

1. ชื่อ นางแสด ทองเอี่ยม
2. อายุ 66 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 7 หมู่ที่ 11 ตำบลบางรักใหญ่ อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11140
4. โทรศัพท์ 0 2595 1881
5. การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางแสดมีภูมิลำเนาอยู่ที่นนทบุรีตั้งแต่กำเนิด ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพนี้ 5 ปี ในครอบครัวมีคนประกอบอาชีพนี้ 5 คน คือ ลูก 2 คน พ่อของนางแสดและพี่ชาย รวมนางแสดด้วยเป็น 5 คน อาชีพอื่นนอกเหนือจากอาชีพนี้คือ ทำสวนมะพร้าว ชมพู่มะเหมี่ยวได้มาก อาชีพเดิมของปู่ย่าตายายคือ ทำสวน

การลงทุนในการประกอบอาชีพนี้เกิน 5,000 บาท แต่ไม่เกิน 10,000 บาท จะลงทุนเครื่องมือมาก การทำขนมใช้เงินทุนประมาณ 2,000 กว่าบาท ค่าแป้ง ข้าวสาร และน้ำตาล นางแสดเล่าว่าได้กำไรบ้างแต่ไม่มากนัก สิ่งที่ดีคือ มะพร้าวที่เรามีถ้าขายต้องขายถูก แต่ถ้าเอามาแปรรูปเป็นขนมก็ได้เงินเพิ่มขึ้น ถึงจะเหนื่อยก็ได้เงินเพิ่ม มะพร้าวที่ใช้คือมะพร้าวน้ำหอม ส่วนมะพร้าวแกงบางทีก็เป็นกะเทย สิ่งที่เคยรบกวนมะพร้าวคือปลวก จะมากัดรากเพราะรากมันหอม สถานที่ทำขนมคือที่บ้านของตนเอง (สภาพบ้านบริเวณที่ทำขนมสะอาดมาก จัดเป็นระบบ มีแสงสว่าง และอากาศสามารถถ่ายเทได้อย่างดี) นางแสดไม่เคยไปดูงาน แต่เคยได้รับรางวัล OTOP 4 ดาว ของตำบลบางรักใหญ่ ในการทำข้าวตู ได้รับรางวัลมะระ 3 รส คือ เค็มหวาน เปรี้ยว ได้โล่ของจังหวัดนนทบุรี ข้าวเม่าได้รางวัลของอ่างทอง สิ่งที่นางแสดภูมิใจที่สุดในชีวิตคือ ข้าวตูที่ทำมีคนชอบและมีคนชมทำให้อยากทำ

7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางแสดทำขนมหลายอย่าง ได้แก่ ข้าวตู คุกกี้มะพร้าวน้ำหอม น้ำมะพร้าว และข้าวเม่า ขนมที่ขายดีที่สุดคือข้าวตูกับข้าวเม่า ลักษณะพิเศษของขนมคือรสชาติของข้าวตู หอม หวานน้อย กลมกล่อม ขนมที่ทำขายจะทำเฉพาะที่มีคนสั่ง โดยไม่มีเจ้าประจำ คนที่สั่งจะแวะเข้ามาเองเอง และมักซื้อเป็นเรื่อยๆ การซื้อวัตถุดิบในการทำขนมจะซื้อจากรถที่เข้ามาขายและจากบางใหญ่ เช่น ข้าวสาร จะซื้อจากรถที่เข้ามาขาย ใช้ข้าวเสาให้แบบธรรมดา เม็ดเบา ตากง่าย ส่วนแป้งข้าวเจ้าจะสั่งพิเศษ น้ำตาลซื้อที่บางใหญ่ซีดี มะพร้าวใช้มะพร้าวอย่างดีในสวนของตัวเอง เป็นมะพร้าวที่คัดเป็นพิเศษ ไม่แก่ ไม่อ่อน นอกจากนั้นวัสดุในการบรรจุขนม เช่น หากทำตะโก้แบบโบราณ เป็นตะโก้ข้าวโพด เผือก อาจใส่กระทัง หรือใส่ถาด ถ้าใส่กระทังจะใช้ใบตองจากสวน ซึ่งตัดเอง เครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมจะซื้อมา

ในการทำขมนางแสดมีผู้ช่วย 2-3 คน ช่วยกวนช่วยอัดขนมเข้าพิมพ์ จ้างวันละประมาณ 120 บาท หากมีการสั่งจำนวนมากก็ไปขอแรงกลุ่มแม่บ้านมาช่วยกันหลายๆ คน ผู้ที่มาช่วยทำจะบอกวิธีการทำให้เขาเขาก็ทำได้ การทำขนมไม่มีขนมชนิดใดที่ยากและมีเกณฑ์ในการพิจารณาคุณภาพขนมโดยเน้นความอร่อย ลำดับแรก สะอาดลำดับที่สอง และสีสวยเป็นลำดับที่สาม ส่วนการรักษาคุณภาพของขนมนั้นจะทำการรสชาติ

เหมือนเดิม ใช้สูตรเดิมคงที่ ส่วนในการทำขนมมีการปรับปรุงการทำข้าวเม่า โดยนำมาใส่พิมพ์เหมือนข้าวตอกนางเสแล้วอยากทำขนมเพิ่มคือ ขนมชั้น แต่ยังไม่ได้ทำขาย

ปัญหาและอุปสรรคในการประกอบอาชีพของนางไม่มี และตั้งใจจะทำไปเรื่อยๆ จนถึงรุ่นลูกรุ่นหลาน เพราะสวนของตนเองมีมะพร้าว