

1. ชื่อ นางบุญเนื่อง คงศรีวิสัย
นางสาวสุจิตรา คงศรีวิสัย
2. อายุ นางบุญเนื่องอายุ 74 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
นางสาวสุจิตรา อายุ 47 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ภูมิลำเนา บ้านเลขที่ 14-15 หมู่ที่ 4 ตำบลบางรักใหญ่ อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110
4. โทรศัพท์ 0 2921 5661
5. การศึกษา นางบุญเนื่องจบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางบุญเนื่องอยู่ที่นนทบุรีมาแต่กำเนิด อาชีพดั้งเดิมของนางบุญเนื่องคือการทำสวน แต่ถ้ามีทุนจะช่วยกันทำอาหารโดยจะเป็นแม่ครัวช่วยกันทำอาหารในโอกาสต่างๆ สาเหตุที่เริ่มทำขนมขายเป็นอาชีพเนื่องจากน้ำท่วมสวน เลยหันมาประกอบอาชีพขายขนมหวานเพื่อส่งลูกเรียนได้ 10 คน และทำอาชีพนี้มา 30 กว่าปี นางบุญเนื่องจบการศึกษาระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 นางบุญเนื่องสมรสแล้ว ในครอบครัวมีผู้ประกอบอาชีพนี้ 4 คน นอกจากทำอาชีพนี้แล้ว ยังทำสวนอีกด้วย ซึ่งอาชีพดั้งเดิมของปู่ย่าตายาย คือทำสวน มีคุณย่าที่ทำอาหารแต่ช่วยตามงานต่างๆ ไม่ได้ทำเป็นอาชีพ

การลงทุนในอาชีพเดิมประมาณ 600 – 700 บาท ต่อวัน ปัจจุบันอาทิตย์หนึ่งประมาณ 20,000 – 30,000 บาท ที่ลงทุนมากเพราะเวลามีงานบุญมีคนมาสั่งมาก เช่น เวลาจัดงานปีใหม่ งานบวชพร้อมๆ กัน ปีใหม่จะมีคนมาสั่งมาก ถ้าเป็นวันธรรมดาอาจจะขาย 1,000 – 2,000 บาทต่อวัน บางครั้งมีการสั่งต่างหากในงานใหญ่ๆ อาจใช้ทุนมากกว่านี้ นอกจากลงทุนในการทำขนมแล้วยังมีการลงทุนในอาชีพอื่นด้วย ส่วนกำไรนั้นหากลงทุน 30,000 บาท ได้กำไรประมาณ 10,000 และมีกำไรพอเลี้ยงครอบครัว 3 ครอบครัวให้อยู่ได้อย่างสบายๆ แต่ไม่ถึงกับร่ำรวย นางบุญเนื่องยังอธิบายเพิ่มเติมว่าขนมประเภทขนมแบ่ง ขนมชั้น ข้าวเหนียวตัด กำไรมาก แต่พวกเครื่องใช้กำไรน้อย ต้นทุนสูง แต่ไม่ขึ้นราคา ขนมถาดทำแบบพื้นบ้านเดิมกำไรน้อย ถ้าเทียบกับข้างนอกคุณภาพดีกว่า การทำขนมของนางบุญเนื่องเน้นคุณภาพ ราคาไม่แพง บางอย่าง 2 – 3 บาท สถานที่ประกอบอาชีพคือบ้านของตนเอง

นางบุญเนื่องเคยไปดูงานทางอีสานเรื่องการทำมะพร้าวแก้ว ทางเพชรบุรีมีการทำขนมหวานเหมือนกัน แต่รสชาติติดกับทางอ่างทองเคยไปดูการทำสาเลี นางบุญเนื่องเคยได้รับรางวัลทองหยิบดีเด่น กล้วยเชื่อมทองหยอด บัวลอยทรงเครื่องเป็นบัวลอยสามสีใช้เผือก พักทอง และได้รางวัลหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วย นอกจากนั้นยังได้รางวัลข้าวผัดสมุนไพรและหอมหมื่นปีได้รางวัลที่ 2 สิ่งที่มีภูมิใจที่สุดในชีวิตคือ สามารถส่งลูกเรียน 10 คน และได้ออกรายการช่อง 9 และช่อง 11

7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางบุญเนื่องทำขนมหลายชนิด ได้แก่ ทองหยอด เม็ดขนุน ฝอยทอง ทองหยิบ หม้อแกง ขนมชั้น สาเลี ข้าวเหนียวตัด วุ้นกะทิ สังขยา ลำบัวนี้ เกสรลำเจียก (ขนมลำเจียก) ใช้มะพร้าวทึกทึกทำ มะพร้าว

เปลือกเขียว มีความดำนิดๆ นางบุญเนื่องยังอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับขนมเกสรลำเจียกว่า ลำเจียกเหมือนเตยหอม ดอกแหลม หอม ดอกเป็นสีเหลือง เหมือนแทรกโผล่มาแหลม เกสรเป็นขุยๆ มักจะทำขนมชนิดนี้ช่วงปีใหม่ เป็นขนมที่สวย ขนมทุกชนิดที่นางบุญเนื่องทำขายดีหมดทุกอย่าง และขายหมดในแต่ละวัน ลักษณะพิเศษของขนมที่นี้จะไม่ได้ใส่ส่วนผสมอาหาร นอกจากขนมชั้นจะใส่น้ำตาลน้อย ส่วนมากจะเน้นสีธรรมชาติจากใบเตย ดอกอัญชันจากสวนของตนเอง ขนมสลี่ใช้น้ำเสลดลูบอบย รสชาติขนมเครื่องไข ไม่คาว ไม่หวานมาก ทองหยอดอาจหวานมากกว่าอย่างอื่น เนื่องจากต้องใช้น้ำตาลแก่ ถ้าอ่อนลูกจะไม่กลม ขนมที่ทำขายจะอยู่ได้ 4-5 วัน เนื่องจากทำให้ถึงน้ำตาล ถ้าน้ำตาลอ่อนจะเบรี่ยวง่าย ถ้าหวานน่าจะเป็นเกล็ด

ขนมของนางบุญเนื่องมีตลาดขายในช่วงบ่ายที่จังหวัดนนทบุรี ตรงสถานีตำรวจติดกับร้านขายข้าวแกงมีคนมาสั่งที่บ้านและจะส่งคนมารับด้วย มีคนสั่งไปส่งที่ห้างโลตัส การส่งควรจะส่งล่วงหน้า 1-2 วัน ยิ่งเวลาช่วงเทศกาลมีคนสั่งจนทำไม่ไหว ตอนช่วงปีใหม่ทำขนมตั้งแต่ ตี 3 เลิก 3-4 ทุ่ม มีสั่งถึง 10 เจ้า ถ้าไม่ใช่ช่วงเทศกาล วันหนึ่งมี 2-3 เจ้า บางทีน้อย บางทีมาก มีคนสั่งไปต่างจังหวัด ไปอังกฤษ อเมริกา ญี่ปุ่น ไปหลายประเทศ

นางบุญเนื่องซื้อวัตถุดิบโดยการสั่งที่ตลาดบางใหญ่ให้มาส่งที่บ้าน ไข่ก็มีเจ้าประจำ เป็นไข่ที่สุพรรณบุรี มีการเลือกซื้อวัตถุดิบพิเศษอย่างดี ได้แก่ แป้งทองหยอดใช้ตราแม่บัวย สลี่ยี่ใช้แป้งเค็กตราพัดโบก ขนมชั้นใช้แป้งมันกับแป้งท้าวยายม่อม น้ำตาลใช้น้ำตาลมิตรผล น้ำตาลปีบสั่งเจ้าประจำจากเพชรบุรี การคัดของคุณภาพมีผลกับรสชาติขนม เครื่องใช้ในการประกอบอาชีพนี้ใช้ตามแบบโบราณ เช่น เครื่องใช้ไม้ส้อม เป็นไม้กระทุ้งไข่ ใช้มือทำแทนทุกอย่าง ใช้มือหยอดทองหยอด โดยใช้นิ้วชี้ปาดลง ใช้มือกววน หรือนวด การทำขนมใช้กรรมวิธีแบบเดิม คือ ใช้เตาถ่าน เตาฟืน ในการทำขนมบางอย่างใช้เตาแก๊ส

นางบุญเนื่องมีผู้ช่วยซึ่งเป็นลูก เป็นน้อง และคนที่มาอาศัย 1 คน โดยไม่ได้จ้าง ขนมที่ทำยากที่สุดคือทองหยอด ต้องใช้ความสามารถในการหยอด ไม่แข็งเกินไป ไม่นิ่มเกินไป ส่วนผสมใช้กะเอา เพราะทำจนชินไม่ต้องชิมคือ มือเที่ยง มีความชำนาญ สลี่ยี่เดิมเคยซั้ง ระยะเวลาหลังตวงได้ ในการทำทองหยอด นางบุญเนื่องอธิบายวิธีการดังนี้ เริ่มจากตอไข่ เอาแต่ไข่แดง แล้วเอามาสุ่มให้ไข่ขึ้น จากนั้นมาผสมแป้งหยอดได้เลย โดยตั้งน้ำตาลให้ขึ้นไฟถึงจะหยอด เวลาหยอดไข่ขึ้น เอาไข่ที่ทำดีแล้วใส่ขึ้น เอาแป้งผสมในชั้น ผสมทีละชั้นแล้วหยอด วิธีหยอดจะควักโยน ใช้นิ้วปาด และปาดใช้นิ้วชี้ ปาดแล้วมาเด็ดลง บางคนใช้ 3 นิ้ว แต่แต่ละคนจะไม่เหมือนกัน บางครั้งใช้ช้อนกาแฟ หยอดจนหมดชั้นให้สุกสักพัก แล้วพรมน้ำในกระทะให้ทั่วกระทะ น้ำธรรมดาให้เดือดสักพักลงน้ำลอยอีกที ไม่หวานจัด ความจ๋าจะเข้าไป แล้วเอามาแช่น้ำเชื่อม น้ำลอย แช่พออิมตัวสักพักแล้วก็ตักขึ้นแล้วเรียง การผสมส่วนไม่เป็นมีปัญหา เช่น แป้งมากจะแข็ง ต้องใส่ไข่ลงไป แต่ถ้าแป้งน้อยจะเหลว ใส่แป้งเพิ่ม ขนมเครื่องไขถ้าใช้ไข่เก่าจะเป็นสีน้ำตาล

ส่วนทองหยิบไม่มีการใส่แป้ง เริ่มจากตอไข่ เอาแต่ไข่แดง แล้วเอามาสุ่มให้ไข่ขึ้น ตั้งน้ำเชื่อมให้เดือดจนขึ้นไฟ ใช้ช้อนตักบนเตาน้ำเชื่อม ดับไฟให้น้ำนิ่ง เอาช้อนตักหยอดกลมๆ ไข่จะลอย ตั้งไฟต่อ รอเดือดนิดๆ แล้วลงน้ำเชื่อม แล้วถึงจะหยิบ ซึ่งเป็นความสามารถเฉพาะตัว ทองหยิบของนางบุญเนื่องจะหยิบได้สูงสุด 9 -

10 จีบ อย่างน้อยต้อง 7-8 กลีบ โดยใช้นิ้วมือ และใช้ไขไก่ (ขนมหวานส่วนมากจะ 3-5 จีบ) ในการทำขนมพวกหม้อแกงยังใช้กาบมะพร้าว สังกะสี ทำเหมือนเตาผิงแบบโบราณนางบุญเนื่องมีเกณฑ์ในการพิจารณาคุณภาพของขนมโดยเน้นความสะอาด ความอร่อย และสีสวยเท่าๆ กัน และยังเพิ่มเกณฑ์อีกข้อหนึ่งคือ วัตถุประสงค์ซึ่งให้ความสำคัญเท่ากับเกณฑ์อื่นด้วย โดยเน้นการเลือกของดีมีคุณภาพ ส่วนการรักษาคุณภาพของขนมั้นนางบุญเนื่องเล่าว่าขนมทำใหม่วันต่อวันไม่มีค้าง รู้ว่าต้องทำเท่าไรจึงจะพอเหมาะ ปีใหม่จะมีการใช้กระเช้าก็จะเตรียมไว้

การปรุงขนมนั้นนางบุญเนื่องอาศัยประสบการณ์แล้วปรับปรุงเอง แต่ไม่ได้ประดิษฐ์งานใหม่ๆ ขึ้นมา เพราะแค่นี้ก็ทำแทบไม่ทันแล้ว ส่วนปัญหาและอุปสรรคในการประกอบอาชีพมีน้อย นางบุญเนื่องคิดจะประกอบอาชีพนี้ไปจนถึงรุ่นลูกรุ่นหลาน และขณะนี้รุ่นลูกรับแล้ว หลานยังเล็ก เรียนหนังสือและรู้เรื่องการทำขนมเป็นพื้นฐาน ส่วนในอนาคตนางบุญเนื่องและนางสาวสุจิตราเห็นว่าถ้าตราบไต่ที่วัฒนธรรมไทยไม่เปลี่ยน ยังเน้นขนมมงคลควบคู่กับเทศกาลงานต่างๆ อาชีพการทำขนมไทยจะอยู่ได้ต่อไป