

1. ชื่อ นางสาวสมพิศ อาจเอียด
2. อายุ 53 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ภูมิลำเนา บ้านเลขที่ 10/2 หมู่ที่ 6 ตำบลไทรน้อย อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี 11150
4. โทรศัพท์ 0 2923 9019
5. การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางสมพิศประกอบอาชีพนี้มา 30 กว่าปีแล้ว เดิมประกอบอาชีพทำนาแล้วทำขนมเป็นอาชีพเสริมสมรสแล้ว มีบุตร 3 คน คนโตขับรถตู้รับส่งพนักงานที่อยู่ธนา อายุ 30 กว่าปี คนที่สองทำงานที่เชียงใหม่ เป็นนักวิชาการ คนสุดท้องชื่อยุพิน อายุ 17 ปี กำลังเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 ชอบทำขนมและเป็นกำลังสำคัญในการช่วยนางสมพิศ ปัจจุบันยุพินทำขนมได้หลายอย่างทั้งฝอยทอง และทองหยอด เป็นต้น ในครอบครัวมีคนประกอบอาชีพนี้ 3 คน คือ นางสมพิศ สามี และน้องยุพิน ส่วนลูกอีก 2 คน จะช่วยเวลาที่ว่าง อาชีพอื่นนอกเหนือจากอาชีพนี้คือ ทำนา ทำสวน ส่วนอาชีพเดิมของย่าคือทำขนมขาย เป็นคนเก่าแก่ของที่นี่ที่ทำงาน

การลงทุนในการทำอาชีพนี้ โดยมากใช้แรงงานเป็นส่วนมาก มีการลงทุนซื้อของ ได้แก่ มะพร้าว แป้ง และน้ำตาล ซื้อมาเป็นรายเดือน เดือนละประมาณ 5,000 บาท ส่วนพื้นที่ใช้ในการทำขนมให้ลูกค้าไม่ต้องซื้อ แต่จะให้ไม้พินที่เก่าๆ รายได้มีพออยู่ได้ สถานที่ประกอบอาชีพเป็นบ้านของตนเอง

นางสมพิศบอกว่าไม่เคยไปดูงานที่หน่วยงานอื่น ไม่เคยได้รางวัลเกี่ยวกับการทำขนม แต่ได้เป็นแม่ตัวอย่าง สิ่งที่น่าสมพิศภูมิใจมากที่สุดในชีวิตคือ ลูกๆ ประสบความสำเร็จ

7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางสมพิศขายขนมหลายอย่าง ได้แก่ ขนมเม็ดขนุน ฝอยทอง ทองหยอด ข้าวเหนียวสังขยา ขนมใส่ไส้ ขนมกล้วย และขนมฟักทอง ช่วงนี้เป็นช่วงสงกรานต์ ไม่ค่อยมีคนช่วย จะเน้นทำใส่ไส้ ลักษณะพิเศษของอาหารที่เป็นเอกลักษณ์คือ รสชาติที่หวานมัน และสะอาด นางสมพิศทำขนมขายอยู่ที่บ้าน โดยจะมีการทำส่งโดยมีรถมารับขนมไปขายเป็นร้านกาแฟโบราณ มี 2 เจ้า แต่ทำส่งไม่มาก (ประมาณ 20 อัน) ความจริงมีคนมาสั่งทำด้วย แต่ทำไม่ไหวเพราะแรงงานน้อย ขนมที่ทำขายในแต่ละวันจะขายหมดในตอนเช้า เพราะมักจะทำขนมให้ใกล้เคียงกับจำนวนคนซื้อ ถ้าวันไหนรู้ว่าจะมีรถผ่านมาก จะทำขนมมากหน่อย

นางสมพิศให้ผู้ที่ช่วยทำขนมเรียนรู้งานโดยช่วยกันในบ้าน ส่วนขั้นตอนการทำขนมจะเริ่มการเตรียมของก่อน เช่น พวกไส้ขนมจะผัดก่อนแล้วอบไว้ แล้วจึงค่อยทำอย่างอื่น โดยในการทำขนมจะทำเองทั้งหมดเพราะกลัวว่ารสชาติจะเสีย เพราะทำขนมมาตั้งแต่ราคาห่อละ 80 สตางค์จนถึง 2 บาท เวลาไปซื้อของก็ต้องไปซื้อเอง เลือกลง แป้งที่ทำขนมจะใช้แป้งข้าวเจ้าตราสามเศียรทำขนมใส่ไส้ โดยมีการผสมแป้งถั่วเขียวที่ใช้ทำสลิมน้อยๆ แป้งสโมลจิตรดาวังที่ใช้ทำขนมชั้นเอามาผสมกับอัตราส่วน 3 : 1 โดยใช้แป้งข้าวเจ้าเป็นหลัก ทำให้หน้าขาวกว่า (หมายถึงตัวแป้งของขนมใส่ไส้)

ขนมที่นางสมพิศเห็นว่าทำยากที่สุดคือ ขนมใส่ไส้ โดยการใส่ต้องใช้น้ำตาลปีบอย่างดี มะพร้าว น้ำหอม เหยาะน้ำ ผัดให้เหนียวจนปั้นได้ ไส้ถั่วเขียวคั่ว ใช้น้ำไว้น้อยไม่มาก แล้วผัดจนแห้งปั้นได้ จากนั้นเตรียมมะพร้าว ขูดมะพร้าว คั้นกะทิ ไส้แป้ง ผสมน้ำตาล เกลือ แล้วกวนให้แห้ง แบ่งที่ทำขนมต้องนำมากรองด้วยผ้ากรอง อย่างดี ราคา 200 – 300 บาท ซึ่งจะทำให้แป้งขึ้นมัน เหนียวมันเป็นเงาเหมือนหน้าขนมชั้น

เกณฑ์ในการพิจารณาคุณภาพของอาหารที่ทำจะดูจาก (1) ต้องได้ที่ คือ รสชาติแน่ใจ สีสวย อร่อย (2) สะอาด ใช้น้ำสะอาด ล้างถ้วยน้ำว่าเช็ดจนสะอาด ใช้เข็มกลัดที่ทำจากก้านมะพร้าว ซึ่งจะเช็ดทำความสะอาดที่ ละใบ เพื่อความปลอดภัยในการรับประทาน ส่วนการรักษาคุณภาพนั้นจะเน้นการใช้ของที่นำมาทำขนมต้องมี คุณภาพ เช่น มะพร้าวต้องแก่จัด ใช้หัวกะทิ เอาแต่หัวๆ ถ้ามะพร้าวมีกลิ่นใช้ไม่ได้ก็จะไม่ใช่แล้ว การกวน ขนมต้องกวนให้ได้ที่ ถ้ากวนไม่ได้ที่จะมีน้ำไหล การใช้ไฟในการกวนต้องใช้ไฟแรง แล้วลดเป็นปานกลาง และ ใช้ไฟน้อยๆ กวนแป้งให้มันจะอยู่ได้ทน