

1. ชื่อ นางสาวเวียน ทับทิม
2. อายุ 68 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ภูมิลำเนา บ้านเลขที่ 27/1 หมู่ที่ 8 ตำบลไทรใหญ่ อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี 11150
4. โทรศัพท์ 0 1880 0166
5. การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางสาวเวียนอยู่ในนนทบุรีตั้งแต่กำเนิด ประกอบอาชีพนี้ประมาณ 6 ปี ในครอบครัวมีคนประกอบอาชีพนี้ 2 คน คือ นางสาวเวียนกับลูกสาวชื่อประทวน อาชีพอื่นนอกเหนือจากอาชีพนี้คือ ทำนา ทำสวน และปลูกผัก ปลูกยาตายาก็ทำนา ส่วนพ่อกับแม่ไม่ได้ทำอาชีพขายขนมแต่ทำขนมเงินขาย

การลงทุนในการประกอบอาชีพนี้ ขึ้นอยู่กับว่าจะทำขนมมากหรือน้อย ถ้าทำมากก็ลงทุนมาก ยิ่งปัจจุบันไข่แพง 100 ฟองก็ตก 200 กว่าบาท อาจลงทุนประมาณ 2,300 บาท น้ำตาลก็ใช้น้ำตาลอย่างดี คือน้ำตาลมิตรผล ถ้าทำมากใช้ประมาณ 15-20 ปี ถ้าไรก็อยู่ได้ ขายเม็ดขนุนถั่วกิโลกรัมละ 80 บาท ฝอยทองกิโลกรัมละ 120 บาท สถานที่ประกอบอาชีพเป็นบ้านของตนเอง นางสาวเวียนไม่เคยไปดูงานที่ใดและไม่เคยได้รับรางวัลใดในการทำขนม สิ่งที่มีใจที่สุดในชีวิตคือ การทำขนม เราสามารถทำได้แล้วเลี้ยงคนได้ส่งขายได้

7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางสาวเวียนขายขนมทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน บางทีก็ทำสังขยาด้วย ใช้วิธีอบเตาแก๊สที่ขายดีมากที่สุดคือ ทองหยอดและเม็ดขนุน บางทีคนก็สั่งทั้ง 3 อย่าง เดิมเวลาขายจะไปตามบ้าน ไม่ได้ขายที่ตลาด นอกจากนั้นบางที่ยังทำลักษณะพิเศษของขนมที่ทำขายนางสาวเวียนบอกว่าไม่มี การทำขนมแต่ละครั้งระยะหลังจะทำตามสั่ง เช่น เวลาถึงงานบุญ หรือตอนเทศกาล เช่น ช่วงปีใหม่จะทำมาก วัตถุประสงค์ในการทำขนมนางสาวเวียนชื่อจากหลายที่ ที่ใดมีวัตถุประสงค์ก็จะชื่อ บางครั้งชื่อตามบ้าน (คงหมายถึงมินิมาร์ทตามบ้าน บ้านของนางสาวเวียนอยู่ไกลมาก เข้าไปในนาและสวนลึก ออกมาซื้อของลำบาก - ผู้สัมภาษณ์) ตลาดบางใหญ่ที่ดี ส่วนไข่เปิดจะซื้อตามบ้านที่เลี้ยงเปิดฝูงใหญ่ ส่วนไข่เปิดจะซื้อตามบ้านที่เลี้ยงเปิดโดยเลือกเป็นฝูงใหญ่ บางทีก็ซื้อจากตลาดนัด วัตถุประสงค์ที่มีการเลือกซื้อเป็นพิเศษคือ น้ำตาลทราย ใช้น้ำตาลทรายมิตรผล

เครื่องใช้ในการทำขนม ที่ซื้อมาใช้มีเครื่องตีไข่ ตั้งเวลา 25 นาที เครื่องโรยฝอยทองเป็นกรวยทองเหลือง เดิมโรยด้วยมือ ในการทำขนมไม่ได้ใช้เตาถ่าน หม้อดินและเทียนอบแล้ว ใช้กะละมังอลูมิเนียมแทน

ในการทำขนมนางสาวเวียนมีผู้ช่วย 1 คน คือลูกสาว ชื่อทองคำ อายุ 40 ปี ชื่อประทวน (อายุ 36 ปี) แยกย้ายไปทำขนมขายที่โรงเรียน แต่บางทีก็มาช่วยหากมีงานสั่งมาก แต่ละคนช่วยหยอดทองหยอดโรยไข่ปั้นเม็ดขนุน นางสาวเวียนเองบางครั้งไปช่วยลูกสาวทำขนมเป็ยะ มีการใช้เทียนอบ ผู้ที่มาช่วยต้องฝึก ซึ่งฝึกไม่กี่ครั้งก็สามารถทำได้ ขนมที่ยากที่สุดนางสาวเวียนบอกว่าเม็ดขนุนต้องมีการกรน โดยก่อนกรนต้องผึ่งถั่ว บด

คั่ว กวนให้แห้ง ใส่หัวกะทิ ใส่กากมะพร้าวบ้าง กวนด้วยไม้พาย ใช้กระทะปีเนียม (อลูมิเนียม) จากนั้นเอาไป
ปั้นแล้วชุบ

เกณฑ์ในการพิจารณาคุณภาพของขนมนั้นนางสังเวียนให้ความสำคัญกับความอร่อยลำดับที่หนึ่ง
ลำดับที่สองคือต้องสวย และลำดับสุดท้ายคือความสะอาด ส่วนการรักษาคุณภาพของขนมนั้น นางสังเวียน
บอกว่าต้องทำให้ดีที่สุด ฝีมือดีไซ่ต้องให้ฟู ผสมแป้งให้ดี ส่วนวิธีการปรุงอาหารนั้น ไม่เคยเปลี่ยนสูตรขนม
จะใช้ จำเอาโดยที่ไม่ได้จดไว้ การทำครั้งแรกอาจไม่สวย แต่ทำเมื่ดขนมดีตลอด นางสังเวียนไม่ได้คิดประดิษฐ์
ขนมใหม่ๆ ขึ้นมา ส่วนการทำขนมนั้นก็คงจะทำต่อไปถึงรุ่นลูก รุ่นหลาน ตอนนี้อู๊กสาวก็ทำเป็นอาชีพอยู่โดยมี
ทั้งที่ทำขนมไทย ทำขนมเบี๊ยะ ขนมไข่ และขนมโมจิ ในอนาคตอาชีพทำขนมไทยน่าจะยังคงมีอยู่