

1. ชื่อ นางบังอร เหมือนทอง
2. อายุ 51 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 7/2 หมู่ที่ 3 ตำบลท่าอิฐ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120
4. โทรศัพท์ 0 2985 9063, 0 9022 5185
5. การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางบังอรมีภูมิลำเนาเดิมอยู่ที่นนทบุรีแต่กำเนิด ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพนี้ประมาณ 6-7 ปี โดยครอบครัวมีคนประกอบอาชีพนี้ 2-3 คน แต่ช่วงปิดเทอมมี 6-7 คน ไม่ทำอาชีพอื่นนอกเหนือจากนี้ อาชีพของปู่ย่าตายายทำอาชีพรับจ้าง ไม่มีใครทำขนม

การลงทุนในการประกอบอาชีพนี้ระยะแรกใช้เงินมากประมาณ 30,000 บาท เพราะเครื่องใช้บางอย่างราคา 12,000 บาท ถ้าไข่มาก คนสั่งมาก ประมาณ 2,000-3,000 บาท บางวันไม่ได้ทำขนม เพราะไม่มีของ (โดยเฉพาะช่วงนี้ไข่แพง และไม่ค่อยมี) ถ้าไรพอเลี้ยงครอบครัวได้ ไม่ต้องเสียค่าจ้างใคร น้อง 2 คนไม่ได้ทำงานก็จะมาช่วย สถานที่ประกอบอาชีพคือบ้านนางบังอร ไม่เคยดูงานของบุคคลหรือหน่วยงานอื่น และไม่เคยได้รางวัลใด สิ่งที่มีภูมิใจที่สุดในชีวิตคือ ทำขนม เพราะใฝ่ฝันอยากทำขนม อยากมีร้านขนมเป็นของตนเอง

#### 7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางบังอรทำขนมประเภทฟอยทอง ทองหยิบ และเม็ดขนุนเผือก ส่วนขนมอย่างอื่นที่ขายในร้านจะสั่งเขามา ได้แก่ พุทรา จาวตาลเชื่อม เม็ดขนุนถั่ว และทองหยอด สำหรับการสั่งขนมจากที่อื่นจะขึ้นกับความต้องการของลูกค้าด้วย เช่น ถ้าลูกค้าชอบทองหยอดแบบแห้งก็จะสั่งบ้านป่าตอย ถ้าลูกค้าชอบทองหยอดแบบจุ่ม ก็สั่งบ้านป่าอ้อม ขนมของร้านนางบังอรทำเองที่ขายดีที่สุด ได้แก่ ฟอยทอง และทองหยิบ โดยฟอยทองจะไม่หวาน นุ่ม อยู่ได้นาน ส่วนทองหยิบจะไม่ค่อยหวาน ใสไข่ล้นๆ ดอกนวล นิม หยิบ 5 หยิบ ในละแวกบ้านของนางบังอรมีบ้านอีก 3 หลัง ที่ส่วนมากทำฟอยทอง บางที่ที่ฟอยทองที่ลูกค้าต้องการจำนวนไม่ครบก็จะโทรสั่ง

การทำขนมขายของนางบังอร เป็นการทำขนมตามสั่ง ผู้สั่งมีทั้งลูกค้าขาจรและขาประจำ ขนมมีการทำส่งปากเกร็ด ตอนแรกๆ ทำขายนิดๆ หน่อยๆ ที่บ้าน พอมีงานวัดก็เอานามบัตรไปให้ลูกค้า เมื่อบอกลูกค้าคนหนึ่ง ก็จะบอกต่อๆ กันไป ไม่มีตลาดของตนเอง มีลูกค้าอยู่คนหนึ่งอยู่ถึงจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่เป็นลูกค้ากัน เพราะนางบังอรไปทอดกฐินที่นั่นแล้วลูกค้าขอเบอร์ไว้ ลูกค้าก็จะโทรมาสั่ง บางครั้งส่งถึง 20-30 กิโลกรัม แล้วโอนเงินจ่ายกันทางบัญชีธนาคาร ลูกค้าซื้อไปแล้วเอาไปแช่ตู้ นอกจากนั้นก็มีลูกค้าที่สุพรรณบุรีและชัยนาท สองรายนี้สั่งแล้วจะมารับขนมเอง วัตถุประสงค์ในการทำขมนั้นมีคนมาสั่งให้ เดิมไปซื้อจากสุพรรณบุรี ปัจจุบันให้เขามาส่ง ต้องเลือกไข่ดี ต้องเป็นไข่ทุ่ง เพราะไข่ฟาร์มแพง คุณภาพดีแต่ทำฟอยทองไม่ได้เพราะว่าไข่แดงเหลว เครื่องใช้ในการทำขมนมีเครื่องฟอยทอง 2 เครื่อง เพื่อนมาประกอบให้ อีกตัวมาทำเองแกะแบบมาจากตัวแม่ การทำขมนไม่ใช้เตาถ่าน หม้อดิน และเทียนอบ แต่ใช้ใบเตย นางบังอรมีผู้ช่วยที่เป็นลูกหลาน ไม่ได้

จ้างคนอื่น หลานอายุ 7 ขวบก็ปั้นขนม รีดไข่ได้ นางบังอรคอยระวังและคอยดูน้ำเชื่อม สำหรับผู้ช่วยนั้นไม่ต้องฝึก เขาอยากทำอะไรก็ให้เขาทำ ถ้าทำแล้วเสียก็ไม่เป็นไร ขนมที่เห็นว่าทำยากที่สุดคือทองหยิบ ถ้าเราปั้นเข้าไปก็แข็ง น้อยไปก็และ น้ำเชื่อมแก่ไปอ่อนไปก็มีผล เกณฑ์ในการพัฒนาคุณภาพของขนมอันดับที่ 1 คือสะอาด อันดับที่ 2 คือสีสวยงาม และอันดับสุดท้ายคือความอร่อย

นางบังอรมีวิธีรักษาคุณภาพของขนมคือ ถ้าไม่ดีก็ไม่ขาย เหลือค้างก็ไม่ขาย จะบอกลูกค้าก่อนว่าค้างไม่ดี แต่ถ้าลูกค้าต้องการก็ไม่ว่า การปรุงขนมของนางบังอรปรุงโดยไม่ได้เรียนมาแต่ไปรับจ้างเขา ไปแอบลักจำเวลาไปช่วยเขาก็ถามเขา ถ้าเขาทำเยอะก็ไปช่วยเขาเขาก็สอน การปรับปรุง เช่น เขานั่นไข่ แล้วเขาหยอดไข่ใส่หยอดแล้วแข็ง เขาไม่บอก เราก็ลองมาทำดูแล้วปรับปรุง นางบังอรเคยคิดจะทำขนมเพิ่ม เช่น ขนมหม้อแกง แต่ไม่มีตลาด

ปัญหาและอุปสรรคในการประกอบอาชีพไม่มี ยกเว้นเวลาของขาด เช่น ปัจจุบันไข่หายาก พอไม่มีไข่ก็ทำขนมไม่ได้ ต้องหยุดทำโดยปริยาย และคิดจะทำอาชีพนี้ต่อไปถึงรุ่นลูกรุ่นหลานและในอนาคตเห็นว่าอาชีพนี้น่าจะอยู่ได้