

1. ชื่อ พ.ต.วิเชียร น้อยแก้ว
2. อายุ 70 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 19/1 หมู่ที่ 9 ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
4. โทรศัพท์ 0 2589 1236
5. การศึกษา การศึกษาผู้ใหญ่ระดับ 4
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

พ.ต.วิเชียร มีภูมิลำเนาอยู่ที่จังหวัดนนทบุรีมาแต่กำเนิด ทำอาหารมาตั้งแต่อายุ 20 กว่า ๆ โดยไปทำ
ในงานต่างๆ ใครขอแรงมากก็ไปช่วยทำ โดยทำอาหารคาวมาประมาณ 40 กว่าปี ในครอบครัวไม่มีใครประกอบ
อาชีพนี้ พ.ต.วิเชียร รับราชการเป็นทหารอยู่กรมการขนส่งทางบก และไปช่วยทำอาหารตามงานต่าง ๆ ในการ
ทำอาหารตามงานไม่ต้องลงทุน ผู้ที่มาขอให้ช่วยจะออกค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ให้ สถานที่ประกอบอาหารโดยมากจะ
ทำอาหารที่วัด ไม่เคยไปดูงานที่อื่นเลย สิ่งที่มีใจที่สุดในชีวิตคือการทำอาหาร ซึ่งเมื่อทำแล้วคนที่รับประทาน
อาหารจะชมว่ารสชาติอร่อย

7. วิธีการประกอบอาชีพ

พ.ต.วิเชียร สามารถทำอาหารได้ทั้งแกงเผ็ด แกงเขียวหวาน มีส้มมัน หมี่กรอบ และกะหรีไก่ อาหารที่
คนชอบรับประทานมาก ได้แก่ กะหรีไก่ หมี่กรอบ มีส้มมัน ยำหมูกรอบ และยำต่างๆ ลักษณะพิเศษของ
อาหารฝีมือ พ.ต.วิเชียร ส่วนมากจะมี 3 รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน ส่วนจะให้เน้นรสใดเป็นพิเศษนั้นขึ้นอยู่กับ
เจ้าภาพว่าจะชอบรสใด เจ้าภาพจะเลือกซื้อวัตถุดิบเอง หรือบางครั้งถ้าเป็นของสด เช่น หมู เนื้อ พ.ต.วิเชียร
จะไปเลือกเอง เวลาทำอาหารจะมีผู้ช่วย 2-3 คน แต่ละคนจะช่วยหั่น ช่วยล้าง ส่วนผู้ช่วยนั้นไม่ต้องสอนเพราะ
เขาทำเป็นอยู่แล้ว อาหารที่เห็นว่าทำยากที่สุดคือหมี่กรอบ พ.ต.วิเชียรมีขั้นตอนการทำอาหารดังนี้

7.1 หมี่กรอบ เครื่องปรุง ได้แก่ หมี่ ใช้หมี่ตรามังกร หอมเจียว กระเทียมเจียว ส้มมะขาม น้ำตาล
ปื๊บ เต้าเจี้ยว ไข่ไก่หรือไข่เป็ดทอดให้ฟูหรือเป็นฝอย ๆ ผิวส้มซ่า ใบกุยช่าย พริกชี้ฟ้าแดงซอย เต้าหู้พวง
(แบบใส่ไข่พะโล้) เมื่อเตรียมเครื่องครบแล้วให้เริ่มต้นทำตามขั้นตอนดังนี้

- 1) ทอดหมี่
- 2) นำส้มมะขาม น้ำตาลปื๊บ เต้าเจี้ยว เคี้ยวให้น้ำเหนียวได้ที่ ดูจากพอยหยดน้ำลงไปใต้น้ำที่
กำลังเคี้ยว น้ำจะเป็นก้อนกลม แสดงว่าใช้ได้แล้ว การเคี้ยวน้ำนี้ถือว่าเป็นสิ่งที่ยาก เพราะต้องดูให้เหนียวพอดี
หากเหนียวมากไปจะแข็งเป็นข้าวพอง
- 3) เอน้ำที่เคี้ยวได้ที่แล้วมาผสมกับหมี่ จากนั้นโรยหน้าด้วยผิวส้มซ่า ใส่ตอนเคล้าน้ำเข้ากับ
หมี่ เต้าหู้พวงทอดกรอบ กุ้งแห้งทอดกรอบ ของโบราณจะมีกระเทียมดองด้วย ส่วนจะแต่งอะไรเพิ่มก็แล้วแต่
ชอบ

7.2 วิธีการทำแกงมัสมั่น มีดังนี้

- 1) ใช้น้ำพริกนิตยา โดยซื้อจากจังหวัดนนทบุรี ถ้าจะเพิ่มเครื่องก็อาจเจียวหอม เจียวกระเทียม แล้วมาโขลกตากับน้ำพริกรวมใส่หม้อ
- 2) รวมเนื้อหรือหมู หรือไก่ แล้วเอาใส่หม้อ เอากะทิใส่เคี่ยวให้เดือด เอาพริกใส่ ใส่ส้มมะขาม น้ำตาลปีบ เกลือเม็ด หรือเกลือป่นก็ได้
- 3) ใส่ลัมปะรดหรือมันฝรั่ง บางคนชอบถั่วลิสง ก็อาจใส่ถั่วลิสงคั่วด้วย
- 4) ลองชิม แล้วเคี่ยวเนื้อ ตักแล้วเอาช้อนกดเปื่อย กดแล้วเนื้อต้องแตก ส่วนรสต้องเปรี้ยว เค็ม และหวานเท่าๆ กัน ส่วนบางครั้งจะปรุงรสต่างกันตามความชอบของเจ้าภาพ

7.3 วิธีการทำแกงกะหรี่ไก่ มีดังนี้

- 1) ซื้อน้ำพริกผงกะหรี่ของร้านนิตยา แล้วนำไก่มาหั่นเป็นชิ้นๆ แล้วนำไปรวน
- 2) นำเนื้อไก่ที่รวนแล้วลงหม้อใส่กะทิ ใส่น้ำพริก แล้วชิมรสไม่เปรี้ยวก็หวาน รสชาติของ พ.ต. วิเชียร จะเน้นหวานนิดๆ เป็นที่รู้จักกัน
- 3) เคี่ยวไฟไม่นาน ลองนำไก่มากดถ้าแตกก็ใช้ได้ น้ำแกงจะเข้าเนื้อ
- 4) ทำน้ำอจาด โดยใช้หม้อแกง แต่งกว่า น้ำส้มสายชู พริกชี้ฟ้า น้ำตาลทราย เกลือ เคี่ยวรวมกัน น้ำตาลและน้ำส้มเคี่ยวแล้วจะออกรสเปรี้ยวๆ หวานๆ

เกณฑ์ในการพิจารณาคุณภาพของอาหาร คือ ต้องสะอาดเป็นอันดับแรก รองลงมาคืออร่อย และอันดับสุดท้ายคือ สีสวย ส่วนการรักษาคุณภาพอาหารนั้น ทุกครั้งที่ทำต้องชิมให้ได้ที่ แล้วเก็บเอาไว้ถึงวันพรุ่งนี้ ก็ยังไม่เสีย ส่วนการปรุงอาหารจะปรุงแบบเดิมตามบรรพบุรุษ พ.ต. วิเชียรไม่ได้คิดทำอาหารใหม่ ๆ ขึ้นมาเลย ไม่มีปัญหาและอุปสรรคในการประกอบอาชีพนี้ และพยายามจะทำต่อไป แต่ไม่มีเวลา นอกจากคนรู้จักมาช่วย ส่วนในอนาคตคิดว่าอาชีพนี้น่าจะคงอยู่ได้ต่อไป