

1. ชื่อ นายสายัณห์ เกียกใจ (ลุงแดง)
2. อายุ 52 ปี เชื้อชาติไทย สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 9 หมู่ที่ 7 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120
4. โทรศัพท์ 0 2584 5125 และ 0 7000 8224
5. การศึกษา ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นายสายัณห์ประกอบอาชีพนี้มาประมาณ 4-5 ปีแล้ว ในครอบครัวมีผู้ประกอบอาชีพนี้เพียง 1 คน คือ นายสายัณห์เอง ก่อนจะมาประกอบอาชีพนี้เคยทำงานอยู่ที่บริษัทปูนซีเมนต์ไทยแล้วลาออก ส่วนอาชีพดั้งเดิมของปู่ย่าตายายคือทำนา ทำสวน และค้าขาย การลงทุนในการประกอบอาชีพนี้อาศัยระยะประมาณ 5,000-6,000 บาท ได้กำไรประมาณ 2,500-3,000 บาท ราคาอาหารที่ขายได้โดยเฉพาะข้าวแช่รามัญชุดเล็ก 20 บาท ชุดกลาง 30 บาท ชุดใหญ่ 90 บาท พริกหยวกสอดไส้ 10 บาท สถานที่ในการประกอบอาหารเป็นบ้านของตนเอง

นายสายัณห์ไม่เคยไปดูงานของบุคคลอื่นหรือหน่วยงานอื่น และไม่เคยได้รับรางวัล สิ่งที่มีภูมิใจที่สุดในชีวิตคือชอบทำอาหารที่บ้านเกือบทุกชนิด ที่ประทับใจมากคือนักท่องเที่ยวมาเที่ยว เดิมนายสายัณห์ทำข้าวแช่เฉพาะสงกรานต์ทำแจกทุกวัน สิ่งที่ประทับใจจากกล่าวได้ว่าเป็น การทำอาหารต้อนรับนักท่องเที่ยว

7. วิธีการประกอบอาชีพ

นายสายัณห์ทำอาหารหลายประเภท ได้แก่ ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ด ข้าวแช่ และแกงเลียงหน่อกล้วย แกงมะตาดจะแกงเฉพาะช่วงเดือน 9-10 อาหารที่ขายดีที่สุดคือ แกงมะตาด ส่วนลักษณะอาหารพิเศษของร้านนายสายัณห์ คือ ข้าวแช่รสชาติอร่อยใกล้เคียงกับของโบราณ มีเครื่องเคียงมากมาย จะเป็นจุดเด่น เครื่องเคียงดังกล่าวได้แก่ ไชโป้วผัดหวาน กะปิตอดทรงเครื่อง หมูผัดหวาน ปลาผัด (ปลายี่สก) พริกหยวกสอดไส้ ยำมะม่วง (ยำแบบดั้งเดิม) ไข่มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งทอด มะม่วง หอมแดงซอย น้ำตาลปี๊บใส่หมูปด ยำรวมแล้วคลุกได้ที่จะได้รสเปรี้ยว เค็ม และหวาน) อาหารดังกล่าวขายที่บ้าน บางครั้งจะมีรถทัวร์มาสั่ง อาจมีลูกค้าทัวร์ 20-30 คน มารับประทาน

ซื้อวัตถุดิบจากตลาดปากเกร็ด ไม่ได้ใช้วัตถุดิบพิเศษ แต่เห็นว่าอาหารจะอร่อยอยู่ที่ฝีมือของตนเอง เครื่องใช้ในการประกอบอาหารจะเลือกซื้อที่จำเป็นต้องใช้ เตาที่ใช้ในการปรุงอาหารใช้เตาแก๊สในการปรุงอาหารไม่ต้องมีผู้ช่วยเพราะซื้อของสำเร็จได้แก่ หมู ไก่ ปลา และมะพร้าวจะซื้อแบบที่คั้นแล้ว แต่จะเลือกซื้อโดยเน้นเจ้าที่สะอาด ขั้นตอนในการทำอาหารจะเตรียมอุปกรณ์ทุกอย่างเช่น กะทิ หมู น้ำปลา ผัก เตรียมตอนเช้า เพราะเป็นคนทำกับข้าวเสร็จเร็ว จะทำกับข้าว 5-10 อย่าง ถึงเวลาก็ลงมือทำเลย อาหารที่ทำยากคือ น้ำยาปลาช่อนมีขั้นตอนมาก ต้องต้มปลาโดยใส่ข่า ตะไคร้ หอม กระเทียมแล้วนึ่ง น้ำพริกตัวเอง (ปัจจุบันใช้เครื่องปั่น) บางอย่างท่อนเวลาจะซื้อน้ำพริกสำเร็จรูปแต่อยู่ที่ขณะปรุง นอกจากนั้นแกงมัสมั่นและข้าวแช่ก็ทำยาก แต่ข้าวแช่ถ้าทำเป็นจะไม่ยาก

เกณฑ์การพิจารณาคุณภาพอาหารเน้นรสชาติ สีกลิ่น ความสะอาดโดยรวมๆ ชิมก่อนเสมอ รสชาติจะใกล้เคียงกันทุกครั้ง เคยไปชิมของเจ้าอื่นที่ขายแต่อาจเข้าข้างตนเอง เช่น แกงไก่ น้ำยา รสชาติของเราเข้มข้นกว่า ส่วนวิธีการรักษาคุณภาพหรือชื่อเสียงของอาหารคือต้องใช้วัตถุดิบสดและใหม่ และจะทำอาหารใหม่ทุกวัน การปรุงอาหารนายสายัณห์มีวิธีประยุกต์ เพราะว่าชอบทำอาหารเนื่องจากเป็นพี่ชายคนโต มีน้องๆ 7 คน จึงได้สะสมเรื่องการทำอาหารและการถ่ายทอดจากการไปรับประทานอาหารที่ต่างๆ นอกจากนั้นยังเคยไปเป็นทหารและได้ไปอยู่ในโรงครัว ฝ่ายพลการทหาร แต่ไม่ได้ประดิษฐ์อาหารใหม่ ๆ ขึ้นมา