

1. ชื่อ นางกาญจนา เสถียรศรี
2. อายุ 51 ปี เชื้อชาติมอญ สัญชาติไทย
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 73/94 หมู่ที่ 8 ตำบลบางกะสอบ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11120
4. โทรศัพท์ 0 2950 1578 และ 0 9686 2422
5. การศึกษา ระดับปริญญาตรี สาขาบริหารการศึกษา จากสถาบันราชภัฏสวนสุนันทา
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางกาญจนาเป็นคนเกาะเกร็ด มีอาชีพประจำรับราชการที่คณะทันตแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เริ่มประกอบอาชีพขายอาหารเป็นอาชีพเสริมตั้งแต่ปีเม็กซิโกแลนด์ โดยจำหน่ายเฉพาะวันเสาร์-อาทิตย์ ในครอบครัวไม่มีผู้อื่นประกอบอาชีพนี้ บรรพบุรุษเป็นชาวมอญอาชีพขายโถงและหม้อ สถานที่ค้าขายอาหารเป็นของบิดามารดาแต่ดั้งเดิม ที่เกาะเกร็ด บ้านอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา มีโต๊ะสำหรับแขกประมาณ 15 โต๊ะ มีผู้มาอุดหนุนค่อนข้างมาก ชื่อร้านคือ "ข้าวแช่คุณแดง" ซึ่งเป็นชื่อเล่นตนเอง อาหารที่ขายเป็นอาหารคาวประเภทข้าวแช่ ขนมจีน และอาหารตามสั่ง การลงทุนในการประกอบอาชีพนี้ประมาณ 3,000 บาท ต่อสัปดาห์ ซึ่งหากขายได้ทั้งหมดจะได้กำไรประมาณสัปดาห์ละ 6,000-7,000 บาท ไม่เคยไปศึกษาดูงานที่ใด นอกจากดูมารดาทำอาหาร โดยเฉพาะข้าวแช่ซึ่งจะทำในวันสงกรานต์ทุกปี สิ่งที่มีใจที่สุดในชีวิตคือการทำข้าวแช่เอง เพราะเป็นอาหารของบรรพบุรุษชาวมอญมาแต่โบราณ

7. วิธีการประกอบอาชีพ

อาหารที่ร้านนางกาญจนามีหลากหลาย ที่ขึ้นชื่อคือข้าวแช่ อาหารอื่นๆ ได้แก่ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน และอาหารที่มีหน่อกะลาเป็นส่วนผสม เช่น ยำหน่อกะลา หน่อกะลาผัดกะเพรา หน่อกะลาต้มยำ ผัดพริกกุ่ม และอาหารอื่นๆ โดยใส่หน่อกะลาแทนผักตามแต่ผู้ขายและผู้รับประทานจะสั่งทำ แต่ข้าวแช่ก็ยังเป็นอาหารที่ขายดีที่สุดในร้าน ซึ่งถึงแม้ราคาจะสูงกว่าทั่วไปเล็กน้อย ลูกค้าก็ยังอุดหนุนเพราะทำอย่างอร่อยและประณีต ถ้าเป็นช่วงเทศกาลจะทำกับข้าวของข้าวแช่เพิ่มบางชนิด เช่น ยำมะม่วงที่ใส่กะทิ ถั่วลิสงคั่วและถั่วฝักยาวซอย นอกจากนั้นก็ยังมีจากผักนึ่ง โดยนำผักนึ่งมาฉีกซอยเป็นเส้นผอยๆ แล้วผัดน้ำพริกขี้หนุปลาทูย่างรสหวาน ๆ เค็ม ๆ มีคนสั่งอาหารไปนอกสถานที่บ้าง บางครั้งก็ให้ไปทำขายในงานที่จุฬาฯ เพื่อหารายได้เข้าสมาคมชาวไทย

วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารต้องเลือกอย่างดี เช่น กะปิตราตาซัง มะลิปลูกเองไม่ใส่ปุ๋ยเคมี รอให้บานจึงนำมาประกอบอาหาร (ทำน้ำข้าวแช่) น้ำตาลปีบแท้ น้ำปลาคุณภาพดี วิธีการทำใช้กรรมวิธีแบบดั้งเดิม เช่น ใช้เทียนอบให้หอม ต้องอบหลายครั้ง มีผู้ช่วย 3 คนในการทำอาหารอื่นๆ ส่วนข้าวแช่คุณแดงเป็นผู้ลงมือเอง ผู้ช่วยเรียนไปทำไป ตอนแรกก็ค่อยๆ สอนให้วันละหนึ่งชนิด เนื่องจากรับราชการจึงเตรียมเครื่องปรุงส่วนใหญ่ในตอนเช้าวันเสาร์-อาทิตย์ แล้วขายตอนสาย อาหารที่ทำยากที่สุดก็คือกะปิทอด (ข้อมูลตรงกับผู้ชายอื่นๆ) ซึ่งมีวิธีทำคือก่อนทอดต้องกวนก่อนประมาณหนึ่งวัน โดยนำเครื่องปรุงต่างๆ มาผสมให้เข้ากัน แล้วกวนให้แห้งจนปั้นได้จากนั้นนำมาชุบแป้งทอด เวลากวนใช้กระทะใบบัวใหญ่ๆ ไม่ต้องใส่น้ำมันเพราะใส่มะพร้าวซึ่งมีมันอยู่แล้ว กวนเสร็จแล้วเตรียมไว้ทอดในวันรุ่งขึ้น นอกจากนั้นที่ร้านคุณแดงยังมีพริกหยวกทอด

ซึ่งรับประทานกับข้าวแช่ ใส่พริกหยวกจะทำด้วยหมูสับผสมเครื่อง ความเม็ดพริกออกให้หมดยัดใส่แล้วนำไปผึ่ง
ก่อนทอด ในการทอดจะโรยไข่ห่อโดยรอบพริกหยวก ดูสวยงามน่ารับประทาน

เกณฑ์ประเมินคุณภาพคือความสะอาด รสชาติอร่อย สีส้มสวยงาม ภาชนะใช้ชนิดที่คุณภาพดีสะอาด
และสวยงาม คนขายคนเสิร์ฟก็ต้องอภัยด้วย การทำอาหารมีการประยุกต์พลิกแพลงจากของเดิมบ้าง
เช่น ไข่เค็มและปลาสดเอาออกไม่ต้องใส่ ไข่โป้วผัดกะทิก็กปรับปรุงโดยใช้น้ำตาลปีบแท้และน้ำปลาคุณภาพ
แทนกะทิ รสชาติจะดีและสีสวยน่ารับประทาน ปัญหาอุปสรรคในอาชีพก็มีบ้าง คือปัญหาคนที่ร่วมทำร่วมขาย
ต้องใช้ความใจเย็นค่อยพูดค่อยสอน ใครไม่สู้สันทัดก็พยายามเรียกไว้ช่วยใกล้ชิด