

1. ชื่อ นางทัศนีย์ มณฑลพิทักษ์
2. อายุ 46 ปี สัญชาติไทย เชื้อชาติมอญ เกิดที่เกาะเกร็ด
3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 38 หมู่ที่ 1 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120
4. โทรศัพท์ 0 2960 8963 และ 0 9135 3682
5. การศึกษา ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6
6. ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าสู่อาชีพ

นางทัศนีย์มีอาชีพรับราชการที่กรมชลประทาน สามเสน สมรสกับจำลิบเอกมานิตย์ มณฑลพิทักษ์ ซึ่งรับราชการทหารและช่วยกันค้าขายเฉพาะในวันหยุด ราชการ โดยประกอบอาชีพเสริมคือทำอาหาร ซึ่งเน้นค้าขายขนมจีนและข้าวแช่ บรรพบุรุษก็ค้าขาย ซึ่งมารดาขายอาหารประเภทข้าวแกง ขนมจีน ส่วนมารดาของจำลิบเอกมานิตย์ขายขนม เช่นกล้วยทอด ขนมถั่วฝักยาว นางทัศนีย์และสามีจึงนับได้ว่าสืบทอดเชื้อสายและอาชีพของชาวเกาะเกร็ดที่ค้าขายอาหารมาโดยตลอด ทั้งนี้ได้ประกอบอาชีพนอกเหนือจากงานราชการนี้มาได้ 6 ปี นับแต่ปีเมซิ่งไทยแลนด์เป็นต้นมา การลงทุนในอาชีพนี้ประมาณสัปดาห์ละ 1,500 บาท ถ้าไม่มากนัก หากขายได้หมดก็จะได้กำไรประมาณ 700-800 บาทต่อสัปดาห์ สถานที่ค้าขายอยู่หน้าบ้านของตนเอง จึงไม่ต้องเสียค่าเช่า ซึ่งพอมีกำไรบ้าง เคยไปดูงานการทำอาหารมอญที่วัดปรียญยิกาวาส เช่นการทำแกงบอน มัดหมี่ ยังไม่เคยได้รับรางวัลใดๆ อาจเป็นเพราะไม่เคยมีการประกวดแข่งขันการทำอาหารประเภทนี้ แต่ก็มีผลงานตีพิมพ์ในหนังสือพิมพ์ ซึ่งมีนักชิมติดอกติดใจรสชาติขนมจีนน้ำยาของร้านนี้ เจ้าของร้านได้ตัดข้อความโชว์ไว้หน้าร้านเป็นที่น่าภูมิใจยิ่ง และเจ้าของยังบอกว่าภูมิใจที่ได้ขายอาหารพื้นบ้านรสชาติถูกใจคนรับประทาน เป็นที่รู้จักกันทั่วไปในย่านนี้ด้วย

7. วิธีการประกอบอาชีพ

นางทัศนีย์ประกอบอาชีพการทำอาหารประเภทขนมจีนและข้าวแช่ สำหรับขนมจีนนั้นมีย่านปลาช่อน ซึ่งมีนักชิมไปเขียนคอลัมน์วิจารณ์รสชาติดีเยี่ยม นอกจากนั้นยังมีน้ำพริกซึ่งรับประทานกับขนมจีนและขนมจีนชาน้ำด้วย ส่วนข้าวแช่ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของอาหารมอญนั้น นางทัศนีย์กล่าวว่าขายดีมาก ส่วนอาหารที่ลูกค้าโทรศัพท์มาสั่งกันมากคือ น้ำยาปลาช่อน วิธีการทำอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของนางทัศนีย์ก็คือ ทำให้เหมือนกับที่รับประทานเอง และลงมือตำเครื่องปรุงทุกอย่างด้วยตนเอง วัตถุดิบรวมทั้งขนมจีนซื้อจากตลาดปากเกร็ด ไม่ใช่หน่อกะลาเพราะไม่เข้ากับอาหารที่ตนขาย ปกติทำขายเฉพาะวันเสาร์-อาทิตย์ เพราะวันธรรมดาข้าราชการทั้งคู่ในช่วงเทศกาลก็ทำอาหารเหมือนเดิมแต่เพิ่มปริมาณมากขึ้น จะขายหมดทุกครั้งในแต่ละวัน

นางทัศนีย์ใช้กรรมวิธีแบบเดิมในการประกอบอาหาร คือ เต้าถ่าน หม้อดิน และใช้เทียนอบ ดอกกระดังงาลนไฟ และดอกมะลิ สำหรับข้าวแช่ อาหารที่ทำยากที่สุดคือลูกกะปิ ผู้ช่วยมีคนเดียวคือสามีซึ่งทำอาหารเป็นอยู่แล้วช่วยได้ทุกอย่าง ขั้นตอนการประกอบอาหารจะเริ่มตอนเช้าตั้งแต่เตรียมเครื่องปรุงจนปรุงเสร็จสรรพขายได้ในตอนสาย ในการพิจารณาคุณภาพของอาหาร นางทัศนีย์ใช้เกณฑ์สำคัญคือความสะอาดเป็นอันดับแรก อันดับสองคือรสชาติ เช่นกะทิต้องให้กะทิสด รสชาติต้องอร่อยทุกอย่าง จากที่ร่ำเรียนมาจาก

มารดา นางทัศนีย์เล่าว่าได้มีการปรับปรุงบ้างเช่นน้ำพริก ส่วนผสมของถั่วที่แม่บอกไว้ก็จะดูว่าจะทำให้สัดส่วน และรสชาติค่อนข้างกลางๆ ที่คนทั่วไปรับประทานได้ น้ำพริกจะต้องมี 3 รสผสมกัน คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน ส่วนอาหารประเภทใหม่ๆ ไม่ได้ประดิษฐ์คิดค้นขึ้น ปัญหาอุปสรรคในอาชีพนี้ไม่มี จึงตั้งใจยึดอาชีพนี้ต่อไป เชื่อว่าในอนาคตอาชีพการประกอบอาหารขายยังคงมีอยู่แน่นอน

นางทัศนีย์ให้ข้อคิดเห็นว่าการประกอบอาหารขายเป็นอาชีพเสริมที่ดี ควรทำกันในครอบครัว การทำอาหารบางชนิด เช่น น้ำยาปลาช่อนจะต่างจากน้ำยาที่ขายทั่วไป ของมอญจะทำแบบโบราณคือนำปลาช่อนมาต้มกับเครื่องทั้งหมดจนเปื่อย นำมาแกะเนื้อปลาแล้วนำไปโขลก แต่สมัยนี้ใช้เครื่องปรุงสำเร็จรูป ส่วนขนมจีนชาวน้ำนั้น นางทัศนีย์ก็กล่าวว่าเป็นของมอญแท้ ๆ