

รวมพลคนเล่นเส้น ผลผลิตจากความหลากหลายทางพันธุกรรม ตอน 2

แป้งข้าวเหลืองอ่อน ถูกเลือกมาแปลงร่างเป็นเส้นขนมจีน โดยกลุ่มอนุรักษ์และพัฒนาพันธุ์ข้าว ชุมชนบ้านโจด จังหวัดร้อยเอ็ด ในเวทีรวมพลคนเล่นเส้น และกว่าจะเป็นเส้น...ได้ผ่านกระบวนการทั้งหมด บด นอน ทับ ต้ม ต่ำ นวดถึงจะมาโรยและจับเป็นเส้นให้เรากิน บ้านโจด อยู่ในเขตจังหวัดร้อยเอ็ด เส้นขนมจีนจึงต้องกินคู่กับน้ำยาลาว

รวมพลคนเล่นเส้น ผลผลิตจากความหลากหลายทางพันธุกรรม ตอน 2 นี้ เป็นการเล่าเรื่องต่อบทเรียน ปฏิบัติการรวมพลคนเล่นเส้นขนมจีน ที่ผ่าน....ภายใต้ชื่อเรื่องว่า เส้นข้าวเหลืองอ่อนกับน้ำยาลาว

ปฏิบัติการ รวมพลคนเล่นเส้นขนมจีน (ตอนที่ 2) : เส้นข้าวเหลืองอ่อนกับน้ำยาลาว

รู้จักข้าวเหลืองอ่อน

ลักษณะเด่น เป็นข้าวนาปี ต้นสูงลำต้นแข็งปานกลาง แดกกอดี เก็บเกี่ยวประมาณกลางเดือนธันวาคม คอรวงยาว ก้านรวงอ่อน แตกกระจ่างปานกลาง เมล็ดข้าวเปลือกสีเหลืองอ่อน เรียวยาว เมล็ดข้าวสารเลื่อมมัน นิยมปลูกกันอยู่ในน่าน้ำฝนในภาคกลางหลายจังหวัด เช่น ราชบุรี เพชรบุรี และในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น ร้อยเอ็ด ปริมาณอะไมโลส 22-24% (<http://info.matichon.co.th/techno/techno.>)

ข้าวเหลืองอ่อน...แปลงร่างเป็นเส้นขนมจีน

เวทีแลกเปลี่ยนรวมพลคนเล่นเส้นขนมจีน ที่มูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน(ประเทศไทย) จัดขึ้นเมื่อปลายเดือนพฤษภาคม ตัวแทนกลุ่มอนุรักษ์และพัฒนาพันธุ์ข้าว ชุมชนบ้านโจด จังหวัดร้อยเอ็ด ได้เลือกเอาแป้งข้าวเหลืองอ่อน มาหมักแล้วทำเป็นเส้นขนมจีน พร้อมทั้งทำน้ำยาลาวที่หอมกลิ่นปลาร้าเพื่อกินด้วยกัน ซึ่งผู้เข้าร่วมต่างสะท้อนเป็นเสียงเดียวกันว่า “รสชาติดีมาก เส้นสวย เหนียวนุ่ม ดูเป็นมืออาชีพในการจับเส้น เป็นลักษณะเส้นขนมจีนที่เคยกินเมื่อก่อนเพราะเป็นเส้นหมัก ผิดแต่สีและกลิ่นที่ของเดิมจะเข้มกว่านี้ อยากรู้เมื่อกินกับน้ำยาลาวอร่อยได้ลงตัว”



วิธีการทำเส้น

ขั้นตอน	วิธีการ
พันธุ์ข้าว	ข้าวเหลืองอ่อน...ต้องมีอายุหลังเก็บเกี่ยวไม่ต่ำกว่า 6 เดือน แต่ถ้านาน 1 ปียิ่งดี
ทำความสะอาดและแช่ข้าว	ซาวน้ำแล้วแช่น้ำที่ผสมเกลือไว้ 1 คืน
การหมักข้าว	นำข้าวที่แช่แล้ว ใส่ในตะกร้าไม้ไผ่ หรือกระสอบมีรูให้น้ำไหลผ่านได้ ตั้งไว้ที่ร่ม อากาศร้อนหมักนาน 4-7 วัน ถ้าอากาศเย็นหมัก 7-12 วัน รดน้ำเช้า-เย็น ช่วงนี้ข้าวพองโต บีบแล้วจะเปื่อยยุ่ยง่าย มีกลิ่นแรง
บดข้าว	ข้าวที่ผ่านการหมักนำมาบดด้วยเครื่องบด หรือครกบด ระหว่างบดค่อยๆ เติมน้ำที่มีส่วนผสมของเกลือลงไป
นอนแป้ง	ทิ้งไว้ 2-3 คืน ให้แป้งข้าวตกตะกอน แล้วรินน้ำที่อยู่ด้านบนทิ้งไป
ทับน้ำหรือการไล่น้ำ	นำแป้งที่ตกตะกอนที่มีลักษณะเหนียวมาใส่ผ้าขาวมัดให้แน่น ใช้ไม้หนาหรือก้อนหินทับทิ้งไว้ 4-7 วัน เอน้ำล้างผ้าขาวทุกวันเพื่อป้องกันเชื้อรา และจะได้เส้นมันวาว
ต้มแป้ง/นึ่งแป้ง	นำแป้งมาปั้นเป็นก้อน เส้นผ่าศูนย์กลาง 20 เซนติเมตร ไปต้มในน้ำเดือด โดยให้แป้งสุกเฉพาะผิวด้านนอกหนาประมาณ 2 เซนติเมตร หรือนำไปนึ่งประมาณครึ่งชั่วโมง
ตำแป้ง/ตีแป้ง	นำแป้งที่ต้มหรือนึ่งแล้วมาตำ
นวดแป้ง	นำแป้งที่ต้มหรือนึ่ง มานวดให้เป็นเนื้อเดียวกันระหว่างนวดให้ใส่น้ำที่ผสมเกลือลงไป กรองเอาก้อนแป้งที่ไม่ละเอียดออก เพื่อให้ได้เส้นที่ยาว ถ้ามีก้อนแป้งผสมอยู่จะทำให้เส้นขาดเวลาบีบ
โรยเส้น	นำแป้งที่ได้ใส่ในที่บีบนมจีน และบีบโรยเส้นในน้ำเดือด เมื่อแป้งลอยขึ้นใช้กระชอนตักขึ้นมา
ล้างเส้นและจับเส้น	นำเส้นที่ตักขึ้นมาจากน้ำเดือดมาล้างในน้ำเย็น ประมาณ 2 น้ำ แล้วนำไปจับเส้น



วิธีทำน้ำยาลาว

ขนมจีนหรือข้าวปุ้น ในภาคอีสานนั้นนิยมกินกับน้ำยาลาว ที่มีองค์ประกอบสำคัญและขาดไม่ได้คือ ปลาจ๋า ที่จะให้รสชาติน้ำยาเข้ากับเส้นข้าวปุ้นได้ดี วิธีการทำไม่ยุ่งยาก ง่ายๆ

วัตถุดิบ /ขั้นตอนการทำ

1. ต้มน้ำให้เดือด ใส่ปลาจ๋าลงไป
2. ใส่พริกแห้ง หอม กระเทียม ต้มจนพริกสุก แล้วตักออกมาโขลกกับปลาอย่าง
3. ใส่กระชายลงไปในหม้อต้ม
4. นำส่วนผสมที่โขลกแล้ว กลับลงใส่ในหม้อ ต้มจนเดือด
5. หั่นต้นหอม ผักชีลาว ผักอีตุใส่ลงไป

หมายเหตุ ปลาจ๋าที่ได้นั้นเป็นการถนอมอาหารที่จับปลาจากนา เช่น ปลาชอวา ในช่วงที่น้ำหลาก แล้วนำมา ย่างไว้เพื่อเก็บไว้กินนานๆ และสามารถเลือกกินกับผักเคียงได้หลากชนิดไม่ว่าโหระพา ถั่วฝักยาว ผักกาดดอง แล้วแต่ชอบ

กว่าเป็นเส้นขนมจีน

“ด้วยวิธีการทำเส้น กว่าจะได้เป็นเส้นขนมจีนแสนอร่อยและปลอดภัยนั้นใช้เวลาไม่น้อย ทุก กระบวนการใช้แรงงานคนที่ต้องรู้ เข้าใจ ถึงความพอเหมาะว่าเท่านี้พอ เท่านี้ได้เส้นที่ดี ซึ่งนับวันจะมีเพียงผู้ เฒ่าแก่เท่านั้นที่จะทำได้” แม่พรรณิ เซษฐสิงห์ ตัวแทนคนทำเส้นจากกลุ่มอนุรักษ์และพัฒนาพันธุ์ข้าว ชุมชน บ้านโจัด กล่าว

และเป็นข้อสรุปว่า ถึงเวลาแล้วที่วิธีการทำเส้นอย่างที่เราทำอยู่นี้ต้องถูกสืบทอดให้กับคนรุ่นหลังในชุมชน รวมทั้งต้องคิดถึงการแปรรูปเส้นขนมจีนให้หลากหลายเพื่อที่让群众รุ่นหลังได้กินและรู้จักเส้นขนมจีนที่มาจกข้าวพื้นบ้านและปลอดภัยไม่มีการปนเปื้อนสารกันบูด

