



ปฏิบัติการ รวมพลคนเล่นเส้นขนมจีน (ตอนที่ 1) บทเรียน



“ขนมจีน” เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในทุกภาค และกินในวิถีวัฒนธรรมที่แตกต่าง กินกับน้ำยากะทิ แกงป่า แกงไตปลา น้ำเงี้ยว ซาวน้ำ และยังมีกรกินขนมจีนกับส้มตำ กินกับเมี่ยงปลาหู เอามาผัดเป็นผัดไทย ทำเป็นอาหารรสเด็ดที่ได้รับความนิยม เช่น ยำขนมจีน จากที่ขนมจีนกินได้ หลากหลายวิธี ทำให้การผลิตเส้นขนมจีนเปลี่ยนจากครัวเรือนไปสู่เส้นผลิตจากโรงงาน รวมทั้งการใช้แป้งสำเร็จรูปบรรจุถุง ที่สำคัญขบวนการผลิตมีส่วนผสมของสารกันบูดเพื่อให้ขนมจีนอยู่ได้นาน ย่อมส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค อย่างไรก็ตาม หลายชุมชนยังคงทำเส้นขนมจีนที่ใช้ข้าวเจ้าพันธุ์พื้นบ้านกันอยู่บ้าง ทั้งกินกันในครัวเรือน ทำไปงานบุญต่างๆ และขาย ด้วยเหตุผลว่าเป็นผลผลิตจากแปลงเกษตร และได้เส้นที่มีคุณภาพเหนียว นุ่ม รสชาติดีกว่าแป้งสำเร็จรูปที่บรรจุถุงขาย ที่สำคัญไม่มีการใส่สารกันบูด

เมื่อต้นเดือนพฤษภาคม 2560 มูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน (ประเทศไทย) ได้จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนประสบการณ์ทำเส้นขนมจีนขึ้น โดยให้ตัวแทนเกษตรกรที่ทำเส้นขนมจีนจากพันธุ์ข้าวพื้นบ้านใน 4 ภาค มาเล่าเรื่องและปฏิบัติการทำเส้นกัน พร้อมทั้งปรุงน้ำยาและเอาผักเครื่องเคียงที่กินมาด้วย จากนั้นผู้เข้าร่วมกว่า 50 คน ได้ลิ้มรสเส้นขนมจีนจากแป้งข้าวพื้นบ้าน 9 สายพันธุ์ และน้ำยาอีก 9 ชนิด นับรวมผักเคียงอีกมากมาย ที่สำคัญสุด ต่างเห็นพ้องร่วมกันว่ายังมีแป้งข้าวพื้นบ้านอีกหลายสายพันธุ์ที่น่าจะมาทดลองทำเส้นขนมจีน แล้วเส้นขนมจีนที่ได้มานั้นสามารถนำไปดัดแปลงทำอาหารชนิดอื่นๆ เช่น เอาไปผัด เอาไปกินกับน้ำซุปรวมเหมือนกินก๋วยเตี๋ยว ฯลฯ ทั้งนี้การทำเส้นขนมจีนต้องถูกสืบทอดให้กับคนรุ่นหลัง รวมถึงการคิดค้นเครื่องมือทำเส้นที่ง่ายและเหมาะสม เป็นเสน่ห์สำคัญ “การกินขนมจีน” คือ กินกับผักที่หลากหลายชนิด กินกับน้ำยาที่มีรสชาติจัดจ้าน ซึ่งเกิดมาจากความเพียรพยายามของเกษตรกรที่คอยดูแลรักษาแปลงเกษตรให้อุดมสมบูรณ์



แป้งข้าวพื้นบ้าน แปลงร่างเป็นเส้นขนมจีน

แป้งข้าวพื้นบ้าน 9 ชนิด ข้าวเหลืองอ่อน ข้าวเหลืองปะทิว ข้าวขาวตาเคลือบ ข้าวลูกปลา ข้าวเจ้าแดง ข้าวมะลิแดง ข้าวช่อ ลูกสารแดง ข้าวหน่วยเชื้อ ข้าวช่อชิง ที่นำมาแปลงร่างเป็นเส้นขนมจีนนั้น มีทั้งแป้งสดและ แป้งหมัก ตัวอย่างผลของการทำเส้นและน้ำยามีดังนี้



ข้าวเหลืองอ่อน แป้งหมัก ให้เส้นสวย เหนียวนุ่ม ดูดี ดูเป็นมืออาชีพในการจับเส้น ทำให้นึกถึงเส้นขนมจีนที่เคยกินเมื่อก่อน คือ เป็นเส้นหมัก แต่ผัดที่ดี และกลั่นแป้งหมัก จะเข้มข้นกว่านี้ แต่เมื่อกินกับน้ำยาลาวอร่อยลงตัว

ข้าวลูกปลา แป้งหมัก ให้เส้นอ้วนใหญ่ผิวของเส้นมีความด้านนิดๆ เวลากินรู้สึกถึงความแป้งมีกลิ่นแป้ง เมื่อใส่แกงน้ำเค็ม / แกงกะทิของภาคใต้ที่เผ็ดและข้น ลงไปคลุกแล้วเส้นจะแยกออกจากกันแต่ไม่ขาด เคี้ยวแล้วรสชาติอร่อยโดยเฉพาะเมื่อกินกับผักหลากหลายชนิด ถือได้ประสบการณ์ใหม่ สามารถเปิดโลกเกี่ยวกับเส้นขนมจีนในความรู้ที่เคยมี ว่าทำเป็นเส้นอ้วนใหญ่ได้ดี

ข้าวเหลืองปะทิว แป้งหมัก เป็นเส้นที่เหนียวนุ่ม กินกับน้ำพริกได้อร่อย แล้วใช้น้ำดอกอัญชันมาใส่ให้เกิดเส้นสีม่วง เขากินกับน้ำพริกได้ดีผักเคียงที่สำคัญ เช่น ผักบุ้งลวก หัวปลี

ข้าวขาวตาเคลือบ แป้งสด เป็นการทดลองโดยใช้แป้งสดและโม้แบบแห้ง เอามานวดแล้วแช่ให้อิ่มน้ำไม่ถึง 2 ชั่วโมง เมื่อเอาแป้งไปโรยเส้นปรากฏว่าเส้นขนมจีนขาด แต่น้ำยากะทิรสชาติอร่อย แต่โดยปกติแล้วถ้าทำแบบแป้งสดโม้น้ำ และแช่ข้าวนาน 6-7 ชั่วโมง จะได้เส้นที่เหนียวนุ่ม

ข้าวหน่วยเชื้อ ข้าวช่อลูกสารแดง ข้าวช่อชิง ข้าวเจ้าแดง แป้งสด เป็นการทดลองที่ใช้แป้งข้าวโม้แบบแห้งและเป็นเส้นสด พอนำไปโรยเส้นขนมจีนที่ได้เส้นขาด แต่อย่างไรรสชาติของเส้นดี เช่นเดียวกับ **ข้าวมะลิแดง แป้งสด** ที่เป็นข้าวนุ่มทำให้ไม่สามารถทำเป็นเส้นได้

เห็นได้ว่า...เส้นแป้งที่มาทำขนมจีนได้นั้นต้องเป็นแป้งที่ผ่านการหมักหรือแช่น้ำให้นาน ไม่ว่าจะเป็นการทำเส้นสดหรือเส้นแป้งหมักก็ตาม และต้องผ่านการโม้แบบน้ำ นั่นหมายถึงหากต้องการทำเส้นสดต้องผ่าน



การแช่ข้าวนานไม่ต่ำกว่า 6 ชั่วโมง และถ้าทำแป้งหมักก็ต้องหมักนานราว 3 วันแล้วถึงจะนำมาไม่แบบน้ำ และหลักการสำคัญที่รู้กันมาว่า ต้องใช้แป้งที่มาจากข้าวเจ้าและเป็นข้าวแข็ง คือ ข้าวที่หุงแล้วขึ้นหม้อ หุงแล้วเมล็ดร่อนไม่ติดกัน ซึ่งเป็นข้าวที่มีอะไมโลสสูง และเป็นข้าวเก่าถึงจะได้เส้นที่ดี

เคล็ดลับสำคัญ ให้ได้เส้นที่ดี



การใช้เกลือ โดยใส่เกลือลงไปผสมกับน้ำในขั้นตอนต่างๆ ตั้งแต่ น้ำที่แช่ข้าว น้ำสำหรับ นวดแป้ง และในน้ำเดือดขณะโรยเส้น ปริมาณที่ใช้หากข้าว 10 กิโลกรัม ใช้เกลือประมาณ 1 กำมือ

น้ำที่ใช้ ควรใช้น้ำบ่อหรือน้ำบาดาลที่ไม่มีกลิ่น หากเป็นน้ำประปาต้องเก็บน้ำไว้จนไม่มีกลิ่นคลอรีนหลงเหลือ การทำเส้นหมักช่วงหมักข้าวในตะกร้า หรือในกระบุงต้องเอาน้ำมารดทุกเช้า- เย็น เพื่อไม่ให้ข้าวแห้งและเหม็น เส้นขนมจีนที่ออกมาขาว สวย ถ้าไม่ผ่านการรดน้ำเส้นจะออกเป็นสีเหลืองหม่นๆ

การแป้งหมัก ต้องหมักประมาณ 2-3 วัน ขณะหมักต้องมีการ รดน้ำเช้า-เย็น เพื่อให้เม็ดแป้งจับน้ำและอุ้มน้ำได้ การใส่เกลือผสมลงไปกับน้ำที่รด จะช่วยจะช่วยอุ้มน้ำได้มากขึ้น นี่เป็นเหตุที่แป้งหมักจับน้ำได้ดี เส้นออกมาดี หลังจากนั้นดี วยกระบวนการเอาแป้งหมัก ไป นึ่งหรือต้มให้สุกเพียงรอบนอกแล้วสามารถทำให้กระบวนการตำและนวดแป้งเป็นไปได้ดีขึ้น

การตำและนวดแป้ง กระบวนการตำ และนวด ต้องอาศัยภูมิปัญญา คนที่ทำขนมจีนจะรู้ดี ได้ถึงความพอดีของการตำและนวด มันอยู่ที่ไหน และเส้นจะออกมาดี มีเฉพาะบางคนเท่านั้นที่เชี่ยวชาญและบอกได้ ซึ่งส่วนใหญ่แล้วในปัจจุบันมีอายุมาก การนวดและตำเป็นกระบวนการที่ทำให้เม็ดแป้งเล็กลง

น้ำยาและเครื่องเคียง น้ำพริกเป็นที่นิยมของภาคกลาง มีรสเปรี้ยว หวานและเค็ม มีส่วนผสมของ ถั่วลิสงคั่วที่ใส่ลงไปทำให้เกิดกลิ่นหอม และต้องกินกับพริกทอดเพื่อไม่ให้หวาน โดด รวมถึงผักลวกต่างๆ เช่น ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว ส่วนน้ำยาภาคใต้ แกงเหลืองใส่กะทิทำให้ขึ้นและหวานจากน้ำกะทิจึงไม่ต้องใส่น้ำตาล และมี



แกงไตปลาที่เอาใบตดหมาใส่ลงไป เป็นการผสมผสานระหว่าง กลิ่นของน้ำแกงใบตด อย่างลงตัวและกินกับ
ขนมจีนได้อร่อย สำหรับขนมจีนชาวน้ำ เป็นการกินขนมจีนที่ใส่สับปะรด ชিং กระเทียม พริกสด มะนาวและราด
กะทิ กุ้งแห้ง กินแล้วสดชื่นมาก

วัฒนธรรมการกิน การกินขนมจีนถือเป็นวิถีการกินที่แตกต่างกัน แต่ละภาคเส้นไม่เหมือนกัน ทาง
เหนือเอาเส้นขนมจีนมาผัดกับผักกาดและถั่วงอก ภาคกลาง เมื่อก่อนการทำขนมจีนต้องทำหลายอย่าง ได้ กกิน
แบบหวานๆ คือ น้ำพริก คนวัยกลางคนกินน้ำยา ผู้สูงอายุก็จะกินน้ำพริก บางคนชอบกินแกงเขียวหวาน ภาค
กลางมีเครื่องของน้ำยาหลายประเภทและกินเคียงกับผักหลายอย่าง ในอีสานการกินขนมจีนไม่ซ อบเส้นใหญ่
เพราะไม่เข้ากับน้ำยา แต่ของภาคได้กินแล้วก็เข้ากับน้ำยา และเส้นเหนียวหนึบๆ เส้นที่สำคัญคือการกินกับผัก
ที่คุ้นเคย เนื่องจากน้ำแกงมีรสชาติจัดจ้าน ผักที่เอามากินจะเสริมรสชาติได้ดี เพราะมีทั้งมัน หวาน จืด ผาด
เล็กน้อย มีกลิ่นหอม



(ติดตาม...รวมพลคนเล่นเส้นขนมจีน ตอน 2 เส้นขนมจีนแบ่งหมัก...ข้าวเหลืองอ่อนและน้ำยาลาว ..ครั้งต่อไป)