



ขนมจีน ‘ออแกนิคส์’

สูตรโบราณ ‘บ้านเขาราบ’



เส้นที่เหนียวนุ่ม รวมทั้งกลิ่นและสีที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของขนมจีนแป้งหมัก ที่เกิดจากขั้นตอนการผลิตโดยอาศัยภูมิปัญญาในการถนอมอาหารของบรรพบุรุษสมัยโบราณ ขนมจีนจึงเป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมรับประทาน

สำเนียง ฮวดลิ้ม เจ้าของธุรกิจผลิตเส้นขนมจีนอินทรีย์ หรือ ขนมจีน “ออแกนิคส์” บ้านเขาราบ ต.เตาปูน อ.โพธาราม จ.ราชบุรี เผยว่า ได้เริ่มผลิตเส้นขนมจีนออกจำหน่ายมาแล้วกว่า 10 ปี โดยก่อนหน้านี้ประกอบอาชีพทำนาเพียงอย่างเดียว แต่ต้องประสบปัญหาหนี้สินมากมาย เพราะพึ่งพาแต่ปุ๋ยและยาเคมี รวมไปถึงสุขภาพร่างกายที่อ่อนแอลงเรื่อยๆ ด้วยผลจากสารเคมี ประกอบกับราคาข้าวที่ตกต่ำ ทำนาแทบให้กำไรขาดทุน จึงตัดสินใจหันกลับไปทำนาแบบอินทรีย์ ไม่พึ่งพาสารเคมี เดกเช่น รุนปุ๋ย ยา ตา ยาย ซึ่งสามารถลดต้นทุนการผลิตได้เป็นอย่างดี

“เมื่อได้ข้าวที่ดีมีคุณภาพแล้ว จึงคิดหาวิธีการเพิ่มมูลค่า โดยนำเอาความรู้เรื่องการทำขนมจีนแบบโบราณ ที่ได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นพ่อแม่ ซึ่งการจะได้เส้นขนมจีนที่ดีมีคุณภาพนั้น กรรมวิธีในการผลิตเป็นสิ่งสำคัญมาก โดยขนมจีนแบบโบราณมีวิธีทำที่ค่อนข้างยุ่งยากและต้องใช้เวลา”

สำหรับขั้นตอนการผลิต “สำเนียง” บอกว่า เริ่มจากการหมักข้าวสาร โดยจะนำข้าวสารเจ้าพันธุ์ชัยนาท มาล้างสิ่งสกปรก



ออกให้หมด แช่น้ำประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วจึงนำมาใส่ตะกร้าที่มีผ้ารอง และปิดให้มิดชิด เพื่อให้เกิดความร้อน ทั้งไว้ 2 คืน ข้าวที่ได้จะมีสีคล้ำเล็กน้อย และมีกลิ่นแรง

จากนั้นนำมาล้างให้สะอาด นำเข้าเครื่องไม่ขั้นตอนนี้จะได้น้ำแป้งข้นสีขาว กรองด้วยผ้าอีกครั้ง แล้วจึงนำไปหมักในโองทิ้งไว้ 2 คืน แป้งจะตกตะกอน เรียกว่าการนอนน้ำแป้ง รินน้ำใสทิ้งไป นำแป้งที่ได้ใส่ในถุงผ้าดิบปิดปากให้แน่น ปั่นเป็นลูกแล้วใช้ของหนักกดทับทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อกำจัดน้ำส่วนเกินออกไป วิธีการนี้เรียกว่า “การทับน้ำ” หรือ “ทับแป้ง”

ขั้นตอนต่อมา นำแป้งไปต้มหรือนึ่งประมาณ 30-40 นาที โดยทำให้แป้งสุกเฉพาะบริเวณขอบด้านนอกเข้าไปอีกประมาณ 1 นิ้ว เพื่อเพิ่มความเหนียวไม่ขาดง่ายเมื่อนำไปบิบริยเส้น ครั้นแป้งเย็นแล้วจึงนำก้อนแป้ง แป้งมัน และเกลือใส่ในเครื่องตี เพื่อผสมแป้งดิบและแป้งสุกเข้าด้วยกัน

ระหว่างตีแป้งให้เติมน้ำสะอาดใส่ลงไปทีละน้อย จนแป้งเหลวและละเอียดได้ที่ นำมารองแป้งอีกรอบ แล้วนำแป้งที่ได้ใส่ในอุปกรณ์สำหรับโรยเส้น โดยจะต้องโรยแป้งบนน้ำที่กำลังเดือด เมื่อเส้นสุกแล้วเส้นจะลอยขึ้น จึงใช้กระชอนช้อนขึ้นไปแช่ในน้ำเย็น เพื่อให้เส้นขนมจีนเย็นและหยุดการดูดน้ำ จากนั้นจึงทำการจับเส้นขนมจีนให้เป็นจับ ใส่เข่งตามน้ำหนักที่ลูกค้าต้องการ พร้อมจำหน่าย

“สำเนียง” ทิ้งท้ายว่า ทุกวันนี้ต้องผลิตเส้นขนมจีนอินทรีย์มากถึงประมาณวันละ 400-500 กิโลกรัม และหากเป็นช่วงเทศกาล จะต้องผลิตเพิ่มขึ้นเป็น 700-800 กิโลกรัม ส่วนสนนราคาขายจะอยู่ที่กิโลกรัมละ 25 บาทเท่านั้น

รังษิ จังธนสมบัติ