



เส้นไหม = ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์จุฬาฯ

เส้นไหมที่เรานำมาทำก๊วยเตียมเส้นไหม หรือที่ใช้ทำเส้นไหมมัดวันประทามเป็นอาหารนั้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปข้าวเจ้า ให้นำอยู่ในรูปลักษณะเป็นเส้น ๆ คล้ายเส้นเส้น โดยปกติการทำเส้นไหมมีก๊วยเตียมใช้ปลายข้าวเจ้าเป็นวัตถุดิบ เนื่องจากมีราคาถูก ซึ่งวิธีการทำก็จะนำปลายข้าวเจ้ามาล้างทำความสะอาดกำจัดสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ ออกไปและใช้วิธีชะไหม แล้วจึงนำข้าวมาไม่ให้ละเอียดได้เป็นเม็ดแป้งออกมา

น้ำแป้งที่ได้มานำมากรองบีบเอาน้ำออกก็จะได้ก้อนแป้งที่มีลักษณะเป็นแผ่น ก้อนแป้งที่ได้ จะต้องมีความชื้นไม่มากเกินไป เพราะเมื่อเวลานำไปนึ่งให้สุกจะทำให้แป้งและเส้นไหมยุบมากเกินไป จนขาดต่อการทำเป็นเส้น

ก้อนแป้งที่ได้ทำให้มีขนาดเล็ก ๆ แล้วนำไปนึ่งให้พอสุกสุกสม่ำเสมอทั่วทั้งก้อน โดยถาดเป็นแป้งดู ถ้าแป้งยังไม่สุกเมื่งจะร้อนทำให้มวลน้ำไปยึดเป็นเส้นจะมีฟองอากาศแทรกอยู่

แป้งที่นึ่งสุกแล้วนำมาบดหรือตีแป้งให้เข้ากัน จากนั้นนำไปอัดเป็นเส้นตามขนาดของรู แผ่นตะแกรง เส้นไหมที่ได้นำไปนึ่งให้สุกโดยแขวนไว้บนราวในตู้นึ่ง เมื่อสุกดีแล้วจึงนำออกมาทิ้งไว้ให้เย็นสักพักใหญ่หนึ่ง จากนั้นล้างเส้นไหมด้วยน้ำให้เส้นไหมเปียกพอหมาด ๆ จึงนำมาจัดเรียงในถาดตะแกรงก่อนนำเข้าตู้อบแห้งหรือเอาไปตากแดด เมื่อแห้งแล้วนำออกมาและบรรจุลงในถุงพลาสติกเก็บไว้เพื่อรอการจำหน่ายต่อไป

การทำเส้นไหมเป็นเรื่องที่ไม่ง่าย แต่จะกล่าวว่ายากก็ไม่เชิง คือเป็นเรื่องที่จะต้องมีความเข้าใจพอควร และต้องมีศิลปะความชำนาญด้วยจึงจะได้เส้นไหมที่ดี.