



ทำได้
ไม่จบ

เล่นขนมจีนสมุนไพร

เมนูใหม่อาหารเพื่อสุขภาพ

เพ็ญพิชญา เด็ชว

เมื่อหลายวันก่อนได้ร่วมเดินทางไป จ.ฉะเชิงเทรา กับ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) เพื่อดูชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้านในจังหวัด ฉะเชิงเทรา ที่เข้าร่วมโครงการฟื้นฟูอาชีพหลังพักชำระหนี้ และ...หนึ่งในจำนวนอาชีพที่มาแนะนำก็คือ

ขนมจีนสมุนไพร

ในสมัยโบราณนั้น การจะได้กิน “ขนมจีน ขนมเส้น หรือข้าวปุ้น” แต่ละคราวไม่ใช่เรื่องง่ายเหมือนในยุคปัจจุบัน เพราะขั้นตอนการแปรรูปแต่ละครั้งเป็นเรื่องที่ยุ่งยากพอควร ซึ่งกว่าจะได้กินแต่ละคราวจะต้องรอเทศกาลงานประเพณี จำได้ว่าในสมัยที่ยังเด็ก ในช่วงใกล้วันสงกรานต์ ธรรมเนียมที่วัดจะมาบอกบุญ ซึ่งบ้านไหนมีหนุ่มๆสาวๆ ก็จะไปช่วยกันออกแรงตำแป้งที่ลานวัด เพื่อสำหรับทำขนมจีน ไว้สำหรับต้อนรับคณะที่มาทอดผ้าป่าสามัคคี ส่วนผู้ที่เรียวแรงเริ่มถดถอยก็จะทำหน้าที่หยอดและจับเส้น กลุ่มเด็กก็จะให้ไปดึงเปลือกมะพร้าวเพื่อเตรียมไว้สำหรับทำน้ำกะทิกับหลอดช่องหรือไม้กั้นเม็ดแมงลัก ซึ่งบรรยากาศเช่นนี้จะมีอีกครั้งในช่วงทอดกฐินปลายปี

แต่! ทว่า ปัจจุบันยุคสมัยเปลี่ยนไป เทคโนโลยีต่างๆ ได้เข้ามาช่วยผ่อนแรง การทำขนมจีนจึงไม่ใช่เรื่องที่ยุ่งยากนัก หลายบ้านยึดมาเป็นอาชีพและสร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำ ดังนั้น การที่บ้านไหนจะเริ่มหันมาจับอาชีพนี้บ้างในช่วงปีสองปีนี้ จึงเป็นเรื่องที่ทำได้ไม่ยากนัก นอกเสียจากว่าจะมีการสร้างสรรค์ คิดแปลงผลิตภัณฑ์ให้มีความแปลกกว่าของรายอื่น

อย่างเช่นกลุ่มของแม่บ้านลาดขวางสามัคคี ต.ลาดขวาง อ.บ้านโพธิ์ จ.ฉะเชิงเทรา นำโดย **ผู้ใหญ่สุรางค์ จำเริญ** ที่ชักชวนสมาชิกในหมู่บ้านจัดตั้งกลุ่มขึ้นมา **ผู้ใหญ่สุรางค์** บอกกับทีมงานว่า “ผู้คนในยุคนี้เริ่มหัน

มาให้ความสำคัญในเรื่องของสุขภาพ ทำให้สมุนไพรทั้ง
ใกล้ตัวและไกลตัวเข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวัน จาก
ความคิดนี้เองจึงได้นำสมุนไพรไทยๆ ซึ่งมีดอกอัญชัน
กระชาย และ ใบเตย เข้ามาเป็นส่วนผสมของการทำเส้น
ขนมจีน เพื่อสร้างความแปลกใหม่ ซึ่งได้รับความสนใจ
ในกลุ่มผู้บริโภคเป็นอย่างดี”

สำหรับกรรมวิธีการแปรรูป ผู้ใหญ่สุรางค์ ได้บอก
กับทีมงานว่า หากเป็นกลั่นกระชายซึ่งได้รับความนิยมมาก
ที่สุด จะใช้กระชาย 2 กก.เสร็จแล้วปั่นเอาแต่น้ำ และ
ใช้แป้งข้าวเจ้า 30 กก.แช่น้ำในช่วย่นทิ้งไว้ 1 คืน จากนั้น
นำมาบดให้ละเอียด เสร็จแล้วนำไปรีดเม็ดแป้ง (รีดน้ำ
ทิ้ง) นำก้อนแป้งที่ได้ไปต้มในน้ำเดือด เมื่อแป้งสุกจึงนำ
ไปตีให้เนื้อแป้งนุ่มเหนียว โดยช่วงที่ตีนี้ให้ใส่น้ำกระชายที่
ปั่นไว้ทีละน้อยเพื่อให้เข้ากันกับแป้งลงไปเรื่อยๆ เสร็จแล้ว
นำแป้งที่ได้ไปโรยเป็นเส้นในน้ำร้อนซึ่งเดือดจัด ทิ้งไว้ประมาณ
2 นาที เส้นขนมจีนจะลอยขึ้นมา ตักเส้นที่ลอยไปตรง (ผ่าน
อย่างรวดเร็ว) ในน้ำเย็น และนำเส้นมาทำเป็นจับ

ตลาด จะนำออกขายตามตลาดนัดในพื้นที่และส่งไป
ขายที่ จ.ชลบุรี ในราคา กก. ละ 15 บาท ซึ่งในแต่ละสัปดาห์จะ
มีการแปรรูปมากถึง 200 กก. ส่วนต้นทุนเฉลี่ยโดยประมาณ
จะอยู่ที่ กก.ละ 8 บาท

และ...ใครที่สนใจอยากชิมขนมจีนสมุนไพร
หรืออยากได้สูตรที่เหลือสามารถติดต่อไปได้ที่ โทร.
0-8857-7452.

