

**U** นมจืน คุณเป็นอาหารหลักที่ได้รับความสนใจจากชาวไทยทั่วไป เช่นเดียวกับกวยเตี๋ยว แต่ทุกวันนี้การทำขนมจีนด้วยเครื่องจักรได้รับความนิยมนากกว่าการทำมานานนั่นสืบต่อ และหนึ่งอย่างการทำด้วยมือ เพราะสะดวก รวดเร็ว โดยที่ริมชายฝั่งและถนนทางไม่ได้แตกต่างกันมากเท่าใดนัก

ปัจจุบันขนมจีนที่ทำด้วยมือมักเห็นน้อยลงไปทุกที่ ผิดกับสมัยก่อนที่ผู้หญิงทุกคนจะทำขนมจีนเองที่บ้าน ธรรมชาติ เพราะอย่างไรเสียสมัยก่อนต้องกินกันเองในครอบครัว เดี๋วนี้ขนมจีนที่ทำเองหรือใช้เครื่องมือเบนง่าย ๆ มักจะพบเห็นน้อยลงไปทุกที่ จะเห็นอยู่ตามถนน หนูบ้านที่อยู่ห่างไกลลึกลับเนื่องจาก หรืออาจเป็นที่วัดในโอกาสพิเศษ งานทำบุญวันพระหรือวันสำคัญทางศาสนาฯ

นายปรีชา และนางเยียร์ ชูศรี สองสามีภรรยา ชาวบ้านอ่าวคาดต.บางปีด ถ่ายทอดความเชื่อมั่น ใจอาชีพครึ่งขายพารา อาชีพเสริมด้วยการทำขนมจีนขายนานาชนิด 25 ปี ตั้งแต่เดินเริ่มต้นมาจนถึง 50 สาขา จนปัจจุบันมีร้านจัดละ 5 สาขา (รวมทั้งน้ำพริก น้ำยา) และซึ่งใช้วิธีกรรมวิธีดั้งเดิมเบนง่าย ๆ ในการทำขนมจีนอยู่ โดยไม่ต้องพึ่งเครื่องจักรแต่อย่างใด ผสมมีเคล็ดลับวิธีการทำที่ช่วยให้รสชาติอร่อยกว่าด้วยซ้ำ



A7

## อาชีพเสริม



การโรยแป้งต้องดังนี้อิให้เที่ยงแล้วนไปป่องๆ ให้เส้นกระชาขานี้เกาะเป็นก้อน

# ขนมจีนแป้งหมัก แหลมฉบบ

กาญจน/ตราด

สองสามีภรรยาคุณนักทำขนมจีนเป็นอาชีพเสริมนานกว่า 15 ปีแล้ว



“ขนมจีนแป้งหมักแหลมฉบบ” เทคโนโลยีชาวบ้าน 4, 37 (ต.ค. 2534) 16-17

นายปรีชาเล่าให้ฟังวิธีการทำขนมจีนแบบดั้งเดิมว่า จริง ๆ แล้ว Nem จีน 2 ชนิดคือ ขนมจีนที่ทำจากสาหร่ายหมัก เป็นสีขาว แต่ที่หินไม่ใช่หมักที่ทำจากเครื่องขักรเป็นขนมจีนที่ทำจากสาหร่าย สาหร่ายก็จะทำให้ขนมจีนน้ำหนักมากกว่า เพราะขนมจีนที่ทำจากสาหร่ายน้ำหนักไม่เท่ากับคนที่ไม่สาหร่ายและคนปกติรับประทานแล้ว อาจจะทำให้ห้องเสียได้ แต่ขอคำแนะนำนั้นเป็นหมักจะอุดมด้วยโปรตีนและไขมัน ทำให้อร่อยกว่า เป็นสีขาว แต่จริง ๆ แล้วกรรมวิธีการทำไม่ได้แตกต่างกันมากนัก เพียงแต่แป้งสีขาวนี้จะเปลี่ยนจากการทำหมักเป็นหมักใหม่บนก๊าดเท่านั้น

วิธีการทำขนมจีนนั้น นำเมล็ดเล้าให้ฟังว่าทำได้เจ้าข้าว แต่ค่อนข้างจะเหนื่อย แรงและใช้เวลานานกว่าจะเสร็จเรียกว่า แต่ละครั้งไม่ต่ำกว่า 5-6 ชั่วโมงที่เดียว ซึ่งขั้นตอนการทำทั้งหมดมีอยู่ 4 ขั้นตอน โดยเริ่มจากการโรยแป้งหมักมีอยู่ 4 ขั้นตอน ให้สุกและการต้มแป้ง การต้มแป้งและโรยแป้ง และการจับเส้นขนมจีน

ก้อนที่จะนำไปโรย ถ้าหากเป็นแป้งหมักต้องแซะข้าวทั้งค้างคืนไว้ 2-3 คืน ซึ่งเหตุนี้เองทำให้ห้องเสียหรือไม่ เหماะกับคนเจ็บป่วย แต่ถ้าเป็นแป้งสีขาว 2-3 ชั่วโมงเท่านั้น มีอยู่ข้าวทั้งไว้ค้างคืนจะต้องล้างข้าวให้สะอาดทุกวัน เช้า-เย็น จากนั้นนำข้าวที่เซ็วไว้ไปในไฟตัก อายุตักแล้วก็ไว้ประมาณ 15-20 นาทีให้แป้งนอนกัน จากนั้นนำไปโรย แล้วไปกรองให้สะอาดและแยกเอาออก แป้งที่เหลือคือข้าวที่ใส่ไว้ในไฟตัก นำไปหักใช้ของหมัก ๆ เช่น กระเพราไม่เพื่อ เอาน้ำออกให้หมด อาจจะหักพังไว้ห้างกันวันรุ่งขึ้นจึงค่อยนำมาทำต่อ

ขั้นที่สองเป็นการนำไปโรยที่ทันแห้ง แล้ววนวนด้วยมือให้สุก การวนวนแป้ง จะต้องวนในกระถางให้แป้งเข้าเย็นนื้อ เดี๋ยวกัน จากนั้นปั้นเป็นก้อนกลมขนาดรักนีประมาณ 8-8 นิ้ว ทั้งนี้ ต้องแล้วแต่ขนาดของกระถาง หมัก ที่เราใช้ตัก โดยเราจะต้องดึงน้ำให้ดีด้วยส้อมแล้วใช้สาหร่าย เล็กๆ สักก้อนแป้งหย่อนลงในน้ำที่กำลังเดือดจัด ใช้วาฬประมาณ 2 ชั่วโมงให้แป้งสุก ซึ่งวิธีการดูว่าแป้งสุกหรือไม่นั้น อาจจะใช้ไฟประทัดเก็บจิ้มลงในน้ำอ่อนแป้ง ถ้าหากเป็นสุกหนาประมาณ 1-2 ซม. เมื่อแป้งสุกได้แล้วให้นำเย็น ใส่ครกค่าให้แห้งเป็นเนื้อเดี๋ยวกันอีกครั้ง การดำเนินอ่อนน้ำเย็นรอกว่าจะร่วนทำให้เส้นเหนียวขึ้นคิดจากการทำด้วย

## เครื่องจักร

ขันที่สามารถดึงเปลี่ยนและการรอยเส้นบนจัน เมื่อดึงเปลี่ยนทำให้เปลี่ยนที่สุกอบฯ ก้อนเปลี่ยนผ่านพื้นที่เดียว กันแล้ว นำเปลี่ยนไปวัดต่อในกระถางอีกรั้งถ้าหากเปลี่ยนแห้งก็ไม่ใช่จะน้ำได้ใช้หัวอุ่นอ่อนฯ ตามลงไปที่กระถางน้อยจะพอให้เปลี่ยนเหลว พอกสมควร เพื่อที่จะใช้ไปประโยชน์ต่อ การรอยเปลี่ยนนั้นจะมี “แวร์” สำหรับใช้รอยโดยที่อาจจะเป็นแผ่นทองเหลือง หรือฝากระป้องเนมที่จะร้อนฯ แล้วมีผ้าดินหุ้มรอบฯ พอที่จะห่อหุ้มเปลี่ยนที่จะรอยลงไปได้



การ “อัน” ขันจันจะเป็นกระบวนการวิธีขันสุดท้าย

ขันสุดท้าย การขันเส้นบนจันจะต้องมีความชำนาญอยู่หนึ่งกัน เพราะทำงานชำนาญแล้วจะรวดเร็วและขันสวยงามไม่ท่านมากกินไป เมื่อขันเป็นสุกฯ เสร็จแล้วต้องใส่เข่งฯ กระจาด ซึ่งต้องหาในไม้ประทกในไม้ฯ ที่ซ่าวทำให้สะเดิดน้ำ เป็นประเภทใบพื้นหลักฯ ในขณะนี้ หรือในคงที่ที่เกิดให้เป็นทางเลือกฯ เมื่อวางแผนจันต้องวางแผนว่าจะนึ่งเป็นวงกลม เสร็จแล้วหาผ้ารองชุบนำไปหันพรมฯ น้ำปีดไว้ด้วยกันลมที่จะทำให้เส้นบนจันแห้งแล้วจะทำให้รับประทานไม่รออย

การรอยเปลี่ยนจันต้องดึงน้ำให้ติด/nonปีชานอกว่า เวลาໂປดดึงน้ำให้เสนอเล็กโบรวน์ไป่อนฯ ให้เส้นกระชาไปไม่เป็นกระฉูก รอประมาณ 2-3 นาทีที่เปลี่ยนจะสูก สังเกตได้จากเส้นที่คลายหัวมา เสร็จแล้วให้กระชอนกามาสีในน้ำเย็น รอให้เส้นเย็นลงพออุ่นฯ ก็ขันเป็นสุกฯ ได้

จากการตามได้จากศูนย์บริโภคในจันร่วมสมัยทั้งประเทศทำด้วยมือและทำด้วยเครื่องจักร ส่วนใหญ่ให้ความเห็นตรงกันว่า ขันมีเปลี่ยนหมากจะอร่อย เพราะมีเส้นหนึ่งชั้น ไม่เป็นอยู่เหมือนเปลี่ยนสด แต่ก็ไม่ได้ด้านกาวเปลี่ยนสดไม่บุคคล แม้จะดึงอยู่บ้านที่สีจะออกเหลืองฯ ไม่ขาวสะอาดเหมือนเปลี่ยนสด เพราะมีข้าวที่เหน่น้ำค้างคืนหลายวัน ซึ่งอาจจะต้องระวังเรื่องน้ำให้สะอาดและข้าวที่ใช้อบฯ ใช้ข้าวแดงจะช่วยทำให้สีไม่เหลืองหรือออกแดงฯ มากนัก

จากสารอาหารในจันในปัจจุบัน ราคา ก.ก.ละ 8 บาท ทำให้ขันจันทำด้วยมือ

หากายกเข้าไปทุกที่ เพราะดูจะไม่กุ้นค่า เห็นอยู่หรือค่าเสียเวลาในการนัก แต่สำหรับในชนบทที่บังอุ่นหัวไปโลกตัวนึงแล้วบังพอที่จะเป็นอาชีพเสริมได้อบ่างชั่น ครอบครัวของนายปรีชาที่มีอาชีพกรีดยางพารา แต่สามารถใช้วลากว่างที่ว่างในตอนบ่ายฯ หันมาทำบนจันเป็นขายเป็นบางเวลา โดยเฉพาะในช่วงที่วัดในหมู่บ้านมีการทำบุญในเทศกาลวันพระและวันสำคัญทางศาสนา เพราะไหนๆ ก็ต้องหยุดงานไปทำบุญอยู่แล้ว หันนี้แต่ละครั้งที่ทำจะใช้ข้าวประมาณครึ่งถังราคากลาง 70 บาท ซึ่งจะขันเป็นไปได้ 200-300 จัน ซึ่งมีการทำพิธีรอก น้ำยาด้วยแล้ว จะขายงานละ 5 บาท ถ้าหากจะเพิ่มเป็น 2 จันก็ต้องงานละ 10 บาท (จันละ 5 บาท) จะมีรายได้ประมาณ 400-500 บาท นับว่าเป็นรายได้เสริมที่ไม่น้อย

เพราะไหนๆ ก็ต้องไปตัดบุกจิตต์อยู่แล้ว เรียกว่า “ได้ทั้งบุญ..ได้ทั้งเงิน” ใจทำไห่มลล

## เคลกาน้อยฯ

วิธีดูแลฟัน



ผลิตภัณฑ์เกิดขึ้นเป็นปีปัจจุบัน

3. ระยะที่ฟันแท้ขึ้นหมด เป็นการจัดฟันที่เริ่มน้อยอ่อนุประนาม 11-13 ปีหรือกว่าหนึ่ง

การจัดฟันในคนไข้บางรายกันดูแพะย์ทำเป็นต้องถอนฟันแท้บางช่องออกไปเพื่อช่วยให้การจัดฟันทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ ฟันจะอยู่ในที่ใหม่ของมันได้อย่างมั่นคงหรือเพื่อให้เกิดความสวยงามหรือบางกรณีช่วยให้การใช้งานดีขึ้น การจัดฟันปกติจะใช้ระยะเวลาในการจัดฟันหรือช่วงเวลาของการใส่เครื่องมือประนาม 2 ปี ความพยายามง่ายขึ้นแต่ลักษณะเช่น อาทุนของไข้ การตอบสนองต่อแรงกระทำบนฟันซึ่งแตกต่างกันในแต่ละบุคคลและขึ้นอยู่กับความร่วมมือของคนไข้และผู้ปกครอง

ในบางกรณี คนไข้บางรายอาจต้องใส่เครื่องมือออกอกปากเพื่อช่วยในการเลื่อนฟัน หรือยึดฟันหลังให้อยู่กับที่ เครื่องมือชนิดนี้เรียกว่า “shedเก็บ” ซึ่งผู้ป่วยจะต้องใส่shedเก็บคามที่หันดูแพะย์แนะนำอย่างเครื่องครด นกจากนั้นหันดูแพะย์อาจแนะนำให้ใส่ “ห่วงยางชิด” ซึ่งจะช่วยในการเลื่อนฟันและเลื่อนขากระไกรให้นำมีความสัมพันธ์กันอย่างปกติ

