

คำนำ

ขนมจีน เป็นอาหารพื้นเมือง เป็นอาหารดั้งเดิมของชาวอำเภอหล่มเก่าและอำเภอใกล้เคียง มีการถ่ายทอดกระบวนการผลิต สืบทอดต่อกันมา และพัฒนารูปแบบกันมาอย่างต่อเนื่อง มีการอนุรักษ์ ให้เป็นวัฒนธรรม ประเพณี จัดเป็นงานประจำอำเภอทุกปี เป็นความภาคภูมิใจของชาวอำเภอหล่มเก่า อย่างยิ่ง เนื้อหา และข้อมูลในหนังสือชุดนี้ เป็นข้อมูลที่ได้มาจากชุมชน ผู้รู้ ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ชุมชน และผู้ดำเนินกิจการร้านขนมจีนในอำเภอหล่มเก่า อธิบายขั้นตอน กระบวนการผลิต น้ำยาต่าง ๆ ตลอดจนเครื่องเคียงต่างที่รับประทานกับขนมจีนหล่มเก่า สามารถเป็นข้อมูลในการศึกษาค้นคว้า แก่ผู้สนใจ เพื่อใช้เป็นประโยชน์ต่อไป ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอหล่มเก่า

ความเป็นมา

ขนมจีนไม่ใช่ขนมแต่ทำไมถึงเรียก "ขนมจีน" เส้นแป้งสีขาวที่เรียกว่า "ขนมจีน" เป็นอาหารที่คนไทยกินกันมาช้านานแล้ว ดังที่ ส.พลายน้อย นักเขียน - นักค้นคว้าเรื่องเก่าเล่าว่า ที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยามีคลองชื่อคลองขนมจีนและคลองน้ำยา ในสมัยรัชกาลที่ ๑ ก็เคยปรากฏว่ามีการทำขนมจีนเลี้ยงกันเป็นการใหญ่ แต่ทำไมอาหารชนิดนี้จึงเรียกว่า "ขนม" เรื่องนี้ ส.พลายน้อย ได้สอบถามชาวอยุธยาว่าเรียกขนมจีนว่าอย่างไร ก็ได้คำตอบว่ามีอยู่สองคำ ถ้าเป็นภาษาพระ เรียกว่า บิณฑุปัตตะเหริน แปลว่า ข้าวยาว ภาษาทั่วไปเรียกว่า คนอมจิน "จิน" แปลว่า สุก การทำขนมจีนนั้นจะต้องผ่านการทำให้สุกถึงสองครั้ง คือต้มแป้งให้สุกแล้วนำไปโขลก จากนั้นจึงนำแป้งไปโรยในน้ำเดือดอีกครั้งหนึ่ง จึงเรียกอาหารชนิดนี้ใน ภาษามอญว่า คนอมจิน ตามลักษณะการทำคนอมจินจะเพี้ยนเป็น ขนมจีน ได้หรือไม่ ก็น่าคิดอยู่เหมือนกัน

อาหารหรือขนม

บางคนก็สันนิษฐานว่า เส้นแป้งชนิดนี้อาจจะกินเป็นของหวานมาก่อน คือโรยมะพร้าวขูด งา และน้ำตาลกินอย่างขนมด้วง ขนมเล็บมือนาง ต่อมาจึงมีผู้คิดทำน้ำยาราดกินแบบอาหารคาว อาหารชนิดนี้ยังมีชื่อสองสัยชวนคิดอยู่อีกข้อหนึ่ง ก็คือ ทำไมจึงชื่อว่า "จิน" มีผู้ให้ข้อสันนิษฐานแบบไม่มีหลักฐานยืนยันว่า อาหารชนิดนี้คล้ายกับอาหารประเภทเส้นของจีนพวกเส้นหมี่ เส้นก๋วยเตี๋ยวเมื่อมีอาหารไทยที่ทำเป็นแป้งเส้นเล็ก ๆ คล้ายอาหารประเภทแป้งของจีน ก็เลยเหมาเรียกอาหารชนิดนี้ว่า ขนมจีน เสียเลย

เอกลักษณ์ขนมจีน

จังหวัดเพชรบูรณ์ มีอาหารหวานคาวที่เป็นเอกลักษณ์อยู่หลากหลายชนิด แต่หนึ่งในนั้นที่เป็นสิ่งที่ชาวอำเภอหล่มเก่า ภาคภูมิใจมากที่สุดคือ ขนมจีนหล่มเก่า ไม่ว่าจะไปที่จังหวัดใด มักจะพบเห็นร้านขนมจีนหล่มเก่านับว่าเป็นจุดขายที่น่าสนใจ เนื่องจาก เป็นเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนใคร คือ จะเป็น ขนมจีนเส้นสด มีน้ำยาที่จะใช้ราดไปบนขนมจีน ถึง 4 ชนิด และมีเครื่องเคียงเป็นผักสด ผักลวก ผู้รับประทานสามารถเติมน้ำยาได้ตามใจชอบเมื่อพิจารณาให้ดีแล้ว ขนมจีนหล่มเก่าอาจจะบ่งบอกถึง ความมีนิสัยใจคอ ที่กว้างขวาง ที่ใครอยากเติม น้ำยาตามใจชอบนั้นแล้ว ยังแสดงถึง ความอุดมสมบูรณ์ของเมืองหล่มเก่า ที่มีผักสดและผักลวกมาเป็นเครื่องเคียง



ขนมจีนหล่มเก่าแตกต่างจากขนมจีนทั่ว ๆ ไป เส้นขนมจีนมีขนาดเล็ก นุ่ม ชุ่มเป็นก้อนขนาดพอดี เหมาะ
กับอุ้งมือแทนการจับเส้นเป็นหัว ขนมจีนหล่มสักเก่า รับประทานกับน้ำยา น้ำยาป่า น้ำพริก น้ำปลาร้า และผัก





วิธีทำขนมจีน

การทำเส้นขนมจีนใช้ปลายข้าวสารเจ้าแช่น้ำให้อ่อนตัว แล้วนำไปโม่ให้เป็นแป้งกรองเอาน้ำออกนํ้าก่อน แป้งไปต้มให้ครึ่งดิบครึ่งสุก แล้วนำมาโคลกให้เหนียวหรือดำด้วยครกกระเดื่องที่ปัจจุบันพัฒนาการโดยใช้มอเตอร์ไฟฟ้ามาเป็นเครื่องทุ่นแรงแทนกำลังคนเหยียบ การออกแบบนับเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านผสมน้ำอุ่นลงไปเพื่อให้เหลวพอที่จะบีบผ่านรู กระบอกขนมจีน ซึ่งแต่ละรูมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒ มม. คนหล่มเก่าเรียกว่า เฝียน นำแป้งที่ผสมน้ำอุ่นแล้วใส่กระบอกบีบเส้นลงในหม้อน้ำเดือด แป้งจะสุกลอยขึ้นมา ใช้ตระแกรงช้อนเส้นขนมจีนใส่ลงในน้ำเย็นจับเป็นก้อนขนาดพอคำ บีบให้ สะเด็ดน้ำ เส้นที่บีบใหม่ ๆ จะมีความนิ่ม เหนียว

ก่อนอื่นนำแป้งดิบสัก ๕ กิโล มาต้มในกระป๋ปที่มีน้ำเดือดอยู่โดยใส่แป้งที่ปั้นกลม ๆ ในชะลอมแล้วหย่อนลงไปหรืออาจใช้วิธีอื่นในสิ่งก็ได้ ใช้เวลาประมาณ ๕-๖ นาที แต่หากเป็นแป้ง ๘ กิโลจะใช้เวลาประมาณ ๑๐ นาที ให้ลองดูแป้ง โดยวิธีหยักแป้งดูถ้าแป้งสุกกลิ้งเข้าเนื้อแป้งสักครึ่งช้อนนิ้วข้อแรกเป็นใช้ได้ นำลูกแป้งที่สุกแล้วมาตีด้วยเครื่องนวด หากไม่มีใช้ครกใหญ่ตำก็ได้ ตีจนแป้งแตกตัว นำแป้งมาใส่กะละมังเทน้ำร้อนลงไปคลุกเคล้า ช่วงนี้ต้องดูแป้งเป็นคือ อย่าใส่น้ำมากเกินไปเพราะ จะเหลวบีบไม่เป็น เส้น หากขึ้นไปก็บีบไม่ออก ซึ่งในส่วนนี้ต้องมี การทดลองกันเล็กน้อย แต่ไม่เกินครึ่งสองครึ่ง ก็ดูเป็น



เสร็จแล้วเทแป้งใส่ผ้าขาวบางแล้วรวบผ้าช่วยบีบให้แป้งลอดผ้าออกมารูดให้หมด เนื่องจากแป้งมีความเหนียวจึงต้องออกแรงบีบเล็กน้อย นำแป้งมาใส่ที่โรยเส้นแล้วโรยเส้นลงในกะละมังที่ใส่น้ำตั้งบนเตา โรยในขณะที่น้ำเดือดสำหรับเทคนิคการโรยคือ เวลาโรยจะต้องไม่อยู่กับที่จะต้องวนไปเรื่อย ๆ ในขณะที่บีบอยู่จะไม่ให้เส้นลงช้ากันและอย่าโรยสูงให้ที่โรยอยู่เหนือน้ำสัก 3-4 นิ้ว โรยจนหมดแป้งและไม่ต้องโรยแบบลีลา ให้รีบ ๆ โรย โดยออกแรงกดมาก ๆ เร็ว ๆ ให้แป้งพุ่งออกมาจากรูเลย



ทิ้งไว้จนเห็นเส้นลอยขึ้นมาเป็นแพ ใช้ที่ตักช้อนเส้นออกมาให้หมดในคราวเดียว นำเส้นที่ได้ไปล้างน้ำในกะละมังน้ำเย็น โดยใช้กะละมังสัก 4 ลูก ใส่น้ำวางเรียงไว้โดยไม่ต้องเอาเส้นออกจากที่ตัก จุ่มไปทั้งหมดใช้มือช่วยเขย่าขยำเบา ๆ ทำอย่างนี้เรื่อย ๆ กับกะละมังลูก 2 ลูก 3 พอถึงลูกที่ 4 ก็ให้เทเส้นลงแช่ในน้ำเลย และหากน้ำที่ใช้ล้างเริ่มจะร้อนก็ให้รีบเปลี่ยนทันที ตึงเส้นออกมาจับโดยใช้วิธีพันนิ้ว เมื่อได้ขนาดแล้วเด็ดออก หากก้อนเล็กให้พันนิ้วเดียว

(นิ้วชี้ซ้าย) ก่อนใหญ่ก็สองนิ้ว ได้แล้วใช้มือบีบน้ำออกเบา ๆ วางขนมจีนเรียงใส่กระจาด ควรจะทำทุกอย่างด้วยความรวดเร็ว อย่าปล่อยให้แช่นาน ๆ เป็นอันเสร็จวิธีทำเส้นสูตรหล่มเก่า

น้ำยา



การทำน้ำยาน้ำพริก น้ำยาป่า น้ำปลาร้า น้ำยา ใช้เครื่องปรุงประกอบด้วย เนื้อปลาต้มสุกโขลกละเอียด น้ำกะทิ เครื่องปรุงน้ำพริกแกงของน้ำยาประกอบด้วย พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอม กระเทียม กะปิ กระจาย นำเครื่องปรุงไปต้มให้เปื่อยนำมาโขลกให้ละเอียดผสมกับเนื้อปลา น้ำกะทิ นำไปเคี่ยวให้ข้นปรุงรสด้วยน้ำปลา หรือน้ำปลาร้า น้ำพริก เครื่องปรุงประกอบด้วย พริกแห้งเม็ดเล็ก หอม กระเทียม เกลือ ข่า ตะไคร้ โขลกรวมกันให้ละเอียด นำไปผัดกับหัวกะทิ หอม เต็มถั่วลิสงคั่วป่น น้ำกะทิ เคี่ยวให้ข้น ปรุงรสด้วย น้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก และเกลือป่น



น้ำปลาร้า เครื่องปรุงประกอบด้วยปลาร้านำมาต้มกับน้ำให้สุก กรองเอาแต่น้ำใส่หัวหอมทุบ กระจายทุบ ตะไคร้ทุบ ปรุงรสด้วยพริกตำตองน้ำปลา น้ำตาลทราย และน้ำมะนาว น้ำยาป่า เครื่องปรุงน้ำยาประกอบด้วย พริกแห้งเม็ดเล็ก กระเทียม ตะไคร้ กระจาย ข่า โขลกเครื่องปรุงน้ำยาป่าให้ละเอียดใส่เนื้อปลาต้มสุกโขลกรวมลงไป นำเครื่องปรุงที่โขลกแล้วนี้ไปละลายกับน้ำตั้งไฟพอเดือด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำปลาร้า ใส่ผักชีลาวหั่นฝอย



ขนมจีน ๗ สี

วัตถุดิบจากธรรมชาติที่หาง่ายในท้องถิ่น มีประกอบเป็นสีส่นของขนมจีน มองหา พืชผักที่เป็นสมุนไพร เช่น สีเขียวทำมาจากใบเตย , สีส้มได้ จากหัวแครอท , สีม่วงใช้ ข้าวกล้อง , สีแดงทำจากแดงโม , สีนํ้าตาลจากเนื้อมะขาม , สีเหลืองจากผลฟักทองและสีขาวยใช้ข้าวเจ้า (สีดั้งเดิม)รวมกันได้ 7 สีพอดีพอดี...ทุกสี...ยืนยันได้ว่า...ปลอดภัยพิช!!!กรรมวิธีการผลิตว่า ให้ใช้ วัตถุดิบกำหนดที่ต้องการนำมาแปร รูปหั้นเป็นชั้นแล้วปั่นด้วยเครื่องมือก่อนจะ อัดแน่น และบด เป็นผง เมื่อได้ผงสีแล้ว วิธีการทำขนมจีน 7 สี คือใช้แป้งข้าวเจ้า ผสมแป้งข้าวเหนียว แล้วลงมือ เลงแป้ง (นวดแป้ง) โดยใช้ ผ้าขาวบางนวดจนได้ ที่...(เนื้อแป้งเหนียว นุ่มไม่ติดมือ)เมื่อต้องการเส้นขนมจีนสีอะไร... ให้นำใส่ ลงในแป้งที่นวดไว้แล้วจากนั้น ให้บีบเส้นใน ผ้าขาวบาง ลงในหม้อต้มน้ำที่มีความร้อนปานกลางก่อนจะตัก ใส่ในน้ำเย็นสะอาด ก่อนจะจับขึ้น มาพันที่นิ้วให้เป็นก้อนพอดี 1 คำเท่านั้นก็ได้ขนมจีน 7 สีที่มีรสชาติเอร็ดอร่อย หอมสมุนไพร และกลิ่นจากพืชธรรมชาติ ปลอดภัยพิช นำไปผสมน้ำขนมจีนอีก 5 ชนิด อาทิ น้ำยากะทิ , น้ำยาป่า , น้ำพริก , น้ำยาปลาร้าและแกง เขียวหวานสำหรับการ รับประทาน แถมมีสีส่น ที่สวยงามน่ากิน...



ผักเครื่องเคียง

ผัก มี 3 ประเภทคือ ผักสด ได้แก่ ถั้วผักยาวหั่นฝอย ใบแมงลัก ถั่วงอก หัวปลีใบ สาระแหน่ กระถิน ผัก ลวก ได้แก่ กะหล่ำปลีหั่นฝอยลวกพอสุก ผักบั้งลวก ผักดอง ได้แก่ ผักกาดเขียวดองเปรี้ยวหั่นฝอย



ประเพณีของอำเภอหล่มเก่า

ประเพณีของอำเภอหล่มเก่า เทศกาลขนมจีนหล่มเก่า อำเภอได้ร่วมกับภาคเอกชนจัดให้มีเพื่อเป็นการ อนุรักษ์วิถีการทำขนมจีนแบบโบราณเอาไว้ จัดขึ้นเดือน กุมภาพันธ์ ของทุกปี

แหล่งเรียนรู้ชุมชน



บุญมีขนมจีน เป็นร้านขนมจีนเก่าแก่ของชาวอำเภอหล่มเก่า ตั้งอยู่ ถนนหล่มสัก-หล่มเก่า บริหารจัดการ โดย คุณบุญมี เจริญกิจ ซึ่งได้รับ การถ่ายทอดการผลิตขนมจีน มาจากผู้รู้ ภูมิปัญญา ผลิตขนมจีน หล่มเก่ามา บริการจนขึ้นชื่อ พัฒนา รูปแบบขนมจีนให้มีหน้าตาที่น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น จนได้รับรางวัลอย่างมากมาย ทั้ง ระดับจังหวัด และระดับประเทศ เป็นสินค้า OTOP ที่ได้รับ การยกย่อง สะอาด ใหม่ สด มีการสืบเส้นขนมจีนให้ ชม อย่างใกล้ชิด ถ่ายทอดรูปแบบ การผลิตให้บุคคลที่สนใจ



สามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ ศึกษา การผลิตตั้งแต่กระบวนการแรกจนจบเป็นเส้นขนมจีน พร้อมน้ำยาที่ทำ การผลิตอย่างพิถีพิถัน สะอาด สามารถเข้ารับการเยี่ยมชมการผลิต ส่วนผสม ทุกขั้นตอน ชักถาม ได้ไม่มีปิดบัง ข้อมูล พร้อมทั้งเป็นแหล่งเรียนรู้การ จัดจำหน่าย การบริการที่เป็น กันเอง พร้อมยอมรับแก่ผู้ที่สนใจ และชิมลิ้มรส ขนมจีนอำเภอหล่มเก่าด้วยไมตรียิ้มแย้มของชาวอำเภอหล่มเก่าอย่างแท้จริง



ขอขอบคุณ - ร้านบุญมีชนมจีน - นายกเทศบาลตำบลหล่มเก่า - นายอำเภอหล่มเก่า - ผู้ให้ข้อมูลทุกท่าน

ผู้จัดทำ

ผู้จัดทำ นายมงคล ชัยสิทธิ์ ผอ.ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอหล่มเก่า นางพนิดา ตียวัฒน์ เจ้าหน้าที่ห้องสมุด ๕ นายอภิชาติ เพ็ญเภา ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน นางสาวทิวาพร นวลนิจ ครูศูนย์การเรียนรู้ชุมชน



ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอหล่มเก่า
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดเพชรบูรณ์