

กระบอกขนมจีน

ความเป็นมา

คำว่า "ขนมจีน" หรือ "หนมจีน" คำนี้พบได้ในบทเสภาเรื่องขุนช้างขุนแผนตอนกินเลี้ยง คราวที่เจ้าล้านช้าง ถวายนางสร้อยทองแก่พระพันวษาความว่า

"ถึงวังยับยั้งศาลาชัย วิเสทในยกโกชนามา

เลี้ยงเป็นเหล่าเหล่าลาวคอยชี้ ข้าวเหนียวหักหลังดีไม่เมื่อยขา

แจ้วห้าแจ้วหกยกออกมา ทั้งน้ำยาปลาคลุกหนมจีนพลัน"

ขนมจีน เป็นอาหารของชาวใต้ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น ในอดีตชาวบ้านนิยมทำเส้นขนมจีนบริโภคในครัวเรือน หรือประเพณีที่สำคัญ เช่น งานบุญ งานวัด ทอดกฐิน ไม่ว่าจะผ่านมากี่ทศวรรษ ขนมจีนยังเป็นที่นิยมในการรับประทานไม่จำกัดเพศ วัยหรืออายุ คำว่า ขนมจีน ไม่ใช่เป็นอาหารจีน สันนิษฐานมาจากคำว่า "ขนมจีน" ซึ่งเป็นภาษามอญ "ขนม" หมายถึง จับเป็นกลุ่มเป็นก้อน ส่วน "จีน" แปลว่า ทำให้สุก คำว่า "ขนม" น่าจะใกล้เคียงกับคำในภาษาไทยว่า "เข้าหนม" แปลว่าข้าวที่นำมานวดให้เป็นแป้งเสียก่อน ซึ่งภายหลังน่าจะกร่อนเป็น "ขนม" จริง ๆ แล้ว ขนม ในความหมายดั้งเดิมจึงมีใช้ของหวานอย่างที่เขาใจในปัจจุบัน ขนม หรือ หนม ในภาษาเขมร หรือ คนอม ในภาษามอญหมายถึงอาหารที่ทำจากแป้ง ดังนั้นขนมจีน จึงน่าจะเพี้ยนมาจาก คนอมจีน ดั้งเดิมที่เดียวขนมจีนเป็นอาหารมอญ แล้วจึงแพร่หลายไปสู่ชนชาติอื่น ๆ จนเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจนกระทั่งถึงปัจจุบัน สามารถหาทานได้ทั่วไป ภาษาเหนือเรียกขนมจีนว่า "ขนมเส้น" ภาษาอีสาน เรียกว่า "ข้าวปุ้น" ภาคใต้ เรียกว่า "หนมจีน" สามารถรับประทานเป็นอาหารมื้อเช้าหรือรับประทานได้ตลอดเวลา เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของคนไทยทั้งประเทศ ทว่าแตกต่างที่น้ำยาต่างๆ เช่น ภาคเหนือมักทานขนมจีนน้ำเงี้ยว ภาคกลางขนมจีนน้ำแกงกะทิ แกงเขียวหวาน ส่วนภาคใต้รับประทานได้หลากหลายไม่ว่าจะเป็นน้ำแกงกะทิ แกงไตปลา หรือแกงเผ็ด รับประทานควบคู่กับผักพื้นบ้าน ผักกิมร้ว ปัจจุบันเส้นขนมจีนได้นำมาประยุกต์เป็นเมนูต่างๆ เช่น ตำซั่ว ยำเมี่ยงปลาทุ เป็นต้น

กระบอกขนมจีน

การผลิตเส้นขนมจีนสามารถทำกินในครัวเรือนได้ โดยมีเครื่องมือที่ใช้ทำเส้นขนมจีน เรียกว่า "กระบอกขนมจีน" หรือบอกลูกหนม (ภาษาถิ่นใต้) เป็นเครื่องมือที่ทำให้แป้งเป็นเส้นขนมจีน โดยอาศัยแรงกดทับให้แป้งซึ่งอยู่ในกระบอกขนมจีนดันออกมาเป็นเส้นที่กั้นกระบอกที่เจาะรูไว้

การทำเส้นขนมจีนอาจใช้เวลาานเพราะต้องเตรียมแป้งหรือโม้แป้งนวดเก็บไว้ค้าง 1-2 คืนก่อน แล้วจึงนำมาเข้าสู่กระบวนการทำเส้นขนมจีนจากกระบอก สำหรับกระบอกทำขนมจีนในสมัยก่อนทำจากท่อนไม้เนื้อแข็ง ไม้เคี่ยม ไม้แดง ไม้หทัย ซึ่งเรียกว่า เบ้า ยาวประมาณ 180 ซม. ตรงส่วนกลางเบ้าสำหรับใส่แป้งจะเจาะไม้เป็น

วงกลม ส่วนล่างสุดของเบ้าจะเจาะรูเล็กหลาย ๆ รู เพื่อให้แบ่งออกมาเป็นเส้น ๆ ได้ โดยมีเบ้ากดอีกอันหนึ่งเป็นไม้ เช่นกัน ส่วนบนสุดของเบ้ากดนี้จะเป็นที่รองรับคานไม้ที่อ่อนยาวประมาณ 3 ซม. ซึ่งวางพาดไว้เพื่อให้คนขึ้นไปเหยียบเบ้ากดได้สะดวกขึ้น จึงเรียกเครื่องมือนี้ว่า “เครื่องเหยียบขนมจีน” เบ้าทำเส้นขนมจีนจะมีเสาคานไม้แข็งแรงสูงประมาณ 82 ซม. รองรับอีกครั้งเพื่อความมั่นคงในขณะที่คนขึ้นไปเหยียบเบ้ากดเส้นขนมจีนอยู่ การทำเส้นขนมจีนหลังจากที่ได้แบ่งข้าวเจ้า ซึ่งผ่านขั้นตอนต่าง ๆ มาจนเป็นแป้งที่สามารถทำเส้นขนมจีนได้แล้วก็จะนำมาใส่เบ้าที่ละชั้นจนเต็มกระบอก โดยกดแป้งแต่ละชั้นให้เนื้อแข็งติดกัน เมื่อเวลาแบ่งออกมาเป็นเส้นขนมจีนเส้นจะได้ไม่ขาดและเป็นเส้นที่สวยงาม จากนั้นวางเบ้ากดลงให้คนขึ้นไปเหยียบบนไม้ที่วางรองรับ เส้นขนมจีนก็จะออกมาเป็นเส้น ๆ ลงในกระโหะใบใหญ่ ซึ่งมีน้ำร้อนเดือดเต็มที่อยู่ใต้เท่านั้น เมื่อเส้นขนมจีนสุกได้ที่แล้วก็จะตักใส่ในน้ำเย็น เรียงกันเป็นระเบียบแล้วทำเป็นจับ (“จับ” เป็นคำเรียกขนมจีน)

ลักษณะของกระบอกขนมจีน (ทองเหลือง)

กระบอกขนมจีนแบบทองเหลืองได้พัฒนามาขึ้นตามลำดับ เพราะมีความแข็งแรงและทนทาน วัสดุส่วนใหญ่เป็นทองเหลืองล้วน ส่วนประกอบที่สำคัญได้แก่ ตัวกระบอกใช้เบ้าเป็น 2 ชั้น มีเบ้าชั้นนอกและเบ้าชั้นใน เบ้าชั้นนอกแกะเป็นรูปทรงกระบอกตอนล่างของตัวกระบอกขนมจีนเป็นทรงกลมตอนเป็นโครงหุ้มปากมีสันยื่นออกมาหุ้มโดยรอบปากของทรงกลม และมีสันแคบๆ ปิดทับสันรอบปากเป็นช่วงๆ ด้านละ 1 อัน ด้านบนของสันดังกล่าวมีขอบปากโผล่ให้เห็นภายในของตัวกระบอก 2 ข้างของขอบ มีแผ่นทองเหลืองบาง ๓-๔ นิ้วด้วยตะไบเป็นครึ่งกระหนกลายไทย อีกด้านหนึ่งหล่อยึดติดกับปากกระบอก ซึ่งเจาะเป็นรูสี่เหลี่ยมจัตุรัสไว้สำหรับใส่แกนกระบอก สามารถถอดเข้าออกได้ กึ่งกลางของแกนกระบอกเจาะรูกลมใหญ่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเกือบ 2 ซม. สำหรับใส่เกลียว (แกนก่อนให้เกิดแรงกดอัดซึ่งมีเกลียวอยู่ตลอดแกนนั้น) เกลียวมีความยาว 35 ซม. ส่วนบนของเกลียวเป็นรูปโค้งกลมเจาะรูตรงกลางสำหรับใส่ไม้กลม ภายในของกระบอก ใช้เบ้าทรงกลมตันยาวตลอด เมื่อเททองเหลืองลงเบ้าและเย็นลงสนิทแล้ว ถอดเบ้าออกทั้งเบ้าชั้นนอกและชั้นใน ก็จะได้รูปกระบอกขนมจีนตามต้องการ ส่วนกระบอกภายในยังมีอีก 2 ชั้น ได้แก่ แป้นบนและแป้นล่าง แป้นบนมีลักษณะเป็นทรงกลมพอดูดและใส่ภายในกระบอกได้ พื้นด้านล่างแบนเรียบ หนานบนเป็นสันนูนขึ้นเป็นหลังเตาแล้วให้ตรงศูนย์กลางนูนลงเท่ากับความโตของปลายเกลียวเพื่อปลายเกลียวจับยึดมิให้เกลียวที่เป็นแกนแกว่งออกในขณะที่บิดที่ส่วนบนของเกลียวแป้นบนนี้เป็นแผ่นตันวางอยู่บนเนื้อแป้งซึ่งอัดแน่นอยู่ในกระบอกขนมจีน ปลายเกลียววางอยู่กึ่งกลางของแป้นบนอีกทอด แป้นล่างขนาดเท่ากับแป้นบนลงมาเรื่อยๆ จนกระทั่งเมื่อหมดแป้ง แป้นบนกับแป้นล่างก็จะอยู่ชิดติดกัน

เทคโนโลยีและการเปลี่ยนแปลงของกระบอกขนมจีน

นวัตกรรมเทคโนโลยีในปัจจุบันได้เข้ามามีบทบาทเปลี่ยนแปลงโลกมากขึ้น กระบวนการผลิตและการแข่งขันทางธุรกิจเกิดขึ้นมากมาย หากมองถึงกลไกของการตลาด การบริโภคขนมจีนเป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลาย จึงได้มีการคิดเครื่องมือในการผลิตเส้นขนมจีนด้วยวิธีการใหม่ๆ เข้ามาเพื่อรับกับความเป็นอยู่ในสังคม เดิมชาวบ้านใช้ภูมิปัญญาจากการทำกระบอกขนมจีนจากไม้เนื้อแข็ง แต่คุณภาพไม่คงทนแข็งแรง จึงทำให้มีการพัฒนาเปลี่ยนมาใช้เป็นกระบอกทองเหลือง และในปัจจุบันการรับประทานขนมจีนเป็นที่นิยมของผู้คนทุกเพศ ทุกวัย หาซื้อได้

ง่ายตามท้องตลาด นำมาประยุกต์จัดทำรายการอาหารได้หลากหลายเมนู ดังนั้น จึงมีการแข่งขันกระบวนการผลิต ค่อยข้างสูง เทคโนโลยีจึงเข้ามาตามลำดับ เช่น การใช้เครื่องจักรแทนการใช้กระบอกลงมือทองเหลือง หรือแม้แต่ การทำแบ่งเส้นสด แทนแป้งหมัก เพราะได้ปริมาณ คุณภาพที่ดีกว่า ประหยัดเวลาและเหมาะสำหรับการทำเพื่อ ธุรกิจการค้า

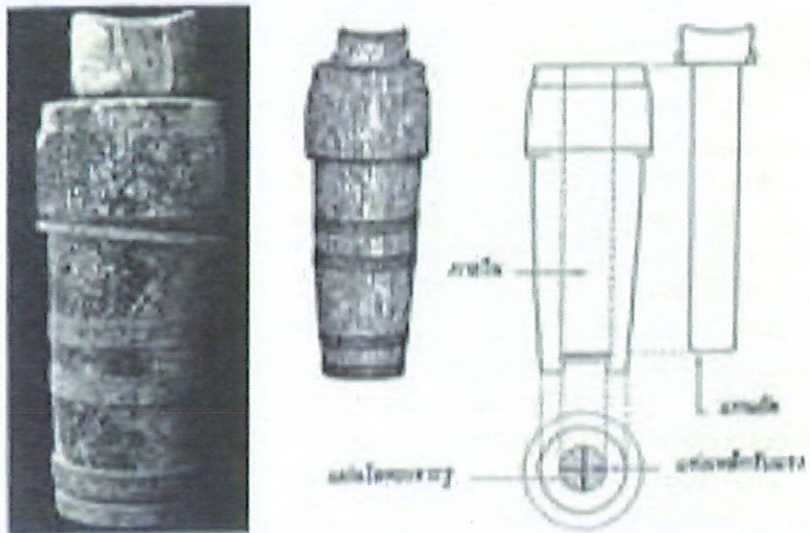
พิพิธภัณฑ์คติชนวิทยา สถาบันทักษิณคดีศึกษา มีกระบอกลงมือทองเหลืองจัดแสดงในห้องวัฒนธรรม โลหะและโลหะชุบ แสดงเรื่องราววิถีชีวิตและข้าวของเครื่องใช้ในอดีตไว้มากมาย เป็นห้องวัฒนธรรมที่แสดงถึงการ เปลี่ยนแปลงการพัฒนาสิ่งของเครื่องใช้ตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน ความทันสมัยใหม่ของวัตถุและการเจริญเติบโต ของบ้านเมืองที่แสดงให้เห็นถึงนวัตกรรมใหม่ๆ เข้ามาฟื้นฟูสภาพเศรษฐกิจและสังคมไปตามบริบท หากผู้สนใจ ต้องการศึกษาย่อยเยียมชม สามารถเข้ามาชมได้ทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

พิพิธภัณฑ์คติชนวิทยา งามเด่นวัฒนธรรม นำคุณค่าอัตลักษณ์ถิ่นใต้

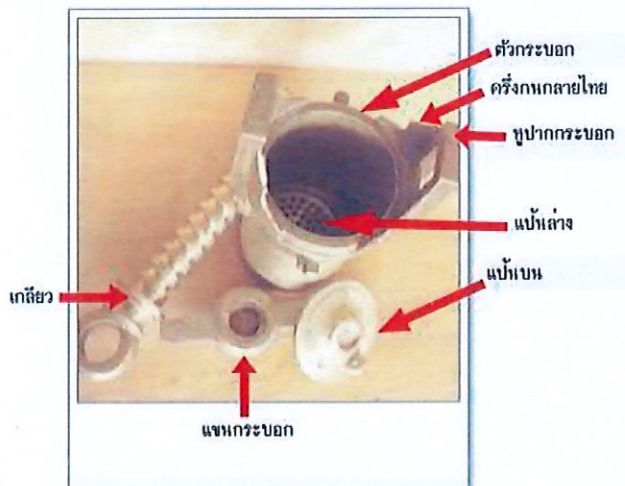
รุ่งนภา เดชอรัญ

นักวิชาการ

ภาพประกอบ



กระบอกขนมจีนกระบอกทองเหลือง



ภาพประกอบ

การทำเส้นขนมจีน



เมนูเส้นขนมจีน

ขนมจีนน้ำยาปากซันใต้



ยำขนมจีน



เอกสารอ้างอิง

เฉลี่ยว เรืองเดช. “กระบอกขนมจีน” ในสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 1. จัดพิมพ์เนื่องในพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 6 รอบ 5 ธันวาคม , 2542. หน้า 58-62.