

ขนมจีนเมืองนคร

วิมล คำศรี

๑. ความหมาย

พจนานุกรมไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พุทธศักราช ๒๕๒๕ อธิบาย คำ "ขนมจีน" ไว้ว่า "ขนมจีน [ชะงุม] น.อาหารชนิดหนึ่ง ทำด้วยแป้ง เป็นเส้นกลม ๆ คล้ายเส้นหมี่ กินกับน้ำยา น้ำพริก เป็นต้น"

๒. ความเป็นมา

ชาวนครรู้จักและนิยมรับประทานขนมจีนมาเป็นเวลาช้านาน จนมีการผูกร้อยถ้อยคำไว้เป็นสำนวนและปริศนา มุขปาฐะ เป็นที่จดจำกันต่อมาจนถึงทุกวันนี้เช่น

- ๑ ไม่แฉไม่แฉแป้ง
- ๑ กินซี่แป้ง
- ๑ จีซี่แป้ง
- ๑ ขนมผสมน้ำยา
- ๑ ยุ่งยิง ยุ่งแยง ตักน้ำแกงมาใส่ยุ่งยิง
(ขนมจีนผสมน้ำยา ตักน้ำแกงใส่เส้นขนมจีน)

๑ ทำในดิน กินเหมือนข้าว
ที่ได้ลูกได้เต้า เพราะไอนั้นหมั้นเข้าไปสิ่งเดียว

๑ สุกในดิน กินเหมือนข้าว
ที่ได้ลูกได้เต้า เพราะไอนั้นหมั้นเข้าไปสิ่งเดียว
๑ บับบับแล้วจุก ไม่ลูกให้แยง
พอลึงแฉแล้วเต็ด เสร็จแล้วให้ล้าง
(กรรมวิธีการทำเส้นขนมจีน)

ความนิยมแพร่หลายของการรับประทานขนมจีนของชาวนคร มีหลักฐานปรากฏอีกอย่างหนึ่งคือ การทำกระบอกขนมจีนเป็นอาชีพ ชาวนครสามารถทำกระบอกขนมจีนขายเป็นอาชีพได้ แหล่งที่ทำกระบอกขนมจีนขายเป็นอาชีพปัจจุบันอยู่ที่บริเวณหลังวัดพระมหาธาตุวรมหาวิหาร ช่างพวกนี้เชื่อกันว่าได้แบบอย่างมาจากชาวเมืองไทรบุรีเมื่อประมาณ พ.ศ. ๒๓๕๔ ก่อนหน้านั้นชาวนครคงใช้ภูมิปัญญาทำกระบอกขนมจีนขึ้นใช้แล้ว *

๓. โอกาสที่รับประทานขนมจีน

ชาวนครรับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก ส่วนขนมจีนนั้นเดิมที่เป็นอาหารพิเศษที่ใช้รับประทานแทนข้าวในบางโอกาสเท่านั้น " เช่น ในโอกาสที่มีงานบุญ งานรื่นเริง งานชุมนุมญาติ เป็นต้น ส่วนใหญ่ร่วมกันทำร่วมกันรับประทาน ที่จะทำขึ้น

๑พจนานุกรมไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๒๕ หน้า ๑๒๕

๒วิเชียร ณ นคร และคนอื่น ๆ นครศรีธรรมราช หน้า ๒๘๗-๒๘๘

๓ วิมล คำศรี "การศึกษาวิเคราะห์วิถีชีวิตชาวนครศรีธรรมราชจากวรรณกรรมมุขปาฐะ" ในสารานุกรมศรีธรรมราช

โอกาสจำหน่ายเป็นอาชีพนั้นน้อยราย

ต่อมาโอกาสรับประทานขนมจีนขยายวงกว้าง
มากขึ้น ผู้คนนิยมรับประทานขนมจีนแทนข้าว
ในอาหารมื้อเช้าและมื้อเที่ยงมากขึ้น จึงมีร้าน
จำหน่ายขนมจีนเป็นอาชีพเป็นกิจจะลักษณะเพิ่ม
มากขึ้น ผู้ใคร่รับประทานขนมจีนไม่ต้องรอโอกาส
พิเศษเหมือนแต่เดิม

ลักษณะขนมจีนที่ชาวรับประทาน

ผู้ใหญ่หลายท่านที่ขอรับประทานขนมจีน
มาให้ฟังว่า ขนมจีนที่อร่อย ชาวรับประทาน จะ
รวมถึงพร้อมด้วย องค์ ๓ คือ "เส้นดี น้ำแกงอร่อย
ผักหมวดครบสูตร" กล่าวคือ

๔.๑ เส้นดี เส้นขนมจีนที่ถือกันว่าดี น้ำ
รับประทาน มีลักษณะเส้นเล็ก เหนียวนุ่ม ตรงกัน
เมกกับเส้นไม่ดี ไม่น่ารับประทาน จะมีลักษณะ
นพองโต แข็ง และขาดและ ผู้ที่จะทำขนมจีนชนิด
"เส้นดี" ได้จะต้องเป็นผู้ที่มีฝีมือ และผู้ชำนาญการ
แต่การรู้จักเลือกข้าวสาร การแช่แป้ง การเคล้า
วด) แป้ง การบิด การต้ม การล้างน้ำ และการ
รลือก หรือการจัดเส้นขนมจีนใส่ภาชนะ

๔.๒ น้ำแกงอร่อย น้ำแกงที่ใช้รับประทาน
ขนมจีน แต่เดิมมีเพียง ๑-๒ ชนิดเท่านั้น คือ
น้ำแกงเผ็ดที่ไม่ใส่กะทิ กับน้ำแกงเผ็ดที่ใส่กะทิ
รสสัตว์ที่ใช้ปรุงคือเนื้อปลาที่ตำจนละเอียด เช่น
เนื้อปลาช่อน ปลาผักพร้าว เป็นต้น ต่อมาเมื่อมีการ
จำหน่ายขนมจีนเป็นอาชีพเป็นกิจจะลักษณะ จึง
มีน้ำแกงเพิ่มขึ้นอีกหลายชนิด เช่น น้ำพริก (มีรส
หวาน) แกงไตปลา แกงเขียวหวานไก่ เป็นต้น ว่า
ว่าน้ำแกงจะอร่อยหรือไม่ นอกจากจะเป็น
เพราะฝีมือคนปรุงรสแล้ว ยังเป็นเพราะปริมาณ

และคุณภาพของ "เนื้อปลา" ที่เลือกใช้ด้วย

๔.๓ ผักหมวดครบสูตร ผักหมวดขนมจีน
คือ ผักเหนาะ หรือผักจิ้ม ที่นำมารับประทานกับ
ขนมจีนนั่นเอง โดยธรรมชาติการรับประทาน
อาหารของชาวนครแต่โบราณ ผักเหนาะเป็นส่วน
ประกอบสำคัญ เป็นพื้นฐานอยู่แล้ว นอกจากจะใช้
ผักรับประทานเป็นผักเหนาะสด ๆ แล้ว ในการ
ปรุงอาหารหลายประเภทก็นิยมใส่ผักด้วย เรียกว่า
"ทอด" เช่น แกงปลาช่อนใส่บอน เรียกว่า
"แกงปลาช่อนทอดบอน" เป็นต้น

โดยเฉพาะการรับประทานขนมจีน "ผัก
หมวด" ยิ่งเป็นพระเอก เพราะขาดไม่ได้เลย กล่าว
กันว่ารับประทานขนมจีนไม่มีผักหมวด ก็เสมือน
ไม่ได้รับประทานขนมจีนทีเดียว

ผักหมวดขนมจีนครบสูตร หมายความว่า มี
ผักหมวด ครบทั้งสามประเภท คือ ผักสด ผักลวก
และผักดอง ผักที่นิยมนำมาใช้ทำผักหมวดขนมจีน
ได้แก่ พืชผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในท้องถิ่นตามฤดูกาล
เช่น กระถิน ผักบุ้ง ถั่ว มะเขือ ลูกเหมียง ลูกเหรียง
ลูกสะตอ ยอดจิก ยอดหมูย บัวบก ผักกาดนกเขา
ปลีกล้วย ลูกจากอ่อน ยอดมะม่วงหิมพานต์ ผักริ้ว
ผักชีล้อม โหระพา แมงลัก ตำมั่ง พริก ลูกจิ้ง
มันปู มะกอก ชะอม เป็นต้น

ปัจจุบันลักษณะขนมจีนที่ชาวรับประทาน ยัง
คงมีองค์ประกอบหลักทั้งสามประการ คือ "เส้นดี
น้ำแกง อร่อย และผักหมวดครบสูตร" ไว้อย่าง
ครบถ้วน แต่เพิ่มบริบทส่วนอื่น ๆ เข้าไปอีก เช่น
บรรยากาศ การจัดการ และการให้บริการของผู้
ประกอบการเข้าไปด้วย ผู้บริโภคต้องเลือกว่า จะ
"กินขนมจีนอร่อย" หรือ "กินบรรยากาศ" หรือ
ต้องการทั้งสองอย่างพร้อม ๆ กัน

๕. ขนมหุ้นเมืองนครยุคโลกาภิวัตน์

ด้วยความนิยมรับประทานขนมจีนของชาวนครเป็นพื้นฐาน และรสชาติอันชวนรับประทานของขนมจีนเมืองนคร ทำให้ชาวเมืองอื่น ๆ ที่เข้ามาอาศัยหรือมาท่องเที่ยวเมืองนคร นิยมรับประทานขนมจีนกันมากขึ้น ขนมจีนเมืองนครกลายเป็น สัญลักษณ์อย่างหนึ่งของเมืองนี้ จนถึงกับถือว่า มาเมืองนคร ถ้าไม่ได้รับประทานขนมจีนเมืองนคร ก็เสมือนหนึ่งยังไม่ถึงเมืองนครศรีธรรมราชเลยทีเดียว

รสชาติและองค์ประกอบหลักสามประการของขนมจีนเมืองนครดังกล่าวมาแล้ว เป็นเสน่ห์ที่ผู้คนต่างเมืองนิยมรับประทาน ถึงขั้นซื้อขนมจีนจากนครศรีธรรมราชขึ้นเครื่องบินไปรับประทาน ไปฝากผู้ที่รักและเคารพในต่างบ้านต่างเมืองก็มีไม่น้อย

จากเหตุปัจจัยและสภาวะการณ์เหล่านี้ จึงทำให้บริบทของขนมจีนเมืองนคร ในยุคโลกาภิวัตน์เปลี่ยนแปลงไปหลายลักษณะ ดังเช่น

๕.๑ การผลิตขนมจีน มีลักษณะที่น่าสังเกตคือ เปลี่ยนจากการผลิตเพื่อการบริโภคในครัวเรือน กลายเป็นผลิตเพื่อการจำหน่าย มีการผลิตแบบแยกส่วนในลักษณะของอาชีพหลักเป็นกิจจะลักษณะเฉพาะอย่าง เช่น ผลิตเส้นขนมจีน ทำน้ำแกงขนมจีน ทำ/จัดหาผักหมวดขนมจีนจำหน่ายทั่วไป และจำหน่ายตามสั่งหรือตามสัญญา เป็นต้น

๕.๒ การขายขนมจีน มีลักษณะที่น่าสังเกตคือเปลี่ยนจากการขายขนมจีนในโอกาสพิเศษ มาเป็นการเปิดร้านอย่างเป็นทางการเป็นกิจจะลักษณะ บริการลูกค้าทุกวัน นอกจากจะขายในร้านตาม

กำหนดเวลาแล้ว ยังมีบริการพิเศษตามสั่งนอกสถานที่ในลักษณะและรูปแบบต่างกันอีกด้วย

๕.๓ ผู้ประกอบการขนมจีน มีลักษณะที่น่าสังเกตคือนอกจากจะมีผู้ประกอบการรายย่อยที่วางขายอยู่ตามแผงลอย ในวัด ตลาดนัด โรงเรียน โดยทั่วไปแล้ว ยังมีการเปิดร้านขายขนมจีนเป็นอาชีพหลักอย่างจริงจัง มีลักษณะของการประกอบการสมัยใหม่ ที่อาศัยการจัดการอย่างมีระบบเพิ่มขึ้น บางแห่งยกระดับถึงขั้นรับแขกบ้านแขกเมืองได้ และสิ่งที่อนุวรรตตามมา คือสนนราคาสูงขึ้นตามปัจจัยการให้บริการ และสภาวะทางเศรษฐกิจ

๖. สรุป

ปัจจุบัน (๒๕๓๙) มีร้านขายขนมจีน คอยให้บริการอยู่โดยทั่วไป เช่น ในเขตเทศบาลนครนครศรีธรรมราชอยู่หลายร้าน ได้แก่ ตรอกวัดศรีทิว ในบวรบาร์ซาร์ ในวัดวังตะวันตก แนวถนนหลังวัดวังตะวันตก ตรอกประตูขาว บริเวณศาลาประตูหก ตรอกวัดมุ่มป้อม ตลาดท่าม้า ขนมจีนเมืองนคร ตลาดประตูชัย ตลาดวัดท้าวโคตร ตลาดหัวถนน เป็นต้น

เป็นที่มั่นใจได้ว่า ขนมจีนเมืองนครจะเป็นอาหารพิเศษที่คนนิยมรับประทานแทนข้าว คู่กับนครศรีธรรมราชไปอีกนาน หากผู้ประกอบการคงเอกลักษณ์ของขนมจีนเมืองนครเอาไว้ และได้ปรับสนนราคากับบริบทการให้บริการให้เหมาะสมกลมกลืน ก็จะเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งจะทำให้ขนมจีนเมืองนี้มีเสน่ห์ไม่รู้คลาย