

ประวัติอาหารพื้นบ้าน(ขนมจีน)

ที่มาของคำว่าขนมจีน

ขนมจีน หรือ ขนมมอญ

นับเป็นเรื่องที่น่าคิดเพราะตามที่ได้ยินมาใครๆ มักจะพูดว่า "ขนมจีน"ไม่น่าจะใช้ชื่ออาหารของจีนอยู่ แล้วละขอความส่วนใหญ่ก็มักจะพูดถึงคำนี้ที่อยู่เสมอน่าจะมาจากภาษามอญ"ขนมจีน"น่าจะเป็นภาษาอะไรกันแน่และคนมอญมีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมการทำหรือการกินขนมจีนแค่ไหน

ชาวมอญ ทั่วไปนิยมรับประทานขนมจีนไม่เฉพาะแต่ในเทศกาลเท่านั้นในบางครั้งก็ยังมี การทำกินกันเองเป็นการรวมญาติหรือว่าเวลาวิดปลาขึ้นมาแล้วได้ปลาเยอะก็จะมีการทำน้ำยากิน กัน คำว่า "ขนมจีน" มอญเรียกว่า "คนอม" เป็นกริยาแปลว่า ทำ,สร้าง(ในพจนานุกรมภาษามอญ-อังกฤษ ที่รวบรวมโดยR. Halliday ได้ให้ความหมายว่า "form")

ส่วนคำว่า"จีน" ที่อยู่ข้างหลังคำว่า"ขนม"นั้นไม่มีใช้ในภาษามอญมีแต่คำว่า"จีน"ซึ่งแปลว่าสูง(จาก การหุงต้ม)สิ่งที่น่าสังเกตคือคนมอญนั้นจะเรียกขนมจีนว่า"คนอม"เฉยๆไม่ใช่คนอมจีนเราจะพบได้จาก บทความต่างๆทั่วไปซึ่งกล่าวถึงเรื่องเล่าเกี่ยวกับความเป็นมาของคำ"คนอมจีน"ว่าขณะที่คนมอญกำลังทำ "คนอม" อยู่ ก็มีคนไทยเดินมาและร้องถามว่า กำลังทำอะไรอยู่คนมอญตอบเป็นภาษามอญ ว่า"คนอมจีน โท๊กเซมเจียะกัม"แปลว่าขนมจีนสุกแล้วเรียกคนไทยมากินด้วยกันและจากนั้นเป็นต้นมา คนไทยก็เรียก อาหารชนิดนี้ว่า "คนอมจีน" และเพี้ยนมาเป็น "ขนมจีน"จากเรื่องเล่านี้จะสังเกตได้ว่า ฟังดูลอยๆ ไม่สม เหตุผล เนื่องจากคำว่า "คนอม" กับ "จีน" นั้นเป็นคำที่แยกกัน (แต่ถูกนำมาอยู่ในประโยคเดียวกัน)กลับมาดู คำว่า "คนอม" กันอีกที

คำว่า "คนอม" แปลว่า "ทำ" ไม่พบว่า เป็นกริยาที่ใช้กับอาหารชนิดอื่น เช่น

"หุงข้าว" มอญใช้คำว่า "ดุนเป็ง" "ดุน" แปลว่าหุง "เป็ง" แปลว่าข้าว

"ทำแกง" (ต้มแกง) มอญใช้คำว่า "ดุนกะวะ" "กะวะ" แปลว่าแกง

"ทำขนม" มอญใช้คำว่า "โกลนกวาญจ" "โกลน" แปลว่าทำ, "กวาญจ" แปลว่าขนม

กลับมาที่คำว่า "คนอม" อีกครั้ง

คำว่า "คนอม" มักพบคำนี้ได้ ในคำกริยาที่หมายถึงทำ หรือสร้าง ซึ่งใช้กับการก่อสร้างวัตถุ เช่น

"สร้างเจตีย์" มอญใช้คำว่า "คนอมเจตอย" (เจตีย์-เจตอย มาจากภาษาบาลี)

"สร้างศาลา" มอญใช้คำว่า "คนอมศาลา" (โปรดสังเกต ศาลา-ศาลา มาจากภาษาบาลีเช่นกัน)

เรื่องของวัฒนธรรมชนมจีน คิดว่าไม่น่าจะมีใครเป็นเจ้าของ เพราะสามารถพบได้ทั่วไปในภูมิภาคนี้ เช่น ในเวียดนามที่เรียกว่า "บูน" ซึ่งฟังแล้วคล้ายคลึงกับคำว่า "ข้าวบูน" ทางภาคอีสานของเรา นมวงใน เขมรสูง "นม" แปลว่าขนม "วง" แปลว่าเส้น ซึ่งมีความหมายคล้ายคลึงกับคำว่า "ขนมเส้น" ทางภาคเหนือ และในพม่ายังเรียก "อาหาร" ชนิดนี้ว่า "โมนติ" แปลว่า "มอญ" (ของมอญ?) อีกด้วย ที่น่าสนุกกว่านี้ ชนมจีนของเรายังหากินได้ที่เกาะไหหลำ (แถบยังกินกับกะปิอีกด้วยที่ยืนยัน ว่าเหมือนกันแน่ๆ เพราะทำจากแป้งข้าวเจ้า และเป็นเส้นกลมๆ)

คำว่า "ขนมจีน" อาจจะมีเค้ามาจากจีนจริงๆ เพราะถ้าเรามาลองคิดดูด้วยเหตุผลอีกทีหนึ่งว่าในการ ออกเสียงภาษามอญไม่มีวรรณยุกต์ถ้าคำว่า "ขนมจีน" เป็นภาษาไทยแล้วคนมอญเอาคำนี้ไปใช้ก็จะไม่สามารถพูดคำว่า "ขนม" ได้ต้องออกเสียง ว่า "คนอม" และโดยนิสัยของคนมอญนั้น ชอบตัดคำให้สั้นลงในภาษาพูดจะเห็นว่าภาษาพูดและภาษาหนังสือจะไม่เหมือนกัน เช่น คำว่า "คน" ในภาษาพูด ของมอญพูดว่า "นิห์" ภาษาเขียนใช้ว่า "เมะนิห์" ลักษณะนี้จะพบได้เสมอในภาษามอญ(พระเจ้าสีหราช ชาธิราช เป็นพระเจ้าราชาธิราช)ดังนั้นคำว่า "ขนมจีน" ในภาษาไทย อาจถูกเรียกว่า "คนอมจีน" และสุดท้ายเหลือเพียงคำว่า "คนอม" หรือ "ฮนอม"

แต่ยังมีอีกคำที่น่าสนใจคือ "จับ" หมายถึงขั้นตอนสุดท้ายของการทำขนมจีน คือการโรยเส้นขนมจีนลงไปใต้น้ำที่ร้อนพอดี พอสุกแล้วใช้กระชอนตักขึ้นล้างแล้วแช่ใต้น้ำเย็นก่อนนำเส้นมาจับเป็นหัวๆ ภาษามอญที่คนมอญใช้เรียกขนมจีนที่จับเป็นหัวๆ แล้วว่า "ดับ" แปลว่า "หัว" ทางใต้ใช้คำว่า "หัว" ทางอีสานก็เรียกว่า "หัว"

เป็นไปได้ว่าคำที่จะใช้เรียกคำต่างๆ นั้น น่าจะใช้จากลักษณะนามไม่ใช่เรียกจากคำกริยาในเมื่อคนมอญคนเหนือ และคนใต้ เรียกขนมจีนที่จับแล้วว่า "หัว" ในความหมายเดียวกันคนภาคกลางน่าจะ ใช้คำว่า "หัว" เช่นกัน ไม่น่าจะใช้คำว่า "จับ" หรือว่าคำว่า "จับ" นี้ จะมาจากคำว่า "ดับ" (หัว) ใน ภาษามอญเมื่อทำขนมจีนเสร็จแล้ว ที่นี้ก็มาจัดเรียงในถาดเพื่อเตรียมตัวรับประทานเราจะพบอีก คำหนึ่งในภาษามอญคือคำว่า "ถาด" ออกเสียงว่า "ทะห์" เป็นไปไหมว่า คำนี้น่าจะยืมมาจากภาษามอญ

อันที่จริงแล้ว การถ่ายทอดวัฒนธรรมทางด้านภาษาและวัฒนธรรมการกินนั้นเป็นเรื่องปกติที่มีมานานนม ได้ผสมกลมกลืน และถ่ายทอดกันไปมาจนแทบจะไม่สามารถสืบหาที่มาได้อย่างแน่นอน

เมื่อพูดถึงคำว่า "ขนมจีน" ทำให้นึกถึงชาวจีน คนมอญเรียกชาวจีนว่า "เมะนิห์เกี๊วก"

"เมะนิห์" แปลว่า "คน"

"เกิร์ก" แปลว่า "จีน"

"อะเจ็ด" แปลว่า "เจ็ด"

"เด็งเวะห์" แปลว่า "เมืองจีน"

ลองค้นหาต่อไปถึงความสัมพันธ์ระหว่างสองชนชาตินี้ เพราะพบอีกบางคำที่น่าสนใจในภาษามอญ (อีกแล้ว) นั่นคือคำว่า "กิน" ซึ่งมอญใช้คำว่า "เจียะ" "กินข้าว" มอญใช้คำว่า "เจียะเป็ง" คำว่า "เจียะ" ใช้กันอยู่ทั่วไปในภาษามอญ ตั้งแต่ผมเกิด แต่คำว่า "เจียะ" ไม่สามารถสะกดตัวได้ในภาษาหนังสือของมอญ มีแต่คำว่า "จ๊ะ" จะไม่ออกเสียงว่า "เจียะ" แต่ในภาษามอญภาษาพูดกับ ภาษาเขียนมักจะไม่ตรงกัน ในภายหลังจึงอนุโลมให้สะกดคำว่า "เจียะ" ด้วยการเขียนว่า "จ๊ะ" (เป็นคำยกเว้นในภาษามอญ)

อันที่จริง คำซึ่งมีความหมายว่า "กิน" ของภาษามอญ พบว่ามีอยู่เดิม โดยร่องรอยการใช้คำนี้พบได้ในภาษาที่ใช้กับพระภิกษุ คือคำว่า "ฮับ" และสามารถอ่านพบได้ในคัมภีร์ไบเบิลของมอญในหลายยุคเช่น "พระذنข้าว" มอญใช้คำว่า "นะกะยาจก์ ฮับเป็ง" จึงอยากสันนิษฐานว่า คำว่า "เจียะ" ในภาษามอญ ซึ่งแปลว่า "กิน" น่าจะมาจากภาษาอื่นเพราะมอญมีคำว่า "ฮับ" อยู่แล้ว

"เจียะ" (กิน) ในภาษามอญน่าจะฟังคล้ายๆ ภาษาอะไร?

วัฒนธรรมขนมจีน

ปัจจุบันขนมจีนมีทั้งที่ทำจากแป้งหมักและแป้งสด แต่พิจารณาตามเหตุผลแล้ว ขนมจีนดั้งเดิมในสุวรรณภูมิ น่าจะเป็นแป้งหมักเท่านั้น แป้งสดคงมาภายหลังเมื่อเครื่องไม้ที่สามารถไม่แป้งได้มาก ๆ มีให้แพร่หลาย ในเงื่อนไขที่ไม่มีเครื่องจักรที่ไมแป้งได้มาก ๆ การหมักข้าวเพื่อให้เนื้อข้าวเปื่อยพอนามายด้วยมือหรือโซลกดด้วยครก และปั่นเป็นก้อนแป้งจำนวนมากตามความต้องการ เป็นวิธีการเดียวที่มีอยู่ จริงอยู่ครกบด หรือครกหินมีแกนหมุนที่ใช้ไม่แป้งทำขนม คงมีมาพร้อมกับคนจีนนานพอควร แต่นั่นก็เพียงได้แป้งสำหรับทำขนมหวานเสียมากกว่า อีกทั้งยังไม่แพร่หลายกว้างขวางทั่วไปในครัวเรือนส่วนใหญ่ เท่าที่สอบถามจากผู้เฒ่าผู้แก่ ตามบ้านเรือนคนไทยสมัยก่อนก็ทำขนมจีนแป้งหมักและตาแป้งด้วยครกทั้งนั้น

ยิ่งในยามมีงานบุญที่ต้องทำขนมจีนเลี้ยงพระเลี้ยงแขกจำนวนมากหลาย ๆ วัน ก็ยิ่งต้องเป็นขนมจีนแป้งหมัก ขนมจีนที่ได้นอกจากเส้นเหนียวไม่ขาดและหอมอร่อยแล้ว ยังเก็บไว้ได้หลายวัน สมอง

เจตนาเป็นอาหารเทศกาลงานบุญได้อย่างดี นับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยแท้ เทียบกันแล้ว ขนมจีนแป้งสดดูเสียเร็วกว่าขนมจีนแป้งหมักมาก

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากการทำขนมจีนแป้งหมักมีขั้นตอนที่ซับซ้อนใช้เวลาและแรงงานสูง ประกอบกับในภายหลังมีเครื่องจักรไฟฟ้าไม่แป้งได้ครั้งละมาก ๆ และรสนิยมคนกินเสื่อมทราลงไป หันไปให้ค่ากับความขาวของเส้นและรังเกียจของหมัก ขนมจีนที่ขายในท้องตลาดจึงกลายเป็นขนมจีนแป้งสดเสียมาก ขนมจีนแป้งหมักหาากินยากมากขึ้น แถมราคาแพงกว่า แต่นักกินผู้มีประสบการณ์ก็ยังเสาะหาขนมจีนแท้ ขนมจีนแป้งหมักอันโอชะ

ขั้นตอนการทำขนมจีน เริ่มต้นด้วยการหมักข้าวล้างข้าวอย่างน้อยประมาณ 3 - 4 วัน ให้ข้าวพองและเปื่อยพอดี จากนั้นเอาข้าวมายีด้วยมือหรือตาด้วยครก ใส่ถุงผ้าขาวหรือทับให้สะเด็ดน้ำ เหลือแต่แป้งจริง ๆ ได้ที่แล้วเอามานวดและปั้นเป็นลูกกลมโตขนาดลูกมะพร้าว นำไปต้มให้เปลือกนอกสุกแล้วโยกในครกใหญ่จนเหนียว ผสมน้ำและนวดจนแป้งเหนียวหนับ แล้วนำไปบีบผ่านหน้าแฉ่วนโรยลงกระทะใบบัวที่น้ำร้อนกำลังพอดี พอสุกใช้กระชอนตักขึ้นล้างและแช่ในน้ำเย็น ก่อนนวดเส้นมาจับเป็นหัว ๆ ซึ่งเรียกว่า "จับ" เรียงซ้อนต่อกันเป็นวงกลมในเข่งไม้ไผ่สานที่รองด้วยใบมะยมหรือใบกล้วย

ขนมจีนมีสี กลิ่นหอม และความเหนียว ต่างกันไปตามระยะเวลาการหมักข้าว ยิ่งหมักมากวัน เส้นที่ได้จะยิ่งเหนียวและหอม แต่สีก็จะคล้ำมากขึ้น เช่น ขนมจีนอีสานมักหมักประมาณ 7 วัน แต่ขนมจีนที่อ่างทอง หมักเพียง 3 - 4 วัน เส้นก็จะดูขาวกว่า กลิ่นน้อยกว่า ขนมจีนหล่มเก่า ซึ่งมักหมักสั้นๆ เพียง 2 วัน ก็จะมีสีขาว กลิ่นหมักแทบไม่มี

การทำขนมจีนมีหลายขั้น แต่ละขั้นมีความพิถีพิถัน และใช้แรงมากโดยเฉพาะในการตำข้าว ตำแป้ง นวดแป้ง โรยเส้น และจับเส้น หากทำขนมจีนเลี้ยงในงาน ก็ต้องมีเพื่อนบ้านญาติพี่น้องมาช่วยกันทำล่วงหน้าก่อนถึงวันงาน สร้างความสัมพันธ์ ความสามัคคี และการละเล่นรื่นเริงเพื่อนคลายเหนื่อยตามมา เช่น การเล่นเพลงขนมจีนโนเนนของคนมอญสามโคก เป็นต้น

การหมักข้าว ต้องล้างข้าวที่หมักทุกวันเพื่อไม่ให้เน่าเสีย ยิ่งหมักนานก็ยิ่งต้องใช้น้ำมาก ในทางปฏิบัติ การทำขนมจีนจึงต้องอยู่ใกล้แหล่งน้ำธรรมชาติ โดยเฉพาะน้ำจากแม่น้ำลาดหลวง ชีวิตชุมชนและวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นริมน้ำในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จึงไปได้ดีกับวิถีขนมจีนแป้งหมัก

ในไทย พม่า ลาว และเขมร ขนมจีนเป็นอาหารที่ใช้เลี้ยงในงานบุญเหมือนกัน เพราะกินสะดวก เป็นอาหารจานเดียว หยิบขนมจีนใส่จาน ราดด้วยน้ำแกงในหม้อ ใส่ผักและเครื่องปรุงตามชอบ แค่นี้ก็ได้ อิ่มอร่อยกันถ้วนหน้า คนไทยยังนิยมทำขนมจีนน้ำยาถวายพระ และเลี้ยงขนมจีนในงานบุญงานมงคลทุก

ชนิด เพราะเชื่อว่าเป็นขนมมงคล โดยเฉพาะอย่างยิ่งจะขาดขนมจีนไม่ได้ในงานแต่งงานและงานหมั้น เพราะเชื่อว่าเส้นที่ยืดยาวทำให้ชีวิตคู่อยู่ยืนนาน ตรงกันข้ามสำหรับงานศพ คนไทยภาคกลางหลายแห่งไม่นิยมเลี้ยงขนมจีน เพราะไม่ต้องการให้ยืดเยื้อ บางท้องถิ่นก็เชื่อรุนแรงขนาดเลี้ยงขนมจีนในงานศพแล้ว คนตายจะไม่ได้ไปผุดไปเกิด ที่ฟังแล้วอ่อนโยนมากกว่า เห็นจะเป็นความเห็นของคนโพธิ์หัก ราชบุรี ที่ว่า "งานศพจะทำแกงส้มหรือแกงคั่ว แต่ห้ามทำขนมจีนเลี้ยง โบราณเขาถือ เส้นมันยืดยาวคนตายจะมาผูกพันเกี่ยวข้องกับคนเป็น"

อย่างไรก็ตาม ด้วยความที่เป็นของกินสะดวก เหมาะสำหรับเลี้ยงคนจำนวนมาก ระยะเวลา ๗ คนเห็นแก่สะดวกเข้าว่า ประเภทไม่ถือสา หรือไม่รู้คงมีมากขึ้น จึงเห็นมีขนมจีนเลี้ยงในงานศพด้วย ในปัจจุบันขนมจีนน้ำยาและน้ำแกงต่าง ๆ กลายเป็นอาหารยอดนิยมทั้งในไทย ลาว เขมร และพม่าในวาคามิตรภาพสำหรับคนเดินดินทั่วไป มีขายตามข้างทาง ตลาด และแหล่งชุมชนหนาแน่น

ประวัติโรงงานขนมจีนเฉลิมพาณิชย์

โรงงานขนมจีนเฉลิมพาณิชย์ แต่เดิมใช้ชื่อว่า "ร้านเฉลิมพาณิชย์" เนื่องจากเป็นการผลิตขนมจีนเพื่อนำไปจำหน่ายเองโดยตรงที่ตลาดโดยมิได้เป็นการค้าส่งอย่างทุกวันนี้ โดยมีนายอำคา ตระกูลหาร และนางเฉลิม ตระกูลหาร เป็นผู้ดำเนินการ โรงงานฯ เริ่มเปิดดำเนินการ ตั้งแต่ปี 2526 มาจนถึงปัจจุบันรวมระยะเวลาได้ประมาณ 24 ปี ซึ่งปัจจุบันนายประทวนศักดิ์ ตระกูลหาร ผู้เป็นบุตรเป็นผู้รับช่วงดูแลกิจการต่อมา

นายประทวนศักดิ์ ตระกูลหาร จบการศึกษาระดับชั้นประถมศึกษาจากโรงเรียนปานะพันธ์ จบชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายที่โรงเรียนหอวัง จบการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะเภสัชศาสตร์บัณฑิต จากมหาวิทยาลัยมหิดล จากนั้นได้ไปใช้ทุนรับราชการที่จังหวัดขอนแก่นในตำแหน่งเภสัชกร ระดับ 4 ที่รพ.หนองเรือ ต่อมาได้ย้ายไปปฏิบัติราชการที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น และได้ลาออกจากราชการเมื่อ ปี 2545 เพื่อมาดูแลกิจการโรงงานขนมจีนเฉลิมพาณิชย์จนถึงปัจจุบัน

โรงงานขนมจีนพาณิชย์ ผลิตขนมจีนเพื่อส่งให้กับลูกค้าในเขต ห้วยขวาง ดินแดง สะพานควาย ตลาดพร้าวและบางกะปิ