



โลกของเส้น

เมื่อประมาณ 12,000 ปีที่แล้ว มนุษย์ในหลากหลายพื้นที่ทั่วโลกทยอยลงหลักปักฐาน แล้วเปลี่ยนวิถีชีวิตจากการล่าสัตว์มาเป็นกิจกรรมที่เลี้ยงสัตว์ และปลูกธัญพืชต่าง ๆ โดยเฉพาะข้าวเพื่อกินเป็นอาหาร



แต่ด้วยความไม่แน่นอนของภูมิอากาศ ทำให้ปริมาณผลผลิตที่ได้ไม่สม่ำเสมอ เพื่อให้ไม่เข้าสู่ภาวะขาดแคลนอาหาร มนุษย์ได้มีการนำข้าวชนิดต่าง ๆ ที่เหลือจากการบริโภคหรือข้าวที่แตกหักมา **“ไม่เป็นแปง”** เพื่อยืดอายุ แล้วนำแป้งนั้นไปเป็นวัตถุดิบในการแปรรูปเป็นอาหารหลากหลายชนิด...และนี่คือต้นกำเนิดของการเกิด **“อาหารเส้น”**

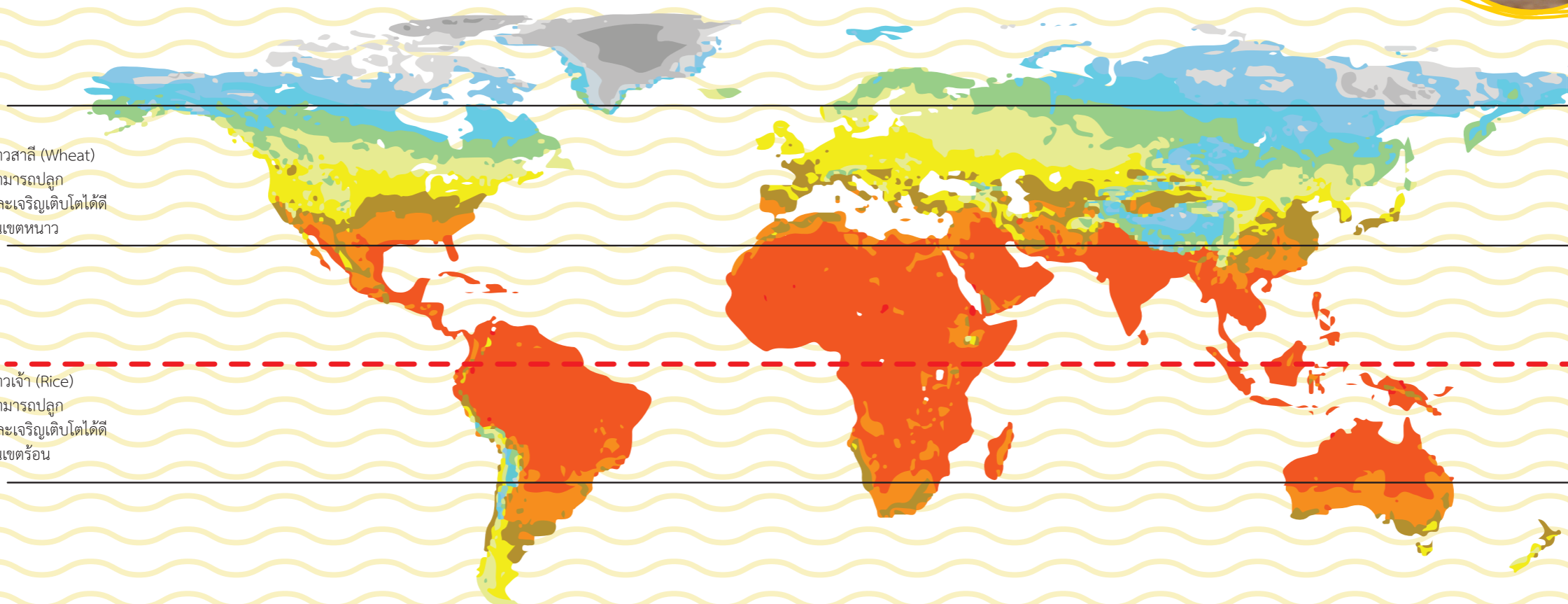


ด้วยสภาพภูมิอากาศและสภาพภูมิประเทศของพื้นที่ต่าง ๆ ในโลกมีความแตกต่างกัน ชนิดของข้าวที่สามารถปลูกและเจริญเติบโตได้นั้นก็จะแตกต่างกันไปด้วย **ข้าวสาลีปลูกได้ดีในพื้นที่อากาศเย็น** อย่างไชนูโรป และประเทศจีนทางตอนเหนือ ทำให้พื้นที่บริเวณนี้มีการแปรรูปแป้งสาลีเป็นเส้นแบบต่าง ๆ ทั้งเส้นพาสต้าของอิตาลีและเส้นบะหมี่ของจีน ซึ่งเป็นเส้นที่มีความโดดเด่นในเรื่องของความเหนียวนุ่มและยืดหยุ่น



ต่างจาก**ข้าวเจ้าที่เติบโตได้ดีในเขตร้อน**ที่มีน้ำเพียงพออย่างไชน เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ประเทศจีนตอนล่างที่มีการแปรรูปข้าวเจ้ามาเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีขนาดแตกต่างกันและเส้นขนมจีน เป็นต้น

นอกจากข้าวแล้วมนุษย์ยังรังสรรค์อาหารเส้นได้จากพืชหลากหลายชนิด เกิดเป็นเส้นอีกมากมายหลายรูปแบบ เกิดเป็นวัฒนธรรมอาหารเส้นที่ถูกต่อยอด เป็น**เมนูอาหารมากมาย** และ**ยังถูกพัฒนาต่อไปอย่างไม่มีการสิ้นสุด**



ข้าวสาลี (Wheat) สามารถปลูกและเจริญเติบโตได้ดีในเขตนหนาว

ข้าวเจ้า (Rice) สามารถปลูกและเจริญเติบโตได้ดีในเขตร้อน

เส้นศูนย์สูตร (Equator)

นิทรรศการ พิพิธภัณฑ์ ภาค 7 เส้นเล่าเรื่อง 08-60/No.02



ผลิตโดย โครงการกิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการ สำนักงานอุทยานการเรียนรู้ (TK park) สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน)