



กินเส้นรอบโลก

การที่ “วัฒนธรรมการกินเส้น” ปรากฏอยู่ในหลายพื้นที่ในโลก เส้นจึงมีรูปร่างและชื่อที่ใช้เรียกขานแตกต่างกันไป แต่หากพิจารณาจากวัตถุดิบ และวิธีการทำเส้นแล้ว นานาเส้นต่างมีความคล้ายคลึง

ตัวอย่างของเส้นจากทั่วโลก

เส้นข้าวเจ้า (Rice Noodles)

เส้นข้าวเจ้า (Rice Noodles)
แป้งข้าวเจ้า (Rice Flour)

เส้นใหญ่ (Wide Rice Noodles)
มาเลเซียและสิงคโปร์ : กวาเตียว (Kway Teow)

เส้นเล็ก (Rice Noodles)
มาเลเซียและสิงคโปร์ : เทอเฟิน (Ho Fun)

เส้นหมี่ (Rice Vermicelli)
มาเลเซียและสิงคโปร์ : หมี่หูน (Mee Hoon)

เส้นจันท์ ("Sen Jan" Rice Noodles)
คนไทยที่พัฒนาขึ้นมาเป็นเส้นของตัวเอง ใช้ทำผัดไทย

เส้นโคราช ("Korai" Rice Noodles)
คนไทยที่พัฒนาขึ้นมาเป็นเส้นของตัวเอง ใช้ทำผัดหมี่โคราช

เส้นข้าวสาลี (Wheat Noodles)

เส้นข้าวสาลี (Wheat Noodles)
แป้งสาลี (Wheat Flour)

บะหมี่ (Egg Noodles)
จีน : ลามิเยน (Lamian), ญี่ปุ่น : ราเม็ง (Ramen), เกาหลี : รามยอน (Ramyeon), อิหร่าน : เล็งเมน (Lengmen), อินโดนีเซีย : บักหมี่ (Bakmi)
เส้นทั้งหมดนี้พัฒนามาจากเส้นลามิเยน เส้นที่ผลิตจากวัตถุดิบหลัก คือ แป้งสาลี ไข่ และเกลือ ของจีน โดยคนไทยเรียกมันว่า เส้นบะหมี่

บะหมี่แบบแบน (Wide Egg Noodles)

แผ่นเกี๊ยว (Wonton Sheets)

บะหมี่หยก (Jade Noodles)
เส้นบะหมี่ที่มีใบเตยเป็นส่วนผสมทำให้ได้เส้นสีเขียว

พาสต้า (Pasta)
อิตาลี : เส้นที่ผลิตจากวัตถุดิบหลัก คือ แป้งสาลี และไข่ มีหลากหลายหน้าตา และมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันออกไปตามหน้าตาของเส้น

สปาเกตตี (Spaghetti) **เฟตตูชินี่ (Fettucine)** **มัคคะโรนี (Macaroni)** **เพนเน่ (Penne)** **ลาซันญา (Lasagna)**

เส้นถั่วเขียว (Mung Bean Noodles)

เส้นถั่วเขียว (Mung Bean Noodles)
แป้งถั่วเขียว (Mung Bean Flour)

วุ้นเส้น (Glass Noodles)

เส้นเซี่ยงไฮ้ (Mung Bean Sheets)

เส้นบุก (Konjac Noodles)
ผงบุก (Konjac Flour)

เส้นบุก / ชิระตะกิ (Konjac Noodles / Shirataki)

เส้นสาหร่ายเคลป์ (Kelp Noodles)
สาหร่ายเคลป์ (Kelp)

เส้นลูกโอ๊ค (Acorn Noodles)
ลูกโอ๊ค (Acorn) แป้งลูกโอ๊ค (Acorn Flour)

เส้นบัควีท (Buckwheat Noodles)

โซบะ (Soba)
ญี่ปุ่น : เส้นเม็ลต์บัควีท (Buckwheat) สีส้มเขียวอมเทา จะมีการใส่แป้งสาลีเป็นส่วนผสมเล็กน้อยเพื่อเพิ่มความหนืดของแป้ง

บั๊กกุซุ (Mak Guksu)
เกาหลี : เส้นเม็ลต์บัควีท (Buckwheat) มีรสชาติเ็น และหนักกว่าเส้นโซบะ

เรียบเรียงข้อมูลจาก

- Robert Danhi, "Southeast Asian Flavors", United State of America: Mortal & Press, 2008.
- "โอมเมตอิตาเลียน", กรุงเทพฯ: แสงแดด, 2554.
- "Noodle Lovers เมฆคนรักเส้น", นิตยสาร Gourmet & Cuisine ฉบับที่ 203 เดือนมิถุนายน ปี 2560.

นิทรรศการ พิพิธภัณฑ์นก ภาค 7 เส้นเล่าเรื่อง 08-60/No.04