



โลกของเส้น

เมื่อประมาณ 12,000 ปีที่แล้ว มนุษย์ในหลากหลายพื้นที่ทั่วโลกทยอยลงหลักปักฐาน แล้วเปลี่ยนวิถีชีวิตจากการล่าสัตว์มาเป็นกิจกรรมที่เลี้ยงสัตว์ และปลูกธัญพืชต่าง ๆ โดยเฉพาะข้าวเพื่อกินเป็นอาหาร

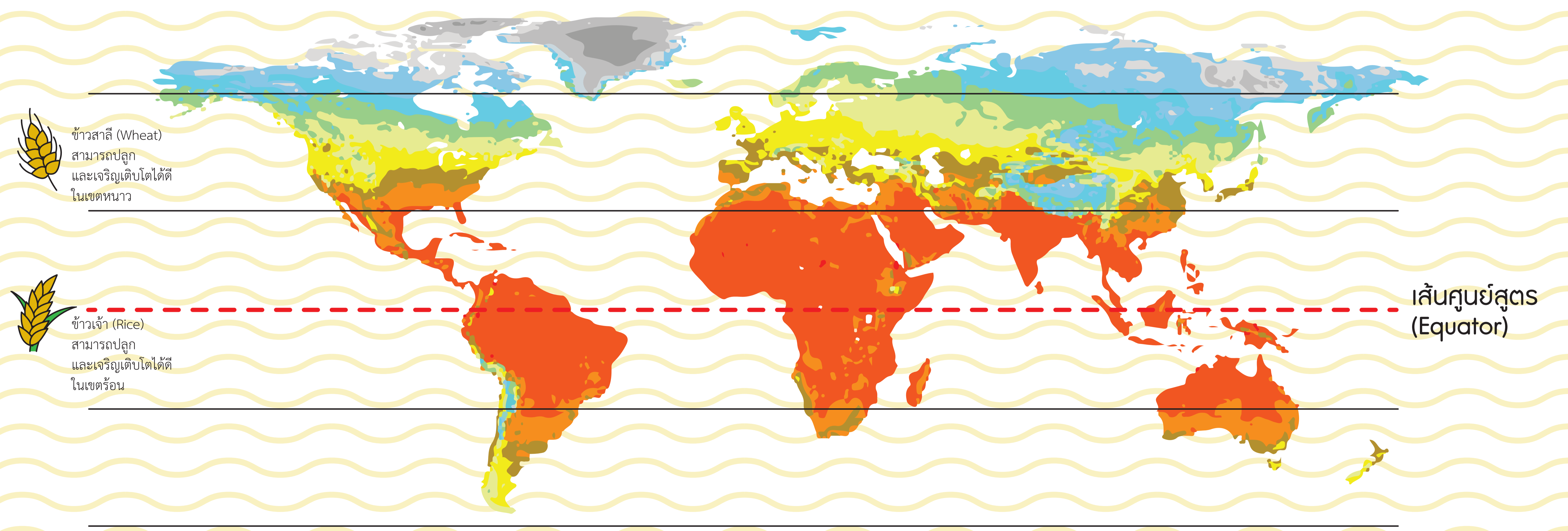
แต่ด้วยความไม่แน่นอนของภูมิอากาศ ทำให้ปริมาณผลผลิตที่ได้ไม่สม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้เข้าสู่ภาวะขาดแคลนอาหาร มนุษย์ได้มีการนำข้าวชนิดต่าง ๆ ที่เหลือจากการบริโภคหรือข้าวที่แตกหักมา **“ไม่เป็นแป้ง”** เพื่อยืดอายุ แล้วนำแป้งนั้นไปเป็นวัตถุดิบในการแปรรูปเป็นอาหารหลากหลายชนิด... และนี่คือต้นกำเนิดของการเกิด **“อาหารเส้น”**



ด้วยสภาพภูมิอากาศและสภาพภูมิประเทศของพื้นที่ต่าง ๆ ในโลก มีความแตกต่างกัน ชนิดของข้าวที่สามารถปลูกและเจริญเติบโตได้นั้น ก็จะแตกต่างกันไปด้วย **ข้าวสาลีปลูกได้ดีในพื้นที่อากาศเย็น** อย่างโซนยุโรป และประเทศจีนทางตอนเหนือ ทำให้พื้นที่บริเวณนี้มีการแปรรูปแป้งสาลีเป็นเส้นแบบต่าง ๆ ทั้งเส้นพาสต้าของอิตาลี และเส้นบะหมี่ของจีน ซึ่งเป็นเส้นที่มีความโดดเด่นในเรื่องของความเหนียวนุ่มและยืดหยุ่น



ต่างจาก**ข้าวเจ้าที่เติบโตได้ดีในเขตร้อน**ที่มีน้ำเพียงพออย่างโซนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ประเทศจีนตอนล่าง ที่มีการแปรรูปแป้งข้าวเจ้ามาเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีขนาดแตกต่างกัน และเส้นขนมจีน เป็นต้น



ข้าวสาลี (Wheat) สามารถปลูกและเจริญเติบโตได้ดีในเขตร้อน

ข้าวเจ้า (Rice) สามารถปลูกและเจริญเติบโตได้ดีในเขตร้อน

เส้นศูนย์สูตร (Equator)

นอกจากข้าวแล้วมนุษย์ยังรังสรรค์อาหารเส้นได้จากพืชหลากหลายชนิด เกิดเป็นเส้นอีกมากมายหลายรูปแบบ เกิดเป็นวัฒนธรรมอาหารเส้นที่ถูกต่อยอดเป็น**เมนูอาหารมากมาย** และ**ยังถูกพัฒนาต่อไปอย่างไม่มีที่สิ้นสุด**

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



ผลิตโดย โครงการกิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการ สำนักงานอุทยานการเรียนรู้ (TK park) สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน)