

# กินเส้น รอบโลก

การที่ “วัฒนธรรมการกินเส้น” ปรากฏอยู่ในหลายพื้นที่ในโลก เส้นจึงมีรูปร่างและชื่อที่ใช้เรียกขนานแตกต่างกันไป แต่หากพิจารณาจากวัตถุดิบ และวิธีการทำเส้นแล้ว นานาเส้นต่างมีความคล้ายคลึง

## ตัวอย่างของเส้นจากทั่วโลก

### เส้นข้าวเจ้า (Rice Noodles)



แป้งข้าวเจ้า (Rice Flour)

### เส้นใหญ่ (Wide Rice Noodles)

มาเลเซียและสิงคโปร์ : กวาเตียว (Kway Teow)

### เส้นเล็ก (Rice Noodles)

มาเลเซียและสิงคโปร์ : เหอเฟิน (Ho Fun)

### เส้นหมี่ (Rice Vermicelli)

มาเลเซียและสิงคโปร์ : หมี่หูน (Mee Hoon)

### เส้นจันท์ (“Sen Jan” Rice Noodles)

คนไทยพัฒนาขึ้นมาเป็นเส้นของตัวเอง ใช้ทำผัดไทย

### เส้นโคราช (“Korat” Rice Noodles)

คนไทยพัฒนาขึ้นมาเป็นเส้นของตัวเอง ใช้ทำผัดหมี่โคราช

### เส้นเฟอ (Pho)

คนเวียดนามพัฒนาขึ้นมาในช่วงสงคราม เพื่อใช้ทำ “เฟอ” รับประทาน

### ขนมจีน (Khanom Chin)

เส้นจากแป้งข้าวเจ้าถือเป็นวัฒนธรรมร่วมในอาเซียน

### เส้นกวยจั๊บ (Paste of Rice Noodles / Chinese Roll Noodles)

ผลิตจากแป้งข้าวเจ้าโดยเน้นส่วนผสมแป้งข้าว

### เส้นกวยจั๊บญวน (Rice Stick (Vietnamese Style))

ผลิตจากแป้งข้าวเจ้าเป็นหลักผสมแป้งมันหรือแป้งข้าวเหนียวเป็นส่วนประกอบ

### เส้นข้าวสาลี (Wheat Noodles)

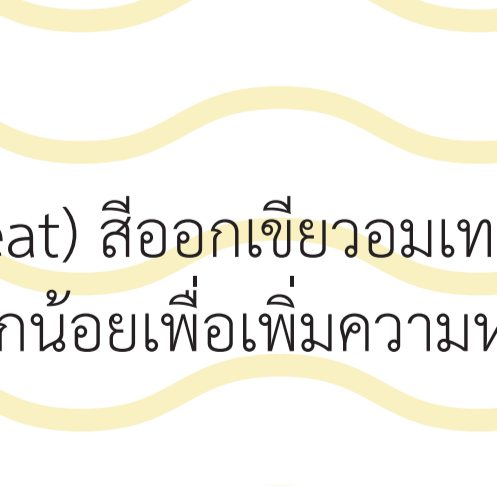
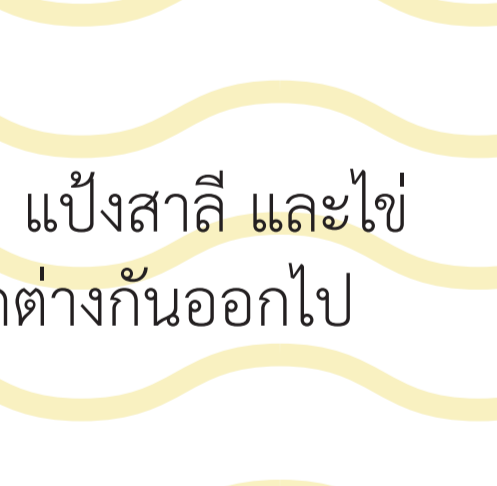
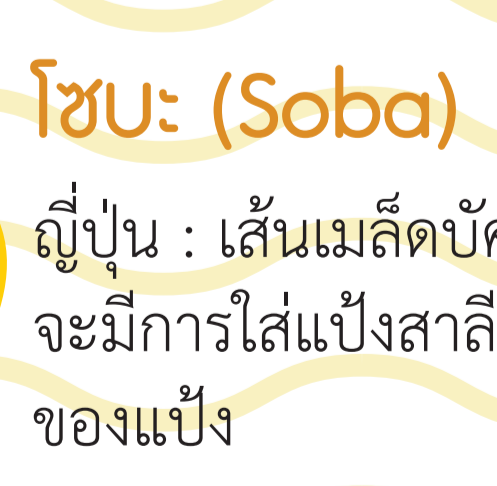
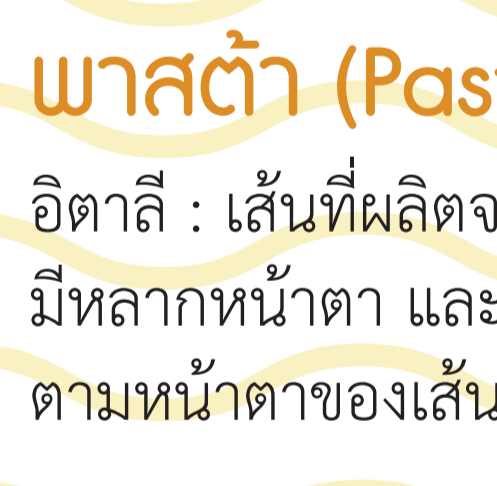
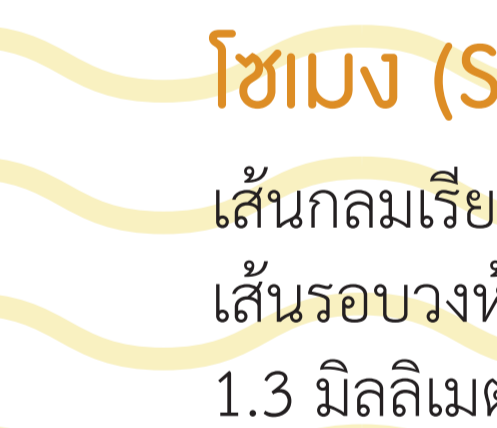
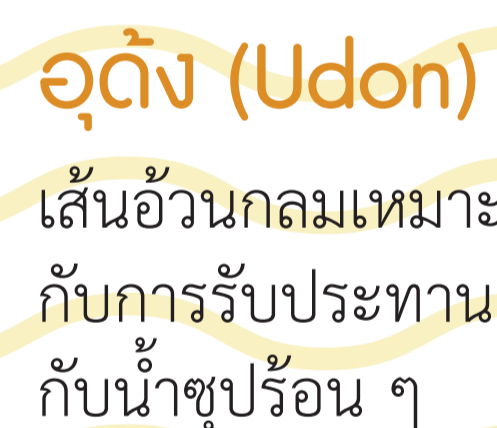


แป้งสาลี (Wheat Flour)

### บะหมี่ (Egg Noodles)

จีน : ลาเมียน (Lamian), ญี่ปุ่น : ราเมง (Ramen), เกาหลี : รามยอน (Ramyeon), อิหร่าน : เล็งเมน (Lengmen), อินโดนีเซีย : บักหมี่ (Bakmi)

เส้นทั้งหมดนี้พัฒนามาจากเส้นลาเมียน เส้นที่ผลิตจากวัตถุดิบหลัก คือ แป้งสาลีไข่ และเกลือ ของจีน โดยคนไทยเรียกมัน ๆ ว่า เส้นบะหมี่



### 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)

เส้นเกี้ยว (Kelp Noodles)

### เส้นลูกโอ๊ค (Acorn Noodles)



ลูกโอ๊ค (Acorn)

แป้งลูกโอ๊ค (Acorn Flour)



โทโตรี กุกซู (Dotori Guksu)

### เรียบเรียงข้อมูลจาก

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

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