

อร่อยรอบโลก กับเมนูเส้น



จางจ็องมยอน (Chajangmyeon)

บะหมี่ดำเกาหลีใต้ที่คนไทยเรียกกันติดปากว่า “จางจ็องมยอน” จริง ๆ แล้วไม่ใช่อาหารของเกาหลี แต่เป็นอาหารทางตอนเหนือของชาวจีน ซึ่งเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในเกาหลี โดยรับประทานกับซอสถั่วดำเข้มข้นที่เรียกว่า “จางจ็อง” คู่กับแตงกวาหั่นเป็นเส้นแช่เย็นเพิ่มความสดชื่นและแก้เลี่ยนได้เป็นอย่างดี



เฟตตูชิน อัลเฟรโด (Fettuccine alfredo)

เป็นอีกเมนูซึ่งเป็นที่นิยมของชาวอิตาลีเลียน ใช้ “ซอสครีม” ที่เรียกว่า “ซอสอัลเฟรโด (Alfredo)” ซึ่งเป็นซอสที่ผสมครีมและชีสพาร์เมซาน (Parmesan) เข้าด้วยกัน โดยใช้วิธีการทำซอสให้เสร็จ ก่อนนำมาผัดรวมกับเส้น “เฟตตูชิน (Fettuccine)” ที่ทำการต้มสุกแล้ว อาจเพิ่มเนื้อสัตว์หรือเห็ดแชมปิญองลงไปผัดด้วยตามชอบ หรือเพิ่มชีสพาร์เมซานตอนร้อนๆ ได้เลย



โซบะ (Soba)

เมนูบะหมี่แบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น ทำมาจาก แป้งบัควีท (Buckwheat Flour) ผสมน้ำ นวดแล้วตัดจนได้เส้นที่มีลักษณะคล้ายเส้นเฟตตูชิน (Fettuccine) ของอิตาลี สีเขียวอมน้ำตาล โซบะที่ผลิตจากบัควีทล้วนเรียกว่า “จูวารี โซบะ” มีคุณภาพทางอาหารสูงและมีราคาแพง คนญี่ปุ่นนิยมกินโซบะแบบเย็น (ซารุโซบะ) ในฤดูร้อน ด้วยการคิปลิ้นจุ่มลงในน้ำซอสโชยุที่ปรุงจากสาหร่าย ปลาแห้ง ซอสถั่วเหลือง และเต้าเจี้ยวเท่านั้น บางแห่งอาจใส่ต้นหอม หั่นฝอย วาซาบิ และโชงกุกะทาสุดเพื่อเพิ่มรสชาติและรสสัมผัส



ผัดสปากตตีเปรู (Tallarin Saltado)

เมนูที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารจีน แต่ใช้เส้นสโตนอิตาลีอย่าง “สปาเกตตี (Spaghetti)” หรือ “ลิงกวิเน (Linguine)” เป็นวัตถุดิบ นำมาผัดกับเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ตามต้องการ และทำการคั่วบนกระทะไฟแรงตามวิธีผัดแบบจีน ส่วนผสมมักประกอบด้วยมะเขือเทศ หัวหอม กระเทียม ชิง และใส่ไวน์ขาวลงไปปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย ก่อนโรยหน้าด้วยต้นหอมหั่นท่อนและผักชีฝรั่งสับ เป็นเมนูที่สามารถหาได้ทั่วไปในท้องอาหารจีนกวางตุ้ง ซึ่งมีอยู่มากมายในกรุงลิมา เมืองหลวงของประเทศเปรู

ทุกปา (Thukpa)

เป็นก๋วยเตี๋ยวน้ำที่นิยมในทิเบต และประเทศใกล้เคียง เช่น เนปาล ภูฏาน อินเดีย โดยได้รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน เส้นที่ใช้ทำมาจากแป้งข้าวบาร์เลย์ มีลักษณะคล้ายเส้นบะหมี่ ส่วนประกอบอื่น ๆ จะเป็นเนื้อสัตว์ในพื้นที่ เช่น จามรี แพะ และไก่ ซึ่งนิยมกินในซุบน้ำขุ่น หรือใส่ผักเพียงอย่างเดียว ซึ่งนิยมกินกับซุบน้ำใส โดยใช้เครื่องเทศในการปรุงรส และดับกลิ่นสาบของเนื้อ เช่น มาซาลา (Masala) ยี่หว่า เมล็ดผักชี ผงขมิ้น เป็นต้น การรับประทานทุกปาะจะไม่มีการปรุงรสเพิ่มเติม



ก๋วยเตี๋ยวน้ำฮาวาย (Saimin)

เมนูบะหมี่ใส่น้ำซุปลิสต์สไตล์ญี่ปุ่น มีลักษณะผสมระหว่างราเม็งสไตล์ญี่ปุ่นกับบะหมี่ของจีน แท้จริงแล้ว Saimin เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากผู้อพยพชาวญี่ปุ่นและจีนที่ลี้ภัยมาอยู่รัฐฮาวาย ประเทศสหรัฐอเมริกาในช่วงปี ค.ศ. 1800 (พ.ศ. 2343) แต่ได้รับการพัฒนารสชาติให้มีเอกลักษณ์เฉพาะ ถูกปากทั้งคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว เมนูนี้ได้รับความนิยมถึงขนาดที่ร้านเบอร์เกอร์แฟรนไชส์ชื่อดังอย่างแมคโดนัลด์ที่ฮาวาย ต้องมีเมนูนี้ไว้ให้บริการ



บะหมี่เปอร์เซีย (Ash Reshteh)

ใช้เส้นที่เรียกว่า “เรซเทห์ (Reshteh)” รับประทานในน้ำซุบบางม้งสีวรรตีมีลักษณะเป็นซุบขุ่น เรียกว่า “มินเนสโตรเน่ (Minestrone)” ที่ประกอบด้วย พืชผักสมุนไพรที่ติดรสสุขภาพ เช่น ขมิ้น ผักขม และถั่วลิสง รวมถึงเครื่องเทศที่ไวกลิ่น เช่น สะระแหน่ หอม กระเทียม โรยหน้าด้วยผักชีฝรั่ง ชาวอิหร่านเชื่อกันว่าอาหารจานนี้จะทำให้เกิดโชคลาภและความสำเร็จ จึงเป็นอีกหนึ่งเมนูที่ชาวอิหร่านนิยมรับประทานในช่วงเทศกาลปีใหม่ของชาวเปอร์เซียที่เรียกว่า “โนรูซ (Norooz)”



ฟิเดว่า (Fideuà)

เป็นเมนูที่มีต้นเพมาจากเมืองชายฝั่งของสเปนอย่างบาเลนเซีย (Valencia) มีความคล้ายคลึงกับข้าวผัดสเปน (Paella) แต่ใช้วัตถุดิบหลักเป็นเส้นพาสต้าที่มีลักษณะกึ่งกลางแทนข้าว แล้วใช้สัตว์ทะเล เช่น หหมึก กุ้ง และหอย เป็นวัตถุดิบหลัก ทำการปรุงรสด้วยพริกแดง หัวหอมใหญ่ มะเขือเทศ กระเทียม ผักชีฝรั่ง เกลือ และพริกไทย นอกจากนี้ยังมีการทำเส้นดำ (Fideuà negra) โดยการใส่หมึกดำที่ได้จากหมึก เพื่อให้มีสีดำและช่วยดึงรสชาติของอาหารทะเลให้โดดเด่นขึ้นมา

เรียบเรียงข้อมูลจาก

- Around the World in 12 Noodle Dishes (<http://www.cntraveler.com/galleries/2015-11-09/around-the-world-in-12-noodle-dishes-from-ramen-to-saimin>)
- 19-best-noodle-dishes-from-around-the-world (<https://communitytable.parade.com/566910/maggiezh/19-best-noodle-dishes-from-around-the-world/>)
- รายการเล่าเส้นเป็นเรื่อง : เมนูเส้นนานาชาติในประเทศไทย, ออกอากาศวันที่ 24-01-59

นิทรรศการ พิพิธอาเซียน ภาค 7 เส้นเล่าเรื่อง 08-60/No.05



ผลิตโดย
โครงการกิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการ
สำนักงานอุทยานการเรียนรู้ (TK park) สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน)