



# ขนมจีน...

# สไตล์อาเซียน

**ขนมจีน** เป็นอาหารเส้นอีกประเภทหนึ่งที่อยู่กับคนในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มาอย่างช้านาน แม้แต่ละประเทศจะใช้ข้าวเจ้าในการทำเส้นขนมจีนเหมือนกัน **แต่สิ่งที่นำมาทำร่วมกับขนมจีนนั้นก็กลับแตกต่างกัน...**

## นมบันจิก (Nom Pan Jok)

รับประทานกับน้ำยาปลา ร้ามีทั้งแบบใส่กะทิและไม่ใส่กะทิ ชาวกัมพูชาจะไม่ใส่พริกแกงลงไป ในน้ำยา แต่จะโรยพริกป่นเป็นการปรุงรสแทน



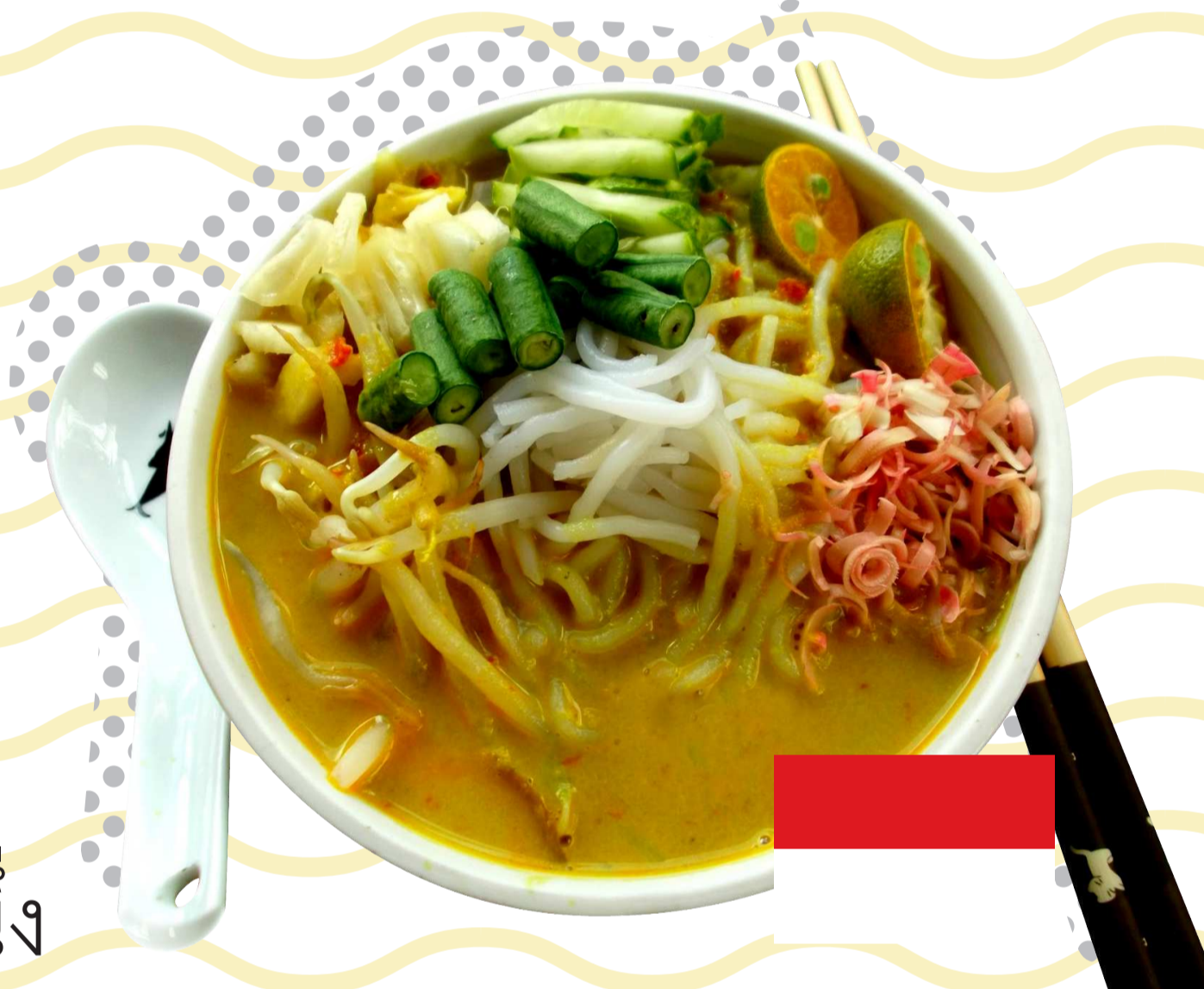
## โมฮิงกา หรือ มงฮิงกา (Mohinga)

เป็นอาหารประจำชาติของชาวเมียนมา กินคู่กับน้ำยาปลา นิยมรับประทานเป็นอาหารเช้า มีส่วนผสมของข้าวอบบด กระเทียม หอมแดง หยวกกล้วย ขิง กะปิ และปลาตุ๋น



## ลักซาโบโกร์ (Laksa Bogor)

เป็นอาหารที่กินเส้นขนมจีนกับน้ำแกงสีเหลืองข้นที่มีส่วนผสมของหอมแดง กระเทียม ผักชี ขมิ้น ตะไคร้ และเกลือ กินคู่กับข้าวเหนียวหนึ่งถ้วย ถั่วงอก ใบโหระพา เนื้อไก่ ไช้ต้มและซอสมะเขือเทศ



## ลักซา (Laksa)

อาหารประจำชาติของสิงคโปร์ ที่กินเส้นขนมจีนโดยราดด้วยซุปรี่ปรุงด้วยเนื้อปลา เครื่องปรุงเป็นหอมแดง และใบสาระแหน่ มีอาหารทะเลเป็นส่วนผสม หน้าตาคล้ายเมนูข้าวซอยของไทย มีทั้งแบบใส่กะทิและไม่ใส่กะทิ



## ข้าวปุ้น

รับประทานคู่กับน้ำยาปลาและน้ำยาเปิด ในหลวงพระบาง เมืองหลวงของประเทศ นิยมนำขนมจีนมารับประทานกับน้ำยาผสมเลือด หรือเรียกว่าน้ำแจ่ว ซึ่งมีทั้งแบบใสและแบบข้น



## บุ้น (Bun)

นิยมกินกับน้ำซุปรี่และเนื้อ ส่วนในเมืองเว้จะเรียกว่า บุ้นบ่อเฮว้ (Bun Bo Hue) ทางภาคเหนือจะรับประทานกับหมูย่าง เรียกว่า บุ้นจ๋า



## ปันสิด ลุก ลุก (Pancit Lug Lug)

เป็นเส้นคล้ายขนมจีนราดด้วยซอสที่มีส่วนผสมของกุ้ง ปรุงรสตามเอกลักษณ์ของฟิลิปปินส์ มีไข่ต้มเป็นเครื่องเคียง



## ขนมจีน

ในประเทศไทยมีชื่อเรียกแตกต่างกันตามภูมิภาค ภาคกลาง “ขนมจีน” ภาคอีสาน “ข้าวปุ้น” ภาคเหนือ “ขนมเส้น” ภาคใต้ “โหนดมจีน” และกินกับน้ำยาที่แตกต่างกัน

## ลักซา (Laksa)

มีลักษณะเหมือนของสิงคโปร์ แต่ลักษณะของมาเลเซียจะเป็นสูตรเฉพาะ โดยมีการใส่เส้นหมี่หั่นลงไปด้วย



ภาคกลาง  
ขนมจีนน้ำยากะทิ ขนมจีนน้ำพริก



ภาคเหนือ น้ำเงี้ยว

## รู้หรือไม่

- “ขนมจีน” เดิมเป็นอาหารของชาวมอญที่เรียกว่า “คนอมจิน” (คนอม แปลว่า ข้าวที่นำมาผัดให้เป็นแป้ง ส่วน จิน แปลว่า สุก) แล้วคนไทยก็เรียกเพี้ยนมาเป็น “ขนมจีน”
- คนจีนเชื่อว่าการให้ “เส้นหมี่” เป็นของขวัญถือได้ว่าเป็นการอวยพรให้ผู้รับมีอายุยืนยาวเหมือนกับความยาวของเส้นหมี่ มีความเจริญงอกงาม ความสะอาดบริสุทธิ์เหมือนกับเส้นหมี่



ภาคอีสาน น้ำแจ่ว



ภาคใต้ปลา (ภาคใต้)

นิทรรศการ พิพิธภัณฑ์ ภาค 7 เส้นสำเรื่อง 08-60/No.07



ผลิตโดย  
โครงการกิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการ  
สำนักงานอุทยานการเรียนรู้ (TK park) สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน)