



กินเส้นรอบโลก

การที่ “วัฒนธรรมการกินเส้น” ปรากฏอยู่ในหลายพื้นที่ในโลก เส้นจึงมีรูปร่างและชื่อที่ใช้เรียกขานแตกต่างกันไป แต่หากพิจารณาจากวัตถุดิบ และวิธีการทำเส้นแล้ว นานาเส้นต่างมีความคล้ายคลึง

ตัวอย่างของเส้นจากทั่วโลก

เส้นข้าวเจ้า (Rice Noodles)

แป้งข้าวเจ้า (Rice Flour)

เส้นข้าวสาลี (Wheat Noodles)

แป้งสาลี (Wheat Flour)

เส้นถั่วเขียว (Mung Bean Noodles)

แป้งถั่วเขียว (Mung Bean Flour)

เส้นใหญ่ (Wide Rice Noodles)

มาเลเซียและสิงคโปร์ : กวางเตียว (Kway Teow)

เส้นเฟอ (Pho)

คนเวียดนามพัฒนาขึ้นมาในช่วงสงครามเพื่อใช้ทำ “เฟอ” รับประทาน

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

วุ้นเส้น (Glass Noodles)

เส้นเซี่ยงไฮ้ (Mung Bean Sheets)

เส้นเล็ก (Rice Noodles)

มาเลเซียและสิงคโปร์ : เทอเฟิน (Ho Fun)

ขนมจีน (Khanom Chin)

เส้นจากแป้งข้าวเจ้าถือเป็นวัฒนธรรมร่วมในอาเซียน

บะหมี่แบบแบน (Wide Egg Noodles)

แผ่นเกี๊ยว (Wonton Sheets)

บะหมี่หยก (Jade Noodles)

เส้นบะหมี่ที่มีใบเตยเป็นส่วนผสมทำให้ได้เส้นสีเขียว

เส้นบุก (Konjac Noodles)

เส้นบุก / ชิระตะกิ (Konjac Noodles / Shirataki)

เส้นหมี (Rice Vermicelli)

มาเลเซียและสิงคโปร์ : หมี่หูน (Mee Hoon)

เส้นกวยจั๊บ (Paste of Rice Noodles / Chinese Roll Noodles)

ผลิตจากแป้งข้าวเจ้า โดยเน้นส่วนปลายข้าว

อุด้ง (Udon)

เส้นอุด้งกลมเหมาะกับการรับประทานกับน้ำซุปร้อน ๆ

โซเมง (Somen)

เส้นกลมเรียวยาว เส้นรอบวงห้ามเกิน 1.3 มิลลิเมตร

คิชิมง (Kishimen)

เส้นหน้าตาคล้ายอุด้ง ถูกรีดจนแบน

เส้นสาหร่ายเคลป์ (Kelp Noodles)

เส้นแก้ว (Kelp Noodles)

เส้นจันท์ (“Sen Jan” Rice Noodles)

คนไทยพัฒนาขึ้นมาเป็นเส้นของตัวเอง ใช้ทำผัดไทย

เส้นกวยจั๊บญวน (Rice Stick (Vietnamese Style))

ผลิตจากแป้งข้าวเจ้าเป็นหลัก ผสมแป้งมัน หรือแป้งข้าวเหนียวเป็นส่วนประกอบ

พาสต้า (Pasta)

อิตาลี : เส้นที่ผลิตจากวัตถุดิบหลัก คือ แป้งสาลี และไข่ มีหลากหลายหน้าตา และมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันออกไปตามหน้าตาของเส้น

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

เส้นสาหร่ายเคลป์ (Kelp)

เส้นโคราช (“Korai” Rice Noodles)

คนไทยพัฒนาขึ้นมาเป็นเส้นของตัวเอง ใช้ทำผัดหมี่โคราช

เส้นบักควีท (Buckwheat Noodles)

แป้งเมล็ดบักควีท (Buckwheat Flour)

เส้นลูกโอ๊ค (Acorn Noodles)

ลูกโอ๊ค (Acorn) แป้งลูกโอ๊ค (Acorn Flour)

เรียบเรียงข้อมูลจาก

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

โซบะ (Soba)

ญี่ปุ่น : เส้นเมล็ดบักควีท (Buckwheat) สีส้มเขียวอมเทา จะมีการใส่แป้งสาลีเป็นส่วนผสมเล็กน้อยเพื่อเพิ่มความหนืดของแป้ง

บักกุ๊กซู (Mak Guksu)

เกาหลี : เส้นเมล็ดบักควีท (Buckwheat) มีรสชาติเ็น และหนักกว่าเส้นโซบะ