

อร่อยรอบโลก กับเมนูเส้น



จางจิงมยอน (Chajangmyeon)

บะหมี่ดำเกาหลีใต้ที่คนไทยเรียกกันติดปากว่า “จางจิงมยอน” จริง ๆ แล้วไม่ใช่อาหารของเกาหลี แต่เป็นอาหารทางตอนเหนือของชาวจีน ซึ่งเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในเกาหลี โดยรับประทานกับซอสถั่วดำเข้มข้นที่เรียกว่า “จางจิง” คู่กับแตงกวาหั่นเป็นเส้นแช่เย็นเพิ่มความสดชื่นและแก้เลี่ยนได้เป็นอย่างดี

โซบะ (Soba)

เมนูบะหมี่แบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น ทำมาจากแป้งบัควีท (Buckwheat Flour) ผสมน้ำ นวดแล้วตัดจนได้เส้นที่มีลักษณะคล้ายเส้นเฟตตูชิน (Fettuccine) ของอิตาลี สีเขียวอมน้ำตาล โซบะที่ผลิตจากบัควีทล้วนเรียกว่า “จูวารี โซบะ” มีคุณภาพทางอาหารสูง และมีราคาแพง คนญี่ปุ่นนิยมกินโซบะแบบเย็น (ซารุโซบะ) ในฤดูร้อน ด้วยการคั้นเส้นจุ่มลงในน้ำซอสโชยุ ที่ปรุงจากสาหร่าย ปลาแห้ง ซอสถั่วเหลือง และเต้าเจี้ยวเท่านั้น บางแห่งอาจใส่ต้นหอมหั่นฝอย วาซาบิ และโชงันเทศเพื่อเพิ่มรสชาติและรสสัมผัส

ทุกปา (Thukpa)

เป็นก๋วยเตี๋ยวน้ำที่นิยมในทิเบตและประเทศใกล้เคียง เช่น เนปาล ภูฏาน อินเดีย โดยได้รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน เส้นที่ใช้ทำมาจากแป้งข้าวบาร์เลย์ มีลักษณะคล้ายเส้นบะหมี่ ส่วนประกอบอื่น ๆ จะเป็นเนื้อสัตว์ในพื้นที่ เช่น จามรี แพะ และไก่ ซึ่งนิยมกินในซุบน้ำร้อนหรือใส่ผักเพียงอย่างเดียว ซึ่งนิยมกินกับซุบน้ำใส โดยใช้เครื่องเทศในการปรุงรสและดับกลิ่นสาบของเนื้อ เช่น มาซาลา (Masala) ยี่หว่า เมล็ดผักชี ผงขมิ้น เป็นต้น การรับประทานทุกปาจะไม่มีการปรุงรสเพิ่มเติม



บะหมี่เปอร์เซีย (Ash Reshteh)

ใช้เส้นที่เรียกว่า “เรชเทห์ (Reshteh)” รับประทานในน้ำซุบบางแบบมีรสขมมีลักษณะเป็นซุบซัน เรียกว่า “มินเนสโตรเน่ (Minestrone)” ที่ประกอบด้วยพืชผักสมุนไพรที่ดีต่อสุขภาพ เช่น ขมิ้น ผักขม และถั่วลิสง รวมถึงเครื่องเทศที่ให้ความร้อน เช่น สะระแหน่ หอม กระเทียม โรยหน้าด้วยผักชีฝรั่ง ชาวอิหร่านเชื่อกันว่าอาหารจานนี้จะทำให้เกิดโชคและความสำเร็จ จึงเป็นอีกหนึ่งเมนูที่ชาวอิหร่าน นิยมรับประทานในช่วงเทศกาลปีใหม่ ของชาวเปอร์เซีย ที่เรียกว่า “โนรูซ (Norooz)”



ผัดสปาเกตตีเปรู (Tallarín Saltado)

เมนูที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารจีน แต่ใช้เส้นสเปคัลโอตาเลียนอย่าง “สปาเกตตี (Spaghetti)” หรือ “ลิงกวินี (Linguine)” เป็นวัตถุดิบ นำมาผัดกับเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ตามต้องการ และทำการควั่นกระทะไฟแรงตามวิธีผัดแบบจีน ส่วนผสมมักประกอบด้วยมะเขือเทศ หัวหอม กระเทียม ชิง และใส่ไวน์ขาวลงไปปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย ก่อนโรยหน้า ด้วยต้นหอมหั่นท่อนและผักชีฝรั่งสับ เป็นเมนูที่สามารถหาได้ทั่วไปในท้องอาหารจีนกวางตุ้ง ซึ่งมียู่มากมายในกรุงลิมา เมืองหลวงของประเทศเปรู

ก๋วยเตี๋ยวน้ำฮาวาย (Saimin)

เมนูบะหมี่ใส่น้ำซุปลาสสไตล์ญี่ปุ่น มีลักษณะผสมระหว่างราเม็งสไตล์ญี่ปุ่น กับบะหมี่ของจีน แท้จริงแล้ว Saimin เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากผู้อพยพชาวญี่ปุ่น และจีนที่ลี้ภัยมายังรัฐฮาวาย ประเทศสหรัฐอเมริกาในช่วงปี ค.ศ. 1800 (พ.ศ. 2343) แต่ได้รับการพัฒนารสชาติให้มีเอกลักษณ์เฉพาะ ถูกปากทั้งคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว เมนูนี้ได้รับความนิยมถึงขนาดที่ร้านเบอร์เกอร์แฟรนไชส์ชื่อดังอย่างแมคโดนัลด์ที่ฮาวายต้องมีเมนูนี้ไว้ให้บริการ



ฟิเดว่า (Fideuà)

เป็นเมนูที่มีพื้นเพมาจากเมืองชายฝั่งของสเปนอย่างบาเลนเซีย (Valencia) มีความคล้ายคลึงกับข้าวผัดสเปน (Paella) แต่ใช้วัตถุดิบหลักเป็นเส้นพาสต้าที่มีลักษณะกึ่งวงแหวนแล้วใช้สัตว์ทะเล 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/maggiexhu/19-best-noodle-dishes-from-around-the-world/>)
 • รายการเส้นเป็นเรื่อง : เมนูเส้นนานาชาติในประเทศไทย, ออกอากาศวันที่ 24-01-59