

ขนมจีน...

สไตล์อาเซียน



ขนมจีน เป็นอาหารเส้นอีกประเภทหนึ่งที่อยู่คู่กับคนในภูมิภาคเอเชีย ตะวันออกเฉียงใต้มาอย่างช้านาน แม้แต่ละประเทศ จะใช้ข้าวเจ้าในการทำเส้นขนมจีนเหมือนกัน **แต่สิ่งที่นำมาทำร่วมกับขนมจีนนั้นก็กลับแตกต่างกัน....**

นมบันจิก (Nom Pan Jok)

รับประทานกับน้ำยาปลา รามีทั้งแบบใส่กะทิและไม่ใส่กะทิ ชาวภูมิภาคจะไม่ใช่พริกแกงลงไปนํ้ายา แต่จะโรยพริกป่น เป็นการปรุงรสแทน



โมฮิงกา หรือ มั่งฮิงกา (Mohinga)

เป็นอาหารประจำชาติของชาวเมียนมา กินคู่กับน้ำยาปลา นิยมรับประทานเป็นอาหารเช้า มีส่วนผสมของข้าวอบบด กระเทียม หอมแดง หยากกล้วย ชিং กะปิ และปลาตุ๋น



ลักซาโบโกร์ (Laksa Bogor)

เป็นอาหารที่กินเส้นขนมจีนกับน้ำแกงสีเหลืองข้น ที่มีส่วนผสมของหอมแดง กระเทียม ผักชี ขมิ้น ตะไคร้ และเกลือ กินคู่กับข้าวเหนียวหนึ่ง ถ้วยอก ใบโหระพา เนื้อไก่ ไข่ต้มและซอซบัลจุกา



ลักซา (Laksa)

อาหารประจำชาติของสิงคโปร์ ที่กินเส้นขนมจีนโดยราดด้วยซุปล ที่ปรุงด้วย เนื้อปลา เครื่องปรุงเป็นหอมแดง และใบสาระแทน มีอาหารทะเลเป็นส่วนผสม หน้าตาคล้ายเมนูข้าวซอยของไทย มีทั้งแบบใส่กะทิและไม่ใส่กะทิ



ข้าวปุ้น

รับประทานคู่กับน้ำยาปลาและน้ำยาเป็ด ในหลวงพระบาง เมืองหลวงของประเทศ นิยมนำขนมจีนมารับประทานกับน้ำยา ผสมเลือดหรือเรียกว่าน้ำแจ่ว ซึ่งมีทั้งแบบใสและแบบข้น



บุ้น (Bun)

นิยมกินกับน้ำซุปลและเนื้อ ส่วนในเมืองเว้จะเรียกว่า บุ้นบ่อเฮวี (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” และกินกันน้ำยาที่แตกต่างกัน

ลักซา (Laksa)

มีลักษณะเหมือนของสิงคโปร์ แต่ลักซาของมาเลเซีย จะเป็นสูตรเฉพาะ โดยมีการใส่เส้นที่มีหูลงไปด้วย



ภาคกลาง
ขนมจีนน้ำยากะทิ ขนมจีนน้ำพริก



ภาคเหนือ น้ำเงี้ยว



ภาคอีสาน น้ำแจ่ว



ภาคใต้ ปลา (ภาคใต้)

รู้หรือไม่

- “ขนมจีน” เดิมเป็นอาหารของชาวมอญที่เรียกว่า “คนอมจิน” (คนอม แปลว่า ข้าวที่นำมาทอดให้เป็นแป้ง ส่วน จิน แปลว่า สุก) แล้วคนไทยก็เรียกเพี้ยนมาเป็น “ขนมจีน”
- คนจีนเชื่อว่า การให้ “เส้นหมี่” เป็นของขวัญถือได้ว่าเป็นการอวยพรให้ผู้รับมีอายุยืนยาวเหมือนกับความยาวของเส้นหมี่ มีความเจริญงอกงาม ความสะอาดบริสุทธิ์เหมือนกับเส้นหมี่