

กินเส้น รอบโลก

การที่ “วัฒนธรรมการกินเส้น” ปรากฏอยู่ในหลายพื้นที่ในโลก เส้นจึงมีรูปร่างและชื่อที่ใช้เรียกขานแตกต่างกันไป แต่หากพิจารณาจากวัตถุดิบ และวิธีการทำเส้นแล้ว นานาเส้นต่างมีความคล้ายคลึง

ตัวอย่างของเส้นจากทั่วโลก

เส้นข้าวเจ้า (Rice Noodles)



แป้งข้าวเจ้า (Rice Flour)

เส้นใหญ่ (Wide Rice Noodles)

มาเลเซียและสิงคโปร์ : กวางเตียว (Kway Teow)

เส้นเล็ก (Rice Noodles)

มาเลเซียและสิงคโปร์ : เหอเฟิน (Ho Fun)

เส้นหมี่ (Rice Vermicelli)

มาเลเซียและสิงคโปร์ : หมี่หูน (Mee Hoon)

เส้นจันท์ (“Sen Jan” Rice Noodles)

คนไทยพัฒนาขึ้นมาเป็นเส้นของตัวเอง ใช้ทำผัดไทย

เส้นโคราช (“Korat” Rice Noodles)

คนไทยพัฒนาขึ้นมาเป็นเส้นของตัวเอง ใช้ทำผัดหมี่โคราช

เส้นเฟอ (Pho)

คนเวียดนามพัฒนาขึ้นมาในช่วงสงคราม เพื่อใช้ทำ “เฟอ” รับประทาน

ขนมจีน (Khanom Chin)

เส้นจากแป้งข้าวเจ้าถือเป็นวัฒนธรรมร่วมในอาเซียน

เส้นกวยจั๊บ (Paste of Rice Noodles / Chinese Roll Noodles)

ผลิตจากแป้งข้าวเจ้าโดยเน้นส่วนผสมแป้งข้าว

เส้นกวยจั๊บญวน (Rice Stick (Vietnamese Style))

ผลิตจากแป้งข้าวเจ้าเป็นหลักผสมแป้งมันหรือแป้งข้าวเหนียวเป็นส่วนประกอบ

เส้นข้าวสาลี (Wheat Noodles)



แป้งสาลี (Wheat Flour)

บะหมี่ (Egg Noodles)

จีน : ลาเมียน (Lamian), ญี่ปุ่น : ราเมง (Ramen), เกาหลี : รามยอน (Ramyeon), อิหร่าน : เล็งเมน (Lengmen), อินโดนีเซีย : บักหมี่ (Bakmi)

เส้นทั้งหมดนี้พัฒนามาจากเส้นลาเมียน เส้นที่ผลิตจากวัตถุดิบหลัก คือ แป้งสาลีไข่ และเกลือ ของจีน โดยคนไทยเรียกมัน ๆ ว่า เส้นบะหมี่



บะหมี่แบบแบน (Wide Egg Noodles)

แผ่นเกี้ยว (Wonton Sheets)

บะหมี่หยก (Jade Noodles)

เส้นบะหมี่ที่มีใบคะน้าเป็นส่วนผสมทำให้ได้เส้นสีเขียว



อุด้ง (Udon)

เส้นอ้วนกลมเหมาะกับการรับประทานกับน้ำซุปร้อน ๆ



โซเมง (Somen)

เส้นกลมเรียวยาวเส้นรอบวงห้ามเกิน 1.3 มิลลิเมตร



คิชิมง (Kishimen)

เส้นหน้าตาคล้ายอุด้ง ถูกรัดจนแบน



พาสต้า (Pasta)

อิตาลี : เส้นที่ผลิตจากวัตถุดิบหลัก คือ แป้งสาลี และไข่ มีหลากหลายหน้าตา และมีชื่อเรียกที่แตกต่างออกไปตามหน้าตาของเส้น



สปาเกตตี (Spaghetti)



เฟตตูชิน (Fettuccine)



มัคคะโรนี (Macaroni)



เพนเน่ (Penne)



ลาซันญา (Lasagna)

เส้นบัควีท (Buckwheat Noodles)



เมล็ดบัควีท (Buckwheat)

แป้งเมล็ดบัควีท (Buckwheat Flour)



โซบะ (Soba)

ญี่ปุ่น : เส้นเมล็ดบัควีท (Buckwheat) สีส้มเขียวอมเทา จะมีการใส่แป้งสาลีเป็นส่วนผสมเล็กน้อยเพื่อเพิ่มความหนืดของแป้ง



มัคกุกซู (Mak Gusu)

เกาหลี : เส้นเมล็ดบัควีท (Buckwheat) มีรสชาติเบาและหนึบกว่าเส้นโซบะ

เส้นถั่วเขียว (Mung Bean Noodles)



แป้งถั่วเขียว (Mung Bean Flour)



วุ้นเส้น (Glass Noodles)



เส้นเซี่ยงไฮ้ (Mung Bean Sheets)

เส้นบุก (Konjac Noodles)



ผงบุก (Konjac Flour)



เส้นบุก / ชิระตะกิ (Konjac Noodles / Shirataki)

เส้นสาหร่ายเคลป์ (Kelp Noodles)



สาหร่ายเคลป์ (Kelp)

เส้นแก็ว (Kelp Noodles)

เส้นลูกโอ๊ค (Acorn Noodles)



ลูกโอ๊ค (Acorn)

แป้งลูกโอ๊ค (Acorn Flour)



โทโรริ กุกซู (Dotori Gusu)

เรียบเรียงข้อมูลจาก

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

นิทรรศการ พิพิธอาเซียน ภาค 7 เส้นเล่าเรื่อง 08-60/No.04