


ที่มาของ "ขนมจีน"

นำเสนอเมื่อ : 11 พ.ค. 2552

ที่มาของ "ขนมจีน"

 แม้จะมีชื่อว่า "ขนมจีน" แต่อาหารจานนี้ไม่ได้เป็นทั้งขนม และไม่ได้เกี่ยวข้องกับประเทศจีนอีกต่างหาก โดยบารุง คำเอก จากคณะโบราณคดี ม.ศิลปากรเป็นผู้สันนิษฐานว่าขนมจีนนั้นเดิมเป็นอาหารของชาวมอญ โดยขนมจีนในภาษามอญนั้นเรียกว่า "คนอม" ส่วนคำว่า "จีน" นั้นไม่มีใช้ในภาษามอญ มีแต่คำว่า "จิ้น" ซึ่งแปลว่าสุก, วากันว่า ขณะที่คนมอญกำลังทำคนอมอยู่ ก็มีคนไทยเดินมาและรองถามว่ากำลังทำอะไรอยู่ คนมอญก็ตอบเป็นภาษามอญว่า "คนอมจิ้นโกกเซมเจียะกัม" แปลว่าขนมจีนสุกแล้ว เรียกคนไทยมากินด้วยกัน และจากนั้นเป็นต้นมา คนไทยก็เรียกอาหารชนิดนี้ว่า "คนอมจิ้น" และเพี้ยนมาเป็น "ขนมจีน"

ขนมจีนนั้นเป็นอาหารที่พบเห็นกันได้ไ้ในแถบดินแดนสุวรรณภูมิ คนไทย คนมอญ คนพม่า คนลาว คนกัมพูชา และคนเวียดนามต่างก็มีขนมจีนเป็นอาหารที่กินกันในชีวิตประจำวัน จะต่างกันไปที่ตรงนำยาที่นำมาราดบนขนมจีนนั่นเอง ในประเทศไทยเองก็มีการกินขนมจีนกันทั่วไปในทุกพื้นที่ภาคเหนือเรียกขนมจีนว่าขนมเส้น ภาคอีสานเรียกข้าวปุ้น แต่ก็คือเส้นขนมจีนเหมือนกัน โดยเส้นขนมจีนนั้นจะมีสองแบบคือขนมจีนแฉ่งหมักและขนมจีนเส้นสด โดยขนมจีนแฉ่งหมักจะมีความเหนียวนุ่มมาก มีกลิ่นแฉ่งหมัก และมีสีเหลืองคล้ำ ส่วนขนมจีนเส้นสดนั้นใช้เวลาแช่ข้าวสาลีลง เส้นขนมจีนจึงนุ่มเหนียวไม่เท่าขนมจีนแฉ่งหมัก ส่วนความอร่อยนั้นก็แล้วแต่คนชอบ

สำหรับคุณค่าจากขนมจีนนั้น หลักๆเลยก็คือจะได้คาร์โบไฮเดรตจากเส้นขนมจีน ส่วนคุณค่าอื่นๆนั้นก็มาจากนำยาที่เราเลือกกิน ไม่ว่าจะเป็นน้ำยาป่า น้ำยากะทิ น้ำยาแกงเขียวหวาน น้ำ ฯลฯ แต่ต้องไม่ลืมกินผักที่เป็นเครื่องเคียงให้เยอะๆด้วย รับรองว่าได้สารอาหารครบ 5 หมู่แน่นอน

ที่มา <http://www.manager.co.th/>