

เส้นหมี่ในวัฒนธรรมการกินของคนไทย

ก๋วยเตี๋ยว หมายถึงอาหารประเภทเส้นที่ทำจากข้าว ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมอาหารการกินของคนไทยมาอย่างยาวนาน ในปัจจุบันคนไทยมักนิยมรับประทานก๋วยเตี๋ยวในมื้ออาหารต่างๆ เนื่องจากมีร้านจำหน่ายอยู่ทั่วไป อีกทั้งยังมีก๋วยเตี๋ยวหลากหลายประเภทให้เลือกรับประทาน ซึ่งหนึ่งในนั้นคือ ก๋วยเตี๋ยวที่ทำจากเส้นหมี่

เส้นหมี่ ถือเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวขนาดเล็กที่สุด ทำจากข้าวเจ้าหรือข้าวสาลีจึงมีสีขาว มีทั้งเส้นหมี่สดที่สามารถนำไปประกอบอาหารได้ทันที และเส้นหมี่แห้งที่จะต้องนำมาแช่น้ำให้นิ่มก่อน ซึ่งปัจจุบันมีหลายยี่ห้อให้เลือกบริโภค โดยทั่วไปคนไทยนิยมแยกประเภทเส้นหมี่ออกจากเส้นเล็ก ซึ่งขนาดใหญ่กว่าเล็กน้อย แต่ในบางภูมิภาค เช่น ภาคอีสาน จะเรียกรวมเส้นเล็กเป็นเส้นหมี่ด้วย ซึ่งตามความหมายของเส้นหมี่ในภาษาจีนหรือหมี่แผ่นดินที่แปลว่าเส้นข้าวนั้นใช้เป็นการเรียกเส้นก๋วยเตี๋ยวขนาดอื่นๆ ที่ทำจากข้าวด้วย

วิวัฒนาการการบริโภคเส้นหมี่ในสังคมไทย สันนิษฐานว่ามีความเป็นมาตั้งแต่ในสมัยอยุธยาแล้ว แม้ว่าในบันทึกเกี่ยวกับบัญชีอาหารต่างๆ ในสมัยอยุธยาจะยังไม่พบการนำเส้นหมี่มาประกอบอาหารในวัฒนธรรมไทย แต่ก็พบร่องรอยการบริโภคเส้นหมี่ในสังคมไทย โดยเฉพาะชุมชนชาวจีนที่อพยพมาตั้งรกรากในกรุงศรีอยุธยาพบว่ามีการขายอาหารที่เรียกว่า แกงก๋วยเตี๋ยว ซึ่งหมายถึงก๋วยเตี๋ยวน้ำอย่างในปัจจุบัน ในสมัยรัตนโกสินทร์ มีภาพจิตรกรรมฝาผนังของวัดต่างๆ ที่สร้างขึ้นในยุคนี้เป็นภาพชาวจีนขายเรือขายก๋วยเตี๋ยวแสดงว่าก๋วยเตี๋ยวกลายเป็นอาหารประเภทหนึ่งในวัฒนธรรมไทยไปแล้ว แต่หลักฐานที่แสดงถึงการนำก๋วยเตี๋ยวหรือเส้นหมี่ของจีนมาปรุงเป็นอาหารไทยที่เก่าและชัดเจนที่สุด คือพระราชหัตถเลขา และบันทึกส่วนพระองค์ต่างๆ ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ทรงกล่าวถึงหมี่ชนิดต่างๆ ที่ปรุงเป็นอาหารไทยในทำเนียบเครื่องเสวย โดยเฉพาะหมี่ผัดและหมี่กรอบที่ทรงโปรดเป็นพิเศษ หมี่ผัดในลักษณะที่ผัดใส่กะทิหรือใส่ซอว์เป็นหนึ่งในเครื่องเสวยประจำทุกมื้อ ส่วนหมี่กรอบก็เป็นอาหารชาววังที่ประดิษฐ์คิดหนึ่ง ใช้เครื่องปรุงหลายชนิดและมีขั้นตอนการปรุงที่พิถีพิถันก็เริ่มมีชื่อเสียงมากขึ้นในเวลานั้น

ปัจจุบัน คนไทยในแต่ละภูมิภาคได้พลิกแพลงนำเส้นหมี่ไปประกอบอาหารหลากหลายชนิด ในภาคกลางที่นอกจากจะนิยมนำเส้นหมี่มาบริโภคเป็นก๋วยเตี๋ยวน้ำแล้ว ยังนิยมนำมาผัดซอว์ โดยผัดกับผักคะน้า ไข่ และเนื้อสัตว์ ปรุงรสด้วยซอว์ หรือนำมาผัดกับกะทิ หมู และเต้าหู้ ทานร่วมกับถั่วงอกดิบ ใบกุยช่าย และไข่เจียวหั่นฝอย ที่เรียกว่าหมี่กะทิ ในภาคใต้ก็นิยมนำเส้นหมี่ไปยำเรียกว่าเต้าคั่ว หรือ ท้าวคั่ว ในสำเนียงใต้ มักรู้จักกันในชื่อสลัดผักยี่ได้ซึ่งได้รับอิทธิพลจากคนจีนในแหลมมลายูปัจจุบันเป็นอาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา สำหรับภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานนั้น มักนิยมรับประทานเส้นเล็กมากกว่าเส้นหมี่ แต่ก็เรียกอาหารที่ปรุงเส้นเล็กว่าหมี่เหมือนกัน วัฒนธรรมการบริโภคเส้นหมี่ในภาคอีสานน่าจะได้รับอิทธิพลมาจากชาวนวนหรือชาวเวียงจันทน์โดยอาหารปรุงจากเส้นหมี่ที่มีชื่อเสียงและเป็นที่นิยมกันมากคือ หมี่โคราช นำหมี่มาผัดกับผักและเนื้อสัตว์ต่างๆ คล้ายผัดซอว์ แต่ปรุงรสด้วยพริกป่นให้มีรสเผ็ดจัดจ้านตามวัฒนธรรมการบริโภคของคนท้องถิ่นแถบนี้ นอกจากนี้ ยังพบว่ามีหมี่ผัดสารพัดทั่วท้องถิ่นอีสาน อาทิ หมี่ไฟแดงของจังหวัดบุรีรัมย์ หมี่สกลนคร หมี่อุบลหมี่พิมาย เป็นต้น