

4

อาหารสามัญ : วัฒนธรรมอาหาร และการกิน ของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย

Regular Meals: Food Culture
and Eating Habits of Vietnamese Thais
in Tha Bo District, Nong Khai Province

▶ ทุตียาภรณ์ ภูมิดอนมิ่ง
Tutiyaphorn Poomdonming

รับบทความ 30 เมษายน 2566
แก้ไขบทความ 25 ธันวาคม 2566
ตอบรับบทความ 26 ธันวาคม 2566

อาจารย์ประจำมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
64 ถนนทหาร ตำบลหมากแข้ง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี 41000

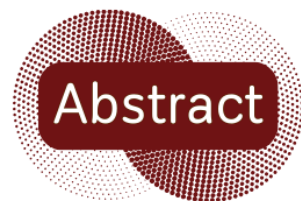
Corresponding author, e-mail: tutiyapoom@gmail.com

* บทสังเคราะห์จากงานวิจัยในโครงการ “นัยลักษณ์ชาติพันธุ์ของสำรับอาหารเวียดนาม ในเขตเทศบาลท่าบ่อ อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย”
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี



บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารการกินของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามในพื้นที่ตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อ อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย โดยเป็นการศึกษาเชิงชาติพันธุ์วรรณาด้วยวิธีการสำรวจ สังเกตวัฒนธรรมอาหารและวิถีการบริโภคอาหารสามัญในชีวิตประจำวัน ร่วมกับการสัมภาษณ์เชิงลึก และสนทนอย่างไม่เป็นทางการกับชาวไทยเชื้อสายเวียดนามในพื้นที่ศึกษา ผลการศึกษาพบว่า “อาหารสามัญ” ในชีวิตประจำวัน ทั้งในแง่ของรสชาติ วัตถุดิบ การปรุง การบริโภค และการจัดวางพื้นที่ของโต๊ะอาหาร สะท้อนให้เห็นถึงการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม อาหารสามัญ จึงมี “นัยลักษณ์ทางชาติพันธุ์” ที่สะท้อนให้เห็นถึงพัฒนาการทางความคิด วิถีชีวิต และ “ความเป็นเวียดนาม” ที่ปรากฏในชุมชนพหุวัฒนธรรม

คำสำคัญ: อาหารสามัญ นัยลักษณ์ชาติพันธุ์ คลังอาหาร



This article aims to investigate the food and eating culture of a Vietnamese-Thai community in the fresh market area of Tha Bo Municipality, Tha Bo District, Nong Khai Province. The research applies an ethnographic approach, utilizing methods that include participant observation, in-depth interviews and group discussion with the Vietnamese – Thais in the Tha Bo market. The study reveals that regular meals which are consumed in daily life, illustrate the cultural reproduction of the Thai-Vietnamese community. The study included aspects such as taste, ingredients, preparation, consumption, and table arrangements. The regular meals serve as a reflection of the development of their cultural attitudes, lifestyle, and the manifestation of “Vietnamese-ness” existing within the multicultural community.

Keywords: Regular meals, ethnic traits, food depository

บทนำ

บทความนี้นำเสนอประเด็นวัฒนธรรมอาหารการกินอาหารชาติพันธุ์ในพื้นที่อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย โดยมุ่งใช้ ตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อ เป็นกรณีศึกษาเพื่อการสำรวจพื้นที่ทางอาหารด้วยวิธีการทางชาติพันธุ์วรรณา (Ethnography) โดยการมีประสบการณ์ร่วมกับผู้คนในพื้นที่ เพื่อสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม (Participant observation) ในชีวิตประจำวันของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามด้วยการฟัง ดู อยู่ และนั่งชิมรสชาติที่โต๊ะอาหารของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม และร่วมกิจกรรมสัมพันธ์ทางสังคมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

ผู้เขียนเริ่มต้นการศึกษาด้วยการเข้าร่วมในการทำความสะดวกสบายสุสานธาตุมาร่วมบ้านเทวี¹ และได้ตั้งข้อสังเกตถึงการแสดงตัวตนของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามผ่านอาหารและการบริโภคอาหารเวียดนามที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมต่างนำมารับประทานร่วมกันระหว่างวันทำงานนั้น การเข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมวันนั้นผู้เขียนเห็นว่าตัวตนของคนกลุ่มนี้มี “อาหารสามัญ”² (Regular meals) ได้แก่ ข้าวต้มเวียดนาม ข้าวซอย ข้าวเหนียวหมอย ข้าวเหนียวกุนเชียง ข้าวเกรียบ และข้าวเกรียบปากหม้อ ซึ่งเป็นตัวแทนการแสดงออกและสืบต่อเรื่องราวที่มีมากกว่าการกินเพียงเพื่อสัมผัสกับรสชาติ หรือเพื่อบรรเทาความหิวเท่านั้น หากแต่อาหารยังคงสื่อสารระหว่างกลุ่มตนกับกลุ่มชนอื่นด้วยความหมายสำคัญของการเป็นภาพตัวแทนที่บรรจุ รวบรวม กลุ่ม ชุมชน และสังคมด้วยความรู้สึกร่วมเพื่อการแสดงออกซึ่งอัตลักษณ์และพื้นที่ เพื่อถักทอผ่านโครงร่างเครือข่ายของการกิน (Appadurai, 1981)

ความสำคัญของอาหารข้างต้นจึงมีไม่น้อยไปกว่าคุณค่าทางความเชื่อ ประเพณี และมรดกที่เป็นเครื่องมือในการสื่อสารระหว่างคนในสังคมที่อาหารเป็นวัตถุทางวัฒนธรรมสำคัญที่คอยสำแดงตัวตนถ่ายทอดความรู้ทั้งที่เป็นสูตรการแบ่งปันเรื่องเล่า เรื่องราวชีวิตอย่างเป็นทางการและไม่เป็นทางการจนกลายเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาอัตลักษณ์ (Identity development) ดังนั้นการทำงานภาคสนามในชุมชนชาติพันธุ์นี้ผู้เขียนมุ่งศึกษาอาหาร และวิถีอาหารของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม ขึ้นมาท่ามกลางความหลากหลายทางชาติพันธุ์คือ ไทย ลาว จีน และเวียดนาม” แล้วจึงนำไปสู่ข้อค้นพบในพื้นที่ศึกษาที่โยงไปถึงวัฒนธรรมอาหาร และการกินที่สะท้อนให้เห็นซึ่งความหมายและการอยู่ร่วมกันจนก่อรูปให้เห็นภาพตัวแทนของกลุ่มชาติพันธุ์นั้น ๆ ได้อย่างเป็นรูปธรรม (Scholliers 2001)

ดังนั้น วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามคือ กระบวนการสร้างความเข้าใจต่อการดำรงอยู่ที่ไม่หยุดนิ่งภายใต้วิถีวัฒนธรรม โครงสร้าง ระบบ หรือลักษณะทั่วไปของสังคม โดยบทความนี้ผู้เขียนมุ่งวิเคราะห์เฉพาะการแสดงออกของอาหารสามัญอันเป็นวิถีวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏในตลาดสดอำเภอท่าบ่อ

¹ สุสานธาตุมาร่วมบ้านเทวี หรือ “เหงี้ยจางเหวียดเกียวท่าบ่อ หนองคาย” (Nghĩa trang Việt kiều Thà Bò Noong Khai) หรือ “สุสานสีขาว” สถานที่ประกอบพิธีกรรมทางความเชื่อและศาสนาของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย จัดตั้งขึ้นโดยเหวียดเกียว รุนอาวโสใช้เป็นที่เก็บรวบรวมอัฐิและร่างไร้วิญญาณของผู้วายชนม์ตามคติความเชื่อของลัทธิบูชาบรรพบุรุษ (ancestor worship) หรือ “เถอกุงโตเตียน” (Thờ cúng tổ tiên) ของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม นอกจากนี้ พื้นที่แห่งนี้ยังอนุญาตให้มีการบรรจุศพของกลุ่มคนที่นับถือศาสนาอื่น ๆ เช่น ศาสนาพุทธ และ ศาสนาคริสต์ สุสานแห่งนี้ยังมีความโดดเด่นทางด้านจัดระเบียบของพื้นที่และรูปแบบทางสถาปัตยกรรม โดยอนุญาตให้ก่อสร้างฮวงซุ้ยบรรจุศพ หรือ โหมะ (mò) ให้เป็นรูปแบบเดียวกันเท่านั้น อีกทั้งยังไม่อนุญาตให้มีการจับจองหลุมฝังศพล่วงหน้าเพื่อสะท้อนถึงความเท่าเทียมกันระหว่างผู้วายชนม์

² อาหารสามัญ (regular meals) “ประเภทของอาหารในชีวิตประจำวัน” อาหารของคนต่างบ้านเกิด (ชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม) ชาวไทยเชื้อสายเวียดนามอำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย ที่เกิดขึ้นมาจากการประสบการณ์การกินร่วมกับความทรงจำอันเป็นธรรมเนียมการกินอันคุ้นเคยที่ปรากฏให้เห็นในตลาดสด บ้านหรือพื้นที่อื่น ๆ ซึ่งผูกพันกับชีวิต และการเป็นอยู่มาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ทั้งนี้ด้วยวิธีการสืบต่อารับอาหาร วิถีการกินอาหารจากรุ่นสู่รุ่นผ่านรสชาติ และการเป็นอาหารที่ปรุงจากทักษะมือของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม เป็นอาหารที่บรรจุซึ่งความหมาย ตัวตน และลักษณะเฉพาะ เพื่อชูความเป็นกลุ่มคน/ชาติพันธุ์ให้ผู้อื่นรับรู้ซึ่งวัฒนธรรมอาหาร และการกินของตนเองอันเป็นการแสดงออกจากลักษณะ และขอบเขตทางชาติพันธุ์แห่งถิ่นที่นั้น

จังหวัดหนองคาย อาหารสามัญดำรงอยู่ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงตามความทันสมัยในพื้นที่ทางอาหาร³ (Food space) ที่ถูกจัดเป็นสัดส่วนทั้งพื้นที่เปียก พื้นที่แห้ง และพื้นที่ขายอาหารมีทั้งนั่งกิน และซื้อกลับบ้านทั้งรอบบริเวณของตลาดยังถูกจัดวางให้ขายสินค้าท้องถิ่น/พื้นที่บ้านที่มีผลผลิตทางอาหาร ทั้งที่เป็นอาหารสด อาหารที่ทำสุกแล้วพร้อมทานเดินหิ้วขาย วางขายบนแผง และปรุงอาหารขายบนแผงตามสั่งจากลูกค้า

สำหรับผู้เขียน การแสดงออกข้างต้นคือวิถีทางอาหาร/พื้นที่ทางอาหารดังที่ นิติ ภาวครพันธุ์ (2558) นักวิชาการทางด้านมานุษยวิทยาได้ให้รายละเอียดในประเด็นตลาดสดว่า

“ตลาดสดจะมีการค้าขายที่คึกคักเต็มไปด้วยร้านค้าต่างๆ ที่มีชาวเมือง และคนนอกเมืองเข้ามาซื้อขายสินค้าในเช้าตรู่ราวตีห้าครึ่งพ่อค้าแม่ค้ากลุ่มแรกจะเริ่มตั้งแผงขายสินค้า สินค้าอาหารบางชนิดจะถูกนำเข้ามาจากที่อื่น เช่น เนื้อวัว ไก่ ไข่ หรือผักบางชนิด แต่สินค้าอาหารอีกหลายชนิดล้วนเป็นผลผลิตที่มาจากท้องถิ่น เช่น เนื้อหมู ผัก และดอกไม้ รวมทั้งอาหารที่ปรุงและทำสุกแล้ว เช่น ข้าวเส้น ข้าวซอย และขนมหวาน นอกจากนั้นก็จะมีสินค้าอื่น ๆ ของใช้ในครัวเรือน ของจิปาละ และเป็นเรื่องปกติที่แม่ค้าจำนวนหนึ่งซึ่งเป็นชาวเมืองหรือคนท้องถิ่นนำผลผลิตจากไร่นามาวางขาย และราวแปดโมงเช้าก็จะวาย”

รายละเอียดที่เสนอนี้มีความสำคัญที่ทำให้เห็นพื้นที่ทางอาหารอย่าง “ตลาดสด” ที่ไม่ได้มีบทบาทเพียงแค่เป็นแหล่งรวมวัตถุดิบเท่านั้น หากแต่พื้นที่สำคัญนี้ได้นำไปสู่การปะทะสังสรรค์ การสร้างความสัมพันธ์ของผู้คนด้วยประเภทของสินค้าที่เป็นองค์ประกอบเพื่อการสื่อสาร และระบุตัวตนในมิติทางสังคม ดังนั้น สินค้า พื้นที่ และผู้คนจึงเป็นองค์ประกอบที่นิติ ภาวครพันธุ์ (2558) ได้พยายามนำเสนอถึงความหมาย และความสำคัญของตลาดอันเป็นจุดรวมของสรรพสินค้าที่หมุนเวียนจำหน่ายอยู่ในชีวิตประจำวันภายใต้ความหมายของการเป็น “คลังอาหาร”

กล่าวได้ว่า คลังอาหารข้างต้นมีอยู่เพื่อเก็บกัก รักษา ขนส่ง พร้อมส่งมอบแก่ผู้ที่มาเยือนให้ชิมรสในอาหาร และวิถีอาหารที่มาจากการใช้ชีวิตก็ได้กลายเป็นอัตลักษณ์ และตัวแทนแห่งปัจเจกบุคคล หรือกลุ่มคนนั้น ๆ (Abarca and Colby, 2016) โดยที่อาหาร อัตลักษณ์ และการมีอยู่ของวิถีอาหารจะคอยเชื่อมโยงต่อกัน และยืนยันเป็นความสัมพันธ์ของความรู้สึกที่เสริมความแข็งแกร่งต่อการแสดงออกด้วยการเตรียมการกิน ความรู้รส และความเข้าใจ (Scholliers, 2001) ซึ่งเป็นตัวตน และการมีอยู่ของกลุ่มในพื้นที่

การเชื่อมร้อยความสัมพันธ์ด้วยอาหารในลักษณะดังกล่าวจึงแทรกซึมอยู่กับ “การกิน และวิถีการกิน” ที่สามารถระบุตัวตนอันเกิดจากประสบการณ์สัมผัส ส่งต่อ ถ่ายทอดออกไปในรูปแบบของการเล่าเรื่องด้วยวิถีอาหารในตลาดสดเทศบาล อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคายของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม เกิดการหล่อหลอมกลายเป็นอัตลักษณ์ของกลุ่มคนในพื้นที่อย่างเด่นชัด การศึกษานี้จึงมีจุดประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารและการกินอาหารของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย⁴ โดยบทความวิจัยนี้จะนำเสนอประเด็นต่าง ๆ ตามลำดับดังนี้ กรอบแนวคิด วิธีการศึกษา และผลการศึกษาซึ่งประกอบด้วย

³ เรื่องของอาหาร/พื้นที่แห่งอาหาร จึงไม่ใช่เป็นเพียงเรื่องของการกินเท่านั้น อาหารเป็นเรื่องที่ปรากฏให้เห็นในอีกหลายมิติ อาทิ มุมมองของนักมานุษยวิทยาที่กล่าวถึงความคิดเรื่อง “Food space” ว่าเป็นการศึกษาปรากฏการณ์ทางสังคม และปรากฏการณ์ของมนุษย์ (Human phenomenon) ซึ่งเกี่ยวข้องกับปรากฏการณ์ทางชีววิทยา และนิเวศวิทยา รวมถึงด้านปัจจัยทางโครงสร้างของการจัดระบบทางสังคม เช่นเดียวกับด้านเพศวิถีหรือเครือญาติ ทั้งหมดนี้ล้วนมีความสำคัญ (นิติ ภาวครพันธุ์, 2565)

⁴ ทั้งนี้เพื่อเป็นการปกป้องอัตลักษณ์ของผู้ถูกศึกษาขอผู้ให้ข้อมูลล้วนเป็นนามสมมติ โดยผู้ให้ข้อมูลหลัก หรือผู้เล่าเรื่อง คือ กลุ่มพ่อค้าแม่ค้าชาวไทยเชื้อสายเวียดนามที่ขายอาหารในตลาดสดเทศบาลอำเภอท่าบ่อ

(1) ชุมชนบ้านท่าบ่อเกลือ พื้นที่แห่งชีวิตและการมีอยู่ (2) ตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อ: คลังแห่งอาหารของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม และ (3) อาหารสามัญ: นัยลักษณะชาติพันธุ์กับความระเกระกะสัมพันธ์กับอาหารท้องถิ่น

กรอบแนวคิด: วิถีอาหาร อาหารสามัญ นัยลักษณะทางชาติพันธุ์

บทความนี้เป็นการศึกษาเพื่อแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามผ่านอาหารและการกินผ่านการศึกษาวิถีอาหาร ที่สะท้อนสัญลักษณ์ทางชาติพันธุ์ ประเพณี ประวัติศาสตร์อันเป็นตัวกำหนดรูปร่าง วิถีวัฒนธรรมการกิน ที่เป็นกระบวนการเกี่ยวกับการผลิต การกินอาหารภายใต้วัฒนธรรม สังคม และเศรษฐกิจ ตลอดจนครอบคลุมไปถึงกระบวนการทางความคิดในการประเมินคุณค่าของอาหาร การเตรียม การจัดการ และการเก็บรักษา

Food and Foodways in Asia: Resource, Tradition and Cooking เป็นงานทางมานุษยวิทยาที่เสนอให้เห็นความหลากหลายของอาหารและการวิเคราะห์การผลิตอาหารที่มีปฏิสัมพันธ์กับความหลากหลายทางสังคม วัฒนธรรม และการเมืองในเอเชียที่เกิดขึ้นจากอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ การสร้างขอบเขตการบริโภค การกระจายของอาหาร การประดิษฐ์อาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวจนถึงการมีส่วนร่วมของเอเชียต่ออาหารโลก ด้วยการใช้กรอบคิดของวิถีอาหารเพื่อมองวัฒนธรรมของอาหารในประเด็นอัตลักษณ์ที่สัมพันธ์กับครอบครัว เครือญาติ และอุดมการณ์ทางเพศ รวมถึงที่มาที่ไปของกระบวนการผลิตอาหาร (Cheung, 2007)

งานเขียนของบุครินทร์ เลิศขลิตสกุล (2555) ว่าด้วยการศึกษาเรื่องการเมืองเชิงวัฒนธรรมของรสชาติ : วิถีอาหารของแรงงานไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ เป็นชิ้นงานที่มีความเด่นชัดในการนำกรอบของวิถีอาหารมาศึกษาเพื่ออัตลักษณ์กลุ่ม (Group identity) ของแรงงานไทใหญ่ที่อพยพจากประเทศพม่าผ่านการบริโภคอาหารวิถีปฏิบัติในด้านการกินที่บ่งบอกอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ (Ethnic identity marker) และพัฒนาไปสู่ความรู้สึกว่าอาหารรสชาติลักษณะนี้คือ “อาหารไทใหญ่ของเรา” และความรู้สึกนี้จะเกิดขึ้นอีกเมื่อชาวไทใหญ่กินอาหารที่ตนทำเอง ซึ่งเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน จนนำไปสู่การรักษาความเป็นอัตลักษณ์กลุ่ม ถือเป็นกระบวนการในการสร้างหรือพัฒนาอัตลักษณ์ตัวตนขึ้นมาภายใต้ความผูกพันในอาหารและการโยยหารรสชาติของอาหารบ้านเกิด

“วิถีอาหาร” นั้นได้ถูกใช้เป็นกรอบในการอธิบายของ Simoons (1961) และ Brown and Kay (1984) โดยงานเขียนของนักวิชาการเหล่านี้มองอาหารเป็นสิ่งสร้างความหมายที่หลากหลายกับรูปแบบความสัมพันธ์ทางสังคม ดังนั้นงานศึกษานี้เสมือนการเปิดประเด็นการศึกษาด้วยวิถีอาหารที่ไม่ได้ดูแค่เพียงว่าคนกลุ่มนั้นมีนิสัยและลักษณะการกินอย่างไร แต่สนใจความคิดและการรับรู้ที่มีต่ออาหารรวมถึงการสร้างแตกต่าง (Differentiation) ระหว่างวัฒนธรรมอาหารของตนเองและของผู้อื่น วิถีอาหารจึงเป็นรหัสที่หลากหลายในสถานการณ์ที่แตกต่างกันออกไป (บุครินทร์ เลิศขลิตสกุล, 2555)

ขณะเดียวกัน อาหารปกติ และอาหารพิเศษคืออาหารที่มีอยู่ในภาวะสำคัญของแต่ละช่วงเวลาเช่นเทศกาล หรือพิธีกรรมดังงานเขียนของ ทุดิยาภรณ์ ภูมิดอนมิ่ง (2563) ที่ใช้วิถีอาหารอธิบายบทบาทหน้าที่ของอาหารซึ่งมิได้ผูกติดอยู่เพียงความรู้สึกอรรถ และมีความสุขในมิติทางโลกเท่านั้น หากยังเป็นสื่อผ่านทางความรู้สึกระหว่างโลกของคนเป็นถึงโลกของคนตายในพิธีกรรมการรวมกลุ่มกินอาหารหน้าหลุมฝังศพ อาหารพิธีกรรมจึงเป็นวิถีอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ที่บ่งบอกตัวตนภายใต้พันธะทางอารมณ์การรวมหมู่เหล่านี้ด้วย

ศรัทธาและแบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์อย่างเด่นชัดท่ามกลางสังคมที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์ ดังนั้น อาหารจึงไม่ได้เพียงสนองความหิวให้อิ่มท้องในด้านชีวภาพหรือตอบสนองต่อความพึงพอใจทางอารมณ์ ความรู้สึกนึกคิดของมนุษย์เท่านั้น แต่ยังสะท้อนให้เห็นถึงความหมายเชิงวัฒนธรรมในการสร้างเส้นแบ่งพรมแดนระหว่างชนชั้นต่าง ๆ ทางสังคม พื้นที่ทางภูมิศาสตร์ ความแตกต่างระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์ (Judith Goode, 1992) เกิดเป็นสำนึกและตัวตน เช่นเดียวกับการมีอยู่ของอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมชาวไทยเชื้อสายเวียดนามในจังหวัดนครพนม ที่ประกอบร่างขึ้นด้วยวิถีอาหารในชีวิตประจำวันเป็นตัวชูโรงสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมแห่งตน โดยใน “สุนทรียาหาริมโขง: สำหรับเวียดนาม” เรียกชื่ออาหารลักษณะนี้ว่า “อาหารผู้อพยพ” (นิติ ภวัครพันธุ์, 2565) อาหารเหล่านี้ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว และก๋วยจั๊บญวน บุ่มหม้อก ผอ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ไส้กรอกเลือด เลือดแปลง แบ่งหมี่ ขนมเป็ญญวน ปากหม้อ ถือเป็นอาหารชาติพันธุ์นิยมในชีวิตประจำวันของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม (นุชนงค์ อุเทศพรรัตน์กุล, 2544; อุบลวรรณ รัตนวิริยะกุล, 2550)

อาหารวัฒนธรรมจึงคล้ายกับการนำเสนอความเป็นอัตลักษณ์และเป็นองค์ประกอบที่ถูกใช้ในการสร้างความแตกต่างของสิ่งหนึ่งออกจากอีกสิ่งหนึ่ง (Scholliers 2001) และเป็นเครื่องมือในการประกอบสร้างความหมายใหม่ ๆ และวิเคราะห์ได้ซึ่งวิถีแห่งอาหารอันเป็นแก่นแกนจนกระทั่งคลี่คลายมาสู่การสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มสังคมหนึ่ง ๆ ตามภูมิความรู้ของคนในท้องถิ่น ถือเป็นความซับซ้อนของความสัมพันธ์ในการเปลี่ยนผ่านวัตถุดิบจากธรรมชาติให้กลายเป็นวัฒนธรรม (Lévi-Strauss, 1983) “อาหารและวิถีทางอาหาร” จึงเป็นวิธีที่มนุษย์นั้นเข้าสู่การบริโภค ผลิต และสัมผัสกับอาหารผ่านปฏิบัติการในชีวิตประจำวัน เป็นความสำคัญเชิงสัญลักษณ์ที่ช่วยอธิบายและกำหนดสถานะความเป็น “คนใน” และ “คนนอก” ที่เกี่ยวกับกลุ่มซึ่งเป็นตัวตนของคนในวัฒนธรรมนั้น (Highfield, 2017)

บทความนี้ไม่ได้มุ่งศึกษาวัฒนธรรมทั้งหมด หากแต่เพียงเลือกนำเสนอบางส่วนมาศึกษา เนื่องจากการมองอาหารก็เหมือนการมองวัฒนธรรมด้านอื่น ๆ ดังนั้นการกินอาหารจึงถือเป็นกิจกรรมที่สามารถสร้างความหลากหลาย เป็นกิจกรรมที่พร้อมจะเปิดโอกาสให้รูปแบบในการปรุงอาหารที่แตกต่างในแต่ละพื้นที่ได้มีปฏิสัมพันธ์กัน สามารถส่งไปสู่การรับรู้ข้อมูลที่ทวีขึ้น เกี่ยวเนื่องถึงเรื่องของการสร้างอัตลักษณ์ ทำให้ “การกินอาหาร” เป็นสิ่งที่แสดงออกได้ถึงอัตลักษณ์ของบุคคล กลุ่มบุคคล และการสร้างตัวตนให้ผู้อื่นรับรู้ (ชญาณ์ทัต ศุภชลาศัย, 2556) อันเป็นผลมาจากนิยลักษณ์ชาติพันธุ์ ข้อค้นพบที่ครอบคลุมถึงการรับรู้ความหมายที่สัมพันธ์กับความรู้ที่สั่งสมจากประสบการณ์ชีวิต แล้วจึงแสดงตัวตน และลักษณะเฉพาะของกลุ่มผ่านอาหารสามัญอาหารในชีวิตประจำวัน ที่เกิดมาจากรูปแบบลักษณะนิสัยการกินของคนต่างบ้านของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม เกิดการสร้างการรับรู้ร่วมกันเพื่อแบ่งบอกตัวตน ความเป็นวัฒนธรรม และความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน ทั้งนี้เพื่อชูความเป็นกลุ่ม/ความเป็นชาติพันธุ์ โดยให้ความสำคัญแก่อาหาร และการกินของตนเองอันเป็นการแสดงออกถึงลักษณะ และขอบเขตทางชาติพันธุ์แห่งถิ่นที่นั้น

การศึกษานี้ได้มุ่งเน้นการใช้กรอบแนวคิดวิถีอาหาร อาหารสามัญ นิยลักษณ์ทางชาติพันธุ์เพื่อแสดงให้เห็นถึงการให้ความหมายของอาหาร และการกินอาหารในพื้นที่ทางอาหารของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเวียดนามในพื้นที่เขตเทศบาลเมืองท่าบ่อที่ให้ความสำคัญกับ “ตัวตน” ผ่านอาหารสามัญอันเป็นอาหารในชีวิตประจำวันเท่านั้น

วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษานี้เก็บรวบรวมข้อมูลตามแนวทางชาติพันธุ์วรรณา (Ethnography) เพื่อแสวงหาข้อค้นพบในสนาม โดยดำเนินการเก็บข้อมูลภาคสนามระหว่างวันที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2565 ถึง 1 พฤษภาคม 2566 ในพื้นที่อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย โดยที่ผู้เขียนได้เข้าไปทำความคุ้นเคยกับพื้นที่เมื่อวันที่ 24 เมษายน พ.ศ. 2565 ผ่านการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม (Participant observation) โดยการทำความเข้าใจสภาพสุสานธาตุรวมบ้านเหว อำเภوتاบ่อกับกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม และการเดินสำรวจบริเวณสุสานพร้อมทำความเข้าใจกับ คุณเกรียง (นามสมมติ) ข้าราชการครูเกษียณอายุวัย 70 ปี ซึ่งเป็นผู้นำทางวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามที่มีถูกเรียกจากชนจากคนชุมชนว่า “ผู้บอกเล่าวิถีวัฒนธรรมชาวเวียดนามท่าบ่อ”

การเก็บข้อมูลหลักจะดำเนินการโดย การสัมภาษณ์ การสังเกต และมีส่วนร่วมในกิจกรรมและชีวิตประจำวันของผู้คนในพื้นที่ศึกษา โดยมีรายละเอียดดังนี้ (1) การสัมภาษณ์ ประกอบด้วย ผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ผู้อาวุโสในพื้นที่ เจ้าของร้านอาหาร ที่เป็นชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม และผู้ให้ข้อมูลรอง ได้แก่ กลุ่มลูกค้า และคนทั่วไปที่มีส่วนเกี่ยวข้อง (2) การสังเกตและมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ได้แก่ การเตรียมวัตถุดิบทำอาหาร ชิมอาหารกับพ่อค้าแม่ค้าในตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อที่มีแผงขายอาหารประจำที่ขายอาหารอยู่ในตลาดสดไม่น้อยกว่า 10 ปี และขายอาหารสามัญอาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม ทั้งนี้ในการทำงานภาคสนามนั้น ได้รับการสนับสนุนจากคุณเกรียงในการทำ ความคุ้นเคยกับพื้นที่และการพิจารณาคัดเลือกกลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่เฉพาะเจาะจง ซึ่งเป็นข้อมูลหลักที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการศึกษา รวมทั้งการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ กับกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเวียดนามทั้งกิจกรรมส่วนตัว ไม่ว่าจะเป็นการรับประทานอาหารร่วมกันในบ้าน และกิจกรรมส่วนรวมร่วมกับชุมชนในช่วงเทศกาลต่าง ๆ

ผลจากการสำรวจรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องในอำเภوتاบ่อ และการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ รวมทั้งการได้ร่วมรับประทานอาหารที่ทำกินเองที่บ้าน ถือเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ผู้เขียนได้เดินทางเข้าสู่ “คลังอาหาร” ใน “พื้นที่ทางอาหาร” อันหมายถึง ตลาดสดเทศบาลของอำเภوتاบ่อ ซึ่งทำให้เห็นว่า คลังอาหาร และ พื้นที่ทางอาหาร คือจุดรวมของสรรพสินค้าที่จำหน่ายหมุนเวียนอยู่ในชีวิตประจำวันสร้างความสัมพันธ์เชื่อมโยงระหว่างผู้เขียนกับคนในตลาดนำไปสู่การเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ของชาวเวียดนาม ในวันที่ 14 มกราคม 2566 ซึ่งเป็นวันฉลองปีใหม่ ซึ่งผู้เขียนถูกเชื้อเชิญโดยคนในพื้นที่ศึกษาและแม่ค้าชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม (แม่หมวย, สัมภาษณ์ 14 มกราคม 2566; พี่ปิ๊ก, สัมภาษณ์ 22 มกราคม 2566) ซึ่งขณะที่ดำเนินการศึกษาเก็บข้อมูลในภาคสนาม กลุ่มคนเหล่านี้ได้นำพาผู้เขียนเข้าสู่พื้นที่ทางสังคม (Social space) ของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามรวมทั้ง “สมาคมสภากาแปตลาดเทศบาล” และได้สังเกตการณ์ รับฟังเรื่องราวจากคนเล่าเรื่อง (Storyteller) ไม่ว่าจะเป็นคนทำอาหาร คนปรุงอาหาร คนจัดวางพื้นที่บนโต๊ะอาหาร ซึ่งอาหารเหล่านั้นมีอยู่ในชีวิตประจำวันเป็น “อาหารสามัญ” ที่ตลาดสด จนกระทั่งเกิดความคุ้นเคยกับตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อ รวมทั้งชิมทราบเรื่องราว ชวนชิม ลิ้มรสชาติ เรียนรู้สิ่งที่อยู่ในพื้นที่ทางอาหารในฐานะแขกผู้มาเยือนและเป็นลูกค้าในนามว่า “ครูมด” ผลจากความคุ้นเคยและสนิทสนมกับกลุ่มแม่ค้าในตลาดทำให้สามารถทำงานภาคสนามได้อย่างถี่ถ้วนรอบคอบ และรอบด้านมากขึ้น ซึ่งช่วยให้การสัมภาษณ์เชิงสนทนา (Conversation interview) ในระหว่างการทำงานภาคสนามนี้เป็นไปได้อย่างราบรื่นได้ในทุกพื้นที่

ชุมชนบ้านท่าบ่อเกลือ: พื้นที่แห่งชีวิตและการมีอยู่ของผู้คน

“ข้าวเปียกเส้นหนึ่งชามค่ะ”⁵ เมนูอาหารมื้อเช้าที่ผู้เขียนเอยกับแม่ค้าร้านเล็ก ๆ ที่ตั้งอยู่ สามแยกมุมเมือง ถนนพดุงสามัคคีในเขตเทศบาลเมืองท่าบ่อ ตรงข้ามตึกแถว 2 ชั้นนี้ด้านหน้าของตึกมีป้ายชื่อเขียนไว้ว่า “ลิ้มขุนหมง”⁶ และบนระเบียงชั้นสองของบ้านมีโหลขนาดใหญ่ที่คนในพื้นที่ลุ่มน้ำโขงแห่งนี้เรียกว่า “ไหแสน”⁷ ซึ่งมีอายุราว 100 ปีวางเรียงรายที่คว่ำและหงายอยู่เป็นจำนวนมาก กล่าวได้ว่า การมีอยู่ของไห/ไหแสนตามแถบเมืองลุ่มน้ำโขง ถือได้ว่าเป็นสัญลักษณ์ทางการค้าระบบเศรษฐกิจเป็นตัวชี้วัดที่บอกถึงความกินดีอยู่ดีของผู้คนในชุมชนแถบนั้น เช่นเดียวกับชุมชนนี้

ขณะที่บ้านท่าบ่อเกลือซึ่งเป็นชื่อเดิมของอำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย ในอดีต ราวปี พ.ศ. 2438 ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างมหาศาลในพื้นที่ คือ เกลือสินเธาว์ ที่สามารถพบได้ทั่วไปในบ่อดินละแวกชุมชนชาวบ้านผู้หนึ่ง (แม่ตา, สัมภาษณ์ 9 มีนาคม 2565) ได้กล่าวว่าอาชีพดั้งเดิมของชาวบ้าน คือ การรับจ้างต้มเกลือ และค้าเกลือโดยใช้บริเวณทำนํ้าริมโขงเป็นพื้นที่ตลาดที่มีชาวบ้านเป็นผู้ผลิตสินค้าและส่งขายให้กับพ่อค้าแม่ค้า หรือนายฮ้อย (บุคคลหรือกลุ่มบุคคลที่มีบทบาทในการค้าขาย) ผู้ค้าเกลือจากภายนอกชุมชน โดยคนนอกเหล่านั้นได้ล่องแพไม้ไผ่แล้วจอดเทียบท่าเพื่อรอรับ-ซื้อ และแลกเปลี่ยนสินค้าท้องถิ่นริมตลิ่งหน้าคั้งของแม่น้ำโขงที่มีลักษณะเว้าโค้งลึกเข้าไปถึงหน้าวัด ลักษณะทางกายภาพเช่นนี้จึงเหมาะอย่างยิ่งแก่การจอดพักเรือริมฝั่งเพื่อเทียบท่าค้าขาย โดยวัดท่าคกเรือ ปัจจุบันตั้งอยู่ภายในตัวอำเภอท่าบ่อในเขตเทศบาลเมืองท่าบ่อ ริมถนนแก้ววรุฒิ ใกล้กันกับที่ทำการเทศบาลเมืองท่าบ่อและพิพิธภัณฑสถานเมืองท่าบ่อ

⁵ ข้าวเปียกเส้น หรือก้วยจี่ญวน เส้นแบ่งต้มจนนิ่ม เสิร์ฟมาในน้ำซุบน้ำพริกด้วยแบ่งที่ละลายลงไปจากเส้น เดิมทีในภาษาเวียดนามเรียกว่าจ่าว แต่เมื่อเมนูนี้เดินทางเข้ามาในไทย การเสิร์ฟพร้อมน้ำซุปร้อน ๆ ทำให้คนท้องถิ่นนำมาเปรียบเทียบกับข้าวเปียก ซึ่งหมายถึงข้าวต้ม แต่เป็นข้าวเปียกที่เป็นเส้น ๆ นั่นเอง เครื่องเคราของข้าวเปียกเส้นเองก็ยากจะหาได้ในเวียดนามเพราะถูกเติมแต่งให้เหมาะกับรสนิยมการกินของคนไทย ไม่ว่าจะเป็นไข่ต้ม ไข่พะโล้ หรือเลือดหมู พร้อมด้วยหมยอตำรับเวียดนาม หรือ จ๊าหลั่ว (chả lụa) ที่ภายหลังได้กลายมาเป็นของฝากขึ้นชื่อของอุบลราชธานีและอุดรธานี เอกลักษณ์คือการใส่หนังหมูหนึบและกลิ่นพริกไทยร้อนแรงเส้า (เส้าลักษณะ เชื้อคำ, ม.ป.ป.)

⁶ คุณเอก ณ ท่าบ่อ ชายวัยกลางคนอายุ 45 ปี เป็นชาวท่าบ่อโดยกำเนิด เล่าว่า “ลิ้มขุนหมง” เป็นร้านขายของชำ โดยเจ้าของร้านเป็นชาวจีนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานที่อำเภอท่าบ่อ ถือเป็นร้านขายของที่มีขนาดใหญ่และเปรียบเปรยว่า “ขายตั้งแต่สาเกเบือยันเรือรบ” ซึ่งในปัจจุบันก็ยังคงเปิดขายในวันจันทร์-ศุกร์ สินค้าที่จำหน่ายในร้านเป็นเครื่องมือช่างหลายรูปแบบ ราคาถูกที่สามารถเลือกตามความต้องการและลักษณะงานอย่างเหมาะสมอย่างหลากหลาย (สัมภาษณ์, 5 ธันวาคม 2565) และเขียนตามป้ายด้วยตัวอักษรภาษาจีนว่า 茂春林 (คัดตัวอักษรโดย ลลิตา

พลวิเศษ นักศึกษาปริญญาโท Guangdong University of Foreign Studies 广东外语外贸大学, 28 เมษายน 2566)

⁷ ไหหิน หรือไหแสนทรงสูงขนาดใหญ่เป็นวัตถุทางวัฒนธรรม (material culture) ที่ชาวลุ่มน้ำแถบอีสานตอนบนใช้ในการบรรจุปลาแดกหรือปลาร้าในปริมาณมาก มีอยู่คู่ครัวแทบทุกบ้านสะท้อนต่อความอุดมสมบูรณ์ และวิถีวัฒนธรรม โดย “ไหแสน” สามารถบรรจุได้ 120 กิโลกรัม ทั้งนี้ หมายถึง 1 หมื่น จะเท่ากับ 12 กิโลกรัม ฉะนั้นไหแสนจึงมีความหมายในเชิงปริมาณของความสามารถในการบรรจุ คือ 10 หมื่น หมายถึง 1 แสน ที่เท่ากับ 120 กิโลกรัม (พุดิยาภรณ์ ภูมิดอนมิ่ง, 2564)



ภาพที่ 1 ภาพจำลองวัดท่าคกเรือ

ที่มา : บทสัมภาษณ์จากการเก็บข้อมูลภาคสนาม เมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน พ.ศ. 2565

แต่เดิมทำน้ำที่อยู่ตรงหน้าวัดท่าคกเรือ ซึ่งปัจจุบันเป็นบริเวณที่ตั้งของศาลเจ้าบูซาเจิ่นฮึงด้าว (Trần Hưng)⁸ เป็นตลาดที่คับคั่งไปด้วยผู้คนเข้ามาแลกเปลี่ยนค้าขายเกลือสินเธาว์จากบ้านท่าบ่อและมีสินค้าท้องถิ่นแปรรูปของชาวบ้านมารอวางขาย แมร์ตตี้ ชำราชการบ้านอายุวัย 70 ปี ซึ่งเป็นคนพื้นเพดั้งเดิมในพื้นที่ท่าบ่อ ได้ให้ข้อมูลว่าเมื่อ 60 กว่าปีที่ผ่านมานี้ พื้นที่แถบนี้อุดมสมบูรณ์ ทำให้ชาวบ้านสมัยก่อนจะอิงวิถีทางการเกษตรในการดำรงชีพ ปลูกข้าว เลี้ยงเป็ด อีกทั้งในนาข้าว ปลาก็มี เกือบก็มาก (แมร์ตตี้, สัมภาษณ์ 2 พฤศจิกายน 2565)

แมร์ตตี้ ซึ่งเป็นลูกผู้หญิงของบ้านจำเป็นต้องทำงานครัว และฝึกงานบ้านด้วยการใช้ทักษะประสบการณ์ในชีวิตประจำวันแทบทุกกิจกรรม และการทำปลาก็กเป็นทักษะหนึ่งที่ลูกทุกคนในบ้านไม่ว่าจะเป็นหญิงหรือชายต่างต้องช่วยกันชะล้างทำความสะอาด หรือเปลี่ยนวัตถุดิบให้เป็นอาหารปรุงสุกด้วยกระบวนการผ่านความร้อนเพื่อเตรียมพร้อมกับการเป็นอาหารและเครื่องปรุงรสชาติทางอาหาร ทั้งแบบรมควัน ย่าง ตาก และหมักลงไปไน้หลักของบ้าน ทั้งนี้ การแปรสภาพของวัตถุดิบทางธรรมชาติให้กลายเป็นวัฒนธรรมถือเป็นสิ่งที่มนุษย์พยายามควบคุม และจัดการกับธรรมชาติด้วยวิธีการแปลง/การปรุงจนกลายเป็นวัฒนธรรมอาหาร (Lévi-Strauss, 1988) ซึ่งปรากฏในเรื่องเล่าตามความทรงจำของแมร์ตตี้ที่สะท้อนผ่านลักษณะทางกายภาพ “ชุมชนบ้านท่าบ่อเกลือ” ของกลุ่มคนพื้นเพดั้งเดิมที่ใช้ชีวิตในสังคมแบบจารีตต้องอยู่กับทรัพยากรในพื้นที่มีอาหาร และการปรุงอาหารตามประสบการณ์ชีวิต กระทั่งเข้าสู่ห้วงเวลาของการอพยพและการเดินทางมาของคนกลุ่มใหม่ คือ กลุ่มชาวไทยเชื้อสายเวียดนามที่โยกย้ายเข้ามายังพื้นที่อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคายที่ลี้ภัยสงครามในช่วงปีปลายทศวรรษ 2480 เมื่อได้รับสัญชาติไทยจึงเรียกว่า “ชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม”⁹ ซึ่งในเขตเทศบาลตำบลท่าบ่อ อำเภอท่าบ่อนี้ เป็นอาณาบริเวณที่มีคนกลุ่มดังกล่าวตั้งถิ่นฐานอยู่อาศัยมากที่สุดแห่งหนึ่งของไทยด้วยเป้าหมายในการแสวงหาบ้านใหม่ ณ พื้นที่ใหม่และแสวงหาการสร้างโอกาสการมีชีวิตใหม่หลังพ้นภาวะสงคราม (ณรงค์ศักดิ์ บุญญอารักษ์ และคณะ, 2561)

⁸ ศาลเจ้าบูซาเจิ่นฮึงด้าว เป็น ศูนย์รวมจิตใจของคนไทยเชื้อสายเวียดนาม อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย เป็นพื้นที่ในการทำกิจกรรมทำพิธีไหว้ และพิธีสำคัญตามความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม” โปรดดู ภาพถ่าย : เวียดนาม <https://www.sac.or.th/databases/ethnic-groups/gallery/30> เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2566

⁹ ชุมชนชาติพันธุ์ : เวียดนาม (อ.ท่าบ่อ จ.หนองคาย) <https://www.sac.or.th/databases/ethnic-groups/ethnicGroups/42>

การเดินทางเข้ามายังพื้นที่ทางวัฒนธรรมใหม่ของกลุ่มเวียดนามอพยพทำให้ “ชุมชนบ้านท่าบ่อเกลือ” เป็นสถานที่ผลิตซ้ำวัฒนธรรมข้ามพรมแดน (Transnational cultural reproduction) ชาวเวียดนามอพยพและลูกหลานได้ผลิตซ้ำสัญลักษณ์และวัฒนธรรมในความทรงจำจากบ้านเกิด ในพื้นที่ชุมชนบ้านท่าบ่อเกลือเป็นพื้นที่ซึ่ง “ความเป็นวัฒนธรรมเวียดนาม” ได้ปรากฏให้เห็นผ่าน สถาปัตยกรรม สัญลักษณ์ทางวัตถุต่าง ๆ ได้แก่

วัด ศาลเจ้า ศาลหลักเมือง ศาลปู่ตา และบ้านเรือนอันเป็นสถาปัตยกรรมที่อยู่ท่ามกลางคนพื้นเพท้องถิ่นดั้งเดิม สัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่บ่งบอกความเป็นมาได้กระจัดกระจายไปตามการถือครองที่ดินและสัมมาชีพของแต่ละบุคคล อาชีพของชาวเวียดนามอพยพนิยมทำมากที่สุด คือ การค้าขาย โดยเฉพาะการขายของในตลาดสด การเลี้ยงสัตว์เชิงพาณิชย์ ผู้รับเหมาก่อสร้าง ช่างตัดเย็บเสื้อผ้า ช่างซ่อมรถ การเปิดร้านเสริมสวย การเปิดร้านอาหาร เป็นต้น กล่าวได้ว่า การมี/สร้าง/สะสมเงินทุนด้วยด้วยอาชีพข้างต้นกลับเป็นความเด่นชัดในการสร้างรายได้ และการพัฒนาฝีมือจนเป็นความเฉพาะหรือความชำนาญในงานฝีมืออื่น ๆ

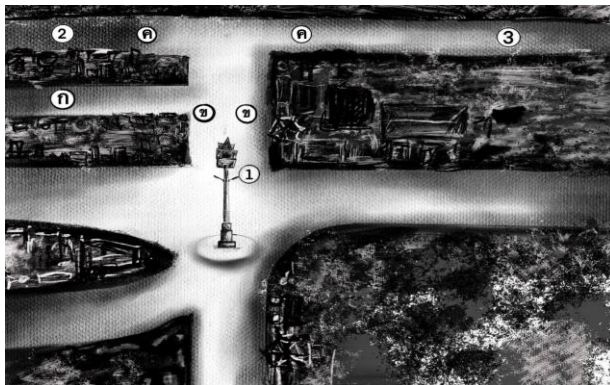
นอกจากร่องรอยของความทรงจำดังเช่นสิ่งปลูกสร้าง สถาปัตยกรรม อาคารพาณิชย์ต่าง ๆ แล้ว ลูกหลานชาวเวียดนามอพยพยังสืบทอด “อาหารชาติพันธุ์” ซึ่งเป็นอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวัน มีความ “สามัญ” และดำรงอยู่ในชุมชนบ้านท่าบ่อเกลือ ในพื้นที่ตลาดสดของชุมชนนั้น อาหารสามัญที่พบเห็นได้แก่ ปอเปี๊ยะสด ปอเปี๊ยะทอด ขนมจีนหมุยอ หรือ ข้าวปั้นน้ำหมู น้ำปุนน้ำปู ข้าวปั้นน้ำใส ขนมเบื้องญวน ปากหม้อญวน ขนมถ้วยเวียดนาม ขนมเหนียว ข้าวซอย ไช้กระทะ แป้งจี๋ ไส้กรอกเลือด เลือดแปลง เป็นต้น ผลจากการสัมภาษณ์แม่ค้า ลูกค้า และผู้มาเยือนในฐานะนักท่องเที่ยว ได้กล่าวว่าอาหารสามัญบางเมนู ได้แก่ ข้าวเปี้ยกเส้น และบับแ้วซึ่งเป็นทั้งอาหารนั่งทานที่ร้านและอาหารที่ซื้อกลับไปกินบ้านนั้นได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เสมือนเป็นอาหารจานหลักในมื้อเช้า หรือมื้ออื่น ๆ ในระหว่างวัน

ขณะที่ได้ดำเนินการสำรวจวัฒนธรรมอาหารเวียดนามในอีสานพบว่าอาหารจานโปรดที่เป็นที่นิยมกันมากในพื้นที่ คือ ผะอ หรือก้วยเตี่ยวเวียดนาม ข้าวเปี้ยก หรือก้วยจ๊ับเวียดนาม (วรรณวิษ พูนพาณิชย์, 2553) อาหารชนิดนี้เป็นอาหารเหมาะสม (Proper meal) ที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารชาวเวียดนาม เป็นส่วนสำคัญที่เกี่ยวข้องเป็นเรื่องราวในชีวิต ครอบครัว บ้าน และการมีอยู่ของผู้คน (Charles & Kerr, 1988) อาหาร และการดำรงอยู่ของผู้คน จึงถือเป็นทุนทางสังคม เป็นวัฒนธรรมในการปรับตัว และชูความเป็นอาหารชาติพันธุ์ของตนในทางธุรกิจในพื้นที่ซึ่งเป็นการขายอาหารที่ตนเองกินอยู่ในชีวิตประจำวัน (เสาวลักษณ์ เชื้อคำ, 2565)

ดังนั้น อาหารสามัญจึงกลายเป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่และไม่เคยหยุดนิ่งเมื่อเทียบกับสัญลักษณ์แห่งพลังศรัทธาและที่อยู่อาศัย เนื่องจากอาหารเปรียบเสมือนเป็นการผนึกรวมและผสมผสานองค์ประกอบของวัตถุดิบตามรอยรสมาตั้งแต่อดีตที่ไม่มีเพียงเป็นความทรงจำแห่งรสชาติเท่านั้น หากยังสะท้อนให้เห็นถึงวิถีอาหารซึ่งเป็นที่มาของ “ตัวตน วิถีชีวิต และความเป็นอยู่” อันเป็นวิถีอาหาร “พื้นที่วัฒนธรรมใหม่” ของเหล่าผู้เดินทางข้ามพรมแดนมาอาศัยในชุมชนบ้านท่าบ่อเกลือ ผ่านคลังแห่งอาหารที่แสดงออกในเชิงรูปธรรมที่มองเห็น จับต้อง และสัมผัสได้ด้วยเรื่องราว เรื่องเล่าของอาหาร และร้านอาหารในตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อ

ตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อ: คลังแห่งอาหารของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม

ตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อ คือ พื้นที่ในการแสดงออกถึงวิถีวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น ตลาดแห่งนี้ตั้งอยู่หน้าสี่แยกหอกระจายเสียงตามสาย ทางเข้าตลาดมีทั้งหมด 3 เส้นทาง เส้นทางแรกเป็นทางหลักเส้นหนองคาย-ท่าบ่อ เส้นทางที่ 2 เป็นทางเข้าจากถนนอำเภอบ้านผือ-อำเภوتاบ่อ และเส้นทางที่ 3 เป็นทางเข้ามาจากถนนในตัวเมืองท่าบ่อที่ชาวบ้านแถบนั้นเรียกตามกันว่า ถนนหน้าโรงเรียนโกมล ในหัวข้อนี้ผู้เขียนได้ระบุให้เส้นทางในการเข้าตลาดทั้ง 3 เส้นทางดังกล่าวได้นำไปสู่การจำแนกให้เห็นถึงอาหาร วิถีอาหาร และความ เป็นอยู่ที่ เป็นเครื่องหมายทางวัฒนธรรมในการสำแดงตัวตนของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามเพื่อรู้ และเข้าใจใน ชีวิต วิถีอาหารและการกินผ่านการสำรวจ มองดู และรับรู้รสชาติ จากพื้นที่ทางอาหารในตลาดสดที่ชื่อว่า “ตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อ ตลาดสะอาด ปราศจากโรค”



คำอธิบายแผนผังตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อ

“หนทาง” ในการเข้าสามเส้นทางของตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อ

สัญลักษณ์ตัวอักษร ก แสดงการจัดวางพื้นที่ในการจำหน่ายอาหารสดเชิงหมู เนื้อ และอาหารทะเล

สัญลักษณ์ตัวอักษร ข แสดงการจัดวางพื้นที่ในการจำหน่ายอาหารสำเร็จรูป การอาหารที่ปรุงสุกพร้อมรับประทาน

สัญลักษณ์ตัวอักษร ค แสดงการจัดวางพื้นที่ในการจำหน่ายอาหารและสินค้า ในตลาดเช้า และเย็นทั้งที่เป็นอาหารสด และปรุงสุกแล้ว

ภาพที่ 2 ภาพแผนผัง และคำอธิบาย “หนทาง” ตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อ
ที่มา : ผลจากการเก็บข้อมูลภาคสนาม เมื่อวันที่ 11 มีนาคม พ.ศ. 2566

การสัมภาษณ์แม่ค้าร้านขายซากาแฟเชื้อสายเวียดนาม (พี่หมวย, สัมภาษณ์ 14 มกราคม 2566) พบว่า ตลาดเช้าเริ่มคึกคักตั้งแต่วาน 03.00 น. พ่อค้าแม่ค้าจะทยอยกันเข้ามาตั้งแผงขายสินค้า โดยประเภทของสินค้านั้นจะจำแนกออกเป็นโซน ได้แก่ อาหารประเภทเนื้อสด เช่น วัว หมู ไก่ ไข่ จะถูกนำมาวางขายในตรอกแรกซีกซ้ายของตลาดซึ่งเป็นอาหารสดที่รับซื้อมาจากคนฆ่า หรือโรงฆ่าสัตว์ซึ่งเรียกกันว่า “โรงเนื้อ” ถัดไปด้านหน้าที่ห่างออกไปไม่มากนักจะเป็นพื้นที่ขายอาหารท้องถิ่นที่บริโภคกันในชีวิตประจำวันซึ่งเป็นอาหารที่ปรุงด้วยวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงพื้นบ้าน และทำสุกแล้วจำหน่ายอยู่เป็นประจำทุกวัน และลึกเข้าไปบริเวณด้านหลังสุดของตลาดเป็นพื้นที่ของการขายอาหารสด ปรุงสุก หรือปรุงแล้วพร้อมรับประทาน และวัตถุดิบพื้นบ้านเป็นส่วนใหญ่

สินค้า และอาหารที่กล่าวมาข้างต้นจะถูกนำมาวางจำหน่ายในช่วงเวลาที่ต่างกันถึงแม้ว่าความคึกคัก และความมีชีวิตชีวาของตลาดจะเริ่มต้นขึ้นตั้งแต่ 03.00 น. ก็ตาม โดยผู้ให้สัมภาษณ์ (พี่บ๊ิก, สัมภาษณ์ 22 มกราคม 2566) กล่าวว่า ช่วงเช้าของโซนอาหารท้องถิ่น อาหารที่ปรุง และทำสุกแล้วมักจะเริ่มขายประมาณ 06.00 น. ซึ่งอาหารที่ถูกจำหน่ายนั้นสามารถจำแนกออกเป็น 3 ประเภทตามวิถีของอาหาร ได้แก่ (1) อาหารบรรจุปรุงสำเร็จรูปแล้ว ซึ่งมักจะเจออาหารกลุ่มนี้เวลาราว 06.00 น. ในทุกเช้าซึ่งแม่ค้าแต่ละร้าน

จะหอบหิ้วสินค้าของตัวเองมาตั้งร้าน จัดวางสิ่งของโดยอาหารที่มักพบเจออยู่ประจำ เช่น ข้าวปุ้นน้ำปู ขนมหอม ปัน พันหอม เปอะเปี้ยะสด เปอะเปี้ยะทอด เป็นต้น (2) อาหารแพ็คหรือบรรจุหีบห่อ ณ จุดขาย เพื่อนำกลับไปรับประทาน (ไม่สามารถนั่งรับประทานได้ที่ร้าน) และ (3) อาหารที่สามารถรับประทานได้ที่นั่นหรือพร้อมใส่ห่อไปรับประทานได้ที่บ้าน ดังเช่นอาหารจากร้านข้าวเปียกเส้น ร้านบั่นแบัว และร้านข้าวปุ้นน้ำใส โดยอาหารทั้ง 3 ลักษณะจะกระจายอยู่ และสามารถพบเห็นได้โดยทั่วไปบนถนนทั้ง 3 เส้นทาง

ผลจากการศึกษาเก็บข้อมูลในพื้นที่ ทำให้ผู้เขียนได้สัมผัสกับรสชาติ และวิถีของอาหารในทุกเช้ากับอาหารทั้ง 3 รูปแบบ และได้พบว่าอาหารอย่าง “ข้าวปุ้นน้ำใส” เป็นจุดเริ่มต้นสำคัญที่นำผู้เขียนไปสู่การทำ ความรู้จักวิถีอาหารในตลาดแทบทุกซอกมุมผ่านส่วนผสม (Ingredient) ในการประกอบอาหาร และวิธีการปรุงรสที่ไม่ได้เรียนรู้สูตร หรือไม่มีสูตรที่มาตรฐานตามอัตราส่วนของตัวเลข หากแต่เป็นการเรียนรู้อาหารที่เกิด มาจากประสบการณ์ชีวิตครอบครัวของตนเอง ขณะที่ผู้ให้สัมภาษณ์ซึ่งเป็นเจ้าของร้านข้าวปุ้นน้ำใสและเป็น ทายาทรุ่นที่ 2 ของร้าน (เจ้จู่, สัมภาษณ์ 26 มกราคม 2566) ที่ประกอบอาหารด้วยการใช้สูตรทักษะและสูตร การปรุงรสที่ได้จากการสั่งสมประสบการณ์การทำครัวจากที่บ้าน รวมทั้งการทำอาหารในร้านตนเองตลอดเวลา 20 ปีที่ผ่านมา ได้กล่าวว่าส่วนประกอบของอาหารอันโอชะของตนมีหัวใจสำคัญ คือ เครื่องในหมู ซึ่งเป็น ส่วนประกอบหลักสำคัญของข้าวปุ้นน้ำใสที่วัตถุดิบได้มาจากโรงเนื้อมีขายอยู่ภายในโซนแผงหมูด้านซ้ายมือซึ่งเป็น โซนขายอาหารสด โดยทางร้านได้รับเนื้อหมูจากร้านค้าเจ้าประจำที่ขายอยู่ในตลาดเวลาราวเที่ยงคืน ที่จะนำส่งวัตถุดิบให้ถึงที่บ้าน หลังจากนั้นจะนำเครื่องในสดมาล้างทำความสะอาดแล้วจัดการตามกรรมวิธีการ ปรุงตามแบบตำรับของร้าน โดยในส่วนของเนื้อหมูที่พบขายที่โรงเนื้อจะตั้งแผงขายอยู่ภายในโซนขายอาหาร สดนี้จะเริ่มคึกคักราว 20.00 น. ของทุกวัน ซึ่งสามารถพบเห็นรถสามล้อเครื่องที่มีบรรทุกหมูเต็มคันรถมาส่งที่ ตลาด แล้วทยอยขนหมูครึ่งซีกวางลงบนแผงขายเพื่อรอการหันแยกส่วนให้เรียบร้อย แม่ค้าเชียงใหม่ชาวไทยเชื้อ สายเวียดนามผู้หนึ่งได้ให้ข้อมูลว่า ตนเองนั้นจะรับหมูมาในราคาหลายหมื่นบาท แล้วนำมาชำแหละและแยก ส่วนวางขาย เนื่องจากเนื้อหมูแต่ละส่วนจะมีราคาแตกต่างกัน และจะขายหมดในช่วงเวลาประมาณ 03.00 น. โดยแต่ละแผงมักจะมียุคค้าประจำมารับไปขายต่อเป็นรายย่อยตามแผงขายในตลาดสด หรือพื้นที่อื่น ๆ ต่อไป

นอกจากนี้ อำเภอบำบ่งยังถือได้ว่าเป็นพื้นที่ที่ขึ้นชื่อในเรื่องของการทำผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปเนื้อหมูมาก แห่งหนึ่ง เช่น กุนเชียง หมูยอ แหนมเนือง แหนมหมู เป็นต้น ช่วยเพิ่มมูลค่าต่อการมีผลิตภัณฑ์แปรรูปในพื้นที่ ทั้งที่เป็นของฝาก และวัตถุดิบหลักหลายประเภทสำหรับอาหารของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม เช่นเดียวกับ ปลาฉี่น ที่คนในท้องถิ่นเรียกตามๆ กันว่า “ปลาน้ำโขง” ก็เป็นสินค้าสำคัญในตลาดไม่น้อยไปกว่าแผงเชียง เนื้อหมูหรืออาหารสดชนิดอื่น แต่ปลาน้ำโขงนี้ไม่ได้ถูกจัดวางขายไว้ในพื้นที่เฉพาะหากแต่มีให้เห็นกระจาย อยู่ทั่วไปในหลายบริเวณทั้งในโซนของสดยามเช้า และโซนท้ายตลาดที่เป็นพื้นที่ในการขายสินค้าท้องถิ่น ซึ่งคน ในพื้นที่หรือที่เรียกกันว่า “ตลาดหน้าโรงเรียนโกมล” โดยตำแหน่งตลาดหน้าโรงเรียนนี้จะอยู่ระหว่างถนนเส้น ที่ 2 และ 3 ด้านหลังของตลาด ทั้งนี้ ปลาน้ำโขง หรือปลาฉี่นกระซังที่เลี้ยงในแม่น้ำโขงในอำเภอบำบ่งจะมีผู้ เลี้ยงรายใหญ่เจ้าหนึ่งและขายส่งให้กับร้านค้าปลีกในตลาดสดหลายแห่งในจังหวัดหนองคายรวมทั้งพื้นที่ ไกลเคียง โดยที่อาหารของฝั่งท้ายตลาดหน้าโรงเรียนโกมลมักจะเป็นสินค้า/ผลิตภัณฑ์ของชาวบ้านที่วางขายใน ลักษณะแบกกับดิน หรือวางกับพื้น ซึ่งแม่ค้าขายผักในพื้นที่ให้ข้อมูลว่า สินค้าที่ขายเป็นกองใหญ่เหล่านี้โดยมาก จะรับมาจากชาวบ้านแทบทั้งสิ้น ยกเว้นบางชนิดที่เป็นสินค้าที่ชาวบ้านหาได้เองในบางวัน เช่น นกเป็ดน้ำ หนูนานที่ถูกชำแหละแล้ววางเรียงเป็นระเบียบ ปลาอิก้าตัวโต เป็นต้น

บริเวณท้ายตลาดยามเช้าและเย็นบริเวณฝั่งเมืองนี้มักเป็นสินค้าที่มีอยู่ในท้องถิ่นของไทลาวอีสาน ที่ไม่ปรากฏให้เห็นถึงเมนูอาหารของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม และไม่ปรากฏให้เห็นเมนูอาหารสำเร็จที่ปรุงสุก พร้อมรับประทาน แต่มักเป็นวัตถุดิบที่จะนำไปประกอบการปรุงอาหารเสียเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งต่างไปกับตลาดมื่อ

ป้าย ณ บริเวณเดียวกันนี้ที่เรียกว่า “ตลาดแลง” สินค้าที่พบจะเป็นอาหารของชาวลาวอีสานผ่านการปรุงสุกสำเร็จจากแม่ค้าที่เป็นคนท้องถิ่นโดยใช้ดิบเป็นพืชผักพื้นบ้าน นอกจากพื้นที่ทางอาหารข้างต้นแล้ว “ตลาดไต้รุ่ง” ถนนฝั่งตรงข้ามกับตลาดสดเทศบาลก็ยังเป็นพื้นที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงการมีอยู่ของวัฒนธรรมทางอาหารไทยกลาง อาหารอีสาน ซึ่งอาหารเวียดนามก็เป็นหนึ่งในอาหารที่ถูกร่ายล้อมด้วยอาหารหลักที่ดำรงตัวตนในพื้นที่ดังกล่าวนี้ได้อย่างสำคัญ โดยการขายอาหารชาติพันธุ์/อาหารเวียดนาม ณ ตลาดไต้รุ่งจะเริ่มตั้งแผงเวลาประมาณ 15.30-21.00 น. วางขายอยู่บริเวณสองข้างทางบนถนนหน้าตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อทุกวัน ตลาดแห่งนี้มักจะเริ่มคึกคักในช่วง 18.00-20.00 น. ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่มีผู้คนออกมาใช้ชีวิตซื้ออาหารการกินสำหรับมื้อเย็น โดยภาพรวมแล้วตลาดนี้จึงกลายเป็นคลังอาหารนานาชาติที่สามารถจะพบกับชนิดและรสชาติอาหารที่มีความหลากหลายวัฒนธรรม ทั้งที่เป็นอาหารไทยกลาง อาหารลาว อีสาน อาหารเวียดนาม โดยที่อาหารแต่ละชนิด เช่น ข้าวเหนียวปากหม้อ หูแมว ข้าวเปิยกเส้น ไข่เลือดเลือดแดง จัดเป็นอาหารในชีวิตประจำวันที่พ่อค้าแม่ค้าชาวไทยเชื้อสายเวียดนามต่างแสดงตัวตน และบ่งชี้ถึงความมีอยู่ในชีวิต และวัฒนธรรมของตนเอง ได้นำมาเสนอขายให้ชนลิ้มรสภายในบริเวณตลาดไต้รุ่งยามเย็นท่ามกลางอาหารของกลุ่มวัฒนธรรมหลักต่าง ๆ

กล่าวได้ว่า มิติทางอาหารที่ปรากฏในตลาดเป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงการมีตัวตนการสร้างตราสัญลักษณ์ผ่านอาหาร วิถีอาหาร และความสัมพันธ์ทางอาหารของแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ ดังเช่นการจัดสรรพื้นที่ทางอาหาร การกินอาหาร ด้วยรสชาติและรสมีของชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม อันเป็นอาหารสามัญที่พบได้ในชีวิตประจำวัน ซึ่งไม่ได้เป็นเพียงเรื่องของการจัดการพื้นที่ทางอาหารในตลาดเท่านั้น หากแต่ยังมีและปรากฏให้เห็นการจัดวางพื้นที่บนโต๊ะที่ผู้ปรุง แม่ค้าที่ได้ยกครัวจากหลังบ้านนำมาประกอบอาหารให้ลูกค้านั่งดู นั่งชิม และรับรู้กรรมวิธีในการรังสรรค์อาหารพร้อมสนทนาเรื่องเล่าต่าง ๆ ระหว่างผู้ปรุง คนชิม และผู้อ่านบนโต๊ะอาหารท้องถิ่นภายใต้ความระเกระระกะสัมพันธ์ที่ปรากฏให้เห็นในตลาดสดแห่งนี้ที่เป็นนัยลักษณะชาติพันธุ์ (Ethno-insinuating traits) ดังจะอภิปรายในหัวข้อต่อไป

อาหารสามัญ: นัยลักษณะทางชาติพันธุ์ กับความระเกระระกะสัมพันธ์บนโต๊ะอาหารท้องถิ่น

อาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างอาหาร พื้นที่ และวิธีการกิน มีความหมายและลักษณะเฉพาะ แล้วจึงนำเสนอเป็นภาพแสดงแทนที่ถูกใช้ในการสร้างความแตกต่างของกลุ่มคนหรือกลุ่มชาติพันธุ์ กรณีของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามนั้น อาหารสามัญถือเป็นสัญลักษณ์แห่งท้องที่อันสำคัญ ในการสร้างพื้นที่ของตนเองเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมอาหารอื่น และคนอื่น ดังนั้น อาหารสามัญจึงกลายเป็นการให้ความหมาย ลักษณะเฉพาะของกลุ่มชาติพันธุ์ของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามที่ปรากฏให้เห็นพื้นที่ทางอาหารด้วยการกินอาหาร ทั้งในบ้าน นอกบ้าน อาหารริมทาง หรืออาหารที่ซื้อกลับไปกินที่บ้านซึ่งเป็นวัฒนธรรมการกินรูปแบบหนึ่งในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ดังที่ Van Esterik (2008) ได้ระบุใน Food Culture in Southeast Asia ว่า

“เราจะพบรสชาติของ “อาหารท้องถิ่น/อาหารพื้นบ้าน” ก็เฉพาะพื้นที่ในครัวของบ้านซึ่งไม่มีทางที่รสชาติของอาหารพื้นบ้าน หรืออาหารวัฒนธรรมท้องถิ่นจะปรากฏให้เห็น และก่อรูปขึ้นในร้านอาหารอย่างแน่นอน แต่รสชาติความเป็นอาหารท้องถิ่นจะถูกนำเสนอผ่านการกินอาหารนอกบ้าน “การกินอาหารริมทาง และอาหารที่ซื้อกลับไปกินที่บ้าน”

ประเด็นข้างต้นเป็นข้อเสนอที่เป็นสาระสำคัญที่ผู้เขียนมุ่งใช้เป็นกรอบเพื่อคลี่ให้เห็นวัฒนธรรมการกินอาหารนอกบ้านและอาหารในตลาด โดยอาหารเหล่านี้เกิดขึ้นจากพื้นที่ในครัวของบ้านที่ไม่มีตำรับหากแต่เป็นอาหารในชีวิตประจำวันที่เกิดจากการกิน การทำครัวในบ้าน และความผูกพันกับคนในบ้านก่อรูปเป็นสัญลักษณ์แห่งตัวตนที่ปรากฏให้เห็นระหว่างการเก็บข้อมูลภาคสนาม

ผลจากการสังเกตการณ์ ได้มีส่วนร่วมในการทำงานบนโต๊ะอาหารและได้รับรู้ถึงเรื่องเล่าของอาหารวิถีอาหาร และโต๊ะอาหารในตลาดสด พบว่า โต๊ะอาหารท้องถิ่นมีการจัดวางไว้ในสิ่งของต่าง ๆ ในตำแหน่งที่มีความสัมพันธ์ระหว่างกัน เป็น 5 จุดสำคัญ ได้แก่

1) วัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบหลัก และอุปกรณ์เครื่องครัวจะอยู่ด้านขวามือ เช่น มีด เขียงเพื่อใช้ในการหั่นซอย

2) เครื่องปรุงรสชาติในจานอาหารมักจะอยู่ด้านหน้า

3) ส่วนด้านซ้ายเป็นเนื้อที่ของอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร เช่น จาน ถ้วย ช้อน ส้อม-ซ้อม และตะเกียบ

4) บริเวณใกล้เคียงกันกับโต๊ะอาหารจะมีพื้นที่เผื่อตั้งเตาไฟ (แก๊ส) และหม้อต้มร้อนขนาดใหญ่เพื่อการปรุงจะเป็นด้านซ้ายหรือขวาของแม่ค้าก็ตามความสะดวก

5) พื้นที่ส่วนที่เหลือบนโต๊ะปรุงอาหารของแม่ค้า และพื้นที่ในการกินอาหารของลูกค้าที่มีเครื่องชูรสชาติอาหารวางรวมกันอยู่เป็นชุด โดยแต่ละชุดจะขึ้นอยู่กับชนิดของอาหาร เช่น เครื่องชูรสของข้าวเปียกเส้นจะประกอบไปด้วย พริกป่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำตาล พริกไทย ซอสปรุงรส และกะปิซึ่งถูกจัดไว้เรียงรวมกันเป็นกลุ่มที่โต๊ะประมาณ 3-4 จุดเพื่ออำนวยความสะดวกแก่ลูกค้าในการชงอาหาร เป็นต้น

โต๊ะอาหารในตลาดหรือโต๊ะอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษามักตั้งวางอาหาร 3 ชนิด คือ บั๊นแบ้ว – ข้าวเปียกเส้น – ข้าวปุ้นน้ำใส ในบทความนี้เรียกว่า “อาหารท้องถิ่นนั่งกินที่โต๊ะในตลาด” อีกทั้งบนโต๊ะอาหารนั้นจะถูกจัดสรรพื้นที่เพื่อการปรุง วาง และกินอาหารที่โต๊ะของร้าน ถึงแม้ว่าบางร้านจะมีพื้นที่เล็กและแลดูคับแคบ หากแต่ในพื้นที่ที่มีอย่างจำกัดนั้นก็ยังคงแบ่งสัดส่วนให้สะดวกและเพียงพอกับการจัดวางต่าง ๆ และมีด้านหน้าที่พร้อมใช้ประโยชน์ตั้งวางเก้าอี้มานั่งยาวตามแนวของโต๊ะเพียงพอให้ลูกค้าสามารถนั่งกินอาหารร่วมกันได้คราละหลายคน อันเป็นลักษณะของการจัดวางความสัมพันธ์บนโต๊ะอาหารระหว่างผู้ขายที่เป็นแม่ค้า ผู้ประกอบอาหารอยู่ที่บริเวณโต๊ะ และผู้ซื้อที่เป็นลูกค้าที่เฝ้ามองดูการปรุงอาหารเพื่อชิมรสชาติอยู่อย่างจดจ่อระหว่างรอรับสินค้า

โต๊ะปรุงอาหาร/โต๊ะอาหาร คือ พื้นที่เล็ก ๆ ที่ผู้ขายเป็นผู้จัดวางพื้นที่คอยสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้ปรุง และคนนั่งกินโดยมีอาหารเป็นสื่อกลาง จากการสัมภาษณ์แม่ค้าขายข้าวเปียกเส้นชาวไทยเชื้อสายเวียดนามรุ่นที่ 2 วัย 54 ปี ¹⁰ (แม่เทิม, สัมภาษณ์ 10 ธันวาคม 2565) ได้กล่าวว่าทางร้านได้จัดและวางโต๊ะในลักษณะนี้เนื่องจากคำนึงถึงการใช้พื้นที่ที่มีอยู่ให้น้อยให้คุ้มค่าที่สุดที่สุด ช่วยให้ลูกค้าสามารถนั่งทานร่วมกันได้โดยไม่กระอักกระอ่วนใจ การใช้โต๊ะอาหารร่วมกันระหว่างแม่ค้าผู้ประกอบอาหารและลูกค้าที่เป็นผู้ซื้อ/ผู้กินอาหาร ในลักษณะนี้ปรากฏให้เห็นในการออกแบบและใช้พื้นที่ในการรับประทานอาหารของชาวเวียดนามนับตั้งแต่สถาปนากรรมทำมืออย่างโต๊ะอาหารข้างทางไปจนถึงห้องรับประทานอาหารในบ้านหรือร้านที่มักมีการจัดโต๊ะเก้าอี้ ให่วางชิดติดกัน โดยเฉพาะในร้านอาหารข้างทางมักจะเป็นเก้าอี้พลาสติกตัวเล็กที่สูงประมาณ 30

¹⁰ แม่เทิม มี รูปร่างหน้าตามีเอกลักษณ์อยู่ที่รูปหน้าเรียวขาวนวลรอยยิ้มบนใบหน้าและน้ำเสียงหวานใสราวกับว่ายังอยู่ในวัยแรกรุ่ง เธอคอยปลงถามลูกค้าด้วยเสียงที่ละมุนและอ่อนโยนเมื่อมีลูกค้ายืนรออยู่ตรงหน้าโต๊ะอาหารด้วยวลีที่ว่า “กินอะไรจ๊ะ” และในหลายครั้งก็กล่าวเป็นภาษาเวียดนามว่า “àk gi” แล้วคอยต่อเรื่องราว/เรื่องเล่ากับลูกค้าชาวไทยเชื้อสายเวียดนามอีกหลายวินาทีอยู่เช่นนั้นในทุกเช้าซึ่งเป็นภาพที่ผู้เขียนเห็นตลอดการทำงานภาคสนามในร้านแม่ขายข้าวเปียกเส้นที่จ่ายค่าเช่าพื้นที่กับเทศบาลเมืองท่าบ่อราวันละ 10 บาท

เซนติเมตร วางเรียงเพื่อรอรับลูกค้านั่งรับประทานอาหารหน้าร้าน/หน้าโต๊ะทำอาหาร (Design Makes A Better Life, 2019) ดังเช่นร้านข้าวเปิยกเส้น และบ้นแบ้ว (แม่เทิม. สัมภาษณ์ 10 ธันวาคม 2565; แม่เทิม, สัมภาษณ์ 14 ธันวาคม 2565)

จากการเก็บข้อมูล พบว่า สนามแห่งอาหารชาติพันธุ์แห่งนี้มีข้าวเปิยกเส้น และบ้นแบ้ว โดยที่บ้นแบ้ว นั้น คือ ขนมถ้วยทรงเครื่องของชาวเวียดนามใต้ ที่เพิ่งแพร่หลายเมื่อไม่นานมานี้ และเป็นขนม/อาหารที่มี วัตถุดิบและกระบวนการปรุงที่ไม่ซับซ้อนจึงง่ายต่อการนำพาวัฒนธรรมทางอาหารชนิดนี้เข้ามาสู่พื้นที่ของ วัฒนธรรมหลัก ฉะนั้น ขนมทรงเครื่องที่ชื่อบ้นแบ้ว จึงเป็นเมนูอย่างง่ายที่หารับประทานได้ทั่วไป เช่นเดียวกับ ข้าวเปิยกเส้น หรือก้วยจับญวน อาหารเวียดนามที่อยู่คู่ชาวเวียดนามอพยพมานาน กระทั่งในปัจจุบันได้ เปลี่ยนแปลงรูปรสเป็นเมนูอาหารไทยสำหรับหนึ่งที่เสิร์ฟมาพร้อมกับน้ำซุกับแบ่งสีขาวต้มจนนิ่ม แล้วจึง ประกอบเครื่องคลุกเคล้าที่มากชนิดตามแต่สูตรของพื้นที่ ที่ปรับแต่งรสให้เหมาะตามลิ้นในสมัยนิยมมากที่สุด อาหารทั้ง 2 ชนิด ถือเป็นอาหารสามัญในตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อ ผู้คนในตลาด ผู้มาเยือน ตลอดจนลูกค้า ที่มุ่งมาชิมต่างแนะนำพร้อมชื่นชมในรสอาหารของสองพี่น้องผู้หญิงสูงวัยชาวไทยเชื้อสายเวียดนามที่ทั้งสองได้ ร่วมกันสร้าง/จัดการพื้นที่บนโต๊ะอาหารด้วยกัน 2 ร้าน คือ ร้านบ้นแบ้วของแม่เทิม (พี่สาว) และร้านข้าวเปิยก เส้นของแม่เทิม (น้องสาว) ที่แสดงออกให้เห็นซึ่งวัฒนธรรมของประกอบอาหารที่มีขั้นตอนการ ปรุงบนโต๊ะ กลายเป็นครัวเปิดที่มีลูกค้าทั้งที่เป็นนักท่องเที่ยวและคนในพื้นที่มานั่งเฝ้าดู และรอลิ้มรสชาติอยู่ที่นั่น สามารถ สัมผัสกับกลิ่น และวัตถุดิบต่าง ๆ อย่างเปิดเผย โดยร้านบ้นแบ้วจะมีแม่เทิมเป็นผู้ปรุงอาหารขาย ขณะที่ร้าน ขายข้าวเปิยกเส้นที่ร้านอยู่ในละแวกใกล้เคียงกันเป็นร้านอาหารหลักของครอบครัวที่แม่เทิมจะเป็นผู้ปรุงอาหารขาย เป็นหลัก และด้วยเหตุผลที่ว่าร้านขายข้าวเปิยกเป็นร้านอาหารหลักของครอบครัว ดังนั้น แผงขายจึงค่อนข้าง ใหญ่และกว้างราว 2 เมตร ยาวราว 3 เมตร ซึ่งร้านนี้ไม่เพียงขายแค่ข้าวเปิยกเท่านั้น หากยังมีเมนูอาหารเคียง กันอีก 3 เมนู คือ แกงเส้น โจ๊กใส่ไข่ และไข่ไข่ ทั้งสองร้านจะตั้งแผงขายอาหารตั้งแต่เวลาประมาณ 05.00 น. และเปิดให้ลูกค้าเริ่มนั่งกินที่ร้านได้ในเวลา 06.00 น. ของ ทุกวัน จากการเก็บข้อมูลเจ้าของรสชาติของบ้นแบ้ว (แม่เทิม, สัมภาษณ์ 14 ธันวาคม 2565) ให้ข้อมูลว่าได้ขายขนมบ้นแบ้ว ณ ตลาดเช้าแห่งนี้มานานเป็นเวลากว่า 20 ปีแล้ว ขณะที่ขนมที่ขายนั้นก็ไม่มีสูตรและส่วนประกอบอันใดที่ซับซ้อน วัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ก็มี ไม่มาก ทำให้การจัดวางพื้นที่บนโต๊ะขายแลดูเรียบง่าย หากแต่ต้องควบคุมมากในเรื่ององค์ประกอบของ วัตถุดิบ 3 อย่างที่สำคัญ ได้แก่ (1) เครื่องปรุงหลัก คือ แผ่นแป้งนึ่งให้สุก (2) เครื่องปรุงรอง คือ เครื่องเคียง โรยหน้า คือ หมูฝอย กากหมู และน้ำมันเจียว และ (3) เครื่องจิ้มซุส คือ น้ำจิ้มพริกต้มผสมน้ำตาล โดย บ้นแบ้วจะถูกจัดวางไว้บนโต๊ะไม้เก่าที่ใช้งานมาแล้วหลายปีอย่างเป็นระเบียบและเรียบง่าย คลุมด้วยพลาสติก แผ่นป้ายโฆษณาสินค้าขนาดใหญ่ โดยใช้บริเวณตรงกลางโต๊ะเป็นพื้นที่ในการวางวัสดุ และอุปกรณ์ในการปรุงที่ ด้านซ้ายมือของผู้ปรุงจะเป็นเครื่องครัวที่ใช้ในการใส่รับประทาน ใกล้เคียง กันนั้นจะเป็นวัตถุดิบในการปรุงที่ ประกอบไปด้วยหมูฝอย กากหมูทอดหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ น้ำตาลเชื่อม พริกต้มโรยเกลือบดละเอียด และแผ่นแป้ง รูปวงกลม นำเสนอขายบ้นแบ้วในราคาชุดละ 20 บาท โดยที่บ้นแบ้วของร้านแม่เทิมจะเริ่มปรุงก็ต่อเมื่อมีลูกค้า สั่ง และนั่งรอรับประทานที่นั่นบนเก้าอี้ม้ายาวหน้าโต๊ะตรงนั้น ขณะเดียวกัน ที่ร้านข้าวเปิยก หนึ่งในเมนูอาหาร ร้านแม่เทิมที่ได้รับความนิยมจากลูกค้าในตลาด การประกอบอาหารจะเริ่มต้นโดยการตั้งหม้อน้ำร้อนให้เดือด เพื่อลวกเส้นข้าวเปิยก ข้างเคียงกันนั้นจะเป็นหม้อต้มโจ๊ก และหม้อต้มน้ำก้วยเตี่ยวขนาดใหญ่ เมื่อมีรายการสั่ง ข้าวเปิยกจากลูกค้า แม่เทิมจะปรับและหยิบจับเครื่องเคียงบนโต๊ะอาหารอย่างคุ่นเคย แล้วเริ่มลวกเส้นข้าว เปิยกสุกสีขาวขุ่น ๆ ที่ละถ้วยให้นุ่มลื่นดี แล้วเอี้ยวตัวหันไปทางด้านซ้ายเพื่อหยิบขามเซรามิคเตรียมรับข้าว เปิยกเส้นสุก เมื่อในถ้วยเซรามิคขามโตถูกบรรจุด้วยข้าวเปิยกต้มจึงเร่งมือหยิบส่วนประกอบสำคัญ อันได้แก่ หมูยอ เลือดหมูก่อนปรุงรสเป็นชิ้น เนื้อไก่ฉีก หอมเจียว และผักชี ซึ่งวัตถุดิบสำคัญที่ถูกหั่น/ซอยวางเตรียมไว้

อยู่ด้านหน้าบนโต๊ะอาหารอย่างเป็นระเบียบ แล้วจึงส่งต่อให้แก่ลูกค้าที่เฝ้ามอง และรอชมการปรุงอาหารอยู่หน้าโต๊ะ



ภาพที่ 3 ภาพความสัมพันธ์บนโต๊ะอาหาร “อาหารท้องถิ่นนั่งกินที่โต๊ะในตลาด”
ที่มา : ดัดแปลงจากภาพถ่ายระหว่างการเก็บข้อมูลภาคสนาม เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2565

การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญทางด้านเวียดนามศึกษา อาจารย์ประจำสาขามานุษยวิทยาท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนครพนม (สุริยา คำหวาน, สัมภาษณ์ 30 เมษายน 2566) พบว่าการจัดวางโต๊ะอาหารในลักษณะนี้มักเป็นการจัดการกับพื้นที่เพื่อให้ลูกค้าสามารถใช้ประโยชน์พื้นที่บนโต๊ะอาหารร่วมกันได้อย่างคุ้มค่า กับการกินอาหารสามัญอย่างบ้านแบ้ว และข้าวเปิยกเส้น

ข้อค้นพบที่ปรากฏให้เห็นระหว่างการเก็บข้อมูลในภาคสนามของการศึกษาประเด็นอาหารสามัญ ซึ่งเป็นอาหารและการปรุงอาหารที่พบในชีวิตประจำวัน ยังได้เผยให้เห็นความหมายและนัยลักษณะชาติพันธุ์ (Ethno- insinuatory traits) อันเป็นประสบการณ์ทางกายภาพจากการรับรู้ซึ่งวัฒนธรรม ความรู้สึก การถ่ายทอด และสืบทอดที่แสดงออกถึงลักษณะเฉพาะทางชาติพันธุ์ในสนามศึกษา ถือเป็นการรับรู้ที่ไม่ใช่เป็นเพียงแค่การสัมผัสในรสของอาหาร หากยังมีการสื่อสารที่เกิดจากการเรียนรู้ ความทรงจำ ทักษะประสบการณ์ของบุคคลหรือกลุ่มคนที่มีอิทธิพลในการสร้างความเข้าใจและแสดงออกซึ่งความหมายในตัวตนของกลุ่มชาติพันธุ์เพื่อใช้เป็นหน่วยทางการสื่อสารที่เหนียวแน่นสำคัญ เนื้อหา สัญลักษณ์ และความสัมพันธ์ของคน สังคม วิถีชีวิต และความเป็นอยู่ของคนบุคคลหรือกลุ่มคน

ดังนั้น การแสดงออกซึ่งนัยลักษณะชาติพันธุ์ทั้งเรื่องอาหาร พื้นที่ วิธีการกินอาหาร การจัดการข้าวของบนโต๊ะอาหารจึงเป็นประเด็นสำคัญที่สามารถแสดงให้เห็นถึงการสร้างความสัมพันธ์ของคน อาหาร และการมีอยู่ด้วยวิธีการ และการชิมในรสชาติอันเป็นส่วนหนึ่งที่เผยให้เห็นถึงพัฒนาการทางความคิด ชีวิต และจิตใจ ดังตัวอย่างการรับรู้รสที่แผงขายอาหารโดยมีบ้านแบ้ว และข้าวเปิยกเมนูอาหารสามัญ จึงเป็นการแสดงออกและสร้างการรับรู้ทั้งในและนอกพื้นที่อยู่เช่นนั้นด้วยการเป็นอาหาร และวิถีอาหารของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามบริเวณตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อ

บทสรุป และข้อค้นพบจากการวิจัย

วัฒนธรรมอาหารเวียดนามในอีสานมีเรื่องราวของชีวิต ครอบครัว บ้าน และการมีอยู่ของผู้คนที่เป็นทุนทางสังคมอยู่เบื้องหลังความเป็นอาหารชาติพันธุ์ที่ตนเองกินอยู่ในชีวิตประจำวันเรียกว่า “อาหารสามัญ” ปรากฏให้เห็นในตลาดสดเทศบาลเมืองท่าบ่อที่คนในตลาดผู้มาเยือน และลูกค้าต่างแนะนำให้มี ชิม และชิมในรสอาหาร โดยมีพื้นที่ครัวของร้านคอยแสดงให้เห็นซึ่งวัฒนธรรมของอาหาร การกินอาหาร การปรุงบนโต๊ะอาหารอย่างเปิดเผย อาหารสามัญในครัวเวียดนามนี้จึงได้เคลื่อนออกมาจากครัวบ้าน กลายเป็นครัวเปิดที่มีลูกค้าทั้งที่เป็นนักท่องเที่ยว และคนในพื้นที่มานั่งเฝ้าดูเพื่อรอสัมผัสกับรสชาติบนโต๊ะอาหารท้องถิ่นในตลาด

การแสดงออกของผู้คน อาหาร และวิถีการกินอาหารได้สะท้อนต่อการมีอยู่ของตัวตน เอกลักษณ์ และเรื่องราวของอาหารที่ไม่มีสูตรและส่วนประกอบที่ซับซ้อนคอยจัดวาง เรียงรายอยู่กับอุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะพร้อมเผยให้เห็นถึงการสร้างความสัมพันธ์ของคน อาหาร ทั้งนี้ก็ด้วยวิธีการ และการชิมในรสชาติเมนูอย่างง่ายที่หารับประทานได้โดยทั่วไปในชีวิตประจำวันของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามในเทศบาลเมืองท่าบ่อ จังหวัดหนองคายอาหารสามัญของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามที่ปรากฏในพื้นที่ทางอาหาร อันหมายถึง ตลาดสดเทศบาลท่าบ่อนั้น เป็นสิ่งที่แสดงออกให้เห็นถึงการเป็นภาพตัวแทน ที่ช่วยสื่อสาร สืบต่อเรื่องราวของกลุ่มตนเองและชุมชน และการมีอยู่ในพื้นที่ อันมีวิถีวัฒนธรรมอาหาร คอยส่งต่อวิธีการทำหรือปรุงอย่างไม่เป็นทางการซึ่งเกิดขึ้นจากประสบการณ์ในชีวิตประจำวัน

โดยสรุปแล้ว อาหารจึงสามารถเป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ ผนึกรวมและผสมผสานองค์ประกอบของวัตถุดิบตามรอยรส ซึ่งอาหารไม่เพียงเป็นความทรงจำแห่งรสเท่านั้น หากยังสะท้อนถึงวิถีอาหารซึ่งเป็นที่มาของ “ตัวตน วิถีชีวิต และความเป็นอยู่” อันเป็นกระบวนการพัฒนาอัตลักษณ์ในชุมชน จากพื้นที่ทางอาหาร ดังนั้น การศึกษาวิถีอาหารในประเด็นอาหารสามัญของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามในพื้นที่ศึกษา นี้ จึงได้ปรากฏให้เห็นความคงอยู่ที่สงวนไว้สำหรับประสบการณ์ร่วมกัน และยืนยันว่าอาหารจะช่วยสานสัมพันธ์ชีวิตคนในพื้นที่ คนในครอบครัว และทำให้บทบาทของคนกับอาหารสามารถดำรงอยู่ได้ด้วยสัญลักษณ์ชาติพันธุ์โดยมีประสบการณ์และความทรงจำคอยเชื่อมโยง

ด้วยเหตุดังกล่าว วิถีอาหารสามัญจึงจำต้องอาศัยประสบการณ์ที่ประกอบขึ้นจากเรื่องเล่า และความรู้ อันหมายถึงประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารของเจ้าของวัฒนธรรมที่ถ่ายทอด และสืบทอดวัฒนธรรมการกิน แม้ว่าบางหัวข้อในงานเขียนนี้จะอยู่นอกเหนือขอบเขตการศึกษาแต่สิ่งที่ปรากฏในการอภิปรายนี้แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์กันระหว่างอาหาร สูตรอาหาร การทำอาหาร และวิถีการกินอาหารที่มักจะมาพร้อมเรื่องเล่าจากประสบการณ์ในชีวิตประจำวัน หรืออาจเป็นเรื่องราวเกี่ยวกับกระบวนการทำอาหาร ยิ่งกว่านั้นเรื่องราวเหล่านี้ยังครอบคลุมไปถึงการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมที่ดำรงอยู่ท่ามกลางความหลายเหล่านีในวัฒนธรรมชีวิต พื้นที่ทางอาหารแห่งนี้

เอกสารอ้างอิง

- กลุ่มชาติพันธุ์ไทย. (ม.ป.ป.). ภาพถ่าย: เวียดนาม. สืบค้นจาก <https://www.sac.or.th/databases/ethnic-groups/gallery/30>
- ชญาพัทธ์ ศุภชลาศัย. (2556). ความใกล้ชิดของความหมายแห่งชีวิตสังคมวิทยาชีวิตประจำวัน. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สยามปริทัศน์จำกัด.
- ณรงค์ศักดิ์ คุนบุญญอารักษ์, พิสิษฐ์ บุญไชย และ ไพบุลย์ บุญไชย. (2561) บทบาทของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามที่มีต่อการเปลี่ยนแปลง ด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม. วารสารมหาวิทยาลัยนครพนม ; 8(2) พฤษภาคม - สิงหาคม 2561 หน้า 107-116.
- ทุติยาภรณ์ ภูมิดอนมิ่ง. (2562). อาหารทวีป ชุมชน และคนตาย: วิถีอาหารในพิธีเสกสุสานคาทอลิกหนองแสง. วารสารสหวิทยาการ ปีที่ 17 ฉบับที่ 1 ม.ค.-มิ.ย 2563 น. 62-91.
- ทุติยาภรณ์ ภูมิดอนมิ่ง. (2564). “แม่หญิงเห็ดปลา” เรื่องเล่าของอาหาร บ้าน และชีวิตสตรีเพศแห่งลุ่มน้ำสงคราม. วารสารสตรีนิยมไทย “จุดยืน” 8(2) กรกฎาคม-ธันวาคม 2564 น. 1-24.
- นงนุช อุเทศพรรัตน์กุล. (2544). วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวเวียดนามในเขตเทศบาลเมืองนครพนม. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- นิติ ภาวิครพันธ์. (2558). เรื่องเล่าเมืองใต้: พลวัตของเมืองชายแดนไทย-พม่า. เชียงใหม่: ศูนย์อาเซียน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิติ ภาวิครพันธ์. (2565). สุนทรียาหารริมโขง: สำหรับเวียดนาม. สืบค้นจาก <https://www.the101.world/vietnamese-food/>
- บุศรินทร์ เลิศขลิทกุล. (2555). การเมืองเชิงวัฒนธรรมของรสชาติ: วิถีอาหารของแรงงานไทยใหญ่ในเมืองเชียงใหม่. วารสารสังคมวิทยามานุษยวิทยา. 31 (2) กรกฎาคม- ธันวาคม.
- วรรณรัช พูนพาณิชย์. (2553) ทูตทางสังคมและวัฒนธรรมกับการปรับตัวธุรกิจร้านอาหารของคนไทยเชื้อสายเวียดนามในเขตเทศบาลเมืองนครพนม. มหาวิทยาลัยศิลปากร. กรุงเทพฯ.
- เสาวลักษณ์ เชื้อคำ. (ม.ป.ป.). ย้อนรอยวัฒนธรรมอาหารเวียดนามในอีสาน. สืบค้นจาก https://krua.co/food_story/vietnamese-food-in-isan
- อุบลวรรณ รัตนเมธีกุล (2550). การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ และสังคมของชาวเวียดนามในจังหวัดอุบลราชธานี. (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสังคมศาสตร์เพื่อการพัฒนา) มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- Abarca, M.E., & Colby, J. R. (2016). Food memories seasoning the narratives of our lives. *Food And Foodway*, 24(1-2), 1-8.
- Brown, Linda Keller and Kay Mussell. 1984. “Introduction.” in *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity*, edited by Linda Keller Brown and Kay Mussell, 3-15. Knoxville: The University of Tennessee Press.
- Charles N., Kerr M. Women. (1988). *Food and families*. Manchester: Manchester University Press.
- Cheung Sidney. (2007). *Food and Foodways in Asia Resource, Tradition and Cooking*. London: Routledge.

Design Makes A Better Life. (ม.ป.ป.). “พฤติกรรมนำเมือง” ถอดรหัสวิถีชีวิตที่นำไปสู่เอกลักษณ์ของความ
เป็นเมืองฮานอย. สืบค้นจาก

<https://dsignsomething.com/2019/09/27/%e0%b8%9e%e0%b8%a4%e0%b8%95%e0%b8%b4%e0%b8%81%e0%b8%a3%e0%b8%a3%e0%b8%a1%e0%b8%99%e0%b8%b3%e0%b9%80%e0%b8%a1%e0%b8%b7%e0%b8%ad%e0%b8%87-%e0%b8%96%e0%b8%ad%e0%b8%94%e0%b8%a3%e0%b8%ab%e0%b8%b1%e0%b8%aa/>

Jonathan Bishop Highfield. (2017). *Food and Foodways in African Narratives: Community, Culture, and Heritage*. New York: Routledge.

Judith Goode. (1992). “Food,” in *Folklore, Cultural Performances, and Popular Entertainments: A Communications-centered Handbook*, edited by Richard Bauman New York: Oxford University Press.

Lefebvre, H. (1971). *Everyday Life in the Modern World*. Rabinovitch, S., Trans., London: Allen Lane.

Lévi-Strauss, C. (1983). *The Raw and the Cooked: Mythologiques*, 1 (1). Chicago: University of Chicago Press.

Scholliers Peter. (2001). *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. New York: Berg Publishers.

Simoons, Frederick J. 1961. “Introduction.” in *Eat Not This Flesh: Food Avoidances in the Old World*, 3-6. Madison: The University of Wisconsin Press.

Van Esterik, Penny. (2008). *Food Culture in Southeast Asia*. Westport: Greenwood Press.