

ครัวไท่ดำ : “พื้นที่” และ “ประสบการณ์”
ในมุมมอง “มานุษยวิทยาครัว”
Tai Dan Kitchen: “Space” and “Experience”
In the Perspective of “Kitchen anthropology”

เอกรินทร์ พึ่งประชา
คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร
Ekarin Phungpracha
Faculty of Archeology, Silpakorn University
Email: thachinriver@gmail.com

วันรับบทความ: 5 สิงหาคม 2567 (Received August 5, 2024)
วันแก้ไขบทความ: 2 กันยายน 2567 (Revised September 2, 2024)
วันตอบรับบทความ: 10 กันยายน 2567 (Accepted September 10, 2024)

บทคัดย่อ

บทความนี้มีจุดประสงค์หลักเพื่อ 1) ศึกษาครัวไท่ดำในเชิงพื้นที่ว่ามีนัยยะในมิติสังคมและวัฒนธรรมอย่างไร และ 2) ศึกษาครัวไท่ดำโดยใช้มุมมองมานุษยวิทยาครัวว่า “คน” และ “ครัว” มีความสัมพันธ์กันอย่างไรระเบียบวิธีศึกษาประกอบด้วยการสังเคราะห์เอกสารที่เกี่ยวข้องกับประเด็นมานุษยวิทยาครัว ครัวและอาหารไท่ดำ รวมถึงการทำงานภาคสนามเพื่อสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมและสัมภาษณ์เชิงลึก พื้นที่ศึกษาคือหมู่บ้านในอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ซึ่งเป็นสังคมเกษตร มีฐานทรัพยากรอาหารที่หลากหลายและมีวัฒนธรรมเฉพาะ โดยเฉพาะรูปแบบครัวและอาหาร ผลการศึกษาเผยให้เห็นว่า ครัวไท่ดำมีการจัดวางตำแหน่งแห่งที่ไม่เพียงแต่มีความสำคัญในเชิงกายภาพ หากแต่ยังเป็นพื้นที่ของประสบการณ์ที่สะท้อนให้เห็น

จุดเริ่มต้นของการปรุงแต่งอาหารที่มี “คน” และ “ครัว” สัมพันธ์ต่อกัน รวมถึงยังสะท้อนการเมืองในความสัมพันธ์ทางสังคม: บทบาททางเพศ การจัดระเบียบมื้ออาหารและการขัดเกลากายทางสังคม นอกจากนี้ ยังทำให้เกิดความเข้าใจแหล่งที่มาของอาหาร การปรุงแต่งและวิถีทำกิน

คำสำคัญ: การปรุง, การกิน, ครัว, คนไทดำ, มานุษยวิทยาครัว

Abstract

The main objectives of this article are to: 1) examine how the Tai Dan kitchen is conceived in social and cultural contexts; and 2) provide an anthropological perspective on the Tai Dan kitchen that emphasizes the relationship between “people” and “kitchen.” As part of the research methodology, in-depth interviews and participatory observation are carried out, and documentation on topics pertaining to kitchen anthropology—more especially, Tai Dan food and kitchen—is synthesized. The study area is a village, an agricultural community, in Dan Sai District, Loei Province. It boasts a diverse range of food resources and a unique culture, particularly with regard to cooking and eating customs. The results of the study indicate that Tai Dan kitchen is significant not only in terms of its physical significance but also as a pivot for experience. The earliest stages of food preparation are shown, when “people” and “kitchen” are interchangeable. It also reflects the politics of social relations: gender roles, meal planning, and socialization. In addition, it contributes to comprehends the food resources, eating and cooking, and ways of life.

Keywords: cooking, eating, kitchen, Tai Dan peoples, Kitchen anthropology

เกริ่นนำ

มนุษย์มีความสัมพันธ์กับ “ครัว” ทั้งในฐานะผู้สรรหาวัตถุดิบ ผู้ปรุง หรือผู้บริโภค โดยมีการจัดระเบียบของคนที่ครัวอย่างซับซ้อน ไม่ว่าจะเป็นหน้าที่เชิงกายภาพ บทบาททางเพศ การให้และรับ อัตลักษณ์ ความเชื่อ พิธีกรรม ภูมิความรู้ การคิดค้นสูตรอาหาร ฯลฯ ครัวจึงเป็น “พื้นที่” (space) ที่สร้างประสบการณ์ (experience) ให้กับผู้นั้นเกี่ยวข้องกับมิติความสัมพันธ์ต่าง ๆ โดยมีกิจกรรม “การทำอาหาร” (cooking) และ “การกิน” (eating) เป็นตัวเชื่อมโยงสานความสัมพันธ์ดังกล่าวเข้าด้วยกัน (Symons, 1994; Lukanuski, 1998; Fox, 2015) ยิ่งกว่านั้น การทำอาหารยังเปรียบได้ดังการเล่นแร่แปรธาตุ เปลี่ยนวัตถุดิบให้กลายเป็นสารรับเมนู ซึ่งเกิดจากการผสมผสานส่วนผสมและวิธีการที่หลากหลายเพื่อสร้างความหมายในงานอาหาร (Short, 2006) นัยดังกล่าว อาหารจึงคล้ายกับภาษาที่จะสื่อความหมายได้ จำเป็นต้องถูกกำกับด้วยโครงสร้าง (Lévi-Strauss, 1969) ซึ่งก็คือโครงสร้างทางสังคมและระบบวัฒนธรรมที่ซ่อนอยู่ในความสัมพันธ์ของคนกับครัว

อย่างไรก็ตาม เมื่อเวลาเปลี่ยนผ่าน การทำและการกินอาหารในครัวของหลายสังคมอาจจะเปลี่ยนไปจากเดิม หลายคนอาจอาศัยวัตถุดิบจากการแปรรูปหรืออาหารพร้อมกินอย่างอาหารแช่แข็ง เพียงแค่เข้าไมโครเวฟไม่กี่นาทีก็สามารถตักเข้าปาก วัตถุดิบและอาหารเหล่านี้เป็นผลผลิตของอาหารอุตสาหกรรมที่ถูกออกแบบให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตที่เร่งรีบและเน้นความสะดวกสบาย ปรากฏการณ์ดังกล่าวหาใช่ทำให้คนที่ใช้พื้นที่ครัวไร้บทบาท หากแต่เป็นการสร้างตัวตนของครัวในบทบาทใหม่ โดยที่เราอาจไม่จำเป็นต้องมีความรู้เรื่องครัวอย่างลึกซึ้งเช่นก่อน เพียงแค่รู้จักใช้เทคโนโลยีก็สามารถทำอาหารพร้อมเสิร์ฟได้ (Mintz, 2006) กล่าวอีกนัยหนึ่ง เมื่อรูปแบบการ

ดำเนินชีวิตเปลี่ยนแปลงไป วิธีการปรุงและรูปแบบการกินจึงเปลี่ยนตาม “ครัว” ซึ่งแสดงบทบาทและพัฒนาไปตามบริบทดังกล่าว (Pottier, 1999)

ทั้งนี้ จากการวิจัยในประเด็น “ครัว อาหารและการกิน” ช่วงสามทศวรรษที่ผ่านมาพบว่าจะให้ความสำคัญกับการศึกษาประสบการณ์ของผู้คนเกี่ยวกับการจัดเตรียมอาหารของครอบครัว โดยเฉพาะเรื่องการจัดลำดับชั้น (hierarchy) ของสมาชิกในครอบครัว เช่น เรื่องสิทธิการได้อาหารของสมาชิกแต่ละราย บทบาททางเพศ รสนิยม การแบ่งปัน การรวมกลุ่ม พิธีกรรม ฯลฯ (Ceccarini, 2010) ในบริบทดังกล่าว ครัวจึงสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์เชิงอำนาจนำเสนอผ่านครัวและโต๊ะอาหาร โดยเฉพาะบทบาททางเพศเป็นประเด็นที่มีการกล่าวถึงมากที่สุด (DeVault, 1994) อีกประเด็นหนึ่งที่กล่าวถึงกันมากคือ ประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากความสัมพันธ์ของผู้คนในวงอาหารทั้งการนั่งพื้นล้อมวงและบนโต๊ะอาหาร ผ่านการพูดคุยเรื่องราวต่าง ๆ ทั้งเรื่องงานและชีวิต พื้นที่นั่งล้อมวงและโต๊ะอาหารจึงกลายเป็นวงพูดคุยเรื่องราววิพากษ์ โดยเฉพาะกับเรื่องราวของครอบครัวจะเปรียบเสมือนกระบวนการขัดเกลาเลี้ยงดูสมาชิกด้วยการถามสารทุกข์สุกดิบหรือช่วยแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับสมาชิกในครอบครัว (Clyang & Khoo-Lattimore, 2014) นัยดังกล่าว บทสนทนาในวงอาหารก็คือขั้นตอนการฝึกฝน การสร้างวินัยและการดูแล เพื่อสานความสัมพันธ์ ในมุมมองกล่าวครัวจึงเป็นการเมืองในความสัมพันธ์ของสมาชิกครอบครัว แต่เป็นที่น่าสนใจว่า ในหลายสังคม โดยเฉพาะสังคมเมืองที่เร่งรีบ “เสียง” ในวงอาหารเริ่มจางหาย เนื่องจากรูปแบบการดำเนินชีวิตที่ต่างไปจากเดิม ทำให้การจัดสรรเวลาในวงอาหารไม่ตรงกัน (Short, 2006)

ส่วนการศึกษาครัวไทยพบว่า จะให้ความสำคัญในเชิงองค์ประกอบหนึ่งของตัวบ้าน ในฐานะพื้นที่ใช้สอยหนึ่ง โดยเน้นตำแหน่งที่ตั้ง ลักษณะทางสถาปัตยกรรมรวมถึงปัจจัยที่ส่งต่อลักษณะเชิงกายภาพของครัวไทย (ฤทัย, 2518; กุลกาญจน์, 2547) ส่วน “จากป่าสู่ครัวไท่ต่าน” (เอกรินทร์, 2557)

เป็นการมอง “ครัวไท่ต่าน” ที่สะท้อนเรื่องราววิถีชีวิตและภูมิปัญญาที่มีคุณค่าของคนไท่ต่าน โดยมองว่าอาหารจานหนึ่ง ๆ จะสัมพันธ์กับเรื่องราวที่หลากหลายและซับซ้อน ไม่ว่าจะเป็นในด้านระบบนิเวศของชุมชน สังคมและวัฒนธรรม ความเชื่อ การแพทย์พื้นบ้าน โภชนาการ และประวัติศาสตร์ อย่างไรก็ตาม ปัจจุบัน สำหรับไท่ต่านหลายรายการกลายเป็นเพียงเรื่องเล่าให้คนรุ่นใหม่เท่านั้น เหตุนี้ ความท้าทายจึงเกิดขึ้นกับคนไท่ต่านว่าจะก้าวอย่างไรต่อไปในโลกสมัยใหม่ โดยไม่สูญเสียอัตลักษณ์ของตนไป ขณะทำงาน “ปฏิวัติที่ปลายลิ้น” ปรับปรุงรสชาติอาหารการกินในสังคมไทยหลัง 2475” (ชาติชาย, 2565) สะท้อนให้เห็นการปฏิวัติทางการเมือง พ.ศ. 2475 ที่นำสู่การเปลี่ยนแปลงในสังคมไทยหลาย ๆ ด้านรวมถึงเรื่องวัฒนธรรมอาหาร โดยเฉพาะการมองอาหารในมิติโภชนาการในการสร้างด้วยการเลือกกินอาหารและได้รับสารอาหารที่เป็นประโยชน์โดยการกินอย่างเท่าเทียมกันตามอุดมคติแบบประชาธิปไตย จึงปฏิเสธไม่ได้ว่า “รสชาติอาหาร” และ “บริโภคนิสัย” คือพื้นที่ของการต่อสู้ทางการเมืองวัฒนธรรมที่สำคัญในยุคของการเปลี่ยนแปลงการปกครองของไทย ในยุคนั้น จึงเห็นได้ว่า ครัวและวัฒนธรรมอาหารถือเป็นเครื่องมือสำคัญอย่างหนึ่งในการทำความเข้าใจสังคมและวัฒนธรรมนั้น ๆ ได้อย่างแยบยล

จากความสำคัญดังกล่าว บทความวิชาการเรื่องนี้จะให้ความสำคัญครัวในฐานะพื้นที่ที่มีนัยทางสังคมและวัฒนธรรม โดยเลือกพื้นที่ศึกษาครัวไท่ต่านในหมู่บ้านบ้านเหนือ บ้านด่านซ้าย บ้านเก่าและบ้านนาดี ที่ตั้งกลางที่ราบลุ่มน้ำหมัน อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ด้วยเหตุผลสำคัญคือ ประการแรกเป็นหมู่บ้านดังกล่าวมีประวัติการก่อตั้งมาอย่างยาวนานและมีรากฐานวัฒนธรรมจากหลวงพระบาง ประเทศลาว ประการต่อมายังพบเรือนไม้เก่าจำนวนหลายสิบหลัง มีขนาดที่แตกต่างกัน มีทั้งเรือนเดี่ยวและเรือนหมู่ ซึ่งมีเรือนครัวเป็นองค์ประกอบสำคัญทางสถาปัตยกรรมพื้นบ้านไท่ต่าน และประการท้ายสุดมีวัฒนธรรมอาหารที่มีลักษณะเฉพาะ ส่วนระเบียบวิธีศึกษาประกอบด้วยการสังเคราะห์เอกสารที่เกี่ยวข้องกับประเด็นมานุษยวิทยาครัว ครัวและ

อาหารไทด่าน รวมถึงนำข้อสังเกตและข้อมูลเบื้องต้นที่ผู้เขียนทำวิจัยในประเด็นความมั่นคงทางอาหารพื้นที่อำเภอด่านซ้ายในรอบทศวรรษที่ผ่านมา มาวางแผนลงภาคสนามอีกครั้งในช่วงต้นปี พ.ศ. 2567 โดยสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมและสัมภาษณ์เชิงลึก ส่วนผู้ให้ข้อมูลสำคัญประกอบด้วย เจ้าของเรือนเก่าของแต่ละหมู่บ้าน ช่างปลูกบ้านพื้นบ้าน ผู้อาวุโสของแต่ละหมู่บ้านที่มีภูมิความรู้เรื่องสถาปัตยกรรมพื้นบ้านและอาหารท้องถิ่น เพื่อนำข้อมูลที่ร่วมสมัยเหล่านี้มาเรียบเรียงเป็นบทความวิชาการเพื่อตอบจุดประสงค์สำคัญของการศึกษาคครั้งนี้ คือ เพื่อศึกษาครัวไทด่านในเชิงพื้นที่ว่ามีนัยยะในมิติสังคมและวัฒนธรรมอย่างไรและศึกษาครัวไทด่านโดยใช้มุมมองมานุษยวิทยาครัวว่า “คน” และ “ครัว” มีความสัมพันธ์กันอย่างไร

มานุษยวิทยาครัว: มุมคิด พื้นที่และประสบการณ์

บทความนี้จะนำแนวคิดมานุษยวิทยาครัว (Kitchen anthropology) เป็นแนวทางศึกษาและวิเคราะห์เรื่องราวของครัวไทด่าน ซึ่งจะนำเสนอ 2 ประเด็น ประกอบด้วย 1) ครัว “พื้นที่” และ “ประสบการณ์” 2) ประสบการณ์ของ “คน” กับ “ครัว” ที่ว่าด้วยเรื่อง “การปรุง” และ “การกิน” ที่สื่อถึงเรื่องราวในห้องครัวและมีอาหารในมิติความสัมพันธ์ทางสังคม เศรษฐกิจ นิเวศ อัตลักษณ์ และการเคลื่อนไหว

ครัว: “พื้นที่” และ “ประสบการณ์”

การศึกษาครัวโดยส่วนใหญ่เป็นเรื่องราวทางสถาปัตยกรรม ตำแหน่งที่ตั้ง ขนาดของเรือน ลักษณะทางกายภาพ ผนังและหลังคา และปัจจัยที่ส่งผลต่อลักษณะเชิงกายภาพของครัว (กุลกาญจน์, 2547; Symons, 1994; Parr, 2021) ขณะเดียวกัน ในมุมมองมานุษยวิทยาครัวกลับเห็นว่าพื้นที่ครัวนอกจากจะมีคุณค่าการศึกษาในเชิงกายภาพ หากแต่ยังมีนัยยะทางสังคมวัฒนธรรมและนิเวศที่สัมพันธ์กับครัว

นักมานุษยวิทยาที่สนใจประเด็นคร่ำมองว่า ห้องครัวมีรูปแบบและความสำคัญแตกต่างกันไปตามบริบทของเวลาและสังคมวัฒนธรรม ซึ่งแสดงให้เห็นว่าผู้อยู่อาศัยได้สร้างความหมายลงในพื้นที่ครัวและเรื่องอาหารการกินว่ามีลักษณะอย่างไร เช่น การศึกษาบ้าน Kabyle ของ Bourdieu (1970) อธิบายถึงที่อยู่อาศัยที่ใช้โดยสมาชิกของกลุ่มชาติพันธุ์ Berber ซึ่งเป็นชนพื้นเมืองในแอฟริกาเหนือ เขามองเห็นโครงสร้างของห้องครัวในแง่ของการต่อต้านด้านมิติไว้สำหรับการนอนหลับและการให้กำเนิด ส่วนด้านสว่างคือที่ทำให้เกิดไฟ ซึ่งจะตั้งเตาไฟพร้อมกับอุปกรณ์เครื่องครัว ในโครงสร้างบ้านเรือนนี้จะไม่มีการแยกห้องครัวออกจากห้องอื่น กิจกรรมสำคัญต่าง ๆ ของบ้าน เช่น การทอดผ้าจะดำเนินขึ้นในห้องเดียวกับครัวซึ่งใช้ปรุงและกินอาหารไปพร้อมกัน ซึ่งบ่งบอกถึงการจัดวางทางกายภาพของบ้าน แม้จะไม่ได้จัดสรรห้องอย่างเป็นสัดส่วนเหมือนบ้านสมัยนี้ แต่บ้านเหล่านี้มักมีการจัดวางตำแหน่งที่ โดยเฉพาะครัวที่ต้องใช้ความร้อนไว้ในมุมใดมุมหนึ่ง เพื่อสะดวกในการจัดการและควบคุมความร้อน (Samanani & Lenhard, 2019)

ขณะที่ ห้องครัวในเมือง Frankfurt ประเทศเยอรมนี ได้รับการยอมรับว่าเป็นต้นแบบห้องครัวตะวันตกสมัยใหม่ ที่นิยมสร้างในโครงการบ้านจัดสรรนับจากหลังสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง ห้องครัวแนวนี้นี้จะมีขนาดเล็กแต่ทำหน้าที่ครบครัน ทำให้เกิดกิจกรรมต่าง ๆ เกี่ยวกับการทำและกินอาหารตลอดจนการพักผ่อนอย่างมีประสิทธิภาพ อย่างไรก็ตาม ครัวรูปแบบดังกล่าวกลับถูกวิจารณ์ว่า เป็นการออกแบบเพื่อใช้เป็นพื้นที่ทำอาหารอย่างเดียว โดยละเลยคุณค่าที่เคยมีอยู่ในครัว เช่น พิธีกรรม ความเชื่อ จิตวิญญาณ ฯลฯ (Parr, 2021)

อีกตัวอย่างที่น่าสนใจคือ ครัวส่วนรวม (shared kitchens) ที่พัฒนาขึ้นช่วงการปฏิวัติครั้งใหญ่ในประเทศรัสเซีย ค.ศ. 1890–1935 พบว่า มีการสร้างห้องครัวส่วนกลางซึ่งพบมากในอาคารห้องเช่า ที่คนหนุ่มสาววัยทำงานนิยมเข้าไปพื้นที่ครัวดังกล่าว ครัวส่วนรวมจึงไม่เพียงแต่ใช้ปรุงและกินอาหาร

หากยังทำให้พวกเขามีโอกาสพบปะพูดคุยแลกเปลี่ยนในประเด็นเศรษฐกิจ การเมืองและสังคม ซึ่งไม่อาจพูดคุยในพื้นที่สาธารณะเพราะรัฐบาลรัสเซีย กังวลการข่มขู่ของพลเมือง จนอาจนำไปสู่การก่อการต่อต้านรัฐ ในมุมมองกล่าว คราวส่วนรวมจึงเป็นพื้นที่ที่ช่วยให้ชาวรัสเซียได้พูดคุยและปลดปล่อยคลาย ความกังวลจากเปลี่ยนแปลงทางสังคม โดยไม่ถูกคุกคามจากรัฐ (Harshman, 2016)

กล่าวได้ว่า ห้องครัวไม่เพียงแต่เป็นพื้นที่ใช้เตรียม ประชุมและกินอาหาร หากยังเป็นพื้นที่สร้างประสบการณ์หรือบทสนทนาในชีวิตประจำวัน หรือ “พื้นที่แห่งความทรงจำ” (Meah & Jackson, 2015) ของผู้คนที่มีสัมพันธ์กับ ครัวปฏิบัติการในความสัมพันธ์ดังกล่าว โดยมีการปรุงและการกินเชื่อมโยง เข้าไว้ด้วยกัน

ประสบการณ์ของ “คน” กับ “ครัว”

ประสบการณ์ของผู้ที่เกี่ยวข้องกับครัวเป็นการนำเสนอเกี่ยวกับ ปฏิบัติการที่สัมพันธ์กับเรื่องคนทำครัว การปรุงและการกิน รวมถึงมีอาหาร ที่เป็นภาพสะท้อนความสัมพันธ์ทางสังคม เศรษฐกิจและนิเวศ ขณะที่อัตลักษณ์ และการเลื่อนไหลจะทำให้เห็นมุมคิดของการประกอบสร้างความหมายผ่าน อาหารของกลุ่มคน

“คนทำครัว”: การวิจัยเรื่อง “ครัว อาหารและการกิน” ในช่วง สามทศวรรษที่ผ่านมาทำให้เรื่องราวของอาหารและการจัดเตรียมอาหาร ของครอบครัวที่ให้ความสำคัญกับการจัดลำดับชั้น (hierarchy) ของสมาชิก ในครอบครัว ดังเห็นจากสิทธิในการได้อาหารของสมาชิกแต่ละราย บทบาท ทางเพศ รสนิยม การแบ่งปัน การรวมกลุ่ม พิธีกรรม ฯลฯ (Ceccarini, 2010) ในมิติดังกล่าว ครัวจึงสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์เชิงอำนาจนำเสนอผ่านครัว และโต๊ะอาหาร โดยเฉพาะบทบาททางเพศเป็นประเด็นที่มีการกล่าวถึงมาก ที่สุด (DeVault, 1994) กล่าวคือ แม้จะพบผู้ชายทำอาหารในหลายสังคม แต่ โดยทั่วไปการทำอาหารกลับเป็น “งาน” ของผู้หญิง ในมุมหนึ่ง อาจมองว่านั่นคือ

อำนาจของผู้หญิงในห้องครัวที่สามารถจัดการมื้ออาหารแต่ละวันให้สมาชิกในครอบครัว มีสิทธิในการเลือกวัตถุดิบและการปรุงรสชาติ ตามความชอบใจ แต่ความเป็นจริงกลับพบว่า ผู้หญิงมักเลือกและ/หรือปรับการปรุงแต่งอาหารให้ถูกจริตหัวหน้าครอบครัว อาจจะเป็นพ่อบ้าน (สามี) หรือผู้ชายโสดฝ่ายชาย (และรวมถึงลูก) เป็นลำดับแรก ซึ่งนั่นเท่ากับอำนาจในการควบคุมการปรุงแต่งอาหารที่แท้จริงอยู่ในมือของฝ่ายชาย ฝ่ายหญิงเป็นเพียงผู้ปรุงแต่ง (งานหรือการทำหน้าที่) อยู่ในครัวเท่านั้น (Cai, 2001 และ Duruz & Khoo, 2015) หรือในบางสังคม เช่น แม่บ้านชาว Mende แห่งป่า Gola ในทวีปแอฟริกาตะวันตก ปรุงอาหารโดยมีจุดประสงค์เพื่อหวังผลทางเศรษฐกิจและผลประโยชน์ทางสังคมที่จะได้รับจากฝ่ายชายที่ออกไปแสวงหาทรัพยากรนอกบ้าน จะเห็นได้ว่า ฝ่ายหญิงได้รับประโยชน์มากมายจากการวางตำแหน่งแห่งที่ในฐานะ “แม่ครัว” หรือผู้ควบคุมครัวที่มีนัยยะเรื่องอำนาจและการต่อรองในการใช้ชีวิตทั้งสิ้น (Leach, 1991)

“การปรุง” และ “การกิน”: ประสบการณ์ในห้องครัว: การทำอาหารเป็นการผสมผสานวัฒนธรรม ผ่านวัตถุดิบและวิธีการปรุงแต่งเข้าด้วยกัน เกิดการเปลี่ยนแปลงในตัววัตถุดิบทำให้เกิดการสร้างสรรคสิ่งใหม่เพื่อสร้างคุณค่าบางประการ (Short, 2006) ดังที่ Fox (2015) ชี้ให้เห็นว่า วัตถุดิบส่วนใหญ่เมื่อปรุงสุกจนเป็นอาหารจะกลายเป็นสิ่งที่มีคุณค่ามากกว่าตอนที่ยังเป็นวัตถุดิบ อีกทั้ง การสร้างสรรคดังกล่าวมักถูกปรับปรุงจนเกิดความพอใจในรสชาติและหน้าตา ทั้งตัวผู้ปรุงและ/หรือผู้กิน เกิดการสร้างมาตรฐานการปรุงแต่งกลายเป็นสูตรอาหารที่กำหนดส่วนผสมไว้ชัดเจนและ/หรือคาดคะเนตามความรู้สึของผู้ปรุงอาหาร จนเกิดเป็นสูตรลับที่รู้จักเฉพาะคนหรือกลุ่ม (Bourdieu, 1984; Coveney, 2000) ขณะเดียวกัน การทำอาหารยังมีรูปแบบหลากหลายตามแต่ผู้คนจะตกลงกัน เหตุนี้ ประสบการณ์ที่เกิดขึ้นระหว่างคนกับครัวจึงไม่สามารถแยกออกจากบริบทของสังคมและวัฒนธรรมที่เราอาศัยอยู่ เช่น ชาติพันธุ์ ศาสนา นิเวศ บุคลิกภาพและจริตของตัวบุคคล เป็นต้น ซึ่งถือเป็นจุดเริ่มต้นของกระบวนการปรุงและกิน

มื้ออาหาร: ความสัมพันธ์ทางสังคม เศรษฐกิจและนิเวศ อาหารมื้อมักถูกจัดการด้วยเงื่อนไขของรูปแบบการทำงานของแต่ละคนและสังคม แต่เมื่อสังคมมีความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ มื้ออาหารถูกจัดสรรขึ้นเพื่อตอบโจทย์ในเชิงโภชนาการด้วยชุดคำอธิบายต่าง ๆ เช่น เราควรกินอาหารให้ครบ 3 มื้อ โดยให้ความสำคัญกับมื้อเช้าซึ่งร่างกายต้องการพลังงานและโภชนาการที่ดีในการขับเคลื่อนชีวิตตลอดทั้งวัน หรือมื้อเย็นหรือคำกึ่งกินพอประมาณ เพราะเมื่อเข้านอน ร่างกายเราแทบไม่ได้ใช้พลังงาน (Fieldhouse, 1995) สิ่งเหล่านี้ล้วนสะท้อนกฎเกณฑ์ในการกำหนดความถี่จนเกิดเป็นมื้ออาหาร และรวมถึงการเลือกประเภทอาหารและการปรุงแต่งให้เหมาะกับมื้อต่าง ๆ

แต่สิ่งที่น่าสังเกตคือ กฎเกณฑ์ที่ใช้ควบคุมมื้ออาหารยังเผยให้เห็นความสัมพันธ์ทางสังคมของผู้ที่เกี่ยวข้องและโอกาสในการทำอาหารบางประเภทที่ถูกมองว่าเป็นมื้อพิเศษจะมีคุณค่าสูงกว่าโอกาสอื่น กล่าวคือ การทำอาหารวันธรรมดาจะมีความสำคัญน้อยกว่าการทำอาหารวันหยุดพิเศษหรือวันสุดสัปดาห์ การทำอาหารในตอนเย็นหรือตอนกลางคืนจะมีความสำคัญมากกว่าการทำอาหารมื้อกลางวันและเช้า เนื่องจากผู้ปรุงอาหารจะสร้างความแตกต่างให้ต่างจากมื้อธรรมดาที่ถูกมองว่าเป็นมื้อปกติ โดยมีจุดประสงค์การสร้างมื้อพิเศษในวาระที่ต่างกันไป เช่น ฉลองการทำงานเสร็จ ปาร์ตี้กับญาติสนิทและมิตรสหาย หรือเพื่อเฉลิมฉลองในเทศกาลสำคัญ เป็นต้น (Inness, 2001)

อัตลักษณ์และการเลื่อนไหล: เมื่ออาหารถูกเชื่อมโยงกับชาติหรือชาติพันธุ์จะทำให้เกิดจินตนาการว่า อาหารนั้น ๆ จะต้องถูกทำให้มีแก่นสารและรากเหง้า (Essentialization) เพื่อแสดงให้เห็นถึงความจริงแท้และดั้งเดิม ซึ่งสอดคล้องกับโลกของครัวในยุคดั้งเดิมที่อาหารส่วนใหญ่มักประกอบด้วยส่วนผสมที่มีที่มาที่ไปไม่ไกลจากครัวเรือนหรือชุมชนนัก ตรงกันข้าม เมื่อโลกก้าวสู่ยุคที่มนุษย์เริ่มเดินทางแสวงหาโลกใหม่ โดยเฉพาะกับยุคปัจจุบัน การค้าที่เสรี เทคโนโลยีที่ก้าวหน้าและการติดต่อสื่อสารที่รวดเร็วพบว่าการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบในการปรุงแต่ง อีกทั้งยังสามารถผลิตและถนอมอาหาร

ผ่านการบรรจุกระป๋อง การแช่แข็งและการเก็บรักษาด้วยวิธีต่าง ๆ ทำให้อาหารมีการเคลื่อนย้ายจากทวีปหนึ่งสู่อีกทวีปหนึ่ง (Pollan, 2013; Almerico, 2014) เราสามารถจับจ่ายวัตถุดิบดังกล่าวผ่านซูเปอร์สโตร์ วัฒนธรรมการทำอาหารในห้องครัวจึงเปลี่ยนจากเดิมอย่างสิ้นเชิง เพราะมีวัตถุดิบจากทั่วโลกทำให้เกิดอาหารลูกผสม (ทั้ง hybrid และ fusion) มีการจัดสรรและหยิบยืม จนยากที่จะแบ่งแยกเชื้อชาติหรือเนื้อในของอาหารจานนั้น ๆ แต่กระนั้นก็สามารถสร้างอัตลักษณ์ใหม่ได้โดย “เล่าเรื่อง” เกี่ยวกับที่ไปที่มาของอาหาร เกิดการเลื่อนไหลความหมายกลายไปตามบริบทที่เปลี่ยนไป (Kraidy, 2005)

จึงเห็นได้ว่า ครัวเป็นพื้นที่ปฏิสัมพันธ์ทางสังคมของผู้ที่เกี่ยวข้องกับครัว ก่อเกิดเรื่องราวหลากหลายทั้งความหมายของอาหาร การปรุงอาหาร วัตถุดิบ การกินและการสร้างอัตลักษณ์ ความหมายและความสำคัญของครัวจะมีความเลื่อนไหลผ่านกาลเวลา ขณะที่การปรุงแต่งจะพบว่า อาหารมีส่วนผสมไม่เพียงวัตถุดิบ หากยังรวมถึงวัฒนธรรมและความรู้ที่หลากหลายที่แสดงให้เห็นอัตลักษณ์ กล่าวโดยสรุป “ครัว: การปรุงและการกิน” จึงเป็นพื้นที่ของประสบการณ์ที่สะท้อนให้เห็นจุดเริ่มต้นของการปรุงแต่งอาหารที่มี “คน” และ “ครัว” สัมพันธ์ต่อกัน รวมถึงยังเผยให้เห็นความสัมพันธ์ทางสังคมผ่านห้องปรุงรสที่แฝงไปด้วยพื้นที่ที่มีนัยทางสังคมวัฒนธรรม ประสบการณ์ชีวิตผ่านการจัดระเบียบความสำคัญผ่านมือและส้อมสำหรับอาหาร ตลอดจนทำให้ทราบที่มาที่ไปของอาหารจานที่แฝงไปด้วยความหลากหลายทางวัฒนธรรม ก่อนประกอบสร้างเรื่องราวจนเกิดอัตลักษณ์ในสำหรับอาหาร

จากที่กล่าวข้างต้น แนวคิดมานุษยวิทยาครัวมีส่วนที่ทับซ้อนกับแนวคิดมานุษยวิทยาอาหาร หรือจะกล่าวว่ มานุษยวิทยาครัวคือส่วนเติมเต็มให้มานุษยวิทยาอาหาร เพราะเป็นการทำความเข้าใจในขอบเขต บทบาทและหน้าที่ของอาหารที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์ในมิติต่าง ๆ โดยสะท้อนให้เห็นผู้คนกินผลิต เตรียม บริโภคและแลกเปลี่ยนอาหารกันอย่างไร ประเด็นต่าง ๆ เหล่านี้ อาหารมีส่วนสำคัญทำให้เห็นภาพบางมิติของสังคมที่ทำการศึกษา รวมถึง

การมุ่งเน้นประเด็นการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมที่ส่งผลกระทบต่ออาหารและผู้คน อาหารกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม และอาหารกับสุขภาพ เป็นต้น (Klein, & Watson, 2016). โดยความโดดเด่นของมานุษยวิทยาควรจะเน้นความสำคัญกับนิเวศของ “place” และ “space” ที่สัมพันธ์กับครัวและผู้คน

“ไท่ต่าน” : ผู้คนในพื้นที่ราบหุบเขา

ต่านซ่ายเป็นอำเภอหนึ่งของจังหวัดเลย ตั้งอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย มีลักษณะทางกายภาพประกอบด้วยเทือกเขาสูงสลับที่ราบแคบ ๆ ที่ตั้งอยู่กลางหุบเขา และมีลำน้ำหมัน เป็นลำน้ำสายหลักไหลผ่านกลางที่ราบหุบเขา ลักษณะทางกายภาพดังกล่าวนี้ว่ามีอิทธิพลสำคัญต่อการกำหนดรูปแบบการดำเนินชีวิตประจำวันของคนท้องถิ่นในอำเภอต่านซ่ายหรือ “คนไท่ต่าน” จนทำให้เกิดวิถีการดำเนินชีวิตเฉพาะทั้งมิติการดำรงชีพ ความเชื่อและฐานทรัพยากรทางธรรมชาติ (เอกรินทร์ และคณะ, 2555; เอกรินทร์ และคณะ, 2564)

ในมิติความเป็นมา ความเชื่อและประเพณี ชาวบ้านเล่ากันว่า บรรพบุรุษอพยพมาหลวงพระบาง ประเทศลาว เมื่อหลายร้อยปีก่อน จึงทำให้คนท้องถิ่นสื่อสารด้วยสำเนียงคล้ายกับคนลาวหลวงพระบาง ประการสำคัญยังมีความเชื่อที่มีลักษณะเฉพาะ กล่าวคือ คนไท่ต่านนับถือพุทธศาสนาควบคู่ไปกับการนับถือผี ดังเห็นจากขนบธรรมเนียม เช่น ความเชื่อเรื่องผี ความเชื่อเจ้าพ่อกวนและเจ้าแม่นางเทียม (ผู้นำจิตวิญญาณและผู้ทำหน้าที่ติดต่อกับวิญญาณบรรพบุรุษ) เป็นต้น คนไท่ต่านยังเชื่อกันว่า ตามป่า ตามภูเขา ถ้ำ แม่น้ำ ห้วย หนอง คลอง บึง และรอบหมู่บ้านจะมีดวงวิญญาณสิ่งศักดิ์สิทธิ์อาศัยอยู่ ผู้ใดละเมิดหรือไม่เคารพบูชาจะได้รับอันตราย เจ็บไข้ ได้ป่วย หรือประสบเคราะห์กรรมต่าง ๆ นานา ปัจจุบันความเชื่อเหนือธรรมชาติยังคงปรากฏอยู่ในโลกทัศน์ทางความเชื่อของคนไท่ต่าน เพียงแต่ธรรมเนียมปฏิบัติไม่เข้มงวดเท่าสมัยก่อน (เอกรินทร์ และคณะ, 2555)

สังคมคนไทด่านเป็นแบบเครือญาติ มีความเป็นอยู่แบบพึ่งพาอาศัย และเคารพผู้อาวุโสในชุมชน ส่วนวิถีการดำรงชีพในอดีต คนไทด่านทำการเกษตร เป็นอาชีพหลัก เลี้ยงสัตว์ ปลูกข้าวโพด แตง ถั่วและข้าวนาดำบนที่ราบแคบ ๆ ส่วนพื้นที่สูงบนภูเขาจะทำอะไรเลื่อนลอยปลูกข้าวไร่และข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ แบบยังชีพ กล่าวคือ ชาวบ้านจะเปลี่ยนพื้นที่เพาะปลูกไปเรื่อย ๆ แล้วปล่อยให้พื้นที่เดิมกร้างแล้ววนกลับมาทำที่เดิมอีกครั้ง โดยไม่มีการไถ อุปกรณ์ที่ใช้ทำการเกษตรจะเป็นเครื่องมือการทำเกษตรพื้นบ้าน กระทั่งมีรถไถเข้ามาในชุมชนเมื่อประมาณ 30 กว่าปีก่อน เกษตรกรจึงเริ่มหันมาปลูกพืชเชิงเดี่ยว พร้อมกับการใช้เทคโนโลยีและสารเคมีทางการเกษตรอย่างเข้มข้น อย่างข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ ขยายพื้นที่ยังผืนป่าจนเกิดเป็นเขาหัวโล้น ทำให้ฐานทรัพยากรอาหารจากธรรมชาติลดลง ขณะเดียวกัน วิถีเกษตรสมัยใหม่แบบดังกล่าวก็ส่งผลทำให้คนไทด่านนิยมบริโภคอาหารจากรถพุ่มพวงและอาหารตลาดที่ปรุงแต่งเป็นอาหารถุงพร้อมบริโภค รวมถึงอาหารแช่แข็งพร้อมกินจากซูเปอร์สโตร์ (เอกรินทร์ และคณะ, 2560)

ส่วนบ้านเรือนที่อยู่อาศัยพบว่า มีทั้งบ้านรูปแบบสมัยเก่าและใหม่ ตั้งเรียงรายตามที่ลุ่มน้ำหมัน กรณีบ้านเก่าพบว่ามีหมู่บ้านที่มีประวัติการก่อตั้งมาอย่างยาวนานหลายหมู่บ้าน เช่น บ้านเหนือ บ้านด่านซ้าย บ้านเก่าและบ้านนาดี ยังพบเรือนไม้เก่าจำนวนหลายสิบหลัง มีขนาดที่แตกต่างกัน มีทั้งเรือนเดี่ยวและเรือนหมู่ ซึ่งมีเรือนครัวเป็นองค์ประกอบสำคัญทางสถาปัตยกรรมพื้นบ้านไทด่านอย่างหนึ่ง

เปิด “ครัวไทด่าน”

เปิดครัวไทด่านเป็นการทำความเข้าใจเรื่องราวของวิถีคนไทด่านในเรื่องการอยู่อาศัยและวิถีการทำกินประกอบด้วยเรือนและครัวไทด่าน, เครื่องครัวไทด่านที่เผยให้เห็นความหลากหลายทางภูมิปัญญา, สำหรับ “ไทด่าน”: กินอยู่อย่างหลากหลาย, เรื่องของมือหลัก, การปรุงแต่ง, อาหารตามฤดูกาล

และการถนอมอาหาร เพื่อเป็นพื้นฐานการทำความเข้าใจประสบการณ์ของคนไท่ดำและครัว

เรือนและครัวไท่ดำ

สมัยก่อน คนไท่ดำจะสร้างที่อยู่อาศัยด้วยวัสดุธรรมชาติที่หาจากป่า ส่วนขนาดของบ้านจะขึ้นอยู่กับฐานะทางเศรษฐกิจของแต่ละครอบครัว กล่าวคือ คนทั่วไปสร้างบ้านหลังย่อม ใช้วัสดุหาง่ายตามธรรมชาติ ส่วนผู้มีฐานะดีจะสร้างบ้านถาวร เป็นเสาไม้เนื้อแข็ง ถ้าเป็นเสากลม พื้นแป้นฝากระดาน (พื้นแป้น ฝาแป้น หมายถึง ไม้กระดานที่เลื่อยเป็นแผ่นๆ จากไม้เนื้อแข็ง) หลังคามุงด้วยแป้นเกร็ด (กระเบื้องไม้) ก่อนเปลี่ยนมาเป็นสังกะสี และกระเบื้องในยุคหลัง บ้านนิยมปลูกเป็นทรงมะลิลา มีจั่ว มีระเบียงหน้าบ้าน ทั้งนี้ เรือนไท่ดำส่วนใหญ่ประกอบด้วย 3 ส่วนคือ ตัวเรือนที่ใช้เป็นที่หลับนอน ขานเรือนและเรือนครัว

ตัวเรือน: ตัวเรือนมักเป็นเรือนห้องเดียว มีประตูเข้าออกเพียง 2 บาน ส่วนห้องอาจจะมีห้องโถงเล็กและใหญ่ขึ้นอยู่กับฐานะทางเศรษฐกิจของแต่ละครอบครัว ตัวห้องแบ่งกันอยู่ด้วยผ้ากั้นอย่างง่าย ๆ ถ้าบ้านไหนมีหิ้งพระจะตั้งไว้ที่มุมใดมุมหนึ่งของห้อง พ้นจากตัวเรือนจะเป็นห้องโถงเปิดโล่งระดับเดียวกับห้องนอน ขณะที่ห้องนั่งคุยพบปะสังสรรค์จะใช้เป็นที่นั่งกินข้าวของครอบครัว

ขานเรือน: ขานเรือนจะสร้างอยู่ระหว่างตัวบ้านและครัว มีบันไดขึ้นตรึมหรือกลางขานเรือน ขานเรือนจะมีพื้นที่ไว้วางโถงน้ำและไห เจ้าของบ้านจะเอาไ่ว้ไปที่ล้างจานและล้างเท้า ก่อนขึ้นเรือนใหญ่ บางครอบครัวจะสร้างเล้าข้าวหรือยุ้งข้าวไว้อีกฟากหนึ่งของขาน เพื่อสะดวกในการตักข้าวไปสีในแต่ละครั้ง หรืออาจสร้างยุ้งอยู่ใกล้ตัวบ้านเป็นการป้องกันขโมยในตัว บางเทศกาลจะใช้ขานเรือนเป็นที่ชุมนุม เช่น วงเหล้าในเทศกาลสงกรานต์และปีใหม่ เป็นต้น

เรือนครัว: เมื่อก่อนครัวไท่ต่านมักสร้างติดตัวเรือนข้างใดข้างหนึ่ง หรือไม่ก็ติดกับชานเรือน บางบ้านมีพื้นที่มาก อาจสร้างครัวอยู่คนละฟากกับตัวบ้านโดยมีชานเรือนกั้นกลาง ภายในเรือนครัวจะมีเครื่องครัวที่สำคัญ ได้แก่ เตาไฟ หม้อนึ่งข้าว หวดนึ่งข้าว กระเบียน หม้อแกง มีด เขียง ครก สาก กระบอง เก็บสากและไม้ด้าม ถ้วยชาม ฯลฯ ซึ่งจะกล่าวรายละเอียดเฉพาะเครื่องครัวที่สำคัญของคนไท่ต่านในหัวข้อถัดไป

คนไท่ต่านจะใช้เตาไฟที่ปั้นจากดินเหนียว ทำกันเองในครัวเรือน ปั้น (ขึ้นรูป) เตาตามใจชอบแต่ต้องให้วางหม้อนึ่งและหม้อแกงได้ เตาจะใช้กับพื้นที่หาได้จากไร่หรือจากการโค่นต้นไม้ที่ไม่ใช้ทำประโยชน์แล้ว การตั้งเตาจะตั้งบนพื้นที่ทำจากดินเหนียวเป็นแท่นสี่เหลี่ยม มีกรอบทำจากไม้ กรอบเตาจะเล็กหรือใหญ่ก็แล้วแต่พื้นที่ครัวของแต่ละบ้านเช่นกัน รอบเตาสามารถวางไม้ค้ำถ่าน วางหม้อหรือผิงอาหารให้เย็นก่อนนำไปปรุงอาหาร เช่น พรึก หอม กระเทียม ที่เผาแล้ว ส่วนด้านบนเตาจะมีชั้นที่ห้อยมาจากเพดานครัวหรือที่เรียกกันว่า “หิ้งข้าว” ซึ่งสร้างจากไม้ทำเป็นตะแกรงห่าง ๆ ใช้แทนตู้เย็นสมัยใหม่สำหรับเก็บอาหาร เช่น พรึกแห้ง หอม กระเทียม เนื้อแห้ง ปลาแห้ง เมล็ดพันธุ์ที่ต้องเก็บไว้ใช้ในปีต่อไป หรือหวดนึ่งข้าว กระตบข้าวหรือแอบข้าวที่ย่างไว้กันมอดแมลงกัด ปัจจุบันครัวส่วนใหญ่เปลี่ยนมาใช้เตาอั้งโล่หรือเตาแก๊ส

อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันคนไท่ต่านรุ่นหลังที่ประสงค์สร้างเรือนใหม่จะมีรูปแบบร่วมสมัย คือ บ้านก่ออิฐถือปูน หรือเรือนครึ่งตึก (ชั้นล่าง) ครึ่งไม้ (ชั้นบน) เนื่องจากไม้คุณภาพดีที่จะนำมาสร้างบ้านหายากและมีราคาสูง จึงทำให้รูปแบบการสร้างเรือนและเรือนครัวจะปรับเป็นห้องครัวสมัยใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับวัสดุก่อสร้างที่เปลี่ยนไป ส่วนรูปแบบครัวไท่ต่านแบบเดิมจะปรากฏเฉพาะเรือนไท่ต่านที่สร้างตั้งแต่สมัยก่อนที่คนรุ่นหลังดูแลและหมั่นซ่อมแซมให้ใช้งานได้ แต่เป็นที่น่าสังเกตว่า แม้ครัวจะเปลี่ยนไปแต่อุปกรณ์ครัวหลายอย่างยังคงปรากฏอยู่ในห้องครัวสมัยใหม่

เครื่องครัวไทดำ: ความหลากหลายทางภูมิปัญญา

เครื่องครัวของคนไทดำไม่ได้เป็นแค่อุปกรณ์สำคัญในการปรุงแต่งอาหารยังสะท้อนให้เห็นรูปแบบการปรุงแต่งอาหารผ่านเครื่องครัวดังกล่าว เครื่องครัวหลัก ๆ ประกอบด้วย หม้อนึ่ง หวด กระเบียนและหม้อแกง

หม้อนึ่ง (ข้าว) และหวด: หม้อนึ่งข้าวเป็นภาชนะหลักในครัวทำจากหม้ออะลูมิเนียม ขนาดรูปทรงแตกต่างกันไปในแต่ละครัวเรือน ด้วยเหตุที่คนไทดำกินข้าวเหนียวเป็นหลัก หม้อนึ่งข้าวจะใช้คู่กับหวด จักสานจากไม้ไผ่ แต่ละครัวเรือนจะมีหวดติดครัวอย่างน้อย 2 ใบ ใบหนึ่งสำหรับนึ่งข้าวและอีกใบสำหรับนึ่งผัก ปัจจุบันชาวบ้านเปลี่ยนมาใช้หม้อนึ่งอะลูมิเนียมและหวดเป็นภาชนะหลัก

กระเบียน: กระเบียนเป็นอุปกรณ์ครัวที่คนไทดำใช้ “ปงข้าว” คือการเอาข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว มาเทลงในกระเบียนแล้วพลิกกลับไปมาให้เย็นก่อนบรรจุใส่กระติบข้าว เพื่อให้ไอน้ำระเหยออกไปก่อน เวลานำข้าวใส่กระติบจะได้ไม่ละ และ หรือเหนียวเกินไป ประการสำคัญจะทำให้ข้าวไม่บูดเร็ว ปั่นไม่ติดมือ ส่วนตัวกระเบียนอาจทำมาจากไม้เนื้อแข็งแกะสลักให้เป็นหลุมวงกลมหรือสี่เหลี่ยม ส่วนขนาดแล้วแต่ความต้องการใช้ในบ้านนั้น ๆ กระเบียนจะใช้คู่กับไม้ด้ามที่ทำจากไม้เนื้อแข็งหรือไม้ไผ่ ปัจจุบันกระเบียนส่วนมากสานจากไม้ไผ่ เพราะไม้เนื้อแข็งหายาก

หม้อแกง: สมัยก่อนหม้อแกงทำจากดินเหนียวเก็บความร้อนได้ดี สมัยใหม่นี้ใช้หม้ออะลูมิเนียมหรือสเตนเลส คนไทดำส่วนมากปรุงแต่งสำหรับอาหารเป็นแกงส่วนใหญ่ สมัยก่อนจึงไม่ค่อยมีกระทะเหล็กไว้ในครัวสำหรับผัดเหมือนปัจจุบัน ถ้ามีก็เอาไว้วางบนเตา

นอกจากนี้ ในครัวยังมีไหสำหรับใส่เพื่อถนอมอาหารไว้กินทั้งปี อาทิ ปลาร้า หน่อไม้ดอง เกลือ บางบ้านจะมีตู้กับข้าว ชั้นเก็บถ้วยจาน โองเก็บข้าวที่สีแล้ว หากบ้านไหนมีครัวขนาดใหญ่จะใช้เป็นที่กินข้าวของครอบครัว

สำหรับ “ไทดำ”: กินอยู่อย่างหลากหลาย

วิถีคนไทดำส่วนใหญ่อิงอยู่กับวิถีการเกษตร ใช้ชีวิตอยู่ในนาและไร่ ส่งผลทำให้การกินอยู่อิงกับนิเวศรอบตัวที่หิบบาง่าย โดยจะกินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักควบคู่กับกับข้าวหรืออาหารที่ทำขึ้น โดยการปรุงแต่งสำหรับอาหารประเภทต่าง ๆ เช่น แกงมักใช้ส่วนผสมหลักเพียง 2-3 ชนิด เช่น พริก ตะไคร้ และหอมแดง หรืออาจเป็นแจ่ว เป็นต้น เป็นวัฒนธรรมการกินอยู่ของคนไทดำ

ข้าววาย, ข้าวสวย, ข้าวแฉะ: มือหลักของคนไทดำ คนไทดำส่วนใหญ่กินอาหาร 3 มือ คือ “ข้าววาย” คืออาหารมือเช้า “ข้าวสวย” คืออาหารมือกลางวัน และ “ข้าวแฉะ” คืออาหารมือเย็น อย่างไรก็ตาม เวลาของแต่ละมื้อแต่ละครัวเรือน และแต่ละหมู่บ้านอาจไม่เหมือนกัน เพราะด้านซ้ายเป็นพื้นที่เกษตรกรรม เช่น ชาวบ้านบางหมู่บ้านอาจต้องออกจากบ้านแต่เช้ามืดเพื่อเดินทางไปยังนาและไร่ที่อยู่ไกลบ้าน ทำให้บางครัวเรือนต้องกินอาหารแต่เช้า ขณะที่อีกหลายครัวเรือนอาจกินเวลาสาย ๆ หลังจากทำงานเช้าเสร็จ บางครัวเรือนอาจกินแค่เพียงรองท้อง ด้วยอาหารที่ปรุงอย่างง่าย จะกินเป็นกิจจะลักษณะหรือกินรวมกันทั้งครอบครัวอีกครั้ง ราว 9-10 โมงเช้า จึงพากันเรียกอาหารที่ผัดเวลาไปนี้ว่า “กินนายแก่” เพราะหากเลื่อนอาหารมือเช้าไปกินเป็นอาหารมือกลางวันอาจเลยเวลา ส่วนมือเย็นจะกลับมากินที่บ้านตอนหัวค่ำ (ราว 1-2 ทุ่ม) ส่วนชาวบ้านที่ไม่ต้องออกไปทำการเกษตรนอกบ้านจะกินอาหารปกติ หากไม่นับวัฒนธรรมใหม่ที่เข้ามา เช่น การซื้ออาหารจากตลาดหรือการกินอาหารตามร้านอาหาร คนไทดำส่วนใหญ่จะนิยมกินข้าวที่ทำกินกันเองที่บ้าน

การปรุงแต่ง: หลายวิธี หลายสำหรับ การทำอาหารของคนไทดำนั้นมีการปรุงหลายวิธี เช่น ลาบ อ่อม ปิ้ง ย่าง คั่ว นึ่ง ลวก หมก เอาะ ต้ม ซุป เผา จี่ รม ดอง ต้ม แจ่ว ปั่น เมี่ยง ฯลฯ ซึ่งรสชาติอาหารของไทดำส่วนใหญ่จะมีรสไม่จัด ยกเว้นอาหารที่มีรสชาติเผ็ดนํอย่างแจ่ว นอกจากนี้คนไทดำยังใช้

ผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบสำคัญในการปรุงอาหาร เช่น ก้อย มีก้อยผักเม็ก ก้อยผักพาย ชุป มีชุบเห็ด ชุปมะเขือและชุบหน่อไม้ ตำ มีตำบกหุง (สั้มตำ) ตำแดงและตำถั่ว เป็นต้น การปรุงอาหารมักจะใส่หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ข้าวเปือ (ข้าวเหนียวตำละเอียดแล้วผสมน้ำ) ข้าวคั่ว เกลือ ปลาร้า และน้ำ ผักสะทอน จนเกิดรสชาติที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น การปรุงแต่งจึงมีวิธีหลากหลาย สรุปได้ดังนี้

แกงและต้ม: แกงและต้มเป็นการปรุงอาหารที่ใช้เครื่องแกงและใส่อาหารลงไปในพื้นที่พอเหมาะ ก่อนปล่อยให้เดือด แกงของคนไทดำมักเรียกชื่อตามประเภทของเนื้อสัตว์และเครื่องปรุงที่ใส่ นอกจากนี้ แกงจะใส่ผักต่าง ๆ เช่น แกงไก่ใส่ฟัก แกงปลาใส่หน่อไม้สั้ม หรือใส่เฉพาะผัก อย่าง แกงหน่อไม้ แกงบอน แกงขี้เหล็ก แกงเห็ด ฯลฯ หากเป็นต้มจะไม่ใส่ผัก นอกจากแต่งกลิ่นและปรุงรส เช่น ต้มสั้มปลา ต้มสั้มกบ ต้มไก่ ต้มเห็ด

อ่อม: “อ่อม” ปรุงแต่งคล้ายกับแกง แต่ใส่น้ำน้อยกว่าแกง คือ ใส่เพียงน้ำขลุกขลิก วัตถุดิบจะใส่พวกเนื้อสัตว์และผักต่าง ๆ โดยจะใส่ผักมากกว่าเนื้อสัตว์ เช่น อ่อมเนื้อ อ่อมกบ อ่อมเหียด อ่อมไก่ ฯลฯ

เอาะ: เอาะเป็นการปรุงแต่งที่มักใช้เนื้อสัตว์เล็กหรือสัตว์ที่สุกง่าย เช่น เอาะปลา เอาะฮวก เอาะไข่มด เอาะกุ้ง ฯลฯ

อุ: อุปรุงแต่งคล้ายกับอ่อมและเอาะ แต่จะใช้เนื้อสัตว์เป็นหลัก ผักเป็นเพียงแต่งกลิ่นและรสนั่น เช่น อุเนื้อ อุไก่ ฯลฯ

ลาบและก้อย: ลาบและก้อยเป็นอาหารที่ไม่มีผักเป็นส่วนประกอบหลัก ผักจะใช้เป็นเครื่องแต่งกลิ่นเท่านั้น ลาบจะใช้เนื้อสัตว์ที่สับละเอียด ปรุงแต่งด้วยพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านต่าง ๆ กินร่วมกับผักสด เช่น ลาบเนื้อ ลาบหมู ลาบไก่ ลาบเป็ด ฯลฯ ส่วนก้อยจะปรุงเหมือนกับลาบแต่ไม่นิยมทำให้สุก และไม่ต้องสับให้ละเอียด เช่น ก้อยปลา ก้อยกุ้ง ก้อยไข่มดแดง ฯลฯ

ซูป: ซูปจะปรุงออกเป็นทั้งรสธรรมดาและซูปที่ปรุงแต่งรสออกเปรี้ยว แล้วแต่ประเภทของผักที่นำมาทำ รสออกเค็ม และเผ็ด ใช้ผักเป็นเครื่องปรุง สำคัญหรือเครื่องปรุงหลัก ผักที่ใช้จะทำให้สุกก่อน เช่น ผักกูด ผักสร้าง ผักชะอม หน่อไม้สับ แล้วต้มในน้ำยา่าง มะเขือเผา เห็ดหลวง ฯลฯ

หมกและนึ่ง: หมกเป็นการทำอาหารโดยใช้ใบตองห่อแล้วนำไปนึ่ง หรือปิ้ง การปรุงจะนำเนื้อสัตว์หรือหน่อไม้ คลุกเข้ากับเครื่องปรุง ส่วน “นึ่ง” เป็นการประกอบอาหารที่ทำให้สุกโดยใช้ไอน้ำ การทำอาหารประเภทหนึ่งที่คนไทดำนิยมทำกันคือ นึ่งปลาและนึ่งกบ

ปิ้งและย่าง: ปิ้งและย่างเป็นการทำอาหารให้สุกโดยใช้ความร้อนผ่านอาหารบนตะแกรง หรือใช้ไม้เสียบ

คั่ว: คั่วเป็นการทำอาหารให้สุกโดยนำอาหารใส่กระทะ แล้วคั่วให้อาหารสุกจนแห้ง

ตำ: ตำเป็นอาหารที่ปรุงจากผักหรือผลไม้ โดยโขลกกับพริกและกระเทียมให้ละเอียด แล้วใส่เครื่องที่จะตำ เช่น มะละกอ แตงกวา ถั่ว

การปรุงแต่งที่สารพัดวิธีทำให้สำหรับไทดำมีความหลากหลายในแง่ประเภทของอาหาร ทำให้ไม่เกิดความจำเจในการกิน แม้ว่าจะใช้ส่วนผสมหลักเพียงไม่กี่ชนิด นอกจากนี้ การปรุงแต่งสำหรับแต่ละประเภทก็ยากง่ายและสลับซับซ้อนแตกต่างกันไป ซึ่งขึ้นอยู่กับโอกาสการได้มาของวัตถุดิบและเงื่อนไขการทำงานในชีวิตประจำวันของสำหรับเกษตรกร โดยเฉพาะคนไทดำบางครัวเรือนที่ถูกรัดตัวด้วยการปลูกพืชเศรษฐกิจ เช่น อาหารประเภทตำมักเป็นที่นิยมของชาวไร่ เพราะปรุงแต่งง่ายและวัตถุดิบก็หาได้จากไร่และเชิงภู เป็นต้น

หลากหลาย “แจ่ว” หลากแหล่งอาหาร: “แจ่ว” หรือน้ำพริกเป็นเครื่องจิ้มอาหารที่มีรสจัด ใช้เสริมอาหารประเภทอื่น ๆ ให้ได้รสชาติเข้มข้นตามความต้องการของแต่ละคน เช่น แจ่วบอง ปน น้ำพริกที่ชาวบ้านนิยมกิน

คือ แจ่วดำ แจ่วปลาร้า แจ่วกบ แจ่วปลาตุก แจ่วนก แจ่วปลาแห้ง แจ่วพริกจี แจ่วพริกเกลือ น้ำพริกกะปิ ฯลฯ แจ่วแต่ละอย่างมีส่วนประกอบไม่เหมือนกัน แจ่วบางชนิดจะมีส่วนประกอบที่แตกต่างกันเล็กน้อย คนไทดำนิยมกินแจ่วเกือบทุกมื้อ ไม่ว่าจะเป็นมื้อเช้าก็ต้องมีแจ่วดำหรือไม่ว่าแจ่วพริกเกลือหรือแจ่วปลา หากเป็นฤดูฝนจะมีแจ่วกบ แจ่วเขียด อีแรด กบขาเหลือง และกบหอน เป็นต้น แจ่วทุกอย่างกินกับผักสดหรือไม่ก็ผักลวก ผักหนึ่ง เช่น ฤดูหนาว คนไทดำจะกินแจ่วกับผักกาดสด ลวก และ/หรือนึ่ง เป็นต้น

แจ่วจึงเป็นน้ำพริกที่คนไทดำส่วนใหญ่จะทำในครัวเรือน ส่วนประกอบสำคัญในการปรุงคือ พริก กระเทียม น้ำปลา ปลาร้า เกลือ และน้ำผักสะทอน หรือเครื่องปรุงรสท้องถิ่น (ดูรายละเอียดในหัวข้อการถนอมอาหาร) คนไทดำจะกินแจ่วแทบทุกมื้อ โดยจะกินคู่กับข้าวเหนียวและมีพวกผักต่าง ๆ ที่ทำได้ในท้องถิ่น และในหน้าฝนก็จะรับประทานกับอาหารที่ทำได้จากในป่า เช่น หน่อไม้ซึ่งในพื้นที่ที่การเข้าถึงแหล่งอาหารในเมืองค่อนข้างยาก ก็จะมีอาหารที่สำคัญคือหน่อไม้กับน้ำพริก บางครั้งชาวไร่ที่ไปทำไร่บนภูสูงก็จะไปนอนที่ไร่หลายวัน ก็จะใช้น้ำพริกเป็นอาหารหลักของทุกวัน เพราะทำได้ง่ายและหาค่อนข้างง่าย นอกจากนี้แจ่วบางชนิดสามารถทำแล้วเก็บไว้รับประทานค่อนข้างนาน เช่น แจ่วดำน้ำผักสะทอนทำแล้วเก็บกินได้นาน เป็นต้น

สำหรับไทดำตามฤดูกาล วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารของคนไทดำมีความแตกต่างกันทั้งประเภทและปริมาณอาหารโดยส่วนใหญ่ มักเป็นวัตถุดิบหรืออาหารจากแหล่งธรรมชาติ ซึ่งขึ้นอยู่กับฤดูกาล เช่น ฤดูฝนมีเห็ดและพืชผักมากมาย อย่างเห็ดขอน เห็ดผึ้ง เห็ดหน้าไค ผักหนอก และผักกูด เป็นต้น ผลไม้ที่มีในฤดูนี้จะเป็นมะกอก พอหลังฝนตกมักจะมียน้ำท่วมขังตามท้องนา ห้วย หนอง คลอง บึง ต่าง ๆ จะมี กบ เขียด ปลา ปู กุ้ง หอย ผักบุ้ง ผักแว่น และหากจับปลาได้มากก็จะนำมาทำปลาร้าหรือตากแห้งเก็บไว้กิน เมื่อย่างเข้าฤดูหนาว อาหารธรรมชาติจะคล้ายกับฤดูฝน แต่ปริมาณอาหารจะลดลง มีผักบางชนิดที่มีเฉพาะในฤดูนี้ เช่น ผักกระโดน ผักติ้ว ผักสะเม็ก

ส่วนช่วงฤดูร้อน อากาศค่อนข้างแห้งแล้ง แม้ปริมาณอาหารจะมีไม่มากเท่า ฤดูฝนแต่ยังพอมีอาหารบ้าง เช่น หนู ไข่มดแดง ผักพื้นบ้านชนิด อย่างผักหวาน ผักสะเดา กะทกรก ผักอีหนู ฯลฯ

การถนอมอาหารหรืออาหารถนอม การถนอมอาหารของคนไทดำน จะทำกันหลากหลายวิธีแล้วแต่ชนิดอาหาร เช่น ตากแห้ง อย่างหิ้งข่า (เตาพื้นบ้าน) ดอง หมัก การทำเนื้อหมักไว้กินทั้งปีโดยจะนำเอาเนื้อใส่ในไห ก่อนนำผ้าขาวบาง ปิด และมัดปาก แล้วเอาไปวางไว้ใกล้เตาไฟเพื่อป้องกันแมลงวัน หรือใส่ “หญ้าหนอนตาย” ต้นหญ้าพันธุ์หนึ่งที่มีกลิ่นฉุนกันแมลงวันได้ดี นอกจากนี้ ก็ยังมีการดองหนังสัตว์ เช่น หนังวัวและควายก็จะได้คุ้มปีเช่นกัน ส่วนการหมัก ชาวบ้านจะหมักใส่เหล้าเล็กน้อยเพื่อไม่ให้หนังเหนียวจนกินไป รวมถึงหน่อไม้ ก็ต้องในหม้อดินจะเก็บได้นาน อาหารถนอมจึงเป็นการเก็บอาหารประเภท เนื้อสัตว์และพืชบางชนิดไว้กินนอกฤดูกาล เพื่อไม่ให้บูดเน่า ผลจากการ ถนอมอาหารจะช่วยยืดอายุของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางด้านสี กลิ่น รส เนื้อสัมผัสและคุณค่าทางโภชนาการ รวมถึง “น้ำผักสะทอน”

น้ำผักสะทอนคือ การถนอมอาหารที่ผ่านกระบวนการหมักและเคี่ยว จนกลายเป็นเครื่องปรุงรสที่มีกลิ่นเฉพาะตัวและยังใช้เติมแต่งทำให้สาร์บต่าง ๆ เช่น ตำส้ม แก้วดำ และแกงอีกหลายรายการ เพราะเมื่อเติมน้ำผักสะทอนจะ ทำให้อาหารเกิดรส “นัว” (กลมกล่อม) น้ำผักสะทอนจึงเป็นเหมือนเครื่องปรุงรส สามัญประจำบ้านของคนไทดำนที่ต้องมีทุกบ้าน ประการสำคัญแต่ละครัวเรือน ยังทำน้ำผักสะทอนสำรองไว้ให้ญาติพี่น้องที่ไปทำงานต่างถิ่น เมื่อกลับบ้านก็จะ นำเครื่องปรุงรสดังกล่าวฝากติดมือคนละ 2-3 ขวด เมื่อกลับเข้าไปทำงานในเมือง

ส่วนกระบวนการผลิตน้ำผักสะทอนมีขั้นตอนซับซ้อน นับตั้งแต่การเก็บ และหาใบผักสะทอน (ไม้ยืนต้น) ซึ่งปกติจะเป็นหน้าที่ของฝ่ายชาย เพราะ ต้องปีนป่ายและเข้าไปหาที่ป่า โดยจะเลือกเก็บใบที่ไม่อ่อนและแก่เกินไปซึ่ง อยู่ในช่วงปลายฤดูหนาวต่อต้นฤดูร้อน หลังจากนั้น ฝ่ายหญิงจะนำใบและ

ยอดผักสะทอนที่เก็บมาล้างน้ำให้สะอาด ก่อนนำไปลงไปตำในครกกระเดื่อง (ปัจจุบันหลายครัวเรือน ฝ่ายชายจะใช้เครื่องตัดหญ้าปั่น เพื่อเป็นการทุ่นเวลา)

เมื่อตำใบผักสะทอนละเอียดได้ที่จะนำไปผสมกับน้ำในปริมาณที่พอเหมาะ หมักในโอ่ง ระหว่างการหมักต้องหมั่นคนผักสะทอนให้เข้ากับน้ำ เพื่อไม่ให้ใบผักสะทอนเน่า เมื่อครบ 3 คืน จึงกรองเฉพาะน้ำใส่ลงกระทะใบบัว ตັงไฟและคนไปมาประมาณ 7-8 ชั่วโมง ระหว่างนั้นต้องหมั่นช้อนฟองออก เพื่อไม่ให้ฟองตกเป็นตะกอนและไหม้ที่ก้นกระทะ จะทำให้เสียรสชาติ เคี้ยวกระพัง น้ำผักเปลี่ยนจากน้ำสีเขียวกลายเป็นสีน้ำตาลเข้ม แล้วพักให้เย็น ก่อนนำน้ำผักสะทอนมากรองใส่ขวดแก้ว เก็บไว้กินได้คุ้ม (ทั้ง) ปี โดยไม่ต้องใส่ตู้เย็น

กระบวนการหมักและเคี้ยวของแต่ละคนอาจมีความต่างในรายละเอียด ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อรสและกลิ่นของน้ำผักสะทอน เช่น การเลือกสายพันธุ์ ระยะเวลาในการเก็บยอดและใบ อาจเก็บใบที่อ่อนหรือแก่กว่า 7 วัน หรือการหมักใช้เวลานานเกิน 3 วัน หรือระยะเวลาในการเคี้ยว เหตุนี้ น้ำผักสะทอนของแต่ละครัวเรือนอาจมีรสชาติและกลิ่นที่ไม่เหมือนกัน หรือที่คนไทดำंनाว่า สูตรของใครของมัน ยกเว้นทำผิดสูตรหรือขั้นตอนจะทำให้เน่าได้

ปัจจุบัน การทำน้ำผักสะทอนของคนไทดำนลดลงหลายครัวเรือน ด้วยเงื่อนไขทางเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อม แต่ปริมาณการทำน้ำผักสะทอนหาได้ลดปริมาณลงเฉกเช่นจำนวนครัวเรือน เนื่องจากคนไทดำนบางส่วนเกิดการปรับตัว มีการทำน้ำผักสะทอนให้กลายเป็นสินค้า ซึ่งสร้างความภูมิใจต่อเครื่องปรุงรสท้องถิ่นที่มีรสและกลิ่นเฉพาะ (จริยา, 2564)

จะเห็นได้ว่า อาหารถนอมของคนไทดำนมีกรรมวิธีการทำที่หลากหลาย หากทว่า กรรมวิธีที่โดดเด่นคือ อาหารหมักดองซึ่งพบหลายตัวอย่างและเป็นที่นิยมกินในหมู่ชาวบ้าน อาทิ หน่อไม้ส้มและดองผักพื้นบ้านต่าง ๆ ดังนั้น หากพิจารณาอาหารหมักดองในมิติของโภชนาการถือเป็นการถนอมอาหารที่มีมาช้านาน การหมักดองอาหารทำให้เกิดอาหารแบบใหม่ขึ้นหรือมีรสชาติ

อาหารที่เปลี่ยนไป และยังทำให้คุณค่าของสารอาหารบางอย่างลดลงหรืออาจจะหายไป เช่น ในผลไม้จะมีวิตามินซีค่อนข้างมากเมื่อนำมาดองวิตามินซีก็จะหายไป หรือผักบางชนิดมีแคลเซียมค่อนข้างสูงเมื่อนำมาดองจะมีปริมาณของแคลเซียมลดลง แต่ในอาหารประเภทหมักดองจะมีโซเดียมค่อนข้างสูง เพราะในการหมักดองอาหารจะใช้เกลือค่อนข้างมาก

กล่าวโดยสรุป สำหรับไท่ด้านและกินอยู่อย่างคนด่านซ้าย จึงเป็นประสบการณ์ปรุงแต่งและการกินที่เกิดขึ้นในพื้นที่ครัวพบว่าในเชิงกายภาพครัวไท่ด้านมีรูปแบบด้านองค์ประกอบของเรือนไทย อุกรณ์ครัว การสร้างเตาไฟ ฯลฯ คล้ายกับครัวในบริบทสังคมไทย (กุลกาญจน์, 2547) ขณะเดียวกันการปรุงแต่งอาหารเป็นสำหรับอาหารนั้นก็ยังมีรูปแบบที่ใกล้เคียงกับอาหารท้องถิ่นอีสานในหลายพื้นที่ (ธนิดา, 2550; วรรณวิภา, 2550) อย่างไรก็ตาม การก่อเกิดวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารไท่ด้านในรูปแบบต่าง ๆ นับตั้งแต่มือของอาหาร ประเภทอาหาร เรื่องราวของ “แจ่ว” อาหารพื้นบ้านประเภทน้ำพริกที่มากสูตร สำหรับอาหารตามฤดูกาล อาหารถนอมวัฒนธรรมน้ำผักสะทอน และสำหรับไท่ด้านที่หายหรือไม่นิยม วัฒนธรรมอาหารเหล่านี้จะทำให้เห็นภาพรวมว่าการกินอยู่อย่างคนไท่ด้านมีทางเลือกและความหลากหลายในการเข้าถึงมืออาหารหนึ่ง ๆ นั้นมีคุณค่าทั้งในแง่การแพทย์พื้นบ้านและโภชนาการดังเห็นได้จากสำหรับไท่ด้านในฤดูกาลต่าง ๆ หากเลือกกินให้เหมาะกับตัวเอง ขณะเดียวกันการกินอยู่ก็คือภาพสะท้อนให้เห็นการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ดังเห็นได้จากการศึกษาสำหรับไท่ด้านที่หายหรือไม่นิยมทำกิน อย่างไรก็ตาม สิ่งที่น่าอุกคึกคือวัฒนธรรมกินอยู่อย่างคนไท่ด้านที่กล่าวข้างต้นกำลังเปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากในรอบ 3 ทศวรรษที่ผ่านมา ระบบการทำเกษตรแบบยังชีพเปลี่ยนมาเป็นเชิงพาณิชย์ทำให้คนไท่ด้านต้องเร่งการผลิต ประกอบการพัฒนาด้านเศรษฐกิจทำให้เมืองด่านซ้ายมีรูปแบบการค้าปลีกของห้างร้านเข้ามามีบทบาทมากขึ้น ดังเห็นได้จากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและฐานทรัพยากรอาหารที่นำมาปรุงแต่งพบว่า อาหาร “สมัยใหม่”

ที่ผ่านการผลิตแปรรูปที่ซื้อขายผ่านตลาด ร้านสะดวกซื้อและร้านค้าปลีกได้ เข้ามามีบทบาทต่อวิถีชีวิตคนไทยด้านมากขึ้น

ครัวไทดำ: คน การปรุงแต่งและการกิน

การศึกษาครัวไทดำในกรอบแนวคิดมานุษยวิทยาครัวพิจารณาได้ ตั้งแต่เรือนที่อยู่อาศัย เรือนครัวและข้าวของเครื่องใช้ในครัว องค์ประกอบ เหล่านี้ยังมีส่วนสำคัญต่อการทำความเข้าใจ “ประสบการณ์” การปรุงและการกิน ที่ทำให้เกิดการถ่ายทอดและเรียนรู้วัฒนธรรมการกินซึ่งมีการปรับตัว และปรับเปลี่ยนไปตามบริบททางเศรษฐกิจ สังคมและนิเวศที่เปลี่ยนไป นับดังกล่าว อาหารจึงคล้ายกับภาษาที่จะสื่อความหมายได้ จำเป็นต้องถูกกำกับ ด้วยโครงสร้าง (Lévi-Strauss, 1969) ทางสังคมกำกับ ซึ่งสรุปสาระสำคัญ ดังนี้

ประการแรก ครัวไทดำทำให้เห็นเรื่องราวของสถาปัตยกรรมพื้นบ้าน ที่มีส่วนใกล้เคียงกับเรือนพื้นบ้านในท้องถิ่นต่าง ๆ ของบริบทสังคมไทย กล่าวคือ ผ่านการจัดวางตำแหน่งแห่งที่ในการจัดสรรพื้นที่บ้านออกเป็นส่วน ๆ ตามหน้าที่ การใช้งาน เช่น มีการสร้างเรือนครัวอย่างเป็นกึ่งจะลักษณะแยกจากตัวบ้าน โดยมีชานบ้านเป็นตัวเชื่อมเรือน อย่างไรก็ตาม มีบ้านหลายหลังไม่ได้จัดสรร พื้นที่ใช้สอยออกเป็นสัดส่วน คือทำเป็นเรือนโล่งใช้เป็นที่พักอาศัย ครัวหรือ ส่วนประกอบกิจกรรมอื่น ๆ อยู่ในที่เดียวกัน แต่จะจัดวางตำแหน่งของครัวไว้ บริเวณมุมใดมุมหนึ่งของบ้าน เนื่องจากครัวเป็นที่ตั้งเตาไฟหรือส่วนที่ทำให้ เกิดความร้อนหรือการปรุงแต่งอาหารที่มีกลิ่น ขณะเดียวกันก็มีส่วนคล้ายกับ วิธีคิดเรื่องครัวกลุ่มชาติพันธุ์ Berber ชนพื้นเมืองในแอฟริกาเหนือในการให้ ความสำคัญในการจัดวางตำแหน่งเตาไฟและอุปกรณ์ครัวต่าง ๆ (Bourdieu, 1970) เพื่อสะดวกในการจัดการและควบคุมความร้อน (Samanani & Lenhard, 2019) จะเห็นได้ว่าการจัดวางตำแหน่งครัวดังกล่าว ทั้งการแยกเรือนครัวหรือ รวมห้องครัวอยู่ในบ้านล้วนสะท้อนให้เห็นวิธีคิดในการป้องกันความร้อนจาก

เตาไฟที่อาจทำให้เกิดอันตรายต่อตัวเรือนหรือเพื่อต้องการควบคุมกลิ่นจากการปรุงแต่งอาหารเข้ามารบกวนภายในเรือนบ้านหรือบริเวณที่พักอาศัย

ประการต่อมา เมื่อปรุงอาหารแล้วเสร็จ คนไทดำส่วนใหญ่จะกินข้าวพร้อมหน้ากันตั้งเป็นวง โดยมักใช้พื้นที่ขานเรือนหรือกลางเรือนนั่งล้อมวงกินอาหาร เพื่อพูดคุยสอบถามสารทุกข์สุกดิบ คราวจึงเป็นพื้นที่ปะทะสังสรรค์ครอบครัว แม้กรณีดังกล่าวจะไม่เหมือนกับครัวส่วนรวมในรัสเซีย ช่วงปฏิวัติประเทศ ค.ศ. 1905 ที่คนหนุ่มสาวอาศัยอาคารห้องชุดได้ใช้พื้นที่ครัวส่วนรวมพบปะพูดคุยแลกเปลี่ยนในประเด็นเศรษฐกิจ การเมืองและสังคม ซึ่งไม่สามารถพูดในพื้นที่สาธารณะได้ (Harshman, 2016) แต่ในมุมมองกล่าว ครัวไทดำและครัวส่วนรวมของคนหนุ่มสาวรัสเซียก็เป็นเสมือนพื้นที่ที่ใช้ขัดเกลาทางสังคมและ/หรือแลกเปลี่ยนเรื่องราวในชีวิตที่เผชิญอยู่ (Clyang & Khoo-Lattimore, 2014) นัยดังกล่าว บทสนทนาในวงอาหารก็คือขั้นตอนการฝึกฝนการสร้างวินัยและการดูแลเกี่ยวกับเรื่องการดำเนินชีวิต การงานและ/หรืองานครัว อย่างไรก็ตาม ปัจจุบัน สังคมไทดำมีการปรับเปลี่ยนการผลิตทางเกษตรแบบยังชีพมาเป็นแบบพาณิชย์ทำให้เกิดความเร่งรีบ “เสี่ยง” ในวงอาหารเริ่มจางหายเนื่องจากการจัดสรรเวลาในวงอาหารไม่ตรงกัน (Short, 2006) กล่าวได้ว่าครัวไทดำไม่เพียงแต่เป็นพื้นที่ใช้เตรียม ปรุงและกินอาหาร หากยังเป็นพื้นที่สร้างประสบการณ์หรือบทสนทนาในชีวิตประจำวัน หรือ “พื้นที่แห่งความทรงจำ” (Meah & Jackson, 2015) ของผู้ที่สัมพันธ์กับครัว สิ่งที่น่าสังเกตกรณีการนั่งล้อมวงกินข้าวของครัวไทดำยังเกี่ยวข้องกับการจัดวางตำแหน่งแห่งที่ของความสัมพันธ์ระหว่างความเป็นชายและหญิงผ่านห้องครัว (ดูรายละเอียดจากการวิเคราะห์ “ประการที่สี่”)

ประการที่สาม อาหารไทดำจานหนึ่ง ๆ มีความสัมพันธ์กับเรื่องราวที่หลากหลายและซับซ้อน บ้างสัมพันธ์กับภูมินิเวศของชุมชนหรือแหล่งที่มาของอาหารจากแหล่งธรรมชาติ การเกษตรและตลาด รวมไปถึงวิธีการปรุงแต่งจนเป็นสำหรับอาหาร อาหารไทดำจึงเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมผ่านวัตถุดิบ

และวิธีการปรุงแต่งเข้าด้วยกัน เกิดการเปลี่ยนแปลงในตัววัตถุดิบทำให้เกิดการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ (Fox, 2015) ที่มีลักษณะเฉพาะตัว เพียงแต่ปัจจุบันมีแนวโน้มที่คนไท่ดำจะหันมาซื้อวัตถุดิบเหล่านี้จากตลาดมากขึ้น เนื่องจากข้อจำกัดเวลาที่สำคัญในการทำเกษตรเชิงพาณิชย์ หลายครัวเรือนจึงนิยมซื้ออาหารบรรจุสำเร็จรูปจากร้านค้าชุมชน รถเร่ รถพุ่มพวงที่เร่เข้ามาขายในหมู่บ้านที่พ่อค้ารับมาจากตลาดด่านซ้าย และรวมจากร้านค้าปลีก ซูเปอร์สโตร์ต่าง ๆ ขณะเดียวกัน อาหารบางประเภท เช่น อาหารถนอมอย่างน้ำผักสะทอน คนไท่ดำสร้างอัตลักษณ์ใหม่โดย “เล่าเรื่อง” (Kraidy, 2005) เกี่ยวกับที่มาที่ไปและกระบวนการผลิตของน้ำผักสะทอนซึ่งเกิดจากการหมักและบ่มจากใบของต้นไผ่ยืนต้นท้องถิ่นในหลายพื้นที่ จนกลายเป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นของคนไท่ดำให้กับเครื่องปรุงรสชนิดนี้

ประการที่สี่ โดยทั่วไปสังคมไท่ดำ คนทำอาหารส่วนใหญ่มักเป็นหน้าที่ของฝ่ายหญิงและมักส่งต่อความรู้เรื่องครัวให้กับลูกสาวที่เข้ามาช่วยในงานครัว ขณะที่ฝ่ายชายมักทำหน้าที่หาวัตถุดิบจากแหล่งธรรมชาติเพื่อลำเลียงส่งเข้าครัว อย่างไรก็ตาม ในบางโอกาสจะพบว่าฝ่ายชายก็เข้าครัวทำอาหารในบางมื้อ รวมถึงฝ่ายหญิงก็ออกหาอาหารจากแหล่งธรรมชาติ อย่างการหาเห็ดป่า ถือว่าผู้หญิงมีองค์ความรู้อย่างมาก คือ รู้ว่าพื้นที่ไหนมีเห็ดชนิดใดหรือสภาพอากาศที่แตกต่างจะทำให้เห็ดแต่ละชนิดออกแตกต่างกัน เป็นต้น รวมถึงการหาอาหารจากตลาดมักเป็นหน้าที่ของฝ่ายหญิงจับจ่ายใช้สอย สิ่งที่น่าสนใจ คือ พื้นที่ห้องครัวนอกจากทำให้ผู้หญิงไท่ดำมีบทบาทสำคัญในการปรุงแต่ง หากแต่ครัวยังเป็นพื้นที่ที่เปิดโอกาสให้ผู้หญิงแสดงบทบาทการให้เกียรติผู้นำครอบครัวหรือฝ่ายชาย ดังเห็นจากกรณี เมื่อมีผู้มาเยือนบ้าน (ทั้งหญิงและชาย) แล้วต้องเลี้ยงอาหารต้อนรับ กล่าวคือ เมื่อฝ่ายหญิงทำครัวและตั้งสำหรับอาหารแล้วเสร็จ จะเชิญผู้มาเยือนร่วมวงกินอาหารร่วมกับผู้นำครอบครัว โดยที่ตนเองจะยังไม่ร่วมกินอาหาร แต่จะคอยดูแลความเรียบร้อยอาหารการกิน ไม่ให้ขาดตกบกพร่องอยู่ข้างวงอาหารหรือในครัว ในมุมหนึ่ง

อาจมองว่าผู้นำครอบครัวหรือฝ่ายชายมีอำนาจเหนือกว่าฝ่ายหญิง เพราะมีสิทธิได้กินอาหารก่อนพร้อมผู้มาเยือน แต่อีกมุมหนึ่ง การดูแลอาหารการกินของฝ่ายหญิงคือสิ่งที่สร้างภูมิใจให้กับผู้นำครอบครัวและตนเอง โดยเฉพาะเมื่อผู้มาเยือนชื่นชมอาหารและการต้อนรับขับสู้ มุมมองดังกล่าว การให้บริการและกินอาหารหลังจากผู้มาเยือนของฝ่ายหญิงจึงหาใช่การกดทับ หากแต่เป็นเครื่องมือในการสร้างความชอบธรรมให้ฝ่ายหญิงมีอำนาจในการบริหารจัดการครัวและได้รับการยกย่องจากผู้มาเยือน (และอาจรวมถึงผู้นำครอบครัว) ครัวไท่ต๋านจึงเป็นพื้นที่แห่งการจัดลำดับชั้น (hierarchy) (Ceccarini, 2010) และแบ่งแยกหน้าที่ตามบทบาททางเพศ (Leach, 1991) และรวมถึงการต่อรองด้วยเหตุผลบางประการ เพียงแต่บทบาทและหน้าที่มีความยืดหยุ่น พร้อมปรับเปลี่ยนได้ตามจังหวะและโอกาส เกิดเป็น “การเมืองในห้อง” เพื่อให้ผู้คนแสดงบทบาทในความสัมพันธ์ต่าง ๆ ในระดับครัวเรือน ซึ่งมีบางมุมมองละม้ายกับงาน “ปฏิวัติที่ปลายลิ้น: ปรับรสแต่งชาติอาหารการกินในสังคมไทยหลัง 2475” (ชาติชาย, 2565) ที่มองอาหารในระดับประเทศในฐานะเครื่องมือสร้างรัฐชาติ

ประการที่ห้า หากพิจารณาครัวไท่ต๋านผ่านประสบการณ์การปรุงแต่งและการกินอาจกล่าวได้ว่า ในแง่มืออาหารพบว่าคนไท่ต๋านมักกินอาหารครบทุกมื้อหรืออย่างน้อย 3 มื้อต่อวัน แต่มีการปรับเปลี่ยนเวลาในการกินแต่ละมื้อและแต่ละครัวเรือนอาจเลื่อนไหลและไม่ตรงกันไปตามบริบทของการดำรงชีพและกิจกรรมทางการเกษตร มื้ออาหารของคนไท่ต๋านจึงถูกจัดสรรขึ้นเพื่อตอบเจตนาในเชิงโภชนาการด้วยชุดคำอธิบายต่าง ๆ เช่น เราควรกินอาหารให้ครบ 3 มื้อ โดยให้ความสำคัญกับมื้อเช้าซึ่งร่างกายต้องการพลังงานและโภชนาการที่ดีในการขับเคลื่อนชีวิตตลอดทั้งวัน (Fieldhouse, 1995) สิ่งเหล่านี้ล้วนสะท้อนกฎเกณฑ์ในการกำหนดความถี่จนเกิดเป็นมื้ออาหาร และรวมถึงการเลือกประเภทอาหารและการปรุงแต่งให้เหมาะกับมื้อต่าง ๆ ที่น่าสนใจ คนไท่ต๋านถือว่ามื้อเย็น (มื้อแลง) เป็นมื้อสำคัญเพราะเสร็จจากงานเกษตรที่

เป็นงานหนักซึ่งสอดคล้องกับงานศึกษาของ Inness (2001) ที่มองว่าการทำอาหารในตอนเย็นหรือตอนกลางคืนจะมีความสำคัญมากกว่าการทำอาหารมื้อกลางวันและมื้อเช้า เนื่องจากผู้ปรุงอาหารจะสร้างความแตกต่างให้ต่างจากมื้อธรรมดาที่ถูกมองว่าเป็นมื้อปกติ

ประการท้ายสุด สำหรับอาหารที่ขาดไม่ได้สำหรับคนไทดำคือ “แจ่ว” หรือน้ำพริกพบว่า คนไทดำทำน้ำพริกมีหลากหลายชนิด ความหลากหลายดังกล่าวสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการกินอยู่ของคนไทดำที่ใช้ น้ำพริกเป็นเครื่องจิ้มกับพืชผักและเนื้อสัตว์ได้หลากหลายชนิด รวมถึงยังเป็นอาหารที่ปรุงแต่งได้ง่ายและพกพาสะดวก ประการสำคัญ หากพิจารณาแจ่วในมิติสังคม วัฒนธรรมจะพบว่า แจ่วคือสำหรับสำคัญที่เชื่อมโยงฐานทรัพยากรอาหารที่สำคัญของคนไทดำ คือ ข้าว ปลา และผักพื้นเมืองเข้าด้วยกัน แจ่วจึงเป็นอาหารสำคัญของคนไทดำรุ่นก่อนในการใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากรที่ตนมีอยู่

กล่าวได้ว่า การมองครัวไทดำในมุมมองมานุษยวิทยาครัวทำให้เห็นว่าครัวเป็นพื้นที่ทั้งเชิงกายภาพและพื้นที่แห่งการสร้างประสบการณ์ โดยมีการปรุงแต่งและการกินช่วยประกอบสร้างจนเป็นสำหรับอาหารที่สะท้อนความสัมพันธ์ทางสังคมของผู้คนที่เข้ามาใช้ครัวทั้งในบริบทสังคมวัฒนธรรม เศรษฐกิจและนิเวศได้เป็นอย่างดี

ปิดครัว

ครัวไทดำเป็นพื้นที่ของปฏิบัติการทางสังคมที่ช่วยประกอบสร้างประสบการณ์ที่สะท้อนให้เห็นจุดเริ่มต้นของการปรุงแต่งอาหารที่มี “คน” และ “ครัว” สัมพันธ์ต่อกัน ขณะเดียวกันยังสะท้อนการเมืองในความสัมพันธ์ทางสังคมผ่านห้องปรุงรสที่แฝงไปด้วยบทบาททางเพศ การจัดระเบียบความสำคัญผ่านมื้ออาหารและการพูดคุยในวงอาหารที่ซ่อนกลไกการขัดเกลาทางสังคม นอกจากนี้ ครัวไทดำยังเป็นพื้นที่ในการสร้างสมประสบการณ์

ผ่านการปรุงแต่ละการกิน พัฒนาเป็นวัฒนธรรมการกินอย่างคนไทดำ ประกอบสร้างเรื่องราวจนเกิดอัตลักษณ์เฉพาะงาน ประการสำคัญยังเผยให้เห็นการเข้าถึงแหล่งอาหารที่มีทางเลือกที่หลากหลายทั้งพืชผักที่ปลูกขึ้นเองและจากธรรมชาติ รวมทั้งจากตลาด ครั้วไทดำจึงถูกโครงสร้างทางสังคม กักกัให้เกิดความหมายซึ่งก่อตัวจากการผสมผสานวัฒนธรรมหลากหลาย ทั้งจากโครงสร้างและรูปแบบสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นภูมิภาคต่าง ๆ ในบริบทของสังคมไทยจนเกิด “ประสบการณ์” เฉพาะตัวของ “คนไทดำ” ผ่านเรื่องเล่าของพื้นที่ครั้ว เครื่องใช้ในครั้ว ที่มาของวัตถุดิบ การปรุง การกิน ฯลฯ

แต่สิ่งที่น่าฉุกฉิดคือ วัฒนธรรมกินอย่างคนไทดำที่กำลังกล่าวมากำลังเสี่ยงต่อภาวะเปราะบางต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร ดังเห็นจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และฐานทรัพยากรอาหารที่ทำให้วิถีการดำเนินชีวิตในสังคมเกษตรเปลี่ยนไปจากพึ่งตนเองสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ รูปแบบของครั้วไทดำจึงเปลี่ยนตามและคงไม่ได้ไร้ซึ่งบทบาท หากแต่เป็นการสร้างตัวตนของครั้วในบทบาทใหม่ให้กับคนไทดำ

รายการอ้างอิง

- กุลกาณจน์ แยม่น. (2547). *ครัวไทยภาคกลาง: คุณลักษณะของที่ว่างและความหมาย*. วิทยานิพนธ์สถาปัตยกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- จริยา นาคำภา. (2564). *น้ำผักสะท้อน: กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารผ่านชาวยุทธศึกษาบ้านนาดี ตำบลนาดีอำเภอเด่นชัย จังหวัดเลย*. วิทยานิพนธ์หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ชาติชาย มุกสง. (2565). *ปฏิวัติที่ปลายล้น: ปรับปรุงการกินในแต่ต่างชาติอาหารสังคมไทยหลัง 2475*. กรุงเทพฯ: มติชน.
- ฤทัยใจจงรัก. (2518). *เรือนไทยเดิม: โครงการค้นคว้าวิจัย*. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- รณิดา อูยามา. (2550). *ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน*. วิทยานิพนธ์หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตร.
- วรรณวิภา บุญคุ้ม. (2550). *ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง*. วิทยานิพนธ์หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตร.
- เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ. (2555). *โครงการวิจัยภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการระบบอาหารชุมชน กรณีหมู่บ้านในอำเภอเด่นชัย จังหวัดเลย*. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ. (2557). *จากป่าสู่ครัวไทดำ*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- เอกรินทร์ พึ่งประชาและคณะ. (2560). *การสร้างศักยภาพของครัวเรือนเพื่อความมั่นคงทางอาหารของชุมชน กรณีศึกษาบ้านก้างปลา อ.เด่นชัย จ.เลย*. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

- เอกรินทร์ พึ่งประชาและคณะ. (2564). *การขับเคลื่อนเกษตรผสมผสาน เพื่อลดความเสี่ยงและลดภาระหนี้สินของเกษตรกรอย่างยั่งยืน*. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- Bourdieu, P., 1970. The Berber house or the world reversed. *Social Science Information*, [online] 9(2), pp.151-170. Available at: <<https://doi.org/10.1177/053901847000900213>> [Accessed 7 January 2024].
- Cai, H. (2001). *A Society without Fathers or Husbands: The Na of China*. New York: Zone Books.
- Ceccarini, R. (2010). "Food Studies and Sociology: A Review Focusing on Japan." *AGLOS*. 1: 1-17. Graduate School of Global Studies, Sophia University.
- Clyang, E. and Khoo-Lattimore, C. (2014). *The Pleasure and Anxiety of Eating*. South East Queensland: Griffith University Press.
- Coveney, J. (2000). *Food Morals and Meaning: The Pleasure and Anxiety of Eating*. Second Edition. New York: Routledge.
- DeVault M. L. (1994). *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago University of Chicago Press.
- Duruz, J. and Khoo, G. C. (2015). *Eating Together Food, Space, and Identity in Malaysia and Singapore*. New York: Rowman & Littlefield.
- Fieldhouse, P. (1995). *Food and Nutrition, Customs and Culture*. London: Chapman and Hall.
- Fox, R. (2015). *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. Retrieved: http://www.sirc.org/publik/food_and_eating_0.html

- Harshman, D., 2016. Cooking up a New Everyday: Communal Kitchens in the Revolutionary Era, 1890–1935. *Revolutionary Russia*, [online] 29(2): 211-233. Available at: <<https://doi.org/10.1080/09546545.2016.1243616>> [Accessed 5 January 2023].
- Inness, S.A. (2001). *Dinner Roles. American Women and Culinary Culture*. Iowa City: University of Iowa Press.
- Klein, J. A., & Watson, J. L. (Eds.). (2016). *The Handbook of Food and Anthropology*. London and New York: Bloomsbury Academic.
- Kraidy, M.M. (2005). *Hybridity: The Cultural Logic of Globalization*. Philadelphia: Temple University Press.
- Leach, M. (1991). *Rainforest Relations, Gender and Resource Use among the Mende of Gola, Sierra Leone*. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- Lévi-Strauss, C. (1969). *The Raw and the Cooked*. Introduction to a Science of Mythology. New York: Harper & Row.
- Lukanuski, M. (1998). “A Place at the Counter: The Onus of Oneness,” In *Eating Culture*, edited by Ron and Brian Seitz. Albany: State University of New York Press.
- Meah, A. & Jackson, P. (2015). Re-imagining the kitchen as a site of memory. *Social & Cultural Geography*. 17(4), 511-532.
- Mintz, S. (2006). “Food, History and Globalization,” *Journal of Chinese Dietary Culture*. 2 (1): 1-22 (In Chinese translation: 23- 38.)
- Parr, J., 2002. Editor's Introduction: Modern Kitchen, Good Home, Strong Nation. *Technology and Culture*, [online] 43(4), pp.657-667. Available at: <<https://www.jstor.org/stable/25148006>> [Accessed 5 January 2022].

- Pottier, J. (1999). *Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security*. Anthropology at SOAS.
- Pollan, M. (2013). *Cooked: A Natural History of Transformation*. New York: The Penguin Press.
- Short, F. (2006). *Kitchen Secrets: The Meaning of Cooking in Everyday Life*. Oxford: Berg.
- Samanani, F. & Lenhard, J., 2019. House and home. In: Cambridge Encyclopedia. [online] Available at: <https://www.anthroencyclopedia.com/entry/house-and-home> [Accessed 4 January 2024]
- Symons, M., 1994. Simmel's gastronomic sociology: An overlooked essay. *Food and Foodways*, 5(4): 333-351.

