

วัฒนธรรมและวิถีชีวิตในอาหารริมทางของไทยและเวียดนาม¹

CULTURE AND WAYS OF LIFE IN THAI AND VIETNAMESE STREET FOOD

NGUYEN THI LOAN PHUC²

สาขาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

DEPARTMENT OF THAI, FACULTY OF HUMANITIES, SRINAKHARINWIROT UNIVERSITY

สุภัค มหาวรรการ / SUPAK MAHAVARAKORN³

สาขาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

DEPARTMENT OF THAI, FACULTY OF HUMANITIES, SRINAKHARINWIROT UNIVERSITY

Received: June 17, 2020
Revised: September 9, 2020
Accepted: September 10, 2020

บทคัดย่อ

ประเทศไทยและประเทศเวียดนามมีชื่อเสียงเรื่องอาหารริมทาง อาหารริมทางของทั้งสองประเทศมีความหลากหลายและมีลักษณะเฉพาะตัว เป็นที่นิยมของคนในประเทศและต่างประเทศ ปัจจุบัน อาหารริมทางมีบทบาทสำคัญยิ่งต่อการดำเนินชีวิต เป็นแหล่งเรียนรู้ที่น่าสนใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินและวิถีชีวิต บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบลักษณะของอาหารริมทางไทยและอาหารริมทางเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน และให้ความรู้ความเข้าใจเรื่องวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนไทยและคนเวียดนามที่เกี่ยวข้องกับอาหารริมทาง ผลการวิจัยพบว่า อาหารริมทางมีบทบาทสำคัญมากสำหรับประเทศไทยและเวียดนาม เพราะช่วยตอบสนองเรื่องอาหารการกินของคนในเมืองใหญ่ที่มีจำนวนประชากรหนาแน่นอย่างสะดวกและรวดเร็ว ราคาไม่แพง อาหารริมทางไทยที่ได้รับรางวัลมิชลินไกด์บางประเภทมีลักษณะคล้ายกับอาหารริมทางของเวียดนาม เช่น ผัดไทย - ผอ่ส่าว (phở xào) บะหมี่ลูกชิ้นปลา - บะหมี่ลูกชิ้นปลาผงกะหรี่ (mì cá viên cà ri) สุกี้ - เหล้า (Lẩu) ข้าวขาหมู - เกมถิตคอเต่า (cơm thịt kho tàu) และข้าวมันไก่ - เกมก๋วยเตี๋ยว (cơm gà Tam Kỳ) อาหารริมทางของทั้งสองประเทศสะท้อนวัฒนธรรมการกินและวิถีชีวิตของสองสังคมที่มีทั้งความเหมือนและความแตกต่างกัน

คำสำคัญ อาหารริมทาง, วิถีชีวิต, ไทย, เวียดนาม

Abstract

Vietnam and Thailand are well-known for their street foods. These two countries have various types of Street foods with their own specific characteristics and they are also popular among both locals and foreigners. At present, street foods have important roles in daily life. They are interesting sources for

¹ บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของปฏิญญาพันธเรื่อง การสร้างหนังสือแนะนำเที่ยว “กรุงเทพมหานครกับอาหารริมทาง (Street Food)” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม (Guidebook on ‘Bangkok and Street Food’ for Vietnamese Students) หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ โดยได้รับทุนอุดหนุนการศึกษาจากกรมความร่วมมือระหว่างประเทศ กระทรวงการต่างประเทศ (TICA)

² นิสิตหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

³ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

gastronomic culture and ways of life in both cultures. This study aimed to compare the attributes of Vietnamese and Thai street foods and to provide the knowledge of Vietnamese and Thai ways of life involving street foods. The results showed that street foods had important roles in both Vietnamese's and Thai's daily lives because street food efficiently answered to the need of capital living. Some Thai street foods which had been rewarded by Michelin Guide were very similar to Vietnamese's ones; for example, Pad Tai and Pho xao (Vietnamese fried noodles - phở xào), noodle with fish balls and noodle with curry fish balls (mì cá viên cà ri), sukiyaki and Lau (Vietnamese Hot Pot - Lẩu), Thai's rice with stewed pork leg and Vietnamese's rice with caramelized pork belly and eggs (cơm thịt kho tàu), and Thai's rice with steamed chicken and Vietnamese's rice with steamed chicken (cơm gà Tam Kỳ). Vietnamese and Thai street foods reflect each country's gastronomic cultures and ways of life, which hold both similarity and differences.

Keyword: Street food, Ways of Life, Thai, Vietnam

บทนำ

กรุงเทพฯ เป็นศูนย์รวมความเจริญของประเทศไทยหลายด้าน เช่น การปกครอง เศรษฐกิจ วัฒนธรรม การศึกษา โดยเฉพาะการท่องเที่ยว ทุกปีมีนักท่องเที่ยวต่างชาติจำนวนมากเดินทางมาเที่ยวกรุงเทพฯ หนึ่งในนั้นคือชาวเวียดนาม ปี พ.ศ. 2562 ชาวเวียดนามส่วนใหญ่เลือกมาเที่ยวกรุงเทพฯ มากเป็นอันดับหนึ่งแหล่งท่องเที่ยวที่ชาวเวียดนามนิยม คือ ร้านอาหารนานาชาติ ร้านอาหารริมทาง ศูนย์การค้าขนาดใหญ่ เช่น เซ็นทรัลเวิลด์ สยามเซ็นเตอร์ สยามพารากอน ตลาดประตูน้ำ วัดโพธิ์ พระบรมมหาราชวัง เป็นต้น ข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าเมื่อมาเที่ยวกรุงเทพฯ ชาวเวียดนามส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญกับการเดินเที่ยวเพื่อซื้อของและการรับประทาน อาหาร การรับประทานอาหารริมทางมีส่วนสูงที่สุดคือร้อยละ 51.40 รองลงมาคือ อาหารนานาชาติ อาหารไทยแท้ อาหารท้องถิ่นที่จัดตามทัวร์ อาหารในภัตตาคาร เป็นต้น (IN-TOUCH Research & Consultancy - การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2562: 109 - 111) แสดงให้เห็นว่าอาหารไทยโดยเฉพาะอาหารริมทางกลายเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญยิ่งสำหรับชาวเวียดนามเมื่อไปเที่ยวเมืองไทย

สำนักข่าวซีเอ็นเอ็น (CNN) จัดอันดับให้กรุงเทพฯ เป็น “สวรรค์แห่งอาหารริมทาง” หรือเมืองที่มีอาหารริมทางดีที่สุดในโลกติดต่อกัน 2 ปี (2559-2560) เมื่อวันที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2560 (ไทยพีบีเอส, 2560: ออนไลน์) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยร่วมมือกับมิชลินไกด์จัดทำ

หนังสือแนะนำอาหารและที่พัก ซึ่งเป็นหนังสือที่มีประวัติยาวนานและมีความน่าเชื่อถือระดับโลก ไทยเป็นประเทศที่ 2 ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เป็นประเทศที่ 6 ในทวีปเอเชีย และเป็นประเทศที่ 29 ของโลกที่มีหนังสือมิชลินไกด์ (ไทยรัฐ, 2560: ออนไลน์) โดยอาหารริมทางในกรุงเทพฯ ได้รับการบรรจุอยู่ในหนังสือเล่มนี้ด้วย แสดงให้เห็นว่าอาหารริมทางในกรุงเทพฯ สำคัญและมีชื่อเสียงมาก

เวียดนามเป็นอีกหนึ่งประเทศในอาเซียนที่มีชื่อเสียงเรื่องอาหารริมทาง เมื่อวันที่ 26 เมษายน พ.ศ. 2562 เน็ตฟลิกซ์ (Netflix, 2019: video) ได้จัดทำภาพยนตร์ซีรีส์ “Street Food” ชุดเอเชีย ทั้งหมด 9 ตอน แต่ละตอนกล่าวถึงภาพรวมของอาหารริมทางและวิถีความเป็นอยู่ของบุคคลผู้คิดค้นสูตรการทำอาหารริมทางที่มีชื่อเสียงและน่าประทับใจของแต่ละประเทศ ซึ่งประกอบด้วยประเทศไทย เวียดนาม ญี่ปุ่น อินเดีย อินโดนีเซีย ไต้หวัน เกาหลีใต้ สิงคโปร์ และฟิลิปปินส์ วัตถุประสงค์ของภาพยนตร์ชุดนี้คือให้ผู้ชมได้เห็นอาหารริมทางและให้ความรู้ความเข้าใจเรื่องวัฒนธรรมการกินของผู้คนในประเทศดังกล่าว นอกจากนี้ นิตยสารธุรกิจชั้นนำของอเมริกา CEOWORLD ได้จัดลำดับ 50 เมืองที่มีอาหารริมทางดีที่สุดในโลก พบว่าอาหารริมทางในนครโฮจิมินห์ของเวียดนามจัดเป็นลำดับที่ 4 รองลงมาจากประเทศสิงคโปร์ ไทย และฮ่องกง (Anna Papadopoulos, 2019: Online)

ประเทศไทยและเวียดนามตั้งอยู่ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ภูมิประเทศและภูมิอากาศจึงมีลักษณะ

ใกล้เคียงกัน เป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเกษตร ซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญทำให้อาหารริมทางไทยและเวียดนาม มีความโดดเด่นและหลากหลายเหมือนกัน มีอาหารดั้งเดิม และอาหารที่รับอิทธิพลจากอาหารของชาวต่างชาติ นอกจากนี้ อาหารริมทางบางชนิดของทั้งสองประเทศยังมี ลักษณะที่คล้ายคลึงกัน ทั้งอาหารประเภทข้าวและอาหาร ประเภทเส้น

อาหารริมทางเป็นแหล่งเรียนรู้วัฒนธรรม วิถีชีวิต ของผู้คนในสังคมของประเทศใดประเทศหนึ่ง เพราะเป็น สิ่งใกล้ตัวและผูกพันกับคนในท้องถิ่นมากที่สุด ดังนั้น การได้เรียนรู้อาหารริมทางของไทยและเวียดนามจะช่วยให้ เข้าใจลักษณะอาหารริมทางของแต่ละประเทศ เข้าใจวิถีชีวิต ของผู้คน และวัฒนธรรมของทั้งสองประเทศมากขึ้น

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 2 ข้อ ดังนี้

1. เพื่อเปรียบเทียบอาหารริมทางของไทยและ เวียดนามที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน
2. เพื่อให้ความรู้ความเข้าใจเรื่องวัฒนธรรม และวิถีชีวิตของคนไทยและคนเวียดนามที่เกี่ยวข้องกับ อาหารริมทาง

วิธีดำเนินการศึกษา

ผู้วิจัยศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ อาหารริมทางของไทยและเวียดนาม และเก็บข้อมูลภาค สนามโดยการสำรวจร้านอาหารริมทางในกรุงเทพฯ ที่ได้รับ รางวัลมิชลินไกด์ประเภทบิบกูร์มอนด์ (Bib Gourmand) และเก็บข้อมูลภาคสนามที่นครโฮจิมินห์ (12 ตุลาคม – 15 ตุลาคม พ.ศ. 2562) และกรุงเทพมหานคร (22 พฤศจิกายน – 25 พฤศจิกายน พ.ศ. 2562) รวมทั้งการสัมภาษณ์คนไทย และคนเวียดนาม

ขอบเขตการศึกษา

ผู้วิจัยกำหนดขอบเขตการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้คือ อาหาร ริมทางไทย ได้แก่ อาหารริมทางในกรุงเทพฯ ที่ได้รับรางวัล มิชลินไกด์ประเภทบิบกูร์มอนด์ (Bib Gourmand) ซึ่งปรากฏ ในหนังสือ มิชลินไกด์ กรุงเทพมหานคร ภูเก็ต และพังงา (ฉบับ พ.ศ. 2562) ส่วนอาหารริมทางเวียดนามคืออาหาร ริมทางที่อยู่ในเมืองใหญ่และได้รับความนิยม เช่น กรุงเทพมหานครและนครโฮจิมินห์

ผลการศึกษาและสำรวจ

ผู้วิจัยศึกษาข้อมูล 3 ประเด็น ได้แก่ ความหมาย และความสำคัญของอาหารริมทาง อาหารริมทางไทยและ อาหารริมทางเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน และอาหาร ริมทางกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนไทยและ คนเวียดนาม

1. ความหมายและความสำคัญของอาหารริมทาง

1.1 ความหมายของอาหารริมทาง

คำนิยามเกี่ยวกับอาหารริมทางมีดังนี้

อาหารริมทาง (Street Food) หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มที่พร้อมรับประทาน คนขายจะขาย ริมถนนหรือสถานที่ที่มีลักษณะใกล้เคียง (องค์การอาหาร และการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO, 2019: Online)

อาหารริมทาง คือ อาหารที่ปรุงแล้ว พร้อมรับประทาน หรือดื่มทันที โดยผ่านวิธีขายแบบหาบเร่ ขายบนถนน ที่สาธารณะหรือสถานที่ที่มีลักษณะใกล้เคียง (สถาบันวิจัย ด้านการบริหารธุรกิจยูซีไอ Việnnghiệncứuquảntrị kinhdoanhUCI, 2016: Online)

“อาหารริมทาง อาหารพร้อมรับประทานหรือ เครื่องดื่มที่จำหน่ายกันริมถนนหรือที่สาธารณะ มีทั้งที่เป็น ชุมนขายอาหาร รถเข็นอาหาร หรือรถบรรทุกอาหาร ทั้งนี้ส่วนใหญ่ ราคาอาหารมักจะต่ำกว่าอาหารในภัตตาคาร และเป็น อาหารที่คนในท้องถิ่นนิยมรับประทาน ทำให้อาหารริมทาง สะท้อนถึงวัฒนธรรมการกินในแหล่งนั้นๆ” (สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม, 2560: Online)

ผู้วิจัยสรุปคำนิยามของอาหารริมทางในบทความ วิจัยนี้คือ อาหารคาวของไทยและเวียดนาม ซึ่งเป็นประเภท อาหารที่พร้อมปรุงตามความต้องการของลูกค้า ส่วนใหญ่ เป็นร้านรถเข็นและร้านแบบตึกแถวที่ให้บริการริมถนน โดยอาหารริมทางของไทยจะเป็นอาหารริมทางในกรุงเทพฯ ที่ได้รับรางวัลมิชลินไกด์ประเภทบิบกูร์มอนด์ (Bib Gourmand) ซึ่งคัดมาจากหนังสือ มิชลินไกด์ กรุงเทพมหานคร ภูเก็ต และพังงา ส่วนอาหารริมทางของ เวียดนามจะเป็นอาหารริมทางที่อยู่ในเมืองใหญ่ เช่น กรุงเทพมหานครและนครโฮจิมินห์

1.2 ความสำคัญของอาหารริมทาง

อาหารริมทางมีความสำคัญยิ่งสำหรับหลายประเทศโดยเฉพาะประเทศที่กำลังพัฒนา ความนิยมในการรับประทานอาหารริมทางของผู้คนในแต่ละประเทศบ่งบอกลักษณะพฤติกรรมและวัฒนธรรมการกินอาหารของคนในสังคมนั้น เป็นหนทางหนึ่งที่จะช่วยรักษาและเผยแพร่วัฒนธรรมด้านอาหารท้องถิ่น เป็นปัจจัยสำคัญช่วยดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ก่อให้เกิดผลดีต่อการพัฒนาด้านการท่องเที่ยว ทำให้คนขายมีรายได้และคนตกงานมีโอกาสดังงานใหม่ (Aybuke Ceyhun Sezgin and Nevin Sanlier, 2016: 4072) อาหารริมทางจึงสำคัญในประเทศ เช่น ผู้บริโภค คนขาย คนหางานใหม่ และต่างประเทศคือนักท่องเที่ยว ซึ่งกลุ่มนี้ถือเป็นกลุ่มเป้าหมายสำคัญที่นำรายได้เข้าสู่ประเทศและนำความรู้ความเข้าใจรวมถึงประสบการณ์เกี่ยวกับผู้คนและอาหารริมทางในสังคมนั้นๆ เผยแพร่สู่ทั่วโลก

ความนิยมรับประทานอาหารริมทางของคนไทยในกรุงเทพฯ ส่วนใหญ่เกิดจากปัจจัย 2 อย่าง ได้แก่ ปัจจัยผลักดันในตัวผู้บริโภคและปัจจัยดึงดูดจากอาหารและสิ่งแวดล้อม โดยปัจจัยผลักดันในตัวผู้บริโภค แบ่งเป็น 3 ด้านคือ ด้านวัฒนธรรมท้องถิ่น เช่น ความเป็นมาของสถานที่และอาหาร วิถีชีวิตของผู้คนในท้องถิ่น ด้านความต้องการให้มีความแตกต่างในชีวิตประจำวัน เช่น อยากค้นหาอาหารที่มีรสชาติแปลกใหม่ หรือ บรรยากาศการรับประทานอาหารที่ต่างจากเดิม ด้านความชอบส่วนบุคคล เช่น อยากได้ประสบการณ์ใหม่ๆ หรือ มีความสุขที่ได้รับประทานอาหารริมทาง ส่วนปัจจัยดึงดูดจากอาหารและสิ่งแวดล้อมแบ่งเป็น 5 ด้านคือ ด้านคุณลักษณะเกี่ยวกับประสาทสัมผัส ด้านอาหารท้องถิ่น ด้านความหลากหลายของอาหาร ด้านความคุ้มค่าและด้านภาพลักษณ์ชื่อเสียงของอาหารริมทาง ความหลากหลายของอาหารริมทางและความต้องการให้เกิดความแตกต่างในชีวิตประจำวันเป็นปัจจัยหลักสำคัญที่ทำให้คนไทยส่วนใหญ่เลือกรับประทานอาหารริมทาง (พิชญา แสงธูป และ เจริญชัย เอกมาไพศาล, 2561: 103 – 145)

อาหารริมทางสำคัญมากต่อการดำเนินชีวิตของชาวเวียดนามหลังจากที่สงครามระหว่างเวียดนามกับอเมริกายุติลง อาหารริมทางกลายเป็นหนทางที่จำเป็นและสำคัญยิ่งต่อชีวิตของคนงานส่วนใหญ่ที่อยู่ไกลบ้านในสภาวะเศรษฐกิจแปรเปลี่ยนหลังสงคราม (Tracey Lister and

Andreas Pohl, 2011: 7) ปัจจุบัน แม้สภาพเศรษฐกิจเวียดนามพัฒนาขึ้นมาก แต่อาหารริมทางยังผูกพันกับชีวิตประจำวันของชาวเวียดนามจนเป็นภาพลักษณ์และเสน่ห์อย่างหนึ่งของประเทศเวียดนาม เมื่อกล่าวถึงเอกลักษณ์ของอาหารเวียดนาม ชาวต่างชาติให้ความเห็นว่า อาหารเวียดนามสดใหม่ มีวัตถุดิบหลากหลาย มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และเน้นให้เห็นว่า อาหารริมทางเป็นแหล่งเรียนรู้วัฒนธรรมการกิน วิถีชีวิตของชาวเวียดนามที่น่าสนใจมาก ที่สำคัญชาวต่างชาติยังเสนอให้สร้างสโลแกน “Vietnamese Fastfood chairs” หมายถึงการรับประทานอาหารริมทางบนเก้าอี้ตัวเล็กๆ เพราะนี่คือเอกลักษณ์และเสน่ห์อย่างหนึ่งของชาวเวียดนาม จึงควรแนะนำให้เพื่อนๆ ชาวโลกได้รู้จักผ่านการท่องเที่ยว (เอื้องเวทย์ เห่งยี่นตรินามคาง และ เห่งยี่นถิถาวลี (Duong Quế Nhu, Nguyễn Tri Nam Khang và Nguyễn Thị Thảo Ly, 2014: 51 – 59)

จากข้อมูลดังกล่าว สรุปได้ว่า อาหารริมทางมีบทบาทสำคัญยิ่งต่อการดำเนินชีวิตของคนไทยและเวียดนาม เป็นช่องทางช่วยรักษาและเผยแพร่วัฒนธรรมด้านอาหารท้องถิ่นซึ่งถือว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของประเทศ เป็นแหล่งเรียนรู้วิถีชีวิต วัฒนธรรมการกินของคนในสังคม

2. อาหารริมทางของไทยและอาหารริมทางของเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน

ประเทศไทยและประเทศเวียดนามต่างตั้งอยู่ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีพื้นที่อุดมสมบูรณ์ มีความหลากหลายทางด้านวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ข้าวเป็นอาหารหลักของคนไทยและคนเวียดนามมาตั้งแต่อดีต นอกจากข้าวที่เป็นเมล็ดแล้ว ทั้งสองประเทศยังคิดค้นอาหารแบบใหม่ที่ดัดแปลงมาจากข้าว เช่น อาหารประเภทเส้นหรืออาหารที่ใช้แผ่นแป้งที่มีส่วนผสมของแป้งข้าวเจ้า เช่น ไทยมีผัดไทย ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า เป็นต้น เวียดนามมีเฟอ (phở) หูเตี๋ย (hủ tiếu) หมี่กว๋าง (mì quảng) เปาะเปี๊ยะทอด (chả giò) ขนมปากหม้อ (bánh cuốn) เป็นต้น

ผู้วิจัยพบว่า อาหารริมทางของไทยและอาหารริมทางของเวียดนามบางชนิดมีความคล้ายคลึง ดังตัวอย่างต่อไปนี้

2.1 ผัดไทย – เฟอซ่า (Phở xào)

สมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม เศรษฐกิจไทยตกต่ำ ข้าวขาดแคลน จึงมีการณรงค์ให้คนไทยรับประทานก๋วยเตี๋ยวแทนข้าวเพื่อลดปริมาณการบริโภคข้าว แต่

ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารของชาวจีนและช่วงเวลานั้นอยู่ในระหว่างการสร้างค่านิยมและวัฒนธรรมแบบใหม่โดยเน้นความเป็นไทย จึงจำเป็นต้องคิดค้นสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวแบบไทย คือใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในไทยและมีรสชาติแบบไทย จึงเกิดก๋วยเตี๋ยวผัดไทย หรือเรียกสั้นๆ ว่า ผัดไทย (เวทิน ชาดิกุล และ ภาคิน ลิขิตธนกุล, 2558: 176 - 177) ปัจจุบัน ผัดไทยเป็นหนึ่งในอาหารไทยมีชื่อเสียงทั่วโลก วัตถุดิบหลักที่ใช้ทำผัดไทยคือ ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กผัดกับเต้าหู้เหลือง กุ้งแห้งหรือกุ้งสด ไข่ ถั่วงอก เป็นต้น รับประทานคู่กับเครื่องเคียง เช่น ถั่วงอกสด ใบกุยช่าย มะนาว และถั่วงอก

ผัดไทยที่ได้รับรางวัลมิชลินไกด์คือ ผัดไทยไฟทะเลของร้านผัดไทยไฟทะเล ซึ่งอยู่ใกล้อนุสาวรีย์ประชาธิปไตย คำว่า ทะเล บ่งบอกเทคนิคการทำอาหารของร้านโดยใช้ไฟแรง เปลวไฟสูงประมาณ 1-1.5 เมตรขณะผัดเพื่อต้องการให้สุกจากความร้อนทั้งข้างในและข้างนอก ผัดไทยจึงมีกลิ่นหอมพิเศษ เส้นที่ใช้ผัดคือเส้นเล็ก นุ่มและไม่ติดกัน ใช้ใบตองรองอาหาร ที่แตกต่างจากร้านผัดไทยทั่วไปคือใส่หมูสับและโรยหน้าด้วยกากหมู ที่สำคัญร้านนี้จะผัดทีละจานเพื่อให้ยังคงรสชาติกลมกล่อม และเป็นการสร้างจุดขายที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (Mass Products) เพราะการผัดทีละจานทำให้เกิดการรอคอย ต่อแถวยาวเหยียดเป็นการสร้างบรรยากาศท้าทายให้ “อยากกิน” มากขึ้น

คำว่า สั่ว (xào) ในผัดสั่ว (Phở xào) มีความหมายว่า ผัด ผัดสั่วจึงหมายถึงผัดผัด เป็นอาหารที่ดัดแปลงจากผัดซึ่งเป็นอาหารประจำชาติของเวียดนาม ผัดสั่วประกอบด้วยวัตถุดิบหลักคือ เส้นผัดสด เนื้อวัวที่หั่นเป็น

ชิ้นบางๆ เล็กๆ ผัดร่วมกับหอมใหญ่และผักกวางตุ้ง ผัดสั่วที่อร่อยคือเส้นผัดไม่แตก ไม่เละ และซึมซับน้ำซอสได้ดี เนื้อนุ่ม กลมกล่อม และไม่แข็งเกินไป ผัดสั่วรับประทานคู่กับน้ำจิ้มชนิดหนึ่งที่มีรสเปรี้ยวหวานและใส่มะละกอดองเหมาะรับประทานในช่วงฤดูหนาวเพราะช่วยทำให้ร่างกายอบอุ่น ร้านผัดสั่วที่มีชื่อเสียงที่ฮานอยคือ Phở xào Hàng Buồm (ผัดสั่วท่าบวม) และ Phở xào Bát Đàn (ผัดสั่วบาตตัน)

ผัดไทยกับผัดสั่วเป็นอาหารประเภทผัด ใช้เส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน คนเวียดนามนิยมรับประทานเส้นผัดสดเพราะหอม นุ่ม และอร่อย เส้นผัดสดมีลักษณะคล้ายกับเส้นเล็กแห้งที่ใช้ทำผัดไทย แต่มีขนาดแบนและใหญ่กว่าเล็กน้อย ส่วนเนื้อสัตว์จะนิยมใช้เนื้อวัวมากกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น เช่น ไก่ หมู ซึ่งต่างจากผัดไทยที่ส่วนใหญ่นิยมใช้กุ้งสดมากกว่า

2.2 บะหมี่ลูกชิ้นปลา – บะหมี่ลูกชิ้นปลาผัดกะหรี่ (หมี่กัาเวียนกัารี่ Mì cá viên cà ri)

ประเทศไทยและประเทศเวียดนามต่างมีไข่นาทวนซึ่งเป็นแหล่งอาศัยของชุมชนชาวจีนที่มีมาตั้งแต่อดีต ไข่นาทวนของไทยเรียกว่า เขียวราช ส่วนไข่นาทวนของเวียดนามคือ เจอะเลิ่น (Chợ Lớn) ที่นครโฮจิมินห์ ทั้งสองแห่งนี้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมและเป็นแหล่งอาหารริมทางที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่งของทั้งสองประเทศ (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2556: 53) และ (Báo Vnexpress, 2019: trực tuyến) อาหารริมทางที่ได้รับความนิยมจึงได้รับอิทธิพลจากอาหารจีน หนึ่งในนั้นคือ บะหมี่ ซึ่งทำจากแป้ง



ภาพที่ 1 ภาพผัดไทยไฟทะเล
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563



ภาพที่ 2 ภาพผัดสั่ว (Phở xào)
ที่มา: <https://delightfulplate.com/stir-fried-vietnamese-pho-beef-baby-bok-choy/>

สาธิตผสมไข่ รับประทานกับผักกวาดตุงลวก และเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อปู เป็ดย่าง หมูแดง หมูย่าง หมูสับ เป็นต้น ทั้งไทยและเวียดนามมีบะหมี่แบบน้ำและแบบแห้ง และมีหลากหลายชนิด เช่น บะหมี่เป็ดย่าง บะหมี่หมูแดง เป็นต้น

บะหมี่ย่านเยาวราชที่ได้รับรางวัลมิชลินไกด์ คือ บะหมี่ลูกชิ้นปลาแบบแห้งของร้านลิ้มเหล้าโหวงซึ่งเป็นร้านรถเข็น เส้นบะหมี่แบนเหนียวนุ่ม หอมกลิ่นไข่เป็นพิเศษ ส่วนลูกชิ้นปลาแบบกลมๆ นั้นสุกทำจากเนื้อปลาล้วนที่คัดสรรมาอย่างดี อร่อย กรอบเคี้ยว จนได้รับการขนานนามว่า “ลูกชิ้นปลากระโดดได้” บะหมี่ร้านนี้ได้รับรางวัลเชลล์ชวนชิมด้วย

บะหมี่ลูกชิ้นปลาผงกะหรี่ร้านคุณหุง (Hùng) เป็นร้านบะหมี่ที่มีชื่อเสียงมากในนครโฮจิมินห์ เพราะมีลักษณะเฉพาะ เส้นบะหมี่กลมๆ เหนียวนุ่ม น้ำซุปรวมกลิ่นเครื่องเทศและผงกะหรี่ และมีความหวานเพราะต้มกระดูกหมูนานๆ ส่วนลูกชิ้นปลาหอมกลิ่นผงกะหรี่เป็นพิเศษ เพราะนำไปทอดก่อนใส่ลงในหม้อน้ำซุปร บะหมี่ประเภทนี้รับประทานคู่กับผักกวาดตุงลวกหอมกรอบและน้ำจิ้มที่มีส่วนผสมของพริก

บะหมี่ลูกชิ้นปลาของไทยกับบะหมี่ลูกชิ้นปลาของเวียดนามมีส่วนประกอบหลักที่คล้ายกัน คือ เส้นบะหมี่และลูกชิ้นปลา ของไทยเป็นบะหมี่ลูกชิ้นปลาแบบแห้ง ลักษณะเส้นบะหมี่แบน นิยมลูกชิ้นปลาแบบนึ่งสุก ส่วนของเวียดนามจะเป็นบะหมี่ลูกชิ้นปลาแบบน้ำ เส้นบะหมี่กลมๆ และนิยมนำลูกชิ้นปลาไปทอดก่อนใส่ในน้ำซุปร อีกประการหนึ่งที่ทำให้บะหมี่ลูกชิ้นปลาของเวียดนามแตกต่างจากบะหมี่ลูกชิ้นปลาของไทยคือการรับประทานคู่กับน้ำจิ้มที่มีส่วนผสมของพริก



ภาพที่ 3 ภาพบะหมี่ลูกชิ้นปลา
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2563

2.3 สุกี้ – เหลา (Lẩu)

สุกี้มีชื่อเต็มว่า สุกียากี้ เป็นชื่ออาหารชนิดหนึ่งของญี่ปุ่น ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ เต้าหู้ และผัก คนไทยนำมาดัดแปลงโดยใช้เนื้อสัตว์ ผัก รุนเส้น และไข่ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มสุกี้ (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556: 1241) คนไทยนิยมรับประทานสุกี้ 2 ประเภท ได้แก่ สุกี้ประเภทจานเดียวคือปรุงทุกอย่างให้สุกพร้อมรับประทาน และสุกี้ประเภทหม้อไฟคือ ใส่ของสดต่างๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ลงในหม้อน้ำซุปรอให้สุกแล้วรับประทาน

หนึ่งในร้านสุกี้ที่ได้รับรางวัลมิชลินไกด์ คือ สุกี้เมาเวอริค ซึ่งเป็นสุกี้ประเภทจานเดียว มีทั้ง 2 แบบคือ สุกี้แบบน้ำและสุกี้แบบแห้ง มีเนื้อสัตว์ 4 ชนิดให้เลือกรับประทานคือ เนื้อ หมู ไก่ และปลาหมึก รายการสุกี้ยอดนิยมนของร้านคือ สุกี้แบบแห้ง เนื้อนุ่มมาก ส่วนน้ำจิ้มมีรสเปรี้ยวหวาน เผ็ด และหอมกลิ่นเต้าหู้ยี้และงาขาวคั่ว เมื่อรับประทานคู่กับสุกี้ทำให้รสชาติกลมกล่อม ปกติสุกี้ร้านนี้จะมีรสเผ็ด แต่ทางร้านจะปรับระดับความเผ็ดตามความต้องการของลูกค้า

เหลา (Lẩu) เป็นชื่อเรียกอาหารชนิดหนึ่งของเวียดนามที่ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ ผักหลากหลายชนิด มีหม้อน้ำซุปรวมเตาไฟ พอน้ำซุปรเดือดก็ใส่ของทุกอย่างลงไปรับประทานแบบรวมมิตร เมื่อของกินสุกแล้วให้ตักน้ำใส่ถ้วยรับประทานกับเส้นขนมจีนและน้ำปลาที่ใส่พริกสด หรือบางครั้งจะใช้เส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ความอร่อยของเหลาอยู่ที่การปรุงน้ำซุปรและความสดใหม่ของเนื้อสัตว์และผักสด เหลาเวียดนามมีหลายประเภท เรียกชื่อตามเนื้อสัตว์ชนิดหลักที่



ภาพที่ 4 ภาพบะหมี่ลูกชิ้นปลาผงกะหรี่
(หมีก้าเวียนก่ารี Mì cá viên cà ri)
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2562



ภาพที่ 5 ภาพสุกี้เมาเวอริค
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2563

ใช้ทำ เช่น เหลาปลา (เหลาก้า Lẩu cá) เหลาอาหารทะเล (เหลาหอยसान Lẩu Hải sản) เหลาปู (เหลากัว Lẩu cua) เหลาเนื้อวัว (เหลาบ่อ Lẩu bò) และเหลาปลาจ๋า (เหลามั้ม Lẩu mắmm) เป็นต้น

เหลาเวียดนามจะมีลักษณะคล้ายกับสุกี้ไทยประเภทหม้อไฟ มีส่วนประกอบหลักที่เหมือนกัน คือ เต้าไฟหม้อน้ำซุป เนื้อสัตว์และผักสดหลากหลายชนิด เส้น และน้ำจิ้ม แต่อาหารสองประเภทนี้จะต่างกันที่เส้นและน้ำจิ้ม สุกี้ส่วนใหญ่ใช้เส้นเส้น บางครั้งใช้บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป น้ำจิ้มสุกี้ที่มีส่วนผสมของเต้าหู้และขาหมูคั่ว ส่วนเหลาเวียดนามนิยมใช้เส้นขนมจีนหรือบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป และน้ำปลาที่ใส่พริกสด

2.4 ข้าวขาหมู – เกมถิตคอเต่า (cơm thit kho tàu)

ลักษณะของข้าวขาหมูทั่วไป คือ อาหารที่ประกอบด้วยข้าวสวยวางหน้าด้วยเนื้อและหนังของขาหมูคากิ ราดน้ำซึ่งทำจากขาหมูเคี้ยวในน้ำพะโล้ที่ใส่เครื่องพะโล้



ภาพที่ 7 ภาพข้าวขาหมูร้านเจริญแสงสีลม
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 12 มีนาคม 2563



ภาพที่ 6 ภาพเหลาไก่และเห็ด (Lẩu gà nấm)
ที่มา: <https://ngoisao.net/an-choi/lau-ga-nam-4034428.html>

ยาจีน (ผงพะโล้ ไบ๊ยกัก ออบเซย) ประรสด้วยซีอิ้ว น้ำตาลปี๊บ รับประทานคู่กับผักกาดดอง ไข่ต้ม และน้ำส้มพริกตำ

ข้าวขาหมูที่ได้รับรางวัลมิชลินไกด์ คือข้าวขาหมูร้านเจริญแสงสีลม ลักษณะของข้าวขาหมูร้านนี้จะแตกต่างจากร้านทั่วไปคือ ข่ายแยกกับข้าวสวย ไม่มีไข่ แต่มีหมูหลากหลายส่วนให้เลือกรับประทาน เช่น เนื้อ ขาหมูชิ้นเล็ก ขาหมู ชิ้นใหญ่ ข้อยคากิ และเครื่องในหมู ได้แก่ ลิ้น หัวใจ ตับ และไส้ ขาหมูมีกลิ่นหอม รับประทานคู่กับผักกาดดอง และน้ำส้มพริกเหลืองตำ ทำให้รสชาติกลมกล่อม ที่สำคัญคือกลิ่นพะโล้ยาจีนไม่แรงมาก

ถิตคอเต่า (thịt kho tàu) เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ชาวเวียดนามนิยมทำกันในช่วงเต็ต (Tết) หรือปีใหม่เวียดนาม รับประทานคู่กับเกม (cơm) คือข้าวสวย คำว่าถิต (thit) คือ เนื้อสัตว์ ในที่นี้หมายถึงเนื้อหมู ส่วนคำว่าคอ (kho) คือ ต้มนานๆ ดังนั้นความหมายของถิตคอเต่า (thịt kho tàu) คืออาหารชนิดหนึ่งที่มีส่วนประกอบหลักคือ เนื้อหมูสามชั้น



ภาพที่ 8 ภาพถิตคอเต่า (thịt kho tàu)
ที่มา: <https://eva.vn/bep-eva/thit-kho-tau-ngay-tet-mon-ngon-tu-nam-chi-bac-c162a252686.html>

หมักทิ้งไว้หลายชั่วโมง ไข่ต้ม น้ำมะพร้าว และน้ำปลานำไปต้มนานๆ ให้มีกลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อม ถัดมาจะอร่อยมากเมื่อสีของมันหมูเปลี่ยนเป็นสีใสๆ รับประทานคู่กับผักดอง เกมถิดคอเต่าพบได้ที่ร้านอาหารตามสั่งทั่วไป

ถิดคอเต่ามีลักษณะคล้ายคลึงกับข้าวขาหมูของไทย คือมีทั้งเนื้อหมูและไข่ต้ม ข้าวขาหมูนิยมใช้เนื้อหมูที่เป็นชิ้นส่วนต่างๆ เช่น เนื้อล้วน หนัง คากิ ขาหมู ส่วนไข่ต้มนิยมใช้ไข่ไก่ แต่ถิดคอเต่าเวียดนามนิยมใช้เนื้อหมูสามชั้น ไข่ต้มนิยมใช้ไข่เป็ดมากกว่าไข่ไก่และไข่นกกระทา สีของอาหาร 2 ประเภทนี้ดูคล้ายกันแต่เกิดจากการใช้วัตถุดิบไม่เหมือนกัน ข้าวขาหมูใช้เครื่องพะโล้ยาจีนและซีอิ๊ว ส่วนถิดคอเต่าใช้น้ำตาลเคี้ยวและน้ำปลา

2.5 ข้าวมันไก่ – เกมก่าตามกี (Com gà Tam Kỳ)

ข้าวมันไก่เป็นอาหารประกอบด้วยข้าวมันซึ่งหมายถึงข้าวหุงกับมันไก่ วางหน้าด้วยเนื้อไก่ต้ม เลือดไก่ต้ม เครื่องในไก่ต้ม ผักชีและแตงกวาหั่นเป็นชิ้นบางๆ ประดับด้วยน้ำจิ้มที่มีส่วนผสมของเต้าเจี้ยว พริกขี้หนู และขิงสับหรือซีอิ๊วดำ รับประทานคู่กับน้ำซุปรดุกไก่ต้มและผัก

ข้าวมันไก่ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศคือ ข้าวมันไก่ร้านโกอ่างข้าวมันไก่ประตูน้ำ ความโดดเด่นของร้านนี้คือใช้ข้าวเก่าที่หอม นุ่ม เนื้อไก่ต้มหั่นเป็นชิ้นยาวขนาดเล็กพอคำ หอม หวาน และนุ่ม น้ำจิ้มมีส่วนผสมของเต้าเจี้ยวและพริกแดงจึงมีรสเปรี้ยว หวาน และเผ็ด รับประทานกับน้ำซุบที่กลมกล่อม

คำว่า เกม (com) มีความหมายว่า ข้าวสวย คำว่า ก่า (gà) มีความหมายว่า ไก่ ดังนั้นเกมก่า (com gà) จึง



ภาพที่ 9 ภาพข้าวมันไก่โกอ่างประตูน้ำ
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2563

หมายถึง ข้าวมันไก่ ส่วนคำว่า ตามกี (Tam Kỳ) คือ ชื่อเมืองแห่งหนึ่งในจังหวัดกว๋างนาม (Quảng Nam) ซึ่งเป็นที่มาของ เกมก่าตามกีที่อร่อยและมีชื่อเสียงมากในเวียดนาม เกมก่าตามกีมีขายในเมืองใหญ่ เช่น กรุงเทพมหานคร ดานัง นครโฮจิมินห์ และจังหวัดอื่นๆ ความโดดเด่นของเกมก่าตามกีคือใช้ข้าวตาม (gạo Tam) ซึ่งเป็นข้าวที่มีชื่อเสียงเรื่องความหอมและเหนียวนุ่ม นำมาผสมกับข้าวเหนียวเล็กน้อย ใช้น้ำต้มไก่ที่มีส่วนผสมของผงขมิ้นมาหุงข้าว ทำให้ข้าวหอมและมีสีเหลืองอ่อน ไก่บ้านต้มสุกแล้วนำมาฉีกหรือหั่นเป็นชิ้นๆ คลุกกับน้ำจิ้มที่มีส่วนผสมของพริกและกระเทียม มีรสเปรี้ยวหวาน รับประทานคู่กับแตงกวาหรือผักดอง และน้ำซุบไก่ต้มที่กลมกล่อม

ส่วนประกอบหลักของข้าวมันไก่และเกมก่าตามกีคล้ายกันคือ ข้าว ไก่ต้ม น้ำซุบไก่ต้ม น้ำจิ้ม และแตงกวา ข้าวมันไคนิยมใช้ไก่ตอนเพราะมีเนื้อนุ่ม น้ำจิ้มมีส่วนผสมของเต้าเจี้ยวและพริก รสชาติจึงเปรี้ยวหวานและเผ็ด ส่วนเกมก่าตามกีต้องใช้ไก่บ้านเพราะเนื้อเหนียวแน่นและหอมหวาน น้ำจิ้มที่มีส่วนผสมของกระเทียมและพริก มีรสเปรี้ยวหวาน

3. อาหารริมทางกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนไทยและคนเวียดนาม

อาหารริมทางบ่งบอกวัฒนธรรมการกินและวิถีชีวิตของผู้คนในสังคมใดสังคมหนึ่ง เพราะอาหารเป็นสิ่งจำเป็นผูกพัน และอยู่ใกล้ตัวมนุษย์มากที่สุด อาหารริมทางจึงทำให้คนต่างชาติเข้าใจผู้คนและประเทศนั้นๆ มากขึ้น

ในเมืองใหญ่ที่มีจำนวนประชากรหนาแน่น อาหารริมทางเป็นทางเลือกที่ตอบสนองวิถีชีวิตเร่งรีบ สะดวก เข้าถึงง่าย และสอดคล้องกับไลฟ์สไตล์ของคนรุ่นใหม่ที่ยินยอม



ภาพที่ 10 ภาพเกมก่าตามกี (Com gà Tam Kỳ)
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2562

แสวงหาประสบการณ์ใหม่ และสัมผัสกับวิถีชีวิตต่างถิ่น (อัมพร จันทวิบูลย์, 2560: 11) ประเทศไทยและประเทศเวียดนามต่างเป็นประเทศที่กำลังพัฒนา กรุงเทพฯ กรุงเทพมหานคร และนครโฮจิมินห์ เป็นเมืองที่ประชากรหนาแน่นมาก ต่างคนต่างมีภาระหลายอย่างที่ต้องรับผิดชอบ ต้องทำงานแข่งกับเวลาตั้งแต่เช้าจนค่ำ ความนิยมรับประทานอาหารริมทางในเมืองใหม่จึงสะท้อนให้เห็นการใช้ชีวิตแบบเร่งรีบของชาวเมือง

อาหารริมทางของทั้งสองประเทศมีชื่อเสียงทั่วโลก เพราะโดดเด่นและหลากหลาย มีอาหารแบบดั้งเดิมและอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารของชาวต่างชาติ อาหารดั้งเดิมของคนเวียดนามและคนไทยคือ อาหารที่มีส่วนผสมหลักของข้าว ปลา และผัก ปลาในที่นี่รวมถึงกุ้ง หอย ปลาร้า กะปิ (Nguyễn Thị Bảy và Trần Quốc Vượng, 2010: 15 – 19) ดังนั้น อาหารริมทางดั้งเดิมส่วนใหญ่จึงเป็นอาหารประเภทตามสั่ง ประเภทต้ม แกง ปิ้งย่าง อาหารดั้งเดิมของไทย เช่น ต้มยำ น้ำพริก ปลาร้า เป็นต้น อาหารดั้งเดิมของเวียดนามคือ ปลาต้มเค็ม ผักต้ม กะปิ เป็นต้น ส่วนอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารของชาวต่างชาติ หมายถึง อาหารที่คนไทยและคนเวียดนามดัดแปลงจากอาหารของชาวต่างชาติ โดยเรียนรู้การใช้วัตถุดิบใหม่และวิธีการทำอาหาร แต่จะมีการคัดเลือกหรือเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบบางชนิดเพื่อให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมและปรุงรสให้ถูกปากมากขึ้น อาหารริมทางของไทยที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารของชาวต่างชาติ เช่น ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ ผัดไทย ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ เป็นต้น รับประทานจากอาหารจีน สุกีร์ับอิทธิพลจากอาหาร

ของญี่ปุ่น แกงมัสมั่นรับอิทธิพลจากอาหารมลายู เป็นต้น ส่วนอาหารริมทางเวียดนามที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารของชาวต่างชาติ เช่น ผอ่ดเป็นอาหารประจำชาติของเวียดนาม สันนิษฐานว่าได้รับอิทธิพลจากอาหารของชนเผ่าเวียดนามจีน หรือ ฝรั่งเศส กาแฟเวียดนามและขนมปังฝรั่งเศสเป็นอาหารที่ดัดแปลงมาจากอาหารของชาวฝรั่งเศสในช่วงสงคราม เหลาปลาร้า (เหลาหม่ม lẩu mắm) รับประทานจากอาหารของคนเขมร เป็นต้น ((แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย; และคณะ, 2544: 8) และ (Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch - Tổng cục Du lịch, 2018: trực tuyến))

ชาวต่างชาติจึงมีบทบาทสำคัญก่อให้เกิดความหลากหลายทางด้านอาหารของทั้งสองประเทศ ในอดีตชาวต่างชาติที่เดินทางมาเมืองไทยแบ่งเป็นหลายกลุ่ม เช่น มาเพื่อเผยแผ่ศาสนา เพื่อติดต่อค้าขาย หรือต้องการหนีภัยจากประเทศของตนเพื่อมาสร้างชีวิตใหม่ คนหลายชนชาตินับถือศาสนาต่างกัน แต่เมื่ออยู่ร่วมกันบนผืนแผ่นดินไทย ทุกคนกลับอยู่ด้วยกันอย่างกลมกลืนและมีความสุข เนื่องจากคนไทยเป็นคนใจกว้าง เปิดใจเรียนรู้สิ่งแปลกใหม่เสมอ ที่สำคัญคือ คนต่างชนชาติเหล่านี้ได้รับการอุปถัมภ์จากพระมหากษัตริย์ไทย ผู้ทรงเป็นเอกอัครราชูปถัมภก ทรงเมตตาให้คนต่างเชื้อชาติสามารถอาศัยและทำมาหากินร่วมกับคนไทยได้ ก่อให้เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรมซึ่งนำไปสู่ความหลากหลายทางอาหาร

คนไทยและคนเวียดนามต่างให้ความสำคัญเกี่ยวกับรสชาติของอาหาร แต่ความนิยมจะแตกต่างกัน สำหรับคนไทย บนโต๊ะอาหารริมทางมักพบเครื่องปรุงหลากหลาย



ภาพที่ 11 ภาพเครื่องปรุงรสของไทย
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม 2562



ภาพที่ 12 ภาพหมี่กว๋าง (mì quảng) และผักสด
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 13 ตุลาคม 2562

ชนิด เช่น พริกป่น น้ำตาล น้ำปลา พริกตองน้ำส้มสายชู เป็นต้น เพราะนิสัยของคนไทยเป็นคนชอบบิสะระ ตามใจตัวเอง ชอบปรุงรสตามใจชอบจนกลายเป็นวัฒนธรรมการปรุงอาหาร การปรุงอาหารสำหรับคนไทยนั้นจะทำให้อาหารเข้มข้นและถูกปากมากขึ้น และรสชาติที่เรียกว่าอร่อยต้องมีครบทั้ง 4 รส คือ รสเปรี้ยว รสหวาน รสเค็ม และรสเค็ม แต่ไม่มีรสใดโดดเด่นขึ้นมาเป็นพิเศษ เครื่องปรุงรสบนโต๊ะอาหารของคนเวียดนามไม่หลากหลายเหมือนไทย ส่วนใหญ่จะเป็น น้ำปลา ซีอิ๊ว พริก พริกไทย เครื่องปรุงรสเหล่านี้มีเพื่อเสริมกลิ่นหอมเล็กน้อย หรือมีไว้สำหรับคนที่ต้องการทำเป็นน้ำจิ้ม เพราะคนเวียดนามไม่นิยมรสเข้มข้นเหมือนคนไทย ไม่ชอบรสเปรี้ยวหรือหวานนำ โดยเฉพาะรสมัน เครื่องปรุงรสจึงไม่มีน้ำตาลและน้ำส้มสายชู สำหรับอาหารประเภทเส้น เช่น ผอ หูเตี่ยว (คล้ายก๋วยเตี๋ยวไทย) บั๊นห่บ่อ (ขนมจีนเนื้อวัว) บั๊นห่กันห์ (ก๋วยจั๊บญวน) เป็นต้น ส่วนใหญ่มีเครื่องเคียงเป็นผักสดหลากหลายชนิดและใช้มะนาวแทนน้ำส้มสายชู

อาหารริมทางเวียดนามมีผักหลากหลายชนิด เช่น ผักสด ผักดอง แกง ต้ม เพราะคนเวียดนามส่วนใหญ่ถือว่าผักเป็นอาหารสำคัญมาก หากไม่มีผัก มีอะไรนั้นจะไม่สมบูรณ์ ดังปรากฏในสำนวนเวียดนามว่า “Đôi ăn rau, đầu uống thuốc หิวกินผัก ป่วยกินยา” หรือ “Ăn cơm không rau như nhà giàu chết không kèn trống กินข้าวไม่มีผักเปรียบเสมือนคนรวยตายโดยปราศจากเสียงแตรและกลอง” การรับประทานผักช่วยแก้เลี่ยน ช่วยให้ทานข้าวได้มากขึ้นและช่วยย่อยอาหาร (Vũ Ngọc Khánh và Hoàng Khôi, 2012: 11) หากปรุงและรับประทานอาหารตามหลักการ



ภาพที่ 13 ภาพบรรยากาศการรับประทานอาหาร
บะหมี่ลูกชิ้นปลา ร้านลิ้มเหล้าไหหว
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2563

หยินหยางจะสร้างความสมดุลแก่ธาตุต่างๆในร่างกาย ทำให้ร่างกายแข็งแรง (Trần Ngọc Thèm, 1996: 232-234) เช่น ไข่ข้าว (ไข่เป็ดที่มีตัวอ่อน) ซึ่งเป็นอาหารยอดนิยมของชาวเวียดนาม เป็นอาหารฤทธิ์เย็น จึงต้องรับประทานคู่กับผักแพวซึ่งเป็นอาหารฤทธิ์ร้อน หรือเนื้อเป็ดเป็นอาหารฤทธิ์เย็นต้องรับประทานคู่กับน้ำจิ้มซิงและพริก เพราะเป็นอาหารฤทธิ์ร้อน เป็นต้น

เมื่อรับประทานอาหาร คนไทยนิยมใช้จาน ช้อน ส้อมเป็นหลัก ใช้ถ้วยเล็กสำหรับตักแกง จะใช้ตะเกียบเฉพาะอาหารประเภทเส้นบางชนิด เช่น ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ เป็นต้น (อดุลย์ รัตนมันเกษม, 2551: 19.) ส่วนคนเวียดนามนิยมใช้ตะเกียบ ช้อนเป็นหลัก ไม่ถนัดใช้ส้อม ตะเกียบมีความสำคัญยิ่งในวัฒนธรรมของชาวเวียดนามที่มีมาตั้งแต่อดีต จนกลายเป็น “Triết lý đôi đũaปรัชญาตะเกียบ” เช่น ตะเกียบหนึ่งคู่เป็นสัญลักษณ์เกี่ยวกับชีวิตของสามภรรยา หรือ ตะเกียบหนึ่งมัดเป็นสัญลักษณ์ของความสามัคคี ความเป็นชุมชน (Trần Ngọc Thèm, 1996: 231-232) นอกจากนี้บนโต๊ะอาหารของคนเวียดนามส่วนใหญ่ต้องมีไม้จิ้มฟัน เพราะคนเวียดนามชอบทำความสะอาดฟันหลังรับประทานอาหารเสร็จ และส่วนใหญ่ไม่นิยมดื่มเครื่องดื่มระหว่างรับประทานอาหาร นิยมดื่มชาหลังรับประทานอาหาร อาจจะเป็นชาร้อนหรือชาใส่น้ำแข็ง ส่วนของไทยจะพบว่า ไม้จิ้มฟันมีเฉพาะในบางร้านเท่านั้น เครื่องดื่มส่วนใหญ่ต้องใส่น้ำแข็ง เพราะไทยเป็นประเทศที่มีอากาศร้อน

ชาวเวียดนามนิยมรับประทานอาหารริมทางเป็นกลุ่ม คนชายกับคนซื้อพูดคุยกัน เรียกกันว่า ลุง ป้า น้า อา ฟั่น้อง เหมือนคนในครอบครัวถึงแม้ว่าไม่เคยรู้จักกันหรือไม่ได้สนิทกัน ทำให้บรรยากาศการค้าขายเต็มไปด้วยความอบอุ่นและความสุข (Tom Vandenberghe and Luk Thys, 2011: 9) สิ่งเหล่านี้เกิดจากลักษณะพฤติกรรม



ภาพที่ 14 ภาพบรรยากาศการรับประทานอาหารที่กรุงฮานอย
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2562

อย่างหนึ่งของคนเวียดนามคือให้ความสำคัญกับความเป็นชุมชน สถาบันครอบครัว และความสามัคคี

เมื่อรับประทานอาหารเช้า โดยมารยาททั่วไปของสังคมไทยคือไม่ควรพูดจาเสียงดังระหว่างรับประทานอาหาร เพราะอาจจะดูไม่สุภาพ ไม่เรียบร้อย แต่สำหรับสังคมเวียดนาม การรับประทานอาหารไปคุยกันไปอย่างเสียงดังนั้นแสดงความเป็นกันเองและความสุขอย่างเต็มที่ ซึ่งบางครั้งอาจทำให้ชาวต่างชาติเข้าใจผิดว่า คนเวียดนามกำลังทะเลาะกัน นอกจากนี้ คนเวียดนามยังนิยมนั่งรับประทานอาหารเช้าเก้าอี้ตัวเล็กๆ เพราะเคลื่อนที่หรือเก็บสะดวกกว่าเก้าอี้ตัวใหญ่ และนี่คือเอกลักษณ์และเสน่ห์อย่างหนึ่งของอาหารริมทางเวียดนาม นอกจากนี้ คนไทยเมื่อใช้กระดาษทิชชูเสร็จจะวางเก็บใส่ขยะเรียบร้อย ส่วนคนเวียดนาม แม้จะมีถังขยะเล็กๆ ข้างๆ แต่ไม่ชอบใส่ในนั้น เมื่อใช้เสร็จก็วางทิ้งตามใจชอบ เจ้าของร้านมักอนุญาตให้ทำเช่นนั้นเพื่อต้องการให้ลูกค้ารู้สึกสบายใจระหว่างรับประทานอาหาร เมื่อไหนปิดร้าน เจ้าของร้านก็จะเก็บกวาดให้สะอาดเรียบร้อย

สรุปผลการศึกษา

อาหารริมทางไทยและอาหารริมทางเวียดนามต่างเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงระดับโลก เพราะมีความโดดเด่นและหลากหลาย อาหารริมทางมีความสำคัญยิ่งสำหรับทั้งสองประเทศ เพราะตอบสนองความต้องการเรื่องอาหารการกินของคนภายในประเทศ เป็นแหล่งเรียนรู้วิถีชีวิตของคนและวัฒนธรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เป็นปัจจัยดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวต่างชาติ ซึ่งเป็นจุดขายสำคัญด้านการท่องเที่ยว ช่วยพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ จากการศึกษาพบว่า อาหารริมทางบางประเภทของไทยและเวียดนามมีลักษณะคล้ายกัน เช่น ผัดไทย - ผอ่ส่าว (phở xào) บะหมี่ลูกชิ้นปลา - บะหมี่ลูกชิ้นปลาผงกะหรี่ (mì cá viên cà ri) สุกี้ - เหลา (Lẩu) ข้าวขาหมู - เกิมถิด

เอกสารอ้างอิง

- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2556). **ทรัพยากรการท่องเที่ยวไทย ชุมชนกลางและภาคตะวันออกกรุงเทพมหานคร**. กรุงเทพฯ: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย.
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2561). **มิชลิน ไกด์ กรุงเทพมหานคร ภูเก็ต และพังงา (ฉบับ ปี 2562)**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์ บুক เซ็นเตอร์.
- ไทยพีบีเอส. (2560, 17 มีนาคม). **“ซีเอ็นเอ็น” ยกกรุงเทพฯ สวรรค์แห่งอาหารริมทางดีที่สุดในโลกปีที่ 2 ติดต่อกัน**. สืบค้นเมื่อ 25 สิงหาคม 2562, จาก <https://news.thaipbs.or.th/content/260922>.

คอเต่า (cơm thịt kho tàu) และข้าวมันไก่ - เกิมก่าตามเกี (cơm gà Tam Kỳ) ความนิยมรับประทานอาหารเช้าของชาวไทยและชาวเวียดนามสะท้อนภาพผู้คนในเมืองใหญ่ที่ใช้ชีวิตแบบเร่งรีบ อาหารริมทางของทั้งสองประเทศประกอบด้วยอาหารแบบอาหารดั้งเดิมและอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารของชาวต่างชาติ นอกจากนั้นยังแสดงให้เห็นความนิยมเรื่องรสชาติและมารยาทในการรับประทานอาหารที่แตกต่างกัน

อภิปรายผล

อาหารริมทางไทยและเวียดนามมีความสำคัญมากต่อการดำรงชีวิตของคนไทยและคนเวียดนาม จากการเปรียบเทียบตัวอย่างอาหารริมทางไทยและเวียดนามที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน รวมถึงการศึกษาวัฒนธรรมการกินวิถีชีวิตของคนไทยและคนเวียดนามที่เกี่ยวข้องกับอาหารริมทาง ซึ่งมีทั้งความเหมือนและความแตกต่าง แสดงให้เห็นวัฒนธรรมร่วมของสองสังคม เพราะไทยและเวียดนามต่างตั้งอยู่ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นแหล่งอารยธรรมด้านการเกษตร โดยเฉพาะข้าว ที่สำคัญภูมิประเทศและภูมิอากาศมีลักษณะใกล้เคียงกัน เป็นผลดีแก่การเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ ทำให้อาหารของทั้งสองประเทศมีความหลากหลายและมีลักษณะบางประการที่ร่วมกัน ทั้งอาหารประเภทข้าวและอาหารประเภทเส้นดังตัวอย่างอาหารริมทางที่กล่าวมาข้างต้น อันสะท้อนการแพร่กระจายวัฒนธรรมจีนที่ติดมากับผู้ย้ายถิ่นฐานมายังประเทศปลายทางผ่านอาหารและพฤติกรรมการกินอาหาร อย่างไรก็ตาม ในด้านความแตกต่างทางความคิดหรือค่านิยมก่อให้เกิดความต่างด้านวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น วิธีการปรุงอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ และความนิยมเรื่องรสชาติ เป็นต้น

- ไทยรัฐ. (2560, 4 มิถุนายน). **หนูนายราช ย่าน “อาหารริมทาง” โลก สุข สนุก อร่อย**. สืบค้นเมื่อ 12 มิถุนายน 2563, จาก <https://www.thairath.co.th/news/business/961682>
- พิชญา แสงรูป และเจริญชัย เอกมาไพศาล. (2561, เมษายน - มิถุนายน). การศึกษาปัจจัยผลักดันและปัจจัยดึงดูดที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารริมทางของผู้บริโภคชาวไทย: กรณีศึกษาร้านอาหารริมทางย่านถนนเยาวราช กรุงเทพมหานคร. **วารสารจุฬาลงกรณ์ธุรกิจปริทัศน์**. 40(156): 103 – 145.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.
- เวทิน ชาติกุล และ ภาคิน ลิขิตธนกุล. (2558). **Thailand only เรื่องแบบนี้ มีแต่ไทยๆ**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์.
- สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม. (2560). **อาหารริมทาง (Street Food) ในประเทศไทย**. สืบค้นเมื่อ 3 กันยายน 2562, จาก <http://fic.nfi.or.th/MarketOverviewDomesticDetail.php?id=145>.
- แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย; และคณะ. (2544). **อาหาร: ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย**. กรุงเทพฯ: แพลน โมทีฟ.
- อดุลย์ รัตนมันเกษม. (2551). **กินข้าวกับอาม่า วัฒนธรรมอาหารการกินของลูกจีนในเมืองไทย**. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- อัมพร จันทวิบูลย์. (2560, ตุลาคม-ธันวาคม). การพัฒนาอาหารริมบาทวิถีเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต ส่งเสริมเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวไทย. **วารสารส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม**. 40(4): 11.
- IN-TOUCH Research & Consultancy - การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2562). **รายงานสรุปฉบับสมบูรณ์โครงการสำรวจข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์พฤติกรรมนักท่องเที่ยวเชิงลึกปี 2562**. กรุงเทพฯ: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย.
- Anna Papadopoulos. (2019, 30 September). **Ranked: The World’s 50 Best Cities for Street Food-Obsessed Travellers, 2019**. Retrieved September 15, 2020, from <https://ceoworld.biz/2019/09/30/ranked-the-worlds-50-best-cities-for-street-food-obsessed-travellers-2019/>.
- Aybuke Ceyhun Sezgin and Nevin Sanlier. (2016). Street food consumption in terms of the food safety and health. **Journal of Human Sciences**. 13(3): 4072 – 4083.
- Báo Vnexpress. (2019, 18 tháng 6). **Chợ Lớn điểm đến lưu giữ ký ức người Sài Gòn**. Tra cứu ngày 13 tháng 6 năm 2020, từ <https://vnexpress.net/cho-lon-diem-den-luu-giu-ky-uc-nguoi-sai-gon-3939828.html>
- Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch, Tổng cục Du lịch. (2018, 27 tháng 2). **Nét hấp dẫn của ẩm thực đường phố**. Tra cứu ngày 5 tháng 9 năm 2019, từ <http://www.vtr.org.vn/net-hap-dan-cua-am-thuc-duong-pho.html>
- Dương Quế Nhu, Nguyễn Tri Nam Khang và Nguyễn Thị Thảo Ly. (2014). Nét độc đáo của ẩm thực Việt Nam qua đánh giá của du khách quốc tế. **Tạp chí Khoa học trường Đại học Cần Thơ Phần D: Khoa học chính trị, kinh tế và pháp luật**. 30 (2014): 51-59.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019). **Street Foods**. Retrieved August 15, 2019, from <http://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en/>.
- Netflix. (2019). **Series Street Food, volume 1: Asia**. [Video]. America: Netflix.
- Nguyễn Thị Bửu và Trần Quốc Vượng. (2010). **Văn hóa ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn**. Hà Nội: NXB Từ điển Bách Khoa và viện Văn Hóa.
- Tom Vandenberghe and Luk Thys. (2011). **Hanoi street food: cooking & travelling in Vietnam**. Singapore: Page One.
- Tracey Lister and Andreas Pohl. (2011). **Vietnamese street food**. Victoria: Hardie Grant Books.
- Trần Ngọc Thêm. (1996). **Cơ sở văn hóa Việt Nam**. TP. HCM: Đại học Tổng hợp TP. HCM.

Viện nghiên cứu quản trị kinh doanh UCI. (2016). **Một số khái niệm dùng trong ngành Thực phẩm.**

Tra cứu ngày 11 tháng 7 năm 2019, từ <https://uci.vn/mot-so-khai-niem-dung-trong-nganh-thuc-pham-b218.php>.

Vũ Ngọc Khánh và Hoàng Khôi. (2012). **Ăn và uống của người Việt.** Hà Nội: NXB Hà Nội.