

การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมครัวดั้งเดิมสู่ครัวสมัยใหม่ ของหมู่บ้านกุสันทรรัตน์**

The Cultural Changes of Traditional
to Modern Kitchens of Kusantararat Village

นาตยา อยู่คง*

Nattaya U-Kong

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมครัวของหมู่บ้านกุสันทรรัตน์ อ.นาตุณ จ.มหาสารคาม ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) และสังเกตการณ์ในการเก็บข้อมูลครัวเรือนจำนวนทั้งหมด ๖๕ ครัวเรือน ผลการศึกษาพบว่า ชาวบ้านจะมีพื้นที่ปรุงอาหาร ๒ พื้นที่ คือพื้นที่อยู่อาศัย และห้องไรท์องนา ในอดีตพื้นที่ครัวของพื้นที่อยู่อาศัยมีลักษณะเป็นวัฒนธรรมครัวอีสานดั้งเดิม ที่เป็นพื้นที่สำหรับปรุงอาหาร ชาวบ้านไม่มีการสร้างเป็นพื้นที่ครัวหรือกำหนดพื้นที่ใดเป็นพื้นที่โดยเฉพาะและอยู่ภายนอกตัวบ้านเรือน โดยมีเตาเป็นเครื่องหมายที่สำคัญที่แสดงถึงอาณาเขตของพื้นที่

* อาจารย์ประจำ ภาควิชาสังคมศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

** บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยเรื่อง “วัฒนธรรมครัววัฒนธรรมอาหาร บ้านกุสันทรรัตน์ อ.นาตุณ จ.มหาสารคาม” แหล่งทุนอุดหนุนวิจัยทุนสนับสนุนจากคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร พ.ศ. ๒๕๖๐

ครัวของแต่ละบ้านว่าอยู่ในบริเวณใดของบ้าน และต่อมาในช่วง พ.ศ. ๒๕๔๐ ได้เริ่มมีการเปลี่ยนแปลงไปสู่วัฒนธรรมครัวอีสานสมัยใหม่ที่มีการสร้างพื้นที่ครัวที่กำหนดพื้นที่สำหรับการหุงต้มอย่างเน่นนอน โดยมีเตาแก๊สเป็นอุปกรณ์ที่สำคัญ ชาวบ้านใช้ครัวสมัยใหม่ในช่วงที่เร่งรีบเท่านั้น เพราะไม่ต้องการเพิ่มค่าใช้จ่ายในครัวเรือน อย่างไรก็ตามพบว่า วัฒนธรรมครัวอีสานดั้งเดิมและสมัยใหม่ของหมู่บ้านกุ้งสันต์รัตน์มีความแตกต่างตามฐานะทางเศรษฐกิจ ดังเห็นได้จากตำแหน่งของพื้นที่ครัว ขนาดของพื้นที่ครัว ชนิดหรือขนาดของอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำครัวและตู้เก็บอาหาร และพื้นที่ครัวมิใช่เป็นพื้นที่กายภาพสำหรับปรุงอาหารเท่านั้น แต่ยังมีความสัมพันธ์กับภาระการทำงานในแต่ละฤดูกาลจึงทำให้ลักษณะและการใช้ครัวมีความแตกต่างกันออกไปตามฤดูกาล และพื้นที่ครัวเป็นพื้นที่ทางสังคมทำให้การปฏิสัมพันธ์ทางสังคมของสมาชิกในครัวเรือน เครือญาติ และเพื่อนบ้าน เนื่องจากพื้นที่ครัวไม่ได้ปิดมิดชิดและไม่มีความเป็นส่วนตัวเหมือนเช่นกับสังคมเมือง

คำสำคัญ : วัฒนธรรมครัวอีสานดั้งเดิม วัฒนธรรมครัวอีสานสมัยใหม่ พื้นที่ทางสังคม หมู่บ้านกุ้งสันต์รัตน์

Abstract

This research aims to investigate cultural characteristics changes of kitchen facilities in Kusantararat Village. Data were collected by in-depth interviewing and observation of about 65 households. Results show that the villagers' cooking areas are both at their houses and in the fields. In the traditional way of cooking, there are no specific rooms for cooking inside the

house and most of the cooking is done outside the houses. A stove is the accepted sign of a kitchen. However, later in 1997 the villagers changed their way of cooking by having a specific area as a kitchen and using a gas stove, similar to the modern way of cooking. To keep their living expenses relatively low, the villagers use their modern kitchens only when they are in a hurry. The modern and traditional ways of cooking at Kusantararat Village depend on economics which determine the size of the cooking area, kitchen appliances and tools, and cupboards for storage of food and equipment. Additionally, since kitchens are social and cultural spaces relating to the villagers' ways of working in each season, how villagers use their kitchens differs from society to society. Kitchens are also found to be areas for social interaction where family members, relatives, and neighbors meet because the kitchen areas are not enclosed spaces and lack privacy unlike those of urban society.

Keywords : Culture of kitchens, Culture of Traditional Isaan Kitchens, Culture of Modern Isaan Kitchens, Social Space, Kusantararat Village

Alan Beardsworth and Keil (1997 อ้างใน สมสุข หินวิมาน, ๒๕๔๕) ได้พิจารณาว่าการศึกษาระบบอาหารไม่ใช่ศึกษาระบบการผลิตในระดับมหภาคเท่านั้น และเชิงเศรษฐศาสตร์ที่พิจารณาในมิติใหญ่ ๆ ๓ ข้อด้วยกันคือ (๑) มิติการผลิต (๒) มิติการแจกจ่าย (๓) มิติการบริโภค การทำครัวเป็นสิ่งหนึ่งที่วิชาเศรษฐศาสตร์มหภาคมักมองข้ามหรือหลงลืม ซึ่งได้เสนอระบบอาหารแห่งมนุษย์เป็น ๕ กระบวนการย่อย ดังแสดงในตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ ลักษณะของระบบอาหารแห่งมนุษย์ ของ Alan Beardsworth and Keil

กระบวนการ	ขั้นตอน	สถานที่
การเพาะปลูก/เลี้ยงสัตว์	การผลิต (production)	ไร่นา
การจัดเก็บ/จัดจำหน่าย	การแจกจ่าย (distribution)	ตลาด
การประกอบอาหาร	การจัดเตรียม (preparation)	ครัว
การกิน	การบริโภค (consumption)	โต๊ะอาหาร
การเก็บล้าง	การขจัดของเสีย (disposal)	อ่างล้างชาม

ที่มา : Beardsworth and Keil (1997 : 48)

จากข้อเสนอในตารางของ Beardsworth and Keil นี้ทำให้เห็นว่า “ครัว” ที่เคยถูกมองข้ามในบริบทเศรษฐศาสตร์มหภาค และขั้นตอนของการขจัดของเสียมักถูกหลงลืมมากที่สุด การจัดเตรียมเป็นประเด็นที่ถูกกละเลยในลำดับถัดมา เพราะว่าทั้งสององค์ประกอบนี้ ไม่สามารถประเมินค่าได้ในเชิงเศรษฐกิจ (สมสุข หินวิมาน, ๒๕๕๕ : ๑๘๓-๑๘๔)

ในความเป็นจริงครัวเป็นหัวใจสำคัญต่อการดำเนินชีวิตและเป็นพื้นที่ทางสังคมซึ่งได้มีการปฏิสัมพันธ์ทางสังคม และครัวมีการเปลี่ยนแปลงตามบริบททางสังคมที่มีความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี มีเครื่องใช้ไฟฟ้าเพิ่มมากขึ้น และจากการศึกษาพบว่าองค์ความรู้และการศึกษาวิจัยอาหารอีสานมุ่งเน้นไปศึกษาเกี่ยวโภชนาการดังเช่น พฤติกรรมการบริโภคของชาวชนบทอีสาน โดย พิษณุ อุตตมะเวทิน (๒๕๓๖) ผักพื้นบ้านภาคอีสาน โดย สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข (๒๕๔๗) และ วัฒนธรรมอาหารไทย : ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดย สัมฤทธิ์ สุภามา และคณะ (๒๕๕๖) และจากการศึกษาภาคสนามหมู่บ้านบางหมู่บ้านของอำเภอพยัคฆภูมิพิสัยและนาดูน จังหวัดมหาสารคาม ผู้วิจัยได้พบว่า ครัวของชาวบ้านมีความแตกต่างกันตามฐานะทางเศรษฐกิจ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Pierre Bourdieu (1984 อ้างถึงใน สุนีย์ ประสงค์บัณฑิต, ๒๕๕๓ : ๑๑๔-๑๒๒) พบว่าการกินอาหารมีความสัมพันธ์เกี่ยวกับชนชั้น ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาลักษณะวัฒนธรรมครัวของสังคมชาวนาอีสานซึ่งพื้นที่ครัวของชาวบ้านมี ๒ พื้นที่ คือ ครัวที่บ้าน และครัวที่อยู่ห้องไร่ห้องนา แต่ผู้วิจัย

มุ่งเน้นศึกษาครัวที่บ้าน โดยศึกษาลักษณะวัฒนธรรมครัวดั้งเดิมของสังคมอีสานและการเปลี่ยนแปลงครัวของสังคมอีสาน ทั้งนี้การศึกษาวัฒนธรรมครัวมีประเด็นเกี่ยวกับเรื่องพื้นที่ครัว อุปกรณ์การทำครัว เวลาทำอาหาร พื้นที่ทำความสะอาด และเพศสภาพกับการทำอาหาร และศึกษาลักษณะครัวที่แตกต่างตามฐานะทางเศรษฐกิจของแต่ละครัวเรือน รวมทั้งศึกษาครัวกับพื้นที่ทางสังคม ซึ่งแสดงให้เห็นว่าครัวไม่เพียงเป็นแค่พื้นที่ประกอบอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการทางชีวภาพ แต่เป็นพื้นที่ทางสังคมที่ทำให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ทางสังคม โดยมีพื้นที่การศึกษาบ้านภูสันตรัตน์ อ.นาหว้า จ.มหาสารคาม เนื่องจากหมู่บ้านมีการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจสังคมและวัฒนธรรมซ้ำมากกว่าหมู่บ้านอื่น ๆ ดังเห็นได้จากสภาพบ้านเรือน อาชีพของชาวบ้านที่ทำนา และการศึกษาของชาวบ้านที่จบการศึกษาในระดับปริญญาตรีจำนวน ๔ คน จากประชากรจำนวนทั้งหมด ๓๐๐ คน จึงทำให้มีลักษณะครัวดั้งเดิมและได้มีการเปลี่ยนแปลงมาสู่ครัวสมัยใหม่ใน พ.ศ. ๒๕๔๐ จำนวน ๕ ครัวเรือน และ พ.ศ. ๒๕๕๐ ได้เพิ่มมากขึ้นเป็นจำนวน ๑๐ ครัวเรือน โดยใช้วิธีการเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) และสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม ซึ่งหมู่บ้านแบ่งออกเป็น ๒ ส่วน คือ บ้านภู และบ้านกลาง พบว่ากลุ่มเครือญาติตั้งอยู่ในบริเวณเดียวกันที่เรียกว่า “คุ้ม” บ้านภู มีจำนวน ๔๓ หลังคาเรือนและการแบ่งคุ้มออกเป็น ๖ คุ้ม ส่วนบ้านกลาง มีจำนวน ๒๒ หลังคาเรือนและมีการแบ่งคุ้มออกเป็น ๓ คุ้ม ดังนั้นผู้วิจัยจะเก็บข้อมูลทั้ง ๖ คุ้มจำนวน ๖๕ หลังคาเรือน ซึ่งมีประชากรที่เป็นผู้ใหญ่และผู้สูงอายุของหมู่บ้านเป็นผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมครัวดั้งเดิมก่อนที่มีการเปลี่ยนแปลงไปสู่ครัวสมัยใหม่ และการวิจัยคำนึงถึงความแตกต่างทางฐานะเศรษฐกิจของแต่ละครัวเรือน ทั้งนี้มีการแบ่งฐานะทางเศรษฐกิจใช้มุมมองภายในของชาวบ้านบ้านภูสันตรัตน์ (Emic Approach) และบริบทของหมู่บ้านเป็นเกณฑ์ในการจัดแบ่งฐานะทางเศรษฐกิจของสมาชิกในหมู่บ้าน

นิยามศัพท์

วัฒนธรรมครัว หมายถึง พื้นที่ครัว อุปกรณ์การทำครัว เวลาทำอาหาร พื้นที่ทำความสะอาด และเพศสภาพกับการทำอาหาร

วัฒนธรรมครัวอีสานดั้งเดิม หมายถึง ลักษณะครัวที่ไม่ได้มีการกำหนดพื้นที่

ชัดเจน มีเตาถ่านเป็นหัวใจสำคัญของครัว และอุปกรณ์การทำครัวที่เน้นใช้แรงงานคน

วัฒนธรรมครัวอีสานสมัยใหม่ หมายถึง ลักษณะครัวที่มีการกำหนดพื้นที่ชัดเจนที่อยู่นั้นบนพื้นคอนกรีต มีเตาแก๊สเป็นหัวใจสำคัญ และอุปกรณ์การทำครัวเป็นเทคโนโลยีสมัยใหม่ที่เน้นระบบไฟฟ้า

วัฒนธรรมอาหารอีสาน หมายถึง อาหารที่มีวิธีการปรุงอาหารที่ไม่มีหลายขั้นตอน ไม่ใช้ระยะเวลาและประหยัดเชื้อเพลิง อาหารประเภทตำ หนึ่ง อย่าง ต้ม และเน้นรับประทานผักมากกว่าเนื้อสัตว์

พื้นที่ทางสังคม หมายถึง บทบาทหน้าที่การประกอบสร้าง/ผลิตซ้ำความสัมพันธ์ทางสังคม อำนาจ

ฐานะทางเศรษฐกิจ แบ่งความแตกต่างทางฐานะทางเศรษฐกิจออกเป็น ๓ กลุ่ม ฐานะดี คือครัวเรือนที่มีการถือครองที่นาจำนวน ๗-๑๐ ไร่ ฐานะปานกลาง คือครัวเรือนที่มีการถือครองที่นาจำนวน ๔-๖ ไร่ และฐานะไม่ดี/ยากจน คือครัวเรือนที่มีการถือครองที่นาจำนวน ๑-๓ ไร่

ผลการวิจัย

หมู่บ้านภูสันตรัตน์ มี ๖๕ หลังคาเรือน ชาวบ้านมีอาชีพหลักคือการทำนาปีและรับจ้างต่าง ๆ ซึ่งโดยส่วนมากมีการถือครองที่ดินเฉลี่ย ๖-๘ ไร่ สำหรับการศึกษพบว่าผู้มีอายุ ๖๐ ปีขึ้นไปจบการศึกษาชั้นประถมศึกษา อายุ ๔๐-๖๐ ปี จบการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น และอายุ ๒๐-๔๐ ปี จบการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย มีผู้จบการศึกษาระดับอุดมศึกษาจำนวน ๔ คน ชาวบ้านมีความแตกต่างทางฐานะทางเศรษฐกิจที่เกิดจากจำนวนการถือครองที่ทำมาหากินที่แตกต่างกันออกไป และรายได้จากการรับจ้างของสมาชิกในครัวเรือน แต่ทั้งนี้ปัจจัยที่กำหนดความแตกต่างฐานะทางเศรษฐกิจของชาวบ้านกันเองมากที่สุดคือจำนวนการถือครองที่ทำนา จึงแบ่งความแตกต่างทางฐานะทางเศรษฐกิจออกเป็น ๓ กลุ่ม คือฐานะดี คือครัวเรือนที่มีการถือครองที่นาจำนวน ๗-๑๐ ไร่ ฐานะปานกลาง คือครัวเรือนที่มีการถือครองที่นาจำนวน ๔-๖ ไร่ และฐานะไม่ดี/ยากจน คือครัวเรือนที่มีการถือครองที่นาจำนวน ๑-๓ ไร่ ซึ่งเกณฑ์ในการแบ่งฐานะทางเศรษฐกิจได้มาจากการสำรวจการถือครองที่ดินของชาวบ้านหมู่บ้าน

คู่สันตริตันและทัศนคติของชาวบ้านในการแบ่งฐานะทางเศรษฐกิจของสมาชิกในหมู่บ้าน จากการสำรวจพื้นที่และสัมภาษณ์ชาวบ้านทำให้ได้ข้อมูลรูปของพื้นที่ครัวของหมู่บ้านคู่สันตริตันมี ๒ สถานที่คือ ครัวที่บ้าน และครัวที่อยู่ตามท้องไร่ท้องนา โดยครัวที่บ้านเป็นครัวที่สำคัญในการปรุงอาหารรับประทานของสมาชิกในครอบครัว แต่ครัวตามท้องไร่ท้องนาเป็นครัวที่ใช้ในการปรุงอาหารกลางวันในช่วงฤดูกาลทำนา ครัวทั้ง ๒ ประเภทดังกล่าวจะมีอุปกรณ์หลักเพื่อใช้ปรุงอาหาร คือ เตาถ่าน ๑ เตา หม้อ ตุ่มน้ำ/โอ่งน้ำ และเครื่องปรุงอาหารหลักเพื่อใช้ในการปรุงอาหาร คือ ปลาจุก กะปิ กุ้งแห้ง กระเทียม ในการอธิบายนี้จะอธิบายสภาพครัวที่บ้านตามความตั้งใจของการศึกษาวิจัยซึ่งพบว่าลักษณะครัวที่บ้านมี ๒ ลักษณะคือ วัฒนธรรมครัวอีสานดั้งเดิม และมีการเปลี่ยนแปลงมาสู่วัฒนธรรมครัวอีสานสมัยใหม่ โดยมีรายละเอียดดังนี้

วัฒนธรรมครัวอีสานดั้งเดิม

พื้นที่ครัว ครัวที่บ้านของชาวบ้านมีลักษณะที่ไม่ใช่ห้องครัวที่มีการสร้างและกำหนดเป็นพื้นที่เหมือนเช่นกับครัวของวัฒนธรรมภาคกลางที่มีการกำหนดและแบ่งเป็นห้องครัวที่แน่นอนตายตัว แต่มีลักษณะเป็นเพียงพื้นที่ปรุงอาหารที่มีเตาถ่านและหม้อหนึ่งอาหารวางไว้ตรงจุดที่แต่ละครัวเรือนจัดสรรให้เป็นพื้นที่ครัว และพื้นที่ดังกล่าวจึงมีการเปลี่ยนแปลงโยกย้ายตามความเหมาะสมของสภาพภูมิอากาศและการใช้พื้นที่ในการทำกิจกรรมต่าง ๆ โดยส่วนมากชาวบ้านจะกำหนดพื้นที่ครัวดังกล่าวอยู่ภายนอกตัวบ้านเรือน ซึ่งจะอยู่ใต้ถุนบ้านบริเวณหน้าบ้านหรือหลังบ้านและเหนือลม และสร้างครัวบริเวณตูดข้าวหรือเล้าข้าวซึ่งเป็นที่เกิดผลผลิตทางเกษตรของชาวบ้าน โดยใช้พื้นที่ด้านล่างและด้านข้างของตูดข้าวเป็นพื้นที่ในการหุงต้มอาหาร ซึ่งไม่ได้เป็นห้องครัวมิดชิด และขนาดของพื้นที่ครัวมีความแตกต่างตามฐานะทางเศรษฐกิจของแต่ละครัวเรือน ครัวเรือนฐานะดีจะมีขนาดของพื้นที่ครัวที่มากกว่าครัวเรือนฐานะยากจน

สำหรับพื้นที่ครัวมีอุปกรณ์สำคัญ คือ เตาถ่าน แต่ละครัวเรือนมีเตาถ่านจำนวน ๒-๓ เตา โดยใช้เตาหนึ่งสำหรับหุงข้าว และเตาอีกเตาหนึ่งสำหรับทำกับข้าว และถ้าหุงข้าวเสร็จเรียบร้อยแล้วก็ใช้เตาทำกับข้าวอย่างอื่นไปพร้อมกับเตาอีกเตาหนึ่งที่ทำกับข้าวอยู่ก่อน เพื่อประหยัดเวลาในการปรุงอาหาร

เชื้อเพลิงในการหุงอาหาร มีการใช้ทั้งพื้นที่เป็นไม้แห้งและถ่าน ชาวบ้านจะเก็บพื้นที่จากต้นไม้ที่อยู่ตามท้องไร่ท้องนาของตนเอง และเก็บตามป่าที่เป็นพื้นสาธารณะที่มี

เศษไม้ร่วงลงมา แล้วนำมารวบรวมตัดเป็นขนาดเท่า ๆ กันมาเรียงแล้วตากให้แห้ง จากนั้นเก็บในบริเวณใต้ถุนบ้านหรือตบข้าว ในช่วงฤดูร้อนชาวบ้านต้องเตรียมเก็บฟืนเอาไว้ในจำนวนมากเพื่อสำรองไว้ใช้ในฤดูฝน ชาวบ้านเก็บและตัดไม้มาตากแดดให้แห้งแล้วนำมาเผาเป็นถ่าน จะมีการเผาถ่านที่ท้องไร่ท้องนา หรือพื้นที่สาธารณะที่ห่างไกลกับบ้านเรือน แล้วนำเอามาใส่ถุงแล้วไปเก็บไว้ใต้ถุนบ้านอย่างเรียบร้อย เมื่อจะใช้ก็จะแบ่งใส่บิ๊บหรือกะละมัง การเผาถ่านนิยมทำในช่วงฤดูร้อนและเก็บไว้ใช้ในฤดูฝนและฤดูหนาว ซึ่งผู้ชายเป็นผู้ทำหน้าที่ในการตัดเก็บฟืนและเผาถ่าน อย่างไรก็ตามชาวบ้านนิยมใช้ฟืนในการหุงต้มมากกว่าใช้ถ่าน เนื่องจากถ่านต้องใช้แรงงานและระยะเวลาในการเผา นอกจากนี้การใช้ฟืนและถ่านยังมีความแตกต่างกันคือ ฟืนใช้สำหรับการหุงต้มอาหารที่ต้องการอุณหภูมิที่สูงทำให้อาหารสุกเร็ว ส่วนถ่านใช้ในการบึ่งย่างและการหุงต้มอาหารในช่วงที่ไม้ร้อนและมีภารกิจอย่างอื่นในระหว่างปรุงอาหาร และพบว่าปริมาณ ชนิดของเชื้อเพลิงมีความสัมพันธ์กับฐานะทางเศรษฐกิจของแต่ละครัวเรือนและจำนวนสมาชิกซึ่งครัวเรือนฐานะยากจนจะเก็บเศษไม้ตามพื้นที่สาธารณะมาทำเชื้อเพลิง สำหรับครัวเรือนฐานะดีจะตัดไม้ตามท้องไร่ท้องนาของตนเองมาทำเป็นเชื้อเพลิง

อุปกรณ์การทำครัว ครัวมีอุปกรณ์ที่สำคัญ คือ อุปกรณ์สำหรับนึ่งข้าวประกอบด้วย หม้อนึ่งข้าวและหวดที่เป็นภาชนะนึ่งข้าวเหนียวที่ทำมาจากไม้ไผ่ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของการนึ่งข้าวของวัฒนธรรมอีสาน สำหรับอุปกรณ์สำหรับทำกับข้าวมี ๓ ชนิด คือ หม้อ กระทะ และที่บึ่งย่างอาหาร หม้อเป็นอุปกรณ์สำหรับต้มและแกง และกระทะสำหรับคั่ว ผัด ลวก ทอด และต้มอาหารจำนวนน้อย ซึ่งมีการทำขึ้นสำหรับวางอุปกรณ์ดังกล่าว อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมอาหารที่สำคัญอีกชนิดหนึ่ง คือ ครกกับสากใช้สำหรับตำเครื่องปรุงอาหารต่าง ๆ เช่น เครื่องแกง กระเทียม และเป็นอุปกรณ์ในการปรุงอาหารได้อีกด้วย โดยเฉพาะอาหารประเภทตำ เช่น ส้มตำ น้ำพริก ชาวบ้านมีครกอยู่ ๒ ประเภท คือ ครกกับสากที่ทำมาจากหินไนส์ใช้สำหรับตำหรือโขลกเครื่องแกงต่าง ๆ ที่ต้องการให้เครื่องปรุงอาหารละเอียดอย่างมาก และครกดินเผาที่เป็นครกทรงสูงและสากทำมาจากไม้เช่น ไม้ต้นตาล ใช้ตำหรือโขลกสิ่งของที่ไม่ละเอียดเช่น ตำส้มตำ

ส่วนอุปกรณ์สำหรับเก็บอาหารและวัตถุดิบมีวิธีการเก็บ ๓ วิธีการ คือ ๑. ตูเก็บอาหารเป็นตู้ไม้แบบง่าย ๆ มีถ้วยใส่น้ำรองฐานตู้เอาไว้เพื่อป้องกันมดที่จะขึ้นอาหาร ๒. แหวนวัตถุดิบ และ ๓. วางไว้กับพื้นดิน ไม่ได้มีชั้นหรืออุปกรณ์ในการจัดเก็บวัตถุดิบ

๒๘๔ นาทยา อยู่คง

และโดยส่วนมากตู้เก็บอาหารไม่มีอาหารเหลือเก็บเอาไว้ มีเพียงน้ำปลา ร้า หรือแจ่วเท่านั้น

จากที่กล่าวข้างต้นเห็นได้ว่าอุปกรณ์การทำครัวดังกล่าวจะสอดคล้องกับวัฒนธรรมอาหารอีสานที่มีลักษณะเป็นอาหารประเภทต้ม นึ่ง ตำ และบั้งย่าง และมีความแตกต่างตามฐานะทางเศรษฐกิจ ดังมีรายละเอียดตามตารางที่ ๒ ลักษณะครัวอีสานดั้งเดิมของแต่ละครัวเรือนที่มีความแตกต่างตามฐานะทางเศรษฐกิจ

ตารางที่ ๒ ลักษณะครัวอีสานดั้งเดิมของแต่ละครัวเรือนที่มีความแตกต่างตามฐานะทางเศรษฐกิจ

ฐานะทางเศรษฐกิจ	ตำแหน่งของพื้นที่ครัว	บริเวณของพื้นที่ครัว (ตารางเมตร)	ปริมาณ ชนิด และขนาดเชื้อเพลิง	อุปกรณ์การทำครัวและตู้เก็บอาหาร
ฐานะดี	หลังบ้าน/ข้างบ้าน/หน้าบ้าน/ข้างตึก/ข้าง	๔๐-๖๐ ตารางเมตร	ปริมาณมาก และไม้ท่อน	๑. เตาจำนวน ๒ เตา ๒. หวดนึ่งข้าวจำนวน ๓-๔ หวด ๓. หม้อแกงจำนวน ๒-๓ ขนาด จำนวน ๓-๔ ใบ ๔. เขียงและครก
ฐานะปานกลาง	หน้าบ้าน/ข้างบ้าน	๒๐-๔๐ ตารางเมตร	ปริมาณมาก ไม้หลากหลายขนาด	๑. เตาจำนวน ๒ เตา ๒. หวดนึ่งข้าวจำนวน ๓-๔ หวด ๓. หม้อแกงจำนวน ๒-๓ ขนาด จำนวน ๒ ใบ ๔. เขียงและครก
ฐานะยากจน	ข้างบ้าน/ใต้ตึก/ข้าง	๕-๑๕ ตารางเมตร	ปริมาณน้อย ประเภทเศษไม้และซ้อถ่าน	๑. เตาจำนวน ๒ เตา ๒. หวดนึ่งข้าวจำนวน ๒ หวด ๓. หม้อแกงจำนวน ๒ ขนาด จำนวน ๒ ใบ ๔. เขียงและครก

พื้นที่ทำความสะอาด/ชำระล้างอุปกรณ์ครัวและรับประทาน พบว่าในอดีตหมู่บ้านคู่สันตรัตน์ที่ยังไม่มีระบบน้ำประปา ชาวบ้านโดยส่วนมากไม่มีพื้นที่ชำระล้างอุปกรณ์ครัว ชาวบ้านขนอุปกรณ์ไปล้างที่หนองน้ำใกล้บ้าน แต่มีบางครัวเรือนที่ไม่นิยมขนอุปกรณ์ไปล้างที่หนองน้ำก็ไปหาน้ำหรือเข็นน้ำมาแทน โดยพบว่าพื้นที่ชำระล้างอุปกรณ์ฯ มีเพียงตุ่มน้ำและกะละมังเท่านั้นและอยู่บริเวณใกล้กับพื้นที่ปรุงอาหาร

เวลาครัว/เวลาทำอาหาร พบเวลาการทำอาหารเป็น ๒ ประเภท คือ เวลาของการนึ่งข้าว และเวลาของการทำกับข้าวหรืออาหาร เวลาทำอาหารเป็นการปรุงอาหารที่ต้องมีการใช้ระยะเวลาในการปรุงนาน เป็นการทำอาหารประเภทต้ม นึ่ง เป็นต้น สำหรับการตำส้มตำกินในช่วงมือกลางวัน ชาวบ้านไม่คิดว่าการตำส้มตำเป็นเวลาทำอาหาร เพราะไม่มีการจุดไฟในการหุงต้มอาหารที่ต้องใช้ระยะเวลา ซึ่งชาวบ้านมีเวลาทำอาหารในช่วงเช้าและช่วงเย็น ดังนั้นชาวบ้านเข้าครัวช่วงเช้าเพื่อทำอาหารสำหรับมือเช้าและมือกลางวัน และช่วงเย็นสำหรับอาหารมือเย็น



ภาพที่ ๑ ลักษณะพื้นที่และอุปกรณ์ของครัวดั้งเดิมบริเวณหลังบ้าน



ภาพที่ ๒ ลักษณะพื้นที่และอุปกรณ์ของครัวดั้งเดิมบริเวณตบข้าว

เวลาของการนึ่งข้าวเหนียวมี ๒ ช่วงเวลา คือ ช่วงเช้า และช่วงเย็น การนึ่งข้าวเหนียวช่วงเช้าสำหรับมือเช้าและมือกลางวัน และการนึ่งข้าวเหนียวช่วงเย็นสำหรับอาหารมือเย็น ทั้งนี้การนึ่งข้าวต้องมีการเตรียมแช่ข้าวเหนียวไว้ก่อน ระยะเวลาการแช่ข้าวเหนียวขึ้นอยู่กับว่าเป็นข้าวใหม่หรือข้าวเก่า ถ้าเป็นข้าวเก่าต้องแช่ไว้ให้นานกว่า

ข้าวใหม่ และถ้าไม่ต้องการให้แช่ข้าวนานต้องใส่น้ำในปริมาณที่มาก การนึ่งข้าวเหนียว ช่วงเช้ามีการเตรียมแช่ข้าวไว้ในตอนกลางคืน สำหรับช่วงเย็นปริมาณการนึ่งข้าวเหนียว น้อยกว่าช่วงเช้า โดยมีการแช่ข้าวเอาไว้ในช่วงบ่าย

เวลาของการทำกับข้าวมีการแบ่งออกเป็น ๒ ช่วง คือ เวลาของการเตรียม วัตถุดิบ และเวลาของการปรุงอาหาร พบว่าเวลาเตรียมวัตถุดิบในการทำอาหาร ชาวบ้าน จะมีการหุง ปลูก กบ และแมลงตามท้องไร่ท้องนาในช่วงบ่าย ซึ่งเป็นช่วงพักการทำงาน ไร่ ไร่ สำหรับปลูก ปลูก กบที่จับในช่วงบ่ายก็นำมาเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารทั้งมือเย็น และเช้า ส่วนการเก็บพืชผักสมุนไพรที่นำมาปรุงอาหารจะไม่มีเก็บมาทั้งไว้ เก็บพืชผัก และนำมาปรุงอาหารทันทีทันใด ชาวบ้านนำวัตถุดิบมาล้างและหั่น แล้วจึงนำมาปรุง ให้สุกด้วยวิธีการปรุงในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งชาวบ้านใช้เวลาในการปรุงอาหารไม่เกิน ๑ ชั่วโมง เนื่องจากรายการอาหารของชาวบ้านจะเป็นผัก และปลาที่ปรุงสุกได้รวดเร็ว และชาวบ้านไม่เน้นปรุงอาหารที่มีขั้นตอนในการปรุงอาหารหลายขั้นตอนเพื่อต้องการ ประหยัดเวลาและเชื้อเพลิง มีการทำอาหารเพียง ๒ รายการ คือ อาหารประเภทต้ม ที่เป็นแกงอ่อมหรือหนึ่งที่เป็นหมกปลา หมกกบ และป็นหรือน้ำพริก

เวลาทำอาหารดังกล่าวมีความสัมพันธ์กับฤดูกาล ที่มีภาระงานทำนาที่ แตกต่างกันไปตามฤดูกาล ในช่วงฤดูฝนที่ต้องไถนา ดำนา และฤดูหนาวจะเก็บเกี่ยว ข้าว ชาวบ้านตื่นนอนตั้งแต่เช้ามีตื่นมากกว่าในช่วงรอเก็บเกี่ยวผลผลิต โดยตื่นนอน ตั้งแต่เวลาประมาณ ๐๔.๐๐-๐๕.๐๐ น. เพื่อต้องรีบไปทำนา ดังนั้นการเข้าครัวเร็ว มากกว่าช่วงรอเก็บเกี่ยวผลผลิต ชาวบ้านต้องเตรียมแช่ข้าวเหนียวไว้ในตอนกลางคืน ส่วนกับข้าวก็ไปทำกินที่เถียงนา/ไร่นาที่มีเครื่องครัวพร้อมเรียบร้อย โดยทำอาหาร รับประทานทั้งมือเช้าและกลางวัน และอาหารเย็นก็กลับมาปรุงอาหารที่บ้าน โดยเริ่ม ปรุงอาหารช่วงเวลา ๑๘.๐๐-๑๙.๐๐ น. สำหรับช่วงหลังจากดำนาและเก็บเกี่ยวข้าว เสร็จ ชาวบ้านตื่นสายกว่าช่วงฤดูฝนที่เป็นช่วงทำนา ชาวบ้านเริ่มนึ่งข้าวเหนียวประมาณ ๐๖.๐๐-๐๗.๐๐ น. และทำกับข้าวเพื่อรับประทานประมาณ ๐๘.๐๐ น. สำหรับอาหาร มือเย็นเริ่มปรุงอาหารช่วงเวลา ๑๘.๐๐-๑๙.๐๐ น. แต่ถ้าเป็นช่วงฤดูหนาวชาวบ้าน ทำครัวเร็วขึ้นกว่าฤดูร้อน ดังนั้นเวลาครัวเวลาปรุงอาหารจึงมีความสั้นไหลหรือเปลี่ยนแปลง ตามบริบทดังกล่าว ไม่ได้มีรูปแบบที่เหมือนกันทุกฤดูกาล

อย่างไรก็ตามพบว่า ความแตกต่างตามฐานะทางเศรษฐกิจก็มีผลต่อเวลาการทำ

อาหาร ครั้วเรือนฐานะยากจนมีเวลารับประทานอาหาร ๒ มื้อ โดยรับประทานอาหารเช้าเช้าและกลางวันรวมเป็นอาหารมื้อเดียวกัน ซึ่งทำอาหารในชวงเวลาประมาณ ๑๐.๐๐-๑๑.๐๐ น. เพื่อรับประทานอาหารเช้าประมาณ ๑๐.๓๐-๑๑.๓๐ น. สำหรับอาหารมื้อเย็นมีเวลากำทำอาหารในช่วงประมาณ ๑๙.๐๐ น. และรับประทานอาหารเช้าเวลาประมาณ ๒๐.๐๐-๒๑.๐๐ น.

เพศสภาพกับการทำอาหาร ในการเตรียมและปรุงอาหารจะเป็นหน้าที่หลักของผู้หญิง ในการหุงหาอาหารและทำอาหาร ผู้หญิง/ภรรยาเป็นผู้คิดรายการอาหารว่าจะรับประทานอะไรในแต่ละมื้อ บางครั้งสามีเป็นผู้กำหนดว่าจะรับประทานอาหารประเภทอะไรเป็นพิเศษ ซึ่งภรรยาทราบว่ามีชอบรับประทานอาหารประเภทอะไร แต่โดยส่วนมากสามีไม่ได้เรียกร้องว่ารับประทานอาหารประเภทอะไรสามารถรับประทานอาหารได้ทุกประเภทแต่เพียงขอให้อาหารมีรสชาติที่ชอบรับประทานที่เน้นเผ็ด เค็มเป็นหลักสำคัญ เมื่อภรรยาไม่อยู่บ้านไปทำธุระ และไม่มีลูกสาวหรือลูกสาวยังเล็กอยู่ สามีก็เป็นผู้ปรุงอาหารแทนภรรยา หน้าที่ของผู้ชายในการปรุงอาหารจะทำหน้าที่เตรียมหาพื้ณ ถ่านมาเตรียมไว้ และหาวัตถุดิบที่มักเป็นเนื้อสัตว์ คือ ปลา กบ โดยหามาเตรียมไว้ในชวงมื้อเย็น เพื่อใช้ทำอาหาร ๓ มื้อ คือ มื้อเย็น มื้อเช้า และกลางวัน สำหรับผู้หญิงนอกจากจะทำหน้าที่ในการปรุงแล้วจะเป็นผู้หาคัดต่าง ๆ ในช่วงเย็นเพื่อเตรียมไว้สำหรับปรุงอาหารตอนเช้าและกลางวัน

เวลาทำอาหารพบว่า ผู้หญิงจะปฏิบัติภารกิจต่าง ๆ และภาระงานอื่น ๆ ไปพร้อมกับการทำปรุงอาหาร ในระหว่างมีการนั่งข้าวเหนียว ซึ่งโดยส่วนมากชาวบ้านใช้เวลาการนั่งข้าวประมาณ ๔๕ นาที ผู้หญิงเตรียมวัตถุดิบต่าง ๆ ในการทำอาหาร อาจเก็บผักที่ปลูกหรือขึ้นตามพื้นรอบบ้าน หรือตำ สับ หั่น ล้างวัตถุดิบต่าง ๆ หรือเดินไปซื้อเครื่องปรุงต่าง ๆ หรือไปพบปะสังสรรค์เครือญาติ เพื่อนบ้านในชุมชนที่อยู่ใกล้กับบ้านเรือนของตนเอง และเก็บผ้ามาพับ ทำความสะอาดบ้านเรือน ล้างถ้วยชามต่าง ๆ เพื่อทำให้ภาระงานตนเองเสร็จเรียบร้อย ดังนั้นเวลาทำอาหารดังกล่าวของผู้หญิงไม่ใช่แค่เพียงปรุงอาหารเพียงอย่างเดียว แต่ผู้หญิงได้ใช้เวลาที่รอนั่งข้าวเหนียวสุกในการทำภาระหน้าที่ต่าง ๆ ที่สังคมมอบหมายให้กับผู้หญิงไปในคราวเดียวกัน

วัฒนธรรมครัวอีสานสมัยใหม่

ใน พ.ศ. ๒๕๔๐ ได้มีครัวเรือนที่มีการจัดพื้นที่ที่แบ่งเป็นห้องครัวมีชัดเจนเป็นสัดส่วนจำนวนประมาณ ๕ ครัวเรือน เป็นครัวเรือนที่ระดับการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปลายและเป็นผู้นำชุมชน ซึ่งมี**ครัวอีสานสมัยใหม่**เกิดขึ้น ลักษณะครัวอีสานสมัยใหม่มีการจัดแบ่งพื้นที่ที่เฉพาะเจาะจงอย่างชัดเจน จุดที่ตั้งของครัวสมัยใหม่อยู่บนพื้นคอนกรีต และมีเตาแก๊สเป็นอุปกรณ์หุงต้มที่สำคัญ พร้อมสร้างชั้นวางอุปกรณ์ครัวต่าง ๆ และใน พ.ศ. ๒๕๕๐ พบว่ามีจำนวนบ้านที่ได้จัดแบ่งพื้นที่เป็นห้องครัวจำนวนเพิ่มมากขึ้นประมาณ ๑๐ ครัวเรือน ซึ่งจำนวนที่เพิ่มมาจากการสร้างบ้านเรือนใหม่ประมาณ ๖ ครัวเรือน และชาวบ้านที่ได้ต่อเติมบ้านและเปลี่ยนบ้านที่มีได้ทุนบ้านแบบโล่งมาสู่การกั้นเป็นห้องแทนซึ่งมีลักษณะเป็นบ้าน ๒ ชั้น พร้อมทั้งสร้างครัวอีสานสมัยใหม่จำนวน ๔ ครัวเรือน และพบว่าชาวบ้านแต่ละครัวเรือนได้เริ่มซื้อเตาแก๊สมาใช้ทำอาหารร่วมกับการใช้เตาถ่านสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าที่เป็นอุปกรณ์ครัวสมัยใหม่ คือ หม้อหุงข้าวไฟฟ้า กระทะไฟฟ้า พบว่าชาวบ้านมีอุปกรณ์ดังกล่าว โดยใช้กระทะไฟฟ้าในช่วงที่มีความเร่งรีบไม่มีเวลา และใช้ในโอกาสพิเศษ เนื่องจากอุปกรณ์สมัยใหม่ต้องมีค่าใช้จ่ายสำหรับค่าไฟฟ้าเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นพบว่าชาวบ้านเก็บอุปกรณ์ไฟฟ้า/อุปกรณ์ดังกล่าวเอาไว้ตู้เก็บของมากกว่านำมาใช้ในชีวิตประจำวัน

ใน พ.ศ. ๒๕๕๖ พบว่าหมู่บ้านกุดสังตรัตน์ได้มีลักษณะครัวอีสานสมัยใหม่เกิดขึ้น ๓ รูปแบบ คือ ๑. สร้างห้องครัวอีสานสมัยใหม่ในตัวบ้าน จำนวน ๒๐ ครัวเรือน ๒. มีการสร้างพื้นที่/ห้องครัวอีสานสมัยใหม่นอกตัวบ้าน เป็นพื้นที่เฉพาะเจาะจง เป็นพื้นที่คอนกรีต และมีเตาแก๊ส จำนวน ๒๒ ครัวเรือน ๓. มีเตาแก๊ส และอุปกรณ์ไฟฟ้าในการปรุงอาหาร จำนวน ๒๔ ครัวเรือน และพบว่าลักษณะและตำแหน่งของครัวอีสานสมัยใหม่ของหมู่บ้านกุดสังตรัตน์มีลักษณะครัวขนาดเล็กใหญ่ ตำแหน่งของครัวอยู่ในบ้านหรือนอกบ้าน ชั้นวางอุปกรณ์ครัว และขนาดของเตาแก๊ส รวมทั้งตู้เก็บอาหาร มีความสัมพันธ์กับฐานะทางเศรษฐกิจ ดังเช่นสำหรับครัวเรือนฐานะยากจนใช้เตาแก๊สปิคนิคที่มีราคาถูกว่าเตาแก๊สทั่วไป ครัวเรือนฐานะดีมีการใช้ตู้เก็บอาหารที่เป็นตู้กระจกที่หาซื้อได้จากท้องตลาด ครัวเรือนฐานะยากจนทำตู้เก็บอาหารด้วยตนเอง ซึ่งพบว่าไม่มีอาหารเหลือเก็บไว้ตู้กับข้าว ดังเห็นรายละเอียดในตารางที่ ๓ ลักษณะครัวอีสานสมัยใหม่ของแต่ละครัวเรือนที่มีความแตกต่างตามฐานะทางเศรษฐกิจ

และการเปลี่ยนแปลงครัวดังกล่าวไม่ได้รีหรือทำลายครัวอีสานดั้งเดิม ดังนั้น ครัวเรือนทั้ง ๖๕ ครัวเรือนของหมู่บ้านกุ้งตันตรังยังมีครัวอีสานดั้งเดิมเหมือนเช่นเดิม เคียงคู่กับครัวอีสานสมัยใหม่ แต่ได้มีการจัดวางพื้นที่ครัวทั้งสองแบบแยกออกจากกัน อย่างชัดเจน และการจัดครัวอีสานสมัยใหม่มีความแตกต่างกับครัวอีสานดั้งเดิม ดังเห็นได้จากการจัดวางเตาแก๊สอยู่ในพื้นที่ที่แตกต่างกับเตาถ่าน โดยอยู่ในพื้นที่เฉพาะเจาะจง และบนพื้นคอนกรีต ไม่ใช่พื้นดินเหมือนเตาถ่าน และการจัดทำชั้นสำหรับวางอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่มีการจัดวางที่เป็นระเบียบมากกว่าพื้นเตาถ่านหรือครัวอีสานดั้งเดิม เนื่องจากชาวบ้านมองว่าเตาแก๊สมีอุปกรณ์มากกว่าเตาถ่าน และมีความแตกต่างกับเตาถ่าน เตาแก๊สมีความทันสมัยมากกว่าเตาถ่าน

“เตาแก๊ส มันบ่คือเตาถ่าน เตาถ่านมีดิน เศษไม้ต่าง ๆ แต่เตาแก๊สวางบนดิน มันบ่บ่คือ เตาแก๊สต้องวางบนพื้นปูน” นางเกสร พิมพ์ยัง สัมภาษณ์เมื่อวันที่ ๑๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๖



ภาพที่ ๓ ลักษณะพื้นที่ และอุปกรณ์ครัวอีสานสมัยใหม่ของครัวเรือนฐานะปานกลาง



ภาพที่ ๔ ลักษณะพื้นที่ และอุปกรณ์ครัวอีสานสมัยใหม่ของครัวเรือนฐานะปานกลาง

สำหรับอุปกรณ์ของครัวอีสานสมัยใหม่ที่สำคัญคือ ตู้เย็น พบว่าในช่วงประมาณ พ.ศ. ๒๕๓๕ เริ่มมีการใช้ตู้เย็น ประมาณ ๕ ครัวเรือน ชาวบ้านใช้สำหรับแช่เนื้อสัตว์

เท่านั้น ในช่วงแรกของการมีตู้เย็นในหมู่บ้านชาวบ้านมองว่าตู้เย็นเป็นเครื่องหมายแสดง ความทันสมัย การมีฐานะของครัวเรือนและความสามารถของลูกหลานที่มีเงินเก็บจาก การไปทำงานรับจ้างในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ดังนั้นครัวเรือนที่มีตู้เย็นในช่วงแรก ดังกล่าวเป็นครัวเรือนที่มีสมาชิกเดินทางไปทำงานรับจ้างในกรุงเทพฯ และปริมณฑล และในช่วง พ.ศ. ๒๕๕๐ เป็นต้นมา พบว่าเกือบทุกครัวเรือนจะมีตู้เย็นและใช้แช่อาหาร เช่น ผัก เนื้อ โดยขนาดตู้เย็นที่ชาวบ้านนิยมใช้มีขนาดประมาณ ๕ คิว

การใช้ครัวเรือนสมัยใหม่ ชาวบ้านใช้เตาแก๊สสำหรับทำกับข้าวและอุ่น ข้าวเหนียวให้ร้อนเท่านั้น และนิยมใช้ในช่วงที่มีความเร่งรีบในการทำอาหาร ไม่ได้มีการใช้ เตาแก๊สในการทำอาหารเป็นหลัก แต่ยังคงที่จะนิยมใช้ครัวเรือนดั้งเดิมหรือเตาถ่านใน การนั่งข้าวเหนียวและทำกับข้าวมากกว่า เนื่องจากไม่ต้องเสียค่าแก๊สที่ทำให้มีค่าใช้จ่าย เพิ่มมากขึ้น ซึ่งพบว่าการใช้ครัวเรือนสมัยใหม่ในการปรุงอาหารเป็นหลักจะปรากฏใน ครัวเรือนฐานะดีและมีสมาชิกเป็นคนรุ่นใหม่ โดยทำอาหารประเภทผัด ทอดที่เป็นอาหาร ของภาคกลาง และครัวเรือนที่มีอาชีพรับจ้างไม่มีที่นาจะใช้ครัวเรือนสมัยใหม่มากกว่า ครัวเรือนดั้งเดิม เนื่องจากไม่มีที่นาที่เก็บเชื้อเพลิง พร้อมทั้งไม่มีเวลาในการเก็บเชื้อเพลิง ดังกล่าวก็จะซื้อแก๊สและนำมาอุ่นรับประทาน

พื้นที่ทำความสะอาด/ชำระล้างอุปกรณ์ครัวและรับประทานอาหาร ใน พ.ศ. ๒๕๔๕ หมู่บ้านได้น้ำประปา ชาวบ้านติดตั้งน้ำประปาให้อยู่ใกล้กับพื้นที่ปรุง อาหาร/ครัว เพื่อความสะดวกในการทำความสะดวกภาชนะถ้วยชามต่าง ๆ ซึ่งพบว่า ครัวเรือนฐานะดีและปานกลางจำนวน ๕๕ ครัวเรือน ติดตั้งน้ำประปา สำหรับครัวเรือน ยากจนจำนวน ๑๐ ครัวเรือน ก็ยังคงไปหาน้ำ/เข็นน้ำตามหนองน้ำ/กุดมาทำความสะอาด เหมือนเดิม ต่อมาใน พ.ศ. ๒๕๕๐ พบว่าทุกครัวเรือนใช้น้ำประปาในการทำความสะดวก ภาชนะ และพบว่าในช่วง พ.ศ. ๒๕๕๔ ครัวเรือนที่มีฐานะดี ประมาณ ๒ ครัวเรือน ได้ ซื้อซิงค์ล้างจานมาใช้ในการทำความสะดวกและล้างถ้วยชามต่าง ๆ

จากที่กล่าวมาพบว่าการมีระบบน้ำประปาดังกล่าวได้ทำให้วัฒนธรรมการทำ ความสะดวกเกี่ยวกับวัฒนธรรมครัวได้มีการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญทำให้มีสะดวกสบาย มากขึ้นกว่าในช่วงก่อน พ.ศ. ๒๕๔๕ ชาวบ้านไม่ต้องขนอุปกรณ์ต่าง ๆ ไปล้างที่หนองน้ำ หรือเข็นน้ำเหมือนในอดีต ดังนั้นพื้นที่ทำความสะอาดสมัยใหม่มีลักษณะที่มีพื้นที่เฉพาะ เจาะจง หรือกำหนดพื้นที่ชำระล้างทำความสะอาดที่ชัดเจน ไม่ต้องขนอุปกรณ์ไปล้าง

ตารางที่ ๓ ลักษณะคร้วอีสานสมัยใหม่ของแต่ละคร้วเรือนที่มีความแตกต่างตามฐานะทางเศรษฐกิจ

ฐานะทางเศรษฐกิจ	ตำแหน่งของพื้นที่คร้ว	ขนาดของพื้นที่ (เมตร)	หัวเตาแก๊ส ขนาดของถังแก๊ส และระยะเวลาในการใช้แก๊ส	ชนิดอุปกรณ์ไฟฟ้า ตู้เย็น และตู้เก็บอาหาร
ฐานะดี	ในบ้าน	๒๐-๓๐ ตารางเมตร	๑. หัวเตาแก๊สจำนวน ๑ เตา ๒. ขนาดถังแก๊ส ๑๓.๕-๑๕ กิโลกรัม ๓. ระยะเวลาใช้ในการใช้แก๊ส ประมาณ ๖-๗ เดือน	ตู้เย็น หม้อหุงข้าวไฟฟ้า กระจกไฟฟ้า ตู้กระจกสำหรับเก็บอาหาร
ฐานะปานกลาง	นอกตัวบ้าน	๑๐-๒๐ ตารางเมตร	๑. หัวเตาแก๊สจำนวน ๑ เตา ๒. ขนาดถังแก๊ส ๑๑.๕-๑๓.๕ กิโลกรัม ๓. ระยะเวลาใช้ในการใช้แก๊ส ประมาณ ๖-๗ เดือน	ตู้เย็น หม้อหุงข้าวไฟฟ้า กระจกไฟฟ้า
ฐานะยากจน	ไม่มีพื้นที่สำหรับคร้วใหม่	-	๑. เตาแก๊สแบบบิคนิค จำนวน ๔ กิโลกรัม ๒. ระยะเวลาใช้ในการใช้แก๊ส ประมาณ ๔ เดือน	ตู้เย็น หม้อหุงข้าวไฟฟ้า กระจกไฟฟ้า

ที่หนองน้ำ อย่างไรก็ตามพบว่า ลักษณะพื้นที่ที่ความสะอาดสมัยใหม่ดังกล่าวมีความแตกต่างตามฐานะทางเศรษฐกิจ ซึ่งคร้วเรือนฐานะดีและปานกลางสร้างพื้นที่ที่ความสะอาดเป็นพื้นที่คอนกรีตที่มีความสูงกว่าพื้นดินตรงส่วนอื่น ๆ เพื่อให้ให้น้ำเสียสามารถระบายได้ดี ไม่มีน้ำเน่าขัง และสร้างตรงบริเวณที่ใกล้กับพื้นที่ปรุงอาหาร/คร้วเพื่อความสะดวกในการใช้งานหรือบริเวณใกล้กับต้นไม้เพื่อใช้น้ำที่ชำระล้างสำหรับรดต้นไม้ แต่คร้วเรือนยากจนไม่มีการสร้างเป็นพื้นคอนกรีต และสร้างพื้นที่ดังกล่าวตรงบริเวณใกล้กับบริเวณห้องน้ำ เพื่อประหยัดค่าใช้จ่ายของการติดตั้งระบบน้ำประปา

อุปกรณ์สำหรับการชำระล้างความสะอาดคร้วประกอบด้วย ตุ่มน้ำ ตุ่มน้ำมี ๒ แบบ คือ ตุ่มน้ำที่เป็นโถดินเผากับโถที่ทำจากปูน ซึ่งพบว่าแต่ละคร้วเรือนมีเพียง

๒๙๒ นาทยา อยู่/คง

ตุ่มน้ำ ๑-๒ ใบ และมีกะละมังจำนวน ๑-๒ ใบสำหรับใส่น้ำเพื่อทำความสะอาด และมี อุปกรณ์ซักล้าง คือ กระจับ/กะละมังกับน้ำยาล้างจาน พร้อมทั้งเก้าอี้สำหรับนั่งล้าง ภาชนะและอุปกรณ์ครัว ในอดีตชาวบ้านใช้สบู่อันไคท์และผงซักฟอกทำความสะอาด ภาชนะต่าง ๆ ต่อมามีการใช้น้ำยาล้างจาน โดยส่วนมากชาวบ้านซื้อน้ำยาล้างจาน ขนาดเล็กที่มีราคาประมาณ ๕-๑๐ บาท สำหรับครัวเรือนฐานะดีใช้น้ำยาล้างจานที่มี ขนาดใหญ่ อย่างไรก็ตามด้วยลักษณะอาหารอีสานที่เป็นอาหารต้มปลา แกงอ่อมไก่ แกงอ่อมกบ อย่างปลา น้ำพริกหรือป่นปลา ป่นกบ ป่นเห็ด นึ่งประเภทหมกปลา หมกกบ เป็นอาหารที่ไม่มีความมันจึงให้การทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์เป็นไปได้ง่าย ประหยัดทั้งน้ำยาล้างจานและน้ำประปา



ภาพที่ ๕ พื้นที่ทำความสะอาดอุปกรณ์ครัวและรับประทานอาหารสมัยใหม่ของครัวเรือนฐานะยากจน

การกำจัดน้ำเสียของการชำระล้างการทำครัว หมู่บ้าน/แต่ละครัวเรือนไม่ได้มี ระบบระบายน้ำเสียเหมือนสังคมสมัยใหม่ ชาวบ้านมีวิธีการกำจัดน้ำเสียจากการชำระ ล้างอุปกรณ์ครัวต่าง ๆ โดยเทน้ำทิ้งในบริเวณต้นไม้ สำหรับครัวเรือนที่มีพื้นที่ชำระล้าง อยู่ไกลกับต้นไม้ก็จะนำน้ำไปเทหรือรดน้ำต้นไม้ในบริเวณอื่น ๆ ส่วนเศษอาหารจาก การชำระล้างจะเป็นอาหารของไก่ที่เลี้ยงเอาไว้

การปฏิสัมพันธ์ทางสังคมกับพื้นที่ครัว

ชาวบ้านหมู่บ้านกุ้งสันตรัตน์มองว่าพื้นที่ครัว เป็นพื้นที่ในการประกอบอาหาร ไม่ได้คิดว่าพื้นที่ครัวเป็นพื้นที่ศักดิ์สิทธิ์ จึงไม่มีความเชื่อ ข้อห้ามต่าง ๆ และพิธีกรรมเกี่ยวกับพื้นที่ครัวปรากฏ และพื้นที่ครัวไม่มีกฎข้อห้ามที่กำหนดว่าผู้ใดหรือเพศใดที่มีสิทธิในการใช้ครัวหรือปรุงอาหารโดยเฉพาะ แต่ในทางความจริงพื้นที่ดังกล่าวเป็นพื้นที่ของผู้หญิงมากกว่าผู้ชาย เนื่องจากเพศสภาวะที่สังคมอีสานกำหนดให้กับผู้หญิงมีบทบาทในพื้นที่ครัวมากกว่า แต่ผู้ชายมีสิทธิในการใช้พื้นที่ดังกล่าว ผู้ชายจึงสามารถเข้าครัวและปรุงอาหารได้ โดยเฉพาะผู้ชายที่มีฐานะที่เป็นพ่อ และลูกชายสามารถใช้ครัวได้มากกว่าผู้ชายที่มีฐานะเป็นลูกเขย ซึ่งในระยะแรกของชีวิตแต่งงานของลูกเขยอีสานที่แต่งงานย้ายเข้ามาอยู่ในครอบครัวภรรยา (Matrilocality) จะไม่กล้าเข้าไปในครัว ต่อมาเมื่อมีความคุ้นเคยกับครอบครัวฝ่ายหญิงจะกล้าที่เข้าไปใช้พื้นที่ในครัวมากขึ้นตามลำดับ

จากลักษณะพื้นที่ครัวอีสานดั้งเดิมและวิถีการหุงต้มอาหารที่ใช้พื้นเป็นเชื้อเพลิงของการปรุงอาหาร ที่ไม่ได้สร้างเป็นพื้นที่เฉพาะที่มีการปิดมิดชิดอย่างเป็นสัดส่วนอยู่ในตัวบ้านมิให้บุคคลภายนอกของครัวเรือนรับทราบการทำครัว แต่ลักษณะครัวดังกล่าวได้เปิดให้เครือญาติ เพื่อนบ้านใกล้เคียง หรือสมาชิกในหมู่บ้านที่สัญจรผ่านพื้นที่ครัวที่อยู่บริเวณหน้าบ้านหรือหลังบ้านได้รับทราบวัตถุดิบการปรุงอาหาร รายการอาหารที่ปรุง และขั้นตอนของการทำอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงอาหาร กลิ่นอาหาร การรับประทานอาหาร และการทำความสะอาดอุปกรณ์การรับประทานอาหาร ดังนั้นความเป็นครัวอีสานดั้งเดิมของหมู่บ้านกุ้งสันตรัตน์จึงไม่มีลักษณะความเป็นส่วนตัว/พื้นที่ส่วนตัวที่ห้ามมิให้ใครเข้ามาเกี่ยวข้อง ซึ่งมีความแตกต่างกับสังคมเมือง/สังคมสมัยใหม่ที่ครัวเป็นพื้นที่ส่วนตัวของแต่ละครัวเรือน ความเป็นอยู่อาหารการกินของแต่ละครัวเรือนในหมู่บ้านกุ้งสันตรัตน์จึงเป็นที่กิจกรรมที่สามารถรับรู้ร่วมกันของชาวบ้านในหมู่บ้าน ซึ่งชาวบ้านได้มีการพูดคุยทักทายในระหว่างที่กำลังเข้าครัวทำอาหาร และได้ยินเสียงและได้กลิ่นอาหารของแต่ละครัวเรือนที่กำลังลงมือทำอาหาร และนำไปสู่การพูดคุยและหรือส่งต่อข้อมูลของแหล่งที่มาของอาหารและวัตถุดิบต่าง ๆ ที่นำมาประกอบอาหาร

ช่วงเวลาเย็น เป็นช่วงเวลาที่เลิกจากการทำงานหรือกลับมาจากไร่นา แต่ละครัวเรือนจะเริ่มหุงต้มข้าวและอาหาร ระหว่างที่รอข้าวเหนียวที่นึ่งสุก พื้นที่ครัวเป็นพื้นที่เปิดให้กับกลุ่มเครือญาติและเพื่อนบ้านที่สนิทสนมกันซึ่งมักเป็นกลุ่มผู้หญิงได้มาพูดคุย

แลกเปลี่ยนปรึกษาหารือขอความช่วยเหลือเรื่องต่าง ๆ ทั้งเรื่องครอบครัว สอบถามเกี่ยวกับการทำมาหากิน เล่าเรื่องราวชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกครอบครัว เครือญาติ และเพื่อนบ้าน ชีวิตของชาวบ้านในหมู่บ้านได้มีการรับรู้ผ่านการพูดคุยในเวลานี้ และมีการพูดคุยกันต่อในช่วงเวลาของรับประทานอาหารที่มีการเล่าให้สมาชิกในครัวเรือนได้รับทราบเป็นลำดับต่อไป

และพบว่าช่วงเวลาของการทำครัวมือเย็นของหมู่บ้านกุสันดรตันมีจุดนัดพบที่ผู้หญิงมาพูดคุยบริเวณพื้นที่ครัวที่เป็นเรือนของพ่อแม่ตนเองหรือผู้อาวุโสของกลุ่มเครือญาติประมาณ ๑๕ จุด ในการพบปะพูดคุยดังกล่าวจะมีการแบ่งปันวัตถุดิบ และอาหารให้กันและกัน พร้อมทั้งมีการขอหยิบยืมอุปกรณ์ทำครัวต่าง ๆ หรือขอใช้เชื้อเพลิงในการทำอาหาร ดังนั้นเห็นได้ว่าพื้นที่และช่วงเวลาการทำครัวดังกล่าวได้ทำหน้าที่เกี่ยวกับการปฏิสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างเครือญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านที่สนิทสนมระหว่างกลุ่มผู้หญิง ซึ่งจะนี้เป็นพื้นฐานของการช่วยเหลือเกื้อกูลซึ่งกันและกัน

แต่ครัวอีสานสมัยใหม่ที่ถูกสร้างภายในตัวบ้านไม่ได้เป็นพื้นที่เปิดเหมือนกับครัวอีสานดั้งเดิมและครัวอีสานสมัยใหม่ที่สร้างภายนอกตัวบ้าน จึงทำให้ไม่เกิดการปฏิสัมพันธ์ทางสังคมเหมือนกับครัวอีสานดั้งเดิมดังที่กล่าวข้างต้น

สรุปและอภิปรายผลวิจัย

จากการศึกษาวิจัยพบว่า ความเป็นครัวของหมู่บ้านกุสันดรตันที่เป็นสังคมชนบท มีอาชีพทำไร่นา มีลักษณะ **วัฒนธรรมครัวอีสานดั้งเดิม** คือ ลักษณะครัวที่ไม่ได้กำหนดพื้นที่ชัดเจน มีเตาถ่านเป็นหัวใจสำคัญของครัวและอุปกรณ์การทำครัวที่เน้นใช้แรงงานคน มีอุปกรณ์เครื่องมือในการทำครัวหลักที่สำคัญคือ อุปกรณ์นั่งข้าวเหนียวหม้อต้ม และที่บั้งย่าง รวมทั้งครก ซึ่งมีเพียงไม่กี่ประเภทและอุปกรณ์ดังกล่าวมีความสอดคล้องกับวัฒนธรรมอาหารที่เน้นนั่ง ต้ม ย่าง และตำ และครัวอีสานดั้งเดิมจึงเป็นพื้นที่เปิดที่ทำให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างกลุ่มเครือญาติ และเพื่อนบ้านที่อยู่ใกล้ชิดกันซึ่งมีการพูดคุยเรื่องราวการทำมาหากิน และเหตุการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในหมู่บ้าน และมีการช่วยเหลือ แบ่งปันในการปรุงอาหาร ดังเช่นการขอหยิบยืมอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร และการขอใช้เชื้อเพลิงในการปรุงอาหาร เป็นการใช้ทรัพยากรร่วมกันใน

กลุ่มครัวเรือนใหม่ เพื่อที่บ้าน ต่อมาได้มีการเปลี่ยนแปลงไปสู่วัฒนธรรมครัวอีสานสมัยใหม่ คือ ลักษณะครัวที่มีการกำหนดพื้นที่ชัดเจนที่อยู่บนพื้นคอนกรีต มีเตาแก๊สเป็นหัวใจสำคัญและอุปกรณ์การทำครัวเป็นเทคโนโลยีสมัยใหม่ที่เป็นระบบไฟฟ้า และตู้เย็น อุปกรณ์ดังกล่าวทำให้มีการปรุงอาหารมีความสะดวกและรวดเร็วมากขึ้น เนื่องจากลูกหลานที่ไปทำงานรับจ้างในกรุงเทพฯ และจังหวัดต่าง ๆ จะเป็นผู้นำเงินจากการรับจ้างมาซื้ออุปกรณ์ดังกล่าวมาให้กับครัวเรือนของตนเอง อย่างไรก็ตามแต่ละครัวเรือนมีครัวทั้งครัวอีสานดั้งเดิมและครัวอีสานสมัยใหม่ แต่โดยส่วนมากชาวบ้านยังคงใช้พื้นที่ครัวและอุปกรณ์ครัวอีสานดั้งเดิมในการปรุงอาหารมากกว่าครัวอีสานสมัยใหม่ เนื่องจากชาวบ้านต้องการประหยัดรายจ่ายจึงไม่มีความต้องการที่จะเสียค่าไฟฟ้า ค่าแก๊ส เพิ่มมากขึ้น การเปลี่ยนแปลงครัวดังกล่าวยังไม่ใช่เป็นการเปลี่ยนแปลงเพียงแค่ว่าพื้นที่และอุปกรณ์ครัวเท่านั้น แต่มีความเกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงชุดความคิด/วัฒนธรรมความทันสมัยที่เป็นเรื่องของเทคโนโลยี ความสะดวกรวดเร็ว และวัฒนธรรมความสะดวก และครัวอีสานสมัยใหม่ยังเป็นเครื่องหมายแสดงฐานะการเงินและความทันสมัยของแต่ละครัวเรือน ดังนั้นเมื่อชาวบ้านมีรายได้เพิ่มมากขึ้นจะนำเงินดังกล่าวมาปรับปรุงเป็นครัวอีสานสมัยใหม่ และลักษณะครัวอีสานดั้งเดิมและสมัยใหม่มีความสัมพันธ์หรือแตกต่างกันตามฐานะทางเศรษฐกิจ ซึ่งสอดคล้องกับตามแนวคิดของ Pierre Bourdieu (1984 อ้างถึงใน สุณีย์ ประสงค์บัณฑิต, ๒๕๕๓ : ๑๑๔-๑๒๒) ว่าการกินอาหารมีความสัมพันธ์เกี่ยวกับชนชั้น ในสังคมฝรั่งเศสการกินอาหารของชนชั้นกรรมาชีพและกรรมกรที่มีความแตกต่างของรสนิยมการกินอาหารตั้งแต่ประเภทอาหาร และมารยาทของการรับประทานอาหาร แต่ความแตกต่างตามฐานะทางเศรษฐกิจยังปรากฏเรื่องตำแหน่งที่ตั้งของครัว ขนาดของพื้นที่ครัว พื้นที่ทำความสะอาดอุปกรณ์ และอุปกรณ์ครัว

และการใช้ครัวหรือเวลาการทำอาหารของชาวบ้านมีความสอดคล้องกับบริบทของหมู่บ้านทุ่งต้นตอที่มีวิถีชีวิตการทำงานของสังคมเกษตรกรรมที่มีการทำไร่ทำนาเป็นอาชีพหลัก ภาระงานต่าง ๆ สัมพันธ์กับฤดูกาล ดังนั้นการใช้พื้นที่ครัวจึงมีความแตกต่างกันตามฤดูกาลหรือการทำไร่ทำนา ซึ่งในช่วงฤดูร้อนชาวบ้านมีเวลาในการเข้าครัวมากกว่าช่วงฤดูฝนและฤดูหนาวซึ่งเป็นช่วงทำนาและเก็บเกี่ยวผลผลิตที่ต้องเร่งรีบการทำงานต่าง ๆ ให้ทันหรือสอดคล้องกับสภาพธรรมชาติ และการใช้พื้นที่ครัวในแต่ละช่วงเวลาของแต่ละวันมีความแตกต่างกัน ในช่วงเช้าชาวบ้านรีบไปทำงาน ชาวบ้านก็ใช้พื้นที่ครัวอย่างเร่งรีบ

มากกว่าในช่วงเย็นที่เป็นช่วงเลิกจากการทำงาน โดยไม่ปรุงอาหารที่มีชั้นตอนมากมาย เหมือนเช่นอาหารมื้อเย็น ดังนั้นการใช้พื้นที่ครัวมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตการทำงานของชาวบ้าน และถึงแม้ว่าหมู่บ้านกุสันดรต้นไทรได้มีการเปลี่ยนแปลงไปสู่ครัวอีสานสมัยใหม่ แต่การใช้ครัวหรือเวลาทำอาหารยังคงเหมือนเดิม เนื่องจากหมู่บ้านกุสันดรต้นไทรยังคงมีอาชีพการทำนาเป็นหลัก

นอกจากนี้พื้นที่ครัวไม่ได้เป็นพื้นที่กายภาพสำหรับการปรุงอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการทางชีวภาพเท่านั้น แต่ครัวยังเป็นพื้นที่ทางวัฒนธรรมมีความเกี่ยวข้องกับลักษณะทางวัฒนธรรม อาชีพ และวิถีชีวิตการทำงานที่ทำให้ลักษณะและการใช้ครัวมีความแตกต่างกันออกไป และครัวยังเป็นพื้นที่ทางสังคม ที่ทำให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ทางสังคมของสมาชิกในครัวเรือน เครือญาติ และเพื่อนบ้าน และแสดงฐานะทางเศรษฐกิจของแต่ละครัวเรือนเนื่องจากครัวอีสานดั้งเดิมไม่ได้มีลักษณะปิดมิดชิดและมีความเป็นส่วนตัวของครัวเรือนแต่ที่เป็นพื้นที่เปิดทั้งกายภาพและความสัมพันธ์ทางสังคม ถึงแม้ว่าชาวบ้านได้มีการเปลี่ยนแปลงมาสู่ครัวอีสานสมัยใหม่ที่มีการสร้างพื้นที่มิดชิดปิดมากกว่าครัวอีสานดั้งเดิม แต่ลักษณะครัวอีสานสมัยใหม่ของหมู่บ้านกุสันดรต้นไทรนิยมสร้างภายนอกบ้านเรือนและไม่ได้ปิดแบบมิดชิดมีความเป็นส่วนตัวเหมือนเช่นกับสังคมเมือง ประกอบกับชาวบ้านยังคงใช้ครัวอีสานดั้งเดิมเป็นหลักในการปรุงอาหาร ดังนั้นครัวของหมู่บ้านกุสันดรต้นไทรก็ยังทำหน้าที่เป็นพื้นที่ทางสังคมดังที่กล่าวข้างต้น

วารสารอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ปีที่ ๕๐ ฉบับที่ ๒ ก.ค.-ธ.ค. (๒๕๖๑) ๒๙๗

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

พิชญ์ อุตตมะเวทิน. (๒๕๓๖). **พฤติกรรมกรรมการบริโภคของชาวชนบทอีสาน**. ขอนแก่น : แก่นคำออฟเซ็ทการพิมพ์.

สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (๒๕๕๗). **ผักพื้นบ้านภาคอีสาน**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การส่งเสริมการค้าทางการศึกษา .

สมสุข หินวิมาน. (๒๕๔๕). “ครัว : พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน” ในวารสารรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, ๑๗๑-๒๑๕, ปีที่ ๒๓ ฉบับที่ ๒, กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ธรรมศาสตร์.

สัมฤทธิ์ สุภามา สมโชค คุณสนอง, บรรณาธิการ. (๒๕๕๖). **วัฒนธรรมอาหารไทย : ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ**. กรุงเทพฯ : สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การส่งเสริมการค้าทางการศึกษาในพระบรมราชูปถัมภ์.

สุนีย์ ประสงค์บัณฑิต. (๒๕๕๓). **แนวความคิดซาบิทัสของปีแอร์ บูร์ดิเยอกับทฤษฎีทางมานุษยวิทยา**. กรุงเทพฯ : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร.

ภาษาอังกฤษ

Bourdieu, Pierre. (1977). *Outline of theory of practice*. Cambridge : Cambridge University Press.

สัมภาษณ์

นางเกสร พิมพ์มัยัง สัมภาษณ์ เมื่อวันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๖

