



การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษาชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์



XIAOYUN CHEN

ดุษฎีนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาไทยศึกษา

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

2568

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา

การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษาชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์



คุณฉวีนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาไทยศึกษา

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

2568

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา

Food Acculturation: A Case Study of Thai Migrants in Cairo, Egypt



XIAOYUN CHEN

A DISSERTATION SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF
THE REQUIREMENTS FOR DOCTOR DEGREE OF PHILOSOPHY

IN THAI STUDIES

FACULTY OF HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES

BURAPHA UNIVERSITY

2025

COPYRIGHT OF BURAPHA UNIVERSITY

คณะกรรมการควบคุมคุณิพนธ์และคณะกรรมการสอบคุณิพนธ์ได้พิจารณาคุณิพนธ์
นิพนธ์ของ XIAOYUN CHEN ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปรัชญาคุณิพนธ์บัณฑิต สาขาวิชาไทยศึกษา ของมหาวิทยาลัยบูรพาได้

คณะกรรมการควบคุมคุณิพนธ์

คณะกรรมการสอบคุณิพนธ์

อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.มนตรี วิวัฒน์สุข)

..... ประธาน
(รองศาสตราจารย์ ดร.อภิศักดิ์ ธีระวิสิษฐ์)

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เทพพร มังธานี)

..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุญรอด บุญเกิด)

..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เทพพร มังธานี)

..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.มนตรี วิวัฒน์สุข)

..... กรรมการภายนอก
มหาวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร.ธนพฤษช์ ขามะรัตน์)

..... คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
(รองศาสตราจารย์ ดร. สุชาดา พงศ์กิตติวิบูลย์)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา อนุมัติให้รับคุณิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของ
การศึกษาตามหลักสูตรปรัชญาคุณิพนธ์บัณฑิต สาขาวิชาไทยศึกษา ของมหาวิทยาลัยบูรพา

..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ แจ่มเยี่ยม)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

64810009: สาขาวิชา: ไทยศึกษา; ปร.ด. (ไทยศึกษา)

คำสำคัญ: การผสมผสานทางวัฒนธรรม, วัฒนธรรมอาหาร, ชาวไทยย้ายถิ่น, กรุงไคโร

XIAOYUN CHEN : การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษาชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์. (Food Acculturation: A Case Study of Thai Migrants in Cairo, Egypt) คณะกรรมการควบคุมคุณภาพนิพนธ์: มนตรี วิวาทสุข, เทพพร มังธานี ปี พ.ศ. 2568.

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาอาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 2) เพื่อศึกษาการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 3) เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 4) เพื่อค้นหาแนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ โดยใช้วิธีดำเนินการวิจัยเชิงคุณภาพ เลือกผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 15 คน เก็บข้อมูลจากเอกสาร สัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหาเชิงอุปนัย นำเสนอผลการวิจัยแบบพรรณนาวิเคราะห์

ผลการวิจัยพบว่า 1) อาหารที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์รับประทานในวิถีชีวิตมีทั้งอาหารไทยและอาหารอียิปต์ อาหารที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานมี 2 ชนิด ได้แก่ อาหารคาว และอาหารหวาน ซึ่งอาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาลและโอกาสพิเศษมีความแตกต่างกัน 2) การผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์นั้นมี 2 วิธีหลัก ดังนี้ 2.1) ปรับตัวให้เข้ากับอาหาร ได้แก่ 2.1.1) เลือกรับประทานอาหารอียิปต์ที่มีรสชาติใกล้เคียงกับอาหารไทย 2.1.2) พยายามฝึกรับประทานอาหารอียิปต์ 2.2) ปรับอาหารให้เข้ากับตัว ได้แก่ 2.2.1) ดัดแปลงวัตถุดิบของประเทศอียิปต์ทำอาหารไทย 2.2.2) นำเข้าวัตถุดิบที่ไม่มีในประเทศอียิปต์จากประเทศไทยเป็นการส่วนตัว 2.2.3) ซื้อผลิตภัณฑ์ที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทยหรือประเทศอื่น 2.2.4) เรียนรู้วิธีการปรุงอาหาร 2.2.5) ใช้น้ำจิ้มไทยทานคู่กับอาหารอียิปต์ 2.2.6) ปลุกผักไทยบางชนิด 2.2.7) เลือกรับประทานอาหารของประเทศอื่น 3) ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ มี 3 ปัจจัย ได้แก่ 3.1) พื้นฐาน ลักษณะส่วนบุคคล สิ่งที่ติดตัวหรือเตรียมไว้ล่วงหน้า 3.2) สภาพแวดล้อมของประเทศเจ้าบ้าน 3.3) บทบาทสื่อมวลชน ศาสนา 4) แนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นมี 2 แนวทางหลัก ได้แก่ 4.1) การลดความไม่แน่ใจด้วยการเข้าใจวัฒนธรรมอื่น โดยมี 2 แนวทางย่อย คือ ทำความเข้าใจกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ และเรียนรู้ความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ 4.2) การลดความกังวลใจด้วยการจัดการตอบสนองทางอารมณ์ของเรอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมี 2 แนวทางย่อย คือ ยืดหยุ่นในการดัดแปลงวัตถุดิบมาปรุง

อาหาร และสร้างสัมพันธ์กับคนในวัฒนธรรมอียิปต์



64810009: MAJOR: THAI STUDIES; Ph.D. (THAI STUDIES)

KEYWORDS: Acculturation, Food Culture, Thai Migrants, Cairo

XIAOYUN CHEN : FOOD ACCULTURATION: A CASE STUDY OF THAI MIGRANTS IN CAIRO, EGYPT. ADVISORY COMMITTEE: MONTREE WIWASUKH, Ph.D. THEPPORN MUNGTHANEE, Ph.D. 2025.

This research aimed to 1) study the food in the lifestyle of Thai migrants in Cairo, Egypt 2) study the food acculturation of Thai migrants in Cairo, Egypt 3) analyze the factors that cause the food acculturation of Thai migrants in Cairo, Egypt 4) to find the appropriate approach to the food acculturation of Thai migrants in Cairo, Egypt by using qualitative research method, selecting 15 key informants, collecting data from documents, in-depth interviews, participant and non-participant observation, analyzing data by inductive content analysis, and presenting the research results in a descriptive analysis.

The research results found that 1) The food that Thai migrants in Cairo, Egypt eat in their lifestyle includes both Thai and Egyptian food. There are 2 types of food that Thai migrants eat: savory food and sweet food. The food that is eaten in daily life, festivals and special occasions are different. 2) The food acculturation of Thai migrants in Cairo, Egypt, there are 2 main ways: 2.1) Adapt oneself to the food: 2.1.1) Choose to eat Egyptian food that has a taste similar to Thai food. 2.1.2) Try to practice eating Egyptian food. 2.2) Adapt the food to oneself: 2.2.1) Modify Egyptian ingredients to make Thai food. 2.2.2) Personally import ingredients that are not available in Egypt from Thailand. 2.2.3) Buy products that Egypt imports from Thailand or other countries. 2.2.4) Learn how to cook. 2.2.5) Use Thai dipping sauce with Egyptian food. 2.2.6) Grow some Thai vegetables. 2.2.7) Choose to eat food from other countries. 3) There are 3 factors that influence the food acculturation of Thai migrants in Cairo, Egypt: 3.1) Basic personal characteristics. Things to bring or prepare in advance 3.2) The environment of the host country 3.3) The role of the media, religion 4) There are 2 main appropriate approaches to integrating food culture of Thai migrants: 4.1) Reducing uncertainty by understanding other cultures, with 2 sub-

approaches: understanding Egyptian food culture and learning the differences between Thai and Egyptian food cultures. 4.2) Reducing anxiety by effectively managing our emotional responses, with 2 sub-approaches: being flexible in adapting ingredients to cook and building relationships with people in Egyptian culture.



กิตติกรรมประกาศ

ดุขฉนินพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยสามารถดำเนินการได้สำเร็จลุล่วงด้วยดี เพราะได้รับความอนุเคราะห์จากผู้มีพระคุณหลายท่าน ซึ่งผู้ศึกษาซาบซึ้งใจในความเมตตาของท่านเหล่านี้เป็นอย่างยิ่ง จึงขอกราบขอพระคุณเป็นอย่างสูงไว้มา ณ โอกาสนี้

ผู้วิจัยขอกราบขอพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.มนตรี วิวัฒน์สุข อาจารย์ที่ปรึกษาหลักเป็นอย่างสูง ที่ได้กรุณาสละเวลาเอาใจใส่เป็นอย่างยิ่งทั้งในการถ่ายทอดวิชาความรู้ ประสบการณ์ และการให้แนวคิด ข้อเสนอแนะที่มีคุณค่า ตลอดจนทุ่มเทแรงกายแรงใจในการตรวจแก้ไขดุขฉนินพนธ์ฉบับนี้อย่างละเอียดจนสมบูรณ์ ขอกราบขอพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เทพพร มังธานี อาจารย์ที่ปรึกษาร่วมที่กรุณาให้คำปรึกษา ให้กำลังใจ และข้อเสนอแนะต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ในการแก้ไขข้อบกพร่อง และขอขอพระคุณอาจารย์ประจำสาขาและผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านในการประสิทธิ์ประสาทความรู้และแบ่งปันประสบการณ์ให้แก่ผู้วิจัยตลอดหลักสูตรการศึกษา ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ประจำสาขาที่คอยประสานงานดูแลและให้ความช่วยเหลือมาโดยตลอด

ขอขอพระคุณสถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงไคโรที่ให้ความช่วยเหลือในการแนะนำชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรให้รู้จักและอนุเคราะห์ให้การสัมภาษณ์ ผู้ให้สัมภาษณ์ทั้ง 15 ท่านที่เป็นกลุ่มเป้าหมายในการวิจัยครั้งนี้ ขอขอพระคุณทุกท่านที่กรุณาสละเวลาให้ความร่วมมือในการทำการสัมภาษณ์ และให้ข้อมูลทั้งข้อความสำคัญและรูปภาพที่มีคุณค่า จนทำให้ได้ข้อมูลที่มีประโยชน์ต่อการวิจัยในครั้งนี้

สุดท้ายนี้ ขอขอพระคุณบุคคลในครอบครัว อันได้แก่ บิดา มารดา สามีและบุตร ที่ให้การสนับสนุนในทุกเรื่อง ให้ความรัก ความห่วงใย และกำลังใจต่อผู้วิจัยตลอดระยะเวลาในการศึกษา จนเกิดแรงบันดาลใจให้ผู้วิจัยประสบความสำเร็จในทุกวันนี้

ทั้งนี้ยังมีบุคคลอื่นอีกหลายท่านที่ไม่ได้ออกนามมาในที่นี้ ซึ่งได้ให้ความช่วยเหลือในการทำดุขฉนินพนธ์ฉบับนี้จนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี จึงขอขอพระคุณมา ณ โอกาสนี้ด้วย

XIAOYUN CHEN

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
กิตติกรรมประกาศ.....	ช
สารบัญ.....	ฅ
สารบัญตาราง.....	ฐ
สารบัญภาพ	ฑ
บทที่ 1 บทนำ	1
1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาการวิจัย	1
2. คำถามวิจัย.....	4
3. วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	4
4. ขอบเขตของการวิจัย	4
5. นิยามศัพท์เฉพาะ.....	6
6. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
1. ความรู้ทั่วไป	9
1.1 การย้ายถิ่น	9
1.2 วิถีชีวิตและวัฒนธรรม	19
1.3 วัฒนธรรมอาหาร	24
1.4 ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร.....	27
2. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง.....	29
2.1 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร	29

2.2 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมข้ามพรมแดน	34
2.3 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับการผสมผสานทางวัฒนธรรม	40
3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	51
3.1 งานวิจัยที่เกี่ยวกับการย้ายถิ่น	51
3.2 งานวิจัยที่เกี่ยวกับวิถีชีวิต.....	55
3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร.....	59
3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวกับการผสมผสานทางวัฒนธรรม.....	62
4. บริบทของพื้นที่.....	70
5. กรอบแนวคิดการวิจัย.....	76
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	78
1. รูปแบบการวิจัย.....	78
2. กลุ่มเป้าหมาย.....	79
2.1 การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย	79
2.2 เกณฑ์การคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย.....	80
2.3 เกณฑ์การคัดออกกลุ่มเป้าหมาย.....	81
3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	86
3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	86
3.2 วิธีการสร้างเครื่องมือ	86
4. การดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล	87
4.1 การดำเนินการเก็บข้อมูลเชิงเอกสาร	87
4.2 การดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก	87
4.3 การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม	89
4.4 การสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม	89
5. การตรวจสอบข้อมูล	90

6. การวิเคราะห์ข้อมูล.....	90
7. วิธีการนำเสนอข้อมูล	90
บทที่ 4 ผลการวิจัย	91
1.อาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	91
1.1 อาหารไทย	92
1.2 อาหารอียิปต์	109
2. การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์	123
2.1 การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์	123
2.2 กระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	161
3. ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	185
3.1 พื้นฐานและลักษณะส่วนบุคคล	185
3.2 สภาพแวดล้อมของประเทศเจ้าบ้าน	187
3.3 บทบาทสื่อมวลชน และศาสนา.....	189
4. แนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์	190
4.1 การลดความไม่แน่ใจด้วยการเข้าใจวัฒนธรรมอื่น	191
4.2 การลดความกังวลใจด้วยการจัดการตอบสนองทางอารมณ์ของเราอย่างมีประสิทธิภาพ	192
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	195
1. สรุปผล.....	195
1.1 สรุปผลการวิจัย อาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	195
1.2 สรุปผลการวิจัย การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	198

1.3	สรุปผลการวิจัย ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่น ในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	203
1.4	สรุปผลการวิจัย แนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้าย ถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	205
2.	อภิปรายผล.....	206
2.1	อภิปรายผล ด้านอาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	207
2.2	อภิปรายผล ด้านการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	207
2.3	อภิปรายผล ด้านปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่น ในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	211
2.4	อภิปรายผล ด้านแนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทย ย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	212
3.	ข้อเสนอแนะ.....	214
3.1	ข้อเสนอแนะทั่วไป.....	214
3.2	ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป.....	215
	บรรณานุกรม.....	217
	ภาคผนวก.....	227
	ภาคผนวก ก.....	228
	ภาคผนวก ข.....	242
	ประวัติย่อของผู้วิจัย.....	244

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2-1 ความแตกต่างระหว่างประเทศไทยและประเทศอียิปต์	74
ตารางที่ 3-1 กลุ่มเป้าหมาย.....	80
ตารางที่ 3-2 ข้อมูลของกลุ่มเป้าหมาย	81
ตารางที่ 4-1 อาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวัน.....	92
ตารางที่ 4-2 อาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวัน	96
ตารางที่ 4-3 อาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาล.....	98
ตารางที่ 4-4 อาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาล.....	101
ตารางที่ 4-5 อาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษ	102
ตารางที่ 4-6 อาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษ	106
ตารางที่ 4-7 อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวัน.....	110
ตารางที่ 4-8 อาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวัน.....	112
ตารางที่ 4-9 อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาล	114
ตารางที่ 4-10 อาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาล	117
ตารางที่ 4-11 อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษ.....	120
ตารางที่ 4-12 อาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษ	121
ตารางที่ 4-13 อาหารไทยที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานในวิถีชีวิต	124
ตารางที่ 4-14 เครื่องปรุงในการทำส้มตำในกรุงไคโร	126
ตารางที่ 4-15 ส่วนผสมในการทำลอดช่อง	146
ตารางที่ 4-16 อาหารไทยที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานในวิถีชีวิต	151
ตารางที่ 4-17 เครื่องปรุงในการทำมะห้ชี.....	154

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 2-1 ระดับขั้นตอนของการปรับตัวตามแนวคิดของ Ruben & Steward (1998).....	43
ภาพที่ 2-2 W-curve แสดงการปรับตัวตามแนวคิดของ Ting-Toomey (1999).....	44
ภาพที่ 2-3 แผนที่ภูมิศาสตร์กายภาพของประเทศไทย	71
ภาพที่ 2-4 แผนที่ภูมิศาสตร์กายภาพของประเทศไทย.....	72
ภาพที่ 2-5 แผนที่ระยะห่างจากกรุงเทพ ฯ ประเทศไทยถึงกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	73
ภาพที่ 2-6 กรอบแนวคิดการวิจัย	76
ภาพที่ 3-1 รูปแบบการวิจัย	79
ภาพที่ 4-1 ส้มตำไทย	95
ภาพที่ 4-2 ข้าวสารที่จำหน่ายในกรุงไคโร	96
ภาพที่ 4-3 บัวลอย.....	98
ภาพที่ 4-4 อาหารไทย (ขนมจีนน้ำยาและส้มตำ) ในงานสงกรานต์ไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์	100
ภาพที่ 4-5 เค้กและผลไม้ในงานสงกรานต์ไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	101
ภาพที่ 4-6 ขนมจีนน้ำยาในงานวันชาติไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	104
ภาพที่ 4-7 ส้มตำในงานวันชาติไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	104
ภาพที่ 4-8 อาหารไทยในงานเทศกาลอาหารไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์	105
ภาพที่ 4-9 กล้วยกอบและในงานเทศกาลอาหารไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	106
ภาพที่ 4-10 อาหารไทย (หวาน) ในงานวันชาติไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	107
ภาพที่ 4-11 ลอดช่องที่รับประทานในโอกาสพิเศษ	108
ภาพที่ 4-12 อาหารไทย (หวาน) ในงานเทศกาลอาหารไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	109
ภาพที่ 4-13 เต้ามียะห์.....	112

ภาพที่ 4-14 อาหารอียิปต์ในเทศกาล	116
ภาพที่ 4-15 อาหารอียิปต์ในเทศกาลชาม อัล-นาซีม.....	117
ภาพที่ 4-16 คาห์ก (Kahk) (Eid cookies)	119
ภาพที่ 4-17 โคฟต้า (Kofta)	121
ภาพที่ 4-18 กาดายเฟฟ (Qatayef).....	123
ภาพที่ 4-19 มะละกอดิบในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์.....	128
ภาพที่ 4-20 เส้นมะละกอดิบในประเทศไทย	129
ภาพที่ 4-21 ตำแดงในกรุงไคโร	130
ภาพที่ 4-22 พริกจินดาในกรุงไคโร	132
ภาพที่ 4-23 มะขามเปียกที่นำเข้าจากประเทศอินเดีย	134
ภาพที่ 4-24 เฟซีค (Feseekh).....	136
ภาพที่ 4-25 มะเขือเปราะที่จำหน่ายในกรุงไคโร.....	137
ภาพที่ 4-26 มะม่วงดิบในกรุงไคโร	138
ภาพที่ 4-27 ครกและสากที่นำเข้าจากประเทศไทย	139
ภาพที่ 4-28 ครกและสากที่จำหน่ายในกรุงไคโร	140
ภาพที่ 4-29 ครกและสากที่สั่งทำในกรุงไคโร.....	141
ภาพที่ 4-30 ลอดช่องที่ชาวไทยย้ายถิ่นทำในกรุงไคโร	148
ภาพที่ 4-31 ไข่ข้างในของมะหีชี	152
ภาพที่ 4-32 มะหีชีชุกินีและพริกหยวก	152
ภาพที่ 4-33 มะหีชีกะหล่ำปลี.....	153
ภาพที่ 4-34 มะหีชีใบองุ่น	153
ภาพที่ 4-35 มะหีชีนกพิราบ	154
ภาพที่ 4-36 อุมม์ อาลี (Umm Ali).....	160
ภาพที่ 4-37 อิช ปลาดีที่ขายในตลาดกรุงไคโร	163

ภาพที่ 4-38 ข้าวอียิปต์กับเส้นพาสต้าเล็ก ๆ (Egyptian Rice With Vermicelli Noodles)	164
ภาพที่ 4-39 อิช ปลาดี (Aish baladi) และถั่วฟูล มุดามาส์ (Foul Mudammas).....	166
ภาพที่ 4-40 อิช ปลาดี (Aish baladi) ที่มีงา	167
ภาพที่ 4-41 มุลุกียา (Mulukhiyah)	167
ภาพที่ 4-42 การเสิร์ฟคูซารี	168
ภาพที่ 4-43 เครื่องปรุงรสคูซารี.....	169
ภาพที่ 4-44 คูซารีที่ปรุงรสเสร็จแล้ว.....	169
ภาพที่ 4-45 ไรซ์ พุดดิ้ง (Rice Pudding) ที่ใส่ผงอบเชย.....	170
ภาพที่ 4-46 ผลิตภัณฑ์ที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทย	176
ภาพที่ 4-47 เครื่องปรุงรสที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทย	177
ภาพที่ 4-48 ต้นโหระพาที่ชาวไทยย้ายถิ่นปลูกในกรุงไคโร	179
ภาพที่ 4-49 ฟาลาเฟล (Falafel).....	181

บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาการวิจัย

การย้ายถิ่นนับเป็นกระบวนการที่สำคัญอย่างหนึ่งที่ทำให้มีการเปลี่ยนแปลงจำนวนประชากรนอกเหนือจากการเกิด และการตาย จากยุคโบราณจนถึงปัจจุบันนี้ การย้ายถิ่นของผู้คนยังเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทั้งในรูปการย้ายถิ่นในประเทศ และการย้ายถิ่นระหว่างประเทศ(อรรถิพย์ ราชภูร์ นิยม, 2560) การเดินทางย้ายถิ่นข้ามพรมแดนนั้น มักจะมีจุดประสงค์เพื่อแสวงหาโอกาสที่ดีในการดำรงชีวิต และยกฐานะความเป็นอยู่ของครอบครัวให้ดีขึ้น (สากล สถิติวิทยานันท์, 2532) ปრაกฏการณ์นี้ทำให้เกิดการปรับตัวทางวัฒนธรรม และการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างพื้นที่เดิม และพื้นที่ตั้งถิ่นฐานใหม่ (วรรณิ ตั้งเสาวภาคย์, 2543)

ประเทศอียิปต์เป็นประเทศหนึ่งที่มีชาวไทยย้ายถิ่นอาศัยอยู่อย่างถาวร ประเทศไทยและประเทศอียิปต์ได้สถาปนาความสัมพันธ์ทางการทูตระหว่างกันเมื่อปี 2497 โดยประเทศอียิปต์ถือเป็นประเทศแรกในกลุ่มประเทศอาหรับ (22 ประเทศ) ที่ประเทศไทยสถาปนาความสัมพันธ์ทางการทูตด้วย จากนั้นความสัมพันธ์ระหว่างประเทศไทยกับประเทศอียิปต์ดำเนินมาอย่างราบรื่นและก้าวหน้ามาตามลำดับ และได้มีการแลกเปลี่ยนการเยือนระหว่างกันเป็นประจำในหลายระดับ เช่น ระดับรัฐสภา รัฐบาล ภาคธุรกิจเอกชน สื่อมวลชนและประชาชนของทั้งสองประเทศ และทั้งสองประเทศได้มีความร่วมมือในหลายมิติทั้งในด้านการค้า การลงทุน การท่องเที่ยว การศึกษา และวัฒนธรรม ("ความสัมพันธ์ ไทย-อียิปต์," 2557)

ความร่วมมือทางวัฒนธรรมระหว่างประเทศไทยและประเทศอียิปต์ ทำให้ประชาชนทั้งสองประเทศได้รู้จักกันมากยิ่งขึ้น ชาวไทยเดินทางมายังประเทศอียิปต์มากขึ้น แม้ว่าระยะทางระหว่างประเทศอียิปต์และประเทศไทยจะอยู่ห่างไกลกันมาก แต่ด้วยผลของโลกาภิวัตน์ ระยะทางไม่ได้เป็นอุปสรรคต่อการติดต่อและการสร้างความสัมพันธ์กันแต่อย่างใด การเคลื่อนย้ายระหว่างประเทศของสินค้า ทุน และข้อมูลข่าวสารนั้นย่อมขับเคลื่อนประชากรให้มีการย้ายถิ่นข้ามชาติ (Li Minghuan, 2000) ปრაกฏการณ์การย้ายถิ่นของชาวไทยไปยังประเทศอียิปต์จึงเป็นผลพวงสำคัญอย่างหนึ่งของกระแสโลกาภิวัตน์

ชาวไทยย้ายถิ่นในประเทศอียิปต์ พำนักอยู่ใน 4 จังหวัด ได้แก่ กรุงไคโร (Cairo) เมืองอเล็กซานเดรีย (Alexandria) เมืองฮูร์กาตา (Hurghada) เมืองชาร์ม เอล ชีค (Sharm El Sheikh) ใน

4 จังหวัดนั้น ชาวไทยย้ายถิ่นพำนักอยู่กรุงโคโรมากที่สุด เนื่องจากกรุงโคโรเป็นเมืองหลวงของประเทศอียิปต์ และกลุ่มเมืองนครที่ใหญ่ที่สุดในทวีปแอฟริกา โลกอาหรับ และตะวันออกกลาง กรุงโคโรตั้งอยู่ใกล้สามเหลี่ยมแม่น้ำไนล์ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีประชากรอยู่มากที่สุดในประเทศอียิปต์ และเป็นศูนย์กลางทั้งทางด้านเศรษฐกิจ ธุรกิจการค้า และการท่องเที่ยว รวมถึงเป็นแหล่งสำคัญของการจ้างงานในประเทศ (ธนวรรธน์ พลวิชัย และคณะ, 2548)

ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงโคโร ประเทศอียิปต์ เป็นบุคคลที่มีเชื้อสายหรือสัญชาติไทยที่พำนักอยู่ประเทศอียิปต์ นอกจากเป็นกลุ่มบุคคลที่เข้ามาศึกษาแล้ว ยังมีกลุ่มชาวไทยอื่น เช่น ข้าราชการของหน่วยงานภาครัฐ ผู้ใช้แรงงาน ผู้ประกอบการ พนักงานของบริษัทเอกชน และผู้พำนักถาวรจากการสมรส

โดยภาพรวม ที่ตั้งของประเทศ ลักษณะภูมิประเทศ ลักษณะภูมิอากาศ ภาษา ความเชื่อทางศาสนาของประเทศไทยและประเทศอียิปต์แตกต่างกันมาก ประเทศไทยตั้งอยู่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ส่วนประเทศอียิปต์ตั้งอยู่ตะวันออกกลาง ประเทศไทยอากาศร้อนชื้นปกคลุมเกือบตลอดปี ส่วนประเทศอียิปต์แห้งแล้ง ฝนตกน้อย และอุณหภูมิในฤดูหนาวของประเทศอียิปต์จะต่ำกว่าประเทศไทย ในด้านความเชื่อทางศาสนา ชาวไทยโดยส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ ส่วนชาวอียิปต์โดยส่วนใหญ่ นับถือศาสนาอิสลาม (ธนวรรธน์ พลวิชัย และคณะ, 2548) ความแตกต่างดังกล่าวทำให้วิถีการดำเนินชีวิตในสังคมไทยและสังคมอียิปต์มีความแตกต่างกัน ชาวไทยย้ายถิ่นในประเทศอียิปต์จึงมีความจำเป็นต้องปรับตัวให้เข้ากับสังคมอียิปต์

งานวิจัยนี้จะศึกษาการผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานที่จำเป็นอย่างยิ่งของมนุษย์ และเป็นวัฒนธรรมทางวัตถุ (Material Culture) ที่สามารถมองเห็น สัมผัส และจับต้องได้ (สุพัตรา สุภาพ, 2536) วัฒนธรรมอาหารถือเป็นส่วนสำคัญประการหนึ่งในการบ่งชี้ถึงการดำรงชีวิตของผู้คนในสังคม อาหารเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่มีความซับซ้อนแตกต่างกันออกไปในแต่ละสังคม ขึ้นอยู่กับบริบททางภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม กล่าวได้ว่าอาหารเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มชนชาติพันธุ์ต่าง ๆ แต่สังคมในยุคโลกาภิวัตน์ อาหารไม่ได้ถูกจำกัดอยู่ภายในกลุ่มชนชาติพันธุ์เฉพาะพื้นที่เท่านั้น อาหารของแต่ละกลุ่มชนชาติพันธุ์ขยายตัวสู่ดินแดนต่าง ๆ ผ่านการค้า การศึกษา การท่องเที่ยว และการอพยพเคลื่อนย้ายถิ่นฐาน (สุทธิพร บุญมาก, 2556)

อาหารในงานวิจัยนี้ จะศึกษา 1) อาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน 2) อาหารที่รับประทานในเทศกาล 3) อาหารที่รับประทานในโอกาสพิเศษ เนื่องจากอาหารเป็นสัญลักษณ์เกี่ยวกับชีวิต เป็นเครื่องหมายของชาติพันธุ์และพรมแดนทางสังคม และยังเป็นเครื่องบ่งบอกชนชั้นและวรรณะ อาหารนอกจากเป็นสิ่งจำเป็นในชีวิตประจำวันแล้ว ยังถูกใช้เพื่อประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ อาหารเป็นสัญลักษณ์ของพิธีกรรมที่สำคัญของสังคม ในแต่ละวัฒนธรรมจะมีอาหารที่ใช้เฉพาะเทศกาลและพิธีกรรม และอาหารยังสามารถใช้ในโอกาสพิเศษต่าง ๆ ได้ (นฤพนธ์ ดั้ววิเศษ, 2566)

เมื่อชาวไทยอพยพย้ายถิ่นมาอยู่ประเทศอียิปต์ ทำให้เกิดการนำวัฒนธรรมอาหารไทยเข้าไปสู่ประเทศอียิปต์ และชาวไทยจะพบวัฒนธรรมและวิถีชีวิตที่แตกต่างจากสังคมไทย มักจะประสบปัญหาต่าง ๆ ในการดำรงชีวิต ทำให้ต้องปรับตัวทางวัฒนธรรมเพื่อให้ชีวิตในประเทศอียิปต์สามารถอยู่รอดและอยู่อย่างมีความสุข การปรับตัวทางวัฒนธรรมเป็นกระบวนการเรียนรู้เพื่อเข้าสู่วัฒนธรรมใหม่ เป็นการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมทั้งส่วนบุคคลและพฤติกรรมทางสังคม เป็นการเรียนรู้วิถีคิด ความรู้สึก และวิธีแสดงพฤติกรรมในแบบแผนใหม่เพื่อให้เข้ากับวัฒนธรรมเจ้าบ้าน (ธัชชา วิทยวิโรจน์, 2552)

ปัญหาที่พบในวัฒนธรรมอาหาร ได้แก่ 1) ไม่ชินกับรสชาติอาหารอียิปต์ บางคนมองว่าอาหารอียิปต์มีรสชาติที่หนัก เข้มข้น มีกลิ่นฉุน เป็นอาหารที่กินยาก (กฤตนิยม จงไกรจักร, 2566, 11 กุมภาพันธ์) 2) ประเภทอาหารมีจำกัด อาหารอียิปต์จะไม่ค่อยมีความหลากหลายมากเท่าอาหารไทยเมนูโดยส่วนใหญ่ คือ เนื้อ ไก่ ปลา ทั้งแบบย่างและทอด ("FAQ Egypt," 2566) 3) วัตถุดิบและเครื่องเทศการทำอาหารบางอย่างหาซื้อยากหรือไม่มีขายในอียิปต์ เช่น ใบมะกรูดไม่มีในประเทศอียิปต์ กะทิหาซื้อยาก ใบชะพลูไม่มีในประเทศอียิปต์ (Tida Sabai Sabai, 2566) 4) ความสะอาดด้านอาหาร เนื่องจากพื้นที่ประเทศอียิปต์ส่วนมากเป็นทะเลทราย บางทีจะมีพายุฝุ่น อาหารริมทางจึงดูไม่ค่อยสะอาด ("บินไปกินกันไกลถึงอียิปต์," 2560, 25 กันยายน) 5) มีข้อห้ามรับประทานเนื้อหมู เนื่องจากความเชื่อทางด้านศาสนาอิสลามมีผลต่อการเลือกบริโภคอาหาร โดยชาวมุสลิมจะไม่รับประทานเนื้อที่มาจากสุกร (บุญพิชิต สิริวิวัฒน์, 2566, 28 กันยายน) 6) อาหารอียิปต์เสิร์ฟมาในปริมาณที่มากและใหญ่ เนื่องจากวัฒนธรรมการกินอาหารของชาวอียิปต์จะกินกันเป็นครอบครัวใหญ่ (กฤตนิยม จงไกรจักร, 2566, 11 กุมภาพันธ์)

ชาวไทยที่ไม่สามารถปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมใหม่ในประเทศอียิปต์ได้ ย่อมก่อให้เกิดความวิตกกังวล ความทุกข์ ความไม่สบายใจ ความเครียด และความขัดแย้งในการดำเนินชีวิต บุคคลที่ประสบกับความยากลำบากในการเข้ากับวัฒนธรรมใหม่ กำลังตกอยู่ในสภาวะตื่นตระหนกทางวัฒนธรรม (Culture Shock) ซึ่งสภาวะเช่นนี้ เกิดขึ้นก็เพราะบุคคลผู้นั้นอาจขาดทักษะทางสังคมในการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมที่แตกต่างในสังคมนั้น ๆ (Adrian Furnham & Stephen Bochner, 1986) บุคคลที่ประสบปัญหาในการปรับตัวนั้น จะหาวิธีหรือแนวทางแก้ไขเพื่อลดความไม่สบายใจหรือลดความเครียดต่าง ๆ หากต้องการที่จะดำเนินชีวิตอย่างมีความสุขก็ต้องเรียนรู้การปรับตัวหรือเปลี่ยนแปลง และเปิดใจยอมรับกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นอย่างมีสติ (วรารักษ์ ตรีกุล สฤกษ์ดี, 2545)

จากข้อมูลข้างต้น ชาวไทยย้ายถิ่นอยู่ในประเทศอียิปต์ประสบกับความแตกต่างทางวัฒนธรรม จึงทำให้ต้องปรับตัวให้เข้ากับสังคมอียิปต์ และในระหว่างการปรับตัวนั้น ก็เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมไทยและวัฒนธรรมอียิปต์ ทำให้มีการปฏิสัมพันธ์กันขึ้นทางสังคมและ

วัฒนธรรม ซึ่งก่อให้เกิดการเชื่อมต่อและการรับเอาวัฒนธรรมซึ่งกันและกัน (เศรษฐพงศ์ ดำคง, 2544) และย่อมมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของตนเองให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม หรือยืมวัฒนธรรมกลุ่มอื่นมาใช้ร่วมกันกับวัฒนธรรมของตนเอง (ปรีชาชาญ แก้วนุ้ย, 2556)

ดังนั้น งานวิจัยนี้จึงมุ่งศึกษา อาหารที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในวิถีชีวิต การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ วิเคราะห์ปัจจัยและค้นหาแนวทางที่ทำให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร เพื่อเป็นแนวทางให้กับผู้ที่อยู่และผู้ที่คาดว่าจะมาตั้งถิ่นฐานในอนาคต สามารถปรับตัวและใช้ชีวิตอยู่กรุงไคโร ประเทศอียิปต์ได้อย่างราบรื่นและมีความสุข

2. คำถามวิจัย

- 2.1 อาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ มีอะไรบ้าง
- 2.2 อุปสรรคปัญหาที่เกิดจากความแตกต่างทางวัฒนธรรมอาหารมีอะไรบ้าง
- 2.3 การผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารมีกระบวนการอย่างไร
- 2.4 ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารคืออะไรบ้าง
- 2.5 แนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารมีอะไรบ้าง

3. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 3.1 เพื่อศึกษาอาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์
- 3.2 เพื่อศึกษาการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์
- 3.3 เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์
- 3.4 เพื่อค้นหาแนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

4. ขอบเขตของการวิจัย

4.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

การศึกษาครั้งนี้ ขอบเขตด้านเนื้อหา มีรายละเอียดดังนี้

- 4.1.1 อาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ได้แก่ อาหารไทย และอาหารอียิปต์ โดยแบ่งออกเป็น 1) อาหารไทยและอียิปต์ที่รับประทานในชีวิตประจำวัน 2)

อาหารไทยและอียิปต์ที่รับประทานในเทศกาล 3) อาหารไทยและอียิปต์ที่รับประทานในโอกาสพิเศษ
อาหารที่รับประทานในกิจกรรมดังกล่าวมี 2 ชนิด ได้แก่ อาหารคาวและอาหารหวาน

4.1.2 การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร โดยใช้แนวคิดลำดับขั้นการปรับตัวทางวัฒนธรรม
ของรูเบนและสจิวัด (Ruben & Steward) (1998) มาศึกษา ได้แก่ 1) ขั้นตื่นตาตื่นใจกับวัฒนธรรม
ใหม่ (Honeymoon Stage) 2) ขั้นหงุดหงิดใจ (Frustration Stage) 3) ขั้นหาหนทางในการปรับตัว
(Readjustment Stage) 4) ขั้นที่สามารถหาทางออกให้กับการปรับตัวได้แล้ว (Resolution Stage)

4.1.3 ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร
ประเทศอียิปต์ ได้แก่ 1) พื้นฐาน ลักษณะส่วนบุคคล สิ่งที่ติดตัวหรือเตรียมไว้ล่วงหน้า 2)
สภาพแวดล้อมของประเทศเจ้าบ้าน 3) บทบาทสื่อมวลชน ศาสนา (เมตตา วิวัฒนานุกูล, 2559)

4.1.4 แนวทางที่เหมาะสมในการปรับตัวและการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทย
ที่ตั้งถิ่นฐานในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ได้แก่ การลดความไม่แน่ใจด้วยการเข้าใจวัฒนธรรมอื่น และ
การลดความกังวลใจด้วยการจัดการตอบสนองทางอารมณ์ของเราอย่างมีประสิทธิภาพ (Gudykunst
and Hammer, 1988)

4.2 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มเป้าหมาย

ขอบเขตด้านประชากรในการวิจัยครั้งนี้ คือ ชาวไทยที่ตั้งถิ่นฐานในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์
จำนวนประชากรมีจำนวนโดยประมาณ 2,600-2,700 คน ประกอบด้วยนักศึกษาไทยโดยประมาณ
2,500 คน ผู้ที่มาประกอบอาชีพและผู้พำนักถาวรจากการสมรสโดยประมาณ 200 คน (สถาน
เอกอัครราชทูต ณ กรุงไคโร, 2566)

ขอบเขตด้านกลุ่มเป้าหมายในการวิจัยครั้งนี้ คือ ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์
อย่างน้อยจำนวน 15 คน หรือจนกว่าข้อมูลจะอิ่มตัว ซึ่งกลุ่มเป้าหมายแบ่งเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

- 1) ผู้เชี่ยวชาญชาวไทยด้านอาหาร จำนวน 1 คน
- 2) ตัวแทนหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ อย่างน้อยจำนวน 2 คน
- 3) ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ จำนวน 12 คน โดยจำแนกออกเป็น 4 กลุ่ม

ย่อย ได้แก่

3.1) กลุ่มเจ้าของผู้ประกอบการนายจ้าง จำนวน 5 คน ประกอบด้วยเจ้าของ
ผู้ประกอบการนายจ้างร้านอาหารไทย จำนวน 4 คน และเจ้าของผู้ประกอบการนายจ้างร้านนวดแผน
ไทย จำนวน 1 คน

3.2) กลุ่มเซฟอาหารไทย จำนวน 3 คน ประกอบด้วยเซฟร้านอาหารไทยจำนวน 2 คน
และเซฟอิสระตามสั่งจำนวน 1 คน

3.3) กลุ่มหมอนวดสปา จำนวน 2 คน ประกอบด้วยหมอนวดสปาที่ทำงานในร้านนวดแผน
ไทยจำนวน 2 คน

3.4) กลุ่มแม่บ้านสะใภ้อียิปต์ จำนวน 2 คน คือผู้หญิงไทยที่สมรสกับผู้ชายชาวอียิปต์ และใช้ชีวิตในประเทศอียิปต์อย่างถาวร จำนวน 2 คน

4.3 ขอบเขตด้านเวลา

4.3.1 การศึกษาครั้งนี้กำหนดขอบเขตเวลาตั้งแต่ปีพ.ศ.2534 จนถึงปีพ.ศ.2567 ด้วยเหตุผลที่ในปีพ.ศ.2534 เริ่มมีชาวไทยเข้ามาเปิดธุรกิจร้านอาหารไทยในประเทศอียิปต์ และจ้างแรงงานข้ามชาติชาวไทยมาทำงานในประเทศอียิปต์

4.3.2 ขอบเขตด้านเวลาที่ทำการศึกษาวิจัย ตั้งแต่ ม.ค. ปีพ.ศ.2566 จนถึง ธ.ค. ปีพ.ศ. 2567

4.4 ขอบเขตด้านพื้นที่

ขอบเขตด้านพื้นที่ คือ กรุงไคโร ประเทศอียิปต์ เนื่องจาก 1) เป็นเมืองหลวงของประเทศอียิปต์ และกลุ่มเมืองนครที่ใหญ่ที่สุดในทวีปแอฟริกา โลกอาหรับ และตะวันออกกลาง 2) เป็นที่ตั้งหน่วยงานทางราชการของประเทศไทยประจำประเทศอียิปต์ ได้แก่ สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงไคโร 3) เป็นพื้นที่ที่มีประชากรหนาแน่นมากที่สุดในประเทศอียิปต์ ประเทศอียิปต์มีประชากร 107 ล้านคน ส่วนกรุงไคโรมีประชากร 22.6 ล้านคน (World Population Review, 2024) 4) เป็นแหล่งสำคัญของการจ้างงานในประเทศ 5) เป็นที่ประกอบกิจการและประกอบอาชีพหลักของชาวไทย 6) เป็นที่พำนักหลักของชาวไทย

5. นิยามศัพท์เฉพาะ

“วัฒนธรรมอาหาร” หมายถึง ธรรมเนียม วิธีการและประเพณีต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารที่คนในชุมชนหนึ่ง หรือสังคมหนึ่งยึดถือสืบต่อกันมาในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอน ทั้งการผลิตอาหาร การแสวงหาอาหาร การปรุงแต่งอาหาร การบริการอาหาร วิธีการกินอาหาร ตลอดจนกฎระเบียบข้อปฏิบัติ และความเชื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

“อาหารในวิถีชีวิต” หมายถึง อาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน อาหารที่รับประทานหรือใช้ในเทศกาล และโอกาสพิเศษ

“การปรับตัวทางวัฒนธรรม” หมายถึง กระบวนการที่บุคคลเรียนรู้เพื่อปรับเปลี่ยนรูปแบบชีวิตให้เข้ากับวัฒนธรรมใหม่จากวัฒนธรรมเดิม เมื่อเข้าสู่สังคมวัฒนธรรมใหม่ ย่อมต้องมีความตั้งเครียดที่ส่งผลต่อด้านร่างกายและจิตใจ และต้องเผชิญกับความหลากหลายทางวัฒนธรรม

“การผสมผสานทางวัฒนธรรม” หมายถึง กระบวนการของกลุ่มชนที่มีความแตกต่างกันด้านวัฒนธรรมมาอยู่ร่วมกันในพื้นที่เดียวกัน การรับเอาวัฒนธรรมของสังคมอื่นมาปฏิบัติ จนเกิดการ

เปลี่ยนแปลงแบบแผนวัฒนธรรมเดิมเป็นวัฒนธรรมใหม่ที่มีการผสมผสานกัน และกลายเป็น วัฒนธรรมใหม่ที่ปฏิบัติสืบทอดกันมา

“ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม” หมายถึง สาเหตุที่ก่อให้เกิดการ ผสมผสานทางวัฒนธรรม ได้แก่ 1) พื้นฐาน ลักษณะส่วนบุคคล สิ่งที่ดีตัวหรือเตรียมไว้ล่วงหน้า 2) สภาพแวดล้อมของประเทศเจ้าบ้าน 3) บทบาทสื่อมวลชน ศาสนา

“การย้ายถิ่นระหว่างประเทศ” หมายถึง การเคลื่อนย้ายของบุคคลโดยเป็นการเดินทาง ออกจากรัฐต้นทาง หรือรัฐที่เป็นถิ่นฐานโดยปกติของบุคคลนั้น เพื่อไปพำนักยังรัฐอื่นไม่ว่าจะเป็นการ ชั่วคราวหรือเป็นการถาวร โดยการย้ายถิ่นดังกล่าวนี้จะต้องเกิดขึ้นในลักษณะของการเดินทางข้าม พรมแดนรัฐ

“ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์” หมายถึง ชาวไทยที่อพยพย้ายถิ่นฐานเข้า มาพำนักใช้ชีวิตอยู่ในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ซึ่งเป็นแหล่งการค้ารังชีวิต แหล่งที่พัก และแหล่งงานใน ภาคอาชีพต่าง ๆ โดยอาศัยอยู่ร่วมกันเป็นกลุ่ม มีระบบสาธารณูปโภคและระบบสาธารณูปการรองรับ การอยู่อาศัยของชาวไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

6. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การวิจัยครั้งนี้สามารถนำข้อมูลการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไปเพิ่มพูนความรู้ด้าน การศึกษาการผสมผสานทางวัฒนธรรม และเป็นประโยชน์ต่อชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศ อียิปต์ และผู้ที่เตรียมตัวเดินทางมาประเทศอียิปต์ สามารถช่วยทำความเข้าใจกับอาหารใน ชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ และสามารถทราบอุปสรรคปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดจากความ แตกต่างทางวัฒนธรรมอาหาร ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ และผู้ที่เตรียมตัวเดินทางมา ประเทศอียิปต์สามารถนำผลการวิจัยที่ได้ในครั้งนี้เป็นแนวทางในการปรับตัวและการผสมผสานทาง วัฒนธรรมอาหาร เพื่อช่วยให้ชาวไทยสามารถใช้ชีวิตในประเทศอียิปต์ได้อย่างราบรื่นและมีความสุข

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาคำผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษาชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ผู้วิจัยได้ศึกษาความรู้ทั่วไป แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการศึกษาค้นคว้า โดยมีเนื้อหาต่าง ๆ ตามลำดับต่อไปนี้

1. ความรู้ทั่วไป

1.1 การย้ายถิ่น

1.1.1 ความหมายของการย้ายถิ่น

1.1.2 สาเหตุของการย้ายถิ่น

1.1.3 การตั้งถิ่นฐาน

1.2 วิถีชีวิตและวัฒนธรรม

1.2.1 ความหมายของวิถีชีวิต

1.2.2 รูปแบบการดำเนินชีวิต

1.2.3 ความหมายและองค์ประกอบของวัฒนธรรม

1.3 วัฒนธรรมอาหาร

1.3.1 วัฒนธรรมอาหารไทย

1.3.2 วัฒนธรรมอาหารอียิปต์

1.4 ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร

2. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร

2.1.1 ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร

2.1.2 องค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร

2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับวัฒนธรรมข้ามพรมแดน

2.2.1 การข้ามพรมแดนของวัฒนธรรม

2.2.2 โลกาภิวัตน์

2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการผสมผสานทางวัฒนธรรม

2.3.1 การปรับตัวทางวัฒนธรรม

2.3.2 การผสมผสานทางวัฒนธรรม

3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
 - 3.1 งานวิจัยที่เกี่ยวกับการย้ายถิ่น
 - 3.2 งานวิจัยที่เกี่ยวกับวิถีชีวิต
 - 3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร
 - 3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวกับการผสมผสานทางวัฒนธรรม
 - 3.4.1 การปรับตัวทางวัฒนธรรม
 - 3.4.2 การผสมผสานทางวัฒนธรรม
 - 3.4.3 การผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร
4. บริบทของพื้นที่
5. กรอบแนวคิดในการวิจัย

1. ความรู้ทั่วไป

งานวิจัยครั้งนี้ได้ทบทวนความรู้ทั่วไปที่เกี่ยวกับการย้ายถิ่น วิถีชีวิตและวัฒนธรรม และวัฒนธรรมอาหาร เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่น

1.1 การย้ายถิ่น

ผู้วิจัยได้ทบทวนความรู้ทั่วไปที่เกี่ยวกับการย้ายถิ่น โดยแยกออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ความหมายของการย้ายถิ่น สาเหตุของการย้ายถิ่น และการตั้งถิ่นฐาน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.1.1 ความหมายของการย้ายถิ่น

องค์การระหว่างประเทศเพื่อการโยกย้ายถิ่นฐาน (International Organisation for Migration : IOM) อธิบายความหมายของการย้ายถิ่นว่าเป็นกระบวนการของการเคลื่อนย้ายที่เกิดขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการเคลื่อนย้ายข้ามพรมแดนรัฐ หรือเป็นการเคลื่อนย้ายภายในรัฐ โดยกระบวนการที่เกิดขึ้นนี้ เป็นการเคลื่อนที่ของประชากรที่ครอบคลุมการเดินทางทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นการเคลื่อนย้ายระยะยาว หรือระยะสั้น ไม่ว่าจะมียุทธศาสตร์ประกอบของการเคลื่อนย้ายอย่างไร หรือด้วยสาเหตุใด การเคลื่อนที่ที่เกิดขึ้นนี้ ล้วนเป็นกระบวนการที่เรียกว่าการย้ายถิ่นทั้งสิ้น (World Migration Report 2020, IOM)

สากล สติตวิทยานันท์ (2532, p. 46-47) อาจารย์จากคณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้เขียนหนังสือเรื่อง ภูมิศาสตร์ชนบท โดยกล่าวว่า การย้ายถิ่น หมายถึง การเคลื่อนย้ายของประชากรในการเปลี่ยนที่อยู่อาศัยจากชุมชนหนึ่งไปยังอีกชุมชนหนึ่ง ในระยะเวลา

หนึ่ง ทำให้ประชากรในท้องถิ่นหนึ่งลดลงและไปเพิ่มในอีกชุมชนหนึ่ง การย้ายถิ่นแบ่งเป็นประเภทใหญ่ ๆ ได้ 2 ประเภท ได้แก่ การย้ายถิ่นภายในประเทศ และการย้ายถิ่นระหว่างประเทศ

พันธ์ทิพย์ จงไกรย (2556) อาจารย์จากภาควิชาภูมิศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้เขียนหนังสือเรื่อง ภูมิศาสตร์การตั้งถิ่นฐาน โดยกล่าวถึง การย้ายถิ่น ว่าโดยปกติ การย้ายถิ่นจะเกิดขึ้นเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงของปัจจัยกระตุ้นให้เกิดการย้ายถิ่น อันเป็นผลเนื่องมาจากระดับความพอใจของบุคคลต่อสถานที่ (Place utility) เปลี่ยนแปลง โดยอาจเป็นไปได้ทั้งในแง่ของการมีระดับความพอใจในถิ่นฐานเดิมลดน้อยลง หรือมีความปรารถนาในการย้ายถิ่นเนื่องมาจากความดึงดูดของแหล่งตั้งถิ่นฐานแห่งใหม่ ในบางกรณี ผู้ย้ายถิ่นตัดสินใจในการย้ายถิ่นไปยังสถานที่แห่งใหม่โดยพิจารณาจากบทเรียนหรือประสบการณ์จากผู้อื่น หากพิจารณาปัจจัยที่ควบคุมหรือมีผลต่อการย้ายถิ่นโดยแยกออกเป็นปัจจัยดึงดูดให้เกิดการย้ายถิ่นเข้าไปยังแหล่งตั้งถิ่นฐานแห่งใหม่ และปัจจัยผลักดันให้เกิดการย้ายถิ่นออกจากแหล่งตั้งถิ่นฐานเดิม

Lee (1966, pp. 47-57) นักประชากรที่มีชื่อเสียงทางด้านการศึกษาอพยพย้ายถิ่นชาวอเมริกัน ได้ให้ความหมายของการย้ายถิ่นว่า หมายถึง การเปลี่ยนแปลงที่อยู่อาศัยโดยถาวรหรือกึ่งถาวรไม่ว่าจะในระยะใกล้หรือไกล และเกี่ยวข้องกับถิ่นต้นทาง ถิ่นปลายทาง อุปสรรคและปัจจัยส่วนบุคคล โดยได้พยายามพัฒนากรอบการวิเคราะห์เกี่ยวกับปริมาณการย้ายถิ่น กระแสการย้ายไปและย้ายกลับ และคุณลักษณะของผู้ย้ายถิ่นขึ้นมา

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า การย้ายถิ่น หมายถึง การเคลื่อนย้ายของบุคคลโดยเป็นการเดินทางออกจากถิ่นต้นทางไปพำนักยังถิ่นอื่นไม่ว่าจะเป็นการชั่วคราวหรือเป็นการถาวร และไม่ว่าปลายทางจะอยู่ในระยะใกล้หรือไกล การย้ายถิ่นจะเกิดขึ้นเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงของปัจจัยกระตุ้นให้เกิดการย้ายถิ่นออกในถิ่นต้นทางและการย้ายถิ่นเข้าไปในปลายทาง

1.1.2 สาเหตุของการย้ายถิ่น

Lee (1966) ได้พิจารณากรอบแนวคิด (Framework) โดยกำหนดว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจย้ายถิ่น ประกอบด้วย

1) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับถิ่นต้นทาง (Origin) พื้นที่ต้นทางมีทั้งปัจจัยที่ดึงดูดให้คนอยู่อาศัยในพื้นที่เดิม และปัจจัยผลักดันให้ออกจากพื้นที่ แต่ส่วนใหญ่มักเป็นปัจจัยทางด้านลบที่ผลักดันให้เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงาน เนื่องจากมีความเชื่อว่าสถานที่แห่งใหม่จะช่วยยกระดับฐานะทางเศรษฐกิจและสังคมให้ดีกว่าเดิม ปัจจัยผลักดันในถิ่นต้นทาง ได้แก่ การมีทรัพยากรธรรมชาติน้อยลง การถูกกีดกันเกี่ยวกับเชื้อชาติ ศาสนา ปัญหาการว่างงาน ปัญหาความยากจน ปัญหาภัยธรรมชาติ เป็นต้น

2) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับถิ่นปลายทาง (Destination) มักเป็นปัจจัยที่มีส่วนโน้มน้าวหรือดึงดูดให้เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานออกจากถิ่นเดิม โดยทั่วไปมักจะมีลักษณะในทางบวกเป็นแรงจูงใจ

ในโอกาสทางเศรษฐกิจและสังคมที่ดีกว่า ได้แก่ การมีโอกาสที่จะได้ทำงานตามความสามารถหรือความถนัดของตนเอง การได้ค่าตอบแทนที่สูงกว่า การแสวงหาโชค การเคลื่อนย้ายเพื่อไปจับจองที่ดินทำกิน ย้ายเพราะมีปริมาณการจ้างงานที่สูงกว่าถิ่นต้นทาง ย้ายตามครอบครัว คู่ครองหรือเพื่อนที่ย้ายไปก่อนแล้ว

3) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับอุปสรรคระหว่างกลาง (Intervening) อุปสรรคต่าง ๆ นั้นมักมีมากมายแตกต่างกันไป โดยทั่วไปอาจหมายถึงค่าใช้จ่ายในการเดินทาง อุปสรรคจากสัมภาระที่นำติดตัวมาด้วย ความลำบากในการเดินทาง ตลอดจนปัญหาในการปรับตัวเข้ากับถิ่นที่อยู่ใหม่ การตัดสินใจเคลื่อนย้ายถิ่นนั้นและการเลือกทิศทางในการเคลื่อนย้าย ย่อมขึ้นอยู่กับการประเมินผลดีผลเสียอันจะเกิดจากการเคลื่อนย้ายแรงงานด้วย

4) ปัจจัยส่วนบุคคล (Personal factors) การย้ายถิ่นของบุคคลเกิดจากการตัดสินใจส่วนบุคคล ซึ่งอาจเป็นผลมาจากความอ่อนไหวส่วนตัว ความฉลาดเฉลียว การตระหนักรู้ถึงเงื่อนไขต่าง ๆ นำไปสู่การประเมินสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในถิ่นเดิม รวมทั้งความรู้ ในเหตุการณ์ต่าง ๆ ในถิ่นใหม่ พร้อมทั้งขึ้นอยู่กับ การติดต่อสื่อสารส่วนบุคคล หรือแหล่งข้อมูลข่าวสารต่าง ๆ ที่ได้รับ นอกจากนี้บุคลิกภาพของผู้ย้ายถิ่นก็มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงที่อยู่เช่นเดียวกัน

E.G. Ravenstein (1885) ได้เสนอแนวคิดตัวแบบปัจจัยผลักดันและปัจจัยดึงดูด (push and pull factors) ใน “กฎแห่งการย้ายถิ่น” (The laws of migration) ว่า 1) เมื่อระยะทางเพิ่มมากขึ้น จำนวนผู้ย้ายถิ่นจะน้อยลง 2) ผู้ย้ายถิ่นที่อยู่ใกล้จะย้ายเข้าสู่ศูนย์กลางในขณะที่ผู้ที่อยู่ห่างออกไปจะย้ายเข้ามาแทนที่ 3) กระแสการย้ายถิ่นแต่ละสายจะมีการย้ายถิ่นย้อนกลับเสมอ 4) ผู้ที่อาศัยอยู่เขตเมืองมีการย้ายถิ่นน้อยกว่าผู้ที่อาศัยอยู่ในเขตชนบท 5) การพัฒนาเทคโนโลยีจะทำให้ปริมาณการย้ายถิ่นเพิ่มสูงขึ้น 6) สภาพเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดการย้ายถิ่น 7) ในระยะทางไกล ๆ จำนวนผู้หญิงจะมีการย้ายถิ่นมากกว่าผู้ชาย

Lee (1966) ได้พัฒนาแนวคิดการย้ายถิ่นจากแนวคิดของ E.G. Ravenstein แนวคิดตัวแบบปัจจัยผลักดันและปัจจัยดึงดูดตั้งอยู่บนสมมติฐานที่ว่า การย้ายถิ่นเกิดขึ้นจากการประเมินผลได้และผลเสียที่จะเกิดขึ้นโดยปัจเจกบุคคลต่อการย้ายถิ่นโดยพิจารณาจากสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อจิตใจสองส่วนด้วยกัน ได้แก่

1) ปัจจัยผลักดัน (push factors) คือปัจจัยที่พิจารณาจากภาวะหรือเงื่อนไขของถิ่นฐานหรือพื้นที่ต้นทางของผู้ย้ายถิ่น ซึ่งเป็นปัจจัยที่ส่งผลในเชิงลบ ผู้ย้ายถิ่นต้องการหนีจากสภาวะอันแร้นแค้นทุกข์ยาก ไม่พึงปรารถนาในท้องถิ่นเดิม เช่น ความยากจน การว่างงาน การไม่มีที่ดินทำมาหากิน แรงกดดันทางการเมือง การมีสถานะทางสังคมต่ำ ภัยพิบัติทางธรรมชาติ ความขัดแย้งทางด้านเชื้อชาติและชนชั้น เป็นต้น ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ส่งผลต่อผู้ย้ายถิ่นให้โยกย้ายออกจากถิ่นฐานของตนเพื่อเดินทางไปสู่สภาวะที่คาดหวังว่าดีกว่าสภาพที่เป็นอยู่

2) ปัจจัยดึงดูด (pull factors) คือปัจจัยที่พิจารณาจากภาวะหรือเงื่อนไขของจุดหมายปลายทางที่ผู้ย้ายถิ่นจะเดินทางไป ซึ่งเป็นปัจจัยที่ส่งผลในเชิงบวก จุดหมายปลายทางมีลักษณะสามารถดึงดูด ชักจูงให้ย้ายไป เช่น มีอัตราค่าจ้างสูงกว่าต้นทาง มีระบบสวัสดิการ การมีสภาพความเป็นอยู่และมาตรฐานการครองชีพดีกว่าต้นทาง การมีนโยบายรัฐที่ดี เป็นต้น ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ถือว่าเป็นสถานะและเงื่อนไขที่จูงใจให้บุคคลย้ายถิ่นฐานไปยังที่แห่งนั้น

ตามทัศนะของ Lee การที่บุคคลจะตัดสินใจย้ายถิ่นนั้น นอกจากปัจจัยผลักดันและปัจจัยดึงดูด (push and pull factors) แล้ว ก็ยังขึ้นอยู่กับ การประเมินข้อดีและข้อเสียของเขตที่อาศัยอยู่ และเขตที่จะย้ายเข้า ซึ่งบุคคลจะตัดสินใจย้ายถิ่นก็ต่อเมื่อประเมินแล้วพบว่าข้อดีหรือข้อได้เปรียบนั้นมากกว่าข้อเสีย ทั้งนี้เงื่อนไขดังกล่าวแม้จะจำเป็นแต่ก็ยังไม่เพียงพอที่จะทำให้ผู้ย้ายถิ่นนั้นย้ายไปถึงยังปลายทางได้ กล่าวคือผู้ย้ายถิ่นจะต้องสามารถเอาชนะอุปสรรคต่าง ๆ ที่ขัดขวางไว้ด้วย ซึ่งเงื่อนไขนี้จะเป็นตัวกำหนดปริมาณการย้ายถิ่นว่าจะสามารถมีผู้ย้ายถิ่นได้มากน้อยเพียงใด โดยบุคคลแต่ละบุคคลจะมีความสามารถในการเอาชนะอุปสรรคได้ไม่เหมือนกัน Lee กล่าวว่าการตัดสินใจย้ายถิ่นบางครั้งไม่จำเป็นต้องมีเหตุผลโดยสมบูรณ์ บางคนอาจต้องย้ายโดยไม่มีโอกาสได้ตัดสินใจเลย เช่น กรณีเด็กต้องย้ายตามบิดามารดา ภรรยาต้องย้ายตามสามี เป็นต้น

จากการสำรวจการย้ายถิ่นของประชากร พ.ศ. 2565 (2566) พบว่า สำหรับสาเหตุหลักของการย้ายถิ่นนั้น ผู้ย้ายถิ่นที่ย้ายถิ่นด้วยสาเหตุด้านการงาน เช่น หางานทำ หน้าที่การงาน หรือต้องการเปลี่ยนงาน มีจำนวนมากที่สุด 2.81 แสนคน (ร้อยละ 34.8) รองลงมา คือ ด้านครอบครัว เช่น ติดตามคนในครอบครัว และทำกิจการครอบครัวจำนวน 1.67 แสนคน (ร้อยละ 20.7) และด้านอื่น ๆ เช่น ย้ายที่อยู่อาศัย กลับภูมิลำเนา ศึกษาต่อ เป็นต้น จำนวน 3.60 แสนคน (ร้อยละ 44.5) ตามลำดับ

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า เนื่องจากการกระจายของทรัพยากรบนพื้นโลกและโอกาสในการประกอบอาชีพไม่เท่าเทียมกัน ทำให้เกิดปรากฏการณ์การย้ายถิ่นเพื่อแสวงหาชีวิตที่ดีกว่าเมื่อก่อน เนื่องจากระดับความพอใจในถิ่นฐานเดิมลดน้อยลง และได้รับความดึงดูดของแหล่งตั้งถิ่นฐานแห่งใหม่ การย้ายถิ่นจะเป็นไปตามความปรารถนาของผู้ย้ายถิ่นแต่ละคน การที่บุคคลจะตัดสินใจย้ายถิ่นนั้น มีทั้งปัจจัยดึงดูดและปัจจัยผลักดัน และยังขึ้นอยู่กับ การประเมินข้อดีและข้อเสียของเขตที่อาศัยอยู่ และเขตที่จะย้ายเข้า ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ก็จะมีปัจจัยผลักดันและปัจจัยดึงดูด การประเมินข้อดีและข้อเสียของกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ในการตัดสินใจย้ายถิ่น ปัจจัยผลักดัน ได้แก่ การว่างงาน ความยากจน ความขัดแย้งในสังคม เป็นต้น ปัจจัยดึงดูด ได้แก่ อียิปต์มีอัตราค่าจ้างสูงกว่าที่ไทย ค่าครองชีพอียิปต์ต่ำกว่าไทย เป็นต้น

1.1.3 การตั้งถิ่นฐาน

นำวัลย์ กิจรัชกุล (2528) อาจารย์จากคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากรได้เขียนหนังสือเรื่อง ภูมิศาสตร์การตั้งถิ่นฐาน (Settlement Geography) โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับ การตั้งถิ่นฐาน (settlement) หมายถึง การสร้างที่อยู่อาศัยของมนุษย์ โดยอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม เป็นหมู่บ้าน และเป็นเมือง ในการตั้งถิ่นฐานจะมีส่วนประกอบที่สำคัญคือ คน และพื้นที่ ส่วนประกอบสำคัญรองลงมาคือ การติดต่อระหว่างกันและกัน การใช้บริการต่าง ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของคนในกลุ่มชนนั้น ๆ การที่มนุษย์ย้ายเข้าไปในดินแดนใหม่ด้วยเหตุผล ไม่ว่าจะเป็นเหตุผลด้านเศรษฐกิจ สังคม ศาสนา การอพยพอาจจะมีทั้งในประเทศและระหว่างประเทศ

ในหนังสือเรื่อง การตั้งถิ่นฐานมนุษย์: ทฤษฎีและแนวปฏิบัติ อาจารย์ฉัตรชัย พงศ์ประยูร (2536) จากภาควิชาภูมิศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้ให้ความหมายของการตั้งถิ่นฐานมนุษย์ว่า หมายถึง การบุกเบิกและการเข้าไปอยู่อาศัยครอบครองพื้นที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของผิวโลกที่ไม่มีผู้ใดอาศัยมาก่อน ทั้งนี้ ความซับซ้อนของรูปแบบและขนาดของแหล่งตั้งถิ่นฐานจะแตกต่างกันออกไป ตั้งแต่การตั้งถิ่นฐานอย่างโดดเดี่ยว ไปจนถึงการรวมตัวกันอยู่เป็นหมู่บ้าน หรือเป็นเมือง อนึ่ง หน่วยการตั้งถิ่นฐาน ถือเป็น การแสดงออกถึงการจัดการพื้นที่ของมนุษย์ในรูปของอาคารบ้านเรือน ถนน หนทาง และการใช้ที่ดิน ตลอดจนผลกระทบที่การตั้งถิ่นฐานของมนุษย์มีต่อสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ

พันธ์ทิพย์ จงไกรย (2556) อาจารย์จากภาควิชาภูมิศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้เขียนหนังสือเรื่อง ภูมิศาสตร์การตั้งถิ่นฐาน โดยกล่าวถึงความหมายของการตั้งถิ่นฐานว่า การตั้งถิ่นฐานมนุษย์เป็นเรื่องของกิจกรรมบนพื้นที่ของมนุษย์ในการตั้งบ้านเรือนเพื่อการอยู่อาศัยอย่างถาวร โดยอาจจะเป็นการตั้งถิ่นฐานแบบโดดเดี่ยวหรือรวมกันเป็นชุมชนขนาดต่าง ๆ ก็ได้ ทั้งนี้ การตั้งถิ่นฐานมนุษย์มีความหมายในเชิงระบบที่ครอบคลุมถึงการพัฒนาระบบโครงสร้างพื้นฐานที่รองรับการอยู่อาศัยของมนุษย์ ไม่ว่าจะเป็นระบบสาธารณูปโภค อันได้แก่ ถนน ไฟฟ้า ประปา การระบายน้ำ ฯลฯ หรือระบบสาธารณูปการ ได้แก่ สถาบันการศึกษา ศาสนสถาน สวนสาธารณะ ฯลฯ ทั้งนี้ การตั้งถิ่นฐานมนุษย์มีความเป็นพลวัต นั่นคือ มีการเปลี่ยนแปลงในเชิงขนาดและโครงสร้างภายในแหล่งตั้งถิ่นฐานได้ตลอดเวลา

Walter Doshler (1964) กล่าวว่า การตั้งถิ่นฐานเหมือนกับการกำหนดยุทธศาสตร์ การตั้งถิ่นฐานมักตั้งอยู่ในบริเวณใกล้จุดตัดของถนนสองสายหรือมากกว่า อาจเป็นเส้นทางค้าขาย และการติดต่อสื่อสารเป็นสิ่งสำคัญในการตั้งชุมชน นอกจากนี้ การตั้งถิ่นฐานมักตั้งอยู่ใกล้กับความ ต้องการของชุมชน เช่น พื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์

Haggett (1965) นักวิชาการจากคณะภูมิศาสตร์ มหาวิทยาลัยบริสตอล (the School of Geographical Sciences, University of Bristol) กล่าวว่า การตั้งถิ่นฐานเป็นการแสดงออกถึง

การยึดครองพื้นผิวโลกของมนุษย์อย่างเป็นรูปธรรม หมายความว่า มนุษย์ได้ประกอบอาชีพต่าง ๆ เช่น เกษตรกรรม การทำไม้ การทำเหมืองแร่ การประมง การคมนาคม การพาณิชย์ เป็นต้น เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มคน ซึ่งกิจกรรมทั้งหมดนี้ล้วนเกิดขึ้นบนพื้นผิวโลก

Peter Anthony, Daniel, Michael Francis, Hopkinson, and Tim. Smith (1989) กล่าวว่า การตั้งถิ่นฐานเป็นการสร้างสถานที่ซึ่งผู้คนอาศัยอยู่และดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ มากมาย เช่น การค้า การผลิต การป้องกัน เป็นต้น

ส่วนสถาปนิกและนักวางผังเมืองชาวกรีก Constantinos Apostolou Doxiadis (1975) ได้อธิบายในหนังสือ “การดำเนินการเพื่อการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์” (Action for Human Settlements) ว่า กล่าวถึงการตั้งถิ่นฐานไว้ว่า การตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ หมายถึง การจัดรูปแบบพื้นที่ของมนุษย์เพื่อการอยู่อาศัยและการยกระดับความเป็นอยู่ให้ดีขึ้นตามลำดับการที่จะเข้าใจ การตั้งถิ่นฐานมนุษย์นั้นจะต้องอาศัยมิติแห่งเวลาและสถานที่ และอธิบายว่า การตั้งถิ่นฐานของมนุษย์นั้นต้องประกอบด้วยองค์ประกอบ 5 ประการที่มีความสัมพันธ์อย่างแน่นแฟ้น คือ

- 1) ธรรมชาติ (Nature) เป็นองค์ประกอบแรกของการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ อันได้แก่ สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ที่ดิน แหล่งน้ำ พืชพรรณ สัตว์ เป็นต้น การตั้งถิ่นฐานในระยะแรกของมนุษย์จะตั้งในแหล่งที่มีดินเหมาะสมต่อการเพาะปลูก มีน้ำที่เพียงพอและภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการดำรงชีวิต
- 2) คน (Man or Anthropos) โดยพิจารณาในด้านตัวบุคคล ซึ่งจะเกิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อตอบสนองความต้องการทางด้านต่าง ๆ ในการดำรงชีวิต ได้แก่ ความต้องการทางด้านชีวภาพ เช่น อากาศ อุณหภูมิ ที่ว่าง เป็นต้น และความต้องการทางด้านอารมณ์ความรู้สึก เช่น ความมั่นคงปลอดภัย ความสวยงาม
- 3) สังคม (Society) เป็นกิจกรรมที่เกิดจากการรวมกลุ่มของคนที่จะเกิดขึ้นเมื่อมีการตั้งถิ่นฐาน ได้แก่ การพบประสังสรรค์ การบ่งชนชั้นทางสังคม โครงสร้างทางวัฒนธรรม การพัฒนาทางเศรษฐกิจ การศึกษา สุขภาพอนามัย กฎหมาย และบริหาร เป็นต้น
- 4) โครงสร้างการอยู่อาศัย (Shell) การศึกษาด้านโครงสร้างการอยู่อาศัยไม่ได้พิจารณาเฉพาะพื้นที่ที่เป็นบ้านเรือนเท่านั้น แต่จะมองในแง่ของความมั่นคงและปลอดภัยในการอยู่อาศัย ได้แก่ ที่พักอาศัย บริการของชุมชน (โรงเรียน โรงพยาบาล) ตลาดและศูนย์กลางการค้า สิ่งอำนวยความสะดวกในดำนันทนาการ (โรงหนัง พิพิธภัณฑ์ สนามกีฬา) ศูนย์กลางทางการเมือง สถานีขนส่ง เป็นต้น
- 5) โครงข่ายความเชื่อมโยง (Network) เป็นระบบที่เกิดจากทั้งธรรมชาติและมนุษย์ สร้างขึ้นเพื่ออำนวยความสะดวกในการอยู่อาศัยและการทำกิจกรรมของมนุษย์ โครงข่ายจะต้องตั้งอยู่

บนพื้นฐานของเทคโนโลยีระดับนานาชาติและเทคโนโลยีระดับท้องถิ่น ได้แก่ ระบบการขนส่ง ไฟฟ้า ประปา ระบบการสื่อสาร การระบายน้ำ เป็นต้น

โดยองค์ประกอบทั้ง 5 ประการจะดำเนินไปเป็นระบบบนพื้นฐานของปัจจัย 5 ประการ คือ ในด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมืองการปกครอง เทคโนโลยี และวัฒนธรรม ซึ่งระบบดังกล่าวนี้ไม่หยุดนิ่งและมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา

ด้วยความแตกต่างของสภาพแวดล้อมทางกายภาพ ประวัติความเป็นมาและโครงสร้างในอดีตของแหล่งตั้งถิ่นฐาน ความต้องการในปัจจัยพื้นฐานของมนุษย์ และระดับของเทคโนโลยีที่มีความแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่และช่วงเวลา ส่งผลให้ลักษณะของการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ในส่วนต่างๆ ของโลกแตกต่างกันออกไป นำพวัลย์ กิจรักษ์กุล (2528) ได้กล่าวว่า โดยทั่วไป การตั้งถิ่นฐานของมนุษย์แบ่งออกเป็น 3 ลักษณะ ได้แก่

1) การตั้งถิ่นฐานแบบชั่วคราว (Temporary settlement) เป็นการตั้งถิ่นฐานช่วงเวลาสั้น ๆ เวลาใดเวลาหนึ่ง และจะเคลื่อนย้ายไปตั้งถิ่นฐานบริเวณอื่นต่อไป การตั้งถิ่นฐานในลักษณะนี้ต้องเร่ร่อนไปตามแหล่งที่มีทรัพยากรธรรมชาติที่เอื้อแก่การดำรงชีวิต เช่น ป่าไม้ สัตว์ป่า พืชพันธุ์ แหล่งน้ำ เป็นต้น ซึ่งผลจากการตั้งถิ่นฐานแบบชั่วคราวนี้ ทำให้กลุ่มชนเหล่านี้ไม่สามารถรวมตัวเป็นกลุ่มชนขนาดใหญ่ได้ เนื่องจากความยากลำบากในการเดินทางเข้าถึงและขาดแคลนระบบสาธารณูปโภคสาธารณูปการ ผู้ตั้งถิ่นฐานจึงมีการรวมตัวเป็นกลุ่มขนาดเล็กเพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้ายหากประสบปัญหาจากความไม่เพียงพอของแหล่งอาหาร

กลุ่มชนที่มีการตั้งถิ่นฐานชั่วคราวมักจะประกอบอาชีพง่าย ๆ เพียงเพื่อหาอาหารบริโภคให้เพียงพอในชีวิตประจำวันเท่านั้น เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาชีพก็เป็นแบบง่าย ๆ การประกอบอาชีพส่วนใหญ่จะเป็นอาชีพเบื้องต้นที่ไม่สลับซับซ้อน โดยมีอาชีพที่สำคัญ คือ การเก็บของป่าและล่าสัตว์ (Gathering and Hunting) และการเลี้ยงสัตว์แบบเร่ร่อน (Nomadic Herding)

2) การตั้งถิ่นฐานแบบกึ่งถาวร (Semi-permanent settlement) เป็นการตั้งถิ่นฐานเพื่ออยู่อาศัยและประกอบอาชีพการเพาะปลูก โดยวิธีการโค่นป่า ถางและเผาป่า เพื่อนำพื้นที่มาใช้ในการเพาะปลูก 2-5 ปี วิธีการเพาะปลูกและการเก็บเกี่ยวใช้วิธีง่าย ๆ ใช้แรงคนไม่มีการใช้เครื่องจักรช่วย รวมทั้งไม่มีการปลูกพืชหมุนเวียนเพื่อรักษาความอุดมสมบูรณ์ของดิน ไม่มีการใส่ปุ๋ยเพื่อเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ให้กับดิน ผลที่ตามมาคือ ทำให้ความอุดมสมบูรณ์ของดินลดลงอย่างรวดเร็ว การปลูกพืชจึงไม่ได้ผลหรือได้ไม่คุ้มค่า ชนกลุ่มนี้จะอพยพย้ายถิ่นที่อยู่อาศัยใหม่ โดยหาพื้นที่ใหม่ที่สามารถจะใช้ในการเพาะปลูกต่อไป

ลักษณะของการตั้งถิ่นฐานของชนกลุ่มนี้ แม้จะมีระยะเวลาในการอยู่อาศัยที่ยาวนานกว่ากลุ่มแรก แต่ยังคงมีการเคลื่อนย้ายไปตั้งถิ่นฐานในพื้นที่แห่งใหม่ เมื่อพื้นที่แห่งเดิมหมดความอุดม

สมบูรณ์ จึงจัดเป็นการตั้งถิ่นฐานแบบกึ่งถาวร ซึ่งลักษณะนี้เรียกว่าการทำไร่เลื่อนลอย (Shifting Cultivation)

3) การตั้งถิ่นฐานแบบถาวร (Sedentary or permanent settlement) เป็นการตั้งถิ่นฐานที่อยู่เป็นหลักแหล่งแน่นอน โอกาสในการเคลื่อนย้ายมีน้อย หรือเกือบไม่มี ลักษณะของการตั้งถิ่นฐานเป็นแบบรวมกลุ่มอยู่ในบริเวณที่มีสภาพแวดล้อมที่เอื้ออำนวยความสะดวกต่อการอยู่อาศัยและการประกอบอาชีพ ในอดีต ปัจจัยทางธรรมชาติมีอิทธิพลต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ แหล่งตั้งถิ่นฐานที่เป็นต้นกำเนิดแห่งอารยธรรมโลกล้วนพบในบริเวณลุ่มแม่น้ำสายสำคัญของโลกหรือริมฝั่งทะเล

Glenn Thomas Trewartha (1969) ได้กล่าวว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตั้งถิ่นฐานมี 3 ประการ ได้แก่ 1) ปัจจัยทางสภาพภูมิศาสตร์ ถือเป็นปัจจัยที่กำหนดความเหมาะสมสำหรับการเป็นถิ่นที่อยู่อาศัยของมนุษย์ ซึ่งมนุษย์อาจพิจารณาจากสิ่งเหล่านี้ เช่น สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ดิน แร่ธาตุ แหล่งน้ำ และที่กำบังภัย เป็นต้น 2) ปัจจัยทางเศรษฐกิจ เป็นปัจจัยที่มักคู่กับการตั้งถิ่นฐาน และมีอิทธิพลต่อการขยายตัวเป็นเมืองต่อในอนาคต ได้แก่ การอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบ บริเวณที่เส้นทางคมนาคมตัดกัน หรือบริเวณที่ตั้งโรงงานอุตสาหกรรม 3) ปัจจัยด้านวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี ตลอดจนความเชื่อของแต่ละชุมชน ปัจจัยเหล่านี้มีผลต่อทัศนคติในการเลือกทำเลที่ตั้งถิ่นฐานที่แตกต่างกันด้วย

จิตราญส์ พฤกษ์ภัทรกุล (2546) กล่าวว่า เหตุผลการเลือกตั้งถิ่นฐาน มีดังนี้ 1) ปัจจัยทางภูมิศาสตร์ ได้แก่ แหล่งน้ำ โครงสร้าง และระดับความสูงของพื้นที่ ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและสภาพ ภูมิอากาศ 2) ปัจจัยทางเศรษฐกิจ ได้แก่ การเกษตรกรรม การพาณิชย์ และอุตสาหกรรม และ 3) ปัจจัยทางวัฒนธรรม ได้แก่ ภาษา ศาสนา และการเมือง

นำวัลย์ กิจรัชกุล (2528) กล่าวว่า เหตุผลการเลือกตั้งถิ่นฐานนั้นแตกต่างกัน มีดังนี้ 1) อิทธิพลด้านสภาพธรรมชาติ 1.1 แหล่งน้ำ น้ำเป็นสิ่งสำคัญลำดับแรกในการเลือกที่ตั้งถิ่นฐาน เนื่องจากน้ำเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีพ ทั้งใช้ในการอุปโภค บริโภค อีกทั้งยังใช้เป็นเส้นทางคมนาคมอีกด้วย ดังนั้นเมื่อมีชุมชนมักมีแหล่งน้ำเสมอ ไม่ว่าจะเป็นอดีตหรือปัจจุบันจะพบชุมชนอยู่ใกล้ริมน้ำเสมอ

1.2 ดิน ดินที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูกเพื่อการดำรงชีพ ดังนั้นการเลือกพื้นที่ที่ตั้งถิ่นฐานจึงต้องเลือกดินที่เหมาะสมแก่การเกษตร นอกจากนี้บริเวณที่เหมาะสมกับทุ่งก็สำคัญต่อการทำปศุสัตว์เช่นกัน

1.3 สภาพภูมิประเทศ จะประกอบไปด้วยหลายรูปแบบ เช่น ที่ราบลุ่มแม่น้ำ ที่ราบดินดอนสามเหลี่ยมแม่น้ำ ที่ราบฝั่งทะเล เป็นต้น

1.4 ภูมิอากาศ จะประกอบไปด้วย ความร้อนจากดวงอาทิตย์ อุณหภูมิ ปริมาณน้ำฝน

1.5 ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นปัจจัยหนึ่งที่มีอิทธิพลในการดึงดูดให้มีการตั้งถิ่นฐานอย่างหนาแน่น และเป็นการตั้งถิ่นฐานถาวร เช่น แร่ธาตุ เชื้อเพลิง โดยทรัพยากรนั้นจะต้องมีคุณภาพและมีปริมาณเพียงพอต่อการลงทุนในเชิงเศรษฐกิจ

1.6 ละติจูด ปรากฏว่าซีกโลกเหนือมีการตั้งถิ่นสร้อยละ 90 และซีกโลกใต้จะมีการตั้งถิ่นฐานเพียงร้อยละ 10

1.7 ระดับความสูง มีผลต่อการตั้งถิ่นฐาน โดยร้อยละ 80 ของประชากรจะตั้งถิ่นฐานสูงไม่เกิน 500 เมตร จากระดับน้ำทะเล เพราะบริเวณที่มีความสูงมากจะมีผลต่ออุณหภูมิ ความกดอากาศและระบบทางเดินหายใจของมนุษย์

1.8 บริเวณที่กำบัง เป็นอีกบริเวณหนึ่งที่มีปัจจัยในการกำหนดให้เกิดการตั้งถิ่นฐาน เพราะคำนึงถึงความปลอดภัยจากธรรมชาติ เช่น ลมพายุ พายุหิมะ น้ำท่วม การตั้งถิ่นฐานที่อาศัยแหล่งที่กำบัง ได้แก่ ภูเขา หุบเขา อ่าว แนวไม้

2) อิทธิพลด้านกิจกรรมทางเศรษฐกิจ

2.1 การเกษตร การตั้งถิ่นฐานอาจเกิดขึ้นจากการรวมกลุ่มกัน หรือตั้งถิ่นฐานแบบกระจายขึ้นอยู่กับความแตกต่างของประเภทการเกษตร ซึ่งกิจกรรมทางการเกษตรที่จะนำมาพิจารณาเกี่ยวกับการตั้งถิ่นฐาน ได้แก่ การเพาะปลูก (การทำไร่ ทำสวน) การเลี้ยงสัตว์

2.2 การอุตสาหกรรม เป็นปัจจัยหนึ่งที่ดึงดูดให้มีการตั้งถิ่นฐานอย่างหนาแน่น เพราะโรงงานอุตสาหกรรมต้องการแรงงานเป็นจำนวนมาก

2.3 การค้า การตั้งถิ่นฐานในบริเวณนี้จะมีความเป็นเมือง ที่เป็นเช่นนี้เพราะสินค้าและบริการต่าง ๆ ต้องการลูกค้าจึงจะอยู่ได้ ดังนั้น การค้าจึงมีความสัมพันธ์โดยตรงกับความหนาแน่น

2.4 การคมนาคมขนส่ง ไม่ว่าจะผ่านทางน้ำหรือทางบกเพียงสามารถขนส่งระหว่างจุดหนึ่งไปยังอีกจุดได้อย่างสะดวก จะทำให้มีการตั้งถิ่นฐานมากขึ้นจนขยายตัวกันอยู่อย่างหนาแน่น โดยจะขยายไปทางแนวเส้นทางการคมนาคม

สากล สติวิทยานันท์ (2532, p. 7-9) อาจารย์จากคณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้เขียนหนังสือเรื่อง ภูมิศาสตร์ชนบท โดยกล่าวถึง ปัจจัยและเหตุผลในการเลือกทำเลที่ตั้งถิ่นฐานบ้านเรือน ดังนี้

1) ปัจจัยทางภูมิศาสตร์ สภาพทางภูมิศาสตร์ที่มีความสำคัญต่อการเลือกเป็นที่ตั้งของชุมชน ได้แก่

1.1 แหล่งน้ำ เนื่องจากน้ำเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีพ ดังนั้น การเลือกที่ตั้งชุมชนมักมีแหล่งน้ำเป็นองค์ประกอบเสมอ เช่น ริมแม่น้ำ หมองน้ำ เป็นต้น น้ำนอกจากจะใช้เพื่อการบริโภคและการเพาะปลูกแล้ว ยังใช้เป็นเส้นทางคมนาคมด้วย

1.2 ที่ดอน บริเวณที่อาจมีน้ำท่วมอยู่เสมอ หรือน้ำท่วมในฤดูฝน การตั้งบ้านเรือนจำเป็นต้องเลือกทำเลที่สูงเพื่อความปลอดภัย

1.3 ดินอุดมสมบูรณ์ ได้แก่ บริเวณดินแดนสามเหลี่ยมปากแม่น้ำ ที่ราบระหว่างภูเขา บริเวณเชิงเขา ซึ่งมีดินตะกอน บริเวณเหล่านี้จะมีการตั้งถิ่นฐานอยู่หนาแน่น เพราะมีผลผลิตทางการเกษตรสูง

1.4 แหล่งแร่ บริเวณที่มีแร่หรือทรัพยากรธรรมชาติจะมีประชากรไปตั้งบ้านเรือนอยู่หนาแน่น บางชุมชนจะขยายตัวอย่างรวดเร็ว

2) ปัจจัยทางเศรษฐกิจ เป็นองค์ประกอบที่สำคัญอย่างหนึ่งในการตั้งชุมชน ได้แก่

2.1 บริเวณที่อยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบ เช่น การผลิตสินค้าหัตถกรรมส่วนใหญ่จะได้วัสดุจากธรรมชาติ เพื่อความสะดวกในการประกอบการ จึงต้องตั้งบ้านเรือนอยู่ในบริเวณนั้น

2.2 บริเวณที่ตั้งโรงงานอุตสาหกรรม ในพื้นที่ที่มีโรงงานอุตสาหกรรม คนงานที่อาศัยอยู่ใกล้ ๆ ก็อาจจะมาสร้างบ้านใหม่ใกล้กับบริเวณโรงงาน ชุมชนก็จะขยายตัวอย่างรวดเร็ว

2.3 บริเวณเส้นทางคมนาคมตัดกัน อาจจะเป็นทางเกวียน ทางเท้า ทางเรือ ทางรถยนต์ ซึ่งเป็นทำเลที่มีการสัญจรผ่านไปมาอยู่เสมอ เหมาะที่จะตั้งบ้านเรือนร้านค้า เพราะสะดวกด้านการติดต่อและยังเป็นโอกาสให้สามารถแลกเปลี่ยนซื้อขายสินค้าได้ง่าย

2.4 บริเวณสุดทางคมนาคมสองแบบ เช่น พอสุดเส้นทางรถยนต์และเดินทางต่อไปด้วยทางเท้า ทางเรือ หรือทางเกวียน บริเวณเช่นนี้ มีอิทธิพลต่อการตั้งชุมชนเช่นกัน เพราะจะเป็นแหล่งที่พัก ที่แลกเปลี่ยนซื้อขายสินค้า

3) สถานที่เคารพบูชาทางศาสนาหรือที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ ซึ่งเกี่ยวข้องกับระเบียบประเพณีต่าง ๆ เป็นต้น ปัจจัยทางด้านนี้ ได้แก่

3.1 สถานที่เคารพบูชา เช่น สถูป เจดีย์ เทวสถาน ศาลเจ้าใกล้เคียงกับสถานที่เหล่านี้มักมีชุมชนและหมู่บ้านตั้งอยู่ใกล้ ๆ หมู่บ้านเหล่านี้จะเกี่ยวข้องกับสถานที่เคารพบูชาดังกล่าวไม่มากนัก

3.2 สถานที่ทางประวัติศาสตร์บางแห่งจะมีชุมชนหมู่บ้านตั้งอยู่ใกล้ ๆ บริเวณเช่นนี้จะเป็นที่ตั้งหมู่บ้านมาช้านาน หรือเป็นทำเลที่เหมาะสมแก่แก่และมีการค้นพบกันขึ้นใหม่

3.3 ประเพณีนิยม คนบางกลุ่มจะเลือกที่ตั้งถิ่นฐานตามความเชื่อที่เคยยึดถือกันมา เช่น บริเวณกอไม้ใหญ่

ในขณะที่ ฉัตรชัย พงศ์ประยูร (2536) ได้กล่าวถึงปัจจัย 4 ข้อที่มีอิทธิพลต่อการตั้งถิ่นฐาน ซึ่งประกอบด้วย ระบบเศรษฐกิจสังคม การถือครองที่ดิน การขนส่ง และนโยบายทางด้านการเมืองของรัฐ โดยมีความคิดเห็นว่า แนวความคิดเกี่ยวกับการตั้งถิ่นฐานมนุษย์จะปราศจาก

วัตถุประสงค์ทางการเมืองไม่ได้ ในเมื่อความสะดวกสบายของประชาชน ความปลอดภัย และเรื่องวัฒนธรรมที่ดี ต่างผูกพันอย่างใกล้ชิดกับสภาพแวดล้อมในแหล่งตั้งถิ่นฐาน

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า การตั้งถิ่นฐาน หมายถึง การสร้างที่อยู่อาศัยของมนุษย์เพื่อเป็นแหล่งการดำรงชีวิต แหล่งที่พัก แหล่งการประกอบอาชีพ และแหล่งดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ การตั้งถิ่นฐานของมนุษย์นั้นวิวัฒนาการจากการสร้างบ้านโดดเดี่ยว เป็นการอยู่รวมตัวเป็นกลุ่มหรือเป็นเมือง โดยมีระบบสาธารณูปโภคและระบบสาธารณูปการรองรับการอยู่อาศัยของมนุษย์ และการตั้งถิ่นฐานมีองค์ประกอบที่สำคัญ 5 ประการ ได้แก่ ธรรมชาติ คน สังคม โครงสร้างการอยู่อาศัย และโครงข่ายความเชื่อมโยง ส่วนปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตั้งถิ่นฐาน มี 1) ปัจจัยด้านสภาพธรรมชาติ เช่น แหล่งน้ำ ดิน สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ 2) ปัจจัยทางเศรษฐกิจ เช่น การเกษตร การอุตสาหกรรม การค้า การคมนาคมขนส่ง 3) ปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรม เช่น สถานที่เคารพบูชา สถานที่ประวัติศาสตร์ ประเพณีนิยม 4) ปัจจัยทางการเมือง เช่น นโยบายของรัฐ เป็นต้น ส่วนปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการย้ายถิ่นของชาวไทยในกรุงเทพฯ ประเทศไทย ก็มีทั้งปัจจัยด้านสภาพธรรมชาติ ปัจจัยทางเศรษฐกิจ ปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรม และปัจจัยทางการเมือง

1.2 วิถีชีวิตและวัฒนธรรม

ผู้วิจัยได้ทบทวนความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรม โดยแยกออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ความหมายของวิถีชีวิต รูปแบบการดำเนินชีวิต ความหมายและองค์ประกอบของวัฒนธรรม ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.2.1 ความหมายของวิถีชีวิต

ราชบัณฑิตยสถาน (2542, p. 494) ได้ให้ความหมายไว้ว่า วิถีชีวิตเป็นการดำรงชีวิตของมนุษย์เราที่เกี่ยวข้องตั้งแต่การเกิด แก่ เจ็บ ตาย ซึ่งมีกระบวนการต่าง ๆ เข้ามาเกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา แต่อาจจะแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมและสภาพสังคมในความเป็นไปในการดำรงชีวิต

วิถีชีวิต หมายถึง แนวทางการดำเนินชีวิตของคนไทยตั้งแต่เกิดจนกระทั่งตาย รวมถึงปัจจัย 4 อย่างที่จำเป็นในการดำเนินชีวิต อันได้แก่ ที่อยู่อาศัย อาหาร เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค นอกจากนี้ วิถีชีวิตยังหมายถึงความรู้เรื่องสังคม วัฒนธรรม ภูมิปัญญา การประเพณี ภูมิปัญญา การศึกษาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน (กระทรวงวัฒนธรรม. กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559)

พวงเพชร สุรัตน์กุล (2544) ได้แสดงแนวคิดเกี่ยวกับวิถีชีวิต (Way of life) ไว้ว่า วิถีชีวิตของมนุษย์ในสังคมถูกกำหนดโดยวัฒนธรรมของมนุษย์ตั้งแต่เกิดจนตาย ตั้งแต่ตื่นนอนจนเข้านอน พฤติกรรมต่าง ๆ ที่มนุษย์ทำ ไม่ว่าจะเป็นการแปร่งฟัน สวมใส่เสื้อผ้าเครื่องประดับตลอดจนการเล่นกีฬา ดูโทรทัศน์ ล้วนแล้วแต่เป็นเรื่องของวัฒนธรรมทั้งสิ้น วัฒนธรรมเป็นตัวกำหนดรูปแบบของครอบครัวเศรษฐกิจการปกครองการศึกษาศาสนา เป็นต้น วัฒนธรรมจะกำหนดว่าสิ่งใดดีสิ่งใดไม่ดี สิ่ง

ใดถูกสิ่งใดผิด รวมทั้งเป้าหมายในชีวิตว่า ควรเป็นอย่างไร ฉะนั้นกิจกรรมทุกอย่างของมนุษย์ไม่ว่าจะเป็นการกิน การดื่ม การพูด การอ่าน การเขียน การคิด การทำงาน การเล่น การติดต่อสัมพันธ์ ล้วนแล้วแต่เป็นเรื่องของวัฒนธรรมทั้งสิ้น วัฒนธรรม จึงเป็นวิถีชีวิตของมนุษย์ในสังคม

ปิ่นแก้ว เหลืองอร่ามศรี (2554, p. 1) อาจารย์จากภาควิชาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้ให้ความหมายของคำวิถีชีวิตว่า หมายถึงวิถีแห่งการรองรับชีวิต หรือการยังชีพ ครอบคลุมถึงงาน กิจกรรม ความสามารถ ทรัพย์สิน ทั้งที่เป็นวัตถุและส่วนประกอบในสังคม ซึ่งมนุษย์ใช้ดำเนินการและปรับใช้เพื่อการมีชีวิตอยู่

วิถีชีวิตของคนถูกกำหนดให้แตกต่างกันด้วยวัฒนธรรมของสังคมนั้น ๆ เช่น ชาวเขาก็แตกต่างจากชาวเมือง คนไทยอิสลามก็แตกต่างจากคนไทยพุทธ ดังนั้น วิถีชีวิตของชาวไทยหรือต่างชาตีกี่ ก็จะมีวิถีชีวิตที่เป็นลักษณะของตนเอง จึงไม่ถือว่าวัฒนธรรมของใครสูงหรือต่ำล้ำหลังป่าเถื่อนกว่าอีกวัฒนธรรมหนึ่งและวิถีชีวิตของคนในสังคมนั้น ย่อมมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย และขึ้นอยู่กับวัฒนธรรมของแต่ละสังคม จำเป็นที่ต้องเรียนรู้ปรับตัวให้สอดคล้องกับสิ่งใหม่ ๆ เพื่อการอยู่รอด แต่สิ่งที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตคือคตินิยมเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี รวมทั้งปัจจัย 4 อย่าง จึงทำให้มนุษย์จำเป็นต้องการแลกเปลี่ยนการผลิตซึ่งกันและกันในชุมชน (สุพัตรา สุภาพ, 2541)

เกสร มณีวรรณ (2550, p. 18) กล่าวว่า วิถีชีวิต หมายถึง การแสดงพฤติกรรมต่าง ๆ ของบุคคลซึ่งสะท้อนทัศนคติและวัฒนธรรมของบุคคล ที่บุคคลได้กำหนดไว้สำหรับสถานการณ์ต่าง ๆ ในการดำเนินชีวิตและฝึกฝนจนเป็นนิสัย หรือแบบแผนของการดำเนินชีวิตที่เป็นเอกลักษณ์ที่กระทำจนเป็นกิจวัตรประจำวัน

วิถีชีวิตจึงเป็นการสรุปความคิดและแนวการปฏิบัติตนของชุมชนนั้น ๆ ซึ่งโดยทั่วไปแต่ละชุมชนจะมีวัฒนธรรมขนบธรรมเนียมประเพณีเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละชุมชนนั้น ๆ ที่มีคุณค่าเกิดจากการรวบรวมจากประวัติศาสตร์ให้ความสำคัญแก่ความเป็นคนและหล่อหลอมกลมกลืนกันในชุมชน ซึ่งก่อให้เกิดแรงผลักดันในการพัฒนาชุมชนที่สำคัญ ซึ่งหากต้องการเข้าใจชุมชนจะต้องศึกษาประวัติศาสตร์ความเป็นมาและวิถีชีวิตของชุมชนนั้น ๆ (ฉัตรทิพย์ นาถสุภา, 2540)

นันทพร ศรีสุทธะ (2544) ได้สรุปความหมายของคำว่า วิถีชีวิต หมายถึง การแสดงพฤติกรรมต่าง ๆ เป็นประจำอย่างสม่ำเสมอ เป็นนิสัย ซึ่งจะสะท้อนทัศนคติ และวัฒนธรรมของบุคคลเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละบุคคลในเรื่องที่อยู่อาศัย ลักษณะครอบครัว ขนบธรรมเนียมประเพณี การดูแลสุขภาพ พฤติกรรมสุขภาพของบุคคลนั้นจะได้รับอิทธิพลมาจากความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและสิ่งแวดล้อมทางสังคมและวัฒนธรรม เช่น สถานะทางเศรษฐกิจและสังคม ความแตกต่างของรายได้ การศึกษา อาชีพ ความเชื่อของบุคคล จะเป็นตัวกำหนดทำให้เกิดความแตกต่างของกิจกรรมในชีวิตประจำวัน

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า วิถีชีวิต หมายถึง การดำเนินชีวิตความเป็นอยู่ในชีวิตประจำวันของส่วนบุคคลในชุมชนท้องถิ่นนั้น ๆ โดยแสดงออกถึงพฤติกรรมต่าง ๆ บนพื้นฐานวัฒนธรรม ประเพณี ทศนคติ ค่านิยม ความเชื่อ ศีลธรรม และคุณธรรม การดำเนินชีวิตของมนุษย์ย่อมมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัยเพื่อการอยู่รอดในสังคม จึงต้องมีการเรียนรู้และปรับตัวให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมใหม่ เมื่อชาวไทยย้ายถิ่นมาใช้ชีวิตที่กรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ก็จะมีวิถีชีวิตที่สอดคล้องกับสังคมอียิปต์เพื่อให้ชีวิตอยู่รอดและมีความสุข

1.2.2 รูปแบบการดำเนินชีวิต

รูปแบบการดำเนินชีวิต โดยทั่วไปจะเกี่ยวข้องกับปัจจัยต่าง ๆ ของแต่ละบุคคล เช่น อุปนิสัย ทศนคติ รสนิยม ค่านิยมทางศีลธรรม ฐานะทางเศรษฐกิจ เป็นต้น โดยรูปแบบการดำเนินชีวิตของแต่ละคนมีความแตกต่างกัน ถึงแม้ว่าจะอยู่ในครอบครัวเดียวกันระดับชนชั้นทางสังคมเท่ากัน หรือ มีรายได้ระดับเดียวกัน จะสามารถมีรูปแบบการดำเนินชีวิตที่แตกต่างกันได้ (Philip Kotler & Gary Armstrong, 2010)

รูปแบบการดำเนินชีวิตต่าง ๆ ของบุคคลย่อมได้รับอิทธิพลมาจากปัจจัยที่แตกต่างกันตามแต่สถานะและลักษณะของประชากร รวมไปถึงสภาพแวดล้อมต่าง ๆ โดย Chuchai Smithikrai (2010) กล่าวว่า รูปแบบการดำเนินชีวิตนั้น ได้รับอิทธิพลจากทั้งปัจจัยด้านจิตวิทยา เช่น แรงจูงใจ บุคลิกภาพ ค่านิยม การเรียนรู้ และปัจจัยด้านสังคมและวัฒนธรรม เช่น ครอบครัว และลำดับชั้นทางสังคม

ดารา ทีปะปาล (2542, p. 169) ให้ความหมายว่า รูปแบบการดำเนินชีวิต หมายถึง บุคคลมีการดำรงชีวิตอย่างไร หรือ รูปแบบการใช้ชีวิตของบุคคลอยู่ในโลก ที่แสดงออกมาในรูปแบบกิจกรรม ความสนใจ และความคิดเห็นต่าง ๆ และแบบการดำรงชีวิตนี้จะใช้ในความหมายครอบคลุมถึง กลุ่มบุคคลที่รวมกันอยู่ใน 3 ระดับ คือ กลุ่มปัจเจกบุคคล กลุ่มเล็กของบุคคลที่มีปฏิสัมพันธ์กัน และกลุ่มบุคคลกลุ่มใหญ่

Philip Kotler (2001, p. 180) กล่าวว่า รูปแบบการดำเนินชีวิตของแต่ละบุคคลจะแสดงออกมารูปแบบ AIO ได้แก่ 1) กิจกรรม (Activities) เช่น การทำงาน งานอดิเรกที่ทำ การซื้อสินค้า การเล่นเกม การเข้าสังคม เป็นต้น 2) ความสนใจ (Interest) เช่น อาหารแฟชั่น ครอบครัว นันทนาการ เป็นต้น และ 3) ความคิดเห็น (Opinions) เช่น เกี่ยวกับตนเอง ประเด็นทางสังคม ธุรกิจผลิตภัณฑ์ เป็นต้น โดยรูปแบบการดำเนินชีวิตมีความสำคัญในการสะท้อนความคิด และพฤติกรรม ความเป็นตัวตนของบุคคลนั้น ๆ นอกจากนี้ รูปแบบการดำเนินชีวิตของแต่ละบุคคลยังได้รับอิทธิพลจากปัจจัยต่าง ๆ เช่น ปัจจัยทางสังคม ปัจจัยทางวัฒนธรรม ปัจจัยทางจิตวิทยา ปัจจัยด้านพฤติกรรม เป็นต้น ซึ่งล้วนแต่ส่งผลต่อรูปแบบการดำเนินชีวิตที่แตกต่างกัน

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า รูปแบบการดำเนินชีวิตของมนุษย์มีความหลากหลาย พฤติกรรมในการเข้าสังคม การบริโภค การหาความบันเทิง การพักผ่อนหย่อนใจ การใช้เวลาว่าง และการแต่งตัวล้วนเป็นส่วนประกอบของรูปแบบ รูปแบบการดำเนินชีวิตของแต่ละคนมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับอุปนิสัย ทัศนคติ รสนิยม ค่านิยม ฐานะทางเศรษฐกิจ เป็นต้น และจะแสดงออกมาในรูปแบบ AIO ได้แก่ กิจกรรม (Activities) ความสนใจ (Interest) และความคิดเห็น (Opinions) ชาวไทยที่ตั้งถิ่นฐานในกรุงโคโร ประเทศอียิปต์ก็จะมีรูปแบบการดำเนินชีวิตที่หลากหลาย สะท้อนได้จากการใช้เวลา และการใช้จ่ายของแต่ละบุคคล

1.2.3 ความหมายและองค์ประกอบของวัฒนธรรม

วัฒนธรรมเป็นคำที่ได้มาจากการรวมคำ 2 คำเข้าด้วยกัน คือคำว่า “วัฒนธรรม” หมายถึง ความเจริญงอกงาม รุ่งเรือง และคำว่า “ธรรม” หมายถึงการกระทำหรือข้อปฏิบัติ วัฒนธรรมตามความหมายของคำในภาษาไทยจึงหมายถึงข้อปฏิบัติเพื่อให้เกิดความเจริญงอกงาม

วัฒนธรรม หมายถึง ทุกสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นทั้งที่เป็นรูปธรรมและนามธรรม และยังหมายรวมถึงแบบแผนพฤติกรรมทั้งหมดของสังคมที่สืบทอดมานับตั้งแต่อดีต ผ่านการเรียนรู้ คิดค้น ดัดแปลง เพื่อสนองความต้องการและพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ โดยมีวิวัฒนาการสืบทอดต่อกันมา อย่างมีแบบแผน เพื่อให้เกิดความเจริญรุ่งเรืองและมั่นคงในสังคม (กระทรวงวัฒนธรรม. กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559)

บันเทิง พาพิจิตร (2549) กล่าวว่า วัฒนธรรม หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่มนุษย์สร้างขึ้นไว้ เพื่อนำเอาไปใช้ช่วยพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ในสังคม ซึ่งจะรวมถึงช่วยแก้ปัญหาและช่วยสนองความต้องการของสังคม

จุฑาพรรษ์ (จามจุรี) ผดุงชีวิต (2551) ได้อธิบายหน้าที่หลักของวัฒนธรรมว่า วัฒนธรรมนั้นเปรียบเสมือนวิถีทางหลักที่มนุษย์ปรับให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมและยังให้ความหมายสำหรับชีวิตด้วย อนึ่ง วัฒนธรรมสามารถตอบสนองความต้องการพื้นฐานที่ทำให้มนุษย์สามารถสร้างสำนึกเกี่ยวกับสิ่งที่อยู่รอบตัวเนื่องจากวัฒนธรรมสร้างสรรค์ทุกสิ่งในชีวิตมนุษย์ให้สูงขึ้นโดยที่มีเหตุผลสำคัญหลัก ๆ อยู่ 2 ประการ คือ ประการแรก วัฒนธรรมให้ความหมายต่อเหตุการณ์ วัตถุต่าง ๆ และผู้คนทำให้โลกกลายเป็นสถานที่ที่ลึกลับน้อยลง ประการที่สอง วัฒนธรรมทำให้ชีวิตมีความสับสนน้อยลงและทำให้ปัจเจกสามารถปรับตัวเข้ากับโลกและกระแสโลกได้ดีขึ้น

दनัย ไชโยธา (2546) ได้กล่าวถึงลักษณะของวัฒนธรรมโดยทั่วไปว่า 1) วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ได้มาจากการเรียนรู้ มีลักษณะเป็นแนวทางของพฤติกรรมที่สามารถปฏิบัติสืบทอด สอนสั่ง และเรียนรู้กันได้ 2) วัฒนธรรมเป็นมรดกทางสังคม ผลของการเรียนรู้หรือการถ่ายทอดด้านภาษาพูดและภาษาเขียน ทำให้วัฒนธรรมต่าง ๆ สามารถสืบทอดจากคนรุ่นก่อนมาจนถึงปัจจุบันได้ 3) วัฒนธรรมเป็น

วิถีชีวิตหรือแบบแผนการดำเนินชีวิต วัฒนธรรมเป็นระบบการดำเนินชีวิตที่จดจำสืบทอดกันมา และมีการแสดงออกทั้งโดยชัดแจ้งและโดยปริยาย เป็นแบบแผนแตกต่างกันไปในแต่ละสังคม

สุพัตรา สุภาพ (2536, p. 25-26) ได้กล่าวว่า องค์ประกอบวัฒนธรรมมี 4 อย่าง ประกอบด้วย

1) องค์กรวัตถุ (instrumental and symbolic objects) คือ วัฒนธรรมทางวัตถุที่มีรูปร่างสามารถมองเห็นสัมผัสและแตะต้องได้ เช่น เครื่องมือเครื่องใช้ในระบบการเกษตรกรรม ระบบการอุตสาหกรรม โรงเรียน อาคารสถานที่ต่าง ๆ วัด โบสถ์ วิหาร และเครื่องมือเครื่องใช้ทางวัฒนธรรม เช่น คนโทน้ำ จาน ถ้วย มีด และกาน้ำ ตลอดจนผลผลิตของมนุษย์ในทางศิลปกรรม เช่น ภาพเขียน รูปปั้น ส่วนองค์กรวัตถุที่ไม่มีรูปร่างนั้นก็จะเป็นเครื่องหมายที่แสดงถึงสัญลักษณ์ในการติดต่อสื่อความหมาย เช่น ภาษา ตัวเลข มาตราชั่ง ตวง วัด

2) องค์กร (association or organization) หมายถึง กลุ่มสังคมที่มีการจัดสภาพแวดล้อมที่อยู่รอบตัวเราได้เป็นระเบียบ และมีระบบในการบริหารงานอย่างชัดเจน ทำให้เกิดความสะดวกสบายรวดเร็วถูกต้อง และมีประสิทธิภาพในการบริหารงาน หรือทำงานและปกครองคนได้อย่างดี เช่น สถาบัน สมาคม สโมสร วัด สภากาชาด สหพันธ์กรรมกร กลุ่มลูกเสือ ครอบครัวยุคใหม่ (องค์กรที่เล็กที่สุด) องค์กรที่ใหญ่ที่สุด คือ องค์กรสหประชาชาติ เป็นต้น

3) องค์กรพิธีการ (usage) เป็นขนบธรรมเนียมประเพณีที่ยอมรับกันโดยทั่วไป เช่น พิธีกรรมต่าง ๆ ตั้งแต่เรื่องการเกิด หมั้น แต่งงาน บวชนาค ตาย ปลูกบ้าน ขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ซึ่งศาสนาก็มีอิทธิพลอยู่ไม่มากนักโดยรวมตลอดไปถึงพิธีการแต่งงาน และรับประทานอาหาร โดยพิธีการเหล่านี้มีการเปลี่ยนแปลงไปบ้างตามสภาพของสังคม

4) องค์กรคติ (concept) หมายถึง ความเชื่อ ความคิดเห็น ความเข้าใจ ตลอดจนอุดมการณ์ต่าง ๆ เช่น ความเชื่อในเรื่องกฎแห่งกรรม ความเชื่อในเรื่องของพระเจ้าองค์เดียวหรือหลายองค์ ตลอดจนทัศนคติการยอมรับในสิ่งที่ถูกต้องเหมาะสมหรือไม่ ซึ่งแล้วแต่กลุ่มชนจะใช้มาตรฐานใดในการตัดสินหรือเป็นเครื่องวัดสภาพแวดล้อมของตน

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า วัฒนธรรม หมายถึง ความเชื่อ ความคิด ความรู้ ความหวัง พฤติกรรม และประติษฐกรรมที่สมาชิกของสังคมใดสังคมหนึ่งสร้างขึ้นเพื่อที่จะให้สังคมเขาอยู่รอด เป็นพฤติกรรมใดพฤติกรรมหนึ่งที่แสดงออกในฐานะเป็นสมาชิกของสังคมใดสังคมหนึ่ง มีการสร้าง การสะสม และการสืบทอดอย่างต่อเนื่อง ส่วนองค์ประกอบวัฒนธรรมมี 4 อย่าง ได้แก่ องค์กรคติ (concept) คือ บรรดาความคิด ความเชื่อ ความเข้าใจ ความคิดเห็น ตลอดจนอุดมการณ์ต่าง ๆ องค์กรพิธีการ (usage) คือ ขนบธรรมเนียมประเพณีที่แสดงออกในรูปพิธีกรรมต่าง ๆ องค์กร (association or organization) คือ กลุ่มที่มีการจัดอย่างเป็นระเบียบหรือมีโครงสร้างอย่างเป็นทางการ มีการวาง

กฎเกณฑ์ระเบียบข้อบังคับและวัตถุประสงค์ไว้อย่างแน่นอน และ องค์กรวัตถุ (instrumental and symbolic object) คือ วัฒนธรรมทางวัตถุทั้งหลาย มีรูปร่างที่สามารถสัมผัสจับต้องได้

1.3 วัฒนธรรมอาหาร

การวิจัยครั้งนี้จะศึกษาการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารระหว่างประเทศไทยและประเทศอียิปต์ ผู้วิจัยได้ทบทวนความรู้ที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทยและวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.3.1 วัฒนธรรมอาหารไทย

บันเทิง พาพิจิตร (2549) กล่าวว่า วัฒนธรรมไทยได้รับการสร้างสรรค์มาจากคนไทยเอง ตั้งแต่สมัยโบราณแล้ว แต่บางส่วนก็ได้รับมาจากสังคมอื่นนำมาใช้ทั้งหมดหรือนำมาเป็นบางส่วน หรือนำมาปรับปรุงดัดแปลงให้เหมาะสมกับค่านิยม เหมาะสมกับการใช้สอย และในที่สุดสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ก็คือ วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมไทยได้รับการพัฒนามาโดยลำดับอันเนื่องมาจากอิทธิพลของสิ่งแวดล้อมทางสังคมและสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ประกอบกับปัญหาความต้องการ ความสามารถของคนไทย จึงก่อให้เกิดการสร้างสรรค์ การหล่อหลอมรวมกันและได้

ชนชาติไทยเป็นชนชาติเก่าแก่ที่มีการสืบทอดวัฒนธรรมของเผ่าพันธุ์มานาน และมีการอพยพเคลื่อนย้ายถิ่นฐานแผ่ขยายไปสู่ดินแดนห่างไกลออกไปจากแหล่งที่อยู่เดิมจนได้ติดต่อสัมพันธ์กับผู้คนเผ่าพันธุ์อื่น ซึ่งมีวัฒนธรรมต่างกัน การพัฒนาวัฒนธรรมไทยจึงเกิดขึ้น 2 ลักษณะ คือ การพัฒนาภายในวัฒนธรรมของตน กับการพัฒนาโดยการปรับเข้ากับวัฒนธรรมอื่นที่เข้ามาเกี่ยวข้อง วัฒนธรรมอาหารก็เกิดการพัฒนาด้านต่าง ๆ

การพัฒนาภายในเป็นการพัฒนาตั้งแต่ระยะแรก ๆ ซึ่งคงจะพัฒนาอย่างช้า ๆ เพราะวิถีชีวิตของคนในสังคมระยะแรก ๆ เป็นแบบเรียบง่าย เนื่องจากสังคมค่อนข้างปิด ยังไม่ค่อยได้ติดต่อกับคนต่างเผ่าต่างพันธุ์ การดำเนินชีวิตจึงช้า ๆ กัน ไม่ค่อยเปลี่ยนแปลงอะไร ครั้นเมื่อมีการติดต่อค้าขายไกลออกไป ได้พบการกินอยู่ในวัฒนธรรมซึ่งต่างจากของตน ก็เกิดการรับวัฒนธรรมบ้าง การปรับเข้าหากันทางวัฒนธรรมบ้าง ทำให้มีการพัฒนาอาหารโดยเหตุดังกล่าว ยังมีการติดต่อทางวัฒนธรรมหลากหลาย การพัฒนาอาหารก็หลากหลายขึ้น การพัฒนาในลักษณะนี้เป็นการพัฒนาที่รวดเร็วกว่า และมีความเปลี่ยนแปลงมากกว่าการพัฒนาภายในวัฒนธรรม การพัฒนานั้นนอกจากการรับวัฒนธรรมมาโดยตรงเช่นการกินอาหารฝรั่งอย่างฝรั่งแล้ว ในการพัฒนามักจะนำสิ่งที่คนไทยเข้าไปผสมหรือบางครั้งเปลี่ยนแปลงจนกลายเป็นลักษณะเด่น เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ซึ่งเป็นสินค้าอาหารของญี่ปุ่น เมื่อนำมาผลิตในเมืองไทยก็อาจมีการเปลี่ยนแปลงขนาดบรรจุและรสชาติให้เป็นรสชาติคนไทยชอบ พืชชาที่แรก ๆ รสชาติเป็นฝรั่งดั้งเดิม ก็เปลี่ยนรสชาติเป็นไทยมากขึ้น ๆ จนแทบจะนึกไม่ออกว่ารสชาติเดิมเป็นอย่างไร นอกจากนั้น ผู้ปรุงอาหารเช่นพ่อครัวตามภัตตาคารต่าง ๆ เมื่อมีความชำนาญอาหาร

หลายวัฒนธรรมก็อาจมีการคิดสูตรอาหารใหม่ ๆ ขึ้น ทำให้เกิดสูตรต่าง ๆ ขึ้นมากมายจนรวบรวมได้ไม่หมด (ปรีชา ช่างขวัญยืน, 2560)

อาหารเป็น หนึ่งในสี่ปัจจัยพื้นฐานในการดำเนินชีวิต อาหารของคนไทยสมัยก่อนมีลักษณะต่าง ๆ น้ำพริกปลาร้า ผักแกงส้ม แกงเลียง เป็นต้น รับประทานทั้งสามมือ ปัจจุบันคนไทยเป็นนักบริโภค ชอบแสวงหาอาหารแปลก ๆ รับประทาน ชอบทำอาหารต่างชาติมาปรุงรับประทาน (บันเทิง พาพิจิตร, 2549)

ปรีชา ช่างขวัญยืน (2560) ได้กล่าวว่า สำนวน “กินข้าวกินปลา” แสดงให้เห็นว่าอาหารหลักในวัฒนธรรมไทยคือ ข้าวกับปลา วัฒนธรรมการกินข้าวนั้นเห็นได้ชัดจากอาหารของคนไทยทุกเผ่าชนตั้งแต่จีนใต้เรื่อยลงมาในลาวและไทยล้วนมีข้าวเป็นอาหารหลัก และกินกันทั้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้า การที่คนไทกลุ่มใดกินข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้าเป็นหลักอาจขึ้นกับสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์และความนิยมของแต่ละเผ่า ในยุคนาน กวางสี และสิบสองพันนานิยมกินข้าวเจ้ามากกว่า แต่ในลาวในภาคเหนือและภาคอีสานของไทยนิยมกินข้าวเหนียวมากกว่าข้าวเจ้า ส่วนภาคกลางและภาคใต้ของไทยนิยมกินข้าวเจ้ามากกว่าข้าวเหนียว ข้าวกินกับกับ คำว่า “กับ” ซึ่งน่าจะหมายถึงสิ่งที่กินด้วยกันกับข้าว และโดยทั่วไปกินพร้อมกันคือเอากับวางบนข้าวแล้วเบิเข้าปาก เว้นแต่กับข้าวที่มีน้ำ เช่น แกง ต้มต่าง ๆ กับข้าวที่สำคัญคือปลา เหตุที่ปลาเป็นอาหารหลักอาจเป็นเพราะสัตว์เลี้ยงเช่นหมูและไก่มีน้อยและราคาแพง ถ้าไม่ใช่เทศกาลหรืองานเลี้ยงพิเศษก็ไม่ค่อยได้กินกัน “หมูเห็ดเป็ดไก่” จึงเป็นของดีที่คนมีเงินหรือมีศักดิ์สูงเท่านั้น จึงจะได้กินเป็นประจำ ส่วนวัวควายเป็นสัตว์ที่ใช้เป็นเครื่องมือทำมาหากินยังไม่ค่อยฆ่ากินเพราะต้องใช้แรงงาน และเมื่อแก่แล้วก็ถือว่ามิคุณที่ช่วยทำมาหากิน คนไทยจึงไม่ฆ่า ไม่ขาย สัตว์ป่าก็ไม่ใช่ของที่ง่ายหาได้ง่ายเท่าปลา ดังนั้น เนื้อสัตว์ที่เป็นกับข้าวที่กินกันเป็นประจำจึงได้แก่ปลา สำหรับไทจึงมักจะมีปลาเป็นประจำ เว้นแต่สำหรับพิเศษหรือโอกาสพิเศษจึงจะมีเนื้อ เป็ด ไก่ หมู วัว เนื้ออื่น ๆ เช่น กบ อึ่ง นก อาจจะมาหากินบ้างตามฤดูกาล และการทำเนื้อหรือผักให้สุกส่วนมากใช้วิธีต้มหรือปิ้ง ย่าง อาหารผัด ทอด ตุ่น อาหารไทยแต่เดิมเป็นประเภท “หุงข้าวต้มแกง” “กุ่มปล่าปลาอย่า” อาหารประเภทเนื้อและปลาไม่รับประทานกับผักต้มหรือผักดิบ อาหารประเภทพลาหรือยำหากไม่ใช่เนื้อดิบก็มักเป็นเนื้อที่สุกไม่มากด้วยการลวกในน้ำเดือดหรือลวกไฟ คืออย่างด้วยไฟแรงโดยใช้เวลาน้อยให้เนื้อสุก ๆ ดิบ ๆ แล้วจึงนำไปปรุงกับเครื่องปรุงเป็นยาแบบต่าง ๆ

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารไทยมีส่วนหนึ่งพัฒนาจากวัฒนธรรมของตน และอีกส่วนหนึ่งพัฒนาโดยการปรับเข้ากับวัฒนธรรมอื่นที่เข้ามาเกี่ยวข้อง มีการนำวัฒนธรรมอาหารของชาติอื่นมาใช้โดยตรง และยังมีการเอาวัฒนธรรมอื่นมาปรับและผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารไทย ชาวไทยบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก รับประทานคู่กับ “กับ” ซึ่งหมายถึงอาหารที่กินด้วยกันกับข้าว

1.3.2 วัฒนธรรมอาหารอียิปต์

ประเทศอียิปต์เป็นประเทศที่สืบทอดวัฒนธรรมมาจากอารยธรรมเมโสโปเตเมีย เริ่มต้นขึ้นในตะวันออกกลาง และเชื่อมโยงกับประเทศต่าง ๆ ผ่านทะเลเมดิเตอร์เรเนียน จึงทำให้วัฒนธรรมอาหารอียิปต์คล้ายกับวัฒนธรรมอาหารตะวันออกกลางและอาหารเมดิเตอร์เรเนียน วัฒนธรรมอาหารตะวันออกกลางมีลักษณะสำคัญ ดังนี้

- 1) ด้านวิธีปรุงอาหาร นิยมการต้มเคี่ยวจนอาหารนุ่มโดยเฉพาะเนื้อต้องปรุงด้วยวิธีนี้เป็นสำคัญ เนื้อต้องผ่านการหม่ามานานพอ และต้มเคี่ยวให้สุกร่วมกับน้ำเนื้อและเครื่องประกอบอาหารอื่น ๆ ในหม้อ เนื้อที่นุ่มแล้วยังอาจนำมาทอดหรือปรุงด้วยวิธีการอื่นอีก
 - 2) คราวตะวันออกกลางนิยมกินเนื้อกันมาก ได้แก่ เนื้อแกะ แพะ ไก่ และอูฐ ตามลำดับหลายแห่งนิยมปรุงเนื้อกับถั่วเมล็ดแข็ง หรือเนื้อกับผลไม้แห้ง อันเป็นลักษณะสำคัญของครัวเปอร์เซีย
 - 3) ใช้ถั่วฝัก ถั่วเมล็ดแข็ง และนมต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง รวมทั้งเนยแขก (ghee) โยเกิร์ตและนม ผักที่สำคัญได้แก่ มะเขือ แตงกวา และกระเจียบเขียว ชาวตะวันออกกลางนิยมอาหารยัดไส้ โดยเฉพาะพวกผักยัดไส้ ไก่และเนื้อยัดไส้
 - 4) อาหารพื้นฐานเป็นข้าวสาลีและบาร์เลย์ โดยเฉพาะนำมาทำเป็นขนมปังแบน ข้อที่ควรเน้นก็คือ ข้าวเป็นอาหารจานพิเศษที่ต้องหุงอย่างประณีต หรือทำเป็นข้าวหมกกับเนื้อและเครื่องอื่น ๆ ทำกินเฉพาะในหมู่ชนชั้นสูง หรือในโอกาสพิเศษ งานเลี้ยงงานบุญเท่านั้น มิได้กินเป็นอาหารพื้นฐานอย่างในเอเชียตะวันออกและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้
 - 5) คราวตะวันออกกลางใช้เครื่องเทศอย่างกว้างขวางในการแต่งกลิ่นหอมและสีให้กับอาหาร เครื่องเทศหอม เช่น ลูกผักชี อบเชย กระวานเทศ กานพลู ลูกจันทน์เทศ ยี่หระ พริกไทย นอกจากนั้นยังใช้น้ำกุหลาบ แต่งสีและกลิ่นอาหารด้วยหญ้าฝรั่นและขมิ้น (ทวิทอง หงษ์วิวัฒน์, 2556)
- ประเทศอียิปต์เป็นประเทศอาหรับที่มีประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม วัฒนธรรมอาหารของประเทศอียิปต์ก็จะเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารมุสลิม ทวิทอง หงษ์วิวัฒน์ (2556) ได้กล่าวว่า ตามข้อเท็จจริง อิสลามหรือศาสนาอื่นใดส่วนใหญ่ไม่มีบาบาทหลักในการกำหนดวัฒนธรรมอาหาร “อาหารมุสลิม” พัฒนาขึ้นมาจากภววิสัยทางทรัพยากรอาหารในท้องถิ่น สภาพสังคม การถ่ายทอดและถ่ายทอดทางวัฒนธรรมมากกว่า อย่างไรก็ตาม อิสลามแตกต่างจากศาสนาอื่นตรงที่มีบัญญัติเกี่ยวกับอาหารที่กินได้และที่กินไม่ได้อย่างชัดเจน อีกทั้งมีคำสอนเกี่ยวกับสุขลักษณะ และมารยาทการกินอาหาร คัมภีร์อัลกุรอาน (เป็นคัมภีร์ของศาสนาอิสลามที่มุสลิมเชื่อว่าถูกประทานมาจากพระเจ้า) ได้บัญญัติอาหารที่กินได้และที่กินไม่ได้เอาไว้ อาหารที่กินได้เรียกว่า ฮาลาล ซึ่งครอบคลุมอาหารส่วนใหญ่ ยกเว้นหะรอม หรือสิ่งที่ไม่สะอาดต่อร่างกายและจิตวิญญาณเมื่อกินเข้าไป ได้แก่ เนื้อหมู เลือด เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ สัตว์ที่มีเขี้ยวเล็บ (เช่น เสือ เหยี่ยว ฯลฯ) สัตว์เลื้อยคลาน เนื้อสัตว์ที่กินได้ต้องตายจากการเชือดเส้นเลือดใหญ่ หลอดลม และหลอดอาหารตรง

ล่าคอ ด้วยมีดอันคมกริบจากมือของชาวมุสลิมโดยเอ่ยนามของพระอัลเลาะห์ระหว่างนั้นเท่านั้น นอกเหนือจากการคัดสรรอาหารข้างต้นแล้ว อาหารที่นับเป็นฮาลาลยังต้องผ่านวิธีการทำความสะอาดอย่างถูกต้อง เช่น เนื้อสัตว์ต้องชำระล้างโดยให้น้ำไหลผ่าน เป็นต้น

ชาวมุสลิมถือปฏิบัติกินอาหารตรงตามอนุมัติของพระอัลเลาะห์ แต่เมื่อสังคมซับซ้อนมากขึ้น อาหารผ่านการแปรรูปผ่านผู้ผลิตหลายมือหลายขั้นตอน จนเกิดปัญหาแยกแยะได้ลำบากว่าอาหารใดฮาลาล อาหารใดหะรอม ปัจจุบันแทบทุกประเทศที่มีชาวมุสลิม มักตั้งหน่วยงานกลางของชาวมุสลิมขึ้นมาทำหน้าที่ออกตรารับรองอาหารฮาลาล รวมทั้งร้านอาหารฮาลาลด้วย สมัยก่อนหากร้านอาหารใดเขียนป้ายว่า muslim restaurant และสัญลักษณ์ดาวกับพระจันทร์เสี้ยวสีเขียว ก็พอเชื่อได้ว่าใช้อาหารปรุงจากเครื่องประกอบที่ถูกต้องตามหลักอิสลาม แต่ปัจจุบันนี้จะให้แน่ใจก็ต้องมีตรารับรองอาหารฮาลาลของหน่วยงานกลางในท้องถิ่นนั้น ๆ ด้วย นอกจากนี้บัญญัติเกี่ยวกับฮาลาลและหะรอม อิสลามยังกำหนดจริยธรรมในการบริโภคไว้หลายประการ ข้อหนึ่งบัญญัติให้ชาวมุสลิมเจือจานอาหารและเครื่องดื่มแก่ชาวมุสลิมผู้ยากไร้ นอกจากนั้นเป็นข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดในการกินอาหารโดยเฉพาะต้องล้างมือก่อนกิน ใช้เพียง 3 นิ้วในการเปิบอาหาร และมารยาทการกินอาหารร่วมกับผู้อื่น เรื่องนี้สอดคล้องกับธรรมเนียมการกินอาหารจากสำรับเดียวกันที่ชาวมุสลิมเรียกว่า อีแด (ทิวทอง หงษ์วิวัฒน์, 2556)

ชาวอียิปต์บริโภคอีช (แผ่นแป้ง) เป็นอาหารหลัก และเน้นเนื้อสัตว์ ไข่พืช และเครื่องเทศ วิธีประกอบอาหารทั้งแบบการอบ ย่าง เผา ต้ม และทอด การปรุงรสชาติอาหาร จะสกัดสารจากธรรมชาติ เช่น น้ำเชื่อมจากผลไม้ โดยมีการใช้เกลือ หอม กระเทียมในการปรุงอาหาร (กฤตนิย จงไกรจักร, 2566, 11 กุมภาพันธ์)

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารอียิปต์ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารตะวันออกกลาง บริโภคอีช (แผ่นแป้ง) เป็นอาหารหลัก และเน้นเนื้อสัตว์ ไข่พืช และเครื่องเทศ และด้วยเหตุผลที่ประเทศอียิปต์เป็นประเทศมุสลิม อาหารจึงเป็นอาหารฮาลาล ซึ่งเป็นอาหารและเครื่องดื่มที่อนุญาตให้ชาวมุสลิมบริโภคได้ตามกฎหมายอิสลาม

1.4 ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร

ประเทศไทยและประเทศอียิปต์ได้สถาปนาความสัมพันธ์ทางการทูตระหว่างกันเมื่อปี 2497 โดยประเทศอียิปต์ถือเป็นประเทศแรกในกลุ่มประเทศอาหรับ (22 ประเทศ) ที่ประเทศไทยสถาปนาความสัมพันธ์ทางการทูตด้วย จากนั้นความสัมพันธ์ระหว่างประเทศไทยกับประเทศอียิปต์ดำเนินมาอย่างราบรื่นและก้าวหน้ามาตามลำดับ ต่างฝ่ายไม่มีปัญหาความขัดแย้งทางการเมืองระหว่างกัน และสนับสนุนซึ่งกันและกันในเวทีระหว่างประเทศ และความร่วมมือในระดับภูมิภาค และได้มีการแลกเปลี่ยนการเยือนระหว่างกันเป็นประจำในหลายระดับ เช่น ระดับรัฐสภา รัฐบาล ภาคธุรกิจเอกชน สื่อมวลชนและประชาชนของทั้งสองประเทศ ("ความสัมพันธ์ ไทย-อียิปต์," 2557)

ประเทศไทยและประเทศอียิปต์มีความร่วมมือในหลายมิติทั้งในด้านการค้า การลงทุน การท่องเที่ยว การศึกษา และวัฒนธรรม ในด้านความร่วมมือทางวัฒนธรรมนั้น เมื่อปี 2519 ทั้งสองประเทศได้ลงนามความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางวัฒนธรรม การศึกษา และวิทยาศาสตร์ เพื่อเป็นกรอบความร่วมมือในการส่งเสริมกิจกรรมการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมระหว่างกันเพิ่มขึ้น จากนั้นองค์การของทั้งสองประเทศร่วมจัดงานต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมความสัมพันธ์ด้านวัฒนธรรมและความร่วมมือระหว่างไทย-อียิปต์ โดยใช้วิธีนำคณะนาฏศิลป์จากประเทศไทยไปจัดการแสดงที่ประเทศอียิปต์ จัดกิจกรรมส่งเสริมอาหารไทย โครงการฝึกอบรมการทำอาหารไทย และงานการสาธิตมวยไทยในประเทศอียิปต์ เป็นต้น ("ความสัมพันธ์ ไทย-อียิปต์," 2557)

ความร่วมมือทางวัฒนธรรมระหว่างประเทศไทยและประเทศอียิปต์ ทำให้ประชาชนทั้งสองประเทศได้รู้จักกันมากยิ่งขึ้น ชาวไทยเดินทางมายังประเทศอียิปต์มากขึ้น แม้ว่าระยะทางระหว่างประเทศอียิปต์และประเทศไทยจะอยู่ห่างไกลกันมาก แต่ด้วยผลของโลกาภิวัตน์ ระยะทางไม่ได้เป็นอุปสรรคต่อการติดต่อและการสร้างความสัมพันธ์กันแต่อย่างไร การเคลื่อนย้ายระหว่างประเทศของสินค้า ทุน และข้อมูลข่าวสารนั้นย่อมขับเคลื่อนประชากรให้มีการย้ายถิ่นข้ามชาติ (Li Minghuan, 2000) ปრაการณการตั้งถิ่นฐานของชาวไทยไปยังประเทศอียิปต์จึงเป็นผลพวงสำคัญอย่างหนึ่งของกระแสโลกาภิวัตน์

ความสัมพันธ์ในด้านต่าง ๆ ระหว่างประเทศไทยและประเทศอียิปต์ ทำให้เกิดปรากฏการณ์การเคลื่อนย้ายถิ่นของผู้คนมากขึ้น ตามสถิติปี 2566 ประเทศอียิปต์มีชาวไทยอาศัยอยู่ประมาณ 2,600-2700 คน และในนั้นมีนักศึกษาประมาณ 2,500 คน (ข้อมูลจากสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงไคโร, 2566) ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ เป็นบุคคลที่มีเชื้อสายหรือสัญชาติไทยที่พำนักอยู่ประเทศอียิปต์ นอกจากเป็นบุคคลที่เข้ามาศึกษาแล้ว ยังมีข้าราชการของหน่วยงานภาครัฐ ผู้ใช้แรงงาน ผู้ประกอบการ พนักงานของบริษัทเอกชน และผู้พำนักถาวรจากกรมรส

ชาวไทยย้ายถิ่นในประเทศอียิปต์ พำนักอยู่ใน 4 จังหวัด ได้แก่ กรุงไคโร (Cairo) เมืองอเล็กซานเดรีย (Alexandria) เมืองฮูร์กาตา (Hurghada) เมืองชาร์ม เอล ชีค (Sharm El Sheikh) แต่ชาวไทยย้ายถิ่นและนักศึกษาไทยส่วนใหญ่จะอาศัยอยู่ที่กรุงไคโร ซึ่งเป็นเมืองหลวงของประเทศอียิปต์ (ข้อมูลจากสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงไคโร, 2566)

ประเทศอียิปต์เป็นศูนย์กลางการศึกษาศาสนาอิสลามอันดับต้นของโลกมุสลิม จึงเป็นที่นิยมของนักศึกษาไทยมุสลิม ในประวัติศาสตร์ การเข้ามาของชาวมุสลิมในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ไปยังประเทศอียิปต์นั้นเริ่มต้นโดยมุสลิมมาเลย์จากภาคใต้ของประเทศไทย ซึ่งมาศึกษาที่มหาวิทยาลัยอัลอัซฮัร (Al Azhar University) ในช่วงปีค.ศ.1870 ความคิดริเริ่มของมุสลิมมาเลย์ท่านนี้เป็นแรงบันดาลใจมากมายให้กับคนรุ่นอื่น ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับผู้ที่เคยเป็นลูกศิษย์ของท่าน จากนั้น ก็

ทยอยมีนักเรียนไทยไปเรียนที่ประเทศอียิปต์ ในช่วงต้นทศวรรษ 1920 มีนักศึกษาไทยบางส่วนจาก จังหวัดปัตตานีไปศึกษาต่อด้านศาสนาที่มหาวิทยาลัยอัล อัจฮัรในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ จากบันทึก ของสถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงไคโร เมื่อปี ค.ศ. 1965 พบนักเรียนไทยที่อยู่ในกรุงไคโร 137 คน เป็นชาย 136 คน หญิง 3 คน หนึ่งในนั้นเป็นนักเรียนชาวพุทธ และมีนักเรียนไทยร้อยละ 80 มาจาก ภาคใต้ของประเทศไทย (Numan Hayimasae, 2014)

ปัจจุบันมหาวิทยาลัยของประเทศไทยหลายแห่งมีโครงการความร่วมมือด้านการศึกษากับ มหาวิทยาลัยอัล อัจฮัร (Al Azhar University) มหาวิทยาลัยไคโร (Cairo University) และ มหาวิทยาลัย 6 ตุลาคม (6th October University) ของประเทศอียิปต์ โดยมีความร่วมมือด้าน วิชาการและการส่งอาจารย์จากอียิปต์มาสอนในมหาวิทยาลัยของไทย ("ความสัมพันธ์ ไทย-อียิปต์," 2557)

ส่วนชาวไทยที่ย้ายถิ่นเข้ามาประกอบอาชีพในประเทศอียิปต์ ส่วนใหญ่จะยึดอาชีพสพานวดแผนโบราณ พ่อครัวและแม่ครัว ช่างทองออกแบบฝังเพชร หรือเป็นเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร ร้าน นวด นอกจากนี้ ยังมีชาวไทยย้ายถิ่นส่วนหนึ่งที่ย้ายถิ่นตามคู่สมรสชาวอียิปต์ คนกลุ่มนี้ส่วนมากมี งานและเปิดกิจการเป็นของตัวเอง หรือผู้หญิงไทยจะเป็นแม่บ้านดูแลครอบครัว เป็นต้น

2. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทบทวนแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหาร วัฒนธรรมข้ามพรมแดน และการผสมผสานทางวัฒนธรรม เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาการ ผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

2.1 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร

ผู้วิจัยได้ทบทวนแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหาร โดยแยกออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร และ องค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร ดังรายละเอียด ต่อไปนี้

2.1.1 ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร

คำว่า วัฒนธรรมอาหาร (Food culture) เป็นคำที่ใช้กันอย่างแพร่หลายในเอกสาร งานวิจัย ในหนังสือ Food and Culture ซึ่ง Pamela Goyan Kittler, Kathryn P Sucher, and Marcia Nelms (2011) ได้อธิบายความหมายของคำว่า “food habitat” หรือ “food culture” ว่าเป็นวิธีที่มนุษย์ใช้ประโยชน์จากอาหาร ทั้งการเลือกอาหารที่กิน การทำให้ได้อาหารมา และการส่งต่อ อาหารให้แก่ผู้ปรุง ผู้บริการ และผู้กิน องค์ประกอบเหล่านี้มีความสำคัญเพราะเป็นกระบวนการที่ แสดงถึงลักษณะเฉพาะของความเป็นมนุษย์ที่แตกต่างจากสัตว์อื่น ๆ

คนในทุกสังคมมีวัฒนธรรมอาหาร และวัฒนธรรมอาหารในทุกสังคมก็เกี่ยวข้องกับเรื่องสำคัญ ๆ คือ วัตถุประสงค์ที่ใช้ทำอาหาร เครื่องปรุงรสอาหาร การถนอมอาหาร การหาอาหาร วิธีปรุงเครื่องใช้ในครัว วิธีรับประทาน เครื่องใช้ในการรับประทาน การจัดและการตกแต่งอาหาร ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร คุณค่าของอาหาร นอกจากเรื่องดังกล่าว เมื่อบ้านเรื่องเจริญขึ้นก็มีการพัฒนาจากการทำเพื่อกินไปเป็นค้าอาหาร ซึ่งทำให้มีการพัฒนาการผลิตอาหารเป็นอุตสาหกรรม มีร้านค้า และเครือข่ายร้านค้าอาหาร มีการเรียนการสอนวิชาเกี่ยวกับอาหาร การพัฒนาสูตรอาหาร การตลาดเรื่องอาหาร เป็นต้น (ปรีชา ช่างขวัญยืน, 2560)

ในทฤษฎีของนักชาติพันธุ์วิทยาชาวอเมริกัน Lucy M. Long (2017) อธิบายว่า วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง วิธีการปฏิบัติ ทศนคติ และความเชื่อ รวมถึงเครือข่าย และสถาบันต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร การส่งต่ออาหาร และการกินอาหาร วัฒนธรรมอาหารได้ผนวกรวมเอาแนวคิดต่าง ๆ เกี่ยวกับอาหารทั้งหมดเข้ามาด้วย ทั้งเรื่องการปรุงอาหาร ระบบอาหาร ตลอดจนความเข้าใจพื้นฐานของกลุ่มนั้น ๆ เกี่ยวกับอาหาร บริบททางประวัติศาสตร์ และเงื่อนไขในบริบทปัจจุบันที่กำหนดความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มชนกับอาหาร และวิธีการใช้อาหารในการแสดงอัตลักษณ์ แสดงความเป็นชุมชน แสดงค่านิยม สถานภาพ อำนาจ ความสามารถด้านศิลปะ และความคิดสร้างสรรค์ นอกจากนี้ วัฒนธรรมยังรวมถึงการกำหนดว่าสิ่งใดสามารถใช้เป็นอาหารได้ อาหารใดมีรสชาติดี อาหารใดบ้างที่กินแล้วช่วยให้สุขภาพดี อาหารใดที่เหมาะสมกับกลุ่มย่อย หรือปัจเจกบุคคล ตลอดจนการกำหนดว่าอาหารนั้นจะกินในโอกาสใด กินอย่างไร กินเพราะเหตุใด และกินกับใคร

ทฤษฎีของ Lucy M. Long สอดคล้องกับ พัทยา สายหู (2528, p. 148) ซึ่งกล่าวว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นธรรมเนียม ประเพณีและวิธีการต่าง ๆ ที่คนในชุมชนหรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหารทุกขั้นตอน ตั้งแต่การกำหนดว่าสิ่งใดในธรรมชาติที่มนุษย์จะนำมากินเป็นอาหารได้ การปรุงแต่ง วิธีการกิน ตลอดจนกฎระเบียบข้อปฏิบัติ และความเชื่อต่าง ๆ ของสังคม ซึ่งถือว่าเป็นวัฒนธรรมด้านอาหารของแต่ละชุมชนหรือท้องถิ่น โดยการกินอาหารของมนุษย์เกิดขึ้นจากความรู้สึกหิว มนุษย์จะเลือกกินอาหารที่ตนเองเคยชินก่อน เพราะถ้าเป็นอาหารที่ไม่คุ้นเคยจะทำให้มนุษย์เกิดความกังวล เพราะเกรงกลัวว่าสิ่งที่ตนเองกินอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ดังนั้น การที่มนุษย์เลือกกินอาหารที่ตนเองคุ้นเคยและไม่แน่ใจกับอาหารที่ตนเองไม่คุ้นเคย แสดงให้เห็นว่า ความรู้เกี่ยวกับอาหารไม่ใช่สัญชาตญาณอัตโนมัติตามธรรมชาติ นอกจากนี้ ในแต่ละสังคมผู้ใหญ่คอยสอนและแนะนำให้เยาวชนรุ่นหลังรู้ว่าชนบธรรมเนียมประเพณีในชุมชนของตนเองกำหนดไว้อย่างไร การถ่ายทอดเกิดขึ้นทั้งทางตรงและทางอ้อม ซึ่งเป็นสิ่งที่ยืนยันได้ว่า แบบแผนการบริโภคไม่ใช่สัญชาตญาณ แต่เกิดขึ้นจากการสั่งสอนจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง

นอกจากนี้ วัฒนธรรมอาหารยังหมายรวมถึงมารยาทและธรรมเนียมประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการกินอาหารที่สัมพันธ์กับสถานภาพทางสังคม กาลเทศะ หรือข้อบัญญัติทางศาสนาของชุมชนนั้น ๆ

และค่านิยมเกี่ยวกับอาหารที่คนในสังคมมักมีร่วมกัน เนื่องจากปัจจัยต่าง ๆ เช่น ความพร้อมมูลของทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นที่อยู่อาศัย ความพอใจในรสชาติที่ถูกปากอุปนิสัย ความต้องการผลต่อสุขภาพและพลังแรงงาน การแสดงศักดิ์ศรีของฐานะสังคม หรือค่านิยมที่จะรักษาประเพณี และเอกลักษณ์ของกลุ่มร่วมกัน เป็นต้น (พิทยา สายหู, 2528, p. 149)

เสาวภา ศักยพันธ์ (2548) ให้ความหมายว่า วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง แบบแผนการเรียนรู้ของสังคมว่าสิ่งใดใช้เป็นอาหารได้มีการกำหนดวิธีการหาอาหาร และการแปรรูปอาหาร ซึ่งการประกอบอาหารยังมีผลต่อเนื่องไปถึงการกำหนดค่านิยมในการบรรจุอาหารและเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร นอกจากนั้น วัฒนธรรมอาหาร คือ เครื่องกำหนดกฎเกณฑ์การบริโภคตามสถานภาพบุคคล หรือสังคมแต่ละแห่งโดยไม่ได้มีการประกาศเป็นกฎหมายข้อบังคับ แต่รู้กันได้ด้วยธรรมเนียมประเพณีของแต่ละสังคม เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์ การที่คนเรากินอาหารเข้าไปในแต่ละวันนั้นไม่เพียงแต่กินเพื่อตอบสนองความต้องการของร่างกายเท่านั้น แต่เรายังกินเพื่อให้เกิดความพึงพอใจและความอร่อยร่วมไปด้วย ดังจะสังเกตได้จากการกำหนดรสชาติ กลิ่น อุณหภูมิ รูปร่าง สี สีสัน และขนาดของอาหาร ซึ่งสิ่งเหล่านี้ไม่ได้เกี่ยวข้องกับความต้องการทางกายอย่างเดียว แต่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมทางสังคมของท้องถิ่นแต่ละแห่งที่มีวัฒนธรรมการกินสืบทอดกันมาเป็นเวลานาน เกิดเป็นอาหารประจำแต่ละท้องถิ่นที่แตกต่างกันออกไป โดยเฉพาะอาหารตามเทศกาล หรือโอกาสพิเศษในสังคมทั่วไปจะมีข้อกำหนด เพื่อใช้ในการจัดอาหารพิเศษ ตามกาลเทศะและวาระพิเศษต่าง ๆ

ประหยัด สารวิเชียร (2547, p. 65) ได้กล่าวถึง วัฒนธรรมอาหารเป็นเรื่องราวของธรรมเนียม วิธีการและประเพณีต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารที่คนในชุมชนหรือสังคมหนึ่ง ยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมาในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอน ดังนั้น ความรู้เกี่ยวกับอาหารจึงไม่ใช่สัญชาตญาณอัตโนมัติตามธรรมชาติ แต่เป็นสิ่งที่ได้จากประสบการณ์ในการปฏิบัติ โดยมีธรรมเนียมประเพณีของครอบครัว และของสังคมที่มีวัฒนธรรมเดียวกันยึดถือหรือปฏิบัติอยู่

พิชัย วาศนาสง (2543) ได้อธิบายว่า อาหารที่มนุษย์บริโภคในโลกนี้มีหลากหลายชนิด แต่ละประเทศมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตน มีวิธีการประกอบอาหารแตกต่างกันไป ทั้งการเผา การต้ม การผัด การเจียว การนึ่ง การตุ๋น และการอบ รวมทั้งมีวิธีการปรุงอาหารที่แตกต่างกันไปตามขนบธรรมเนียมประเพณี ที่ได้รับการสืบทอดแต่โบราณกาล

บุษบา ทองอุปการ (2561) ได้กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหารแต่ละพื้นที่ล้วนมีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะ เกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่ปรับตัวและดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว จนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม ความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ ความสามารถในการเข้าถึงวัตถุดิบและทรัพยากรอาหาร ภูมิปัญญาการผลิต ทั้งหมดเป็นกระบวนการเชื่อมโยงกัน บ่งบอกความชาญฉลาดของมนุษย์ทั้งเชิงความคิดสร้างสรรค์ การประยุกต์และปรับใช้

เป็นประสบการณ์ของชุมชนผ่านการขัดเกลาสั่งสมสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนเป็นวัฒนธรรมอาหาร ท้องถิ่น สะท้อนบ่งบอกถึงการดำเนินชีวิต บริบทสังคม ภูมิปัญญา ปรากฏให้เห็นเป็นเรื่องราวการกิน อยู่ ความเชื่อเรื่องอาหาร พฤติกรรมการบริโภค ตลอดจนสุขภาพของคนในชุมชน

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นแบบแผนการปฏิบัติด้านอาหาร ที่เกิด จาก การเรียนรู้และปฏิบัติตามธรรมเนียมประเพณีของครอบครัวและสังคม วัฒนธรรมอาหารของแต่ละสังคมมีเอกลักษณ์ของตน โดยขึ้นอยู่กับบริบททางสังคมและประวัติศาสตร์ของคนกลุ่มต่าง ๆ วัฒนธรรมอาหารไม่ได้มีเพียงความหมายเป็นอาหารเท่านั้น ยังหมายรวมถึงการผลิตอาหาร การแปรรูปอาหาร การปรุงอาหาร การตกแต่งอาหาร การกินอาหาร วิธีการประกอบอาหาร เครื่องมือที่ใช้ในการกินและการประกอบอาหาร และยังมี ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารตามเทศกาลต่าง ๆ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงขนบธรรมเนียมประเพณีของกลุ่มคน เป็นต้น

2.1.2 องค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร

ในบทความเรื่อง วัฒนธรรมอาหารของไทย ปรีชา ช่างขวัญยืน (2560, p. 174) กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหารในทุกสังคม ประกอบด้วยองค์ประกอบต่าง ๆ ได้แก่ วัตถุประสงค์ที่ใช้ทำอาหาร เครื่องปรุงรสอาหาร การถนอมอาหาร การหาอาหาร วิธีปรุง เครื่องใช้ในครัว วิธีการกินอาหาร เครื่องใช้ ในการกินอาหาร การจัดและการตกแต่งอาหาร ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร และคุณค่าของอาหาร

ธนภัทร พิริยโยธินกุล (2561) จำแนกองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหารเป็น 5 องค์ประกอบ ดังนี้

1) อาหาร และประเภทอาหาร การกำหนดสิ่งที่เหมาะสมนำมาเป็นอาหารสัมพันธ์กับปัจจัยต่าง ๆ เช่น บริบทของสภาพแวดล้อม ทั้งภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ทรัพยากรที่มีอยู่ในสังคม อิทธิพลของศาสนา ความคุ้นเคยต่ออาหารที่กิน รวมไปถึงวัตถุประสงค์หรืออาหารที่มาจากการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมด้วย นอกจากนี้ ยังมีการจัดประเภทอาหารเป็นหลายประเภท ซึ่งโดยมากมักจำแนกตามวิธีการแปรรูปหรือปรุงอาหาร ความรู้ความสามารถในการกำหนดรู้ได้ว่า วัตถุประสงค์ใดสามารถใช้เป็นอาหารได้ รสชาติแบบใดคือรสชาติดี หรืออาหารชนิดใดมีคุณค่าต่อร่างกายและจิตใจ ถือเป็นลักษณะสำคัญทำให้มนุษย์ต่างจากสัตว์อื่น ๆ (Amy E Guptill, Denise A Copelton, & Betsy Lucal, 2022)

2) การแสวงหา และผลิตอาหาร การแสวงหา และผลิตอาหารเป็นกระบวนการแรกของการได้มาซึ่งอาหาร จึงเป็นกระบวนการแรกของระบบอาหาร การแสวงหาอาหาร เป็นการเก็บหาอาหารและล่าสัตว์ในแหล่งธรรมชาติต่าง ๆ และตรงกันข้ามยังมีการผลิตอาหารด้วยตนเองจากการเกษตรกรรม และปศุสัตว์ ทั้งการแสวงหาและการผลิตอาหาร ล้วนเกิดขึ้นจากการคิดค้นทดลองจนเกิดเป็นองค์ความรู้และวิถีปฏิบัติต่าง ๆ เช่น การคิดค้นเครื่องมือดักจับสัตว์ในการล่าสัตว์ ความรู้ใน

การคัดเลือกสายพันธุ์พืช เป็นต้น นอกจากการแสวงหาและการผลิตอาหารเพื่อกินเองในครัวเรือนแล้ว ยังสามารถนำไปขายในตลาด เป็นต้น

3) การแปรรูปอาหาร หลังจากการแสวงหาอาหารหรือผลิตอาหารแล้ว พืชผักและสัตว์ บางชนิดสามารถปรุงหรือจำหน่ายโดยที่ไม่ต้องแปรรูป และบางชนิดที่จำเป็นต้องมีการแปรรูปเพื่อให้สามารถนำมาปรุงเป็นอาหารชนิดต่าง ๆ ได้ หรือเพื่อให้สามารถเก็บรักษาอาหารไว้ได้นานยิ่งขึ้น การแปรรูปอาหารมีวิถีปฏิบัติสอดคล้องกับองค์ความรู้และวิทยาการ เครื่องมือเครื่องใช้ตามแต่ละวัฒนธรรม เช่น วิธีการและเครื่องมือในการแปรรูปข้าวจากรวงข้าว มาสู่ข้าวสารที่เตรียมพร้อมสำหรับการหุง และการแปรรูปปลาให้เป็นปลาร้าไว้สำหรับเก็บไว้กินได้นานยิ่งขึ้น และใช้เป็นอาหารหรือนำมาปรุงรสอาหาร เป็นต้น

4) การปรุงอาหารและการตกแต่งอาหาร เป็นขั้นตอนหลังจากที่ผู้ปรุงอาหารได้รับวัตถุดิบในการปรุงอาหาร อาจมาจากการแสวงหาจากธรรมชาติ การผลิตด้วยตนเอง การแปรรูปผลผลิตหรือการได้รับจากการกระจายอาหารในลักษณะอื่น โดยจะมีการคัดสรรวัตถุดิบในการปรุง ผู้ปรุงอาหารจะต้องใช้ความรู้ทั้งเรื่องวัตถุดิบ การปรุงอาหาร และการใช้วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อปรุงรายการอาหารต่าง ๆ ให้เหมาะสมแก่การกิน นอกจากนี้ การปรุงอาหาร ยังแสดงความพิเศษของมนุษย์ที่มีความสามารถทางด้านศิลปะการปรุงอาหาร จนเกิดเป็นอาหารหลากหลายชนิด และการตกแต่งอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ ทำให้อาหารมีรูปลักษณ์สวยงาม น่าลิ้มลอง และเกิดความประทับใจ

5) การกินอาหาร เป็นองค์ประกอบที่สำคัญ เพราะทุก ๆ ขั้นตอนนับแต่การเลือกวัตถุดิบกำหนดว่าอาหารใดกินได้ อาหารใดมีรสชาติอร่อย การแสวงหาและการผลิตอาหาร การแปรรูปอาหาร การกระจายอาหาร และการปรุงอาหาร ล้วนแต่มีจุดมุ่งหมายคือเพื่อการกินทั้งสิ้น การกินอาหารประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 4 ประการ 1) ภาชนะและเครื่องมือเครื่องใช้ในการกิน 2) มารยาทและกฎเกณฑ์ในการกินอาหาร 3) การบริการอาหาร การกินอาหารสัมพันธ์อย่างมากกับสถานภาพของบุคคล 4) กาลเทศะในการกิน ทุกสังคมมักจำแนกกิจกรรมปกติในชีวิตและกิจกรรมพิเศษออกจากกัน กิจกรรมพิเศษในโอกาสพิเศษมักสัมพันธ์กับการปรุงอาหารและการกินอาหารที่แปลกไปจากชีวิตประจำวัน เช่น การกินอาหารประเภทเส้นต่าง ๆ ในงานมงคล (พัทธา สายหู, 2528, p. 164)

จุฑารัตน์ สุภาชี (2544, p. 8) ได้กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหารของชุมชนหรือสังคมนั้น มีองค์ประกอบ ดังนี้

- 1) การรู้ว่าสิ่งใดในธรรมชาติเป็นอาหารได้ และวัสดุอาหารแต่ละชนิดมีประโยชน์อย่างไร
- 2) การมีวิธีการที่เก็บหาวัสดุนั้นมาแปรรูปให้บริโภคได้
- 3) การมีกฎเกณฑ์ของสังคมกำหนดเงื่อนไขของการบริโภคตามสถานภาพของบุคคล

4) การมีข้อบัญญัติกำหนดประเภทของอาหารสำหรับเทศกาล หรือโอกาสพิเศษต่าง ๆ จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า องค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร ได้แก่ 1) อาหารและประเภทอาหาร 2) การแสวงหา และผลิตอาหาร 3) การแปรรูปอาหาร 4) การปรุงอาหารและการตกแต่งอาหาร และ 5) การกินอาหาร องค์ประกอบเหล่านี้มีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกันทั้งหมด สะท้อนองค์ความรู้ วิธีปฏิบัติ ความคิด ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร

2.2 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมข้ามพรมแดน

ผู้วิจัยได้ทบทวนแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมข้ามพรมแดน โดยแยกออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การข้ามพรมแดนของวัฒนธรรม และโลกาภิวัตน์ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.2.1 การข้ามพรมแดนของวัฒนธรรม

นฤพนธ์ ดั่งวิเศษ (2566) นักวิชาการศุนย์มานุษยวิทยาสิรินธร กล่าวว่า การข้ามพรมแดนรัฐชาติ หรือ Transnationalism หมายถึง ปรากฏการณ์ทางสังคมที่คนกลุ่มต่างติดต่อเชื่อมโยงผ่านความสัมพันธ์ทางการเมือง เศรษฐกิจ วัฒนธรรม ซึ่งมีได้จำกัดอยู่ภายในดินแดนของรัฐชาติใด แต่ติดต่อเชื่อมโยงข้ามอาณาเขตของรัฐชาติสมัยใหม่ อาศัยเทคโนโลยีสื่อสารเข้ามาช่วยในการติดต่อสัมพันธ์ ทำให้การสื่อสารเป็นไปอย่างรวดเร็วมากขึ้น เทคโนโลยีในคริสต์ศตวรรษที่ 20 โดยเฉพาะการขนส่งและการสื่อสาร เช่น เครื่องบิน โทรศัพท์ คอมพิวเตอร์ และวิดีโอ ทำให้โลกติดต่อสัมพันธ์กันอย่างเข้มข้น โลกจึงเต็มไปด้วยการหลั่งไหลของผู้คน ภาพลักษณ์ และวัตถุ สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อข้ามพรมแดน และทำให้เกิดข้อถกเถียงใหม่เกี่ยวกับผลกระทบของสินค้า สื่อ และความหลากหลายทางวัฒนธรรมของโลก ซึ่งมีการอพยพย้ายเข้า ย้ายออกของผู้คนภายในรัฐชาติ ความสัมพันธ์แบบเชื่อมโยงร้อยรัดเข้าด้วยกันที่เกิดขึ้นกับโลก คือการหลั่งไหลทางวัฒนธรรมข้ามพรมแดน ซึ่งการศึกษาทางมานุษยวิทยาอาจเรียกว่า ลักษณะข้ามพรมแดนรัฐชาติ (transnationalism)

Appadurai (1996) นักมานุษยวิทยาสังคมและวัฒนธรรมร่วมสมัย กล่าวว่า ความจริงอันหนึ่งในศตวรรษที่ 21 ที่นักมานุษยวิทยาต้องเผชิญคือ การผลิตทางสังคม วัฒนธรรม และการสร้างอาณาบริเวณที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอัตลักษณ์ของกลุ่มนั้นได้เปลี่ยนโฉมไปเสียแล้ว การเดินทางย้ายถิ่นของผู้คนและการสร้างชุมชนขึ้นมาใหม่ในสถานที่ใหม่ ทำให้กระบวนการสร้างประวัติศาสตร์ของกลุ่มและอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ ไม่สามารถผูกติดอยู่กับอาณาบริเวณใดบริเวณหนึ่งอีกต่อไป กระบวนการสร้างอัตลักษณ์กลุ่มและอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ จึงไม่ใช่สิ่งที่นักมานุษยวิทยารู้จักคุ้นเคยกันดีอีกต่อไป เนื่องจากว่ากลุ่มคนที่เดินทางย้ายถิ่นเหล่านี้ไม่ได้อาศัยอยู่แต่ในพื้นที่แห่งเดียวที่มีอาณาบริเวณและขอบเขตแน่นอนชัดเจนและยอมรับประวัติศาสตร์ของกลุ่มไปโดยปริยาย ในอาณาบริเวณหนึ่งนั้นก็มีผู้คนมากหน้าหลายตาแตกต่างกันไป

การศึกษาของ Appadurai (1996) อธิบายว่าการข้ามพรมแดนมี 5 ลักษณะ คือ

1) พรหมแดนชาติพันธุ์ (ethnoscapes) เกิดการเคลื่อนไหวของผู้คน เช่น นักท่องเที่ยว คนอพยพ คนถูกเนรเทศ คนย้ายถิ่นอาศัย และคนทำงาน คนอพยพและคนทำงานในที่นี่เกิดขึ้นมากในโลกที่สาม ซึ่งมีแรงงานจำนวนมากย้ายถิ่นไปทำงานในโลกที่หนึ่ง การอพยพแรงงานนี้ทำให้เกิดการเคลื่อนย้ายของมวลชนจำนวนมาก ประเทศอเมริกาและประเทศในยุโรปจะกลายเป็นตัวแบบให้กับโลกที่สาม

2) พรหมแดนเทคโนโลยี (technoscapes) เทคโนโลยีข้อมูลข่าวสารหลังไหลโดยบริษัทการค้าต่าง ๆ กิจกรรมพาณิชย์เกิดขึ้นในหลายประเทศ เช่น บริษัทผลิตเหล็กในลิเบียอาจได้รับความสนใจจากอินเดีย รัสเซีย จีน หรือญี่ปุ่น

3) พรหมแดนการเงิน (finanscapes) มีการหลั่งไหลของเงินตราจำนวนมากในตลาดการค้าการลงทุน การเคลื่อนไหวของเงินตรากลายเป็นเรื่องยากที่จะกำหนดขอบเขต เพราะนายทุนต้องการผลกำไรมากโดยต้องติดต่อกับต่างประเทศ มิใช่ลงทุนในประเทศอย่างเดียว สิ่งนี้ก่อให้เกิดความขัดแย้งชนิดใหม่ เช่น ชาวลอสแอนเจลิสไม่พอใจชาวญี่ปุ่นที่มาซื้อเมืองของพวกเขา หรือชาวบอมเบย์กังวลเกี่ยวกับเมืองที่เขาอาศัยว่าจะถูกชาวอาหรับจากเปอร์เซียยึดครอง

4) พรหมแดนสื่อ (mediascapes) ภาพลักษณ์ของความจริงถูกสร้างขึ้น และถูกเผยแพร่ออกไปมากมายโดยหนังสือพิมพ์ โทรทัศน์ และภาพยนตร์ พรหมแดนสื่อทำให้เรื่องราวของผู้คนจากที่ต่าง ๆ ทั่วโลกเป็นที่รับรู้ในวงกว้าง และทำให้คนท้องถิ่นมีโอกาสเผยแพร่เรื่องราวของตัวเองได้อย่างที่ไม่เคยเป็นมาก่อน

5) พรหมแดนความคิด (ideoscapes) รัฐบาลได้สร้างความคิดขึ้นมา ความคิดที่ถูกสร้างส่วนใหญ่เป็นเรื่องของความรุ่งเรือง ความเจริญก้าวหน้า อีสรภาพ ภารตภาพ สิทธิเสรีภาพ ประชาธิปไตย และความเป็นเอกราช ความคิดเหล่านี้มีการต่อสู้แข่งขันกันในภูมิภาคยุโรป อเมริกา และส่วนต่าง ๆ ของโลก

การศึกษาการเคลื่อนย้ายข้ามพรหมแดนรัฐชาติในมิติวัฒนธรรมแบ่งออกเป็น 2 แนวทางคือ แนวทางแรก อธิบายว่าโลกประกอบด้วยความสัมพันธ์ศูนย์กลาง และชายขอบ ซึ่งถูกครอบงำด้วยทุนนิยมตะวันตก แต่สิ่งที่ทำให้แตกต่างกันคือวัฒนธรรม คำอธิบายแนวนี้อาจเรียกว่าเป็น แนวคิดแบบจักรวรรดินิยมทางวัฒนธรรม (cultural imperialism) หรือ การทำให้โลกรวมเป็นหนึ่งเดียว ซึ่งอธิบายว่าศูนย์กลางอำนาจครอบงำคนที่อยู่ชายขอบ ผู้ที่มีอำนาจจะทำลายวัฒนธรรมชายขอบให้หมดไป และทำให้กลายเป็นวัฒนธรรมเดียวกัน แนวทางนี้ต้องการบอกว่าโลกสมัยใหม่ทำให้ทุกอย่างดูคล้ายกัน และตอกย้ำว่าศูนย์กลางมีอำนาจที่จะครอบงำชายขอบ ซึ่งคำอธิบายนี้มองข้ามพลังของชายขอบที่อาจมีอยู่ และมองข้ามความสัมพันธ์ข้ามพรหมแดนระหว่างรัฐประเทศ และท้องถิ่น

แนวทางที่สอง อธิบายว่า ถึงแม้ว่าจะมีความแตกต่างระหว่างศูนย์กลางกับชายขอบ แต่วัฒนธรรมก็เป็นสิ่งที่ลื่นไหลไปมาข้ามพรหมแดนรัฐชาติ วัฒนธรรมมิได้ถูกแทนที่ หรือถูกทำให้หายไป

แต่มันจะแทรกตัวเข้าไปอยู่ในความหมายอื่น ๆ อาจกล่าวได้ว่า คำอธิบายแนวนี้ทำให้เห็นสิ่งที่เป็นวัฒนธรรมเนื้อแท้ดั้งเดิม เช่นเดียวกับคำอธิบายแบบจักรวรรดินิยมวัฒนธรรม นอกจากนี้ คำอธิบายทั้งสองแนวอาจถูกต้อง ถ้าโลกหมายถึงการผสมผสานให้เป็นหนึ่งเดียว และการทำให้เกิดความแตกต่างหลากหลาย

มนทัศน์สนามสังคมข้ามพรมแดน (Transnationism) เป็นมนทัศน์ที่ได้รับความสนใจในแวดวงวิชาการตั้งแต่ช่วงทศวรรษที่ 1980 แต่กระนั้นมนทัศน์นี้ได้เริ่มเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางจากการสัมมนาและการตีพิมพ์บทความ ของ Nina Glick Schiller ซึ่งเป็นนักวิชาการ สถาบันวัฒนธรรมคอสมโพลิเทอแทนแห่งมหาวิทยาลัยแมนเชสเตอร์ (the Cosmopolitan Cultures Institute at the University of Manchester) ในทศวรรษที่ 1990 ในฐานะมนทัศน์ที่ให้ความสนใจกับชีวิตของปัจเจกที่เป็นบุคคลธรรมดา มุ่งวิเคราะห์ผู้ย้ายถิ่นในบทบาทของผู้กระทำการตลอดจนมุ่งสนใจศึกษาอัตลักษณ์ของผู้ย้ายถิ่น โดยไม่ได้มองผู้ย้ายถิ่นในฐานะผู้ดำรงอยู่ในพื้นที่ต้นทางหรือปลายทาง และไม่ได้มองถึงแต่เฉพาะการเดินทางไปกลับระหว่าง 2 พื้นที่เท่านั้น หากแต่ศึกษาการใช้ชีวิตของผู้ย้ายถิ่นที่พาดผ่านตรงกลางระหว่างพื้นที่ต้นทางและปลายทาง ซึ่งเป็นพื้นที่ที่สามที่เรียกว่า “สนามสังคมข้ามพรมแดน” (Ludger Pries, 2001; ฐิรุฒิ เสนาคำ, 2546)

การจัดแบ่งประเภทของสนามสังคมข้ามพรมแดนนั้น Faist (2000) จาก Bielefeld University แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่

1) พื้นที่สังคมข้ามพรมแดนของเครือญาติ (transnational kinship group) เป็นรูปแบบที่พบเห็นอย่างเป็นปกติในกลุ่มผู้ย้ายถิ่น ซึ่งเป็นผู้อพยพหรือแรงงานย้ายถิ่นรุ่นแรก การย้ายถิ่นออกจากประเทศบ้านเกิดเป็นกลยุทธ์ที่ผู้ย้ายถิ่นและครอบครัวกระทำ เพื่อความอยู่รอดทางเศรษฐกิจหรือเพื่อให้ได้เป็นผู้มีชีวิตทางสังคมและเศรษฐกิจที่ดีกว่าเดิม การสร้างสายสัมพันธ์ของผู้ย้ายถิ่นและเครือญาติในลักษณะนี้มักเป็นไปในรูปแบบของความสัมพันธ์ต่างตอบแทน โดยรูปธรรมที่เด่นชัดที่สุดคือ การส่งเงินกลับบ้านของสมาชิกผู้ย้ายถิ่นไปสู่สมาชิกที่ยังคงอาศัยอยู่ในประเทศที่จากมา กลไกการย้ายถิ่นในลักษณะนี้จะดำเนินไปจนกว่าสมาชิกของครอบครัวจะได้กลับมาอยู่พร้อมหน้ากันหรือสมาชิกของผู้ย้ายถิ่นรุ่นแรกเสียชีวิตลง

2) พื้นที่สังคมข้ามพรมแดนแห่งการไหลเวียน (transnational circuit) เป็นคุณลักษณะที่โดดเด่นด้วยการไหลเวียนอย่างต่อเนื่องของสิ่งของ ผู้คนและข้อมูล ภายในขอบเขตของการย้ายถิ่นออกจากประเทศบ้านเกิด และการใช้ชีวิตในฐานะผู้ย้ายถิ่นในสังคมใหม่ รูปแบบความสัมพันธ์ของผู้ย้ายถิ่นบนพื้นที่ข้ามพรมแดนแห่งการไหลเวียนนี้มักดำเนินไปในลักษณะของการแลกเปลี่ยนผลประโยชน์ ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดในพื้นที่ทางสังคมประเภทนี้ คือ การเป็นผู้ประกอบการของผู้ย้ายถิ่นที่ใช้ประโยชน์จากความรู้ที่เปรียบทั้งการรู้ภาษา การมีเพื่อนและคนรู้จักในประเทศต้นทางและในประเทศปลายทาง เพื่อการปรับตัวและสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคมให้กับตน

3) ชุมชนข้ามพรมแดน (transnational communities) มีลักษณะเป็นสถานการณ์ซึ่งผู้เคลื่อนย้าย (mover) ได้รวมกลุ่มกันในประเทศปลายทางกับผู้ที่มีเชื้อชาติ ศาสนา หรือมาจากประเทศเดียวกันมีสายสัมพันธ์ที่หนาแน่นและเข้มแข็ง แสดงออกซึ่งความเป็นปึกแผ่น/เป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน และได้ทำกิจกรรมทั้งในเชิงเศรษฐกิจ การเมือง สังคม วัฒนธรรม เพื่อเชื่อมโยงผู้คนที่เป็นสมาชิกกลุ่มในประเทศปลายทางได้ติดต่อสัมพันธ์และสร้างอัตลักษณ์ของการเป็นสมาชิกชุมชนร่วมกัน ขณะเดียวกันก็อาจเชื่อมโยงกิจกรรมเหล่านั้นไปสู่ผู้ที่พักอยู่ในประเทศต้นทาง (stayer)

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า การข้ามพรมแดนเป็นปรากฏการณ์ทางสังคมที่คนกลุ่มต่างๆ ติดต่อเชื่อมโยงผ่านความสัมพันธ์ทางการเมือง เศรษฐกิจ วัฒนธรรม โดยอาศัยเทคโนโลยีสื่อสารเข้ามาช่วยในการติดต่อสัมพันธ์ ทำให้โลกติดต่อสัมพันธ์กันอย่างเข้มข้น โลกจึงเต็มไปด้วยการหลั่งไหลของผู้คน ภาพลักษณ์ และวัตถุ ส่งผลให้เกิดการสร้างวัฒนธรรมข้ามชาติ เมื่อชาวไทยข้ามพรมแดนจากประเทศไทยมาตั้งถิ่นฐานในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ก็จะมีการหลั่งไหลของวัฒนธรรมตามมาด้วยสำหรับชาวไทยที่ตั้งถิ่นฐานในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ วัฒนธรรมไทยไม่ได้หายไป แต่วัฒนธรรมไทยที่ตั้งเดิมจะผสมผสานกับวัฒนธรรมอียิปต์ เพื่อการใช้ชีวิตที่ราบรื่นและสะดวกสบายในสังคมอียิปต์

2.2.2 โลกาภิวัตน์

ตามพจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน (2542) อธิบายว่า โลกาภิวัตน์ เป็นการแพร่กระจายไปทั่วโลก การที่ประชาคมโลกไม่ว่าจะอยู่ ณ จุดใด สามารถรับรู้ สัมพันธ์ หรือรับผลกระทบจากสิ่งที่เกิดขึ้นได้อย่างรวดเร็วกว้างขวาง ซึ่งเนื่องมาจากการพัฒนาระบบสารสนเทศ เป็นต้น โลกาภิวัตน์ เป็นคำศัพท์เฉพาะที่บัญญัติขึ้น เพื่อตอบสนองปรากฏการณ์ของสังคมโลกที่เหตุการณ์ทางเศรษฐกิจ การเมือง สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นในบางส่วนของโลก ส่งผลกระทบต่ออันรวดเร็วและสำคัญต่อส่วนอื่น ๆ ของโลก

เทียนชัย วงศ์ชัยสุวรรณ (2539, p. 6-8) นักวิชาการอิสระ ใช้คำว่า โลกาภิวัตน์ สื่อความถึง Globalization คือ การวิวัฒนาการของระบบโลก ซึ่งประกอบด้วยมิติทางการเมือง เศรษฐกิจ วัฒนธรรม รวมทั้งมิติทางวิทยาศาสตร์ และสิ่งแวดล้อม การเคลื่อนตัวของทุนในระบบโลกคือหัวใจที่ทำให้ระบบนี้ก่อตัวขึ้น ดังนั้น วิธีหรือการสะสมทุนแบบต่าง ๆ จึงกลายเป็นหัวใจของการพัฒนาระบบโลก และระบบโลกไม่ใช่ระบบที่มีเอกภาพที่มีกระแสพัฒนาการเพียงฝ่ายเดียว แต่เป็นระบบที่มีกระแสการเคลื่อนตัวหลายกระแสและหลายทิศทางทั้งขัดแย้งกันเอง และไม่ได้หมายความว่าส่วนประกอบของมันจะไม่สำคัญ การเกิดระบบโลกขึ้นทำให้ส่วนประกอบย่อยทั้งหลายมีความสำคัญมากยิ่งขึ้น

Anthony Giddens นักสังคมวิทยาชาวอังกฤษจากโรงเรียนเศรษฐศาสตร์และรัฐศาสตร์แห่งลอนดอน (London School of Economics and Political Sciences) ได้ให้คำนิยามโลกาภิวัตน์ไว้ว่า “เป็นกระบวนการที่ทำให้ความสัมพันธ์ทางสังคมในระดับโลกมีความเข้มข้นมากขึ้น ซึ่งเชื่อมโยงพื้นที่ที่มีระยะห่างไกลกันในลักษณะเรื่องราวที่เกิดขึ้นในท้องถิ่นหนึ่ง ถูกกำหนดโดย

เหตุการณ์ซึ่งเกิดขึ้นห่างไกลออกไป รวมถึงในทางกลับกัน” ในขณะที่ David Held (2005) นักรัฐศาสตร์จากมหาวิทยาลัยเคมบริดจ์ ได้นิยามว่า “โลกาภิวัตน์เป็นกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงการจัดการพื้นที่ความสัมพันธ์และการดำเนินกิจกรรมทางสังคม โดยอาจประเมินในแง่ระดับความครอบคลุม (extensity) ความเข้มข้น (intensity) ความรวดเร็ว (velocity) และผลกระทบ (impact) ซึ่งก่อให้เกิดการไหลเวียนและการสร้างเครือข่ายของกิจกรรมต่าง ๆ การปฏิสัมพันธ์และการใช้อำนาจที่มีลักษณะข้ามทวีป หรือ ข้ามภูมิภาค” (Manfred B. Steger, 2010)

อย่างไรก็ตาม สภาวะโลกาภิวัตน์ไม่ได้ส่งผลในระดับสังคมเท่านั้น หากแต่ยังกระทบในระดับปัจเจกบุคคล ทำให้ปัจเจกมีการเชื่อมโยงกับโลกมากยิ่งขึ้น ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในระดับความคิด ทักษะคติ พฤติกรรม รวมถึงอัตลักษณ์ที่เปลี่ยนไปโดยปัจจัยหนึ่งที่มีผลทำให้เกิดสภาวะโลกาภิวัตน์ นั่นก็คือ เทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งเทคโนโลยีสารสนเทศโดยเฉพาะอย่างยิ่งสื่ออินเทอร์เน็ตนั้น นับเป็นเครื่องมือที่เข้ามามีบทบาทสำคัญในการเปลี่ยนรูปแบบการสื่อสารของมนุษย์ ทำให้ผู้คนสามารถทำการสื่อสารกันได้ โดยข้ามผ่านข้อจำกัดในเรื่องความแตกต่างด้านพื้นที่และเวลา รวมถึงทำให้เกิดการสื่อสารแบบรวมกลุ่มของคนที่ไม่เคยเห็นหน้าค่าตากันมาก่อน นอกจากนี้ เทคโนโลยีสารสนเทศยังกระตุ้นให้เกิดปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้คนแบบใกล้ชิดและรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดการสร้างวัฒนธรรมข้ามชาติ วัฒนธรรมไร้พรมแดน หรือแม้กระทั่งวัฒนธรรมโลก ซึ่งภายใต้วัฒนธรรมดังกล่าวนี้ ผู้คนจะมีวิถีการดำเนินชีวิตที่คล้ายคลึงกัน (อัศวิน เนตรโพธิ์แก้ว, 2555)

ในเบื้องต้นของการศึกษาโลกาภิวัตน์ จะเริ่มจากการมองสภาวะของโลกาภิวัตน์ในมิติทางเศรษฐกิจและการเมืองก่อน แต่สิ่งที่นักมานุษยวิทยาหลายคนพยายามทำก็คือ การพาโลกาภิวัตน์กลับมาสู่การศึกษาเกี่ยวข้องกับมิติทางวัฒนธรรม (Appadurai, 1990; Yamashita & Eades, 2003) โดยที่ความเกี่ยวข้องนั้นผูกอยู่บนฐานของความสัมพันธ์ทั้งทางเศรษฐกิจและการเมืองด้วยเช่นกัน ทั้งนี้ Appadurai (1990) ได้ตั้งคำถามในเรื่องการศึกษาวัฒนธรรมข้ามพรมแดนผ่านลักษณะของเสรีทุนนิยมใหม่ที่กำลังครองพื้นที่ทางความคิดและทางเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่องมากกว่าทศวรรษ โดยที่ Appadurai มองโลกาภิวัตน์ในทางวัฒนธรรมที่มีลักษณะแตกต่าง และไม่ลงรอยกับปรากฏการณ์ปฏิสัมพันธ์ของผู้คนที่ไม่ได้มีความกลมกลืนเป็นหนึ่งเดียวกับทั้งพื้นที่เก่าและพื้นที่ใหม่ ตรงกันข้ามกลับเต็มไปด้วยความแตกต่าง ความไม่ลงรอยกัน เพราะในขณะที่กระแสโลกกำลังแสดงพลังควบคุมชีวิตผู้คนอย่างแข็งแกร่งกระแสน้ำของท้องถิ่น (Localization) ความเป็นพื้นเมือง ซึ่งถูกมองเป็นคู่ตรงข้ามของโลกาภิวัตน์ก็พยายามสร้างการใช้ชีวิตผ่านการทำงานทางความคิดในรูปของศิลปะ วัฒนธรรมด้วยเหตุนี้ โลกาภิวัตน์จึงไม่ได้ มีลักษณะเดียว และไม่ได้มีรูปแบบการไหลบ่าของกระบวนการแบบทิศทางเดียว (one-way dialogue) แต่มาหลายทิศทาง และไร้จุดศูนย์กลาง (decentralization) ที่แน่นอนถาวร

Roland Robertson (2000) นักวิชาการตะวันตกด้านทฤษฎีโลกาภิวัตน์ ได้เสนอแผนผังเส้นทางของโลกาภิวัตน์จากอดีตถึงปัจจุบัน เห็นว่าโลกาภิวัตน์เกิดขึ้นเป็นเวลานานแล้ว แต่กระบวนการนี้มีอัตราความเร่งเพิ่มขึ้นและมีขอบข่ายของผลกระทบที่กว้างขวางและลึกซึ้งในยุคปัจจุบัน Robertson จำแนกโลกาภิวัตน์ออกเป็นห้าระยะนับตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 15 เป็นต้นมา ซึ่งประกอบด้วย ระยะก่อกำเนิด (the germinal phase) ระยะเริ่มพัฒนา (the incipient phase) ระยะโจนทะยาน (the take-off phase) ระยะต่อสู้เพื่ออำนาจนำ (the struggle-for-hegemony phase) และระยะไม่แน่นอน (the uncertainty phase)

แนวคิดเกี่ยวกับขั้นตอนของโลกาภิวัตน์ของ Robertson เป็นการแสดงลักษณะสำคัญของแต่ละยุคสมัยที่ส่งผลต่อชุมชนนานาชาติ จะเห็นได้ว่าในสี่ยุคแรกนั้น ลักษณะของการเป็นโลกาภิวัตน์ถูกกำหนดมาจากความระบอบคิด ความเชื่อ ค่านิยม และวัฒนธรรมของสังคมและการเมืองในประเทศยุโรปทั้งสิ้น จากนั้นก็มีการแพร่ขยายออกไปสู่ส่วนอื่น ๆ ของโลก โดยใช้ลัทธิการค้าอาณานิคมซึ่งอาศัยความเหนือกว่าของกำลังอาวุธ และกระบวนการผลิตด้านอุตสาหกรรม เป็นกลไกหลักในการเข้าไปครอบครอง ครอบงำและถ่ายทอดความคิด ความเชื่อ และค่านิยมไปสู่ประเทศต่าง ๆ ส่วนในยุคที่ห้าซึ่ง Robertson ระบุว่าเป็ยุคแห่งความไม่แน่นอนนั้น อันที่จริงเกิดจากกระบวนการปฏิสัมพันธ์ที่ซับซ้อนมากขึ้นของการสื่อสาร ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ การจัดการระบบเศรษฐกิจ การเมือง การใช้ทรัพยากร และทิศทางการพัฒนาสังคมของแต่ละประเทศ ความไม่แน่นอนนี้เกิดขึ้นในหลายด้าน เช่น ความไม่แน่นอนทางการเมืองระหว่างประเทศ ความไม่แน่นอนทางเศรษฐกิจ ความไม่แน่นอนของภัยพิบัติทางธรรมชาติ เป็นต้น (พิชาย รัตนดิลก, 2555, 13 เมษายน)

พรธมพิลาศ กุลดิลก (2560) ได้สรุปว่า โลกาภิวัตน์เป็นกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการจัดการความสัมพันธ์ระหว่างเวลาและพื้นที่ใหม่ ทำให้สังคมเปลี่ยนแปลงจากรูปแบบเดิมที่ยึดติดถิ่นที่และมีการติดต่อกันใกล้ชิดไปสู่สังคมสมัยใหม่ที่ผู้คนสามารถติดต่อสัมพันธ์ทางไกลกับคนอื่น ๆ ข้ามเวลาและพื้นที่อย่างใกล้ชิด รวดเร็ว สร้างเป็นเครือข่ายสังคม ผ่านระบบคมนาคมและเทคโนโลยีการสื่อสาร ซึ่งก่อให้เกิดผลกระทบทั้งในระดับปัจเจกบุคคลและสังคมในมิติต่าง ๆ มากมาย

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า โลกาภิวัตน์ คือ ผลจากการพัฒนาการติดต่อสื่อสาร การคมนาคมขนส่ง และเทคโนโลยีสารสนเทศ อันแสดงให้เห็นถึงการเจริญเติบโตของความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจ การเมือง เทคโนโลยี และวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงระหว่างปัจเจกบุคคล ชุมชน หน่วยงานธุรกิจ และรัฐบาลทั่วโลก โลกาภิวัตน์ได้เข้ามากระตุ้นให้เกิดการไหลเวียนทางวัฒนธรรมไปทั่วโลกได้ในปริมาณที่มากขึ้นอย่างรวดเร็ว และเป็นการไหลบ่าของวัฒนธรรมใหม่ที่เข้าไปปะทะต่อรองกับวัฒนธรรมเดิมในท้องถิ่น การเคลื่อนย้ายผู้คนจากประเทศไทยไปถึงกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ก็เพราะได้รับอิทธิพลจากโลกาภิวัตน์ ทำให้การติดต่อกันของผู้คนใกล้ชิดมากขึ้น ผู้วิจัยนำแนวคิดโลกาภิวัตน์

มาอธิบายปรากฏการณ์การไหลเวียนทางวัฒนธรรม ซึ่งหลังจากการย้ายถิ่นแล้ว จะมีการปรับตัวและการผสมผสานทางวัฒนธรรม

2.3 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับการผสมผสานทางวัฒนธรรม

ผู้วิจัยได้ทบทวนแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการผสมผสานทางวัฒนธรรม โดยแยกออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การปรับตัวทางวัฒนธรรม และการผสมผสานทางวัฒนธรรม ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.3.1 การปรับตัวทางวัฒนธรรม

วราภรณ์ ตรีกุลสุชาติ (2545) ได้กล่าวถึงการปรับตัวว่า การปรับตัว คือกระบวนการที่บุคคลได้ใช้ความพยายามในการปรับเปลี่ยนรูปแบบชีวิตอันได้แก่ พฤติกรรม อารมณ์และความรู้สึกของตนเอง เมื่อต้องเผชิญกับสภาพปัญหาที่สร้างความอึดอัดใจ ความซับซ้อนใจอันนำไปสู่ความเครียดและก่อให้เกิดความทุกข์ความวิตกกังวลต่าง ๆ จนสามารถเปลี่ยนเป็นสภาพการณ์ที่บุคคลนั้น ๆ จะยอมรับในสภาพแวดล้อมหรือในสภาพปัญหานั้นได้

ณัฐฉิ ศรีวัฒนาวานิช และมินตรา ศรีศิริ (2554) ได้ให้ความหมายของการปรับตัวไว้ว่า การปรับตัว คือ กระบวนการที่เกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงทางด้านจิตใจ ซึ่งบุคคลจะมีการใช้แรงขับหรือแรงจูงใจในการปรับอารมณ์ความรู้สึกของตนเอง เมื่อบุคคลตกอยู่ในช่วงเวลาที่ต้องเผชิญกับสภาพปัญหาความขัดแย้ง หรือแม้แต่ที่เป็นความต้องการของตนเองรวมถึงความท้าทายของสภาพแวดล้อม ทำให้บุคคลจำเป็นต้องมีการปรับระบบความคิดและมีการจัดรูปแบบการเรียนรู้ของตนเองเพื่อที่จะตอบสนองความต้องการของตนเองได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ บุคคลจึงจะเกิดความพึงพอใจในชีวิตและดำรงชีวิตให้อยู่ในสภาพแวดล้อมนั้น ๆ ได้อย่างมีเป้าหมายและนำไปสู่ความสำเร็จในชีวิต

ราชบัณฑิตยสถาน (2556) ให้ความหมายของการปรับตัวว่า 1) ร่างกายและจิตใจมีการปรับเปลี่ยนอย่างสัมพันธ์กัน และมีความสอดคล้องระหว่างสภาพแวดล้อมกับความต้องการของตนเอง 2) การปรับและเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมบางอย่างที่จำเป็นต้องแก้ไข เพื่อให้พฤติกรรมที่เปลี่ยนไปแล้วนั้นสามารถตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจของตนเองได้อย่างสูงสุดและสามารถสร้างความสัมพันธ์ที่กลมกลืนกับสภาพแวดล้อมนั้นได้ด้วย

จากนิยามความหมายข้างต้นสรุปว่าการปรับตัว หมายถึง การที่ตัวบุคคลเกิดกระบวนการปรับเปลี่ยนทางความคิด ร่างกายและพฤติกรรมให้เป็นไปตามสภาพสังคมสิ่งแวดล้อมและสถานการณ์ได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้เพื่อให้ตัวบุคคลสามารถใช้ชีวิตประจำวันได้อย่างปกติสุขทั้งทางร่างกายและจิตใจ

วิภาพร มาพบสุข (2552) ได้กล่าวถึงกระบวนการในการปรับตัวแบ่งออกเป็น 2 ระดับ คือ 1) การปรับตัวโดยที่บุคคลรู้ตัว เป็นการปรับตัวของบุคคลโดยพยายามแก้ปัญหาหรือสถานการณ์ที่

สร้างความทุกข์ใจ ความคับข้องใจ ความผิดหวัง และความเครียดต่าง ๆ เพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตได้อย่างปกติสุข 2) การปรับตัวโดยที่บุคคลไม่รู้ตัว เป็นการปรับตัวที่เกิดขึ้นเองโดยที่บุคคลไม่รู้ตัวมาก่อนว่าตนเองกำลังลดความทุกข์ใจหรือเป็นการหาทางออกอย่างหนึ่งของบุคคลเมื่อเกิดความคับข้องใจ ความเครียดแล้วแก้ปัญหาไม่ได้ บุคคลก็จะหาทางออกด้วยวิธีใดวิธีหนึ่ง ซึ่งเรียกว่า กลไกทางจิต (Mental Mechanism) หรือกลวิธี ปกป้องตนเอง กลไกดังกล่าวใช้เพื่อรักษาหรือคุ้มครองตนเองเพื่อไม่ให้ตนเองเกิดความทุกข์ ความเครียดเมื่อต้องเผชิญกับสถานการณ์ที่เป็นปัญหา

วารสารณ์ ตระกูลสถิตย์ (2545) อธิบายสาเหตุของการปรับตัวว่า มนุษย์ต้องเรียนรู้ที่จะปรับตัวเพื่อให้ชีวิตสามารถดำรงต่อไปได้ ในขณะที่เดียวกันยังเป็นการทำเพื่อสร้างความสุขรวมถึงให้เกิดความสงบราบรื่นในชีวิตมนุษย์โดยมีรายละเอียดสำคัญ ดังนี้ 1) เพื่อความอยู่รอดของชีวิต เราทุกคนต่างต้องพบกับสภาพความเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอด ซึ่งทุกคนต้องปรับตัวเพื่อจะอยู่รอดให้ได้ในแต่ละช่วงชีวิต 2) เพื่อความสุข ซึ่งอาจหมายถึงการไม่มีความทุกข์ ดังนั้น การปรับตัวจะช่วยให้เรามีความสุขได้จากการที่เรายอมรับสภาพการณ์และสภาพปัญหาที่เกิดขึ้น แล้วพยายามหาวิธีการแก้ไขหรือหาช่องทางที่จะขจัดปัดเป่าปัญหาหรือสภาพที่ค่อนข้างเลวร้ายที่เกิดขึ้นกับตัวเราให้บรรเทาเบาบางลง เมื่อปัญหาคลี่คลายหรือได้รับการแก้ไขแล้ว ความคิด ความรู้สึกของเราก็จะดีขึ้น ผ่อนคลาย ความตึงเครียดลงไป เมื่อความทุกข์หาย ความสุขสบายใจย่อมเกิดขึ้น สรุปได้ว่า แต่ละบุคคลมีสาเหตุของการปรับตัวที่แตกต่างกัน โดยส่วนใหญ่จะปรับตัวเพื่อแก้ปัญหาหรือข้อขัดข้องใจของตนเอง เช่น การปรับตัวเมื่อเกิดความไม่สบายใจ ความวิตกกังวล ความคับข้องใจและความเครียด เพื่อตอบสนองความต้องการแห่งตน หรือที่ตนไม่สามารถจะกระทำได้

ธัชชา วิทวิโรจน์ (2552) กล่าวว่า การปรับตัวทางวัฒนธรรม เป็นกระบวนการเรียนรู้เพื่อเข้าสู่วัฒนธรรมใหม่ เป็นการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมทั้งส่วนบุคคลและพฤติกรรมทางสังคม เป็นการเรียนรู้วิถีคิด ความรู้สึก และวิธีแสดงพฤติกรรมในแบบแผนใหม่เพื่อให้เข้ากับวัฒนธรรมเจ้าบ้าน

เมตตา วิวัฒนานุกูล (2559) อาจารย์จากคณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กล่าวว่าตั้งแต่เกิดจนโตคนต้องเรียนรู้สิ่งต่าง ๆ รอบตัวเรา แบบแผน พฤติกรรมต่าง ๆ ทางสังคมซึ่งถูกกำหนดโดยวัฒนธรรม การเรียนรู้ที่จะอยู่ในสังคมหรือวัฒนธรรมที่ตนเกิดหรือเติบโตมาร่วมกับผู้อื่นจึงเป็นการเข้าสู่วัฒนธรรมของตนเอง หรือ “Enculturation” วัฒนธรรมที่บุคคลคุ้นเคยจึงเปรียบเสมือนบ้านของเขา และในทางตรงกันข้าม วัฒนธรรมที่ต่างออกไปก็จะทำให้เขาไม่คุ้นเคยหรือไม่เข้าใจ และเมื่อคนคนหนึ่งได้รับการขัดเกลาทางสังคมมาในวัฒนธรรมแบบหนึ่ง แต่ต้องเข้าไปสู่วัฒนธรรมใหม่ที่แตกต่างไปจากเดิม และต้องมีปฏิสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมใหม่ กระบวนการที่จะเรียนรู้เพื่อปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมใหม่จึงเริ่มขึ้น หรือเรียกว่า “Acculturation” คนจะเริ่มค้นหาวีถีคิดและพฤติกรรมในรูปแบบใหม่และจะสร้างการปรับตัวขึ้นแบบค่อยเป็นค่อยไป ซึ่งจะทำให้คุ้นเคยเกิดการยอมรับบรรทัดฐานหรือค่านิยมบางประการของสังคมเจ้าบ้าน วัฒนธรรมเดิมบางอย่างจึงอาจถูก

ลึ้มไป หรืออย่างน้อยที่สุดก็มีการตอบสนองต่อเหตุการณ์ต่างไปจากเดิม ซึ่งเราเรียกกระบวนการออกจากวัฒนธรรมเดิมนี้อีกว่า “Deculturation”

การปรับตัวทางวัฒนธรรมเป็นการเปลี่ยนแปลงจากอัตลักษณ์เดิมไปสู่อัตลักษณ์ใหม่ เพราะการที่บุคคลคนหนึ่งได้เข้าไปอยู่ในสภาพแวดล้อมใหม่ ๆ ที่ไม่คุ้นเคย ย่อมต้องมีความตึงเครียดที่ส่งผลต่อด้านร่างกายและจิตใจ และต้องเผชิญกับความหลากหลายทางวัฒนธรรมหรือวัฒนธรรมใหม่ที่ไม่น่าคุ้นเคย ก็จะเกิดสภาวะ “ความตื่นตระหนกทางวัฒนธรรม” (Culture Shock) ได้ค่อนข้างมาก ซึ่งความตื่นตระหนกทางวัฒนธรรมนี้ (Adrian Furnham & Stephen Bochner, 1986) ได้กล่าวว่า จะเกิดขึ้นกับบุคคลที่เดินทางไปยังต่างถิ่นหรือต่างประเทศหรือทำงานร่วมกับชาวต่างประเทศ แล้วมีความทุกข์ ความไม่สบายใจเกิดขึ้น หรือประสบกับความยากลำบากในการปรับตัวให้เข้าใจกับวัฒนธรรมที่แตกต่างในสังคมแห่งใหม่ เรียกว่าบุคคลผู้นั้นกำลังตกอยู่ในสภาวะตื่นตระหนกทางวัฒนธรรม (ที่แตกต่าง) ซึ่งสภาวะเช่นนี้ ก็เกิดขึ้นก็เพราะบุคคลผู้นั้นอาจขาดทักษะทางสังคม (Social Skills) ในการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรม ที่แตกต่างในสังคมนั้น ๆ

Kalervo Oberg (1960) อธิบายว่า ความตระหนกทางวัฒนธรรมนั้นมักเกิดขึ้นอย่างเฉียบพลัน หรือเกิดขึ้นหลังเข้าไปอยู่ได้สักพัก เป็นความรู้สึกกังวลใจ ซึ่งเป็นผลมาจากการสูญเสียสัญลักษณ์บางอย่างที่คุ้นเคยในการติดต่อหรือมีปฏิสัมพันธ์ทางสังคม สัญลักษณ์เหล่านี้รวมถึงวิธีการปฏิบัติตนในบริบทต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันด้วย เช่น การทักทาย การจับมือเมื่อเราเจอคนรู้จัก การให้ทิป การสั่งงาน การยอมรับหรือการปฏิเสธคำเชื้อเชิญ เป็นต้น หรือสัญลักษณ์เหล่านี้อาจจะ เป็นพวกคำพูด ท่าทาง สีหน้า ประเพณี บรรทัดฐาน ที่ต่างจากสิ่งที่ได้รับมาตั้งแต่เกิดและเติบโตมา อาการของความตระหนกทางวัฒนธรรมแตกต่างกันไปในแต่ละคนขึ้นอยู่กับความรุนแรงของความตระหนก ช่วงเวลาความยืดหยุ่นของแต่ละคน มีทั้งอาการทางกายและอาการทางจิตใจ (Tamkarn, 2020)

นอกจากนี้ ความตระหนกทางวัฒนธรรมยังเป็นผลมาจากสิ่งที่คาดคิดในวัฒนธรรมหนึ่งไม่ตรงกับสิ่งที่พบเห็นจริง ๆ ผู้ที่เข้ามาใหม่จะเกิดความเครียดสูงขึ้น เพราะไม่สามารถสื่อสาร ไม่สามารถเข้าใจสิ่งที่เห็นรอบตัว ว่าทำไมคนในวัฒนธรรมนั้นจึงปฏิบัติเช่นนั้น ตื่นตระหนกว่าทำไมคนในวัฒนธรรมใหม่ที่ตนเข้าไปอยู่จึงปฏิบัติแตกต่างจากตน ซึ่งผลกระทบของความตระหนกทางวัฒนธรรมนั้น จะมากหรือน้อย ขึ้นอยู่กับความรุนแรงของความตระหนก และความยืดหยุ่นของแต่ละคน บางคนอาจจะปรับตัวได้ภายใน 4-5 เดือน แต่บางคนอาจมีความเจ็บป่วยจากความตระหนกมากจนต้องกลับบ้านเกิดทันที ไม่สามารถอาศัยอยู่ได้

สำหรับขั้นตอนการปรับตัวนั้น Ruben & Steward (1998) ได้กล่าวถึงแนวคิดในลำดับขั้นของการปรับตัวทางวัฒนธรรม โดยปรับจากแนวคิดของนักวิชาการก่อนหน้านี้ คือ Oberg, Foster

เป็นต้น และกล่าวถึงระดับของการปรับตัวทางวัฒนธรรม (Stages of cultural adaptation) ว่ามี 4
 ชั้น ดังนี้

Preparation for Change	Phase 1 Honeymoon	Phase 2 Frustration	Phase 3 Readjustment	Phase 4 Resolution
Anticipation Planning	Exploration Novelty Excitement	Frustration Novelty worn Off Annoyance	Coping Search for Options	

ภาพที่ 2-1 ระดับขั้นตอนของการปรับตัวตามแนวคิดของ Ruben & Steward (1998) ที่มา: เมตตา
 วิวัฒนานุกูล. (2559, p.306). การสื่อสารต่างวัฒนธรรม.

ระดับที่ 1 ขึ้นตื่นตาตื่นใจกับวัฒนธรรมใหม่ (Honeymoon Stage) เป็นช่วงที่ผู้แปลก
 หน้าจะรู้สึกตื่นเต้นถึงความแปลกใหม่ของวัฒนธรรมเจ้าบ้าน สิ่งแวดล้อมและสถานการณ์ใหม่ ๆ

ระดับที่ 2 ขึ้นหงุดหงิดใจ (Frustration Stage) เป็นช่วงที่ความน่าสนใจและความ
 แปลกใหม่ของวัฒนธรรมเจ้าบ้านกลายเป็นสิ่งที่สร้างความหงุดหงิดและความกังวลใจให้แก่ผู้แปลก
 หน้า ความไม่คุ้นเคยกับสิ่งแวดล้อมใหม่เริ่มเด่นชัดขึ้น

ระดับที่ 3 ขึ้นหาหนทางในการปรับตัว (Readjustment Stage) เป็นช่วงที่เริ่มปรับตัว
 ผู้แปลกหน้าจะพัฒนาวิธีการจัดการกับความหงุดหงิดในใจ และเผชิญความท้าทายในสถานการณ์ใหม่

ระดับที่ 4 ขึ้นที่สามารถหาทางออกให้กับการปรับตัวได้แล้ว (Resolution Stage) เป็น
 ช่วงที่การปรับตัวยังคงดำเนินต่อไป โดยผู้แปลกหน้าแต่ละคนจะมีการแตกต่างกัน ได้แก่

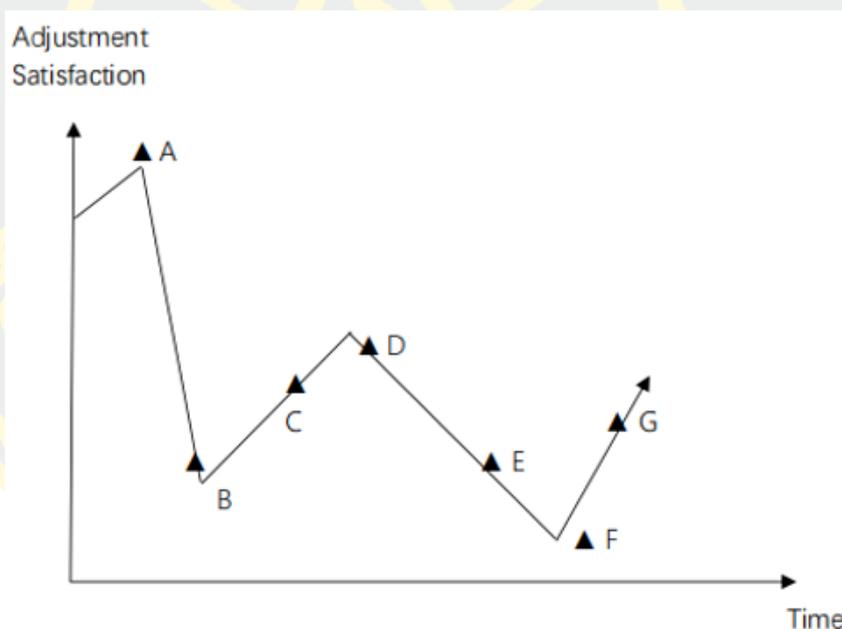
4.1 Full participation การที่ผู้แปลกหน้าคุ้นเคยกับสภาพแวดล้อมใหม่ เข้าใจ
 วัฒนธรรมเจ้าบ้านมากขึ้น สามารถปรับตัวอยู่ในวัฒนธรรมของเจ้าบ้านได้อย่างสมดุล

4.2 Accommodation การที่ผู้แปลกหน้าไม่สามารถยอมรับวัฒนธรรมใหม่ได้ทั้งหมด แต่ก็สามารถที่จะจัดการกับชีวิตตัวเองให้อยู่ได้อย่างมีความสุขในส่วนที่จะต้องเผชิญกับวัฒนธรรมใหม่ได้

4.3 Fight การที่ผู้แปลกหน้าพยายามหาหนทางที่จะอยู่รอดในวัฒนธรรมใหม่ แม้จะต้องอยู่อย่างไม่สบายใจก็ตาม

4.4 Flight การที่ผู้แปลกหน้าไม่สามารถที่จะปรับตัวอยู่ในวัฒนธรรมใหม่ได้เลยและต้องย้ายออกไป

นอกจากนี้แล้ว Ting-Toomey (1999) ได้นำแบบจำลองที่อธิบายถึงการปรับตัวของผู้แปลกหน้าที่แสดงเป็นรูปตัว W ของ John T Gullahorn and Jeanne E Gullahorn (1963) ซึ่งมักใช้กับผู้ที่ไม่ได้อาศัยในวัฒนธรรมใหม่อย่างถาวร มาปรับเป็นรูปแบบจำลอง W ที่สามารถแบ่งออกได้เป็น 7 ส่วน เพิ่มจากเดิมขึ้นมาอีก 3 ส่วน ดังรายละเอียดต่อไปนี้



ภาพที่ 2-2 W-curve แสดงการปรับตัวตามแนวคิดของ Ting-Toomey (1999) ที่มา: เมตตา วิวัฒนานุกูล. (2559, p.306). การสื่อสารต่างวัฒนธรรม

1. Honeymoon Stage (A) เป็นช่วงที่ผู้เข้ามาใหม่ตื่นตาตื่นใจ และอยากรู้ อยากเห็น วัฒนธรรมสภาพแวดล้อมใหม่ๆ ที่ตนเพิ่งเข้ามาอยู่ แม้จะรู้สึกคิดถึงบ้านบ้างเล็กน้อยก็ตาม
2. Hostility Stage (B) เป็นช่วงที่บุคคลรู้สึกสับสน แยกแยะ เครียด และทำอะไรไม่ถูกในวัฒนธรรมใหม่จนขาดความมั่นใจ และท้อแท้ที่จะมีปฏิสัมพันธ์กับคนของวัฒนธรรมเจ้าบ้าน

3. Humorous Stage (C) เป็นช่วงที่บุคคลรู้สึกเข้าที่เข้าทางมากขึ้นในวัฒนธรรมใหม่ ได้เรียนรู้ทำความเข้าใจความแตกต่างทางวัฒนธรรมจากสิ่งที่ผ่านมา

4. In-Sync Stage (D) เป็นช่วงที่บุคคลรู้สึกว่าวัฒนธรรมใหม่ เป็นเหมือนบ้านของตนเอง รู้สึกปลอดภัยและเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมเจ้าบ้าน

5. Ambivalence Stage (E) เป็นช่วงก่อนที่บุคคลนั้นจะต้องกลับไปสู่วัฒนธรรมเดิมของตนเอง จึงรู้สึกใจหายและอาลัยวัฒนธรรมใหม่ ประกอบกับความรู้สึกตื่นเต้นที่จะได้กลับบ้าน

6. Re-entry Culture Shock Stage (F) เป็นช่วงที่บุคคลกลับสู่วัฒนธรรมเดิมของตนแล้วแต่กลับรู้สึกว่าวัฒนธรรมเก่าแตกต่างไปจากความคาดหวังและต่างจากที่เคยเป็น (หรือ ความแปลกแยกทางวัฒนธรรม alienation)

7. Re-socialization Stage (G) เป็นช่วงที่บุคคลค่อยๆ ปรับตัวกลับเข้าสู่วัฒนธรรมเดิมของตนจากแนวคิดข้างต้น เห็นได้ว่าขั้นตอนของการปรับตัวจะเริ่มด้วยความตื่นตาตื่นใจในวัฒนธรรมใหม่แล้วก็จะเริ่มเกิดความเครียดในการที่ต้องอยู่ในวัฒนธรรมใหม่ แล้วผู้แปลกหน้าก็จะหาหนทางที่จะปรับตัวและนำไปสู่ขั้นผลที่เกิดจากการปรับตัวในที่สุด

แนวคิดของ Geymarcher (1974) ที่ศึกษาการปรับตัวของผู้ย้ายถิ่น จะเน้นการยึดถือกระบวนการที่ผู้ย้ายถิ่นปรับตัวเป็นอันหนึ่งอันเดียวกับสังคมในถิ่นปลายทางตามทฤษฎีการบูรณาการ (Integration) โดยแบ่งกระบวนการปรับตัวเป็น 3 ขั้นตอน คือ

ขั้นที่ 1. ผู้ย้ายถิ่นปรับตัวเองให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของงานที่ทำ เช่น การเรียนรู้เกี่ยวกับงาน การยินยอมปฏิบัติตามกฎระเบียบและบทบาทหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย และการปฏิบัติตนให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่นปลายทาง ในขั้นนี้ผู้ย้ายถิ่นจะใช้เวลาไม่นานนักในการปรับตัว

ขั้นที่ 2. การปรับตัวให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในสังคมท้องถิ่นปลายทาง เช่น การใช้ภาษา การใช้เวลาทำกิจกรรมในเวลาว่าง การเข้าร่วมกิจกรรมที่คนส่วนใหญ่ในถิ่นปลายทางทำกัน ทั้งการบริโภค และการใช้ชีวิตประจำวัน

ขั้นที่ 3. ผู้ย้ายถิ่นสามารถปรับตัวให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันกับสังคมท้องถิ่นปลายทาง ในลักษณะต่าง ๆ ดังนี้

- 1) สามารถใช้ภาษาพื้นเมืองของคนท้องถิ่นปลายทางได้คล่องแคล่ว
- 2) มีวิถีชีวิตเหมือนกับคนส่วนใหญ่ในสังคม โดยไม่ปรากฏให้เห็นถึงลักษณะวัฒนธรรมเดิมของผู้ย้ายถิ่น
- 3) มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับคนพื้นเมืองในท้องถิ่นปลายทาง ความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันกับชุมชนที่ตนอาศัยอยู่ และมีความตั้งใจที่จะอาศัยอยู่ถาวร

ขั้นที่ 2 และ 3 ต่างกันในเรื่องของระดับเท่านั้น เพราะกระบวนการปรับตัวต่อสภาพแวดล้อมในสังคมใหม่นั้นจะมีอยู่ตลอดเวลา ผู้ที่อยู่กับสภาพแวดล้อมใหม่เป็นเวลานาน หรือผู้ที่ไม่ต่อต้านสภาพแวดล้อมใหม่จะมีแนวโน้มการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมดังกล่าว แต่การที่ไม่สามารถปรับตัวได้มีส่วนทำให้เกิดปัญหา และไม่สามารถใช้ชีวิตอยู่ในถิ่นปลายทางได้ (วรรณิ ตั้งเสาวภาคย์, 2543b)

Berry, Kim, Minde, and Mok (1987) ได้เสนอ ลักษณะการปรับตัวสู่วัฒนธรรมใหม่ที่เรียกว่า “การรักษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ (A Cultural-Ethnic Identity Typological Model)” มี 4 ลักษณะ ดังนี้

- 1) Ethnic-Oriented Identity เป็นการยึดติดอยู่กับอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ตนเองสูง และรับเอาวัฒนธรรมใหม่มาน้อย หรือถึงขั้นปฏิเสธวัฒนธรรมใหม่
- 2) Bicultural Identity เป็นการการรักษาอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ตนเอง และปรับรับวัฒนธรรมใหม่มาด้วย
- 3) Assimilation Identity เป็นการไม่ยึดติดกับอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ของตนเอง และมองว่าตนเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมใหม่มากกว่า ทำให้วัฒนธรรมของตนเองถูกกลืนหายไป
- 4) Marginal Identity เป็นการไม่รู้สึกรู้ว่าตนเองเป็นสมาชิกของทั้งกลุ่มชาติพันธุ์ของตนเอง และในระบับวัฒนธรรมใหม่

ในการปรับตัวมักจะมีปัญหาต่าง ๆ โดยเฉพาะเกิดความวิตกกังวลและความเครียด การปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมใหม่นั้น มี 2 แนวทาง คือ การลดความไม่แน่ใจ (uncertainty) ด้วยการเข้าใจวัฒนธรรมอื่น และการลดความวิตกกังวลใจ (anxiety) ด้วยการจัดการกับความเครียดและความกังวล (William B Gudykunst & Young Yun Kim, 1984)

จากมุมมองของ Ting-Toomey (1999) แสดงว่า การปรับตัวระหว่างวัฒนธรรม (Intercultural adaptation) นั้นสามารถพิจารณาได้จาก 2 ปัจจัยคือ ปัจจัยเหตุที่จะก่อให้เกิดการปรับตัว (Antecedent factors) และปัจจัยที่เป็นผลจากการปรับตัว (Outcome factors) ปัจจัยเหตุที่จะก่อให้เกิดการปรับตัว (Antecedent factors) คือ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปรับตัวของผู้แปลกหน้า ซึ่งจะพิจารณาได้เป็น 3 ระดับ ได้แก่

ระดับที่ 1 ปัจจัยระดับระบบ (System-level factors) โดยมีองค์ประกอบสำคัญทั้งหมด 5 ส่วน ดังนี้ 1) สภาพสังคมเศรษฐกิจ (Socioeconomic conditions) 2) ลักษณะการต้องปฏิบัติตามในเชิงวัฒนธรรม (Cultural assimilation) 3) สถาบันท้องถิ่น (Local institutions) 4) ความหมายของผู้แปลกหน้า (Host culture's meaning definition concerning the role of strangers) 5) ระยะห่างทางวัฒนธรรม (Cultural distance)

ระดับที่ 2 ปัจจัยระดับบุคคล (Individual-level factors) มีประเด็นที่จะต้องพิจารณาทั้งสิ้น 4 ประเด็น ดังนี้ 1) แรงจูงใจ (Motivation Orientation) 2) ความคาดหวัง (Individual expectation) 3) ความรู้ด้านวัฒนธรรม (Cultural knowledge) 4) ลักษณะทางบุคลิกภาพ (Personality attributes)

ระดับที่ 3 ปัจจัยระดับระหว่างบุคคล (Interpersonal level factors) มีประเด็นที่จะต้องพิจารณาทั้งสิ้น 3 ประเด็น ดังนี้ 1) เครือข่ายที่ติดต่อด้วย (Contact network) 2) การเปิดรับสื่อมวลชน (Mass media use) 3) ทักษะในการสื่อสารระหว่างบุคคล (Adaptive interpersonal skills)

ส่วนปัจจัยที่เป็นผลจากการปรับตัว (Outcome factors) คือ ผลของการเปลี่ยนแปลงระหว่างวัฒนธรรมนั้นเป็นขั้นตอนที่ซ้อนทับกันอยู่กับขบวนการในการปรับตัว เพราะขบวนการในการปรับตัวเป็นขบวนการที่เป็นพลวัต ผู้แปลกหน้าจะต้องพบกับความเครียด มีความสับสนในอัตลักษณ์ (Identity confusion) และมีการสูญหายของอัตลักษณ์ (Identity loss) เครือข่ายต่าง ๆ ที่ผู้แปลกหน้าติดต่อด้วยจะเข้ามามีบทบาทในการลดความเครียดที่ผู้แปลกหน้าจะต้องเผชิญ ผู้แปลกหน้าควรที่จะเข้าไปอยู่ในสถานการณ์ที่ตนรู้สึกสำเร็จ และสามารถที่จะรักษาความเป็นตัวตนของตนเองไว้ได้นอกจากนี้ผู้แปลกหน้ายังต้องเรียนรู้ที่จะขอความช่วยเหลือ เมื่อเกิดผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในวัฒนธรรมใหม่

Chen Hui (2003) ได้แบ่งปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปรับตัวทางวัฒนธรรมออกเป็น 2 ปัจจัย คือ ปัจจัยภายนอก (External Factors) ประกอบด้วย การปรับเปลี่ยนวิถีชีวิต การสนับสนุนทางสังคม ระยะเวลา ระดับความแตกต่างทางวัฒนธรรม (Cultural Distance) และอคติทางวัฒนธรรม ส่วนปัจจัยภายใน (Internal Factors) ประกอบด้วย วิธีการรับมือสถานการณ์ บุคลิกภาพ ความรู้ และความสามารถทางวัฒนธรรม ความแตกต่างระหว่างบุคคล (Demographic Factors)

เมตดา วิวัฒนานุกูล (2559) ได้กล่าวถึง ปัจจัยที่มีผลต่อระดับความตระหนกทางวัฒนธรรมและการปรับตัวไว้ว่า การที่บุคคลเกิดความตระหนกทางวัฒนธรรมต่างกันและสามารถปรับตัวได้มากหรือน้อยจะเกิดจากความแตกต่างของปัจจัยต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1) พื้นฐาน ลักษณะส่วนบุคคล สิ่งที่ติดตัวหรือเตรียมไว้ล่วงหน้า (Predisposition) ได้แก่ บุคลิกนิสัย ทศนคติ อคติ การมองแบบเหมารวม (Stereotype) ความคาดหวัง ระดับการเตรียมตัว/การศึกษา/ความรู้ ทักษะการสื่อสาร/ทักษะการใช้ภาษา ภูมิหลังส่วนบุคคลและประสบการณ์ในต่างประเทศ เป็นต้น

2) สภาพแวดล้อมของประเทศเจ้าบ้าน (Host Environment) ได้แก่ ลักษณะวัฒนธรรม ความประทับใจแรกพบต่อวัฒนธรรมเจ้าบ้าน (First Impression) การช่วยเหลือจากกลุ่ม

คนในสังคม (Group Support) การรับรองอย่างเป็นทางการของทางราชการ (Institutional Legitimization of New Identity) โอกาส ความถี่ในการสื่อสาร เป็นต้น

3) บทบาทสื่อมวลชน กฎหมาย ศาสนา

ในการปรับตัวมักจะมีปัญหาต่าง ๆ โดยเฉพาะเกิดความวิตกกังวลและความเครียด Gudykunst and Hammer (1998) ได้เสนอทฤษฎีเกี่ยวกับการปรับตัวข้ามวัฒนธรรมไว้ว่า จะต้องลดความไม่แน่ใจ (Uncertainty) ความเครียดและความกังวล (Anxiety) ที่มีอยู่ จึงจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการปรับตัวได้ดียิ่งขึ้น ทั้งนี้ Gudykunst and Hammer เสนอแนวทางหลัก 2 แนวทางในการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมใหม่ ได้แก่ แนวทางที่ 1 การลดความไม่แน่ใจด้วยการเข้าใจวัฒนธรรมอื่น แนวทางที่ 2 การลดความกังวลใจด้วยการจัดการตอบสนองทางอารมณ์ของเราอย่างมีประสิทธิภาพ

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า เมื่อมนุษย์ต้องเข้าไปสู่วัฒนธรรมใหม่ที่แตกต่างไปจากเดิม และต้องมีปฏิสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมใหม่ จำเป็นต้องมีการปรับตัวทางวัฒนธรรมทั้งในด้านวิถีชีวิต วิธีคิด และวิธีแสดงพฤติกรรมต่าง ๆ เพื่อให้สามารถเข้าสู่วัฒนธรรมใหม่ที่ไม่คุ้นเคย สำหรับผู้ที่อาศัยอยู่ในวัฒนธรรมใหม่อย่างถาวรนั้น ลำดับขั้นของการปรับตัวทางวัฒนธรรมมี 4 ขั้นตามแนวคิดของ Ruben & Stewart ได้แก่ ระดับที่ 1 ขั้นตื่นตาตื่นใจกับวัฒนธรรมใหม่ (Honeymoon Stage) ระดับที่ 2 ขั้นหงุดหงิดใจ (Frustration Stage) ระดับที่ 3 ขั้นหาหนทางในการปรับตัว (Readjustment Stage) ระดับที่ 4 ขั้นที่สามารถหาทางออกให้กับการปรับตัวได้แล้ว (Resolution Stage) สำหรับชาวไทยที่ย้ายถิ่นในกรุงโคโร ประเทศอียิปต์ เมื่อเข้าสู่วัฒนธรรมใหม่ในสังคมอียิปต์ มักประสบกับอุปสรรคต่าง ๆ ในการดำรงชีวิต ชาวไทยจะหาแนวทางการปรับตัวเพื่อแก้อุปสรรคหรือข้อขัดข้องใจของตนเองเพื่อให้ชีวิตอยู่รอดและอยู่อย่างมีความสุข

2.3.2 การผสมผสานทางวัฒนธรรม

ราชบัณฑิตยสถาน (2542) ให้ความหมาย การผสมผสานทางวัฒนธรรม ว่าเป็น กระบวนการที่วัฒนธรรมหรือบุคคล หรือกลุ่มที่ต่างวัฒนธรรมกันมาผสมกลมกลืนเข้าเป็นหน่วยเดียวที่ประสานกัน โดยไม่จำเป็นที่แต่ละหน่วยเดิมนั้นจะต้องกลายมามีลักษณะเหมือนกันโดยตลอด เพียงแต่ให้มีการดัดแปลงจนไม่เห็นลักษณะเดิม เพื่อให้เข้ากันได้กับหน่วยอื่น ๆ และรวมกันแล้วเป็นหน่วยวัฒนธรรมใหม่ตามปกติ หน่วยของวัฒนธรรมที่จำนวนน้อยย่อมปรับลักษณะให้คล้ายตามหน่วยของวัฒนธรรมที่มีมากกว่า

สุพจน์ แสงเงิน (2542, p. 69) ได้กล่าวถึงการผสมผสานทางวัฒนธรรมไว้ว่า การผสมผสานทางวัฒนธรรมคือ การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม เมื่อกลุ่มชนที่มีวัฒนธรรมต่างกันได้ติดต่อสัมพันธ์กัน จะมีการแพร่กระจายและมีการรับวัฒนธรรมกันขึ้น มีผลทำให้เกิดการ

เปลี่ยนแปลงขึ้นกับฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งหรือทั้งสองฝ่าย เช่น ชาวไทยมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับชาวจีน จึงรับเอาคำศัพท์ในภาษาจีนหลายคำมาใช้ในชีวิตประจำวัน

ปรีชาชาญ แก้วน่วย (2556) กล่าวว่า การผสมผสานทางวัฒนธรรม คือ การดำเนินอยู่ร่วมกันตามครรลองวิถีชีวิตระหว่างคนสองกลุ่มหรือมากกว่าในพื้นที่เดียวกันย่อมมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของตนเองให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม หรือยืมวัฒนธรรมกลุ่มอื่นมาใช้ร่วมกันกับวัฒนธรรมของตนเอง จนเกิดการเชื่อมต่อและหลอมรวมทางวัฒนธรรม เพื่อสามารถอยู่ร่วมกันด้วยการยอมรับและเข้าใจในความแตกต่างและลดความขัดแย้งระหว่างกัน

รพีพรรณ สุวรรณณัฐโชติ (2530, p. 31) กล่าวว่า การผสมผสานทางวัฒนธรรม คือการที่บุคคลรับเอาวัฒนธรรมของสังคมอื่นมาปฏิบัติสืบทอดกันมา การผสมผสานทางวัฒนธรรมจะเกิดขึ้นเมื่อวัฒนธรรมต่างสังคมกระทบกันหรือเมื่อสมาชิกของวัฒนธรรมหนึ่งติดต่อกับสมาชิกของอีกวัฒนธรรมหนึ่งมาเป็นเวลานานแล้วเกิดการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม การเปลี่ยนแปลงนี้จะ เป็นไปอย่างช้าหรือเร็วเพียงใด ขึ้นอยู่กับการผสมผสานของวัฒนธรรมทั้งสองว่าจะมีมากน้อยหรือมีความรุนแรงเพียงใด

เศรษฐพงศ์ ดำคง (2544, pp. 21-22) กล่าวโดยสรุปว่า การผสมผสานทางวัฒนธรรม คือ กระบวนการในการร่วมกันของกลุ่มชนทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มชนที่มีความแตกต่างกัน ด้านวัฒนธรรมมาอยู่ร่วมกันในพื้นที่เดียวกัน ทำให้มีการปฏิสัมพันธ์กันขึ้นทางสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งก่อให้เกิดการเชื่อมต่อและการรับเอาวัฒนธรรมซึ่งกันและกัน ทำให้เกิดลักษณะร่วมทางวัฒนธรรมทั้งในแง่แบบแผนพฤติกรรม ความคิด ทศนคติ ค่านิยม และความเชื่อต่าง ๆ จนสามารถก่อให้เกิดความสัมพันธ์ทางสังคม ซึ่งมีส่วนในการช่วยลดความขัดแย้งในด้านต่าง ๆ ได้ อันส่งผลให้สามารถอยู่ร่วมกันเป็นกลุ่มชนหรือสังคมได้อย่างสงบสุข

กฤตินี ณีภูรัฐฉิมสิทธิ และคณะ (2553, p. 59-66) พบว่า พลวัตของวัฒนธรรมขับเคลื่อนโดย กระแสโลกาภิวัตน์ได้นำไปสู่การผสมผสานทางวัฒนธรรมรวมถึงการก่อเกิดกระแสวัฒนธรรมใหม่ ซึ่งมาจากกระบวนการทั้งการประสานรวม (Hybridization) การกลืนทางวัฒนธรรม (Homogenization) และการต่อต้าน (Resistance) โดยมีการไหลเวียนเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม (Cultural Flow) ผ่าน 5 มิติ (Appadurai, 1996) ซึ่งประกอบด้วย มิติชนชาติพันธุ์วรรณา (Ethnoscapes) ได้แก่ การอพยพ การเดินทาง มิติการสื่อสาร (Mediascapes) มิติจินตคติ (Ideoscapes) ได้แก่ ความเชื่อ แนวคิดด้านการปกครอง มิติเศรษฐกิจและการเงิน (Financescapes) และมิติการพัฒนาวัตถุกรรมและเทคโนโลยี (Technoscapes)

จุฑาพรรธ (จามจรี) ผดุงชีวิต (2551, p. 57) กล่าวว่า อันที่จริงการผสมผสานทางวัฒนธรรมนั้น เป็นการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมแบบหนึ่ง ซึ่งอาจเกิดขึ้นในสังคมวัฒนธรรมที่มีการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมอย่างรุนแรงภายใต้อิทธิพลของวัฒนธรรมอื่น ๆ ที่มีอำนาจเหนือกว่า การ

ผสมผสานทางวัฒนธรรมนี้เป็นผลมาจากการติดต่ออย่างใกล้ชิดกับวัฒนธรรมใด ๆ ในระยะเวลาที่นานจนทำให้เกิดการรับวัฒนธรรมใหม่เข้ามา ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของระบบความคิด ความประพฤติ

ณรงค์ เสียงประชา (2538, p. 210-212) ได้จำแนกมูลเหตุต่าง ๆ ที่ทำให้สังคมและวัฒนธรรมเปลี่ยนแปลง ดังนี้

- 1) สภาพแวดล้อมทางกายภาพ
- 2) การเปลี่ยนแปลงของประชากร
- 3) การอยู่โดดเดี่ยวและการติดต่อกัน
- 4) ระบบชนชั้น
- 5) ทศนคติและค่านิยม
- 6) การเล็งเห็นความจำเป็น
- 7) นโยบายของผู้นำในสังคม
- 8) ระดับความรู้และเทคโนโลยี
- 9) ความล่าช้าทางวัฒนธรรม
- 10) ปัจจัยทางเศรษฐกิจ
- 11) ปัจจัยทางอุดมการณ์

อุทัย หิริญโต (2519, p. 49-51) ได้กล่าวถึงปัจจัยที่ทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม ได้แก่ บุคคลและกลุ่มชนที่มีการติดต่อซึ่งกันและกัน ผู้คนต่างวัฒนธรรมมากระทบกัน เกิดการปรับตัวและยอมรับวัฒนธรรมซึ่งกันและกัน หรือบางครั้งก็อาจเกิดความขัดแย้งกัน

อาดิช วารีกุล (2547, p. 24) ได้สรุปปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม ปัจจัยต่าง ๆ ที่เป็นกระบวนการที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมของกลุ่มชน ซึ่งมีความแตกต่างทางวัฒนธรรมมาอยู่ร่วมพื้นที่เดียวกัน ทำให้เกิดการปฏิสัมพันธ์กันขึ้นทางสังคมและวัฒนธรรม ก่อให้เกิดการเชื่อมต่อและดูซึมทางวัฒนธรรมซึ่งกันและกัน ทำให้เกิดลักษณะร่วมทางวัฒนธรรมทั้งในแง่แบบแผนพฤติกรรม ความคิด ทศนคติ ค่านิยม และความเชื่อต่าง ๆ จนสามารถก่อให้เกิดความสัมพันธ์ทางสังคม ซึ่งมีส่วนในการช่วยลดความขัดแย้งในด้านต่าง ๆ ได้ อันส่งผลให้สามารถอยู่ร่วมกันเป็นกลุ่มชน หรือสังคมได้อย่างสันติสุข

ส่วนลักษณะการผสมผสานทางวัฒนธรรมนั้น เรณูมาศ รอดเนียม (2556) กล่าวว่า ลักษณะของการผสมผสานทางวัฒนธรรม หรือความกลมกลืนทางวัฒนธรรม คือกระบวนการร่วมของกลุ่มคนในชุมชนที่มีความแตกต่างทางสังคม ประเพณี วิถีชีวิต และวัฒนธรรมการดำเนินชีวิตมีการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน จนเกิดความสัมพันธ์ทางสังคมและวัฒนธรรม อันนำไปสู่การเชื่อมต่อและรับเอาวัฒนธรรมซึ่งกันและกันได้อย่างไว้วางใจและสมานฉันท์ และสามารถอยู่ร่วมกันได้อย่างสันติ

พัทยา สายหู (2528) ได้กล่าวว่า ลักษณะการผสมผสานทางวัฒนธรรม มีอยู่ 3 ลักษณะ ดังนี้ 1) การเพิ่มเสริมสิ่งที่มีอยู่แล้ว เป็นการผสมผสานสิ่งของจากต่างวัฒนธรรมที่รับมาให้เข้ากับ วัฒนธรรมเก่าที่เคยใช้ในการดำรงชีวิตมานั้น ถ้าเป็นของใหม่ที่ไม่ตรงหรือไม่ขัดกับของเดิมที่มีอยู่แล้ว ก็นำเข้าเริ่มเพิ่มจากรายการของวัฒนธรรมเดิมที่มีอยู่ก่อนได้ ไม่ต้องผลัดไสรายการเก่าทิ้งไป เช่น การใช้รองเท้าแบบตะวันตกหรือแบบญี่ปุ่น มาเสริมการเดินเหินด้วยเท้าเปล่า การสวมหมวกแบบตะวันตก เป็นต้น 2) การแทนที่บางสิ่งที่มีอยู่ก่อน เป็นการรักเอาของหรือวิธีการใหม่บางอย่างจากวัฒนธรรมอื่น อาจตรงกับสิ่งที่คล้ายคลึงกันซึ่งมีอยู่แล้ว ใช้เสริมเพิ่มต่างหากไม่ได้ ถ้าจะใช้ก็ต้องแทนที่ของเก่าและ สละของเก่าไป เช่น รถยนต์แทนเกวียน กระโปรงผู้หญิงแบบสากลแทนผ้าถุง กางเกงผู้ชายแบบสากล แทนโสร่ง เป็นต้น 3) การแปลงรูปแบบหรือความหมายหรือหน้าที่ประโยชน์ เป็นการเอาทั้งของใหม่ และเก่าที่อาจจะพ้องหรือขัดกันมาผสมกันโดยไม่ต้องรับหรือทิ้งหรือเปลี่ยนโดยสิ้นเชิง เพียงแต่ ปรับเปลี่ยนรูปแบบ ความหมาย หน้าที่ประโยชน์ เช่น ผู้หญิงไทยใส่เสื้อมีแขนและระบายลูกไม้แบบ ฝรั่งเศส ดัดแปลงรสชาติอาหารเดิมให้มีรสชาติที่ผิดไปจากเดิม ตรงกับรสชาติที่ต้องการ เป็นต้น

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่า การผสมผสานทางวัฒนธรรม คือ การรับเอาวัฒนธรรมของ สังคมอื่นมาปฏิบัติ จนเกิดการเปลี่ยนแปลงแบบแผนวัฒนธรรมเดิมเป็นวัฒนธรรมใหม่ที่มีการ ผสมผสานกัน และกลายเป็นวัฒนธรรมใหม่ที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา เมื่อชาวไทยย้ายมาตั้งถิ่นฐานใน ประเทศอียิปต์ ก็ต้องใช้ชีวิตอยู่ในสังคมประเทศอียิปต์ มักจะนำวัฒนธรรมในสังคมอียิปต์มายึดถือ ปฏิบัติ ผสมผสานกับวัฒนธรรมไทยจนกลายเป็นพฤติกรรมและครรลองใหม่ของชีวิต

3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยครั้งนี้ได้ทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวกับการย้ายถิ่น วิถีชีวิต วัฒนธรรมอาหาร การ ปรับตัวทางวัฒนธรรม และการผสมผสานทางวัฒนธรรม ดังรายละเอียดต่อไปนี้

3.1 งานวิจัยที่เกี่ยวกับการย้ายถิ่น

วีรชัย พันธุ์สีบ (2554) ได้ศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์ปัจจัยผลึกและปัจจัยดึงดูดในการย้าย ถิ่นเข้าสู่ประเทศไทยของชาวเกาหลี: กรณีศึกษาสมาชิกสมาคมเกาหลีประจำจังหวัดเชียงใหม่ จาก การวิจัยพบว่า ชาวเกาหลีเหล่านี้ เคยมาประเทศไทยก่อนแล้วด้วยวัตถุประสงค์เพื่อการท่องเที่ยว และ ย้ายมาอยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ด้วยปัจจัยดึงดูดทางด้านเศรษฐกิจในบางด้านเท่านั้น คือความแตกต่าง ทางด้านค่าครองชีพ ที่เป็นตัวดึงดูด ปัจจัยทางด้านสังคมมีผลต่อการย้ายถิ่นในระดับปานกลาง ส่วน ปัจจัยทางด้านการเมืองและด้านสิ่งแวดล้อมนั้น มีผลต่อการย้ายถิ่นในระดับปานกลางเช่นกัน ในส่วน ของ คุณภาพชีวิตและสภาพความเป็นอยู่นั้น พบว่าชาวเกาหลีส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ เป็นระยะเวลามากกว่า 5 ปี และจะอยู่ต่อไปเรื่อย ๆ โดยไม่มีกำหนด อย่างไรก็ตาม ชาวเกาหลีส่วน

ใหญ่ไม่ได้ประกอบอาชีพขณะที่อยู่ที่จังหวัดเชียงใหม่ แหล่งที่มาของรายได้และค่าใช้จ่ายส่วนใหญ่ นั้น ถูกส่งมาจากสมาชิกในครอบครัวที่อาศัยอยู่ในประเทศเกาหลี นอกจากนี้ ชาวเกาหลีส่วนใหญ่ ยังมี ความพึงพอใจกับสภาพความเป็นอยู่และการใช้ชีวิตของตนเองขณะที่อยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ ด้วย สภาพค่าครองชีพที่ต่ำและมีการรวมกลุ่มนัดพบปะสังสรรค์กันอย่างต่อเนื่องทุกอาทิตย์

ธนพฤษ์ ชามะรัตน์ (2564) ได้ศึกษาเรื่อง รูปแบบห่วงโซ่การย้ายถิ่นของแรงงานนักเรียน ไทยในออสเตรเลีย งานวิจัยนี้ดำเนินงานวิจัยใช้รูปแบบการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีหน่วยวิเคราะห์เป็น ระดับปัจเจกบุคคล ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ แรงงานนักเรียนไทยในออสเตรเลีย ที่ทำงานในนครซิดนีย์ จำนวน 18 คน ซึ่งคัดเลือกด้วยวิธีบอกต่อ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้วิธีวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัย พบว่า รูปแบบห่วงโซ่การย้ายถิ่นของแรงงานนักเรียนไทยเพื่อทำงานในประเทศออสเตรเลีย มีลักษณะ เป็นเครือข่ายเชิงซ้อน แต่มีรูปแบบร่วมกัน คือ เป็นการย้ายถิ่นผ่านบริษัทให้คำปรึกษาด้านการศึกษา การหาที่เรียน และเป็นเอเย่นหรือสระ โดยเข้าถึงข้อมูลผ่านเครือข่ายเพื่อนฝูงเป็นส่วนใหญ่

พัฒนา กิตติอาษา (2552) ได้ศึกษาเรื่อง คติชนคนข้ามแดน: จากอีสานถึงสิงคโปร์ ผู้เขียน นำเสนอว่า ในโลกยุคโลกาภิวัตน์ คติชนวิทยาควรจะต้องปรับตัวรองรับภาวะการเปลี่ยนแปลงขนาดใหญ่ของชุมชนที่ครั้งหนึ่งเคยเป็นสังคมเกษตรกรรม ชีวิตและชุมชนในโลกยุคใหม่ต้องเผชิญกับ ปรากฏการณ์ใหม่ เช่น การเคลื่อนย้ายของประชากรวัยแรงงานจากชนบทสู่เมืองหรือจากชนบทสู่การ ข้ามพรมแดนรัฐชาติ คนพลัดถิ่นที่อยู่ การขยายตัวของเมือง และกำเนิดชีวิตครอบครัวข้ามชาติ แรงงานไทยในสิงคโปร์ส่วนใหญ่มาจากอีสาน ซึ่งเป็นภูมิภาคที่ประชากรมีรายได้ต่อหัวต่ำสุดของ ประเทศ ในปี.ศ.2548 มีแรงงานไทยทั้งหมดในสิงคโปร์ประมาณ 43,800 คน แรงงานไทยเกือบ ทั้งหมดทำงานในอุตสาหกรรมก่อสร้างและอุตสาหกรรมอื่น ๆ ส่งรายได้กลับประเทศประมาณปีละ 6,000 ล้านบาท

ศุภรัตน์ พิณสุวรรณ และพรพันธุ์ เขมคุณาศัย (2554) ได้ศึกษาเรื่อง สาเหตุและผลกระทบ ของการเคลื่อนย้ายแรงงานสตรีมุสลิมจากจังหวัดชายแดนภาคใต้เข้าไปในประเทศมาเลเซีย ผล การศึกษาพบว่า การเคลื่อนย้ายแรงงานสตรีมุสลิมเข้าไปในประเทศมาเลเซีย มีสาเหตุ 5 ประการ คือ 1) ความยากจน และภาวะการว่างงานในจังหวัดชายแดนภาคใต้ 2) สภาพสังคม ภาษา ศาสนา และ ประเพณีที่คล้ายคลึงกัน 3) การมีความสัมพันธ์ทางสังคมทั้งเครือข่ายเครือญาติและเครือข่ายการเป็น คนชุมชนหรือหมู่บ้านเดียวกัน 4) สถานการณ์ความไม่สงบในจังหวัดชายแดนภาคใต้ และ 5) ระยะทางที่ไม่ไกลจากชุมชนต้นทางในจังหวัดชายแดนภาคใต้และความสะดวกในการเคลื่อนย้าย ผลกระทบของการเคลื่อนย้ายของแรงงานสตรีมุสลิมเข้าไปในประเทศมาเลเซียพบว่า ความสัมพันธ์ใน ครอบครัวในชุมชนต้นทางมีความผูกพันต่อกันมากขึ้น แรงงานสตรีได้รับการยอมรับจากพ่อแม่ และ สมาชิกในครอบครัว เนื่องจากแรงงานสตรีได้ส่งเงินกลับเข้ามาช่วยเหลือทำให้สภาพทางเศรษฐกิจของ ครอบครัวดีขึ้น ขณะที่ผลกระทบต่อแรงงานสตรีในชุมชนปลายทางพบว่า แรงงานสตรี มีความกดดัน

ในการทำงานและการดำเนินชีวิตประจำวัน เนื่องจากใช้เพียงใบผ่านแดนและไม่มีใบอนุญาตทำงาน ประกอบกับปัญหาวิกฤตเศรษฐกิจของประเทศมาเลเซีย ทำให้ทางการมาเลเซียตรวจตราแรงงานต่างชาตินที่เข้าประเทศโดยผิดกฎหมายอย่างเข้มข้นมากขึ้น ส่งผลให้แรงงานผู้หญิงมุสลิมไทยทำงานด้วยความหวาดกลัว และต้องคอยระแวงระวังเจ้าหน้าที่

ทัศนีย์ จิตต์ทองกุล กิ่งพร ทองใบ และสุชุมาลัย ขำนิจ (2555) ได้ศึกษาเรื่อง สาเหตุและปัญหาของแรงงานไทยในการไปทำงานต่างประเทศ ศึกษากรณีแรงงานไทยที่เดินทางไปทำงานได้หวั่น ผลการวิจัยพบว่า แรงงานไทยที่ไปทำงานที่ไต้หวัน แต่ละปีรายได้ส่งกลับประเทศเป็นจำนวนมหาศาล ทั้งมีส่วนช่วยบรรเทาปัญหาการว่างงาน ปัญหาความยากจนในประเทศ แต่ก็มีจำนวนไม่น้อยที่ประสบปัญหาต่าง ๆ สาเหตุที่ไปทำงานไต้หวันตามลำดับคือ ร้อยละ 24.3 ว่างงานและมีภาระหนี้สิน ร้อยละ 18.48 ว่างงานและแรงจูงใจจากค่าจ้างสูง ร้อยละ 9.11 ภาระหนี้สินและเพื่อเก็บเงินกลับมาลงทุนทำกิจการของตนเอง ร้อยละ 8.10 ว่างงานและมีเพื่อนหรือคนในครอบครัวชักชวน ร้อยละ 6.84 ค่าจ้างในต่างประเทศสูงกว่าในประเทศและต้องการพัฒนาทักษะฝีมือแรงงาน

สิริรัฐ สุกันธา (2557) ได้วิจัยเรื่อง การเคลื่อนย้ายแรงงานข้ามชาติสัญชาติพม่าในเขตภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยที่มีส่วนผลักดันให้แรงงานสัญชาติพม่าเดินทางเข้ามาทำงานในเขตภาคเหนือตอนบน 3 ลำดับแรก ได้แก่ ความต้องการมีงานทำและการมีรายได้ที่มั่นคง การถูกกดขี่ข่มเหงจากรัฐบาลทหารของพม่า และการมีทางเลือกสำหรับการทำงานอื่น ๆ ค่อนข้างน้อย เมื่อเทียบกับตำแหน่งงานในประเทศไทย ปัจจัยที่มีส่วนดึงดูดให้แรงงานข้ามชาติสัญชาติพม่าเดินทางเข้ามาทำงานในเขตภาคเหนือตอนบน 3 ลำดับแรก ได้แก่ การมีงานให้เลือกทำได้มาก การมีค่าจ้างแรงงานที่สูงเมื่อเทียบกับการทำงานในประเทศสหภาพพม่าและความต้องการมีรายได้ที่มั่นคง เพื่อที่จะได้ส่งเงินกลับไปให้ พ่อ แม่ และญาติๆ ที่อยู่ในประเทศสหภาพพม่าได้อย่างต่อเนื่อง รูปแบบการเคลื่อนย้ายแรงงานข้ามชาติมีการเคลื่อนย้ายระหว่างประเทศอยู่ 2 ลักษณะ คือ การเคลื่อนย้ายแรงงานชั่วคราว และการเคลื่อนย้ายแรงงานถาวร กระบวนการเคลื่อนย้ายแรงงานของแรงงานข้ามชาติเข้ามาทำงานในเขตภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย แรงงานข้ามชาติสัญชาติพม่าส่วนใหญ่มีกระบวนการตัดสินใจในการเคลื่อนย้ายแรงงาน 4 ขั้นตอนตามลำดับ คือการศึกษาหาข้อมูล และกลั่นกรองข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินทางเลือก และการตัดสินใจเลือก

คำนวนณ นวลสนอง นิสากร กล้าณรงค์ และมุหำหมัด สาแลบิง (2552) ได้ศึกษาพัฒนาการและแนวโน้มการย้ายถิ่นของประชาชนในจังหวัดชายแดนภาคใต้ของไทยเข้าไปในประเทศมาเลเซีย พบว่า จากการวิเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งทุติยภูมิมีการย้ายถิ่นเรื่อยมาอย่างต่อเนื่อง ผู้คนในบริเวณนี้มีความเกี่ยวข้องทางด้านประวัติศาสตร์ สังคม และวัฒนธรรมมาโดยตลอด ครั้นถึงปัจจุบันนับตั้งแต่ประเทศมาเลเซียได้รับเอกราชในปี พ.ศ. 2500 มาเลเซียได้สร้างประเทศให้มีความมั่นคงทั้งทางด้านเศรษฐกิจสังคม และวัฒนธรรม มีโครงสร้างพื้นฐานที่มีผลต่อการพัฒนาประเทศที่แข็งแกร่ง

เช่น ถนนไฟฟ้า การสื่อสาร และระบบชลประทาน เป็นต้น มีฐานะทางการเงินที่เพียงพอต่อการวางแผนพัฒนาประเทศในอนาคต มีการบังคับใช้กฎหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งยังมีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ เช่น น้ำมัน ป่าไม้ แร่ดีบุก และสัตว์น้ำในเขตน่าน เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ทำให้ประชาชนของมาเลเซียส่วนใหญ่มีกำลังต่อการลงทุนในกิจกรรมต่าง ๆ และจับจ่ายใช้สอยได้มากขึ้น อีกทั้งยังมีปัจจัยผลักดันที่มีต่อประชาชนในพื้นที่จังหวัดชายแดนของไทย เช่น การไม่มีงานทำ รายได้ที่ไม่เพียงพอต่อการใช้จ่ายในครอบครัว และสถานการณ์ความไม่สงบในพื้นที่ ซึ่งมีปรากฏให้เห็นอยู่ทุกวัน เป็นต้น จากการประมวลสถานการณ์ดังกล่าวข้างต้น สามารถประเมินแนวโน้มการย้ายถิ่นของประชาชนในจังหวัดชายแดนของไทยเข้าไปในประเทศมาเลเซีย ว่าคงจะมีมากขึ้น ซึ่งการย้ายถิ่นของประชาชนมุ่งไปที่การทำงานทำเป็นสำคัญ เช่น ร้านอาหารลูกจ้างทั่วไป และนวดแผนไทย เป็นต้น งานด้านการเกษตร เช่น กรีดยาง ทำนา และกรีดย้อย เป็นต้น งานด้านการประมง รวมทั้งการย้ายถิ่นเพื่อเข้าไปศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา ซึ่งมีมากขึ้นทุกปี และที่สำคัญก็คือ มาเลเซียยังต้องการแรงงานไทยในทุกกระดับ

ชมพูนุท บุระนา (2550) ได้ศึกษาเรื่อง การตั้งถิ่นฐานและการปรับตัวของชาวไทยมุสลิมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบ กระบวนการและปัจจัยการตั้งถิ่นฐาน ทั้งวิถีชีวิตของชาวไทยมุสลิมในแต่ละมัสยิด โดยตัวอย่างศึกษาเป็นสองกลุ่ม คือ กลุ่มเชื้อสายเอเชียใต้ และกลุ่มเชื้อสายยูรนานา โดยแบ่งช่วงเวลาศึกษาการเปลี่ยนแปลงสี่ช่วงเวลาได้แก่ 1) ก่อนปี พ.ศ. 2500 2) ช่วงปี พ.ศ. 2501- พ.ศ. 2520 3) ช่วงปี พ.ศ. 2521- 2540 และ 4) ช่วงเวลา พ.ศ.2541- พ.ศ.2550 อีกทั้งศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกและแบบสอบถามรวมถึงการสังเกตในการปรับตัวรับกับวัฒนธรรม จากการศึกษาจะเห็นว่าในช่วงเวลาแรกชาวมุสลิมจะอยู่นอกเขตเมืองไม่มีสัญชาติไทย ต่อมาเกิดการตั้งถิ่นฐานในพื้นที่ปิดล้อมที่กระจุกตัวใกล้ ศาสนสถาน และหลีกเลี่ยงจากสังคมอื่น เมื่อได้รับสัญชาติไทยแล้วเกิดการเปิดรับสังคมภายนอกและรับวัฒนธรรมกลุ่มอื่นเข้ามาผสมผสานอย่างลงตัวและยังคงเอกลักษณ์เฉพาะกลุ่มไว้อย่างชัดเจนแต่กลมกลืนไม่มีความขัดแย้ง

จริยาพร รัศมีแพทย์ (2544) ได้ศึกษาเรื่อง รูปแบบการตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนของชุมชนชาวมอญบ้านบางกระดี กรุงเทพมหานคร โดยมีจุดประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมา สภาพเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมที่มีอิทธิพลต่อรูปแบบการตั้งถิ่นฐานของชาวมอญบ้านบางกระดี โดยเฉพาะปัจจัยด้านวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อการตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนโดยใช้วิธีการ สัมภาษณ์แบบเจาะลึก และการใช้แบบสอบถามเกี่ยวกับวิถีชีวิต ความเชื่อและการทำกิจกรรม รวมถึงศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการตั้งถิ่นฐานโดยศึกษาการใช้ที่ดินผ่านภาพถ่ายดาวเทียม โดยการจากศึกษาพบว่าชาวมอญมีการตั้งถิ่นฐานที่เป็นเอกลักษณ์ตามความเชื่อบรรพบุรุษโดยมีวัดเป็นศูนย์กลางและมีการเกาะกลุ่มกันของบ้านเรือนในพื้นที่การเกษตรอยู่รอบชุมชน และยังคงเอกลักษณ์ประเพณีและวิถีชีวิตไว้

แต่มีการเปลี่ยนแปลงการใช้ที่ดินจากพื้นที่เกษตรกรรมเป็นชุมชนมากขึ้น และมีโรงงานอุตสาหกรรม
 ละบ้านจัดสรรเพิ่มขึ้นในพื้นที่ทำให้เอกลักษณ์บางอย่างหายไป

สุรัตน์ สิวศ์แผน (2549) ได้ศึกษาเรื่อง พัฒนาการการตั้งถิ่นฐานของชาวจีนฮ่อมุสลิมกับ
 ชาวจีนฮ่อชาวจีนวัดเกต โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยที่มีผลต่อการอพยพ รูปแบบการตั้งถิ่น
 ฐาน และวิเคราะห์ทิศทางของการตั้งถิ่นฐาน โดยศึกษาจากการรวบรวมข้อมูลทางเอกสาร ลง
 พื้นที่สัมภาษณ์และการใช้แบบสอบถาม โดยสุ่มตัวอย่างประชากรในพื้นที่ โดยแบ่งช่วงเวลาศึกษาเป็น
 50ปี ,30ปี ,10ปีก่อนถึงปัจจุบัน โดยเลือกคนสัมภาษณ์ในแต่ละช่วงเวลาแล้วนำข้อมูลที่ได้จากการ
 รวบรวมมาวิเคราะห์เปรียบเทียบถึงความต่างของรูปแบบการตั้งถิ่นฐาน วิเคราะห์หาปัจจัยที่ทำให้เกิด
 การเคลื่อนย้ายและสร้างแผนที่จะการกระจายตัวจากการให้สัมภาษณ์จากการศึกษาพบว่าปัจจัยที่มีผล
 ต่อการอพยพทั้งสองกลุ่มจะเป็นเหตุผลทางเศรษฐกิจทั้งสามช่วงเวลา รูปแบบการตั้งถิ่นฐาน ในช่วง
 แรกไม่มีรูปแบบการตั้งถิ่นฐานทั้งสองกลุ่มในช่วงที่สองและสาม ชาวจีนฮ่อมุสลิมมีการตั้งถิ่นฐานแบบ
 Colony แต่ชาวจีนฮ่อไม่มีรูปแบบการตั้งถิ่นฐาน ทั้งนี้จะเห็นว่ารูปแบบการตั้งถิ่นฐานของชาวจีนฮ่อ
 มุสลิมกับชาวจีนฮ่อมีความแตกต่างกันส่วนปัจจัยที่มีผลต่อการตั้งถิ่นฐานของทั้งสองกลุ่มตัวอย่างมาก
 ที่สุดเป็นปัจจัยทางเศรษฐกิจ

จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการย้ายถิ่น มีประเด็นการศึกษาเกี่ยวกับปัจจัย
 ผลักดันและปัจจัยดึงดูดในการย้ายถิ่น สาเหตุ ปัญหา และผลกระทบของการเคลื่อนย้ายแรงงาน
 แนวโน้มของการย้ายถิ่น รูปแบบ กระบวนการ ปัจจัย พัฒนาการของการตั้งถิ่นฐาน ทำให้รู้ว่า
 วัฒนธรรม ความเชื่อ และวิถีชีวิต มีอิทธิพลต่อรูปแบบการตั้งถิ่นฐานของกลุ่มชน สาเหตุสำคัญของ
 การย้ายถิ่นไปทำงานในต่างประเทศคือความยากจน ภาวะการว่างงาน มีภาระหนี้สิน มีความต้องการ
 รายได้ที่สูง และยังมีสาเหตุแรงจูงใจจากค่าจ้างสูง หรือมีเพื่อนและคนในครอบครัวชักชวน พร้อม
 กับความคาดหวังจะได้รับความรู้ความสามารถและประสบการณ์เพิ่มมากขึ้น ซึ่งผู้วิจัยได้นำข้อมูลและ
 ประเด็นต่าง ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาวิจัยต่อไป

3.2 งานวิจัยเกี่ยวกับวิถีชีวิต

อภิรักษ์ แก้วสวย (2559) ได้ศึกษาวิถีชีวิตต่างด้าวในแดนไทย: แนวทางการบริหารจัดการ
 แรงงานต่างด้าวจากสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวในพื้นที่จังหวัดหนองคาย ผลการวิจัย
 พบว่า อาชีพที่แรงงานต่างด้าวชาวลาวทำมีทุกอาชีพตามที่กฎหมายกำหนดอย่างไรก็ดี แรงงานต่าง
 ด้าวมีเป้าหมายและแรงจูงใจมาทำงานที่จังหวัดหนองคายเพื่อหาเงินไปใช้จ่ายในครอบครัว เพราะเห็น
 ว่ามีรายได้ดีกว่ากับการทำงานที่ประเทศลาว ถึงแม้ว่าวิธีการเดินทางเข้ามาทำงานจะแตกต่างกัน
 แรงงานที่มีวิธีการเดินทางเข้ามาทำงานต่างกัน วิธีการดำเนินชีวิตก็ไม่ต่างกัน ขึ้นอยู่กับอาชีพที่ทำและ
 ความชำนาญในการใช้และเรียนรู้ เรื่องภาษาเป็นตัวแปรที่ต้องมีการปรับเปลี่ยนเรียนรู้เพิ่มเติม
 แรงงานต่างด้าวจะได้รับคุ้มครองตามหลักสิทธิมนุษยชนหรือไม่ ขึ้นอยู่กับที่มาของการเดินทางเข้า

มาทำงานว่ามาแบบไหน โดยปกติและมนุษย์ทุกคนทุกเพศทุกวัยและเชื้อชาติศาสนา จะได้รับการคุ้มครองตามหลักสิทธิมนุษยชนขั้นพื้นฐานหมด แต่ด้วยแรงงานต่างด้าวที่เข้ามาทำงานแบบผิดกฎหมายไม่กล้าแสดงตนเพราะกลัวโดนจับส่งกลับประเทศ จึงต้องจำทนอยู่ แบบหลบ ๆ ซ่อน ๆ ไม่สามารถเข้าถึงบริการและการคุ้มครองสิทธิบางอย่างที่พึงมีพึงได้

สุพร ภัทรอนุวงศ์ (2554) ได้ศึกษาเรื่อง วิถีชีวิตแรงงานไทยย้ายถิ่นในโกลเด้นไมล์คอมเพล็กซ์ ประเทศสิงคโปร์ จากการศึกษาพบว่า แรงงานไทยส่วนใหญ่เปลี่ยนงานและย้ายถิ่นเข้ามาทำงานในประเทศสิงคโปร์ เพราะปัญหาด้านการเงินและการว่างงาน ส่วนใหญ่ตัดสินใจย้ายถิ่นมาทำงานเพราะต้องการรายได้ที่เพิ่มขึ้นมากกว่าเดิม แรงงานไทยส่วนใหญ่ไม่เคยผ่านการทำงานร้านอาหารมาก่อนที่จะเข้ามาทำงานในร้านอาหารไทยในสิงคโปร์ ทำให้แรงงานไทยต้องปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมในการทำงานมาก แรงงานไทยส่วนใหญ่มีญาติหรือเพื่อนทำงานอยู่ในร้านอาหารประเทศสิงคโปร์ ซึ่งญาติหรือเพื่อนจะเป็นผู้ชักชวนให้แรงงานไทยเข้ามาทำงานในร้านอาหารประเทศสิงคโปร์ และพบว่าแรงงานไทยที่มีญาติหรือเพื่อนทำงานอยู่ในประเทศสิงคโปร์จะมีการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ด้านความสัมพันธ์ระหว่างนายจ้าง แรงงานไทยส่วนใหญ่มีความสนิทสนมกับนายจ้าง เพราะนายจ้างมักจะให้ความช่วยเหลือ หรือถามถึงความเป็นอยู่ของแรงงานไทยเป็นประจำ อีกทั้งนายจ้างเป็นคนไทย ทำให้มีการพูดคุยระหว่างกัน แรงงานไทยมีทัศนคติที่ดีต่องานที่ทำ มีความพึงพอใจในวิถีชีวิตของตน แม้ว่าจะรู้สึกว่างานที่ทำหนัก แต่มีความพอใจเพราะได้รับค่าแรงที่สูงกว่าในเมืองไทย ทำให้เพียงพอดต่อการใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน และมีเงินเก็บออม นอกจากนี้ นายจ้างยังให้ความสนิทสนมกับแรงงานไทย ทำให้แรงงานไทยรู้สึกอบอุ่น เหมือนอยู่ในประเทศไทย

สุเทพ พันประสิทธิ์ วรณพันธ์ คงสม และชนาธิป มิธิตา (2552) ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของแรงงานไทยในประเทศมาเลเซีย ผลการวิจัยพบว่าในปัจจุบัน สาขาอาชีพที่แรงงานไทยย้ายถิ่นไปทำงานในมาเลเซียได้แก่ ภาคธุรกิจบริการ ได้ประเภทร้านอาหาร โดยเข้ามาทำงานเป็นพ่อครัว/แม่ครัว และที่มียายจ้างติดต่อแจ้งความต้องการอย่างต่อเนื่องและเริ่มทยอยเข้ามา ก็คือพนักงานกายภาพ บำบัด (นวดแผนไทย) สำหรับสาขาอื่น ๆ คือ ก่อสร้างคนงานที่เข้าทำงานเป็นการจ้างโดยบริษัทต่างชาติซึ่งได้รับสัมปทาน ซึ่งให้ค่าตอบแทนดีกว่าและไม่คิดค่าใช้จ่ายในการเข้าทำงาน ส่วนภาคอุตสาหกรรมการผลิตมีอยู่ประปรายและเป็นกลุ่มแรงงานที่แจ้งการเดินทางเข้ามาเองโดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในการเข้าทำงาน ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ที่ได้รับ กับค่าหัวเดินทางเข้าไปทำงาน ค่าใช้จ่ายในการดำรงชีวิต และ เงินส่งกลับประเทศไทยพบว่ามีความสัมพันธ์สูงในระดับ 0.851 ระหว่างรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ค่าหัวการเข้าไปทำงานในประเทศมาเลเซีย ค่าใช้จ่ายในการดำรงชีวิตในประเทศมาเลเซีย และเงินส่งกลับประเทศไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และพบว่าทุกกลุ่มอาชีพมีความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจ และกลุ่มอาชีพพนักงานธุรกิจบริการมีค่าของมูลค่าปัจจุบันของเงินและอัตราผลตอบแทนภายในสูงที่สุด ประกอบกับสถานการณ์ตลาดแรงงานไทย

ในมาเลเซียอาชีพลักษณะงานดังกล่าวยังมีความต้องการอีกมาก โดยเฉพาะตลาดแรงงานร้านอาหารไทยในมาเลเซียกำลังเติบโต ทางด้านคุณภาพชีวิตโดยรวมแรงงานมีคุณภาพชีวิตระดับปานกลางโดยที่แรงงานที่เข้าไปทำงานโดยถูกต้องมีคุณภาพชีวิตสูงกว่าผู้ลักลอบเข้าไปทำงาน

ศุภฎี อายุวัฒน์ สุภัญญา เอ็มอีเอ็มธรรม และอภิศักดิ์ ธีระวิสิษฐ์ (2553) ได้ศึกษาเรื่อง วิถีชีวิตแรงงานไทยในไต้หวัน: การศึกษาในที่ปลายทาง ผลการวิจัยพบว่า แรงงานที่ร่วมกิจกรรมย้ายถิ่นไปทำงานที่ไต้หวันส่วนใหญ่เป็นชาย จบการศึกษาประถมศึกษา-มัธยมศึกษาตอนปลาย ทำให้แรงงานบางส่วนศึกษาต่อการศึกษาออกโรงเรียน และปริญญาตรี แรงงานส่วนมากมาจากภาคอีสาน ส่วนมากอยู่ในวัยระหว่าง 20-34 ปี ในด้านวิถีชีวิต แม้ว่าแรงงานไทยในไต้หวันบางส่วนพยายามทำงานหนักเพื่อสร้างรายได้และสามารถส่งเงินกลับบ้าน แต่ก็ยังถูกเอาเปรียบในการจ้างงาน ขณะเดียวกัน แรงงานก็ใช้ชีวิตที่มีความเสี่ยงเรื่องสิ่งเสพติด สุรา และนำมาสู่การหนีสัญญาจ้าง ทำให้การย้ายถิ่นมาทำงานต่างประเทศไม่ประสบความสำเร็จ

สุภางค์ จันทวานิช, ประไพรัตน์ รัตนโอฬาร-มิถ, พัทยา เรือนแก้ว, สุธีรา นิตยานันทะ, อัญชลี เข็มครุฑ (2542) คณะผู้วิจัยของศูนย์วิจัยการย้ายถิ่นแห่งเอเชีย สถาบันเอเชียศึกษา คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้ศึกษาเรื่อง การย้ายถิ่นของผู้หญิงไทยไปเยอรมนี: สาเหตุ ความเป็นอยู่ และผลกระทบในประเทศไทยและเยอรมนี โดยใช้วิธีการศึกษาประวัติชีวิตในลักษณะการสัมภาษณ์เชิงอัตชีวประวัติ (Biographic Interview) จากกรณีศึกษาหญิงไทย 15 รายที่ย้ายถิ่นมาพำนักในเยอรมนี ผลการวิจัยพบว่า สาเหตุสำคัญที่ทำให้หญิงไทยย้ายถิ่นไปเยอรมนีได้แก่ ปัจจัยทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และกฎหมาย เครือข่ายอำนวยความสะดวกในการย้ายถิ่นมี 5 ประเภทใหญ่ ๆ ได้แก่ พี่น้องร่วมสายโลหิตหรือเพื่อนสนิท แฟนหรือสามีชาวเยอรมัน คนรู้จักญาติห่าง ๆ หรือญาติในนาม บริษัทจัดหาคู่ที่มีใบอนุญาต และเอเจนต์ระดับประเทศและระดับระหว่างประเทศ ส่วนการย้ายถิ่นมี 2 รูปแบบ คือการย้ายถิ่นเพื่อแต่งงาน และการย้ายถิ่นเพื่อทำงาน แต่มีความเป็นไปได้ของสถานการณ์ทั้งสองแบบจะสลับคละกันอยู่ทั้งในหญิงที่ย้ายถิ่นมาแต่งงานและมาทำงาน เมื่อเดินทางถึงประเทศเยอรมนีแล้ว หญิงไทยส่วนใหญ่ที่ย้ายถิ่นไปมักเกิดความผิดหวังเพราะสภาพชีวิตที่เยอรมนีไม่เหมือนที่คาดหวังไว้ ถ้าหญิงไทยไม่พอใจกับเจ้าบ่าว ไม่ยอมแต่งงาน ก็จะมีสภาพเป็นลูกจ้างของบริษัทจัดหาคู่ทันทีเพื่อทำงานชดใช้ค่าใช้จ่ายในการเดินทางมาเยอรมนี ส่วนผู้ที่มาทำงานก็ประกอบอาชีพธุรกิจบันเทิงและธุรกิจทางเพศ

กิริติ เชาว์ตฤณาวงษ์ (2556) ได้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง วิถีชีวิตและการดำรงอยู่ของแรงงานข้ามชาติในสังคมไทย เขตเทศบาลตลิ่งใหญ่ อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม โดยศึกษากลุ่มตัวอย่างจำนวน 4 กลุ่ม ได้แก่ แรงงานข้ามชาติ คนไทย ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก โดยใช้เทคนิคการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structure Interview หรือ SSI) โดยนำข้อมูลมาวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา และเปรียบเทียบหา

ข้อสรุป ผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์พบว่า 1) วิธีการอพยพเข้ามาสู่ประเทศไทยมีสองรูปแบบ คือ การอพยพโดยผ่านนายหน้า และการอพยพโดยเดินทางมาด้วยตนเองหรือญาติพี่น้อง ซึ่งต้องหลบซ่อนตามป่าเขาและตะเข็บชายแดนเพื่อหนีการจับกุมจากเจ้าหน้าที่ตำรวจ 2) การจ้างงานและสภาพแวดล้อมในการทำงานของแรงงานข้ามชาติเป็นพื้นที่ที่มีการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง ในด้านสภาพการจ้างงานนั้น นายจ้างมีการจ่ายค่าจ้างถูกต้องตามกฎหมาย แรงงานไทยและแรงงานข้ามชาติมีการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน 3) วิถีชีวิตในด้านสภาพชีวิตความเป็นอยู่พบว่า ดำเนินชีวิตอย่างเรียบง่ายอาศัยรวมกันในห้องเช่า การเดินทางภายในชุมชนโดยรถโดยสาร เครื่องครัดในพุทธศาสนา ด้านความสัมพันธ์กับคนไทย ในอดีตคนไทยค่อนข้างต่อต้าน แต่เมื่อเวลาผ่านไปคนไทยปรับตัวได้ทำให้อยู่รวมกันได้ 4) การปรับตัว ด้านสภาพเศรษฐกิจและสังคมไม่ประสบปัญหา เพราะการอยู่ในประเทศไทยความเป็นอยู่ดีกว่าการใช้ชีวิตในประเทศของตน ในด้านสังคม แรงงานข้ามชาติมีปัญหาเรื่องภาษา วัฒนธรรมประเพณี แต่แรงงานข้ามชาติสามารถปรับตัวเพื่อให้สามารถอยู่ร่วมกับคนไทยในชุมชนได้

ธนพุกษ์ ชามะรัตน์ (2560) ได้ศึกษาเรื่อง หมุดยัดเด็กไกลบ้าน: บทบาทของเครือข่ายทางสังคมที่มีต่อการดำรงชีพของแรงงานนักเรียนไทยในออสเตรเลีย ผลการวิจัยชี้ว่า เครือข่ายทางสังคมของแรงงานไทย-ออส ซึ่งเป็นเครือข่ายทางสังคมที่ประกอบสร้างจากความสัมพันธ์ส่วนตัวและการมีประสบการณ์ร่วมมีบทบาทสำคัญต่อการดำรงชีพของแรงงานไทย-ออสใน 3 ด้าน ประกอบด้วย 1) บทบาทที่มีต่อการปรับตัวในการใช้ชีวิตประจำวัน ได้แก่ การหาที่พัก อาหารการกิน การปรับตัวด้านภาษา และการจัดการความรู้สึกจากการตื่นตระหนกทางวัฒนธรรม 2) บทบาทการช่วยเหลือด้านการทำงาน ได้แก่ การให้ข้อมูลแหล่งงาน การนำพาไปสู่การทำงาน การให้คำปรึกษาเรื่องการทำงาน และการร่วมทีมทำงาน และ 3) บทบาทในการให้คำปรึกษาด้านการเรียน ได้แก่ การให้คำแนะนำถึงกระบวนการเรียนตามระบบของประเทศออสเตรเลีย การติวข้อสอบ และการช่วยแก้ไขปัญหาเรื่องการเรียน

จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต มีประเด็นการศึกษาเกี่ยวกับวิถีชีวิตของแรงงานต่างด้าวในประเทศไทย วิถีชีวิตของแรงงานไทยในต่างประเทศ คุณภาพชีวิตของผู้ย้ายถิ่น การประกอบอาชีพของผู้ย้ายถิ่น วิธีการอพยพ การจ้างงานและสภาพแวดล้อมในการทำงาน การปรับตัวและการดำรงอยู่ของแรงงานข้ามชาติ บทบาทของเครือข่ายทางสังคมที่มีต่อการดำรงชีพของแรงงานข้ามชาติ เป็นต้น ทำให้ทราบว่า ส่วนใหญ่ตัดสินใจย้ายถิ่นมาทำงานต่างประเทศเพราะต้องการรายได้ที่เพิ่มขึ้นมากกว่าเดิม ด้านสาขาอาชีพที่ชาวไทยย้ายถิ่นไปทำงานในต่างประเทศ ส่วนมากอยู่ในภาคธุรกิจบริการ เช่น ประเภทร้านอาหาร โดยเข้ามาทำงานเป็นพ่อครัว/แม่ครัว ประเภทร้านนวดแผนไทย โดยทำงานเป็นพนักงานกายภาพ บำบัด หมอนวดแผนไทย สำหรับสาขาอื่น ๆ คือ งานก่อสร้างงานภาคอุตสาหกรรม เป็นต้น ชาวไทยที่มีญาติหรือเพื่อนทำงานอยู่ในประเทศเดียวกันจะมีการ

ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน และช่วยในการปรับตัวให้เข้ากับสังคมใหม่ ซึ่งผู้วิจัยได้นำข้อมูลและประเด็นต่าง ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาวิจัยต่อไป

3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร

เสาวภา ศักยพันธ์ (2556) ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาข้ามวัฒนธรรมสิบสองปันนาและล้านนาด้านอาหารไทลื้อ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารของไทลื้อในสิบสองปันนาและล้านนาด้านวิธีการเตรียม การปรุง การรับประทานและความเชื่อที่เกี่ยวกับอาหาร เก็บข้อมูลด้วยวิธีการผสมผสานทั้งการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้รู้ ผู้อาวุโส จำนวน 40 คน การสอบถามกับผู้ใหญ่และวัยรุ่นจำนวน 363 คน รวมทั้งการสังเกตแบบมีส่วนร่วม ผลการศึกษาพบว่า วัฒนธรรมอาหารไทลื้อในปัจจุบันส่วนหนึ่งยังคงรักษาความดั้งเดิมไว้ได้ แต่บางอย่างได้เปลี่ยนแปลงไป ซึ่งเกิดขึ้นทั้ง 2 พื้นที่ แต่ในล้านนามีการเปลี่ยนแปลงไปมากกว่า อาหารหลักของไทลื้อ 2 พื้นที่คือ ข้าวเหนียว วัตถุดิบประเภทผักเป็นผักพื้นบ้าน ในเขตสิบสองปันนามากกว่าในเขตล้านนา ชนิดอาหารและวิธีการปรุงคล้าย ๆ กัน ทั้ง 2 พื้นที่ แต่ในเขตล้านนามีการปรับเปลี่ยนเครื่องปรุงรสมาก ชนิดมากกว่าในเขตสิบสองปันนา รวมทั้งในเขตล้านนาคนไทลื้อยังยอมรับอาหารจากต่างวัฒนธรรมมากกว่าในเขตสิบสองปันนาอีกด้วย แม้ว่าความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหารจะไม่แตกต่างกันมากนัก แต่ชนิดอาหารในประเพณีต่าง ๆ ที่ใช้ในล้านนามีมากกว่าในสิบสองปันนา ส่วนการเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารมีการถ่ายทอดในครอบครัวก่อนจะได้เรียนรู้จากชุมชน

มธุรพร ภาคพรต (2550) ได้ศึกษา วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้รู้ในชุมชน ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชนหญิง ตั้งครรภ์และหลังคลอดบุตร ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุจำนวน 60 คน เก็บข้อมูล ด้วยแบบสอบถาม ประกอบการสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วมในประเพณี และพิธีกรรมทางศาสนาของชุมชน ผลการศึกษาพบว่า ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงยึดหลักปฏิบัติตามแนวทางของศาสนาอิสลามในการบริโภคอาหาร อาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง คือ อาหารไทย เพราะอาหารมุสลิมมีเครื่องปรุง และขั้นตอนในการปรุงอาหารค่อนข้างยุ่งยาก และมีรสชาติเผ็ดร้อน ไม่นิยมปรุงรับประทานทุกวัน อาหารในโอกาสพิเศษของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงขึ้นอยู่กับวัฒนธรรมประเพณี และความเชื่อของครอบครัว อาหารที่ใช้ในงานประเพณี และพิธีกรรมทางศาสนา คือ อาหารมุสลิมในงานประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาถือเป็นเวทีในการประชันฝีมือในการทำอาหารของคนในชุมชน อาหารมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา การมีปฏิสัมพันธ์กับชุมชนใกล้เคียงที่นับถือศาสนาพุทธ และศาสนาคริสต์ การมีอาหารเข้ามาในชุมชน ตลอดจนการยอมรับอาหารจากภายนอกเข้ามาในชุมชน ตามรสนิยมการบริโภคของสังคมยุคใหม่ ทำให้อาหารในชุมชนมีความหลากหลายมากขึ้น อย่างไรก็ตามอาหารบางชนิดสูญหายหรือค่อย ๆ สูญ

หายไปกับผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหาร เนื่องจากการทำอาหารรับประทานมีน้อยลง ตลอดจนไม่มีการสืบต่อการทำอาหารให้แก่เยาวชนในชุมชน

พัชรา สายวิเชียร (2550) ได้ศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมอาหารของครอบครัวญี่ปุ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารของครอบครัวญี่ปุ่น ในเรื่องวิธีปฏิบัติด้านการเตรียม การปรุง การจัดเสิร์ฟและการกิน ทั้งอาหารประจำวันและอาหารในโอกาสพิเศษ โดยคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เป็นครอบครัวคนญี่ปุ่นในจังหวัดชิงะ (Shiga) จำนวน 10 ครอบครัว เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสัมภาษณ์ แบบบันทึกการสังเกตและกล้องถ่ายภาพนิ่งวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา ผลการศึกษาพบว่า ด้านวัฒนธรรมอาหารการกิน กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ปรุงอาหารกินเองทุกวัน โดยแม่เป็นผู้รับผิดชอบในการเตรียม การปรุง การจัดเสิร์ฟ และการกินทั้งหมด อาหารทุกอย่างทั้งอาหารประจำวันและอาหารในโอกาสพิเศษ แม่จัดแบ่งข้าวและอาหารทุกอย่างใส่จานหรือถ้วยใบเล็กให้กับสมาชิกทุกคน กลุ่มตัวอย่างกินอาหารประจำวันโดยเฉพาะมื้อเย็นและอาหารในโอกาสพิเศษพร้อมหน้ากัน ก่อนกินอาหารสมาชิกจะยกมือไหว้แล้วพูดเพื่อขออนุญาตกินอาหาร เมื่อกินเสร็จแล้วจะพูดขอบคุณแม่ที่ทำอาหารให้กิน และขอบคุณชวานาที่ปลูกข้าวให้กิน

ธนภัทร พิริโยธินกุล (2561) ได้ศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น โดยมุ่งศึกษาวัฒนธรรมอาหารและความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสังคม วัฒนธรรมที่ปรากฏในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ศึกษาจากวรรณคดีจำนวน 40 เรื่อง ผลการศึกษาพบว่า วรรณคดีเหล่านี้ได้นำเสนอวัฒนธรรมอาหาร ทั้งในด้านประเภทอาหาร ทารผลิต การแสวงหาอาหาร การปรุงและการตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร และการกินอาหาร และผลการวิจัยยังพบว่า วัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น มีลักษณะสำคัญ 3 ประการ ได้แก่ 1) วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งแสดงภูมิปัญญาไทย แสดงความรู้ในการเลือกสรรสร้างสรรค์ และใช้ประโยชน์จากอาหารอย่างเหมาะสมกับกาลเทศะ สอดคล้องกับวิถีชีวิตไทย 2) วัฒนธรรมอาหารเป็นศิลปะอันประณีต แสดงความสำคัญของสุนทรียรสในการกิน ซึ่งสัมพันธ์กับสภาพของบุคคลทั้งผู้เสพอาหารที่เป็นชนชั้นสูงและผู้ปรุงอาหารที่ได้รับการยกย่องในฐานะศิลปิน 3) วัฒนธรรมอาหารแสดงความหลากหลายทางวัฒนธรรม ทั้งในลักษณะของการผสมผสานทางวัฒนธรรมและการแสดงความแตกต่างทางวัฒนธรรม ภาพสะท้อนเหล่านี้สัมพันธ์กับหลักฐานและบริบททางสังคมสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เช่น ความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่ทำให้อาหารกลายเป็นสิ่งบ่งบอกความมั่งคั่ง หรือสภาพและบทบาทของชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในสังคมที่มีผลให้มุมมองต่อคนแต่ละกลุ่มมีความต่างกัน

ติวัลย์ วัฒนสิน (2559) ได้ศึกษาเรื่อง โครงการวัฒนธรรมอาหารไทย: การบริโภคอาหารของคนไทยภาคกลางก่อนปี พ.ศ. 2498 ผลการวิจัยพบว่า อาหารไทยภาคกลางก่อนปีพ.ศ. 2498 คืออาหารที่คนไทยในปัจจุบันคุ้นเคย เช่น ข้าว น้ำพริก แกงจืด แกงเผ็ด ยำ ผัด ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว หรือ

ปลาย่าง เป็นอาหารที่สืบทอดมาตั้งแต่โบราณ พ่อแม่ปู่ย่าตายายของผู้ให้สัมภาษณ์ใช้เลี้ยงดูบุตรหลาน และถ่ายทอดมาถึงปัจจุบัน วัฒนธรรมอาหารทั้งห้าจังหวัด คล้ายคลึงกันเป็นส่วนใหญ่ อย่างไรก็ตาม ทุกพื้นที่มีอาหารและพฤติกรรมการบริโภคที่เป็นเอกลักษณ์ รูปแบบและรสชาติอาหารส่วนใหญ่ยังมีการธำรงรักษาไว้ แต่ในอดีตพืชผักตามธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ มากกว่า ไร่สารเคมี และส่วนผสมจากต่างถิ่นและเครื่องปรุงแต่งรสชาติมีน้อยมาก นอกจากนี้ พฤติกรรม การบริโภคที่แตกต่างอย่างชัดเจน ได้แก่ คนไทยในอดีตปรุงอาหารในครัวเรือน เด็ก ๆ ไม่สามารถเลือก รับประทานตามใจชอบ อาหารทอด ของหวาน และของว่างมีน้อย และการรับประทานอาหารสำเร็จรูป หรือในร้านอาหารมีน้อยมาก อาหารข้ามวัฒนธรรมเกิดขึ้นมานานแล้ว แต่ความแพร่หลายของอาหารต่างชาติไปยังคนไทยทุกระดับชั้นเกิดขึ้นเมื่อไม่นานมานี้ หรือเมื่อมีการเจริญเติบโตธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่ ไม่ใช่เกิดขึ้นในช่วงสงครามเวียดนาม เพราะความสะดวกในการเข้าถึงร้านอาหารต่างชาติผู้สูงอายุมีโอกาสทดลองอาหารต่างชาติกับรุ่นหลาน แต่ส่วนใหญ่ไม่นิยมรับประทาน ผู้ที่พอรับประทานได้บ้าง คือ ผู้ที่มีการศึกษาสูง และมีกลุ่มสังคมกว้างขวาง ผลการวิจัยที่น่าสนใจ คือ อาหารที่รับมาจากวัฒนธรรมต่างชาติ ถ้าเป็นอาหารที่คุ้นเคย รับประทานมาตั้งแต่ยังเด็ก เช่น ก๋วยเตี๋ยว มัสมั่น ผู้บริโภคไม่คิดว่าเป็นอาหารต่างชาติ เนื่องจากอาหารเหล่านั้นมีรสชาติแบบไทย ๆ

บุษกร สุทธิประภา, ช่างทอง ชุนหสุวรรณ และ ศศิอาภา บุญคง (2560) ได้ศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมอาหารในเขตธนบุรี กรณีศึกษาอาหารมุสลิม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษา วัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน ประเพณี และพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมในเขตธนบุรี 2) เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของวัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิมในเขตธนบุรี โดยทำการ วิจัยแบบการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกต จากกลุ่มแม่บ้าน ผู้นำชุมชน คนในชุมชน ผลการศึกษา พบว่า คนชาวมุสลิมยังคงประกอบอาหารที่ใช้ในชีวิตประจำวันและตามเทศกาล อาหารมุสลิมสามารถ แบ่งประเภทโดยการเทียบเคียงกับการจัดอาหารไทยได้ 7 ประเภท ได้แก่ ประเภทแกง ประเภทต้ม/ ซุป ประเภทเบ็ดเตล็ด ประเภทอาหารจานเดียว ประเภทอาหารหวาน ประเภทอาหารว่างและ เครื่องดื่ม และอาหารแปรรูป ซึ่งศักยภาพในด้านแหล่งวัตถุดิบ ด้านกระบวนการผลิต ด้านการผลิตเชิง พาณิชยกรรม และด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาในระดับปานกลางถึงสูง โดยเฉพาะประเภทอาหารเบ็ดเตล็ด และอาหารจานเดียว ส่วนการศึกษาการถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหารมุสลิม พบว่า ส่วนใหญ่การปรุงอาหารมุสลิมจะมีการถ่ายทอดเฉพาะครอบครัว การปฏิบัติพร้อมกับการ สอดแทรกความรู้เกี่ยวกับกรรมวิธีการทำจะทำให้ผู้เรียนสามารถจดจำได้ดีขึ้น

สุดา ไทยเกิด (2549) ได้ศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชาวไทยรามัญ อำเภอสาม โโคก จังหวัดปทุมธานี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาชนิดอาหารพื้นบ้านของชาวไทยรามัญอำเภอสาม โโคก จังหวัดปทุมธานี ดังนี้ 1) ในงานประเพณี 2) ในวันสำคัญทางพุทธศาสนา 3) ในชีวิตประจำวัน 4) ในงานขึ้นบ้านใหม่และเจ็บป่วย และลักษณะวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชาวไทยรามัญ ได้แก่ ลักษณะ

อาหาร แหล่งที่มาของอาหาร การประกอบอาหาร เวลาการบริโภคอาหาร ลักษณะบริโภคอาหาร และความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลด้วยการ สัมภาษณ์ และการสังเกตจากกลุ่มตัวอย่างชาวไทยรามัญอำเภอสามโคก จาก 11 ตำบล ๆ ละ 3 คน จำนวน 33 คน ผลการศึกษาพบว่า ชนิดอาหารพื้นบ้านชาวไทยรามัญในงานประเพณีต่าง ๆ มีการทำ ข้าวแช่ กะละแม ข้าวเหนียวแดง ซึ่งเป็นอาหารที่มีเฉพาะประเพณีสงกรานต์ ส่วนประเพณีอื่น ๆ จะมี หมี่กรอบ ขนมจีนน้ำยา มีแกงเนื้อ แกงเผ็ด และแกงหมู ขนมหวานมี ทองหยิบทองหยอด เม็ดขนุน ขนมงก ขนมห่มด ส่วนประเพณีงานศพจะไม่มีขนมจีนน้ำยา เพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้ญาติพี่น้อง ตายต่อ ๆ กัน อาหารเกี่ยวกับพุทธศาสนาในวันเข้าพรรษา มีกระยาสารท ในวันออกพรรษามีข้าวต้ม ลูกโยน ขนมงก ขนมห่มด เป็นต้น

จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหาร มีประเด็นศึกษาเกี่ยวกับ วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยเชื้อ ชาวไทยมุสลิม ครอบครัวญี่ปุ่น ชาวไทยรามัญ ชาวไทใหญ่ เป็นต้น ส่วนมากจะศึกษาวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน ประเพณีหรือเทศกาล และโอกาสพิเศษ และยังมี การศึกษาชนิดของอาหาร ลักษณะอาหาร ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร วิธีอาหาร รสชาติอาหาร เป็นต้น ส่วนอาหารที่รับประทานในประเพณีหรือเทศกาลจะเกี่ยวข้องกับความเชื่อของกลุ่มคน ในบางเทศกาล จะมีอาหารเฉพาะ เช่น ในประเพณีสงกรานต์จะรับประทานข้าวแช่ สำหรับชาวไทยที่ตั้งถิ่นฐานในกรุง ไคโร ประเทศอียิปต์ก็จะมีวัฒนธรรมอาหารทั้งในชีวิตประจำวัน ประเพณีหรือเทศกาล และโอกาส พิเศษ

3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวกับการผสมผสานทางวัฒนธรรม

ผู้วิจัยได้ทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวกับการผสมผสานทางวัฒนธรรม โดยแบ่งเป็นการปรับตัว ทางวัฒนธรรม และการผสมผสานทางวัฒนธรรม ดังนี้

3.4.1 การปรับตัวทางวัฒนธรรม

วรรณภา ก้องพลานนท์ (2558) ได้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง สภาพปัญหาและการปรับตัวของ แรงงานไทยย้ายถิ่นรัฐปีนัง ประเทศมาเลเซีย ผลการศึกษาพบว่า ทั้งแรงงานฝีมือและแรงงานไร้ฝีมือ สามารถปรับตัวได้ดี โดยแรงงานฝีมือมีการปรับตัวด้านหน้าที่งานในลักษณะการศึกษาหาความรู้เพิ่ม ทักษะให้เกิดความชำนาญมากขึ้น แรงงานส่วนใหญ่ต้องการงานใหม่ที่ได้ผลตอบแทน และความมั่ง คั่งกว่าเดิม อีกทั้งเห็นว่าเวลาในการทำงานเหมาะสมกับปริมาณงาน มีอิสระ และรู้สึกทำหายต่องานที่ได้ รับผิดชอบอยู่มาก มีการปรับตัวด้านสังคมโดยการมีความสัมพันธ์ที่ดีต่อหัวหน้างานและเพื่อนร่วมงาน มีการหาความรู้มากขึ้นเพื่อให้ทันเทียมกับผู้อื่นและลดความประหม่า และมีการปรับตัวด้านวัฒนธรรม โดยหาความรู้ทางภาษาอังกฤษและภาษามาเลย์เพื่อใช้ในการสื่อสาร ทำความเข้าใจกับวัฒนธรรม ประเพณี และความแตกต่างทางศาสนา ในขณะที่แรงงานไร้ฝีมือมีการปรับตัวด้านหน้าที่งานใน ลักษณะปรับให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของงานที่ได้รับมอบหมาย ทำงานไปเรื่อย ๆ เพื่อรับรายได้

แต่ละเดือนเพื่อจุนเจือครอบครัวและเก็บเงินให้ได้เป็นก้อน ปริมาณงานเหมาะสมกับเวลาที่ได้รับ และมีอิสระในการทำงานอย่างมาก มีการปรับด้านสังคมโดยการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับหัวหน้างานและเพื่อนร่วมงาน และมีการปรับตัวด้านวัฒนธรรมโดยการพัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ ซึ่งส่วนใหญ่สามารถสื่อสารได้ และแรงงานส่วนใหญ่มีสภาพความเป็นอยู่และมีศาสนาเดียวกัน จึงไม่ต้องปรับตัวเกี่ยวกับวัฒนธรรมและประเพณี

พรวิภา เหาตะวานิช และอรัญญา ต้อยคำภีร์ (2558) ได้ศึกษาเรื่อง การปรับตัวทางวัฒนธรรมของผู้ใช้แรงงานไทยย้ายถิ่น: การวิจัยเชิงคุณภาพ ผลการศึกษาพบประเด็นหลักทั้งหมด 7 ประเด็น ได้แก่ 1) แรงจูงใจหลักในการไปทำงานต่างประเทศ ที่มีความคาดหวังถึงรายได้ที่ดีกว่า 2) ภาวะใจเมื่อต้องย้ายถิ่น ที่มีความรู้สึกกังวลถึงครอบครัวและความเป็นอยู่ในต่างประเทศ 3) การประสบกับความแตกต่างทางวัฒนธรรมและ สิ่งแวดล้อมเมื่อเดินทางถึงประเทศปลายทาง 4) สิ่งรบกวนใจในสภาพแวดล้อมใหม่ ได้แก่ ความคิดถึงบ้าน ความทุกข์ใจ และความเหน็ดเหนื่อยท้อแท้ 5) การปรับตัวเมื่ออยู่ในวัฒนธรรมใหม่ ด้วยการปรับเจตคติความคิด และจัดการกับสิ่งรบกวนใจ 6) สิ่งกีดขวางในการดำเนินชีวิตในต่างประเทศ ได้แก่ การรวมกลุ่มคนไทยในต่างประเทศ 7) ร่างวัลจากร่างกายในต่างแดน ที่ทำให้ครอบครัวมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ผลการวิจัยนี้ทำให้เข้าใจประสบการณ์ การปรับตัวทางวัฒนธรรมของผู้ใช้แรงงานย้ายถิ่น และเป็นแนวทางในการช่วยเหลือผู้ใช้แรงงานย้ายถิ่นที่ไปทำงานต่างประเทศต่อไป

ศรีสมพร สุขวงศา (2551) ได้ศึกษาเรื่อง การปรับตัวทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ไทแดงบ้านโพทอง เมืองนาชายทอง นครหลวงเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ผลการวิจัยพบว่า จากประวัติศาสตร์และลักษณะทางสังคมวัฒนธรรม เป็นการย้ายถิ่นที่มีความสัมพันธ์กับกลุ่มชาติพันธุ์อื่น และได้รับผลกระทบจากการครอบงำจากวัฒนธรรมอื่นทำให้เกิดการปรับตัว มีการยึดหยุ่นและยอมรับวัฒนธรรมที่มีพลังมากกว่า เงื่อนไขของการปรับตัวพบว่า แบ่งเป็น 3 ช่วง คือ 1) ช่วงอพยพ โยกย้ายถิ่นฐาน มีการปรับตัวเพื่อให้กลมกลืนไปตามสภาพแวดล้อม เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมกับวัฒนธรรมเจ้าของถิ่น 2) ช่วงตั้งหมู่บ้านในชุมชน มีการปรับตัวตามนโยบายเศรษฐกิจแบบสังคมนิยม และมีการยกเลิกประเพณีบางอย่างที่ไม่เหมาะสมกับนโยบายทางสังคมของรัฐ 3) ช่วงการเปลี่ยนแปลงทางระบบเศรษฐกิจชุมชนได้มีการปรับตัวทางด้านประเพณีความเชื่อให้มีความเหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของสังคม

อนุสรฯ หมื่นชัย และลิลา ผาดไธสง (2564) ได้ศึกษาเรื่อง รูปแบบการย้ายถิ่น วิถีชีวิต และการปรับตัวของแรงงานชาวไทยใหญ่ในโรงงานไม้แปรรูปในอำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ ผลการศึกษาพบว่า แรงงานชาวไทยใหญ่อพยพเข้ามาในพื้นที่ศึกษามากที่สุดในช่วงระหว่างปี พ.ศ. 2541-2550 โดยผ่านช่องทางด่านหนองอูก อำเภอเชียงดาว มากที่สุด และปัจจัยผลักดันจากต้นทางได้แก่ ด้านเศรษฐกิจ และการเมือง ปัจจัยดึงดูดในพื้นที่ปลายทาง ได้แก่ การขาดแคลนแรงงานและความ

มั่นคงปลอดภัยในชีวิตโดยการตัดสินใจย้ายถิ่นนี้มีปัจจัยด้านเครือข่ายทางสังคม (ญาติ และเพื่อน) เกื้อหนุน เมื่อย้ายถิ่นสู่พื้นที่ปลายทางแล้ว แรงงานเหล่านี้สามารถปรับตัวในด้านการทำงานและการอยู่ร่วมกับชุมชนท้องถิ่นได้ค่อนข้างดี แม้จะมีปัญหาจากการปรับตัวในช่วงแรกบ้าง โดยปัญหาที่พบบ่อยมากที่สุด ได้แก่ ปัญหาด้านการสื่อสาร และปัญหาด้านชีวิตความเป็นอยู่ โดยเฉพาะในด้านวัฒนธรรม การบริโภคอาหาร โดยในภาพรวมแล้วแรงงานเหล่านี้สามารถปรับตัวและดำเนินชีวิตได้อย่างปกติสุข ร่วมกับคนในชุมชนผ่านความเชื่อและประเพณีของการนับถือพุทธศาสนาที่มีวัดเป็นศูนย์กลาง

สุนิสา สุขีอิตตะ จิระสุข สุขสวัสดิ์ และนิรนาถ แสนสา (2561) ได้ศึกษาเรื่อง ประสบการณ์การปรับตัวของเยาวชนไทยที่ย้ายถิ่นติดตามมารดา มาอาศัย ณ กรุงสตอกโฮล์ม ประเทศสวีเดน ผลการวิจัยพบว่า ประสบการณ์การปรับตัวประกอบด้วย 4 ประเด็นหลัก ดังนี้ (1) ภาวะจิตใจ ก่อนย้ายถิ่น แบ่งเป็น 3 ประเด็นรอง คือ 1) ไม่อยากจากเมืองไทย 2) ห่วงใยคนข้างหลัง และ 3) เรื่องราวเกี่ยวกับอนาคตของตนเอง (2) อุปสรรคที่พบเจอ แบ่งเป็น 9 ประเด็นรองคือ 1) คิดถึงเมืองไทยที่จากมา 2) รู้สึกด้อยค่าในสายตาคนอื่น 3) มีปัญหาด้านภาษาและการสื่อสาร 4) ครอบครัวคือคนแปลกหน้า 5) การไม่คุ้นเคยกับสังคม ผู้คน และวัฒนธรรม 6) ท้อแท้สิ้นหวังกับการเรียนที่ยาก 7) ขาดเพื่อนพึ่งพายามทุกข์ใจ 8) อาหารที่ไม่คุ้นลิ้น และ 9) ไม่คุ้นชินกับภูมิอากาศ (3) การปรับตัวเข้ากับสังคมใหม่แบ่งเป็น 5 ประเด็นรอง คือ 1) เปิดใจพร้อมรับการเปลี่ยนแปลง 2) เคารพและสร้างคุณค่าให้ตนเอง 3) มีทักษะการใช้ชีวิตในสังคมใหม่ 4) มีกิจกรรมยามว่างเพื่อคลายทุกข์และหารายได้เสริม และ 5) ได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงานต่าง ๆ ประเด็นหลักสุดท้ายคือ (4) เป้าหมายของชีวิตแบ่งเป็น 3 ประเด็นรอง คือ 1) การศึกษาเป็นเรื่องสำคัญ 2) เอื้อมือคว้าปริญญา และ 3) กลับมาพัฒนาบ้านเกิด

มัญชรี โชติรสฐิติ (2556) ได้ศึกษาเรื่อง การปรับตัวข้ามวัฒนธรรมของนักเรียนไทยในต่างประเทศ ผลการศึกษาเกี่ยวกับการตีความสภาพปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้นในการปรับตัวข้ามวัฒนธรรม สามารถสรุปได้ 3 ด้าน คือ ด้านทัศนคติที่ชาวต่างชาติมองชาวเอเชียในด้านลบ ทำให้เกิดการแบ่งแยกระหว่างกลุ่มคนเอเชียและตะวันตก กลายเป็นเกิดอคติทำให้ไม่เปิดใจกว้างที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่ที่พบเจอจากสังคมนั้น ด้านลักษณะพฤติกรรมของคนไทยเรื่องความซื่อตรงใจไม่พูดอย่างตรงไปตรงมา ทำให้ไม่เข้าใจกับลักษณะนิสัยของคนอเมริกันที่พูดตรง และนิสัยไม่กล้าแสดงออก ทำให้ขาดการสื่อสารเพราะอายที่จะพูดกับชาวต่างชาติด้านความสามารถทางการสื่อสาร คือเรื่องของภาษา ส่งผลต่อ การสื่อสารระหว่างบุคคลและกลุ่มคนทั้งในชีวิตประจำวันและในชั้นเรียน ส่งผลให้ยากต่อการทำความเข้าใจทัศนคติความคิด พฤติกรรมระหว่างบุคคล และขาดการตีความการสื่อสารที่ถูกต้อง ผลการศึกษาเกี่ยวกับแนวทางการปรับตัวและปัจจัยที่เอื้อต่อการปรับตัวข้ามวัฒนธรรม พบผลจากการศึกษา 2 ด้าน คือ ด้านทัศนคติของตนเอง คือ มองในด้านบวก เปิดใจกว้างยอมรับวัฒนธรรมใหม่ เข้ามาและไม่ยึดติดโดยเอาตนเองเป็นที่ตั้ง และด้านภาษาที่เป็นปัจจัยเอื้อต่อการ

ปรับตัวข้ามวัฒนธรรม เนื่องจากภาษาเป็นเครื่องมือในการสื่อสาร สร้างความเข้าใจระหว่างกัน โดยมีแนวทางในการปรับตัว คือ พยายามสร้างมนุษยสัมพันธ์กับคนในท้องถิ่น เลือกคบเพื่อนที่หลากหลาย กลุ่มและทำกิจกรรม แลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกันกับผู้ที่อยู่ในท้องถิ่นนั้น

Ren Zhiyuan (2555) ทำการศึกษาเรื่อง การปรับตัวทางวัฒนธรรมของนักศึกษาชาวจีนในประเทศไทย กรณีศึกษา: มหาวิทยาลัยบูรพา โดยการทำวิจัยนี้เพื่อศึกษาการปรับตัวทางวัฒนธรรมของนักศึกษาชาวจีนในมหาวิทยาลัยบูรพา โดยกลุ่มตัวอย่าง คือ นักศึกษาชาวจีนที่ศึกษาในมหาวิทยาลัยบูรพา จำนวน 257 คน เก็บรวบรวมข้อมูลจากการทำแบบสอบถามและข้อมูลภาคสนามจากการสังเกตการณ์และการสัมภาษณ์ ผลการวิจัยพบว่า ปัญหาที่พบในการดำรงชีวิตของนักศึกษาชาวจีนเป็นเรื่องของภาษา ความแตกต่างทางวัฒนธรรม และความแตกต่างระหว่างบุคคล ด้านการสนับสนุนทางสังคมพบว่า เครือข่ายการคบเพื่อนของนักศึกษาชาวจีนมีลักษณะเป็นวงแคบ โดยคบแต่เพื่อนชาวจีนด้านการปรับตัวทางวัฒนธรรม พบว่า มี 6 วิธีในการปรับตัว คือ การผสมผสาน การย่อหย่อน และดูซึม และการผสมผสานกับการแบ่งแยก โดยวิธีการผสมผสานเป็นวิธีที่มีการเลือกใช้มากที่สุด กระบวนการในการปรับตัวทางวัฒนธรรมมี 2 ทาง คือ 1) ช่วงแรกจะรู้สึกตื่นเต้นกับสิ่งใหม่ ๆ จากนั้นจะตื่นตระหนกทางวัฒนธรรมและเริ่มมีการปรับตัวในที่สุด 2) ในช่วงแรกจะเกิดการตื่นตระหนกทางวัฒนธรรม แล้วค่อยเกิดการปรับตัว

จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการปรับตัวทางวัฒนธรรม มีประเด็นการศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการปรับตัว การปรับตัวข้ามวัฒนธรรม การปรับตัวของแรงงานด้านหน้าที่งาน ด้านสังคม และด้านวัฒนธรรม ประสบการณ์การปรับตัวทางวัฒนธรรมของผู้ย้ายถิ่น ปัญหาการปรับตัวของผู้ย้ายถิ่น เป็นต้น ทำให้รู้ว่า ในระหว่างการปรับตัวนั้น มักจะพบกับปัญหาต่าง ๆ เช่น ปัญหาด้านภาษาและการสื่อสาร ปัญหาด้านความเป็นอยู่ ปัญหาด้านอาหารการกิน ปัญหาด้านความเชื่อ เป็นต้น เมื่อมีการย้ายถิ่นเกิดขึ้น ก็จะมีการปรับตัวเพื่อให้กลมกลืนไปตามสภาพแวดล้อม เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมกับวัฒนธรรมเจ้าของถิ่น ซึ่งผู้วิจัยได้นำข้อมูลและประเด็นต่าง ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาวิจัยต่อไป

3.4.2 การผสมผสานทางวัฒนธรรม

เรณูมาศ รอดเนียม (2556) ได้ศึกษาเรื่อง ความกลมกลืนทางวัฒนธรรมในชุมชนสองศาสนา: กรณีศึกษาชุมชนตะโหนด อำเภอดงหลวง จังหวัดพัทลุง ผลการศึกษาพบว่า ลักษณะความกลมกลืนทางวัฒนธรรมในชุมชนสองศาสนา คือ การอยู่ร่วมกันได้อย่างปกติสุขในสังคม การช่วยเหลือเกื้อกูลกันระหว่างสองศาสนา การทำบุญร่วมกัน การไปมาหาสู่กัน ความเข้าใจ และการศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมซึ่งกันและกัน การทำกิจกรรมร่วมกันได้โดยไม่ขัดกับหลักปฏิบัติทางศาสนา และการรับเอาวัฒนธรรมของอีกฝ่ายมาประยุกต์ใช้โดยไม่ขัดกับหลักปฏิบัติทางศาสนา ประเภทวัฒนธรรมร่วมสองศาสนาที่สำคัญและโดดเด่นของชุมชนตะโหนด คือ ประเพณีงานบุญสองศาสนา การนับถือบรรพบุรุษ

เดียวกัน การให้เกียรติซึ่งกันและกัน การทำบุญร่วมกัน การช่วยงานกัน (เช่น งานแต่งงาน งานศพ) การดำเนินชีวิตประจำวันร่วมกัน การช่วยเหลือ ไปมาหาสู่กัน การประกอบอาชีพที่เหมือนกัน และการพักอาศัยในชุมชนเดียวกัน ซึ่งคนในชุมชนจะให้ความสำคัญกับ“ประเพณีงานบุญสองศาสนา” มากกว่าเรื่องอื่น ๆ เนื่องจากเมื่อถามถึงสิ่งที่บอกถึงสัญลักษณ์ความเป็นชุมชนสองศาสนา ทุกคนจะตอบเรื่องนี้เป็นเรื่องแรก ซึ่งถือเป็นเรื่องโดดเด่นที่สุดในชุมชนตะโหมด

ปรีชาชาญ แก้วนุ้ย (2556) ได้ศึกษาเรื่อง การผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างไทยพุทธกับไทยมุสลิมในเขตจังหวัดภาคใต้ตอนล่าง ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม เพศหญิง อายุระหว่าง 31-45 ปี เฉลี่ย 37 ปีการศึกษาในระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่าปริญญาตรี มีสถานภาพสมรส มีอาชีพเกษตรกร อาศัยอยู่ในพื้นที่ตำบลที่ศึกษาและระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ตำบลตั้งแต่ 21-40 ปี เฉลี่ย 33 ปี ระดับของปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างไทยพุทธกับไทยมุสลิมในเขตจังหวัดภาคใต้ตอนล่างอยู่ในระดับมาก ส่วนระดับการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างไทยพุทธกับไทยมุสลิมในเขตจังหวัดภาคใต้ตอนล่างอยู่ในระดับปานกลาง นอกจากนี้ยังพบว่า ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา อาศัยอยู่ในพื้นที่ตำบล และระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ตำบลมีความสัมพันธ์กับการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างไทยพุทธกับไทยมุสลิมในเขตจังหวัดภาคใต้ตอนล่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างไทยพุทธกับไทยมุสลิมในเขตจังหวัดภาคใต้ตอนล่าง ได้แก่ ปัจจัยด้านการศึกษา ปัจจัยด้านลักษณะนิสัย ปัจจัยด้านการร่วมชาติพันธุ์ ปัจจัยด้านการใช้สาธารณประโยชน์ร่วมกันและปัจจัยด้านการเมืองการปกครอง ตามลำดับ ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างไทยพุทธกับไทยมุสลิมในเขตจังหวัดภาคใต้ตอนล่างได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

นิปาตีเมาะ หะยีหามะ และอรอุษา ปุณยบุรณะ (2549) ได้ศึกษาเรื่อง การผสมผสานทางวัฒนธรรมของชาวไทยพุทธ ชาวไทยเชื้อสายจีนและชาวไทยมุสลิม ในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ผลการศึกษาปรากฏว่า ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมของชาวไทยพุทธ ไทยเชื้อสายจีนและชาวไทยมุสลิมในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี มี 8 ด้าน คือ ปัจจัยทางด้านภูมิศาสตร์ การประกอบอาชีพ ลักษณะนิสัย การร่วมชาติพันธุ์ เทคโนโลยี การใช้สาธารณประโยชน์ร่วมกัน การเมืองการปกครอง และการศึกษา ลักษณะการผสมผสานทางวัฒนธรรมของชาวไทยพุทธ ไทยเชื้อสายจีนและชาวไทยมุสลิมในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี มี 6 ด้าน คือ การผสมผสานทางด้านการบริโภคอาหาร ด้านภาษา ด้านสถาปัตยกรรมที่อยู่อาศัย ด้านนันทนาการ ด้านการรักษาโรค และด้านการแต่งกาย จากการศึกษาการผสมผสานทางวัฒนธรรมของชาวไทยพุทธ ไทยเชื้อสายจีนและชาวไทยมุสลิมในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี บ่งบอกถึงวิถีชีวิตของกลุ่มชนที่มีความแตกต่างทางเชื้อชาติ ศาสนา และมรดกทางวัฒนธรรม ใช้ชีวิตร่วมกันมาอย่างยาวนาน ด้วยปัจจัยหลาย ๆ ด้าน ก่อให้เกิด

การเรียนรู้แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมซึ่งกันและกัน ทำให้มีการผสมผสานทางวัฒนธรรมบนพื้นฐานความเป็นอยู่แบบสังคมพหุวัฒนธรรม

มานะ ขุนวิช่วย และนฤมล สุขพันธ์ (2554) ได้ศึกษาเรื่อง การผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรมของคนไทยพุทธ-ไทยมุสลิม ในจังหวัดพัทลุง ผลการศึกษาพบว่า ในชุมชนตะโหมดมีกิจกรรมทางสังคมร่วมกันคือกิจกรรมวันว่าง ซึ่งมีความโดดเด่นและประเพณีสำคัญของวันว่างคือ ประเพณีสองศาสนา (วันว่างบนเนินควนโต๊ะละหมาด) ถือเป็นกิจกรรมที่เป็นตัวเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างคนทั้งสองศาสนาในตะโหมด นอกจากนี้พบว่ามีการไปร่วมงานบวช งานแต่ง งานตายของคนในชุมชน รวมถึงกิจกรรมความร่วมมือในลักษณะที่เป็นส่วนรวมที่ปรากฏในรูปขององค์กรชุมชน เช่น องค์กรที่เกี่ยวข้องกับการดูแลสุขภาพภรรยาชาวไทย ส่วนเงื่อนไขที่ส่งผลให้เกิดการผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรมระหว่างคนไทยพุทธและมุสลิมคือ พื้นฐานทางประวัติศาสตร์ โดยเฉพาะในประเด็นที่ดินแดนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และคาบสมุทรมลายูในฐานะเป็นดินแดนแห่งการผสมผสานประโยชน์ รวมถึงความเชื่อเรื่องบรรพบุรุษ โดยเฉพาะความเชื่อที่ปรากฏเรื่องทวด ความสมบูรณ์และหลากหลายของทรัพยากร ทำให้ชุมชนเรียนรู้เรื่องการพึ่งพาตนเองและพึ่งพากันและกัน การอยู่ห่างจากกระแสการพัฒนาแนวใหม่ โดยกระแสการพัฒนาแนวใหม่ที่เข้าสู่ชุมชนช้ากว่าพื้นที่อื่น ๆ เพราะเป็นดินแดนชายขอบ การเป็นดินแดนรอยต่อของวัฒนธรรมพุทธและอิสลาม เงื่อนไขทั้งหมดนี้ส่งผลต่อการผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรมของคนที่นับถือศาสนาต่างกัน ในชุมชนตะโหมดจังหวัดพัทลุง

จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการผสมผสานทางวัฒนธรรม มีประเด็นการศึกษาเกี่ยวกับความกลมกลืนทางวัฒนธรรมในชุมชนสองศาสนา การผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างไทยพุทธและไทยอิสลาม ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม ลักษณะการผสมผสานทางวัฒนธรรม การผสมผสานทางวัฒนธรรมข้ามพรมแดนของการแต่งงานข้ามวัฒนธรรม เป็นต้น ทำให้ทราบว่า ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมนั้น มีปัจจัยด้านการศึกษา ปัจจัยด้านลักษณะนิสัย ปัจจัยด้านการร่วมชาติพันธุ์ ปัจจัยด้านการประกอบอาชีพ ปัจจัยด้านการใช้สาธารณประโยชน์ร่วมกัน ปัจจัยด้านการเมืองการปกครอง เป็นต้น การผสมผสานทางวัฒนธรรมมีทั้งด้านการบริโภคอาหาร ด้านภาษา ด้านสถาปัตยกรรมที่อยู่อาศัย ด้านนันทนาการ ด้านการรักษาโรค ด้านการแต่งกาย ด้านความเชื่อ ด้านค่านิยม เป็นต้น ซึ่งผู้วิจัยได้นำข้อมูลและประเด็นต่าง ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาวิจัยต่อไป

3.4.3 การผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร

เย็นจิตร ถิ่นขาม และมณีนมัย ทองอยู่ (2552) ได้ศึกษาเรื่อง การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมข้ามพรมแดนในการแต่งงานข้ามวัฒนธรรมระหว่างหญิงไทยและชายญี่ปุ่น ผลการศึกษาพบว่า ผู้หญิงไทยที่แต่งงานข้ามวัฒนธรรมมีการสร้างหรือผลิตซ้ำวัฒนธรรมไทยในประเทศญี่ปุ่น ได้แก่ การทำอาหารไทยหรืออาหารอีสาน การไปทำบุญที่วัดไทยในประเทศญี่ปุ่น การนัดพบปะสังสรรค์ในงาน

เทศกาลหรือประเพณีไทยต่าง ๆ การไปใช้บริการในร้านอาหาร หรือร้านนวดของไทย การอุปโภคหรือบริโภคสินค้าที่ผลิตจากประเทศไทย การรับสื่อต่าง ๆ ที่เป็นภาษาไทย และการส่งเงินให้ครอบครัวเพิ่มเติมที่ประเทศไทย สำหรับการปรับตัวด้านอาหารการกินนั้น ผู้หญิงไทยมีการปรับตัวไม่มาก เนื่องจากสามารถรับประทานอาหารแบบญี่ปุ่นได้ และหากไม่ต้องการรับประทานอาหารญี่ปุ่น ผู้หญิงไทยสามารถที่จะประกอบอาหารไทย หรืออาหารอีสานรับประทานเองได้ โดยเฉพาะเมื่อมีการรวมกลุ่มเฉพาะผู้หญิงไทย จะมีการประกอบอาหารไทยหรืออาหารอีสานรับประทานร่วมกัน เป็นการสังสรรค์และผ่อนคลายในกลุ่มเพื่อนคนไทยที่สนิทสนมและไปมาหาสู่กันในวันหยุด ในบางวันผู้หญิงไทยประกอบอาหารไทยให้กับสามีหรือครอบครัวของสามี ซึ่งสามีชาวญี่ปุ่นหลายกรณีสามารถที่รับประทานอาหารไทยได้ มีบางกรณีที่มีสามีชาวญี่ปุ่นไม่รับประทานอาหารไทย ผู้หญิงไทยก็จะประกอบอาหารไทยกินเฉพาะตน หรือสังสรรค์กับหมู่ชาวไทยเท่านั้น การที่ผู้หญิงไทยที่อาศัยอยู่ในประเทศญี่ปุ่น ประกอบอาหารไทยหรืออาหารอีสานรับประทานในครอบครัวข้ามวัฒนธรรมนั้น แสดงให้เห็นการผลิตซ้ำวัฒนธรรมไทยอีกรูปแบบหนึ่ง ซึ่งเมื่อไปอยู่ในต่างแดน ผู้หญิงไทยยังให้ความสำคัญและการรักษาวัฒนธรรมของแผ่นดินมาตุภูมิ

บุศรินทร์ เลิศชวลิตสกุล (2555) ได้ศึกษาเรื่อง การเมืองเชิงวัฒนธรรมของรสชาติ: วิถีอาหารของแรงงานไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ โดยศึกษาวิถีอาหาร (foodways) ของแรงงานอพยพชาวไทใหญ่ในบริบทเมืองเชียงใหม่ พบว่าชาวไทใหญ่ได้สร้างวัฒนธรรมอาหารที่แสดงให้เห็นถึงการ“สร้างพื้นที่” ท่ามกลางบริบทข้ามชาติ โดยที่ยังคงรักษารสชาติของอาหารไทใหญ่เอาไว้ ขณะเดียวกันก็ปรับเปลี่ยนเพื่อที่จะรักษารสชาติของอาหารให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมใหม่ ชาวไทใหญ่ส่วนใหญ่ทำอาหารกินเองทุกวันเพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย และเพื่อเติมเต็มรสชาติที่โหยหาจากบ้านเกิด งานศึกษานี้ยังพบว่าผู้ชายไทใหญ่ต้องหัดทำอาหารกินเอง ทำให้พื้นที่เชิงเพศสภาพเปลี่ยนแปลงไปจากประเพณีไทใหญ่ดั้งเดิมที่ผู้หญิงมีหน้าที่หลักในการทำอาหาร นอกจากนี้ แรงงานไทใหญ่ยังเลือกซื้อสินค้าและวัตถุดิบจากคนค้าแร่ชาวไทใหญ่ในกาดนัด (ตลาดนัด) และที่ซิมอเตอร์ไฮค์หรือรถบรรทุกมากกว่าที่จะซื้อจากตลาดทั่วไป ปรากฏการณ์ทั้งหมดนี้แสดงให้เห็นถึงการเมืองเชิงวัฒนธรรมผ่านรสชาติอาหารในหลายสถานการณ์และหลายมิติ

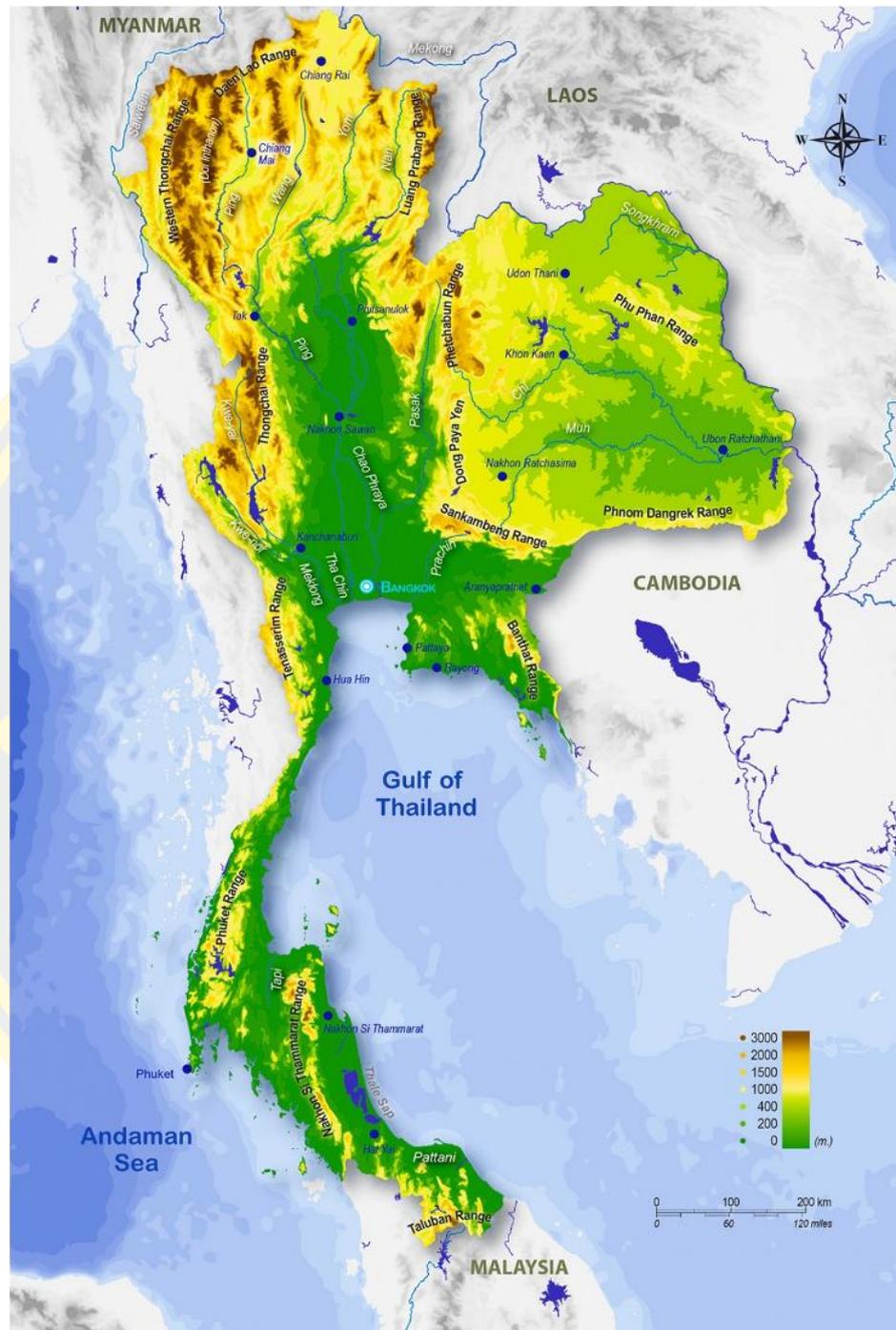
ญาดา อุตครุฑ (2564) ได้ศึกษาเรื่อง การนำเสนอวัฒนธรรมอาหารลาวดั้งเดิม: ศึกษาผ่านร้านอาหารลาวในไทย โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อ 1) เพื่อศึกษากระแสโลกาภิวัตน์มีผลต่อวัฒนธรรมอาหารลาว 2) เพื่อศึกษาความแตกต่างระหว่างอาหารลาวดั้งเดิม และอาหารลาวในไทย 3) เพื่อศึกษาการผสมผสานทางวัฒนธรรมมีผลต่อวัฒนธรรมอาหารลาว โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ อาศัยการรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร นอกจากนี้ยังใช้แนวคิดเกี่ยวกับการผสมผสานทางวัฒนธรรม และแนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร เพื่ออธิบายปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นและอภิปรายผลการศึกษา จากผลการศึกษาพบว่า กระแสโลกาภิวัตน์ ที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงครั้งยิ่งใหญ่ใน

ประวัติศาสตร์ของทวีปยุโรปส่งผลกระทบต่อไปยังทั่วโลกทั้งในด้านความรู้ทางวิทยาศาสตร์ การกำเนิดวิทยาการ เทคโนโลยี และการสื่อสารที่ไร้พรมแดน การไปมาหาสู่ของคนในยุคปัจจุบันจึงเป็นเรื่องง่ายดาย และการเข้ามาตั้งถิ่นฐานยังพื้นที่ต่างแดนยังทำได้ง่าย รวมไปถึงการเกิดขึ้นของนิคมอุตสาหกรรม การเติบโตของตลาดที่เพิ่มมากขึ้นส่งผลกระทบมาสู่ชนบทในการย้ายถิ่นฐานเข้าสู่เมืองหลวงเพื่อทำงานดำรงชีพ และจากความต้องการแรงงานในตลาดแรงงานที่เพิ่มมากขึ้น โดยอาจมีสิ่งดึงดูดในการเข้ามาในเมืองหลวง อาทิเช่น ความสะดวกสบาย การคมนาคม การศึกษา สถานพยาบาล และอาหารการกินที่หลากหลาย ทำให้ผู้คนจากในชนบทหลั่งไหลเข้ามาสู่เมืองหลวง ซึ่งการเข้ามาของกลุ่มคนจากชนบทหรือกลุ่มคนจากอีกพื้นที่หนึ่งมายังอีกพื้นที่หนึ่งได้นำเอาภูมิปัญญา ประเพณี และวัฒนธรรมดั้งเดิมของพื้นที่ตนเข้ามาด้วยโดยอาจตั้งใจ หรือไม่ตั้งใจ ทั้งในรูปแบบของการแต่งกาย การอยู่อาศัย ภาษา และอาหาร สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้เมื่อรวมอยู่ด้วยกันจะทำให้เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมท้องถิ่นเดิมเข้ากับวัฒนธรรมใหม่ และเกิดเป็นวัฒนธรรมรูปแบบใหม่ขึ้นมาซึ่งอาจเป็นวัฒนธรรมรูปแบบใหม่ทั้งหมดหรืออาจเป็นเพียงการปรับเปลี่ยนจากวัฒนธรรมดั้งเดิมผสมผสานรวมกับวัฒนธรรมใหม่และยุคสมัยใหม่จนเกิดเป็นอีกวัฒนธรรมหนึ่งก็ย่อมได้ ทั้งนี้วัฒนธรรมที่เกิดขึ้นย่อมผสมผสานกันระหว่างสองวัฒนธรรม ไม่ได้เป็นการกลืนกลายวัฒนธรรมใดวัฒนธรรมหนึ่งแต่เป็นการรวมเอาสองวัฒนธรรมอันดีงามเข้าไว้ด้วยกัน สำหรับวัฒนธรรมอาหารลาวที่ดำรงอยู่ในประเทศไทยนี้สามารถสะท้อนให้เห็นถึงการผสมผสานทางด้านวัฒนธรรมอันดีงามของวัฒนธรรมไทยและลาวเข้าไว้ด้วยกัน ทั้งการผสมผสานด้านวัตถุดิบส่วนผสมในการปรุงอาหาร กรรมวิธีการทำอาหาร และการนำเสนออาหารในรูปแบบต่าง ๆ ให้ออกมาในอีกมิติหนึ่งที่มีความทันสมัยมากยิ่งขึ้นเพื่อให้เข้ากับสังคมยุคใหม่ และผู้ที่รับประทาน ซึ่งการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารทั้งไทยและลาวนั้นทำให้อาหารรูปแบบเดิม ๆ มีความน่าสนใจยิ่งขึ้น และสามารถดึงดูดผู้คนให้หันมาสนใจอาหารลาวได้มากยิ่งขึ้นด้วย

จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร มีประเด็นการศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารระหว่างผู้หญิงไทยและสามีชาวญี่ปุ่น วิถีอาหารของแรงงานไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ และวัฒนธรรมอาหารลาวในประเทศไทย การประกอบอาหารไทยในครอบครัวข้ามวัฒนธรรมนั้น แสดงให้เห็นการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารไทย ซึ่งเมื่อไปอยู่ในต่างแดน ชาวไทยยังประกอบอาหารไทยเพื่อเป็นการรักษาวัฒนธรรมอาหารของตน สำหรับวัฒนธรรมอาหารลาวในประเทศไทยเป็นการปรับเปลี่ยนจากวัฒนธรรมลาวผสมผสานรวมกับวัฒนธรรมไทยและยุคสมัยใหม่จนเกิดเป็นอีกวัฒนธรรมหนึ่ง ไม่ได้เป็นการกลืนกลายวัฒนธรรมใดวัฒนธรรมหนึ่งแต่เป็นการรวมเอาสองวัฒนธรรมอันดีงามเข้าไว้ด้วยกัน

4. บริบทของพื้นที่

ประเทศอียิปต์ มีชื่ออย่างเป็นทางการว่า สาธารณรัฐอาหรับอียิปต์ อียิปต์เป็นประเทศ ตะวันออกกลาง ตั้งอยู่บนมุมสุดทางตะวันออกเฉียงเหนือของทวีปแอฟริกา และบริเวณเหนือข้าม คลองสุเอซไปในคาบสมุทรไซนาย ที่ตั้งของประเทศเป็นจุดเชื่อมโยงระหว่างยุโรป ตะวันออกกลาง ทวีปแอฟริกาและเอเชีย โดยทางด้านทิศเหนือติดกับทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ทิศตะวันออกติดกับทะเล แดงโดยมีคลองสุเอซ เป็นคลองที่เชื่อมระหว่างทะเลแดงและทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ซึ่งเป็นจุดเชื่อมโยง การเดินทางที่มีความสำคัญมาแต่สมัยโบราณ ทิศตะวันออกเฉียงเหนือติดกับปาเลสไตน์ อิสราเอลและ จอร์แดน ทิศใต้ติดกับสาธารณรัฐซูดาน ส่วนทางทิศตะวันตกติดกับลิเบีย มีพื้นที่ประมาณ 1,010,408 ตารางกิโลเมตร พื้นที่ประมาณร้อยละ 94.5 ของพื้นที่อียิปต์อยู่ในพื้นที่ของทะเลทราย ซึ่งมีผู้คนอาศัย อยู่เบาบาง พื้นที่ทางตะวันออกของอียิปต์เป็นที่ราบสูง โดยเฉพาะคาบสมุทรไซนาย ส่วนทางตะวันตก เป็นทะเลทรายลิเบีย มีแม่น้ำไนล์เป็นแม่น้ำสายหลัก ไหลผ่านกลางประเทศและมีประชากรอาศัยอยู่ หนาแน่นตามฝั่งแม่น้ำ โดยบริเวณสามเหลี่ยมปากแม่น้ำไนล์มีความอุดมสมบูรณ์ พื้นที่เพาะปลูกมี เพียงร้อยละ 2.87 ประชากรอียิปต์ส่วนใหญ่ก็อาศัยอยู่บริเวณส่วนนี้ (ประมาณ 40,000 ตาราง กิโลเมตร) ลักษณะภูมิอากาศโดยทั่วไปของอียิปต์มีภูมิอากาศร้อน แห้ง และอากาศหนาวระดับปาน กลาง ปริมาณน้ำฝนไม่มาก โดยเฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ 42 มิลลิเมตร ช่วงฤดูร้อนอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 21- 43 องศาเซลเซียส ช่วงฤดูหนาวอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 8-20 องศาเซลเซียส (ธนวรรธน์ พลวิชัย และ คณะ, 2548)



ภาพที่ 2-3 แผนที่ภูมิศาสตร์กายภาพของประเทศไทย ที่มา: Martin, S. A., & Ritchie, R. (2018)



ภาพที่ 2-4 แผนที่ภูมิศาสตร์กายภาพของประเทศอียิปต์ ที่มา: Egypt Physical Map, (2568),
<https://www.freeworldmaps.net/africa/egypt/map.html>

From to Show

Measure in : KM

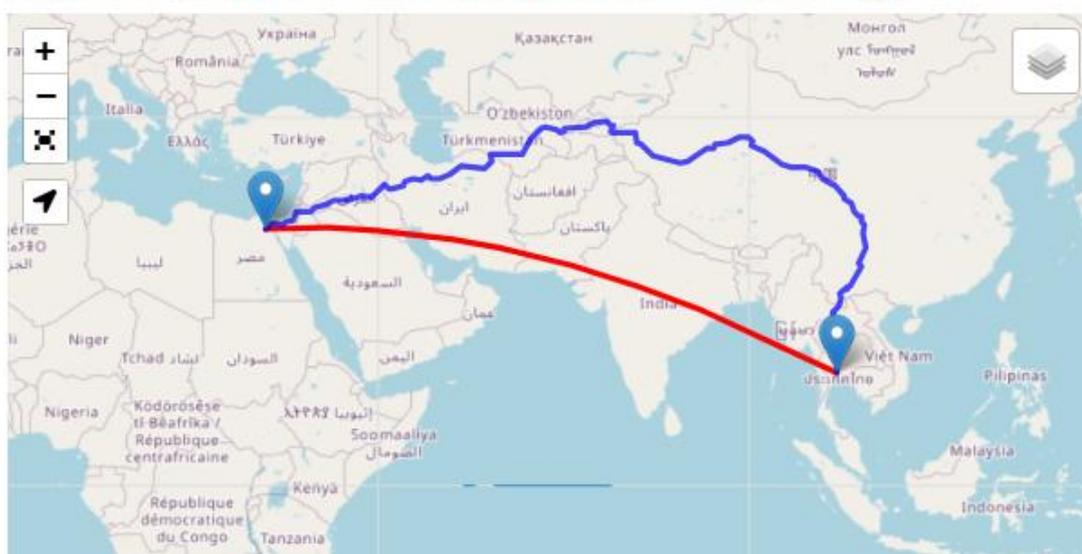
Distance as the Crow Flies : 

Distance by Land Transport : 

This road journey will take 6 Days, 12 Hours, 30 Minutes

You can link to this result : [How Far is it Between Bangkok, Thailand and Cairo, Egypt](https://www.freemaptools.com/how-far-is-it-between-bangkok_-thailand-and-cairo_-egypt.htm?units=KM)
https://www.freemaptools.com/how-far-is-it-between-bangkok_-thailand-and-cairo_-egypt.htm?units=KM

Map Showing the Distance Between Bangkok, Thailand and Cairo, Egypt



ภาพที่ 2-5 แผนที่ระยะห่างจากกรุงเทพฯ ประเทศไทยถึงกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ที่มา:

https://www.freemaptools.com/how-far-is-it-between-bangkok_-thailand-and-cairo_-egypt.htm

ประเทศอียิปต์เป็นประเทศที่มีอารยธรรมและประวัติศาสตร์ที่ยาวนานที่สุดประเทศหนึ่งของโลก โดยเฉพาะมีชื่อเสียงในด้านอารยธรรมโบราณ อียิปต์มีอารยธรรมกว่า 5,000 ปี ทำให้อียิปต์เต็มไปด้วยโบราณสถาน และแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ เช่น พีระมิด อารามคาร์นัค และหุบเขากษัตริย์ (Valley of the Kings) ในปัจจุบัน อียิปต์ถือว่าเป็นศูนย์กลางทางการเมืองและวัฒนธรรมของโลกอาหรับ อีกทั้ง ประเทศอียิปต์ยังเป็นศูนย์กลางการศึกษาศาสนาอิสลามที่สำคัญประเทศหนึ่งของโลกมุสลิม และเป็นประเทศเปิดที่ผู้คนไปมาสะดวกโดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีของการท่องเที่ยว

ประเทศไทยและประเทศอียิปต์ได้สถาปนาความสัมพันธ์ทางการทูตระหว่างกันเมื่อปี 2497 โดยประเทศอียิปต์ถือเป็นประเทศแรกในกลุ่มประเทศอาหรับที่ประเทศไทยสถาปนา

ความสัมพันธ์ทางการทูตด้วย จากนั้นความสัมพันธ์ระหว่างประเทศไทยกับอียิปต์ดำเนินมาอย่างราบรื่นและก้าวหน้ามาตามลำดับ ต่างฝ่ายไม่มีปัญหาความขัดแย้งทางการเมืองระหว่างกัน และสนับสนุนซึ่งกันและกันในเวทีระหว่างประเทศ และความร่วมมือในระดับภูมิภาค และได้มีการแลกเปลี่ยนการเยือนระหว่างกันเป็นประจำในหลายระดับทั้งระดับรัฐสภา รัฐบาล ภาคธุรกิจเอกชน สื่อมวลชนและประชาชนของทั้งสองประเทศ ("ความสัมพันธ์ ไทย-อียิปต์," 2557)

ความร่วมมือในด้านต่าง ๆ ระหว่างประเทศไทยและประเทศอียิปต์ ทำให้ประชาชนทั้งสองประเทศได้รู้จักกันมากยิ่งขึ้น ชาวไทยเดินทางมายังประเทศอียิปต์มากขึ้น ตามข้อมูลสถิติปี 2566 จากสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงไคโรพบว่า ประเทศอียิปต์มีชาวไทยอาศัยอยู่ประมาณ 2,600-2,700 คน และในนั้นมีนักศึกษาประมาณ 2,500 คน นอกจากบุคคลที่เข้ามาศึกษาแล้ว ชาวไทยย้ายถิ่นในประเทศอียิปต์ เป็นบุคคลที่มีเชื้อสายหรือสัญชาติไทยที่พำนักอยู่ประเทศอียิปต์ แบ่งเป็นข้าราชการของหน่วยงานภาครัฐ ผู้ใช้แรงงาน ผู้ประกอบการ พนักงานของบริษัทเอกชน และผู้พำนักถาวรจากการสมรส

ชาวไทยย้ายถิ่นในประเทศอียิปต์ พำนักอยู่ใน 4 จังหวัด ได้แก่ กรุงไคโร (Cairo) เมืองอเล็กซานเดรีย (Alexandria) เมืองฮูร์กาตา (Hurghada) เมืองชาร์ม เอล ชีค (Sharm El Sheikh) ซึ่งชาวไทยและนักศึกษาไทยส่วนใหญ่จะอาศัยอยู่ที่กรุงไคโร ประมาณ 2,600 คน ขณะที่ฮูร์กาตาจะมีชาวไทยมากเป็นอันดับสอง ประมาณ 100 กว่าคน ตามด้วยชาร์ม เอล ชีคประมาณ 50 คน และอเล็กซานเดรีย ประมาณ 10 กว่าคน (สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงไคโร, 2566)

ใน 4 จังหวัดนั้น ชาวไทยย้ายถิ่นอยู่กรุงไคโรมากที่สุด เนื่องจากกรุงไคโรเป็นเมืองหลวงของประเทศอียิปต์ และกลุ่มเมืองนครที่ใหญ่ที่สุดในทวีปแอฟริกา โลกอาหรับ และตะวันออกกลาง กรุงไคโรตั้งอยู่ใกล้สามเหลี่ยมแม่น้ำไนล์ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีประชากรอยู่มากที่สุดในประเทศอียิปต์ และเป็นศูนย์กลางทั้งทางด้านเศรษฐกิจ ธุรกิจการค้า และการท่องเที่ยว รวมถึงเป็นแหล่งสำคัญของการจ้างงานในประเทศ (ธนวรรธน์ พลวิชัย และคณะ, 2548)

เมื่อชาวไทยย้ายถิ่นมาอยู่ในประเทศอียิปต์ ซึ่งเป็นประเทศที่มีความแตกต่างกับประเทศไทยอย่างมากในหลาย ๆ ด้าน โดยปรากฏในตาราง ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 2-1 ความแตกต่างระหว่างประเทศไทยและประเทศอียิปต์

ลักษณะ	ประเทศไทย	ประเทศอียิปต์
เนื้อที่	513,120 ตารางกิโลเมตร	1,020,000 ตารางกิโลเมตร
ประชากร	66.09 ล้านคน (ปี 2565)	106 ล้านคน (ปี 2564)

ลักษณะ	ประเทศไทย	ประเทศอียิปต์
ที่ตั้งของประเทศ	ตั้งอยู่ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ บนคาบสมุทรอินโดจีน	ตั้งอยู่บนมุมสุดทางตะวันออกเฉียงเหนือของทวีปแอฟริกา และบริเวณเหนือข้ามคลองสุเอซไปในคาบสมุทรไซนาย
ลักษณะภูมิประเทศ	ภูเขา ที่ราบสูง ที่ราบ	ที่ราบสูง ทะเลทราย (พื้นที่ประมาณร้อยละ 94.5)
ลักษณะภูมิอากาศ	แบบฝนชุกเขตร้อน (Tropical rainy climate) โดยแบ่งออกได้เป็น 3 ฤดูกาล คือ ฤดูฝน ฤดูหนาว และฤดูร้อน อุณหภูมิเฉลี่ยระหว่าง 18-34 องศาเซลเซียส พื้นที่ส่วนใหญ่ของประเทศมีฝนตกเฉลี่ยทั้งปี 1,200-1,600 มิลลิเมตร (ข้อมูลจากกรมอุตุนิยมวิทยา)	อากาศแห้งแล้งแบบทะเลทราย มี 4 ฤดูกาล คือ ฤดูใบไม้ผลิ ฤดูร้อน ฤดูใบไม้ร่วง และฤดูหนาว ช่วงฤดูร้อนอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 21-43 องศาเซลเซียส ช่วงฤดูหนาวอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 8-20 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนน้อย โดยเฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ 42 มิลลิเมตร (ธนวรรธน์ พลวิชัย และคณะ, 2548)
ภาษา	ภาษาไทย	ภาษาอาหรับอียิปต์
ความเชื่อทางศาสนา	ร้อยละ 94.6 ของประชากรนับถือศาสนาพุทธ ร้อยละ 4.2 ของประชากรนับถือศาสนาอิสลาม (สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2558b)	ร้อยละ 94 ของประชากรนับถือศาสนาอิสลาม ร้อยละ 4 ของประชากรนับถือศาสนาคริสต์ (ธนวรรธน์ พลวิชัย และคณะ, 2548)

จากข้อมูลข้างต้น เห็นได้ว่า โดยภาพรวม ที่ตั้งของประเทศ ลักษณะภูมิประเทศ ลักษณะภูมิอากาศ ภาษา ความเชื่อทางศาสนาของประเทศไทยและประเทศอียิปต์แตกต่างกันมาก ประเทศไทยตั้งอยู่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ส่วนประเทศอียิปต์ตั้งอยู่ตะวันออกเฉียงกลาง ประเทศไทยอากาศร้อนชื้นปกคลุมเกือบตลอดปี ส่วนประเทศอียิปต์แห้งแล้ง ฝนตกน้อย และอุณหภูมิในฤดูหนาวของประเทศอียิปต์จะต่ำกว่าประเทศไทย (ธนวรรธน์ พลวิชัย และคณะ, 2548) ในด้านความเชื่อทางศาสนา ชาวไทยโดยส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ ส่วนชาวอียิปต์โดยส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม ความแตกต่างดังกล่าวทำให้วิถีการดำเนินชีวิตในสังคมไทยและสังคมอียิปต์มีความแตกต่างกัน ชาวไทยย้ายถิ่นในประเทศอียิปต์จึงมีความจำเป็นต้องปรับตัวให้เข้ากับสังคมอียิปต์

5. กรอบแนวคิดการวิจัย

จากการทบทวนความรู้ทั่วไป ทฤษฎี แนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัย ได้สร้างกรอบแนวคิดการวิจัย ดังภาพต่อไปนี้



ภาพที่ 2-6 กรอบแนวคิดการวิจัย

การศึกษาการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ผู้วิจัยจะใช้แนวคิดการวิจัย ดังนี้

1) แนวคิดวัฒนธรรมอาหารของ Lucy M. Long (2017) และพิทยา สายหู (2528) และแนวคิดองค์ประกอบวัฒนธรรมของ(สุพัตรา สุภาพ, 2536) ในการศึกษาอาหารในชีวิตวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ โดยจะศึกษาอาหารที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ และจะศึกษาวัฒนธรรมอาหารในด้านเครื่องปรุง วิธีการปรุง การรับประทานอาหาร ความคิดและความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร

2) ทฤษฎีการข้ามพรมแดนของ Appadurai (1996) ทฤษฎีขั้นลำดับการปรับตัวทางวัฒนธรรมของ Brent D. Ruben and Lea P. Steward (1998) ในการศึกษาการปรับตัวและการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ โดยมีขั้นต้นตาดึงใจกับวัฒนธรรมอาหารใหม่ (Honeymoon Stage) ขั้นซับซ้อนกับวัฒนธรรมอาหารใหม่ (Frustration

Stage) ขึ้นหาหนทางในการปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหาร (Readjustment Stage) และขั้นที่สามารถหาทางออกให้กับการปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหารได้แล้ว (Resolution Stage)

3) แนวคิดปัจจัยที่มีผลต่อการปรับตัวทางวัฒนธรรมของเมตตา วิวัฒนานุกูล (2548) และแนวคิดปัจจัยการผสมผสานทางวัฒนธรรมของณรงค์ เส็งประชา (2538) ในการศึกษาปัจจัยที่ก่อให้เกิดการปรับตัวและการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ โดยมีปัจจัยทางบุคลิกนิสัย ทศนคติต่อต้นทุนวัตถุดิบ ภูมิหลังส่วนบุคคล สภาพแวดล้อมของประเทศเจ้าบ้าน ความเจริญทางด้านเทคโนโลยี และการคมนาคม บทบาทสื่อมวลชน และศาสนา

4) แนวคิดและทฤษฎีแนวทางการผสมผสานทางวัฒนธรรมของ Gudykunst and Hammer (1998) ในการศึกษาแนวทางการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่น Gudykunst and Hammer โดยมีแนวทางหลัก 2 แนวทางในการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารใหม่ ได้แก่ แนวทางที่ 1 การลดความไม่แน่ใจด้วยการเข้าใจวัฒนธรรมอื่น แนวทางที่ 2 การลดความกังวลใจด้วยการจัดการตอบสนองทางอารมณ์ของเราอย่างมีประสิทธิภาพ

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

คุณูปนิพนธ์เรื่อง การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษาชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ มีวัตถุประสงค์คือ 1) เพื่อศึกษาอาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 2) เพื่อศึกษาการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 3) เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 4) เพื่อค้นหาแนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ดังนั้น เพื่อให้การวิจัยบรรลุตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย ผู้วิจัยได้กำหนดขั้นตอนการดำเนินการวิจัย ตามรายละเอียดดังนี้

1. รูปแบบการวิจัย
2. ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย
3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
4. การดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล
5. การตรวจสอบข้อมูล
6. การวิเคราะห์ข้อมูล
7. วิธีการนำเสนอข้อมูล

1. รูปแบบการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลจากเอกสาร และภาคสนาม ได้แก่ การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม และการสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม



ภาพที่ 3-1 รูปแบบการวิจัย

2. กลุ่มเป้าหมาย

2.1 การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยได้กำหนดกลุ่มเป้าหมายโดยเลือกแบบเจาะจงจากผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 15 คน โดยตามกำหนดจำนวนกลุ่มเป้าหมายการวิจัยเชิงคุณภาพของ Lincoln and Guba (1985) พบว่าโดยทั่วไปข้อมูลจะถึงจุดอิ่มตัวเมื่อได้กลุ่มตัวอย่างไม่น้อยกว่า 12 คน หรือที่มากที่สุดไม่เกิน 20 คน ผู้วิจัยจึงกำหนดกลุ่มเป้าหมาย 15 คน แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

- 1) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 1 คน
- 2) ตัวแทนหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ จำนวน 2 คน
- 3) ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ จำนวน 12 คน โดยจำแนกออกเป็น 4 กลุ่มย่อย ได้แก่

3.1) กลุ่มเจ้าของผู้ประกอบการนายจ้าง จำนวน 5 คน ประกอบด้วยเจ้าของผู้ประกอบการนายจ้างร้านอาหารไทย จำนวน 4 คน และเจ้าของผู้ประกอบการนายจ้างร้านนวดแผนไทย จำนวน 1 คน

3.2) กลุ่มพ่อครัวและแม่ครัว จำนวน 3 คน ประกอบด้วยพ่อครัวและแม่ครัวในร้านอาหารไทยจำนวน 2 คน และแม่ครัวอิสระตามสั่งจำนวน 1 คน

3.3) กลุ่มหมอนวดสปา จำนวน 2 คน ประกอบด้วยหมอนวดสปาที่ทำงานในร้านนวดแผนไทยจำนวน 2 คน

3.4) กลุ่มแม่บ้านสะใภ้อียิปต์ จำนวน 2 คน คือผู้หญิงไทยที่สมรสกับผู้ชายชาวอียิปต์ และใช้ชีวิตในประเทศอียิปต์อย่างถาวร จำนวน 2 คน

ตารางที่ 3-1 กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย		จำนวน
1	ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร	1 คน
2	ตัวแทนหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์	2 คน
3	ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์	12 คน

2.2 เกณฑ์การคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยกำหนดเกณฑ์การคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย ดังนี้

2.2.1 กลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร เป็นผู้ที่เชี่ยวชาญในด้านการทำอาหาร หรือได้รับรางวัลชนะเลิศการแข่งขันทำอาหาร หรือเป็นกรรมการการแข่งขันชิงชนะเลิศทำอาหาร หรือผู้มีความรู้ด้านอาหารไทยและอาหารอียิปต์ หรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเกี่ยวกับอาหาร หรือเป็นผู้มีตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์เกี่ยวกับอาหาร

2.2.2 กลุ่มตัวแทนหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ เป็นผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานราชการในสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงไคโร ประเทศอียิปต์อย่างน้อย 2 ปี หรือผู้ที่อยู่ในตำแหน่ง หรือออกจากตำแหน่งไม่เกิน 2 ปี

2.2.3 กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

การคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ใช้วิธีแบบเจาะจง และใช้เทคนิคในลักษณะการเลือกตัวอย่างแบบลูกโซ่ โดยมีเกณฑ์การคัดเลือกดังนี้

- 1) ระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 15 ปีขึ้นไป ถ้าวีซ่าการทำงาน หรือวีซ่าแต่งงาน
- 2) ผู้ที่ประกอบอาชีพเป็นเจ้าของผู้ประกอบการนายจ้าง หรือพ่อครัว แม่ครัว หรือหมอนวดสปา หรือแม่บ้าน
- 3) ผู้ที่มีประสบการณ์รับประทานอาหารไทยและอาหารอียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุงอาหารและผู้รับประทานอาหาร

4) ผู้ที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมที่รับประทานอาหารไทยหรืออาหารอียิปต์ ซึ่งเป็นกิจกรรมในวิถีชีวิต เทศกาล และโอกาสพิเศษ

2.3 เกณฑ์การคัดออกกลุ่มเป้าหมาย

เกณฑ์การคัดออกกลุ่มเป้าหมายในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ 1) ผู้มีปัญหาด้านสุขภาพในระหว่างการดำเนินวิจัย 2) ผู้ที่ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมในช่วงเวลาที่กำหนด โดยข้อมูลของกลุ่มเป้าหมาย 15 คนอยู่ในตารางดังต่อไปนี้ และใช้นามสมมติในการนำเสนอข้อมูล

ตารางที่ 3-2 ข้อมูลของกลุ่มเป้าหมาย

เลขที่	กลุ่มเป้าหมาย	นามสมมติ	อาชีพ	คุณสมบัติ	ระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในกรุงไคโร
1	กลุ่ม 1: ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร	คุณปู	ผู้ประกอบการร้านอาหารและเชฟ	ได้รับรางวัลชนะเลิศการแข่งขันทำอาหาร และเป็นกรรมการการแข่งขันชิงชนะเลิศทำอาหาร และเป็นผู้มีความรู้ด้านอาหารไทยและอาหารอียิปต์	เคยเรียนและใช้ชีวิตที่กรุงไคโร ประเทศอียิปต์เป็นเวลา 5 ปี
2	กลุ่ม 2: ตัวแทน	คุณคิน	ข้าราชการ	มีประสบการณ์การทำงานราชการในสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 2 ปี	2 ปี
3	หน่วยงานราชการ	คุณหยก	ข้าราชการ	มีประสบการณ์การทำงานราชการในสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 2 ปี	2 ปี
4	กลุ่ม 3: ชาว	คุณ	ผู้ประกอบการ	มีประสบการณ์รับประทาน	26 ปี

เลข ที่	กลุ่มเป้าหมาย	นาม สมมุติ	อาชีพ	คุณสมบัติ	ระยะเวลาที่ อาศัยอยู่ใน กรุงเทพฯ
	ไทยย้ายถิ่นใน กรุงเทพฯ ประเทศอียิปต์	แก้ว	ร้านอาหาร	อาหารไทยและอาหาร อียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุง อาหารและผู้รับประทาน อาหาร มีส่วนร่วมใน กิจกรรมที่รับประทาน อาหารไทยหรืออาหาร อียิปต์	
5		คุณ ทอง	ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร/ สโตร์อียิปต์	มีประสบการณ์รับประทาน อาหารไทยและอาหาร อียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุง อาหารและผู้รับประทาน อาหาร มีส่วนร่วมใน กิจกรรมที่รับประทาน อาหารไทยหรืออาหาร อียิปต์	20 ปี
6	กลุ่ม 3: ชาว ไทยย้ายถิ่นใน กรุงเทพฯ ประเทศอียิปต์	คุณวี	ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร/ สโตร์อียิปต์	มีประสบการณ์รับประทาน อาหารไทยและอาหาร อียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุง อาหารและผู้รับประทาน อาหาร มีส่วนร่วมใน กิจกรรมที่รับประทาน อาหารไทยหรืออาหาร อียิปต์	20 ปี
7		คุณ ฟ้า	ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร	มีประสบการณ์รับประทาน อาหารไทยและอาหาร อียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุง อาหารและผู้รับประทาน	20 ปี

เลข ที่	กลุ่มเป้าหมาย	นาม สมมุติ	อาชีพ	คุณสมบัติ	ระยะเวลาที่ อาศัยอยู่ใน กรุงเทพฯ
				อาหาร มีส่วนร่วมใน กิจกรรมที่รับประทาน อาหารไทยหรืออาหาร อียิปต์	
8		คุณ แดง	ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร	มีประสบการณ์รับประทาน อาหารไทยและอาหาร อียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุง อาหารและผู้รับประทาน อาหาร มีส่วนร่วมใน กิจกรรมที่รับประทาน อาหารไทยหรืออาหาร อียิปต์	16 ปี
9		คุณ ปลา	แม่ครัว	มีประสบการณ์รับประทาน อาหารไทยและอาหาร อียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุง อาหารและผู้รับประทาน อาหาร มีส่วนร่วมใน กิจกรรมที่รับประทาน อาหารไทยหรืออาหาร อียิปต์	20 ปี
10	กลุ่ม 3: ชาว ไทยย้ายถิ่นใน กรุงเทพฯ ประเทศอียิปต์	คุณชา ย	พ่อครัว	มีประสบการณ์รับประทาน อาหารไทยและอาหาร อียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุง อาหารและผู้รับประทาน อาหาร มีส่วนร่วมใน กิจกรรมที่รับประทาน อาหารไทยหรืออาหาร	18 ปี

เลข ที่	กลุ่มเป้าหมาย	นาม สมมุติ	อาชีพ	คุณสมบัติ	ระยะเวลาที่ อาศัยอยู่ใน กรุงไคโร
				อียิปต์	
11		คุณ บัว	เชฟ/สะใภ้ อียิปต์	มีประสบการณ์รับประทาน อาหารไทยและอาหาร อียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุง อาหารและผู้รับประทาน อาหาร มีส่วนร่วมใน กิจกรรมที่รับประทาน อาหารไทยหรืออาหาร อียิปต์	25 ปี
12		คุณ น้ำ	หมอนวด	มีประสบการณ์รับประทาน อาหารไทยและอาหาร อียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุง อาหารและผู้รับประทาน อาหาร มีส่วนร่วมใน กิจกรรมที่รับประทาน อาหารไทยหรืออาหาร อียิปต์	17 ปี
13	กลุ่ม 3: ชาว ไทยย้ายถิ่นใน กรุงไคโร ประเทศอียิปต์	คุณ พาย	หมอนวด	มีประสบการณ์รับประทาน อาหารไทยและอาหาร อียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุง อาหารและผู้รับประทาน อาหาร มีส่วนร่วมใน กิจกรรมที่รับประทาน อาหารไทยหรืออาหาร อียิปต์	19 ปี
14		คุณ ข้าว	แม่บ้านสะใภ้ อียิปต์	มีประสบการณ์รับประทาน อาหารไทยและอาหาร	16 ปี

เลข ที่	กลุ่มเป้าหมาย	นาม สมมุติ	อาชีพ	คุณสมบัติ	ระยะเวลาที่ อาศัยอยู่ใน กรุงเทพฯ
				อียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุง อาหารและผู้รับประทาน อาหาร มีส่วนร่วมใน กิจกรรมที่รับประทาน อาหารไทยหรืออาหาร อียิปต์	
15	กลุ่ม 3: ชาว ไทยย้ายถิ่นใน กรุงเทพฯ ประเทศอียิปต์	คุณ ชิม	แม่บ้านสะใภ้ อียิปต์	มีประสบการณ์รับประทาน อาหารไทยและอาหาร อียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุง อาหารและผู้รับประทาน อาหาร มีส่วนร่วมใน กิจกรรมที่รับประทาน อาหารไทยหรืออาหาร อียิปต์	17 ปี

ตามอาชีพของผู้ให้ข้อมูลแบ่งออกได้เป็น 6 กลุ่ม ดังนี้ 1) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร 1 คน 2) ข้าราชการสถานทูต ณ กรุงเทพฯ ประเทศอียิปต์ 2 คน 3) ผู้ประกอบการร้านอาหาร 5 คน 4) แม่ครัว 2 คน และพ่อครัว 1 คน 5) หมอหวัด 2 คน 6) แม่บ้านสะใภ้อียิปต์ 2 คน

คุณสมบัติของกลุ่มเป้าหมายแบ่งตามประสบการณ์แบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่ม ดังนี้ 1) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารได้รับรางวัลชนะเลิศการแข่งขันทำอาหาร และเป็นกรรมการการแข่งขันชิงชนะเลิศทำอาหาร และเป็นผู้มีความรู้ด้านอาหารไทยและอาหารอียิปต์ 2) ข้าราชการสถานทูต ณ กรุงเทพฯ ประเทศอียิปต์มีประสบการณ์การทำงานราชการในสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงเทพฯ ประเทศอียิปต์ และร่วมจัดงานต่าง ๆ ให้กับชุมชนไทยในกรุงเทพฯ 3) ชาวไทยย้ายถิ่นมีประสบการณ์รับประทานอาหารไทยและอาหารอียิปต์ ทั้งในฐานะผู้ปรุงอาหารและผู้รับประทานอาหาร มีส่วนร่วมในกิจกรรมที่รับประทานอาหารไทยหรืออาหารอียิปต์ ระยะเวลาที่อาศัยอยู่กรุงเทพฯ 16-26 ปี

ตามระยะเวลาที่อาศัยอยู่กรุงเทพฯ แบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่ม ดังนี้ 1) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเคยใช้ชีวิตที่กรุงเทพฯ ประเทศอียิปต์เป็นเวลา 5 ปี 2) ข้าราชการสถานทูต ณ กรุงเทพฯ ประเทศอียิปต์

มีประสบการณ์การทำงานราชการในสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงไคโร ประเทศอียิปต์เป็นเวลา 2 ปี
 3) ชาวไทยย้ายถิ่น 12 คนมีระยะเวลาที่อาศัยอยู่กรุงไคโร 16-26 ปี โดย 26 ปี 1 คน, 25 ปี 1 คน, 20 ปี 4 คน, 19 ปี 1 คน, 18 ปี 1 คน, 17 ปี 2 คน, 16 ปี 2 คน

นอกจากนี้ กลุ่มผู้ให้ข้อมูลเมื่อพิจารณาตามภูมิลำเนาเดิมที่อยู่ในประเทศไทย แบ่งออกได้เป็น 4 กลุ่ม 1) ภาคกลาง 3 คน 2) ภาคเหนือ 2 คน 3) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 5 คน 4) ภาคใต้ 2 คน

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยมี 3 เครื่องมือ สอดคล้องกับการเก็บข้อมูล ดังรายละเอียดต่อไปนี้

3.1.1 แบบสัมภาษณ์เชิงลึกกึ่งโครงสร้าง

แบบสัมภาษณ์จะกำหนดประเด็นปัญหาตามกรอบแนวคิดและวัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อจัดทำเป็นแนวทางในการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง ในกระบวนการสัมภาษณ์เชิงลึกนั้น ผู้วิจัยจะใช้เครื่องบันทึกเสียงเป็นเครื่องมือในการบันทึกข้อมูล และนำข้อมูลที่เก็บรวบรวมจากการสัมภาษณ์มาถอดบันทึกเสียง โดยสรุปสาระสำคัญตามขอบเขตด้านเนื้อหา และตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของข้อมูล ในส่วนที่ข้อมูลยังไม่สมบูรณ์ จะเก็บข้อมูลเพิ่มเติม

3.1.2 แบบสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม

บุคคลที่ถูกสังเกตการณ์ คือ กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ผู้วิจัยจะเข้าร่วมกิจกรรมในทั้งชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษของกลุ่มเป้าหมาย โดยจะใช้วิธีการบันทึกภาพ บันทึกเสียง บันทึกวีดิทัศน์ในการรวบรวมข้อมูล

3.1.3 แบบสังเกตการณ์อย่างไม่มีส่วนร่วม

บุคคลที่ถูกสังเกตการณ์ คือ กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ผู้วิจัยจะสังเกตแบบห่าง ๆ หรือในฐานะผู้ชมผ่านการถ่ายทอดสดในกิจกรรมทั้งชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษของกลุ่มเป้าหมาย หรือในฐานะผู้ติดตาม Facebook สังเกตผ่านเนื้อหาใน Facebook และคัดเลือกส่วนเนื้อหาที่กล่าวถึงอาหาร

3.2 วิธีการสร้างเครื่องมือ

- 1) ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 2) สร้างแบบสัมภาษณ์เชิงลึกตามกรอบแนวคิดและวัตถุประสงค์การวิจัย เพื่อจัดทำเป็นแนวทางในการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง

- 3) สร้างแบบสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม เข้าไปสังเกตอาหารในวิถีชีวิตของกลุ่มเป้าหมาย
- 4) สร้างแบบสังเกตการณ์อย่างไม่มีส่วนร่วม ใช้การสังเกตห่าง ๆ หรือผ่านการถ่ายทอดสด เพื่อให้ได้ข้อมูลที่หลากหลายยิ่งขึ้น

4. การดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามลำดับขั้นตอน ดังนี้

4.1 การดำเนินการเก็บข้อมูลเชิงเอกสาร

สืบค้นข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องผ่านห้องสมุดมหาวิทยาลัยบูรพา ซึ่งมีฐานข้อมูลทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ค้นหาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการย้ายถิ่น วิถีชีวิต วัฒนธรรมข้ามพรมแดน วัฒนธรรมอาหาร การปรับตัวทางวัฒนธรรม การผสมผสานทางวัฒนธรรม ประวัติและสภาพความเป็นอยู่เกี่ยวกับชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ จำแนกประเภท และจัดกลุ่มตามประเด็นการวิจัย จากนั้นสังเคราะห์ออกมาเป็นข้อมูลที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย

4.2 การดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก

แบบสัมภาษณ์กำหนดตามกรอบแนวคิดและวัตถุประสงค์ของการวิจัย ใช้เทคนิคการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง ทำการสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมายทั้ง 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร กลุ่มตัวแทนหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ และกลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ โดยดำเนินการดังนี้

1) กลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ดำเนินการโดยหนังสือขอความอนุเคราะห์ขอสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย เมื่อได้รับความยินยอมแล้ว จะสัมภาษณ์แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ชุดที่ 1 และจะขออนุญาตบันทึกภาพและเสียงจากผู้ให้สัมภาษณ์ โดยใช้เวลาสัมภาษณ์ประมาณ 1 ชั่วโมง

แบบสัมภาษณ์เชิงลึกชุดที่ 1 สำหรับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

ส่วนที่ 2 สัมภาษณ์คำถาม 7 ข้อที่เกี่ยวกับการวิจัย ได้แก่ 1) ท่านคิดว่า อาหารไทยและอาหารอียิปต์ในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษมีความแตกต่างกันอย่างไรบ้าง 2) ท่านคิดว่าอุปสรรคปัญหาที่เกิดจากความแตกต่างทางวัฒนธรรมอาหารตามข้อ 1 มีอะไรบ้าง 3) ท่านคิดว่า การผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ตามข้อ 1 มีอะไรบ้าง 4) ท่านคิดว่ากระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารมีอะไรบ้าง 5) ท่านคิดว่า เวลาที่ใช้ในกระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารแต่ละขั้นตามข้อ 4 ยาวนานเพียงใด 6) ท่านคิดว่า ปัจจัยที่ก่อให้เกิด

การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์มีอะไรบ้าง 7) ท่านคิดว่า แนวทางในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ตามความคิดเห็นของท่านมีอะไรบ้าง

ส่วนที่ 3 ความเห็นอื่น ๆ

2) กลุ่มตัวแทนหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ดำเนินการโดยหนังสือนัดหมายสัมภาษณ์ตามเวลาและสถานที่ที่ผู้ให้สัมภาษณ์สะดวก จะสัมภาษณ์แบบสัมภาษณ์เชิงลึกชุดที่ 2 และจะขออนุญาตบันทึกภาพและเสียงจากผู้ให้สัมภาษณ์ โดยใช้เวลาสัมภาษณ์ประมาณ 1 ชั่วโมง

แบบสัมภาษณ์เชิงลึกชุดที่ 2 สำหรับตัวแทนหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

ส่วนที่ 2 สัมภาษณ์คำถาม 7 ข้อที่เกี่ยวกับการวิจัย ได้แก่ 1) ท่านคิดว่า อาหารไทยและอาหารอียิปต์ในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษมีความแตกต่างกันอย่างไรบ้าง 2) ท่านคิดว่าอุปสรรคปัญหาที่เกิดจากความแตกต่างทางวัฒนธรรมอาหารตามข้อ 1 มีอะไรบ้าง 3) ท่านคิดว่า การผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ตามข้อ 1 มีอะไรบ้าง 4) ท่านคิดว่า กระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารมีอะไรบ้าง 5) ท่านคิดว่า เวลาที่ใช้ในกระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารแต่ละขั้นตามข้อ 4 ยาวนานเพียงใด 6) ท่านคิดว่า ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์มีอะไรบ้าง 7) ท่านคิดว่า แนวทางในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ตามความคิดเห็นของท่านมีอะไรบ้าง

ส่วนที่ 3 ความเห็นอื่น ๆ

3) กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ดำเนินการโดยการติดต่อประสานงานไปยังเจ้าหน้าที่ข้าราชการในสถานเอกอัครราชทูตไทยในกรุงไคโร ขอข้อมูลรายชื่อและช่องทางติดต่อจากนั้นขอพบเพื่อชี้แจงข้อมูลเกี่ยวกับการวิจัย และขอคำยินยอม เมื่อได้รับการยินยอมแล้วก็กำหนดนัดหมายวันเวลาและสถานที่สัมภาษณ์ตามที่ผู้ให้สัมภาษณ์สะดวก และจะสัมภาษณ์แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ชุดที่ 3 และจะขออนุญาตบันทึกภาพและเสียงจากผู้ให้สัมภาษณ์โดยใช้เวลาสัมภาษณ์ประมาณ 1 ชั่วโมง

แบบสัมภาษณ์เชิงลึกชุดที่ 3 สำหรับชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

ส่วนที่ 2 สัมภาษณ์คำถาม 7 ข้อที่เกี่ยวกับการวิจัย ได้แก่ 1) อาหารไทยและอาหารอียิปต์ที่ท่านรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษมีอะไรบ้าง 2) อุปสรรคปัญหาที่เกิดจากความแตกต่างทางวัฒนธรรมอาหารตามข้อ 1 มีอะไรบ้าง 3) การผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ตามข้อ 1 มีอะไรบ้าง 4) กระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารที่ท่านประสบ

มา มีอะไรบ้าง 5) เวลาที่ท่านใช้ในกระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารแต่ละชั้นตามข้อ 4 ยาวนานเพียงใด 6) ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์มีอะไรบ้าง 7) แนวทางในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ตามความคิดเห็นของท่านมีอะไรบ้าง

ส่วนที่ 3 ความเห็นอื่น ๆ

4.3 การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม

ผู้วิจัยทำการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมในกิจกรรมทั้งชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ในฐานะผู้สัมภาษณ์ และผู้ชิมอาหาร รายการที่สังเกตอย่างมีส่วนร่วม ได้แก่ 1) วัตถุดิบ เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุงในการทำอาหาร 2) ตำรับอาหาร 3) ระเบียบ กฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร 4) การผลิต การแปรรูป การปรุง การตกแต่งอาหาร 5) การรับประทานอาหาร 6) ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร 7) ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหาร 8) ความรู้สึกเกี่ยวกับอาหาร 9) บทบาทของอาหาร

ผู้วิจัยสังเกตแบบมีส่วนร่วมในกิจกรรมดังนี้ 1) เข้าร่วมกิจกรรมการรับประทานอาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยย้ายถิ่น สังเกตอาหารไทยและอาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวัน 2) เข้าร่วมงานเทศกาลสงกรานต์ที่จัดขึ้นโดยสถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงไคโร สังเกตอาหารไทยในงาน เข้าร่วมงานเทศกาลวันอีฎิ้ลฟิตริ (Eid al-Fitr) สังเกตอาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลอียิปต์ 3) เข้าร่วมงานเทศกาลอาหารไทยและงานวันชาติไทยที่จัดขึ้นโดยสถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงไคโร สังเกตอาหารไทยในงาน และเข้าร่วมกิจกรรมการรับประทานอาหารอียิปต์ในช่วงเดือนรอมฎอน สังเกตอาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษ

4.4 การสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม

ผู้วิจัยทำการสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วมในกิจกรรมทั้งชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ในฐานะผู้ชมผ่านการถ่ายทอดสด หรือสังเกตห่าง ๆ หรือในฐานะผู้ติดตาม Facebook ของกลุ่มเป้าหมาย รายการที่สังเกตอย่างไม่มีส่วนร่วม ได้แก่ 1) วัตถุดิบ เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุงในการทำอาหาร 2) ตำรับอาหาร 3) ระเบียบ กฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร 4) การผลิต การแปรรูป การปรุง การตกแต่งอาหาร 5) การรับประทานอาหาร 6) ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร 7) ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหาร 8) ความรู้สึกเกี่ยวกับอาหาร 9) บทบาทของอาหาร ผู้วิจัยชมการถ่ายทอดสดของกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งมีการพูดถึงอาหารที่รับประทานและกระบวนการปรุงอาหารในกรุงไคโร และผู้วิจัยสังเกตห่าง ๆ ในเทศกาลอาหารไทยในกรุงไคโร และสังเกตผ่านเนื้อหาใน Facebook และคัดเลือกส่วนเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ

5. การตรวจสอบข้อมูล

การตรวจสอบข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ใช้การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Data Triangulation) เพื่อการสร้างความน่าเชื่อถือ โดยพิสูจน์ว่าข้อมูลที่ผู้วิจัยได้มานั้นถูกต้องหรือไม่ วิธีการตรวจสอบของข้อมูลนั้น ผู้วิจัยตรวจสอบแหล่งที่มา 3 แหล่ง ได้แก่ เวลา สถานที่ และบุคคล ผู้วิจัยตรวจสอบจากเวลาและสถานที่ที่ต่างกัน และสัมภาษณ์บุคคลที่ต่างกัน ผู้วิจัยตรวจสอบจากแหล่งผู้ให้ข้อมูลที่หลากหลายโดยแบ่งผู้ให้สัมภาษณ์เป็น 3 กลุ่ม ตามประเด็นเดียวกันจากแหล่งข้อมูลที่แตกต่างกัน และเวลาที่แตกต่างกัน หรือข้อมูลประเด็นเดียวกัน แต่อันหนึ่งได้มาจากสัมภาษณ์ อันหนึ่งได้มาจากเอกสาร อันหนึ่งได้มาจากการสังเกต เพื่อยืนยันความถูกต้องและความสอดคล้องของข้อมูล

6. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์โดยเรียงเรียงและจำแนกข้อมูลที่เกี่ยวข้องตามวัตถุประสงค์และขอบเขตด้านเนื้อหาในการวิจัย วิเคราะห์ข้อมูลที่รวบรวมตามประเด็นที่กำหนดไว้ จัดระบบเนื้อหาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ตรวจสอบความสมบูรณ์และความถูกต้องของข้อมูล และวิเคราะห์ผลการสัมภาษณ์เชิงลึก ผลการสังเกต รวมถึงการวิเคราะห์เนื้อหาเชิงอุปนัยจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- 1) สรุปลข้อมูลจากการศึกษาอาหารที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในทั้งชีวิตประจำวัน เทศกาลและโอกาสพิเศษ
- 2) วิเคราะห์ข้อมูลเชิงลึกจากการศึกษากระบวนการปรับตัวทางวัฒนธรรมอาหารและการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงโคโร ประเทศอียิปต์
- 3) วิเคราะห์ข้อมูลเชิงลึกจากการศึกษาปัจจัยที่ทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร
- 4) วิเคราะห์ข้อมูลเชิงลึกจากการศึกษาแนวทางในการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร

7. วิธีการนำเสนอข้อมูล

นำเสนอผลการวิจัยโดยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis) โดยมีรูปภาพ แผนภาพ และตารางที่เกี่ยวข้องประกอบการนำเสนอเพิ่มเติมให้เข้าใจได้ง่าย

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การศึกษาคั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเรื่อง การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษาชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ โดยมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาอาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 2) เพื่อศึกษาการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 3) เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 4) เพื่อค้นหาแนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลจากเอกสาร และภาคสนาม ได้แก่ การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม และการสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม ผู้วิจัยได้กำหนดกลุ่มเป้าหมายโดยเลือกแบบเจาะจงจากผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 15 คน แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้ 1) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 1 คน 2) ตัวแทนหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ จำนวน 2 คน 3) ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ จำนวน 12 คน โดยผู้วิจัยนำเสนอผลการวิจัยตามหัวข้อดังนี้

1. อาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์
2. การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์
3. ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์
4. แนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

1.อาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

อาหารเป็นวัฒนธรรมที่เกิดจากการกินของมนุษย์ มีความแตกต่างกันออกไปในแต่ละภูมิภาคของสังคม สำหรับอาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ในการวิจัยครั้งนี้ มีทั้งอาหารไทยและอาหารอียิปต์ ซึ่งเป็นอาหารที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)													รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย		
6.แกงอ่อม					1	1						1	3	
7.แกงกะหรี่		1	1	1	1			1					5	
8.แกงหน่อไม้			1			1							2	
9.แกงส้ม	1		1	1			1					1	5	
10.แกงใต้	1			1									2	
11.ต้มยำ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		11	
12.ต้มข่าไก่	1									1		1	3	
13.ไข่มพะโล้	1		1					1	1		1	1	6	
14.ผัดไทย		1	1	1		1	1	1		1	1		8	
15.ผัดซีอิ้ว				1					1		1	1	4	
16.ผัดกะเพรา	1			1			1	1	1	1		1	7	
17.ผัดผักรวม	1		1		1	1			1	1	1	1	8	
18.ผัดหมี่	1			1				1				1	4	
19.ก๋วยเตี๋ยวผัดซี เมมา				1									1	
20.ไข่มยัดไส้			1							1		1	3	
21.ไข่มเจียว	1		1		1		1	1	1	1		1	8	
22.น้ำพริกปลาทุ			1									1	2	
23.ก๋วยเตี๋ยวน้ำ		1	1	1		1		1	1		1	1	8	
24.ขนมจีนน้ำยา		1	1		1	1	1		1	1	1	1	9	
25.ลาบ						1						1	2	
26.น้ำตก						1	1					1	3	
27.เนื้อย่าง	1		1	1							1	1	5	
28.ไก่ย่าง	1		1	1		1	1	1	1			1	8	
29.ไก่ทอด			1	1	1					1	1	1	6	
30.ทอดมันปลา								1				1	2	

อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)													รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย		
31. ส้มตำ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
32. ข้าวหมก				1								1	2	
33. ข้าวมันไก่		1								1		1	3	
34. ข้าวซอย				1									1	
35. ข้าวยาปักชั๊ต			1	1									2	
36. ต้มจืด	1	1			1			1	1			1	6	
37. ยำมาม่า					1					1		1	3	
38. ผักต้มจิ้ม น้ำพริก					1							1	2	

จากตารางที่ 1 แสดงให้เห็นว่า อาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวันมีจำนวน 38 รายการ ตามลักษณะการประกอบอาหาร แบ่งออกเป็น 6 ประเภท ดังนี้

- 1) อาหารประเภทแกง 13 รายการ ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด แกงมัสมั่น แกงพะแนง แกงซี่เหล็ก แกงอ่อม แกงกะหรี่ แกงหน่อไม้ แกงส้ม แกงใต้ ต้มยำ ต้มข่าไก่ ไข่พะโล้ ต้มจืด
 - 2) อาหารประเภทผัด 7 รายการ ได้แก่ ผัดไทย ผัดซีอิ๊ว ผัดกะเพรา ผัดผักรวม ผัดหมี่ ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมา ไข่ยัดไส้
 - 3) อาหารประเภทตำ หรือยำ 5 รายการ ได้แก่ ส้มตำ ลาบ น้ำตก ยำมาม่า
 - 4) อาหารประเภททอด หรือย่าง 6 รายการ ได้แก่ ไข่เจียว ไก่ทอด ทอดมันปลา ไก่ย่าง เนื้อย่าง
 - 5) อาหารประเภทจานเดียว 6 รายการ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ขนมจีน ข้าวหมก ข้าวมันไก่ ข้าวซอย ข้าวยาปักชั๊ต
 - 6) อาหารประเภทเครื่องจิ้ม 2 รายการ ได้แก่ น้ำพริกปลาทุ ผักต้มจิ้มน้ำพริก
- สำหรับอาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดในชีวิตประจำวัน ได้แก่ ส้มตำ โดยผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนรับประทาน รองลงมาคือ ต้มยำ โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 11 คน รับประทาน อันดับที่ 3 คือ แกงเขียวหวาน โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 10 คนรับประทาน



ภาพที่ 4-1 ส้มตำไทย ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณทอง (นามสมมุติ), 25 เมษายน 2567

นอกจากกับข้าวที่เป็นอาหารคาวแล้ว ชาวไทยย้ายถิ่นยังนิยมรับประทาน “ข้าว” ในชีวิตประจำวัน ไม่ว่าจะเป็นข้าวหอมมะลิ ข้าวเหนียว หรือข้าวอีลิปต์ เนื่องจากชาวไทยมีวัฒนธรรมรับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก และคุ้นเคยกับการรับประทานข้าวในมื้ออาหาร หากไม่ได้รับประทานข้าวในมื้ออาหาร จะมีความรู้สึกว่องไวไม่โอ้มน้ำใจ ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนเห็นว่าข้าวเป็นอาหารหลัก ดังเช่นคุณน้ำให้ข้อมูลว่า “พี่ทานข้าวเกือบทุกวัน เพราะว่าสำหรับคนไทยเรา จะติดกับคำว่า ‘กินข้าว’ คุ้นกับการกินข้าว ถ้าไม่กินข้าว เหมือนจะกินไม่โอ้มน้ำใจ” (คุณน้ำ (นามสมมุติ) , สัมภาษณ์, 22 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-2 ข้าวสารที่จำหน่ายในกรุงไคโร ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณน้ำ (นามสมมุติ) , 22 เมษายน 2567

1.1.1.2 อาหารหวาน

อาหารหวาน เป็นอาหารชนิดที่ไม่ใช่กับข้าว แต่เป็นอาหารที่รับประทานหลังอาหารคาว โดยทั่วไปนิยมแยกออกเป็นชนิดน้ำและแห้ง มีรสชาติหวาน และมี ความหวานของขนมไทยหวาน ด้วยน้ำตาล และกะทิ จากข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นจำนวน 12 คน และเรียบเรียงอาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวันในตารางแนวดิ่งของที่ 1 และรวมจำนวนอาหารที่รับประทานในตารางแนวดิ่งช่องสุดท้าย ตารางที่ 4-2 อาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวัน

อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์												รวม
	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												
	แก้ว	ทอง	วิ	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย	
1.บัวลอย	1	1	1	1		1				1		1	7
2.ลอดช่อง		1	1				1	1				1	5

อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	chim	พาย	
3.แกงบัวต						1						1	2
4.สาकुแคนตาลูป			1				1	1		1			4
5.สาकुเปี้ยก ข้าวโพด		1								1		1	3
6.กล้วยบัวชี่								1					1
7.ถั่วดำน้ำกะทิ	1	1								1			3
8.ข้าวเหนียว มะม่วง	1	1	1			1		1				1	6

จากตารางที่ 2 แสดงให้เห็นว่า อาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวันมีจำนวน 8 รายการ อาหารหวานที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดคือ บัวลอย โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 7 คนรับประทาน รองลงมาคือ ข้าวเหนียวมะม่วง โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนรับประทาน อันดับที่ 3 คือ ลอดช่อง โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนรับประทาน จากผู้ให้ข้อมูล 12 คน มี 10 คนรับประทานอาหารไทย (หวาน) ในชีวิตประจำวัน

ส่วนอีก 2 คน คือ คุณแดง (นามสมมุติ) และคุณchim (นามสมมุติ) ไม่ได้รับประทานอาหารไทย (หวาน) ในชีวิตประจำวัน คุณแดง (นามสมมุติ) เลือกรับประทานอาหารหวานของประเทศอียิปต์มากกว่า เนื่องจากคิดว่าการทำอาหารหวานไทยมีขั้นตอนค่อนข้างยุ่งยาก และประเทศอียิปต์ก็มีอาหารหวานหลายชนิดที่อร่อยถูกปาก จึงเลือกรับประทานอาหารหวานอียิปต์มากกว่า ทำอาหารหวานไทย (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567) ส่วนคุณchim (นามสมมุติ) ทำอาหารหวานฝรั่งมากกว่าอาหารหวานไทย เพราะว่าวัตถุดิบทำอาหารหวานไทยไม่ครบและค่อนข้างหายาก แต่วัตถุดิบทำอาหารหวานฝรั่งหาซื้อได้ง่าย อาหารหวานฝรั่งที่ทำบ่อยมีเค้ก คุกกี้ บราวน์ เป็นต้น (คุณchim (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-3 บัวลอย ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณบัว (นามสมมุติ) , 10 พฤษภาคม 2567

1.1.2 อาหารไทยที่รับประทานในเทศกาล

เทศกาลของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงโคโร ได้แก่ เทศกาลสงกรานต์ และเทศกาลปีใหม่ อาหารไทยที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงโคโรรับประทานในเทศกาล มีทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน ดังนี้

1.1.2.1 อาหารคาว

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นจำนวน 12 คน และเรียบเรียงรายการอาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลในตารางแนวดังช่องที่ 1 และรวมจำนวนอาหารที่รับประทานในตารางแนวดังช่องสุดท้าย

ตารางที่ 4-3 อาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาล

ผู้ให้สัมภาษณ์	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย	
1.ขนมจีนน้ำยา	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
2.ก๋วยเตี๋ยวน้ำ	1		1	1	1			1		1			6
3.ผัดไทย				1							1		2

ผู้ให้สัมภาษณ์	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	chim	พาย	
4. ส้มตำ	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	11
5. ไข่ทอด	1		1					1		1			4
6. แกงเขียวหวาน	1				1			1					3
7. ข้าวหมก	1			1									2
8. หมูกระทะ							1						1

จากตารางที่ 3 แสดงให้เห็นว่า อาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลมีจำนวน 8 รายการ อาหารคาวที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดคือ ขนมจีนน้ำยา โดยผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนรับประทาน รองลงมาคือ ส้มตำ โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 11 คนรับประทาน อันดับที่ 3 คือ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนรับประทาน สูตรขนมจีนที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรรับประทานบ่อย คือ ขนมจีนน้ำยากะทิตีนไก่ ขนมจีนแกงเขียวหวานไก่ ขนมจีนน้ำยาปลานิล และขนมจีนน้ำยาลูกชิ้นปลา (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567; คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567) การรับประทานขนมจีนน้ำยาในเทศกาลปีใหม่ หรือเทศกาลสงกรานต์นั้น ชาวไทยย้ายถิ่นส่วนมากมีความเชื่อว่าการรับประทานขนมจีนที่เป็นเส้นยาวในเทศกาล จะเป็นการเสริมสิริมงคลให้กับชีวิต และทำให้ชีวิตดีขึ้นไปเรื่อย ดังเช่นคุณchim ให้ข้อมูลว่า “ในเทศกาลที่จะทานอาหารที่เป็นเส้นยาว ๆ เพราะเชื่อว่าเส้นยาวมีความหมายดี สามารถเสริมสิริมงคลให้กับชีวิต ทำให้ชีวิตดีขึ้นไปด้วย” (คุณchim (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรนอกจากปรุงอาหารไทย (คาว) รับประทานโดยส่วนบุคคลใน การฉลองเทศกาลแล้ว ทางหน่วยงานราชการ ซึ่งเป็นสถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงไคโรยังจัดงานฉลองเทศกาลสงกรานต์ในทุกปี และในงานสถานทูตได้ร่วมกับร้านอาหารไทยในกรุงไคโรเพื่อเตรียมอาหารไทยเลี้ยงชุมชนชาวไทยในกรุงไคโรที่เข้าร่วมงานเทศกาลสงกรานต์ ซึ่งผู้ให้สัมภาษณ์ทั้งหมดได้มีประสบการณ์ในการเข้าร่วมงานฉลองเทศกาลสงกรานต์และรับประทานอาหารไทยร่วมกับชุมชนไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ จากการสังเกต พบว่า อาหารไทย (คาว) ในงานเทศกาลสงกรานต์มี ส้มตำปลาร้า ส้มตำไทย ขนมจีนน้ำยาตีนไก่ ขนมจีนน้ำยาลูกชิ้นปลา แกงเขียวหวานเนื้อกับข้าวสวย ไข่ทอด ข้าวเหนียว เป็นต้น อาหารไทย (คาว) ในงานเทศกาลสงกรานต์เป็นอาหารที่ชาวไทยส่วนมากชอบรับประทาน และรสชาติอาหารจะถูกปากชาวไทยมาก เพราะว่าเป็นอาหารทั้งหมดทำโดยพ่อครัวหรือแม่ครัวชาวไทย (คุณคิน (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 20 เมษายน 2567)

ดังเช่นคุณฟ้าให้ข้อมูลว่า “พี่ไปร่วมงานเทศกาลสงกรานต์กับชุมชนไทยในกรุงไคโร อาหารในงานอร่อยมาก ฉันได้ทานส้มตำปูปลาร้า แกงเขียวหวานเนื้อ ข้าวเหนียว รู้สึกมีความสุขมาก ได้พบและร่วมทานอาหารไทยกับพี่น้องชาวไทยในกรุงไคโร” (คุณฟ้า (นามสมมติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-4 อาหารไทย (ขนมจีนน้ำยาและส้มตำ) ในงานสงกรานต์ไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์
 ที่มา: *Royal Thai Embassy, Cairo*, 4 เมษายน 2566,

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=539674891658656&set=pcb.53967515832529>

1.1.2.2 อาหารหวาน

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นจำนวน 12 คน และเรียบเรียงรายการอาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลในตารางแนบตั้งช่องที่ 1 และรวมจำนวนอาหารที่รับประทานในตารางแนบตั้งช่องสุดท้าย

ตารางที่ 4-4 อาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาล

ผู้ให้สัมภาษณ์	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย	
1.ลอดช่อง	1	1	1		1	1	1	1			1	1	9
2.ขนมตาล	1		1	1			1					1	5
3.ขนมแข่ง	1							1					2
4.ขนมเทียน								1					1

จากตารางที่ 4 แสดงให้เห็นว่า อาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลมีจำนวน 4 รายการ อาหารหวานที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดคือ ลอดช่อง โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 9 คนรับประทาน รองลงมาคือ ขนมตาล โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนรับประทาน อันดับที่ 3 คือ ขนมแข่ง โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 2 คนรับประทาน ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรส่วนน้อยที่ทำอาหารไทย (หวาน) ในเทศกาลโดยส่วนตัว เนื่องจากส่วนมากจะรับประทานอาหารไทย (หวาน) ในงานเทศกาลสงกรานต์ที่จัดโดยหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร (คุณน้ำ (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567) อาหารไทย (หวาน) ในงานเทศกาลสงกรานต์มีจำนวนไม่มาก เนื่องจากในงานมีอาหารหวานแล้ว ยังมีเค้กใหญ่ ผลไม้สด และเครื่องดื่มให้ชุมชนไทยในกรุงไคโรได้รับประทานร่วมกัน (คุณคิน (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 กันยายน 2567)



ภาพที่ 4-5 เค้กและผลไม้ในงานสงกรานต์ไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 4 เมษายน 2566

1.1.3 อาหารไทยที่รับประทานในโอกาสพิเศษ

โอกาสพิเศษของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ส่วนมากจะเป็นวันเกิด และยังมีวันสำคัญที่เป็นวันชาติไทย และวันที่ทางหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโรจัดกิจกรรมเทศกาลอาหารไทย ในวันสำคัญดังกล่าว อาหารไทยที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรรับประทาน มีทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน ดังนี้

1.1.3.1 อาหารคาว

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นจำนวน 12 คน และเรียบเรียงรายการอาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษในตารางแนบตั้งช่องที่ 1 และรวมจำนวนอาหารที่รับประทานในตารางแนบตั้งช่องสุดท้าย

ตารางที่ 4-5 อาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษ

อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)													รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย		
1.ขนมจีนน้ำยา	1	1	1		1	1	1	1		1		1	9	
2.ก๋วยเตี๋ยว		1		1		1					1		4	
3.ส้มตำ	1		1		1	1	1	1				1	7	
4.ไก่ย่าง	1		1			1				1			4	
5.ยำเหินเส้น					1	1							2	
6.แกงเขียวหวาน	1				1			1					3	
7.แกงพะแนง								1			1		2	
8.ข้าวหมก	1			1									2	
9.หมูกระทะ						1	1						2	
10.เนื้อย่าง						1			1				2	
11.ข้าวซอย	1											1	2	
12.เมี่ยงปลานิล						1						1	2	
13.ผัดหมี่ซั่ว		1						1	1	1	1		5	
14.ผัดเปรี้ยวหวานไก่						1					1		2	

จากตารางที่ 5 แสดงให้เห็นว่า อาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษมีจำนวน 14 รายการ อาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดคือ ขนมจีนน้ำยา โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 9 คนรับประทาน รองลงมาคือ ส้มตำ โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 7 คนรับประทาน อันดับที่ 3 คือ ผัดหมี่ซั่ว โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนรับประทาน ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรบางคนไม่ค่อยได้รับประทานอาหารพิเศษหรือเฉพาะในวันสำคัญ เนื่องจากในวันสำคัญจะเปลี่ยนการปรุงชนิดของอาหารตามความชอบและความต้องการของคนในครอบครัว แต่อาหารชนิดที่ทำบ่อยคือ ผัดเปรี้ยวหวานไก่ พะแนงเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวผัดแบบจีน ผัดหมี่ซั่ว เป็นต้น (คุณчим (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567) ในวันเกิดผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนมากมักจะชวนเพื่อนสนิทรวมหมู่ทำกับข้าวรับประทานอาหารด้วยกัน ดังเช่นคุณชายให้ข้อมูลว่า ในวันเกิดอาหารที่ทำในหมู่เพื่อนชาวไทยจะมีขนมจีนน้ำยา ส้มตำ ไก่ย่าง หรือบางทีทำหมูกระทะหรือเนื้อกระทะ (อาหารที่รับประทานด้วยมีผักตามฤดูกาล ปลาหมึก กุ้ง เนื้อหมู เนื้อวัว เห็ด ลูกชิ้น น้ำจิ้ม เป็นต้น) (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

นอกจากนี้แล้ว ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรส่วนน้อยนิยมรับประทานอาหารที่เป็นเส้นยาวในวันเกิดหรือวันสำคัญ เช่น ผัดหมี่ซั่ว เพราะว่าบางคนเป็นลูกหลานชาวจีน มีความเชื่อว่าเส้นที่ยาวของบะหมี่หมายถึงชีวิตที่ราบรื่น รับประทานแล้วจะทำให้อายุยืนยาวไปจนแก่เฒ่า (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

สำหรับวันสำคัญที่เป็นวันชาติไทย ทางหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโรจัดงานฉลองและร่วมกับร้านอาหารไทยเพื่อเตรียมอาหารเลี้ยงชุมชนไทยในกรุงไคโรที่มาเข้าร่วมงาน ชาวไทยย้ายถิ่นส่วนมากจะเข้าร่วมงาน ดังคุณวีให้ข้อมูลว่า “ในงานวันชาติไทย ทางสถานทูต ฯ จัดงานเลี้ยงชุมชนไทยในประเทศอียิปต์ อาหารไทย (คาว) ในงานวันชาติไทยมีหลากหลายชนิด เช่น ส้มตำ ขนมจีนน้ำยา ก๋วยเตี๋ยวน้ำ แกงเขียวหวาน ผัดเปรี้ยวหวานไก่ ไก่ทอด ทอดมันปลา เป็นต้น” (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)



ภาพที่ 4-6 ขนมจีนน้ำยาในงานวันชาติไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 12 ธันวาคม 2566



ภาพที่ 4-7 ส้มตำในงานวันชาติไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 12 ธันวาคม 2566

นอกจากนี้แล้ว วันสำคัญอีกวันหนึ่งที่เป็นวันจัดเทศกาลอาหารไทยในกรุงไคโร ซึ่งจัดโดยหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร อาหารคาวในเทศกาลอาหารไทยมีความหลากหลาย เนื่องจากเป็นงานที่จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายมากขึ้นในประเทศอียิปต์ สถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงไคโร เชิญร้านอาหาร Thai Select ร้านอาหารไทยในพื้นที่ และชมรมต่างๆ ภายใต้สมาคมนักเรียนไทยในกรุงไคโร ในพระบรมราชูปถัมภ์ และชุมชนไทยที่มีความสามารถในการทำอาหารมาร่วมออกจำหน่ายอาหารไทยในงาน ชาวไทยย้ายถิ่นส่วนมากจะเข้าร่วมงานและรับประทานอาหารร่วมกับพี่น้องชาวไทยในกรุงไคโร อาหารในงานมีความหลากหลายมาก ดังเช่นคุณหยกให้ข้อมูลว่า “ในงานเทศกาลอาหารไทยในกรุงไคโร เราเชิญชวนชาวไทยที่มีความสามารถในการทำอาหารในกรุงไคโรมาจำหน่ายอาหารไทย เป็นการส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารไทยในประเทศอียิปต์ อาหารในงานมีความหลากหลายมาก ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน ขนม เครื่องดื่ม อาหารคาวในเทศกาลอาหารไทยมีหลากหลายชนิด ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น แกงพะแนง ต้มยำกุ้ง แกงกะหรี่ไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ต้มข่าไก่ ข้าวหอมมะลิ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ลูกชิ้นปิ้ง ข้าวซอย ส้มตำ ไก่ย่าง ขนมจีนน้ำยา ข้าวเหนียว ไก่สะเต๊ะ ผัดไทย ไก่ทอด สปริงโรล ขนมปังหน้ากุ้ง ทอดมันปลา เป็นต้น” (คุณหยก (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 22 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-8 อาหารไทยในงานเทศกาลอาหารไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 8 กันยายน 2566



ภาพที่ 4-9 ไม้ย่างกอและในงานเทศกาลอาหารไทยในกรุงโคโร ประเทศอียิปต์ ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 13 มีนาคม 2566

1.1.3.2 อาหารหวาน

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นจำนวน 12 คน และเรียบเรียงรายการอาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษในตารางแนวดังช่องที่ 1 และรวมจำนวนอาหารที่รับประทานในตารางแนวดังช่องสุดท้าย

ตารางที่ 4-6 อาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษ

อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย	
1.ลอดช่อง	1	1	1		1	1	1	1		1	1	1	10
2.สาอูเปียกข้าวโพด	1		1				1	1				1	5
3.ขนมถั่วแปบ					1			1					1
4.กะหลี่ป๊อบ					1			1					1
5.ขนมต้ม		1	1							1		1	4

จากตารางที่ 6 แสดงให้เห็นว่า อาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษมีจำนวน 5 รายการ อาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดคือ ลอดช่อง โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 10 คนรับประทาน รองลงมาคือ สาकुเปียกข้าวโพด โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนรับประทาน อันดับที่ 3 คือ ขนมต้ม โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 4 คนรับประทาน ชาวไทยย้ายถิ่นไม่ค่อยนิยมรับประทานอาหารไทย (หวาน) ในโอกาสพิเศษโดยส่วนบุคคล เนื่องจากกระบวนการทำอาหารหวานต้องใช้เวลาานาน ส่วนมากจะเลือกรับประทานอาหารหวานของอียิปต์หรือของประเทศอื่น เช่น ในวันเกิดอาหารหวานจะเป็นขนมเค้กที่ทุกคนรับประทานได้และเตรียมง่าย ซึ่งซื้อตามร้านค้าจำหน่ายเค้กหรือซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงไคโร (คุณฟ้า (นามสมมติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)

อาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานส่วนมากจะรับประทานในงานวันชาติ ซึ่งจัดขึ้นโดยหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร ในงานวันชาติไทยประจำปี 2566 ชุมชนกลุ่มแม่บ้านสะโง้อียิปต์ได้รับเชิญจากทางสถานทูต ฯ ให้ทำหน้าที่เตรียมอาหารหวานในงานวันชาติไทย อาหารหวานที่ทำมี ลอดช่อง กะหล่ำปลีปิ้ง ขนมถั่วแปบ ขนมต้ม และสาकुเปียกข้าวโพด (คุณขิม (นามสมมติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-10 อาหารไทย (หวาน) ในงานวันชาติไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 12 ธันวาคม 2566



ภาพที่ 4-11 ลอดช่องที่รับประทานในโอกาสพิเศษ ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณชาย (นามสมมุติ), 12 ธันวาคม 2566

นอกจากนี้แล้ว ในวันสำคัญที่เป็นวันเทศกาลอาหารไทย อาหารหวานในงานมีความหลากหลายมากขึ้น และแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ด้านอาหารหวานไทยอย่างชัดเจน อาหารหวานในเทศกาลอาหารไทยมีดังนี้ ขนมเทียน ขนมชั้น ตะโก้เผือก ตะโก้ข้าวโพด ขนมเม็ดขนุน ขนมหม้อแกง ขนมสอดไส้ ข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมทองหยอด ขนมฝอยทอง ข้าวต้มมัดกล้วย วั่นกระทืออัญชัน ลอดช่องน้ำกะทิ ขนมลูกชุบ กะหรี่ปั๊บ เป็นต้น (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-12 อาหารไทย (หวาน) ในงานเทศกาลอาหารไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ที่มา:
บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 13 มีนาคม 2566

1.2 อาหารอียิปต์

อาหารอียิปต์เป็นอาหารฮาลาล เนื่องจากประเทศอียิปต์เป็นประเทศมุสลิม อาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรรับประทานมี 2 ชนิด ได้แก่ อาหารคาว และอาหารหวาน อาหารอียิปต์ที่นำเสนอต่อไปนี้เป็นอาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.2.1 อาหารอียิปต์ที่รับประทานในชีวิตประจำวัน

อาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรรับประทานในชีวิตประจำวัน มีทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน ดังนี้

1.2.1.1 อาหารคาว

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นจำนวน 12 คน และเรียบเรียงรายการอาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวันในตารางแนบตั้งของที่ 1 และรวมจำนวนอาหารที่รับประทานในตารางแนบตั้งช่องสุดท้าย

ตารางที่ 4-7 อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวัน

อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์												รวม
	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย	
1.มั๊กกะโรนีเบชาเมล (macarona béchamel)	1		1			1		1		1			5
2.มะห์ชี(mahshi)		1			1	1	1	1		1	1		7
3.โคซารี(koshary)	1		1		1				1			1	5
4.เอ้ก้า(Eggah)			1							1	1		3
5.เตาะมีเยาะห์(Taameya)	1	1	1	1	1	1	1	1	1			1	10
6.มุลุกียา(Mulukiyah)	1	1	1		1		1		1	1	1		8
7.ซูปพาสต้าออร์โซสไตล์ อียิปต์(Egyptian style Orzo Pasta soup)	1		1										2
8.ฮัมมัส(Hummus)	1		1		1							1	4
9.ถั่วฟูล มุดามาส์(foul mudammas)	1		1	1	1			1	1		1		7
10.บามิอา(Bamia)			1					1	1	1	1		5
11.มะเขือยาวผัดเครื่องเทศ อียิปต์(Egyptian spiced eggplant)	1				1								2
12.ข้าวหมกอียิปต์ (Egyptian Biryani)	1			1								1	3
13.เค็บดา อิสกันดาร์รานี (Kebda Iskandarani)	1		1				1						3
14.ฮาวาชีอียิปต์(Egyptian Hawawshi)			1										1
15.เฟซีค (Feseekh)	1												1
16.เคบับ(Kabab)						1		1					2

อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย	
17.โคฟต้า(Kofta)								1		1			2
18.คาวาเร่(Kaware)			1									1	2
19.ซาลาต้า บาลาดิ(Salata Baladi)	1	1	1		1								5
20.ไก่ย่าง(Chicken Grill)	1				1	1		1			1		5

จากตารางที่ 7 แสดงให้เห็นว่า อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวันมีจำนวน 20 รายการ อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดคือ เตาะมีเยาะห์ โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 10 คนรับประทาน รองลงมาคือ มุลูคียา โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 8 คนรับประทาน อันดับที่ 3 คือ มะห์ซี และถั่วฟูล มูดามาส์ (โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 7 คนรับประทาน

เตาะมีเยาะห์เป็นอาหารโปรดของชาวไทยย้ายถิ่นหลายคน ดังเช่นคุณแก้วให้ข้อมูลว่า “เตาะมีเยาะห์เป็นแซนวิชอียิปต์ที่หาทานได้ง่ายและสะดวกตามริมถนนในกรุงไคโรตั้งแต่เช้าจนเย็น ใช้แผ่นแป้งยัดไส้ผักสด ไข่ต้ม และทอดถั่วปากอ้าบดที่ผสมกับผัก ทานแก้มกับผักดองแครอทและหัวไชเท้า และถ้าทานคู่กับซาร้อน ๆ หวานๆ แบบอียิปต์จะยิ่งอร่อย” (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567)

มุลูคียาเป็นน้ำซุปลีเซีย ทำจากผักขมอียิปต์ หรือชาวไทยเรียกว่าผักใบปอ และผสมกับเนื้อสัตว์ เป็นซूपที่ดีต่อสุขภาพ (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

ถั่วฟูล มูดามาส์ทำจากถั่วฟาว่า (fava bean) และเครื่องปรุงแบบอียิปต์ เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงยุคปัจจุบัน (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)

ทั้งนี้ ทั้งมุลูคียาและถั่วฟูล มูดามาส์สามารถรับประทานคู่กับอิช ปาลาดิ (Aish baladi) ได้ ซึ่งอิช ปาลาดิเป็นอาหารหลักของชาวอียิปต์ เป็นขนมปังแบนเนื้อกรอบ ทำจากแป้งโฮลวีท (whole wheat) (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)



ภาพที่ 4-13 เตาะมีเยาะห์ ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณแก้ว (นามสมมุติ), 21 เมษายน 2567

1.2.1.2 อาหารหวาน

จากข้อมูลการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างจากผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นจำนวน 12 คน และเรียบเรียงรายการอาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวันในตารางแนวดิ่งของที่ 1 และรวมจำนวนอาหารที่รับประทานในตารางแนวดิ่งช่องสุดท้าย

ตารางที่ 4-8 อาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวัน

อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย	
1.คุนฟาห์ (Kunafah)	1		1	1		1		1	1	1		1	8
2.อุมม์ อาลี(Umm)	1	1	1		1	1	1	1		1	1	1	10

อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	chim	พาย	
Ali)													
3.บาสบูซ่า (Basbousa)	1					1		1		1			4
4.ฟาเทีย เมสลาเทต (Feteer meshaltet)	1		1						1				3
5.ไรซ์ พุดดิ้ง(Rice pudding)		1		1				1		1	1	1	6

จากตารางที่ 8 แสดงให้เห็นว่า อาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวันมีจำนวน 5 รายการ อาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดคือ อุมม์ อาลี (Umm Ali) โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 10 คนรับประทาน รองลงมาคือ कुนาฟาห์ (Kunafah) โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 8 คนรับประทาน อันดับที่ 3 คือ ไรซ์ พุดดิ้ง (Rice pudding) โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนรับประทาน ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรครึ่งหนึ่งชอบซื้ออาหารหวานของประเทศอียิปต์มารับประทานตามร้านค้าในกรุงไคโร ดังเช่นคุณข้าวให้ข้อมูลว่า “อาหารหวานอียิปต์หาซื้อได้สะดวกง่ายและราคาไม่แพง รสชาติหวานและมัน อุมม์ อาลีเป็นขนมหวานประจำชาติของประเทศอียิปต์ และขนมพื้นเมืองของชาวอียิปต์โบราณ ส่วนผสมหลักคือ ขนมปัง นม น้ำตาล น้ำผึ้งและถั่วหลายชนิด รสชาติกลมกล่อม หอมหวาน มัน อร่อยมาก ส่วนไรซ์ พุดดิ้งใช้ข้าว นม ครีม และน้ำตาลในการทำ” (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

1.2.2 อาหารอียิปต์ที่รับประทานในเทศกาล

เทศกาลสำคัญในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ส่วนมากเป็นเทศกาลตามศาสนา ได้แก่

- 1) อี้ฎิ้ลฟิตรี (Eid al-Fitr) หรือเรียกกันว่าวันอีดีเล็ก ซึ่งเป็นวันที่ชาวมุสลิมมีการเฉลิมฉลองหลังจากการถือศีลอดมาตลอดทั้งเดือนรอมฎอน
- 2) อี้ดีลอัฎฮา (Eid al-Adha) เป็นเทศกาลเชือดพลี หรือเรียกกันว่า วันอีดีใหญ่ ตรงกับวันที่ 10 เดือน ซุลฮิจญะห์ เดือน 12 ของปฏิทินอิสลาม การเตรียมขนมและอาหารมี้อพิเศษเป็นส่วนสำคัญของการเตรียมเฉลิมฉลองวันอีดี (Warich Noochouy, 2567)

3) เทศกาลชาม อัล-นาซิม (Sham el-Nessim) เป็นเทศกาลดั้งเดิมของประเทศอียิปต์ โดยเทศกาลนี้เริ่มต้นครั้งแรกในช่วง 2,700 ปีก่อนคริสตกาล ถือเป็นงานฉลองเพียงงานเดียวที่ชาวคริสต์ และชาวมุสลิมฉลองร่วมกัน และเป็นจุดเริ่มต้นของฤดูใบไม้ผลิ ดังนั้นจึงเป็นเทศกาลฤดูใบไม้ผลิของชาวอียิปต์ด้วย (Warich Noochouy, 2556) ในเทศกาลดังกล่าว ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร รับประทานอาหารพิเศษ ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน ดังนี้

1.2.2.1 อาหารคาว

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นจำนวน 12 คน และเรียบเรียงรายการอาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลในตารางแนบตั้งของที่ 1 และรวมจำนวนอาหารที่รับประทานในตารางแนบตั้งช่องสุดท้าย

ตารางที่ 4-9 อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาล

ผู้ให้สัมภาษณ์ อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม	
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย		
1.มั๊กกะโรนีเบชาเมล (macarona béchamel)									1					1
2.มะหฺชี(mahshi)	1	1	1	1		1	1	1		1	1			9
3.ถั่วฟูล มุดามาส์ (Foul Medames)	1										1			2
4.เคบับ(Kabab)			1									1		2
5.โคฟต้า(Kofta)	1	1	1			1		1		1	1	1		8
6.มุลุกียา (Mulukhiyah)		1							1					2
7.ฟัตตาทห์(Fattah)	1			1				1		1		1		5
8.ข้าวหมกอียิปต์ (Egyptian Biryani)	1			1					1				1	4
9.เฟซีค(Feseekh)	1		1									1		3
10.ปลาริงกำรม	1	1	1					1	1		1	1		7

ผู้ให้สัมภาษณ์	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)													รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย		
อาหาร														
ควัน(Smoked Herring Ringa Fish)														

จากตารางที่ 9 แสดงให้เห็นว่า อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลมีจำนวน 10 รายการ อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดคือ มะห์ซี โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 9 คนรับประทาน รองลงมาคือ โคฟต้า โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 8 คนรับประทาน อันดับที่ 3 คือ ปลาริงการมควัน โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 7 คนรับประทาน

มะห์ซีเป็นอาหารสำคัญในเทศกาลของประเทศอียิปต์ เป็นอาหารประจำบ้านและขาดไม่ได้ของทุกเทศกาล มะห์ซีเป็นข้าวอัดไส้ ไข่ไก่บ่งหรือผักชนิดต่าง ๆ ห่อข้าว ผักที่ใช้บ่อยคือใบกะหล่ำปลี บวบ มะเขือเทศม่วง (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567) ในเทศกาลของประเทศอียิปต์นิยมรับประทานอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ เช่น โคฟต้า ซึ่งเป็นเนื้อบดย่าง และในช่วงเทศกาลสิ่งสำคัญและจำเป็นคือต้องรับประทานกับครอบครัว (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

ในเทศกาลวันอีด ชาวไทยย้ายถิ่นที่สมรสกับชาวอียิปต์จะรับประทานอาหารตามประเพณีของประเทศอียิปต์ และแจกจ่ายอาหารให้กับญาติและผู้ที่มีรายได้น้อย ดังเช่นคุณพายให้ข้อมูลว่า “ในวันอีด อาหารที่รับประทานจะตามประเพณีของประเทศอียิปต์ ครอบครัวเราตัดแพะ 1 ตัว แจกจ่ายให้ญาติ และคนที่มีรายได้น้อย เหลือมีส่วนหนึ่งเอามาทำอาหารในปาร์ตี้อีด รายการอาหารที่ทำมี โคฟต้า ซึ่งเป็นเนื้อบดปั้นย่าง พัตตาร์ท ที่ทำจากข้าว ขนมปัง และเอาเนื้อวางเป็นชั้น ๆ สุดท้ายราดซอสหุงด้วยกัน และมีสลัด (salad) กับเฟรนฟราย (french fries)” (คุณพาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 17 มิถุนายน 2567)



ภาพที่ 4-14 อาหารอียิปต์ในเทศกาล ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 29 มิถุนายน 2566

สำหรับเทศกาลซาม อัล-นาซิม มีอาหารที่รับประทานเฉพาะในเทศกาลนี้ คือ เฟซิค และ ปลาริงก้ารมควัน รับประทานคู่กับหัวหอม ผักใบเขียว ไข่ต้ม ผักกาดหอม ถั่วลูปิน (lupine beans) เป็นต้น เพราะในช่วงเทศกาลนี้เป็นช่วงที่ต้นหัวหอมอ่อนกำลังเกิด และในช่วงรอมฎอนที่ชาวมุสลิมถือศีลอดหนึ่งเดือนนั้น ไม่สามารถรับประทานอาหารทะเลได้ เมื่อออกจากเดือนรอมฎอน ก็นิยมรับประทานปลากัน การรับประทานปลาชนิดนี้จึงกลายเป็นสัญลักษณ์ของเทศกาลนี้ (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-15 อาหารอียิปต์ในเทศกาลชาม อัล-นาซิม ที่มา: belliesenroute, 2 พฤษภาคม 2567,
<https://belliesenroute.com/bellies-blog/2023/4/18/springtime>

1.2.2.2 อาหารหวาน

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นจำนวน 12 คน และเรียบเรียงรายการอาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลในตารางแนวดิ่งของที่ 1 และรวมจำนวนอาหารที่รับประทานในตารางแนวดิ่งสุดท้าย

ตารางที่ 4-10 อาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาล

อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์												รวม
	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	ขิม	พาย	
1.คูนฟาห์ (Kunafah)	1		1	1		1		1				1	
2.อุมม์ อาลี(Umm Ali)				1		1			1	1	1		5
3.Qatayef	1		1					1		1			4

อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	chim	พาย	
4.คาค์ก(Kahk)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
5.บาลาห์ เอล ชาม (Balah el Sham)	1						1				1		3

จากตารางที่ 10 แสดงให้เห็นว่า อาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลมีจำนวน 5 รายการ อาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดคือ คาค์ก โดยผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนรับประทาน รองลงมาคือ คุณาฟาห์ โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ครึ่งคนรับประทาน อันดับที่ 3 คือ อูมม์ อาลี โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนรับประทาน

อาหารหวานที่นิยมรับประทานในเทศกาลวันอีด โดยเฉพาะอียิปต์คือ คาค์ก หรือเรียกว่า Eid cookies ซึ่งเป็นขนมแห่งเทศกาลวันอีดของประเทศอียิปต์ คุกกี้เนยกลม ๆ นี้มีส่วนผสมของแป้งและน้ำผึ้ง และกล่าวกันว่า งานเลี้ยงวันอีดจะไม่มีวันสมบูรณ์หากขาดขนมชนิดนี้ (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567) คุณาฟาห์เป็นแบบแป้งฝอยโรยน้ำตาล กาดายเฟเป็นแพนเค้กแบบอียิปต์ มีส่วนผสมคือขนมปัง นม ถั่ว และน้ำตาล ขนมทั้งสองอย่างเป็นอาหารหวานแบบดั้งเดิมที่ได้รับความนิยมในเทศกาลของประเทศอียิปต์ (คุณchim (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2567)



ภาพที่ 4-16 คาค์ก (Kahk) (Eid cookies) ที่มา: Curious Cuisinière, 29 กรกฎาคม 2564,
<https://www.curiouscuisiniere.com/kahk-eid-cookies/>

1.2.3 อาหารอียิปต์ที่รับประทานในโอกาสพิเศษ

โอกาสพิเศษของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรที่รับประทานอาหารอียิปต์ ส่วนมากจะเป็นวันสำคัญตามศาสนาอิสลาม เช่น เดือนรอมฎอน ซึ่งเป็นเดือนที่ศักดิ์สิทธิ์ที่สุดของปีสำหรับชาวมุสลิม และถือเป็นเดือนที่พิเศษมาก และวันศุกร์ของทุกสัปดาห์ ที่เป็นวันสำคัญทางศาสนาอิสลาม และวันรวมกันของชุมชนมุสลิมเพื่อการทำละหมาดวันศุกร์ ในวันสำคัญดังกล่าว อาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรรับประทาน มีทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน ดังนี้

1.2.3.1 อาหารคาว

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นจำนวน 12 คน และเรียบเรียงรายการอาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษในตารางแนบตั้งของที่ 1 และรวมจำนวนอาหารที่รับประทานในตารางแนบตั้งช่องสุดท้าย

ตารางที่ 4-11 อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษ

ผู้ให้สัมภาษณ์ อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม	
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	chim	พาย		
1.มัคกะโรนีเบชาเมล(macarona béchamel)						1		1						2
2.มะห์ชี(mahshi)	1	1	1	1		1	1	1		1	1			9
3.เฟซีค (Feseekh)	1													1
4.เคบับ(Kabab)				1	1	1	1	1		1	1	1		8
5.มุลุกียา (Mulukhiyah)	1	1			1		1		1		1			6
6.ฟัตตาทห์(Fattah)	1			1							1			3
7. (ข้าวหมกอียิปต์) Egyptian Biryani	1			1		1	1		1					5
8.รอสซ์ เมอามาร์ (Rozz me'ammār)	1											1		2
9.ฮามัม มะห์ชี (Hamam Mahshi)	1				1					1		1		4
10.บามิอา(Bamia)	1	1							1		1			4

จากตารางที่ 11 แสดงให้เห็นว่า อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษมีจำนวน 10 รายการ อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดคือ มะห์ชี โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 9 คนรับประทาน รองลงมาคือ โคฟต้า โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 8 คนรับประทาน อันดับที่ 3 คือ มุลุกียา โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนรับประทาน

ในโอกาสพิเศษอย่างช่วงเดือนรอมฎอน และวันศุกร์ของทุกสัปดาห์ ชาวไทยย้ายถิ่นส่วนมากจะรับประทานอาหารที่เน้นเนื้อสัตว์ และรับประทานกับครอบครัว คล้าย ๆ กับอาหารที่รับประทานในเทศกาลของประเทศอียิปต์ (คุณchim (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2567) และทุกวันศุกร์เป็นวันรวมครอบครัว และวันสำคัญทางศาสนาอิสลาม ชุมชนมุสลิมจะรวมกันเพื่อการ

ทำละหมาดวันศุกร์ การรวมตัวของครอบครัวจะต้องรับประทานมือเย็นร่วมกัน ส่วนมากจะเป็นอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ อาหารในวันศุกร์จะดีกว่าอาหารในวันอื่น (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-17 โคฟต้า (Kofta) ที่มา: Inside Egypt, 24 ธันวาคม 2566

1.2.3.2 อาหารหวาน

จากข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นจำนวน 12 คน และเรียบเรียงรายการอาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษในตารางแนบตั้งของที่ 1 และรวมจำนวนอาหารที่รับประทานในตารางแนบตั้งช่องสุดท้าย

ตารางที่ 4-12 อาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษ

อาหาร	ผู้ให้สัมภาษณ์												รวม
	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย	
1.คุนาฟาห์ (Kunafah)	1		1			1		1				1	6

ผู้ให้สัมภาษณ์	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	chim	พาย	
2.อุมม์ อาลี (Umm Ali)	1	1		1	1	1		1	1	1	1		9
3.กาตาเยฟ (Qatayef)	1		1					1		1	1	1	6
4.บาลาห์ เอล ชาม(Balah el Sham)	1		1				1				1		4
5.บาสบูซ่า (Basbousa)	1											1	2

จากตารางที่ 12 แสดงให้เห็นว่า อาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษมีจำนวน 5 รายการ อาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดคือ อุมม์ อาลี โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 9 คนรับประทาน รองลงมาคือ คูน่าฟาห์ และ กาตาเยฟ โดยมีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนรับประทาน

อาหารหวานเป็นสิ่งสำคัญและสิ่งจำเป็นในเดือนรอมฎอน เนื่องจากเดือนรอมฎอนเป็นเดือนถือศีลอดของชาวมุสลิม อาหารหวานมีส่วนประกอบที่เป็นน้ำตาลปริมาณมาก หลังจากการถือศีลอด ร่างกายต้องการน้ำตาลให้พลังงาน ดังนั้น ในช่วงนี้จะรับประทานอาหารหวานมากกว่าปกติ ส่วนมากเป็นอาหารหวานอียิปต์แบบดั้งเดิมที่ทำด้วยถั่ววานาชนิด อย่างเช่น อุมม์ อาลี กาตาเยฟ (คัณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)



ภาพที่ 4-18 กาดายเฟฟ (Qatayef) ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณchim (นามสมมุติ), 23 พฤษภาคม 2567

จากการนำเสนออาหารไทยและอาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในทั้งชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษในช่วงต้น สะท้อนให้เห็นอาหารเป็นเครื่องมือสำคัญในการดำรงชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นที่ข้ามพรมแดนมาใช้ชีวิตในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ และแสดงให้เห็นประเภทของอาหารต่าง ๆ รวมทั้งการแสวงหา การผลิต และรูปแบบของอาหาร นอกจากนี้แล้ว ยังแสดงให้เห็นการปรุง การตกแต่ง และการรับประทานอาหาร องค์ประกอบเหล่านี้มีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกันทั้งหมด ซึ่งสะท้อนถึงองค์ความรู้ วิธีปฏิบัติ ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารที่จะเชื่อมโยงไปสู่การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ในหัวข้อต่อไป

2. การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

การผสมผสานทางวัฒนธรรม เป็นการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม เมื่อกลุ่มชนที่มีวัฒนธรรมต่างกันได้ติดต่อสัมพันธ์กัน จะมีการแพร่กระจายและมีการรับวัฒนธรรมกันขึ้น มีผลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้นกับฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง หรือทั้งสองฝ่าย (สุพจน์ แสงเงิน, 2542) เมื่อชาวไทยย้ายถิ่นมาใช้ชีวิตอยู่ประเทศอียิปต์ จะมีการแพร่กระจาย และการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งจะนำเอาวัฒนธรรมอาหารไทยเข้ามาประเทศอียิปต์ และเกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.1 การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์

การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร เป็นการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ให้เข้าด้วยกัน มีการผสมผสานด้านเครื่องปรุง และวิธีการ

ทำอาหาร เนื้อหาดังต่อไปนี้ ผู้วิจัยจะนำเสนอการผสมผสานอาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในวิถีชีวิต และการผสมผสานอาหารตามประเภทอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.1.1 อาหารไทย

จากการศึกษาอาหารไทยที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงโคโรรับประทานในวิถีชีวิต รวมทั้งชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ สามารถสรุปอาหารไทยคาวหวานที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานไว้ตารางแนวดังของที่ 1 และรวมจำนวนในตารางแนวดังช่องสุดท้าย

ตารางที่ 4-13 อาหารไทยที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานในวิถีชีวิต

วิถีชีวิต	ชีวิตประจำวัน	เทศกาล	โอกาสพิเศษ	รวม
อาหาร				
ส้มตำ	1	1	1	3
ต้มยำ	1			1
แกงเขียวหวาน	1			1
ขนมจีนน้ำยา		1	1	2
ก๋วยเตี๋ยวน้ำ		1		1
ผัดหมี่ซั่ว			1	1
บัวลอย	1			1
ลอดช่อง	1	1	1	3
ข้าวเหนียวมะม่วง	1			1
สาकुเปี้ยกข้าวโพด			1	1
ขนมต้ม			1	1
ขนมตาล		1		1
ขนมแข่ง		1		1

จากตารางที่ 13 แสดงให้เห็นว่า อาหารไทยที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงโคโรรับ นิยมรับประทานทั้งในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ มี 2 รายการ ดังนี้ อาหารคาว 1 รายการ ได้แก่ ส้มตำ อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ ลอดช่อง ซึ่งรายการอาหารดังกล่าวมีการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร ดังต่อไปนี้

2.1.1.1 ส้มตำ

ส้มตำเป็นหนึ่งในอาหารอีสานที่ได้รับความนิยมมาก ซึ่งถือว่าเป็นวัฒนธรรมหนึ่งที่ชาวอีสานภาคภูมิใจ ปัจจุบันส้มตำได้รับการยอมรับ การนิยมชมชอบ และแพร่หลายไปทั้งในประเทศและยังต่างประเทศ สืบเนื่องจากชาวอีสานส่วนหนึ่งต้องจากบ้านเกิดไปทำมาหากินเพื่อความอยู่รอดในที่ที่มีความเจริญกว่า เมื่อชาวอีสานได้ไปอยู่อาศัยในแต่ละท้องที่ ชาวอีสานก็ยังคงรักษาวัฒนธรรมซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของตนเองไว้ อีกทั้งยังได้เผยแพร่วัฒนธรรมอาหารอีสานไปยังเพื่อนบ้าน ตลอดจนญาติมิตร (เพ็ญจิต โยสีดา, 2546) ส้มตำเป็นอาหารไทยที่ขึ้นชื่อและขายกันในราคาสูงตามร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ซึ่งชาวต่างชาตินิยมรับประทานอาหารชนิดนี้มาก การบริโภคส้มตำมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ มาจนถึงสมัยปัจจุบันนี้ ส้มตำได้มีวิวัฒนาการตั้งแต่รูปแบบการบริโภค ประเภทของส้มตำ วัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุง ที่แตกต่างจากอดีตเป็นอย่างมาก แต่ส่วนประกอบหลัก ๆ ของการทำส้มตำยังคงใช้พืชผักวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น มะละกอ มะเขือเทศ มะนาว ปลาร้า น้ำปลา น้ำตาล พริก กระเทียม เป็นต้น รูปแบบการบริโภคนอกจากเป็นอาหารหลักแล้วยังสามารถเป็นอาหารเสริมที่ใช้ในการควบคุมน้ำหนัก ลดความอ้วน เป็นอาหารว่างแทนการบริโภคขนม เป็นอาหารสมุนไพรช่วยในการขับถ่ายรักษาโรคท้องผูก เป็นต้น (รัชดาภรณ์ จันทาศรี, 2550)

ส้มตำในปัจจุบัน มีการพัฒนาอีกแนวไปหลากหลายมาก นอกจากการนำมะละกอมาดำตามปกติแล้ว ยังมีการนำเอาผักหรือผลไม้หลายอย่างทั้งดิบและสุก เนื้อสัตว์ต่าง ๆ หรือเปลี่ยนเป็นเส้นอื่น ๆ มาใส่ลงไปแทนมะละกอดิบ และตั้งชื่อตามส่วนผสมหลักที่ใส่ แบ่งออกเป็นหลายประเภทได้แก่

- 1) ประเภททั่วไป คือ ส้มตำที่เราสามารถเห็นได้ทั่วไป เช่น ตำไทย ตำไทยใส่ปู ตำปู ตำปลาร้า ตำปลาร้า เป็นต้น
- 2) ประเภทผสม คือ ส้มตำที่ผสมวัตถุดิบหลาย ๆ อย่างเข้าไว้ด้วยกัน ทั้งผักและเนื้อสัตว์หลากหลายชนิด เช่น ตำขี้เหล็ก ตำมั่ว ตำป่า ตำไข่เค็ม ตำหมูยอ ตำปลากรอบ ตำปลาแห้ง ตำคอกหมูย่าง ตำแคบหมู ตำตีนไก่ เป็นต้น
- 3) ประเภทเส้น คือ ส้มตำที่ใส่เส้นประเภทต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นเส้นเล็ก เส้นใหญ่ วัจนเส้น เส้นหมี่ เส้นกวยจั๊บญวน หรือเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปลงไปตำคู่กับเส้นมะละกอดิบ เช่น ตำเส้น ตำข้าวปุ้น เป็นต้น
- 4) ประเภทพืชผัก คือ ส้มตำที่ใส่พืชผักชนิดต่าง ๆ ลงไปแทนมะละกอดิบ เช่น ตำแตง ตำถั่วฝักยาว ตำข่า ตำตะไคร้ ตำข้าวโพด ตำต้นอ่อนทานตะวัน ตำแครอท เป็นต้น
- 5) ประเภทผลไม้ คือ ส้มตำที่ใส่ผลไม้หลาย ๆ ชนิดลงไป เป็นได้ทั้งแบบสุกและดิบ สามารถเลือกใช้ผลไม้ได้ตามใจผู้ปรุง จะมีรสออกหวานหรือเปรี้ยวก็ได้ เช่น ตำผลไม้รวม ตำมะม่วง ตำมะขาม ตำกล้วย ตำลูกยอ ตำกระท้อน ตำสับปะรด ตำลูกมะเดื่อ ตำขนุนอ่อน เป็นต้น

6) ประเภททะเล คือ ส้มตำที่ใส่อาหารทะเลลงไปด้วย เช่น ตำกุ้งสด ตำปูม้า ตำหอยดอง ตำปลาหมึก ตำหอยแครง ตำทะเลรวมมิตร เป็นต้น (Matichon Academy, 2567)

เนื่องจากความแตกต่างด้านสภาพแวดล้อม ภูมิประเทศของประเทศไทยและประเทศอียิปต์ ทำให้วัตถุดิบที่ผลิตออกมาแตกต่างกัน วัตถุดิบที่ใช้สำหรับการทำส้มตำในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ก็ไม่ครบถ้วนเหมือนทำที่ประเทศไทย ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถใช้วัตถุดิบที่มีในประเทศอียิปต์ดัดแปลงมาทำส้มตำ ส้มตำที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมทำในกรุงไคโร มี 2 ชนิด ได้แก่ ส้มตำไทย และส้มตำปลาร้า (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567) เครื่องปรุงที่ใช้ในการทำส้มตำเรียงเรียงในตารางดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4-14 เครื่องปรุงในการทำส้มตำในกรุงไคโร

เครื่องปรุง	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	ชิม	พาย	
1.มะละกอ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
2.ถั่วฝักยาว	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
3.มะเขือเทศ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.กระเทียม	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
5.พริกสด	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
6.พริกแห้ง	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
7.กุ้งแห้ง			1				1				1		3
8.ถั่วลิสงคั่ว	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
9.น้ำมะนาว	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
10.น้ำปลา	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
11.น้ำ มะขามเปียก		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
12.น้ำตาลปีบ			1								1		2
13.น้ำตาลทราย	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
14.น้ำปลาร้าปรุงรส		1	1		1	1	1	1	1			1	8

15.ขนมจีน		1	1		1		1			1	1		6
16.ปู		1	1				1						3
17.แครอต	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1		10
18.แตงกวา	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
19.มะเขือเปราะ	1	1	1				1						4
20.มะม่วงดิบ		1	1				1			1			4

จากตารางที่ 14 แสดงให้เห็นว่า เครื่องปรุงที่ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนใช้ในการทำส้มตำ ได้แก่ มะละกอ ถั่วฝักยาว มะเขือเทศ กระเทียม พริกชี้หนู พริกแห้ง ถั่วลิสงคั่ว น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลทราย แตงกวา ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานในการทำส้มตำที่สามารถทำรสชาติทั้งเผ็ด เปรี้ยว เค็ม และหวานที่เป็นรสชาติแบบไทยได้ โดยพริกชี้หนู และพริกแห้งให้รสชาติเผ็ด น้ำมะนาวให้รสชาติเปรี้ยว น้ำปลาให้รสชาติเค็ม และน้ำตาลทรายให้รสชาติดหวาน ส่วนเครื่องปรุงอื่น ชาวไทยย้ายถิ่นจะเลือกใช้ตามความสะดวกและความต้องการ เรียงลำดับตามองค์ประกอบทางวัฒนธรรม 4 มิติ ได้แก่ องค์วัตถุ องค์การ องค์พิธีการ องค์คติ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. องค์วัตถุ

องค์วัตถุ คือ วัฒนธรรมทางวัตถุทั้งหลาย มีรูปร่างที่สามารถสัมผัสจับต้องได้ เช่น วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ เครื่องใช้ที่ใช้ในการทำส้มตำ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) มะละกอ ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนใช้ในการทำส้มตำ ในสมัยก่อนประเทศอียิปต์ไม่ได้

ปลูกมะละกอจำนวนมาก และไม่ได้จำหน่ายมะละกอดิบ เนื่องจากชาวอียิปต์ไม่ได้มีวัฒนธรรมอาหารที่บริโภคผลไม้ดิบ และเอาผลไม้ดิบมาทำเป็นอาหารประเภทยำ ชาวอียิปต์จะบริโภคผลไม้สุกเท่านั้น (คุณฉิม (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 พฤษภาคม 2567) แต่ด้วยผลของโลกาภิวัตน์ ทำให้เกิดการเคลื่อนย้ายถิ่นของผู้คน ตามมาด้วยการเคลื่อนย้ายของสิ่งของ เทคโนโลยีข่าวสารข้อมูล จนเกิดการไหลเวียนและแพร่กระจายทางวัฒนธรรม ทำให้วัฒนธรรมการบริโภคมะละกอเกิดการเปลี่ยนแปลงในสังคมอียิปต์ จากไม่มีการผลิตและจำหน่ายมะละกอดิบในสังคมของประเทศอียิปต์ เปลี่ยนเป็นการผลิตและจำหน่ายมะละกอเกือบตลอดทั้งปี จากประสบการณ์การจัดซื้อมะละกอดิบในกรุงไคโร คุณชายให้ข้อมูลว่า “มะละกอดิบไม่ได้หาซื้อได้ตลอดในกรุงไคโร โดยเฉพาะฤดูร้อน แต่ก็ดีกว่าเมื่อก่อนที่แทบหาซื้อไม่ได้ ในช่วงฤดูร้อน อุณหภูมิค่อนข้างสูง (ประมาณ 21-43 °C) มะละกอดิบที่เก็บมาจะสุกเร็วกว่าฤดูอื่น (ฤดูใบไม้ผลิ ฤดูใบไม้ร่วง ฤดูหนาว) จึงหาซื้อมะละกอดิบได้ยากกว่า ซึ่งต่างจากประเทศไทยที่สามารถปลูกมะละกอนอกฤดูได้ และหาซื้อได้สะดวกตลอดทั้งปี” (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

หลังจากชาวเอเชียจากประเทศต่าง ๆ เช่น ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย มาเลเซีย และไทย ย้ายถิ่นเข้ามาอาศัยอยู่ประเทศอียิปต์มากขึ้น ก็นำวัฒนธรรมการรับประทานมะละกอดิบเข้ามาในประเทศอียิปต์ด้วย ชาวอียิปต์เริ่มสัมผัสและรู้จักกับนิสัยการรับประทานอาหารของชาวเอเชียมากขึ้น และเริ่มรู้จักปลูกมะละกอพันธุ์พื้นเมืองมากขึ้น ซึ่งรูปร่างเป็นลูกกลม ๆ ไม่ยาว และยังมีการพัฒนา นำเข้าพันธุ์มะละกอฮอลแลนด์จากต่างประเทศที่เป็นลูกยาว ๆ มาปลูกในประเทศอียิปต์อีกด้วย เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคชาวเอเชีย และมีการจำหน่ายมะละกอทั้งดิบและสุกในซูเปอร์มาร์เก็ตและร้านค้าตามตลาด ทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อตามความชอบและตามทัศนคติของชาวไทยย้ายถิ่น ถ้าเทียบรสชาติ มะละกอประเทศอียิปต์จะไม่อร่อยเท่ามะละกอของประเทศไทย (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567) เนื้อมะละกอของประเทศอียิปต์จะมีความเหนียว ไม่ค่อยมีความกรอบ ชาวไทยย้ายถิ่นก็ใช้วิธีปอกมะละกอดิบแล้วแช่น้ำก่อนเพื่อให้เนื้อมะละกอมีความกรอบ แล้วค่อยใช้ที่ขูดทำเป็นเส้น (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567) บางทีอาจจะซื้อมะละกอที่มีเนื้อขม ทั้งนี้ มะละกอที่มีเนื้อขมไม่สามารถใช้ในการทำส้มตำได้ เส้นมะละกอในกรุงไคโรบางที่จะออกสีเหลืองอมแดง ส่วนในประเทศไทยจะเป็นสีเขียวอ่อน (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)



ภาพที่ 4-19 มะละกอดิบในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 8 กันยายน 2567



ภาพที่ 4-20 เส้นมะละกอดิบในประเทศไทย ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 12 พฤษภาคม 2567

ในสมัยก่อนประเทศอียิปต์ยังไม่ได้จำหน่ายมะละกอดิบอย่างแพร่หลายเหมือนสมัยปัจจุบัน เวลาอยากรับประทานส้มตำ ก็ปรับใช้วัตถุดิบของประเทศอียิปต์มาทำ โดยส่วนมากจะใช้เส้นแตงกวาและเส้นแครอทมาแทนเส้นมะละกอ ปรับเปลี่ยนทำเป็นตำแตงหรือตำแครอท และยังมีบางคนใช้มะม่วงดิบ เครื่องปรุงอื่นใส่เหมือนทำส้มตำมะละกอ เพราะประเทศอียิปต์มีการผลิตแตงกวาและแครอท ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานของชาวอียิปต์ที่หาซื้อได้ง่ายและสะดวกในซูเปอร์มาร์เก็ต (supermarket) และร้านค้าตามตลาด (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-21 ต้มเต๋อในกรุงไคโร ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณข้าว (นามสมมุติ), 29 เมษายน 2567

2) **ถั่วฝักยาว** ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนใช้ในการทำส้มตำ ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถใส่ถั่วฝักยาวในการทำส้มตำ หรือเอาถั่วฝักยาวทำเป็นตำถั่ว ในสมัยก่อนประเทศอียิปต์ไม่ได้ผลิตถั่วฝักยาว แต่หลังจากชาวจีนย้ายถิ่นเข้ามาอาศัยอยู่ประเทศอียิปต์มากขึ้น นำวัฒนธรรมการบริโภคถั่วฝักยาวเข้ามาในประเทศอียิปต์ด้วย ชาวจีนจึงเอาเมล็ดพันธุ์ถั่วฝักยาวมาปลูกในกรุงไคโร และจำหน่ายในร้านค้าจีน และร้านค้าเอเชีย แต่มีการปลูกได้เฉพาะบางฤดู (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567) ในกรณีที่หาซื้อถั่วฝักยาวไม่ได้ ชาวไทยย้ายถิ่นจะซื้อถั่วแขกที่ผลิตในประเทศอียิปต์มาใช้แทน โดยจะเลือกถั่วแขกที่มีลักษณะอ่อน และรับประทานแบบดิบตอนใส่ในส้มตำ หรือรับประทานเป็นผักเคียง ซึ่งต่างจากวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ที่ไม่รับประทานถั่วแขกแบบดิบ จะรับประทานแบบปรุงสุกเท่านั้น (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)

3) **มะเขือเทศ** ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์มีการผลิตมะเขือเทศตลอดทั้งปี เนื่องจากมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบสำคัญในการปรุงอาหารอียิปต์ รับประทานทั้งปรุงสุกแล้วและแบบดิบที่ยังไม่ได้ปรุง มะเขือเทศในประเทศอียิปต์มีทั้งมะเขือเทศลูกใหญ่ และลูกเล็ก ราคามะเขือเทศลูกเล็กจะสูงกว่าลูกใหญ่ ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถเลือกซื้อมาใช้ตามความต้องการ (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

4) กระเทียม ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์มีการผลิตกระเทียมตลอดทั้งปี โดยเฉพาะช่วงหลังฤดูใบไม้ผลิถึงฤดูใบไม้ร่วง กระเทียมอียิปต์มีมาตั้งแต่สมัยยุคอียิปต์โบราณ โดยคนสมัยนั้นได้ยกย่องให้กระเทียมเป็นยารักษาโรคและมีสรรพคุณชูกำลัง กระเทียมที่ผลิตในประเทศอียิปต์ขนาดเล็ก ลักษณะกริบเล็ก คล้าย ๆ กับกระเทียมไทย นอกจากกระเทียมอียิปต์แล้วยังนำเข้ากระเทียมจีนที่เป็นลักษณะกริบใหญ่จำหน่ายด้วย ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถหาซื้อกระเทียมได้ง่ายและสะดวก (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)

5) พริกสด ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนใช้ในการทำส้มตำ ในสมัยก่อนประเทศอียิปต์ไม่มีการผลิตพริกสดชนิดเผ็ด แต่หลังจากชาวเอเชียย้ายถิ่นเข้ามาอาศัยอยู่ประเทศอียิปต์มากขึ้น ชาวจีน ชาวอินโดเนเซียเริ่มมีการปลูกพริกขี้หนู และพริกขี้ฟ้า จากนั้นมีชาวอียิปต์เริ่มเรียนรู้การปลูกพริกชนิดเผ็ดในบางฤดู และยังมีชาวไทยย้ายถิ่นบางคนเอาเมล็ดพันธุ์พริกจากประเทศไทยมาปลูกในประเทศอียิปต์ และออกจำหน่ายในหมู่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567) นอกจากการผลิตพริกสดในประเทศอียิปต์แล้ว ประเทศอียิปต์ยังมีการนำเข้าพริกสดชนิดเผ็ดจากประเทศไทยมาจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคชาวเอเชีย เนื่องจากกลุ่มผู้บริโภคพริกสดชนิดเผ็ดส่วนมากเป็นชาวเอเชียที่รับประทานอาหารรสชาติเผ็ด (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567) ส่วนพริกที่ชาวอียิปต์ใช้ในการปรุงอาหารจะเป็นพริกหยวกหวาน เพราะชาวอียิปต์ไม่นิยมรับประทานรสชาติเผ็ด ถึงแม้ว่าพริกสดชนิดเผ็ดไม่ใช่ส่วนประกอบสำคัญในการปรุงอาหารอียิปต์ แต่ด้วยเหตุผลที่ว่ามีกลุ่มชาวเอเชียอาศัยอยู่ประเทศอียิปต์ ทำให้ประเทศอียิปต์เกิดการผลิตและการนำเข้าพริกสดชนิดเผ็ด เพื่อให้ชาวเอเชียได้รับรสชาติอาหารที่ต้องการและคุ้นเคย (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)

6) พริกแห้ง ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์มีการจำหน่ายพริกแห้งชนิดเผ็ดตลอดทั้งปี ซึ่งพริกแห้งที่ใช้เป็นพริกจินดาแห้งที่มีระดับความเผ็ดมาก โดยประเทศอียิปต์มีการนำเข้าจากประเทศอินเดีย และประเทศชูดานมาจำหน่ายในร้านค้าเครื่องเทศทั่วไป ในกรณีที่พริกสดชนิดเผ็ดหาซื้อได้ยากในบางโอกาส ชาวไทยย้ายถิ่นใช้พริกแห้งในการทำส้มตำให้ได้รสชาติเผ็ดจึงทำให้เกิดการผสมผสานด้านวัตถุดิบระหว่างประเทศไทย ประเทศอียิปต์ และประเทศอินเดีย หรือประเทศชูดาน (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-22 พริกจินดาในกรุงไคโร ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณพ้า (นามสมมุติ), 27 เมษายน 2567

7) **กุ่มแห้ง** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 3 คนใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์ไม่มีการผลิตและนำเข้ากุ่มแห้ง หากชาวไทยย้ายถิ่นบางคนขนกุ่มแห้งมาจากประเทศไทยก็สามารถใช้ในการปรุงส้มตำ แต่ชาวไทยย้ายถิ่นส่วนมากไม่ใส่กุ่มแห้งในการปรุงส้มตำ เนื่องจากกุ่มแห้งนิยมใส่ในส้มตำไทย และไม่นิยมใส่ในส้มตำปลาร้า และที่สำคัญ ชาวอียิปต์และชาวต่างชาติไม่คุ้นเคยกับกลิ่นของกุ่มแห้ง จะไม่รับประทานกุ่มแห้ง ทำให้จำนวนคนของชาวไทยย้ายถิ่นที่รับประทานกุ่มแห้งน้อย (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

8) **ถั่วลิสงคั่ว** ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์มีการผลิตถั่วลิสงและมีการจำหน่ายถั่วลิสงคั่ว ชาวไทยย้ายถิ่นเลือกซื้อถั่วลิสงมาแปรรูปทำเป็นถั่วลิสงคั่วเอง ไม่นิยมใช้ถั่วลิสงคั่วสำเร็จที่ร้านอียิปต์จำหน่าย ในบางโอกาสชาวไทยย้ายถิ่นใช้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทดแทนถั่วลิสงคั่ว (คุณน้ำ (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

9) **น้ำมะนาว** ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์มีการผลิตมะนาว ชาวอียิปต์นิยมใช้มะนาวและใบสะระแหน่ทำเป็นเครื่องดื่ม และใช้ในอาหารอียิปต์บางเมนู ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถหาซื้อมะนาวได้อย่างสะดวกตามซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงไคโร โดยน้ำมะนาวให้รสชาติเปรี้ยวในการทำส้มตำ (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567)

10) น้ำปลา ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์ไม่มีน้ำปลาที่ผลิตเอง แต่มีการนำเข้าจากประเทศไทย ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถหาซื้อน้ำปลาได้อย่างสะดวกตามซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงไคโร โดยน้ำปลาให้รสชาติเค็มในการทำส้มตำ (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)

11) น้ำมะขามเปียก มีผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนมากใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์ไม่ได้ผลิตน้ำมะขามเปียก และไม่มีการนำเข้าน้ำมะขามเปียกแบบสำเร็จรูป น้ำมะขามเปียกให้รสเปรี้ยว นุ่มนวลอมหวานเล็กน้อย เป็นเครื่องปรุงรสสำคัญและจำเป็นต้องใช้ในการทำส้มตำในประเทศไทย ในกรณีที่ชาวไทยย้ายถิ่นนำเข้าน้ำมะขามเปียกแบบสำเร็จรูปจากประเทศไทย หรือเป็นแบบมะขามแห้งที่แกะเปลือกแล้วเอามาทำเป็นน้ำมะขามเปียกในกรุงไคโร เวลาทำใส่เกลือไปด้วย เคี้ยวให้ขึ้น และบรรจุในขวดใสในตู้เย็น จะสามารถใช้ได้นาน การใส่เกลือสามารถช่วยยืดอายุของอาหาร น้ำมะขามเปียกที่ทำมาสามารถใช้ในการทำส้มตำ ผัดไทย หรือเมนูอื่นได้อย่างสะดวก (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)

ส่วนในกรณีที่ไม่มีน้ำมะขามเปียกจากประเทศไทย ชาวไทยย้ายถิ่นจะจัดซื้อมะขามแห้งมาใช้ ซึ่งมะขามแห้งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศอินเดีย บรรจุเป็นลักษณะสี่เหลี่ยมที่อัดแน่น ชาวไทยย้ายถิ่นนำมาต้มกับน้ำแปรรูปทำเป็นน้ำมะขามเปียกใช้ในการทำส้มตำ และอีกหลายรายการอาหาร เช่น ผัดไทย แกงไทย น้ำจิ้ม เป็นต้น หากใช้น้ำมะนาว หรือน้ำส้มสายชูให้รสชาติเปรี้ยวแทนน้ำมะขามเปียก อาหารที่ปรุงออกมาจะไม่อร่อยเหมือนใช้น้ำมะขามเปียก (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

ในด้านรสชาติของมะขาม มะขามอินเดียและมะขามไทยรสชาติใกล้เคียงกัน เพียงแต่สีมะขามอินเดียจะเข้มกว่ามะขามไทย มะขามอินเดียเป็นสีดำ และมะขามไทยเป็นสีน้ำตาล (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)

การแปรรูปมะขามอินเดียเป็นน้ำมะขามเปียก เป็นการก้าวข้ามวัฒนธรรมอาหารไทย และมีการยอมรับวัฒนธรรมอาหารอินเดีย ทำให้เกิดการผสมผสานด้านวัฒนธรรมอาหารระหว่างประเทศไทย ประเทศอียิปต์ และประเทศอินเดีย เป็นทางออกที่สามารถคงรสชาติความเป็นไทยโดยใช้น้ำมะขามเป็นวัตถุดิบเหมือนกับปรุงในประเทศไทย



ภาพที่ 4-23 มะขามเปียกที่นำเข้ามาจากประเทศอินเดีย ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณปลา (นามสมมุติ), 26 เมษายน 2567

12) น้ำตาลปี๊บ มีผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนน้อยใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์ไม่ได้ผลิตน้ำตาลปี๊บ น้ำตาลปี๊บที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ในการทำส้มตำในกรุงไคโรเป็นน้ำตาลปี๊บที่ขนมาจากประเทศไทย น้ำตาลปี๊บทำมาจากวัตถุดิบธรรมชาติ เช่น ช่อดอกมะพร้าว ช่อดอกต้นตาล น้ำตาลปี๊บให้รสชาติหวานแบบนุ่มนวล เมื่อชาวไทยย้ายถิ่นทำส้มตำในประเทศไทย น้ำตาลปี๊บเป็นเครื่องปรุงที่สำคัญมาก และจำเป็นต้องใช้ในทุกครั้ง แต่ด้วยอุปสรรคทางระยะยาวระหว่างประเทศไทยและประเทศอียิปต์ ความหนักของน้ำตาลปี๊บ ข้อจำกัดของน้ำหนักกระเป๋าเดินทาง และต้นทุนการนำเข้าที่สูง ทำให้ชาวไทยย้ายถิ่นไม่สามารถนำเข้ามาจำนวนที่ต้องการของน้ำตาลปี๊บจากประเทศไทยไปยังประเทศอียิปต์ ถึงแม้ว่ามีชาวไทยบางคนขนน้ำตาลปี๊บจากประเทศไทยมาจำหน่ายในกรุงไคโรในบางโอกาส แต่ด้วยราคาค่อนข้างสูง และมีวิธีดัดแปลงใช้ ชาวไทยย้ายถิ่นก็จะไม่เลือกซื้อมาใช้ (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567; คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567) สำหรับในกรณีที่ไม่มีน้ำตาลปี๊บใช้ ชาวไทยย้ายถิ่นใช้วิธีดัดแปลงดังนี้

1. ใช้น้ำตาลทรายอย่างเดียว ไม่ใช้น้ำตาลปี๊บ
2. คั่วน้ำตาลทรายในกระทะให้มีความหนืด พอพักเย็นแล้วใช้แทนน้ำตาลปี๊บ (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

3.ใช้น้ำเชื่อมข้าวโพด และน้ำผึ้งที่เป็นผลิตภัณฑ์ผลิตในประเทศอียิปต์ ก็สามารถได้รสชาติหอมหวานที่คล้ายกับน้ำตาลปีบ ประเทศอียิปต์มีการผลิตข้าวโพดหวานจำนวนมาก จึงมีการแปรรูปผลิตเป็นน้ำเชื่อมข้าวโพด ซึ่งทำจากวัตถุดิบพืชเหมือนกับน้ำตาลปีบ แต่ในวัฒนธรรมอาหารของประเทศอียิปต์ ทั้งน้ำตาลทราย น้ำเชื่อมข้าวโพด และน้ำผึ้งใช้ในอาหารหวานเท่านั้น ไม่นิยมใช้ในอาหารคาว (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

13) น้ำตาลทราย ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์มีการผลิตน้ำตาลทราย และชาวอียิปต์นิยมใช้น้ำตาลในการทำอาหารหวาน แต่ไม่นิยมใช้ในอาหารคาว ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถหาซื้อน้ำตาลทรายได้อย่างสะดวกตามซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงไคโร โดยน้ำตาลทรายให้รสชาติหวานในการทำส้มตำ (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

14) น้ำปลาร้าปรุงรส มีผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนมากใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์ไม่ได้ผลิตและไม่มีกรนำเข้าน้ำปลาร้าปรุงรสอย่างทางการ แต่ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถหาซื้อได้จากกลุ่มชาวไทยที่นำเข้ามาสินค้าโดยส่วนตัวจากประเทศไทยมาจำหน่ายในกรุงไคโร แต่ราคาค่อนข้างสูง เนื่องจากต้นทุนการขนส่งทางเครื่องบินสูง (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)

วัฒนธรรมการรับประทานน้ำปลาร้าของชาวอีสานในประเทศไทยได้แพร่กระจายไปยังประเทศอียิปต์ตามการย้ายถิ่นของชาวไทย สำหรับชาวไทยย้ายถิ่น ระยะทางไม่ได้เป็นอุปสรรคของการรับประทานน้ำปลาร้า หากชาวไทยย้ายถิ่นมีความยินดีในวัฒนธรรมการรับประทานน้ำปลาร้าก็สามารถรักษาไว้โดยยอมรับในราคาสูง (คุณน้ำ (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

ในกรณีที่ชาวไทยย้ายถิ่นทราบวิธีการจัดซื้อน้ำปลาร้า แต่เลือกที่ไม่ใช่ เนื่องจากราคาจำหน่ายค่อนข้างสูง จะทำเป็นส้มตำไทยที่ไม่ใส่น้ำปลาร้า นอกจากนี้แล้ว ยังมีชาวไทยย้ายถิ่นที่ประกอบอาชีพเป็นพ่อครัวในร้านอาหารไทยในกรุงไคโรใช้ เฟซบุ๊กมาประยุกต์ทำเป็นน้ำปลาร้าปรุงรส (น้ำปลาร้าต้มสุก) ซึ่ง เฟซบุ๊กเป็นแพลตฟอร์มหลักของประเทศอียิปต์ที่ทำจากปลากระบอกดิบ เป็นอาหารยอดนิยมของชาวอียิปต์ และมีเทศกาลซาม อัล-นาซิมที่รับประทานปลาหมักเกลือชนิดนี้โดยเฉพาะ เฟซบุ๊กมีกลิ่นรุนแรงคล้ายกับปลาร้าของประเทศไทย ชาวไทยย้ายถิ่นเอา เฟซบุ๊กมาต้ม แล้วปรุงรสเพิ่มตามสูตรของไทย โดยใส่น้ำมะขามเปียก น้ำตาลทราย น้ำกระเทียมดอง กะปิ เป็นต้น ต้มให้สุก จึงได้น้ำปลาร้าปรุงรสออกมา สามารถใช้ในการปรุงส้มตำปลาร้าได้ โดยกะปิเป็นผลิตภัณฑ์นำเข้าจากประเทศไทย (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567) ชาวไทยย้ายถิ่นมีการยอมรับวัฒนธรรมการรับประทานปลาหมักเกลือของประเทศอียิปต์ ซึ่งเป็นวัฒนธรรมอาหารที่คล้ายกับการรับประทานปลาร้าของประเทศไทย แล้วเกิดการผสมผสานระหว่างปลาหมักเกลืออียิปต์และปลาร้าไทย จนสร้างขึ้นมาเป็นน้ำปลาร้าปรุงรสพิวชั่นที่ได้รับความนิยมในลูกค้าหมู่ชาวไทย



ภาพที่ 4-24 เฟซีค (Feseekh) ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณแก้ว (นามสมมุติ), 21 เมษายน 2567

15) ขนمجิน มีผู้ให้สัมภาษณ์ครึ่งคนใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์ไม่มีการผลิตเส้นขนمجิน แต่มีชาวจีนนำเข้าเส้นขนمجินอบแห้งจากประเทศจีนมาจำหน่ายในร้านค้าจีนในกรุงไคโร ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถซื้อที่ร้านค้าจีน จึงกลายเป็นการผสมผสานการปรุงส้มตำระหว่างประเทศไทย ประเทศอียิปต์ และประเทศจีน มีชาวไทยย้ายถิ่นบางคนที่ไม่สามารถจัดซื้อเส้นขนمجินอบแห้งได้ ก็ใช้เส้นมามา (ปะหมี่กึ่งสำเร็จรูป) แทน (คุณчим (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

16) ปู มีผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนน้อยใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์มีการผลิตปูจำนวนมาก เนื่องจากประเทศอียิปต์ตั้งอยู่ริมทะเล มีผลผลิตด้านอาหารทะเลที่อุดมสมบูรณ์ ชาวไทยย้ายถิ่นส่วนน้อยที่เลือกซื้อปูม้าสด หรือเอาปูม้าสดทำเป็นปูม้าดองใช้ในการปรุงส้มตำ แต่เป็นวิธีการรับประทานเฉพาะในหมู่ชาวไทย เนื่องจากชาวอียิปต์และชาวต่างชาติไม่รับประทานปูม้าสด หรือปูม้าดอง จะรับประทานปูม้าที่ปรุงสุกเท่านั้น (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

17) แครอท มีผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนมากใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์มีการผลิตแครอท ตลอดทั้งปี ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถจัดซื้อแครอทได้อย่างสะดวกตามซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงไคโร โดยใช้ในลักษณะเส้นแครอทในการปรุงส้มตำมะละกอ เพื่อได้รสชาติหวานกรอบ และทำให้หน้าตา

อาหารมีสีส้มมากขึ้น หรือใช้เส้นแครอทอย่างเดียวทำเป็นตำแครอท เครื่องปรุงอื่นเหมือนทำส้มตำไทย (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

18) แดงกวา ผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์มีการผลิตแดงกวาตลอดทั้งปี ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถจัดซื้อแดงกวาได้อย่างสะดวกตามซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงไคโร แดงกวาเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวอียิปต์ที่รับประทานบ่อย เนื่องจากราคาถูกและซื้อได้ทั่วไป วิธีการรับประทานแดงกวาของชาวอียิปต์ คือใช้แดงกวา มะเขือเทศ หัวหอม และผักชีทำเป็นสลัด ในกรณีที่ชาวไทยย้ายถิ่นหาซื้อมะละกอดิบไม่ได้ สามารถใช้เส้นแดงกวาทำเป็นส้มตำแดงได้ นอกจากนี้ ชาวไทยย้ายถิ่นยังรับประทานแดงกวาเป็นผักเคียงของส้มตำ (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)

19) มะเขือเปราะ มีผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนน้อยใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์มีการจำหน่ายมะเขือเปราะเฉพาะบางฤดู ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานมะเขือเปราะเป็นผักเคียง และมีชาวไทยย้ายถิ่นบางคนนำเข้าเมล็ดพันธุ์ของมะเขือเปราะจากประเทศไทยมาปลูกในประเทศอียิปต์ แต่ปลูกได้เฉพาะบางฤดู และมีผลผลิตไม่มาก ในกรณีที่หาซื้อได้ยาก ชาวไทยย้ายถิ่นจะเลือกรับประทานผักอื่นที่หาซื้อได้ง่ายมาแทน (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)



ภาพที่ 4-25 มะเขือเปราะที่จำหน่ายในกรุงไคโร ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณซิม (นามสมมุติ), 23 เมษายน 2567

20) มะม่วงดิบ มีผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนน้อยใช้ในการทำส้มตำ ประเทศอียิปต์มีการผลิตมะม่วงจำนวนมาก แต่วัฒนธรรมการบริโภคมะม่วงของชาวอียิปต์จะบริโภคมะม่วงสุกเท่านั้น จึงไม่เข้าใจวัฒนธรรมอาหารการบริโภคมะม่วงดิบของชาวไทย ชาวไทยย้ายถิ่นจึงยากที่จะซื้อมะม่วงดิบอย่างของไทย ในบางโอกาส มีชาวไทยย้ายถิ่นได้ติดต่อเจ้าของสวนมะม่วงชาวอียิปต์ว่าต้องการจัดซื้อมะม่วงดิบ แล้วจะเอามาจำหน่ายต่อในหมู่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ซึ่งเป็นมะม่วงดิบพันธุ์พื้นบ้านอียิปต์ เนื้อมะม่วงแข็งกรอบ รสชาติเปรี้ยวจัด ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถนำมะม่วงดิบมาปรุงเป็นส้มตำมะม่วง หรือรับประทานกับน้ำพริก (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-26 มะม่วงดิบในกรุงไคโร ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณchim (นามสมมุติ), 23 เมษายน 2567

สำหรับเครื่องใช้ในการทำส้มตำ ได้แก่ ครก และสาก เนื่องจากประเทศอียิปต์ไม่มีครกใหญ่และสากจำหน่าย ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรบางคนใช้วิธีซื้อครกใหญ่และสากจากประเทศไทย แล้วนำเข้ามาใช้ในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ โดยเฉพาะใช้ในร้านอาหารไทยในกรุงไคโร และงานเทศกาลอาหารไทยในกรุงไคโร ดังเช่นคุณวีให้ข้อมูลว่า “ครกและสากนี้ พี่เอามาจากประเทศไทย เพราะว่าประเทศอียิปต์ไม่ได้ขายครกและสากที่ใช้ในการทำส้มตำโดยเฉพาะ ที่ร้านอาหารต้องใช้ทุกวัน ก็เลยจำเป็นต้องนำเข้ามาจากประเทศไทย” (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)



ภาพที่ 4-27 ครกและสากที่นำเข้ามาจากประเทศไทย ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 8 กันยายน 2566

ครกและสากของประเทศไทยนอกจากเป็นอุปกรณ์เครื่องใช้ที่ใช้ปรุงส้มตำแล้ว ยังเป็นสัญลักษณ์ที่บ่งบอกถึงความเป็นไทย ทำให้ชาวอียิปต์และชาวต่างชาติได้รู้จักกับวัฒนธรรมอาหารของประเทศไทยมากขึ้น ในกรณีที่ไม่มีครกและสากจากประเทศไทยมาใช้ ประเทศอียิปต์มีการจำหน่ายครกและสาก แต่เป็นขนาดเล็ก ลักษณะรูปร่างคล้ายกับครกและสากที่ใช้ตำพริกแกงในประเทศไทย ซึ่งชาวไทยย้ายถิ่นบางคนจัดซื้อมาใช้ในการปรุงส้มตำที่บ้าน แต่วิธีการปรุงจะแตกต่างกับการปรุงส้มตำทั่วไป จะใช้ครกตำแค่น้ำส้มตำที่มีพริก กระเทียม มะเขือเทศ เครื่องปรุงรส เมื่อทำน้ำส้มตำเสร็จแล้วเอาน้ำส้มตำคลุกกับเส้นมะละกอในถ้วยใหญ่ เพื่อให้ น้ำส้มตำกับเส้นมะละกอได้เข้ากัน (คุณน้ำ (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-28 ครกและสากที่จำหน่ายในกรุงไคโร ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณน้ำ (นามสมมุติ), 23 เมษายน 2567

นอกจากนี้แล้ว ยังมีชาวไทยย้ายถิ่นที่เอารูปครกและสากให้ช่างชาวอียิปต์ดู และสั่งทำเป็นครกและสากทรงไทย และใช้ไม้ของประเทศอียิปต์ในการทำ แต่หลังจากชาวไทยย้ายถิ่นใช้ในการทำส้มตำแล้ว ไม้ครกจะดูดน้ำส้มตำ ทำให้น้ำส้มตำน้อยลง จึงใช้งานได้ไม่ค่อยดี แสดงให้เห็นความพยายามของชาวไทยย้ายถิ่นที่หาวิธีแก้ไขปัญหามาเพื่อเข้าถึงการปรุงอาหารไทยได้ (คุณчим (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-29 ครกและสากที่สั่งทำในกรุงไคโร ที่มา: คุณчим (นามสมมุติ), 23 เมษายน 2567

2. องค์กร

องค์กร คือ ระเบียบ ขั้นตอนการจับกระทำวัตถุบ โครงสร้าง วิธีการทำอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

จากการสัมภาษณ์ และศึกษาจากเครื่องปรุงที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ในการทำส้มตำ ส้มตำที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรนิยมรับประทาน ได้แก่ ส้มตำไทย และส้มตำปลาร้า นอกจากนี้แล้ว ยังมี ส้มตำแครอท ส้มตำแตงกวา ส้มตำมะม่วงดิบ ส้มตำปู และตำซั่ว (ส้มตำขนมจีน) ซึ่งก็สามารถทำได้ ส้มตำหลายชนิด (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

การทำส้มตำในกรุงไคโร เป็นการผสมผสานด้านเครื่องปรุงระหว่างประเทศไทยและประเทศอียิปต์เป็นหลัก และยังมีการผสมผสานกับเครื่องปรุงของประเทศอื่น เช่น ประเทศจีน ประเทศอินเดีย ประเทศชูดาน เป็นต้น ชาวไทยย้ายถิ่นพยายามคิดค้นวิธีปรับเปลี่ยนวัตถุดิบที่หาซื้อได้ในประเทศอียิปต์ ทำส้มตำให้ได้รสชาติใกล้เคียงกับรสชาติที่ปรุงในประเทศไทยมากที่สุด (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)

เมื่อพูดถึงประเทศไทย ซึ่งเป็นประเทศในเอเชีย ชาวอียิปต์หรือชาวต่างชาติมีความเข้าใจอาหารเอเชียมากกว่าอาหารไทย จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในกรุงเทพฯ พบว่า การตั้งชื่อร้านอาหารไม่ได้เจาะจงในการใช้คำ “อาหารไทย” หรือ Thai Cuisine เนื่องจากอาหารที่จำหน่ายในร้านไม่สามารถเป็นอาหารไทยแท้ที่ใช้เครื่องปรุงจากประเทศไทยทั้งหมดได้ จึงตั้งชื่อว่า Asian Cuisine (อาหารเอเชีย) และในขณะเดียวกันอาหารที่จำหน่ายในร้านก็ไม่จำกัดเป็นอาหารไทยเท่านั้น ยังมีอาหารของประเทศอื่นในเอเชียอีกด้วย หากเป็นอาหารไทย ทางร้านจะดัดแปลงให้ได้รสชาติใกล้เคียงกับรสชาติอาหารไทยแท้มากที่สุด (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

ปัจจุบันนี้ ประเทศจีนและประเทศอียิปต์มีความร่วมมือในโครงการต่าง ๆ ทำให้ชาวจีนย้ายถิ่นมาอาศัยอยู่ประเทศอียิปต์จำนวนมากขึ้น เกิดการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมจีน และนำเอาวัฒนธรรมอาหารจีนเข้ามาในประเทศอียิปต์ด้วย ชาวจีนย้ายถิ่นเป็นกลุ่มใหญ่ที่ใช้ชีวิตในสังคมอียิปต์มีความต้องการด้านวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารจีนสูง ชาวจีนจึงนำเข้าวัตถุดิบและเครื่องปรุงจากประเทศจีนมาจำหน่ายในประเทศอียิปต์ และมีการแปรรูปวัตถุดิบในประเทศอียิปต์ และนำเข้าเมล็ดพันธุ์ของผักหลายชนิดมาปลูกในประเทศอียิปต์ ทำให้ชาวอียิปต์ได้รู้จักเครื่องปรุงและวัตถุดิบของจีนและเอเชียมากขึ้น ประเทศอียิปต์จึงเริ่มมีการผลิตวัตถุดิบเอเชียมากขึ้น และมีธุรกิจร้านอาหารเอเชียมากขึ้น อย่างเช่น ชาวจีนนำเข้าเมล็ดพันธุ์ของถั่วฝักยาวมาปลูกในประเทศอียิปต์ ซึ่งถั่วฝักยาวเป็นผักที่นิยมรับประทานในหลายประเทศของเอเชีย รวมประเทศไทย เพียงแต่ว่าวิธีการปรุงแตกต่างกัน ชาวจีนรับประทานถั่วฝักยาวแบบปรุงสุก ส่วนชาวไทยรับประทานถั่วฝักยาวแบบดิบ ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงเทพฯ ก็สามารถซื้อถั่วฝักยาวในร้านค้าจีน และร้านค้าเอเชียในราคาที่เหมาะสม เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่ผลิตในประเทศอียิปต์ ต้นทุนไม่ได้สูงเท่าผลิตภัณฑ์นำเข้า (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)

ส่วนวิธีการทำส้มตำนั้น ขั้นตอนการทำจะคล้ายคลึงกันกับการทำส้มตำในประเทศไทย สูตรอาจจะต้องมีการปรับปรุง เนื่องจากขาดแคลนวัตถุดิบบางอย่าง และต้องดัดแปลงวัตถุดิบของอียิปต์หรือประเทศอื่นมาใช้ หรือดัดตั้งวัตถุดิบบางอย่างที่หายาก อย่างไรก็ตามวิธีทำส้มตำไทยที่ง่าย ๆ และใช้วัตถุดิบเท่าที่ประเทศอียิปต์มี คือ 1) ใส่กระเทียมและพริกลงไปโขลกพอแหลก ใส่ถั่วฝักยาวตำพอแตก 2) ปรุงรสชาติด้วยน้ำตาลทรายกับน้ำปลา ใส่มะเขือเทศ ตำพอแหลกและน้ำออก เติมน้ำมะนาว โขลกพอเข้ากัน 3) ใส่เส้นมะละกอกลึงเคล้าจนเข้ากัน ตักเสิร์ฟ รสชาติส้มตำที่ทำออกมาจะเป็นรสชาติที่ใกล้เคียงกับส้มตำในประเทศไทย มีทั้งรสชาติเผ็ด เปรี้ยว หวาน และเค็ม (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

3. องค์พิธีการ

องค์พิธีการ คือ ขนบธรรมเนียมประเพณีที่แสดงออกในรูปพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น การใช้ อาหาร วิธีการรับประทานอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ส้มตำเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่น การรับประทานอาหารส้มตำของชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานในหมู่ชาวไทย นอกจาก รับประทานในชีวิตประจำวันแล้ว ยังนิยมรับประทานในวันเทศกาล และวันที่มีโอกาสพิเศษ ในวัน สำคัญ ชาวไทยย้ายถิ่นย่อมรวมตัวกันทำอาหารร่วมรับประทานกัน ส้มตำเป็นเมนูที่สำคัญมาก และ หากมีจำนวนชาวไทยย้ายถิ่นที่ร่วมรับประทานมาก ก็จะเปลี่ยนรูปแบบการยกอาหารบริการเป็นส้มตำ ถาด ซึ่งส้มตำถาดเป็นส้มตำไทย หรือส้มตำปลาร้า ใส่ในตรงกลางของถาด และวางเครื่องต่าง ๆ โดยรอบ เครื่องที่วางคือเครื่องเคียงปกติของส้มตำ เพียงเพิ่มปริมาณและประเภท ได้แก่ ขนมหจิม ไข่ ต้ม หนังกุ้งทอด ถั่วงอก ผักบุ้ง กะหล่ำปลี เป็นต้น (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

การรับประทานส้มตำนิยมรับประทานกับผักเคียง สำหรับชาวไทยย้ายถิ่น ผักเคียงจะเป็นแตงกวา แครอท ถั่วงอก ผักสลัด มะเขือเปราะ กะหล่ำปลี ผักกาดขาว เป็นต้น นอกจากผักเคียง แล้ว ยังมีจานเคียงรับประทานด้วย จานเคียงจะเป็นไก่ทอด ไก่ย่าง ปลาทอด ปลาอย่าง ลาบ แกง ข้าว เหนียว ขนมหจิม เป็นต้น (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

สำหรับสถานที่รับประทานส้มตำ ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถรับประทานส้มตำได้สถานที่ ดังนี้ 1) การทำส้มตำด้วยตัวเอง และรับประทานที่บ้าน 2) รับประทานส้มตำที่ร้านอาหารไทยในกรุง ไคโร โดยสามารถสั่งทำรสชาติที่ชอบหรือวัตถุดิบที่ต้องการให้พนักงานในร้าน เช่น ต้องการความเผ็ด มาก ต้องการส้มตำปลาร้า หรือต้องการใส่ขนมหจิม เป็นต้น ซึ่งในเมนูอาหารของร้านอาหารมีแค่เฉพาะ ส้มตำไทยที่คนทั่วไปสามารถรับรสชาติได้ 3) รับประทานในงานที่ทางหน่วยราชการไทยในกรุงไคโรจัด เช่น งานสงกรานต์ไทย งานวันชาติไทย งานเทศกาลอาหารไทย จะมีร้านอาหารไทยในการเตรียม อาหารในงาน ซึ่งจะมีส้มตำที่ปรุงออกมาเป็นรสชาติแบบไทย (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)

ในกรณีของส้มตำที่จำหน่ายในร้านอาหารไทยในกรุงไคโร ส้มตำไทยเป็นเมนูอาหารยอดนิยมของลูกค้าชาวอียิปต์และชาวต่างชาติ ส้มตำไทยที่ขายในร้านอาหารมีการปรับปรุงรสชาติให้มีความเผ็ด และความหวานลง เช่น จะใช้พริกชี้ฟ้าที่เป็นเมล็ดใหญ่ที่มีความเผ็ดปานกลางแค่ 1-2 เมล็ด กระเทียม 1 กลีบ และลดปริมาณของน้ำตาลทราย ปรุงให้พอมีสรสชาติแบบไทยที่ครบทั้งรสชาติเค็ม เผ็ด หวานและเปรี้ยว หรือบางคนที่ทานเผ็ดไม่เป็น ก็ไม่ใส่พริก ส้มตำในร้านอาหารเกิดการปรับปรุง ในด้านรสชาติให้ชินกับลิ้นของลูกค้าชาวต่างชาติ เช่นเดียวกับชาวไทยย้ายถิ่นที่เป็นแม่บ้านสะไก์ อียิปต์ เวลาทำส้มตำให้ครอบครัวชาวอียิปต์รับประทาน จะลดความเผ็ดและความหวานลงเพื่อให้เข้า

กับลินของชาวอียิปต์ ดังคุณฟ้าให้ข้อมูลว่า “เวลาลูกค้าเข้าร้าน เราก็ต้องดูว่า เป็นคนประเทศไหน ถ้าคนเอเชียก็พอทานเผ็ดได้ ถ้าเป็นชาวอียิปต์ส่วนมากทานเผ็ดไม่ค่อยได้ เราก็ใส่ปริมาณพริกลดลง หรือให้ลูกค้าเลือกระดับความเผ็ดเอง คือเผ็ดมาก เผ็ดปานกลาง เผ็ดน้อย หรือไม่เผ็ด” (คุณฟ้า (นามสมมติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)

4. องค์กร

องค์กร คือ บรรดาความคิด ความเชื่อ ความเข้าใจ ความคิดเห็นที่เกี่ยวกับอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

จากการสัมภาษณ์ พบว่า สัมตำเป็นอาหารจานหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงการแพร่กระจายของวัฒนธรรมอาหารไทย สำหรับชาวไทยย้ายถิ่นหลายคน โดยเฉพาะผู้ที่พัวพันแพเป็นชาวอิสาน สัมตำเป็นอาหารที่สำคัญมาก และเป็นอาหารที่ขาดไม่ได้ในชีวิตประจำวัน จึงหาวิธีดัดแปลงวัตถุดิบของประเทศอียิปต์มาทำ ในสมัยก่อนที่ประเทศอียิปต์ยังไม่ได้ผลิตมะละกอดิบเหมือนสมัยนี้ ก็หาวิธีแก้ปัญหา โดยใช้แครอท หรือแตงกวามาทำเป็นสัมตำ การได้รับประทานสัมตำในต่างแดนสามารถช่วยชาวไทยย้ายถิ่นบรรเทาความอยากของอาหารไทยและความรู้สึกห่างไกลจากบ้านได้

ในสมัยนี้ สัมตำมีบทบาทในการเชื่อมความสัมพันธ์ของชุมชนชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร การทำสัมตำในหมู่ชาวไทยย้ายถิ่นทำให้ชาวไทยย้ายถิ่นหาความคิดถึงบ้านเมือง และสามารถใช้ชีวิตในประเทศอียิปต์ต่อไปได้ การที่สามารถรับประทานสัมตำมะละกอดิบที่สะดวกและง่ายขึ้นนั้น ช่วยทำให้ชีวิตการอยู่อาศัยของชาวไทยย้ายถิ่นได้ดียิ่งขึ้น และสามารถอยู่ต่อไปได้โดยไม่ต้องลำบากมาก ดังคุณแดงให้ข้อมูลว่า “การอยู่อาศัยอียิปต์ก็ถือว่าไม่ได้ยุ่งยากเท่าไรสำหรับคนไทย เพราะว่าวัตถุดิบพื้นฐานที่ใช้ในการทำอาหารไทยในอียิปต์ก็ไม่ได้หายากมาก อย่างร้านค้าจีน ก็มีผักหลายอย่างที่ชาวไทยสามารถเลือกซื้อได้ และข้อดีของประเทศอียิปต์คือมีมะละกอดิบขาย เราก็สามารถทำสัมตำได้ ซึ่งเป็นอาหารที่ชาวไทยเราหลาย ๆ คนชื่นชอบ ถ้าได้ทานสัมตำ ก็รู้สึกชีวิตในต่างแดนมีความสุข” (คุณแดง (นามสมมติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)

2.1.1.2 ลอดช่อง

ลอดช่องเป็นอาหารหวาน เป็นขนมไทยโบราณที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยที่นิยมนำมารับประทาน เพื่อช่วยดับความร้อน และนิยมรับประทานในงานมงคล เป็นขนมชนิดหนึ่งใน “ขนมสี่ถ้วย” ซึ่งเป็นขนมโบราณที่มีไว้ในงานมงคลสมรส เพื่ออวยพรให้บ่าวสาวรักกันยืนยาว ในสมัยก่อนจะเป็นที่รู้จักกันว่า หากมีชาวบ้านพูดว่า “ไปกินสี่ถ้วย” ก็คือให้ทราบทั่วกันว่าจะไปงานแต่งงาน “ขนมสี่ถ้วย” ประกอบด้วยของหวาน 4 ชนิด ได้แก่

- 1) ไข่กบ (เมล็ดแมงลักน้ำกะทิ)
- 2) นกปล่อย (ลอดช่องน้ำกะทิ)
- 3) มะลิลอย (ข้าวตอกน้ำกะทิ หรือ นางลอย)

4) อ้ายต้อ (ข้าวเหนียวดำน้ำกะทิ)

ในสมัยโบราณลอดช่องมีชื่อเรียกว่า ขนมกบปล่อย นกปล่อย หมายถึง ความยืนยาว และความราบรื่น (ปติวลดดา บวรศักดิ์, 2567)

ลอดช่องเป็นขนมหวานที่ทำจากข้าวเจ้า วัตถุดิบที่ใช้ได้แก่ ข้าวเจ้า ใบเตย น้ำปูนใส และน้ำ วิธีการทำลอดช่อง คือ นำข้าวเจ้าไปแช่น้ำจนอิ่ม จากนั้นนำไปโม่หรือบดผสมกับใบเตยหั่นฝอย ขณะโม่มีการเติมน้ำปูนใส ให้แบ่งเป็นน้ำพอซัน แล้วนำมากรองด้วยผ้าขาวบาง จากนั้นนำแป้งขึ้นตั้งไฟปานกลาง ใช้ไม้พายกวนตลอดเวลาจนแป้งสุก ขึ้นมันวาว และเหนียวได้ที่ นำมาเทใส่กะลาเจาะรู หรือเครื่องทำเส้น โดยให้แป้งที่กวนได้ลอดผ่านช่องลงสู่น้ำเย็นที่รองอยู่ด้านล่าง จะได้เป็นตัวลอดช่อง วิธีรับประทาน คือ นำลอดช่องที่สะเด็ดน้ำหมาด ๆ รับประทานกับกะทิสด น้ำตาลกะทิควรใช้น้ำตาลปึกและลอยดอกมะลิสด (น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป, 2549)

สมัยก่อนถ้าจะทำขนมด้วยแป้งต้องโม่เอง ก่อนโม่ต้องแช่ข้าวไว้อย่างน้อย 3-4 ชั่วโมง แล้วจึงนำไปโม่ให้ละเอียด การโม่ต้องใส่น้ำไปด้วย โม่ที่ใช้เป็นโม่หิน จากนั้นก็ใส่ในผ้าขาวบางกรองเอาน้ำใส่ออกให้เหลือแต่แป้ง เรียกว่า “แป้งสด” แต่ในปัจจุบัน มีแป้งที่โม่และตากแห้งขายแบบเดียวกับแป้งสาลี ส่วนลอดช่องก็ทำจากแป้งข้าวเจ้า (มูลนิธิการแพทย์แผนไทยพัฒนา, 2548)

สูตรที่ทำลอดช่องในปัจจุบันปรับปรุงจากการใช้ข้าวเจ้าเป็นแป้งข้าวเจ้า และมีการเพิ่มแป้งชนิดอื่นด้วย หากใช้แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง และแป้งเท้ายายม่อมทำลอดช่อง หากเป็นสูตรใช้แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง และแป้งเท้ายายม่อมในการทำลอดช่อง วิธีทำคือ 1) หั่นใบเตยให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ปั่นกับน้ำปูนใสให้ละเอียด กรองด้วยผ้าขาวบาง 2) ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง แป้งเท้ายายม่อม ค่อยเติมน้ำปูนใสทีละน้อย นวดให้เข้ากัน เติมน้ำส่วนที่เหลือทีละน้อยจนหมด นำส่วนผสมตั้งไฟ 3) กวนส่วนผสมจนกระทั่งขึ้น (ใช้ไฟปานกลาง) ตักใส่ที่กวดลอดช่อง กดลงในน้ำเย็น ที่ตั้งให้แป้งแข็งตัวจนตักขึ้น 4) ผสมกะทิ น้ำตาลมะพร้าว เกลือป่น ตั้งไฟ พอเดือดยกกลง รับประทานกับตัวลอดช่องและน้ำแข็ง (จรรยา เดชกุญชร, 2554)

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ลอดช่องเป็นอาหารหวานไทยที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทาน แต่ด้วยกระบวนการทำลอดช่องที่ค่อนข้างยุ่งยากซับซ้อน ในผู้ให้สัมภาษณ์ 12 คนมี 5 คนทำลอดช่องด้วยตนเอง ส่วนชาวไทยย้ายถิ่นคนอื่นได้รับประทานลอดช่องในงานต่าง ๆ ที่จัดโดยหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร หรือรับประทานลอดช่องในร้านอาหารไทยในกรุงไคโร ส่วนผสมที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ในการทำลอดช่องประกอบในตารางดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4-15 ส่วนผสมในการทำลอดช่อง

ผู้ให้สัมภาษณ์	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	chim	พาย	
1. แป้งข้าวเจ้า		1	1				1	1				1	5
2. แป้งมัน สำหรับหลัง		1	1				1	1				1	5
3. แป้งถั่วเขียว		1	1				1	1				1	5
4. น้ำปูนใส			1				1						2
5. ใบเตย		1	1				1	1				1	5
6. น้ำตาลมะพร้าว			1				1						2
7. น้ำตาลทราย		1	1				1	1				1	5
8. กะทิ		1	1				1	1				1	5
9. เกลือ		1	1				1	1				1	5

จากตารางที่ 15 แสดงให้เห็นว่า จากผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนที่ทำลอดช่อง ส่วนผสมหลักที่ชาวไทยย้ายถิ่นทุกคนใช้ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำหรับหลัง แป้งถั่วเขียว ใบเตย น้ำตาลทราย กะทิ และเกลือ ส่วนแป้งสาลีอเนกประสงค์ น้ำปูนใส และน้ำตาลมะพร้าวจะมีชาวไทยย้ายถิ่นบางคนใช้ เรียงลำดับตามองค์ประกอบทางวัฒนธรรม 4 มิติ ได้แก่ องค์วัตถุ องค์การ องค์พิธีการ องค์คติ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. องค์วัตถุ

องค์วัตถุ คือ วัฒนธรรมทางวัตถุทั้งหลาย มีรูปร่างที่สามารถสัมผัสจับต้องได้ เช่น วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ เครื่องใช้ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) แป้งข้าวเจ้า มีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนใช้ในการทำลอดช่อง ส่วนผสมที่สำคัญที่สุดของลอดช่องคือ แป้งข้าวเจ้า ประเทศอียิปต์มีการนำเข้าแป้งข้าวเจ้าจากหลายประเทศ แต่แป้งข้าวเจ้าที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ทำลอดช่องเป็นผลิตภัณฑ์นำเข้าจากประเทศไทยเท่านั้น เพราะชาวไทยย้ายถิ่นเคยลองใช้แป้งข้าวเจ้าที่นำเข้าจากประเทศจีนมาทำลอดช่อง แต่ทำออกมาไม่สำเร็จ การทำลอดช่องใช้ส่วนผสมที่ผลิตในประเทศไทยจะได้ทำออกมาให้ได้ลอดช่องที่มีคุณภาพและรสชาติที่ดี (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

2) **แป้งมันสำปะหลัง** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนใช้ในการทำลอดช่อง ชาวไทยย้ายถิ่นใช้แป้งมันสำปะหลังที่นำเข้ามาจากประเทศไทย (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

3) **แป้งถั่วเขียว** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนใช้ในการทำลอดช่อง ประเทศอียิปต์ไม่มีการปลูกถั่วเขียว จึงไม่มีการผลิตแป้งถั่วเขียว แป้งถั่วเขียวที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ทำลอดช่องเป็นผลิตภัณฑ์นำเข้าจากประเทศไทย (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)

4) **น้ำปูนใส** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 2 คนใช้ในการทำลอดช่อง ปูนที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ทำน้ำปูนใสเอามาจากประเทศไทย ในกรณีที่ไม่มีน้ำปูนใส ลอดช่องที่ทำออกมาจะไม่ติดตัว แต่มีวิธีแก้คือพอกดเสร็จก็รีบเอาลอดช่องใส่ในน้ำเชื่อม น้ำเชื่อมมีน้ำตาล จะทำให้เส้นลอดช่องไม่ขาดง่าย (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

5) **ใบเตย** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนใช้ในการทำลอดช่อง ประเทศอียิปต์ไม่มีใบเตย ใบเตยที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ทำลอดช่องเป็นใบเตยที่ชาวไทยขนจากประเทศไทยมาขายในกรุงไคโร เป็นใบเตยสด หรือผงใบเตย ในกรณีไม่มีใบเตย ชาวไทยย้ายถิ่นบางคนใช้น้ำชาเขียวใช้แทน (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

6) **น้ำตาลมะพร้าว** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 2 คนใช้ในการทำลอดช่อง ประเทศอียิปต์ไม่มีการปลูกต้นมะพร้าว จึงไม่มีการผลิตน้ำตาลมะพร้าว หากชาวไทยย้ายถิ่นนำเข้าน้ำตาลมะพร้าวจากประเทศไทย ก็สามารถเอามาใช้ในการทำน้ำเชื่อมของลอดช่อง หากไม่มีน้ำตาลมะพร้าว ชาวไทยย้ายถิ่นบางคนใช้น้ำตาลทรายที่ผลิตในประเทศอียิปต์คั่วในกระทะให้ละลายเป็นสีน้ำตาลมาใช้แทน คล้ายกับคาราเมล เป็นการดัดแปลงวัตถุดิบที่หาซื้อได้ทั่วไปมาใช้ทำให้ได้รสชาติความหวาน (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

7) **น้ำตาลทราย** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนใช้ในการทำลอดช่อง ประเทศอียิปต์มีการผลิตน้ำตาลทราย ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถหาซื้อได้ตามซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านค้าในกรุงไคโรได้อย่างสะดวก (คุณพาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

8) **กะทิ** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนใช้ในการทำลอดช่อง ประเทศอียิปต์ไม่มีการปลูกต้นมะพร้าว จึงไม่มีการผลิตกะทิ กะทิที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ในการทำน้ำเชื่อมในลอดช่องเป็นกะทิแบบกระป๋องที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทย (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)

9) **เกลือ** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนใช้ในการทำลอดช่อง ประเทศอียิปต์มีการผลิตเกลือ ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถหาซื้อได้ตามซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านค้าในกรุงไคโรได้อย่างสะดวก แต่ตามวัฒนธรรมอาหารของประเทศอียิปต์ เกลือใช้ในการปรุงอาหารคาวเท่านั้น ไม่นิยมใช้ในการทำอาหารหวาน (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

สำหรับเครื่องใช้ที่สำคัญในการทำลอดช่อง คือพิมพ์กดลอดช่อง ซึ่งประเทศอียิปต์ไม่ได้ผลิตและไม่มีการนำเข้าพิมพ์กดลอดช่อง ชาวไทยย้ายถิ่นจะใช้วิธีนำเข้ามาจากประเทศไทยมาใช้ในกรุงไคโร (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-30 ลอดช่องที่ชาวไทยย้ายถิ่นทำในกรุงไคโร ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณแดง (นามสมมุติ), 6 พฤษภาคม 2567

2. องค์กร

องค์กร คือ ระเบียบ ขั้นตอนการจับกระทำวัตถุบ โครงสร้าง วิธีการทำอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ลอดช่องที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมทำมี 2 แบบ ได้แก่ ลอดช่องไทย และลอดช่องสิงคโปร์ ส่วนผสมหลักของลอดช่องทั้ง 2 ชนิดมีความแตกต่างกัน ลอดช่องไทยใช้แป้งข้าวเจ้าเป็นหลัก ส่วนลอดช่องสิงคโปร์ใช้แป้งมันสำปะหลังเป็นหลัก สูตรที่ทำก็จะแตกต่างกันไปด้วย

สำหรับลอดช่องไทยจะมีหลายสูตรที่ใช้แป้งที่แตกต่างกัน บางสูตรใช้แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง และแป้งถั่วเขียว หรือใช้แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง และแป้งเท้ายายม่อม หรือใช้แป้งข้าวเจ้า แป้งเท้ายายม่อม แป้งถั่วเขียว หรือบางสูตรใช้แค่แป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลัง แต่ที่เหมือนกันคือ ลอดช่องไทยทุกสูตรต้องใช้แป้งข้าวเจ้าเป็นหลักในการทำ และผสมกับแป้งชนิดอื่น ส่วนลอดช่องสิงคโปร์ใช้แป้งมันสำปะหลังเป็นหลัก และมีบางสูตรผสมกับแป้งถั่วเขียว หรือใช้แป้งมันสำปะหลังอย่างเดียวทำ ในกรณีที่ส่วนผสมในการทำลอดช่องไทยหาได้ไม่ครบ ชาวไทยย้ายถิ่นก็เลือกทำลอดช่องสิงคโปร์ โดยใช้แป้งมันสำปะหลังในการทำ

ผู้ให้สัมภาษณ์ที่เป็นพ่อครัวในร้านอาหารไทยในกรุงไคโร ซึ่งทำหน้าที่การจัดทำลอดช่องในงานต่าง ๆ ให้ข้อมูลว่า การทำลอดช่องควรทำตามสูตรของประเทศไทย มันไม่สามารถประยุกต์ใช้ส่วนผสมอื่นแทนกันได้ ไม่งั้นทำออกมาจะไม่อร่อย หรือทำไม่สำเร็จ มีชาวไทยย้ายถิ่นบางคนพยายามหาวิธีการประยุกต์ใช้แป้งพื้นเมืองของประเทศอียิปต์มาทำลอดช่อง แต่ทำออกมาไม่สำเร็จ สูตรที่ผู้ให้สัมภาษณ์ทำลอดช่องใช้ในงานเทศกาลและโอกาสพิเศษ มีวิธีการทำดังนี้

- 1) เอาแป้งมัน แป้งถั่วเขียว แป้งข้าวเจ้า ผสมกัน ใส่น้ำปูนใส น้ำใบเตย น้ำเปล่าทีละน้อยวนคให้เข้ากัน และคนไปทางเดียวเพื่อให้แป้งมีความเนียน
- 2) ใช้ไฟกลางต้มแป้งที่ผสมมา คน 10-15 นาที 3) เอาน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย กะทิ และนมใส่ในกระทะให้พอเดือด ทำเป็นน้ำเชื่อม และอบควันเทียน โดยใช้เทียนอบขนมยี่ห้อโครงการอนุรักษ์ขนมไทยที่ซื้อมาจากประเทศ 4) ตักแป้งที่ทำเสร็จในพิมพ์กดลอดช่องกลงในน้ำเย็น เมื่อรับประทานดักลอดช่อง ใส่น้ำเชื่อม และน้ำแข็ง แต่สำหรับลอดช่องที่ชาวไทยย้ายถิ่นทำรับประทานเอง สูตรที่ทำในกรุงไคโรมีการปรับเล็กน้อยตามความสะดวกของส่วนผสมที่มี (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

3. องค์พิธีการ

องค์พิธีการ คือ ขนบธรรมเนียมประเพณีที่แสดงออกในรูปพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น การใช้อาหาร วิธีการรับประทานอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

จากการสัมภาษณ์ พบว่า นอกจากชาวไทยย้ายถิ่นบางคนที่ทำลอดช่องรับประทานที่บ้าน และรับประทานที่ร้านอาหารไทยในกรุงไคโรในชีวิตประจำวันแล้ว ลอดช่องที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลและโอกาสพิเศษส่วนมากจะไม่ได้ทำด้วยตนเอง เนื่องจากชาวไทยย้ายถิ่นเข้าร่วมในเทศกาลวันสงกรานต์และวันสำคัญอย่างวันชาติที่มีงานฉลอง ซึ่งจัดโดยหน่วยงานราชการไทยในประเทศอียิปต์ ในงานมีร้านอาหารไทยในกรุงไคโรร่วมกับทางหน่วยงานราชการไทยในประเทศอียิปต์ในการจัดเตรียมอาหารคาวหวานไว้เลี้ยงชุมชนไทยในประเทศอียิปต์ที่มาเข้าร่วมงาน โดยลอดช่องทำด้วยพ่อครัวชาวไทยในร้านอาหารไทยในกรุงไคโร ส่วนวันสำคัญอีกวันหนึ่งที่เป็นวันจัดงานเทศกาลอาหารไทยในกรุงไคโรโดยหน่วยงานราชการไทยในประเทศอียิปต์ ร้านอาหารไทยในกรุงไคโร

ที่ร่วมงานจำหน่ายอาหารหวาน ลอดช่องเป็นหนึ่งในอาหารหวานที่จำหน่ายในงาน ซึ่งทำโดยพ่อครัวชาวไทยในร้านอาหารไทยในกรุงไคโร อย่างวันสำคัญอื่นที่เป็นวันเกิด ชาวไทยย้ายถิ่นไม่ได้ ทำอาหารหวานไทย จะรับประทานเค้กวันเกิดมากกว่า (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

ลอดช่องที่จัดให้บริการในงานเทศกาลสงกรานต์ งานวันชาติไทย งานเทศกาลอาหารไทย ที่จัดโดยหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร เป็นลอดช่องที่ทำโดยพ่อครัวในร้านอาหารไทยในกรุงไคโร ซึ่งใช้สูตรที่ทำในประเทศไทย รสชาติที่ทำออกมาเหมือนกับทำที่ประเทศไทย เนื่องจากในโอกาสสำคัญดังกล่าว ลอดช่องทำหน้าที่แสดงให้เห็นที่เข้าร่วมงานเห็นถึงความเป็นไทย และส่งเสริมให้ชาวต่างชาติที่ร่วมงานได้รู้จักรสชาติที่แท้จริงของอาหารไทยมากขึ้น จนทำให้วัฒนธรรมอาหารไทยได้แพร่กระจายในสังคมอียิปต์ให้กว้างขึ้น (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

4. องค์กร

องค์กร คือ บรรดาความคิด ความเชื่อ ความเข้าใจ ความคิดเห็นที่เกี่ยวกับอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ลอดช่องเป็นอาหารหวานไทยที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ และลอดช่องได้รับความนิยมถูกจัดให้เป็นเมนูสำหรับหวานในงานเทศกาลและงานวันสำคัญของชาวไทยในกรุงไคโร เนื่องจากลอดช่องมีลักษณะที่รื่นไหล และมีความหมายสื่อถึงความยืนยาวและความราบรื่น ผู้ที่รับประทานลอดช่องจะได้มีชีวิตที่ราบรื่นด้วย (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

ลอดช่องเป็นขนมไทยโบราณ ชาวไทยย้ายถิ่นที่ใช้ชีวิตในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ยังรักษาภูมิปัญญาขนมไทยโบราณ และรักษาความเชื่อเกี่ยวกับลอดช่อง และมีความปรารถนาดีต่อผู้คนที่ใช้ชีวิตในสังคมเดียวกัน ในขณะเดียวกัน ก็ได้เผยแพร่ความเป็นไทย และความหมายที่ดีงามของลอดช่องให้กับชาวต่างชาติในกรุงไคโร (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)

ในกรณีที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานลอดช่องในชีวิตประจำวัน โดยส่วนมากจะรับประทานในช่วงฤดูร้อน เพื่อบรรเทาความร้อน เนื่องจากฤดูร้อนของประเทศอียิปต์อากาศค่อนข้างร้อน บางวันอุณหภูมิเกิน 40 องศา ร่างกายต้องการความหวานและความเย็นในการให้ความสดชื่น (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

2.1.2 อาหารอียิปต์

จากการศึกษาอาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรรับประทานในวิถีชีวิต รวมทั้งชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ สามารถสรุปอาหารหวานที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานไว้ตารางแนวดังของที่ 1 และรวมจำนวนในตารางแนวดังช่องสุดท้าย

ตารางที่ 4-16 อาหารไทยที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานในวิถีชีวิต

วิถีชีวิต อาหาร	ชีวิตประจำวัน	เทศกาล	โอกาสพิเศษ	รวม
Taameya	1			1
Mulukhiyah	1		1	2
Mahshi	1	1	1	3
foul mudammas	1			1
Kofta		1	1	2
Smoked Herring Ringa Fish		1		1
Umm Ali	1	1	1	3
Kunafah	1		1	2
Rice pudding	1			1
Kahk (Eid cookies)		1		1
Qatayef		1	1	2

จากตารางที่ 16 แสดงให้เห็นว่า อาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร นิยมรับประทานทั้งในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ มี 2 รายการ ดังนี้ อาหารคาว 1 รายการ ได้แก่ มะห์ชี อาหารหวาน 1 รายการ ได้แก่ อูมม์ อาลี ซึ่งรายการอาหารดังกล่าวมีการผสมผสานด้านวัฒนธรรมอาหาร ดังต่อไปนี้

2.1.2.1 มะห์ชี

“mahshi” ในภาษาอาหรับแปลว่า “ยัดไส้” เป็นอาหารประเภทผักยัดไส้ที่ได้รับความนิยมอย่างมากทั่วภูมิภาคเมดิเตอร์เรเนียน โดยทั่วไปจะหมายถึงผักนานาชนิดที่ยัดไส้ด้วยข้าวอียิปต์ที่มีลักษณะเมล็ดสั้นผสมกับเครื่องปรุง มะห์ชีมักทำจากพริกหยวก ใบองุ่น ชูกินี (Zucchini) กะหล่ำปลี และมะเขือยาว นอกจากผักแล้ว ยังใช้นกพิราบยัดไส้ข้าว



ภาพที่ 4-31 ใส่ข้างในของมะหีชี ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณข้าว (นามสมมุติ), 29 เมษายน 2567



ภาพที่ 4-32 มะหีชีชูกินีและพริกหยวก ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณข้าว (นามสมมุติ), 29 เมษายน 2567



ภาพที่ 4-33 มะห้ชีกะหล่ำปลี ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณข้าว (นามสมมุติ), 29 เมษายน 2567



ภาพที่ 4-34 มะห้ชีใบองุ่น ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณขิม (นามสมมุติ), 23 เมษายน 2567



ภาพที่ 4-35 มะห้ซึนภพึราบ ที่มา: บันทึภพโดยคุณบ้ว (นามสมมุติ), 10 พฤษภาคม 2567

จากการสัมภาษณ์ พบว่า มะห้ซึเป็นอาหารที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรนิยมรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ แต่เนื่องจากกระบวนการทำมะห้ซึมีหลายขั้นตอน วิธีทำค่อนข้างยุ่งยากและซับซ้อน เวลาใช้ในการปรุงค่อนข้างนาน จากผู้ให้สัมภาษณ์ 12 คน มี 6 คนปรุง มะห้ซึด้วยตนเอง ส่วนชาวไทยย้ายถิ่นคนอื่นได้รับประทานมะห้ซึตามร้านอาหารอียิปต์ในกรุงไคโร เครื่องปรุงที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ในการปรุงมะห้ซึประกอบในตารางดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4-17 เครื่องปรุงในการทำมะห้ซึ

ผู้ให้สัมภาษณ์ เครื่องปรุง	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บ้ว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย	
1.ซูกินี		1	1			1		1		1	1		6
2.กะหล่ำปลี		1	1			1		1		1	1		6
3.ใบองุ่น		1	1			1		1		1	1		6
4.มะเขือ		1	1			1		1		1	1		6
5.พริกหยวก		1	1			1		1		1	1		6
6.ข้าวอียิปต์		1	1			1		1		1	1		6

เครื่องปรุง	ผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่น (ชื่อทุกคนเป็นนามสมมุติ)												รวม
	แก้ว	ทอง	วี	ฟ้า	แดง	ปลา	ชาย	บัว	น้ำ	ข้าว	จิม	พาย	
7.ผักชีลาว		1	1			1		1		1	1		6
8.ผักชี		1	1			1		1		1	1		6
9.พาร์สลีย์ (Parsley)		1	1			1		1		1			5
10.หัวหอม		1	1			1		1		1	1		6
11.ซอสมะเขือเทศ		1	1			1		1		1	1		6
12.มะเขือเทศ		1	1			1		1		1	1		6
13.น้ำมันพืช		1	1			1		1		1	1		6
14.น้ำซุปลูกไก่ หรือ เนื้อ		1	1			1		1		1	1		6
15.คอนอร์ซุปลูกไก่ รสไก่		1	1			1		1		1	1		6
16.พริกไทย		1	1			1		1		1	1		6
17.เกลือ		1	1			1		1		1	1		6
18.ไก่สับ		1				1				1			3
19.เนื้อสับ		1				1					1		3
20.นกพิราบ			1			1		1		1	1		5

จากตารางที่ 17 แสดงให้เห็นว่า จากผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนที่ทำมะห้ซี่ เครื่องปรุงทั้งหมดที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ผลิตในประเทศอียิปต์ สูตรที่ใช้ปรุงมะห้ซี่เป็นสูตรตามชาวอียิปต์ โดยเครื่องปรุงที่ชาวไทยย้ายถิ่นทุกคนใช้ในการปรุงมะห้ซี่ ได้แก่ ชุกินี กะหล่ำปลี ไบองุ่น มะเขือ พริกหยวก ข้าว อียิปต์ ผักชีลาว ผักชี หัวหอม ซอสมะเขือเทศ มะเขือเทศ น้ำมันพืช น้ำซุปลูกไก่/เนื้อ คอนอร์ซุปลูกไก่ รสไก่ พริกไทย เกลือ เรียงลำดับตามองค์ประกอบทางวัฒนธรรม 4 มิติ ได้แก่ องค์วัตถุ องค์การ องค์พิธีการ องค์มิติ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. องค์วัตถุ

องค์วัตถุ คือ วัฒนธรรมทางวัตถุทั้งหลาย มีรูปร่างที่สามารถสัมผัสจับต้องได้ เช่น วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ เครื่องใช้ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

- 1) **ซูกีนี** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหะซี ซูกีนีหาซื้อได้ทั่วไปตามตลาดของกรุง ไคโร ใช้เครื่องมือโคเรอะ (corer) เอาไส้ข้างในออก แล้วแช่น้ำเกลือ (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)
- 2) **กะหล่ำปลี** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหะซี เลือกซื้อกะหล่ำปลีแบบ ลักษณะกลม เมื่อด้างให้สะอาดแล้วฉีกเป็นลักษณะแผ่น เอาไปลวกในน้ำร้อนก่อน ใส่เกลือไปด้วย แล้วเอาออกมาแช่น้ำเย็น ดึงให้เป็นชิ้นเล็กที่มีขนาดพอดี (คุณchim (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)
- 3) **ใบองุ่น** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหะซี หาซื้อใบองุ่นสดได้ตามตลาดในกรุง ไคโร แล้วเอาไปต้มให้สุกไว้ใช้ หรือหาซื้อใบองุ่นแบบต้มสุกแล้วตามซูเปอร์มาร์เก็ตได้ (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)
- 4) **มะเขือ** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหะซี เลือกซื้อมะเขือแบบสีขาหรือสีม่วง ก็ได้ ใช้เครื่องมือโคเรอะเอาไส้ข้างในออก แช่น้ำเกลือ (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)
- 5) **พริกหยวก** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหะซี เลือกซื้อเป็นพริกหยวกสีแดง สีเขียว หรือสีเหลือง เป็นพริกชนิดหวาน ไม่เผ็ด อาหารอียิปต์ไม่นิยมใช้พริกชนิดเผ็ด ซึ่งต่างจากอาหารไทยที่ใช้พริกชี้หนู พริกชี้ฟ้า พริกจินดาที่ปรุงอาหารให้มีรสชาติเผ็ด ตอนใช้ในการปรุงมะหะซีเอาไส้ข้างในออก (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)
- 6) **ข้าวอียิปต์** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหะซี ข้าวอียิปต์เป็นลักษณะเมล็ดสั้น คล้ายกับข้าวญี่ปุ่น ซึ่งต่างจากเมล็ดข้าวหอมมะลิไทยที่เมล็ดยาว แต่ในกรณีที่ชาวไทยย้ายถิ่นทำมะหะซี ในประเทศไทย จะใช้ข้าวหอมมะลิไทยแทนข้าวอียิปต์ ก่อนใช้ในการปรุงมะหะซีให้แช่น้ำไว้ก่อน แล้วเอาไปผสมกับเครื่องปรุงอื่น (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)
- 7) **ผักชีลาว** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหะซี ผักชีลาวใช้ในการผสมกับข้าว อียิปต์ทำเป็นไส้ข้างใน ผักชีลาวเป็นพืชสมุนไพรที่ชาวอียิปต์ใช้กันบ่อย และสามารถซื้อได้ทั่วไปในกรุง ไคโร ซึ่งชาวไทยนิยมใส่ผักชีลาวในการปรุงแกงอ่อม (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)
- 8) **ผักชี** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหะซี ผักชีเป็นพืชสมุนไพรที่ทั้งชาวอียิปต์ และชาวไทยใช้ปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน (คุณchim (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)
- 9) **พาร์สลีย์** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนใช้ในการทำมะหะซี พาร์สลีย์เป็นพืชสมุนไพรที่ชาว อียิปต์ใช้กันบ่อย และสามารถซื้อได้ทั่วไปในกรุงไคโร แต่อาหารไทยไม่นิยมใช้พืชสมุนไพรชนิดนี้ในการ ปรุงอาหารไทย (คุณchim (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

10) **หัวหอม** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหฺซี หัวหอมเป็นวัตถุดิบพื้นฐานที่ทั้งชาวอียิปต์และชาวไทยนิยมใช้ในการปรุงอาหาร มีหัวหอมแดง หัวหอมสีขาว และหัวหอมสีเหลือง โดยรับประทานทั้งดิบและสุก อาหารอียิปต์มีสลัดที่ใช้หัวหอมดิบ และบางรายการอาหารใช้หัวหอมสุกในลักษณะหัวหอมเจียว หรือหัวหอมต้มกับเครื่องปรุงอื่น (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

11) **ขอสมะเชือกเทศ** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหฺซี ขอสมะเชือกเทศเป็นเครื่องปรุงที่ใช้กันบ่อยในการปรุงอาหารอียิปต์ โดยให้รสชาติเปรี้ยว แต่อาหารไทยไม่นิยมใช้ขอสมะเชือกเทศในการปรุงอาหารไทย (คุณฉิม (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

12) **มะเขือเทศ** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหฺซี มะเขือเทศเป็นวัตถุดิบพื้นฐานที่ทั้งชาวอียิปต์และชาวไทยนิยมใช้ในการปรุงอาหาร (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)

13) **น้ำมันพืช** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหฺซี น้ำมันพืชใช้ในทั้งอาหารไทยและอาหารอียิปต์ (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)

14) **น้ำซูปไก่หรือเนื้อ** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหฺซี น้ำซูปไก่หรือเนื้อนิยมใช้ในการต้มมะหฺซีแทนน้ำเปล่า ทำให้มะหฺซีมีรสชาติความมันและหอมขึ้น (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)

15) **คนอร์ซูปก้อนรสไก่** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหฺซี คนอร์ซูปก้อนรสไก่เป็นผงซูปก้อน ใช้ในการผสมส่วนไส้ของมะหฺซี สมัยก่อน อาหารอียิปต์ใช้แค่เกลือในการปรุงรสชาติ แต่ด้วยการพัฒนาของสังคมีอียิปต์ ปัจจุบันนี้ อาหารอียิปต์ใช้คนอร์ซูปก้อนในการปรุงอาหารมากขึ้น (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

16) **พริกไทย** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหฺซี พริกไทยเป็นเครื่องเทศที่ใช้ในการปรุงอาหารทั้งอาหารอียิปต์และอาหารไทย (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

17) **เกลือ** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 6 คนใช้ในการทำมะหฺซี เกลือเป็นเครื่องปรุงรสที่ให้รสชาติเค็ม ใช้ในการปรุงอาหารทั้งอาหารอียิปต์และอาหารไทย (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)

18) **ไก่สับ** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 3 คนใช้ในการทำมะหฺซี ไก่สับใช้ในการผสมกับข้าวทำเป็นไส้ข้างใน (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

19) **เนื้อสับ** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 3 คนใช้ในการทำมะหฺซี เนื้อสับใช้ในการผสมกับข้าวทำเป็นไส้ข้างใน (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)

20) **นกพิราบ** มีผู้ให้สัมภาษณ์ 5 คนใช้ในการทำมะหฺซี ซึ่งมีชื่ออาหารเฉพาะเรียกว่า ฮามัม มะหฺซี (Hamam Mahshi) หรือนกพิราบยัดไส้ ขั้นตอนการทำนั้นค่อนข้างยุ่งยาก โดยเริ่มจาก

นำนกกพิราบต้มก่อน พอใกล้สุกแล้วผ่าเอาเครื่องในออกแล้วยัดไส้ด้วยเครื่องเทศ ข้าว หอมใหญ่ และ
 ซอสมะเขือเทศลงไป จากนั้นนำไปทอดในน้ำมันร้อน ๆ หรือนำไปอบในเตาจนสุก ส่วนวิธีการ
 รับประทานจะใช้มือเปล่า ๆ หรือจะใช้มีดหั่นออกมาเป็นชิ้น ๆ (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24
 เมษายน 2567)

2. องค์การ

องค์การ คือ ระเบียบ ขั้นตอนการจับกระทำวัตถุดิบ โครงสร้าง วิธีการทำอาหาร ดัง
 รายละเอียดต่อไปนี้

มะห้ซีเป็นอาหารยอดนิยมของชาวอียิปต์ และชาวไทยย้ายถิ่น มะห้ซีมี 2 ส่วน คือ ส่วน
 ข้างนอก และส่วนข้างใน มะห้ซีมีหลายประเภทแบ่งตามวัตถุดิบที่ใช้ในส่วนข้างนอก ได้แก่ ชุกินี
 มะเขือ กะหล่ำปลี ไบองุ่น และพริกหยวก ส่วนข้างในมี 2 แบบ คือ แบบข้าวลั่น และแบบข้าวผสม
 กับเนื้อสับ (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)

วิธีการทำมะห้ซีมี 2 แบบ คือ ใช้กะหล่ำปลีหรือไบองุ่นห่อไส้ และดักไส้ใส่ในชุกินี
 มะเขือ หรือพริกหยวก การปรุงมะห้ซีใช้เวลาค่อนข้างนาน ประมาณ 3-4 ชั่วโมง โดยเฉพาะแบบใช้ไบ
 องุ่น ใช้เวลายังนาน ต้องห่อที่ละอัน แล้ววางในหม้อ เวลาต้มใช้ไฟอ่อน หรือไฟกลาง ถ้าใช้ไฟแรงข้าง
 นอกจะสุก แต่ข้างในยังไม่ได้ หรือข้าวจะแตกออก ฟูไม่สวย สำหรับชุกินี และมะเขือสามารถซื้อแบบ
 เป็นแพ็คเกจที่เอาไส้ข้างในออกแล้ว จะได้ใช้สะดวกขึ้น และประหยัดเวลา ไบองุ่นก็สามารถซื้อแบบต้มสุก
 แล้วมาใช้ (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

วิธีการเตรียมส่วนข้างนอก หากเป็นชุกินี มะเขือ หรือพริกหยวก ใช้เครื่องมือโคเรอะ
 (corer) เอาไส้ข้างในออก ล้างให้สะอาดแล้วแช่ในน้ำเกลือเป็นการป้องกันไม่ให้เปลี่ยนเป็นสีดำ หาก
 เป็นกะหล่ำปลี หรือไบองุ่น กะหล่ำปลีต้องลวกก่อน แล้วใส่น้ำเย็น ส่วนไบองุ่นต้องต้มให้สุกก่อน
 แล้วแช่ในน้ำเย็น (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

วิธีการเตรียมไส้ข้างใน เจียวหอมแดงซอยก่อน ใส่ซอสมะเขือเทศ มะเขือเทศที่หั่นเป็น
 ฝอย แล้วเทข้าวอียิปต์ที่แช่น้ำไว้เข้าไปผัดด้วย ใส่มะเขือเทศ เกลือ คนอร์ชุปก้อนรสไก่ ผัดให้เมล็ดข้าว
 เปลี่ยนเป็นสีใส แล้วใส่ผักชีลาว ผักชีไทย พาร์สลีย์คลุกให้เข้ากัน แล้วปิดไฟพักเย็น ในกรณีที่ใส่มีเนื้อ
 สับ จะผัดซอสกับเนื้อสับก่อน แล้วค่อยผสมกับข้าวอียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นใช้สูตรที่มีเครื่องเทศเป็น
 พริกไทย แต่สำหรับสูตรของชาวอียิปต์ บางสูตรเน้นเครื่องเทศ ยังใส่ใบสะระแหน่แห้ง จันทน์เทศ
 อบเชย ผงยี่ห่วยในการผสมกับข้าวอียิปต์ ในกรณีที่ชาวไทยย้ายถิ่นทำมะห้ซีในประเทศไทย ไส้ข้างใน
 จะใส่พริกชี้ฟ้าเพิ่ม เนื่องจากทำให้ชาวไทยรับประทาน จะพลิกแพลงให้ได้รสชาติที่ชาวไทยถูกปาก
 (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

การปรุงรสของมะห้ซีใช้แค่เกลือ ซอสมะเขือเทศ และคนอร์ชุปก้อน ซึ่งอาหารอียิปต์ไม่
 นิยมใช้เครื่องปรุงรสที่เป็นซอสในการปรุงอาหาร เน้นรสชาติของวัตถุดิบ ส่วนการปรุงอาหารไทยนิยม

ใช้เครื่องปรุงรสหลากหลายประเภท เช่น เครื่องแกง ซอสหอยนางรม ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ ซอสพริก น้ำปลา ผงชูรส เป็นต้น (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)

3. องค์กรพิธีการ

องค์กรพิธีการ คือ ขนบธรรมเนียมประเพณีที่แสดงออกในรูปพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น การใช้ อาหาร วิธีการรับประทานอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

มะหฺซีเป็นหนึ่งในอาหารจานหลักในงานเลี้ยงของชาวอียิปต์ โดยเฉพาะในเดือน รอมฎอน เมื่อเพื่อนและครอบครัวมารวมตัวกันเพื่อละศีลอดในยามพระอาทิตย์ตกดิน มะหฺซีเป็น อาหารที่พบบ่อยที่สุดในประเทศอียิปต์และตะวันออกกลาง (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567)

มะหฺซีสามารถรับประทานได้ทั้งแบบร้อนและเย็น นิยมทานคู่กับไก่ย่าง หรือไก่อบ และ สลัด ซึ่งวิธีการทำไก่ย่าง หรือไก่อบแตกต่างจากไก่ย่างไทย ในเวลาที่เตรียมมะหฺซี ชาวไทยย้ายถิ่นจะ ต้มไก่ 1 ตัว แล้วใช้น้ำซุบไก่ไปต้มมะหฺซีที่จัดเรียงในหม้อ ในขณะที่เดียวกัน ใช้ซอสที่ผสมกับข้าวมาหมัก ไก่ที่ต้มสุกแล้ว สูดท้ายก็เอาไก่ที่หมักไว้ไปอบหรือย่างให้เนื้อไก่ข้างนอกเปลี่ยนสีและให้น้ำในเนื้อไก่ ออก ส่วนสลัดก็ทำจากมะเขือเทศ แตงกวา หัวหอม ผักชี มะนาว และเกลือ แต่ในกรณีที่ชาวไทยย้าย ถิ่นทานสลัด นิยมใส่พริกชี้ฟ้าให้มีรสชาติเผ็ด จะถูกปากชาวไทยมากกว่า มะหฺซีไม่นิยมทานคู่กับข้าว หรือขนมปัง เนื่องจากใส่ข้างในมีข้าวอยู่แล้ว เนื่องจากรสชาติของมะหฺซีมีรสชาติเค็มเป็นหลัก ชาวไทย ย้ายถิ่นที่เคยชินกับรสชาติอาหารไทยที่มีทั้งเผ็ด เค็ม เปรี้ยว และหวานจะมีความรู้สึกว่ารสชาติมะหฺซี ค่อนข้างจืด จึงทำน้ำพริก หรือน้ำจิ้มซีฟู้ดไว้ทานคู่กัน ทำให้เกิดการผสมผสานระหว่างอาหารไทยและ อาหารอียิปต์ (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

นอกจากชาวไทยย้ายถิ่นที่ปรุงมะหฺซีด้วยตนเอง และรับประทานที่บ้านแล้ว ชาวไทย ย้ายถิ่นยังสามารถรับประทานมะหฺซีในร้านอาหารอียิปต์ทั่วไป โดยจะให้บริการในขนาดใหญ่ ผู้ รับประทานจะใช้มีดเล็กหันเป็นชิ้นเล็ก ใช้ส้อมในการรับประทาน (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

4. องค์กรมิติ

องค์กรมิติ คือ บรรดาความคิด ความเชื่อ ความเข้าใจ ความคิดเห็นที่เกี่ยวกับอาหาร ดัง รายละเอียดต่อไปนี้

มะหฺซีเป็นอาหารสำคัญและเป็นอาหารต้อนรับแขกบนโต๊ะจัดเลี้ยงงานเทศกาลต่าง ๆ และงานรวมตัวของครอบครัว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงการเฉลิมฉลองเดือนรอมฎอน มะหฺซีเป็น อาหารที่สามารถแสดงให้เห็นให้ผู้รับประทานได้สัมผัสกับความรักของผู้ประกอบอาหาร เนื่องจาก กระบวนการปรุง มะหฺซีต้องใช้เวลาค่อนข้างนาน และเป็นงานที่ละเอียดและใช้ฝีมือ และเป็นอาหารที่

สืบทอดรุ่มต่อรุ่ม ผู้ที่ได้รับประทานมะห์ซึ่งจะมีความสุขมากและรู้สึกได้รับเคารพจากเจ้าบ้าน (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567)

2.1.2.2 อุมม์ อาลี

อุมม์ อาลี หมายถึง “แม่ของอาลี” เป็นขนมพื้นเมืองของชาวอียิปต์โบราณ และได้ขึ้นชื่อว่าเป็นขนมประจำชาติของประเทศอียิปต์ อุมม์ อาลีมีรสชาติหวานและมัน

จากการสัมภาษณ์ พบว่า อุมม์ อาลีคล้ายกับขนมปังทอดดีง วิธีทำไม่ซับซ้อน ทำจากขนมปังหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แช่น้ำมันที่ผสมกับน้ำตาลและถั่ว หลังจากนั้นจึงนำขึ้นมาอบในเตา เมื่ออบเสร็จแล้วก็โรยหน้าด้วยถั่วพิสตาชิโอ (Pistachio) หรือถั่วชนิดอื่น สามารถรับประทานทั้งร้อนและเย็น (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)

อุมม์ อาลีเป็นอาหารหวานที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานทั้งในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ เนื่องจากเป็นอาหารหวานที่หาซื้อได้สะดวกตามร้านค้าจำหน่ายอาหารหวานของกรุงไคโร ราคาไม่แพง ชาวไทยย้ายถิ่นจึงไม่ค่อยได้ทำอุมม์ อาลีด้วยตนเอง ส่วนมากหาซื้อมารับประทานหรือมีชาวอียิปต์ในครอบครัวทำให้รับประทานในบางโอกาส คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-36 อุมม์ อาลี (Umm Ali) ที่มา: DOHA NEWS, 14 พฤษภาคม 2564,

<https://dohanews.co/umm-ali-how-an-assassination-led-to-the-creation-of-your-favourite-dessert/>

2.2 กระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงโคโร ประเทศอียิปต์

เมื่อชาวไทยย้ายถิ่นเข้ามาอาศัยอยู่กรุงโคโร ประเทศอียิปต์ ซึ่งเป็นสังคมที่มีวัฒนธรรมแตกต่างจากสังคมไทย กระบวนการที่จะเรียนรู้เพื่อปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมใหม่จึงเริ่มขึ้น ชาวไทยย้ายถิ่นเริ่มค้นหาวีธีคิดและพฤติกรรมในรูปแบบใหม่และจะสร้างการปรับตัวขึ้นแบบค่อยเป็นค่อยไป (เมตตา วิวัฒนานุกูล, 2559) กระบวนการปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร การผสมผสานวัฒนธรรมเป็นกระบวนการในการร่วมกันของกลุ่มชนทางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มชนที่มีความแตกต่างกันด้านวัฒนธรรมมาอยู่ร่วมกันในพื้นที่เดียวกัน ทำให้มีการปฏิสัมพันธ์กันขึ้นทางสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งก่อให้เกิดการเชื่อมต่อและการรับเอาวัฒนธรรมซึ่งกันและกัน (เศรษฐพงศ์ คำคง, 2544) สำหรับขั้นตอนการปรับตัวนั้น (Ruben & Steward, 1998) ได้กล่าวถึงแนวคิดในลำดับขั้นของการปรับตัวทางวัฒนธรรมว่ามี 4 ขั้น ได้แก่

- ขั้นที่ 1 ขั้นตื่นตาตื่นใจกับวัฒนธรรมใหม่ (Honeymoon Stage)
- ขั้นที่ 2 ขั้นสับสน (Frustration Stage)
- ขั้นที่ 3 ขั้นหาหนทางในการปรับตัว (Readjustment Stage)
- ขั้นที่ 4 ขั้นที่สามารถหาทางออกให้กับการปรับตัวได้แล้ว (Resolution Stage) โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.2.1 ขั้นที่ 1 ขั้นตื่นตาตื่นใจกับวัฒนธรรมอาหารใหม่

ขั้นตื่นตาตื่นใจกับวัฒนธรรมอาหารใหม่ เป็นขั้นแรกของกระบวนการปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่น เป็นช่วงที่ชาวไทยย้ายถิ่นเริ่มใช้ชีวิตในกรุงโคโร ประเทศอียิปต์ และสัมผัสกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ชาวไทยย้ายถิ่นมีความตื่นตื้นตันกับการสัมผัสและการรับประทานอาหารอียิปต์ที่ไม่เคยรับประทานมาก่อน จากประสบการณ์การรับประทานอาหารอียิปต์ครั้งแรก ชาวไทยย้ายถิ่นมีความรู้สึกที่แตกต่างกัน บางคนมีความรู้สึกที่อาหารอียิปต์แปลกใหม่มาก ซึ่งต่างจากอาหารที่เคยรับประทานมา เช่น คูซารี (koshary) ใช้เครื่องปรุงทั้งข้าว แป้ง พาสต้า (Pasta) และถั่วผสมในจานเดียว มะห์ซีไซโปงุ่น หรือโปกะหล่าปลีห่อข้าว ซึ่งไม่เคยรับประทานมาก่อน (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567) ส่วนวิธีการปรุงอาหารก็แปลกใหม่ เช่น เอาไก่ที่ต้มสุกแล้วไปทอดหรืออบ ทำเป็นไก่ทอดหรือไก่อบ (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

ในขณะเดียวกันมีชาวไทยย้ายถิ่นบางคนรับประทานอาหารอียิปต์ครั้งแรกก็มีความรู้สึกชอบ เช่น เตาะมีเยาะห์เป็นแซนวิชสไตล์อียิปต์ พอรับประทานแล้วมีความรู้สึกเหมือนได้ทานรสชาติของวัตถุดิบนั้น ๆ เป็นรสชาติแบบธรรมชาติ อร่อยแบบไม่ต้องใช้เครื่องปรุงรสมาก (คุณแก้ว

(นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567) ซึ่งต่างจากอาหารไทยที่นิยมใช้เครื่องปรุงรสที่หลากหลาย และชาวไทยย้ายถิ่นรู้สึกแปลกใหม่ที่อาหารประเภทผัดรับประทานกับขนมปังและข้าวที่หุงกับไขมัน เช่น ผัดตบั่ว จะใช้กระเทียม หอมหัวใหญ่ ยี่หระ พริกไทยดำ พริกปาปริก้า (Paprika) ผัดกับตบั่วที่หั่นเส้น ๆ ใช้เกลือปรุงรส แล้วใส่พริกหวาน (Bell Pepper) สุดท้ายก็ใส่น้ำมันงา ลอยผักชี เป็นอันเสร็จ แต่การเสิร์ฟมี 2 แบบ คือเอาผัดตบั่วเป็นไส้ในขนมปัง หรือทานคู่กับข้าวที่หุงกับไขมัน เนย และเกลือ ซึ่งต่างจากอาหารไทยจานผัดที่รับประทานแบบราดข้าวสวย (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

2.2.2 ชั้นที่ 2 ชั้นสืบสนกับวัฒนธรรมอาหารใหม่

ชั้นสืบสนเป็นชั้นที่ 2 ของกระบวนการปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นจากการสัมภาษณ์ พบว่า หลังจากผ่านความตื่นตาตื่นใจกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์แล้ว ในชั้นนี้ ชาวไทยย้ายถิ่นเริ่มหันมาสนใจกับความแตกต่างระหว่างอาหารไทยและอาหารอียิปต์ เกิดความรู้สึกสืบสนกับวัฒนธรรมอาหารใหม่ จนเกิดความตระหนักทางวัฒนธรรมอาหารในชั้นนี้ และในบางกรณี ขึ้นต้นตาตื่นใจกับชั้นสืบสนมาคู่กัน พอเห็นความแปลกใหม่ของอาหารอียิปต์ ก็เกิดความรู้สึกสืบสน และไม่เลือกรับประทานต่อ วัฒนธรรมอาหารอียิปต์ที่ทำให้ชาวไทยย้ายถิ่นมีความรู้สึกสืบสนมีดังนี้

2.2.2.1 อาหารหลัก

ชาวไทยย้ายถิ่นสืบสนกับอาหารหลักของชาวอียิปต์ ชาวอียิปต์รับประทานอิช ปาลาดิ (Aish baladi) หรือเรียกสั้น ๆ ว่า อิช เป็นอาหารหลัก โดยรับประทานกับข้าวได้หลายชนิด ทั้งประเภทแกง ทอด ผัด หรือรับประทานกับผักสด และชีสต่าง ๆ ซึ่งแตกต่างจากชาวไทยที่รับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก ชาวไทยย้ายถิ่นเคยชินกับวัฒนธรรมอาหารที่รับประทานข้าวในชีวิตประจำวัน หากไม่รับประทานข้าวในมื้ออาหาร จะมีความรู้สึกที่อาหารมื้อนี้ไม่โอ้มท้อง ส่วนขนมปังเป็นอาหารทานเล่นที่ไม่สามารถรับประทานแทนข้าวได้ และเนื้อของอิชแตกต่างกับขนมปังที่ชาวไทยย้ายถิ่นเคยรับประทานในประเทศไทย เนื่องจากเนื้อของอิชค่อนข้างหนา ในขณะที่ร้อนอยู่จะกรอบ เมื่อเย็นแล้วจะเหนียว ซึ่งต่างจากขนมปังไทยที่นุ่ม ดังเช่นคุณบัวที่ให้ข้อมูลว่า “พี่ทานเข้าเกือบทุกวัน อิชก็ทานได้ในบางโอกาส แต่ถ้ามีทั้งข้าวและอิชให้เลือก ก็จะเลือกทานข้าว ตอนแรกก็เห็นชาวอียิปต์ทานอิชกับข้าวก็รู้สึกแปลกและสืบสน เพราะว่าเราไม่เคยทานแบบนี้มาก่อน” (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

ทั้งนี้ อิช ปาลาดิยังมีความหมายเชิงสัญลักษณ์ เนื่องจากคำนี้มาจากภาษาอาหรับว่า อิช (Aish) หมายถึงชีวิต ปาลาดิ (baladi) หมายถึงแบบดั้งเดิม ดังนั้น การรับประทานอิช ปาลาดิจึงหมายถึงการได้รับพลังแห่งชีวิตของชาวอียิปต์ อิช ปาลาดิเป็นอาหารที่ขาดไม่ได้บนโต๊ะอาหารของชาวอียิปต์ เป็นอาหารที่ทำให้ชาวอียิปต์รู้สึกอิ่มและมีความสุข (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567; Noura Anwar, 2017)



ภาพที่ 4-37 อีช ปลาตื๋ที่ขายในตลาดกรุงไคโร ที่มา: ถ่ายโดยผู้วิจัย วันที่ 7 กรกฎาคม 2567

2.2.2.2 วิธีการหุงข้าว

ชาวไทยย้ายถิ่นสืบสานกับวิธีการหุงข้าวของชาวอียิปต์ ซึ่งมีความแตกต่างกันมาก ข้าวที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานเป็นข้าวหอมมะลิ หุงด้วยน้ำ ทำออกมาเป็นข้าวเปล่าสีขาว ส่วนข้าวอียิปต์มีวิธีหุงหลายรูปแบบ เช่น หุงข้าวสารกับถั่วเลนทิล (Lentil) เนย น้ำ และเกลือ วิธีทำคือผัดเนยให้ละลายในกระทะแล้วใส่ข้าวสารกับถั่วเลนทิลผสมลงไปผัดให้เข้ากัน จากนั้นเติมน้ำเปล่าและปรุงรสด้วยเกลือแล้วต้มให้สุก หรือหุงข้าวสารกับเส้นพาสต้าเล็ก ๆ (Egyptian Rice With Vermicelli Noodles) เนย น้ำ และเกลือ วิธีทำคือผัดเนยในกระทะให้ละลายและใส่เส้นพาสต้าเล็ก ๆ ผัดจนเส้นสีเหลืองกลายเป็นสีน้ำตาล แล้วใส่ข้าวสารผัดให้เข้ากัน จากนั้นเติมน้ำเปล่าและปรุงรสด้วยเกลือแล้วต้มให้สุก บางครั้งใช้น้ำซูปไก่หรือน้ำซูปผักแทนน้ำเปล่า เป็นต้น ดังเช่นคุณชิมที่ให้ข้อมูลว่า “ตอนมาอียิปต์ใหม่ ๆ ก็ง่ว่าทำไมคนอียิปต์ผสมทุกอย่างหุงกันหมดเลย ข้าวก็หุงกับพาสต้า น้ำมัน เกลือ และถั่วด้วย มีความมันและเลี่ยน” (คุณชิม (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-38 ข้าวอียิปต์กับเส้นพาสต้าเล็ก ๆ (Egyptian Rice With Vermicelli Noodles) ที่มา:
บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 14 พฤศจิกายน 2566

เนื่องจากการหุงข้าวอียิปต์นิยมใส่เนยและเกลือทำให้มีกลิ่นหอม และรสชาติมันและเค็ม ครั้งแรกที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานข้าวอียิปต์ จึงมีความรู้สึกเหมือนรับประทานข้าวกับน้ำมัน เป็นรสชาติที่ไม่คุ้นเคยและไม่ชอบ นอกจากนี้แล้ว ชาวไทยย้ายถิ่นยังสับสนกับเครื่องใช้ในการหุงข้าว ชาวอียิปต์จะหุงข้าวด้วยเตาแก๊ส และปิดฝาม้อตอนน้ำในหม้อเริ่มแห้งและข้าวใกล้สุก เพื่อระวังไม่ให้น้ำในหม้อล้นออกมา ซึ่งต่างจากชาวไทยที่ใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้าหุงข้าว และปิดฝาม้อตลอดเวลา ดังเช่น คุณฟ้าที่ให้ข้อมูลว่า “พอทานข้าวอียิปต์เข้าปาก รู้สึกทานข้าวกับน้ำมัน เป็นรสชาติที่ไม่คุ้นเคย ไม่เหมือนข้าวเปล่าที่เคยทานมาก่อน” (คุณฟ้า (นามสมมติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)

2.2.2.3 รสชาติอาหาร

ชาวไทยย้ายถิ่นค่อนข้างสับสนกับรสชาติอาหารอียิปต์ซึ่งแตกต่างจากอาหารไทยอย่างชัดเจน เนื่องจากวัตถุดิบ เครื่องปรุงรส สมุนไพร เครื่องเทศที่ต่างกันทำให้รสชาติอาหารไทยและอาหารอียิปต์แตกต่างกันไปด้วย ช่วงแรกที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานอาหารอียิปต์จะรู้สึกว่าอาหารอียิปต์มีรสชาติจัด มัน เค็ม และรสชาติเครื่องเทศค่อนข้างแรงเพราะอาหารคาวอียิปต์เน้นรสชาติของวัตถุดิบ ไม่ใช่เครื่องปรุงรสที่หลากหลาย และไม่ใส่น้ำตาล ใช้เพียงเกลือปรุงรสเค็มเป็นหลัก และนิยมปรุงด้วยเนย น้ำมันพืช (ข้าวโพด) ซีส และเครื่องเทศที่หลากหลายเพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์

ทำให้อาหารมีรสชาติมัน เกลียน และมีกลิ่นหอม นอกจากนี้ ในอาหารบางชนิด ชาวอียิปต์ยังนิยมปรุงรสด้วยซอสมะเขือเทศเพื่อให้มีรสชาติเปรี้ยวหวาน มะนาวเพื่อให้มีรสชาติเปรี้ยว และพริกเพื่อให้มีรสชาติเผ็ด อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันมีการใช้เครื่องปรุงที่หลากหลายขึ้นตามยุคสมัย เช่น เครื่องปรุงรสซุสไปโก้ เนื้อ และผัก (คนอร์) ที่ผลิตโดยโรงงานอุตสาหกรรม ในขณะที่อาหารหวานอียิปต์เน้นความหวานอย่างเดียวจึงไม่ใช่เกลือเหมือนอาหารหวานบางชนิดของไทย ส่วนอาหารไทยใช้เครื่องปรุงหลายชนิดผสมกัน เช่น น้ำปลา ซีอิ๊วขาว ซอสน้ำมันหอย น้ำส้มสายชู เป็นต้น รสชาติของอาหารไทยจึงมีความเข้มข้นและจัดจ้าน มีหลายรสชาติ ทั้งเผ็ด เค็ม เปรี้ยว หวาน และมัน ดังเช่นคุณชายให้ข้อมูลว่า “อาหารอียิปต์ใช้เกลือปรุงรสเป็นหลัก แต่เดิมนี่ก็ทันสมัยขึ้น มีใช้คนอร์บ้าง ไม่เหมือนที่คนไทยเรามีเครื่องปรุงรสที่หลากหลายมาก มีทั้งน้ำปลา ซีอิ๊ว ซอสต่าง ๆ แต่อาหารหวานของอียิปต์ห้ามใส่เกลือก็หวานไปเลย ไม่เหมือนอาหารหวานของไทยบางชนิดที่ปรุงด้วยเกลือ” (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

ในด้านรสชาติอาหาร ระดับรสชาติอาหารไทยมีค่อนข้างครบทั้ง 5 รสชาติ (เผ็ด เค็ม เปรี้ยว หวาน และมัน) แต่อาหารอียิปต์จะลดระดับลงมาประมาณครึ่งหนึ่ง ซึ่งไม่ซับซ้อนเท่ารสชาติอาหารไทย และกลิ่นของอาหารอียิปต์โดยส่วนใหญ่มาจากเครื่องเทศ เช่น ยี่หระ ขมิ้น อบเชย กานพลู พริกไทย แต่กลิ่นของอาหารไทยมาจากสมุนไพร เช่น ใบกะเพรา ใบมะกรูด ใบโหระพา ข่า เป็นต้น (คุณปู (นามสมมุติ), 13 พฤษภาคม 2567)

2.2.2.4 หน้าตาของอาหาร

ชาวไทยย้ายถิ่นสืบสานกับหน้าตาของอาหารอียิปต์ โดยเฉพาะอาหารประเภทปังย่าง หน้าตาอาหารจะเป็นสีเข้ม ปังย่างจนไหม้ เช่น โคฟต้า (เนื้อบดย่าง) (ดังภาพที่ 4-17) เป็นเนื้อสับผสมกับเครื่องเทศ ปั้นเป็นรูปคล้ายไส้กรอก และเอาไปย่างจนเนื้อเปลี่ยนสีเป็นน้ำตาลเข้มที่ใกล้ไหม้เป็นสีดำ และมีกลิ่นคาวเนื้อสับ และกลิ่นเครื่องเทศแรง รูปร่างที่ทำออกมาไม่ค่อยสวย ซึ่งต่างจากอาหารไทยที่มีสีสัน (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)

2.2.2.5 วิธีการรับประทานอาหาร

ชาวไทยย้ายถิ่นสืบสานกับวิธีการรับประทานอาหารอียิปต์ ชาวอียิปต์ส่วนมาก รับประทานอาหารด้วยมือ โดยเฉพาะตอนที่รับประทานอิช ปาลาตี ก่อนรับประทานอาหารต้องล้างมือให้สะอาด จากนั้นฉีกเนื้ออิช ปาลาตีให้เป็นชิ้นเล็ก และจิ้มกับข้าวและเครื่องเคียงที่ทานคู่กับอิช ปาลาตี เช่น ถั่วพูล มูตามาส์ ซอสถั่ว สลัด ไข่ต้ม เป็นต้น หากมีน้ำซุส ก็จะใช้อิช ปาลาตีจิ้มในการรับประทานเช่นกัน หรือบางครั้งผู้รับประทานอาหารแต่ละคนใช้ช้อนของตนตักซุสขึ้นมารับประทาน หากรับประทานอิช ปาลาตีแบบง่าย ๆ ในร้านข้างทาง ชาวอียิปต์ทั่วไปจะเสิร์ฟในถาดใหญ่มีอิช ปาลาตี ถั่วพูล มูตามาส์ หรือเรียกสั้น ๆ ว่าถั่วพูล ซึ่งทำจากถั่วปากอ้า สลัดแตงกวาและมะเขือเทศ ผักดอง และมีจานขนาดเล็กที่ใส่ไข่ต้มและมะนาว ถ้วยขนาดเล็กใส่ซอสกระเทียมกับผงเครื่องเทศใช้ในการปรุง

รสชาติ และยังมีต้นหอมสดไว้รับประทานเป็นผักเครื่องเคียงซึ่งนิยมรับประทานเป็นอาหารเช้า ดังเช่น คุณแก้วให้ข้อมูลว่า “คนอียิปต์ถ้าทานอิช ก็จะใช้มือฉีกเนื้ออิชแล้วเอาไปจิ้มกับถั่วพูล สลัดหรือกับข้าวอื่น แต่ว่าถ้าเป็นน้ำซूप อาจจะใช้ช้อนตักขึ้นมาทาน” (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-39 อิช ปาลาดิ (Aish baladi) และถั่วพูล มุดามาส์ (Foul Mudammas) ที่มา: tourwow, 5 สิงหาคม 2567

ในวัฒนธรรมอาหารของชาวอียิปต์จะใช้มือขวาในการรับประทานอาหารเท่านั้น เนื่องจากร้อยละ 90 ของประชากรชาวอียิปต์เป็นชาวมุสลิม การใช้มือขวารับประทานอาหารเป็นการปฏิบัติตามซุนนะฮ์ (ข้อควรปฏิบัติตามศาสนาอิสลาม) และการใช้มือซ้ายตักอาหารถือเป็นมารยาทที่ไม่ควรทำ เพราะว่ามีมือซ้ายไม่สะอาดที่จะนำมาตักอาหารเข้าปากและมีมือซ้ายมีฐานะต่ำกว่ามือขวา (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567; มุสลิมไทยโพสต์, 5 สิงหาคม 2567) อิช ปาลาดิ ที่ให้บริการในร้านอาหารอียิปต์บางร้านจะเพิ่มงานบนแบ่ง และใส่ในตะกั่ว ส่วนกับข้าวอื่นนิยมใส่ในจานกระเบื้องหรือจานสแตนเลส ซุปจะบรรจุในถ้วยกระเบื้องหรือถ้วยดินเผา เช่น ซุปมุลูคียา (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)



ภาพที่ 4-40 อิช ปรลาดตี (Aish baladi) ที่มีงา ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 6 ธันวาคม 2566



ภาพที่ 4-41 มุลุกียา (Mulukhiyah) ที่มา: Amira's Pantry, 20 กันยายน 2562,
<https://amiraspantry.com/mulukhia-aka-jews-mallow/>

จากการสังเกต พบว่า อาหารอียิปต์สามารถปรุงรสเพิ่มหลังจากการเสิร์ฟอาหาร เครื่องปรุงรสส่วนมากจะเป็นซอสมะเขือเทศ ซอสพริก ผงเครื่องเทศ น้ำส้มสายชู ซอสกระเทียม เช่น ร้านอาหารคูฮารี (Koshary) ชื่อดังในกรุงไคโร ตอนให้บริการมีงานกระเบื้อง 3 ใบ
 งานที่ 1 มีถ้วยขนาดใหญ่ 1 ใบใส่คูฮารีที่ประกอบด้วยข้าว มักกะโรนี สปาเก็ตตี้ ถั่วเลนทิล

งานที่ 2 มีงานขนาดเล็ก 2 ใบที่ใส่หัวหอมทอด 1 ใบ และถั่วชิกพี (Chickpea) กับมะนาว อีก 1 ใบ และเหยือก 1 ใบใส่ซอสมะเขือเทศ

งานที่ 3 มีถั่วขนาดเล็ก 3 ใบ ใส่สลัดผัก ยำมะเขือเทศ และอาหารว่าง

นอกจากนี้แล้ว บนโต๊ะอาหารทุกโต๊ะยังมีเครื่องปรุงรส 3 อย่าง ได้แก่ ซอสพริก น้ำส้มสายชูกระเทียม และผงเครื่องเทศ (เกลือผสมกับผงยี่หระ) วิธีการรับประทานคือ ใส่ซอสพริก น้ำส้มสายชูกระเทียม ผงเครื่องเทศ และบิขมะนาวลงในเหยือกซอสมะเขือเทศ ราดลงในถ้วยใหญ่ และราดหัวหอมทอด ถั่วชิกพีลงในถ้วยขนาดใหญ่ด้วย จากนั้นใช้ช้อนคลุกซอสกับเนื้อคูซารีให้เข้ากัน และตักเข้าปากรับประทานได้ อาหารที่ปรุงรสเสร็จแล้วจะมีรสชาติเค็ม เผ็ด และเปรี้ยว หลังจากรับประทานคูซารีเสร็จแล้ว ชาวอียิปต์ยังนิยมรับประทานอาหารหวานที่ชื่อโรซ์ พุดดิ้ง เพื่อดับความเผ็ดจากคูซารี



ภาพที่ 4-42 การเสิร์ฟคูซารี ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 4 สิงหาคม 2567



ภาพที่ 4-43 เครื่องปรุงรสคูซารี ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 4 สิงหาคม 2567



ภาพที่ 4-44 คูซารีที่ปรุงรสเสร็จแล้ว ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 4 สิงหาคม 2567



ภาพที่ 4-45 ไรซ์ พุดดิ้ง (Rice Pudding) ที่ใส่ผงอบเชย ที่มา: บันทึกภาพโดยผู้วิจัย, 4 สิงหาคม 2567

นอกจากนี้ ยังมีสิ่งๆที่สร้างความประหลาดใจกับชาวไทยย้ายถิ่นเนื่องจากมีความแตกต่างด้านนิสัยการรับประทานอาหาร เช่น ชาวอียิปต์ไม่รับประทานข้าวต้ม และห้ามรับประทานอาหารทะเลในเวลาสุขภาพไม่ดี แต่สำหรับชาวไทยนิยมรับประทานข้าวต้มกึ่งหรือข้าวต้มปลาในเวลาเป็นไข้หวัด เพราะชาวอียิปต์คิดว่ารับประทานอาหารทะเลจะทำให้ตัวร้อน และอาการป่วยจะหนักกว่าเดิม ชาวอียิปต์ไม่รับประทานข้าวคั่วกับไข่ดาว ไข่เจียว คิดว่าข้าวกับไข่ไม่เข้ากัน ไข่ต้องรับประทานกับอิช ปลายาคี (คุณฉิม (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567) ชาวอียิปต์ไม่นิยมนำปลามาทำเป็นอาหารประเภทต้ม จะทำเป็นปลาอย่าง หรือปลาทอด (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567) และในอาหารจานเดียว ชาวอียิปต์จะไม่รับประทานอาหารทะเลผสมผสานกับอาหารจากเนื้อสัตว์ เช่น จะไม่รับประทานเนื้อไก่ร่วมกับกุ้ง แต่ชาวไทยรับประทานร่วมกันได้เป็นปกติ (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567) ชาวอียิปต์ไม่รับประทานอาหารดิบหรือกึ่งดิบ กึ่งสุกที่มาจากเนื้อสัตว์รวมทั้งผลไม้ดิบด้วย จะรับประทานอาหารที่ปรุงสุกและผลไม้สุกเท่านั้น (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567) ในขณะเดียวกัน ชาวอียิปต์ก็รับประทานอาหารบางชนิดที่ชาวไทยไม่นิยมรับประทาน เช่น เนื้ออูฐ เนื้อกระต่าย เนื้อนกพิราบ เป็นต้น (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

2.2.3 ชั้นที่ 3 ชั้นหาทางในการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารใหม่ หรือปรับอาหารให้เข้ากับตัว

ชั้นหาทางในการปรับตัวเป็นชั้นที่ 3 ของกระบวนการปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่น จากการสัมภาษณ์ พบว่า ในชั้นนี้ชาวไทยย้ายถิ่นได้ผ่านความสับสนของชั้นที่แล้ว และเริ่มรู้จักและมีความเข้าใจต่อวัฒนธรรมอาหารอียิปต์มากขึ้น พยายามค้นหาวิธีต่าง ๆ ในการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ และในขณะเดียวกันก็ค้นหาวิธีการปรับอาหารให้เข้ากับตัว โดยมีวิธีการดังนี้

2.2.3.1 เลือกรับประทานอาหารอียิปต์ที่มีรสชาติใกล้เคียงกับอาหารไทย (ปรับตัวให้เข้ากับอาหาร)

ชาวไทยย้ายถิ่นเลือกรับประทานอาหารอียิปต์ที่ใช้วัตถุดิบที่รู้จักในการทำ อาหารอียิปต์บางรายการใช้วัตถุดิบบางชนิดที่มีความเหมือนและความใกล้เคียงกับวัตถุดิบในการทำอาหารไทย ดังเช่น

- 1) เนื้อย่าง ไก่ย่าง ไก่ทอด เนื้อทอด เวลารับประทานสามารถปรุงด้วยซอสมะเขือเทศ และซอสพริก ซึ่งจะทำให้ได้รสชาติที่ใกล้เคียงกับอาหารไทย เพียงแต่วิธีการหมักเนื้อแตกต่างกันทำให้รสชาติเกิดความแตกต่าง อาหารอียิปต์จะใช้โยเกิร์ต และเครื่องเทศในการหมัก (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)
- 2) คูชารีมีการใช้หัวหอมทอด ซึ่งคล้ายกับอาหารไทยบางชนิด และสามารถปรุงรสเพิ่มได้โดยน้ำมันงา และซอสพริกให้มีรสชาติเปรี้ยวและเผ็ด (คุณพาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)
- 3) สลัด ประกอบด้วยผักชี แตงกวา มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ ปรุงรสด้วยมะนาว และเกลือ ซึ่งออกรสชาติเปรี้ยวและเค็ม (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)
- 4) แกงบาเมีย (Bamia) เป็นแกงไก่กระเจี๊ยบเขียวของประเทศอียิปต์ มีความคล้ายกับแกงส้มของประเทศไทย เพียงของอียิปต์จะมีความมันมากกว่า และมีการใส่พริกเหมือนกัน แต่ไม่ได้เผ็ดอย่างแกงส้มของไทย แกงบาเมียของประเทศอียิปต์ออกรสเปรี้ยว มัน และเค็ม (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

รายการอาหารดังกล่าวมีรสชาติที่ใกล้เคียงกับอาหารไทย ซึ่งจะถูกปากชาวไทยย้ายถิ่น และทำให้การรับประทานอาหารอียิปต์ได้ง่ายขึ้น ถือเป็นปรับตัวให้เข้ากับอาหารอียิปต์เพื่อให้ชีวิตอยู่รอด

2.2.3.2 พยายามฝึกรับประทานอาหารอียิปต์ (ปรับตัวให้เข้ากับอาหาร)

ชาวไทยย้ายถิ่นพยายามฝึกรับประทานอาหารอียิปต์ เพื่อปรับตัวให้เข้ากับอาหารอียิปต์ เมื่อชาวไทยย้ายถิ่นอาศัยอยู่กรุงไคโรระยะหนึ่งแล้ว เริ่มเข้าใจว่าประเทศอียิปต์ไม่มีอาหารไทยให้เลือก

รับประทานอย่างหลากหลาย และอาหารอียิปต์ก็ไม่มีรสชาติจัดจ้านอย่างอาหารไทย (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567) ในกรณีที่ไม่มีอาหารไทยให้รับประทาน ชาวไทยย้ายถิ่นจำเป็นต้องฝึกฝนรับประทานอาหารอียิปต์ให้เป็นเพื่อปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมใหม่ เช่น มูลูเชีย ถั่วโพล เตาะมีเยาะห์ และมักกะโรนี เบซาเมล ถึงแม้ว่าอาหารอียิปต์จะแตกต่างกับอาหารไทยอย่างมาก แต่หากชาวไทยย้ายถิ่นฝึกหัดทานบ่อยก็สามารถรับประทานได้ (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)

2.2.3.3 ดัดแปลงวัตถุดิบของประเทศอียิปต์ทำอาหารไทย (ปรับอาหารให้เข้ากับตัว)

ชาวไทยย้ายถิ่นใช้วิธีดัดแปลงวัตถุดิบของประเทศอียิปต์ทำอาหารไทยในการปรับอาหารให้เข้ากับตัว เนื่องจากวัตถุดิบและเครื่องปรุงในการทำอาหารไทยไม่ครบถ้วน ชาวไทยย้ายถิ่นจึงคิดค้นวิธีต่าง ๆ ในการดัดแปลงวัตถุดิบของประเทศอียิปต์มาใช้ในการทำอาหารไทย ดังนี้

- 1) ต้มจืด ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ผักเขียวอียิปต์ หรือซูกินี แทนหัวไชเท้าของไทย ส่วนผักกาดขาวใช้ของอียิปต์ หมูสับหาซื้อยาก หรือมีข้อห้ามไม่รับประทานหมู ชาวไทยย้ายถิ่นใช้เนื้อสับหรือไก่สับแทน (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)
- 2) ต้มยำกุ้ง หากไม่มีพริกสด ชาวไทยย้ายถิ่นใช้พริกแห้ง หรือพริกป่นแทน หากไม่มีใบตะไคร้สด ก็ใช้ใบตะไคร้แห้ง หากไม่มีกะทิ ก็ใช้นมแทน (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)
- 3) ต้มไข่พะโล้ ในสมัยก่อนที่ไม่มีซีอิ๊วดำใช้ ชาวไทยย้ายถิ่นจะทำซีอิ๊วดำเอง วิธีทำคือเอาน้ำตาลทรายใส่ในกระทะคั่วให้ออกน้ำจนเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้ม ใส่เกลือปรุงรส พักเย็นแล้วเก็บไว้ในขวดใส่ในตู้เย็น เวลาทำต้มไข่พะโล้ ก็เอาซีอิ๊วดำที่ทำไว้ออกมาใช้ แต่สมัยนี้สามารถซื้อซีอิ๊วดำตามซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงไคโร (คุณปู (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 13 พฤษภาคม 2567) ส่วนผงพะโล้ ชาวไทยย้ายถิ่นนำเข้าจากประเทศไทยโดยส่วนตัว (คุณchim (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)
- 4) ผัดกะเพรา ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถซื้อใบโหระพาของอียิปต์ใส่แทนใบกะเพรา แต่กลิ่นของใบโหระพาอียิปต์แรงกว่าใบโหระพาไทย (คุณน้ำ (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)
- 5) ผัดซีอิ๊ว ชาวไทยย้ายถิ่นใช้บร็อกโคลี่ (broccoli) ผสมกับผักกะหล่ำปลี แทนผักคะน้า เนื่องจากประเทศอียิปต์หาซื้อผักคะน้ายาก (คุณchim (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)
- 6) ผัดผัก ชาวไทยย้ายถิ่นทำผัดคะน้า ผัดผักบุ้งไฟแดง ผัดผักรวม ผัดถั่วงอกในประเทศไทย แต่ในประเทศอียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นเลือกผักชนิดอื่นตามฤดูกาลมาประยุกต์ใช้ เช่น ผัดผักคอสไฟแดง หรือผัดผักโรกเก็ต (Rocket Leaves) ต้นผักคอสของประเทศอียิปต์แตกต่างจากประเทศไทย ต้นผักคอสของประเทศอียิปต์ใหญ่มาก และราคาถูก วิธีการปรุงเหมือนกับผัดผักบุ้งไฟแดง (คุณปู (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 13 พฤษภาคม 2567) แต่ตอนนี้ในฤดูร้อนมีผักบุ้งจำหน่าย ก็สามารถซื้อมา

ทำผัดผักบุ้งไฟแดงได้ สำหรับถั่วงอกนั้น ชาวไทยย้ายถิ่นบางคนใช้ถั้วอียิปต์เพาะปลูกเอง นอกจากนี้
แล้ว ยังสามารถซื้อได้จากร้านค้าจีนและร้านค้าเอเชียในกรุงไคโร (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10
พฤษภาคม 2567)

7) ผัดซีเม่า ชาวไทยย้ายถิ่นใช้เส้นสปาเก็ตตี้ของประเทศอียิปต์มาผัดกับใบกะเพราหรือ
ใบโหระพา ทำเป็นผัดซีเม่าเส้นสปาเก็ตตี้ (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)

8) ผัดไทย ชาวไทยย้ายถิ่นใช้เส้นสปาเก็ตตี้ของประเทศอียิปต์มาแทนเส้นเล็กของ
ประเทศอียิปต์ ส่วนการทำซอสผัดไทยนั้น ส่วนประกอบคือน้ำตาลปีบ น้ำปลา และน้ำมะขามเปียก
ชาวไทยย้ายถิ่นใช้น้ำตาลคั่วในหม้อให้ได้สีน้ำตาลเข้มมาใช้แทนน้ำตาลปีบ หากไม่มีน้ำมะขามเปียก ใช้
น้ำมะนาวมาแทน และซื้อน้ำปลาจากซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงไคโร ก็สามารถทำซอสผัดไทยได้ ส่วนไข่เป็ด
และกุ้งแห้งที่ประเทศอียิปต์ไม่มี ก็ไม่ต้องใส่ ถั่วงอกที่ใช้ในผัดไทย หากไม่มี ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ผัก
กะหล่ำปลีแทน (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

9) แกงเขียวหวานไก่ ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ผักที่ใกล้เคียงมาแทน เช่น ชุกินี มะเขือม่วง หรือ
มะเขือขาวของประเทศอียิปต์มาแทนมะเขือเปราะของประเทศไทย หากไม่มีกะทิ ชาวไทยย้ายถิ่นใส่
นมแทน (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

10) ไข่เจียวชะอม ประเทศอียิปต์ไม่มีผักชะอม ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ผักคอส หรือผักร็อก
เก็ตมาแทนผักชะอม เอาผักมาซอย แล้วตีเป็นไข่เจียวทอด กลิ่นและรสชาติที่ทำออกมาไม่เหมือนไข่
เจียวชะอม แต่ก็อร่อย เวลาเคี้ยวเข้าไป เหมือนเป็นไข่กับผัก เป็นวิธีแก้ใจวัดถุดิบที่ขาดได้ และในบาง
กรณีชาวไทยย้ายถิ่นใช้มะเขือเทศ หัวหอมผสมกับไข่ทอดเป็นไข่เจียว (คุณปู (นามสมมุติ), สัมภาษณ์,
13 พฤษภาคม 2567)

11) ทอดมันปลา ในบางกรณีชาวไทยย้ายถิ่นใช้เนื้อไก่แทนเนื้อปลา เนื่องจากประเทศ
อียิปต์ไม่มีปลาชนิดที่ใช้ทำทอดมันอย่างประเทศไทย เนื้อปลาจะไม่เหนียว วิธีทำเหมือนทำที่ประเทศ
ไทย ส่วนใบมะกรูดใช้แบบแช่แข็งที่เอามาจากประเทศไทย (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10
พฤษภาคม 2567)

12) ยำมามา ในกรณีที่ไม่มีเส้นมาจากประเทศไทย ชาวไทยย้ายถิ่นใช้เส้นสปาเก็ตตี้
ของประเทศอียิปต์มาใช้แทน (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)

13) ข้าวมันไก่ ในกรณีที่ไม่มีข้าวหอมมะลิ ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ข้าวอียิปต์มาทำ วิธีทำคือ
ใช้ข้าวอียิปต์ กระเทียม ชিং รากผักชี พริกไทย ผัดกับน้ำมัน ต้มโครงไก่เป็นน้ำซุ๊ปไก่ แล้วเอาน้ำซุ๊ปไก่
ไปหุงข้าว แต่ต้องคุมปริมาณน้ำให้ได้พอดี ข้าวมันไก่ที่ทำออกมาถึงจะมีความนุ่มและอร่อย (คุณปู
(นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 13 พฤษภาคม 2567)

14) ขนมจีนน้ำยา ในกรณีที่ไม่มีเส้นขนมจีนจากประเทศไทย ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถซื้อเส้นขนมจีนอบแห้งจากร้านค้าจีน หรือใช้เส้นสปาเก็ตตี้ของประเทศอียิปต์มาใช้แทน (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)

15) ข้าวซอย ชาวไทยย้ายถิ่นใช้เส้นสปาเก็ตตี้ของประเทศอียิปต์แทนเส้นข้าวซอย (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)

16) ข้าวสวย ชาวไทยย้ายถิ่นที่ไม่ชินกับการรับประทานข้าวอียิปต์แบบหุงด้วยเนย จะหุงข้าวสวยมารับประทาน วิธีทำคือ ผสมข้าวหอมมะลิกับข้าวอียิปต์หุงเข้าด้วยกัน เนื่องจากข้าวหอมมะลิจากประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทยเป็นข้าวเก่า แต่ได้กลิ่นหอม แต่ไม่ค่อยเหนียว ส่วนข้าวอียิปต์เม็ดสั้น แต่หอมและเหนียว พอข้าวทั้งสองอย่างเอามาผสมกัน รสชาติข้าวที่หุงออกมาเหมือนข้าวหอมมะลิจากประเทศไทย (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)

2.2.3.4 นำเข้าวัตถุดิบที่ไม่มีในประเทศอียิปต์จากประเทศไทยเป็นการส่วนตัว (ปรับอาหารให้เข้ากับตัว)

ชาวไทยย้ายถิ่นใช้วิธีนำเข้าวัตถุดิบบางอย่างที่ขาดจากประเทศไทยมายังประเทศอียิปต์เพื่อทำอาหารไทยในประเทศอียิปต์ เป็นการปรับอาหารให้เข้ากับตัว เนื่องจากประเทศอียิปต์ขาดแคลนวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารไทยหลายชนิด ชาวไทยย้ายถิ่นจึงนำเข้าวัตถุดิบที่ขาดจากประเทศไทยด้วยตนเอง หรือจัดซื้อจากชาวไทยที่นำเข้าของมาจำหน่ายในหมู่ชาวไทยในกรุงไคโร เพื่อสามารถปรุงอาหารไทยในกรุงไคโรได้ ดังเช่นคุณข้าวที่ให้ข้อมูลว่า “ทุกครั้งที่พี่จากไทยมาอียิปต์ ก็เตรียมของกินที่พี่ชอบและหาซื้อยากในกรุงไคโรมาอียิปต์ เพราะว่าที่ไคโรขายแพง นอกจากเสื้อผ้า ของใช้บางส่วนแล้ว กระเป๋าเดินทางเต็มไปด้วยของกินทั้งหมด มีทั้งใบสมุนไพรแห้ง เส้นอบแห้ง พริกแกงสำเร็จรูปและเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ” (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

วัตถุดิบที่ชาวไทยย้ายถิ่นนำเข้าจากประเทศไทยโดยส่วนตัวมีหลากหลายชนิด สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท ดังต่อไปนี้

1) **ประเภทผักสมุนไพร** ได้แก่ ข่า กระชาย ใบมะกรูด ผิวมะกรูด กะเพรา เป็นต้น ในการเก็บรักษานั้น ข่า กระชาย ใบมะกรูด และผิวมะกรูด ขนของสดจากประเทศไทย แล้วใส่ในช่องแช่แข็งของตู้เย็น เวลาใช้เอาออกจากตู้เย็นก็สามารถใช้ในการปรุงอาหารไทยได้ ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถใช้สมุนไพรดังกล่าวปรุงอาหารไทยได้หลายเมนู เช่น ใช้ข่าและใบมะกรูดในการปรุงอาหารประเภทต้มยำ เช่น ต้มยำกุ้ง ต้มยำไก่ ส่วนตะไคร้ ประเทศอียิปต์มีการปลูก ข่าและกระชายใช้ในการปรุงน้ำยาของขนมจีน ใช้ใบมะกรูดในการปรุงทอดมันปลา ใช้ผิวมะกรูดในการทำพริกแกง เป็นต้น ผักสมุนไพรดังกล่าวมีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว ซึ่งไม่สามารถประยุกต์ใช้ผักอื่นมาแทนได้ ส่วนกะเพรา ชาวไทยย้ายถิ่นใช้กะเพราทำเมนูผัดกะเพรา และผัดซีเม่า กะเพราที่ชาวไทยย้ายถิ่นขนมาจากประเทศไทยมีหลายรูปแบบ ได้แก่

(1) เอาใบกะเพราไปตัดแดดให้เป็นลักษณะใบแห้ง แล้วห่อเป็นสุญญากาศเอาไปใช้ใน ประเทศอียิปต์ เวลาใช้เอาใบกะเพราแห้งแช่ในน้ำ กลิ่นจะเหมือนเดิม แคร่รูปร่างไม่ค่อยสวยเท่าใบ กะเพราสด (คุณพวย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

(2) ใช้วิธีปั่นใบกะเพราแห้งเป็นใบกะเพราบดผง แล้วใส่ในขวดเอาไปใช้ใน ประเทศ อียิปต์ เวลาผัดกะเพรา ใส่กระเทียม ใส่พริก แล้วใส่ผงกะเพราลงไป ทำออกมารสชาติเหมือนเดิม เพียงแต่ไม่มีใบ (คุณปู (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 13 พฤษภาคม 2567)

(3) เก็บใบกะเพรามาผัดกับน้ำมัน และใส่พริก ทำเสร็จแล้วใส่ในกระปุก ขนไปยัง ประเทศอียิปต์ ใส่ช่องแช่แข็งของตู้เย็น เวลาใช้เอาออกมาก็สามารถผัดได้ (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

(4) ขนซอสผัดไทยแบบสำเร็จรูปไปยังประเทศอียิปต์ (คุณน้ำ (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

2) ประเภทเครื่องปรุงรส ได้แก่ พริกแกงสำเร็จรูป เช่น พริกแกงเขียวหวาน พริก แกงพะเนียง พริกแกงมัสมั่น พริกแกงเผ็ด พริกแกงต้มยำ พริกแกงส้ม พริกแกงเหลือง พริกแกงกะหรี่ ซุปก้อนต้มยำ เป็นต้น เพื่อปรุงอาหารประเภทแกง และพวกซอส เช่น ซอสข้าวมันไก่ ซอสผัดไทย ซอสมะขามเปียก เป็นต้น และเครื่องปรุงรสอื่น เช่น กะปิ น้ำปลาร้า ผงพะโล้ เต้าเจี้ยว น้ำตาลปีบ น้ำพริกเผา เป็นต้น กะปิใช้ในการทำน้ำพริกกะปิ น้ำปลาร้าใช้ในการทำส้มตำปลาร้า ผงพะโล้ใช้ในการ ปรุงต้มไข่พะโล้ เต้าเจี้ยวใช้ในการทำน้ำจิ้มข้าวมันไก่ น้ำตาลปีบใช้ในการทำส้มตำ ผัดไทย เป็นต้น เพื่อให้รสชาติความหวาน ส่วนน้ำพริกเผาใช้ในการปรุงอาหารไทยได้หลายชนิด เช่น ต้มยำ ผัดหมี่ ผัด อาหารทะเล เป็นต้น หากในกรณีที่ไม่มีพริกแกงแบบสำเร็จรูป ชาวไทยย้ายถิ่นจะทำพริกแกงเอง โดยใช้พริกแดงอียิปต์ พริกแห้ง พริกไทยดำ เกลือ ขมิ้น กระเทียม ผิวมะกรูด มาตำเป็นพริกแกงเผ็ด ใช้ ปรุงเมนูแกงเผ็ด หรือผัดพริกแกงเผ็ด (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)

3) ประเภทเส้น ได้แก่ วั่นเส้น เส้นหมี่ เส้นกวยเตี๋ยว เส้นขนมจีนอบแห้ง เส้นมามา ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานอาหารประเภทเส้น สามารถทำเมนูยำวั่นเส้น ผัดวั่นเส้น ผัดหมี่ กวยเตี๋ยวน้ำ ผัดไทย ขนมจีนน้ำยา ยำมามา เป็นต้น เส้นบางชนิดสามารถหาซื้อได้ในกรุงไคโร แต่ด้วย ราคาที่ค่อนข้างแพง (ประมาณ 3 เท่า) ชาวไทยย้ายถิ่นจะเลือกนำเข้าจากประเทศไทยไปยังประเทศ อียิปต์ในโอกาสที่กลับประเทศไทย (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

2.2.3.5 ชื่อผลิตภัณฑ์ที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทยหรือประเทศอื่น (ปรับ อาหารให้เข้ากับตัว)

ชาวไทยย้ายถิ่นใช้วิธีจัดซื้อผลิตภัณฑ์ที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทยหรือ ประเทศอื่น เพื่อทำอาหารไทยในประเทศอียิปต์ เป็นการปรับอาหารให้เข้ากับตัว (คุณปู (นามสมมุติ), 13 พฤษภาคม 2567) โดยมีรายละเอียดดังนี้

1) **ผลิตภัณฑ์ที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทย** จากการสัมภาษณ์ พบว่า สมัยก่อนประเทศอียิปต์มีการนำเข้าผลิตภัณฑ์จากประเทศไทยไม่มาก มีแค่ น้ำปลา แต่ปัจจุบันนี้ ประเทศอียิปต์มีการพัฒนามากขึ้น มีการนำเข้าผลิตภัณฑ์จากทั่วโลกมากขึ้น รวมถึงผลิตภัณฑ์จากประเทศไทย ได้แก่ น้ำปลา ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ซอสพริกศรีราชา น้ำจิ้มไก่ ข้าวหอมมะลิ ข้าวเหนียว พริกขี้หนู ข้าวโพดอ่อน เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่ แป้งมันสำปะหลังไทย แป้งข้าวเจ้าไทย แป้งถั่วเขียว แป้งข้าวเหนียว สาคุไทย กะทิกระป๋อง เป็นต้น (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567; คุณคิน (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 กันยายน 2567) ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมใช้กะทิ ในการปรุงทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน ในด้านอาหารคาว ชาวไทยย้ายถิ่นใช้กะทิในการปรุงแกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น แกงพะแนง ข้าวซอย ขนมจีนน้ำยา เป็นต้น ในด้านอาหารหวาน ชาวไทยย้ายถิ่นใช้กะทิในการทำลอดช่อง บัวลอย ก๋วยเตี๋ยวชชี เป็นต้น แต่ราคาค่อนข้างสูง กะทิกระป๋องยี่ห้อ Riziki กระป๋องละ 400 มล. ราคา 89 ปอนด์อียิปต์ (60 บาท) ชาวไทยย้ายถิ่นใช้นมแทนในบางโอกาส และยังมีชาวไทยย้ายถิ่นซื้อมะพร้าวของชุดแห่งที่หายาบ ๆ เป็นสีเหลืองและสีขาว เอามาแช่น้ำอุ่นเพื่อให้เนื้อมะพร้าวคลายน้ำคลายตัว แล้วเอามาคั้นเป็นกะทิมาใช้ (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-46 ผลิตภัณฑ์ที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทย ที่มา: YALLA Thailand by Thai Trade Center, Cairo, 19 พฤศจิกายน 2567



ภาพที่ 4-47 เครื่องปรุงรสที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทย ที่มา: YALLA Thailand by Thai Trade Center, Cairo, 19 พฤศจิกายน 2567

2) ผลิตภัณฑ์ที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศอื่น ได้แก่ (1) เส้นขนมจีนอบแห้งแบบจีน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศจีน ชาวไทยย้ายถิ่นจัดซื้อที่ร้านค้าจีนสามารถเอามาแช่น้ำ แล้วใช้แทนเส้นขนมจีนแบบไทย ทำเป็นเมนูขนมจีนน้ำยา (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567) (2) อินโดมี หมี่โกเร็ง (Indomie Mi Goreng) ซึ่งเป็นปะหมี่ที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศอินโดนีเซีย ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถเอามาใช้แทนเส้นมา่าของประเทศไทย เอามาทำเป็นผัดซีอิ้ว ผัดไทย ผัดซีเม่าได้ (คุณปู (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 13 พฤษภาคม 2567) (3) มะขามเปียก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศอินเดีย ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถซื้อเอามาทำเป็นน้ำมะขามเปียก ใช้ในการทำส้มตำ ผัดไทย เป็นต้น (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567) (4) เครื่องเทศของอียิปต์หาซื้อได้ง่าย กรุงโคโรมีร้านจำหน่ายเครื่องเทศโดยเฉพาะ ส่วนมากมาจากปากีสถาน อินเดีย รัฐซูลีเย ซูดาน เป็นต้น (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)

2.2.3.6 เรียนรู้วิธีการทำอาหาร (ปรับอาหารให้เข้ากับตัว)

ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงโคโรพยายามเรียนรู้วิธีการปรุงอาหารจากหลายช่องทางเพื่อช่วยในการปรับตัวด้านอาหารให้เร็วขึ้น เช่น เรียนจากรายการทำอาหาร เรียนจากคนในครอบครัวชาว

อียิปต์ เรียนจากเพื่อน หรือสังเกตจากการลองรับประทานแล้วฝึกทำ เป็นต้น เพื่อปรุงอาหารไทยหรืออาหารอียิปต์ในกรุงไคโรให้เป็น เนื่องจากการใช้ชีวิตอยู่ต่างประเทศไม่ได้สะดวกและคุ้นเคยอย่างใช้ชีวิตอยู่ประเทศไทย เวลาใช้ชีวิตอยู่ประเทศไทย อาหารหลายชนิดสามารถซื้อแบบสำเร็จรูป หรือกึ่งสำเร็จรูปได้ แต่การใช้ชีวิตในกรุงไคโร บางครั้งเหตุการณ์บังคับให้ชาวไทยย้ายถิ่นต้องทำอาหารให้เป็น หากมีความประสงค์อยากรับประทานอาหารไทยชนิดใด ก็ต้องพยายามเรียนรู้วิธีการปรุง สำหรับผู้ที่สมรสกับชาวอียิปต์ ยังต้องเรียนรู้วิธีการปรุงอาหารอียิปต์ด้วย เพื่อให้คู่สมรสได้รับประทาน ทำหน้าที่แม่บ้านดูแลอาหารการกินในบ้าน สำหรับชาวไทยย้ายถิ่นที่ไม่ชอบกลิ่นของอาหารอียิปต์ที่ใช้เครื่องเทศจำนวนมาก เวลาปรุงอาหารอียิปต์ สามารถลดปริมาณของเครื่องเทศ ให้รสชาติที่ทำออกมาพอมีรสชาติของเครื่องเทศ แต่ไม่ได้แรงอย่างชาวอียิปต์ทำ ดังเช่นคุณฉิมให้ข้อมูลว่า “การใช้ชีวิตอยู่ประเทศอียิปต์ ไม่เหมือนอยู่บ้านเรา อยู่บ้านเราถ้าอยากทานอะไรส่วนมากก็ไปซื้อที่ตลาด แต่อยู่อียิปต์ถ้าอยากทานอะไร ก็ต้องทำเองหมด ก็เลยบังคับให้ต้องเรียนรู้วิธีการทำอาหาร” (คุณฉิม (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

2.2.3.7 ใช้น้ำจิ้มไทยทานคู่กับอาหารอียิปต์ (ปรับอาหารให้เข้ากับตัว)

อาหารอียิปต์มีรสชาติเค็มเป็นหลัก เน้นรสชาติเดิมของวัตถุดิบ ส่วนอาหารไทยมีรสชาติทั้งเค็ม เผ็ด เปรี้ยว และหวาน สำหรับชาวไทยย้ายถิ่น อาหารอียิปต์มีรสชาติจืด จึงคิดวิธีใช้น้ำจิ้มไทยทานคู่กับอาหารอียิปต์ ทำให้เพิ่มรสชาติเผ็ด เปรี้ยว และหวาน บางครั้งชาวไทยย้ายถิ่นใช้น้ำจิ้มที่เป็นน้ำจิ้มแบบสำเร็จรูป หรือบางครั้งทำจิ้มเอง เช่น น้ำจิ้มซีฟู้ด น้ำจิ้มอาจาตไว้รับประทานกับอาหารอียิปต์ เช่น ข้าวหมก รับประทานกับน้ำจิ้มอาจาต ไก่อบรับประทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ด การมีน้ำจิ้มทานคู่กับอาหารอียิปต์ ทำให้ชาวไทยย้ายถิ่นมีความรู้สึกที่ อาหารมีอันสมบูรณ์ยิ่งขึ้น และช่วยให้ปรับตัวด้านอาหารได้เร็วขึ้น ดังเช่นคุณแก้วให้ข้อมูลว่า “เวลาไปทานอาหารที่ร้านอาหารอียิปต์ในกรุงไคโร พี่ก็จะทำน้ำจิ้มที่บ้านแล้วเอาไปด้วย เพราะว่าอาหารอียิปต์รสจืดมาก ไม่ค่อยถูกปากเท่าไร แต่ถ้าทานกับน้ำจิ้มที่เปรี้ยวเผ็ดก็อร่อยขึ้น” (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567)

2.2.3.8 ปลูกผักบางชนิด (ปรับอาหารให้เข้ากับตัว)

ชาวไทยย้ายถิ่นเอาเมล็ดพันธุ์ของพืชผักบางชนิดของประเทศไทยมาปลูกในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ เช่น โหระพา แมงลัก พริกขี้หนู มะเขือเปราะ ผักบุ้ง เป็นต้น ซึ่งเป็นผักที่ประเทศไทยอียิปต์ไม่มีการผลิต หรือมีการผลิตแต่จำนวนไม่มาก ยังมีชาวไทยย้ายถิ่นที่เช่าที่มาปลูกในสวนในกรุงไคโร แล้วเอามาจำหน่ายในหมู่ชาวไทย การปลูกผักบางชนิดในกรุงไคโร แสดงให้เห็นถึงความพยายามของชาวไทยย้ายถิ่นที่นำวัฒนธรรมอาหารไทยเข้ามาในประเทศอียิปต์ ให้ชาวอียิปต์ได้รู้จักกับผักที่มาจากประเทศไทยมากขึ้น ดังเช่นคุณข้าวให้ข้อมูลว่า “พี่เอาเมล็ดของโหระพาไทยมาปลูกในกรุงไคโร เพราะว่าโหระพาอียิปต์กลิ่นแรงมาก พี่ไม่ชอบและที่สำคัญโหระพาในไคโรปลูกง่ายด้วย” (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-48 ต้นโหระพาที่ชาวไทยย้ายถิ่นปลูกในกรุงไคโร ที่มา: บันทึกภาพโดยคุณข้าว (นามสมมุติ), 29 เมษายน 2567

2.2.3.9 เลือกรับประทานอาหารของประเทศอื่น

ในกรณีที่ชาวไทยย้ายถิ่นปรับตัวด้านอาหารอียิปต์ค่อนข้างยาก ก็สามารถเลือกรับประทานอาหารของประเทศอื่นได้ เนื่องจากกรุงไคโรเป็นเมืองหลวงของประเทศอียิปต์ เป็นเมืองที่มีความเป็นสากล มีผู้ย้ายถิ่นอาศัยอยู่หลากหลายประเทศ ดังนั้น จึงมีร้านอาหารจากหลายประเทศให้ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถเลือกรับประทานตามความชอบและความต้องการในบางโอกาส เช่น อาหารเกาหลี อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น อาหารเวียดนาม อาหารเอเชีย อาหารอิตาเลียน เป็นต้น (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)

2.2.4 ชั้นที่ 4 ชั้นปรับตัวและเกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์

ชั้นที่ 4 เป็นขั้นสุดท้ายของการปรับตัว หลังจากผ่านขั้นต้นตาตื่นใจ ขั้นสับสน และขั้นหาทางในการปรับตัวด้านอาหาร จนเป็นขั้นที่เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.2.4.1 สามารถปรับตัวได้ เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ในประเทศอียิปต์ ชอบอาหารอียิปต์ และสามารถร่วมรับประทานอาหารไทยและอาหารอียิปต์ได้

หลังจากชาวไทยย้ายถิ่นพยายามหาวิธีปรับตัวด้านอาหาร จนซึมซับกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ และเกิดความรู้สึกชอบอาหารอียิปต์ จากอาหารอียิปต์บางชนิดที่รู้สึกแปลกใหม่และไม่ค่อยถูกปากในช่วงแรกดังกล่าวไว้ข้างต้น (2.2.1 ขั้นที่ 1 และ 2.2.2 ขั้นที่ 2) จนกลายเป็นอาหารที่ชอบรับประทาน และเกิดความชอบในรสชาติของอาหารอียิปต์ สามารถรับประทานอาหารอียิปต์ได้หลากหลายชนิด เช่น มุลูคียา (ดังภาพที่ 4-41) เป็นแกงสีเขียว ทำมาจากการต้มใบมุลูคียา ซึ่งเป็นผักชนิดเดียวกับใบโปในในประเทศไทย เป็นใบสีเขียวเข้ม มีลักษณะคล้ายสะระแหน่และมีรสชาติเหมือนผักโคม นำมาผสมกับกระเทียม พริกไทย เนยใส และเนื้อวัวสับ เนื้อกระต่ายหรือเนื้อไก่ ใช้เกลือในการปรุงรส ครั้งแรกที่ชาวไทยย้ายถิ่นได้ชิมมุลูคียา มีความรู้สึกไม่ชอบทั้งรสชาติและลักษณะรูปร่างของอาหาร แต่ภายหลังการฝึกรับประทานหลายครั้งก็กลายเป็นอาหารจานโปรด (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)

เตาะมีเยาะห์ (ดังภาพที่ 4-13) เป็นแซนวิชอียิปต์ มีไส้ฟาလာเฟล (Falafel) ซึ่งเป็นของทอดที่ทำจากถั่วชิกพี ถั่วปากอ้า หรือทั้งสองผสมกันและปรุงด้วยเครื่องเทศกับเกลือ และยัดไส้ไข่ต้มและผัก ปรุงด้วยเกลือและผงยี่หระ รับประทานคู่กับผักดองอียิปต์ อาหารชนิดนี้ซื้อมารับประทานได้สะดวกตั้งแต่เช้าจนเย็นตามร้านอาหารบนถนนคนเดิน เตาะมีเยาะห์เป็นอาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรู้สึกแปลกใหม่ในช่วงแรกเพราะไม่เคยรับประทานมาก่อน พอชิมแล้วชอบรับประทาน จากนั้นกลายเป็นอาหารที่รับประทานบ่อย เนื่องจากหาซื้อง่ายและราคาค่อนข้างถูก ดังเช่นคุณแก้วให้ข้อมูลว่า “เตาะมีเยาะห์เป็นอาหารอียิปต์ที่ทานง่าย และดีต่อสุขภาพ เพราะว่ามีทั้งแผ่นแป้ง ผัก ไข่ต้ม และถั่วทอด ราคาถูกมากด้วย” (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567)



ภาพที่ 4-49 ฟาลาเฟล (Falafel) ที่มา: silkroadrecipes, 29 มีนาคม 2567

<https://silkroadrecipes.com/egyptian-falafel-taameya/>

ชาวไทยย้ายถิ่นนอกจากเกิดความรู้สึกชอบอาหารอียิปต์แล้ว ยังสามารถร่วมรับประทานทั้งอาหารไทยและอาหารอียิปต์ได้ โดยเฉพาะในกลุ่มเป้าหมายที่เป็นชาวไทยย้ายถิ่นที่สมรสกับชาวอียิปต์จะปรับรสชาติทั้งอาหารไทยและอาหารอียิปต์ให้ทั้งชาวไทยและชาวอียิปต์สามารถรับประทานร่วมกันได้

ในกรณีครอบครัวที่เป็นภรรยาชาวไทยและสามีชาวอียิปต์ ทั้งภรรยาชาวไทยและสามีชาวอียิปต์มีการปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหาร และจะสลับวันในการเลือกรับประทานอาหารไทยและอาหารอียิปต์ อย่างเช่น วันนี้รับประทานอาหารไทย พรุ่งนี้เปลี่ยนรับประทานอาหารอียิปต์ หรือ บางครั้งรับประทานทั้งอาหารไทยและอาหารอียิปต์พร้อมกัน เพียงแต่ทั้งอาหารไทยและอาหารอียิปต์ต่างก็ผ่านการดัดแปลงวัตถุดิบและรสชาติ (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567; คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567) แต่โดยเฉลี่ยแล้ว จำนวนมื้อของอาหารอียิปต์จะมากกว่าอาหารไทย ในหนึ่งสัปดาห์รับประทานอาหารอียิปต์ 4-5 วัน และอาหารไทย 2-3 วัน เนื่องจากสามีชาวอียิปต์ชินกับรับประทานอาหารอียิปต์ และลูกก็เติบโตที่ประเทศอียิปต์ ซึมซับกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ (คุณчим (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567; คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567) บางครอบครัวจะหุงข้าว 2 ชนิด ภรรยาชาวไทยรับประทานข้าวขาว ส่วนสามีชาวอียิปต์และลูกรับประทานข้าวอียิปต์ที่หุงกับเนย (คุณчим (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

อาหารไทยที่ชาวอียิปต์ชอบรับประทาน ได้แก่ ข้าวผัด ผัดไทย ไก่ผัดเมล็ดมะม่วง ผัดผักรวม แกงเขียวหวาน แกงกะหรี่ เนื้อผัดพริกหยวก เป็นต้น เวลาชาวไทยย้ายถิ่นปรุงอาหารไทยให้ชาวอียิปต์รับประทาน สูตรจะไม่เหมือนการปรุงรับประทานเอง หากเป็นอาหารไทยชนิดเผ็ดและหวาน ชาวไทยย้ายถิ่นจะลดปริมาณพริกและน้ำตาลเพื่อให้ได้รสชาติที่ชาวอียิปต์สามารถรับประทานได้ เนื่องจากชาวอียิปต์ไม่ชินกับรสชาติเผ็ดและหวาน ในเมื่อชาวไทยย้ายถิ่นอยากรับประทานรสชาติเผ็ดและหวาน จะปรุงรสชาติเพิ่มทีหลัง หรือรับประทานกับน้ำจิ้มที่มีรสชาติเผ็ดและหวาน สำหรับอาหารอียิปต์นั้น หากไม่ชอบกลิ่นและรสชาติของเครื่องเทศ เวลาปรุงสามารถลดปริมาณเครื่องเทศเพื่อทำให้ปรุงออกมาเป็นรสชาติที่ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถรับประทานได้ ดังเช่นคุณฉิมให้ข้อมูลว่า “แต่ก่อน ที่ทานอาหารอียิปต์ไม่ค่อยได้ แต่พออยู่นาน ๆ ได้ชิมอาหารอียิปต์หลายชนิด ตอนนีู้สึกอาหารอียิปต์ทานได้หมด แต่ถ้าทานกับสามีอียิปต์ ก็ทำรสชาติปานกลาง คืออาหารไทยไม่เผ็ดมาก และอาหารอียิปต์เพิ่มความเผ็ดนิดหน่อย และลดปริมาณการใช้เครื่องเทศ” (คุณฉิม (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

ในกรณีร้านอาหารไทยในกรุงไคโร นอกจากมีการดัดแปลงวัตถุดิบแล้ว ยังมีการปรับปรุงรสชาติให้เป็นมาตรฐานที่คนทั่วไปสามารถรับประทานได้ นั่นคือเป็นรสชาติแบบปานกลางที่ไม่เผ็ดมาก ไม่หวานมาก และไม่เปรี้ยวมาก เซฟจะปรุงอาหารให้พอมีสรสชาติแบบไทย แต่ไม่ใช่ไทยแท้ อย่างชาวไทยทั่วไปรับประทานหรือบางครั้งจะเป็นรสชาติตามคำสั่งของลูกค้าชาวต่างชาติ หากลูกค้าทานเผ็ดไม่ได้ แม้ครั้วก็จะไม่ใส่พริก ซึ่งอาหารไทยที่จำหน่ายในร้านอาหารไทยในกรุงไคโรเป็นอาหารที่ได้ปรับรสชาติแล้ว โดยรสเค็มนำ ตามด้วยเผ็ดน้อย หวานน้อย เปรี้ยวน้อย ทั้งนี้ถ้าลูกค้าเป็นชาวไทย และสั่งอาหารให้เป็นรสชาติแบบไทยแท้ ก็จะเป็นอาหารไทยที่ครบรสชาติทั้งเผ็ด หวาน เค็ม เปรี้ยว และมัน ดังเช่นคุณทองให้ข้อมูลว่า “ในร้านอาหารก็มีลูกค้าชาวต่างชาติจำนวนมาก พี่ก็ดัดแปลงวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสให้คนทั่วไปสามารถทานได้ เพราะว่าถ้าเป็นรสชาติไทยแท้ คนต่างชาติอาจจะไม่ชอบ” (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)

ชาวไทยย้ายถิ่นนอกจากมีการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ในเวลาอาศัยอยู่ประเทศอียิปต์ ยังมีการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ในเวลากลับเยี่ยมญาติในประเทศไทย ชาวไทยย้ายถิ่นเสมือนเป็นทูตนำวัฒนธรรมอาหารอียิปต์เข้ามาในประเทศไทย โดยใช่วัตถุดิบไทยและวิธีการปรุงแบบอียิปต์มาปรุงอาหารอียิปต์ให้ญาติได้รับประทาน เช่น มะห์ซี ใช้ข้าวหอมมะลิไทยแทนข้าวอียิปต์ และใส่พริกจินดาเพื่อเพิ่มรสชาติเผ็ด ชาวไทยที่ได้ชิมอาหารอียิปต์ มีความรู้สึกแปลกใหม่ และชอบรับประทานเพราะว่ามี การปรับรสชาติให้ถูกปากลิ้นชาวไทย (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

ในขณะที่ชาวไทยย้ายถิ่นกลับประเทศไทยพร้อมกับครอบครัว จะรับประทานอาหารไทยเป็นหลัก ซึ่งเป็นอาหารไทยพื้นบ้านทั่วไป แต่ก็มีบางมื้อที่เลือกรับประทานอาหารอียิปต์ โดย

รับประทานอาหารอียิปต์ในกรุงเทพมหานคร หรือซื้อวัตถุดิบมาทำอาหารอียิปต์ที่บ้าน เพราะว่าครอบครัวชาวอียิปต์และลูกชินกับการรับประทานอาหารอียิปต์ แต่หากชาวไทยย้ายถิ่นกลับประเทศไทยโดยลำพัง ก็จะรับประทานอาหารไทยทุกมื้อ และไม่รับประทานอาหารอียิปต์ในช่วงเวลาอยู่ประเทศไทย เนื่องจากมีความอยากอาหารไทยหลายชนิดที่ไม่ได้รับประทานเป็นเวลานาน ดังเช่นคุณข้าวให้ข้อมูลว่า “เวลาที่กลับเมืองไทย จะทานอาหารไทยอย่างเดียว พวกอาหารฝรั่งก็ไม่ทาน เพราะว่าคิดถึงอาหารไทยมาก แต่ถ้าสามีและลูกกลับพร้อมกัน บางมื้อก็ทำอาหารอียิปต์ให้เขาทานบ้าง เพราะว่าเข้าใจเขาก็ชินกับอาหารอียิปต์” (คุณข้าว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 29 เมษายน 2567)

2.2.4.2 สามารถปรับตัวได้ ค่อนข้างกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ ชอบอาหารอียิปต์บางชนิด

ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหารได้ เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ ค่อนข้างกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์และมีประสบการณ์การรับประทานอาหารอียิปต์ได้หลากหลายชนิด แต่ชอบรับประทานอาหารอียิปต์เพียงบางชนิด เนื่องจากพบปัญหาไม่ชินกับวัตถุดิบบางชนิดหรือไม่ชอบกลิ่นและรสชาติบางอย่าง เช่น มุลูคียา ชาวไทยย้ายถิ่นรู้สึกไม่ชอบทั้งหน้าตาและลักษณะของอาหาร ซึ่งเป็นน้ำซุปรสเปรี้ยวเข้มข้นที่ดูไม่ค่อยสวย พอตักขึ้นมาจะมีอะไรยี้ด ๆ อยู่ จึงไม่ชอบรับประทาน (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567; คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567) และซุปรสขาว ชาวไทยย้ายถิ่นไม่ชอบรับประทาน เนื่องจากมีไขมันค่อนข้างมากและมีกลิ่นคาวจากขาว จึงไม่รับประทาน (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567) และอาหารอียิปต์ที่ทำจากแพะ แกะ ชาวไทยย้ายถิ่นบางคนก็ไม่ชอบรับประทาน รู้สึกกลิ่นเนื้อสัตว์แรง แต่หากเป็นไก่ กุ้ง ปลา ก็สามารถรับประทานได้ (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)

2.2.4.3 สามารถปรับตัวได้ ไม่ชอบอาหารอียิปต์ แต่ก็อยู่ได้โดยใช้วิธีทำอาหารไทยรับประทานเป็นหลัก

ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหารได้ เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ มีประสบการณ์รับประทานอาหารอียิปต์ แต่ไม่สามารถรับประทานได้บ่อยเพราะว่าไม่ค่อยชอบรสชาติอาหารอียิปต์ ในชีวิตประจำวันชาวไทยย้ายถิ่นจะประกอบอาหารไทยรับประทานเป็นหลัก และรับประทานอาหารอียิปต์เฉพาะในบางโอกาส และสามารถเลือกรับประทานอาหารจากประเทศอื่นตามความชอบ ถึงแม้ว่าในกรุงไคโรขาดแคลนวัตถุดิบบางอย่างในการปรุงอาหารไทย ซึ่งไม่สามารถปรุงอาหารไทยออกมาเป็นรสชาติแบบไทยแท้ และไม่มีชนิดอาหารที่หลากหลาย แต่ก็สามารถปรุงรสชาติอาหารไทยที่ถูกปากได้ เนื่องจากลิ้นชาวไทยย้ายถิ่นเคยชินกับอาหารไทย ถึงแม้ว่าอาศัยอยู่ประเทศอียิปต์นานเกือบ 20 ปี ก็ยังอยากรับประทานอาหารไทยทุกวัน ชาวไทยย้ายถิ่นบางคนมาจากภาคอีสาน เคยชินกับการรับประทานข้าวเหนียว ก็

จัดซื้อข้าวเหนียวมารับประทานตลอดโดยไม่นึกถึงราคาข้าวเหนียวที่ค่อนข้างขายแพงในกรุงไคโร ดังเช่นคุณฟ้าให้ข้อมูลว่า “ถึงแม้ว่าพ็อยู่อียิปต์นาน 20 ปีแล้ว แต่ก็ยังชินกับอาหารไทย และรับประทานอาหารไทยเป็นหลักในชีวิตประจำวัน พ็จึงพยายามดัดแปลงวัตถุดิบอียิปต์มาทำอาหารไทยเพื่อให้ทานรสชาติถูกปาก” (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)

2.2.5 ระยะเวลาที่ใช้ในกระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร

ระยะเวลาที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรใช้ในกระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารมีความแตกต่างกัน เนื่องจากพื้นฐานของครอบครัว ความรู้ ความสามารถในการปรุงอาหาร ประสบการณ์รับประทานอาหาร นิสัยการกินอาหารที่แตกต่างกัน ทำให้ระยะเวลาที่ใช้ในการปรับตัว และผสมผสานด้านวัฒนธรรมอาหารแตกต่างกัน

ชาวไทยย้ายถิ่นบางคนพอสัมผัสกับอาหารอียิปต์ครั้งแรกก็รู้สึกชอบอาหารอียิปต์ แทบไม่ต้องปรับตัวมากก็สามารถใช้ชีวิตอยู่ในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ได้ เนื่องจากมีประสบการณ์รับประทานอาหารตะวันออกกลางและอาหารตะวันตกมาก่อน จึงปรับอาหารได้ง่าย (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567; คุณซิม (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567) บางคนใช้เวลา 1-2 เดือนในการปรับตัวด้านอาหาร ในยุค 20 ปีที่แล้ว ประเทศอียิปต์ไม่ค่อยมีวัตถุดิบนำเข้าจากประเทศที่หลากหลายอย่างสมัยปัจจุบัน จึงพยายามฝึกรับประทานอาหารอียิปต์จึงปรับตัวได้ใช้เวลาไม่มาก (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567) หรือบางคนที่ไม่ชอบอาหารอียิปต์ และมีความสามารถในการปรุงอาหาร ก็จัดซื้อวัตถุดิบมาปรุงอาหารไทย และหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารอียิปต์ ก็จะใช้เวลาปรับตัวได้ไม่นาน (คุณน้ำ (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567; คุณพาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567; คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567) และชาวไทยย้ายถิ่นส่วนมากใช้เวลา 1-2 ปีถึงจะปรับตัวด้านอาหารได้ ดังเช่นคุณบัวให้ข้อมูลว่า “พี่เป็นคนกินยาก ก็เลยใช้เวลาในการปรับตัวค่อนข้างนาน ประมาณ 2 ปี เพราะที่ไม่ชอบอาหารอียิปต์เท่าไร ก็เลยต้องพยายามฝึกทาน และคิดวิธีต่าง ๆ ในการทำอาหาร” (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

จากการนำเสนอการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นที่อาศัยอยู่ในกรุงไคโรประเทศอียิปต์ แสดงให้เห็นว่าเมื่อชาวไทยย้ายถิ่นเข้าไปสู่วัฒนธรรมอาหารอียิปต์ที่แตกต่างไปจากเดิม จำเป็นต้องมีการปรับตัวทางวัฒนธรรมอาหาร เพื่อให้สามารถเข้าสู่สิ่งแวดล้อมใหม่และวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ที่ไม่คุ้นเคย เมื่อชาวไทยย้ายถิ่นเข้าสู่วัฒนธรรมอาหารอียิปต์ในช่วงแรก มักประสบกับอุปสรรคต่าง ๆ ในด้านอาหาร ชาวไทยย้ายถิ่นพยายามหาวิธีทางในการปรับตัวให้เข้าสู่วัฒนธรรมอาหารอียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นมีการรักษาวัฒนธรรมอาหารไทยด้วยการทำอาหารไทยมารับประทาน และมีการรับเอาวัฒนธรรมอาหารอียิปต์มาปฏิบัติ จนเกิดการเปลี่ยนแปลงแบบแผนวัฒนธรรมอาหารเดิมเป็นวัฒนธรรมอาหารใหม่ที่มีการผสมผสานกัน และกลายเป็นวัฒนธรรมอาหาร

ใหม่ที่ปฏิบัติสืบทอดกันมา ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรนำวัฒนธรรมอาหารอียิปต์มายึดถือปฏิบัติ ผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารไทยจนกลายเป็นพฤติกรรมและครรลองใหม่ของชีวิต ซึ่งจะเชื่อมโยงไปสู่ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ในหัวข้อต่อไป

3. ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์นั้น มี 3 ปัจจัย ได้แก่ 1) พื้นฐาน ลักษณะส่วนบุคคล สิ่งที่ดีตัวหรือเตรียมไว้ล่วงหน้า 2) สภาพแวดล้อมของประเทศเจ้าบ้าน 3) บทบาทสื่อมวลชน ศาสนา (เมตตา วิวัฒนานุกูล, 2559; ณรงค์ เสียงประชา, 2538; Ting-Toomey, 1999) ดังรายละเอียดต่อไปนี้

3.1 พื้นฐานและลักษณะส่วนบุคคล

3.1.1 บุคลิกนิสัย

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ภาพรวมภูมิหลังพื้นเพของชาวไทยย้ายถิ่นที่สัมภาษณ์มาได้แก่ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 5 คน ภาคกลาง 3 คน ภาคเหนือ 2 คน ภาคใต้ 2 คน ซึ่งชาวไทยย้ายถิ่นมีลักษณะพื้นฐานและสิ่งที่ดีตัวมาจากพื้นที่แตกต่างกัน ลักษณะของวัฒนธรรมอาหารในแต่ละพื้นที่แตกต่างกัน อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของแต่ละบุคคลจึงเป็นปัจจัยสำคัญในการก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร

จากการสัมภาษณ์ พบว่า บุคลิกนิสัยของชาวไทยย้ายถิ่นเป็นปัจจัยทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร ชาวไทยย้ายถิ่นที่เป็นคนมีบุคลิกนิสัยมองโลกในแง่ดี เข้ากับคนง่าย เปิดกว้าง ช่างสังเกต และชอบเรียนรู้ เวลาสัมผัสกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ ก็จะมีโอกาสประสบปัญหาความตระหนกทางวัฒนธรรมน้อยลง โดยเฉพาะชาวไทยย้ายถิ่นที่รับประทานอาหารได้ง่ายจะปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ได้ง่ายเช่นกัน (คุณчим (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567; คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567) ในขณะที่ชาวไทยย้ายถิ่นบางคน รับประทานอาหารได้ยาก ไม่รับประทานอาหารบางชนิด หรือไม่ชอบรสชาติของอาหารบางชนิด ทำให้ปรับตัวได้ยากกว่า แต่หลังจากหาวิธีในการปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหารแล้ว สุดท้ายก็สามารถปรับตัวได้จนเกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ ดังเช่นคุณบัวให้ข้อมูลว่า “พี่ไม่กินเนื้อวัว พออยู่อียิปต์ ส่วนมากเป็นเนื้อวัว เนื้อแพะ พี่ก็กินเนื้อไก่ เนื้อปลาแทน สักพักก็ปรับตัวได้แล้ว หากรายการอาหารที่เขาใช้เนื้อวัวทำ พี่ก็ใช้เนื้อไก่ทำ” (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

3.1.2 ทศนคติต่อต้นทุนวัตถุดิบ

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ทศนคติของชาวไทยย้ายถิ่นเป็นปัจจัยทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร โดยเฉพาะทศนคติในการเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบไทยที่ขาดบางอย่างหาซื้อได้ในกรุงโคโร แต่ชาวไทยย้ายถิ่นบางคนก็ไม่เลือกที่จะซื้อมาใช้ เนื่องจากราคาค่อนข้างแพง และเลือกใช้วัตถุดิบอียิปต์ที่ใกล้เคียงมาแทน เวลาซื้อวัตถุดิบชาวไทยย้ายถิ่นจะดูราคาก่อน หากเป็นวัตถุดิบที่มีราคาค่อนข้างสูง ก็จะเลือกใช้วัตถุดิบที่มีราคาเหมาะสมมาแทน เช่น กะทิกระป๋องที่เป็นผลิตภัณฑ์นำเข้าจากประเทศไทย ราคาค่าจำหน่ายค่อนข้างสูง ชาวไทยย้ายถิ่นก็จะซื้อมาใช้เฉพาะในบางโอกาส แต่ในชีวิตประจำวันจะใช้นมสดหรือครีมที่ผลิตในประเทศอียิปต์มาแทนกะทิกระป๋อง หรือนมสดกะทิกระป๋องกับนมสดมาใช้ร่วมกัน น้ำตาลปี๊บไทยที่จำหน่ายในประเทศอียิปต์ราคาสูง ก็ใช้น้ำตาลทรายอียิปต์มาแทน ในกรณีวัตถุดิบข้าว ข้าวหอมมะลิที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทย กิโลกรัมประมาณ 150 ปอนด์อียิปต์ ส่วนข้าวอียิปต์กิโลกรัมประมาณ 40 ปอนด์อียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นก็จะสลับกันกิน หรือผสมข้าวอียิปต์และข้าวหอมมะลิไทยหุงด้วยกัน ดังเช่นคุณซิมให้ข้อมูลว่า “เวลาซื้อของที่จะดูราคาก่อน ถ้าแพงเกินไปก็ไม่มีความสามารถซื้อ ยกเว้นวัตถุดิบที่จำเป็นต้องใช้และประยุกต์ใช้ไม่ได้ ไม่งั้นส่วนมากก็เลือกใช้วัตถุดิบที่ผลิตในประเทศอียิปต์ ราคาค่อนข้างถูก” (คุณซิม (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

ในกรณีร้านอาหารไทยในกรุงโคโร กลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารจะเลือกใช้วัตถุดิบที่มีราคาเหมาะสม หากต้นทุนวัตถุดิบสูงเกินไป ธุรกิจร้านอาหารก็ยากที่จะเดินหน้าต่อและได้กำไรในการประกอบธุรกิจ เนื่องจากเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ใช้ผลิตภัณฑ์ที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทย ราคาประมาณ 3 เท่าเทียบกับซื้อที่ไทยทำให้ต้นทุนอาหารสูงขึ้น จึงคิดวิธีผสมผสานให้อาหารไทยที่ปรุงออกมาใกล้เคียงกับอาหารในประเทศไทยมากที่สุด โดยนำวัตถุดิบอียิปต์บางชนิดมาใช้แทนวัตถุดิบไทย ยกเว้นวัตถุดิบที่สำคัญและใช้แทนกันไม่ได้ ทำให้เกิดการใช้วัตถุดิบอียิปต์มากขึ้น และเกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ ดังเช่นคุณฟ้าให้ข้อมูลว่า “ถ้ามีวัตถุดิบในพื้นที่สามารถใช้แทนกันได้ร้านอาหาร พี่ก็จะใช้ของอียิปต์ เพราะว่าวัตถุดิบที่นำเข้ามาจะแพงมาก เราก็ต้องคุมต้นทุน ไม่งั้นจะไม่มีกำไร” (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567)

3.1.3 ภูมิหลังส่วนบุคคล

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ภูมิหลังส่วนบุคคลของชาวไทยย้ายถิ่นเป็นปัจจัยทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร ชาวไทยย้ายถิ่นที่มีภูมิหลังเรียนหลักสูตรเกี่ยวกับการประกอบอาหารหรือเป็นเชฟในตอนใช้ชีวิตอยู่ประเทศไทย เมื่อไปประกอบอาชีพเป็นเชฟในร้านอาหารไทยในกรุงโคโร ประเทศอียิปต์ก็จะนำความรู้และประสบการณ์ด้านอาหารใช้ในการปรุงอาหารไทยในกรุงโคโร ทำให้สามารถปรับตัวได้เร็วขึ้นเพราะว่าได้มีโอกาสรับประทานอาหารไทยบ่อย ดังเช่นคุณชายให้ข้อมูลว่า

“พี่เป็นพ่อครัว เวลาไม่เอากทานอาหารอียิปต์ ก็จะทำอาหารไทยกินเอง ทำแบบง่าย ๆ แต่ก็มี ความสุขที่ได้กินอาหารไทยในต่างแดน ทำให้ใช้เวลาปรับตัวไม่นาน” (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

ชาวไทยย้ายถิ่นที่มีภูมิหลังการเติบโตในครอบครัวที่มีชาวต่างชาติ เคยสัมผัสกับ วัฒนธรรมต่างชาติ มีประสบการณ์รับประทานอาหารจากหลายประเทศในตอนที่ใช้ชีวิตอยู่ประเทศไทย เมื่อไปใช้ชีวิตในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ภูมิหลังและประสบการณ์ต่าง ๆ จะช่วยลดความตระหนก ทางวัฒนธรรมอาหารได้ และสามารถปรับตัวได้ง่ายขึ้น (คุณฉิม (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

ในช่วงเวลาที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ชีวิตอยู่ประเทศไทย ซึ่งก่อนที่ย้ายถิ่นมาอยู่กรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นประกอบอาชีพเป็นพนักงานบริษัท พนักงานรับจ้าง ชาวไทยย้ายถิ่นจะ ไม่มีภูมิหลังและประสบการณ์ประกอบอาหาร และจัดซื้ออาหารในตลาดมารับประทานเป็นหลักใน ตอนที่ใช้ชีวิตอยู่ประเทศไทย เมื่อไปใช้ชีวิตในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ก็จะเริ่มหันมาเรียนวิธีการปรุง อาหารเพื่อปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมใหม่ได้ เนื่องจากในกรุงไคโรไม่ได้สะดวกในการซื้ออาหารไทย มารับประทานอย่างอยู่ประเทศไทย (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567) หากชาว ไทยย้ายถิ่นที่เป็นกลุ่มแม่บ้านสะกั้อียิปต์ ก็จะเรียนรู้วิธีการปรุงอาหารอียิปต์ด้วยเพื่อทำหน้าที่ดูแล อาหารการกินในครอบครัว การปรุงอาหารในกรุงไคโรสามารถช่วยชาวไทยย้ายถิ่นปรับตัวได้เร็วขึ้น และเกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

3.2 สภาพแวดล้อมของประเทศเจ้าบ้าน

3.2.1 ภูมิศาสตร์ (ความแตกต่างทางวัตถุดิบ)

จากการสัมภาษณ์ พบว่า สภาพภูมิประเทศและสภาพภูมิอากาศที่แตกต่างกันของ ประเทศไทยและประเทศอียิปต์ทำให้ได้ผลผลิตจากเกษตรกรรมที่แตกต่างกันไปด้วย สภาพของดินฟ้า อากาศมีผลกระทบต่อการเพาะปลูก ประเทศอียิปต์ไม่สามารถปลูกพืชผักบางชนิดได้ตลอดทั้งปี ปลูก ได้แค่เฉพาะบางฤดู เช่น ผักกาด ผักกวางตุ้ง ผักคะน้าที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมนำมาปรุงอาหารจะปลูก ได้ดีในฤดูหนาว ส่วนในฤดูร้อนผักพวกนี้ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567; คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567) โดยภาพรวม ประเทศ อียิปต์ผลิตพืชผักที่มีคุณภาพดีและปริมาณค่อนข้างมากในฤดูหนาว (ธันวาคม-กุมภาพันธ์) อุณหภูมิ 8- 20 °C ลองลงมาคือฤดูใบไม้ผลิ (มีนาคม-พฤษภาคม) อุณหภูมิ 15-32 °C และฤดูใบไม้ร่วง (กันยายน- พฤศจิกายน) อุณหภูมิ 19-34 °C ส่วนฤดูร้อน (มิถุนายน-สิงหาคม) อุณหภูมิ 21-43 °C เป็นฤดูที่ปลูก พืชผักค่อนข้างยาก และพืชผักบางชนิดไม่สามารถปลูกในฤดูนี้ได้ เช่น ต้นหอม หัวไชเท้า ใน ขณะเดียวกัน พืชผักบางชนิดของประเทศไทยที่ทนความหนาวไม่ได้ ก็ยากที่จะปลูกในประเทศอียิปต์

ได้ เช่น ต้นมะกรูด ดังเช่นคุณปลาให้ข้อมูลว่า “ในฤดูร้อน อากาศในอียิปต์ร้อนมาก ผักที่ขายในตลาดก็น้อยมาก น้อยกว่าฤดูอื่น แต่ผักในฤดูร้อนจะดีมาก” (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)

สภาพภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกันทำให้ประเทศไทยและประเทศอียิปต์ผลิตวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน จึงผลักดันให้ชาวไทยย้ายถิ่นคิดวิธีแก้ไขสถานการณ์วัตถุดิบขาดแคลน วัตถุดิบชนิดใดที่ตัดออกได้ก็ตัดออกไป หากไม่สามารถตัดออกก็ใช้วัตถุดิบที่ใกล้เคียงมาดัดแปลงใช้แทน เช่น ผัดกะเพราเนื้อ ตัดกะเพราออกไม่ได้ก็คิดวิธีเก็บรักษาและนำเข้าจากประเทศไทย หากไม่มีกะเพราจริง ๆ ก็คิดวิธีใช้ใบโหระพาอียิปต์แทน และปรุงรสให้ได้รสชาติแบบไทย จนทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ ดังเช่นคุณปูให้ข้อมูลว่า “ภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกันทำให้การผลิตพืชผักแตกต่างกัน คนที่อยู่ต่างแดนก็ต้องเรียนรู้วิธีการดัดแปลงใช้วัตถุดิบมาทำอาหาร จะได้อยู่รอด” (คุณปู (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 13 พฤษภาคม 2567)

3.2.2 ความประทับใจแรกพบต่อวัฒนธรรมเจ้าบ้าน

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ความประทับใจแรกพบของชาวไทยย้ายถิ่นที่มีต่ออาหารอียิปต์เป็นไปในแง่บวก ย่อมช่วยให้ชาวไทยย้ายถิ่นเกิดความสุขสบายใจในการรับประทานอาหารอียิปต์ และสามารถปรับตัวด้านอาหารได้โดยใช้ระยะเวลาไม่นาน (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567; คุณซิม (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567) แต่ถ้าความประทับใจแรกพบเป็นไปในแง่ลบ เช่น ชาวไทยย้ายถิ่นไม่ชอบลักษณะรูปร่างและรสชาติของอาหารอียิปต์ในครั้งแรกที่รับประทานอาหารอียิปต์ ย่อมก่อให้เกิดอคติต่อวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ในช่วงแรกที่ใช้ชีวิตในกรุงไคโร (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

ความรู้สึกไม่ชอบอาหารอียิปต์ ความเคยชินกับวัฒนธรรมอาหารไทยและความอยากรับประทานอาหารไทยก็เป็นปัจจัยที่ผลักดันให้ชาวไทยย้ายถิ่นประกอบอาหารไทยมากขึ้นโดยคิดวิธีการผสมผสานระหว่างวัตถุดิบไทยและวัตถุดิบอียิปต์ หรือใช้วัตถุดิบอียิปต์แต่ใช้วิธีการปรุงแบบไทย เพื่อให้ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถบรรเทาความรู้สึกอยากอาหารไทย (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567; คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)

3.2.3 ความเจริญทางด้านเทคโนโลยี และการคมนาคม

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ความเจริญทางด้านเทคโนโลยี และการคมนาคมเป็นปัจจัยสำคัญในการช่วยเหลือย้ายผู้คน สิ่งของและข้อมูลข่าวสารทางไกล สำหรับชาวไทยย้ายถิ่น ความสะดวกทางเทคโนโลยี และการคมนาคมมีบทบาทและความหมายมากต่อการปรับตัวและการใช้ชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ เนื่องจากประเทศอียิปต์ขาดแคลนวัตถุดิบที่ประกอบอาหารไทยหลายชนิด ความเจริญทางด้านเทคโนโลยีทำให้ชาวไทยย้ายถิ่นได้ติดต่อสื่อสารกับผู้คนที่ง่ายขึ้น และความเจริญทางด้านคมนาคมช่วยให้ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถสั่งซื้อสิ่งของที่ต้องการจาก

ทางไกล หากชาวไทยย้ายถิ่นต้องการจะใช้วัตถุดิบบางชนิดที่ผลิตในประเทศไทยและไม่มีจำหน่ายในประเทศไทยอียิปต์ ก็ใช้วิธีขนจากประเทศไทยด้วยตนเองโดยพาหระเครื่องบิน หรือในกรณีที่ชาวไทยย้ายถิ่นอยู่ประเทศอียิปต์ ไม่สามารถจัดซื้อวัตถุดิบไทยด้วยตนเอง ก็ฝากญาติหรือเพื่อนช่วยจัดซื้อแล้วส่งถึงที่อยู่ผู้รับหิ้วน้ำหนักกระเป๋าดำเดินทางให้นำเข้ามาประเทศไทยอียิปต์ หรือเขียนรายการวัตถุดิบที่ต้องการให้กับผู้รับหิ้วน้ำหนักกระเป๋าดำเดินทางให้ไปช่วยจัดซื้อของ แล้วนำเข้ามาถึงประเทศไทยอียิปต์ ค่าหิ้วน้ำหนักก็โลละประมาณ 300 ปอนด์อียิปต์ หากเป็นร้านอาหารที่ต้องการปริมาณมากก็สั่งเป็นแบบยกกระเป๋าดำ กระเป๋าดำละประมาณ 6500 ปอนด์อียิปต์ (23 กิโล) การสั่งของจากประเทศไทยทำให้ชาวไทยย้ายถิ่นได้มีวัตถุดิบบางชนิดในการปรุงอาหารไทยในกรุงไคโร ทั้งนี้จะเกิดการผสมผสานระหว่างวัตถุดิบไทยและวัตถุดิบอียิปต์มากขึ้น และทำให้ชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรได้อยู่สะดวกและมีความสุขมากขึ้น ดังเช่นคุณแดงให้ข้อมูลว่า “เดี๋ยวนี้ เทคโนโลยีและคมนาคมก็พัฒนาขึ้นมา คนไทยมาทำธุรกิจและทำงานในอียิปต์มากขึ้น มีคนขายน้ำหนักกระเป๋าดำเดินทางและรับหิ้วกระเป๋าดำมากขึ้น คนไทยเราที่อยู่อียิปต์ก็สามารถสั่งของจากไทย สะดวกมาก” (คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)

3.3 บทบาทสื่อมวลชน และศาสนา

3.3.1 สื่อมวลชน

สื่อมวลชนเป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร เนื่องจากชาวไทยย้ายถิ่นสามารถได้ความรู้ทางด้านวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ และยังสามารถเรียนรู้วิธีการปรุงอาหารผ่านสื่อมวลชน โดยเฉพาะสื่อมวลชนที่เกี่ยวกับการเผยแพร่ความรู้และประสบการณ์การปรุงอาหาร รวมทั้งสอนสูตร วิธีการและเทคนิคการปรุงอาหาร หากชาวไทยย้ายถิ่นมีความประสงค์ที่จะรับประทานอาหารชนิดใด แต่ไม่แน่ใจขั้นตอนการปรุง ก็สามารถได้ข้อมูลจากสื่อมวลชน จากนั้นก็ลองทำตามที่สื่อมวลชนแนะนำ สื่อมวลชนมีประโยชน์ในการช่วยชาวไทยย้ายถิ่นปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหาร ดังเช่นคุณฉิมให้ข้อมูลว่า “บางทีก็เปิดยูทูบดู เรียนรู้ความรู้ด้านอาหาร ดูเขาทำยังไง เราก็ลองทำตาม” (คุณฉิม (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

3.3.2 ศาสนา

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ศาสนาเป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร โดยเฉพาะในกลุ่มเป้าหมายที่เป็นสะกัอียิปต์ บางคนนับถือศาสนาพุทธก่อนแต่งงานกับสามีชาวอียิปต์ หลังแต่งงานชาวไทยย้ายถิ่นไปใช้ชีวิตที่ประเทศอียิปต์กับสามีชาวอียิปต์ ซึ่งเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม ชาวไทยย้ายถิ่นจึงเปลี่ยนศาสนาจากความเชื่อเดิมมาสู่ความเชื่อใหม่ในหลักศาสนาอิสลามตามความเชื่อของสามีชาวอียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นที่เปลี่ยนมานับถือศาสนาอิสลามจะมีวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไปจากเดิม เนื่องจากจะปฏิบัติตามหลักคำสอนของศาสนาอิสลาม ซึ่งอาหารที่รับประทานก็มีการเปลี่ยนแปลง แต่ก่อนนับถือศาสนาพุทธรับประทานเนื้อหมู แต่หลังจาก

นับถือศาสนาอิสลามก็จะไม่รับประทานเนื้อหมู เปลี่ยนเป็นเนื้อวัวหรือเนื้อไก่ ดังนั้น ชาวไทยย้ายถิ่นที่เป็นแม่บ้านสะไก้อิยิปต์ไม่เพียงแต่ปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ และยังปรับตัวให้เข้ากับอาหารของชาวมุสลิมอีกด้วย ดังเช่นคุณวีให้ข้อมูลว่า “พี่แต่งงานกับคนมุสลิม ก็เข้าศาสนาตามเขา ก็ต้องปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตชาวพุทธ โดยเฉพาะในเรื่องการกิน ก็ต้องกินตามสามี อะไรที่ศาสนาเขาห้ามกิน พี่ก็ไม่กิน” (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567)

ในขณะที่ชาวไทยย้ายถิ่นบางคนที่มาประกอบอาชีพในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ที่เป็นชาวพุทธ ถึงแม้ว่าอาศัยอยู่ในสังคมวัฒนธรรมของชาวมุสลิม แต่ก็ยังสามารถรักษาวัฒนธรรมอาหารเดิมได้ เช่น กรุงไคโรมีร้านค้าจำหน่ายเนื้อหมู ชาวไทยย้ายถิ่นที่เป็นชาวพุทธสามารถซื้อมาปรุงอาหารได้ ดังเช่นคุณน้ำให้ข้อมูลว่า “พี่ ๆ ที่มาทำงานในประเทศอียิปต์ บางวันถ้าหยุดงานก็จะรวมตัวทำหมูกระทะกินกัน ดีที่อียิปต์เป็นประเทศมุสลิมก็ยังมีร้านขายเนื้อหมูอยู่” (คุณน้ำ (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567)

จากการนำเสนอปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ แสดงให้เห็นว่า พื้นฐานและลักษณะส่วนบุคคลของชาวไทยย้ายถิ่นมีความแตกต่างกัน ทำให้สิ่งที่ติดตัวหรือเตรียมไว้ล่วงหน้าก่อนย้ายถิ่นมาอยู่กรุงไคโรแตกต่างกัน จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร ผู้ที่มีความสามารถในการทำอาหารก่อนมาอยู่กรุงไคโรจะปรับตัวได้เร็วกว่าผู้ที่ไม่สามารถทำอาหารได้ นอกจากนี้ ยังสะท้อนถึงสภาพแวดล้อมภูมิประเทศของประเทศอียิปต์มีผลกระทบต่อการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่น วัตถุประสงค์ที่แตกต่างกันก่อให้เกิดการเชื่อมต่อและดูซึมทางวัฒนธรรมอาหารซึ่งกันและกัน ทำให้เกิดลักษณะร่วมทางวัฒนธรรมอาหารทั้งในแง่แบบแผนพฤติกรรม ความคิด ทักษะ ค่านิยม และความเชื่อต่าง ๆ จนสามารถส่งผลให้ชาวไทยย้ายถิ่นได้อยู่กรุงไคโรอย่างมีความสุข ซึ่งจะเชื่อมต่อแนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ในหัวข้อต่อไป

4. แนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

แนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมมี 2 แนวทางหลัก ได้แก่ การลดความไม่แน่ใจด้วยการเข้าใจวัฒนธรรมอื่น และการลดความกังวลใจด้วยการจัดการตอบสนองทางอารมณ์ของเราอย่างมีประสิทธิภาพ (Gudykunst and Hammer, 1988) ดังรายละเอียดต่อไปนี้

4.1 การลดความไม่แน่ใจด้วยการเข้าใจวัฒนธรรมอื่น

4.1.1 ทำความเข้าใจกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ (ใช้ “การบรรยาย” มากกว่า “การประเมิน”)

หากชาวไทยย้ายถิ่นต้องการปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ ควรทำความเข้าใจกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ และบรรยายถึงลักษณะวัฒนธรรมอาหารอียิปต์จากการสังเกตและประสบการณ์รับประทาน โดยไม่ใช่วัฒนธรรมอาหารไทยเป็นมาตรฐานในการประเมินวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ หากทำเช่นนั้นอาจเกิดความเข้าใจที่ผิด ถ้าไม่สามารถเข้าใจวัฒนธรรมอาหารอียิปต์บางอย่าง สามารถสอบถามและเรียนรู้จากคนที่อยู่ในวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ หรือจากชาวไทยย้ายถิ่นที่อาศัยอยู่วัฒนธรรมอียิปต์มาก่อนและมีประสบการณ์ในวัฒนธรรมอาหารอียิปต์มาก ชาวไทยย้ายถิ่นควรเปิดใจทำความรู้จักกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ รวมทั้งวัตถุดิบ เครื่องปรุงรส วิธีการปรุง วิธีการรับประทานอาหาร นิสัยการรับประทานอาหาร และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารของชาวอียิปต์ ลองฝึกรับประทานอาหารอียิปต์ให้มาก อาหารอียิปต์มีรสชาติเค็มและมันเป็นหลัก ชาวไทยย้ายถิ่นที่เคยชินกับรสชาติเข้มข้นของอาหารไทย เวลารับประทานอาหารอียิปต์ อาจจะทำน้ำจิ้มไทยรับประทานคู่กับอาหารอียิปต์ ทำให้เกิดการผสมผสานทางด้านรสชาติไทยและอียิปต์ ดังเช่นคุณคินให้ข้อมูลว่า “สิ่งที่สำคัญในการช่วยปรับตัวด้านอาหาร คือควรทำความรู้จักกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ ลองเปิดใจฝึกทานอาหารอียิปต์ และเรียนรู้ประสบการณ์จากเพื่อน” (คุณคิน (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 กันยายน 2567)

4.1.2 เรียนรู้ความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ (ชนิดอาหารที่ปรุงง่ายและปรุงยาก)

เมื่อชาวไทยย้ายถิ่นใช้ชีวิตอยู่ในสังคมอียิปต์ ซึ่งเป็นสังคมที่มีวัฒนธรรมแตกต่างจากสังคมไทย ภูมิประเทศและดินฟ้าอากาศที่แตกต่างกันของทั้งสองประเทศ ทำให้ได้ผลผลิตวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ต่างกัน ชาวไทยย้ายถิ่นควรเรียนรู้ความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์โดยเฉพาะในด้านวัตถุดิบและเครื่องปรุงรส เพื่อให้เข้าใจว่าวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสชนิดใดประเทศอียิปต์ผลิตเอง วัตถุดิบและเครื่องปรุงรสชนิดใดประเทศอียิปต์ไม่ได้ผลิตเองแต่มีการนำเข้าจากต่างประเทศ วัตถุดิบและเครื่องปรุงรสชนิดใดประเทศอียิปต์ไม่ได้ผลิตเองและไม่มีการนำเข้าด้วย (คุณปู (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 13 พฤษภาคม 2567)

หลังจากเข้าใจความแตกต่างดังกล่าวแล้ว ชาวไทยย้ายถิ่นจะได้ทราบวิธีการเลือกวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสในการปรุงอาหารไทยในกรุงไคโร และเริ่มทราบว่าอาหารชนิดใดสามารถปรุงได้ง่ายและใช้ต้นทุนน้อยโดยวัตถุดิบผลิตในประเทศอียิปต์และสามารถหาซื้อได้สะดวก เช่น มะเขือเทศ หัวหอม แดงกวา กระเทียม มะนาว กะหล่ำปลี พริกที่เป็นวัตถุดิบพื้นฐานในการปรุงอาหารไทย วัตถุดิบดังกล่าวข้างต้นก็สามารถปรุงออกมาได้อาหารหลายชนิด เช่น ผัดกะหล่ำปลี ตำแดงกวา เป็น

ต้น และไก่ทอดก็เป็นอาหารอีกชนิดที่ทำได้ง่าย โดยใช้เนื้อไก่หมักเกลือ พริกไทย ใส่ซีอิ๊ว แล้วเอาไปทอด ทำเป็นไก่ทอด ซึ่งเกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์โดยใช้วัตถุดิบที่ผลิตในประเทศอียิปต์แต่ใช้วิธีการปรุงแบบไทย ทำให้อาหารออกมาเป็นรสชาติแบบไทย ดังเช่นคุณปูให้ข้อมูลว่า “ประเทศอียิปต์ก็มีวัตถุดิบหลายอย่างให้เลือกซื้อ เราก็ควรทำความเข้าใจว่าวัตถุดิบชนิดไหนสามารถซื้อมาปรุงอาหารไทยได้ เราสามารถใช้วัตถุดิบอียิปต์มาปรุงอาหารไทยบางชนิดได้” (คุณปู (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 13 พฤษภาคม 2567)

ส่วนวัตถุดิบบางชนิดที่ประเทศอียิปต์ไม่ได้ผลิตเองและมีการนำเข้าจากต่างประเทศไม่มากหรือในราคาค่อนข้างสูง ชาวไทยย้ายถิ่นอาจจะไม่ได้ปรุงมารับประทานบ่อย เช่น แกงหน่อไม้ ประเทศอียิปต์ไม่ได้ผลิตหน่อไม้ และมีการนำเข้าค่อนข้างน้อยมากในหมู่ชาวไทยในกรุงไคโร จึงยากที่จะปรุงอาหารชนิดนี้ แต่สามารถรับประทานได้เฉพาะในบางโอกาส (คุณซิม (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน)

ในกรณีของเครื่องปรุงรสที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมใช้ในการปรุงอาหาร เช่น น้ำปลา ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ซอสน้ำมันหอย ประเทศอียิปต์มีผลิตภัณฑ์นำเข้าจากประเทศไทย ชาวไทยย้ายถิ่นส่วนมากเลือกซื้อจากซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงไคโรแทนที่จะนำเข้าจากประเทศไทยด้วยตนเอง เพราะมีความเสี่ยงที่ขวดแก้วบรรจุจะแตกในระหว่างการเดินทาง แต่เครื่องแกง เส้นก๋วยเตี๋ยวสำเร็จรูปชาวไทยย้ายถิ่นสามารถนำเข้าจากประเทศไทยหรือจัดซื้อในร้านค้าจีนและร้านค้าเอเชียในกรุงไคโร ดังเช่นคุณปลาให้ข้อมูลว่า “อย่างเครื่องปรุงรสที่ใช้ขวดแก้วบรรจุ ส่วนมากก็จะไปซื้อที่ไคโร เพราะว่ามันหนักและแตกง่ายระหว่างทาง แต่พวกของแห้งก็หิ้วไปด้วย” (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)

4.2 การลดความกังวลใจด้วยการจัดการตอบสนองทางอารมณ์ของเราอย่างมี

ประสิทธิภาพ

4.2.1 ยืดหยุ่นในการตัดแปลงวัตถุดิบมาปรุงอาหาร

ชาวไทยย้ายถิ่นที่ใช้ชีวิตในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์จะใช้วิธีการปรุงอาหารในการปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมใหม่ ในกระบวนการปรุงอาหารนั้น จะยืดหยุ่นในการตัดแปลงวัตถุดิบต่าง ๆ ทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารโดยมีแนวทางดังนี้

1) ตัดออกวัตถุดิบไทยที่หายากและไม่จำเป็นหรือไม่มีผลกระทบต่อรสชาติอาหาร เช่น กุ้งแห้งในการทำส้มตำไทย กุ้งแห้งและหัวไชโป้วในการปรุงผัดไทย เป็นต้น หากไม่มีก็ไม่ต้องใส่ เนื่องจากกุ้งแห้งและหัวไชโป้วมีผลกระทบต่อรสชาติของอาหารชนิดดังกล่าว (คุณปู (นามสมมุติ), 13 พฤษภาคม 2567; คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567)

2) ใช้วัตถุดิบจากประเทศอียิปต์หรือประเทศอื่นที่มีรสชาติใกล้เคียงมาแทนวัตถุดิบไทยที่ขาดแคลน เช่น มะเขือม่วงหรือซูกินีของประเทศอียิปต์มาแทนมะเขือเปราะของประเทศไทยในการ

ปรุงแกงเขียวหวาน (คุณчим (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567) ใช้เส้นสปาเก็ตตี้มาแทนเส้นก๋วยเตี๋ยว หรือเส้นขนมจีน (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567) ผักกะหล่ำปลีของประเทศไทยมาแทนผักคะน้าของประเทศไทยในการปรุงผัดซีอิ้ว (คุณчим (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567) น้ำเชื่อมข้าวโพดหรือน้ำผึ้งของประเทศไทยมาแทนน้ำตาลปีบของประเทศไทยในการทำส้มตำ (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567) เส้นขนมจีนอบแห้งของประเทศไทยที่ประเทศไทยนำเข้ามามีเส้นขนมจีนอบแห้งของประเทศไทยในการปรุงขนมจีนน้ำยา (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567; คุณแดง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 6 พฤษภาคม 2567)

3) ใช้วัตถุดิบจากประเทศไทยหรือประเทศอื่นแปรรูปมาเป็นวัตถุดิบที่ใกล้เคียงกับวัตถุดิบไทย เช่น นำน้ำตาลทรายของประเทศไทยไปคั่วในกระทะให้แปรรูปมาเป็นน้ำตาลปีบใช้ในการทำผัดไทยหรืออาหารหวาน (คุณฟ้า (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 27 เมษายน 2567) นำปลาร้า (ปลาท้มเกลือ) ของประเทศไทยไปต้มให้สุกเป็นน้ำปลาร้าโดยใช้สูตรการปรุงน้ำปลาร้าของประเทศไทยซึ่งใช้ในการทำส้มตำปลาร้า (คุณชาย (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 30 เมษายน 2567; คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567) นำมะขามเปียกของประเทศไทยที่ประเทศไทยนำเข้ามามีแปรรูปเป็นน้ำมะขามเปียกใช้ในการทำส้มตำ ผัดไทย เป็นต้น (คุณปลา (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2567)

4.2.2 สร้างสัมพันธ์กับคนในวัฒนธรรมอียิปต์

การสร้างสัมพันธ์กับคนในวัฒนธรรมอียิปต์เป็นอีกแนวทางที่ทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่น และสามารถลดความกังวลใจจากความตระหนกทางวัฒนธรรมอาหาร เวลาพบอุปสรรคปัญหาสามารถปรึกษากับคนในวัฒนธรรมอียิปต์ การช่วยเหลือและการสนับสนุนจากกลุ่มคนในสังคมอียิปต์มีประโยชน์ต่อการปรับตัวของชาวไทยย้ายถิ่น (คุณวี (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567) ช่วงแรกที่ชาวไทยย้ายถิ่นย้ายมาใช้ชีวิตอยู่กรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ซึ่งเป็นสังคมวัฒนธรรมที่แตกต่างจากสังคมไทย มักจะได้รับความช่วยเหลือจากกลุ่มคนในสังคมอียิปต์ หากเป็นกลุ่มสะไก้อียิปต์จะได้รับความช่วยเหลือจากสามี ญาติ ๆ และเพื่อนของครอบครัวชาวอียิปต์ เช่น แนะนำวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ให้รู้จัก พาไปเรียนรู้วัตถุดิบต่าง ๆ ในการปรุงอาหาร สอนวิธีการทำอาหารอียิปต์ เป็นต้น (คุณบัว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 10 พฤษภาคม 2567; คุณчим (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 23 เมษายน 2567) หลังจากกลุ่มสะไก้อียิปต์อาศัยอยู่กรุงไคโรระยะหนึ่งแล้ว ก็เริ่มรู้จักชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรมากขึ้น เริ่มเข้าร่วมกิจกรรมในชุมชนไทยในกรุงไคโร ในระหว่างการพบพานั้น ชาวไทยย้ายถิ่นผู้ที่มาอยู่ก่อนจะแนะนำสถานที่จัดซื้อวัตถุดิบแลกเปลี่ยนวิธีการปรุงอาหารไทยและอาหารอียิปต์ให้กับสะไก้อียิปต์ที่เพิ่งย้ายมาอยู่ใหม่ (คุณทอง (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 24 เมษายน 2567)

สำหรับกลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นที่มาประกอบอาชีพในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ มักจะมี “พีเลียง” ดูแลและช่วยเหลือชาวไทยย้ายถิ่นในการปรับตัวในช่วงแรกที่เพิ่งมาถึงกรุงไคโร “พีเลียง” ส่วนมากจะเป็นเพื่อนที่แนะนำมาประกอบอาชีพหรือชาวไทยที่รู้จักในกรุงไคโร ก่อนเดินทางมากรุงไคโร “พีเลียง” จะแนะนำการเตรียมสิ่งของที่ควรและไม่ควรนำมากรุงไคโร หากเป็นสิ่งของที่ประเทศอียิปต์ไม่มีหรือหายากแต่จำเป็นต้องใช้ก็เอามาได้ หากเป็นสิ่งของที่ประเทศอียิปต์มีการจำหน่ายก็ไม่จำเป็นต้องเอาไป หลังจากชาวไทยย้ายถิ่นเดินทางมาถึงกรุงไคโรแล้ว “พีเลียง” ก็จะพาชาวไทยย้ายถิ่นที่มาใหม่ไปซื้อของที่ตลาดหรือซูเปอร์มาร์เก็ต โดยแนะนำวัตถุดิบให้รู้จัก และแลกเปลี่ยนประสบการณ์การปรุงอาหารไทยในกรุงไคโรพร้อมบอกวิธีการต่าง ๆ ในการดัดแปลงวัตถุดิบ ชาวไทยย้ายถิ่นได้ฝึกทำตามแล้วจนเกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร ทำให้สามารถปรับตัวได้เร็วขึ้น และใช้ชีวิตอย่างมีความสุข ดังเช่นคุณแก้วให้ข้อมูลว่า “ตอนมีน้องใหม่มา จะมีพีเลียงที่พาน้องไปทำความรู้จักกับร้านค้า ตลาด สิ่งแวดล้อม และสอนประสบการณ์การปรุงอาหารด้วย” (คุณแก้ว (นามสมมุติ), สัมภาษณ์, 21 เมษายน 2567)

จากการนำเสนอแนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ แสดงให้เห็นว่า การทำความเข้าใจกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์สามารถช่วยชาวไทยย้ายถิ่นปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ได้ง่ายขึ้น โดยเฉพาะเข้าใจวัตถุดิบ เครื่องปรุง วิธีการรับประทาน ความคิด ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารอียิปต์ หลังจากเข้าใจวัฒนธรรมอาหารอียิปต์แล้ว ควรเรียนรู้ความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์เพื่อทราบวิธีการเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุง และนิสัยการรับประทานอาหารในสังคมอียิปต์ นอกจากนี้แล้ว ยังสะท้อนให้เห็นว่า ชาวไทยย้ายถิ่นควรยืดหยุ่นในการดัดแปลงวัตถุดิบมาปรุงอาหาร และสร้างสัมพันธ์กับคนในวัฒนธรรมอียิปต์เพื่อแลกเปลี่ยนและแบ่งปันประสบการณ์การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเรื่อง การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษาชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ โดยมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาอาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 2) เพื่อศึกษาการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 3) เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ 4) เพื่อค้นหาแนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลจากเอกสาร และภาคสนาม ได้แก่ การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม และการสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม ผู้วิจัยกำหนดกลุ่มเป้าหมาย 15 คน แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้ 1) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 1 คน 2) ตัวแทนหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ จำนวน 2 คน 3) ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ จำนวน 12 คน ซึ่งผู้วิจัยสามารถสรุปผลอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ ได้ดังนี้

1. สรุปผล

1.1 สรุปผลการวิจัย อาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

อาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ในการวิจัยครั้งนี้ มีทั้งอาหารไทยและอาหารอียิปต์ และเป็นอาหารที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ อาหารที่ชาวไทยรับประทานมี 2 ชนิด ได้แก่ อาหารคาวและอาหารหวาน ซึ่งอาหารที่รับประทานในแต่ละโอกาสมีความแตกต่างกัน สรุปผลได้ดังนี้

1.1.1 อาหารไทย

อาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวันส่วนมากจะเหมือนอาหารไทยที่รับประทานในประเทศไทย มี 38 รายการ ซึ่งจะมีอาหารประเภทแกง อาหารประเภทผัด อาหารประเภทตำหรือยำ อาหารประเภททอดหรือย่าง อาหารประเภทจานเดียว อาหารประเภทเครื่องจิ้ม เป็นต้น อาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดในชีวิตประจำวัน ได้แก่ ส้มตำ รองลงมาคือ ต้มยำ อันดับที่ 3 คือ แกงเขียวหวาน ส่วนอาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทย

ย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวันมีจำนวน 8 รายการ ชนิดอาหารที่นิยมมากที่สุดคือ บัวลอย รองลงมาคือ ข้าวเหนียวมะม่วง อันดับที่ 3 คือ ลอดช่อง

อาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลมีจำนวน 8 รายการ ชนิดอาหารที่นิยมมากที่สุดคือ ขนมจีนน้ำยา รองลงมาคือ ส้มตำ อันดับที่ 3 คือ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรนอกจากปรุงอาหารไทย (คาว) รับประทานโดยส่วนบุคคลในการฉลองเทศกาลแล้ว ทางหน่วยงานราชการซึ่งเป็นสถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงไคโรยังจัดงานฉลองเทศกาลสงกรานต์ใน ทุกปี และในงานสถานทูตได้ร่วมกับร้านอาหารไทยในกรุงไคโรเพื่อเตรียมอาหารไทยเลี้ยงชุมชนชาวไทยในกรุงไคโรที่เข้าร่วมงานเทศกาลสงกรานต์ อาหารไทย (คาว) ในงานเทศกาลสงกรานต์มีส้มตำป ราร้า ส้มตำไทย ขนมจีนน้ำยาตีนไก่ ขนมจีนน้ำยาลูกชิ้นปลา แกงเขียวหวานเนื้อกับข้าวสวย ไก่ทอด ข้าวเหนียว เป็นต้น สำหรับอาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลมีจำนวน 4 รายการ โดยนิยมรับประทานมากที่สุดคือ ลอดช่อง รองลงมาคือ ขนมตาล อันดับที่ 3 คือ ขนม่ง ส่วนในเทศกาลที่สถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงไคโรจัดงานฉลอง อาหารไทย (หวาน) จะมีจำนวน ไม่มาก เนื่องจากในงานมีอาหารไทย (หวาน) แล้ว ยังมีเค้กขนาดใหญ่ ผลไม้สด และเครื่องดื่มให้ ชุมชนไทยในกรุงไคโรได้รับประทาน

อาหารไทย (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษมีจำนวน 14 รายการ นิยมรับประทานมากที่สุดคือ ขนมจีนน้ำยา รองลงมาคือ ส้มตำ อันดับที่ 3 คือ ผัดหมี่ชั่ว ชาวไทยย้าย ถิ่นในกรุงไคโรบางคนไม่ค่อยได้รับประทานอาหารพิเศษหรือเฉพาะในวันสำคัญ เนื่องจากในวันสำคัญ จะเปลี่ยนการปรุงชนิดของอาหารตามความชอบและความต้องการของคนในครอบครัว สำหรับวัน สำคัญที่เป็นวันชาติไทย ทางหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโรจัดงานฉลอง อาหารคาวในงานวันชาติ ไทย ได้แก่ ส้มตำ ขนมจีนน้ำยา ก๋วยเตี๋ยว แกงเขียวหวาน ไก่ทอด ทอดมันปลา นอกจากนี้แล้ว วัน สำคัญอีกวันหนึ่งที่เป็นวันจัดเทศกาลอาหารไทยในกรุงไคโร ซึ่งจัดโดยหน่วยงานราชการไทยในกรุง ไคโร อาหารคาวในเทศกาลอาหารไทยมีความหลากหลายมากขึ้น ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น แกงพะแนง ต้มยำกุ้ง แกงกะหรี่ไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ต้มข่าไก่ ข้าวหอมมะลิ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ลูกชิ้นปิ้ง ข้าวซอย ส้มตำ ไก่ย่าง ขนมจีนน้ำยา ข้าวเหนียว ไก่สะเต๊ะ ผัดไทย ไก่ทอด สปริงโรล ขนม ปังหน้ากุ้ง ทอดมันปลา เป็นต้น สำหรับอาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาส พิเศษมีจำนวน 5 รายการ อาหารที่นิยมรับประทานมากที่สุดคือ ลอดช่อง รองลงมาคือ สาคูเปียก ข้าวโพด อันดับที่ 3 คือ ขนมต้ม ชาวไทยย้ายถิ่นไม่ค่อยนิยมรับประทานอาหารไทย (หวาน) ในโอกาส พิเศษโดยส่วนบุคคล ในวันเกิดอาหารหวานจะเป็นขนมเค้กที่ทุกคนรับประทานได้และเตรียมง่าย ส่วน วันสำคัญที่เป็นวันชาติไทย อาหารไทย (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานมีลอดช่อง กะหล่ำปับ ขนมถั่วแปบ ขนมต้ม และสาคูเปียกข้าวโพด เป็นต้น และในวันสำคัญที่เป็นวันเทศกาลอาหารไทย อาหารหวานในงานมีความหลากหลายมากขึ้น เช่น ขนมเทียน ขนมชั้น ตะโก้เผือก ตะโก้ข้าวโพด

ขนมเม็ดขนุน ขนมหม้อแกง ขนมสอดไส้ ข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมทองหยอด ขนมฝอยทอง ข้าวต้มมัดกล้วย วนักระโทอิฐชั้น ลอดช่องน้ำกะทิ ขนมลูกชุบ กะหรี่ปั๊บ เป็นต้น

1.1.2 อาหารอียิปต์

อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวันมีจำนวน 20 รายการ ชนิดอาหารที่นิยมรับประทานมากที่สุดคือ เตาะมีเยาะห์ รองลงมาคือ มูลูคียา อันดับที่ 3 คือ มะห์ซีและถั่วพูล มูตามาส์ ส่วนอาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวันมีจำนวน 5 รายการ ชนิดอาหารที่นิยมรับประทานมากที่สุดคือ อูมม์ อาลี รองลงมาคือ คุณาพาร์ อันดับที่ 3 คือ โรซ์ พุดดิง

อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลมีจำนวน 10 รายการ ชนิดอาหารที่นิยมรับประทานมากที่สุดคือ มะห์ซี รองลงมาคือ โคพต้า อันดับที่ 3 คือ ปลาริงกำรมควัน ส่วนเทศกาลชาม อัล-นาซิม มีอาหารที่รับประทานเฉพาะในเทศกาล คือ เฟชีคล (ปลาหมักเกลือ) ปลาริงกำรมควัน ทานคู่กับหัวหอม ผักใบเขียว ไข่ต้ม ผักกาดหอม ถั่วลูนเป็นต้น สำหรับอาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในเทศกาลมีจำนวน 5 รายการ ชนิดอาหารที่นิยมรับประทานมากที่สุดคือ คาร์ก ซึ่งเป็นขนมแห่งเทศกาลวันฮีดของประเทศอียิปต์ รองลงมาคือ คุณาพาร์ อันดับที่ 3 คือ อูมม์ อาลี

อาหารอียิปต์ (คาว) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษมีจำนวน 11 รายการ ชนิดอาหารที่นิยมรับประทานมากที่สุดคือ มะห์ซี รองลงมาคือ โคพต้า อันดับที่ 3 คือ มูลูคียา โอกาสพิเศษจะเป็นช่วงเดือนรอมฎอน และวันศุกร์ของทุกสัปดาห์ หรือวันสำคัญอื่น ชาวไทยย้ายถิ่นส่วนมากจะรับประทานอาหารที่เน้นเนื้อสัตว์ และรับประทานกับครอบครัว สำหรับอาหารอียิปต์ (หวาน) ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในโอกาสพิเศษมีจำนวน 5 รายการ ชนิดอาหารที่นิยมรับประทานมากที่สุดคือ อูมม์ อาลี รองลงมาคือ คุณาพาร์ และ กาตาเยฟ อาหารหวานเป็นสิ่งสำคัญและสิ่งจำเป็นในเดือนรอมฎอน เนื่องจากเดือนรอมฎอนเป็นเดือนถือศีลอดของชาวมุสลิม อาหารหวานมีส่วนประกอบที่เป็นน้ำตาลปริมาณมาก หลังการถือศีลอด ร่างกายต้องการน้ำตาลให้พลังงาน ดังนั้น ในช่วงนี้จะรับประทานอาหารหวานมากกว่าปกติ ส่วนมากเป็นอาหารหวานอียิปต์แบบดั้งเดิมที่ทำด้วยถั่ววานา ชนิด

อาหารไทยและอาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษนั้นสะท้อนให้เห็นอาหารเป็นเครื่องมือสำคัญในการดำรงชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นที่ข้ามพรมแดนมาใช้ชีวิตในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ และแสดงให้เห็นประเภทของอาหารต่าง ๆ รวมทั้ง การแสวงหา การผลิต และรูปแบบของอาหาร นอกจากนี้แล้ว ยังแสดงให้เห็นการปรุง การตกแต่ง และการรับประทานอาหาร องค์ประกอบเหล่านี้มีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกันทั้งหมด ซึ่งสะท้อนถึงองค์ความรู้ วิถีปฏิบัติ ความคิด ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร

1.2 สรุปผลการวิจัย การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

1.2.1 การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์

การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร เป็นการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ให้เข้าด้วยกัน มีการผสมผสานด้านเครื่องปรุง และวิธีการทำอาหาร จากการศึกษาอาหารไทยและอาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ สามารถสรุปอาหารที่ได้รับนิยมมากที่สุด ได้แก่ อาหารไทย (คาว) คือ ส้มตำ อาหารไทย (หวาน) คือ ลอดช่อง อาหารอียิปต์ (คาว) คือ มะหะซี อาหารอียิปต์ (หวาน) คือ อูมม์ อาลี จากอาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุด สามารถวิเคราะห์การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ตามองค์ประกอบของวัฒนธรรมทั้ง 4 องค์ ได้แก่ องค์วัตถุ องค์คติ องค์การ องค์พิธีการ และสรุปผลการวิจัยดังนี้

1.2.1.1 อาหารไทย (คาว) -- ส้มตำ

ส้มตำเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในกลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ส้มตำที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมทำในกรุงไคโร มี 2 ชนิด ได้แก่ ส้มตำไทย และส้มตำปลาร้า เครื่องปรุงที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้ในการทำส้มตำ ได้แก่ มะละกอ ถั่วฝักยาว มะเขือเทศ กระเทียม พริกชี้หนู พริกแห้ง ถั่วลิสงคั่ว น้ำมันงา น้ำปลา น้ำตาลทราย แดงกวาง ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐานในการทำส้มตำที่สามารถหารสชาติทั้งเผ็ด เปรี้ยว เค็ม และหวานที่เป็นรสชาติแบบไทยได้ โดยพริกชี้หนู และพริกแห้งให้รสชาติเผ็ด น้ำมันงาให้รสชาติเปรี้ยว น้ำปลาให้รสชาติเค็ม และน้ำตาลทรายให้รสชาติหวาน ส่วนเครื่องปรุงอื่น ชาวไทยย้ายถิ่นจะเลือกใช้ตามความสะดวกและความต้องการ หรือประยุกต์ใช้ตามเครื่องปรุงที่มีอยู่ ชาวไทยย้ายถิ่นมีวิธีการปรุงดังนี้ 1) หากไม่มีน้ำตาลปีบ ใช้น้ำตาลทราย หรือน้ำเชื่อมข้าวโพด หรือน้ำผึ้งที่เป็นผลิตภัณฑ์ผลิตในประเทศอียิปต์มาใช้แทน 2) หากไม่มีน้ำมะขามเปียก ซื้อมะขามเปียกที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศอินเดียมาต้มเป็นน้ำมะขามเปียก 3) หากไม่มีน้ำปลาร้าปรุงรส ใช้เฟซิค ของประเทศอียิปต์มาประยุกต์ทำเป็นน้ำปลาร้าปรุงรส 4) ในฤดูกาลที่ไม่มีมะละกอ ใช้เส้นแตงกวา เส้นแครอท มาแทนเส้นมะละกอ ปรับเปลี่ยนทำเป็นตำแดง หรือตำแครอท 5) กุ้งแห้งที่ใช้ในการทำไทย หากไม่มี ก็ไม่ใส่ 6) ในกรณีที่หาซื้อถั่วฝักยาวไม่ได้ ชาวไทยย้ายถิ่นจะซื้อถั่วแขกที่ผลิตในประเทศอียิปต์มาใช้แทน โดยจะเลือกถั่วแขกที่มีลักษณะอ่อน และรับประทานแบบดิบตอนใส่ในส้มตำ หรือรับประทานเป็นผักเคียง 7) หากพริกสดชนิดเผ็ดหาซื้อได้ยากในบางโอกาส ใช้พริกแห้งที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศอินเดีย หรือประเทศชูดานมาใช้แทน เป็นต้น

สำหรับเครื่องใช้ในการทำส้มตำ ได้แก่ ครก และสาก เนื่องจากประเทศอียิปต์ไม่มีครกใหญ่และสากจำหน่าย ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรบางคนใช้วิธีซื้อครกใหญ่และสากจากประเทศไทย แล้วนำเข้ามาใช้ในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ หากไม่ได้นำเข้าจากไทย ชาวไทยย้ายถิ่นบางคนใช้ครกของ

อียิปต์ แต่มีขนาดเล็กกว่าครกไทย แค้ใช้ครกตำน้ำสั้ตำ แล้วเอาน้ำสั้ตำคลุกกับเส้นมะละกอในถ้วยใหญ่

การทำสั้ตำในกรุงไคโร เป็นการผสมผสานด้านเครื่องปรุงระหว่างประเทศไทยและประเทศอียิปต์เป็นหลัก และยังมี การผสมผสานกับเครื่องปรุงของประเทศอื่น เช่น ประเทศจีน ประเทศอินเดีย ประเทศชูดาน เป็นต้น ชาวไทยยั้ถิ่นพยายามคิดค้นวิธีปรับเปลี่ยนวัตถุดิบที่หาซื้อได้ในประเทศอียิปต์ ทำสั้ตำให้ได้รสชาติใกล้เคียงกับรสชาติที่ปรุงในประเทศไทยมากที่สุด

สำหรับสถานที่รับประทานสั้ตำ ชาวไทยยั้ถิ่นสามารถรับประทานสั้ตำในสถานที่ ดังนี้ 1) การทำสั้ตำด้วยตัวเอง และรับประทานที่บ้าน 2) รับประทานสั้ตำที่ร้านอาหารไทยในกรุงไคโร โดยสามารถสั่งทำรสชาติที่ชอบหรือวัตถุดิบที่ต้องการ 3) รับประทานในงานที่ทางหน่วยราชการไทยในกรุงไคโรจัด เช่น งานสงกรานต์ไทย งานวันชาติไทย งานเทศกาลอาหารไทย

สั้ตำเป็นอาหารจานหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงการแพร่กระจายของวัฒนธรรมอาหารไทยสำหรับชาวไทยยั้ถิ่นหลายคน ซึ่งนิยมรับประทานในหมู่ชาวไทย สั้ตำมีบทบาทในการเชื่อมความสัมพันธ์ของชุมชนชาวไทยยั้ถิ่นในกรุงไคโร การทำสั้ตำในหมู่ชาวไทยยั้ถิ่นทำให้ชาวไทยยั้ถิ่นหายความคิดถึงบ้านเมือง และสามารถใช้ชีวิตในประเทศอียิปต์ต่อไปได้ ช่วยทำให้ชีวิตการอยู่อาศัยของชาวไทยยั้ถิ่นได้อยู่อย่างขึ้น

1.2.1.2 อาหารไทย (หวาน) -- ลอดช่อง

ลอดช่องเป็นอาหารหวานไทยที่ชาวไทยยั้ถิ่นนิยมรับประทาน แต่ด้วยกระบวนการทำลอดช่องที่ค่อนข้างยุ่งยากซับซ้อนหลายขั้นตอน ในผู้ให้สัมภาษณ์ 12 คนมี 5 คนทำลอดช่องด้วยตนเอง ส่วนชาวไทยยั้ถิ่นคนอื่นได้รับประทานลอดช่องในงานต่าง ๆ ที่จัดโดยหน่วยงานราชการไทยในกรุงไคโร หรือรับประทานลอดช่องในร้านอาหารไทยในกรุงไคโร ส่วนผสมหลักที่ชาวไทยยั้ถิ่นทุกคนใช้ ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง แป้งถั่วเขียว ใบเตย น้ำตาลทราย กะทิ และเกลือ ส่วนแป้งสาลีอเนกประสงค์ น้ำปูนใส และน้ำตาลมะพร้าวจะมีชาวไทยยั้ถิ่นบางคนใช้ ประเทศอียิปต์ไม่มีการปลูกต้นมะพร้าว จึงไม่มีการผลิตน้ำตาลมะพร้าว ชาวไทยยั้ถิ่นใช้น้ำตาลทรายที่ผลิตในประเทศอียิปต์คั่วในกระทะให้ละลายเป็นสีน้ำตาลมาใช้แทน สำหรับเครื่องใช้ที่สำคัญในการทำลอดช่อง คือพิมพ์กดลอดช่อง ซึ่งประเทศอียิปต์ไม่ได้ผลิตและไม่มีการนำเข้าพิมพ์กดลอดช่อง ชาวไทยยั้ถิ่นจะใช้วิธีนำเข้ามาจากประเทศไทยมาใช้ในกรุงไคโร

นอกจากชาวไทยยั้ถิ่นบางคนที่ทำลอดช่องรับประทานที่บ้าน และรับประทานที่ร้านอาหารไทยในกรุงไคโรในชีวิตประจำวันแล้ว ลอดช่องที่ชาวไทยยั้ถิ่นรับประทานในเทศกาลและโอกาสพิเศษส่วนมากจะไม่ได้ทำด้วยตนเอง เนื่องจากชาวไทยยั้ถิ่นเข้าร่วมในเทศกาลวันสงกรานต์และวันสำคัญเช่นวันชาติที่มีงานฉลอง ซึ่งจัดโดยหน่วยงานราชการไทยในประเทศอียิปต์ ในงานมี

ร้านอาหารไทยในกรุงไคโรร่วมกับทางหน่วยงานราชการไทยในประเทศอียิปต์ในการจัดเตรียมอาหารคาวหวานไว้เลี้ยงชุมชนไทยในประเทศอียิปต์ที่มาเข้าร่วมงาน

ลอดช่องเป็นอาหารหวานไทยที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ เนื่องจากลอดช่องมีลักษณะที่รื่นไหล และมีความหมายสื่อถึงความยืนยาว และความราบรื่น ผู้ที่ได้รับประทานลอดช่องจะได้มีชีวิตที่ราบรื่นด้วย ชาวไทยย้ายถิ่นที่ใช้ชีวิตในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ยังรักษาภูมิปัญญาขนมไทยโบราณ และรักษาความเชื่อเกี่ยวกับลอดช่อง และมีความปรารถนาดีต่อผู้คนที่ใช้ชีวิตในสังคมเดียวกัน ในขณะเดียวกัน ก็ได้เผยแพร่ความเป็นไทย และความหมายที่ดีงามของลอดช่องให้กับชาวต่างชาติในกรุงไคโร

1.2.1.3 อาหารอียิปต์ (คาว) -- มะห์ซี

จากการสัมภาษณ์ พบว่า มะห์ซีเป็นอาหารที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรนิยมรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ แต่เนื่องจากกระบวนการทำมะห์ซีมีหลายขั้นตอน วิธีทำค่อนข้างยุ่งยากและซับซ้อน เวลาใช้ในการปรุงค่อนข้างนาน จากผู้ให้สัมภาษณ์ 12 คน มี 6 คนปรุง มะห์ซีด้วยตนเอง ส่วนชาวไทยย้ายถิ่นคนอื่นได้รับประทานมะห์ซีตามร้านอาหารอียิปต์ในกรุงไคโร เครื่องปรุงที่ชาวไทยย้ายถิ่นทุกคนใช้ในการปรุงมะห์ซี ได้แก่ ชุกินี กะหล่ำปลี ใบองุ่น มะเขือพริกหยวก ข้าวอียิปต์ ผักชีลาว ผักชี หัวหอม ซอสมะเขือเทศ มะเขือเทศ น้ำมันพืช น้ำซूपัก/เนื้อคนอร์ซูปักอ่อนรสไก่ พริกไทย เกลือ

เนื่องจากมะห์ซีมีรสชาติเค็มและมัน และเน้นรสชาติของเครื่องเทศ ในกรณีที่ชาวไทยย้ายถิ่นทำมะห์ซีจะปรับปรุงรสชาติให้ถูกปากชาวไทย เช่น ใส่ข่าในใส่พริกชี้ฟ้าเพิ่มรสชาติเผ็ด ลดปริมาณของเครื่องเทศ และบางที่ใช้ข้าวหอมมะลิไทยแทนข้าวอียิปต์ หรือรวมทั้งข้าวหอมมะลิไทยและข้าวอียิปต์ ซึ่งเกิดการผสมผสานระหว่างเครื่องปรุงและวิธีการปรุงระหว่างอาหารไทยและอาหารอียิปต์นอกจากชาวไทยย้ายถิ่นที่ปรุงมะห์ซีด้วยตนเองและรับประทานที่บ้านแล้ว ชาวไทยย้ายถิ่นยังสามารถรับประทานมะห์ซีในร้านอาหารอียิปต์ทั่วไป โดยจะเสิร์ฟในถาดใหญ่ ผู้รับประทานจะใช้มีดเล็กหันเป็นชิ้นเล็ก ใช้ส้อมในการรับประทาน

มะห์ซีเป็นอาหารสำคัญและเป็นอาหารต้อนรับแขกบนโต๊ะจัดเลี้ยงงานเทศกาลต่าง ๆ และงานรวมตัวของครอบครัว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงการเฉลิมฉลองเดือนรอมฎอน มะห์ซีเป็นอาหารที่สามารถแสดงให้เห็นให้ผู้รับประทานได้สัมผัสกับความรักของผู้ประกอบอาหาร เนื่องจากกระบวนการปรุง มะห์ซีต้องใช้เวลาค่อนข้างนาน และเป็นงานที่ละเอียดและใช้ฝีมือ และเป็นอาหารที่สืบทอดรุ่นต่อรุ่น

1.2.1.4 อาหารอียิปต์ (คาว) -- อุมม์ อาลี

อุมม์ อาลีเป็นขนมพื้นเมืองของชาวอียิปต์โบราณ และได้ขึ้นชื่อว่าเป็นขนมประจำชาติของประเทศอียิปต์ อุมม์ อาลีมีรสชาติหวานและมัน อุมม์ อาลีคล้ายกับขนมปังพุดดิ้ง วิธีทำไม่ซับซ้อน

ทำจากขนมปังหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แซ่ในน้ำมันที่ผสมกับน้ำตาลและถั่ว หลังจากนั้นจึงนำขึ้นมาอบในเตาเมื่ออบเสร็จแล้วก็โรยหน้าด้วยถั่วพิสตาชิโอ หรือถั่วชนิดอื่น สามารถรับประทานทั้งร้อนและเย็น

อูมม์ อาลีเป็นอาหารหวานที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานทั้งในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ เนื่องจากเป็นอาหารหวานที่หาซื้อได้สะดวกตามร้านค้าจำหน่ายอาหารหวานของกรุงไคโร ราคาไม่แพงด้วย ชาวไทยย้ายถิ่นจึงไม่ค่อยได้ทำอูมม์ อาลีด้วยตนเอง ส่วนมากหาซื้อมารับประทานหรือมีชาวอียิปต์ในครอบครัวทำให้รับประทานในบางโอกาส

1.2.2 กระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

เมื่อชาวไทยย้ายถิ่นเข้ามาอาศัยอยู่กรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ซึ่งเป็นสังคมที่มีวัฒนธรรมแตกต่างจากสังคมไทย กระบวนการที่จะเรียนรู้เพื่อปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมใหม่จึงเริ่มขึ้น ชาวไทยย้ายถิ่นเริ่มค้นหารีวิธีคิดและพฤติกรรมในรูปแบบใหม่และจะสร้างการปรับตัวขึ้นแบบค่อยเป็นค่อยไป จากการศึกษากระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ พบว่ากระบวนการมี 4 ลำดับขั้น สามารถสรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

1.2.2.1 ขั้นที่ 1 ขั้นตื่นตาตื่นใจกับวัฒนธรรมอาหารใหม่

ในช่วงเริ่มต้นที่อาศัยอยู่ประเทศอียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นมีความตื่นเต้นกับการสัมผัสและการรับประทานอาหารอียิปต์ที่ไม่เคยรับประทานมาก่อน จากการเริ่มรับประทานอาหารอียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นรู้สึกแปลกใหม่มากกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ เช่น หน้าตาอาหาร เครื่องปรุงอาหารรสชาติอาหาร และวิธีการรับประทานอาหารต่างมีความแตกต่างกับวัฒนธรรมอาหารไทย

1.2.2.2 ขั้นที่ 2 ขั้นสับสนกับวัฒนธรรมอาหารใหม่

หลังจากผ่านความตื่นตาตื่นใจกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์แล้ว ในขั้นนี้ ชาวไทยย้ายถิ่นเริ่มหันมาสนใจกับความแตกต่างระหว่างอาหารไทยและอาหารอียิปต์ เกิดความรู้สึกสับสนกับวัฒนธรรมอาหารใหม่ จนเกิดความตระหนักทางวัฒนธรรมอาหาร และในบางกรณี ขั้นตื่นตาตื่นใจกับขั้นสับสนมาคู่กัน พอเห็นความแปลกใหม่ของอาหารอียิปต์ ก็เกิดความรู้สึกสับสนและไม่เลือกรับประทานต่อ

ในขั้นนี้ ชาวไทยย้ายถิ่นจะสับสนกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ที่พบเห็น ซึ่งวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์มีความแตกต่างในหลาย ๆ ด้าน ดังนี้ 1) ความแตกต่างด้านอาหารหลัก ชาวไทยรับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก ส่วนชาวอียิปต์รับประทานอิช ปลาดีเป็นอาหารหลัก 2) ความแตกต่างด้านวิธีการหุงข้าว ชาวไทยหุงข้าวด้วยน้ำเปล่า ส่วนชาวอียิปต์นิยมใส่เนย ถั่วเลนทิล เส้นพาสต้าเล็ก ๆ น้ำเปล่า และเกลือในการหุงข้าว 3) ความแตกต่างด้านรสชาติอาหาร ซึ่งเกิดจากความแตกต่างด้านเครื่องปรุงอาหารและวิธีการปรุงอาหาร อาหารไทยมีรสชาติทั้งเผ็ด เค็ม เปรี้ยว หวาน และมัน ส่วนอาหารอียิปต์มีรสชาติเค็มและมันเป็นหลัก เนื่องจากอาหารอียิปต์เน้นรสชาติของ

วัตถุดิบ จึงไม่ค่อยใช้เครื่องปรุงรสที่หลากหลาย 4) ความแตกต่างด้านวิธีการรับประทานอาหาร ชาวอียิปต์นิยมรับประทานอาหารด้วยมือขวาเนื่องจากการใช้มือขวารับประทานอาหารเป็นการปฏิบัติตามสุนนะฮ์ (ข้อควรปฏิบัติตามศาสนาอิสลาม) และใช้ซ็อนรับประทานอาหารในบางโอกาส ส่วนชาวไทยนิยมใช้ซ็อนและส้อมในการรับประทานอาหาร 5) ความแตกต่างด้านนิสัยการรับประทานอาหาร ชาวอียิปต์ไม่นิยมรับประทานข้าวต้ม และอาหารบางชนิดที่มีลักษณะดิบหรือกึ่งดิบกึ่งสุก ในขณะที่ชาวไทยรับประทานเป็นปกติ และชาวอียิปต์รับประทานอาหารบางอย่างที่ชาวไทยไม่นิยมรับประทาน เช่น เนื้ออูฐ เนื้อกระต่าย เนื้อนกพิราบ เป็นต้น

1.2.2.3 ขั้นที่ 3 ค้นหาทางในการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารใหม่ หรือปรับอาหารให้เข้ากับตัว

หลังจากชาวไทยย้ายถิ่นได้ผ่านความสับสนของขั้นที่แล้ว จะเริ่มรู้จักและมีความเข้าใจต่อวัฒนธรรมอาหารอียิปต์มากขึ้น พยายามค้นหาวิธีต่าง ๆ ในการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ และในขณะเดียวกันก็ค้นหาวิธีการปรับอาหารให้เข้ากับตัว โดยสรุปผลการวิจัยได้ดังนี้ 1) ปรับตัวให้เข้ากับอาหาร ได้แก่ 1.1) เลือกรับประทานอาหารอียิปต์ที่มีรสชาติใกล้เคียงกับอาหารไทย 1.2) พยายามฝึกรับประทานอาหารอียิปต์ 2) ปรับอาหารให้เข้ากับตัว ได้แก่ 2.1) ดัดแปลงวัตถุดิบของประเทศอียิปต์ทำอาหารไทย 2.2) นำเข้าวัตถุดิบที่ไม่มีในประเทศอียิปต์จากประเทศไทยเป็นการส่วนตัว 2.3) ซื้อผลิตภัณฑ์ที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทยหรือประเทศอื่น 2.4) เรียนรู้วิธีการปรุงอาหาร 2.5) ใช้น้ำจิ้มไทยทานคู่กับอาหารอียิปต์ 2.6) ปลูกผักไทยบางชนิด 2.7) เลือกรับประทานอาหารของประเทศอื่น

1.2.2.4 ขั้นที่ 4 ขั้นปรับตัวและเกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์

ขั้นที่ 4 เป็นขั้นสุดท้ายของการปรับตัว และเป็นขั้นที่เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ ซึ่งจะมี 3 รูปแบบ สรุปผลการวิจัยได้ดังนี้ 1) สามารถปรับตัวได้ เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ในประเทศอียิปต์ ชอบอาหารอียิปต์ และสามารถร่วมรับประทานอาหารไทยและอาหารอียิปต์ได้ 2) สามารถปรับตัวได้ คู่เคียงกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ ชอบอาหารอียิปต์บางชนิด 3) สามารถปรับตัวได้ ไม่ชอบอาหารอียิปต์ แต่ก็อยู่ได้โดยใช้วิธีทำอาหารไทยรับประทานเป็นหลัก

1.2.2.5 ระยะเวลาที่ใช้ในกระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร

เนื่องจากพื้นฐานของครอบครัว ความรู้ ความสามารถในการปรุงอาหาร ประสบการณ์รับประทานอาหาร นิสัยการกินอาหารที่แตกต่างกัน ทำให้ระยะเวลาที่ใช้ในกระบวนการปรับตัวและผสมผสานด้านวัฒนธรรมอาหารแตกต่างกัน ชาวไทยย้ายถิ่นบางคนพอสัมผัสกับอาหารอียิปต์ครั้งแรกก็รู้สึกชอบอาหารอียิปต์ แทบไม่ต้องปรับตัวมากก็สามารถใช้ชีวิตอยู่ในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ได้

เนื่องจากมีประสบการณ์รับประทานอาหารเช้าวันออกกลางและอาหารตะวันตกมาก่อน จึงปรับอาหารได้ง่าย บางคนใช้เวลา 1-2 เดือนในการปรับตัวด้านอาหาร ในยุค 20 ปีที่แล้ว ประเทศอียิปต์ไม่ค่อยมีวัตถุดิบนำเข้ามาจากประเทศที่หลากหลายน่าอย่างสมัยปัจจุบัน จึงพยายามฝึกรับประทานอาหารอียิปต์จึงปรับตัวได้ใช้เวลาไม่มาก หรือบางคนที่ไม่ชอบอาหารอียิปต์ และมีความสามารถในการปรุงอาหาร ก็จัดซื้อวัตถุดิบมาปรุงอาหารไทย และหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารอียิปต์ ก็จะใช้เวลาปรับตัวได้ไม่นาน และชาวไทยย้ายถิ่นส่วนมากใช้เวลา 1-2 ปีถึงจะปรับตัวด้านอาหารได้

จากผลการศึกษาการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ แสดงให้เห็นว่าเมื่อชาวไทยย้ายถิ่นเข้าไปสู่วัฒนธรรมอาหารอียิปต์ที่แตกต่างไปจากเดิม จำเป็นต้องมีการปรับตัวทางวัฒนธรรมอาหาร เพื่อให้สามารถเข้าสู่สิ่งแวดล้อมใหม่และวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ที่ไม่คุ้นเคย เมื่อชาวไทยย้ายถิ่นเข้าไปสู่วัฒนธรรมอาหารอียิปต์ในช่วงแรก มักประสบกับอุปสรรคต่าง ๆ ในด้านอาหาร ชาวไทยย้ายถิ่นพยายามหาวิธีทางในการปรับตัวให้เข้าสู่วัฒนธรรมอาหารอียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นมีการรักษาวัฒนธรรมอาหารไทยด้วยการทำอาหารไทยมารับประทาน และมีการรับเอาวัฒนธรรมอาหารอียิปต์มาปฏิบัติ จนเกิดการเปลี่ยนแปลงแบบแผนวัฒนธรรมอาหารเดิมเป็นวัฒนธรรมอาหารใหม่ที่มีการผสมผสานกัน และกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารใหม่ที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา

1.3 สรุปผลการวิจัย ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

จากการศึกษาข้างต้น สามารถสรุปผลการวิจัยว่า ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ มี 3 ปัจจัย ได้แก่ 1) พื้นฐานลักษณะส่วนบุคคล สิ่งที่ดีตัวหรือเตรียมไว้ล่วงหน้า 2) สภาพแวดล้อมของประเทศเจ้าบ้าน 3) บทบาทสื่อมวลชน กฎหมาย ศาสนา โดยมีรายละเอียดดังนี้

1.3.1 พื้นฐานและลักษณะส่วนบุคคล

บุคลิกนิสัย ทักษะติดต่อต้นทุนวัตถุดิบ และภูมิหลังส่วนบุคคลของชาวไทยย้ายถิ่นเป็นปัจจัยทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร ชาวไทยย้ายถิ่นที่มีบุคลิกนิสัยมองโลกในแง่ดี เข้ากับคนง่าย เปิดกว้าง ช่างสังเกต และชอบเรียนรู้ เวลาสัมผัสกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ ก็จะปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ได้ง่าย ในขณะที่ชาวไทยย้ายถิ่นบางคนรับประทานอาหารเช้ายาก ไม่รับประทานอาหารเช้าบางชนิด หรือไม่ชอบรสชาติของอาหารบางชนิด ทำให้ปรับตัวได้ยากกว่า ทักษะติดต่อในการเลือกวัตถุดิบเป็นปัจจัยที่ทำให้ชาวไทยย้ายถิ่นเกิดการดัดแปลงอาหาร หากเป็นวัตถุดิบไทยที่มีราคาค่อนข้างสูง ชาวไทยย้ายถิ่นก็จะเลือกใช้วัตถุดิบอียิปต์ที่มีราคาเหมาะสมมาแทน หรือจะผสมวัตถุดิบไทยและวัตถุดิบอียิปต์มาใช้รวมกันเพื่อลดต้นทุนลง ชาวไทยย้ายถิ่นที่มีภูมิหลังเรียนหลักสูตรเกี่ยวกับการประกอบอาหารหรือเป็นเชฟในตอนใช้ชีวิตอยู่ประเทศไทย เมื่อไปประกอบอาชีพเป็นเชฟ

ในร้านอาหารไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ก็จะนำความรู้และประสบการณ์ด้านอาหารใช้ในการปรุงอาหารไทยในกรุงไคโร ทำให้สามารถปรับตัวได้เร็วขึ้นเพราะว่าได้มีโอกาสรับประทานอาหารไทยบ่อย หากไม่มีภูมิหลังและประสบการณ์ประกอบอาหาร และจัดซื้ออาหารในตลาดมารับประทานเป็นหลัก ในตอนใช้ชีวิตอยู่ประเทศไทย เมื่อไปใช้ชีวิตในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ก็จะเริ่มหันมาเรียนวิธีการปรุงอาหารเพื่อปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมใหม่ได้

1.3.2 สภาพแวดล้อมของประเทศเจ้าบ้าน

สภาพภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกันทำให้ประเทศไทยและประเทศอียิปต์ผลิตวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน ประเทศอียิปต์ไม่สามารถปลูกพืชผักบางชนิดได้ตลอดทั้งปี จึงผลักดันให้ชาวไทยย้ายถิ่นคิดวิธีแก้ไขสถานการณ์วัตถุดิบขาดแคลน วัตถุดิบชนิดใดที่ตัดออกได้ก็ตัดออกไป หากไม่สามารถตัดออกก็ใช้วัตถุดิบที่ใกล้เคียงมาดัดแปลงใช้แทน จนทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์

ความประทับใจแรกพบของชาวไทยย้ายถิ่นที่มีต่ออาหารอียิปต์เป็นไปในแง่บวก ย่อมช่วยให้ชาวไทยย้ายถิ่นเกิดความสุขสบายใจในการรับประทานอาหารอียิปต์ และสามารถปรับตัวด้านอาหารได้โดยใช้ระยะเวลาไม่นาน แต่ถ้าความประทับใจแรกพบเป็นไปในแง่ลบ ย่อมก่อให้เกิดชาวไทยย้ายถิ่นเกิดอคติต่อวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ในช่วงแรกที่ใช้ชีวิตในกรุงไคโร

ความสำเร็จทางด้านเทคโนโลยี และการคมนาคมเป็นปัจจัยสำคัญในการช่วยเคลื่อนย้ายผู้คน สิ่งของและข้อมูลข่าวสารทางไกล สำหรับชาวไทยย้ายถิ่น ความสะดวกทางเทคโนโลยี และการคมนาคมมีบทบาทและความหมายมากต่อการปรับตัวและการใช้ชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ เนื่องจากสามารถช่วยชาวไทยย้ายถิ่นได้สั่งซื้อสิ่งของที่ต้องการจากทางไกล ทั้งนี้จะทำให้เกิดการผสมผสานระหว่างวัตถุดิบไทยและวัตถุดิบอียิปต์ได้มากขึ้น และทำให้ชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรได้อยู่สะดวกและมีความสุขมากขึ้น

1.3.3 บทบาทสื่อมวลชน และศาสนา

สื่อมวลชนเป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร สื่อมวลชนมีประโยชน์ในการช่วยชาวไทยย้ายถิ่นปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหาร เนื่องจากชาวไทยย้ายถิ่นสามารถเรียนรู้สูตร วิธีการและเทคนิคการปรุงอาหารไทยและอาหารอียิปต์ผ่านสื่อมวลชน

ศาสนาเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ทำให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร โดยเฉพาะในกลุ่มแม่บ้านสะโง้อียิปต์ บางคนนับถือศาสนาพุทธก่อนแต่งงานกับสามีชาวอียิปต์ หลังแต่งงานชาวไทยย้ายถิ่นจึงเปลี่ยนศาสนาจากความเชื่อเดิมมาสู่ความเชื่อใหม่ในหลักศาสนาอิสลามตามความเชื่อของสามีชาวอียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นจะปฏิบัติตามหลักคำสอนของศาสนาอิสลาม ซึ่งอาหารที่รับประทานก็มีการเปลี่ยนแปลง จะไม่รับประทานเนื้อหมู เปลี่ยนเป็นเนื้อวัวหรือเนื้อไก่

ชาวไทยย้ายถิ่นที่เป็นแม่บ้านสะใภ้อียิปต์ไม่เพียงแต่ปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ และยังปรับตัวให้เข้ากับอาหารของชาวมุสลิมอีกด้วย

จากผลการวิจัยปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ แสดงให้เห็นว่า พื้นฐานและลักษณะส่วนบุคคลของชาวไทยย้ายถิ่นมีความแตกต่างกัน ทำให้สิ่งที่ติดตัวหรือเตรียมไว้ล่วงหน้าก่อนย้ายถิ่นมาอยู่กรุงไคโรแตกต่างกัน จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร นอกจากนี้แล้ว ยังสะท้อนถึงสภาพแวดล้อมภูมิประเทศของประเทศอียิปต์มีผลกระทบต่อการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่น วัตถุประสงค์ เครื่องปรุงที่แตกต่างกันก่อให้เกิดการเชื่อมต่อและดูซึมทางวัฒนธรรมอาหารซึ่งกันและกัน ทำให้เกิดลักษณะร่วมทางวัฒนธรรมอาหารทั้งในแง่แบบแผนพฤติกรรม ความคิด ทักษะ ค่านิยม และความเชื่อต่าง ๆ จนสามารถส่งผลให้ชาวไทยย้ายถิ่นได้อยู่กรุงไคโรอย่างมีความสุข

1.4 สรุปผลการวิจัย แนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

แนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นมี 2 แนวทางหลัก ได้แก่ การลดความไม่แน่ใจด้วยการเข้าใจวัฒนธรรมอื่น และการลดความกังวลใจด้วยการจัดการตอบสนองทางอารมณ์ของเราอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถสรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

1.4.1 การลดความไม่แน่ใจด้วยการเข้าใจวัฒนธรรมอื่น

1.4.1.1 ทำความเข้าใจกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ (ใช้ “การบรรยาย” มากกว่า “การประเมิน”)

หากชาวไทยย้ายถิ่นต้องการปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ ควรทำความเข้าใจกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ และบรรยายถึงลักษณะวัฒนธรรมอาหารอียิปต์จากการสังเกตและประสบการณ์รับประทาน โดยไม่ใช่วัฒนธรรมอาหารไทยเป็นมาตรฐานในการประเมินวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นควรเปิดใจทำความรู้จักกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ รวมทั้งวัตถุประสงค์ เครื่องปรุงรส วิธีการปรุง วิธีการรับประทานอาหาร นิสัยการรับประทานอาหาร และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารของชาวอียิปต์ ลองฝึกรับประทานอาหารอียิปต์ให้มาก หากไม่คุ้นเคยกับรสชาติอาหารอียิปต์ สามารถทำน้ำจิ้มไทยรับประทานคู่กับอาหารอียิปต์

1.4.1.2 เรียนรู้ความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ (ชนิดอาหารที่ปรุงง่ายและปรุงยาก)

เมื่อชาวไทยย้ายถิ่นใช้ชีวิตอยู่ในสังคมอียิปต์ ซึ่งเป็นสังคมที่มีวัฒนธรรมแตกต่างจากสังคมไทย ภูมิประเทศและดินฟ้าอากาศที่แตกต่างกันของทั้งสองประเทศ ทำให้ได้ผลผลิตวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ต่างกัน ชาวไทยย้ายถิ่นควรเรียนรู้ความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์

หลังจากเข้าใจความแตกต่างดังกล่าวแล้ว ชาวไทยย้ายถิ่นจะได้ทราบวิธีการเลือกวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสในการปรุงอาหารไทยและอาหารอียิปต์ในกรุงไคโร

1.4.2 การลดความกังวลใจด้วยการจัดการตอบสนองทางอารมณ์ของเราอย่างมีประสิทธิภาพ

1.4.2.1 ยืดหยุ่นในการดัดแปลงวัตถุดิบมาปรุงอาหาร

เนื่องจากวัตถุดิบการปรุงอาหารในกรุงไคโรไม่ครบถ้วน จึงต้องยืดหยุ่นในการดัดแปลงวัตถุดิบต่าง ๆ เพื่อปรุงอาหารในกรุงไคโรได้ โดยมีวิธีการดังนี้ 1) ตัดออกวัตถุดิบไทยที่หายากและไม่จำเป็นหรือไม่มีผลกระทบต่อรสชาติอาหาร 2) ใช้วัตถุดิบจากประเทศอียิปต์หรือประเทศอื่นที่มีรสชาติใกล้เคียงมาแทนวัตถุดิบไทยที่ขาดแคลน 3) ใช้วัตถุดิบจากประเทศอียิปต์หรือประเทศอื่นแปรรูปมาเป็นวัตถุดิบที่ใกล้เคียงกับวัตถุดิบไทย

1.4.2.2 สร้างสัมพันธ์กับคนในวัฒนธรรมอียิปต์

การสร้างสัมพันธ์กับคนในวัฒนธรรมอียิปต์เป็นอีกแนวทางที่ทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่น และสามารถลดความกังวลใจจากความตระหนกทางวัฒนธรรมอาหาร การช่วยเหลือและการสนับสนุนจากกลุ่มคนในสังคมอียิปต์มีประโยชน์ต่อการปรับตัวของชาวไทยย้ายถิ่น สำหรับกลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นที่มาประกอบอาชีพในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์มักจะมี “พี่เลี้ยง” ดูแลและช่วยเหลือชาวไทยย้ายถิ่นในการปรับตัวในช่วงแรกที่เพิ่งมาถึงกรุงไคโร จากผลการวิจัยแนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ แสดงให้เห็นว่า การทำความเข้าใจกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์สามารถช่วยชาวไทยย้ายถิ่นปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ได้ง่ายขึ้น หลังจากเข้าใจวัฒนธรรมอาหารอียิปต์แล้ว ควรเรียนรู้ความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์เพื่อทราบวิธีการเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุง และนิสัยการรับประทานอาหารในสังคมอียิปต์ นอกจากนี้แล้ว ยังสะท้อนให้เห็นว่า ชาวไทยย้ายถิ่นควรยืดหยุ่นในการดัดแปลงวัตถุดิบมาปรุงอาหาร และสร้างสัมพันธ์กับคนในวัฒนธรรมอียิปต์เพื่อแลกเปลี่ยนและแบ่งปันประสบการณ์การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

2. อภิปรายผล

จากการศึกษาการผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษาชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ผู้วิจัยมีข้ออภิปรายผลดังต่อไปนี้

2.1 อภิปรายผล ด้านอาหารในวิถีชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

อาหารที่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรรับประทานในวิถีชีวิตมีทั้งอาหารไทยและอาหารอียิปต์ และแบ่งออกเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน ในงานวิจัยครั้งนี้ศึกษาทั้งอาหารไทยและอาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ ซึ่งอาหารที่รับประทานในแต่ละโอกาสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากเทศกาลมีงานเฉลิมฉลองหรือพิธีกรรมตามชนบประเพณี และความเชื่อของกลุ่มคนในสังคม อาหารที่รับประทานในเทศกาลจึงมีความเฉพาะตัวในเทศกาลนั้น ๆ และโอกาสพิเศษก็เป็นวันสำคัญ อาหารที่รับประทานมักจะดีกว่าอาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน เช่น อาหารอียิปต์ที่รับประทานในเทศกาลและโอกาสพิเศษจะนิยมทำเป็นอาหารที่ปรุงจากเนื้อสัตว์ และชนิดของอาหารก็มีความหลากหลายมากกว่าอาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของมธุพร ภาคพรต (2550) ที่ศึกษาวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร โดยศึกษาอาหารในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ ซึ่งอาหารในกิจกรรมข้างต้นแตกต่างกัน อาหารในเทศกาล และโอกาสพิเศษค่อนข้างยุ่งยาก อาหารในโอกาสพิเศษของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงขึ้นอยู่กับวัฒนธรรมประเพณี และความเชื่อของครอบครัว และงานวิจัยของบุษกร สุทธิประภา, ช่างทอง ชุนหสุวรรณ และ ศศิอาภา บุญคง (2560) ที่ศึกษาวัฒนธรรมอาหารในเขตธนบุรี กรณีศึกษาอาหารมุสลิม โดยศึกษาวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน ประเพณี และพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมในเขตธนบุรี

อาหารที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในกรุงไคโรมีหลากหลายชนิด มีทั้งอาหารไทยและอาหารอียิปต์ขึ้นอยู่กับกาลเทศะในการรับประทานอาหาร ความสะดวกในการค้นหาวัตถุดิบและเครื่องปรุง และความสามารถในการประกอบอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับพิชัย วาสนาส่ง (2543) ได้กล่าวว่าอาหารที่มนุษย์บริโภคในโลกนี้มีหลากหลายชนิด แต่ละประเทศมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตน มีวิธีการประกอบอาหารและการปรุงอาหารแตกต่างกันไปตามขนบธรรมเนียมประเพณีที่ได้รับการสืบทอดแต่โบราณกาล และดังที่พิทยา สายหู (2528) ได้อธิบายว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นธรรมเนียมประเพณีและวิธีการต่าง ๆ ที่คนในชุมชนหรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหารทุกขั้นตอน ตั้งแต่การกำหนดว่าสิ่งใดในธรรมชาติที่มนุษย์จะนำมากินเป็นอาหารได้ การปรุงแต่ง วิธีการกิน ตลอดจนกฎระเบียบข้อปฏิบัติ และความเชื่อต่าง ๆ ของสังคม ซึ่งถือว่าเป็นวัฒนธรรมด้านอาหารของแต่ละชุมชนหรือท้องถิ่น

2.2 อภิปรายผล ด้านการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

จากการศึกษาอาหารไทยและอาหารอียิปต์ที่ชาวไทยย้ายถิ่นนิยมรับประทานมากที่สุดในทั้งชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ พบว่า เนื่องจากประเทศไทยมีความแตกต่างกับประเทศอียิปต์อย่างมากในด้านภูมิประเทศ ความเชื่อ และสังคมวัฒนธรรม ทำให้การผลิตวัตถุดิบ การปรุง

อาหาร การแปรรูปอาหาร การบริโภคอาหาร นิสัยการรับประทานอาหาร และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารของทั้งสองประเทศมีความแตกต่างกัน เช่น ชาวอียิปต์นิยมรับประทานชีส เนย ในขณะที่ชาวไทยมีการรับประทานชีสในอาหารที่มาจากอาหารต่างชาติ ส่วนอาหารไทยทั่วไปไม่ได้ใช้ชีสในการปรุงอาหาร และอาหารบางชนิดที่รับประทานมีความหมายแฝงอยู่ เช่น การรับประทานลอดช่องมีความหมายให้ชีวิตราบรื่น การรับประทานอูมมิ่ง อาลีจะทำให้ร่างกายมีพลังและสุขภาพดีหลังถือศีลอด ซึ่งสอดคล้องกับพญา สายหู (2528) ได้อธิบายว่าวัฒนธรรมอาหารหมายถึงมารยาทและธรรมเนียมประเพณีที่เกี่ยวกับการกินอาหารที่สัมพันธ์กับสถานภาพทางสังคม กาลเทศะ หรือข้อบัญญัติทางศาสนาของชุมชนนั้น ๆ และค่านิยมเกี่ยวกับอาหารที่คนในสังคมมักมีส่วนร่วม และบุษบา ทองอุปการ (2561) ได้กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหารแต่ละพื้นที่ล้วนมีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะ เกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่ปรับตัวและดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว จนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม ความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ ความสามารถในการเข้าถึงวัตถุดิบและทรัพยากรอาหาร ภูมิปัญญาการผลิต ทั้งหมดเป็นกระบวนการเชื่อมโยงกัน บ่งบอกความฉลาดของมนุษย์ทั้งเชิงความคิดสร้างสรรค์ การประยุกต์และปรับใช้ เป็นประสบการณ์ของชุมชนผ่านการขัดเกลาสั่งสมสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น สะท้อนบ่งบอกถึงการดำเนินชีวิต บริบทสังคม ภูมิปัญญา ปรากฏให้เห็นเป็นเรื่องราวการกินอยู่ ความเชื่อเรื่องอาหาร พฤติกรรมการบริโภค ตลอดจนสุขภาพของคนในชุมชน และสอดคล้องกับงานวิจัยของธนภัทร พิริย์โยธินกุล (2561) ที่ศึกษาวัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น โดยนำเสนอวัฒนธรรมอาหาร ทั้งในด้านประเภทอาหาร การผลิต การแสวงหาอาหาร การปรุงและการตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร และการกินอาหาร วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งแสดงภูมิปัญญาไทย แสดงความรู้ในการเลือกสรร สร้างสรรค์ และใช้ประโยชน์จากอาหารอย่างเหมาะสมกับกาลเทศะ สอดคล้องกับวิถีชีวิตไทย และวัฒนธรรมอาหารแสดงความหลากหลายทางวัฒนธรรม ทั้งในลักษณะของการผสมผสานทางวัฒนธรรมและการแสดงความแตกต่างทางวัฒนธรรม ภาพสะท้อนเหล่านี้สัมพันธ์กับหลักฐานและบริบททางสังคม

เมื่อชาวไทยย้ายถิ่นเข้ามาใช้ชีวิตอยู่ในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ต้องเผชิญกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ซึ่งเป็นวัฒนธรรมอาหารที่ไม่คุ้นเคยและแตกต่างกับวัฒนธรรมอาหารไทยมาก ชาวไทยย้ายถิ่นก็จะเกิดสภาวะ “ความตื่นตระหนกทางวัฒนธรรม” (Culture Shock) ค่อนข้างมาก จนคิดค้นวิธีทางต่าง ๆ ในการปรับตัวเพื่อความอยู่รอดและความสุขของชีวิตโดยมี 2 วิธีทางหลัก คือ ปรับตัวให้เข้ากับอาหาร และปรับอาหารให้เข้ากับตัว ซึ่งสอดคล้องกับวารสารณ์ ตระกูลสฤษดิ์ (2545) ได้กล่าวว่ามนุษย์ต้องเรียนรู้ที่จะปรับตัวเพื่อให้ชีวิตสามารถดำรงต่อไปได้ ในขณะเดียวกันยังเป็นการทำเพื่อสร้างความสุขรวมถึงให้เกิดความสงบราบรื่นในชีวิตมนุษย์โดยมีรายละเอียดสำคัญ การปรับตัวจะช่วยให้เรามีความสุขได้จากการที่เรายอมรับสภาพการณ์และสภาพปัญหาที่เกิดขึ้น แล้วพยายามหาวิธีการ

แก้ไข หรือหาช่องทางที่จะขจัดปัดเป่าปัญหาหรือสภาพที่ค่อนข้างเลวร้ายที่เกิดขึ้นกับตัวเราให้บรรเทาเบาบางลง เมื่อปัญหาคลี่คลายหรือได้รับการแก้ไขแล้ว ความคิด ความรู้สึกของเราก็จะดีขึ้น ผ่อนคลายความตึงเครียดลงไป เมื่อความทุกข์หาย ความสุขสบายใจย่อมเกิดขึ้น และ Ruben & Steward (1998) ได้กล่าวว่า หลังจากผู้ย้ายถิ่นผ่านช่วงที่ตื่นตาตื่นใจและสับสนกับวัฒนธรรมใหม่ จะหาวิธีการปรับตัวทางวัฒนธรรมในการจัดการกับความสับสนในใจและเผชิญความท้าทายในสถานการณ์ใหม่ เพื่อให้ชีวิตดำเนินต่อไป จนเกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม

ชาวไทยย้ายถิ่นที่อยู่ในสถานะความตื่นตระหนกทางวัฒนธรรม สับสนกับอาหารอียิปต์ หรือไม่ชอบรับประทานอาหารอียิปต์ ส่วนมากจะเลือกประกอบอาหารไทยมารับประทาน บางคนประกอบอาหารไทยโดยส่วนตัว บางคนประกอบอาหารไทยในหมู่ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของเย็นจิตร ถิ่นขาม และมณีมัย ทองอยู่ (2552) ที่ศึกษาการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมข้ามพรมแดนในการแต่งงานข้ามวัฒนธรรมระหว่างหญิงไทยและชายญี่ปุ่น สำหรับการปรับตัวด้านอาหารการกินนั้น ผู้หญิงไทยมีการปรับตัวไม่มาก เนื่องจากสามารถรับประทานอาหารแบบญี่ปุ่นได้ และหากไม่ต้องการรับประทานอาหารญี่ปุ่น ผู้หญิงไทยสามารถที่จะประกอบอาหารไทยหรืออาหารอีสานรับประทานเองได้ โดยเฉพาะเมื่อมีการรวมกลุ่มเฉพาะผู้หญิงไทย จะมีการประกอบอาหารไทยหรืออาหารอีสานรับประทานร่วมกัน เป็นการสังสรรค์และผ่อนคลายในกลุ่มเพื่อนคนไทยที่สนิทสนมและไปมาหาสู่กันในวันหยุด การที่ผู้หญิงไทยที่อาศัยอยู่ในประเทศญี่ปุ่น ประกอบอาหารไทยหรืออาหารอีสานรับประทานในครอบครัวข้ามวัฒนธรรมนั้น แสดงให้เห็นการผลิตซ้ำวัฒนธรรมไทยอีกรูปแบบหนึ่ง ซึ่งเมื่อไปอยู่ในต่างแดน ผู้หญิงไทยยังให้ความสำคัญและการรักษาวัฒนธรรมของแผ่นดินมาตุภูมิ

การใช้ชีวิตในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นได้มีการปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหารขนานใหญ่ เช่น การทำสัมตำก็พบปัญหาขาดวัตถุดิบ ในสมัยก่อนประเทศอียิปต์ไม่ได้ปลูกมะละกอจำนวนมาก และไม่ได้ออกจำหน่ายมะละกอดิบ เพราะชาวอียิปต์ไม่ได้มีวัฒนธรรมอาหารที่บริโภคผลไม้ดิบ และเอาผลไม้ดิบมาทำเป็นอาหารประเภทยำ ชาวอียิปต์จะบริโภคผลไม้สุกเท่านั้น ชาวไทยย้ายถิ่นจึงจำเป็นต้องปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์โดยใช้วิธีหาเส้นแครอทหรือเส้นแตงกวามาแทนเส้นมะละกอ แต่ด้วยผลของโลกาภิวัตน์ ทำให้เกิดการเคลื่อนย้ายถิ่นของผู้คน ตามมาด้วยการเคลื่อนย้ายของสิ่งของ เทคโนโลยีข่าวสารข้อมูล จนเกิดการไหลเวียนและแพร่กระจายทางวัฒนธรรม ทำให้วัฒนธรรมการบริโภคมะละกอเกิดการเปลี่ยนแปลงในสังคมอียิปต์ จากไม่มีการผลิตและจำหน่ายมะละกอดิบในสังคมประเทศอียิปต์เปลี่ยนเป็นการผลิตและจำหน่ายมะละกอตลอดทั้งปี ทำให้ชีวิตชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโรอยู่ได้ง่ายขึ้น การรับประทานสัมตำสามารถชดเชยความรู้สึกห่างไกลจากบ้าน ซึ่งสอดคล้องกับเสาวภา ศักยพันธ์ (2548) ได้กล่าวว่าวัฒนธรรมอาหารเป็นเครื่องกำหนดกฎเกณฑ์การบริโภคตามสถานภาพบุคคล หรือสังคมแต่ละแห่ง เนื่องจาก

อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์ การที่คนเรากินอาหารเข้าไปในแต่ละวันนั้นไม่เพียงแต่กินเพื่อตอบสนองความต้องการของร่างกายเท่านั้น แต่เรายังกินเพื่อให้เกิดความพึงพอใจและความอร่อยร่วมไปด้วย ซึ่งผลการวิจัยนี้ถือว่าเป็นประเด็นที่ค้นพบใหม่ เนื่องจากยังไม่มีงานวิจัยที่ศึกษาการปรับตัวด้านวัฒนธรรมอาหารไทยของชาวไทยที่ย้ายถิ่นในกรุงโคโร ประเทศอียิปต์

ในด้านการใช้เครื่องปรุงรส ชาวไทยกับชาวอียิปต์มีความแตกต่างกันอย่างชัดเจน แม้เครื่องปรุงบางอย่างหาซื้อยาก แต่หากชาวไทยย้ายถิ่นประสงค์จะทำอาหารไทยในกรุงโคโรให้เหมือนทำที่ประเทศไทยก็สามารถทำได้ โดยวัตถุดิบจัดซื้อในกรุงโคโรบ้าง นำเข้าจากประเทศไทยบ้าง เครื่องปรุงรสที่ชาวไทยใช้มีความหลากหลายกว่าชาวอียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นส่วนมากเลือกซื้อเครื่องปรุงรสที่ประเทศอียิปต์นำเข้าจากประเทศไทย หรือประเทศอื่นมาผสมผสานใช้ร่วมกัน เครื่องปรุงรสที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้บ่อยคือน้ำปลา ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ซอสพริก เกลือ น้ำตาลทราย เป็นต้น ส่วนชาวอียิปต์ใช้เกลือและเครื่องเทศปรุงรสเป็นหลัก ดังนั้น ประเทศอียิปต์จึงไม่มีการผลิตน้ำปลา น้ำปลาที่ชาวไทยย้ายถิ่นใช้เป็นน้ำปลาที่นำเข้าจากประเทศไทยและผู้บริโภคหลักคือชาวเอเชียที่อาศัยอยู่ประเทศอียิปต์ ชาวไทยย้ายถิ่นก็ใช้น้ำปลาจากประเทศไทยและเกลือจากประเทศอียิปต์มาปรุงอาหาร เกิดการผสมผสานระหว่างเครื่องปรุงรส ส่วนอาหารหวานก็ใช้เครื่องปรุงที่แตกต่างกัน อาหารหวานไทยบางชนิดจะใส่เกลือในการปรุงรส ส่วนอาหารหวานอียิปต์จะไม่นิยมใส่เกลือ ใส่น้ำตาลทราย น้ำผึ้งมากกว่า ชาวไทยย้ายถิ่นก็ต้องปรับตัวให้เข้ากับรสชาติของอาหารหวานอียิปต์ด้วย เนื่องจากวัตถุดิบทำอาหารหวานไทยไม่ครบถ้วน จึงมีโอกาสน้อยที่รับประทานอาหารหวานไทย ชาวไทยย้ายถิ่นส่วนมากจึงเลือกรับประทานอาหารหวานอียิปต์ ในด้านวัตถุดิบก็เช่นกัน ชาวไทยย้ายถิ่นเลือกใช้วัตถุดิบที่หาซื้อได้ในกรุงโคโรผสมผสานกับวัตถุดิบที่นำเข้าจากประเทศไทย หรือประเทศอื่น เนื่องจากได้รับผลกระทบจากโลกาภิวัตน์ การผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นไม่เพียงเกิดขึ้นระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและวัฒนธรรมอาหารอียิปต์เท่านั้น ยังมีการผสมผสานที่เกิดขึ้นระหว่างนานาประเทศ เช่น มะขามเปียกใช้ผลิตภัณท์ที่นำเข้าจากประเทศอินเดีย พริกแห้งใช้ผลิตภัณท์ที่นำเข้าจากประเทศอินเดียหรือประเทศชูดาน ขนมะพร้าวใช้ผลิตภัณท์ที่นำเข้าจากประเทศจีน เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับปริชาชาญ แก้วนุ้ย (2556) ได้กล่าวว่า การผสมผสานทางวัฒนธรรมเป็นการดำเนินอยู่ร่วมกันตามครรลองวิถีชีวิตระหว่างคนสองกลุ่มหรือมากกว่าในพื้นที่เดียวกันย่อมมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของตนเองให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม หรือยืมวัฒนธรรมกลุ่มอื่นมาใช้ร่วมกันกับวัฒนธรรมของตนเอง จนเกิดการเชื่อมต่อและหลอมรวมทางวัฒนธรรม เพื่อสามารถอยู่ร่วมกันด้วยการยอมรับและเข้าใจในความแตกต่างและลดความขัดแย้งระหว่างกัน และสอดคล้องกับเมตตา วิวัฒนานุกูล (2559) ได้กล่าวว่า จากการปรากฏการณ์การเคลื่อนย้ายและการสมรสข้ามพรมแดนและวัฒนธรรม ทำให้เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรม ซึ่งเดิมนั้นการศึกษาการผสมผสานระหว่างสองวัฒนธรรม และทิศทางการปรับตัวระหว่างวัฒนธรรม แต่ในยุคต่อ ๆ มา

การผสมผสานทางวัฒนธรรมอาจมีมากกว่าสองวัฒนธรรม ซึ่งทำให้การศึกษาการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมมีความซับซ้อนมากขึ้น ซึ่งผลการวิจัยนี้ก็เป็นที่ค้นพบใหม่อีกประเด็น เนื่องจากยังไม่มีงานวิจัยที่ศึกษาการผสมผสานด้านวัตถุดิบ เครื่องปรุงในการประกอบอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

กลุ่มเป้าหมายที่เป็นชาวไทยย้ายถิ่นทั้ง 12 คนได้ผ่านกระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งมีลำดับขั้น 4 ขั้น ได้แก่ ขั้นที่ 1 ขั้นตื่นตาตื่นใจกับวัฒนธรรมอาหารใหม่ ขั้นที่ 2 ขั้นสับสนกับวัฒนธรรมอาหารใหม่ ขั้นที่ 3 ขั้นหาหนทางในการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารใหม่ หรือปรับอาหารให้เข้ากับตัว และขั้นที่ 4 ขั้นปรับตัวและเกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ ในขั้นที่ 4 นั้น ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถปรับตัวได้ เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ในประเทศอียิปต์ แต่การปรับตัวได้นั้นก็มี 3 กรณี 1) ชอบอาหารอียิปต์ สามารถร่วมรับประทานอาหารไทยและอาหารอียิปต์ได้ 2) คู่กันเคยกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ แต่ชอบอาหารอียิปต์บางชนิด 3) ไม่ชอบอาหารอียิปต์ แต่ก็อยู่ได้โดยใช้วิธีทำอาหารไทยรับประทานเป็นหลัก ซึ่งสอดคล้องกับ Ruben & Steward (1998) ได้กล่าวถึงแนวคิดในลำดับขั้นของการปรับตัวทางวัฒนธรรมว่ามี 4 ขั้น ขั้นที่ 1 ขั้นตื่นตาตื่นใจกับวัฒนธรรมใหม่ (Honeymoon Stage) ขั้นที่ 2 ขั้นหงุดหงิดใจ (Frustration Stage) ขั้นที่ 3 ขั้นหาหนทางในการปรับตัว (Readjustment Stage) ขั้นที่ 4 ขั้นที่สามารถหาทางออกให้กับการปรับตัวได้แล้ว (Resolution Stage) ซึ่งเป็นช่วงที่การปรับตัวยังคงดำเนินต่อไป โดยผู้แปลกหน้าแต่ละคนจะมีอาการแตกต่างกัน ได้แก่ 1) Full participation การที่ผู้แปลกหน้าคุ้นเคยกับสภาพแวดล้อมใหม่ เข้าใจวัฒนธรรมเจ้าบ้านมากขึ้น สามารถปรับตัวอยู่ในวัฒนธรรมของเจ้าบ้านได้อย่างสมดุล 2) Accommodation การที่ผู้แปลกหน้าไม่สามารถยอมรับวัฒนธรรมใหม่ได้ทั้งหมด แต่ก็สามารถที่จะจัดการกับชีวิตตัวเองให้อยู่ได้อย่างมีความสุขในส่วนที่จะต้องเผชิญกับวัฒนธรรมใหม่ได้ 3) Fight การที่ผู้แปลกหน้าพยายามหาหนทางที่จะอยู่รอดในวัฒนธรรมใหม่ แม้จะต้องอยู่อย่างไม่สบายใจก็ตาม 4) Flight การที่ผู้แปลกหน้าไม่สามารถที่จะปรับตัวอยู่ในวัฒนธรรมใหม่ได้เลยและต้องย้ายออกไป แต่งานวิจัยนี้ไม่ได้กล่าวถึงกรณีการปรับขั้นที่ 4 อาการ 4 Flight เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายชาวไทยย้ายถิ่นในงานวิจัยครั้งนี้เป็นผู้ที่ใช้ชีวิตอยู่ประเทศอียิปต์เป็นเวลา 15 ปีขึ้นไป ดังนั้นจึงไม่มีคนที่ไม่สามารถปรับตัวได้และต้องย้ายออกไปเพราะปรับตัวด้านอาหารไม่ได้ ชาวไทยย้ายถิ่นที่เป็นกลุ่มเป้าหมายทุกคนสามารถปรับตัวให้เข้ากับอาหารและปรับอาหารให้เข้ากับตัว และสามารถอยู่ต่อในประเทศอียิปต์ได้ตามสถานภาพ

2.3 อภิปรายผล ด้านปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์มีหลาย ๆ ด้าน เช่น บุคลิกนิสัย ทศนคติต่อต้นทุนวัตถุดิบ ภูมิหลังส่วนบุคคล สภาพแวดล้อม

ของประเทศเจ้าบ้าน ความเจริญทางด้านเทคโนโลยี และการคมนาคม บทบาทสื่อมวลชน และศาสนา ต่างเป็นปัจจัยที่ทำให้ชาวไทยย้ายถิ่นเกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับเมตตา วิวัฒน์นุกุล (2559) ได้กล่าวว่า ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมมี 3 ปัจจัย ได้แก่ 1) พื้นฐาน ลักษณะส่วนบุคคล สิ่งที่ดีตัวหรือเตรียมไว้ล่วงหน้า 2) สภาพแวดล้อมของประเทศเจ้าบ้าน 3) บทบาทสื่อมวลชน ศาสนา และสอดคล้องกับงานวิจัยของศุภรัตน์ พิณสุวรรณ และพรพินธุ์ เขม คุณาศัย (2554b) ที่ศึกษาสาเหตุและผลกระทบของการเคลื่อนย้ายแรงงานสตรีมุสลิมจากจังหวัด ชายแดนภาคใต้เข้าไปในประเทศมาเลเซีย โดยมีสาเหตุ 5 ประการ คือ 1) ความยากจน และภาวะการว่างงานในจังหวัดชายแดนภาคใต้ 2) สภาพสังคม ภาษา ศาสนา และประเพณีที่คล้ายคลึงกัน 3) การมีความสัมพันธ์ทางสังคมทั้งเครือข่ายเครือญาติและเครือข่ายการเป็นคนชุมชนหรือหมู่บ้านเดียวกัน 4) สถานการณ์ความไม่สงบในจังหวัดชายแดนภาคใต้ และ 5) ระยะทางที่ไม่ไกลจากชุมชนต้นทางใน จังหวัดชายแดนภาคใต้และความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

ความเจริญทางด้านเทคโนโลยี และการคมนาคมมีประโยชน์มากในการช่วยเคลื่อนย้าย ผู้คน สิ่งของและข้อมูลข่าวสารจากทางไกล สำหรับชาวไทยย้ายถิ่น ความสะดวกทางเทคโนโลยี และการคมนาคมทำให้ชีวิตในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ได้สะดวกและง่ายขึ้น ความสะดวกด้านคมนาคม ผลักดันให้ชาวไทยและชาวอียิปต์ได้ไปมาหาสู่กันมากขึ้น และช่วยให้ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถสั่งซื้อ สิ่งของที่ต้องการจากประเทศไทยได้สะดวกขึ้น ในขณะเดียวกันชาวไทยก็ได้เผยแพร่วัฒนธรรมอาหาร ไทยเข้าสู่ประเทศอียิปต์ ชาวอียิปต์ก็นำวัฒนธรรมอาหารอียิปต์เข้าสู่ประเทศไทยเช่นกัน ทำให้มีการ เปิดร้านอาหารไทยในประเทศอียิปต์และร้านอาหารอียิปต์ในประเทศไทยมากขึ้น ในขณะเดียวกัน ความเจริญด้านเศรษฐกิจผลักดันให้ประเทศอียิปต์ได้นำเข้าผลิตภัณฑ์จากประเทศไทยได้มากขึ้น จากเมื่อก่อนที่นำเข้าแค่ข้าวปลาจันทุกวันนี่มีการนำเข้าเครื่องปรุงรสและอาหารนานาชนิดจากประเทศไทย ทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารได้หลากหลายมากขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับ Martin & Nakayama (2012) ได้กล่าวว่า การอพยพย้ายถิ่น รวมถึงการไปมาหาสู่ข้ามพรมแดนอย่างง่ายดาย ขึ้น ตลอดจนการสมรสข้ามชาติและข้ามวัฒนธรรม ก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมหลากหลาย รูปแบบ และเกิดปรากฏการณ์ต่าง ๆ ที่ควรทำความเข้าใจในกระแสโลกาภิวัตน์ของโลกยุคใหม่

2.4 อภิปรายผล ด้านแนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาว ไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

แนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์มีหลายแนวทาง อันดับแรกคือชาวไทยย้ายถิ่นควรทำความเข้าใจกับวัฒนธรรมอาหาร อียิปต์ และเรียนรู้ความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ รวมทั้งความแตกต่าง ด้านวัตถุดิบ เครื่องปรุงรส วิธีการและอุปกรณ์การปรุงอาหาร ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร นิสัยและ มารยาทการรับประทานอาหาร เป็นต้น ซึ่งวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์มีความแตกต่าง

อย่างชัดเจน ชาวไทยย้ายถิ่นควรมายามเข้าใจวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ โดยเฉพาะผู้ที่สมรสกับชาวอียิปต์ เนื่องจากทำหน้าที่ดูแลเรื่องอาหารการกินในครอบครัวเป็นส่วนใหญ่ ชาวไทยย้ายถิ่นควรมาศึกษาและสังเกตชนิดอาหารที่ปรุงง่ายและปรุงยากตามวัตถุดิบที่มีอยู่ และยืดหยุ่นในการดัดแปลงวัตถุดิบมาปรุงอาหาร โดยเฉพาะในการปรุงอาหารไทย ควรเรียนรู้วัตถุดิบที่สามารถใช้แทนกันได้เพื่อทำให้อาหารไทยที่ปรุงออกมามีรสชาติที่ใกล้เคียงกับอาหารไทยในประเทศไทยมากที่สุด และที่สำคัญ ชาวไทยย้ายถิ่นควรมีสัมพันธ์กับคนในวัฒนธรรมอียิปต์ ไม่ว่าจะเป็นชาวไทยย้ายถิ่นที่มาอยู่ในกรุงไคโรหรือชาวอียิปต์ เมื่อรวมหมวกกัน จะได้มีการพูดคุยกันและแลกเปลี่ยนความรู้ความสามารถในการปรุงอาหาร และแบ่งปันประสบการณ์การจัดซื้อวัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหาร ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร เป็นต้น ทำให้ชาวไทยย้ายถิ่นได้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารอียิปต์ และได้แนวคิดในการปรุงอาหารไทยในกรุงไคโรด้วย ซึ่งสอดคล้องกับ Gudykunst and Hammer (1988) ได้กล่าวว่า แนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานวัฒนธรรมมี 2 แนวทางหลัก ได้แก่ การลดความไม่แน่ใจด้วยการเข้าใจวัฒนธรรมอื่น และการลดความกังวลใจด้วยการจัดการตอบสนองทางอารมณ์ของเราอย่างมีประสิทธิภาพ หากเราสามารถบรรยายถึงสิ่งที่เกิดขึ้น ก่อนที่จะตีความหรือประเมินพฤติกรรมของคนต่างวัฒนธรรมที่เราเผชิญ สามารถหาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับวัฒนธรรม ตั้งความคาดหวังในทางบวกต่อการมีปฏิสัมพันธ์กับคนต่างวัฒนธรรม รู้จักควบคุมอารมณ์ และสามารถจัดการกับความไม่แน่ใจและความวิตกกังวลของตนเองได้ สิ่งเหล่านี้ทั้งหมดจะช่วยในการปรับตัว และสื่อสารกับคนต่างวัฒนธรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพในขณะที่เราอาศัยหรือทำงานอยู่ในที่ต่างวัฒนธรรม และสอดคล้องกับงานวิจัยของสุนิสา สุชีอัตตะ จิระสุข สุขสวัสดิ์ และนิรนาถ แสนสา (2561) ที่ศึกษาประสบการณ์การปรับตัวของเยาวชนไทยที่ย้ายถิ่นติดตามมารดาอาศัย ณ กรุงสตอกโฮล์ม ประเทศสวีเดน โดยมีวิธีทางในการปรับตัวเข้ากับสังคมใหม่ ได้แก่ 1) เปิดใจพร้อมรับการเปลี่ยนแปลง 2) เคารพและสร้างคุณค่าให้ตนเอง 3) มีทักษะการใช้ชีวิตในสังคมใหม่ 4) มีกิจกรรมยามว่างเพื่อคลายทุกข์และหารายได้เสริม และ 5) ได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงานต่าง ๆ และสอดคล้องกับงานวิจัยของมัญชรี โชติรสฐิติ (2556) ที่ศึกษาการปรับตัวข้ามวัฒนธรรมของนักเรียนไทยในต่างประเทศ แนวทางการปรับตัวและปัจจัยที่เอื้อต่อการปรับตัวข้ามวัฒนธรรม มี 2 ด้าน คือ ด้านทัศนคติของตนเอง คือ มองในด้านบวก เปิดใจกว้างยอมรับวัฒนธรรมใหม่ เข้ามาและไม่ยึดติดโดยเอาตนเองเป็นที่ตั้ง และสร้างความเข้าใจระหว่างกัน โดยมีแนวทางในการปรับตัว คือ พยายามสร้างมนุษยสัมพันธ์กับคนในท้องถิ่น เลือคบเพื่อนที่หลากหลายกลุ่มและทำกิจกรรม แลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกันกับผู้ที่อยู่ในท้องถิ่นนั้น

3. ข้อเสนอแนะ

3.1 ข้อเสนอแนะทั่วไป

ข้อเสนอแนะทั่วไปได้มาจากข้อค้นพบ ซึ่งเป็นผลจากการวิจัย กลุ่มเป้าหมายที่คิดว่าสามารถนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ได้ดังต่อไปนี้

จากข้อค้นพบตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 อาหารที่ชาวไทยย้ายถิ่นรับประทานในวิถีชีวิต กลุ่มชาวไทยย้ายถิ่นและทางราชการในกรุงโคโรประเทศอียิปต์สามารถทำความเข้าใจกับความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ และรู้จักทั้งอาหารไทยและอาหารอียิปต์ที่รับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษได้มากขึ้น

จากข้อค้นพบตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงโคโร ประเทศอียิปต์ แม้ในปัจจุบันนี้ประเทศอียิปต์มีการนำเข้าสินค้าจากประเทศไทยมากขึ้น ส่วนมากจะเป็นเครื่องปรุงรส อาหารกระป๋อง ข้าวสาร สำหรับชาวไทยย้ายถิ่นที่จะปรุงอาหารไทยในประเทศอียิปต์ ยังขาดเครื่องปรุงหลายอย่าง ซึ่งทำให้มีโอกาสและช่องว่างสำหรับสินค้าและธุรกิจไทยในตลาดอียิปต์ ทางราชการควรแนะนำให้ผู้ประกอบการที่สนใจตลาดอียิปต์ สามารถทำการสำรวจตลาดและทำการวิจัยความต้องการของผู้บริโภคเพื่อทราบสินค้าที่ขาดตลาดและวางแผนในการทำธุรกิจในประเทศอียิปต์หรือขยายตลาดไปสู่ตะวันออกกลาง ส่วนชาวไทยย้ายถิ่นสามารถเข้าใจกระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารได้มากขึ้น และนำวิธีทางในการปรับตัวทางวัฒนธรรมอาหารไปใช้ในวิถีชีวิต

จากข้อค้นพบตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ปัจจัยที่ทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่น ราคาวัตถุดิบเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ชาวไทยย้ายถิ่นมีการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร ทางราชการควรนำเข้าสินค้าที่ชาวไทยย้ายถิ่นต้องการจากประเทศไทยให้มากขึ้น เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับชาวไทยย้ายถิ่นที่ใช้ชีวิตในกรุงโคโร ส่วนชาวไทยย้ายถิ่นควรศึกษาตลาดอียิปต์ให้มากขึ้นเพื่อจัดซื้อวัตถุดิบที่ต้องการได้สะดวกขึ้น

จากข้อค้นพบตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 4 ได้พบแนวทางที่เหมาะสมในการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงโคโร ประเทศอียิปต์ และผู้ที่เตรียมตัวเดินทางมาประเทศอียิปต์ สามารถนำผลการวิจัยที่ได้ในครั้งนี้เป็นแนวทางในการปรับตัวทางวัฒนธรรมอาหาร เพื่อช่วยให้ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถใช้ชีวิตในประเทศอียิปต์ได้อย่างราบรื่นและมีความสุข สำหรับชาวไทยที่เดินทางมาประเทศอียิปต์ครั้งแรก ควรนำเครื่องปรุงที่ขอรับประทานมายังประเทศอียิปต์ ทำให้ได้รับประทานรสชาติไทยพร้อมลองฝึกรับประทานอาหารอียิปต์ เพื่อให้ชีวิตช่วงแรกที่อยู่ในประเทศอียิปต์สามารถปรับตัวได้อย่างรวดเร็ว ส่วนทางราชการควรให้ข้อเสนอแนะการดำรงชีวิตแก่ชาวไทย

ย้ายถิ่น และจัดงานรวมตัวชุมชนไทยในกรุงไคโรให้มากขึ้นเพื่อให้ชาวไทยย้ายถิ่นสามารถสร้างความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน และแบ่งปันความรู้ในการปรับตัวและผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร

3.2 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

จากการดำเนินการวิจัยครั้งนี้ ทำให้ได้ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไปดังนี้

1) คำถามวิจัยควรจะมีการเจาะอาหารรายประเด็น เจาะอาหารเฉพาะเทศกาล และขยายขอบเขตการวิจัยการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหาร เนื่องจากการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไม่เพียงเกิดขึ้นระหว่างสองประเทศ ยังสามารถเกิดขึ้นระหว่างหลาย ๆ ประเทศ การวิจัยครั้งนี้เน้นการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างอาหารไทยและอาหารอียิปต์ มีส่วนน้อยที่พูดถึงการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างอาหารไทย อาหารอียิปต์ อาหารจีน อาหารอินเดีย และอาหารอินโดนีเซีย ซึ่งในการวิจัยครั้งต่อไปสามารถศึกษาการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารที่หลากหลายมากขึ้น มีวัฒนธรรมอาหารจากหลายประเทศมาผสมผสานกัน

2) ควรจะมีวัตถุประสงค์เพื่อหาแนวทางในการส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศไทยและประเทศอียิปต์ และส่งเสริมความร่วมมือในด้านการท่องเที่ยว การศึกษา เนื่องจากอาหารไทยเป็นที่รู้จักกันมากขึ้นในประเทศอียิปต์จนถึงประเทศตะวันออกกลาง ควรหาวิธีทางเพิ่มการส่งออกสินค้าจากประเทศไทยไปยังประเทศตะวันออกกลาง และควรมีวัตถุประสงค์ที่ศึกษาการปรับตัวในด้านสังคม เศรษฐกิจของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ เนื่องจากสังคมไทยและสังคมอียิปต์มีความแตกต่างกันมากในด้านศาสนา การปกครอง และเศรษฐกิจของทั้งสองประเทศต่างเผชิญกับผลกระทบจากภาวะเศรษฐกิจถดถอยโลก นอกจากนี้ ยังควรมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการย้ายถิ่น และกระบวนการสร้างเครือข่ายทางสังคมของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์ เพราะจะทำให้เข้าใจปัจจัยต่าง ๆ ที่ทำให้ตัดสินใจย้ายถิ่น ชีวิตความเป็นอยู่หลังจากย้ายถิ่น รวมทั้งอิทธิพลของเครือข่ายสังคมที่มีต่อการดำรงชีวิตของชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร

3) ควรมีการวิจัยเชิงปริมาณเพิ่มขึ้น ทำแบบสอบถามประกอบการเก็บข้อมูลแบบสัมภาษณ์เพื่อแสดงผลการวิจัยได้อย่างเป็นรูปธรรมมากขึ้น

4) ข้อจำกัดการวิจัย เนื่องจากการวิจัยครั้งนี้มีข้อจำกัดในด้านเวลาทำการศึกษา จึงไม่ได้ศึกษาการเปรียบเทียบการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยย้ายถิ่นที่มีภูมิลำเนาต่างกัน ดังนั้น จะทำการวิจัยครั้งต่อไปควรคำนึงถึงภูมิลำเนาและภูมิหลังของกลุ่มเป้าหมายให้มากขึ้น



บรรณานุกรม

- Appadurai, A. (1990). Disjuncture and difference in the global cultural economy. *Theory, culture & society*, 7(2-3), 295-310.
- Appadurai, A. (1996). *Modernity at large: Cultural dimensions of globalization* (Vol. 1): University of Minnesota Press.
- Berry, J. W. (1997). "Immigration, Acculturation, and Adaptation". *Applied Psychology*, 46(1), 10.
- Berry, J. W., Kim, U., Minde, T., & Mok, D. (1987). Comparative studies of acculturative stress. *International Migration Review*, 21(3), 491-511.
- Cairo, E. P. (2024). World Population Review. Retrieved from <https://worldpopulationreview.com/cities/egypt/cairo>
- Chen Hui. (2003). A review of research on the influencing factors of Cross-cultural adaptation. *Advances in Psychological Science*, 11(6), 704-780.
- Daniel, P. A., Hopkinson, M. F., & Smith, T. (1989). The geography of settlement. *Oliver & Boyd*.
- Deshler, W. (1964). OTHER: Introduction to Human Geography. Samuel N. Dicken and Forrest R. Pitts. In: Wiley Online Library.
- Doxiadis, C. A. (1975). Action for human settlements. *Ekistics*, 4(241), 405-448.
- Egypt Physical Map. (2568). World map. Retrieved from <https://www.freeworldmaps.net/africa/egypt/map.html>
- Faist, T. (2000). Transnationalization in international migration: implications for the study of citizenship and culture. *Ethnic and racial studies*, 23(2), 189-222.
- FAQ Egypt. (2566). บริษัท คิวเอทีไทย เซอร์วิสเซส จำกัด. Retrieved from https://www.q8thai.com/?page_id=131
- Furnham, A., & Bochner, S. (1986). Culture shock: Psychological reactions to unfamiliar environments. London: Methuen & Co. Ltd.
- Gehmacher, E. (1974). A cost-benefit analysis of alternative immigration policies for Vienna. *International Migration Review*, 8(2), 165-180.
- Gudykunst, W.B., & Hammer, M.R. (1988). *Strangers and hosts: An uncertainty reduction*

- based theory of intercultural adaptation*. In Kim, Y.Y. & Gudykunst, W.B. (Eds.), *Cross-cultural adaptation: Current approaches* Newbury Park, CA: Sage. 106-139.
- Gudykunst, W. B., & Kim, Y. Y. (1984). *Communicating with strangers: An approach to intercultural communication*. Addison Wesley Publishing Company.
- Gullahorn, J. T., & Gullahorn, J. E. (1963). An extension of the U-Curve Hypothesis. *Journal of social issues*, 19(3), 33-47.
- Guptill, A. E., Copelton, D. A., & Lucal, B. (2022). *Food & society: Principles and paradoxes*: John Wiley & Sons.
- Haggett, P. (1965). *Locational analysis in human geography*. Edward Arnold.
- Held, D. (2005). "Globalization, International Law and Human Rights". Retrieved from https://digitalcommons.lib.uconn.edu/hri_papers/2
- International Organization for Migration. (2020). *World Migration Report 2020*.
- Kittler, P. G., Sucher, K. P., & Nelms, M. (2011). *Food and culture*: Cengage Learning.
- Kotler, P. (2001). *Marketing management, millenium edition*: Prentice-Hall, Inc.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2010). *Principles of marketing (15th global ed.)*. Boston: Pearson Education, Inc.
- Lee, E. S. (1966). A theory of migration. *Demography*, 3, 47-57.
- Li Minghuan. (2000). An overview of the western theories of international migration in the 20th century. *Journal of Xiamen University (Arts & Social Sciences)*, 4, 12-18.
- Lincoln, Y., & Guba, E. G., (1985). *Naturalistic inquiry*. Newbury Park, CA: Sage.
- Long, L. M. (2017). Meaning-Centered Research in Food Studies. *Food Culture: Anthropology, Linguistics and Food Studies*; Chrzan, J., Brett, J., Eds, 204-217.
- Manfred B. Steger. (2010). โลกภิวัตน์: ความรู้ฉบับพกพา (*Globalization: a very short introduction*) (วรพจน์ วงศ์กิจรุ่งเรือง, Trans.). กรุงเทพฯ: โอเพ่นเวิลด์ส์ พับลิชชิง เอ็นท์รี.
- Martin, J., & Nakayama, T., (2012). *Intercultural Communication in Contexts* (Vol. 6). New York: McGraw-Hill.
- Martin, S. A., & Ritchie, R., (2018). *Towards an ASEAN community: A scoping study and case for teaching the geography of Thailand in the English language*. Paper presented at the Proceedings of the PSU Phuket International Conference

- 50th Anniversary Celebration: Creativity and Innovations for Global Development, Prince of Songkla University, Phuket, Thailand.
- Matichon Academy. (2567). ประเภทของส้มตำ. Retrieved from https://www.matichonacademy.com/content/food-story/article_51875
- Noura Anwar. (2017). *Aish Baladi: Bread of Ancient Egypt*: Arabamerica.
- Numan Hayimasae. (2014). *Thai Government Concerns towards Malay-Muslim Students in Saudi Arabia and Egypt, 1940s-1970s*. Paper presented at the Paper presented at The 12th International Conference on Thai Studies, University of Sydney.
- Oberg, K. (1960). Cultural shock: Adjustment to new cultural environments. *Practical anthropology*(4), 177-182.
- Pamela Goyan Kittler, Kathryn P. Sucher, Marcia Nelms. (2011). *Food and Culture*. Cengage Learning.
- Pries, L. (2001). New transnational social spaces: international migration and transnational companies in the early twenty-first century. Routledge.
- Ravenstein E G. (1885). The laws of migration. *Journal of the Royal Statistical Society*.
- Ren Zhiyuan. (2555). การปรับตัวทางวัฒนธรรมของนักศึกษาชาวจีนในประเทศไทย กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยบูรพา. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาศาสตร์). มหาวิทยาลัยบูรพา.
- Robertson, R. (2000). *Globalization: Social theory and global culture*. SAGE Publications Ltd.
- Ruben, B. D., & Steward, L. P. (1998). *Communication and human behavior* (4th ed ed.): Boston: Allyn and Bacon.
- Smithikrai, C. (2010). *Consumer Behavior*. Chulalongkorn University Press.
- Tamkarn, Y. (2020). Cultural Adaptation of Lao and Vietnamese Students in Sakon Nakhon Rajabhat University. *KKU Research Journal (Graduate Studies) Humanities and Social Sciences*, 8(1), 89-102.
- Tida Sabai Sabai. (2566). อาหารไทยในอียิปต์. Retrieved from <https://fb.watch/oAHJGdTOTI/>
- Ting-Toomey, S. (1999). *Communicating across cultures*. The Guilford Press.
- Trewartha, G. T. (1969). *A geography of population: World patterns*. John Wiley & Sons.
- Warich Noochouy. (2556). ชาวอียิปต์เตรียมฉลองเทศกาล “ฟาร์ห์ อีสเตอร์”. Thai PBS.

Warich Noochouy. (2567). วันอีดีคืออะไร? เราจะอวยพรมุสลิมในวันนี้ได้อย่างไรดี. SBS Thai.

Yamashita, S., & Eades, J. S. (2003). Globalization in Southeast Asia: local, national, and transnational perspectives (Vol. 1): Berghahn Books.

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. (2559). วัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา. บริษัท รุ่งศิลป์ การพิมพ์ (1977) จำกัด.

กฤตนิย จงไกรจักร. (2566). “Cairo Bangkok” ลิ้มรสอาหารอียิปต์แบบดั้งเดิม รสชาติกินง่าย กลมกล่อม เนื้อสัตว์อร่อย. Retrieved from <https://themomentum.co/outandabout-cairo-bangkok/>

กฤตินี ณีภูธรุฒิสีทธิ์ และคณะ. (2553). รายงานฉบับสุดท้าย: โครงการศึกษาวิจัยพลวัตการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมของโลกที่มีผลกระทบต่อวัฒนธรรม-สังคมไทย. สถาบันบัณฑิตบริหารธุรกิจศศินทร์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กองสถิติพยากรณ์ สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2566). การสำรวจการย้ายถิ่นของประชากร พ.ศ. 2565.

กิริติ เขาวัดฤชณาวงษ์. (2556). วิถีชีวิตและการดำรงอยู่ของแรงงานข้ามชาติในสังคมไทยเขตเทศบาลตำบลอ้อมใหญ่ อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศิลปากร.

เกสร มณีวรรณ. (2550). วิถีชีวิตที่ส่งเสริมสมรรถภาพทางกายของผู้สูงอายุในจังหวัดลำปาง. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ความสัมพันธ์ ไทย-อียิปต์. (2557). สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงไคโร. Retrieved from <https://cairo.thaiembassy.org/th/page/42381>

คำนวน นวลสนอง, นิสากร กล้าณรงค์, & สาแลบิง, ม. (2552). พัฒนาการและแนวโน้มการย้ายถิ่นของประชาชนในจังหวัดชายแดนภาคใต้ของไทยเข้าไปในประเทศมาเลเซีย. วารสารมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ, 3(2), 77-97.

จรรยา เดชกุญชร. (2554). ชนมไทย เล่ม 1 (Vol. 2). กรุงเทพฯ: เพชรการเรือน.

จรรยาพร รัศมีแพทย์. (2544). รูปแบบการตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนของชุมชนชาวมอญบ้านบางกระดี กรุงเทพมหานคร. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

จิตราญส์ พฤษภัทรกุล. (2546). การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการตั้งถิ่นฐานและการใช้ประโยชน์ที่ดินบริเวณพื้นที่ชุมชนโดยรอบอุทยานแห่งชาติลานสาง จังหวัดตาก. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จุฑาพรรษ์ (จามจุรี) ผดุงชีวิต. (2551). วัฒนธรรม การสื่อสาร และอัตลักษณ์ (Vol. 2). สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

จุฑารัตน์ สุภาชี. (2544). การผลิตและการบริโภคถั่วเน่าของกลุ่มไทยใหญ่ อำเภอแม่สะเรียง จังหวัด

- แม่ฮ่องสอน. เชียงใหม่: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ฉัตรชัย พงศ์ประยูร. (2536). การตั้งถิ่นฐานมนุษย์: ทฤษฎีและแนวปฏิบัติ. โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ฉัตรทิพย์ นาถสุภา. (2540). ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมชุมชนและชนชาติไท. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชมพูนุท บุระนา. (2550). การตั้งถิ่นฐานและการปรับตัวของชาวไทยมุสลิมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่. สาขาภูมิศาสตร์ ภาควิชาภูมิศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ญาดา อุตครุฑ. (2564). การนำเสนอวัฒนธรรมอาหารลาวดั้งเดิม: ศึกษาผ่านร้านอาหารลาวในไทย. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- จิรัฐมิ เสนาคำ. (2546). มโนทัศน์สนามสังคมข้ามพรมแดน. รัฐศาสตร์สาร, 24(3), 226-279.
- ณรงค์ เส็งประชา. (2538). พื้นฐานวัฒนธรรมไทย(ฉบับปรับปรุงใหม่). สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ณัฐวุฒิ ศรีวัฒนาวานิช และมินตรา ศรีศิริ. (2554). ความสัมพันธ์ระหว่างความฉลาดทางอารมณ์กับการปรับตัวในมหาวิทยาลัยของนิสิตชั้นปีที่ 1. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- दनัย ไชโยธา. (2546). สังคม วัฒนธรรม และประเพณีไทย. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- ดารา ทีปะปาล. (2542). การบริหารการตลาด. กรุงเทพฯ: ภาควิชาการตลาด สถาบันราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.
- ดุขฎิ อายวัฒน์ สุกัญญา เอ็มอัมหมรร และอภิศักดิ์ ธีระวิสิษฐ์. (2553). วิธีชีวิตแรงงานไทยในไต้หวัน: การศึกษาในที่ปลายทาง. วารสารมนุษยศาสตร์สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 27(1), 1-28.
- ดิวัลย์ วัฒนสิน. (2559). โครงการวัฒนธรรมอาหารไทย: การบริโภคอาหารของคนไทยภาคกลางก่อนปี พ.ศ. 2498 (รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์).
- ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2556). อาหาร วัฒนธรรม สุขภาพ. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ทัศนีย์ จิตต์ทองกุล กิ่งพร ทองใบ และสุชุมลย์ ชำนิจ. (2555). สาเหตุและปัญหาของแรงงานไทยในการไปทำงานต่างประเทศ ศึกษากรณีแรงงานไทยที่เดินทางไปทำงานไต้หวัน. วารสารวิทยาลัยบัณฑิตเอเชีย, 2(1), 65-76.
- เทียนชัย วงศ์ชัยสุวรรณ. (2539). *Global vision: สู่กระแสกระบวนทัศน์ใหม่*. กรุงเทพฯ: ไอโอเน็ค อินเทอร์เน็ต รีซอสเซส จำกัด.
- ธนพลักษณ์ ชามะรัตน์. (2560). หมุดยึดเด็กไกลบ้าน: บทบาทของเครือข่ายทางสังคมที่มีต่อการดำรงชีพของแรงงานนักเรียนไทยในออสเตรเลีย. วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่, 9(9), 260-282.

- ธนพฤกษ์ ชามะรัตน์. (2564). รูปแบบห่วงโซ่การย้ายถิ่นของแรงงานนักเรียนไทยในออสเตรเลีย. วารสาร อินทนิลทักษิณสาร มหาวิทยาลัยทักษิณ, 16(1), 53-77.
- ธนภัทร พิริยโยธินกุล. (2561). วัฒนธรรมอาหารในวรรณคดีไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). Chulalongkorn University.
- ธนวรรณ พลวิชัย และคณะ. (2548). โครงการวิจัยการสานสัมพันธ์ไทย-แอฟริกา (ไทย-อียิปต์): รายงานฉบับสมบูรณ์. มูลนิธิสถาบันการต่างประเทศสราญรมย์.
- ธัชชา วิทย์วิโรจน์. (2552). ความสามารถทางการสื่อสารและการปรับตัวทางวัฒนธรรมของชาวต่างชาติที่อาศัยอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- นฤพนธ์ ดั่งวิเศษ. (2566). Transnationalism. ฐานข้อมูลคำศัพท์ทางมานุษยวิทยา. Retrieved from <https://www.sac.or.th/databases/anthropology-concepts/glossary/153>
- นันทพร ศรีสุทธะ. (2544). วิถีชีวิตชุมชนกับการเกิดโรคเบาหวาน กรณีศึกษาชุมชนบ้านจัว ตำบลสมัย อำเภอสบปราบ จังหวัดลำปาง. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป. (2549). การพัฒนาคุณภาพอาหารไทย: ลดช่องโหว่ของกระดิ่ง. มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.
- นำวัลย์ กิจรักข์กุล. (2528). ภูมิศาสตร์การตั้งถิ่นฐาน (Settlement Geography). โอเดียนสโตร์.
- นิปาดิเมาะ หะยีหามะ และอรอุษา ปุณยบุรณะ. (2549). การผสมผสานทางวัฒนธรรมของชาวไทยพุทธชาวไทยเชื้อสายจีนและชาวไทยมุสลิม ในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- บันเทิง พาพิจิตร. (2549). ประเพณี วัฒนธรรมไทย และคติความเชื่อ. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- บินไปกินกันไกลถึงอียิปต์. (2560). Pantip. Retrieved from <https://pantip.com/topic/36911411>
- บุญพัทธ์ ลีวิวัฒน์กุล. (2566, 28 กันยายน). "ฮาลาล" ประตูลู่การเข้าถึงวิถีบริโภคของชาวมุสลิมทั่วโลก. Retrieved from <https://www.tcdcmaterial.com/th/article/materials-application/34165>
- บุศรินทร์ เลิศชาวลิตสกุล. (2555). การเมืองเชิงวัฒนธรรมของรสชาติ: วิถีอาหารของแรงงานไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่. วารสารสังคมวิทยา มานุษยวิทยา, 31(2), 109-135.
- บุษกร สุทธิประภา, ช่างทอง ชุนหสุวรรณ และ ศศิอาภา บุญคง (2560). วัฒนธรรมอาหารในเขตธนบุรี: กรณีศึกษาอาหารมุสลิม. รายงานการวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.
- บุษบา ทองอุการ. (2561). อาหารท้องถิ่น: ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษาชุมชนบ้านตลิ่งแดง จังหวัดกาญจนบุรี. *Princess of Naradhiwas University Journal of Humanities and Social Sciences*, 5 (ฉบับพิเศษ), 107-119.
- ปติवलดา บวรศักดิ์. (2567). “ขนมสี่ถ้วย” ขนมหวานงานมงคล สื่อความรักที่ยืนยาว. Retrieved from

https://www.silpa-mag.com/culture/article_122304

- ประหยัด สารวิเชียร. (2547). อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.
- ปรีชา ช่างขวัญยืน. (2560). มโนทัศน์วัฒนธรรม. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปรีชาชาญ แก้วนุ้ย. (2556). การผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างไทยพุทธกับไทยมุสลิมในจังหวัดภาคใต้ตอนล่าง. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ปิ่นแก้ว เหลืองอร่ามศรี. (2554). มโนทัศน์การดำรงชีวิต (*Livelihoods*). เชียงใหม่: กองทุนพัฒนาวิชาการ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พรรณพิลาศ กุลดิลก. (2560). การขับเคลื่อนสังคมผ่านสื่อใหม่ในยุคโลกาภิวัตน์. วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 25(49), 55-70.
- พรวิภา เทาตะวานิช และอรัญญา ต้อยคำภีร์. (2558). การปรับตัวทางวัฒนธรรมของผู้ใช้แรงงานไทยย้ายถิ่น: การวิจัยเชิงคุณภาพ. วารสารวิจัยมข. สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 1(1), 14-27.
- พวงเพชร สุรัตน์กุล. (2544). มนุษย์กับสังคม. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พัชรา สายวิเชียร. (2550). วัฒนธรรมอาหารของครอบครัวญี่ปุ่น. (บัณฑิตวิทยาลัย). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พัฒนา กิติอาษา. (2552). คติชนคนข้ามแดน: จากอีสานถึงสิงคโปร์. วารสารสังคมลุ่มน้ำโขง, 5(1), 1-29.
- พัทธา สายหู. (2528). ลักษณะของชุมชนกับวัฒนธรรมอาหาร. นนทบุรี: ฝ่ายการพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- พันธ์ทิพย์ จงไกรย. (2556). ภูมิศาสตร์การตั้งถิ่นฐาน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ ภาควิชาภูมิศาสตร์.
- พิชัย วาสนาส่ง. (2543). ข้างครัว. กรุงเทพฯ: สีดา.
- พิชาย รัตนดิลก. (2555). เส้นทางโลกาภิวัตน์และมนุษยชาติในประวัติศาสตร์ของจักรวาล. Retrieved from <https://mgronline.com/daily/detail/9550000046280>
- พีระพันธ์ กาฬภักดี. (2560). DIY ส้มตำ: ส้มตำทำเอง. สำนักพิมพ์แสงแดด.
- เพ็ญจิต โยสีดา. (2546). สืบสานวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอีสาน. กรุงเทพฯ: บรรณกิจ 1991.
- มจรพร ภาคพรต. (2550). รายงานการวิจัยวัฒนธรรมของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม.
- มัญชรี โชติรสสุทธิ. (2556). การปรับตัวข้ามวัฒนธรรมของนักเรียนไทยในต่างประเทศ. (วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต). สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- มานะ ชุนวิช่วย และนฤมล สุขพันธ์. (2554). การผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรมของคนไทยพุทธ-ไทย

- มุสลิม ในจังหวัดพัทลุง. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช, 30(1), 221-233.
- มูลนิธิการแพทย์แผนไทยพัฒนา. (2548). ชุด ผักพื้นบ้านและอาหารเพื่อสุขภาพ: เครื่องปรุงในอาหารไทย. บริษัทสามเจริญพาณิชย์ (กรุงเทพ) จำกัด.
- เมตตา วิวัฒนานุกูล. (2559). การสื่อสารต่างวัฒนธรรม (Vol. 2). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เย็นจิตร ถิ่นขาม และมณีมัย ทองอยู่. (2552). การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมข้ามพรมแดนในการแต่งงานข้ามวัฒนธรรมระหว่างหญิงไทยและชายญี่ปุ่น. วารสารวิจัย มข.(บศ.), 9(4), 90-101.
- รพีพรรณ สุวรรณณัฐโชติ. (2530). สังคมวิทยา. สงขลา: คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- รัชดาภรณ์ จันทาศรี. (2550). โครงการ การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคส้มตำในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง. มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2542). พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์พับลิเคชันส์.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์.
- เรณูมาศ รอดเนียม. (2556). ความกลมกลืนทางวัฒนธรรมในชุมชนสองศาสนา: กรณีศึกษาชุมชนตะโหนด อำเภอตะโหนด จังหวัดพัทลุง. (วิชาการค้นคว้าอิสระนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต). สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- วรรณภา ก้องพลานนท์. (2558). สภาพปัญหาและการปรับตัวของแรงงานไทย ย้ายถิ่นรัฐปิ่นัง ประเทศมาเลเซีย. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- วรรณิ์ ตั้งเสาวภาคย์. (2543). ปัจจัยที่มีผลต่อการปรับตัวของแรงงานผู้ย้ายถิ่นข้ามชาติชาวพม่าในอำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วราภรณ์ ตระกูลสถิตย์. (2545). จิตวิทยาการปรับตัว. กรุงเทพฯ: ศูนย์ส่งเสริมวิชาการ.
- วิภาพร มาพบสุข. (2552). จิตวิทยาทั่วไป. กรุงเทพฯ: ศูนย์ส่งเสริมวิชาการ.
- วีรชัย พันธุ์สีบ. (2554). การวิเคราะห์ปัจจัยหลักและปัจจัยดึงดูดในการย้ายถิ่นเข้าสู่ประเทศไทยของชาวเกาหลี: กรณีศึกษาสมาชิกสมาคมเกาหลีประจำจังหวัดเชียงใหม่. *Veridian E-Journal SU* (กลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์), 4(1), 394-409.
- ศรีสมพร สุขวงศา. (2551). การปรับตัวทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ไทแดงบ้านโพทองเมืองนาชายทอง นครคอนทรวงเวียงจันทร์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ศุภรัตน์ พิณสุวรรณ และพรพันธุ์ เขมคุณาศัย. (2554). สาเหตุและผลกระทบของการเคลื่อนย้ายแรงงาน

สตรีมุสลิมจากจังหวัดชายแดนภาคใต้เข้าไปในประเทศมาเลเซีย. คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.

เศรษฐพงศ์ คำคง. (2544). ศึกษาประเพณีที่ก่อให้เกิดการผสมผสานทาง วัฒนธรรมระหว่างชาวไทย พุทธกับชาวไทยมุสลิมในอำเภอปากพะยูน จังหวัดพัทลุง. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยทักษิณ.

สากล สถิติวิทยานันท์. (2532). ภูมิศาสตร์ชนบท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2558). การสำรวจสภาวะทางสังคม วัฒนธรรม และสุขภาพจิต (ความสุข) คนไทย พ.ศ. 2557.

สิริรัฐ สุกันธา. (2557). การเคลื่อนย้ายแรงงานข้ามชาติสัญชาติพม่าในเขตภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย. *Journal of Economics ChiangMai University*, 18(1), 45-63.

สุดา ไทยเกิด. (2549). วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชาวไทยรามัญ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

สุทธิพร บุญมาก. (2556). ร้านอาหารไทยในประเทศออสเตรเลีย: ภาพสะท้อน "ความเป็นไทย" และ "การปรับตัว". *วารสารศิลปศาสตร์*, 5(1), 90-103.

สุเทพ พันประสิทธิ์ วรุณพันธ์ คงสม และชนาธิป มิธิตา. (2552). การศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของแรงงานไทยในประเทศมาเลเซีย. *สุทธิปริทัศน์*, 23(70), 45-61.

สุนิสา สุขีอิตตะ จิระสุข สุขสวัสดิ์ และนิรนาถ แสนสา. (2561). ประสบการณ์การปรับตัวของเยาวชนไทยที่ย้ายถิ่นติดตามมารดาอาศัย ณ กรุงสตอกโฮล์ม ประเทศสวีเดน. *วารสารมหาวิทยาลัยนครพนม*, 8(2), 10-16.

สุพจน์ แสงเงิน. (2542). พื้นฐานวัฒนธรรมไทย. กรุงเทพฯ: คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ สถาบันราชภัฏพระนคร.

สุพร ภัทรอนุวงศ์. (2554). ศึกษาวิถีชีวิตแรงงานไทยย้ายถิ่นในโกลเด้นไมล์คอมเพล็กซ์ ประเทศสิงคโปร์. (สารนิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

สุพัตรา สุภาพ. (2536). สังคมและวัฒนธรรมไทย ค่านิยม ครอบครัว ประเพณี. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.

สุพัตรา สุภาพ. (2541). ปัญหาสังคม. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.

สุภางค์ จันทวานิช, ประไพรัตน์ รัตนโอฬาร-มิช, พัทยา เรือนแก้ว, สุธีรา นิตยานันตะ, อัญชลี เข็มครุฑ. (2542). การย้ายถิ่นของผู้หญิงไทยไปเยอรมนี: สาเหตุ ชีวิตความเป็นอยู่ และผลกระทบในประเทศไทยและเยอรมนี. *คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*.

สุรัตน์ สิวงค์แผน. (2549). พัฒนาการการตั้งถิ่นฐานของชาวจีนฮ่อมุสลิมกับชาวซิกข์ย่านวัดเกต (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- เสาวภา ศักยพันธ์. (2556). การศึกษาข้ามวัฒนธรรมสิบสองปันนาและล้านนาด้านอาหารไทลื้อ. (วิทยานิพนธ์ปริญญาตรีบัณฑิต). มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- เสาวภา ศักยพันธ์. (2548). อาหารท้องถิ่น. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- อนุสรณ์ หมั่นชัย และลิลา ผาดไธสง. (2564). รูปแบบการย้ายถิ่น วิถีชีวิต และการปรับตัวของแรงงานชาวไทยใหญ่ในโรงงานไม้แปรรูปในอำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, 12(1), 305-317.
- อภิรักษ์ แก้วสวย. (2559). วิถีชีวิตต่างด้าวในแดนไทย: แนวทางการบริหารจัดการแรงงานต่างด้าวจากสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวในพื้นที่จังหวัดหนองคาย. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- อ้อทิพย์ ราชภูร์นิยม. (2560). การย้ายถิ่นบนเส้นทางของการพัฒนาอุตสาหกรรมไทย. *Economics and Public Policy Journal*, 8(16), 67-83.
- อัศวิน เนตรโพธิ์แก้ว. (2555). การสื่อสารผ่านสื่อใหม่ในยุคสังคมสารสนเทศ. วารสารอิศราปริทัศน์, 1(2), 80-91.
- อาดิช วารีกูล. (2547). การผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างชาวไทยพุทธกับชาวไทยมุสลิม บ้านนาทับ ตำบลนาทับ อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- อุทัย หิรัญโต. (2519). สังคมวิทยาประยุกต์. โอเดียนสโตร์.



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
เครื่องมือวิจัย

**แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ชุดที่ 1 สำหรับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร
 ดุษฎีนิพนธ์เรื่อง: การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษา
 ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์**

วันที่สัมภาษณ์..... สถานที่สัมภาษณ์.....

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ - นามสกุล..... เพศ..... อายุ.....ปี

อาชีพ..... สถานที่ทำงาน.....

ประสบการณ์ทำงาน.....ปี

ส่วนที่ 2 คำถาม

1. ท่านคิดว่า อาหารไทยและอาหารอียิปต์ในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษมีความแตกต่างกันอย่างไรบ้าง (1.1 ชื่ออาหาร 1.2 ประเภทอาหาร)

2. ท่านคิดว่า อุปสรรคปัญหาที่เกิดจากความแตกต่างทางวัฒนธรรมอาหารตามข้อ 1 มีอะไรบ้าง (2.1 วัตถุดิบ เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุงในการทำอาหาร 2.2 ตำรับ ระเบียบ กฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหารแต่ละชนิด 2.3 กิจกรรมการผลิต การแปรรูป การปรุง การตกแต่ง และการกินอาหารแต่ละชนิด 2.4 ความเชื่อ ความคิดเห็น ความรู้สึกต่ออาหารแต่ละชนิดมีอะไรบ้าง 2.5 บทบาทของอาหารแต่ละชนิด)

3. ท่านคิดว่า การผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ตามข้อ 1 มีอะไรบ้าง

4. ท่านคิดว่า กระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารมีอะไรบ้าง (4.1 ขั้นที่ 1 ขั้นตื่นตัว ตื่นใจกับวัฒนธรรมอาหารใหม่ 4.2 ขั้นที่ 2 ขั้นสับสนกับวัฒนธรรมอาหารใหม่ 4.3 ขั้นที่ 3 ขั้นหาทาง ในการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารใหม่ หรือปรับอาหารให้เข้ากับตัว 4.4 ขั้นที่ 4 ขั้นปรับตัว และเกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์)

5. ท่านคิดว่า เวลาที่ใช้ในกระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารแต่ละขั้นตามข้อ 4 ยาว นานเพียงใด

6. ท่านคิดว่า ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์มีอะไรบ้าง (6.1 ปัจจัยภายนอก เช่น ภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจ สังคม การเมือง 6.2 ปัจจัยภายใน เช่น ชีวภาพ ความรู้สึก ความเชื่อ ความคิด ทศนคติ)

7. ท่านคิดว่า แนวทางในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ตามความคิด เห็นของท่านมีอะไรบ้าง

ส่วนที่ 3 ความเห็นอื่น ๆ (ถ้ามี)



BUU-IRB Approved

11 Apr 2024

**แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ชุดที่ 2 สำหรับตัวแทนหน่วยงาน
ราชการไทยในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์
คุณลักษณะเรื่อง: การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษา
ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์**

วันที่สัมภาษณ์..... สถานที่สัมภาษณ์.....

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ - นามสกุล..... เพศ..... อายุ.....ปี
สถานภาพสมรส..... ศาสนา.....
อาชีพ..... สถานที่ทำงาน.....
ระยะเวลาที่ย้ายถิ่นมาอยู่ประเทศอียิปต์..... ประสบการณ์ทำงาน.....ปี

ส่วนที่ 2 คำถาม

1. ท่านคิดว่า อาหารไทยและอาหารอียิปต์ในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษมีความแตกต่างกันอย่างไรบ้าง (1.1 ชื่ออาหาร 1.2 ประเภทอาหาร)

2. ท่านคิดว่า อุปสรรคปัญหาที่เกิดจากความแตกต่างทางวัฒนธรรมอาหารตามข้อ 1 มีอะไรบ้าง (2.1 วัตถุดิบ เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุงในการทำอาหาร 2.2 ตำรับ ระเบียบ กฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหารแต่ละชนิด 2.3 กิจกรรมการผลิต การแปรรูป การปรุง การตกแต่ง และการกินอาหารแต่ละชนิด 2.4 ความเชื่อ ความคิดเห็น ความรู้สึกต่ออาหารแต่ละชนิดมีอะไรบ้าง 2.5 บทบาทของอาหารแต่ละชนิด)

3. ท่านคิดว่า การผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ตามข้อ 1 มีอะไรบ้าง

4. ท่านคิดว่า กระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารมีอะไรบ้าง (4.1 ขั้นที่ 1 ขั้นต้น ตาตื่นใจกับวัฒนธรรมอาหารใหม่ 4.2 ขั้นที่ 2 ขั้นสืบสนกับวัฒนธรรมอาหารใหม่ 4.3 ขั้นที่ 3 ขั้นหาทางในการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารใหม่ หรือปรับอาหารให้เข้ากับตัว 4.4 ขั้นที่ 4 ขั้นปรับตัวและเกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์)

5. ท่านคิดว่า เวลาที่ใช้ในกระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารแต่ละขั้นตามข้อ 4 ยาวนานเพียงใด

6. ท่านคิดว่า ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์มีอะไรบ้าง (6.1 ปัจจัยภายนอก เช่น ภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจ สังคม การเมือง 6.2 ปัจจัยภายใน เช่น ชีวภาพ ความรู้สึก ความเชื่อ ความคิด ทศนคติ)

7. ท่านคิดว่า แนวทางในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ตามความคิดเห็นของท่านมีอะไรบ้าง

ส่วนที่ 3 ความเห็นอื่น ๆ (ถ้ามี)



BUU-IRB Approved

11 Apr 2024

แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ชุดที่ 3 สำหรับชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์
 คุชฎินิพนธ์เรื่อง: การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษา
 ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

วันที่สัมภาษณ์..... สถานที่สัมภาษณ์.....

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ – นามสกุล..... เพศ..... อายุ.....ปี

สถานภาพสมรส..... ศาสนา.....

อาชีพ..... สถานที่ทำงาน.....

ระยะเวลาที่ย้ายถิ่นมาอยู่ประเทศอียิปต์..... ประสบการณ์ทำงาน.....ปี

ส่วนที่ 2 คำถาม

1. อาหารไทยและอาหารอียิปต์ที่ท่านรับประทานในชีวิตประจำวัน เทศกาล และโอกาสพิเศษ มีอะไรบ้าง (1.1 ชื่ออาหาร 1.2 ประเภทอาหาร)

2. อุปสรรคปัญหาที่เกิดจากความแตกต่างทางวัฒนธรรมอาหารตามข้อ 1 มีอะไรบ้าง (2.1 วัตถุดิบ เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุงในการทำอาหาร 2.2 ตำรับ ระเบียบ กฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร แต่ละชนิด 2.3 กิจกรรมการผลิต การแปรรูป การปรุง การตกแต่ง และการกินอาหารแต่ละชนิด 2.4 ความเชื่อ ความคิดเห็น ความรู้สึกต่ออาหารแต่ละชนิดมีอะไรบ้าง 2.5 บทบาทของอาหารแต่ละชนิด)

3. การผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ตามข้อ 1 มีอะไรบ้าง

4. กระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารที่ท่านประสบมีอะไรบ้าง (4.1 ขั้นที่ 1 ขั้น ตื่นตาค้นใจกับวัฒนธรรมอาหารใหม่ 4.2 ขั้นที่ 2 ขั้นสับสนกับวัฒนธรรมอาหารใหม่ 4.3 ขั้นที่ 3 ขั้น หาทางในการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมอาหารใหม่ หรือปรับอาหารให้เข้ากับตัว 4.4 ขั้นที่ 4 ขั้น ปรับตัวและเกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์)

5. เวลาที่ท่านใช้ในกระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรมอาหารแต่ละขั้นตามข้อ 4 ยาวนานเพียงใด

6. ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์มีอะไรบ้าง (6.1 ปัจจัยภายนอก เช่น ภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจ สังคม การเมือง 6.2 ปัจจัยภายใน เช่น ชีวภาพ ความรู้สึก ความเชื่อ ความคิด ทศนคติ)

7. แนวทางในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารอียิปต์ตามความคิดเห็นของท่านมีอะไรบ้าง

ส่วนที่ 3 ความเห็นอื่น ๆ (ถ้ามี)



BUU-IRB Approved

11 Apr 2024

แบบสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน
 คุชฎินิพนธ์เรื่อง: การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษา
 ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

วันที่สังเกต..... สถานที่สังเกต.....

ผู้ถูกสังเกต.....

ชื่ออาหาร..... ประเภทอาหาร.....

รายการที่สังเกต	ผลการสังเกต
วัตถุดิบ	
เครื่องมือ เครื่องใช้	
เครื่องปรุงในการทำอาหาร	
ตำรับอาหาร	
ระเบียบ กฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร	
การผลิต การแปรรูป การปรุง การตกแต่ง อาหาร	
การกินอาหาร	
ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร	
ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหาร	
ความรู้สึกเกี่ยวกับอาหาร	
บทบาทของอาหาร	



BUU-IRB Approved
11 Apr 2024

แบบสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมวัฒนธรรมอาหารในเทศกาล
 ดุษฎีนิพนธ์เรื่อง: การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษา
 ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

วันที่สังเกต..... สถานที่สังเกต.....
 เทศกาล..... ผู้ถูกสังเกต.....
 ชื่ออาหาร..... ประเภทอาหาร.....

รายการที่สังเกต	ผลการสังเกต
วัตถุดิบ	
เครื่องมือ เครื่องใช้	
เครื่องปรุงในการทำอาหาร	
ตำรับอาหาร	
ระเบียบ กฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร	
การผลิต การแปรรูป การปรุง การตกแต่ง อาหาร	
การกินอาหาร	
ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร	
ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหาร	
ความรู้สึกเกี่ยวกับอาหาร	
บทบาทของอาหาร	



BUU-IRB Approved

11 Apr 2024

แบบสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมวัฒนธรรมอาหารในโอกาสพิเศษ
 วิทยานิพนธ์เรื่อง: การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษา
 ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงโคโร ประเทศอียิปต์

วันที่สังเกต..... สถานที่สังเกต.....
 โอกาสพิเศษ..... ผู้ถูกสังเกต.....
 ชื่ออาหาร..... ประเภทอาหาร.....

รายการที่สังเกต	ผลการสังเกต
วัตถุดิบ	
เครื่องมือ เครื่องใช้	
เครื่องปรุงในการทำอาหาร	
ตำรับอาหาร	
ระเบียบ กฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร	
การผลิต การแปรรูป การปรุง การตกแต่ง อาหาร	
การกินอาหาร	
ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร	
ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหาร	
ความรู้สึกเกี่ยวกับอาหาร	
บทบาทของอาหาร	



BUU-IRB Approved
 11 Apr 2024

แบบสังเกตการณ์อย่างไม่มีส่วนร่วมวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน
 ดุษฎีนิพนธ์เรื่อง: การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษา
 ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

วันที่สังเกต..... สถานที่สังเกต.....

ผู้ถูกสังเกต.....

ชื่ออาหาร..... ประเภทอาหาร.....

รายการที่สังเกต	ผลการสังเกต
วัตถุดิบ	
เครื่องมือ เครื่องใช้	
เครื่องปรุงในการทำอาหาร	
ตำรับอาหาร	
ระเบียบ กฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร	
การผลิต การแปรรูป การปรุง การตกแต่ง อาหาร	
การกินอาหาร	
ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร	
ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหาร	
ความรู้สึกเกี่ยวกับอาหาร	
บทบาทของอาหาร	



BUU-IRB Approved

11 Apr 2024

แบบสังเกตการณ์อย่างไม่มีส่วนร่วมวัฒนธรรมอาหารในเทศกาล
 ดุษฎีนิพนธ์เรื่อง: การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษา
 ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

วันที่สังเกต..... สถานที่สังเกต.....
 เทศกาล..... ผู้ถูกสังเกต.....
 ชื่ออาหาร..... ประเภทอาหาร.....

รายการที่สังเกต	ผลการสังเกต
วัตถุดิบ	
เครื่องมือ เครื่องใช้	
เครื่องปรุงในการทำอาหาร	
ตำรับอาหาร	
ระเบียบ กฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร	
การผลิต การแปรรูป การปรุง การตกแต่ง อาหาร	
การกินอาหาร	
ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร	
ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหาร	
ความรู้สึกเกี่ยวกับอาหาร	
บทบาทของอาหาร	



BUU-IRB Approved
 11 Apr 2024

แบบสังเกตการณ์อย่างไม่มีส่วนร่วมวัฒนธรรมอาหารในโอกาสพิเศษ
 ดัชนีนิพนธ์เรื่อง: การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษา
 ชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงไคโร ประเทศอียิปต์

วันที่สังเกต..... สถานที่สังเกต.....
 โอกาสพิเศษ..... ผู้ถูกสังเกต.....
 ชื่ออาหาร..... ประเภทอาหาร.....

รายการที่สังเกต	ผลการสังเกต
วัตถุดิบ	
เครื่องมือ เครื่องใช้	
เครื่องปรุงในการทำอาหาร	
ตำรับอาหาร	
ระเบียบ กฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร	
การผลิต การแปรรูป การปรุง การตกแต่ง อาหาร	
การกินอาหาร	
ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร	
ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหาร	
ความรู้สึกเกี่ยวกับอาหาร	
บทบาทของอาหาร	



BUU-IRB Approved

11 Apr 2024

รายชื่อผู้ให้สัมภาษณ์

1. พุทธพร อีวตกส์าน
2. ดลหมาน ผ่องมะหึ่ง
3. นิชา โพธิ์มณี
4. นติม หะชะนี
5. นพวรรณ ณ นคร
6. อัยนี แนแซ
7. เถลิงศักดิ์ วงศ์สามศร
8. ธิดา เหล่าบุบผา
9. พาณี แข็งแรง
10. ปทิตตา สไบทิพย์
11. อุทุมพร พันธุ์มีรัตน์
12. ศิริขวัญ มั่นคง
13. ธนวดี ไทยชาติ
14. เพลินใจ มโนชีวะ
15. ฟาติมา เอลาตาร์



ดัชนีชื่ออาหารอียิปต์

1. มักกะโรนี เบชาเมล (macarona béchamel) : ทำจากพาสต้าเพนเน่ (penne pasta) และซอสเนือส์บที่อบด้วยซอสเบชาเมลเนือครีม
2. มะห์ชี (mahshi) : ผักนานาชนิดที่ยัดไส้ด้วยข้าวเมล็ดสั้นอียิปต์ปรุงรสและปรุงในน้ำซूप
3. โคซารี (koshary) : เป็นอาหารประจำชาติของอียิปต์ เป็นอาหารข้างทางยอดนิยมที่ทำจากข้าว พาสต้า และถั่วเลนทิล ราดด้วยถั่วชิกพี ซอสมะเขือเทศรสเผ็ด และหัวหอมทอด
4. เอ็กกะ (Eggah) : เป็นอาหารตะวันออกกลางที่ทำจากไข่ มันฝรั่ง และผัก มักปรุงรสด้วยเครื่องเทศ เช่น พริกไทย อบเชย ยี่หระ เมล็ดผักชี ขมิ้น ลูกจันทน์เทศ และสมุนไพรรส
5. เตาะมีเยาะห์ (Taameya) : เป็นอาหารริมทางที่ได้รับความนิยมในอียิปต์ ทำจากถั่วชิกพี บด ทานคู่กับบ๊อช ปลาตาดี มะเขือเทศ หัวหอม และซอสทาคินี (Tahini)
6. มุลุกียา (Mulukhiyah) : เป็นอาหารผักซूपที่ทำจาก Jew's mallow ซึ่งเป็นผักใบเขียวที่มีรสชาติโดดเด่น ปรุงด้วยน้ำซूपไก่
7. ซุปพาสต้าออร์โซสไตล์อียิปต์ (Egyptian style Orzo Pasta soup) : ทำจากพาสต้าออร์โซ เนยใส หัวหอม ปรุงด้วยน้ำซूपไก่
8. ฮัมมัส (Hummus) : เป็นอาหารจิ้มแบบตะวันออกกลาง ทำมาจากถั่วชิกพี ผสมกับทาคินี กระเทียม และน้ำมันงา เครื่องเคียงมาตรฐานได้แก่ น้ำมันมะกอก ถั่วชิกพีทั้งเมล็ด ผักชีฝรั่ง และพริกปาปริกา
9. ถั่วฟูล มุดามาส์ (foul mudammas) : เป็นสตูว์ (stew) ถั่วลันเตาปรุงสุก เสิร์ฟพร้อมน้ำมันมะกอก ยี่หระ และอาจมีผักชีฝรั่งสับ กระเทียม หัวหอม น้ำมันงา พริก และผักสมุนไพรรสและเครื่องเทศอื่น ๆ
10. บามิอา (Bamia) : เป็นสตูว์ที่ทำจากกระเจียบเขียว เนื้อแกะ ซอสมะเขือเทศหรือมะเขือเทศบด หัวหอม กระเทียม ผักชี น้ำมันพืช กระวาน เกลือ และพริกไทย
11. มะเขือยาวผัดเครื่องเทศอียิปต์ (Egyptian spiced eggplant) : ทำจากมะเขือยาว มะเขือเทศ หัวหอม กระเทียม น้ำมันมะกอก ยี่หระป่น ผักชีป่น
12. ข้าวหมกอียิปต์ (Egyptian Biryani) : ทำจากเนื้อไก่ หรือแพะ ส่วนผสมมีข้าวอียิปต์ โยเกิร์ตนมเปรี้ยวข้น พริกไทยดำป่น ยี่หระ อบเชยแห้ง กระเทียม กานพลู น้ำมันพืช
13. เค็บดา อิสกันดาราณี (Kebda Iskandarani) : เป็นอาหารริมทางที่มีชื่อเสียงในอียิปต์ ผัดตับวัว ปรุงด้วยกระเทียม ยี่หระ น้ำมันงา และพริกหยวก เสิร์ฟพร้อมข้าวหรือทำเป็นแซนด์วิช
14. ฮาวาชีอียิปต์ (Egyptian Hawawshi) : เป็นอาหารอียิปต์แบบดั้งเดิม ทำจากพิต้าที่ยัดไส้ด้วยเนื้อสับและปรุงรสด้วยหัวหอม พริกไทย ผักชีฝรั่ง และพริก

15.เฟซีค (Feseekh) : เป็นอาหารอียิปต์โบราณที่เฉลิมฉลองกันตามประเพณี ชาวอียิปต์จะรับประทานในช่วงเทศกาล Sham el-Nessim ซึ่งเป็นเทศกาลเฉลิมฉลองฤดูใบไม้ผลิ ประกอบด้วยปลากระบอกสีเทาในสกุล Mugil ดอกเกลือและตากแห้ง ซึ่งเป็นปลาทะเลที่อาศัยอยู่ในทะเลเมดิเตอร์เรเนียนและทะเลแดง

16.เคบับ (Kabab) : เป็นเนื้อย่างเสียบไม้ ไม่ว่าจะเป็นเนื้อไก่ เนื้อวัว หรือเนื้อแกะ ทำจากเนื้อบดปรุงรสเสียบไม้ย่าง

17.โคฟต้า (Kofta) : ทำจากเนื้อบด ผักชีฝรั่ง พริกปาปริก้าหวาน พริกป่น พริกไทยป่น หัวหอมและกระเทียม ทานคู่กับเครื่องเคียงหลายอย่าง เช่น สลัด ฮัมมัส หรือขนมปัง

18.คาวาเร่ (Kaware) : เป็นซุซุขาวัว ปรุงด้วยหัวหอม กระเทียม ยี่ห่วย และผักชี

19.ซาลาต้า บาลาดี (Salata Baladi) : เป็นสลัดอียิปต์แบบดั้งเดิม ทำจาก มะเขือเทศ แดงกวาง หัวหอมสีเหลืองหรือสีแดง ผักชีฝรั่งสด น้ำมันมะนาว น้ำมันมะกอก เกลือ และพริกไทยดำ

20.ไก่ย่าง (Chicken Grill) : ไก่ย่างสไตล์อียิปต์ เนื้อไก่หมักด้วยโยเกิร์ต น้ำมันมะกอก มะนาว กระเทียม และเครื่องเทศ

21.ฟัตตาห์ (Fattah) : เป็นอาหารประจำเทศกาลและงานเลี้ยงฉลอง ทำจากซุซุเนอรัส กระเทียมและน้ำส้มสายชู และขนมปังแผ่นกรอบเสิร์ฟในซามพร้อมข้าวและซอสที่ประกอบด้วยซอสมะเขือเทศกระเทียม

22.ปลาริงก้ารมควัน (Smoked Herring Ringa Fish) : เป็นอาหารเรียกน้ำย่อยที่พบเห็นได้ทั่วไปในอียิปต์ ชาวอียิปต์จะรับประทานในช่วงเทศกาล Sham el-Nessim วิธีทำคือผสมปลาเฮอริงรมควันสับ กับหัวหอม แอปเปิ้ล เซเลอรี (Celery) ผักชีลาว น้ำมันมะนาว เกลือ และพริกไทยให้เข้ากัน สามารถทานคู่กับแตงกวาดอง หรือผักดองอื่นได้

23.รอสซ์ เมอามาร์ (Rozz me'amar) : เป็นอาหารที่เสิร์ฟในโอกาสพิเศษ เช่น งานแต่งงาน หรือช่วงเดือนรอมฎอน เป็นอาหารอบข้าวแบบอียิปต์ที่ผสมข้าวกับนมหรือเนย ทำให้ได้อาหารที่นุ่มละมุนและครีมมี่

24.ฮามัม มะห์ชี (Hamam Mahshi) : เป็นอาหารอียิปต์ดั้งเดิมที่ได้รับความนิยมมาหลายศตวรรษ ประกอบด้วยนกพิราบทั้งตัวที่สอดไส้ด้วยส่วนผสมของข้าว สมุนไพร และเครื่องเทศที่มีรสชาติกลมกล่อม มักเสิร์ฟพร้อมสลัดและขนมปัง

25.คุนาฟาห์ (Kunafah) : เป็นขนมหวานแบบดั้งเดิมของชาวอาหรับ ทำโดยนำแป้งฟิลโล (Phyllo) ขูดมาเรียงชั้นกับพุดดิ้งหวานหรือชีสแล้วราดด้วยน้ำเชื่อม

26.อุมม์ อาลี (Umm Ali) : เป็นขนมหวานประจำชาติของประเทศอียิปต์ และขนมพื้นเมืองของชาวอียิปต์โบราณ ส่วนผสมหลักคือ ขนมปัง นม น้ำตาล น้ำผึ้งและถั่วหลายชนิด

27.บาสบูซ่า (Basbousa) : เป็นเค้กเซโมลิน่า (Semolina) เนื้อเนียนนุ่ม มีส่วนผสมของน้ำผึ้ง ส้ม มะนาว อัลมอนด์ (Almonds)

28.ฟาเทีย เมสลาเทต (Feteer meshaltet) : เป็นแป้งเกล็ดแบบอียิปต์ดั้งเดิมที่ประกอบด้วยแป้งหลายชั้นบาง ๆ และเนยใส

29.ไรซ์ พุดดิ้ง (Rice pudding) : ทำจากข้าว นม ครีม และน้ำตาล

30.กาตายเอฟ (Qatayef) : เป็นขนมหวานสำคัญในตะวันออกกลาง โดยเฉพาะในช่วงเดือนรอมฎอน ทำจากแพนเค้ก (Pancake) สอดไส้ถั่วแล้วทอดให้เหลืองทองแล้วจุ่มลงในน้ำเชื่อมข้น ๆ

31.คาค์ก (Kahk) : เป็นขนมแห่งเทศกาลวันอีดของประเทศอียิปต์ มีส่วนผสมของแป้งและน้ำผึ้ง

32.บาลาห์ เอล ชาม (Balah el Sham) : ทำจากน้ำตาล แป้ง ไข่ มะนาว และวานิลลา (Vanilla) แล้วทอดจนกรอบ



ภาคผนวก ข
เอกสารราชการ



เลขที่ IRB4-076/2567

เอกสารรับรองผลการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์
มหาวิทยาลัยบูรพา

คณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยบูรพา ได้พิจารณาโครงการวิจัย

รหัสโครงการวิจัย: G-HU 050/2567

โครงการวิจัยเรื่อง: การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร: กรณีศึกษาชาวไทยย้ายถิ่นในกรุงโคโร ประเทศอียิปต์

หัวหน้าโครงการวิจัย: MRS.XIAOYUN CHEN

หน่วยงานที่สังกัด: คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการหลัก (งานนิพนธ์/ วิทยานิพนธ์/ ดุษฎีนิพนธ์):

รองศาสตราจารย์ ดร.มนตรี วิวัฒน์สุข หน่วยงานที่สังกัด คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการร่วม (งานนิพนธ์/ วิทยานิพนธ์/ ดุษฎีนิพนธ์):

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เทพพร มังธานี หน่วยงานที่สังกัด คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

วิธีทบทวน: Exemption Expedited Full board

คณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยบูรพา ได้พิจารณาแล้วเห็นว่า โครงการวิจัยดังกล่าวเป็นไปตามหลักการของจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ โดยที่ผู้วิจัยเคารพสิทธิและศักดิ์ศรีในความเป็นมนุษย์ ไม่มีการล่วงละเมิดสิทธิ สวัสดิภาพ และไม่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ตัวอย่างการวิจัยและผู้เข้าร่วมโครงการวิจัย

จึงเห็นสมควรให้ดำเนินการวิจัยในขอบข่ายของโครงการวิจัยที่เสนอได้ (ดูตามเอกสารตรวจสอบ)

- | | |
|---|--|
| 1. แบบเสนอเพื่อขอรับการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ | ฉบับที่ 1 วันที่ 23 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2567 |
| 2. โครงการวิจัยฉบับภาษาไทย | ฉบับที่ 1 วันที่ 23 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2567 |
| 3. เอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมโครงการวิจัย | ฉบับที่ 1 วันที่ 11 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2567 |
| 4. เอกสารแสดงความยินยอมของผู้เข้าร่วมโครงการวิจัย | ฉบับที่ 1 วันที่ 11 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2567 |
| 5. แบบเก็บรวบรวมข้อมูล เช่น แบบบันทึกข้อมูล (Data Collection Form)
แบบสอบถาม หรือสัมภาษณ์ หรืออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง | ฉบับที่ 1 วันที่ 23 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2567 |
| 6. เอกสารอื่น ๆ (ถ้ามี) | ฉบับที่ - วันที่ - เดือน - พ.ศ. - |

วันที่รับรอง : วันที่ 11 เดือน เมษายน พ.ศ. 2567

วันที่หมดอายุ : วันที่ 11 เดือน เมษายน พ.ศ. 2568

(ดร.พิมลพรรณ เลิศล้ำ)

ประธานคณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยบูรพา
สำหรับโครงการวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา
ชุดที่ 4 (กลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)

**หมายเหตุ การรับรองนี้มีรายละเอียดตามที่ระบุไว้ด้านหลังเอกสารรับรอง **

ประวัติย่อของผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล	XIAOYUN CHEN
วัน เดือน ปี เกิด	14 February 1991
สถานที่เกิด	China
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	Tao Thong Dormitory 4,Burapha University,169 Longhaad Bangsaen Rd. Saensuk,Muang,Chonburi 20131
ตำแหน่งและประวัติการทำงาน	Research Assistant at Yunnan Academy of Social Sciences
ประวัติการศึกษา	Master's Degree of Arts,Communication Thai as a Second Language in HuaChiew Chalermprakiet University Bachelor's Degree of Ethnic Language and Literature , Thai Language in Yunnan Minzu University
รางวัลหรือทุนการศึกษา	-