

HSS-001

การศึกษาอาหารริมบาทวิถี (Street Food) ของไทยและเกาหลี

ในแง่มุมมองทางสังคมและวัฒนธรรม

A Comparative Study of Thai and Korean Street Food:

Social and Cultural Perspectives

สุนทรี ลาภรุ่งเรือง^{1,*} และ ณัฐวรรณ สيناโรจน์²

Soontaree Larprungrueng^{1,*} and Natthawan Sinaroj²

^{1,2}คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

^{1,2}Faculty of Humanities and Social Sciences, Burapha University

*Corresponding author's e-mail: soontaree@go.buu.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มุ่งวิเคราะห์อาหารริมบาทวิถี (Street Food) ของประเทศไทยและสาธารณรัฐเกาหลี ในแง่มุมมองทางสังคมและวัฒนธรรม โดยใช้กรอบแนวคิดทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาวัฒนธรรม งานวิจัยนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย การสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม และการวิเคราะห์เอกสารที่เกี่ยวข้อง เพื่อศึกษาลักษณะและความหลากหลาย ความเหมือนและความแตกต่าง รวมถึงบทบาททางสังคมและวัฒนธรรมของอาหารริมบาทวิถีในทั้งสองประเทศ

ผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่า อาหารริมบาทวิถีไม่เพียงเป็นแหล่งอาหารราคาประหยัด แต่ยังเป็นพื้นที่แสดงออกซึ่งอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และการสร้างปฏิสัมพันธ์ทางสังคม การศึกษาเปรียบเทียบยังเผยให้เห็นความแตกต่างในด้านประวัติศาสตร์ ค่านิยม และทัศนคติที่มีต่ออาหารริมบาทวิถีในสังคมไทยและเกาหลี ซึ่งสะท้อนบริบททางประวัติศาสตร์ เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมที่เฉพาะเจาะจงของแต่ละประเทศ

คำสำคัญ: อาหารริมบาทวิถี, วัฒนธรรมอาหาร, การศึกษาเปรียบเทียบ, สังคมและวัฒนธรรม, ไทย-เกาหลี

ABSTRACT

This research study aims to analyze street food in Thailand and the Republic of Korea from social and cultural perspectives, utilizing frameworks from sociology and cultural anthropology. The research employs qualitative methodologies, including non-participant observation and document analysis, to examine the characteristics, diversity, similarities, and differences, as well as the social and cultural roles of street food in both countries.

The findings indicate that street food serves not merely as a source of affordable nutrition but functions as a space for expressing cultural identity, transmitting local wisdom, and fostering social interactions. The comparative analysis reveals significant differences in historical development, cultural values, and societal attitudes toward street food in Thai and Korean societies, reflecting the distinct historical, economic, and cultural contexts specific to each nation.

Street food emerges as a multidimensional cultural phenomenon that adapts to changing urban environments while maintaining its role as a vital component of everyday life. This research contributes to a deeper understanding of how culinary practices in public spaces reflect broader social structures, cultural values, and identity formation processes in contemporary Asian societies.

Keywords: Street Food, Food Culture, Comparative Study, Society and Culture, Thailand–Korea

บทนำ

อาหารริมบาทวิถี หรือ “สตรีตฟู้ด” (Street Food) เป็นองค์ประกอบสำคัญของวัฒนธรรมการกินในสังคมเมือง โดยเฉพาะในประเทศแถบเอเชีย เช่น ประเทศไทยและสาธารณรัฐเกาหลี ที่อาหารริมบาทวิถีไม่ได้ทำหน้าที่เพียงตอบสนองความต้องการด้านอาหารอย่างรวดเร็วและเข้าถึงง่ายเท่านั้น หากแต่ยังแฝงด้วยหลากหลายทางวัฒนธรรม วิถีชีวิต ความคิดสร้างสรรค์ และความสัมพันธ์ทางสังคมที่มีความลึกซึ้ง

อาหารริมบาทวิถีจึงมิใช่เพียงอาหารประเภทหนึ่ง แต่เป็นพื้นที่ของการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม การดำรงชีวิต และเศรษฐกิจฐานราก ซึ่งมีลักษณะเฉพาะตามบริบทของแต่ละประเทศ ในประเทศไทย อาหารริมบาทวิถีสะท้อนถึงความหลากหลายของรสชาติและวัตถุดิบท้องถิ่น รวมถึงความสัมพันธ์ในชุมชนที่เกิดจากการบริโภคอาหารร่วมกัน ขณะที่ในเกาหลี อาหารริมบาทวิถีแสดงให้เห็นถึงความคล่องตัวของวิถีชีวิตคนเมือง การจัดการพื้นที่ในเชิงสังคม และรากฐานของวัฒนธรรมการกินที่เน้นความเป็นระบบและความสะดวกสบาย

แม้อาหารริมบาทวิถีในทั้งสองประเทศจะมีบทบาทอย่างแพร่หลายในสังคมร่วมสมัย แต่กลับพบว่ายังขาดการศึกษาเชิงลึกในแง่มุมทางสังคมและวัฒนธรรม โดยเฉพาะการเปรียบเทียบที่สามารถชี้ให้เห็นถึงบทบาท ความหมาย และพลวัตของอาหารริมบาทวิถีในฐานะวัฒนธรรมร่วมสมัยในสองบริบทที่แตกต่างกัน

นอกจากนี้ ปัจจัยด้านสุขอนามัย ภาพลักษณ์ของผู้ค้ารายย่อย และนโยบายของรัฐที่เกี่ยวข้องกับการจัดระเบียบพื้นที่สาธารณะ ยังส่งผลต่อสถานะของอาหารริมบาทวิถีอย่างมีนัยสำคัญ ทั้งในมิติทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรม

ด้วยเหตุนี้ งานวิจัยเรื่อง “การศึกษาอาหารริมบาทวิถีของไทยและเกาหลีในแง่มุมทางสังคมและวัฒนธรรม” จึงมีความสำคัญในการเปิดพื้นที่ให้เข้าใจว่าอาหารริมบาทวิถีเป็นมากกว่าแค่เครื่องยังชีพ แต่เป็นปรากฏการณ์ทางสังคมและวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์ของผู้คนในสังคม ผ่านกระบวนการสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วมในพื้นที่จริงของทั้งสองประเทศ งานวิจัยนี้จึงมุ่งหวังจะนำเสนอความเข้าใจใหม่เกี่ยวกับอาหารริมบาทวิถีในมิติที่เชื่อมโยงวัฒนธรรม สังคม และวิถีชีวิตร่วมสมัยในเชิงเปรียบเทียบ

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาลักษณะและความหลากหลายของอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและเกาหลี
2. เพื่อศึกษาความเหมือนและความแตกต่างของอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและเกาหลี
3. เพื่อศึกษาแง่มุมทางสังคมและวัฒนธรรมที่สะท้อนผ่านอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและเกาหลี

วิธีการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็น การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้เครื่องมือหลักคือการสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม เพื่อศึกษาอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและสาธารณรัฐเกาหลีในแง่มุมทางสังคมและวัฒนธรรมอย่างละเอียด ใช้การเก็บข้อมูลดำเนินการในพื้นที่ที่เป็นศูนย์กลางของอาหารริมบาทวิถีในแต่ละประเทศ ในประเทศไทย ได้แก่ ถนนเยาวราช, ถนนข้าวสาร, ถนนคนเดินท่าแพ จังหวัดเชียงใหม่ ในสาธารณรัฐเกาหลี ได้แก่ ย่านเมียงดง, ตลาดควางจัง, ถนนฮงแด นักวิจัยลงพื้นที่ในช่วงเวลาและสถานที่ต่าง ๆ โดยไม่เปิดเผยสถานะนักวิจัยแก่ผู้ถูกสังเกต เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สะท้อนสภาพความเป็นจริงมากที่สุด โดยเก็บข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบการประกอบอาหาร การตกแต่งร้าน และการนำเสนออาหาร พฤติกรรมของผู้ขาย พฤติกรรมของผู้บริโภค และบรรยากาศของพื้นที่

สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาเปรียบเทียบอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและเกาหลีในแง่มุมทางสังคมและวัฒนธรรม พบว่า อาหารริมบาทวิถีในทั้งสองประเทศมีลักษณะและเอกลักษณ์ที่โดดเด่น ซึ่งส่งผลต่อความนิยมและการพัฒนาอุตสาหกรรมในแต่ละประเทศ(กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว, 2557) โดยผลการศึกษาแบ่งเป็นประเด็นหลักๆ 3 ประเด็น คือ ลักษณะและความหลากหลายของอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและเกาหลี, ความเหมือนและความแตกต่างของอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและเกาหลี และแง่มุมทางสังคมและวัฒนธรรมผ่านอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและเกาหลี มีรายละเอียดดังนี้:

1) ลักษณะและความหลากหลายของอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและเกาหลี

อาหารริมบาทวิถีไทยนั้นมีลักษณะเฉพาะที่โดดเด่นซึ่งสะท้อนถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนไทย (ไทยพีบีเอส, 2560) อาหารริมบาทวิถีไทยมีความหลากหลาย ครอบคลุมทั้งอาหารคาว หวาน และเครื่องดื่ม มีรสชาติเข้มข้น โดยมักจะประกอบด้วยรสเปรี้ยว, เผ็ด, เค็ม, และหวาน เกิดจากการใช้สมุนไพรและเครื่องเทศ

ที่มีความหลากหลาย เช่น พริก, กระเทียม, และมะนาว ซึ่งทำให้อาหารแต่ละจานมีรสชาติที่แตกต่างกันไป (ชัยนันต์ ไชยเสน, 2563) อาหารริมบาทวิถีไทยมักใช้วัตถุดิบสดใหม่จากตลาด เช่น ผัก, ผลไม้, และเนื้อสัตว์ สิ่งนี้ไม่เพียงทำให้อาหารมีคุณภาพ แต่ยังช่วยให้มีรสชาติอร่อยขึ้น และมักถูกนำเสนอในรูปแบบที่เรียบง่าย แต่มีสีสัน โดยใช้จานและภาชนะที่สวยงาม(ทักษะ สถาพร, 2021) ในการตกแต่งจานนั้นมักมีการประดับด้วย ผักสดหรือสมุนไพรซึ่งนอกจากจะทำให้ดูน่าสนใจแล้วยังเพิ่มความสดชื่นให้กับจานอาหาร ตัวอย่างของอาหาร ริมบาทวิถีไทยยอดนิยม อาทิเช่น

ผัดไทย: เมนูเส้นที่เป็นที่รู้จักทั่วโลก ผัดไทยมีเส้นจันท์ผัดกับไข่ เต้าหู้ ถั่วงอก และเครื่องปรุงต่าง ๆ มีรสชาติหวาน เปรี้ยว เค็ม และเผ็ดเล็กน้อย มักเสิร์ฟพร้อมกับมะนาว ถั่วลิสงบด และพริกป่น

ส้มตำ: ส้มตำเป็นสลัดมะละกอสับที่ มีการตำรวมกับมะละกอดิบ แครอท ถั่วฝักยาว มะเขือเทศ และน้ำปลารสจัดจ้าน มักรับประทานคู่กับข้าวเหนียวและไก่ย่าง

หมูปิ้ง: หมูปิ้งเป็นเนื้อหมูที่ถูกหมักด้วยเครื่องปรุงแล้วนำไปย่างจนหอมกรุ่น มักเสิร์ฟพร้อมกับ ข้าวเหนียวเป็นอาหารที่หาซื้อได้ง่ายตามท้องถนนในทุก ๆ เช้า

ไก่ย่าง: ไก่ย่างที่ถูกหมักด้วยเครื่องปรุงเฉพาะตัวแล้วนำมาย่างจนสุกหอม มักเสิร์ฟพร้อมกับ ข้าวเหนียวและน้ำจิ้มแจ่วรสจัดจ้าน

ข้าวเหนียวมะม่วง: ของหวานที่เป็นที่นิยมในช่วงฤดูร้อน ข้าวเหนียวหวานนุ่มถูกเสิร์ฟพร้อมกับ มะม่วงสุกและน้ำกะทิหอมมัน

ก๋วยเตี๋ยวเรือ: ก๋วยเตี๋ยวเรือเป็นก๋วยเตี๋ยวน้ำที่มีรสชาติเข้มข้น มีทั้งเนื้อหมูหรือเนื้อวัว เส้นเล็กหรือ เส้นใหญ่ มักมีรสเผ็ดและเข้มข้นจากเครื่องปรุงที่หลากหลาย

ขนมครก: ขนมครกเป็นขนมไทยที่ทำจากแป้งและกะทิที่นำไปทอดในเตาหลุมเล็ก ๆ จนสุก มีรสชาติ หวาน มันและกรอบนอกนุ่มใน

อาหารริมบาทวิถีเกาหลีมีลักษณะเฉพาะที่น่าสนใจ ซึ่งสะท้อนถึงวัฒนธรรมการกินและวิถีชีวิตของคน เกาหลี (Lee, 2023) อาหารมีความหลากหลายและเป็นเอกลักษณ์โดยมักมีรสชาติเผ็ดหวานและเครื่องปรุงที่เข้มข้น ในการประกอบอาหารส่วนใหญ่จะใช้ซอสโคชูจัง (ซอสพริกเกาหลี) หรือซอสถั่วเหลืองในการปรุงรส (Lee & Lee, 2011) อาหารริมบาทวิถีเกาหลีมีราคาอย่าง่อมเยา ทำให้คนทุกเพศทุกวัยสามารถเข้าถึงได้ง่าย อาหารอาหารริมบาทวิถีเกาหลีมักมีรสชาติที่เข้มข้น เน้นรสเผ็ด และมักใช้ซอสต่าง ๆ เช่น ซอสโกชูจัง (ซอสพริกเกาหลี) เพื่อเพิ่มความเผ็ดและรสชาติที่หลากหลาย เช่น ตีอกบกกี มีการใช้วัตถุดิบสดใหม่และมีคุณภาพสูง เช่น ผัก, มันฝรั่ง, ข้าว และโปรตีนจากเนื้อสัตว์หรือเต้าหู้ ให้กลิ่นหอมน่าสนใจ(Lee et al., 2020) อาหารริมบาทวิถีเกาหลีออกแบบมาให้ง่ายต่อการบริโภค เช่น การเสิร์ฟด้วยไม้เสียบ หรือในถ้วยที่สามารถถือเดินไปได้ ทำให้สะดวกสำหรับการรับประทานขณะเดิน ตัวอย่างอาหารริมบาทวิถีเกาหลียอดนิยม อาทิเช่น

ต็อกบกกี (Tteokbokki): เค้กข้าวเหนียวนุ่ม ๆ ผัดกับซอสโคชูจัง (ซอสพริกเกาหลี) รสเผ็ดหวาน

มักมีส่วนผสมของปลาเค็ม ไข่ต้ม และผักต่าง ๆ

คิมบับ (Kimbab): ข้าวห่อสาหร่ายที่มีไส้หลากหลาย เช่น ผักดอง แครอท ไข่เจียว และเนื้อสัตว์ต่าง ๆ

ม้วนในสาหร่ายและหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ

โอดัง (Eomuk): แผ่นปลาที่ถูกละเลิมและต้มในน้ำซุปรสชาติกลมกล่อม มักเสิร์ฟพร้อมกับน้ำซุปร

พาจอน (Pajeon): แพนเค้กต้นหอมที่มีส่วนผสมของแป้งและไข่ บางครั้งอาจใส่ซีฟู้ดหรือเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ทอดจนกรอบ เสิร์ฟพร้อมกัมน้ำจิ้ม

โฮตต็อก (Hotteok): แพนเค้กไส้หวานที่มีไส้ถั่ว น้ำตาล และซินนามอน ทอดจนกรอบนอกนุ่มใน เป็นของหวานที่นิยมในช่วงฤดูหนาว

ซุนแด (Sundae): ไส้กรอกเลือดที่ทำจากวุ้นเส้นและเลือดหมู มักเสิร์ฟพร้อมกัเกลือและพริกไทย หรือน้ำจิ้มพิเศษ

มันฝรั่งทอดเกลียว (Tornado Potato): มันฝรั่งที่ถูกรีดเป็นเกลียวเสียบไม้ทอดกรอบ แล้วโรยด้วยผงรสต่าง ๆ เช่น ซีสหรือซาวครีม

คอร์นด็อก (Korean Corn Dog): ฮอตด็อกที่ถูกรีดเป็นเกลียวและเคลือบขนมปังทอดกรอบ บางครั้งอาจเพิ่มซีสหรือมันฝรั่งที่ผสมในแป้ง

บิงซู (Bingsu): น้ำแข็งไสเกาหลีที่มีเครื่องเคียงหลากหลาย เช่น ถั่วแดง ผลไม้ ซีสเค้ก หรือไอศกรีม เสิร์ฟพร้อมกับนมข้นหวาน

2) ความเหมือนและความแตกต่างของอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและเกาหลี

จากการศึกษาอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและเกาหลี พบว่า อาหารริมบาทวิถีของทั้งสองประเทศมีความเหมือนและความแตกต่างกันในหลายๆ ด้าน ดังนี้

2.1 ด้านรสชาติ : อาหารริมบาทวิถีของไทยมีรสชาติเข้มข้นและหลากหลายรสชาติ ทั้งเผ็ด เปรี้ยว หวาน และเค็ม การใช้เครื่องปรุงรสที่เผ็ดร้อนจากพริกมาทำอาหาร เช่น ต้มยำ ส้มตำ และแกงเผ็ด ใช้มะนาวหรือมะขามทำให้เกิดรสเปรี้ยว เช่น ต้มยำ ส้มตำ ใช้น้ำตาลปีบหรือกะทิทำให้เกิดรสหวานมัน เช่น ผัดไทย ใช้ซอสถั่วเหลือง น้ำปลา หรือกะทิทำให้เกิดรสเค็ม เช่น ผัดซีอิ้ว ข้าวผัดน้ำพริกกะปิ อีกทั้งยังใช้สมุนไพรหลากหลายชนิด เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด ข่า ทำให้อาหารมีกลิ่นหอมและรสชาติเข้มข้น(สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม, 2560)ในขณะที่อาหารริมบาทวิถีเกาหลีมีรสชาติที่เข้มข้นและเน้นไปที่ความเผ็ดหวาน ใช้ซอสโคชูจัง (ซอสพริกเกาหลี) และพริกป่นในการปรุงอาหาร เช่น ต็อกบกกี คิมจิเก ใช้ซอสที่ใช้ในไก่ทอดเกาหลี หรือซอสที่ใช้ในการหมักเนื้อที่มีรสหวานในการทำอาหารบางชนิด ใช้ซอสถั่วเหลืองและเกลือในการปรุงอาหารเพื่อให้รสเค็ม เช่น กิมจิ และบิบิมบับ ใช้กลิ่นหอมของน้ำมันงาและกระเทียมเพื่อเพิ่มรสชาติอาหาร

และทำให้อาหารมีกลิ่นหอม ชวนรับประทาน(Lee & Lee, 2011) ซึ่งรสชาติและเอกลักษณ์เหล่านี้ทำให้อาหาร
ริมบาทวิถีของทั้งสองประเทศมีเสน่ห์และน่าสนใจแตกต่างกันไป

2.2 ด้านประเภทอาหาร : จุดเด่นของอาหารริมบาทวิถีไทยคือมีความหลากหลายมากในเรื่องของ
อาหารคาวและหวาน เช่น ผัดไทย ก๋วยเตี๋ยว ส้มตำ ข้าวเหนียวมะม่วง หมูปิ้ง ไก่ทอด ขนมเบื้อง และขนมครก
(ไทยพีบีเอส, 2560) ในขณะที่จุดเด่นอาหารริมบาทวิถีของเกาหลี มักเป็นอาหารที่เป็นของว่างหรืออาหารทาน
เล่น เช่น ด็อกกกกี โอด้ง พาจอน กิมจิ โฮตตอก หรือบิงซู(Lee, 2023)

2.3 ด้านวิธีการปรุงและการเสิร์ฟ : อาหารริมบาทวิถีของไทยมักจะปรุงสดใหม่ตามสั่งและเสิร์ฟใน
ภาชนะที่ง่ายต่อการพกพาหากลักลับบ้าน เช่น ถ้วยพลาสติก หรือจานกระดาษ หรือใส่ในภาชนะที่มีลวดลาย
สวยงาม ตกแต่งด้วยพืช ผัก สมุนไพรที่มีสีสดใส ชวนรับประทาน การปรุงอาหารนั้นมีทั้งทำบนรถเข็นหรือ
เตาปิ้งย่างข้างทางเป็นที่แพร่หลาย มีโต๊ะริมถนนเพื่อนั่งรับประทาน ในขณะที่อาหารริมบาทวิถีเกาหลี มักปรุง
อาหารล่วงหน้าและอุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟ ใช้ภาชนะที่สามารถพกพาได้ เช่น ถ้วยกระดาษหรือไม้เสียบ
เพื่อความสะดวกสบาย แม้เดินรับประทานในท้องถนน หรือในตลาดกลางคืน มีบรรยากาศการเดินเที่ยวที่มี
ชีวิตชีวา

2.4 ด้านสถานที่จำหน่าย : ร้านอาหารริมบาทวิถีไทยพบได้ทั่วไปตามริมถนน ตลาดนัด และบริเวณที่
มีคนพลุกพล่าน เช่น สถานีรถไฟฟ้า ตลาดนัดกลางคืน หรือแหล่งท่องเที่ยว เป็นลักษณะขายบนแผงลอย หรือ
รถเข็นมากมายตามท้องถนน ส่วนร้านอาหารริมบาทวิถีของเกาหลีก็มักจะพบในตลาดกลางคืน แหล่ง
ท่องเที่ยวสำคัญๆ หรือบริเวณที่มีคนพลุกพล่าน เช่น ย่านมย็องดง หรือทงแดมุน

3) แง่มุมทางสังคมและวัฒนธรรมที่สะท้อนผ่านอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและเกาหลี

จากการศึกษาอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและเกาหลี พบว่า อาหารริมบาทวิถีได้สะท้อนมุมมอง
ในแง่สังคมและวัฒนธรรมของทั้งสองประเทศในด้านต่างๆ รายละเอียดดังนี้

3.1 อาหารริมบาทวิถีสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร

อาหารริมบาทวิถีไทยมักเน้นความร้อนและการปรุงสด ทำให้รสชาติเข้มข้นและมีความหลากหลาย
ด้านเครื่องปรุง เช่น เปรี้ยว หวาน เผ็ด เค็ม อาหารมักจะเสิร์ฟในรูปแบบที่สะดวกและรวดเร็ว เช่น ใส่ใน
ถ้วยพลาสติกหรือภาชนะโฟม อาหารริมบาทวิถีในเกาหลีมักเน้นอาหารที่มีลักษณะอบหรือลวก เน้นรสชาติ
เปรี้ยว เผ็ด และอาหารที่สามารถกินได้ง่ายในเวลารวดเร็ว มักเสิร์ฟในถ้วยกระดาษหรือไม้ ซึ่งสะดวกสำหรับ
การทานขณะเดิน

นอกจากนี้อาหารริมบาทวิถีของไทยและเกาหลีแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร
ร่วมกัน เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการใช้ชีวิตประจำวันของคนในสังคมได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสังคมไทย
สามารถเห็นคนทุกเพศทุกวัยมากินอาหารริมบาทวิถี เป็นกิจกรรมที่ทำร่วมกันเป็นกลุ่มครอบครัวหรือเพื่อนฝูง
ทำให้มีบรรยากาศของการสนทนาและการแบ่งปัน(Mintz, 1996) มีการพูดคุยและสร้างความสัมพันธ์

ระหว่างกัน คนไทยมักจะนิยมจับกลุ่มและแชร์อาหารกัน การพูดคุยและการสังสรรค์มักเกิดขึ้นที่โต๊ะอาหาร หรือเบาะที่นั่งข้างทางที่ร้านจัดเตรียมไว้ ส่วนอาหารริมบาทวิถีเกาหลี มักเป็นการกินระหว่างการเดินทางหรือ การท่องเที่ยว และการรวมกลุ่มกับเพื่อนฝูงหรือครอบครัวเพื่อลิ้มรสอาหารริมบาทวิถี โดยเฉพาะในงาน เทศกาลหรือตลาดกลางคืนที่ทุกคนสามารถออกไปสนุกกับการชิมอาหารในบรรยากาศที่เต็มไปด้วยเสียงเพลง และการแสดง (Lee, Park, & Ahn, 2020)

3.2 อาหารริมบาทวิถีสะท้อนให้เห็นความหลากหลายทางวัฒนธรรม

อาหารริมบาทวิถีได้สะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมและภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศ เช่น อาหารริมบาทวิถีของไทยได้สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารที่มาจากภูมิภาคต่างๆทั่วประเทศ เช่น ส้มตำ น้ำตก ไก่ย่าง ข้าวเหนียวที่มาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ผัดไทยที่มาจากภาคกลาง ข้าวซอยที่มาจาก ภาคเหนือ และข้าวยาที่มาจากทางภาคใต้(ชัยนันต์ ไชยเสน, 2563) หรืออาหารริมบาทวิถีเกาหลีเองก็สะท้อน ถึงความหลากหลายของอาหารพื้นบ้านและวัฒนธรรมการกินของเกาหลี อาหารแต่ละชนิดมีประวัติและที่มา จากภูมิภาคต่าง ๆ เช่น ต็อกบกกี (เค้กข้าวในซอสเผ็ด)ที่มาจากโซล โฮต็อก (แพนเค้กเกาหลี)ที่มาจากปูซาน และซุนแด (ไส้กรอกเลือดหมู)ที่มาจากจังหวัดคยองกี(Lee, 2023) สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นว่าอาหารริมบาทวิถี เป็นเสมือนสิ่งที่เชื่อมโยงถึงการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมระหว่างภูมิภาค (Lee, 2023)

3.3 อาหารริมบาทวิถีสะท้อนให้เห็นถึงประเพณีและวิถีชีวิตของคนในสังคม

อาหารริมบาทวิถีได้สะท้อนให้เห็นถึงประเพณีและวิถีชีวิตของคนทั้งสองชาติ ตัวอย่างเช่น การทำอาหารบางประเภทด้วยมือที่แสดงถึงความละเอียดอ่อนและความพิถีพิถันในกระบวนการทำอาหาร เช่น การทำขนมครกของไทย หรือการทำพุงอปปังของเกาหลี หรือการปรุงอาหารบนรถเข็น บนเตาปิ้งย่างข้างทาง ล้วนสะท้อนมาจากวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการกินที่เป็นเอกลักษณ์ของชนทั้งสองชาติ เช่น การปรุงผัดไทย หรือ ส้มตำบนรถเข็น และการปรุงต็อกบกกีของเกาหลี เป็นต้น

การปรุงอาหารริมบาทวิถีเน้นความสดใหม่และการปรุงทันทีเพื่อรักษารสชาติ ตัวอย่างเช่น ผัดไทย หรือส้มตำที่ต้องใช้ฝีมือเฉพาะตัวของผู้ปรุง ส่วนอาหารริมบาทวิถีในเกาหลี เช่น ต็อกบกกีหรือโฮต็อกที่สะท้อน ถึงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารง่ายๆ ที่เน้นการผสมผสานรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ อาหารทั้งสองประเทศแสดง ถึงความคิดสร้างสรรค์ในการปรุงอาหารที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมประจำถิ่น (Appadurai, 1988)

3.4 อาหารริมบาทวิถีสะท้อนให้เห็นถึงการปรับตัวให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในสังคม

ร้านอาหารริมบาทวิถีได้สะท้อนให้เห็นถึงการปรับตัวให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในสังคม กล่าวคือ อาหารริมบาทวิถีมีการปรับตัวให้เข้ากับวิถีชีวิตของคนเมืองที่มีความเร่งรีบ ด้วยเหตุนี้ร้านอาหารริมบาทวิถี ทั้งในไทยและเกาหลีมักตั้งอยู่ในที่สาธารณะ ตลาดกลางคืน ย่านการค้า หรือแหล่งชุมชน เพื่อให้ทุกคน สะดวกสบายต่อการเข้าถึงและบริโภค ไม่ว่าจะเป็นในเมืองใหญ่หรือเมืองเล็ก ไม่ว่าจะเป็นช่วงเวลาใดของวัน อีกทั้งราคาของอาหารริมบาทวิถีก็ไม่แพงเมื่อเทียบกับราคาของอาหารที่ขายตามร้านอาหาร หรือภัตตาคาร ดังนั้นไม่ว่าจะเป็นคนทำงาน นักเรียน หรือนักท่องเที่ยวก็สามารถเข้าถึงได้ง่าย และสามารถซื้อรับประทานได้

บ่อยครั้ง อาหารริมบาทวิถีช่วยให้คนทั่วไปสามารถบริโภคอาหารอร่อยและมีคุณภาพได้โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายสูง

3.5 อาหารริมบาทวิถีสร้างบรรยากาศสังคมการซื้อขาย

การซื้อขายอาหารริมบาทวิถีมักเกิดขึ้นริมถนนหรือในตลาดและมีความไม่เป็นทางการ ผู้ขายจะเข้าใกล้ลูกค้าและมีการพูดคุยกันส่งผลให้เกิดบรรยากาศที่เป็นกันเอง พ่อค้าแม่ค้าอาหารริมบาทวิถีในไทยมักมีความเป็นมิตรและยิ้มแย้มแจ่มใส บรรยากาศที่เกิดขึ้นมักจะเต็มไปด้วยเสียงหัวเราะและการสนทนา การซื้อขายอาหารริมบาทวิถีเป็นโอกาสให้ผู้คนได้พบปะและพูดคุยกัน อาหารริมบาทวิทยังเป็นพื้นที่ที่ผู้คนได้ปฏิสัมพันธ์ทางสังคม เช่นในประเทศไทย อาหารริมบาทวิถีเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตและแหล่งรวมตัวของชุมชน เช่น ตลาดกลางคืนที่เต็มไปด้วยอาหารหลากหลาย (Mintz, 1996) ในเกาหลี ตลาดอาหารริมบาทวิถี เช่น ตลาดควางจัง (Gwangjang Market) มีบทบาทสำคัญในการรักษาความเป็นชุมชนเมืองและการสร้างความสัมพันธ์ทางสังคม (Lee, H. S., & Lee, H. J., 2011) ดังนั้นการรับประทานอาหารริมบาทวิถีหรืออาหารริมบาทวิถีจึงถือเป็นการสร้างปฏิสัมพันธ์ทางสังคม ระหว่างผู้ขายและผู้ซื้อ และระหว่างผู้บริโภคด้วยกันเอง

3.6 อาหารริมบาทวิถีเป็นการแสดงออกถึงความคิดสร้างสรรค์

อาหารริมบาทวิถีเป็นหนึ่งในตัวอย่างที่ดีที่แสดงถึงความคิดสร้างสรรค์ในหลายแง่มุมของการทำอาหาร ผู้ขายสตรีตฟู้ดมักมีความคิดสร้างสรรค์ในการปรุงอาหารและการตกแต่งร้าน การนำเสนออาหารในรูปแบบใหม่ ๆ เช่น การปรับเปลี่ยนหรือประยุกต์เมนูดั้งเดิมให้มีความแตกต่างด้วยการผสมผสานวัตถุดิบใหม่ ๆ หรือการเปลี่ยนแปลงรสชาติ ทำให้เมนูมีความหลากหลายและน่าสนใจยิ่งขึ้น เช่น การทำส้มตำผลไม้ที่ใช้ผลไม้หลากหลายแทนมะละกอ มีการสร้างและคิดค้นเมนูใหม่ ๆ ที่ไม่เคยมีมาก่อน เช่น การทำขนมหวานที่มีรสชาติใหม่ การผสมผสานอาหารจากวัฒนธรรมต่าง ๆ เข้าด้วยกัน หรือการสร้างอาหารที่มีรูปลักษณ์แปลกใหม่ มีการใช้สีสันทันทีสวยงามของวัตถุดิบ หรือการจัดจานให้น่ารับประทาน การใช้ซอสมะเขือเทศในการตกแต่งหน้าอาหารให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น การใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ตามฤดูกาลหรือวัตถุดิบที่มีราคาถูก เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ ๆ ที่ไม่ซ้ำกัน รวมไปถึงมีการแสดงการปรุงอาหารต่อหน้าลูกค้า และให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการเลือกวัตถุดิบหรือวิธีการปรุงอาหาร กลวิธีและการสร้างสรรค์ต่าง ๆ ถูกคิดและนำมาใช้เพื่อดึงดูดลูกค้า อาหารริมบาทวิถีจึงไม่เพียงแต่เป็นอาหารที่กินเพื่อความอิ่ม แต่ยังเป็นพื้นที่ที่แสดงออกถึงความคิดสร้างสรรค์ ความสามารถในการปรับตัว และการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ ที่น่าสนใจและอร่อย

อาหารริมบาทวิถี (Street food) เป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมการกินของคนในแต่ละประเทศ อาหารริมบาทวิถีไม่เพียงแต่มีรสชาติอร่อยและหลากหลาย แต่ยังสะท้อนถึงวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของคนในแต่ละสังคมอีกด้วย จากการศึกษาอาหารริมบาทวิถีของไทยและเกาหลีในแง่มุมทางสังคมและวัฒนธรรม พบว่า อาหารริมบาทวิถีของไทยมีความหลากหลายทั้งในด้านรสชาติและวัตถุดิบ ผู้ขายมักใช้เทคนิคการปรุงอาหารที่เรียบง่ายแต่มีความพิถีพิถัน เช่น การผัด การทอด และการนึ่ง อาหารยอดนิยม ได้แก่ ส้มตำ ผัดไทย และขนมครก ซึ่งสะท้อนถึงการปรับตัวให้เข้ากับวัตถุดิบท้องถิ่นและประเพณีการกินร่วมกัน นอกจากนี้

อาหารริมบาทวิถียังเป็นที่นิยมในหมู่คนทุกชนชั้น เนื่องจากราคาถูกและหาทานได้ง่าย ส่วนอาหารริมบาทวิถีของเกาหลีก็เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตคนเมืองที่เร่ร่อน ผู้ขายอาหารริมบาทวิถีในเกาหลีมักใช้วัตถุดิบสดใหม่และปรุงอาหารต่อหน้าลูกค้า อาหารยอดนิยม ได้แก่ ต็อกบกกี โอเด็ง และซุนแด การทำอาหารริมบาทวิถีของเกาหลีแสดงถึงความคิดสร้างสรรค์ในการใช้วัตถุดิบและการจัดจานที่น่าสนใจ นอกจากนี้ การกินอาหารริมบาทวิดียังสร้างสังคมและเชื่อมโยงระหว่างผู้คน ซึ่งจากการศึกษานี้ ยังพบว่าอาหารริมบาทวิถีทั้งในไทยและเกาหลีไม่เพียงแต่มีความโดดเด่นและมีลักษณะเฉพาะแล้วแต่ยังสะท้อนถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของผู้คนในแต่ละประเทศ การปรุงอาหารด้วยมือและการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเป็นการแสดงออกถึงความคิดสร้างสรรค์และการสืบสานประเพณีดั้งเดิม อีกทั้ง การบริโภคอาหารริมบาทวิดียังส่งเสริมการสื่อสารและการเชื่อมโยงระหว่างคนในสังคม ทำให้อาหารริมบาทวิถีมีบทบาทสำคัญทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องอาหารริมบาทวิถีของไทยและเกาหลีในแง่มุมทางสังคมและวัฒนธรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความหลากหลายและความหมายของอาหารริมบาทวิถีในฐานะปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรมร่วมสมัยในบริบทของสองประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่มีความคล้ายคลึงและแตกต่างกันในหลายมิติ ผลการวิจัยสะท้อนให้เห็นว่า อาหารริมบาทวิถีมีบทบาทมากกว่าเพียงการเป็นแหล่งอาหารราคาถูกในชีวิตประจำวัน แต่ยังเป็นพื้นที่ทางวัฒนธรรมที่สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น วิถีชีวิต ความคิดสร้างสรรค์ และความสัมพันธ์ทางสังคมทั้งในระดับบุคคลและชุมชน ในกรณีของประเทศไทย อาหารริมบาทวิธินำมาใช้วัตถุดิบสดใหม่ การปรุงอาหารตามสั่ง และความหลากหลายของรสชาติที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น การรับประทานอาหารริมบาทวิถีในไทยยังเป็นกิจกรรมทางสังคมที่มีบทบาทในการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ภายในครอบครัวและชุมชน ในขณะที่สาธารณรัฐเกาหลี อาหารริมบาทวิถีถูกออกแบบให้เหมาะกับวิถีชีวิตที่เร่ร่อนของคนเมือง โดยเน้นความสะดวก รวดเร็ว และการบริโภคระหว่างเดินทาง อาหารหลายชนิดสามารถรับประทานได้ทันทีโดยไม่ต้องนั่งโต๊ะอาหาร ซึ่งสะท้อนถึงลักษณะของสังคมเมืองและวัฒนธรรมการใช้ชีวิตอย่างมีประสิทธิภาพ อย่างไรก็ตาม ทั้งสองประเทศมีจุดร่วมที่สำคัญ คือ อาหารริมบาทวิถีเป็นสื่อกลางที่แสดงออกถึงรากฐานทางวัฒนธรรม การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมระหว่างภูมิภาค การรักษาเอกลักษณ์ของชาติ และการเปิดพื้นที่ให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ใหม่ ๆ จากการสังเกตการณ์ในพื้นที่จริงของทั้งสองประเทศพบว่า พ่อค้าแม่ค้ามีบทบาทสำคัญในการสร้างบรรยากาศและความเป็นกันเองระหว่างผู้ขายและผู้ซื้อ พื้นที่ของอาหารริมบาทวิถีจึงไม่เพียงแต่เป็นตลาด แต่เป็นเวทีของความสัมพันธ์ทางสังคม การแสดงออกของอัตลักษณ์ และการสืบสานวัฒนธรรมอาหารในบริบทเมือง การอภิปรายผลนี้แสดงให้เห็นว่าอาหารริมบาทวิถีของไทยและเกาหลีเป็นสิ่งที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และส่งเสริม เนื่องจากมีบทบาทเชิงวัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสังคมที่สำคัญในยุคสมัยที่วิถีชีวิตเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาอาหารริมบาทวิถี(Street food)ของไทยและเกาหลีในแง่มุมทางสังคมและวัฒนธรรม มีข้อเสนอแนะดังนี้:

(1) **ควรส่งเสริมความเข้าใจในวัฒนธรรมและการแลกเปลี่ยนประสบการณ์** การศึกษาและเข้าใจ วัฒนธรรมการบริโภคอาหารริมบาทวิถีของทั้งสองประเทศมีความสำคัญในการส่งเสริมการแลกเปลี่ยนทาง วัฒนธรรม ควรมีการจัดกิจกรรมหรือเทศกาลอาหารร่วมกันระหว่างไทยและเกาหลี เพื่อให้ผู้บริโภคและ นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และสัมผัสประสบการณ์อาหารริมบาทวิถีจากทั้งสองประเทศ ซึ่งจะช่วยส่งเสริม ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศและเปิดโอกาสให้เกิดการเรียนรู้จากกันและกัน

(2) **ควรส่งเสริมการท่องเที่ยวจากอาหารริมบาทวิถี** อาหารริมบาทวิถีเป็นส่วนสำคัญของการ ท่องเที่ยวในทั้งสองประเทศ ควรมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการสร้างเส้นทางอาหารริมบาทวิถี ที่นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางไปสัมผัสประสบการณ์ท้องถิ่นในทั้งไทยและเกาหลี ซึ่งจะช่วยให้ดึงดูดนักท่องเที่ยว และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจจากการท่องเที่ยว

(3) **ควรมีการศึกษาและวิจัยเพิ่มเติม** มีการสนับสนุนการวิจัยเพิ่มเติมในด้านการศึกษาพฤติกรรม การบริโภคอาหารริมบาทวิถีของคนในสังคมและการเปลี่ยนแปลงในเชิงวัฒนธรรมในแต่ละยุคสมัย เพื่อให้สามารถ เข้าใจถึงแนวโน้มและความต้องการของผู้บริโภคที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการพัฒนาอาหารริม บาทวิถีที่ตอบสนองต่อความต้องการในด้านสุขภาพและความหลากหลายทางอาหาร

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว. (2557). *สรุปสถานการณ์นักท่องเที่ยว มกราคม-ธันวาคม 2556* [Tourist situation summary January–December 2013].
- ชัยนันต์ ไชยเสน. (2563). อาหารริมทางภูเก็ต: รูปแบบอาหารริมทางและวิถีสร้างสรรค์เส้นทางเพื่อการท่องเที่ยว เชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต [Phuket street food: Styles and creative culinary tourism]. *วารสารการ จัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์*, 9(2), 122–124.
- ทักษะ สถาพร. (2021). *อาหารริมบาทวิถี: ศึกษาเปรียบเทียบอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยและเกาหลีใต้*. [ปริญญาานิพนธ์ปริญญาตรี, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ]. วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ.
- ไทยพีบีเอส. (2560, 17 มีนาคม). “ซีเอ็นเอ็น” ยกกรุงเทพฯ สวรรค์แห่งอาหารริมทางดีที่สุดในโลกปีที่ 2 ติดต่อกัน. สืบค้นเมื่อ 25 สิงหาคม 2562, จาก <https://news.thaipbs.or.th/content/260922>
- ไทยรัฐ. (2560, 4 มิถุนายน). หนูนยเยาวราช ย่าน "อาหารริมทาง" โลก สุข สนุก อร่อย. สืบค้นเมื่อ 12 มิถุนายน 2563, จาก <https://www.thairath.co.th/news/business/961682>

- พิมพ์ระวี ไรจน์รุ่งสัจย์. (2556). ความสำคัญและกิจกรรมสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว “อาหาร” สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้หญิงชาวต่างประเทศของไทย. *วารสารการบริการและการท่องเที่ยวไทย*, 8(1), 61–72. พิษณุ บางเขียว. (2565). ร้านอาหารริมบาทวิถีตามท้องถนน [Street-side food stalls]. มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, สาขาวิชาภาษาไทย.
- สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม. (2560). *อาหารริมทาง (Street Food) ในประเทศไทย*. สืบค้นเมื่อ 3 กันยายน 2562, จาก <http://fic.nfi.or.th/MarketOverviewDomesticDetail.php?id=145>
- อัมพร จันทวิบูลย์. (2560, ตุลาคม–ธันวาคม). การพัฒนาอาหารริมบาทวิถีเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต ส่งเสริมเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวไทย. *วารสารส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม*, 40(4), 11.
- อุไรรัตน์ เจียรโรภาส. (2557). พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวต่างชาติในการบริโภคอาหารแผงลอยริมทางในอำเภอเมืองเชียงใหม่ (วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3–24.
- Lee, H. S., & Lee, H. J. (2011). Study on a model of street vended food choices by Korean high school students. *Nutrition Research and Practice*, 5(1), 50–57. <https://doi.org/10.4162/nrp.2011.5.1.50>
- Lee, J. (2023). Science and philosophy of Korea traditional foods (K-food). *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 1–10. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00194-3>
- Lee, S., Park, H., & Ahn, Y. (2020). The influence of tourists’ experience of quality of street foods on destination’s image, life satisfaction, and word of mouth: The moderating impact of food neophobia. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(1), 163. <https://doi.org/10.3390/ijerph17010163>
- Mintz, S. W. (1996). *Tasting food, tasting freedom: Excursions into eating, culture, and the past*. Beacon Press.
- Thi Loan Phuc, N., & มหาวรากร ส. (2020). วัฒนธรรมและวิถีชีวิตในอาหารริมทางไทยและเวียดนาม. *วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ*, 22(1), 85–97. สืบค้น จาก <https://so02.tci-thaijo.org/index.php/jica/article/view/242921>