

การศึกษาเปรียบเทียบความแตกต่างของสุกี้ยูนนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัด
แม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน

A Comparative Study of the Difference between the Yunnan Hot Pot in
the Style of Ban Rak Thai Village, Mae Hong Son Province and the
Traditional Yunnan Hot Pot, China

ศุณิสา แซ่เจ็ง* สุทธิดา ทวีอภิรดีสิริ จตุวิทย์ แก้วสุวรรณ
Sunisa Saejeng*, Sutthida Thaweephiradeesiri, Chatuwit Keawsuwan
นิสิตคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์²
Student, Faculty of Humanities, Kasetsart University
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์³
Assistant Professor, Faculty of Humanities, Kasetsart University
chatuwit.k@ku.th

Received: November 6, 2021

Revised: June 23, 2022

Accepted: June 29, 2022

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาความเหมือนและความแตกต่างของสุกี้ยูนนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน 2) เพื่อศึกษาปัจจัยที่ก่อให้เกิดความแตกต่างระหว่างสุกี้ยูนนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน ใช้วิธีการศึกษาโดยลงพื้นที่สัมภาษณ์ชาวจีนยูนนานที่อาศัยในหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอน และนำข้อมูลมาเปรียบเทียบกับหนังสือ 《云南家常风味菜》 โดยศึกษาเปรียบเทียบลักษณะชื่อเรียก ภาชนะ วัตถุดิบหลัก วัตถุดิบรอง น้ำจิ้มและกรรมวิธีการทำ ผลการศึกษาพบว่า หม้อไฟทั้งสองฉบับมีกรรมวิธีการทำเหมือนกัน ส่วนชื่อเรียกและน้ำจิ้มแตกต่างกันโดยสิ้นเชิง ในส่วนภาชนะ วัตถุดิบหลัก วัตถุดิบรองนั้นมีทั้งส่วนที่เหมือนและส่วนที่แตกต่าง ซึ่งปัจจัยที่ทำให้เกิดความแตกต่างได้แก่ สภาพถิ่นที่อยู่อาศัย ภูมิหลังทางสังคมและวัฒนธรรม ฐานะทางเศรษฐกิจ ความเคยชินในการรับประทานอาหารของแต่ละครอบครัวและกระแสความนิยมของแต่ละพื้นที่

คำสำคัญ: การศึกษาเปรียบเทียบ หม้อไฟยูนนาน สุกี๋ยูนนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอน

Abstract

The objectives of this research were to study 1) the similarity and differences between the Yunnan hot pot of Rak Thai Village in Mae Hong Son province, Thailand and the traditional Yunnan hot pot from China, 2) the factors that caused differences between

the two. The study method was conducted by interviewing Yunnan Chinese people living at Rak Thai Village in Mae Hong Son Province and comparing the data with those found in the book 《云南家常风味菜》 by studying the characteristics of names, containers, primary raw materials, secondary raw materials, sauces, and cooking processes. The results showed that both types of hot pot were made by using the same process, but the names and sauces were different. The container, primary raw materials, and secondary raw materials were both similar and different. The factors that made the difference included residential conditions, social and cultural background, economic status, eating habits of each family, and current trends in that particular period of time.

Keywords: A Comparative Study, Yunnan hotpot, Hot Pot of Ban Rak Thai Village, Mae Hong Son Province

บทนำ

สำนวนจีนโบราณได้กล่าวไว้ว่า “หมิ่นอี้ สือเหวยเทียน” (民以食为天) (ปรากฏใน 《史记·酈生陆贾列传》) แปลความได้ว่า “สำหรับประชาชนเรื่องกินเป็นสิ่งสำคัญเทียบฟ้า” (อดุลย์ รัตนมันเกษม, 2551) จากสำนวนนี้สะท้อนให้เห็นว่าในวัฒนธรรมเรื่องอาหารการกินของคนจีนเป็นสิ่งสำคัญที่สุดอย่างหนึ่ง อาหารจีนเป็นหนึ่งในอาหารที่มีประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมอันยาวนาน และชนชาติจีนสามารถคงวัฒนธรรมของอาหารจีนได้อย่างครบถ้วน ซึ่งอาหารจีนเป็นอาหารที่เน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร เป็นอาหารที่มีประโยชน์ครบถ้วน นิยมรับประทานเป็นยา ส่งผลให้อาหารจีนเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงในระดับโลก

ในประเทศไทยมีชาวจีนอพยพมาตั้งรกรากอยู่อาศัยเป็นจำนวนมาก โดยกระจายอยู่ทุกภูมิภาคของประเทศไทย ดังนั้นอาหารจีนจึงได้แทรกซึมในวิถีชีวิตของชาวไทยและแพร่หลายในไทยเป็นอย่างมาก ทางตอนเหนือของประเทศไทยมีหมู่บ้านแห่งหนึ่งชื่อ “บ้านรักไทย” ตั้งอยู่ในเขตจังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นหมู่บ้านที่ก่อและเกิดขึ้นจากครอบครัวชาวจีนยูนนาน อดีตกองกำลังทหารคณะชาติ กองพล 93 ‘ก๊กมินตั๋ง’ ที่อพยพลี้ภัยจากจีนและพม่าในช่วงที่จีนเปลี่ยนแปลงการปกครองเป็นระบอบคอมมิวนิสต์ อาหารการกินของคนในพื้นที่นี้จึงมีวัฒนธรรมอาหารการกินของจีนยูนนานแทรกซึมอยู่ ซึ่งผู้วิจัยได้เกิดและเติบโตที่นั่น จึงคุ้นชินกับอาหารจีนยูนนานเป็นอย่างยิ่ง ทำให้เกิดความสนใจที่จะศึกษาเรื่องอาหารจีนยูนนาน โดยเฉพาะสุกี้ยูนนานหรือหม้อไฟยูนนาน

“อวิหนานหัวกัว” (云南火锅) เป็นภาษาจีนยูนนานที่ใช้เรียกชื่อหม้อไฟประเภทหนึ่งที่นิยมรับประทานกันในกลุ่มคนจีนยูนนาน คนไทยเรียกว่า “สุกี้ยูนนาน” หรือ “หม้อไฟยูนนาน” จะรับประทานในโอกาสที่มีญาติมิตรมารวมกันหลายคนที่บ้านหรือเป็นวันสำคัญและโอกาสพิเศษต่าง ๆ เพราะหม้อไฟชนิดนี้ต้องใช้เวลาในการเตรียมล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วัน อีกทั้งยังมีเครื่องความมากมายจัดเรียงอยู่ในหม้อไฟแปดถึงสิบอย่าง ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นเนื้อสัตว์ เช่น ไก่ดำ หมูแฮม ไข่ต้ม เป็นต้น สุกี้ยูนนานได้เข้าสู่สังคมไทยพร้อมกับชาวจีนยูนนานที่อพยพเข้ามาในไทย ฉะนั้นสุกี้ยูนนานที่เห็นกันอยู่ทุกวันนี้ อาจมีการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติมหรือลดทอนในรายละเอียดส่วนต่าง ๆ ของหม้อไฟจากเดิมไปบ้าง เนื่องจากปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมของถิ่นที่อยู่อาศัย อาหารที่มีในท้องถิ่น ฐานะทางการเงิน ค่านิยม แนวคิดการบริโภค ความเคยชินในการ

รับประทานอาหาร รวมไปถึงการที่กระแสนิยมในวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของแต่ละถิ่นมักมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัยอยู่เสมอ ด้วยเหตุเหล่านี้จึงส่งผลให้สุกี้ยูนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนมีความแตกต่างไปจากต้นฉบับ

จากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลทำให้ผู้วิจัยทราบว่า ในปัจจุบันยังไม่มีการทำวิจัยในหัวข้อการศึกษาเปรียบเทียบความต่างของสุกี้ยูนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีนมาก่อน ผู้วิจัยจึงได้หยิบยกสุกี้ยูนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอน มาเป็นกรณีศึกษา เพื่อศึกษาความแตกต่างระหว่างสุกี้ยูนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอน กับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน โดยเปรียบเทียบตั้งแต่คำเรียกชื่อ ภาชนะที่ใช้ใส่วัตถุดิบหลัก วัตถุดิบรอง น้ำจิ้ม รวมถึงกรรมวิธีการทำหม้อไฟ หลังจากนั้นได้ทำการวิเคราะห์ปัจจัยที่ทำให้เกิดความแตกต่างและสรุปผลออกมาให้เห็นเป็นภาพรวม

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความเหมือนและความแตกต่างของสุกี้ยูนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน
2. ศึกษาปัจจัยที่ก่อให้เกิดความแตกต่างระหว่างสุกี้ยูนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน

ขอบเขตการวิจัย

การศึกษาเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างสุกี้ยูนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน โดยใช้หนังสือชื่อ 《云南家常风味菜》 และข้อมูลจากการสัมภาษณ์คนในหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอน

วิธีดำเนินการวิจัย

เพื่อให้การวิจัยดำเนินไปอย่างเป็นระบบ ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการดำเนินการวิจัยดังต่อไปนี้

1. ระเบียบวิธีวิจัย
งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เพื่อการศึกษาค้นคว้าเปรียบเทียบความแตกต่างของสุกี้ยูนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน
2. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
 - 2.1 สืบค้นงานวิจัยและเอกสารที่เกี่ยวข้อง
 - 2.2 ค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับหม้อไฟยูนนานฉบับดั้งเดิม อันประกอบไปด้วยที่มา วัตถุดิบ วิธีทำ รวมถึงภาชนะที่ใช้ใส่ โดยสืบค้นข้อมูลจากเอกสารของจีนและไทยเพื่อใช้วิเคราะห์เปรียบเทียบ
 - 2.3 สัมภาษณ์ชาวจีนยูนนานที่อาศัยในหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอน
 - 2.4 นำข้อมูลและรายละเอียดที่ได้จากการศึกษาเอกสารและการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์
3. วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล
 - 3.1 วิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างสุกี้ยูนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน

3.2. วิเคราะห์ศึกษาความเหมือนและความแตกต่างระหว่างสุกี้ยูนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน

3.3 วิเคราะห์ปัจจัยที่ก่อให้เกิดความแตกต่าง

3.4. สรุปและรายงานผลการวิจัย

ทบทวนวรรณกรรม

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับหม้อไฟ

ในหัวข้อทบทวนวรรณกรรม ผู้วิจัยจะกล่าวถึงทฤษฎีและงานวิจัยที่สัมพันธ์กับเรื่องที่วิจัย โดยแบ่งออกเป็นเรื่องความหมายของคำว่า 火锅 และ 炊锅 ในภาษาจีน ความหมายของคำว่า หม้อไฟ และ สุกี้ ในภาษาไทยทั้งจากพจนานุกรมและที่ถูกรวบรวมโดยนักวิชาการ

1. ความหมายของคำว่า 火锅 และ 炊锅 ในภาษาจีน และความหมายของคำว่า หม้อไฟ และ สุกี้ ในภาษาไทย

1.1 ความหมายของคำว่า 火锅 และ 炊锅 ในภาษาจีน

火锅 ความหมายตามพจนานุกรมภาษาจีน 《现代汉语词典》 ฉบับแก้ไข หมายถึงเครื่องใช้ที่ทำด้วยโลหะหรือเซรามิก ที่มีปล่องไฟอยู่ตรงกลางสำหรับใส่ถ่านไฟ เพื่อรักษาความร้อนของอาหารหรือทำให้น้ำซุ๊ปในหม้อเดือดตลอดเวลา ใส่เนื้อสัตว์หรือผักสดลงในหม้อ ต้มไปด้วยกินไปด้วย มีการใช้แอลกอฮอล์ น้ำมัน ก๊าซเหลวเป็นต้นเป็นเชื้อเพลิง หม้อที่ใช้ไฟฟ้าให้ความร้อนเรียกว่าหม้อไฟฟ้า แต่ในที่นี้ หม้อไฟถูกให้ความหมายเป็นหม้อชนิดหนึ่งและเป็นอุปกรณ์ชนิดหนึ่ง

ในปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปแน่ชัดเรื่องที่มาของ 火锅 ความหมายตามหนังสือ 《陕西烹饪大典》 กล่าวว่า 火锅 เป็นหนึ่งในอุปกรณ์ทำอาหารดั้งเดิมที่รวมการทำอาหารกับภาชนะเป็นหนึ่งเดียว แต่ 《四川百科全书》 เรียก 火锅 ว่า “ขนบธรรมเนียมการกินอาหารของชาวฮั่น เริ่มแรกมีที่มาจากเมืองฉงชิ่ง หลังจากนั้นค่อย ๆ แพร่หลาย” 《黑龙江民俗》 กลับบันทึกไว้ว่า เริ่มแรก 火锅 นิยมแพร่หลายในเขตหนาวทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของจีน เป็นวัฒนธรรมการกินของชาวแมนจู มีวิธีการพุดที่เหมือนกับบันทึกดังกล่าวคือ 《爱新觉罗家族全书？五家法礼仪》 กล่าวว่า 火锅 คือการทำอาหารกลางแจ้งของบรรพบุรุษชาวแมนจูขณะออกล่าสัตว์ ภายหลังได้นำมาใช้ในหมู่ประชาชน แม้ว่าแต่ละที่จะกล่าวถึงความหมาย 火锅 ไม่เหมือนกัน แต่ท้ายที่สุดแล้วก็มีความเห็นตรงกันหนึ่งประการ นั่นก็คือที่มาของหม้อไฟมาจากจีนแผ่นดินใหญ่ (魏思超, 2011)

หม้อไฟที่ทำจากทองแดง เรียกว่า “铜炊锅” ดึงเขียนผิงได้ให้รายละเอียดในนิตยสาร “จินซาเจียงเหวินอวี่” (金沙江文艺) ไว้ว่า หม้อไฟทองแดง (铜炊锅) มีส่วนประกอบสองส่วนคือ ส่วนบนเป็นหม้อใช้สำหรับต้มอาหาร ส่วนล่างเป็นเตาไฟสำหรับเผาถ่านและมีปล่องไฟทะลุกลางหม้อขึ้นไป สองส่วนประกอบรวมเข้าด้วยกันลักษณะสวยงาม หลุมบนพื้นผิวหม้อเป็นการใช้ค้อนค่อย ๆ สิวออกมาอย่างประณีต ซึ่งใช้เวลาเป็นอย่างมาก แท้จริงแล้วหม้อไฟทองแดงก็คือหม้อไฟดั้งเดิมของยูนนาน ในอดีตครอบครัวชาวไร่ชาวนาจะรับประทานในโอกาสเฉลิมฉลองวันเทศกาลสำคัญ ภาษาชาวบ้านเรียกขานกันว่า “吃炊” และในปัจจุบันกินกันอย่างแพร่หลาย (丁艳萍, 2013)

“炊” “烹” “煮” คำที่แสดงความหมายการก่อไฟทำกับข้าวในภาษาจีนปัจจุบัน เมื่อดูจากความหมายเดิม คำกลุ่มนี้มีความแตกต่างอย่างเห็นได้ชัด อักษรรูปและเสียงคำว่า “炊” มาจากอักษรรูป 火 และอักษรเสียง 吹 ความหมายแรกเริ่มหมายถึงการก่อไฟทำอาหาร อักษรรูปและเสียง “烹”

มาจากอักษรรูป 火 และอักษรเสียง 亨 ความหมายแรกเริ่มหมายถึงการต้ม อักษรรูปและเสียง “煮” มาจากอักษรรูป 火 และอักษรเสียง 者 ความหมายแรกเริ่มหมายถึงการใส่สิ่งของลงในหม้อที่มีน้ำและเพิ่มความร้อนเพื่อให้สุก แต่ในประวัติภาษาจีน คำกลุ่มนี้ผ่านการเปลี่ยนแปลงมานับครั้งไม่ถ้วน ความหมายของคำแต่ละคำเกิดการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ ท้ายที่สุดคำกลุ่มนี้กลายเป็นคำพ้องความหมายในความหมายทำกับข้าวและคำว่า “煮” ได้แทนที่ความหมายคำว่า “炊” “烹” (鲁岭梅 และ 曾炜 และ 李小平, 2016)

1.2 ความหมายของคำว่า หม้อไฟ และ สุกี้ ในภาษาไทย

ราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ให้ความหมายหม้อไฟ ไว้ว่า เป็นภาชนะชนิดหนึ่งทำด้วยโลหะรูปทรงคล้ายชาม ก้นหม้อมีเชิง ตรงกลางมีกระบอกสูงขึ้นมาจากใต้ก้นหม้อสำหรับใส่ถ่านติดไฟ ปากหม้อมีฝาปิด ใช้สำหรับใส่เกาเหลา แกงจืด เป็นต้น, หม้อหยวนโล้ ก็เรียก (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556)

สุกี้มีชื่อเต็มว่า สุกียากี้ เป็นชื่ออาหารชนิดหนึ่งของญี่ปุ่น ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ เต้าหู้ และผัก คนไทยนำมาดัดแปลงโดยใช้เนื้อสัตว์ ผัก วุ้นเส้น และไข่ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มสุกี้ (ราชบัณฑิตยสถาน, 2556)

จากการศึกษาจากเอกสารทางวิชาการทั้งภาษาจีนและเป็นภาษาไทยแล้ว พบว่า ยังไม่มีงานวิจัยทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาหลักของงานวิจัยในครั้งนี้ ทำให้เห็นได้ว่า การศึกษาครั้งนี้จะเป็นข้อมูลพื้นฐานสำคัญของสุกี้ยูนนานรูปแบบหนึ่งในประเทศไทย รวมถึงการวิเคราะห์ความแตกต่างระหว่างของสุกี้ยูนนานในประเทศไทยกับจีน อันจะทำให้เห็นถึงเผยแพร่วัฒนธรรมด้านอาหารการกินของจีนในพื้นที่ประเทศไทย

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้แบ่งเนื้อหาในส่วนของสรุปผลการวิจัยออกเป็น 2 ส่วน โดยส่วนที่ 1 คือรายละเอียดโดยสังเขปของสุกี้ยูนนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน ส่วนที่ 2 คือ เปรียบเทียบความเหมือนและแตกต่างของสุกี้ยูนนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน โดยแยกศึกษาเปรียบเทียบลักษณะ 6 ประการ ประกอบไปด้วย ชื่อเรียก ภาชนะ วัตถุดิบหลัก วัตถุดิบรอง กรรมวิธีการทำและน้ำจิ้ม รวมถึงศึกษาเหตุปัจจัยที่ก่อให้เกิดความแตกต่างระหว่างสุกี้ยูนนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน

1. รายละเอียดของหม้อไฟยูนนานทั้ง 2 ฉบับ

1.1 หม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน (传统老炊锅) เป็นอาหารประจำฤดูหนาวของชาวยูนนาน ตัวหม้อทำมาจากทองแดง มีรูปทรงคล้ายชาม ก้นหม้อมีเชิง ตรงกลางมีกระบอกสูงขึ้นมาจากใต้ก้นหม้อสำหรับใส่ถ่านติดไฟ จุดเด่นของหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนานแบ่งเป็นความเด่นด้านอาหารที่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ ซึ่งมีหมูขุบแบ่งทอด เกี้ยวไข่ไส้หมูสับ ลูกชิ้นทอดที่ทำขึ้นเอง และมีส่วนประกอบอื่นเช่น วุ้นเส้น เต้าหู้ ฟองเต้าหู้และผักอื่น ๆ ตามฤดูกาลนั้น ๆ (云南家常风味菜, 2019)

วัตถุดิบ: แฮม (云火腿) หมูสันใน หมูขุบแบ่งทอด (酥肉) เกี้ยวไข่ไส้หมูสับ (蛋饺) ลูกชิ้นทอดที่ทำขึ้นเอง (炸肉丸) เห็ดหอม ตังซุง แครอท ผักกาดหอมต้น กลอยจีน กุ้งน้ำจืด เต้าหู้ขาว ฟองเต้าหู้ มันฝรั่ง ผักกาดขาว วุ้นเส้น น้ำสต็อก

กรรมวิธีการทำ

1) นำแฮม หมูสันใน หน่อไม้ เต้าหู้ แครอท กลอยจีนหั่นเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมบาง ๆ จากนั้นหั่นเห็ดหอมเป็นรูปทรงกลมเตรียมไว้

2) นำผักกาดขาว ฟองเต้าหู้ มันฝรั่งแผ่นและวุ้นเส้นใส่ลงไปนึ่งในก้นหม้อ

3) นำวัตถุดิบหลักที่เหลือที่เตรียมไว้ใส่ลงหม้อโดยใส่ซ้อนขึ้นมาเป็นชั้น จากนั้นราดน้ำสต็อกลงไป แล้วนำถ่านที่เผาจนแดงใส่เข้าไปปล่องตรงกลางที่ไว้ใส่ถ่าน

1.2 สุกี้ยูนนาน หรือหม้อไฟยูนนาน (云南火锅) ฉบับหมู่บ้านรักไทย เป็นหม้อไฟชนิดหนึ่งที่ผู้คนในพื้นที่นี้นิยมรับประทานกันในช่วงฤดูหนาวเพื่อเพิ่มความอบอุ่นให้กับร่างกาย และรับประทานเมื่ออยู่กันอย่างพร้อมหน้าพร้อมตา มีญาติมารวมกันหลายคนที่บ้านหรือเป็นวันสำคัญและโอกาสพิเศษต่าง ๆ เพื่อจะได้มีโอกาสนั่งล้อมวงพูดคุยกันอย่างสนุกสนาน สุกี้ยูนนานแตกต่างจากสุกี้ที่เราคุ้นเคยอย่างสิ้นเชิง เนื่องจากตรงกลางของตัวหม้อของหม้อไฟจะมีช่องใส่ถ่านเพื่อให้ความร้อนกับหม้อไฟตลอดเวลา ซึ่งเหมาะกับหน้าหนาวเป็นอย่างมาก

วัตถุดิบ: ไก่ดำ ซีโครงหมู หมูซุบแปงทอด ไข่มันวุ้น ลูกชิ้นทอดที่ทำขึ้นเอง ฟองเต้าหู้ แฮม เหือก เห็ดหอม ยอดมะระหวาน ยอดถั่วลิสงเตา ผักชีล้อม ตังโถ ผักกาดขาว เส้นบุก วุ้นเส้น ดอกไม้จีน

กรรมวิธีการทำ:

1) เริ่มจากการทำน้ำซุบของตัวหม้อไฟก่อนโดยนำไก่ดำที่ฆ่าหั่นเรียบร้อยแล้วลงในหม้อที่เติมน้ำสะอาด จากนั้นใส่เกลือ พริกไทย ชিং ลูกกระวาน (草果) ลงไปต้มจนเดือดและสุกจนมีกลิ่นหอม

2) ทำไข่มันวุ้นโดยเจียวไข่ให้เป็นแผ่นบาง ๆ พักไว้ จากนั้นนำหมูสับที่ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย และผงลูกกระวานมาป้ายลงบนไข่บาง ๆ จากนั้นมันวุ้นเป็นโรลแล้วหั่นเฉียงเป็นชิ้น พักไว้

3) ทำหมูซุบแปงทอดโดยการหมักเนื้อหมูขึ้นกับเกลือ พริกไทยและผงลูกกระวาน จากนั้นนำไปซุบแปงทอดในน้ำมันร้อนจนเหลืองกรอบ พักไว้

4) ทำลูกชิ้นทอด โดยนำหมูสับที่ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย ผงลูกกระวานมาผสมให้เข้ากับเต้าหู้และไข่ จากนั้นปั้นเป็นก้อน และนำไปทอดในกระทะร้อน พักไว้

5) จัดเรียงวัตถุดิบลงในหม้อไฟ โดยเริ่มจากใส่ไก่ดำ ซีโครงหมู เหือก ลูกชิ้นทอดที่ทำขึ้นเอง ฟองเต้าหู้ แฮม หมูซุบแปงทอดและชั้นบนสุดคือไข่มันวุ้นตามลำดับ จากนั้นค่อย ๆ รินน้ำซุบลงในหม้อสุกจนเต็ม เติมน้ำที่ปล่องตรงกลางของหม้อ ปิดฝาหม้อไว้ รอให้เดือด เวลารับประทานสามารถใส่ผักต่าง ๆ ได้ตามใจชอบเหมือนหม้อไฟทั่วไป

2. เปรียบเทียบความเหมือนและความแตกต่างของหม้อไฟยูนนานทั้งสองฉบับ

จากการสัมภาษณ์คนในหมู่บ้านรักไทย จ.แม่ฮ่องสอน ผู้วิจัยได้ศึกษาประเด็นการศึกษา เปรียบเทียบความเหมือนและความแตกต่างของสุกี้ยูนนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน โดยสรุปออกมาเป็นตารางได้ดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงความเหมือนและความแตกต่างของสุกี้ยูนนานฉบับหมู่บ้านรักไทย และหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน

| ลำดับที่ | ลักษณะ | หม้อไฟดั้งเดิมมณฑลยูนนาน | สุกี้ยูนนานฉบับหมู่บ้านรักไทย | ผลการเปรียบเทียบ | |
|----------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|
| | | | | เหมือน | ต่าง |
| 1 | ชื่อเรียก | 传统老炊锅 ฉวนถ่งเหล่าซุยก้าว | 云南火锅 อวิ้นหนานหัวก้าว | | √ |
| 2 | ภาชนะ | รูปทรงคล้ายชาม ก้นหม้อมีเชิง ตรงกลางมีกระบอกสูง ขึ้นมาจากใต้ก้นหม้อสำหรับใส่ถ่านติดไฟปากหม้อมีฝาปิด | รูปทรงคล้ายชาม ก้นหม้อมีเชิง ตรงกลางมีกระบอกสูง ขึ้นมาจากใต้ก้นหม้อสำหรับใส่ถ่านติดไฟปากหม้อมีฝาปิด | √ | |
| | | ทำจากทองแดง | ทำจากอะลูมิเนียม | | √ |
| 3 | วัตถุดิบหลัก | แฮม/หมูชุบแป้งทอด/ลูกชิ้นทอดที่ทำขึ้นเอง/เกี้ยวไข่ใส่หมูสับ | แฮม/หมูชุบแป้งทอด/ลูกชิ้นทอดที่ทำขึ้นเอง/ไข่ม้วน | √ | |
| | | น้ำสต็อก/เนื้อหมูสันใน | ซูปไก่ดำ/ซีโครงหมู/ไก่ดำ | | √ |
| 4 | วัตถุดิบรอง | เห็ดหอม/ฟองเต้าหู้/วุ้นเส้น/ผักกาดขาว | เห็ดหอม/ฟองเต้าหู้/วุ้นเส้น/ผักกาดขาว | √ | |
| | | กึ่งน้ำจืด/เต้าหู้ขาว/มันฝรั่ง/ตั้งซุง/ผักกาดหอมต้น/กลอยจีน | ดอกไม้จีน/ตังโอ้/ยอดถั่วลันเตา/ยี่หระ/ยอดมะระหวาน/เผือก | | √ |
| 5 | น้ำจิ้ม | พริกป่น/เกลือ | พริก/กระเทียม/น้ำมะนาว น้ำปลา/ซอสมะเขือเทศ/ ซีอิ้วขาว | | √ |
| 6 | กรรมวิธีการทำ | นำวัตถุดิบมาเรียงเป็นชั้น ๆ จากนั้นเทน้ำสต็อกลงไป ในหม้อ | นำวัตถุดิบมาเรียงเป็นชั้น ๆ จากนั้นเทน้ำสต็อกลงไป ในหม้อ | √ | |

บทวิเคราะห์ความเหมือนและความแตกต่างของหม้อไฟยูนนานทั้ง 6 ลักษณะจากตาราง

2.1 ความเหมือนของหม้อไฟทั้งสองฉบับ

จากตารางเปรียบเทียบข้างต้น พบว่า สิ่งที่เหมือนกันประกอบไปด้วย 3 ประเด็น คือ 1) รูปทรงของภาชนะ รูปทรงคล้ายชาม ก้นหม้อมีเชิง ตรงกลางมีกระบอกสูงขึ้นมาจากใต้ก้นหม้อสำหรับใส่ถ่านติดไฟปากหม้อมีฝาปิด เพราะชาวบ้านหมู่บ้านรักไทยได้สะท้อนว่าสิ่งนี้เป็นตัวแทนสำคัญที่จะบ่งบอกว่าสุกี้ชนิดนี้มี

ที่มาอย่างไร เพราะหม้อแบบนี้ไม่ได้มีขายทั่วไปในประเทศไทย ต้องสั่งทำเป็นการจำเพาะ 2) วัตถุดิบหลักส่วนใหญ่ แสม หมูซุบแป้งทอด ลูกชิ้นทอดที่ทำขึ้นเอง เกี่ยวไข่ใส่หมูสับ สำหรับประเด็นนี้เน้นที่วิธีการทำ เพราะจะมีความเป็นแบบฉบับที่ไม่สามารถหาซื้อได้จากท้องตลาดทั่วไป ชาวบ้านจะต้องทำด้วยตัวเอง ถือเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ หากมีวิธีการทำที่แตกต่างไปนี้ก็จะถือว่า ไม่ใช่สุกี้ยูนนาน 3) วัตถุดิบรองบางส่วน เห็ดหอม ฟองเต้าหู้ ไข่เส้น ผักกาดขาว สำหรับวัตถุดิบรอง โดยปกติสามารถปรับได้ตามความต้องการของผู้บริโภค แต่ในกรณีนี้เป็นเพียงสิ่งที่ต้องการชี้ให้เห็นว่าวัตถุดิบเหล่านี้มีทั้งในจีนและไทย อีกทั้งยังได้รับความนิยมในการนำมาบริโภคเหมือนกัน

2.2 ความแตกต่างของหม้อไฟทั้งสองฉบับ

2.2.1 ความแตกต่างของการใช้ชื่อเรียก

ในหมู่บ้านรักไทยอาหารจีนยูนนานเป็นที่นิยมของชาวบ้าน ชื่อเรียกของอาหารจีนยูนนานจึงเป็นที่รู้จักกันดีในหมู่บ้านแห่งนี้ สำหรับการเรียกชื่ออาหารจีนยูนนานมีทั้งการเรียกชื่อทับศัพท์ด้วยภาษาจีน การเรียกชื่อโดยแปลจากชื่อเดิมในภาษาจีน หรือเรียกชื่อโดยตั้งชื่อขึ้นมาใหม่

จากการศึกษาเปรียบเทียบหม้อไฟทั้งสองฉบับ การเรียกชื่อของหม้อไฟฉบับหมู่บ้านรักไทยมีความแตกต่างไปจากต้นฉบับ ต้นฉบับใช้ชื่อว่า “ฉวนถ่งเหล่าซุกกัว” (传统老炊锅) แต่ฉบับหมู่บ้านรักไทยใช้ชื่อว่า “อวิหนานหัวกัว” (云南火锅) ซึ่งเป็นการตั้งชื่อขึ้นมาใหม่ ตั้งชื่อตามถิ่นกำเนิดของอาหารและบ้านเกิดที่ตามมา ตามที่นายจาดูรงค์ ทวีภริตีสิริได้ให้คำสัมภาษณ์ในวันที่ 20 พฤษภาคม 2564 ระบุว่าสาเหตุที่ชื่อเรียกเปลี่ยนแปลงไปเนื่องจาก

2.2.1.1 传统老炊锅 เป็นเมนูอาหารที่มีชื่อเรียกยาว คนในมณฑลยูนนานต่างเรียกสั้น ๆ ว่า 炊锅 ซึ่งชินกับคำว่า 炊锅 จนชื่อเต็มไม่ค่อยเป็นที่รู้จักแล้ว

2.2.1.2 炊锅 และ 火锅 มีวิธีการกินเหมือนกัน แต่เนื่องด้วยคำว่า 火锅 เป็นชื่อที่ใช้กันอย่างแพร่หลายในหมู่คนไทย จึงเลือกใช้คำนี้ และเติมคำว่า 云南 เข้าไปเป็นเพราะต้องการให้รู้ว่าอาหารชนิดนี้มีที่มาจากมณฑลยูนนาน

จากการวิเคราะห์จากคำสัมภาษณ์ ปัจจัยที่ทำให้ชื่อเรียกเปลี่ยนไปคือ ภูมิหลังของวัฒนธรรมถิ่นที่อยู่อาศัย แม้ชื่อของหม้อไฟทั้งสองฉบับจะมีความแตกต่างกันโดยสิ้นเชิง แต่เอกลักษณ์ของอาหารที่ปรากฏในหม้อไฟต้นฉบับยังคงไว้ในสุกี้ยูนนานฉบับหมู่บ้านรักไทย ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ว่าหม้อไฟทั้งสองฉบับเป็นหม้อไฟชนิดเดียวกัน

2.2.2 ความแตกต่างของภาชนะ

จากการศึกษาเปรียบเทียบภาชนะของหม้อไฟทั้งสองฉบับ ตัวหม้อมีรูปร่างลักษณะที่เหมือนกันทุกประการ แต่มีความแตกต่างในเรื่องของวัสดุที่ใช้ทำภาชนะ หม้อไฟต้นฉบับใช้ทองแดง ส่วนฉบับหมู่บ้านรักไทยใช้อลูมิเนียม ทั้งอลูมิเนียมและทองแดงล้วนเป็นวัสดุโลหะที่นำความร้อนได้ดี มีคุณสมบัติการนำความร้อนสูง สามารถส่งความร้อนจากจุดที่มีอุณหภูมิสูงกว่าไปยังจุดที่มีอุณหภูมิต่ำกว่าได้อย่างรวดเร็ว จึงเหมาะอย่างยิ่งที่จะนำวัสดุสองชนิดนี้มาทำหม้อไฟ ทำให้อาหารสุกเร็วและทั่วถึง แต่เหตุปัจจัยที่ชาวบ้านในหมู่บ้านรักไทยเลือกใช้อลูมิเนียม เพราะอลูมิเนียมมีน้ำหนักเบาและราคาถูกกว่า และที่สำคัญหม้อไฟลักษณะแบบนี้ต้องสั่งทำ ไม่สามารถหาได้ตามท้องตลาด แล้วหากต้องหาหม้อไฟวัสดุที่ทำจากทองแดง ความยากลำบากก็จะเพิ่มมากขึ้น ต้นทุนสูงขึ้น อีกทั้งรอยไหม้บนหม้อทองแดงล้างยาก และเป็นรอยขีดข่วนง่าย เกิดคราบง่าย ส่วนชาวจีนยูนนานเลือกใช้วัสดุที่ทำจากทองแดง เนื่องจากมณฑลยูนนานเป็นเมืองแห่งแร่ธาตุ มีแร่ธาตุถึง 61 ชนิด ปริมาณแร่ธาตุอยู่ใน 10 อันดับแรกของประเทศจีน แร่ธาตุ 25 ชนิด เช่น ตะกั่ว สังกะสี ดีบุก ฟอสฟอรัส ทองแดงและเงิน ปริมาณต่างจัดอยู่ใน 3 อันดับแรกของประเทศ (云南

省地方志编纂委员会办公室) จึงเลือกใช้หม้อที่ทำจากทองแดง นอกจากนี้ ดึงเขียนผิงได้ให้ข้อมูลไว้ว่า คนจีนเชื่อว่า การใช้หม้อที่ทำจากทองแดงดีต่อสุขภาพ เพราะทองแดงเป็นแร่ธาตุที่ร่างกายขาดไม่ได้ มีผลต่อระบบไหลเวียนโลหิต ระบบประสาทส่วนกลางและระบบภูมิคุ้มกัน อีกทั้งยังมีผลสำคัญต่อเส้นผม ผิวหนัง และระบบกระดูก รวมถึงการเจริญเติบโตและประสิทธิภาพในการทำงานของอวัยวะในอย่างสมอง ไต หัวใจเป็นต้น หลายที่ในประเทศจีนจึงใช้วัสดุทองแดงประกอบเป็นหม้อไฟ (丁艳萍, 2013)

2.2.3 ความแตกต่างของวัตถุดิบหลัก

ผลจากการศึกษาเปรียบเทียบวัตถุดิบหลักของหม้อไฟยูนนานทั้งสองฉบับ มีทั้งวัตถุดิบที่เหมือนกันและแตกต่างกัน สิ่งที่เหมือนกันคือ แฮม หมูชุบแป้งทอด ไช้มัน ลูกชิ้นทอดที่ทำขึ้นเอง ซึ่งเป็นตัวแสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ของหม้อไฟยูนนาน เกี่ยวข้องกับไส้หมูสับในต้นฉบับกับไช้มันในฉบับบ้านรักไทยคือวัตถุดิบชนิดเดียวกัน เพียงแต่รูปร่างมีการเปลี่ยนแปลงไปตามความสะดวกของผู้ทำ ส่วนวัตถุดิบหลักที่ฉบับหม้อบ้านรักไทยเปลี่ยนแปลงไปนั่นก็คือใช้ซี่โครงหมูแทนหมูสันใน และเพิ่มเนื้อไก่ดำเข้ามา ซึ่งเป็นเนื้อไก่ดำที่ได้จากการปรุงน้ำสต็อก น้ำสต็อกฉบับหม้อบ้านรักไทยนิยมใช้น้ำสต็อกที่ทำจากไก่ดำที่เลี้ยงเองในหมู่บ้าน นายจาดูรงค์ ทวีอภิรดีศิริได้ให้สัมภาษณ์ในวันที่ 20 พฤษภาคม 2564 ไว้ว่า การใช้ไก่ดำในการประกอบอาหารเพื่อสรรพคุณทางยา เพราะเชื่อกันว่าไก่ดำจะช่วยสร้างความแข็งแรงให้กับร่างกาย เสริมสร้างสมรรถภาพการทำงานของร่างกาย บำรุงสมอง ทำให้สมองปลอดโปร่ง นอกจากนี้ไขมันที่ได้จากไก่ดำมีความหอม ทำให้น้ำสต็อกมีรสชาติที่กลมกล่อมมากขึ้น ส่วนหม้อไฟยูนนานต้นฉบับจะเน้นความหอมสดของน้ำสต็อก โดยน้ำสต็อกที่นิยมคือน้ำสต็อกไก่ น้ำสต็อกกระดูกหมู

2.2.4 ความแตกต่างของวัตถุดิบรอง

จากการศึกษาความแตกต่างของวัตถุดิบรองของหม้อไฟทั้งสองฉบับ พบว่า มีเพียงเห็ดหอม ฟองเต้าหู้ วั่นเส้นและผักกาดขาวที่ใส่เหมือนกัน ส่วนวัตถุดิบรองอื่น ๆ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นพืชผักมีการเปลี่ยนแปลงไปจากต้นฉบับไปบ้าง เนื่องด้วยสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สภาพดิน การเพาะปลูกของสองประเทศมีความแตกต่างกัน

ภูมิประเทศส่วนใหญ่ของมณฑลยูนนานเป็นภูเขา โดยภาคตะวันตกเฉียงเหนือจะยกตัวสูงกว่าภาคตะวันออกเฉียงใต้ และเป็นเมืองเกษตรกรรมที่มีภูมิอากาศเย็นสบาย ฤดูหนาวอากาศไม่หนาวจัดและฤดูร้อนอากาศไม่ร้อนจัด อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีอยู่ระหว่าง 15-18 องศาเซลเซียส ซึ่งเหมาะกับการปลูกพืชผักตลอดทั้งปี ผักที่นั่นจึงสด หวาน อร่อยและหลากหลาย ส่วนลักษณะภูมิประเทศของแม่ฮ่องสอนโดยทั่วไปเป็นพื้นที่ภูเขา และที่ราบในหุบเขา สภาพภูมิอากาศแตกต่างกันอย่างเด่นชัดแบ่งเป็น 3 ฤดู ได้แก่ ฤดูหนาว ฤดูร้อน ฤดูฝน การทำการเกษตรจึงต้องทำในรูปแบบผสมผสาน ปลูกพืชผักตามฤดูกาลและพืชผักเมืองหนาว คนในชุมชนหม้อบ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนจึงนิยมปลูก มะระหวาน ยอดถั่วลิ้นเต่า ค่าน้ำหวาน ยี่ห่วย่าง ตังโอ ผักกาดขาว กระเทียม เป็นต้น ด้วยเหตุเหล่านี้จึงทำให้วัตถุดิบรองที่ใช้ในเมนูหม้อไฟยูนนานนั้นแตกต่างไปจากต้นฉบับ นอกจากนี้วัตถุดิบรองที่ใช้สามารถปรับเปลี่ยนไปตามความชื่นชอบของผู้รับประทาน ไม่มีสูตรตายตัว

2.2.5 ความแตกต่างของน้ำจิ้ม

ในวัฒนธรรมการกินอาหารของคนไทย น้ำจิ้มเป็นอีกหนึ่งสิ่งที่ขาดไม่ได้ เพราะบทบาทของน้ำจิ้มมันไม่เพียงแต่ช่วยให้อาหารอร่อยขึ้น แต่ยังทำให้อาหารรสชาติธรรมดาหรืออาหารที่ทำจากวัตถุดิบธรรมดากลายเป็นอาหารรสเลิศได้ สูตรน้ำจิ้มเป็นสิ่งที่ไม่ตายตัว มักมีการปรับรสชาติไปตามรสนิยมของแต่ละบ้านและความชอบของแต่ละคน น้ำจิ้มของสุกียูนนานฉบับหม้อบ้านรักไทยนั้นประกอบไปด้วย พริก กระเทียม น้ำมะนาว น้ำปลา ซอสมะเขือเทศ ซีอิ้วขาว รสชาติเค็ม เผ็ด เปรี้ยว ซึ่งเป็นรสชาติที่ถูกปากคน

ไทย ได้รับความนิยมน้อยอย่างแพร่หลาย ส่วนน้ำจิ้มของหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนานจะประกอบไปด้วย พริกกับเกลือ เห็นได้ว่าการกินหม้อไฟดั้งเดิมของคนจีนยูนนานจะไม่เน้นที่ตัวน้ำจิ้มมากนัก จะเน้นที่การลิ้มลองรสชาติของวัตถุดิบเป็นหลัก แต่ในปัจจุบันสูตรน้ำจิ้มมีความหลากหลายมากขึ้น ทั้งนี้เพื่อตอบสนองความต้องการของคนหลากหลายกลุ่มและด้วยความก้าวหน้าของเทคโนโลยียุคปัจจุบัน ในสื่อโซเชียลต่าง ๆ มีการแชร์สูตรน้ำจิ้มก่อให้เกิดกระแสทำตาม จึงอาจทำให้มีการเปลี่ยนแปลงไปจากต้นฉบับเดิม

2.2.6 ความแตกต่างของกรรมวิธีการทำ

หม้อไฟยูนนานต้นฉบับกับสุกี้ยูนนานฉบับหมู่บ้านรักไทยพบว่า กรรมวิธีการทำมีความเหมือนกัน คือนำวัตถุดิบต่าง ๆ ที่เตรียมไว้มาจัดเรียงเป็นชั้น ๆ ลงในหม้อไฟ จากนั้นค่อยเทน้ำสต็อกลงไปให้เต็มหม้อ ปิดฝาไว้ แล้วนำถ่านที่ติดไฟวางลงในปล่องตรงกลาง รอจนน้ำซุบเดือดและทุกอย่างสุกพร้อมทาน แต่เนื่องด้วยหม้อไฟทั้งสองฉบับใช้วัตถุดิบที่ต่างกัน วัตถุดิบที่นำมาเรียงในแต่ละชั้นอาจมีความแตกต่างกันไป

สรุปผลการวิจัย

จากการวิจัยเรื่องการศึกษเปรียบเทียบความแตกต่างของสุกี้ยูนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอนกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน โดยแยกศึกษาเปรียบเทียบลักษณะ 6 ประการ ประกอบไปด้วย

1. ชื่อเรียก
2. ภาชนะ
3. วัตถุดิบหลัก
4. วัตถุดิบรอง
5. น้ำจิ้ม
6. กรรมวิธีการทำ

ได้ข้อสรุปผลการวิจัยว่า การเรียกชื่อของหม้อไฟฉบับหมู่บ้านรักไทยมีความแตกต่างไปจากต้นฉบับฉบับหมู่บ้านรักไทยมีการตั้งชื่อขึ้นมาใหม่ตามถิ่นกำเนิดของอาหาร ภาชนะที่ใส่อาหารของหม้อไฟดั้งเดิมใช้วัสดุทองแดง ส่วนสุกี้ยูนนานฉบับหมู่บ้านรักไทยใช้อลูมิเนียม เพราะอลูมิเนียมมีน้ำหนักเบาและราคาถูกกว่าทองแดง วัตถุดิบหลักของหม้อไฟทั้งสองชนิดมีทั้งส่วนที่เหมือนและแตกต่าง แต่หม้อไฟฉบับหมู่บ้านรักไทยยังคงวัตถุดิบหลักที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของหม้อไฟดั้งเดิมไว้ นั่นก็คือหมูซุบแปงทอด ลูกชิ้นทอดที่ทำขึ้นเอง กล้วยไข่ใส่หมูสับ ส่วนวัตถุดิบรองมีเพียงฟองเต้าหู้ วั่นเส้น และผักกาดขาวที่ยังเหมือนกัน ส่วนวัตถุดิบรองอื่น ๆ มีความแตกต่างจากต้นฉบับไปมาก เนื่องจากสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สภาพดินที่แตกต่างกัน วัตถุดิบรองในหม้อไฟจึงใช้เป็นที่มาที่ต่างกัน ส่วนน้ำจิ้ม จากการศึกษาข้างต้นจะเห็นได้ว่า การกินหม้อไฟดั้งเดิมของคนจีนยูนนานจะไม่เน้นที่ตัวน้ำจิ้มมากนัก จะเน้นที่การลิ้มลองรสชาติของวัตถุดิบเป็นหลัก แต่ของไทยจะเน้นน้ำจิ้มที่มีรสจัดจ้าน เพราะวัฒนธรรมการกินอาหารของไทย น้ำจิ้มเป็นสิ่งที่คนไทยขาดไม่ได้ แม้กระทั่งกินข้าวราดแกง คนไทยยังมีพริกน้ำปลาไว้กินคู่กัน ลักษณะสุดท้ายคือกรรมวิธีการทำมีความเหมือนกันคือการนำวัตถุดิบต่าง ๆ ที่เตรียมไว้มาจัดเรียงเป็นชั้น ๆ แต่เนื่องด้วยหม้อไฟทั้งสองฉบับใช้วัตถุดิบที่ต่างกัน วัตถุดิบที่นำมาเรียงในแต่ละชั้นจึงมีความแตกต่างกัน

การอภิปรายผลวิจัย

จากการศึกษาเปรียบเทียบความแตกต่างของสุกี้ยูนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทยกับหม้อไฟดั้งเดิมของมณฑลยูนนาน ประเทศจีน โดยแยกศึกษาเปรียบเทียบลักษณะ 6 ประการ พบว่า

ชื่อเรียกสุกี้ฉบับหมู่บ้านรักไทยมีชื่อเรียกที่แตกต่างจากต้นฉบับ โดยฉบับหมู่บ้านรักไทยใช้ชื่อว่า “อวิ้นหนานหัวกัว” (云南火锅) ต้นฉบับใช้ชื่อว่า “ฉวนถ่งเหล่าซุยกัว” (传统老炊锅) ฉบับบ้านรักไทยใช้ว่า 火锅 ต้นฉบับใช้ 炊锅 หากศึกษาจากความหมายสองคำนี้ จะทราบว่าทั้งสองถูกให้ความหมายเป็นหม้อชนิดหนึ่งและเป็นอุปกรณ์ชนิดหนึ่ง ซึ่งตรงกับความหมายตามพจนานุกรมภาษาจีน 《现代汉语词典》 ฉบับแก้ไขให้ไว้ว่า 火锅 หมายถึงเครื่องใช้ที่ทำด้วยโลหะหรือเซรามิก ที่มีปล่องไฟอยู่ตรงกลางสำหรับใส่ถ่านไฟ เพื่อรักษาความร้อนของอาหารหรือทำให้น้ำซุบในหม้อเดือดตลอดเวลา ใส่เนื้อสัตว์หรือผักสดลงในหม้อ ต้มไปด้วยกินไปด้วย

ส่วนคำว่า 炊锅 ดิงเยียนผิง (丁艳萍, 2013) ได้ให้รายละเอียดเพิ่มเติมไว้ในนิตยสาร “จินซาเจียงเหวินอี่” (金沙江文艺) ไว้ว่า 铜炊锅 เป็น 炊锅 ที่ทำจากทองแดง มีส่วนประกอบสองส่วนคือ ส่วนบนเป็นหม้อใช้สำหรับต้มอาหาร ส่วนล่างเป็นเตาไฟสำหรับเผาถ่านและมีปล่องไฟทะลุกลางหม้อขึ้นไป แม้ชื่อจะเปลี่ยนแต่ความหมายยังคงสอดคล้องกับความหมายของต้นฉบับ และหากพูดถึง 火锅 อาจทำให้เกิดความสับสน เพราะในประเทศจีนมี 火锅 หลากหลายประเภท จึงต้องเพิ่ม 云南 เข้าไปเพื่อบ่งบอกถึงที่มาของ 火锅 ชนิดนี้

ส่วนภาษาไทยบ้างเรียกว่า หม้อไฟยูนนาน บ้างเรียกสุกี้ยูนนาน หากดูจากความหมายของคำว่า หม้อไฟจะสอดคล้องกับคำว่า 火锅 ตรงตามราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ที่ให้ความหมายหม้อไฟไว้ว่าเป็นภาชนะชนิดหนึ่งทำด้วยโลหะ รูปทรงคล้ายชาม ก้นหม้อมีเชิง ตรงกลางมีกระบอกสูงขึ้นมาจากใต้ก้นหม้อสำหรับใส่ถ่านติดไฟ ปากหม้อมีฝาปิด ใช้สำหรับใส่แกงเหมา แกงจืด เป็นต้น จะเห็นได้ว่า ภาชนะที่กล่าวถึงมีรูปร่าง การใช้งานที่เหมือนกัน แต่จุดประสงค์การใช้งานทั้งสองชนิดต่างกัน 火锅 จะเน้นการทำอาหารให้สุก ส่วนหม้อไฟจะเน้นการอุ่นอาหารให้ร้อนอยู่เสมอ

ส่วนคำว่าสุกี้ไม่ได้ดูจากอุปกรณ์ที่ใช้ แต่เป็นการดูจากวิธีการปรุงอาหาร สุกี้สอดคล้องกับคำว่า 火锅 ตามที่ราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2556 ให้ความหมาย “สุกี้” ไว้ว่า สุกี้มีชื่อเต็มว่า สุกียากี้ เป็นชื่ออาหารชนิดหนึ่งของญี่ปุ่น ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ เต้าหู้ และผัก คนไทยนำมาดัดแปลงโดยใช้เนื้อสัตว์ ผัก วุ้นเส้น และไข่ รับประทานคู่กับน้ำจิ้มสุกี้ ฉะนั้นการใช้หม้อไฟหรือใช้สุกี้ล้วนสอดคล้องกับคำว่า 火锅

สำหรับประเด็นวัตถุดิบและน้ำจิ้มแตกต่างจากต้นฉบับ เนื่องจากปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมของถิ่นที่อยู่อาศัย อาหารที่มีในท้องถิ่น ฐานะทางการเงิน ค่านิยม แนวคิดการบริโภค ความเคยชินในการรับประทาน อาหาร ดังที่ มาร์ติน อัสติน อีเทิล (2515) ได้กล่าวไว้ว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคได้แก่ 1) อาหารที่มีในท้องถิ่น หากท้องถิ่นใดมีอาหารบริบูรณ์ คนในท้องถิ่นนั้นย่อมมีโอกาสจะได้บริโภคอาหารที่มีคุณค่าเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกาย ท้องถิ่นใดขาดแคลนอาหาร คนในท้องถิ่นก็จำเป็นต้องกินอย่างจำกัด 2) ฐานะทางเศรษฐกิจ แต่ละครอบครัวจะสามารถซื้ออาหารที่มีขายในท้องตลาดมารับประทานได้มากน้อยเพียงไร และซื้ออาหารจำพวกใดบ้างนั้นขึ้นอยู่กับรายได้ของครอบครัว 3) ความเคยชินในการรับประทานของครอบครัว การรับประทานของแต่ละครอบครัวนั้นบางครั้งอาจมีเหตุผลเบื้องหลังที่เกี่ยวกับเชื้อชาติ ศาสนา และขนบธรรมเนียมประจำชาติ หรือความเชื่อของครอบครัวนั้น ๆ รวมทั้งนิสัยที่สืบเนื่องกันมาหลายชั่วคน 4) ขนบธรรมเนียมประเพณี 5) ภาวะทางอารมณ์และจิตใจ เหตุการณ์ที่ก่อให้เกิดความสุขหรือทุกข์ หรืออับอายใจ ความชอบหรือไม่ชอบในอาหาร 6) ปฏิกริยาต่อกลิ่นและรสอาหาร บุคคลแต่ละคนมีปฏิกริยาต่อกลิ่นและรสของอาหารไม่เหมือนกัน 7) อิทธิพลของการศึกษา ความรู้เรื่องคุณค่าของอาหาร อาจเป็นเหตุผลสำคัญในการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร เพราะรู้คุณค่าของอาหาร

นั้น แสดงให้เห็นความสำคัญของการให้ความรู้ทางโภชนาการแก่ประชาชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในวัยเด็กอันเป็นวัยที่นิสัยในการรับประทานอาหารกำลังจะเกิดขึ้น

นอกจากนี้ยังมีปัจจัยด้านทรัพยากรของท้องถิ่น สภาพแวดล้อมของถิ่นที่อยู่อาศัย ค่านิยม รวมไปถึงการที่กระแสนิยมในวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของแต่ละถิ่นมักมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัยอยู่เสมอตามที่ Thawon Sikkhakosol ได้กล่าวไว้ว่า ไทยมีสภาพภูมิศาสตร์ ดินฟ้าอากาศต่างจากจีนมาก ภูมิหลังทางสังคมและวัฒนธรรมก็ต่างกัน เมื่อย้ายถิ่นมาอยู่โพ้นทะเลเลี้ยงชีพผู้รักษาประเพณีของบรรพชน แต่ก็ควรปรับปรุงให้สมสมัยเหมาะสมกับเทศะของไทย ด้วยเหตุเหล่านี้จึงส่งผลให้หม้อไฟยูนนานแบบฉบับหมู่บ้านรักไทย จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีความแตกต่างไปจากต้นฉบับ

จากการศึกษาพบว่าสุกี้ทั้งสองฉบับมีความแตกต่างมากกว่าความเหมือน ซึ่งความเหมือนที่แสดงให้เห็นมีเพียง 3 ด้าน โดย 2 ด้านแรก คือ รูปทรงของภาชนะและวัตถุดิบหลัก เพราะเป็นตัวแทนสำคัญในการสืบทอดทางวัฒนธรรม ภาชนะแบบนี้ต้องสั่งทำเท่านั้น ไม่สามารถหาซื้อได้ นั่นเท่ากับชาวจีนยูนนานในไทยยังต้องการดำรงอัตลักษณ์ด้านนี้เอาไว้ เพื่อรักษารากเหง้าของตนเอง ส่วนวัตถุดิบหลักนั้น แม้ว่าจะหาได้ในประเทศไทยแต่วิธีการทำเป็นสิ่งที่ย้อนวัฒนธรรมการกินและเป็นรูปแบบเฉพาะที่ไม่สามารถพบได้ในสังคมไทยทั่ว ๆ ไป ส่วนด้านสุดท้าย คือ วัตถุดิบรอง ถือเป็นสิ่งที่มีอยู่และได้รับความนิยมเหมือนกันของคนที่ทั้งสองกลุ่ม

民族众多风俗奇 · 食材丰富生态绿。

烹饪古朴善变化 · 味型多样显鲜辣。

地理特殊辐射广 · 后发优势包容强。

“五吃三品”是榜样 · 健康饮食在云南。

——关明：《定义滇菜》

ข้อเสนอแนะการวิจัย

หลังจากผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลด้วยวิธีการต่าง ๆ จนรวบรวมและสรุปผลออกมาตั้งที่อภิปรายไปข้างต้นแล้ว สำหรับผู้ที่สนใจจะทำวิจัยในหัวข้อที่เกี่ยวกับงานวิจัยชิ้นนี้ ผู้วิจัยมองเห็นว่าการต่อยอดงานวิจัยในหลายหัวข้อ เช่น ค่านิยมในการเลือกรับประทานหม้อไฟยูนนานของคนไทย ศึกษาอาหารจีนยูนนานในสังคมไทย อาหารจีนยูนนานทางเหนือของไทย

เอกสารอ้างอิง

ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.

อดุลย์ รัตนมันเกษม. (2551). *กินข้าวกับอาม่า วัฒนธรรมการกินของลูกจีนในเมืองไทย*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.

อีเทิล, ออสติน มาร์ติน, แพลและเรียบเรียงโดย ชาลิต รัตนกุล, (2515). *ตำราโภชนาการเบื้องต้น =*

Nutrition in action, พระนคร: กรมการฝึกหัดครู

ดิงเย่ผิง. (2013). 铜炊锅. *金沙江文艺*, 06 期.

- 关明. (2019). 云南家常风味菜. 昆明: 云南出版集团, 云南人民出版社.
- 王愿宵; 王丽; 代丽梅; 周红. (2017). 云南玉溪江川铜锅传统饮食文化研究. 云南农业大学食品科学技术学院.
- 魏思超. (2011). hotpot 与火锅的翻译. 郑州大学外语学院.
- 云南省地方志编纂委员会办公室. 矿产资源. สืบค้นเมื่อ 4 กันยายน 2564, จาก
<http://dfz.yn.gov.cn/portal/dqgm/ynsq/06>