

วิถีการบริโภคอาหารกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ในยุคโลกาภิวัตน์ เขตนครหลวงเวียงจันทน์ สปป.ลาว¹

Consumption of Local Food and Social Changes in Vientiane in the Era of Globalization

กัรติพร จุตะวิริยะ / คำยีน สานยาวง / คำพอน อินทิพอน

Keeratiporn Jutaviriya / Khamnhin Sannhavong / Khamphone Inthipon

บทคัดย่อ

บทความนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อสะท้อนความสัมพันธ์ของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในวิถีการบริโภคอาหารพื้นบ้านของคนรุ่นใหม่ในเขตนครหลวงเวียงจันทน์ สปป.ลาว ซึ่งมีแนวโน้มของการรับอิทธิพลจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมในยุคโลกาภิวัตน์ จากการศึกษาพบว่า คนรุ่นใหม่มีการสร้างชุดความรู้รูปแบบ และทัศนคติการบริโภคอาหารพื้นบ้านที่เปลี่ยนแปลงไปจากบรรพบุรุษของตน และเกิดการปรับเปลี่ยนวิถีในการบริโภคไปตามกระแสแห่งสังคมสมัยใหม่ โดยมีการบริโภคที่ถูกสุขลักษณะมากขึ้น แต่ลดปริมาณมือในการบริโภคอาหารพื้นบ้านลงไป อีกทั้งมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการกินในรูปแบบการผสมผสาน (hybridization) กับอาหารพื้นถิ่นในรูปแบบใหม่ให้เกิดขึ้น และมีการขยายตัวออกไปยังกลุ่มผู้บริโภคอื่นในวงกว้างอย่างต่อเนื่อง ถือเป็นการปรับกระบวนการทัศน์ใหม่ของการเปลี่ยนแปลงปรับตัวในการดำรงอยู่ร่วมกันอย่างต่อเนื่องระหว่างวัฒนธรรมท้องถิ่นกับภาวะความทันสมัย (modernity) ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์

คำสำคัญ: วิถีการบริโภค การเปลี่ยนแปลงทางสังคม โลกาภิวัตน์

¹ บทความนี้พัฒนาจากงานวิจัยเรื่อง “วิถีการบริโภคปลาแดกของคนรุ่นใหม่ในสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว: กรณีศึกษาในเขตนครหลวงเวียงจันทน์” ภายใต้ความร่วมมือวิจัยระหว่างศูนย์วิจัยพหุลักษณะสังคมลุ่มน้ำโขง ร่วมกับ National University of Laos สนับสนุนทุนวิจัยโดยศูนย์วิจัยพหุลักษณะสังคมลุ่มน้ำโขง คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

Abstract

This article aims to reflect the relationship between social changes and changes in local food consumption among the young generation of Lao people in Vientiane in the Lao PDR, where everyone faces the influence of economic changes and globalization. The result of this research indicates that the Lao younger generation has developed knowledge, eating patterns, and attitudes towards local food that are different from those of their ancestors. They have changed ways of eating to respond to new trends in the society by having better quality food, eating less local food, and creating their own hybrid style of modern and local food. Moreover, this behavior has in turn spread to other groups of consumers in Laos. This behavior pattern is regarded as paradigm shifts in order to not only maintain local culture but also to adapt to modernization, which has resulted from the rapid growth of capitalism in the era of globalization.

Keywords: the way of food consumption, social changes, globalization

บทนำ

วิถีการบริโภคอาหารถือเป็นบริบททางสังคมและวัฒนธรรมชิ้นสำคัญในการเรียนรู้และทำความเข้าใจเรื่องราวความเป็นอยู่ของผู้คนในมิติทางสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจ รวมถึงการเปิดกระบวนการทัศน์ในการทำความเข้าใจต่อองค์ความรู้แห่งความเชื่อ วัฒนธรรม ประเพณี พิธีกรรม และวิถีคิดแห่งการดำเนินชีวิตของผู้คนในสังคม ซึ่งแต่ละท้องถิ่นล้วนมีวัฒนธรรมในการกินการอยู่แตกต่างกันไปตามเส้นทางแห่งวิถีการดำรงชีพของตนในแต่ละยุคสมัยอย่างมีพลวัต

“วัฒนธรรมการกิน” ถือเป็นส่วนสำคัญประการหนึ่งในการบ่งชี้ถึงการดำรงตัวตนของผู้คนในสังคม ซึ่งมีการปรับเปลี่ยนไปตามกาลและเวลา แม้เดิมทีอาหารจะเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีพด้านร่างกายของมวลมนุษยชาติ แต่ในปัจจุบันการบริโภคอาหารแฝงความนัยมากกว่าการดำรงชีพทางด้านร่างกาย วิถีแห่งการบริโภคอาหารได้เปิดโฉมหน้าใหม่ในการแสดงตัวตนและการเป็นภาพตัวแทน (representation) ความหมายของการมีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นเฉพาะที่แห่งท้องถิ่นนั้น

ดังนั้น วิถีการบริโภคอาหารจึงเป็นมากกว่าพื้นที่แห่งการเรียนรู้ ถ่ายทอด และการสัมผัสได้ถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นอันเป็นรากฐานแห่งวัฒนธรรมและสังคมของผู้คนในทุกระดับชั้นของสังคม

เมื่ออาหารที่ผู้คนบริโภคมีน้อยะมากไปกว่าการบริโภคในเชิงอรรถประโยชน์อย่างแท้จริง อาหารและวัฒนธรรมการกินจึงเป็นตัวแปรสำคัญในการทำความเข้าใจวิถีชีวิตและการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมวัฒนธรรมของผู้คนในท้องถิ่นนั้นด้วยเช่นกัน หากเราต้องการศึกษาทำความเข้าใจองค์ความรู้ของท้องถิ่นในหลากหลายมิติ การเข้าใจในวิถีการบริโภคอาหารจึงมีความสำคัญอย่างยิ่งยวดต่อการเข้าถึงและทำความเข้าใจแบบแผนวิถีชีวิตในการดำรงอยู่ สุขภาวะและโภชนาการด้านการดำรงชีวิต กฎเกณฑ์และปฏิบัติการทางวัฒนธรรมของผู้คนในท้องถิ่น

สปป.ลาว เป็นประเทศในอนุภาคลุ่มแม่น้ำโขง แหล่งรวมแห่งชนบทกรรมนิยม ประเพณี วัฒนธรรม ความเชื่อ ประวัติศาสตร์ที่เก่าแก่ยาวนาน และวัฒนธรรมการกินการอยู่แบบพื้นเมืองเฉพาะถิ่น ซึ่งหลอมรวมกันเป็นวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมที่สืบทอดกันมาเป็นเวลาหลายชั่วอายุคน ประเทศลาวมีวิถีชีวิตความเป็นอยู่อย่างเรียบง่าย รวมไปถึงวัฒนธรรมของอาหารการกินที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และเป็นวิถีชีวิตที่บ่งบอกถึงการผสมผสานทางสังคมและวัฒนธรรมของผู้คนที่ผูกพันเชื่อมโยงกันอยู่ภายในท้องถิ่น “วิถีการบริโภคอาหาร” เป็นหนึ่งในวัฒนธรรมพื้นถิ่นอันเป็นที่รับรู้และสัมผัสได้ถึงองค์ความรู้ในท้องถิ่นที่สืบสานส่งต่อทางด้านสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจในทุกระดับชั้นของคนลาว วัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านแบบดั้งเดิมในลาวยังคงดำเนินมาอย่างต่อเนื่องและพัฒนาภูมิความรู้ให้แกกันมานับนานรุ่นแล้วรุ่นเล่า จนกระทั่งการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจแห่งยุคโลกาภิวัตน์ก็คืบคลานเข้ามาในประเทศ การปรากฏตัวมากขึ้นในประชาคมโลกของลาวเปิดช่องทางให้กระแสโลกาภิวัตน์ก้าวเข้ามามีบทบาทสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงทางสภาพสังคมเศรษฐกิจในชุมชน ตลอดจนวิถีการดำเนินชีวิตในการกินการอยู่ของผู้คนในพื้นที่ การค้าข้ามพรมแดน การย้ายถิ่นฐาน การเคลื่อน

ย้ายทุน และการลงทุนข้ามชาติหลังไหลเข้ามาในลาวอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ การเคลื่อนไหวเข้ามาของบรรษัทข้ามชาติส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม การเมือง และวัฒนธรรม รวมถึงการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมท้องถิ่น รูปแบบการยังชีพ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ค่านิยม ความเชื่อ และการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ การเปิดตัวของโครงการเพื่อการพัฒนาข้ามชาติขนาดใหญ่ และการลงทุนทางการค้าข้ามชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งนายทุนทางธุรกิจ ผู้ประกอบการร้านค้า และธุรกิจบริการจากทั่วทุกมุมโลกทำหน้าที่เป็นตัวเร่งให้ “โลกาภิวัตน์” ดำเนินกระบวนการได้รวดเร็วยิ่งขึ้น ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนในนครเวียงจันทน์ เมืองหลวงของสปป.ลาว อันเป็นพื้นที่ในการปฏิบัติการก่อกำเนิดและศูนย์กลางในการรับและส่งต่อแห่งกระบวนการโลกาภิวัตน์ที่สำคัญ

การปรากฏตัวของระบบตลาดทุนนิยมเสรีในรูปของโรงแรม ห้างสรรพสินค้า ตลาดการค้ารูปแบบใหม่ และร้านอาหารนานาชาติผุดขึ้นมากมายในนครหลวงเวียงจันทน์ อาหารสายพันธุ์ใหม่อย่างอาหารจานด่วน และอาหารสายพันธุ์เทศที่ได้ชื่อว่าเป็นของต่างชาติ ได้รับความนิยมมากขึ้นจากการใช้บริการของกลุ่มคนรุ่นใหม่ในสปป.ลาว ปรากฏการณ์นี้นำมาซึ่งแรงปะทะระหว่างกระแสโลกาภิวัตน์และกระแสท้องถิ่นนิยมหรือไม่ หรือเป็นเพียงกระบวนการเปลี่ยนแปลงปรับตัวในการดำรงอยู่ร่วมกันอย่างต่อเนื่องระหว่างวิถีทางการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมดั้งเดิมกับความทันสมัย สิ่งนี้ถือเป็นความท้าทายในการศึกษาต่อประเด็นการเปลี่ยนแปลงทางสังคมภายในท้องถิ่นที่นักขบคิดพิจารณาท่ามกลางกระแสแห่งการผันผวนเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน นอกเหนือจากงานศึกษาในภาพรวมแห่งมิติทางประวัติศาสตร์ สังคม เศรษฐกิจ และการเมือง ซึ่งมีผู้ศึกษาอย่างกว้างขวางในสังคมลาว (Surachai, 2005; Kaosa-ard and Dore [eds.], 2007; Yokohama and Ochiai [eds.], 2008; Tepsimuang, 2010; Mattariganord, 2010; Evans, 1998, 1999, 2002)

การขยายตัวด้านการลงทุนของธุรกิจต่างชาติและการเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจของนครหลวงเวียงจันทน์ในปัจจุบัน ส่งผลต่อวิถีการบริโภคอาหารพื้นบ้านของคนรุ่นใหม่ในลาวอย่างไร ระหว่างรอยต่อแห่งการเปลี่ยนแปลงและพลวัต

ทางสังคมแห่งกระแสโลกาภิวัตน์ในปัจจุบันของประเทศ ประชาชนลาวมีการเตรียมตัวปรับกระบวนทัศน์เพื่อรับมือกับความเปลี่ยนแปลงที่กำลังดำเนินอยู่อย่างไรร สิ่งนี้ถือเป็นก้าวใหม่ต่อการศึกษาวิถีการบริโภคที่กำลังเปลี่ยนแปลงรูปแบบตัวตนออกไปตามแบบแผนการดำเนินชีวิตทางสังคมเศรษฐกิจอันเป็นผลเนื่องมาจากการขยายตัวของระบบทุนนิยมที่ก่อตัวอยู่ในสังคมลาว ซึ่งการศึกษาค้นคว้าความรู้เกี่ยวกับวิถีการบริโภคของคนรุ่นใหม่ในสปป.ลาว จะช่วยให้การทำความเข้าใจการดำเนินชีวิต ความเป็นอยู่ รูปแบบวิถีชีวิต วัฒนธรรม และทัศนคติของผู้คนที่มีต่อการดำรงชีวิตในสังคมลาวปรากฏภาพของความเข้าใจที่ชัดเจนมากยิ่งขึ้น

ทบทวนวรรณกรรมเบื้องต้นว่าด้วยวิถีแห่งการบริโภคอาหารใน สปป.ลาว

การสำรวจวรรณกรรมเบื้องต้นพบว่า งานศึกษาวิจัยที่กล่าวถึงวิถีการบริโภคอาหารในสังคมลาวโดยตรงนั้นมีอยู่อย่างจำกัด งานส่วนใหญ่นำเสนอภาพในมุมกว้างของสังคมลาวเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม ประเพณี สังคม การเมือง และเศรษฐกิจเป็นสำคัญ อย่างไรก็ตามมีงานศึกษาด้านวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารของลาวปรากฏในรูปของตำราอาหารพื้นบ้านและนำเสนอวิธีปรุงแต่งอาหารเพื่อสุขภาพในการบริโภคปรากฏอยู่ อาทิในงานของ Daunsakda (2007) เสนอคุณค่าของอาหารลาวในการเป็นความรู้ชีวิตเพื่อสุขภาพที่ดีในการบริโภคอาหาร และเสริมเคล็ดลับในการปรุงอาหารพื้นบ้านของลาวในหลากหลายรูปแบบ โดยคำนึงถึงสุขภาพในการบริโภคและสะท้อนวิถีชีวิตการกินอยู่แบบดั้งเดิมผสมผสานกับวิถีชีวิตในปัจจุบันที่เน้นโภชนาการและคุณค่าในการปรุงอาหารอย่างถูกสุขลักษณะในยุคปัจจุบัน Sing (1981) เขียนตำราอาหารพื้นบ้านของลาวโดยสอดแทรกวิถีการบริโภคอาหารพื้นบ้านของลาวในรูปของขั้นตอนการปรุงแต่งอาหารที่พิถีพิถันในแบบฉบับดั้งเดิม และเสนอขั้นตอนวิธีการปรุงอาหารที่มีความละเอียดอ่อนในขั้นตอนการผลิตทุกกระบวนการ รวมถึงบ่งชี้ความสำคัญของอุปกรณ์และวัตถุดิบในการปรุงอาหารพื้นบ้านของลาว ซึ่งมีความสัมพันธ์กับวิถีในการบริโภค

ของลาวอย่างแนบแน่นต่อการทำความเข้าใจองค์ความรู้แห่งการบริโภคที่พึงพิงอาหารตามวิถีธรรมชาติและเหมาะสมกับสิ่งแวดล้อมที่เป็นอยู่ภายในท้องถิ่น Suwannavong and Rattanaavong (2002) ถ่ายทอดตำราปรุงอาหารลาวของเพียสิงในรูปของภาษาลาว โดยเน้นวัตถุดิบอาหารพื้นบ้านและวิธีการปรุงอาหารลาวแบบดั้งเดิมในสูตรของเพียสิง ถือเป็นการขยายฐานความรู้ด้านการบริโภคอาหารพื้นบ้านของลาวในรูปแบบภาษาถิ่น Champanakone (2009) นำเสนอการปรุงอาหารและวิถีการบริโภคของลาวในฐานะสาระแห่งชีวิต ซึ่งชี้ให้เห็นการสอดแทรกวัฒนธรรมการบริโภคอาหารลาวอยู่ภายใต้ระบบความคิด ความเชื่อ ค่านิยม และประเพณีปฏิบัติ ซึ่งเชื่อมโยงสู่การใช้องค์ความรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติในระบบการผลิตภายในครัวเรือน Phoupaseuth (2010) ศึกษาการใช้ยาสมุนไพรของประชาชนลาวเชื่อมโยงสู่ความรู้ด้านสุขภาพและประสบการณ์เกี่ยวกับการบริโภคยาสมุนไพรเพื่อการรักษาโรค และเน้นถึงบทบาทยาสมุนไพรในฐานะองค์ความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ อันเป็นส่วนหนึ่งของวิถีการดำรงอยู่ของประชาชน จากการทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องจะพบว่า งานศึกษาถึงวิถีการบริโภคอาหารพื้นบ้านเชื่อมโยงสู่การเปลี่ยนแปลงทางสังคมเศรษฐกิจแห่งยุคโลกาภิวัตน์ในสังคมลาว ยังไม่มีงานศึกษาที่ชัดเจนและขาดฐานข้อมูลสำคัญในการทำความเข้าใจสังคมลาว ซึ่งกำลังเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในปัจจุบัน

วิถีการบริโภคกับการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคมใน สปป.ลาว

การเปลี่ยนแปลงปรับตัวแห่งวิถีชีวิต (lifestyle) และพฤติกรรมของมวลมนุษยีย่อมเป็นผลมาจากหลากหลายสาเหตุและปัจจัย สภาพสิ่งแวดล้อมและสภาพทางเศรษฐกิจสังคม อาทิ การเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี สภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ การพัฒนาทางเศรษฐกิจสังคม และนโยบายของรัฐ สิ่งเหล่านี้ล้วนมีผลในการผลักดันให้วิถีการดำรงชีวิตของผู้คนในสังคมเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

Keawthep (2009) เสนอแนวคิดการวิเคราะห์เรื่อง “วิถีชีวิต” ซึ่งเกิดเนื่องมาจาก ขีดจำกัดบางประการในการใช้ตัวแปรด้านเศรษฐกิจสังคมแบบเดิมๆ ทั้งนี้เพราะ ตัวแปรต้น เช่น รายได้ การศึกษา อาชีพ ฯลฯ มีลักษณะกว้างขวางเกินไปที่จะใช้อธิบายตัวแปรตามที่มีลักษณะค่อนข้างเฉพาะ เช่น เรื่องพฤติกรรมการบริโภค เรื่องการเปิดรับข่าวสาร เรื่องการใช้เวลาว่าง เรื่องการใช้สื่อ เรื่องรสนิยม ฯลฯ ดังนั้นจึงเกิดการสร้างสรรค์ตัวแปรแบบใหม่ขึ้นมา คือ “วิถีชีวิต” ตัวแปรแห่งวิถีชีวิตนี้เป็นภาพรวมที่ใช้เรียกรสนิยม (taste) ของบุคคลในการบริโภค ในการใช้สิ่งของ ทั้งในเวลาทำงานและในช่วงเวลาว่างยามพักผ่อน การใช้ตัวแปรดังกล่าวนี้จะทำให้เราเข้าใจแบบแผนหรือวิถีการจากระบบชีวิตของผู้คนได้ โดยดูจากแบบแผนการใช้ และวิถีการบริโภคของผู้คนเหล่านั้น (Keawthep, 2009: 27)

หากเราเชื่อมโยงการเปลี่ยนแปลงในวิถีการบริโภคของประชาชนชาวลาว ซึ่งเริ่มปรากฏภาพอย่างเด่นชัดมากขึ้นโดยเฉพาะอย่างยิ่งจากการเปลี่ยนแปลงนโยบายรัฐทางด้านเศรษฐกิจของรัฐบาลลาวในปี 1986 ซึ่งมีส่วนสำคัญในการปรับ กระบวนทัศน์ใหม่แห่งการขยายตัวทางเศรษฐกิจในลาวเป็นอย่างมาก อันนำไปสู่ การเปลี่ยนแปลงในการใช้บริการและการบริโภคในรูปแบบต่างๆ ที่มีความ หลากหลายมากขึ้นในสังคมลาว เราจะเห็นถึงปรากฏการณ์ความสัมพันธ์ระหว่าง “วิถีการบริโภค” กับ “การเปลี่ยนแปลงทางสังคม” และแบบแผนการดำเนินชีวิต ของประชาชนลาวภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ที่แปรเปลี่ยนไปตามสภาพเศรษฐกิจ และสังคมที่จำแนกออกเป็น 3 ระยะ ดังนี้

1. วิถีการบริโภคในสภาพเศรษฐกิจและสังคม ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1975-1985

ปี 1975 เป็นปีที่ประชาชนได้รับชัยชนะในการต่อสู้เพื่อกอบกู้ชาติจากการยึดครองและการรุกรานของสหรัฐอเมริกา และได้สถาปนาเป็นประเทศ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เมื่อวันที่ 2 ธันวาคม 1975 (Sirikrai, 2005: 83) นับแต่นั้นเป็นต้นมารัฐบาลลาวได้วางนโยบายเศรษฐกิจสังคมตามระบอบ การปกครองแบบสังคมนิยม ในช่วงสามปีแรกมีการปรับเปลี่ยนและเยียวยาบาดแผล

จากสงครามภายหลังการรุกรานของสหรัฐอเมริกา โดยมีจุดมุ่งหมายให้ประชาชนทั่วประเทศได้ทอผ้าเศรษฐกิจในแต่ละครัวเรือนด้วยตนเอง

ภายหลังเหตุการณ์การทำสงครามกับสหรัฐอเมริกาในเขตปลดปล่อย การเปลี่ยนแปลงในการพัฒนารูปแบบเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมตามแบบฉบับของลาวในเขตควบคุมของสหรัฐอเมริกาที่ผ่านมาทั้งหมดกลายเป็นพื้นฐานเพื่อนำมาต่อยอดการพัฒนาเศรษฐกิจสังคมในอนาคต ในระยะนี้ประชาชนลาวต้องประสบกับความยุ่งยากในการพัฒนาเศรษฐกิจ เพราะยังมีระเบิดที่ยังตกค้างหลงเหลือบนผืนแผ่นดินในประเทศลาว อันเนื่องมาจากกำลังทางทหารทั้งภาคพื้นดินและภาคอากาศของสหรัฐอเมริกาดลoderระยะเวลา 20 ปีที่ผ่านมา และผลจากการคว่ำบาตรทางเศรษฐกิจของบรรดาประเทศที่เป็นศัตรูและประเทศที่เดินตามเส้นทางระบบการปกครองที่แตกต่าง

สภาพดังกล่าวผนวกกับรูปแบบการผลิตโดยยึดถือเศรษฐกิจแบบองค์รวมเพื่อการยังชีพในประเทศ ทำให้ไม่สามารถพัฒนาเศรษฐกิจได้อย่างเต็มที่ ประชากรส่วนใหญ่ของประเทศ ได้แก่ เกษตรกร กรรมกร พนักงาน และประชาชนลาวยังมีรายได้ต่ำ รวมทั้งมีการจำกัดสิทธิในการดำเนินธุรกิจต่างๆ โดยเฉพาะการให้บริการของภาคเอกชน ทำให้การบริโภคอาหารมีข้อจำกัดเป็นอย่างมาก ในช่วงเวลาดังกล่าว งานบุญซึ่งถือเป็นงานที่มีการรวมตัวของผู้คน เช่น งานบุญประเพณีงานเทศกาล หรืองานฉลองชัย มีบทบาทสำคัญในการสร้างไว้ซึ่งประเพณี วัฒนธรรมของคนในท้องถิ่น และกลายเป็น “พื้นที่” ศูนย์รวมของการแสดงออกถึงอัตลักษณ์ความมีตัวตนในการบริโภคอาหารพื้นบ้านของชาวลาวที่ยังสืบทอดวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง โดยมีการแสดงผ่านในรูปของงานบุญ พิธีกรรม และงานประเพณีตามเทศกาลสำคัญในแต่ละท้องถิ่น การบริโภคและการสืบทอดวัฒนธรรมการกินอาหารพื้นถิ่นนั้น เป็นตัวกลางสำคัญในการเชื่อมโยงผู้คนไว้ด้วยกันในระดับชุมชนและสังคม และเป็นเครื่องสะท้อนวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนในลาว ทำให้ลาวมีประเพณีวันสำคัญทางพระพุทธศาสนาอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งต่อมาทางรัฐบาลได้นำมาสร้างอำนาจความชอบธรรมในการปกครองของรัฐและเป็นแบบแผนหลักของวัฒนธรรมลาว ซึ่งปรากฏให้เห็นทั่วประเทศ ดังจะ

ปรากฏเห็นได้จากวันและเทศกาลสำคัญตามจารีตประเพณีของลาว (Evans, 2002: 202-205) ในระยะนี้จะเห็นถึงการรับประทานอาหารภายในประเทศ ซึ่งเน้นอาหารพื้นบ้านเป็นหลักและอยู่ภายในครัวเรือนของตนเป็นส่วนใหญ่ ทำให้วัฒนธรรมการกินหรือประเภทของอาหารที่รับประทานมีความหลากหลายไปตามภูมิภาคและมีความจำเพาะในท้องถิ่นนั้นด้วย แต่ยังคงเอกลักษณ์การบริโภคตามแบบฉบับของลาวในแต่ละครัวเรือนไว้อย่างเหนียวแน่น

2. วิธีการบริโภคในสภาพเศรษฐกิจและสังคม ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1986-1998

นับตั้งแต่ปี 1986 เป็นต้นมา รัฐบาลลาวได้เปลี่ยนนโยบายในการพัฒนาเศรษฐกิจสังคมในประเทศภายใต้นโยบายที่เปิดกว้างทางด้านเศรษฐกิจ (Open Door Policy) ในรูปแบบ “เปิดกว้างทางด้านเศรษฐกิจ การค้าเสรี อย่างถูกต้องตามกฎหมาย” ซึ่งหมายความว่า ประชาชนลาวทุกคนย่อมมีสิทธิในการดำเนินธุรกิจ นโยบายนี้ทำให้ประชาชนที่มีทุนในการประกอบธุรกิจสามารถดำเนินการทางธุรกิจได้และส่งเสริมให้เป็นไปตามความถนัดของแต่ละบุคคล

การขยายตัวของระดับความสามารถในการประกอบธุรกิจแต่ละประเภททั้งในประเทศและต่างประเทศภายใต้นโยบายนี้ ปรากฏให้เห็นอย่างเป็นรูปธรรมที่ชัดเจนมากขึ้นในปี 1986 ซึ่งมีกลไกเศรษฐกิจแผนใหม่ (NEM) ที่ต้องการปรับเปลี่ยนจากระบบเศรษฐกิจแบบบังคับไปสู่ระบบเศรษฐกิจแบบตลาดเสรี และต้องการปรับเปลี่ยนจากระบบเศรษฐกิจชนบทแบบเลี้ยงชีพและโดดเดี่ยวไปสู่เศรษฐกิจการผลิตและการบริการ รัฐแม้ยังคงมีบทบาทสำคัญในการพัฒนา แต่การขับเคลื่อนของตลาดและการริเริ่มจะเป็นของเอกชนในการดำเนินการผลิตด้านการพัฒนา (Lee, 2007: 150) จากนั้นการพัฒนาเศรษฐกิจในภาคส่วนต่างๆ มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว และขยายตัวอย่างกว้างขวางในทุกภาคส่วนจากธุรกิจขนาดเล็กไปสู่ธุรกิจขนาดใหญ่ รวมทั้งกระจายจากศูนย์กลางไปสู่ระดับท้องถิ่น เป็นการให้โอกาสในการพัฒนาการลงทุนภายในประเทศ และทำให้การลงทุนของต่างประเทศมีความเป็นไปได้มากขึ้น กล่าวได้ว่า เป็นการสร้างเงื่อนไขให้ผู้ที่ต้องการลงทุนดำเนินธุรกิจเข้ามาลงทุนตามความสามารถได้ในระยะนี้

การที่รัฐบาลกำหนดแผนพัฒนาเศรษฐกิจห้าปี ครั้งที่ 2 (ค.ศ. 1986-1990) ซึ่งเป็นแผนการระยะ 5 ปี ครั้งแรกเกี่ยวกับกลไกเศรษฐกิจแบบใหม่ โดยรัฐบาลได้วางแนวทางเปิดกว้างทางการร่วมมือกับต่างประเทศ เพื่อผลักดันให้การขยายตัวด้านโครงสร้างเศรษฐกิจ การประกันคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนให้เกิดการพัฒนา (Committee of Planning and Investment, 2006: 3) ในระยะนี้ รัฐบาลได้ดำเนินการปฏิรูปหลายอย่างไปพร้อมกันได้แก่ ลดอำนาจกลไกคุ้มครองการบริหารรวมศูนย์ (อาณัติสิทธิ์) การบริหารเกื้อกูลไปสู่กลไกระดับเศรษฐกิจ การปฏิรูปด้านราคา การปฏิรูปด้านกรรมสิทธิ์เพื่อใช้สำหรับทุกภาคส่วนเศรษฐกิจในการเข้าสู่การพัฒนา และผลักดันการผลิตเพื่อเป็นสินค้าต่อไป (Committee of Planning and Investment, 2006: 27)

แผนพัฒนาเศรษฐกิจห้าปี ครั้งที่ 3 (ค.ศ. 1991-1995) เน้นด้านการท่องเที่ยว ในระยะนี้เริ่มมีการขยายตัวทางด้านเศรษฐกิจ จำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยวในลาวในระยะห้าปีนี้มี 7,200-7,490 คนต่อปี สามารถสร้างรายได้ถึง 9 ล้านเหรียญสหรัฐ ต่อปี สาเหตุหนึ่งของการเติบโตในส่วนของนักท่องเที่ยวมาจากการที่เมืองหลวงพระบางได้รับการรับรองให้เป็นเมืองมรดกโลกในปี 1995 ซึ่งทำให้จำนวนนักท่องเที่ยวในปีนั้นมีสูงถึง 346,460 คน สร้างรายได้ 24,738,480 ล้านเหรียญสหรัฐ คิดเป็นอัตราส่วนร้อยละ 55 ของรายได้จากการท่องเที่ยวในระยะเวลาห้าปี มีจำนวนบริษัทท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นถึง 21 บริษัท และมีนักวิชาการที่ผ่านการอบรมทั้งในประเทศและจากต่างประเทศเพิ่มขึ้น บรรดาโรงแรม ห้องพักร้านอาหาร และสถานบันเทิง มีการขยายตัวเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่นักท่องเที่ยวทั่วประเทศ (Committee of Planning and Investment, 2006: 30)

ด้านการดึงดูดการลงทุนจากต่างประเทศในแผนพัฒนาเศรษฐกิจห้าปี ครั้งที่ 4 (ค.ศ. 1996-2000) สามารถสร้างรายได้สูงถึง 3.9 พันล้านเหรียญสหรัฐ เฉลี่ยคิดเป็นประมาณ 789 ล้านเหรียญสหรัฐ ต่อปี ภาคส่วนที่มีการลงทุนมากกว่าส่วนอื่น คือ พลังงานด้านไฟฟ้า การสื่อสาร และธุรกิจโรงแรม การลงทุนจากต่างชาติมีส่วนผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางโครงสร้างเศรษฐกิจและการเติบโตทางด้านเศรษฐกิจสังคมในลาว ทำให้การผลิตสินค้าขยายตัว ในขณะที่เดียวกันก็ช่วย

สนับสนุนให้เศรษฐกิจของเอกชนได้รับการพัฒนาดีขึ้น (Committee of Planning and Investment, 2006: 37)

การสร้างสภาพที่เอื้ออำนวยนี้ ทำให้เศรษฐกิจในลาวได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและรวดเร็วกว่าระยะเวลาที่ผ่านมาทั้งหมด ทำให้ช่วงจังหวะของการขยายตัวทางเศรษฐกิจและยอดผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ (GDP) โดยเฉลี่ยในแต่ละปีอยู่ระหว่างร้อยละ 6 ถึงร้อยละ 8 (Secretariat of the Central Committee of Lao People's Revolutionary Party, 2006: 17-18) ส่งผลให้ประชาชนมีระดับรายได้สูงกวาระยะที่ผ่านมา มีกำลังการจับจ่ายใช้สอยในการบริโภคมากขึ้น และสภาพคล่องของการพัฒนาเศรษฐกิจสังคมเป็นไปในทิศทางที่ดีขึ้น ประชาชนมีกำลังในการบริโภคที่ถืบทัวตัวสูงมากในระยนี้ แต่ยงพบว่า การใช้อยายและการบริโภคของชาวลาส่วนใหญในระหว่างปี 1997-1998 ร้อยละ 80 ของผลผลิตทางการเกษตรทั้งหมดเป็นการผลิตเพื่อการบริโภคแบบยังชีพ (Lee, 2007: 152) เป็นส่วนใหญ และการบริโภคยงคงเน้นการบริโภคเพื่อใช้ในการหล่อเลี้ยงสมาชิกในครัวเรือนตามวิธีการบริโภคแบบดั้งเดิมเป็นสำคัญ

3. วิธีการบริโภคในสภาพเศรษฐกิจและสังคมหลังเปิดการท่องเที่ยวย ปี ค.ศ. 1999 จนถึงปัจจุบัน

สภาพเศรษฐกิจและสังคมภายในลาฉบับวันยงเจริญเติบโตและขยายตัวมากขึ้น ซึ่งปรากฏอยในบทสรุป 20 ปี แห่งการเปลี่ยนแปลงใหม่ การจัดตั้งและทำงานของมติการประชุมใหญครั้งที่ 7 ไดกล่าวถึงแนวทางการเปลี่ยนแปลงใหม่ระบุว่า ความสามารถที่บ่มเพาะในภาคส่วนทางเศรษฐกิจได้รับการส่งเสริมอยเต็มที่ ทำใหเศรษฐกิจของชาติมีชีวิตชีวา และขยายตัวอยอย่างต่อเนื่องตลอดขวงระยะเวลา 20 ปี โดยการเปลี่ยนแปลงทางดำนนโยบายสามารถบรรลุผลสำเร็จในการเปลี่ยนแปลงในเขตเศรษฐกิจ คือ ปี 1985-1990 มียอดผลิตภัณท์มวลรวมในประเทศ เพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 4.5 ต่อปี ในปี 1990-1995 ยอดผลิตภัณท์มวลรวมในประเทศ เพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 6.4 ต่อปี และในปี 1996-2000 ยอดผลิตภัณท์มวลรวมในประเทศ เพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 6.2 ต่อปี รอดพ้นจากสภาวะเงินเฟ้อ (Secretariat of the Central Committee of Lao People's Revolutionary Party,

2001: 63) ชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนได้รับการปรับปรุงพัฒนา และยกระดับให้สูงขึ้นต่างจากสมัยก่อนอย่างเด่นชัด ยอดผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศเฉลี่ยรายบุคคลเพิ่มขึ้นจาก 200 เหรียญสหรัฐ ในปี 1985 มาเป็น 500 เหรียญสหรัฐ ในปี 2005 (Secretariat of the Central Committee of Lao People's Revolutionary Party, 2006: 17-18) นอกจากนี้นโยบายเปิดการท่องเที่ยวลาวในปี 1999 ส่งผลต่อการเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ และเป็นกลไกผลักดันระบบที่สำคัญให้ลาวสามารถปรับตัวเข้าสู่ระบบเศรษฐกิจโลกได้อย่างรวดเร็ว

ข้อยืนยันดังกล่าวแสดงให้เห็นว่า การดำรงชีพของประชาชนลาวนับวันจะเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ซึ่งปรากฏให้เห็นในหลายด้าน อาทิ ด้านสุขภาพจิต ซึ่งมีความเบิกบานใจจากการมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น และการเพิ่มขึ้นของสิทธิโอกาสในการมีทางเลือกแบบปัจเจกนิยมมากขึ้น ด้านวัตถุ มีโครงสร้างพื้นฐานให้ประชาชนอย่างเพียงพอในระดับเบื้องต้น ได้แก่ ที่อยู่อาศัย เครื่องอุปโภคบริโภค และสามารถจับจ่ายสิ่งของต่างๆ ตามความจำเป็นในชีวิตประจำวันได้ วิธีการบริโภคจึงเป็นผลพวงหนึ่งในการแสดงออกถึงการดำเนินชีวิตประจำวันที่ดีขึ้นของประชาชนชาวลาว จากการเปลี่ยนแปลงวิธีการบริโภคตามความจำเป็นในสมัยก่อน มาเป็นการบริโภคตามความต้องการที่หลากหลายอันเนื่องมาจากการมีทางเลือกการบริโภคเพิ่มมากขึ้น สภาพเศรษฐกิจของประชาชนที่ขยายตัวมากขึ้น ทำให้การบริโภคอาหารโดยเฉพาะการ “กินข้าวนอกบ้าน” มีมากขึ้นเป็นเงาตามตัว ซึ่งเป็นปัจจัยที่ทำให้การบริโภคอาหารของคนลาว โดยเฉพาะในเขตเมืองใหญ่ คือ นครหลวงเวียงจันทน์ มีจำนวนร้านอาหารเปิดให้บริการทั้งอาหารพื้นเมืองและอาหารต่างประเทศเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในวิธีการบริโภคในภาพรวม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มคนรุ่นใหม่ที่นิยมและชื่นชอบความแปลกใหม่ในรสชาติที่แตกต่าง มีทางเลือกในการรับประทานอาหารและการบริโภคมายิ่งขึ้น นำไปสู่การกินอาหารตามสมัยนิยม การเสพความบันเทิงในรูปของเพลงสมัยใหม่ และการแต่งกายตามแฟชั่นนิยม ซึ่งมีความหลากหลายในรูปแบบการดำเนินชีวิตที่มีความแตกต่างไปจากคนรุ่นพ่อแม่หรือปู่ย่าตายายที่เป็นมาแต่ครั้งอดีต (Evans, 2002: 206-207)

การเปลี่ยนแปลงแห่งสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในภาพรวมที่ผันตัวเองไปของลาวเป็นแรงขับเคลื่อนสำคัญในการสร้างวิถีการบริโภค ซึ่งเน้นรูปแบบการบริโภคที่มีการจับจ่ายในระบบตลาดอย่างเสรีและสะท้อนถึงความเป็นไปแห่งปรากฏการณ์บริโภคนิยมของผู้คนที่ปรับตัวตนไปตามสภาพการณ์ในสังคมปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนรุ่นใหม่ที่เกิดและเติบโตมาพร้อมการเปลี่ยนแปลงภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ การเน้นการเติบโตของรายได้ประชาชาติ ซึ่งหันประเทศไปสู่ทิศทางแห่งการผลิตในเชิงอุตสาหกรรมและความทันสมัย เป็นผลให้การใช้ชีวิตของคนในสังคมย่อมมีการปรับตัวให้สอดคล้องกับสภาพที่เป็นอยู่ เพื่อความอยู่รอดและการดำรงอยู่ของตนเองในสังคม การเชื่อมโยงวิถีการบริโภคในระดับมหภาคสู่ระดับชุมชนจึงมีความสำคัญในการเข้าใจถึงสถานการณ์ที่กำลังปรับตัวของผู้คนในสังคมเมืองอย่างนครหลวงเวียงจันทน์

การเปลี่ยนแปลงวิถีการบริโภคของคนรุ่นใหม่ในนครหลวงเวียงจันทน์ในปัจจุบัน

จากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth interview) คนรุ่นใหม่เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร ณ ปัจจุบันใน 4 ชุมชน ได้แก่ บ้านสีชมชื่น เมืองสีโคตรตะบอง บ้านสีหอม เมืองจันทะบูลี บ้านโพนาเป่า เมืองสีสะตะนา และบ้านโพนาพะเนา เมืองไชยเชษฐา เขตนครหลวงเวียงจันทน์ ซึ่งเป็นเขตเมืองที่มีการขยายตัวทางด้านเศรษฐกิจ อันเนื่องมาจากนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศและถือเป็นบริเวณศูนย์กลางในการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารสื่อโฆษณาที่ทันสมัยในทุกรูปแบบของกลุ่มคนรุ่นใหม่ จำนวนผู้ให้ข้อมูล 34 คน อายุระหว่าง 12-24 ปี ซึ่งเป็นช่วงวัยที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาอัตลักษณ์แห่งตน การนำไปสู่การปรับตัวทางสังคม การคาดหวังจากครอบครัว สังคม และเชื่อมโยงไปสู่ภาวะผู้มีบทบาททางสังคมต่อไปในอนาคต พบว่า

ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่มาจากครอบครัวเดี่ยว ในจำนวนนี้มีผู้เป็นพนักงานสังกัดรัฐบาล ประกอบธุรกิจเอกชน กรรมกร นักศึกษาในระดับปริญญาตรี และ

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษา เมื่อเทียบกับผู้ให้ข้อมูลกลุ่มอื่นๆ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษา มีความใกล้ชิดกับพ่อแม่มากกว่าผู้ที่ทำงาน และได้รับอิทธิพลในด้านการกินอยู่จากพ่อแม่มากกว่าผู้ที่ทำงาน เนื่องจากไม่มีรายได้เป็นของตนเอง รายได้ของครอบครัวผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลางและมีวิถีชีวิตที่สัมพันธ์กับวัฒนธรรมประเพณีดั้งเดิมของลาว เห็นได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมงานบุญของสมาชิกในครัวเรือนทุกเทศกาล ซึ่งถือเป็นหน้าที่และมีบทบาทสำคัญในการอนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีอันดีงามของตน

การเข้ามาของนโยบายการพัฒนาแห่งรัฐได้สร้างวิถีการดำรงชีวิตที่เปลี่ยนไปของคนในชุมชน โดยเฉพาะในสังคมเมืองเขตนครหลวงเวียงจันทน์ ซึ่งผู้ให้ข้อมูลยอมรับว่า การดำรงชีวิตในปัจจุบันทุกอย่างต้องใช้เงินตราสารในการดำรงอยู่ อาทิ การได้รับเงินไปโรงเรียนเพื่อจ่ายค่าใช้สอย และมีค่าใช้จ่ายในการเข้าสังคมกับกลุ่มเพื่อน นอกจากนี้ วิถีชีวิตประจำวันในการบริโภคมีค่าใช้จ่ายจากการซื้ออาหารสำเร็จรูป และการซื้อเครื่องอุปโภคบริโภค ซึ่งส่วนใหญ่นำเข้ามาจากประเทศไทย จากภาวะการถดถอยดังกล่าว สังคมเมืองของลาวไม่อาจหลีกเลี่ยงการบริโภคนิยมในภาวะความทันสมัยและดูเหมือนจะเพิ่มปริมาณการบริโภคในการจ่ายใช้สอยมากขึ้น เป็นผลให้สังคมเกิดการแลกเปลี่ยนแบบดั้งเดิมลดน้อยลงไปอย่างเห็นได้ชัด

จากการสัมภาษณ์ วิถีการบริโภคของคนรุ่นใหม่ในนครหลวงเวียงจันทน์ นิยมรับประทานอาหารประเภทตำเป็นส่วนใหญ่ เช่น ส้มตำ ตำหมี² ตำขมจีน ฯลฯ โดยมักรับประทานอาหารมื้อกลางวันตามร้านอาหาร หรือสถานที่ทำงาน เนื่องจากเป็นอาหารที่รับประทานง่าย และมีจำหน่ายอยู่ทั่วไป นอกจากนี้ ยังนิยมรับประทานอาหารชนิดแห้งในมื้อเช้า เช่น เนื้อปิ้ง ปลาปิ้ง น้ำพริกปลาร้า ผักลวก เป็นต้น ส่วนอาหารประเภทอื่น เช่น ลาบ ก้อย และแกงหน่อไม้ ที่ต้องใช้เวลานานในการปรุง ผู้ให้ข้อมูลมักรับประทานในมื้อเย็นหรือในวันหยุดที่มีเวลาในการประกอบอาหารมากกว่า จะเห็นว่า วิถีรุ่นในนครหลวงเวียงจันทน์ยังนิยมรับประทานอาหาร

² ตำหมี เป็นอาหารประเภทตำชนิดหนึ่ง มีส่วนประกอบของเส้นหมี่ลวกสุกเป็นส่วนประกอบหลัก ปรุงรสตามแบบฉบับของส้มตำในลาว เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในกลุ่มคนรุ่นใหม่เป็นอย่างมาก ในปัจจุบัน ยังไม่พบหลักฐานแน่นอนว่าเกิดขึ้นมานานแค่ไหน คาดว่าเริ่มมีขึ้นในลาวไม่เกินระยะ 5 ปี

พื้นเมืองเป็นส่วนใหญ่ แต่มีบางส่วนเริ่มนิยมหันมารับประทานอาหารต่างประเทศ ซึ่งในส่วนนี้ชอบรับประทานเผอ³ ข้าวผัด เนื้อย่างเกาหลี ราดหน้า ฯลฯ

สำหรับวัฒนธรรมการกินอยู่ของวัยรุ่นชาวลาว โดยทั่วไปจะรับประทานข้าวเหนียว โดยรับประทานกับอาหารประเภทต่างๆ หนึ่งในนั้นคือ “ปลาร้า” ซึ่งบรรพบุรุษและคนรุ่นพ่อแม่นิยมรับประทาน ส่งผลให้วัยรุ่นหนุ่มสาวในนครหลวงเวียงจันทน์ยังคงรับประทานปลาร้าตามอย่างบรรพบุรุษ เพราะเป็นวิถีปฏิบัติที่คุ้นเคย นอกจากนี้ วิถีปฏิบัติที่ยังคงดำเนินสืบเนื่องอยู่ในครัวเรือนของชาวลาว ได้แก่ การนั่งล้อมวงในพาข้าว (สำหรับข้าว) บนพื้นแล้วให้ผู้ใหญ่รับประทานก่อน จากนั้นผู้ที่มีอายุน้อยกว่าจึงลงมือรับประทานด้วยความสุภาพเรียบร้อย การรับประทานข้าวต้องใช้มือปั้นข้าวเหนียว และทำให้เป็นคำเพื่อรับประทานกับอาหารประเภทต่างๆ รวมทั้งใช้ช้อนตักอาหารที่เป็นของเหลว เช่น ตักแกง ตักอ่อม เป็นต้น หากรับประทานข้าวสวยจะใช้ช้อนตักอาหารตลอดอาหารมื้อนั้น หลังจากรับประทานเสร็จจะให้ว้ระลึกถึงบุญคุณข้าวและอาหารในสำรับ

ปัจจุบัน ชาวลาวยังนิยมรับประทานอาหารในบ้านโดยเฉพาะมื้อเช้าและมื้อเย็น ส่วนมื้อกลางวันอาจมีการเปลี่ยนแปลงไปบ้าง สำหรับพนักงาน ผู้ประกอบการค้าขายที่ต้องไปทำงาน นักศึกษาที่ไปโรงเรียนมักนำอาหารไปรับประทานที่โรงเรียน ที่ทำงาน หรือร้านอาหารใกล้ที่ทำงานของตน คนเหล่านี้จะรับประทานอาหารตามร้านอาหารในบางโอกาส โดยเฉพาะวัยรุ่นหนุ่มสาวในตัวเมืองที่นิยมไปสังสรรค์กับเพื่อน หรือไปพร้อมครอบครัวในวันคล้ายวันเกิด รวมถึงในวันหยุดที่นิยมไป “กินข้าวป่า”⁴ ตามสถานที่ท่องเที่ยวใกล้เขตเมือง เช่น น้ำตก แม่น้ำ ห้วย และทุ่งนา ซึ่งสามารถเดินทางไปได้

³ เผอ เป็นอาหารประเภทเส้นชนิดหนึ่งของเวียดนาม มีลักษณะคล้ายก๋วยเตี๋ยวของไทย แตกต่างกันที่น้ำซุปร้อน และเครื่องเคียงประกอบการรับประทาน เผอเป็นอาหารที่รู้จักแพร่หลายในลาวมาตั้งแต่ก่อนสงครามอินโดจีน ซึ่งถือว่าไม่ใช่อาหารใหม่สำหรับคนลาว และเป็นที่รู้จักกันในนามของอาหารเวียดนาม

⁴ การออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านร่วมกันตามสถานที่ต่างๆ บริเวณพื้นที่กลางแจ้งในเขตพื้นที่ป่า ริมห้วย แม่น้ำ หรือสวนป่านอกเขตเมือง

อย่างไรก็ตาม โดยพื้นฐานทางวัฒนธรรมชาวลาวยังคงนิยมบริโภคอาหารพื้นเมืองที่มีอยู่หลากหลายประเภท ซึ่งเกือบทุกประเภทนั้นปรุงจากปลาร้า หรือมีส่วนผสมของปลาร้าผสมอยู่ อาหารพื้นเมืองที่ชาวลาวนิยมรับประทานในชีวิตประจำวัน คือ ข้าวเหนียว ลาบ ก้อย แกงหน่อไม้ แกงเห็ด ป่นปลา เอาะ อ่อม ต้ม ปิ้ง ส้มตำ ผักดอง เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีอาหารประจำท้องถิ่น และความนิยมในการบริโภคอาหารประจำท้องถิ่นยังคงมีอยู่อย่างหลากหลาย อาทิ ข้าวซ้าเหนียว และข้าววังเวียง นิยมบริโภคซุบผัก หมกไค (หมกสาหร่ายน้ำจืด) ข้าวหลวงพระบาง นิยมบริโภคเอาะหลาม ข้าวจำปาสัก นิยมบริโภคน้ำพริกปลากะเตา ทอดปลาจาว เป็นต้น ความแตกต่างของอาหารประจำถิ่นเหล่านี้ สะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายในวัฒนธรรมการบริโภคของชาวลาวที่สืบทอดส่งต่อทางวัฒนธรรมในท้องถิ่นมาอย่างยาวนาน

แม้ปัจจุบัน ชาวลาวยังนิยมบริโภคอาหารพื้นเมืองอยู่ก็ตาม แต่สภาพเศรษฐกิจที่ขยายตัวมากขึ้นส่งผลให้ประชาชนในเขตพื้นที่เมืองโดยเฉพาะวัยรุ่นในนครหลวงเวียงจันทน์มีการเปลี่ยนแปลงวิถีการบริโภคบางอย่าง เช่น นิยมการรับประทานอาหารตามร้านอาหารมากขึ้น รวมทั้งนิยมรับประทานอาหารสำเร็จรูปที่นำเข้าจากต่างประเทศ เนื่องจากสภาพทางเศรษฐกิจสังคมมีการขยายตัวและจำนวนร้านอาหารที่มีเพิ่มขึ้น ความสามารถในการจับจ่ายมีปริมาณสูง การแบ่งหน้าที่ในการทำงานที่ชัดเจน ตลอดจนผู้คน ที่ทำงานนอกบ้านมีจำนวนเพิ่มขึ้น จึงไม่มีเวลาหรือไม่สะดวกที่จะเดินทางกลับไปยังที่พักของตนเองในช่วงเวลากลางวัน เพื่อประกอบอาหารรับประทานดังวิถีชีวิตในอดีต ดังนั้นจึงนิยมรับประทานอาหารในร้านอาหารใกล้ที่ทำงานของตน นอกจากนี้ช่วงเวลากลางคืน การได้รับเชิญไปงานเลี้ยงสังสรรค์ งานแต่งงาน งานสู่ขวัญ งานวันเกิด งานบุญ ฯลฯ อย่างต่อเนื่องส่งผลให้ชาวนครหลวงเวียงจันทน์ โดยเฉพาะหนุ่มสาวรุ่นใหม่มีวิถีการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปจากสมัยก่อน กล่าวคือส่วนใหญ่มักรับประทานอาหารนอกบ้าน และเป็นอาหารที่ประกอบเองน้อยลง เป็นสาเหตุให้อาการการพบปะของสมาชิกในครอบครัวน้อยลงกว่าในอดีต

นอกจากนี้ในวันหยุดนักขัตฤกษ์หรือวันหยุดสุดสัปดาห์ วัยรุ่นหนุ่มสาวชาวนครหลวงเวียงจันทน์ นิยมการไป “กินข้าวป่า” ตามสถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียงที่สามารถเดินทางไปกลับได้ วิธีการบริโภคชนิดนี้มีจำนวนเพิ่มมากขึ้นเนื่องจากผู้คนมียานพาหนะ และถนนหนทางช่วยอำนวยความสะดวกในการเดินทาง นอกจากนี้บริการอาหารแบบส่งถึงที่ (delivery service) เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ช่วยให้พวกเขาสามารถเลือกซื้อเพื่อบริโภคอาหารได้อย่างหลากหลายมากยิ่งขึ้นด้วยเช่นกัน

จะเห็นได้ว่า ในนครหลวงเวียงจันทน์นอกจากมีร้านเผื่อจำนวนหลายร้านที่ไม่ใช่อาหารลาวดั้งเดิม และยังมีจำนวนของร้านจำหน่ายอาหารต่างประเทศเพิ่มขึ้น เช่น ร้านอาหารญี่ปุ่น จีน เกาหลี ฝรั่งเศส ไทย อิตาลี และอื่นๆ ให้เลือกรับประทานได้ตามใจชอบ รวมไปถึงชาวนครหลวงเริ่มมีรสนิยมจัดงานแต่งงานหรูหราตามกระแสความทันสมัยในโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร โดยมีเมนูรายการอาหารต่างประเทศไว้คอยบริการผู้มาร่วมงาน จากที่กล่าวมาข้างต้นแสดงให้เห็นว่าเศรษฐกิจที่ขยายตัวได้เพิ่มขีดความสามารถในการใช้จ่ายของชาวเมืองให้มีปริมาณสูงและขยายจำนวนบริการด้านอาหารในการบริโภคที่มากขึ้นเป็นผลให้การบริโภคอาหารของชาวนครหลวงเปลี่ยนแปลงไปโดยไม่ทันตั้งตัว

ในส่วนของความรู้และองค์ความรู้ในการบริโภคปลาร้า ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่รู้จักปลาร้าเป็นอย่างดี และทราบว่าปลาร้ามีรสเค็ม มีกลิ่นเหม็นเล็กน้อย ปลาร้าประกอบด้วยปลา ร้าข้าว และเกลือ และเมื่อถามถึงวิธีการผลิตปลาร้า มีผู้ที่รู้จักวิธีการผลิตน้อยมาก (คนที่รู้วิธีการทำปลาร้ามีน้อยกว่าร้อยละ 50) สาเหตุเนื่องมาจากปลาที่มีปริมาณน้อยลง หายาก ความนิยมในการผลิตไว้ใช้ในครัวเรือนจึงไม่แพร่หลายเมื่อเทียบกับในอดีต ในอีกด้านหนึ่ง ความสะดวกสบายจากการหาซื้อปลาร้าสำเร็จรูป โดยมีผู้ผลิตปลาร้าขายในสองรูปแบบ คือ ปลาร้าดิบ และปลาร้าสุกซึ่งปรุงรสแล้ว สามารถซื้อหาและนำมาประกอบอาหารต่างๆ ได้ทันที อย่างไรก็ตามยังมีคนรุ่นใหม่ที่ยังมีความรู้ในเรื่องการทำปลาร้าอยู่ โดยเฉพาะวัยรุ่นบ้านสีชมชื่นซึ่งกล่าวถึงขั้นตอนในการทำปลาร้าได้อย่างละเอียด คือ ขั้นแรกต้องขอเกล็ดปลา นำขี้ปลาออก จากนั้นจึงนำปลาลามาล้างให้สะอาด และนำปลามาคลุกเคล้ากับเกลือ

ในปริมาณที่เหมาะสม และทิ้งไว้ประมาณ 2-3 วัน เมื่อเห็นปลาได้ที่แล้ว จึงนำรำข้าวมาใส่และคนให้เข้ากัน ถ้าจะให้ดีต้องนำข้าวเปลือกมาคั่วแล้วตำให้ละเอียดคนให้เข้ากัน แล้วใส่ลงในหีปัดผาอย่างดี ปลาร้าที่มีรสชาติดีจะต้องหมักไว้ประมาณหกเดือนขึ้นไป หรือจะใช้เวลานานกว่านั้นก็จะเป็นการดี ความรู้เหล่านี้เรียนรู้อย่างมาจากพ่อแม่ ผู้อาวุโสในชุมชนถ่ายทอดบอกต่อกันมา นอกจากนี้ในปัจจุบันวัยรุ่นได้เน้นการบริโภคปลาร้าสุกถูกสุขอนามัยเป็นสำคัญ

การใช้ปลาร้าในการปรุงแต่งอาหารในภาพรวม พบว่าการใส่ปลาร้าเป็นการเพิ่มรสชาติอาหาร ถ้าเป็นปลาร้าที่มีอายุหลายปียิ่งมีรสดี ในขณะเดียวกันเมื่อกล่าวถึงการบริโภคปลาร้าและการกินแบบทดแทน จะให้ทัศนะที่ต่างกัน คือ ส่วนใหญ่บอกว่า ไม่สามารถทดแทนปลาร้าด้วยเครื่องปรุงรสอื่น เช่น น้ำปลาซีอิ๊วได้เพราะรสชาติแตกต่าง หมายความว่า ปลาร้ามีรสชาติที่มีเอกลักษณ์ ผู้ให้ข้อมูลอีกจำนวนหนึ่งให้ข้อคิดว่า สามารถนำน้ำปลาและซีอิ๊วมาทดแทนปลาร้าในการปรุงอาหารได้ จากสองกระแสความคิดของการใช้ที่แตกต่าง แสดงให้เห็นว่าวัยรุ่นในปัจจุบันมีทัศนะที่แบ่งออกเป็นสองแนวทาง คือ การยึดมั่นในรูปแบบดั้งเดิมและการบริโภคที่สามารถเปลี่ยนแปลงปรับเปลี่ยนไปตามสภาพความเป็นจริงในสังคม

ส่วนทัศนคติของวัยรุ่นที่มีต่ออาหารพื้นบ้าน พวกเขาได้จำแนกอาหารพื้นบ้านที่มีลักษณะต่างกันแต่ละระดับได้ ส่วนใหญ่ทราบว่าอาหารพื้นเมืองคืออะไรและมีอะไรบ้าง เมื่อกล่าวถึงภาพรวมเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน พวกเขามีความเข้าใจในภาพรวมหรืออาหารหลัก แต่ไม่สามารถอธิบายประเภททั้งหมดที่เป็นอาหารพื้นบ้านของลาว เมื่อกล่าวถึงความสามารถในการประกอบอาหารเองมักจะทราบวิธีการทำอาหารง่ายๆ เช่น รู้วิธีทำลาบ แกง ไข่เจียว เอาะ ส้มตำ เป็นต้น ผู้ให้ข้อมูลเพศชายทราบวิธีการปรุงอาหารน้อยกว่าผู้ให้ข้อมูลเพศหญิง ซึ่งเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและมีโอกาสช่วยแม่ปรุงอาหารน้อยครั้งกว่า

หากกล่าวถึงภาพรวมของการมีส่วนร่วมในการประกอบอาหารของคนรุ่นใหม่ในเขตเมือง พบการช่วยเหลือพ่อแม่ในการประกอบอาหารทำกับข้าวอยู่เสมอ และพบการช่วยเหลือกันในงานบุญของชุมชน เช่น งานแต่งงาน งานบุญ

ประเพณี งานสู่ขวัญ เป็นต้น การที่วัยรุ่นหนุ่มสาวได้ช่วยประกอบอาหารตั้งแต่เริ่มเป็นวัยรุ่น ช่วยให้เขาเหล่านั้นมีความรู้ในการประกอบอาหารหลายประเภท โดยการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง จึงทำให้วัยรุ่นหนุ่มสาวในเมืองสามารถประกอบอาหารที่มีขั้นตอนยุ่งยากได้หลายประเภท เช่น ลาบ แกงหน่อไม้ เอาะหลาม เป็นต้น ทำให้พ่อแม่ไว้วางใจให้ลูกเป็นผู้ประกอบอาหารให้สมาชิกในครัวเรือนรับประทาน การประกอบอาหารถือว่าเป็นภาระที่หนักอย่างหนึ่งของครอบครัว

การอยู่ร่วมกันในครอบครัวตามแบบสังคมลาว สมาชิกต้องรู้จักช่วยเหลือเกื้อกูลกันภายในครอบครัว ถ้าลูกหลานสามารถรับผิดชอบงานใดงานหนึ่งในครอบครัวได้ และพ่อแม่เห็นว่าเหมาะสมจะมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบให้ทันที เช่น การประกอบอาหาร การทำความสะอาดบ้านเรือน ดังนั้นวัยรุ่นหนุ่มสาวจึงมีภาระที่ต้องรับผิดชอบต่อตนเองและครอบครัว คือ ต้องทำให้บ้านเรือนสะอาดน่าอยู่ ทั้งนี้การมอบหมายหน้าที่ให้ เป็นการสร้างให้วัยรุ่นหนุ่มสาวรู้จักรับผิดชอบงานบ้านในครัวเรือนของตนเอง เพื่ออนาคตจะได้สร้างครอบครัวหรือออกเรือนไปได้นั่นเอง ตัวอย่างเช่น การเลือกซื้ออาหารเป็นการแสดงให้เห็นถึงความรับผิดชอบภายในครัวเรือนในเรื่องวิถีการบริโภคอาหารเช่นกัน จากการสัมภาษณ์พบคำตอบที่มีความแตกต่างกันออกไป ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่นิยมเลือกซื้ออาหารพื้นเมือง อาหารที่มีคุณภาพถูกสุขอนามัย เป็นอาหารที่คนในครอบครัวชื่นชอบ และอาหารต่างประเทศกลายเป็นอาหารที่นิยมรับประทานในโอกาสพิเศษของครัวเรือน ในปัจจุบัน อาหารการกินและวิถีชีวิตในการรับประทานของวัยรุ่นหนุ่มสาวในนครหลวงเวียงจันทน์ เป็นการรับประทานตามกำลังซื้อที่สามารถซื้อได้ทั้งในระดับครัวเรือนและระดับปัจเจก โดยส่วนใหญ่นิยมบริโภคตามความต้องการและตามกำลังซื้อของแต่ละครัวเรือน

รูปแบบการบริโภคอาหาร โดยเฉพาะการกินอาหารเข้าในครอบครัวยังคงรูปแบบเดิมคือ กินข้าวร่วมกันในสำรับ โดยใช้กระบุงข้าวหรือแอบที่บรรจุข้าวเหนียวจัดวางอาหารบนสำรับตามที่ครัวเรือนจะจัดหาได้หรือตามกำลังซื้อของแต่ละครอบครัว ด้วยการนั่งล้อมวงสำรับร่วมกันรับประทานไม่มีการจำแนกเด็กหรือผู้ใหญ่ ยกเว้นเด็กในกรณีที่มีแขกมาเยือนต้องจัดสำรับไว้รับประทานต่างหาก ในส่วนของ

พฤติกรรมการกินอาหารพื้นบ้าน ทุกคนล้วนมีความเห็นในทำนองเดียวกันว่า ยังคงชื่นชอบอาหารพื้นบ้าน ด้วยเหตุผลที่ว่า “พ่อแม่พากิน” ฉะนั้นจึงเป็นความคุ้นเคย อีกทั้งรสชาติถูกปากตนเอง สำหรับกลุ่มเพื่อนในวัยเดียวกันมีพฤติกรรมการกินอาหารพื้นบ้านที่ใกล้เคียงในลักษณะเดียวกัน แต่มีความแตกต่างในด้านความถนัดในการกิน เช่น ผู้มีฐานะจะกินข้าวกับลาบ ก้อย อาหารพื้นบ้านประเภทเนื้อสัตว์เป็นปกติ และกินอาหารต่างประเทศบ่อยกว่าผู้มีรายได้น้อย

คนรุ่นใหม่ให้ความสำคัญในการกินอาหารพื้นบ้านในลักษณะเดียวกันว่า การกินอาหารพื้นเมืองมีบทบาทต่อตนเองและคนในชุมชน เพราะเป็นอาหารที่หาง่าย มีวิธีปรุงที่ไม่ยุ่งยากและสะดวกเหมาะกับวิถีชีวิตของตนเอง อีกทั้งเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ กล่าวคือ ไม่มีส่วนผสมของไขมันที่มากเกินไป มีส่วนประกอบของผักพื้นบ้านที่หาง่าย และสิ่งสำคัญอีกประการหนึ่ง คือ เป็นการธำรงรักษาไว้ซึ่งเอกลักษณ์ทางด้านอาหารของชาวลาว เพื่อสืบทอดวัฒนธรรมการบริโภคของตนไปสู่คนรุ่นหลัง และให้ชาวต่างชาติได้รับรู้การบริโภคอาหารพื้นถิ่นในแบบฉบับของลาว

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่า วัยรุ่นหนุ่มสาวในนครเวียงจันทน์ ยังคงบริโภคข้าวเหนียวและอาหารพื้นเมืองเป็นหลักไม่ต่างจากรุ่นพ่อแม่ มีเพียงมื้อกลางวันและมื้อเย็นบางมื้อที่รับประทานอาหารนอกบ้านและอาหารต่างประเทศ ซึ่งแตกต่างจากรุ่นบรรพบุรุษที่ไม่นิยมรับประทานอาหารเหล่านี้ นอกจากนี้ แยกความแตกต่างตามกาลสมัยทำให้วัฒนธรรมการกินระหว่างพ่อแม่ ปู่ย่าตายาย และตนเองนั้นแตกต่างกัน โดยมีได้กินอาหารตามมื้อเป็นเวลาอย่างเคร่งครัด และลดมื้อการบริโภคอาหารพื้นบ้านลง แต่ยังคงบริโภคอาหารพื้นบ้านเป็นหลัก แนวโน้มในการรับประทานอาหารในปัจจุบันของพวกเขาเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงไปจากในอดีต ซึ่งเพิ่มการบริโภคอาหารในรูปของอาหารจานเดียว และอาหารสำเร็จรูปมากขึ้น ถือเป็นการสร้างชุดความรู้ใหม่ในการบริโภคในรูปแบบผสมผสาน ตามแบบฉบับของตนในยุคของการบริโภคนิยมเสรีโลกาภิวัตน์ เนื่องจากมีอาหารสำเร็จรูปจากต่างประเทศเข้ามาบริการเป็นจำนวนมาก และมีเวลาในการปรุงอาหารพื้นเมือง

น้อยลง นอกจากนี้ อาหารต่างประเทศซึ่งเป็นที่นิยมของวัยรุ่นหนุ่มสาวชาวเมือง ยังมีปริมาณเพิ่มมากขึ้นในท้องตลาด ได้แก่ สุกียากี้ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ เนื้อย่างเกาหลี สเต็กเนื้อ พิซซ่า สปาเก็ตตี้ ชนมนเค้ก ฯลฯ หลายครอบครัวนิยมออกไปรับประทานอาหารตามร้านอาหารในยามค่ำคืน ซึ่งคาดว่าแนวโน้มในอนาคตจะขยายตัวเพิ่มขึ้น หลายเท่าตัวตามสภาพสังคมเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไป

บทสรุป

จากการขยายตัวของสภาพเศรษฐกิจสังคมในประเทศลาว สะท้อนให้เห็น การเปลี่ยนแปลงของทางเลือกในการบริโภคของประชาชนที่มีมากขึ้น รวมถึงความ หลากหลายทางด้านอาหารในการบริโภค ณ ปัจจุบัน ซึ่งมีความหลากหลายมากขึ้น เมื่อเทียบกับในอดีต อันเนื่องมาจากการเปิดตลาดทุนและการค้าเสรีภายใต้กระแส โลกาภิวัตน์ ซึ่งเปลี่ยนแปลงวิถีการบริโภคของคนรุ่นใหม่ในสังคมออกไปเป็น 3 กระแส ได้แก่ ความนิยมบริโภคอาหารพื้นเมืองล้วน ความนิยมบริโภคอาหาร ในรูปแบบการผสมผสานแบบใหม่ รวมทั้งประเภทอาหารจำพวกกึ่งสำเร็จรูปที่ผลิต จากโรงงาน และความนิยมบริโภคอาหารจากต่างประเทศ ซึ่งเปิดให้บริการตามร้าน อาหาร ภัตตาคาร และโรงแรมโดยทั่วไป

การเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจสังคมทำให้ความหลากหลายของชนิด และประเภทอาหารที่มีในแบบดั้งเดิม แบบผสมผสาน และแบบรับมาจากต่างประเทศ กลายมาเป็นทางเลือกใหม่ในการดำรงชีวิตของกลุ่มคนรุ่นใหม่ในนครหลวง เวียงจันทน์ ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตที่ดำเนินอยู่ให้ปรับเปลี่ยนไปจากเดิม อาทิ การหันมานิยมบริโภคอาหารที่กินได้รวดเร็วหรืออาหารจานด่วน (fast food) อาหารจำพวกเส้น ที่ไม่มีส่วนผสมของอาหารพื้นบ้าน เช่น ก๋วยจั๊บ ผัดหมี ข้าวผัด ราดหน้า เป็นต้น ซึ่งเป็นปรากฏการณ์สำคัญของการก้าวเข้าสู่วัฒนธรรม บริโภคนิยมในภาวะความทันสมัย

การบริโภคอาหารแบบจานด่วน และการเพิ่มจำนวนของร้านที่ให้บริการ นั้นสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม คือ เน้นความสะดวก

ในการเลือกสรรสถานที่ในการบริโภค ประหยัดเวลา สามารถเลือกบริโภคได้ตามความต้องการ ขณะเดียวกันก็ทำให้การพึ่งพาอาหารสำเร็จรูปมีมากขึ้น มีค่าใช้จ่ายระดับครัวเรือนเพิ่มมากขึ้นเป็นเงาตามตัว และเพิ่มภาระให้กับผู้ปกครองที่มีบุตรหลานอยู่ในวัยเรียน รวมทั้งนักศึกษาที่ยังไม่มีรายได้หลักเป็นของตนเอง

จะเห็นว่า คนรุ่นใหม่ยังทำหน้าที่ช่วยเหลือพ่อแม่ในการประกอบอาหารมาโดยตลอด และสามารถปรุงแต่งอาหารได้หลายประเภท แม้จะมีการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตไปสู่การบริโภคจากภายนอกแต่ยังคงพึ่งพิงการผลิตจากภายในครัวเรือนเป็นส่วนใหญ่ นอกจากนี้ยังพบว่าคนรุ่นใหม่ในเขตนครหลวงเวียงจันทน์มีการสร้างชุดความรู้ รูปแบบและทัศนคติการบริโภคอาหารพื้นบ้านที่เปลี่ยนแปลงไปจากรุ่นบรรพบุรุษของตน โดยมีการบริโภคที่ถูกสุขลักษณะมากขึ้น อีกทั้งมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการกินในรูปแบบการผสมผสาน (hybridization) กับอาหารพื้นถิ่นในรูปแบบใหม่ให้เกิดขึ้น และมีแนวโน้มในการขยายตัวออกไปยังกลุ่มผู้บริโภคอื่นในวงกว้างอย่างต่อเนื่อง ถือเป็น การปรับกระบวนการทัศน์ใหม่ของการเปลี่ยนแปลงปรับตัวในการดำรงอยู่ รวมกันอย่างต่อเนื่องระหว่างวัฒนธรรมท้องถิ่นกับภาวะความทันสมัย (Jutaviriya, 2010; Sritanyarat, 2010a, 2010b) จากการขยายตัวที่รวดเร็วของตลาดการค้าเสรีภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ในสปป.ลาว

References

- Champanakone, Xaixana. (2009). **Lao Cooking and the Essence of Life**. Vientiane: Vincent Fischer-Zernin.
- Committee of Planning and Investment. (2006). **30 pi (1975-2005) Khaboankansang lea Chadtang Kanpatibat Panpattana Setthakit lea Sangkhom khong Lao**. (In Lao) [30 Years (1975-2005) Movement for Creating and Establishing of the National Economic and Social Development Plan in Lao PRD]. Vientiane: Ministry of Planning and Investment.

- Daunsakda, Thongmee. (2007). ***Khaomhu Kushivit: Peuasukapab-Kedlab Tangtang Nana Vitipungtang Ahan***. (In Lao) [Knowledge of Life: For Health and Variety Tips for Cooking]. Vientiane: Peangsawan Pabpim.
- Evans, Grant. (1998). **The Politics of Ritual and Remembrance Laos since 1975**. Bangkok: Silkworm Book.
- _____. (ed.). (1999). **Laos: Culture and Society**. Bangkok: Silkworm Book.
- _____. (2002). **A Short History of Laos**. Bangkok: Silkworm Book.
- Jutaviriya, Keeratiporn. (2010). *Kan Pleanplang Vithi Kanboripok Ahan nai Krasea Lokaphiwat Khed Nakorn Luang Vienchan Sopopo Lao*. (In Thai) [Change the Way of Food Consumption in the Globalization Era in Vientiane, Lao PDR] in **Proceeding of the Six National Conference on Humanities and social Sciences**, November 15-16, 2010, Khon Kaen: Faculty of the Humanities and social Sciences, Khon Kaen University.
- Kaosa-ard, Mingsarn and Dore, John (eds.). (2007). ***Khuamtatay Tangsangkhom nai Pumipak Meanamkong***. (In Thai) [Social Challenges for the Mekong Region], Chiang Mai: Social Research Institute of Chiang Mai University.
- Keawthep, Kanchana. (2009). ***Kan Vikroa Seu: Neawkid lea Teknik***. (In Thai) [Analysis of the Media: Concept and Techique]. Bangkok: Pappim.
- Lee, Kham. (2007). *Kantatay Tangsangkhom khong Sathanarat Prachathippatai Prachachon Lao* [Social Challenges of Lao PDR] in Kaosa-ard, Mingsarn and Dore, John (eds.). ***Khomtatay Tangsangkhom nai Pumipak Meanamkong***. (In Thai) [Social Challenges for the Mekong Region], Chiang Mai: Social Research Institute of Chiang Mai University.

- Mattariganord, Dararat. (2010). ***Ngankean tang Prawattisad Praped Chiwaprawat nai Lao***. (In Thai) [The Writing of Lao Historical Biographies: A Study from Document Dated from 1975-2010]. **Journal of Mekong Societies**, 6(1), 27-56.
- Ministry of Planning and Investment Vientiane Capital. (2008). **National Socio-Economic Development Plan 2008-2009**. Vientiane: Ministry of Planning and Investment.
- _____. (2009). ***Lai-ngan satiti Pachampi koso2008***. (In Lao) [The Annual Statistical Report 2008]. Vientiane: Ministry of Planning and Investment.
- Phoupaseuth, Vilaylack. (2001). ***Kan Chay Ya Samunpai khong Prachachon nai moun Thaphabath Kheong Bolikhamxay Satharanarat Prachathippatai Prachachon Lao***. (In Thai) [Herbal Medicine Utilization of the People in Thaphabath District, Bolikhamxay Province, Lao People's Democratic Republic]. Thesis for Master of Public Health in Public Health Administration Graduate School Khon Kaen University.
- Secretariat of the Central Committee of Lao People's Revolutionary Party. (2001). ***Lai-ngan Kanpachumyai Kangti 7 khong Pakpachachon Patiwat Lao***. (In Lao) [The 7th Annual Report 2001 of Lao People's Revolutionary Party]. Vientiane: State Publishing House.
- _____. (2006). ***Lai-ngan Kanpachumyai Kangti 8 khong Pakpachachon Patiwat Lao***. (In Lao) [The 8th Annual Report 2006 of Lao People's Revolutionary Party]. Vientiane: State Publishing House.
- Sing, Phia. (1981). **Traditional Recipes of Laos**. Devon: Prospect Books.
- Sirikrai, Surachai. (2005). ***Kanpantana Sethakit lea Kanmuang Lao***. (In Thai) [Economic and Political Development in Laos]. Bangkok: Kobfai Publishing Project is a Part of the Foundation for Democracy and Development Studies (FDDS).

- Sritanyarat, Keeratiporn. (2010a). *The Consumption of Pla-Daek (Fermented Fish) among New Generation of Laotians in Vientiane*. in **Proceeding of the Third International Conference on Lao Studies**, July 14-16, 2010, Khon Kaen: Center for Research on Plurality in the Mekong Region.
- _____. (2010b). *Vithi Kanboripok Ahan Puenpan khong Konrunmai Paitai Krasea Lokaphiwat nai Khed Nakorn Luang Vienchan Satharanarat Prachathippatai Prachachon Lao*. (In Thai) [The Way of Local Food Consumption among the Young Generation in the Globalization in Vientiane, Lao PDR] in **Proceeding of the Academic Conference in 2010: Mekong in Nakornpanom II**, October 21-22, 2010, Bangkok: Toyota Thailand Foundation and The Foundation for the Promotion of Social Science and Humanities Textbooks Project.
- Suwannavong, Busbong and Rattanaovong, Houmphanh. (2002). ***Tamla Kawkin Lao khong Phiasing***. (In Lao) [Traditional Food Recipes of Laos]. Vientiane: Treatments and Biological Sustainable Development Association.
- Tepsimuang, Bunmee. (2010). ***Khoampenma khong Chonchat Lao: Kantangthinthan lea Sathapana Anachak***. (In Thai) [The History of the Ethnic Laos: Settlement and Establishment of the Kingdom]. (Putha, Pathai, Trans.). Bangkok: Tathata Publishing.
- Yokohama, Satoshi and Ochiai, Yukino. (eds.). (2008). ***Raosu Nosanson Chiiki Kenkyu***. (In Japanese) [Area Studies in Agricultural Villages of Laos]. Tokyo: Mekong Publishing.

