การศึกษารูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยในอีสาน กรณีศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี

THE STUDY OF SPATIAL PATTERN KITCHEN IN THE LOCAL CONTEMPORARY HOUSEIN LSAN : A CASE STUDY OF UBONRACHATHANI PROVINCE

ตฤณภัทร คณาวงษ์
TINNAPHAT KHANAWONG

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
พ.ศ. 2565
KMITL-2022-AR-M-003-012

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

THE STUDY OF SPATIAL PATTERN KITCHEN IN THE LOCAL CONTEMPORARY HOUSEIN LSAN : A CASE STUDY OF UBONRACHATHANI PROVINCE

TINNAPHAT KHANAWONG

A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE REQUIREMENT FOR THE DEGREE OF
MASTER OF ARCHITECTURE PROGRAM IN INTERIOR ARCHITECTURE
FACULTY OF ARCHITECTURE
KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
2022

KMITL-2022-AR-M-003-012

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

COPYRIGHT 2022
FACULTY OF ARCHITECTURE
KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การศึกษารูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยในอีสาน กรณีศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี
นักศึกษา	นางสาวตฤณภัทร คณาวงษ์
รหัสประจาตัว	60602079
ปริญญา	สถาปัตยกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
พ.ศ.	2565
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ญาณินทร์ รักวงศ์วาน

บทคัดย่อ

“ครัวอีสานร่วมสมัย” หมายถึง ครัวที่มีการรับเอาวัฒนธรรมสากลมาใช้ร่วมกับวัฒนธรรมดั้งเดิม เมื่อเข้าสู่ยุคสมัยใหม่ครัวอีสานเกิดการปรับตัวสู่รูปแบบร่วมสมัย เริ่มจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่รับเอาเทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกเข้ามามีส่วนร่วม เช่น จากการนั่งประกอบอาหารกับพื้นเปลี่ยนสู่การยืนประกอบ การก่อเคาน์เตอร์ประกอบอาหารแบบตะวันตก หรือเป็นการรับประทานอาหารโดยใช้โต๊ะและนั่งเก้าอี้นั่งแทนการนั่งรับประทานอาหารบนพื้น มีการใช้อุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ สิ่งเหล่านี้เริ่มเข้ามามีอิทธิพลในสังคมอย่างช้า ๆ จึงนำไปสู่การศึกษา “รูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยในอีสาน” อย่างไรก็ตาม การให้ความหมายหรือความต้องการ อาจแตกต่างกันไปตามแต่ละถิ่น งานวิจัยเชิงคุณภาพนี้มุ่งศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบและกิจกรรมการใช้งานพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ตลอดจนศึกษาความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่ส่งผลต่อการใช้งานพื้นที่ครัวอีสานในปัจจุบัน โดยการสำรวจสภาพแวดล้อมทางกายภาพ ร่วมกับการสัมภาษณ์และสังเกตการณ์ โดยแบ่งกลุ่มตัวอย่างศึกษาออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มสังคมเมือง และกลุ่มสังคมชนบท จำนวน 30 หลัง ภายในจังหวัดอุบลราชธานี เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เนื้อหา ผู้วิจัยคาดว่าผลจากการศึกษานี้จะสามารถใช้ในการทำความเข้าใจรูปแบบการใช้งานพื้นที่ครัวอีสานรวมไปถึงความเชื่อที่ส่งผลต่อการใช้งานพื้นที่ครัวในปัจจุบันและเพื่อใช้เป็นกรณีศึกษาเปรียบเทียบกับรูปแบบพื้นที่ครัวในบริบทอื่นในประเทศต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Thesis	The Study of Spatial patterns Kitchen in The Local Contemporary House in Isan: A Case Study of Ubonratchathani Province
Student	Miss. Tinnaphat Khanawong
Student ID	60602079
Degree	Master of Architecture
Program	Interior Architecture
Year	2022
Thesis Advisor	Assistant Professor Yanin Rugwongwan, Ph.D.

ABSTRACT

Contemporary Isan Kitchen" refers to a kitchen having apply international culture blended with traditional culture. When entering modern times, Isan kitchen has adapted to contemporary style. starting with social change, Incorporating technology and facilities. such as Sitting on the floor cooking transforms into standing cooking. Building a western cooking counter or from dining on the floor to dining using furniture. Use of these equipment and facilities slowly influencing traditional culture. Therefore lead to “The Study of Spatial patterns Kitchen In The Local contemporary house In Isan”. The single case study research aims at examining the notion of Spatial patterns Kitchen and activities. Study the belief in Isan culture that affects the use of the Isan kitchen at present. Data and collected through direct observation, annotated Photograph, Interview. By dividing the sample into 2 groups, Urban society group and Rural society group total 30 houses in Ubonratchathani Province. By using content analysis of the combined information, in the thai context against the existing ones. The results of this study will also help reveal the need for the arrangement of Spatial patterns Kitchen in The Local contemporary house In Isan of the similar contexts.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณ ท่าน ผศ.ดร.ญาณินทร์ รักวงศ์วาน อาจารย์ที่ปรึกษา ที่ให้คำปรึกษาแก่ข้าพเจ้าเป็นอย่างดี

ขอขอบคุณ ท่าน ผศ.ดร.ถิรายุ ชุมสาย ณ อยุธยา ที่ช่วยให้คำแนะนำในการสอบวิทยานิพนธ์เป็นอย่างดี

ขอขอบคุณ ท่าน ผศ.ดร.พิยะรัตน์ นันตะ ที่ช่วยให้คำแนะนำในการสอบวิทยานิพนธ์เป็นอย่างดี

ขอขอบคุณ ท่าน รศ.ดร.พรทิพย์ เรืองธรรม ที่ให้คำแนะนำและเป็นคณะกรรมการในการสอบจบวิทยานิพนธ์ ให้แก้ข้าพเจ้า

ขอขอบคุณ ท่านอาจารย์ภาวิณี ทองสิงห์ (มารดา) ที่อำนวยความสะดวก และช่วยเหลือข้าพเจ้าในทุกๆเรื่อง

ขอขอบคุณคุณชมพูนุท แสงสิมา ที่คอยให้กำลังใจ และแนะนำบทความ ภาษาอังฤษให้แก่ข้าพเจ้า

ตฤณภัทร คณาวงษ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....I
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....II
กิตติกรรมประกาศ.....III
สารบัญ.....IV
สารบัญตาราง.....IX
สารบัญผัง.....X
สารบัญแผนภูมิ.....XI
สารบัญรูป.....XII
บทที่ 1 บทนำ.....1
1.1 ความสำคัญของปัญหา.....1
1.2 คำถามงานวิจัย.....1
1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย.....2
1.5 ขอบเขตการวิจัย.....2
1.6 ขั้นตอนของการศึกษา.....3
1.7 คำจำกัดความเฉพาะ.....4

บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....5
2.1 อีสาน ประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ และวัฒนธรรม.....5
2.1.1 พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของอีสาน.....5
2.1.2 สภาพภูมิศาสตร์และภูมิอากาศของอีสาน.....8
2.1.3 วัฒนธรรมชาวอีสาน.....10
2.2 บริบทและความสำคัญของจังหวัดอุบลราชธานี.....14
2.2.1 สภาพภูมิศาสตร์ของจังหวัดอุบลราชธานี.....14
2.2.2 ประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่นในจังหวัดอุบลราชธานี.....17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

2.2.3 บ้านพื้นถิ่นอีสานร่วมสมัย.....18
2.3 เรือนอีสาน.....19
2.3.1 เรือนอีสาน.....19
2.3.2 ความเชื่อเกี่ยวกับเรือนในภาคอีสาน.....27
2.4 อาหารและครัวของชาวอีสาน.....28
2.4.1 รูปแบบอาหารและวัฒนธรรมการกิน.....28
2.4.2 อาหารชาวอีสาน.....30
2.4.3 ครัวอีสาน.....33
2.5 หลักกการจัดวางรูปแบบครัว.....36
2.5.1 พื้นที่ห้องครัว.....36
2.5.2 รูปแบบการจัดวางครัว.....37
2.5.3 การออกแบบห้องครัวไทย (การต่อเติมครัวไทย).....40
2.6 ความเชื่อวิถีวัฒนธรรมกับโลกร่วมสมัย.....43
2.6.1 ความเชื่อในอดีตกับโลกร่วมสมัย.....43
2.6.2 การนำวัฒนธรรมในอดีตมาประยุกต์ใช้ในโลกร่วมสมัย.....45
2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....46
2.7.1 งานวิจัยเกี่ยวกับความเชื่อและวัฒนธรรมอีสาน.....46
2.7.2 งานวิจัยที่เกี่ยวกับเรือนอีสาน.....48

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....52
3.1 การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น.....52
3.2 การเลือกพื้นที่ในการศึกษา.....52
3.3 การเลือกกลุ่มเป้าหมายผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants).....53
3.4 วิธีการและเครื่องมือในการวิจัย.....53

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล....54
3.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิ....54
3.5.2 การเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ....55
3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล....56
3.7 มาตรฐานการวิจัย....56

บทที่ 4 ผลการศึกษา....58
4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล(ลักษณะประชากร)....58
4.1.1 ข้อมูลทั่วไปผู้ให้ข้อมูลในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)....61
4.1.2 ข้อมูลทั่วไปผู้ให้ข้อมูลในเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท)....63
4.2 ความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัวในอดีต....69
4.2.1 ความเชื่อในการวางตำแหน่งเรือนในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (เขตสังคมเมือง)....69
4.2.2 ความเชื่อเกี่ยวกับพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (เขตสังคมเมือง)....70
4.2.3 ความเชื่อเกี่ยวกับพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม (เขตสังคมชนบท)....72
4.2.4 ความเชื่อเกี่ยวกับพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม (เขตสังคมชนบท)....73
สรุป ความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัวในอดีต....75
4.3 กิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย....75
4.3.1 กิจกรรมภายในพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (เขตสังคมเมือง)....75
4.3.2 กิจกรรมภายในพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม (เขตสังคมชนบท)....76

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

สรุป กิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย.....77
4.4 รูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย.....78
4.4.1 รูปแบบพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง).....78
4.4.2 รูปแบบพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท).....85
สรุป รูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย.....98
4.5 ความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวของบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน.....99
4.5.1 ความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวในเขต อำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง).....99
4.5.2 ความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท).....100
สรุป ความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวของบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน.....102
สรุปผลการศึกษา.....103

บทที่ 5 อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ.....105
สรุปผลการศึกษา.....105
5.1 ความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานส่งผลต่อการใช้งานพื้นที่ครัว.....106
5.2 พฤติกรรมการใช้พื้นที่ครัวอีสานสมัยใหม่แตกต่างจากการใช้งานพื้นที่ครัวดั้งเดิม.....107
5.3 รูปแบบการใช้งานพื้นที่ครัวสมัยใหม่มีการปรับเปลี่ยนจากเดิม.....109
5.4 สรุปการอภิปรายและข้อเสนอแนะในการนำไปใช้.....112
5.5 ข้อจำกัดของการวิจัย.....117
5.6 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป.....117

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

บรรณานุกรม.....119
ภาคผนวก ก-จ เครื่องมือการวิจัย.....119
ภาคผนวก ก แบบสำรวจ.....120
ภาคผนวก ข แบบสังเกต.....122
ภาคผนวก ค แบบสัมภาษณ์.....123
ภาคผนวก ง ผลจากแบบสำรวจและสังเกต.....125
ภาคผนวก จ ผลจากการสัมภาษณ์.....130
ประวัติผู้เขียน.....143

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่ **หน้า**

2.1 แสดงการสรุปเกี่ยวกับงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....50
3.1 แสดงขั้นตอนวิธีการดำเนินการวิจัย.....54
4.1 แสดงข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี.....61
4.2 แสดงข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลในเขตอำเภอเดชอุดม.....63
4.3 แสดงการวางตำแหน่งเรือนและตำแหน่งครัวของผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมเมือง).....70
4.4 แสดงการวางตำแหน่งเรือนและตำแหน่งครัวของผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมชนบท).....73
4.5 แสดงตารางเปรียบเทียบเกี่ยวกับพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมเมือง).....78
4.6 แสดงตารางเปรียบเทียบเกี่ยวกับพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมชนบท).....85
4.7 แสดงตารางเปรียบเทียบลักษณะการใช้พื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล 2 กลุ่ม.....97
4.8 แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับพื้นที่ครัว.....97
5.1 แสดงความเหมือนและความแตกต่างกันของครัวอีสานสมัยใหม่
และครัวอีสานดั้งเดิม.....115

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญผัง

ผังที่ **หน้า**

3.1 แสดงผังกระบวนการศึกษา.....55

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิที่ **หน้า**

4.1 แสดงสัดส่วนเพศของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลในสังคมและชนบท.....59
4.2 แสดงสัดส่วนจำนวนสมาชิกในครอบครัวของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลในสังคมและชนบท.....60
4.3 แสดงสัดส่วนอาชีพของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลในสังคมเมืองและชนบท.....60
4.4 แสดงสัดส่วนด้านความเชื่อเกี่ยวกับพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล (สังคมเมือง).....71
4.5 แสดงสัดส่วนด้านความเชื่อเกี่ยวกับพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล (สังคมชนบท).....74
4.6 แสดงสัดส่วนของลักษณะครัว (เขตสังคมเมือง).....79
4.7 แสดงสัดส่วนของอุปกรณ์ภายในพื้นที่ครัว (เขตสังคมเมือง).....79
4.8 แสดงสัดส่วนของลักษณะครัว (เขตสังคมชนบท).....86
4.9 แสดงสัดส่วนของอุปกรณ์ภายในพื้นที่ครัว (เขตสังคมชนบท).....86
4.10 แสดงสัดส่วนจำนวนความพึงพอใจของผู้ให้ข้อมูล (สังคมเมือง).....99
4.11 แสดงสัดส่วนจำนวนความพึงพอใจของผู้ให้ข้อมูล (สังคมชนบท).....101

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูป

รูปที่ **หน้า**

2.1 แสดงภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานในประเทศไทย....8
2.2 แสดงเทือกเขาและแม่น้ำในภาคอีสานไทย....9
2.3 แสดงแผนที่จังหวัดอุบลราชธานี....16
2.4 แสดงภาพประเพณีแห่เทียนพรรษา....18
2.5 แสดงภาพตัวอย่างบ้านพื้นถิ่นอีสานร่วมสมัย....19
2.6 แสดงองค์ประกอบเรือนเกย....21
2.7 แสดงองค์ประกอบเรือนแฝด....21
2.8 แสดงองค์ประกอบเรือนโข่ง....22
2.9 แสดงทิศทางการวางผังเรือนอีสาน....23
2.10 แสดงเรือนไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ....24
2.11 แสดงผังเฮือนเกย เฮือนแฝด เฮือนโข่ง....25
2.12 แสดงผังขนาดเฮือนเกย เฮือนแฝด เฮือนโข่ง....26
2.13 แสดงวัฒนธรรมการกินชาวอีสาน....30
2.14 แสดงอาหารอีสาน....32
2.15 แสดงตำแหน่งเรือนไฟหรือครัวในเรือนอีสาน....33
2.16 แสดงครัวอีสานโบราณ....34
2.17 แสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในเรือนครัวอีสาน....35
2.18 แสดงรูปแบบการจัดวางครัวเป็นวงจรสามเหลี่ยม....36
2.19 แสดงรูปแบบการจัดวางครัวรูปตัว I....37
2.20 แสดงรูปแบบการจัดวางครัวรูปตัว L....38
2.21 แสดงรูปแบบการจัดวางครัวรูปตัว U....38
2.22 แสดงรูปแบบการจัดวางครัวคู่ขนาน....39
2.23 แสดงรูปแบบการจัดวางครัวรูปเกาะกลาง....39
2.24 แสดงการจัดวางผังครัวแบบตัว L 41

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูป(ต่อ)

รูปที่ **หน้า**

2.25 แสดงการจัดวางผังครัวแบบตัว U 41
2.26 แสดงการจัดวางผังแบบเกาะกลาง 42
2.27 แสดงพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย.....43
2.28 ภาพแบบครัวที่นำเอาวัฒนธรรมตะวันตกและสิ่งอำนวยความสะดวกมาประยุกต์ใช้.....46
4.1 แสดงตัวอย่างการวางตำแหน่งเรือน.....69
4.2 แสดงตัวอย่างการวางผังเรือนและตำแหน่งครัว.....70
4.3 แสดงภาพพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี.....72
4.4 แสดงภาพพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม.....75
4.5 แสดงกิจกรรมพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี.....76
4.6 แสดงกิจกรรมพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม.....77
4.7 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.1 (เขตสังคมเมือง).....80
4.8 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.2 (เขตสังคมเมือง).....80
4.9 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.3 (เขตสังคมเมือง).....81
4.10 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาย ก.4 (เขตสังคมเมือง).....81
4.11 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.5 (เขตสังคมเมือง).....82
4.12 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.6 (เขตสังคมเมือง).....82
4.13 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.7 (เขตสังคมเมือง).....83
4.14 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.8 (เขตสังคมเมือง).....83
4.15 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาย ก.9 (เขตสังคมเมือง).....84
4.16 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.10 (เขตสังคมเมือง).....84
4.17 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.1 (เขตสังคมชนบท).....87
4.18 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.2 (เขตสังคมชนบท).....87
4.19 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.3 (เขตสังคมชนบท).....88

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูป(ต่อ)

รูปที่ **หน้า**

4.20 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.4 (เขตสังคมชนบท).....88
4.21 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาย ก.5 (เขตสังคมชนบท).....89
4.22 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาย ก.6 (เขตสังคมชนบท).....89
4.23 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.7 (เขตสังคมชนบท).....90
4.24 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.8 (เขตสังคมชนบท).....90
4.25 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาย ก.9 (เขตสังคมชนบท).....91
4.26 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาย ก.10 (เขตสังคมชนบท).....91
4.27 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาย ก.11 (เขตสังคมชนบท).....92
4.28 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.12 (เขตสังคมชนบท).....92
4.29 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.13 (เขตสังคมชนบท).....93
4.30 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.14 (เขตสังคมชนบท).....93
4.31 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.15 (เขตสังคมชนบท).....94
4.32 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.16 (เขตสังคมชนบท).....94
4.33 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาย ก.17 (เขตสังคมชนบท).....95
4.34 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.18 (เขตสังคมชนบท).....95
4.35 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาย ก.19 (เขตสังคมชนบท).....96
4.36 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาย ก.20 (เขตสังคมชนบท).....96
4.37 แสดงภาพพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี.....100
4.38 แสดงภาพพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม.....102
5.1 แสดงพื้นที่ครัวดั้งเดิมและครัวสมัยใหม่ในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย.....107
5.2 แสดงพื้นที่ครัวสมัยใหม่ในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย.....108
5.3 แสดงพื้นที่ครัวดั้งเดิมในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย.....109
5.4 แสดงภาพแปลนพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย.....110
5.5 แสดงภาพแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย.....111
5.6 แสดงภาพแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย.....112

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1
บทนำ

1.1 ความสำคัญของปัญหา

ครัวเป็นพื้นที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร โดยรูปแบบของพื้นที่ครัวนั้นในแต่ละวัฒนธรรมจะมีรูปแบบและลักษณะที่แตกต่างกัน โดยปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อลักษณะของรูปแบบพื้นที่ครัว ได้แก่ รูปแบบของการปรุงอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ในการปรุงอาหาร และความเชื่อที่อยู่ในแต่ละวัฒนธรรม

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรืออีสานของประเทศไทย ถือได้ว่าเป็นภูมิภาคที่มีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่แตกต่างไปจากภูมิภาคอื่นของไทย โดยลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของคนอีสานในอดีตนั้นมีลักษณะร่วมกับคนลาว อย่างเช่น การนับถือฮีตสิบสองคองสิบสี่ การนับถือผีวัฒนธรรมทางภาษา ซึ่งรูปแบบของสถาปัตยกรรมก็เช่นเดียวกัน โดยเรือนของคนอีสานในอดีตจะมีลักษณะเป็นเรือนยกพื้นสูงจากพื้นดิน โดยพื้นที่ใต้ถุนเรือนจะเป็นที่นั่งพักผ่อน รวมทั้งเป็นพื้นที่ในการเก็บอุปกรณ์ในการทำอาชีพทางการเกษตร สำหรับพื้นที่ครัวนั้นจะเป็นพื้นที่ส่วนหนึ่งของเรือน แต่เมื่อสังคมไทยได้มีการปรับตัวตามกระแสโลกทั้งในเรื่องวิถีชีวิต การงานอาชีพ รูปแบบของการดำเนินชีวิตจึงส่งผลให้เกิดการผสมผสานของ “รูปแบบวิถีชีวิตดั้งเดิมกับรูปแบบวิถีชีวิตสมัยใหม่” โดยบ้านพักอาศัยในปัจจุบันได้มีการปรับเปลี่ยนจากรูปแบบประเพณีมาเป็นรูปแบบร่วมสมัย ที่อาศัยวัสดุและเทคโนโลยีการก่อสร้างที่แตกต่างไปจากเดิม ประกอบกับค่านิยมหรือความชื่นชอบของผู้คนในเรื่องรูปแบบของบ้านพักอาศัยก็แตกต่างไปจากเดิม เนื่องจากได้รับอิทธิพลทั้งจากสังคมตะวันตก สังคมแบบเมือง แต่อย่างไรก็ตามการรับมาของรูปแบบสถาปัตยกรรมเหล่านี้ก็จำเป็นต้องเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตที่ตนคุ้นเคยพื้นที่ครัวในบ้านพักอาศัยร่วมสมัยจึงเป็นประเด็นที่น่าสนใจในการศึกษาเพื่อทำความเข้าใจ ในการผสมผสานระหว่าง“รูปแบบวิถีชีวิตดั้งเดิมกับรูปแบบวิถีชีวิตสมัยใหม่” การทำความเข้าใจดังกล่าวสามารถจะนำไปสู่การออกแบบครัวในบ้านพักอาศัยที่สามารถตอบสนองวิถีชีวิตของคนอีสานได้ดีขึ้น

ดังนั้นทำให้ผู้วิจัยเกิดประเด็นที่ต้องทำความเข้าใจและหาคำตอบของ “การศึกษารูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยในอีสาน” ภายใต้บริบทจังหวัดอุบลราชธานี เป็นการศึกษาเพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับกิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย รวมถึงพฤติกรรมและรูปแบบการใช้งานพื้นที่ครัวที่มีการผสมผสานระหว่างวิถีชีวิตดั้งเดิมและสมัยใหม่ของผู้คน ตลอดจนศึกษาความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่ส่งผลต่อการใช้งานพื้นที่ครัว ทั้งครัวดั้งเดิมและครัวร่วมสมัย รวมไปถึงเพื่อให้เข้าใจถึงความเหมือนและแตกต่างของการใช้งานพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยในปัจจุบัน

1.2 คำถามงานวิจัย

1.2.1 ความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานส่งผลต่อการใช้งานพื้นที่ครัวอย่างไรบ้าง
1.2.2 พฤติกรรมการใช้พื้นที่ครัวอีสานสมัยใหม่แตกต่างจากการใช้งานพื้นที่ครัวดั้งเดิมหรือไม่
1.2.3 รูปแบบการใช้งานพื้นที่ครัวสมัยใหม่มีการปรับเปลี่ยนจากเดิมอย่างไร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.3.1 เพื่อศึกษาความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัวในอดีต
1.3.2 เพื่อศึกษากิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย
1.3.3 เพื่อศึกษารูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย
1.3.4 เพื่อศึกษาสภาพและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวของบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

1.4.1 ได้ทราบถึงความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัวในอดีต
1.4.2 ได้ทราบถึงกิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย
1.4.3 ได้ทราบถึงกิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย
1.4.4 ได้ทราบถึงสภาพและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยเพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยให้เหมาะสมในอนาคต
1.4.5 ได้ทราบถึงความเหมือนหรือความแตกต่างของการใช้งานพื้นที่ครัวสมัยใหม่กับพื้นที่ครัวดั้งเดิมตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน

1.5 ขอบเขตการวิจัย

1.5.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา ศึกษารูปแบบครัวหรือการใช้งานพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพักอาศัยร่วมสมัยที่เชื่อโยงกับวัฒนธรรมและความเชื่อของชาวอีสาน โดยเน้นการศึกษาด้านความเชื่อวัฒนธรรม ประเพณี และการบริโภคอาหารของชาวอีสาน โดยทำการศึกษาในจังหวัดอุบลราชธานี

1.5.2 ขอบเขตด้านเวลา ทำการเก็บข้อมูลภายในเดือนกรกฎาคม – สิงหาคม ปี พ.ศ.2564

1.5.3 ขอบเขตด้านพื้นที่ในการสำรวจ บ้านพักอาศัยในอำเภอเมืองอุบลราชธานี และอำเภอเดชอุดม โดยบ้านพักอาศัยที่ใช้เป็นกรณีศึกษา มีรายละเอียดดังนี้

1) อำเภอเมืองอุบลราชธานี ได้แก่ ตำบลขามใหญ่ – บ้านขามใหญ่ ตำบลห้วยคุ้ม – บ้านหนองเค็ง บ้านก้านเหลือง บ้านด้ามพร้า บ้านห้วยคุ้ม จำนวน 10 หลัง

2) อำเภอเดชอุดม ได้แก่ ตำบลนาส่วง – บ้านนาส่วง บ้านเสาเล้า บ้านป่าม่วง บ้านม่วง บ้านหนองบัว บ้านกุดยาว บ้านนาห้วยแคน บ้านโนนกระแต บ้านหนองจิก บ้านกระเบื้อง จำนวน 20 หลัง

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ เจ้าของบ้านพักอาศัยและปราชญ์ชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองอุบลราชธานี ตำบลขามใหญ่ ตำบลห้วยคุ้ม และอำเภอเดชอุดม ตำบลนาส่วง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6 ขั้นตอนของการศึกษา

1.6.1 ขั้นตอนการศึกษาข้อมูลเบื้องต้น แบ่งเป็น 2 ส่วน

เป็นการศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมและความเชื่อต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตและการสร้างที่พักอาศัยของชาวอีสาน รวมไปถึงวัฒนธรรมการกินที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะพื้นถิ่น

1) ศึกษาจากงานวิจัยและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับเรือนอีสาน ความเชื่อและวัฒนธรรม

2) ศึกษาจากเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ งานวิจัยที่เคยมีผู้ศึกษาไว้ก่อนแล้ว งานวิจัยที่มีลักษณะใกล้เคียง และเอกสารที่เผยแพร่เกี่ยวกับเรือนอีสาน

3) ศึกษาวัตถุประสงค์ คำถามวิจัย แนวทางในการเก็บข้อมูลจากการสำรวจภาคสนาม

4) จัดทำแบบสำรวจ และแบบสัมภาษณ์ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1.6.2 ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิ จากการสำรวจภาคสนามโดยใช้วิธีการสังเกตการณ์ สำรวจ ถ่ายรูปและสอบถาม โดยเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลคือ แบบสำรวจและแบบสัมภาษณ์ แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์เจ้าของบ้านผู้ใช้พื้นที่ครัว

ส่วนที่ 2 เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ปราชญ์ชาวบ้านในหมู่บ้าน

ส่วนที่ 3 เก็บข้อมูลลักษณะทางกายภาพโดยการสังเกตการณ์การใช้งานพื้นที่ครัว ทำการถ่ายภาพพร้อมร่างแบบแปลนพื้นที่โดยใช้เครื่องมือแบบสังเกตประกอบการถ่ายภาพ

การเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ โดยศึกษาจากเอกสารวิชาการ งานวิจัยที่ผ่านมา สื่อสิ่งพิมพ์และสื่ออิเล็กทรอนิค นำข้อมูลที่ได้ไปใช้วิเคราะห์

1.6.3 ขั้นตอนวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้เครื่องมือวิจัยจากการลงสำรวจภาคสนาม มาวิเคราะห์ร่วมกับข้อมูลจากเอกสารงานวิจัยที่ศึกษาไปในเบื้องต้น โดยแบ่งการวิเคราะห์ข้อมูลเป็น 3 ส่วน คือ

1) การวิเคราะห์ข้อมูลจากการแบ่งประเภทครัว รูปแบบการใช้งาน กิจกรรม

2) การวิเคราะห์องค์ประกอบทางกายภาพ

3) การวิเคราะห์เปรียบเทียบหาความแตกต่าง ปัจจัยที่ก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงหาความแตกต่างระหว่างรูปแบบการใช้งาน กิจกรรม พฤติกรรมที่เกิดขึ้นในพื้นที่ครัว

โดยนำข้อมูลทั้งหมดที่ได้จากการศึกษาและลงพื้นที่ภาคสนามมาวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์การศึกษา เพื่อนำไปใช้ตอบคำถามวิจัยที่ตั้งไว้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.7 คำจำกัดความเฉพาะ

ความเชื่อ หมายถึง ความนึกคิด ยึดถือ เป็นลักษณะความคิดอย่างหนึ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นมา ความเชื่อเป็นที่ยึดเหนี่ยวความมั่นคงทางจิตใจ เป็นสิ่งยึดมั่นและเครื่องหล่อเลี้ยงให้มีชีวิตอยู่ได้ ความเชื่อที่เป็นระบบก่อให้เกิดพิธีกรรม ประเพณีเป็นส่วนเชื่อมโยงที่สำคัญในสังคม

ธวัช ปุณโณทก (2528) กล่าวว่า ความเชื่อ คือ การยอมรับอันเกิดอยู่ในจิตสำนึกของมนุษย์ต่อพลังอำนาจเหนือธรรมชาติ ที่เป็นผลดีหรือผลร้ายต่อมนุษย์นั้นๆ หรือสังคมมนุษย์นั้นๆ แม้ว่าพลังอำนาจเหนือธรรมชาติเหล่านั้น ไม่สามารถที่จะพิสูจน์ได้ว่าเป็นความจริง แต่มนุษย์ในสังคมหนึ่งให้การยอมรับและให้ความเคารพเกรงกลัวต่อสิ่งเหล่านั้นเรียกว่า ความเชื่อ

วัฒนธรรมอีสาน พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 ได้นิยามความหมายของวัฒนธรรมไว้ 4 นัย คือ 1) สิ่งที่ทำให้เจริญงอกงามแก่หมู่คณะ 2) วิถีชีวิตของหมู่คณะ 3) ลักษณะที่แสดงถึงความเจริญงอกงาม ความเป็นระเบียบเรียบร้อย ความกลมเกลียวก้าวหน้าของชาติและศีลธรรมอันดีของประชาชน และ 4) พฤติกรรมและสิ่งที่คนในหมู่ผลิตสร้างขึ้นด้วยการเรียนรู้จากกันและกัน และร่วมใช้อยู่ในหมู่พวกของตน

วัฒนธรรม เป็นวิถีชีวิตของมนุษย์ที่เกิดจากระบบความสัมพันธ์ระหว่ามนุษย์กับมนุษย์ มนุษย์กับสังคม และมนุษย์กับธรรมชาติ

วัฒนธรรมอีสานในที่นี้ คือ วัฒนธรรมที่เกี่ยวโยงกับความเชื่อ และวิถีชีวิตของชาวอีสาน ชาวอีสานนั้นมีความผูกพันกับความเชื่อในเรื่องสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ภูตผี บรรพบุรุษ ธรรมชาติ ซึ่งมีบทบาทสำคัญต่อการใช้ชีวิตของชาวอีสาน

ครัวอีสาน หมายถึง พื้นที่ครัวหรือห้องครัวในที่พักอาศัยในชนบทของชาวอีสาน ใช้ประกอบอาหารตามวัฒนธรรมท้องถิ่นอีสาน หรือที่เรียกว่าอาหารอีสาน ประกอบไปด้วยหลากหลายชนิดทั้งอาหารสุก อาหารดิบ ต้ม นึ่ง ปิ้ง ย่าง มักใช้เตาถ่านเป็นอุปกรณ์สำคัญ

โลกร่วมสมัย เป็นกระบวนการทางโลกาภิวัตน์ คือ การเจริญก้าวหน้าทางเศรษฐกิจ เทคโนโลยีสารสนเทศ วัฒนธรรม ส่งผลต่อการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมสากลถูกควบคุมโดยเครื่องมือสมัยใหม่และเทคโนโลยี เป็นการผสมผสานทางความคิดและวัฒนธรรมใหม่ที่สอดคล้องกับบริบททางสังคมนั้นๆ จากวัฒนธรรมเดิมรวมเข้ากับวัฒนธรรมใหม่สู่วัฒนธรรมร่วมสมัยที่เปลี่ยนไปตามกระแสโลกมีความเป็นสากลมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2
วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องในบทนี้ มีเนื้อหาที่เกี่ยวกับการศึกษารูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยในอีสาน มีเนื้อหาสัมพันธ์กับการออกแบบงานวิจัยชิ้นนี้ โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.1 อีสาน ประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ และวัฒนธรรม

2.2 บริบทและความสำคัญของจังหวัดอุบลราชธานี

2.3 เรือนอีสาน

2.4 อาหารและครัวของชาวอีสาน

2.5 หลักกการจัดวางรูปแบบครัว

2.6 ความเชื่อ วิถีวัฒนธรรมกับโลกร่วมสมัย

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1. อีสาน ประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ และวัฒนธรรม

2.1.1 พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของอีสาน

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือ ภาคอีสาน (เป็นคำที่มาจากภาษาบาลี อีสาน, ภาษาสันสกฤต **ī́śā**nya อีศานฺย แปลว่า "ตะวันออกเฉียงเหนือ")

ภาคอีสาน เป็นที่ราบใหญ่ตอนใจกลางของแหลมทอง หรืออินโดแปซิฟิก มีทิวเขาเป็นกรอบล้อมรอบพื้นที่อยู่เกือบทุกด้าน จึงมีสภาพเป็นที่ราบสูง พื้นที่แยกออกจากภาคกลาง และภาคตะวันออกโดยมีทิวเขา และป่าใหญ่กั้นไว้ มีลำน้ำโขงกั้นอยู่ทางเหนือและทางตะวันออก และเป็นเส้นเขตแดนระหว่างไทยกับลาว

ณัฐวุฒิ จารุวงศ์ (2564) ภูมิภาคอีสาน เป็นดินแดนที่ปรากฏหลักฐานและร่องรอยที่มีความสำคัญในอดีตอันมีความเนื่องมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน มีการค้นพบหลักฐานของมนุษย์โบราณตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์อารยธรรมโบราณสมัยประวัติศาสตร์และพัฒนาการของชุมชนจนถึงยุคปัจจุบัน

สมัยก่อนประวัติศาสตร์

การพบหลักฐานการดำรงชีวิตและการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์โบราณในช่วงระยะไม่เกิน 10,000 ปีที่ผ่านมา แต่จากสภาพแวดล้อมและลักษณะทางสภาพภูมิศาสตร์ในอดีตภาคอีสานจึงเหมาะสมสำหรับการตั้งหลักแหล่งที่อยู่อาศัย การมีทรัพยากรธรรมชาติทั้งแร่ธาตุ ป่าไม้ แหล่งน้ำ ฯลฯ ทำให้มีมนุษย์เข้ามาดำรงชีพและตั้งถิ่นฐาน นอกจากนี้ยังมีการสะสมอาหารและแลกเปลี่ยนผลผลิตกันระหว่างชุมชน ตั้งแต่ขนาดเล็กจนกระทั่งเข้าสู่การเป็นสังคมเมืองขนาดใหญ่ โดยมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติมาโดยตลอดโดยแบ่งเป็น 2 ช่วงได้แก่

1. กลุ่มล่าสัตว์และเก็บเกี่ยวพืชผล

มีการเคลื่อนย้ายที่พักอาศัยอยู่ตลอดเวลา เพื่อหาแหล่งอาหารตามฤดูกาลและความสมบูรณ์ของภูมิประเทศต่างๆ ความต้องการพื้นฐานของสังคมล่าสัตว์ ได้แก่ แหล่งน้ำ แหล่งอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และเพิงพัก พบเพียงเครื่องมือกะเทาะ (เครื่องมือในการล่าสัตว์และหาของป่า) พบหลักฐานศิลปะถ้ำหรือภาพเขียนบนผนังถ้ำกระจายอยู่ในหลายพื้นที่

2. ชุมชนหมู่บ้านเกษตรกรรม

ดำรงชีพด้วยการเพาะปลูกข้าวและติดต่อแลกเปลี่ยนผลิตผลกับสังคมภายนอก นอกจากนี้ยังมีการผลิตงานหัตถกรรมต่างๆ เช่น การทำเครื่องปั้นดินเผา การทอผ้า และการทำเครื่องมือ เครื่องใช้จากโลหะ มีการตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนอยู่เป็นกลุ่มอย่างถาวร กระจายตัวอยู่ในบริเวณที่ราบลุ่มน้ำ ชุมชนอยู่กันอย่างหนาแน่นในเขตต้นน้ำ แบ่งออกได้เป็น 4 กลุ่ม

2.1 บ้านเชียง

2.2 แม่น้ำชีตอนบน

2.3 แม่น้ำชีตอนล่างและแม่น้ำมูลตอนล่าง

2.4 ชุมชนแม่น้ำมูลตอนบน

สมัยประวัติศาสตร์

เมื่อเข้าสู่ช่วงสมัยประวัติศาสตร์ มีการกระจายตัวของชุมชนโบราณอย่างกว้างขวาง เกิดขึ้นในช่วงตั้งแต่ประมาณ 2,500-2,000 ปีมาแล้ว มีการถลุงเหล็กในระดับอุตสาหกรรม เกิดการติดต่อแลกเปลี่ยนทำให้เกิดระบบชุมชนที่มีศูนย์กลางและมีพัฒนาการเป็นบ้านเมือง รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีการเพาะปลูกข้าวมีการสะสมอาหารและมีระบบการผลิตเฉพาะเพื่อการแลกเปลี่ยน ราวพุทธศตวรรษที่ 12-13 อิทธิพลวัฒนธรรมจากกลุ่มภายนอกได้หลั่งไหลเข้ามา โดยกลุ่มหนึ่งเป็นกลุ่มวัฒนธรรมทวาราวดี อีกกลุ่มหนึ่งเป็นวัฒนธรรมเขมรโบราณ เรื่อยมาจนถึงวัฒนธรรมเขมรโบราณสมัยพระนคร และวัฒนธรรมไท-ลาวหรือวัฒนธรรมล้านช้างในสมัยต่อมามี 4 อาณาจักรวัฒนธรรม ได้แก่

1. วัฒนธรรมเจนละ

วัฒนธรรมอาณาจักรเจนละ อยู่ในช่วงประมาณพุทธศตวรรษที่ 11-14 มีศูนย์กลางอยู่ที่เมืองเศรษฐปุระหรือบริเวณวัดภูนครจำปาศักดิ์ สปป.ลาว ในปัจจุบันในช่วงประมาณพุทธศตวรรษที่ 13-14 อาณาจักรเจนละแบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือเจนละบกและเจนละน้ำ เจนละบกอยู่ทางตอนเหนือในเขตประเทศลาว และเขตลุ่มแม่น้ำมูลภาคอีสานของไทยในปัจจุบัน ส่วนเจนละน้ำอยู่ทางตอนใต้มีอาณาเขตจรดทะเล

2. วัฒนธรรมทวารวดี

เชื่อกันว่ามีศูนย์กลางอยู่ที่ภาคกลางของประเทศไทย มีอายุอยู่ในราวพุทธศตวรรษที่ 11-16 และแพร่เข้าสู่ภาคอีสานเนื่องด้วยพุทธศาสนาผสมกับวัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวอีสานทำให้เกิดการสร้างเสมาหินตามเนินดิน เพื่อเป็นพุทธบูชาและกำหนดเขตพิธีกรรมทางพุทธศาสนา ต้นพุทธ-ศตวรรษที่ 13 เจริญรุ่งเรืองขึ้นไปบริเวณภาคเหนือตอนล่าง จากนั้นได้แพร่ขยายเข้าสู่บริเวณที่ราบสูงโคราช ราวต้นพุทธศตวรรษที่ 14 หลักฐานทางโบราณคดีที่แสดงถึงการแพร่กระจายของวัฒนธรรมทวารวดีจากภาคกลางที่สำคัญ ได้แก่ จารึกที่ใช้ภาษามอญเป็นหลัก

3. วัฒนธรรมเขมรพระนคร

รุ่งเรืองมากในระหว่างพุทธศตวรรษที่ 15-18 ทำให้เกิดศาสนสถานในลัทธิพราหมณ์หลายแห่ง เช่น ปราสาทหินพิมาย ปราสาทหินพนมรุ้ง ปราสาทเมืองต่ำ เป็นต้น พบร่องรอยคันดินที่เป็นถนนที่ทำหน้าที่เป็นคันชักน้ำเข้าไปยังบริเวณที่ทำการเพาะปลูกหรืออ่างน้ำ แสดงให้เห็นว่าในสมัยนี้มีการทำนาแบบที่ลุ่มน้ำขัง ตามแหล่งชุมชนใหญ่และศาสนสถานที่สำคัญได้มีการขุด “บาราย” หรือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สระน้ำขนาดใหญ่เพื่อเก็บน้ำสำหรับใช้อุปโภคบริโภค แสดงให้เห็นถึงความเจริญทางเทคโนโลยีว่ารู้จักวิธีการควบคุมการเก็บกักน้ำให้ดีขึ้นกว่าสมัยก่อน

4. วัฒนธรรมกลุ่มไท-ลาว (ล้านช้าง)

แพร่เข้าสู่ภาคอีสานหลังจากอิทธิพลทางการเมืองและวัฒนธรรมราวพุทธศตวรรษที่ 19 ในสมัยเริ่มต้นของอาณาจักรล้านช้าง ชนพื้นเมืองเริ่มรับวัฒนธรรมไท-ลาวและก่อตัวเป็นสังคมเมืองสืบทอดวัฒนธรรมหลังจากนั้นจึงได้มีการกระจายอิทธิพลเข้าสู่ดินแดนแอ่งโคราชแม่น้ำโขงและแม่น้ำมูล การขยายตัวของชุมชนหลังพุทธศตวรรษที่ 19 ทำให้เกิดประชาคมกลุ่มต่างๆ กระจายอยู่ทั่วไปในภูมิภาค ได้แก่

1) กลุ่มประชาคมลุ่มแม่น้ำโขง
2) กลุ่มประชาคมลุ่มแม่น้ำชี
3) กลุ่มประชาคมลุ่มแม่น้ำมูล

เมื่อ พ.ศ. 1100 พวกละว้าเสื่อมอำนาจลง ขอมเข้ามามีอำนาจแทนและตั้งอาณาจักรเจินละ หรือ อิศานปุระ ส่วนพวกละว้าก็ถอยร่นไปทางทิศเหนือ เมื่อขอมแผ่อิทธิพลและมีอำนาจครอบครองดินแดนเดิมของละว้าแล้ว ขอมได้แบ่งการปกครองออกเป็น 3 ภาค โดยตั้งเมืองศูนย์กลางการปกครองบังคับบัญชาขึ้น 3 เมือง คือ เมืองละโว้ (ลพบุรี) เมืองพิมาย (อำเภอพิมาย จังหวัดนครราชสีมา) และเมืองสกลนคร แต่ละเมืองมีฐานะเป็นเมืองประเทศราชเท่าเทียมกัน และปกครองบังคับบัญชาขึ้นตรงต่อนครวัด อันเป็นราชธานีของขอม ซึ่งอยู่ในดินแดนเขมร อิทธิพลของวัฒนธรรมทวารวดีที่แพร่ขยายครอบคลุม ดินแดนอีสานในช่วงพุทธศตวรรษที่ 12 - 14 หลังจากนั้นอาณาจักรขอมได้ขยายอิทธิพลเข้ามาสู่ดินแดนอีสาน โดยมีอิทธิพลสูงมากในระหว่างพุทธศตวรรษที่ 16 – 18

เมื่อสิ้นรัชกาลพระเจ้าชัยวรมันที่ 7 (พ.ศ.1761) อิทธิพลของขอมในแผ่นดินอีสานเริ่มเสื่อมลง หัวเมืองภาคอีสานของไทยนับตั้งแต่หนองหานลงไป จนถึงเมืองร้อยเอ็ด แต่ก่อนอยู่ใต้อิทธิพลของอาณาจักรขอมทั้งหมด ต่อมาได้ตกเป็นเมืองขึ้นของสุโขทัยในสมัยพ่อขุนรามคำแหงในปี พ.ศ. 1827 เมื่อถึงสมัยพระเจ้าอู่ทองสถาปนากรุงศรีอยุธยาขึ้นในปี พ.ศ.1893 แขวงเมืองร้อยเอ็ดได้ตกอยู่ปกครองของอยุธยา ดังนั้นพระเจ้าฟ้างุ้มจึงยกทัพลงไปตีเอาเมืองร้อยเอ็ดและเมืองอื่นๆ อีกหลายเมือง เช่น เมืองพระศาสตร์ เมืองพระสะเทียน เมืองพระลิง เมืองพระนารายณ์ เมืองพระนาเทียน เมืองเซขะมาด เมืองสะพังสี่แจ เมืองโพนผิงแดด ประวัติศาสตร์ ในสมัยโบราณภาคนี้เคยเป็นอาณาจักรขอมก่อนที่จะตกมาเป็นของไทย ดังนั้นในปัจจุบันจึงมีชนชาวเขมร และส่วยปะปนอยู่กับชนชาติไทยทางตอนใต้ของภาค ส่วนทางตอนเหนือและตะวันออก มีชนชาวเวียดนามเข้ามาปะปนอยู่บ้าง โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังสงครามมหาเอเชียบูรพา ได้มีชาวเวียดนามอพยพเข้ามาอยู่อีกเป็นจำนวนมาก นอกจากนั้นยังมีชนชาติอยู่ทั่วไปทั้งที่เป็นจีนแท้ และลูกผสม

อนุชิต สิงห์สุวรรณ (2553) นับตั้งแต่แรกเริ่มมีพัฒนาการทางประวัติศาสตร์ร่วมกับอาณาจักรล้านช้าง ซึ่งได้สถาปนาศูนย์กลางอำนาจขึ้นที่ฝั่งซ้ายของแม่น้ำโขงในราวพุทธศตวรรษที่ 19 การเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรลาวทำให้ผู้คนในภาคอีสานมี “ความเป็นลาว” ร่วมกันกับคนที่อยู่ในดินแดนลาว ทั้งทางด้านเชื้อชาติ ภาษา ธรรมเนียม ประเพณี คติความเชื่อ

ต่อมาในช่วงต้นพุทธศตวรรษที่ 24 อำนาจของรัฐไทยเริ่มอิทธิพลมายังบริเวณภาคอีสานและได้เข้าครอบครองเป็นผลสำเร็จในปี พ.ศ. 2436 โดยรัฐไทยได้ทำการปฏิรูปมณฑลเทศาภิบาลผนวกอีสานเข้าเป็นส่วนหนึ่ง ส่งผลให้อีสานถูกแบ่งแยกออกจากดินแดนลาว ในช่วงภายหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 จนถึงราว พ.ศ. 2520 อันเป็นช่วงเวลาแห่งการเริ่มต้นของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

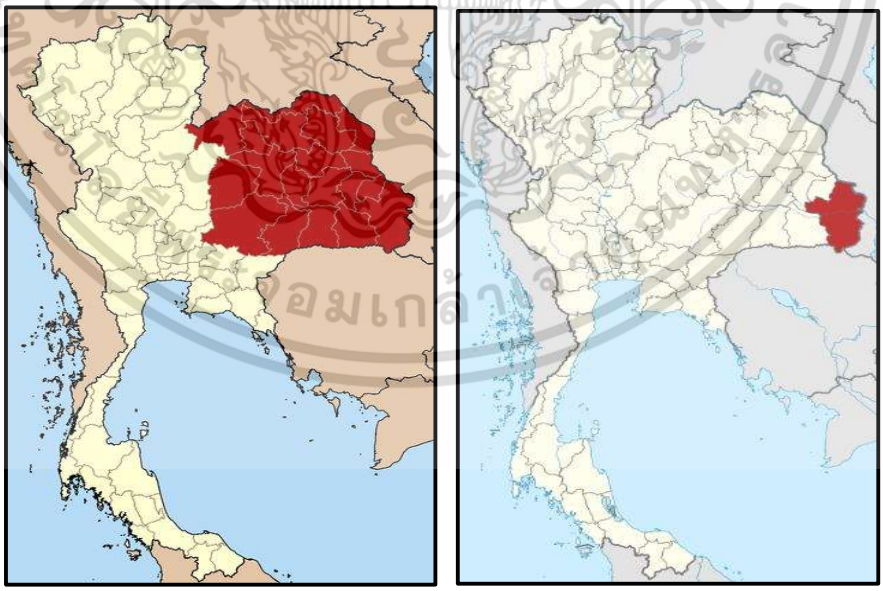
ระบบการเมืองใหม่ และการพัฒนาประเทศสู่ความทันสมัย ได้นำมาสู่การเปลี่ยนแปลงทางสังคมครั้งสำคัญของภูมิภาคอีสานรัฐบาลไทยให้ความสำคัญต่อการพัฒนาพื้นที่ภาคอีสานเพื่อป้องกันไม่ให้ประชาชนฝักใฝ่ในลัทธิคอมมิวนิสต์ที่กำลังขยายตัวในเวลานั้น โดยการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานทำการพัฒนาเมืองรวมศูนย์การบริหารราชการ สถาบันการศึกษาไว้ภายในเมืองขอนแก่น อุดรธานี นครราชสีมา

ภาคอีสาน มีภาษาลาวอีสานเป็นภาษาหลัก ซึ่งเป็นภาษาในที่นี้หมายถึงสำเนียงการพูด เป็นสำเนียงที่นิยมพูดกันในทางฝั่งขวาแม่น้ำโขง ส่วนภาษาไทยหรือสำเนียงไทยนิยมใช้กันทั่วไปโดยเฉพาะในเมืองใหญ่และจังหวัดนครราชสีมา แต่ไม่ถือเป็นภาษาหลัก ขณะเดียวกันยังมีภาษาเขมรที่ใช้กันมากในบริเวณอีสานใต้ นอกจากนี้ มีภาษาถิ่นอื่น ๆ อีกมาก เช่น ภาษาผู้ไท ภาษาโส้ ภาษาไทโคราช ภาษากวย (ส่วย) ภาษาแสก ภาษาข่า ภาษากะเลิง ภาษาโย้ย ภาษาย้อ เป็นต้น ภาคอีสานยังมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่โดดเด่น เช่น อาหารอีสาน ภาษา อักษร เช่น อักษรไทน้อย ดนตรีหมอลำ ดนตรีกันตรึม ดนตรีเจรียง และศิลปะการฟ้อนรำ การเซิ้ง ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ เป็นต้น

2.1.2 สภาพภูมิศาสตร์และภูมิอากาศของอีสาน

ลักษณะภูมิประเทศ

ภาคอีสานเป็นภูมิภาคหนึ่งในประเทศไทย ตั้งอยู่บนแอ่งโคราชและแอ่งสกลนคร มีแม่น้ำโขงกั้นประเทศลาวทางทิศเหนือและตะวันออกของภาค ทางทิศใต้มีเทือกเขาพนมดงรักกั้นประเทศกัมพูชาและภาคตะวันออกของประเทศไทย และมีทิวเขาเพชรบูรณ์และทิวเขาดงพญาเย็นเป็นแนวกั้นทางตะวันตกแยกจากภาคกลาง



รูปที่ 2.1 แสดงภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานในประเทศไทย. [Online]. Available : https://th.wikipedia.org/wiki/ไฟล์:Thailand_Isan.png

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือยังมีเนื้อที่มากที่สุดของประเทศไทย ประมาณ 168,854 ตารางกิโลเมตร มีขนาดเท่ากับครึ่งหนึ่งของประเทศเยอรมนีหรือมีเนื้อที่ร้อยละ 33.17 เทียบได้กับหนึ่งในสามของพื้นที่ทั้งหมดของประเทศไทยได้จัดว่าเป็นพื้นที่ที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย เทือกเขาที่สูงที่สุดในภาคอีสานคือ ยอดภูลมโล ภูหลวง และภูกระดึง ซึ่งเป็นต้นกำเนิดของแม่น้ำสายสำคัญของชาวอีสานในหลายจังหวัดด้วยกัน เช่น แม่น้ำห้วยหลวง แม่น้ำชี ลำตะคอง แม่น้ำพอง แม่น้ำเลย แม่น้ำพรม แม่น้ำมูล แม่น้ำสงคราม

ภูมิประเทศของภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นที่ราบบางส่วนเป็นภูเขาโดยเฉพาะบริเวณตอนกลางของภูมิภาค เช่น จังหวัดกาฬสินธุ์ จังหวัดขอนแก่น จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดนครพนม จังหวัดนครราชสีมา และจังหวัดบึงกาฬ โดยมีจุดสูงสุดของภาคตะวันออกเฉียงเหนืออยู่ที่ยอดภูหลวง 1,835 เมตร เหนือระดับทะเลปานกลาง ตั้งอยู่ในเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าภูหลวง จ.เลย

รูปที่ 2.2 แสดงเทือกเขาและแม่น้ำในภาคอีสานไทย. [Online].
Available : https://th.wikipedia.org/wiki/ไฟล์:Isaanmountains.svg

ลำน้ำสาขาหลักของแม่น้ำโขงในประเทศไทย ได้แก่ แม่น้ำมูล และแม่น้ำชี แม่น้ำมูลไหลมาจากอุทยานแห่งชาติเขาใหญ่ในจังหวัดนครราชสีมา และไหลไปทางทิศตะวันออก บรรจบกับแม่น้ำโขงในจังหวัดอุบลราชธานี แม่น้ำอีกสายหนึ่ง คือ แม่น้ำชี ซึ่งไหลผ่านตอนกลางของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ก่อนที่จะไหลไปทางใต้เพื่อบรรจบกับแม่น้ำมูลในจังหวัดศรีสะเกษ แม่น้ำเลยและแม่น้ำสงคราม ก็เป็นลำน้ำสาขาของแม่น้ำโขงเช่นเดียวกัน โดยแม่น้ำเลยไหลไปทางทิศเหนือผ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จังหวัดเลย และแม่น้ำสงครามไหลไปทางตะวันออกผ่านจังหวัดอุดรธานี จังหวัดสกลนคร จังหวัดนครพนม และจังหวัดหนองคาย

ช่วงอุณหภูมิเฉลี่ยของภาคตะวันออกเฉียงเหนือคือ ตั้งแต่ 30.2 องศาเซลเซียส ถึง 19.6 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดที่บันทึกไว้ คือ 43.9 องศาเซลเซียส ในจังหวัดอุดรธานี อุณหภูมิต่ำสุด คือ -1.4 องศาเซลเซียส ในจังหวัดสกลนคร

พื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นที่ราบสูง มีอากาศร้อนจัด และหนาวจัด พื้นดินไม่เก็บน้ำจึงมีสภาพแห้งแล้ง พื้นที่อันกว้างขวางจึงเป็นป่าดงและทุ่งหญ้า อย่างไรก็ตามในระยะต่อมาเมื่อได้มีโครงการชลประทานเพิ่มมากขึ้น ทำให้ภาคนี้กลับกลายเป็นอู่ข้าวอู่น้ำแหล่งที่รองจากภาคกลาง

ภาคตะวันออกเฉียงเหนืออยู่ในวงกระหนาบของประเทศลาวและเขมร การติดต่อกับประเทศลาวทำได้สะดวกตลอดแนวชายแดน เพราะมีเพียงลำน้ำโขงกั้นอยู่ และประชาชนเป็นชนเผ่าเดียวกันกับไทย ส่วนทางเขมรนั้น ทิวเขาพนมดงรักกั้นอยู่อย่างค่อนข้างสมบูรณ์ การติดต่อถูกจำกัดอยู่ตามช่องทางต่าง ๆ ผ่านเขาที่สูงชัน และเป็นแนวยาวตลอด ภูมิประเทศ ทั้งภาคยกตัวสูงเป็นขอบแยกตัวออกจากภาคกลางอย่างชัดเจน ประกอบด้วยเทือกเขาสูงทางทิศตะวันตกและทิศใต้ เทือกเขาทิศตะวันตกมีความสูงเฉลี่ย 500-1,000 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล มียอดเขาที่สูงที่สุดในภาคอีสานคือ ยอดภูหลวง มีความสูง 1,571 เมตร และภูกระดึงสูง 1,325 เมตร เป็นแหล่งต้นน้ำของแม่น้ำหลายสาย ได้แก่ แม่น้ำพอง แม่น้ำเลย แม่น้ำพรม แม่น้ำชี และลำตะคอง

ทางด้านทิศใต้มีเทือกเขาสันกำแพง และเทือกเขาพนมดงรัก กั้นระหว่างภาคอีสานของไทย กับกัมพูชา และลาว มีความสูงเฉลี่ย 400-700 เมตร ยอดเขาเขียวเป็นยอดเขาที่สูงที่สุดอยู่ทางตอนใต้ สูงประมาณ 1,292 เมตร

ส่วนตอนกลางของภาคมีเทือกเขาภูพานทอดตัวจากเหนือลงสู่ทิศใต้ แบ่งภาคอีสานออกเป็น 2 ส่วน คือ แอ่งโคราช คือ บริเวณแถบลุ่มแม่น้ำชี และแม่น้ำมูล มีพื้นที่ 3 ใน 4 ของภาคอีสานทั้งหมด แอ่งสกลนคร คือบริเวณตอนเหนือของเทือกเขาภูพาน และบริเวณที่ราบลุ่มน้ำโขง

2.1.3 วัฒนธรรมชาวอีสาน

อีสานภูมิภาคที่มีความหลากหลายทางเชื้อชาติ เพราะมี พรมแดนอยู่ติดกับหลายชาติอีกทั้งมีการอพยพของประชาชนจากถิ่น อื่นๆทั้งในและนอกประเทศมาตั้งรกรากอยู่ภาคอีสานเป็นเวลานาน บวกกับ ประชากรที่อาศัยอยู่เดิมที่ก็มีความหลากหลายมาตั้งแต่รุ่น บรรพบุรุษแล้ว ทำให้ยิ่งมีความหลากหลาย มากยิ่งขึ้น ประชากรที่ ของภาคอีสานมีหลายเผ่าพันธุ์ ที่มีมากที่สุดก็คงเป็นชาวไทอีสาน คือ ชาวคนอีสาน ที่พบได้ทั่วไป และพบมากที่สุดในภาคอีสานเป็นคนพื้นเมืองดั้งเดิมที่อาศัยอยู่ในแผ่นดินอีสาน ชาวผู้ไทเดิมมาจากคำว่า พุไท หรือ วุไท ซึ่งหมาย ถึงคนเผ่าไทกลุ่มหนึ่งที่มีอยู่ในแคว้นสิบสองจุไท และอาณาจักรล้านช้างมีการเคลื่อนย้ายเข้ามาในภาคอีสานหลายครั้งจากที่ต่างๆ แล้วแยกย้ายกันไปอาศัยอยู่ในส่วนต่างๆของภาคอีสาน (ส่วนใหญ่เป็นอีสานตะวันออก) แถบจังหวัดสกลนคร นครพนม (ที่เด่นมากคือ ผู้ไทเรณู) และจังหวัดมุกดาหาร และชาวอีสานเผ่าอื่นๆอีกมากมายที่พบในเขตภาคอีสาน

ซึ่งมีวิถีชีวิตและขนบธรรมเนียมประเพณีที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเองใน วัฒนธรรมอีสานของกลุ่มหมอลำหมอแคนหรือกลุ่มชาติพันธุ์ลาว โดยแบ่งตามลักษณะต่างๆของชุมชนหมู่บ้านในภาคอีสานว่า ชุมชนหมู่บ้านอีสานมีความเป็นอิสระ เป็นตัวของตัวเองอำนาจปกครองของ รัฐมีอยู่เบาบางทำให้ชุมชนสามารถกำหนดแบบแผนระเบียบชุมชนตามความเหมาะสม โดยตกลงกันขึ้นเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชุมชนในภาคอีสานที่จะเน้นความเป็นพี่น้องแบบสังคมโคตรวงศ์ ความสัมพันธ์หลักในชุมชนเป็นความสัมพันธ์ในระบบเครือญาตินับถือสายโลหิต ผู้อาวุโสได้รับการยอมรับสูงสุดในชุมชน ความสัมพันธ์ชนิดทำให้ชาวบ้านอยู่ร่วมกันอย่างพี่อย่างน้อง พึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน ชุมชนยังคงรักษาความคิด ความเชื่อ การนับถือผีของชุมชนอย่างเหนียวแน่น ผีเป็นสัญลักษณ์ขออำนาจเหนือธรรมชาติ ที่อยู่เหนือ อำนาจการควบคุมของมนุษย์ เมื่อมนุษย์มาอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม มนุษย์ ในสังคมอีสานให้ความสำคัญแก่ผู้ที่อาวุโส และผู้ที่มีความรู้ความชำนาญ ผู้ที่อาวุโสมากที่สุดในหมู่บ้านจะถูกแต่งตั้งขึ้นให้เป็นเจ้าโคตร ในขณะผู้เฒ่าผู้แก่ที่มีความรู้ความชำนาญ เฉพาะทางก็จะได้รับการยอมรับนับถือให้เป็นผู้นำในด้านต่างๆ ได้แก่ หมอธรรม หมอยา หมอล่อง หมอผีฟ้า หมอแคน หมอลำในการดำเนินชีวิตของชาวนาจำเป็นจะต้องอาศัยผู้ที่มีความรู้ความชำนาญเหล่านี้ดังที่ได้กล่าวมาซึ่งได้รับการยกย่องแล้วว่า เป็นผู้มีภูมิปัญญาหน้าที่สำคัญของผู้เฒ่าผู้แก่เหล่านี้ คือ ช่วยเหลือ รักษา ไกล่เกลี่ยข้อพิพาทต่างๆ ไม่ให้ลุกลามบานปลายออกไป

โดยจะนำหลักฮีตสิบสอง คองสิบสี่มาเป็นเหตุผลที่ทำให้คนเหล่านั้น ยินยอมรับฟังได้ การนับถือกันเสมือนญาติพี่น้องรวมทั้งให้ความ เคารพแก่ผู้ที่มีอาวุธโส จึงทำให้คนในหมู่บ้านมีความรักใคร่กลมเกลียว กันตลอดจนมีความสามัคคีแม้เมื่อการปฏิรูปการปกครองได้แผ่ขยายเข้ามายังภูมิภาคนี้แต่ระบบความสัมพันธ์แบบเครือญาติของชาวอีสานยังคงถูกรักษาและสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน จังหวัดอุบลราชธานีก็เป็นหนึ่งจังหวัดในภาคอีสานที่มีประเพณีฮีตสิบสอง คองสิบสี่ และยังมีชาวลาว และ ญวน อพยพเข้ามาอยู่ จึงทำให้อุบลราชธานีมีวัฒนาธรรม ภาษาถิ่นที่หลากหลาย เช่น ภาษาลาว ภาษาญวน และส่วย อีกทั้งยังมีประเพณีการแห่เทียนเข้าพรรษาที่สืบทอดกันมาแต่ยาวนาน

ฮีตสิบสอง คองสิบสี่ เป็นขนบธรรมเนียมประเพณีของชาติพันธ์ลาว ซึ่งร่วมถึงชาวลาวอีสานที่ปฏิบัติสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งเป็นวัฒนธรรมแสดงถึงความเป็นชาติเก่าแก่และเจริญรุ่งเรืองมานาน เป็นเอกลักษณ์ของชาติและท้องถิ่น และมีส่วนช่วยให้ชาติดำรงความเป็นชาติของตนอยู่ตลอดไป วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวอีสานที่ดำรงชีพอยู่ในสังคมเกษตรกรรม ตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติที่แห้งแล้งกันดารนั้น ในความเชื่อต่อการดำเนินชีวิตที่มีความผาสุกและเจริญรุ่งเรืองเกิดขึ้นแก่ครอบครัวและบ้านเมืองก็ต้องมีการประกอบพิธีกรรม มีการเซ่นสรวงบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้งหลาย และร่วมทำบุญตามประเพณีทางพุทธศาสนาด้วยทุกๆเดือนในรอบปีนั้นมีการจัดงานบุญพื้นบ้านประเพณีพื้นเมืองกันเป็นประจำ จึงได้ถือเป็นประเพณี 12 เดือนเรียกกันว่า ฮีตสิบสอง ถือกันว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาถึงปัจจุบัน

ฮีตสิบสอง มาจากคำสองคำได้แก่ ฮีต คือคำว่า จารีต ซึ่งหมายถึง ความประพฤติธรรมเนียม ประเพณี ความประพฤติที่ดี และ สิบสอง หมายถึง สิบสองเดือน ดังนั้น ฮีตสิบสองจึงหมายถึงประเพณีที่ชาวลาวในภาคอีสาน และประเทศลาว ปฏิบัติกันมาในโอกาสต่าง ๆ ทั้งสิบสองเดือนของแต่ละปี เป็นการผสมผสานพิธีกรรมที่เกี่ยวกับเรื่องผีและพิธีกรรมทางการเกษตร เข้ากับพิธีกรรมทางพุทธศาสนา คติความเชื่อในวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่เกี่ยวพันกับการเกษตรกรรม เพื่อสร้างขวัญและกำลังใจต่อการดำรงชีวิตชาวอีสานจึงมีงานบุญพื้นบ้านมากมายจนได้ชื่อว่าเป็นภูมิภาคที่มีงานประเพณีพื้นบ้านมากที่สุดในประเทศฮีตสิบสองเดือนหรือประเพณีสิบสองเดือนนั้น ชาวอีสานร่วมกันประกอบพิธีนับแต่ต้นปี นักปราชญ์โบราณได้วางฮีตสิบสองไว้ดังนี้

1) เดือนอ้าย – บุญเข้ากรรม หรือเดือนเจียง งานบุญเข้ากรรม มีงานบุญดอกผ้า (นำผ้าห่มหนาวไปถวายสงฆ์) ประเพณีเส็งกลอง ทำลานตี(ลานนวดข้าว)ทำปลาแดก (ทำปลาร้าไว้เป็นอาหาร) เกี่ยวข้าวในนา เล่นว่าว ชักว่าวสนู นิมนต์พระสงฆ์เข้าประวาสกรรมตามประเพณีนั้นมีการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทำบุญทางศาสนา เพื่ออนิสงฆ์ทดแทนบุญคุณต่อบรรพบุรุษ ชาวบ้านเลี้ยงผีแถน ผีบรรพบุรุษ มีการตระเตรียมเก็บสะสมข้าวปลาอาหารไว้กินในยามแล้ง

2) เดือนยี่ - บุญคูนลาน งานบุญคูนลาน ทำบุญที่วัด พระสงฆ์เทศน์เรื่องแม่โพสพ ทำพิธีปลงข้าวในลอมและฟาดข้าวในลาน ขนข้าวเหลือกขึ้นเล้า (ยุ้งฉาง) นับเป็นความเชื่อในการบำรุงขวัญและสิริมงคลทางเกษตรกรรม มีทั้งทำบุญที่วัดและบางครั้งทกบุญที่ลานนวดข้าว เมื่อขนข้าวใส่ยุ้งแล้วมักไปทำบุญที่วัด

3) เดือนสาม – บุญข้าวจี่ มีพิธีเลี้ยงลาตาแฮก (พระภูมินา) เพราะขนข้าวขึ้นยุ้งแล้ว งานเอิ้นขวัญข้าวหรือกู่ขวัญข้าว เพ็ญเดือนสามทำบุญข้าวจี่ตอนเย็นทำมาฆบูชา ลงเข็นฝ้ายหาหลัวฟืน (ไม้เชื้อเพลิงลำไม้ไผ่ตายหลัว กิ่งไม้แห้ง-ฟืน)ตามประเพณีหลังจากเก็บเกี่ยวข้าวใส่ยุ้งแล้ว มีการทำบุญเซ่นสรวงบูชาเจ้าที่นา ซึ่งชาวอีสานเรียกว่าตาแฮก และทำบุญแผ่ส่วนกุศลให้ผีปู่ย่าตายาย อันเป็นการแสดงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษ โดยการทำข้าวจี่(ข้าวเหนียวปั้นเป็นก้อนสอดไส้น้ำตาลหรือน้ำอ้อยชุบไข่ปิ้งจนเหลือง) นำไปถวายพระพร้อมอาหารคาวหวานอื่นๆ

4) เดือนสี่ - บุญพระเวส (อ่านออกเสียงพระ-เหวด) มีงานบุญพระเวส (ฟังเทศน์มหาชาติ) แห่พระอุปคุตตั้งศาลเพียงตา ทำบุญแจกข้าวอุทิศให้ผู้ตาย (บุญเปตพลี) ประเพณีเทศน์มหาชาติเหมือนกับประเพณีภาคอื่นๆ ด้วย เป็นงานบุญทางพุทธศาสนาที่ถือปฏิบัติทำบุญถวายภัตตาหารแล้วตอนบ่ายฟังเทศน์ เรื่องเวสสันดรชาดก ตามประเพณีวัดติดต่อกัน 2-3 วันแล้วแต่กำหนดในช่วงที่จัดงานมีการแห่พระอุปคุตเพื่อขอให้บันดาลให้ฝนตกด้วย

5) เดือนห้า - บุญสงกรานต์ บุญสรงน้ำ หรือเทศกาลสงกรานต์ ชาวอีสานเรียกกันว่าสังขานต์ตามประเพณีจัดงานสงกรานต์นั้น บางแห่งจัดกัน 3 วัน บางแห่ง 7 วัน แล้วแต่กำหนดมีการทำบุญถวายภัตตาหารคาวหวาน หรือถวายจังหันเช้า-เพลตลอดเทศกาล ตอนบ่ายมีสรงน้ำพระ รดน้ำผู้ใหญ่ผู้เฒ่าก่อเจดีย์ทราย

6) เดือนหก - บุญบั้งไฟ บุญบั้งไฟ บางแห่งเรียก บุญวิสาขบูชา มีงานบุญบั้งไฟ (บุญขอฝน) บุญวิสาขบูชา วันเพ็ญเดือนหกเกือบตลอดเดือนหกนี้ ชาวอีสานจัดงานบุญบั้งไฟ จัดวันใดแล้วแต่คณะกรรมการหมู่บ้านกำหนดถือเป็นการทำบุญบูชาแถน (เทวดา) เพื่อขอให้ฝนตกต้องตามฤดูกาลและความอุดมสมบูรณ์ของข้าวปลาอาหารในปีต่อไปครั้นวันเพ็ญหก เป็นงานบุญวิสาขบูชาประเพณีสำคัญทางพุทธศาสนา มีการทำบุญฟังเทศน์และเวียนเทียนเพื่อผลแห่งอานิสงส์ในภพหน้า

7) เดือนเจ็ด – บุญซำฮะ มีพิธีเลี้ยงตาแฮก ปู่ตา หลักเมือง งานบุญเบิกบ้านเบิกเมือง งานเข้านาคเพื่อบวชนาคคติความเชื่อหลังจากหว่านข้าวกล้าดำนาเสร็จ มีการทำพิธีเซ่นสรวงเจ้าที่นาเพื่อความเป็นสิริมงคลให้ข้าวกล้าในนางอกงาม บ้านที่กุลบุตรมีงานอุปสมบท ทดแทนบุญคุณบิดามารดาและเตรียมเข้ากรรมในพรรษา

8) เดือนแปด- งานบุญเข้าพรรษา มีพิธีหล่อเทียนพรรษางานบุญเทศกาลเข้าพรรษาแต่ละหมู่บ้านช่วยกันหล่อเทียนพรรษา ประดับให้สวยงาม จัดขบวนแห่เพื่อนนำไปถวายเป็นพุทธบูชา มีการทำบุญถวายภัตตาหาร เครื่องไทยทานและผ้าอาบน้ำฝน เพื่อพระสงฆ์จะได้นำไปใช้ตลอดเทศกาลเข้าพรรษา

9) เดือนเก้า -บุญข้าวประดับดิน จัดงานวันแรม 14 ค่ำ เดือน 9 นับแต่เช้ามืด ชาวบ้านจัดอาหารคาวหวาน หมากพลูบุหรี่ใส่กระทงเล็กๆ นำไปวางไว้ตามลานบ้าน ใต้ต้นไม้ ข้างพระอุโบสถ เพื่อเป็นการให้ทานแก่เปรตหรือวิญญาณที่ตกทุกข์ได้ยากตอนสายมีการทำบุญที่วัด ฟังเทศน์เป็นอานิสงส์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10) เดือนสิบ - บุญข้าวสาก ข้าวสากหมายถึงการกวนกระยาสารท คล้ายงานบุญสลากภัตในภาคกลาง จัดงานวันเพ็ญเดือน 10 นำสำรับคาวหวานพร้อมกับข้าวสาก(กระยาสารท) ไปทำบุญที่วัดถวายผ้าอาบน้ำฝนและเครื่องไทยทาน แต่ก่อนที่จะถวายนั้นจะทำสลากติดไว้ พระสงฆ์องค์ใดจับสลากใดได้ก็รับถวายจากเจ้าของสำรับนั้น ตอนบ่ายฟังเทศน์เป็นอานิสงส์

11) เดือนสิบเอ็ด - บุญออกพรรษา มีพิธีถวายผ้าห่มหนาวในวันเพ็ญ มีงานบุญตักบาตร เทโว พิธีกวนข้าวทิพย์ พิธีลอยเรือไฟนับเป็นช่วงที่จัดงานใหญ่กันเกือบตลอดเดือน นับแต่วันเพ็ญ มีการถวายผ้าห่มหนาวแต่พระพุทธพระสงฆ์ วันแรม 1 ค่ำ งานบุญตักบาตรเทโว ตอนเย็นวันขึ้น 14 ค่ำ มีพิธีกวนข้าวทิพย์ มีงานช่วงเฮือ (แข่งเรือ) ในวันเพ็ญมีงานแห่ปราสาทผึ้ง พิธีลอย เฮือไฟ (ไหลเรือไฟ) เพื่อถวายเป็นพุทธบูชา มีทั้งงานบุญกุศลและสนุกสนานรื่นเริง

12) เดือนสิบสอง - บุญกฐิน ทำบุญข้าวเม่าพิธีถวายกฐินเมื่อถึงวันเพ็ญจัดทำข้าวเม่า (ข้าวใหม่)นำไปถวายพระ พร้อมสำรับคาวหวานขึ้นตอนบ่ายฟังเทศน์เป็นอานิสงส์จัด พิธีทอดกฐินตามวัด ที่จองกฐินไว้ งานบุญในฮีตสิบสองนั้น ตามหมู่ที่เคร่งประเพณียังคงจัดกันอย่างครบถ้วนบางแห่งจัดเฉพาะงานบุญใหญ่ๆตามแต่คณะกรรมการหมู่บ้านร่วมกันจัด บางแห่งเป็นงานใหญ่ประจำปี เช่น งานบุญแห่เทียนพรรษา ชาวจังหวัดอุบลราชธานี

งานบุญประเพณีที่เกี่ยวข้องกับฮีตสิบสองที่สำคัญของชาวอีสาน ได้แก่

บุญเดือนสี่ จังหวัดร้อยเอ็ด (งานประเพณีบุญพระเวส)

บุญเดือนหก จังหวัดยโสธร (งานประเพณีบุญบั้งไฟ)

บุญเดือนแปด จังหวัดอุบลราชธานี (งานประเพณีแห่เทียนเข้าพรรษา)

บุญเดือนสิบเอ็ด จังหวัดนครพนม (งานประเพณีออกพรรษาไหลเรือไฟ) และจังหวัดสกลนคร (งานประเพณีแห่ปราสาทผึ้ง)

คองสิบสี่ เป็นบทบัญญัติทางสังคมของชาวอีสานให้เป็นหลักปฏิบัติต่อกันสำหรับคนในสถานภาพต่าง ๆ มาแต่โบราณโดยใช้เป็นคำบอกเล่าขาน สืบต่อกันครั้ง ยังไม่มีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร เป็นข้อปฏิบัติคู่กับฮีตสิบสอง คอง หมายถึง แนวทาง หรือ ครรลอง ซึ่งหมายถึง ธรรมเนียมประเพณี หรือแนวทาง และสิบสี่ หมายถึง ข้อวัตรหรือแนวทางปฏิบัติสิบสี่ข้อ ดังนั้นคองสิบสี่จึงหมายถึง ข้อวัตรหรือแนวทางที่ประชาชนทุกระดับ นับตั้งแต่พระมหากษัตริย์ ผู้มีหน้าที่ปกครองบ้านเมือง พระสงฆ์ และคนธรรมดาสามัญพึงปฏิบัติสิบสี่ข้อ ดังนั้น คองสิบสี่น่าจะมีความหมายถึงแนวทางที่ประชาชนชาวบ้านหรือสงฆ์พึงปฏิบัติ 14 ข้อ อาจสรุปได้หลายมุมมอง ดังนี้

1) เป็นหลักปฏิบัติกล่าวถึงครอบครัวในสังคม ตลอดจนผู้ปกครองบ้านเมือง

2) เป็นหลักปฏิบัติของพระมหากษัตริย์ในการปกครองบ้านเมือง และหลักปฏิบัติของประชาชนต่อพระมหากษัตริย์

3) เป็นหลักปฏิบัติที่พระราชายึดถือปฏิบัติ เน้นให้ประชาชนปฏิบัติตามจารีตประเพณี และคนในครอบครัวที่ปฏิบัติต่อกัน

4) เป็นหลักปฏิบัติในการปกครองบ้านเมืองให้อยู่เป็นสุขตามจารีตประเพณี

แต่ละข้อมีคำว่าฮีตนำหน้าด้วย (ทำให้เกิดความสับสนกับฮีตสิบสอง) แต่ละคองจะมีสิบสี่ฮีต ยกเว้น ฮีตปีคลองเดือน จะมีเพียงสิบสองฮีต ซึ่งนั่นก็คือฮีตสิบสองที่กล่าวไว้แล้วข้างต้น คองประกอบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชลิต ชัยครรชิต. (2549) ได้อธิบายคอง 14 ไว้ดังนี้ กล่าวถึงผู้เกี่ยวข้องในครอบครัว สังคมตลอดจนผู้มีหน้าที่ปกครองบ้านเมืองพึงปฏิบัติ เมื่อพูดถึงคองมักจะมีคำว่าฮีตควบคู่กันอยู่เสมอ แบ่งออกเป็น 14 ข้อ คือ

1) ฮีตเจ้าคองขุน สำหรับกษัตริย์หรือผู้ครองเมืองปกครองอำมาตย์ ขุนนางข้าราชบริพาร

2) ฮีตเจ้าคองเพีย สำหรับเจ้านายชั้นผู้ใหญ่ในการปกครองข้าทาสบริวาร

3) ฮีตไพร่คองนาย สำหรับประชาชนในการปฏิบัติตนตามกบิลบ้านเมืองและหน้าที่พึงปฏิบัติต่อนาย

4) ฮีตบ้านคองเมือง วัตรอันพึงปฏิบัติตามธรรมเนียมทั่วไปของพลเมืองต่อบ้านเมืองและส่วนรวม

5) ฮีตผัวคองเมีย หลักปฏิบัติต่อกันของสามีภรรยา

6) ฮีตพ่อคองแม่ หลักปฏิบัติของผู้ครองเรือนต่อลูกหลาน

7) ฮีตลูกคองหลาน หลักปฏิบัติของลูกหลานต่อบุพการี

8) ฮีตใภ้คองเขย หลักปฏิบัติของสะใภ้ต่อญาติผู้ใหญ่และพ่อแม่สามี

9) ฮีตป้าคองลุง หลักปฏิบัติของลุง ป้า น้า อา ต่อลูกหลาน

10) ฮีตคองปู่ย่า, ตาคองยาย หลักปฏิบัติของปู่ย่า ตายาย ให้เป็นร่มโพธิ์ร่มไทรต่อลูกหลาน

11) ฮีตเฒ่าคองแก่ หลักปฏิบัติของผู้เฒ่าในวัยชราให้เป็นที่เคารพเลื่อมใสเหมาะสม

12. ฮีตคองเดือน การปฏิบัติตามจารีตประเพณีต่าง ๆ ในฮีตสิบสอง

13) ฮีตไฮ่คองนา การปฏิบัติตามประเพณีเกี่ยวกับการทำไร่ทำนา

14) ฮีตวัดคองสงฆ์ หลักปฏิบัติของภิกษุสามเณรให้ถูกต้องตามพระธรรมวินัย ทั้งการช่วยทำนุบำรุงวัดวาอาราม

2.2 บริบทและความสำคัญของจังหวัดอุบลราชธานี

2.2.1 สภาพภูมิศาสตร์ของจังหวัดอุบลราชธานี

ที่ตั้ง : จังหวัดอุบลราชธานีตั้งอยู่ในบริเวณแอ่งโคราช โดยมีลักษณะภูมิประเทศที่หลากหลายทั้งภูมิประเทศแบบที่ราบสูง ภูมิประเทศแบบภูเขาสลับซับซ้อนในชายแดนตอนใต้ โดยมีเทือกเขาที่สำคัญคือทิวเขาบรรทัดและทิวเขาพนมดงรัก มีแม่น้ำโขงกั้นระหว่างตัวจังหวัดและประเทศลาว และมีแม่น้ำสำคัญๆ ได้แก่ แม่น้ำมูลและแม่น้ำชี นอกจากนี้ยังมีลำน้ำที่สำคัญๆ หลายสาย อาทิ ลำเซบาย ลำเซบก ลำโดมใหญ่ ลำโดมน้อย

ขนาด : พื้นที่ของจังหวัดอุบลราชธานี มีขนาดใหญ่เป็นอันดับ 5 ของประเทศไทย รองจากจังหวัดนครราชสีมา เชียงใหม่ กาญจนบุรี และตาก ตามลำดับ หรือมีขนาดใหญ่เป็นอันดับ 2 ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ รองจากจังหวัดนครราชสีมา โดยมีเนื้อที่ประมาณ 16,112 ตารางกิโลเมตร หรือ 10 ล้านไร่ เท่ากับพื้นที่ร้อยละ 9 ของพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาณาเขตติดต่อ : **ทิศเหนือ** ติดต่อกับจังหวัดอำนาจเจริญและประเทศลาว
ทิศตะวันออก ติดต่อกับแขวงจำปาศักดิ์ (ประเทศลาว) โดยพรมแดนบางช่วงใช้แม่น้ำโขงเป็นตัวกำหนด
ทิศใต้ ติดต่อกับจังหวัดพระวิหาร (ประเทศกัมพูชา)
ทิศตะวันตก ติดต่อกับจังหวัดศรีสะเกษตรและจังหวัดยโสธร

แนวพรมแดนติดต่อกับประเทศลาวและกัมพูชา รวมความยาวประมาณ 428 กิโลเมตร ติดต่อกับประเทศลาว 361 กิโลเมตร (จากอำเภอเขมราฐถึงอำเภอน้ำยืน ติดต่อกับแขวงสุวรรณเขต แขวงสาละวัน และแขวงจำปาศักดิ์) ติดต่อกับประเทศกัมพูชา 67 กิโลเมตร (อำเภอน้ำยืน ติดต่อกับจังหวัดพระวิหาร ประเทศกัมพูชา)

การตั้งถิ่นฐาน : นักสำรวจชาวฝรั่งเศสที่ได้บันทึกการ เดินทางสำรวจพื้นที่อีสานไว้ใน “Isan Travels: Norteast Thailand’s Economy in 1883-1884” ในช่วงที่กล่าว ถึงเมืองอุบลเมื่อครั้งที่เดินทางมาเมืองอุบลในวันที่ 2-24 ธันวาคม พ.ศ.2426 ว่า ประชากรที่พบในเมืองอุบลส่วนใหญ่เป็นชาวลาว มีชาวจีนและชาวสยามบางส่วน และมีชาวเขมรและชาวพม่าเป็นส่วนน้อย (E’tienne Aymonier, c.2000: 44) ต่อมาชาวเวียดนามได้อพยพเข้ามาในจังหวัดอุบลราชธานีเรียกคนกลุ่มนี้ว่า ญวน นักวิชาการได้แบ่งชาวเวียดนามออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือ ญวนเก่าและญวนใหม่ แบ่งกลุ่มโดยใช้ช่วงเวลาการย้ายเข้ามา อาศัยในประเทศไทยเป็นเกณฑ์ ญวนเก่าคือกลุ่มที่เข้ามาอาศัยในประเทศไทยก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 ส่วนญวนใหม่ หรือที่เรียกอีกชื่อว่า “ญวนอพยพ” คือกลุ่มที่ย้ายเข้ามาอาศัยในประเทศไทย

ในปี พ.ศ. 2438 มีกำกำหนดให้ประชาชนท้องถิ่นใช้คำว่า **สัญชาติไทย** ไม่ให้เรียกว่า ชาติลาว เขมร ส่วย หรืออื่นๆอีก ชี้ให้เห็นถึงข้อตระหนักของราชสำนักกรุงเทพฯ ที่ต้องการจะรวมดินแดนต่างๆ ที่อยู่ในเขตอิทธิพลทางการเมืองการปกครองให้เป็นรัฐบาลเดียวกัน โดยไม่แบ่งสยาม ลาว เขมร ดังที่เป็นมาก่อน หรืออย่างกรณีเรียกอีสาน ที่เป็นคำใหม่ที่ได้สร้างขึ้นแทนคำว่า ลาว โดย **คำว่าอีสาน** หมายรวมหัวเมืองห้าหัวมืองอันได้แก่ 1) อุบลราชธานี 2) จำปาศักดิ์ 3) ขุขันธ์ 4) สุรินทร์ และ 5) ร้อยเอ็ด (ติ๊ก แสนบุญ, 2549)

ด้านศิลปะและวัฒนธรรมโดยเฉพาะ ดินแดน อีสานกลาง สมัยปลายกรุงศรีอยุธยาต่อเนื่องมาจนถึงต้นรัตนโกสินทร์ มีเมือง ร้อยเอ็ดเป็นศูนย์กลางของศิลปกรรมจากแถบจำปาสัก และอีกสองจังหวัดใกล้เคียงคือ **อุบลราชธานี** และ ยโสธร เป็น**ศูนย์กลางที่ได้รับอิทธิพลทางรูปแบบสถาปัตยกรรม**ในยุคเดียวกัน อุบลราชธานี มีตำแหน่งทางภูมิศาสตร์และลักษณะภูมิประเทศที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม อีกทั้งยังเป็นหัวเมืองสำคัญที่มีบทบาทในฐานะศูนย์กลางทางด้านศิลปะ วัฒนธรรม อีสาน ความเจริญรุ่งเรืองศิลปะ งานช่างสาขาต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 2.3 แสดงแผนที่จังหวัดอุบลราชธานี [Online].
Available : https://th.wikipedia.org/wiki/ไฟล์:Isaanmountains.sv

ชาวเวียดนามในอุบลราชธานีมีทั้งชาวญวนเก่าและชาวญวนใหม่ ในปัจจุบันชาวญวนทั้งสองกลุ่มยังคงอาศัย อยู่ที่อุบลราชธานี ตามเอกสารประวัติศาสตร์เวียดนามในเมืองไทย โดย ผุสดี จันทวิมล ชี้ให้เห็นว่า ชาวญวนที่เข้ามา อยู่ในอุบลราชธานี เริ่มเข้ามาตั้งแต่มีกาทำสนธิสัญญาสยาม-ฝรั่งเศส ร.ศ.112 (พ.ศ.2436) ระหว่างสยามกับฝรั่งเศส ในรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ชาวญวนกลุ่มนี้ได้เข้ามาหาผลประโยชน์และติดตาม ชาวฝรั่งเศสเข้ามาเป็นลูกจ้าง (ผุสดี จันทวิมล, 2541: 38)

กลุ่มไทย-ลาว หรือไทย-อีสานที่พบในจังหวัดอุบลราชธานี

1. ลาวเวียง หลายถึง กลุ่มที่มีสำเนียงการพูดคล้ายคลึงกับภาษาลาวเวียงจันทร์อาศัยอยู่ทุกพื้นที่ในเขตภาคอีสาน จังหวัดที่มีกลุ่มลาวเวียงอาศัยอยู่หนาแน่น เช่น กาฬสินธุ์ ขอนแก่น ร้อยเอ็ด มหาสารคาม หนองบัวลำพู หนองคาย อุดรธานี เลย ชัยภูมิ ยโสธร อำนาจเจริญ อุบลราชธานี

2. ลาวกาว อาศัยอยู่กระจัดกระจายตามพื้นที่บางส่วนของ จังหวัดอุดรธานี ร้อยเอ็ด อุบลราชธานี และมีบางกลุ่มเข้าไปตั้งถิ่นฐานในภาคอื่น

3. ลาวพวน หมายถึง กลุ่มที่มีถิ่นอาศัยเดิมอยู่ที่เมืองพวน แขวงเชียงขวาง ประเทศลาว ปัจจุบันตั้งถิ่นฐานในหลายท้องที่ จังหวัดเลย หนองคาย สกลนคร อุดรธานี นครพนม เป็นต้น

4. ลาวส่วย อาศัยอยู่ในแถบจังหวัดสุรินทร์ ศรีสะเกษ และอุบลราชธานี

5. ญวน ชาวเวียดนามที่อพยพเข้ามาในจังหวัดอุบลราชธานีช่วงสงครามโลก

6. พุไท หรือ วุไท ซึ่งหมาย ถึงคนเผ่าไทกลุ่มหนึ่งที่มีอยู่ในแคว้นสิบสองจุไท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.2 ประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่นในจังหวัดอุบลราชธานี

การกินดอง หมายถึง งานพิธีมงคลสมรส มีความแตกต่างกับที่อื่นอยู่บ้างในส่วนปลีกย่อย โดยมักจะเรียกพิธีแต่งงานว่า “การกินดอง” ซึ่งหมายความในลักษณะผูกพันเกี่ยวดองฝ่ายหญิงฝ่ายชายจะเป็นดองซึ่งกันและกันเรียกว่า “พ่อดอง แม่ดอง”

การทำบุญบั้งไฟ ประเพณีทำบุญบั้งไฟ คือบุญเดือนหก ทำขึ้นบูชาอารักษ์ มเหศักดิ์หลักเมือง ถือเป็นประเพณีขอฝนที่ได้ทำมาตั้งแต่บรรพกาล คำว่า “บั้งไฟ” หมายถึงกระบอกไม้ไผ่ที่นำมาบรรจุดินประสิวผสมกับถ่านไฟบดให้ละเอียดแล้วอัดลงในกระบอกไม้ไผ่ บั้งไฟมี 3 ขนาด คือ บั้งไฟน้อย บั้งไฟหมื่น บั้งไฟแสน การแห่บั้งไฟ มักจะจัดเป็นขบวนฟ้อนรำ หรือเซิ้ง ซึ่งมีลีลาที่งดงามอ่อนช้อยตามประเพณีของหมู่บ้านนั้น ๆ

การทำบุญข้าวประดับดิน การทำบุญข้าวประดับดินนิยมทำกันในวันแรม 13 - 14 ค่ำ เดือนเก้า โดยการห่ออาหารหรือของขบเคี้ยวเป็นห่อไปถวายทานบ้างนำไปห้อยตามต้นไม้บ้างด้วยเหตุนี้จึงเรียกข้าวประดับดิน

การทำบุญข้าวสาก นิยมทำกันในวันขึ้นสิบค่ำเดือนสิบ เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า งานบุญเดือนสิบ ข้าวสากนั้นมาจากคำว่า “สลาก” เพราะบางเวลาถวายพระสงฆ์ไม่เจาะจงว่าถวายรูปใด จึงจัดทำเป็นสลากชื่อเจ้าภาพจับได้ของใครก็นำไปถวายตามนั้น

การทำบุญออกพรรษา ชาวพุทธนิยมทำอันดับแรกคือ การถวายปราสาทผึ้ง โดยใช้ไม้ไผ่จักตอกสานเป็นปราสาทล้อมและมุงด้วยกาบกล้วยเอาผึ้งไปต้มให้เปื่อยแล้วจุ่มเป็นดอกแล้วนำไปเสียบประดับหลังคาปราสาท ข้างในมี ขนม นมเนย ข้าวต้ม กล้วย อ้อย เสื่อ หมอน ฝ้าย และอื่น ๆ เวลาประมาณทุ่มเศษๆ จะแห่ไปทอดเพื่อถวายพระ

ไหลเรือไฟ เป็นประเพณีที่นิยมทำกันในวันออกพรรษา คือการปล่อยเรือไฟ ชาวอุบลราชธานี เรียกว่า “ไหลเฮือไฟ” คือการนำเอาท่อนกล้วย หรือท่อนไม้มาทำเป็นรูปเรือ เวลาประมาณทุ่มเศษก็จะนำมาจุดไฟ โดยใช้ขี้ใต้หรือน้ำมันยางแล้วปล่อยเรือให้ไหลไปตามน้ำ จะมีการตีฆ้องตีกลอง ตามวัดต่าง ๆ พระสงฆ์จะจัดทำเรือไฟขึ้นในวัดตรงหน้าโบสถ์ ตอนกลางคืนจะนำดอกไม้ธูปเทียนมาจุดบูชา เป็นพุทธบูชา

ประเพณีแห่เทียนพรรษา เป็นประเพณีทางพุทธศาสนา ของชาวจังหวัดอุบลราชธานี โดยกำหนดให้จัดขึ้นในวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 8 และแรม 1ค่ำเดือน 8 ของทุกปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 2.4 แสดงภาพประเพณีแห่เทียนพรรษา

ที่มา : https://travel.trueid.net/detail/7NZw3kJyGpZd

2.2.3 บ้านพื้นถิ่นอีสานร่วมสมัย

ในปัจจุบันชาวอีสานจำนวนมากสร้างบ้านหลังใหญ่โตตามวัฒนธรรมสมัยใหม่ บ้านส่วนใหญ่สร้างจากอิฐและปูนเป็นหลักหรือบางหลังใช้ไม้เป็นวัสดุรองผสมผสานในการก่อสร้าง โดยมุงหลังคาด้วยสังกะสีหรือกระเบื้อง ผิดกับในอดีตที่บรรพบุรุษชาวอีสานนิยมสร้างบ้านด้วยไม้ชนิดต่างๆ โดยเฉพาะไม้ไผ่ที่นำมาทุบให้แตกแล้วนำมาสร้างบ้านทั้งเป็นผนังบ้านและพื้นบ้านด้วยการมุงหลังคาด้วยหญ้าแฝก หรือใบตองที่นำมาสานกับรางไม้ไผ่ ซึ่งในทุกวันนี้สามารถหาดูบ้านที่มีรูปแบบเช่นนี้ได้เฉพาะในชนบทห่างไกลเท่านั้น (วชิรพงษ์ กิตติราช, 2562) เอกลักษณ์ของบ้านพื้นถิ่นอีสานประกอบด้วย 3 องค์ประกอบ คือ 1) มีลักษณะที่สื่อถึงความเรียบง่าย สื่อสารผ่านการแสดงออกทางด้านรูปอาคาร บ้านเรือน มีความเรียบง่าย ตรงไปตรงมา ซึ่งสอดคล้องกับเหตุปัจจัยทั้ง ด้านวิถีชีวิต สภาพสังคม วัฒนธรรมแบบชาวบ้าน 2) มีอิสระเป็นหัวใจสำคัญของการสร้างสรรค์สร้างความหลากหลาย โดยไม่มีกรอบกฎเกณฑ์ที่ตายตัว 3) มีความเป็นสัจจะนิยมในด้านการใช้วัดุตกแต่ง มีการเลือกใช้อย่างเหมาะสมถูกต้องตามสภาพแวดล้อมของพื้นที่

โดยในบริบทของพื้นที่การศึกษานี้ (บ้านพื้นถิ่นอีสานร่วมสมัยในจังหวัดอุบลราชธานี) ได้ให้ความหมายของบ้านพื้นถิ่นอีสานร่วมสมัยไว้ว่า เป็นบ้านที่ปลูกกสร้างโดยใช้ฝีมือจากช่างชาวบ้านภายในท้องถิ่น ใช้วัสดุท้องถิ่นผสมผสาน เช่น ไม้ไผ่ หวาย กก ที่ก่อเกิดจากแนวคิดและรูปแบบของบ้านพื้นถิ่น ที่สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตของชุมชน รวมไปถึงให้สอดคล้องกับสภาพภูมิอากาศ โดยมีอัตลักษณ์ที่เป็นผลมาจากปัจจัยหลายด้านทั้งทางเศรษฐกิจ ความเชื่อ สภาพภูมิอากาศ รวมไปถึงวัสดุพื้นถิ่นซึ่งเป็นวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นนำมาประยุกต์และผสมผสานวัสดุสมัยใหม่ เช่น ไม้จริง ชนิด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต่างๆ ไม้ไผ่ท้องถิ่น (ไม่ไผ่สาน) ซึ่งมีจำนวนมากกว่าถ้าเทียบกับภูมิภาคอื่นๆ ไม้ไผ่ มีความคงทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศได้ดี อิฐมอญ อาจจะนำมาสร้างเป็นผนังและยังสามารถช่วยป้องกันความร้อนได้ดี และวัสดุสมัยใหม่ เช่น กระจก ไม้ระแนงเทียม กระเบื้อง หรือแม้แต่ปูน ที่ผสมผสานเทคนิคสมัยใหม่ อย่างเช่นการ ขัดมัน นำมาก่อสร้างบ้านเรือนร่วมสมัย อาจจะเรียกในภาษาชาวบ้านว่า **บ้านครึ่งปูนครึ่งครึ่งไม้** ซึ่งจากวิถีความเป็นอยู่ของผู้คนในพื้นถิ่นอีสานจากอดีตจนถึงปัจจุบัน สิ่งที่เด่นชัดตั้งแต่อดีตจนปัจจุบันของบ้านเรือนแบบอีสาน คือการใช้งานใต้ถุนเป็นพื้นที่อเนกประสงค์ ทั้งใช้รับประทานอาหาร นั่งเล่น นอนเล่น หรือทำกิจกรรมต่าง ๆ มีการปรับใช้กับพื้นที่นั่งเล่น ส่วนรับประทานอาหารและห้องครัว (วุฒิกร สุทธิอาภา, 2020)

รูปที่ 2.5 แสดงภาพตัวอย่างบ้านพื้นถิ่นอีสานร่วมสมัย ที่มา: บ้านและสวน (2015)

2.3 เรือนอีสาน

2.3.1 เรือนอีสาน

“เฮือน” ตามพจนานุกรมภาษาถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ของ สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ เป็นคำนาม มีความหมายเช่นเดียวกับเรือน และพจนานุกรม ภาคอีสาน – ภาคกลาง ฉบับปณิธานของสมเด็จพระมหาวีรวงศ์ “เฮือน” เป็นคำนาม หมายความว่า สิ่งปลูกสร้าง สำหรับเป็นที่อยู่ = เรือน เฮือนโข่ง (Isangate : ประตูสู่อีสานบ้านเฮา. 2564.)

เฮือนโล่ง น. เรือนเปิด มีแต่โครงไม่กั้นฝา

เฮือนไฟ น. เรือนครัว สำหรับปรุงอาหาร และเก็บถนอมอาหารบางอย่างที่อาศัยการรมควันไฟ เช่น หัวหอมแดง กระเทียม ปลาแห้ง

เฮือนย้าว น.เรือนชั่วคราว, เรือนเล็กๆ ส่วนมากมี สองห้อง เสาไม้ไม่ทุบเปลือก

เฮือน น. สิ่งปลุกสร้างสำหรับเป็นที่อยู่อาศัย เรียก เฮือน เฮือนนั้นเฉพาะที่จำเป็นแก่ชีวิตประจำวัน มี 3 คือ เรือนนอน เรือนครัว เรือนผม อย่างว่า หญิงใดสมบูรณ์ด้วยเฮือนสามน้ำสี่ เป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หญิงดีเลิศล้ำสมควรแท้แม่เฮือน (บ.).(house, home, any of three buildings which form traditional Isan house). (สารานุกรม อีสาน-ไทย-อังกฤษ โดย ดร.ปรีชา พิณทอง)

คำว่า "บ้าน" กับ "เฮือน" สำหรับความเข้าใจของชาวอีสานแล้วจะต่างกัน คำว่า "บ้าน" มักจะหมายถึง "หมู่บ้าน" มิใช่เป็นหลังๆ แต่เป็นชุมชนมีอยู่หลายหลังคาเรือน ส่วนคำว่า "เฮือน" นั้น ชาวอีสานหมายถึง เรือนที่เป็นหลังๆนอกจากคำว่า "เฮือน" แล้ว อีสานยังมีสิ่งปลูกสร้างที่มีลักษณะการใช้สอยใกล้เคียงกัน แต่รูปแบบแตกต่างกันไป เช่น คำว่า "โฮง" หมายถึงที่พักอาศัยที่ใหญ่กว่า "เฮือน" มักมีหลายห้อง เป็นที่อยู่ของเจ้าเมืองในสมัยโบราณ เช่น โฮงเจ้าเมือง

คำว่า "คุ้ม" หมายถึง บริเวณที่มี "เฮือน" รวมกันอยู่หลายๆ หลัง เป็นหมู่อยู่ในละแวกเดียวกัน เช่น คุ้มบ้านเหนือ คุ้มบ้านใต้

คำว่า "ตูบ" หมายถึง กระท่อมที่ปลูกไว้เป็นที่พักชั่วคราว มุงด้วยหญ้าหรือใบไม้ สร้างไว้ใช้ชั่วคราว หรือเป็นที่พักของครอบครัวใหม่ อาศัยอยู่กับพ่อตา-แม่ยาย สร้างแบบชั่วคราวต่อกับเล้าเข้า (ยุ้งข้าว) เรียก ตูบต่อเล้า เมื่อทำมาหากิน (ทำนา) ได้ข้าวขายมีรายได้ก็จะออกไปสร้างเฮือนใหม่ในที่ดินที่พ่อ-แม่แบ่งให้ หรือไปสร้างที่หัวไร่ปลายนา หรืออพยพไปสร้างหมู่บ้านใหม่ใกล้ที่ทำกินของตัวเอง (Isangate : ประตูสู่อีสานบ้านเฮา. 2564.)

ภาคอีสานเป็นภาคที่มีอากาศแล้ง ค่อนข้างร้อน และหนาวเย็นในฤดูหนาว รูปแบบบ้านจึงมีการออกแบบให้เหมาะสมกับภูมิอากาศ โดยจะมีการยกใต้ถุนสูง ตัวบ้านค่อนข้างทึบ ประกอบไปด้วยเรือนนอน เรือนไฟ ชายคาจะกว้างต่ำ มีชานที่มีหลังคาคุมส่วนใต้ถุนสูง จะแบ่งส่วนเป็นคอกสัตว์และเครื่องมือทำงาน เรือนอีสานมีทั้งเรือนผูกและเรือนสับ เช่นเดียวกับภาคกลางและภาคเหนือ เรือนที่เป็นไม้สับ จะประกอบไปด้วยห้องต่างๆ เช่น ห้องนอนใหญ่(เฮือนใหญ่) ห้องเปิง(ห้องนอนลูกชาย) ห้องนอนพ่อแม่ และห้องส่วม(ห้องนอนลูกสาว)

องค์ประกอบของเรือนไทยภาคอีสาน

เรือนนอนใหญ่ จะวางด้านจั่วรับทิศตะวันออก-ตะวันตก หรือเรียกว่า "วางเฮือนตามตะเว็น" เจาะหน้าทางทางทิศใต้ ส่วนมากจะมีความยาว 3 ช่วงเสา เรียกว่า "เฮือนสามห้อง" ใต้ถุนโล่ง มีการแบ่งออกเป็นพื้นที่ส่วนเปิดโล่ง และพื้นที่ส่วนตัว ชั้นบนแบ่งออกเป็น 3 ส่วนคือ

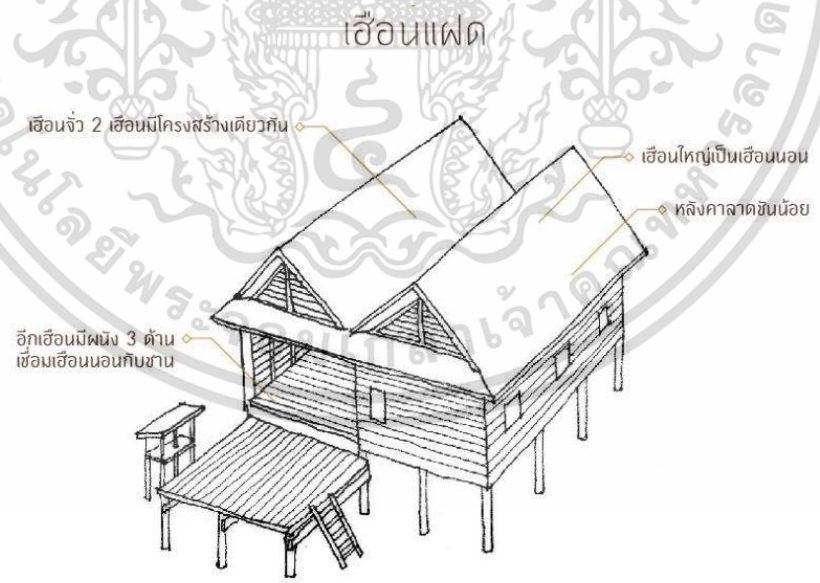
- ห้องเปิง หรือ ห้องที่อยู่ของผีเรือน ใช้เก็บเครื่องรางของขลัง บูชาบรรพบุรุษ และเป็นห้องนอนของลูกชาย เป็นส่วนเปิดโล่งมักไม่มีการกั้นห้อง หรือจะกั้นเพียงบางด้านก็ได้
- ห้องพ่อ-แม่ เป็นพื้นที่ส่วนตัว อาจกั้นเป็นห้องเฉพาะขนาดใหญ่ หรืออาจปล่อยโล่งบางด้านก็มี เป็นที่นอนรวมของทุกคนในครอบครัวในวัยเด็ก เมื่อเติบโตหรือมีครอบครัวก็จะย้ายออก
- ห้องส่วม หรือเรียกว่า ห้องนอนลูกสาว มีประตูเข้า มีฝากั้นมิดชิด เป็นพื้นที่ส่วนตัวเฉพาะ หากมีลูกเขยก็จะให้นอนในห้องนี้ ก่อนจะขยับขยายออกไปสร้างครอบครัวใหม่

เกย คือบริเวณชานโล่งที่มีหลังคาคลุม เป็นพื้นที่ลดระดับลงมาจากเรือนนอนใหญ่ มักใช้เป็นที่รับแขกหรือที่รับประทานอาหาร ส่วนของใต้ถุนจะเตี้ยกว่าปกติอาจไว้ใช้เป็นที่เก็บฟืน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 2.6 แสดงองค์ประกอบเรือนเกย. [Online].
Available : https://www.baanlaesuan.com/178487/houses/vernacular_architecture

เรือนแฝด เป็นเรือนทรงจั่วแฝด เช่นเดียวกับเรือนนอน โครงสร้างทั้งคานพื้นและขื่อหลังคา จะฝากไว้กับเรือนนอนแต่หากเป็นเรือนแฝดลดพื้นลงมากกว่าเรือนนอน ก็มักเสริมเสาเหล็กมารับคานไว้อีกแถวหนึ่งต่างหาก



รูปที่ 2.7 แสดงองค์ประกอบเรือนแฝด. [Online].
Available : https://www.baanlaesuan.com/178487/houses/vernacular_architecture

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เรือนโข่ง มีลักษณะเป็นเรือนทรงจั่วเช่นเดียวกับเรือนนอนใหญ่ แต่ต่างจากเรือนแฝดตรงที่โครงสร้างของเรือนโข่งจะแยกออกจากเรือนนอนโดยสิ้นเชิงสามารถรื้อถอนออกไปปลูกใหม่ได้โดยไม่กระทบกระเทือนต่อเรือนนอน

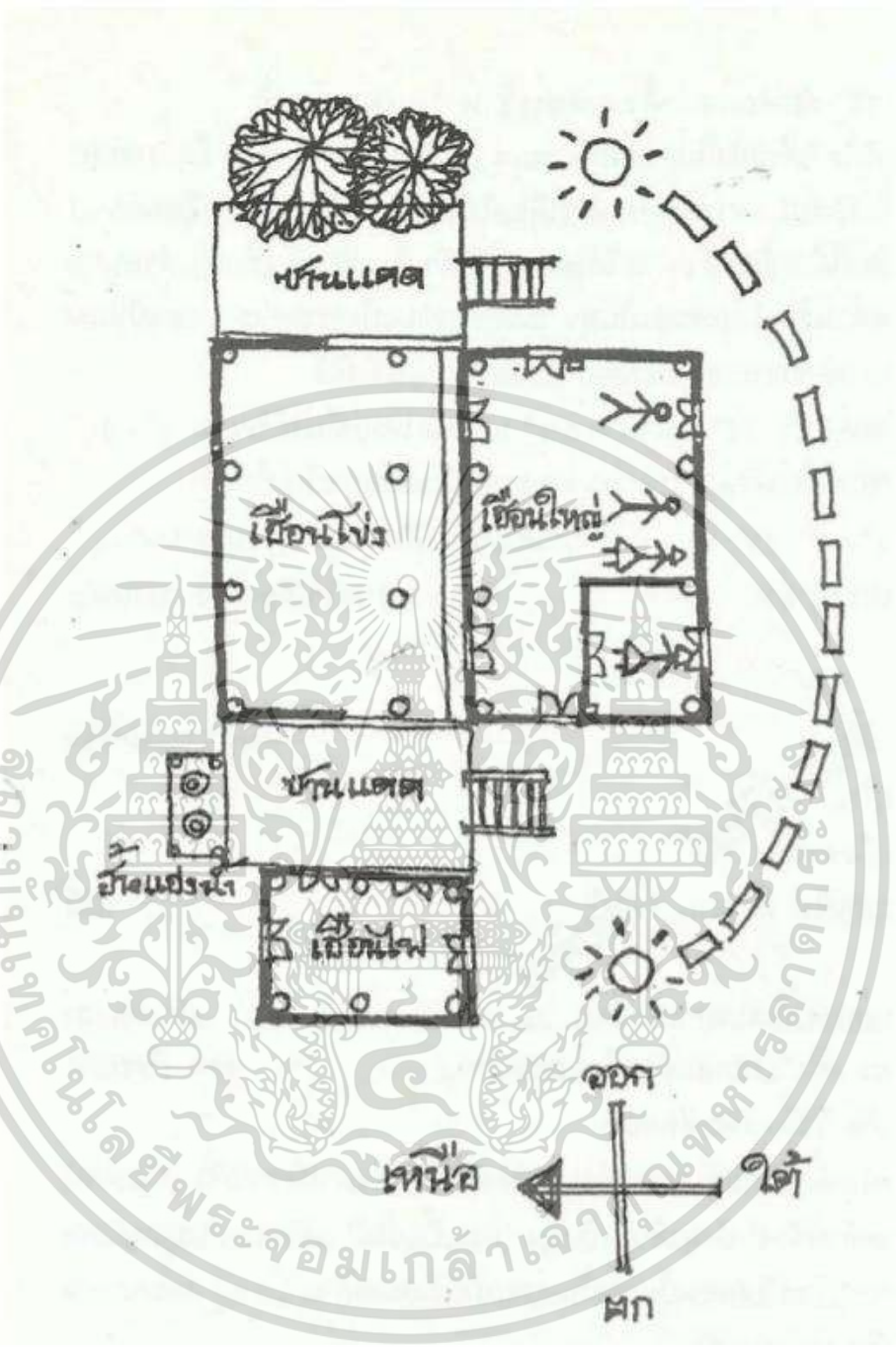
รูปที่ 2.8 แสดงองค์ประกอบเรือนโข่ง. [Online].
Available : https://www.baanlaesuan.com/178487/houses/vernacular_architecture

เรือนไฟ (เรือนครัว) ส่วนมากจะเป็นเรือน 2 ช่วงเสา มีจั่วโปร่งเพื่อระบายควันไฟ ฝานิยมใช้ไม้ไผ่ สานลายทแยงหรือลายขัด

ชานแดด เป็นบริเวณนอกชานเชื่อมระหว่างเกยเรือนแฝดกับเรือนไฟ มีบันไดขึ้นด้านหน้าเรือน มี "ฮ้างแอ่งน้ำ" อยู่ตรงขอบของชานแดด บางเรือนที่มีบันไดขึ้นลงทางด้านหลัง จะมี "ชานมน" ลดระดับลงไปเล็กน้อยโดยอยู่ด้านหน้าของเรือนไฟ

ชาวอีสานในอดีตมีความเชื่อในการสร้างเรือนให้ด้านกว้างหันไป ทางทิศตะวันออกและตะวันตก ให้ด้านยาวหันไปทางทิศเหนือและใต้ซึ่งเป็น ลักษณะที่เรียกว่าวางเรือนแบบ “ล่องตาเว็น” (ตามตะวัน) เพราะถือกันว่า หากสร้างเรือนให้ “ขวางตาเว็น” แล้วจะ “ขะลำ" คือเป็นอัปมงคลทำให้ผู้อยู่ ไม่มีความสุข (วชิรพงษ์ กิตติราช. 2562)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.9 แสดงทิศทางการวางผังเรือนอีสาน การวางผังของเรือนอีสาน
จะหันไปทางทิศตะวันออก-ตก เช่นเดียวกับหลักการวางผังอาคารสมัยใหม่
ที่มา http://www.elca.ssru.ac.th/suriyun_ch/pluginfile.php/132/block_html/content/
Presentation1.pdf

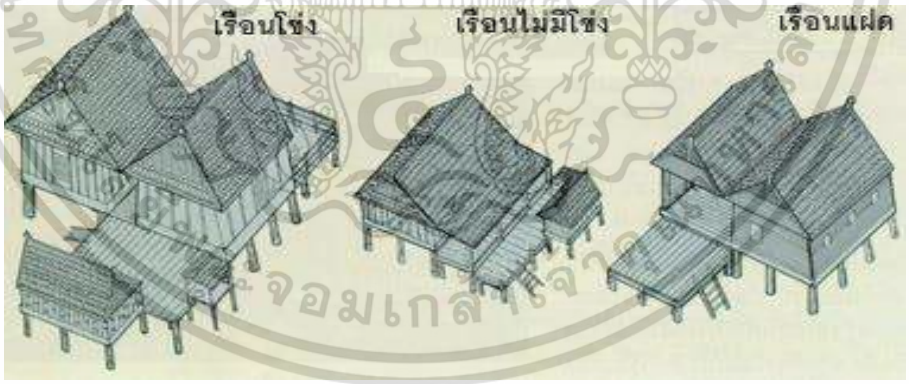
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เรือนภาคอีสาน แบ่งออกเป็น 4 ประเภท

เรือนชั่วคราว สร้างเฉพาะไว้ใช้บางฤดูการ เช่น เถียงนา หรือ เถียงไฮ่ ทำยกพื้นสูง เสาไม้จริง โคร่งไม้ไผ่หลังคามุงหญ้าหรือแป้นไม้ที่รื้อมาจากเรือนเก่า พื้นไม้ไผ่สับฝากทำฝาโล่ง หากไร่นา ไม่ไกลสามารถไปกลับได้ มีอายุการใช้งาน 1-2 ปี

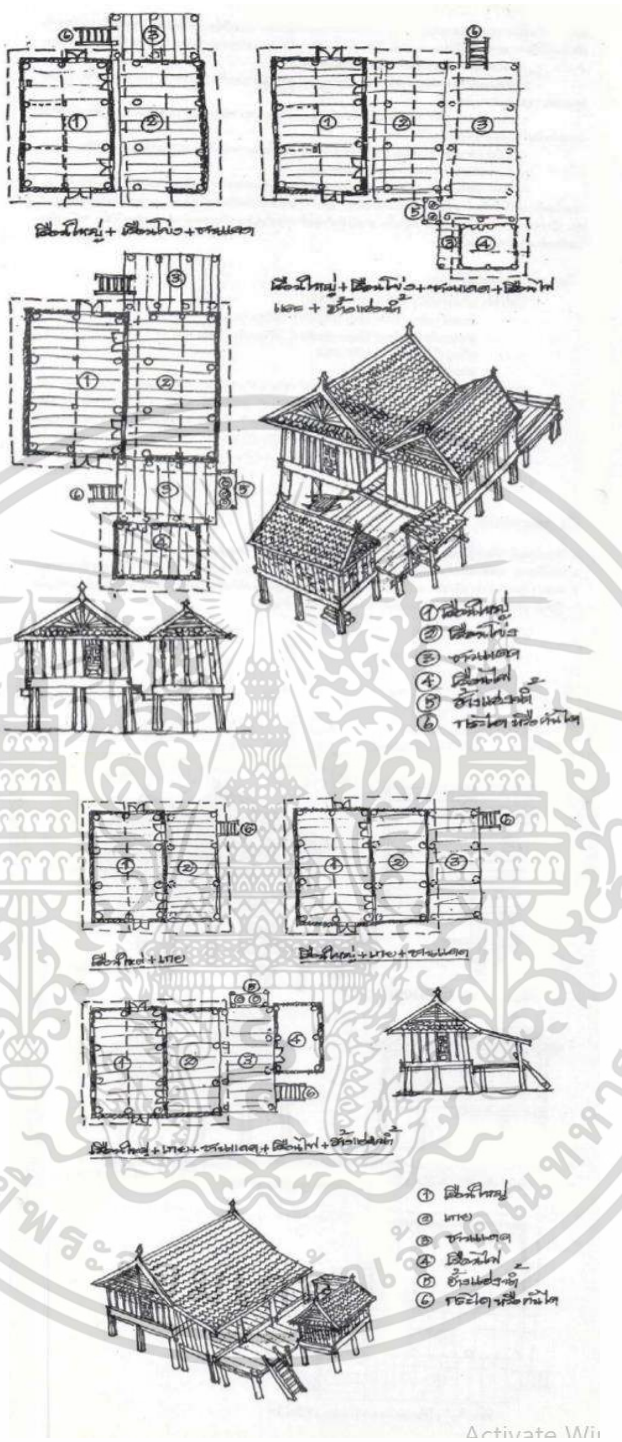
เรือนกึ่งถาวร กระต๊อบ หรือเรือนเล็ก ไม่มั่นคงแข็งแรงนัก มีชื่อเรียก เรือนเหย้า หรือ เฮือนย้าว หรือ เย่าเรือน อาจเป็นแบบเรือนเครื่องผูกหรือเป็นแบบเรือนเครื่องสับก็ได้ เรือนเหย้ากึ่งถาวรยังมี ตูบต่อเล้า ซึ่งเป็นเพิงที่สร้างอิงกับตัวเล้าข้าว และ ดั้งต่อดิน ซึ่งเป็นเรือนเสาดั้งเดิมฝังถึงดินและใช้ไม้ท่อนเดียวตลอดสูงขึ้นไปรับอกไก่ เป็นเรือนพักอาศัยที่แยกมาจากเรือนใหญ่ เรือนเหย้ากึ่งถาวรอีกประเภทหนึ่งคือ ดั้งตั้งคาน หรือ ดั้งตั้งขื่อ ลักษณะคล้ายเรือนเกยทั่วไป แต่พิถีพิถันน้อยกว่าอยู่ในประเภทของเรือนเครื่องผูก แตกต่างจากเรือนดั้งต่อดิน ตรงที่เสาดั้งต้นกลาง จะลงมาพักบนคานของด้านสกัดไม่ต่อถึงดิน

เรือนถาวร เป็นเรือนเครื่องสับหรือเรือนไม้กระดาน จำแนกได้เป็น 3 ชนิด คือ เฮือนเกย เฮือนแฝด เฮือนโข่ง ลักษณะใต้ถุนสูงเช่นเดียวกับภาคอื่นๆ เรือนเครื่องสับเหล่านี้ ไม่นิยมเจาะช่องหน้าต่าง มักทำหน้าต่างเป็นช่องแคบ ๆ ส่วนประตูเรือนทำช่องออกทางด้านหน้าเรือนเพียงประตูเดียว ภายในเรือนจึงค่อนข้างมืด เพราะในฤดูหนาวมีลมพัดแรงและอากาศหนาวจัด จึงต้องทำเรือนให้ทึบและกันลมได้ หลังคาเรือนทำเป็นทรงจั่วอย่างเรือนไทยภาคกลาง มุงด้วยกระเบื้องดินเผาหรือกระเบื้องไม้สัก จั่วกรุด้วยไม้ตีนเป็ดเป็นรูปรัศมีของพระอาทิตย์ทั้งสองด้าน รอบหลังคาไม่มีชายคาหรือปีกนกยื่นคลุมตัวบ้านเหมือนอย่างเรือนไทยภาคกลาง



รูปที่ 2.10 แสดงเรือนไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. [Online].
Available : https://www.saranukromthai.or.th/sub/book/book.php?book=13&chap=1&page=t13-1-infodetail04.html

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.11 แสดงผังเฮือนเกย เฮือนแฝด เฮือนโข่ง. [Online].
Available : http://www.elca.ssru.ac.th/suriyun_ch/pluginfile.php/132/block_html/content/Presentation1.pdf

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 2.12 แสดงผังขนาดเฮือนเกย เฮือนแฝด เฮือนโข่ง. [Online].
Available : http://www.elca.ssru.ac.th/suriyun_ch/pluginfile.php/132/block_html/content/Presentation1.pdf

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.2 ความเชื่อเกี่ยวกับเรือนในภาคอีสาน

ในการสร้างเรือนนั้นของชาวอีสานจะเลือกพื้นที่ ที่ปลอดโปร่ง ไม่มีหลุมไม่มีบ่อ ไม่มีจอมปลวก ไม่มีหลุมผี ไม่มีตอไม้ใหญ่ เป็นต้น ดินที่เหมาะสมที่สุด คือ ดินรสจืด และดินที่มีกลิ่นหอม ชาวอีสานให้ความสำคัญกับฤกษ์ยามจะสร้างเรือนตามฤกษ์เดือนและฤกษ์วัน มีความเชื่อในการเลือกเสาเรือน โดยเฉพาะการเลือกเสาแฮก (เสาเอก) และเสาขวัญ (เสาโท) การเลือกไม้สำหรับใช้ทำเสาเรือน การขุดหลุมเสาเรือน การเลือกไม้สำหรับใช้ทำส่วนประกอบของเรือน ฯลฯ เพื่อความเป็นมงคลต่อชีวิตเป็นคติความเชื่อต่อการสร้างเรือนของชาวอีสานที่ยึดถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัดต่อกันมา

ความเชื่อเรื่องฤกษ์ยามในการปลูกบ้าน (ฤกษ์เดือน)

1) เดือนอ้าย นาคนั้นหลับนอนหลับหากปลูกเรือนอยู่มักตาย
2) เดือนยี่ นาคนอนตื่น ปลูกเรือนอยู่ดีมีสุข
3) เดือนสาม นาคหากินทางเหนือ มิดี อยู่ฮ้อนไฟจักไหม้
4) เดือนสี่ นาคหากินอยู่เรือน ปลูกเรือนอยู่ดีเป็นมงคล
5) เดือนห้า นาคพ่ายครุฑหนี ปลูกเรือนร้อนอกร้อนใจ มิดี
6) เดือนหก จะบริบูรณ์ด้วยทรัพย์สินเงินทอง มิตรสหายมาก
7) เดือนเจ็ด นาคพ่ายหนี จักได้พรากจากเรือน มิดี
8) เดือนแปด นาคเห็นครุฑ จักได้เสียของมีรู้แล้ว
9) เดือนเก้า นาคประดับตน ปลูกเรือนมีข้าวของกินมิรู้หมด
10) เดือนสิบ นาคถอดเครื่องประดับ ปลูกเรือนเข็ญใจ และคนในเรือนมักเจ็บไข้ตาย
11) เดือนสิบเอ็ด จะเกิดทุกข์ภัยอันตรายต่างๆ มักจะมีคนฟ้องร้อง กล่าวหา จักมีโทษทัณฑ์
12) เดือนสิบสอง จะได้ทรัพย์สิน เงินทอง ข้าวของและคนใช้

ความเชื่อเรื่องฤกษ์ยามในการปลูกบ้าน (ฤกษ์วัน)

1) วันอาทิตย์ปลูกเรือนเหมือนไฟสุม มีแต่กลุ้มกลัดอกฟกเป็นหนอง จะเดือดร้อนลำเค็ญ เป็นทำนองเหมือนเท้าพองเหยียบไฟไม่เป็นการ

2) ปลูกวันจันทร์นั้นหนาว่าดีแท้ ลาภได้แน่ยิ่งใหญ่ทั้งไพศาล ยศจะเห็นเป็นตัวชั่วกาลนาน ราชการเงินดีเป็นศรีคน

3) ปลูกวันอังคารนั้นหนาท่านว่าไว้จะเจ็บไข้ได้ป่วยไม่เป็นผลไฟไหม้เรือนหมองต้องใจคนจะเจ็บตนไม่ดีพาทีทาย

4) ปลูกวันพุธสุดแสนจะหรรษา ลาภจะมาแน่แท้ไม่ผันผาย จะครองเรือนเป็นสุขสนุกสบายไข้จะหายบิดรมุ่งผดุงใจ

5) ปลูกวันพฤหัสบดีจัดว่าดีเลิศ แสนประเสริฐทรัพย์สินสิ้นเจ็บไข้มีแต่สุขปราศจากทุกข์ ทั้งโพยภัย มิมาใกล้สุขสันต์จนวันตาย

6) ปลูกวันศุกร์ ทุกข์สุขพอก้ำกึ่ง ไม่หมายถึงลาภเลิศเกิดมากหลาย พอปานกลางไม่ว่าหญิงหรือชาย วันจะหมายสุขเช่นเห็นไม่มี

7) ปลูกวันเสาร์ เร่าร้อนนอนไม่หลับ มีแต่อัปมงคลคนหน่ายหนี โรคจะมาบิดรจะห่างทางไม่ดี ส่วนสถานที่นั้นก็ถือว่าเป็นสำคัญ เช่นกัน ถึงแม้จะมีที่เป็นของตนเองแล้วก็ต้องดูความเหมาะสมด้วย รวมถึงการวางโครงสร้างจะต้องให้แนวของหลังคายาวทอดตามดวงตะวันไม่ขวางดวงตะวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไพโรจน์ เพชรสังหาร (2530) ได้ศึกษาเกี่ยวกับความเชื่อเรื่องพื้นที่ดินสำหรับปลูกเรือนของชาวอีสานสายวัฒนธรรมผู้ไท ไว้ว่า : การเลือกสถานที่ ที่จะสร้างเรือนก่อน โดยต้องเลือกเอาสถานที่ปลอดโปร่ง ไม่มีหลุมบ่อ ไม่มีจอมปลวก ไม่มีหลุมผี ไม่มีตอไม้ใหญ่ และต้องดูความสูงต่ำ ลาดเอียงของพื้นดินว่าลาดเอียงไปทางทิศใด และจะเป็นมงคลหรือไม่ดังนี้

1. พื้นดินใด สูงหนใต้ ต่ำทางเหนือ เรียกว่า "ไชยะเต ดีหลี"
2. พื้นดินใด สูงหนตะวันตก ต่ำทางตะวันออก เรียกว่า "ยสะศรี-ดีหลี"
3. พื้นดินใด สูงทางอีสาน ต่ำทางหรดี เรียกว่า "ไม่ดี"
4. พื้นดินใด สูงทางอาคเนย์ ต่ำทางพายัพ เรียกว่า "เตโช" เฮือนนั้นไม่ดี เป็นไข้พยาธิฮ้อนใจเมื่อเลือกได้พื้นที่ปลูกเรือนแล้ว จะมีการเสี่ยงทายพื้นที่นั้นอีกครั้งหนึ่ง โดยจัดข้าว 3 กระทง คือข้าวเหนียว 1 กระทง ข้าวเหนียวดำ 1 กระทง และข้าวเหนียวแดง 1 กระทง นำไปวางไว้ตรงหลักกลางที่ดินเพื่อให้กากิน ถ้ากากินข้าวดำ ท่านว่าอย่าอยู่เพราะที่นั้นไม่ดี ถ้ากากินข้าวแดง ท่านว่าไม่ดียิ่งเป็นอัปมงคลมาก ถ้ากากินข้าวขาว ท่านว่าดีหลี จะอยู่เย็นเป็นสุข ให้รีบเฮ็ดเรือนสมสร้างให้เสร็จเร็วไว

การเลือกพื้นที่ ที่จะปลูกเรือนอีกวิธีหนึ่งคือ การชิมรสของดิน โดยขุดหลุมลึกราวศอกเศษๆ เอาใบตองปูไว้ก้นหลุม แล้วหาหญ้าคาสดมาวางไว้บนใบตอง ทิ้งไว้ค้างคืนจะได้ไอดินเป็นเหงื่อจับอยู่หน้าใบตอง จากนั้นให้ชิมเหงื่อที่จับบนใบตองหากมีรสหวาน เป็นดินที่พออยู่ได้ มีรสจืด เป็นดินที่เป็นมงคล จะอยู่เย็นเป็นสุข มีรสเค็ม เป็นอัปมงคล ใครอยู่มักไม่ยั่งยืน มีรสเปรี้ยว พออยู่ได้แต่ไม่ใคร่ดีนัก จะมีทุกข์เพราะเจ็บไข้อยู่เสมอ

2.4 อาหารและครัวของชาวอีสาน

2.4.1 รูปแบบอาหารและวัฒนธรรมการกิน

ภาคอีสานเหมาะสำหรับการตั้งหลักแหล่งที่อยู่อาศัยการมีทั้งแร่ธาตุป่าไม้แหล่งน้ำทำให้มีมนุษย์เข้ามาดำรงชีวิตและตั้งค่านี้ยังมีการควบคุมอาหารและแลกเปลี่ยนกันระหว่างชุมชนเล็กขนาดเล็กเข้า เข้าสู่การเป็นสังคมเมืองขนาดใหญ่โดยมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับสภาวะทางธรรมชาติมาโดยตลอด การบริโภคเป็นรูปแบบการกินในภาวะไม่ปกติ เช่น การบริโภคในโอกาสงานบุญประเพณี หรือการบริโภคในสภาพที่ผู้บริโภคเจ็บไข้ ก็ต้องระมัดระวังในการกินเป็นพิเศษ

การกินอาหารในโอกาสงานบุญประเพณีต่างๆ มีรากฐานมาจากคติความเชื่อและค่านิยมประเพณีพิธีกรรมของชาวอีสานนั้นมีทั้งประเพณีตามปฏิทินซึ่งชุมชนกำหนดในกระทำในแต่ละเดือนเรียกว่า ฮีตสิบสอง ประเพณีในแต่ละเดือนเหล่านี้ให้ความสำคัญแก่การเลี้ยงพระและเลี้ยงคนเป็นอย่างมาก อาหารต้องทำพิเศษแตกต่างจากการบริโภคตามปกติ อาหารที่นำไปถวายพระเป็นอาหารที่จัดเป็นพิเศษเพราะมีความเชื่อว่าถ้านำอาหารที่ดีไปถวายพระจะได้บุญ ถ้านำอาหารที่ไม่ดีไปถวายจะได้บาป ตายไปตกนรกและพระสงฆ์เป็นบุคคลที่ควรให้ความเคารพกราบไหว้ต้องถวายอาหารที่ดีจึงเป็นการสมควร อาหารที่ชาวบ้านเห็นว่าเป็นอาหารพิเศษ คือ อาหารประเภทเนื้อต่างๆ ขนมจีน ขนมหวาน การบริโภคอาหารประเภทเนื้อในโอกาสพิเศษไม่นิยมซื้อเนื้อจากตลาดส่วนใหญ่จะล้มวัวเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพราะเกรงว่าจะมีเนื้อกระบือปนหรือเนื้อไม่สด ชาวอีสานนิยมบริโภคเนื้อสดๆ บริโภคสุกๆ ดิบๆ ถือว่ามีรสอร่อยให้กำลังดี และเป็นสัญลักษณ์ความเป็นลูกผู้ชาย อาหารที่ปรุงสุกๆ เป็นอาหารสำหรับเด็กและผู้หญิง ส่วนขนมจีนเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงพระและเลี้ยงคนในประเพณีที่สำคัญทางพุทธศาสนา เช่น บุญมหาชาติ บุญเดือนหก บุญกฐิน เป็นต้น

การบริโภคอาหารในโอกาสพิเศษนี้นอกจากอาหารต้องดีและมีปริมาณพอเหมาะแล้ว การกินก็ยังมีจุดมุ่งหมายเพื่อสังคมในปัจจุบันและอนาคต โดยกิจกรรมในการบริโภคจะเป็นศูนย์รวมของเครือญาติ และมิตรผู้สนิทสนมคุ้นเคยทั้งบ้านใกล้บ้านไกลที่มากินทานร่วมกันในโ อกาสงานประเพณี การเลี้ยงดูในโอกาสพิเศษยังเป็นการแสดงสถานภาพทางเศรษฐกิจของเจ้าภาพและยังเป็นการสร้างบุญให้ทานเพื่อสั่งสมในชาติภพต่อไป การบริโภคอาหารของชาวอีสานในโอกาสพิเศษต่างๆ มีการเปลี่ยนแปลงซึ่งในปัจจุบันพบว่า การบริโภคอาหารประเภทเนื้อโคกระบือในโอกาสพิเศษของชาวบ้านมีการเปลี่ยนแปลงไปจากในอดีต กล่าวคือ กระบวนการในการจัดหาและได้มาของเนื้อเป็นการจัดการของชาวบ้านทั้งหมด แต่เดิมชาวบ้านจัดหาโคกระบือเองและทำการล้ม(ฆ่าและชำแหละ)ด้วยตนเองและแจกจ่ายไปตามครัวเรือนต่างๆ และการบริโภคเนื้อโคกระบือจะมีเฉพาะในโอกาสพิเศษเท่านั้น ในปัจจุบันได้มีการเปลี่ยนแปลงจากอดีตคือ การจัดหาและได้มาของเนื้อจะเกิดจากผู้ประกอบการค้าเนื้อโคกระบือ ชำแหละเพื่อจำหน่ายและชาวบ้านสามารถบริโภคเนื้อโคกระบือได้ตลอดทั้งปี ไม่เฉพาะแต่ในโอกาสพิเศษเท่านั้น การบริโภคอาหารในภาวะปกติของคนอีสาน

วัฒนธรรมการบริโภค รสนิยมที่ยึดติดในรสชาติที่คุ้นลิ้น การติดตรึงใจกับรสเปรี้ยว หวาน คาว เผ็ด ร้อนแรงของข้าวปลาอาหารสมัยวัยเยาว์ ส่งผลต่อการเลือกบริโภคของผู้คนในทุกยุคทุกสมัย “การบริโภคปลาดิบ” คือวัฒนธรรมการกินเพื่ออยู่อย่างสุนทรีย์ของคนอีสาน เป็นเอกลักษณ์ของคนที่มีชีวิตติดลุ่มน้ำ ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ถึงการปรับตัวที่สอดคล้องกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ปลาจึงเป็นอาหารประจำสำรับกับข้าวในทุกมื้อของชาวประมงลุ่มน้ำในแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คนริมน้ำมีการเรียนรู้และมีข้อห้ามในการบริโภคปลาต่างๆ ได้อย่างปลอดภัย การรู้จักเลือกปลาแต่ละชนิดมาประกอบเป็นอาหาร สิ่งต่างๆ เหล่านี้เป็นเหมือนดั่งมรดกทางวัฒนธรรมที่สั่งสมกันมาจนถึงปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 2.13 แสดงวัฒนธรรมการกินชาวอีสาน. [Online].
Available : http://www.koratdaily.com/blog.php?id=3149

2.4.2 อาหารชาวอีสาน

อาหารหลักของคนอีสานคือ ข้าว โดยเฉพาะกลุ่มชาวอีสานที่พูดภาษาลาว ผู้ไทบริโภคข้าวเหนียว ซึ่งกลุ่มคนที่อาศัยอยู่ในภาคอีสานมีความสัมพันธ์กับข้าวมาเป็นเวลานาน นักมานุษวิทยาได้สันนิษฐานว่า การปลูกข้าวครั้งแรกของโลกที่ดินแดนแถบภาคอีสาน จากหลักฐานทางโบราณคดีที่บ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี และโนนนกทา จังหวัดขอนแก่น ยืนยันว่ากลุ่มชนที่อาศัยแถบนี้มีความสัมพันธ์กับข้าวมานานกว่า 3,280 ปี ก่อนคริสตกาล แม้ไม่อาจอ้างได้ว่าผู้คนที่อาศัยในแถบนี้เป็นบรรพบุรุษของชาวอีสานหรือไม่ แต่สิ่งหนึ่งที่สามารถสรุปได้คือ กลุ่มชนที่อาศัยอยู่บริเวณนี้มีความสัมพันธ์กับข้าวมานานจนอาจเรียกสังคมแถบนี้ว่าเป็นสังคมข้าวในประเพณีสิบสองเดือนของชาวอีสานพบว่ามีประเพณีอันเกี่ยวข้องกับข้าวเป็นอันมาก เช่น พิธีกรรมที่เกี่ยวกับการปลูกข้าว ได้แก่ พิธีเลี้ยงตาแฮก บุญเบิกฟ้า พิธีขอฝน พิธีรับขวัญพระแม่โพสพ และพิธีกรรมหลังการเก็บเกี่ยวข้าว ได้แก่ พิธีกุ้มข้าวใหญ่ พิธีทำบุณคูนลาน พิธีทำบุญข้าวประดับดิน พิธีกรรมเหล่านี้แสดงถึงความสำคัญของข้าวในฐานะเป็นอาหารหลักเมื่อเปรียบกับจุดมุ่งหมายของการทำบุญข้าวประดับดินที่แสดงถึงความคาดหวังว่า ขอให้มีข้าว ปลา อาหารอุดมสมบูรณ์ตลอดชีวิต

อาหารหลักอีกประเภทคือ ปลา ซึ่งชาวอีสานสามารถจับปลาได้ตามฤดูกาลตามแหล่งน้ำธรรมชาติ ห้วย หนอง คลอง บึง แม่น้ำที่สำคัญได้แก่ แม่น้ำชี แม่น้ำมูล แม่น้ำโขง แม่น้ำสงคราม และแม่น้ำสาขาอีกมาก ในฤดูกาลน้ำหลากและหน้าน้ำลดในหน้าหนาว อาหารประเภทปลามีความอุดมสมบูรณ์อย่างมากทั้งปลาเล็กปลาใหญ่ ชาวอีสานสามรถจับปลาได้เป็นจำนวนมาก ในหน้าน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลากจะมีปลาขนาดเล็กจำนวนมากไม่สามารถเก็บได้หลายวัน จึงต้องทำปลาร้าหรือปลาแดกเป็นการถนอมอาหารไว้บริโภคตลอดปี ปลาร้าถือเป็นรากเหง้าของวัฒนธรรมการกินของชาวอีสานในระบบเศรษฐกิจแบบเลี้ยงตนเองการมีข้าวกับปลาแดกในปริมาณที่เพียงพอคือ การมีอาหารกินตลอดปี

ปลาร้าของชาวอีสานมีหลายชนิดแต่ละชนิดขึ้นอยู่กับการวิธีการในการปรุง เช่น ปลาร้าหอม (ปลาแดกหอม) ปลาร้าโหน่ง ปลาจ่อม ปลาร้าปลาซิว ปลาร้ากุ้ง ปลาร้าอึ่ง (ปลาแดกอึ่ง) วิธีการทำปลาร้ามีส่วนประกอบคือ ปลา กุ้ง หรืออึ่งอ่าง เครื่องปรุงรสประกอบด้วยรำอ่อนหรือข้าวคั่ว การทำปลาร้าไม่นิยมทำปลาร้าปนกันระหว่างปลาตัวเล็กกับปลาตัวใหญ่ มูลเหตุที่ชาวอีสานเรียก ปลาร้าว่า ปลาแดก เพราะวิธีการทำปลาร้าด้วยปลาขนาดใหญ่การหมักต้องเอาปลามาตำในครกเพื่อให้เกลือเข้าเนื้อปลาดี เมื่อปลาแข็งตัวเพราะเกลือจึงบรรจุไว้ในไห หากเป็นปลาขนาดใหญ่เช่น ปลาดุก ปลาช่อนทิ้งไว้ประมาณ 12 เดือน ปลาแดกกุ้งทิ้งไว้ประมาณ 1-4 เดือน ปลาขนาดเล็กทิ้งไว้ประมาณ 5 เดือน เมื่อนำมาบริโภคจึงจะได้รสของปลาร้า การบริโภคปลาร้าในวัฒนธรรมของชาวอีสาน การปรุงอาหารด้วยปลาแดกหรือน้ำปลาร้านั้นเป็นที่นิยมจนกลายเป็นอาหารหลักของชาวอีสาน อาหารคาวทุกชนิดต้องใส่ปลาร้าเป็นเครื่องปรุงรส การบริโภคปลาร้ามีทั้งแบบเครื่องปรุงรส การบริโภคปลาร้าสุกและดิบในรูปอาหาร

การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของชาวอีสาน ความหลากหลายของธรรมชาติของท้องถิ่นต่างๆ ในประเทศไทยทำให้คนในชนบทรู้จักการนำเอาทรัพยากรธรรมชาติ พันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ป่า พันธุ์ปลามาใช้ประโยชน์ทั้งในด้านอาหารและยาสมุนไพรรักษาโรค การบริโภคอาหารของชาวอีสานส่วนใหญ่พึ่งพาผลผลิตจากธรรมชาติทั้งข้าว พืชผัก ปลา แมง แต่ละฤดูกาลแต่ละฤดูกาลชาวอีสานเก็บเกี่ยวผลผลิตจากป่ามาบริโภคได้อย่างเหมาะสม เช่น ในฤดูร้อนการบริโภคอาหารประเภทพืชผักที่มีสรรพคุณผ่อนคลายความร้อน เช่น รับประทานมะระขี้นก ส้มป่อย ผักกูด ผักปลัง ตำลึง ชะอม มาขาม ผักหวาน แตงโม ในฤดูฝนการบริโภคพืชผักที่สามารถป้องกันความเย็นของอากาศที่จะก่อให้เกิดโรคภัย เช่น ยอดพริก โหระพา ยี่หร่า แมงลัก ผักแพว หูเสือ ขิง ข่า กระเจียว เป็นต้นในฤดูหนาวความหนาวจากธรรมชาติส่งผลกระทบต่อร่างกาย อาหารที่เหมาะสมในฤดูหนาวคือ อาหารรสขม ร้อนและเปรี้ยว ผักพื้นบ้านที่รับประทานจึงมีลักษณะคล้ายกับฤดูฝน เช่น กระชาย ยอดพริก ผักแพว และผักที่มีรสเผ็ดร้อนทุกชนิดนอกจากนี้ชาวอีสานยังรับประทานอาหารประเภทแมง สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำและสัตว์เลื้อยคลานที่ให้คุณค่าทางอาหารที่มีโปรตีนสูง เช่น แมงกุดจี่ แมงกระชอน แมงจี่นูน แมงตับเต่า ตั๊กแตน กบ เขียด อึ่งอ่าง งู แย้ กระปอม(กิ้งก่า) ตุ๊กแก อาหารปรุงอาหารพื้นเมืองอีสาน ลาบ เป็นอาหารประเภทยำที่มีเนื้อมาสับละเอียดหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กๆบางๆปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า พริก ข้าวคั่ว ต้นหอม ผักชี รับประทานกับ ผักพื้นเมือง นิยมใช้กับเนื้อปลาหมูวัวควายและไก่ก้อย เป็นอาหารประเภทยำที่จะนำเนื้อย่างมาหั่นเป็นชิ้นๆผสมกับผักพื้นเมืองนิยมใช้กับเนื้อปลาหมูวัวควายและไก่ ทานกับผักสดนานาชนิด ส่า เป็นอาหารประเภทยำ ที่นำหนังหมู เนื้อหมูย่างสับมาผสมกับหัวปลี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 2.14 แสดงอาหารอีสาน. [Online].
Available : https://www.facebook.com/ท้องถิ่นอีส
1026281717467516/?ref=page_Internal

วุ้นเส้น แซ หรือ แซ่ เป็นอาหารประเภทยำที่นำเนื้อสดๆมาปรุงนิยมใช้กับเนื้อวัวและหมู คล้ายๆลาบแต่มักใส่เลือดสดๆด้วย กินกับผักสดตามชอบ คนโบราณนิยมกินเพราะเชื่อว่าเป็นยา ชูกำลัง ปัจจุบันได้รับความนิยมเฉพาะในชนบทที่ห่างไกล **อ่อม** เป็นอาหารประเภทแกงแต่มีน้ำน้อย มีผักพื้นเมืองหลายชนิดนิยมใช้กับเนื้อไก่ เนื้อปลา หรือเนื้อกบ เนื้อเขียด หรือเนื้อสัตว์อื่นๆ แต่เน้นที่ปริมาณผัก **อ๋อ** มีลักษณะคล้ายอ่อมแต่ไม่ใส่ผัก(ใส่เพียงต้นหอม ใบมะกรูด ตะไคร้ ใบแมงลัก) นิยมใช้ปลาตัวเล็ก กุ้ง หรือไข่มดแดง ปรุงใส่น้ำพอให้อาหารสุก **หมก** เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ใช้ใบตองห่อ นิยมใช้กับเนื้อปลา ไก่ แมลง กบ เขียด ผักและหน่อไม้

หมก หรือห่อหมกของภาคอีสานจะไม่ใส่กะทิ **อู๋** คล้ายหมกแต่ไม่ใช้ใบตอง นิยมใช้กับเนื้อปลาโดยเฉพาะปลาตัวเล็กๆ กับพวกลูกอ๊อดกบ

หม่ำ คือ ไส้กรอกเนื้อวัวผสมตับ ตะไคร้และเครื่องเทศอื่นๆหม่ำขี้ปลา มีลักษณะคล้ายปลาร้าชนิดหนึ่งรสชาติค่อนข้างเปรี้ยว หมักกับข้าวเหนียว

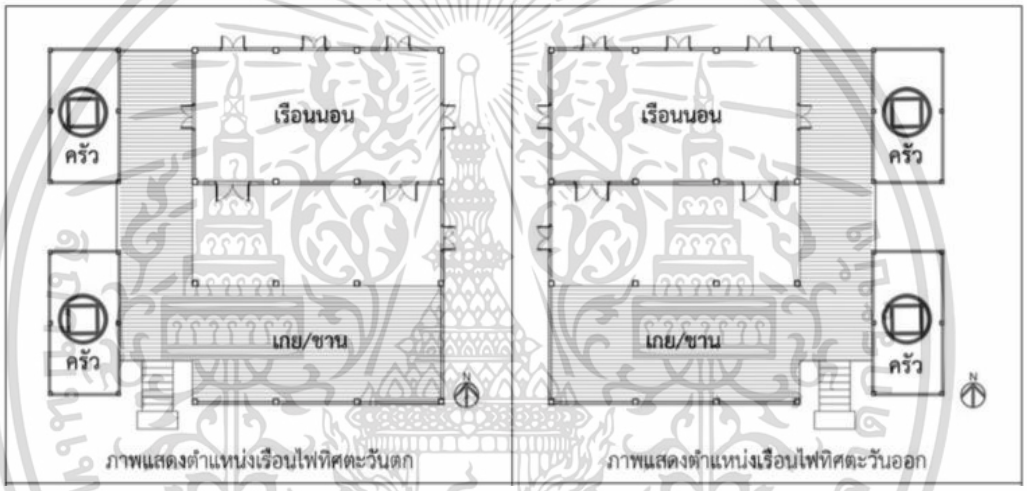
แจ่ว คือ น้ำพริกของชาวอีสานนิยมใส่ปลาร้าสับหรือน้ำปลาร้า บางครั้งใส่มะกอก พื้นบ้านก็เป็นแจ่วมะกอก รับประทานกับผักสด ลวก หรือนึ่ง เป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันทุกบ้านในภาคอีสาน เพราะมีขั้นตอนการทำที่ไม่ยุ่งยาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตำซั่ว เป็นอาหารประเภทส้มตำชนิดหนึ่ง แต่ใส่ส่วนประกอบมากกว่า คือ ใส่ขนมจีน ผักดอง ผัก(เหมือนที่ใส่ขนมจีน) และมะเขือลาย หรือผักอื่นๆตามต้องการลงไปในตำมะละกอด้วยผัก

2.4.3 ครัวอีสาน

เรือนไฟ (เรือนครัว) ส่วนมากจะเป็นเรือน 2 ช่วงเสา มีจั่วโปร่งเพื่อระบายควันไฟ ฝานิยมใช้ไม้ไผ่ สานลายทแยงหรือลายขัด เรือนไฟ หรือ เรือนครัว มักจะอยู่หลังเรือน หรือใต้ถุนเรือน เวลาหุงหาอาหารจะไม่รบกวนผู้ที่อาศัยอยู่ในเรือน เรือนไฟ จะมีช่องระบายอากาศ โดยการสานลายทแยง หรือ ลายแนวตั้งห่างๆกัน เพื่อระบายควันไฟในการทำอาหาร



รูปที่ 2.15 แสดงตำแหน่งเรือนไฟหรือครัวในเรือนอีสาน ที่มา : วชิรพงษ์ กิตติราช. 2562.

ในเรือนไทยภาคอีสานที่ยกพื้นสูงนั้น จะมีเตาไฟสำหรับประกอบอาหารด้วยฟืน เรียกว่า "คีไฟ" โดยมักจะทำเป็นพื้นที่ปรุงอาหารเฉพาะ ยาว 1 วา กว้าง 2 ศอก(1 วา=4 ศอก 1 ศอก = 50 ซม.) ไว้กลางครัวไฟ ทำเป็นกรอบไม้ 6-8 นิ้ว ปูพื้นด้วยไม้ และใช้ดินเหนียวปั้นเป็นเตา เตาที่เห็นมา ก็จะมีลักษณะเหมือนสามเส้าบ้าง (เอาก้อนหินสามก้อนมาตั้งเหมือนวิชาลูกเสือ) ทำขาเหล็กขึ้นมาบ้าง และเหนือคีไฟประมาณเมตรครึ่ง จะทำเป็นหิ้งไว้แขวนเมล็ดพืชหรือสิ่งของที่ไม่ต้องการให้มีมอดมารบกวน เพราะควันไฟจากคีไฟจะรมควันเมล็ดพืชเหล่านั้น รวมถึงฝาครัวไฟที่มักทำจากไม้ไผ่ก็จะปลอดภัยจากมอด เช่นกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 2.16 แสดงครัวอีสานโบราณ ที่มา : ละครโทรทัศน์นาคี ปี 2559.

อุปกรณ์ที่ใช้ในเรือนครัว ได้แก่ เตาถ่าน กระด้ง กระโบม หม้อดิน หวด กระติ๊บข้าว ไห ค่อง

เตาถ่าน ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากดินเหนียวที่ไม่มีก้อนหินหรือเศษใบไม้ปะปน ผสมกับขี้เถ้าแกลบ ในอัตราส่วนที่เหมาะสม อาจเติมน้ำ นวดหรือโม่ให้เป็นเนื้อเดียวกัน นำมาปั้นในแบบพิมพ์ตามขนาดที่ต้องการ ถอดแบบพิมพ์ออกมาผึ่งให้ดินหมาด ทำการแต่งเส้า หรือ นมเตา (ปากเตา) และเจาะหน้าเตาตามขนาดที่ต้องการ ตัดแต่งให้เรียบร้อย ผึ่งให้แห้งสนิท นำไปเผาจนสุก ทิ้งให้เย็น จึงนำมาใช้งานได้

กระด้ง หรือ ด้ง ที่นิยมใช้กันอยู่ในภาคใต้มี 2 อย่าง คือ กระด้งฝัดข้าว และกระด้งมอน กระด้งทั้งสองชนิดนี้สานด้วยไม้ไผ่และหวายสำหรับใช้งานเกษตรกรรม โดยเฉพาะการทำไร่ทำนา กระด้งปักษ์ใต้ทั้งสองชนิดเป็นกระด้งที่มีลักษณะเฉพาะที่ต่างไปจากกระด้งภาคอื่นอย่างเห็นได้ชัดทั้งด้านรูปแบบและลวดลาย กระด้งฝัดข้าวของภาคใต้มี 2 ชนิดคือ "กระด้งลายขอ" และ กระด้งบองหยอง" กระด้งลายขอ เป็นกระด้งฝัดข้าวที่มีรูปแบบและลายสานที่ถือว่าเป็นเครื่องจักสานชั้นเยี่ยม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ออกแบบรูปร่างและลวดลายประณีตประสานกับการใช้สอยได้เป็นอย่างดี และมีคุณค่าทางความงามด้วย กระด้งลายขอนิยมสานด้วยตอกไม้ไผ่สีสุก เพราะเป็นไม้ไผ่ที่มีเนื้อแข็งและเหนียว

กระโบม ภาชนะชนิดหนึ่งทำด้วยไม้ขุดรูปวงกลมมีขอบ ด้ามสั้น สำหรับสงข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใหม่ ๆ หรือคนข้าวเหนียวนึ่งให้ลดความร้อนก่อนนำไปใส่ในกล่องข้าว หรือใช้เป็นภาชนะรองถ้วยชามอย่างสำรับ

หม้อดิน ภาชนะประเภทหนึ่ง ทำด้วยดินเผา ใช้หุงข้าว และทำอาหารประเภทแกง ต้ม อ่อมต่างๆ นิยมใช้ในทุกครัวเรือน

หวด หวดเป็นภาชนะสำหรับนึ่งอาหาร เช่น ข้าวเหนียว ผัก ถั่วงา โดยเฉพาะข้าวเหนียว จะนิยมใช้หวดเป็นส่วนใหญ่ หวดมีลักษณะเป็นทรวงกรวย ก้นสอบ ปากผาย มักสานโดยตอกไม้ไผ่ โดยสานทึบตลอดทั้งใบ

กระติ๊บข้าว ภาชนะในการเก็บอาหารที่เป็นงานหัตถกรรมอันทรงคุณค่าชนิดหนึ่งที่มากด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นของที่มีประจำบ้านของชาวไทยทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือมายาวนาน ใช้สำหรับบรรจุข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วหรือใช้เก็บเมล็ดพันธุ์พืช หรือแม้แต่ใช้เป็นเครื่องประดับในครัวเรือนหรือประดับสถานที่ต่างๆ เป็นเครื่องจักสานที่ทำจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ไม้ไผ่ ใบจาก ใบตาล ใบลาน ต้นคล้า หรือ จากต้นพืชที่มีลักษณะยาวเรียว

ไห คือภาชนะที่ใช้บรรจุปลาร้า หรือหน่อไม้ดอง หรือบรรจุของดองอย่างอื่น มีลักษณะคล้ายโถโบราณ

ค่อง คือภาชนะที่สานโดยไม้ไผ่ กลวง น้ำไหลเข้าออกได้ เป็นรูปคล้ายโถโบราณ มีไว้ใช้สำหรับบรรจุสัตว์น้ำ

รูปที่ 2.17 แสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในเรือนครัวอีสาน ที่มา : เพจท้องถิ่นอีสาน. 2562.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5. หลักกการจัดวางรูปแบบครัว

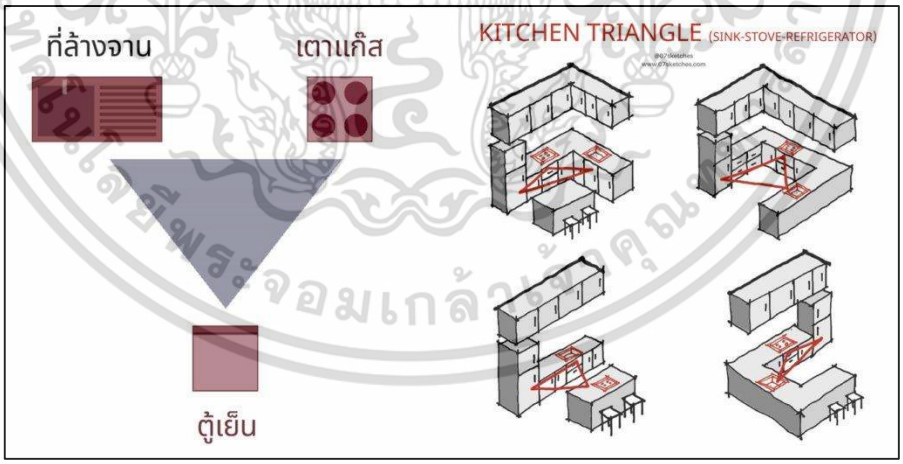
2.5.1 พื้นที่ห้องครัว

ในการจัดวางรูปแบบครัว ต้องอาศัยความเข้าใจเรื่องพื้นใช้สอยภายในห้องครัวให้ใช้งานได้สะดวกและใช้พื้นที่ได้คุ้มค่าที่สุด โดยมีหลักการจัดวางเป็นวงจรสามเหลี่ยมหรือเรียกว่า “Kitchen Work Triangle” แบ่งโซนห้องครัวเป็น 3 ส่วนหลักๆ มาจัดวางพื้นที่การเดินเหมือนสามเหลี่ยม โดยผู้ใช้งานเป็นจุดศูนย์กลาง มีอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานครัวอยู่ล้อมรอบ เรียงลำดับเป็นพื้นที่สำหรับ จัดเก็บ ล้าง และปรุงอาหาร 3 ส่วนดังนี้

1) พื้นที่สำหรับเก็บของ จุดเริ่มต้นในการปรุงอาหาร ตั้งแต่ที่เก็บของสดอย่างตู้เย็น ไปจนถึงชั้นเก็บของแห้งในขวดโหล และซอสปรุงรสต่างๆ การจัดวางต้องง่ายต่อการหยิบใช้ และอยู่ในสัดส่วนที่เอื้อมหยิบถึง

2) พื้นที่สำหรับล้าง และทำความสะอาด มุมสำหรับทำความสะอาดวัตถุดิบ หรือมุมอ่างล้างจาน ควรมีมุมพักจาน และพื้นที่สำหรับทิ้งเศษอาหาร ควรอยู่ในส่วนเคาน์เตอร์ด้านที่มีความยาวมากที่สุด และจะต้องจัดวางในบริเวณใกล้เคียงที่จะสามารถเชื่อมต่อกับ ส่วนที่ 1 และ 3 ได้อย่างสะดวก เพื่อความต่อเนื่องในการใช้งาน

3) พื้นที่สำหรับเตรียมของ และปรุงอาหาร โดยพื้นฐานต้องมีเตาไฟและเครื่องดูดควันเพิ่มเติมอาจมีไมโครเวฟ และเตาอบ โดยควรเว้นระยะของเตาและอ่างล้างจานให้ห่างจากกัน อย่างน้อย 80 ซม.จะจัดวางอยู่ในบริเวณเคาน์เตอร์ด้านที่อยู่ติดกับส่วนที่ 2 เพื่อความต่อเนื่อง และความสะดวกในการใช้งาน (วุฒิกร สุทธิอาภา, 2020)



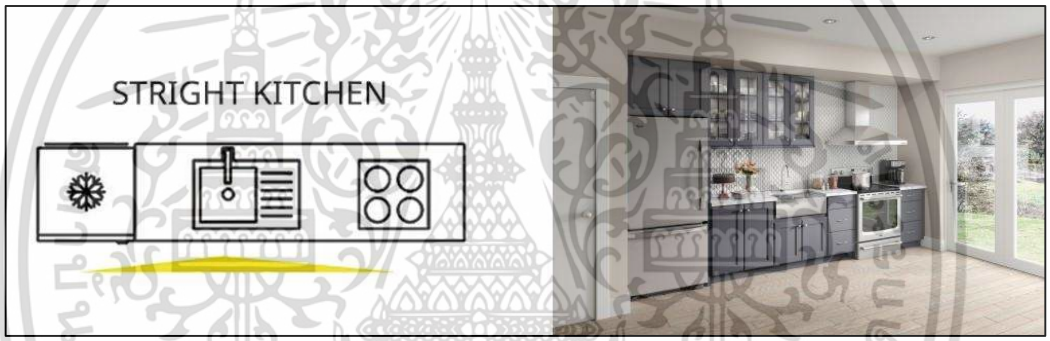
รูปที่ 2.18 แสดงรูปแบบการจัดวางครัวเป็นวงจรสามเหลี่ยม
ที่มา : www.baanlaesuan.com/45102/ideas/human-scale

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.2 รูปแบบการจัดวางครัว

การจัดวางพื้นที่ใช้สอยและรูปแบบการวางเคาน์เตอร์ครัวจะขึ้นอยู่กับลักษณะของพื้นที่ห้องครัวของบ้านโดยคำนึงถึงหลักการจัดวางเป็นสามเหลี่ยม (Kitchen Work Triangle) ให้ทั้ง 3 ส่วนหลักอยู่ในตำแหน่งและระยะที่เหมาะสมเพื่อสะดวกในการใช้งาน อาจเรียกได้ว่าเป็นแบบมาตรฐานที่เหมาะกับนำมาประยุกต์ใช้ร่วมกับบ้านเรือนทั่วไป ทั้งบ้านเดี่ยว บ้านแฝด ทาวน์โฮม ทาวน์เฮ้าส์ คอนโดมิเนียม ซึ่งเราสามารถแบ่งการจัดห้องครัวได้ 5 รูปแบบดังนี้

1) แบบห้องครัวรูปตัวไอ หรือ One Wall Kitchen หรือ (Straight Kitchen) เป็นครัวที่เหมาะสมกับห้องที่มีพื้นที่แคบ หรือครัวที่มีพื้นที่จำกัด บ้านหลังเล็กหรือคอนโดมิเนียม โดยจะออกแบบในลักษณะชิดติดผนังด้านใดด้านหนึ่ง เพื่อให้อีกด้านมีพื้นที่ว่างสำหรับทางเดิน ทางเดินควรมีความกว้างประมาณ 90 ซม. ขึ้นไป ส่วนเคาน์เตอร์ครัวมาตรฐานมีความลึก 60 ซม. เหมาะกับครอบครัวที่ทำอาหารทานเองบ้างเพียงเล็กน้อย หากมีพื้นที่ว่าง อาจนำโต๊ะรับประทานอาหารมาวางไว้ในห้องเดียวกัน ช่วยประหยัดพื้นที่ได้เป็นอย่างดี



รูปที่ 2.19 แสดงรูปแบบการจัดวางครัวรูปตัว I
ที่มา : www.capitolkitchensandbaths.com/kitchen-design-layouts

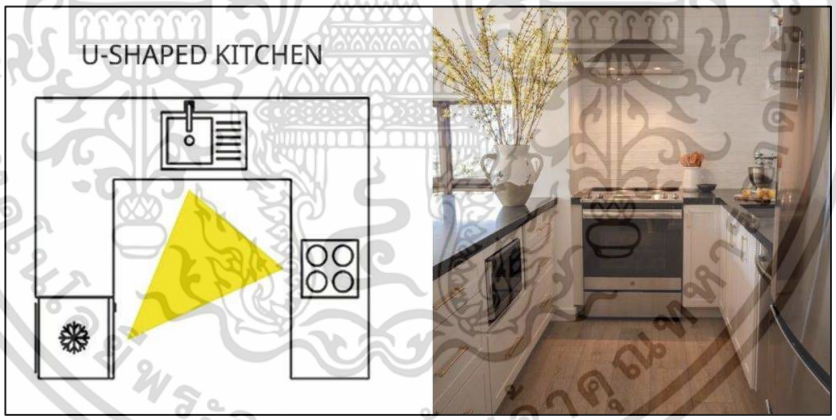
2) แบบห้องครัวรูปตัวแอล (L-shaped Kitchen) เป็นครัวที่เหมาะกับห้องที่มีพื้นที่กว้างขึ้นมาอีกนิด จัดวางเคาน์เตอร์ในลักษณะเข้ามุมเพื่อให้พื้นที่ส่วนกลางห้องโล่ง ขนาดห้องควรมีความกว้างไม่ต่ำกว่า 2 x 2.5 เมตร เหมาะกับครอบครัวที่ประกอบอาหารทานเองเพียงเล็กน้อย แต่ต้องการความสะดวกในการใช้ห้องครัวมากขึ้น เพราะการวางพื้นที่ผนังครัวทั้ง 2 ด้านเชื่อมพื้นที่เคาน์เตอร์ครัวเป็นรูปตัว L ต่อกันซ้ายขวา ทำให้เกิดพื้นที่เป็นส่วนตัวในการใช้งานไม่ถูกรบกวนจากการเดินสัญจรไปมา และยังมีพื้นที่สำหรับบรรจุเครื่องใช้ในครัวต่าง ๆ ได้มากจึงเหมาะสำหรับผู้ที่ชื่นชอบการทำอาหารที่มีขนาดเนื้อที่ห้องปานกลาง เป็นบ้านโล่งๆ ที่ไม่มีการกั้นแบ่งห้องทุกห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 2.20 แสดงรูปแบบการจัดวางครัวรูปตัว L

ที่มา : www.capitolkitchensandbaths.com/kitchen-design-layouts

3) แบบห้องครัวตัวยู (U – shaped Kitchen) เป็นครัวที่เหมาะสำหรับห้องครัวขนาดใหญ่ที่ต้องการใช้งานในครัวที่หลากหลายและสมาชิกในบ้านหลายคนสามารถมาใช้ครัวร่วมกัน มีความกว้าง 2.5 x 3 เมตรขึ้นไป ห้องจะถูกล้อมรอบไปด้วยเคาน์เตอร์ ทำให้สามารถเก็บของใช้ได้จำนวนมาก อีกทั้งยังมีพื้นที่กลางห้องช่วยให้เกิดความสะดวกในการใช้งาน ลักษณะครัวที่กว้างสามารถจัดโซนเคาน์เตอร์ได้อย่างเป็นระเบียบสามารถจัดเก็บข้าวของเครื่องใช้ทั้งอุปกรณ์ทำอาหาร เครื่องปรุง เครื่องใช้ไฟฟ้าและภาชนะต่าง ๆ

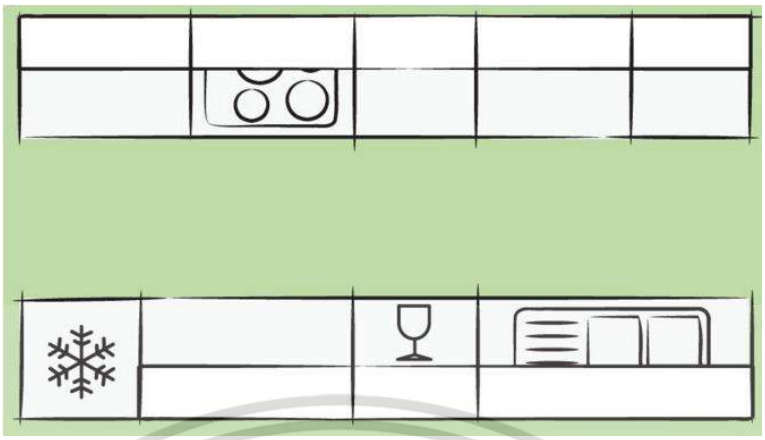


รูปที่ 2.21 แสดงรูปแบบการจัดวางครัวรูปตัว U

ที่มา : www.capitolkitchensandbaths.com/kitchen-design-layouts

4) แบบห้องครัวคู่ขนาน หรือ Galley Kitchen เป็นครัวคู่ขนาน มีเคาน์เตอร์ครัวชิดติดผนังทั้ง 2 ข้าง ส่วนตรงกลางเว้นเป็นช่องทางเดิน ทางเดินควรมีพื้นที่กว้าง อย่างน้อย 1.2 เมตร เหมาะกับห้องที่มีความลึก ยาว ให้ความสะดวกในการประกอบอาหารมากยิ่งขึ้นโดยเฉพาะบ้านที่นิยมช่วยกันทำครัว ห้องครัวประเภทนี้ แต่ข้อควรระวังของครัวรูปแบบนี้ คือ ควรเว้นช่องแสงไว้ให้มากกว่าครัวแบบอื่น ๆ เพราะหากผนังห้องครัวเป็นแบบทึบ หรือติดตั้งตู้แขวนเต็มพื้นที่ทั้งสองด้านก็อาจจะทำให้ห้องครัวดูมืดทึบจนเกินไปได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.22 แสดงรูปแบบการจัดวางครัวคู่ขนาน
ที่มา : www.homestolove.com.au

5) แบบห้องครัวแบบมีเกาะกลาง หรือ Island Kitchen เป็นครัวที่มีลักษณะการวางเคาน์เตอร์อยู่ตรงกลางครัวและเข้าคู่กับเคาน์เตอร์ครัวรูปแบบต่างๆ ติดอยู่ริมผนัง เป็นรูปแบบที่เหมาะสำหรับครัวที่มีพื้นที่ใช้สอยขนาดกว้าง ห้องเปิดโล่ง สามารถประยุกต์ใช้ร่วมกับครัวตัว L ครัวตัว U หรือครัวในลักษณะอื่น ๆ ได้ ขอเพียงแค่มีพื้นที่มากพอในการวาง Island โดย Island นี้สามารถประยุกต์ใช้เป็นที่เตรียมอาหาร หรือนั่งรับประทานอาหารในมื้อเร่งด่วน เป็นครัวที่ให้บรรยากาศอบอุ่น และกำลังได้รับความนิยมสูงในยุคปัจจุบัน

รูปที่ 2.23 แสดงรูปแบบการจัดวางครัวรูปเกาะกลาง
ที่มา : www.capitolkitchensandbaths.com/kitchen-design-layouts

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.3 การออกแบบห้องครัวไทย (การต่อเติมครัวไทย)

การต่อเติมครัวไทยเพิ่มเติมในบริเวณที่พักอาศัย เป็นที่นิยมสำหรับคนไทยหรือชาวเอเชีย เนื่องจากการประกอบอาหารที่ต้องใช้พื้นที่และค่อนข้างเป็นคราบสกปรกได้ง่าย อีกทั้งยังมีเรื่องของกลิ่นอาหาร การต่อเติมส่วนของครัวไทย จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้อยู่อาศัยที่ต้องการพื้นที่สำหรับการทำอาหารที่สะดวกและทำความสะอาดได้ง่าย โดยแบ่งได้ดังนี้

2) มีโครงสร้างที่แข็งแรงทนทาน เพราะลักษณะการทำอาหารไทยคือมีการโขลก สับ มีการใช้แรงและพื้นที่ค่อนข้างเยอะ

3) การเลือกใช้วัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เพราะวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารไทย มักจะมีกลิ่น สี และความมัน ที่ทำให้พื้นที่บริเวณรอบเลอะได้ง่าย วัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น พื้นกระเบื้องที่มีความกึ่งด้าน ผิวเรียบไม่เป็นร่อง สามารถเช็ดทำความสะอาดง่าย

4) มีหน้าต่างระบายกลิ่น หรืออยู่ใกล้กับบริเวณสวนซึ่งอากาศถ่ายเทสะดวก และเปิดรับแสงสว่างได้ แต่อาจจะต้องระวังเรื่องทิศทางลมซึ่งอาจจะพัดไปทางบ้านของเพื่อนบ้าน หรือแม้แต่เข้าไปในบ้านของตัวเอง

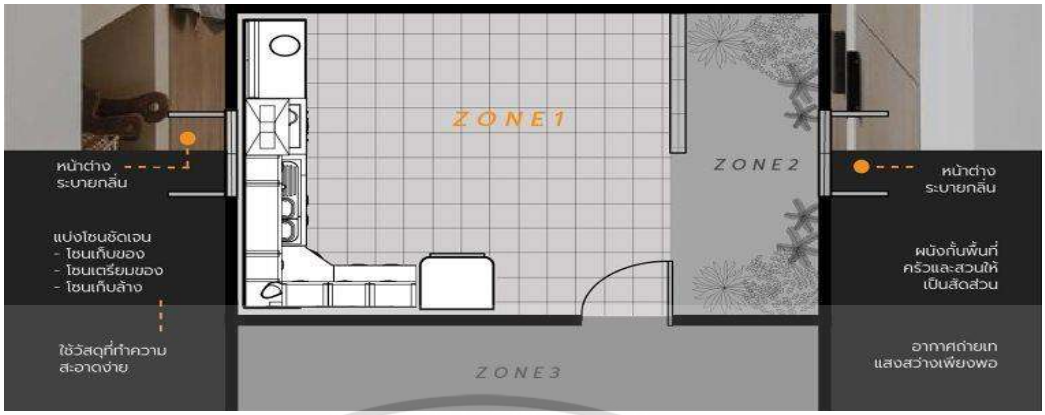
5) มีพื้นที่การใช้งานบริเวณเคาน์เตอร์ครัวที่คล่องตัว สามารถหยิบจับทำความสะอาด หรือเก็บของใช้ต่างๆ ได้ง่ายและเป็นสัดส่วน

6) มีส่วนของหลังคาต่อเติมเพื่อกันแดดและฝน ซึ่งต่อเติมขึ้นมาใหม่ และควรมีรางรับน้ำฝน อยู่ภายในแนวเขตที่ดินของบ้านเราเอง แบ่งได้ 3 รูปแบบดังนี้

1. การจัดวางผังครัวครัวไทยแบบ L หรือ L-Shaped Kitchen

การจัดวางฟังก์ชั่นผังครัวแบบตัว L จะเหมาะกับพื้นที่ตั้งแต่ 6 ตร.ม. ขึ้นไป และจะต้องมีช่องเปิดอย่างน้อย 2 จุด ตัวอย่าง เช่น ห้องชุดคอนโดมิเนียมที่มีพื้นที่ขนาดใหญ่ ร้านอาหารขนาดเล็ก หรือ บ้านพักอาศัยทั่วไป นอกจากพื้นที่ และจำนวนช่องเปิดที่เป็นข้อพิจารณาหลักแล้ว การจัดผังครัวในลักษณะนี้มักไม่มีรูปแบบการวางฟังก์ชั่นที่เจาะลึกตายตัว 100% ดังนั้นการจะจัดวางตำแหน่งฟังก์ชั่นใดๆ จะต้องดูความเหมาะสมของตำแหน่งพื้นที่ตั้ง การถ่ายเทอากาศ บริบทสภาพแวดล้อม การเลือกใช้วัสดุ ลักษณะรูปแบบการใช้งาน ความเหมาะสมในด้านสุขลักษณะ (เช่น กลิ่น ความสกปรก และความชื้น) ฯลฯ ประกอบเพิ่มเติมในการพิจารณาด้วยเช่นกัน การจัดวางผังครัวแบบตัว L ที่นิยมใช้งานอย่างแพร่หลายในระดับสากล สามารถแบ่งลักษณะ Zoning ความสัมพันธ์ที่เหมาะสมกับลักษณะการใช้งานได้

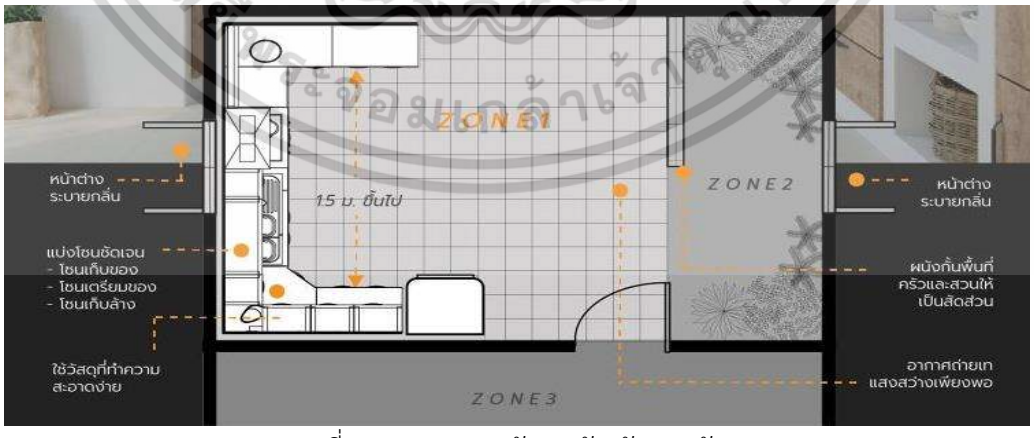
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.24 แสดงการจัดวางผังครัวแบบตัว L
ที่มา https://www.wazzadu.com/article/6171

2. การจัดวางผังครัวแบบ U หรือ U-Shaped Kitchen

เป็นการจัดวางผังครัวที่เหมาะกับพื้นที่ขนาด 9 ตร.ม. ขึ้นไป ไม่ว่าจะเป็นบ้านพักอาศัย หรือ อาคารสาธารณะ เช่น ครัวโรงแรม หรือ ครัวในร้านอาหาร การจัดวางผังครัวในลักษณะนี้ ควรจัดวางพื้นที่สำหรับเก็บของ ทั้งของสดและของแห้ง และพื้นที่สำหรับเตรียมของ และปรุงอาหารให้อยู่ตรงข้ามกัน โดยจัดวางพื้นที่สำหรับล้าง และทำความสะอาดและพื้นที่สำหรับเตรียมของ และปรุงอาหาร ให้อยู่ในฝั่งเดียวกัน โดยพื้นที่ตรงกลางจะต้องมีความกว้างตั้งแต่ 90 ซม. ขึ้นไป ซึ่งเป็นความกว้างที่สามารถเดิน หมุนตัว หรือ กลับตัวทั้งด้านหน้า และหลังในระหว่างปรุงอาหารได้อย่างสะดวก และไม่เป็นอันตราย เนื่องจากการจัดวางผังแบบ U หรือ U-Shaped Kitchen จะกินพื้นที่มากพอสมควร ดังนั้นควรมีช่องเปิด หรือ หน้าต่าง สำหรับการระบายถ่ายเทอากาศอย่างน้อย 2 จุด แต่ถ้าหากมีช่องเปิดน้อยกว่าที่กล่าวมา จะต้องติดตั้งระบบระบายอากาศ เช่น พัดลมดูดควัน และพัดลมช่องระบายอากาศ ให้มีจำนวนที่เหมาะสมสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ครัว และรูปแบบการปรุงอาหาร



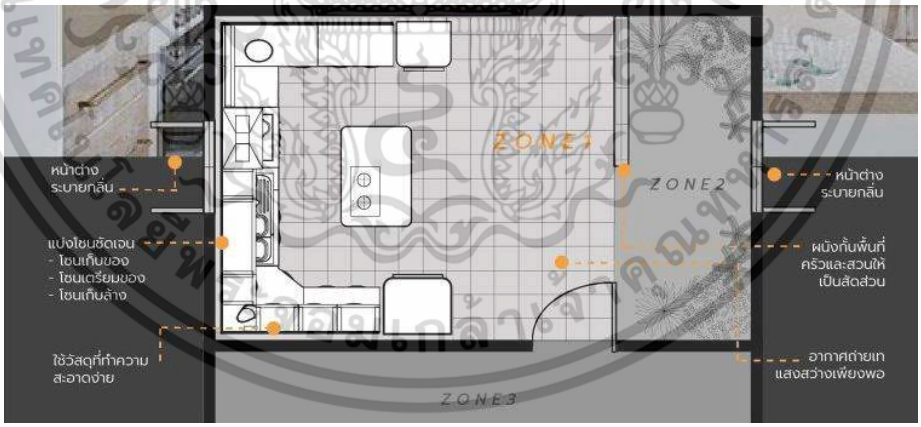
รูปที่ 2.25 แสดงการจัดวางผังครัวแบบตัว U
ที่มา https://www.wazzadu.com/article/6171

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. การจัดวางผังครัวแบบเกาะกลาง หรือ Island Kitchen

เป็นการจัดวางผังครัวที่เหมาะกับพื้นที่ 12 ตร.ม. ขึ้นไป ไม่ว่าจะเป็นบ้านพักอาศัย(ขนาดใหญ่) หรือ อาคารสาธารณะ เช่น ครัวโรงแรม หรือ ครัวร้านอาหาร การจัดวางผังครัวในลักษณะนี้ถ้าหากจัดวางในพื้นที่แบบ Open Space จะมีความสวยงามโดดเด่นเป็นอย่างยิ่ง การจัดวางผังแบบเกาะกลาง หรือ Island Kitchen มีทั้งขนาดเล็ก และใหญ่ เพื่อความเหมาะสมลงตัวในการเข้าคู่ได้กับผังครัวทุกรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นผังครัวแบบ I-Shaped Kitchen ผังครัวแบบ U-Shaped Kitchen หรือ ผังครัวแบบ L-Shaped Kitchen โดยตัวเกาะกลางจะต้องมีความสูงอย่างน้อย 90 ซม. และจะต้องมีพื้นที่ช่องว่างระหว่างเกาะกลาง และเคาน์เตอร์ติดผนังสำหรับใช้เป็นทางเดินกว้างตั้งแต่ 90 ซม. ขึ้นไป ซึ่งเป็นขนาดความกว้างที่สามารถเดิน หมุนตัว หรือ กลับตัวทั้งด้านหน้า และหลังในระหว่างปรุงอาหารได้อย่างสะดวก และไม่เป็นอันตราย

ในการออกแบบเกาะกลางนั้น สามารถทำได้ทั้งแบบถาวร และใส่ล้อสำหรับเคลื่อนย้ายได้ โดยรูปแบบของเกาะกลางนั้นขึ้นอยู่กับว่าจะใช้งานเกาะกลางนั้นอย่างไร ถ้าในกรณีที่ไม่มีความจำเป็นมากเท่าใดนักก็อาจจะทำเป็นเพียงเคาน์เตอร์โล่งๆสำหรับวางวัตถุดิบ หรือ ทานอาหารเท่านั้น แต่ในกรณีที่ต้องปรุงอาหารจำนวนมากอยู่ตลอดเวลา เช่น ครัวในโรงแรม หรือ ร้านอาหาร อาจใช้เป็นอ่างล้างจาน หรือ เตาปรุงอาหารก็ได้ ในการทำเกาะกลางนั้น สิ่งที่จะต้องให้ความสำคัญไม่แพ้ส่วนอื่นๆเลยก็คือ งานระบบน้ำ และงานระบบไฟ ควรมีการวางแผนออกแบบให้แน่ชัดก่อนว่าจะใช้งานเกาะกลางเพื่อวัตถุประสงค์ใดเป็นหลักก่อนที่จะสร้างจริง ก็เพื่อให้การติดตั้งไม่ยุ่งยาก การเก็บรายละเอียดงานเป็นระเบียบเรียบร้อย ดูแลรักษาง่าย สามารถใช้งานได้สะดวก และมีความปลอดภัยไม่เป็นอันตราย

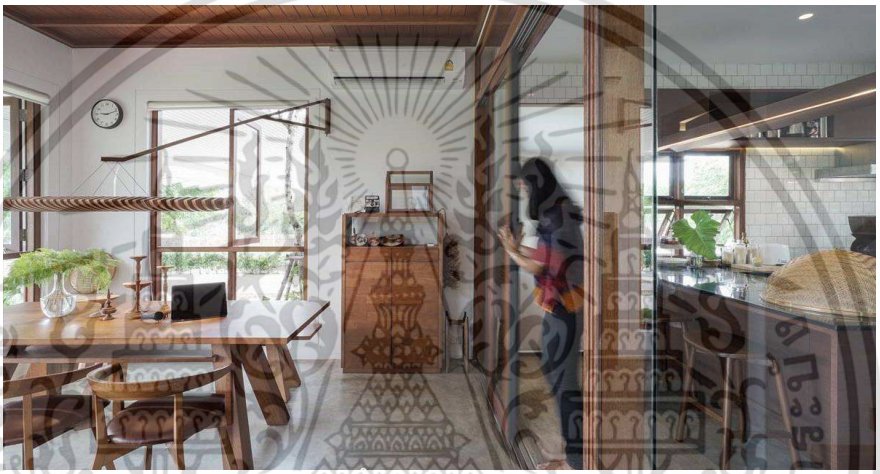


รูปที่ 2.26 แสดงการจัดวางผังแบบเกาะกลาง
ที่มา https://www.wazzadu.com/article/6171

โดยการออกแบบห้องครัวที่ดี ไม่มีคำจำกัดความที่ตายตัว การให้ความหมายก็แตกต่างกันไปตามบริบทการใช้งาน โดยในบริบทนี้ การออกแบบครัวให้เหมาะกับขนาดของห้องและความต้องการในการใช้งานเป็นหลัก เพราะหากมีห้องครัวที่กว้างใหญ่ แต่ในชีวิตประจำวันกลับทานอาหารนอกบ้าน หรือซื้อกลับมาทานที่บ้านบ่อยครั้ง ห้องครัวที่ได้ตกแต่งไว้อาจใช้งานไม่คุ้มค่านัก แต่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ถ้าเป็นคนที่ชื่นชอบการทำอาหารทานเอง หากมีครัวขนาดเล็กเกินไป อาจเป็นผลให้การทำอาหารเป็นไปอย่างติดขัด บางบ้านให้ความสำคัญกับการทำครัวมาก ครัวอาจจะมีขนาดที่ใหญ่กว่าห้องนอนใหญ่กว่าห้องนั่งเล่น เช่นจากบทความ “การออกแบบครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย” โดยในบทความได้กล่าวว่า “พื้นที่ครัวถูกกั้นด้วยบานกระจกตั้งแต่พื้นจรดเพดานซึ่งตีกรอบไว้ด้วยไม้จริง ได้รับการออกแบบเพื่อให้เหมาะกับการทำอาหารไทย หรืออีสาน ซึ่งมีกลิ่นค่อนข้างรุนแรง โดยระหว่างทำอาหาร สามารถปิดบานกระจกเข้าหากันได้สนิท เพื่อป้องกันไม่ให้กลิ่นอาหารเข้ามารบกวนคนในบ้าน แต่ทั้งนี้ยังให้มุมมองที่ดูโปร่งโล่งเชื่อมถึงกันได้อยู่ สมกับเป็นพื้นที่สำหรับ “ใช้ชีวิตร่วมกัน” ของคนในครอบครัว” (วุฒิกร สุทธิอาภา, 2020)



รูปที่ 2.27 แสดงพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย
ที่มา https://www.baanlaesuan.com/192335/houses/modernesarn-01

2.6. ความเชื่อวิถีวัฒนธรรมกับโลกร่วมสมัย

2.6.1 ความเชื่อในอดีตกับโลกร่วมสมัย

ความเชื่อกับสังคมไทย

ความเชื่อเป็นลักษณะความคิดอย่างหนึ่งของมนุษย์ มนุษย์มีความเชื่อเป็นที่ยึดเหนี่ยวเพื่อความมั่นคงทางจิตใจ เป็นสิ่งหล่อเลี้ยงในการดำรงชีวิต ความเชื่อก่อให้เกิดพิธีกรรม ประเพณีเป็นส่วนเชื่อมโยงที่สำคัญในสังคม

ปัจจุบันสังคมไทยเป็นสังคมร่วมสมัย การดำรงอยู่ในขณะนี้มีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นมาก ทำให้เกิดช่องว่างทางความคิดและแสวงหาสิ่งยึดเหนี่ยวใหม่ ๆ แต่ความเชื่อเดิมก็ยังเป็นส่งยึดเหนี่ยวหลักของสังคม เช่น ความเชื่อเรื่องฮวงจุ้ย ฤกษ์ยาม การบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ เป็นต้น

ความเชื่อมักเชื่อมโยงกับศาสนา ความเชื่อและศาสนาเป็นส่วนหนึ่งของสังคม มีแนวคิด เรื่องเวียนว่ายตายเกิดกรรม บาปบุญคุณโทษ บารมี และการอุทิศส่วนบุญกุศล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความเชื่อดั้งเดิมที่มีมาแต่แรกเริ่ม ได้แก่

1) ความเชื่อเรื่องผีสางเทวดา

2) การนับถือบรรพบุรุษ

3) ความเชื่อเกี่ยวกับเรื่องข้าว การเคารพ ไม่ดูถูกดูหมิ่นจึงจะเกิดผลดี ที่เรียกว่า ขวัญ หรือ เรียกว่า พลัง ของชีวิตอยู่ด้วย จึงเกิดเป็นประเพณีปฏิบัติต่อข้าว ในกระบวนการการปลูกข้าว เก็บเกี่ยวข้าว เหมือนหนึ่งว่า ข้าวเป็น "บุคคล"

4) ความเชื่อเรื่องโลกจักรวาลและกำเนิดคนสัตว์

ความเปลี่ยนแปลงทางสังคมทำให้เกิดช่องว่างทางความคิด เกิดการเสาะแสวงหาทางที่จะพ้นทุกข์หรือหาสิ่งยึดเหนี่ยวใหม่ๆ

ความเชื่อหรือความคิดเชิงไสยศาสตร์

ความคิดเชิงไสยศาสตร์ (Magical thinking) หรือ ความคิดเชิงเวทมนตร์ กล่าวคือเป็นการยกการกระทำหนึ่ง ๆ ว่าเป็นเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยไม่สมเหตุผลและไม่สมกับสิ่งที่สังเกตได้ มีตัวอย่างในความเชื่อทางศาสนา ความเชื่อพื้นบ้าน และความเชื่อเรื่องเหนือธรรมชาติ

ในทางจิตวิทยา ความคิดเชิงไสยศาสตร์อาจทำให้บุคคลกลัวที่จะทำอะไรอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือกลัวที่จะคิดอะไรบางอย่าง เพราะเชื่อว่าสิ่งเลวร้ายจะเกิดขึ้นเนื่องกับการกระทำหรือการคิดนั้น ในทางจิตวิทยา ความคิดเชิงไสยศาสตร์เป็นความผิดปกติทางความคิดด้านเรื่องที่คิด (content) เป็นความเชื่อผิดๆ ว่า ความคิด การกระทำหรือคำพูดของตน เป็นเหตุให้เกิดผลลัพธ์บางอย่างโดยไม่สมเหตุสมผล ส่วนความคิดเชิงไสยศาสตร์เสมือน (Quasi-magical thinking) หมายถึง "กรณีที่เรามีพฤติกรรมหรือความเชื่อแบบผิด ๆ ว่า การกระทำของตนมีอิทธิพลต่อผลที่เกิดขึ้น แม้ว่าจริง ๆ แล้วตนจะไม่ได้เชื่ออย่างนั้น"

ความแตกต่างที่สำคัญระหว่างวิทยาศาสตร์กับไสยศาสตร์ คือ วิทยาศาสตร์เป็นการศึกษาปฏิบัติแบบเปิด แต่ไสยศาสตร์เป็นการศึกษาปฏิบัติแบบปิด Horton, Robin ได้กล่าวไว้ว่าทัศนคติเกี่ยวกับโลกทางวิทยาศาสตร์ต่างจากทัศนคติทางไสยศาสตร์ โดยระเบียบวิธีทางวิทยาศาสตร์จะไม่มีความเชื่อ แต่เป็นสิ่งที่อธิบายได้และสามรถตั้งเป็นสมมติฐานทางวิทยาศาสตร์ได้ และสามารถพิสูจน์ได้ว่าว่าเป็นจริงหรือเท็จ นั้นก็คือวิธีการทางวิทยาศาสตร์ที่สามารถปรับปรุงเปลี่ยนแปลงได้ เขาให้ข้อสังเกตว่า ในชุมชนที่เชื่อมั่นทางไสยศาสตร์ "ไม่มีการรับรู้ผ่านการพัฒนาถึง(ทฤษฎี)ทางเลือกอื่นๆ นอกเหนือไปจากความเชื่อเดิมที่มีอยู่แล้ว" เพราะว่า ไม่มีทางเลือกอย่างอื่นในสังคมจึงตั้งมั่นอยู่ในความคิดทางไสยศาสตร์ ดังนั้น ทฤษฎีทางไสยศาสตร์จึงไม่จำเป็นที่จะต้องตรวจสอบได้อย่างเป็นกลางๆ ว่าเป็นจริงหรือไม่ เปรียบเทียบกับคำอธิบายธรรมชาติทางวิทยาศาสตร์ซึ่งในเรื่องบางเรื่องอาจจะมีคำอธิบายหลายอย่างที่ต้องสามารถพิสูจน์ได้ว่า คำอธิบายไหนถูกต้องกว่า

แนวคิดทางด้านปัญญา คือ การพยายามหาเหตุผลตีความให้เข้าหลักการทางวิทยาศาสตร์ ในสังคมไทยปัจจุบัน คนไทยยังมีความไม่มั่นคงทางจิตใจและชีวิต ไม่ต่างไปจากคนไทยทุกสมัยที่ผ่านมา ยิ่งคนวิ่งตามโลกสมัยใหม่ที่มีแต่การแข่งขัน สังคมก็ยิ่งมีความทุกข์ จะเห็นได้ว่า คนไทยจำนวนมากยังวิ่งหาหมอดู คนไทยยังพึ่งพระสงฆ์และศาสนามากเพียงใดในการที่จะทำให้ตนเองมีความสบายใจขึ้น การหันหน้าเข้าวัดปฏิบัติธรรม นั่งสมาธิภาวนา สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่า คนไทยในสังคมปัจจุบันยังต้องการ "ศาสนา" เป็นที่พึ่งอยู่มาก ตราบใดที่คนยังไม่มีความมั่นใจใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชีวิต "ศาสนา" ยังมีบทบาทสนองความต้องการทางจิตใจคนในสังคมได้เสมอ ขึ้นอยู่กับว่าแต่ละคนจะเลือกรูปแบบใด วิธีการใด ทางความเชื่อและพิธีกรรมศาสนามาใช้ให้เหมาะกับความต้องการของตน

2.6.2 การนำวัฒนธรรมในอดีตมาประยุกต์ใช้ในโลกร่วมสมัย

การนำวัฒนธรรมมาปรับเปลี่ยนหรือประยุกต์ใช้ให้เข้ากับโลกสมัยใหม่ เป็นพัฒนาการที่เกิดขึ้นจากความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี เกิดสื่อต่าง ๆ มากมาย การนำเอาวัฒนธรรมมาประยุกต์โดยพัฒนามาจากรากวิถีวัฒนธรรมเดิม เพิ่มความแปลกใหม่ที่น่าสนใจเข้าไป เช่นเดียวกับในภาคอีสานของไทย ที่นำเอาวัฒนธรรมทางดนตรีอย่างหมอลำ มาประยุกต์ใหม่มีการปรับเปลี่ยนทางวัฒนธรรมดนตรีเดิม จากหมอลำกลายเป็น”หมอลำซิ่ง”ที่เข้ากับยุคสมัยและคนรุ่นใหม่ๆ เดิมหมอลำเป็นเพลงพื้นบ้านของภาคอีสาน แต่ปัจจุบันเพลงพื้นบ้านกำลังเปลี่ยนแปลงไปสู่ความทันสมัย(Modernization) อย่างรวดเร็ว ทำให้เกิดเป็นหมอลำรูปแบบใหม่ที่กำลังได้รับความนิยมในหมู่ชาวอีสานหมอลำซิ่งพัฒนามาจากการการนำเอาเครื่องดนตรีตะวันตกประเภทวงสตริงมาบรรเลงและนำหางเครื่องมาเต้นประกอบการแสดงหมอรำกลอน เริ่มแรกนั้นหมอลำเกิดจากพิธีกรรมความเชื่อเกี่ยวกับผีฟ้าพญาแถนและผีบรรพบุรุษ จำทำให้เกิด “ลำ” รักษาโรคภัยไข้เจ็บและเรียกกันแตกต่างไปตามท้องถิ่นว่า ลำทรง ลำส่อง ลำผีไท้ ลำผีแถน และลำผีฟ้า ซึ่งเป็นต้นกำเนิดการลำ ผู้ลำจะเรียกว่าหมอ คือ หมอลำ

พัฒนาการของหมอลำนั้นพัฒนามาจาก 1) พัฒนามาจากลัทธิบูชาแถน ขับประสานดนตรี 2) พัฒนามาจากประเพณีความเชื่อในพุทธศาสนา 3) พัฒนามาจากประเพณีเกี้ยวพาราสีระหว่างหนุ่มสาว

สนอง คลังพระศรี (2541) ได้กล่าวถึง บทบาทหมอลำซิ่ง ในบริบทสังคมและวัฒนธรรมอีสาน ไว้ว่าหมอลำซิ่ง มีบทบาทเฉพาะด้านความบันเทิงเท่านั้นโดยเฉพาะในกลุ่มคนรุ่นใหม่ หมอลำจึงได้รับการพัฒนาให้ทันสมัยเพื่อให้สอดคล้องกับค่านิยมของชาวอีสาน ที่เปลี่ยนไปในแต่ละช่วงเวลา โดยนำดนตรีสมัยใหม่มาใช้เพิ่มความสนุกสนาน นำเครื่องดนตรีตะวันตก อาทิ ออร์แกน กีตาร์ไฟฟ้า กีตาร์เบส กลองชุด และแซกโซโฟน เป็นต้น มาบรรเลงประกอบการแสดงหมอลำ ปรับเปลี่ยนจังหวะและทำนองให้สอดคล้องกับท่าเต้นที่เร้าใจ ใช้ดนตรีและหางเครื่อง แต่งกายแบบนุ่งสั้นห่มน้อย เพิ่มสีสันให้กับคนดู กลายเป็นการบันเทิงแบบใหม่เปลี่ยนแปลงไปในทิศทางสังคมเมืองหมอลำจึงได้รับความนิยมอย่างมากในหมู่ชาวอีสานที่ชอบความรื่นเริงสนุกสนาน

การนำเอาวัฒนธรรมมาประยุกต์ใช้ไม่ว่าจะเป็น ดนตรี ศิลปะ สถาปัตยกรรมและการออกแบบล้วนแล้วแต่พัฒนามาจากรากวิถีวัฒนธรรมเดิม ในการออกแบบบ้านพักอาศัยปัจจุบันได้ปรับเปลี่ยนไป จากบ้านที่พักอาศัยเดิมในชนบทก็เปลี่ยนแปลงไปในทิศทางของสังคมเมืองมากขึ้น จะเห็นได้อย่างชัดเจนว่าบ้านในแทบชนบทเริ่มมีการปลูกสร้างใหม่ที่คล้ายคลึงบ้านในสังคมเมืองมากขึ้น พื้นที่อยู่อาศัยภายในบ้านที่บ่งบอกชัดที่สุดคือห้องครัว เดิมที่พักอาศัยในชนบทจะมี การประกอบอาหารบนพื้น มีการใช้เชื้อเพลิงจากถ่านประกอบอาหาร แต่ปัจจุบันมีมานำเอารูปแบบครัวตะวันตกมาประยุกต์ใช้กับบ้านในชนบท คือ มีการก่อเคาน์เตอร์ทำอาหารแบบบ้านตะวันตก ใช้แก๊สและเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวแทนการหุงหาอาหารแบบดั้งเดิมเปลี่ยนเป็นครัวสมัยใหม่ที่ไม่ใช่ ครัวอีสานแบบดั้งเดิม สังคมเปลี่ยน วัฒนธรรมเปลี่ยน เทคโนโลยีมีความก้าวหน้า วิถีชีวิตเดิมย่อมเปลี่ยนไปในทิศทางที่ทันสมัยมากขึ้น

เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกสมัยใหม่มีบทบาทสำคัญต่อการใช้ชีวิตในปัจจุบัน เกิดการปรับตัวทางวัฒนธรรมเพื่อเข้ากับเทคโนโลยีสมัยใหม่ ครัวอีสานหรือวัฒนธรรมการประกอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาหารแบบดั้งเดิมก็เปลี่ยนแปลงไปตามเทคโนโลยีเมื่อมีการนำเครื่องใช้ไฟฟ้ามาใช้ประกอบอาหาร แทนการประกอบอาหารแบบดั้งเดิม วัฒนธรรมอาหารการกินก็ยังคงเดิมเพียงแค่มีสิ่งอำนวยความสะดวกสมัยใหม่เพิ่มเข้ามา เป็นการประยุกต์ใช้ระหว่างวัฒนธรรมและเทคโนโลยีในโลกร่วมสมัย

รูปที่ 2.28 ภาพแบบครัวที่นำเอาวัฒนธรรมตะวันตกและสิ่งอำนวยความสะดวกมาประยุกต์ใช้ [Online]. Available : http://www.naibann.com/33-antique-thai-kitchen-ideas/

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.7.1 งานวิจัยเกี่ยวกับความเชื่อและวัฒนธรรมอีสาน

Brown, Michael F. (1993) อธิบายแนวทางทฤษฎีเกี่ยวกับความคิดเชิงไสยศาสตร์ไว้ว่า เป็นแนวคิดทางสัญลักษณ์อย่างหนึ่ง นักวิชาการที่มีแนวคิดนี้เชื่อว่า ไสยศาสตร์มีไว้เพื่อใช้แสดงออก ไม่ได้ใช้ทำให้เกิดผล เป็นการใช้ความคิดที่คล้ายกับไม่มีให้เหมือนมี เพื่อที่จะแสดงออกว่าต้องการจะให้มีบางสิ่งบางอย่างเกิดขึ้น คล้ายกับการใช้คำอุปมา https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%84%E0%B8%A7%E0%B8%B2%E0%B8%A1%E0%B8%84%E0%B8%B4%E0%B8%94%E0%B9%80%E0%B8%8A%E0%B8%B4%E0%B8%87%E0%B9%84%E0%B8%AA%E0%B8%A2%E0%B8%A8%E0%B8%B2%E0%B8%AA%E0%B8%95%E0%B8%A3%E0%B9%8C - cite_note-14 หรือตีความได้ว่าเป็นความเชื่อ

สัญลักษณ์ทางความคิดเชิงไสยศาสตร์ ที่มักพบเห็นโดยทั่วไป เช่น พิธีการสาบานรับตำแหน่ง หรือพิธีการแต่งงานของชาวตะวันตก ที่เชื่อว่าเมื่อกล่าวแล้วจะทำสิ่งนั้นให้เป็นจริงเป็นการกล่าวคำสาบานที่ซื่อสัตย์มีเพียงตนเองที่รับรู้ได้ (Glucklich.1997 : 60-2)

ยังมีทฤษฎีอื่นๆอีกที่เสนอว่า ไสยศาสตร์ทำให้เกิดผลในโลกจริงๆ ได้เพราะว่า สัญลักษณ์ทางความคิดทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงของสภาวะร่างกาย-จิตใจ (psycho-physical states) (Glucklich.1997 : 49)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวความคิดทางไสยศาสตร์ เป็นแนวความคิดทางมุมมองที่เป็นอัตวิสัย หมายถึงมุมมองความคิดเห็นของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับความรู้สึก ความเชื่อหรือความต้องการอาจหมายถึงแนวความคิดส่วนบุคคลที่ไม่สามารถพิสูจน์ได้ ซึ่งตรงข้ามกับความรู้และความเชื่อที่มีพื้นฐานอยู่บนข้อเท็จจริง

ในเชิงจิตวิทยา พิธีกรรมนั้นมีความศักดิ์สิทธิ์และมีอำนาจโน้มน้าวให้คนมีส่วนร่วม รับเอาคุณค่าและแบบอย่างพฤติกรรมที่ต้องการเน้นเข้าไว้ในตัว เป็นการตอกย่ำความเชื่อของกลุ่มชน ใช้ความศรัทธาสร้างกระแสความเชื่อและพฤติกรรมที่พึงประสงค์ เน้นผลที่เกิดต่อมีจิตสำนึกของผู้มีส่วนร่วมเป็นสำคัญ (นิตินันท์ พันทวี.2544)

ชาวอีสานมีความเชื่อดั้งเดิมเหมือนกับชาวไทยทั่วไปในท้องถิ่น กล่าวคือ มีความเชื่อในสิ่งที่มองไม่เห็นตัวตน หรือสิ่งเหนือธรรมชาติ มีอิทธิฤทธิ์ปาฏิหาริย์ มีอำนาจสามารถให้ดีให้ร้ายแก่คนได้ ความเชื่อเหล่านี้เป็นความเชื่อสิ่งเหนือธรรมชาติ (ธวัช ปุณโณทก. 2528)

พิธีบายสีสู่ขวัญ เป็นพิธีโบราณชนเผ่าไท เป็นพิธีกรรมทางความเชื่อที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตตั้งแต่เกิดจนตาย มีในทุกกิจกรรมที่เกิดขึ้นในช่วงสำคัญของชีวิต เช่น เมื่อทำขวัญเด็กแรกเกิด เมื่อเกิดได้หนึ่งเดือน เมื่อโกนจุก เมื่อเปลี่ยนสู่สถานะภาพใหม่ เมื่อบวช เมื่อแต่งงาน เมื่อป่วย เมื่อหายจากการเจ็บป่วย เมื่อมีแขกมาเยี่ยมเยียนสู่ขวัญผู้สูงอายุ นอกจากนี้ยังมีความเกี่ยวข้องกับสัตว์ สิ่งของมีคุณค่า การสู่ขวัญวัว ควาย การสู่ขวัญข้าว เป็นต้น (ฉัตรทิพย์ นาถสุภา. 2540)

ไพโรจน์ เพชรสังหาร (2530) ได้อธิบายเกี่ยวกับความเชื่อพื้นที่ดินสำหรับปลูกเรือนของชาวอีสานไว้ว่า โบราณท่านให้เลือกที่ดินที่เหมาะสม เพื่อเป็นสิริมงคล จะต้องเป็นพื้นที่ถูกตามตำรา คือ รูปร่างดุจอีเก้ง(ดวงจันทร์) รูปมะนาวตัดเป็นรูปสำเภาเรือ เป็นรูปสี่เหลี่ยมคางหมูหรือเป็นรูปเหมือนซ่งหรือกางเกง(ขาก๊วย) นอกจากนี้จะต้องดูความสูงต่ำลาดเอียงของที่ดิน เมื่อได้พื้นที่ปลูกเรือนเพื่อความเป็นสิริมงคลแล้วจะต้องมีการเสี่ยงทายความค้ำคูณของพื้นที่นั้นด้วย

การเลือกพื้นที่จะปลูกเรือนอีกวิธีหนึ่งคือ การชิมรสของดิน โดยขุดหลุมลึกราวศอกเศษ เอาใบตองปูไว้ก้นหลุมแล้วหาหญ้าคาสดมาวางไว้บนใบตอง ทิ้งไว้ข้ามคืนให้ไอดินจับอยู่ในหน้าใบตอง จากนั้นชิมเหงื่อที่จับอยู่บนใบตอง

หากมีรสหวาน เป็นดินที่พออยู่ได้

หากเป็นรสจืด เป็นดินที่เป็นมงคล อยู่เย็นเป็นสุข

ถ้าเป็นรสเค็ม จะเป็นอัปมงคล ใครอยู่จักไม่ยั่งยืน

ถ้าเป็นรสเปรี้ยว พออยู่ได้แต่ไม่ใคร่ดีนัก จะมีทุกข์เพราะเจ็บไข้อยู่เสมอ

นอกจากความเชื่อเรื่องรสดินแล้วยังมีความเชื่อเรื่องกลิ่นดินอีกด้วย ถ้าดินมีกลิ่นหอมถือว่าเป็นดินอุดมดี อยู่ดีมีสุข ถ้ากลิ่นเย็น กลิ่นเหม็น กลิ่นคาว ถือว่าดินนั้นไม่ดี

วชิรพงษ์ กิตติราช (2562) ได้อธิบายคติความความเชื่อในอดีตเกี่ยวกับเรือนอีสานไว้ว่า ความเชื่อเกี่ยวกับการปลูกเรือนของชาวอีสานส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปของนามธรรมที่ไม่ปรากฏในรูปลักษณ์ทางกายภาพของอาคารโดยตรง เช่น การหาฤกษ์ยามในการสร้างเรือน, การขึ้นบ้านใหม่, ทำเลการปลูกเรือน, การเลือกเสาเรือน, โสก หรือสัดส่วนที่เป็นมงคล, การฝังของมงคล, การปลูกต้นไม้มงคล, การวางตัวเรือน, การกำหนดเสาแฮก (แรก) เสาขวัญ มีบางคติความเชื่อที่ส่งผลต่อผังของเรือนพักอาศัย คือการวางตัว เรือนใหญ่หรือเรือนนอน การสร้างเรือนให้ด้านกว้างหันไปทางทิศตะวันออก และตะวันตก ให้ด้านยาวหันไปทางทิศเหนือและใต้ซึ่งตัวเรือนดังกล่าวใช้เป็นที่พักนอนและอาจมีผลในการกำหนดตำแหน่งขององค์ประกอบอื่น ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการทบทวนวรรณกรรมความเชื่อและวัฒนธรรมของความอีสาน สรุปได้ว่า ความเชื่อและวัฒนธรรมเป็นประเพณีที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ เป็นคติความเชื่อเชิงไสยศาสตร์อย่างหนึ่ง เป็นมุมมองที่เป็นอัตวิสัยส่วนบุคคลที่มีพื้นฐานอยู่กับความเชื่อและสิ่งลี้ลับที่มองไม่เห็น ความเชื่อเป็นสิ่งยึดเหนี่ยวทางจิตใจของชาวอีสารมาอย่างช้านานเช่นเดียวกับการสร้างบ้าน เพื่อให้ผู้อยู่อาศัยไม่เจ็บไข้ได้ป่วยความเชื่อจึงมีบทบาทต่อการสร้างบ้านเรือนของชาวอีสานที่ยึดถือและปฏิบัติสืบต่อกันมา ตามหลักประเพณีเป็นคติความเชื่อหรือประเพณีเกี่ยวกับการสร้างเรือน โดยหลักๆมี 4 ข้อ คือ

1. การถือฤกษ์ยาม วันและเดือนที่เป็นมงคล
2. การเลือกทำเลที่ตั้ง เพื่อให้ผู้อยู่อาศัยอยู่เย็นเป็นสุข ไม่เจ็บไข้
3. การเลือกวัสดุก่อสร้าง อาทิเช่น ไม้ที่ใช้ในการก่อสร้าง
4. การปลูกต้นไม้ที่เป็นมงคล

การสร้างเรือนอีสาน เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านผสมผสานกับคติความเชื่อในการสร้างเรือนของช่างชาวบ้านท้องถิ่น

2.7.2 งานวิจัยที่เกี่ยวกับเรือนอีสาน

ธาดา สุทธิธรรม,วรจันทร์ วัฒเนสก์. (2542) ได้ศึกษารูปแบบและระบบนิเวศวัฒนธรรมของผังบ้านชาวอีสานตอนบน ได้อธิบายการเปลี่ยนแปลงรูปแบบและระบบทางวัฒนธรรมของผังบ้านชาวอีสาน ไว้ว่า ผังบ้านได้มีการเปลี่ยนแปลงไปจากดั้งเดิมเนื่องจากวิถีการดำเนินชีวิตของชาวอีสานได้เปลี่ยนแปลงไปตามกระแสการดำเนินชีวิตสมัยใหม่ เมื่อวิถีการดำเนินชีวิตเปลี่ยนแปลงไปย่อมส่งผลต่อแผนผังบ้านชาวอีสานในปัจจุบัน แม้ว่าครัวเรือนส่วนใหญ่ในหมู่บ้านชนบทอีสานจะมีวิถีการดำเนินชีวิตอย่างดั้งเดิม แต่ก็มีหลายครัวเรือนที่มีการเปลี่ยนแปลงไปไม่มากก็น้อย ซึ่งสาเหตุสำคัญที่ส่งผลต่อแผนผังบ้านที่เปลี่ยนไปมี 2 ประเด็นหลัก ดังนี้

1. เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกสมัยใหม่ ได้แก่ เครื่องใช้ไฟฟ้า วัสดุก่อสร้างใหม่ๆ ระบบประปา ระบบไฟฟ้า ทำให้แผนผังบ้านดั้งเดิมเปลี่ยนแปลงไปไม่มากก็น้อย
2. กระแสการรับวัฒนธรรมเมืองหลวง ในที่นี้หมายถึง วัฒนธรรมต่างๆที่เป็นเชิงนามธรรม กระแสนิยมบางอย่างของคนในเมืองหลวงมีผลต่อการเปลี่ยนไปของผังบ้าน

แม้ผังบ้านอีสานหลายบ้านได้มีการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาทำให้บูรณภาพ (integrity) ของผังเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมตั้งแต่เริ่มแรกที่มีการวางผัง แต่ก็ยังหลงเหลือรูปแบบแผนผังบ้านดั้งเดิมที่บ่งชี้ถึงผังบ้านทางวัฒนธรรมของชาวอีสาน กลุ่มสายวัฒนธรรมชาวไทยให้เห็นอยู่ กระแสการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน ได้ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อรูปแบบแผนผังบ้านดั้งเดิม ไม่มากก็น้อย แต่ก็ไม่ถึงกับเปลี่ยนแปลงไปในระดับชุมชนเมืองทั้งหมด

วชิรพงษ์ กิตติราช. (2562) ได้ศึกษารูปแบบการจัดวางองค์ประกอบในผังเรือนพื้นถิ่นอีสานแถมลุ่มน้ำชี ได้อธิบายไว้ว่า การสร้างเรือนอีสานเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ผสมผสานกับคติความเชื่อในการสร้างเรือนของช่างชาวบ้าน ซึ่งปรากฏให้เห็นในเชิงนามธรรมและรูปธรรม ทางกายภาพของเรือน ที่มีความสอดคล้องกับสภาพแวดล้อม ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และวัฒนธรรมท้องถิ่น รวมทั้งการใช้วัสดุก่อสร้างที่หาได้ในพื้นที่

การวางผังเรือนของเรือนอีสาน เป็นภูมิปัญญาในการสร้างเรือนที่เหมาะสมกับทิศทางแดดและลม และการใช้งานตามช่วงเวลาที่ต่างกันในแต่ละส่วนของเรือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะการใช้พื้นที่ของเรือน การใช้พื้นที่และทิศทางการวางบันไดเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ส่งผลต่อการวางตำแหน่งเรือนนอน เรือนนอนที่ใช้เป็นส่วนสำหรับพักผ่อน มักจะอยู่ลึกและต้องการความเป็นส่วนตัวโดยส่วนใหญ่ จะอยู่ฝั่งทิศเหนือบันไดหันแนวหลังคาตามตะวัน คำนึงถึงการอยู่อาศัยทำให้เกิดสภาวะสบาย หรือเหมาะสมกับสภาพอากาศ เรือนครัวจะแยกออกจากเรือนนอน โดยมีระเบียงหรือชานเป็นพื้นที่เชื่อม โดยส่วนใหญ่จะอยู่ทางทิศตะวันตก

รังสฤษฎ์ เชียรวิชัย. (2553) ได้ศึกษารูปแบบห้องครัวในบ้านพักอาศัยของคนไทย โดยศึกษาในบ้านพักอาศัยระดับกลาง ได้อธิบายไว้ว่าการก่อสร้างบ้านพักอาศัยในหมู่บ้านจัดสรรมีรูปแบบการก่อสร้าง ที่ไม่ได้คำนึงถึงความต้องการใช้งานในพื้นที่ห้องต่างๆมากนัก เมื่อเข้าอาศัยเข้าไปอยู่จึงมองเห็นปัญหาความไม่เหมาะสม ในด้านพื้นที่การใช้งานจึงนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงรูปแบบและการต่อเติมให้เหมาะต่อการใช้งาน ส่วนที่ได้รับการต่อเติมที่พบเห็นได้บ่อยที่สุดคือห้องครัวเนื่องจากรูปแบบเดิม ไม่สอดคล้องกับพฤติกรรมการใช้สอย

บทบาทหน้าที่ครัวปัจจุบันแตกต่างไปจากเดิม ปัจจุบันครัวแบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วนหลักๆคือ พื้นที่เตรียมอาหารใช้สำหรับเตรียมอาหารเล็กๆน้อยๆ จะใช้ครัวเดิมภายในบ้าน ส่วนการประกอบอาหาร มักจะใช้พื้นที่ครัวนอกที่มีการต่อเติมออกไปจากเดิม ที่โครงการมีมาให้ การต่อเติมครัวนอก จะคำนึงถึงการระบายอากาศมากกว่าครัวเดิมภายในบ้าน การประกอบอาหารแต่ละมื้อของสังคมเมืองปัจจุบัน จะเน้นไปในทางประกอบอาหารอย่างง่ายๆ เนื่องจากใช้ชีวิตของคนในสังคมปัจจุบันมักจะอยู่ข้างนอกบ้านเป็นส่วนใหญ่ พฤติกรรมหรือกิจกรรมที่เกิดขึ้นในครัวจึงลดน้อยลง การประกอบอาหารจึงเน้นการประกอบอาหารที่ง่ายและรวดเร็วเป็นส่วนใหญ่

นาตยา อยู่คง. (2561) ได้ศึกษาการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมครัวดั้งเดิมสู่ครัวสมัยใหม่ของหมู่บ้านกู่สันตรัตน์ พบว่า ชาวบ้านจะมีพื้นที่ปรุงอาหาร 2 พื้นที่ คือ พื้นที่อยู่อาศัย และท้องไร่ท้องนา ในอดีตพื้นที่ครัวของที่อยู่อาศัยเดิม จะเป็นวัฒนธรรมแบบครัวอีสานดั้งเดิม เป็นพื้นที่สำหรับปรุงอาหาร ไม่มีการสร้างพื้นที่ครัวหรือกำหนดพื้นที่ใดเป็นพื้นที่โดยเฉพาะ และจะอยู่ภายนอกตัวบ้านโดยมีเตาเป็นเครื่องหมายแสดงอาณาเขต ของพื้นที่ครัวแต่ละบ้านว่าอยู่บริเวณใด ต่อมาในช่วง พ.ศ. 2540 ได้มีการเปลี่ยนแปลงไปสู่วัฒนธรรมครัวอีสานสมัยใหม่ ที่มีการสร้างพื้นที่ครัวที่กำหนดพื้นที่ประกอบอาหารอย่างชัดเจน โดยมีเตาแก๊สเป็นอุปกรณ์สำคัญ

ครัวของหมู่บ้านสังคมชนบท จะมีลักษณะของครัวอีสานดั้งเดิม คือ ครัวที่ไม่ได้กำหนดพื้นที่ชัดเจนมีเตาถ่านเป็นหัวใจสำคัญของครัว อุปกรณ์การทำครัวเน้นการใช้แรงงานคน ไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวกไม่ว่าจะเป็นนึ่ง ปิ้ง ย่าง ตำ จะใช้แรงทั้งสิ้น ครัวอีสานดั้งเดิมเป็นพื้นที่เปิด ทำให้เกิดปฏิสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างกลุ่มเครือญาติ และเพื่อนบ้านมีการพูดคุย ช่วยเหลือแบ่งปันอาหารหยิบยืมอุปกรณ์ ต่อมาเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงไปสู่วัฒนธรรมครัวอีสานสมัยใหม่ ลักษณะครัวจะกำหนดพื้นที่ชัดเจน มีการใช้เตาแก๊สและเทคโนโลยีสมัยใหม่ การเปลี่ยนแปลงนี้เกิดจากลูกหลานที่ไปทำงานในสังคมเมือง ซื้อสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆมาให้ ครัวสมัยใหม่กับครัวอีสานดั้งเดิมจะมีลักษณะแตกต่างตามฐานะวัฒนธรรมครัวอีสานดั้งเดิม และครัวสมัยใหม่ของหมู่บ้านกู่สันตรัตน์มีความแตกต่างตามฐานะทางเศรษฐกิจเห็นได้จากตำแหน่งของพื้นที่ครัวและขนาดของพื้นที่ครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.1 แสดงการสรุปเกี่ยวกับงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัย	วิธีวิจัย	เครื่องมือ
รูปแบบและระบบนิเวศวัฒนธรรมของผังบ้านชาวอีสานตอนบน	**1. การสำรวจ** สำรวจลักษณะทางกายภาพ, การสัมภาษณ์ **2. การศึกษาภาคเอกสาร** งานวิจัย, ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง **3. ภาคปฏิบัติการ** การวัด, Sketch, การสังเกตการณ์, การสัมภาษณ์ผู้อยู่อาศัย ปราชญ์ชาวบ้าน	1. แบบสำรวจสังเกต ถ่ายภาพ Sketch 2. แบบสัมภาษณ์
ผลสรุป		
ผังบ้านอีสานหลายบ้านได้มีการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาทำให้บูรณภาพ(integrity) ของผังเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม แต่ก็ยังหลงเหลือรูปแบบแผนผังบ้านดั้งเดิมที่บ่งชี้ถึงผังบ้านทางวัฒนธรรมของชาวอีสานกลุ่มสายวัฒนธรรมชาวไทให้เห็นอยู่ กระแสการดำเนินชีวิตในปัจจุบันและสิ่งอำนวยความสะดวกได้ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อรูปแบบแผนผังบ้านดั้งเดิมเปลี่ยนแปลงไปในระดับชุมชนเมือง		

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

งานวิจัย	วิธีวิจัย	เครื่องมือ
รูปแบบห้องครัวในบ้านพักอาศัยของคนไทย	**1. การสำรวจเบื้องต้น** การสังเกตการณ์, การสัมภาษณ์, แบบสอบถาม **2. การศึกษาภาคเอกสาร** งานวิจัย, ทฤษฎี, ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง **3. ภาคปฏิบัติการ** การวัด, Sketch, Plot, การสังเกตการณ์,การสัมภาษณ์สอบถาม	1. แบบสำรวจสังเกต ถ่ายภาพ Sketch วัดพื้นที่ 2. แบบสอบถาม 3. แบบสัมภาษณ์
ผลสรุป		
บทบาทหน้าที่ครัวแตกต่างไปจากเดิม ปัจจุบันครัวแบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วนหลักๆคือ เตรียมอาหารเล็กๆน้อยๆจะใช้ครัวเดิมในบ้าน อาหารหนักจะใช้ครัวนอกที่มีการต่อเติม การประกอบอาหารแต่ละมื้อของสังคมเมืองปัจจุบันจะเน้นประกอบง่ายๆเนื่องจากใช้ชีวิตอยู่นอกบ้านเป็นส่วนใหญ่ พฤติกรรมหรือกิจกรรมที่เกิดในครัวจะลดน้อยลงเน้นการประกอบอาหารที่ง่ายและรวดเร็วเป็นส่วนใหญ่		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

งานวิจัย	วิธีวิจัย	เครื่องมือ
รูปแบบการจัดวางองค์ประกอบในผังเรือนพื้นถิ่นอีสานแถมลุ่มน้ำชี	**1. การสำรวจเบื้องต้น** **2. การศึกษาภาคเอกสาร** งานวิจัย, เอกสารข้อมูล **3. ภาคปฏิบัติการ** การวัด, ถ่ายภาพ, Sketch ประกอบการนำเสนอในรูปแบบใช้โปรแกรมออกแบบ2มิติและ 3มิติ	1. แบบสำรวจสังเกต ถ่ายภาพ Sketch วัดพื้นที่ 2. สัมภาษณ์ 3. ใช้โปรแกรมออกแบบ Sketch และเขียนแปลน
ผลสรุป		
การสร้างเรือนอีสานเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านผสมผสานกับคติความเชื่อในการสร้างเรือนของช่างชาวบ้าน ซึ่งปรากฏให้เห็นในเชิงนามธรรมและรูปธรรมทางกายภาพของเรือน ที่มีความสอดคล้องกับสภาพแวดล้อม ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และวัฒนธรรมท้องถิ่น รวมทั้งการใช้วัสดุก่อสร้างที่หาได้ในพื้นที่ การวางผังเรือนของเรือนอีสานเป็นภูมิปัญญาในการสร้างเรือนที่เหมาะสมกับทิศทางแดดและลม และการใช้งานตามช่วงเวลาที่ต่างกันในแต่ละส่วนของเรือน ที่มา : ผู้วิจัย		

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

งานวิจัย	วิธีวิจัย	เครื่องมือ
การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมครัวดั้งเดิมสู่ครัวสมัยใหม่ของหมู่บ้านกู่สันตรัตน์	**1. การสำรวจเบื้องต้น** สังเกตการณ์ **2. การศึกษาภาคเอกสาร** รวบรวมข้อมูล **3. ภาคปฏิบัติการ** ถ่ายภาพและสัมภาษณ์	1. แบบสำรวจและถ่ายภาพ 2. แบบสัมภาษณ์
ผลสรุป		
ครัวของหมู่บ้านสังคมชนบทจะมีลักษณะของครัวอีสานดั้งเดิม คือ ครัวที่ไม่ได้กำหนดพื้นที่ชัดเจนมีเตาถ่านเป็นหัวใจสำคัญของครัว อุปกรณ์การทำครัวเน้นการใช้แรงงานคนไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวกไม่ว่าจะเป็นนึ่ง ปิ้ง ย่าง ตำ จะใช้แรงทั้งสิ้น ครัวอีสานดั้งเดิมเป็นพื้นที่เปิดทำให้เกิดปฏิสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างกลุ่มเครือญาติและเพื่อนบ้านมีการพูดคุย ช่วยเหลือแบ่งปันอาหาร หยิบยืมอุปกรณ์ ต่อมาเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงไปสู่วัฒนธรรมครัวอีสานสมัยใหม่ลักษณะครัวจะกำหนดพื้นที่ชัดเจนมีการใช้เตาแก๊สและเทคโนโลยีสมัยใหม่ การเปลี่ยนแปลงนี้เกิดจากลูกหลานที่ไปทำงานในสังคมเมืองซื้อสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆมาให้ ครัวสมัยใหม่กับครัวอีสานดั้งเดิมจะมีลักษณะแตกต่างตามฐานะ ที่มา : ผู้วิจัย		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3
วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษารูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยในอีสาน กรณีศึกษาจังหวัดอุบลราชธานี ครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการศึกษาจากเอกสาร หนังสือ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เก็บข้อมูลจากการสำรวจ และสัมภาษณ์ผู้อยู่อาศัยในเรือนอีสานรวมถึงปราชญ์ชาวบ้านในพื้นที่ โดยใช้แบบสัมภาษณ์และแบบสำรวจและสังเกตการณ์เป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลในครั้งนี้ โดยผู้วิจัยได้กำหนดระเบียบวิธีวิจัยภายใต้ขั้นตอนการดำเนินวิจัย 4 ส่วน ได้แก่

3.1 การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น จากการทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
3.2 การเลือกพื้นที่ในการศึกษา
3.3 การเลือกกลุ่มเป้าหมายผู้ให้ข้อมูลสำคัญ
3.4 วิธีการและเครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย
3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาและลงพื้นที่สำรวจภาคสนาม
3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล การจำแนกและวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากเครื่องมือวิจัย
3.7 มาตรฐานการวิจัย

3.1 การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น

เป็นการศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมและความเชื่อต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตและการสร้างที่พักอาศัยของชาวอีสาน รวมไปถึงวัฒนธรรมการกินที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะพื้นถิ่น

3.1.1 ศึกษาจากงานวิจัยและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับเรือนอีสาน สภาพความเป็นอยู่ ความเชื่อ วัฒนธรรม อาหารการกิน ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตของชาวอีสาน

3.1.2 ศึกษาจากเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ งานวิจัยที่เคยมีผู้ศึกษาไว้ก่อนแล้ว งานวิจัยที่มีลักษณะใกล้เคียง และเอกสารที่เผยแพร่เกี่ยวกับเรือนอีสาน

3.1.3 ศึกษาวัตถุประสงค์ คำถามวิจัย ประเด็นปัญหา กำหนดเป็นแนวทางในการเก็บข้อมูลจากการสำรวจภาคสนาม

3.1.4 จัดทำแบบสำรวจ และแบบสัมภาษณ์ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่น

3.2 การเลือกพื้นที่ในการศึกษา

จากการทบทวนวรรณกรรม อุบลราชธานี มีตำแหน่งทางภูมิศาสตร์และลักษณะภูมิประเทศที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม อีกทั้งยังเป็นหัวเมืองสำคัญในอดีตจนถึงปัจจุบันและมีบทบาทในฐานะศูนย์กลางทางด้านศิลปะ วัฒนธรรม สถาปัตยกรรม ไม่ว่าจะเป็น วัด สิม บ้านเรือน หอไตร อีสาน ความเจริญรุ่งเรืองในงานช่างสาขาต่างๆ มีลักษณะเฉพาะของช่างพื้นบ้านที่มีฝีมือจำนวน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาก สิ่งเหล่านี้ เป็นเหตุผลให้ผู้วิจัยได้เห็นถึงความสำคัญของความเฉพาะนี้ จึงได้เลือกอุบลราชธานีเป็นกรณีศึกษาในงานวิจัยครั้งนี้

3.3 การเลือกกลุ่มเป้าหมายผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants)

ความเป็นตัวแทนของกลุ่มเป้าหมายของผู้ให้ข้อมูล ในบริบทการศึกษานี้ ได้แบ่งกลุ่มผู้ให้ข้อมูลออกเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มสังคมเมือง และกลุ่มสังคมชนบท มีรายละเอียดดังนี้

ผู้วิจัยเลือกทำการศึกษาผู้พักอาศัยในอำเภอเมืองอุบลราชธานี เป็นตัวแทนกลุ่มสังคมเมือง และอำเภอเดชอุดม เป็นตัวแทนกลุ่มสังคมชนบท เนื่องจากผู้วิจัยมีผู้รู้จักกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญทั้ง 2 กลุ่มนี้ จึงง่ายต่อการได้ข้อมูลและเก็บข้อมูลได้อย่างเต็มที่ อีกทั้งยังมีความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูลและสะดวกในการเดินทางของผู้วิจัย โดยบ้านพักอาศัยที่ใช้เป็นกรณีศึกษา คือ บ้านพักอาศัยในเขตพื้นที่

1. อำเภอเมืองอุบลราชธานี ได้แก่ ตำบลขามใหญ่ – บ้านขามใหญ่ ตำบลห้วยคุ้ม – บ้านหนองเค็ง บ้านก้านเหลือง บ้านด้ามพร้า บ้านห้วยคุ้ม จำนวน 10 หลัง

2. อำเภอเดชอุดม ได้แก่ ตำบลนาส่วง – บ้านนาส่วง บ้านเสาเล้า บ้านป่าม่วง บ้านม่วง บ้านหนองบัว บ้านกุดยาว บ้านนาห้วยแคน บ้านโนนกระแต บ้านหนองจิก บ้านกระเบื้อง จำนวน 20 หลัง

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ เจ้าของบ้านพักอาศัยและปราชญ์ชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองอุบลราชธานี ตำบลขามใหญ่ ตำบลห้วยคุ้ม และอำเภอเดชอุดม ตำบลนาส่วง

3.4 วิธีการและเครื่องมือในการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยคุณภาพ ลักษณะข้อมูลที่รวบรวมจะใช้วิธีการบรรยายโดยออกแบบเครื่องมือตามวัตถุประสงค์การวิจัย เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลมี 2 ส่วนคือ แบบสัมภาษณ์ และแบบสำรวจผู้อยู่อาศัยในเรือนพื้นถิ่น ผู้ที่เกี่ยวข้องหรือปราชญ์ชาวบ้านในพื้นที่ โดยผู้วิจัยเป็นผู้ออกแบบแบบสำรวจและแบบสัมภาษณ์ ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้เครื่องมือในการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่

1. แบบสำรวจลักษณะทางกายภาพ

ผู้วิจัยทำการเก็บข้อมูลทางกายภาพของเรือนพื้นถิ่น โดยการลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูล โดยใช้กล้องถ่ายรูปบันทึกภายนอกบ้านและภาพภายในพื้นที่ครัวของบ้าน พร้อมสเกตรูปแบบแปลนสภาพภายในครัวปัจจุบันมาประกอบการสัมภาษณ์ สังเกตสภาพครัวในอดีต

2. แบบสัมภาษณ์ผู้ใช้อาคาร

ผู้วิจัยออกแบบเครื่องมือแบบสัมภาษณ์ ประกอบการสัมภาษณ์ผู้ใช้งานภายในบ้านพัก ซึ่งเป็นเจ้าของบ้านและผู้ร่วมอาศัยจำนวน 30 ชุด โดยสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งานพื้นที่ครัวของบ้าน ซึ่งข้อมูลที่ใช้ในการสัมภาษณ์ประกอบไปด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์และภูมิหลังของบ้านพัก
ส่วนที่ 2 ข้อมูลการใช้งานพื้นที่ครัวในการประกอบอาหาร เช่น การปิ้ง ย่าง โขก สับ
ส่วนที่ 3 ข้อมูลลักษณะกิจกรรมการใช้พื้นที่ครัว
ส่วนที่ 4 ข้อมูลที่เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงการใช้พื้นที่

ตารางที่ 3.1 แสดงขั้นตอนวิธีการดำเนินการวิจัย

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มิ.ย. - ต.ค. 2564				
การศึกษา/เดือน	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.
สำรวจบ้านเรือนที่ศึกษา					
เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสอบถาม					
วิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผล					
อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ					

3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล

หลังจากผ่านการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นแล้ว การเก็บรวบรวมข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ข้อมูลส่วนปฐมภูมิ และข้อมูลส่วนทุติยภูมิ ดังนี้

3.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิ

เก็บข้อมูลจากการสำรวจภาคสนาม โดยใช้วิธีการสังเกตการณ์ สำรวจ ถ่ายภาพและสอบถาม โดยเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลคือ แบบสำรวจและแบบสัมภาษณ์ซึ่งแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

1) การสัมภาษณ์เบื้องต้น

จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นแบ่งการสัมภาษณ์ออกเป็น 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์เจ้าของบ้านผู้ใช้พื้นที่ครัว โดยใช้เครื่องมือแบบสัมภาษณ์ เป็นการเก็บข้อมูลลักษณะการใช้งานพื้นที่ครัว รูปแบบการใช้งานพื้นที่ การประกอบอาหาร วัฒนธรรมการกิน กิจกรรมที่เกิดขึ้นในบริเวณครัว

ส่วนที่ 2 เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ปราชญ์ชาวบ้านในหมู่บ้าน โดยใช้เครื่องมือแบบสัมภาษณ์ เป็นการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมประเพณี ความเชื่อที่ส่งผลต่อการสร้างเรือนอีสาน ทิศทาง ตำแหน่งที่ตั้งความเชื่อ เป็นต้น

2) การสังเกต ถ่ายภาพ สำรวจพื้นที่

เก็บข้อมูลลักษณะทางกายภาพโดยการสังเกตการณ์ การใช้งานพื้นที่ รูปแบบของการจัดวางอุปกรณ์ต่างๆภายในครัว พฤติกรรมการใช้พื้นที่ส่วนครัว ทำการถ่ายภาพพร้อมร่างแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แปลนพื้นที่ โดยใช้เครื่องมือแบบสังเกตประกอบการถ่ายภาพ จากนั้นทำการจำแนกและจัดกลุ่มข้อมูลให้เป็นระบบเพื่อนำมาวิเคราะห์

3.5.2 การเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ

โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารวิชาการ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิค และหนังสือที่เกี่ยวข้องกับหน้าต่างและช่องแสง กับรูปแบบพื้นที่ครัวอีสาน ในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย มีเนื้อหา ดังนี้

1) ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมภาคอีสาน
2) ข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรม ความเชื่อ ทิศทางและตำแหน่งที่ตั้งเรือนพื้นถิ่น
3) วัฒนธรรมการกินอาหารของชาวอีสาน
4) เรือนครัวพื้นถิ่นและครัวร่วมสมัย
5) ข้อมูลจากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นำข้อมูลที่ได้มารวบรวมและจำแนกข้อมูลจากเอกสารวิชาการ หนังสือ สื่อสิ่งพิมพ์และสื่อออนไลน์ มาคัดเลือกเพื่อเป็นประโยชน์ในการวิเคราะห์เชื่อมโยงกับข้อมูลที่ได้จากการลงพื้นที่

รูปที่ 3.1 แสดงผังกระบวนการศึกษา ที่มา: ผู้วิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้จากเครื่องมือวิจัยจากการลงสำรวจภาคสนาม มาจำแนกและจัดกลุ่มข้อมูล จากนั้นทำการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงการใช้งานพื้นที่ รูปแบบกิจกรรม พฤติกรรมที่เกิดขึ้นในพื้นที่ครัว นำมาวิเคราะห์ร่วมกับข้อมูลจากเอกสารงานวิจัยที่ศึกษาไปในเบื้องต้น โดยแบ่งการวิเคราะห์ข้อมูลเป็น 3 ส่วน คือ

1. การวิเคราะห์ข้อมูลจากการแบ่งประเภทครัว โดยผู้วิจัยแบ่งประเภทครัวพื้นถิ่นในปัจจุบันออกเป็น 2 ประเภท คือ ครัวพื้นถิ่นในสังคมเมือง และครัวพื้นถิ่นในสังคมชนบท นำทั้ง 2 กลุ่มมาวิเคราะห์เปรียบเทียบรูปแบบกิจกรรม และพฤติกรรมของผู้ใช้งานในพื้นที่ครัวถึงทิศทางการเปลี่ยนแปลงสู่ความร่วมสมัยนำมาวิเคราะห์ร่วมกับข้อมูลจากการทบทวนวรรณกรรมก่อนหน้า

2. การวิเคราะห์องค์ประกอบทางกายภาพ โดยผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากเครื่องมือวิจัยในการลงสำรวจภาคสนาม จากภาพแบบร่างประกอบกับภาพถ่ายการใช้งานพื้นที่ครัว นำข้อมูลวิเคราะห์การใช้งานเชิงพื้นที่ ตำแหน่งอุปกรณ์ กิจกรรมการใช้งาน

3. การวิเคราะห์เปรียบเทียบหาความแตกต่าง โดยนำข้อมูลที่ได้จากการลงพื้นที่ สังเกตการณ์ สัมภาษณ์และทบทวนวรรณกรรม มาวิเคราะห์เปรียบเทียบหาความแตกต่าง ปัจจัยที่ก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงระหว่างครัวพื้นถิ่นในสังคมเมือง และครัวพื้นถิ่นในสังคมชนบท หาความแตกต่างระหว่างรูปแบบการใช้งาน กิจกรรม พฤติกรรมที่เกิดขึ้นในพื้นที่ครัว

โดยนำข้อมูลทั้งหมดที่ได้จากการศึกษาและลงพื้นที่ภาคสนามมาวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์การศึกษาเพื่อนำไปใช้ตอบคำถามวิจัยที่ตั้งไว้ข้างต้น

3.7 มาตรฐานการวิจัย

การประเมินคุณภาพจะต้องใช้ 4 หลักการมีรายละเอียดดังนี้

1. ความน่าเชื่อถือ (Credibility) ความน่าเชื่อถือจะเกิดขึ้นได้เมื่อข้อมูลที่ได้เป็นความจริง แต่เนื่องจากงานวิจัยมีระยะเวลาจำกัดจึงไม่สามารถเก็บข้อมูลในระยะเวลาที่ยาวนานได้ งานวิจัยนี้จึงใช้การพิสูจน์แบบสามเส้าจากแหล่งข้อมูลและเก็บข้อมูล โดยผู้ให้ข้อมูลเป็นเจ้าของบ้าน ภายในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี อำเภอเดชอุดม และการเก็บข้อมูลด้วยเครื่องมือที่หลากหลาย ทั้ง แบบสำรวจ การสังเกตการณ์ และแบบสัมภาษณ์ โดยอุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่ กล้องถ่ายรูป สมุดบันทึกและเครื่องบันทึกเสียง

2. ความไว้วางใจ (Dependability) ความสำคัญกับความสามารถในการทำซ้ำ เมื่อมีการทำการวิจัยเดิมและให้ผลและข้อค้นพบเดิม วิธีการเดิม ผลดังเดิม หากมีการเปลี่ยนแปลงไม่ถือว่าเป็นเรื่องผิด รวมถึงการเปลี่ยนแปลงของผู้เก็บข้อมูลเอง ความวางใจได้ขึ้นอยู่กับการตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา และเครื่องมือก็ได้รับการพัฒนาตามความเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

3. ความสามารถในการยืนยันว่าไม่เปลี่ยนแปลง (Conformability) ความสำคัญของความสมารถในการยืนยัน คือความเป็นกลางของงานวิจัย มี 2 ส่วน ส่วนของข้อมูลที่ควรตรวจสอบและส่วนของกระบวนการตรวจสอบ ข้อมูลจะเป็นข้อมูลดิบที่ได้จากการบันทึกภาพ บันทึกเสียง รวมไปถึงข้อมูลจากความรู้สึกส่วนตัวจากสมุดบันทึก เพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการวิเคราะห์ผล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ความสามารถในการนำไปอธิบายกับเหตุการณ์อื่นๆ (Transferability) จะต้องใช้คำอธิบายปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น ได้อย่างชัดเจนและครอบคลุม และสามารถนำไปศึกษาในบริบทอื่นได้ โดยงานวิจัยที่ได้ทำการศึกษาบริบทของพื้นที่ เพื่อที่จะสามารถเป็นแนวทางในการนำไปศึกษาอื่นๆ ได้ เนื่องจากมีลักษณะประชากร สังคม วัฒนธรรมที่ใกล้เคียงกัน จากการสำรวจ สังเกตการณ์ และภาพถ่ายของสภาพแวดล้อมจริงเพื่อให้เข้าใจบริบทของงานวิจัยได้มากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4
ผลการศึกษา

บทนี้ ประกอบด้วยผลการศึกษา ที่เป็นผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการศึกษารูปแบบพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย กรณีศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี จำนวน 30 หลัง โดยรายงานผลตามเครื่องมือวิจัย ประกอบด้วย แบบสำรวจ แบบสัมภาษณ์ สังเกต และถ่ายภาพ โดยผู้วิจัยได้แบ่งผลการศึกษา มีรายละเอียดดังนี้ 4.1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล (ลักษณะประชากร) 4.2) ความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัวในอดีต 4.3) กิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย 4.4) รูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย 4.5) ความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวของบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน

ในการเก็บข้อมูลด้วยแบบสำรวจ สังเกตและถ่ายภาพ จำนวน 30 หลัง โดยแบ่งเป็นบ้านพักอาศัยในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) จำนวน 10 หลัง ในวันศุกร์ที่ 2 ถึงวันอาทิตย์ ที่ 4 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เป็นเวลา 3 วัน เวลา 09.00 น. – 14.30 น. และ แบบสำรวจบ้านพักอาศัยในเขตอำเภอเมืองเดชอุดม(สังคมชนบท) จำนวน 15 หลัง ในวันศุกร์ที่ 9 ถึง วันอาทิตย์ที่ 11 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.30 น. – 15.00 น. และจำนวน 5 หลัง ในวันเสาร์ที่ 17 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 09.30 น. – 12.00 น.

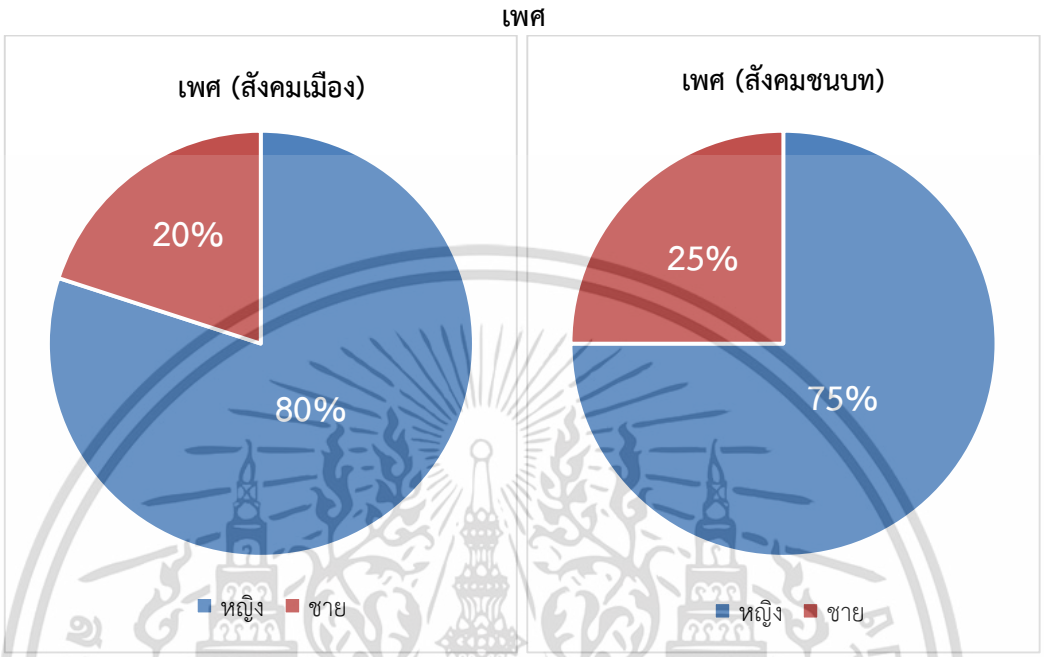
จากการเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ จำนวน 30 หลัง โดยแบ่งเป็นบ้านพักอาศัยในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) จำนวน 10 หลัง ในวันศุกร์ที่ 2 ถึงวันอาทิตย์ ที่ 4 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เป็นเวลา 3 วัน เวลา 09.00 น.–14.30 น.และแบบสัมภาษณ์บ้านพักอาศัยในเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) จำนวน 15 หลัง ในวันศุกร์ที่ 9 ถึงวันอาทิตย์ที่ 11 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.30 น.–15.00 น. และ จำนวน 5 หลัง ในวันเสาร์ที่ 17 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 09.30 น.–12.00 น. โดยผู้วิจัยทำการสัมภาษณ์ สังเกต ถ่ายภาพและจดบันทึกด้วยตัวเอง โดยมีรายละเอียดดังนี้

4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล (ลักษณะประชากร)

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสำรวจ สังเกตการณ์ และแบบสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล พบว่า ลักษณะของผู้ให้ข้อมูล จำนวน 30 หลัง แบ่งเป็น ผู้ให้ข้อมูลในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) เป็นเจ้าของบ้านทั้งหมด จำนวน 10 คน เป็นกลุ่มผู้ให้ข้อมูลเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย โดยเป็นเพศหญิง ร้อยละ 80.0 เพศชาย ร้อยละ 20.0 จำนวนสมาชิกในครอบครัวส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 3-5 คน ร้อยละ 47.0 รองลงมา 1-2 คน ร้อยละ 41.0 และน้อยที่สุด คือ มากกว่า 5 คน ร้อยละ 12.0 และประกอบอาชีพส่วนใหญ่ ค้าขาย ร้อยละ 38.0 รองลงมา เกษตรกรร้อยละ 25.0 ข้าราชการ ร้อยละ 22.0 และ ผู้ให้ข้อมูลในเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) เป็นเจ้าของบ้าน จำนวน 20 คน กลุ่มผู้ให้ข้อมูลเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย โดยเป็นเพศหญิง ร้อยละ 75.0 เพศชาย ร้อยละ 25.0 จำนวนสมาชิกในครอบครัวส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 3-5 คน ร้อยละ 59.0 รองลงมา 1-2 คน ร้อยละ 38.0 และน้อยที่สุด คือ มากกว่า 5 คน ร้อยละ 3.0 และประกอบอาชีพส่วนใหญ่ เกษตรกร ร้อยละ 68.0 รองลงมา ค้าขาย ร้อยละ17.0 ข้าราชการ ร้อยละ 13.0 มีรายละเอียดดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

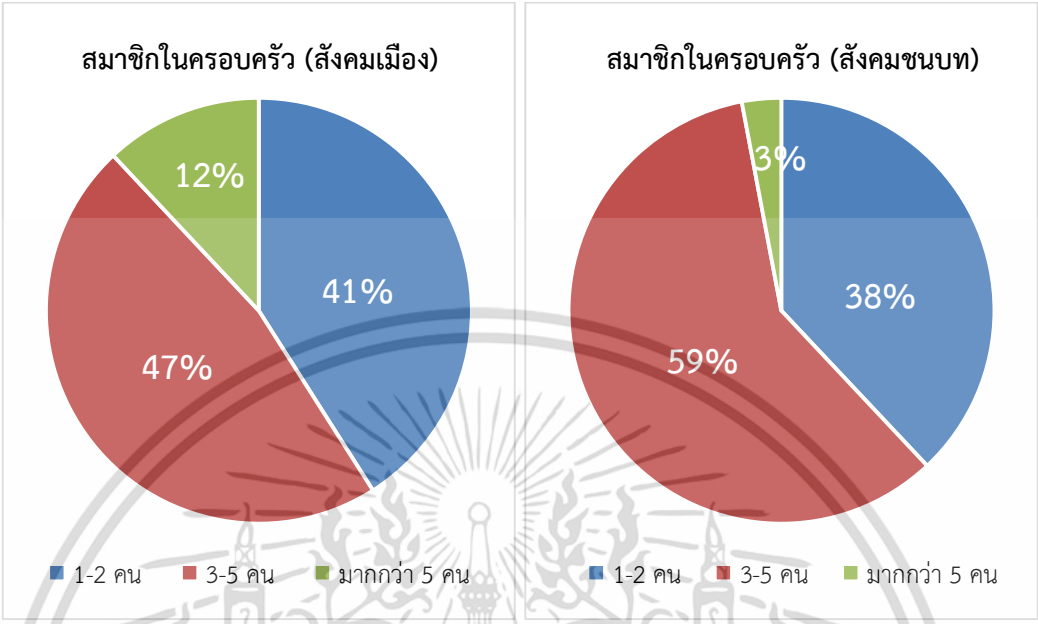
ลักษณะประชากร



แผนภูมิที่ 4.1 แสดงสัดส่วนเพศของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลในสังคมและชนบท

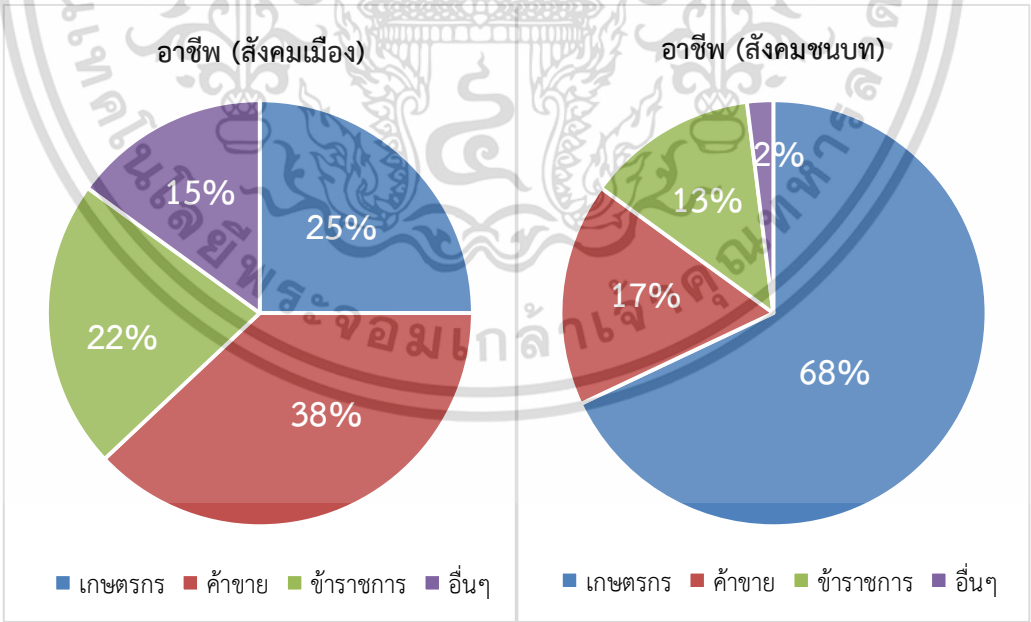
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนสมาชิกในครอบครัว



แผนภูมิที่ 4.2 แสดงสัดส่วนจำนวนสมาชิกในครอบครัวของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลในสังคมและชนบท

อาชีพ



แผนภูมิที่ 4.3 แสดงสัดส่วนอาชีพของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลในสังคมเมืองและชนบท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1.1 ข้อมูลทั่วไปผู้ให้ข้อมูลในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)

ตารางที่ 4.1 แสดงข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี

เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ข้อมูลทั่วไป	**ภาพประกอบ**
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.1 สังคมเมือง (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านหนองเค็ง ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบลฯ จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ ในวันศุกร์ 2 กรกฎาคม 2564 เวลา 09.45 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.2 สังคมเมือง (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านหนองเค็ง ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบลฯ จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ ในวันศุกร์ 2 กรกฎาคม 2564 เวลา 11.20 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3 สังคมเมือง (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านนาดูน หมู่ 26 ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบลฯ จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ ในวันศุกร์ 2 กรกฎาคม 2564 เวลา 13.20 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.4 สังคมเมือง (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน ต. ห้วยคุ้ม อ.เมืองอุบลฯ จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ ในวันศุกร์ 2 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 14.40 น.	 ที่มา : ผู้วิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ข้อมูลทั่วไป	**ภาพประกอบ**
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.5 สังคมเมือง (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านด้ามพร้า หมู่ 4 ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบลฯ จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ ในวันเสาร์ 3 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 09.00 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.6 สังคมเมือง (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านขามใหญ่ ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบลฯ จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ 3 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 10.40 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.7 สังคมเมือง (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน ต.ห้วยคุ้ม อ.เมืองอุบลฯ จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ 4 กรกฎาคม พ.ศ.2564 เวลา 9.00 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8 สังคมเมือง (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านก้านเหลือง ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบลฯ จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ 4 กรกฎาคม พ.ศ 2564 เวลา 10.30 น.	 ที่มา : ผู้วิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ข้อมูลทั่วไป	**ภาพประกอบ**
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9 สังคมเมือง (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านหนองเค็ง ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบลฯ จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ 4 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 13.15 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.10 สังคมเมือง (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้านฯ บ้านด้ามพร้า ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบล จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ 4 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 14.20 น.	 ที่มา : ผู้วิจัย

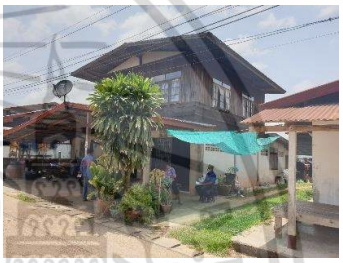
4.1.2 ข้อมูลทั่วไปผู้ให้ข้อมูลในเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท)

ตารางที่ 4.2 แสดงข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลในเขตอำเภอเดชอุดม

เขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ข้อมูลทั่วไป	**ภาพประกอบ**
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.1 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น ผู้เฒ่า บ้านเสาเล้า ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันพฤหัสบดีที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.20 น.	 ที่มา : ผู้วิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

เขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ข้อมูลทั่วไป	**ภาพประกอบ**
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.2 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น ผู้เฒ่า บ้านเสาเล้า ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันพฤหัสบดีที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.50 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านเสาเล้า ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันพฤหัสบดีที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 9.20 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.4 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านหนองจิก ตำบลนาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันพฤหัสบดีที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 11.10 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.5 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านหนองบัว ตำบลนาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันพฤหัสบดีที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 14.00 น.	 ที่มา : ผู้วิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

เขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ข้อมูลทั่วไป	**ภาพประกอบ**
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.6 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านกุดยาว ตำบลนาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันศุกร์ที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 14.40 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.7 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านโนนกระแต ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 09.20 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านโนนกระแต ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 09.50 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านกุดยาว ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 10.15 น.	 ที่มา : ผู้วิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

เขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ข้อมูลทั่วไป	**ภาพประกอบ**
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.10 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านม่วง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 11.10 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.11 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น ผู้เฒ่า บ้านม่วง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 13.40 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.12 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านกระเบื้อง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 14.30 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.13 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านป่าม่วง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.45 น.	 ที่มา : ผู้วิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

เขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ข้อมูลทั่วไป	**ภาพประกอบ**
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.14 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านป่าม่วง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 09.10 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.15 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านป่าม่วง ตำบลนาส่วง อำเภอเดชอุดม จังหวัดอุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 10.05 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.16 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านนาห้วยแคน ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 11.15 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.17 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านนาห้วยแคน ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 13.10 น.	 ที่มา : ผู้วิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

เขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ข้อมูลทั่วไป	**ภาพประกอบ**
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.18 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านนาส่วง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 9.05 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.19 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของบ้าน บ้านนาส่วง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 9.50 น.	
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.20 สังคมชนบท (นามสมมุติ) มีสถานะเป็น เจ้าของ บ้านนาส่วง ตำบลนาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 10.20 น.	 ที่มา : ผู้วิจัย

สรุป ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล (ลักษณะประชากร)

กลุ่มผู้ให้ข้อมูล จำนวน 30 หลัง สังคมเมือง 10 หลัง สังคมชนบท 20 หลัง โดยกลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย มีสถานะเป็นเจ้าของบ้าน ทั้ง 2 กลุ่ม มีจำนวนสมาชิกในครอบครัวใกล้เคียงกันอยู่ระหว่าง 3-5 คน การประกอบอาชีพในสังคมเมืองส่วนใหญ่มีอาชีพค้าขาย รองลงมาเกษตรกร และ ข้าราชการ ในสังคมชนบท โดยส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกร รองลงมาค้าขาย

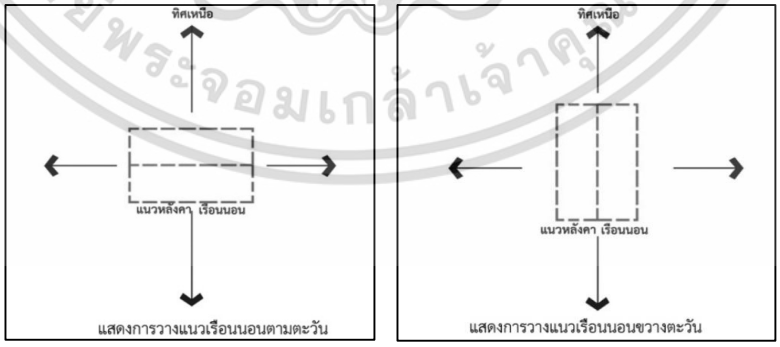
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 ความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัวในอดีต

4.2.1 ความเชื่อในการวางตำแหน่งเรือนในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (เขตสังคมเมือง)

ผลจากการสังเกตและสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมเมือง) พบว่า ผู้ให้ข้อมูลทั้งหมดมีความเชื่อในการวางตำแหน่งเรือน (ตารางที่ 4.3) เช่นผู้ให้ข้อมูลได้กล่าวไว้ดังนี้ **ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.2 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อในการวางแนวเรือน หันหน้าไปทางทิศเหนือ เพราะมีพื้นที่จำกัด จะทำห้องนอนไว้ทางทิศตะวันออกของบ้าน ตกเย็นบ้านจะไม่ร้อน ลมพัดเย็นสบาย” **ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน เนื่องจากมีถนนทางออกของบ้านอยู่ที่ทิศใต้ จึงทำบ้านหันหน้าที่ทางทิศใต้การสร้างบ้านจะทำหน้าต่างด้านข้างบ้านหลายๆ บาน เพื่อจะได้มีลมโกรกสบาย ส่วนห้องครัวที่อยู่หลังบ้านก็จะทำโล่ง” **ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.5 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “โบราณว่าอย่าสร้างบ้านขวางตะวัน เพราะบ้านจะร้อน แต่เนื่องจากพื้นที่มีจำกัด และเหตุที่สร้างบ้านหันหน้าไปทางทิศเหนือเพราะว่ามีถนน การเดินทางเข้าออกบ้านจะสะดวก” **ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.6 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือนตามโบราณว่าอย่าสร้างเรือนขวางตะวัน แต่ลักษณะของบ้านหันหน้าไปทางทิศตะวันตก เพราะด้านหน้าบ้านเป็นถนน ต้องหันหน้าบ้านไปทางถนนจะทำให้เงินทองไหลเข้าบ้าน” **ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.7 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน หันหน้าไปทางทิศตะวันตก เพราะด้านหน้าของบ้านติดถนน ตัวเรือนเป็นแนวออก-ตก จึงทำห้องนอนอยู่ด้านหลังของตัวบ้าน เพื่อให้ห้องนอนเย็นสบาย” **ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน หันหน้าไปทางทิศตะวันออก เนื่องจากมีพื้นที่จำกัดจึงต้องสร้างบ้านแนวนี้ ห้องนอนอยู่ทางด้านทิศตะวันออก จะทำให้ไม่ร้อน” **ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.10 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือนหันหน้าไปทางทิศเหนือ โบราณว่าสร้างบ้านขวางตะวันไม่ค่อยดี ทิศทางลมไม่ดี บ้านไม่เย็น แต่เนื่องจากบริเวณที่สร้างบ้านมีพื้นที่จำกัด ต้องหันหน้าบ้านไปทางถนนเพื่อเดินทางสะดวก” โดยมีตัวอย่างการวางตำแหน่งเรือนและการวางแปลนและตำแหน่งครัว ดังนี้

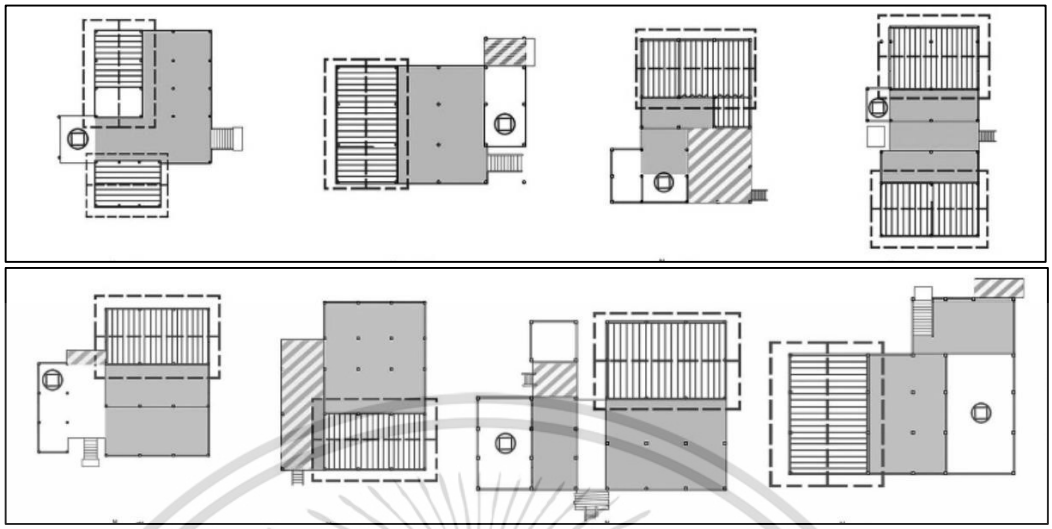
ตัวอย่างการวางตำแหน่งเรือน



รูปที่ 4.1 แสดงตัวอย่างการวางตำแหน่งเรือน ที่มา : วชิรพงษ์ กิตติราช (2562)

ตัวอย่างการวางแปลนและตำแหน่งครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 4.2 แสดงตัวอย่างการวางผังเรือนและตำแหน่งครัว
ที่มา : วชิรพงษ์ กิตติราช (2562)

ตารางที่ 4.3 แสดงการวางตำแหน่งเรือนและตำแหน่งครัวของผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมเมือง)

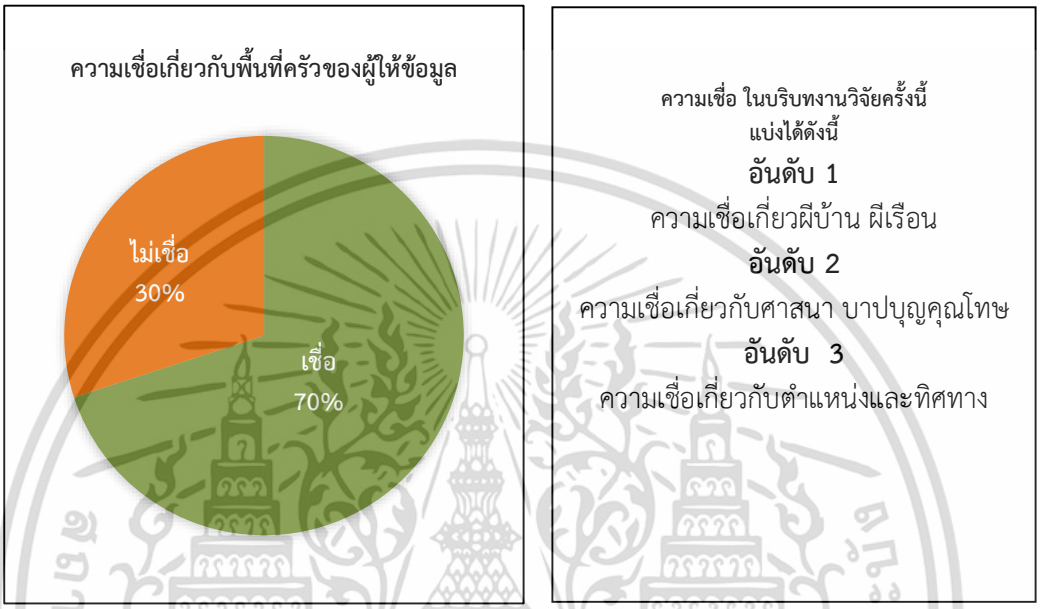
บ้านพักผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมเมือง)	ตำแหน่งของเรือน		ตำแหน่งของครัว	
	การวางแนวนอนตามตะวัน	การวางแนวนอนขวางตะวัน	การวางแนวนอนตามตะวัน	การวางแนวนอนขวางตะวัน
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.1	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.2		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.4		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.5		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.6	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.7	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.10		√		√

4.2.2 ความเชื่อเกี่ยวกับพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (เขตสังคมเมือง)

ผลการศึกษาด้านความเชื่อเกี่ยวกับพื้นที่ครัวจากการสัมภาษณ์ พบว่า ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ ร้อยละ 70.0 (แผนภูมิที่ 4.1) ยังมีความเชื่อเกี่ยวกับพื้นที่ครัว เช่นตัวอย่างคำถามว่า **“ครัวอยู่ส่วนไหนของบ้านและทำไมถึงสร้างไว้ส่วนนั้นและมีความเชื่อเกี่ยวกับครัวหรือไม่ ?”** เช่นผู้ให้ข้อมูลเกิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ครึ่งที่มีความเชื่อได้กล่าวว่า (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.1) **“ห้องครัวอยู่ด้านหลังของบ้าน เชื่อว่าห้องครัวต้องเป็นระเบียบ เจ้าที่ หรือผีบ้านผีเรือนจะบันดาลความสุขมาให้ ถ้าทำครัวในบ้านจะมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ และการที่มีครัว 2 แบบ ถ้าประกอบอาหารจะใช้ครัวนอกบ้าน ครัวในบ้านจะเป็นประเภทอุ่นอาหาร อบอาหาร สามี ภรรยาหากได้ช่วยกันประกอบอาหารจะรักใคร่กลมเกลียวกันมากขึ้น”**



แผนภูมิที่ 4.4 แสดงสัดส่วนด้านความเชื่อเกี่ยวกับพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล (สังคมเมือง)

หรือ **(ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.2)** “ปีกหน้าบ้านและปีกข้างบ้าน เพราะ มีพื้นที่แค่นั้น ห้องครัวต้องอยู่นอกตัวบ้าน การจัดวางสิ่งของเครื่องใช้ต้องเป็นหมวดหมู่ ทำครัวในบ้านจะเหม็นกลิ่นอาหาร ผีบ้าน ผีเรือนจะไม่อยู่ปกป้องคุ้มครองเรา” หรือ **(ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.4)** “มีครัวอยู่ด้านหลังบ้าน ทำไว้นอกบ้านเวลาประกอบอาหารจะไม่มีกลิ่นรบกวนในบ้าน โบราณว่าห้องครัวควรอยู่นอกบ้าน การมีห้องครัวทำครัวในบ้านทำให้บ้านมีกลิ่นเหม็น จากการประกอบอาหารจะทำให้บ้านดำ ถ้าทำอาหารในบ้านอากาศไม่ถ่ายเท จากการสูดควันอาจทำให้เกิดโรคได้ ผีบ้านผีเรือนไม่ชอบบ้านที่ไม่สะอาด ถ้าบ้านสกปรกจะไม่มีผีบ้านผีเรือนมาอยู่คุ้มครอง” หรือ **(ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8)** “อยู่ส่วนหลังของบ้าน เพราะสะดวกในการประกอบอาหาร โล่งสบาย การทำครัวควรคำนึงถึงความปลอดภัย การถ่ายเทอากาศต้องดี หากใช้แก๊สต้องอยู่หน้าเตาตลอด การทำอาหารในห้องอาจส่งกลิ่นเหม็น หากห้องครัวสกปรกเชื่อว่าเจ้าที่จะไม่พอใจและจะทำให้ไม่มีความสุข” ในส่วนผู้ให้ข้อมูลที่ไม่เชื่อ ร้อยละ 30.0 ได้คำนึงถึงเพียงเรื่องความปลอดภัย อากาศถ่ายเทได้ดี สะดวกสบาย โปร่ง โล่งลมเย็น ทำอาหารอย่างมีความสุข เช่นได้กล่าวว่า **(ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.6)** “ด้านหลังของบ้าน เป็นพื้นที่โล่ง อากาศถ่ายเทสะดวก ชอบครัวแบบโล่ง ๆ การทำครัวที่เป็นพื้นที่โล่งลมเย็นสบาย เวลาทำครัวจะได้ไม่หงุดหงิด การใช้เตาถ่านจะนึ่งข้าวเหนียวหอม ข้าวจะสุกแบบนิ่ม หากมีเมนูปิ้ง-ย่าง อาหารจะสุกพอดี ไม่แข็ง” หรือ **(ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.7)** “ตอนแรกครัวอยู่ในตัวบ้าน แต่การประกอบอาหารไม่สะดวก จึงทำครัวอยู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้านข้างของบ้าน มีพื้นที่จำกัด การทำครัวควรทำในที่โล่ง มีอากาศถ่ายเท ไม่ร้อน คนทำครัวจะมีความสุขในการประกอบอาหาร กลิ่นอาหารจะไม่เหม็นเกินไป เพราะมีลมโกรก”

รูปที่ 4.3 แสดงภาพพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

4.2.3 ความเชื่อในการวางตำแหน่งเรือนในเขตอำเภอเดชอุดม (เขตสังคมชนบท)

ผลจากการสังเกตและสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมชนบท) พบว่า ผู้ให้ข้อมูลทั้งหมดมีความเชื่อในการวางตำแหน่งเรือน (ตารางที่ 4.4) เช่นผู้ให้ข้อมูลได้กล่าวไว้ดังนี้ **ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.1 (สังคมชนบท)** กล่าวว่า “ความเชื่อการวางแนวเรือน หันหน้าบ้านไปทางทิศเหนือ ติดถนน ลักษณะบ้านโล่ง จึงทำให้บ้านเย็นสบายดี” **ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3 (สังคมชนบท)** กล่าวว่า “ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนต้องหันหน้าไปทางทิศตะวันออกจึงจะดี หน้าบ้านจะได้รับแสงแดดในตอนเช้า เป็นการนำแสงสว่างมาสู่ครอบครัว แต่ที่บ้านหันหน้าไปทางทิศเหนือเพราะมีพื้นที่จำกัด หน้าบ้านติดถนนทำให้การเดินทางสะดวก” **ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.4 (สังคมชนบท)** กล่าวว่า “ความเชื่อการวางแนวเรือน หันหน้าไปทางทิศตะวันตก เนื่องจากมีพื้นที่จำกัด และถนนอยู่ทางหน้าบ้านการเดินทางไป-มา มีรถเข้าออกสะดวก” **ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.6 (สังคมชนบท)** กล่าวว่า “ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวครัวเรือนหันหน้าบ้านไปทางทิศตะวันตก เพราะบ้านติดถนน ไป-มาสะดวก เรื่องร้อนตอนเช้า ตอนเย็นก็แก้ปัญหาโดยหน้าบ้านเป็นห้องรับแขก ห้องนอนอยู่ตรงกลางของบ้าน หลังบ้านเป็นห้องครัว หลังบ้านจะทำโปร่ง เพื่อให้ลมพัดโกรกได้เย็นสบาย” **ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8 (สังคมชนบท)** กล่าวว่า “ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวครัวเรือนหันหน้าบ้านไปทางทิศตะวันออก ตอนเช้าอากาศจะส่องหน้าบ้าน แต่ตอนเย็นอากาศจะส่องหลังบ้านทำให้ห้องที่อยู่ด้านหลังของบ้านร้อน จึงทำห้องนอนไว้ด้านหน้าของตัวบ้าน และอีกอย่างมีถนนอยู่ด้านหน้าของบ้าน จึงวางแนวเรือนแบบนี้” **ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9 (สังคมชนบท)** กล่าวว่า “ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนหันหน้าไปทางทิศตะวันตก เนื่องจากมีถนนอยู่ด้านหน้าของบ้าน หน้าบ้านทำเป็นมุกยื่นออกมา หลังบ้านทำครัว ห้องนอนอยู่ตรงกลางบ้านกลางคืนจะไม่ร้อน” **ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.16 (สังคมชนบท)** กล่าวว่า “ความเชื่อการวางแนวเรือน แนวเรือนหันหน้าไปทางทิศเหนือ ลมพัดเย็นสบาย หน้าบ้านติดถนนทำให้การเดินทางสะดวก” **ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.17 (สังคมชนบท)** กล่าวว่า “ความเชื่อการวางแนวเรือน หันหน้าที่ทางทิศเหนือ เพราะมีถนนด้านหน้าของบ้าน”**ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.19 (สังคมชนบท)**กล่าวว่า “ความเชื่อการวางแนวเรือน หันหน้าไปทางทิศใต้ เพราะมีถนนอยู่ด้านหน้าบ้าน” **ผู้ให้ข้อมูล นาย**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ก.20 (สังคมชนบท) กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน หันหน้าไปทางทิศตะวันตก เพราะมีถนนอยู่หน้าบ้าน ห้องนอนจะอยู่ส่วนกลางของบ้าน กลางคืนจะได้ไม่ร้อน”

ตารางที่ 4.4 แสดงการวางตำแหน่งเรือนและตำแหน่งครัวของผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมชนบท)

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมชนบท)	ตำแหน่งของเรือน		ตำแหน่งของครัว	
	การวางแนวนอนตามตะวัน	การวางแนวนอนขวางตะวัน	การวางแนวนอนตามตะวัน	การวางแนวนอนขวางตะวัน
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.1	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.2	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.4		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.5	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.6	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.7		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.10	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.11	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.12		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.13		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.14		√		√

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

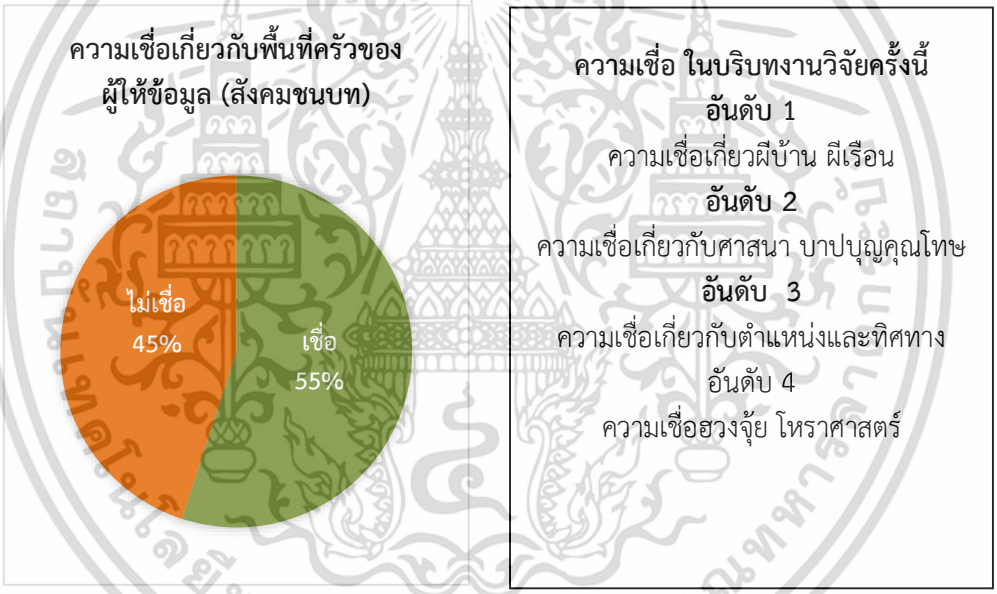
บ้านพักผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมชนบท)	ตำแหน่งของเรือน		ตำแหน่งของครัว	
	การวางแนวนอนตามตะวัน	การวางแนวนอนขวางตะวัน	การวางแนวนอนตามตะวัน	การวางแนวนอนขวางตะวัน
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.15		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.16		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.17		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.18		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.19		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.20		√		√

4.2.4 ความเชื่อเกี่ยวกับพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม (เขตสังคมชนบท)

ผลการศึกษาด้านความเชื่อเกี่ยวกับพื้นที่ครัวจากการสัมภาษณ์ พบว่า ผู้ให้ข้อมูลเกินครึ่ง ร้อยละ 55.0 (แผนภูมิที่ 4.2) ยังมีความเชื่อเกี่ยวกับพื้นที่ครัว เช่นตัวอย่างคำถามว่า **“ครัวอยู่ส่วนไหนของบ้าน ทำไมถึงสร้างไว้ส่วนนั้นและมีความเชื่อเกี่ยวกับครัวหรือไม่ ?”** เช่นผู้ให้ข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เกินครึ่งที่มีความเชื่อได้กล่าวว่า (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.1) **“ครัวอยู่ห้องด้านหลังของบ้าน ทำครัวไว้หลังบ้านเพื่อจะไม่ให้มีกลิ่นรบกวน มีความเชื่อว่าห้องครัวต้องอยู่ด้านหลังหรือด้านนอกของบ้าน เพราะเวลาทำอาหาร ครัวจะมีกลิ่นเหม็น ผีบ้านผีเรือนจะไม่พอใจและจะไม่อยู่ปกปักรักษาคนในบ้าน”** หรือ (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.2) **“แม่เอาครัวไว้ด้านข้างบ้านที่ต่อเติมขึ้นใหม่ ไม่อยากให้ครัวอยู่ในบ้าน เพราะเวลาประกอบอาหารจะส่งกลิ่นเหม็น โบราณว่าถ้าห้องครัวเหม็น ไม่สะอาดสิ่งศักดิ์สิทธิ์จะไม่ชอบและจะไม่อยู่ปกปักรักษาคนในบ้าน”** หรือ (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.4) **“ครัวอยู่ส่วนหลังสุดของบ้าน หมอดูฮวงจุ้ยว่าจะดี จะได้ไม่มีกลิ่นรบกวนเวลาทำอาหาร การทำครัวต้องพยายามไม่ให้มีควันไฟ หรือกลิ่นรบกวน เพราะจะทำให้บ้านอับ การจัดอุปกรณ์ในครัวต้องให้เป็นระเบียบ สะอาด หากบ้านเรือนไม่สะอาดผีร้านผีเรือนจะโกรธและไม่อยู่ปกปักรักษาคนในบ้าน”** (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.5) **“ครัวอยู่ส่วนท้ายสุดหลังบ้านซึ่งได้ต่อเติมออกมาจากตัวบ้านมีสะดวกในการก่อไฟ ประกอบอาหาร ครัวต้องไม่อยู่ในตัวบ้านเพราะเป็นชาวชนบทการทำครัวต้องใช้ถ่าน หรือฟืน ครัวต้องโปร่ง อากาศต้องถ่ายดี จะได้ไม่มีกลิ่น เสื้อผ้าจะไม่เหม็นควันไฟ”**



แผนภูมิที่ 4.5 แสดงสัดส่วนด้านความเชื่อเกี่ยวกับพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล (สังคมชนบท)

ส่วนผู้ให้ข้อมูลที่ไม่เชื่อ ร้อยละ 45.0 เช่นได้กล่าวว่า (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8) **“ครัวอยู่ส่วนหลังของบ้าน การทำครัวเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ห้องครัวควรอยู่ห้องหลังสุดของบ้าน จะได้ไม่ส่งกลิ่นอาหารเข้าไปในบ้าน”** หรือ (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.16) **“ครัวอยู่ส่วนหลังสุดของบ้าน การทำครัวห้องครัวต้องสะอาด จะได้ไม่มีเชื้อโรค และไม่ส่งกลิ่นเหม็นรบกวน”** หรือ (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.18) **“ครัวอยู่ส่วนหลังสุดของบ้าน และต่อเติมด้านข้างออกมาเพื่อให้ห้องครัวโล่งและใช้เตาถ่านด้วย เวลาประกอบอาหารจะไม่มีกลิ่นเหม็นในบ้าน ถ้าทำห้องครัวในบ้าน บ้านจะสกปรก และมีกลิ่นเหม็น”** และ (ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.19) **“พี่เอาครัวไว้หลังของบ้าน พี่ต่อเติมออกจากตัวบ้านเพื่อให้โล่ง โปร่งลมพัดผ่านสะดวก ไม่อยากให้ครัวอยู่ในตัวบ้าน เพราะจะทำให้บ้านมีกลิ่นอาหาร กลิ่นอาหารติดเสื้อผ้า บ้านสกปรก”**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 4.4 แสดงภาพพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

สรุป ความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัวในอดีต

ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปด้านความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัวระบุได้สอดคล้องกัน คือ ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ทั้ง 2 กลุ่ม ยังมีความเชื่อในการใช้งานพื้นที่ครัว ความเชื่อเรื่องผีบ้านผีเรือน ซึ่งเชื่อว่าห้องครัวต้องเป็นระเบียบ เจ้าที่หรือผีบ้านผีเรือนจะบันดาลความสุขมาให้ ถ้าหากห้องครัวสกปรกเชื่อว่าเจ้าที่จะไม่พอใจและจะทำให้ไม่มีความสุข การทำครัวในบ้านที่ส่งกลิ่นเหม็นของการประกอบอาหาร ผีบ้าน ผีเรือนจะไม่อยู่ปกป้องผีบ้านผีเรือนไม่ชอบบ้านที่ไม่สะอาด ถ้าบ้านสกปรกจะไม่มีผีบ้านผีเรือนมาอยู่คุ้มครอง ไม่มีสิ่งศักดิ์สิทธิ์ดูแลบ้านเรือน ความเชื่อตามบรรพบุรุษ เป็นความเชื่อจากรุ่นสู่รุ่น ความเชื่อเรื่องศาสนาบาปบุญคุณโทษ มีความเคารพในพุทธศาสนา ความเชื่อเรื่องฮวงจุ้ย ในการจัดวางพื้นที่เพื่อให้บ้านมีความเจริญรุ่งเรือง อยู่เย็นเป็นสุข รับทรัพย์ เรียกเงินเรียกทอง ความเชื่อด้านตำแหน่งและทิศทางการวางบ้าน ครัวหรือเตา นอกจากตำแหน่งครัวที่ว่าต้องอยู่นอกบ้านแล้ว ตำแหน่งเตาก็ควรอยู่นอกบ้านเช่นกัน เตาจะต้องไม่หันหน้าออกนอกบ้าน ต้องไม่ถูกมองเห็นจากหน้าบ้านโดยตรง ต้องไม่หันไปทางทิศตะวันตก เพราะเชื่อว่าจะไม่เป็นมงคลต่อบ้าน ตำแหน่งครัวต้องไม่อยู่ใต้ห้องน้ำ เพราะเชื่อว่าจะมีสิ่งไม่ดีเกิดขึ้นในครอบครัว ควรอยู่ทิศตะวันออก เพราะเป็นทิศทางลมดี แสงดี ไม่ร้อนเกินไป เชื่อว่าเวลาทำอาหารแล้วคนทำจะมีความสุข และส่วนที่ไม่เชื่อ คือ ต้องการให้พื้นที่ครัวเปิดโล่ง โปร่งมีลมพัดผ่าน สะดวกสบายในการทำอาหาร อากาศถ่ายเทได้สะดวก ทั้งควันและกลิ่นจะได้ไม่ไปรบกวนคนอาศัยภายในบ้าน และทำความสะอาดง่ายตอบสนองต่อความต้องการในการใช้งานภายในครัว รวมถึงความปลอดภัยในการทำอาหารเช่นกัน

4.3 กิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย

4.3.1 กิจกรรมภายในพื้นที่ครัวเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)

จากผลการสังเกตและการสัมภาษณ์เกี่ยวกับกิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย พบว่า เช่นตัวอย่างคำถามว่า **“คุณใช้ครัวบ่อยแค่ไหน”** หรือ **“คุณใช้ครัวทำอะไรบ้าง”**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

“ลักษณะอาหารที่มักทำในครัว” “คุณใช้พื้นที่ครัวส่วนไหนบ่อยที่สุด” และ **“เมนูไหนที่ทำบ่อยที่สุดและครัวที่ใช้อยู่มีความสะดวกหรือไม่”** โดยผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด กล่าวว่า (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.2) **“ใช้ครัวทุกวันเพราะต้องทำอาหาร เกือบทุกมื้อ อย่างน้อย 2 ครั้งต่อวัน โดยจะใช้พื้นที่ครัวทำอาหาร อุ่นอาหาร รวมถึงรับประทานอาหาร ประเภทอาหารที่ทำจะเป็นพวก แกง ผัด ต้ม ปิ้ง หรือ ย่าง หรือทำทุกอย่างแล้วแต่คนในบ้าน”** (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3) **“ที่บ้านใช้ครัวทุกวันแหละลูกทำอาหารกันเอง กินกับพื้นครัวเลย สะดวกสบายดี ไม่ยุ่งยาก”** หรือ (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.5) **“ใช้ครัวทุกวัน ทุกมื้อ เพราะอยู่บ้านทั้งวันเป็นแม่บ้าน ไม่ได้ออกไปไหน จะทำประเภทนึ่ง แกงอีสานต่างๆ ปิ้งและย่างเป็นส่วนใหญ่ และคิดว่าในการทำอาหารก็มีความสะดวกสบายดี เพราะทำด้านนอกบ้าน อากาศถ่ายเท”** (ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9) กล่าวว่า **“ครัวใหม่น่าจะสะดวกดี แต่ชินกับการใช้ครัวแบบเดิม เนื่องจากต้องนึ่งข้าวเหนียว ปิ้งปลา เนื้อ ปิ้งพริก เพื่อทำแจ่ว / ยังใช้ครัวแบบเดิมประหยัดดี ถ่าน ฟืนหาง่าย”** และ (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.10) กล่าวว่า **“แม่ใช้ครัวทุกวันค่ะ เพราะแม่ทำกับข้าวเอง ไม่ได้ซื้อแบบอาหารถุงเลย แม่ต้องนึ่งข้าวเหนียวทุกวันใช้เตาถ่านนึ่ง สะดวกดี ถ้ากับข้าวแม่ก็จะเป็นพวกปิ้ง ย่าง หรือแกงทั่วไป ที่บ้านแม่นั่งกินข้าวกับพื้น ไม่มีโต๊ะกินข้าวเหมือนบ้านอื่น”**

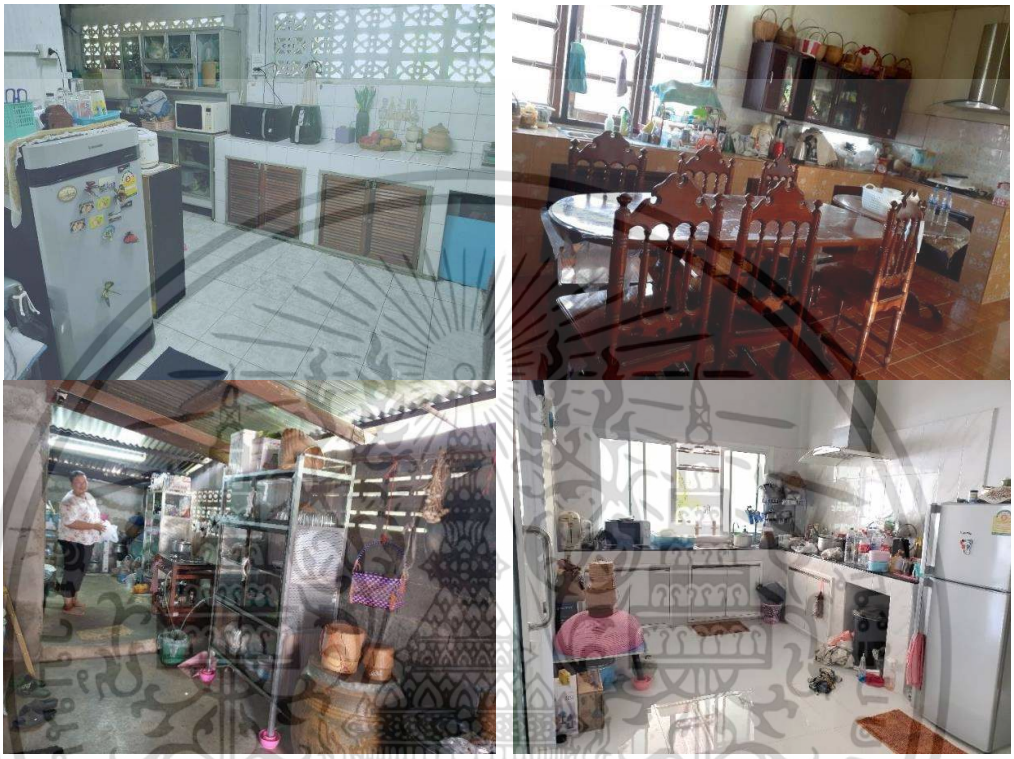
รูปที่ 4.5 แสดงกิจกรรมพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

4.3.2 กิจกรรมภายในพื้นที่ครัวเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท)

จากผลการสังเกตและการสัมภาษณ์เกี่ยวกับกิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย พบว่า โดยกิจกรรมหลัก ๆ เช่นตัวอย่างคำถามว่า **“คุณใช้ครัวบ่อยแค่ไหน”** หรือ **“คุณใช้ครัวทำอะไรบ้าง” “ลักษณะอาหารที่มักทำในครัว” “คุณใช้พื้นที่ครัวส่วนไหนบ่อยที่สุด”** และ **“เมนูไหนที่ทำบ่อยที่สุดและครัวที่ใช้อยู่มีความสะดวกหรือไม่”** โดยผู้ให้ข้อมูลกล่าวว่า (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3) **“ ใช้ครัวทุกวัน ใช้นึ่งข้าว หุงข้าว ทำอาหารทุกอย่าง อุ่นอาหาร เป็นที่เก็บของจุกจิกทั่วไป”** หรือ(ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.4) **“ส่วนที่ใช้บ่อยที่สุดน่าจะเป็นพื้นที่หน้าเตาแก๊ส ใช้นึ่งข้าวให้ทำอาหาร อาหารที่ทำจะง่ายๆ เป็นประเภทต้มแกง บางครั้งลูกที่แยกครอบครัวไปจะเอาอาหารมาส่ง”** (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.5) **“เข้าครัวทุกวัน นึ่งข้าวเหนียว นึ่งปลา ตำแจ่ว ป่น แกง ใช้เตาถ่านตลอด ถ้าวันไหนไม่มีฟืน ถ่าน ก็มีเตาแก๊ส แต่ปกติจะใช้ถ่าน ฟืน”** (ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9) **“ใช้พื้นที่ของครัวนอกบ่อยที่สุด ใช้ทุกวัน เพราะใช้ถ่านในการปรุงอาหารอีสาน นึ่งข้าวเหนียว นึ่งผัก ปิ้ง**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปลา ตำปน” (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.12) **“เข้าครัวทุกวัน กับข้าวที่ทำบ่อยเป็นแกง เป็นอ่อม”** (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.14) (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.18) **“ใช้ตรงเคาน์เตอร์บ่อยสุดเพราะใช้สำหรับเตรียมอาหาร ใช้ครัวทุกวัน นึ่งข้าวเหนียว นึ่งปลา ตำปน ต่อเติมออกมาให้โล่งจะได้ไม่มีกลิ่นครัวไฟ กลิ่นอาหาร”**



รูปที่ 4.6 แสดงกิจกรรมพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

สรุป กิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย

ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปด้านกิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ระบุได้สอดคล้องกัน คือ ผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด ใช้พื้นที่ครัวทุกวัน เข้าครัวทำอาหารอย่างน้อย 2 ครั้งต่อวัน ในช่วงเช้าและเย็น เนื่องจากผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ประกอบอาหารเอง ต้องนึ่งข้าวเหนียวทุกวันโดยใช้เตาถ่าน มีประเภทอาหารที่หลายหลายตามแต่ละบ้าน แต่เกือบทุกบ้านต้องมีเหมือนกันคือ อาหารประเภท นึ่ง ลวก ตำ ย่าง ซึ่งเป็นวิถีชีวิตของชาวอีสาน ในช่วงเทศกาลงานบุญต่างๆ พื้นที่ครัวมีการประกอบอาหารร่วมกันของสมาชิกในครอบครัวหรือการปฏิสัมพันธ์กันระหว่างเครือญาติ โดยพื้นที่ประกอบอาหารจะอยู่แยกห่างออกไปพอสมควรหรืออาจจะเป็นพื้นที่ที่ใหญ่มาก บางบ้านจะใช้พื้นที่รับแขกเป็นพื้นที่รับประทานอาหารด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.4 รูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย

4.4.1 รูปแบบพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูล จากการสังเกตประกอบการการสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล (เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี สังคมเมือง) พบว่า ผู้ให้ข้อมูลจำนวน 10 หลัง (แผนภูมิที่ 4.3) โดยร้อยละ 40.0 มีการต่อเติมครัวเพิ่ม และ ร้อยละ 40.0 ที่มีทั้งครัวในบ้านและครัวนอกบ้าน และผู้ให้ข้อมูลเพียง ร้อยทั้งหมด ละ 10.0 ที่มีเฉพาะครัวในบ้านเพียงครัวเดียวเท่านั้น และ ร้อยละ 50.0 ที่มีเฉพาะครัวนอกบ้านเพียงครัวเดียวเช่นกัน และผู้ให้ข้อมูล ร้อยละ 70.0 ยังมีการใช้เตาถ่านอยู่ โดยจะเป็นครัวนอกบ้าน (ตารางที่ 4.5) เช่นตัวอย่างคำถามว่า **“บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิมหรือต่อเติมสร้างขึ้นใหม่” “คุณยังใช้เตาถ่านอยู่หรือไม่” “คุณมีอุปกรณ์อะไรในครัวบ้าง”** โดยผู้ให้ข้อมูลเกินครึ่ง กล่าวว่า **“ยังใช้เตาถ่านอยู่ตลอด ใช้ทุกวัน บางวันก็ใช้ทำมื้อเช้า บางวันใช้ทำมื้อเย็น หรือบางวันก็ใช้ทั้งมื้อเช้าและเย็น”** (แผนภูมิที่ 4.4) อันดับ 1 คือ ตู้เย็นมากถึงร้อยละ 100.0 อันดับ 2 คือ เคาน์เตอร์ล้างจาน ร้อยละ 80.0 และ อันดับ 3 เท่ากัน คือ เตาแก๊ส และ เตาถ่าน ร้อยละ 70.0 รองลงมา คือ หม้อหุงข้าว ร้อยละ 60.0 และ กระติกน้ำร้อนและไมโครเวฟ ร้อยละ 40.0 น้อยที่สุด คือ เตาไฟฟ้า และ เครื่องดูดควัน มีเพียงร้อยละ 10.0 โดยรูปแบบแปลนของพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด 10 หลัง (สังคมเมือง) มีความหลายหลายในการจัดวาง ทั้งตำแหน่งของอุปกรณ์ครัว เครื่องเรือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสะดวก ความปลอดภัย สบายใจของผู้ใช้งานเป็นหลัก จะแยกครัวนอกหรือครัวในตามความเชื่อของแต่ละบ้าน ไม่มีการตายตัวของการจัดวางตำแหน่งต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นอุปกรณ์หรือเครื่องเรือน พื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด จะมีรูปแบบพื้นที่ที่เปิดโล่ง ผนังเป็นไม้ซี่เว้นช่อง หรือ ก่ออิฐฉาบปูนใส่ช่องกันสาดด้านบนผนังหลายช่อง หรือ มีช่องเปิดจำนวนมากกว่าพื้นที่อื่น เพื่อทำให้มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

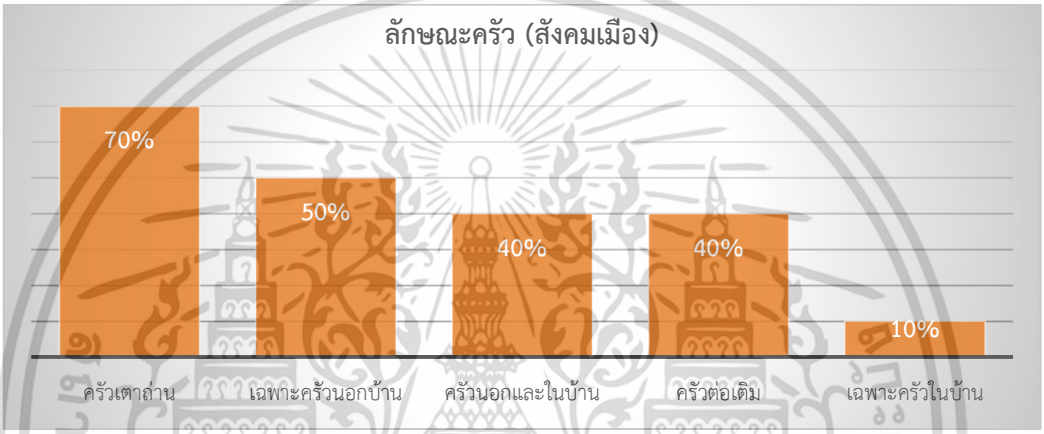
ตารางที่ 4.5 แสดงตารางเปรียบเทียบเกี่ยวกับพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมเมือง)

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมเมือง)	ลักษณะครัว			
	ครัวต่อเติม	ครัวในบ้าน	ครัวนอกบ้าน	ครัวเตาถ่าน
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.1	√	√	√	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.2	√	√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3			√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.4	√	√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.5		√		
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.6			√	√

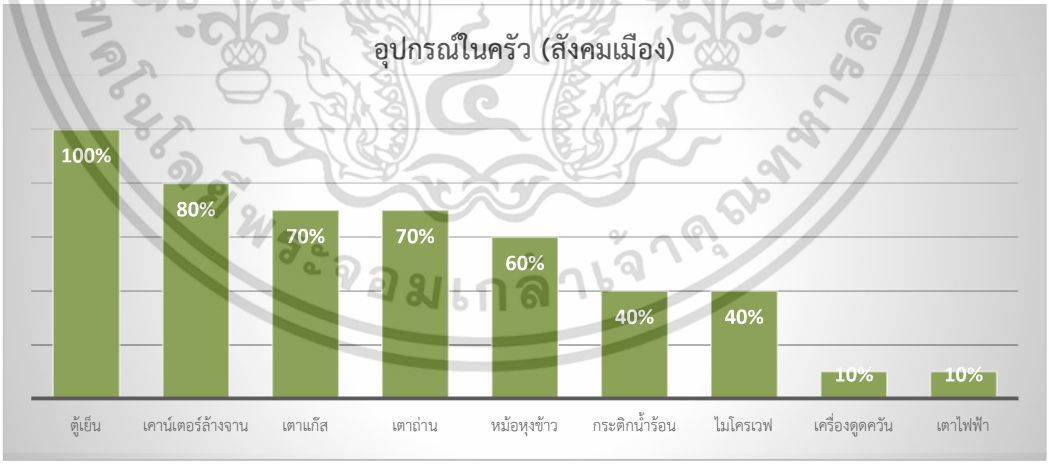
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมเมือง)	ลักษณะครัว			
	ครัวต่อเติม	ครัวในบ้าน	ครัวนอกบ้าน	ครัวเตาถ่าน
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.7	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9			√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.10			√	√

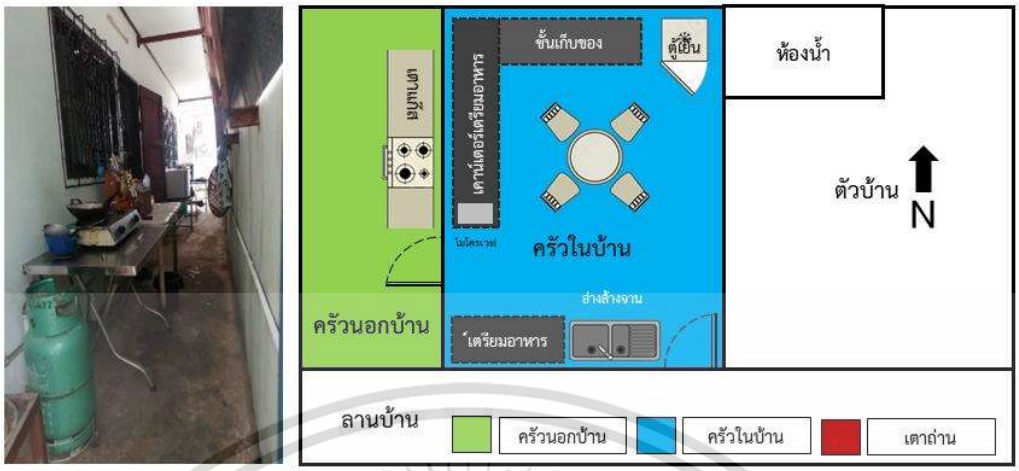


แผนภูมิที่ 4.6 แสดงสัดส่วนของลักษณะครัว (เขตสังคมเมือง)



แผนภูมิที่ 4.7 แสดงสัดส่วนของอุปกรณ์ภายในพื้นที่ครัว (เขตสังคมเมือง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 4.7 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลนาง ก.1 (เขตสังคมเมือง)

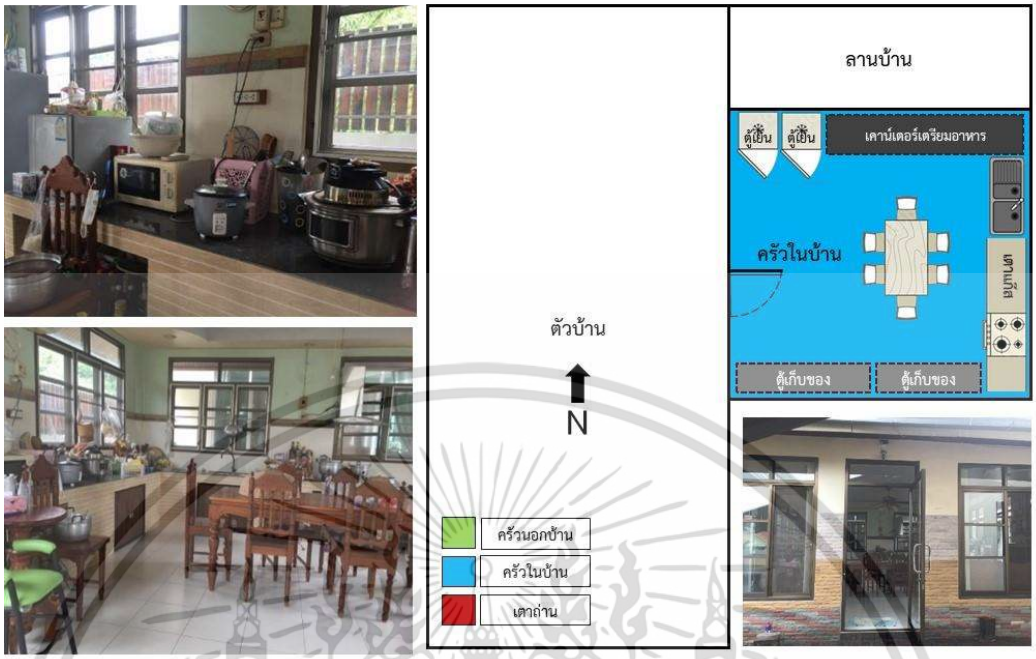
รูปที่ 4.8 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.2 (เขตสังคมเมือง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

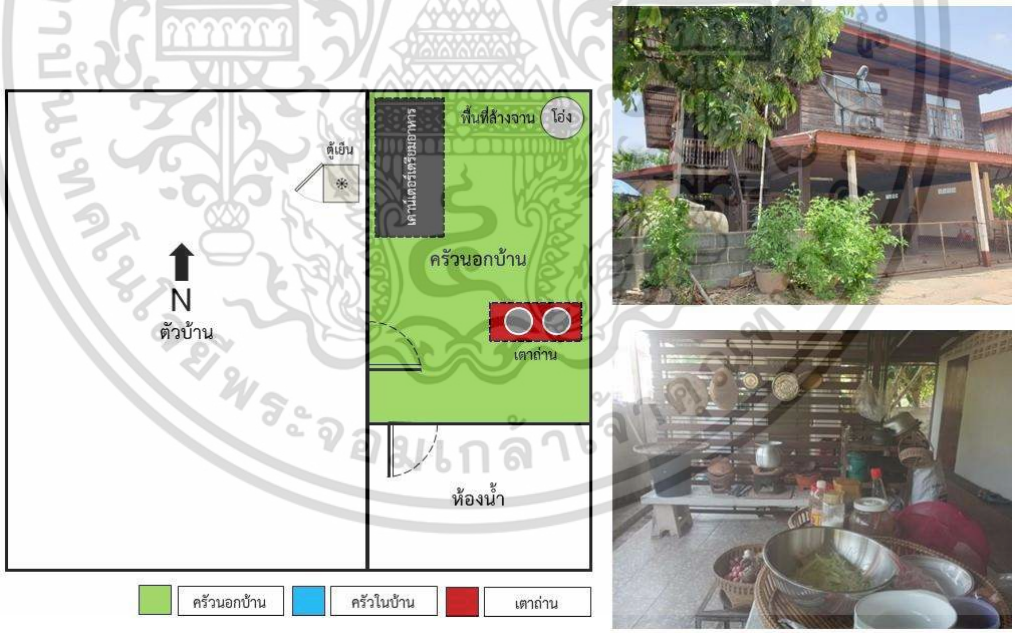
รูปที่ 4.9 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3 (เขตสังคมเมือง)

รูปที่ 4.10 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาย ก.4 (เขตสังคมเมือง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



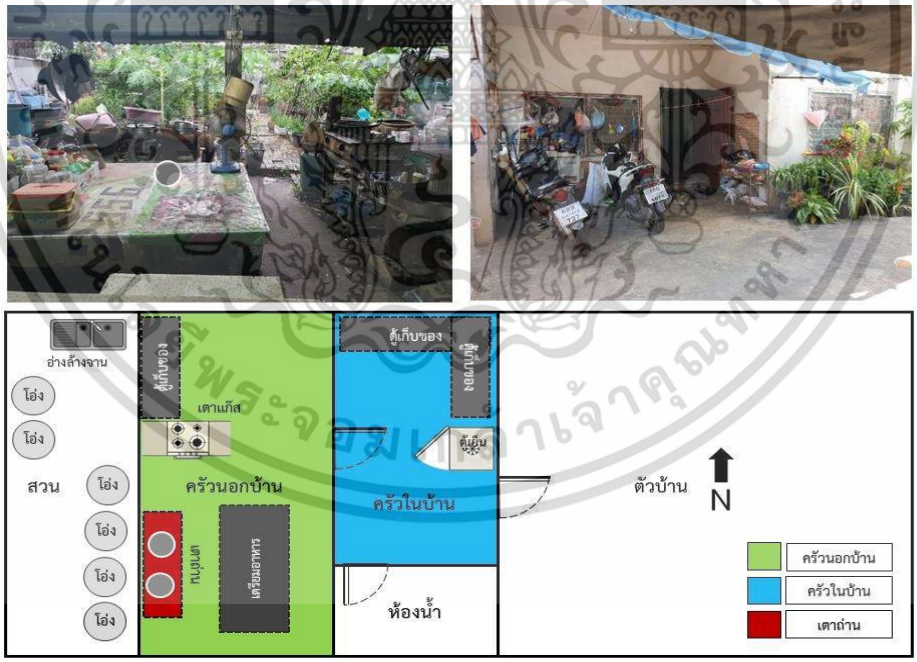
รูปที่ 4.11 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.5 (เขตสังคมเมือง)



รูปที่ 4.12 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.6 (เขตสังคมเมือง)

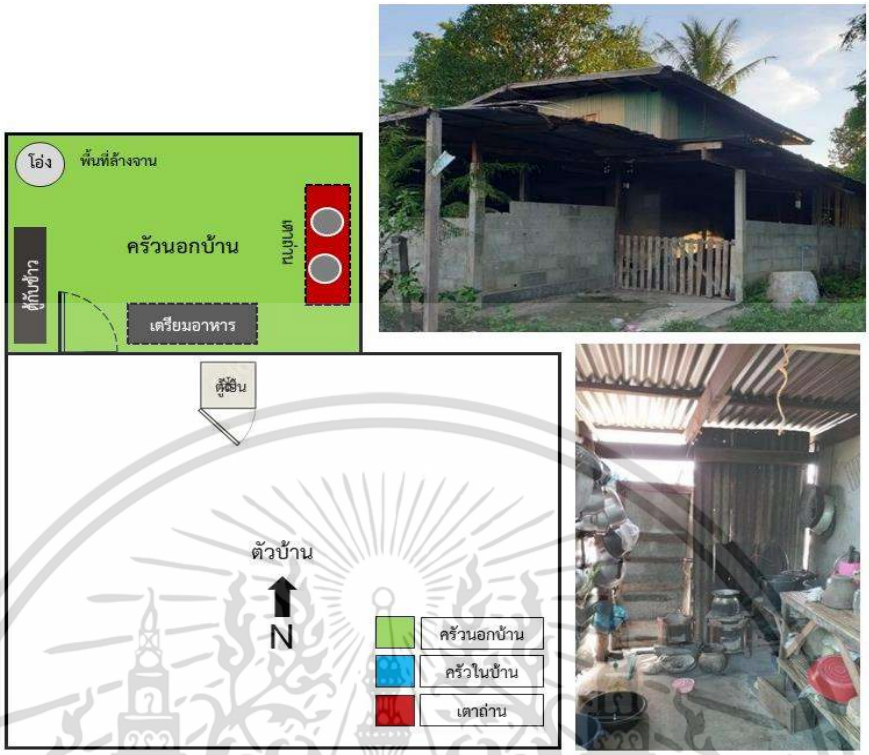
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 4.13 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.7 (เขตสังคมเมือง)

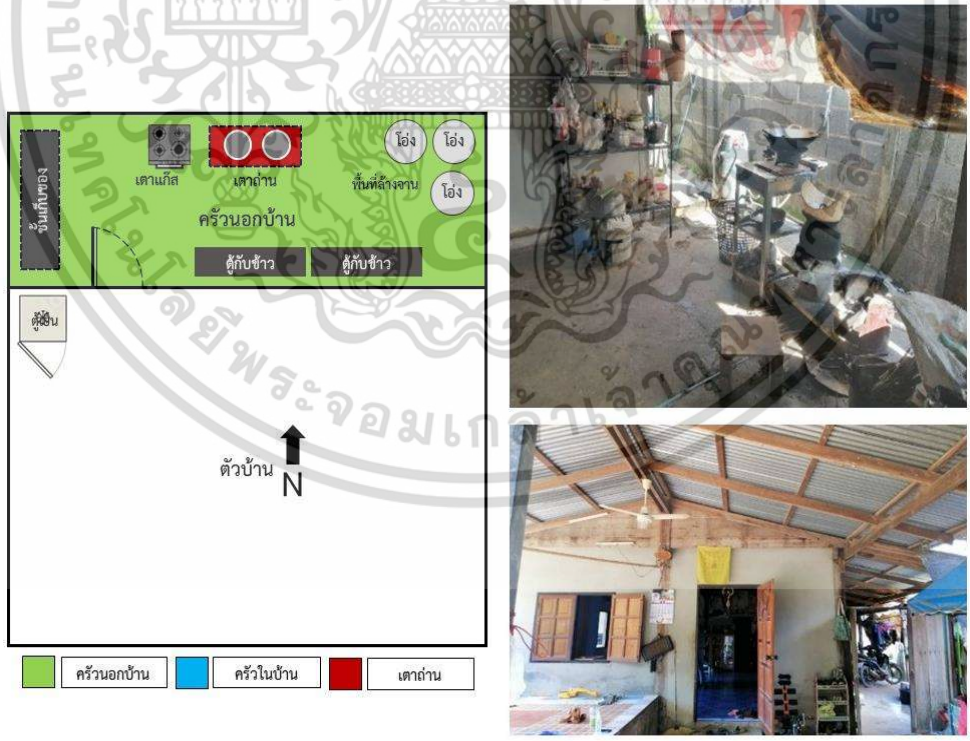


รูปที่ 4.14 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8 (เขตสังคมเมือง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 4.15 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9 (เขตสังคมเมือง)



รูปที่ 4.16 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.10 (เขตสังคมเมือง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.4.2 รูปแบบพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท)

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสังเกตประกอบการการสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล (เขตอำเภอเมืองเดชอุดม สังคมชนบท) พบว่า ผู้ให้ข้อมูล (แผนภูมิที่ 4.5) ร้อยละ 25.0 มีการต่อเติมครัวเพิ่ม และ ร้อยละ 50.0 ที่มีทั้งครัวในบ้านและครัวนอกบ้าน และผู้ให้ข้อมูลเพียง ร้อยละ 25.0 ที่มีเฉพาะครัวในบ้านเพียงครัวเดียวเท่านั้น และ ร้อยละ 5.0 ที่มีเฉพาะครัวนอกบ้านเพียงครัวเดียวเช่นกัน และผู้ให้ข้อมูล ร้อยละ 75.0 ยังมีการใช้เตาถ่านอยู่ (ตารางที่ 4.6) เช่นตัวอย่างคำถามว่า **“บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิมหรือต่อเติมสร้างขึ้นใหม่” “คุณยังใช้เตาถ่านอยู่หรือไม่” “คุณมีอุปกรณ์อะไรในครัวบ้าง”** โดยผู้ให้ข้อมูลเกินครึ่ง กล่าวว่า (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3) **“ยังคงใช้เตาถ่านเพราะใช้นึ่งข้าวเหนียว ทำให้ข้าวเหนียวนุ่มดี ใช้เตาถ่านปิ้งปลา ปิ้งพริกตำแจ่ว ตำป่น ย่างเนื้อ ยางหมู จะมีกลิ่นหอม ส่วนเตาแก๊สจะใช้อุ่นอาหาร หรือทำอาหารประเภทผัด”** (แผนภูมิที่ 4.6) อันดับ 1 คือ ตู้เย็นมากถึงร้อยละ 100.0 อันดับ 2 คือ เตาแก๊ส ร้อยละ 90.0 อันดับ 3 เท่ากัน คือ เตาถ่าน และหม้อหุงข้าว ร้อยละ 75.0 รองลงมา คือ เคาน์เตอร์ล้างจาน ร้อยละ 55.0 และ กระติกน้ำร้อน ร้อยละ 20.0 เตาไฟฟ้า และ ไมโครเวฟ ร้อยละ 10.0 น้อยที่สุด คือ เครื่องดูดควัน มีเพียงร้อยละ 5.0 โดยรูปแบบแปลนของพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล (สังคมชนบท) มีความหลายหลายในการจัดวาง บางหลังมีทั้งครัวในและครัวนอก บางหลังมีเพียงครัวใน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความต้องการและงบประมานในการใช้พื้นที่ครัวของแต่ละบ้าน โดยพื้นที่ครัวจะมีรูปแบบพื้นที่ที่เปิดโล่ง ผนังเป็นไม้ซี่เว้นช่อง หรือ ก่ออิฐฉาบปูน เจาะช่องข้างบนหลายช่อง หรือ มีช่องเปิดจำนวนมากกว่าพื้นที่อื่น เพื่อทำให้มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก โดยพื้นที่ครัวจะไม่มีอะไรเปลี่ยนแปลงมากนัก นอกจากการเพิ่มของอุปกรณ์ครัวต่างๆ ที่มีความชำรุดเสียหายมาแทนที่ของเดิม หรือตำแหน่งของการจัดวางเครื่องเรือนภายในก็ยังคงอยู่ที่เดิม เพียงแต่ขึ้นอยู่กับสะดวกในการใช้งานของผู้ใช้งานจึงไม่ได้มีรูปแบบที่ตายตัว

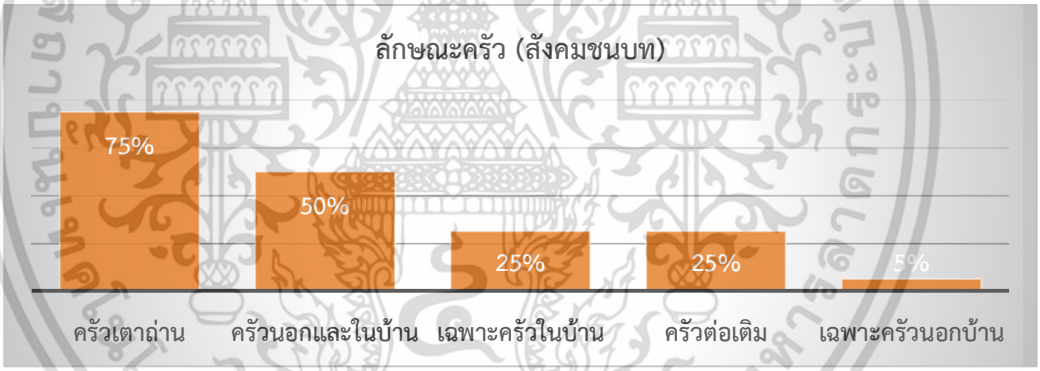
ตารางที่ 4.6 แสดงตารางเปรียบเทียบเกี่ยวกับพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมชนบท)

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมชนบท)	ครัว			
	ครัวต่อเติม	ครัวในบ้าน	ครัวนอกบ้าน	ครัวเตาถ่าน
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.1	√	√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.2		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.4		√		
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.5		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.6	√	√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.7		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8		√		

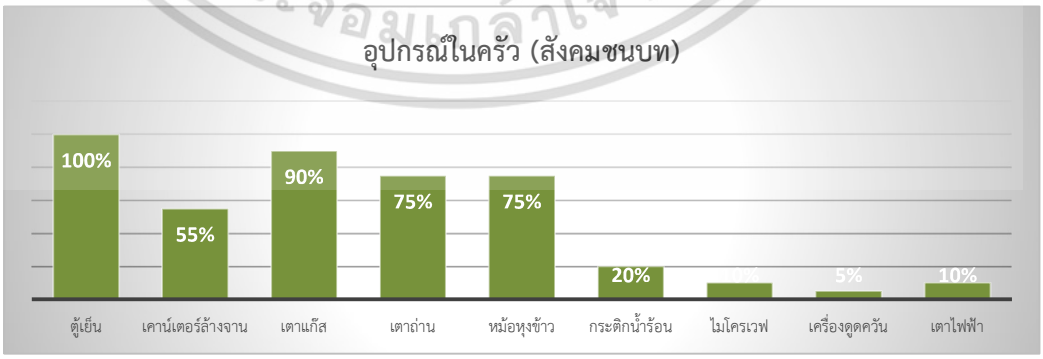
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมชนบท)	ครัว			
	ครัวต่อเติม	ครัวในบ้าน	ครัวนอกบ้าน	ครัวเตาถ่าน
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.10		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.11	√	√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.12	√	√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.13	√	√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.14		√		
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.15		√		√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.16		√		
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.17		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.18		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.19		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.20		√		

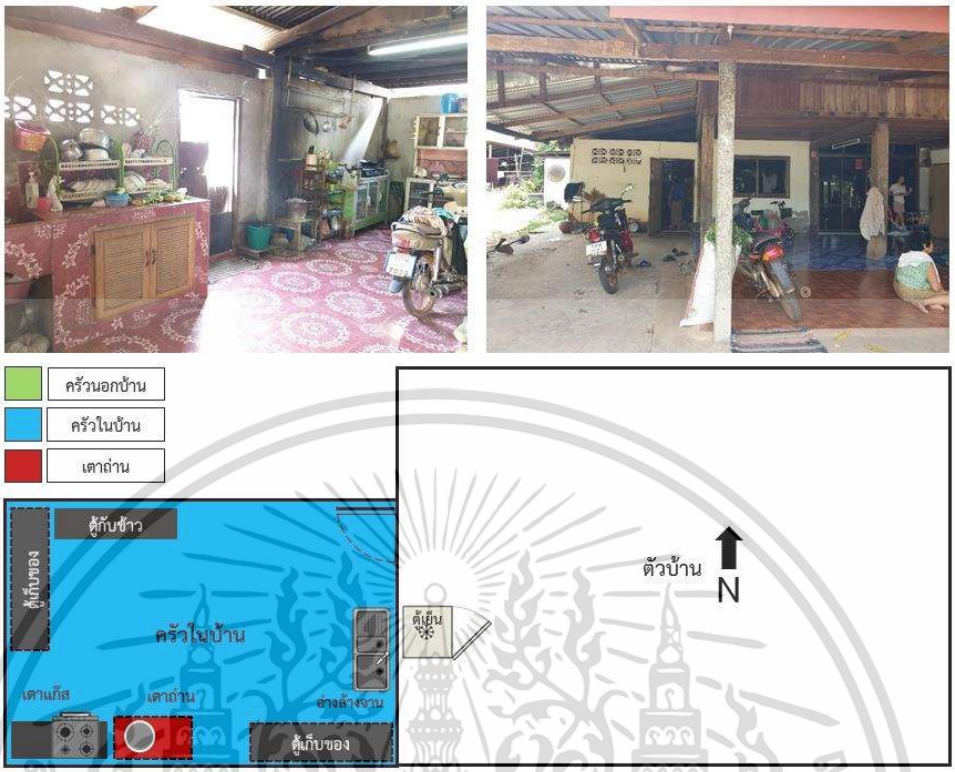


แผนภูมิที่ 4.8 แสดงสัดส่วนของลักษณะครัว (เขตสังคมชนบท)

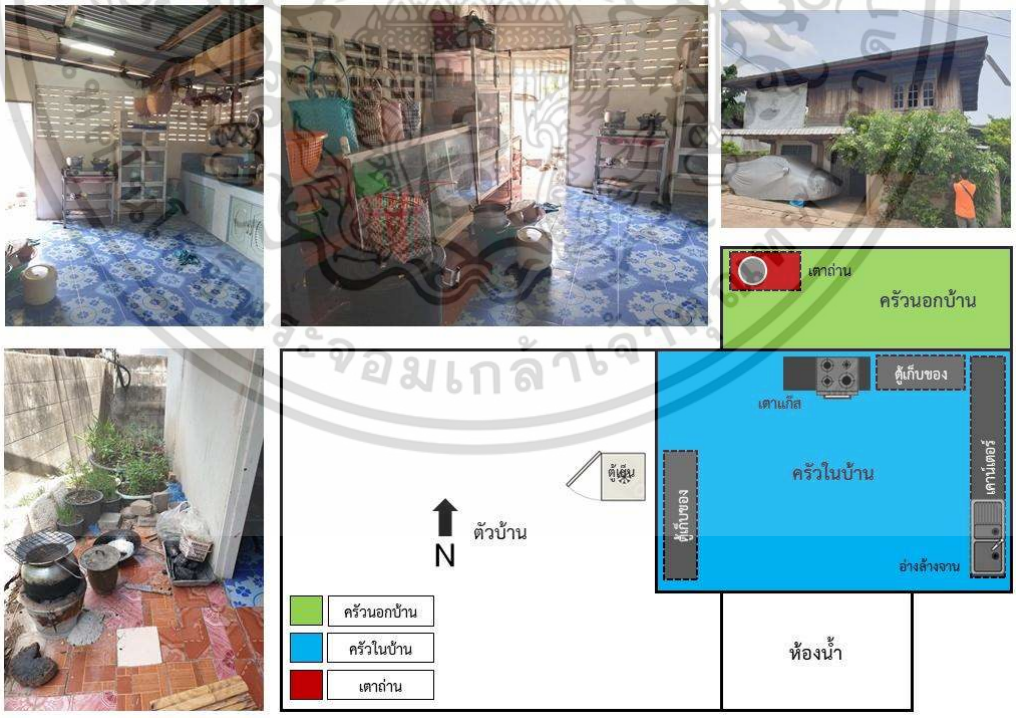


แผนภูมิที่ 4.9 แสดงสัดส่วนของอุปกรณ์ภายในพื้นที่ครัว (เขตสังคมชนบท)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



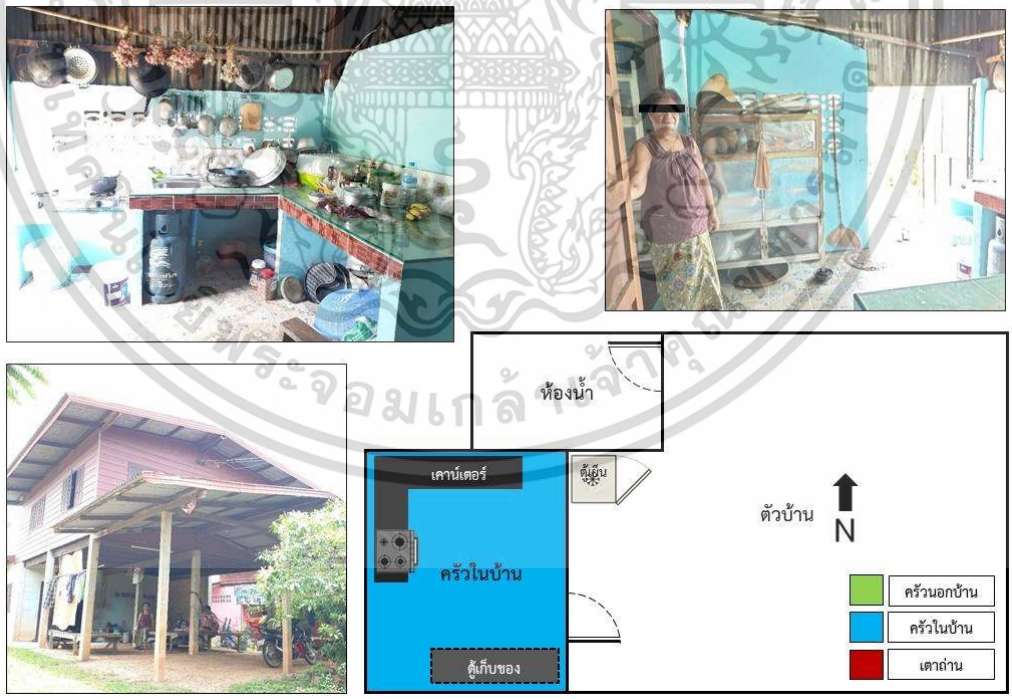
รูปที่ 4.17 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.1 (เขตสังคมชนบท)



รูปที่ 4.18 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.2 (เขตสังคมชนบท)

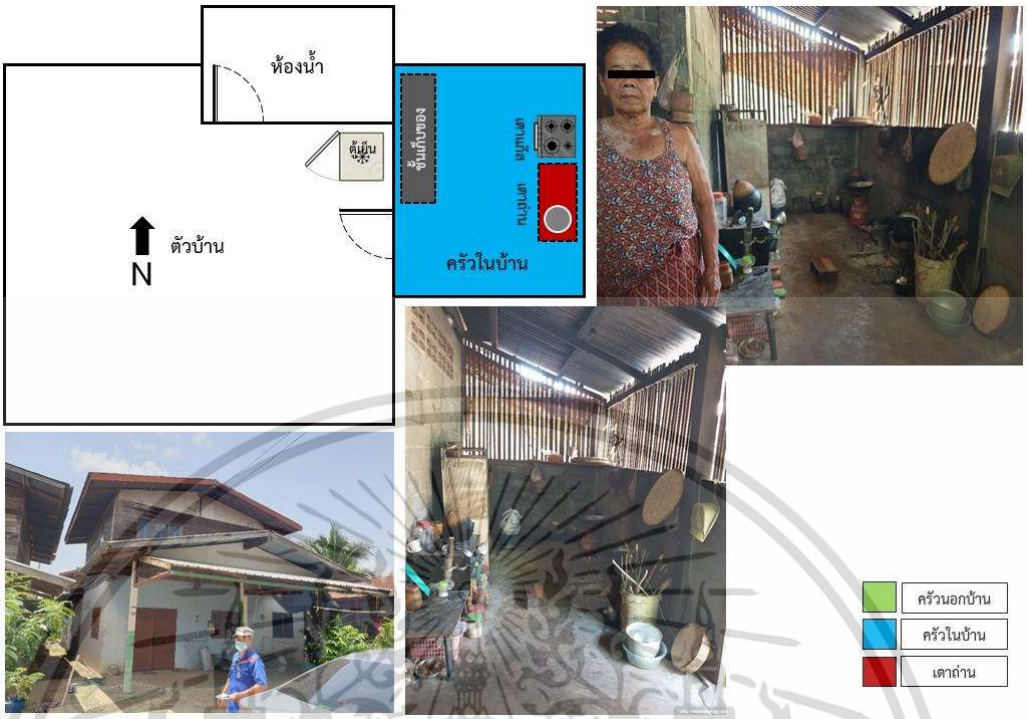
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 4.19 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3 (เขตสังคมชนบท)

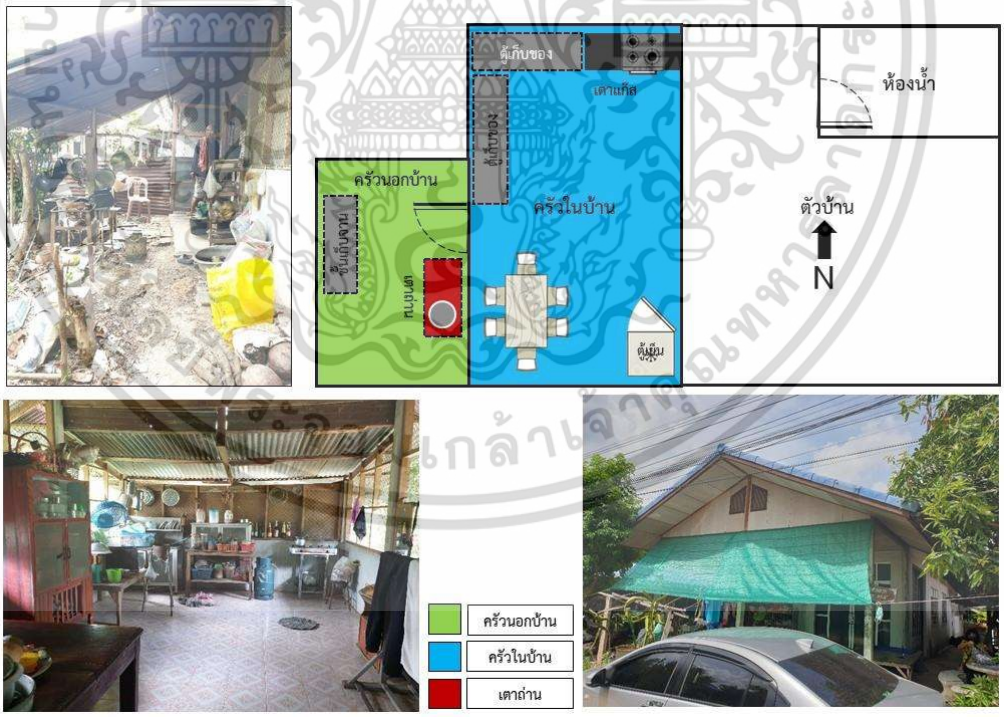


รูปที่ 4.20 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.4 (เขตสังคมชนบท)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

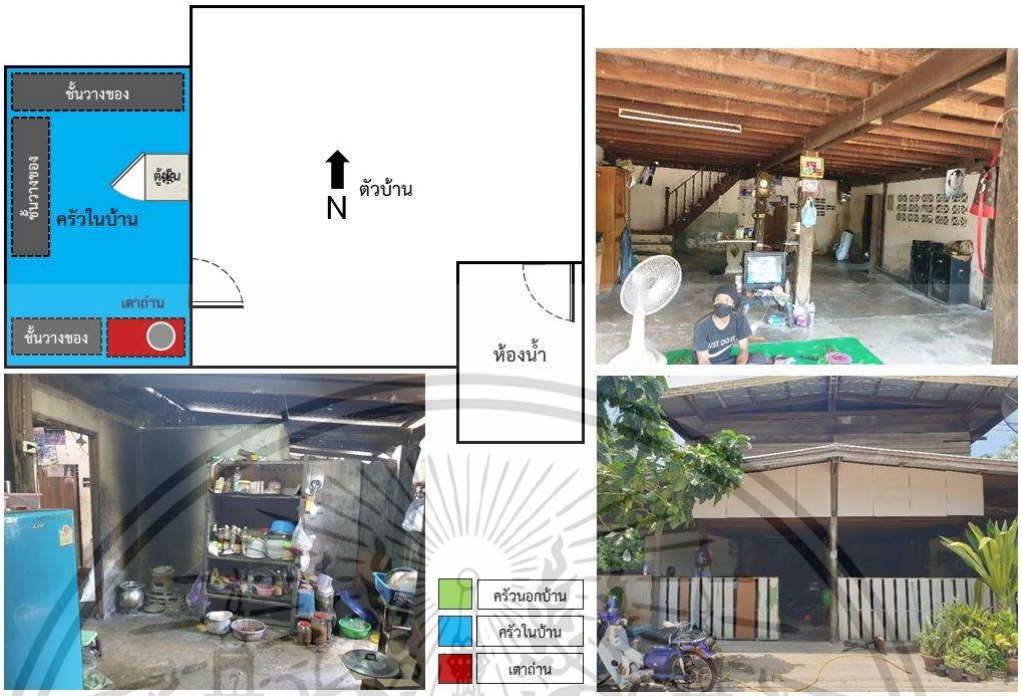


รูปที่ 4.21 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาย ก.5 (เขตสังคมชนบท)

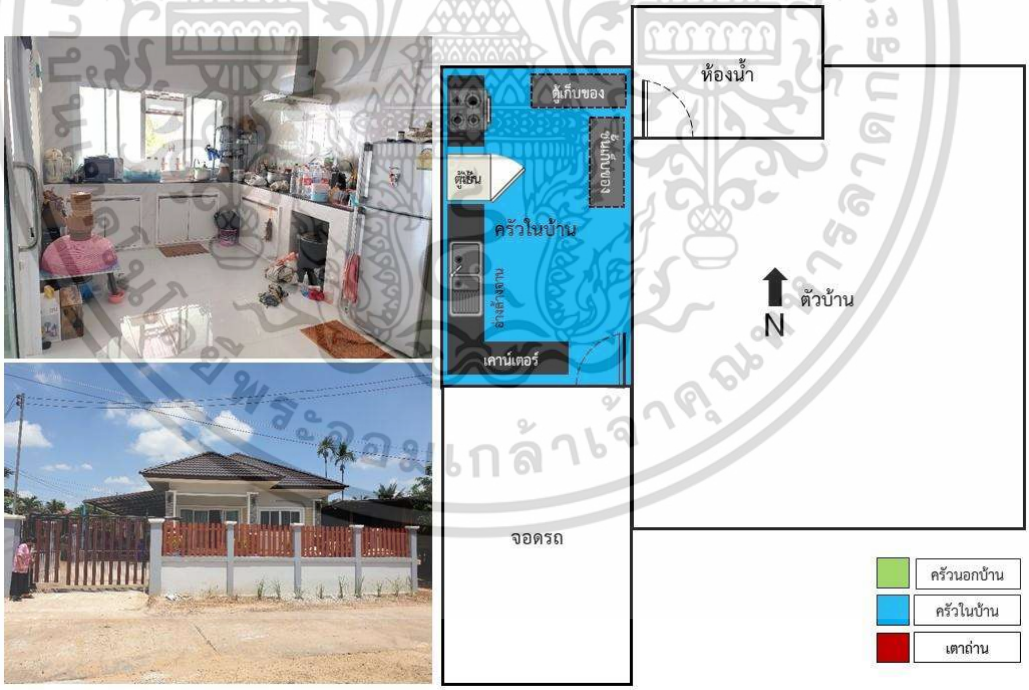


รูปที่ 4.22 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาย ก.6 (เขตสังคมชนบท)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

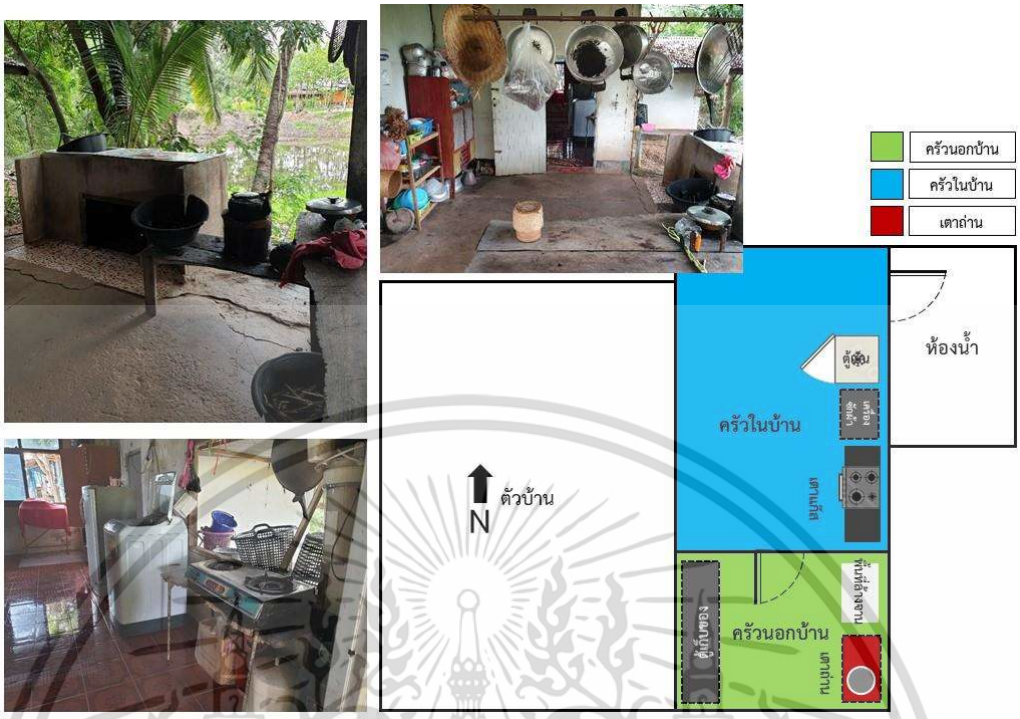


รูปที่ 4.23 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.7 (เขตสังคมชนบท)

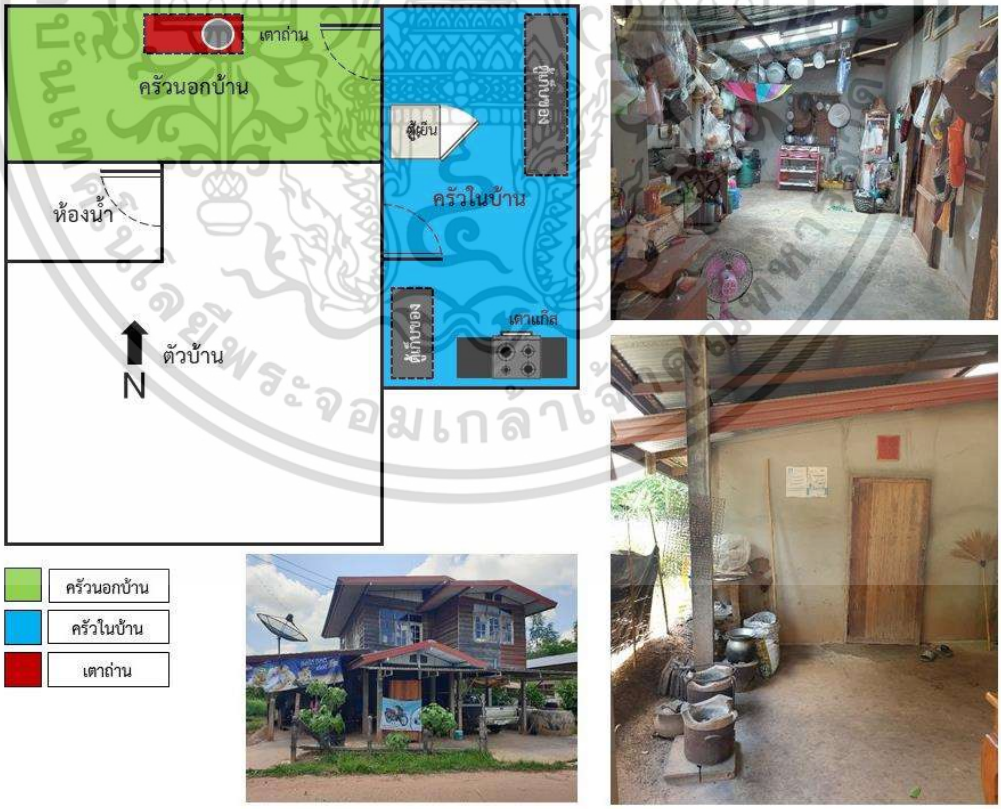


รูปที่ 4.24 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8 (เขตสังคมชนบท)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

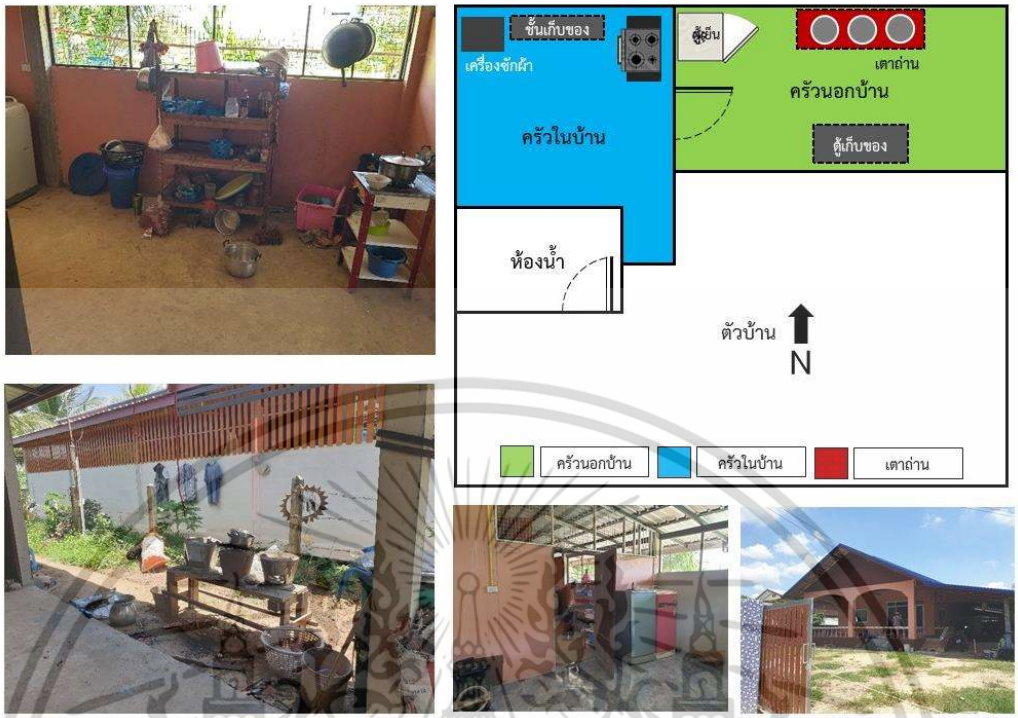


รูปที่ 4.25 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9 (เขตสังคมชนบท)

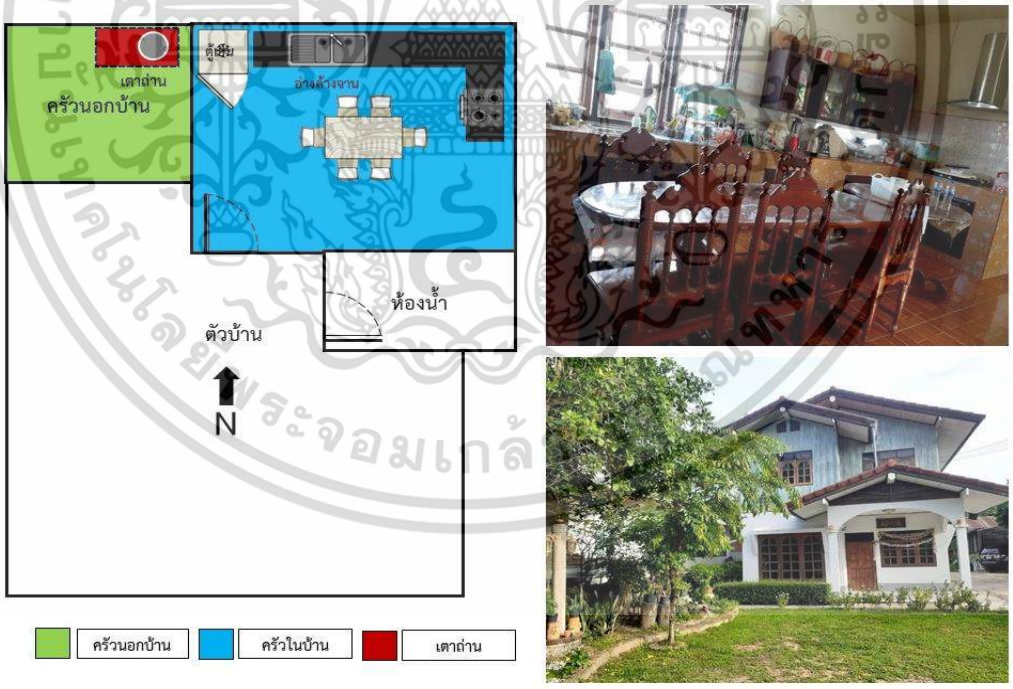


รูปที่ 4.26 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาย ก.10 (เขตสังคมชนบท)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

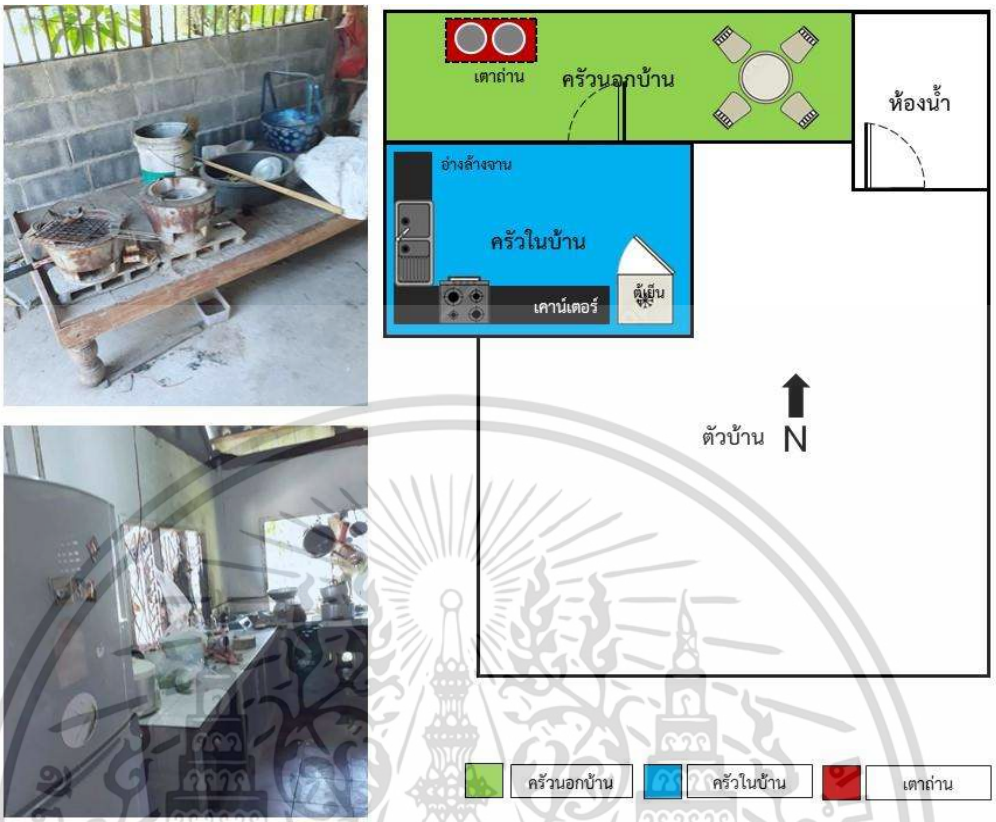


รูปที่ 4.27 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาย ก.11 (เขตสังคมชนบท)

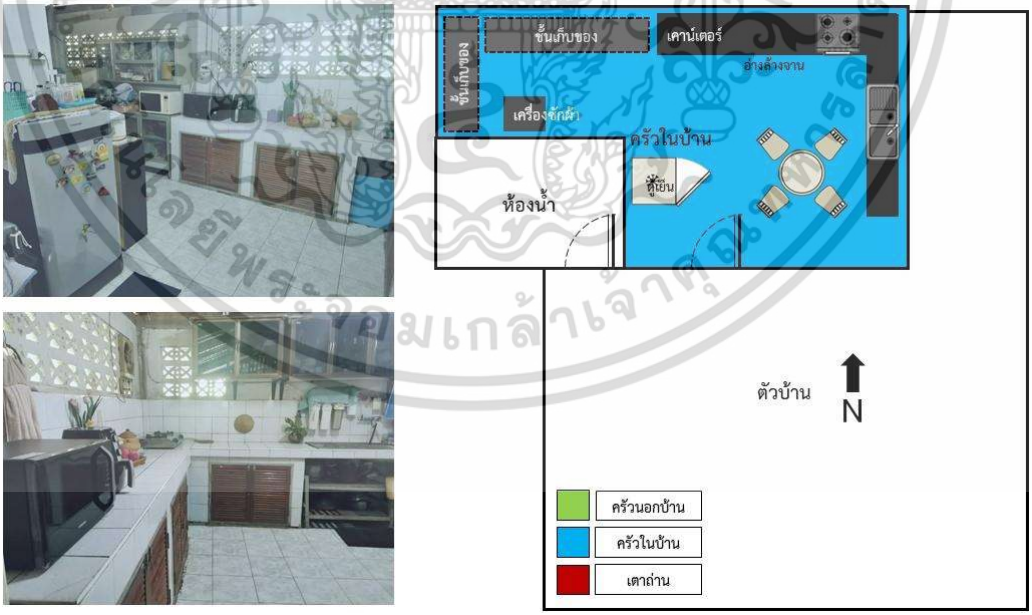


รูปที่ 4.28 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.12 (เขตสังคมชนบท)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

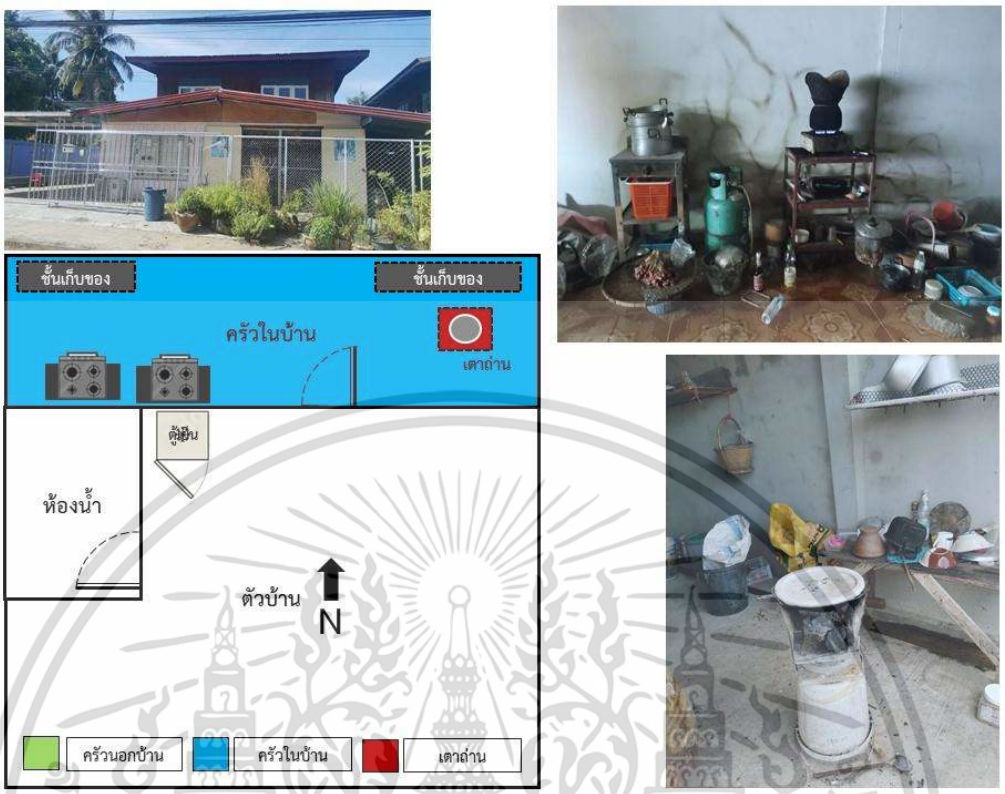


รูปที่ 4.29 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.13 (เขตสังคมชนบท)

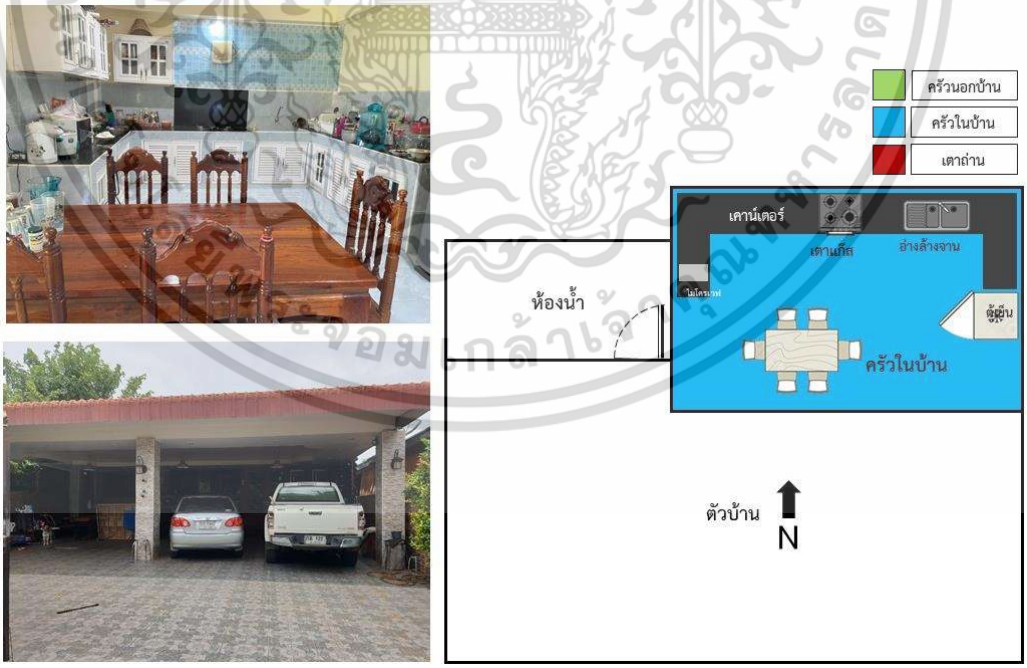


รูปที่ 4.30 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.14 (เขตสังคมชนบท)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

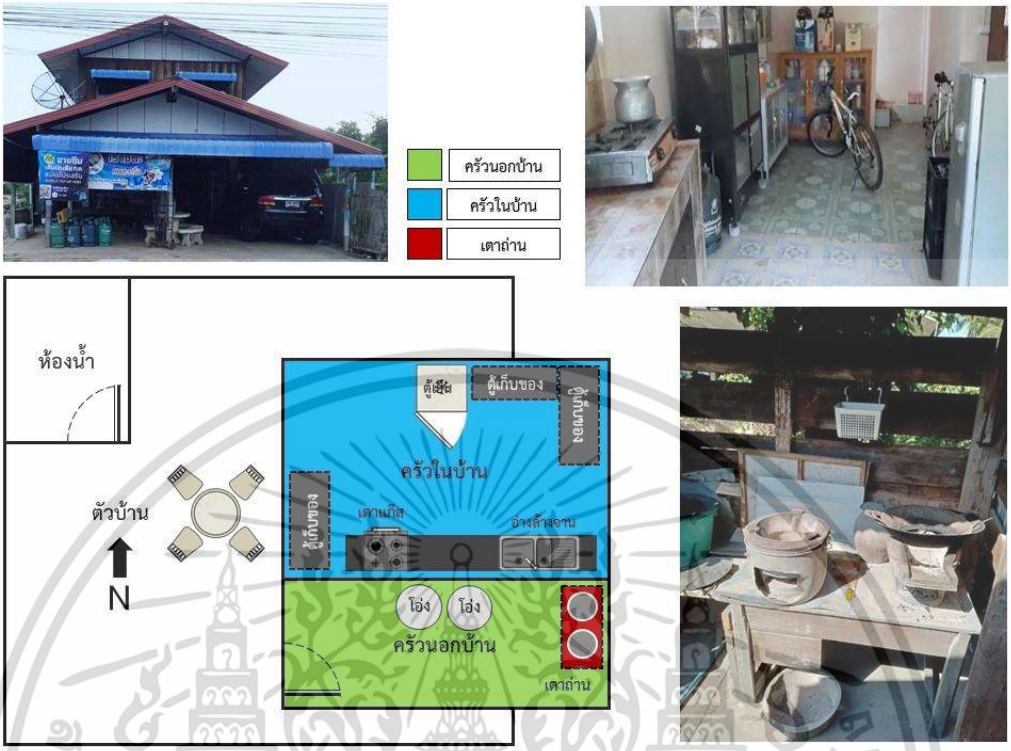


รูปที่ 4.31 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.15 (เขตสังคมชนบท)

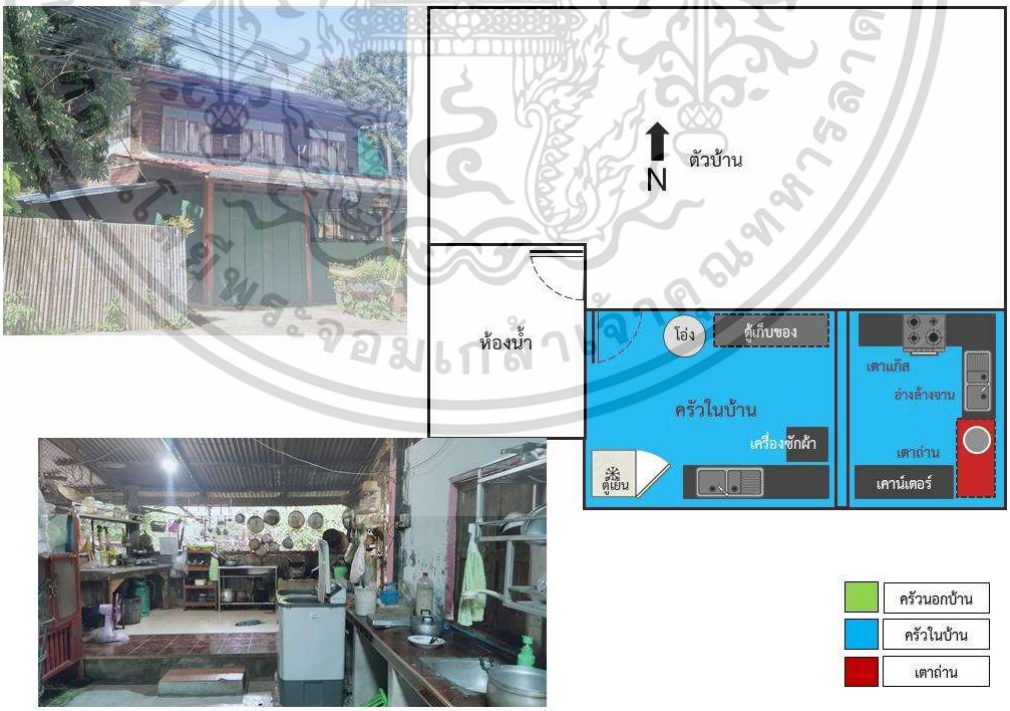


รูปที่ 4.32 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.16 (เขตสังคมชนบท)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

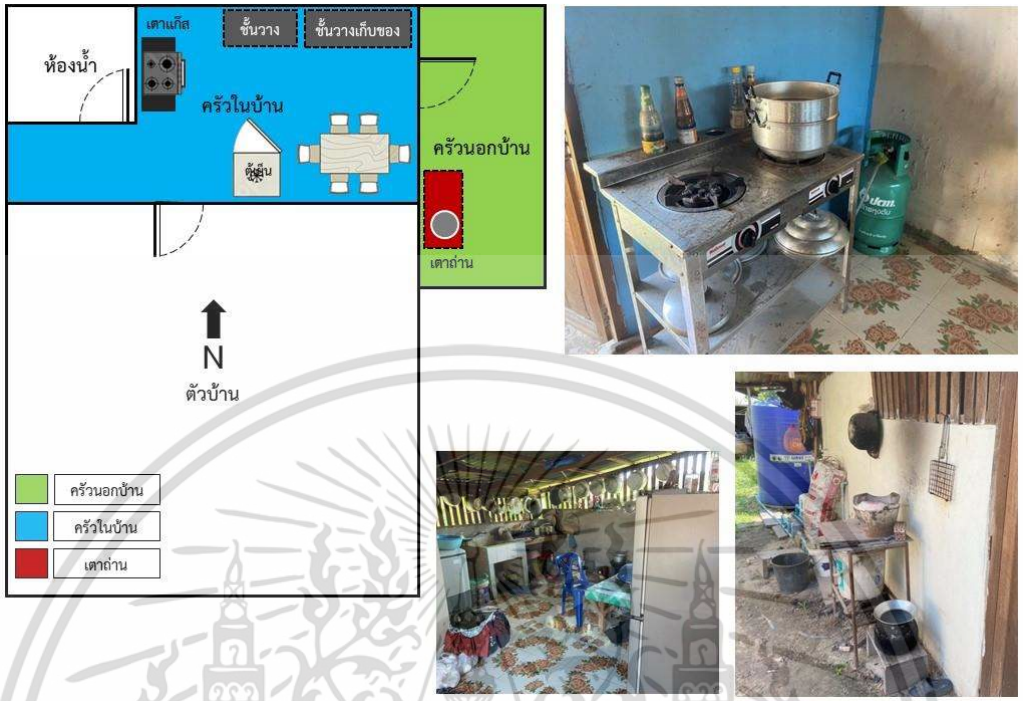


รูปที่ 4.33 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาย ก.17 (เขตสังคมชนบท)

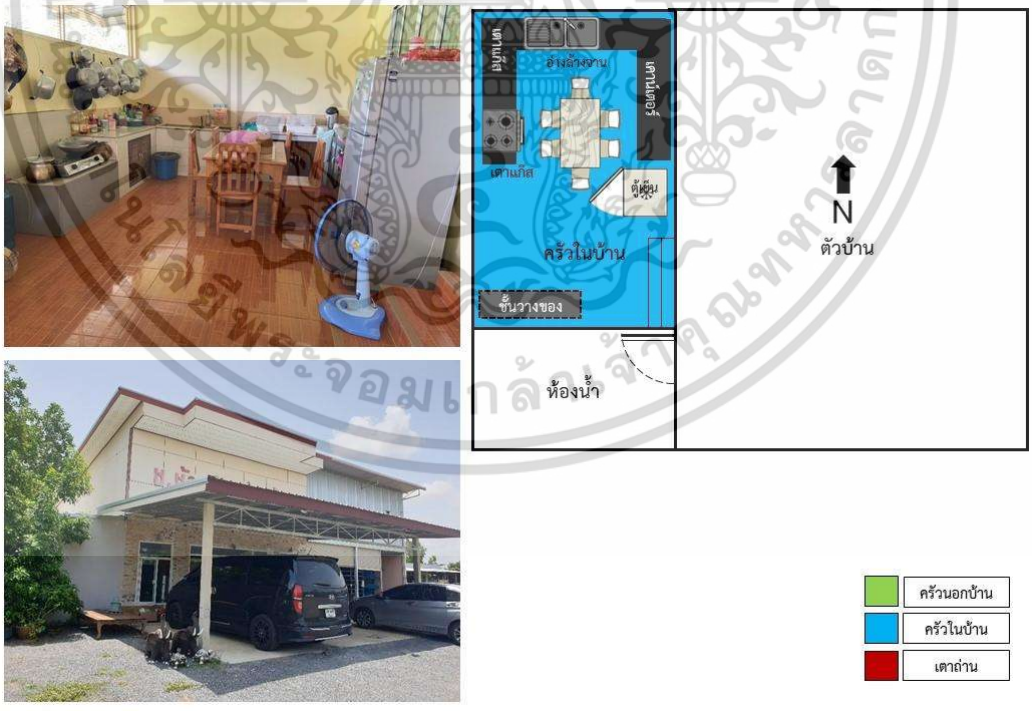


รูปที่ 4.34 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาง ก.18 (เขตสังคมชนบท)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 4.35 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาย ก.19 (เขตสังคมชนบท)



รูปที่ 4.36 แสดงภาพแปลนและภาพพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล นาย ก.20 (เขตสังคมชนบท)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.7 แสดงตารางเปรียบเทียบลักษณะการใช้พื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล 2 กลุ่ม

ลักษณะครัว	สังคมเมือง	สังคมชนบท
ครัวเตาถ่าน	70%	75%
เฉพาะครัวนอกบ้าน	50%	25%
ครัวนอกและครัวในบ้าน	40%	50%
ครัวต่อเติม	40%	25%
เฉพาะครัวในบ้าน	10%	5%

ตารางที่ 4.8 แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับพื้นที่ครัว

เกี่ยวกับครัว	สังคมเมือง (จำนวนหลัง)		สังคมชนบท (จำนวนหลัง)	
	ครัวภายใน	ครัวภายนอก	ครัวภายใน	ครัวภายนอก
1. อุปกรณ์ครัว				
1.1 ตำแหน่งเตาแก๊ส	3 หลัง	6 หลัง	16 หลัง	2 หลัง
1.2 ตำแหน่งถังแก๊ส	3 หลัง	6 หลัง	16 หลัง	2 หลัง
1.3 ตำแหน่งเคาน์เตอร์ล้างจาน	4 หลัง	5 หลัง	15 หลัง	3 หลัง
1.4 ตำแหน่งเตาไฟฟ้า	4 หลัง	6 หลัง	14 หลัง	6 หลัง
1.5 ตำแหน่งไมโครเวฟ	2 หลัง	1 หลัง	3 หลัง	0 หลัง
1.6 ตำแหน่งตู้เย็น	6 หลัง	3 หลัง	16 หลัง	4 หลัง
1.7 ตำแหน่งหม้อหุงข้าว	4 หลัง	5 หลัง	17 หลัง	3 หลัง
1.8 ตำแหน่งกระติกน้ำร้อน	3 หลัง	2 หลัง	8 หลัง	2 หลัง
1.9 ตำแหน่งเครื่องดูดควัน	0 หลัง	0 หลัง	1 หลัง	0 หลัง
2. อุปกรณ์ครัวพิเศษ				
2.1 ตำแหน่งเตาถ่าน	0 หลัง	7 หลัง	5 หลัง	10 หลัง
3. การเก็บอาหาร, วัตถุดิบ				
3.1 ไหปลาร้า, หมักดองฯ วางพื้น	3 หลัง	7 หลัง	8 หลัง	12 หลัง
3.2 ถ่าน, ฟืนวางพื้น	0 หลัง	4 หลัง	2 หลัง	6 หลัง
3.3 ไหปลาร้า, หมักดองฯ บนชั้น	5 หลัง	5 หลัง	9 หลัง	11 หลัง
3.4 ถ่าน, ฟืนวางบนชั้น	0 หลัง	3 หลัง	3 หลัง	4 หลัง
4. ประเภทวัสดุในพื้นที่ครัว				
4.1 พื้น				
4.1.1 พื้นกระเบื้อง	5 หลัง	3 หลัง	11 หลัง	2 หลัง
4.1.2 พื้นปูนเปลือย	0 หลัง	4 หลัง	4 หลัง	8 หลัง
4.1.3 พื้นเสื่อน้ำมัน	1 หลัง	0 หลัง	2 หลัง	2 หลัง
4.2 ผนัง				
4.2.1 ผนังปูนก่อช่องบล็อค	0 หลัง	3 หลัง	5 หลัง	4 หลัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

เกี่ยวกับครัว	สังคมเมือง (จำนวนหลัง)		สังคมชนบท (จำนวนหลัง)	
	ครัวภายใน	ครัวภายนอก	ครัวภายใน	ครัวภายนอก
4.2.2 ผนังปูน+ช่องหน้าต่าง	2 หลัง	1 หลัง	8 หลัง	4 หลัง
4.2.3 ผนังครึ่งไม้ครึ่งปูน	2 หลัง	3 หลัง	2 หลัง	5 หลัง
4.3 เพดาน				
4.3.1 เพดานปูน	2 หลัง	1 หลัง	3 หลัง	1 หลัง
4.3.2 เพดานโล่งโครงสร้างหลังคา	2 หลัง	4 หลัง	6 หลัง	8 หลัง
4.3.3 เพดานยิปซัมบอร์ด	1 หลัง	2 หลัง	4 หลัง	1 หลัง
หมายเหตุ บ้านทั้งหมด 30 หลัง บางหลังมีเฉพาะครัวภายใน บางหลังมีเฉพาะครัวภายนอก บางหลังมีทั้งครัวภายในและครัวภายนอก บางหลังมีเฉพาะครัวเตาถ่าน บางหลังมีเฉพาะครัวเตาแก๊ส				

สรุป รูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย

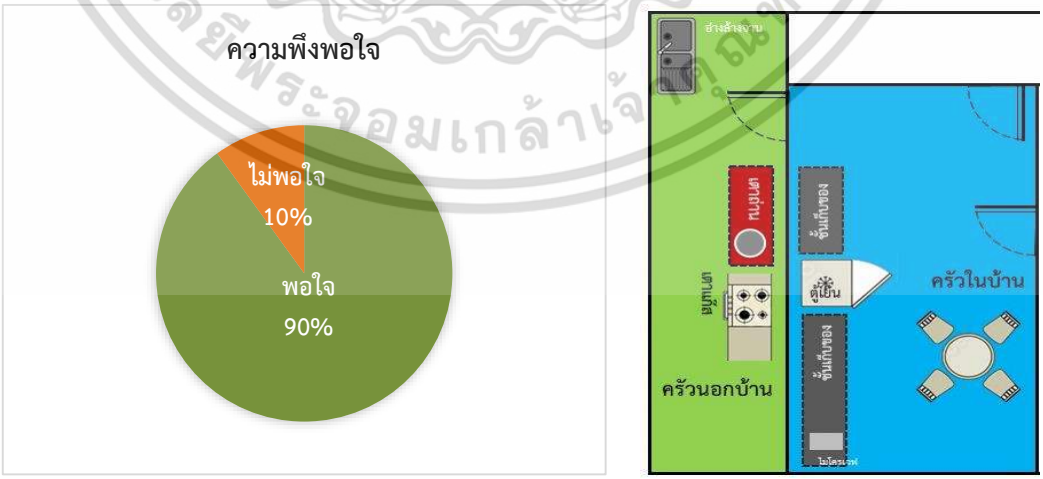
ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปด้านรูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ระบุได้สอดคล้องกัน คือ ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ทั้ง 2 กลุ่ม ทั้งหมด 30 หลัง มีรูปแบบพื้นที่ครัวที่หลากหลายทั้งการจัดวาง ทั้งตำแหน่งของอุปกรณ์ครัว เครื่องเรือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสะดวก ความปลอดภัย สบายใจของผู้ใช้งานเป็นหลัก เน้นการใช้เตาถ่านในการประกอบอาหารเกือบทุกบ้าน (ตารางที่ 4.7) การแยกครัวนอกหรือครัวใน นอกจากขึ้นอยู่กับความเชื่อของแต่ละบ้านแล้ว ยังขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ใช้งาน รวมถึงงบประมาณในการก่อสร้าง พื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม ไม่มีการตายตัวของการจัดวางตำแหน่งต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นส่วนเก็บของ พื้นที่ล้าง หรือทำอาหาร หรือว่าเป็นอุปกรณ์หรือเครื่องเรือนก็ตาม ภายในพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด จะมีรูปแบบพื้นที่ที่เปิดโล่ง เช่น ผนังเป็นไม้ซี่เว้นช่อง หรือ ก่ออิฐฉาบปูน เจาะช่องด้านบนหลายช่อง หรือ มีช่องเปิดจำนวนมากกว่าพื้นที่อื่น เพื่อทำให้มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.5 ความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวของบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน

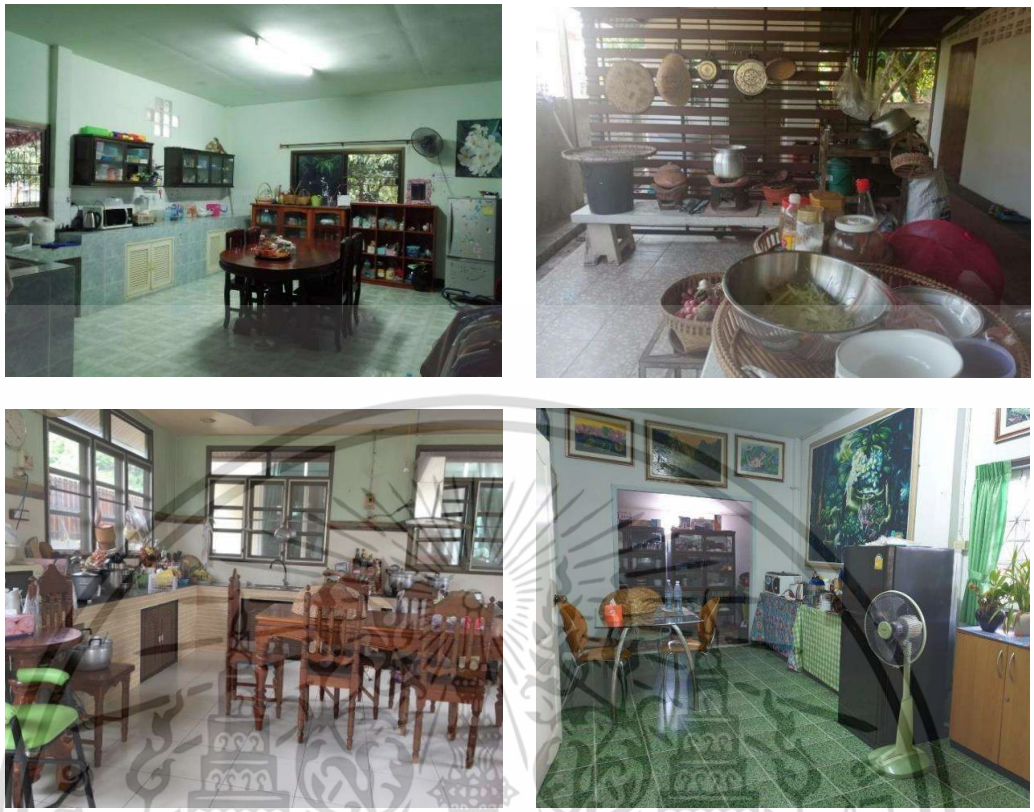
4.5.1 ความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)

จากผลการสังเกตและการสัมภาษณ์เกี่ยวกับกิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย พบว่า เช่นตัวอย่างคำถามว่า **“คุณคิดว่าครัวใหม่สะดวกกว่าครัวเดิมหรือไม่และคุณยังใช้ครัวแบบเดิมอยู่หรือไม่อย่างไร”** โดยผู้ให้ข้อมูลเกินครึ่ง กล่าวว่า (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.1) **“สะดวกทั้ง2 อย่างเพราะใช้ประกอบอาหารต่างชนิดกัน ถ้าเป็นการประกอบอาหารก็ใช้ครัวนอกบ้าน อุ่นอาหารใช้ครัวในบ้าน”** (ผู้ให้ข้อมูล 2) **“ครัวเดิมก็ดีอยู่แล้ว อีกอย่างคือไม่มีงบสร้างใหม่”** (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.7) **“สะดวก แต่อาหารบางประเภท เวลาใช้เตาแก๊สต้องระวังควบคุมอุณภูมิของแก๊ส ไม่ให้แรงเกินไปและใช้ครัวแบบนี้มาตลอด”** (ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9) **“น่าจะสะดวกดี แต่ชินกับการใช้ครัวแบบเดิม เนื่องจากต้องนึ่งข้าวเหนียว ปิ้งปลา เนื้อ ปิ้งพริก เพื่อทำแจ่ว และยังใช้ครัวแบบเดิมประหยัดดี ถ่าน ฟืนหาง่าย ใช้ประกอบอาหาร นึ่งข้าว”** และ (แผนภูมิที่ 4.7) ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ร้อยละ 90 มีความพึงพอใจในการใช้พื้นที่ครัวเดิม รองลงมา ร้อยละ 10 ไม่พึงพอใจในการใช้พื้นที่ครัวเดิม ต้องการการปรับปรุงพื้นที่ครัวใหม่ จากคำถามว่า **“คุณพึงพอใจกับครัวปัจจุบันหรือไม่และอยากเปลี่ยนแปลงอย่างไรบ้าง”** มีความพึงพอใจ (ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.4) กล่าวว่า **“พึงพอใจ แต่ถ้าเปลี่ยนได้ก็อยากเปลี่ยนแปลงแต่ไม่มีสถานที่ไม่มีงบประมาณ”** (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.6) กล่าวว่า **“พอใจเพราะชอบครัวแบบโล่งและยังไม่เปลี่ยนแปลงเพราะไม่มีงบประมาณ”** (ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9) กล่าวว่า **“พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน สะดวก ประหยัดดี และยังไม่อยากเปลี่ยนแปลง เพราะไม่มีงบประมาณ”** และ (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.10) **“พึงพอใจตามสภาพที่เป็นอยู่ และไม่อยากเปลี่ยนแปลง ครัวเก่าดีแล้ว ประหยัด อากาศโล่งสบาย”** ซึ่งมีเพียง ร้อยละ 10 ที่กล่าวว่า ไม่พึงพอใจ (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8) กล่าวว่า **“ไม่ค่อยพึงพอใจ อยากปรับปรุงครัวใหม่”**



แผนภูมิที่ 4.10 แสดงสัดส่วนจำนวนความพึงพอใจของผู้ให้ข้อมูล (สังคมเมือง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 4.37 แสดงภาพพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

4.5.2 ความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท)

จากผลการสังเกตและการสัมภาษณ์เกี่ยวกับกิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย พบว่า เช่นตัวอย่างคำถามว่า **“คุณคิดว่าครัวใหม่สะดวกกว่าครัวเดิมหรือไม่และคุณยังใช้ครัวแบบเดิมอยู่หรือไม่อย่างไร”** โดยผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ มีความคิดเห็นว่า ถ้ามีครัวใหม่ก็น่าจะสะดวกกว่า โดยกล่าวว่า (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3) **“ครัวใหม่แบบทันสมัยน่าจะสะดวกดี แต่คงราคาแพง คิดว่าครัวเดิมก็สะดวกดี แต่ยังใช้ครัวแบบเดิมเพราะสามารถใช้ประกอบอาหารได้ตามที่ต้องการ”** (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.8) **“ห้องครัวใหม่หากมีอุปกรณ์ทำครัวครบ จะสะดวกดี ครัวที่ใช้เป็นครัวสมัยใหม่ ไม่มีเตาถ่านเนื่องจากครัวอยู่ในบ้าน ไม่สะดวกในการใช้ถ่านเพราะจะทำให้บ้านดำ”** (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.13) **“ทุกวันนี้ก็ใช้ครัวแบบผสมผสาน ถ้าเป็นอาหารแบบผัด แกง ก็จะใช้เตาแก๊ส นึ่งข้าวเหนียว ปิ้ง ใช้เตาถ่าน ยังใช้ครัวแบบเดิม ใช้นึ่งข้าวเหนียว ปิ้ง ย่าง”** (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.18) **“ครัวสมัยใหม่น่าจะสะดวกเฉพาะในเมือง แต่ชนบทต้องนึ่งข้าว ปิ้งปลา ย่างเนื้อ ย่างพริก ใช้เตาถ่านสะดวก ยังใช้ครัวแบบเดิมเพราะต้องนึ่งข้าว ปิ้งปลา ย่างเนื้อ ย่างพริก ใช้เตาถ่านนึ่งข้าวเหนียวได้นิ่มดี”** บางส่วนให้ความเห็นว่า ไม่น่าจะสะดวก โดยกล่าวว่า (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.5) **“ไม่สะดวกก็ต้องทำ เพราะอยู่ชนบทตามสภาพคนแก่ 2 คน และยังใช้ครัวแบบเดิม ใช้นึ่งข้าวทำอาหาร”** (ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.19) **“น่าจะไม่สะดวก เพราะประกอบอาหารไม่ได้หลายประเภท ปิ้ง-ย่างไม่ได้ ยังใช้ครัวแบบเดิมผสมกับการใช้เตาแก๊สใบบางเวลา”** (ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.20) **“ครัว**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใหม่สะดวก แต่ก็ทำอาหารได้ไม่ครบทุกเมนู เมื่อก่อนใช้ครัวถ่านแต่พอสร้างบ้านใหม่ทำให้ไม่สะดวกในการใช้เตาถ่าน”

ผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด ร้อยละ 100.0 มีความพึงพอใจในการใช้พื้นที่ครัวเดิม (แผนภูมิที่ 4.8) จากคำถามว่า **“คุณพึงพอใจกับครัวปัจจุบันหรือไม่และอยากเปลี่ยนแปลงอย่างไรบ้าง”**โดยกล่าวว่า (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.3) **“ยังพึงพอใจกับครัวปัจจุบันตามฐานะ คงยังไม่เปลี่ยนเพราะครัวมีพื้นที่จำกัด ไม่มีงบประมาณด้วย”** (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.6) **“คงพึงพอใจกับครัวปัจจุบันเพราะทำครัวแบบนี้มานานแล้ว อีกอย่างก็ประหยัด”**(ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.7) **“พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน ไม่อยากเปลี่ยนแปลงเพราะไม่มีงบประมาณ”** (ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.9) **“พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน ไม่อยากเปลี่ยนแปลงเพราะต้องใช้เงินมาก”** (ผู้ให้ข้อมูล นาง ก.10) **“พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน สะดวกประหยัดดี และยังไม่อยากเปลี่ยนแปลง เพราะไม่มีงบประมาณ”** (ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.19) **“พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน ยังไม่อยากเปลี่ยนแปลง เพราะสามารถทำอาหารได้ทุกอย่างที่เราต้องการ”** และ (ผู้ให้ข้อมูล นาย ก.20) **“พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน หากเปลี่ยนแปลงเพราะเพิ่มครัวถ่านแต่ต้องต่อเติมออกด้านนอกจะได้ไม่เหม็นควันไฟ”**

แผนภูมิที่ 4.11 แสดงสัดส่วนจำนวนความพึงพอใจของผู้ให้ข้อมูล (สังคมชนบท)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 4.38 แสดงภาพพื้นที่ครัวในเขตอำเภอเดชอุดม ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

สรุป ความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวของบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน

ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัว ของบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน (แม้ว่าจะเป็นผู้จัดวางรูปแบบครัวเองก็ตาม) ระบุได้สอดคล้องกัน คือ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม มีความพึงพอใจในครัวเดิมของตนเอง แม้ว่าอยากมีการปรับเปลี่ยนใหม่ก็ตาม ทั้งนี้ส่วนใหญ่กล่าวว่าขึ้นอยู่กับงบประมาณในการก่อสร้างเป็นหลัก รองลงมาจะเป็นครัวที่มาพร้อมกับบ้านเดิม ซึ่งอาจจะยังไม่ตอบสนองต่อความต้องการมากนัก ไม่ว่าจะเป็นครัวดั่งเดิมหรือครัวตามยุคสมัย ซึ่งไม่มีผู้ให้ข้อมูลกลุ่มใดพูดถึงการปรับเปลี่ยนครัวตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน เนื่องจากครัวเดิมที่มีอยู่เป็นครัวที่ทำตามเชื่ออยู่แล้ว และยังไม่มีการเปลี่ยนแปลงในอนาคต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปผลการศึกษา

ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล (ลักษณะประชากร) กลุ่มผู้ให้ข้อมูล จำนวน 30 หลัง สังคมเมือง 10 หลัง สังคมชนบท 20 หลัง โดยกลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย ส่วนใหญ่มีสถานะเป็นเจ้าของบ้าน ทั้ง 2 กลุ่ม มีจำนวนสมาชิกในครอบครัวใกล้เคียงกันระหว่าง 3-5 คน ในสังคมเมืองส่วนใหญ่มีอาชีพ ค้าขาย รองลงมาเกษตรกร และ ข้าราชการ ในสังคมชนบท โดยส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกร รองลงมา ค้าขาย

ด้านความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัวในอดีต ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปด้านความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัว ระบุได้สอดคล้องกัน คือ ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ทั้ง 2 กลุ่ม ยังมีความเชื่อในการใช้งานพื้นที่ครัว ความเชื่อเรื่องผีบ้านผีเรือน ซึ่งเชื่อว่าห้องครัวต้องเป็นระเบียบ เจ้าที่ หรือผีบ้านผีเรือนจะบันดาลความสุขมาให้ ถ้าหากห้องครัวสกปรกเชื่อว่า เจ้าที่จะไม่พอใจและจะทำให้ไม่มีความสุข การทำครัวในบ้านที่ส่งกลิ่นเหม็นของการประกอบอาหาร ผีบ้าน ผีเรือนจะไม่อยู่ปกป้อง ผีบ้านผีเรือนไม่ชอบบ้านที่ไม่สะอาด ถ้าบ้านสกปรกจะไม่มีผีบ้านผีเรือนมาอยู่คุ้มครอง ไม่มีสิงศักดิ์สิทธิ์ดูแลบ้านเรือน ความเชื่อตามบรรพบุรุษ เป็นความเชื่อจากรุ่นสู่รุ่น ความเชื่อเรื่องศาสนา บาปบุญคุณโทษ มีความเคารพในพุทธศาสนา ความเชื่อเรื่องฮวงจุ้ย ในการจัดวางพื้นที่เพื่อให้บ้านมีความเจริญรุ่งเรือง อยู่เย็นเป็นสุข รับทรัพย์เรียกเงินเรียกทอง ความเชื่อด้านตำแหน่งและทิศทางการวางบ้าน ครัวหรือเตา นอกจากตำแหน่งครัวที่ว่าต้องอยู่นอกบ้านแล้ว ตำแหน่งเตาก็ควรอยู่นอกบ้านเช่นกัน เตาจะต้องไม่หันหน้าออกนอกบ้าน ต้องไม่ถูกมองเห็นจากหน้าบ้านโดยตรง ต้องไม่หันไปทางทิศตะวันตก เพราะเชื่อว่าจะไม่เป็นมงคลต่อบ้าน ตำแหน่งครัวต้องไม่อยู่ใต้ห้องน้ำ เพราะเชื่อว่าจะมีสิ่งไม่ดีเกิดขึ้นในครอบครัว ควรอยู่ทิศตะวันออก เพราะเป็นทิศทางลมดี แสงดี ไม่ร้อนเกินไป เชื่อว่าเวลาทำอาหารแล้วคนทำจะมีความสุข และส่วนที่ไม่เชื่อ คือ ต้องการให้พื้นที่ครัวเปิดโล่ง โปร่งมีลมพัดผ่าน สะดวกสบายในการทำอาหาร อากาศถ่ายเทได้สะดวก ทั้งควันและกลิ่นจะได้ไม่ไปรบกวนคนอาศัยภายในบ้าน และทำความสะอาดง่ายตอบสนองต่อความต้องการในการใช้งานภายในครัว รวมถึงความปลอดภัยในการทำอาหารเช่นกัน

ด้านพฤติกรรมและกิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปด้านกิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ระบุได้สอดคล้องกัน คือ ผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด ใช้พื้นที่ครัวทุกวัน เข้าครัวทำอาหารอย่างน้อย 2 ครั้งต่อวัน ในช่วงเช้าและเย็น เนื่องจากผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ประกอบอาหารเอง ต้องนึ่งข้าวเหนียวทุกวันโดยใช้เตาถ่าน มีประเภทอาหารที่หลายหลายตามแต่ละบ้าน แต่เกือบทุกบ้านต้องมี คือ อาหารประเภทนึ่ง ลวก ตำ ย่าง ซึ่งเป็นวิถีชีวิตของชาวอีสาน

ด้านรูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปด้านรูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ระบุได้สอดคล้องกัน คือ ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ทั้ง 2 กลุ่ม ทั้งหมด 30 หลัง มีรูปแบบพื้นที่ครัวที่หลายหลายทั้งการจัดวาง ทั้งตำแหน่งของอุปกรณ์ครัว เครื่องเรือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสะดวก ความปลอดภัย ความสบายใจของผู้ใช้งานเป็นหลัก เน้นการใช้เตาถ่านในการประกอบอาหารเกือบทุกบ้าน การแยกครัวนอกหรือครัวใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากขึ้นอยู่กับความเชื่อของแต่ละบ้านแล้ว ยังขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ใช้งานรวมถึงงบประมาณในการก่อสร้าง รองลงมาจะเป็นครัวที่มาพร้อมกับตัวบ้านเดิม ซึ่งอาจจะยังไม่ตอบสนองต่อความต้องการมากนัก พื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม ไม่มีการตายตัวของการจัดวางตำแหน่งต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นส่วนเก็บของ พื้นที่ล้างจาน หรือทำอาหาร หรือว่าเป็นอุปกรณ์หรือเครื่องเรือนก็ตาม ภายในพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด จะมีรูปแบบพื้นที่ที่เปิดโล่ง เช่น ผนังเป็นไม้ซี่เว้นช่องหรือ ก่ออิฐฉาบปูน เจาะช่องด้านบนหลายช่อง หรือ มีช่องเปิดจำนวนมากกว่าพื้นที่อื่น เพื่อทำให้มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

ด้านความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวของบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวของบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน (แม้ว่าจะเป็นผู้จัดวางรูปแบบครัวเองก็ตาม) ระบุได้สอดคล้องกัน คือ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม มีความพึงพอใจในครัวเดิมของตนเอง แม้ว่าอยากมีการปรับเปลี่ยนใหม่ก็ตาม ทั้งนี้ส่วนใหญ่กล่าวว่าขึ้นอยู่กับ งบประมาณในการก่อสร้างเป็นหลัก ไม่ว่าจะเป็นครัวดั้งเดิมหรือครัวตามยุคสมัย ซึ่งไม่มีผู้ให้ข้อมูลกลุ่มใดพูดถึงการปรับเปลี่ยนครัวตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน เนื่องจากครัวเดิมที่มีอยู่เป็นครัวที่ทำตามเชื่ออยู่แล้ว และยังไม่มีการเปลี่ยนแปลงในอนาคต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5
อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษารูปแบบพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย กรณีศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี ผู้วิจัยสามารถสรุปการอภิปรายผลเพื่อตอบคำถามงานวิจัยดังนี้

5.1 ความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานส่งผลต่อการใช้งานพื้นที่ครัว

5.2 พฤติกรรมการใช้พื้นที่ครัวอีสานสมัยใหม่แตกต่างจากการใช้งานพื้นที่ครัวดั้งเดิม

5.3 รูปแบบการใช้งานพื้นที่ครัวสมัยใหม่มีการปรับเปลี่ยนจากเดิม

5.4 สรุปการอภิปรายผลและข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

5.5 ข้อจำกัดของการวิจัย

5.6 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

สรุปผลการศึกษา

ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล (ลักษณะประชากร) กลุ่มผู้ให้ข้อมูล จำนวน 30 หลัง สังคมเมือง 10 หลัง สังคมชนบท 20 หลัง โดยกลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย ส่วนใหญ่มีสถานะเป็นเจ้าของบ้าน ทั้ง 2 กลุ่ม มีจำนวนสมาชิกในครอบครัวใกล้เคียงกันระหว่าง 3-5 คน ในสังคมเมืองส่วนใหญ่มีอาชีพ ค้าขาย รองลงมาเกษตรกร และ ข้าราชการ ในสังคมชนบท โดยส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกร รองลงมา ค้าขาย

ด้านความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัวในอดีต ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปด้านความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัว ระบุได้สอดคล้องกัน คือ ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ทั้ง 2 กลุ่ม ยังมีความเชื่อในการใช้งานพื้นที่ครัว ความเชื่อเรื่องผีบ้านผีเรือน ซึ่งเชื่อว่าห้องครัวต้องเป็นระเบียบ เจ้าที่ หรือผีบ้านผีเรือนจะบันดาลความสุขมาให้ ถ้าหากห้องครัวสกปรกเชื่อว่าเจ้าที่จะไม่พอใจและจะทำให้ไม่มีความสุข การทำครัวในบ้านที่ส่งกลิ่นเหม็นของการประกอบอาหาร ผีบ้าน ผีเรือนจะไม่อยู่ปกป้อง ผีบ้านผีเรือนไม่ชอบบ้านที่ไม่สะอาด ถ้าบ้านสกปรกจะไม่มีผีบ้านผีเรือนมาอยู่คุ้มครอง ไม่มีสิ่งศักดิ์สิทธิ์ดูแลบ้านเรือน ความเชื่อตามบรรพบุรุษ เป็นความเชื่อจากรุ่นสู่รุ่น ความเชื่อเรื่องศาสนา บาปบุญคุณโทษ มีความเคารพในพุทธศาสนา ความเชื่อเรื่องฮวงจุ้ย ในการจัดวางพื้นที่เพื่อให้บ้านมีความเจริญรุ่งเรือง อยู่เย็นเป็นสุข รับทรัพย์เรียกเงินเรียกทอง ความเชื่อด้านตำแหน่งและทิศทางการวางบ้าน ครัวหรือเตา นอกจากตำแหน่งครัวที่ว่าต้องอยู่นอกบ้านแล้ว ตำแหน่งเตาก็ควรอยู่นอกบ้านเช่นกัน เตาจะต้องไม่หันหน้าออกนอกบ้าน ต้องไม่ถูกมองเห็นจากหน้าบ้านโดยตรง ต้องไม่หันไปทางทิศตะวันตก เพราะเชื่อว่าจะไม่เป็นมงคลต่อบ้าน ตำแหน่งครัวต้องไม่อยู่ใต้ห้องน้ำ เพราะเชื่อว่าจะมีสิ่งไม่ดีเกิดขึ้นในครอบครัว ควรอยู่ทิศตะวันออก เพราะเป็นทิศทางลมดี แสงดี ไม่ร้อนเกินไป เชื่อว่าเวลาทำอาหารแล้วคนทำจะมีความสุข และส่วนที่ไม่เชื่อ คือ ต้องการให้พื้นที่ครัวเปิดโล่ง โปร่งมีลมพัดผ่าน สะดวกสบายในการทำอาหาร อากาศถ่ายเทได้สะดวก ทั้งควันและกลิ่นจะได้ไม่ไปรบกวนคนอาศัยภายในบ้าน และทำความสะอาดง่ายตอบสนองต่อความต้องการในการใช้งานภายในครัว รวมถึงความปลอดภัยในการทำอาหารเช่นกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้านพฤติกรรมและกิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปด้านกิจกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ระบุได้สอดคล้องกัน คือ ผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด ใช้พื้นที่ครัวทุกวัน เข้าครัวทำอาหารอย่างน้อย 2 ครั้งต่อวัน ในช่วงเช้าและเย็น เนื่องจากผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ประกอบอาหารเอง ส่วนใหญ่ต้องนึ่งข้าวเหนียวทุกวันโดยใช้เตาถ่าน มีประเภทอาหารที่หลากหลายตามแต่ละบ้าน และเกือบทุกบ้านต้องมีคือ อาหารประเภทนึ่ง ลวก ตำ ปิ้ง ซึ่งเป็นวิถีชีวิตการกินของชาวอีสาน

ด้านรูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปด้านรูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ระบุได้สอดคล้องกัน คือ ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ทั้ง 2 กลุ่ม ทั้งหมด 30 หลัง มีรูปแบบพื้นที่ครัวที่หลายหลายทั้งการจัดวาง ทั้งตำแหน่งของอุปกรณ์ครัว เครื่องเรือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสะดวก ความปลอดภัย สบายใจของผู้ใช้งานเป็นหลัก เน้นการใช้เตาถ่านในการประกอบอาหารเกือบทุกบ้าน การแยกครัวนอกหรือครัวใน นอกจากขึ้นอยู่กับความเชื่อของแต่ละบ้านแล้ว ยังขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ใช้งานรวมถึงงบประมาณในการก่อสร้าง รองลงมาจะเป็นครัวที่มาพร้อมกับบ้านเดิม ซึ่งอาจจะยังไม่ตอบสนองต่อความต้องการมากนัก พื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม ไม่มีการตายตัวของการจัดวางตำแหน่งต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นส่วนเก็บของ พื้นที่ล้างจาน หรือทำอาหาร หรือว่าเป็นอุปกรณ์หรือเครื่องเรือนก็ตาม ภายในพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด จะมีรูปแบบพื้นที่ที่เปิดโล่ง เช่น ผนังเป็นไม้ซี่เว้นช่องหรือ ก่ออิฐฉาบปูน เจาะช่องด้านบนหลายช่อง หรือ มีช่องเปิดจำนวนมากกว่าพื้นที่อื่น เพื่อทำให้มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

ด้านความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวของบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปความพึงพอใจและวิธีการปรับการใช้งานพื้นที่ครัวของบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน (แม้ว่าจะเป็นผู้จัดวางรูปแบบครัวเองก็ตาม) ระบุได้สอดคล้องกัน คือ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม มีความพึงพอใจในครัวเดิมของตนเอง แม้ว่าอยากมีการปรับเปลี่ยนใหม่ก็ตาม ทั้งนี้ส่วนใหญ่กล่าวว่าขึ้นอยู่กับ งบประมาณในการก่อสร้างเป็นหลัก ไม่ว่าจะเป็นครัวดั่งเดิมหรือครัวตามยุคสมัย ซึ่งไม่มีผู้ให้ข้อมูลกลุ่มใดพูดถึงการปรับเปลี่ยนครัวตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน เนื่องจากครัวเดิมที่มีอยู่เป็นครัวที่ทำตามเชื่ออยู่แล้ว และยังไม่มีการเปลี่ยนแปลงในอนาคต

5.1 ความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานส่งผลต่อการใช้งานพื้นที่ครัว

ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปด้านความเชื่อในวัฒนธรรมอีสานที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัว คือ ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ทั้ง 2 กลุ่ม ยังมีความเชื่อในการใช้งานพื้นที่ครัว ซึ่งเชื่อว่าห้องครัวต้องเป็นระเบียบ เจ้าที่ หรือผีบ้านผีเรือนจะบันดาลความสุขมาให้ ถ้าหากห้องครัวสกปรก เชื่อว่าเจ้าที่จะไม่พอใจและจะทำให้ไม่มีความสุข การทำครัวในบ้านที่ส่งกลิ่นเหม็นของการประกอบอาหาร ผีบ้านผีเรือนจะไม่อยู่ปกป้อง ผีบ้านผีเรือนไม่ชอบบ้านที่ไม่สะอาด ถ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บ้านสกปรกจะไม่มีผีบ้านผีเรือนมาอยู่คุ้มครอง ไม่มีสิ่งศักดิ์สิทธิ์ดูแลบ้านเรือน และส่วนที่ไม่เชื่อ คือ ต้องการให้พื้นที่ครัวเปิดโล่ง โปร่งมีลมพัดผ่าน สะดวกสบายในการทำอาหาร อากาศถ่ายเทได้สะดวก ทั้งควันและกลิ่น จะได้ไม่ไปรบกวนคนอาศัยภายในบ้าน และทำความสะอาดง่ายตอบสนองต่อความต้องการในการใช้งานภายในครัว รวมถึงความปลอดภัยในการทำอาหารเช่นกัน

ผลการศึกษานี้พบว่าสอดคล้องกับการทบทวนวรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (ธวัช ปุณโณทก, 2528) ได้กล่าวถึงความเชื่อในในวัฒนธรรมอีสาน ที่เกี่ยวกับพื้นที่ครัวในอดีตไว้ว่า ชาวอีสานมีความเชื่อดั้งเดิมเหมือนกับชาวไทยทั่วไปในท้องถิ่น กล่าวคือ มีความเชื่อในสิ่งที่มองไม่เห็นตัวตน หรือสิ่งเหนือธรรมชาติมีอิทธิฤทธิ์ปาฏิหาริย์ มีอำนาจสามารถให้ดีให้ร้ายแก่คนได้ ความเชื่อเหล่านี้เป็นความเชื่อสิ่งเหนือธรรมชาติ และยังสอดคล้องกับงานวิจัยที่มีมาก่อนหน้า (ธาดา สุทธิธรรม ,วรจันทร์ วัฒเนสก์, 2542) ได้อธิบายว่า เมื่อวิถีการดำเนินชีวิตเปลี่ยนแปลงไป ย่อมส่งผลต่อแผนผังบ้าน รวมไปถึงพื้นที่ครัวของชาวอีสานในปัจจุบัน แม้ว่าครัวเรือนส่วนใหญ่ในหมู่บ้านชนบทอีสานจะมีวิถีการ ดำเนินชีวิตอย่างดั้งเดิม แต่ก็มีหลายครัวเรือนที่มีการเปลี่ยนแปลงไปไม่มากก็น้อย

รูปที่ 5.1 แสดงพื้นที่ครัวดั้งเดิมและครัวสมัยใหม่ในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

5.2 พฤติกรรมการใช้พื้นที่ครัวอีสานสมัยใหม่แตกต่างจากการใช้งานพื้นที่ครัวดั้งเดิม

ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) พบว่า ไม่ว่าจะสังคมเมืองหรือชนบทก็สามารถเป็นได้ทั้ง ครัวสมัยใหม่หรือครัวดั้งเดิม ขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น ความต้องการของผู้ใช้งาน งบประมาณในการก่อสร้าง ฐานะของผู้ให้ข้อมูล โดยไม่ได้แบ่งว่าเป็นครัวสมัยใหม่หรือครัวดั้งเดิมมากว่ากัน เนื่องจากการสังเกตและสำรวจ ด้านกิจกรรมและพฤติกรรมภายในพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย สรุปได้ว่า มีทั้งความเหมือนและความแตกต่างกัน **ในด้านความเหมือน** คือ พฤติกรรมของผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม จะใช้พื้นที่ครัวเป็นประจำทุกวัน อย่างสม่ำเสมอ เข้าครัวเพื่อประกอบอาหารอย่างน้อย 2 ครั้งต่อวัน ในช่วงเช้าและเย็น เนื่องจากผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ประกอบอาหารเอง จึงจำเป็นต้องเข้าครัวเพื่อเตรียมและประกอบอาหาร พื้นที่ครัวจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างมาก **ในด้านความแตกต่าง** คือ พฤติกรรมการใช้พื้นที่ครัวอีสานสมัยใหม่ จะแบ่งพื้นที่ภายในครัวชัดเจนและเป็นสัดส่วนมากกว่า ประกอบด้วย ส่วนการเตรียมอาหาร ส่วนประกอบอาหาร รวมไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ถึงส่วนรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่จะอยู่ภายในพื้นที่เดียวกัน หรือพื้นที่ใกล้กัน โดยมีครัวเดียวในการประกอบอาหาร ซึ่งเป็นครัวภายในบ้านและไม่มีครัวสำหรับเตาถ่าน จึงไม่ตอบสนองต่อพฤติกรรมและการใช้งานมากนัก เป็นเหตุให้เกิดการต่อเติมหรือปรับเปลี่ยนเพื่อให้เหมาะสมกับพฤติกรรม และการใช้งานมากขึ้น ภายในครัวสมัยใหม่มีอุปกรณ์ที่ทันสมัย เช่น ไมโครเวฟ เครื่องดูดควัน เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า เครื่องอำนวยความสะดวกต่างๆ นี้ ทำให้ลดระยะเวลาในการประกอบอาหารให้เร็วขึ้น เพื่อตอบสนองต่อชีวิตในปัจจุบัน รวมไปถึงการสนทนาพูดคุยกันในช่วงเวลาประกอบอาหารก็รวดเร็วและสั้นลงตามไปด้วย ซึ่งอาจจะไม่เกิดปฏิสัมพันธ์ของผู้คนมากนัก

ผลการศึกษานี้พบว่าสอดคล้องกับงานวิจัย (รังสฤษฎ์ เชียรวิชัย, 2553) ได้อธิบายว่า การประกอบอาหารแต่ละมื้อของสังคมเมือง ปัจจุบันจะเน้นไปในทางประกอบอาหารอย่างง่ายๆ เนื่องจากใช้ชีวิตของคนในสังคมปัจจุบัน มักจะอยู่ข้างนอกบ้านเป็นส่วนใหญ่ พฤติกรรมหรือกิจกรรมที่เกิดขึ้นในครัวจึงลดน้อยลงการประกอบอาหารจึงเน้นการประกอบอาหารที่ง่ายและรวดเร็วเป็นส่วนใหญ่

รูปที่ 5.2 แสดงพื้นที่ครัวสมัยใหม่ในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

ซึ่งแตกต่างไปจาก พฤติกรรมการใช้พื้นที่ครัวดั้งเดิม โดยพื้นที่ภายในครัวไม่ได้แยกกันอย่างชัดเจน สำหรับเตรียมอาหาร ประกอบอาหาร หรือรับประทานอาหาร ซึ่งไม่ได้แยกกันชัดเจน ไม่เป็นสัดเป็นส่วนเท่าครัวสมัยใหม่ แต่ตอบสนองต่อพฤติกรรมมากกว่า ไม่ว่าจะเป็นครัวในบ้าน หรือครัวนอกบ้าน การเป็นพื้นที่เปิดโล่ง นอกจากตามความเชื่อแล้ว ยังตอบสนองต่อความต้องการทำให้เวลาประกอบอาหารอากาศถ่ายเทได้สะดวกและทำให้เกิดพฤติกรรม เช่น การพูดคุยสนทนากันของผู้คนในบ้าน รวมไปถึงตอบสนองต่อพฤติกรรมการประกอบอาหาร เช่น การทำบุญ ตามประเพณีต่างๆ มีการประกอบอาหารร่วมกันของผู้คนหรือการปฏิสัมพันธ์กันระหว่างเครือญาติ โดยพื้นที่ประกอบอาหารจะอยู่แยกห่างออกไปพอสมควร หรืออาจจะเป็นพื้นที่ที่ใหญ่มาก บางบ้านจะใช้พื้นที่รับแขกเป็นพื้นที่รับประทานอาหารด้วย และส่วนใหญ่จะมีทั้งครัวในบ้านและครัวนอกบ้าน ทั้งนี้มีครัวนอกเพื่อรองรับสำหรับครัวเตาถ่าน ที่เวลาประกอบอาหารจะส่งทั้งกลิ่นและควันรบกวนภายในบ้าน ในการใช้เตาถ่านของผู้ให้ข้อมูล โดยส่วนใหญ่จะประกอบอาหารเองที่บ้าน จำเป็นต้องนึ่งข้าวเหนียวทุกวัน โดยใช้เตาถ่าน ซึ่งเป็นหัวใจหลักในการประกอบอาหารของชาวอีสาน อุปกรณ์การทำครัวเน้นการใช้แรงงานคน ใช้เวลาในการปรุงและประกอบอาหาร เช่น การตำด้วยครก มากกว่าการปั่นด้วยเครื่องปั่น ไม่เน้นความสะดวกรวดเร็ว โดยมีประเภทอาหารที่หลายหลายตามแต่ละบ้าน แต่เกือบทุกบ้านต้องมี คือ อาหารประเภทนึ่ง ลวก ตำ ย่าง ซึ่งทั้งหมดที่กล่าวมาเป็นวิถีชีวิต พฤติกรรมและกิจกรรมของชาวอีสาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลการศึกษานี้พบว่ามีสอดคล้องกับงานวิจัยที่มีมาก่อนหน้า (นาตยา อยู่คง, 2561) ได้อธิบายว่า ครัวอีสานดั้งเดิมเป็นพื้นที่เปิดโล่งทำให้เกิด ปฏิสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างกลุ่มเครือญาติและเพื่อนบ้านมีการพูดคุย ช่วยเหลือแบ่งปันอาหาร หยิบยืมอุปกรณ์ ต่อมาเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงไปสู่วัฒนธรรมครัวอีสานสมัยใหม่ลักษณะครัวจะกำหนดพื้นที่ ชัดเจนมีการใช้เตาแก๊สและเทคโนโลยีสมัยใหม่ ความรวดเร็วและเทคโนโลยีทำให้สังคมเปลี่ยนไปตามยุคสมัย การพูดคุยในช่วงเวลาทำอาหารก็ลดลงไปด้วย พฤติกรรมหรือกิจกรรมที่เกิดขึ้นในครัวจึงลดน้อยลงการประกอบอาหารจึงเน้นการประกอบอาหารที่ง่ายและรวดเร็วเป็นส่วนใหญ่

รูปที่ 5.3 แสดงพื้นที่ครัวดั้งเดิมในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

5.3 รูปแบบการใช้งานพื้นที่ครัวสมัยใหม่มีการปรับเปลี่ยนจากเดิม

ผลการศึกษาจากการสังเกตและผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) สรุปด้านรูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย คือ ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ทั้ง 2 กลุ่ม ทั้งหมด 30 หลัง มีรูปแบบพื้นที่ครัวที่หลายหลายทั้งการจัดวาง ทั้งตำแหน่งของอุปกรณ์ครัว เครื่องเรือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสะดวก ความปลอดภัย สบายใจของผู้ใช้งานเป็นหลัก เน้นการใช้เตาถ่านในการประกอบอาหารเกือบทุกบ้านมีการแยกครัวนอกบ้านและครัวในบ้านอย่างชัดเจน กลิ่นอาหารจะได้ไม่รบกวนผู้อาศัยภายในบ้าน นอกจากขึ้นอยู่กับความเชื่อของแต่ละบ้านแล้ว ยังขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ใช้งานรวมถึงงบประมาณในการก่อสร้าง พื้นที่ครัวไม่มีการตายตัวของการจัดวางตำแหน่งต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นอุปกรณ์หรือเครื่องเรือน พื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ จะมีรูปแบบพื้นที่ที่เปิดโล่ง เช่น ผนังเป็นไม้ซี่เว้นช่อง หรือ ก่ออิฐฉาบปูน เจาะช่องด้านบนหลายช่อง หรือ มีช่องเปิดระบายอากาศจำนวนมากกว่าพื้นที่อื่น เพื่อทำให้มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก ภายในพื้นที่ครัวจะทำชั้นวางหรือที่แขวน ห้อยอุปกรณ์ครัว หรือวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร

ผลการศึกษานี้พบว่าสอดคล้องกับงานวิจัยที่มีมาก่อนหน้า (วชิรพงษ์ กิตติราช, 2562) ได้อธิบายว่า เรือนไฟ (เรือนครัว) ส่วนมากจะเป็นเรือน 2 ช่วงเสา มีจั่วโปร่งเพื่อระบายควันไฟ ฝานิยมใช้ไม้ไผ่ สานลายทแยงหรือลายขัด เรือนไฟ หรือ เรือนครัว มักจะอยู่หลังเรือน หรือใต้ถุนเรือน เวลาหุง

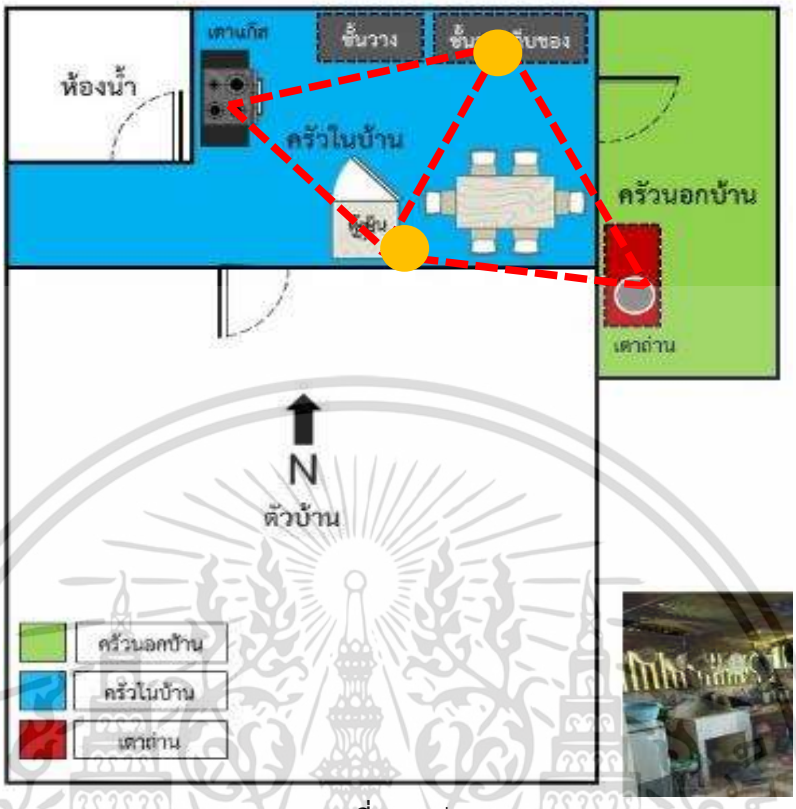
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หาอาหารจะไม่รบกวนผู้ที่อาศัยอยู่ในเรือน เรือนไฟ จะมีช่องระบายอากาศ โดยการสานลายทแยง หรือ ลายแนวตั้งห่างๆกัน เพื่อระบายควันไฟในการทำอาหาร เหนือคีไฟ (เตาไฟ) ประมาณเมตรครึ่ง จะทำเป็นหิ้งไว้แขวนเมล็ดพืชหรือสิ่งของที่ไม่ต้องการให้มีมอดมารบกวน เพราะควันไฟจากคีไฟจะรมควันเมล็ดพืชเหล่านั้น รวมถึงฝาครัวไฟที่มักทำจากไม้ไผ่ก็จะปลอดภัยจากมอดเช่นกัน

ผลการศึกษารูปแบบการจัดวางพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย แบ่งเป็น 2 ส่วนคือ ผู้ให้ข้อมูลในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง) และอำเภอเขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท) พบว่ามีความสอดคล้องและไม่สอดคล้องกับ หลักการจัดวางตามหลักวงจรครัว 3 เหลี่ยมสากล ที่ได้กล่าวว่า “หลักการจัดวางเป็นวงจรสามเหลี่ยมหรือเรียกว่า “Kitchen Work Triangle” แบ่งโซนห้องครัวเป็น 3 ส่วนหลักๆ มาจัดวางพื้นที่การเดินเหมือนสามเหลี่ยมโดยผู้ใช้งานเป็นจุดศูนย์กลาง มีอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานครัวอยู่ล้อมรอบ เรียงลำดับเป็นพื้นที่สำหรับ จัดเก็บ ล้าง และปรุงอาหาร 3 ส่วน” (วุฒิกร สุทธิอาภา, 2020) ดูจากการวางผังของผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม ภาพด้านบน คือการวางผังของสังคมเมือง ภาพด้านล่าง คือ การวางผังของสังคมชนบท จะเห็นได้ว่า ที่สอดคล้องกันคือ ไม่ว่าจะเป็นครัวจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลในสังคมเมือง หรือ สังคมชนบทก็สามารถใช้แนวคิดจากข้อเขียนเกี่ยวกับวงจร 3 เหลี่ยมสากลนี้ได้ และที่แตกต่างกัน คือ ครัวที่มีพื้นที่ครัวภายในสำหรับเตาแก๊สและครัวนอกสำหรับเตาถ่าน จะเป็นพื้นที่ทับซ้อนกันอยู่ 2 จุด ในส่วนของ ส่วนจัดเก็บหรือตู้เย็น และส่วนล้าง ยกเว้นส่วนปรุงอาหารหรือเตา เนื่องจากมีพื้นที่ครัวรองรับสำหรับเตาสองประเภท เตาแก๊สและเตาถ่าน อยู่คนละจุดกันซึ่งบางบ้านอาจจะมีแค่เตาแก๊ส หรือเตาถ่าน หรือมีทั้งเตาแก๊สและเตาถ่าน จากการศึกษานี้ผู้อ่านสามารถนำหลักการจัดวางรูปแบบพื้นที่ครัวสากลนี้ไปใช้งานในด้านงานออกแบบครัวในบริบทอื่นๆ ต่อไปได้

รูปที่ 5.4 แสดงภาพแปลนพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.4 (ต่อ)

รูปที่ 5.5 แสดงภาพพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

ความพึงพอใจและวิธีการปรับ การใช้งานพื้นที่ครัวของบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน คือ ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่ม มีความพึงพอใจในครัวเดิมของตนเอง แม้ว่ามีความต้องการปรับเปลี่ยนครัวใหม่ก็ตาม ทั้งนี้ส่วนใหญ่กล่าวว่า ขึ้นอยู่กับงบประมาณในการก่อสร้างเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลัก ไม่ว่าจะเป็นครัวดั้งเดิมหรือครัวสมัยใหม่ ซึ่งไม่มีผู้ให้ข้อมูลกลุ่มใดพูดถึงการปรับเปลี่ยนครัวตามความเชื่อในวัฒนธรรมอีสาน เนื่องจากส่วนใหญ่ครัวเดิมที่มีอยู่เป็นครัวที่ทำตามเชื่ออยู่แล้ว ซึ่งในการปรับเปลี่ยนครัวจะเห็นได้ว่าในครัวแบบดั้งเดิมได้มีการนำเอารูปแบบตะวันตกมาประยุกต์ใช้ เช่น การมีเคาน์เตอร์ทำอาหารแบบตะวันตก การใช้เตาแก๊ส เตาไฟฟ้าแทนการใช้เตาถ่านแบบอีสานดั้งเดิม มีอุปกรณ์ที่ทันสมัย เช่น ไมโครเวฟ เครื่องดูดควัน มีโต๊ะ เก้าอี้สำหรับรับประทานอาหารแทนการปูเสื่อนั่งพื้นรับประทานอาหาร

ผลการศึกษานี้สอดคล้องกับงานวิจัยที่มีมาก่อนหน้า (สนอง คลังพระศรี, 2541) ได้อธิบายว่า เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกสมัยใหม่มีบทบาทสำคัญต่อการใช้ชีวิตในปัจจุบัน เกิดการปรับตัวทางวัฒนธรรมเพื่อเข้ากับเทคโนโลยีสมัยใหม่ ครัวอีสานหรือวัฒนธรรมการประกอบ อาหารแบบดั้งเดิมก็เปลี่ยนแปลงไปตามเทคโนโลยี เมื่อมีการนำเครื่องใช้ไฟฟ้ามาใช้ประกอบอาหาร แทนการประกอบอาหารแบบดั้งเดิม วัฒนธรรมอาหารการกินก็ยังคงเดิม เพียงแค่มีสิ่งอำนวยความ สะดวกสมัยใหม่เพิ่มเข้ามา เป็นการประยุกต์ใช้ระหว่างวัฒนธรรมและเทคโนโลยีในโลกร่วมสมัย

และยังสอดคล้องกับงานวิจัยนี้ (รังสฤษฎ์ เชียรวิชัย, 2553) อธิบายว่า การก่อสร้างบ้านพักอาศัยในหมู่บ้านจัดสรร ไม่ได้คำนึงถึงความต้องการใช้งานในพื้นที่ห้องต่างๆ มากนัก จึงมองเห็นปัญหาความไม่เหมาะสมในด้านพื้นที่การใช้งาน จึงนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงรูปแบบ และการต่อเติมให้เหมาะต่อการใช้งาน ส่วนที่ได้รับการต่อเติมที่พบเห็นได้บ่อยที่สุดคือ ห้องครัวเนื่องจากรูปแบบเดิมไม่สอดคล้องกับพฤติกรรมการใช้สอย บทบาทหน้าที่ครัวปัจจุบันแตกต่างไปจากเดิม โดยพื้นที่เตรียมอาหารใช้สำหรับเตรียมอาหารเล็กๆ น้อยๆ จะใช้ครัวเดิมภายในบ้าน ส่วนการประกอบอาหารหนักจะใช้พื้นที่ครัวนอกที่มีการต่อเติมออกไปจากเดิมที่โครงการมีมาให้ การต่อเติม ครัวนอกจะคำนึงถึงการระบายอากาศมากกว่าครัวเดิมภายในบ้าน

รูปที่ 5.6 แสดงภาพแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ที่มา : ผู้วิจัย (2564)

5.4 สรุปการอภิปรายและข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

สรุปการอภิปรายผลในงานวิจัยครังนี้ อาศัยประสบการณ์ของบุคคลที่มีต่อพื้นที่ที่เกิดจากความเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย การใช้พื้นที่ครัวมีความแตกต่างระหว่างครัวอีสานสมัยใหม่และครัวอีสานดั้งเดิม คือ การเข้ามาของเทคโนโลยีสิ่งอำนวยความสะดวกที่มีบทบาทสำคัญแต่การ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปลี่ยนแปลงพื้นที่และการใช้งานครัวอีสาน ผู้วิจัยสรุปได้ดังนี้ (ตางรางที่ 5.1) ไม่ว่าจะสังคมเมือง หรือชนบทก็สามารถเป็นได้ทั้งครัวสมัยใหม่หรือครัวดั้งเดิม ครัว 2 ประเภทนี้ ไม่ได้แยกว่าครัวสังคมเมือง หรือสังคมชนบท เนื่องจาก จากผลการวิจัย ยังหาข้อสรุปไม่ได้ว่า พื้นที่ครัวในบ้านสังคมเมือง หรือสังคมชนบทจะต้องมีลักษณะเฉพาะที่ชัดเจน นอกจากการมีครัวเตาถ่านที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวอีสาน และรูปแบบครัวจะต้องเป็นแบบไหน ที่บ่งบอกว่าลักษณะแบบนี้คือครัวที่มาจากสังคมเมือง หรือครัวลักษณะแบบไหนที่มาจากสังคมชนบท หรืออาจจะเป็นครัวสมัยใหม่อย่างเดียว หรือครัวแบบดั้งเดิมอย่างเดียว หรือในสังคมชนบทอาจจะมีแค่ครัวสมัยใหม่อย่างเดียวก็ได้ ทั้งนี้ อาจจะขึ้นอยู่กับปัจจัยที่หลากหลาย ทั้งความเชื่อ ความต้องการของผู้ใช้งาน งบประมาณในการก่อสร้าง ความพึงพอใจ อาชีพผู้ใช้งาน ขนาดพื้นที่ หรือฐานะของผู้ให้ข้อมูล แต่ที่บ่งบอกได้ชัดเจน คือ ลักษณะครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยในอีสาน มีการเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัยด้วยเทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกสมัยใหม่มีบทบาทสำคัญต่อการใช้ชีวิตในปัจจุบัน เกิดการปรับตัวทางวัฒนธรรมเพื่อเข้ากับเทคโนโลยีสมัยใหม่ ครัวอีสานหรือวัฒนธรรมการประกอบอาหารแบบดั้งเดิม ก็เปลี่ยนแปลงไปตามเทคโนโลยี เมื่อมีการนำเครื่องใช้ไฟฟ้ามาใช้ประกอบอาหาร แทนการประกอบอาหารแบบดั้งเดิม วัฒนธรรมอาหารการกินก็ยังคงเดิม เพียงแค่มีสิ่งอำนวยความ สะดวกสมัยใหม่เพิ่มเข้ามา เป็นการประยุกต์ใช้ระหว่างวัฒนธรรมและเทคโนโลยีในโลกร่วมสมัย รูปแบบเดิมไม่สอดคล้องกับพฤติกรรมการใช้สอยบทบาทหน้าที่ครัวปัจจุบันแตกต่างไปจากเดิม โดยพื้นที่เตรียมอาหารใช้สำหรับเตรียมอาหารเล็กๆ น้อยๆ จะใช้ครัวเดิมภายในบ้าน ส่วนการ ประกอบอาหารหนักจะใช้พื้นที่ครัวนอกเท่านั้น

โดยการวิจัยครั้งนี้มีข้อเสนอแนะในการนำไปใช้ หรือเสนอแนะในการออกแบบการจัดวางรูปแบบครัวให้เหมาะสมกับ กิจกรรม พฤติกรรมและความเชื่อ โดยอาศัยหลักการจัดวางตามวงจรสามเหลี่ยมสากล มีรายละเอียดดังนี้

1. ด้านความเชื่อ เชื่อกันว่าห้องครัวต้องเป็นระเบียบ เจ้าที่ หรือผีบ้านผีเรือนจะบันดาลความสุขมาให้ ถ้าหากห้องครัวสกปรกเชื่อว่าเจ้าที่จะไม่พอใจและจะทำให้ไม่มีความสุข การทำครัวในบ้านที่ส่งกลิ่นเหม็นของการประกอบอาหาร ผีบ้าน ผีเรือนจะไม่อยู่ปกป้อง ผีบ้านผีเรือนไม่ชอบบ้านที่ไม่สะอาด ถ้าบ้านสกปรกจะไม่มีผีบ้านผีเรือนมาอยู่คุ้มครอง ไม่มีสิ่งศักดิ์สิทธิ์ดูแลบ้านเรือน และความเชื่อด้านฮวงจุ้ย ในการจัดวางพื้นที่เพื่อให้บ้านมีความเจริญรุ่งเรือง อยู่เย็นเป็นสุข รับทรัพย์ เรียกเงินเรียกทอง หากอาศัยการจัดตามหลักวงจร 3 เหลี่ยม ที่ได้แบ่งสัดส่วนของพื้นที่ชัดเจน ด้านการออกแบบพื้นที่ครัว สำหรับคนอีสาน หรือคนไทยเองก็ตาม การประกอบอาหารต้องใช้พื้นที่มากและค่อนข้างเป็นคราบสกปรกได้ง่าย และยังมีเรื่องกลิ่นที่รุนแรงของประเภทอาหาร ถ้ามีการจัดครัวให้เป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน มีความสะดวกในการทำอาหารและทำความสะอาดง่าย หรือการที่ต้องจัดครัวให้หันไปทางไหนตามฮวงจุ้ยแล้วถึงจะดี รับทรัพย์ ก็สามารถอาศัยแนวทางตามหลักวงจรสามเหลี่ยมนี้ได้

2. ด้านพฤติกรรมและกิจกรรม พฤติกรรมการใช้พื้นที่ครัวอีสานสมัยใหม่ จะแบ่งพื้นที่ภายในครัวชัดเจนและเป็นสัดส่วนมากกว่า ประกอบด้วย ส่วนการเตรียมอาหาร ส่วนประกอบอาหาร รวมไปถึงส่วนรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่จะอยู่ภายในพื้นที่เดียวกัน หรือพื้นที่ใกล้กัน บางบ้านก็อาจจะต่อเนื่อง หรือไม่ต่อเนื่องกัน โดยมีครัวเดียวในการประกอบอาหารซึ่งเป็นครัวภายในบ้านและไม่มีครัวสำหรับเตาถ่าน จึงไม่ตอบสนองต่อพฤติกรรมและการใช้งานของครัวอีสานมากนัก เป็นเหตุให้เกิดการต่อเติม หรือปรับเปลี่ยนเพื่อให้เหมาะสมกับพฤติกรรมและการใช้งานมากขึ้น ภายในครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สมัยใหม่มีอุปกรณ์ที่ทันสมัย เช่น ไมโครเวฟ เครื่องดูดควัน เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า เครื่องอำนวยความสะดวกต่างๆ นี้ ทำให้ลดระยะเวลาในการประกอบอาหารให้เร็วขึ้น เพื่อตอบสนองต่อชีวิตในปัจจุบัน รวมไปถึงการสนทนาพูดคุยกันในช่วงเวลาประกอบอาหารก็รวดเร็วและสั้นลงตามไปด้วย ซึ่งอาจจะไม่เกิดปฏิสัมพันธ์ของผู้คนมากนัก

พฤติกรรมการใช้พื้นที่ครัวดั้งเดิม พื้นที่ภายในครัวไม่ได้แยกกัน สำหรับเตรียมอาหาร ประกอบอาหาร หรือรับประทานอาหาร ซึ่งไม่ได้แยกกันชัดเจนไม่เป็นสัดเป็นส่วนเท่าครัวสมัยใหม่ แต่ตอบสนองต่อพฤติกรรมมากกว่า ไม่ว่าจะเป็นครัวในบ้านหรือครัวนอกบ้าน การเป็นพื้นที่เปิดโล่ง เวลาประกอบอาหารอากาศถ่ายเทได้สะดวกและทำให้เกิดพฤติกรรม เช่นการพูดคุยสนทนากันของผู้คนในบ้าน รวมไปถึงตอบสนองต่อพฤติกรรมการประกอบอาหาร เช่น การทำบุญ ตามประเพณีต่างๆ มีการประกอบอาหารร่วมกัน ของผู้คนหรือการปฏิสัมพันธ์กันระหว่างเครือญาติ โดยพื้นที่ประกอบอาหารจะอยู่แยกห่างออกไปพอสมควร หรืออาจจะเป็นพื้นที่ที่ใหญ่มาก บางบ้านจะใช้พื้นที่รับแขกเป็นพื้นที่รับประทานอาหารด้วย และส่วนใหญ่จะมีทั้งครัวในบ้านและครัวนอกบ้าน ทั้งนี้มีครัวนอกเพื่อรองรับสำหรับครัวเตาถ่าน ที่เวลาประกอบอาหารจะส่งทั้งกลิ่นและควันรบกวนภายในบ้าน ในการใช้เตาถ่านของผู้ให้ข้อมูล โดยส่วนใหญ่จะประกอบอาหารเองที่บ้าน จำเป็นต้องนึ่งข้าวเหนียวทุกวัน โดยใช้เตาถ่าน ซึ่งเป็นหัวใจหลักในการประกอบอาหารของชาวอีสาน อุปกรณ์การทำครัวเน้นการใช้แรงงานคน ใช้เวลาในการปรุงและประกอบอาหาร เช่นการตำด้วยครก มากกว่าการปั่นด้วยเครื่องปั่น ไม่เน้นความสะดวกรวดเร็ว โดยมีประเภทอาหารที่หลายหลายตามแต่ละบ้าน แต่เกือบทุกบ้านต้องมี คือ อาหารประเภทนึ่ง ลวก ตำ ย่าง ซึ่งทั้งหมดที่กล่าวมาเป็นวิถีชีวิต พฤติกรรมและกิจกรรมของชาวอีสาน

หากใช้หลักการของวงจรสามเหลี่ยมครัว จะทำให้มีรูปแบบหรือตำแหน่งและระยะที่เหมาะสมเพื่อสะดวกในการใช้งาน เป็นสัดส่วนตอบสนองต่อพฤติกรรมการใช้งานมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็น 1) พื้นที่เก็บของสำหรับการปรุงอาหาร เก็บของสดอย่างตู้เย็นไปจนถึงชั้นเก็บของแห้งในขวดโหล และซอสปรุงรสต่างๆ การจัดวางต้องง่ายต่อการหยิบใช้ และอยู่ในสัดส่วนที่เอื้อมหยิบถึง 2) พื้นที่สำหรับล้าง และทำความสะอาด มุมสำหรับทำความสะอาดวัตถุดิบ หรือมุมอ่างล้างจาน ควรมีมุมพักจานและพื้นที่สำหรับทิ้งเศษอาหาร และจะต้องจัดวางในบริเวณใกล้เคียงที่จะสามารถเชื่อมต่อกับ ส่วนที่ 1 และ 3 ได้อย่างสะดวก เพื่อความต่อเนื่องของพฤติกรรมและกิจกรรมในการใช้งาน 3) พื้นที่สำหรับเตรียมของ และปรุงอาหาร โดยพื้นฐานต้องมีเตาไฟและเครื่องดูดควัน เพิ่มเติมอาจมีไมโครเวฟ และเตาอบ โดยควรเว้นระยะของเตาและอ่างล้างจานให้ห่างจากกัน อย่างน้อย 80 ซม.จะจัดวางอยู่ในบริเวณเคาน์เตอร์ด้านที่อยู่ติดกับส่วนที่ 2 เพื่อความต่อเนื่อง และความสะดวกต่อพฤติกรรมและกิจกรรมในการใช้งานผู้ใช้งานมากขึ้น

3. ด้านรูปแบบพื้นที่ครัว ตามหลักจัดวางเป็นวงจรสามเหลี่ยมหรือเรียกว่า “Kitchen Work Triangle” ที่ได้แบ่งโซนห้องครัวเป็น 3 ส่วนหลักๆ มาจัดวางพื้นที่การเดินเหมือนสามเหลี่ยม โดยผู้ใช้งานเป็นจุดศูนย์กลาง มีอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานครัวอยู่ล้อมรอบ ส่วนจัดเก็บ ล้าง และปรุงอาหาร และไม่ว่าจะมีรูปแบบการจัดวางแบบครัวรูปตัวไอ ครัวรูปตัวแอล ครัวรูปตัวยู ครัวแบบคู่ขนาน หรือครัวแบบเกาะกลาง ด้านการออกแบบ พื้นที่ครัวจำเป็นต้องมีโครงสร้างที่แข็งแรงทนทาน เพราะลักษณะการทำอาหารอีสานคือ มีการตำ โขลก สับ มีการใช้แรงและพื้นที่ค่อนข้างเยอะ การเลือกใช้วัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เพราะวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหาร มักจะมีกลิ่น สี ที่ทำให้พื้นที่บริเวณรอบเลอะได้ง่าย วัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น พื้นกระเบื้องที่มีความกึ่งด้าน ผิวเรียบไม่เป็นร่อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

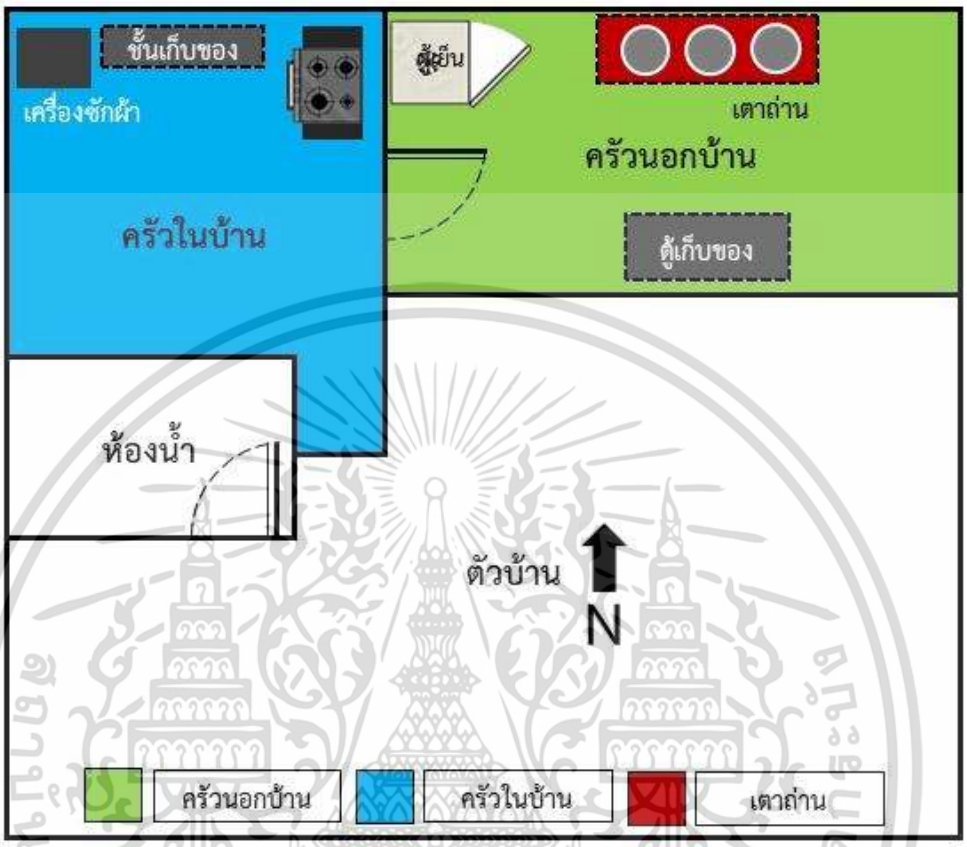
สามารถเช็ดทำความสะอาดง่าย มีหน้าต่างระบายกลิ่น หรืออยู่ใกล้กับบริเวณสวนซึ่งอากาศถ่ายเทสะดวก และเปิดรับแสงสว่างได้ แต่อาจจะต้องระวังเรื่องทิศทางลมอาจจะพัดทำให้เกิดอุบัติเหตุได้ มีพื้นที่การใช้งานบริเวณครัวที่คล่องตัว สามารถหยิบจับทำความสะอาด หรือเก็บของใช้ต่างๆ ได้ง่ายและเป็นสัดส่วน ผู้อ่านสามารถนำหลักการจัดวางรูปแบบพื้นที่ครัวสากลนี้ไปประยุกต์ใช้งานในด้านงานออกแบบครัวในบริบทอื่นๆ ต่อไปได้

ตารางที่ 5.1 แสดงความเหมือนและความแตกต่างกันของครัวอีสานสมัยใหม่และครัวอีสานดั้งเดิม

ครัวอีสานสมัยใหม่
การใช้พื้นที่ครัวอีสานสมัยใหม่ จะแบ่งพื้นที่ภายในครัวชัดเจนและเป็นสัดส่วนมากกว่า ประกอบด้วย ส่วนการเตรียมอาหาร ส่วนประกอบอาหาร รวมไปถึงส่วนรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่จะอยู่ภายในพื้นที่เดียวกัน หรือพื้นที่ใกล้กัน โดยมีครัวเดียวในการประกอบอาหารซึ่งเป็นครัวภายในบ้านและไม่มีครัวสำหรับเตาถ่าน ส่วนใหญ่จะปรากฏให้เห็นอยู่ในสังคมเมืองบ้านเรือนที่ถูกสร้างด้วยรูปแบบนิยมจะมีครัวมาพร้อมกับตัวบ้านครัวสมัยใหม่นี้จะได้รับอิทธิพลจากฝั่งตะวันตกที่นิยมประกอบอาหารบนเคาน์เตอร์ยกสูง **มีการใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกอย่างเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นอุปกรณ์หลัก** มีการจัดวางพื้นที่ที่สอดคล้องกับเครื่องใช้ไฟฟ้า มีการประกอบเฟอร์นิเจอร์ตายตัว ซึ่งต่างจากครัวดั้งเดิมที่ทุกอย่างสามารถปรับเปลี่ยนได้ มีความยืดหยุ่นของอุปกรณ์ การจัดวาง ตำแหน่งการวางเตาถ่าน เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ครัวอีสานดั้งเดิม



การใช้พื้นที่ครัวดั้งเดิม โดยพื้นที่ภายในครัวไม่ได้แยกกันอย่างชัดเจน สำหรับเตรียมอาหาร ประกอบอาหาร หรือรับประทานอาหาร ซึ่งไม่ได้แยกกันชัดเจนไม่เป็นสัดเป็นส่วนเท่าครัวสมัยใหม่ แต่ตอบสนองต่อพฤติกรรมมากกว่า ไม่ว่าจะเป็นครัวในบ้านหรือครัวนอกบ้าน การเป็นพื้นที่เปิดโล่ง นอกจากตามความเชื่อแล้ว ยังตอบสนองต่อความต้องการทำให้เวลาประกอบอาหารอากาศถ่ายเทได้สะดวกและทำให้เกิดพฤติกรรม จะปรากฏให้เห็นอยู่ในสังคมชนบทในที่นี้ไม่ได้หมายความว่าเป็นพื้นที่ห่างไกลความเจริญแต่เป็นสังคมที่ยังคงรูปแบบการใช้งานแบบดั้งเดิมไว้ ดังจะเห็นได้จากผลการศึกษาที่ว่าไม่ว่าจะมีเทคโนโลยีสิ่งอำนวยความสะดวกเครื่องใช้ไฟฟ้าใดๆ ที่ครัวในสังคมชนบทก็ **ยังคงใช้เตาถ่านประกอบอาหาร** ซึ่งเป็นหัวใจหลักของครัวอีสานดั้งเดิม ตามความเชื่อของชาวบ้านที่ว่าอาหารที่ใช้เตาถ่านประกอบอาหารจะอร่อยนุ่มนวล กลมกล่อม และรสชาติดีมีกลิ่นหอมกว่าอาหารที่ใช้เตาประเภทอื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.5 ข้อจำกัดของการวิจัย

การศึกษาครั้งนี้มีข้อจำกัดหลายด้าน ข้อจำกัดประเด็นแรกคือ ข้อจำกัดด้านความน่าเชื่อถือที่ได้จากการสัมภาษณ์ และด้านความเที่ยงตรงของข้อมูลที่ได้จากเครื่องมือที่กล่าวมาข้างต้น ทั้งนี้เนื่องจากควาสัมพันธ์ระหว่างผู้วิจัยและผู้ให้ข้อมูล มีผลต่อความกล้าที่จะออกความคิดเห็น หรือตอบคำถาม ปัญหาอีกประเด็นที่ผู้วิจัยพบในการศึกษาครั้งนี้ คือ ด้านการเลือกสถานที่ในการวิจัย โดยผลการศึกษาอาจมีลักษณะเฉพาะตัว ของพื้นที่รวมไปถึงวัฒนธรรมและในบริบทกรณีศึกษานี้อาจเหมือนหรือแตกต่างจากบริบทอื่นๆ ในภูมิภาคเดียวกัน รวมไปถึงผู้วิจัยสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ง่ายและมีความสะดวก ผู้วิจัยจึงตัดสินใจเลือกกรณีศึกษาจังหวัดอุบลราชธานี เพื่อทำการศึกษาและเก็บข้อมูล

5.6 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

ในการวิจัยครั้งต่อไป ควรศึกษารูปแบบการพื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย ในบริบทอื่นๆ ประกอบด้วย เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการเสนอแนะการออกแบบเพิ่มเติมในอนาคต หรือเพื่อเปรียบเทียบลักษณะของพื้นที่ครัวในบริบทอื่นๆ ในอนาคตต่อไป และเพื่อเสนอแนะในการออกแบบให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมหรือความเชื่อของวัฒนธรรมในบริบทนั้น ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

วชิรพงษ์ กิตติราช. รูปแบบบการจัดวางองค์ประกอบในผังเรือนพื้นถิ่นอีสานแถบลุ่มน้ำ. **วารสารวิชาการหน้าจั่ว.** 2562 : 100-119

นาตยา คงอยู่. การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมครัวดั้งเดิมสู่ครัวสมัยใหม่ของหมู่บ้านกู่สันตรัตน์. **วารสารอักษรศาสตร์มหาวิทยาลัยศิลปกร.** 2561(40,2) : 276-297

อนุชิต สิงห์สุวรรณ. (2553). **“ประวัติศาสตร์นิพนธ์อีสาน พ.ศ. 2475 ถึงสิ้นทศวรรษ 2520”.** วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ศึกษา, มหาวิทยาลัยศิลปกร.

กมล วงษ์คำ. (2545). **“คติความเชื่อเกี่ยวกับการสร้างเรือนไม้พื้นบ้านอีสานในจังหวัดมหาสารคาม”.**วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาไทยคดีศึกษา, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

รังสฤษฏ์ เชียรวิชัย. (2553). **“รูปแบบห้องครัวในบ้านพักอาศัยของคนไทย กรณีศึกษาบ้านพักอาศัยระดับกลางในเขตกรุงเทพมหานคร”.** วิทยานิพนธ์สถาปัตยกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสถาปัตยกรรมภายใน, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ธาดา สุทธิธรรม, วรจันทร์ วัฒเนสก์. (2541). **รูปแบบและระบบนิเวศวัฒนธรรมของผังบ้านชาวอีสานตอนบน.** ภาควิชาสถาปัตยกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ภาสพงศ์ ผิวใช้. (2547). **“เพลงลูกทุ่งอีสานกับการสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่น”.** สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, กระทรวงวัฒนธรรม.

ณัฐวุฒิ จารุวงศ์, ประวัติศาสตร์อีสาน (ออนไลน์). 2564 (สืบค้นเมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2564), จาก https://www.sutori.com/story/prawatisaastr-iisaan--F969Yoqe4TracOf2y5t9sdxU

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, ภาคอีสานประเทศไทย(ออนไลน์). 2564. สารานุกรมออนไลน์ (สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2564), จากhttps://th.wikipedia.org/wiki/ภาคอีสาน(ประเทศไทย)

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, ความคิดเชิงไสยศาสตร์(ออนไลน์). 2564. สารานุกรมออนไลน์ จาก https://th.wikipedia.org/wiki/ความคิดเชิงไสยศาสตร์

วุฒิกร สุทธิอาภาม, พื้นที่ครัวอีสานในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัย(ออนไลน์). 2020 จาก https://www.baanlaesuan.com/192335/houses/modernesarn-01

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก-จ เครื่องมือการวิจัย

- ภาคผนวก ก แบบสำรวจ
- ภาคผนวก ข แบบสังเกต
- ภาคผนวก ค แบบสัมภาษณ์
- ภาคผนวก ง ผลจากแบบสำรวจและสังเกต
- ภาคผนวก จ ผลจากการสัมภาษณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก แบบสำรวจ

แบบสำรวจ ประกอบวิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

แบบสำรวจบ้านพักอาศัยที่ใช้เป็นกรณีศึกษา คือ บ้านพักอาศัยในเขตพื้นที่

1) อำเภอเมืองอุบลราชธานี ได้แก่ ตำบลขามใหญ่ – บ้านขามใหญ่ ตำบลห้วยคุ้ม – บ้านหนองเค็ง บ้านก้านเหลือง บ้านด้ามพร้า บ้านห้วยคุ้ม จำนวน 10 หลัง

บ้านพักอาศัยที่เลือก (เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี)

1. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
2. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
3. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
4. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
5. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
6. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
7. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
8. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
9. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
10. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....

แบบสำรวจ ประกอบวิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

แบบสำรวจบ้านพักอาศัยที่ใช้เป็นกรณีศึกษา คือ บ้านพักอาศัยในเขตพื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) อำเภอเดชอุดม จำนวน 20 หลัง

บ้านพักอาศัยที่เลือก (เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี)

11. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
12. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
13. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
14. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
15. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
16. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
17. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
18. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
19. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
20. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
21. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
22. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
23. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
24. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
25. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
26. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
27. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
28. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
29. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....
30. บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

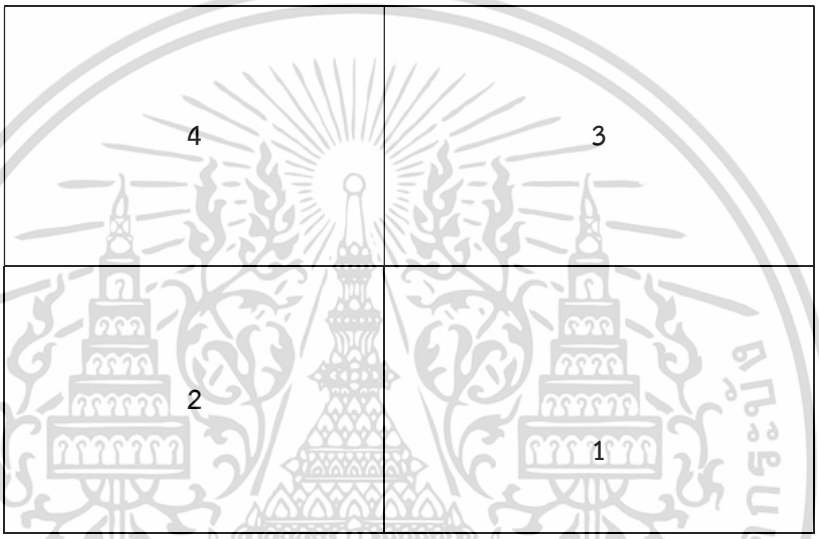
ภาคผนวก ข แบบสังเกต

แบบสังเกต ประกอบวิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

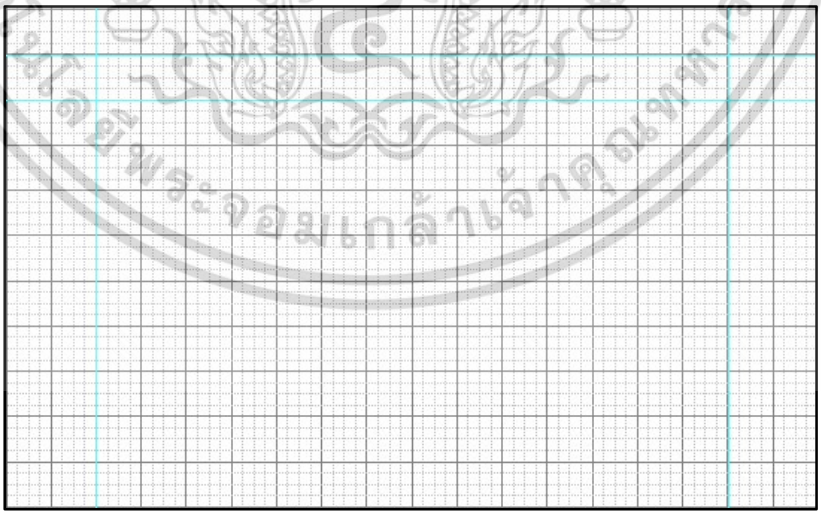
แบบสังเกตประกอบการวิจัย บ้านพักอาศัยในเขตพื้นที่อำเภอเมืองอุบลราชธานี

บ้านพักอาศัยคุณ.....ตำบล - หมู่บ้าน.....

<u>ตำแหน่งของห้องครัว</u>



ภาพบ้าน



แบบแปลนครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ค แบบสัมภาษณ์

แบบสัมภาษณ์ ประกอบวิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

แบบสัมภาษณ์ ผู้ใช้งานพื้นที่ครัวของบ้าน

ผู้ให้สัมภาษณ์..... วันที่สัมภาษณ์.....เวลา.....

สถานที่สัมภาษณ์.....เพศ.....อาชีพ.....

ความสัมพันธ์ ◎ เจ้าของบ้าน ◎ แม่บ้าน ◎ บุตร-หลาน ◎ ผู้เฒ่า

บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิมหรือต่อเติมสร้างขึ้นใหม่

.....

สาเหตุที่สร้างใหม่.....

ในการสร้างบ้านมีความเชื่ออย่างไรบ้าง.....

.....

1. ครัวอยู่ส่วนไหนของบ้าน/ทำไมถึงสร้างไว้ส่วนนั้น

   .....

   มีความเชื่อเกี่ยวกับครัวอย่างไรบ้าง.....
2. ใช้ครัวบ่อยแค่ไหน

   .....
3. ใช้ครัวทำอะไรบ้าง

   .....

   .....
4. ลักษณะอาหารที่มักทำในครัว ◎ ปิ้ง-ย่าง ◎ ตำ ◎ โขก-สับ ◎ หมัก-ดอง

   อื่นๆ.....
5. ยังใช้เตาถ่านอยู่หรือไม่ ◎ ใช้ ◎ ไม่ใช้

   เพราะอะไร.....

   .....
6. ครัวสมัยใหม่สะดวกกว่าครัวเดิมอย่างไร

   .....

   ยังใช้ครัวแบบเดิมอยู่ไม่/ใช้อย่างไรบ้าง.....
7. ใช้พื้นที่ส่วนไหนของครัวบ่อยที่สุด

   .....
8. เมนูไหนที่ทำบ่อยสุด.....

   ครัวที่ใช้อยู่สะดวกต่อการทำอาหารไม่.....

   เมนูไหนยังคงนั่งทำบนพื้นบ้าง.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9. อุปกรณ์ในครัวมีอะไรบ้าง

◎ เตาแก๊ส	◎ เตาถ่าน	◎ เตาไฟฟ้า
◎ เครื่องดูดควัน	◎ เคาน์เตอร์ล้างจาน	◎ หม้อหุงข้าว
◎ ตู้เย็น	◎ กระติกน้ำร้อน	◎ ไมโครเวฟ

10. ยังใช้ครัวแบบเก่าอยู่ไม่

.....

ยังใช้เตาถ่านอยู่หรือไม่.....

11. พึงพอใจกับครัวในปัจจุบันใหม่/อยากเปลี่ยนแปลงอย่างไรบ้าง

.....

.....

.....

.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ง
ผลการสำรวจและสังเกต

ตารางที่ 1 แสดงผลการวางตำแหน่งเรือนและตำแหน่งครัวของผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมเมือง)

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมเมือง)	ตำแหน่งของเรือน		ตำแหน่งของห้องครัว	
	การวางแนวเรือนนอนตามตะวัน	การวางแนวเรือนนอนขวางตะวัน	การวางแนวเรือนนอนตามตะวัน	การวางแนวเรือนนอนขวางตะวัน
บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 1	√		√	
บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 2		√		√
บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 3		√		√
บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 4		√		√
บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 5		√		√
บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 6	√		√	
บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 7	√		√	
บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 8	√		√	
บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 9	√		√	
บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 10		√		√

ตารางที่ 2 แสดงตารางเปรียบเทียบเกี่ยวกับพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมเมือง)

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมเมือง)	ลักษณะครัว			
	ครัวต่อเติม	ครัวในบ้าน	ครัวนอกบ้าน	ครัวเตาถ่าน
ผู้ให้ข้อมูล 1	√	√	√	
ผู้ให้ข้อมูล 2	√	√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 3			√	√
ผู้ให้ข้อมูล 4	√	√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 5		√		
ผู้ให้ข้อมูล 6			√	√
ผู้ให้ข้อมูล 7	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล 8		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 9			√	√
ผู้ให้ข้อมูล 10			√	√

ความเชื่อในการวางตำแหน่งเรือน (เขตสังคมเมือง)

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 1 (เขตสังคมเมือง) กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนหันหน้าไปทางทิศตะวันออก เนื่องจากมีพื้นที่จำกัด และตกเย็นบ้านจะไม่ร้อน” **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 2 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนหันหน้าไปทาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทิศเหนือ เพราะมีพื้นที่จำกัด จะทำห้องนอนไว้ทางทิศตะวันออกของบ้าน ตกเย็นบ้านจะไม่ร้อน ลมพัดเย็นสบาย” **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 3 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน เนื่องจากมีถนนทางออกของบ้านอยู่ที่ทิศใต้ จึงทำบ้านหันหน้าที่ทางทิศใต้การสร้างบ้านจะทำหน้าต่างด้านข้างบ้านหลายๆบาน เพื่อจะได้มีลมโกรกสบาย ส่วนห้องครัวที่อยู่หลังบ้านก็จะทำโล่ง” **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 4 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวครัวเรือนหันหน้าไปทางทิศตะวันออก เนื่องจากมีพื้นที่จำกัด และแนวมีถนนอยู่หน้าบ้ารทางทิศตะวันออก การไปมาสะดวก โบราณบอกว่าอย่าสร้างบ้านขวางแนวตะวัน เพราะจะทำให้บ้านร้อน” **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 5 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแรวเรือนโบราณว่าอย่าสร้างบ้านขวางตะวัน เพราะบ้านจะร้อน แต่เนื่องจากพื้นที่มีจำกัด และเหตุที่สร้างบ้านหันหน้าไปทางทิศเหนือเพราะว่ามีถนน การเดินทางเข้าออกบ้านจะสะดวก” **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 6 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนตามโบราณว่าอย่าสร้างเรือนขวางตะวัน แต่ลักษระของบ้านหันหน้าไปทางทิศตะวันตก เพราะด้านหน้าบ้านเป็นถนน ต้องหันหน้าบ้านไปทางถนนจะทำให้เงินทองไหลเข้าบ้าน” **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 7 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนหันหน้าไปทางทิศตะวันตก เพราะด้านหน้าของบ้านติดถนน ตัวเรือนเป็นแนวออกตก จึงทำห้องนอนอยู่ด้านหลังของตัวบ้าน เพื่อให้ห้องนอนเย็นสบาย” **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 8 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือน หันหน้าไปทางทิศตะวันออก เนื่องจากมีพื้นที่จำกัดจึงต้องสร้างบ้านแนวนี้ ห้องนอนอยู่ทางด้านทิศตะวันออก จะทำให้ไม่ร้อน” **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 9 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน แนวครัวเรือนหันหน้าไปทางทิศตะวันออก เนื่องจากมีถนนผ่านทางด้านหน้าของตัวบ้าน ลมพัดผ่านเย็นสบาย ตอนเช้าแดดส่องทางหน้าบ้าน ห้องนอนจะอยู่กลางบ้านทำให้ไม่ร้อน” **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 10 (เขตสังคมเมือง)** กล่าวว่า “มีความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนหันหน้าไปทางทิศเหนือโบราณว่าสร้างบ้านขวางตะวันไม่ค่อยดี ทิศทางลมไม่ดี บ้านไม่เย็น แต่เนื่องจากบริเวณที่สร้างบ้านมีพื้นที่จำกัด ต้องหันหน้าบ้านไปทางถนนเพื่อเดินทางสะดวก”

ตารางที่ 3 แสดงผลการวางตำแหน่งเรือนและตำแหน่งครัวของผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมเมือง)

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมชนบท)	ตำแหน่งของเรือน		ตำแหน่งของครัว	
	การวางแนวนอนตามตะวัน	การวางแนวนอนขวางตะวัน	การวางแนวนอนตามตะวัน	การวางแนวนอนขวางตะวัน
ผู้ให้ข้อมูล 1	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล 2	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล 3		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 4		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 5	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล 6	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล 7		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 8	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล 9	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล 10	√		√	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3(ต่อ)

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมชนบท)	ตำแหน่งของเรือน		ตำแหน่งของครัว	
	การวางแนวนอนตามตะวัน	การวางแนวนอนขวางตะวัน	การนอนแนวนอนตามตะวัน	การวางแนวนอนขวางตะวัน
ผู้ให้ข้อมูล 11	√		√	
ผู้ให้ข้อมูล 12		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 13		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 14		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 15		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 16		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 17		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 18		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 19		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 20		√		√

ตารางที่ 4 แสดงตารางเปรียบเทียบเกี่ยวกับพื้นที่ครัวของผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมชนบท)

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล (เขตสังคมชนบท)	ครัว			
	ครัวต่อเติม	ครัวในบ้าน	ครัวนอกบ้าน	ครัวเตาถ่าน
ผู้ให้ข้อมูล 1	√	√		√
ผู้ให้ข้อมูล 2		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 3		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 4		√		
ผู้ให้ข้อมูล 5		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 6	√	√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 7		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 8		√		
ผู้ให้ข้อมูล 9		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 10		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 11	√	√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 12	√	√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 13	√	√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 14		√		
ผู้ให้ข้อมูล 15		√		√
ผู้ให้ข้อมูล 16		√		
ผู้ให้ข้อมูล 17		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 18		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 19		√	√	√
ผู้ให้ข้อมูล 20		√		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความเชื่อในการวางตำแหน่งเรือน (เขตสังคมชนบท)

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 1 (เขตสังคมชนบท) กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน วางแนวเรือนหันหน้าบ้านไปทางทิศเหนือ ติดถนน ลักษณะบ้านโล่ง จึงทำให้บ้านเย็นสบายดี **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 2 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนหันหน้าไปทางทิศตะวันตก แดดจะส่องหน้าบ้านตอนเย็นทำให้บ้านร้อน ฉะนั้นจึงทำห้องนอนไว้ด้านหน้าของบ้านจะได้ไม่ร้อน **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 3 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนต้องหันหน้าไปทางทิศตะวันออกจึงจะดี หน้าบ้านจะได้รับแสงแดดในตอนเช้าเป็นการนำแสงสว่างมาสู่ครอบครัว แต่ที่บ้านหันหน้าไปทางทิศเหนือเพราะมีพื้นที่จำกัด หน้าบ้านติดถนนทำให้การเดินทางสะดวก **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 4 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนหันหน้าไปทางทิศตะวันตก เนื่องจากมีพื้นที่จำกัด และถนนอยู่ทางหน้าบ้านการเดินทางไปมา มีรถเข้าออกสะดวก **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 5 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวครัวเรือนหันหน้าบ้านไปทางทิศตะวันตกเนื่องจากบ้านอยู่ติดถนน การไปมาสะดวก บริเวณบ้านมีพื้นที่จำกัดด้วย **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 6 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวครัวเรือนหันหน้าบ้านไปทางทิศตะวันตก เพราะบ้านติดถนน ไปมาสะดวก เรื่องร้อนตอนเช้า ตอนเย็นก็แก้ปัญหาโดยหน้าเป็นห้องรับแขก ห้องนอนอยู่ตรงกลางของบ้าน หลังบ้านเป็นห้องครัว หลังบ้านจะทำโปร่ง เพื่อให้ลมพัดโกรกได้เย็นสะบาย

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 7 (เขตสังคมชนบท) กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน แนวครัวเรือนหันหน้าไปทางทิศเหนือ เพราะมีถนนอยู่หน้าบ้านทำให้สะดวกในการเดินทาง **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 8 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวครัวเรือนหันหน้าบ้านไปทางทิศตะวันออก ตอนเช้าอากาศจะส่องหน้าบ้าน แต่ตอนเย็นอากาศจะส่องหลังบ้านทำให้ห้องที่อยู่ด้านหลังของบ้านร้อน จึงทำห้องนอนไว้ด้านหน้าของตัวบ้าน และอีกอย่างมีถนนอยู่ด้านหน้าของบ้าน จุงวางแนวเรือนแบบนี้ **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 9 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนหันหน้าไปทางทิศตะวันตก เนื่องจากมีถนนอยู่ด้านหน้าของบ้านหน้าบ้านทำเป็นมุกยื่นออกมา หลังบ้านทำครัว ห้องนอนอยู่ตรงกลางบ้านกลางคืนจะไม่ร้อน **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 10 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน แนวเรือนต้องหันหน้าไปทางทิศเหนือ-ใต้ จึงจะมีลมพัดผ่าน แต่ที่หันหน้าไปด้านทิศตะวันตก เพราะด้านหน้าบ้านมีถนนตัดผ่านทำให้การเดินทางไปมาสะดวก **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 11 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวครัวเรือน หันหน้าไปทางทิศตะวันออก ตอนเช้าหน้าบ้านจะร้อน จึงทำมุกหน้าบ้านกันแดดส่อง ส่วนด้านหลังบ้านทำเป็นห้องครัว ห้องนอนอยู่กลางบ้านจะได้ไม่ร้อน ถนนอยู่ด้านหน้าบ้าน **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 12 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนหันหน้าไปทางทิศเหนือ ลมพัดผ่านดี อีกทั้งหน้าการเป็นถนนทำให้สะดวกในการเดินทาง **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 13 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนหันหน้าไปทางทิศใต้ ลมพัดเย็นสบายดี หันหน้าบ้านไปทางถนน **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 14 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน การวางแนวเรือนหันหน้าไปทางทิศใต้ เพราะมีถนน ทำให้การเดินทางสะดวก

บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 15 (เขตสังคมชนบท) กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน แนวเรือนหันหน้าไปทางทิศเหนือ เพราะถนนอยู่ด้านหน้าบ้าน การเดินทางสะดวก **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 16 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน แนวเรือนหันหน้าไปทางทิศเหนือ ลมพัดเย็นสบาย หน้าบ้านติดถนนทำให้การเดินทางสะดวก **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 17 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เชื่อการวางแนวเรือน แนวเรือนหันหน้าที่ทางทิศเหนือ เพราะมีถนนด้านหน้าของบ้าน **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 18 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน แนวเรือนหันหน้าไปทางทิศเหนือ เนื่องจากมีถนนอยู่ด้านหน้าของบ้าน **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 19 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน แนวเรือนหันหน้าไปทางทิศใต้ เพราะมีถนนอยู่ด้านหน้าบ้าน **บ้านพักผู้ให้ข้อมูล 20 (เขตสังคมชนบท)** กล่าวว่า ความเชื่อการวางแนวเรือน แนวเรือนหันหน้าไปทางทิศตะวันตก เพราะมีถนนอยู่หน้าบ้าน ห้องนอนจะอยู่ส่วนกลางของบ้าน กลางคืนจะได้ไม่ร้อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก จ
ผลการสัมภาษณ์

ตารางที่ 5 แสดงข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลในเขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี

คำถามข้อมูลทั่วไป	
คำตอบ	
เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	เป็นเจ้าของบ้าน หมู่ 23 ถ.ชยางกูร ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบล จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ ในวันศุกร์ 2 กรกฎาคม 2564 เวลา 09.45 น.
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	เป็นเจ้าของบ้าน บ้านหนองเค็ง หมู่ 2 ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบล จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ ในวันศุกร์ 2 กรกฎาคม 2564 เวลา 11.20 น.
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	เป็นเจ้าของบ้าน บ้านนาดูน หมู่ 26 ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบล จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ ในวันศุกร์ 2 กรกฎาคม 2564 เวลา 13.20 น.
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	เป็นเจ้าของบ้าน หมู่ 5 ตำบลห้วยคุ้ม อ.เมืองอุบล จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ ในวันศุกร์ 2 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 14.40 น.
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	เป็นเจ้าของบ้าน บ้านด้ามพร้า หมู่ 4 ต.ขามใหญ่ อ.เมือง จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์วันเสาร์ 3 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 09.00 น.
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	เป็นเจ้าของบ้าน บ้านขามใหญ่ หมู่ 10 ต.ขามใหญ่ อ.เมือง จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์วันเสาร์ 3 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 10.40 น.
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	เป็นเจ้าของบ้าน หมู่ 5 ต.ห้วยคุ้ม อ.เมืองอุบล จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ 4 กรกฎาคม พ.ศ.2564 เวลา 9.00 น.
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	เป็นเจ้าของบ้าน บ้านก้านเหลือง หมู่ 3 ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบล จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ 4 กรกฎาคม พ.ศ 2564 เวลา 10.30 น.
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	เป็นเจ้าของบ้าน บ้านหนองเค็ง หมู่ 2 ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบล จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ 4 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 13.15 น.
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	เป็นเจ้าของบ้าน บ้านด้ามพร้า หมู่ 4 ต.ขามใหญ่ อ.เมืองอุบล จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ 4 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 14.20 น.

ตารางที่ 6 แสดงข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลในเขตอำเภอเดชอุดม

คำถามข้อมูลทั่วไป	
คำตอบ	
เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมชนบท)	
ผู้ให้ข้อมูล 1	เป็นผู้เฒ่า หมู่ 2 บ้านเสาเล้า ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ในวันพฤหัสบดีที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.20 น.
ผู้ให้ข้อมูล 2	เป็น ผู้เฒ่า หมู่ 2 บ้านเสาเล้า ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันพฤหัสบดีที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.50 น.
ผู้ให้ข้อมูล 3	เป็นเจ้าของบ้าน หมู่ 4 บ้านเสาเล้า ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์วันพฤหัสบดีที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา9.20 น.
ผู้ให้ข้อมูล 4	เป็นเจ้าของบ้าน หมู่ 12 บ้านหนองจิก ตำบลนาส่วง อ.เดชอุดม สัมภาษณ์วันพฤหัสบดีที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 11.10 น.
ผู้ให้ข้อมูล 5	เป็นเจ้าของบ้าน หมู่ 7 บ้านหนองบัว ตำบลนาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ในวันพฤหัสบดีที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา14.00 น.
ผู้ให้ข้อมูล 6	เป็นเจ้าของบ้าน หมู่ 8 บ้านกุดยาว ตำบลนาส่วง อ.เดชอุดม สัมภาษณ์วันศุกร์ที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 14.40 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้ข้อมูล 7	เป็น เจ้าของบ้าน หมู่ 11 บ้านโนนกระแต ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 09.20 น.
ผู้ให้ข้อมูล 8	เป็นเจ้าของบ้าน หมู่ 11 บ้านโนนกระแต ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 09.50 น.
ผู้ให้ข้อมูล 9	เป็น เจ้าของบ้าน หมู่ 8 บ้านกุดยาว ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 10.15 น.
ผู้ให้ข้อมูล 10	เป็นเจ้าของบ้าน หมู่ 5 บ้านม่วง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 11.10 น.
ผู้ให้ข้อมูล 11	มีสถานะเป็น ผู้เฒ่า หมู่ 5 บ้านม่วง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 13.40 น.
ผู้ให้ข้อมูล 12	เป็น เจ้าของบ้าน หมู่ 6 บ้านกระเบื้อง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 14.30 น.
ผู้ให้ข้อมูล 13	เป็น เจ้าของบ้าน ม.3 บ้านป่าม่วง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.45 น.
ผู้ให้ข้อมูล 14	เป็น เจ้าของบ้าน ม.3 บ้านป่าม่วง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ในวันอาทิตย์ที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 09.10 น.
ผู้ให้ข้อมูล 15	เป็น เจ้าของบ้าน หมู่ 3 บ้านป่าม่วง ตำบลนาส่วง อำเภอเดชอุดม สัมภาษณ์วันอาทิตย์ที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 10.05 น.
ผู้ให้ข้อมูล 16	เป็น เจ้าของบ้าน ม.9 ต.นาส่วง บ้านนาห้วยแคน ต.นาส่วง อ.เดชอุดม สัมภาษณ์วันอาทิตย์ที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 11.15 น.
ผู้ให้ข้อมูล 17	เป็นเจ้าของบ้าน หมู่ 9 บ้านนาห้วยแคน ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์วันเสาร์ที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 13.10 น.
ผู้ให้ข้อมูล 18	เป็น เจ้าของบ้าน หมู่ 10 บ้านนาส่วง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 9.05 น.
ผู้ให้ข้อมูล 19	เป็น เจ้าของบ้าน หมู่ 1 บ้านนาส่วง ต.นาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี ให้สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 9.50 น.
ผู้ให้ข้อมูล 20	เป็นเจ้าของ หมู่ 10 บ้านนาส่วง ตำบลนาส่วง อ.เดชอุดม จ.อุบลราชธานี สัมภาษณ์ในวันเสาร์ที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา. 10.20 น.

ตารางที่ 7 แสดงผลการสัมภาษณ์คำถามที่ 1

คำถามที่ 1 บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิมหรือต่อเติมสร้างขึ้นใหม่	
คำตอบ	
เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	เป็นบ้านหลังเดิม แต่ต่อเติมห้องครัวเพิ่มออกมามีลักษณะติดกับบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	หลังเดิม แต่ต่อเติมข้างบ้านเพื่อเป็นห้องครัว และหน้าบ้านใช้ประกอบอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	เป็นบ้านหลังเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	เป็นบ้านหลังเดิม ต่อเติมครัว
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	เป็นบ้านเดิม ต่อเติมครัว
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม ตั้งแต่พ่อแม่สร้างไว้ ยังไม่ได้ปรับปรุงซ่อมแซม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
เขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	บ้านหลังนี้มีการต่อเติมนิดหน่อย เพื่อความสะดวก เนื่องจากมีเด็กเล็กต้องเลี้ยงดู
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	บ้านหลังนี้เป็นบ้านหลังเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	บ้านหลังนี้เป็นบ้านหลังเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม แต่ต่อเติมไปด้านหลังเรื่อยอีก 2 ห้อง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 11	บ้านหลังนี้เป็นบ้านก่อสร้างใหม่
ผู้ให้สัมภาษณ์ 12	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 13	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 14	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 15	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 16	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 17	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 18	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 19	บ้านหลังนี้เป็นบ้านเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 20	บ้านหลังนี้เป็นบ้านสร้างขึ้นใหม่

ตารางที่ 8 แสดงผลการสัมภาษณ์คำถามที่ 2

คำถามที่ 2 ครัวอยู่ส่วนไหนของบ้านและทำไมถึงสร้างไว้ส่วนนั้น / มีความเชื่อเกี่ยวกับครัวหรือไม่	
คำตอบ	
เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	ห้องครัวอยู่ด้านหลังของบ้าน / เชื่อว่าห้องครัวต้องเป็นระเบียบ เจ้าที่ หรือผีบ้านผีเรือนจะบันดาลความสุขมาให้ ถ้าทำครัวในบ้านจะมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ และการที่มีครัว2 แบบ ถ้าประกอบอาหารจะใช้ครัวนอกบ้าน ครัวในบ้านจะเป็นประเภทอุ่นอาหาร อบอาหาร สามี ภรรยาหากได้ช่วยกันประกอบอาหารจะรักใคร่กลมเกลียวกันมากขึ้น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	ปีกหน้าบ้านและปีกข้างบ้าน เพราะ มีพื้นที่แค่นั้น / ห้องครัวต้องอยู่นอกตัวบ้าน การจัดวางสิ่งของเครื่องใช้ต้องเป็นหมวดหมู่ ทำครัวในบ้านจะเหม็นกลิ่นอาหาร ผีบ้าน ผีเรือนจะไม่อยู่ปกป้องคุ้มครองเรา การนึ่งข้าวเหนียวจะใช้เตาถ่านเพราะจะทำให้ข้าวสุกนิ่มดี ใช้เตาถ่านในการปิ้ง-ย่าง อาหารประเภทปลา เห็ดและเนื้อทุกชนิด
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	ครัวอยู่ส่วนหลังบ้าน เพราะสะดวกและมีพื้นที่พอจะทำได้ / ครัวเตาถ่าน ควรอยู่นอกบ้านเพราะอากาศโล่ง กลิ่นและควัน อาจทำให้บ้านสกปรก มีกลิ่นเหม็น ถ้าครัวอยู่นอกบ้านลมพัดสบาย อีกอย่างถ้านึ่งข้าวเหนียวข้าวจะสุกนิ่ม ถ้าย่างปลาเนื้อก็จะสุกพอดีไม่แข็ง ห้องครัวต้องดูแลรักษาความสะอาดเสมอ การทำอาหารก็จะได้สะอาด เจ้าที่เจ้าทางก็จะอยู่ดูแลรักษาบ้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	ด้านหลังบ้าน ทำไว้นอกบ้านเวลาประกอบอาหารจะไม่มีกลิ่นรบกวนในบ้าน / โบราณว่าห้องครัวควรอยู่นอกบ้าน การห้องครัวทำครัวในบ้านทำให้บ้านมีกลิ่นเหม็น ครัวจากการประกอบอาหารจะทำให้บ้านดำ ถ้าทำอาหารในบ้านอากาศไม่ถ่ายเท จากการสูดควันอาจทำให้เกิดโรคได้ ผีบ้านผีเรือนไม่ชอบบ้านที่ไม่สะอาด ถ้าบ้านสกปรกจะไม่มีผีบ้านผีเรือนมาอยู่คุ้มครอง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	อยู่ด้านหลังของบ้านทำเป็นห้องแยกจากตัวบ้าน / การประกอบอาหารควรทำแยกออกมาจากตัวบ้าน เพราะจะทำให้บ้านมีกลิ่นเหม็น ให้มีที่รับประทานอาหารแยกตากหากจะได้เป็นสัดส่วน บางครั้งสามารถรับแขกที่ห้องครัวได้
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	ด้านหลังของบ้าน เป็นพื้นที่โล่ง อากาศถ่ายเทสะดวก / ชอบครัวแบบโล่งๆการทำครัวที่เป็นพื้นที่โล่งลมเย็นสบาย เวลาทำครัวจะได้ไม่หงุดหงิด การใช้เตาถ่านจะนึ่งข้าวเหนียวหอม ข้างจะสุกแบบนิ่ม หากมีเมนูปิ้ง-ย่าง อาหารจะสุกพอดี ไม่แข็ง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	ตอนแรกครัวอยู่ในตัวบ้าน แต่การประกอบอาหารไม่สะดวก จึงทำครัวอยู่ด้านข้างของบ้าน / มีพื้นที่จำกัด / การทำครัวควรทำในที่โล่ง มีอากาศถ่ายเท ไม่ร้อน คนทำครัวจะมีความสุขในการประกอบอาหาร กลิ่นอาหารจะไม่เหม็นเกินไป เพราะมีลมโกรก
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	อยู่ส่วนหลังของบ้าน เพราะสะดวกในการประกอบอาหาร โล่งสบาย / การทำครัวควรคำนึงถึงความปลอดภัย การถ่ายเทอากาศต้องดี หากใช้แก๊สต้องอยู่หน้าเตาตลอด การทำอาหารในห้องอาจส่งกลิ่นเหม็น หากห้องครัวสกปรกเชื่อว่าเจ้าที่จะไม่พอใจและจะทำให้ไม่มีความสุข
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	อยู่ด้านข้างของบ้าน พื้นที่บริเวณบ้านมีจำกัด / เชื่อว่าถ้าทำอยู่ในบ้านครันไฟ กลิ่นอาหารจะทำให้เชื้อผ้าเหม็น ผีบ้านผีเรือนจะอยู่ไม่ได้ ไม่มีใครมาปกปักรักษาคนในบ้าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	ครัวอยู่ด้านข้างของบ้าน ไม่ได้เป็นห้อง ไม่มีพื้นที่ในการสร้าง และอีกอย่างชอบทำครัวในบริเวณที่โล่ง / ครัวของบ้านไม่ควรอยู่ในบ้าน ครัวควรโล่ง อากาศถ่ายเทสะดวก ถ้าการทำครัวแล้วมีกิ่งเหม็น จะทำให้ผีบ้านผีเรือนไม่อยู่ด้วย ไม่มีสิ่งศักดิ์สิทธิ์ดูแลบ้านเรือน
เขตอำเภอเมืองเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	อยู่ด้านข้างของบ้านเป็นปีกที่ต่อเติมขึ้นใหม่ เหตุที่สร้างไว้ส่วนนี้เพราะว่าไม่ต้องการให้ครัวอยู่ในบ้าน / ความเชื่อเรื่องครัวคือไม่ควรอยู่ในบ้านเพราะเวลาประกอบอาหารจะส่งกลิ่นเหม็น / โบราณว่า ถ้าห้องครัวเหม็น ไม่สะอาดสิ่งศักดิ์สิทธิ์จะไม่ชอบและจะไม่อยู่ปกปักรักษาคนในบ้าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	ครัวอยู่ห้องด้านหลังของบ้าน / การสร้างครัวไว้หลังบ้านเพื่อจะไม่ให้มีกลิ่นรบกวน / มีความเชื่อว่าครัวควรอยู่ด้านหลังหรือด้านนอกของบ้าน เพราะเวลาทำครัวจะมีกลิ่นเหม็น มีควันทำให้เสื้อผ้าเหม็น ผีบ้านผีเรือนจะไม่พอใจและจะไม่อยู่ปกปักรักษาคนในบ้าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	ครัวอยู่ส่วนหลังสุดของบ้านซึ่งต่อเติมออกมาจากตัวบ้าน / ความเชื่อห้องครัวควรอยู่ส่วนหลังสุดของบ้าน เพราะเวลาทำครัวจะได้ไม่ส่งกลิ่นเหม็น อากาศในห้องครัวต้องถ่ายเทดี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	ครัวอยู่ส่วนหลังสุดของบ้าน / เพื่อไม่มีกลิ่นรบกวนเวลาทำอาหาร / การทำครัวต้องพยายามไม่ให้มีควันไฟ หรือกลิ่นรบกวน เพราะจำทำให้บ้านอับ การจัดอุปกรณ์ในครัวต้องให้เป็นระเบียบ สะอาด หากบ้านเรือนไม่สะอาดผีร้านผีเรือนจะโกรธแลไม่อยู่ปกปักรักษาคนในบ้าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	ครัวอยู่ส่วนท้ายสุดหลังบ้านซึ่งได้ต่อเติมออกมาจากตัวบ้าน / สะดวกในการก่อไฟ ประกอบอาหาร / ความเชื่อเกี่ยวกับครัวคือต้องไม่อยู่ในตัวบ้านเพราะเป็นชาวชนบทการทำครัวต้องใช้ถ่าน หรือฟืน ครัวต้องโปร่ง อากาศต้องถ่ายดี จะได้ไม่มีกลิ่น เสื้อผ้าจะไม่เหม็นควันไฟ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	ครัวอยู่ส่วนท้ายสุดของบ้านซึ่งต่อเติมออกมาจากตัวบ้าน / ความเชื่อเกี่ยวกับครัวคือ ถ้าเป็นครัวโบราณต้องโปร่ง โล่ง ลมพัดผ่านได้เย็นสบาย เวลาประกอบอาหารจะได้ไม่มีกลิ่นอาหารติดตัว ไม่หงุดหงิด อาหารก็จะอร่อย
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	ห้องครัวต่อเติมจากตัวบ้านด้านปีกซ้าย / การทำครัว ไม่ควรทำในตัวบ้าน เพราะจะมีกลิ่นอาหาร กลิ่นควันไฟ เหม็นตลบในตัวบ้าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	ครัวอยู่ส่วนหลังของบ้าน / ห้องครัวควรอยู่ส่วนหลังของบ้าน/ การทำครัวเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ห้องครัวควรอยู่ห้องหลังสุดของบ้าน จะได้ไม่ส่งกลิ่นอาหารเข้าไปในบ้าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	ครัวอยู่ด้านหลังสุดของบ้าน มีทั้งครัวแก๊ส และครัวถ่าน / ควรอยู่หลังสุดของบ้าน เพราะเวลาปรุงอาหารจะได้ไม่ส่งกลิ่นเหม็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	ครัวอยู่ส่วนหลังของตัวบ้านที่ต่อเติมยื่นออกมา / ที่สร้างตรงนี้เพราะอยากให้เป็นสัดส่วน / ความเชื่อครัวเป็นที่ประกอบอาหาร ควรอยู่นอกตัวบ้านจะได้ไม่ส่งกลิ่นเหม็นเวลาประกอบอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 11	ครัวอยู่ส่วนหลังของบ้าน / เหตุที่สร้างไว้ส่วนนั้นเพราะจะไม่มีกลิ่นอาหารมารบกวนในบ้าน ครัวหลังบ้านโปร่ง อากาศถ่ายเทสะดวก / ความเชื่อในเรื่องการทำครัว ต้องทำให้ห้องครัวโล่ง โปร่ง จะได้มีอากาศถ่ายเทสะดวก ไม่เหม็นกลิ่นอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 12	ห้องครัวมี 2 ห้อง อยู่ในบ้าน และครัวถ่านหลังบ้าน / การทำครัวต้องรักษาความสะอาด เพราะอาจส่งกลิ่นเหม็นรบกวนคนในบ้าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 13	ครัวมี 2 ครัว คือครัวในบ้านและครัวถ่านต่อเติมออกด้านหลังสุดของบ้าน / ที่สร้างแบบนี้เพื่อไม่ให้มีกลิ่นอาหาร กลิ่นควันไฟ / ห้องครัวควรอยู่นอกตัวบ้านเพราะเวลาประกอบอาหารจะได้ไม่มีกลิ่น เวลาก่อไฟจะได้ไม่เหม็นควันไฟ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 14	ครัวอยู่ส่วนหลังสุดของบ้าน และต่อเติมออกมาทางปีกขวาของบ้าน / ที่สร้างไว้ส่วนนั้นเป็นสัดส่วน / บ้านต้องมีครัวการทำครัว หรือรับประทานอาหารด้วยกันจะทำให้อบอุ่น และมีความสุข
ผู้ให้สัมภาษณ์ 15	ห้องครัวอยู่หลังบ้าน / การทำครัวควรแยกออกมาจากตัวบ้านเพราะจะไม่มีกลิ่นเหม็นรบกวน เช่นกลิ่นอาหาร กลิ่นควันไฟ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 16	ครัวอยู่ส่วนหลังสุดของบ้าน / การทำครัว ห้องครัวต้องสะอาด จะได้ไม่มีเชื้อโรค และไม่ส่งกลิ่นเหม็นรบกวน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 17	ครัวอยู่ส่วนหลังสุดของบ้าน / ที่เอาไว้ส่วนนั้นเพราะป้องกันการส่งกลิ่นเวลาปรุงอาหาร / ความเชื่อการทำครัว ควรแยกเป็นสัดส่วน เพราะจะไม่ส่งกลิ่นเหม็นของอาหาร ห้องไม่สกปรก
ผู้ให้สัมภาษณ์ 18	ครัวอยู่ส่วนหลังสุดของบ้าน และต่อเติมด้านข้างออกมาเพื่อให้ห้องครัวโล่งและใช้เตาถ่านด้วย /สร้างไว้ส่วนนั้นเพราะเวลาประกอบอาหารจะไม่มีกลิ่นเหม็นในบ้าน / ถ้าทำห้องครัวในบ้าน บ้านจะสกปรก และมีกลิ่นเหม็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 19	ครัวอยู่ส่วนหลังของบ้าน ต่อเติมออกจากตัวบ้านเพื่อให้โล่ง โปร่งลมพัดผ่านสะดวก /ห้องครัวไม่ควรอยู่ในตัวบ้าน เพราะจะทำให้บ้านมีกลิ่นอาหาร กลิ่นอาหารติดเสื้อผ้า บ้านสกปรก
ผู้ให้สัมภาษณ์ 20	ครัวอยู่ส่วนหลังของบ้าน /ที่สร้างไว้ส่วนนั้นเพราะ มีอากาศถ่ายเท เวลาทำอาหารจะได้ไม่มีกลิ่น / ห้องครัวควรอยู่ท้ายสุดของบ้านหรือนอกบ้านเพราะจะไม่มีกลิ่นอาหารรบกวน

ตารางที่ 9 แสดงผลการสัมภาษณ์คำถามที่ 3 คำถามที่ 4 และ คำถามที่ 5

คำถาม 3. ใช้ครัวบ่อยแค่ไหน 4. ใช้ครัวทำอะไรบ้าง 5. ลักษณะอาหารที่มักทำในครัว (ปิ้ง-ย่าง ตำ โขก-สับ หมัก-ดอง)	
คำตอบ	
เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	ใช้ทุกวัน/ ประกอบอาหาร อุ่นอาหาร เป็นที่รับประทานอาหาร/ ทำทุกอย่างที่กล่าว ถ้าทอด หรือประกอบอาหารที่มีกลิ่นแรงทำที่ครัวนอกบ้าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	ทำทุกวัน/ ทำอาหารรับประทาน/ ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	ใช้ทุกวัน/ นึ่งข้าว ปิ้ง-ย่าง ต้ม แกง ผัด ทอด/ ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	ใช้ทุกวัน/ ใช้ประกอบอาหาร อุ่นอาหาร/ ทุกข้อ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	ใช้ทุกวัน/ ประกอบอาหาร รับประทานอาหาร/ ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	ใช้ทุกวัน/ ประกอบอาหาร/ ทุกข้อ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	ใช้ทุกวัน/ ประกอบอาหาร อุ่นอาหาร นั่งรับประทานอาหาร/ ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	ใช้ทุกวัน/ ใช้ประกอบอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	ใช้ครัวทุกวัน/ นึ่งข้าว ทำอาหาร นั่งรับประทานอาหาร/ ทำทุกอย่าง ที่กล่าวมา
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	ใช้ครัวทุกวัน/ ใช้ครัวนึ่งข้าวเหนียว ทำอาหารทุกชนิด/ ทำทุกอย่าง
เขตอำเภอเมืองเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	ใช้ครัวทุกวัน/ นึ่งข้าว ประกอบอาหาร อุ่นอาหาร/ ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	ใช้ครัวทุกวัน/ ใช้ครัวนึ่งข้าวเหนียว ทำอาหาร อุ่นอาหาร/ ทำทุกอย่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	ใช้ครัวทุกวัน/ ใช้ครัวนึ่งข้าว หุงข้าว ประกอบอาหาร อุ่นอาหาร เป็นที่เก็บของ จุกจิกบางอย่าง/ ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	ใช้ครัวทุกวัน/ นึ่งข้าว ทำอาหาร อุ่นอาหาร/ ทำทุกข้อเลย
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	ใช้ครัวทุกวัน/ ใช้นึ่งข้าวเหนียว ทำอาหาร/ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	ใช้ครัวทุกวัน/ นึ่งข้าว หุงข้าว ประกอบอาหาร/ ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	ใช้ครัวทุกวัน/ ใช้ครัวนึ่งข้าวเหนียว ประกอบอาหาร/ ทำทุกข้อ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	ใช้ครัวทุกวัน/ หุงข้าว ประกอบอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	ใช้ครัวทุกวัน/ นึ่งข้าวเหนียว ทำอาหารทุกประเภท/ ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	ใช้ครัวทุกวัน เพราะต้องนึ่งข้าว ทำอาหาร/ นึ่งข้าว ต้ม ปิ้ง ย่าง/ ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 11	ใช้ครัวทุกวัน/ ใช้นึ่งข้าว ทำอาหารรับประทาน /ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 12	ใช้ครัวทุกวัน/ นึ่งข้าว ทำอาหาร/ ทำทุกอย่างที่กล่าวมา
ผู้ให้สัมภาษณ์ 13	ใช้ครัวทุกวัน/ ใช้ครัวนอกนึ่งข้าวเหนัว ทำอาหารอีสาน ปิ้งย่าง/ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 14	ใช้ครัวทุกวัน/ ทำอาหาร รับประมานอาหาร/ ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 15	ใช้ครัวทุกวัน/ นึ่งข้าว ทำอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 16	ใช้ครัวทุกวัน/ ใช้ครัวหุงข้าว ทำอาหาร รับประทานอาหาร/ ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 17	ตอนเช้า ตอนเย็น ใช้ทุกวัน/ ใช้ครัวนึ่งข้าว ทำอาหาร/ ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 18	ใช้ครัวทุกวัน/ ใช้ครัวนึ่งข้าว ทำอาหาร/ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 19	ใช้ครัวทุกวัน/ หุงข้าว นึ่งข้าว ประกอบอาหาร/ทำทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 20	ใช้ครัวทุกวัน/ หุงข้าว ทำอาหาร นั่งรับประทานอาหาร/ทำทุกอย่าง

ตารางที่ 10 แสดงผลการสัมภาษณ์คำถามที่ 6

คำถามที่ 6. ยังใช้เตาถ่านอยู่หรือไม่	
คำตอบ	
เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	ใช้เตาแก๊ส แต่ใช้เป็นครัวนอกบ้าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	ใช้ตลอด
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	ใช้เตาถ่านตลอด บางครั้งใช้เตาฝืน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	ใช้แล้วแต่ประเภทอาหาร ถ้าวันใดรีบเร่งก็ใช้เตาแก๊ส
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	ไม่ได้ใช้
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	ยังใช้อยู่
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	ไม่ได้ใช้
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	ใช้ทุกครั้งที่นึ่งข้าว ปิ้ง-ย่าง หรือแม้แต่ตุ๋นเนื้อให้เปื่อย
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	ใช้เตาถ่านทุกวัน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	ยังใช้เตาถ่าน
เขตอำเภอเมืองเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	ยังคงใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	ยังใช้เตาถ่านสลับกับเตาแก๊ส
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	ยังใช้เตาถ่านเพราะใช้นึ่งข้าวเหนียว ทำให้ข้าวนุ่ม ใช้เตาถ่านปิ้งปลา ปิ้งพริกตำแจ่ว ตำปน ย่างเนื้อ ยาง หมู จะมีกลิ่นหอม ส่วนเตาแก๊สจะใช้อุ่นอาหาร หรือทำอาหารประเภทผัด
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	นานๆใช้ครั้ง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	ยังใช้เตาถ่าน/ฟืน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	ยังใช้เตาถ่าน แต่จะทำไว้นอกบ้าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	ยังคงใช้เตาถ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	ไม่ได้ใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	ยังคงใช้เตาถ่าน เพราะต้องนึ่งข้าวเหนียว ปิ้งพริกตำป่น ตำแจ่ว
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	ยังคงใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 11	ยังคงใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 12	ยังใช้เตาถ่านนึ่งข้าว ปิ้งปลา ย่างเนื้อ ย่างพริกตำแจ่ว
ผู้ให้สัมภาษณ์ 13	ยังใช้เตาถ่านอยู่
ผู้ให้สัมภาษณ์ 14	ไม่ได้ใช้
ผู้ให้สัมภาษณ์ 15	ยังใช้เตาถ่าน เพราะต้องนึ่งข้าวเหนียว
ผู้ให้สัมภาษณ์ 16	ไม่ได้ใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 17	ยังใช้ครัวถ่าน เพราะอาหารบางอย่างใช้ถ่านถึงอร่อย เช่น นึ่งข้าวเหนียว ย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 18	ยังคงใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 19	ยังใช้เตาถ่านผสมผสานกับเตาแก๊ส แล้วแต่เวลา และอาหารที่ทำ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 20	ไม่ได้ใช้เตาถ่านแล้ว เพราะจะทำให้บ้านสกปรก

ตารางที่ 11 แสดงผลการสัมภาษณ์คำถามที่ 7

คำถามที่ 7 คิดว่าครัวใหม่สะดวกกว่าครัวเดิมหรือไม่ / ยังใช้ครัวแบบเดิมอยู่หรือไม่อย่างไร	
คำตอบ	
เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	สะดวกทั้ง2อย่างเพราะใช้ประกอบอาหารต่างชนิดกัน / ใช้ ถ้าเป็นการประกอบอาหารก็ใช้ครัวนอกบ้าน อุ่นอาหารใช้ครัวในบ้าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	ครัวเดิมก็ดีอยู่แล้ว อีกอย่างคือไม่มีงบสร้างใหม่ / ใช้ครัวเดิม
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	น่าจะสะดวกกว่า แต่คงเหมาะกับบ้านที่มีห้องเป็นสัดส่วน / คงต้องใช้แบบเดิม ใช้ประกอบอาหารทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	ครัวเดิมก็สะดวก / ยังใช้ครัวแบบเดิม ถ้าปิ้ง-ย่าง ตุ๋นที่ใช้เวลานานจะใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	ครัวนี้สะดวกอยู่แล้ว
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	ครัวเดิมสะดวกดี / ยังใช้
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	สะดวก แต่อาหารบางประเภท เวลาใช้เตาแก๊สต้องระวังควบคุมอุณภูมิของแก๊ส ไม่ให้แรงเกินไป / ใช้ครัวแบบนี้มาตลอด
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	ถ้ามีงบประมาณก็อยากทำครัวใหม่ แต่ก็คงใช้ถ่านเหมือนเดิมเพราะนึ่งข้าวเหนียวสุกนิ่มดี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	น่าจะสะดวกดี แต่ชินกับการใช้ครัวแบบเดิม เนื่องจากต้องนึ่งข้าวเหนียว ปิ้งปลา ปิ้งพริก เพื่อทำแจ่ว / ยังใช้ครัวแบบเดิม ประหยัดดี ถ่าน ฟืนหาง่าย /ใช้ประกอบอาหาร นึ่งข้าว
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	ครัวเดิมก็ใช้สะดวกดี / ยังคงใช้ครัวแบบเดิม ใช้ทำอาหาร ประกอบอาหารทุกอย่าง
	เขตอำเภอเมืองเดชอุดม (สังคมชนบท)
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	ครัวนี้เป็นครัวต่อเติมออกมาใหม่ เพื่อความสะดวกสบายเป็นสัดส่วน ยังใช้แบบเดิม ใช้ประกอบอาหาร นึ่งข้าวเหนียว ปิ้ง-ย่างจะใช้เตาถ่านจะทำให้สุกพอดีและนุ่ม อุ่นอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	ครัวที่มีอยู่แล้วก็สะดวกดี มีอุปกรณ์ให้ใช้ตามที่ต้องการ / ยังคงต้องใช้ครัวแบบเดิม /ใช้ประกอบอาหารทุกอย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	ครัวใหม่แบบทันสมัยน่าจะสะดวกดี แต่คงราคาแพง คิดว่าครัวเดิมก็สะดวกดี / ยังใช้ครัวแบบเดิมเพราะสามารถใช้ประกอบอาหารได้ตามที่ต้องการ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	ครัวแบบใหม่สะดวกไม่ต้องเสียเวลาก่อไฟ บางครั้งถ่านหาซื้อยาก / เมื่อก่อนใช้ครัวถ่านแต่ะไม่ค่อยสะดวกหลายอย่าง ห้องครัวทึบไม่เหมาะจะใช้ถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	ไม่สะดวกก็ต้องทำ เพราะอยู่ชนบทตามสภาพคนแก่ 2 คน / ยังใช้ครัวแบบเดิม/ใช้นึ่งข้าว ทำอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	คิดว่าครัวนี้ก็สะดวก สามารถทำอาหารได้ดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	คิดว่าครัวใหม่คงสะดวกหากมีเครื่องอำนวยความสะดวกเพิ่มขึ้น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	ห้องครัวใหม่หากมีอุปกรณ์ทำครัวครบ จะสะดวกดี / ครัวที่ใช้เป็นครัวสมัยใหม่ ไม่มีเตาถ่านเนื่องจากครัวอยู่ในบ้าน ไม่สะดวกในการใช้ถ่านเพราะจะทำให้บ้านดำ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	ครัวแบบใหม่ หรือครัวสมัยใหม่ คงสะดวกดี แต่ที่บ้านกินข้าวเหนียว การใช้เตาแก๊สจะนึ่งข้าวไม่อร่อย ข้าวเหนียวจะสุกแบบแข็ง / ยังคงใช้ครัวแบบเดิม เพราะอาหารส่วนใหญ่เป็นอาหารอีสาน ใช้ถ่านหุงต้ม จะให้รสชาติดี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	ครัวใหม่หากมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกก็คงจะดีขึ้น / ยังใช้ครัวแบบเดิมมีทั้งเตาถ่าน เตาแก๊ส ใช้แล้วแต่อาหารที่จะทำถ้าเป็นนึ่งข้าวเหนียว ข้าวจะสุกแบบนิ่มพอดี ย่างเนื้อ ย่างปลา ย่างเห็ด ก็จะมีกลิ่นหอมและสุกพอดี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 11	ครัวสมัยใหม่ มีสิ่งอำนวยวามสะดวกมากมายคงสะดวกมากขึ้น /ยังใช้ครัวแบบผสมผสานตามประเภทอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 12	อยู่ที่บ้านใช้ครัว 2 แบบ ตามอาหารที่ทำ แต่ส่วนใหญ่จะใช้ครัวนอก เพราะมีเตาถ่าน เตาแก๊ส / ยังใช้ครัวแบบเดิมเป็นแบบผสมผสาน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 13	ทุกวันนี้ก็ใช้ครัวแบบผสมผสาน ถ้าเป็นอาหารแบบผัด แกง ก็จะใช้เตาแก๊ส นึ่งข้าวเหนียว ปิ้ง ใช้เตาถ่าน / ยังใช้ครัวแบบเดิม / ใช้นึ่งข้าวเหนียว ปิ้ง ย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 14	สะดวกกว่า / ใช้แบบสมัยใหม่ เครื่องครัวเป็นอุปกรณ์ไฟฟ้า
ผู้ให้สัมภาษณ์ 15	ตอนนี้ก็ใช้ครัวแบบผสมผสานเตาถ่านกับเตาแก๊ส / ยังคงใช้ครัวเดิม / ใช้นึ่งข้าเหนียว ทำอาหาร ปิ้ง ย่าง อ่อมแกง นึ่งผัก ป่นปลา
ผู้ให้สัมภาษณ์ 16	คิดว่าครัวใหม่สะดวก / ไม่ได้ใช้ครัวแบบเดิมเพราะกลัวว่าจะมีกลิ่นเหม็น ห้องครัวสกปรก
ผู้ให้สัมภาษณ์ 17	ครัวสมัยใหม่ น่าจะสะดวกดี แต่ถ้าเป็นอาหารประเภทนึ่งข้าวเหนียว ต้องใช้ถ่านจึงจะสุกแบบนิ่ม / ยังใช้ครัวแบบเดิม แต่ถ้าเป็นอาหารประเภทผัด แกง หรือ อุ่นอาหารจะใช้แก๊ส
ผู้ให้สัมภาษณ์ 18	ครัวสมัยใหม่น่าจะสะดวกเฉพาะในเมือง แต่ชนบทต้องนึ่งข้าว ปิ้งปลา ย่างเนื้อ ย่างพริก ใช้เตาถ่านสะดวก / ยังใช้ครัวแบบเดิมเพราะต้องนึ่งข้าว ปิ้งปลา ย่างเนื้อ ย่างพริก ใช้เตาถ่านนึ่งข้าวเหนียวได้นิ่มดี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 19	น่าจะไม่สะดวก เพราะประกอบอาหารไม่ได้หลายประเภท ปิ้ง-ย่างไม่ได้ / ยังใช้ครัวแบบเดิมผสมกับการใช้เตาแก๊สใบบางเวลา
ผู้ให้สัมภาษณ์ 20	ครัวใหม่สะดวก แต่ก็ทำอาหารได้ไม่ครบทุกเมนู / เมื่อก่อนใช้ครัวถ่านแต่พอสร้างบ้านใหม่ทำให้ไม่สะดวกในการใช้เตาถ่าน

ตารางที่ 12 แสดงผลการสัมภาษณ์คำถามที่ 8

คำถามที่ 8 ใช้พื้นที่ส่วนไหนของครัวบ่อยที่สุด	
คำตอบ	
เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	โต๊ะรับประทานอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	พื้นครัว เพราะไม่มีโต๊ะ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	เคาน์เตอร์ เตา
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	ส่วนประกอบอาหาร ส่วนล้างจาน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	โต๊ะประกอบอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	โต๊ะประกอบอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	โต๊ะ เพราะใช้นั่งรับประทานอาหาร เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	แคร่ ใช้สำหรับเตรียมอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	ใช้เตรียมอาหาร ใช้นั่งประกอบอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	ทุกส่วนของครัว
เขตอำเภอเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	หน้าเตาในครัว
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	ครัวถ่านจะใช้บ่อยเพราะต้องนึ่งข้าวเหนียวทุกวัน ใช้ถ่านนึ่งข้าวเหนียวจะสุกพอดี ข้าวนิ่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	ส่วนที่เป็นเตาถ่านเพราะใช้นึ่งข้าวทุกวัน อีกทั้งยังปิ้ง ย่างสะดวก
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	พื้นที่หน้าเตาแก๊ส ใช้นึ่งข้าว ให้ทำอาหาร อาหารที่ทำจะง่ายๆ เป็นประเภทต้มแกง บางครั้งลูกที่แยกครอบครัวไปจะเอาอาหารมาส่ง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	พื้นที่หน้าเตา
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	แคร่ ใช้เตรียมอาหารก่อน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	ครัวไม่มีโต๊ะ พื้นห้องครัวใช้มาก เวลานึ่งข้าว เตรียมอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	เคาน์เตอร์ ใช้เตรียมอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	ใช้พื้นที่ของครัวนอกบ่อยที่สุด เพราะใช้ถ่านในการปรุงอาหารอีสาน นึ่งข้าวเหนียว นึ่งผัก ปิ้งปลา ตำป่น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	ครัวนอกซึ่งเป็นครัวเตาถ่านใช้บ่อย เตาแก๊สใช้สำหรับอุ่นอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 11	ใช้พื้นที่ครัวนอกบ่อยที่สุด เพราะทำอารได้ตามที่ต้องการ เช่น นึ่งข้าวเหนียว ปิ้ง ย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 12	ใช้พื้นที่ส่วนครัวนอกมากที่สุด เพราะเวลาทำอาหารจะได้ไม่มีกลิ่นเหม็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 13	เคาน์เตอร์ ใช้เตรียมอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 14	โต๊ะอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 15	หน้าเตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 16	โต๊ะรับประทานอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 17	เคาน์เตอร์ล้างจาน ใช้ล้างจาน และวางอาหารเพื่อเตรียมอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 18	ใช้ตรงเคาน์เตอร์เพราะมีใช้สำหรับเตรียมอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 19	ใช้แคร่บ่อยที่สุด สำหรับเตรียมอาหาร บางครั้งใช้นั่งรับประทานอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 20	ทุกพื้นที่

ตารางที่ 13 แสดงผลการสัมภาษณ์คำถามที่ 9

คำถามที่ 9 เมนูไหนที่ทำบ่อยสุด / ครัวที่ใช้อยู่สะดวกต่อการทำอาหารหรือไม่ / เมนูไหนยังนั่งทำบนพื้นบ้าง	
คำตอบ	
เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	แกง ผัดทอด / สะดวก / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	นึ่งข้าวเหนียว ปิ้ง-ย่าง แกง / สะดวกสบายโล่ง / ทุกเมนู
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	นึ่ง ปิ้ง-ย่าง / สะดวก เพราะใช้มานานจนชิน / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	แกง ทอด / สะดวก / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	แกง อบ ทำทุกเมนู / สะดวก / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	นึ่งข้าวเหนียว แกง ปิ้ง-ย่าง / สะดวก / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	ต้ม แกง นึ่งผัก / สะดวก ลงตัวพอดี / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	นึ่งข้าวเหนียว แกง อุ่นอาหาร / สะดวก เพราะชอบครัวโล่ง อากาศถ่ายเทดี / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	ปิ้ง-ย่าง / สะดวกดี / ทุกเมนู
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	นึ่งข้าว ปิ้ง-ย่าง แกง / สะดวกต่อการทำอาหารเพราะปลอดโปร่งโล่ง / ทุกเมนู
เขตอำเภอเมืองเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	นึ่งข้าวเหนียวทุกวัน ปิ้ง-ย่าง / สะดวก / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	นึ่งข้าว นึ่งผัก ตำแจ่ว / สะดวก ใช้ครัวแบบนี้มานานแล้ว / นึ่ง ปิ้ง-ย่าง ตำ โขลก อื่นๆ ที่ใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	นึ่งข้าวเหนียว ปิ้งปลา / คิดว่าสะดวก เพราะใช้มานานแล้ว ประหยัด ถ่านหาซื้อง่ายบางครั้งเผาถ่านเอง / นึ่งข้าวเหนียว ปิ้ง ย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	นึ่งข้าวเหนียว ต้มแกง ฝคิดว่าสะดวก / เมนูตำป่น โขลกพริก โขลกเครื่องแกง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	นึ่งข้าวเหนียว นึ่งปลาตำแจ่ว ป่น แกง/ สะดวก ถ้าวันไหนไม่มีฟืน ถ่านก็มีเตาแก๊ส แต่ปกติจะใช้ถ่าน ฟืน / นั่งทำทุกเมนู เนื่องจากไม่มีแคร่ /โต๊ะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	นึ่งข้าวเหนียว / สะดวกดี จะเลือกเมนูว่าอาหารประเภทใดทำที่เตาถ่าน หรือทำที่เตาแก๊ส / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	นึ่งข้าวเหนียว ปิ้ง-ย่าง / สะดวก เพราะใช้แบบนี้มานานแล้ว / ทุกเมนู
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	แกง ผัด / สะดวกดี อาหารที่ทำจะทำเมนูง่ายๆ / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	นึ่งข้าวเหนียว นึ่งผัก ปิ้งปลา ตำปน / ครัวที่ใช้อยู่ก็สะดวกดี ใช้ครัวแบบนี้มานาน / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	นึ่งข้าวเหนียว ปิ้งเนื้อ ปิ้งปลา / ครัวปัจจุบันก็สะดวกดี ใช้แบบนี้มานานแล้ว / เมนูนึ่งข้าวเหนียว ปิ้ง ย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 11	นึ่งข้าวเหนียว ปิ้ง ย่าง / สะดวกดี ส่วนใหญ่ใช้ครัวถ่าน ส่วนครัวในใช้อุ่นอาหาร / ตำโขรก เตรียมอาหาร เพราะไม่มีโต๊ะ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 12	แกง อ่อม / สะดวกดี ไม่ว่าจะเป็นอาหารที่ต้องใช้ถ่านหุงต้ม หรืออาหารแบบด่วน ประเภทผัด อุ่นอาหารก็จะใช้เตาแก๊ส เมนูไหนยังนั่งทำบนพื้นบ้าง / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 13	นึ่งข้าวเหนียว แกง อ่อม / สะดวก ก็แล้วแต่ประเภทของอาหารที่ทำ / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 14	อาหารประเภทอบ อบไก่ อบหมู / สะดวกดี / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 15	นึ่งข้าวเหนียวทุกวัน ต้ม แกง / คิดว่าสะดวก เพราะใช้มานานจนชิน / โขลก สับ ตำ เพราะไม่มีแคร่ ไม่มีโต๊ะ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 16	แกง ผัด อาหารบางอย่างซื้อแบบสุก นำมาอุ่นก่อนรับประทาน / ครัวที่ใช้อยู่สะดวกต่อการทำอาหารดี / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 17	นึ่งข้าวเหนียวทุกวัน บางวันจะซื้ออาหารสุกจากตลาด / สะดวก / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 18	นึ่งข้าวเหนียว นึ่งปลา ตำปน / คิดว่าสะดวก เพราะใช้มานาน และอีกอย่างต่อเติมออกมาให้โล่งจะได้ไม่มีกลิ่นครัวไฟ กลิ่นอาหาร / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 19	แกง อ่อม/ คิดว่าสะดวก / ไม่มี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 20	ส่วนใหญ่จะผัด ต้มแกง ถ้าเป็นประเภทปิ้ง ย่าง จะซื้อสุก / สะดวก แต่ก็ทำประเภทปิ้ง ย่างไม่ได้เพราะไม่มีเตา / ไม่มี

ตารางที่ 14 แสดงผลการสัมภาษณ์คำถามที่ 10

คำถามที่ 10 อุปกรณ์ในครัวมีอะไรบ้าง	
คำตอบ	
เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	เตาแก๊ส, เตาไฟฟ้า, เคาน์เตอร์ล้างจาน, หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น, กระติกน้ำร้อน, ไมโครเวฟ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	เตาแก๊ส, เตาถ่าน, เคาน์เตอร์ล้างจาน,หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	เตาถ่าน, เคาน์เตอร์ล้างจาน, หม้อหุงข้าว ,ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	เตาแก๊ส, เตาถ่าน, เคาน์เตอร์ล้างจาน , ตู้เย็น, กระติกน้ำร้อน, ไมโครเวฟ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	เตาแก๊ส, เครื่องดูดควัน, เคาน์เตอร์ล้าง,จาน, หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น, กระติกน้ำร้อน, ไมโครเวฟ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	เตาถ่าน, เคาน์เตอร์ล้างจาน, หม้อหุงข้าว
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	เตาแก๊ส, เคาน์เตอร์ล้างจาน, หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น,กระติกน้ำร้อน, ไมโครเวฟ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	เตาแก๊ส, เตาถ่าน, เคาน์เตอร์ล้างจาน,ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	เตาถ่าน, ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	เตาแก๊ส, เตาถ่าน, ตู้เย็น
เขตอำเภอเมืองเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	เตาแก๊ส, เตาถ่าน, เคาน์เตอร์ล้างจาน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	เตาแก๊ส, เตาถ่าน, เคาน์เตอร์ล้างจาน หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	เตาแก๊ส, เตาถ่าน, เคาน์เตอร์ล้างจาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	เตาแก๊ส, เคาน์เตอร์ล้างจาน, ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	เตาถ่าน, หม้อหุงข้าว ,ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	เตาแก๊ส ,เตาถ่าน ,เคาน์เตอร์ล้างจาน,หม้อหุงข้าว ,ตู้เย็น, กระติกน้ำร้อน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	เตาถ่าน, หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	เตาแก๊ส, เครื่องดูดควัน, เคาน์เตอร์ล้างจาน, หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น, กระติกน้ำร้อน, ไมโครเวฟ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	เตาแก๊ส, เตาถ่าน, ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	เตาแก๊ส, ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 11	เตาแก๊ส, ตู้เย็น, กระติกน้ำร้อน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 12	เตาแก๊ส, เตาถ่าน, เตาไฟฟ้า,เครื่องดูดควัน, เคาน์เตอร์ล้างจาน, หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น,กระติกน้ำร้อน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 13	เตาแก๊ส, เตาถ่าน, เตาไฟฟ้า,เคาน์เตอร์ล้างจาน, หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 14	เตาแก๊ส, เตาไฟฟ้า, เครื่องดูดควัน,เคาน์เตอร์ล้างจาน, หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น, กระติกน้ำร้อน,ไมโครเวฟ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 15	เตาแก๊ส, เตาถ่าน, เตาไฟฟ้า, หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 16	เตาแก๊ส, เครื่องดูดควัน, เคาน์เตอร์ล้าง,จาน, หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น, กระติกน้ำร้อน, ไมโครเวฟ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 17	เตาแก๊ส, เตาถ่าน, เตาไฟฟ้า, เครื่องดูดควัน, เคาน์เตอร์ล้างจาน, หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น, กระติกน้ำร้อน , ไมโครเวฟ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 18	เตาแก๊ส, เตาถ่าน, เคาน์เตอร์ล้างจาน, หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 19	เตาแก๊ส, เตาถ่าน ,เคาน์เตอร์ล้างจาน หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 20	เตาแก๊ส, เคาน์เตอร์ล้างจาน, หม้อหุงข้าว, ตู้เย็น, กระติกน้ำร้อน

ตารางที่ 15 แสดงผลการสัมภาษณ์คำถามที่ 11

คำถามที่ 11 ยังใช้ครัวแบบเก่าอยู่หรือไม่ / ยังใช้เตาถ่านอยู่หรือไม่	
คำตอบ	
เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	ใช้ผสมผสานตามอาหารที่ทำ / นานๆครั้ง ใช้นึ่งข้าวเหนียว ย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	ยัง ใช้เพราะสะดวก ทำความสะอาดง่าย / ใช้เตาถ่านตลอด ทำอาหารอร่อยกว่าเตาแก๊ส แต่ถ้ารีบเร่งก็จะใช้เตาแก๊สอุ่นอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	ใช้ / ใช้ตลอด
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	ยังใช้ / ใช้เป็นบางโอกาส
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	ใช้ / ไม่ใช้
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	ยังใช้ / เตาถ่านยังใช้
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	ไม่ได้ใช้ / ไม่ได้ใช้
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	ใช้ / ใช้
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	ยังใช้อยู่ทุกวัน / ใช้เตาถ่าน เตาฟืน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	ใช้ / ใช้
เขตอำเภอเมืองเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	ยังใช้อยู่ /ยังใช้เตาถ่านนึ่งข้าว ประกอบอาหาร บางครั้งใช้เตาแก๊สในการอุ่นอาหาร
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	ยังใช้ครัวแบบเดิม / ยังคงใช้เตาถ่านเพราะใช้ในเมนูตามที่บอก
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	ยังใช้ครัวแบบเก่าผสมผสานกับเตาแก๊ส / ใช้เตาถ่านทุกวัน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	ใช้ครัวเตาแก๊ส / เมื่อก่อนใช้แต่ปัจจุบันไม่ได้ใช้แล้ว
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	ยังใช้ครัวแบบเก่า / ยังคงใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	ยังใช้ครัวแบบเก่าอยู่ / ยังใช้เตาถ่านนึ่งข้าวเหนียว ปิ้ง ย่าง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	ยังใช้ครัวแบบเก่า /ยังใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	ไม่ได้ใช้ / ไม่ได้ใช้ เพราะยุ่งยาก บ้านจะดำ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	ยังใช้ครัวแบบเก่า / ยังใช้เตาถ่าน ถ้าเป็นการอุ่นอาหารแบบผัด แกง จะใช้เตาแก๊ส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	ยังใช้ครัวแบบเก่า / ยังคงใช้เตาถ่าน เพราะต้องนึ่งข้าวเหนียว ปิ้งปลา เผาพริกเพื่อตำแจ่ว
ผู้ให้สัมภาษณ์ 11	ยังใช้ครัวแบบเก่า ยังใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 12	ยังใช้ครัวแบบเก่า / ยังคงใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 13	ยังใช้อยู่ / ยังใช้เตาถ่านอยู่
ผู้ให้สัมภาษณ์ 14	ไม่ได้ใช้แล้ว / ไม่ได้ใช้
ผู้ให้สัมภาษณ์ 15	ยังใช้ครัวแบบเก่า / ยังใช้เตาถ่านเป็นหลัก แต่บางครั้งรีบเร่งก็ใช้เตาแก๊ส
ผู้ให้สัมภาษณ์ 16	ใช้ครัวแบบใหม่ / ไม่ได้ใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 17	ใช้ผสมผสาน ระหว่าเตาถ่านกับเตาแก๊ส / ใช้ทุกวัน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 18	ยังใช้ครัวแบบเก่าผสมผสานกับเตาแก๊ส / ยังใช้เตาถ่าน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 19	ยังใช้ครัวแบบเก่าอยู่ / ยังใช้เตาถ่านอยู่ ใช้นึ่งข้าวเหนียว ปิ้งปลา ย่างเนื้อ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 20	ถ้าเป็นครัวถ่านไม่ได้ใช้แล้ว / ไม่ได้ใช้

ตารางที่ 16 แสดงผลการสัมภาษณ์คำถามที่ 12

คำถามที่ 12 พึงพอใจกับครัวปัจจุบันหรือไม่และอยากเปลี่ยนแปลงอย่างไรบ้าง	
คำตอบ	
เขตอำเภอเมืองอุบลราชธานี (สังคมเมือง)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	พึงพอใจ สะดวก / ถ้ามีการเปลี่ยนแปลงก็ต้องใช้งบ แต่ก็ไม่จำเป็น
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	พึงพอใจ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	พึงพอใจ / อยากเปลี่ยนแปลงแต่ไม่มีสถานที่ไม่มีงบประมาณ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	พึงพอใจ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	พอใจเพราะชอบครัวแบบโล่ง / ยังไม่เปลี่ยนแปลงเพราะไม่มีงบประมาณ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	พึงพอใจแล้ว หากต้องมีการเปลี่ยนแปลงก็ต้องใช้งบประมาณ และอีกอย่างชอบพื้นที่โล่งๆ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	ไม่ค่อยพึงพอใจ อยากปรับปรุงครัวใหม่
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน สะดวก ประหยัดดี / ยังไม่อยากเปลี่ยนแปลง เพราะไม่มีงบประมาณ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	พึงพอใจตามสภาพที่เป็นอยู่ / ไม่อยากเปลี่ยนแปลง ครัวเก่าดีแล้ว ประหยัด อากาศโล่งสบาย
เขตอำเภอเมืองเดชอุดม (สังคมชนบท)	
ผู้ให้สัมภาษณ์ 1	พึงพอใจ เพราะนี่ก็ปรับปรุงแล้ว ครัวเก่าใช้ถ่านกับฟืน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 2	พึงพอใจ คิดว่าสะดวกดี เปลี่ยนแปลงก็คงต้องเสียเงิน เอาไว้ให้พร้อมค่อยคิดอีกที
ผู้ให้สัมภาษณ์ 3	ยังพึงพอใจกับครัวปัจจุบันตามฐานะ คงยังไม่เปลี่ยนเพราะครัวมีพื้นที่จำกัด ไม่มีงบประมาณด้วย
ผู้ให้สัมภาษณ์ 4	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน/ไม่อยากเปลี่ยน เพราะไม่มีงบประมาณ อยู่ไปตามประสาคนแก่
ผู้ให้สัมภาษณ์ 5	คงพึงพอใจกับครัวปัจจุบันเพราะทำครัวแบบนี้มานานแล้ว อีกอย่างก็ประหยัด
ผู้ให้สัมภาษณ์ 6	คงพึงพอใจกับครัวปัจจุบัน/ ไม่อยากเปลี่ยนแปลงชอบครัวโปร่งๆ โล่งๆ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 7	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน/ไม่อยากเปลี่ยนแปลงเพราะไม่มีงบประมาณ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 8	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 9	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน / ไม่อยากเปลี่ยนแปลงเพราะต้องใช้เงินมาก
ผู้ให้สัมภาษณ์ 10	พึงพอใจกับครัวปัจจุบันเพราะสามารถทำอาหารได้หลายเมนู
ผู้ให้สัมภาษณ์ 11	พึงพอใจกับครัวปัจจุบันเพราะสะดวก / ไม่อยากเปลี่ยนแปลง ไม่มีงบประมาณในการเปลี่ยนแปลง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 12	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน / ไม่อยากเปลี่ยนแปลง ถึงมีครัวสมัยใหม่ ก็ยังคงใช้เตาถ่านอยู่ดี
ผู้ให้สัมภาษณ์ 13	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน / ไม่อยากเปลี่ยนแปลง เพราะอาหารที่ทำส่วนใหญ่ใช้ถ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้สัมภาษณ์ 14	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน / ไม่อยากเปลี่ยนแปลง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 15	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน/ อยากเปลี่ยนแปลงเพิ่มสิ่งอำนวยความสะดวกแต่คงใช้เงินเยอะ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 16	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 17	ยังพึงพอใจกับครัวปัจจุบัน / อยากเปลี่ยนแปลงแต่คงต้องรอให้มีเงินพอทำก่อน
ผู้ให้สัมภาษณ์ 18	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน/ยังไม่อยากเปลี่ยนแปลง
ผู้ให้สัมภาษณ์ 19	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน / ยังไม่อยากเปลี่ยนแปลง เพราะสามารถทำอาหารได้ทุกอย่างที่เราต้องการ
ผู้ให้สัมภาษณ์ 20	พึงพอใจกับครัวปัจจุบัน /หากเปลี่ยนแปลงเพราะเพิ่มครัวถ่านแต่ต้องต่อเติมออกด้านนอก จะได้ไม่เหม็นควันไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล	ตฤณภัทร คณาวงษ์
วัน เดือน ปีเกิด	8 สิงหาคม พ.ศ. 2533
ที่อยู่	บ้านเลขที่ 7/1 ซอย ชยางกูร2 ถนน ชยางกูร ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี 34000
โทรศัพท์	083-882-3965
E-mail	playploy4arch@gmail.com

ประวัติการศึกษา

2552-2557	ปริญญาตรีสถาปัตยกรรมบัณฑิต (B.Arch) คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ผังเมืองและนฤมิตศิลป์ สาขาสถาปัตยกรรมภายใน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

ประสบการณ์การทำงาน

2557	- **Interior Designer บริษัท สถาปนิก 22 จำกัด**
2559	- Interior Designer Intern Bangkok
2562	- Interior Designer ไอเดีย ไอแคน จำกัด
2564 - ปัจจุบัน	- Interior Designer Whyfarme design studio

ผลงานวิจัย

2557	โครงการปรับปรุงออกแบบภายในสนามบินนานาชาติ จังหวัดอุบลราชธานี
2565	การศึกษารูปแบบพื้นที่ครัวในบ้านพื้นถิ่นร่วมสมัยในอีสาน กรณีศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้