

การสร้างอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ “อาหารลาวเวียง” ในบริบทการท่องเที่ยว  
ของชุมชนบ้านหาดสองแคว อำเภอตรอน จังหวัดอุตรดิตถ์  
The Construction of Ethnic Identity of “Lao Vieng Foods” in the  
Context of Tourism of Ban Had Song Kvae Community,  
Tron District, Uttaradit Province

ธัญชนก เกตุเพชร\*

\*มหาวิทยาลัยนเรศวร ตำบลท่าโพธิ์ อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000

\*E-mail: thanchanokk61@nu.ac.th

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ที่ถูกเลือกขึ้นมาเป็นตัวแทนชาติพันธุ์ลาวเวียงในบริบทการท่องเที่ยวโฮมสเตย์ชุมชนบ้านหาดสองแคว และปฏิบัติการนำเสนออัตลักษณ์อาหารลาวเวียงที่มีหน่วยงานต่างๆ เข้ามาเกี่ยวข้อง โดยใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพด้วยการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญของชุมชน ผลการศึกษาพบว่าชุมชนชาติพันธุ์ลาวเวียงบ้านหาดสองแควได้นำอัตลักษณ์ชาติพันธุ์มาเป็นทรัพยากรสำคัญในการจัดการท่องเที่ยว และเลือกอาหารพื้นถิ่นเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ให้โดดเด่นภายใต้พื้นที่ที่สร้างความพึงพอใจในการเสพวัฒนธรรมหรือประเพณีดั้งเดิมของนักท่องเที่ยว อีกทั้งเป็นการพยายามขับเคลื่อนวัฒนธรรมให้นักท่องเที่ยวได้รับรู้และสัมผัสผ่านกิจกรรมต่างๆ อย่างไรก็ตาม อาหารที่ถูกนำเสนอในพื้นที่การท่องเที่ยวไม่ใช่รสชาติลาวเวียงดั้งเดิม เพราะได้มีการปรับเปลี่ยนให้ถูกใจและถูกปากนักท่องเที่ยว ชุมชนยังนำเสนอกิจกรรมฐานการเรียนรู้อาหารพื้นถิ่นเป็นวิธีการที่ทำให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสความพิเศษของอาหารลาวเวียงผ่านการประกอบอาหาร อาหารลาวเวียงยังถูกนำเสนอผ่านกิจกรรมที่ชุมชนร่วมจัดกับหน่วยงานรัฐในระดับท้องถิ่น อย่าง “ถนนสายวัฒนธรรมลาวเวียง” และงานแสงสีประจำปี “ไหลแพไฟ” ทำให้เห็นว่าการจัดการท่องเที่ยวของชุมชนและมีอาหารลาวเวียงนำเสนอความเป็นชาติพันธุ์นั้นมีหน่วยงานรัฐเข้ามาเกี่ยวข้องแทบทุกมิติ

**คำสำคัญ:** ลาวเวียง, อัตลักษณ์ชาติพันธุ์, อาหารชาติพันธุ์, การท่องเที่ยว, อุตรดิตถ์

### Abstract

This research has the main objective to examine the chosen identities that represent ethnic Lao Vieng in the context of homestay tourism of Ban Had Song Kvae

---

\*ธัญชนก เกตุเพชร นิสิตคณะสังคมศาสตร์ สาขาพัฒนาสังคม ชั้นปีที่ 4 มหาวิทยาลัยนเรศวร E-mail: thanchanokk61@nu.ac.th

community, and their presentative practices of ethnic Lao Vieng foods by different involving agencies. This research employs a qualitative research approach through interviewing key informants of the community. Research findings illustrate that ethnic Lao Vieng of Ban Had Song Kwae community uses ethnic identities as crucial resources in tourism management. Lao Vieng people also choose local food as the main component in identifying their ethnicity under the spotlight of tourism where tourists are pleased to consume the original culture and tradition of the community. Particularly, the community has highlighted their food culture to tourism through different activities. However, Lao Vieng foods served in the tourist's space are not authentic, as they are being adapted to the taste and desire of tourists. The community has also promoted an activity of learning Lao Vieng foods, which is a method to arouse people to experience the specialties even more deeply through cooking. In addition, Lao Vieng foods are presented in the activated co-organized by the community and involving state agencies, which are "Road of Lao Vieng Culture", and the annual lighting rafting festival called "Lai Pa Fai". This overall emphasizes the community's tourism management with the presentation of Lao Vieng foods as one of ethnic identity has state involvement in almost all of aspects.

**Keywords:** Lao Vieng, Ethnic identity, Ethnic food, Tourism, Uttaradit

## บทนำ

อาหารถือว่าเป็นอัตลักษณ์สำคัญที่หลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์เลือกหยิบยกขึ้นมาเป็นเครื่องมือในการนำเสนอในบริบทการท่องเที่ยวอาหารชาติพันธุ์อาจรวมถึงอาหารพื้นถิ่นที่เกิดจากการนำทรัพยากรที่มีอยู่รอบตัวมาใช้ในการดำรงชีวิตจนผลิตซ้ำเป็นวัฒนธรรมที่บริโภคสัมพันธ์ต่อกันมาก่อนให้เกิดการถ่ายทอด กลายเป็นภูมิปัญญา และพัฒนาเป็นวัฒนธรรมหนึ่งด้วยกรรมวิธีที่แตกต่างกันออกไป จึงทำให้อาหารมีอัตลักษณ์ และรสชาติเฉพาะตัวของอาหารตามแต่ละพื้นที่ (สัจจา ไกรศรีรัตน์, 2555) อาหารจึงเป็นสิ่งที่ถูกพยายามนำเสนอ อดอ้าง หรือถ่ายทอดอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมให้คนนอกได้เห็นถึงความพิเศษ และลักษณะเฉพาะ (คำพา ยิ่งคง และสารภี ขาวดี, 2563) อาหารชาติพันธุ์จึงทำหน้าที่แสดงอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ โดยถูกประนีประนอมดัดแปลงรสชาติ หรือวิธีการแสดงออกของอัตลักษณ์เพื่อให้คนนอกมองเห็นอย่างชัดเจน และเพื่อเพิ่มมูลค่าในทางเศรษฐกิจ ทำให้อาหารชาติพันธุ์ถูกนำเสนอในภาพของความแปลกใหม่ น่าหลงใหลผ่านเรื่องเล่า ความทรงจำ พิธีการ พิธีกรรม งานเทศกาลตามฤดูกาล และการท่องเที่ยว เป็นต้น (บุศรินทร์ เลิศพลิตสกุล และ จรรยา เทียมศรี, 2564)

จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่าการท่องเที่ยวโฮมสเตย์ของกลุ่มชาติพันธุ์หลากหลายแห่ง ได้หยิบยกอาหารขึ้นมาเป็นกิจกรรมหนึ่ง หรือเป็นตัวดึงดูดนักท่องเที่ยว ซึ่งอาหารเหล่านั้นถูกให้ความหมาย หรือแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่นเดียวกับกลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียงบ้านหาดสองแคว ตำบลหาดสองแคว อำเภอตรอน จังหวัดอุดรธานี ซึ่งเป็นพื้นที่หลักในงานวิจัยนี้ก็เป็นอีกแห่งที่ได้จัดการการท่องเที่ยวโฮมสเตย์ภายใต้การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โดยนำอัตลักษณ์ชาติพันธุ์มาเป็นทรัพยากรสำคัญในการจัดการท่องเที่ยว และได้หยิบยกอาหารจำนวนหนึ่งขึ้นมาเป็นองค์ประกอบสำคัญ ในการสร้างอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ให้โดดเด่นภายใต้พื้นที่ที่การเสพวัฒนธรรมหรือประเพณีดั้งเดิมของนักท่องเที่ยว เพื่อให้เกิดความพึงพอใจ และอาหารชาติพันธุ์นั้นเป็นการผสมผสานของธรรมชาติ พื้นที่ วัฒนธรรม การบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก การเข้าถึง การเป็นเจ้าของ ที่ดี และความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่ ซึ่งจะประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวจะได้จากที่แห่งนั้นจากการเข้าไปสัมผัส ลิ้มลอง และเรียนรู้ด้วยตนเอง อาหารถือว่าการเพิ่มมูลค่าให้กับการท่องเที่ยว (ปาริฉัตร ศรีหะรัญ และศิวฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์, 2561; บุศรินทร์ เลิศขวลิตสกุล และ จรรยา เทียมศร, 2564)

กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียงบ้านหาดสองแคว สืบเชื้อสายมาจากชาวลาวเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว (สปป.ลาว) ด้วยเหตุผลทางศึกสงครามที่กองทัพไทยยกทัพไปตีเมืองเวียงจันทน์ ในช่วงตอนต้นสมัยรัตนโกสินทร์เมื่อปี พ.ศ. 2321 หรือช่วงรัชกาลที่ 1 และจากการกวาดต้อนชาวลาวเวียงทั้งจากเวียงจันทน์ และหลวงพระบางจำนวนมากในฐานะทรัพยากรจากเหตุการณ์ปราบกบฏเจ้าอนุวงศ์ ในปี พ.ศ. 2371 หรือในรัชกาลที่ 3 ส่งผลให้เกิดการโยกย้ายอพยพเดินเท้าข้ามขุนเขา และสายน้ำโขงข้ามพรมแดนมาปักหลักในแผ่นดินไทย และได้แผ่ขยายบุกเบิกที่ดินทำกินเป็นของตนเองขึ้นมาทางเหนือตามลำแม่น้ำน่านจนถึงเขตบ้านแก่งจนเกิดเป็นชุมชนเล็กๆ ได้แก่ บ้านหาดสองแคว บ้านวังสะโม บ้านเด่นสำโรง และบ้านวังแดง อำเภอตรอน จังหวัดอุดรธานี (ฐาภรณ์ โกมารกุล ณ นคร, 2562)

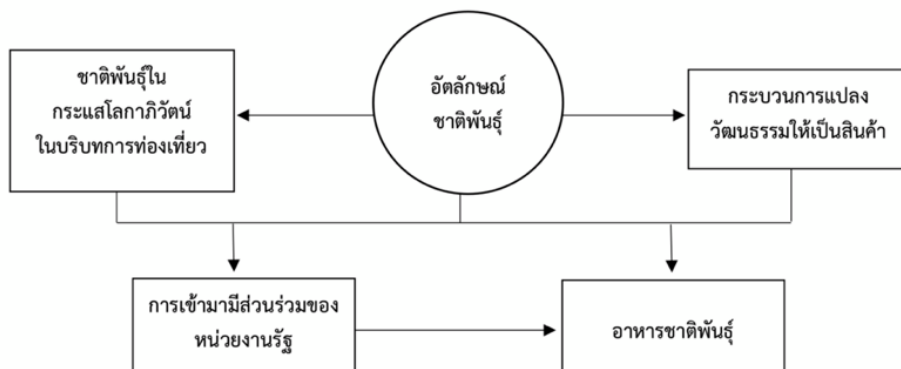
ชาวลาวเวียงบ้านหาดสองแควจึงต้องการอนุรักษ์ความเป็นลาวเวียงดั้งเดิม และอยากรักษาเสนอวิถีชีวิต ของตนเพื่อให้คนภายนอกและลูกหลานได้รับรู้ให้มีการอนุรักษ์สืบทอดต่อไป ทั้งยังต้องการสร้างรายได้ภายในชุมชน รวมถึงต้องการแสดงตัวตนของการมีอยู่ของชาติพันธุ์ในประเทศไทย จึงก่อให้เกิดการท่องเที่ยวของชาติพันธุ์ลาวเวียงบ้านหาดสองแควขึ้น ผ่านการแสดงออกทางอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ไม่ว่าจะเป็นภาษาลาว วิถีชีวิตดั้งเดิม อาหารพื้นถิ่น ประเพณีตักบาตรตอนเช้า (หาบจิ้งหรีด) งานหัตถกรรม วัฒนธรรมวัดวาอารามหมู่บ้านเมือง พิพิธภัณฑสถานบ้าน อาหารพื้นถิ่น โดยเฉพาะอัวบักเผ็ดที่ถูกนำเสนอว่าเป็นอาหารลาวเวียงดั้งเดิมมีเพียงที่นี่ที่เดียวเท่านั้น “ใครมาที่นี่แล้วไม่ได้กินถือว่ามาไม่ถึง” นอกจากนี้ยังมีถนนสายวัฒนธรรมลาวเวียงหาดสองแคว ทุกวันศุกร์-เสาร์แรกของเดือน ซึ่งกิจกรรมการท่องเที่ยวและการแสดงอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ลาวเวียงที่กล่าวมาอยู่ภายใต้การจัดการท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์ที่ปัจจุบันมีอยู่ประมาณ 20 หลัง ทั้งนี้อาหารลาวเวียงได้ถูกนำมาเป็นตัวชูโรงแสดงถึงความเป็นชาติพันธุ์ และปรากฏอยู่ในทุกบริบทการท่องเที่ยวโฮมสเตย์ของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียงบ้านหาดสองแคว แต่ไม่ใช่เพียง

แต่การนำเสนออาหารชาติพันธุ์ภายในพื้นที่นี้เท่านั้น หากยังมีการนำเสนออาหารในบริบทต่างๆด้วย เช่น ในงานประจำปี สื่อ social media โทรศัพท์ (รายการนำเสนอการท่องเที่ยว) หนังสือพิมพ์ และการออกบูธ ภายใต้การจัดการของภาครัฐแทบทุกมิติ

### วัตถุประสงค์

- 1) ศึกษาอาหารในมิติอัตลักษณ์ที่ถูกหยิบยกขึ้นมาเป็นตัวแทนชาติพันธุ์ลาวเวียงในบริบทการท่องเที่ยว ชุมชนบ้านหาดสองแคว ตำบลหาดสองแคว อำเภอตรอน จังหวัดอุดรธานี
- 2) ศึกษากระบวนการแปลงวัฒนธรรมให้เป็นสินค้าในบริบทการท่องเที่ยวที่หน่วยงานรัฐเข้ามาเกี่ยวข้อง

### กรอบแนวคิด



งานวิจัยนี้ใช้แนวคิดอัตลักษณ์ชาติพันธุ์เป็นหลักเพื่อให้เข้าใจและสามารถอธิบายปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นได้ และเห็นว่าอัตลักษณ์ชาติพันธุ์นั้นสัมพันธ์กับกระแสโลกาภิวัตน์ในบริบทการท่องเที่ยวที่เป็นองค์ประกอบที่สำคัญของกระบวนการแปลงวัฒนธรรมให้เป็นสินค้า ซึ่งทั้งหมดล้วนส่งผลต่ออาหารชาติพันธุ์ ซึ่งเป็นหัวใจหลักของงานวิจัยนี้ อีกทั้งหน่วยงานรัฐได้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการในบริบทการท่องเที่ยว การจัดการร่วมกับชุมชน และเข้ามามีส่วนร่วมในการแปลงอาหารชาติพันธุ์ให้เป็นสินค้า ผ่านการสร้างความหมายในบริบทการท่องเที่ยวของลาวเวียงหาดสองแคว ไม่ว่าจะเป็นโฮมสเตย์ ถนนสายวัฒนธรรม และงานประเพณีไหลแพไฟเฉลิมพระเกียรติ

### ระเบียบวิธีวิจัย

ใช้แนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยผู้วิจัยใช้วิธีการศึกษาจากเอกสาร และสื่อต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นรายการโทรทัศน์ เว็บไซต์ข่าว และคลิปวิดีโอที่เผยแพร่บนเว็บไซต์ YouTube เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ความเป็นมาของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียงในประเทศไทย และในพื้นที่ชุมชนบ้านหาดสองแคว อัตลักษณ์ชาติพันธุ์ลาวเวียง อัตลักษณ์ด้านอาหาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว และการสร้างอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ รวมถึงแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องคือแนวคิดอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ แนวคิดชาติพันธุ์ในกระแส

โลกาภิวัตน์ และการแปลงวัฒนธรรมให้กลายเป็นสินค้า เพื่อให้ทราบถึงอัตลักษณ์ในมิติอาหารที่ถูกนำมาใช้เป็นสินค้าในการท่องเที่ยวโฮมสเตย์บ้านหาดสองแคว และกระบวนการแปลงวัฒนธรรมให้เป็นสินค้าในบริบทการท่องเที่ยวที่หน่วยงานรัฐเข้ามาเกี่ยวข้อง ในส่วนของการเก็บและรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth interview) การสัมภาษณ์กลุ่ม (focus group interview) การสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม (participant observation) ในฐานะนักท่องเที่ยวโฮมสเตย์บ้านหาดสองแคว การสังเกตการณ์อย่างไม่มีส่วนร่วม (non-participant observation) คือไปสังเกตการจัดเตรียมอาหารในการค้าขายหรือในกิจกรรมต่างๆ และบันทึกภาคสนาม (field note) สำหรับกลุ่มเป้าหมายของการทำวิจัยครั้งนี้คือ ชาวลาวเวียงที่อยู่ในหมู่ที่ 2 บ้านหาดสองแคว ตำบลหาดสองแคว อำเภอตรอน จังหวัดอุดรธานี ผู้วิจัยเลือกศึกษากลุ่มเป้าหมายด้วยวิธีการแบบเจาะจง โดยมีคุณสมบัติ ดังนี้ ชาวลาวเวียงที่อาศัยอยู่ในชุมชนบ้านหาดสองแคว ผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้าน พ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารในถนนสายวัฒนธรรมลาวเวียง ชาวบ้านที่ทำธุรกิจโฮมสเตย์ ผู้นำชุมชน ผู้ร่วมก่อตั้งการท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์ในชุมชน กลุ่มผู้เชี่ยวชาญอาหารพื้นถิ่น วิทยากรประจำฐานการเรียนรู้เรื่องอาหารชาติพันธุ์ลาวเวียง กลุ่มแม่บ้านในนาม “อาหารพื้นบ้าน” และเจ้าหน้าที่รัฐระดับท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการจัดการท่องเที่ยวโฮมสเตย์ เช่น นายก อบต. บ้านหาดสองแคว, รองนายก อบต.บ้านหาดสองแคว เป็นต้น

## ผลการวิจัย

ในการศึกษาครั้งนี้สามารถจำแนกผลการศึกษาออกเป็น 2 ส่วนดังนี้

### 1. อาหารในมิติอัตลักษณ์ที่ถูกหยิบยกขึ้นมาเป็นตัวแทนชาติพันธุ์ลาวเวียงในบริบทการท่องเที่ยว

อาหารที่ถูกหยิบยกมานำเสนอในบริบทการท่องเที่ยวคือ **อั่วบักเผ็ด** หรือพริกยัดไส้ มีส่วนประกอบคือพริกหยวกเขียว และนำหมูสับ ข้าวโพด ปลาร้า ไข่ไก่ ตะไคร้ หอมแดง กระชาย ใบแมงลักผสมกันทำเป็นไส้ แล้วนำมายัดไส้ในพริกหยวกที่ควักไส้ในออกหมดแล้ว และนำไปทอดให้เหลืองหอม โดยเป็นอาหารลาวเวียงที่สืบทอดมาหลายชั่วอายุคน มีที่ลาวเวียงบ้านหาดสองแควที่เดียวเท่านั้น นายพงศ์เทพ ชัยอ่อน<sup>1</sup> นายกอบต.ให้สัมภาษณ์ว่าท่านทูตจากสปป.ลาว ได้มาเห็น และชิมเมนูนี้ แล้วบอกว่าอาหารชนิดนี้ไม่ได้มีทั่วไป เป็นอาหารที่ทำเฉพาะให้กับคนในวังและให้กับผู้ดี ซึ่งเป็นอาหารที่ชาวบ้านธรรมดาไม่ได้กิน ทั้งนี้สันนิษฐานว่าอาจจะมีแม่ครัวที่เคยทำอาหารในวังได้อพยพมาอยู่ที่หาดสองแควแล้วนำมาเผยแพร่ก็เป็นได้ แต่ไม่มีหลักฐานปรากฏแน่ชัด ทั้งยังมีความเชื่อว่าถ้ากินอั่วบักเผ็ดจะสามารถไล่ภูติผีปีศาจได้ เพราะใช้พริกทั้งคั่วจากความเชื่อแล้วการกินพริกทั้งคั่วจะทำให้ภูติผีปีศาจกลัว **แกงโ๊ะโ๊ะ** หรือแกงเรียง แต่ที่ลาวเวียงเรียกว่าแกงโ๊ะโ๊ะเพราะเจอผักอะไรในฤดูฝนก็เอามาใส่ในแกง

---

<sup>1</sup>นายพงศ์เทพ ชัยอ่อน อายุ 52 ปี, นายกองค้การบริหารส่วนตำบลหาดสองแคว อ.ตรอน จังหวัดอุดรธานี (ในขณะนั้น) สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 3 มิถุนายน 2564 ผ่านโทรศัพท์.

ได้ ซึ่งแตกต่างกับกับแกงเรียงก็คือแกงเรียงไม่ใส่ปลาร้าแต่แกงโอะเอ๊ะใส่ปลาร้า เป็นอาหารลาวเวียงที่กินกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ **ขนมดาตกระทะ** เป็นขนมดั้งเดิมของคนลาวเวียงจะคล้ายกับขนมครก เพราะใช้แป้งเดียวกัน มีสูตรทำเหมือนกัน แต่ขนมดาตกระทะนั้นเมื่อสมัยก่อนคนลาวมีลูกเยอะไม่สามารถที่จะทำขนมครกให้สุกทันลูกกินหลายคนได้ จึงนำไปเทใส่กระทะร้อนให้กรอบแล้วนำมาให้ลูกกิน ซึ่งเป็นวิธีที่เร็วกว่าและอ่อยกว่า จึงตั้งชื่อว่าเป็นขนมดาตกระทะตั้งแต่นั้นสืบมา **ขนมวง** เป็นขนมที่ทำขึ้นมาใหม่ไม่ใช่อาหารลาวเวียงแท้ๆ โดยมีคนรุ่นใหม่ในหมู่บ้านต้องการเข้ามาช่วยเรื่องการท่องเที่ยวและสร้างแบรนด์ขึ้นมาใหม่ให้กลายเป็นขนมวงลาวเวียงโดยเพิ่มส่วนผสมใหม่เข้าไปผสมกับแป้งเช่น ฟักทอง มัน เผือก เพื่อให้มีความแตกต่างจากที่อื่น **แกงหยวก** เป็นอาหารพื้นบ้านดั้งเดิมจะทำโดยสูตรพิเศษของลาวเวียงคือเครื่องแกงที่เติมปลาร้า ปลาย่างเข้าไป และเหตุผลที่เลือกเมนูนี้เพราะความเชื่อของคนโบราณที่ว่าแกงหยวกเสมือนแกงเยื่อใย ถ้าทำแกงหยวกไปเลี้ยงต้อนรับแขกผู้มาเยือนเชื่อว่าเขาจะมีความผูกพันต่อเราแล้วจะกลับมาเยี่ยมเยียนอีกครั้ง **แจ่วเอาะ** หรือแจ่วพริกสด เป็นอาหารที่ชาวลาเวียงกินกันแทบทุกมื้ออาหาร เป็นอาหารที่ทำมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ทำได้ทั้งพริกสดและพริกแห้ง แล้วนำหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ เผาให้พอเกรียม จากนั้นนำพริก หอม กระเทียม มาโคลกรวมกันให้ละเอียด นำปลาต้มกับน้ำปลาร้าและนำเนื้อปลามาโคลกรวมกัน ส่วนน้ำปลาร้านำมากรองเอาก้างออกและผสมรวมกับพริกที่โคลกรวมกันไว้ จากนั้นนำไปตั้งไฟให้เดือดปรุงรสตามใจชอบ และใส่ใบนางลัก

**ทอดหัวปลี** เป็นอาหารที่ทำกินมาตั้งแต่บรรพบุรุษ มีวิธีทำที่ง่ายใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เป็นทั้งอาหารหลักและอาหารกินเล่น มักใช้เมนูนี้ในการต้อนรับนักท่องเที่ยวหรือแขกบ้านแขกเมือง

ซึ่งอาหารที่ปรากฏทั้งหมดนี้เหตุผลที่กลายเป็นอัตลักษณ์ของคนลาวเวียงหาดสองแควเพราะเป็นสิ่งที่ผูกพันและคู่กับคนลาวเวียงหาดสองแควมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ ทั้งยังเห็นได้ว่าเมนูอาหารส่วนใหญ่ที่ปรากฏในบริบทการท่องเที่ยวมีความผูกพันกับความเชื่อของคนลาวเวียงอีกด้วย และการที่นำอาหารเป็นตัวเชิญชวนนักท่องเที่ยวเข้ามาในชุมชน เพราะอาหารพื้นถิ่นสามารถสร้างจุดเด่น และความน่าสนใจของลาวเวียงได้ เพราะบางอย่างมีที่เดียวและนักท่องเที่ยวสามารถรับรู้ถึงความเป็นลาวเวียงได้จากอาหารมากที่สุด จึงได้เน้นอาหารพื้นถิ่น และประชาสัมพันธ์ออกไปให้เกิดความน่าสนใจ

## 2. การแปลงวัฒนธรรมให้เป็นสินค้าในบริบทการท่องเที่ยวที่หน่วยงานรัฐเข้ามาเกี่ยวข้อง

### 2.1 ท่องเที่ยวโฮมสเตย์

การท่องเที่ยวโฮมสเตย์ของหมู่บ้านหาดสองแควเริ่มต้นในปี พ.ศ. 2547 โดยการริเริ่มขององค์การบริหารส่วนตำบลหาดสองแคว (อบต.หาดสองแคว) นายทศพร ตรีพุทธ อายุ 35 ปี ผู้ดูแลเรื่องการท่องเที่ยวทั้งหมดในหมู่บ้านเล่าว่า จุดเริ่มต้นมาจากการที่ทางอบต.ต้องการที่จะจัดตั้งโฮมสเตย์ขึ้นเพื่อเป็นที่รองรับคนภายนอก และอยากจะเผยแพร่วัฒนธรรมลาวเวียงให้คนภายนอกได้รับรู้ ทั้งยังเป็นหารรายได้เข้าภายในชุมชนอีกทางหนึ่งด้วย จึงเริ่มศึกษาดูงานจากโฮมสเตย์ที่อื่นๆ ต่อมาก็มีหน่วยงานอื่นๆ เข้ามาสนับสนุนเพิ่มเติมจึงเกิดเป็นโฮมสเตย์ 5 หลังแรกแล้วส่งประเมินมาตรฐานโฮมสเตย์จากกรมการท่องเที่ยว เมื่อผ่านมาตรฐานจึงเริ่มขยายจำนวนโฮมสเตย์จนทำให้ปัจจุบัน (เดือน

กุมภาพันธ์ ปีพ.ศ.2564) มีโฮมสเตย์จำนวน 20 หลัง และในแต่ละโฮมสเตย์จะมีจักรยาน รถซาเล้ง มอเตอร์ไซค์ หรือรถถีบไถให้นักท่องเที่ยวในแต่ละบ้านเพื่อเที่ยวชมหมู่บ้านอีกด้วย ซึ่งในส่วนนี้มีหน่วยงานรัฐเข้ามาสนับสนุนมากมาย

จากประสบการณ์ลงพื้นที่จริงของผู้วิจัยพบว่า อาหารที่ทางโฮมสเตย์นำเสนอให้ขึ้นเป็นอาหารไทยทั่วไปและมีอาหารพื้นถิ่นในสำหรับแค่เพียงอย่างเดียว ซึ่งในแต่ละที่จะจัดสำหรับไม่เหมือนกัน จากการสอบถามเจ้าบ้านโฮมสเตย์<sup>2</sup> ที่จัดเตรียมอาหารพบว่าการจัดสำหรับอาหารนั้นขึ้นอยู่กับวัยของนักท่องเที่ยวด้วย ถ้าเป็นวัยรุ่นหรือเด็กจะจัดอาหารไทยทั่วไปรสชาตกลางๆ อาหารพื้นถิ่นก็จะเป็นอาหารที่กินง่าย เช่น หัวปลีทอด อั่วบักเผ็ด เป็นต้น แต่ถ้านักท่องเที่ยวเป็นวัยกลางคนอาหารก็จะออกรสชาติจัดขึ้นมา ในส่วนของอาหารพื้นถิ่นที่จัดไว้ให้จะเป็นจำพวกของแจ่วเอาะ แกงโอะเอ๊ะ เป็นต้น จากประสบการณ์การได้ลิ้มลองอาหารพื้นถิ่นลาวเวียงพบว่าอาหารส่วนมากเป็นอาหารประเภทรสจัดแต่มีรสชาตกลางๆ ไม่จัดมากคนส่วนใหญ่กินได้ และอาหารลาวเวียงมีปลาร้าผสมแทบทุกชนิด ดังคำให้สัมภาษณ์ของคุณอรุณี นันทโชติ<sup>3</sup> ว่า “อาหารลาวเวียงจริงๆต้องใส่ปลาร้า” เพราะปลาร้าเป็นวัตถุดิบที่หาง่ายทุกบ้านต้องมี และเนื่องจากบ้านหาดสองแควมีแม่น้ำสองสายไหลมาบรรจบกันทำให้มีปลาจำนวนมาก และชาวบ้านนิยมนำปลามาถนอมอาหารเป็นปลาร้า ทำให้อาหารพื้นถิ่นของคนที่นี่ส่วนมากจะมีปลาร้าเป็นวัตถุดิบ นายทศพรยอมรับว่าได้มีการปรับรสชาติให้ถูกปากนักท่องเที่ยว ในการจัดสำหรับอาหารนั้นจะจัดไม่เหมือนกันทุกหลัง แต่ต้องมีอาหารพื้นบ้านจัดอยู่ร่วมด้วย โดยเจ้าของบ้านที่จัดการท่องเที่ยวจะมีกลุ่มแอฟพลิเคชันไลน์ (Line) ไว้คอยรายงานการจัดสำหรับอาหารว่ามีเมนูอาหารอะไรบ้างเหมาะสมหรือไม่ รวมถึงการเข้าพักของนักท่องเที่ยว การดูแลอำนวยความสะดวกต่างๆ ถ้ามีการปฏิบัติอย่างใดอย่างหนึ่งที่ไม่เหมาะสมต่อนักท่องเที่ยวจะโดนตำหนิพร้อมให้ปรับปรุง

## 2.2 ถนนสายวัฒนธรรมลาวเวียง

ถนนสายวัฒนธรรมลาวเวียงจัดทุกวันศุกร์ – เสาร์แรกของเดือนเวลา 16.00 – 21.00น. จัดตั้งอยู่ที่หน้าวัดหาดสองแคว ม.1 - ม.2 ตำบลหาดสองแคว ภายในงานมีการแสดงต่างๆจากกลุ่มผู้สูงอายุในแต่ละหมู่บ้าน หมุนเวียนผลัดกันทำการแสดงเดือนละหมู่บ้าน มีการแข่งขันทำอาหารพื้นบ้านของแต่ละหมู่บ้าน มีการละเล่นดนตรีพื้นบ้าน และมีร้านค้าที่ขายทั้งอาหารพื้นถิ่น อาหารทั่วไป สินค้าต่างๆ และของฝากจากลาวเวียง นายทศพร ตรีพุท<sup>4</sup> ได้ให้สัมภาษณ์ว่า ถนนสายวัฒนธรรมลาวเวียงจัดขึ้นโดย

---

<sup>2</sup>นางวันเพ็ญ กลมดวง อายุ 62 ปี, เจ้าของโฮมสเตย์บ้านป่าเพ็ญ หมู่ที่ 3 บ้านหาดสองแคว สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2564.

<sup>3</sup> นางอรุณี นันทโชติ อายุ 64 ปี, รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลหาดสองแคว อ.ตรอน จ.อุดรธานี (ในขณะนั้น) สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2564 ผ่านโทรศัพท์.

<sup>4</sup> นายทศพร ตรีพุท อายุ 35 ปี, ผู้ดูแลเรื่องการท่องเที่ยวทั้งหมดในหมู่บ้านหาดสองแคว อ.ตรอน จ.อุดรธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2564.

อบต.บ้านหาดสองแคว เมื่อปลายปีพ.ศ.2559 เพื่อนำของดีของเด่นในชุมชนออกมานำเสนอ และให้นักท่องเที่ยวได้เข้ามาสัมผัส และมีหน่วยงานรัฐมากมายเข้ามาสนับสนุน นายพงศ์เทพ ชัยอ่อน นายก อบต.หาดสองแควเล่าว่า สำหรับพ่อค้าแม่ค้าที่ต้องการขายของในถนนสายวัฒนธรรมจะต้องเป็นคนลาว เวียงหาดสองแควเท่านั้นจะไม่รับคนนอก ทำให้การสื่อสารกับคนในชุมชนเป็นเรื่องง่ายผ่านทางเสียงตามสายในหมู่บ้าน และพ่อค้าแม่ค้าสามารถไปขอรายละเอียดเกี่ยวกับการขายของในถนนสายวัฒนธรรมได้ที่ศูนย์การเรียนรู้ของสภาวัฒนธรรมตำบลหาดสองแคว จะมีเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบอยู่ และพ่อค้าแม่ค้าต้องติดต่อกรรมการสภาวัฒนธรรมเพื่อจ่ายค่าแผงขายของแผงละ 30 บาท ซึ่งของที่นำมาขายในถนนสายวัฒนธรรมแรกเริ่มกำหนดไว้ว่าต้องเป็นของที่เกี่ยวข้องกับลาวเวียงเท่านั้น เป็นของพื้นบ้านดั้งเดิม แต่หลังๆเริ่มให้ของที่ทันสมัยเข้ามาขายแล้ว เพราะคนเริ่มเปลี่ยนพฤติกรรมการกินไป จึงต้องเปลี่ยนไปตามยุคสมัย แต่ยังคงเอกลักษณ์เดิมที่เป็นวัฒนธรรมลาวเวียงไว้อยู่ โดยแต่ละร้านค้าจะเขียนป้ายกำกับไว้ว่าขายอะไรบ้าง ทำให้นักท่องเที่ยวได้เลือกซื้อของตามสะดวก

ทั้งนี้ในการไปเที่ยวหมู่บ้านหาดสองแควครั้งที่ 2 ของผู้วิจัยพบว่าในถนนสายวัฒนธรรมมีการจัดการแข่งขันทำอาหารพื้นถิ่นด้วย โดยแต่ละหมู่บ้านจะส่งตัวแทนมาแข่งกันหมู่บ้านละ 1 ทีม ถือเป็น การเผยแพร่อัตลักษณ์ลาวเวียงอีกทางหนึ่ง ตามวัตถุประสงค์ของการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของที่นี่ โดยนายทศพรกล่าวว่า “ที่นี่ขายความเป็นตัวตน วิถีชีวิต อัตลักษณ์ เอกลักษณ์ และวัฒนธรรม ในเรื่องของการแต่งกาย อาหาร วิถีชีวิตที่ไม่ได้ปรุงแต่งแต่บางอย่างก็ได้ปรุงแต่งบ้างแต่อยู่ในกรอบของ อัตลักษณ์ วัฒนธรรมของที่นี่”

จากการสังเกตในการลงพื้นที่พบว่า ถนนสายวัฒนธรรมลาวเวียงมีร้านค้าอยู่จำนวน 42 ร้าน ส่วนมากเป็นอาหารที่หาทานได้ทั่วไป แต่มีร้านขายอาหารพื้นถิ่นลาวเวียงอยู่บ้าง ได้แก่ ร้านขายหัวปลีทอด และอั่วบักเห็ด เมื่อได้พูดคุยกับแม่ค้าแถวนั้นพบว่าร้านที่ขายอาหารพื้นถิ่นจะมาบ้างไม่มาบ้าง บางร้านก็มีไปขายที่ตลาดอื่นหรือติดธุระเลยมาขายไม่ได้ แต่จากประสบการณ์ที่ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่มาสอง ครั้งนั้น ผู้วิจัยพบเจอแต่อั่วบักเห็ด หัวปลีทอด และขนมวง ไม่พบแจ่วเอาะ แกงโ๊ะเอ๊ะ ขนมดาตกระทะ ตามที่ชุมชนแนะนำว่าเป็นอาหารลาวเวียงที่มาที่นี่ต้องได้กิน นอกจากอาหารพื้นถิ่นแล้วก็มีสินค้าที่สื่อถึงความเป็นลาวเวียงไว้เป็นของฝากของที่ระลึกให้นักท่องเที่ยวได้ติดมือกลับไปฝากที่บ้านได้แก่ เสื้อผ้าลาวเวียง ม่อฮ่อม ของฝากลาวเวียง กระจเปาลาวเวียง เป็นต้น

### 2.3 งานประจำปีประเพณีไหลแพไฟเฉลิมพระเกียรติ และพิธีขอบคุณพืชพันธุ์ธัญญาหาร และสายน้ำ

นางสนธิ ตีเพ็ชร์ อายุ 71 ปี อดีตประธานโฮมสเตย์ลาวเวียงหาดสองแคว ได้เล่าถึงที่มาของการจัดประเพณีไหลแพไฟเฉลิมพระเกียรติ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 5 ธันวาคมของทุกปี โดยในปีพ.ศ.2563 ได้จัดขึ้นมาเป็นปีที่ 22 แล้ว โดยครั้งแรกจัดขึ้นในปี พ.ศ.2541 โดยนายอำเภอตรอนในขณะนั้นได้มีความคิดว่าอำเภอตรอนยังไม่มีประเพณีใหญ่ที่จัดได้ว่าเป็นการท่องเที่ยวได้ อีกทั้งอำเภอตรอนมีพื้นที่ในการทำ



นาและพืชผลไม้ต่างๆมากมายจึงรวมกับหัวหน้าส่วนราชการ กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน ได้จัดให้มีประเพณีไหลแพไฟขึ้น เพื่อเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ซึ่งประเพณีนี้นายอำเภอตรอนเป็นผู้ริเริ่มก่อตั้งขึ้นไม่ใช่ประเพณีที่ทำมาแต่ดั้งเดิม และนายอำเภอตรอนยังนำพิธีขอคุณพิชพรรณธัญญาหารและสายน้ำ (น่าน) ที่ทำให้ชาวบ้านมีกินอยู่รอดจนถึงทุกวันนี้ ซึ่งเป็นพิธีที่ชาวบ้านทำต่อกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษมารวมอยู่ในงานเดียวกันอีกด้วย เพื่อสร้างความน่าสนใจให้แก่นักท่องเที่ยว และเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชาวบ้าน ต่อมาในปีพ.ศ.2563 ผู้ว่าราชการจังหวัดอุดรธานี ได้เพิ่มเทศกาลกินปลาเข้าไปในงานประจำปี อีกด้วย เป็นเทศกาลที่ผู้ว่าราชการจังหวัดต้องการเพิ่มเข้ามาเพื่อเพิ่มความน่าสนใจของงาน แต่เมื่อได้เข้าไปในงานจริงกลับพบว่าไม่มีร้านขายอาหารที่เกี่ยวกับปลาเพียงร้านเดียวเท่านั้น จึงทำให้รู้สึกว่าการจัดงานกับความเป็นจริงกลับสวนทางกัน เขาตั้งชื่องานให้ดูยิ่งใหญ่ น่าสนใจเพียงเพราะอยากดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มากขึ้นเท่านั้น และภายในงานมีการยกเอาถนอมสายวัฒนธรรมลาวเวียงที่จัดทุกศุกร์ - เสาร์ แรกของเดือนมาไว้ในงานนี้อีกด้วย ซึ่งเต็มไปด้วยร้านขายอาหารพื้นถิ่นกว่า 34 ร้าน โดยพ่อค้าแม่ค้าต่างแต่งชุดท้องถิ่นเพื่อคงเอกลักษณ์ความเป็นลาวเวียงไว้

สำหรับอาหารที่ขายในงานนั้น จากการแนะนำอาหารพื้นถิ่นลาวเวียงผ่านป้ายแนะนำที่เจอในหมู่บ้าน และผ่านเว็บไซต์ที่เชิญชวนมาท่องเที่ยวพบว่ามียาอาหารพื้นถิ่นประมาณ 10 เมนู แต่เมื่อเข้าไปในงานประจำปีนี้ที่เสนอว่าได้รับรวบรวมอาหารพื้นถิ่นเอาไว้พบว่ามีเพียง 3 เมนูเท่านั้น ได้แก่ *อั่วบักเผ็ด* *ขนมวง* และ *หั่วปลีทอด* ที่ได้ถูกนำเสนอภายในงาน นอกจากนั้นเป็นอาหารที่หากินได้ทั่วไป

### สรุปผลการวิจัย

กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียงบ้านหาดสองแควได้นำอัตลักษณ์ชาติพันธุ์มาเป็นทรัพยากรสำคัญในการจัดการท่องเที่ยว และเลือกอาหารเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ให้โดดเด่นภายใต้พื้นที่ที่สร้างความพึงพอใจในการเสวยวัฒนธรรมหรือประเพณีดั้งเดิมของนักท่องเที่ยว โดยชุมชนใช้อาหารพื้นถิ่น “อั่วบักเผ็ด” หรือพริกยัดไส้ผสมด้วยปลาร้า มาเป็นตัวชูโรงนำเสนอว่าเป็นอาหารลาวเวียงแท้ แต่จากการที่ผู้วิจัยได้มีประสบการณ์ลงพื้นที่พบว่าทุกอย่างที่ปรากฏในบริบทการท่องเที่ยวลาวเวียงได้ถูกผู้นำจัดตั้งขึ้นเพื่อเพิ่มความน่าสนใจในท้องถิ่น และเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว ไม่ใช่สิ่งดั้งเดิมมีการนำเอาสิ่งที่คนส่วนมากรู้จักมาใช้เพื่อเป็นแรงดึงดูด มีการปรับเปลี่ยน ดัดแปลง เพื่อให้ดูเป็นท้องถิ่นแต่เข้ากับคนไทย หรือคนอื่นที่ไม่ใช่คนในพื้นที่ ที่สังเกตเห็นชัดคือรสชาติอาหารจะมีความกลมกล่อมออกไปทางจัดเพื่อไม่ว่าจะเป็นใครก็สามารถกินได้ หรือจะเป็นของฝากที่พยายามทำตามเทรนด์ใหม่ๆแต่ยังดูเหมือนคงเอกลักษณ์ไว้ผ่าน ตัวหนังสือที่เขียนว่า “ลาวเวียง” สอดคล้องกับงานของ สัจจา ไกรศรีรัตน์ (2555) ที่ว่าการนำทุนทางวัฒนธรรม เช่น อัตลักษณ์ชาติพันธุ์ อาหารท้องถิ่น วิถีชีวิต หรือผลิตภัณฑ์ที่เป็นภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น มาส่งเสริม และนำเสนอจะให้นักท่องเที่ยวเกิดความสนใจได้ดีเพราะได้สัมผัสความเป็นชาติพันธุ์นั้นๆโดยตรง และจากการที่ชาวลาวเวียงได้มีการดัดแปลงปรับเปลี่ยน หรือผสมผสานวัฒนธรรมอื่นๆเข้าไปในสินค้า ไม่ว่าจะผ่านอาหาร ของฝากลาวเวียง เสื้อผ้า

ลาวเวียง และอื่นๆ ที่ทำให้เข้ากับนักท่องเที่ยวได้ง่ายมากขึ้นนั้น ยศ สันตสมบัติ (2551) ได้อธิบายปรากฏการณ์นี้ว่าอัตลักษณ์ที่ถูกนำเสนอในพื้นที่การท่องเที่ยวนั้นนำเสนอไปตามความต้องการของนักท่องเที่ยวเป็นหลัก ไม่ว่าจะเป็นการปรากฏผ่านสินค้าทางวัฒนธรรม หรือผ่านตัวตนของกลุ่มชาติพันธุ์ล้วนมีการผสมปนเปกันทั้งวัฒนธรรมของตน และกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ดังนั้นในบริบทการท่องเที่ยว อัตลักษณ์จึงเป็นสิ่งที่เลื่อนไหลไม่ตายตัว

### เอกสารอ้างอิง

คำพา ยิ่งคง และสารภี ขาวดี. (2563). การประกอบสร้างอัตลักษณ์ของชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี กรณีศึกษาบ้านเชียงสูง ตำบลเมืองสิง อำเภोजอมพระ จังหวัดสุรินทร์.

วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ, 14(1), 95-111.

ฐากร โกมารกุล ณ นคร. (2562). หาดสองแคว...แ่งงามวัฒนธรรมลาวเวียง. วารสารวัฒนธรรม, 58(3), 7-76.

บุศรินทร์ เลิศขวลิตสกุล และ จรรยา เทียมศร. (อยู่ระหว่างดำเนินการ). อาหารชาติพันธุ์ไทยพวนในพิธีกำฟ้า: การประนีประนอมสร้าง “ประเพณีประดิษฐ์” ของชุมชนและรัฐไทยในกระแสโลกาภิวัตน์. ใน อัจฉรา ชวงค์เลิศ (บก.) หนังสือครบรอบ 1 ปี คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนครสวรรค์ (น. XX-XX). พิษณุโลก: คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนครสวรรค์.

ปาริฉัตร ศรีหะรัญ และศิวฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์. (2561). วัฒนธรรมของผู้บริโภค: อาหารกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม. วารสารอารยธรรมศึกษาโขง-สาละวิน, 9(2), 213-225.

ยศ สันตสมบัติ. (2551). อำนาจ พื้นที่ และอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์: การเมืองวัฒนธรรมของรัฐชาติในสังคมไทย. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร.

สัจจา ไกรศรีรัตน์. (2555). แนวทางการนำวัฒนธรรม 8 ชาติพันธุ์จังหวัดราชบุรีมาใช้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว. ราชบุรี: มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง.

### บุคคลานุกรม

ทศพร ตรีพุทธ อายุ 35 ปี ผู้ดูแลเรื่องการท่องเที่ยวทั้งหมดในหมู่บ้านหาดสองแคว อ.ตรอน จ.อุตรดิตถ์ สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2564.

พงศ์เทพ ชัยอ่อน อายุ 52 ปี นายกองค้การบริหารส่วนตำบลหาดสองแคว อ.ตรอน จังหวัดอุตรดิตถ์ (ในขณะนั้น) สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 3 มิถุนายน 2564 ผ่านโทรศัพท์.

วันเพ็ญ กลมดวง อายุ 62 ปี เจ้าของโฮมสเตย์บ้านป่าเพ็ญ หมู่ที่ 3 บ้านหาดสองแคว สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2564.

อรุณี นันทโชติ อายุ 64 ปี รองนายกองค้การบริหารส่วนตำบลหาดสองแคว อ.ตรอน จังหวัดอุตรดิตถ์ (ในขณะดำเนินการวิจัย) สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2564 ผ่านโทรศัพท์.