



บทความวิจัย

เรื่อง พัฒนาการของวัฒนธรรมการบริโภคฝิ่นในเวียดนาม
(ปลายทศวรรษ 1880 ถึง ต้นทศวรรษ 1960)

โดย

นางสาวทรศยา มหาวงศ์
รหัสนักศึกษา 05590750

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร
ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2562
ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร



บทความวิจัย

เรื่อง พัฒนาการของวัฒนธรรมการบริโภคฝิ่นในเวียดนาม
(ปลายทศวรรษ 1880 ถึง ต้นทศวรรษ 1960)

โดย

นางสาวทรศยา มหาวงศ์
รหัสนักศึกษา 05590750

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร
ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2562
ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัยชิ้นนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี ต้องขอขอบพระคุณอาจารย์ดวงทิพย์ พรหมเขต อาจารย์ที่ปรึกษาที่ได้ให้คำแนะนำ แนวคิด ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ มาโดยตลอด จนบทความวิจัยเล่มนี้สำเร็จสมบูรณ์ ข้าพเจ้าจึงขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอกราบขอบพระคุณคุณพ่อ คุณแม่ ที่ได้คอยสนับสนุนและช่วยเหลือให้กำลังใจลูกคนนี้เสมอ มาไม่ว่าจะเป็นคอยไปรับไปส่งในการเดินทางมามหาวิทยาลัยเพื่อทำบทความวิจัยชิ้นนี้นอกจากนี้ยังช่วยสนับสนุนในการช่วยซื้ออุปกรณ์ทุกอย่างที่ใช้ในการอำนวยความสะดวกให้กับบทความวิจัยชิ้นนี้

ขอขอบคุณเพื่อนๆทุกคนที่คอยช่วยเหลือทุกอย่างในบทความวิจัยชิ้นนี้ตั้งแต่เริ่มทำจนกระทั่งทำบทความวิจัยชิ้นนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดีขอบคุณที่คอยช่วยเหลือและให้คำปรึกษาที่ดีเสมอมา

สุดท้ายขอขอบคุณตัวข้าพเจ้าที่อดทนและพยายามที่จะทำบทความวิจัยชิ้นนี้จนสำเร็จลุล่วง

ชื่อบทความวิจัย	พัฒนาการของวัฒนธรรมการบริโภคเฟอในเวียดนาม (ปลายทศวรรษ 1880 ถึง ต้นทศวรรษ 1960)
ผู้เขียน	ทรรศยา มทาวงค์
อาจารย์ที่ปรึกษาบทความวิจัย	อาจารย์ดวงทิพย์ พรหมเขต
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์มหาวิทาลัยศิลปากร วิทยาเขต พระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2562

บทคัดย่อ

บทความวิจัยชิ้นนี้ศึกษาพัฒนาการของเฟอและวัฒนธรรมการบริโภคเฟอ ตั้งแต่ปลายทศวรรษ 1880 ถึง ต้นทศวรรษ 1960 โดยอธิบายจากบริบทประวัติศาสตร์และศึกษาผ่านพัฒนาการการกำเนิดของ เฟอ ในเวียดนามซึ่งให้ความสำคัญกับการเข้ามาของรัฐบาลอาณานิคมฝรั่งเศสในฐานะผู้มีบทบาทในการพัฒนาถ้วยเดี่ยวแบบดั้งเดิมของเวียดนามให้กลายมาเป็น เฟอ ซึ่งเป็นอาหารที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะของชาวเวียดนาม นอกจากนี้ผู้วิจัยต้องการชี้ให้เห็นถึงบริบททางการเมือง เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมของเวียดนามในการเข้ามาของเทศมหาอำนาจอย่างฝรั่งเศสและอเมริกา การเข้ามาของทั้งสองประเทศมหาอำนาจนี้ส่งผลกระทบต่อการใช้บริโภค เฟอ ของเวียดนามทำให้ เฟอ ได้ถูกพัฒนาและเดินทางออกสู่สายตาชาวโลก จนกระทั่ง เฟอ กลายเป็นที่รู้จักของชาวโลกอย่างทั่วถึง และการที่เวียดนามเกิดสงครามเย็น (ค.ศ. 1954) ส่งผลให้เกิดการอพยพของประชาชนชาวเวียดนามจากเวียดนามจากเวียดนามเหนือมายังเวียดนามใต้เป็นจำนวนมาก การอพยพย้ายถิ่นฐานจึงส่งผลต่อการพัฒนารสชาติของเฟอและก่อให้เกิดรสชาติของ เฟอ มาตรฐานของเวียดนามในปัจจุบัน

คำสำคัญ : เฟอ, วัฒนธรรมการบริโภคเฟอ, การเข้ามาของเจ้าอาณานิคมในเวียดนาม

สารบัญ

กิติกรรมประกาศ.....	ก
บทคัดย่อ.....	ข
สารบัญภาพประกอบ	ง-จ
บทนำ.....	1
1. ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
2. วัตถุประสงค์.....	3
3. ขอบเขตการศึกษา.....	3
4. วิธีการศึกษา.....	3
5. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
6. ทบทวนวรรณกรรม.....	3
ผลการวิจัย	
พัฒนาการของการกำเนิดฝอ (ค.ศ.1907 – ค.ศ.1954).....	8
ฝอภาคเหนือปะทะฝอภาคใต้: ความต่างด้านภูมิประเทศ.....	17
ฝอภาคเหนือปะทะฝอภาคใต้: ความต่างเรื่องรสชาติ.....	19
วัฒนธรรมการบริโภคฝอในปัจจุบัน.....	22
ร้านฝอที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน.....	23
ประโยชน์ที่ได้รับจากการบริโภคฝอและกรรมวิธีการผลิตฝอในปัจจุบัน.....	30
“ฝอ” ในความหมายของวันสำคัญ.....	34
“ฝอ” ในวรรณกรรมและศิลปะร่วมสมัย.....	35
บทสรุป.....	39
บรรณานุกรม.....	40

สารบัญภาพประกอบ

ภาพที่ 1	เฟอเนื้ออาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในเวียดนาม.....	8
ภาพที่ 2	ผู้ชายเฟอที่ฮานอยเมื่อในอดีต ส่วนมากผู้ชายจะเป็นผู้ชาย.....	9
ภาพที่ 3	ผู้ชายเฟอบนถนนฮานอย.....	9
ภาพที่ 4	ภาพของพ่อค้าแม่ค้าขายอาหารริมถนนปรากฏในงานแกะสลักไม้.....	11
ภาพที่ 5	ทหารเวียดนามไปช่วยกองทัพฝรั่งเศสรบในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 1.....	12
ภาพที่ 6	การยึดครองของทหารญี่ปุ่นในประเทศเวียดนาม.....	14
ภาพที่ 7	กู่ลองยาง (Cuu Long Giang).....	15
ภาพที่ 8	ภาพการอพยพผู้คนชาวเวียดนามในวันไซ่ง่อนแตก.....	16
ภาพที่ 9	แผนที่ภูมิประเทศของเวียดนาม.....	17
ภาพที่ 10	คนขายเฟอบนถนนในเมืองฮานอย.....	19
ภาพที่ 11	เฟอเนื้อของเวียดนามภาคใต้.....	20
ภาพที่ 12	ร้านเฟอริมถนนในเมืองฮานอย.....	21
ภาพที่ 13	ผู้คนผลิตเพลนกับการรับประทานเฟอบนถนนในเวียดนาม.....	22
ภาพที่ 14	ร้านขายเฟอในปัจจุบัน ร้านเฟอทูเดเวียดนาม (Pho Today Vietnam).....	22
ภาพที่ 15	ร้านขายเฟอในปัจจุบัน ร้านเฟอ24 (Pho 24).....	23
ภาพที่ 16	ลี้ก्यूจุง (Ly Quy Trung) ผู้ก่อตั้งร้านเฟอ 24.....	23
ภาพที่ 17	ร้านขายเฟอในปัจจุบัน ร้านเฟอหว่า (Phở Hòa).....	25
ภาพที่ 18	ร้านขายเฟอในปัจจุบัน เฟอ 2000 (Phở 2000).....	26
ภาพที่ 19	ประธานาธิบดีบิลล์ คลินตัน มาเยือนร้านเฟอ 2000.....	26
ภาพที่ 20	ร้านขายเฟอในปัจจุบันร้าน บุ้น จ่า เฮือง เลียน (Bun Cha Huong Lien).....	27
ภาพที่ 21	นายโอบามา อดีตประธานาธิบดีของสหรัฐฯเคยแวะรับประทานก๋วยเตี๋ยวญวน.....	28
ภาพที่ 22	ภาพโต๊ะที่ประธานาธิบดีโอบามา แวะรับประทานก๋วยเตี๋ยวญวน.....	28

ภาพที่ 23 ภาพการทำซูปเฟอ.....	30
ภาพที่ 24 ภาพต้นหอม.....	31
ภาพที่ 25 น้ำส้มสายชูของเวียดนาม.....	31
ภาพที่ 26 น้ำปลาของเวียดนาม.....	32
ภาพที่ 27 ซอสพริกศรีราชา.....	32
ภาพที่ 28 ภาพมะนาว.....	32
ภาพที่ 29 ภาพถั่วงอก.....	32
ภาพที่ 30 ซอสฮอยซิน.....	33
ภาพที่ 31 ภาพซอสพริกศรีราชา.....	33
ภาพที่ 32 พิธีประกาศและออกใบอนุญาตในวันที่ 4 เดือนเมษายน ของทุกปีคือ "วันแห่งเฟอ".....	34
ภาพที่ 33 ภาพหนังสือ cuốn Hà Nội băm sáu phố phường.....	37
ภาพที่ 34 ภาพวาดพ่อค้าเร่ขายเฟอในเมืองเก่าของฮานอย.....	38

บทนำ

1. ที่มาและความสำคัญของปัญหา

เฟอ (Phở) ถือเป็น อาหารประจำชาติของเวียดนามที่มีลักษณะโดดเด่นเฉพาะตัว เนื่องจากเป็นอาหารที่ผสมทั้งวัฒนธรรมจากจีนและวัฒนธรรมจากฝรั่งเศส ขณะเดียวกันอาหารชนิดนี้ยังสะท้อนเรื่องราวของภาวะสงครามและภาวะความอดยากของประชาชนชาวเวียดนามได้อย่างน่าสนใจ

ความเป็นมาของ เฟอ นั้นสามารถแบ่งตามสมมุติฐานด้านภาษาศาสตร์ สามารถแบ่งได้ 2 แนวทาง คือ แนวทางแรก กล่าวว่า เฟอ น่าจะมาจากประเทศจีนเพราะการออกเสียงคำว่า เฟอ อาจรับมาจากอิทธิพลจีนกวางตุ้ง จากการออกเสียงคำว่า ฟัน (Fun) ที่แปลแปลว่า ก๋วยเตี๋ยว (อำพิกา สวิสดีวส์, 2015) ต่อมาเกิดการอพยพของชาวจีนเข้าสู่ดินแดนเวียดนามในช่วงศตวรรษที่ 19 และนำเอาวิธีการทำก๋วยเตี๋ยวเข้ามาเผยแพร่ ทำให้ชาวเวียดนามจึงดัดแปลงอาหารจีนลักษณะนี้ให้เป็นในแบบลักษณะเฉพาะของตนเองจนกลายเป็น เฟอ ในปัจจุบัน (Headley, 2011) ปัจจัยสนับสนุนนี้ตรงกับแนวคิดของ นักข่าวร่วมสมัยของฝรั่งเศส ที่เชื่อว่าเฟอปรากฏในประเทศเวียดนามประมาณ ค.ศ.1907 ซึ่งในขณะนั้นเวียดนามยังถูกปกครองโดยราชวงศ์เหวียนของจีน ส่วนที่มาของ เฟอ อีกแนวทางถูกเสนอโดยผู้สื่อข่าวนิตยสาร New York Times (นิวยอร์กไทมส์) ให้ความเห็นว่า เฟอ น่าจะมาจากอาหารฝรั่งเศสซึ่งทำมาจากเนื้อที่เรียกว่า Pot au feu (พอท โอ เฟอ) ที่เข้ามาเผยแพร่ในช่วงที่ประเทศเวียดนามตกเป็นอาณานิคมของประเทศฝรั่งเศส จากการศึกษาทางภาษาศาสตร์ แสดงให้เห็นว่า เฟอ เป็นอาหารที่รับมาจากอิทธิพลประเทศจีนและฝรั่งเศส (Huynh, 2009)

เนื่องจากเวียดนามอยู่ภายใต้อิทธิพลของจีนมานานนับพันปี เริ่มตั้งแต่ 111 ปีก่อนคริสต์ศักราชถึง ค.ศ.939 ทำให้เกิดการรับวัฒนธรรมด้านอาหารที่หลากหลายเข้าสู่เวียดนาม หนึ่งในนั้นคือการผลิตเส้นซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญของ เฟอ การผลิตเส้นของจีนเริ่มก่อนคริสต์ศตวรรษที่ 18 เมื่อราชวงศ์ฮั่นตะวันตกคิดค้นกรรมวิธีการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ทำจากข้าวฟ่างและธัญพืชต่าง ๆ ซึ่งเวียดนามในขณะนั้นจังหวัดนวมเวียดในเวียดนามเหนือ ตกอยู่ภายใต้การปกครองของจีน ประชาชนชาวนามเวียดจึงได้จดจำเทคนิคและกรรมวิธีการทำก๋วยเตี๋ยว ทำให้การทำเส้นก๋วยเตี๋ยวของจีนเข้าสู่เวียดนามในช่วงเวลานี้ ชาวเวียดนามจึงนำเอารูปแบบการทำเส้นของจีนมาพัฒนาโดยการนำแป้งข้าวเจ้ามาทำเป็นแผ่นและตัดเป็นเส้นเล็ก ๆ เรียกว่า แบ้งดา (Bánh đa) แล้วนำเส้นแบ้งดานี้มาผสมกับน้ำต้มกระดูกหมูที่ทำเป็นน้ำซุ๊ปและนำมาผสมผสานกันจนกลายเป็นก๋วยเตี๋ยวของเวียดนามที่รับอิทธิพลการทำเส้นมาจากจีน (ธวัชชัย พรหมณะ, 2015)

อิทธิพลการผลิตน้ำซุ๊ปมีการเปลี่ยนแปลงภายหลังจากได้รับอิทธิพลฝรั่งเศส ในศตวรรษที่ 19 เจ้าอาณานิคมฝรั่งเศส เผยแพร่วิธีการทำน้ำซุ๊ปโดยการต้มจากกระดูกวัวด้วยความร้อนต่ำและต้มอย่างน้อยสามชั่วโมงทำให้เกิดน้ำซุ๊ปที่มีรสชาติเข้มข้นกลมกล่อมมากขึ้น โดยพ่อครัวชาวฝรั่งเศสได้เลาะเศษเนื้อและกระดูกของเนื้อวัวทิ้งแต่พ่อครัวท้องถิ่นของเวียดนามได้นำเศษเนื้อที่ถูกทิ้งขว้างมา

เคี้ยวเลียนแบบการทำซูปของฝรั่งเศสและนำมาประกอบเป็นอาหารโดยนำมาผสมกับวัฒนธรรมการกินเส้นของจีนทำให้เกิดการผสมผสานกันทางวัฒนธรรมระหว่างฝรั่งเศสและจีน การต้มน้ำซูปจากกระดูกวัวนี้มีต้นกำเนิดมาจากอิทธิพลฝรั่งเศสที่เข้ามาภาคซีซิมเฮงและซูตริตชาวเวียดนามเนื่องมาจากการต้องการแหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติที่สำคัญอย่าง “ข้าว” โดยบังคับให้คนเวียดนามปลูกข้าวแต่ให้ส่งออกนอกประเทศหมดเพื่อสนองความต้องการของเจ้าอาณานิคม ทำให้เกิดภาวะอดอยากเนื่องจากไม่มีข้าวซึ่งเป็นอาหารหลักของคนเวียดนามบริโภค ด้วยเหตุนี้จึงก่อให้เกิด ผอ อาหารที่เป็นหัวใจหลักของชาวเวียดนามขึ้นมา (สุด จอนเจิตสัน, 2007 หน้า 8 – 91)

จากการที่กล่าวถึงวัฒนธรรมการผลิต ผอ ข้างต้นจะเห็นว่ามี การผสมผสานระหว่างอารยธรรมที่หลากหลาย จะเห็นได้จากการศึกษาการบริโภค ผอ มีความน่าสนใจ สะท้อนให้เห็นบริบททางประวัติศาสตร์ การเมือง สังคม และ วัฒนธรรมของเวียดนามตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาพัฒนาการกำเนิด “เฟอ” ในเวียดนาม
2. เพื่อศึกษาบริบททางการเมือง เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมของเวียดนามในการเข้ามา
ประเทศมหาอำนาจฝรั่งเศสและอเมริกา ส่งผลกระทบต่อการใช้บริโภค “เฟอ”
3. เพื่อศึกษาการเกิดรสชาติมาตรฐานของ “เฟอ” ในเวียดนาม

3. ขอบเขตการศึกษา

ศึกษาความเป็นมาของเฟอในช่วงปลายทศวรรษ 1880 และพัฒนาการของเฟอจนถึงช่วงต้น
ทศวรรษ 1960 ในช่วงที่รสชาติของเฟอกลายเป็นรสชาติมาตรฐาน

4. วิธีการศึกษา

ศึกษาโดยใช้ระเบียบวิธีประวัติศาสตร์ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้องทั้งเอกสารชั้นต้น
และเอกสารชั้นรองในรูปแบบของหนังสือ บทความเชิงวิชาการ

5. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบพัฒนาการกำเนิด “เฟอ” ในเวียดนาม
2. ทำให้ทราบบริบททางการเมือง เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมของเวียดนามในการเข้ามาของ
ประเทศมหาอำนาจฝรั่งเศสและอเมริกา ส่งผลกระทบต่อการใช้บริโภค “เฟอ”
3. ทำให้ทราบการเกิดรสชาติมาตรฐานของ “เฟอ” ในเวียดนาม

6. ทบทวนวรรณกรรม

1) กลุ่มงานที่กล่าวถึง ประวัติศาสตร์และความเป็นมาของ “เฟอ”

บทความของ Molly Headley (Headley, 2011) เรื่อง Understanding Vietnam History Through Food กล่าวว่า ประวัติความเป็นมาของเวียดนามเป็นเรื่องที่มีความซับซ้อนและ
น่าสนใจมากทำให้สามารถย้อนเวลากลับไปในยุคของจักรพรรดิ, การล่าอาณานิคมและ การเกิด
สงครามภายในเวียดนาม โดยนำเสนอผ่านเรื่องราวของอาหารที่สำคัญที่สุดในเวียดนาม คือ เฟอ
(phở) โดยนำเสนอผ่านประวัติศาสตร์ความเป็นมาและวิวัฒนาการของการเกิดอาหารชนิดนี้ใน
เวียดนาม ซึ่งอาหารชนิดนี้เกิดจากการเข้ามาของจักรพรรดิจีน การเข้ามาของประเทศอาณานิคม
อย่างฝรั่งเศส และสงครามภายในประเทศเวียดนาม ซึ่งการเกิด เฟอ เริ่มต้นและมีวิวัฒนาการมาจาก
การเกิดของเส้นบะหมี่จากจีน เมื่อประมาณ 12,000 ปีก่อนคริสตกาลด้วยความใกล้ชิดและพรมแดนที่
ติดกันกับจีนแม้จะมีการปะทะทางการเมืองระหว่างชายแดนจีนและเวียดนามอยู่หลายครั้ง แต่ก็ทำให้
เกิดการรับวัฒนธรรมด้านต่างๆมาจากจีน หนึ่งในนั้นคือการรับวัฒนธรรมด้านอาหาร ตัวอย่างเช่น
“ก๋วยเตี๋ยว” ก๋วยเตี๋ยวถูกคิดค้นขึ้นในประเทศจีนในช่วงเวลาของราชวงศ์ฮั่นตะวันออก ต่อมาในช่วง

ต้นศตวรรษที่ 20 ซึ่งเป็นเวลาที่มีการปกครองของจีนในเวียดนามได้สิ้นสุดลงและอาณานิคมฝรั่งเศสได้เข้ามามีอิทธิพลตั้งตั้งแต่ปี ค.ศ.1887-1954 ทำให้การทำซूपแบบฝรั่งเศส ปอโตเฟอ (pot-au-feu) ได้เข้ามาทำให้เกิดการผสมระหว่างเส้นก๋วยเตี๋ยวของจีนและซूपแบบฝรั่งเศสทำให้เกิดอาหารชนิดใหม่ของเวียดนาม คือ เฟอ

บทความของ Cuong Huynh (Huynh, 2009) เรื่อง The History and Evolution Of Pho: A Hundred Year's Journey จากงานชิ้นนี้เสนอถึงความเป็นมาของ เฟอ โดยให้ความสำคัญกับวัตถุดิบและการขาดแคลนอาหารในช่วงอาณานิคม ซึ่งมีคล้ายคลึงกับงานชิ้นแรก ที่กล่าวว่า เฟอเกิดขึ้นทางตอนเหนือของเวียดนามและเริ่มต้นขึ้นเมื่อการเข้ามาของอาณานิคมฝรั่งเศส ในช่วงคริสต์ศักราช 1880 มีทฤษฎีของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารในเวียดนามว่าคำว่า Pho มาจากคำว่า Feu ที่แปลว่าไฟ ในภาษาฝรั่งเศส เฟอ คืออาหารที่เกิดจากการปรับตัวของเวียดนามในช่วงการเข้ามาของอาณานิคมฝรั่งเศส โดยชาวฝรั่งเศสได้นำซूपเนื้อวัวฝรั่งเศสเข้าสู่เวียดนามและได้สอนวิธีการนำเนื้อวัวมาทำอาหารให้แก่ชาวเวียดนามเหนือ เนื่องจากทางภาคเหนือของเวียดนามไม่ได้ร่ำรวยเช่นเดียวกับเวียดนามใต้ และการขาดแคลนอาหารไม่ใช่เรื่องแปลกในครัวเรือของชาวเวียดนามเหนือ ชาวเวียดนามเหนือจึงเรียนรู้วิธีการนำเนื้อวัวและเศษกระดูกวัวของเจ้าอาณานิคมฝรั่งเศสที่ไม่ต้องการบนโต๊ะอาหารมาทำอาหาร ซึ่งเชื่อกันว่าเป็นต้นกำเนิดและวิธีการทำ เฟอ ในปัจจุบัน ต่อมาวิวัฒนาการของ เฟอ ได้เผยแพร่สู่ทั่วโลกเนื่องจากการอพยพของชาวเวียดนามในช่วงหลังจากการล่มสลายของสงครามเวียดนาม (ค.ศ.1963 – 1973) ซึ่งทำให้มีการอพยพออกนอกประเทศหลายพันคนของชาวเวียดนามทำให้ เฟอ ถูกเผยแพร่และกลายเป็นที่รู้จักทั่วโลก

บทความของ อำพิกา สวัสดิ์วงศ์ (อำพิกา สวัสดิ์วงศ์, 2015) ตีพิมพ์ในปี พ.ศ.2558 เรื่อง เฟอ : ตำนานความอร่อยของชาวเวียดนาม จากงานชิ้นนี้มีการอ้างอิงถึงงานที่มีความเกี่ยวข้องกับความเป็นมาของ เฟอ อยู่หลายชิ้น โดยกล่าวว่า เฟอ น่าจะมาจากประเทศจีนเพราะการออกเสียงคำว่า เฟอ นายเหวียนตุง (Nguye Tung) นักมานุษยวิทยา ผู้ทำการวิจัยอาหารเวียดนามในฝรั่งเศส ให้ความเห็นว่า เฟอ อาจมาจากการรับอิทธิพลมาจากจีนกวางตุ้ง จากการออกเสียงคำว่า “ฝืน” (Fun) ที่แปลว่า ก๋วยเตี๋ยว ดังนั้นแหล่งต้นกำเนิด เฟอ น่าจะมาจากที่ชาวจีนอพยพและเดินทางเข้าสู่ดินแดนประเทศเวียดนามในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 19 และนำเอาวิธีการทำอาหารชนิดนี้เข้ามาเผยแพร่ด้วย ต่อมาชาวเวียดนามจึงได้ดัดแปลงอาหารจีนลักษณะนี้ให้เป็นในแบบของตนเอง ซึ่งตรงกับแนวคิดของ นาย จอร์จ ดูเมตีเยร์ นักข่าวร่วมสมัยซึ่งเชื่อว่า เฟอ ปรากฏในประเทศเวียดนามประมาณพุทธศักราช 2450 หรือ คริสต์ศักราช 1907 ซึ่งเวียดนามยังถูกปกครองโดยราชวงศ์เหวียนของจีน ส่วนแนวทางที่สองเป็นแนวทางของผู้สื่อข่าวนิวยอร์ก New York Times โดย นายอาร์.ดับเบิลยู. แอปเปิ้ลจูเนียร์ ให้ความคิดเห็นว่า เฟอ น่าจะมาจากอาหารฝรั่งเศสซึ่งทำมาจากเนื้อที่เรียกว่า Pot au feu (พอท โอ

เฟอ) ที่เข้ามาเผยแพร่ในช่วงที่ประเทศเวียดนามตกเป็นอาณานิคมของประเทศฝรั่งเศสโดย พอท โอเฟอ ประกอบด้วยเนื้อวุ้น 4 ชนิดและผัก 4 ชนิด อีกทั้งการปรุง พอท โอเฟอ ของฝรั่งเศสมีการใส่หอมใหญ่อย่าง ของเวียดนามก็มีการใส่หอมแดงอย่างเช่นเดียวกัน นอกจากนี้ยังมีแนวคิดที่ว่า เฟอ ไปสู่สายตาโลกมีอยู่ 2 ช่วงระยะเวลา คือ ในช่วง ค.ศ.1910 – 1912 จากการที่ชาวเวียดนามถูกเกณฑ์ไปช่วยกองทัพฝรั่งเศส ซึ่งเป็นเจ้าอาณานิคมไปรบในสงครามโลกครั้งที่ 1 เพื่อป้องกันการรุกรานของประเทศเยอรมัน ผู้ที่รอดชีวิตจากสงครามในครั้งนั้น ได้ตั้งรกรากและเปิดร้านอาหารอยู่ในต่างแดน และอีกครั้งในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 ค.ศ.1939 – 1945 ซึ่งชาวเวียดนามจำนวนมากถูกเกณฑ์ไปเป็นทหาร เพื่อสนับสนุนกองทัพฝรั่งเศสอีกครั้ง เมื่อสงครามสิ้นสุดลง ผู้รอดชีวิตก็ได้สัญชาติฝรั่งเศส และได้รับอนุญาตให้สามารถอาศัยอยู่ในประเทศฝรั่งเศส รวมถึงประเทศอื่นๆ ที่อยู่ในอารักขาของฝรั่งเศส จึงนับว่าชาวเวียดนามทั้งสองรุ่น ซึ่งอพยพไปอยู่ต่างประเทศ ได้นำอาหารท้องถิ่น คือ เฟอ ไปเผยแพร่สู่ทวีปยุโรป แอฟริกา ตะวันออกกลาง ไปจนถึงไมโครนีเซีย เช่น ประเทศไอวอรีโคสต์ มาซิโดเนีย เป็นต้น ทำให้อาหารอันเป็นอัตลักษณ์ของชาวเวียดนามเป็นที่รู้จักไปอย่างกว้างขวางในระดับสากล

บทความของ ธวัชชัย พรหมณะ (ธวัชชัย พรหมณะ, 2015) เรื่อง **เฟอ อะไรคือ เฟอ** จากงานชิ้นนี้เสนอถึงประวัติของ เฟอ ที่มีวิวัฒนาการและต้นกำเนิดมาจากจีนโดยงานชิ้นนี้มีลักษณะคล้ายคลึงกับงานชิ้นที่หนึ่ง ที่กล่าวว่า เฟอ คืออาหารเส้น โดยที่เส้นทำมาจากแป้งข้าวเจ้านำมาทำให้เป็นแผ่นและตัดเป็นเส้นๆ (บ้างก็เรียกว่า Bánh đa – แบ้งดา) แล้วนำมาปรุงเป็นอาหารประเภท “ก๋วยเตี๋ยว” (การปรุงอาหารประเภทนี้สันนิษฐานว่าได้รับอิทธิพลจากอาหารก๋วยเตี๋ยวภาคใต้ของจีน) ส่วนความหมายตรงตัวของคำว่า “ก๋วยเตี๋ยว” ในภาษาเวียดนามนั้น เรียกก๋วยเตี๋ยวว่า “หู่เตี๋ยว” (Hủ tiếu) หรือ อาหารจีนตามที่คนไทยเรียกกันว่า ก๋วยเตี๋ยว นั้นเอง เส้นหู่เตี๋ยวของคนเวียดนามนับเฉพาะเส้นเล็กเท่านั้น เมื่อเปรียบเทียบกับเส้น เฟอ เวียดนามกับเส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นเล็ก) ก็จะมีความแตกต่างกัน โดยเส้น เฟอ จะเป็นเส้นสดที่ทำวันต่อวัน นอกจากนี้มีข้อสันนิษฐานที่ว่า ในช่วงก่อนการเข้ามาของฝรั่งเศส ชาวเหนือเวียดนามได้นำเอาแบ้งดา มาใช้เป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวโดยนำมารับประทานร่วมกับซूपต้มกระดูกหมู ต่อมาปลายศตวรรษที่ 19 ฝรั่งเศสเข้ามาปกครองเวียดนาม มีการนำเอาวิธีการปรุงน้ำซूपกระดูกวัวเมนู ปอโตเฟอ (pot-au-feu) หรือสตูเนื้อ เข้ามาจากชาวฝรั่งเศสที่ตั้งถิ่นฐานและประจำการกองทัพทางการทหารในเวียดนาม โดยชาวเวียดนามจึงนำซूपแบบฉบับของฝรั่งเศส มาตัดแปลงปรุงน้ำซूपใส่เครื่องเทศและส่วนผสมอื่นในท้องถิ่นเพิ่มเติมเพื่อนำมาเป็นน้ำซूपของเส้นแบ้งดา และเรียกเมนูนี้สั้นๆว่า เฟอ ตามชื่อ ปอโตเฟอ (pot-au-feu)

2) กลุ่มงานที่กล่าวถึง บริบททางการเมือง เศรษฐกิจ และสังคมเวียดนามที่ส่งผลกระทบต่อการบริโภค“เผอ”

หนังสือของ สูด จอนเจดสิน (สูด จอนเจดสิน: 2001 หน้า 68 - 91) เรื่อง ประวัติศาสตร์เวียดนามตั้งแต่สมัยอาณานิคมฝรั่งเศสถึงปัจจุบัน กล่าวว่า การเปลี่ยนแปลงระบบการถือครองที่ดินและการผลิตข้าวเพื่อการส่งออก ฝรั่งเศสยึดครองเวียดนามด้วยจุดประสงค์ที่สำคัญประการหนึ่งคือใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีมั่งคั่งของเวียดนาม ไม่ว่าจะเป็นที่ดิน แร่ธาตุ หรือป่าอันอุดมสมบูรณ์ที่ฝรั่งเศสเล็งเห็นว่า ถ้าหากพัฒนาที่ราบลุ่มแม่น้ำโขงได้ จะสามารถเป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญในเอเชียได้ หลังจากหลังจากทศวรรษที่ 1860 ฝรั่งเศสตั้งใจที่จะพัฒนาที่ราบลุ่มแม่น้ำโขงให้เป็นแหล่งผลิตข้าวที่สำคัญของเอเชียแข่งขันกับไทยและพม่า ซึ่งขณะนั้นเป็นอาณานิคมของอังกฤษ การที่จะเปลี่ยนลุ่มแม่น้ำโขงให้เป็นแหล่งผลิตข้าวฝรั่งเศสจะต้องดำเนินงานที่สำคัญ 2 ประการคือ การพัฒนาชลประทาน และการจัดการกับการถือครองและพัฒนาที่ดิน โดยรัฐอาณานิคมได้เข้ามาจัดการเปลี่ยนแปลงสิทธิ์และการถือครองที่ดินในเวียดนามเสียใหม่จากแต่เดิมที่ดินส่วนใหญ่เป็นสมบัติส่วนกลางของหมู่บ้านกลายเป็นที่ดินส่วนใหญ่ถือครองโดยเจ้าอาณานิคมอย่างฝรั่งเศส

หนังสือของ เหงียนคักเวียน (เหงียนคักเวียน: 2002 หน้า 169 -191) เรื่อง เวียดนามประวัติศาสตร์ฉบับพิสดาร Vietnam: A Long History จากงานชิ้นนี้จะเห็นได้ว่าจะมีความคล้ายคลึงกับงานชิ้นแรกในกลุ่มของบริบททางการเมือง เศรษฐกิจ และสังคมเวียดนามที่ส่งผลกระทบต่อการบริโภค“เผอ” โดยกล่าวว่า การปกครองของเจ้าอาณานิคมฝรั่งเศส ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างลึกซึ้งในโครงสร้างของสังคม ประเพณี และการปกครอง ขณะที่ความยากจนก็ก่อให้เกิดความยากลำบากในการใช้ชีวิต อันสืบเนื่องมาจากการแสวงหาผลประโยชน์ของพวกอาณานิคม การที่สงครามเกิดขึ้นเป็นระยะเวลานานนั้น ทำให้เกิดความเสียหายในชนบทต่างๆหลายพื้นที่ บางตำบลก็ถูกเผาทำลายไปหมด ผู้เข้ามาตั้งถิ่นฐานและข้าราชการของฝรั่งเศสก็เข้ามายึดที่ดินชาวเวียดนาม การปกครองของเจ้าอาณานิคมอย่างฝรั่งเศสเพียงสนใจกับการสร้างทางรถไฟและถนนที่มียุทธศาสตร์สำคัญ หรือ สนองต่อความต้องการของอาณานิคมมากกว่าการสร้างเขื่อนกั้นน้ำซึ่งจำเป็นต่อชาวเวียดนาม ในการป้องกันพืชผลให้พ้นจากภัยธรรมชาติ ภัยแล้ง ภัยน้ำท่วม และภาวะข้าวยากมากแพงที่เกิดขึ้นอยู่เนืองๆ คับด้วยความอดอยากที่เกิดขึ้นเป็นระยะๆ ชาวนาต้องแบกภาระของลัทธิอาณานิคมไว้บนบ่า ชาวนาไม่ได้รับการเผยแพร่เทคนิคการทำนาแบบใหม่ๆที่จะสามารถเพิ่มผลผลิตให้มากขึ้นแก่ชาวนาอาณานิคมทำทารุณกรรมอย่างมากแก่ชาวเวียดนาม หลังจากพวกอาณานิคมฝรั่งเศสเข้ามาครอบครองเวียดนามไม่กี่ปี ปริมาณการบริโภคข้าวต่อคนลดลงอย่างเห็นได้ชัด จาก 262 กิโลกรัม ใน ค.ศ.1900 จนเหลือ 226 กิโลกรัม ใน ค.ศ. 1913 และในช่วงปีต้นคริสต์ศตวรรษที่ 20 ชาวฝรั่งเศสตั้งข้อสังเกตไว้ดังนี้ “คนที่เคยเดินทางไปในอินโดจีน จะต้องตกใจที่พบประชาชนที่นั่นยากจนอย่างน่ากลัว ที่อยู่อาศัยของพวกเขาเกือบทั้งหมดเป็นกระท่อมไม้หรือดินเหนียวหลังคามุงจาก

มีแผ่นกระดาษเหลืองหรือแดงสลักจารึกด้วยอักษรจีน แขนงไ้วบนฝาผนัง มีเครื่องที่ทำด้วยไม้บ้าง เล็กน้อย นานๆ จะเห็นมีวัสดุมีวัสดุทองเหลืองประดับบนแท่นบูชาบรรพบุรุษ เป็นเครื่องเตือนใจถึงความมั่นคงแต่หนหลัง” สภาพของพวกชาวนาซึ่งจนมาแล้วตั้งแต่สมัยรัฐศักดิ์ดิณา จนลงขั้นอีกในสมัยรัฐอาณาณิคม

หนังสือของ โจเซฟ บัตตินเจอร์ (โจเซฟ บัตตินเจอร์: 1979 หน้า 162) เรื่อง ประวัติศาสตร์ การเมืองเวียดนาม กล่าวว่า ฝรั่งเศสใช้เวียดนามเป็นที่ระบายสินค้าอุตสาหกรรมและยังต้องจัดหา วัตถุดิบและจัดหาแรงงานที่ถูกลงให้กับฝรั่งเศสอีกด้วย การนำสินค้าอุตสาหกรรมของฝรั่งเศสเข้ามาใน เวียดนามทำให้สินค้าพื้นเมืองแต่โบราณถูกทำลาย ฝรั่งเศสไม่ยอมพัฒนาสินค้าพื้นเมือง และใช้ทุก วิธีทางกีดกันอุตสาหกรรมเงินทุนมิให้เกิดขึ้นในเวียดนาม สินค้าจากประเทศอื่นนอกจากฝรั่งเศสถูก เก็บภาษีในอัตราสูง บริษัทฝรั่งเศสเสียภาษีแต่ที่จำเป็นเท่านั้น ระบบถูกทั้งหมดดูเหมือนอยู่ได้ เพราะ ภาษีที่เก็บจากชาวนา ระบบการเมืองการปกครองและการบริหารของฝรั่งเศส นำมาสู่การ เปลี่ยนแปลงหลายประการมาสู่เวียดนาม เช่น ในคริสต์ศตวรรษที่ 20 เมืองไซ่ง่อน ซึ่งเป็นศูนย์กลาง เศรษฐกิจและการปกครองของภาคใต้เริ่มเปลี่ยนจากเมืองเล็กๆ เจียบๆ มาเป็นเมืองสมัยใหม่รัฐอาณา นิคมได้จัดการวางแผนผังเมืองตามแบบฝรั่งเศส มีการก่อสร้างอาคารและตัดถนนตามแบบฝรั่งเศส ใน ด้านเศรษฐกิจฝรั่งเศสได้พัฒนาการปลูกข้าวโดยมีจุดประสงค์เพื่อส่งออกนอกประเทศเวียดนาม เป็น ผลให้สภาพสังคมแบบจารีตได้รับผลกระทบอย่างมาก

บทความของ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, 2010) เรื่อง อาหารและ สงคราม-เล่าเรื่องการกินของคนในยามสงคราม จากงานชิ้นนี้แสดงให้เห็นบริบททางสังคมในช่วงนั้น กล่าวว่า ประเทศเวียดนาม ในช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง (ค.ศ. 1939-1945) และสงครามมหาเอเซีย บุรพาได้ส่งผลให้ประชากรต้องเสียชีวิตจากความอดอยากและความหิวโหยประมาณสองล้านคน ชาวบ้านที่นั่นต้องทำทุกอย่างเพื่อให้มีชีวิตรอด กินทุกอย่างที่ไม่เคยกินไม่ว่าจะเป็นรากไม้ เปลือกไม้ หญ้า วัชพืช ดิน หรือแม้แต่กินเนื้อมนุษย์ ขณะที่ความหิวโหยได้เข้ามาสั่นคลอนความคิด เรื่อง จริยธรรมและคุณธรรมของผู้คน ทำให้เกิดปัญหาหลักขโมย บางคนต้องขายลูกหรือทิ้งลูกตามเมือง ใหญ่ๆ เช่น ฮานอย ไฮฟอง ปราภพโครงกระตูกหรือภาพของผู้คนที่มีร่างกายซูบผอมยื่นเปลือยกาย ตามกำแพงเพื่อรอความตาย ซึ่งในแต่ละวันจะมีเจ้าหน้าที่มาเก็บซากศพตามถนนไปทิ้งย่านชานเมือง

พัฒนาการของการกำเนิดเฟอ (ค.ศ.1907 – ค.ศ.1954)



ภาพที่ 1 เฟอเนื้ออาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในเวียดนาม
ที่มา : [HTTPS://VIETRAVELASIA.COM](https://viettravelasia.com)

เฟอ ถือเป็นอาหารประจำชาติของเวียดนาม ที่ดึงดูดความสนใจจากผู้คนทั่วโลกจำนวนมาก เพราะความเรียบง่ายของวิธีการรับประทานและรสชาติที่ซับซ้อน เฟอ จึงถูกมองว่าเป็นกระจกสะท้อนมรดกทางประวัติศาสตร์และวิถีชีวิตของชาวเวียดนาม ดังนั้นประวัติความเป็นมาของเฟอ จึงสามารถอ่านขนานกับประวัติศาสตร์ความเป็นมาของประเทศเวียดนามในร้อยปีที่ผ่านมาได้อย่างมีความเกี่ยวพันกัน นอกจากนี้การอพยพย้ายถิ่นฐานของชาวเวียดนามไปยังทั่วโลก จากเหตุการณ์การล่มสลายของเมืองไซ่ง่อน (เมืองโฮจิมินห์ในปัจจุบัน) ในปี ค.ศ.1975 ก็ยังมีส่วนทำให้อาหารประจำชาติของเวียดนามชนิดนี้ ได้ถูกพัฒนาและปรับปรุงอย่างต่อเนื่องจากผู้คนที่อพยพหนีสงครามและความยากลำบากออกจากประเทศเวียดนาม จึงทำให้ เฟอ กลายเป็นอาหารเป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียงโด่งดังในวงกว้างจากผู้คนทั่วโลก เฟอ จึงเปรียบเสมือนสัญลักษณ์ที่แสดงให้เห็นถึงภาวะสงคราม การอพยพพลัดถิ่น และความอดอยากเนื่องมาจากภาวะสงครามของชาวเวียดนาม ทำให้เฟอจึงเปรียบเสมือนหลักฐานที่ยังคงเหลืออยู่ของบรรพบุรุษที่ยังทิ้งร่องรอยเอาไว้ให้ชนรุ่นหลังได้ศึกษาประวัติศาสตร์ของเวียดนาม โดยการศึกษาผ่านรูปแบบของอาหาร

เฟอในภาษาศาสตร์



ภาพที่ 2 ผู้ขายเฟอที่ฮานอยเมื่อในอดีต ส่วนมากผู้ชายจะเป็นผู้ขาย

ที่มา : <https://pho17.com/history-of-pho/>



ภาพที่ 3 ผู้ขายเฟอบนถนนฮานอย

ที่มา : <https://saigoneer.com>

ความเป็นมาของ เฟอ นั้นแบ่งตามสมมุติฐานด้านภาษาศาสตร์ จะสามารถแบ่งได้ 2 แนวทาง คือ แนวทางแรก กล่าวว่า เฟอ น่าจะมาจากประเทศจีนเพราะการออกเสียงคำว่า เฟอ อาจรับมาจาก อิทธิพลจีนกวางตุ้ง จากการออกเสียงคำว่า ฟัน (Fun) แปลว่า ก๋วยเตี๋ยว (อำพิกา สวัสดิ์วงศ์, 2015) ต่อมาเกิดการอพยพของชาวจีนเข้าสู่ดินแดนเวียดนามในช่วงศตวรรษที่ 19 เนื่องมาจากสาเหตุทางด้าน เศรษฐกิจการค้าขายและการเข้ามาทำเหมืองแร่ในเวียดนาม การหลบหนีจากการจับกุมของรัฐบาลจีน

โดยกลุ่มคนทำผิดกฎหมาย นอกจากนี้ ยังพบว่า สภาพภูมิประเทศที่มีพรมแดนติดกันกับเวียดนามทำให้ชาวจีนเลือกอพยพเข้าสู่เวียดนาม ทำให้ชาวจีนที่อพยพเข้ามาในดินแดนเวียดนามได้นำเอากรรมวิธีการทำก๋วยเตี๋ยวเข้ามาเผยแพร่ด้วย ทำให้ชาวเวียดนามจึงดัดแปลงอาหารจีนลักษณะนี้ให้เป็นในแบบของตนเองจนกลายเป็นผ็อในปัจจุบัน (Headley, 2011) ปัจจัยสันนิษฐานนี้ตรงกับแนวคิดของนักข่าวร่วมสมัยของฝรั่งเศส ที่เชื่อว่าผ็อปรากฏในประเทศเวียดนามประมาณ ค.ศ.1907 ซึ่งเวียดนามยังถูกปกครองโดยราชวงศ์เหวียนของจีน

ส่วนที่มาของผ็อ อีกประการถูกเสนอโดยผู้สื่อข่าวนิตยสาร New York Times (นิวยอร์กไทมส์) ให้ความเห็นว่าผ็อ น่าจะมาจากอาหารฝรั่งเศสซึ่งทำมาจากเนื้อที่เรียกว่า Pot au feu (พ็อท โอ เฟอ) ที่เข้ามาเผยแพร่ในช่วงที่ประเทศเวียดนามตกเป็นอาณานิคมของประเทศฝรั่งเศส จากการศึกษาทางภาษาศาสตร์แสดงให้เห็นว่า ผ็อ เป็นอาหารที่รับมาจากอิทธิพลประเทศจีนและฝรั่งเศส (Huynh, 2009)

เนื่องจากเวียดนามอยู่ภายใต้อิทธิพลของจีนมานานนับพันปี เริ่มตั้งแต่ 111 ปีก่อนคริสต์ศักราชถึง ค.ศ.939 ทำให้เกิดการรับวัฒนธรรมด้านอาหารที่หลากหลายเข้าสู่เวียดนาม หนึ่งในนั้นคือการผลิตเส้นซึ่งเป็นองค์ประกอบของผ็อในปัจจุบัน การผลิตเส้นของจีนเริ่มก่อนคริสต์ศตวรรษที่ 18 เมื่อราชวงศ์ฮั่นตะวันตกคิดค้นการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ทำจากข้าวฟ่างและธัญพืชต่าง ๆ ซึ่งเวียดนามในขณะนั้นจังหวัดนามเวียดในเวียดนามเหนือ ตกอยู่ภายใต้การปกครองของจีน ประชาชนชาวนามเวียดจึงได้จดจำเทคนิคและกรรมวิธีการทำก๋วยเตี๋ยว ทำให้การทำเส้นก๋วยเตี๋ยวของจีนเข้าสู่เวียดนามในช่วงเวลานี้ ชาวเวียดนามจึงนำเอารูปแบบการทำเส้นของจีนมาพัฒนาโดยการนำแป้งข้าวเจ้ามาทำเป็นแผ่นและตัดเป็นเส้นเล็กๆ เรียกว่า แบ้งดา (Bánh đa) แล้วนำเส้นแบ้งดานี้มาผสมกับน้ำต้มกระดูกหมูที่ทำเป็นน้ำซุปลงและนำมาผสมผสานกันจนกลายเป็นก๋วยเตี๋ยวของเวียดนามที่รับอิทธิพลการทำเส้นมาจากจีน (ธวัชชัย พรหมณะ, 2015)

แต่เดิมชาวเวียดนามบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก นอกจากนั้นข้าวยังเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตอาหารอาหารจำพวกเส้นหลากหลายชนิด ชาวเวียดนามได้สั่งสมภูมิปัญญาปลูกข้าวโดยได้รับการถ่ายทอดมาจากชนเผ่าไทที่ตั้งถิ่นฐานทางตอนเหนือของเวียดนามและทางตอนใต้ของจีน ชาวเวียดนามปลูกและบริโภคข้าวมายาวนานจนกลายเป็น “วัฒนธรรมข้าว” ชาวเวียดนามจึงสามารถสรรหาพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับการทำเส้นแบ้งดา ประกอบกับความอุดมสมบูรณ์พืชพรรณธัญญาหารบริเวณลุ่มแม่น้ำแดง ทำให้ชาวเวียดนามได้วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีหลากหลายในท้องถิ่นตน มาทำเป็นอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวที่ใช้เส้นแบ้งดาเป็นส่วนประกอบสำคัญ

นอกจากวัฒนธรรมการบริโภคเส้นจะแสดงให้เห็นถึงการรับและปรับมาจากอิทธิพลภายนอกแล้ว การผลิตน้ำซุปลงของผ็อก็มีความน่าสนใจ เช่นกัน กล่าวคือ อิทธิพลการผลิตน้ำซุปลงมีการเปลี่ยนแปลงภายหลังจากได้รับอิทธิพลฝรั่งเศส ในศตวรรษที่ 19 เจ้าอาณานิคมฝรั่งเศส เผยแพร่

วิธีการทำน้ำซุบโดยการต้มจากกระดูกวัวด้วยความร้อนต่ำและต้มอย่างน้อยสามชั่วโมงทำให้เกิดน้ำซุบที่มีรสชาติเข้มข้นกลมกล่อมมากขึ้น โดยพ่อครัวชาวฝรั่งเศสได้เลาะเศษเนื้อและกระดูกของเนื้อวัวทิ้ง แต่พ่อครัวท้องถิ่นของเวียดนามได้นำเศษเนื้อที่ถูกทิ้งขว้างมาเคี้ยวเลียนแบบการทำซุบของฝรั่งเศส และนำมาประกอบเป็นอาหารโดยนำมาผสมกับวัฒนธรรมการกินเส้นของจีนทำให้เกิดการผสมผสานกันทางวัฒนธรรมระหว่างฝรั่งเศสและจีน การต้มน้ำซุบจากกระดูกวัวนี้มีต้นกำเนิดมาจากอิทธิพลฝรั่งเศสที่เข้ามากดขี่ข่มเหงและขูดรีดชาวเวียดนามเนื่องมาจากการต้องการแหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติที่สำคัญอย่าง “ข้าว” โดยบังคับให้คนเวียดนามปลูกข้าวแต่ให้ส่งออกนอกประเทศหมดเพื่อสนองความต้องการของเจ้าอาณานิคม ทำให้เกิดภาวะอดอยากเนื่องจากไม่มีข้าวซึ่งเป็นอาหารหลักของคนเวียดนามบริโภค ด้วยเหตุนี้จึงก่อให้เกิด ผอ อาหารที่เป็นหัวใจหลักของชาวเวียดนามขึ้นมา (สุด จอน เจิตสัน: 2007 หน้า 68 – 91)



ภาพที่ 4 ภาพของพ่อค้าแม่ค้าขายอาหารริมถนนปรากฏในงานแกะสลักไม้ Technique du Peuple Annamite (กลศาสตร์และงานฝีมือของชาว Annam ในปี ค.ศ.1908 – ค.ศ.1910) โดย Henri J. Oger ผู้ดูแลอาณานิคมซึ่งรับหน้าที่ช่างฝีมือและช่างแกะสลักไม้เพื่อบันทึกชีวิตความเป็นอยู่ของชาวฮานอย

ที่มา <https://www.vietworldkitchen.com/blog/2018/03/the-history-of-pho.html>

บริโภคเผื่อในบริบทประวัติศาสตร์

เผื่อ เป็นอาหารที่ผสมผสานระหว่างหลากหลายวัฒนธรรมอย่างลงตัว และเริ่มเดินทางออกสู่สายตาชาวโลกใน 2 ช่วงเวลา คือ ช่วงเวลาแรก (ค.ศ.1910 – 1912) จากการที่ชาวเวียดนามถูกเกณฑ์ไปช่วยกองทัพฝรั่งเศส ซึ่งเป็นเจ้าอาณานิคมไปร่วมรบในสงครามโลกครั้งที่ 1 เป็นสงครามที่เริ่มและมีศูนย์กลางอยู่ในทวีปยุโรป ขบวนการต่อสู้สำคัญของความขัดแย้งเริ่มจาก เมื่อ วันที่ 28 มิถุนายน ค.ศ. 1914 เกิดการลอบปลงพระชนม์ อาร์ช ดยุก ฟรานซ์ เฟอร์ดินานด์ มงกุฎราชกุมารแห่งจักรวรรดิออสเตรีย-ฮังการี ขณะเสด็จเยือนกรุงซาราเยโว เมืองหลวงของแคว้นบอสเนีย-เฮอร์เซโกวีนา โดย กัฟรีโล ปรีนซีป นักชาตินิยมชาวเซอร์เบีย ออสเตรีย-ฮังการี เชื่อว่า เซอร์เบียอยู่เบื้องหลังในการกระทำดังกล่าว จึงยื่นคำขาดต่อราชอาณาจักรเซอร์เบีย เป็นข้อเรียกร้อง 10 ประการ ซึ่งมีเจตนาทำให้ยอมรับไม่ได้และจุดชนวนสงครามขึ้น เมื่อเซอร์เบียยอมตกลงในข้อเรียกร้องเพียง 8 ข้อ ออสเตรีย-ฮังการี จึงประกาศสงครามเมื่อวันที่ 28 ทั้งนี้ ตัวเร่งไฟสงครามให้ไหม้กระหน่ำมาจากปมปัญหาเรื่องสมดุลาอำนาจที่สั่งสมมานานของหลายประเทศในภาคพื้นยุโรป ทั้งเรื่องการแข่งขันทางเศรษฐกิจ การแย่งชิงอาณานิคมและระบบภาคีพันธมิตรที่แบ่งเป็น 2 ฝ่ายมหาอำนาจก่อนหน้านี้ โดยแยกเป็น ฝ่ายสัญญาไตรภาคี ประกอบด้วย เยอรมนี ออสเตรีย-ฮังการี อิตาลี และฝ่ายสัญญาไตรพันธมิตร ประกอบด้วย อังกฤษ ฝรั่งเศส รัสเซีย ซึ่งชาติพันธมิตรเหล่านี้ รวมถึงชาติอาณานิคมของแต่ละประเทศ

ต่างถูกดึงให้เข้าร่วมในสงคราม ทำให้ความขัดแย้งลุกลามไปทั่วโลกอย่างรวดเร็ว สงครามครั้งนี้จึงทำให้ชาวเวียดนามถูกเกณฑ์ไปช่วยกองทัพฝรั่งเศสซึ่งในขณะนั้นฝรั่งเศสเป็นเจ้าอาณานิคมของเวียดนามไปร่วมรบในสงครามเพื่อป้องกันการรุกรานฝรั่งเศสจากประเทศมหาอำนาจอย่างเยอรมัน ผู้รอดชีวิตชาวเวียดนามจากสงครามครั้งนี้ได้ตั้งรกรากและเปิดร้านอาหารในต่างแดนทำให้เกิดการเผยแพร่อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวเวียดนามอย่าง เผื่อ ออกสู่สายตาชาวโลกครั้งแรก



ภาพที่ 5 ทหารเวียดนามไปช่วยกองทัพฝรั่งเศสรบในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 1

ที่มา หนังสือ "The Times history of the war" หน้า 493

ช่วงเวลาที่สองของการเผยแพร่ เฝอ คือ (ค.ศ.1939 – 1945) ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 สงครามโลกครั้งที่ 2 เกิดจากประเทศเยอรมันไม่พอใจในสนธิสัญญาแวร์ซายส์ ซึ่งเป็นสนธิสัญญาที่เยอรมันต้องลงนามเมื่อแพ้สงครามโลกครั้งที่หนึ่ง คือต้องจ่ายค่าปฏิกรรมสงครามจำนวนมาก ถูกลดกำลังทหาร อาวุธ ทำให้เศรษฐกิจตกต่ำ เสียดินแดน ขบวนการเกิดขึ้นเกิดขึ้นเมื่อเยอรมันหาเรื่องโปแลนด์ ในประเด็นเรื่องการไม่เคารพสิทธิของคนเชื้อสายเยอรมันในโปแลนด์ นอกจากนี้เมื่อเยอรมันขอตัดถนนข้ามจากเยอรมันฝั่งตะวันตกเข้าไปยังรัสเซีย (ซึ่งปัจจุบันคือดินแดนฝั่งตะวันออกของเยอรมัน) โดยผ่านฉนวนโปแลนด์ซึ่งในขณะนั้นอยู่ภายใต้การปกครองของอังกฤษและฝรั่งเศส แต่อังกฤษและฝรั่งเศสไม่อนุญาต เยอรมันจึงยกเลิกข้อตกลงหยุดยิงและบุกเข้าโปแลนด์ทันที ซึ่งอังกฤษและฝรั่งเศสสัญญาว่าจะช่วยเหลือทางการทหารให้กับโปแลนด์ โปแลนด์จึงสั่งให้เยอรมันถอนกำลังออกภายใน 14 ชั่วโมง แต่เยอรมันปฏิเสธไม่ถอนกำลัง จึงได้ประกาศสงคราม โดยแบ่งออกเป็น 2 ฝ่าย คือ ฝ่ายอักษะ ประกอบด้วย เยอรมัน อิตาลี ญี่ปุ่น และฝ่ายสัมพันธมิตร ประกอบด้วย อังกฤษ ฝรั่งเศส ต่อมา มี จีน สหรัฐอเมริกา และสหภาพโซเวียต สงครามครั้งนี้ทำให้ชาวเวียดนามจำนวนมากถูกเกณฑ์ไปเป็นทหารเพื่อสนับสนุนกองทัพฝรั่งเศส (อำพิกา สวัสดิ์วงศ์, 2015)

ฝ่ายชนะคือฝ่ายสัมพันธมิตรทำให้ประเทศมหาอำนาจในยุโรปหมดกำลังลง จึงเกิดมหาอำนาจใหม่คือสหรัฐอเมริกาและสหภาพโซเวียตจนนำไปสู่สภาพสงครามเย็นในเกือบจะทันทีที่สงครามโลกครั้งที่สองสิ้นสุดลง เมื่อสงครามสิ้นสุดลงผู้รอดชีวิตก็ได้รับสัญชาติฝรั่งเศส และได้รับอนุญาตให้สามารถอาศัยอยู่ในประเทศฝรั่งเศส รวมถึงประเทศอื่นๆที่อยู่ภายใต้อารักขาของฝรั่งเศส จึงนับว่าชาวเวียดนามทั้งสองรุ่น ซึ่งอพยพไปอยู่ต่างประเทศได้นำเอาอาหารท้องถิ่นอย่าง เฝอ ไปเผยแพร่สู่ทวีปยุโรป แอฟริกา ตะวันออกกลาง ไปจนถึงไมโครนีเซีย เช่น ประเทศไต้หวัน รัสเซีย มาซิโดเนีย เป็นต้น ทำให้อาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของชาวเวียดนามเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในระดับสากล

ในช่วงเวลาเดียวกันกับการเผยแพร่เฝอออกสู่สายตาโลกครั้งที่ 2 ภายในประเทศเวียดนามเกิดการบุกครองของญี่ปุ่น หรือ เรียกว่าการบุกครองอินโดจีนฝรั่งเศสของญี่ปุ่น เป็นกาเผชิญหน้าทางทหารในช่วงระยะสั้นระหว่างจักรวรรดิญี่ปุ่นและรัฐฝรั่งเศสในทางตอนเหนือของอินโดจีนการต่อสู้ได้ดำเนินการตั้งแต่ (22 – 26 กันยายน ค.ศ.1940) เป้าหมายหลักของญี่ปุ่นคือขัดขวางสาธารณรัฐจีนจากการนำเข้าอาวุธและเชื้อเพลิงผ่านทางอินโดจีนผ่านไปตามเส้นทางรถไฟ คุณหมิง-ไฮฟอง จากท่าเรือไฮฟองของอินโดจีนผ่านทางเมืองหลวงของฮานอยถึงเมืองคุนหมิงในยูนนานของจีน การเข้ามาครั้งนี้ของญี่ปุ่นในอินโดจีนทำให้มีการตกลงกันระหว่างรัฐบาลฝรั่งเศสและรัฐบาลญี่ปุ่น ทำให้ญี่ปุ่นได้ครองเมืองตั้งเกี่ยในทางตอนเหนือของเวียดนามและปิดกั้นจีนได้อย่างมีประสิทธิภาพ การเข้ามาของญี่ปุ่นในเวียดนามนี้เข้ามาเพื่อการต้องการตักตวงผลประโยชน์ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมที่อุดมสมบูรณ์ในเวียดนาม และในช่วงเวลานี้การบริโภคนเฝอ ได้มีการดัดแปลงเฝอเนื้อวัวมาเป็นเฝอเนื้อไก่ เนื่องจากในช่วงสงครามภาวะข้าวยากหมากแพงการถูกกดขี่จากเจ้าอาณานิคมทั้งฝรั่งเศสและญี่ปุ่น ทำให้การเลี้ยงวัวเนื้อเป็นเรื่องที่ยากลำบากเพราะต้องอาศัยปัจจัยจากความอุดมสมบูรณ์ของพืชผล

ทางการเกษตรซึ่งเป็นอาหารของวัว ทำให้เนื้อวัวมีราคาสูงและหายาก ดังนั้นจึงมีการตัดแปลงเนื้อโดยใช้เนื้อไก่แทนการใช้เนื้อวัว เนื่องมาจากมีราคาไม่สูงและสามารถหาได้ตามท้องตลาดและรสชาติมีความใกล้เคียงกับเนื้อวัว ผู้คนในช่วงเวลานี้จึงนิยมรับประทานเนื้อที่ทำจากเนื้อไก่มากกว่าเนื้อที่ทำจากเนื้อวัว จากที่กล่าวมาข้างต้นจึงเห็นถึงการที่เปลี่ยนแปลงการบริโภคเนื้อจากเนื้อวัวสู่การบริโภคเนื้อไก่ (Nguyen, 2018)



ภาพที่ 6 การยึดครองของทหารญี่ปุ่นในประเทศเวียดนาม

ที่มา <https://www.gettyimages.com>

อย่างไรก็ดี การตกอยู่ภายใต้ภายใต้อิทธิพลของฝรั่งเศสในเวียดนามเป็นมาด้วยความอดอยากและการถูกข่มเหงจากเจ้าอาณานิคมฝรั่งเศส จนกระทั่งในปี ค.ศ. 1954 เวียดนามได้เกิดการเปลี่ยนแปลงครั้งยิ่งใหญ่เมื่อเวียดนามได้มีการลงนามในสนธิสัญญาสันติภาพเจนีวาซึ่งการลงนามในสนธิสัญญานี้ ก่อให้เกิดสงครามเย็นหรือสงครามที่เกิดจากความขัดแย้งอุดมการณ์ทางการเมืองระหว่างกลุ่มประเทศ 2 กลุ่ม ที่มีอุดมการณ์ทางการเมืองและระบอบการเมืองที่ต่างกันระหว่างกลุ่มประเทศโลกเสรีนำโดยสหรัฐอเมริกา และกลุ่มประเทศคอมมิวนิสต์นำโดยสหภาพโซเวียต

สงครามครั้งนี้ทำให้ฝรั่งเศสที่อดีตเคยเป็นประเทศมหาอำนาจหมดอำนาจลงโดยมีการแทนที่จากสหรัฐอเมริกาซึ่งเป็นประเทศมหาอำนาจใหม่ การลงนามครั้งนี้ของฝรั่งเศสในสนธิสัญญาเจนีวาทำให้ฝรั่งเศสลดบทบาทลงในเวียดนามและถอนตัวออกจากเวียดนามในที่สุด โดยผลของการลงนามในสนธิสัญญานี้ของเวียดนามมีผลทำให้เวียดนามถูกแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ เวียดนามเหนือ และเวียดนามใต้ โดยเวียดนามเหนือปกครองด้วยระบอบคอมมิวนิสต์ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากจีนและสหภาพโซเวียต ส่วนเวียดนามใต้ปกครองด้วยระบอบประชาธิปไตยซึ่งได้รับการสนับสนุนจากประเทศมหาอำนาจขณะนั้นอย่างสหรัฐอเมริกา ด้วยระบอบการปกครองของเวียดนามเหนือที่เป็นระบอบการปกครองด้วยระบบคอมมิวนิสต์ทำให้ประชาชนเวียดนามเหนือที่ยากจนอยู่แล้วด้วยลักษณะภูมิประเทศที่ไม่สามารถปลูกข้าวได้ตลอดทั้งปีได้ทั้งปีเนื่องจากภูมิประเทศที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูง ฉะนั้นการที่เป็นที่ราบสูงจึงทำให้การปลูกข้าวมีความยากลำบาก และการไม่เห็นด้วยกับการปกครองระบบ

คอมมิวนิสต์ในเวียดนามเหนือหลังการแบ่งการปกครอง ทำให้เกิดการอพยพของชาวเวียดนามหลาย พันคนจากเวียดนามเหนือลงมาเวียดนามใต้ที่ปกครองด้วยระบอบประชาธิปไตยและภูมิอากาศแบบ ร้อนชื้นในเวียดนามใต้ซึ่งทำให้สามารถปลูกข้าวได้ตลอดทั้งปี การอพยพเข้ามาเวียดนามใต้ทำให้มีการ นำวัฒนธรรมการบริโภคเผอเข้ามา โดยผ่านกลุ่มคนที่อพยพลงมา ทำให้เผอมีการปรับรูปแบบการทำ โดยการใส่เครื่องเทศและสมุนไพร อาทิ อบเชยโขงอ่อน เมล็ดดอกจัน ขิง กานพลู และกระวานดำลงไป อย่างไม่จำกัด นอกจากนี้ยังมีการตกแต่งด้วยหัวหอม ต้นหอม ผักชี ผักชีฝรั่ง สะระแหน่ โหระพา ถั่วงอก และพริกหยวก เนื่องจากทรัพยากรทางการเกษตรที่มีความอุดมสมบูรณ์ นอกจากนี้เผอใน เวียดนามใต้ยังมีการปีบมะนาวใส่ลงไปด้วยเพื่อเพิ่มรสชาติให้มีรสชาติออกเปรี้ยวกว่าเผอในเวียดนาม เหนือทำให้รสชาติของเผอในเวียดนามใต้กลายเป็นมาตรฐานของรสชาติเผอ (เหิงยงคักเวียน: 2002 หน้า 169 – 191)

การอพยพลงมาของประชาชนชาวเวียดนามเหนือ นำเรื่องวัฒนธรรมการกินเผอที่ผสมผสาน ระหว่างการกินเส้นแบบจีนกับน้ำซุ้แบบฝรั่งเศสมาถ่ายทอดวัฒนธรรมการกินเผอให้ประชาชนชาว เวียดนามใต้ ซึ่งก่อนหน้านี้นิยมกินข้าวมากกว่า เนื่องจากมีที่ราบลุ่มสำคัญ คือ บริเวณสามเหลี่ยมปาก แม่น้ำโขง (Mekong River Delta) หรือที่รู้จักกันในชื่อ "กู๋ลองยาง" (Cuu Long Giang) ซึ่งเป็นแหล่ง เพาะปลูกสำคัญขนาดใหญ่ที่สุดของเวียดนามจึงทำให้มีการปลูกข้าวได้ดีกว่าเวียดนามเหนือที่มี ลักษณะภูมิประเทศแบบภูเขาสูงที่สามารถเพาะปลูกได้เพียงแบบนาขั้นบันได (สำนักงาน ก.พ, 2015)



ภาพที่ 7 กู๋ลองยาง (Cuu Long Giang) ซึ่งเป็นแหล่งเพาะปลูกสำคัญขนาดใหญ่ที่สุดของ เวียดนาม

ที่มา <http://asia-crruthaimajer.blogspot.com/2015/>



ภาพที่ 8 ภาพการอพยพผู้คนชาวเวียดนามในวันไซ่ง่อนแตก

ที่มา <https://www.wonkette.com>

ความขัดแย้งระหว่างเวียดนามเหนือและเวียดนามใต้ยังคงดำเนินต่อไปหลังจากปี ค.ศ. 1957 ความขัดแย้งเหล่านี้เกิดขึ้นจากสหภาพโซเวียตและจีนคอมมิวนิสต์ให้การสนับสนุนแก่พรรคคอมมิวนิสต์เหนือ ในการต่อสู้ครั้งนี้ยังมีฝ่ายสนับสนุนประชาธิปไตยเวียดนามใต้จากฝั่งอเมริกา ความขัดแย้งจากเหตุการณ์ครั้งนี้กลายเป็นที่รู้จักในนาม สงครามเวียดนาม ซึ่งโหมกระหน่ำและทวีความรุนแรงตั้งแต่ปี ค.ศ. 1963 ถึง 1973 และสิ้นสุดลงในฤดูใบไม้ร่วงของไซ่ง่อนในปี ค.ศ. 1975

การล่มสลายของไซ่ง่อนในครั้งนี้ จะเห็นผู้ลี้ภัยชาวเวียดนามหนีเอาชีวิตรอดไปยังประเทศต่างๆทั่วโลก หลายคนได้รับการยอมรับไปยังสหรัฐอเมริกาหลังจากปี 1975 ในขณะที่คนอื่นๆพยายามหลบหนีขึ้นเรือไปประเทศอื่นๆ ในฐานะ "คนเรือ" คนเรือชาวเวียดนามเหล่านี้ได้เข้าไปสร้างชุมชนชาวเวียดนามในประเทศเพื่อนบ้าน อย่างเช่น มาเลเซีย อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ ออสเตรเลียและทวีปยุโรป (Huynh, 2009)

ในบรรดาสมบัติที่ผู้ลี้ภัยชาวเวียดนามนำมาจากบ้านเกิดของพวกเขา นั่นก็คือสูตรผัด ที่รักและห่วงหาของพวกเขาคือชาวเวียดนามใต้ ผู้ลี้ภัยส่วนใหญ่ได้นำรูปแบบสูตรผัด ของเวียดนามใต้ไปเผยแพร่ยังร้านอาหารที่ขาย ผัด ในชุมชนผู้อพยพชาวเวียดนามและร้านอาหารเหล่านี้แนะนำผัดให้กับเพื่อนบ้านชาวต่างชาติที่ไม่ใช่ชาวเวียดนามจึงทำให้ผัดกลายเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายมากขึ้น เมื่อเวลาผ่านไปวิวัฒนาการของผัด ก็มีมากขึ้นจากการดัดแปลงให้เหมาะสมกับส่วนผสมทุกอย่างที่มีในท้องถิ่นและเพื่อตอบสนองรสนิยมของผู้บริโภคในท้องถิ่นนั้นๆ

เผือกภาคเหนือปะทะเผือกภาคใต้: ความต่างด้านภูมิประเทศ



ภาพที่ 9 แผนที่ภูมิประเทศของเวียดนาม

ที่มา <https://bewtyjiraporn1997.wordpress.com>

เวียดนามเป็นประเทศที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติ ด้วยลักษณะภูมิประเทศที่มีรูปทรงคล้ายตัว “S” ทอดยาวจากเหนือจรดใต้ ส่งผลให้แต่ละภูมิภาคมีสภาพภูมิอากาศแตกต่างกัน ทางภาคเหนือมีอาณาเขตติดกับจีนและลาวสภาพภูมิอากาศจึงหนาวเย็น ดังนั้นประชากรที่อาศัยในเขตนี้จึงนิยมรับประทานน้ำซูปและเนื้อสัตว์เพื่อสร้างความอบอุ่นแก่ร่างกาย ขณะที่ภาคกลางของประเทศเคยเป็นที่ตั้งของราชธานีเก่าภายใต้การปกครองของพระมหากษัตริย์ ก่อนมีการเปลี่ยนแปลงการปกครองไปสู่ระบอบสังคมนิยม เมืองเว้ อดีตราชธานีเก่าจึงเป็นศูนย์รวมของอาหารรสเลิศจากทุกภูมิภาคของประเทศ ส่วนภาคใต้มีอาณาเขตติดกับกัมพูชา รสชาติอาหารจึงมีความคล้ายคลึงกัน ทั้งยังนิยมบริโภคอาหารทะเล (รายการพันแสงรุ่ง, 2010)

ปัจจุบันอาหารเวียดนามมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เนื่องจากบริบททางประวัติศาสตร์การเมืองของเวียดนามในช่วงปี ค.ศ. 1945 ก่อให้เกิดความผันผวนทางเศรษฐกิจการเมืองส่งผลต่อวิถีการดำรงชีวิตของประชาชนท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงการปกครองจากระบอบกษัตริย์ไปสู่สังคมนิยมคอมมิวนิสต์และการต่อสู้เพื่อเรียกร้องเอกราชจากฝรั่งเศส ดังนั้นในช่วงระยะเวลาดังกล่าวจึงมีชาวเวียดนามบางส่วนอพยพย้ายถิ่นฐานจากเวียดนามเหนือลงมาเวียดนามใต้

และมีการอพยพไปยังประเทศต่างๆทั่วโลก (โสภณา ศรีจำปา: 2005 หน้า10) ชาวเวียดนามเหล่านี้นำวัฒนธรรมการกินในรูปแบบของชาวเวียดนามไปยังพื้นที่ต่างๆที่อพยพเข้าไปอาศัยอยู่ และบางส่วนใช้อาหารเวียดนามสร้างอาชีพให้แก่ตนเอง อาหารเวียดนามมีความโดดเด่นในเรื่องของวัตถุดิบคือ ผักสด ทำให้อาหารดูน่ารับประทาน (รายการพันแสงรุ่ง, 2010)

ชาวเวียดนามเป็นชนชาติที่นิยมรับประทานผักสดเป็นจำนวนมากเคียงกับอาหารแต่ละมื้อ แม้ว่าอาหารหลักจะเป็น ข้าวเจ้า หากแต่ในทุกมื้ออาหารต้องมีผักสดจำนวนมากร่วมอยู่ด้วย ถึงขั้นมีคำเปรียบเปรยว่า “หากรับประทานอาหารแล้วไม่มีผักก็คล้ายกับว่าคนรวยแห่ศพโดยปราศจากเสียงปีเสียงแคน” (รายการโฮมรูม "ศิลปะการจัดจานอาหาร", 2016) กอปรกับสภาพภูมิประเทศอันอุดมสมบูรณ์ด้วยแม่น้ำและป่าเขา เอื้อต่อการเจริญเติบโตของพืชพันธุ์ธัญญาหารนานาชนิด เพื่อนำมารังสรรค์เป็นเมนูอาหารประเภทต่างๆ ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้ส่วนใหญ่เป็นผักสดและสมุนไพรที่อาจพบได้ง่าย เช่น หอมแดง กระเทียม ขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะนาว ขมิ้น กระชาย ผักกาดหอม ผักหอมท้อ ผักเรดโอ๊ก กรีนโอ๊ก ชุนฉ่าย หัวปลี ถั่วงอก ผักบุ้ง โหระพา ผักชี ผักคาวตอง ผักแพว ผักชีล้อม สะระแหน่ ญวน ใบเวียดนามบาล์ม และใบซิโซะ เป็นต้น ส่วนเครื่องปรุงรสสำคัญ ได้แก่ กะปิ น้ำปลา ปลาร้า ซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว เต้าหู้ยี้ น้ำส้มสายชู น้ำตาลกรวด น้ำตาลทราย น้ำมันงา และน้ำตาลโตนด ดังนั้นวัตถุดิบที่นำมาประกอบเป็นอาหารเวียดนามจึงหาง่ายและมีอยู่ในพื้นที่

เวียดนามมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำขนาดใหญ่ 2 แห่ง คือ ที่ราบลุ่มแม่น้ำแดงอยู่ทางตอนเหนือและที่ราบลุ่มแม่น้ำโขงอยู่ทางตอนใต้ และตอนเหนือของประเทศมีที่ราบสูง มีภูเขาพาน ซี ปัง (Phan Xi Pung) ซึ่งเป็นยอดเขาที่สูงที่สุดในอินโดจีน มีความสูงถึง 3,143 เมตร (10,312 ฟุต) ตั้งอยู่ในจังหวัดเลาไค

ลักษณะดังกล่าวทำให้เกิดการแบ่งเขตเป็น 3 ภาค ดังนี้

1.ภาคเหนือ มีภูมิประเทศประกอบด้วยภูเขาสูง มีแม่น้ำกุง (Cung) ซึ่งไหลไปบรรจบกับแม่น้ำแดงเกิดเป็นสามเหลี่ยมปากแม่น้ำแดง (Red River Delta) ที่มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก

2.ภาคกลาง ยังมีชนกลุ่มน้อยอาศัยอยู่มากมาย พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูงซึ่งเต็มไปด้วยหินภูเขาไฟ หาดทราย เนินทราย และทะเลสาบเป็นเขตพื้นที่ป่าไม้สำคัญที่สุดของเวียดนาม สภาพภูมิอากาศค่อนข้างร้อนตลอดปี และมีเพียง 2 ฤดู คือ ฤดูฝน (เดือนพฤษภาคม-ตุลาคม) และฤดูแล้ง (เดือนตุลาคม-เมษายน)

3.ภาคใต้ มีพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบสูง และมีที่ราบลุ่มสำคัญ คือ บริเวณสามเหลี่ยมปากแม่น้ำโขง (Mekong River Delta) หรือที่รู้จักกันในชื่อ "กู่ลองยาง" (Cuu Long Giang) ซึ่งเป็นแหล่งเพาะปลูกสำคัญขนาดใหญ่ที่สุดของเวียดนาม

เฟอภาคเหนือปะทะเฟอภาคใต้: ความต่างเรื่องรสชาติ

เฟอ ภาคเหนือ หรือ เฟอบัค (Pho Bac)



ภาพที่ 10 คนขายเฟอบนถนนในเมืองฮานอย

ที่มา <https://www.lovingpho.com/>

ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารเวียดนามลงความเห็นว่ ต้นกำเนิดหรือบ้านเกิดของเฟอ เกิดขึ้นบริเวณเวียดนามเหนือใกล้กับฮานอย ฮานอยเป็นศูนย์กลางของอำนาจทางการเมืองของเวียดนามมาโดยตลอด เมืองนี้เคยเป็นที่ตั้งของกษัตริย์และจักรพรรดิเวียดนามมาตั้งแต่ปี ค.ศ. 1010 ยกเว้นในช่วงการปกครองของราชวงศ์เหงียนเมื่อเมืองหลวงถูกย้ายไปที่เมืองเว้ เนื่องจากฝรั่งเศสเข้ายึดครองเวียดนามเหนือและก่อตั้งเป็นอาณานิคมฝรั่งเศสและเรียกบริเวณที่ถูกยึดครองว่าอินโดจีน เจ้าอาณานิคมอย่างฝรั่งเศสจึงตั้งเมืองฮานอยเป็นเมืองหลวงชาวฝรั่งเศส แนะนำความคิดในการฆ่าวัวเพื่อเป็นอาหารแก่ชาวเวียดนามทางเหนือเนื่องจากอดีตชาวเวียดนามไม่มีการฆ่าวัวเพื่อบริโภคเลี้ยงวัวเพื่อใช้ในการทำเกษตรกรรมและเป็นสัตว์ที่ใช้เป็นยานพาหนะและบรรทุกของเพียงเท่านั้น ภูมิภาคทางตอนเหนือของเวียดนามไม่ได้ร่ำรวยเท่ากับภาคใต้และการขาดแคลนอาหารอาจเป็นวิถีชีวิตที่คุ้นเคยของครัวเรือนบริเวณเวียดนามตอนเหนือ เนื่องจากความมอดอยากของชาวเวียดนามเหนือทำให้เกิดการนำเอาส่วนเนื้อและกระดูกที่ชาวฝรั่งเศสไม่ต้องการและกำลังจะทิ้งมาต้มกับน้ำซุปลและนำมารับนำมาร่วมรับประทานกับเส้นเฟอ จึงเป็นเป็นแนวคิดที่เชื่อกันอย่างกว้างขวางว่านี่คือต้นกำเนิดของการทำเฟอ ทางภาคเหนือที่เรียกว่า เฟอบัค (Huynh, 2009)

เผอบัค มีรสชาติเข้มข้นและละเอียดอ่อนซึ่งแตกต่างอย่างสิ้นเชิงจาก ผือนาม ซึ่งเป็นเผอของภาคใต้ จุดเด่นของเผอบัคอยู่ที่รสชาติของน้ำซุบที่ชัดเจนและเรียบง่าย โดยใช้โป๊ยกั๊กและเครื่องเทศต่าง ๆ ที่ใช้กันทั่วไปในเผอ ทำหน้าที่เป็นตัวประสานให้เกิดรสชาติที่ซับซ้อนมากขึ้น ส่วนผสมหลักใน เผอบัค คือ เส้นก๋วยเตี๋ยวและเนื้อวัวที่หั่นบางๆและปรุงอย่างรวดเร็วในน้ำซุบร้อนและจะไม่พบขามของเผอบัค ชาติด้วยสมุนไพรที่พบในผือนาม หรือเผอนอกเวียดนาม

เผอ ภาคเหนือ หรือ เผอบัค (Pho Nam)



ภาพที่ 11 เผอเนื้อของเวียดนามภาคใต้

ที่มา <https://citimilestours.com>

หลังจากสงครามโลกครั้งที่สองเหตุการณ์ต่างๆ นำไปสู่การแบ่งเวียดนามออกเป็นสองส่วน คือเวียดนามเหนือและเวียดนามใต้ในปี ค.ศ. 1954 เวียดนามเหนือซึ่งปกครองด้วยระบอบคอมมิวนิสต์ทำให้ตั้งฮานอยเป็นเมืองหลวง เวียดนามใต้ซึ่งปกครองด้วยระบอบประชาธิปไตยที่มีศูนย์กลางอยู่ที่ไซ่ง่อน

ชาวเวียดนามเหนือหลายพันคนหนีจากการปกครองระบอบคอมมิวนิสต์และหนีข้ามชายแดนไปยังเวียดนามใต้ ครอบครัวผู้ลี้ภัยเหล่านี้ได้นำสูตรอาหารที่พวกเขารักและแนะนำเผอ ให้กับพี่น้องในภาคใต้ของเวียดนาม ที่นี้มีความแตกต่างจากเวียดนามเหนือ เนื่องจากอาหารมีมากมายและอุดมสมบูรณ์ ในเวียดนามใต้มีการใช้สมุนไพรและส่วนผสมอื่นอย่างไม่จำกัด ชาวเวียดนามใต้ใส่เครื่องเทศเข้าไปใน เผอ มากกว่าภาคเหนือ ชาวเวียดนามใต้ทดลองทำ เผอ กับชิ้นส่วนอื่นๆของเนื้อวัวอื่น เช่น การใส่เครื่องไก่ ผ่าซี่ริ้ว เครื่องในลงไปเผอ นอกจากนี้ยังมีการเพิ่มถั่วงอกและสมุนไพรโรยหน้าลง

บนซूप และมีการใช้น้ำปลาและซอสหอยซิน เพื่อเพิ่มรสชาติของเฟอในแบบฉบับ เฟอนาม หรือ เฟอของเวียดนามใต้ เฟอ เป็นที่นิยมอย่างมากของชาวเวียดนามเนื่องจากชาวเวียดนามบริโภคเฟอ ทุกวันในเวลาใดก็ได้ในระหว่างวัน ผู้จำหน่าย เฟอ สามารถทำธุรกิจได้ทุกที่ตั้งแต่รถเข็น ร้านแผงลอยริมถนน ไปจนถึงร้านอาหาร เฟอ ที่หรูหราระดับภัตตาคาร



ภาพที่ 12 ร้านเฟอริมถนนในเมืองฮานอย

ที่มา : <https://www.live-less-ordinary.com/top-10-vietnamese-food-eating-in-vietnam/>

วัฒนธรรมการบริโภคเฟอในปัจจุบัน



ภาพที่ 13 ผู้คนเพลิดเพลินกับการรับประทานเฟอบนถนนในเวียดนาม
ที่มา <https://www.lovingpho.com>



ภาพที่ 14 ร้านขายเฟอในปัจจุบัน ร้านเฟอทูเดเวียดนาม (Pho Today Vietnam)

ที่มา <https://hello2day.com/pho-today-vietnam/>

เฟอ ยังคงมีการปรับตัวทั้งในและนอกประเทศเวียดนาม เฟอได้ดึงดูดความสนใจของผู้คนจากทั่วทุกมุมโลก เพราะการดึงดูดของรสชาติที่แตกต่างและเข้มข้นไม่เหมือนใคร ปัจจุบันสามารถหาบริโภคเฟอได้ง่ายจากร้านเฟอในท้องถิ่น ไม่ว่าจะอยู่ที่ใดในโลก ไม่ว่าจะเป็ในสหรัฐอเมริกาแคนาดา ยุโรปออสเตรเลีย หรือ ประเทศอื่นๆ ในเอเชีย ดังนั้นจากสงครามและความขัดแย้งและการล่าอาณานิคมที่คนเวียดนามต้องทนทุกข์การขูดรีดขูดเนื้อจากเจ้าอาณานิคมการลี้ภัยไปประเทศต่างๆทั่วโลกเนื่องจากสงคราม ก่อให้เกิด เฟอเวียดนาม ที่ได้กลายเป็นอาหารที่ชื่นชอบและเป็นที่ยอมรับของคนนับล้านทั่วโลก

ร้านอาหารที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน

1. ร้านอาหาร 24



ภาพที่ 15 ร้านขายเฟอในปัจจุบัน ร้านเฟอ24 (Pho 24)

ที่มา <https://hello2day.com/pho-today-vietnam/>

ประวัติความเป็นมาของร้านอาหาร 24

ร้านอาหาร 24 เปิดตัวให้บริการแก่ลูกค้าครั้งแรกในเดือนมิถุนายน ค.ศ. 2003 บนถนน เหงียน เทียบ (Nguyen Thiep) ณ เมืองโฮจิมินห์ซิตี้ ประเทศเวียดนาม โดยร้าน เฟอ 24 มีความคิดที่จะนำสูตรลับเฉพาะของครอบครัวของ ลี กุย จุง (Ly Quy Trung) ผู้ก่อตั้งร้านเฟอ 24 โดยการนำ 24 เครื่องเทศพิเศษซึ่งเป็นสูตรลับเฉพาะของครอบครัว ลี กุย จุง นำมาประกอบกันจนกลายเป็นเฟอที่มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และเฉพาะของเฟอ 24 และนำมาให้บริการแก่ผู้คนในเวียดนามและให้บริการกับผู้คนทั่วโลก ด้วยการให้บริการในสภาพแวดล้อมของร้านที่สะอาดทันสมัยและสะดวกสบายเพื่อให้ลูกค้ามีความสุขทุกครั้งเมื่อเข้ามารับประทานเฟอในร้านเฟอ 24

บทสัมภาษณ์ของผู้ก่อตั้งร้าน เฟอ 24



ภาพที่ 16 ลี กุย จุง (Ly Quy Trung) ผู้ก่อตั้งร้านเฟอ 24

ที่มา <https://e.theleader.vn/founder-of-pho-24>

ลึกยุง ผู้ก่อตั้งร้านเฟอ 24 ซึ่งเป็นเครือร้านอาหารก๋วยเตี๋ยวของเวียดนามได้แบ่งปันความรู้ให้กับกับัณฑิตยสาร The LEADER โดยนำประสบการณ์ของเขาในการบริหารร้านแฟรนไชส์เฟอ24มาบอกเล่าผ่านตัวหนังสือของนิตยสาร The LEADER เพื่อให้ผู้สนใจในธุรกิจได้รับการถ่ายทอดประสบการณ์ที่น่าจะเป็นประโยชน์ต่อผู้อ่านไม่มากนักน้อย

บทสัมภาษณ์ของลึกยุง (Ly Quy Trung) กล่าวว่า ครั้งแรกที่เราได้ยินคำว่า "cannibalize" เราซึ่งเป็นผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์ก่อตั้งร้านเฟอ 24 ที่มีสาขามากกว่า 20 แห่งในเมืองโฮจิมินห์ซิตี้ ความหมายของคำมันทำให้เขารู้สึกเป็นกังวลอย่างมาก

คำว่า “ Cannibalize” ในธุรกิจหมายถึงการลดยอดขายของหนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือ ร้านค้าเนื่องจากการแนะนำผลิตภัณฑ์ หรือ ร้านค้าใหม่ที่คล้ายกัน เห็นได้ชัดว่าบางธุรกิจกำลังฆ่าตัวตายเมื่อซัพพลายเออร์จำนวนมากขึ้นกำลังปรากฏในขณะที่ขนาดของตลาดยังคงไม่เปลี่ยนแปลง

ในปี ค.ศ. 2007 เศรษฐกิจของเวียดนามมีการชะลอตัวและเกือบจะหยุดแสดงความคืบหน้าในปี 2008 หลังจากพัฒนาในไม่กี่ปี ความสำคัญของรัฐบาลคือการจัดการกับปัญหาเงินเฟ้อแทนที่จะผลักดันการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ ดังนั้นรัฐจึงเข้มงวดนโยบายทั้งหมดเกี่ยวกับสินเชื่อและอัตราดอกเบี้ย

ในช่วงเวลานั้น “ CANNIBALIZE” นั้นแย่กว่าที่เคยเป็นมาเมื่อเวียดนามเห็นภาพเศรษฐกิจที่มีดมนผลไม้สดโดยไม่มีผู้ซื้อ มีผู้คนจำนวนน้อยเข้ามารับประทานร้าน เฟอ 24 เพราะพวกเขา กำลังรัดเข็มขัดเพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย เป็นผลให้เขาต้องปิดร้านอาหารหลายแห่งของเขาเนื่องจากลูกค้าลดจำนวนลง การแข่งขันที่รุนแรง

มันเป็นบทเรียนอันล้ำค่าเกี่ยวกับคำว่า "กินเนื้อ" ที่เขาต้องการแบ่งปันกับคนหนุ่มสาว บางคนเห็นว่าการคิดของการเปิดร้านเป็นตัวชี้วัดความสำเร็จระดับความรู้และสถานะทางสังคม

ในระยะสั้นเขาแนะนำให้คนหนุ่มสาวว่าคุณสามารถประสบความสำเร็จได้โดยไม่ต้องเปิดห้องโชนะและถ้าคุณต้องการที่จะทำอย่างนั้นให้ระมัดระวังในแต่ละขั้นตอน

ทุกครั้งที่คุณเปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่หรือเปิดร้านใหม่ลองคิดถึงคำว่า “cannibalize” และมีวิสัยทัศน์ในระยะยาวอย่าหลงเข้าไปในเสน่ห์ของผลิตภัณฑ์หรือร้านค้าใหม่ ๆ แม้จะมีรายได้สูงจากร้านค้าที่เปิดใหม่ แต่ธุรกิจจะดำเนินการอย่างไม่มีประสิทธิภาพหากรายได้ของร้านสาขาเก่าลดลง

มันสำคัญมากที่จะตระหนักถึงความอึดตัวของตลาดหรือคาดการณ์สถานการณ์ที่ไม่ดีเพื่อหลีกเลี่ยงความอึดตัวที่ไม่คาดคิดโดยเฉพาะอย่างยิ่งในเศรษฐกิจเวียดนามซึ่งยังเด็กและมีความผันผวนมากมาย

มันค่อนข้างซ้ำสำหรับเขาที่จะรู้คำว่า "มนุษย์กินคน" แต่ดีกว่าไม่สาย และคนที่เปิดร้านไม่กี่แห่งควรเห็นว่าเป็นของขวัญจากเขาเพราะมันจะช่วยให้คุณหลีกเลี่ยงความผิดพลาดอันน่าจดจำของคนรุ่นก่อน (LyQuyTrung, 2017)

2. ร้านเฟอหว่า (Phở Hòa)



ภาพที่ 17 ร้านขายเฟอในปัจจุบัน ร้านเฟอหว่า (Phở Hòa)

ที่มา <https://phohoa.com/>

ประวัติความเป็นมาของร้านเฟอหว่า

เฟอหว่า ก่อตั้งขึ้นที่เมืองซานโฮเซ รัฐแคลิฟอร์เนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา ในปี ค.ศ. 1983 (Tiffany, 2008) และในปี ค.ศ. 2017 มีสาขามากกว่า 70 แห่งทั่วประเทศสหรัฐอเมริกา แคนาดา อินโดนีเซีย มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ เกาหลีใต้ และไต้หวัน (Phở Hòa Worldwide: 2018)

ในปี ค.ศ.1983 บิงเหงียน (Binh Nguyen) และ ฟานจิง (Phan Jiang) ผู้ก่อตั้งเฟอหว่าเปิดร้านเฟอแห่งแรกใน ล็อดอน พลาซ่า (Lion Plaza) ศูนย์การค้าที่เป็นเอเชียแห่งแรกที่เมืองซานโฮเซ รัฐแคลิฟอร์เนีย (Quyên, 2016) และก่อตั้งร้านที่สองที่ซานตาอานา รัฐแคลิฟอร์เนีย ในปี ค.ศ. 1986 พวกเขาเริ่มผลิตเครื่องเทศผสมผสานที่เป็นกรรมสิทธิ์สำหรับเฟอของพวกเขา ในช่วงปลายทศวรรษ 1980 พวกเขาเปิดร้านอาหารแห่งแรกในแคนาดา ในยุค 90 พวกเขาก่อตั้ง Aureflam Corporation เพื่อรับสิทธิพิเศษร้านอาหารภายใต้ชื่อ เฟอหว่า (Phở Hòa) และ เฟอกงลี่ (Phở Công Lý) (Tiffany, 2008) เฟอหว่าเปิดสำนักงานแห่งแรกที่เอเชียในปี ค.ศ.1995 เฟอหว่าอ้างว่าเป็นร้านอาหารเวียดนามแห่งแรกที่ทำแฟรนไชส์ให้บริการเกี่ยวกับเฟอ

3. เฟอ 2000 (Phở 2000)



ภาพที่ 18 ร้านขายเฟอในปัจจุบัน เฟอ 2000 (Phở 2000)

ที่มา <https://www.wongnai.com/restaurants/202973wH-pho-2000>

ร้าน เฟอ 2000 เป็นร้านที่มีชื่อเสียงโด่งดังของเวียดนาม โดยในปีเมื่อปี ค.ศ.2000 ประธานาธิบดีบิลล์ คลินตัน เพื่อฟื้นฟูความสัมพันธ์ทางการทูตระหว่างสหรัฐอเมริกาและเวียดนามในฐานะส่วนหนึ่งของการเดินทางไปไซ่ง่อน ประธานาธิบดีคลินตันได้ลองชิมอาหารท้องถิ่นที่ร้านขายเฟอให้แห่งนี้เดิมยังไม่มีชื่อเรียกร้านขายเฟอนี้อย่างเป็นทางการ และการเยือนเวียดนามครั้งนี้ของประธานาธิบดีบิลล์ คลินตัน ทำให้ร้านขายเฟอแห่งนี้ตั้งชื่อร้านว่า เฟอ (Pho 2000) เพื่อระลึกถึงการมาเยือนของประธานาธิบดี ประธานาธิบดีบิลล์ คลินตัน ที่มาเยือนเมืองไซ่ง่อนประเทศเวียดนาม) โดยใช้โลโก้ว่า Pho for The President หรือเฟอประธานาธิบดี ทำให้ร้านเฟอ 2000 โด่งดังและเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางทั่วโลก เนื่องจากคนอย่างมาตามรอยประธานาธิบดีที่มีชื่อเสียงโด่งดังอย่างอดีตประธานาธิบดีบิลล์ คลินตัน ของสหรัฐอเมริกา (thepointsoflife, 2014)



ภาพที่ 19 ประธานาธิบดีบิลล์ คลินตัน มาเยือนร้านเฟอ 2000

ที่มา <https://thepointsoflife.boardingarea.com/pho-2000-saigon/>

4. ร้าน บุ้น จ๋า เอื่อง เลียน (Bun Cha Huong Lien)



ภาพที่ 20 ร้านขายเฟอในปัจจุบันร้าน บุ้น จ๋า เอื่อง เลียน (Bun Cha Huong Lien)

ที่มา <https://pantip.com/topic/35912877>

นายโอบามา อดีตประธานาธิบดีของสหรัฐฯเคยแวะรับประทานก๋วยเตี๋ยวญวน ที่ร้านบุ้น จ๋า เอื่อง เลียน (Bun Cha Huong Lien) ซึ่งเป็นร้านดังในกรุงฮานอยของเวียดนาม กับนายแอนโทนี บัวร์เดน พิธีกรรายการโทรทัศน์และเชฟชื่อดังแห่งช่อง CNN ทั้งนี้ การเยือนกรุงฮานอยครั้งแรกของนายโอบามา ได้รับการต้อนรับอย่างอบอุ่น ถือเป็น การเปิดศักราชใหม่ด้านความสัมพันธ์ระหว่างสหรัฐฯและเวียดนาม ที่เคยเป็นศัตรูต่อกันเมื่อ 40 ปีก่อน และประธานาธิบดีโอบามา ถือเป็นผู้นำสหรัฐฯคนที่ 3 ที่เดินทางเยือนเวียดนาม ระหว่างการรื้อฟื้นสัมพันธ์ทางการทูตเมื่อปี ค.ศ. 1995 การเดินทางเยือนเวียดนามครั้งประวัติศาสตร์นี้มีแถลงการณ์ร่วมซึ่งประกาศเมื่อวันที่ 23 พฤษภาคม ค.ศ.2016 ครอบคลุมความสัมพันธ์ในหลายด้าน ทั้งความร่วมมือทางด้านความมั่นคงซึ่งสหรัฐฯยกเลิกการห้ามเวียดนามซื้ออาวุธสงคราม ทั้งความร่วมมือด้านเศรษฐกิจที่เร่งให้สัตยาบันความตกลงหุ้นส่วนเศรษฐกิจภาคพื้นแปซิฟิก (Trans Pacific Partnership–TPP) รวมถึงความสัมพันธ์ภาคประชาชน มีการตั้งมหาวิทยาลัยฟูโลไบร์ตเวียดนาม ตกลงให้วีซ่าแบบเข้าออกหลายครั้งเป็นเวลา 1 ปีแก่นักธุรกิจและนักท่องเที่ยวของสองประเทศ (naksut, 2016)



ภาพที่ 21 นายโอบามา อดีตประธานาธิบดีของสหรัฐฯเคยแวะรับประทานอาหารก๋วยเตี๋ยวญวน ที่ร้านบู้น จ่า
เฮือง เลียน (Bun Cha Huong Lien)

ที่มา <https://thematter.co/social/obama-extraordinary-meal/1908>



ภาพที่ 22 ภาพโต๊ะที่ประธานาธิบดีโอบามา แวะรับประทานอาหารก๋วยเตี๋ยวญวน ที่ร้านบู้น จ่า เฮือง เลียน
(Bun Cha Huong Lien)

ที่มา <https://www.springnews.co.th/tag>

ภายในร้านที่มีเนื้อที่ไม่มาก สำหรับวางโต๊ะ เก้าอี้ ถ้วย ชาม ช้อน ตะเกียบ พร้อมกับบรรดาภาชนะบรรจุเครื่องปรุงรส ที่อดีตประธานาธิบดีสหรัฐ นายบารัค โอบามา เคยใช้ในเดือนพฤษภาคม ค.ศ. 2016 โดยกันเป็นตู้กระจกเอาไว้ เพื่อเป็นระลึกถึงเหตุการณ์ ที่ผู้มีอำนาจมากที่สุดคนหนึ่งของโลก ได้ไปแวะไปรับประทานอาหารมื้อเย็นที่นั่น ทั้งนี้ นางเหวียน ถิ เลียน (Nguyễn Thị Liên) เจ้าของร้านอาหารบุ๋นชาเฮืองเลียน (Bún Chả Hương Liên) บอกสื่อออนไลน์ภาษาเวียดนามว่า ถึงแม้ว่าร้านจะไม่ได้ใหญ่โต แต่ก็มีความตั้งใจ ที่จะจัดทำมุดังกล่าว สำหรับเป็นระลึก เพราะได้รับเกียรติอย่างสูงจาก ทั้งอดีตผู้นำสหรัฐ และ นักจัดรายการเดินทางที่มีชื่อเสียง (MGR Online, 2019)

ทั้งนี้ ร้านบุ๋นชาเฮืองเลียน เปิดให้บริการมานานกว่า 20 ปี ตั้งอยู่ริมถนนเล วัน ฮิว (Lê Văn Huu) ในเขตฮาย บ่า จิ่ง (Hai Bà Trưng) ทางทิศใต้ของบิ่งฮวานเกียม (Hoàn Kiếm) หรือ "สระคืนดาบ" ซึ่งเป็นแหล่งที่รู้จักกันดีที่สุดในย่านเมืองเก่าฮานอย เปิดบริการระหว่าง 08.00-20.00 น. ทุกวัน ในวันปรกติก็มีลูกค้าประจำคับคั่งอยู่แล้ว แต่หลังเหตุการณ์ที่ประธานาธิบดีโอบามาแวะมารับประทานอาหารที่ร้านนี้ ทำให้ที่นี่กลายเป็นที่หมายตาของบรรดานักท่องเที่ยว โดยเฉพาะอย่างยิ่งชาวต่างชาติ ที่ต้องการไปรับประทานอาหาร ในร้านเดียวกับอดีตประธานาธิบดีสหรัฐ (MGR Online, 2019)

ประโยชน์ที่ได้รับจากการบริโภคเผอและกรรมวิธีการผลิตเผอในปัจจุบัน

เผอ เป็นการผสมผสานของรสชาติในขามก้วยเตี่ยวมีส่วนผสมทั้งจากสัตว์และพืชรวม 18 - 20 ชนิด สิ่งพิเศษที่สุดในเผอ คือส่วนผสมที่ใช้ทำงานอย่างกลมกลืนเพื่อสร้างรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์แปลกใหม่ รสชาติอร่อย และย่อยง่าย น้ำซุปลเป็นหัวใจหลักของเผอ แคลเซียมจากไขกระดูก เมื่อกระดูกอ่อนจากกระดูกอ่อนละลายเป็นส่วนผสมที่ดีมากในการรักษาโรคข้ออักเสบในวัยชราและช่วยพัฒนาร่างกายตั้งแต่อายุน้อย ในน้ำซุปลยังมีส่วนผสมของเครื่องเทศอบแห้งต่างๆ เช่น กระจวาน เมล็ดหอม อบเชย พริกไทย ขิง หัวหอม น้ำปลา และ เกลือ ซึ่งส่วนประกอบเหล่านี้เป็นแหล่งของแร่ธาตุเหล็ก สังกะสี และ วิตามิน (วิตามินบี 2 วิตามินบี 3 และ วิตามินบี 5) ช่วยปรับคุณภาพเลือด และมีส่วนช่วยในการป้องกันผนังหลอดเลือดตีบ และ ผักสดที่ช่วยควบคุมคอเลสเตอรอลในเลือดและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของเซลล์ของร่างกายให้แข็งแรงยิ่งขึ้น

กรรมวิธีการผลิต เผอ

วิธีการทำน้ำซุปล อย่างทราบกันดีว่า เผอ นั้นทำมาจากเส้นก้วยเตี่ยว ที่เรียกว่า banh pho และเนื้อวัวที่หั่นบางๆ ใส่ในน้ำซุปลใส ในเวียดนามตอนใต้นั้น เผอ ถูกเสิร์ฟพร้อมเอ็นผ้าขี้ริ้วและลูกชิ้นเนื้อวัว น้ำซุปลสำหรับเผอเนื้อวัวและเผอไก่ ทำแบบเดียวกัน โดยจะเคี่ยวเนื้อวัวหรือกระดูกไก่ กับหัวหอมและขิงที่ย่างเกรียมๆ และใส่เครื่องเทศหลากหลายชนิดลงไปเพื่อทำน้ำซุปล ขั้นตอนนี้ใช้เวลาหลายชั่วโมง ส่วนผสมของเครื่องเทศประกอบด้วย อบเชย, โป๊ยกั๊ก, กระจวานดำ, เมล็ดผักชี, เมล็ดยี่ห่วยและ กานพลู ซึ่งทั้งหมดจะถูกใส่ลงในผ้าขาวบางหรือถุงเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องเทศลอยไปในน้ำซุปล เครื่องเทศเหล่านี้สามารถพบได้ในตลาดเอเชียที่มีการระบุว่า "เครื่องเทศพิเศษสำหรับการทำเผอ"



ภาพที่ 23 ภาพการทำซุปลเผอ

ที่มา <http://ecs.engr.scu.edu/studentpages/Wilcox/BDN2015/page3.htm>

ประเภทของเผื่อในแต่ละภูมิภาคของเวียดนาม

เนื่องจากเผื่อแพร่กระจายจากเวียดนามตอนเหนือไปยังเวียดนามตอนใต้และแพร่กระจายไปยังต่างประเทศทั่วทุกภูมิภาคทั่วโลกรสชาติของเผื่อจึงมีความแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค นอกจากนี้การแบ่งระหว่างเผื่อเวียดนามตอนเหนือ (เผื่อปัก) และเผื่อเวียดนามตอนใต้ (เผื่อนาม) ซึ่งเป็นที่รู้จักกันในนามของ เผื่อไซ่ง่อน ทั้งเผื่อปัก และ เผื่อนาม สามารถแบ่งได้ดังนี้

เผื่อทางเหนือ มีเส้นก้วยเดี่ยวที่กว้างกว่าเล็กน้อยและมีความเรียบง่ายมากกว่าเผื่อทางใต้ โดยสิ่งเหล่านี้มักจะเป็นเครื่องปรุงที่เสิร์ฟในเผื่อเวียดนามเหนือเท่านั้น

1. ต้นหอม
2. น้ำส้มสายชู
3. น้ำปลา
4. ซอสพริกศรีราชา



ภาพที่ 24 ภาพต้นหอม

ที่มา : <https://kaijeaw.com>



ภาพที่ 25 น้ำส้มสายชูของเวียดนาม

ที่มา : <https://thai.alibaba.com>



ภาพที่ 26 น้ำปลาของเวียดนาม

ที่มา : <https://www.google.com/search>



ภาพที่ 27 ซอสพริกศรีราชา

ที่มา : <https://brandinside.asia/thai>

ในทางตรงกันข้าม ผอทางใต้ หรือ ผอนาม มีน้ำซุ่ที่มีรสชาตืหวานขึ้นเล็กน้อยและเสิร์ฟพร้อมกับเครื่องเคียงและสมุนไพรที่มากกว่าผอของทางภาคเหนือ ซึ่งประกอบด้วยดังนี้

- 1.มะนาว
- 2.ถั่วงอก
- 3.ผักชี
- 4.ใบโหระพาไทย
- 5.ซอสฮอยซิน
- 6.ซอสพริกศรีราชา
- 7.ต้นหอม



ภาพที่ 28 ภาพมะนาว

<https://www.pingfai.com/food/1772>



ภาพที่ 29 ภาพถั่วงอก

<https://sites.google.com/site/sproutman>



ภาพที่ 30 ซอสฮอยซิน

ที่มา : <https://www.tops.co.th>



ภาพที่ 31 ภาพซอสพริกศรีราชา

ที่มา : <https://brandinside.asia/thai>

“เฟอ” ในความหมายของวันสำคัญ
วันที่ 4 เดือน เมษายนของทุกปี



ภาพที่ 32 พิธีประกาศและออกใบอนุญาตในวันที่ 4 เดือนเมษายน ของทุกปีคือ "วันแห่งเฟอ" ในญี่ปุ่น
ที่มา <https://nld.com.vn/thoi-su-trong-nuoc/>

ญี่ปุ่นได้ยกย่องให้วันนี้เป็นวันของ เฟอ ตั้งแต่ 2016 ญี่ปุ่นเลือกวันที่ 4 เมษายนของทุกปีเป็นวันก๋วยเตี๋ยวเวียดนาม เนื่องจากหมายเลข 4 ในภาษาอังกฤษดูออกเสียงว่า โฟ ซึ่งมีความคล้ายคลึงกับคำว่า เฟอ ในภาษาเวียดนามเพื่อช่วยให้ผู้คนจดจำได้ กงสุลใหญ่เวียดนามประจำเมืองโฮซาง้าประเทศญี่ปุ่นกล่าวว่า "วันแห่งเฟอ" จะช่วยแนะนำซูปก๋วยเตี๋ยวเวียดนามแบบดั้งเดิมให้กับคนญี่ปุ่นและเพื่อทำความเข้าใจกับวัฒนธรรมการทำอาหารเวียดนามให้ดียิ่งขึ้นด้วยอาหารอร่อยที่มีชื่อเสียงช่วยให้คนญี่ปุ่นเข้าใจวัฒนธรรมเวียดนามและ ทำให้เวียดนามใกล้ชิดกับคนญี่ปุ่นแต่ละคนมากขึ้น (Thoisu trongnuoc, 2016)

วันที่ 12 ธันวาคมของทุกปี

ในเวียดนามเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม ค.ศ. 2017 หนังสือพิมพ์ ตวยแจ (Tuoi Tre) ร่วมมือกับบริษัท แอกคูกเวียดนาม เพื่อจัดกิจกรรมเกี่ยวกับเฟอครั้งแรกและจะจัดกิจกรรมทุกปีในวันนี้ เนื่องจากเกิดแนวคิดที่ว่าทำไมไม่มีวันวันฉลองประเพณีเกี่ยวกับเฟอซึ่งสัญลักษณ์ของอาหารเวียดนาม ดังนั้นในวันที่ 12 ธันวาคม ของทุกปีจึงมีการจัดกิจกรรม "วันของเฟอ" ให้เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวและวัฒนธรรมในชุมชนเวียดนาม

“เฟอ” ในวรรณกรรมและศิลปะร่วมสมัย

เรื่องราวของ เฟอ นอกจากจะแสดงให้เห็นถึงบริบททางประวัติศาสตร์ของเวียดนามในแต่ละยุคสมัยแล้ว เรื่องราวของ เฟอ ยังคงแสดงให้เห็นถึงการเชื่อมโยงในด้านศาสตร์และศิลป์ทั้งในบทกวีและในศิลปะร่วมสมัย โดยกล่าวว่าในด้านของบทกวีจะเสนอผ่านบทกวี เรื่อง เฟอ ตัก ตุง (Phở đúc tưng) ซึ่งประพันธ์โดย ตื่อโม้ (Tú Mỡ) หรือชื่อจริง โฮ่ จอง ฮี๊ยว (Hố Trọng Hiếu) ซึ่งเกิดในปี ค.ศ.1900 เป็นนักกวีที่จะมีผลงานแนวเสียดสีและเหน็บแนมประเทศเวียดนาม เขามีส่วนสำคัญในการพัฒนาบทกวีในเวียดนามอย่างมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในแง่ของบทกวีเหน็บแนมและเสียดสีสังคมเวียดนาม

1. บทกวี เฟอ ตัก ตุง (Phở đúc tưng)

Trong các món ăn "quần tử vị", (จอง กัก หมอน อัน กวาน ตื่อ วิ) ในจาน "ทหาร"

Phở là quà đáng quý trên đời. (เฟอ ล่า กว่า ดัง กวี เจิน เดีย) เฟอเป็นของขวัญล้ำค่าในโลก

Một vài xu, nào đắt đỏ mấy mươi, (มด ว่าย ซู นาว ตัก ตื่อ เมีย เมื่อย) ไม่กี่เซ็นต์ซึ่งมีราคาแพง

Mà đủ vị: ngọt, bùi, thơm, béo, bở. (ม่า ตู วิ จอท บุษย เทอม แบ้ว โป) ซึ่งมีรสชาติที่ดี: หวานเนื้อ มีกลิ่นหอมมีไขมันที่ดีให้คุณค่าทางโภชนาการ

Này bánh cuốn, này thịt bò, này nước dùng sao nhánh mỡ, (น้าย แบ็ง ก้วน น้าย ทิด บ่อ น้าย เนื้อ ชุง ซาว แยัง เม่อ) นี่เป็นก้วยเดี่ยวเนื้อที่เนื้อมีขนาดเต็มคำ

Ngọn rau thơm, hành củ thái trên. (งอน เซา เทอม แสง กู๋ ท้าย เจิน) โรยหน้าด้วยต้นหอมที่หั่นบาง ๆ

Nước mắm, hồ tiêu, cùng dấm, ớt điểm thêm (เนื่อก มั้ม โฮ่ เตียว กุง เข็ม เอิท เตียมแทม) และปรุงรสด้วยน้ำปลา พริกไทย และน้ำส้มสายชู

Khói nghi ngút đưa lên thơm ngát mũ (ค้อย หิง งูท เตือ เลน เทอม จ้าท มู๋) ควันที่นำสงสัยแตะที่จมูกของผู้กินทำให้ได้รับถึงกลิ่นหอม

Như xúc động tới ruột gan bàn phổi, (ฮือ ชุก ดง เตีย รวด กาน บ่าน โฟย) รวากับการสัมผัสด้านในของปอด

Như giục khơi cái đỏi của con tì. (ฮือ ชุก เคย ก้าย กั้ว กอน อีท) รวากับว่ากำลังปลุกความหิวของฉัน

Dầu sơn hào, hải vị khôn bì, (เด็ว เซิน ฮว่า ฮ่าย วิ โคน บิ) ถึงแม้ว่าจะจะมีความแตกต่าง แต่ก็มึ
รสชาติที่ชาญฉลาด

Xôi một bát nhiều khi chưa thích miệng. (ซัย หมด บ้ำท เหย็ยว คี จั้ว ทัก เมียง) ทำขามใหญ่
ๆ เมื่อคุณยังไม่ชอบปาก

Kẻ phú quý cho chí người bản tiện, (แค่ ฟู กุ้ย จอ จี เหง็อย เบ็น เตียน) คนรวยให้แม่แต่คน
จน

Hỏi ai là đã ném không ua, (ฮอย ฮาย ล่า ต่า เน้ม คง เอือ) ถามผู้ที่ได้ลิ้มรสมัน

.....

Cùng các cao lương vạn quốc phổ trương, (กุง ก้าก กาว เลือง วาน กั๋วค โฟ เจือง) ด้วยปราชญ์
ผู้รอบรู้แห่งชาติ

Ngon lại rẻ, thường hay quán giải. (งอน ลาย แ่ เตือง ฮาย กั๋วาน ซ่าย) อร่อยราคาถูกมักจะ
สอดคล้องกัน

Sống trên đời, phở không ăn cũng đại, (สัง เจิน เต็ย เฟอ คง อัน กุง ซาย) การใช้ชีวิตบนโลกนี้
ถ้าไม่เคยกินเผอก็ถือว่าไม่ฉลาด

Lúc buông tay ắt phải cứng kem. (ลุก บวง ไต อี้ท ฝาย กุง แคม) เมื่อปล่อยมือไปคุณต้องเคารพ
มัน

Ai ơi, ném thử kéo thêm. (ฮาย เอย เน้ม แก้ว แท้ม) ใครลองชิมดู

จากบทกวีข้างต้นจะแสดงให้เห็นถึงคุณค่าของ เผอ ในเวียดนามที่ไม่ว่าจะเป็นคนรวยหรือคน
จนล้วนบริโภคเผอกันทุกคนไม่ว่าจะเป็นชนชั้นไหน เนื่องจากเผอเป็นอาหารที่มีรสชาติดีอร่อยทำไม่
ยากราคาไม่สูงและรสชาติเข้าถึงทุกชนชั้น นอกจากนี้ยังมีประโยชน์ต่อร่างกายคือมีคุณค่าทาง
โภชนาการมากมายจากส่วนประกอบที่หลากหลายของเผอ

2. เรื่องราวของ ผอ่ ไม่ได้ปรากฏแค่ในด้านบทกวี แต่ยังมีการนำเอาเรื่องราว ผอ่ ไปใส่ไว้ในงานเขียน ในหนังสือ cuốn Hà Nội băm sáu phố phường (ก๊วย ฮา นอย บั้ม ส้าว โฝ้ เฟื่อง) ซึ่งแปลเป็นไทย ว่า หนังสือกรุงฮานอยมีถนนหกสาย ประพันธ์โดย Thạch Lam (แทก ลาม) ซึ่งเกิดในปี ค.ศ.1910 ส่วนใหญ่เขียนเรื่องราวชีวิตของคนยากจนทั่วไปในเวียดนาม

ในหนังสือ cuốn Hà Nội băm sáu phố phường (ก๊วย ฮา นอย บั้ม ส้าว โฝ้ เฟื่อง) กล่าวเกี่ยวกับผอ่ว่า "ผอ่เป็นของขั้วพิเศษของเมืองฮานอย และไม่เพียงในฮานอยเท่านั้น" ผอ่มีรสชาติ อร่อยและ "คลาสสิก" ผอ่ทำจากเนื้อวัว "น้ำซุบใสและหวานนุ่มละมุนและเพิ่มความอร่อยด้วยการใส่ พริก มะนาว หัวหอม สมุนไพรหลากหลายชนิด พริกไทยของทางภาคเหนือ ในปี ค.ศ. 1940 ผอ่ได้รับความนิยมนอย่างมากในฮานอย: "เป็นของขั้วตลอดวันสำหรับผู้คนทุกประเภทโดยเฉพาะข้าราชการ และชาวเรือผู้คนทานอาหารเช้าอาหารกลางวันและกินผอ่ตอนเย็น "

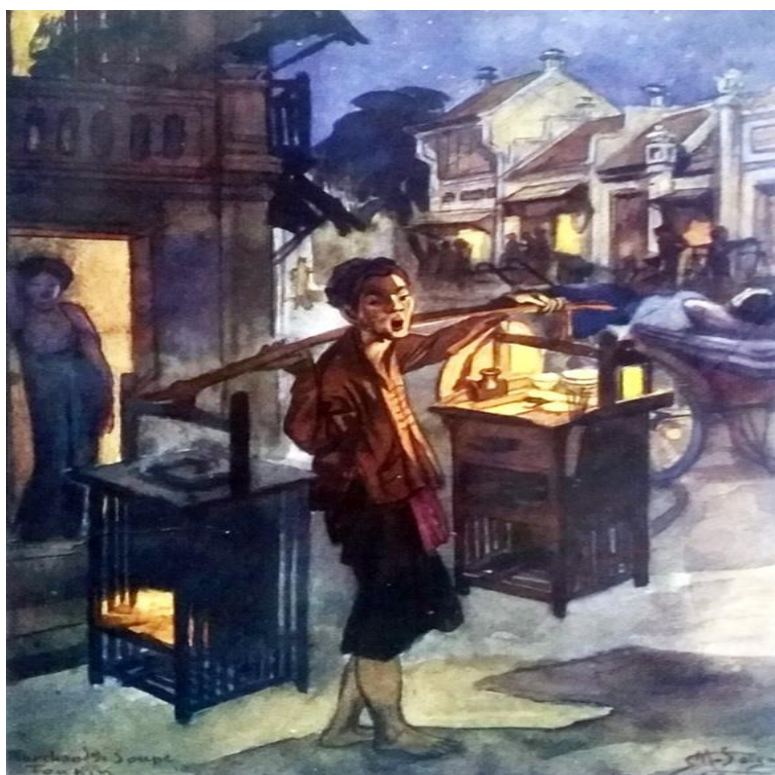
จากหนังสือ cuốn Hà Nội băm sáu phố phường (ก๊วย ฮา นอย บั้ม ส้าว โฝ้ เฟื่อง) แสดงให้เห็นถึงว่าผอ่เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางจิตใจต่อชาวเมืองฮานอยและเวียดนาม เนื่องจากไม่ว่าช่วงเวลาไหนชาวเมืองฮานอยและชาวเวียดนามก็จะเลือกผอ่ให้เป็นอาหารหลักของพวกเขาในทุกช่วงเวลาของชีวิต



ภาพที่ 33 ภาพหนังสือ cuốn Hà Nội băm sáu phố phường (ก๊วย ฮา นอย บั้ม ส้าว โฝ้ เฟื่อง)

ที่มา <https://hunganhqn.violet.vn/entry/ha-noi-36-pho-phuong-thach-lam-5290063.html>

3. เรื่องราวของ เฝอ นอกจากจะแสดงให้เห็นในด้านของวรรณกรรมแล้วยังมีการแสดงให้เห็นในรูปแบบของภาพวาดรูปวาดซึ่งเป็นภาพวาดของของคนเร่ขายเฝอในเมืองเก่าของฮานอย ซึ่งรูปวาดในช่วงเวลานี้สะท้อนให้เห็นถึงภาพของวัฒนธรรมการบริโภคมากขึ้น โดยการหาเฝอไปขายแสดงให้เห็นถึงการทำให้ เฝอ เข้าถึงประชาชนชาวเวียดนาม เนื่องจากการหาเร่ขายทำให้คนสามารถหา เฝอ บริโภคได้ง่ายมากยิ่งขึ้น ภาพวาดนี้แสดงให้เห็นพ่อค้าเร่ขายเฝอในเมืองเก่าของฮานอย วาดโดยศิลปินชาวฝรั่งเศส ชื่อ Maurice Salge ในปี ค.ศ.1913 (BÁO TUỔI TRÉ, 2017)



ภาพที่ 34 ภาพวาดพ่อค้าเร่ขายเฝอในเมืองเก่าของฮานอย

ที่มา <https://tuoitre.vn/pho-viet-ky-1-khoi-nguon-cua-pho-20171208100925196.htm>

บทสรุป

เฟอเปรียบเสมือนสัญลักษณ์ที่แสดงความเป็นเวียดนามเพราะเป็นอาหารที่มีความผูกพันกับวิถีชีวิตของชาวเวียดนามตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากเป็นอาหารที่ผสมทั้งวัฒนธรรมที่หลากหลายทั้งจากจีนและจากฝรั่งเศส ขณะเดียวกันอาหารชนิดนี้ยังสะท้อนเรื่องราวของภาวะสงครามและการอพยพของประชาชนชาวเวียดนามได้อย่างน่าสนใจ เฟอไม่ได้เป็นเพียงแค่อาหารของคนเวียดนาม แต่เฟอเป็นสิ่งที่แสดงอัตลักษณ์ให้เห็นถึงรากเหง้าของคนเวียดนามตั้งยุคอาณานิคมจนถึงยุคปัจจุบันของเวียดนาม เฟอเดินทางออกไปทั่วโลกโดยผ่านการนำพาจากเจ้าอาณานิคมอย่างฝรั่งเศส และกลายเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางทั่วโลกเนื่องจากมีรสชาติที่โดดเด่นและมีการใช้เครื่องเทศที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวเวียดนามทำให้อาหารชนิดนี้กลายเป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับไปทั่วโลก เฟอ จึงเปรียบเสมือนสัญลักษณ์ที่แสดงให้เห็นถึงภาวะสงคราม การอพยพลี้ภัย และความอดอยากเนื่องมาจากภาวะสงครามของชาวเวียดนาม ทำให้เฟอจึงเปรียบเสมือนหลักฐานที่ยังคงเหลืออยู่ของบรรพบุรุษที่ยิ่งทิ้งร่องรอยเอาไว้ให้ชนรุ่นหลังได้ศึกษาประวัติศาสตร์ของเวียดนาม โดยการศึกษาผ่านรูปแบบของอาหาร

บรรณานุกรม

ข้อมูลจากหนังสือ

โจเซฟ บัตตินเจอร์. (2522). ประวัติศาสตร์เวียดนาม. (กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช)
,หน้า 30 – 100

สุด จอนเจดสัน.(2544). ประวัติศาสตร์เวียดนามตั้งแต่สมัยอาณาจักรมณฑลฝรั่งเศสถึงปัจจุบัน, พิมพ์ครั้งที่ 2 (กรุงเทพฯ:โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัย) ,หน้า 68 – 91

โสภณา ศรีจำปา.(2548). สารานุกรมกลุ่มชาติพันธุ์ในประเทศไทย : เวียดนาม (กรุงเทพฯ: บริษัท เอกพิมพ์ไทย จำกัด) ,หน้า 10

ข้อมูลจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์

ดวงกมล การไทย, เวียดนาม - อาหาร, วันที่ค้นข้อมูล 20 พฤศจิกายน 2561,
เข้าถึงได้จาก http://www.sac.or.th/databases/southeastasia/subject.php?c_id

โตม ไกรปกรณ์, สงครามโลกครั้งที่ 1, วันที่สืบค้น 18 ธันวาคม 2562,
เข้าถึงได้จาก <http://wiki.kpi.ac.th/index.php>

โตม ไกรปกรณ์, สงครามโลกครั้งที่ 2, วันที่สืบค้น 18 ธันวาคม 2562,
เข้าถึงได้จาก <https://bit.ly/2WkFbUM>

ธวัชชัย พรหมณะ, เผอ อะไรคือ เผอ, เข้าถึงเมื่อ 7 กันยายน 2562,
เข้าถึงได้จาก <http://www.uasean.com/aroundasean/806>

สำนักงาน ก.พ., ลักษณะทางภูมิศาสตร์ประเทศเวียดนาม, วันที่ค้นข้อมูล 23 พฤศจิกายน 2561,
เข้าถึงได้จาก http://www.asean thai.net/ewt_news.php?nid=3098&filename=index

อำพิกา สวัสดิ์วงศ์, เผอ : ตำนานความอรร่อยของชาวเวียดนาม, เข้าถึงวันที่ 8 กันยายน 2562,
เข้าถึงได้จาก [http:// uniserv.buu.ac.th/forum2/topic.asp?TOPIC_ID=6285](http://uniserv.buu.ac.th/forum2/topic.asp?TOPIC_ID=6285)

Cuong Huynh, THE HISTORY AND EVOLUTION OF PHO: A HUNDRED YEARS' JOURNEY,
accessed November 14,2018,available from <http://sthai.com/u/4193>

Molly Headley, Understanding Vietnam's History Through Food,
accessed November 14,2018,available from <https://bit.ly/2EcTsuu>

TRỊNH QUANG DŨNG, Phở Việt - Kỳ 1: Khởi nguồn của phở,
accessed December 20,2019,available from <https://tuoitre.vn/pho-viet-ky-1-khoi-nguon-cua-pho-20171208100925196.htm><https://bit.ly/2EcTsuu>