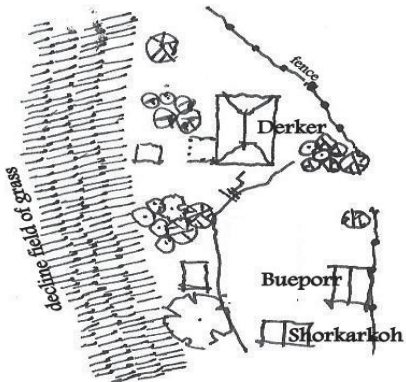


		
ช อ ร ค า โ ค - ที่ ไ ก่ (Shorkarkoh)	บือพอ-ยุงข้าว (Bueporr)	ผังบริเวณของ “บ้าน-ที่ไเก่-ยุงข้าว”

ลักษณะทั่วไปนี้ใช้กับบ้านส่วนใหญ่ทั้งหมดบ้าน แต่หากเป็นบ้านหัวหน้าหมู่บ้านแล้วอาจมีข้อแตกต่างคือได้ถุนบ้านอาจมีทั้งเล้าหมูและบ้านไเก่ เพราะความสะดวกด้านการประกอบพิธีกรรม

ผู้เขียนจัดประเภทอาคารที่น่าจะมีนัยสำคัญตามวัฒนธรรมกะเหรี่ยงจำแนกเป็นสี่ประเภท ได้แก่ แดร์, โห้, บล่อห์ และ เดอ (หังนา-สลุป-โรง-บ้าน) จะกล่าวต่อไปตามลำดับ

แดร์ คือ เรือนในไร่มวนเวียน เรียกว่า “แดร์คี่” ห้างไร่และ เรือนในนาเรียกว่า “แดร์ซี” ห้างนา แดร์นี้ บางหลังมีขนาดใหญ่กว่า ห้างนา หรือ เลียงนาของคนในพื้นที่ราบมาก เรียกว่าขนาดเท่ากับบ้าน “เดอ” โดยเป็นเรือนที่คนทั้งครอบครัวขณะทำงานในนาใช้พักอาศัยร่วมกันเช่นเดียวกับบ้าน ผู้วิจัยยังไม่มีโอกาสศึกษาภายในอาคารประเภทนี้อาจละเอียด ความเข้าใจต่อไปนี้มาจากคำบอกเล่า กล่าวว่ามันมีแม่เตาไฟอยู่ภายในเช่นเดียวกับบ้าน(เดอ)ในหมู่บ้าน(บุรี) ขนาดของบ้านก็ใกล้เคียงกันแต่ใช้วัสดุที่หยาบกว่า เตาที่พบแดร์ส่วนใหญ่ใช้หลังคาสังกะสี ในขณะที่ “เดอ” ส่วนใหญ่มุงด้วยวัสดุจากใบพืชทั้งที่อยู่ในหมู่บ้านเดียวกันอาจเป็นไปได้ว่า “ทักษะเรื่องอะไรสำคัญอะไรใหญ่อะไรดีของกะเหรี่ยงอาจไม่ใช่ราคาหรือความคงทน”

โห้

โห้ คือ สลุป ที่ทำด้วยฟากไม้ไผ่ถมทราย และ ก้อนหินวางประดับ ขึ้นเป็นรูปพีรามิตแบบขั้นบันไดห้าชั้นสูงประมาณหนึ่งเมตรยี่สิบเซนติเมตรปักไม้ไผ่ที่สูงขึ้นไปเป็นยอด และที่มุมทั้งสี่มีไม้ไผ่สูงขึ้นไปเช่นกัน โห้แบบดั้งเดิมจะตั้งอยู่ในพื้นที่ว่างนอกหมู่บ้านที่รองรับผู้คนได้ เรียกว่า “ดรออะห์” รอบๆพื้นที่เป็นท่งไม้ เรียกว่า “โจไม้” ภายในมีสามส่วนเรียกกันตามแนวศูนย์กลางพื้นที่คือ โห้ สองด้านด้านหนึ่งเป็นศาลเพียงตาเรียกว่า “ตะมู” อีกด้านหนึ่งตรงแนวกันเป็นเสาสูงที่เรียกว่า “ชาโดกะห์” เอกสารบางฉบับระบุว่าป็นสถานที่ต้องห้ามสำหรับคนนอก

โห้หรือเจดีย์นี้หากชุมชนเปลี่ยนมานับถือพุทธศาสนา ก็อาจพัฒนามาเป็นเจดีย์พระธาตุในพุทธศาสนาได้ เรียกว่า “กอร์มอร์โห้” จะเสนอการเปลี่ยนแปลงนี้ในสมมุติฐานในการตีความต่อไป

“บล่อะว์”

หมู่บ้านหนึ่งจะมีสถานที่สาธารณะสำหรับพิธีกรรมประจำหมู่บ้านอาจเป็นป่าเดปอหรือ เป็นโห้ และดรออะห์ อย่างไรก็ตามบางหมู่บ้านอาจปลูกบ้านเพื่อเป็นบ้านสาธารณะด้วยก็ได้ หากหมู่บ้านนั้นมีครัวเรือน

มากกว่า สามสิบครัวเรือนและสามารถสร้าง**บล่อะว**ให้สำเร็จในวัน บ้านนี้อาจใช้เพื่อที่พักสำหรับผู้มาเยือน และทำพิธีกรรมประจำหมู่บ้านได้ตลอดปี สำหรับกะเหรี่ยงดั้งเดิมในพื้นที่ใหญ่เทือกเขาถนนธงชัยแล้ว **บล่อว** เป็นสิ่งสำคัญทางประวัติศาสตร์ไปแล้วสองสามชั่วคนก่อนหน้านี้ ผู้เฒ่าผู้แก่เห็นแต่ซากเสาบล่อวเท่านั้น โดยสาเหตุที่เลิกไปเกี่ยวข้องกับโศกนาฏกรรมครั้งหนึ่งซึ่งมีผู้ตายจำนวนมาก

รูปผังอาคารแบบบ้านยาวที่³⁰ วาดขึ้นในปี 1916 ระบุ “**บล่อะว**” (Blaw) ในห้องสำหรับแขกผู้มาเยือน ขณะทำการศึกษาค้นพบ **บล่อะว** หลังหนึ่งในหมู่บ้านห้วยไต้ง อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย ซึ่งหมู่บ้านนี้ไม่มีเขตติดต่อกับ พื้นที่ผืนใหญ่(patch)ที่กะเหรี่ยงตั้งถิ่นฐาน คือ เปรียบเหมือนเป็น เกาะ(Island)ในทางนิเวศวิทยา ภูมิทัศน์

“**บล่อะว**” ที่พบมีลักษณะเป็น บ้านยกพื้นขนาดเล็กที่คนจำนวนหนึ่งจะนั่งหันหน้าเข้าหากันล้อม แม่เตาไฟได้ แม่เตาไฟของบล่อวนั้นวางอยู่ในตำแหน่งซึ่งช่วยแบ่งเขตนั้น การหันหน้าเข้าหากันในผังเป็นรูปตัวยู โดยมีการระบุเขตของผู้อาวุโสชัดเจนในส่วนกันตัวยู หันหน้าไปทางประตูทางเข้า เสาแม่เตาไฟ(เชือกเคเตอร์) ใช้ไม้ไผ่ลำใหญ่มากสี่ต้น แต่กลับทิศจากแม่เตาไฟบ้านโดยทั่วไป สก๊อตจะนี้จะพุ่งลงดินไปฝังลงไปในแผ่นดิน ข้างล่าง อนึ่งตำแหน่งหัวหน้าหมู่บ้านที่เรียกว่า ฮีโซ (โซ, โคะ-คานี้แปลว่าต้น หรือ หัว ใช้กับหัวพืชในดิน, ต้นน้ำ ลำธาร และที่เก็บของที่อยู่ระดับศีรษะในบ้านด้วย ไม่ใช่คำที่แปลว่า สก๊อต) นั้นหากเป็นหมู่บ้านที่มีบล่อว ก็เรียกหัวหน้าหมู่บ้านว่า บล่อวโซก็ได้ และในแง่สถาปัตยกรรม บล่อวจึงจัดอยู่ในบ้านประเภทหนึ่งด้วยที่จะกล่าวถึงต่อไป

“เดอ,เดอเคอ”

เดอหรือเดอเคอ คือตัวบ้านหรือเรือน การจำแนกต่อไปนี้มีฐานจากตำนานหรือนิทานกำกับบ้าง เดอบางแบบอาจไม่มีอยู่จริงได้เท่ากับบรอกการค้นพบเช่น บล่อวไปแล้ว มีดังนี้

เดอหมื่อ บ้านเพศหญิง ก็คือบ้านโดยทั่วไป

เดอควา บ้านเพศชาย ไม่พบในการสำรวจแต่เป็นบ้านที่กล่าวว่ามีสันหลังคาไขว้คล้ายกาแล พบรูปในสารานุกรมกะเหรี่ยงโปและ งานของ อีรวรรณ สมะพันธุ์³¹

เดอจอบา บ้านเจ้าเมือง หมายถึงตัวเอกตัวหนึ่งในนิทานกะเหรี่ยง เป็นบ้านใหญ่มีหลังคาเจ็ดชั้นอันนี้น่าจะเป็นบ้านในตำนาน

เดอพลอแคว บ้านเด็กกำพร้า อาจเป็นบ้านโดยทั่วไป เด็กกำพร้าเป็นตัวเอกในนิทานเช่นกัน

เดอพิหมื่อแม่ บ้านแม่หม้าย ผู้เขียนพบบ้านนี้หลังหนึ่งที่กุยตะ ลุ่มน้ำแม่จันในจังหวัดตาก บ้านแบบนี้ เป็นประติมากรรมทางสังคมกะเหรี่ยงอย่างหนึ่งสำหรับผู้อาวุโสเพศหญิง โดยสมาชิกจะร่วมปลูกบ้านหลังน้อยสำหรับผู้อาวุโสเพศที่ไม่มีทายาทโดยตรง ในพื้นที่ใจกลางของหมู่บ้านเพื่อที่จะได้รับการดูแลจากสังคมทั้ง

³⁰ Marshall, H.I., *The Karen People of Burma: A Study in Anthropology and Ethnology*. (1922)(Bangkok: White Lotus, 1997) page 59

³¹ สุจิตลักษณ์ คิมดุง และ สรinya คำเมือง, *สารานุกรมกลุ่มชาติพันธุ์ กะเหรี่ยงโป*, (นครปฐม: สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยมหิดล, 2540) หน้า 9

อีรวรรณ สมะพันธุ์, “เรือนกะเหรี่ยงโปว์ หมู่บ้านแม่จัน”, *สารนิพนธ์ประกาศนียบัตรชั้นสูง บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยศิลปากร*, 2520, หน้า. 92

หมู่บ้าน สำหรับผู้อาวุโสเพศชายหากไม่แต่งงานหรือไม่มีทายาทจะอาศัยอยู่กับเพื่อน ญาติ หลาน เวียนกันไป คล้ายชีวิตของเด็กชายที่แหวะเวียนไปนอนที่บ้านเพื่อนๆ ในหมู่บ้านได้ตลอดเวลา ไม่มีบ้านพ่อบุญในวัฒนธรรมนี้ อนึ่งMarshall³² ได้กล่าวถึงสังคมกรวมเพศที่เขาพบไว้ด้วย



2009 Blaw in Village ,Chiangrai (บน)
ห่านา แดร์ซี (ล่าง)



1916 Marshall's Drawing "Blaw in LongHouse", Burma (บน)
ตร้อะห์และโขห์ (ล่าง)

3.บ้านและภายในบ้านของกะเหรี่ยง

³² Marshall, H.I., *The Karen People of Burma: A Study in Anthropology and Ethnology*. p.21

เมื่อแรกทำงานภาคสนามเรื่องนี้ น้อยครั้งที่การสนทนาจะเกิดในบริเวณแม่เตาไฟครั้งหนึ่งผู้เขียนกับพะติดหนึ่งสนทนาในบริเวณที่เป็นแม่เตาไฟในบ้าน ซึ่งผู้เขียนเห็นเป็นเหตุอันบังเอิญและรู้สึกเป็นสามัญธรรมดา ลูกชายของเขาที่กล่าวภายหลังว่า ไม่เคยมีคนนอกกลุ่มวัฒนธรรมคุยกับพ่อในบริเวณนี้มาก่อนทำให้ข้าพเจ้าต้องกลับมา อุกคิต ตั้งคำถามและพยายามหาคำตอบด้วยสมมุติฐานที่ว่าน่าจะมีรหัสทางสังคมอยู่ในสิ่งแวดล้อมสรรค์สร้างของพวกเขา

เมื่อสตรีและบุรุษแต่งงานกัน เขาและเธอได้เปลี่ยนสถานะจาก “ผู้เยาว์” ไปสู่ “ผู้เฒ่า” ในการณ์นี้เขาและเธอต้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายให้เหมาะสมกับสถานะใหม่ซึ่งเครื่องแต่งกายนั้นย่อมแฝงรหัสทางสังคม³³ สำหรับสตรีกะเหรี่ยงการเปลี่ยนสถานะนี้ทำให้เธอเข้าสู่ภาวะที่เป็น “องค์แห่งผลิตภาพ” เธอจะได้รับไถ่ถอนตระกูลหนึ่งคู่ เรียกว่า ซอว์โคทึห์ และหมุดตระกูลหนึ่งคู่ (ทอว์โคทึห์) ซึ่งจะได้ออกลูกออกหลานขยายพันธุ์เช่นเดียวกับการคาดหวังในความเป็นองค์ผลิตภาพในครอบครัวใหม่ที่เธอเป็นเจ้าของ³⁴

ตัวบ้าน

ไถ่ถอนบ้านเรียกว่า “เคอพาลา” นั้นประกอบไปด้วยส่วนพื้นที่ซึ่งมีหน้าที่ใช้สอยต่างๆโดยทั่วไปได้แก่ - เป็นที่ใช้เก็บฟืน “ซื่อหมื่อทรี” ซึ่งสำคัญมากในชีวิต - เป็นที่ตำข้าวเปลือก “เซอยอโคห์” และส่วนเปียกของพื้นที่ “ทีโซห์ล่อ” ซึ่งอาจเป็นมุมโปรดของหมู หรืออาจใช้เป็นที่พักขาต้นไม้ ซึ่งเป็นไถ่ถอนส่วนที่ตั้งอยู่ใต้ที่น้ำ “ทีเตอหล่อ” บนบ้าน ส่วนพื้นดินข้างบ้านเรียกว่า “เคอคอกี”

ตัวเรือนเป็นบ้านยกพื้นบนโครงสร้างไม้ มีวิธีการก่อสร้างที่น่าสนใจ เช่น การขุดหลุมเสาที่จะเริ่มต้นที่เสาเอกกลางบ้านแล้วเวียนทำงานเป็นแนวกันหอย³⁵

บนเรือนยกพื้น ประกอบด้วยพื้นที่สี่ส่วนซึ่งจะอธิบาย ด้วยการถูกปิดล้อมจากความเป็นข้างนอกถึงข้างในได้ตามลำดับดังนี้คือ ส่วนที่หนึ่งส่วนชานบ้านแดดส่องถึง “โตนาจี”, “ตาวาเจ” ส่วนที่สองเป็นชานบ้านในร่มหลังคาเรียกว่า “โตโซห์” ส่วนที่สามยกระดับพื้นจากส่วนที่สองให้หนึ่งได้เรียกว่า “จอแปละวู, จอแปละ” และส่วนสุดท้ายถัดจากประตูสู่ภายในบ้าน “เคอปู” ต่อไปจะกล่าวถึงแต่ละส่วน

“โตนาจี”, “ตาวาเจ” พื้นส่วนนี้ทำด้วยไม้ไผ่ทั้งลำกลมเพื่อไม่ให้ขังน้ำใช้เป็นที่พักแห้งอาหารเมล็ดพืชและอื่นๆ พบบ่อยๆว่าส่วนนี้ติดต่อกับส่วนที่น้ำ(ทีเตอลอห์)ซึ่งเป็นที่พักคนโทโง่ดินเผาหรือภาชนะใส่น้ำ น้ำที่ตกลงไปสู่พื้นดินเบื้องล่าง “ทีโซห์ล่อ” ที่กล่าวไปแล้ว

³³ ผู้ให้สัมภาษณ์ผู้หนึ่งกล่าวว่า หากเขาเห็นสตรีในชุดขาวเขาแล้วจะมีความอยากเกี่ยวพาราสีและอยากแอบชมกัน แต่ถ้าเป็นหญิงแม่คนเดียวกันในชุดดำเขช้อนเป็นชุดของหญิงแต่งงานแล้วกลับไม่มีความรู้สึกทางเพศแม้เห็นเชชูแขวนอยู่ตามบ้านที่อื่นเห็นแล้วก็จะคิดถึงแม่อยากกลับบ้าน และบอกด้วยว่า ลวดลายในเสื้อเชชูของหญิงนั้นปักไว้โล่ผีที่ทำให้ผู้ชายเห็นแล้วรัก ผู้เขียนเห็นว่ารหัสที่กำกับสังคมอยู่ในเสื้อผ้ากะเหรี่ยงนี้ทำงานเข้มแข็งในสังคมที่โครงสร้างไม่สลับซับซ้อนได้ราวกับเป็นกฎหมายรัฐธรรมนูญ

³⁴ Kwanchewan Buadaeng 1999 “The Karen Ancestor Spirits : Cut off and Bound Up” in 7th International Conference on Thai Studies, Amsterdam, 4-8 July 1999, p.3

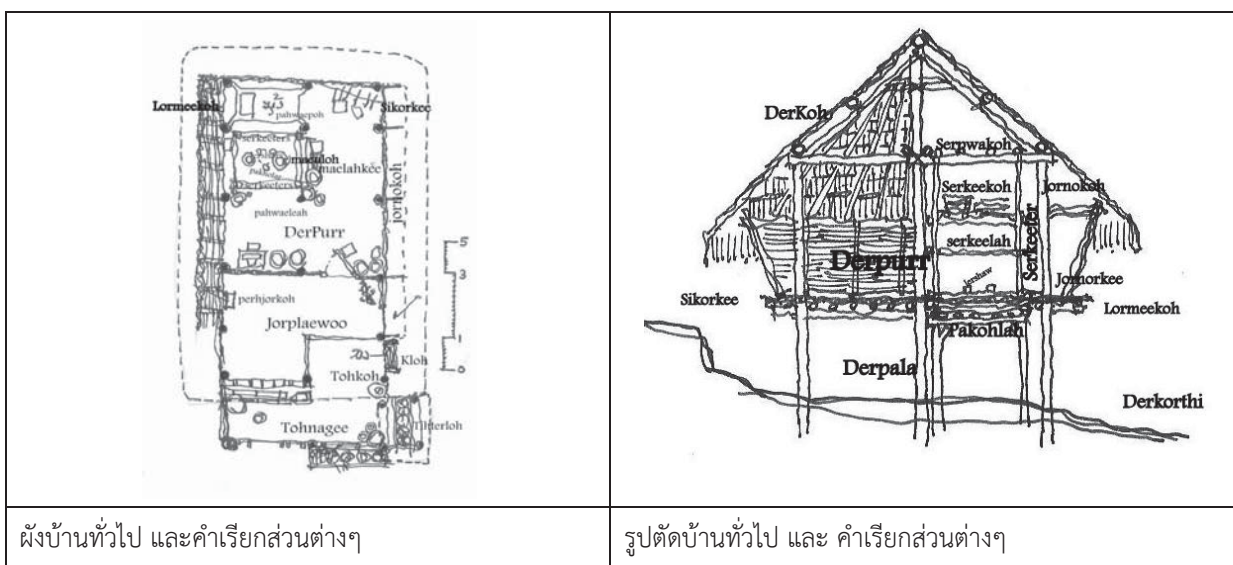
³⁵ อัครพงศ์ อนุพันธ์พงศ์ “บ้าน เรือนชาวเขากะเหรี่ยงปกากะญอ : ความยั่งยืนและการปรับตัวภายใต้ต้นเควศวัฒนธรรมไร่หมุนเวียน”, 2550 น.130-132

“โตโซห์” พื้นส่วนนี้อาจใช้ไม้ไผ่ทาบแปะ ปูพากหรือ ปูไม้กระดานก็ได้ อาจมีราวกันตกซึ่งทำให้นั่งพักผ่อนในพื้นที่นี้ได้ดีในทำนองนั่งนอนยืดขาหลังพิงฝาหรือราวกันตกที่เอียงรับสรีระ บันไดที่ขึ้นมาจากระดับดินมักจะเชื่อมต่อในส่วนนี้เพราะอาจเข้าถึงบ้านได้แม้ฝนตก บันไดเรียกว่า “ชลอห์,โซลห์” ที่ระดับดินวางบนยกพื้นเรียกว่า “ชลอห์ที” ซึ่งใช้เป็นที่ยึดเท้าเช็ดฝุ่นก่อนขึ้นบ้านหากใช้รองเท้าก็มักจะวางอยู่ในบริเวณนี้ ตัวบันได “ชลอห์”นี้อาจเอาไม้บางขึ้นออกไปหรือย้ายบันไดออกไปได้ เพื่อป้องกันสัตว์ขึ้นบ้านเวลาผู้คนไม่อยู่ในบ้าน บน “โตโซห์” อาจมีที่เก็บอุปกรณ์ในหลังคาหรือทำชั้นหรือที่เสา เพื่อเก็บอุปกรณ์ประมงล่าสัตว์ หรือหากบ้านเลี้ยงช้างก็จะเก็บอุปกรณ์จำเป็นในบริเวณนี้

“จอแปละวู,จอแปละ” เป็นส่วนยกพื้นถัดจาก “โตโซห์” มักยกพื้นในระดับที่ใช้นั่งได้ด้วย ถือเป็นพื้นที่สำหรับบุรุษเพศของบ้านจึงเป็นที่ซึ่งลูกชายที่เริ่มเป็นหนุ่มรวมถึงเพื่อนๆของเขาใช้เป็นที่ยืนนอน เป็นที่พักผ่อนรับแขกของพ่อบ้าน ในส่วนนี้จะมีหิ้งบูชา “เปอห์จอโคห์”ซึ่งอาจเป็นผีฝ่ายชาย หรือ รูปพระคริสต์ หรือ พระพุทธรูป ขึ้นอยู่กับการถือศาสนา อย่างไรก็ตามผู้เขียนพบว่าส่วนใหญ่ของบ้านที่เปลี่ยนศาสนาไปแล้วจะเปลี่ยนสัญลักษณ์ทางศาสนาที่ส่วนนี้ ส่วนภายในบ้านในพื้นที่ของผู้หญิงซึ่งอันที่จริงไม่มีสัญลักษณ์เฉพาะที่ระบุอย่างชัดเจนจะยังคงเป็นพื้นที่วัฒนธรรมดั้งเดิมอยู่ อย่างไรก็ตาม “จอแปละ”ก็ยังมีส่วนเป็นพื้นที่ของผู้หญิงด้วยอยู่ดีโดยอาจมีที่เก็บของที่ระดับฝ้าเพดานเรียกว่า “เซอปาโคห์,ซาปราโคห์”ซึ่งอาจเก็บอุปกรณ์ทำเชือก อุปกรณ์ทอผ้า และภาชนะสานขนาดใหญ่แม้ว่าจะเป็นส่วนพื้นที่ของผู้ชายที่สุดแล้ว

“เดอปู” ภายในบ้าน ที่จะขยายความต่อไปนี้เป็นของกะเหรี่ยงดั้งเดิมเพื่อกองถนอมธัญพืชเท่านั้น จะประกอบด้วยห้องโถงใหญ่ มีแม่เตาไฟ “พิคาปู”, “หม้อล่อห์”ตั้งอยู่ที่ศูนย์กลางบ้านแบ่งพื้นที่นอนเป็นสองส่วน คร่าวๆส่วนที่ใหญ่กว่าเรียกว่า “พะแฉแล” ส่วนที่เล็กกว่าเรียกว่า “พะแฉโพ” และอาจมีห้องนอนบุตรหญิงวัยเจริญพันธุ์เรียกว่า “ลามโคห์”

ชั้นเก็บของภายในบ้านที่ระดับล่างเรียกว่า “จอนอคี” หากสูงขึ้นไปเป็นชั้นเก็บของที่ระดับชายหลังคาเรียกว่า “จอนโคห์” หากเป็นพื้นยื่น(Cantilever) ออกจากแนวเสาเชิงรอบตัวบ้านที่จะเกิดหากแนวผนังรั้ง ถัดเข้ามาก็จะกลายเป็นที่เก็บอุปกรณ์ที่ใช้เก็บอุปกรณ์มีน้ำหนักได้วางจากนอกบ้านที่เก็บของนี้เรียกว่า “ตัดเสอเนอ”อยู่ใต้หลังคาชายคาเรียกว่า “ตัดซื่อชะ”



เพศสภาพและบ้าน

ประเด็นเรื่องความสัมพันธ์กันระหว่างเพศสภาพกับบ้าน เป็นสิ่งที่นักมานุษยวิทยาได้ให้ข้อสังเกตมาแล้ว เช่น Hicks ให้ความเห็นไว้ว่าในภาษาอังกฤษ คำต่อไปนี้ ซึ่งแปลว่าห้อง, มดลูก, หลุมศพ ต่างเป็นคำพ้องเสียงกัน ซึ่งน่าจะเกี่ยวข้องกันและกันมาแต่ครั้งโบราณ (Rooms, Wombs, Tombs)³⁶

สำหรับวัฒนธรรมกะเหรี่ยงบ้านกะเหรี่ยงถือเป็นสมบัติและเป็นร่างเสมือนของสตรีเจริญพันธุ์และเป็นพื้นที่ทางจิตวิญญาณของภรรยา สตรีมีสิทธิสมบูรณ์เหนือบ้านที่จะอนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ใครมาพักอาศัยด้วย

หากสามีเป็นฝ่ายเสียชีวิตก่อน บ้านจะถูกรื้อเปลี่ยนเพียงบางส่วนเช่นฝาผนังหน้า “กอร์ฟา” บันได “โซลท์” หรือ ชายคา “ตัดซื่อชะ” โดยสิ่งที่รื้อจะถูกทิ้งไปไม่นำมาใช้อีก ซี่งในเตาจะถูกโปรยตามระหว่างนำร่างศพชายไปฝังในป่าช้า

แตกต่างไปโดยสิ้นเชิงหากภรรยาเป็นผู้เสียชีวิตก่อน บ้านทั้งหลังจะถูกรื้อทำลายเช่นเดียวกับร่างกายที่ล่วงลับ ไก่ตระกูลและหมูตระกูลหรือลูกหลานของมันจะถูกบูชาญเพื่อพิธีกรรมและเป็นอาหารในพิธีศพ บ้านถูกรื้อทำลายเพราะเป็นองค์ร่างกายแห่งหญิง อวัยวะที่สำคัญยิ่งของความเป็นต้นกำเนิดชีวิตของหญิงกะเหรี่ยงคือมดลูก คือแม่เตาไฟด้วยความอบอุ่นชีวิตชีวาที่มันได้ให้กับครอบครัว

4. เสาเตาแม่เตาไฟกะเหรี่ยง : สกิเตอะและไม้รับขวัญ

ในภูมิภาคเทือกเขาภาคเหนืออันเป็นที่ตั้งถิ่นฐานของบรรดาชาวเขา นั้น ภูมิภาคภาคค่อนข้างแห้ง ลมพัดแรง และหนาวเย็นกว่าพื้นราบและส่วนอื่นๆของประเทศ อุณหภูมิเฉลี่ย 8.7-20.1 องศาเซลเซียส สำหรับกะเหรี่ยงเขตนี้แล้วแม่เตาไฟจึงสำคัญมากสองด้านคือการหุงหาปรุงอาหารและการให้ความอบอุ่นสบายในการใช้ชีวิต เหมือนเตาผิงในเขตหนาว แม่เตาไฟให้บรรยากาศแห่งครอบครัวอันอบอุ่นในชีวิตประจำวันยามค่ำคืน ควันน้อยๆรักของค์ประกอบจากต้นไม้ของบ้านและซบไล้แมลงรบกวน ความร้อนที่ให้ความอบอุ่นจะกรุ่นลอยขึ้นสู่ที่สูงซึมออกไปจากช่องรูเล็กๆ และให้อากาศเย็นสดชื่นซึมเข้ามาแทนที่อย่างช้าๆ

ในความเป็นเตาแห่งการปรุงอาหาร มันเป็นที่เก็บ เมล็ดพันธุ์ กว่าสามสิบชนิดที่จะถูกปลูกโปรยในนาไร่ร่วมกับข้าวไร่ การทำไร่ได้รับผลผลิตปลาตะกิ้งที่จะอยู่ในชีวิตประจำวันไปด้วยที่จะเป็น ขนม, ของเล่น, สิ่งใช้สอย, ผ้า ฯลฯ ชั้นวางยังเป็นที่เก็บถนอมอาหารเนื้อและปลารมควันแห้งและเครื่องเทศสมุนไพรให้พร้อมใช้เป็นที่เก็บอุปกรณ์ซึ่งนอกจากเป็นอุปกรณ์ทำครัวแล้วอุปกรณ์เหล่านี้ยังเป็นเครื่องใช้ในทางพิธีกรรมร่วมด้วย เช่น หม้อ-หน้าผากชนี, ซ้อน-หางลิง, ไม้คนข้าว-หางอีค้าง “ลอนโดคว่า”, “หน่อโดคว่า”, ไม้เรียกขวัญ “หน่อพอ กะละ” อุปกรณ์เหล่านี้ทำด้วยไม้ไผ่เช่นเดียวกับพื้นไม้ฟากในบริเวณทำพิธีกรรมเอะแควร์

แม่เตาไฟในชาติพันธุ์

³⁶ D.Hicks. *Tetum Ghosts and Kin*, (Palo Alto: Mayfield, 1976) P.3 cited in Roxana Waterson, *The Living House, An Anthropology of Architecture in South-East Asia*, (London: Thames and Hudson, (1990) 1997), page.197

รูปทรงแม่เตาไฟกะเหรี่ยงที่มีเสาตั้งรับชั้นเก็บของ มีส่วนคล้ายแม่เตาไฟของลาวโซ่งที่มีเสารับชั้น เช่นเดียวกันทั้งเรือนกะเหรี่ยงก็มีรูปทรงหลังคาที่ค่อมต่ำในเรือนยกพื้นสูงก็มีส่วนคล้ายเรือนทรงกระดองเต้าของ ไตทรงดำ, โซ่ง สิ่งสำคัญที่จำแนกเรือนของทั้งสองกลุ่มชาติพันธุ์คือ วยาการณ์กำกับเรือนในผังเรือน กล่าวอย่างสรุป เรือนโซ่งประกอบด้วยพื้นที่ที่แยกชัดเจนระหว่างสองเพศสภาพ เช่น ชายและหญิงจะขึ้นสู่เรือนด้วยบันไดที่อยู่คนละด้านของเรือนและมีพื้นที่ร่วมบริเวณแม่เตาไฟ³⁷ ในขณะที่เรือนกะเหรี่ยงเป็นสิทธิของหญิง วยาการณ์เหล่านี้มิได้พิมพ์แจกผู้มาเยือนหรือแม้แต่นักวิจัยที่เป็นคนนอกก็ยากจะจำแนกและสังเกตหากไม่ทราบมาก่อน ทั้งเรือนพื้นถิ่นในภูมิภาคต่างใช้วัสดุท้องถิ่นร่วมกันในสัดส่วนอาคารที่แม้แตกต่างกันอยู่บ้างก็นับว่า ยากจำแนก

นอกจากกะเหรี่ยงกับโซ่งแล้ว แม่เตาไฟของกะเหรี่ยงกับลัวะที่อยู่ร่วมพื้นที่ร่วมภูมิภาคก็นับว่า น่าสนใจ แม่เตาไฟลัวะมีชั้นวางสิ่งของเหนือแม่เตาไฟที่เรียกว่าด้านมีประโยชน์ใช้สอยและจำเป็นต่อพิธีกรรม ในชีวิตประจำวันคล้ายคลึงกันแม้ว่าเตากะเหรี่ยงจะมีเสาเสารับชั้นไปรับชั้น ส่วนลัวะแขวนชั้นที่ผูกเป็นชั้นๆ ห้อยกับโครงสร้างส่วนบนของเรือน ซึ่ง³⁸ คล้ายกับแม่เตาไฟในบ้านยาว(Long house) ของชาว ไท้จ้งและ คาโรบาทักในอินโดจีน

ภาษาลัวะจัดอยู่ในตระกูลภาษามอญ-เขมร ภาษากะเหรี่ยงจัดในกลุ่มตระกูลทิเบต-พม่า ในการลงศึกษามีรายงานพบว่าในงานศพลัวะมีลำดับงานคล้ายกะเหรี่ยง ทั้งกะเหรี่ยงในหมู่บ้านข้างเคียงยังเข้าร่วมในการขับลำนำงานศพ ในพิธีศพลัวะด้วยภาษากะเหรี่ยง³⁹

แม่เตาไฟเรือนกะเหรี่ยง

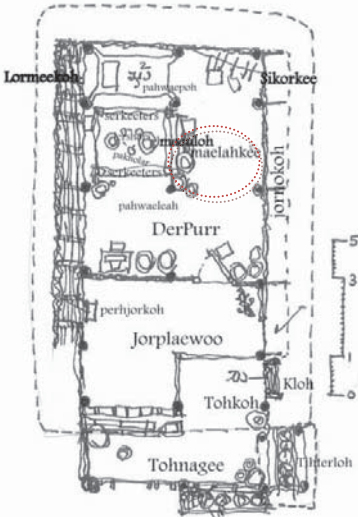
ผังแบบแม่เตาไฟ: สกิตะเตอ ภายในเรือนกะเหรี่ยง “เดอปุรี” ส่วนหน้าเรียกว่า “เหม่อุห์ล่อ” ที่แห่งไฟหมายถึงพื้นที่ซึ่งมีแม่เตาไฟ “พิคคาปุรี” ตั้งอยู่บริเวณใจกลาง แม่เตาไฟมีขนาดในผังเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้ากว้างประมาณหนึ่งเมตรยาวประมาณหนึ่งเมตรห้าสิบเซนติเมตร ข้อสังเกตต่อไปนี้เป็นค้นพบว่า การวางตำแหน่งของแม่เตาไฟมีสองแบบ แบบแรกเป็นเรียกว่าเตาแบบบ้าน “สกิตะเตอ” พบได้ในส่วนใหญ่ในเรือนเกือบทั้งหมด เตาจะวางอยู่ศูนย์กลางค่อนข้างค่อนไปทางทิศหัวนอนคือหันไปทางด้านยาวของตัวเรือน สองด้านตามแนวยาวของแม่เตาไฟจึงเป็นที่นอนอบอุ่นทั้งสองฝั่งด้าน ด้านที่ใหญ่เรียกว่า “พะแฉแล” เป็นด้านที่ลูกๆวัยเด็กใช้นอนร่วมกัน มีเรื่องเล่าว่าเดิมใช้ลำไม้ไผ่เป็นหมอนร่วมกันหากจำเป็นพ่อแม่จะขยับลำไม้ไผ่นี้เพื่อปลุกเด็กๆทุกคนให้ตื่นได้พร้อมกัน อีกด้านเล็กเป็นเขตของพ่อแม่ “พะแฉโ” ภายในสุดอาจสร้างผนังเป็นห้องสำหรับลูกหญิงเจริญวัยเรียกว่า “ลามิโคห์” อย่างไรก็ตามทิศทางการนอนจะหันศีรษะไปทางเดียวกันและไปในทิศทางลาดลงของ

³⁷ โชติมา จตุรงค์ . “เรือนไทดำ: กรณีศึกษาเพชรบุรี” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทสาขาสถาปัตยกรรม บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2540 อ้างถึงใน อรศิริ ปาณินท์, *ปัญญาสร้างสรรค์จากเรือนพื้นถิ่น* ปาฐกถาศิลป์ พระศรี ครั้งที่๕ กรุงเทพฯ:มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2543 น.97

³⁸ อรศิริ ปาณินท์, *เรียบง่ายและเป็นที่รักกับสถาปัตยกรรมพื้นถิ่น* (กรุงเทพฯ: คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2543 น.168-169

³⁹ จักรพันธ์ กังวาล, *ส่งวิญญาณสู่สวรรค์ในพิธีศพชาวลัวะ* สารคดี ปีที่12ฉบับที่144กุมภาพันธ์.(กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์สารคดี, 2540), น.108-120

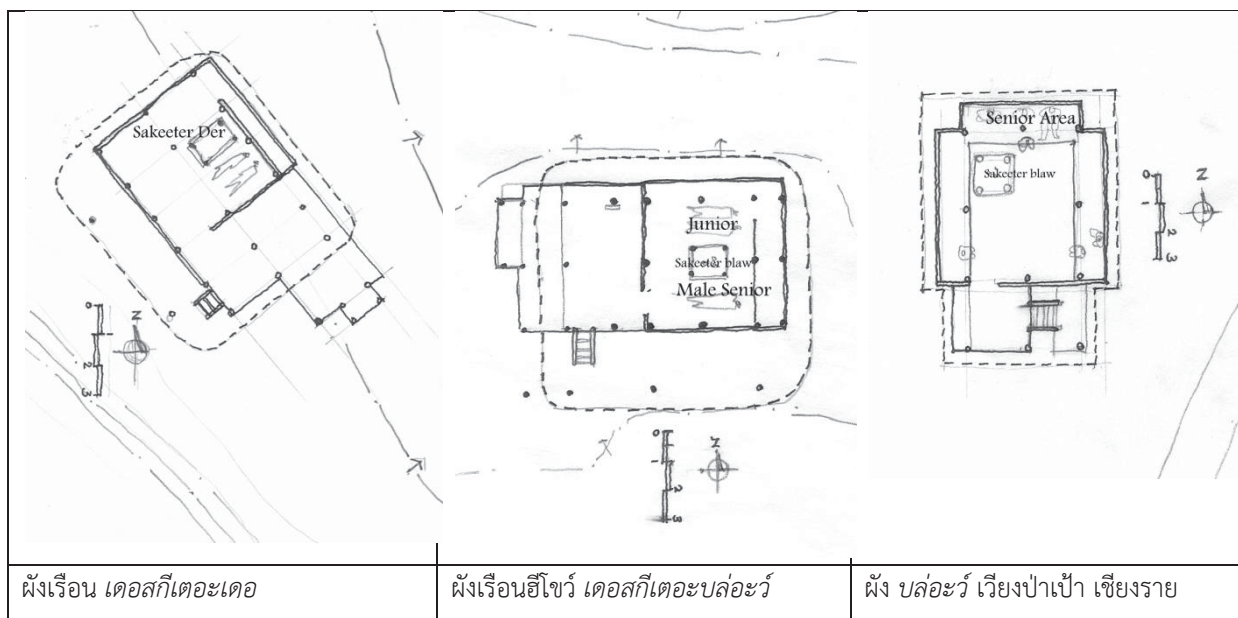
แผ่นดินทิศห้วนอนเรียกว่า “หล่อมมีโคห์” ทิศเท้าเรียกว่า “ไซคอคี” จึงหันสู่ด้านสูงชันของแผ่นดิน อาจมีข้อยกเว้นบ้างน้อยมากเฉพาะกรณีที่เป็นบ้าน แม่เตาไฟแบบบล่อห์ พื้นที่เฉพาะด้านไซคอคีที่ประชิดเตาเรียกว่า “เมโคห์ลา” เป็นพื้นที่สำหรับทำพิธีกรรมประจำตระกูลที่เรียกว่า “เอะแคะ,เอะบกะห์”เป็นส่วนสงวนไม่ให้คนนอกเข้าไปได้ห้ามแม้ส่งของให้กันผ่านแนวเสาแม่เตาไฟ ผู้เขียนพบบ้านหลังหนึ่งซึ่งปูไม้กระดาน “เซบะโค” ทั้งหลังแต่ยกเว้นเฉพาะส่วน “เมโคห์ลา” นี้เท่านั้นที่ปูฟากไม้ไผ่ที่เรียกว่า “พีดะโค” ดังนั้น “ไม้ไผ่จะต้องมีความสำคัญทางจิตวิญญาณในอุดมการณ์ของวัฒนธรรมกะเหรี่ยงอย่างยิ่ง”

	
ผังบ้าน พื้นที่ เมลาโคห์คือในวงรีเส้นประ	“เมลาโคห์;เมโคห์ลา” เว้นฟากไม้ไผ่ “พีดะโค” เพื่อพิธีกรรม “เอะแคะ”

ผังแบบแม่เตาไฟ:สะกิตะบะล่อห์ นั้นแตกต่างออกไปนอกจากที่ผู้เขียนพบเป็นเรือนของ ฮีโซว์ หรือตำแหน่งหัวหน้าทางพิธีกรรมในหมู่บ้านแม่ชะบุรีใน ของพะติตุรุ มอตุแล้ว ยังพบอีกในเอกสารศึกษาของจารุศักดิ์ จารุธีรนาท⁴⁰ เป็นเรือนของพะติติพอ บุญนิเกษมสุขซึ่งเป็น ฮีโซว์ เช่นเดียวกัน บ้านที่ใช้แบบแม่เตาไฟนี้จะมีสายตระกูลที่แตกต่างออกไปและเป็นสายตระกูลที่สืบทอดทางเพศชาย เมื่อผู้เขียนได้พบ บ้านสาธารณะ “บล่อว์” แล้วกลับมาวิเคราะห์พบว่า แม้ว่าเสาเตาสกิตะบะล่อห์จะไม่ได้กลับทิศไปทิ่มแผ่นดินเช่นสกิตะบะล่อว์ แต่ไวยากรณ์ในการจัดตำแหน่งในผังคล้ายกัน กล่าวคือแยกผู้อาวุโสชาย ออกจากสมาชิกอาวุโสน้อย เช่นเดียวกับผัง “บล่อว์” ที่เวียงป่าเป้า ผังของตัวแม่เตาในบ้านอาจเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าค่อนข้างจัตุรัส และจะวางสลับทิศกับแม่เตาไฟในเรือนแบบแรกทิศห้วนอนจึงแตกต่างออกไปคือหันไปด้านสกัดของเรือน

⁴⁰ จารุศักดิ์จุญศักดิ์ จารุธีรนาท , “เทคโนโลยีการก่อสร้างเรือน พื้นถิ่นของชาวกะเหรี่ยงสะกอ หมู่บ้านทุ่งแกเหนือ อำเภอมะแม่ม จังหวัดเชียงใหม่ “รายงานงานวิชาเทคโนโลยีก่อสร้าง อาคาร สถาปัตยกรรมไทย สาขาวิชาประวัติศาสตร์สถาปัตยกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร2542 หน้า76-82

ข้อค้นพบนี้จึงขัดแย้งกับข้อสรุปเกี่ยวกับทิศทางการนอนที่เสนอโดยอัครพงษ์⁴¹ ที่กล่าวว่ากะเหรี่ยงหันทิศทางการนอนไปทางลาดลงของภูมิประเทศ อย่างไรก็ตามผู้เขียนสอบถามแล้วพบว่าข้อสรุปของเขาเป็นจริงในบ้านแบบเดอทุกหลังในรายงานวิจัยอีกกว่าสามสิบเล่ม และเป็นจริงที่ว่าทิศตามเข็มนาฬิกาไม่ใช่ประเด็นสำคัญในการปลูกเรือน อย่างไรก็ตามยกเว้นสำหรับบ้านสายตระกูลที่ใช้แม่เตาไฟบล็อควัซึ่งพบน้อยมาก



แม่เตาไฟในมุมมองรูปตัด

พื้นแม่เตาไฟกะเหรี่ยงเป็นกะบะใส่ดินกรอปไม้ เรียกว่า “พะโคละห์” อาจวางอยู่บนโครงสร้างย่อยซึ่งจะทำให้กะบะลดระดับลงไปจากยกพื้นแบบนี้พบในภาคเหนือ หรือ วางอยู่บนยกพื้นของตัวบ้านก็ได้แบบนี้พบในส่วนอื่นในประเทศ ดินที่ใส่เมื่อปลูกเตาปลูกบ้านรวมถึงหินสามก้อนเส้าที่เรียกว่า “เลอซอว์” แต่ละก้อนมีความหมายในตัวเอง คือ แม่บ้าน, พ่อบ้าน, ผีบรรพบุรุษ ห้ามกระทำการหยาบคายต่อบริเวณนี้ การเริ่มสร้างบ้านจะต้องหาหิน หินก้อนเส้าและ พริกสามฝักในการเริ่มเตาใหม่บ้านใหม่

เศษถ่านและขี้เถ้าในเตาถือเป็นยา “กลางบ้าน” ที่รักษาได้หลายอาการ นอกจากนี้เมื่อสมาชิกในครอบครัวจะเดินทางไกล ก็จะมีการโปรยเถ้าตามไปเพื่อให้ไปเข้าตาวิญญาณร้าย

เสาเตา “สกีเตอะ” ทั้งสี่ตั้งวางอยู่บนลำไม้ไผ่สองชิ้นเรียกว่า “บักควาห์” “สกีเตอะหล่อชะะบักควาห์”

เป็นภาพที่เปรียบเทียบว่าลูกเขยและครอบครัวของเขาย่อมตั้งอยู่บนฐานพ่อแม่เมีย ความสำคัญของเสาเตาในวัฒนธรรมกะเหรี่ยงมีสำคัญมากสันนิษฐานจากเวลาที่ถูกระบุหรือเปรียบเปรยถึงผ่าน นิทานหรือภาพิต มักมีนัยยะถึงความสุขและความสัมพันธ์ในชีวิตประจำวันภายในครอบครัว เสาทั้งสี่ทำด้วยไม้ไผ่ขึ้นโปรงรับชั้นวางของต่างๆ เสาเตาที่ทำด้วยไม้ไผ่นี้จะบากช่องเจาะไว้บางครั้งก็ทั้งสี่เสา บางครั้งก็พบเพียงสองข้างสูงจากพื้นตัว

⁴¹ อัครพงษ์ อนุพันธ์พงศ์ “บ้าน เรือนชาวเขากะเหรี่ยงปกากะญอ : ความยั่งยืนและการปรับตัวภายใต้สิ่งแวดล้อม : Houses of Paka-Kyaw Karen : sustainability and adaptability on cultural ecology in rotation farming”, วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต(สถาปัตยกรรมพื้นถิ่น) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2550 หน้า123-124

บ้านพอประมาณช่องนี้ใช้เก็บไม้คนข้าวซึ่งจะกล่าวในหัวข้อถัดไป เสาทั้งสี่ขึ้นไปรับชั้นวางของสามชั้น ชั้นล่างสุดเหนือเตาไฟเรียกว่า “สกีหละ”⁴² ใช้เก็บเมล็ดพันธ์ที่ชอบคว้น,ปลา,เนื้อและรมคว้น บางครั้งยังมีชั้นเล็กๆแขวนห้อยกับชั้นนี้ก็ได้ หากต้องการคว้นหรืออุณหภูมิต่ำขึ้นเป็นพิเศษ ชั้นกลางถัดขึ้นมาเรียกว่า

“สกีโคห์” ใช้เก็บเมล็ดพันธ์,สมุนไพร,เครื่องเทศ, เครื่องปรุงอาหาร,อาหารแห้งต่างๆ ชั้นบนสุดเรียกว่า “เซอปาโคห์” เป็นที่เก็บอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว ตะกร้า ผืนเสื่อ ในบางบ้านส่วนนี้ต่อเนื่องกับโครงสร้างเพดานซึ่งก็จะใช้เก็บอุปกรณ์เช่นเดียวกัน อย่างไรก็ตามเครื่องใช้อุปกรณ์บางชั้นมีความสำคัญทางพิธีกรรมวัฒนธรรม จึงขอกล่าวถึงเฉพาะแม้ว่าจะยังไม่สามารถเข้าใจได้ทั้งหมด

ไม้คนข้าวเรียกขวัญ“ลอนโดคว่าห์”, ทั้งไม้คนข้าวและช่องเจาะนี้เรียกว่า “ลอนโดคว่าห์”, “หน่อโดคว่าห์” ช่องเจาะนี้ยังอาจใช้เป็นที่พักสายสะดือแห้งของบรรดาลูกๆที่เกิดจากการดา ในกรณีที่สำคัญและจำเป็นแม่อาจเรียกหาลูกที่อยู่ระหว่างทางไกลผ่าน“ลอนโดคว่าห์”, “หน่อโดคว่าห์” เพื่อเรียกให้กลับบ้านก็ได้ ข้าวไม่ใช่แต่เป็นเพียงอาหารเท่านั้นแต่ยังเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในวัฒนธรรมกะเหรี่ยง ดังนั้นการหุงข้าวซึ่งใช้ไม้หุงข้าวจึงเป็นของศักดิ์สิทธิ์ ไม่ใช่ที่ใช้เป็นไม้คนข้าวและสิ่งแวดล้อมสรรค์สร้างต่างๆของกะเหรี่ยงก็เป็นวิญญาณหรือขวัญซึ่งกันและกันกับข้าว “ลอนโดคว่าห์”, “หน่อโดคว่าห์” จึงใช้เป็นไม้เรียกขวัญได้ด้วยในวัฒนธรรมกะเหรี่ยงโดยทั่วไป⁴³

พ่อแม่จะตั้งใจทำช่องเจาะและไม้คนข้าวให้ดีที่สุด เชื่อกันว่าหากเจาะช่อง“ลอนโดคว่าห์” เบี้ยวจะเป็นเหตุทำให้ลูกที่จะเกิดมาปากแหว่ง ความหมายอีกนัยหนึ่ง“ลอนโดคว่าห์”หมายถึงหางค่าง(*Semnopithecus Presbytis* spp.) ซึ่งเป็นหนึ่งในสามสัตว์ในนิทานกะเหรี่ยงเรื่องหนึ่งในบรรดานิทานมากมายเท่ากับใบไม้ในป่าสัตว์นั้นได้แก่ ลิง,ค่าง,ชะนี (อาจเป็นตัวเมีย)ซึ่งมีความสัมพันธ์กับกะเหรี่ยงได้มอบหมายสัญญาของตนให้อยู่ในครัวเรือน ได้แก่ ช้อน(หางลิง) ,หม้อ(หัวชะนี) และ ไม้คนข้าว(หางค่าง) นอกจากนี้ยังมีไม้เรียกขวัญอีกแบบหนึ่งที่เรียกว่า “หน่อพอกลิ๊ะ”

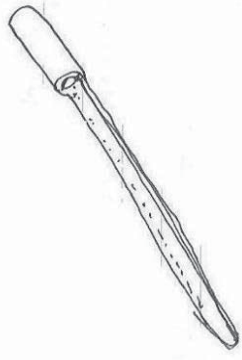
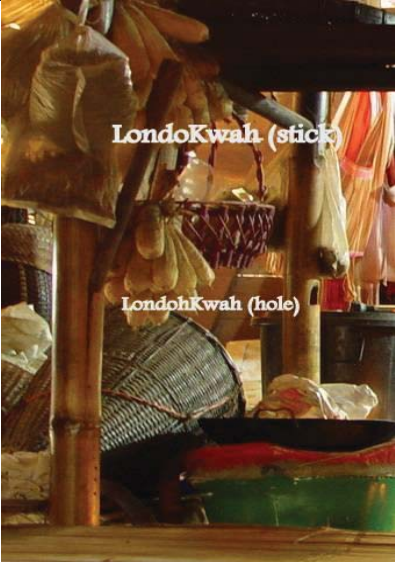
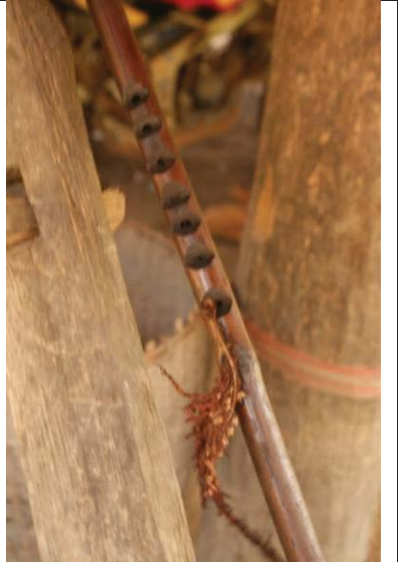
ไม้เรียกขวัญ**“หน่อพอกลิ๊ะ”** ไม้เรียกขวัญโดยเฉพาะนี้ เป็นไม้รวกเล็กเรียวยาวประมาณเจ็ดสิบ เซนติเมตรมีข้ออยู่หนึ่งข้อ ปลายด้านหนึ่งบากแตกเป็นสี่หรือแปดส่วน ส่วนถัดมาจากข้อ เจาะรู เป็นจำนวนคี่เท่าที่พบ ตั้งแต่ สามรู ไปจนถึง เจ็ดรู ปลายอีกด้านหนึ่งอาจประดับดอกหงอนไก่ป่าแห้ง กะเหรี่ยงเรียกพืชนี้ว่า “.....” ไม้นี้มีทุกบ้าน จะเก็บไว้ในชั้นสกีหละ ของแม่เตาไฟหรือเซอปาโคห์ ที่ระดับโครงสร้างหลังคาบ้าน

การศึกษาให้สททางวัฒนธรรมผ่านสิ่งแวดล้อมสรรค์สร้างในชีวิตประจำวันเหล่านี้ยังเพิ่งเริ่มต้น และผู้วิจัยไม่ได้เป็นผู้กำหนดรหัสแต่อย่างใด แม้จะเป็นผู้สังเกตแต่ก็สอบถามกับคนในวัฒนธรรม ซึ่งมีความ

⁴² Yoko,Hayami, *Between Hills and Plains: Power and Practice in Socio-Religious Dynamics among Karen*,(Melbourne: Kyoto University Press and Trans Pacific Press,2004), p.95 :ให้ความหมายสลับกันในประเด็นนี้โดยว่า เสาเตาเรียกว่าสกีหละ และ เรียก ชั้นวางในแม่เตาไฟว่า สกีเตอต ทั้งนี้ข้อสรุปในบทความนี้ประมวลมาจากการศึกษาอย่างอิสระต่อกันจำนวนมาก

⁴³ ญัฐพงศ์ บุญพรหม,เรียกขวัญทำบุญช้าง:พิธีกรรมกะเหรี่ยง ,รายการ สิบอย่าง ที่ขาดไม่ได้ในพิธีเรียกขวัญช้างของกะเหรี่ยงที่กาญจนบุรีคือ กล้วย, อ้อย,งาดำ, ข้าวต้มมัด, ข้าวเหนียวมูล,ข้าวเหนียวนึ่ง, น้ำมันส้มป่อย, ด้ายแดง, ด้ายขาว,แลสุดท้าย ไม้คนข้าว

หลากหลายสลับซับซ้อนอย่างมาก คำถามที่ผู้วิจัยถามจึงมักกำหนดคำตอบจนเป็นปัญหาในตัวเอง การสร้างสรรค์การสนทนาที่ดีให้โอกาสความรู้ใหม่สำหรับผู้วิจัยให้ผุดขึ้นมาได้ทั้งนี้เพราะมีผู้แปลความที่กระตือรือร้นและคิดเชิงวิพากย์ไปด้วยกัน

		
หน่อโดคว่า,ลอนโดควา-ไม้คนข้าว	หน่อโดคว่า,ลอนโดควา-ช่องเก็บไม้คนข้าว	หน่อพอกลิ๊ะ

ตำแหน่งแม่เตาไฟในบ้าน: อัตลักษณ์ความเชื่อและสภาพภูมิศาสตร์

ตำแหน่งของแม่เตาไฟกะเหรี่ยงที่เจ้าของจะเลือกให้อยู่ในบ้านของตนนั้นเกี่ยวข้องกับปัจจัยเพียงสองประการคือ ประการแรกอัตลักษณ์ทางความเชื่อทางศาสนาและการแสดงออกทางศาสนา ประการที่สองเป็นปัจจัยทางภูมิศาสตร์อันได้แก่อุณหภูมิความชื้นอัตราน้ำฝนความอุดมสมบูรณ์ของแผ่นดินและภาวะความน่าสบายในแต่ละพื้นที่

อัตลักษณ์ทางความเชื่อทางศาสนาและการแสดงออกทางศาสนา

ประเด็นนี้เป็นประเด็นสำคัญเป็นที่สนใจศึกษา ของนักมานุษยวิทยา ที่ศึกษากระบวนการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์กะเหรี่ยงในประวัติศาสตร์ถึงปัจจุบัน จากประวัติศาสตร์ที่ “กะเหรี่ยง” ตอรับการเข้ารีตจากศาสนา “ฝรั่ง” “พุทธ” ดีที่สุดในกลุ่มชาติพันธุ์ ผ่านกระบวนการทางการเมืองในประเทศพม่าและไทย ในขณะที่กระบวนการเปลี่ยนไปเป็นพุทธศาสนาก็เกิดขึ้นพร้อมไปด้วย ทั้งยังมีการเปลี่ยนแปลงศาสนาแบบที่ไม่ต้องเป็นทั้งพุทธ หรือ คริสต์ “แซตาลี” ซึ่งหลากหลายและมีส่วนซ้อนทับกันพอรวบรวมสังเขปดังนี้⁴⁴

ตะละกู กะเหรี่ยงถ้ำ⁴⁵

เอะแควร์ กะเหรี่ยงถ้ำผีบรรพกาล

แซตาลี กะเหรี่ยงถ้ำผีบรรพบุรุษแบบที่ลตทอน ลงมาจาก เอะแควร์เดิม

เบละอะที กะเหรี่ยงถ้ำแปดสิบสี่

⁴⁴ สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์, พิธีกรรมหลังความตายกะเหรี่ยง ใน วัฒนธรรม ความตาย และความหลากหลายทางชาติพันธุ์ มอญ ไช่ กะเหรี่ยง ม้ง เย้า. โกมาตร จึงเสถียรทรัพย์(บก.) 2550 หน้า 74-76

⁴⁵ ขวัญชีวัน บัวแดง. “ชุมชนตะละกูที่เลตองคุด: การปรับโนภาพและการปฏิบัติ” ใน ข้ามนขอบฟ้า 60 ปีชกเฮฮารุ ทานาเบ, ขวัญชีวัน บัวแดงและอภิญญา เฟื่องฟูสกุล บรรณาธิการ, (กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, 2550), น.147-174

พกิ ที่ กะเหรี่ยงถือคาทอลิก

บาพอ กะเหรี่ยงถือพุทธ แยกเป็นถือตามพระธรรมจาริก และถือตามครูบา

บาพอ เอาะแควร์ กะเหรี่ยงถือพุทธร่วมกับถือผีบรรพกาล

แลแก ศาสนาของกลุ่มกะเหรี่ยงจากพม่าพบในค่ายผู้อพยพ⁴⁶

การเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์จึงเป็นนามรูปที่เป็นภาพสะท้อนของระบบระเบียบประเพณีแบบดั้งเดิม ซึ่งไม่ง่ายต่อการเห็นภาพอย่างตรงไปตรงมา การศึกษาประเพณีพิธีกรรมกะเหรี่ยงดั้งเดิมที่ได้เข้าร่วมสังเกตการณ์ในพิธีกรรมที่ปกติแล้วปิดต่อคนนอกจึงเปิดเผย รหัสความรู้ที่เกี่ยวกับระบบในเครือญาติ และประเพณีต่างๆที่สัมพันธ์กับรอบเวลาฤดูกาลในสังคมเกษตรกรรม กล่าวได้ว่าการศึกษานี้มีคุณค่ามาก⁴⁷

ผู้เขียนเห็นด้วยกับขวัญชีวัน บัวแดงในประเด็นที่ว่าควรพิจารณาการเปลี่ยนแปลงทางศาสนาของกะเหรี่ยงนี้จัดเป็นกระบวนการเลือกอัตลักษณ์ที่ให้ความได้เปรียบทางสังคมในแต่ละบริบทในช่วงเวลา มากกว่าจะเป็นกระบวนการย้ายศูนย์กลางแห่งศรัทธาของสามัญชนปัจเจกชน ข้อสังเกตต่อไปนี้เกิดกับการทำงานภาคสนามของผู้เขียนซึ่งมีฐานคิดเดิมแบบสถาปัตยกรรมคือมองรูปก่อนแล้วค่อยหารหัสและก่อนการที่ได้อ่านงานที่กล่าวถึงเหล่านี้

ข้อสังเกตโดยทั่วไปสำหรับใน บ้าน “เดอ” สัญญาบ่งชี้ที่เป็นป้ายที่เห็นได้ชัดที่สุดอยู่ในเขตของผู้ชายในบริเวณระเบียบได้ร่มหลังคาที่เรียกว่า “จอแปละ,จอแปละหวู” ซึ่งที่นี่จะมีหิ้งบูชาขนาดเล็กที่เรียกว่า “เปอห์จอโคห์” อาจวางรูปสัญญะของผีฝ่ายชาย, รูปพระเยซูคริสต์, พระพุทธรูปขึ้นอยู่กับ “ศาสนา”-อันแตกต่างจากหลักนิยามอย่างทั่วไป ผู้เขียนได้มีโอกาสใกล้ชิดกับครอบครัวชุมชนโรมันแคธอลิกและครอบครัวชุมชนพุทธซึ่งมีพิธีกรรมตามศาสนาใหม่น้อย่างดี แต่ก็พบว่าความเป็นกะเหรี่ยงหรืออุดมการณ์กะเหรี่ยงในนัยยะความของศาสนาดั้งเดิมยังปรากฏอยู่อย่างชัดเจน ผู้เขียนเห็นว่าบทบาทของพื้นที่ฝ่ายหญิงและแม่เตาไฟในบ้านตลอดจนบ้านใหญ่ซึ่งสำคัญ-“พะโด่”กว่าบ้านต่อเติมใหม่แม้จะใหญ่กว่า ต่างหากที่รักษาความเป็นกะเหรี่ยงเดิมไว้

ผู้วิจัยเคยสนทนากับกะเหรี่ยงผู้ถือคาทอลิก ซึ่งเคยเอา “สกีเตอะ”ออกไปจากบ้านแต่แล้วก็นำ “สกีเตอะ” กลับมาเช่นเดิมด้วยความอบอุ่นและเป็นสุข ถึงแม้ว่าบ้านหลังใหม่ของเขาจะมุงหลังคาด้วยกระเบื้องซีเมนต์ใยหินลอนคู่ ซึ่งควั่นและเขมาจาก “สกีเตอะ” จะรวมตัวกับหยดน้ำที่ตัวกลั่นตัวจากไอน้ำในอากาศยามอากาศหนาวเย็น หยดลงมาจากหลังคาเบื่อนดำเสมอเตือนให้คิดถึงวัสดุจากพืชพรรณ บรรยากาศของการอยู่อาศัยของกะเหรี่ยงไม่ว่าจะถือคริสต์หรือพุทธในชีวิตประจำวันไม่มีอะไรแตกต่างกัน จะแตกต่างก็เมื่อต่างกระทำพิธีกรรมในศาสนาของตนเท่านั้น

ผู้เขียนพบกรณีของการซ่อนเร้นอัตลักษณ์เพียงกรณีเดียวและมิได้ซ่อนอัตลักษณ์นี้ต่อผู้เขียน พะติผู้หนึ่งซึ่งพึ่งเลิกถือผีบรรพบุรุษท่านหนึ่งหันมานับถือโปรเตสแตนต์ ที่ได้เชิญให้ผู้เขียนกินข้าวที่บ้านของเขาพบว่าบ้านซึ่งปลูกแบบสมัยใหม่ เตาไฟในบ้านเป็นเตามีปล่องควันเป็นเตาที่ยกสูงเช่นเดียวกับเตาไฟในครัว

⁴⁶ ขวัญชีวัน บัวแดง. “กะเหรี่ยง-คนเมือง:พื้นที่พรมแดนแม่น้ำเมยกับความสัมพันธ์ชาติพันธุ์” ภายใต้แผนงานวิจัย อานาจพื้นที่ และอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ฯ การเมืองเชิงวัฒนธรรมของรัฐบาลไทยภาคเหนือ, คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2551 หน้า 141

⁴⁷ Yoko,Hayami, Between Hills and Plains: Power and Practice in Socio-Religious Dynamics among Karen,(Melbourne: Kyoto University Press and Trans Pacific Press,2004)

บ้านแบบทันสมัยหรือบ้านตะวันตก ที่ออกแบบให้เย็นขณะเตรียมและปรุงอาหาร เมื่อรับประทานเสร็จแล้ว และกำลังลากลับพระที่นั่งได้เปิดประตูออกไปหลังบ้านและที่นั่นมี “สก็เตอะ” อันเล็กซ่อนสายตา

ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตด้วยความประหลาดใจว่า ส่วนใหญ่มาจากการละเลืกลือผีบรรพกาลของกะเหรี่ยงมิได้ เป็นผลมาจากการลดศรัทธาความเชื่อที่มีหรือไม่มีเลื่อมใสต่อผีบรรพกาลแต่ประการใด แต่กลับเกิดจากการลดทอนความยุ่งยากหรือ อีกด้านหนึ่งคือการเห็นคุณค่าเพิ่มเติมในศาสนาที่รับเข้ามาใหม่ที่ “ใจเปิดกว้างรับ”

ภูมิภาคภูมิศาสตร์

สภาวะทางภูมิศาสตร์เช่น อุณหภูมิความอุดมสมบูรณ์ที่แตกต่างกัน ก็มีผลต่อแม่เตาไฟเช่นกัน ในเขตเหนืออากาศค่อนข้างหนาวเย็น แม่เตาไฟให้ความอบอุ่นอยู่บริเวณใจกลางของตัวบ้าน ในเขตตะวันตกซึ่งมีฝนตกชุกต้นไม้ใหญ่โตเร็วและมีมาก เรือนจะมีขนาดพื้นที่ใหญ่กว่าเรือนกะเหรี่ยงทางเหนือสองเท่า โดยขยายอีกหนึ่งถึงสองช่วงเสา แม่เตาไฟที่แม้อยู่ในพิธีกรรม มักตั้งอยู่ในบริเวณครัวประชิดผนังด้านหลังบ้าน โดยอยู่ระหว่างห้องนอนมีผนังสองห้อง และมีพื้นที่ส่วนกลางในร่มค่อนข้างใหญ่ ผนังโดยรวมมีน้อยให้ความชื้นระบายออกโดยรับลมได้

ส่วนในภาคใต้ตอนบน แม้เรือนจะมีขนาดใหญ่เช่นกัน แต่สำหรับแม่เตาไฟนั้นเห็นได้ชัดว่าไม่อยู่ในชีวิตประจำวันอีกแล้วเป็นการหุงหาอาหารเท่านั้น จึงตั้งอยู่ในมุมในบ้านติดระเบียงหลังบ้านที่เป็นระเบียงเปียก นอกจากนี้เสาแม่เตาไฟทำด้วยไม้จริง หรือ กล่าวได้อีกอย่างว่าจำลองรูปแม่เตาไฟสืบทอดมาโดยไม่มีไวยากรณ์เกี่ยวกับแม่เตาไฟกำกับมาด้วย

ตารางสรุปรูปแบบการอยู่อาศัยตามแม่เตาไฟกะเหรี่ยงในการศึกษา

	รูปแบบ	ประโยชน์ใช้สอยในชีวิตประจำวัน	ตำแหน่งในผังเรือน	แบบบ้าน	พิธีกรรมดั้งเดิม	ภูมิภาค
1.	แม่เตาไฟมีหน่อโตคว่า	เกิด-อยู่ไฟ-ทำกินอาหาร-พักผ่อน-หลับนอน- ตาย ⁴⁸	ศูนย์กลางบ้าน	ดั้งเดิม	✓	เหนือ
2.	แม่เตาไฟมีหน่อโตคว่า	อยู่ไฟ-ทำกินอาหาร-พักผ่อน-หลับนอน- ตาย	ศูนย์กลางบ้าน	ดั้งเดิม	-	เหนือ
3.	แม่เตาไฟมีหน่อโตคว่า	อยู่ไฟ-ทำกินอาหาร	อยู่ในครัว	เมือง	-	เหนือ
4.	แม่เตาไฟมีหน่อโตคว่า	เกิด-อยู่ไฟ-ทำกินอาหาร-พักผ่อน-ตาย	หลังบ้าน	ดั้งเดิมหลัง	✓	ตะวันตก

⁴⁸ ยามหนึ่ง อนาคต(นามแฝง).”พ่อเลป่า” หลับพักผ่อนช่วงวันจันทร์ ใน เนชั่นสุดสัปดาห์ปีที่17 ฉบับ882 24, 2552 เมษายน 2552,น. 65 และ สุวิชานนท์ รัตนนิมิต สองบทความบรรยายงานศพ ของพ่อเลป่า ศพของผู้ตายจะถูกห่อผ่านอนข้างแม่เตาไฟตลอดพิธีกรรมก่อนนำสู่สุสาน และ ศึกษาพิธีกรรมหลังความตายของกะเหรี่ยงอย่างละเอียดได้ที่ สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์, พิธีกรรมหลังความตายกะเหรี่ยง ใน วัฒนธรรม ความตาย และความหลากหลายทางชาติพันธุ์ มอญ ไช่ กะเหรี่ยง ม้ง เย้า. โกมาตร จึงเสถียรทรัพย์(บก.) 2550 นอกจากนี้ดู จักรพันธ์ กังวาล, ส่งวิญญาณสู่สวรรค์ในพิธีศพชาวลัวะ สารคดี ปีที่12ฉบับที่ 144กุมภาพันธ์.สำนักพิมพ์สารคดี.กรุงเทพมหานคร(2540).หน้า 108-120 ซึ่งให้เห็นถึงการร่วมพิธีกรรมงานศพแล้ว โดยคนกะเหรี่ยงอย่างน่าสนใจ

	รูปแบบ	ประโยชน์ใช้สอยในชีวิตประจำวัน	ตำแหน่งในผังเรือน	ใหญ่ แบบบ้าน	พิธีกรรมดั้งเดิม	ภูมิภาค
5.	แม่เตาไฟ	ทำกินอาหาร	มุมบ้าน	ดั้งเดิม	-	เพชรบุรี
6.	แม่เตาไฟซ้อน	สัณญะ	ซ้อนไว้นอกบ้าน	เมือง	-	เหนือ

			 
แม่เตาไฟเรือนกะเหรี่ยง - ถนนธงชัย แบบ 2	แม่เตาไฟกะเหรี่ยง - เชียงราย แบบ 3	แม่เตาไฟกะเหรี่ยง แก่ง กระจาน เพชรบุรี แบบ 5	แม่เตาไฟในบ่ออะว จ.เชียงราย (บน) สภ.เตชะภูมิลำดับที่ดิน (ล่าง)

แบบ 1 เป็นบ้านกะเหรี่ยงที่เป็นองค์แห่งร่างกายหญิง เป็นบ้านกะเหรี่ยงดั้งเดิม *เฮอะแควร์* ที่พบในพื้นที่แผ่นผืน(patch) ระหว่างหุบเขากับที่ราบรอบๆเทือกเขาถนนธงชัย โดยเป็นสถานที่แห่งอุดมคติเป็นพื้นที่ทุกหัววงจรชีวิตมนุษย์นับรวมไปถึงพิธีกรรมบรรพกาลหมุนเวียนวัฏฏโดยรอบศูนย์กลางแห่งชีวิตในบ้านแม่เตาไฟและไม้คนข้าว ตั้งแต่เกิดซึ่งแยกแม่และลูกออกจากกัน แม่นอนอยู่ไฟที่ข้างแม่เตาไฟ สายสะดือลูกส่วนหนึ่งแขวนในป่าเดปอ ส่วนหนึ่งรมควันแห้งเก็บไว้ในช่องหน่อโดควาห์ ทารกก็ได้ดื่มนมแม่และความอบอุ่นแห่งชีวิตครอบครัวที่นี่ พี่ผู้ชายอาจต้องไปนอนในบ้านญาติบ้านเพื่อนอันเป็นส่วนร่วม(Common) แห่งชุมชนหลังจากที่เติบโต ปรุงและกินอาหารที่นี่ ฟังนิทานจำนวนเท่ากับใบไม้ในป่าที่นี่ เมื่อแก่ตัวลงที่นี่ก็เป็นที่พักพิงสุดท้ายก่อนจะตายและนอนต่อไปอีกหนึ่งถึงห้าวันในพิธีศพของตนเองหากเป็นหญิงบ้านทั้งหลังก็จะถูกรื้อในวันที่ย้ายไปนอนในป่าช้า

แบบ 2 เป็นบ้านกะเหรี่ยงซึ่งถือพุทธ *บาพอเฮอะแควร์* หรือคริสต์ร่วม *เบลาะที, พักที* พบในพื้นที่ผืนเดียวกับแบบแรกแม้บางบ้านอาจไม่ทำพิธีเฮอะแควร์หรือเลือกที่จะกลับมาทำพิธีเฮอะแควร์อีกครั้งก็ได้ ลักษณะบ้านโดยทั่วไปคล้ายแบบ 1 และเป็นกลุ่มใหญ่ที่สุดในภาคเหนือ บางครั้งอาจเปลี่ยนรูปแบบบ้านแต่ก็จะมีแม่เตาไฟและไม้คนข้าว หรือ อาจมีบ้านใหม่แบบพัฒนาเชื่อมต่อกับเรือนดั้งเดิม ซึ่งอย่างไรเสียเรือนดั้งเดิมก็ยังถือว่าเป็นบ้านใหญ่สำคัญกว่า “*เดอพะได้*”

แบบ 3 เป็นบ้านกะเหรี่ยงถือพุทธบาทพอเอาแคว หรือคริสต์ร่วมเบลาะที่, พกี้ที่ แต่พบในพื้นที่ผืนเล็ก แยกตัว (Island) ที่จังหวัดเชียงราย ลักษณะบ้านเป็นบ้านแบบพัฒนา แยกครัวห้องน้ำห้องเก็บของไว้อีกส่วนในระดับต่ำกว่าตัวบ้าน อย่างไรก็ตามในครัวบางบ้านผู้เขียนพบ แม่เตาไฟแบบดั้งเดิมพร้อมไม้คนข้าว สอบถนอม แม่บ้านใช้อยู่ไฟหลังคลอดบุตรด้วย

แบบ 4 เป็นบ้านแบบดั้งเดิมที่พบในภาคตะวันตกของประเทศ ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์สูงป่าไม้โตเร็ว และมีภูมิอากาศที่ร้อนกว่าและชุ่มชื้นกว่าภาคเหนือส่งผลให้บ้านเปิดผนังมากกว่ามีโครงสร้างใหญ่กว่ามีขนาดบ้านที่ใหญ่กว่าสามแบบแรกมาก แม่เตาไฟถูกวางไว้ในตำแหน่งกลางค่อนไปทางหลังบ้าน และไม่ได้เป็นศูนย์แห่งการพักผ่อนต่อเนื่องเพราะภูมิอากาศ แต่ก็ยังทำพิธีกรรมดั้งเดิมแบบออกแควและ ตะละกู

แบบ 5 เป็นบ้านที่พบว่าเกิดจากการเลือกย้ายถิ่นฐานตามนโยบายการควบคุมจัดการป่าในอุทยานแห่งชาติ กระเจา เป็นบ้านพื้นถิ่นที่มีขนาดใหญ่แต่ระบบการวางผังเสาไม่เป็นแบบกันหอยแต่เป็นแบบโครงคล้ายบ้านแบบพัฒนาแบ่งห้องเป็นห้องๆด้วยผนัง แม่เตาไฟไม่มีหน่อโตควาและไม่มีพิธีกรรม ตำแหน่งแม่เตาไฟอยู่ในครัวมุมด้านใดด้านหนึ่งของบ้าน ผู้เขียนหวังว่าจะได้สำรวจเพิ่มเติมหมู่บ้านในเขตที่ไม่เลือกย้ายถิ่นฐานในโอกาสต่อไป

แบบ 6 บ้านของกะเหรี่ยงโปรแตสแตนท์ที่ได้กล่าวถึงไปแล้วในเรื่องการซ่อนอัตลักษณ์การซ่อนแม่เตาไฟ อันหวังว่าจะได้ศึกษาเพิ่มเติมในโอกาสต่อไป

5. สิ่งสามัญ, แนวคิดเรื่องกำเนิด และจักรวาลวิทยาของกะเหรี่ยง

แสงแววับแม่เตาไฟคำคืน หญิงไร้ชายก็ไม่อุ่นสงบ ชายไม่มีหญิงก็ไม่สุขสงบ

กระโดดข้ามลำน้ำสายน้อย ให้ผู้เฒ่าผู้แก่ช่วยแนะนำค้นหา

“สกีเตอะ อีหระอีเห่ หล่ากีเตอะอีหระอีเห่ โอเทเหมือ โอเทเซ

โอเทควาโอเทเซ โคทอทีพอ ว่าวีเว ว่าฮือเว โอเลอมี เตเลอกว่าเต”

ต้นเดือนมกราคมแล้ว แม่ดอกไม้ป่า ต้นเดือนกุมภาพันธ์แล้ว แม่ดอกไม้ป่า

หญิงอยู่คนเดียว อยู่ยาก ชายอยู่คนเดียว ก็ลำบาก

อยู่ด้วยกัน เหมือนฝัองน้ำสองฝัองอยู่ได้เพราะผู้มาเยือน และคนเฒ่าคนแก่

สกีเตอะ หล่อแซะ บักควาห์

“Stove columns sitting of its bases”

- As new family sitting on old family-

“ฝัวเมียทะเลาะกัน เสาเตาหุงข้าวก็ลุ่มจมลง”

“Keep thirty kind of seed, assure life when drought”

“เก็บเมล็ดพันธุ์สามสิบอย่าง ไม่ต้องกลัวอดหยาก”

ข้อสรุปส่วนท้ายนี้เป็น สมมุติฐานที่ผู้เขียนประกอบสร้างจากความเข้าใจวัฒนธรรมกะเหรี่ยงในระดับพื้นฐานนำมาตีความด้วยตัวเอง และหวังว่าจะได้รับโอกาสศึกษาจนได้ความชัดเจนขึ้นในอนาคต

ประดิษฐกรรมของประเพณี: ประดิษฐกรรมของสิ่งแวดลอม

ด้วยสายตากนเมืองอาจมองคนกะเหรี่ยงกินข้าวมูมมาม อันที่จริงการที่กะเหรี่ยงกินข้าวไปหัวเราะไป ยิ้มแย้มไปเพราะเขากำลังกินข้าวอันเป็นสิ่งที่ศักดิ์สิทธิ์จึงไม่มีเหตุผลให้ต้องอายหรือสำรวม ข้าวและไม้ไผ่เป็นอาหารเป็นทรัพยากรสำหรับการดำรงชีวิตพร้อมๆกันนั้นก็เป็นสิ่งที่ศักดิ์สิทธิ์ด้วย พิธีกรรมเกี่ยวกับวงจรของข้าวจึงละเอียดมีหลายพิธีกรรมในแต่แรกจนส่งถึงโง่ป่าช้ากลับขึ้นสวรรค์ สำหรับกะเหรี่ยง ข้าวและไม้ไผ่ต่างเป็นวิญญาณของกันและกัน⁴⁹

เมื่อพิจารณาการที่ไม้ไผ่ที่ถูกใช้อย่างมากในสิ่งแวดล้อมสรรค์สร้าง บ้าน และเครื่องใช้ไม้สอย ด้วยสำนึกทางวัฒนธรรมแบบเมืองทำให้รอบคุดรอบมองเห็นแง่เทคโนโลยีขั้นต่ำ ความเป็นธรรมดาและผิวเผิน ด้วยกรอบมองจากมุมมองของกะเหรี่ยงจะพบการเลือกใช้ไม้ไผ่เฉพาะกับอุปกรณ์สิ่งของที่มีความสำคัญ(ในมุมมองของพวกเขา)เท่านั้น⁵⁰ เช่น สก๊อตเตอะไม้ไผ่ ใช้เก็บสายสัมพันธ์ชีวิตสายสะดือ, ทิเตอหล่อ-ที่เก็บน้ำ, หม้อหล่อ-แม่เตาไฟ, ต่างทำด้วยไม้ไผ่สำหรับหม้อโดควา-ไม้คนข้าว สำคัญเพราะมันสัมผัสกับข้าวซึ่งสำคัญดั่งนั้นมันจึงใช้เรียกขวัญได้ ในทางกลับกันจึงมีข้อห้ามที่จะนำไม้ไผ่ไปใช้ในสิ่งที่ไม่สำคัญหรือลบลู่ต่อความศักดิ์สิทธิ์ด้วยดังเช่น ห้ามใช้ไม้ไผ่เสียบตัวหมูแต่ใช้ไม้อื่นได้⁵¹

ขวัญกะเหรี่ยงมีมากสามสิบเจ็ดขวัญที่อยู่ในมนุษย์มีเพียงห้าขวัญ⁵² เนื่องจากขวัญมีหลายชนิดจึงเรียกขวัญด้วยเครื่องที่แตกต่างกันไป เมื่อพิจารณาไม่เรียกขวัญอีกชิ้นหนึ่ง “หน่อพะกละ” ซึ่งทำจากไม้ไผ่เช่นกันเมื่อมองจากรูปร่างนอกอนุมานว่า “หน่อพะกละ” เป็นอุปกรณ์จำลองสถานที่ของขวัญที่อยู่ก่อนดำรงบนโลก ที่ของขวัญคือสะดือ,สายสะดือ “เด” การกำเนิดยอมทำให้สายสะดือถูกตัดขาดและบรรดาขวัญของมนุษย์ที่อยู่ในภายในก็บายบินออกจึงต้องทำขวัญเด็กหลังคลอดเพื่อเก็บขวัญชีวิตประเภทกลับคืน

“เมื่อเด็กแรกเกิด ผู้เป็นบิดาจะต้องเรียกขวัญให้มาอยู่ในร่างของเด็ก
ขวัญจะมาอยู่ในตัวเด็กก็ต่อเมื่อแม่แลที่สะดือหาย”⁵³

สะดือยังเป็นอวัยวะที่ปรากฏมักใช้เรียกระบุสถานที่ที่มนุษย์สร้าง (เราไม่เรียกตาพายูว่าสะดือพายู) เช่น “วัดสะดือเมือง”ในเมืองฝายเหนือ, *Umbilicus Urbis Romae* สะดือกรุงโรม, และ *Umbilicus Mundi* สะดือโลก

⁴⁹ สัมภาษณ์ พ่อหลวงจอนิ โอโตเซา, มกราคม พ.ศ.2553

⁵⁰ Kwanchewan Buadaeng, The Karen Ancestor Spirits: Cut Off and Bound up.(1999) in 7th International Conference on Thai Studies, Amsterdam, 4-7 July 1999: p.3

⁵¹ Kwanchewan Buadaeng, The Karen Ancestor Spirits: Cut Off and Bound up.(1999): p.5

⁵² ทศนีย์ หิรัญวงษ์, “การถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านนิเวศวิทยาของชาวกะเหรี่ยงในพื้นที่อุทยานแห่งชาติดอยอินทนนท์” รายงานค้นคว้าอิสระตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการจัดการมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546.หน้า 49

⁵³ ปีเตอร์ อินตัน. “รายงานเบื้องต้นเรื่องกะเหรี่ยงโปว์ในภาคเหนือของประเทศไทย”(เอกสารโรเนียว) หน้า22 อ้างถึงในธีรวรรณ สมะพันธุ์, “เรือนกะเหรี่ยงโปว์ หมู่บ้านแม่จาง”, สารนิพนธ์ประกาศนียบัตรชั้นสูง บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยศิลปากร, 2520, หน้า. 19

สายสะดือเป็นอวัยวะที่สถิตยอยู่ในสภาวะของความเปลี่ยนผ่านอันไม่แน่นอนระหว่างภาวะต่างๆ เช่น การเกิดกับการตาย, ตัวตนกับภาวะก่อนมีตัวตน, เป็นของเราหรือไม่ใช่ของเรา, โลหิตอากาศและอาหาร, เพศสภาพของแม่หรือของลูก ชีวิตหรืออีกด้านของชีวิต, รูปแบบแรกสุดของบริโศก สายสะดือจึงเป็นประจักษ์พยานสำคัญของภาวะที่อธิบายไม่ได้ที่ยังไม่ได้ถูกพูดถึง (Heteotopia) เมื่อเปรียบกับอวัยวะอื่นแห่งองค์ร่างกาย⁵⁴ โดยที่กะเหรี่ยงเชื่อว่ากระบวนการเกิดที่มนุษย์เราประสบนั้นเป็นกระบวนการเดียวกันในระบบจักรวาลทั้งหมด ในสภาวะแรกสุด(Singularity) ทุกสิ่งทุกอย่างรวมทั้งโลกและสรรพครุฑมอยู่ในทรงกลมเล็กเท่าผลส้ม แล้วค่อยใหญ่ขึ้นและสรรพสิ่งต่างๆค่อยๆเกิดคือการแยกตัวออกไปคำอธิบายนี้ใช้ได้ตั้งแต่โลกกับดวงจันทร์-สวรรค์, ภาษาและกลุ่มชนไปจนถึงมารดากับการกำเนิดทารก

การเกิดทุกครั้งจะมีรก,สะดือและสายสะดือ กะเหรี่ยงมีความคิดว่าเมื่อแรกกำเนิดโลกกับดวงจันทร์ (สวรรค์) ให้แยกกันนั้น ไจ้กัทโยว์-พระธาตุอินทร์แขวน เป็น “สะดือโลก” พื้นที่บริเวณนี้เป็นสะดือ เราอาจทำความเข้าใจร่องรอยแกนโครงสร้างหรือพลทเรื่องร่วมกันโดยข้ามวัฒนธรรมไปที่ตำนานไทเมืองโยนก ที่ว่าการไหว้พระธาตุอินทร์แขวน⁵⁵-พระธาตุประจำปีเกิดนักซ์ตรจอกก็เท่ากับไหว้ เจตีย์จุฬามณีในสวรรค์ดาวดึงส์(-ผ่านสายสะดือสวรรค์อันมองไม่เห็น?) ส่วนในพม่าพบว่าตำนานเจตีย์สี่แห่งซึ่งกำเนิดร่วมสมัยกันเป็นพี่น้องกัน คือ ขเวดากอง,ขเวมาลา,ขเวชันยา และไจ้กัทโยว์ และถูกสร้างโดย ฤาษี(ตะละกู่?)ในตำราเรียนในหลักสูตรประถมศึกษา โดยพระธาตุอินทร์แขวนนั้นชุมชนที่อยู่โดยรอบเป็นชุมชนถือศีลไม่กินเนื้อสัตว์(ตะละกู่?) เป็นไปได้หรือไม่ว่าครั้งหนึ่งเจตีย์เหล่านี้ก็เป็นเคยเป็น “โซห์”อันสร้างด้วยสิ่งศักดิ์สิทธิ์แห่งแผ่นดินกะเหรี่ยงคือทรายและไม้ไผ่ที่ดำรงอยู่และเปลี่ยนแปลงตามวัฏฏ์ธรรมชาติก่อนจะเป็น “**กอร์มอร์โซห์**” เจตีย์ธาตุที่ “ทานทน”?

			
สายสะดือ	ไม้เรียกขวัญหน่อพอก ละ	พระธาตุอินทร์แขวน ไจ้ กัทโยว์	โซห์ บ้านกุดตะ

⁵⁴ ธเนศ วงศ์ยานนาวา, “ภาพตัวแทนของชุด” ใน *เผยแพร่-พรางกาย ทดลองมองร่างกายในศาสนา-ปรัชญาการเมือง ประวัติศาสตร์ ศิลปะ และมานุษยวิทยา*, ปรีติดา เณลิเมฬา กอนันตกุล บรรณาธิการ,(กรุงเทพฯ: โครงการจัดพิมพ์คบไฟ, 2541) น.261-286

⁵⁵ มาลา คำจันทร์ (นามแฝง), *เจ้าจันทร์ผมหอม นิราศพระธาตุอินทร์แขวน*, (กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์คณาธร ,2534)

การปฏิวัติได้ฟ้าสี: ประวัติศาสตร์โภชนาการสมัยใหม่ในสังคมไทย

ชื่อผู้เขียน ขาดิชา มุกสง¹

บทคัดย่อ

มนุษย์ในทุกสังคมได้สร้างวัฒนธรรมการกินที่มีความหมายมากกว่ากินเพื่ออิ่ม แต่การกินเป็นผลสะท้อนของความคิดและความเชื่อของคนในสังคมที่มีต่ออาหารและการกินร่วมกัน อาหารการกินจึงมีประวัติศาสตร์ที่เปลี่ยนแปลงไปตามสังคมและวัฒนธรรมเสมอ บทความนี้ต้องการอธิบายการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการกินในสังคมไทย จากเดิมเป็นการกินตามวัฒนธรรมการปรับตัวกับสิ่งแวดล้อมและความเชื่อของคนในสังคม จนต่อมาได้เปลี่ยนไปเป็นการกินตามหลักโภชนาการสมัยใหม่ หลังจากสังคมไทยรับเอาวิทยาศาสตร์การแพทย์ตะวันตกเข้ามาใช้จัดการกับสุขภาพ ส่งผลให้การกินอาหารของคนไทยตกอยู่ภายใต้วาทกรรมโภชนาการสมัยใหม่อย่างชัดเจน

โดยพยายามแสดงให้เห็นการเกิดขึ้นขององค์ความรู้ทางโภชนาการสมัยใหม่ที่เข้ามาเปลี่ยนวิถีคิดของคนไทย เรื่องการกิน และวิถีการบริโภคอาหารของสังคมไทย ให้กลายเป็นการกินตามหลักวิทยาศาสตร์การแพทย์สมัยใหม่ อันเป็นผลจากความก้าวหน้าของการค้นพบทางเคมีและสรีรวิทยาภายในทศวรรษที่ 19 และเข้ามาสู่สังคมไทยพร้อมกับการขยายตัวของการแพทย์แผนตะวันตกที่รัฐสมัยใหม่ใช้เป็นเทคโนโลยีทางอำนาจในการจัดการประชากร ด้วยการทบทวนให้เห็นตั้งแต่การเริ่มรับเอาคำอธิบายของโภชนาการกับสุขภาพเข้ามาในสังคมไทย การสร้างความรู้เกี่ยวกับการกินตามหลักโภชนาการ การริเริ่มนโยบายด้านโภชนาการ รวมถึงบทบาทของหน่วยงานสาธารณสุขที่ถูกจัดตั้งขึ้นมาทำหน้าที่ดำเนินนโยบายด้านโภชนาการสมัยใหม่ในสังคมไทย โดยเฉพาะหลังการค้นพบสารอาหารประเภทเกลือแร่และวิตามิน ยิ่งส่งผลให้เกิดกระแสการกินเพื่อสุขภาพ จากการส่งเสริมให้เพิ่มการกินสารอาหารประเภทเกลือแร่และวิตามินเพื่อแก้โรคขาดสารอาหารในช่วงเกือบศตวรรษที่ผ่านมา จนกระทั่งเปลี่ยนมาสู่การลดสารอาหารบางอย่างเช่น ไขมัน น้ำตาลและเกลือที่คนไทยกินเกิน จนก่อให้เกิดโรคเรื้อรังในปลายทศวรรษ 2530 ตลอดจนการชี้ให้เห็นถึงอิทธิพลความรู้ด้านสารอาหารที่มีบทบาทสำคัญในความคิดของคนไทยในปัจจุบัน จากการแสดงให้เห็นถึงกระแส “วิตามินมหัศจรรย์” ที่สังคมให้ความสำคัญต่อวิตามิน เกลือแร่ และสารอาหารอื่นๆ อย่างเข้มข้นไม่คลาย ดังกรณีการใช้เพื่อโฆษณาขายอาหารและเครื่องดื่มที่ต้องชวนเชื่อผ่านสารอาหารที่มีประโยชน์ และยังรวมไปถึงเครื่องสำอางและอาหารสัตว์ด้วย

คำสำคัญ : ประวัติศาสตร์โภชนาการ อาหารกับสุขภาพ วัฒนธรรมการกิน วิตามิน เกลือแร่

¹ ขอขอบคุณในความช่วยเหลือติดตามหนังสืออย่างเต็มใจของคุณกมลทิพย์ จ่างมกล และคุณณัฐพรเดช เตชะบรรณะปัญญากับการช่วยแก้ไขบทคัดย่อ ไว้ ณ ที่นี้ด้วยครับ

บทความ

“ขณะนี้เรากำลังอยู่ในระยะของการปฏิวัติ

ดังนั้นจึงขอให้เราปฏิวัติในเรื่องอาหารการกินของประชาชนด้วยอีกประการหนึ่ง”

นายแพทย์ยงค์ ชูติมา (พ.ศ. 2480)

แบบแผนการกินของคนในสังคมไทยโบราณ

การกินถือเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของมนุษย์ซึ่งเกิดการเปลี่ยนแปลงในรูปแบบและวิถีกินหรือวิถีคิดเกี่ยวกับการกินมาตลอดประวัติศาสตร์ของมนุษย์แต่ละสังคม การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเป็นผลพวงมาจากการเปลี่ยนแปลงด้านอื่น ๆ อย่างเป็นเหตุเป็นผลซึ่งกันและกันด้วย อาทิ ของที่มีจะกินหรือไม่กิน ขึ้นอยู่กับว่าสังคมสามารถผลิตหรือเสาะหาสิ่งที่จะกินได้อย่างไรบ้าง เวลาหรือสถานที่ในการกินก็เกิดการเปลี่ยนไปตามยุคสมัย การเปลี่ยนค่านิยมของสังคม เช่นจากการกินของป่าหายาก อร่อย และบำรุงร่างกายมาเป็นการห้ามกิน เพราะต้องมีสำนึกรักสิ่งแวดล้อม การกินอาหารสดหรืออาหารสำเร็จรูปอันเป็นผลมาจากการผลิตในระบบอุตสาหกรรมและความก้าวหน้าในการขนส่งเหล่านี้ เป็นต้น ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการกินนั้นสัมพันธ์กันอย่างยิ่งกับรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวัน และในทางกลับกันการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตประจำวันก็ส่งผลต่อการกินอย่างมากเช่นกัน กล่าวได้ว่าในโลกของชีวิตประจำวันเราอาจไม่ค่อยรู้สึกกว่าวัตถุหรือสิ่งของที่เข้ามาในชีวิตเราได้เปลี่ยนความสัมพันธ์ระหว่างเรากับโลก ระหว่างเรากับมนุษย์คนอื่น และระหว่างเรากับความคิดของเราเองกับวัตถุเหล่านั้น

รูปแบบการกินของคนไทยในสมัยโบราณนั้นมักจะไม่ค่อยปรากฏในเอกสารหลักฐานของไทยมากนัก ซึ่งส่วนมากจะให้ความสำคัญกับบทบาทและเรื่องราวของกษัตริย์และราชสำนัก การทำสงคราม กิจกรรมการปกครอง และกิจกรรมทางศาสนามากกว่าจะบันทึกสิ่งที่เกิดขึ้นเป็นธรรมดาในชีวิตทุกเมื่อเชื่อวันเช่นการกิน แต่จากหลักฐานในบันทึกของชาวต่างประเทศแล้วมักจะบันทึกการกินของชาวสยามเอาไว้ด้วยความสนใจเป็นพิเศษ รูปแบบการกินของชาวสยามที่เป็นไพร่ฟ้าข้าแผ่นดินทั้งหลายสันนิษฐานได้น่าจะอยู่ในแบบที่เรียกว่า “อยู่ง่ายกินง่าย” ด้วยการอาศัยอาหารจากธรรมชาติที่หาได้จากในน้ำมีปลาในนามีข้าว โดยการกินอาหารในชีวิตประจำวันคือกินข้าวกับปลาเป็นหลัก ซึ่งในบันทึกของลาลูแบร์ที่เข้ามายังกรุงศรีอยุธยาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์ (พ.ศ. 2230) ที่กล่าวเกี่ยวกับการกินของชาวสยามเองก็ยืนยันว่ามีแต่ข้าวกับปลาชาวสยามก็สามารถอยู่ได้แล้ว และกับข้าวที่เป็นปลาชาวสยามไม่นิยมกินปลาสดกัน แต่จะนิยมกินปลาแห้ง ปลาเค็ม และปลาร้าที่เก็บเอาไว้ได้นานมากกว่า² และยังไม่ชอบบริโภคเนื้อสัตว์ใหญ่กันอีกด้วย ถ้าจะมีก็แต่ไก่ที่เลี้ยงตามบ้าน

² ในยุคนั้นชาวยุโรปเองก็นิยมรับประทานปลาเค็มหรืออาหารที่ถนอมด้วยเกลือเช่นเดียวกัน เพราะเทคโนโลยีการเก็บอาหารสดสำหรับบริโภคมาเจริญและแพร่หลายเอาในตอนปลายศตวรรษที่ 19 แล้วอาหารที่ถูกถนอมด้วยเกลือจึงมีมาคู่กับการ

กับหมูที่เลี้ยงขายโดยชาวจีน ลาลูแบร์ถึงกับสงสัยที่ในประเทศนี้ไม่มีโรงฆ่าสัตว์หรือร้านขายเนื้อ (อันต่างจากประเทศทางตะวันตกที่นิยมกินเนื้อสัตว์ใหญ่) ส่วนอาหารที่ใช้รับรองแขกบ้านแขกเมืองที่เป็นชาวต่างประเทศนั้นใช้อาหารจีนเป็นส่วนใหญ่ เพราะชาวจีนมีความชำนาญในการปรุงอาหารมาก³

เช่นเดียวกับนิโคลาร์ แซแวนส์ที่เข้ามาไล่เลี่ยกันกับลาลูแบร์เขายืนยันว่าชาวสยามนั้นบริโภคอาหารไม่มากนักมีข้าวปลาและผักผลไม้เป็นพื้นและดื่มแต่น้ำ นอกจากนี้ยังกล่าวว่าชนชั้นสูงก็กินไม่ต่างกับชนชั้นสามัญมากนักแม้ว่าจะสามารถหาмаากินได้⁴ แต่ก็ให้น่าเชื่อได้ว่าอาหารที่ชนชั้นสูงกินนั้นย่อมหรูหราและมีมากขึ้นดีกว่าสามัญชน รวมทั้งแตกต่างจากวิธีการกินของชนชั้นล่างเป็นแน่ ดังอาหารจีนที่ลาลูแบร์กล่าวถึงว่าให้ครัวในวังจัดมาเป็นอาหารรับแขกด้วย หรือในจดหมายของพระเยซุอิตคือหลวงพ่อดอ ฟองเตอร์เนย์ ได้เขียนขึ้นที่เมืองละโว้ เมื่อวันที่ 23 มกราคม ค.ศ. 1686 (พ.ศ. 2229) ความว่า “ในเดือนนี้พระราชอาทิบัติโปรดพระราชทานอาหารมื้อกลางวันให้แก่พวกเราสองครั้งเป็นอาหารที่มีโอชะรสยอดเยี่ยมเช่นเคยมีอยู่ประมาณสี่สิบจาน กับบางจานที่ปรุงตามตำราทางยุโรป นำออกมาจากในวังทั้งสิ้น กระทบผ้าปูโต๊ะและผ้าเช็ดปาก”⁵

จากหลักฐานที่ปรากฏทำให้ทราบว่าในราชสำนักสยามสมัยอยุธยา มีการปรุงและกินอาหารตามรูปแบบของชาวตะวันตกมาตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์ในคริสต์ศตวรรษที่ 17 แล้ว และคงจะมีต่อเนื่องมาในราชสำนักถึงสมัยต้นรัตนโกสินทร์ ดังจะเห็นได้จากภาพย่นเครื่องควหาวนที่แต่งในสมัยรัชกาลที่ 2 ที่ปรากฏอาหารจากหลายวัฒนธรรมถูกปรับให้เป็นอาหารการกินที่ชนชั้นนำไทยคุ้นเคยดีแล้ว แต่ก็ไม่มีหลักฐานว่าการกินดังกล่าวแพร่หลายในหมู่ราษฎรทั่วไปอย่างไร

การกินตามสถานะทางชนชั้น

ในสมัยซึ่งการแบ่งแยกชนชั้นปกครองและคนถูกปกครองด้วยการแยกวัฒนธรรมหลวงกับวัฒนธรรมราษฎร เพื่อคงสถานะทางชนชั้นเอาไว้ในทางการเมือง ได้ทำให้วัฒนธรรมชนชั้นสูงดำรงอยู่แต่เฉพาะในหมู่ชนชั้นสูง ในด้านอาหารการกินชนชั้นสูงมีอาหารที่จะกินอย่างเหลือเฟือและมีกรรมวิธีการปรุง คัดสรรและเลือกสรรการกินได้มากมายกว่าราษฎรสามัญ และในราชสำนักที่อุดมไปด้วยทรัพยากรมากกว่าชนชั้นอื่นในสังคมนั้น การกินก็ถูกทำให้ต่างจากชนชั้นอื่นอันเป็นกลไกสำคัญของการรักษาสถานะทางชนชั้นเอาไว้ด้วย การกินข้าวกิน

กินมนุษย์มาอย่างยาวนาน กรุณา ดู มาร์ค เคอร์ลันสกี, *ประวัติศาสตร์โลกผ่านเกลือ* (Salt: A World History), แปลโดย เรืองชัย รักศรีอักษร (กรุงเทพฯ: มติชน, 2551).

³ ซิมอน เดอ ลาลูแบร์, *ราชอาณาจักรสยาม จดหมายเหตุลาลูแบร์ฉบับสมบูรณ์*, แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร (กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2510), น. 157-169.

⁴ นิโกลาส์ แซแวนส์, *ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม*, แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร (กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2506), น. 95.

⁵ ตาซาร์ด, *จดหมายเหตุการเดินทางครั้งที่ 2 ของบาทหลวงตาซาร์ด ค.ศ. 1687-1688*, แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร (กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2519), น. 152.

ปลาของไพร่ราษฎรทั่วไปคงกินตามแต่อาหารจะมีดังที่ลาจูแบร์บอกว่าชาวสยามมักน้อยในการกิน หรือถ้ามีของกินเพียงพอหรือเหลือเพื่ออีกตาม แต่จะกินเทียบเท่ากับเจ้าก็คงไม่ได้ เพราะในวัฒนธรรมใหญ่การทำตัวเสมอเจ้าไม่ใช่เป็นสิ่งที่ยอมรับกันมาในวัฒนธรรมศักดินา ในสำนึกของคนไทยยุคนั้นการทำเลียนแบบเจ้าเป็นเรื่องที่ไม่สมควรอย่างยิ่งถ้าใครทำแล้วอาจจะ “เหาขึ้นหัว” ดังที่เป็นสำนวนพูดกันในเรื่องสีแผ่นดิน การกินในยุคโบราณของสังคมไทยจึงเป็นการกินตามชนชั้นและสถานะทางสังคมซึ่งกำหนดอยู่โดยสถานะทางสังคมและเศรษฐกิจอย่างชัดเจน การกินจึงเป็นการแสดงถึงสถานะของคนในสังคมอย่างหนึ่ง

ดังมีตัวอย่างว่ามีอยู่บางรัชกาลที่กษัตริย์ห้ามราษฎรกินของที่ตนเองชอบ เช่นเมื่อ “ครั้งแผ่นดินขุนหลวงหาวัดสระ หรือขุนหลวงทรงปลาก็เรียก โปรดเสวยปลาตะเพียน ถึงมีพระราชกำหนดห้ามไม่ให้คนอื่นกิน ตั้งเบี้ยปรับตัวละ 5 ตำลึง ซึ่งมีในพระราชกำหนดเก่านั้น”⁶ ในคตินการกินของชนชั้นสูงคงจะมีการจัดแบ่งการกินไว้อย่างซับซ้อนและวิจิตรพิสดารว่าการกินของคนทั่วไปอยู่แล้ว อย่างน้อยก็ในต้นรัตนโกสินทร์ที่เห็นได้ชัดเจนว่าการกินในราชสำนักและในหมู่พระภิกษุมีการแบ่งเป็นอาหารคาวและอาหารหวานอย่างชัดเจน และตามคติคนไทยที่นับถือพระพุทธศาสนา ถือว่าของกินของใช้ที่จะถวายพระต้องเป็นของที่ดี ดังจะเห็นได้จากสำรับอาหารที่จัดถวายพระในคราวเฉลิมฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดารามนั้น ได้ปรากฏว่ามีอาหารคาวและหวานหลายชนิดด้วยกัน⁷

การทำบุญเลี้ยงพระเวลามีประเพณีพิธีกรรมในสมัยก่อน คงจะทำให้การกินตามเทศกาลมีความพิเศษในการกินต่างจากชีวิตประจำวันจากของที่ทำขึ้นกินตามความเชื่อในแต่ละเทศกาล ส่วนใหญ่งานบุญทางพระพุทธศาสนาจะเน้นการเลี้ยงพระด้วยของกินพิเศษอยู่แล้ว เช่น วันสารทจะมีกระยาสารท นอกจากนี้ในสังคมไทยโบราณพระพุทธศาสนาน่าจะมีอิทธิพลต่อการกินและความเชื่อเรื่องอาหารการกินของคนในสังคมมากเช่นเดียวกับเรื่องอื่นๆ เนื่องจากความเชื่อหลักของสังคมไทยก่อนสมัยใหม่นั้นคือความเชื่อเรื่องไตรภูมิซึ่งคงจะมีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมการกินของคนไทยอย่างมาก จนเห็นได้ชัดแม้กระทั่งกิจกรรมการกินอาหาร ที่คงจะถือเอาการกินของพระสงฆ์เป็นแบบอย่างของการกินของชาวบ้านด้วย⁸ ตัวอย่างอื่นคือการกินอาหารตามความเชื่อเรื่องบาปบุญอาจมีผลต่อการไม่เน่นกินสัตว์ใหญ่ของคนไทยหรือการไม่กินเนื้อสัตว์หรือฆ่าสัตว์ในวันพระอยู่ไม่น้อย ท่าทีของศาสนาพุทธเถรวาทนั้นเห็นว่าการกินคือทางจะก่อกิเลสขึ้นได้ จึงต้องสำรวมในการกินคนเราควรจะ “กินเพื่อย่อย ไม่ใช่อยเพื่อกิน” อาหารเป็นเพียงเครื่องเลี้ยงร่างกายให้สามารถบรรลุธรรมได้เท่านั้น

อาหารการกินของคนไทยมีการเลือกรับปรับใช้จากวัฒนธรรมอื่นตลอดมาในประวัติศาสตร์ ดังตัวอย่างสมัยก่อนการทำขนมหวานของคนไทยมักจะมีส่วนผสมหลักได้แก่ แป้ง น้ำตาล และกะทิ จนกระทั่งในสมัย

⁶ เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, *แม่ครัวหัวป่าก์* (เล่ม 1) (กรุงเทพฯ: สมาคมกิจวัฒนธรรม, 2545 [2451]). น. 159-160.

⁷ ส. พลายน้อย (นามแฝง-สมบัติ พลายน้อย), *ขนมแม่เอ๋ย* (กรุงเทพฯ: สารคดี, 2545), น. 122.

⁸ กมลทิพย์ จ่างกมล, “อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น,” (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต ภาควิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545), น. 29-43.

ปลายอยุธยามีหลักฐานว่าการทำขนมหวานของไทยได้รับอิทธิพลจากโปรตุเกสผ่านแม่ครัวที่มีชื่อเสียงอย่างมาก คือท้าวทองกีบม้าหรือ มารี กีมาร์ ลูกครึ่งญีปุ่นโปรตุเกสที่ได้นำเอาการทำอาหารแบบชาวโปรตุเกสมาเผยแพร่ โดยเฉพาะการทำขนมหวานจำพวก ทองหยิบ ทองหยอดฝอยทองและขนมหม้อแกงที่มีไข่เป็นส่วนผสมเพิ่มเข้าไปจนกลายเป็นขนมไทยที่มีชื่อเสียงมาจนปัจจุบัน⁹ นอกจากนี้ก็น่าเชื่อว่าในสมัยอยุธยาตำรับอาหารคาวหวานและเครื่องปรุงของชาวต่างชาติอื่นๆ ที่อาศัยอยู่ในกรุงศรีอยุธยาจำนวนมากก็ได้ถูกถ่ายทอดผสมปนเปกันขึ้นเป็นอาหารไทยที่เรารู้จักกันในปัจจุบันนั่นเอง

นอกจากนั้นแล้วการกินของสังคมไทยเกิดการเปลี่ยนแปลงจากการเข้ามาของอาหารการกินที่เป็นพืชและสัตว์ชนิดใหม่ๆ และวัฒนธรรมการกินจากการค้าขายแลกเปลี่ยนกับคนในวัฒนธรรมอื่นมาโดยตลอด เนื่องจากสยามประเทศอยู่ในเส้นทางการค้าระหว่างประเทศตะวันตกและตะวันออกที่มีสินค้านำเข้าหลากหลายและมีสินค้าส่งออกเป็นของป่าและเครื่องเทศเป็นหลัก อาหารการกินของคนในสังคมไทยจึงเกิดการเปลี่ยนแปลงจากการติดต่อแลกเปลี่ยนทั้งด้านการค้าและวัฒนธรรม โดยเฉพาะหลังเกิดการค้าทั่วโลกตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 16 ที่เกิดการแลกเปลี่ยนของสินค้าพวกพืชพันธุ์และเครื่องเทศกันอย่างขนานใหญ่ กล่าวคือมีพืชพันธุ์จากโลกใหม่คือละตินอเมริกามาตามเส้นทางการค้าของชาวสเปนและโปรตุเกสมาสู่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น มะละกอ พริก มันสำปะหลัง กาแฟ เป็นต้น ขณะเดียวกันเครื่องเทศและน้ำตาลจากอุษาคเนย์ก็เข้าไปปรากฏอยู่ยังสำรับของชาวยุโรปเช่นกัน¹⁰

บริโภคมัยตามแบบ “อารยะ” และ “มีรสนิยม”

การเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญของสำรับและวิธีการกินในสังคมไทยเกิดขึ้นในต้นศตวรรษที่ 19 เมื่อสยามพยายามจะเปลี่ยนแปลงไปสู่ความทันสมัย นอกจากจะมีอาหารการกินอุดมสมบูรณ์จากทั่วโลกจากการค้าทางไกลและการปฏิวัติอุตสาหกรรมในยุโรปให้เลือกกินแล้ว ในวิธีการกินยังมีความพยายามประดิษฐ์วัฒนธรรมการกินให้ดูดีมีรสนิยมตามอย่างวัฒนธรรมชาติตะวันตก ที่軒ขึ้นสูงพยายามเลียนแบบในช่วงของการตกเป็นอาณานิคมทางวัฒนธรรม โดยมีกระแสความศิวิไลซ์หรือความมีอารยะเป็นแม่แบบทางความคิดที่ครอบงำในเกือบทุกเรื่อง ไม่เว้นแม้เรื่องการกินซึ่งปรากฏว่ารูปแบบของอาหารการกินได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก โดยเฉพาะในหมู่ชนชั้นสูงที่ได้รับเอาวัฒนธรรมการกินของประเทศตะวันตกเป็นต้นแบบ ตั้งแต่การแบ่งพื้นที่สำหรับกินข้าวเป็นห้องอาหารคาว ห้องอาหารหวาน และห้องครัวซึ่งต้องทำความสะอาดอยู่เสมอ การจัดสำรับ

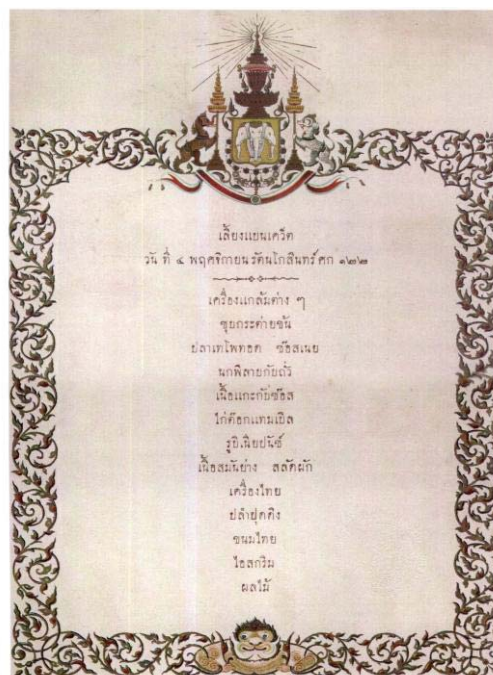
⁹ ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย และปารามินทร์ เครือทอง, *ท้าวทองกีบม้า: มาตามฟอลคอนขนมไทยหรือขนมเทศ* (กรุงเทพฯ: มติชน, 2546).

¹⁰ แอนโทนี ริด, *เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในยุคการค้า ค.ศ. 1450-1680 เล่ม 1 ดินแดนใต้ลม*, พงษ์ศรี เลขะวัฒนะ (ผู้แปล), (เชียงใหม่: ซิลค์เวอร์ม, 2548), น. 31-32.

และการเสิร์ฟอาหารในงานเลี้ยงตามลำดับแบบฝรั่ง การนั่งโต๊ะและมารยาทบนโต๊ะอาหาร¹¹ รวมทั้งมีการประดิษฐ์ประดอยและคิดหารูปแบบการปรุง การจัดโต๊ะ รายการอาหาร และเครื่องมือเครื่องมีที่มีรูปแบบเฉพาะ และมีการเลียนแบบจากประเทศตะวันตกที่เป็นแม่แบบทางวัฒนธรรมของชนชั้นสูงมาอีกทอดหนึ่ง การกินของชนชั้นสูงจึงเป็นการแบ่งแยกโดยใช้วัฒนธรรมคงสถานะให้ต่างจากชนชั้นอื่นในสังคม¹²

ในขณะเดียวกันชนชั้นสูงได้แบ่งการกินอาหารแต่ละมื้อเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน ซึ่งการกินอาหารหวานหลังอาหารคาว “เพื่อล้างปาก” นี่เองที่ทำให้ชนชั้นสูงเชื่อว่าตนเองต่างจากไพร่ ทั้งนี้ส่วนหนึ่งคงเนื่องมาจากชนชั้นสูงไม่มีปัญหาเรื่องการขาดแคลนอาหารการกิน เพราะมีอาหารให้เลือกกินทั้งปริมาณ จำนวน ชนิด และคุณภาพมากกว่าคนกลุ่มอื่น ๆ โดยเฉพาะชนชั้นล่างที่ยากจน ปัญหาการมีกินมากเกินไปนี้เองที่ชนชั้นสูงต้องมีการคัดสรร ควบคุมปริมาณอาหารที่จะกิน ผ่านการเรียนรู้ถึงกรรมวิธีการปรุงแบบ ใหม่ ๆ เพื่อให้อาหารการกินนั้นเป็นอาหารที่เลิศรสหรูหราให้มากที่สุด¹³

ดังปรากฏรูปแบบการกินที่จะใช้ในการรับแขกต่างประเทศหรือจัดงานเลี้ยงหรูหราซึ่งใช้อาหารฝรั่งเต็มชุด เห็นได้จากการ์ดเชิญทูตอเมริกันไปงานเลี้ยงในพระบรมมหาราชวังที่ในการ์ดได้บอกเมนูมาด้วยว่ามีอาหารอะไรบ้าง ปรากฏว่าเป็นสำหรับอาหารที่จัดถูกต้องตามแบบแผนการเลี้ยงแบบตะวันตกเลยทีเดียว (ดูภาพที่ 1 ประกอบ)



การ์ดเชิญไปงานเลี้ยงแบบตะวันตกที่มีรายการอาหารที่เลี้ยงทั้งหวานคาวแจ้งให้ทราบ

¹¹ เป็ลเลียน ภาสกรวงษ์, แม่ครัวหัวป่าก์, (เล่ม 4), น. 159-160.

¹² Pierre Bourdieu, *Distinction : A Social Critique of The Judgement of Taste* (London : Routledge & Kegan Paul, 1984).

¹³ กมลทิพย์ จ่างกมล, “อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น,” น. 70.

(ภาพจากหอจดหมายเหตุแห่งชาติ บัญชีภาพส่วนบุคคล นายแอมิลตัน คิง ภ.สบ.33/54 กล้อง 2 อัลบั้มบัตรเชิญ
จดหมายเชิญ งานเลี้ยงงานพิธีต่าง ๆ)

ในขณะที่อาหารการกินของชาวบ้านทั่วไปยังไม่เปลี่ยนแปลงไปมากนัก ดังปรากฏในการสำรวจชนบทของสยามในต้นคริสต์ศตวรรษที่ 20 ของคาร์ล ซิมเมอร์แมนที่สำรวจในช่วงปี พ.ศ. 2473 นั้นก็พบว่ารูปแบบการกินอาหารของชาวบ้านในชนบทไทยก็ยังไม่ได้เปลี่ยนแปลงจากที่ลาลูแบร์บรรยายเอาไว้ในคริสต์ศตวรรษที่ 17 เท่าใดนัก กล่าวคือชาวบ้านในชนบทยังกินข้าวกับปลาเป็นหลักกันอยู่ และไม่มีอาหารพวกของหวานหรือเครื่องดื่มประเภทน้ำชากาแฟหรือน้ำนมเลยในชีวิตประจำวัน ชาวบ้านรับประทานเนื้อวัว เนื้อหมู เป็ด ไก่และไข่น้อยกว่าสองครั้งในหนึ่งเดือน ส่วนมากยังน้อยกว่าเดือนละครั้ง¹⁴

การฝึกฝนการกินของชนชั้นกลางกับสร้างบรรทัดฐานให้สังคม

การกินเป็นรูปแบบหนึ่งของความสัมพันธ์ทางสังคมที่ผู้คนร่วมกันสร้างและให้ความหมายกับกิจกรรมนี้ผ่านปฏิสัมพันธ์ที่เปลี่ยนแปลงในแต่ละช่วงเวลา และเกี่ยวข้องกับสภาพทางสังคมการเมืองและเศรษฐกิจอย่างมากด้วย วัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยที่เปลี่ยนแปลงในช่วงศตวรรษที่ผ่านมา เริ่มแรกเกิดขึ้นในหมู่ชนชั้นสูงที่มีการสรรสร้างให้มีรสนิยมหลายอย่างตามแบบที่เลียนมาจากตะวันตก ซึ่งก็ไม่ได้ทำให้ราษฎรทั่วไปมองว่าเสียหาย เนื่องจากอุดมการณ์เรื่องความเป็นแม่แบบทางวัฒนธรรมที่ครอบงำในสำนักของราษฎรทั่วไป ดังนั้นรูปแบบที่ชนชั้นสูงกระทำกันจึงกลายเป็นมาตรฐานที่คนทั่วไปค่อยๆ ตาม ทั้งด้านกริยามารยาท การแต่งกาย การแต่งบ้าน แบบการรับประทานอาหาร การดื่ม และสูบบุหรี่ ฯลฯ ซึ่งเริ่มขึ้นในวัง แล้วจึงแผ่ขยายไปสู่ส่วนอื่นของสังคมโดยเฉพาะในเมืองต่อไป¹⁵ หม่อมหลวงเดิบ ชุมสายได้ยืนยันว่าเจ้านายมักจะเป็นผู้นำในศิลปวิทยาการในทุกทางไม่ว่าแต่เรื่องการครัวและอาหารการกิน “ซึ่งบิดาเล่าว่าเจ้านายทั้งหลายทั้งหญิงทั้งชายทรงมีพระปรีชาญาณในการทรงเป็นผู้นำ ในการทรงเป็นผู้คิดค้นและส่งเสริมในการทรงวินิจฉัยทุก ๆ ทาง โดยเฉพาะเรื่องของการกตัญญู”¹⁶ ก่อนจะกลายมาเป็นวัฒนธรรมที่แพร่หลายทั้งสังคมในเวลาต่อมา

เพราะถึงแม้ว่าการเปลี่ยนแปลงการปกครองในปี พ.ศ. 2475 ได้ทำให้อำนาจการเมืองการปกครองและเศรษฐกิจได้เปลี่ยนมือจากชนชั้นสูงเดิม ที่เป็นสมาชิกของราชสำนักที่สั่งสมแบบแผนวัฒนธรรมมานานหลายชั่วอายุคน หมดสิ้นอำนาจทางการเมืองไป ในขณะที่ผู้ปกครองรุ่นใหม่ที่เข้ามาใช้อำนาจทางการเมืองก็เพิ่งขยับฐานะขึ้นมาจากข้าราชการที่มีฐานะเป็นชนชั้นกลางในช่วงชีวิตของตนเอง จึงทำให้ขาดแม่แบบทาง

¹⁴ คาร์ล ซี ซิมเมอร์แมน, *การสำรวจเศรษฐกิจในชนบทแห่งสยาม*, แปลและเรียบเรียงโดย ชิม วีระไวทยะ, (พระนคร: ศรีหงส์, 2477), น. 258-259.

¹⁵ สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์, “รสนิยม: ภาษาในสังคมไทยยุคบริโภคนิยม,” (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2538), น. 67.

¹⁶ เดิบ ชุมสาย, “เจ้านายกับวิชาการครัว,” ใน *ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ นางกรุณา อุทยานิน* (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2521), น. 1.

วัฒนธรรม ชนชั้นกลางที่กลายเป็นชนชั้นนำทางการเมืองเหล่านี้ จึงได้ร่วมกันสร้างวัฒนธรรมใหม่ขึ้นมา เพื่อให้สอดคล้องกับการปกครองในรูปแบบใหม่ และส่วนหนึ่งก็ได้หยิบยืมเอาวัฒนธรรมของชนชั้นสูงที่เป็นต้นแบบมา สืบทอดต่อไป ร่วมกับการผสมวัฒนธรรมตะวันตกและการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมใหม่ขึ้นมาหลายประการ

นอกจากนี้ ยังเกิดจากการแพร่หลายของตำรับอาหารจากในวังของชนชั้นสูง ที่ติดตัวพ่อครัว แม่ครัว ที่ต้องออกจากวังมาเปิดร้านขายอาหารเลี้ยงชีพหลังความตกต่ำของระบบการอุปถัมภ์ในระบบศักดินาล่มสลายลงหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง¹⁷ หรือคนที่เคยใช้ชีวิตในวัง อันเป็นแหล่งฝึกฝนวิชาการครัวสำหรับสตรีมาแต่ก่อน ซึ่งในตอนหลังก็มีชนชั้นผู้ดีเดิมด้วย ต่อมาเมื่อได้มาใช้ชีวิต “นอกวัง” ก็ได้เผยแพร่ตำรับอาหารและการกินอาหารอย่างชาววังออกสู่ตลาดที่มีชนชั้นกลางเป็นลูกค้าสำคัญ ผ่านการเขียนตำราการทำกับข้าว รายการทำอาหารในโทรทัศน์และวิทยุ การเปิดร้านอาหาร ที่เรารู้จักกันดีเช่น การเสนอรายการทำอาหารทั้งหนังสือและโทรทัศน์ รวมทั้งการเปิดร้านอาหารด้วยของเชื้อพระวงศ์คนสำคัญ 2 คนคือหม่อมหลวงเดิบ ชุมสาย ผู้ซึ่งมีบทบาทและอิทธิพลอย่างสูงในสื่อมวลชนเกี่ยวกับเรื่องอาหารการกินมาตั้งแต่ทศวรรษ 2500 และหม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์¹⁸ ซึ่งมีบทบาทนำเสนอเกี่ยวกับอาหารมาอย่างยาวนานจนมีสถานะใกล้เคียงกับการเป็นสถาบันแห่งการกิน ผ่านทั้งการเขียนสารคดีอาหารในหนังสือพิมพ์และการแจกจ่าย “เซลล์ชวนชิม” และรายการครอบครัวทางสถานีวิทยุและโทรทัศน์ โดยปัจจุบันหม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ก็ยังคงมีบทบาททางด้านการกินอยู่ในสื่อมวลชนอย่างต่อเนื่อง พร้อมกันนั้นก็ยังมีลูกชายเข้าช่วยเสริมแรงอีกสองคนด้วย และร้านอาหารที่มีป้ายเซลล์ชวนชิมก็ยังคงโฆษณาถึงการมีป้ายนี้ เพื่อให้ลูกค้าเชื่อถือและเข้ามาบริการอยู่เช่นกัน

เมื่อชนชั้นกลางได้เรียนรู้และยอมรับเอาวัฒนธรรมมาเป็นของตนเองแล้ว ก็ขยายวัฒนธรรมนั้นไปสู่สังคม โดยผ่านสื่อสารมวลชนสถาบันที่ชนชั้นกลางเป็นเจ้าของและควบคุมอยู่ ไม่ว่าจะเป็นการเขียนคอลัมน์อาหารทางหนังสือพิมพ์ การเสนอเรื่องอาหารทางวารสารของสตรีหรือวารสารแฟชั่น และวารสารการครัวในเวลาต่อมา ซึ่งส่งผลต่อสังคมในวงกว้างอย่างมาก โดยเฉพาะในหมู่ชนชั้นกลางที่บริโภคสื่อสารมวลชนในชีวิตประจำวัน ก็ได้แบบอย่างที่น่าเสนอในสื่อเหล่านั้นมาใช้ในชีวิตของตนบ้าง ตัวอย่างเช่นในสื่อสิ่งพิมพ์ที่นำเสนออาหารเป็นแบบชุดประจำวันทั้ง 3 มื้อ หลังจากที่ได้เสนอในแบบยกวิธีการปรุงอาหารแต่ละอย่างแยกกันมาก่อนหน้านั้น ทั้งนี้ก็ “เพื่อช่วยแนวทางคุณแม่บ้านที่เหน็ดเหนื่อยจากงานอื่น ๆ ต้องการพักสมองคิดเรื่องการจัดสิ่งอาหารการรับประทาน” ดังที่บรรณาธิการได้แจ้งให้ทราบถึงการเปลี่ยนเป็นการจัดชุดอาหารประจำวันไว้ และที่สำคัญที่สุดคือทุกมื้อจะมีของหวานตามด้วยอาหารหวานทั้งเช้า กลางวัน เย็น¹⁹ และต่อมาการนำเสนอ

¹⁷ สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์, “รสนิยม: ภาษาในสังคมไทยยุคบริโภคนิยม,” น. 92.

¹⁸ ดูรายละเอียดใน ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, *คู่มือเซลล์ชวนชิม* (กรุงเทพฯ: บริษัท บีไอจี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด, 2534).

¹⁹ *สตรีสาร* 11: 242 (ต้นสิงหาคม 2501): 65-67.

รายการทำอาหารทางโทรทัศน์ซึ่งก็มีฐานของผู้ชมกว้างกว่าสื่อแบบอื่นจึงสามารถทะลุทะลวงไปถึงทุกอณูของสังคมไทย²⁰

นอกจากการบริโภคจะถูกสร้างโดยการปลูกฝังทางสังคมผ่านสื่อมวลชนแล้ว การปฏิบัติความคิดของประชาชนผ่านระบบการศึกษาเป็นความพยายามของชนชั้นกลางที่ให้การศึกษผ่านสถาบันการศึกษาในระบบเพื่อสร้างแบบอย่างทางวัฒนธรรมขึ้นมาให้คนทั่วไปสามารถยกระดับความเป็นอยู่ของตนในทุกด้าน ไม่ว่าจะเป็น ด้านการสร้างงานอาชีพ การสร้างให้ประชนเห็นความสำคัญของความรู้ที่เป็นประโยชน์ในการดำรงชีวิต การปลูกฝังความรู้ด้านอาหารและโภชนาการก็เป็นหนึ่งในความพยายามจะเปลี่ยนแปลงด้านการบริโภคที่ทำได้โดยภาครัฐ ซึ่งต่อมาภาคเอกชนโดยเฉพาะธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารจะเข้ามามีบทบาทพร้อมสูงมาก ดังจะกล่าวต่อไปข้างหน้า

จากการวิเคราะห์การบริโภคในสังคมไทย สุทธิพันธ์ จิราธิวัฒน์ ได้ชี้ให้เห็นว่า ปรากฏการณ์ทางการบริโภคในสังคมปัจจุบันไม่ใช่เป็นกระบวนการลอกเลียนแบบอย่างเดียว แต่เป็นผลมาจากการทำงานของกระบวนการสองลักษณะของการสร้างและแสวงหาความแตกต่าง (distinction process) กล่าวคือ ชนชั้นของบุคคลในสังคมที่มีฐานะดีกว่ามักจะต้องการ (ที่ตนเองมีรายได้เป็นตัวเงินสูงพอ) ที่จะก้าวไปสู่การบริโภคเช่นเดียวกับการบริโภคของชนชั้นนำ (elites) ในสังคม จึงปฏิบัติตนในฐานะการลอกเลียนแบบการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ของชนชั้นนำในสังคม ในขณะที่ชนชั้นนำในสังคมก็ต้องหาทางสร้างจุดเด่นให้แก่ตน โดยอาศัยพื้นฐานในเรื่องความแตกต่าง (differentiation) ทำการผลิตกระบวนการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ที่แตกต่างออกไปจากที่เคยเป็นอยู่ ทั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างความแตกต่างไปจากชนชั้นกลาง กระบวนการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ระหว่างการลอกเลียนแบบของชนชั้นกลางและการสร้างความแตกต่างของชนชั้นนำจะเป็นไปอยู่ตลอดเวลา โดยชนชั้นนำจะสามารถรักษาความแตกต่างทางฐานะสังคม (social status) ตำแหน่ง (position) และอำนาจที่ตนเป็นอยู่ ในขณะที่ชนชั้นกลางจะมีลักษณะที่สับสนมากที่สุดในการบวนการดังกล่าว พื้นฐานแนวความคิดนี้ที่สามารถนำมาอธิบายกับสังคมไทยก็คือ ชนชั้นนำจะทำการลอกเลียนแบบการบริโภคของชาวต่างชาติแล้วนำมาถ่ายทอดให้กับชนชั้นอื่น ๆ ในสังคม แต่ในขณะเดียวกัน ถึงแม้ว่าชนชั้นนำจะทำการลอกเลียนแบบแผนการบริโภคจากต่างชาติแล้วก็เป็นแบบแผนการบริโภคที่ประสานแตกต่างกันไปจากการที่จะมีเพียงแบบแผนใดแบบแผนหนึ่ง ในขณะเดียวกันชนชั้นนำก็หาทางต้อออกห่างจากการบริโภคที่จะทำให้ชนชั้นกลางสามารถลอกเลียนแบบได้ง่าย โดยเฉพาะชนชั้นกลางที่ร่ำรวยขึ้นมาใหม่ (nouveaux riches) ซึ่งยังไม่กระเตื้องทางด้านสัญลักษณ์การบริโภคทัดเทียมเท่ากับชนชั้นนำ²¹

²⁰ สมสุข หินวิมาน, “ครัว: พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน,” *รัฐศาสตร์สาร* 23: 2 (2545).

²¹ สุทธิพันธ์ จิราธิวัฒน์, “บททดลองเสนอแบบแผนการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ของสังคมไทยปัจจุบัน,” ใน ธเนศ วงศ์ยานนาวา, (บรรณาธิการ). *ปรัชญาและความคิด, รัฐศาสตร์สารฉบับพิเศษ* (เมษายน 2530), น. 325-326.

วัฒนธรรมการกินอาหารในสังคมไทยเกิดจากการสร้างความหมายทางวัฒนธรรมมาควบคุมกำกับหลายชุดและยังคงมีความแตกต่างกันในด้านการกินตามความหมายที่กำกับอยู่นั้น กล่าวคือการกินอาหารถูกกำหนดควบคุมด้วยสถานะทางชนชั้น การสร้างรสนิยมของชนชั้นในการกิน การสร้างความหมายของการกินเป็นการสร้างทางสังคมให้การกินมีความหมายแตกต่างไปตามสถานะของคนกินแต่ละชนชั้น กล่าวคือการกินเป็นการตอกย้ำความแตกต่างทางชนชั้นและสะท้อนรสนิยมของชนชั้นด้วยเมื่อสังคมก้าวสู่ระบบทุนนิยมมากขึ้นแต่อย่างไรก็ตามความหมายที่กำกับกับการกินนั้นทำให้ของกินที่คนแต่ละกลุ่มในสังคมมีความแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัด อย่างไรก็ตามชุดของอุดมการณ์ที่ทลายความแตกต่างเกี่ยวกับการกินอย่างสิ้นเชิงและทำให้การกินมีความเท่าเทียมกันมากที่สุดไปในชนชั้นต่างๆ น่าจะได้แก่ ความคิดเรื่องการกินตามหลักโภชนาการสมัยใหม่ที่เน้นเรื่องกินเพื่อความสุขภาพดีของพลเมืองในรัฐสมัยใหม่เป็นสำคัญ จึงทำให้การกินเป็นรูปแบบที่เหมือนกันภายใต้ความรู้แบบใหม่ของวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่สลายความแตกต่างของการกินให้เหมือนกันไปทั่วโลก กล่าวคือจากการกินสิ่งมีคุณค่าที่ดีตามนัยทางวัฒนธรรมแต่ละสังคม การกินของดีมีราคาแพง หายาก ปُرุงอย่าง วิจิตรพิสดาร และรสชาติอร่อย กลายมาเป็นการกินเพื่อเอาประโยชน์จากสารอาหารเข้าไปบำรุงเลี้ยงร่างกายให้เจริญเติบโตแข็งแรงมากกว่า

การเกิดขึ้นของโภชนาการสมัยใหม่

การให้ความสำคัญกับอาหารที่ส่งผลต่อสุขภาพในสมัยก่อนนั้นเป็นการให้ความสนใจต่อคุณลักษณะของอาหาร รสชาติ ผลต่อร่างกายหลังจากกินเข้าไป โดยยังมองอาหารเพียงแค່ภายนอกเท่านั้นเอง ความเปลี่ยนแปลงในการมองอาหารเกิดขึ้นเมื่อเกิดการปฏิวัติทางเคมีในปลายคริสต์ศตวรรษที่ 18 ที่นำโดยอังตวน ลาวัวซิเยร์จากการค้นพบว่าทุกสิ่งในโลกนี้ประกอบขึ้นมาจากธาตุอันเป็นองค์ประกอบพื้นฐานที่แยกย่อยไม่ได้ อีกต่อไป ซึ่งธาตุแต่ละตัวยังมีคุณสมบัติเฉพาะที่ไม่เหมือนกันอีกด้วย และพัฒนามาเป็นการศึกษาชีวเคมีในศตวรรษต่อมา ทำให้เกิดการมองอาหารต่างจากเดิมคือเปลี่ยนไปมองตามแนวทางวิชาเคมีเพื่อหาส่วนประกอบทางโภชนาการในทางเคมีแทน²² เป็นการเข้าสู่โภชนาการยุคใหม่ที่มาพร้อมกับการค้นพบสารอาหารที่ร่างกายต้องการและขาดพร่องไปจนทำให้เกิดโรค อันเป็นแนวทางหลักในการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและสุขภาพตั้งแต่นั้นมา จึงทำให้การกินอาหารและอาหารการกินกลายเป็นเรื่องทางการแพทย์ที่เข้าไปเกี่ยวข้องในฐานะเป็นการแพทย์เชิงป้องกันหรือการสาธารณสุขที่สำคัญที่ทำให้สุขภาพของพลเมืองมีความเป็นอยู่ที่ดีปราศจากโรคภัย

²² Carpenter Kenneth F., "Nutritional disease", in William F. Bynum and Roy Porter (ed.), *Companion Encyclopedia of the History of Medicine* (London: Routledge, 1993), p. 466.

โภชนาการสมัยใหม่ที่อยู่บนหลักการทางวิทยาศาสตร์เป็นผลพวงของการปฏิวัติทางภูมิปัญญาของ ศตวรรษที่ 19 ในช่วงของการปฏิวัติอุตสาหกรรม เป็นแนวคิดที่ประกอบด้วยหลักการทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอันเกิดจากความรู้ความเข้าใจในศาสตร์ด้านชีวเคมีและสรีรวิทยาเกี่ยวกับอาหารที่มีความหมายต่อ มนุษย์ โดยพัฒนาการของความรู้โภชนาการสมัยใหม่เกิดจากองค์ความรู้สองด้านที่สำคัญ นอกเหนือจากศาสตร์ ด้านชีวเคมีและสรีรวิทยาที่เจริญก้าวหน้าขึ้นจากการทดลองในห้องปฏิบัติการโดยเฉพาะในการทดลองด้วยสัตว์ แล้ว อีกสาขาหนึ่งที่สำคัญไม่แพ้กันก็คือศาสตร์ด้านระบาดวิทยาในการสาธารณสุข ซึ่งศาสตร์ทั้งสองนั้นเกี่ยวเนื่องกันอย่างยากจะแยกออก ความสนใจเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ของอาหารระยะแรกนั้นสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับ ปัญหาความยากจนของประชากรส่วนใหญ่ในยุโรปช่วงต้นศตวรรษที่ 19²³ ที่ทั้งนักวิทยาศาสตร์ แพทย์ นักการ สาธารณสุขและนักสังคมศาสตร์ต่างพยายามหาทางแก้ด้วยการใช้ความรู้ด้านอาหาร

การกินของมนุษย์สมัยใหม่ที่กินตามหลักโภชนาการเพิ่งเกิดขึ้นเมื่อราวกลางศตวรรษที่ 19 ที่ผ่านมานี้ เท่านั้น โดยเกิดจากแรงกระตุ้นของปัจจัยต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น ปัญหาโภชนาการและสุขภาพ การขาดอาหารของ คนจนและผู้ใช้แรงงาน การต้องการธาตุอาหารที่มีประโยชน์ของนักโทษและทหาร การเก็บและการขนส่ง อาหารหลังเกิดการปฏิวัติอุตสาหกรรม ในช่วงเดียวกันนี้นักวิทยาศาสตร์ได้แบ่งอาหารออกเป็นธาตุอาหารต่าง ๆ คือ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เกลือแร่ และน้ำ และได้แยกแยะว่าแต่ละธาตุทำหน้าที่อะไรต่อร่างกาย ตัวอย่างเช่น คาร์โบไฮเดรตและไขมันให้พลังงานแก่ร่างกาย และโปรตีนทำหน้าที่ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ²⁴ นอกจากนี้นักโภชนาการยังได้ประเมินปริมาณของพลังงานที่ได้รับจากอาหารแต่ละชนิดและปริมาณพลังงาน ที่ใช้เพื่อประกอบกิจกรรมต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน เพื่อวางแผนทางการบริโภคให้มีความเหมาะสม ด้วยการ สร้างตัวแบบในอุดมคติของคนแต่ละกลุ่มขึ้นโดยอาศัย เพศ อายุ และอาชีพ และปลายศตวรรษที่ 19 ใน ประเทศสหรัฐอเมริกาได้พัฒนาองค์ความรู้ด้านโภชนาการแบบใหม่ (new nutrition) ซึ่งเสนอแนะอาหารที่กิน โดยอาศัยพื้นฐานขององค์ประกอบทางเคมีมากกว่าจะพิจารณาจากรสชาติและรูปร่างหน้าตาของอาหาร²⁵ หรือ พูดอีกนัยหนึ่งว่าให้เลือกกินอาหารจากประโยชน์ที่มีต่อร่างกายมากกว่าการอยากกินตามใจปาก

จากการศึกษาประวัติศาสตร์สังคมถึงผลกระทบแนวคิดโภชนาการในสหรัฐอเมริกา ฮาร์วีย์ เลเวนสไตน์ ได้ค้นพบว่าปฏิบัติการด้านโภชนาการเป็นเวทีสำคัญในการต่อรองทางสังคมการเมืองไม่น้อย ทั้งยังชี้ให้เห็นว่า การเปลี่ยนแปลงทางโภชนาการที่เกิดขึ้นในสังคมอเมริกาจากการแนะนำให้ชาวอเมริกันกินในสิ่งที่มีประโยชน์

²³ Adel P. den Hartog, "Modern nutritional problem and historical nutrition research, with special reference to the Netherlands", in Hans F. Teuteberg (ed.), *European Food History: A Research Review* (Leicester: Leicester University Press, 1992), p. 57.

²⁴ Deborah Lupton, *Food, the Body and the Self* (London: Sage, 1996), p. 70.

²⁵ Deborah Lupton, *Food, the Body and the Self*, pp. 70-71.

ต่อสุขภาพแทนที่จะกินตามใจปากอยากกินนับตั้งแต่ทศวรรษ 1880 เป็นต้นมานั้น ถือเป็นจุดกำเนิดของแนวคิดโภชนาการโภชนาการสมัยใหม่ อันเป็นผลจากการค้นพบว่าอาหารสามารถจำแนกออกเป็นสารอาหารประเภทต่างๆ ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกายต่างกัน ทำให้เกิดกระแสดึงดูดกินสารอาหารให้เพียงพอต่อร่างกายจึงจะมีสุขภาพที่ดี โดยผ่านการต่อรองอย่างมีพลวัตรของผู้มีบทบาทสำคัญของการเปลี่ยนแปลงการกินระดับชาติ ได้แก่ นักธุรกิจอุตสาหกรรมและกลุ่มผู้เชี่ยวชาญที่มีส่วนได้ส่วนเสีย อาทิ ผู้ผลิตและปรุงแต่งอาหาร พ่อค้าแพทย์ นักวิจัย นักโภชนาการ นักคหกรรม และกลุ่มผลประโยชน์ต่างๆ ซึ่งได้ต่อรองเพื่อสร้างการกินแนวใหม่ที่คำนึงถึงสุขภาพเป็นประการสำคัญ โดยมีจุดเปลี่ยนที่สำคัญคือการนำเสนอแนวคิดโภชนาการสมัยใหม่มาจากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญและแพทย์ที่คำนึงถึงสุขภาพของประชาชน ก่อนจะกลายเป็นความรู้หรือแนวคิดที่ภาคอุตสาหกรรมการค้าจะนำมาใช้ในการเป็นจุดเน้นสำคัญในการนำเสนอสินค้าในตลาดต่อมา ทำให้แนวคิดโภชนาการกระจายไปสู่สังคมอย่างกว้างขวางและรวดเร็ว²⁶ จนกระทั่งสังคมอเมริกากลายเป็นสังคมแห่งการกินตามหลักโภชนาการไปอย่างเข้มข้นในที่สุด

การค้นพบสำคัญที่เป็นการเปลี่ยนรูปแบบการกินอาหารของมนุษย์ไปอย่างมหาศาลก็คือการค้นพบวิตามิน อันเป็นกระบวนการที่กินเวลายาวนานอย่างมาก โดยเริ่มจากยุคปฏิวัติอุตสาหกรรมและการล่าอาณานิคมที่ทำให้การเดินทางด้วยเรือเป็นไปอย่างกว้างขวางทั้งเพื่อการค้าขายและการสำรวจดินแดน ซึ่งทำให้ต้องกินอาหารที่ไม่สดจนก่อให้เกิดโรคขาดสารอาหารบางอย่างขึ้น อาทิ โรคลักปิดลักเปิด (scurvy) ที่เป็นกันมากในหมู่กลาสีเรือ จนกระทั่งนายแพทย์เชื้อสายสก๊อตประจำกองทัพเรืออังกฤษที่ชื่อ เจมส์ ลินด์ (James Lind) ได้ค้นพบในปี ค.ศ. 1747 ว่ามะนาวหรือส้มสามารถแก้โรคลักปิดลักเปิดได้ ลูกเรือทุกคนจึงได้รับน้ำส้มทุกวัน หรือกรณีการค้นพบว่าการกินข้าวขัดขาวจากเทคโนโลยีใหม่จากตะวันตกคือโรงสีในหมู่ชาวเอเชียทำให้เกิดโรคเหน็บชาทั้งที่ก่อนหน้านี้ไม่ค่อยปรากฏเมื่อสมัยกินข้าวซ้อมมือ²⁷ แต่บรรดาแพทย์สมัยนั้นก็ไม่สามารถอธิบายถึงความเชื่อมโยงระหว่างอาหารและการรักษาโรคดังกล่าวได้ ทั้งนี้การแพทย์ในสมัยโบราณไม่ว่าจะเป็นการแพทย์ของอียิปต์หรือการแพทย์ของกรีกและโรมันต่างก็ทราบดีถึงความสำคัญของอาหารบางอย่างที่มีผลในการรักษาความเจ็บป่วยบางโรค แต่ก็ไม่มีหลักฐานหรือคำอธิบายที่สามารถเชื่อมโยงถึงความสำคัญนี้ได้ แต่การยืนยันถึงการค้นพบสารเคมีที่เป็นวิตามินหลายชนิดในต้นศตวรรษที่ 20 ได้ทำให้ปริศนาดังกล่าวกระจ่างขึ้น

ในปี ค.ศ. 1906 นักเคมีชาวอังกฤษชื่อ เฟรดริก โกวแลนด์ ฮอปกินส์ (Frederick Gowland Hopkins) ได้แสดงให้เห็นว่าอาหารประกอบด้วยสิ่งสำคัญที่เรียกว่า “ปัจจัยประกอบ” (accessory factors) ที่มีความสำคัญต่อสุขภาพเพิ่มเติมจากโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน แร่ธาตุ และน้ำ ต่อมาในปี ค.ศ. 1914 นัก

²⁶ Harvey A. Levenstein, *Revolution at the Table: the Transformation of the American Diet* (New York: Oxford University Press, 1988).

²⁷ ดู สมศรี ปัญญาภิรมย์ (ผู้แปล), *วิตามินมหัศจรรย์* (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ก้าวหน้า, 2511).

เคมีเชื้อสายโปแลนด์คือ คาซิเมียร์ ฟังก์ (Casimir Funk) ได้ค้นพบว่าสารที่จากข้าวไม่ขัดขาวที่ใช้รักษาโรคเหน็บชาคือสารเคมีที่ชื่อว่า amine ที่เป็นสารประกอบจำพวกไนโตรเจนหรือโปรตีนประเภทหนึ่ง และทำให้ฟังก์ให้ชื่อสารดังกล่าวว่า “vitamine” ที่มาจากรากศัพท์สองคำประกอบกันคือ vital = life and amine = compound found in the thiamine ที่สกัดพบจากจมูกข้าว และต่อมาก็กลายเป็นคำว่า vitamin (วิตามิน) ที่ใช้กันมาจนถึงทุกวันนี้เพื่อเรียกสารประกอบที่จำเป็นต่อสุขภาพและไม่จำเป็นว่าจะจะเป็นสารประกอบจากโปรตีนเหมือนการค้นพบครั้งแรกๆ เท่านั้น²⁸

ในเวลาต่อมาฮอปกินส์และฟังก์ได้ร่วมกันเสนอสมมติฐานสำคัญที่ว่าโรคขาดสารอาหารนั้นเกิดจากการขาดวิตามินหรือได้รับวิตามินไม่เพียงพอจึงทำให้ร่างกายเกิดอาการป่วยขึ้น หลังจากนั้นเป็นต้นมาก็ได้มีนักวิทยาศาสตร์ แพทย์ และนักเคมีจำนวนมากได้ทำการค้นคว้าวิจัยเพื่อค้นหาวิตามินที่ก่อให้เกิดโรคต่างๆ ติดตามมาอย่างต่อเนื่อง และได้ค้นพบวิตามินที่สำคัญที่มีความจำเป็นต่อสุขภาพร่างกายซึ่งหากขาดไปแล้วก่อให้เกิดโรคขาดสารอาหารตามมาหลายชนิดด้วยกัน

ความรู้เรื่องการกินอาหารตามหลักการโภชนาการที่สร้างสำนักการกินเพื่อการมีสุขภาพที่ดี ได้แพร่หลายอย่างมากในสองทศวรรษหลังสงครามโลกครั้งที่ 1 หลังจากการค้นพบวิตามิน ต่าง ๆ และสามารถอธิบายความสำคัญของมันต่อร่างกายได้ชัดเจน เช่น วิตามินซีที่สามารถแก้ปัญหาโรคเลือดออกตามไรฟัน และวิตามิน B1 หรือ thiamin แก้โรคเหน็บชา เป็นต้น ทำให้วิตามินกลายเป็นอาหารมหัศจรรย์ที่เป็นความหวังของผู้คนในช่วงเกิดวิกฤตเศรษฐกิจทั่วโลก (great depression) โดยเฉพาะในสหรัฐอเมริกาที่เกิดภาวะความอดอยากและเกิดโรคขาดสารอาหารกันมาก การแนะนำให้กินอาหารที่มีวิตามินให้แก่ประชาชนเพื่อแก้ปัญหาโภชนาการจึงได้ทำกันอย่างแพร่หลาย²⁹ ทำให้แนวคิดโภชนาการสมัยใหม่ที่มีการค้นคว้าวิตามินและสารอาหารอย่างอื่นเพื่อรักษาโรคขาดสารอาหารต่างได้รับการยอมรับแพร่หลายไปทั่วโลกในเวลาต่อมา

การบริโภคอาหารในสังคมไทยเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างมหาศาลเช่นกันหลังจากการรับเอาแนวคิดโภชนาการเข้ามาพร้อมกันกับการแพทย์และการสาธารณสุขสมัยใหม่ในช่วงของการพัฒนาไปสู่ภาวะความทันสมัย การเปลี่ยนแปลงแบบแผนและแนวคิดการบริโภคที่เกิดขึ้นพร้อมกับแนวคิดการแพทย์ตะวันตกสมัยใหม่ สอดคล้องกันในการให้คำอธิบายการกินเพื่อสุขภาพที่ดีหรือโภชนาการสมัยใหม่ (New Nutrition) อันเป็นการสร้างจิตสำนึกของผู้คนในสังคมไทยในเรื่องการกินเพื่อสุขภาพอนามัย ที่เกิดขึ้นท่ามกลางปฏิบัติการแพทย์และการสาธารณสุขของรัฐหลากหลายรูปแบบในชีวิตประจำวัน

²⁸ Maguelonne Toussaint-Samat, *A History of Food*, translated from the French by Anthea Bell, (Cambridge, Mass. : Blackwell Reference, 1993), pp.756-757.

²⁹ Harvey A. Levenstein, *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America* (New York: Oxford University Press. 1993), pp. 9-23.

วิทยาศาสตร์การแพทย์กับการสร้างความรู้แบบใหม่: การก่อตัวของโภชนาการสมัยใหม่ในสังคมไทย

พร้อมๆ กันกับกระบวนการสร้างภาวะความทันสมัยด้านวัฒนธรรมการกินอาหารของชนชั้นนำนั้น การกินตามหลักโภชนาการสมัยใหม่ก็ได้ถูกนำเข้ามาสู่สังคมไทยพร้อมกันกับกระบวนการปรับปรุงการแพทย์ของสังคมไทยที่หันไปปรับรูปแบบของตะวันตกทั้งองค์ความรู้และวิธีการจัดการปัญหาสุขภาพอนามัยของคนในสังคม มาตั้งแต่การสร้างโรงพยาบาลศิริราชในปี พ.ศ. 2431 ดังนั้นองค์ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการที่เพิ่งก่อตัวขึ้นไม่นานก็ได้ถูกถ่ายทอดสู่สังคมไทย พร้อมกับการเรียนการสอนนักเรียนแพทย์ที่ศิริราช ดังปรากฏในตำราสอนนักเรียนแพทย์ “หนังสือ แพรกติกออฟเมดิซิน” ของนายแพทย์แฮน แอดดัมสันที่แต่งขึ้นในปี พ.ศ. 2439 ปรากฏเรื่องโรคที่เกิดจากการขาดสารอาหารคือโรคกระดูกอ่อน หรือ “โรคริกเกตซ์” (rickets) ที่อธิบาย “เหตุของโรคนี้นี้มักจะเป้นขึ้นแก่คนที่จนๆ ซึ่งไม่มีอาหารบริบูรณ์ หรือที่อยู่โน้นโลโครกอบชื้นและต่างๆ หรือเปียดยัดกันอยู่” และวิธีการรักษาโดยการบำรุงด้วยอาหารเป็นสำคัญ เช่นน้ำมันตับปลาและการเปลี่ยนที่อยู่ที่มีอากาศบริสุทธิ์เช่นตามทุ่งนา ทั้งยังกล่าวถึงความสำคัญของอาหารที่ทำให้ร่างกายปกติและแข็งแรงด้วย³⁰ แต่ยังไม่ได้กล่าวถึงความสำคัญของแสงแดดแต่อย่างใด

ในขณะเดียวกันความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของอาหารตามหลักโภชนาการคงจะแพร่หลายในหมู่ปัญญาชนที่สนใจใฝ่รู้วิทยาการตะวันตกอยู่ไม่น้อย เนื่องจากปรากฏว่าในตำราการครัวสมัยใหม่ อย่างแม่ครัวหัวป่าก์ของคุณหญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์นั้น ได้แสดงให้เห็นถึงความต้องการสร้างต้นแบบของการครัว ตำรับอาหารการกิน การจัดการบ้านเรือนและครัวของบ้านตามแบบสมัยใหม่ของชนชั้นสูงไทย ด้วยการเผยแพร่งานเขียนตำรับการครัวสมัยใหม่ ซึ่งเป็นการเลียนแบบวัฒนธรรมการครัวและแนวการเขียนตำราการครัวชื่อ The Book of Household Management (ค.ศ.1861) ของนางอิสซาเบลล่า บีตัน (Isabella Beeton) แห่งอังกฤษที่เป็นคู่มือสำหรับแม่บ้านสมัยใหม่ในโลกอุตสาหกรรมตะวันตกที่เริ่มกลายเป็นครอบครัวเดี่ยวมากขึ้น และเป็นการจัดระเบียบให้การครัวและตำรับอาหารให้เป็นรูปแบบมาตรฐานตามแบบชนชั้นกลางนั่นเอง แต่ในบริบทสังคมไทยแล้วคือการสถาปนาครัวและการทำอาหารการกินให้มีความสำคัญขึ้นในยุคแห่งความทันสมัย และเผยแพร่อยู่ในแวดวงชนชั้นสูงที่สามารถอ่านคู่มือดังกล่าวได้ เพื่อแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างของการครัวและตำรับอาหารของชนชั้นสูง³¹ ในส่วนของการให้ความหมายต่ออาหารนั้นได้ปรากฏอย่างแจ่มชัดถึงการรับเอาคำอธิบายตามแนวโภชนาการสมัยใหม่ที่มีมองว่าอาหารเป็นธาตุทางเคมีที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

“จะไม่มีสิ่งใดยิ่งกว่าอาหารในบางอย่างบางชนิด อันเป้นสิ่งของ
จำเป็นที่สมควรซึ่งจะบำรุงเลี้ยงชีวิตของเรา”

³⁰ แฮน แอดดัมสัน, หนังสือแพรกติก ออฟ เมดิซิน (บางกอก: โรงพิมพ์พวกครูอเมริกัน, 1896 [พ.ศ. 2439]), น. 49-51.

³¹ ธเนศ วงศ์ยานนาวา, “การ ‘ครอบครัว’ ‘ไฟ’: จากตะวันตกสู่ตะวันออก”, ใน ธเนศ วงศ์ยานนาวา (บรรณาธิการ), จักรวาลวิทยา: บทความเพื่อเป็นเกียรติแก่นิติ เอียวศรีวงศ์, (กรุงเทพฯ: มติชน, 2549), น. 238-279.

ซึ่งอาหารนั้นควรจะจัดเป็นสามชนิดตามทางที่มา คืออาหารที่เกิดจากต้นไม้ผัก
และหญ้าจะเรียกว่าพฤษาหารอย่าง ๑ อาหารที่เกิดจากแร่ธาตุโลหะจะเรียกว่าธาตุกา
หารอย่าง ๑ และอาหารที่สืบมาแต่สัตว์ป्राณชาติจะเรียกว่าสัตว์าหารอย่าง ๑ ดังเข้าสู่
ขนมปังมันเผือก ผลไม้ ใบไม้และผักต่างๆนี้เป็นพฤษาหาร เกลือและน้ำเป็นธาตุกา
เนื้อปลาฟองเนยนมเหล่านี้เป็นสัตว์าหาร [โดยอธิบายว่าการทำงานของร่างกายต้อง
อาศัยอาหารบำรุงเลี้ยงเพื่อ] ที่จะให้มีการซ่อมแซมในสิ่งที่เสียไป แต่ต้องการความร้อน
ให้อบอุ่นอยู่ด้วยเหมือนกัน...อาหารจึงได้แบ่งเป็นสองวรรคธาตุประเภทเรียกว่ามังษะ
กรรตดา สิ่งที่ทำให้เกิดรูปเป็นเนื้อ อีกรวรรคหนึ่งจะเรียกว่าอุษมะปะธาตาสังซึ่งให้เกิด
ความร้อน อาหารทั้ง ๒ วรรคนี้บำรุงความประชุมแต่งร่างกายของเราอยู่³²

อย่างไรก็ตามความรู้เกี่ยวกับโภชนาการสมัยใหม่ที่มีการแบ่งหมู่ธาตุอาหารเป็น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต
ไขมัน เกลือแร่ และวิตามิน เริ่มปรากฏชัดเจนขึ้นในสังคมไทยตั้งแต่ทศวรรษ 2460³³ นอกจากนี้ยังมีการ
จำแนกวิตามินเป็นอาหารพิเศษนอกเหนือจากธาตุอาหารอื่นและน้ำทั้งนี้ “เพื่อบำรุงเลี้ยงให้เจริญและเป็นสุข
ปราศจากโรคภัย อาหารพิเศษนี้เรียกว่าวิตามินซ์ (vitamins) ซึ่งมีอย่างน้อย 3 ชนิด ก.ข.ค.” หรือ A. B1 และ
C นั่นเอง³⁴ ขณะเดียวกันการกินอาหารได้กลายเป็นประเด็นสำคัญทางการแพทย์และการสาธารณสุขของรัฐ
ไทยอย่างเด่นชัดขึ้น โดยเฉพาะความตื่นตัวเกี่ยวกับโรคขาดสารอาหารอย่างเห็บขาที่เป็นปัญหาสัมพันธ์
โดยตรงกับการกินข้าวอันเป็นทั้งอาหารหลักและสินค้าออกของคนไทยได้รับความสนใจเป็นพิเศษ ในวารสาร
การแพทย์และประกาศของกรมสาธารณสุขได้ปรากฏความรู้และความเข้าใจเรื่องโรคเห็บขาอยู่ประจำหลาย
เรื่องด้วยกัน เช่นในปี พ.ศ. 2463 นายแพทย์เอ็ม. คาร์ทิวที่ปรึกษากรมสาธารณสุขได้กล่าวถึงโรคเห็บขาว่า
เป็นโรคที่ขาดธาตุสำคัญ (Deficiency disease) คือขาด “วิตามินหรือวัตถุเพิ่มเติมเฉพาะอาหารเรียกวิตา
มิน ข. (vitamine B.) หรือวัตถุเฉพาะแก่โรคเห็บขา” โดยสาเหตุของโรคเกิดจากการกินข้าวขัดขาวจากโรงสี
ไฟที่เผาแทนการกินข้าวซ้อมมือซึ่งมีเปลือกแก่เห็บขาอยู่และเพิ่งเปลี่ยนมาราว 30 ปีที่ผ่านมาในหมู่คนจนที่มี
อาหารอื่นให้กินแทนน้อย ถึงแม้ว่าสาเหตุของการเกิดโรคเห็บขาจะมีแพทย์ทั่วโลกเห็นพ้องว่าเกิดจากการกิน
ข้าวขัดขาวที่ขัดเอาวิตามินออกจากข้าวไป แต่ก็มีอีกหลายความเชื่อในยุคนี้ถึงสาเหตุการเกิดโรค อาทิ เชื่อว่า

³² เปลี่ยน ภาสกรวงษ์, แม่ครัวหัวป่าก์ (เล่ม 2), น. 2-9.

³³ “กินเพื่ออยู่”, แกลงการณสาธารณสุข, เล่ม 1 อันดับ 9 (กันยายน 2468), น. 622-629.

³⁴ ดำรงแพทยาคณ, นายพันเอกพระยา (ชื่น พุทธิแพทย์), เรื่องอาหาร (พิมพ์แจกในงานพระราชทานเพลิงศพอำมาตย์โท
พระเทพวิทย์เสถียร (เพื่อน โกมลวณิช)) (พระนคร: โรงพิมพ์บำรุงนุกุลกิจ, 2470), น. 17.

เกิดจากการกินข้าวของชาวตะวันออก เกิดจากวัตถุดิบสำคัญเฉพาะอาหารเช่นไนโตรเจนฟอสเฟต หรือเกิดจากบัคเตเรีย³⁵ เป็นต้น

ความไม่ลงรอยกันในการอธิบายการเกิดโรคเหน็บชายังเกิดการขัดแย้งกันตลอดทศวรรษนี้ ดังปรากฏว่าในปี พ.ศ. 2468 มีบทความสองชิ้นที่แสดงให้เห็นว่ามีผู้ไม่เชื่อว่าโรคเหน็บชาเกิดจากการ “ขาดวิตามิน” คือวิตามิน “แต่บางคนมั่นใจว่าเกิดแต่พิษในข้าว”³⁶ ส่วนในเอกสารของทางการที่สำคัญอีกชิ้นหนึ่งได้พยายามแก้ต่างไม่ให้ข้าวซึ่งเป็นสินค้าออกสำคัญของสยามเป็นจำเลยการเกิดโรคเหน็บชาอย่างแข็งขัน เพราะกลัวว่าจะกระทบกับการผลิตและส่งออกข้าวของไทย³⁷ แต่พอล่วงถึงทศวรรษ 2470 แล้วการเกิดโรคเหน็บชาปรากฏให้เห็นในประเทศสยามอยู่บ้างในเขตที่ปลูกข้าวและมีโรงสีข้าวขนาดใหญ่ตั้งอยู่ แต่ปรากฏว่ามีวิตามินสกัดรักษาโรคนี้แล้ว ดังปรากฏว่าชาวบ้านแถบองค์กรักษ์ที่ยากจนกินปลายข้าวจากโรงสีไฟอยู่นานจึงเป็นโรคเหน็บชา ทางกรมสาธารณสุขได้รักษาโดยให้กินข้าวซ้อมมือและให้ “วิตามินบี เอ็กสแทรก” แจกผู้ป่วยกินมื้อละ 1 ช้อนควา³⁸ จึงทำให้ความรู้เกี่ยวกับโรคเหน็บชาว่าเกิดจากการขาดสารอาหารชัดเจนขึ้นจนไม่มีข้อถกเถียงอีก ทั้งยังทำให้องค์ความรู้ด้านโภชนาการเกี่ยวกับโรคขาดสารอาหารได้รับการยอมรับมากขึ้นด้วยความสนใจจะแก้ปัญหาโรคเหน็บชาจากการขาดวิตามินบีทำให้เกิดความสนใจในสารอาหารวิตามินเริ่มปรากฏชัดเจนขึ้นในสังคมไทยไปด้วย

“อนามัยแผนใหม่แบบสร้างสม” : การปึกหมุดเริ่มงานโภชนาการในประเทศไทย

หลังจากการแพทย์สมัยใหม่ในด้านที่เกี่ยวกับการรักษาโรคระบาดและการรักษาโรคภัยไข้เจ็บประสบผลสำเร็จพอสมควรแล้ว การคำนึงถึงการแพทย์แบบป้องกันหรือการสาธารณสุขก็ได้เริ่มต้นขึ้นในช่วงครึ่งหลังของพุทธศตวรรษที่ 25 ราวทศวรรษ 2470-2480 การดำเนินงานโภชนาการในสังคมไทยเกิดขึ้นเพื่อแก้ปัญหาเร่งด่วนเรื่องโรคขาดสารอาหารที่คุกคามสุขภาพคนไทยอยู่เวลานั้น อาทิ เหน็บชา คอพอก ปากนกกระจอก โรคขาดโปรตีน เป็นต้น

ในช่วงระยะเวลาเดียวกันนี้ ปรากฏว่าบุคลากรทางการแพทย์ในประเทศไทยที่เป็นผลจากการปรับปรุงหลักสูตรการแพทย์ของมูลนิธิร็อกกี้เฟลเลอร์ในปี พ.ศ. 2466 ได้รับทุนการศึกษาไปเรียนรู้วิชาการใหม่ๆ เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการที่กำลังตื่นตัวอยู่ในสหรัฐอเมริกาขณะนั้น และต่อมาแพทย์เหล่านั้นได้นำเอา

³⁵ เอ็ม. คาร์ทิว, “ลัทธิปัจจุบันกล่าวถึงเหตุและการบำบัดโรคเหน็บชาในประเทศสยาม”, *จดหมายเหตุทางแพทย์*, เล่ม 3 (สิงหาคม 2463), น. 37-62.

³⁶ “บทบรรณาธิการ”, *แถลงการณ์สาธารณสุข*, เล่ม 1 ฉบับที่ 4 (เมษายน 2468), น. 207.

³⁷ *ที่ระลึกสยามรัฐพิธีวันสวนลุมพินี พ.ศ. 2468* (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549), น. 136-137.

³⁸ “รายงานเรื่องโรคเหน็บชาที่องค์กรักษ์”, *แถลงการณ์สาธารณสุข*, ฉบับที่ 4 ฉบับที่ 6 (มิถุนายน 2471), น. 801-802.

วิชาความรู้เหล่านั้นมาปฏิบัติการในประเทศไทย ซึ่งก็ตรงกับความต้องการของรัฐบาลสยาม ที่ต้องการเพิ่มประชากรมีคุณภาพให้กับสังคมการเมืองไทยในการสร้างรัฐสมัยใหม่อยู่ในช่วงนั้น

โดยเฉพาะหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองในปี พ.ศ. 2475 ที่ระบอบการเมืองใหม่ได้ให้ความสนใจกับการสร้างคุณภาพของประชากรเพื่อความรุ่งเรืองของประเทศ โดยพยายามโยกให้ปฎิวัติด้านอาหารการกินของประชาชนขึ้นด้วยหลังจากปฎิวัติทางการเมืองการปกครองสำเร็จแล้ว เนื่องจากความเจริญของประเทศในแผนการปกครองใหม่ต้องการกำลังคนที่แข็งแรงจากการกินอาหารที่ถูกต้องตามหลักวิทยาศาสตร์ปัจจุบัน³⁹ ซึ่งในการนี้การแพทย์สมัยใหม่และการสาธารณสุขก็กลายเป็นเครื่องมือสำคัญของรัฐ⁴⁰ และรัฐบาลมีนโยบายในการที่สร้างให้รัฐไทยกลายเป็น “รัฐเวชกรรม” มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2477⁴¹ ปีเดียวกันกับการเริ่มงานโภชนาการ ซึ่งก็มีผลให้การแพทย์และการสาธารณสุขได้ขยายตัวและกลายเป็นสถาบันทางสังคมและสถาบันผลิตความรู้เกี่ยวกับสุขภาพและเข้ามามีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตประจำวันของคนไทยอย่างยิ่งในเวลาต่อมา

การแพทย์เชิงป้องกันสาขาหนึ่งที่เริ่มดำเนินการอย่างจริงจังหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองก็คือ นโยบายเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการของประเทศไทย ซึ่งได้เริ่มขึ้นในราวปลายทศวรรษ 2470 โดยมีนายแพทย์ยงค์ ชูติมา (ปรากฏในเอกสารบางแห่งชื่อนายแพทย์ยงฮั่วก่อนจะเปลี่ยนชื่อ) เป็นผู้มีบทบาทริเริ่มสำคัญได้เขียนถึงการเกิดขึ้นของความรู้เรื่องการกินที่มีต่อสุขภาพเอาไว้ในปี พ.ศ. 2482 ว่า “กินอย่างไรจึงจะดีนี้ ความรู้ในเรื่องนี้ขึ้นเดิมคับแคบมากเพิ่งจะมาแพร่หลายกว้างขวางขึ้นก็เมื่อไม่ถึง ๒๐ ปีมานี้เองและเพิ่งจะมาตื่นตัวขึ้นในประเทศไทยก็ในยุคนี้นี้”⁴² จากประสบการณ์ทำงานของนายแพทย์ยงค์เองที่เป็นผู้ริเริ่มงานส่งเสริมอาหารขึ้นขณะดำรงตำแหน่งนายแพทย์ตรวจการสาธารณสุขได้เล่าถึงความพยายามบุกเบิกงานด้านอาหารขึ้นอีกแขนงในกรมสาธารณสุขมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2477 โดยได้ติดต่อกับองค์การอนามัยแห่งสันนิบาตชาติ เพื่อดำเนินการให้เป็นไปตามหลักวิทยาศาสตร์ของอารยประเทศด้วย แต่ในระยะแรกการดำเนินงานมีอุปสรรคให้ล่าช้าบ้าง แต่ก็ปรากฏการรณรงค์ด้วยการพูดทางวิทยุเน้นให้ประชาชนเห็นความสำคัญของการกินเพื่อให้มีสุขภาพดี⁴³

³⁹ ยงค์ ชูติมา, “ทำไมต้องปฏิรูปอาหารการกินของชาติ?”, ใน *ประมวลบทความของนายแพทย์ยงค์ ชูติมา* (พิมพ์เป็นที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพนายแพทย์ยงค์ ชูติมา ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม วันที่ 8 สิงหาคม พ.ศ. 2507), น. 37.

⁴⁰ ดุราลัยเอียดใน ชาติชาย มุกสง, “วาทกรรมทางการแพทย์กับนโยบายการสร้างชาติสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม (พ.ศ. 2481-2487)”, *สังคมศาสตร์ มหาวชิราวุธวิทยาลัย* 17, 1, (2548): 90-111.

⁴¹ ดุราลัยเอียดใน ทวีศักดิ์ เผือกสม, *เชื้อโรค ร่างกาย และรัฐเวชกรรม: ประวัติศาสตร์การแพทย์สมัยใหม่ในสังคมไทย* (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550).

⁴² กรมสาธารณสุข, *กระทรวงมหาดไทย, อาหารของเรา* (พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2482), น. 12.

⁴³ ยงค์ ชูติมา, “ประวัติการอาหารในประเทศไทย”, ใน *ประมวลบทความของนายแพทย์ยงค์ ชูติมา*, น. 2.

งานด้านโภชนาการเริ่มปรากฏเป็นรูปเป็นร่างของความคิดที่จะดำเนินงานต่อสาธารณชนก็ย่างเอาในปี พ.ศ. 2479 ได้มีบทความพรรณนารักเกี่ยวกับการกินใช้แพร่กระจายตามสื่อมวลชนถึงการกินตาม “อนามัยแผนใหม่แบบสร้างสม” โดยการใช้วิธี “โปรประกันดาอย่างแรง” ให้คนไทยตื่นตัวและสนใจเรื่อง “การบริโภคอาหารดีถูกส่วนครบธาตุ” อาทิการชูคำขวัญ “กินกับมาก ๆ กินข้าวมากพอควร”⁴⁴ แทนคติโบราณที่ให้ “กินข้าวมาก ๆ กินกับน้อย ๆ” รวมทั้งการบริหารร่างกายและการหย่อนอารมณ์ตามหลักอนามัย เพราะคนไทยมีอาหารอุดมสมบูรณ์ในการกินก็จริงแต่การกินของคนไทยยังต้องการการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงอย่างมาก ทางกรมสาธารณสุขจึงได้วางแผนตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นเพื่อแนะนำการกินที่ถูกต้องกับประชาชน⁴⁵

หลังการดำเนินงานจัดตั้งหน่วยงานใหม่เพื่อรับผิดชอบด้านการส่งเสริมการกินตามหลักโภชนาศาสตร์ เพื่อแก้ปัญหาโภชนาการอย่างจริงจังได้ดำเนินมาประมาณ 4 ปีจนถึงปี พ.ศ. 2481 จึงมีการตั้งองค์การส่งเสริมอาหารขึ้นเป็นพิเศษในกรมสาธารณสุขโดยมีนายแพทย์ยงค์ ชูติมาเป็นหัวหน้ารับผิดชอบ ก่อนจะดำเนินการเสนอตั้งหน่วยงานขึ้นมาทำหน้าที่ในการดูแลและแนะนำการกินของประชาชนให้ถูกต้องตามหลักการแพทย์และการสาธารณสุขเป็นการเฉพาะตามหลักบริหารราชการ เนื่องจากปัญหาว่าด้วยการกินที่ทำให้เกิดโรคขาดสารอาหารมีความรุนแรงมาก ดังปรากฏในคำ “ปรารภ” ถึงเหตุผลในการตั้งกองส่งเสริมอาหาร (Division of Nutrition) ที่ว่า

ความบกพร่องธาตุสำคัญแห่งอาหารมีชุกชุมแพร่หลายทั่วประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งที่ภาคอีสานและภาคเหนือ แม้แต่โรคเหน็บชาชนิดแห้ง (บกพร่องวิตามินบี ๑) ก็ผลาญชีวิตมนุษย์เสียปีละ ๒,๐๐๐ (จำนวนตาย) ในระยะ ๕ ปี ที่ล่วงไปซึ่งมากกว่าอหิวาตกโรค แต่ตายโดยเงียบ ๆ ปราศจากอาการกระวนกระวาย จึงไม่กระทำให้ประชาชนตกใจหวาดเสียวอย่างอหิวาตกโรค นอกจากเหน็บชาแล้วก็มีโรคอื่น ๆ อีกมากซึ่งมีสาเหตุจากการบกพร่องธาตุสำคัญแห่งอาหาร แม้แต่โรค Tropical Pneumonia โรคนี้ในไต้หวันกะเพาะปัสสาวะก็เนื่องจากขาดธาตุวิตามิน เอ.

เนื่องจากความอ่อนแอของพลเมือง และความไม่เติบโตสูงใหญ่ให้สมส่วนของพลเมืองหนุ่ม ก็มีการบกพร่องธาตุสำคัญแห่งอาหารเป็นสาเหตุ ฉะนั้นกิจการแพทย์และการสาธารณสุขแผนปัจจุบัน จึงต้องอาศัยวิชาอาหารการบริโภคเป็นรากเป็นฐาน ในต่างประเทศและแม้แต่เมืองขึ้นใกล้เคียงประเทศ

⁴⁴ ยงค์ ชูติมา, “สยามก้าวหน้าและอนามัยแผนใหม่”, ใน ประมวลบทความของนายแพทย์ยงค์ ชูติมา, น.9-19.

⁴⁵ วิณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์, วิวัฒนาการงานโภชนาการ (นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545).

สยามก็ได้มีการส่งเสริมดำเนินงานอาหารมาเป็นเวลานานแล้ว โดยเหตุต่าง ๆ ดังกล่าว กรมสาธารณสุขจึงเห็นเป็นการจำเป็นและการด่วนในการเสนอตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นในปี ๒๔๘๒ เพื่อจะได้จัดงานนี้ให้เป็นขึ้นเป็นอัน และลงมือดำเนินงานได้ทันทีเพื่อประโยชน์อันใหญ่หลวงต่อประเทศชาติ⁴⁶

ต่อมาเมื่อการประชุมคณะรัฐมนตรีครั้งที่ 34/2481 ในวันที่ 7 ตุลาคม พ.ศ. 2481 ได้พิจารณาเรื่องดังกล่าวแล้วปรากฏว่า “ที่ประชุมรับหลักการและสั่งให้กระทรวงการคลังพิจารณาต่อไป”⁴⁷ หลังจากกระทรวงการคลังพิจารณาแล้วก็เห็นควรอนุมัติให้จัดตั้งขึ้นได้ จึงได้จัดตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นในกรมสาธารณสุข ซึ่งขณะนั้นสังกัดอยู่ในกระทรวงมหาดไทย ดังปรากฏในพระราชกฤษฎีกาจัดวางระเบียบราชการสำนักงานและกรมในกระทรวงมหาดไทย (ฉบับที่ 12) พ.ศ. 2482 ลงวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2482⁴⁸ โดยได้ตั้งกองส่งเสริมอาหารแบ่งเป็น 3 แผนก คือ แผนกกลาง แผนกตำรา และแผนกคั้นวิชา

การสร้างจิตสำนึกใหม่ด้านการกินของคนไทย

เมื่อได้จัดตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นแล้วก็ได้ดำเนินงานเกี่ยวกับการกินในด้านสุขภาพหลายอย่าง และที่สำคัญก็คือการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารการกินที่ถูกหลักวิชาการ (ขณะนั้นคำว่าโภชนาการยังไม่มีใครเคยกล่าวถึง) ผ่านหลักสูตรการเรียนการสอนนักเรียนในสถาบันการศึกษา และมีการณรงค์ทางวิทยุกระจายเสียงและสื่อสิ่งพิมพ์ ภาพยนตร์ การจัดประกวดการทำอาหาร เป็นต้น เพื่อให้ประชาชนหันมากินอาหารตามหลักโภชนาการสมัยใหม่⁴⁹ ซึ่งทางหน่วยงานที่รับผิดชอบก็คือกองส่งเสริมอาหารเองก็อยากให้ประชาชนทำตามคำแนะนำของรัฐในเรื่องนี้ โดยยกเอาเหตุผลว่า “เพราะฉะนั้นถ้าเราท่านไม่ประสงค์จะให้เกิดความเจ็บไข้ขึ้นแก่ตนเองและญาติพี่น้องร่วมชาติแล้วประการที่หนึ่งที่สำคัญยิ่งก็คือ ร่วมมือกับเจ้าหน้าที่ของรัฐบาลปฏิบัติ จัดทำทุกสิ่งตามคำแนะนำชักชวนและร้องขอด้วยความเต็มใจที่สุด”⁵⁰

ในกระบวนการสร้างและสืบทอดวาทกรรมชุดนี้ให้กลายเป็นวาทกรรมชุดหลักของสังคมนั้น รัฐบาลได้ใช้วิธีการประชาสัมพันธ์อุดมการณ์ของรัฐแบบใหม่ ๆ ผ่านช่องทางการสื่อสารสมัยใหม่ที่กำลังขยายตัวและได้รับความสนใจจากมวลชนอย่างมหาศาลอยู่ในขณะนั้น อย่างเช่น การใช้วิทยุกระจายเสียงที่เกิดขึ้นหลัง

⁴⁶ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของชาติ (5 กรกฎาคม 2581), น. 5.

⁴⁷ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของชาติ (5 กรกฎาคม 2581), น. 12.

⁴⁸ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 56 (25 ธันวาคม 2482): 2044-2050.

⁴⁹ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของชาติ (5 กรกฎาคม 2581), น. 6.

⁵⁰ กรมสาธารณสุข, กระทรวงมหาดไทย, อาหารของเรา, น. 8.

เปลี่ยนแปลงการปกครอง ภาพยนตร์ที่ก่อนหน้านี้จะอยู่ในแวดวงคนชั้นสูงแต่หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครองก็เข้าถึงประชาชนทั่วไปมากขึ้น รวมถึงสื่อสิ่งพิมพ์ที่ผลิตให้เข้าใจได้ง่ายอย่างโปสเตอร์หรือใบปลิวต่าง ๆ และยังรวมถึงสื่อที่เกิดขึ้นในภาวะความทันสมัยที่เผยแพร่ในหมู่ผู้มีความรู้ เช่น หนังสือพิมพ์ ตำราความรู้ งานวรรณกรรม เป็นต้น

งานตำราหรือการเผยแพร่ความรู้ทางอาหารและการกินเพื่อบำรุงสุขภาพได้พิมพ์ขึ้นหลายเล่มใน ทศวรรษ 2480 ที่งานโภชนาการเริ่มจะตั้งมั่นขึ้นมาเป็นสาขาหนึ่งของวิทยาศาสตร์การแพทย์สมัยใหม่ที่ ขยายตัวอย่างยิ่งในสังคมไทยเช่นกัน การพิมพ์ตำราเล่มสำคัญคือ “อาหารของเรา” ของกรมสาธารณสุข กระทรวงมหาดไทยได้พยายามนำเสนอว่า “อาหารเป็นพื้นฐานของสุขภาพถ้าได้จัดให้ได้ดีก็อยู่กันด้วยดี ความเจ็บไข้ได้ป่วยจะลดน้อยลงได้ไม่เจ็บง่ายตายง่ายและร่างกายก็จะสมบูรณ์แข็งแรง สามารถทำประโยชน์ได้ เอนกประการทั้งแก่ตนเองและประเทศชาติ”⁵¹ ซึ่งถือได้ว่าเป็นหนังสือที่เป็นหลักฐานสำคัญที่แสดงถึงความ ชัดเจนในงานโภชนาการอย่างมาก และได้เผยแพร่ให้เด็กและเยาวชนด้วย เพราะในเล่มมีรูปลายเส้นของอาหาร ไว้สำหรับเด็กได้ระบายสีเองด้วย นอกจากนี้ก็ยังได้พิมพ์ “ตำราอาหารจากถั่วเหลือง” ขึ้นในงานฉลอง รัฐธรรมนูญ พ.ศ.2482 เพื่อชักชวนและส่งเสริมให้ประชาชนหันมานิยมบริโภคถั่วเหลืองซึ่งเป็นอาหารโปรตีนที่ สำคัญ⁵² หรือการเสนอถึงความสำคัญของวิตามินที่เป็นเสมือนยาอายุวัฒนะเพื่อการมีสุขภาพดีและชะลอความ ชราในหนังสือชื่อ “อายุวัฒนะด้วยอาหาร”⁵³

โดยปัญหาเร่งด่วนของสมัยนั้นก็คือการกินอาหารโปรตีนน้อยจึงทำให้เกิดการส่งเสริมให้กินอาหาร โปรตีนขึ้นในทศวรรษ 2480 ซึ่งหนังสือเล่มสำคัญที่ให้ความสำคัญในการให้เพิ่มการบริโภคโปรตีนอย่างมาก ส่วนการบริโภคอาหารอย่างอื่นไม่ใช่ถูกมองว่าเป็นปัญหาเร่งด่วน ก็คือเรื่อง “เพิ่มกำลังของชาติโดยอาหารการ กินตามหลักวิทยาศาสตร์” ดังที่เขียนเอาไว้ว่า

เพื่อความเข้มแข็งแห่งกำลังของชาติ เพื่อทวีจำนวนพลเมืองเพื่อลด อัตราตายและความก้าวหน้า ข้าพเจ้าว่าถึงเวลาอันสมควรแล้วที่ประชาชาติไทย จักต้องลบล้างประเพณีโบราณต่าง ๆ ซึ่งถ่วงความเจริญของประเทศชาติ บ้านเมือง และโดยเฉพาะอย่างยิ่งการยกเลิกขนบธรรมเนียมโบราณ ซึ่งบังคับ ให้เรา กินข้าวมาก ๆ กินกับน้อย ๆ ต่อกันไปขอให้เปลี่ยนเป็น “กินข้าวพอควร

⁵¹ กรมสาธารณสุข, กระทรวงมหาดไทย, *อาหารของเรา*, คำนำ.

⁵² กรมวิทยาศาสตร์, กระทรวงเศรษฐการ, *ตำราอาหารจากถั่วเหลือง* (พระนคร: กระทรวงเศรษฐการ, 2481), (เอกสารพิเศษ ของกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงเศรษฐการออกในงานฉลองรัฐธรรมนูญ พ.ศ. 2481).

⁵³ วิบูลย์ารเวท, พระยา, *อายุวัฒนะด้วยอาหาร* (พระนคร: โรงพิมพ์อักษรนิติ, 2490).

กินกับมาก ๆ “กับในที่นี้หมายความว่าเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ไช้, ปลา, ถั่ว, กุ้ง ไม่ใช่
น้ำพริกหรือแกงเผ็ด”⁵⁴

การส่งเสริมให้เพิ่มการบริโภคอาหารโปรตีนได้ทำกันอย่างเข้มข้นและจริงจัง จนถึงกับมีลัทธิโปรตีน
นิสม์เพื่อการสร้างชาติขึ้น⁵⁵ และการส่งเสริมการกินโปรตีนก็เป็นภารกิจหลักของการแก้ปัญหาทางโภชนาการ
ของไทยจนมาคลี่คลายเอาเมื่อประมาณปลายทศวรรษ 2520 แล้วนี้เอง ก่อนหน้านั้นปัญหาการขาดแคลน
โปรตีนและพลังงานเป็นปัญหาสำคัญอันดับแรก ๆ ของปัญหาโภชนาการของประเทศไทยมาโดยตลอด

กินแบบอเมริกัน: การเมืองเรื่องการกินช่วงสงครามเย็น

หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ในทศวรรษ 2490 การดำเนินกิจการด้านโภชนาการก้าวหน้าขึ้นอย่างมาก
จากความช่วยเหลือจากต่างประเทศ โดยเฉพาะจากองค์การระหว่างประเทศที่ตั้งขึ้นมาหลังสงครามคือองค์การ
ชำนาญพิเศษของสหประชาชาติและธนาคารโลก และจากประเทศมหาอำนาจใหม่อย่างสหรัฐอเมริกาที่ต้องการ
สร้างอิทธิพลของตนในเอเชียได้ขยายการพัฒนาเศรษฐกิจตามแนวทางทุนนิยมเสรีประชาธิปไตยของประเทศ
พัฒนาแล้ว เพื่อป้องกันภัยคุกคามจากค่ายคอมมิวนิสต์ในสงครามเย็น โดยเฉพาะในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียง
เฉียงใต้ที่สหรัฐอเมริกาให้ความสำคัญเป็นพิเศษ จึงปรากฏความช่วยเหลือนานัปการ โดยเฉพาะด้านอาหาร
การเกษตร และอนามัย

ตั้งแต่ พ.ศ. 2491 ทางองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้ส่งผู้เชี่ยวชาญการ
อาหารมาประจำการในเมืองไทย โดยทำงานร่วมกับเจ้าหน้าที่ในกองส่งเสริมอาหารทำการส่งเสริมอาหารและ
ค้นคว้าวิชาการด้านอาหาร รวมทั้งให้การฝึกอบรมกับเจ้าหน้าที่ของรัฐบาลไทยในวิชาการอาหารเพื่อทำหน้าที่
เผยแพร่ความรู้ต่อไป ในขณะเดียวกันในปี พ.ศ. 2492 ทางองค์การยูนิเซฟได้จัดส่งนมผงเลี้ยงทารกจำนวน
1,750 ตัน สำหรับแจกจ่ายเลี้ยงทารก นักเรียนและแม่ลูกอ่อน⁵⁶ นอกจากนั้นตั้งแต่การลงนามในข้อตกลง
ระหว่างไทยกับสหรัฐอเมริกาว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและวิชาการในเดือนกันยายน พ.ศ. 2493 เป็น
ต้นมารัฐบาลไทยก็ได้รับความช่วยเหลือจากทางสหรัฐอเมริกาผ่านทางหน่วยงานต่างๆ ที่ถูกตั้งขึ้นเพื่อให้ความ
ช่วยเหลือต่อไทย โดยให้ความช่วยเหลือด้านการเกษตรมากที่สุด เท่าๆ กับด้านคมนาคมและพลังงาน รองลงมา

⁵⁴ ย่างฮั่ว ชั่วเจริญวงศ์, นายแพทย์, *เพิ่มกำลังของชาติโดยอาหารการกินตามหลักวิทยาศาสตร์* (พระนคร: โรงพิมพ์เดลิแมร์, 2479), น. 9.

⁵⁵ ดูรายละเอียดใน ก้องสกุล กวินรวีกุล, “การสร้างร่างกายพลเมืองไทยในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม พ.ศ. 2481-2487”, (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545), น. 89-92.

⁵⁶ ยงค์ ชูติมา, “ประวัติการอาหารในประเทศไทย”, น. 5-6.

เป็นด้านอุตสาหกรรมและเหมืองแร่ ด้านการศึกษาและการบริหารราชการ⁵⁷ ในขณะที่กิจการด้านอาหารได้ก้าวหน้าขึ้นมากจากความช่วยเหลือขององค์การบริหารวิเทศกิจแห่งสหรัฐอเมริกาที่ให้การช่วยเหลือทั้งด้านวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบเพื่อการวิเคราะห์วิจัยอาหารไทย เวชภัณฑ์เพื่อบำบัดโรคขาดธาตุอาหาร เครื่องจักรกลและโรงงานผลิตน้ำมันดิบปลาฉลาม รวมถึงยานพาหนะเพื่อใช้ในราชการและยังให้ทุนส่งคนไปเรียนวิชาการด้านอาหารต่างประเทศอีกด้วย⁵⁸

จนกระทั่งเมื่อมีการตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติขึ้นในปี พ.ศ. 2496 จากการให้คำแนะนำทางวิชาการและความช่วยเหลือของผู้เชี่ยวชาญจากสหรัฐอเมริกา การดำเนินการด้านนโยบายการกินอาหารเพื่อสุขภาพก็ยิ่งทวีความชัดเจนขึ้น ต่อมาคณะกรรมการดังกล่าวได้ทำหน้าที่ในการกำหนดปริมาณและประเภทของอาหารที่ต้องกินในแต่ละวัน โดยการนำเอาหนังสือเล่มเดิมที่เคยพิมพ์เมื่อปี พ.ศ. 2482 คือหนังสือที่ชื่อ “อาหารของเรา” มาปรับปรุงและแก้ไขเพื่อพิมพ์ซ้ำใหม่ ย้ำให้คนไทยเห็นถึงความสำคัญของการกินว่าควรกินอย่างไร และแต่ละอย่างมีคุณค่าทางโภชนาการคิดเป็นพลังงานได้กี่แคลอรี และต้องมีไขมันและวิตามินจำนวนเท่าใด ในการกินอาหารประจำวัน⁵⁹ รวมทั้งมีตัวอย่างแนะนำการจัดรายการอาหารแต่ละมื้อประจำวันไว้ให้ด้วย

“อาหารหลัก 5 หมู่” : ภาพตัวแทนโภชนาการในโครงสร้างจิตสำนึก

แต่อย่างไรก็ตามกว่าการกินตามหลักโภชนาการจะได้เข้ามาอยู่ในโครงสร้างจิตสำนึกของคนไทยอย่างแท้จริง ก็ล่วงเข้ามาสู่ทศวรรษ 2500 เมื่อเกิดการบัญญัติหลักเกณฑ์การกินของคนไทยเป็นกินตามหลักโภชนาการ “อาหารหลัก 5 หมู่” ซึ่งเป็นผลมาจากการตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติในปี พ.ศ. 2504 ที่ได้พิจารณาอนุมัติให้ใช้ภาพ “อาหารหลัก 5 หมู่ของไทย” ซึ่งองค์การบริหารวิเทศกิจของสหรัฐอเมริกาได้ร่วมมือจัดทำขึ้น⁶⁰

นายแพทย์กำธร สุวรรณกิจผู้มีส่วนสำคัญในการทำงานด้านโภชนาการขณะนั้น ได้เขียนเล่าเอาไว้ว่า การจัดอาหารหลัก 5 หมู่สำหรับคนไทยได้เกิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2504 โดยคณะอนุกรรมการสาขาส่งเสริมอาหารและโภชนาการในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ได้ร่วมกันจัดทำหนังสือขึ้นเล่มหนึ่งชื่อว่า “คู่มือโภชนาการ เกษตร และอนามัย”⁶¹ (ดูภาพอาหารหลัก 5 หมู่ที่ปกด้านหลัง ดังภาพที่ 2 ประกอบ) ที่ตีพิมพ์ขึ้น

⁵⁷ ศุภรัตน์ เลิศพานิชย์กุลและธีระพงษ์ เขมฤกษ์อำพล, “ลักษณะเศรษฐกิจไทย”, ใน *ไทยศึกษา* (นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2542), น. 287.

⁵⁸ ยงค์ ชูติมา, “ประวัติการอาหารในประเทศไทย”, น. 5-6.

⁵⁹ กองส่งเสริมอาหาร, *อาหารของเรา* (กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2496).

⁶⁰ วิณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์, *วิวัฒนาการงานโภชนาการ* (นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข, 2545), น. 217.

⁶¹ คณะอนุกรรมการสาขาส่งเสริมอาหารและคณะอนุกรรมการสาขาโภชนาการในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ. *คู่มือโภชนาการ เกษตร และอนามัย* (พระนคร: ห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคลไทยวัฒนาพานิช, 2505).

ในปี พ.ศ. 2505 ซึ่งเห็นว่าควรจะแนะนำให้ประชาชนกินอาหารให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ ด้วยการแบ่งอาหารเป็นหมวดหมู่ให้ง่ายแก่การจดจำ โดยมีตัวอย่างจากประเทศ สหรัฐอเมริกา และแคนาดา ที่พัฒนาขึ้นในระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยคำแนะนำของสหรัฐอเมริกาในการกินมีทั้งที่แบ่งเป็น 7 และ 4 หมู่ แต่ของไทยได้ปรับปรุงให้เข้ากับสังคมไทยจึงจัดเป็น 5 หมู่⁶²

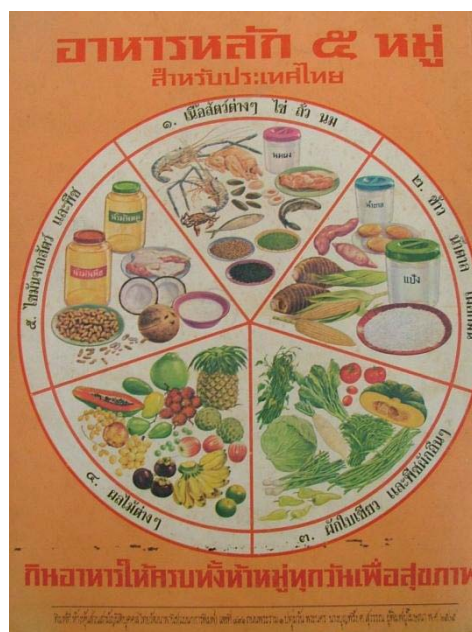
การเผยแพร่อย่างกว้างขวางเกิดขึ้นหลังจากหลักสูตรการศึกษาภาคบังคับได้นำเอา “ภาพตัวแทน” เกี่ยวกับการกินอาหารประจำวันของคนไทยคือ “อาหารหลัก 5 หมู่” ให้นักเรียนทุกคนได้รู้จักและคุ้นเคยจากโรงเรียน และเมื่อออกจากโรงเรียนแล้วก็นำไปเป็นหลักในการกินอาหารประจำวัน ในการเผยแพร่อาหารหลัก 5 มู่นั้นมีเป้าหมายสำคัญที่ต้องการให้ประชาชนทุกครัวเรือนได้รู้จัก “นำไปใช้ปรับปรุงการกินอยู่ประจำวัน” โดยอาศัยกำลังสำคัญจากเจ้าหน้าที่ที่ทำงานอยู่ในชนบทโดยเฉพาะครูประชาบาล ผดุงครรภ์ พนักงานอนามัย สารวัตรสุขภิบาลและบุคคลอื่นทั้งในและนอกสถานศึกษา⁶³ แต่ที่สำเร็จที่สุดก็คือการอบรมครูให้ไปถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารหลัก 5 หมู่ให้นักเรียนต่อไป รวมถึงการอบรมให้กับผดุงครรภ์ในโรงพยาบาลเพื่อเผยแพร่กับแม่ลูกอ่อนก็ได้ผลน่าพอใจ⁶⁴ ซึ่งคล้ายคลึงกับความสำเร็จของการเผยแพร่โภชนาการสมัยใหม่ในสหรัฐอเมริกาที่ผู้หญิงแม่บ้านได้เรียนรู้เรื่องอาหารตามแนววิทยาศาสตร์จากวิชาคหกรรมศาสตร์ในโรงเรียนของรัฐที่เป็นการศึกษาภาคบังคับเช่นกัน⁶⁵

⁶² กำธร สุวรรณกิจ, “อาหารหลัก 5 หมู่,” *โภชนาการสาร* 2: 3 (กรกฎาคม-กันยายน 2511): 1-20.

⁶³ คณะอนุกรรมการสาขาส่งเสริมอาหารและคณะอนุกรรมการสาขาโภชนศาสตร์ในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ. *คู่มือโภชนาการ เกษตร และอนามัย*, คำนำ.

⁶⁴ วิณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์, *พฤติกรรมกรบริโภคอาหาร* (นนทบุรี: สำนักพัฒนาวิชาการแพทย์ กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, 2541), น. 99.

⁶⁵ Harvey A. Levenstein, *Revolution at the Table: the Transformation of the American Diet*, pp.79-80 cite in Alan Beardsworth and Teresa Keil, *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society* (London and New York: Routledge, 1997), pp. 138-139.



ภาพที่ 2 ภาพอาหารหลัก 5 หมู่ที่ตีพิมพ์ขึ้นครั้งแรก ในปี พ.ศ. 2505 และมีภาพเดียวกันนี้ในเล่มด้วย
ในหนังสือ “อาหาร เกษตร และอนามัย”

การเกษตรแผนใหม่กับความเปลี่ยนแปลงของกิน

ความเปลี่ยนแปลงสำคัญต่อระบบอาหารที่ส่งผลต่อการกินอย่างถึงรากถึงโคนของคนไทยนั้น เกิดจากการดำเนินกิจการด้านอาหารไม่ได้ทำไปโดยลำพังแต่ทำไปพร้อมกับการปรับปรุงด้านการเกษตรที่เป็นวิธีการผลิตอาหารด้วย อันเป็นส่วนหนึ่งของแผนการขนาดใหญ่คือการวางแผนพัฒนาเศรษฐกิจประเทศในระยะยาว ซึ่งรวมไปถึงการปรับปรุงระบบสาธารณูปโภคพื้นฐานคือ ระบบชลประทาน พลังงานไฟฟ้า ถนนหนทางและระบบการคมนาคมขนส่งที่สนับสนุนการผลิตในอุตสาหกรรมเกษตร รวมทั้งรองรับการขนส่งวัตถุดิบและอาหารไปทั่วประเทศ เพราะต้องมีสิ่งที่จะกินเสียก่อนผู้คนจึงจะเปลี่ยนอาหารการกินตามแนวทางโภชนาการสมัยใหม่ได้ โดยการปรับปรุงพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์และวิธีการทำเกษตรแบบอุตสาหกรรมเป็นจักรกลสำคัญที่ทำให้มีอาหารการกินเหลือเฟือขึ้น เพราะเป็นการผลิตเพื่อป้อนตลาดธุรกิจเงินสดซึ่งทำให้ประชาชนมีรายได้เป็นเงินมากขึ้นจนสามารถใช้ในการจับจ่ายสินค้าเพื่อบริโภคได้หลากหลายขึ้น แทนการผลิตแบบยังชีพแล้วขายที่เหลือดังที่เป็นมา

ในช่วงเดียวกันนี้ยังพบว่าการเติบโตขึ้นของบริษัทเอกชนเช่น บริษัทเครือเจริญโภคภัณฑ์ (ซี.พี.) ผู้เริ่มผลิตอาหารสัตว์และเลี้ยงสัตว์เป็นอุตสาหกรรม โดยเฉพาะไก่และหมูที่มีการนำเอาพันธุ์ใหม่ๆ และวิธีการเลี้ยงแบบใหม่มาใช้ จนทำให้การเลี้ยงไก่และเลี้ยงหมูกลายเป็นอุตสาหกรรมที่สัมพันธ์กับเกษตรแบบอุตสาหกรรม การเช่นการปลูกข้าวโพด ถั่วเหลือง เพื่อนำมาผลิตเป็นอาหารสัตว์ ได้เริ่มต้นกิจการขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2496 จาก การบดอาหารไก่ขายเพื่อรองรับการเลี้ยงไก่แผนใหม่เป็นแบบฟาร์มแทนการเลี้ยงแบบปล่อยให้หากินเองแบบเดิมที่เริ่มนิยมขึ้นในทศวรรษ 2490 จนกระทั่งพ.ศ. 2498 เมื่อรัฐบาลส่งเสริมการเลี้ยงไก่แผนใหม่ ด้วยการ

ส่งไก่พันธุ์เล็กฮอร์นและโรดเลียดดีจากสหรัฐอเมริกาเข้ามา และมีทุนให้ 2 ล้านบาทให้ประชาชนกู้ยืมไปเลี้ยงไก่ไข่ ที่ได้รับความนิยมมากขึ้นเพราะคนไทยเริ่มหันมากินไข่ไก่กันมากขึ้น กิจการขายอาหารไก่ของบริษัท ซี.พี.จึงเติบโตอย่างรวดเร็วพร้อมกับกับอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่ จนกระทั่งขยายตัวเต็มที่ในปี พ.ศ. 2502-2503 จนผลิตได้เกินความต้องการบริโภคในประเทศเหลือส่งออกไปจีนจากเดิมที่เคยสั่งซื้อจากจีนและยังส่งไปยังตลาดใหญ่ที่ฮ่องกงด้วย ต่อมาในปลายทศวรรษ 2500 หลังจากธุรกิจอาหารสัตว์ไปได้ดีเพราะการเติบโตของการเลี้ยงสัตว์แบบฟาร์มอุตสาหกรรม บริษัท ซี.พี. ได้เริ่มผลิต หมู ไก่ ห่านเป็นๆ ส่งขายต่างประเทศ ในทศวรรษต่อมาก็กลายเป็นผู้นำธุรกิจอาหารสัตว์และเลี้ยงสัตว์ด้วยการส่งเสริมให้ชาวบ้านเป็นลูกฟาร์ม⁶⁶

แสดงให้เห็นว่าการเปลี่ยนแปลงภาวะโภชนาการอย่างแท้จริงในวิถีการบริโภคประชาชนเกิดขึ้นพร้อมๆ กันกับความเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจ สังคมและการเมืองของไทยที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างขนานใหญ่หลังสงครามโลกครั้งที่สอง โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจในสมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ที่ไทยรับเอาการวางแผนจากธนาคารโลกและผู้เชี่ยวชาญจากสหรัฐอเมริกาในต้นทศวรรษ 2500 จนเกิดเป็นแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับแรกในปี พ.ศ. 2504 จากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจในสมัยของ “การพัฒนา” ที่เปลี่ยนจากเศรษฐกิจเกษตรกรรมแบบยังชีพ ไปเป็นเกษตรอุตสาหกรรมและการผลิตในภาคอุตสาหกรรมที่เพิ่มขึ้นมาก โดยเฉพาะอุตสาหกรรมพื้นฐานเพื่อทดแทนการนำเข้าที่มีอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นผลจากการปฏิวัติเขียวได้เจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว⁶⁷ ส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงต่อสังคมไทยอย่างใหญ่หลวง ความเป็นเมืองและการผลิตแบบอุตสาหกรรมเพิ่มมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด วิถีชีวิตของผู้คนก็เปลี่ยนแปลงไปในหลายด้านรวมทั้งรูปแบบการกินอาหารของคนไทยที่กินอาหารอุดมสมบูรณ์ขึ้นจากการผลิตระบบอุตสาหกรรมและคนมีเศรษฐกิจดีขึ้นทำให้สามารถใช้จ่ายด้านการกินเพิ่มขึ้นตามไปด้วย ต่อมาอีก 3 ทศวรรษจึงกลายเป็นปัญหาโภชนาการเกินอันเป็นปัญหาสุขภาพใหม่ที่เกิดจากการกินอาหารในอีกรูปแบบหนึ่งที่ต่างไปจากอดีต

ทั้งนี้จากประสบการณ์การเปลี่ยนแปลงภาวะโภชนาการในสังคมทุนนิยมพัฒนาแล้วพบว่าจะมีรูปแบบคล้ายคลึงกัน นั่นคือมักจะเกิดขึ้นพร้อมๆ กันไปกับการปฏิวัติการผลิตภาคเกษตรกรรมแบบยังชีพเป็นเกษตรอุตสาหกรรมซึ่งปรากฏในนอร์เวย์เช่นเดียวกันในทศวรรษ 1930 ที่เปลี่ยนจากการผลิตอาหารแบบยังชีพพอเลี้ยงตัวเองของเกษตรกรในครัวเรือนโดยมีผู้หญิงทำการผลิต ขณะที่ผู้ชายออกนอกบ้านไปทำงานอื่นเพื่อหาเงินสด เช่น ทำประมง ทำไม้ ทำงานโรงงานอุตสาหกรรม ไปเป็นการเกษตรเพื่อสนองความต้องการของตลาดมากขึ้น โดยเฉพาะอุตสาหกรรมการผลิตนมที่เกิดขึ้นทั่วประเทศจนเหลือบริโภคในครัวเรือนซึ่งได้เปลี่ยนจากเอาไปทำเนยและเนยแข็ง แต่กลับขายให้กับอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มที่ขยายตัวมากขึ้นจนต้องส่งเสริมการ

⁶⁶ กรุณา ดู วิชัย สุวรรณบรรณ, ซี. พี.ธุรกิจไร้พรมแดน (กรุงเทพฯ: ฐานเศรษฐกิจ, 2536).

⁶⁷ อรศรี งามวิทย์พงศ์, “ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในการพัฒนาเศรษฐกิจ: การพึ่งพาอาศัยกันหรือการพึ่งพิงศึกษากรณีแผนพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2504-2509)”, (วิทยานิพนธ์รัฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการระหว่างประเทศและการทูต คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2530).

ดีขึ้นมากขึ้นในตารางอาหารของชาติ และนมก็กลายเป็นสัญลักษณ์ของรายการอาหารใหม่ของชาติไปในที่สุด⁶⁸ ส่วนในสหรัฐอเมริกาในปลายศตวรรษที่ 19 การเกิดขึ้นของเกษตรอุตสาหกรรมโคเนื้อและโคนมผนวกกับเทคโนโลยีการถนอมอาหารสดด้วยการแช่เย็นและการขนส่งทางรถไฟโดยเฉพาะการขนส่งเนื้อและนมจากฟาร์มทางตะวันตกไปยังฝั่งตะวันออกของประเทศทำให้เกิดการปฏิวัติการกินอาหารที่มีเนื้อมาแทนธัญพืชในมืออาหารมากขึ้น⁶⁹

วิตามิน (ไม่) มหัศจรรย์? : กระแสการบริโภควิตามินในสังคมไทย

ถึงแม้ว่าการปฏิวัติการกินของคนไทยให้เป็นไปตามหลักโภชนาการด้วยการสร้างภาพตัวแทนอาหารหลัก 5 หมู่เอาไว้เป็นหลักบัญญัติให้เข้าไปถึงจิตสำนึกการกินของคนไทยได้สำเร็จระดับที่น่าพอใจ จนถึงขั้นเปลี่ยนวัฒนธรรมการกินของคนไทยอย่างขนานใหญ่อย่างที่ไม่เคยปรากฏมาก่อนก็ตาม แต่กระแสการตื่นวิตามินเช่นที่เกิดในประเทศพัฒนาแล้ว เช่น ในนอร์เวย์ที่วิตามินเป็นสสารมหัศจรรย์จนคนหันมานิยมกินกันมากในทศวรรษ 1930⁷⁰ หรือสหรัฐอเมริกาที่กระแสการคลั่งไคล้วิตามินทำให้ความหมายของวิตามินเกิดขึ้นมากมายหลายความหมายตั้งแต่ทศวรรษ 1930 อาทิ การสร้างความหมายให้วิตามินบี 1 มีความหมายเท่ากับเป็นวิตามินแห่งคุณธรรม (morale vitamin) และมีข่าวลือว่าที่ฮิตเลอร์ยึดครองยุโรปได้เพราะประชากรเยอรมนีไม่มีคุณธรรมจากการขาดวิตามินบี 1 และการกินอาหารมีวิตามินบี 1 มากๆ จะแข็งแรงจนชนะสงครามได้เป็นต้น⁷¹ แทบจะยังไม่ปรากฏชัดเจนในสังคมไทย ในภาครัฐเองการแนะนำให้กินวิตามินก็เพื่อให้เหมาะสมและได้สัดส่วนกับการกินอาหารประจำวันเพื่อการมีสุขภาพที่ดีเป็นหลักมากกว่าจะมีความหมายถึงการกินวิตามินด้วยความหมายอย่างอื่น

ถ้าหากพิจารณาจากการโฆษณาสินค้าที่ใช้วิตามินเป็นจุดขายนั้น พบว่าเริ่มแรกในสังคมไทยวิตามินถูกให้ความหมายเป็นเหมือนยารักษาโรคขาดสารอาหารมากกว่าจะเป็นสารอาหาร การขายยาวิตามินบำรุงร่างกายเป็นธุรกิจแรกๆ ของการนำเอาวิตามินไปโฆษณาจนกลายเป็นภาพลักษณ์ของยา ในขณะที่การรณรงค์ของภาครัฐให้ประชาชนมีสำนึกถึงการกินอาหารมีวิตามินหรือถูกหลักโภชนาการเองที่เริ่มมาตั้งแต่ทศวรรษ 2470 นั้นก็มาประสบความสำเร็จเอาเมื่อสมัยรัฐบาลจอมพลถนอม กิตติขจรผ่านหลักสูตรการศึกษาภาคบังคับที่

⁶⁸ Inger Johanne Lyngø, "The National Nutrition Exhibition: A New Nutritional Narrative in Norway in the 1930s", pp. 150-151.

⁶⁹ Harvey A. Levenstein, *Revolution at the Table: the Transformation of the American Diet*.

⁷⁰ Inger Johanne Lyngø, "The National Nutrition Exhibition: A New Nutritional Narrative in Norway in the 1930s", pp. 141-161.

⁷¹ Harvey A. Levenstein, *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, p. 22.

ได้รับอิทธิพลจากอเมริกา⁷² ประกอบกับการสร้างความหมายให้กลายเป็นสารอาหารที่มีในอาหารและเครื่องดื่ม เกิดขึ้นจากการโฆษณาของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มที่เติบโตอย่างมากในช่วงทศวรรษ 2500 เป็นต้นมา

แต่อย่างไรก็ตามความหมายของวิตามินที่มากกว่าสารอาหารจำเป็นนั้น กลับปรากฏขึ้นในภาคธุรกิจเอกชนที่ต้องการสร้างภาพของวิตามินให้มีความหมายที่ขายได้ในลูกค้ากลุ่มชนชั้นกลางที่มีการศึกษาและนิยมตะวันตก โดยการสร้างความหมายให้วิตามินเป็นสารอาหารที่ทำให้กินแล้วดูมีความทันสมัยเพราะกินตามหลักโภชนาการสมัยใหม่ของตะวันตก หรือในความหมายของการกินเพื่อสุขภาพที่ดีและสวยงามเมื่อปรากฏในการโฆษณาผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพที่เน้นความงามมากกว่าความแข็งแรงของร่างกาย เครื่องสำอาง แชมพู และครีมบำรุงผิว ซึ่งปรากฏชัดเจนเอาเมื่อราวทศวรรษ 2530 พร้อมๆ กันกับความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและสื่อมวลชนที่มีธุรกิจโฆษณาเป็นกลไกสำคัญในการขายสินค้า ก่อนหน้านั้นเริ่มแรกเลยวิตามินจะถูกขายเป็นยาบำรุงร่างกายโดยตรงแต่ไม่ได้มีความหมายพิสดารกว่าการเป็นสารอาหารบำรุงร่างกายให้แข็งแรง ตั้งแต่ทศวรรษ 2500 วิตามินแม้จะถูกนำมาใช้โฆษณาสินค้าบ้างก็ในประเภทอาหารและเครื่องดื่มในความหมายของสารอาหารที่จำเป็นในการบำรุงร่างกาย (ดูภาพที่ 3 ประกอบ)



ภาพที่ 3 การโฆษณาน้ำส้มด้วยส่วนประกอบวิตามิน จากสยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์วันอาทิตย์ที่ 5 พฤศจิกายน 2510

ในขณะเดียวกันการเปลี่ยนแปลงการกินของสังคมไทยก็ต้องเผชิญกับปัญหาโภชนาการเกินจากการกินที่มากเกินไปในสารอาหารบางชนิด เช่น น้ำตาล เกลือ การกินไขมันอิ่มตัว โคเลสเตอรอล เป็นต้น จึงต้องเสนอให้มีการลดการกินน้ำตาล เกลือลง ดังปรากฏ “ภาพตัวแทน” ใหม่ในการกินที่เรียกว่า “ธงโภชนาการ” ที่ออกมาในปี พ.ศ. 2542 นั้น ได้กำหนดปริมาณการกินเอาไว้เป็นประเด็นหลักโดยกำหนดให้กินพลังงานและสารอาหารบางอย่างลดลง ในขณะที่เพิ่มผักและผลไม้เพิ่มขึ้น การนำเสนอภาพตัวแทนของการกินตามหลัก

⁷² ธเนศ วงศ์ยานนาวา, “ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร ‘ประชาธิปไตย’”, ศิลปวัฒนธรรม 24 (กุมภาพันธ์ 2546), น. 139.

โภชนาการได้เปลี่ยนแปลงจากรูปวงกลมที่ไม่ได้คำนึงถึงปริมาณมาเป็นรูปพีระมิดที่นำเสนอภาพตัวแทนในเชิงปริมาณให้เห็นด้วย กล่าวคือหมู่อาหารที่กินได้ในปริมาณมากก็อยู่ตรงฐานพีระมิดส่วนที่กินได้น้อยอยู่ตรงยอดพีระมิด ทั้งนี้อาจเป็นเพราะในหมู่นักโภชนาการก็รับรู้ถึงปัญหาในการบริโภคอาหารบางอย่าง เช่น น้ำตาล เกลือ ไขมันที่เคยส่งเสริมให้บริโภคกันมากในช่วงที่เริ่มแผนโภชนาการ

การกำหนดปริมาณอาหารการกินในปัจจุบันที่เน้นผักและผลไม้ที่เป็นเกลือแร่และวิตามินให้มากขึ้นในธงโภชนาการ และการให้ความสำคัญกับรูปร่างที่สมส่วนและความงามจึงทำให้วิตามินและเกลือแร่กลายเป็นธาตุอาหารที่ยังมีความสำคัญในหลักโภชนาการอยู่ จึงกลายเป็นโอกาสสำคัญของการตลาดที่สามารถนำเอากระแสส่งเสริมการบริโภควิตามินและเกลือแร่รวมทั้งสารอาหารอื่นๆ ที่ถูกนำเสนอว่าจำเป็นต่อการเจริญเติบโตและสำคัญที่สร้างความฉลาดของเด็กรุ่นใหม่ เช่น DHA โฟเลต โอเมก้า 3 เป็นต้น มาใช้เป็นจุดขายสินค้า ซึ่งยิ่งทำให้การแข่งขันกันโฆษณาขายธาตุอาหารเหล่านี้ยิ่งมีความหมายสำคัญขึ้นในการกินของคนปัจจุบัน ความหมายใหม่ของธาตุอาหารเหล่านี้ที่ถูกสร้างขึ้นใหม่ ได้แก่ กินแล้วสร้างความฉลาดทางเชาว์ปัญญา (IQ) และความฉลาดทางอารมณ์ (EQ) หรือกินแล้วเรียนเก่ง เป็นต้น อันเป็นเรื่องที่พ่อแม่ชนชั้นกลางให้ความสำคัญในสังคมแห่งการแข่งขันกันในปัจจุบัน โดยความสำเร็จในการขายสารอาหารมหัศจรรย์ทั้งหลายดังกล่าวในผู้บริโภคที่มีกำลังซื้อมากขึ้นโดยเฉพาะชนชั้นกลาง น่าจะเป็นผลมาจากกระบวนการสร้างจิตสำนึกของการกินเอาสารอาหารที่เป็นชื่อทางวิทยาศาสตร์ เช่น วิตามิน เอ, บี แคลเซียม ที่คนไทยคุ้นเคยมาก่อนหน้านี้นี้มากกว่าครึ่งศตวรรษแล้ว จึงทำให้สามารถยอมรับเอาสารอาหารชนิดใหม่ที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ต่างๆ ได้อย่างง่ายดาย

ในขณะที่วิตามิน เกลือแร่ และสารอาหารต่างๆ ยังได้ขยายไปเป็นจุดขายด้านความแข็งแรงและความสมดุลของร่างกายในสัตว์เลี้ยง โดยโฆษณาว่าผสมอยู่ในอาหารสัตว์ และการโฆษณาเป็นผลิตภัณฑ์บำรุงผิวและบำรุงผมและส่วนอื่นของร่างกายอย่างเอ็กเกริก ทั้งๆ ที่ผู้บริโภคเองยังไม่ทราบแน่ชัดว่าสารอาหารเหล่านั้นจะสามารถบำรุงเลี้ยงอวัยวะเฉพาะส่วนเหมือนกับการกินเป็นอาหารของมนุษย์หรือไม่ แต่ความหมายและความสำคัญของวิตามินที่ผู้บริโภครับรู้และรู้สึกจากการเทียบเคียงกับตัวเอง ก็เพียงพอแล้วที่ทำให้สินค้าเหล่านั้นที่ใช้วิตามินและสารอาหารมหัศจรรย์อื่นๆ ขายได้

การเปลี่ยนแปลงประวัติศาสตร์สังคมของอาหารการกินในสังคมไทยถึงที่สุดแล้ว อาจสรุปได้ว่าเป็นกระบวนการเปลี่ยนผ่านที่ค่อยเป็นไปไม่ได้เกิดขึ้นอย่างฉับพลันทันที โดยการเปลี่ยนผ่านแนวคิดด้านโภชนาการระยะแรกเกิดขึ้นจากแพทย์และบุคลากรสาธารณสุขที่ทำหน้าที่เป็นข้าราชการของรัฐทำการเผยแพร่แนวคิดโภชนาการในสังคมให้เป็นที่รับรู้กันอย่างแพร่หลาย พร้อมๆ กันกับการแพร่ความคิดอนามัยแผนใหม่ ผู้คนอาจรับรู้ถึงแนวคิดนั้นแต่การกินยังไม่เปลี่ยนเพราะของกินในตลาดยังมีให้กินเหมือนเดิม ปัจจัยที่ส่งผลต่อแบบแผนการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันที่คำนึงถึงอาหารในแง่การให้ร่างกายได้รับสารอาหารถูกต้องตามหลัก

โภชนาการมากกว่าการกินเพื่อต้องการรสชาติหรือตามรสนิยมของสังคมนั้น เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างชัดเจนขึ้นเมื่อเอกชนหรือภาคธุรกิจได้รับเอาแนวคิดโภชนาการมาผลิตเป็นสินค้าเพื่อขายให้ผู้บริโภคในตลาดเป็นไปอย่างกว้างขวาง จนกลายเป็นผู้นำการเปลี่ยนแปลงทางการผลิตในสังคมไทย จากเดิมเป็นการผลิตแบบเกษตรเพื่อยังชีพหรือการค้าบ้างมาเป็นเกษตรอุตสาหกรรม ก่อนจะพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มจากผลิตผลทางการเกษตรอันเป็นสินค้าการผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้าและส่งเสริมการลงทุนจากสหรัฐอเมริกา พร้อมกันไปกับการนำเอาแนวคิดโภชนาการแบบสหรัฐอเมริกาเข้ามาในสังคมไทยหลังทศวรรษ 2490 ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีการเก็บรักษา การขนส่งอาหาร ตลอดจนการปรุงด้วยเทคโนโลยีการครัวสมัยใหม่ เช่น ตู้เย็น หม้อไฟฟ้า เตาไฟฟ้า ซึ่งทำให้การกินตามหลักโภชนาการเป็นไปได้อย่างกว้างขวางและทั่วถึงไปทุกครัวเรือน การกินอาหารที่ปรุงเองในครัวเรือนก็เกิดการเปลี่ยนแปลงไปกินให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการมากขึ้น ในขณะที่สินค้าที่ผลิตจากอุตสาหกรรมก็ผลิตขึ้นถูกต้องสอดคล้องตามหลักโภชนาการสมัยใหม่ที่ใช้อ้างอิงให้สินค้ามีสถานะถูกจัดวางเป็นสินค้าสมัยใหม่ การกินอาหารในชีวิตประจำวันที่เริ่มจากการเปลี่ยนแนวคิดการกินจากการโฆษณาประชาสัมพันธ์ของรัฐมาก่อนแล้วและรับรู้อยู่ในจิตสำนึก เมื่อวัตถุดิบในชีวิตประจำวันเข้ามาสัมพันธ์กับการใช้ชีวิตก็ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในโครงสร้างจิตสำนึกของผู้คนในการบริโภคไปในที่สุด

บรรณานุกรม

- กมลทิพย์ จ่างกมล. “อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น”. (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต ภาควิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545).
- กรมสาธารณสุข, กระทรวงมหาดไทย. *อาหารของเรา* (พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2482).
- กองส่งเสริมอาหาร. *อาหารของเรา* (กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2496).
- กรมวิทยาศาสตร์, กระทรวงเศรษฐกิจ. *ตำราอาหารจากถั่วเหลือง* (พระนคร: กระทรวงเศรษฐกิจ, 2481).
- (เอกสารพิเศษของกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงเศรษฐกิจออกในงานฉลองรัฐธรรมนูญ พ.ศ. 2481).
- ก้องสกล กวินรวีกุล. “การสร้างร่างกายพลเมืองไทยในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม พ.ศ. 2481-2487”. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545).
- “กินเพื่ออยู่”. *แถลงการณ์สาธารณสุข*. เล่ม 1 อันดับที่ 9 (กันยายน 2468).
- กำธร สุวรรณกิจ. “อาหารหลัก 5 หมู่”. *โภชนาการสาร* 2: 3 (กรกฎาคม-กันยายน 2511): 1-20.
- คณะอนุกรรมการสาขาส่งเสริมอาหารและคณะอนุกรรมการสาขาโภชนศาสตร์ในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ. *คู่มือโภชนาการ เกษตร และอนามัย* (พระนคร: ห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคลไทยวัฒนาพานิช, 2505).

คาร์ล ซี ชิมเมอร์แมน. *การสำรวจเศรษฐกิจในชนบทแห่งสยาม*. แปลและเรียบเรียงโดย ชิม วีระไวทยะ. (พระนคร: ศรีหังส์, 2477).

ชาติชาย มุกสง. “วาทกรรมทางการเมืองกับนโยบายการสร้างชาติสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม (พ.ศ. 2481-2487)”. *สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่* 17, 1, (2548): 90-111.

ชาติชาย มุกสง. “น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภคสุหรานในสังคมไทย พ.ศ. 2504-2539”. (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548).

ชิมอน เดอ ลาลูแบร์. *ราชอาณาจักรสยาม จดหมายเหตุลาลูแบร์ฉบับสมบูรณ์*. แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. (กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2510).

ดำรงแพทยาคุณ, นายพันเอกพระยา (ชื่น พุทธิแพทย์). *เรื่องอาหาร*. (พิมพ์แจกในงานพระราชทานเพลิงศพ อำมาตย์โทพระเทพวิทย์เสถียร (เพื่อน โกมลวณิช)). (พระนคร: โรงพิมพ์บำรุงนุกุลกิจ, 2470).

เดิบ ชุมสาย. “เจ้านายกับวิชาการครัว”. ใน *ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ นางกรุณา อุทยานิน* (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2521).

ดาซาร์ด. *จดหมายเหตุการเดินทางครั้งที่ 2 ของบาทหลวงดาซาร์ด ค.ศ. 1687-1688*. แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. (กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2519).

ณัฏฐ์ สวัสดิวัฒน์. *คู่มือเซลล์ชวนชิม* (กรุงเทพฯ: บริษัท บีไอจี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด, 2534).

ทวีศักดิ์ เผือกสม. *เชื้อโรค ร่างกาย และรัฐเวชกรรม: ประวัติศาสตร์การแพทย์สมัยใหม่ในสังคมไทย* (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550).

ที่ระลึกสยามรัฐพิธีอิทธิฐานลุมพินี พ.ศ. 2468. (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549).

ธเนศ วงศ์ยานนาวา. “ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร ‘ประชาธิปไตย’ ”. *ศิลปวัฒนธรรม* 24 (กุมภาพันธ์ 2546).

ธเนศ วงศ์ยานนาวา. “การ ‘ครอบ’ ‘ครัว’ ‘ไฟ’: จากตะวันตกสู่ตะวันออก”. ใน ธเนศ วงศ์ยานนาวา (บรรณาธิการ). *จักรวาลวิทยา: บทความเพื่อเป็นเกียรติแก่ นิธิ เอียวศรีวงศ์* (กรุงเทพฯ: มติชน, 2549).

“บทบรรณาธิการ”. *แถลงการณ์สาธารณสุข*, เล่ม 1 ฉบับที่ 4 (เมษายน 2468).

เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. *แม่ครัวหัวป่าก์* (เล่ม 1-5). (กรุงเทพฯ: สมาคมกิจวัฒนธรรม, 2545 [2451]).

นิโกลาส์ แซรแวส. *ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม*. แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. (กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2506).

มาร์ค เคอร์ลันสกี. *ประวัติศาสตร์โลกผ่านเกลือ*. แปลจาก Salt: A World History. โดย เรืองชัย รักศรีอักษร.
(กรุงเทพฯ: มติชน, 2551).

ยงค์ ชูติมา. *ประมวลบทความของนายแพทย์ยงค์ ชูติมา* (พิมพ์เป็นที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ
นายแพทย์ยงค์ ชูติมา ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม วันที่ 8 สิงหาคม พ.ศ. 2507).

ย่งฮั่ว ชัวเจริญวงศ์ (ยงค์ ชูติมา). *เพิ่มกำลังของชาติโดยอาหารการกินตามหลักวิทยาศาสตร์* (พระนคร: โรง
พิมพ์เดลิเมล์, 2479).

ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 56 (25 ธันวาคม 2482): 2044-2050.

“รายงานเรื่องโรคเหน็บชาที่องค์กรฯ”. *แถลงการณ์สาธารณสุข*. ฉบับ 4 อันดับ 6 (มิถุนายน 2471).

วิชัย สุวรรณบรรณ. *ซี. พี.ธุรกิจไร้พรมแดน* (กรุงเทพฯ: ฐานเศรษฐกิจ, 2536).

วิบูลอายุรเวท, พระยา. *อายุวัฒนะด้วยอาหาร* (พระนคร: โรงพิมพ์อักษรนิติ, 2490).

วิณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์. *พฤติกรรมการบริโภคอาหาร* (นนทบุรี: สำนักพัฒนาวิชาการแพทย์
กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, 2541).

วิณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์. *วิวัฒนาการงานโภชนาการ* (นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข, 2545).

คันสนีย์ วีระศิลป์ชัย และปาริณท์ เครือทอง. *ท้าวทองกีบม้า: มาตามพอลคอนขนมไทยหรือขนมเทศ*.
(กรุงเทพฯ: มติชน, 2546).

ศุภรัตน์ เลิศพาณิชย์กุล และธีระพงษ์ เขมฤกษ์อำพล. “ลักษณะเศรษฐกิจไทย”. ใน *ไทยศึกษา*, (นนทบุรี:
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราชา, 2542).

สตรีสาร 11: 242 (ต้นสิงหาคม 2501): 65-67.

ส. พลายน้อย (นามแฝง-สมบัติ พลายน้อย). *ขนมแม่เอ๋ย* (กรุงเทพฯ: สารคดี, 2545).

สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์. “รสนิยม: ภาษาในสังคมไทยยุคบริโภคนิยม”. (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคม
วิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2538), น. 67.

สมศรี ปัญญาภิรมย์ (ผู้แปล). *วิตามินมหัศจรรย์* (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ก้าวหน้า, 2511).

สมสุข หินวิมาน. “ครัว: พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน”. *รัฐศาสตร์สาร* 23: 2 (2545).

สุทธิพันธ์ จิราธิวัฒน์. “บททดลองเสนอแบบแผนการบริโภคเชิงสัญญะของสังคมไทยปัจจุบัน”. ใน ธเนศ วงศ์
ยานนาวา (บรรณาธิการ). *ปรัชญาและความคิด. รัฐศาสตร์สารฉบับพิเศษ* (เมษายน 2530).

หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร. (2) *สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของชาติ* (5
กรกฎาคม 2581).

อรศรี งามวิทยาพงศ์. “ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในการพัฒนาเศรษฐกิจ: การพึ่งพาอาศัยกันหรือการพึ่งพิง
ศึกษากรณีแผนพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2504-2509)”. (วิทยานิพนธ์รัฐศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาการระหว่างประเทศและการทูต คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2530).

เอ็ม. คาร์ทิว. “ลัทธิปัจจุบันกล่าวถึงเหตุและการบำบัดโรคเหน็บชาในประเทศไทย”. *จดหมายเหตุทางแพทย์*.
เล่ม 3 (สิงหาคม 2463).

แอนโทนี ริด. *เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในยุคการค้า ค.ศ. 1450-1680 เล่ม 1 ดินแดนใต้ลม*. พงษ์ศรี เลขะวัฒนะ
(ผู้แปล). (เชียงใหม่: ซิลค์เวอร์ม, 2548).

แฮน แอดดัมสัน. *หนังสือแพรงทิก ออฟ เมดดิซิน* (บางกอก: โรงพิมพ์พวกครูอเมริกัน, 1896 [พ.ศ. 2439]).

ภาษาอังกฤษ

Beardsworth, Alan and Keil, Teresa. *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of
Food and Society*. (London and New York: Routledge, 1997).

Bourdieu, Pierre. *Distinction : A Social Critique of The Judgement of Taste* (London :
Routledge & Kegan Paul, 1984).

Carpenter, Kenneth F.. “Nutritional disease”. in Bynum, William F. and Porter, Roy.
Companion Encyclopedia of the History of Medicine. London: Routledge, 1993.

Hartog, Adel P. den. “Modern nutritional problem and historical nutrition research, with
special reference to the Netherlands’. in Hans F. Teuteberg (ed.) *European Food
History: A Research Review* (Leicester: Leicester University Press, 1992).

Levenstein, Harvey A.. *Revolution at the Table: the Transformation of the American Diet*.
(New York: Oxford University Press, 1988).

Levenstein, Harvey A.. *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America* (New
York: Oxford University Press. 1993).

Lupton, Deborah. *Food, the Body and the Self* (London: Sage, 1996).

Lyngø, Inger Johanne. “The National Nutrition Exhibition: A New Nutritional Narrative in
Norway in the 1930s”. in Peter Scholliers ed., *Food , Drink and Identity: Cooking,
Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages* (Oxford: Berg, 2001). pp. 141-
161.

Toussaint-Samat, Maguelonne. *A History of Food*. translated from the French by Anthea Bell.
(Cambridge, Mass. : Blackwell Reference, 1993).

ความหลากหลายของปฏิบัติการต่อรองของคนงานในโรงงาน

ผลิตอาหารแช่แข็งในจังหวัดเชียงใหม่

ชื่อผู้เขียน สืบสกุล กิจนุกร¹

บทคัดย่อ

งานชิ้นนี้เป็นงานศึกษาทางมานุษยวิทยาเศรษฐกิจ ปรับใช้แนวคิดห่วงโซ่สินค้าอาหาร (Commodity Food Chain) กับแรงงานศึกษา (Labor studies) ภายใต้บริบทการปรับโครงสร้างชนบท (Rural restructuring) ในยุคโลกาภิวัตน์ เพื่อทำความเข้าใจความสัมพันธ์ทางสังคมของคนงานที่อยู่ในห่วงโซ่สินค้าอาหาร โดยเฉพาะชีวิตของ “คนงานห้องเย็น” ผู้เป็นคนงานในชนบทในจังหวัดเชียงใหม่ ทำงานรับจ้างในโรงงานผลิตผักและผลไม้แช่แข็ง (ห้องเย็น) ซึ่งตั้งอยู่ไม่ไกลจากหมู่บ้านและเป็นโรงงานรับจ้างผลิตสินค้าให้กับผู้จัดจำหน่ายในประเทศญี่ปุ่น

ผมเสนอว่าคนงานในชนบทมีความกระตือรือร้นเข้าไปทำงานในโรงงานภายใต้เงื่อนไขชีวิตที่แตกต่างกัน อุตสาหกรรมเกษตร-อาหารเป็นตลาดแรงงานที่สำคัญ ถึงแม้คนงาน ได้ค่าตอบแทนต่ำ เผชิญกับวินัยอุตสาหกรรมอย่างเข้มงวด ไร้สภาพแรงงาน แต่คนงานมิได้ สยบต่อสภาวะไร้อำนาจในสังคม คนงานสร้างปฏิบัติการต่อรองที่หลากหลายขึ้นมาเพื่อยืนยันถึงศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์

ผมมีสามประเด็นในการทำความเข้าใจชีวิต “คนงานห้องเย็น” ประเด็นที่หนึ่ง กล่าวถึงอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารกับการจ้างงานแบบยืดหยุ่นในชนบท โดยโรงงานแปรรูปสินค้าเกษตร เปิดโอกาสให้คนงานในชนบทมีงานทำ แต่การจ้างงานแบบยืดหยุ่นเพื่อรักษาต้นทุนการผลิตทำให้ตลาดแรงงานมีความผันผวน และจ่ายค่าจ้างต่ำ ประเด็นต่อมา ชี้ให้เห็นถึงกฎระเบียบอาหารในฐานะที่เป็นระเบียบวินัยอุตสาหกรรม โดยเฉพาะกฎระเบียบด้านคุณภาพและมาตรฐานอาหารที่ถูกสร้างเป็นวินัยอุตสาหกรรมในโรงงาน ทำให้คนงานเผชิญกับระเบียบวินัยที่เข้มงวดในการทำงาน ส่วนประเด็นสุดท้าย นำเสนอปฏิบัติการต่อรองคนงานที่หลากหลายในพื้นที่ระหว่างโรงงานกับหมู่บ้าน อันเป็นความพยายามของคนงานในการปรับเปลี่ยนความสัมพันธ์เชิงอำนาจ

คำสำคัญ : คนงาน, คนงานในชนบท, อุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร, ปฏิบัติการต่อรอง

¹ นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิชาการพัฒนาสังคม คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Diverse negotiating practices of workers in frozen food factory in Chiang Mai province

Author Suebsakun Kidnukorn

Abstract

This paper is a work of economic anthropology that uses concepts commodity food chain and labor studies so as to understand social relations of workers under context of rural restructuring in the globalization era. It especially focuses on negotiating practices of “frozen food workers” in rural Chiang Mai province. They work in a frozen vegetables and fruits factory that locates not so far from the village, and that receives an order and produces frozen vegetables and fruits to distribute in Japan.

It argues that rural workers are active to get a job in the factory under various life conditions. Agro-food industries are important labor market for rural villagers. Although they face conditions of low wage, strict discipline, and no labor union, they do not simply accept such an oppressed situation. They negotiate in diverse ways to insist human dignity.

The paper identifies three points for understanding life of “frozen food workers”. First is agro-food industries and flexible employment in rural area. The agricultural processing factory is an important labor market for rural people. However, since flexible employment is used to keep a low cost production, labor market is insecure with low wage. The next is food regulation as industrial discipline, especially in term of product’s quality and standard that is constructed for consumer satisfaction and is implemented in food processing factory. Because of that, the workers face more strict discipline. And the last point is diverse negotiations of workers in between factory space and, village space where they try to change power relations.

Keywords: Worker, rural worker, agro-food industry, negotiating practice

บทความ

ช่วงเวลา 30 ปีที่ผ่านมาได้เกิดการปรับเปลี่ยนโครงสร้างชนบท (rural restructuring) ในพื้นที่ชนบทของเมืองเชียงใหม่ โดยมีการเคลื่อนย้ายแรงงานจากสาขาการผลิตในภาคเกษตรกรรมไปสู่สาขาการผลิตนอกภาคเกษตรกรรมมากขึ้นทั้งในสาขาบริการและอุตสาหกรรม² กระบวนการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าครัวเรือนชนบทตกอยู่ในพื้นที่ระหว่าง (in between) ชนบทกับเมือง เกษตรกับอุตสาหกรรม พื้นที่ชนบทกำลังถูกแทรกซึมโดยกลุ่มผลประโยชน์และกิจกรรมแบบใหม่ที่นอกเหนือจากการเกษตร ทำให้พรมแดนระหว่างพื้นที่ต่างๆ มีความพร่าเลือน ผู้คนในชนบทจึงอยู่ในหลายพื้นที่และหลายสาขาการผลิต โดยที่ความสัมพันธ์ระหว่างภาคเกษตรกับภาคอุตสาหกรรม ไม่ได้เป็นส่วนเติมเต็มของกันและกัน หากแต่มีความขัดกันและตึงเครียดอยู่ด้วย³

บทความชิ้นนี้มุ่งทำการศึกษาความสัมพันธ์ทางสังคมที่ขัดกันของผู้คน ผ่านประสบการณ์ชีวิตของ “คนงานห้องเย็น” บ้านฝักหละ⁴ ตำบลแม่แฝก อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นกลุ่มของคนงานที่เข้าทำงานในโรงงานผลิตผักและผลไม้แช่แข็ง (“ห้องเย็น”) ขนาดใหญ่ ที่เข้ามาตั้งโรงงาน ในพื้นที่ชนบทเพื่อผลิตสินค้าอาหารส่งตลาดโลก “คนงานห้องเย็น” ทำงานประจำในโรงงาน แต่เป็นงานที่ให้รายได้ต่ำ ตกอยู่ภายใต้วินัยการทำงานที่มาพร้อมกับอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งแฝงนัยการลดทอนความเป็นมนุษย์ นอกจากนี้การที่คนงานพักอาศัยอยู่ในหมู่บ้านซึ่งยังคงมีประเพณีและเทศกาลท้องถิ่นร่วมกัน แต่คนงานไม่สามารถร่วมกิจกรรมของชุมชนได้อย่างเต็มที่ เนื่องจากใช้เวลาส่วนใหญ่หมดไปกับการทำงาน ทำให้คนงานรู้สึกแปลกแยกจากชุมชนทางด้านโรงงานก็ไม่เปิดโอกาสให้คนงานได้มีกิจกรรมรวมกลุ่มของคนงานเองมากนักและไร้สภาพแรงงานคำถามจึงมีอยู่ว่าในพื้นที่โรงงานกับพื้นที่หมู่บ้าน ซึ่งเป็นพื้นที่ระหว่างที่สร้างความขัดกันของชีวิต “คนงานห้องเย็น” สร้างปฏิบัติการอะไรบ้าง เพื่อปรับตัวกับสภาวะขัดกันดังกล่าว

² Jennifer Gray, “The Road to the City: Young Women and Transition in Northern Thailand”, (PhD. Dissertation, Macquarie University, 1990).

Mark Andrew Ritchie, “From Peasant Farmers to Construction Workers: The Breaking Down of the Boundaries Between Agrarian and Urban Life in Northern Thailand, 1974-1992”, (PhD. Dissertation, University of California at Berkeley, 1996).

³ Jonathan Rigg, *More than the Soil: Rural Change in Southeast Asia*. (Great Britain: Pearson Education Limited. 2001).

⁴ ชื่อหมู่บ้าน ชื่อบริษัทที่คนงานทำงานอยู่ และชื่อคนงานในบทความนี้เป็นชื่อที่ผู้เขียนสมมุติขึ้นมา

ผมอาศัยสองแนวคิดสำคัญในการทำการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ คือ แนวคิดเศรษฐศาสตร์การเมืองในการศึกษาห่วงโซ่สินค้าอาหารระดับโลก⁵ เพื่อทำความเข้าใจกระบวนการปรับเปลี่ยนโครงสร้างชนบทในยุคโลกาภิวัตน์ โดยพิจารณาไปที่การเมืองของการสร้างกฎระเบียบ ความสัมพันธ์ทางการผลิต และแบบแผนการบริโภคของอุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร โดยที่การปรับตัวของอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารดำเนินการควบคู่กับการจัดระเบียบอภิปรัชญาอุตสาหกรรมอันยืดหยุ่น หลากหลายเกี่ยวข้องกับการสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้าเกษตรที่ทำได้หลายมาตรการ อาทิ การจัดความสัมพันธ์ระหว่างบริษัทที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน การสร้างและควบคุมคุณภาพด้านการผลิต แรงงานและมาตรฐาน ซึ่งมีผลโดยตรงต่อการสร้างตลาดแรงงานท้องถิ่น และสร้างกฎระเบียบการทำงานมาบังคับใช้กับคนงาน

ส่วนแนวคิดที่สองเป็นแนวคิดในการศึกษาด้านแรงงานที่ให้ความสำคัญกับคนงาน ในฐานะที่เป็นผู้ปฏิบัติการ⁶ (agent) ซึ่งเสนอให้เปลี่ยนมุมมองใหม่ในการศึกษาแรงงาน จากการวิเคราะห์ชนชั้นและงานในตัวของมันเอง ซึ่งเป็นมิติเศรษฐกิจเพียงอย่างเดียว ไปสู่การศึกษาคนงานในมิติวัฒนธรรมมากขึ้น โดยเฉพาะในประเด็นว่าด้วยการนิยามความหมายของงาน และตัวตนในฐานะปฏิบัติการอันหลากหลายของผู้คนในบริบทสถานการณ์ เงื่อนไข อันเฉพาะเจาะจง ในการปรับตัว/ ต่อรอง/ ช่วงชิง อำนาจ ผลประโยชน์ และการนิยามความหมาย ในพื้นที่โรงงาน หมู่บ้าน การบริโภค และพิธีเฉลิมฉลอง เพื่อแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างแรงงานกับทุนที่พัฒนาขึ้นอย่างซับซ้อนในเศรษฐกิจเสรีนิยมใหม่ แรงงานและชนชั้นจึงมิใช่ปริณิถน์ที่ว่างเปล่า แต่เกิดขึ้นภายใต้การต่อรองอันแน่นนอน แรงงานมิได้เป็นเหยื่อของทุนอยู่เสมอไป แต่ก่อรูปและถูกก่อรูปขึ้นภายใต้การความสัมพันธ์เชิงอำนาจที่ไม่เท่าเทียมกัน แรงงานเป็นเช่นเดียวกับทุน ในแง่ที่ว่าแรงงานต้องการแสวงหาพื้นที่อันแน่นนอน ซึ่งหมายความว่าถึงสถานที่อันแน่นนอน ในเวลาอันเหมาะสม โดยที่พื้นที่อันแน่นนอนอาจเกิดขึ้นในสถานที่ เวลา และในตัวคนงานแบบที่ไม่คาดหมายล่วงหน้ามาก่อนก็ได้ ยุทธศาสตร์ของคนงานในการผลิต

⁵ David, Goodman and Michael J. Watts (eds.), *Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring*, (London: Routledge, 1997)

⁶ Aihwa Ong, *Spirits of Resistance and Capitalist Discipline: Factory Women in Malaysia*, (USA: State University of New York Press, 1987).

Kyonosuke Hirai, *Women, Family and Factory Work in Northern Thailand: AN Anthropological Study of a Japan Factory and its Workers, Village*, (PhD. Dissertation, London School of Economics and Political Science University of London, 1998).

Marry Beth Mills, *Thai Women in the Global Labor Force: Consuming Desires, Contested Selves*, (New Brunswick, and London: Rutgers University Press, 2001).

Diane Lauren Wolf, *Factory Daughters : gender, household dynamics, and rural industrialization in Java*, (Berkeley : University of California Press, 1992).

ซ้ำตัวเองไม่ควรถูกมองในเชิงถูกกำหนดโดยทุน แต่เป็นการเข้าไปร่วมกับทุนมากกว่า หรือกล่าวอีกนัยหนึ่ง แรงงานเป็นแกนขาให้กับทุน หรือเป็นปัจจัยในการผลิต เนื่องจาก ณ เวลานั้น อาจเป็นยุทธศาสตร์ที่ดีที่สุดใน การได้มาซึ่งอำนาจบางระดับ เพื่อสร้างอำนาจต่อรองเพิ่มในโอกาสต่อไป

ข้อมูลที่ได้มาจากการทำงานวิจัยระดับปริญญาโทของผมระหว่างปลายปี พ.ศ. 2551 จนถึงปัจจุบันโดย วิธีการสัมภาษณ์ประวัติชีวิตคนงานสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมในหมู่บ้านของคนงาน เยี่ยมชมโรงงาน และ ค้นคว้าจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง เนื้อหาในบทความแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ประกอบด้วย ส่วนแรกนำเสนอบริบท การปรับเปลี่ยนโครงสร้างชนบท กรณีบ้านผักหละ ที่ “คนงานห้องเย็น” พักอาศัยอยู่ โดยแสดงให้เห็นถึงการ เปลี่ยนผ่านจากพื้นที่ปลูกพืชพานิชย์ไปสู่พื้นที่ผลิตอาหารยุคโลกาภิวัตน์ ส่วนที่สองกล่าวถึงการเข้ามาของ โรงงานผลิตผักและผลไม้แช่แข็ง ที่ใช้พื้นที่ชนบทในการผลิตวัตถุดิบ และใช้แรงงานแปรรูปสินค้า ซึ่งมีผลต่อการ สร้างตลาดแรงงานท้องถิ่น และวินัยการทำงานที่อยู่ในอุตสาหกรรมเกษตร – อาหาร ส่วนที่สามเป็นปฏิบัติการ ต่อรองของคนงานในพื้นที่โรงงานและพื้นที่หมู่บ้าน ซึ่งเกี่ยวพันกับการนิยามความหมายของงาน และตัวตนของ คนงานและส่วนที่สี่เป็นบทสรุป

1. บ้านผักหละ: พื้นที่ผลิตอาหารยุคโลกาภิวัตน์

เนื้อหาตอนนี้นำเสนอบริบทการปรับโครงสร้างชนบท กรณีบ้านผักหละตำบลแม่แฝก อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อชี้ให้เห็นถึงกระบวนการเปลี่ยนผ่านเข้าสู่การเป็นพื้นที่ผลิตอาหารยุคโลกาภิวัตน์ โดย พิจารณาไปที่ประวัติศาสตร์การทำงานของคนสองกลุ่ม ได้แก่ “เกษตรกร” และ “คนงานห้องเย็น” ซึ่งเป็น แรงงานรับจ้าง ดำรงชีวิตด้วยค่าจ้างจากการทำงานให้กับอุตสาหกรรมเกษตร – อาหาร ที่ผลิตอาหารให้กับ ผู้บริโภคในเมืองและตลาดโลก โดย “เกษตรกร” เป็นแรงงานรับจ้างบนที่ดินของตัวเองผ่านระบบเกษตรแบบ พันธะสัญญา ส่วน “คนงานห้องเย็น” เป็นแรงงานรับจ้างในโรงงานผลิตผักและผลไม้แช่แข็ง ที่เข้ามาตั้งโรงงาน ในพื้นที่ชนบท

บ้านผักหละอยู่ห่างจากตัวเมืองเชียงใหม่ ไปทางทิศเหนือประมาณ 30 กิโลเมตร บนทางหลวงแผ่นดิน หมายเลข 1001 เชียงใหม่ – พะเยา มีจำนวนประชากรทั้งหมด 329 ครัวเรือน 1,114 คน ทิศเหนือติดกับบ้าน หนองมะจับ ทิศใต้ติดกับบ้านห้วยแก้ว ทิศตะวันออกติดกับป่าสงวนแห่งชาติ ทิศตะวันตกติดกับแม่น้ำปิง บ้าน ผักหละมีความสัมพันธ์กับเมืองเชียงใหม่ผ่านการค้าขายมาตั้งแต่ครั้งที่เรือยังเป็นพาหนะที่สำคัญในลำน้ำปิง ผู้สูงอายุวัยเจ็ดสิบกว่าได้รับการบอกเล่าสืบกันมาว่า มีท่าเรือประจำหมู่บ้านสำหรับขนถ่ายสินค้าทางการเกษตร ของชาวบ้านประเภท ผัก ถั่วเน่า และผักเขียวเข้าไปขายในเมืองเชียงใหม่ ส่วนสินค้าจากในเมืองที่เอามาขายยัง หมู่บ้านได้แก่ สบู่ เสื้อผ้าและปลาแห้ง การติดต่อกับภายนอกมีความเข้มข้นมากขึ้นเมื่อยาสูบเป็นพืชพานิชย์ ชนิดแรก ที่ผืนหมู่บ้านเข้ากับระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยมผ่านระบบเกษตรแบบพันธะสัญญา

1.1 “เกษตรกร” กับการย้อนกลับมาของเกษตรพันธะสัญญา

บ้านผักหละเริ่มเข้าสู่การผลิตสินค้าในอุตสาหกรรมเกษตร โดยการส่งเสริมจากภาครัฐ ภายหลังการจัดตั้งสถานีทดลองพันธุ์พืชแห่งแรกในภาคเหนือ เมื่อปี พ.ศ.2476 ชาวบ้านปลุกยาสูบ เพื่อส่งเตาอบที่ตั้งอยู่ไม่ไกลจากหมู่บ้าน โดยที่ชาวบ้านต้องขึ้นทะเบียนเป็นผู้ปลูก รับสินเชื่อในรูปแบบของพันธุ์ยาสูบ ปุ๋ย ยา เพื่อผลิตและหักหนี้สินเมื่อขายยาสูบด้วยราคาประกัน

ทางด้านการทำนานั้น ถึงแม้จะมีระบบชลประทานขนาดใหญ่ของรัฐคือฝายสินธุกิจปรีชา ที่กั้นแม่น้ำปิง แต่ด้วยเหตุที่ชาวบ้านมีที่นาจำนวนน้อย เนื่องจากอพยพมาตั้งถิ่นฐานช้ากว่าหมู่บ้านอื่น ชาวบ้านส่วนใหญ่ต้องเช่าทำนาแบบแบ่งครึ่งและต้องแย่งกันเช่านา ชาวบ้านหนึ่งครอบครัวอาจต้องรับจ้างหลายรูปแบบ ทั้งรับจ้างเลี้ยงควายใส่นา ปลูกข้าว เกียวข้าว ตีข้าว เพื่อแลกกับการมีข้าวกิน

เมื่อพิจารณาถึงการปลูกกระเทียมพบว่า เป็นพืชพาณิชย์ที่มาพร้อมกับแหล่งทุนของรัฐ เริ่มจากสหกรณ์การเกษตรเข้ามาส่งเสริมการรวมกลุ่มกู้เงินเพื่อลงทุนในการเกษตรเมื่อปี พ.ศ.2512 ตามด้วยธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ชาวบ้านหลายรายกู้เงินมาลงทุนทำสวนกระเทียม บางรายก็ประสบความสำเร็จ แต่หลายรายล้มเหลว เริ่มติดหนี้สินจากการลงทุน ด้วยต้นทุนการผลิตสูง สวนทางกับราคาทำให้ชาวบ้านทยอยเลิกปลูกกระเทียม ส่วนพืชเศรษฐกิจตัวอื่นที่ขยายตัวมากขึ้น โดยเฉพาะพืชสวนที่ปลูกขายส่งในเมือง อาทิ พริก และกะหล่ำปลี เป็นต้น ก็ให้ผลตอบแทนที่ดี แต่พืชเหล่านี้มักเกิดโรคระบาดขึ้น หากปลูกซ้ำในพื้นที่เดียวกัน

ช่วงปี พ.ศ. 2527 – 2534 เกิดความเปลี่ยนแปลงในการถือครองที่ดินครั้งใหญ่ เมื่อชาวบ้านพากันขาย “ที่แพะ” อยู่ติดกับป่าสงวนแห่งชาติ ซึ่งเป็นพื้นที่ทำสวนปลูกถั่วเหลืองและงา เนื่องมาจากตลาดที่ดินขยายตัวเข้ามาผ่านโครงการเร่งรัดออกโฉนดที่ดิน บวกกับภาวะผันผวนของราคาสินค้าเกษตร การเติบโตของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในเชียงใหม่ ที่ดินทั้งหมดกว่า 500 ไร่ จึงตกอยู่มือของนายทุน ที่ใช้ที่ดินทำสวนเกษตรขายต่อให้คนในเมือง

ขณะที่ยาสูบถึงแม้จะมีการประกันราคาแต่ยังเป็นราคาต่ำ ประกอบกับมีการลดการสนับสนุนกิจการบ่มยาสูบ ทำให้ชาวบ้านทยอยเลิกปลูกยาสูบ จนไม่มีใครในหมู่บ้านปลุกยาสูบอีกเลย ในราวปี พ.ศ. 2534 โดยที่ในปีเดียวกันนี้เองเกิดการเปลี่ยนแปลงอีกครั้งหนึ่ง เมื่อมีชาวบ้านรายหนึ่งปลูกผักชอมไร่หนามต้นดั้งเดิมที่มีในบ้านผักหละขายได้ราคาสูงถึงกิโลกรัมละ 100 บาท ชาวบ้านที่มีที่ดินจึงได้หันไปปลูกผักชอมกันจำนวนมาก

ช่วงปลายทศวรรษ 2530 ถึงต้นทศวรรษ 2540 การเกษตรได้พลิกโฉมหน้าการผลิตอีกรอบ เมื่อชาวบ้านได้เข้าสู่การผลิตแบบเกษตรพันธสัญญาอีกครั้ง โดยเฉพาะบรรดาชาวบ้านที่มีที่นาพวกเขาได้เปลี่ยนสภาพที่นาเป็น ฟาร์มไก่ไข่ 17 ราย ผลิตส่งบริษัทเครือเจริญโภคภัณฑ์ (ซีพี) ฟาร์มวัวนม 4 ราย ผลิตส่งบริษัทเชียงใหม่เฟรชมิลค์ จำกัด และปลูกข้าวโพดเมล็ดพันธุ์ 60 ราย ผลิตส่งบริษัทไฟโอเนียร์ ประเทศไทย จำกัด การทำนาปีนาปรัง และผักชอมไร่หนามก็ยังคงเป็นภาพปรากฏให้เห็น แต่รูปแบบการเช่านาแตกต่างจากเดิม

โดยมีเจ้าของที่ดินเป็นฝ่ายหาคนเช่าที่ดิน เนื่องจากขาดแคลนแรงงาน การทำนาได้ถึงปีละสองครั้ง อีกทั้งไม่ต้องใช้แรงงานจำนวนมากเหมือนในอดีต โดยเฉพาะการทำนาปรังใช้การหว่านข้าวแทนการปักดำ ทำให้ประหยัดต้นทุนการผลิต การที่ไม่ต้องแบ่งข้าวให้เจ้าของที่ดินปริมาณมาก ราคาข้าวที่ขยับสูงขึ้น คนเช่าที่นาจึงขายผลผลิตข้าวได้กำไร

ลักษณะสำคัญของการเกษตรแบบพันธะสัญญาที่กลับเข้ามาสู่บ้านฝักหะป่งงามในยุคนี้คือ การปรับบทบาทรัฐตามแนวคิดเสรีนิยมใหม่ ที่ลดการอุดหนุนภาคเกษตร ปล่อยให้บริษัทอุตสาหกรรมเกษตรมีบทบาทโดยตรงในการติดต่อกับ “เกษตรกร” ผ่านระบบเกษตรแบบพันธะสัญญา ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อบริษัทเองที่นำเอาวิธีการผลิตแบบหลังฟอ์ดมาใช้กับภาคเกษตร โดยที่บริษัทไม่ต้องทำการเกษตรบนพื้นที่ขนาดใหญ่ ทำให้ประหยัดต้นทุนการผลิต โดยเฉพาะด้านแรงงาน เนื่องจาก “เกษตรกร” ได้กลายเป็นแรงงานรับจ้างบนที่ดินของตัวเอง อีกทั้งมีการผลักภาระด้านแรงงานไปยังแรงงานข้ามชาติที่เข้ามาเป็นแรงงานรับจ้าง ซึ่ง “เกษตรกร” ต้องจ่ายค่าจ้างเอง โดยที่แรงงานข้ามชาติไม่ได้รับการคุ้มครองด้านแรงงาน ควบคู่ไปกับการใช้แรงงานครอบครัวและการแลกเปลี่ยนแรงงานแบบเอาเมื่อเอาวัน ทดแทนแรงงานหันออกไปทำงานนอกภาคเกษตรเนื่องจากมีตลาดแรงงานเปิดกว้างมากขึ้น

1.2 “คนงานห้องเย็น”: ความแตกต่างหลากหลายของคนงานชนบท

นับตั้งแต่ปี พ.ศ.2527 เป็นต้นมา นอกจากเป็นจุดเปลี่ยนทิศทางการใช้แรงงานงานในภาคเกษตรของบ้านฝักหะแล้ว ช่วงเวลาเดียวกันนี้นับเป็นจุดพลิกผันสำคัญของตลาดแรงงานนอกภาคเกษตรเช่นกัน โดยที่เมื่อความจำเป็นในการใช้เงินสำหรับชีวิตสมัยใหม่มีมากขึ้น สีลาชีวิต (lifestyle) แบบชนชั้นกลาง แต่ตลาดแรงงานภาคเกษตรในหมู่บ้านมีอย่างจำกัด ขณะที่เศรษฐกิจสาขาอุตสาหกรรมและบริการของเมืองเชียงใหม่ขยายตัวแทรกซึมเข้ามาในหมู่บ้าน การเติบโตของโรงงานและภาคบริการเป็นโอกาสใหม่ให้ชาวบ้านออกไปทำงานนอกภาคเกษตรมากขึ้น

“คนงานห้องเย็น” คือคนกลุ่มใหม่ที่ปรากฏขึ้นมาในหมู่บ้าน เริ่มจากชาวบ้านไม่น้อยกว่า 50 ราย โดยเฉพาะผู้หญิงพากันไปทำงานที่ “ห้องเย็นแหลมทองกิจเจริญ” ซึ่งเป็นโรงงานแห่งแรกที่ผลิตผักและผลไม้แช่แข็งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2532 ด้วยสัญญาจ้างงานระยะสั้นเพียงไม่กี่เดือนต่อปี แต่สำหรับหลายคนแล้วงานใหม่นี้เป็นโอกาสดีที่มีงานประจำ อยู่ใกล้บ้าน เดินทางแบบไปกลับระหว่างบ้านกับโรงงานเป็นประจำทุกวัน และสร้างรายได้ที่แน่นอน อายุการทำงานของคนงานในโรงงานจึงเริ่มยาวนานมากขึ้น ปัจจุบันในบ้านฝักหะมี “คนงานห้องเย็น” รวมทั้งหมด 30 คน ทั้งที่ทำงานในโรงงานมาตั้งแต่แรกจนถึงวัยใกล้เกษียณอีกไม่กี่ปีข้างหน้า และเป็นคนงานรุ่นใหม่ที่เข้าไปสมทบระยะหลัง อย่างไรก็ตามในกลุ่ม “คนงานห้องเย็น” มิได้มีความเป็นหนึ่งเดียว หากแต่มีความแตกต่างหลากหลายภายใน แบ่งออกได้ 3 กลุ่ม ประกอบด้วย

(1) “คนงานห้องเย็น” ที่ไม่มีหลังพิงในภาคเกษตร เป็นกลุ่มคนงานที่มาจากครอบครัวไร้ที่ดินทำกิน มีบ้านพักอาศัยอยู่ในหมู่บ้าน อาจเคยหรือไม่เคยทำการเกษตรมาก่อน มีสามีหรือภรรยาทำงานนอกภาคเกษตรเช่นกัน จบการศึกษาระดับชั้นประถม มีลูกอยู่ในวัยเรียนหนังสือหรือทำงานแล้ว คนงานกลุ่มนี้มีจำนวน 16 คน อายุตั้งแต่ 23 – 53 ปี ทำงานอยู่ในแผนกคัดและบรรจุ มีระเบียบวินัย ในการทำงานเข้มงวดและเคร่งครัด อาศัยการตั้งเป้าการผลิต การควบคุมเวลาพัก การใช้กล้องวงจรปิดกำกับการทำงานเป็นต้น นอกจากนี้ยังต้องทำงานในห้องที่มีความหนาวเย็นอุณหภูมิ 10 – 14 องศาเซลเซียสอาทิตย์ละ 6 วันๆ ละ 8 – 10 ชั่วโมง รวมทำงานล่วงเวลา ได้ค่าจ้างคิดตามอัตราค่าจ้างขั้นต่ำ วันละ 165 บาท มีรายได้เฉลี่ยเดือนละ 5,000 – 6,000 บาท การพึ่งรายได้จากงานรับจ้างในโรงงาน เป็นหลัก หลายคนจึงเข้าทำงานในโรงงานและมีอายุการทำงานยาวนานกว่าคนกลุ่มที่สอง

(2) “คนงานห้องเย็น” ที่มีหลังพิงอยู่ในภาคเกษตร เป็นกลุ่มคนงานที่มาจากครอบครัว มีที่ดินทำกิน มีบ้านพักอาศัยอยู่ในหมู่บ้าน โดยทำการเกษตรเองหรือให้คนอื่นเช่าอาจเคยหรือไม่เคยทำการเกษตรมาก่อน มีสามีทำงานทั้งในหรือนอกภาคเกษตร จบการศึกษาระดับชั้นประถม มีลูกอยู่ในวัยเรียนหนังสือ คนงานกลุ่มนี้มีจำนวน 13 คนที่ยังทำงานอยู่ อายุตั้งแต่ 21 – 55 ปี ทำงานอยู่ในแผนกเดียวกับคนงานกลุ่มแรก มีระยะเวลาการทำงานต่อวันต่อสัปดาห์และมีรายได้ต่อเดือนไม่แตกต่างกันมากนัก และเผชิญกับวินัยอุตสาหกรรมควบคุมอย่างเข้มข้นเช่นเดียวกัน เนื่องจากมีที่ดินรองรับคนงานกลุ่มนี้จึงเข้าทำงานช้ากว่าคนงานกลุ่มแรก และบางส่วนได้ออกจากงานไปก่อน

(3) “คนงานห้องเย็น” ที่มีความรู้เฉพาะทาง เป็นคนงานที่มีจำนวนน้อยที่สุดคือเพียง 1 ราย มาจากครอบครัวที่มีที่ดินทำกิน ได้รับการศึกษาระดับวิชาชีพที่มีฝึกฝนทักษะ อันจำเป็นต่อการทำงานในโรงงานอุตสาหกรรม มีรายได้สูงเดือนละหนึ่งหมื่นสองห้าพันบาท มีสวัสดิการดีกว่า รวมถึงมีโอกาสเลื่อนตำแหน่งมากกว่าคนงานทั้งสองกลุ่มที่กล่าวมาแล้วข้างต้น และเนื่องจากมิได้เป็นพนักงานฝ่ายผลิตพวกเขาจึงเผชิญกับวินัยอุตสาหกรรมน้อยกว่า

“คนงานห้องเย็น” ปรากฏตัวขึ้นมาในชนบทยุคโลกาภิวัตน์ ทำงานประจำในโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร – อาหาร พึ่งพิงรายได้จากค่าจ้างเป็นหลัก แต่ความแตกต่างหลากหลายภายในคนงานทำให้เข้าทำงานด้วยระยะเวลาและเผชิญกับวินัยอุตสาหกรรม

จากประวัติศาสตร์การใช้แรงงานของบ้านผักหละที่กล่าวมาแล้วข้างต้น ชี้ให้เห็นถึงการปรับเปลี่ยนโครงสร้างชนบท โดยพื้นที่ชนบทกลายเป็นพื้นที่ซ้อนทับของการผลิตในสาขาเกษตรกับอุตสาหกรรม ผู้คนในชนบททั้งที่เป็น “เกษตรกร” และคนงานได้เข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของการผลิตอาหารยุคโลกาภิวัตน์ ระบบเกษตรแบบพันธะสัญญาและรัฐแบบเสรีนิยมใหม่เป็นตัวเชื่อมเกษตรกรเข้ากับบริษัทอุตสาหกรรมเกษตร – อาหาร

โรงงานผลิตอาหารเป็นตลาดแรงงานใหม่ของคนในชนบท ที่มาพร้อมกับวินัยอุตสาหกรรม อันเกิดจากการเน้นการสร้างสินค้าคุณภาพ

2. การเกิดขึ้นของ “ห้องเย็นเอบี”

บริษัทเอบีโพรเซสฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) หรือ “ห้องเย็นเอบี” เป็นหนึ่งในโรงงานผลิตอาหารที่เข้ามาตั้งในพื้นที่ชนบท มีบทบาทสำคัญในการปรับเปลี่ยนโครงสร้างชนบท โดยพลังของอุตสาหกรรมเกษตร – อาหาร เกิดจากเงื่อนไขสำคัญสามส่วนประกอบกัน ได้แก่ เงื่อนไขการปรับตัวของอุตสาหกรรมเกษตร – อาหาร ยุคโลกาภิวัตน์ เงื่อนไขจ้างงานแบบยืดหยุ่น และเงื่อนไขการสร้างสินค้าคุณภาพเพื่อเพิ่มมูลค่าให้สินค้า ทั้งสามเงื่อนไขมีผลโดยตรงกับตลาดแรงงานท้องถิ่นและสภาพการทำงานของคนงานในโรงงาน

2.1 “ห้องเย็นเอบี”: การปรับตัวของอุตสาหกรรมเกษตร – อาหารสมัยใหม่

“ห้องเย็นเอบี” เป็นผู้ผลิตและส่งออกผักและผลไม้แช่แข็ง ก่อตั้งบริษัทขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2531 เป็นอุตสาหกรรมใหม่ในภาคเกษตรที่แตกต่างจากอุตสาหกรรมเดิมที่มีในจังหวัดเชียงใหม่ อันได้แก่ การหมัก ดอง แช่อิ่ม และ ตากแห้ง ที่มักจะเป็นอุตสาหกรรมครอบครัวขนาดกลางและเล็ก มีการจ้างงานน้อย และใช้เทคโนโลยีแบบเก่า

“ห้องเย็นเอบี” เกิดจากการร่วมทุนระหว่าง 3 บริษัทบนฐานความเชี่ยวชาญด้านการผลิตและการค้า ได้แก่ 1) บริษัทไทยสยามส่งเสริมการเกษตร จำกัด เป็นบริษัทของคนไทย ดำเนินธุรกิจส่งออกสินค้าเกษตร 2) บริษัทไต้เหยา จำกัด เป็นผู้ส่งออกผักและผลไม้แช่แข็งรายใหญ่ของประเทศไทย และ 3) บริษัทซีโต้จำกัด เป็นบริษัทการค้าระหว่างประเทศของญี่ปุ่น ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับ สิ่งทอ เหล็ก เครื่องจักร อาหาร และอื่นๆ

“ห้องเย็นเอบี” มีโรงงาน 2 แห่ง แห่งแรกตั้งอยู่ที่ ตำบลหนองจ่อม และที่ตำบลแม่แฝก ทั้งสองแห่งอยู่บนถนนสายเชียงใหม่ – พัวัว อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ เป็นผู้ผลิตผักและผลไม้แช่แข็งรายใหญ่ที่สุดของภาคเหนือ มีผลิตภัณฑ์ที่สำคัญประกอบด้วยถั่วแระ, ถั่วแขก, ข้าวโพดหวาน, ข้าวโพดฝักอ่อน, แครอท, ผักรวม, มะม่วง, สับปะรด, เงาะ, มังคุด, ลิ้นจี่, ลำไย, ผักรวม และ ผลไม้รวม เป็นต้น เข้าตลาดหลักทรพย์ในปี พ.ศ.2536 มีกำลังการผลิตสูง เนื่องจากการใช้เทคโนโลยีแบบ IQF ในการผลิตทำให้ผลิตผักและผลไม้แปรรูปได้มากถึงปีละ 27,000 ตัน สามารถจัดหาวัตถุดิบ ทำให้สามารถผลิตได้ตลอดทั้งปี อาศัยระบบเกษตรแบบพันธะสัญญาสำหรับจัดหาวัตถุดิบเข้ามาผลิตในโรงงาน มีพื้นที่ส่งเสริมการเพาะปลูกพืชผักครอบคลุม 14 จังหวัดภาคเหนือมีเกษตรกร ประมาณ 20,000 คนปลูกผักส่งให้⁷

“ห้องเย็นเอบี” เป็นหนึ่งในผู้นำการผลิตที่ส่งออกผักและผลไม้แช่แข็งเข้าไปยังตลาดประเทศญี่ปุ่น ส่งออกผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายยังต่างประเทศเกือบทั้งหมดโดยเฉพาะตลาดญี่ปุ่น มีลูกค้าเป้าหมายคือ

⁷ รองผู้จัดการโรงงาน, บริษัทเอบีโพรเซสฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน), บรรยาย, 30 มกราคม 2552

ห้างสรรพสินค้า โรงแรม ร้านอาหารญี่ปุ่น ซึ่งจะเน้นในกลุ่มลูกค้าระดับกลางขึ้นไป และกลุ่มลูกค้านักธุรกิจที่ต้องการสินค้าในรูปกิ่งสำเร็จรูป สะอาด ुकอนามัย และมีความสะดวกในการบริโภค⁸

ทั้งนี้การบริโภคผักแช่แข็งในญี่ปุ่น พบว่าเริ่มต้นในทศวรรษ 1990 โดยมีปัจจัยกำหนดหลายประการ อาทิการขยายตัวของร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดและภัตตาคารต่างๆ ในช่วงทศวรรษ 1980 ได้ทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหารของคนญี่ปุ่นรุ่นใหม่ ที่หันไปรับประทานอาหารประเภทไก่ทอด แฮม เบอเกอร์ และคานิยมในการรับประทานอาหารนอกบ้านตามภัตตาคาร ร้านอาหารมากขึ้น ส่งผลให้มีความต้องการผักสดแช่แข็งมากขึ้นตามการขยายตัวของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดส์ เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการทำอาหารในร้านอาหารดังกล่าว ค่าเงินเยนที่แข็งตัวมากขึ้นในทศวรรษ 1990 ซึ่งทำให้สินค้านำเข้ามีราคาลดลง การขยายตัวเพิ่มขึ้นของตู้เย็นขนาดใหญ่ และเตาอบไมโครเวฟเป็นสาเหตุสำคัญอีกประการหนึ่งของการปรับเปลี่ยนแบบแผนการบริโภคของผู้คน

ภายใต้นโยบายอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการส่งออก คณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนกำหนดเงื่อนไขสำคัญการส่งเสริมการลงทุนให้ “ห้องเย็นเอปี” ต้องปฏิบัติตามได้แก่ ต้องเป็นกิจการอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ โดยต้องมีทุนจดทะเบียนไม่น้อยกว่าสี่สิบล้านบาท มีกำลังผลิตผักและผลไม้แช่แข็งเต็มที่ปีละประมาณ 10,000 ตัน ส่งผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ ใช้ผลผลิตการเกษตรในประเทศ เป็นวัตถุดิบสำคัญเป็นมูลค่าไม่น้อยกว่าร้อยละห้าสิบของมูลค่าวัตถุดิบและต้องตั้งโรงงานในท้องที่อำเภอสนทราย จังหวัดเชียงใหม่⁹

2.2 “ห้องเย็นเอปี” กับการจ้างงานแบบยืดหยุ่น

อุตสาหกรรมเกษตร-อาหารเป็นกิจการที่ใช้แรงงานเข้มข้นในการผลิต โดยเฉพาะในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และการคัด/บรรจุ จึงต้องการแรงงานจำนวนมากในกระบวนการผลิตนอกจากนี้แล้วยังต้องอาศัยคนงานที่มีความรู้เฉพาะเจาะจงกับการผลิต เนื่องจากการผลิตสินค้าที่คำนึงถึงมาตรฐานและคุณภาพสูง การจ้างงานแบบยืดหยุ่นจึงเป็นยุทธศาสตร์ที่ “ห้องเย็นเอปี” นำมาใช้เพื่อควบคุมต้นทุนการผลิตที่เกิดจากคนงาน ปัจจุบัน “ห้องเย็นเอปี” มีจำนวนคนงานใน 2 โรงงาน รวมทั้งหมด 1,885 คน มีการจ้างงาน 3 รูปแบบดังนี้

(1) พนักงานรายเดือน เป็นคนงานแบบประจำ ได้แก่พนักงานระดับผู้บริหาร พนักงานธุรการ และพนักงานปฏิบัติการในแผนกผลิต ส่งเสริมการเกษตร ควบคุมคุณภาพ วิจัยและพัฒนา และช่างบำรุง/ซ่อมเครื่องจักร คนงานกลุ่มนี้มีวุฒิการศึกษาขั้นต่ำตั้งแต่ระดับ ปวส. ขึ้นไป ซึ่งได้รับการฝึกฝนให้มีทักษะในการทำงานที่เฉพาะเจาะจง ทำงาน 6 วัน หยุดวันอาทิตย์ ยกเว้นผู้บริหารและแผนกธุรการที่ไม่ต้องทำงานแบบกะ

⁸ รองผู้จัดการโรงงาน, บริษัทเอปีฟรเซนฟู้ด จำกัด (มหาชน), บรรยาย, 30 มกราคม 2552

⁹ บริษัทเอปีฟรเซนฟู้ด จำกัด, 2535. หนังสือชี้ชวน เสนอขายหุ้นสามัญเพิ่มทุนต่อประชาชนทั่วไป, เอกสารอัดสำเนา.

คิดค่าแรงตามวุฒิการศึกษาและทักษะ ได้ค่าตอบแทนเป็นรายเดือน มีประกันสังคม ค่าล่วงเวลา โบนัสประจำปี และเงินกองทุนสำรองเลี้ยงชีพ มีพนักงานจำนวน 177 คน (ชาย 110 คน หญิง 67 คน)

(2) พนักงานรายวัน เป็นคนงานแบบประจำ ระดับปฏิบัติการในสองแผนกหลักคือ แผนกสโตร์แห้ง/เย็น ทำหน้าที่ยกของที่ใช้ในกระบวนการผลิต ส่วนในแผนกคัต/บรรจุ ทำหน้าที่คัตและบรรจุสินค้าแช่แข็งแล้วใส่ถุง “พนักงานรายวัน” ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับประถมศึกษา บริษัทรับสมัครคนงานอายุตั้งแต่ 18-48 ปี ไม่จำเป็นต้องมีทักษะเฉพาะด้าน ได้รับการฝึกฝนจากบริษัทเพียงครึ่งวันแรกที่บริษัทรับเข้าทำงาน จากนั้นเป็นการฝึกฝนทักษะในระหว่างการทำงาน โดยทำงานสัปดาห์ละ 6 วัน ทำงานในอุณหภูมิห้องเย็นประมาณ 10 – 14 องศาเซลเซียส ได้รับค่าจ้างเป็นรายวันตามอัตราค่าแรงงานขั้นต่ำ (165 บาท) โดยห้องเย็น CM จ่ายค่าจ้างให้สองวันต่อเดือน (วันละ 15 วัน) มีประกันสังคม ค่าล่วงเวลา เบี้ยขยัน แต่ไม่มีโบนัสและกองทุนสำรองเลี้ยงชีพ

(3) พนักงานชุดเหมา เป็นพนักงานที่ “ห้องเย็นเอบี” จ้างให้ทำงานแบบชั่วคราว ทำหน้าที่ตัดแต่งวัตถุดิบให้ได้ตามขนาดและรูปทรง จบการศึกษาระดับประถมศึกษา อายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป อาศัยทักษะการทำงานใกล้เคียงกับพนักงานรายวัน ในแง่เน้นการฝึกฝนระหว่างการทำงาน พนักงานชุดเหมาจะถูกจ้างให้ทำงานเฉพาะช่วงที่มีวัตถุดิบเข้าโรงงานเท่านั้น จึงไม่มีงานให้ทำตลอดทั้งปี พนักงานชุดเหมาได้ค่าแรงเมื่อทำงานเสร็จสิ้นในแต่ละงวด ไม่มีสวัสดิการใดๆ จากบริษัท ยกเว้นประกันภัยแบบกลุ่มกรณีอุบัติเหตุจากการเดินทาง พนักงานรายวันและชุดเหมา มีจำนวนรวมกัน 1,698 คน ชาย 457 คน หญิง 1,241 คน

การจ้างงานทั้ง 3 รูปแบบเป็นส่วนหนึ่งของการจ้างงานแบบยืดหยุ่นเป็นประโยชน์โดยตรงกับบริษัทในแง่ที่ลดค่าใช้จ่ายด้านสวัสดิการลง การจ้างงานแบบยืดหยุ่นเกิดจากเงื่อนไขสี่ประการ เงื่อนไขแรกเป็นทิศทางการปรับตัวของทุนในยุคโลกาภิวัตน์ ที่ควบคุมต้นทุนอันเกิดจากคนงานผ่านการจ้างงานแบบยืดหยุ่นโดยมีฐานคิดสำคัญคือการตอกย้ำความคิดที่มองว่าแรงงานเป็นเพียงปัจเจกชน ในแง่ที่ว่าไม่ได้มองเป็นกลุ่มก้อนในรูปของสหภาพเช่นแต่ก่อน ซึ่งเท่ากับเป็นการทำลายอำนาจต่อรองของสหภาพแรงงานไปด้วยในตัว ขณะเดียวกันก็ยังมีพยายามผลักดันให้คนงานต่อต้านกันเอง อีกทั้งยังสนับสนุนให้คนงานหันกลับไปต่อต้านสถาบันและองค์กรที่เคยช่วยสร้างหลักประกันด้านความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคมให้ด้วย จนทำให้สภาวะการจ้างงานเกิดความผันผวนไร้ความแน่นอน พร้อมๆ กับก่อให้เกิดความเสี่ยงเพิ่มขึ้นอย่างไร้ขอบเขต เพราะคนงานจะค่อยๆ สูญเสียความสามารถในการควบคุมและปกป้องชีวิตของตนเองมากขึ้น¹⁰ เงื่อนไขที่สอง เป็นลักษณะอันเฉพาะเจาะจงของการผลิตผักและผลไม้แช่แข็ง โดยในแผนกคัตแต่งวัตถุดิบนั้นโรงงานรับเอาผลผลิตจากเกษตรกรเข้าโรงงานในเวลาที่ไม่พร้อมกันและบางช่วงอาจไม่มีวัตถุดิบเข้ามาเลย ดังนั้นจึงไม่สามารถจ้างงานแบบถาวรได้ การจ้างพนักงานชุดเหมาจึงสอดคล้องกับการผลิตมากที่สุด เงื่อนไขที่สามเป็นความแตกต่างใน

¹⁰ อานันท์ กาญจนพันธุ์, วัฒนธรรมทางเศรษฐกิจ ใน เศรษฐกิจไร้วัฒนธรรม. (กรุงเทพฯ: โครงการจัดพิมพ์คบไฟ, 2549).

ระดับทักษะ โดยเฉพาะในแผนกแผนกควบคุมคุณภาพและวิจัย หัวใจสำคัญของโรงงานที่เน้นผลิตสินค้าคุณภาพ ซึ่งต้องการแรงงานที่ใช้ทักษะขั้นสูง จึงต้องเลือกจ้างพนักงานรายเดือนเพื่อจูงใจคนงาน ส่วนเงื่อนไขสุดท้ายเกี่ยวข้องกับการเพิ่มมูลค่าในสินค้าที่ถูกสร้างขึ้นในกระบวนการผลิต โดยในขั้นตอนการตัดแต่งมีการควบคุม “คุณภาพ” ที่ขนาดและรูปทรงของวัตถุดิบ แตกต่างกับขั้นตอนการคัด/บรรจุ จึงมีการควบคุม “คุณภาพ” ที่ “ร่างกาย” คนงาน จึงมีกฎระเบียบในการควบคุมคนงานมากกว่า ทั้งการแต่งตัว การเคลื่อนที่ และอุณหภูมิห้องทำงาน เพื่อมิให้เชื้อโรคจากร่างกายปนเปื้อนสินค้า ด้วยเหตุนี้บริษัทจึงเลือกจ้างพนักงานรายวันเพื่อรักษาคคนงานเอาไว้

2.3 การสร้างสินค้า “คุณภาพ” กับการควบคุมคนงาน

“ห้องเย็นเอปี” เน้นการผลิตสินค้า “สด” และ “สะอาด” เป็นกลยุทธ์สำคัญในการเสนอขายสินค้า ความ “สด” และ “สะอาด” เป็น “คุณภาพ” ใหม่ประการหนึ่งของอุตสาหกรรมเกษตร - อาหารที่ถูกสร้างขึ้นมา การใช้ “คุณภาพ” เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า อาจทำได้หลายวิธีการ เช่น การควบคุมระดับแปลงเกษตรผ่านระบบเกษตรแบบพันธะสัญญา การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการควบคุมในขั้นตอนการตัดแต่งวัตถุดิบ เป็นต้น แต่ในบทความนี้ต้องการเน้นไปที่การสร้างสินค้า “คุณภาพ” กับการควบคุมตัวคนงาน ซึ่งกระทำผ่านสามวิธีการ ได้แก่การจำแนกแยกแยะร่างกายสกปรกออกจากสินค้าสะอาด การรับรองมาตรฐาน และการตรวจสอบคุณภาพจากผู้ซื้อ ซึ่งทุกวิธีการสร้างกฎระเบียบขึ้นมาบังคับใช้กับคนงานในโรงงานโดยตรง

(1) **การจำแนกแยกแยะร่างกายสกปรกออกจากสินค้าสะอาด** เป็นการเปลี่ยนการควบคุม “คุณภาพ” จากตัววัตถุดิบเป็นตัวคน ทำให้ตัวคนเป็นวัตถุของการควบคุม โดยในขั้นตอนการตัดแต่ง เน้นการควบคุมขนาด ขนาดและ รูปทรง ของวัตถุดิบให้ได้ตามมาตรฐาน “หลังจากรับวัตถุดิบเข้าโรงงาน การผลิตผักและผลไม้แช่แข็งมีลำดับขั้นตอนดังนี้ รับวัตถุดิบจากห้องแช่เย็น นำไปตัดแต่งวัตถุดิบเป็นรูปทรงต่างๆ เช่น ตัดหัวท้าย ลูกเต๋า หรือท่อน หลังจากนั้นจึงนำเอาวัตถุดิบที่ตัดแต่งเสร็จแล้วเข้าเครื่องล้างด้วยน้ำและฆ่าเชื้อ เข้าเครื่องลวก ทำให้เย็น เข้าเครื่อง IQF เพื่อแช่แข็ง เก็บไว้ในห้องเย็นรอการบรรจุตามคำสั่งซื้อจากลูกค้า

แต่ในขั้นตอนการคัดและบรรจุ การควบคุม “คุณภาพ” จะเปลี่ยนไปจากการควบคุมวัตถุดิบเป็นการควบคุมคนเป็นหลัก ร่างกายของคนงานจะถูกมองว่าเป็นสิ่งสกปรก อาจมีเชื้อโรคที่เป็นอันตราย ทำให้สินค้าเสียหาย หรือสกปรกขึ้นมาได้ การจำแนกแยกแยะร่างกายสกปรกออกจากสินค้าสะอาดจะเริ่มตั้งแต่การรับสมัครคนงาน ซึ่งคนงานจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้ “สุขภาพร่างกายจะต้องสมบูรณ์ แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นตาบอดสี พนักงานของที่นี่ต้องผ่านการสัมภาษณ์เบื้องต้น แล้วก็ต้องดูระบบทั้งหมด ตั้งแต่หัวจรดเท้า ในเรื่องของสีผิวอะไรพวกนั้นด้วยอย่างบางคนย้อมผม กัดผิวหน้า เพื่อจะให้ขาว เราก็จะสังเกต เพราะ

ตรงนี้มีข้อกำหนดในเรื่องของคุณภาพด้วย ซึ่งอาจหลุดเล็ดลอดไปกับผลิตภัณฑ์ เราถึงต้องมีการดูแลสุขอนามัย เป็นเบื้องต้น”¹¹

ในแต่ละวันคนงานแผนกคัดและบรรจุ ต้องแต่งตัวให้ถูกต้องตามกฎระเบียบและขั้นตอนตามลำดับ 16 ชั้น “ใส่รองเท้ารองเท้าบูต ใส่เน็ตคลุมผม ใส่หมวก ใส่ผ้าปิดปาก ใส่เสื้อกาวน ล้างมือ สวมถุงมือสีขาว สวมถุงมือสีฟ้า ล้างสบู่ จุ่มคลอรีน เป่ามือให้แห้ง ฉีดแอลกอฮอล์ ตรงประตูทางเข้า จะมีคนกั้นหลัง ดูปื้นผม เดิน ผ่านอ่างคลอรีน เดินผ่านเครื่องเป่าใหญ่ๆมีสองข้าง เป็นเอาไว้เป่าเส้นผม มีคนกั้นผมแหมรอบอยู่หนา แล้วก็ เข้าไปถึงห้องแพกปฏิบัติงานตามคำสั่ง”¹²

ทั้งนี้เพื่อเป็นการรักษาอายุของผักและผลไม้แช่แข็งเอาไว้ ห้องคัดและบรรจุจึงเป็น ห้องที่ต้องมีการ ควบคุมอุณหภูมิเอาไว้ที่ 10-14 องศาเซลเซียส ทำให้คนงานต้องเผชิญกับความหนาวเย็นตลอดเวลาอีกด้วย นอกจากนี้ในทุกชั่วโมงของการทำงานจะมีพนักงานมาสุ่มตรวจเชื้อแบคทีเรียที่เรียกว่าม้วนนิ้วของคนงานไปตรวจ เพื่อให้แน่ใจว่าสินค้าจะปลอดจากเชื้อโรคจากร่างกายคนงาน

ในขั้นตอนการคัดและบรรจุ สินค้าที่ถูกแช่แข็งแล้วจะถูกนำออกมาจากสตอร์เย็น มายังห้องคัดและ บรรจุ “บนโต๊ะคัดมีคนงานยืนคัดกลุ่มละสี่คน คนแรกทำหน้าที่วางเอาเศษที่หักทิ้ง คนที่สองคัดสินค้าที่มีตำหนิ เช่น มีรอยแมลงกัดกินทิ้ง คนที่สามบรรจุถุง คนที่สี่ชั่งน้ำหนัก จากนั้นจึงนำเข้าเครื่องปิดผนึกปากถุง ตรวจสอบ น้ำหนักให้ได้ตามมาตรฐาน ผ่านเครื่องตรวจโลหะ บรรจุกล่อง ขนขึ้นตู้คอนเทนเนอร์ส่งออกต่างประเทศ หรือ เก็บไว้ในห้องเย็นเก็บของ”¹³

ภายหลังการบรรจุเสร็จเรียบร้อยแล้วจะมีการลงรหัสตัวเลขบนถุง สำหรับตรวจสอบย้อนกลับ “ถ้า สินค้าขายที่เมืองนอก แล้วเขาไปเจออะไรก็ตาม เขาแค่ส่ง code มาให้เรา เราก็จะกลับไปหาต้นทางได้ว่า สินค้าของเราเป็นของเกษตรกรคนไหน ผลิตโดยโต๊ะไหน แถวไหน วันไหน เวลาไหน ก็ารู้ทั้งหมดเลย”¹⁴

ถึงแม้ว่าหลังจากการคัดบรรจุโดยคนงานแล้ว จะมีเครื่องตรวจสอบสิ่งแปลกปลอมในผลิตภัณฑ์ แต่ก็ สามารถตรวจได้เพียงสิ่งแปลกปลอมที่เป็นโลหะเท่านั้น แต่ยังไม่มีการตรวจสอบสิ่งแปลกปลอมจากร่างกาย มนุษย์ เช่น เส้นผม เศษเล็บ เป็นต้น ดังนั้น “ร่างกาย” มนุษย์จึงเป็นสิ่งที่ต้องควบคุม เพื่อสร้างสินค้า “คุณภาพ” ขึ้นมา

(2) **การรับรองมาตรฐาน** เกิดจากความตกลงว่าด้วยการบังคับใช้มาตรการสุขอนามัย และสุขอนามัยพืช ภายใต้การค้าโลก มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชถูกแปรเป็นมาตรฐานระบบการ ผลิต อันเป็นที่ยอมรับในระดับสากลแล้ว เช่น GMP, HACCP, ISO และ BRC เป็นต้น โดยมาตรฐานเหล่านี้ถูก

¹¹ ฝ่ายบุคคล, บริษัทเอบีโพรเซนฟู้ด จำกัด (มหาชน), บรรยาย, 30 มกราคม 2552.

¹² ฟัฟ, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, พฤศจิกายน 2551.

¹³ ฟัฟ, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, พฤศจิกายน 2551.

¹⁴ รองผู้จัดการโรงงาน, บริษัทเอบีโพรเซนฟู้ด จำกัด (มหาชน), บรรยาย, 30 มกราคม 2552.

ใช้อ้างอิงเป็นมาตรฐานการผลิตของหลายประเทศ โดยเฉพาะประเทศพัฒนาแล้วในฐานะเป็นตลาดนำเข้าสินค้าเกษตร-อาหาร ได้นำเอามาตรฐานเหล่านี้มาบังคับใช้กับผู้ผลิต และส่งผลต่อการออกกฎระเบียบในโรงงาน หากผู้ผลิตอาหารไม่มีหรือไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ย่อมไม่สามารถส่งออกสินค้าไปขายยังตลาดดังกล่าวได้ ปัจจุบัน “ห้องเย็นเอบี” ผ่านการรับรองมาตรฐานทั้ง GMP, HACCP, ISO และ BRC¹⁵ ตัวอย่างของการรับรองมาตรฐานที่ส่งผลต่อสภาพการทำงานของคนงานได้แก่ HACCP ที่กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องวิเคราะห์และควบคุม ซึ่งร่างกายของคนงานถูกนับเป็นจุดวิกฤตหนึ่งที่ต้องควบคุมอยู่เสมอ การแต่งกายในข้อที่ (1) ก็เกิดจากข้อปฏิบัติภายใต้ HACCP นี้

(3) **การตรวจสอบคุณภาพจากผู้ซื้อ** เนื่องจากการตื่นตัวของผู้บริโภคจากญี่ปุ่นมีผลต่อการสั่งซื้อสินค้าที่นำเข้าไปยังประเทศญี่ปุ่น โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นอาหาร ทำให้ “ห้องเย็นเอบี” ต้องเข้มงวดในการควบคุมการใช้สารเคมีในทุกกระบวนการผลิต ตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบ การแปรรูป และการส่งออก ซึ่งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของรัฐบาลญี่ปุ่น นอกจากนี้ลูกค้าของ “ห้องเย็นเอบี” ยังได้สร้างระบบตรวจสอบขึ้นมาอีก เพื่อสร้างหลักประกันคุณภาพขึ้นมาเองด้วย โดยการเดินทางมาเยี่ยมและตรวจสอบกระบวนการผลิต “ก่อนการซื้อขาย ลูกค้าทุกรายจะเดินทางมาดูก่อน ซึ่งเราก็มีการนำเสนอให้เขาดู บางทีก็ต้องส่งตัวอย่างไปให้เขาทดสอบ บางเจ้าก็เร็วหน่อย บางเจ้าข้ามปี แต่สุดท้ายเขาต้องมาดูโรงงาน สถานที่ผลิต ดูแปลง ดูของ ชิมของ เอาไปทดลอง กว่าจะตกลงซื้อได้¹⁶”

ระบบการตรวจสอบสินค้าของลูกค้าทำให้บริษัทต้องเข้มงวดต่อการทำงานของคนงานมากขึ้น เมื่อสินค้าถูกร่องเรียนและถูกส่งกลับ เนื่องจากมีสิ่งของปลอมปนเข้าไปในสินค้า “มีเส้นด้าย เส้นผมติดเอียงกะ บางครั้งบ่ออุ้มันติดเขาไปจะไต่ ปัดแล้วโดนเคลมหนักเหลือปัดแล้วก่อน โดนประชุมกันหลายเดือนขนาดเน้อ”¹⁷ เพื่อตักเตือน สั่งสอนให้มีความเข้มงวดในการทำงานมากขึ้น และโดยเฉพาะในวันที่ลูกค้าจะเข้าตรวจสอบโรงงาน คนงานต้องคอยปฏิบัติตัวให้ถูกต้องตามระเบียบที่กำหนดไว้อย่างเคร่งครัด อีกทั้งในบางกรณีอาจมีการปิดแผนกบางแผนกที่ “ห้องเย็นเอบี” พิจารณาแล้วว่าอาจเสี่ยงต่อการถูกดำเนินหรือยกเลิกการสั่งซื้อจากลูกค้า

“ห้องเย็นเอบี” เป็นพลังงานนอกชุมชนที่มีกระบวนการเชื่อมโยงกับโลกาภิวัตน์ด้านอาหารและแรงงาน อุตสาหกรรมเกษตร – อาหาร ทำการปรับตัวใหม่ในด้านการผลิต ส่งผลให้เกิดความซับซ้อนในการผลิตอาหาร และสร้างตลาดแรงงานท้องถิ่นขึ้นมาภายใต้ยุทธศาสตร์การจ้างงานแบบยืดหยุ่น ซึ่งเป็นประโยชน์โดยตรงกับโรงงาน โรงงานผลิตอาหารที่เข้ามาตั้งโรงงานในพื้นที่ชนบทมาพร้อมกับกฎระเบียบใหม่ในการผลิต

¹⁵ รองผู้จัดการโรงงาน, บริษัทเอบีโพรเซนฟู้ด จำกัด (มหาชน), บรรยาย, 30 มกราคม 2552.

¹⁶ รองผู้จัดการโรงงาน, บริษัทเอบีโพรเซนฟู้ด จำกัด (มหาชน), บรรยาย, 30 มกราคม 2552.

¹⁷ พี่ไฟ, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, พฤศจิกายน 2551.

อาหาร การสร้างคุณภาพสินค้าอาหารเกิดขึ้นบนกระบวนการลดทอนความเป็นมนุษย์ กล่าวอีกนัยหนึ่งเนื้อหาในตอนที่สองเป็นการกล่าวถึงงานในตัวของมันเอง ส่วนในตอนที่สามจะกล่าวถึงปฏิบัติการต่อรองของคนงาน ซึ่งเป็นการสะท้อนมุมมองของคนงานที่มีต่องานในโรงงานสมัยใหม่และการมีชีวิตในพื้นที่ผลิตอาหาร

3. ปฏิบัติการต่อรองของ“คนงานห้องเย็น”

“คนงานห้องเย็น” เข้าทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหารในฐานะที่เป็นงานประจำ แต่กลับเป็นงานที่มีรายได้ต่ำ และเผชิญกับวินัยอุตสาหกรรมอย่างเข้มงวด แตกต่างจากงานในภาคเกษตรที่คนงานเคยทำผ่านมา คนงานต้องทำงานหนักและยาวนานในแต่ละวันเพื่อให้ได้ค่าจ้างที่สูงขึ้น แต่กิจกรรมในหมู่บ้านเองก็เรียกร้องเวลาจากคนงานให้เข้าร่วมงานส่วนรวมด้วยเช่นกัน ภาวะขัดกันของชีวิตที่ปรากฏในพื้นที่ระหว่างโรงงานกับหมู่บ้านเช่นนี้ เป็นจุดตัดของการสร้างปฏิบัติการต่อรองของผ่านการนิยามความหมายของงาน การสร้างความเป็นชุมชน และตัวตนของคนงาน

3.1 คนงานกับการนิยามความหมายของงานสมัยใหม่

เมื่อพูดถึงความหมายของงานสมัยใหม่ โดยทั่วไปผู้คนอาจคิดถึงคำขวัญที่ว่า “งานคือเงิน เงินคืองาน บันดาลสุข” อันเป็นการสร้างความหมายของงานยุคพัฒนา ซึ่งรัฐมุ่งหมายที่จะเปลี่ยนความคิดของประชาชนให้ยอมรับความหมายของงานในระบบทุนนิยม แต่ความหมายของงานที่ผมจะกล่าวถึงในที่นี้ มุ่งเน้นไปที่ประสบการณ์ชีวิตของ“คนงานห้องเย็น” ที่ได้ให้ความหมายของงานในโรงงานอุตสาหกรรมซึ่งเป็นงานสมัยใหม่สำหรับผู้คนในชนบท “คนงานห้องเย็น” ได้นิยามความหมายของงานใน 3 ความหมาย ได้แก่ “ความสบาย” “ความอดทน” และ “การทำหน้าที่”

(1) งานกับ “ความสบาย” การให้ความหมายว่างานในโรงงานเป็น “ความสบาย” มิได้เกิดจากสภาพหรือเงื่อนไขการทำงานในโรงงาน เนื่องจากงานโรงงานเป็นงานหนัก แต่การที่คนงานนิยามว่างานเป็น “ความสบาย” เกิดจากประสบการณ์ของคนงานที่เคยทำการเกษตรก่อนที่จะเข้าทำงาน ในโรงงาน ดังในกรณีของ ป้าแจ่มกับป้านอง

ป้าแจ่ม: ป้าแจ่มอายุ 53 ปี คนงานรายวันประจำแผนกแพ็กกิ้งที่ “ห้องเย็นเอบี2” จบการศึกษาระดับชั้น ป.4 สามีทำงานเป็นลูกจ้างอยู่ที่บริษัทพิบูลย์ทรายจำกัด ลูกชายเป็นคนงานในโรงงานอยู่ที่จังหวัดอยุธยา ส่วนลูกสาวเป็นพนักงานบริษัทขายรถยนต์แห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ ป้าแจ่มมาจากครอบครัวไร่ที่ดิน ก่อนจะเป็น “คนงานห้องเย็น” ป้าแจ่มผ่านการทำการเกษตรมาชนิด ‘โชคโชน’ ตั้งแต่เรียนจบ ป้าแจ่มเล่าให้ผมฟังว่า ‘ป๊อแม่บ่มีนา ฮับจ้างปลูกข้าว เกี้ยวข้าว ไปอยู่แม่แดงฮับจ้างปลูกยาสูบ ประมาณปี 21-22 ไปอยู่ประจวบคีรีขันธ์ ฮับจ้างหยอดเกสรเหมาหักหน่อชะหนด (สับประรด) ได้พันละ60 บาท ปายปี 30 ปักมาอยู่บ้านปี 34 ยะก้านโงะเหล้า (บริษัทธนภักดี) แล้วกะแหลมทอง (บริษัทแหลมทองกิจเจริญ ผลิตผักและผลไม้แช่แข็ง) ได้วันละ 75 บาท เจ้ายะสวนไปตวย ออกจากโงะงานมายะสวน ย้อนกลับเข้าแหลมทองใหม่ เข้าเอบี 1ปี 36

กะ B (กลางคืน) ยะสวนมะวัน เจ้าตี่ที่ดินปลูกหอมเตียม กับกะหล่ำ สักปี 38 ย้ายมาเอปี 2 กะ A (กลางวัน) เลิก ยะสวนเด็ดขาด คั้วมันเนา ปู้ดตั้น ดิดหนี มันโขดกับยะสวน อยู่ห้องเย็นเต้าฮอดป่าเดี่ยว จะว่าอึดก็อึด จะว่าสบายก็สบาย เฮายะก้านหนักมาก่อน’¹⁸

บ้านอง: บ้านองอายุ 51 ปี คนงานรายวัน ประจำแผนกแพ็กกิ่งที่ห้องเย็นเอปี 2 จบการศึกษาชั้น ป.4 สามี่ทำงานเป็นลูกจ้างบริษัทผลิตเมล็ดพันธุ์ยี่ห่อศรแดง ตั้งอยู่ไม่ไกลจากโรงงานที่บ้านองทำ บ้านองมีลูกชายสองคน คนโตเรียนจบระดับ ปวส. รับเหมาเดินสายไฟภายในตัวอาคารในตัวเมืองเชียงใหม่ ส่วนลูกชายคนเล็กกำลังเรียนหนังสือระดับ ปวช. บ้านองมีอายุห่างจากป่าแจ่มเพียงสองปี ประสบการณ์ชีวิตรับจ้างอาจจะไม่โชกโชนเท่ากับป่าแจ่ม เนื่องจากบ้านองมีที่นาเป็นของตัวเอง เนื้อที่ 4 ไร่ ทำให้ไม่ต้องออกไปทำงานแบบเดียวกับที่ป่าแจ่มทำ เมื่อเรียนหนังสือจบบ้านองก็อยู่กับบ้าน ‘ยะนายะสวน’ มาโดยตลอด แต่ทว่าการกั๊ยมเงินจากรณาการเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ‘เอากู๋มาลงสวนผ่อง เอามาซุดบ่อปลาหยั่งผ่องเอี้ยะกะ’ ไม่ประสบผลสำเร็จทำให้ครอบครัวติดหนี้สินประมาณแสนกว่าบาท ‘เหลือตี่นาไฮ่เดียวใส่ข้าวกิน’ บวกภาระการส่งลูกชายคนเล็กทำให้บ้านองตัดสินใจเข้าทำงานในโรงงานเมื่อประมาณสิบปีที่ผ่านมา ‘ลูกเฮียนหนังสือ เขาได้ไ้เงินนัก ยะสวนบางครั้งก็ได้ บางครั้งกับได้ ไปทำงานมันแน่นอนอะเนาะ เดือนหนึ่งเงินมันจะออกสองเตื้อ ได้หื้อลูกไปโรงเรียน ทำงานตี่ปู้ (ในโรงงาน) มันสบายเหลือคนตี่อยู่แดดยะไฮ่ ยะสวนเนาะ’¹⁹

ประสบการณ์ชีวิตของป่าแจ่มกับบ้านองก่อนเป็น “คนงานห้องเย็น” คือการเผชิญกับความไม่แน่นอนทางด้านการผลิต งานในภาคเกษตรจึงเป็นไม่มั่นคงและยากลำบากของชีวิต แตกต่างจากส่วนงานในโรงงานซึ่งเป็นงานประจำ มีความงานมั่นคง หารายได้ที่แน่นอน คาดเดาและวางแผนได้ งานในโรงงานจึงเป็นงานที่มีความสบายกว่าเดิม และเป็นทางออกให้กับชีวิต แต่คนงานจะอย่างไรหากว่างงานสบายแต่สภาพการจ้างและเงื่อนไขการทำงานหนักกว่างานในภาคเกษตร

(2) งานกับ “ความอดทน” จากสภาพการทำงานและเงื่อนไขการจ้างงานในโรงงานที่มีระเบียบวินัยอุตสาหกรรมเคร่งครัดแต่ให้ค่าตอบแทนต่ำ คนงานจำนวนไม่น้อยจึงลาออกไป สำหรับคนงานที่ยังคงทำงานอยู่ต่อเป็นเวลานานหลายปี พวกเขาานิยามงานคือ “ความอดทน” ทั้งอดทนเพื่อให้คุ้นเคยกับสภาพและเงื่อนไขการทำงานใหม่ อดทนเพื่อให้ได้เป็นคนงานประจำ อดทนต่อการถูกละทิ้งระหว่างการทำงาน และอดทนทำงานเพื่อให้ได้เงินค่าจ้างเพิ่มมากขึ้น ดังในกรณีของป้ามอน อายุ 55 ปี พนักงานแผนกและโรงงานเดียวกันกับป่าแจ่มและบ้านอง ป้ามอนมีลูกสองคน คนโตเป็นผู้ชายจบการศึกษาระดับ ปวช. ปัจจุบันทำงานเป็นลูกจ้างของน้ำในการรับเหมาก่อสร้าง ส่วนลูกสาวคนเล็กกำลังเรียนระดับ ปวส. หลังจากสามี่เสียชีวิตป้ามอนก็ยกภาระการทำนาให้กับน้องชายสามี่ ส่วนตัวเองตัดสินใจเข้าไปทำงานในโรงงานช่วงเวลาไล่เลี่ยกับบ้านอง

¹⁸ ป่าแจ่ม, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านฝักหละ, ธันวาคม 2551.

¹⁹ บ้านอง, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านฝักหละ, มกราคม 2552.

ปามอน²⁰ เล่าถึงความอดทนของตัวเองให้ผมฟังถึงช่วงแรกของการทำงานว่า ‘เขาบ่เคยไปยะก้านตีไหน ลักดี เมาก้ายะไฮยะสวนน่อ กองป้อละอ่อนตายักไปสมัคร หัววันแรกนั้มันตึงเมา เมาก้าวมารถ ไค่ซี่ไค่ฮาก เขาบ่เคย สุม่าเตอะ อดเอนะกะ ยะได ยะสวนกบ่ไหวละ ผัวกบ่มี ต้องทำงานเลี้ยงลูก อดเอนะ สองอาทิตย์ดีละ เข้าที่เข้าทาง ปรับมาเตี้ยน้อยเตี้ยน้อย เอากว่างานมันก่ตักเอนะ เขาบ่จ้างยะได ไปไหนก่บ่รอด เขาต้องเลี้ยงลูกไปตางหน้า ต้องอดเอา คิดว่าอดเอาอย่างเดียวนั้นนะ เขาคิดว่าเป็นยะได้เฮาก่ต้องอยู่ได้’

ในระหว่างที่ต้องอดทนต่อการทำงานในสภาพและเงื่อนไขใหม่ที่แตกต่างจากเดิม ปามอนต้องอดทนทำงานโดยไม่ลาไม่ขาดเพื่อให้พ้นระยะการจ้างงานด้วยสัญญาระยะสั้น 120 วัน ซึ่งเป็นรูปแบบหนึ่งของการจ้างงานแบบยืดหยุ่น ก่อนที่จะได้เป็นคนงานประจำ ‘เป็นฮับแค่หกสิบวันถ้าป็นหกสิบวันกะต่อแหมสามสิบวันทำสัญญาใหม่ ถ้าสามสิบวันบ่ลาบ่ขาดสักวันก่ต่อไปแหมเดือนแปดร้อยช้าววัน อี้กะ ถ้าครบร้อยช้าววันแล้วบ่ขาดบ่ลากได้ประจำ ถ้าขาดลากทำสัญญาแหมใหม่’

การอดทนต่อการถูกลงโทษโดยการดุด่า เมื่อทำงานผิดพลาดเป็นอีกสิ่งหนึ่งที่ปามอนต้องอดทนนับตั้งแต่วันแรกของการทำงาน ‘หัวหน้ำมันจู้ลูกน้องนัก เปื่อฟองนะ กะลิมๆ มันไปเหยีย ถ้าเฮาเก็บมาคิดมันก่เครียดอยู่ในสมองเฮา มันบ่ม่วน ยะเฮาเจ็บหัวเจ็บหยัง เฮาเป็นลูกน้องป็น ก่กัจะอ้อหนา เฮาจะทำงานไปแหมเมื่อก่จ้างมันเตอะ เป็นว่าหื้อเฮาก่ดูเหมือนเป็นสอนเฮา’

ความอดทนในการทำงานทำให้ปามอนสามารถปรับตัวเข้ากับงานใหม่ในโรงงาน ได้เป็นคนงานประจำและจัดการตัวเองได้อย่างดีในการถูกลงโทษ ปามอนยังต้องอาศัยความอดทนอีกมากในการทำงานแต่ละวันเพื่อให้ได้เงินค่าจ้างเพิ่มมากขึ้น ถึงแม้จะทำให้ร่างกายเจ็บป่วยจากการทำงาน ‘เย็นเม็นปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ อักเสบ ไปหาหมอกได้ยามากัน คลายเส้นอะหยังเอี้ยะกะ เฮายืนตั้งแต่แปดโมงถึงห้าโมง แล้วจากห้าโมงไปถึงเจ็ดโมง รวมโอณะ วันนั้เฮายืนสิบชั่วโมงเอี้ยะ ต้องอดเอนะไค่ได้เงินตะก่อนไปไ้รายวันร้อยห้าสิบนะ มันก่ขึ้นกำบาทสองบาทเอี้ยะ กูร้อยห้าสิบกูก่อเอาได้อยู่วัย เลี้ยงลูกไป กูก่ออยู่ไปมันก่ขึ้นเรื่อย ๆ ก่ออยู่ได้ ก่ออย่างว่านะเฮาก้ายคน งานเฮาตึงบ่ก้าย ก่ออดเอนั้นเนาะ ค่ำมาก้อมาบ้าน แ้งมาเฮาก่ไป เต้าฮอดบ่าเตี้ยวนี้’

การนิยามความหมายของงานเป็นความอดทนแสดงถึงสภาพความยากลำบากในงาน และศักยภาพของตัวคนงานที่เผชิญ อดทนจนผ่านพ้นความยากลำบากมาได้ และทำให้อุดทนทำงานได้ต่อไปเป็นการหลอมสร้างคนงานขึ้นมาในระหว่างการทำงาน คนงานจะยิ่งรู้สึกว่าการทำงานในโรงงาน เป็นความปกติของชีวิตมากขึ้นเมื่อพวกเขานิยามความหมายของงานให้เป็นหน้าที่

(3) งานกับ “การทำหน้าที่” เป็นการนิยามที่วางอยู่บนเงื่อนไขความสัมพันธ์ของสิทธิและหน้าที่ โดยการทำหน้าที่เป็นการทำงานตามที่ได้รับมอบหมาย ควบคู่กับการมีสิทธิได้รับรางวัลตอบแทน การนิยามความหมายของงานดังกล่าว เป็นการสร้างสำนึกความรับผิดชอบในการทำหน้าที่ของตนเองให้ดีที่สุด และ

²⁰ ปามอน, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านฝักหละ, มกราคม 2552.

เรียกร้องต่อตัวเองให้ทำหน้าที่อื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับหน้าที่ความรับผิดชอบในงานของคนงานโดยตรง ซึ่งเห็นได้จากกรณีของปาลากับอ้ายเอก

ปาลา²¹ อายุ 50 ปี เป็นคนงาน “ห้องเย็นเอบี 2” เช่นเดียวกับป้าแจ่ม ป้านอง และป้ามอน ปาลามีลูกสองคน ลูกชายคนโตทำงานอยู่ที่พัทยา ส่วนลูกสาวคนเล็กกำลังเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 สามีปาลาอาชีพรับจ้างทั่วไป ‘ต้อบๆ ต้อบๆ ตามบ้าน’ ปาลากับสามีไม่มีที่ดินทำกินเป็นของตัวเอง ก่อนเข้าทำงานในโรงงานปาลาหารายได้เลี้ยงตัวเองโดยการเป็นคนงานรับจ้างไม่ต่างจากป้าแจ่มเท่าไรนัก ‘เกยยะแล้วไปเจ้าเป็นตังเจ้าตังซื้อปุ๋ยอะหยั่งเอานี้ไปลงนี้หนาลองแล้ว ก้าจ้างตัวเก่าก็ได้เลย มันต้องหักฮือเป็น’ ปาลาตัดสินใจเข้าทำงานในโรงงานพร้อมกับป้านอง ปาลาเล่าถึงหน้าที่ทำความสะอาดในห้องแพ็กกิ้งและงานอื่นที่ได้รับมอบหมายว่า ‘ทำความสะอาดมาแล้วก็ลงมาซักผ้าซักคร้ว เสร็จแล้วก็เข้าไปจួយเขาตามจุดเก็กบกล่องกาหยังกา ถ้าบ่จួយกะเจ็ดกระจะกะหยั่งไปตามเรื่องของเขาเปนมแม่บ้าน’ งานของปาลาในแต่ละวันอาจจะไม่หนักเท่ากับป้าแจ่ม ป้านอง และป้ามอน แต่เงินรายได้ก็ไม่ค่อยพอเช่นเดียวกับคนอื่น ปาลาจึงทำงานให้ได้เป็นพนักงานเกรดเอเพื่อที่จะได้รางวัลปีละ 5,000 บาท อีกทั้งพยายามรักษาตำแหน่งพนักงานเกรดเอ เอาไว้ให้ได้ทุกปี ปาลาเล่าให้ฟังว่า ‘เขาจะต้องทำงานฮือดีที่สุดในเพราะว่าเป็นหื้อเฮานี้ กว่าจะได้เอ นี้ยากลำบากเหมือนกัน เกรดเอนี้แสดงว่าเขาทำงานมีประสิทธิภาพ ต้องทำสถิติของเขาฮือได้มาตรฐาน เข้างานนี้ 8 โมงต้องถึงหน้าโรงงาน เพลงชาติออกนี้ต้องอยู่หน้างาน เฮาบ่ขาดบ่ลาเกิน ลาป่วย 9 วัน ลากิจ 12 วัน ลาพักร้อน 6 วัน เขาก็บ่เกินนอกเหนือไปจากนั้น’

ขณะที่ปาลาพนักงานรายวันระดับปฏิบัติการนิยามความหมายของงานเป็นการทำหน้าที่ให้ดีที่สุดเพื่อที่จะได้เป็นพนักงานเกรดเอ อ้ายเอกพนักงานรายเดือนระดับจัดการเองก็นิยามความหมายของงานเป็นการทำหน้าที่เช่นกัน แต่สิ่งที่แตกต่างกันคือการเรียกร้องให้ตัวเองทำงานนอกเหนือจากหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายตามปกติ

อ้ายเอก²² อายุ 47 ปี ทำงานประจำอยู่ที่เอบี2 ตำแหน่งหัวหน้าแผนกคิวซี (ควบคุมคุณภาพ) มีค่าตอบแทนเป็นเงินเดือนๆ ละสองหมื่นห้าพันบาท ภรรยาอ้ายเอกเป็นเจ้าของตลาดสดดูแลกิจการร้านขายของชำที่ใหญ่ที่สุดในหมู่บ้าน ลูกสาวอ้ายเอกกำลังเรียนอยู่ที่คณะวิทยาศาสตร์อาหาร ที่มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ส่วนลูกชายคนเล็กเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น อ้ายเอกจบการศึกษาระดับ ประกาศนียบัตรชั้นสูงจากวิทยาลัยครูเชียงใหม่ อ้ายเอกเล่าถึงประสบการณ์เข้าทำงานและการเลื่อนตำแหน่งว่า ‘ตอนนั้นผมไปเป็นพนักงานฝ่ายวัตถุดิบ ไปยกของ ลงของอะหยั่งหมู่เนี้ยะ หลังจากนั้นประมาณ 1 ปีนะ ปี 36 -37 เป็นอัสสมัครพนักงานคิวซีรายวัน ก็ลองไปสมัคร โอเคได้เป็นคิวซีรายวัน วัน 80 บาท ตอนนั้นวุฒิทางด้าน ฟู้ดชาย ยังบ่นักเลยเอาวุฒิ ปก

²¹ ปาลา, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านฝักหละ, มกราคม 2552.

²² อ้ายเอก, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านฝักหละ, พฤศจิกายน กุมภาพันธ์ 2552.

ศ. สมักร ละก่อหยั๊ๆ ขึ้นมาเป็นโพร์แมน เป็นผู้ช่วย เป็นรองละก่อขึ้นเป็นหัวหน้าแผนก ส่วนหนึ่งเขาก็มาเขียนเสริมมาเขียนที่แม่ใจผ่อง ละก่อเขียนตาง ไปอบรมคอร์สสั้นๆ อะหยังหมู่เนี้ยะ’

ถึงแม้ว่าการได้เลื่อนตำแหน่งที่สูงขึ้นของอ้ายเอกจะมาจากเงื่อนไขของทักษะและความรู้ แต่การทำหน้าที่นอกเหนือจากหน้าที่ประจำของตัวเองก็มีความสำคัญไม่น้อยไปกว่ากันเลย อาทิเช่น การเป็นคณะกรรมการสวัสดิการ คณะกรรมการ 5 ส. คณะกรรมการอนุรักษ์พลังงาน เป็นต้น อ้ายเอกบอกกับผมว่า ‘ทำไมถึงอยากจะเป็นคณะกรรมการดำเนินงาน ในเมื่อทำงานประจำก็ต้องทำอยู่แล้ว ก็เพราะว่า ในกาน ประเมินกานทำงาน แต่ละปีเนี้ยะ สั้นปีจะมีกานประเมินผลกานทำงาน ผู้บริหาร หรือหัวหน้าฝ่าย หัวหน้าแผนกดีจะประเมินลูกน้องตัวเก่าเนี้ยะก็จะประเมินดูว่ามันมีข้อหนึ่ง เป็นฮ้องว่า ความรับผิดชอบต่อส่วนรวม ถ้าคุณได้เป็นคณะกรรมการชุดนี้ คุณมีผลงาน คะแนในเรื่องข้อตรงนี้คุณจะมีโอกาสสูงขึ้น จะมีตริงนี้มากกว่า จะถามว่ามีเงินค่าตำแหน่ง ค่าอะหยัง ปมี แต่ทำไมคุณถึงอยากทำงานเพิ่มขึ้น เพราะว่าโอกาสดีคุณจะก้าวหน้า ต้องมาจากพื้นฐานพวกเนี้ยะ’

“ความสบาย” “ความอดทน” และ “การทำหน้าที่” เป็นนิยามความหมายใหม่ของงานอันเกิดจากประสบการณ์ชีวิตของคนงานทั้งก่อนเข้าทำงานในโรงงาน และระหว่างที่ต้องทำงานในโรงงานเป็นชีวิตประจำวัน การนิยามดังกล่าวได้ปลดปล่อยคนงานออกมาจากความสัมพันธ์ ที่เสียเปรียบในภาคเกษตร ทำให้คนงานสามารถพึ่งตัวเอง และเปลี่ยนตัวตนใหม่จากการเป็นเกษตรกร หรือคนรับจ้างในภาคเกษตร ไปเป็นคนงานในโรงงานอุตสาหกรรม แต่ในอีกด้านหนึ่งการนิยามความหมายของงานที่เกิดขึ้นเป็นการสร้างความจริงเกี่ยวกับงานขึ้นมา เพื่อให้คนงานยอมรับในสภาพการทำงานและเงื่อนไขการจ้างงานที่เป็นอยู่ คนงานจึงยอมทำงานหนักและยาวนานมากขึ้น ถึงแม้จะเสี่ยงต่อการเจ็บป่วย ตกอยู่ในระเบียบวินัยอุตสาหกรรมอย่างเคร่งครัดเพื่อให้ได้ค่าจ้างมากขึ้น โดยที่บริษัทไม่จำเป็นต้องขึ้นค่าแรงให้กับคนงาน การนิยามความหมายของงานจึงเป็นกระบวนการทำให้คนกลายเป็นสินค้าที่แฝงไว้ด้วยการลดทอนความเป็นมนุษย์ ทำให้คนงานไร้ตัวตนมากขึ้น เนื่องจากได้กลายเป็นเสมือนหนึ่งทาสค่าจ้างไปแล้ว อย่างไรก็ตามความขัดกันของความหมายของงานที่กล่าวถึง ก็ได้เปิดพื้นที่ใหม่ให้คนงานสร้างปฏิบัติการต่อรองขึ้นมาในพื้นที่โรงงาน

3.2 การสร้างความเป็นชุมชนในรั้วโรงงาน

การนิยามความหมายของงานมีความเกี่ยวพันกับสำนึกในพื้นที่ซึ่งมีนัยสำคัญต่อการแสดงตัวตนของคนงาน บริษัทพยายามจำกัดพื้นที่โรงงานให้เป็นเพียงสถานที่ทำงาน ควบคุมการใช้เวลาของ “คนงานห้องเย็น” ให้หมดไปกับการทำงาน ขณะที่คนงานต้องซื้อหาสินค้าเพื่อใช้สอย ไม่ว่าจะเป็นการซื้อของกินประจำวัน ข้าวของภายในบ้าน ตลอดจนเสื้อผ้าและของใช้ส่วนตัว แต่คนงานถูกจำกัดพื้นที่ การเคลื่อนไหวร่างกาย และการใช้เวลา ผ่านระเบียบวินัยและนิยามความหมายของงาน คนงานจึงไม่มีเวลาซื้อสินค้าที่อยู่นอกโรงงานหรือนอกเวลางาน

คนงานได้พยายามสร้างปฏิบัติการต่อรองขึ้นมาในพื้นที่โรงงาน โดยเปลี่ยนการใช้พื้นที่โรงงานซึ่งเป็นสถานที่ทำงาน ให้กลายเป็นที่ขาย ‘ควักกินควักใจ’ ซึ่งเป็นสินค้าจำพวกอาหารและของใช้ในชีวิตประจำวัน สร้างระบบ‘ควักสัง’ ซึ่งเป็นการสั่งซื้อสินค้าโดยการผ่อนชำระเป็นรายงวด ตลอดจนจัดตั้ง ‘กองทุนสวัสดิการ’ ขึ้นมาในโรงงานเพื่อช่วยเหลือกันเองในหมู่คนงาน

(1) ‘ควักกิน ควักใจ’ โดยปกติแล้วโรงงานมีร้านขายของประจำอยู่ที่โรงอาหาร ‘หมูกับข้าว 2 ร้าน แล้วมีร้านขายของเบ็ดเตล็ดเนาะเป็นขนมเป็นของใจส่วนตัวมีเหมร้าน แล้วก็มีร้านส้มตำขายผลไม้แบบนี้ มี 4 ร้านด้วยกัน’²³ ซึ่งดำเนินการโดยบุคคลภายนอกที่มีใช้พนักงานโรงงาน แต่มีสินค้าไม่หลากหลายตามความต้องการของคนงาน รวมถึงการที่คนงานไม่มีเวลาไปซื้อของในตัวเมือง หรือตลาดสดขนาดใหญ่ที่อยู่ห่างจากโรงงานเพียงไม่กี่ร้อยเมตร คนงานหาทางออกด้วยการเอาสินค้าจากทางบ้านและร้านค้ามาขายในโรงงาน โดยเฉพาะ ‘ควักกิน ควักใจ’ ที่สามารถเก็บไว้ในล็อกเกอร์ส่วนตัวของแต่ละคน ‘เขาตั้งขายทุกอย่างอะ เครื่องสำอางยังมีหมดเลาะ พริกแห้ง กะปิ หอม ป่าแก้ม ป่าบัว ผักไม้ไล่เคือ เอาไปขายกัน’²⁴ เวลาการซื้อขายสินค้าที่คึกคักที่สุดคือเวลาพักเที่ยงและช่วงพัก สี่โมงเย็นก่อนเริ่มทำงานล่วงหน้า โรงอาหารจะถูกแปรเปลี่ยนเป็นร้านขายของ ‘บางคนเอาเสื้อผ้าเอาหยังไปลง อย่างถนนคนเดินนะคนหลายอึดๆ’²⁵ โต๊ะกินข้าวกลายเป็นโต๊ะวางขายสินค้า ‘ไปขายตำโต๊ะ โต๊ะมันจะมีเนาะ เขาก็เอาควักไปวางขาย’²⁶ อ่างล้างมือในห้องน้ำเป็นอีกจุดหนึ่งที่ถูกปรับเปลี่ยนการใช้เป็นที่วางของขาย ‘เขาก็เอาของวางตรงอ่าง ผักแม่บ้านทำความสะอาดห้องน้ำ อื้อแม่บ้านขายหื้อแล้วเขาก็แบ่งสตางค์หื้อแม่บ้านเล็กๆน้อยๆ 5 บาท 10 บาท’²⁷

การขาย ‘ควักกิน ควักใจ’ เป็นกิจกรรมผิดกฎระเบียบภายในโรงงาน คนงานมักจะถูกตักเตือนและห้ามปรามบ่อยครั้ง แต่คนงานก็มักจะต่อรองกับบริษัทได้ทุกครั้ง ‘เป็นห้ามขายหนาแต่ก็ดื้อดั่งกันเหมะฮาก เป็นห้ามวันนี้นวันพูกก็มีคนเอามาขายเหมเอื้อะ ห้ามหยังวันนี้นวันเดียว วันพูกก็เอาไปขายเหมเอื้อะ’²⁸ คนงานมักจะยกเอาเหตุผลของการทำงานล่วงเวลามาต่อรองกับบริษัท ‘เขาก็ว่างานเฮเนี้ยะมีถึงโอทีเนาะ พนักงานเฮนนี้จะไปเซาะซื้อมันก็ยาก เตื่อเป็นมาถึงบ้านก็ 8 โมง 9 โมงมะคินละเอื้อะ เฮไปซื้อกาดเป็นกปิดแล้ว บอกเป็นเอื้อะกะ’²⁹ ดังนั้นถึงแม้การขาย ‘ควักกิน ควักใจ’ เป็นสิ่งต้องห้าม แต่ก็เป็นพื้นที่เปิดให้คนงานสร้างการต่อรองขึ้นมา

²³ ป้าแจ่ม, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, ธันวาคม 2551.

²⁴ ป้านอง สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, มกราคม 2552.

²⁵ ป้าแจ่ม, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, ธันวาคม 2551.

²⁶ ป้านอง สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, มกราคม 2552.

²⁷ ป้าแจ่ม, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, ธันวาคม 2551.

²⁸ พี่ไฟ, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, พฤศจิกายน 2551.

²⁹ ป้านอง สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, มกราคม 2552.

โรงงานก็ได้ประโยชน์ด้วย เนื่องจากคนงานมีความสะดวกใจมากขึ้นที่จะทำงานล่วงเวลาแทนการหยุดไปซื้อของที่ตลาด

(2) ‘ควัส่ง’ การขาย ‘ควักกิน ควัใจ’ เป็นการขายสินค้าที่มีขนาดเล็กไม่ใหญ่มากนัก เน้นจ่ายเงินสดและรับสินค้าไปได้เลย แต่ ‘ควัส่ง’ เป็นการสั่งซื้อสินค้าอุปโภคบริโภคในครัวเรือนเป็นส่วนใหญ่ ‘เป็นกระตักน้ำฮ้อนกาเป็นพัดลมกาเป็นเตารีดกาถุงเท้ารองเท้านักเรียนกา เพราะว่ามันจำเป็นเนาะต้องซื้อหื้อลูก เครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นเตารีดทีวี ตู้เย็น อะหยังหมูนี้’³⁰ คนงานที่ต้องการซื้อต้องใช้วิธีการสั่งซื้อจากคนงานที่เป็นคนกลาง (‘แม่เลี้ยงเงินเย็น’) ที่ติดต่อกับร้านขายสินค้าอีกต่อหนึ่ง ‘สมมุติว่าเฮจะเอาควัหยังเฮาก่าเฮาส่งไปดีเวียงปุ่น มีเพื่อนกันอยู่เวียงปุ่นกะ แล้วก็เฮบอกฮื้อเอาควันั้นเน้อ ยี่ห้อนั้น รองเท้าเบอร์นั้นยี่ห้อนั้นเน้อ เขาก่าเฮามาส่งดีโฮงงานพ่อง มาส่งดีบ้านพ่อง’ คนงานไม่ต้องจ่ายเงินสดทันทีที่สั่งซื้อสินค้า โดยสามารถจ่ายเงินแบบผ่อนชำระเป็นงวดตามวิกเงินค่าจ้างจากโรงงาน(ทุก 15 วัน) ‘สมมุติว่า 200 ก็จ่าย 2 เตื่อ วิกนี้ร้อยวิกหน้าร้อย’

‘ควัส่ง’ ต้องอาศัยการต่อรองระหว่างคนงานกับบริษัทไม่ต่างจาก ‘ควักกิน ควัใจ’ มากนักดังเรื่องของปาลา ‘แม่ควัควัส่ง’ คนสำคัญของบ้านผักหละที่ได้เล่าให้ผมฟังว่า ‘เคยโดนเจ้านายฮ้องไปหลายรอบ เพราะว่า เป็นห้ามอยู่แล้วค้าขาย แต่เฮยืนยันว่า ถ้าทำงานนี้มันบ่ค่อยบ่อกิน เฮาก่าไปยืนยันกับเป็นจะยะจะได้อื้อมันบ่อกิน รายวันเฮได้แค่เต้าอ๊ งานเฮจะยะจะไดดี แล้วเป็นกะ บอกว่า ขอขายในเวลาตีบทำงาน ก็เลยตกลงใจว่าขายในเวลาตีบทำงานดีกว่า เฮาก่าต้องเอี้ยกะปากต่อปากไผจะเฮายังสั่งเป็นออเดอร์’

กลยุทธ์ของการขาย ‘ควักกิน ควัใจ’ คือการเปลี่ยนพื้นที่โรงงานเป็นที่ขายสินค้า ส่วนกลยุทธ์สำคัญประการหนึ่งของการขาย ‘ควัส่ง’ นอกเหนือไปจากการใช้พื้นที่โรงอาหารแล้วคือการใช้ร่างกายเคลื่อนไหวไปตามที่ต่างๆ ที่คนงานอยู่ ซึ่งไม่จำกัดเฉพาะโรงอาหารเท่านั้น ดังในกรณีของปาลาที่เป็นพนักงานทำความสะอาด ทำให้มีโอกาสทำการค้าขายไปด้วยระหว่างที่ทำงาน ‘อย่างเวลาเฮถูกปุ่นไปเป็นก็จะถามแล้วว่าอันนั้นมิก่อ อันนี้มีก่อ ต้องใจปากต่อปาก เฮามาจดเฮามาเขียน’

‘ควัส่ง’ นอกจากจะเป็นปฏิบัติการต่อรองกับบริษัท และเป็นระบบการสั่งซื้อสินค้าที่สะดวกกับตัว “คนงานห้องเย็น” แล้ว การสั่งซื้อสินค้ายังเป็นการต่อรองความหมายในการบริโภคสินค้าอีกด้วย ในแง่ที่แสดงให้เห็นว่า “คนงานห้องเย็น” ถึงแม้มีค่าตอบแทนต่ำ แต่ก็มีความสามารถในซื้อหาสินค้ามาใช้ได้เช่นเดียวกับคนอื่น โดยเฉพาะการซื้อสินค้าแบบเงินผ่อน ซึ่งทำไม่ได้หากต้องซื้อของจากร้านค้าภายนอก ‘เฮาบ่มีเฮาแปะออกมา เฮาได้สตางค์เฮาก่าจ่ายหื้อเป็น หยังเฮาบ่มีกินนี้เฮาแปะมาก่อน เป็นตึงหื้อแปะ เฮาอยู่บ้านเฮาไปแปะ เขาก่าบ่หื้อ เฮาบ่มีสตางค์หื้อ’³¹ โดยคนงาน ‘มีเจ้าประจำ มันแปะกันได้สั้วักสั้วเดือนกะง่าย’³² ‘ควัส่ง’ จึงเป็น

³⁰ ปาลา, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, มกราคม 2552.

³¹ ปานอง สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, มกราคม 2552.

³² พิไฟ, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, พฤศจิกายน 2551.

ปฏิบัติการต่อรองความหมายในการบริโภคสินค้าซึ่งแสดงถึงตัวตนคนงาน ที่ดำเนินควบคู่ไปกับ ‘ควักกิน ควักใจ’ และ ‘กองทุนสวัสดิการ’ ที่คนงานตั้งขึ้นมา

(3) “กองทุนสวัสดิการ” ในสถานะที่“คนงานห้องเย็น” อาศัยอยู่ในหมู่บ้านที่มักจะมีเทศกาลและประเพณีที่คนในชุมชนต้องเข้าไปมีส่วนร่วม ดังที่ป้าลาบอกว่า ‘บ้านเฮานี้มากำเดี่ยวก้งงานศพแล้วกำเดี่ยวก้งปอยหลวง กำเดี่ยวก้งงานหั้นงานนี้ บ้านเฮานี้มันมีงานนั้’ แต่เงื่อนไขการทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมทำให้ “คนงานห้องเย็น” ไม่สามารถเข้าไปร่วมงานของชุมชนได้อย่างเต็มที่ ทางด้านโรงงานเองก็ไม่ได้ให้ความสนใจต่อวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ติดตัวคนงานเท่าไรนัก นอกจากนี้สวัสดิการทางสังคมตามกฎหมายแรงงานก็มุ่งคุ้มครองเฉพาะตัวคนงานเป็นหลัก ยังไม่ครอบคลุมถึงสมาชิกในครอบครัวทั้งหมด ประกอบรายจ่ายในชีวิตประจำวันและค่าใช้จ่ายที่เกิดจากงานเทศกาล ประเพณี จึงทำให้ “คนงานห้องเย็น” แผนกแพ็กกิ้งสร้างกองทุนสวัสดิการขึ้นมา

“กองทุนสวัสดิการเป็นหุ้น หุ้นละ50 บาทแล้วแต่ว่าไผจะเข้ากัหุ้น แล้วเงินส่วนนี้จะมาคืนเฮาตอนสิ้นปี แต่ก็มีส่วนตั้งจួយงานศพถ้าเพื่อนพังกงานในแผนกคนใดตาย เป็นก้งจะมีเงินจួយเหลือหนึ่งพันบาท แล้วญาติพ่อแม่พี่น้องตายจะจួយห้าร้อยบาทเอี้ยกะ” กองทุนสวัสดิการนอกจากจะเป็นการสะสมเงินเพื่อเป็นสวัสดิการของคนงานห้องเย็นตามที่ไผได้บอกเอาไว้แล้ว กองทุนสวัสดิการยังทำหน้าที่เอาไว้หมุนเงิน หมุนหนี้ ของ “คนงานห้องเย็น” ‘เขาเอาไปขายเงินล้านผ่อง เอาไปกับลูกกับเต้าเขียนหนังสือ ไปใจไปจ่าย ดอกร้อยละสองต่อเดือน สิ้นวิ้งมากจ่าย’³³

‘ควักกิน ควักใจ’ ‘ควักส่ง’ และ ‘กองทุนสวัสดิการ’ เป็นปฏิบัติการของ“คนงานห้องเย็น” ที่แสดงให้เห็นถึงความพยายามของคนงานที่ไม่ยอมถูกลดทอนความเป็นมนุษย์ลงไปให้กลายเป็นปัจเจกอย่างสิ้นเชิง พวกเขาได้สร้างความเป็นชุมชนใหม่ขึ้นมา โดยอาศัยประสบการณ์ในชีวิตประจำวันสร้างการต่อรองขึ้นมา เพื่อเปลี่ยนพื้นที่โรงงานซึ่งเป็นสถานที่ทำงานตามที่โรงงานพยายามบังคับให้เป็น ซึ่งทำให้พวกเขาไร้ตัวตน ให้กลายเป็นพื้นที่ของการซื้อขายสินค้า และระดมเงินทุนเอาไว้ช่วยเหลือกัน อันเป็นการสร้างชุมชนแห่งใหม่ ซ้อนทับลงไปพื้นที่โรงงาน เพื่อยืนยันตัวตนของคนงานที่ไม่ได้มีชีวิตผูกติดกับเฉพาะพื้นที่โรงงานเท่านั้น

3.3 ความຍອກຍ້ອນของการเป็นคนงาน

การทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมเป็นชีวิตสมัยใหม่ ที่ทำให้ “คนงานห้องเย็น” มีตัวตนแตกต่างจากคนกลุ่มอื่นในหมู่บ้าน ในแง่ที่ว่า “คนงานห้องเย็น” เป็นพนักงานระดับปฏิบัติการได้ค่าจ้างจากโรงงานเป็นรายได้ประจำ มีสภาพการทำงานและเงื่อนไขการจ้างที่ตกอยู่ภายใต้วินัยอุตสาหกรรม แต่รายได้จากการทำงานเป็นรายได้ต่ำ และทำให้ “คนงานห้องเย็น” ไม่มีเวลาให้กับกิจกรรมส่วนรวมของชุมชน “คนงานห้องเย็น” จึงไม่ยอมหลุดออกไปเป็นคนงานที่พึ่งรายได้จากค่าจ้างและฝากชีวิตทั้งหมดไว้กับโรงงาน “คนงานห้องเย็น”

³³ ป่านอง สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, มกราคม 2552.

พยายามรักษาสายสัมพันธ์กับผู้คนในหมู่บ้านเอาไว้ อันแสดงถึงตัวตนของคนงานที่ยกย่องไปมาระหว่างการเป็นคนงาน เป็นชาวบ้านและเป็นเกษตรกร

(1) ‘คนทำงาน’ ในสายตาของชาวบ้านผักหละเมื่อต้องเอ่ยถึงการทำงานของคนในหมู่บ้าน มักจะเรียกผ่านอาชีพที่แต่ละคนทำ ซึ่งแสดงถึงตัวตนอันเป็นการจัดความสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างกลุ่มคนเอาไว้ด้วย โดย ‘จาวนา จาวสวน’ เป็นการเอ่ยถึงคนทำนา ทำสวน ‘หมู่บ้านฟาร์ม’ เป็นเจ้าของโรงเลี้ยงไก่ไข่และวัวนม ส่วน “คนงานห้องเย็น” ชาวบ้านจะเรียกว่า ‘คนทำงาน’ ซึ่งหมายความถึงคนที่ทำงานในภาคเอกชน มีรายได้ประจำรองรับเมื่อเปรียบเทียบกับภาคเกษตร ดังในกรณีที่อายเดชพูดถึง “คนงานห้องเย็น” ว่า ‘คนบ่าเตี้ยมันหมไป ยะก่านกินเงินเดือน มายะนายะสวน มันบ่ไค้คุ่มทุน เป้นหนี้เป้นสินมา รู้ก้านไปยะก่านกินเงินเดือนดีกว่าปะ อย่างอ้อเอี้ยกะ บ่ต้องอู้เรื่องไฮ่เรื่องสวนนะ เก็บผักหละป่าตายยังบ่เอา เก็บยอดมันไปขาย ฮ้อน เหม็น บ่ไหว อยู่โรงงานค่าจ้างมันบ่ลุ่ม 150, 160, 190 200 เอี้ย แล้วแต่ ปีนี้เงาขายข้าวแล้ง เหาหักลบกลบหนี้ เหาเหลือ ประมาณสักหมื่นสองหมื่น เหาไปโง่งงานเขาได้นักกว่านั้นเอี้ย’³⁴

“คนงานห้องเย็น” เองก็ตระหนักดีว่าการทำงานได้แยกพวกเขาออกมาจากคนอื่นในหมู่บ้าน เนื่องจากทำงานในโรงงานแบบประจำ ฟังฟังรายได้จากค่าจ้างเป็นหลัก มีสถานที่ทำงานที่มีใช้ทุ่งนา หรือหมู่บ้าน มีระเบียบวินัย เวลาการทำงาน การลงโทษ และให้รางวัลที่เป็นกฎเกณฑ์ตายตัวเคร่งครัด นอกจากนี้การนิยามความหมายของงานก็ยังทำให้พวกเขาสำนึกถึงตัวตนที่เป็น ‘คนทำงาน’ เด่นชัดมากขึ้น ดังที่ปามอนได้พูดถึงอายสมคนขับรถก๊วกส่งคนงานซึ่งทำงานรับจ้างกินเงินเดือนให้กับบริษัทในเมืองเชียงใหม่ด้วยว่า ‘เป็นบ่ไยยะไฮ่ ยะสวน เป้นก่คนทำงานอย่างเหา’³⁵

การนิยามตัวเองเป็น ‘คนทำงาน’ ในด้านหนึ่งเป็นการแสดงถึงการมีตัวตนอยู่ในโลกสมัยใหม่ แต่ในอีกด้านหนึ่งการนิยามดังกล่าวก็ทำให้พวกเขามีปัญหาในการจัดความสัมพันธ์กับชีวิตในหมู่บ้านเช่นกัน เมื่อเปรียบเทียบกับชาวบ้านที่อยู่ในภาคเกษตร ‘ก่านเกษตรเนี้ยะมันเป้งานลักษณะอยู่ในชุมชนได้ดีกว่า บ้านนี้มีงานมีหยัง เหาสามารถจะหยุดงานไปหาเป้นได้ ตรงนั้นมิงงานวัดงานหยังเหาสามารถไปร่วมได้ แต่ภาคอุตสาหกรรมตีผมทำเนี้ยะมันบ่สามารถไปทำแบบนั้นได้ เพราะว่ามีงานโรงงานคุณต้องรับผิดชอบในเรื่องนั้นเรื่องนี้ คุณจะต้องไป ตรงนี้เหากบ่สามารถมาได้ละ บางทีวัด โรงเรียนมิงงานอยู่ทีดๆ จาวบ้านจ้วยกันตั้งแต่นั้นตั้งหยังแต่ตัวเหากับขับรถออกไปเฉย เป้นก่ผ่อตวยกัน เอทำไมเหาต้องเป้นหยังอ้อ อันนี้คือความฮู้สึกตีมันเกิดขึ้น’³⁶

³⁴ อายเดช, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ กุมภาพันธ์ 2552.

³⁵ ปามอน, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, มกราคม 2552.

³⁶ อายเอก, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, พฤศจิกายน กุมภาพันธ์ 2552.

ถึงแม้ว่า ‘คนทำงาน’ เป็นตัวตนของการทำงานสมัยใหม่ที่สามารถพึ่งพาตัวเองได้ในระดับหนึ่งในทางเศรษฐกิจ แต่พวกเขากลับไม่มีความเป็นอิสระในการใช้ชีวิต ดังนั้นแทนที่คนงานจะนิยามว่าตนเองเป็น “คนทำงาน” เพียงอย่างเดียวตลอดเวลา พวกเขาจึงเลือกที่จะนิยามตัวเองเป็นชาวบ้านธรรมดาไปด้วย โดยเฉพาะเมื่อต้องกลับเข้าไปในหมู่บ้าน

(2) **“ชาวบ้านธรรมดา”** การเป็นชาวบ้านธรรมดาคำทำให้คนงานห้องเย็บเข้าร่วมงานส่วนรวมของหมู่บ้านได้ โดยงานเทศกาลและประเพณีในบ้านผักหละที่สำคัญคือ “ปอยหลวง” ซึ่งเป็นเทศกาลเกี่ยวข้องกับพุทธศาสนา เช่น ฉลองอุโบสถหลังใหม่ เป็นต้น ส่วนงานประเพณีที่สำคัญคือ “งานศพ” ทั้ง “ปอยหลวง” และ “งานศพ” เจ้าภาพต้องใช้เงินจำนวนมาก โดยงาน “ปอยหลวง” ชาวบ้านทุกคนในหมู่บ้านเป็นเจ้าภาพร่วมกัน เป็นงานที่ต้องใช้เงินสำหรับเตรียมจัดหาอาหารเครื่องดื่ม ต้อนรับเลี้ยงดูแขกเหรื่อที่มา “ฮอม” (ร่วมทำบุญ) และซื้อหาของมาตกแต่ง “ต้นคั่วตาน” และประดับยอด “ต้นคั่วตาน” สำหรับถวายวัด ชาวบ้านแต่ละครอบครัวอาจต้องใช้เงินหลายพันจนถึงหมื่นบาท ส่วน “งานศพ” เจ้าภาพต้องหมดเงินหลายหมื่นบาทในประเพณีที่เกี่ยวข้องกับความตายของคนในครอบครัว ส่วนชาวบ้านเองก็ต้องร่วมออกเงินช่วยค่าศพ หรือที่เรียกว่า “ค่าฌาปนกิจ” ครอบครัวละ 200 – 500 บาทต่องานเป็นอย่างน้อย “ปอยหลวง” และ “งานศพ” นอกจากจะใช้เงินเป็นส่วนประกอบที่สำคัญแล้ว ยังเป็นงานส่วนรวมที่ชาวบ้านทุกคนในหมู่บ้านต้องมีส่วนร่วม โดยมีเวลากลางวันเป็นช่วงสำคัญของการจัดงาน “คนงานห้องเย็บ” ฐานะที่เป็นชาวบ้านคนหนึ่งจึงไม่อาจปฏิเสธงานทั้งสองงานนี้ได้

เพื่อที่จะระดมเงินใช้ใน “งานศพ” “คนงานห้องเย็บ” ได้จัดตั้งกองทุนสวัสดิการขึ้นในโรงงานเพื่อช่วยเหลือครอบครัวสมาชิกคนงานที่เสียชีวิต ดังที่ได้กล่าวไปแล้วในตอนที่ 3.2 ส่วนการเข้าร่วมงาน “ปอยหลวง” และ “งานศพ” ซึ่งเวลาจัดงานส่วนใหญ่ตรงกับเวลาทำงานของคนงาน โดยที่ถึงแม้ว่าทุกวันนี้ชาวบ้านมักจะหาวันจัดงาน “ปอยหลวง” ให้ตรงกับวันเสาร์ อาทิตย์ เพื่อเปิดโอกาสให้คนทำงานประจำและนักเรียนนักศึกษาเข้าร่วมงานมากขึ้น แต่วันเสาร์เป็นวันทำงานตามปกติของ “คนงานห้องเย็บ” ส่วนวันอาทิตย์เป็นวันหยุดที่คนงานส่วนใหญ่เลือกไปทำงานมากกว่า เพื่อแลกกับค่าจ้างที่เพิ่มขึ้นเป็นสองเท่าจากวันทำงานปกติ

ดังนั้นเมื่อจำเป็นต้องเข้าร่วมงานส่วนรวมของหมู่บ้าน “คนงานห้องเย็บ” อาศัยกลยุทธ์การจัดการเวลาที่หลากหลายในการเข้าร่วมงาน “งานศพ” ไม่ว่าจะเป็นการช่วยงานบ้านศพเวลากลางคืน ให้สามี ภรรยา หรือพ่อแม่ไปร่วมงานศพแทน เป็นต้น ส่วนงาน “ปอยหลวง” ชาวบ้านทำการเลื่อนเวลาที่แขกมา “ฮอม” จากตอนกลางวันเป็นเวลาตอนเย็น หรือแม้กระทั่งงดการ “ฮอม” เป็นต้น ซึ่งกลยุทธ์เหล่านี้เป็นสิ่งที่ “คนงานห้องเย็บ” ทำเช่นเดียวกับชาวบ้านคนอื่น

แต่กลยุทธ์ที่เฉพาะเจาะจงของ “คนงานห้องเย็บ” คือการลางานจากบริษัท ซึ่งตามปกติแล้ว “คนงานห้องเย็บ” มีสิทธิลางานลาป่วย 12 วัน และลากิจ 6 วัน ต่อปีต่อคน การลาป่วยคนงานจะได้ค่าจ้างรายวัน

เหมือนวันทำงาน ส่วนการลากิจคนงานจะไม่ได้ค่าจ้าง “คนงานห้องเย็น” เลือกที่จะ ‘ลาอ่วย’ (‘อ่วย’ หมายความว่าถึงสภปรก หรือ ฟุ่มเฟือย) ซึ่งเป็นการยื่นหนังสือลาป่วยต่อบริษัท โดยที่คนงานมิได้ป่วยจริง แต่เพื่อเข้าร่วมงาน “ปอยหลวง” และ “งานศพ” ของญาติสนิท โดยที่ได้ค่าจ้างตามสิทธิการลาป่วย ป้าแจ่มได้เล่าให้ฟังว่า ‘หมอจะหื้อไปรับรองวันเดียว แล้วเขาก็ใจหัวเฮาหน่อยไปหาหมอตีเสียง 100 ขอเป็น 3 วัน เป็นกะหื้อ’³⁷

กลยุทธ์‘ลาอ่วย’ ของ “คนงานห้องเย็น” ทำให้คนงานสามารถหยุดงานจากบริษัทโดยไม่เสียสิทธิการลา พร้อมไปกับการได้เข้าร่วมงานส่วนรวมของหมู่บ้านอย่างเต็มที่ “คนงานห้องเย็น” จึงยังคงรักษาสถานภาพการเป็นคนงานที่ดีของบริษัทเอาไว้ได้ เช่นเดียวกับเป็นชาวบ้านธรรมดา ไม่แตกต่างจากคนอื่นในหมู่บ้าน

ในบรรดา“ชาวบ้านธรรมดา”ยังมีชาวบ้านที่มีฐานะร่ำรวยจาก การเป็น“คนงานห้องเย็น” อยู่ด้วย โดยเฉพาะคนงานที่ที่มีความรู้เฉพาะทาง อาทิเช่นอ้ายเอ็กที่เป็นหัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ อ้ายเอ็กจึงมักได้รับการร้องขอให้บริจาคเงินมากกว่าชาวบ้านคนอื่น ยกตัวอย่างเช่น เมื่อคราวงานแห่ไม้ค้ำสปีประจำปีที่ผ่านมา อ้ายเอ็กได้บริจาคพระเม็ดเท่าจำนวนยี่สิบผืนให้กับวัดเป็นต้น การบริจาคของอ้ายเอ็กจึงเป็นการตอกย้ำสถานะภาพที่สูงกว่า “คนงานห้องเย็น”และชาวบ้านคนอื่นไปในตัว

“ชาวบ้านธรรมดา”เป็นตัวตนหนึ่งของคนงานเมื่อต้องพ้นออกจากประตูโรงงาน ทำให้พวกเขาไม่รู้สึกแปลกแยกออกมาจากผู้คนส่วนใหญ่ในหมู่บ้านเมื่อมีการจัดงานเทศกาลและประเพณีท้องถิ่น แต่สำหรับคนงานห้องเย็นบางคนแล้ว การเป็น “ชานาเวลาว่าง” เป็นอีกตัวตนหนึ่งที่สั่นไหวไปมาระหว่างการเป็นชานากับการเป็นคนงาน

(3) “ชานาเวลาว่าง” ถึงแม้ว่า “คนงานห้องเย็น” ส่วนใหญ่จะมีประสบการณ์ด้านลบจากการทำงานในภาคเกษตรมาก่อน แต่คนงานบางส่วนก็ยังพยายามกลับไปทำการเกษตร ทั้งเพื่อเก็บข้าวไว้กินและไว้ขายโดยเฉพาะกลุ่ม “คนงานห้องเย็น” ที่มีหลังพิงในภาคเกษตรซึ่งมีที่ดินเป็นของตนเอง ด้วยเงื่อนไขการทำนาในปัจจุบันที่ไม่ต้องใช้เวลาามากเหมือนในอดีต การเตรียมดินสามารถทำให้เสร็จสิ้นภายในวันเดียวด้วยการจ้างรถไถ เช่นเดียวกับการปลูกที่อาจใช้การปลูกข้าวด้วยการหว่านก็เป็นไปได้รวมถึงการเก็บเกี่ยวที่ไคร่เกี่ยวข้าวแทนแรงงานคน ดังนั้น “คนงานห้องเย็น” จึงใช้เวลาว่างจากการทำงาน ไม่ว่าจะเป็นวันหยุดประจำสัปดาห์หรือกลางานเพื่อทำนา ดังในกรณีของป้านอง ‘มายะวันว่างอะกะ เตือกก็ปลูกอะหยัง วันจันทร์ วันหยัง อ้ายเป็นก็กลางานเอี้ยะกะ ปักกลางานมาช่วยกัน จ้างป่าป็นพ่อง จ้างป่าผินพ่อง’³⁸

สำหรับคนงานที่ไม่มีหลังพิงในภาคเกษตรก็สามารถที่จะทำนาได้ด้วยเช่นกัน หากเงื่อนไขภายในครอบครัวของพวกเขามีความพร้อม และสามารถเช่าที่นาซึ่งมีราคาถูกได้ อาทิเช่น พี่น้ำฝน ‘ถ้าซื้อข้าวกินอย่างเดียวก็อดพ่อง ต้องยะนาตวย ปีละสองเตี้ย เจ้าเป็นสามไฮ่ ทุนกำไรปออยู่ตัวเฮามีข้าวไว้กิน ค่ำรถ คนงานปลูก

³⁷ ป้าแจ่ม, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, ธันวาคม 2551.

³⁸ ป้านอง สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, มกราคม 2552.

ปุ๋ย ยา ไร่หนึ่งตกสองปีน ใจเวลาวางวันหยุดมาทำ เตี้ยมะแลงพอง มันต้องแบ่งเวลา จ้างเป็นพอง จ้างไถ จ้างปลูก’³⁹

การกลับไปเป็นชาวนาทำนาในเวลาที่ย่างกุ้งจากการทำงานของบรรดา “คนงานห้องเย็น” ทำให้พวกเขาจัดการกับความเสี่ยงจากงานในภาคอุตสาหกรรมเอาไว้ได้ในระดับหนึ่ง โดยมีข้าวเอาไว้กินในครอบครัว เป็นการประหยัดรายจ่าย และสามารถทำกำไรได้จากการขายข้าว แต่ก็ไม่ได้กลับมาเป็นชาวนาได้อย่างเต็มเวลา เช่นเดียวกับเกษตรกรได้อีกต่อไป แต่กระนั้นแล้วการคงสถานภาพการเป็นเกษตรกรเอาไว้สำหรับ “คนงานห้องเย็น” บางคนก็เป็นประโยชน์อยู่ไม่น้อย

(4) “สมาชิกกลุ่มเกษตรกร” การคงสภาพเป็น “สมาชิกกลุ่มเกษตรกร” ที่จัดตั้งขึ้นในระดับหมู่บ้านเอาไว้ ในขณะที่ทำงานอยู่ในโรงงานอุตสาหกรรมไปด้วย ทำให้ “คนงานห้องเย็น” มีสิทธิที่จะเข้าถึงความช่วยเหลือจากรัฐที่ผ่านกลุ่มเกษตรกร ดังในกรณีของบ้านองและอ้ายเอก

บ้านองเป็นสมาชิกกองทุนฟื้นฟูและพัฒนาเกษตรกร ที่มีการจัดตั้งขึ้นมาทั่วประเทศ เพื่อแก้ไขปัญหาหนี้เสียของเกษตรกร บ้านองเข้าเป็นสมาชิกกองทุนเมื่อปี 2548 ทำให้บ้านองไม่ต้องพะวงกับการหาเงินมาชำระหนี้สินจำนวนแสนกว่าบาทที่เคยกู้จากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร และตอนนี้อยู่ในระหว่างการโอนหนี้สินทั้งหมดไปให้กองทุนฟื้นฟูและพัฒนาเกษตรกรรับผิดชอบแทน บ้านองเล่าให้ฟังถึงประโยชน์ที่ได้รับจากการเป็นสมาชิกกองทุนว่า “ถ้าปีเข้ากองทุน ลูกจะทำอะไรได้เขียนหนังสือละมั่วก้าเขาจะส่งมาใจนี่เป็นกำเป็นมาทวงนะกะ”⁴⁰

ส่วนในกรณีของอ้ายเอกถึงแม้ว่าจะเป็น “คนงานห้องเย็น” ผู้ประสบความสำเร็จมากที่สุดในบรรดาคนงานทั้งหมดของบ้านผักหละ แต่อ้ายเอกก็ยังคงเป็นสมาชิกของสหกรณ์การเกษตรอำเภอสนทรายเอาไว้ อ้ายเอกใช้สิทธิกู้เงินมาลงทุนสร้างและขยายกิจการร้านขายของชำ ตลาดสด และซื้อที่ดินเก็บเอาไว้ อ้ายเอกเล่าให้ฟังว่า ‘เฮากูมาแล้วมาซื้อต้น (ตลาดสด) ละเขาก็เอาเงินเดือนดีเฮาได้ทุกเดือนเนี้ยะทยอยส่งหื้อเป็น ตอนนั้นผมได้เงินเดือน 7 พันกว่าบาท ส่งหื้อเดือนละ 5000 แล้วส่วนเรื่องของค่าใช้จ่าย เรื่องกิน เรื่องหยั่งอาศัยค่าร้านขายของ’⁴¹

การเป็น “สมาชิกกลุ่มเกษตรกร” เปิดโอกาสให้ “คนงานห้องเย็น” มีช่องทางแก้ไขปัญหาหนี้สินอันเกิดจากภาคเกษตรก่อนเข้าทำงานในโรงงานได้ และทำให้คนงานที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดีจากการทำงานในโรงงานยับยั้งสถานภาพทางเศรษฐกิจและสังคมขึ้นไปได้อีก

³⁹ อ้ายสุข สามีไฟ, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, พฤศจิกายน 2551.

⁴⁰ บ้านอง สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, มกราคม 2552.

⁴¹ อ้ายเอก, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, พฤศจิกายน กุมภาพันธ์ 2552.

ความยกย่องของการเป็นคนงานแสดงถึงตัวตนของคนงานที่สั่นไหวไปตามสถานการณ์ของชีวิตเพื่อจัดปรับความสัมพันธ์ “คนทำงาน” เป็นตัวตนที่แสดงถึงอาชีพที่ทำในโลกสมัยใหม่ ยืนยันถึงศักดิ์ศรีของแรงงานที่สามารถพึ่งตัวเองได้ในทางเศรษฐกิจ แต่ก็มีเวลาให้กับหมู่บ้านน้อยกว่าคนอื่น การกลับไปเป็น “ชาวบ้านธรรมดา” จึงช่วยให้คนงานปรับตัวเข้ากับชาวบ้านคนอื่นๆ ในหมู่บ้านเมื่อยามต้องร่วมงานส่วนรวมของชุมชนสำหรับ “ชานาเวลาว่าง” เป็นการพยายามจัดการกับความเสี่ยงของชีวิตและพยายามค้นหาทางออกท่ามกลางภาวะที่ตลาดสินค้าเกษตรมีราคาขายสูงขึ้น ส่วนการเป็น “สมาชิกเกษตรกร” ให้ประโยชน์กับ “คนงานห้องเย็น” ทั้งคนที่เคยล้มเหลวจากภาคเกษตรมาก่อน และเป็นโอกาสให้คนงานที่มีฐานะได้ส่งสมความมั่งคั่งมากขึ้นไปอีก

4. บทสรุป

บทความชิ้นนี้เป็นการกล่าวถึงประสบการณ์ชีวิตของ “คนงานห้องเย็น” ผู้เป็นคนงานในชนบทในบริบทการปรับเปลี่ยนโครงสร้างชนบท หมู่บ้านได้กลายเป็นพื้นที่ผลิตอาหารป้อนตลาดโลกและในเมือง ทั้งโดยการใช้พื้นที่เป็นแหล่งเพาะปลูก จัดตั้งโรงงานแปรรูป และใช้แรงงานผลิตสินค้า กระบวนการเปลี่ยนแปลงได้ทำให้เกิดการซ้อนทับกันของสาขาการผลิต ระหว่างการผลิตสาขาเกษตรกับอุตสาหกรรม และสร้างความขัดกันของชีวิตที่อยู่ในพื้นที่ระหว่างโรงงานกับหมู่บ้าน

“คนงานห้องเย็น” ได้เข้าทำงานในโรงงานผลิตผักและผลไม้แช่แข็งในฐานะที่เป็นงานประจำด้วยเงื่อนไขชีวิตที่แตกต่างกัน โรงงานที่พวกเขาเข้าทำงานเป็นโรงงานที่เข้ามาตั้งในพื้นที่ชนบท ซึ่งเกิดขึ้นด้วยพลังของโลกาภิวัตน์ด้านอาหารและแรงงาน มาพร้อมกับวินัยอุตสาหกรรมอันเข้มงวดในการสร้าง “คุณภาพ” อาหาร และการควบคุมต้นทุนอันเกิดจากตัวคนงานโดยรูปแบบการจ้างงานแบบยืดหยุ่น งานในโรงงานเป็นงานประจำแต่รายได้น้อย คนงานต้องทำงานอย่างยาวนานในแต่ละวันเพื่อให้ได้ค่าจ้างเพิ่มมากขึ้น พร้อมไปกับการถูกลดทอนความเป็นคนให้กลายเป็นปัจเจกและสูญเสียความเป็นชุมชน

“คนงานห้องเย็น” ได้พยายามสร้างปฏิบัติการขึ้นมาเพื่อปรับตัวให้เข้ากับโลกสมัยใหม่ ต่อรองกับโรงงาน ชุมชน และหน่วยงานภาครัฐ โดยสร้างการนิยามความหมายของงานแบบสมัยใหม่ อันเป็นการสร้างความจริงขึ้นมาให้คนงานยอมรับการเป็นคนงาน นอกจากนี้คนงานยังพยายามสร้างความเป็นชุมชนใหม่ขึ้นในโรงงาน โดยปรับเปลี่ยนพื้นที่การทำงานให้กลายเป็นชุมชนใหม่ของคนงานเพื่อยืนยันตัวตนของคนงานที่มีใช้สินค้าที่เป็นปัจจัยการผลิตในกระบวนการใช้แรงงาน หรือปัจเจกชนที่ถูกควบคุมด้วยนิยามความหมายของงานสมัยใหม่และวินัยอุตสาหกรรมตลอดเวลา หากแต่เป็นคนงานที่มีสำนึกของความเป็นชุมชนอยู่ด้วย และสุดท้ายเป็นปฏิบัติการสร้างตัวตนของคนงานตัวตนที่ยกย่องไปมาระหว่างการเป็นคนงาน เป็นชาวบ้าน และเป็นเกษตรกร เพื่อจัดปรับความสัมพันธ์ที่สั่นไหวไปตามสถานการณ์ของชีวิต

บรรณานุกรม

- บริษัทเชียงใหม่โพรเซสฟู้ด จำกัด, 2535. หนังสือชี้ชวน เสนอขายหุ้นสามัญเพิ่มทุนต่อประชาชนทั่วไป, (เอกสารอัดสำเนา).
- อานันท์ กาญจนพันธุ์. 2549. วัฒนธรรมทางเศรษฐกิจ ใน เศรษฐกิจไร่วัฒนธรรม. กรุงเทพฯ: โครงการจัดพิมพ์ คบไฟ.
- Goodman, David and Michael J. Watts (eds.), 1997 Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring, London: Routledge.
- Gray, Jennifer. 1990 “The Road to the City: Young Women and Transition in Northern Thailand”, PhD. Dissertation, Macquarie University.
- Hirai, Kyonosuke. 1998, Women, Family and Factory Work in Northern Thailand: An Anthropological Study of a Japan Factory and its Workers, Village, (PhD. Dissertation, London School of Economics and Political Science University of London,).
- Mills, Marry Beth. 2001, Thai Women in the Global Labor Force: Consuming Desires, Contested Selves, (New Brunswick, and London: Rutgers University Press,).
- Ong, Aihwa. 1987, Spirits of Resistance and Capitalist Discipline: Factory Women in Malaysia, USA: State University of New York Press.
- Rigg, Jonathan. 2001, More than the Soil: Rural Change in Southeast Asia, Great Britain: Pearson Education Limited.
- Ritchie, Mark Andrew. 1996 “From Peasant Farmers to Construction Workers: The Breaking Down of the Boundaries Between Agrarian and Urban Life in Northern Thailand, 1974-1992”, PhD. Dissertation, University of California at Berkeley.
- Wolf, Diane Lauren. 1992, Factory Daughters : gender, household dynamics, and rural industrialization in Java , Berkeley : University of California Press.
- ป้าแจ่ม, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, ธันวาคม 2551.
- ป้านอง, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, มกราคม 2552.
- พี่ไฟ, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, พฤศจิกายน 2551.
- อ้ายสุข สามีไฟ, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, พฤศจิกายน 2551.
- อ้ายเอก, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, พฤศจิกายน กุมภาพันธ์ 2552.
- อ้ายเดช, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ กุมภาพันธ์ 2552.

ปามอน, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, มกราคม 2552.

ปาลา, สัมภาษณ์โดยผู้เขียน, บ้านผักหละ, มกราคม 2552.

กลยุทธ์การต่อรองของเกษตรกรภายใต้ระบบอุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร กรณีศึกษาเกษตรกรผู้ปลูกมันฝรั่งในจังหวัดเชียงใหม่

ชื่อผู้เขียน นาวัน โสภาภูมิ

บทคัดย่อ

บริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารข้ามชาติเป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมการเพาะปลูกในระบบเกษตร-อาหารไปสู่เกษตรกร บทความนี้วิเคราะห์ความสัมพันธ์เชิงอำนาจในการควบคุมเกษตรกรของบริษัทและการต่อรองของเกษตรกร โดยศึกษาชุมชนเกษตรแห่งหนึ่งในเชียงใหม่ที่ปลูกมันฝรั่งให้บริษัทอุตสาหกรรมมันฝรั่งแปรรูป

บริษัทสร้างกลไกการควบคุมในรูปแบบเกษตรพันธสัญญาที่เน้นการควบคุมปัจจัยการผลิตและตลาด และการควบคุมทางสังคมที่ใช้ระบบอุปถัมภ์และระบบเครือญาติมาเป็นเงื่อนไขในการควบคุมเกษตรกร โดยบริษัทเลือกคนในชุมชนที่มีฐานะดีและมีเครือญาติมากมาเป็นตัวแทนของบริษัท ด้วยความที่ชุมชนแห่งนี้มีพัฒนาการปลูกพืชเศรษฐกิจมาอย่างต่อเนื่องและเป็นชุมชนที่ความรู้ในการปลูกมันฝรั่งคุณภาพดีระดับชาติ สิ่งเหล่านี้เป็นฐานความรู้ที่สำคัญ ที่เกษตรกรนำไปใช้ในการต่อรองกับบริษัทฯ เช่น การปรับเปลี่ยนไปมาระหว่างการปลูกมันฝรั่งพันธุ์บริโภคสด พันธุ์โรงงาน และพืชเศรษฐกิจอื่นๆ การเปลี่ยนไปมาระหว่างการปลูกมันฝรั่งแบบพันธสัญญาและนอกพันธสัญญา การประท้วงเมื่อราคาตกต่ำ และการลดต้นทุนการปลูกมันฝรั่งเพื่อให้ได้กำไรมากขึ้น นอกจากนี้เกษตรกรยังใช้ความสัมพันธ์แบบอุปถัมภ์และความเป็นเครือญาติกับตัวแทนบริษัทมาต่อรองในเรื่องการเพาะปลูกและการขายมันฝรั่งให้บริษัท เช่น การต่อรองในการคัดเกรดรับซื้อมันฝรั่ง การแอบขายมันฝรั่งนอกสัญญาและการยืมเงินไปใช้ในการเพาะปลูก การสร้างพื้นที่ในการต่อรองของเกษตรกรเป็นไปเพื่อสร้างความมั่นคงในการดำรงชีพภายใต้ความสัมพันธ์กับระบบอุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร

คำสำคัญ : อุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร ความมั่นคงในการดำรงชีพ การต่อรองของชาวนา

The Farmers' Negotiating Strategy Under Agro-Food Industry: A Case Study of Potato Growers in Chiang Mai Province

Author Navin Sopapum

Abstract

Since Transnational Agro-Food companies have played important role in promoting the agro-food system to farmers, this study analyzes the power relations of transnational companies in controlling the farmers who try to negotiate with the power. This study selects one village in Chiang Mai province where the farmers grow potatoes for a processed potato company.

The company has created mechanisms under the contract farming which emphasizes the control of production factors and market including the social control grounded on the patron-client relationship and the kinship system to be conditions to control farmers. The company particularly chose people considered well-off and having several relatives in a community to be a company's brokers. However, as this community has been continually depended on a commercial agriculture and is well-known as a national best potato grower, these characteristics turned to be tactics of farmers to negotiate with the company in many ways. For example, the farmers shift their cultivation of different breeds of potatoes, from the breed that can be eaten freshly to the one that needs to be processed and to other kinds of cash crops. In the meantime, the farmers are in and out from contract farming. They would protest when the potato's price going down as well as to reduce the cost of growing potatoes in order to make more profits. Moreover, the farmers make use of the patron-client relationship and kinship system to negotiate with the company by several methods for example, bargaining to get more profits from selling cheap grade potatoes, breaking the contract by stealing potatoes to sell by themselves and loaning money from a company's brokers to invest in cultivation. All of these negotiating tactics of farmers are seen as a space of negotiation in order to build livelihood security under the power relations of agro-food industry system.

Keywords: Agro-food industry, Livelihoods security, Farmers' Negotiating Strategy

บทความ

หลังการมีข้อตกลงทั่วไปด้านการค้าและพิภักดาษศุลกากรรอบอุรุกวัย ด้านการเกษตร และการผลักดันขององค์การการค้าโลก(WTO) ให้เปิดเสรีการค้าสินค้าเกษตร ส่งผลให้มีการค้าอาหารอย่างหลากหลายยิ่งขึ้น และก่อให้เกิดการขยายตัวของบริษัทอาหารข้ามชาติ (Transnational Food Companies: TFCs) ไปสู่กลุ่มประเทศกำลังพัฒนา บริษัทอาหารข้ามชาติทำการหาสินค้าจากทั่วโลก(Global Outsourcing) โดยการสำรวจหาแหล่งวัตถุดิบสถานที่ผลิต และผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นแหล่งที่มีค่าใช้จ่ายต่ำ มีกฎเกณฑ์การควบคุม ระบบสังคมและระบบการปกครองของรัฐที่อำนวยความสะดวกสำหรับการผลิต ส่งผลให้บริษัทข้ามชาติสามารถตัดค่าใช้จ่ายและมีหลักประกันในการป้องกันความไม่แน่นอนของการผลิตและการขายสินค้านั้น

เมื่อมีการเร่งการเปิดการค้าเสรีมากขึ้น การลงทุนจากต่างชาติได้เปลี่ยนจากการลงทุนในด้านวัตถุดิบเพื่อการส่งออกไปเป็นการแปรรูปอาหารเพื่อผลิตสินค้าป้อนเข้าสู่ตลาดในประเทศนั้นโดยตรง เช่น บริษัทเป๊ปซี่และบริษัทเนสเลย์ได้ลงทุนในการสร้างโรงงานในต่างประเทศเพื่อการผลิตอาหาร อาทิ เครื่องดื่มไม่ผสมแอลกอฮอล์ ขนมลูกกวาด ของใช้ประจำวัน อาหารอบ และขนมขบเคี้ยว เป็นต้น นั่นคือ กระบวนการโลกาภิวัตน์ได้สร้างผลกระทบต่อลักษณะของระบบการผลิตสินค้าเกษตร-อาหาร(Agro-Food System) เป็นอย่างมากและส่งผลให้ปริมาณ ประเภท ราคา และความต้องการอาหารเพื่อใช้ในการบริโภคในประเทศต่างๆ เปลี่ยนแปลงไป¹

การเปลี่ยนแปลงในระบบเกษตร-อาหารที่เกิดขึ้นในระดับโลกได้เป็นแรงขับเคลื่อนสำคัญให้รัฐไทยปรับกฎกติกาด้านการค้าการลงทุนระหว่างประเทศและปรับโครงสร้างการผลิตของประเทศไปสู่ทิศทางที่เน้นอุตสาหกรรมเกษตรมากขึ้น ในช่วงทศวรรษ 2510 รัฐไทยได้ส่งเสริมให้บริษัทธุรกิจการเกษตรได้รับสิทธิพิเศษในรูปของการลดหย่อนภาษี และสิทธิพิเศษอื่นๆ ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการลงทุน ปี 2519 รัฐบาลเน้นส่งเสริมบริษัทธุรกิจการเกษตร ให้มีความสำคัญสูงกว่าธุรกิจอื่นๆ ที่เกิดขึ้น คือ ธุรกิจผลิตมันสำปะหลังอัดเม็ด โรงงานแปรงมันสำปะหลัง อาหารสัตว์จากข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ น้ำมันถั่วเหลือง และน้ำตาลจากอ้อย และธุรกิจเกษตร-อาหาร เช่น ไก่และหมู ของบริษัทเจริญโภคภัณฑ์ ทศวรรษ 2520 บริษัทต่างชาติได้เข้ามาก่อตั้งโรงงานผลไม้กระป๋องหลายแห่ง นอกจากนี้ยังมีการเลี้ยงปลาและเลี้ยงกุ้งแบบอุตสาหกรรม อุตสาหกรรมอาหารจากนม การปลูกยางพารา ปาล์มน้ำมัน สวนผัก ไร่ชา สวนดอกไม้และการเพาะพันธุ์ไม้ รัฐได้ส่งเสริมให้บริษัทในประเทศและบริษัทต่างประเทศมีบทบาทสำคัญในการลงทุนด้านอุตสาหกรรมเกษตร -

¹ โครินนา ฮอว์คส, การพัฒนาทางโภชนาการที่ไม่เท่าเทียมกัน: ความเชื่อมโยงนโยบายและกระบวนการโลกาภิวัตน์กับการเปลี่ยนผ่านทางโภชนาการ โรคอ้วนและโรคเรื้อรังอันเนื่องมาจากอาหาร (กรุงเทพฯ: แผนงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและมูลนิธิครอบครัว, 2549)

อาหาร และเกิดการร่วมทุนระหว่างบริษัทไทยกับต่างชาติในธุรกิจการเกษตร เกิดลักษณะของการเกษตรแบบพันธะสัญญาทั้งในการผลิตไก่ ปาล์มน้ำมัน มะเขือเทศ พืชสมุนไพร และสวนไม้ดอก เป็นต้น²

นโยบายของรัฐในการส่งเสริมอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารและการทำเกษตรพันธะสัญญาได้เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้บริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารทั้งภายในประเทศและจากต่างประเทศได้ขยายการลงทุนไปสู่ท้องถิ่น ทั้งในลักษณะของการส่งเสริมการผลิตวัตถุดิบทางการเกษตรและการตั้งโรงงานอุตสาหกรรมเกษตรในท้องถิ่น เมื่อพิจารณาในภาพรวม การดำเนินการของรัฐตามทิศทางนี้ทำให้เศรษฐกิจการเกษตรของไทยขยายตัวมากขึ้นและสร้างรายได้แก่เกษตรกรเพิ่มขึ้น ขณะเดียวกันก็ได้สร้างความสัมพันธ์ในระบบการเกษตรแบบใหม่ ที่ภาคเอกชนเข้ามามีบทบาทในการจัดการควบคุมการผลิตของเกษตรกรมากขึ้น ขณะที่เกษตรกรก็มีแนวโน้มที่จะกลายเป็นผู้ผลิตทางการเกษตรภายใต้การควบคุมของระบบธุรกิจการเกษตร

ตัวอย่างของการปรับเปลี่ยนโครงสร้างทางการเกษตรสู่อุตสาหกรรมเกษตร-อาหารที่เน้นการผลิตสินค้าเกษตรตลอดห่วงโซ่อุปทาน (การผลิต การแปรรูปและการตลาด) ที่ประสบความสำเร็จเป็นอันดับต้นๆ ของประเทศ คือ อุตสาหกรรมมันฝรั่งแปรรูป ผู้ที่มีบทบาทสำคัญในการทำให้เกิดการขยายของอุตสาหกรรมมันฝรั่งแปรรูปในประเทศไทยก็คือ บริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารข้ามชาติสัญชาติอเมริกา ชื่อ บริษัทฟริโต-เลย์ ซึ่งเข้ามาก่อตั้งโรงงานในจังหวัดลำพูนเมื่อปี 2538³ เมื่อเข้ามาทำการตลาดในประเทศไทย บริษัทสามารถเพิ่มยอดขายได้นับพันล้านบาท ความสำเร็จในการทำการตลาดที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องทำให้บริษัทย้ายสำนักงานใหญ่จากพื้นที่เอเชียแปซิฟิกมาที่ประเทศไทยในปี 2543⁴ การขยายตลาดมันฝรั่งแปรรูปอย่างรวดเร็ว ทำให้บริษัทฟริโต-เลย์ต้องการมันฝรั่งมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง วิธีการหาวัตถุดิบสำหรับป้อนสายพานการผลิตของบริษัทก็คือการหาแหล่งเพาะปลูกมันฝรั่งในชนบท

แหล่งเพาะปลูกมันฝรั่งคุณภาพดีดั้งเดิมของไทย ตั้งอยู่ในเขตตำบลแม่แฝกใหม่ อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ พื้นที่แม่แฝกใหม่มีการปลูกมันฝรั่งมาหลายสิบปีโดยการบุกเบิกของเกษตรกรในชุมชน เมื่อรัฐมีนโยบายให้บริษัทเอกชนเข้ามามีบทบาทในการจัดการส่งเสริมการผลิตและการจัดการตลาดมันฝรั่ง ในลักษณะของการจัดการทางการเกษตรสมัยใหม่ที่เน้นการผลิตสินค้าเกษตรครบวงจรหรือตลอดห่วงโซ่อุปทาน คือ มีการผลิตวัตถุดิบ การแปรรูปและการตลาด การเปิดทางเชิงนโยบายของรัฐ กลายเป็นโอกาสให้บริษัทฟริ

² ผาสุก พงษ์ไพจิตร และคริส เบเกอร์, *เศรษฐกิจการเมืองไทยสมัยกรุงเทพฯ*, พิมพ์ครั้งที่ 2 (เชียงใหม่: ตรีสินธุ์ (ซิลค์เวอร์มบุ๊กส์), 2542)

³ จุฑาธร พรสุวรรณ, “การเกษตรแบบมีสัญญาผูกพันของอุตสาหกรรมมันฝรั่งทอดกรอบในประเทศไทย”. (วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2546)

⁴ โครีนา ฮอว์คส, *การพัฒนาทางโภชนาการที่ไม่เท่าเทียมกัน: ความเชื่อมโยงนโยบายและกระบวนการโลกาภิวัตน์กับการเปลี่ยนผ่านทางโภชนาการ โรคอ้วนและโรคเรื้อรังอันเนื่องมาจากอาหาร*, (กรุงเทพฯ: แผนงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและมูลนิธิครอบครัว, 2549)

โต-เลยเข้าไปหาแหล่งวัตถุดิบราคาถูกในชนบท โดยเฉพาะในพื้นที่แม่แฝกใหม่ บริษัทมีบทบาทเป็นอย่างมากในการเข้าไปสนับสนุนและจัดการให้เกษตรกรปลูกมันฝรั่งพันธุ์โรงงานสำหรับส่งให้อุตสาหกรรมมันฝรั่งแปรรูป ในการจัดการดังกล่าวบริษัทได้สร้างความสัมพันธ์กับเกษตรกรในหลายลักษณะ ทั้งนี้เพื่อควบคุมให้เกษตรกรกลายเป็นผู้ผลิตมันฝรั่งให้ได้ปริมาณและคุณภาพตามที่บริษัทต้องการ

จากประเด็นข้างต้น ทำให้ผู้เขียนสนใจลักษณะการจัดการทางการเกษตรแบบใหม่ในระบบอุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร ที่บริษัทใช้อำนาจควบคุมเกษตรกรอย่างแยบยล สร้างระบบการจัดการแรงงานแบบยืดหยุ่น เกษตรกรกลายเป็นเสมือนแรงงานรับจ้างที่ต้องผลิตวัตถุดิบให้กับบริษัท แต่ไม่ได้รับการดูแลคุ้มครองหรือได้สิทธิต่างๆ จากบริษัทในฐานะคนงานของบริษัท

อย่างไรก็ดี ผู้ศึกษาพิจารณาว่าเกษตรกรหรือ ชาวนาในฐานะ “ผู้กระทำการ” ที่มีความสามารถในการต่อรองกับความสัมพันธ์ทางการผลิตในระบบทุนนิยม โดยสนใจการต่อรองที่เกิดขึ้นในการเมืองระดับจุลภาคในวิถีชีวิตประจำวันของชาวนา การต่อรองของชาวนาในที่นี้จึงไม่ใช่การต่อรองเพื่อเปลี่ยนแปลงในระดับโครงสร้าง แต่เป็นการต่อรองที่ตอบสนองต่อการดำเนินชีวิตหรือการดำรงชีพในเงื่อนไขบริบททางสังคมขณะนั้น

1. โครงสร้างการทางเศรษฐกิจ และการผลิตของชุมชนแม่แฝกใหม่

ตำบลแม่แฝกใหม่ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่เป็นชุมชนกึ่งเมืองกึ่งชนบท ตั้งอยู่ห่างจากตัวจังหวัดเชียงใหม่เพียง 20 กว่ากิโลเมตร บนถนนลาดยางสายเชียงใหม่-พร้าว ทำให้การเดินทางไปมาของชาวบ้านระหว่างชุมชนแม่แฝกใหม่กับตัวจังหวัดเชียงใหม่เป็นไปอย่างสะดวก ความเป็นเมืองและความเจริญจากเมืองเคลื่อนเข้าสู่ชุมชนตามถนนสายนี้ สังเกตได้จากสิ่งก่อสร้างต่างๆ เช่น ร้านค้า ตลาด ธนาคาร ร้านคาราโอเกะ โรงงานอุตสาหกรรม และร้านอาหารสำหรับคนที่นิยมกินข้าวนอกบ้านที่ตั้งกระจายตัวไปตามแนวถนน การเกิดขึ้นของสิ่งก่อสร้างเหล่านี้สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมในการดำรงชีวิตของผู้คนในชุมชนที่มีรสนิยมในการบริโภคคล้ายคนในเมืองมากขึ้น มีใช้ชุมชนเกษตรกรรมที่การเกษตรเพื่อการยังชีพ เป็นหลักเพียงอย่างเดียว

เมื่อพิจารณาข้อมูลโครงสร้างทางเศรษฐกิจสังคมและการผลิตของชุมชนแม่แฝกใหม่⁵ พบว่าชุมชนนี้มีเนื้อที่ทั้งหมด 36,732 ไร่ ลักษณะภูมิประเทศเป็นพื้นที่ราบและแนวเขาบางส่วน มีคลองชลประทานแม่แฝกด้านทิศตะวันออกและด้านทิศตะวันตกติดแม่น้ำปิง มีการแบ่งการปกครองเป็น 14 หมู่บ้าน มีประชากรทั้งสิ้น 7,655 คน แยกเป็นชาย 3,682 คน หญิง 3,973 คน ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมร้อยละ 65 อาชีพรับจ้างร้อยละ 20 อาชีพค้าขายร้อยละ 5 อาชีพรับราชการร้อยละ 5 และอาชีพอื่นๆ ร้อยละ 5 ลักษณะ

⁵ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลแม่แฝกใหม่ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่, แผนพัฒนาการเกษตรระดับตำบลประจำปี 2551-2553 (เชียงใหม่: ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลแม่แฝกใหม่, ไม่ระบุปีที่พิมพ์)

โครงสร้างของอาชีพก็สะท้อนให้เห็นว่าชุมชนแห่งนี้ได้ปรับตัวเองจากชุมชนเกษตรกรรมไปสู่ชุมชนกึ่งเมืองกึ่งชนบทที่ผู้คนในพื้นที่มีอาชีพหลากหลายมากขึ้น มิได้เป็นแค่ชาวนาหรือเกษตรกรเพียงอย่างเดียว

ในด้านรายได้เฉลี่ยของผู้คนอาชีพต่างๆในชุมชนนั้น เกษตรกรมีรายได้ประมาณ 65,000 บาทต่อครอบครัวต่อปี อาชีพรับจ้างมีรายได้ 36,000 บาทต่อครอบครัวต่อปี อาชีพค้าขายมีรายได้เฉลี่ย 25,000 บาท ต่อครอบครัวต่อปี และผู้ที่รับราชการมีรายได้เฉลี่ย 102,000 ต่อครอบครัวต่อปี และอาชีพอื่นๆ มีรายได้เฉลี่ย 30,000 ต่อครอบครัวต่อปี หากพิจารณาเพียงรายได้เฉลี่ยต่อครอบครัวตามเกณฑ์อาชีพเพียงอย่างเดียว จะเห็นว่าชาวบ้านในชุมชนทุกอาชีพ ยกเว้นอาชีพรับราชการมีรายได้น้อยมาก และไม่น่าจะเพียงพอสำหรับการดำรงชีพในชีวิตประจำวันที่มีค่าใช้จ่ายหลายอย่างทั้งค่าใช้จ่ายสำหรับการอุปโภคบริโภคและค่าใช้จ่ายสำหรับการส่งลูกเรียนหนังสือ ค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลเมื่อเจ็บป่วย จากการเก็บข้อมูลพบว่า ชาวบ้านไม่ได้มีรายได้มาจากอาชีพเดียว หลายครอบครัวมีการหารายได้จากหลายทาง ในครอบครัวหนึ่งอาจทำทั้งการปลูกข้าวเพื่อบริโภค ปลูกพืชเศรษฐกิจเพื่อขาย ทำงานรับจ้างทั่วไป บางรายก็ค้าขาย และบางครอบครัวก็มีรายได้จากลูกหลานที่ทำงานในเมือง เป็นต้น นั่นคือ คนในชุมชนส่วนใหญ่จะมีรายได้จากหลายทางไม่ได้มีรายได้จากอาชีพใดอาชีพหนึ่งเพียงอย่างเดียว

เมื่อพิจารณาในมิติด้านการเกษตรและการใช้ที่ดินพบว่า ในพื้นที่แม่แฝกใหม่มีการทำการเกษตรทั้งปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์หลากหลายชนิด มีทั้ง การปลูกข้าวเจ้านาปีพันธุ์หอมมะลิ 105 ข้าวเหนียวนาปีพันธุ์ กข. 6 และสันป่าตอง 1 การปลูกข้าวเจ้านาปรังพันธุ์สุพรรณบุรี 60 และ กข.7 การปลูกมันฝรั่งพันธุ์สำหรับโรงงานอุตสาหกรรมคือพันธุ์แอตแลนติกและพันธุ์สำหรับบริโภคสดพันธุ์สปันต้า การปลูกข้าวโพดฝักสดส่งโรงงานพันธุ์ลูกผสมเบอร์ 2 เอทีเอส และ พันธุ์ชูการ์ 75 การปลูกพืชผักพันธุ์ลูกผสมต่าง ๆ และการปลูกดอกเบญจมาศ พืชเศรษฐกิจเหล่านี้ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะปลูกหลังการทำนาปีหรือหลังการปลูกมันฝรั่ง การปลูกพืชเหล่านี้จะทำในที่ราบหรือที่นาเป็นหลัก นอกจากนั้นในที่ดินมีการปลูกลำไยพันธุ์อีดอ และปลูกมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์และพันธุ์หนั่งกลางวัน สำหรับการเลี้ยงสัตว์มีการเลี้ยงโคเนื้อ โคนมพันธุ์ลูกผสม การเลี้ยงไก่พื้นเมือง ไก่ชนและไก่ไข่ เป็นต้น

หากพิจารณาการถือครองที่ดินทำกินของชาวบ้านในภาคเกษตรของตำบลแม่แฝกใหม่ พบว่าชาวบ้านเป็นเจ้าของที่ดินเองประมาณร้อยละ 68 ของพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมด อีกประมาณร้อยละ 32 ของพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมด เป็นที่ดินต้องเช่าจากบุคคลภายนอก เมื่อพิจารณาขนาดการถือครองที่ดินในชุมชนพบว่า เกษตรกรมี การถือครองที่ดินมากที่สุดเฉลี่ยครอบครัวละ ประมาณ 30 ไร่ และถือครองที่ดินน้อยสุดประมาณ 1-2 ไร่ ขนาดการถือครองที่ดินเฉลี่ยของเกษตรกรทั้งชุมชนโดยประมาณคือ 3-5 ไร่ เมื่อพิจารณาขนาดการถือครองที่ดินของเกษตรกรกับความหลากหลายของพืชที่ปลูกจะเห็นว่าชุมชนแห่งนี้มีการใช้พื้นที่เพื่อปลูกพืชเชิงพาณิชย์เข้มข้นมาก เนื่องจากเกษตรกรมีพื้นที่ในความครอบครองน้อยจึงต้องใช้พื้นที่ปลูกพืชหมุนเวียนหลาย

ชนิดข้าวบนพื้นที่เดิม ขณะที่เกษตรกรบางรายมีการเช่าที่ดินเพื่อเพาะปลูกก็จะใช้ที่ดินนั้นปลูกพืชอย่างเข้มข้นเช่นกันเพื่อจะได้มีรายได้จากการปลูกพืชหลากหลายชนิดมาเป็นค่าเช่าที่ดิน

การปลูกพืชที่หลากหลายในชุมชนทำให้มีโครงสร้างพื้นฐานทางการเกษตรในชุมชนหลายประเภท เช่น มีโรงสีข้าวขนาดเล็ก 2 แห่ง โรงสีข้าวขนาดปานกลาง 1 แห่ง โรงเก็บพืชผลการเกษตร(ห้องเย็น) 6 แห่ง โรงงานแปรรูปผลผลิตการเกษตร 3 แห่ง ร้านจำหน่ายปัจจัยการผลิตการเกษตร 6 แห่ง ร้านจำหน่ายอาหารสัตว์ 2 แห่ง โรงฆ่าสัตว์(เป็นของผู้ประกอบการเองไม่ได้มาตรฐาน) 3 แห่ง และสถานที่รับซื้อข้าวของเอกชน(ท่าข้าว) 1 แห่ง การเกิดขึ้นของโครงสร้างพื้นฐานทางการเกษตรเหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่าเกษตรกรมีต้นทุนในการขนส่งผลผลิตเข้าสู่ตลาดน้อยและสามารถเข้าถึงปัจจัยการผลิตได้สะดวกในระดับหนึ่ง

จากข้อมูลดังกล่าวมาข้างต้นทำให้แม้ชุมชนแห่งนี้จะมีสภาพกึ่งเมืองกึ่งชนบท ผู้คนมีอาชีพและรายได้หลายทาง ไม่ได้พึ่งพิงอยู่กับรายได้จากภาคเกษตรเพียงอย่างเดียว เมื่อพิจารณาภาคการเกษตรของชุมชนให้ชัดเจนขึ้นจะพบว่าการผลิตในภาคเกษตรมีความหลากหลายและไม่ได้ขึ้นอยู่กับการทำนาเพียงอย่างเดียว หรืออาจจะกล่าวได้ว่าชุมชนแห่งนี้ไม่ได้เป็นชุมชนชาวนาในความหมายที่ว่าเป็นผู้เพาะปลูกข้าวเพื่อการบริโภค แต่เป็นชุมชนชาวนาสมัยใหม่ที่วิถีชีวิตผู้คนผูกพันกับทั้งการทำนาเพื่อยังชีพอันเป็นการสร้างความมั่นคงด้านอาหาร การทำนาเพื่อขายและการปลูกพืชเศรษฐกิจเพื่อหารายได้เงินสด เพื่อสร้างความมั่นคงในการดำรงชีพนั่นเอง

2. การปรับโครงสร้างทางการเกษตรในชนบทสู่ระบบเกษตร-อุตสาหกรรม

การเกิดขึ้นของชุมชนแม่แฝกใหม่เป็นผลมาจากความพยายามของรัฐในการส่งเสริมให้ชาวนาทำการปลูกพืชเศรษฐกิจ ทั้งยังทำการจัดการกับพื้นที่ชนบทให้อ่อนแอต่อการทำกิจกรรมทางการเกษตร อาจกล่าวได้ว่าชุมชนแม่แฝกใหม่ถูกสร้างให้เป็นชุมชนเกษตรสมัยใหม่ ด้วยการจัดระเบียบพื้นที่ในชนบทใหม่ (re-territorialization) และการจัดการกับชาวนาให้เข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่เพื่อการค้า หลังจากนั้นทุนหรือบริษัทธุรกิจการเกษตรเป็นผู้เข้ามามีบทบาทสำคัญในการผลักดันให้เกษตรกรเข้าสู่การผลิตในระบบเกษตรอุตสาหกรรม และเป็นเสมือนแรงงานรับจ้างผลิตวัตถุดิบให้บริษัท

2.1 การปรับเปลี่ยนชาวนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่

เดิมที พื้นที่ตำบลแม่แฝกใหม่ เป็นพื้นที่รกร้าง ในช่วงทศวรรษ 2470 ชาวนาจากพื้นที่ต่างๆ ของเชียงใหม่ เข้ามาบุกเบิกป่าแพะให้กลายเป็นที่อยู่อาศัยและที่ทำกินเพื่อการยังชีพเป็นหลัก การสร้างชุมชนแม่แฝกใหม่ให้เป็นชุมชนเกษตรกรรมสมัยใหม่ ก่อรูปตัวขึ้นในช่วงหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ.2475 เมื่อรัฐมนตรีนโยบายในการจัดการหาที่ดินทำกินและแหล่งน้ำให้ชาวนาได้ทำการเพาะปลูก รัฐได้ริเริ่มระบบชลประทานของรัฐในภาคเหนือ มีการสร้างระบบชลประทานส่งน้ำเพื่อการเพาะปลูกเป็นโครงการแรกในภาคเหนือ คือ โครงการชลประทานหลวงแม่แฝก หรือ โครงการฝายสินธุปริชาตน้ำในลำน้ำปิง สร้างเสร็จและส่งน้ำได้ในปี 2479

ในการก่อสร้างโครงการชลประทานดังกล่าวรัฐได้เกณฑ์ชาวบ้านไปช่วยกันขุดคลองส่งน้ำใหญ่จากฝายน้ำล้นในเขตอำเภอแม่แตงผ่านตำบลแม่แฝกเข้าไปในที่ดินที่เป็นป่าแพะ ในด้านตะวันออกของตำบลแม่แฝก ป่าไผ่ หนองหาร อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ ทำให้เกิดพื้นที่เกษตรกรรมด้านฝั่งตะวันออกของแม่น้ำปิงกว่า 70,000 ไร่ หลังขุดคลองเสร็จก็มีชาวบ้านจากที่ต่างๆ เข้ามาจับจองพื้นที่เพิ่มมากขึ้น จนเกิดปัญหาทะเลาะวิวาทแย่งชิงที่ดินทำกิน⁶ ก่อปรกัในปี 2480 รัฐได้จัดสรรพื้นที่ 8,127 ไร่ ให้สหกรณ์นิคมสันทราย ในอำเภอสันทราย เป็นผู้ดูแลและจัดสรรที่ดินเหล่านี้ให้กับชาวบ้านที่ไร้ที่ดิน สหกรณ์นิคมจึงทำการเปิดรับสมาชิกและจัดสรรที่ดินให้ชาวบ้านครอบครัวละ 10-15 ไร่ และทำการจัดสรรที่ดินเพื่อการเพาะปลูกให้กับชาวบ้านไร้ที่ดินที่เป็นสมาชิกนิคม⁷

หลังการก่อสร้างโครงการชลประทานแม่แฝก รัฐได้จัดให้มีสาธารณูปโภคพื้นฐานต่างๆ เช่น การสร้างถนนเชื่อมชุมชนกับเมือง เชื่อมหมู่บ้านในชุมชนอย่างทั่วถึง มีการจัดการความรู้เกี่ยวกับการเกษตรสมัยใหม่ ด้วยการตั้งสถานศึกษาแห่งแรกในภาคเหนือในปี 2477 คือ โรงเรียนประถมกสิกรรมแม่โจ้ ที่อำเภอสันทราย ต่อมาพัฒนาเป็นสถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้ ในปี 2518 และเป็นมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ในยุคแรกของการก่อตั้งสถาบันแห่งนี้ นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาแล้วจะได้รับการจัดสรรที่ดินจากสหกรณ์นิคมสันทรายรายละ 30 ไร่ เรียกเกษตรกรกลุ่มนี้ว่า สหกรณ์เกษตรศิลป์ นอกจากได้รับที่ดินแล้ว เกษตรกรกลุ่มยังได้รับเงินกู้พิเศษเพื่อใช้ในการบุกเบิกที่ดินด้วย สถาบันการศึกษาแห่งนี้มีบทบาทเป็นอย่างมากในการสร้างความรู้ทางวิชาการด้านเกษตรแบบสมัยใหม่ และสร้างเกษตรกรสมัยใหม่ที่มีความรู้แบบวิชาการในการจัดการดิน น้ำ การใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีทางการเกษตร และเครื่องจักรกลทางการเกษตรต่างๆ ขณะที่พื้นที่ชุมชนแม่แฝกใหม่ รวมถึงชุมชนอื่นๆ ในเขตอำเภอสันทราย ที่อยู่ใกล้สถาบันการศึกษาแห่งนี้ก็ได้กลายเป็นพื้นที่เกษตรกรรมสมัยใหม่ที่มีการนำความรู้ต่างๆ มาประยุกต์ใช้กับการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์เพื่อการค้าอย่างเป็นระบบ

เมื่อมีที่ดินและน้ำเพียงพอสำหรับการเพาะปลูก ชาวบ้านแม่แฝกใหม่สามารถทำนาได้ปีละสองครั้ง มีการปรับวิธีการผลิตข้าวมุ่งสู่การค้ามากขึ้น แต่ก็ยังปลูกข้าวไว้สำหรับบริโภคในครัวเรือน ทั้งยังมีการปลูกพืชเศรษฐกิจต่างๆ หลังทำนาปี หน้านั้นพืชที่ชาวบ้านนิยมปลูกหลังนาคือ ยาสูบพันธุ์พื้นบ้าน หอม กระเทียม ถั่วเหลือง และพืชผักต่างๆ ขายให้พ่อค้าคนกลาง และขายสู่ตลาดในเมืองเชียงใหม่ที่อยู่ห่างจากชุมชนประมาณ 20 กิโลเมตร

อย่างไรก็ดี การปลูกพืชเศรษฐกิจที่มีการขยายตัวเป็นอันมากในภาคเหนือ นอกจากข้าวแล้วก็คือ ยาสูบ ความต้องการใบยาสูบเพื่อผลิตบุหรี่ในประเทศ ส่งผลให้การปลูกยาสูบขยายตัวเพิ่มขึ้น รัฐได้ก่อตั้งสถานี

⁶ วิราชีนี คำชมพู “อัตรการยอมรับนวัตกรรมทางการเกษตรแบบมีพันธสัญญาของกลุ่มเกษตรกร” (วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษานอกระบบ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2542)

⁷ รัตนพร เศรษฐกุล, *หนึ่งศตวรรษเศรษฐกิจชุมชนหมู่บ้านภาคเหนือ* (กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2546) หน้า 63-63

สถานีทดลองพันธุ์พืชแห่งแรกในภาคเหนือขึ้นที่บ้านแม่ใจ อำเภอสันทราย ในปี 2476 มีการทดลองปลูกยาสูบพันธุ์ต่างประเทศ ก่อนส่งเสริมให้กับประชาชน การขยายตัวของการปลูกยาสูบเกิดขึ้นอย่างกว้างขวางรัฐเพิ่มภาษีการนำเข้ายาสูบจากต่างประเทศในปี 2477 จากหาบละ 29.66 บาท เป็นหาบละ 74.92 บาท ทำให้บริษัทยาสูบต่างประเทศที่ลงทุนผลิตบุหรี่ในประเทศไทย เปลี่ยนการนำเข้ายาสูบมาเป็นการซื้อจากชาวบ้าน ด้วยการสนับสนุนให้ชาวบ้านปลูกยาสูบพันธุ์เวอร์จิเนีย นอกจากบริษัทต่างชาติแล้วก็มีคนไทยลงทุนทำโรงบ่มยาสูบในภาคเหนือมากขึ้นโดยการสนับสนุนของรัฐ

ก่อนสงครามโลกครั้งที่สอง มีโรงบ่มยาสูบในเขตเชียงใหม่ไม่น้อยกว่า 195 โรง ทำให้มีการขยายการปลูกยาสูบในเชียงใหม่หลายอำเภอ ได้แก่ สันทราย สันกำแพง สารภี จอมทอง หางดง เชียงดาว และพร้าว เป็นต้น การปลูกยาสูบที่เกิดขึ้นเป็นการปลูกแบบพันธะสัญญา โดยนายทุนโรงบ่มจะส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกยาสูบส่งขายให้โรงบ่มตามโควตาที่กำหนดไว้ นายทุนจะเป็นผู้ให้ปัจจัยการผลิตแก่ชาวบ้าน คือ พันธุ์ยาสูบ ปุ๋ยเคมีและยาฆ่าแมลงแก่ชาวบ้านก่อน เมื่อได้ผลผลิตแล้วขายให้โรงบ่ม นายทุนก็จะหักค่าปัจจัยการผลิตจากค่ายาสูบที่ชาวบ้านนำมาขาย การปลูกยาสูบที่เกิดขึ้นอย่างกว้างขวางในภาคเหนือเป็นไปเพื่อตอบสนองอุตสาหกรรมบุหรี่ในประเทศ โดยมีรัฐเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการผลักดันให้เกิดขึ้น ขณะที่บริษัทธุรกิจการเกษตรข้ามชาติก็ได้เข้ามามีบทบาทในการส่งเสริมการปลูกยาสูบแบบสมัยใหม่ที่ใช้พันธุ์จากต่างประเทศ ใช้ปุ๋ยเคมี สารเคมีกำจัดศัตรูพืช อย่างเข้มข้น และใช้รถไถเข้ามาช่วยในการเพาะปลูก จนผลิตของยาสูบเพิ่มมากขึ้น ขณะที่ชาวนามีรายได้จากปลูกยาสูบมากกว่าพืชชนิดใดที่เคยปลูกมา และเริ่มเห็นผลประโยชน์ในเชิงรายได้จากการปลูกพืชเศรษฐกิจมากขึ้น⁸

การปรับเปลี่ยนชาวนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่ในช่วงนี้ ถือได้ว่าเกิดขึ้นจากรัฐที่พยายามการจัดระเบียบพื้นที่ใหม่ ให้มีความเหมาะสมต่อการทำการเกษตรสมัยใหม่เพื่อการค้า ด้วยการจัดการปฏิรูปที่ดิน จัดสรรให้ชาวนา สร้างโครงการชลประทานและสร้างโครงข่ายถนนเชื่อมโยง ชุมชนเข้ากับตลาด ทั้งยังจัดการให้ชาวนาปลูกพืชเศรษฐกิจชนิดอื่นๆ ตามที่ตลาดต้องการ โดยการสร้างสถานีวิจัยและสถาบันวิชาการขึ้นมาในท้องถิ่น เพื่อทำหน้าที่ทดลองปลูกพืชพันธุ์ใหม่ๆ ที่เหมาะสมกับตลาด อย่างเช่นกรณียาสูบ และขยายความรู้ด้านการเกษตรสมัยใหม่สู่ชาวนา และรัฐเป็นผู้หนุนให้นายทุนหรือบริษัทธุรกิจเกษตรเข้าไปหาประโยชน์จากการส่งเสริมพืชเศรษฐกิจที่รัฐให้การสนับสนุน ขณะเดียวกันชาวนาเอง เมื่อมีความพร้อมทางด้านที่ดิน และแหล่งน้ำก็กระตือรือร้นที่จะเข้าไปสู่การทำเกษตรเพื่อขายเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เมื่อมีพืชเศรษฐกิจที่สร้างรายได้เกิดขึ้น ชาวนาก็พร้อมที่จะทดลองและเรียนรู้ที่จะทำการผลิตพืชนั้นๆ เพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

2.2 การปรับเปลี่ยนชาวนาเข้าสู่ระบบอุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร

⁸ รัตนพร เศรษฐกุล, *หนึ่งศตวรรษเศรษฐกิจชุมชนหมู่บ้านภาคเหนือ* (กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2546) หน้า 63-63

การปลูกยาสูบสร้างรายได้แก่ชุมชนแม่แฝกใหม่ได้ระยะหนึ่ง ก็ประสบปัญหายาสูบล้นตลาดและโดนกดราคาจากพ่อค้า จนทำให้เกษตรกรขาดทุนและเริ่มมองหาพืชเศรษฐกิจตัวใหม่ “นายศรี”⁹ และพ่อ ได้ทดลองนำมันฝรั่งจากอำเภอแม่แตงมาปลูกเป็นพืชทดแทนยาสูบในปี 2507 ในขณะนั้นมันฝรั่งสำหรับบริโภคสดมีราคาดีมาก ทั้งนี้เพราะเป็นช่วงสงครามเวียดนาม(2500-2516) มีทหารอเมริกันมาประจำการที่ประเทศไทยเป็นจำนวนมาก ทำให้เกิดความต้องการบริโภคมันฝรั่งขึ้นในประเทศ ขณะที่ในตอนนั้นการปลูกมันฝรั่งในประเทศไทยยังมีไม่แพร่หลาย มันฝรั่งที่ปลูกในชุมชนช่วงแรกเป็นมันฝรั่งพันธุ์บินเจซึ่งเหมาะสำหรับบริโภคหัวสดและเป็นที่ต้องการของทหารอเมริกา ทำให้ได้ราคาดีกว่าพืชเศรษฐกิจอื่นๆ ต่อมาจึงมีชาวบ้านในชุมชนปลูกมันฝรั่งตามนายมีมากขึ้น และแพร่หลายไปทั้งชุมชน อย่างไรก็ตามการปลูกมันฝรั่งมิได้กระทำได้ง่าย ทั้งนี้เพราะชาวบ้านยังมีความรู้ในการปลูกมันฝรั่งจำกัด ทั้งยังมีปัญหาเรื่องโรคและศัตรูพืชรบกวนมาก ชาวบ้านบางส่วนประสบปัญหาในการปลูกมันฝรั่งจึงหันกลับไปปลูกยาสูบอีก

ราวปี 2519 นักวิชาการเกษตรของรัฐได้ทดลองนำหัวพันธุ์มันฝรั่งจากประเทศเนเธอร์แลนด์ 10 พันธุ์มาทดลองปลูกที่สถานีทดลองพืชไร่แม่โจ้ อำเภอสันทราย ผลการทดลองพบว่ามันฝรั่งพันธุ์สปุนต้าซึ่งเป็นพันธุ์สำหรับบริโภคสดโตและให้ผลผลิตดีที่สุด รัฐจึงได้ส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาปลูกมันฝรั่งพันธุ์นี้ และปลูกแพร่หลายมาจนถึงปัจจุบัน

ขณะที่นายศรีได้พยายามพัฒนาความรู้และเทคนิควิธีการปลูกมันฝรั่งจนเชี่ยวชาญ สามารถข้ามพ้นข้อจำกัดด้านความรู้ในการปลูกมันฝรั่งไปได้ โดยมีนักวิชาการจากมหาวิทยาลัยแม่โจ้และสถานีทดลองพืชไร่แม่โจ้ ช่วยหนุนเสริมในการพัฒนาความรู้ เทคนิควิธีและเครื่องจักรในการปลูกมันฝรั่งเพิ่มขึ้น จนทำให้ชุมชนแม่แฝกใหม่เป็นศูนย์กลางความรู้ด้านการปลูกมันฝรั่งของประเทศไทยเลยทีเดียว และตัวนายศรีก็พัฒนาความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการปลูกมันฝรั่งอย่างต่อเนื่องจนสามารถผลิตหัวพันธุ์มันฝรั่งได้เอง¹⁰

กลางทศวรรษ 2530 มันฝรั่งได้กลายเป็นพืชเศรษฐกิจหลักของชุมชนแม่แฝกใหม่ และชุมชนนี้กลายเป็นแหล่งผลิตมันฝรั่งใหญ่ที่สุดของประเทศ อย่างไรก็ตามเมื่อสงครามเวียดนามยุติลง ตลาดมันฝรั่งก็เริ่มจำกัด ขณะที่การนำเข้าหัวพันธุ์มันฝรั่งสามารถดำเนินการได้อย่างเสรี ทำให้มีการนำเข้าหัวพันธุ์มันฝรั่งจากต่างประเทศเป็นจำนวนมากเพื่อมาให้เกษตรกรปลูก จนในปี 2523 ผลผลิตมันฝรั่งล้นตลาด ราคาตกต่ำ เกษตรกรประสบภาวะขาดทุนเป็นจำนวนมากและได้รวมตัวกันเรียกร้องให้รัฐเข้ามาช่วยเหลือ กระทรวงพาณิชย์จึงได้ประกาศเรื่องกำหนดการจัดระเบียบการนำสินค้าเข้ามาในราชอาณาจักร ฉบับที่ 5 และฉบับที่ 7 พ.ศ.2524 ให้มีการควบคุมการนำเข้ามันฝรั่ง โดยอนุญาตให้นำเข้าเฉพาะมันฝรั่งที่ใช้ทำพันธุ์เท่านั้นและกำหนดให้องค์การคลังสินค้า (อ.ค.ส.) เป็นผู้นำเข้าเพียงรายเดียว

⁹ นามสมมติ

¹⁰ การปลูกมันฝรั่งในประเทศไทยส่วนใหญ่จะให้หัวพันธุ์ที่นำเข้าจากต่างประเทศ

มันฝรั่งจึงกลายเป็นพืชควบคุมตามกฎหมาย การนำเข้าหัวพันธุ์มันฝรั่งจากต่างประเทศต้องขออนุญาตจากทางราชการ และทางราชการโดยองค์การคลังสินค้าจะเป็นผู้นำเข้าตามจำนวนที่ได้รับโควตา การจำกัดการนำเข้าหัวพันธุ์มันฝรั่งส่งผลให้หัวพันธุ์มันฝรั่งมีจำกัดและมีราคาสูง ขณะที่ความต้องการหัวพันธุ์สำหรับปลูกก็มีสูง ทำให้เกิดปัญหาแย่งโควตาหัวพันธุ์มันฝรั่งอย่างรุนแรง ทางสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่จึงได้เข้ามาแก้ปัญหาโดยการให้ขึ้นทะเบียนเกษตรกรผู้ปลูกมันฝรั่งในจังหวัดเชียงใหม่ ในพื้นที่ 4 อำเภอ และจัดตั้งองค์กรกลางขึ้นมาเป็นศูนย์กลางบริหารงาน ต่อมาปี 2529 เกษตรกรได้รวมตัวกันตั้งกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกมันฝรั่งเชียงใหม่มีสมาชิกประมาณ 60 คน และมีตัวแทนจากเกษตรกรทุกอำเภอเข้าร่วมเป็นกรรมการ ภายใต้การดูแลของสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ การตั้งกลุ่มครั้งนี้มีจุดมุ่งหมายสำคัญคือ การขอสิทธิในการจัดสรรโควตาหัวพันธุ์มันฝรั่ง (ขอสิทธิในการส่งหัวพันธุ์ฝรั่งจากต่างประเทศเข้ามาปลูก)

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากข้อติดขัดในด้านกฎหมายที่รัฐอนุญาตให้เฉพาะองค์กรที่มีกฎหมายรับรองเท่านั้น(นิติบุคคล)จึงจะขอโควตานำเข้าหัวพันธุ์มันฝรั่งได้ จึงทำให้ อ.ค.ส. ไม่สามารถจัดสรรโควตาให้กลุ่มเกษตรกรได้ ต่อมาทางกลุ่มได้มีการระดมสมาชิกเพิ่มเป็น 328 คนและขอจดทะเบียนเป็นสหกรณ์ผู้ปลูกมันฝรั่งเชียงใหม่จำกัดในปี 2530 สหกรณ์จะทำหน้าที่ในการจัดหาหัวพันธุ์มันฝรั่ง และปัจจัยการผลิตอื่นๆ เช่น ปุ๋ยเคมี สารเคมีกำจัดศัตรูพืช น้ำมันเชื้อเพลิง เพื่อขายแก่สมาชิก¹¹

ที่ผ่านมาการนำเข้าพันธุ์มันฝรั่งทุกประเภทดำเนินการบริหารโควตาการนำเข้าโดยองค์การคลังสินค้า มีการตรวจสอบและออกหนังสือรับรองหัวพันธุ์เพื่อทำพันธุ์โดยกระทรวงพาณิชย์และกรมวิชาการเกษตรจะทำการตรวจโรคและศัตรูพืช ในปี 2541 การนำเข้าหัวพันธุ์มันฝรั่งสำหรับบริโภคจะบริหารโดยสหกรณ์ ซึ่งจะเป็นผู้ดำเนินการสั่งซื้อพันธุ์มันฝรั่งจากต่างประเทศเพื่อนำมาจำหน่ายแก่สมาชิก โดยไม่ต้องผ่านองค์การคลังสินค้า สำหรับการบริหารจัดการเกี่ยวกับการนำเข้าหัวพันธุ์มันฝรั่งพันธุ์โรงงานจะดำเนินการโดยบริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารที่ผลิตมันฝรั่งทอดกรอบในประเทศไทย ปัจจุบันมีสามบริษัทใหญ่ คือ บริษัทฟรีโด-เลย์¹² บริษัทเบอร์ลี ยุคเกอร์ฟูดส์ จำกัด¹³ และบริษัทยูนิแชนป์ จำกัด¹⁴)

สำหรับการปลูกมันฝรั่งพันธุ์โรงงานเพื่อส่งให้โรงงานอุตสาหกรรมมันฝรั่งแปรรูป เกิดขึ้นประมาณปี 2524-2525 ทั้งนี้เนื่องจากในราวทศวรรษ 2520 รัฐได้มีนโยบายส่งเสริมธุรกิจการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร จนทำให้เกิดโรงงานอุตสาหกรรมเกษตรขึ้นทั้งในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล และกระจายตัวไปตาม

¹¹ สหกรณ์ผู้ปลูกมันฝรั่งเชียงใหม่ “เชียงใหม่” (เอกสารของสหกรณ์ผู้ปลูกมันฝรั่งเชียงใหม่,เอกสารไม่ได้ตีพิมพ์)

¹² ปัจจุบันเปลี่ยนชื่อเป็น บริษัทเป๊ปซี่-โคลา(ไทย)เทรดดิ้ง จำกัด ผลิตสินค้าประเภทอุตสาหกรรมอาหารหลายรายการ เช่น น้ำอัดลม ขนมอบกรอบ และมันฝรั่งทอดกรอบ แต่ในงานเขียนชุดนี้ผู้เขียนขอใช้ชื่อบริษัทนี้เป็นบริษัทฟรีโด-เลย์ เพื่อสื่อความหมายถึงการเป็นผู้ผลิตมันฝรั่งทอดกรอบยี่ห้อ เลย์ เอ็กซ์ มันมันและโลด

¹³ บริษัทผู้ผลิตมันฝรั่งทอดกรอบยี่ห้อ เทสโต

¹⁴ บริษัทผู้ผลิตมันฝรั่งทอดกรอบยี่ห้อ ก๊อบ กอบ

ต่างจังหวัด¹⁵ บริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารของไทยได้เริ่มดำเนินการในธุรกิจแปรรูปมันฝรั่งเป็นขนมคบเคี้ยวและมันฝรั่งทอดกรอบ และได้แสวงหาแหล่งวัตถุดิบภายในประเทศ ชุมชนแม่แฝกใหม่จึงถูกดึงเข้าสู่กระบวนการผลิตมันฝรั่งเพื่อป้อนโรงงานอุตสาหกรรม โดยบริษัทอุตสาหกรรมเกษตรได้ร่วมมือกับหน่วยงานด้านการเกษตรของรัฐเข้ามาส่งเสริมการเกษตรแบบพันธะสัญญาให้ชาวบ้านปลูกมันฝรั่งพันธุ์โรงงานส่งให้โรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปมันฝรั่ง

บริษัทอุตสาหกรรมมันฝรั่งแปรรูปกลุ่มแรกที่เข้ามาสนับสนุนให้ชาวบ้านแม่แฝกใหม่ปลูกมันฝรั่งพันธุ์โรงงานในระบบเกษตรพันธะสัญญา คือ บริษัท เอ็นเอสฟาร์มจำกัด และบริษัทฟู๊ดโพรเซสซึ่งจำกัด และมีโรงงานผลิตมันฝรั่งแปรรูปอยู่ในพื้นที่จังหวัดลำพูน โดยเจ้าหน้าที่ของบริษัทได้เข้ามาติดต่อหัวหน้าเกษตรกรต่าง ๆ ในชุมชน คือ กลุ่มเกษตรกรทำสวน กลุ่มเกษตรกรทำสวนและกลุ่มเกษตรกรทำนาตำบลแม่แฝกใหม่ และกลุ่มเกษตรกรสหกรณ์นิคมสันทรายให้ทำหน้าที่เป็น โบรกเกอร์ในการประสานผลประโยชน์ทางธุรกิจระหว่างเกษตรกรกับบริษัท¹⁶

อย่างไรก็ตามการปลูกมันฝรั่งโรงงานในช่วงนั้น ก็ยังไม่มีการเพิ่มพื้นที่เพาะปลูกมากเท่าใด ทั้งนี้เนื่องจากปริมาณการสั่งซื้อของบริษัทเหล่านั้นยังมีอยู่อย่างจำกัด ชาวบ้านแม่แฝกใหม่หลายรายจึงยังปลูกทั้งมันฝรั่งพันธุ์โรงงานและมันฝรั่งพันธุ์สำหรับบริโภคสดไปพร้อมๆกัน เพื่อลดความเสี่ยงด้านการตลาด

เมื่อการบริโภคมันฝรั่งทอดกรอบ (Potato Chips) ขยายตัวไปทั่วโลกพร้อมกับกระแสโลกาภิวัตน์ ประกอบกับรัฐไทยได้เปิดให้มีการลงทุนจากบริษัทข้ามชาติในประเทศมากขึ้น บริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารข้ามชาติ อย่างเช่น บริษัทฟรีดีย์-เลย์ของสหรัฐอเมริกาได้มองเห็นโอกาสของตลาดในท้องถิ่นในประเทศต่างๆ และเน้นการลงทุนในด้านการแปรรูปอาหารเพื่อผลิตสินค้าป้อนเข้าสู่ตลาดในประเทศนั้นโดยตรง ด้วยการตั้งโรงงานในต่างประเทศเพื่อการผลิตขนมคบเคี้ยวและมันฝรั่งทอดกรอบ เป็นต้น¹⁷

บริษัทฟรีดีย์-เลย์ อเมริกาได้เข้ามาดำเนินงานในประเทศในปี 2537 และได้ตั้งโรงงานมันฝรั่งทอดกรอบในจังหวัดลำพูนในปี 2538 โดยการเข้าซื้อกิจการและโรงงานของบริษัทเอ็นเอสฟาร์มจำกัด และบริษัทฟู๊ดโพรเซสซึ่ง จำกัด ซึ่งโรงงานแห่งนี้อยู่ห่างจากชุมชนแม่แฝกใหม่ประมาณ 60 กิโลเมตร การเข้ามาตั้งบริษัทฟรีดีย์-เลย์ ในประเทศไทยได้ทำให้ ตลาดมันฝรั่งทอดกรอบขยายตัวอย่างรวดเร็ว เช่นเดียวกับพื้นที่เพาะปลูกมัน

¹⁵ ผาสุก พงษ์ไพจิตร และคริส เบเกอร์, *เศรษฐกิจการเมืองไทยสมัยกรุงเทพฯ*, พิมพ์ครั้งที่ 2 (เชียงใหม่: ตรีสิน (ซิลค์เวอร์มบุ๊กส์), 2542)

¹⁶ วิรัชินี คำชมพู “อัตรการยอมรับนวัตกรรมทางการเกษตรแบบมีพันธะสัญญาของกลุ่มเกษตรกร” (วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาอกระบบ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2542)

¹⁷ ไครินนา ฮอร์คส, *การพัฒนาทางโภชนาการที่ไม่เท่าเทียมกัน: ความเชื่อมโยงนโยบายและกระบวนการโลกาภิวัตน์กับการเปลี่ยนผ่านทางโภชนาการ โรคอ้วนและโรคเรื้อรังอันเนื่องมาจากอาหาร*, (กรุงเทพฯ: แผนงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและมูลนิธิครอบครัว, 2549)

ฝรั่งก็เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว มีการขยายพื้นที่ปลูกมันฝรั่งโรงงานไปยังอำเภออื่นๆ ของเชียงใหม่มากขึ้น รวมถึงบริษัทยังหาพื้นที่ปลูกมันฝรั่งแหล่งใหม่ในเขตอำเภอพบพระ จ.ตาก เพื่อปลูกมันฝรั่งในช่วงฤดูฝน เพื่อจะได้มีมันฝรั่งสำหรับป้อนโรงงานได้ตลอดปี

เมื่อเข้ามาทำการตลาดในประเทศไทย บริษัทฟรีโต-เลย์สามารถเพิ่มยอดขายจาก 885 ล้านบาทในปี 2540 เป็น 2,865 ล้านบาทในปี 2545 ความสำเร็จในการทำการตลาดที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องทำให้บริษัทย้ายสำนักงานใหญ่จากพื้นที่เอเชียแปซิฟิกมาที่ประเทศไทยในปี 2543 การขยายตลาดมันฝรั่งทอดกรอบอย่างรวดเร็ว ทำให้บริษัทใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง นั่นคือ บริษัทต้องหาทางเพิ่มพื้นที่การผลิตมันฝรั่งด้วยการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกมันฝรั่งมากขึ้น จากข้อมูล ปี 2539-2540 พื้นที่ปลูกมันฝรั่งพันธุ์โรงงาน 32,703 ไร่ และเพิ่มขึ้นเป็น 50,883 ไร่ ในปี 2544-2545 เพิ่มขึ้นกว่าร้อยละ 56¹⁸

เมื่อตลาดมันฝรั่งทอดกรอบในประเทศไทยขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว บริษัทได้พยายามหาวัตถุดิบทั้งในเชิงคุณภาพและปริมาณ เพื่อป้อนการผลิตอย่างต่อเนื่อง กลยุทธ์สำคัญที่บริษัทใช้ในการหาวัตถุดิบก็คือ การส่งเสริมการปลูกมันฝรั่งในลักษณะของการเกษตรพันธะสัญญากับเกษตรกร ขณะที่รัฐเองก็สนับสนุนให้เกษตรกรเข้าสู่ระบบเกษตรพันธะสัญญาอย่างเต็มที่ พิจารณาได้จากนโยบายด้านการเกษตรในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 6 (2530-2534) และในแผนพัฒนาฯ ประเทศด้านการเกษตรฉบับต่อมา จนถึงปัจจุบัน นโยบายของรัฐก็ยังเน้นการพัฒนาไปในทิศทางนี้¹⁹ สำหรับในขั้นตอนของการดำเนินการตามนโยบายนั้น หน่วยงานของรัฐที่มีส่วนสำคัญในการเข้ามาช่วยส่งเสริมการปลูกมันฝรั่งแบบพันธะสัญญาในแม่เหล็กใหม่ก็คือ สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่และสำนักงานเกษตรอำเภอสันทราย ขณะที่หน่วยงานในส่วนกลางคือสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร จะเป็นผู้รวบรวมข้อมูล สถิติเกี่ยวกับการปลูกมันฝรั่งในประเทศ และเป็นผู้คาดการณ์ว่าในแต่ละปีจะมีปริมาณมันฝรั่งเท่าใด นอกจากนี้สถาบันวิชาการด้านการเกษตรอย่างเช่น มหาวิทยาลัยแม่โจ้ก็ได้เข้ามาใช้พื้นที่แม่เหล็กใหม่ในการพัฒนาความรู้เกี่ยวกับการปลูกมันฝรั่งร่วมกับเกษตรกร

ความสำเร็จของการปลูกมันฝรั่งพันธุ์โรงงานในระบบอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารที่เกิดขึ้นจากความร่วมมือของเกษตรกร บริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารและรัฐได้กลายเป็นตัวอย่างที่ดีของการพัฒนาอุตสาหกรรมการเกษตรแบบครบวงจรของประเทศ ขณะที่มันฝรั่งก็กลายเป็นพืชเศรษฐกิจตัวใหม่ที่รัฐให้ความสำคัญและถูกนำเสนอในฐานะพืชเศรษฐกิจสำหรับการปลูกทดแทนหอมและกระเทียมแก่เกษตรกรในเขตภาคเหนือ ซึ่งพืชทั้งสองชนิดได้รับผลกระทบด้านราคาจากการทำข้อตกลงการค้าเสรี(FTA) ระหว่างไทยกับจีน

¹⁸ จุฑาธร พรสุวรรณ, “การเกษตรแบบมีสัญญาผูกพันของอุตสาหกรรมมันฝรั่งทอดกรอบในประเทศไทย”. (วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2546)

¹⁹ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. แผนพัฒนาการเกษตรในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 พ.ศ.2550-2554. (กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2550)

โดยรัฐสนับสนุนให้เกษตรกรในภาคเหนือลดพื้นที่ปลูกหอมและกระเทียมหันมาปลูกมันฝรั่งพันธุ์โรงงานแทน ในประเด็นนี้การปลูกมันฝรั่งจึงเกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจการเมืองระหว่างประเทศและกลายเป็นเครื่องมือทางการเมืองของรัฐเพื่อลดแรงกดดันของประชาชนต่อการทำข้อตกลงการค้าเสรี

สำหรับเกษตรกรผู้ปลูกมันฝรั่งในชุมชนแม่แฝกใหม่ แม้ว่าจะเป็นผู้ริเริ่มปลูกมันฝรั่งขึ้นมาเป็นกลุ่มแรก แต่เมื่อตลาดของมันฝรั่งเปลี่ยนไปเน้นที่ตลาดของมันฝรั่งพันธุ์โรงงานในระบบอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารที่ยึดโยงอยู่กับกระบวนการโลกาภิวัตน์และแนวคิดเสรีนิยมใหม่ การปลูกมันฝรั่งของเกษตรกรที่แม่แฝกใหม่จึงไม่ได้ดำเนินไปโดยอิสระ แม้ว่าพวกเขาจะพัฒนาความรู้ความสามารถในการปลูกมันฝรั่งจนเป็นที่ยอมรับว่าสามารถผลิตมันฝรั่งคุณภาพดีที่สุดของประเทศ แต่เมื่อมันฝรั่งเข้าสู่ตลาดซื้อขาย พวกเขาก็ไม่สามารถต่อรองราคาได้ตามที่ต้องการ แม้ต้นทุนการผลิตในแต่ละปีจะเพิ่มขึ้นจนนำไปสู่ปัญหาการขาดทุนและหนี้สิน

ถึงรัฐจะพยายามสร้างกลไกเชิงนโยบายมาปกป้องตลาดมันฝรั่งในประเทศ แต่ในอีกด้านหนึ่งรัฐก็พยายามส่งเสริมให้เพิ่มพื้นที่การปลูกมันฝรั่งให้มากขึ้นเพื่อตอบสนองต่อความต้องการมันฝรั่งราคาถูกของบริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร และยังมีทิศทางที่อาจจะเปิดเสรีมันฝรั่งในอนาคตตามเงื่อนไขขององค์การการค้าโลกและในการข้อตกลงการค้าเสรีแบบพหุภาคี การดำเนินการของรัฐจึงดูขัดแย้งในตนเอง ขณะที่บริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารจะได้ประโยชน์จากนโยบายของรัฐเป็นอย่างมาก ทั้งในแง่ของการเพิ่มที่ปลูกมันฝรั่งในประเทศและการลดภาษีหรือแนวโน้มนโยบายจะเปิดเสรีมันฝรั่งในอนาคต นั้นหมายถึงการมีวัตถุดิบมันฝรั่งราคาถูกในตลาดให้เลือกซื้อมากขึ้น โดยไม่ต้องใส่ใจว่าใครเป็นผู้ปลูก

3. การควบคุมเกษตรกรของบริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร

โดยทั่วไปเรามักจะเข้าใจว่าเกษตรกรที่ปลูกมันฝรั่งส่งให้บริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารถูกควบคุมโดยระบบเกษตรพันธสัญญาที่เกษตรกรทำกับบริษัท หรือ กล่าวให้เข้าใจโดยง่ายก็คือ เกษตรกรถูกควบคุมโดยสัญญาและข้อกำหนดบังคับตามสัญญาที่ทำกับบริษัท แต่จากงานศึกษาของจุฑาธร พรสุวรรณ²⁰ ชี้ให้เห็นว่าในทางปฏิบัติแล้ว แม้ว่าเกษตรกรจะละเมิดสัญญา แต่บริษัทก็ไม่มีการฟ้องร้องหรือดำเนินเอาผิดกับเกษตรกรตามข้อตกลงในสัญญา การดำเนินการลงโทษเกษตรกรผู้ละเมิดสัญญามีเพียงการไม่ทำสัญญากับเกษตรกรรายนั้นในปีต่อไป นั้นแสดงให้เห็นว่าการควบคุมเกษตรกรของบริษัทมีความซับซ้อนมากกว่าการบังคับใช้อำนาจตามสัญญา

หากพิจารณาให้ดีจะเห็นว่า การที่การปลูกมันฝรั่งถูกดำเนินการในลักษณะของเกษตรพันธสัญญา และบริษัทสามารถควบคุมการปลูกมันฝรั่งของเกษตรกรได้นั้นเกี่ยวข้องกับปัจจัยอย่างน้อยสี่ประการ คือ

²⁰ จุฑาธร พรสุวรรณ, “การเกษตรแบบมีสัญญาผูกพันของอุตสาหกรรมมันฝรั่งทอดกรอบในประเทศไทย”. (วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2546)

หนึ่ง นโยบายของรัฐในการส่งเสริมอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารและการทำเกษตรพันธสัญญาได้เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้บริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารทั้งภายในประเทศและจากต่างประเทศได้ขยายการลงทุนไปสู่ท้องถิ่น ทั้งในลักษณะของการส่งเสริมการผลิตวัตถุดิบทางการเกษตรและการตั้งโรงงานอุตสาหกรรมเกษตรในท้องถิ่น เมื่อมองในภาพรวม การดำเนินการของรัฐตามทิศทางนี้ทำให้เศรษฐกิจการเกษตรของไทยขยายตัวมากขึ้นและสร้างรายได้แก่เกษตรกรเพิ่มขึ้นขณะเดียวกันก็ได้สร้างความสัมพันธ์ในระบบการเกษตรแบบใหม่ ที่ภาคเอกชนเข้ามามีบทบาทในการจัดการทางการเกษตรมากขึ้น ขณะที่เกษตรกรก็มีแนวโน้มที่จะกลายเป็นผู้ผลิตทางการเกษตรภายใต้การควบคุมของระบบธุรกิจการเกษตร

รัฐพยายามทำตัวเป็นผู้ปกครองที่ดีในการส่งเสริมให้เกษตรกรสร้างฐานะทางเศรษฐกิจขึ้นจากการปลูกพืชในระบบเกษตรอุตสาหกรรม โดยนโยบายนี้แสดงให้เห็นหน้าที่ของรัฐในการดูแลความเป็นอยู่ของประชาชน บนฐานความคิดเรื่องเศรษฐกิจหรือรายได้ประชากร และผลประโยชน์ของชาติ สิ่งเหล่านี้กลายเป็นหลักการของความชอบธรรมที่รัฐสนับสนุนให้บริษัทสามารถดึงเกษตรกรเข้าไปสู่ระบบการปลูกมันฝรั่งแบบพันธสัญญาเพื่อส่งให้อุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร อาทิ การวิจัยและพัฒนาความรู้เกี่ยวกับการปลูกมันฝรั่ง การส่งเสริมการปลูกมันฝรั่งแบบพันธสัญญา การปรับโครงสร้างทางการเกษตรที่อุดหนุนสินค้าเกษตรอุตสาหกรรม เป็นต้น

สอง ปัจจัยข้อสำคัญอีกประการหนึ่งที่ทำให้เกษตรกรผู้ปลูกมันฝรั่งต้องเข้ามาอยู่ในระบบการปลูกมันฝรั่งแบบพันธสัญญาก็คือ ข้อกำหนดของรัฐในเรื่องระบบโควตาหัวพันธุ์มันฝรั่งที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศในแต่ละปี ทั้งนี้เพราะประเทศไทยยังไม่สามารถผลิตหัวพันธุ์มันฝรั่งคุณภาพดีได้เพียงพอ จึงต้องนำเข้าจากต่างประเทศทุกปี

การนำเข้าหัวพันธุ์มันฝรั่งพันธุ์โรงงานมีความซับซ้อนและเกี่ยวข้องกับหน่วยงานรัฐและเอกชนหลายองค์กร ในขั้นตอนของการนำเข้าหัวพันธุ์มันฝรั่งนั้น บริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารเป็นผู้ได้รับอนุญาตให้นำเข้าหัวพันธุ์มันฝรั่งที่ส่งเข้าโรงงาน และต้องรวบรวมรายชื่อเกษตรกรที่จะทำเกษตรพันธสัญญาเพื่อปลูกมันฝรั่ง ประมาณการพื้นที่เพาะปลูกมันฝรั่งในปีนั้นและเสนอปริมาณหัวพันธุ์มันฝรั่งที่ต้องการนำเข้า เพื่อยื่นต่อสำนักงานเกษตรจังหวัดให้รับรองพื้นที่เพาะปลูกและทะเบียนเกษตรกร ก่อนที่บริษัทจะทำเรื่องเสนอต่อไปยังสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร เลขาธิการสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรจะนำคำร้องของบริษัทเข้าสู่การประชุมของคณะกรรมการจัดการการผลิตและการตลาดกระเทียม หอมแดง หอมหัวใหญ่และมันฝรั่ง เป็นผู้พิจารณาให้ความเห็นชอบและกำหนดปริมาณการนำเข้าในโควตา และแจ้งเรื่องไปยังกรมการค้าต่างประเทศให้ประกาศการนำเข้าหัวพันธุ์มันฝรั่งและแจ้งให้บริษัททราบ บริษัทที่ได้รับโควตาจะทำการติดต่อซื้อหัวพันธุ์กับบริษัทขายหัวพันธุ์ในต่างประเทศ เมื่อนำหัวพันธุ์มันฝรั่งเข้าประเทศ กรมศุลกากรจะเป็นผู้ตรวจสอบหลักฐานการนำเข้า ขณะที่กรมวิชาการเกษตรจะทำหน้าที่ตรวจสอบหัวพันธุ์ตาม พ.ร.บ.กักพืช 2507 เมื่อผ่านการตรวจสอบของกรมวิชาการเกษตรแล้ว ผู้นำเข้าหัวพันธุ์คือบริษัทจะนำหัวพันธุ์ไปให้เกษตรกรตามโควตาต่อไป

แม้ว่าข้อกำหนดด้านการนำเข้้ำมันฝรั่งและหัวพันธุ์มันฝรั่งนับเป็นมาตรการในการปกป้องตลาดภายในประเทศของรัฐ และช่วยควบคุมผลผลิตมันฝรั่งในประเทศไม่ให้ล้นตลาด และพยายามให้มีการผลิตให้เพียงพอกับตลาดมันฝรั่งทอดกรอบเป็นหลัก ซึ่งจะช่วยพยุงราคามันฝรั่งไม่ให้ตกต่ำ อย่างไรก็ตาม การควบคุมการนำเข้้ำมันฝรั่งพันธุ์โรงงานโดยการกำหนดให้เฉพาะบริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารฯ เป็นผู้นำเข้าเพียงประเภทเดียว ก็กลายเป็นเงื่อนไขให้เกษตรกรต้องเข้าไปอยู่ในระบบเกษตรพันธะสัญญากับบริษัท กล่าวคือ ถ้าเกษตรกรไม่เข้าไปทำสัญญากับบริษัทก็จะมีสิทธิในการได้หัวพันธุ์มันฝรั่งไปทำการเพาะปลูก และเมื่อได้หัวพันธุ์ไปจากบริษัทก็กลายเป็นข้อผูกมัดให้เกษตรกรต้องมาขายผลผลิตให้บริษัทในราคาประกัน ซึ่งมักจะต่ำกว่าราคาในตลาดทั่วไป นั่นคือ บริษัทอาศัยความได้เปรียบจากข้อกำหนดของรัฐในเรื่องการนำเข้าหัวพันธุ์มาเป็นเงื่อนไขในการควบคุมให้เกษตรกรเข้าสู่ระบบเกษตรพันธะสัญญานั้นเอง

สาม การควบคุมการผลิตผ่านการควบคุมมาตรฐานคุณภาพสินค้าเพื่อควบคุมแรงงานโดยอ้อม เมื่อเกษตรกรเข้าสู่ระบบการปลูกมันฝรั่งเพื่อส่งโรงงานอุตสาหกรรม ในด้านหนึ่งเกษตรกรได้กลายเป็นเสมือนแรงงานในการผลิตวัตถุดิบในสายพานการผลิตของบริษัท แต่ในอีกด้านหนึ่งเกษตรกรก็มีสิทธิในการเพาะปลูกโดยอิสระได้ในระดับหนึ่ง เนื่องจากที่ดิน น้ำและแรงงานเป็นของเกษตรกร และในรายได้เกษตรกรลงทุนเพาะปลูกเอง เกษตรกรก็มีสิทธิในการบริหารจัดการปัจจัยการผลิตเหล่านี้ตามความต้องการของเกษตรกร บริษัทก็ไม่สามารถเข้ามาควบคุมให้เกษตรกรทำงานในไร่นาเพื่อให้ได้ผลผลิตตามที่บริษัทต้องการได้อย่างเข้มงวด การควบคุมการเพาะปลูกของเกษตรกร จึงต้องดำเนินการผ่านเทคโนโลยีของอำนาจที่ซับซ้อนและไม่ได้เน้นการควบคุมที่ตัวของเกษตรกรโดยตรง แต่เปลี่ยนไปควบคุมที่ตัวสินค้า หรือ “หัวมันฝรั่ง” มันฝรั่งจึงกลายเป็นวัตถุของการควบคุมซึ่งส่งผลต่อการจัดการแรงงานของเกษตรกรผู้ปลูกมันฝรั่ง การควบคุม “หัวมันฝรั่ง” ไม่ได้เป็นเรื่องของคุณภาพสินค้าเพียงอย่างเดียว แต่มีนัยถึงความสัมพันธ์เชิงอำนาจที่บริษัทใช้ในการควบคุมแรงงานของเกษตรกรอีกชั้นหนึ่ง

กลวิธีสำคัญที่บริษัทใช้ในการควบคุมเกษตรกรอย่างแยบยล ก็คือ การกำหนดมาตรฐานคุณภาพมันฝรั่งที่บริษัทรับซื้อ มาตรฐานดังกล่าวถูกกำหนดจากบริษัทเป็นหลัก โดยอ้างเหตุผลถึงเรื่องคุณภาพสินค้าเข้าสู่กระบวนการผลิตมันฝรั่งทอดกรอบ ในขั้นตอนของการซื้อมันฝรั่งจากเกษตรกร บริษัทจะรับซื้อเฉพาะมันฝรั่งที่ได้ตามมาตรฐานเท่านั้นโดยจะรับซื้อแบบคัดเกรด คือ การรับซื้อเฉพาะมันฝรั่งที่ได้มาตรฐาน กับการซื้อแบบคละเกรด คือ การซื้อผลผลิตทั้งหมดที่เกษตรกรนำมาขาย แต่จะคิดร้อยละความเสียหายจากการสุมตัวอย่าง บริษัทจะสุมตัวอย่างผลผลิตมันฝรั่งที่เกษตรกรนำมาขายเพื่อหาร้อยละของมันเป็นฝรั่งที่ตกมาตรฐาน แล้วนำมาคิดคำนวณเป็นการหักเปอร์เซ็นต์มูลค่าของปริมาณมันฝรั่งทั้งหมดที่เกษตรกรนำมาขาย

การสร้างมาตรฐาน คือ การทำให้เป็นปกติธรรมดา(normalization) การใช้ความรู้คือ การควบคุม ตรวจตรา สอดส่องให้เป็นไปตามที่กฎเกณฑ์ ระเบียบที่องค์ความรู้นั้นๆ ต้องการ²¹

บริษัทฟรีด้อย-เลย์ได้กำหนดมาตรฐานในการรับซื้อมันฝรั่ง คือ มันฝรั่งต้องมีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 4.5 เซนติเมตร(ซม.) มีอายุไม่ต่ำกว่า 80 วัน ต้องไม่มีตำหนิดังนี้ ไล่เดือนฝอย บาดแผลจากการเก็บเกี่ยว รอยขีดข่วนแรง มีผิวสีเขียวไม่เกินเหรียญ 10 บาท ตำหนิจากการเน่าเสีย และมีปริมาณแป้งในหัวไม่ต่ำกว่าร้อยละ 17.1 ค่ามาตรฐานเหล่านี้มีหลายค่าที่มีความไม่ชัดเจนในการระบุความเสียหาย หรือ ไม่มีความชัดเจนว่ามีความเสียหายแต่ไหนจึงจะยอมรับไม่ได้ เช่น ตำหนิจากไล่เดือนฝอย การเน่าเสียและรอยขีดจากเก็บเกี่ยว ขณะที่การกำหนดขนาดหัวมันว่าต้องโต 4.5. เซนติเมตรขึ้นไป ก็นำไปสู่คำถามที่ว่าหัวมันขนาด 4 ซม. และ 4.5 ซม. ก็ไม่มีนัยสำคัญในเชิงขนาดไม่แตกต่างกันเท่าใดนัก แต่ทำไมบริษัทจึงต้องรับซื้อขนาด 4.5 ซม.ขึ้นไป

การกำหนดมาตรฐานดังกล่าวนับเป็นการเมืองของการจำแนกแยกแยะที่บริษัทใช้ในการจำแนกว่า หัวมันฝรั่งแบบไหนที่บริษัทต้องการและแบบไหนที่บริษัทไม่ต้องการ การจำแนกดังกล่าวแม้จะถูกต้องกับความเป็นเหตุเป็นผลเกี่ยวกับคุณภาพการผลิตมันฝรั่งทอดกรอบ แต่ก็ยังมีนัยที่แสดงให้เห็นถึงอำนาจในการควบคุมการปลูกและการตลาดมันฝรั่ง กล่าวคือ เมื่อมีการจำแนกหัวมันฝรั่งที่บริษัทจะรับซื้อกับหัวมันฝรั่งที่บริษัทไม่รับซื้อ ก็จะมีหัวมันฝรั่งที่เกษตรกรขายได้กับขายไม่ได้ และเป็นที่แน่นอนว่าเกษตรกรย่อมอยากขายมันฝรั่งได้มากๆ หรืออยากขายได้ทั้งหมดและไม่อยากให้มีมันฝรั่งที่ไม่ได้คุณภาพตามมาตรฐาน นั่นหมายความว่าเกษตรกรก็ต้องเอาใจใส่ดูแลมันฝรั่งที่ตนเองปลูกเป็นอย่างดีเพื่อให้หัวมันฝรั่งได้มาตรฐานตามที่บริษัทต้องการ นั่นคือ การจำแนก “หัวมันฝรั่ง” ตามมาตรฐาน ก็คือ เทคนิคของอำนาจอย่างหนึ่งในการควบคุมการปลูกมันฝรั่งของเกษตรกรนั่นเอง

สิ่งหนึ่งที่ช่วยหนุนให้บริษัทสามารถใช้เรื่องมาตรฐานมาควบคุมการปลูกมันฝรั่งของเกษตรกรได้ผลดี ก็คือการที่บริษัทสามารถทำการควบคุมตลาดในการรับซื้อมันฝรั่งพันธุ์โรงงานที่มีอยู่อย่างจำกัดได้ บริษัทฟรีด้อย-เลย์เป็นผู้รับซื้อมันฝรั่งรายใหญ่ที่สุดในประเทศ แม้ว่าจะมีบริษัทคู่แข่งที่มารับซื้อมันฝรั่งในพื้นที่อีกสองบริษัท แต่ทั้งสองบริษัทก็มีการกำหนดมาตรฐานในการรับซื้อมันฝรั่งเช่นกัน หากเกษตรกรไม่ขายให้บริษัทที่ไม่มีทางเลือกอื่น เกษตรกรจึงจำเป็นต้องขายมันฝรั่งให้บริษัทตามเงื่อนไขที่บริษัทกำหนด ดังนั้นเพื่อให้ได้ผลตอบแทนจากการปลูกมันฝรั่งสูงสุด เกษตรกรในฐานะผู้ปลูกจึงมีวินัยในการทำงาน ต้องเอาใจใส่ดูแลมันฝรั่งของตนให้ดีที่สุดเพื่อให้ได้ผลผลิตผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพราะมันฝรั่งคุณภาพดีผ่านเกณฑ์ปริมาณมากก็หมายถึงผลตอบแทนที่สูงขึ้นต่อรอบการผลิตหนึ่ง ในการนี้เกษตรกรจึงต้องจัดการปัจจัยการผลิตทั้งดิน น้ำ ปุ๋ยเคมี สารเคมีกำจัดศัตรูพืชและใช้แรงงานอย่างเต็มประสิทธิภาพ เมื่อเกิดโรคและแมลงศัตรูพืชระบาด เกษตรกรก็จะกระตือรือร้นที่จะรักษาผลผลิตไม่ให้ถูกทำลาย เพื่อให้ได้ผลผลิตตามเกณฑ์ สิ่งเหล่านี้ทำให้เกษตรกรต้องจัดการ

²¹ ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร, รัฐ-ชาติกับ(ความไร้)ระเบียบโลกชุดใหม่ (กรุงเทพฯ: วิทยา, 2549) หน้า 18

เวลาในแต่ละวันของตนเพื่อเฝ้าดูแลการเพาะปลูกมันฝรั่งอย่างเต็มที่ โดยนัยนี้ก็คือการปกป้องผลผลิตให้บริษัทนั่นเอง ขณะที่บริษัทก็ไม่ต้องลงทุนไปจ้างคนมาเฝ้าจับตาดูการทำงานของเกษตรกร หากพิจารณาตามนี้ก็จะเห็นว่า บริษัทได้ใช้ความคิดคำนึงเรื่องเหตุผลเชิงเศรษฐกิจหรืออรรถประโยชน์นิยมของเกษตรกรมายึดโยงเข้ากับการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐาน ความคิดเรื่องเหตุผลแบบนี้เองที่จะมากำกับให้เกษตรกรกระตือรือร้นในการทำงาน

สี่ การควบคุมเกษตรกรโดยยึดโยงกับความสัมพันธ์ทางสังคมและตรรกะวัฒนธรรมในท้องถิ่น การทำมันฝรั่งเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมแปรรูปมันฝรั่งไม่ได้มีกระทำการผ่านการทำเกษตรพันธะสัญญาแบบที่บริษัททำสัญญาโดยตรงกับเกษตรกรเท่านั้น แต่ส่วนใหญ่จะทำสัญญาผ่านคนกลาง หรือ โบรกเกอร์ในท้องถิ่น ในกรณีของชุมชนแม่แฝกใหม่จะมี โบรกเกอร์อยู่ประมาณ 5-6 ราย และสหกรณ์ผู้ปลูกมันฝรั่งเชียงใหม่ก็เป็นโบรกเกอร์ให้กับบริษัท ฟรีโตร์-เลย์ด้วย ในการปลูกมันฝรั่งแบบพันธะสัญญา เกษตรกรบางรายจะรับการสนับสนุนปัจจัยการผลิตคือ หัวพันธุ์มันฝรั่ง ปุ๋ย และสารเคมีกำจัดศัตรูพืชจาก บริษัท หรือ โบรกเกอร์ แล้วขายผลผลิตให้บริษัท แต่เกษตรกรบางรายก็ลงทุนเพาะปลูกเอง แต่ก็ยังมาขายผลผลิตให้บริษัทในราคาประกัน หรือขายในตลาดทั่วไปที่ต้องเสี่ยงว่าในแต่ละปีจะได้ราคาสูงหรือต่ำ

โบรกเกอร์ทำหน้าที่เป็นคนกลางประสานงานระหว่างบริษัทและเกษตรกร โดย โบรกเกอร์ จะเป็นผู้รวบรวมรายชื่อเกษตรกรและจำนวนพื้นที่ที่จะปลูกมันฝรั่งในแต่ละปีให้กับบริษัทเพื่อที่บริษัทจะทำเรื่องส่งนำเข้าหัวพันธุ์มันฝรั่งจากต่างประเทศและส่งให้โบรกเกอร์กระจายแก่เกษตรกรไปปลูกต่อไป โบรกเกอร์ยังทำหน้าที่สนับสนุนปัจจัยการผลิตแก่เกษตรกรทั้งหัวพันธุ์มันฝรั่ง ปุ๋ยเคมี สารเคมีกำจัดศัตรูพืช และเงินทุนแก่เกษตรกร เมื่อเกษตรกรขายมันฝรั่งแล้วโบรกเกอร์ก็จะหักค่าใช้จ่ายส่วนนี้จากเกษตรกร นอกจากนี้โบรกเกอร์ยังทำหน้าที่รวบรวมผลผลิตมันฝรั่งจากเกษตรกรในเครือข่ายส่งให้กับบริษัทด้วย

เมื่อพิจารณาความสัมพันธ์ระหว่าง โบรกเกอร์ เกษตรกรและบริษัทแล้วจะพบว่ามีความสัมพันธ์ที่มีได้อิงอยู่บนหลักการทางเศรษฐกิจเพียงอย่างเดียว แต่ยังคงอิงอยู่กับมิติของตรรกะทางวัฒนธรรมในสังคมด้วย กล่าวคือ โบรกเกอร์ต้องทำหน้าที่ที่เอื้อประโยชน์กับบริษัท ขณะเดียวกันก็ต้องรักษาความสัมพันธ์ทางสังคมกับคนในชุมชน โบรกเกอร์เป็นคนในท้องถิ่นที่มีฐานะดี เป็นที่นับหน้าถือตาในชุมชนและสามารถช่วยเหลือเกษตรกรในการกู้ยืมเงินไปใช้ทั้งในการเพาะปลูกและใช้ในชีวิตประจำวัน ขณะเดียวกัน โบรกเกอร์กับเกษตรกรก็มีความเป็นพี่น้องหรือเครือญาติกัน ความสัมพันธ์ระหว่างโบรกเกอร์กับเกษตรกรจึงเป็นความสัมพันธ์แบบอุปถัมภ์ซึ่งดำรงอยู่ในสังคมภาคเหนือมาช้านาน การปลูกมันฝรั่งในระบบนี้ก็ทำให้ โบรกเกอร์มีฐานะดียิ่งขึ้น ทำให้เกษตรกรต้องพึ่งพิงโบรกเกอร์มากขึ้น โดยเฉพาะในเดือนไซที่เกษตรกรต้องพึ่งพิงแหล่งทุนจาก โบรกเกอร์ เมื่อเกิดกรณีความขัดแย้งในการเพาะปลูกหรือการขายมันฝรั่ง เกษตรกับบริษัทจึงมิได้เผชิญหน้ากันโดยตรงแต่

จะมีการเจรจาต่อรองผ่านคนกลาง คือโบรกเกอร์ ซึ่งจะเป็นผู้ไกล่เกลี่ยผลประโยชน์ทั้งสองฝ่าย เมื่อพิจารณาเช่นนี้จะเห็นว่าบริษัทได้ใช้ความสัมพันธ์ในสังคมคือระบบอุปถัมภ์มาใช้ในการควบคุมเกษตรกร นั่นเอง

การควบคุมอำนาจเหนือการปลูกมันฝรั่งของบริษัทฟรีโต-เลย์ไม่ได้เกิดขึ้นด้วยวิธีการหรือยุทธวิธีอันใดอันหนึ่งอย่างตายตัว แต่ได้ผสมผสานทั้งโอกาสในเชิงนโยบายหรือความคิดในการปกครองของรัฐสมัยใหม่ที่ต้องดูแลชีวิตและความเป็นอยู่ของประชากร การจัดการแบบสมัยใหม่ที่เน้นการสร้างวัตถุของการควบคุมแบบใหม่ๆ ที่ดูเสมือนว่าไม่ได้ควบคุมคนโดยตรง และตรรกะทางวัฒนธรรมในท้องถิ่นที่ยึดโยงผู้คนให้ประสานผลประโยชน์กันได้โดยกลบเกลื่อนความขัดแย้งและการเอาเปรียบเอาไว้

ในสายตาของนักวิชาการแนวมาร์กซิสอย่าง Little และ Watts (Little and Watts(eds.))²² และ ประเทือง นรินทรากุล ณ อยุธยา²³ มองความสัมพันธ์ในการผลิตระหว่างเกษตรกรกับบริษัทธุรกิจการเกษตรเป็นความสัมพันธ์ในลักษณะของการจัดการแรงงานแบบยัดเยียด ที่เกษตรกรตกเป็นแรงงานในการควบคุมของบริษัท เกษตรกรทำการผลิตอยู่ที่ไร่นาของตนเอง แต่ก็กลายเป็นเสมือนคนงานผลิตวัตถุดิบให้กับบริษัท โดยที่บริษัทไม่ต้องรับผิดชอบเกษตรกรในฐานะคนงานของบริษัท

4. กลยุทธ์การต่อรองของเกษตรกรในระบบอุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร

การต่อรองในที่นี้ หมายถึง การมองหาทางเลือกภายใต้ข้อจำกัด(constraints) ของโครงสร้าง หรือ “กฎ” ซึ่งไม่ว่าจะกำหนดโดยระเบียบประเพณี วัฒนธรรม หรือกฎหมาย แล้วผู้กระทำการได้ใช้กลยุทธ์เพื่อให้บรรลุเป้าหมายของตนเองภายใต้กรอบจำกัดนั้นๆ ดังนั้นการต่อรองแบบนี้ จึงอาจจะไม่มีคู่ในการต่อรองที่ชัดเจน คำว่า “การต่อรอง”²⁴ (negotiations) ได้ถูกนำมาใช้ในการอธิบายการกระทำและความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ เนื่องจากทัศนะที่มองว่า กฎเกณฑ์การกระทำของมนุษย์ที่กำหนดโดยโครงสร้าง ไม่ได้กำหนดรายละเอียดของการกระทำไว้อย่างหมด แต่เป็นเพียง “ห้องโถง” (convention) หรือกรอบกำหนดกว้างๆ ในสถานการณ์จริงผู้กระทำการจะต้องมองหาวิธีการและใช้กลยุทธ์ต่างๆ เพื่อให้เขาสามารถกระทำ

²² Little, Peter D. and Watts, Michael J.(eds.), *Living under Contract : Contract Farming and Agrarian Transformation in Sub-Saharan Africa* (Wisconsin: The University of Wisconsin Press,1994)

²³ ประเทือง นรินทรากุล ณ อยุธยา, “การจัดการที่ดินภายใต้ระบบการเกษตรแบบมีพันธสัญญา : ศึกษากรณีเกษตรกรผู้ปลูกพืชพาณิชย์ ในเขตกิ่งอำเภอแม่วาง จังหวัดเชียงใหม่”. (วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาสังคม บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2537)

²⁴ นักวิชาการที่ให้ความสำคัญกับแนวคิดนี้ได้แก่ Anthony Giddens และ Norman Long

ภายใต้กรอบของ “โครงสร้าง” นั้นๆ วิธีการหรือกลยุทธ์ที่นำมาใช้มักจะวางอยู่บนพื้นฐานของทรัพยากรที่ผู้กระทำการครอบครองหรือกำกับในขณะนั้นๆ²⁵

การพิจารณาการดำรงอยู่ของเกษตรกรในสังคมปัจจุบันจากมุมมองมหภาคที่ให้ความสำคัญกับบทบาทของรัฐและบริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารเพียงลำพัง คงยังไม่อาจทำให้เข้าใจการปรับตัว การต่อรองและการใช้ชีวิตประจำวันบนเงื่อนไขของความสัมพันธ์ในการปลุกมันฝรั่งส่งโรงงานอุตสาหกรรมได้อย่างลึกซึ้ง ในการศึกษาครั้งนี้จึงพยายามที่จะทำความเข้าใจการดำรงอยู่ของเกษตรกรจากกรอบคิดเรื่องการต่อรอง (Negotiations) ที่มองเกษตรกรในฐานะผู้กระทำการทางสังคม (Social Actor) ที่มีความคิดและให้ความหมายต่อสิ่งต่างๆ ในสังคมและสามารถสร้างการปฏิบัติการต่างๆ เพื่อความมั่นคงในการดำรงชีพ ภายใต้โครงสร้างอำนาจที่ควบคุมการผลิตของเกษตรกร การต่อรองของเกษตรกรมีดังนี้

หนึ่ง การต่อรองในพื้นที่ความรู้ในการปลุกมันฝรั่ง อาจกล่าวได้ว่าการพัฒนาความรู้ในการปลุกมันฝรั่งของชุมชนแม่แฝกใหม่เกิดขึ้นบนภูมิปัญญาที่เกษตรกรหัวก้าวหน้า คือ “ลุงศรี”²⁶ เป็นผู้คิดค้นและพัฒนาขึ้นมาร่วมกับสถาบันวิชาการและหน่วยงานของรัฐ ลุงศรีได้พัฒนาความรู้และเทคนิควิธีการปลุกมันฝรั่งด้วยตนเองจนประสบความสำเร็จ สามารถผลิตมันฝรั่งจนได้ผลผลิตต่อไร่สูงที่สุดในประเทศไทย²⁷ ทั้งยังสามารถผลิตหัวพันธุ์มันฝรั่งได้เอง ที่ผ่านมาการปลุกมันฝรั่งมีข้อจำกัดหลายประการทั้งในด้านหัวพันธุ์ ซึ่งต้องนำเข้าจากต่างประเทศในทุกปี เนื่องจากมันฝรั่งที่ปลูกในแต่ละฤดูกาลจะเก็บหัวพันธุ์ไว้ปลูกได้แค่ 1 ฤดูกาล ถัดไป หลังจากนั้นหากเก็บหัวพันธุ์จากมันฝรั่งชุดเดิมอีกไปปลูกอีกก็จะได้ผลผลิตน้อยไม่คุ้มกับการลงทุน เกษตรกรจึงต้องซื้อหัวพันธุ์จากบริษัทที่ได้รับโควตาในการนำเข้าหัวพันธุ์มันฝรั่งจากต่างประเทศ ในราคาสูงประมาณ 30 บาทต่อกิโลกรัม ขณะที่ขายผลผลิตมันฝรั่งได้แค่กิโลกรัมละประมาณ 10-15 บาท เพื่อแก้ปัญหานี้ ลุงศรีได้ทดลองผ่าครึ่งหัวพันธุ์มันฝรั่งแล้วนำไปปลูก ปรากฏว่าได้ผลผลิตต่อไร่ดีพอๆ กับการใช้หัวพันธุ์แบบปกติ การผ่าครึ่งหัวพันธุ์ช่วยลดต้นทุนด้านหัวพันธุ์ได้กว่าครึ่ง ทำให้เกษตรกรมีรายได้จากการปลุกมันฝรั่งเพิ่มขึ้น

ลุงศรียังพบว่า การปลุกมันฝรั่งในที่นาหลังการทำนาช่วยลดปัญหาเรื่องโรคระบาดมันฝรั่งได้ดีและทำให้สามารถปลุกมันฝรั่งซ้ำที่ติดต่อกันได้ทุกปี ขณะที่โดยปกติแล้วการปลุกมันฝรั่งในพื้นที่เดิมต้องเว้นระยะปลูก 2-4 ปี มิเช่นนั้นจะมีปัญหาเรื่องโรคระบาดมาก ซึ่งจุดนี้เองที่ทำให้การปลุกมันฝรั่งในพื้นที่แม่แฝกใหม่สามารถทำได้ต่อเนื่องมาหลายสิบปี และสามารถปลูกซ้ำในพื้นที่เดิมโดยที่ผลผลิตยังค่อยข้างคงที่ นอกจากนี้ลุงศรียังได้

²⁵ บัณฑิต พรหมพักพิง, “การเปลี่ยนผ่านของสังคมเกษตรกรรมและการเปลี่ยนแปลงความสัมพันธ์ระหว่างหญิงและชายในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ” ใน *อัตลักษณ์ชาติพันธุ์และความเป็นชายขอบ* บรรณาธิการโดย ปิ่นแก้ว เหลืองอร่ามศรี (กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร(องค์การมหาชน), 2546) หน้า 402-403

²⁶ นามสมมติ

²⁷ ผลผลิตมันฝรั่งต่อไร่ของลุงศรีอยู่ที่ 3,500-4,000 กิโลกรัมต่อไร่ ขณะที่ชาวบ้านทั่วไปผลิตได้ประมาณ 2,500 กิโลกรัมต่อไร่

พัฒนาความรู้เกี่ยวกับการใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีการเกษตรเพื่อเพิ่มผลผลิตมันฝรั่ง และเขียนออกมาเป็นคู่มือการปลูกมันฝรั่งเผยแพร่ทั่วไป

ความรู้ที่ลุงศรีค้นพบนี้ได้ถ่ายทอดไปยังเกษตรกรรายอื่นในชุมชน และเกษตรกรแต่ละรายก็ได้นำไปประยุกต์ใช้ตามความเหมาะสมของตนเอง บ้านลุงศรีได้กลายเป็นศูนย์การเรียนรู้เกี่ยวกับการปลูกมันฝรั่ง ตัวลุงศรีเองก็ได้ยกระดับเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการปลูกมันฝรั่งของประเทศและยังได้เป็นวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการปลูกมันฝรั่งให้กับเกษตรกรในพื้นที่อื่นๆของประเทศ อาจกล่าวได้ว่าลุงศรีได้ปรับตัวเองเข้าสู่การเพาะปลูกแบบการเกษตรสมัยใหม่ได้อย่างเชี่ยวชาญ การจัดการความรู้นี้เองที่ได้เป็นเครื่องมือในการประกันความเสี่ยงในการผลิตมันฝรั่งและทำให้ได้ผลผลิตที่ดีจนได้รับผลตอบแทนสูง และเป็นตัวอย่างให้กับเกษตรกรอื่นๆในชุมชน ทำให้เกษตรกรในชุมชนแม่แฝกใหม่เป็นผู้ทรงความรู้ในการปลูกมันฝรั่ง

ความรู้ที่มีในการปลูกมันฝรั่งนี้เองที่ช่วยสร้างความมั่นใจแก่เกษตรกรในการลงทุนเพาะปลูกมันฝรั่งในแต่ละปีว่าจะได้ผลผลิตเป็นที่น่าพอใจ และเป็นการประกันว่าในแต่ละปีที่ปลูกมันฝรั่งเกษตรกรจะต้องได้ผลผลิตอย่างแน่นอน นอกจากนี้ความรู้ในการปลูกมันฝรั่งของเกษตรกรแม่แฝกใหม่ยังช่วยสร้างความมั่นใจแก่บริษัทว่าอย่างน้อยที่สุดในแต่ละปีก็จะมีผลผลิตมันฝรั่งจากชุมชนแห่งนี้อย่างแน่นอน แม้ว่าแหล่งปลูกมันฝรั่งอื่นๆของประเทศจะประสบปัญหาทางการผลิต จุดนี้เองที่ทำให้บริษัทยังให้ความสำคัญกับพื้นที่แห่งนี้ในฐานะแหล่งผลิตมันฝรั่งที่สำคัญของประเทศ

เมื่อพิจารณาความรู้ในฐานะพื้นที่ของการต่อรอง จะพบว่า แม้ว่าเกษตรกรจะไม่สามารถต่อรองกับตลาดมันฝรั่งที่บริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารควบคุมอยู่ได้ แต่เกษตรกรก็พยายามสร้างความรู้ในการผลิตขึ้นมาให้เหมาะสมกับเงื่อนไขและบริบทของตนเอง เพื่อลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มผลผลิตให้สูงขึ้น อันหมายถึงโอกาสที่จะได้ผลตอบแทนจากการขายมันฝรั่งมากขึ้น

อานันท์²⁸ ชี้ว่าความรู้เป็นทั้งวาทกรรมและปฏิบัติการ ดังนั้นพื้นที่ความรู้ จึงเป็นพื้นที่ที่ต่อรองความหมายและอำนาจที่อยู่ระหว่างคู่ตรงข้าม หรืออาจจะเรียกว่าเป็นพื้นที่ที่สาม เพราะสามารถผสมผสานความรู้ต่างๆ อย่างหลากหลาย ที่อาจจะขัดแย้งกันเอง ในความพยายามของท้องถิ่นที่จะเลือกกลยุทธ์ในการพัฒนา สร้างเครือข่ายหรือสร้างอัตลักษณ์ใหม่ เพื่อมาต่อรองในการดำรงชีพ ในสถานการณ์ดังกล่าว การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในสังคมเกษตร จึงไม่ได้ถูกกำหนดจากโลกาภิวัตน์ด้านเดียว แต่ท้องถิ่นก็มีส่วนในการต่อรองและปรับเปลี่ยนตัวเองด้วย จากปฏิบัติการของการสร้างความรู้ที่ผสมผสานขึ้นมาใน พื้นที่ความรู้ นั่นเอง

²⁸ อานันท์ กาญจนพันธุ์, “ความเข้าใจ “วัฒนธรรม” ในงานวิจัยสังคมไทย” ใน *มานุษยวิทยาปะทะวัฒนธรรมศึกษา* บรรณาธิการโดย สุวรรณา เกรียงไกรเพ็ชร (กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร(องค์การมหาชน), 2552) หน้า 95-96

ซึ่งมีส่วนอย่างมากในการผลักดันไปสู่ การพัฒนาแบบมีส่วนร่วมมากขึ้น พร้อมๆ กับการปรับเปลี่ยนพื้นที่ของการต่อสู้ใหม่ๆ

สอง การต่อรองกับการควบคุมมาตรฐานด้วยตรรกะทางวัฒนธรรม แม้ว่าการซื้อขายมันฝรั่ง ส่วนใหญ่จะถูกควบคุมด้วยระบบการเกษตรพันธะสัญญาและตลาดที่ถูกกำหนดมาจากบริษัท และดูเหมือนว่าเกษตรกรจะไม่สามารถต่อรองในด้านราคาได้อย่างเป็นธรรม แต่ในขั้นตอนของการซื้อขายผลผลิตในแต่ละปี เกษตรกรก็ได้พยายามหาวิธีการต่างๆ มาต่อรองอย่างน่าสนใจ อาทิ การต่อรองกับการคัดหัวมันฝรั่งที่ตกมาตรฐานเพื่อลดร้อยละความเสียหาย ในการซื้อขายมันฝรั่งจะเกิดขึ้นที่จุดรับซื้อมันฝรั่งในชุมชน มีการดำเนินการโดย โบรกเกอร์ ซึ่งเป็นตัวแทนของบริษัท โบรกเกอร์ จะเป็นคนคัดว่าหัวมันฝรั่งแบบไหนที่ได้มาตรฐานและไม่ได้มาตรฐานจากข้อกำหนดของบริษัท ในขั้นตอนของการคัดจึงพบว่ามีความมาตรฐานบางประการที่ต้องใช้พิจารณาของ โบรกเกอร์ เป็นตัวตัดสิน เช่น รอยตำหนิต่างๆ ของหัวมันฝรั่ง เกษตรกรแต่ละรายต้องคอยต่อรองกับ โบรกเกอร์ ว่าหัวมันฝรั่งที่ถูกจัดเป็นหัวมันฝรั่งที่ตกมาตรฐานนั้นเกษตรกรยอมรับได้หรือไม่ และในเงื่อนไขที่ โบรกเกอร์ เองก็มีความสัมพันธ์แบบเครือญาติกับคนในชุมชนและรู้จักกันเป็นการส่วนตัวกับเกษตรกร การต่อรองระหว่างเกษตรกรกับ โบรกเกอร์ จึงดำเนินไปอย่างถ้อยทีถ้อยอาศัย โดยที่ทั้งเกษตรกรและ โบรกเกอร์ ยอมรับได้

สาม การสร้างความหลากหลายทางการผลิตเพื่อความมั่นคงในการดำรงชีพ ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของดินและน้ำ ทำให้เกษตรกรผู้ปลูกมันฝรั่งในชุมชนแม่แฝกใหม่ไม่ได้ปลูกมันฝรั่งเพียงอย่างเดียว แต่มีการปลูกพืชหลายอย่างหมุนเวียนกันบนที่นา กล่าวคือ เมื่อถึงฤดูฝนเกษตรกรจะปลูกข้าวนาปีก่อน ซึ่งมีทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว หลังจากเก็บเกี่ยวข้าวแล้วจึงปลูกมันฝรั่ง และหลังจากเก็บเกี่ยวมันฝรั่งแล้วก็จะปลูกพืชเศรษฐกิจอื่นๆ เช่น ข้าวโพด มะระ บวบ แตงกวาและผักต่างๆ การปลูกพืชหลากหลายชนิดทำให้เกษตรกรมีรายได้หลายทาง และไม่ต้องพึ่งพิงรายได้กับพืชเศรษฐกิจชนิดใดชนิดหนึ่งเป็นหลัก ถือว่าช่วยสร้างประกันความมั่นคงในด้านรายได้พอสมควร นอกจากนี้การปลูกข้าวยังเป็นหลักประกันในเรื่องความมั่นคงทางด้านอาหารแก่เกษตรกรได้เป็นอย่างดี แม้ว่าจะประสบความเสียหายจากการปลูกพืชเศรษฐกิจอย่างน้อยเกษตรกรก็ยังมีข้าวพอกินก่อนที่จะเริ่มปลูกพืชเศรษฐกิจใหม่ในฤดูกาลเพาะปลูกต่อไปได้อีก

นอกจากการสร้างความหลากหลายในการเพาะปลูกแล้ว สมาชิกในครัวเรือนของเกษตรกรส่วนหนึ่งยังหารายได้จากนอกภาคเกษตร มาใช้จ่ายในครัวเรือนให้เพียงพอต่อการบริโภคในครัวเรือน ทั้งรายได้จากการทำงานรับจ้าง การขายของ การทำงานหัตถกรรม การทำงานในโรงงาน เป็นต้น

การมีรายได้หลายทางทั้งจากการผลิตในภาคการเกษตรและนอกภาคเกษตรทำให้เกษตรกรมีรายได้เพียงพอสำหรับการดำรงชีพ และด้านหนึ่งรายได้เหล่านี้ก็เป็นเงินลงทุนหมุนเวียนในการทำการปลูกพืชเศรษฐกิจ เช่น มันฝรั่งได้โดยไม่ต้องพึ่งพาปัจจัยการผลิตจากบริษัทมากนัก

สี่ การผลิตมันฝรั่งนอกระบบเกษตรพันธสัญญา แม้ว่าการปลูกมันฝรั่งในระบบเกษตรพันธสัญญา จะมีการประกันราคาซื้อขายผลผลิต แต่ราคาคงกล่าวให้ผลตอบแทนแก่เกษตรกรค่อนข้างน้อย เกษตรกรตระหนักถึงปัญหาข้อนี้ดี เกษตรกรบางรายจึงเลือกที่จะปลูกมันฝรั่งโดยไม่ขึ้นกับพันธสัญญาของบริษัท โดยเกษตรกรเหล่านี้จะเลือกปลูกมันฝรั่งโดยการไปการหาหัวพันธุ์มันฝรั่งมาเพาะปลูกเอง หรืออาจเก็บหัวมันฝรั่งขนาดเล็กที่ตกเกรดจากรอบการผลิตที่ผ่านมา มาใช้ปลูก หรืออาจจะซื้อหัวพันธุ์มันฝรั่งจากห้องเย็น หรือจากเกษตรกรรายอื่นมาใช้ปลูก (หัวพันธุ์มันฝรั่งเหล่านี้คือหัวพันธุ์ขนาดเล็กที่ตกเกรด บริษัทไม่รับซื้อ แต่ชาวบ้านจะเก็บไว้ทำพันธุ์ และไปฝากแช่ไว้ในห้องเย็น) ราคาหัวพันธุ์มันฝรั่งนี้จะถูกกว่าราคาหัวพันธุ์ของบริษัทมาก อย่างไรก็ตาม หัวพันธุ์มันฝรั่งเหล่านี้จะใช้เพาะปลูกได้ฤดูกาลเดียวเท่านั้น ฤดูกาลเพาะปลูกต่อไปต้องใช้หัวพันธุ์จากแหล่งอื่นๆ ไม่เช่นนั้นจะให้ผลผลิตไม่ดีนัก

การปลูกมันฝรั่งขายนอกสัญญา จะได้ราคาสูงกว่าขายในสัญญา เพราะจะขายตามราคาตลาดทั่วไป ทั้งนี้เนื่องจากการผลิตมันฝรั่งในประเทศไทยยังมีปริมาณไม่มากนัก ขณะที่รัฐได้ตั้งมาตรการจำกัดการนำเข้ามันฝรั่งจากต่างประเทศ ทำให้ราคามันฝรั่งพันธุ์โรงงานในตลาดทั่วไปมีราคาสูง อย่างไรก็ตามเกษตรกรจะปลูกมันฝรั่งนอกสัญญาได้ไม่บ่อยนักเนื่องจากบริษัทเป็นผู้กุมอำนาจโควตาหัวพันธุ์มันฝรั่งไว้ (หัวพันธุ์มันฝรั่งคุณภาพดีต้องนำเข้าจากต่างประเทศ) ถ้าเกษตรกรอยากปลูกมันฝรั่งต้องเข้ามาอยู่ในระบบเกษตรพันธสัญญากับบริษัท เกษตรกรจึงจะได้หัวพันธุ์มันฝรั่งไปปลูก

อย่างไรก็ดี เกษตรกรได้พยายามต่อรองกับการควบคุมดังกล่าว คือ ในบางปีจะเข้าอยู่ในระบบพันธสัญญากับบริษัท เพื่อให้ได้หัวพันธุ์มันฝรั่งคุณภาพดีไปปลูก แล้วก็เก็บหัวพันธุ์มันฝรั่งที่ตกเกรดมาใช้เป็นหัวพันธุ์ในการเพาะปลูกในฤดูกาลต่อไป ทำให้ลดต้นทุนค่าหัวพันธุ์ได้ วิธีการปลูกมันฝรั่งแบบนี้ทำให้เกษตรกรมีรายได้จากการปลูกมันฝรั่งเพิ่มขึ้น และยังทำให้เกษตรกรเลือกที่จะอยู่ในระบบพันธสัญญาในบางฤดูกาลเพาะปลูก

ห้า การลักลอบนำมันฝรั่งในระบบพันธสัญญาไปขายนอกสัญญา เกษตรกรบางรายเมื่อทำการปลูกมันฝรั่งแบบพันธสัญญา เมื่อเพาะปลูกจนได้ผลผลิตแล้ว จะแอบนำผลผลิตบางส่วนในปริมาณที่บริษัทไม่สามารถตรวจสอบได้ไปขายในตลาดทั่วไปที่ได้ราคาสูงกว่าราคาในสัญญา (ในบางช่วงอาจจะสูงกว่ากันถึง กิโลกรัมละ 5-10 บาท) ทั้งนี้บางครั้ง โบรกเกอร์ของบริษัทจะรู้ปัญหานี้ แต่ถ้าเห็นว่าการลักลอบดังกล่าวอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ก็จะปล่อยไป แต่ถ้าเกิดขึ้นเกินกว่าที่จะยอมรับได้ จะมีการลงโทษเกษตรกรรายนั้น โดยการไม่รับเข้าในพันธสัญญาในฤดูกาลผลิตต่อไป อย่างไรก็ตาม เมื่อถึงฤดูกาลเพาะปลูกต่อไป เกษตรกรรายนั้นก็อาจลงทุนเพาะปลูกมันฝรั่งเอง หรือไม่ก็เข้าไปทำพันธสัญญากับบริษัทอื่นๆ ซึ่งในชุมชนมีบริษัทมาส่งเสริมการทำปลูกมันฝรั่งแบบพันธสัญญาจำนวน 3 บริษัท เกษตรกรจะเลือกทำการเพาะปลูกในระบบพันธสัญญา

กับบริษัทใดก็ได้ เกษตรกรหลายรายมีการหมุนเวียนทำสัญญากับบริษัทต่างๆ เหล่านี้ไปเรื่อยๆ แล้วแต่ความพอใจในเงื่อนไขการสนับสนุนของบริษัท

หก การปรับโครงสร้างการพัฒนาของรัฐมาใช้สนับสนุนการผลิต กล่าวคือ เกษตรกรแม่แฝกใหม่หลายกลุ่มได้ตั้งงบประมาณที่รัฐสนับสนุนจากโครงการต่างๆ มาใช้ให้สอดคล้องกับสภาพปัญหาทางการผลิตและการตลาดมันฝรั่งของชุมชน เช่น กรณีที่ชุมชนได้รับงบประมาณสนับสนุนในโครงการ SML และโครงการเศรษฐกิจพอเพียงจากรัฐบาล เกษตรกรได้นำเงินดังกล่าวมาซื้อเครื่องขุดมันฝรั่งและรถอีแต่นสำหรับบรรทุกสินค้าการเกษตร มาให้เกษตรกรเช่า ค่าเช่าที่ได้ถูกนำเข้าสู่กลุ่มเป็นเงินทุนหมุนเวียนใช้ในกิจกรรมต่างๆ ของชุมชน หรือกรณีที่ ชาวบ้านได้ของบสนับสนุนจากโครงการวิสาหกิจชุมชนมาลงทุนในการสร้างโรงงานทำมันฝรั่งแปรรูปของชุมชน และรับซื้อผลผลิตมันฝรั่งที่ตกเกรดมา จากชาวบ้านมาแปรรูป ซึ่งเป็นการช่วยให้ชาวบ้านมีทางเลือกในการขายมันฝรั่งได้มากขึ้น ขณะเดียวกันก็สร้างรายได้เสริมให้กับกลุ่มเกษตรกรได้อีกทาง

แม้ว่าการต่อรองเหล่านี้จะไม่ได้ทำให้เกษตรกรได้รับความเป็นธรรมจากการผลิตมันฝรั่งในระบบพันธะสัญญา และไม่สามารถเปลี่ยนแปลงอำนาจเชิงโครงสร้างในการกำหนดราคามันฝรั่งที่ยุติธรรมได้ แต่การต่อรองเหล่านี้ก็ช่วยลดความตึงเครียด ความขัดแย้ง และสร้างทางเลือกในการดำรงชีพในชีวิตประจำวันได้ระดับหนึ่ง ทำให้เข้าใจได้ว่าทำไมเกษตรกรจึงยังดำรงชีพอยู่ได้ในความสัมพันธ์ทางการผลิตกับบริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร ในปัจจุบัน

5. สรุป: ความลึกลับขัดแย้งของการควบคุมและการต่อรองในระบบการผลิตภายใต้โลกาภิวัตน์และเสรีนิยมใหม่

การปรับเปลี่ยนโครงสร้างทางการเกษตรในชนบทเกิดขึ้นจากการจัดระเบียบพื้นที่และการควบคุมชาวนาของรัฐให้เกิดการผลิตแบบเกษตรสมัยใหม่เพื่อการค้า วิธีการผลิตของชาวนาได้ปรับเปลี่ยนจากการผลิตเพื่อยังชีพในยุคของการบุกเบิกพื้นที่ป่าเป็นนาข้าว มาสู่การผลิตพืชเศรษฐกิจเพื่อการค้าตามนโยบายของรัฐ โดยที่รัฐเป็นผู้สร้างโครงสร้างพื้นฐานที่เหมาะสมกับการเกษตรสมัยใหม่ให้เกษตรกร ทั้งการปฏิรูปที่ดิน การสร้างระบบชลประทานและถนนหนทาง เพื่อเชื่อมชุมชนเข้าสู่ตลาดโดยง่าย ขณะเดียวกันรัฐก็ได้จัดการความรู้การเกษตรสมัยใหม่สู่ชาวนาผ่านสถาบันวิจัยและสถาบันการศึกษาด้านการเกษตรที่ก่อตั้งขึ้นมาในชนบท การจัดการดังกล่าวของรัฐส่งผลให้ ชุมชนชาวนาปรับเปลี่ยนตัวเองจากชาวนาผู้เพาะปลูกเพื่อการยังชีพ สู่เกษตรกรผู้ปลูกพืชเศรษฐกิจและมีการทำการผลิตเพื่อหวังผลตอบแทนเชิงเศรษฐกิจเป็นสำคัญ

อย่างไรก็ตามชาวนาส่วนใหญ่หาได้ปรับเปลี่ยนตนเองสู่การเป็นเกษตรกรผู้ปลูกพืชเศรษฐกิจเป็นหลัก แต่ยังคงรักษาวิธีการผลิตข้าวเพื่อการบริโภคในครัวเรือนไว้ ทั้งนี้เนื่องจากความลึกลับขัดแย้งในตนเองของระบบการเกษตรสมัยใหม่เพื่อการค้า ซึ่งไม่สามารถสร้างฐานะที่ดีและความมั่นคงทางรายได้ให้แก่ชาวนาได้ตามที่รัฐนำเสนอในเชิงนโยบาย แต่กลับนำมาซึ่งปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำ ปัญหาการขาดทุนและปัญหาหนี้สิน

ในที่สุด จนวนนาบางส่วนต้องสูญเสียที่ดินทำกิน เปลี่ยนแปลงตัวเองไปเป็นแรงงานรับจ้าง ขณะที่ชาวนาบางส่วนก็ดิ้นรนหาโอกาสจากการปลูกพืชเศรษฐกิจต่างๆ ที่เป็นที่ต้องการของตลาด

เมื่อมีการปรับเปลี่ยนโครงสร้างการผลิตในระดับโลกภายใต้โลกาภิวัตน์และเสรีนิยมใหม่ เกิดการค้าและการลงทุนด้านการเกษตรข้ามชาติมากขึ้น และเกิดแรงกดดันจากกระแสโลกให้รัฐลดการอุดหนุนภาคเกษตรและเปิดเสรีให้กับการค้าสินค้าเกษตร รัฐได้มีการปรับเปลี่ยนบทบาทตัวเองในการเป็นผู้อยู่เบื้องหลังมากขึ้นและหนุนให้บริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารเป็นผู้มีบทบาทในการเข้ามาส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรแก่ชาวนา

การเข้ามาของบริษัทอุตสาหกรรมเกษตร-อาหารข้ามชาติในท้องถิ่น ได้อาศัยความคิดเรื่องการจัดการแรงงานแบบยืดหยุ่นในการเข้ามาควบคุมการผลิตของชาวนา กล่าวคือ บริษัทไม่ได้จ้างให้ชาวนามาเป็นแรงงานในการผลิตในฟาร์มตนโดยตรง แต่ได้ใช้ความสัมพันธ์แบบพันธะสัญญา ในการควบคุมปัจจัยการผลิตและตลาด โดยให้ชาวนาต้องมารับปัจจัยการผลิตจากบริษัทแล้วไปลงทุนเพราะปลูกในที่ดินของชาวนาเอง เมื่อได้ผลผลิตก็ต้องนำมาขายให้กับบริษัทตามราคาที่กำหนด ในการรับซื้อผลผลิตจะมีการคัดเกรดให้เป็นไปตามมาตรฐานที่บริษัทเป็นผู้กำหนดด้วย เมื่อชาวนาตกลงทำการผลิตให้กับบริษัทจึงตกอยู่ในสถานะกึ่งแรงงานของบริษัทไปโดยปริยาย

นอกจากนี้เพื่อให้การควบคุมมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากขึ้น บริษัทยังได้ใช้ตรรกะทางวัฒนธรรมมาใช้ในการควบคุมชาวนา โดยสร้างตัวแทนของบริษัทจากชาวนาผู้มีฐานะดีและมีเครือข่ายมากในท้องถิ่นให้มาเป็นโบรกเกอร์ที่ดูแลผลประโยชน์ให้บริษัท โบรกเกอร์เหล่านี้จะเป็นผู้คอยสอดส่องดูแลการผลิตและการขายผลผลิตของเกษตรกรให้ได้ตามที่บริษัทต้องการ ขณะที่ชาวนาซึ่งอยู่ในความสัมพันธ์ทางสังคมทั้งในลักษณะความสัมพันธ์แบบอุปถัมภ์และความสัมพันธ์แบบเครือญาติกับตัวแทนของบริษัท ก็ต้องพยายามทำการผลิตให้ดีที่สุดเพื่อที่จะได้ไม่ขัดแย้งกับ โบรกเกอร์ นั่นคือ บริษัทได้ใช้ตรรกะทางวัฒนธรรมของผู้คนในท้องถิ่นมาช่วยให้ควบคุมการผลิตของชาวนาอีกชั้นหนึ่ง

สำหรับชาวนานั้นต่างก็ตระหนักถึงการควบคุมของบริษัท แต่เมื่อต้องตกอยู่ในเงื่อนไขที่ไม่สามารถปรับเปลี่ยนโครงสร้างอำนาจที่ไม่เป็นธรรมได้ และยังจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องพึ่งพารายได้จากการขายผลผลิตให้กับบริษัทและตลาดเพื่อใช้ในการดำรงชีวิตในปัจจุบัน ชาวนาจึงพยายามสร้างกลยุทธ์ในการต่อรองอย่างหลากหลาย ภายใต้ข้อจำกัดของโครงสร้างที่พวกเขาเผชิญอยู่ กลยุทธ์ที่นำมาใช้มักจะวางอยู่บนพื้นฐานทางสังคม วัฒนธรรมและทุนที่ชาวนาครอบครองหรือกำกับในขณะนั้นๆ เช่น การต่อรองโดยใช้ความรู้ด้านการผลิตมาช่วยลดต้นทุนเพิ่มผลผลิต การต่อรองด้วยการปลูกพืชหลากหลายชนิด การต่อรองโดยอาศัยความเป็นเครือญาติกับตัวแทนของบริษัท การไม่ผลิตภายใต้สัญญากับบริษัท และการหาโอกาสจากการอุดหนุนเชิงของรัฐ เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม สภาวะของการควบคุมของบริษัทและการต่อรองของชาวนานั้น ดำรงอยู่ร่วมกันอย่างลึกล้ำขัดแย้ง กล่าวคือ บริษัทเองก็ไม่สามารถควบคุมการผลิตของชาวนาได้อย่างเบ็ดเสร็จเด็ดขาด ทั้งนี้เนื่องจาก หากชาวนารู้สึกถูกเอาเปรียบมากจนไม่พอใจ ยกเลิกการผลิตและเปลี่ยนไปปลูกพืชอื่นๆ ก็จะทำให้กระทบสายพานการผลิตของบริษัทได้ ในการควบคุมนี้บริษัทจึงยอมให้ชาวนาต่อรองได้บ้างในบางเรื่อง เพื่อรักษาความสัมพันธ์ในการผลิตไว้ได้ ไม่ให้ชาวนารู้สึกว่าตนเองถูกเอาเปรียบมากเกินไป ขณะที่ชาวนาก็พยายามต่อรองผ่านช่องทางต่างๆ ที่ตนเองสามารถทำได้ โดยอาศัยระบบความสัมพันธ์แบบไม่เป็นทางการเข้าช่วย การที่ชาวนาสามารถต่อรองได้บ้างทำให้พวกเขาทำการผลิตในระบบนี้ต่อไป ความลึกล้ำขัดแย้งของการควบคุมและการต่อรองที่เกิดขึ้นนี้เองที่ช่วยรักษาความสัมพันธ์ในการผลิตระบบนี้ไว้

บรรณานุกรม

- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. แผนพัฒนาการเกษตรในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 พ.ศ.2550-2554. (กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2550)
- โครินนา ฮอว์คส, การพัฒนาทางโภชนาการที่ไม่เท่าเทียมกัน: ความเชื่อมโยงนโยบายและกระบวนการโลกาภิวัตน์กับการเปลี่ยนผ่านทางโภชนาการ โรคอ้วนและโรคเรื้อรังอันเนื่องมาจากอาหาร (กรุงเทพฯ: แผนงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและมูลนิธิครอบครัว, 2549)
- ผาสุก พงษ์ไพจิตร และคริส เบเกอร์, เศรษฐกิจการเมืองไทยสมัยกรุงเทพฯ, พิมพ์ครั้งที่ 2 (เชียงใหม่: ตรีสินธิ์เวิร์มบุ๊กส์), 2542)
- จุฑาธร พรสุวรรณ, “การเกษตรแบบมีสัญญาผูกพันของอุตสาหกรรมมันฝรั่งทอดกรอบในประเทศไทย”. (วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2546)
- ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลแม่แฝกใหม่ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่, แผนพัฒนาการเกษตรระดับตำบลประจำปี 2551-2553 (เชียงใหม่: ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลแม่แฝกใหม่, ไม่ระบุปีที่พิมพ์)
- รัตนพร เศรษฐกุล, หนึ่งศตวรรษเศรษฐกิจชุมชนหมู่บ้านภาคเหนือ (กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2546) หน้า 63-63
- วิราชีนี คำชมพู, “อัตราการยอมรับนวัตกรรมทางการเกษตรแบบมีพันธะสัญญาของกลุ่มเกษตรกร” (วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษานอกระบบ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2542)
- สหกรณ์ผู้ปลูกมันฝรั่งเชียงใหม่ “เชียงใหม่” (เอกสารของสหกรณ์ผู้ปลูกมันฝรั่งเชียงใหม่, เอกสารไม่ได้ตีพิมพ์)
- ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร, รัฐ-ชาติกับ(ความไร้)ระเบียบโลกชุดใหม่ (กรุงเทพฯ: วิชาษา, 2549) หน้า 18.

บัวพันธ์ พรหมพักพิง, “การเปลี่ยนผ่านของสังคมเกษตรกรรมและการเปลี่ยนแปลงความสัมพันธ์ระหว่างหญิงและชายในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ” ใน *อัตลักษณ์ชาติพันธุ์และความเป็นชายขอบ* บรรณาธิการโดย ปิ่นแก้ว เหลืองอร่ามศรี (กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร(องค์การมหาชน), 2546) หน้า 402-403

ประเทือง นรินทรากุล ณ อยุธยา, “การจัดการที่ดินภายใต้ระบบการเกษตรแบบมีพันธะสัญญา : ศึกษากรณีเกษตรกรผู้ปลูกพืชพาสานิชย์ ในเขตกิ่งอำเภอแม่วาง จังหวัดเชียงใหม่”. (วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาสังคม บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2537)

อานันท์ กาญจนพันธุ์, “ความเข้าใจ “วัฒนธรรม” ในงานวิจัยสังคมไทย” ใน *มานุษยวิทยาปะทะวัฒนธรรมศึกษา* บรรณาธิการโดย สุวรรณา เกรียงไกรเพ็ชร (กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร(องค์การมหาชน), 2552) หน้า 95-96

Little, Peter D. and Watts, Michael J.(eds.), *Living under Contract : Contract Farming and Agrarian Transformation in Sub-Saharan Africa* (Wisconsin: The University of Wisconsin Press, 1994)

จินตนาการถึงอดีต จินตนาการของชาติ เมื่อน้ำ(ไม่)มีปลา ในนา(ไม่)มีข้าว

ชื่อผู้เขียน อุดมลักษณ์ ฮั่นตระกูล¹

บทคัดย่อ

“ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” เป็นข้อความที่ปรากฏอยู่ในศิลาจารึกสมัยสุโขทัยและยังมีข้อความทำนองเดียวกันอยู่ในเอกสารชิ้นต้นทางประวัติศาสตร์อยู่หลายสมัย หากเอ่ยถึงวลีดังกล่าวในยุคปัจจุบันก็มักจะทำให้นึกถึงภาพของสังคมชนบทไทย ที่ผู้คนมีความเป็นอยู่เรียบง่าย อาหารการกินอุดมสมบูรณ์ ในนาเต็มไปด้วยทุ่งข้าวเขียวขจี แม่น้ำลำคลองใสสะอาดมีสัตว์น้ำนานาพันธุ์แหวกว่ายอยู่ไปมา แต่ในความเป็นจริงบางครั้งคำกล่าวและภาพปรากฏนั้นก็มิได้สมทับกันอย่างพอดีไปทั้งหมด เพราะงานศึกษาชนบทไทยในหลายช่วงเวลาได้ระบุว่าชนบทไม่ได้มีความสมบูรณ์ผู้คนอยู่ดีกินดี ด้วยสถานการณ์ความแห้งแล้ง ผลผลิตไม่พอเพียงต่อการบริโภค และความยากจนมีส่วนผลักดันให้ผู้คนละทิ้งบ้านเกิดของตนหรือเปลี่ยนอาชีพจากภาคเกษตรไปสู่ภาคอุตสาหกรรมเป็นปรากฏการณ์ที่พบอยู่ทั่วไปในภาคชนบทไทย

บทความนี้จึงมีจุดประสงค์เพื่อศึกษาบริบทและการสมทับความหมายระหว่างความอุดมสมบูรณ์ การกินดีอยู่ดี กับวลี ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว และสุดท้ายยังนำไปเชื่อมโยงเข้ากับภาพชนบทของไทย หากพิจารณาในประเด็นแรก วลีที่กล่าวข้างต้นมีความหมายถึงความจริงเชิงประจักษ์ทั่วไปว่าในแม่น้ำลำคลองมีสัตว์น้ำหรือปลาอาศัยอยู่ และในนาที่ปลูกข้าวย่อมต้องมีต้นข้าวเป็นเรื่องปกติธรรมดา ฉะนั้นแล้วคำว่าอุดมสมบูรณ์ได้เข้ามาแทนที่ความหมายที่ตรงไปตรงมาของวลีได้อย่างไร และในระดับถัดมายังได้ถูกนำไปเชื่อมโยงกับคำว่าชนบทจนกลายเป็นภาพแทนความจริงของชนบทรูปแบบหนึ่งที่ผู้คนรับรู้กันอย่างแพร่หลาย ผู้เขียนตระหนักดีว่าภาพแทนของชนบทไทยมิได้มีอยู่เพียงภาพเดียวในบางครั้งปรากฏเป็นภาพของความกดดันแห่งแล้ง ไร้ซึ่งเครื่องอำนวยความสะดวก หรือภาพความยากจนของผู้คนในชนบท ขึ้นอยู่กับจุดมุ่งหมายของผู้นำเสนอ แต่บทความนี้มุ่งไปยังภาพชนบทอันอุดมสมบูรณ์ที่มักถูกนำเสนอในเชิงโรแมนติก หรือชนบทไทยในอุดมคติ ขอบเขตของงานศึกษาชิ้นนี้อยู่ในช่วงสมัยจอมพลป.พิบูลสงคราม ซึ่งเป็นยุคของการสร้างรัฐชาติ และชาตินิยมของไทย ที่กระบวนการสร้างภาพแทนความจริงหรือมายาคติชุดดังกล่าวได้เริ่มขึ้น การศึกษาของงานชิ้นนี้เป็นการวิเคราะห์สัญลักษณ์ผ่านบทเพลง ละคร และงานเขียน

คำสำคัญ : ภาพแทนความจริง ชนบทไทย ความอุดมสมบูรณ์ รัฐชาติไทย

¹ นักศึกษาปริญญาโท ภาควิชาการพัฒนาสังคม คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Imagine the Past, Imagine of the Nation

When the stream has (no) fish, the paddy field has (no) rice

Author Udomluck Hoontrakul

Abstract

“The stream has fish, the paddy field has rice” (ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว), this quote was originally from stone inscription in the Sukhothai period. Today this quote is used by media and governments to romanticize Thai rural life as “peaceful and harmonious life style” surround by fertile land and rich green paddy field. Rural studies in fact, show that people living in infertile rural areas are forced to leave their land to seek employment in the cities and factories.

The aim of this paper is to refute the myth “The stream has fish, the paddy field has rice”. Although I realize the government and businesses manipulate the images of a lack of rainfall, sustained living condition and poverty and so on for their vested interest. This study will demonstrate why government policy during the Thai nationalism construction period created the myth of a harmonious and romanticize perception of rural life. This study will show how the government creates this myth by analyzing government document during the Thai nationalism construction period as well as analysis song music and drama.

Keywords: Myth, Thai rural area, Fertile, Thai nation-state

บทความ

จุดมุ่งหมายในเบื้องต้นของการเขียนบทความชิ้นนี้เกิดจากความสนใจต่อวลีที่คุ้นคนไทยมายาวนานจากเพลง “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” ในวัยเด็กผู้เขียนเองเคยถูกครูในโรงเรียนประถมบังคับทั้งทางตรงคือให้ท่องจำเนื้อเพลงรวมทั้งทางอ้อมคือเปิดเพลงให้ฟังอยู่เป็นประจำ เมื่อพยายามสำรวจตัวเองด้วยการค้นความทรงจำวัยเด็กขณะที่ร้องเพลงนี้ผู้เขียนไม่ได้รู้สึกหรือมองเห็นภาพของความอุดมสมบูรณ์ในชนบทของไทย แต่เมื่อโตขึ้นความหมายที่แนบอยู่กับเพลงนี้ได้ทำให้ปรากฏเป็นภาพทุ่งข้าวสุดลูกहुลูกตา และความอุดมสมบูรณ์ของดินแดนไทยโดยเฉพาะในชนบท ขณะเดียวกันภาพของเมืองกลับกลายเป็นสิ่งที่ตรงข้ามอย่างสิ้นเชิงจากทุ่งข้าวหรือพื้นที่เกษตรกรรม ผู้เขียนตอบไม่ได้ว่าความหมายชุดดังกล่าวเริ่มทำงานในมโนภาพของตัวเองเมื่อใด แต่เข้าใจว่าคงเริ่มก่อรูปขึ้นตั้งแต่เมื่อครูอธิบายถึงความรุ่งเรืองของอาณาจักรสุโขทัยที่กล่าวถึงอยู่ในเนื้อเพลง ประกอบกับเนื้อหาวิชาประวัติศาสตร์ที่ร่ำเรียนมาตลอดว่าอาณาจักรสุโขทัยนั้นคือ “รุ่งอรุณแห่งความสุข” ของคนไทย เป็นยุคที่นอกจากชาติไทยจะมีเอกราชของตนเองแล้วบ้านเมืองยังอุดมสมบูรณ์ สงบสุขด้วยมีผู้นำคือพ่อขุนรามคำแหงที่ทรงปลดปล่อยคนไทยจากชาติอื่นจนชาติไทยมีความมั่นคง อีกทั้งยังทรงปกครองราษฎรด้วยความเป็นธรรม

กระทั่งเมื่อผู้เขียนได้เข้าเรียนในระดับมหาวิทยาลัย วิชาโบราณคดีได้ให้ข้อมูลและการรับรู้ใหม่ที่แตกต่างไปอย่างสิ้นเชิง กล่าวคือ หลักฐานจากตระพัง อ่างเก็บน้ำ รวมไปถึงระบบการจัดการน้ำรูปแบบต่างๆ ที่พบในเขตเมืองสุโขทัยนั้นบ่งบอกว่าเมืองสุโขทัยน่าจะมีปัญหาเกี่ยวกับน้ำ ทำให้ต้องมีระบบเพื่อจัดการ/จัดเก็บให้น้ำใช้พอเพียงสำหรับเลี้ยงประชากร เหตุนี้ทำให้ผู้เขียนต้องย้อนคิดต่อไปอีกว่าอะไรหรือกระบวนการใดเป็นสาเหตุที่ทำให้คนทั่วไปคิดว่าสุโขทัยเป็นเมืองที่อุดมสมบูรณ์ ผู้เขียนจึงเริ่มต้นจากวลี *ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว* ซึ่งถือว่าเป็นภาพแทนความอุดมสมบูรณ์ของสุโขทัยที่ชัดเจนว่ามีความเป็นมาและเริ่มใช้เมื่อใด และได้นำไปสู่ยุคสมัยที่อาจเรียกได้ว่าเป็นช่วงของการสร้างสำนึกและสิ่งที่เรียกว่า “วัฒนธรรมไทย” อย่างจริงจังและหลายรูปแบบคือในรัฐบาลของจอมพล ป.พิบูลสงคราม กิจกรรมที่ส่งเสริมให้กับการสร้างสำนึกของชาติไทยที่ถูกนำมาใช้ในยุคนั้นมีทั้งงานเขียนประเภทประวัติศาสตร์ นวนิยาย และกิจกรรมเกี่ยวกับศิลปะและการดนตรี อาทิ บทเพลง ละคร การร่ายรำ ในกิจกรรมประเภทหลังนี้เองสถาบันที่มีบทบาทเป็นอย่างสูงคือกรมศิลปากร ที่ดูแลงานทั้งทางด้านวิชาการประวัติศาสตร์และโบราณคดีของชาติ และด้านศิลปะการแสดง ผลของการสร้างสำนึกดังกล่าวได้ก่อให้เกิดภาพลักษณ์ของความเป็นไทยตามมาอีกหลายภาพ เช่น เมืองไทยที่สวยงามน่าหลงใหล (ตามนโยบายสนับสนุนการท่องเที่ยว)

บทความนี้ให้ความสนใจต่อการสร้างภาพแทนความอุดมสมบูรณ์จากประวัติศาสตร์ยุคสุโขทัยว่าถูกสร้างขึ้นภายใต้บริบททางสังคม การเมือง และเศรษฐกิจใด โดยทำการวิเคราะห์ตามแนวทางสัญวิทยา เนื้อหาของบทความจึงประกอบด้วย *ส่วนแรก* ว่าด้วยสัญวิทยาอันเป็นการแนะนำถึงวิธีการหาความหมายซึ่งก็คือการ

รื้อถอนมายาคติที่อยู่ในสังคมด้วยแนวทางของสัญวิทยา และ **ส่วนที่สอง** เป็นการวิเคราะห์วิธีการสร้างภาพแทนและมายาคติของสุโขทัยผ่านบทละคร บทเพลง และบทกวี

1. การศึกษาความหมาย จากภาษาศาสตร์โครงสร้างสู่สัญวิทยา

ผู้เขียนไม่ใช่ผู้เชี่ยวชาญด้านสัญวิทยาเพียงแต่มีความสนใจในวิธีการที่สัญวิทยาชี้แนวทางให้เราทำความเข้าใจกับสิ่งต่างๆ รอบตัวที่เรามักคิดว่าเป็น “ธรรมชาติ” หรือ “ธรรมดา” เช่นเดียวกับภาพความอุดมสมบูรณ์ที่ผู้เขียนจะได้นำมากล่าวถึงในบทความนี้ ผู้เขียนเห็นว่าการวิเคราะห์ภาพแทนของชนบทไทยในความหมายของความอุดมสมบูรณ์นั้นสามารถวิเคราะห์ได้อย่างน้อย 2 ระดับ ในระดับแรกคือทำความเข้าใจต่อมายาคติของสุโขทัยที่ถูกสร้างขึ้นจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ภายใต้บริบททางสังคม การเมืองและเศรษฐกิจในยุคหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง และในระดับที่สองคือการนำมายาคติของสุโขทัยชุดดังกล่าวมาเป็นภาพแทนของชนบทไทย และวิธีการถอดความหมายทั้งสองระดับนั้นผู้เขียนใช้แนวการวิเคราะห์ของโรแลนด์ บาร์ตส์ (Roland Barthes) โดยเฉพาะในแนวทางที่ว่าด้วยการสื่อความหมาย/สื่อสาร และภาพแทนความจริงที่ปรากฏอยู่ในชีวิตประจำวัน ว่าเป็นมายาคติที่ถูกสร้างให้เราไม่เคยตั้งคำถามกับความธรรมดาของสิ่งเหล่านั้น เนื้อหาในส่วนนี้ได้ทบทวนแนวคิดเกี่ยวกับสัญวิทยาของบาร์ตส์ไว้ 2 ส่วน **ส่วนแรก** คือพื้นฐานแนวคิดของบาร์ตส์ในยุคแรกซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากแนวทางของภาษาศาสตร์โครงสร้าง โดยเฉพาะจากอิทธิพลของแฟร์ดีนันด์ เดอ โซซูร์ และ**ส่วนที่สอง** คือการพัฒนาไปสู่แนวทางของสัญวิทยาซึ่งบาร์ตส์ได้วางรากฐานอันสำคัญต่อรูปแบบของการวิเคราะห์

สัญวิทยา (semiology) เป็นศาสตร์ที่ศึกษาเกี่ยวกับสัญญาณต่างๆ ในสังคมพื้นฐานสำคัญของการศึกษาในแนวทางนี้มาจากสำนักโครงสร้างนิยม ที่การเข้าถึงความรู้ของแนวคิดโครงสร้างนิยมมีรากฐานสำคัญมาจากความคิดด้านภาษาศาสตร์เชิงโครงสร้าง (structural linguistics) ของ แฟร์ดีนันด์ เดอ โซซูร์ (Ferdinand de Saussure) นักภาษาศาสตร์ชาวสวิส กรอบคิดพื้นฐานสำคัญที่โซซูร์ได้เสนอไว้มีหลายประการ เขาได้เสนอในเรื่องการแบ่งแยกปรากฏการณ์ทางภาษาจากมุมมองที่แตกต่างไว้ 2 ด้าน ระหว่างสิ่งที่เรียกว่า **ภาษา** (langue) และ **การพูด/การใช้ภาษา** (parole) ในมุมมองแรก ภาษา หมายถึง ระบบ/กฎเกณฑ์ ที่สามารถแยกแยะประเภท และใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสารเช่น คำศัพท์ โครงสร้างของประโยค เป็นสิ่งที่สามารถศึกษาในเชิงวิทยาศาสตร์ได้เพราะมีระเบียบแบบแผนที่คงที่แฝงอยู่ ส่วน การพูด/การใช้ภาษา หมายถึง การพูด/เขียน ของปัจเจกบุคคลที่กระทำเพื่อติดต่อสื่อสารที่ตั้งอยู่บนชุดของกฎเกณฑ์หรือความสัมพันธ์ของบุคคลนั้นกับสังคม ซึ่งทำให้โซซูร์เห็นว่าการพูด/การใช้ภาษา ไม่มีแบบแผนที่ตายตัวขึ้นอยู่กับความสัมพันธ์และปัจจัยที่เปลี่ยนแปลงไปของปฏิสัมพันธ์เป็นสิ่งที่ไม่สามารถนำมาวิเคราะห์อย่างเป็นวิทยาศาสตร์ได้ โซซูร์ให้ความสนใจต่อการศึกษา **ภาษา** ในฐานะของระบบของสัญลักษณ์ (a system of sign) ซึ่งสื่อถึงความหมายให้กับการสื่อสารในสังคม สิ่งที่เขาค้นพบจากการวิเคราะห์ถ้อยคำในภาษาคือ ภาษามิได้เป็นวัตถุที่สะท้อนโลกความเป็นจริงภายนอก แต่

ภาษาจะมีความหมายได้ก็ต่อเมื่อถูกนำไปเทียบเคียงกับถ้อยคำอื่นในภาษาเดียวกัน กล่าวคือ ภาษาก็คือระบบที่ตั้งอยู่บนการยึดโยงกันขององค์ประกอบ²

แนวคิดสำคัญอีกประการของโซซูร์คือ การมองว่าภาษาคือระบบของสิ่งที่เขาเรียกว่า สัญญะ (sign) คือคำที่ใช้แทนการเรียกปรากฏการณ์ที่อยู่ในโลกภายนอก สัญญะคือการผสมรวมกันระหว่าง รูปสัญญะ (signifier) หรือการประกอบกันขึ้นของตัวอักษรและพยัญชนะในภาษานั้นๆ ซึ่งอักษร/พยัญชนะแต่ละตัวมิได้มีความหมายในตัวเองแต่ถูกแทนด้วยเสียงที่แตกต่างกันไป เมื่อถูกนำมาประกอบกันจึงทำให้เกิดรูปสัญญะ ที่จะเชื่อมโยงและนำไปสู่ความคิด/ความหมาย ที่สื่อถึงวัตถุ/ปรากฏการณ์ที่อยู่ในโลกภายนอก หรือก็คือรูปสัญญะจะมีการเชื่อมโยงอยู่กับความหมายสัญญะ (signified) แต่ก็มีได้หมายความว่าทั้งรูปสัญญะและความหมายสัญญะจะมีความสัมพันธ์กันตามธรรมชาติ เพราะจะถูกนำมาเชื่อมโยงกันโดยระบบของภาษา และเกิดจากกฎเกณฑ์หรือจารีตชุดหนึ่งที่ดำรงอยู่ในสังคม ในที่นี้ ภาษาคือระบบของสัญญะแบบหนึ่งและเป็นระบบสัญญะที่มีความสำคัญสูงสุดเมื่อเปรียบเทียบกับระบบสัญญะแบบอื่น³

ประเด็นการศึกษาภาษาของโซซูร์ ได้ชี้ให้เห็นว่า แม้จะดูเหมือนมนุษย์เลือกใช้ถ้อยคำในภาษาได้อย่างอิสระและเป็นธรรมชาติ แต่ในความเป็นจริงแล้วตัวเรากำหนด/บังคับการใช้นั้นโดยภาษาเอง หรือจะกล่าวให้ถูกต้องคือภาษา/ระบบภาษาเป็นสิ่งที่กำหนดการใช้ของเรา เพราะภาษาจะถูกบ่มเพาะผ่านกาลเวลาทำให้เรารู้สึกว่าภาษาเป็นธรรมชาติ เป็นสิ่งที่แทนโลกแห่งความเป็นจริงภายนอกที่ชัดเจน แต่เราลืมไปว่ารูปสัญญะและความหมายสัญญะนั้นเป็นสิ่งที่ถูกสร้างขึ้นให้เชื่อมโยงกันเพื่อแทนวัตถุ/ความเป็นจริงที่ปรากฏในช่วงเวลาหนึ่ง และรูปสัญญะหนึ่งก็อาจมีความหมายสัญญะที่เปลี่ยนแปลงไปในอีกช่วงเวลาหนึ่งตามกฎเกณฑ์ หรือจารีตปฏิบัติทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป นั่นคือมนุษย์เราก่ออยู่ภายใต้กฎเกณฑ์และเครือข่ายความสัมพันธ์ขององค์ประกอบในโครงสร้างอยู่ตลอดเวลา

การศึกษาสัญญวิทยา (semiology) คือ ศาสตร์ซึ่งศึกษาวิธีแห่งสัญญะที่ดำรงอยู่ในสังคม แนวทางนี้เป็นการศึกษาสัญญะที่อยู่ในวัฒนธรรม และมองว่าวัฒนธรรมเปรียบได้เช่นเดียวกับภาษา และวางอยู่บนแนวคิดสำคัญที่ว่า วัตถุทางวัฒนธรรมทั้งหลายที่ปรากฏอยู่ในสังคมได้ถูกแนบไว้ด้วยความหมาย และปฏิบัติการทางวัฒนธรรมทั้งหลายก็วางอยู่บนความหมาย ดังนั้น วัฒนธรรมต่างๆ ล้วนแล้วแต่ต้องใช้สัญญะด้วยกันทั้งสิ้น เพียงเท่านั้นวัฒนธรรมก็ทำงานเช่นเดียวกับภาษา และนั่นก็สามารถที่จะวิเคราะห์ได้ตามพื้นฐานของแนวคิดด้านภาษาศาสตร์ของโซซูร์ คือการวิเคราะห์สัญญะที่ประกอบไปด้วย รูปสัญญะ และความหมายสัญญะ และการตัด/แบ่งภาษาออกเป็น ภาษาและการพูด/การใช้ภาษา เราจึงเห็นอิทธิพลของโซซูร์ได้ในงานวิเคราะห์สัญญวิทยา

² ไซร์ตัน เจริญสินโอฬาร, *สัญญวิทยา, โครงสร้างนิยม, หลังโครงสร้างนิยม กับการศึกษาวัฒนธรรม*, พิมพ์ครั้งแรก (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์วิภาษา, 2545) และ นพพร ประชากุล, แฟร์ดินองด์ เดอ โซซูร์ บิดาแห่งภาษาศาสตร์และโครงสร้างนิยม, *สารคดี* ปีที่ 15 ฉบับที่ 171 (2542) หน้า 133-137.

³ Saussure อ้างใน ไซร์ตัน เจริญสินโอฬาร 2545, หน้า 17

ของโรลองด์ บาร์ตส์ ที่ใช้แนวทางของสัญวิทยาเพื่อการอ่านวัฒนธรรมวลชน ซึ่งบาร์ตส์มองกิจกรรมและวัตถุต่างๆ ในวัฒนธรรมนี้ดังเช่นสัญลักษณ์และภาษาผ่านความหมายที่ผู้คนใช้สื่อสารกัน ในแนวทางของสัญวิทยาไม่ใช่เพียงแค่คำเรียก และภาพจำลองเท่านั้นที่มีหน้าที่เปรียบกับรูปสัญลักษณ์แต่การผลิตสร้างความหมายในตัววัตถุเองนั้นก็สามารถเป็นได้เช่นกัน เช่น เสื้อผ้า ที่ดูเหมือนมีความหมายเพียงหน้าที่การใช้งานเพื่อห่มคลุมร่างกาย กลับสามารถมีสัญลักษณ์ที่ซ่อนอยู่ 2 ระดับ คือระดับแรกคือมีหน้าที่เพื่อห่มคลุมร่างกาย และระดับที่สองคือการประกอบสร้างความหมายที่ได้แนบข้อความเพื่อสื่อถึงผู้คนไว้ด้วย เช่นนัยยะของเสื้อผ้าในชุดราตรี ชุดอยู่บ้าน และชุดยีนส์ เป็นต้น

มรดกชิ้นสำคัญที่บาร์ตส์ได้รับสืบทอดมาจากแนวการวิเคราะห์ของภาษาศาสตร์โครงสร้างคือการตัด/แบ่ง โลกแห่งความจริงออกเป็นส่วนๆ เพื่อสร้างความไม่ต่อเนื่องและทำให้เกิดความหมายขึ้นมา ในงานของโซซูร์คือการผ่า/ตัดระหว่างภาษาและการพูด/การใช้ภาษา แต่นักสัญวิทยาได้ขยายงานส่วนนี้ออกมาสู่การศึกษา *ความหมาย* (meaning) ดังที่บาร์ตส์ได้กล่าวว่า *ความหมายก็มีใช้อะไรอื่นนอกจากชิ้นส่วนที่ถูกภาษาตัด/แบ่งออกเป็นรูปร่างต่างๆ*⁴ สำหรับ นักสัญวิทยาความหมายเป็นเรื่องของความแตกต่าง/ตรงข้าม ไม่หยุดนิ่งตายตัว อันเกิดขึ้นจากการปะทะประสานกันของสัญลักษณ์ที่อยู่ภายใต้ระบบ/กฎเกณฑ์ต่างๆ โดยแนวคิดลักษณะนี้จึงอาจเห็นการส่งต่อแนวคิดมาจากการวิเคราะห์ภาษาของโซซูร์ เพียงแต่นักสัญวิทยาไม่มีความสนใจศึกษาสัญลักษณ์ของภาษา (the linguistic signs) แต่มองไปที่สัญลักษณ์ในรูปแบบอื่นดังที่ได้กล่าวมาแล้วคือ อาจจะเป็น ภาพยนตร์ ละคร หรือพฤติกรรมของคนในสังคม หรือรูปแบบอื่นอันเป็นการสื่อสารในยุคปัจจุบันที่ห้อมล้อมอยู่รอบตัวเราหรือในชีวิตประจำวัน

วิธีการหาความรู้ที่สำคัญประการหนึ่งของทั้งสำนักภาษาศาสตร์โครงสร้างและสัญวิทยาคือการศึกษาเรื่องของการติดต่อสื่อสาร (communication) องค์ประกอบหลักของการสื่อสารคือ การส่งสาร การรับสาร และการเข้าใจในสารที่ส่ง และที่สำคัญคือรหัสที่เป็นตัวกำหนดให้เกิดความหมาย กล่าวคือ การส่งสารอาจเปรียบได้กับการเข้ารหัส (encode) และการรับสาร (decode) คือการถอดรหัส แต่ปฏิบัติการที่จะทำให้การผลิตสร้างความหมายสมบูรณ์ขึ้นได้นั้นมีอยู่ 2 ประการสำคัญ คือ ประการแรก คือรหัส (code) ซึ่งเชื่อมโยงวัตถุที่ถูกตัด/แบ่ง (signifier) ออกจากความหมายที่มาจากภายในใจของเรา (signified) เช่น การแบ่งคำว่าชุดราตรี กับคำว่าชุดยีนส์ออกจากกันนั้นคือในความหมายทางวัฒนธรรมได้แบ่งแยกให้เกิดความแตกต่างของนัยความหมายของชุดทั้งสอง บาร์ตส์เรียกกระบวนของการบรรยายในระดับแรกหรือการรับสารถึงความหมายที่แตกต่างระหว่างเครื่องแต่งตัวทั้งสองชุดว่า การรับสาร (decode) หรือการถอดรหัสความหมายที่อยู่ในเครื่องแต่งกายนั้น และในระดับที่สองคือ การส่งสารอาจเปรียบได้กับการเข้ารหัส (encode) ที่เป็นการใส่ความหมาย

⁴ Barthes, 1967 อ้างใน ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร, *สัญวิทยา, โครงสร้างนิยม, หลังโครงสร้างนิยม กับการศึกษาวัฒนธรรม*, 2545 หน้า 93

สัญญะเข้าไปให้กับวัตถุ ทำให้สัญญวิทยาให้ความสำคัญกับเรื่องของรหัส เพราะมันช่วยให้เราเห็นว่าไม่เคยมีสิ่งที่มีความหมายในตัวเอง แต่มันจะมีความหมายได้ก็ต่อเมื่อมีรหัสมากำกับตัวมันอยู่ด้วยเสมอ และสำหรับบาร์ตส์เองได้มองว่าไม่มีโลกแห่งความเป็นจริงที่ปราศจากการเคลือบคลุมของรหัสอย่างที่เราที่นักประจักษ์นิยมและสำนึกนิยมเชื่อ เขามองว่าสิ่งเหล่านี้ล้วนเกิดจากการสร้างมายาคติขึ้นโดยสังคมทุนนิยมสมัยใหม่

บาร์ตส์ได้กล่าวในคำนำหนังสือ *มายาคติ* ของเขาในตอนต้นว่าประกอบด้วยกรอบแนวคิดอยู่ 2 ประการ ในด้านหนึ่งคือการวิพากษ์แนวคิดที่ตั้งอยู่บนภาษาของวัฒนธรรมมวลชน (mass-culture) และในอีกด้านคือความพยายามในการวิเคราะห์กลไกทางสัญศาสตร์ของภาษาดังกล่าว เขาเห็นว่ามายาคติในทุกวันนี้ก็คือวาทะรูปแบบหนึ่งที่อาจจะมิได้แนบอยู่กับภาษาแต่สามารถปรากฏอยู่ในวัตถุและปรากฏการณ์ต่างๆ รอบตัวเรา มายาคติก็คือระบบ/ระเบียบ และรูปแบบการสร้างความหมายแบบหนึ่ง และสิ่งที่ทำให้ทุกสิ่งในโลกเปลี่ยนแปลงสถานะเข้ามาสู่การเป็นมายาคติคือ เมื่อสิ่งเหล่านั้นเริ่มถูกแทรกแซงให้มีนัยของการสื่อความหมายทางวัฒนธรรมซึ่งถูกกลบเกลื่อนให้ผู้คนรับรู้ด้วยความหมายในระดับแรกคือความเป็นธรรมชาติ/ปกติธรรมดาของสิ่งนั้น มายาคติในความหมายของเขาเป็นผลผลิตมาจากสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มคนหรือชนชั้นทางสังคมที่สัมพันธ์อยู่กับมิติทางการเมือง เศรษฐกิจและสังคม ผ่านบริบททางประวัติศาสตร์ในแต่ละช่วงเวลา

ในเมื่อมายาคติคือกระบวนการสื่อความหมายในรูปแบบหนึ่ง ศาสตร์สำคัญที่ศึกษากระบวนการสื่อความหมายคือสัญญวิทยา หรือสัญศาสตร์ จึงเป็นวิธีที่บาร์ตส์นำมาใช้ในการวิเคราะห์มายาคติ ในขั้นแรกของการวิเคราะห์คือเราต้องหาหน่วยสื่อความหมายที่ปรากฏอยู่ในสังคม หรือที่เรียกกันว่า สัญญะ (sign) ซึ่งบาร์ตส์ได้ชี้ให้เห็นถึงระดับของการวิเคราะห์สัญญะที่ดำรงอยู่ในสังคมว่าโดยปกติแล้วเรามักจะมองเห็นสัญญะต่างๆ เพียงในความหมายระดับแรกซึ่งก็คือ บทบาทในเชิงหน้าที่ของวัตถุ/สัญญะนั้น และเห็นว่ามันไม่ได้มีความหมาย/บทบาทในเชิงสัญญะต่อตัวเรา แต่ในความเป็นจริงแล้วตัวเราถูกบ่มเพาะจากความเคยชิน หรือจากการบิดเบือน อำพราง ฐานะในเชิงสัญญะของสิ่งของ/วัตถุที่อยู่ลึกลงไปอีกระดับ ให้ดูเป็นสิ่งที่ เป็นธรรมชาติ/ปกติ ทำให้ตัวเราไม่เคยตั้งคำถามกับสิ่งเหล่านั้น โดยกระบวนการที่บาร์ตส์เรียกว่า *กระบวนการสร้างมายาคติ* (mythologies) และเรียกผลจากกระบวนการสร้างนี้ว่า *มายาคติ* (myth)

รูปแบบของการวิเคราะห์แบบสัญญวิทยานี้คือมองที่ความสัมพันธ์อันซับซ้อนระหว่างรูปสัญญะ (signifier) กับความหมายสัญญะ (signified) อันเป็นพื้นฐานการวิเคราะห์ที่ได้อิทธิพลมาจากภาษาศาสตร์โครงสร้างของโซซูร์ โดยเขาชี้ให้เห็นถึงกระบวนการของการใช้ภาษาที่สื่อให้เห็นภาพพจน์ (figuratives) และความหมายแฝงที่แสดงออกมาในรูปของวัฒนธรรมมวลชน (mass culture) หรือจารีตที่ปฏิบัติกันในสังคม กล่าวคือ ในสัญญวิทยาทุกสิ่งจะมีความหมายได้ก็ต่อเมื่อมีองค์ประกอบ 3 ส่วน คือ รูปสัญญะ ความหมายสัญญะ และสัญญะ นั่นคือ สัญญะหนึ่งจะมีความหมายได้ก็ต่อเมื่อรูปสัญญะ (ที่เคยว่างเปล่า) ถูกเกาะเกี่ยว/เชื่อมโยงกับความหมายสัญญะ ประกอบขึ้นเป็นสัญญะและสื่อถึงความหมายเชิงสัญญะบางอย่างขึ้นทันทีเมื่อเราเห็น

รูปสัญญะรูปหนึ่ง ระดับการวิเคราะห์ดังกล่าวเป็นเพียงการวิเคราะห์ของสัญญะในระบบภาษา แต่ระดับของมายาคติที่บาร์ตส์ต้องการชี้ให้เห็นนั้นได้กระทำต่อไปจากการแปรสัญญะข้างต้น คือ กระบวนการสร้างมายาคติได้เปลี่ยนรูปของสัญญะ (หรือความหมายที่อยู่ในระบบภาษา) ให้กลายเป็นรูปสัญญะที่มีได้เป็นรูปสัญญะที่ว่างเปล่า แต่สามารถสื่อความหมายได้ทันทีโดยไม่ต้องมีองค์ประกอบระหว่างรูปสัญญะและความหมายสัญญะ ที่ลึกลงกว่านั้นมายาคติได้บิดเบือน/สลาย/ลดทอนความหมายเดิมของสัญญะในระบบภาษาไปแล้วเติมความหมายสัญญะใหม่ ให้กลายเป็นสัญญะที่สื่อความหมายแบบใหม่เข้าไปหรือที่บาร์ตส์เรียกว่า *ระบบการสร้าง ความหมายชุดที่สอง* (a second-order system of signification)⁵

แนวทางที่กล่าวมาข้างต้นอาจเป็นเรื่องซับซ้อนและเข้าใจได้ยาก ดังนั้น บาร์ตส์จึงได้แสดงวิธีการรื้อถอนมายาคติให้เห็นเป็นรูปธรรมด้วยบทความขนาดสั้นๆ จำนวนหลายชิ้นที่แสดงถึงกระบวนการที่มายาคติถูกสร้างขึ้น โดยมีได้เจาะจงในกิจกรรมรูปแบบใดเป็นพิเศษแต่ได้หยิบยก/เลือกเขียนถึงสิ่งต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในชีวิตประจำวันของเราอย่างหลากหลายรูปแบบ บทความเหล่านั้นถูกนำมารวมเป็นเล่มในชื่อ มายาคติ (Mythologies) ในการวิเคราะห์มายาคติของบาร์ตส์สิ่งแรกที่เขา มักจะทำเพื่อชี้ชวนให้ผู้อ่านเริ่มคิดตามคือการตั้งคำถามกับวัตถุ/ปรากฏการณ์ที่เขา กำลังจะวิเคราะห์ว่าคนอ่าน/คนในสังคมส่วนใหญ่ มักจะมองวัตถุ/ปรากฏการณ์นั้นว่าเป็นธรรมชาติหรือธรรมชาติอย่างไร โดยการพินิจถึงรูปลักษณะของวัตถุเหล่านั้นว่ามันได้ก่อให้เกิดความรู้สึกต่อเราอย่างไร เช่น ใน *ไวน์กับนม* ที่กล่าวถึงไวน์ในฐานะของสัญลักษณ์อันรวมเอามายาคติไว้อย่างหลากหลาย บาร์ตส์ได้ชี้ให้เห็นว่าเพียงแค่เนื้อของไวน์เองยังให้ความรู้สึกถึงธาตุไฟของดวงอาทิตย์และธาตุแกร่งของดิน โดยพื้นฐานของมันจึงเป็นความแห้งและร้อนแรง และอาจทำให้รู้สึกถึงความแข็งแกร่ง/ความเป็นลูกผู้ชาย และปัญญาชนได้ใช้ความหมายเชิงสัญญะของไวน์นี้เพื่อแสดงตัวตนของพวกเขาในวงสังคม สื่อถึงความเป็นชายชาตรีตามธรรมชาติ มันทำให้มายาคติแห่งไวน์ได้เข้ามาครอบงำค่านิยมในการเลือกดื่มเครื่องดื่มของชาวฝรั่งเศสมาช้านาน ณ จุดนี้เองที่บาร์ตส์ได้เริ่มรื้อถอนภาพมายาคติที่บางคนอาจยังไม่รู้ตัว เมื่อเขานำมันไปเทียบกับนมซึ่งมีคุณสมบัติของการเป็นเครื่องดื่มเช่นเดียวกับไวน์ แต่ให้ความรู้สึกที่แตกต่างไม่ว่าจะเป็นรูปลักษณะหรือคุณลักษณะ และรวมไปถึงภาพลักษณ์ ที่ถูกนำมาหักล้างค่านิยมในการดื่มไวน์ ซึ่งบาร์ตส์มองว่ามายาคติใหม่ของนมมิได้เกิดขึ้นอย่างลอยๆ แต่ตั้งอยู่บนการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมของฝรั่งเศสเอง

หลังจากที่บาร์ตส์ได้สาธิตให้เห็นถึงการทำงานของมายาคติที่เข้าไปครอบงำความหมายระดับแรก และทำให้เกิดความหมายอีกระดับซึ่งตั้งอยู่บนค่านิยมและอุดมการณ์ทางวัฒนธรรมของสังคมนิยมยุคใหม่ไปแล้ว ขั้นตอนต่อมาคือการจะไปให้ถึงความหมายที่อยู่ในระดับลึกลงไปหรือความหมายระดับที่สอง บาร์ตส์ใช้การเปรียบเทียบเชิงโครงสร้าง (homology) และการเทียบแย้ง (oppose) ซึ่งได้รับอิทธิพลสำคัญมาจากแนวคิด

⁵ ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร, *สัญญวิทยา, โครงสร้างนิยม, หลังโครงสร้างนิยม กับการศึกษารัฐศาสตร์*.

สำนักภาษาศาสตร์โครงสร้าง เพื่อช่วยในการจับเน้นให้เห็นถึงคุณลักษณะที่อาจแฝงอยู่ในวัตถุ/ปรากฏการณ์นั้น ให้เด่นชัดขึ้น หรืออาจจะกล่าวตามอย่างโซซูร์ว่าความหมายในระบบสัญลักษณ์เป็นเรื่องของระบบความแตกต่าง บาร์ตส์ได้นำความหมายในส่วนนี้มาขยายโดยการวิเคราะห์มายาคติไว้อย่างเป็นรูปธรรม ดังเช่นในบทความ *โลกของมวยปล้ำ* ขั้นแรกเขาชี้ว่ามวยปล้ำมิใช่กีฬาในความหมายของการแข่งขันโดยทั่วไป เราจะรู้ได้อย่างไร? บาร์ตส์นำมวยปล้ำไปพิจารณาเทียบความสัมพันธ์กับกีฬาประเภทอื่น ซึ่งในที่นี้เขาได้ใช้กีฬายูโดมาเทียบเคียงให้เห็นความแตกต่าง ส่วนใหญ่มวยปล้ำมิได้แข่งขันกันโดยอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ของการแข่งขันแบบที่เรียกว่า *น้ำใจนักกีฬา* หรือการแข่งขันอย่างตรงไปตรงมา ผู้คนที่มาชมมวยปล้ำล้วนมิได้สนใจผลการแข่งขันเพราะเป็นสิ่งที่รู้กันอยู่แล้ว สิ่งที่พวกเขาต้องการเห็นสาระในการต่อสู้อันว่าด้วยความเจ็บปวด ความพ่ายแพ้ และความยุติธรรม ในที่นี้มวยปล้ำจึงมีกฎเกณฑ์อีกชุดหนึ่งเข้ามากำกับต่างจากกีฬาประเภทอื่น ทำให้ความหมายของมวยปล้ำแตกต่างไปจากกีฬาประเภทอื่นอย่างสิ้นเชิง และในขณะเดียวกันบาร์ตส์ก็ได้หันไปนำคู่เทียบเคียงคู่ใหม่ ขึ้นมาว่ามวยปล้ำคือการแสดง? โดยเขานำไปเทียบกับมหรสพอันยิ่งใหญ่ของละครกรีกโบราณ นั่นคือเมื่อพิจารณาในเชิงโครงสร้างแล้วมวยปล้ำก็มีโครงสร้างหลักอันประกอบด้วย ความเจ็บปวด การพ่ายแพ้ และความยุติธรรม⁶ เช่นเดียวกับโครงสร้างที่ปรากฏอยู่ในละครเวที ฉะนั้นแล้ว มวยปล้ำจึงมิได้เป็นกีฬาที่ไร้เดียงสา หรือเป็นกีฬากำมะลอที่ผู้คนประณามว่าเป็นกีฬาที่อุบาทว์ มวยปล้ำสำหรับบาร์ตส์แล้วเป็นแหล่งรวมของชุดสัญลักษณ์ที่สั่งสมกันมาในสังคมและแสดงออกอย่างโจ่งแจ้งผ่านนักมวยปล้ำ ในฐานะของมายาคติมวยปล้ำได้จำลองโครงเรื่องของชีวิตคนในสังคมมาไว้ด้วยกันไม่ว่าจะเป็น ความยุติธรรม ความเจ็บปวด ศีลธรรม และความพ่ายแพ้

โดยสรุปแล้วบาร์ตส์พยายามเสนอระบบในการสื่อความหมายของมายาคติที่มีอยู่ 2 ระดับ ระดับแรกคือความหมายตรงหรือความหมายของภาษา (denotation) เป็นความหมายที่สื่อของสัญลักษณ์ซึ่งมีอยู่แล้วในระบบภาษาดั้งเดิม และความหมายในระดับที่ 2 คือความหมายแฝงของมายาคติ (connotation) เป็นภาษาที่อยู่ระดับเหนือภาษา (metalanguage) ซึ่งทำให้ความหมายระดับแรกกลายเป็นรูปสัญลักษณ์ให้กับความหมายระดับที่ 2 กล่าวคือเมื่อเราเห็นรูปสัญลักษณ์รูปหนึ่งนั้นมิได้สื่อความหมายถึงความหมายดั้งเดิมอีกแล้วแต่โยงไปถึงสิ่งอื่นอันเป็นการสวมทับของความหมายทางวัฒนธรรม เพียงแต่มันถูกกลบเกลื่อนให้เข้าใจว่ามีได้ผิดปกติจากการใช้ความหมายระดับแรกที่ฉาบคลุมไว้

2. จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์สู่ภาพแทนอดีตอันรุ่งเรืองของสุโขทัย

ในปัจจุบันหากสืบค้นวลี *ในน้ำมีปลา* ด้วยการใช้เครื่องมือค้นหา (search engine) ในระบบออนไลน์จะปรากฏข้อความดังกล่าวอยู่เป็นจำนวนมากและอยู่ในหลายๆ บริบททั้งในพื้นที่พิพิธภัณฑ์ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น บทความนำเที่ยว ฯลฯ และส่วนใหญ่แล้วถูกนำมาสื่อถึงความหมายของความ

⁶ ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร, *สัญลักษณ์, โครงสร้างนิยม, หลังโครงสร้างนิยม กับการศึกษาประวัติศาสตร์*, หน้า 160-161

อุดมสมบูรณ์ หรือทรัพยากรในดินสินในน้ำของเมืองไทยหรือท้องถิ่นต่างๆ เมื่อสืบบย้อนกลับไปไกลถึงที่มา พบว่าลีนี้ปรากฏครั้งแรกในศิลาจารึกหลักที่ 1 ของพ่อขุนรามคำแหง ด้านที่ 1 บรรทัดที่ 18-19 และเริ่มเป็นที่รู้จักของคนไทยอย่างแพร่หลายเมื่อถูกนำมาประกอบในเนื้อร้องของเพลง *ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว* ที่แต่งขึ้นโดยพลตรีหลวงวิจิตรวาทการ ใน พ.ศ.2497 และเป็นเพลงหลักในละครของกรมศิลปากรเรื่อง *อานุกาพพ่อขุนรามคำแหง* เนื้อหาช่วงต้นนี้ผู้เขียนจึงเริ่มสืบค้นไปจากจุดเริ่มต้นของเพลงนี้

ละครเรื่องอานุกาพพ่อขุนรามคำแหง เขียนโดยพลตรีหลวงวิจิตรวาทการ ใน พ.ศ.2497 ด้วยจุดประสงค์ที่รับรู้ทั่วกันว่าเพื่อสนองตอนนโยบายปลูกฝังลัทธิชาตินิยมให้แก่ประชาชนในรัฐบาลสมัยจอมพล ป.พิบูลสงคราม โดยมีเนื้อหาปลูกใจหรือปลุกสำนึกชาตินิยมให้กับประชาชน บทละครเรื่องนี้ถูกนำไปสร้างเป็นละครเวที และละครโทรทัศน์ นำออกเล่น/แสดงอยู่หลายครั้งด้วยกัน

เนื้อเรื่องโดยย่อของละครเรื่องนี้เป็นเรื่องราวที่เกิดขึ้นในยุคพ่อขุนรามคำแหงในช่วงที่กำลังขยายอาณาเขตของอาณาจักรสุโขทัย ตัวละครสำคัญนอกจากพ่อขุนรามคำแหงซึ่งปรากฏหลักฐานยืนยันว่าเป็นบุคคลที่มีอยู่ในประวัติศาสตร์แล้วหลวงวิจิตรวาทการยังได้สร้างตัวละครหลักอีกหลายตัวเพื่อเป็นตัวดำเนินเรื่อง โดยเฉพาะ สามศร (ตัวพระ) ทหารเอกอดีตศัตรูที่จะลอบสังหารพ่อขุนรามคำแหงแต่ภายหลังจากที่ได้รับพระเมตตาได้เข้ามาภักดีต่อพระองค์ รวมทั้งได้รับพระเมตตาให้แต่งงานกับเบญจมาศ (ตัวนาง) หลานสาวของพ่อขุนรามคำแหง ทั้งสามศรและเบญจมาศที่มีใจต้องการจะช่วยพ่อขุนรามคำแหงในการที่จะผนวกรวมดินแดนต่างๆ ให้เป็นปึกแผ่นมั่นคง และในตอนนี้เป็นนครศรีธรรมราชที่ยังตกอยู่ภายใต้อำนาจของอาณาจักรศรีวิชัย⁷

บทละครเรื่องนี้ได้สร้างภาพแทนของสุโขทัยให้กับผู้ชมอย่างน้อย 2 ลักษณะ⁸ ดังนี้

1. ประชาชนอยู่อย่างร่มเย็นเป็นสุขภายใต้ระบอบการปกครองแบบพ่อปกครองลูก หรือสรุปให้เจาะจงเป็นภาพของพ่อขุนรามคำแหงที่มีจริยวัตรตรงดงาม เป็นผู้นำที่ดี และปกครองราษฎรอย่างเป็นธรรม และนำชาติไทยสู่ความเจริญรุ่งเรือง

2. อาณาเขตอันยิ่งใหญ่ของสุโขทัยที่ถูกเปรียบไว้เป็นอาณาเขตของ “ชาติไทย”

เป็นเรื่องที่ค่อนข้างน่าแปลกใจว่านอกจากเพลงและระบำเปิดฉากแรกที่ชื่อว่า *ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว* แล้ว เนื้อเรื่องในส่วนอื่นกลับไม่มีส่วนใดที่เน้นย้ำถึงภาพแทนความเป็นสุโขทัยที่อุดมสมบูรณ์ให้ปรากฏเลย ดังนั้น เนื้อหาในส่วนแรกนี้จึงพยายามทำความเข้าใจก่อนว่าอะไรคือความเป็นสุโขทัยหรือข้อความที่ผู้เขียนบทละครเรื่องนี้ต้องการนำเสนอต่อผู้ชม แล้วจึงจะกลับมาพิจารณากันว่ามายาคติเรื่องความอุดมสมบูรณ์นั้นเริ่มปรากฏขึ้นเมื่อใด

⁷ พลตรีหลวงวิจิตรวาทการ, *บทละครเรื่องอานุกาพพ่อขุนรามคำแหง* (พระนคร: บริษัทการพิมพ์ไวยวัฒน์, 2508)

⁸ บทละครเรื่องนี้ยังมีภาพแทนหรือรายละเอียดที่อาจวิเคราะห์ได้ในอีกหลายแง่มุม โดยเฉพาะนโยบายในการปกครองของพ่อขุนรามคำแหง แต่ในบทความชิ้นนี้ผู้เขียนมุ่งเน้นไปที่ภาพแทนที่เกี่ยวข้องกับสุโขทัยและการสร้างมายาคติเรื่องความอุดมสมบูรณ์เป็นสำคัญ

คำว่า “สุโขทัย” ถูกรับรู้อยู่ใน 2 ด้านด้วยกัน ด้านหนึ่งคนทั่วไปรับรู้กันในปัจจุบันว่าเป็นจังหวัดหนึ่งของประเทศไทย ส่วนในอีกด้านจากประวัติศาสตร์ที่เราเรียนและท่องจำกันจนขึ้นใจมาตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาว่าอาณาจักรแรกของ **คนไทย** ในประเทศไทย คือ อาณาจักรสุโขทัย แล้วจึงไล่ลำดับมาสู่อยุธยา และรัตนโกสินทร์ จนกระทั่งปัจจุบัน ความแตกต่างของสุโขทัยทั้ง 2 ความหมายอยู่ที่นัยเชิงการเมือง การปกครอง และช่วงเวลา กล่าวคือ ในความหมายแรกจังหวัดสุโขทัยเป็นพื้นที่หนึ่งซึ่งถูกนิยามขึ้นภายใต้แนวคิดของรัฐชาติสมัยใหม่ การปกครองแบบจังหวัดมีหน่วยงานที่จัดตั้งโดยรัฐบาลกลางเข้ามาบริหารภายใต้พื้นที่ (อาณาเขต) ที่ชัดเจน จังหวัดสุโขทัยปรากฏเป็นพื้นที่เล็กๆ อยู่ในแผนที่ภูมิศาสตร์ประเทศไทย และยังมีอุทยานประวัติศาสตร์ที่ปรากฏเป็นซากของเมืองโบราณอยู่หลายแห่ง ส่วนในความหมายที่สองอาณาจักรสุโขทัยเป็นการนิยามแบบรัฐสมัยโบราณ (ที่ไม่มีคำว่าชาติเข้ามาเกี่ยวข้อง) อันที่จริงแล้วในปัจจุบันมีข้อถกเถียงเกี่ยวกับอาณาจักรสุโขทัยอยู่ว่าควรนิยามว่ามีลักษณะเป็นแว่นแคว้นมากกว่าจะเรียกได้ว่าอาณาจักร ด้วยเหตุว่าเมืองแต่ละเมืองภายใต้การปกครองนั้นตั้งอยู่บนความสัมพันธ์แบบเครือญาติมากกว่าจะมีเมืองศูนย์กลางที่กุมอำนาจการปกครองอย่างเบ็ดเสร็จ เมืองหลักของแคว้นสุโขทัยตั้งอยู่ในเขตจังหวัดสุโขทัยปัจจุบัน

ดังนั้น จากนิยามที่กล่าวมาข้างต้นทำให้เราจึงเข้าใจตรงกันแล้วว่าแคว้นสุโขทัยอันเป็นเมืองของพ่อขุนรามคำแหงนั้นควรหมายถึงแว่นแคว้นโบราณ ซึ่งแตกต่างจากความหมายที่เป็นจังหวัดสุโขทัยในปัจจุบันอย่างสิ้นเชิง ความเหมือนกันของแคว้นสุโขทัยและจังหวัดสุโขทัยคือตั้งอยู่บริเวณพื้นที่เดียวกัน และเมืองโบราณของพ่อขุนรามคำแหงก็คือพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยในปัจจุบันเท่านั้น

เมื่อย้อนกลับมาพิจารณาบทละครเรื่องอานุภาพพ่อขุนรามคำแหงกลับแสดงให้เห็นว่าสำนึกความเป็น “ชาติไทย” การรักชาติและปรารถนาให้ชาติไทยสามารถรวมกันได้อย่างเป็นปึกแผ่นมั่นคงนั้นอยู่ในความคิดคำนึงของตัวละครในยุคสุโขทัยอย่างเข้มข้น ดังในบทสนทนาขณะสามครล้าลาเบญจมาศเพื่อไปทำสงครามขยายอาณาเขตและยึดเอาอาณาจักรนครศรีธรรมราชมาเป็นของชาติไทย (สุโขทัย) โดยสมบูรณ์ ตอนหนึ่งว่า

เบญจมาศ: ไปเถอะ, ยอดรัก, เบญจมาศเริ่มจะเข้าใจในเรื่องเสียสละและความรักชาติ, เธอไปได้, ไปทำตามแผนการที่เธอคิด ฉันจะส่งใจตามไปช่วยเธอ ช่วยให้เธอทำการสำเร็จแล้วกลับมา

สามคร: ขอให้หญิงเป็นกำลังใจของฉันอย่างที่เคยเป็นมา ขอให้เป็นมิ่งขวัญของฉันอยู่เสมอ

เบญจมาศ: ดวงใจของฉันจะติดตามเธอไป ฉันสารภาพว่าเวลานี้ฉันเริ่มมองเห็นความดีงามและความสำคัญของการทำงานเพื่อประเทศชาติ เธอเอาความรักชาติเข้ามาใส่ในดวงใจของฉัน ฉันเริ่มจะรู้จักบ้างแล้ว ว่าความรักชาตินั้นเป็นอย่างไร⁹

⁹ พลตรีหลวงวิจิตรวาทการ, บทละครเรื่องอานุภาพพ่อขุนรามคำแหง , หน้า 52.

ช่วงเวลาที่ขมละครผู้ชมอาจซาบซึ้งไปกับความเสียสละและรักชาติของแสงศรจนหลงลืมไปว่าสำนึกของความเป็นชาตินั้นถูกสร้างขึ้นในช่วงเวลาเมื่อร้อยกว่าปีที่ผ่านมานี้เอง ประเด็นที่ผู้เขียนกำลังพยายามชี้ชวนให้ลองคิดทบทวนกันดูคือบทละครได้ปูพื้นและสร้างความเข้าใจให้กับผู้ชมถึงความสัมพันธ์ระหว่างอาณาจักรสุโขทัยกับชาติไทย (ซึ่งเป็นการนิยามถึงรัฐชาติในยุคสมัยใหม่) ได้อย่างแนบเนียน ในบทละครเรื่องนี้สุโขทัยจึงไม่ได้เป็นเพียงชื่อจังหวัดหนึ่งของไทย หากเป็นตัวแทนที่จะกล่าวถึงชาติไทยทั้งหมด เท่ากับว่าบทละครได้สลายบ้านเล็กเมืองน้อยในยุคสมัยเดียวกับแวนแคว้นสุโขทัยที่อาจไม่ขึ้นต่อสุโขทัยให้เหลือเพียงเมืองสุโขทัยที่เป็นศูนย์กลางของแวนแคว้นให้กลายเป็นดินแดนประเทศไทยที่ปรากฏในภูมิศาสตร์ปัจจุบัน ในขณะที่เดียวกันเมืองอื่นๆ ที่ปรากฏในศิลาจารึกหลักที่ 1 ว่าเป็นเขตแดนของแคว้นสุโขทัยในสมัยพ่อขุนรามคำแหง เช่น เพชรบุรี ราชบุรี และสุพรรณภูมิ ก็มีความจงรักภักดีต่อ “ชาติไทย” อย่างแน่วแน่ รวมไปถึงสลายการนิยามความเป็นแวนแคว้นหรือจังหวัดให้กลายมาเป็นเพียงสำนึกเดียวคือประเทศไทย ความคิดหรือจินตนาการเช่นนี้จึงอาจเปรียบแคว้นสุโขทัยได้กับประเทศไทยในปัจจุบันที่มีเมืองศูนย์กลางเป็นกรุงเทพมหานคร

องค์ประกอบสำคัญที่ช่วยให้แคว้นสุโขทัยเข้ามาแนบสนิทกับความเป็นชาติไทยคือประวัติศาสตร์นิพนธ์ของชาติไทยที่ยกย่องให้สุโขทัยเป็นอาณาจักรไทยสยามอาณาจักรแรกที่เจริญรุ่งเรืองและหลุดพ้นจากอำนาจของชนชาติอื่น¹⁰ การเขียนประวัติศาสตร์นิพนธ์ในแนวทางนี้วางอยู่บนมุมมองของปัจจุบันย้อนกลับไปสู่อดีตและอยู่ภายใต้กรอบคิดของรัฐชาติสมัยใหม่ที่มีเขตแดนตามภูมิศาสตร์ประเทศไทยเป็นตัวกำหนด ถ้าเราลองสมมติให้ขอบเขตประเทศไทยขยายขึ้นไปสู่จีนตอนใต้สักเล็กน้อย บางที่อาณาจักรไทยสยามแห่งแรกคงไม่ใช่สุโขทัยแต่เป็นอาณาจักรน่านเจ้าก็เป็นได้¹¹ ด้วยความคิดนี้จึงขอทำความเข้าใจสาเหตุที่สุโขทัยกลายเป็นอาณาจักรไทยสยามแห่งแรกว่าเริ่มมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 เมื่อครั้งออกผนวชและเสด็จไปยังสุโขทัยกระทั่งทรงค้นพบจารึกและถอดความได้ครั้งแรก หลังจากนั้นทรงส่งคำแปลที่ได้ไปให้กับเซอร์จอห์น เบาว์ริง แม้ว่าจะไม่ได้รับความสนใจจากเซอร์ จอห์น เบาว์ริง แต่ก็มีนัยที่รัชกาลที่ 4 ต้องการสื่อให้กับชาติตะวันตกรับรู้ว่ชาติไทยนั้นมีความเป็นมาที่เก่าแก่ และยิ่งใหญ่ ความคิดดังกล่าวปรากฏสืบเนื่องมาโดยตลอด กระทั่งในสมัยรัชกาลที่ 6 ที่เริ่มมีการสร้างแนวความคิดเรื่องชาตินิยมผ่านบทพระราชนิพนธ์ บทละครพูด และบทเพลงจำนวนมาก ก็

¹⁰ ประวัติศาสตร์นิพนธ์ในทำนองนี้มีอยู่หลายชิ้นโดยเฉพาะในยุคการสร้างสำนึกชาตินิยม เช่น หนังสืองานค้นคว้าเรื่องชนชาติไทย ของพลตรีหลวงวิจิตรวาทการ ตีพิมพ์ใน พ.ศ. 2499 และหนังสือหลักไทย ของขุนวิจิตรมาตรา ตีพิมพ์ใน พ.ศ. 2506 เป็นต้น

¹¹ แม้อาณาจักรน่านเจ้าจะถูกกล่าวว่าเป็นอาณาจักรของคนไทยแห่งแรก แต่ก็ไม่ได้สร้างสำนึกถึงการเป็นเจ้าของดินแดนให้กับคนไทย แต่ถึงกระนั้นก็ยังมีส่วนเขียนปลุกใจให้เกิดความรู้สึกเจ็บปวดว่าชนชาติไทยได้ถูกจีนรุกรานจนกระทั่งต้องถอยร่นจากอาณาจักรไทยน่านเจ้ามาสู่แหลมทอง สร้างความรู้สึกชาตินิยมและต่อต้านคนจีน สอดคล้องกับนโยบายทางการเมืองในสมัยจอมพล ป.พิบูลสงครามที่ต้องการกีดกันพ่อค้าชาวจีน

ได้มีพระราชนิพนธ์เรื่อง **เที่ยวเมืองพระร่วง** ที่เล่าถึงการเดินทางไปสำรวจแหล่งโบราณคดีในเขตสุโขทัยซึ่งช่วยยืนยันถึงความเจริญรุ่งเรืองของชนชาติไทยที่มีมายาวนาน ภาพของสุโขทัยไม่ได้สื่อความหมายเพียงบ้านเมืองที่ยิ่งใหญ่และเก่าแก่ให้กับชาติตะวันตกเท่านั้น แต่สำหรับคนไทยสุโขทัยกลายเป็นอาณาจักรในจินตนาการเป็น “รุ่งอรุณแห่งความสุข” ที่กระตุ้นให้เกิดความรู้สึกฮึกเหิมในเอกราชของชนชาติไทยซึ่งสามารถต่อต้านและขับไล่ชนชาติอื่นออกจากแผ่นดินไทยได้ (ศัตรุสำคัญในขณะนั้นคือชาติเขมรที่เรืองอำนาจและปกครองดินแดนแหลมทองอยู่)

การสร้างสุโขทัยให้เป็นภาพแทนอันยิ่งใหญ่ของชาตินั้นไม่สามารถที่ดำรงหรือแพร่หลายในหมู่คนไทยทุกคนด้วยงานทางด้านวิชาการหรือประวัติศาสตร์นิพนธ์ ที่อ้างอิงอยู่บนหลักฐานทางโบราณคดีและประวัติศาสตร์เท่านั้น เพราะงานเขียนดังกล่าวมีสำนวนและลีลาที่ดูแข็งแล้ง ไม่มีชีวิตชีวา และอาจแพร่หลายอยู่เฉพาะในหมู่ผู้คนบางกลุ่มหรือชนชั้น เช่น กลุ่มคนที่สนใจงานด้านวิชาการ และผู้ที่รู้หนังสือ เป็นต้น ดังนั้นจึงได้เกิดการผลิตซ้ำภาพแทนผ่านสื่อรูปแบบต่างๆ ให้สามารถเข้าถึงผู้คนได้หลายกลุ่ม เช่น บทเพลง ละคร และ นวนิยายอิงประวัติศาสตร์ เป็นต้น ปัญหาอยู่ที่บ่อยครั้งงานเหล่านี้ได้ขยายเรื่องราวเกี่ยวกับสุโขทัยไปเกินกว่าที่หลักฐานทางโบราณคดีหรือประวัติศาสตร์มารองรับ หรืออาจเป็นมายาคติที่ถูกสร้างขึ้นเพื่อตอบสนองหรือเป็นเครื่องมือที่ผู้มีอำนาจใช้สนับสนุนนโยบายหรือความชอบธรรมของตน

บทละครไม่ได้จบลงที่เสนอว่าสุโขทัยให้เป็นภาพแทนความยิ่งใหญ่ของชาติไทย แต่ได้ย้อนกลับมาก่อให้เกิดความชอบธรรมและสนองต่อนโยบายของผู้มีอำนาจในขณะนั้น ถึงตอนนี้ผู้เขียนใคร่จะขอยกเนื้อเพลง **ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว** ที่เมื่อเปิดฉากแรกของละครเรื่องนี้ขึ้นมาเป็นระบำหมู่ของนักแสดงชาย-หญิง ที่แต่งกายเป็นชวนาชาวสวนมาให้อ่านได้ลองพิจารณากันก่อนที่จะนำไปสู่การขยายความประเด็นที่ผู้เขียนได้กล่าวค้างไว้

เพลง “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว”

ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว แผ่นดินของเรา นี่แสนอุดมสมบูรณ์ บ้านเมือง
ราบคาบ ด้วยอาณาภาพพ่อขุนรามคำแหงคำจูน ให้ชาติไทยไพศาล
สร้างทำนาไร่ ทัวแคว้นแดนไทย เราไถเราหว่าน หมายมั่งงอกหมายงาม
หมายกร้าว หมายกลาง พืชผลต่างๆ ล้วนงามตระการ
สร้างบ้านแปลงเมือง ให้เกียรติไทยลือเลื่อง ไปทั่วทุกถิ่นฐาน จุงว่วไป
คำ ชี้นำไปขาย ปวงราษฎรทั้งหลาย ได้อยู่เป็นสุขสำราญ¹²

¹² พลตรีหลวงวิจิตรวาทการ, *บทละครเรื่องอาณาภาพพ่อขุนรามคำแหง*, หน้า 1

โดยนัยของเพลงนี้หากแยกแปลความหมายของเพลงแต่ละท่อนจะเห็นว่า ท่อนแรก ความอุดมสมบูรณ์ของแผ่นดินไทย มิใช่เพียงความอุดมสมบูรณ์ในเชิงกายภาพ (เช่น สภาพดิน น้ำ แร่ธาตุ และอากาศ ฯลฯ) ที่เหมาะกับการเพาะปลูก แต่ “บ้านเมืองราบคาบ ด้วยอาณาภาพพ้อขุน รามคำแหงค้ำจุน ให้ชาติไทยไพศาล...” ให้นัยว่าด้วยเหตุที่บ้านเมืองของไทยเป็นปึกแผ่นจากการมีของพ้อขุนรามคำแหงต่างหากจึงทำให้มีความอุดมสมบูรณ์

ในเพลงท่อนที่สอง กล่าวขยายถึงความสมบูรณ์ที่มีทั้งไร่นา สวนผลไม้ ต่างๆ ว่าเกิดจากการร่วมมือช่วยกันพัฒนาปรับปรุงที่ดินทั่วไทย จนได้เป็นพื้นที่เกษตรกรรมที่งดงาม และนอกจากจะตีความได้ว่าการร่วมมือร่วมใจกันนั้นนอกจากชาวไทยที่ช่วยกันทำแล้วก็อาจตีความได้ว่าเกิดจากการมีของพ้อขุนรามคำแหง (เป็นความที่ขยายต่อจากท่อนแรก)

ในท่อนสุดท้ายได้ขยายต่อไปถึงการสร้างบ้านแปลงเมืองที่ขยายไปกว้างไกลทำให้การค้าและเศรษฐกิจมีความเจริญรุ่งเรือง ราษฎรก็ได้รับความสุขสำราญจากกิจการที่ดีขึ้นนั้นไปด้วย ในท่อนนี้ได้นำข้อความบางส่วนจากศิลาจารึกหลักที่ 1 มาใช้ด้วยจากความเต็มว่า “เจ้าเมืองบ่เอาจากอบในไพร่รู้ทาง เพื่อนจูงวัวไปค้า ขี่ม้าไปขาย”¹³ หากตีความตามขุนวิจิตรมาตราแสดงว่าสุโขทัยให้เสรีภาพในการค้าขายแก่ราษฎรด้วยไม่มีการเก็บภาษีต่อผู้นำสัตว์และข้าวของไปขายยังที่ต่างๆ (free trade)¹⁴ ในบทความนี้ผู้เขียนไม่ได้ตีความในประเด็นของการค้าเสรีในสมัยสุโขทัย แต่เห็นว่าบทเพลงเพียงต้องการเชิดชูว่าพ้อขุนรามคำแหงเป็นผู้ทำให้การค้าของสุโขทัยเจริญขึ้นซึ่งเหตุผลที่ตีความเช่นนี้จะนำมากล่าวถึงต่อไป

กล่าวโดยภาพรวมบทเพลงข้างต้นคือการเชิดชูถึง *อาณาภาพของพ้อขุนรามคำแหง* ที่ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์และเศรษฐกิจการค้ารุ่งเรือง มากกว่าจะชื่นชมว่าเมืองไทยมีความอุดมสมบูรณ์อันเนื่องจากผืนดินไทยที่มีมาอยู่แล้ว ถึงตอนนี้ผู้เขียนกำลังจะชี้ให้เห็นว่าเหตุใดพ้อขุนรามคำแหงจึงมีความสำคัญมากผ่านบทละครและบทเพลง ด้วยการย้อนมาพิจารณาถึงช่วงเวลาทีบทละครถูกเขียนขึ้น ความหมายของพ้อขุนรามคำแหงที่มีต่อยุคสมัยอยู่ที่ความสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ระหว่างพ้อขุนรามคำแหงและจอมพล ป. ซึ่งเคยมีนักวิชาการหลายท่านเสนอแนวคิดไว้แล้วว่าจอมพล ป. ได้สร้างอุดมการณ์ที่แสดงว่าท่านมิได้มีฐานะเป็นเพียงผู้นำของประชาชนเท่านั้น แต่เปรียบได้กับ “บิดา” หรือ “พ้อขุน” ที่ช่วยดูแลชี้แนะแนวทางในการปฏิบัติและทำให้ชาติรุ่งเรืองแก่บุตร (ประชาชนทุกคน) เช่นเดียวกับพ้อขุนรามคำแหงจากละครเรื่อง *อาณาภาพฯ* ที่ดูแลปกครองไพร่ฟ้าดังเช่นบุตรหรือสมาชิกคนหนึ่งในครอบครัว¹⁵ แนวความคิดดังกล่าวเกิดจากความพยายามสร้างสิทธิธรรมทาง

¹³ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, “ฐานข้อมูลจารึกในประเทศไทย” (online) Available: www2.sac.or.th/database/jaruk/th/main.php (2010, January 10).

¹⁴ ขุนวิจิตรมาตรา, *ประวัติการค้าไทย*. พิมพ์ครั้งที่ 4 (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์บัณฑิตการพิมพ์, 2516) หน้า 37-38.

¹⁵ ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ใน ทักษิณ เจริญมิตร, *การเมืองระบบพ้อขุนอุปถัมภ์แบบเผด็จการ*, พิมพ์ครั้งที่ 2 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2548) หน้า 117-118 และ ชาญวิทย์ เกตรศิริ (บรรณาธิการ), *จอมพล ป.พิบูล*

การเมืองให้แก่ตัวจอมพล ป. ในช่วง พ.ศ.2491-2500 (เป็นช่วงการปกครองโดยรัฐบาลของจอมพล ป.ในช่วงที่ 2) อันเป็นช่วงที่อำนาจทางการเมืองของจอมพล ป.กำลังประสบกับความไม่มั่นคง และขาดการสนับสนุนจากคณะรัฐประหาร จึงทำให้ต้องพยายามสร้างฐานอำนาจหรือสิทธิธรรมด้วยตัวของตัวเอง¹⁶

เศรษฐกิจการค้าในยุคสุโขทัยกับจินตนาการชาติในยุค ไทยทำ ไทยใช้ ไทยเจริญ

ถาม : ทำไมต้องเป็นวลี “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว”?

ตอบ : เพราะเป็นคำที่คล้องจองช่วยให้จำได้ง่าย และบรรยายลักษณะเศรษฐกิจของสุโขทัยได้ว่าเป็นสังคมเกษตรกรรมที่สมบูรณ์

ถาม : อาจเป็นได้ส่วนหนึ่ง แต่ในศิลาจารึกหลักที่ 1 ก็มีคำที่คล้องจองและบรรยายถึงลักษณะเศรษฐกิจของสุโขทัยในด้านอื่นที่ชัดเจนกว่านี้ด้วยเช่นกัน เหตุใดจึงไม่เลือกวลีที่ต่อจากนั้น เช่น “จูงวัวไปค้า ขี่ม้าไปขาย” หรือ “ใครจักใครค้าข้าว ค้า ใครจักใครค้าม้า ค้า” หรือ “ใครจักใครค้าเงินค้ำทอง ค้า”

หลังจากที่ถามตัวเองกลับไปกลับมาหลายรอบผู้เขียนก็เริ่มเกิดคำถามข้างต้นขึ้น ทำให้เริ่มคิดถึงนัยของวลีจากศิลาจารึกหลักที่ 1 ที่ถูกเลือกมาใช้ในบทละครและเพลงว่าไม่ได้เกิดจากการสุ่มเลือกหรือเป็นเรื่องสุนทรียภาพของคำแต่เป็นความจงใจเลือกเพื่อที่จะสนองตอบต่อนโยบายหรือนัยทางการเมืองบางประการของรัฐบาลสมัยจอมพล ป. หากย้อนกลับไปอ่านหนังสือประวัติการค้าไทยของขุนวิจิตรมาตราที่ตีพิมพ์ครั้งแรกตั้งแต่ พ.ศ.2486 ซึ่งเป็นหนังสือที่ร่วมสมัยกับรัฐบาลจอมพล ป. พบว่าลักษณะเด่นเกี่ยวกับนโยบายเศรษฐกิจของพ่อขุนรามคำแหงอยู่ที่ทรงขยายเครือข่ายการค้าทั้งภายในประเทศและต่างประเทศไปอย่างกว้างไกลด้วยนโยบายที่อาจเรียกว่าเป็นการค้าเสรี (free trade) โดยการเปิดโอกาสให้พ่อค้าไทยและต่างประเทศนำสินค้าเข้ามาหรือออกไปจากสุโขทัยโดยไม่ต้องเสียภาษีอากร¹⁷ แล้วเหตุใดบทละครหรือบทเพลงที่กล่าวถึงยุคสุโขทัยจึงไม่นำความโดดเด่นนี้มากล่าวถึงได้เลย

ในช่วงต้นผู้เขียนได้กล่าวไว้แล้วถึงการมองว่าสุโขทัยเป็นอาณาจักรไทยสยามแห่งแรกของชนชาติไทยนั้นตั้งอยู่บนการรับรู้จากภูมิศาสตร์ปัจจุบัน และหากเมื่อพิจารณาจากจินตนาการถึงความอุดมสมบูรณ์ของสุโขทัยก็สามารถมองในตรรกะเดียวกันได้เช่นกัน กล่าวคือ สถานการณ์ทางเศรษฐกิจของชาติไทยในรัฐบาลยุคจอมพล ป.พิบูลสงคราม เมื่อเพิ่งพ้นจากยุคสงครามโลกครั้งที่ 2 ได้ประสบกับปัญหาข้าวขาดแคลนมากแฉะ เมื่อแต่เดิมยุคก่อนสงครามไทยพึ่งพาสินค้าจำพวกอุปโภคและบริโภคจากต่างชาติมาก ทำให้เมื่อเกิดสงครามการค้าดังกล่าวหยุดชะงักจนเกิดปัญหาขาดแคลนสินค้ากระจายเป็นวงกว้าง ทำให้รัฐบาลจอมพล ป.พิบูลสงครามได้

สงครามกับการเมืองไทยสมัยใหม่, พิมพ์ครั้งที่ 2 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2544) หน้า 98-105.

¹⁶ ชาญวิทย์ เกตรศิริ (บรรณาธิการ), จอมพล ป.พิบูลสงครามกับการเมืองไทยสมัยใหม่, หน้า 99-100.

¹⁷ ขุนวิจิตรมาตรา, ประวัติการค้าไทย. หน้า 31-38

ประกาศนโยบายเศรษฐกิจชาตินิยมที่หันมาสนับสนุนให้มีการผลิตสินค้าอุปโภคและบริโภคเองภายในประเทศ ซึ่งนโยบายดังกล่าวได้มีประกาศอยู่ในรัฐธรรมนูญฉบับที่ 5¹⁸ เรื่อง ให้ชาวไทยพยายามใช้เครื่องอุปโภคบริโภคที่มี กำเนิดหรือทำขึ้นในประเทศไทย ประกาศเมื่อวันที่ 1 พ.ย. พ.ศ.2482 ดังนี้

เนื่องด้วยสถานการณ์ของโลกอยู่ในสภาพสงคราม ทุกประเทศทั้งที่เป็น
คู่สงครามและเป็นกลาง จำต้องสนับสนุนการเกษตร พาณิชยกรรม และอุตสาหกรรม
เป็นพิเศษ คณะรัฐมนตรีได้พิจารณาเห็นว่า ถึงเวลาจำเป็นที่จะต้องชักชวนชาว
ไทยให้กระทำเช่นนั้น จึงได้ลงมติเป็นเอกฉันท์ให้ประกาศเป็นรัฐธรรมนูญไว้ดัง
ต่อไปนี้

- 1.ชาวไทยพึงพยายามบริโภคแต่อาหารอันปรุงจากสิ่งซึ่งมีกำเนิดหรือ
ทำขึ้นในประเทศไทย
- 2.ชาวไทยพึงพยายามใช้เครื่องแต่งกายด้วยวัตถุที่มีกำเนิดหรือทำขึ้นใน
ประเทศไทย
- 3.ชาวไทยพึงช่วยกันสนับสนุนงานอาชีพการเกษตร พาณิชยกรรม
อุตสาหกรรมและวิชาชีพของชาวไทยด้วยกัน
- 4.กิจการสาธารณูปโภคอันใด ที่รัฐบาลหรือชาวไทยจัดให้มีขึ้นแล้ว ชาว
ไทยพึงพยายามใช้และสนับสนุน
- 5.ชาวไทยผู้ประกอบกิจการเกษตร พาณิชยกรรม อุตสาหกรรม งานอาชีพ หรือ
วิชาชีพอันได้รับการสนับสนุนโดยรัฐธรรมนูญฉบับนี้ ต้องพยายามรักษามาตรฐาน
ปรับปรุงคุณภาพให้ดียิ่งขึ้น และดำเนินกิจการนั้นๆ ด้วยความซื่อสัตย์สุจริตทุก
ประการ¹⁹

นอกจากการออกรัฐธรรมนูญแล้วยังมีการเผยแพร่แผนนโยบายดังกล่าวผ่านการโฆษณาด้วยรายการ
สนทนานายมัน-นายคง²⁰ ที่ต้องการให้ประชาชนทุกครัวเรือนมีการสร้างผลิตผลด้วยตนเอง โดยเฉพาะการ

¹⁸ รัฐธรรมนูญเป็นประกาศแนวทางการปฏิบัติที่รัฐบาลได้ออกมาให้ประชาชนยึดถือปฏิบัติตาม ด้วยเชื่อว่าจะทำให้ชาติไทยเจริญ
ขึ้นทัดเทียมชาติอารยะ ประกาศของรัฐธรรมนูญเกิดขึ้นในยุคสมัยรัฐบาลจอมพล ป.พิบูลสงคราม มีจำนวนทั้งสิ้น 12 ฉบับ ในช่วง
พ.ศ.2482-2485

¹⁹ “ประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยรัฐธรรมนูญฉบับที่ 5 เรื่องให้ชาวไทยพยายามใช้เครื่องอุปโภคบริโภคที่มีกำเนิด หรือทำขึ้น
ในประเทศไทย”, *ราชกิจจานุเบกษา* ฉบับที่ 56 (6 พฤศจิกายน 2482), หน้า 2359-2360.

²⁰ รายการสนทนานายมัน ชูชาติ และนายคง รักไทย เป็นรายการที่ออกอากาศทางวิทยุกระจายเสียงมาตั้งแต่ พ.ศ.2482 ใน
เวลาเย็นทุกวัน รูปแบบของรายการมีความแปลกใหม่ใช้การสนทนาแบบถาม-ตอบและแสดงความเห็นของบุคคล 2 คน เนื้อหา

ชักชวนให้ประชาชนได้ออกไปจับจองที่ดินว่างเปล่าซึ่งมีอยู่จำนวนมากในเวลานั้น เพื่อสร้างถิ่นที่อยู่และทำกิน เพราะผืนแผ่นดินไทยอุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรซึ่งเป็นทุนธรรมชาติอยู่แล้ว²¹ เช่นบทกลอนที่ถูกนำมาอ่านผ่านรายการว่า

ขอเชิญชวนพี่น้องผองชาวไทย มาร่วมแรงร่วมใจให้แข็งขัน
สร้างลัทธิยุคใหม่ ไทยช่วยไทย งานใดนั้นเหลือแรงแบ่งกันทำ
งานสร้างชาติก็สำคัญผลิตผล งานสร้างตนผลิตได้ไม่ตกต่ำ
ทั้งงานนา งานไร่ ไถ หรือดำ ช่วยกันทำผลคงเกิดประเสริฐดี
โบราณว่าน้ำพึ่งเรือเสือพึ่งป่า ดินพึ่งหญ้า หญ้าพึ่งดิน จึงสุดดี
เราชาวไทยมั่นไว้ด้วยความสามัคคี คงทวีโภคทรัพย์นับนานา
ที่ดินยังว่างเปล่าไว้อยู่เปล่าๆ มาพวกเราไทยช่วยกันเข้าฟันฝ่า
ป่าที่รกร้างให้เลี่ยนเตียนลานตา ช่วยกันพลิกพสุธาให้เป็นทอง²²

การรณรงค์นี้ยังปรากฏอยู่ในบทเพลงของวงดนตรี วงสุนทราภรณ์ ที่ก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ.2482 สังกัดกรมโฆษณาการในเพลงชื่อ ถิ่นไทยงาม บันทึกแผ่นเสียงครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. 2492 ดังนี้

...หมายถึงแผ่นดินทองถิ่นทางเหนือ ประเสริฐเลิศเหลือจะพรรณนา
ทั่วบ้านทั่วเรือนครอบครัว สวนครัวเกสรอันตา มีผักมีปลานาไร่น่าชม
วัฒนธรรมล้ำเลิศงามครัน มีอยู่ทั่วกันตามความนิยม
สวมหมวกงามๆ ทั่วกัน ผีพรรณขำคม ใครได้มาชมคงชื่นทรวงใน
สาวสาวจิ้มลิ้มยิ้มขึ้นฉ่ำ งามด้วยธรรมชาติสร้างให้
สวายนักสวลีสาวชาวไทย งามวิไลทั้งใจ และกาย
ขอเชิญพวกเราผองเผ่าชาวไทย ไปอยู่ยังในที่สุขสบาย
มีที่งามงามทำกินพื้นดินมากมาย นำอยู่สบายยังถิ่นไทยงาม²³

รายการส่วนใหญ่เป็นการประชาสัมพันธ์ข่าวต่างๆ ของทางรัฐบาล รวมทั้งโฆษณาชวนเชื่อของทางรัฐบาลที่ต้องการให้ประชาชนหรือผู้ฟังคล้อยตาม

²¹ สุวิมล พลจันทร์, การโฆษณาการกับการโฆษณาอุดมการณ์ทางการเมืองของรัฐ (พ.ศ.2476-2487), (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2531) หน้า 124-125.

²² สังข์ พิธินัย, บทสนทนนายมน ชูชาติ และนายคง รักไทย, 2484 หน้า 36 อ้างใน สุวิมล พลจันทร์, การโฆษณาการกับการโฆษณาอุดมการณ์ทางการเมืองของรัฐ (พ.ศ.2476-2487), หน้า 125

²³ ถอดเนื้อเพลงและเน้นข้อความโดยผู้เขียน

ไม่เพียงแต่สนับสนุนให้ประชาชนหันมาปรับปรุงพัฒนาที่ดินรกร้างว่างเปล่าให้เป็นพื้นที่เกษตรกรรม แนวทางเศรษฐกิจชาตินิยมยังเป็นนโยบายที่ต้องการจำกัดหรือควบคุมกลุ่มพ่อค้าชาวจีนที่ถูกรับว่ากำลังเข้ามา ยึดกุมเป็นมหาอำนาจทางเศรษฐกิจของชาติไทยอยู่ ด้วยการออกกฎหมายใหม่อีกมากมาย เช่น จำกัดการเข้าเมืองของคนจีน การสงวนสิทธิในบางอาชีพสำหรับคนที่มีสัญชาติไทยเท่านั้น และด้วยแนวความคิดดังกล่าวจึงได้ส่งผลให้เกิดเป็นการดำเนินเศรษฐกิจแบบ *ทุนนิยมและการผูกขาดของรัฐ* หรือการเข้ามาควบคุมดำเนินงาน ในธุรกิจบางประเภทเสียเองของรัฐโดยเฉพาะในธุรกิจขนาดใหญ่ที่คนไทยไม่มีทุนมากเพียงพอจะเข้ามาดำเนินการเอง²⁴

มาถึงตอนนี้จึงพอมองเห็นแล้วในยุคที่เมืองไทยกำลังขาดแคลนอาหาร (หลังสงครามโลก) สิ่งที่พ่อขุน (จอมพล ป.) ต้องการเพื่อเมืองไทยจึงเป็นความอุดมสมบูรณ์ ไม่ใช่การค้าเสรี เมื่อความอุดมสมบูรณ์ของสุโขทัย เข้ามาเป็นทางออกหนึ่งให้กับชาติไทย เราจึงเห็นโครงเรื่องของชาติไทยได้เข้ามาซ้อนทับกับโครงเรื่องของแคว้นสุโขทัยได้อย่างพอเหมาะพอเจาะ กล่าวคือ *ด้วยบารมีของพ่อขุน (จอมพล ป.) จึงทำให้ดินแดนไทยอันกว้างใหญ่ไพศาล (ที่ดินอันรกร้างว่างเปล่าที่มีอยู่มากมายของประเทศไทย) มีความอุดมสมบูรณ์ และด้วยการชักนำของพ่อขุนก็จะทำให้สุโขทัย (ชาติไทย) ก้าวเข้าสู่ความเจริญรุ่งเรืองในที่สุด* ดังนั้น สิ่งที่ผู้เขียนได้กล่าวนำมาทั้งหมดนี้ก็เพื่อที่จะขมวดให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างการอ้างสิทธิธรรมในฐานะพ่อขุนของจอมพล ป. กับนโยบายทางเศรษฐกิจที่จอมพล ป. กำลังชี้แนะให้กับประชาชนชาวไทยได้ปฏิบัติตาม และนี่คือคำตอบสำหรับบทสนทนาข้างต้นที่ผู้เขียนได้ลองย้อนถามตนเองว่าเหตุใดจึงต้องเป็นวลี *ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว*

อย่างไรก็ตามมายาคติดังกล่าวอาจไม่ได้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ในสมัยรัฐบาลจอมพล ป. แต่มีการสร้างสืบเนื่องมายังรัฐบาลชุดหลังต่อมา เพียงแต่ความหมายบางส่วนอาจมีการเปลี่ยนแปลงไปตามบริบทของสถานการณ์ในแต่ละช่วงเวลา ผู้เขียนมองว่ามายาคติของความอุดมสมบูรณ์ในสมัยจอมพล ป. เป็นเพียงจุดเริ่มต้นที่ต้องการเสริมสร้างสิทธิธรรมทางการเมืองและสนับสนุนนโยบายด้านการผลิตภายในประเทศของรัฐบาลเท่านั้น แต่ภาพแทนความสมบูรณ์ของชนบทไทยผ่านวลี *ในน้ำมีปลา* ถูกสร้างและผลิตซ้ำมาอย่างต่อเนื่องในช่วงเวลาต่อมา โดยผู้เขียนขอยกตัวอย่างจากละครที่สร้างขึ้นในเวลาหลังจากนั้นอีกหลายปีคือเรื่อง **พ่อขุนรามคำแหงมหาราช** ที่ผู้จัดได้กล่าวถึงจุดประสงค์ไว้ว่าเพื่อเฉลิมพระเกียรติพ่อขุนรามคำแหง ซึ่งเป็นมหาราช องค์แรกของไทยและจะมีการจัดสร้างอนุสาวรีย์เพื่อเป็นการระลึกถึงพระองค์ท่าน²⁵ ละครเรื่องนี้แสดงขึ้นใน พ.ศ.2510 ช่วงรัฐบาลจอมพลถนอม กิตติขจร แต่พิจารณาจากโครงเรื่องแล้วก็ยังเป็นเหตุการณ์ตอนที่พ่อขุนรามคำแหงนำกองทัพเข้าทำการรบกับอาณาจักรศรีวิชัยเพื่อปลดปล่อยแคว้นนครศรีธรรมราชให้เป็น

²⁴ ชาญวิทย์ เกษตรศิริ, *ประวัติศาสตร์เมืองไทย 2475-2500*, พิมพ์ครั้งที่ 4 (กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2549) หน้า 231-232.

²⁵ อนุสาวรีย์แห่งนี้ได้มีการจัดสร้างขึ้นใน พ.ศ.2518 หลังจากละครเรื่องนี้ถึง 8 ปี

อิสระจากศรีวิชัยอย่างเด็ดขาด ซึ่งก็อาจถือได้ว่าเป็นเหตุการณ์ต่อเนื่องมาจากเรื่องอาณาจักรพอขุนรามคำแหงที่ในตอนจบนั้นยังไม่ได้ทำการรบที่เด็ดขาด ในคำประกาศก่อนเริ่มแสดงละครผู้จัดได้กล่าวไว้ว่า

... ตัวพระตัวนางก็ดี เรื่องที่ผูกขึ้นเป็นเรื่องละครก็ดี เป็นตัวสมมติ ไม่ใช่เรื่องจริงในประวัติศาสตร์ แต่ได้ นำเอาความจริงหลายประการในศิลาจารึกมาแทรกใส่ เช่น เรื่องดงตาลขดารหิน เรื่อง การแผ่อาณาเขตของประเทศไทย เรื่อง ลายสือไทย เรื่อง **เมื่อเสร็จหนานา ผู้หญิงทอผ้า ผู้ชายตีเหล็ก**²⁶ และเรื่องความสำคัญระหว่างสุโขทัยกับนครศรีธรรมราช ซึ่งเป็นบ้านพี่เมืองน้องกันมาแต่โบราณกาล เหล่านี้เป็นเนื้อแท้ในประวัติศาสตร์และได้พยายามรักษาคุณลักษณะและพระราชอัธยาศัยของพระองค์ท่าน พอขุนรามคำแหงมหาราชไว้ อย่างถูกต้องถ่องแท้ เช่น ความใกล้ชิดถึงจิตใจประชาชน ให้ความช่วยเหลือ ให้ความเป็นธรรม การปกครองแบบพ่อปกครองลูก ความอุตสาหะวิริยภาพในการบำรุงบ้านเมือง การปลูกสร้างทุกอย่าง อย่าง ตลอดถึงการปลูกสร้างคนดีไว้ใช้สำหรับประเทศ เรื่องเหล่านี้ปรากฏอยู่ในศิลาจารึกสุโขทัย²⁷

ละครเรื่องนี้เน้นฉากและเรื่องราวที่เกี่ยวกับสุโขทัยอยู่หลายฉาก โดยเฉพาะเรื่องการดำรงชีวิตของผู้นคนในเมือง เช่น การเพาะปลูก การประกอบกิจกรรมยามว่างจากงานเกษตร และการมีจิตยึดมั่นในพุทธศาสนา ซึ่งได้เริ่มสร้างภาพแทนของสุโขทัยที่พบว่าตรงกับภาพแทนชนบทไทยที่ถูกสร้างขึ้นในภายหลังอยู่ไม่น้อย ตัวอย่างแรกเป็นการสนทนาของชาวบ้านที่พบกันระหว่างเดินทางไปสักการะเจดีย์ที่เขาพระบาทน้อย ที่แสดงถึงความปลาบปลื้มต่อความอุดมสมบูรณ์ที่ชุมชนของตนมี

นายแก่น: ฉันตั้งใจจะพากันไปแวะเยี่ยม ให้ลูกหลานเขาได้ไปหาอยู่แล้ว แม่ศรีทอง เป็นอย่างไรบ้างละ

นายแสน: สบายดีกันทุกคน ชอบใจ แล้วแม่กองแก้วของเพื่อนละ

นายแก่น: ชอบใจมากเพื่อนเกลอ วันนี้แม่ฮีนุเขาก็จะตามมา

นายศรี: บ้านฉันทำนาได้ดีนะปีนี้ บ้านเพื่อนทำหนองปลาด้วยใช้ไหม

นายทองอยู่: ใช่ซิ ปีนี้ได้ปลามากมาย พวกเพื่อนบ้านฉันสนุกกันใหญ่ ทำทั้งนา ทำทั้งหนองปลาเลย

²⁶ ผู้เขียนพยายามตรวจสอบวลี **เมื่อเสร็จหนานา ผู้หญิงทอผ้า ผู้ชายตีเหล็ก** จากศิลาจารึกหลายหลักแต่ก็ไม่พบวลีดังกล่าวตามที่ผู้เขียนบทละครกล่าวอ้าง จึงสันนิษฐานว่าอาจเป็นการตีความเกี่ยวกับสุโขทัยในยุคหลัง

²⁷ คุณหญิงประภาพรณ วิจิตรวาทการ, *ละครอิงประวัติศาสตร์เรื่องพอขุนรามคำแหงมหาราช*, (พระนคร: โรงพิมพ์มิ่งมงคลการพิมพ์, 2510), หน้า 3

นายแสน: แน่นอน บ้านเมืองของเรา “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” เราต้องทำให้
ครบ

นายทองอยู่: ทั้งนี้ด้วยบารมีพ่อขุนปกเกล้าฯ

จากบทสนทนาทำให้เห็นว่าลี ในน้ำมีปลาฯ ยังคงถูกนำมาใช้เป็นภาพแทนความอุดมสมบูรณ์ของ
สุโขทัยแต่ครั้งนี้ได้เริ่มลงลึกในรายละเอียดของความสมบูรณ์ดังกล่าวซึ่งในเบื้องต้นผู้เขียนบทละครได้เสนอการ
ตีความตามความหมายตรงๆ คือสมบูรณ์ไปด้วยนาและปลาที่ทุกคนต้องลงมือทำจึงจะได้มามากกว่าเป็นความ
สมบูรณ์จากธรรมชาติ นอกไปจากนี้เรายังจะเริ่มเห็นนโยบายชาติปรากฏอยู่ในบทละครมากยิ่งขึ้นโดยเฉพาะ
การส่งเสริมการผลิตภายในประเทศที่ไม่ได้จำกัดเพียงสินค้าภาคเกษตร แต่เริ่มมีการสนับสนุนอุตสาหกรรม
ทดแทนการนำเข้า เช่น อุตสาหกรรมประกอบชิ้นส่วน (เกี่ยวกับเหล็ก) อุตสาหกรรมสิ่งทอ และอาหารสัตว์
 เป็นต้น²⁸ ดังบทสนทนาที่พ่อขุนสั่งสอนต่อประชาชนว่า

พ่อขุน: หลิงจุทามาศ มีอะไรมาร่วมสนุกสนานกับพวกลูกบ้านลูกเมืองเขาละปีนี้

จุทามาศ: ปีนี้จัดระบำ “เมื่อเสร็จหน้านา ผู้หญิงทอผ้า ผู้ชายตีเหล็ก” เพคะ

นายแก่น: ปีกลายนี้ระบำ “ในน้ำมีปลา-ในนามีข้าว” แผ่นดินของพ่อเจ้านี้แสนอุดม
สมบูรณ์ พระเจ้าค่ะ

พ่อขุน: ดีแล้ว เมื่อเสร็จหน้านา ขายข้าวได้เงินได้ทอง ก็อย่ามัวไปตั้งหน้าเล่นการ
พนันจนหมดเนื้อหมดตัว ให้รู้จักเก็บ รู้จักออม ต้องหางานอย่างอื่นทำให้
เป็นประโยชน์แก่ครอบครัว เช่น ผู้หญิงก็ทอผ้า ผู้ชายก็ตีเหล็กไป ทำอาวุธ
ไว้ใช้ ไว้ป้องกันตัว ทำได้ไม่ยากใช้ไหมละ (หัวหน້าราชูร และราชูรทุก
คนรับคำ “ทำได้ไม่ยาก พระเจ้าข้า เพคะ”)²⁹

การสนับสนุนเรื่องกิจกรรมการผลิตที่ชาวไทยพึงกระทำให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและต่อชาติได้รับ
การขยายอยู่ในเพลง เมื่อเสร็จหน้านา ดังนี้

เพลง เมื่อเสร็จหน้านา³⁰

เมื่อเสร็จหน้านา	ผู้หญิงทอผ้า	ผู้ชายตีเหล็ก
งานหนักให้เรา	งานเบาให้เด็ก	
งานใหญ่งานเล็ก	มาช่วยกันทำ	

²⁸ ดูเพิ่มเติมใน ผาสุก พงษ์ไพจิตร และคริส เบเคอร์, *เศรษฐกิจการเมืองไทยสมัยกรุงธนบุรี*, (กรุงเทพฯ: หจก. สำนักพิมพ์ตรีส
วิน, 2539) หน้า 230-241.

²⁹ คุณหญิงประภาพรณ วิจิตรวาทการ, *ละครอิงประวัติศาสตร์เรื่องพ่อขุนรามคำแหงมหาราช*, หน้า 21-22.

³⁰ เป็นเพลงเอกในฉากที่สอง เขาพระบาทน้อย ประพันธ์โดย หม่อมหลวงปิ่น มาลากุล ทำนองเพลง โดย สังข์ อัสตวาลี

พวกเรามีบุญ	ที่มีพ่อขุน	คอยชักคอยนำ
ต้องการของใช้	ไทยเราต้องทำ	
เหลือใช้ขายซ้ำ	เรามั่งมีเอย	
ทุกหมู่บ้าน	มีลูกมีหลาน	อย่าเล่นอยู่เลย
พี่น้องชายหญิง	อย่านั่งอยู่เลย	
ลูกสาวลูกเขย	มาช่วยกันทำ	
พวกเรามีบุญ	ที่มีพ่อขุน	คอยชักคอยนำ
ต้องการของใช้	ไทยเราต้องทำ	
เหลือใช้ขายซ้ำ	พวกเรามั่งมี	
ข้าศึกมารบ	อาวุธไม่ครบ	เราจะเสียที
ทุกบ้านทุกช่อง	พี่น้องมานี้	
เวลาเรามี	มาช่วยกันทำ	
พวกเรามีบุญ	ที่มีพ่อขุน	คอยชักคอยนำ
ต้องการของใช้	ไทยเราต้องทำ	
เหลือใช้ขายซ้ำ	เป็นสุขจริงเอย ³¹	

ในบทเพลงนี้ได้ให้ภาพสรุปได้ต่อยอดความคิดก่อนหน้าตั้งแต่มาyacติเรื่องความอุดมสมบูรณ์ของชาติไทย นโยบายเศรษฐกิจชาตินิยมที่สนับสนุนในด้านการผลิตในภาคเกษตรจาก *ในน้ำมีปลา* มาสู่การผลิตในด้านหัตถอุตสาหกรรมตามบริบททางเศรษฐกิจและการเมืองในรัฐบาลยุคจอมพลถนอม กิตติขจร กล่าวคือสถานการณ์ทางด้านเศรษฐกิจของไทยเริ่มขยายจากภาคเกษตร (ผลผลิตทางการเกษตร) เมื่อรัฐบาลหันมาให้การสนับสนุนการลงทุนในภาคอุตสาหกรรมเพื่อลดการนำเข้าสินค้าจากต่างประเทศ (แต่ก็ยังปฏิเสธไม่ได้ว่าทุนจากต่างประเทศเป็นจำนวนมากกลับหลังไหลเข้ามาลงทุนร่วมในประเทศด้วยเช่นกัน) ในขณะเดียวกันก็ได้ดึงความทรงจำร่วมของยุคสมัยขึ้นมาเพื่อเตือนใจให้ชาวไทยไม่ตั้งอยู่ในความประมาท เนื่องด้วยช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งเพิ่งผ่านไปไม่นานนั้นได้เกิดภาวะขาดแคลนสินค้าด้วยไทยพึ่งพาสินค้าจากภายนอกมากเกินไป ทำให้เมื่อรัฐบาลหันมาส่งเสริมการผลิตภายในประเทศจึงต้องส่งเสริมให้คนไทยหันมาพึ่งพาตนเองมากขึ้น ตามเนื้อเพลงที่ว่า “...ต้องการของใช้ ไทยเราต้องทำ เหลือใช้ขายซ้ำ พวกเรามั่งมี...”

ผู้เขียนมีข้อสังเกตเกี่ยวกับความหมายที่แตกต่างของ **พ่อขุน** ที่ถูกกล่าวถึงระหว่าง *ในน้ำมีข้าว* และ *เมื่อเสร็จหน้าหนาว* ว่าพ่อขุนในสมัยแรกนั้นเป็นการสถาปนาอำนาจเชิงสัญลักษณ์ของจอมพล ป. ต่อประชาชน

³¹ คุณหญิงประภาพรณ วิจิตรวาทการ, *บทละครอิงประวัติศาสตร์เรื่อง พ่อขุนรามคำแหงมหาราช* (พระนคร: โรงพิมพ์มงคลการพิมพ์, 2510) หน้า 17-18.

ชาวไทยซึ่งก็ได้ส่งต่อแนวความคิดนี้มากระทั่งถึงรัฐบาลจอมพลสฤษดิ์ด้วย³² แต่พอขุนในสมัยต่อมาของ *เมื่อเสร็จหน้า* นี้เกิดขึ้นเมื่อพ้นสมัยการปกครองของผู้นำทั้งสองมาแล้วหลายปี จึงเป็นไปได้ว่าความหมายของพ่อขุนเปลี่ยนแปลงจากตัวบุคคลในสมัยแรกไปแล้ว และหากย้อนไปพิจารณาสถานการณ์ในยุคจอมพลถนอม สถาบที่เข้ามามีอิทธิพลยึดกุมความศรัทธาของประชาชนส่วนใหญ่ได้คือสถาบันพระมหากษัตริย์ซึ่งได้รับการสนับสนุน พันฟูและยกย่องมาตั้งแต่รัฐบาลของจอมพลสฤษดิ์ บทบาทของพระมหากษัตริย์เริ่มเพิ่มมากขึ้น สะท้อนให้เห็นจากพระราชกรณียกิจต่างๆ ที่ทรงปฏิบัติหลังรัฐบาลจอมพล ป. อาทิจ การเสด็จออกเยี่ยมเยียน พสกนิกร ความสนพระทัยต่อชนบทไทย การเสด็จแปรพระราชฐานพร้อมด้วยพระบรมวงศานุวงศ์ไปยังพระตำหนักทั้ง 4 ภาคของประเทศไทยในแต่ละปี และพระราชดำรัสที่สนับสนุนโครงการพัฒนาของรัฐบาล เป็นต้น ทำให้แม้แต่รัฐบาลจอมพลถนอมเองก็ยังต้องพึ่งการสนับสนุนจากพระองค์ในการสร้างความชอบธรรมเพื่อเข้ามาบริหารประเทศ³³ ด้วยเหตุนี้ผู้เขียนจึงมองว่าความหมายของพ่อขุนในสมัยหลังจึงอาจพิจารณาได้ใน 2 แง่มุม ด้านหนึ่งพ่อขุนในบทละครอาจไม่ได้มีนัยเพื่อพาดพิงหรือสื่อถึงบุคคลหรือสถาบันใดเป็นการเฉพาะ เพียงต้องการสื่อหรือสอนให้ประชาชนร่วมมือกันทำงาน ขยันขันแข็งเพื่อความเจริญของชาติไทย และอีกด้านหนึ่ง เป็นความหมายที่สื่อถึงพระมหากษัตริย์ที่กุมศรัทธาจากประชาชนเป็นจำนวนมากและทรงสนับสนุนแผนการพัฒนาเศรษฐกิจ (การส่งเสริมอุตสาหกรรมภายในประเทศ) ที่ทางรัฐบาลกำลังส่งเสริมอยู่ว่าจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนและประเทศชาติ

3.สรุป

วลี “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” ที่ปัจจุบันสื่อถึงความหมายหรือเป็นภาพแทนความอุดมสมบูรณ์ เป็นมายาคติที่ถูกสร้างขึ้นในยุคข้าวยากหมากแพง (เมื่อในน้ำไม่ได้มีปลาและในนาไม่ได้มีข้าว) และสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ การเมืองภายในชาติที่ไม่มั่นคง ทำให้รัฐชาติสร้างจินตนาการถึงความอุดมสมบูรณ์อันเป็นผลมาจากความเสียสละของบรรพบุรุษ และเกิดขึ้นภายใต้การปกครองของผู้นำที่เข้มแข็ง โคร่งเรื่องของจินตนาการดังกล่าวมีพื้นฐานสำคัญมาจากการอ้างอิงถึงประวัติศาสตร์ชาติไทยในยุคสุโขทัยซึ่งได้นำมาซ้อนเข้าอย่างพอดีกับสถานการณ์ของชาติไทยในยุคใหม่ ทว่ามายาคติชุดดังกล่าวยังไม่ได้สื่อความหมายดังเช่นที่ปรากฏอยู่ในปัจจุบัน เพราะเมื่อจุดมุ่งหมายของการใช้เปลี่ยนไปก็ทำให้ความหมายที่ถูกซ้อนเข้ามาเปลี่ยนแปลงไปด้วย

³² จอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ ไม่เพียงแต่เป็นผู้สืบทอดอำนาจจากจอมพล ป. แต่ยังได้นำแนวความคิดเกี่ยวกับพ่อขุนมาขยายต่อด้วยการลงลึกในระดับปฏิบัติ เช่น การออกเยี่ยมเยียนราษฎรตามภูมิภาคต่างๆ และการสั่งสอนประชาชนด้วยการอ้างอิงชัดเจนถึงสถานะความเป็นพ่อของตัวท่านและความเป็นลูกของประชาชนชาวไทย ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ใน ทักษ์ เฉลิมเตียรณ, *การเมืองระบบพ่อขุนอุปถัมภ์แบบเผด็จการ*, 2548.

³³ ดูรายละเอียดเพิ่มเติมใน ทักษ์ เฉลิมเตียรณ, *การเมืองระบบพ่อขุนอุปถัมภ์แบบเผด็จการ*, หน้า 352-374 และ ผาสุก พงษ์ไพจิตร และคริส เบเคอร์, *เศรษฐกิจการเมืองไทยสมัยกรุงเทพฯ*, หน้า 531-534.

เมื่อแรกเริ่ม *ในน้ำมีปลา* มีความหมายเป็นเพียงข้อความจากศิลาจารึกซึ่งกล่าวถึงยุคสุโขทัยภายใต้การปกครองของพ่อขุนรามคำแหงว่ามีความเจริญรุ่งเรืองทั้งการค้าและการผลิต (ความอุดมสมบูรณ์) หากพิจารณาโวหารของผู้เขียนจารึกแล้วตีความได้ว่าเป็นการยกย่องและเชิดชูบารมีของพ่อขุนรามคำแหงมากกว่าจะเป็นการรายงานสภาพความสมบูรณ์ของแคว้นสุโขทัย 700 ปีให้หลัง *ในน้ำมีปลา* กลับมาปรากฏขึ้นอีกครั้งด้วยความหมายใหม่ที่ฉาบคลุมไว้ในระดับผิวบน แต่ความหมายใหม่ที่เกิดจากจินตนาการของชาติไทยถูกซ่อนไว้ในระดับที่สอง และความหมายในยุคปัจจุบัน (50 ปีต่อมา) *ในน้ำมีปลา* ถูกนำไปใช้จากคนหลายกลุ่ม หลายจุดประสงค์ ทำให้เกิดความหมายที่ต้องการสื่อไปอีกหลายด้าน เช่น ภาพของเกษตรกรยุคใหม่ สำนักรักบ้านเกิด เศรษฐกิจพอเพียง และแรงดึงดูดเพื่อการท่องเที่ยวแบบใหม่ๆ ผู้เขียนเห็นด้วยกับโรลองด์ บาร์ตส์ที่กล่าวว่าความหมายในระดับที่สองของสัญญา หรือความหมายทางวัฒนธรรมเหล่านี้เกิดขึ้นภายใต้การเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ และการเมืองของสังคม และในยุคปัจจุบันเมื่อทุนในยุคสมัยใหม่เริ่มเคลื่อนความสนใจจากพื้นที่ของเมืองมาสู่ชนบทมากขึ้น จึงไม่น่าแปลกใจเมื่อเราจะพบเห็นวลี *ในน้ำมีปลา* ปรากฏอยู่ในเว็บไซต์เชิญชวนให้ไปท่องเที่ยวยังชนบทอันห่างไกลรายล้อมไปด้วยหุบเขาและนาข้าวแบบขั้นบันได หรือเว็บไซต์ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่เสนอถึงความสำเร็จของหน่วยงานราชการในการสนับสนุนให้ชาวบ้านหันมาดำรงชีวิตแบบเกษตรพอเพียง มีการผลิตทั้งด้านเกษตรและหัตถกรรมที่พอกินพอใช้ในชุมชน

บรรณานุกรม

- ชาญวิทย์ เกษตรศิริ (บรรณาธิการ). *จอมพล ป.พิบูลสงครามกับการเมืองไทยสมัยใหม่*. (กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2544).
- ชาญวิทย์ เกษตรศิริ. *ประวัติศาสตร์การเมืองไทย 2475-2500*. (กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2549).
- ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร. *สัญญาวิทยา, โครงสร้างนิยม, หลังโครงสร้างนิยม กับการศึกษารัฐศาสตร์*. (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์วิภาษา, 2545).
- ทักษ์ เฉลิมเตียรณ. *การเมืองระบบพ่อขุนอุปถัมภ์แบบเผด็จการ*. (กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2548).
- นพพร ประชากุล. “แฟร์ดินันด์ เดอ โซซูร์ บิดาแห่งภาษาศาสตร์และโครงสร้างนิยม”. *สารคดี*. ปีที่ 15 ฉบับที่ 171 (2542): 133-137.
- นพพร ประชากุล. “คำนำบทแปล”. *มายาคติ*. (กรุงเทพฯ: โครงการจัดพิมพ์คบไฟ, 2547) หน้า 1-18.
- นพพร ประชากุล. “โรลองด์ บาร์ตส์ กับสัญญาศาสตร์วรรณกรรม”. *มายาคติ*. (กรุงเทพฯ: โครงการจัดพิมพ์คบไฟ, 2547) หน้า 91-173.

ประภาพรรณ วิจิตรวาทการ, คุณหญิง. *ละครอิงประวัติศาสตร์เรื่องพ่อขุนรามคำแหงมหาราช*. (พระนคร: โรงพิมพ์มณฑลการพิมพ์, 2510).

ประอรรถัน บุนนาค. *หลวงวิจิตรวาทการกับบทละครประวัติศาสตร์*. (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2528).

ผาสุก พงษ์ไพจิตร และคริส เบเคอร์. *เศรษฐกิจการเมืองไทยสมัยกรุงเทพฯ*. (กรุงเทพฯ: หจก. สำนักพิมพ์ตรัสวิน, 2539).

วรรณพิมล อังคศิริสรพ. *มายาคติ*. (กรุงเทพฯ: โครงการจัดพิมพ์คบไฟ, 2547).

วิจิตรมาตรา, ขุน. *ประวัติการค้าไทย*. พิมพ์ครั้งที่ 4 (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์บัณฑิตการพิมพ์, 2516) หน้า 37-38.

วิจิตรวาทการ, พลตรี, หลวง. *บทละครเรื่องอานนทภาพพจน์รามคำแหง*. (พระนคร: บริษัทการพิมพ์ไชยวัฒน์, 2508).

ศิลปากร, กรม. *บันทึกผลงานของรัฐบาลจอมพล ป.พิบูลสงคราม ระหว่าง พ.ศ.2491-2499*. (พระนคร: ห้างหุ้นส่วนจำกัด ศิวพร, 2500).

สำนักนายกรัฐมนตรี. “ประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยรัฐธรรมนูญฉบับที่ 5 เรื่องให้ชาวไทยพยายามใช้เครื่องอุปโภคบริโภคที่มีกำเนิด หรือทำขึ้นในประเทศไทย”. *ราชกิจจานุเบกษา*. ฉบับที่ 56 (6 พฤศจิกายน 2482), หน้า 2359-2360.

สุจิตต์ วงษ์เทศ. *แคว้นสุโขทัย: รัฐในอุดมคติ*. (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มติชน, 2539).

สุวิมล พลจันทร์. *การโฆษณาการกับการโฆษณาอุดมการณ์ทางการเมืองของรัฐ (พ.ศ.2476-2487)*. (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2531).

Barth, R. Translated by Annette Lavers. *Mythologies*. (New York: Hill and Wang, 1972).

เมื่อปากยังไม่สิ้นกลิ่นน่านม: รัฐ และกำเนิดวัฒนธรรมการดื่มนมวัวในสังคมไทย

ชื่อผู้เขียน วิภาวี พงษ์ปิ่น

บทคัดย่อ

“..เด็กทุกวันนี้คลอดออกมาไม่กี่วันก็กินนมวัว โตขึ้นมาเลยพูดยากสอนยากเหมือนวัวเหมือนควาย กระมัง..” คำเปรียบเปรยที่น่าสนใจว่า นมวัวที่ถูกทำให้ผูกพันกับชีวิตมนุษย์มาตั้งแต่เกิดนี้ เริ่มอย่างไรเข้ามามีบทบาทกับชีวิตกับคนไทยตั้งแต่เมื่อไหร่ และเริ่มต้นได้อย่างไร

วัฒนธรรมการดื่มนมวัวในไทย เสมือนเป็นการพบกันของชุดความรู้สองกระแส คือ หนึ่ง กระแสที่ทั่วโลกตื่นตัวจากภาวะขาดสารอาหารในเด็ก ผลกระทบจากสงครามโลกครั้งที่สอง และ สอง กระแสการพัฒนาเศรษฐกิจ แม้เดิมวัฒนธรรมการดื่มนมวัวในเมืองไทยเป็นสิ่งที่เคยมีมาก่อน หากแต่เกิดขึ้นเฉพาะในหมู่คนอินเดีย ก่อนที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวจะเป็นผู้ริเริ่มการหาความรู้กิจการโคนมจากประเทศในยุโรป เพื่อจัดหาอาชีพใหม่ให้แก่เกษตรกรไทย พ.ศ. 2505 พาร์มโคนมและศูนย์ฝึกอบรมการเลี้ยงโคนมไทย-เดนมาร์กถูกจัดตั้งขึ้น ณ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี กิจการด้านโคนมแม้มีการพัฒนาต่อเนื่องเรื่อยมา หากแต่ก็ยังไม่เป็นที่แพร่หลายสำหรับคนทั่วไป เมื่อประชาชนในสมัยก่อนนิยมใช้นมแม่เลี้ยงทารก และนิยมบริโภคนมข้นหวาน อย่างไรก็ตาม การสนับสนุนอย่างต่อเนื่องจากแนวนโยบายรัฐ ซึ่งนำชุดความคิดทั้งสองแบบมาผสมกัน ก่อเกิดเป็นนโยบายนมโรงเรียนเพื่อแก้ไขปัญหาเด็กขาดสารอาหารเกิดขึ้นอย่างจริงจังในปี พ.ศ.2535 พร้อมการรณรงค์ที่ต่อเนื่อง เพื่อเป้าหมายทั้งการกระตุ้นเศรษฐกิจชาติและส่งเสริมให้ประชากรมีสุขภาพที่ดี

งานชิ้นนี้ศึกษาโดยการค้นคว้าเอกสาร การย้อนหลังมองนโยบายรัฐเพื่อเทียบกับบริบททางประวัติศาสตร์และชุดความรู้ที่ก่อตัวขึ้นในแต่ละช่วง เพื่อกำหนดเป็นวัฒนธรรมการดื่มนมวัวในเมืองไทย

คำสำคัญ : นมวัว, รัฐ, ร่างกาย, พลเมือง, การสร้างชาติ

Nation-State and the Emergence of Drinking Cow's Milk Culture in Thai Society

Author Wipavee Phongpin

Abstract

“...it’s been common for years that new born babies drink cow’s milk instead of mom’s. So when they grew up, it’s difficult to teach them, like those mammals...” The belief showed the relation between cow’s milk and human. When did it have an influence on Thai society? And how did it start?

The culture of drinking cow’s milk in Thai society was the meeting conjunction of two current streams of knowledge. There were the waking of malnutrition in children, effected by the World War II and economic development. In 1913 the drinking cow’s milk were in migrant Indians culture. After the real development of dairy farm happened, when King Bhumipol who has initiated studies dairy farm from European to help create new jobs for Thai farmers in 1962. But it was not widely-known because the most of Thais who drink cow’s milk were high educated, some of them drink sweetened condensed milk and the babies drink milk from mothers. Until 1992, the policy of drink cow’s milk was spread to children at schools. The goal are stimulating the nation’s economy and building civil’s healthy.

The methodology was developed from documents, the state’s policies and the relative book to compare that with Thai historical context.

Keywords: Cow’s milk, nation-state, body, civil, nation-building

บทความ

“เฮ้เด็กๆ ...มาเข้าแถวกันรับนมได้แล้วค่ะ”

ประโยคเสียงและภาพจางๆ ที่ยังโลดแล่นอยู่ในความทรงจำ เมื่อจำได้ว่าสมัยเรียนประถมเคยได้ยิน ประโยคนี้ของครูชั้นอนุบาลเรียกน้องๆ ในโรงเรียนเดียวกันมาดื่มนม ตัวเรากับเพื่อนที่เคยยืนมองน้องอนุบาล กางเกงแดงเดินไปหยิบถุงนมที่กองรวมกันไว้ในกาละมัง จากนั้นก็เดินไปเข้าแถวหาครู ที่มีกรรไกรคอยตัดปาก ถุงให้รูกว้างพอที่จะเอาหลอดดูดเสียบได้ นมที่มีทั้งรสสตอเบอร์รี่ รสช็อคโกแลต รสหวาน และรสจืดถูก แจกจ่ายแก่เด็กๆ ซึ่งบางคนก็ดื่มจนหมด แต่บางคนก็ทำหน้าเหยเก แล้วแอบครูเอาถุงนมไปวางเอียงกระเท่เร่ ให้นมหกเลอะเต็มกาละมัง...

จากภาพชวนให้ยืมเมื่อนึกถึงเรื่องราวในวันก่อน มาวันนี้ทำให้ผู้ศึกษานึกสงสัยว่าเหตุใดजू “นมวัว” กลับกลายเป็นเครื่องดื่มที่อยู่ในชีวิตประจำวันของคนไทย เป็นแหล่งของสารอาหารประเภทแคลเซียม โปรตีน ทำให้กระดูกและร่างกายเจริญเติบโตแข็งแรง และมีเด็กๆ ซึ่งมักถูกทำให้ผูกพันกับนมวัวตั้งแต่อายุยังน้อย¹ ดัง คำเปรียบเปรยที่ว่า “..เด็กทุกวันนี้คลอดออกมาไม่กี่วันก็กินนมวัว โตขึ้นมาเลยพูดยากสอนยากเหมือนวัว เหมือนควายกระมัง²..” หรือเสียงเพลงโฆษณาว่า “ดื่มโฟร์โมสต์ดื่มให้กับชีวิต เริ่มโฟร์โมสต์ได้ตลอดชีวิต ดื่ม โฟร์โมสต์ได้ตลอดชีวิต³...” ที่ผู้ผลิตพยายามขยายตลาดความนิยมไปสู่ผู้คนทุกเพศทุกวัย หรือแม้แต่ชาวอีสาน เกี่ยวกับนโยบายนมโรงเรียนที่ภาครัฐให้การสนับสนุนก็คงพอทำให้ใครหลายๆ คนที่แม้ไม่ค่อยลืมนมวัวด้วย ตัวเอง ได้พลอยติดตามหรือคุ้นๆ หูเกี่ยวกับเรื่องนมวัวในชีวิตประจำวันบ้าง ตัวอย่างการพาดหัวข่าวก็เช่น “นำ' สองผัว-เมีย'ฮั้วประมูลนมโรงเรียนฝากขัง⁴” “อย.สั่งสอบนมโรงเรียนด้อยคุณภาพ⁵” “เปิดผลสอบ ‘ป.ป.ท’ เชือดทุจริต ‘นมโรงเรียน’ ฮั้วมโหฬารตั้งแต่ปี 45 สมัย ‘แม่่ว’ ส่ง ป.ป.ช.ฟันต่อ⁶” ฯลฯ

¹ แม้ในประเทศไทยส่วนใหญ่มีการณรงค์การเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ เช่น ปัจจุบันก็มีโครงการ “สายใยรักแห่งครอบครัว” ประกอบกับเมื่อย้อนไปดูตามคู่มือการเลี้ยงลูกในปีที่ผ่านมา มา มักพบว่าเด็กแรกเกิดมีความจำเป็นที่ต้องเลี้ยงดูด้วยนมมารดา เพื่อประโยชน์ในการสร้างภูมิคุ้มกัน อย่างไรก็ตาม เมื่อสังคมเปลี่ยนไป แม้ว่าเด็กแรกเกิดจะถูกเลี้ยงด้วยนมแม่ แต่กรณีที่แม่ ทำงานนอกบ้านหรือทำงานในเมือง การเลี้ยงลูกด้วยนมผง (นมวัว) ตั้งแต่อายุยังน้อยจึงค่อยๆ เข้ามาเป็นทางเลือกหนึ่ง

² Accessed on internet at <http://www.ponboon.com/forum/index.php?topic=186.0;wap2> (15 December 2009)

³ accessed on internet at <http://www.foremostforlife.com/> (23 December 2009)

⁴ หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ วันศุกร์ ที่ 21 สิงหาคม 2552 Accessed on internet at <http://www.dailynews.co.th/newstartpage/index.cfm> (23 December 2009)

⁵ หนังสือพิมพ์โพสต์ทูเดย์ วันอังคารที่ 17 กุมภาพันธ์ Accessed on internet at <http://www.posttoday.com/breakingnews.php?id=33340> (23 December 2009)

⁶ มติชนออนไลน์ วันที่ 02 มีนาคม พ.ศ. 2552 Accessed on internet at http://www.matichon.co.th/news_detail.php?newsid=1236000388&grpId=04&catid=01 (23 December 2009)

อย่างไรก็ตาม ก่อนที่นมวัวจะกลายมาเป็นเครื่องดื่มที่คนไทยให้ความสำคัญในการบริโภคอย่างทุกวันนี้ ย้อนหลังกลับไปราวๆ 50 ปีก่อน การดื่มนมวัวกลับเป็นเรื่องใหม่ที่เข้าถึงผู้บริโภคได้ ไม่กว้างขวางเท่าปัจจุบัน บทความนี้ ต้องการศึกษาวิถีคิดของผู้คนที่เปลี่ยนมาบริโภคนมวัวอย่างแพร่หลาย โดยตั้งคำถามง่ายๆ ว่า วัฒนธรรมการดื่มนมวัวในเมืองไทยเกิดขึ้นได้อย่างไร ผ่านวิธีการศึกษาคือ ดูกระบวนการเกิดและเติบโตขึ้นของ ชีวิตนมวัวในเมืองไทย การถูกนำเข้า และนโยบายภาครัฐที่ให้การสนับสนุน ตลอดจนคุณค่าต่างๆ ที่คนไทย ยึดถือในเรื่องที่เกี่ยวกับนม

การตื่นตัวของภาวะขาดสารอาหาร และการเข้ามาของ “นมวัว” ในฐานะเครื่องดื่มที่ไม่คุ้นเคย

ปัจจุบันนมวัวถูกทำให้เห็นคุณค่าในฐานะของอาหารที่มีประโยชน์ ช่วยทำให้สุขภาพร่างกายแข็งแรง อีกทั้งยังช่วยในการบรรเทาภาวะทุพโภชนาการสำหรับเด็กๆ⁷ สำหรับหัวข้อนี้ จะพิจารณาถึงที่มาที่ไปของการ เข้ามาของนมวัวในเมืองไทยแต่กาลก่อนเมื่อครั้งนมวัวยังไม่เป็นเครื่องดื่มที่ถูกทำให้นิยมลิ้มชิมรส อย่างไรก็ตาม เราไม่สามารถแยกมองได้แต่เฉพาะมิติความเป็นมาของนมวัวโดดๆ หากแต่ยังต้องพิจารณาถึงการเข้ามาของชุด ความคิดเรื่องสารอาหารโดยเฉพาะอย่างยิ่ง เรื่องของการขาดสารอาหารที่เป็นผลมาจากบริบทเหตุการณ์โลก หลังยุคสงครามโลกครั้งที่สอง เพียงแต่สำหรับประเทศไทยในยุคดังกล่าวนั้น การบรรเทาภาวะทุพโภชนาการ และการดื่มนมวัวยังไม่ได้ถูกรวมเข้าไว้เป็นสิ่งเดียวกัน หรือกล่าวอีกอย่างหนึ่งก็คือ วัฒนธรรมการดื่มนมวัวใน ชีวิตประจำวันหรือแม้แต่เพื่อลดภาวะทุพโภชนาการในเมืองไทยนี้เพิ่งเป็นสิ่งที่เริ่มต้นขึ้นไม่นาน

ในระดับสังคมโลก ยุคสมัยของสงครามโลกครั้งที่ 2 พ.ศ.2482-2488 (ค.ศ.1939-1945) นอกจากผล ของสงครามจะเป็นที่มาของการทำให้ผู้คนหลายชีวิตต้องล้มตายจากความรุนแรงทางตรงแล้ว ความร้ายกาจ ของสงครามยังคร่าชีวิตผู้คนด้วยความอดอยาก หิวโหย หรือแม้แต่ประเทศไทยเองก็ได้รับผลกระทบของภาวะ ขาดแคลนอาหารบางส่วน เช่น ในสมัยของรัฐบาลจอมพล ป.พิบูลสงคราม

อย่างไรก็ตาม ในช่วงก่อนสภาวะการดังกล่าว ประเทศไทยเริ่มมีความเคลื่อนไหวเกี่ยวกับเรื่องการ ส่งเสริมอาหารเป็นครั้งแรกเมื่อคณะรัฐบาลส่งตัวแทนเข้าร่วมประชุมในชนบทของสันนิบาตชาติ ระหว่างวันที่ 3-13 สิงหาคม พ.ศ.2480 ที่เมืองบันดุง ประเทศอินโดนีเซีย รวมทั้งในปีเดียวกันก็ได้ส่งตัวแทนเข้าร่วมประชุม Journees de la Sante Publique ณ กรุงปารีส และการประชุมของสมาคม Royal Sanitary Institute ครั้งที่ 48 เมืองเบอร์มิงแฮม ในเรื่องบริโภคนศาสตร์และอาหารการกิน หากแต่รัฐบาลไทยก็ยังปราศจากองค์กร ดำเนินการอย่างเป็นทางการเป็นประจำจนกระทั่งปี พ.ศ.2481 กรมสาธารณสุขได้จัดตั้ง องค์กรส่งเสริมอาหารเป็นพิเศษ

⁷ โปรดดูรายละเอียดใน รายงานโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2552 เขตตรวจราชการที่ 3 (จังหวัดสมุทรปราการ นครนายก ฉะเชิงเทรา ปราจีนบุรี และสระแก้ว) ของผู้ตรวจราชการสำนักนายกรัฐมนตรี (นายพันธุ์ชัย วัฒนชัย) accessed on internet at http://www.opm.go.th/inspweb/inspect_main/inspect2 (23 December 2009)

ขึ้น และในปี พ.ศ.2482 ได้มีการจัดตั้งกองส่งเสริมอาหารในกรมสาธารณสุข จน พ.ศ.2485 กระทรวงสาธารณสุข จึงถูกจัดตั้งขึ้น⁸

ระหว่างนี้ ใน พ.ศ.2483 ในช่วงสมัยของรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม ได้เกิดบทความ “ขั้นแรกแห่งการสร้างชาติ” จากที่คนไทยนิยมบริโภคอาหารจำพวกข้าว ที่มีแป้งและน้ำตาลให้หันมาเข้าสู่ลัทธิโปรตีนนิสม์ (proteinism) กล่าวคือ มีการรณรงค์ให้ประชากรหันมาบริโภคโปรตีน เนื้อสัตว์และวิตามิน ที่ยังไม่เพียงพอต่อร่างกาย หรือการเน้นกิน “กับเยอะๆ ข้าวน้อยๆ” ซึ่งสวนทางกับความเชื่อในอดีต⁹ และเพราะผลกระทบช่วงสงครามโลกครั้งที่สองที่ทำให้อาหารขาดแคลน รัฐบาลยังรณรงค์ให้ข้าราชการเลี้ยงสัตว์และทำสวนครัวเพื่อเป็นตัวอย่างแก่ประชาชน ส่งเสริมให้กินไก่และไข่ เพราะเป็นสิ่งที่หาง่ายและมีโปรตีนที่มีประโยชน์ดังงานของ ยังก์¹⁰ ที่ระบุว่า

“การที่เด็กอ่อนหรือลูกวัวที่เพิ่งคลอดเติบโตได้โดยนมแม่อย่างเดียว เป็นเครื่องพิสูจน์คุณสมบัติพิเศษทางอาหารของนม ในทำนองเดียวกัน การที่เชื้อลูกไก่ในไข่เจริญเติบโตเป็นลูกไก่ออกมาจากไข่ โดยไม่กินอาหารชนิดอื่น ย่อมพิสูจน์ว่าไข่เป็นอาหารวิเศษเช่นเดียวกับนม อย่างไรก็ตาม แม้นมจะเป็นอาหารที่ดี แต่มันก็มาคาแพงและยังไม่แพร่หลายทั่วไป นมที่มีอยู่โดยมากก็ยังไม่น่าไว้วางใจเนื่องจากไม่สะอาด โรคจากโคอาจติดต่อมาถึงคนได้ อาหารวิเศษราคาถูกหาได้ทุกคนทุกแห่งจึงมีแต่ไข่อย่างเดียว”

จากข้อความดังกล่าว สะท้อนให้เห็นถึงการรณรงค์การกินไข่และไก่ในสมัยสร้างชาติไทยของรัฐสมัยนั้น ซึ่งแทนคุณค่าของไก่และไข่ยังด้วยโปรตีนที่ทำให้ร่างกายแข็งแรง ไม่ไขนมหั่ว ที่มีราคาแพงและอาจสกปรกได้

นอกจากนั้น จากผลกระทบของสงครามที่สร้างของภาวะขาดแคลนอาหารที่ขยายวงกว้างไปทั่วโลก สองยักษ์ใหญ่แห่งสหประชาชาติจึงถือกำเนิดขึ้น ได้แก่ องค์การ UNICEF¹¹ ซึ่งตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ.2489 (ค.ศ.1946) และ WHO¹² ที่เริ่มเคลื่อนไหวเมื่อ พ.ศ.2488 (ค.ศ.1945) เพื่อเป้าหมายบรรเทาภาวะทุพโภชนาการและกระตุ้นให้เกิดการตื่นตัวจากปัญหาดังกล่าวขึ้น

⁸ ก้องสกล กวินรวีกุล, “การสร้างร่างกายพลเมืองไทยในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม พ.ศ. 2481-2487,” (วิทยานิพนธ์สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545), หน้า 87-88.

⁹ ก้องสกล กวินรวีกุล, “การสร้างร่างกายพลเมืองไทยในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม พ.ศ. 2481-2487,” หน้า 87-94.

¹⁰ (2499:104-105 อ้างใน ก้องสกล กวินรวีกุล, “การสร้างร่างกายพลเมืองไทยในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม พ.ศ. 2481-2487,” หน้า 104-105.

¹¹ องค์การทุนเพื่อเด็กแห่งสหประชาชาติ หรือ ยูนิเซฟ ถือกำเนิดขึ้นหลังจากสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ความช่วยเหลือแก่เด็กๆ ในทวีปยุโรปและเอเชียที่ต้องเผชิญกับภาวะอดอยากและโรคระบาดอันเป็นผลมาจาก สงคราม โดยยูนิเซฟได้ก่อตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการในพ.ศ. 2489 (โดยใช้ชื่อนั้นว่า The United Nations International Children’s Emergency Fund) accessed on internet at http://www.unicef.org/thailand/tha/about_7000.html (18 December 2009)

¹² accessed on internet at <http://www.who.int/about/history/en/index.html> (23 December 2009)

องค์กร UNICEF เข้ามาตั้งสำนักงานครั้งแรกในเมืองไทยเมื่อปี พ.ศ.2491 (ค.ศ.1948) โดยช่วงแรกพยายามเคลื่อนไหวโดยเน้นเรื่องสุขภาพอนามัยและโภชนาการของเด็ก ทำโครงการที่จัดโรคร้ายในเด็ก เช่น โรคคุดทะราด และช่วยริเริ่มโครงการฉีดวัคซีนป้องกันวัณโรค ในขณะเดียวกัน ก็มีการจัดหาน้ำดื่มสะอาดและรณรงค์เรื่องสุขอนามัยในท้องถิ่นทุรกันดาร และจึงเริ่มพัฒนาการโภชนาการของเด็กโดยโครงการดื่ม “นม” ในโรงเรียนและการแจกจ่ายเกลือ ไอโอดีน¹³

ภายหลังการเริ่มเข้ามาขับเคลื่อนขององค์กรต่างๆ ดังกล่าว ในปี พ.ศ.2503 รัฐบาลไทยจึงได้มีการสำรวจทางโภชนาการครั้งใหญ่ที่สุดซึ่งฝ่ายไทยและอเมริการ่วมกันทำ (ก่อนหน้านี้เคยมีการสำรวจครั้งแรกเมื่อ พ.ศ.2476-2477 หากแต่ทำเป็นส่วนหนึ่งของการสำรวจทางเศรษฐกิจนำโดย ดร.เจมส์ แอนดรูส์¹⁴) โดยในครั้งนี้อำนาจทุกภาคของประเทศ และพบสถิติการตายของทารกสูงกว่าประเทศที่เจริญแล้วมาก จึงถือว่าประเทศมีภาวะทุพโภชนาการเป็นปัญหาสำคัญ

“ทั้งๆ ที่เรามีข้าวเนื้อสัตว์ส่งออกขายต่างประเทศ ประชาชนของเรากินอิ่มก็จริง แต่ธาตุอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายนั้นหาได้รับเพียงพอไม่ อาหารของเราหย่อนในธาตุเนื้อ (protein) แคลเซียม วิตามินเอ บี หนึ่งและบีสอง และขาดแคลนไอโอดีนในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โลหิตจางซึ่งยังไม่ทราบสาเหตุมีอยู่ทั่วไป นีวในกระเพาะปัสสาวะซึ่งเข้าใจว่าเนื่องจากการบกพร่องทางโภชนาการมีอยู่มากในภาคเหนือและตะวันออกเฉียงเหนือ¹⁵”

และความสำคัญของปี พ.ศ.2503 นี้เองที่สาเหตุของการนำเข้ามาของนมวัวในเมืองไทยอย่างเป็นทางการ เมื่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชและสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถได้เสด็จประพาสยุโรป เพื่อศึกษาเกี่ยวกับการเลี้ยงโคนม เพื่อเป็นอาชีพใหม่ให้แก่เกษตรกรไทย¹⁶

โดยก่อนหน้านี้ แม้วัฒนธรรมการเลี้ยงโคนมและการผลิตนํ้านมในประเทศไทยได้มีมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2450 แล้ว หากแต่ไม่ใช่กลุ่มผู้บริโภคนิยมคนไทย หากแต่เป็นชาวอินเดียซึ่งมีวัฒนธรรมในการบริโภคนมอยู่แต่เดิม และอพยพเข้ามาอยู่ในประเทศไทยได้นำพันธุ์โคนมบังคลา (Bengal) เข้ามาเลี้ยง เพื่อรีदनมบริโภคนในหมู่ชนชาวอินเดีย แต่คนไทยสมัยนั้น ยังไม่นิยมการบริโภคนมโดยตรง เด็กทารกก็อาศัยนมมารดาเป็นหลัก การบริโภคนมของคนไทยจะมีบางในกลุ่มคนที่มีการศึกษา แต่ส่วนใหญ่ก็ยังนิยมบริโภคนมข้นหวานที่นำเข้าจาก

¹³ accessed on internet at http://www.unicef.org/thailand/tha/about_7000.html (16 December 2009)

¹⁴ กำธร สุวรรณกิจ, ศาสตราจารย์นายแพทย์, “วิเคราะห์ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย” ใน การสัมมนาอาหารและโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 1 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน วันที่ 18-22 กันยายน 2510, (พระนคร:โรงพิมพ์สหกรณ์ขายส่งแห่งประเทศไทย จำกัดสินใช้, 2510), หน้า 21.

¹⁵ กำธร สุวรรณกิจ, ศาสตราจารย์นายแพทย์, “วิเคราะห์ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย”: หน้า 22.

¹⁶ “พระบิดาแห่งกิจการโคนมไทย” โดย ชมรมนมสร้างชาติ accessed on internet at www.milkforthai.org/product/print_index.html (25 August 2009)

ต่างประเทศ ต่อมาในปี พ.ศ.2463 หม่อมเจ้าสิทธิพร กฤดากร ได้ทำฟาร์มเลี้ยงโคนมในตำบลบางเบิด จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ และนับเป็นคนไทยคนแรกที่ริตนมไว้เพื่อบริโภคเองภายในครัวเรือน¹⁷

โดยในประเทศไทย อุตสาหกรรมต่อเนื่องจากการผลิตนํ้านมดิบได้เกิดขึ้นในช่วงระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งเกิดจากการขาดแคลนนมสำหรับใช้เลี้ยงทารก รัฐบาลขณะนั้นจึงได้ตั้งองค์การนมขึ้นทำหน้าที่รวบรวมนมที่ผลิตได้ในเขตกรุงเทพมหานคร นำมาเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงทารก และทำนมข้นหวานซึ่งประชาชนนิยมบริโภคมากกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ ครั้นเมื่อสงครามโลกครั้งที่ 2 สิ้นสุดลง องค์การนมก็ได้สลายตัวลง เนื่องจากการส่งผลิตภัณฑ์ราคาถูกจากต่างประเทศเข้ามาใช้แทน¹⁸

อย่างไรก็ตาม ในกรณีของความตั้งใจนำเข้าโดยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัฐบาลเดนมาร์กได้ถวายโครงการส่งเสริมการเลี้ยงโคนม เพื่อให้การดำเนินการส่งเสริมการเลี้ยงโคนมในประเทศบรรลุตามเจตนารมณ์ที่ตั้งไว้ จึงได้มีการตกลงทำสัญญาให้ความช่วยเหลือด้านวิชาการและเศรษฐกิจระหว่างรัฐบาลไทยและรัฐบาลเดนมาร์ก โดยรัฐบาลเดนมาร์กได้ให้ความช่วยเหลือจัดตั้งฟาร์มโคนมและศูนย์ฝึกอบรมการเลี้ยงโคนมไทย-เดนมาร์ก ที่ตำบลมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี พร้อมทั้งจัดส่งผู้เชี่ยวชาญมาร่วมดำเนินการ และจัดสรรงบประมาณสนับสนุนการดำเนินงานตลอดโครงการเป็นเงินประมาณ 23.5 ล้านบาท¹⁹ “ฟาร์มโคนมและศูนย์ฝึกอบรมการเลี้ยงโคนมไทย-เดนมาร์ก” ได้เปิดดำเนินการเมื่อวันที่ 17 มกราคม 2505 ภายหลังจากที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระเจ้าเฟรดเดอริกที่ 9 แห่งประเทศเดนมาร์ก ได้ทรงประกอบพิธีอย่างเป็นทางการ 1 วัน ซึ่งนับเป็นวันที่มีความสำคัญยิ่งในประวัติศาสตร์ของการเลี้ยงโคนมในประเทศไทย สร้างความตื่นตัวให้คนไทย หันมาเลี้ยงโคนมเพื่อผลิตนํ้านมในเชิงการค้าอย่างจริงจังมากยิ่งขึ้นและเจริญก้าวหน้าอย่างต่อเนื่องตามลำดับ ซึ่งต่อมารัฐบาลได้กำหนดให้วันที่ 17 มกราคมของทุกปีเป็น “วันโคนมแห่งชาติ”

ก่อนในปี พ.ศ.2514 รัฐบาลไทยได้รับโอนกิจการฟาร์มโคนมและศูนย์ฝึกอบรมการเลี้ยงโคนมไทย-เดนมาร์กมาจัดตั้งเป็นรัฐวิสาหกิจ สังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยใช้ชื่อว่า “องค์การโคนมแห่งประเทศไทย (อศค.)” ทำหน้าที่ให้การส่งเสริมการเลี้ยงโคนม การฝึกอบรมเกษตรกรในการเลี้ยงโคนม และได้จัดตั้ง

¹⁷ “พระบิดาแห่งกิจการโคนมไทย” โดย ชมรมนมสร้างชาติ accessed on internet at www.milkforthai.org/product/print_index.html (25 August 2009)

¹⁸ “พระบิดาแห่งกิจการโคนมไทย” โดย ชมรมนมสร้างชาติ accessed on internet at www.milkforthai.org/product/print_index.html (25 August 2009)

¹⁹ วิบูลวรรณ วรรณโมลี และมณีพร สังขระมย์, อุตสาหกรรมนํ้านมดิบ มาตรฐานและการตรวจสอบรับรองนํ้านมดิบ. สำนักรับรองมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (กรุงเทพฯ:มปท, 2547), หน้า 7.

ศูนย์ส่งเสริมการเลี้ยงโคนม และศูนย์รับซื้อน้ำนมดิบจากเกษตรกร²⁰ ขณะเดียวกันกรมปศุสัตว์ได้เริ่มโครงการผสมเทียมและจัดตั้งสถานีผสมเทียมขึ้นที่ห้วยแก้ว จังหวัดเชียงใหม่ และที่ตำบลหนองโพ อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี โดยใช้น้ำเชื้อจาก พ่อโคพันธุ์บราวน์สวิสซึ่งได้รับความช่วยเหลือจากประเทศสหรัฐอเมริกาในการผสมเทียมชุดแรก ผลการดำเนินการดังกล่าว ทำให้การเลี้ยงโคนมได้แพร่ขยายมากยิ่งขึ้นในประเทศไทย และเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมได้รวมตัวเป็นกลุ่มเกษตรกร และสหกรณ์ผู้เลี้ยงโคนมขึ้นในหลายจังหวัด เช่น เชียงใหม่ ราชบุรี นครปฐม อุตรดิตถ์ และพัทลุง เป็นต้น²¹

นอกจากการมีส่วนในการก่อตั้งฟาร์มโคนมและศูนย์ฝึกอบรมการเลี้ยงโคนมไทย-เดนมาร์กซึ่งภายหลังกลายเป็นองค์การโคนมแห่งประเทศไทย (อศค.) แล้ว นอกจากนี้ เมื่อปี พ.ศ.2505 ยังมีการก่อตั้ง “**โรงโคนมสวนจิตรลดา**” โดยพระราชทานพระราชโบายเกี่ยวกับการส่งเสริมและเผยแพร่การเลี้ยงโคนม การสาธิตงานเป็นตัวอย่างแก่เกษตรกร คำนคว้าทดลองวิชาการแผนใหม่และเผยแพร่ไปยังเกษตรกรเพื่อให้ปรับปรุงวิธีการเลี้ยงที่เหมาะสม ทำการคัดเลือกพันธุ์ และโดยเฉพาะอย่างยิ่ง เพื่อส่งเสริมให้มีการบริโภคนมสดให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

หากแต่น่าสังเกตว่า การทดลองเลี้ยงโคนมส่วนใหญ่ก็ยังคงอยู่ในขอบข่ายของการทดลองและยังไม่ค่อยเข้ามามีส่วนเกี่ยวเนื่องกับการตอบรับของตลาดการบริโภค ในเมื่อ พ.ศ. 2512 เกิดภาวะนมสดล้นตลาด (เนื่องจากโรงเรียนปิดภาคการศึกษา) สมาชิกผู้เลี้ยงโคนมได้ถวายฎีกาแด่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ในการสร้าง “**โรงนมผงสวนดุสิต**” ซึ่งเป็นโรงงานนมผงแห่งแรกของประเทศ (นมผงซึ่งบริโภคภายในประเทศเป็นนมผงที่นำเข้ามาจากต่างประเทศทั้งหมด) โดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมดังกล่าว สะท้อนถึงพฤติกรรมผู้บริโภคที่ยังไม่นิยมดื่มอย่างแพร่หลาย

หรือแม้แต่ในปี พ.ศ. 2511 เมื่อเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมในจังหวัดราชบุรี ก็ประสบปัญหาใหญ่เกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายน้ำนมดิบ เกิดความเสียหายเป็นอย่างมาก ทำให้ประสบภาวะขาดทุนในการประกอบอาชีพ สส. ราชบุรีในขณะนั้นจึงร่วมกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ตกลงเป็นผู้รับซื้อ ก่อให้เกิดการจัดตั้งศูนย์รวมนมหนอง

²⁰ อศค. เป็นหน่วยงานในรูปรัฐวิสาหกิจของรัฐบาลเพียงแห่งเดียวที่มีโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่ม ทั้งนมพาสเจอร์ไรซ์และนมยูเอชที ในส่วนของกรมปศุสัตว์มีเพียงโรงนมขนาดเล็กไม่กี่แห่ง ซึ่งทำการผลิตเพียงนมพาสเจอร์ไรซ์ เพื่อเป็นการศึกษาวิจัยและสาธิต นอกนั้นอยู่ในรูปของสหกรณ์ (มีจำนวนรวม 14 สหกรณ์), สถาบันศึกษาเพื่อการศึกษาและการวิจัย (ได้แก่มหาวิทยาลัย วิทยาลัย และโรงเรียน จำนวน 53 แห่ง) และภาคเอกชน (ผู้ประกอบการรายใหญ่ คือ บริษัทโฟร์โมสต์ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน), บริษัทอุตสาหกรรมนมไทย จำกัด, บริษัทเนสท์เล่ (ประเทศไทย) จำกัด, บริษัทซีพี-เมจิ จำกัด, บริษัทดัชมิลค์ จำกัด, บริษัทคันทรี เฟรช แดรี่ จำกัด และ บริษัทนมโชคชัย จำกัด) โปรดดูใน วิจารณ์ ปาณะพล, “เอกสารทางวิชาการ เรื่อง น้ำนมดิบและอุตสาหกรรมต่อเนื่อง”, 47-50.

²¹ “พระบิดาแห่งกิจการโคนมไทย” โดย ชมรมนมสร้างชาติ accessed on internet at www.milkforthai.org/product/print_index.html (25 July 09)

โพขึ้น ก่อนที่เกษตรกรผู้เลี้ยงจะถวายเป็นกุศลถึงปัญหาไปยังพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ซึ่งในที่สุด พ.ศ.2513 จึงมีการก่อสร้างโรงงานนมผง ณ ตำบลหนองโพ อำเภอโพธาราม จังหวัด ราชบุรี” ซึ่งทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ ม.ร.ว.เทพฤทธิ์ เทวกุล ออกแบบ โดยใช้ต้นแบบจากโรงงานนมผง สวนจิตรลดา แต่มีกำลังการผลิตนมผงเป็นสองเท่าพระราชทานชื่อว่า **"โรงงานหนองโพ"** โดยให้มีการดำเนินการ บริหารในรูปของบริษัทชื่อบริษัทผลิตภัณฑ์นมหนองโพ จำกัด และทรงรับไว้ในพระบรมราชูปถัมภ์ ก่อนต่อมาเมื่อราวต้นปี 2514 กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมในจังหวัดราชบุรี ได้มีการจัดตั้งเป็นสหกรณ์ประเภทบริการ ชื่อสหกรณ์โคนมราชบุรี จำกัด ซึ่งต่อมาภายหลังได้เปลี่ยนชื่อเป็น สหกรณ์โคนมหนองโพราชบุรี จำกัด เป็นสหกรณ์ประเภทสหกรณ์การเกษตร ก่อนรับสหกรณ์ไว้ให้อยู่ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ในปี 2518²²

อย่างไรก็ตาม น่าสังเกตเป็นอย่างยิ่งว่า พ.ศ.2512-2514 ในช่วงที่โรงงานนมผงจิตรลดา และโรงงาน (นมผง)หนองโพ เกิดขึ้นเพราะประสบปัญหาเดียวกันอันเนื่องมาจากภาวะขาดแคลนตลาดระบายน้ำนมดิบมา โดยตลอดโดยวิธีแก้ปัญหาก็คือ นำน้ำนมวัวดิบไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยเฉพาะโรงงานนมผงจิตรลดาที่ยังมีหลากหลายหน่วยงานทำหน้าที่แปรรูปผลิตภัณฑ์นมให้เป็นไปในรูปแบบต่างๆ เช่น ศูนย์รวมนมจิตรลดา (รับซื้อน้ำนมดิบมาทำพาสเจอร์ไรส์และจัดจำหน่าย) โรงนมเม็ดสวนดุสิต โรงเนยแข็งจิตรลดา (มีผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น เนยแข็งเกาต์และเชดด้า สามารถเก็บได้นาน 1 เดือน เนยแข็งปรุงแต่งชนิดแผ่น เนยแข็งปรุงแต่งและขนมปังกรอบ และเนยแข็งปรุงแต่งชนิดทา ไอศกรีม ไอศกรีมโยเกิร์ต นมปราศจากไขมันพาสเจอร์ไรส์ โยเกิร์ต เนยสด นมข้นหวานบรรจุหลอด เป็นต้น ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ต่างๆ รวมถึงการเกิดขึ้นของสองโรงงานนมผงดังกล่าวจึงสะท้อนให้เห็นวิถีคิดของคนไทยทั่วไปในขณะนั้นว่า รสนิยมการบริโภคนมวัวยังไม่แพร่หลายหรือไม่สามารถระบายสินค้าได้ทันจนต้องหามาตรการแปรรูปสินค้ามาสู่ชนิดต่างๆ เพื่อเปิดตลาดให้กว้างขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในขณะที่รัฐบาลกำลังพยายามแก้ปัญหาเกี่ยวกับสิ่งที่เชื่อว่าประเทศไทยกำลังเผชิญสิ่งที่เรียกว่า ภาวะขาดสารอาหารนั้น หากแต่การออกนโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมโภชนาการอาหารอย่างจริงจังหรือการพยายามส่งเสริมโคนมให้เป็นส่วนหนึ่งของการบรรเทาทุกข์ดังกล่าว ก็ยังคงไม่ถูกขับเคลื่อนหรือถูกนำมาผลักดันร่วมกันอย่างจริงจัง

ดังรายงานของคณะทำงานจากกระทรวงต่างๆ ที่ระบุถึงผลกระทบของการเกิดขึ้นของการว่าจ้างแรงงาน ในปี พ.ศ.2516 อันสะท้อนถึงวิถีคิดของรัฐที่นอกจากยังไม่สามารถแก้ไขความกังวลเกี่ยวกับภาวะทุพโภชนาการในเด็กได้แล้ว รัฐยังเป็นกังวลเกี่ยวกับการที่ประชากรทั่วไปยังต้องพึ่งพานมผงและนมข้นหวานที่รัฐเชื่อว่าไม่มีสารอาหารเพียงพอสำหรับทารกอีกด้วย ดังความว่า “ผลที่เกิดกับมารดาซึ่งต้องใช้เวลามากอยู่นอกบ้าน และอยู่ห่างลูกมากขึ้น ผลสืบเนื่องจากการขาดการดูแลเลี้ยงดูเด็กนั้นร้ายแรงมากในประเทศไทย โดยเฉพาะ

²² “พระบิดาแห่งกิจการโคนมไทย” โดย ชมรมนมสร้างชาติ accessed on internet at www.milkforthai.org/product/print_index.html (25 July 09)

อย่างยิ่งในตัวเมือง ผลเสียอีกประการหนึ่งก็คือการให้ทารกหย่านมเร็วเกินไปและการเลี้ยงเด็กด้วยนมผงหรือนมกระป๋องแทนนมมารดา ซึ่งมักจะชงอย่างเจือจางและมีเชื้อโรคปนอยู่ด้วย”²³ หรือ “เนื่องจากได้คำนึงถึงความจำเป็นที่ต้องเสริมโปรตีนและแคลอรีให้แก่พวกทารกที่กินนมแม่หลังอายุ 6 เดือนไปแล้ว รวมทั้งทารกที่หย่านมส่วนใหญ่กินข้าวเป็นอาหารหลัก และจากความแพร่หลายของการใช้นมข้นหวานเป็นอาหารหลังการหย่านมมีอยู่มากอย่างน่าวิตกแม่ในหมู่บ้านที่อยู่ห่างไกล”²⁴

นอกจากข้อความดังกล่าว จะสะท้อนให้เห็นถึงการส่งเสริมของรัฐบาลในการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ว่าเป็นผลดีที่สุุดต่อร่างกายเด็กแล้ว ข้อความยังปรากฏอีกว่า ในช่วงขณะนั้น นมข้นหวานยังเป็นที่แพร่หลายของประชาชนมากกว่านมวัว ซึ่งรัฐบาลเห็นควรว่ายังเป็นปัญหาที่ต้องได้รับการแก้ไขอีกเช่นเดียวกัน

การส่งเสริมอย่างต่อเนื่อง

หลังจากเข้านำนมวัวและการจัดตั้งองค์กรต่างๆ เพื่อดูแลจัดการตลอดจนมีโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อรองรับตลาด อย่างไรก็ตาม ทั้งปัญหาทุพโภชนาและเรื่องการส่งเสริมเกี่ยวกับน้ำนมวัวก็ยังไม่ได้รับการขยับเขยื้อนหรือถูกดึงเข้าเป็นส่วนหนึ่งของนโยบายในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติในสามฉบับแรก เว้นเสียแต่ในงานส่งเสริมทางด้านโภชนาการที่แม้จะมีความเคลื่อนไหวอยู่บ้าง ดัง ธัชชัย²⁵ กล่าวไว้ว่า “ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 1-3 ได้มีการดำเนินการในเรื่องโภชนาการและอาหารเสริมในสถานบริการ พยายามจัดอาหารเสริมช่วยเด็กที่ขาดอาหารหรือคนที่ขาดอาหาร โดยพยายามเน้นกลุ่มแม่และเด็กเป็นคนสำคัญและมีการจัดตั้งศูนย์โภชนาการเด็ก เพื่อจะได้แนะนำให้มีการเลี้ยงดูเด็กให้ถูกหลักยิ่งขึ้น” อย่างไรก็ตาม การดำเนินงานดังกล่าว ก็ยังไม่ได้รับการบรรจุไว้เป็นนโยบายจริงๆ อย่างเป็นรูปธรรม

จนกระทั่งประเทศไทยได้เริ่มแผนอาหารและโภชนาการมาตั้งแต่แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2520-2524)²⁶ และได้ดำเนินการอย่างต่อเนื่องมาจนถึงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2525-2529) โดยได้กำหนดวัตถุประสงค์ที่จะปรับปรุงภาวะโภชนาการในเรื่องการขาดสารอาหารโปรตีนและกำลังงาน โรคโลหิตจางจากการขาดเหล็ก และโรคคอพอกจากการขาดสารไอโอดีน ใน

²³ รายงานของคณะทำงานจากกระทรวงต่างๆ (รายงานของคณะทำงานจากกระทรวงต่างๆ เกี่ยวข้องกับข้อเสนอแนะทางสำหรับนโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติสำหรับประเทศไทย.14-21 กุมภาพันธ์ 2516 กรุงเทพมหานคร,2516),หน้า13.

²⁴ รายงานของคณะทำงานจากกระทรวงต่างๆ...,หน้า 39.

²⁵ ธัชชัย มุ่งการดี, “อดีต ปัจจุบัน และแนวโน้มในอนาคตของโภชนาการในประเทศไทย,” ใน อาหารและโภชนาการในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 7 ณ ศูนย์ฝึกอบรมและพัฒนาการสาธารณสุขมูลฐานภาคกลาง ชลบุรี 28-29 พฤษภาคม 2533 ดำเนินการโดย สถาบันวิจัยและโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดลและกองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, (กรุงเทพฯ:รพ.องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก,2533),หน้า 5.

²⁶ จินดา บุญช่วยเกื้อกูล, “เอกสารประกอบการสอนวิชาโภชนาการสาธารณสุข”(ภาควิชาพลศึกษา คณะศึกษาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,2537), หน้า 233.

เด็กทารก เด็กก่อนวัยเรียน เด็กวัยเรียน หญิงมีครรภ์ และหญิงให้นมลูก ซึ่งปรากฏเมื่อสิ้นสุดแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 พบว่าโรคขาดสารอาหารต่างๆ ยังไม่ได้รับการปรับปรุงขึ้นมากนักจากกิจกรรมต่างๆ ดังกล่าว ซึ่งพอจะสรุปสาเหตุได้จาก การขาดมาตรการชี้บ่งปัญหา สาเหตุของปัญหาอย่างชัดเจน การขาดการมีส่วนร่วมของชุมชนในกิจกรรมต่างๆ การไม่ยอมรับกิจกรรมของชุมชน และการขาดการพัฒนาโครงการให้บริการสาธารณสุขให้ตระหนักถึงความจำเป็นและเร่งด่วนของปัญหาการขาดสารอาหารประเภทต่างๆ²⁷ ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 5 จากผลการดำเนินงาน ทำให้มีระบบการเฝ้าระวังและติดตามทางโภชนาการ โดยอาสาสมัคร มีการดำเนินงานโดยพัฒนาระบบการประสานงานระหว่าง 4 กระทรวงหลัก ให้มีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น ซึ่งจะนำไปสู่ “คุณภาพชีวิตที่ดี” โดยกำหนดความจำเป็นพื้นฐานเป็นเครื่องชี้วัด รวมทั้งมีการสานต่อโครงการอาหารกลางวัน²⁸ ซึ่งเกิดขึ้นมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2523 แล้ว

ขณะเดียวกันกับนโยบายที่ออกมาสนับสนุนการเลี้ยงโคนมในระยะนี้เมื่อประเทศไทยเริ่มได้หันมาให้ความสนใจกับการเลี้ยงโคนมอย่างจริงจัง ทั้งนี้มีเป้าหมายเพื่อทดแทนการนำเข้าและผลิตนํ้านม และทดแทนการปลูกพืชที่มีปัญหาทางด้านการผลิตและตลาด และถือเป็นยุทธศาสตร์สำคัญในการสร้างงานสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรในประเทศ โดยการเริ่มต้นกำหนดไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 4-5 ทำให้การเลี้ยงโคนมมีความก้าวหน้า และได้รับความสนใจจากเกษตรกรเพิ่มมากขึ้น หากแต่น่าสังเกตว่า แม้การเลี้ยงโคนมจะได้รับการส่งเสริม หากแต่ก็ยังคงพัฒนาไปคนละทิศทางการกับนโยบายโภชนาการ เมื่อรัฐบาลก็ยังไม่ได้ตั้งนํ้ามว้าวเข้าไปสู่การเป็นหนทางหนึ่งของมาตรการแก้ไขปัญหาภาวะเด็กขาดสารอาหารในประเทศ

ตราบจนเกิดแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2530-2534) นโยบายทางโภชนาการได้มีการขยายผลการดำเนินงานเฝ้าระวังและติดตามภาวะโภชนาการเกือบครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมด มีการกำหนดเครื่องชี้วัดที่ชัดเจนขึ้นและปรับกลวิธีที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาที่เหมาะสมกับพื้นที่ มีการระดมทรัพยากร และความร่วมมือจากหน่วยงานต่างๆ ทั้งของรัฐและเอกชนให้มีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ยังมีการจัดตั้งให้มีโครงการพิเศษต่างๆ เพื่อเร่งรัดและสนับสนุนการแก้ปัญหาในพื้นที่ที่รุนแรง²⁹

ในส่วนนโยบายเกี่ยวกับนมโคในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับเดียวกันนี้เองที่ รัฐบาลได้เร่งรัดการส่งเสริมการเลี้ยงโคนมอย่างเต็มที่ประกอบกับปริมาณนํ้านมดิบที่ผลิตได้ในประเทศเริ่มไม่เพียงพอ

²⁷ กองโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข, “ร่าง แผนงานโภชนาการตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 6 (2530-2534) ฉบับร่างที่ 3 (2527), หน้า 1.

²⁸ โครงการอาหารกลางวัน จริงๆ เกิดมาตั้งแต่ปี 2523 โดยเริ่มในโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน 3 แห่ง ต่อมาได้ขยายโครงการอาหารกลางวันไปยังโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนแห่งอื่นๆ รวมทั้งโรงเรียนในโครงการตาม พระราชดำริ ตลอดจนโรงเรียนในสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาแห่งชาติ จุดมุ่งหมาย คือ ฝึกมารยาททางสังคม เพื่อแก้ความหิวโหย และเน้นธาตุทางอาหารครบทั้ง 5 หมู่ accessed on internet at <http://kanchanapisek.or.th/kp4/book0246/food.htm> (23 December 2009)

²⁹ จินดา บุญช่วยเกื้อกูล, “เอกสารประกอบการสอนวิชาโภชนาการสาธารณสุข”, หน้า 233-236.

ความต้องการบริโภค จึงเกิดแรงจูงใจให้เกษตรกรและภาคเอกชนหันมาประกอบอาชีพการเลี้ยงโคนมเพิ่มขึ้น เพราะเห็นโอกาสที่จะทำให้มีงานทำและมีรายได้ตลอดทั้งปี ทำให้พันธุ์โคนมในประเทศขาดแคลน ไม่เพียงพอ กับความต้องการ จึงมีการนำพันธุ์โคนมจากต่างประเทศเข้ามาเลี้ยงเป็นจำนวนมาก ดังเช่น ผู้อำนวยการกอง วิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในสมัย ปี 2533 บุญ ธรรม พรหมณี³⁰ กล่าวว่า “จะพบว่าขณะนี้มีการผลิตน้ำนมดิบออกขายกันมาก มีการขยายตัวของการทำฟาร์ม โคนม มีการนำเข้าวัวนมจากออสเตรเลีย นิวซีแลนด์และอเมริกา ไม่น้อยกว่า 2,000 ตัวต่อปี มีการเพิ่มจำนวน ฟาร์มขนาดใหญ่มากขึ้น ขณะเดียวกันจะสังเกตพบว่า คุณภาพน้ำนมดิบเริ่มสูงขึ้น” นอกจากนั้น รัฐยังส่งเสริม การเลี้ยงโคนมโดยให้เป้าหมายขยายการเลี้ยงไปยังพื้นที่จังหวัดลพบุรี ราชบุรี ปราจีนบุรี และนครปฐม มีการ เร่งรัดผลิตพันธุ์โคนมในประเทศ บริการผสมเทียมฟรีด้วยน้ำเชื้อโคนมพันธุ์แท้ พัฒนาและผลิตน้ำเชื้อพันธุ์ดีใน ระดับสายเลือดต่างๆ ฉีดวัคซีนให้แก่ลูกโคนมของ มีโครงการเทคโนโลยีการย้ายฝากตัวอ่อน เพื่อปรับปรุงพันธุ์ โคนมในประเทศเพื่อสร้างโคนมพันธุ์แท้ในประเทศไทย สำหรับผลิตน้ำเชื้อโคนมบริการเกษตรกร เป็นต้น

เข้าสู่แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2535 - 2539) ในปี พ.ศ. 2537 ภาวะ ขาดสารอาหารของคนไทย โดยเฉพาะเน้นกลุ่มเป้าหมายแก้ไขก็คือเด็ก ซึ่งยังคงมีอยู่ต่อเนื่อง โดยเป็นโรคขาด โปรตีนและพลังงาน โรคโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็ก โรคขาดสารไอโอดีน โรคขาดสารอาหารที่เป็นปัญหา สำคัญรองลงมาก็คือ โรคเหน็บชา โรคขาดวิตามินเอ โรคขาดวิตามินบีสอง โรคนี้ในกระเพาะปัสสาวะ³¹ และ ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 นี้เองที่รัฐบาลได้กำหนดแผนงานสนับสนุนอย่างครบวงจร ตั้งแต่การผลิตอาหารเพื่อโภชนาการ การส่งเสริมพฤติกรรมบริโภค การคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและ โภชนาการ การปรับปรุงภาวะโภชนาการของประชาชน การวิจัยและฝึกอบรม การประสานงานติดตามและ การประเมินผลเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ที่วางไว้ในแผนอาหารและโภชนาการนี้ คือ “พัฒนาให้เด็กไทยมีการ เจริญเติบโตและการพัฒนาเต็มศักยภาพ และในผู้ใหญ่มีคุณภาพชีวิตที่ดีและเพิ่มสุข”³² ซึ่งแผนงานโภชนาการ ได้มีการแก้ไขปรับปรุงและผลิตต่อเนื่องเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน

หากแต่สำหรับผลการดำเนินงานพัฒนาโคนมเมื่อในปี พ.ศ.2534 ผลผลิตน้ำนมดิบไม่เพียงพอต่อความ ต้องการ รัฐบาลจึงยังคงให้ความสำคัญในการพัฒนาโคนมต่อเนื่อง ประกอบกับช่วงเวลาดังกล่าวเป็นยุคการค้า เสรี (WTO+FTA) การพัฒนาโคนมในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 จึงเน้นกิจกรรมที่เพิ่ม

³⁰ บุญธรรม พรหมณี, ผู้อำนวยการกองวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, การเกษตรกับภาวะอาหารและโภชนาการ, ใน อาหารและโภชนาการในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 7 ณ ศูนย์ฝึกอบรมและ พัฒนาการสาธารณสุขมูลฐานภาคกลาง ชลบุรี 28-29 พฤษภาคม 2533 ดำเนินการโดย สถาบันวิจัยและโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดลและกองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, (กรุงเทพฯ:โรงพยาบาลทหารผ่านศึก, 2533), 61.

³¹ จินดา บุญช่วยเกื้อกูล, “เอกสารประกอบการสอนวิชาโภชนาการสาธารณสุข”, หน้า 211-212.

³² จินดา บุญช่วยเกื้อกูล, “เอกสารประกอบการสอนวิชาโภชนาการสาธารณสุข”, หน้า 237-243.

จากการดำเนินงานในช่วงที่ผ่านมา อาทิ โครงการกำหนดเขตการเลี้ยงโคนม และจดทะเบียนเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม สนับสนุนโครงการส่งเสริมการเลี้ยงโคนมของเอกชน เร่งรัดการผลิตนมผงจากน้ำนมดิบ ปรับปรุง และขยายพันธุ์โคนมภายในประเทศให้เพียงพอต่อความต้องการ วิจัยพืชอาหารโคนมที่มีคุณค่าทางอาหารสูง และปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี สนับสนุนสหกรณ์โคนมจัดสร้าง และดำเนินการศูนย์รับน้ำนมดิบ สนับสนุนสหกรณ์โคนมมีรถบรรทุกขนส่งน้ำนมดิบไปยังโรงงานแปรรูป รวมถึงกำหนดมาตรฐานคุณภาพ และราคาน้ำนมดิบ ลดหรือยกเว้นภาษีนำเข้าภาชนะบรรจุ และวัตถุดิบในการผลิตภาชนะบรรจุนมพร้อมดื่ม สนับสนุนโรงงานแปรรูปนมใช้น้ำนมดิบแทนนมผงคืนรูปให้มากที่สุด และขยายการรณรงค์การบริโภคนม โดยจัดทำโครงการอาหารเสริม(นม)โรงเรียน เป็นต้น

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง สำหรับโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียนนั้น นับได้ว่าเป็นการส่งเสริมจากรัฐบาลที่ดึงเอาผลิตภัณฑ์นมจากเกษตรกรมาสนับสนุนร่วมกับการแก้ไขปัญหาภาวะทุพโภชนาการในประชากรของรัฐอย่างชัดเจน

เมื่อรัฐบาลได้จัดตั้งงบประมาณเพื่อโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน ตั้งแต่ปีงบประมาณปี พ.ศ. 2535 เพื่อแก้ไขปัญหาขาดสารอาหารและภาวะทุพโภชนาการในเด็ก และเนื่องจากในปีเดียวกันนี้เองที่ตรงกับที่รัฐบาลได้ร่วมลงนามในอนุสัญญาว่าด้วยสิทธิเด็กแห่งสหประชาชาติ ก่อให้เกิดการปรับปรุงเรื่องสำคัญ เช่น การขาดสารอาหาร ปัญหาภาวะทุพโภชนาการซึ่งถึงแม้จะมีจำนวนลดน้อยลงแต่ก็ยังมีอยู่³³ โครงการนมโรงเรียนจึงเป็นทางออกหนึ่งที่เกิดขึ้นเพื่อลดภาวะปัญหาดังกล่าว เนื่องจากนมเป็นอาหารธรรมชาติที่มีความสมบูรณ์ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง อันจะช่วยส่งผลต่อการพัฒนาต่างๆ ของเด็กเป็นไปอย่างเต็มศักยภาพ ประกอบกับระยะเวลาดังกล่าว รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการเลี้ยงโคนมของเกษตรกร ตลอดจนเป็นการช่วยเหลือเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมให้สามารถขายน้ำนมดิบได้ จึงมีการส่งเสริมและสนับสนุนให้เด็กนักเรียนได้ดื่มนมอย่างจริงจัง โดยแรกเริ่มยังดำเนินการได้ไม่ครบ ทุกหน่วยงานที่ดูแลเด็กก่อนประถม/เด็กประถมงบประมาณ ปี พ.ศ. 2535 จัดสรรได้เฉพาะโรงเรียนในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สพช.) และดำเนินการได้เพียงร้อยละ 70 ของเด็กก่อนประถมทั้งหมด ต่อมา มีการเพิ่มงบประมาณและโรงเรียนในสังกัดอื่นเพิ่ม ได้แก่ นักเรียนสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล กรมการศาสนา กรมอนามัย และตำรวจตระเวนชายแดน³⁴

³³ accessed on internet at http://www.unicef.org/thailand/tha/overview_6539.html (16 December 2009)

³⁴ วุฒิสภาสนาการสมอง, กระทรวงสาธารณสุข, กระทรวงศึกษาธิการ และคณะ ฯลฯ, หนังสือเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เนื่องในพระราชพิธีมหามงคลเฉลิม พระชนมพรรษา 6 รอบ 12 สิงหาคม 2547 “สร้างเด็กไทยให้เต็มศักยภาพด้วยอาหารและโภชนาการ”, (กรุงเทพฯ:บริษัทเพชรรุ่งการพิมพ์ จำกัด, 2547), 74.

สำหรับอัตราส่วนรายวันในการแจกจ่ายนมแก่นักเรียนต่อปีนั้น ค่อยๆ ขยับเพิ่มสูงขึ้นกล่าวคือแต่เดิมแจกปีละ 120 วัน ต่อมาในปี 2537 เพิ่มเป็น 200 วันต่อปี และในปี พ.ศ.2545 เป็นต้นมาเพิ่มเป็น 230 วันต่อปี และในส่วนของการขยับขยายตามชั้นปีเป็นไป ดังตารางต่อไปนี้

ปี พ.ศ.	ชั้นเรียน
2535-2537	อนุบาล
2538	อนุบาล-ป.1
2539	อนุบาล-ป.2
2540	อนุบาล-ป.3
2541-ปัจจุบัน	อนุบาล-ป.4

ด้วยเหตุนี้ โครงการนมโรงเรียน จึงมีวัตถุประสงค์การจัดตั้งคือ เพื่อให้เด็กนักเรียนได้ดื่มนมสดใหม่ มีคุณภาพและเป็นการปลูกฝังสุขนิสัยการดื่มนมในเด็กนักเรียน ร่างกาย สติปัญญา และเจริญเติบโตอย่างสมบูรณ์ อีกทั้งยังเป็นการปลูกฝังการดื่มนมในเด็กและเยาวชน และสุดท้ายยังช่วย สนับสนุนการใช้น้ำนมดิบในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงโคนมของรัฐบาลอีกด้วย

ทุกวันนี้ปริมาณน้ำนมดิบที่ผลิตได้ในประเทศทั้งหมด เข้าสู่อุตสาหกรรมแปรรูปนมโดยเฉพาะนมพร้อมดื่มที่มีความต้องการใช้น้ำนมดิบมากที่สุด เนื่องจากโครงการอาหารเสริม (นม)โรงเรียน ได้กำหนดเงื่อนไขในการซื้อขายนมในโครงการจะต้องใช้น้ำนมดิบจากเกษตรกรในการผลิต ทั้งนี้ เพื่อคุณค่าทางโภชนาการและเป็นการช่วยเหลือเกษตรกร³⁵ โดยการริเริ่มนโยบายให้ใช้น้ำนมดิบในการผลิตนมโรงเรียนทั้งหมดนั้น เริ่มมาตั้งแต่ พ.ศ.2544

อย่างไรก็ตาม แม้ผลการดำเนินงานเมื่อสิ้นแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 ในปี 2539 ปริมาณผลผลิตน้ำนมดิบที่ผลิตได้ก็ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภคนมพร้อมดื่ม แต่เกษตรกร ก็ประสบปัญหาในด้านการตลาด อันเนื่องมาจากการปฏิบัติตามพันธกรณีขององค์การการค้าโลก (WTO) ที่ได้เริ่มมีผลบังคับใช้ในวันที่ 1 มกราคม 2538 เพราะจากข้อผูกพันกับองค์การการค้าโลก ที่จะต้องเปิดตลาดนำเข้านมผงขาดมันเนย น้ำนมดิบ และนมพร้อมดื่ม

สำหรับการพัฒนาโคนมในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (พ.ศ. 2540-2544) ซึ่งกำหนดเป้าหมายที่จะพัฒนาคนเป็นหลัก โดยมุ่งที่จะเพิ่มศักยภาพของคนทั้งด้านร่างกาย จิตใจ และสติปัญญา เพื่อนำไปสู่การมีส่วนร่วมในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมอย่างมีประสิทธิภาพ รัฐบาลได้กำหนดนโยบายที่จะปรับปรุงโครงสร้างการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการ เพิ่มขีดความสามารถของเกษตรกร

³⁵ “สถานการณ์” โดย ชมรมนมสร้างชาติ accessed on internet at www.milkforthai.org/product/print_index.html (25 July 09)

สถาบันเกษตรกร และสหกรณ์ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ ทั้งด้านการผลิตและการตลาด ตลอดจนการแปรรูปสินค้าเกษตร และการเป็นศูนย์กลางของ ชุมชน ดังนั้นการผลิตน้ำนม เป็นอุตสาหกรรมการเกษตรที่สามารถสนองต่อแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 และนโยบายของรัฐดังกล่าวได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังมีโครงการ ส่งเสริมการเลี้ยงโคนม เพื่อเป็นการขยายปริมาณโคนมเพิ่มเติมจากที่มีอยู่เดิม³⁶

ประเทศไทยยังคงให้ความสำคัญในการพัฒนาโคนมต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 (พ.ศ.2545 - 2549) โดยสรุปคือมีการกำหนดเป้าหมายด้านการผลิต และการตลาดของนมและผลิตภัณฑ์นม โดยจะพัฒนาการให้นมของแม่โคให้สามารถผลิตน้ำนมสดได้ตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ทั่วประเทศ พัฒนาให้สหกรณ์โคนมมีความเข้มแข็ง สามารถดำเนินกิจการเกี่ยวกับการผลิตและการตลาดได้ด้วยตนเองร้อยละ 80 จากจำนวนสหกรณ์ทั่วประเทศ เน้นให้ประชาชนเห็นประโยชน์ และดื่มนมที่ผลิตจากน้ำนมสดเพิ่มขึ้น และสุดท้ายคือการวิจัยพืชอาหารโคนมที่มีคุณค่าทางอาหารสูง และปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี เป็นต้น³⁷

สำหรับนโยบายการพัฒนาโคนมที่สำคัญๆ ในปัจจุบัน ประกอบด้วยด้านการผลิต และด้านการตลาด ในด้านการผลิต รัฐบาลยังคงให้ความสำคัญในเรื่อง การปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิต ด้านการพัฒนาจัดการฟาร์ม การทำทะเบียนฟาร์มโคนม วิจัยปรับปรุงพันธุ์ กำหนดเขตการเลี้ยงโคนมที่เหมาะสม จัดหาโคนมพันธุ์ดีให้แก่เกษตรกร จัดตั้งศูนย์เลี้ยง และพัฒนาโคนม จัดหา และสนับสนุนแหล่งเงินทุนให้ เร่งรัดการผลิตยา วัคซีน รักษาโรค จัดตั้งศูนย์อนุบาลลูกโคนม เพื่อรับฝากดูแลลูกโคนม และลดภาระการเลี้ยงดูลูกโคนมของเกษตรกร สนับสนุนการจัดตั้งศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบที่ได้มาตรฐาน GMP 6.สนับสนุนการจัดตั้งโรงงานแปรรูปนมที่ได้มาตรฐานและใช้น้ำนมดิบเป็น วัตถุดิบ สนับสนุนสหกรณ์โคนมในการจัดตั้งโรงงานอาหารสัตว์ และสนับสนุนเงินทุนแก่สมาชิกสหกรณ์โคนมในการปรับปรุงฟาร์มโคนมให้มีมาตรฐาน

ในขณะที่ส่วนด้านการตลาดได้ให้ความสำคัญในเรื่อง 1.ปรับปรุงการกำหนดมาตรฐานน้ำนมดิบ ให้สอดคล้องกับมาตรฐานทางโภชนาการของคนไทย และเป็นอาหารที่ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค และ 2.การรณรงค์การบริโภคนม โดยเฉพาะโครงการอาหารเสริม(นม) ในโรงเรียน นับจากปี 2544 รัฐบาลได้เข้มงวดให้โรงงานแปรรูปนมพร้อมดื่ม ที่เข้าโครงการนมโรงเรียนต้องใช้น้ำนมดิบทั้งหมด

นอกจากนี้ แผนพัฒนาโคนมเพื่อปรับตัวรองรับผลกระทบในการทำความตกลงเขตการค้าเสรี พ.ศ. 2548 -2557 ก่อเกิด “แผนพัฒนาโคนมเพื่อปรับตัวรองรับผลกระทบในการทำความตกลงเขตการค้าเสรี” โดยมีสาระสำคัญ คือ 1. แผนพัฒนาโคนม มีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกษตรกรสามารถดำเนินกิจการ เลี้ยงโคนมได้อย่าง

³⁶ “พระบิดาแห่งกิจการโคนมไทย” โดย ชมรมนมสร้างชาติ accessed on internet at www.milkforthai.org/product/print_index.html (25 July 09)

³⁷ “พระบิดาแห่งกิจการโคนมไทย” โดย ชมรมนมสร้างชาติ accessed on internet at www.milkforthai.org/product/print_index.html (25 July 09)

ยั่งยืนภายใต้การแข่งขันและการเปิดเขตการค้าเสรี และ 2. แผนการดำเนินงาน ประกอบด้วย 10 แผน เช่น แผนการเพิ่มการบริโภคนมสดภายในประเทศ โดยการให้ความรู้ด้านคุณค่า ทางอาหารของน้ำนมโคสดแก่ผู้บริโภค โดยมีเป้าหมายเพิ่มปริมาณการบริโภคนมพร้อมดื่ม ในประเทศเฉลี่ยร้อยละ 15 ต่อปี, ยุทธศาสตร์การพัฒนาสินค้าที่ผลิตจากนมสด, ลดต้นทุนการผลิต, วิจัยอย่างต่อเนื่อง, วางแผนสร้างสมดุลระหว่างการบริโภคและบริโภค การส่งออก-นำเข้า, สร้างความเข้มแข็งแก่องค์กรผู้เลี้ยงโคนม เป็นต้น³⁸

จากข้อมูลข้างต้น แสดงให้เห็นถึงแผนนโยบายที่ส่งเสริมเกี่ยวกับด้านโภชนาการในช่วงต้นมาจนถึงนโยบายในการสนับสนุนให้เกษตรกรในประเทศหันมาเลี้ยงโคนมเป็นอาชีพ รวมทั้งเน้นการผลิตเพื่อบริโภคภายในประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในปี พ.ศ.2535 ซึ่งเป็นจุดที่ทั้งสองมาตรการดังกล่าวมาบรรจบกัน กล่าวคือ มีการรณรงค์โครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียนให้เกิดขึ้นอย่างจริงจัง ทั้งประโยชน์ในการระบายออกของน้ำนมวัวให้ตลาดมารับสินค้า อีกทั้งยังสอดคล้องกับการแก้ปัญหาภาวะทุพโภชนาการของเด็กๆ ในชาติอีกด้วย

แม้ทุกวันนี้คนไทยมีการดื่มนมกันเพิ่มขึ้นจากนโยบายการสนับสนุนและผลักดันจากรัฐบาลในด้านต่างๆ หากแต่เกษตรกรเลี้ยงโคนมก็ต้องเผชิญกับปัญหาการเปิดตลาดการค้าเสรี และความเสี่ยงต่อปริมาณความสมดุลในการเพิ่มผลผลิตกับปริมาณการบริโภคของคนไทยที่ยังไม่เพียงพอ เพราะมีคู่แข่งทางการค้าจากตลาดผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น น้ำอัดลม นมถั่วเหลือง น้ำผลไม้ต่างๆ หรือชาเขียว ที่ผู้คนให้ความนิยมกันเพิ่มขึ้นเข้ามาแข่งตีตลาด เป็นต้น

นอกจากนโยบายรัฐที่เกี่ยวกับการส่งเสริมและการเลี้ยงโคนมไว้เพื่อกระตุ้นการบริโภคในประเทศและมีส่วนที่ทำการส่งออกไปยังต่างประเทศแล้วนั้น ลำดับต่อไป ผู้ศึกษาขอกล่าวถึงความเชื่อ และชุดความรู้ต่างๆ ที่เฝ้าระวังรองรับประโยชน์ในการบริโภคนมวัวในยุคปัจจุบัน

ค่าน้ำนม สารอาหาร และค่านิยม

“ตั้งแต่เด็ก เราดื่มนมทุกวันเลย เพราะเราอยากสูง”

ประโยคที่คุ้นเคยจากเพื่อนคนหนึ่งที่มีทุกบ่อยๆ ในขณะที่เจ้าตัวจะเดินไปซื้อนมดื่มหลังจากกินข้าวเที่ยง ข้อความดังกล่าว สะท้อนให้เราเห็นได้ว่า เด็กๆ รุ่นใหม่มักเติบโตมากับชุดความรู้ที่ว่า ถ้าดื่มนมวัวมากๆ แล้วตัวจะสูง

สอดคล้องกับข้อมูลจากเว็บไซต์จากนมยี่ห้อหนึ่งที่อธิบายสรรพคุณของนมหนึ่งแก้ว (250 มิลลิลิตร) ว่า มีปริมาณสารอาหารที่สำคัญและจำเป็นต่อร่างกายใดๆ บ้าง “นมมีสารอาหาร 9 ชนิด คือ ไนอาซิน, โปแทสเซียม, โปรตีน, วิตามินเอ, วิตามินบี-12, วิตามินดี, ไรโบฟลาวิน, ฟอสฟอรัส และแคลเซียม ให้พลังงาน

³⁸ สำนักพัฒนาธุรกิจสหกรณ์ กรมส่งเสริมสหกรณ์ อ่างใน ชมรมนมสร้างชาติ accessed on internet at www.milkforthai.org/product/print_index.html (25 July 09)

ทั้งหมดประมาณ 80 แคลอรีและมีปริมาณไขมัน 3.25% โดยสารอาหารต่างๆ ทำหน้าที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายต่างๆ กัน³⁹

ด้วยข้ออ้างอิงที่ยืนยันอยู่กับชุดความรู้ทางวิทยาศาสตร์ดังกล่าว จึงเป็นเหตุให้เด็กๆ หรือแม้แต่ผู้ปกครองในปัจจุบันนิยมให้ลูกดื่มนมวัวกัน เพราะนมวัวมีแคลเซียมที่ช่วยเสริมสร้างกระดูกแลร่างกายให้แข็งแรงและสารอาหารอีกมากมายหลายอย่าง นอกจากนั้นแล้วเรื่องของนมวัวจึงกลายเป็นเรื่องที่สัมพันธ์กับความสูงตามที่กล่าวไป สอดคล้องกับค่านิยมที่สังคมสมัยใหม่ให้คุณค่ากับเด็กที่โตอย่างสมบูรณ์แบบว่า ควรจะเป็นคือเด็กที่ทั้งแข็งแรงและมีน้ำหนักส่วนสูงอยู่ตามเกณฑ์มาตรฐาน

ในเมืองไทยก็เช่นกัน บ้านเราให้ความสำคัญกับความสูงของเยาวชน สังเกตได้จากสมุดพกรายปีของเด็กๆ ในโรงเรียนที่ต้องได้รับการตรวจวัดความเปลี่ยนแปลงน้ำหนักส่วนสูงของนักเรียนที่เปลี่ยนไปในแต่ละเทอมเสมอว่ามีพัฒนาการเพิ่มขึ้นเพียงใด ตามเกณฑ์มาตรฐานหรือไม่ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เกณฑ์มาตรฐานวัดความเจริญเติบโตของเด็กไทยใช้ว่าจะจะเป็นสิ่งที่คงที่ทุกปี ตรงกันข้าม เกณฑ์มาตรฐานวัดความสูงในเด็กนั้น ล้วนมีความเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นอยู่บ่อยๆ และมีแนวโน้มไปในทางเด็กไทยสูงขึ้นเพราะการดื่มนม⁴⁰

³⁹ โดยคุณค่าของสารอาหารที่มีอยู่ในนมวัวแต่ละชนิดนั้น มีดังนี้

ไนอาซิน	-ช่วยให้เอ็นไซม์ต่างๆ ในร่างกายทำงานเป็นปกติ
โปแทสเซียม	-ช่วยสร้างสมดุลของของเหลวในร่างกายและมีส่วนสำคัญในการรักษาความดันโลหิตให้พอเหมาะ
โปรตีน	-สร้างและบำรุงกล้ามเนื้อในร่างกาย โปรตีนคุณภาพสูงที่ได้จากนมจะมีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อโครงสร้างของโปรตีนในร่างกาย
วิตามินเอ	-บำรุงประสาทตา รักษาผิวพรรณให้ชุ่มชื้นและช่วยให้การทำงานของระบบภูมิคุ้มกันเป็นไปอย่างปกติ
วิตามินบี-12	-ช่วยสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดงร่วมกับโฟเลต และบำรุงรักษาระบบประสาทส่วนกลาง
วิตามินดี	-ช่วยร่างกายดูดซึมแคลเซียมมาใช้ในการรักษาระดับของแคลเซียมและฟอสฟอรัสในร่างกายให้สมดุลและในการวิจัยเมื่อไม่นานมานี้ยังระบุอีกว่า วิตามินดียังช่วยลดความเสี่ยงของโรคกระดูกพรุน โรคหัวใจและโรคเบาหวานอีกด้วย
ไรโบฟลาวิน	- มีหน้าที่หลักในการเปลี่ยนอาหารที่เรารับบริโภคเข้าไปให้กลายเป็นพลังงาน และช่วยพัฒนาระบบประสาท
ฟอสฟอรัส	-ทำงานร่วมกับแคลเซียมและวิตามินดีในการเสริมสร้างกระดูกให้แข็งแรง
และแคลเซียม	-เสริมสร้างกระดูกให้แข็งแรง ลดความเสี่ยงของกระดูกจากการผุกร่อน และยังช่วยรักษาความดันโลหิตให้พอเหมาะ

accessed on internet at http://www.foremostforlife.com/content_flash/what_in_milk.html (20 January 2010)

⁴⁰ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานที่กำหนดเกณฑ์มาตรฐาน โดยมอบให้คณะทำงานจัดทำมาตรฐานน้ำหนักส่วนสูงและเครื่องชี้วัดภาวะโภชนาการของประเทศไทย การกำหนดเกณฑ์มาตรฐานไม่ได้จัดทำเพียงครั้งเดียวแล้วใช้ได้ต่อไป แต่จะมีการจัดทำเป็นระยะ ๆ เพราะอัตราการเจริญเติบโตของเด็กไทยมีแนวโน้มที่จะเจริญเติบโตเร็วขึ้น เมื่อเปรียบเทียบกับอดีต ทั้งนี้เพราะมีการรับประทานอาหารที่ไม่มีประโยชน์มากขึ้น โดยเฉพาะเมื่อมีการรณรงค์ให้เด็กดื่มนม ดังนั้นการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานของน้ำหนักและส่วนสูงจึงต้องจัดทำขึ้นใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับภาวะการเจริญเติบโตที่เป็นปัจจุบันของเด็กไทย “accessed on internet at <http://perawich.tripod.com/pe3.htm> (24 December 2009)

โดยมาตรฐานการวัดเหล่านี้เองที่ทางโรงเรียนต่างคาดหวังว่าให้เด็กแต่ละคนมีส่วนน้ำหนักและส่วนสูงสัมพันธ์กันกับอายุ มิเช่นนั้น เด็กคนดังกล่าวอาจถูกชี้ว่า “มีปัญหา” เป็นโรคขาดสารอาหาร⁴¹ หรือข่าวที่ลงว่าน้ำหนักส่วนสูงนักเรียน 2 ล้านไม่ตรงเกณฑ์⁴² หรือการพบคำแนะนำที่คอยย้ำให้พ่อแม่ตระหนักรู้ว่าลูกของคุณตัวเตี้ยไปหรือเปล่า?⁴³ นอกจากนี้ สัดส่วนการเกณฑ์ทหารของชายไทย หรือไม่ว่าตัวอย่างทางเกมส์กีฬา ก็ยังมีการเปลี่ยนการกำหนดสัดส่วนของผู้เล่น เช่น การจัดการแข่งขันฟุตบอลนักเรียนของกรมศึกษาธิการ กระทรวงธรรมการ พ.ศ.2444-2474 เมื่อเปรียบเทียบกับการแข่งขันฟุตบอลของนักเรียนของกรมพลศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ.2476-ปัจจุบัน⁴⁴ ก็ยังเป็นเครื่องยืนยันถึงความสำคัญในสรีระร่างกายที่ต้องได้แบบแผนตามมาตรฐานต่างๆ เพื่อสอดคล้องกับเงื่อนไขตามความสามารถที่ระบุไว้ในกฎกติกาต่างๆ ตามที่สังคมวัฒนธรรมนั้นๆ กำหนดไว้อีกด้วย

**ตารางเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงเกณฑ์มาตรฐานน้ำหนักและความสูงเด็กไทย
ในปี พ.ศ.2530 และ 2542⁴⁵**

เพศ	ชาย		หญิง		ชาย		หญิง	
อายุ(ปี)	น้ำหนัก (กก.)		น้ำหนัก (กก.)		ส่วนสูง (ซม.)		ส่วนสูง (ซม.)	
	2530	2542	2530	2542	2530	2542	2530	2542
7	20.2	22.0	20.2	21.2	116.1	120.0	115.9	119.7
8	22.0	24.3	21.7	23.4	120.9	125.1	120.5	124.9
9	24.3	26.8	24.2	26.6	126.2	130.2	126.0	130.1

⁴¹ น้ำหนักตามเกณฑ์อายุ เป็นตัวชี้ว่าน้ำหนักเหมาะสมกับอายุหรือไม่ ถ้าร่างกายขาดอาหารหรือเจ็บป่วยจะมีผลกระทบต่อขนาดของร่างกาย ทำให้น้ำหนักลดลงและถ้าขาดอาหารระยะยาวเด็กจะผอมและเตี้ย ดังนั้นน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์อายุจะบ่งชี้ว่าร่างกายขาดสารอาหารโดยรวมและสามารถใช้ในการติดตามการเจริญเติบโตของเด็กได้ accessed on internet at <http://perawich.tripod.com/pe3.htm> (28 December 2009)

⁴² accessed on internet at <http://www.komchadluek.net/detail/20091021/33699/น้ำหนักส่วนสูงนักเรียน2ล้านไม่ตรงเกณฑ์.html> (28 December 2009)

⁴³ “ลูกตัวเตี้ยแก้ไขให้ตรงจุด” accessed on internet at http://www.elib-online.com/doctors47/child_tall001.html (21 January 2010)

⁴⁴ โปรดดูรายละเอียดใน เนตรนภา ประกอบกิจ. “พัฒนาการของวัฒนธรรมฟุตบอลต่างประเทศในสังคมไทย พ.ศ. 2509-2544,” (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คณะศิลปศาสตร์ (สาขาประวัติศาสตร์) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545), หน้า 37-39.

⁴⁵ accessed on internet at <http://perawich.tripod.com/pe3.htm> (28 December 2009)

10	27.1	29.5	26.8	29.9	130.9	135.1	130.9	136.5
11	29.3	32.9	30.7	34.0	134.8	139.8	137.7	143.0
12	33.3	36.8	35.4	38.5	141.4	145.7	143.8	148.8

ทั้งเกณฑ์น้ำหนักและส่วนสูงที่กล่าวมา ล้วนแสดงให้เห็นถึงคุณค่าทางความเชื่อที่มีเกี่ยวกับค่านิยมเรื่อง “ความสูง” และร่างกายที่ได้สัดส่วนโดยใช้หลักการและชุดความรู้ทางการแพทย์เป็นตัวอ้างอิง ซึ่งเรื่องดังกล่าวสามารถนำมาเชื่อมโยงกับนมได้เป็นอย่างดี ในเมื่อทุกวันนี้เรามักถูกบอกว่า การดื่มนมเป็นประจำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับเด็กๆ จะสามารถประคับประคองการเจริญเติบโตของร่างกายให้มีสัดส่วนที่สมบูรณ์สมวัยได้ เนื่องจากนมมีสารอาหารต่างๆ มากมายที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

อย่างไรก็ตาม ไม่ใช่เฉพาะช่วงวัยสำหรับเด็กเท่านั้นที่เหมาะสมแก่การบริโภคนม เมื่อทุกวันนี้ การรณรงค์ให้มีการดื่มนมถูกขยายเปิดกว้างออกไปสู่ผู้คนทุกเพศทุกวัย ดังเช่นเพลงโฆษณาของนมยี่ห้อหนึ่งในทีวีที่ร้องว่า

“ดื่มนม ดื่มได้ทุกวัย วัยเด็กดื่มไปจะได้โตกัน

วัยรุ่น ดื่มนม ไม่ต้องรอเมื่อไรก็ได้

โตแล้วดื่มนม ไม่หยุด

วัยนี้ไม่สะดุดอย่าไปหยุดดื่มนม

วัยนี้..ดื่มเลย ดื่มโฟรโมส ดื่มให้กับชีวิต

เริ่มโฟรโมสได้ตลอดชีวิต

ดื่มโฟรโมสดื่มให้กับชีวิต

เริ่มโฟรโมสได้ตลอดชีวิต⁴⁶”

เนื้อหาดังกล่าว สะท้อนถึงการที่ผู้ผลิตพยายามขยายตลาดความนิยมไปสู่ผู้คนทุกเพศทุกวัย เพื่อพยายามลบล้างความเชื่อของคนสมัยก่อนว่านมวัวเป็นอาหารที่เหมาะสมกับเด็กเท่านั้น หรือแม้แต่ มูลนิธิโรคกระดูกพรุนนานาชาติ (International Osteoporosis Foundation หรือ IOF) ที่ระบุว่า “นมและผลิตภัณฑ์จากนมอื่น ๆ เป็นอาหารพร้อมบริโภคที่หาได้ง่าย จัดอยู่ในกลุ่มอาหารที่มีแร่ธาตุแคลเซียมสูงที่สุด ซึ่งมีความสำคัญอย่างมากในการเสริมสร้างกระดูกให้แข็งแรง โดยเป็นแคลเซียมที่ร่างกายสามารถดูดซึมไปใช้ได้ดี ที่สุดและยังเป็นแหล่งรวมสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เพราะให้ทั้งโปรตีนและเกลือแร่ที่สำคัญ เช่น

⁴⁶ accessed on internet at <http://www.foremostforlife.com/> (22 January 2010)

ฟอสฟอรัส คาร์โบไฮเดรต ไขมัน และวิตามิน นมช่วยเสริมสร้างกระดูกให้แข็งแรง การสร้างความแข็งแรงให้กับกระดูกตั้งแต่อายุน้อยๆ จะช่วยป้องกันไม่ให้เกิดกระดูกแตกหักได้ง่ายเมื่ออายุมากขึ้น⁴⁷”

นอกจากนั้น การรณรงค์การบริโภคนมยังไม่สามารถมองได้แค่ภายในกรอบประเทศใดประเทศหนึ่งโดดๆ เมื่อทุกวันนี้อิทธิพลเรื่องการดื่มนม ยังเป็นสิ่งที่เชื่อมต่อถึงกันทั่วโลก อาทิ กรมปศุสัตว์ที่ขึ้นรับการจัดกิจกรรมรณรงค์วันดื่มนมโลก คือวันที่ 1 มิถุนายนของทุกปี⁴⁸ โดย ปี 2552 ที่ผ่านมามีเป้าหมายชักชวนให้ประชาชนทุกเพศทุกวัยดื่มนมเป็นประจำอย่างต่อเนื่องและช่วยให้เกษตรกรเลี้ยงโคนมขายน้ำนมได้มากขึ้น โดย นายธีระ วงศ์สมุทร รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กล่าวว่า “น้ำมนั้นมีคุณค่าทางโภชนาการ ช่วยพัฒนาการทั้งทางสมองและโครงสร้างร่างกาย รัฐบาลได้ส่งเสริมนโยบายหลักให้คนไทยทุกคนมีสุขภาพที่ดีจากการดื่มนม จึงขอเชิญชวนประชาชนคนไทยทุกเพศทุกวัยได้ร่วมกันดื่มเป็นประจำและต่อเนื่อง พร้อมกับเข้าร่วมกิจกรรม ‘วันดื่มนมโลก’ เพื่อคนไทยทุกคนจะได้มีสุขภาพที่ดีจากการดื่มนมครับ”⁴⁹

โดยสรุป ผู้ศึกษาต้องการชี้ให้เห็นว่า ความหมายของคุณค่าที่มีในน้ำนมวัวเป็นสิ่งที่ถูกสร้างขึ้นอย่างต่อเนื่องและมีการเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอด เช่น ในสมัยก่อนน้ำนมวัวเป็นสิ่งที่ไม่ถูกให้ความสำคัญ รัฐบาลจึงมีนโยบายการเร่งผลิต คุณค่าของน้ำนมวัวจึงถูกนำมาเผยแพร่สู่ตลาดการบริโภคมากขึ้น โดยมีชุดคุณค่าในเรื่อง “สุขภาพดี” เพราะสารอาหารในน้ำนมที่อ้างอิงอยู่กับหลักการทางวิทยาศาสตร์และค่านิยมนิยมทางสังคมมารองรับ

วัฒนธรรมดื่มนมวัวในฐานะปฏิบัติการ

สรุปคำถามจากที่ผู้ศึกษาตั้งไว้ว่า วัฒนธรรมการดื่มนมวัวเกิดขึ้นได้อย่างไร หรือกล่าวง่ายๆ อีกทางหนึ่งว่า นมวัวกลายมาเป็นเครื่องดื่มในชีวิตประจำวันของเราได้อย่างไร โดยมีวิธีการศึกษาคือ ศึกษาการนำเข้ามาของนมวัวจากเริ่มแรกที่นมวัวเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการดื่มกินที่มีอยู่เดิมของชาวอินเดียที่อพยพมาอยู่ในเมืองไทย มาตั้งแต่ พ.ศ.2450 หากแต่ยังไม่ใช่เครื่องดื่มที่คนไทยคุ้นเคยกัน เมื่อแต่ไหนแต่ไรมา นมแม่คือสิ่งที่คนไทยนิยมใช้เลี้ยงทารก หรือจากข้อมูลที่ยืนยันว่าในขณะนั้น นมชั้นหวานยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่นิยมบริโภคกันทั่วไปมากกว่า

⁴⁷ accessed on internet at <http://variety.teenee.com/foodforbrain/8351.html> (21 January 2010)

⁴⁸ องค์การอาหารแห่งสหประชาชาติ หรือ The Food and Agriculture Organization หรือ FAO กำหนดให้วันที่ 1 มิถุนายนของทุกปี เป็นวันดื่มนมโลก (World Milk Day) เพื่อให้ประเทศต่างๆ และองค์กรที่ให้ความสำคัญและสนับสนุนการบริโภคนม ร่วมกันจัดกิจกรรมรณรงค์และกระตุ้นให้เห็นความสำคัญของการบริโภคนม ด้วยการให้ความรู้และคุณประโยชน์ของนมแก่ประชาชน โดยปัจจุบันมีมากกว่า 35 ประเทศทั่วโลกที่จัดกิจกรรมวันดื่มนมโลก เช่น จีน อินเดีย เวียดนาม อังกฤษ ออสเตรเลีย สวีเดน เดนมาร์ก เป็นต้น และสำหรับประเทศไทยได้จัดกิจกรรมในปี 2552 ขึ้นเป็นปีที่ 2 ติดต่อกัน accessed on internet at <http://www.thaihealth.or.th/node/4337> (25 January 2010)

⁴⁹ accessed on internet at <http://www.ryt9.com/s/prg/581808> (25 January 2010)

อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาเกี่ยวกับการตื่นตัวในภาวะขาดสารอาหารที่เกิดขึ้นในบริบทโลกยุคสงครามโลกครั้งที่สอง หลังจากที่ยุทธจักร UNICEF และ WHO เริ่มเข้ามาขับเคลื่อนเรื่องดังกล่าวในเมืองไทย ผ่านไปราว 10 ปีในภายหลังเมื่อปี พ.ศ.2503 ก็เกิดการสำรวจโภชนาการครั้งใหญ่ (หลังจากที่ก่อนหน้านี้มีไปในแง่ของการสำรวจทางเศรษฐกิจ) และมีการชี้ว่า ประเทศไทยตกอยู่ในภาวะทุพโภชนาการซึ่งเป็นปัญหาสำคัญที่ต้องแก้ไข และเป็นปีเดียวกับที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเสด็จเยือนประเทศเดนมาร์กเพื่อเรียนรู้เรื่องกิจการทำฟาร์มโคนม ก่อนทั้งสองประเทศจะร่วมมือกันจัดตั้ง “ฟาร์มโคนมและศูนย์ฝึกอบรมเลี้ยงโคนมไทย-เดนมาร์ก” ขึ้น และพัฒนาองค์กร รวมทั้งถือกำเนิดหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอีกหลายๆ ส่วนเพื่อประโยชน์ในการจัดการเรื่องนมเรื่อยมา

หากแต่นับจาก ปี พ.ศ.2503 ผ่านมาระยะเวลาเกือบ 20 ปี ทางรัฐบาลในขณะนั้น ก็ยังไม่มียุทธศาสตร์ที่ส่งออกมาเพื่อเคลื่อนไหวทั้งเรื่องทางโภชนาการและเกี่ยวกับกิจการโคนมให้เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องจริงจัง หากแต่กลับไปปรากฏครั้งแรกเมื่อแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 4 (พ.ศ.2520-2524) โดยยังคงแก้ปัญหาอย่างแยกทางกัน กล่าวคือ มีมาตรการบำบัดภาวะทุพโภชนาการโดยพยายามให้เกิดการมีส่วนร่วมดูแลกันเองในท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง หากแต่ภาวะทุพโภชนาการของเด็กก็ยังคงดำรงอยู่ต่อเนื่องเช่นกัน ในขณะที่นโยบายเกี่ยวกับกิจการโคนมก็ยังคงได้รับการขยายขยายอย่างต่อเนื่อง หากแต่ทั้งสองเรื่องยังไม่ได้ถูกนำมาโยงถึงกัน

จวบจนแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 7 ที่ก่อเกิดโครงการอาหาร (เสริม)นมโรงเรียนเกิดขึ้น ซึ่งเป็นตัวอย่างโครงการที่รับซื้อผลผลิตน้ำนมดิบจากเกษตรกรเพื่อมาแจกจ่ายแก่เด็กๆ อนุบาลในโรงเรียน และค่อยๆ เพิ่มขึ้นปีขึ้นในปีต่อๆ มา โดยระบุวัตถุประสงค์ชัดเจนในสองข้อว่า เพื่อประโยชน์ทั้งช่วยอุดหนุนรายได้แก่เกษตรกรที่เลี้ยงโคนม กระตุ้นเศรษฐกิจชาติ มิหนำซ้ำยังช่วยให้เด็กๆ ซึ่งเป็นอนาคตของชาติ มีสุขภาพแข็งแรงเมื่อนานมีคุณสมบัติสามารถช่วยลดภาวะทุพโภชนาการของเด็กๆ ที่ห่างไกลได้อย่างเรื่อยมา

การเกิดขึ้นของวัฒนธรรมการดื่มนมวัวในเมืองไทย จึงเปรียบเสมือนการมาเจอกันของชุดความคิดสามชุดในช่วงที่ถูกที่ถูกบริบทเวลา ได้แก่ชุดความคิดเกี่ยวกับเรื่อง “สารอาหาร” “การพัฒนา” และ “สุขภาพร่างกายแข็งแรง” เมื่อนมวัวถูกนำเข้ามาในบริบทที่โลกกำลังตื่นตัวในภาวะการขาดสารอาหาร รวมทั้งตรงกับช่วงเวลาแห่งการพัฒนาเศรษฐกิจที่รัฐพยายามคิดค้นวิธีการขายให้ได้ระบายผลผลิตมากที่สุดและเป็นประโยชน์ต่อ (ประชากรใน) ประเทศมากที่สุด โดยมีชุดความคิดเรื่องของสุขภาพถูกรองรับไว้อีกที่ องค์ความรู้ต่างๆ จึงเกิดขึ้นในแบบที่มีพลวัตรในตัวเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อถูกนำมาร้อยเรียงก็ยิ่งก่อให้เกิดพลังเพื่อสอดรับซึ่งกันและกัน

จนทุกวันนี้ คุณค่าของน้ำนมวัวกลายเป็นความรู้พื้นฐานเบื้องต้นต่อความนิยมการบริโภคว่า นมวัวไม่เพียงกลายมาเป็นเครื่องดื่มในชีวิตประจำวันของเด็กๆ เท่านั้นหากแต่ยังขยายความนิยมไปสู่ทุกเพศทุกวัยอีก

ด้วย เช่น เพื่อให้วัยเด็กได้เติบโตแข็งแรงสมบูรณ์ ส่วนวัยผู้สูงอายุหนุ่มช่วยลดภาวะสีกกร่อนของกระดูก เป็นต้น

โดยวิธีคิดของประชากรข้ามผ่านองค์ความรู้ต่างๆ ที่กระจายอยู่ตามสื่อทั่วไปเพื่อรับมา ตัดสินใจอย่างไรซึ่งการบังคับ หากแต่เป็นข้อมูลที่เป็นเหตุเป็นผลที่อยู่ภายใต้กรอบความรู้ที่อ้างอิงอยู่กับ วิทยาศาสตร์การแพทย์อย่างน่าเชื่อถือ รวมทั้งค่านิยมทางสังคมเกี่ยวกับความสูงและการมีสุขภาพร่างกาย แข็งแรงให้ประชาชนเลือกตัดสินใจด้วยตนเอง ภายใต้การส่งเสริมจากรัฐที่สนับสนุนแรงค์ให้เต็มมอย่าง ต่อเนื่องเพื่อเป้าหมายทั้งการกระตุ้นเศรษฐกิจชาติและสุขภาพที่แข็งแรงของประชากรซึ่งเป็นหน้าที่ของรัฐต้อง ดูแลอย่างต่อเนื่อง หรือกล่าวอีกทางหนึ่งว่า คุณประโยชน์ภายใต้โครงการต่างๆ ของการส่งเสริมการบริโภค นมวัว เช่น โครงการอาหารเสริม(นม)โรงเรียนที่นอกจากจะทำให้เด็กๆ ที่ห่างไกลได้อิ่มท้อง อีกทั้งมีคุณค่าที่ ช่วยประชากรได้รับประโยชน์เพื่อดูแลสุขภาพร่างกายของตนเองแล้ว ในอีกมุมหนึ่งมันก็สะท้อนถึงปฏิบัติการ ของรัฐที่มีหน้าที่เข้ามาแทรกแซงชีวิตเราแม้กระทั่งเรื่องเล็กๆ น้อยๆ อย่างปากท้องและของกินได้เช่นกัน...

ขนมญี่ปุ่นกับการสืบทอดทางวัฒนธรรม

ชื่อผู้เขียน ดวงใจ หล่อธนวณิช¹

บทคัดย่อ

ขนมญี่ปุ่นได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรมจากหลายประเทศ ตั้งแต่สมัยนารา (710-794) มีการนำขนมของจีนเข้ามาในญี่ปุ่น หลังจากพุทธศาสนานิกายเซนของจีนเผยแพร่ในญี่ปุ่นในสมัยคามาคุระ (1185-1133) ขนมญี่ปุ่นกลายเป็นอาหารของบรรดานักบวชที่ไม่ทานเนื้อสัตว์

พิธีดื่มชาที่เริ่มแพร่หลายในสมัยเอโดะ (1600-1868) และได้รับความนิยมสูงในสมัยเมจิ (1688-1704) ทำให้ขนมญี่ปุ่นมีความหลากหลายมากขึ้น มีขนมญี่ปุ่นในสมัยนั้นเริ่มมีร้านทำขนมญี่ปุ่นตามเมืองใหญ่ ขนมที่ทำในเมืองเกียวโตมีชื่อเรียกเฉพาะว่า เคียวกาชิ ขนมหลายชนิดของเมืองเกียวโตยังคงดำรงรักษาวัฒนธรรมมาจนถึงปัจจุบัน จากการค้นคว้าพบว่าขนมญี่ปุ่นมีการส่งผ่านทางวัฒนธรรมขนมจากชนชั้นราชสำนัก สู่ชนชั้นนักรบ และชนชั้นพ่อค้าสามัญชน การพัฒนาเส้นทางถนนไปตามเมืองเล็กรอบปราสาทสมัยเอโดะ ทำให้เกิดร้านขนมญี่ปุ่นตามเมืองต่างๆ ทั่วญี่ปุ่น ขนมทำจากวัตถุดิบในท้องถิ่นไม่แต่งกลิ่นหรือรส แต่งรูปลักษณะและสีตามฤดูกาล

บทความนี้นำเสนอประวัติความเป็นมาขนมญี่ปุ่นโดยเน้นกรณีของร้านทำขนมดั้งเดิมในเมืองเกียวโต บทความนี้ต้องการอธิบายเงื่อนไขสำคัญที่ทำให้วัฒนธรรมขนมญี่ปุ่นสามารถดำรงวัฒนธรรมมาจนถึงปัจจุบัน การสืบทอดสายตระกูลของร้านทำขนม การผลิตซ้ำของอุดมการณ์ทางวัฒนธรรม การสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม และจะปรับตัวของขนมญี่ปุ่นเพื่อการดำรงอยู่ในธรรมในโลกสมัยใหม่ การศึกษานี้เป็นการค้นคว้าเอกสารภาษาญี่ปุ่นและการสัมภาษณ์ เพื่อเข้าใจประวัติศาสตร์วัฒนธรรมท้องถิ่น และเพื่อตั้งคำถามการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมขนมในสังคมไทย

คำสำคัญ : ขนมญี่ปุ่น ขนมเกียวโต อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม การผลิตซ้ำ

¹ อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

Traditional Japanese confections (wagashi) and the culture existence

Author Duangjai LORTANAVANIT

Abstract

The Development of what are now considered “traditional” Japanese confections was affected by series of stimuli from abroad, beginning in the Nara period (710-794) with the introduction of Chinese confections by Japanese scholars studying in China, then the spread of Zen Buddhism during the Kamakura period (1185-1333), and later by such namban-gashi (“southern barbarian” confections) as KASUTERA, brought to Japan by Portuguese missionaries during the Muromachi period (1333- 1568).

The popularization of the TEA CEREMONY during the Edo period (1600-1868), especially in the Genroku era (1688-1704), saw a dramatic increase in wagashi varieties, many of which have remained unchanged into the present. Around this time the first stores specializing in confections began to appear in Edo (now Tokyo), in Osaka, and particularly in Kyoto, where confections called kyougashi were developed as religious offerings and to be presented to the imperial household. In the Edo period an expanding network of castle towns, temple towns, and transportation routes brought with it the development of regional varieties of wagashi made from local products, their forms reflecting the history and traditionals of each locality. Another characteristic is the way seasonal change is incorporated in the shapes and colors of wagashi.

This paper intends to describe the traditional Japanese confections in historical approach and focus on the traditional Japanese confections in Kyoto (called kyougashi). It intends to describe the particular features of the way of traditional Japanese confections are transformed through noble class to samurai class and to merchant class; the reproduction of cultural ideology ; and the construction of culture identity; and the existence of Kyougashi in the modern world. This paper conducted by interviewing, short-term survey at Kyoto and literature reviewing. I expect that this study might be the first step to re-examine our Thai confections culture existence.

Keywords: traditional Japanese confections, Kyougashi, cultural identity, reproduction

บทความ

1. ที่มาของคำว่าขนมญี่ปุ่น “วะงะชิ” (和菓子)

ที่มาของคำว่า *คะชิ* 菓子 (แปลว่า ขนม) มีคำเดิมในภาษาญี่ปุ่นเขียนตามแบบโบราณว่า 果子 ซึ่งก็คือผลหรือเมล็ดของต้นไม้ คำว่า 菓子 ที่ใช้ในปัจจุบัน หมายถึงการนำธัญพืชจำพวกข้าว ถั่ว ผลไม้ ผลหรือเมล็ดของพืชมาเผาหรือนำมาตากแห้ง คนญี่ปุ่นในสมัยโบราณมีแต่ผลไม้สดหรือตากแห้งเป็นอาหารว่าง ต่อมาจึงได้เรียนรู้เทคนิคการแปรรูปธัญพืช และเริ่มทำขนมจากแป้งข้าวเหนียว *โมจิ* (แป้งข้าวเหนียวหรือขนมที่แปรรูปจากแป้งข้าวเหนียวใส่ไส้) กับ *ดงโหงะ* (แป้งข้าวเหนียวลักษณะคล้ายขนมเหนียว บั่นเป็นลูกกลม) (รูป 1) คนสมัยนั้นยังไม่รู้วิธีทำน้ำตาลจึงเอาความหวานมาจากการเคี้ยวหญ้าชนิดหนึ่งชื่อ อะมะสึระ (甘葛煎) ที่ให้รสหวานจึงเรียก *โมจิ* หรือ *ดงโหงะ* ว่า *คุดะโมะโนะ* 果物 (แปลว่าผลไม้) ดังนั้นคำว่าขนม菓子 กับ คำว่าผลไม้ 果物 ในภาษาญี่ปุ่นจึงมีรากศัพท์เดียวกัน

คนญี่ปุ่นเรียกขนมทุกประเภทว่า *คะชิ* 菓子 มาประมาณพันปีก่อนหน้านั้น แต่เพิ่งมีการบัญญัติคำว่า *วะงะชิ* 和菓子 (ขนมญี่ปุ่น) หลังยุคปฏิรูปเมจิ (ค.ศ.1852-1912) ประมาณร้อยปีมานี้ คำว่าวะงะชิ นี้สร้างขึ้นมาจากหลังจากวัฒนธรรมการกินแบบตะวันตกแพร่ขยายเข้ามาในญี่ปุ่น พร้อมกับขนมจากตะวันตกเรียกว่า *โยงะชิ* 洋菓子 (โย แปลว่าตะวันตก งะชิ แปลว่าขนม) ดังนั้น *วะงะชิ* จึงเป็นคำที่ถูกสร้างขึ้นเพื่อใช้เรียกขนมสัญชาติญี่ปุ่นซึ่ง *วะงะชิ* ดั้งเดิมใช้วัตถุดิบจากพืชตามธรรมชาติเป็นส่วนผสมหลัก

2. ความเป็นมาของขนมญี่ปุ่น และการเปลี่ยนโฉมหน้าของขนม

ญี่ปุ่นในสมัยโบราณ กินผลไม้และถั่วเสมือนขนมและของหวานเป็นอาหารว่างที่กินเสริมนอกจากพืชจำพวกข้าว ข้าวสาลี ข้าวเดือย มีหลักฐานทางโบราณคดีสมัยโจมง² ที่ขุดพบภาชนะของสิ่งของที่คล้ายกับขนมที่ทำจากผงลูกเกาลัดนำมาอบ

ช่วงสมัยนารา (ค.ศ.710-794) ถึงต้นสมัยเฮอัน (ค.ศ. 794-1185) มีคณะทูตจากจีนมาเยือนญี่ปุ่นได้นำน้ำตาล ขนมแบบจีนและนำวิธีการทำเข้ามาเผยแพร่ วิธีการทำขนมแบบจีนมีลักษณะเด่น คือการนำแป้งที่ได้จากข้าวหรือข้าวสาลีมานวด บั่นเป็นรูป แล้วนำไปทอดน้ำมันเรียกขนมแบบจีนว่า *คะระงะชิ* 唐菓子 (รูป 2) แต่ในบันทึกโบราณของญี่ปุ่นไม่ปรากฏรูปขนมดังกล่าว อธิบายแต่เพียงวิธีการทำขนมและรูปร่างของขนมที่บั่นเป็นรูปแมลงบ้าง รูปนกบ้าง ซึ่งคนญี่ปุ่นไม่เคยเห็นมาก่อนจึงให้ความรู้สึกว่าเป็นขนมต่างประเทศ และเป็นขนมที่บรรดาชนชั้นสูงในสังคมสมัยนั้นรับประทานกัน แต่ในสมัยนั้นน้ำตาลเป็นของหายากและเป็นสิ่งสำคัญเสมือนเป็นยาและใช้เป็นเครื่องราชบรรณาการแก่จักรพรรดิ ประกอบกับญี่ปุ่นยังไม่รู้เทคนิคการทำน้ำตาลจึงไม่ค่อย

² ยุคโจมง (Jomon) ช่วงตั้งแต่ 10000 ปีก่อนพุทธศักราช จนกระทั่งถึง พ.ศ. 200 เป็นยุคหินกลางถึงยุคหินใหม่แล้วผ่านเข้าสู่ยุคสำริด หรือยุคบรอนซ์จนกระทั่งไปสิ้นสุดลงที่ยุคเหล็ก (อ่านเพิ่มเติมดวงจิตา 2537: 21-22)

นำมาเป็นวัตถุดิบในการทำขนม พอมาถึงสมัยคามาคุระ (ค.ศ.1185-1333) คนญี่ปุ่นไม่นิยมกิน *คะระะกะชิ* ส่วนใหญ่ใช้ *คะระะกะชิ* ในพิธีกรรมเพื่อบูชาเทพในศาลเจ้า ในปัจจุบันศาลเจ้าในเมืองนาราและเมืองเกียวโตก็ยังใช้ขนมคะระะกะชิเพื่อบูชาเทพเจ้าและในงานพิธีกรรมทางศาสนาของวัด (เอ็นเฮซเค 2007:1)

ช่วงสมัยคะมะคุระ (ค.ศ.1185-1333) ถึงต้นสมัยมุโระมะจิ (ค.ศ.1333 - 1586) วัฒนธรรมการดื่มชาเป็นที่แพร่หลายและมีบทบาทมากในการพัฒนาขนมญี่ปุ่น วัตรปฏิบัติของนักบวชนิกายเซนคือรับประทานอาหารเพียงวันละสองมื้อจะดื่มชาตามหลังมื้ออาหารจึงถือเป็นการเสร็จสิ้นการรับประทานอาหารมื้อนั้น อาหารของนักบวชนิกายเซนมีเพียงน้ำแกงที่ปรุงด้วยผัก ถั่วแดง เป็นอาหารที่ดูจะมีรสชาติหวานและเรียบง่าย)

ช่วงปลายสมัยมุโระมะจิ (ค.ศ.1333-1568) จนถึงสมัยเอะสึจิ โมโมยะมะ (ค.ศ.1568-1600) เรื่องของชาวโปรตุเกสที่เข้ามาญี่ปุ่น ในปี ค.ศ. 1543 เพื่อเผยแพร่คริสต์ศาสนาได้นำขนมจากตะวันตกที่คนญี่ปุ่นเรียกว่า *นัมบังะชิ* (*นัมบัง* หมายถึง คนเถื่อนจากทางใต้ซึ่งหมายถึงชาวต่างชาติที่เริ่มต้นเข้ามาในญี่ปุ่นสมัยมุโระมะจิ)³ หมายถึงขนมที่คนเถื่อนทางใต้นำเข้าซึ่งได้แก่ ลูกอมที่ทำจากน้ำตาล ขนมคัสตาร์ด บิสเกต ลักษณะเด่นของนัมบังะชิคือใช้ไข่ไก่และน้ำตาลจำนวนมากในการทำขนม ซึ่งในสมัยนั้นคนญี่ปุ่นใช้แต่เพียงวัตถุดิบที่ได้จากพืชในการทำขนมจึงไม่คุ้นเคยกับการใช้น้ำตาลทำขนมและการทานไข่ไก่ จึงเรียนรู้วิธีทำและนำมาพัฒนาขนมของญี่ปุ่น

ในสมัยเอะโดะ(ค.ศ. 1600 - 1868) เป็นยุคที่บ้านเมืองมีความสงบสุข วัฒนธรรมตะวันตกเข้ามามีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมญี่ปุ่น โดยเฉพาะในช่วงสมัยเกนโรคุ(ค.ศ. 1688- 1704) เป็นช่วงสมัยที่ศาสนาพุทธนิกายเซนแพร่หลายในญี่ปุ่น และมีอิทธิพลต่อการสร้างสรรค์งานศิลปะทั้งงดงาม ผ่าน งานผ้าทอย้อมสี ตลอดจนศิลปะที่งดงามบนชิ้นขนม

เมื่อวัฒนธรรมการดื่มชาแพร่หลายในญี่ปุ่น สมัยเกนโรคุ (ค.ศ.1688-1704) มีการยกระดับศิลปะการทำขนม มีขนมเกิดขึ้นหลากหลายชนิด และมีช่างทำขนมฝีมือเยี่ยมเพิ่มขึ้น ในที่สุดศิลปะการทำขนมได้กลายเป็นศาสตร์แขนงหนึ่งที่ผู้ชายมาศึกษาเรียนรู้ วัฒนธรรมการเสพสุนทรีย์ภาพบนชิ้นขนมได้หยั่งลึกลงเป็นฐานรากในการดำเนินชีวิตของคนญี่ปุ่น ด้วยเหตุนี้ขนมที่ใช้ในพิธีชาจึงได้รับความนิยมสูงสุดในสมัยนี้ หลังจากนั้นบะคุฟุของโชกุนโตกุกะวะจึงทำการอนุรักษ์และพัฒนาวัฒนธรรมขนมจนสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน กล่าวได้ว่า การดำรงอยู่ของพิธีชาเป็นเหตุผลหนึ่งในการสืบทอดขนมญี่ปุ่นต่อมา (กรินทร์ 2550:47)

บรรยากาศสังคมในยุคนั้น ทำให้บรรดาชนชั้นขุนนางในราชสำนัก นักบวช นักรบ นิยมชมชอบขนมที่ทำขึ้นอย่างประณีตงดงาม ดังเช่นขนมโบราณชื่อว่า *สึบะคิโมจิ* เป็นขนมที่ปรากฏในวรรณคดีคลาสสิกเรื่อง

³ อ่านเพิ่มใน ดวงธิดา ราเมศ 2537 หน้า 104-105

เคนจิโมะโนะงะตะริ⁴ เป็นขนมโมจิที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว โรยน้ำตาลที่ได้จากอะมะสึระและห่อด้วยใบของต้นสึบะกิ (รูป3) เป็นที่น่าสังเกตว่าการตั้งชื่อขนมโบราณของญี่ปุ่นจะตั้งชื่อขนมด้วยคำญี่ปุ่นแท้ ซึ่งให้เสียงเรียกที่ไพเราะหู แตกต่างไปจากการตั้งชื่อเรียกขนมแบบจีน ขนมญี่ปุ่นในสมัยนั้นยังทำเป็นรูปดอกไม้ นก สายลม ดวงจันทร์ เรียกขนมที่ประดิษฐ์งดงามเหล่านี้ว่า โจะชิ (แปลว่าขนมชั้นดีสำหรับชนชั้นสูง) หรือเรียกว่าโกะโยะชิ หมายถึงขนมที่ใช้ในงานพิธีกรรมของวัดหรือศาลเจ้า ช่องว่างระหว่างชนชั้นในสมัยเอโดะ⁵ ส่งผลให้มีการแบ่งโลกของขนมญี่ปุ่นออกเป็นสองชนชั้น คือขนมชนในราชสำนัก และขนมสำหรับชาวบ้านซึ่งเป็นขนมที่ทำแบบง่ายๆ เช่นโมจิ หรือดั่งโจะ

วัฒนธรรมการดื่มชาแพร่หลาย ทำให้ผู้คนหันมาใส่ใจความงดงามและรายละเอียดบนชั้นขนม ยิ่งทำให้เทคนิคการทำขนมได้รับการพัฒนาปรับปรุงจากขนมที่นำผลไม้มาตากแห้งไปเป็นขนมที่ประดิษฐ์งดงาม ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของ เคียวะชิ ซึ่งหมายถึงขนมญี่ปุ่นชั้นดีของเมืองเกียวโต ในสมัยนั้นมีวางขายที่เมืองเกียวโตเท่านั้น ต่อมาจึงมีการขยายเปิดสาขาในเมืองต่างๆเช่นเมืองเอโดะ (เมืองหลวงในสมัยเอโดะ คือโตเกียวในปัจจุบัน) และเมืองคานะซะวะ

ขนมชาวบ้านจำพวกโมจิ หรือ ดั่งโจะ อย่างเช่นขนมชื่อ ชะกุระโมจิ (รูป4) เป็นขนมที่ขายดีมากในย่านอะซะกุสะใกล้พระราชวังเอโดะ หน้าประตูเมือง ย่านโรงเตี๊ยม หรือ ตำแหน่งที่เป็นเส้นทางสัญจรของคนเดินทางในสมัยนั้น ตลอดจนร้านค้าทั่วไป (รูป 5) อุตสาหกรรมขนมในเมืองเกียวโตเติบโตอย่างต่อเนื่องจนถึงต้นสมัยโชวะ(ค.ศ.1901-89) ขณะที่วัฒนธรรมขนมในเกียวโตเฟื่องฟู ช่างทำขนมในเมืองเอโดะ ก็เริ่มพัฒนาขนมญี่ปุ่นสำหรับชนชั้นสูงที่มีเอกลักษณ์ของเมืองเอโดะขึ้น เรียกว่า โจะชิ มาเพื่อมาแข่งกับขนมของเมืองเกียวโต สมัยเอโดะจึงเป็นสมัยที่มีการพัฒนาเทคนิคการทำขนมญี่ปุ่นขนานใหญ่ มีขนมเกิดขึ้นใหม่หลายชนิด ไม่ต่างไปจากขนมญี่ปุ่นที่มีให้เห็นในปัจจุบัน (สมาพันธ์กลุ่มผู้ประกอบการอุตสาหกรรมขนมแห่งประเทศไทยญี่ปุ่น ใน www.zenkaren.net)

⁴ เคนจิ โมะโนะงะตะริ (Genji Monogatari) หรือ ‘เรื่องราวของเคนจิ’ นิยายเล่มแรกของญี่ปุ่นเป็นเรื่องของโอรสชาติริย์ พระนามว่าเคนจิเกิดขึ้นในยุคเฮอัน เขียนโดยมูราซากิ ชิกิบุ (Murasaki Shikibu) ในพุทธศตวรรษที่ 16 (ดวงธิดา 2537: 72)

⁵ โชกุนโตกุกะวะ อิเอะยะสึ การจัดระเบียบกองกำลังสำรวจประชากรและขึ้นทะเบียนอาชีพออกกฎหมายการจัดระดับชนชั้นทางสังคมเป็น 4 ลำดับชั้น โดยอาศัยแนวทางของงิโจซึ่งนับถือผู้ที่ทำประโยชน์ให้กับสังคมชนชั้นระดับสูงสุดเป็นชนชั้นนักรบหรือซามูไร ที่ถือว่าเป็นผู้สร้างความสงบเรียบร้อยให้กับสังคม รองลงมาคือชนชั้นชาวนา คือสันหลังของชาติ ปลุกข้าวเลี้ยงคนทั้งแผ่นดิน ชนชั้นอันดับต่อมาคือชนชั้นช่างฝีมือต่างๆ และพ่อค้าซึ่งถูกจัดเป็นชนชั้นที่ต่ำสุดตามความสำคัญในพลวัตทางสังคม (ดวงธิดา 2537: 101-102)



รูป 1 ขนมดังโงะ



รูป 2 คะระงะชิ ขนมแบบจีน



รูป 3 ขนมลิบะคิโมจิ รูปขวาคือดอกสึบะคิที่นำไปมาห่อขนม



รูป 4 ขนมหากุระโมจิ (ซ้าย) และ ดอกซากุระ (ขวา)

ในยุครูปปฏิรูปเมจิ(ค.ศ.1852-1912) ขนมจากตะวันตกที่เข้ามาในญี่ปุ่นมีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงโฉมหน้าขนมของญี่ปุ่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งอิทธิพลที่มีต่ออุตสาหกรรมขนม มีขนมใหม่ๆเกิดขึ้นจำนวนมาก เช่น ยะลีสะชิ (ขนมเหนียวแผ่นบางห่อไส้ถั่วแดง โรยผงอบเชย) (รูป 6) โกะชุกุมะเมะ (ถั่วเคลือบน้ำตาลห่าสี) (รูป 7) ในสมัยนั้นเริ่มมีเนยเข้ามาในญี่ปุ่น เนยเป็นวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมฝรั่งเป็นของหายากและราคาแพง จึงไม่แพร่หลายเท่าที่ควรกลับยิ่งทำให้คนญี่ปุ่นอยากลิ้มลองขนมฝรั่งมากยิ่งขึ้น

หลังสงครามโลกครั้งที่สองเป็นต้นมา คนญี่ปุ่นนิยมชมชื่นการใช้ชีวิตแบบตะวันตก โดยเฉพาะคนรุ่นหนุ่มสาว ความนิยมต่อขนมญี่ปุ่นลดลง อุตสาหกรรมขนมญี่ปุ่นมียอดขายลดลงฮวบฮาบ หลังจากนั้นจึงมีการสร้างมิติใหม่ให้กับขนมญี่ปุ่นว่าเป็นขนมที่ดีต่อสุขภาพ ขนมญี่ปุ่นจึงกลับมาได้รับความนิยมอีกครั้ง และมีการขยายสาขาร้านขนมญี่ปุ่นไปยังเมืองอื่นๆ ภายในประเทศ

อย่างไรก็ตามร้านขนมญี่ปุ่นมักเป็นร้านขนาดเล็กที่มีเพียงสาขาเดียว เป็นร้านขนมญี่ปุ่นสำหรับใช้ในพิธีชา หรือใช้ในพิธีกรรม เทศกาลงานของวัดหรือศาลเจ้า ซึ่งจะมีกลุ่มลูกค้าเฉพาะเป็นลูกค้าขาประจำมาอุดหนุน เช่น เจ้าสำนักและบรรดาสานุศิษย์ของสำนักชา ลูกค้าที่ต้องการขนมไปเซ่นไหว้บูชาที่วัดหรือศาลเจ้า ในปัจจุบัน มีร้านค้าขายขนมญี่ปุ่นเกิดขึ้นมากมายในห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เกต ร้านสะดวกซื้อ

โฉมหน้าของชนมญี่ปุ่นที่เห็นในปัจจุบันนั้นมาจากการประสมประสานวิธีการทำขนมดั้งเดิมของญี่ปุ่นกับวัฒนธรรมวิธีการทำขนมแบบจีนและของตะวันตกที่เข้ามามีอิทธิพลต่อวิถีการดำเนินชีวิตของคนญี่ปุ่นในแต่ ละช่วงสมัยเกิดกลายเป็นอัตลักษณ์ของชนมญี่ปุ่นขึ้นมา คนญี่ปุ่นยังคิดทำขนมที่มีสีสันรูปลักษณ์ที่แสดงถึงการ ดำรงอยู่ของฤดูกาลในปัจจุบันขณะจนทำให้ชนมญี่ปุ่นกลายเป็นงานศิลปะ

3. ขนมแห่งฤดูกาล

ที่มีผู้กล่าวว่าชนมญี่ปุ่นให้ความรู้สึกถึงการดำรงอยู่ของฤดูกาลนั้นสามารถตีความได้สองความหมายคือ ชนมญี่ปุ่นที่ทำขึ้นเฉพาะในช่วงฤดูกาลนั้น อีกความหมายถึง คือขนมที่แสดงถึงสีสันและความสมบูรณ์ของ ธรรมชาติแห่งฤดูกาลทั้งสี่ของญี่ปุ่น

มิสึคะมิ จิคะระ (水上力) นักวิชาการญี่ปุ่นพยายามอธิบายเหตุผลหนึ่งที่ทำให้ชนมญี่ปุ่นให้ความรู้สึก ถึงการดำรงอยู่ของฤดูกาลนั้นเป็นเพราะ คนญี่ปุ่นรู้สึกสัมผัสที่เชื่อมต่อกับเทพชื่อยะโอะโยโรสึ (Yaoyorozu) จึงแสดงความรักต่อฤดูกาลมากกว่าชนชาติอื่น และมีความละเอียดอ่อนในการสัมผัสสภาวะที่แปรเปลี่ยนของ ธรรมชาติแห่งฤดูกาลในรอบหนึ่งปีเป็น 72 สภาวะ ถึงแม้ว่าธรรมชาติจะแปรเปลี่ยนเพียงเล็กน้อยก็รับรู้ได้จาก ลมที่พัดโชย เสียงแมลงที่ร้องขับขาน เป็นต้น (เอ็นเอชเค: 46)

มิสึคะมิ จิคะระ อธิบายว่า คนญี่ปุ่นที่ดำเนินชีวิตตามปฏิทินแบบจันทรคติ หรือปฏิทินแบบเก๋าก็จะรับรู้ ถึงฤดูกาลและภูมิอากาศในรอบหนึ่งปีมี 24 ปักซ์ เช่น ริทซุน (ก็คือวันแรกของฤดูใบไม้ผลิ ประมาณวันที่ 4 กุมภาพันธ์) ชูบุง (ก็คือวันที่กลางวันยาวเท่ากับกลางคืนในฤดูใบไม้ร่วงประมาณวันที่ 23 กันยายน) ไคคัง (ก็คือ วันที่หนาวที่สุดในรอบปี ประมาณวันที่ 20 มกราคม) เป็นต้น ในแต่ละปักซ์แบ่งธรรมชาติออกเป็นสามสภาวะ ย่อยของธรรมชาติที่แปรเปลี่ยน รวมเป็น 72 สภาวะ ยกตัวอย่างเช่น

ริทซุน ถือเป็นปักซ์แรกของฤดูกาลแห่งปี เป็นช่วงเริ่มเข้าฤดูใบไม้ผลิที่คนญี่ปุ่นสังเกตเห็นธรรมชาติที่ แปรเปลี่ยนแบ่งออกเป็น 3 ระยะย่อย ระยะแรกเป็นช่วงที่ลมฤดูใบไม้ผลิพัดผ่าน น้ำแข็งเริ่มละลาย พอผ่านพ้น มาสักห้าวันธรรมชาติจะเปลี่ยนไปสู่ระยะที่สอง ซึ่งเป็นช่วงที่ได้ยินเสียงร้องของนกอุสึคุ ต่อมาระยะที่สาม เป็น ช่วงที่น้ำในบ่อเริ่มอุ่น กบในบ่อเริ่มกระโดดขึ้นมาบนผิวน้ำ ความใส่ใจและความรักในธรรมชาติแห่งฤดูกาล ดังกล่าวนี เป็นลักษณะเด่นของคนญี่ปุ่นที่เป็นคุณลักษณะที่ช่างทำขนมญี่ปุ่น ะวะะชิ ก็มีเช่นเดียวกัน หาก พิจารณาความหมายในแต่ละคำของ ะวะะชิ (ชนมญี่ปุ่น) ะ 和 หมายถึงความกลมกลืน หรือจิตใจที่บรรสาน สอดคล้องกับธรรมชาติ ะวะะชิ จึงหมายถึงขนมที่ถ่ายทอดจิตใจที่บรรสานสอดคล้องเป็นหนึ่งเดียวกับธรรมชาติ (เอ็น เอช เค 2007: 46)

3.1 ขนมฤดูใบไม้ผลิ

- 1) ขนม *คุชะโมจิ* ขนมในเทศกาลวันเด็กผู้หญิง

คุชะโมจิ (รูป 8) เป็นขนมที่มีมาตั้งแต่สมัยเอโดะ ทำในเทศกาลวันเด็กผู้หญิงตรงกับวันที่สามเดือนสาม ตามปฏิทินแบบจันทรคติ ต่อมาภายหลังมีการใช้ใบอ่อนของต้น โยโมหิ แทนหญ้าโอยะโกะ ที่ใช้สมัยก่อน โยโมหิโมจิ (เป็นขนมเหนียวที่มีกลิ่นหอมและมีสีเขียว สอดไส้ถั่วแดงกวน) (รูป 9) โยโมหิเป็นใบไม้ที่ใช้ทำอาหาร และเป็นยาสมุนไพรมีกลิ่นหอมและดีต่อสุขภาพ เป็นต้นไม้ที่มีความสัมพันธ์กับวิถีการดำเนินชีวิตของคนญี่ปุ่น มาตั้งแต่โบราณและปรากฏให้เห็นในวรรณคดีคลาสสิกของญี่ปุ่นอย่างเช่น มันโยชู หรือมะคุระโซจิ มีการปลูก ต้นโยโมหิทั่วประเทศญี่ปุ่น และปลูกมากที่สุดที่จังหวัดอะโอะโมริและจังหวัดนงะโนะ



รูป 5 บ้านชาวซาและขนมที่ขายตามเส้นทางสัญจรของคนเดินทางในสมัยนั้น



รูป 6 ขนม อะชิชะชิ



รูป 7 โกะชุกุมะเมะ (ถั่วเคลือบน้ำตาลห่าสี)



รูป 8 คุชะโมจิ เป็นขนมที่มีมาตั้งแต่สมัยเอโดะ ทำในเทศกาลวันเด็กผู้หญิง



รูป 9 โยโมหิโมจิ เป็นขนมเหนียวที่มีกลิ่นหอมและมีสีเขียว สอดไส้ถั่วแดงกวน (รูปขวา)



2) ขนม ซากุระโมจิ ตัวแทนขนมแห่งฤดูใบไม้ผลิ

เนื้อขนมของซากุระโมจิของแถบคันโต⁶ กับแบบคันไซ⁷ แตกต่างกัน (รูป 10) เนื้อขนมแบบแถบคันโตจะผสมแป้งสาลีกับแป้งชิโรตะมะและนำไปปิ้งไฟอ่อน ส่วนขนมซากุระโมจิแบบแถบคันไซ จะนำโมจิที่นำข้าวเหนียวไปนึ่งสุกและตากให้แห้งเม็ดข้าวเหนียวจะบาน จากนั้นนำมาบดเป็นผงแป้ง แล้วนำมานวด ปั้นเป็นขนมโมจิ สอดไส้ถั่วแดง และห่อด้วยใบซากุระหมักเกลือ ว่ากันว่าเป็นวิธีการทำซากุระโมจิตามแบบฉบับวัดโทเมียวจิ (道明寺) ในเมืองโอซากะ⁸

รสเค็มของใบซากุระหมักเกลือช่วยเพิ่มความอร่อยให้กับแป้งโมจิและถั่วแดงที่มีรสหวาน คนญี่ปุ่นเริ่มนำใบซากุระหมักเกลือมาใช้ห่อขนมโมจิตั้งแต่สมัยเอโดะ มีเรื่องเล่าว่า มีคนญี่ปุ่นเห็นใบของต้นซากุระบริเวณประตูวัดโจเมจิ (長命寺) แถบมมูกิจิมะ (向島) ในเมืองเอโดะแล้วรู้สึกเสียดาย ก็เลยเก็บใบที่ร่วงหล่นไปหมักโชยุ (ซีอิ๊วญี่ปุ่น) แต่ขายไม่ได้ จึงลองทำใหม่ คราวนี้เอาใบซากุระไปหมักเกลือและนำมาห่อโมจิ กลับทำให้ขายดีเหนือความคาดหมาย ร้านขนมญี่ปุ่นมักเตรียมทำขนม คุชะโมจิ และ ซะกุระโมจิ มาวางขายก่อนที่ฤดูใบไม้ผลิจะมาเยือน เพราะพื้นที่ที่กลีบดอกซะกุระร่วง ฤดูกาลก็แปรเปลี่ยนไปทันที เป็นที่น่าสังเกตว่าขนมญี่ปุ่นบางชนิดเห็นได้เฉพาะในฤดูกาลเท่านั้น

3) ขนมคะชิวะโมจิ ขนมในเทศกาลฉลองวันเด็กผู้ชาย

ขนมคะชิวะโมจิ เป็นขนมโมจิสอดไส้ถั่วแดงกวนที่ห่อด้วยใบคะชิวะ (ใบต้นไถ้ มีขนาดใหญ่ จัดเป็นพืชตระกูลเกาลัด) เวลาห่อโมจิเอาหลังใบออกด้านนอก (รูป 11) แต่ถ้าโมจิที่สอดไส้มีไสจะกลับเอาหน้าใบคะชิวะออกด้านนอกเป็นส่วนใหญ่ การเก็บรักษาใบคะชิวะให้ใช้ได้ยาวนานทำได้โดยการนำไปตากหรือหมักเกลือจะทำให้ใบมีกลิ่นหอม บันทึกโบราณเขียนไว้ว่าปลายสมัยมุโรมาจิมีคนเดินเร่ขายใบคะชิวะในเมือง คนสมัยก่อนใช้ใบคะชิวะเป็นยาและใช้เป็นภาชนะใส่ของกิน พอช่วงหน้าร้อนก็นำมาห่อโมจิ

ใบคะชิวะ เป็นสัญลักษณ์ของความเจริญรุ่งเรือง มีลูกหลานมากมาย เพราะใบคะชิวะไม่ร่วงจากต้น แม้ในฤดูใบไม้ร่วงหรือฤดูหนาว พอถึงฤดูใบไม้ผลิหลังจากที่แตกใบอ่อนและโตมาได้ระยะหนึ่งใบเก่าจึงจะร่วงหล่นในสังคมนักרב ใบคะชิวะถือเป็นใบไม้มงคลที่มีความหมายว่าการเลี้ยงดูให้ผู้สืบทอดให้เติบโต คนญี่ปุ่นจึงใช้ใบคะชิวะในเทศกาลงานวันฉลองเด็กผู้ชาย หรือเรียกว่าทังโงะ โนะ เซคคุ⁹ ปฏิทินปัจจุบันตรงกับวันที่ห้าเดือนพฤษภาคมของทุกปี (เอ็นเฮชเค 2007:7)

⁶ พื้นที่คันโต (Kantoo) เป็นพื้นที่ตอนกลางของแถบฮอนชู ครอบคลุมเมืองโตเกียว จัดว่าเป็นพื้นที่ที่เป็นศูนย์กลางทางเศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรมของประเทศญี่ปุ่น

⁷ พื้นที่คันไซ (Kansai) เป็นพื้นที่ที่มีศูนย์กลางอยู่ที่เมืองโอซาก้า เกียวโตและโกเบ

⁸ วัดนี้อยู่ในเมืองโอซากะ วัดนี้ใช้ซากุระโมจิแบบคันไซ ที่ทำจากข้าวเหนียวหุงสุก และนำไปตากแห้งจากนั้นจึงนำมาบดเป็นผงแป้ง เรียกว่า ผงแป้งข้าวเหนียวของวัดโจเมจิ ใช้สำหรับทำขนมญี่ปุ่น

⁹ ทังโงะ โนะ เซคคุ (Tango no sekku) เป็นขนมที่ทานวันฉลองเด็กผู้ชาย จัดขึ้นเพื่ออวยพรให้เด็กๆ เติบโตแข็งแรงมีความสุข โดยเฉพาะครอบครัวที่มีลูกชายยิ่งเลืกจะซักธงรูปปลาคาร์พขึ้นบนท้องฟ้า ประดับตุ๊กตานักרבในมุมประดับในห้องรับแขก แล้วรับประทานขนมคะชิวะโมจิ หรือขนมชิมะคิ

นอกจาก *คะชีวะโมจิ* แล้วยังมีขนมชื่อ *จิมะคิ* ที่ทานในงานฉลองวันเกิดผู้ชายเช่นเดียวกัน มีตำนานเล่าเกี่ยวกับ ขนม *จิมะคิ* (รูป 12) มีตำนานเล่าว่า เดิมเป็นขนมที่ใช้เซ่นไหว้ดวงวิญญาณของกวีชาวจีนที่มีชื่อเสียงในสมัยเซ็งโกะคุ (ค.ศ.1467-1568) ชื่อคุสึเง็น กวีผู้นี้ยอมสละชีพเพื่อกษัตริย์ในยามที่ข้าศึกมาประชิด นำความเศร้าโศกแก่คนในหมู่บ้าน ชาวบ้านจึงจัดของเซ่นไหว้ดวงวิญญาณของผู้กล้าในวันที่ห้าเดือนห้า *จิมะคิ* เป็นขนมโมจิไส้ถั่วแดงกวนห่อด้วยใบจิมะคิ (ซึ่งหมายถึงใบไผ่)¹⁰ *จิมะคิ* เป็นขนมที่คล้ายกับ *ขนมจ้าว* ของไทย เป็นที่น่าสังเกตว่ามีตำนาน *จิมะคิ* คล้ายคลึงกันกับตำนานและความเชื่อเกี่ยวกับขนม *จ้าว* ของไทย

3.2 ขนมในฤดูร้อน

1) ขนมมินะสึคิ

ตามปฏิทินแบบจันทรคติ พอถึงเดือนหกซึ่งเป็นเดือนสุดท้ายของฤดูร้อน เป็นช่วงที่ร้อนที่สุดของญี่ปุ่น คนญี่ปุ่นเรียกเดือนนี้ว่า *มินะสึคิ* แปลว่า “เดือนไร้น้ำ” (ผู้เขียนแปล) ที่เกียวโตจึงมีประเพณีทานขนม *มินะสึคิ* ขนมญี่ปุ่นที่ทำในช่วงหน้าร้อน ส่วนใหญ่เป็นขนมที่ใช้ในพิธีกรรมของราชสำนักที่สืบทอดกันมาหลายสมัย ในวันที่ 30 เดือนหก จะมีการประกอบพิธีกรรมในพระราชวัง เพื่อปัดเป่าสิ่งชั่วร้าย

ญี่ปุ่นในสมัยโบราณมี *ประเพณีกินน้ำแข็ง* พอถึงหน้าร้อนบรรดาเชื้อพระวงศ์ขององค์จักรพรรดิ จะรับประทาน น้ำแข็งกัน โดยที่ก่อนทานจะตั้งจิตอธิษฐานขอให้รอดพ้นจากโรคภัยไข้เจ็บและสิ่งชั่วร้าย เพราะหน้าร้อนเป็นช่วงที่ติดเชื้อและเจ็บป่วยง่าย การจะดำเนินชีวิตให้ผ่านพ้นฤดูร้อนในแต่ละปีไม่ใช่เรื่องง่าย จึงมีประเพณีกินน้ำแข็งซึ่งชาวบ้านจะรวบรวมหิมะมาฝังไว้ในห้องเย็นที่เรียกว่า ห้องน้ำแข็ง ใต้พื้นดินหรือในห้องน้ำแข็งท่ามกลางหุบเขา พอเข้าฤดูร้อนก็จะไปตัดแบ่งมากินและนำไปถวายแด่องค์จักรพรรดิ

จากบันทึกโบราณอธิบายไว้ว่า ที่ศาลเจ้าคะมิงะโมะในเมืองเกียวโตและศาลเจ้าบริเวณรอบๆ จะจัดพิธีกรรมในวันที่ 30 เดือนหกเพื่อปัดรังควาญ (เคะงะระะ) ช่วงครึ่งแรกของปี จัดทำพวงมาลัยขนาดใหญ่ที่ทำขึ้นจากฟางมาวางไว้ ในวันที่ประกอบพิธีกรรมนี้จะมีการอธิษฐานต่อเทพเจ้าขอให้รอดพ้นจากความเจ็บป่วยและสิ่งชั่วร้าย จากนั้นก็รับประทานขนมที่ชื่อว่า *มินะสึคิ* รูปร่างของขนม *มินะสึคิ* คล้ายก้อนน้ำแข็งด้านบนราบด้วยถั่วแดงกวน ถั่วแดงหมายถึงการขับไล่สิ่งไม่ดี แม้ว่าขนมญี่ปุ่นบางชนิดที่ทานในเทศกาลและพิธีกรรมเลื่อนหายไปตามกาลเวลา แต่ขนมชื่อ *มินะสึคิ* (รูป 13) ยังดำรงมาจนปัจจุบัน เหตุผลหนึ่งอาจเป็นเพราะรูปลักษณะของขนมที่จินตนาการได้ถึงความเย็น คนสมัยก่อนต้องตั้งอธิษฐานจิตก่อนทานขนม แต่ในปัจจุบันขนมทั้งสองชนิดกลายเป็นสิ่งเตือนใจให้รู้ถึงการเปลี่ยนแปลงแห่งฤดูกาล (เอ็นเฮซเค 2007: 42)

¹⁰ ใบไผ่มีสารคุมะรินที่มีคุณสมบัติในการกำจัดเชื้อโรคนำเปลือกไผ่มาห่อขนมโยกัง หรือ อาหารจะเก็บอาหารได้นานวัน



รูป 10 ขนมชากระโมจิ แบบคั่นโต (ซ้าย) และ แบบคั่นไซ (ขวา)



รูป 11 การจัดวางตุ๊กตาชุดนักรบในเทศกาลงานวันฉลอง เด็กผู้ชาย
ชั้นล่างสุดจะวางขนมคะชิวะโมจิ (ในกรอบ) หรือขนมจิมะติ



รูป 12 ขนมจิมะติ (ขวา)
และขนมคะชิวะโมจิ (ซ้าย)
ที่ทำในวันฉลองเด็กผู้ชาย



รูป 13 ขนม มินะสิติ

2) ขนมวาระบิโมจิ

วาระบิโมจิ (รูป14) ทำด้วยน้ำตาลและผงวาระบิ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หายากในสมัยโบราณ มีเพียงเชื้อพระวงศ์ในราชสำนักบางกลุ่มที่ได้รับประทาน เมื่อนำผงวาระบิกับน้ำและน้ำตาลมาเคี่ยวไฟจะได้น้ำใสๆ เมื่อเย็นตัวลงน้ำใสๆ ก็จะจับตัวเป็นก้อนใสคล้ายวุ้นแต่เหนียว โรยขนมด้วยน้ำตาลทรายแดงก่อนทาน จะรู้สึกเย็นสดชื่นแม้ว่าจะเป็นหน้าร้อนก็ตาม

3) ขนมโยกัง

โยกังเป็นขนมที่สืบทอดมาจากขนมแบบจีน คำว่าโยกังที่เขียนเป็นอักษรจีน 羊羹 แปลตามคำจะหมายถึงน้ำแกงที่ใส่เนื้อแกะ แต่ทว่าคนญี่ปุ่นสมัยโบราณไม่กินเนื้อสัตว์ จึงคิดทำขนมโยกังขึ้นมา โดยใช้แป้งสาลิและแป้งจากถั่วแดงนำมานวด และปั้นเป็นก้อน มีสีและลักษณะคล้ายคลึงเนื้อแกะ โยกังหลากหลายชนิดด้วยการผสมผลไม้เข้าไป (รูป 15) เช่น โยกังผสมบ๊วย โยกังผสมเกาลัดเกาลัดเป็นผลไม้ที่ปลูกได้ในหลายพื้นที่ทั่วโลก ในญี่ปุ่นเกาลัดปลูกมากในสมัยนาราและสมัยเฮอัน พบบันทึกสมัยนาราเขียนไว้ว่ามีการนำเกาลัดมาแลกข้าว จักรพรรดิสมัยนั้นสั่งปลูกเกาลัดทั่วประเทศ จึงมีชื่อหมู่บ้านสมัยโบราณที่เอาเกาลัดไปตั้งเป็นชื่อหมู่บ้าน และจากหลักฐานโบราณสมัยโจมง พบว่าเมื่อเก้าพันปีก่อนหน้านี้ที่ญี่ปุ่นมีการนำเม็ดเกาลัดมาควั่นถั่วกันว่าเกาลัดที่ใช้ทำขนมโยกังผสมเกาลัด ถ้าไม่ใช่เกาลัดที่ปลูกในญี่ปุ่นก็จะได้รับรสชาติที่ไม่อร่อย

4. ขนมญี่ปุ่นของเมืองเกียวโต *เคียววะชิ* กับการดำรงอยู่ทางวัฒนธรรม

เกียวโตเป็นเมืองหลวงของญี่ปุ่นประมาณพันสองร้อยปีก่อนหน้านี้อาจจนถึงสมัยเมจิจึงมีการย้ายเมืองหลวงจากเกียวโตไปที่เอะโดะ (คือเมืองโตเกียวในปัจจุบัน) เกียวโตเป็นพื้นที่ที่มีการพัฒนาอุตสาหกรรมงานฝีมือ เช่น งานเครื่องปั้นดินเผา พัด งานฝีมือเหล่านี้จำเป็นต้องทำขึ้นเพื่อถวายจักรพรรดิ ประมาณคริสต์ศตวรรษที่ห้าและหกมีชาวจีนเดินทางมาอาศัยในเกียวโต นำเทคนิคการเพาะปลูก ทอผ้าเลี้ยงไหม โดยเฉพาะอย่างยิ่งการทำถั่วชาวดินเผา ต่อมาเป็นที่นิยมและได้รับการพัฒนาจนเป็นอุตสาหกรรม ถั่วดินเผาได้รับความนิยมเพราะความเพื่องฟูของพิธีชา

ขนมของเมืองเกียวโตมีประวัติความเป็นมาที่เก่าแก่ ขนมที่เก่าแก่ที่สุดเป็นขนม *น้ำตาลผลไม้* ที่ทำขึ้นด้วยกรรมวิธีที่ญี่ปุ่นนำมาจากประเทศจีนในสมัยนารา(ค.ศ.710-794) สืบทอดมาจนถึงสมัยเฮอัน (ค.ศ.794-1185) ในสมัยเฮอันขนมที่ชาวบ้านกิน เช่น โมจิ หรือ ดังโงะ ที่แปรรูปจากธัญพืชจำพวกข้าว ข้าวสาลี ถั่ว ส่วนขนมสำหรับชนชั้นสูงในสมัยนั้นเป็นขนมที่ทำจากน้ำตาล ขนมโมจิใส่ถั่วแดง เซมเบ้ (ข้าวเกรียบ)

สิจิโยะ (辻与) กล่าวถึงขนมในสมัยเฮอันว่า ยุคสมัยนั้นมีขนมหลายประเภท เช่น *มัตสึคะชิ*(หมายถึงขนมเปี๊ยก) เป็นขนมที่ทำจากผลไม้ ลูกพลับ ลูกพีช เกาลัด หรือขนมโมจิใส่ถั่วแดงกวน หรือขนมแบบจีน(*คะระงะชิ*) ซึ่งเป็นที่ชื่นชอบของคนในสมัยนั้น เช่นอุตัง โซบะ จิมะคิ ดังโงะ และขนมแห้ง (เซงะชิ) เป็นขนมได้จากการนำผลไม้มาควั่น เช่นเม็ดสน หรือทับทิม หรือนำน้ำตาลมาเคี่ยวและปั้นเป็นรูปหรือหยอดน้ำตาลที่เคี่ยวลงแม่พิมพ์ขนม (อ้างในคุนิอะคิ 2007: 766) ในสมัยเฮอัน (ค.ศ. 794-1185) ขนมที่ใช้บูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในวัดและศาลเจ้าเป็นขนมโบราณของเมืองเกียวโต เช่น *โอชิโกะเมะ* เป็นขนมข้าวกวนกับน้ำผึ้ง หรือ ขนมที่ทำจากข้าวสาลีมาบดเป็นผง นำมานวดด้วยน้ำผึ้ง แล้วปั้นเป็นดอกฟูจิแล้วจึงทอดน้ำมัน ขนมเหล่านี้ ยังสืบทอดประเพณีใช้เป็นขนมเซ่นไหว้เทพเจ้าในศาลเจ้า

ในสมัยคัมมะคุระ(ค.ศ.1185-1333) เมื่อศาสนาพุทธนิกายเซนเผยแผ่จากจีนเข้ามาเผยแพร่ในญี่ปุ่น เทคนิคการทำขนมยังได้รับการพัฒนาอย่างรวดเร็ว มีขนมญี่ปุ่นที่เกี่ยวข้องกับพุทธศาสนานิกายเซน เช่นโยกัง

โมจิห่อใบไม้ หมั่นโถว ตั้งแต่ปลายสมัยมูโรมาจิ ถึงสมัยเอโดะ(ค.ศ. 1600 - 1868) ร้านขายชาหน้าวัด หรือร้านขายชาย่านชิโจคะวะระซึ่งเป็นย่านชุมชนจะมีขนมญี่ปุ่น เช่นคุชิตังโหงะ (ขนมเหนียวปั้นลูกกลมเสียบไม้ ปิ้งไฟอ่อน) (รูป 16) ช่วงกลางสมัยเอโดะ **เคียววะชิ** ซึ่งหมายถึงขนมญี่ปุ่นชั้นเลิศของเมืองเกียวโต เป็นขนมที่เรียกกันติดปาก ซึ่งรากของขนม **เคียววะชิ** มาจากขนมแบบจีน **คะระวะชิ** เป็นขนมที่ทำกันในเมืองเฮอันเคียว ซึ่งก็เมืองเกียวโตในปัจจุบัน



รูป 14. ก) ะระบิ ข) ะระบิคลุกผงชาเขียวหรือผงถั่ว ค) ขนม ะระบิโมจิ



รูป 15 ขนมโยกังผสมเกาลัด



รูป 16 คุชิตังโหงะ

เคียววะชิเฟื่องฟูมากในสมัยเคนโรคุ (ค.ศ.1688-1704) มีชนิดของขนมมากกว่า 180 ชนิด ได้แก่ ขนมนี้ และ ขนมแห้ง ที่เรียกว่าเซงะชิ 千菓子 หมายถึงขนมที่ได้จากการนำเมล็ดผลไม้มาคั่วหรือหรือน้ำตาลมาเคี้ยวและหยอดใส่แม่พิมพ์ ยกตัวอย่าง ยูเปอิโต (ขนมน้ำตาลที่นำน้ำผลไม้มาเคี้ยวจนเป็นเกร็ดก้อน) (รูป 17) ปลายสมัยเอโดะมีขนมที่ประดิษฐ์ขึ้นเป็นรูปดอกไม้ นก สายลม พระจันทร์ ไต้ดงามเหมือนจริง ว่ากันว่าสีสันที่ดงามเป็นลักษณะเด่นของ **เคียววะชิ** ถือว่าเป็นขนมที่เป็นงานฝีมือ **เคียววะชิ** เริ่มแผ่ขยายไปทั่วประเทศญี่ปุ่น เพราะฝีมือช่างทำขนมที่เยี่ยมยอดของเมืองเกียวโต

ในปลายสมัยเอโดะ(ค.ศ. 1600 - 1868) ขนมที่ใช้เช่นไหว้เทพเจ้าในงานเทศกาล ศาลเจ้าชิโมะงะวะ หรือศาลเจ้ากิง ในสมัยนั้น จะปั้นเป็นรูปเรือและจัดวางลงบนภาชนะรูปเรือเช่นกัน หรือเช่นไหว้ด้วยขนมโมจิ รูปเรือ48 ชิ้น หรือขนมดังโงะวางจนพูนภาชนะรูปเรือ ส่วนขนมเช่นไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์บนแท่นบูชาพระ คนท้องถิ่นที่เมืองเกียวโตจะใช้ขนมโมจิก้อนขนาดเล็กวางบนแท่นบูชาพระ เรียกว่า **โอะเคโซคุซัง** โดยเฉพาะวัด

ของสำนักโจโดชินชู ที่แผ่ขยายในสมัยคะมะคุระ จะเรียกของเช่นไ้ว่า *เคโซคุ* (รูป18) วัดในแต่ละสำนักพุทธจะใช้ของเช่นไ้แตกต่างกัน ได้แก่ ขนโมจิสีขาว ขนโมจิชั้นเล็กมีสี เกล็ด ลูกพลับ ลูกอมรสขวยที่มีสีแดง และยังคงใช้กันสืบต่อมาจนปัจจุบัน

ในสมัยเอะโดะ ร้านขนมของเกียวโตยังมีความสัมพันธ์ที่แนบแน่นกับวัดและศาลเจ้ามากยิ่งขึ้น จนถึงขนาดทำตราสัญลักษณ์ของวัดหรือศาลเจ้าแต่ละแห่งประทับลงบนขนมที่ใช้เป็นเครื่องเช่นไ้ที่จัดเตรียมไว้สำหรับผู้ที่มาไ้พระ หรือซื้อขนมกลับไปบูชาบรรพบุรุษที่แทนบูชาที่บ้าน ขนมที่เป็นเครื่องเช่นไ้ที่มีตราสัญลักษณ์ของวัดประทับอยู่นั้นจัดทำขึ้นใช้ในเทศกาลหรือประเพณีประจำปีของวัดหรือศาลเจ้า (รูป19) และยังคงสืบทอดมาจนปัจจุบัน

ความสัมพันธ์ที่แนบแน่นของร้านขนมกับวัดและศาลเจ้าทำให้ขนมเป็นสื่อในการรักษาสัมพันธ์ภาพที่แน่นแฟ้นกับคนในพื้นที่บริเวณรอบๆ ด้วยเช่นกัน เป็นที่น่าสังเกตว่าร้านขายขนมญี่ปุ่นตั้งอยู่หน้าวัด เหตุผลสำคัญเชื่อกันว่าที่บริเวณหน้าประตูวัดหรือประตูศาลเจ้าเป็นเขตแดนอันศักดิ์สิทธิ์ที่เทพเจ้า หรือสิ่งศักดิ์สิทธิ์จะมาเจรจาต่อรองกัน ณ ที่ตรงประตูหน้าวัดหรือศาลเจ้า หลังจากที่ผู้คนที่มาเพื่ออธิษฐานขอพรให้รอดพ้นจากความเจ็บป่วยหรือสิ่งชั่วร้ายแล้วก็จะมากินขนมและจิบชาที่ร้านดื่มชาที่ร้านหน้าวัดหรือศาลเจ้าทำให้หายจากความเหน็ดเหนื่อย ดังนั้นสถานที่บริเวณหน้าวัดและศาลเจ้าจึงเป็นตำแหน่งที่สำคัญสำหรับผู้ที่ต้องการหยุดแวะพักเหนื่อย จึงมีขนมญี่ปุ่นหลายชนิดวางขายหน้าวัดและศาลเจ้า

โลกของขนมญี่ปุ่น ถั่วแดงเป็นสิ่งจำเป็นที่ขาดไม่ได้ในการทำขนมญี่ปุ่น เกียวโตเป็นแหล่งปลูกถั่วแดงคุณภาพดี เนื่องจากภูมิอากาศของเมืองเกียวโตเหมาะกับการปลูกพืชตระกูลถั่วเพาะที่ต้องการน้ำสะอาดและอากาศเย็นเยือกในตอนกลางคืน และยังเป็นแหล่งปลูกชาที่มีคุณภาพด้วยเช่นกัน¹¹ เมื่อปีค.ศ. 794 เริ่มมีการปลูกถั่วแดงที่ นัมปะ (ปัจจุบันคือพื้นที่ที่อยู่กลางหุบเขาระหว่างเมืองเฮียวโงะ กับเมืองเกียวโต ถั่วแดงเม็ดโตคุณภาพดีเรียกว่า *ไดเนงน อะสึคิ* (รูป20) ในสมัยโบราณจนถึงกับมีคำเปรียบเปรยเปรียบ *ไดเนงน อะสึคิ* เหมือน *พลอยเม็ดแดง* ถั่วแดงของเมืองนัมปะเป็นเครื่องราชบรรณาการของชนชั้นสูงที่จัดเตรียมให้กับขุนนางในราชสำนักของเมืองหลวงเกียวโต แม้ในปัจจุบันร้านขนมญี่ปุ่นชั้นดีที่พิถีพิถันในการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพดี ก็ต้องใช้ถั่วแดงที่ปลูกในพื้นที่นัมปะ ขนมญี่ปุ่นใช้วัตถุดิบหลายชนิดได้แก่พืชตระกูลถั่ว ธัญพืชจำพวก

¹¹ ชาในญี่ปุ่น จากความสัมพันธ์ระหว่างจีนและญี่ปุ่นจึงมีการนำชาเข้ามาในญี่ปุ่นในสมัยนั้น จากบันทึกโบราณ มีการนำชาเข้ามาในญี่ปุ่นและเป็นที่ยอมรับในวัดและในราชสำนัก ชาจึงเริ่มมีบทบาทในการสร้างวัฒนธรรมสมัยนั้น แต่วัฒนธรรมชาที่เสื่อมถอยลงในช่วงที่ราชวงศ์ถังเสื่อมอำนาจและระบบรัฐสัณคลอน ชาเริ่มกลับมาได้รับความนิยมอีกครั้งในปีค.ศ. 1191 เมล็ดพันธุ์ชาและวิธีทำชาได้รับการเผยแพร่ในญี่ปุ่น แม้ไม่มีหลักฐานปรากฏชัดแต่จากบันทึกโบราณที่พบในเมืองอุจิในเกียวโต กลางศตวรรษที่ 13 เริ่มปลูกชาที่อุจิ หลังจากนั้นจึงเริ่มมีชาอุจิ ในศตวรรษที่ 14 เพิ่มพื้นที่ปลูกชาในญี่ปุ่น ปลายสมัยคาราคะถึงสมัยนัมโบคุ (ค.ศ.1337-92) เป็นช่วงที่เศรษฐกิจดี และเป็นยุคที่ชาเผยแพร่ไปอย่างกว้างขวางและรวดเร็ว ในสมัยนัมโบคุ ชากลายเป็นเครื่องดื่มในชีวิตประจำวัน (โอกะตะ 2008: 88-89)

ข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวสาลี เผือกมัน เกาลัด บัวย คันเต็น น้ำตาลซึ่งเป็นพืชที่ได้รับพลังแสงอาทิตย์อย่างเต็มที่ กล่าวกันว่า การที่ขนมญี่ปุ่นมีรสชาติเป็นที่ชื่นชอบและเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันของคนญี่ปุ่นตลอดมา เพราะความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติสร้างรสชาติความอร่อยให้กับขนมญี่ปุ่น



รูป 17 ขนมน้ำตาล เรียก ยูเปอิโด



รูป 19 ขนมที่เป็นเครื่องเซ่นไหว้ที่มีตราสัญลักษณ์ของวัดประทับ



รูป 18 เคโรคุคิอง เซนไหว้ในวัด วัดแต่ละสำนักจะใช้ของ เซนไหว้แตกต่างกัน ได้แก่ ขนมโมจิสีขาว หรือ ขนมโมจิขึ้นเล็กมิจิ



รูป 20 ถั่วแดงคุณภาพดีเป็นสินค้าขึ้นชื่อของนัมปะพื้นที่อยู่กลางหุบเขาระหว่างเมืองเฮียวโงะ กับเมืองเกียวโต

กล่าวโดยสรุป เหตุผลที่ทำให้*เคียวะชิ* ดำรงอยู่มาอย่างต่อเนื่อง ประการแรก คือการแพร่หลายของพิธีชา ประการที่สองคือการสืบทอดประเพณีหรือพิธีกรรมสำคัญในรอบปีของวัดและศาลเจ้า ประการที่สาม เพราะภูมิอากาศของเกียวโตเหมาะสำหรับการปลูกพืชตระกูลถั่วซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการทำขนมญี่ปุ่น

การรวมกลุ่มของร้านขนมญี่ปุ่นในอดีต

สมัยเอโดะเกิดการรวมกลุ่มของเจ้าของร้านขนมขึ้นมาเพื่อช่วยเหลือกัน ตั้งชื่อกลุ่มว่า *นะกะมะมะ* (หมายถึงเพื่อน) ในขณะเดียวกันก็มีการตั้งชื่อกลุ่มของร้านทำขนมของเมืองเกียวโตที่รัฐบาลทหารของท่านโชกุนรับรองอย่างเป็นทางการ เรียกกลุ่มลักษณะนี้ว่า *คะบุนะกะมะมะ* (หมายถึงเพื่อนร่วมค้าขาย) ในบรรดาร้านขนมญี่ปุ่นของเมืองเกียวโต กลุ่มร้านทำขนมชั้นดีได้มารวมกลุ่มแบบ *คะบะนะกะมะ* ในปี ค.ศ. 1775 ต่อมาในปีค.ศ. 1800 ได้ผนวกกลุ่มร้านขนมราคาถูกเข้าไว้ด้วยกัน การรวมกลุ่มเช่นนี้ก็เพื่อขับไล่ผู้ประกอบการร้านขนมที่อยู่นอกกลุ่มออกไปจากเส้นทางธุรกิจ ในสมัยเมจิที่ศูนย์กลางทางเศรษฐกิจและการเมืองย้ายไปที่โตเกียว ร้านขนมที่ลูกค้าประจำหายหน้าหายตาไปก็หันมารวมกลุ่ม ตั้งสมาคมขึ้นเป็นจำนวนมาก กลุ่มช่างทำขนม (*คะโซกะอิ*) ที่ตั้งในปีค.ศ. 1887 สนับสนุนเต็มที่ในการเผยแพร่วัฒนธรรมที่สืบทอดมา มีการจัดแสดงนิทรรศการเกี่ยวกับขนมที่ใช้ในพิธีแต่งงาน นิทรรศการขนมที่ใช้ในพิธีกรรม นอกจากนี้ยังตีพิมพ์หนังสือขนมญี่ปุ่นของเมืองเกียวโต ในปีค.ศ. 1883 สมาคมพ่อค้าขนมโมจิของเมืองเกียวโต (*เคียวโตะโมจิโซคุมิอะอิ*) เป็นการรวมกลุ่มของร้านขนมระดับชาวบ้านที่รับจัดการกิจธุระของวัดสายฮิงะชิ-นิชิฮงังจิและกิจธุระของตระกูลมิตซึอิ ร่วมแรงร่วมใจกันขายขนมโมจิที่ใช้ในงานประเพณีในรอบหนึ่งปี ซึ่งได้แก่ ขนมดังโงะ ข้าวเหนียวแดง เป็นต้น

ปลายสมัยเอโดะ มีการประยุกต์วิธีการขายขนม จนชาวบ้านพูดกันติดปากว่าเราสามารถสั่งทำขนมญี่ปุ่นชั้นดีได้ โดยร้านขนมญี่ปุ่นจะประทับตราเครื่องหมายการค้าลงไปในขนม และยังมีการประยุกต์ใช้ประโยชน์ในการประชาสัมพันธ์ระบุว่า *御菓子所* ประทับอยู่บนขนมถือเป็นการรับรองคุณภาพของขนม ภายหลังสมัยเมจิเริ่มมีการนำเปลือกไม้หรือชะลอมไม้ไผ่มาห่อขนม และให้ศิลปินวาดรูปวาดลายลงบนกระดาษที่ห่อขนม ขนมแต่ละร้านจะมีกระดาษห่อขนมที่แตกต่างกัน โดยเฉพาะดีไซด์ที่ศิลปินวาดลงบนกระดาษห่อขนมซึ่งกลายเป็นสิ่งที่ทำกันมาจนถึงทุกวันนี้ (รูป21)

ขนมญี่ปุ่นของเกียวโตเป็นของฝากนักท่องเที่ยว

นับตั้งแต่อดีตขนมญี่ปุ่นเป็นของฝากที่ขายตามร้านชาบริเวณหน้าวัดหรือศาลเจ้า หรือร้านตามเส้นทางสัญจรในสมัยนั้น ในปีค.ศ. 1877 เริ่มเปิดใช้สถานีรถไฟ ชิจิโจสเตชัน (ซึ่งก็คือสถานีรถไฟเกียวโตในปัจจุบัน) ที่สถานีมีขนมญี่ปุ่นมาวางขายให้กับนักท่องเที่ยวเป็นครั้งแรก มีคนมาเยือนขายขนมญี่ปุ่นชื่อ *ยะสึยะชิ* (รูป6) ในปีค.ศ. 1915 วันเฉลิมฉลองการขึ้นครองราชย์ของจักรพรรดิไทโช มีนักท่องเที่ยวหลังไหลมาที่เกียวโตจำนวนมาก *ยะสึยะชิ* และขนม *โกะโซคุมะมะ* (รูป7) เป็นของฝากที่ขายดีมาก พอมาช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่สอง ปีค.ศ. 1964 ญี่ปุ่นเป็นเจ้าภาพจัดงานโอลิมปิกขึ้นจึงเปิดใช้รถไฟชิงกันเซนสายแรก มีนักท่องเที่ยวและกลุ่มนักเรียนที่เดินทางมาทัศนศึกษาเมืองเกียวโตเป็นจำนวนมาก ทำให้ธุรกิจขนมญี่ปุ่นเติบโตอย่างรวดเร็ว

5. ร้านขนมญี่ปุ่นของเมืองเกียวโตในปัจจุบัน

ร้านขนมญี่ปุ่นของเมืองเกียวโตมีตั้งแต่ร้านขนมเล็กๆ ที่เป็นร้านค้าดั้งเดิมเปิดขายมาตั้งแต่โบราณ และมีลูกค้าเฉพาะกลุ่มที่เป็นชาประจําแคว้นเวียนมาหาซื้อขนมเพื่อใช้ในพิธีชาหรือใช้ในพิธีกรรมทางศาสนาพุทธหรือศาสนาชินโต ไปจนถึงขนมญี่ปุ่นที่วางขายในซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อและร้านอื่นๆ

จากรายงานผลการสำรวจอุตสาหกรรมประจำปี 2005 พบว่าธุรกิจขนมญี่ปุ่นในเมืองเกียวโตมีจำนวน 110 แห่ง จ้างพนักงานจำนวน 2,468 คน ธุรกิจขนมญี่ปุ่นสร้างรายได้ 2.8 หมื่นล้านเยน หากเทียบกับจากจำนวนกิจการขนมญี่ปุ่นทั่วประเทศจำนวน 3,237 แห่ง จ้างพนักงานจำนวน 82,903 คน สร้างรายได้ 9.5 แสนล้านเยน (โอกะตะ 2008: 73) ในระยะหลังร้านขนมดั้งเดิมของเกียวโตเริ่มขยายกิจการ เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายทั้งในเมืองเกียวโตและเมืองใหญ่ของญี่ปุ่น สร้างแบรนด์ของร้านขนมดั้งเดิมให้เป็นที่รู้จัก จัดจำหน่ายสินค้าทางอินเทอร์เน็ต มีกลุ่มธุรกิจขนมที่เป็นร้านค้าดั้งเดิมของเมืองเกียวโตที่ปรับเปลี่ยนหน้าของร้านขนม จากร้านเล็กๆ มาสู่ธุรกิจที่มีหลายสาขาเพื่อรองรับการขยายตัวของการท่องเที่ยวในเมืองเกียวโต และใช้เครื่องจักรช่วยในการผลิตขนมทีละจำนวนมาก และพัฒนาอาคารสำนักงานใหญ่ให้เป็นจุดท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเกียวโต ด้วยการสร้างกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวลองทำขนมญี่ปุ่นและทานขนมพร้อมชาเขียวในบรรยากาศแบบญี่ปุ่น จัดทำศูนย์ข้อมูลวัฒนธรรมขนมญี่ปุ่น มีเอกสารโบราณและเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำขนมในสมัยโบราณมาจัดแสดงเพื่อให้ความรู้แก่ลูกค้าที่มาเยือน ยกตัวอย่าง ดังเช่น ร้านทะวะนะยะ โยชิโตะมิ ร้าน สึรุยะและร้านทะวะนะ โยชิโตะ กับร้านคะสะริ

ร้านทะวะนะยะ โยชิโตะมิ เป็นอีกร้านหนึ่งที่ดำเนินกิจการมาตั้งแต่ปีค.ศ. 1755 ขนมร้านนี้เป็นขนมที่ใช้แม่พิมพ์ไม้เป็นเครื่องมือในการทำขนม ที่สามารถชมได้จากห้องจัดแสดงชั้นสองของร้านขนม ทางศูนย์วัฒนธรรมขนมญี่ปุ่นช่วงปลายทศวรรษ 1970 จัดแสดงเอกสารโบราณทั้งหมดที่เกี่ยวกับขนมญี่ปุ่น บางชิ้นเป็นเอกสารโบราณในราชสำนัก จัดแสดงสิ่งของเครื่องใช้ในอดีตที่ใช้ทำขนมของญี่ปุ่น ชั้นหนึ่งของอาคารมีการจัดแสดงห้องของพิธีชาของสำนักอูระเซงเกะของเจ้าสำนักกรุ่นที่ห้า จัดพื้นที่ด้านข้างให้กับลูกค้าพักนั่งดื่มชาและทานขนมที่ร้านในบรรยากาศแบบญี่ปุ่น ขนมที่ขึ้นชื่อของร้านนี้ที่ใช้กินในพิธีชา แปลเป็นไทยว่ามังกรในสายหมอก (ดูรูป 22 ก - ค)



รูป 21 กระดาษห่อขนมที่ศิลปินออกแบบแตกต่างกันแต่ละร้าน



รูป 22 ร้าน ทะวะนะมะ ไซชิโอมิ ห้องจัดแสดงเอกสารและเครื่องมือทำขนมสมัยโบราณ และขนมขึ้นชื่อ มังกร ในสายหมอก

ร้านสิริยะ ในปีค.ศ. 1982 ปรับปรุงร้านขายขนมที่อาคารสำนักงานใหญ่ให้มีบรรยากาศร้านดั้งเดิมแบบเกี้ยวโตเรียกว่า **มะจิยะ** ชั้นแรกเป็นร้านขายขนม ชั้นที่สองเป็นร้านขายขนมและน้ำชาสำหรับลูกค้าที่มาพบปะและดื่มด่ำบรรยากาศในร้านที่คงจิตวิญญาณของห้องชาและทำขนมญี่ปุ่นที่ทาสดๆให้ทานระหว่างที่รอลูกค้าสามารถเดินชมกระบวนการทำขนมญี่ปุ่น

ร้านคะสะริ เป็นร้านที่เปิดกิจการปีค.ศ.1000 ตั้งแต่สมัยเฮอันมาจนปัจจุบัน ต่อมาในสมัยเอโดะเปิดอีกร้านหนึ่งทางทิศใต้ของเมืองเกี้ยวโตชื่อร้านคะสะริ ร้านทั้งสองร้านยังคงบรรยากาศของร้านชาในสมัยเอโดะ ปัจจุบันจึงกลายเป็นจุดที่นักท่องเที่ยวจะไปเยี่ยมชมนะวะซึออนม ขนมของร้านทั้งสองแห่งคือขนมโมจิเสียบไม้ปั่นบนเตาถ่าน ราดซอสที่ทำจากมิโสะขาวรสหวาน ภายในร้านจะมีเตาถ่านขนาดใหญ่วางอยู่

ปัจจุบัน มีร้านขนมญี่ปุ่นของเมืองเกี้ยวโตพยายามพัฒนาขนมญี่ปุ่นแนวใหม่ที่ผสมผสานความเป็นญี่ปุ่นกับความเป็นตะวันตกเข้าด้วยกัน โดยมีแนวคิดพื้นฐานคือยังคงรักษาความเป็นญี่ปุ่นซึ่งเป็นภาพลักษณ์ของเกี้ยวโต ถ้ามองจากภายนอกจะเห็นขนมหน้าตาแบบญี่ปุ่นแต่สอดไส้ช็อกโกแลตหรือครีม หรือผลไม้ต่างประเทศเช่นบลูเบอร์รี่เข้าไปแทนไส้ถั่วแดงกวน ขนมดังกล่าวได้รับความนิยมจากพวกหนุ่มสาวและนักเรียน

ที่มาทัศนศึกษาในเกียวโต เพราะเด็กๆ เหล่านี้ไม่ชินกับวัฒนธรรมการบริโภคขนมญี่ปุ่นแต่คุ้นชินกับขนมตะวันตก ทำให้ธุรกิจร้านขนมญี่ปุ่นต้องปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมบริโภคของคนรุ่นใหม่ ในอีกด้านหนึ่ง ก็ยังคงมีร้านขนมดั้งเดิมของเมืองเกียวโตที่ทำขนมที่เป็นเอกลักษณ์ สืบทอดวัฒนธรรมขนมมาถึงปัจจุบัน เป็นธุรกิจขนาดเล็กทำในครัวเรือน อย่างเช่น

ร้านขนมคะเมอิ โอโริ

ตระกูลคะเมอิที่ทำขนมเซ็งกะชิ (千菓子) หมายถึงขนมชนิดแห้งที่ทำจากการนำเมล็ดผลไม้มาคั่วหรือหรือนำน้ำตาลมาเคี้ยวและหยอดใส่แม่พิมพ์ โอโริเป็นร้านขนมดั้งเดิมของเมืองเกียวโต กล่าวกันว่าเริ่มกิจการตั้งแต่สมัยเอโดะตอนต้น เป็นร้านที่ได้รับการพระราชทานจากโชกุนโตกุกะวะ อิเอะมิตสึ โชกุนคนที่สาม (ค.ศ. 1604-51) แห่งตระกูลโตกุกะวะ เพราะโชกุนถูกใจขนมชื่อคิโนะฮะ แปลว่าใบไม้ที่ทางร้านทำมาถวาย ในช่วงที่โชกุนเดินทางมาเกียวโต ขนมคิโนะฮะนี้ทำให้ท่านโชกุนรู้สึกนึกถึงฤดูใบไม้ร่วง ซึ่งเป็นฤดูใบไม้ผลิเหลือร่วงหล่นทั่วเมืองเกียวโต และยังทำให้รู้สึกว่าได้ยินเสียงลมของต้นสน ในบันทึกไม่เขียนถึงลักษณะของขนมแต่ฟังจากชื่อขนมแล้ว ดูเหมือนว่าเป็นขนมโมจิ เมื่อร้านโอโริได้รับคำสั่งให้ถวายขนมแก่โชกุน ช่างทำขนมจึงทำโมจิซึ่งเป็นขนมที่มีมาตั้งแต่สมัยเฮอันมาประยุกต์ให้มีรูปลักษณะที่งดงามถูกใจท่านโชกุนโตกุกะวะ อิเอะมิตสึ หลังจากนั้นมาตลอดสามร้อยกว่าปี ร้านโอโริกลายเป็นร้านขนมญี่ปุ่นชั้นเลิศสำหรับไต่เมียวชั้นเลิศที่ต้องการขนมสำหรับทานในพิธี¹² จึงกลายเป็นร้านขนมเซ็งกะชิโดยเฉพาะ และได้สืบทอดกิจการมาเป็นรุ่นที่17

ชื่อเสียงของร้านคะเมยะ โอโริเป็นที่รู้จัก จึงมีผู้เดินจากที่ต่างๆ เพื่อมาแวะซื้อขนม แต่ทว่าภาพของร้านขนมดั้งเดิมแห่งนี้ไม่ใช่ร้านขนมที่ใหญ่โตดังที่ผู้คนทั่วไปมักจินตนาการภาพของร้านก่อนที่จะมาถึงแต่เป็นร้านขนมที่ตกแต่งเรียบง่าย มีเพียงป้ายผ้าสีขาวผืนเล็กๆ ที่ติดไว้หน้าร้าน (รูป23) เจ้าของร้านขนมจะต้อนรับลูกค้าที่มาอุดหนุนด้วยความสุภาพอ่อนน้อม ร้านนี้ขายขนมสามชนิดเป็นหลัก คือขนมโมจินึง (รูป 24) กับขนมน้ำตาล (เรียกเป็นภาษาญี่ปุ่นว่าอะริเฮอิโต 有平糖 รูป 25) กับโอชิโมโน หมายถึงขนมใส่แม่พิมพ์ (รูป 26) เป็นอุตสาหกรรมขนมในครัวเรือนที่มีความชำนาญในการทำขนมที่น่ารัก ชิ้นเล็กขนาดพอคำ เท่านั้นและปฏิเสธลูกค้าที่จะทำขนมชิ้นใหญ่

ขนมน้ำตาล เป็นขนมที่ทำจากการนำน้ำตาลไปเคี้ยวจนเหนียวและปั้นเป็นลูกอม จากนั้นนำภาชนะไปแช่น้ำเพื่อให้น้ำตาลที่เคี้ยวเย็นตัว แล้วจึงนำไปปั้นเป็นรูปต่างๆ น้ำตาลที่ได้มีสีขาวขุ่น จึงต้องไล่อากาศออกหลายครั้งโดยใช้คนสองคนช่วยกันดึงและซ้อนเป็นชั้นๆ เมื่อไล่อากาศออกไป น้ำตาลที่เคี้ยวก็จะใส แต่ต้องระวังไม่ให้น้ำตาลเย็นตัวเกินไป ทางร้านต้องรีบทำเป็นรูปเกลียวสกรูภายในสามสิบนาทีที่ก่อนที่น้ำตาลจะแข็งตัว

¹² ไต่เมียว (Daimyo) เป็นตำแหน่งที่เกิดขึ้นในสมัยมุโระมะจิ แบ่งอำนาจปกครองให้เจ้าผู้ครองนครต่างๆ ไต่เมียวแต่ละคนต่างสร้างอำนาจของตนเองขึ้น สร้างเขตคามปกครอง สร้างกองทัพและต่างก็มีชามูไรรับใช้ของตนเอง (ดวงธิดา 2537: 83)

เจ้าของร้านขนมเล่าว่าช่วงก่อนสงครามโลกมีผู้เข้าร่วมพิธีชงชาอย่างมากก็ประมาณห้าสิบถึงร้อยคนแต่ในช่วงปี 1970 มีผู้เข้าร่วมพิธีชงชาลดลงถึงสองพันคน คนในร้านแทบไม่หลับไม่นอนกันเลย เพราะเราทำขนมโดยไม่ใช้เครื่องจักร เราจึงจำกัดจำนวนขนมเท่าที่สามารถทำได้ ขนมของร้านคะเมอิ อีโอรินิที่ทำขายในฤดูใบไม้ผลิเป็นขนมที่ให้ความรู้สึกแห่งฤดูกาล เราจะรู้สึกได้ถึงสายลมอ่อนๆ ที่พัดผ่านต้นหลิวริมฝั่งแม่น้ำโฮริกะวะเป็นขนมโมจิหนึ่งลูกกลมสีเหลืองอ่อนใสมีไส้ะสีขาวให้ความรู้สึกเหมือนเดือนที่ดอกไม้ผลิบาน ให้ความรู้สึกเหมือนอยู่ท่ามกลางทุ่งดอกกะโนะฮะนะ

แต่พอถึงฤดูหนาวที่หนาวเหน็บของเมืองเกียวโตช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ทางร้านจะทำขนมน้ำตาลรูปปร่างเหมือนหน้ากากสุนัขจิ้งจอกเรียกว่า *คิสิเนะเมน* (รูป 27 ก) กับขนมที่มีรูปร่างเหมือนเกลียวสกรูเรียกว่า *เนะจิโบ* (รูป 27 ข) เจ้าของร้านอธิบายว่าเมื่อวางขนมนี้บนภาชนะ จะทำให้หวนรำลึกถึงความฝันสมัยยังเยาว์วัยที่ได้ยินเสียงกลองตอนเที่ยงที่ดังมาจากศาลเจ้าที่อยู่ไกล *คิสิเนะเมน* เป็นขนมโมจิที่มีปลายขนมสองข้างโค้งเข้าหากัน ส่วนที่แหลมขึ้นมาเป็นจุกสุนัขจิ้งจอก โรยน้ำตาลทรายขาว และแต้มน้ำตาลเล็กๆ ลงไป ส่วนขนมที่เป็นรูปเกลียวสกรู *เนะจิโบ* ทำจากน้ำตาลสีขาวสลับแดง เป็นสิ่งที่หมายถึง เชือกที่ผูกติดกับระฆังที่แขวนหน้าศาลเจ้า ขนมสองชนิดนี้ให้ความรู้สึกเหมือนภาพที่เด้กวาด

เจ้าของร้านคะเมอิ อีโอรินิ กล่าวว่าขนมของที่ร้านให้ความรู้สึกว่าเป็นขนมโบราณ ไม่มีอะไรจะไปเทียบได้กับขนมที่ดังมาวางขายในร้านแถวคะวะมะจิ ซึ่งเป็นย่านใจกลางของเมืองเกียวโต ร้านของเราต้องการทำขนมตามแบบฉบับของร้านเราที่ทำมาแต่ดั้งเดิมเท่านั้น หวังเพียงแต่ว่ากลุ่มลูกค้าของทางร้านซึ่งเป็นคนของสำนักชงชายังคงให้การอุดหนุนทางร้านต่อไป เวลาที่มีลูกค้าสำนักชามาสั่งขนมที่ร้าน สิ่งแรกที่ทางร้านต้องถามลูกค้าเสมอ คือชนิดขนมและภาชนะที่ต้องการใช้ในงาน จากนั้นทางร้านจะทำขนมให้เข้ากับภาชนะได้เป็นอย่างดี เพื่อไม่ให้ขนมทำลายความเด่นของภาชนะ ดังนั้นช่างทำขนมจะต้องฝึกฝนและใส่ใจในรายละเอียดเหล่านี้ ซึ่งต้องอาศัยความรักที่มีการทำขนมซึ่งต้องสร้างขึ้นมาจากภายในจิตใจ การจะคงคุณภาพและรสชาติของขนมของร้านคะเมอิ อีโอรินิ ทางร้านจึงตัดสินใจที่จะไม่ทำขนมปริมาณมากๆ เพื่อส่งขายที่ห้างสรรพสินค้า ดังเช่นร้านขนมหลายแห่งทำกัน เพราะว่าการที่ขนมวางโชว์ในตู้ขนมที่มีไฟนีออนส่องสว่างจ้า จะทำให้จิตวิญญาณ และคุณค่าดั้งเดิมของขนมสูญสิ้นไป ไม่สามารถถ่ายทอดความรู้สึกแห่งฤดูกาลอันละเอียดละไมได้อย่างน่าพึงพอใจ (โคมะ 1972:37-40)



รูป 23 ร้านคะเมอิอิโริ



รูป 24 ขนมโมจิหนึ่ง มุชิโมจิ ของร้าน คะเมอิ อิโริ

รูป 25 ขนมน้ำตาล เรียกว่าอะริเฮอิโต //
// ของร้านคะเมอิ อิโริรูป 26 ขนมที่ทำจากแม่พิมพ์ขนม (ไอชิโมโน) ของ
ร้านคะเมอิ อิโริ

รูป 27 - 28 เป็นขนมน้ำตาลที่ทำเป็นเกลียวและเป็นรูปหน้ากากสุนัขจิ้งจอก

โลกของธุรกิจขนมญี่ปุ่นของเกียวโตในปัจจุบัน แบ่งเป็นสองกลุ่มแนวคิดหลัก คือ กลุ่มที่ยึดแนวคิดทุนนิยม มุ่งเน้นปริมาณ ให้คุณค่ากับการพัฒนาสินค้าขนมญี่ปุ่นดั้งเดิมและตอบสนองรสนิยมของนักท่องเที่ยว ญี่ปุ่นรุ่นใหม่พร้อมปรับเปลี่ยนธุรกิจขนมให้เข้ากับยุคสมัย ในขณะที่อีกกลุ่มยึดแนวคิดอนุรักษ์นิยม มุ่งเน้นคุณภาพให้คุณค่ากับความหมายและความงามของขนมแบบดั้งเดิม ฝีมือของช่างทำขนมเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องฝึกฝนจนกว่าจะได้รับการยอมรับว่าเป็นช่างทำขนมที่มีความชำนาญยืนหยัดได้ด้วยความสามารถของตนเอง ดังนั้นร้านทำขนมกลุ่มนี้เชื่อว่าการผลิตขนมญี่ปุ่นที่ใช้ในพิธีชาครั้งละจำนวนมากๆทำให้ไม่สามารถรักษาจิตวิญญาณแห่งวิถีแห่งชาที่ต้องคำนึงรายละเอียดการเปลี่ยนแปลงธรรมชาติของฤดูกาลอันเป็นลักษณะเฉพาะของวัฒนธรรมญี่ปุ่น จิตวิญญาณที่แท้จริงในวิถีแห่งชาคือการเข้าถึงความรู้สึกของคนที่มาร่วมพิธีชาให้ได้สัมผัสถึง

การเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลและธรรมชาติ ขนมญี่ปุ่นและพิธีชาจึงเป็นสิ่งที่เคียงข้างกันและจำเป็นต้องก้าวไปด้วยกันในจังหวะที่เหมาะสม จึงไม่เห็นด้วยกับการทำธุรกิจขนมญี่ปุ่นให้เป็นธุรกิจขนาดใหญ่ หรือสร้างระบบธุรกิจที่แยกออกจากเจ้าสำนักชา เพราะทำให้คุณภาพขนมลดต่ำลง

ผลจากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านทำขนมญี่ปุ่นในเกียวโต โอกะตะ (2008:103) พบว่าในปัจจุบันปัญหาที่รุนแรงที่ธุรกิจขนมญี่ปุ่นกำลังเผชิญก็คือ การขาดคนสืบทอดหรือช่างทำขนมที่รักในอาชีพ ยิ่งเป็นร้านขนมญี่ปุ่นขนาดเล็กก็ยิ่งประสบปัญหาหนัก เขาเรียกช่างทำขนมญี่ปุ่นในปัจจุบันว่า *ช่างทำขนมดำเนินวิถีแบบมนุษย์เงินเดือน* (โซคุนิง โนะ ชะระริมันกะ) ซึ่งแตกต่างไปจากช่างทำขนมญี่ปุ่นสมัยก่อนที่มักมีความใฝ่ฝันว่าจะเปิดร้านขนมของตัวเอง จึงตั้งอกตั้งใจเรียนรู้เทคนิคการทำขนมจากรุ่นพี่เพื่อจะได้เป็นช่างทำขนมที่มีความชำนาญสามารถยืนหยัดได้ด้วยความสามารถของตนเอง หรือเรียกเป็นภาษาญี่ปุ่นว่า *อิจินิมะเอะอิ*¹³ (อ่านเพิ่ม Dorinne Kondo 1992: 44-47) ความพยายามที่จะเป็นช่างทำขนมที่ดีให้ความรู้สึกที่ดีต่อคนรอบข้าง แต่ทว่าในปัจจุบันช่างทำขนมส่วนใหญ่มองแต่เพียงว่าการทำขนมเป็นงานชนิดหนึ่ง ไม่มีความมุ่งมั่นที่จะประยุกต์เทคนิคการทำให้เป็นแบบฉบับเฉพาะตน

6. บทสรุป

ประวัติการพัฒนาของขนมญี่ปุ่นจากอาหารว่างผลไม้จนถึงขนมญี่ปุ่นดั้งเดิม หรือ *วะงะชิ* และการปรับแต่งอย่าง มีศิลปะในสมัยเอะโดะ สร้างอัตลักษณ์ของขนมญี่ปุ่นขึ้นมา เหตุผลสำคัญที่ทำให้ขนมญี่ปุ่นดำรงอยู่มาจนถึงปัจจุบันนี้นั้นสรุปได้ 4 ประการ คือ

ประการแรก ขนมญี่ปุ่นใช้วัตถุดิบจากพืชตามธรรมชาติเป็นส่วนผสมหลักเช่น ข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวสาลี ถั่วแดง เผือกมัน เกาลัด บัวย คันเต็น น้ำตาล เพราะความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ ธัญพืช พืชตระกูลถั่วและพืชอื่น สามารถปลูกได้ดีในทุกภูมิภาค ขนมญี่ปุ่นจึงเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันของคนญี่ปุ่น

ประการสอง ขนมญี่ปุ่นมีความสัมพันธ์กับวิถีการดำเนินชีวิตของคนญี่ปุ่นมาตั้งแต่โบราณ ขนมใช้เช่น ไหว้เทพเจ้าในงานเทศกาล ขนมที่ทำในเทศกาลฉลองวันเด็กผู้หญิงและวันเด็กผู้ชาย นอกจากนั้น ยังมี ขนมญี่ปุ่นที่ทำขึ้น เพื่อแสดงถึงสีสันและความสมบูรณ์ของธรรมชาติแห่งฤดูกาลทั้งสี่

ประการที่สาม พิธีชาแพร่หลายในญี่ปุ่นพร้อมๆ กับการยกระดับศิลปะการทำขนม มีขนมเกิดขึ้นหลากหลายชนิด ในที่สุดศิลปะการทำขนมได้กลายเป็นศาสตร์แขนงหนึ่ง วัฒนธรรมการเสพสุนทรีย์ภาพบนชิ้นขนมได้ยิ่งกลายพื้นฐานรากในการดำเนินชีวิตของคนญี่ปุ่น กล่าวได้ว่า การดำรงอยู่ของพิธีชาเป็นเหตุผลหนึ่งในการ พัฒนาวัฒนธรรมและสืบทอดขนมญี่ปุ่นมาจนปัจจุบัน

¹³ อ่านเพิ่ม Dorinne Kondo.1992. Multiple selves: the aesthetics and politics of artisanal identities In Japanese sense of self, edited by Nancy R. Rosenberger. Australia: Cambridge Press.

ประการที่สี่ ความพยายามที่จะรักษาพื้นที่ทางวัฒนธรรมชนของกลุ่มผู้ผลิต การรวมกลุ่มของร้านขนมและกลุ่มช่างทำขนม มีมาตั้งแต่ปลายสมัยเอะโตะ ในเมืองเอะโตะ และเมืองเกียวโต นอกจากเป็นความพยายามที่จะรักษาพื้นที่ทางวัฒนธรรมชนของกลุ่มตนเองแล้วยังเป็นการสร้างความเข้มแข็งทางธุรกิจและควบคุมคุณภาพขนมญี่ปุ่น กลุ่มอาชีพนี้ยังสนับสนุนการเผยแพร่วัฒนธรรมที่สืบทอดมา มีการจัดแสดงนิทรรศการเกี่ยวกับขนมที่ใช้ในพิธีแต่งงาน นิทรรศการขนมที่ใช้ในพิธีกรรม นอกจากนี้ยังตีพิมพ์หนังสือขนมญี่ปุ่นของเมืองเกียวโต

หลังยุคปฏิรูปเมจิ มีการสร้างความเป็นญี่ปุ่นผ่านขนมโดยการบัญญัติคำในการเรียกขนม สัญลักษณ์ญี่ปุ่นว่า วะกะชิ ในยุคที่วัฒนธรรมชนแบบตะวันตก หรือเรียกว่า โยกะชิ ได้รับความนิยมในสังคมญี่ปุ่น ทำให้สมาพันธ์ธุรกิจขนมญี่ปุ่นต้องสร้างคุณค่าให้กับขนมญี่ปุ่นขึ้นมาใหม่ว่าเป็น *ขนมที่ดีต่อสุขภาพ* จึงกลับมาได้รับความนิยมจากคนญี่ปุ่นอีกครั้ง

อย่างไรก็ตามโลกในยุคปัจจุบันที่คนญี่ปุ่นรุ่นใหม่คุ้นเคยกับวัฒนธรรมการบริโภคแบบตะวันตก ทำให้คนรุ่นใหม่ไม่เคยชินกับขนมญี่ปุ่นเท่าขนมปัง ขนมเค้ก ชอกโกแลต ทำให้ธุรกิจร้านขนมญี่ปุ่นดั้งเดิมกลุ่มหนึ่งปรับรูปร่างหน้าตาของขนมญี่ปุ่นดั้งเดิมให้เข้ากับบรรณนิยมการบริโภคของคนญี่ปุ่นรุ่นใหม่

เมื่อผู้เขียนมองย้อนกลับมาที่รากของขนมในสังคมไทยที่มีหลากหลายประเภทและได้รับอิทธิพลจากหลากหลายทางวัฒนธรรม ซึ่งรับเอาวัฒนธรรมชนแบบจีน วัฒนธรรมชนแบบตะวันตก ในระยะหลังรับวัฒนธรรมชนแบบญี่ปุ่นเข้ามาผสมผสาน ท่ามกลางการแลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมและบรรณนิยมของคนไทยรุ่นใหม่ที่คุ้นเคยกับขนมฝรั่งมากขึ้นเรื่อยๆ ทำให้สถานะของขนมชาววังของไทยกลายเป็นขนมที่หาดู หาชิมได้แต่ในงานเทศกาลที่หวนรำลึกอดีตของวัฒนธรรมไทย ในขณะที่ขนมชาวบ้านคงค่อยๆ เลือนหายไปเพราะขาดคนสืบทอด

การแทงตัม

ชื่อผู้เขียน ธรรมนิธย์ นิคมรัตน์¹

บทคัดย่อ

อาหารประเภทขนมที่นิยมทำขึ้นเพื่อประกอบพิธีกรรมทางศาสนาตามขนบธรรมเนียมประเพณีในท้องถิ่นของภาคใต้มีหลายชนิด คือ ขนมลา ขนมเบร้า และขนมตัม

ขนมตัม หรือตัม เป็นขนมซึ่งทำมาจากข้าวเหนียว ผัดด้วยกะทิห่อด้วยใบกะพ้อเป็นรูปสามเหลี่ยมนำไปปรุงด้วยการต้มให้สุก วิธีการทำตัมทางภาคใต้จะเรียกว่า การแทงตัม ตามลักษณะของการใช้ก้าน ใบกะพ้อ ซึ่งยาวแหลมแทงสอดไปในทิศทางต่างๆ เป็นรูปตัมสามเหลี่ยมกระบวนการทำตัมแสดงถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาของชาวบ้านภาคใต้ 5 ประการ คือ 1.ความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งอาหารตามธรรมชาติ 2.การมีเครือข่ายติดกาวขวาง 3.ความเป็นกุลสตรีแม่ศรีเรือน 4.การรู้จักบทบาทหน้าที่ในครอบครัว 5.การยึดมั่นขนบธรรมเนียมประเพณีและศาสนา

ตัมเป็นอาหารที่รู้จักและรับประทานกันโดยทั่วไปจะมีวิธีการทานให้อร่อยได้ 3 รูปแบบคือ 1. รับประทานเฉพาะตัมเพียงอย่างเดียว 2.รับประทานเป็นอาหารว่างร่วมกับน้ำชากาแฟ 3.รับประทานเป็นอาหารหลักร่วมกับแกงสมรม การทำตัมขึ้นมาสามารถสร้างวิถีชีวิตของคนให้เกิดขึ้นอย่างมีคุณภาพได้จากลักษณะงานดังนี้ 1.วิธีการรีดใบกะพ้อ 2.ศิลปะของการแทงตัม 3.เทคนิคการหุงตัม

ปัจจุบันวิถีชีวิตและชุมชนแตกต่างจากอดีต การมองคุณค่าความสำคัญของตัมเปลี่ยนแปลงไป ทำให้เกิดวิกฤตและเหตุการณ์ต่างๆ ขึ้นกับการแทงตัม 1.อาชีพแม่ค้าขายตัมสำเร็จรูป 2.การทำตัมรูปแบบใหม่สอดใส่ต่างๆ 3.การประกวดแทงตัมในเทศกาลลากพระ 4.การประดิษฐ์จากตัมใบกะพ้อ 5.การปิ้งตัมและย่างตัม

เมื่อสังคมเปลี่ยนแปลงไปการพัฒนาด้านความคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์ต่ออาหารที่รับประทานอยู่เป็นประจำก็เปลี่ยนแปลงไปด้วยเพื่อให้เกิดประโยชน์และความสำคัญที่จะทำมาใช้ในการดำรงชีวิตให้มากที่สุดอาหารซึ่งมีคุณค่าและมีประโยชน์มากที่สุดย่อมปรากฏและพัฒนาการเกิดขึ้นในสังคมมนุษย์ปัจจุบัน

¹ ธรรมนิธย์ นิคมรัตน์. อาจารย์สาขาศิลปะการแสดง คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ สงขลา.

บทความ

อาหารภาคใต้ประเภทขนมซึ่งมีอยู่หลายชนิด ที่นิยมทำขึ้นใช้ในประกอบพิธีตามเทศกาลหรือประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น ขนมลา ขนมเบร้า ขนมพองและขนมต้ม โดยเฉพาะขนมต้ม ชาวภาคใต้ ทำขึ้นมาเพื่อประกอบพิธีในงานทำบุญเดือนสิบ, งานออกพรรษา และงานออกบวชในแต่ละปี ฉะนั้นในอดีตเมื่อไม่ถึงระยะเวลาดังกล่าวก็ไม่มีใครนิยมทำขนมต้มรับประทานกัน แต่ในปัจจุบันขนมต้มภาคใต้ได้มีการพัฒนาการด้านวัฒนธรรมการกินคลี่คลายไปจากอดีต ปรากฏการใช้ขนมต้มรับประทานเป็นอาหารว่างสำหรับคนทั่วไป โดยเฉพาะคนในสังคมเมือง

เอกลักษณ์และความสำคัญ

ขนมต้มหรือที่ภาษาถิ่นใต้เรียกสั้นๆ ว่า “ต้ม” ต้มเป็นขนมที่ทำมาจากข้าวเหนียว ผัดด้วยกะทิ ห่อด้วยใบกะพ้อเป็นทรงสามเหลี่ยมแล้วนำไปต้มจนสุก กระบวนการที่จะทำต้มได้แต่ละลูกนั้นชาวภาคใต้ เรียกว่า **การแทงต้ม**

ด้วยภาพลักษณ์ของต้มที่เป็นขนมภาคใต้ซึ่งมีรูปร่างแปลก ผ่างด้วยทักษะงานครัวเรือนที่ผ่านการประดิษฐ์อย่างประณีต สามารถศึกษาลักษณะทางกายภาพได้ดังนี้

การเปรียบเทียบลักษณะทางกายภาพของต้ม



แทงต้ม (ก.) ห่อข้าวต้มลูกโยนโดยใช้ใบกะพ้อหรือใบมะพร้าวห่อด้วยข้าวเหนียว ห่อด้วยใบกะพ้อเป็นทรงสามเหลี่ยม (พจนานุกรมภาษาถิ่นใต้ พ.ศ. 2525 : 175)

กระบวนการแทงต้มจึงเป็นวิธีการทำขนมต้ม ซึ่งเป็นภูมิปัญญาด้านการคิดค้นการทำอาหารเพื่อรับประทานพร้อมเก็บรักษาอาหารให้ใช้ประโยชน์และคุ้มค่ามากที่สุด มีกระบวนการทำ 5 ขั้นตอนคือ



1. การม้วนใบกะพ้อส่วนปลายเป็นรูปกรวยสำหรับบรรจุข้าวเหนียว



2. การใส่ข้าวเหนียวที่ผัดกับกะทิพร้อมอัดให้แน่นติดกับใบกะพ้อ



3. การห่อต้มจะมีการม้วนและพับใบกะพ้อเพื่อห่อข้าวเหนียวให้มิดชิด โดยการม้วนใบกะพ้อสลับไปมาเพื่อให้

ต้มเป็นรูปทรงสามเหลี่ยมแข็งแรง



4. การแทงต้มหรือสอดส่วนโคนใบกะพ้อเพื่อเป็นตัวตั้งให้ต้มทั้งลูกแน่นสมบูรณ์



5. การมัดและขมวดก้านใบกะพ้อหรือหวดต้ม เพื่อให้ใบกะพ้อห่อข้าวเหนียวได้แน่น สวยงาม และไม่หลุดออกจากกัน



ต้มห่อเป็นรูปสามเหลี่ยม



ต้มจัดเป็นพวง

การที่จะทำต้มขึ้นมาได้นั้นแสดงถึงภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนภาคใต้ในอดีต ได้ 5 ประการ ดังนี้

1. ความสมบูรณ์แหล่งอาหารตามธรรมชาติ

ต้มเป็นขนมที่ทำมาจากข้าวเหนียว ซึ่งชาวภาคใต้ต้องทำนาจะปลูกข้าวเหนียวควบคู่ไปกับข้าวเจ้าแต่ปลูกได้น้อยกว่า เมื่อเก็บเกี่ยวข้าวเจ้าและข้าวเหนียวแล้วจะต้องเก็บและเตรียมข้าวเหนียวไว้ล่วงหน้าสำหรับทำต้มในเทศกาลต่าง ๆ มะพร้าวเป็นพืชที่สำคัญอย่างหนึ่งในภาคใต้ที่ปลูกกันโดยทั่วไป การที่จะนำน้ำกะทิคั้นจากมะพร้าว มาผัดกับรวมกันกับข้าวเหนียวจะต้องใช้มะพร้าวแก่และสดเขียวเท่านั้นต้มจึงจะอร่อยมีรสชาติดี ดังนั้นต้องเลือกมะพร้าวสดจากสวนหรือเก็บจากต้นใหม่ๆ นำมาคั้นเป็นกะทิการทำต้มจึงจะอร่อย

ใบกะพ้อหรือใบพ้อ นำมาจากต้นกะพ้อเป็นพืชที่มีใบแผ่กว้างก้านใบยาวเรียวย นิยมขึ้นในป่าใหญ่ที่อากาศมีความชื้นโดยเฉพาะบริเวณเชิงเขาหรือสวนยางพาราที่ดินอุดมสมบูรณ์ ครอบครัวที่ทำต้มจะต้องไปสำรวจกอของต้นกะพ้อ และเลือกตัดเอาเฉพาะยอดอ่อนที่ยังไม่แตกเป็นใบนำมาเคาะให้ใบส่วนยอดแยกออกเพื่อจะพับและห่อต้มได้ ช่วงฤดูกาลดังกล่าวล้วนเป็นช่วงที่พืชพรรณเจริญเติบโตเต็มที่อาหารสมบูรณ์ สามารถนำเอาส่วนต่างๆ มาใช้ได้จำนวนมาก ดังนั้น ชาวบ้านจะต้องสำรวจและรู้ว่าจะมีมะพร้าวจากสวนใคร ควรจะเอาใบกะพ้อจากป่าตรงไหนจึงจะสวยงามเต็มที่ ข้าวเหนียวจะใช้สีขาวหรือสีดำ ขอแบ่งจากบ้านใครจะได้ข้าวเหนียวเมล็ดดี ทำต้มแล้วจะนำรับประทาน



ใบกะพ้อ ตัดส่วนยอดนำมามัดรวมกัน



ใบกะพ้อนำมาตีให้แตกและแยกใบ

2. การมีเครือข่ายติดกว้างขวาง

การทำต้มของชาวภาคใต้มิได้ทำขึ้นเพื่อเป็นอาหารสำหรับรับประทานภายในครอบครัวและถวายพระเท่านั้น แต่เป็นการทำเพื่อแจกจ่ายให้กับเครือข่ายผู้ใหญ่ของตระกูลและบุคคลในชุมชนที่สมาชิกในครอบครัวรู้จักและเคารพนับถืออีกด้วย เพราะฉะนั้นในช่วง 1-2 วันนี้ สมาชิกในครอบครัวจะมีความสุขเพราะจะได้ตระเวนไปตามบ้านญาติ ญาติที่ต่างๆ กับครอบครัวหรือไปด้วยตนเองเพื่อนำต้มไปฝากเป็นการแสดงความเคารพนับถือและไว้สำหรับรับประทาน ดังนั้นสมาชิกครอบครัวใดมีญาติมิตรเยอะก็จะทำต้มจำนวนมากเพื่อให้สามารถแจกจ่ายกันได้อย่างทั่วถึง โดยเฉพาะบ้านที่ผู้เฒ่าหรือผู้อาวุโสอยู่ประจำที่บ้านก็จะได้รับต้มจากลูกหลานจำนวนมาก มอบไว้สำหรับรับประทานและเป็นการเคารพนับถือยอมรับจากวงศ์ตระกูล

3. ความเป็นกุลสตรีแม่ศรีเรือน

การทำต้มเป็นจุดหนึ่งที่จะช่วยแสดงความสามารถด้านการบ้านการเรือนของผู้หญิงทางภาคใต้ได้อย่างชัดเจน เพราะการเตรียมข้าวเหนียว ใบกะพ้อ น้ำกะทิสำหรับนำมาปรุงเป็นข้าวเหนียวผัดเพื่อทำต้ม ถ้าหากไม่มีความรู้ประสบการณ์ก็ไม่สามารถจะต้มเป็นจำนวนร้อยลูกภายในช่วงเวลาเพียง 1 วัน เพราะต้องอาศัยทักษะความชำนาญที่ได้รับการถ่ายทอดภายในครอบครัวมาเป็นอย่างดี ถ้าหากทำต้มอร่อย การทำอาหารประเภทอื่นก็จะอร่อยเช่นเดียวกัน



4. การรู้จักบทบาทในครอบครัว

การทำต้มในแต่ละครั้งจะต้องใช้ระยะเวลาที่รวดเร็วและกระชั้นชิดจะต้องให้เสร็จภายในหนึ่งวัน ก่อนงานบุญตั้งนั้นอุปกรณ์ต่างๆ จะต้องจัดเตรียมอย่างดี ภาระหน้าที่อื่น เช่น การชูดมะพร้าวจะต้องเป็นหน้าที่ของผู้ชายแบ่งเบาภาระของผู้หญิงและหน้าที่อีกอย่าง คือ การตัดหนวดต้ม² ก่อนที่จะนำไปต้มในหม้อถ้ามีลูกชาย ก็จะเป็นหน้าที่ของลูกชายที่จะต้องไปกำลังในการนำมีดมาสับให้หนวดต้มแต่ละลูกขาดจากกันและนำไปต้มได้สะดวก พร้อมกับลูกต้มจะมีความสวยงามน่ารับประทาน



5. การยึดมั่นในขนบธรรมเนียมประเพณีและศาสนา

² หนวดต้ม หมายถึง ก้านของใบกะพ้อที่เกินออกมา หลังจากการพับผูกมัดเป็นรูปสามเหลี่ยมแล้วจะต้องตัดส่วนนี้ทิ้งออกไป

ขนบธรรมเนียมประเพณีของชาวภาคใต้ที่มีความสำคัญและมีกิจกรรมทางศาสนาต่อเนื่องกัน คือ เทศกาลทำบุญวันสารทเดือนสิบ และเทศกาลชักพระหรือออกพรรษา

ช่วงเทศกาลเดือนสิบของชาวภาคใต้ จะมีการทำต้มเป็นอาหารสำหรับอุทิศให้กับดวงวิญญาณของบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว และอุทิศให้ดวงวิญญาณต่างๆ ที่ยังล่องลอยรอการอุทิศส่วนกุศลเนื่องจากไม่มีญาติมิตร และสำหรับพุทธศาสนิกชนเมื่อถึงเทศกาลออกพรรษาคือ ในวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 ซึ่งเชื่อกันว่าเป็นวันที่พระพุทธเจ้าเสด็จจากชั้นดาวดึงส์มาโปรดมนุษย์โดยประทับในบุษบกของเรือพระ ชาวภาคใต้จะมีการทำต้มเป็นอาหารบรรจุในภาชนะพิเศษคือใบกะพ้อที่สะอาดและห่ออย่างมิดชิดสำหรับถวายเป็นภัตตาหารของพระพุทธองค์ในระหว่างการเดินทางเสด็จมายังโลกมนุษย์



วิธีการรับประทานต้มให้อร่อย

เนื่องจากต้มเป็นขนมที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย ชาวภาคใต้จึงมีวิธีที่จะรับประทานต้มให้ได้รสชาติอร่อยได้หลากหลายและน่าสนใจดังต่อไปนี้

1. รับประทานเฉพาะต้มเป็นอาหารโดยทั่วไปแทนข้าวได้ เพราะมีข้าวเหนียวผสมรวมกับกะทิรสชาติหวานมันอยู่ในตัวของมันเอง



ต้มใช้รับประทานทั่วไป

2. รับประทานเป็นอาหารว่าง โดยการตัดเป็นชิ้นจิ้มกับน้ำตาลรับประทานร่วมกับเครื่องต้มประเภท น้ำชา กาแฟ ในตอนเช้าได้



ต้มข้าวเหนียวดำและข้าวเหนียวขาว



ต้มหุงและต้มปิ้ง

3. รับประทานเป็นอาหารหลักร่วมกับแกงสมรม³ ซึ่งเป็นแกงเฉพาะของภาคใต้ที่มีน้ำแกงค่อนข้างน้อย แต่เข้มข้น เมื่อรับประทานกับต้มหรือนำต้มจิ้มกับน้ำแกงจะทำให้มีรสชาติอร่อยมาก



แกงสมรมขณะปรุง



แกงสมรม

การแทงต้มกับการสร้างคน

สิ่งสำคัญที่จะทำให้ทราบได้ว่าแต่ละครอบครัวมีการอบรมสั่งสอนบุตรหลานให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการทำอาหารประจำท้องถิ่นเพื่อประกอบพิธีกรรมที่สำคัญนั้นได้หรือไม่ สามารถพิจารณาจากการปฏิบัติงานในเรื่องต่อไปนี้

1. การรีดใบพ้อ
2. การแทงต้ม
3. การหุงต้ม

การรีดใบกะพ้อ ใบกะพ้อจะเป็นใบอ่อนบริเวณส่วนยอดของต้นกะพ้อเท่านั้น ผู้หญิงเก่งด้านการทำอาหารจะต้องรีดใบกะพ้อแต่ละก้านไม่ให้แตกและสามารถนำใบกะพ้อแต่ละก้านมาวางซ้อนกันและพร้อมม้วนพับเป็นรูปต้มจำลองไว้ก่อนนำไปห่อจริงได้ ถ้าหากรีดใบกะพ้อแตกก็แสดงให้เห็นว่ามีกิริยามารยาทไม่เรียบร้อยมือไม้จะหนักเป็นคนไม่ระมัดระวัง เพราะใบกะพ้อเมื่อแตกแล้วจะเสียทันทีและทำต้มให้สวยไม่ได้

³ แกงสมรม หมายถึง แกงกะทิที่มีการนำผักชนิดต่างๆ โดยเฉพาะ หน่อไม้ นำมาปรุงรวมกับ เนื้อวัว หมูหรือกุ้ง.

และที่สำคัญอีกประการใบกะพ้อจะหายาก เมื่อมีไม่เพียงพอจะต้องไปหาในป่า, สวนหรือเชิงเขาทำให้เกิดความยุ่งยากเสียเวลาในการทำงาน ขนาดใบกะพ้อที่ทำต้มได้ต้องพอดี ควรมีขนาดความกว้าง 2 เอ็นใบกะพ้อ



ใบกะพ้อรีดใบไม้แตก



ใบกะพ้อรีดและม้วนพับซ้อนกันหลายใบ

การแทงต้ม การแทงต้มถือว่าเป็นศิลปะของการทำอาหารประเภทหนึ่งที่จะต้องอาศัยทักษะและความชำนาญเพราะจะต้องห่อข้าวเหนียวด้วยใบกะพ้อให้เร็ว มิฉะนั้นข้าวเหนียวซึ่งผัดกับกะทิจะเสียก่อนกำหนดหรือตัวข้าวเหนียวจะพองตัวห่อเป็นต้มไม่ได้ การห่อรูปต้มจะต้องเป็นรูปสามเหลี่ยมสวย ต้มตั้งแน่นไม่มีช่องให้ข้าวเหนียวเล็ดลอดออกมาจากห่อ วิธีการขั้นสุดท้ายจะต้องใช้ก้านใบกะพ้อส่วนโคนแทงสอดไปในรูปสามเหลี่ยมตั้งให้ต้มตั้งเป็นรูปสามเหลี่ยมสวยงามมากยิ่งขึ้น หลังจากนั้นจะต้องม้วนก้านใบกะพ้อผูกมัดให้แน่นจึงจะได้ต้มที่สวยงาม



การแทงต้มของแม่บ้านโดยผู้เชี่ยวชาญ

การหุงต้ม การหุงต้มเป็นเทคนิคการปรุงอาหารที่สำคัญจะต้องรู้จักคำนวณ น้ำและไฟให้สมดุลกัน มิให้ต้มที่ห่อด้วยใบกะพ้อไหม้ดำหรือเนื้อข้าวเหนียวในใบกะพ้อดิบสุกไม่ทั่วถึง ก่อนหุงต้มจะต้องใช้เชือกมัดใบกะพ้อที่เหลือรองกันหม้อและใส่น้ำลงไปในหม้อ จำนวนน้ำวัดจากกันหม้อประมาณ 2 ขอนิ้วมือ พร้อมกับใส่ต้มลงไปเมื่อน้ำเดือดเต็มที่รินน้ำออกและคอยหริไฟให้อ่อน พร้อมกับนำต้มมาหุงบนไฟอีกครั้ง จะต้องพลิกตะแคงหม้อให้ต้มสุกทั่วถึงกัน วิธีการดังกล่าวเรียกว่า การดงหม้อ (สมนึก นิคมรัตน์, สัมภาษณ์) ดังนั้นจะต้องคอยหุงต้มโดยใช้หม้อที่ละใบจนหมดต้มจำนวนมากมายที่เตรียมไว้ ความละเอียดรอบรู้ รู้จักเอาใจใส่ในเรื่องการทำอาหารเป็นเทคนิคสำคัญที่เกิดจากการถ่ายทอดเรียนรู้สังเกตและปฏิบัติอย่างจริงจังจากประสบการณ์ในครอบครัว

มองสังคมและวัฒนธรรมผ่านการเปลี่ยนแปลงของอาหาร

ในปัจจุบันสถานะภาพทางสังคม เศรษฐกิจ และวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของคนภาคใต้เปลี่ยนแปลงไปมาก เมื่อถึงช่วงการทำต้มตามขนบธรรมเนียมประเพณีดังกล่าว มีการปรับเปลี่ยนเกิดขึ้นทำให้องค์ความรู้ที่ใช้ในการสร้างคุณภาพของคนเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม เกิดพัฒนาการที่แปลกใหม่ขึ้น ดังต่อไปนี้

1. การเกิดแม่ค้าขายต้มสำเร็จรูป
2. การทำต้มรูปแบบใหม่มีการสอดไส้
3. การประกวดแข่งต้มในงานลากพระ
4. การทำดอกไม้ประดิษฐ์จากต้ม
5. การปิ้งต้มและย่างต้ม
6. การแข่งขันชดต้ม

การวิเคราะห์วิกฤตการณ์ที่เกิดขึ้น

1. การเกิดแม่ค้าในการขายต้มสำเร็จรูป เป็นความสะดวกซื้อที่เกิดขึ้นในภาวะปัจจุบัน ผู้ซื้อไม่มีเวลาให้กับครอบครัวและไม่มีความผูกพันเกี่ยวข้องกับต้มที่ซื้อมาบางครั้งแทบไม่รู้จักแหล่งผลิต รสชาติของต้มอาจจะไม่ได้พิจารณาคัดเลือกว่าต้มมีขนาดสวย เหมาะกับการไปทำบุญหรือเปล่า เพียงแต่ให้มือของไปถวายพระได้เพียงพอและตามความตั้งใจและความสะดวกเป็นสำคัญ



แม่ค้าขายต้มประจำตลาดนัดวันอาทิตย์จังหวัดสงขลา

2. การทำต้มรูปแบบใหม่สอดไส้ต่างๆ เป็นแนวคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาอาหารให้มีรสชาติอร่อยแปลกใหม่ยิ่งขึ้น เดิมทีเดียวต้มจะมีรสชาติหวาน กลมกล่อม ขนาดพอคำอยู่ในตัวของต้มเอง เนื่องจากข้าวเหนียวกับกะทิเรียงตัวอัดกันแน่น เมื่อมีการนำไส้ต่างๆ มาใส่ในต้มเพื่อรับประทานร่วมกัน เช่น หมูหยองหรือไข่เค็ม ทำให้การกลมกลืนระหว่างอาหารไม่สมดุลกัน ในขณะเดียวกันจะต้องทำต้มให้มีขนาดโตขึ้น เพื่อบรรจุไส้ไข่เค็ม หมูหยองเข้าไปได้ต้มจำนวน 1 ลูกจะต้องใช้ใบกะพ้อจำนวน 2 ใบ ทำให้ความสวยงามของต้มจะหมดไป แต่ในเรื่องกาลเวลาก็ไม่เคร่งครัดกันก็สามารถนำต้มมารับประทานได้ทุกโอกาส เช่น อาหารว่างของการจัด

ประชุมสัมมนาในงานต่างๆ ถือว่าเป็นความแปลกใหม่ในขนาดเดียวกันราคาในการจำหน่ายต้มแต่ละลูกจะมีราคาสูงกว่าเดิม สร้างรายได้ที่ดีขึ้น



ต้มไส้หมูหยองและไข่เค็ม



การเปรียบเทียบขนาดต้มแบบมีไส้และไม่มีไส้

3.การประกวดการแทงต้มในเทศกาลลากพระ การจัดให้มีการประกวดการแทงต้มขึ้นย่อมแสดงให้เห็นว่าการตระหนักถึงคุณค่าของการแทงต้ม จึงได้มีการรณรงค์ให้มีการประกวดขึ้นหรืออาจจะมีความปัญหาทางสังคมของปรากฏให้เห็นจากครอบครัว เช่น เด็กผู้หญิงแทงต้มไม่เป็น ไม่รู้จักเครื่องมือ และขนบธรรมเนียมประเพณีหรืออาจไม่เคยรับประทานต้มเลย การประกวดแทงต้มนับได้ว่าเป็นกิจกรรมที่เกิดประโยชน์และมีคุณค่า เนื่องจากการฝึกให้ทุกคนทำงานร่วมกัน มีความสามัคคีและเกิดความสนุกสนานในการแทงต้ม มีการตั้งกติกาและรางวัลให้ เช่น จะต้องแทงต้มให้ได้ 5-10 ช่อ นับจำนวนได้ ไม่น้อยกว่า 50 ลูกในเวลา 15 นาที (เทศบาลนครสงขลา 2551) โดยเฉพาะผู้ใหญ่ที่มีความสามารถในการแทงต้มรวดเร็วสวยงาม เป็นแบบอย่างการสร้างความประทับใจในลูกหลานในการปฏิบัติตาม โดยเฉพาะในบางครอบครัวที่พ่อแม่ไม่สามารถ ทำต้มให้เป็นแบบอย่างแก่ลูกก็ใช้เวทีการประกวดดังกล่าวเป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับตนเองและบุตรได้อีกด้วย



การแข่งขันแทงต้มโดยประชาชนทั่วไป



การแข่งขันแทงต้มระดับเยาวชน

4.ดอกไม้ประดิษฐ์จากต้ม ใบกะพ้อ ใบกะพ้อเมื่อทำเป็นรูปต้มจำลองเพื่อรอการห่อด้วยข้าวเหนียวจะใช้ใบกะพ้อที่สีเขียวอ่อนนวล ใบเล็กบ้างใบใหญ่บ้างพับเป็นรูปสามเหลี่ยมขนาดต่างๆ พร้อมกับก้านของใบกะพ้อ

นักออกแบบตกแต่งที่มีแนวคิดสร้างสรรค์ นำต้มโบกะพ้อที่ยังมีได้ห่อข้าวเหนียวมาผูกมัดเป็นช่อติดกับกระเจาประดับตกแต่ง เพื่อความสวยงามตามบริเวณงานเทศกาลทางวัฒนธรรมของภาคใต้ โดยเฉพาะบริเวณจังหวัดกระบี่ พังงา จะนิยมกันมาก



ดอกไม้ประดิษฐ์จากต้ม

5.การปิ้งและย่างต้ม รสชาติจากการรับประทานต้มแบบใหม่โดยการนำต้มซึ่งผัดข้าวเหนียวให้สุกเต็มที่ห่อโบกะพ้อไม่ต้องนำไปต้มแต่นำไปเสียบด้วยไม้ไฟใช้ไฟจากเตาอย่างให้สุก กลิ่นของโบกะพ้อใหม่กับกลิ่นของกะทิเผาให้สุก จะทำให้ต้มเป็นอาหารที่มีรสชาติแปลกใหม่ นำรับประทาน ถ้าหากต้มมีจำนวนมากก็จะใช้วิธีการย่างโดยเตาหลุมขนาดใหญ่ ให้ความร้อนของไฟย่างต้มที่เสียบด้วยไม้ให้แห้งกรอบ (1ไม้/15 ลูก) โดยใช้เวลา 1 ถึง 2 คืน ซึ่งทางภาคใต้เรียกว่า “ต้มย่าง” จะเก็บไว้รับประทานได้เป็นแรมเดือน



การปิ้งต้ม



การย่างต้ม



6.การแข่งขันชั้ดต้ม การนำภาพลักษณ์ของต้มมาสู่การเป็นกีฬาพื้นบ้านซึ่งเรียกว่าการแข่งขัน “ชั้ดต้ม” นี้ จะปรากฏนิมเฉพาะที่จังหวัดพัทลุงเท่านั้น ท้องถิ่นอื่นไม่ปรากฏเป็นการแข่งขัน การชั้ดต้มนิยมใช้นักกีฬาผู้ชายมาแข่งขันเพื่อสร้างความสนุกสนานกันระหว่างผู้ที่มาร่วมทำบุญ กติกาหรือกฎเกณฑ์ในการแข่งขันเป็นไปอย่างเรียบง่ายคือแบ่งผู้ชั้ดหรือผู้ขว้างต้มเป็น 2 ฝ่าย ฝ่ายละ 1 คน แบ่งระยะยืนให้ห่างกันประมาณ 15-20 เมตร ยืนคนละฟาก ผู้เล่นแต่ละฝ่ายจะมีต้มซึ่งบรรจุด้วยข้าวเหนียวถั่วไว้ในมือคนละ 4-5 ลูก และจะต้องผลัดกันขว้างต้มทีละลูกให้ถูกฝ่ายตรงข้าม ใครขว้างถูกจะเป็นฝ่ายชนะ โดยอีกฝ่ายจะต้องคอยหลบหลีกใน

ท่าทางต่างๆ เพื่อมิให้ตีถูกตนเอง การแข่งขันชั้ดตัมจะปรากฏท่าทางของการชั้ดตัมและการหลบหลีกที่สวยงามและสนุกสนาน



การแข่งขันชั้ดตัม

การชั้ดตัม ซึ่งเป็นกีฬาพื้นเมืองที่เก่าแก่ นิยมเล่นในฤดูกาลออกพรรษามาเป็นเวลานาน โดยเฉพาะในจังหวัดพัทลุงและสงขลานั้น มีมูลเหตุของการแข่งขันชั้ดตัม คือ

“เมื่อพระพุทธเจ้าเสด็จกลับมนุษยโลก ทางประตูนครสังกัสสะ ซึ่งเป็นวันออกพรรษา พุทธบริษัทต่างไปรอรับเสด็จเป็นจำนวนมากและนำภัตตาหารไปถวาย แต่ไม่สามารถถวายภัตตาหารถึงพระองค์ได้ทั่วทุกคน จะส่งต่อกันไปก็ไม่ทันใจ จึงใช้วิธีห่อภัตตาหารด้วยใบไม้โดยโยนไปบ้าง ปาไปบ้าง โดยถือเป็นการกระทำด้วยความบริสุทธิ์ใจ จึงเกิดประเพณี **ห่อตัมหรือห่อปัด** ทางพัทลุงเรียกว่า **แทงตัม** และน่าจะเป็นเหตุให้เกิดประเพณีชั้ดตัม ขึ้น”⁴

การแทงตัมในวิถีชีวิตสังคมของชาวภาคใต้จึงเป็นสิ่งสำคัญที่สามารถสร้างสุขของวิถีชีวิตครอบครัว ที่ได้เสียสละทำงานบุญร่วมกันเพื่อยึดมั่นในขนบธรรมเนียมประเพณี แต่ถ้าหากผู้นำครอบครัว โดยเฉพาะพ่อแม่ขาดความรู้และทักษะที่ถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ ความภาคภูมิใจที่จะสร้างเอกลักษณ์ให้กับตนเองและวิถีชีวิตของครอบครัวก็ขาดหายไป ภูมิปัญญาความรู้ที่จะเกิดและสั่งสมให้กับเยาวชนรุ่นใหม่เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีจะหมดไป เปรียบเสมือนกับการแทงตัมแล้วยังไม่สอดลึงลงไป ก้านใบกะพ้อจะหลุดออกจากห่อตัมได้ง่ายแต่ ถ้าแทงตัม สอดลึงลงไปพร้อมกับผูกมัดหนดตัมอย่างเหนียวแน่นต่อให้เสกคาถาอาคมเหมือนทางศาสดา ก็ไม่สามารถทำให้การแทงตัมหมดไปจากวัฒนธรรมการกินและวิถีชีวิตของชาวใต้อย่างแน่นอน

เอกสารอ้างอิง

ประกาศเทศบาลนครสงขลา. (2551). การจัดงานประเพณีลากพระและตักบาตรเทโว ประจำปี 2551.

ประกาศ ณ วันที่ 25 สิงหาคม

⁴ พิทยา บุขรรัตน์. สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ เล่ม 5. 2542. หน้า 2235.

พิทยา บุชรรัตน์. (2542). สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ เล่ม 5.

สถาบันทักษิณคดีศึกษา. (2525). พจนานุกรมภาษาถิ่นใต้. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้ง กรุ๊ป จำกัด.

บุคลากร

สมนึก นิคมรัตน์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, ธรรมนิศย์ นิคมรัตน์ เป็นผู้สัมภาษณ์ ที่บ้านเลขที่ 153/1 ตำบลต่างตานุสรณ์ อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา. เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2552.

อาหารกับความทรงจำทางสังคมของชาวลื้อพลัดถิ่นที่เชียงคำ

ชื่อผู้เขียน นิธิมา บุญเฉลียว

บทคัดย่อ

การฟื้นฟูประเพณีและวัฒนธรรมต่างๆ ในท้องถิ่นไทย ปัจจุบันได้กลายเป็นกระบวนการของการเปิดพื้นที่ให้อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นถูกประกอบสร้างขึ้นเป็นสิ่งที่สามารถมองเห็นได้และทั้งได้รับการสนองตอบจากรัฐและคนภายนอก การฟื้นฟูประเพณีและวัฒนธรรมดังกล่าวถือเป็นส่วนหนึ่งของการบอกเล่าเรื่องราวของชุมชนท้องถิ่นที่มีตำแหน่งแห่งที่ในบริบทของสังคมรัฐชาติยุคโลกาภิวัตน์ บทความนี้มุ่งวิเคราะห์เรื่องอาหารการกินกับความทรงจำทางสังคมของชาวลื้อพลัดถิ่นที่เชียงคำ โดยพิจารณาเชิงเปรียบเทียบผ่านอาหารการกินในชีวิตประจำวันของชาวลื้อและอาหารที่นำเสนอผ่าน “ชนโตกดินเนอร์” ในงานสืบสานตำนานไทลื้อ ซึ่งเป็นงานประจำปีของชาวลื้อพลัดถิ่นแห่งนี้ บทความจะชี้ให้เห็นว่า กระบวนทางวัฒนธรรมเหล่านี้คือการยืนยันความเป็น “ไทลื้อ” กับการแสดงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาวลื้อการดำรงคงอยู่และการปรากฏตัวของอาหารลื้อผ่านงานเทศกาลวัฒนธรรมซึ่งกลายเป็น “พื้นที่การแสดง” ดังกล่าวล้วนมีความสัมพันธ์และสำคัญเป็นอย่างยิ่งกับการหวนรำลึกและจดจำความทรงจำทางสังคมของชุมชนคนลื้อพลัดถิ่นเชียงคำ บทความนี้เสนอว่า “อาหารลื้อ” เปรียบเสมือนรอยต่อระหว่างชีวิตประจำวันกับการนำเสนอตัวตนบนพื้นที่สาธารณะของคนพลัดถิ่นในบริบทของลักษณะข้ามชาตินิยม ซึ่งแสดงปฏิบัติการผ่านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและการพัฒนาระดับภูมิภาคในเขตลุ่มน้ำโขง

คำสำคัญ : ชุมชนชาวลื้อพลัดถิ่น อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม อาหารลื้อ ความทรงจำทางสังคม งานเทศกาลทางวัฒนธรรม

Food and Social Memory of the Lue in Diaspora in Chiang Kham

Author Nitthima Boonchaliew

Abstract

The cultural revivals in Thailand's countryside have become the liberating processes of space formation for local identity in those places to be constructed, visible and recognized by the state and outsiders. These cultural revivals could be considered as part of the ways local communities narrate their stories and locate themselves in the contexts of nation states in the age of globalization. This article proposes the analysis of food culture and social memory among the Lue in Diaspora in Chiang Kham. In doing so, it will compare Lue food and eating in everyday life and Lue food that is served and represented through 'the Khan Tok Dinner' in the Lue Cultural Festival, annually held in Chiang Kham. The article will show that these cultural processes are the ways the Lue insist to be 'Tai Lue', their Lue-ness, and display their cultural identity. The existence and appearance of Lue food in this annual cultural festival, which have become a theatre for these Lue in diaspora, are related and significant to them, in recalling and remembering their past in the present Chiang Kham. This article argues that 'Lue food' is metaphorically a transit place between their everyday life and the presentation of self in the public places of these displaced people in the contexts of transnationalism, which operate through cultural tourism and regional development in the Mekong region.

Keywords: Lue Diaspora, Cultural Identity, Lue Food, Social Memory, Cultural Festival

บทความ

นับจากทศวรรษ 1990 เป็นต้นมา การเคลื่อนไหวเคลื่อนที่ของผู้คน ความสะดวกรวดเร็วของการเดินทาง การสื่อสารฉับไวข้ามชาติ รวมไปถึงธุรกิจและการท่องเที่ยวในยุคโลกาภิวัตน์ได้นำไปสู่การก่อให้เกิดปรากฏการณ์ใหม่ในเรื่องสำนักทางชาติพันธุ์หรือสำนักเกี่ยวกับตัวตนทางประวัติศาสตร์ที่สลับซับซ้อนมากขึ้น โดยเฉพาะการเคลื่อนไหวของชุมชนคนพลัดถิ่น (Diaspora) ซึ่งมีประวัติศาสตร์ของการเดินทางต้องพลัดพรากจากถิ่นฐานบ้านเกิดเมืองนอนเดิมไปอยู่ในอีกประเทศหนึ่งหรือสถานที่หนึ่งซึ่งห่างไกลออกไปทำให้ด้านหนึ่งต้องปรับตัวเข้ากับสังคมการเมืองวัฒนธรรมของประเทศหรือสถานที่ใหม่ (New Place) แต่ในอีกด้านหนึ่งก็ยังคงสร้างสำนึกโยงยืดยึดอยู่กับบ้านเกิดเมืองเดิมอย่างเหนียวแน่น¹ ขบวนการเคลื่อนไหวดังกล่าวดำเนินไปผ่านกิจกรรมการหวนระลึก การสร้างความทรงจำ และรื้อฟื้นประเพณีวัฒนธรรมที่แทบจะสูญหายไปเพื่อสร้างความเข้มแข็งต่อกลุ่ม และเป็นพลังอำนาจในการต่อรองทางการเมือง

“ไทลื้อ” เป็นกลุ่มชนที่จัดอยู่ในกลุ่มชาติพันธุ์ไท/ไตหรือกลุ่มชนภาษาตระกูลไต² (Tai Speaking Peoples) กลุ่มหนึ่งที่อาศัยอยู่บริเวณแถบตอนบนของเอเชียอาคเนย์อันเป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาศัยใช้ชีวิตร่วมกับกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ เช่น อาข่า กะเหรี่ยง คะฉิ่น ม้ง เย้า และมูเซอ ที่ตั้งถิ่นฐานกระจายกันออกไปในพื้นที่สูง ประวัติศาสตร์ของ “ชาวไทลื้อ” โดยรวมมักถูกเล่าผ่านประวัติศาสตร์ของกลุ่มชนชาติไทซึ่งอาศัยอยู่ร่วมกันในหน่วยการปกครองที่เรียกว่า “เมือง” เป็นเมืองเล็กเมืองน้อยที่รวมตัวกันอย่างหลวมๆ ในระดับสมพันธ์ ในอดีตรัฐสมพันธ์ของชาวไทลื้อสิบสองปันนามีอาณาเขตครอบคลุมบริเวณ “ลุ่มแม่น้ำโขงตอนบน” คือบริเวณแถบตะวันตกเฉียงใต้ของมณฑลยูนนานในประเทศจีนภาคตะวันออกเฉียงเหนือในสหภาพพม่า ภาคตะวันตกเฉียงเหนือของสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และบางส่วนในแถบภาคเหนือตอนบนของประเทศไทยในปัจจุบัน³

¹ Wasan Panyagaew. “Re-Emplacing Homeland”. *The Asia-Pacific Journal of Anthropology*. Vol.8 No.2 (June 2007): 117-135.

² ผู้ศึกษาใช้คำว่า “ไต” ในความหมายเดียวกันกับคำว่า “ไท” ที่หมายความถึงกลุ่มชาติพันธุ์หนึ่งที่อยู่ในสายภาษาตระกูลไท (Tai/Dai Speaking Peoples) เมื่อผู้ศึกษากล่าวถึงคำนี้อย่างโดดๆ เช่น “กลุ่มชาติพันธุ์ไต” เพื่อหลีกเลี่ยงการพ้องเสียงกับคำว่า “ไทย” แต่หากเมื่อเรียกรวมกับชื่อกลุ่มชาติพันธุ์ เช่น ไทลื้อ ไทยวน ไทเจิน ฯลฯ นี้ ผู้ศึกษาจะใช้คำว่า “ไท” เช่นเดิม

³ วสันต์ ปัญญาแก้ว. “บ้านของชาวไทลื้อคืนถิ่น: การเดินทาง/เคลื่อนที่ การสร้างความเป็นถิ่นฐานและร้านอาหารไทในเชียงรุ่ง สิบสองปันนา มณฑลยูนนาน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน” ใน *รัฐ จากมุมมองของชีวิตประจำวัน*. (กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, 2551). หน้า 65-101.

สำหรับในประเทศไทย นับจากปลายศตวรรษที่ 18 เป็นต้นมา ชาวลื้อสิบสองปันนาได้ถูกกวาดต้อนเข้ามาตั้งถิ่นฐานตามหัวเมืองต่างๆ ในบริเวณแถบภาคเหนือของประเทศไทยตามนโยบาย “เก็บผักใส่ซ้า เก็บข้าใส่เมือง” ของเจ้าผู้ครองนครล้านนาในอดีต⁴ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่สยามต้องทำศึกสงครามขับไล่พม่าออกจากล้านนา ดังที่ปรากฏพบว่าปัจจุบันมีชุมชนของผู้คนที่มีบรรพบุรุษเป็นชาวลื้อกระจายอยู่ในจังหวัดต่างๆ ทางภาคเหนือของประเทศไทย อันได้แก่ เชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง แพร่ น่าน เชียงราย และพะเยา⁵ ประวัติศาสตร์การโยกย้ายและพลัดพรากดังกล่าวคือที่มาของ “ชุมชนคนลื้อพลัดถิ่น” (Lue Diaspora) ในประเทศไทย อย่างไรก็ตาม ความซับซ้อนของชุมชนคนลื้อพลัดถิ่นอยู่ที่กลุ่มคนเหล่านี้ส่วนใหญ่ล้วนอพยพเข้ามาตั้งรกรากก่อนการเกิดขึ้นของรัฐชาติสยามกว่าศตวรรษ กล่าวคือ ตามข้อเสนอของ ธงชัย วินิจจะกุล (2530) รัฐชาติสยามที่มีกลไกของการแยกแยะความแตกต่างของกลุ่มชนที่วางอยู่บนพื้นฐานของการแบ่งเขตแดนหรือการปกครองตามแนวคิดรัฐชาติสมัยใหม่ (Nation State) ที่ต้องมีจินตนากรรมบางอย่างร่วมกันของคนใน ‘ชาติ’ โดยเฉพาะสำนึกในเรื่องประวัติศาสตร์ สถานที่ และอุดมการณ์ร่วมกันนั้นได้ก่อตัวขึ้นราวๆ ปลายศตวรรษที่ 19

นับจากกลางศตวรรษที่ 19 เป็นต้นมา การเข้ามาปกครองของอาณานิคมอังกฤษและฝรั่งเศสได้ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อระบบทางการเมืองในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ภาคพื้นทวีปอย่างสำคัญ⁶ การคุกคามของชาติตะวันตกทำให้สยามพยายามสถาปนาอำนาจเหนือรัฐไต้๋น้อยใหญ่และชาติพันธุ์อื่นทั้งเพื่อรักษาและขยายอำนาจของตนไปพร้อมๆ กัน หรือกล่าวอีกอย่างหนึ่ง “การสร้างชาติ” ของสยามด้านหนึ่งนำไปสู่กระบวนการทางอำนาจที่พยายามกลืนกลายทางวัฒนธรรมในหลายระดับและต่อเนื่อง ผ่านการสถาปนาและกำหนดอาณาเขตที่แน่นอนโดยอาศัยความรู้เกี่ยวกับแผนที่สมัยใหม่ กระทั่งสถาปนารัฐชาติสมัยใหม่ที่มีอำนาจอธิปไตยของตนเอง⁷ การสถาปนารัฐชาติสมัยใหม่ดังกล่าวดำเนินควบคู่กับกระบวนการต่างๆ ที่พยายามหลอมรวมผู้คนที่แตกต่างหลากหลาย ดังปรากฏผ่านภายใต้นิยามคำว่า “ชาติไทย” และ “ความเป็นไทย” ที่ถูก

⁴ ไกรศรี นิมนต์เหมินทร์. “เก็บผักใส่ซ้า เก็บข้าใส่เมือง”. ใน ประคอง นิมนต์เหมินทร์ และทรงศักดิ์ ปรามค์วัฒนะกุล (บก.) *ล้านนาอดีต*. (เชียงใหม่: ศูนย์หนังสือเชียงใหม่, 2521)

⁵ ไสว เชื้อสะอาด. *ไทลื้อ-ล้านนาถึงสิบสองปันนา: สืบสานตำนานไทลื้อ*. (พะเยา: สำนักงานศึกษาธิการอำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา, 2538). ; บุญช่วย ใจดี (พระ). “ประวัติและตำนานต่างๆ ในอำเภอเชียงคำ”. (เอกสารไม่ได้ตีพิมพ์, 2542).

⁶ ชาลส์ โคย์ส. “ชาวลื้อคือใคร: ย้อนอดีตชาวลื้อในประเทศลาว ไทย และจีน”. (เอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการเรื่อง “วัฒนธรรมไทลื้อกับการปรับตัวในกระแสของการเปลี่ยนแปลง” เอกสารไม่ได้ตีพิมพ์, 2537).

⁷ เพิ่งอ้าง: 13 ; ธงชัย วินิจจะกุล. “ประวัติศาสตร์การสร้าง ‘ตัวตน’”. ใน สมบัติ จันทรวงศ์ และชัยวัฒน์ สถาอานันท์ (บก.) *อยู่เมืองไทย: รวมบทความทางสังคมการเมืองเพื่อเป็นเกียรติแด่ ศ. เสน่ห์ จามริก ในโอกาสอายุครบ 60 ปี*. (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ธรรมศาสตร์, 2530). หน้า 167-175

ประกอบสร้างขึ้นเพื่อเป็นฐานทางอุดมการณ์ที่จรรโลงโครงสร้างทางการเมืองแบบรวมศูนย์อำนาจ⁸ กระบวนการดังกล่าวคือปฏิบัติการของภาครัฐผ่านมาตรการนโยบายการจัดการทางวัฒนธรรมต่างๆ การบังคับใช้ภาษามาตรฐานผ่านระบบการศึกษา การปฏิรูปองค์กรทางศาสนา⁹ ตลอดจนการทำให้วัฒนธรรม “ชนกลุ่มน้อย” กลายเป็นสินค้าโดยเฉพาะในเขตพื้นที่บนภูเขาสูงแถบภาคเหนือของประเทศไทย

ภายใต้ปฏิบัติการทางอำนาจต่างๆ โดยรัฐดังกล่าวเหล่านี้ สำหรับชุมชนชาวลื้อพลัดถิ่นที่เกือบทั้งหมดได้เข้ามาตั้งรกรากก่อนการปรากฏตัวของประเทศไทยบนแผนที่โลก พวกเขาเลือกที่จะปกปิดหรือเปิดเผยอัตลักษณ์ของพวกเขาอย่างเคลื่อนไหวในรูปแบบที่ต่างกันไปตามช่วงเวลาและบริบททางการเมือง กล่าวคือ ในอดีตชาวลื้อมักจะไม่แสดงตัวหรือจงใจไม่เปิดเผยว่าเป็นลื้อแต่จะปฏิบัติตัวกลมกลืนเช่นเดียวกับชนส่วนใหญ่ในพื้นที่คือ “ไทยเหนือ” หรือ “คนเมือง”¹⁰ แต่ปัจจุบันกลับพบว่าชาวลื้อหันมาเปิดเผยอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของตนมากขึ้น¹¹ ส่วนหนึ่งเป็นเพราะนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทยตั้งแต่ช่วงทศวรรษที่ 1980 เป็นต้นมา¹² และเรื่องราวของชาวลื้อจะซับซ้อนมากยิ่งขึ้นเมื่อ “สิ่งทอ” ของชาวลื้อได้รับการส่งเสริมจากหลายหน่วยงาน และภายใต้การเติบโตของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ส่วนหนึ่งเป็นเพราะสิ่งที่สะท้อนตัวตน “ความเป็นลื้อ” นั้นก็เปรียบเสมือน “ป้าย” หรือตัวแสดงแทนหนึ่งๆ ของบรรดาสิ่งดั้งเดิมต่างๆ

⁸ สายชล สัตยานุรักษ์. “ประวัติศาสตร์การสร้างจินตภาพ ‘ชาติไทย’ และ ‘ความเป็นไทย’”. (เอกสารประกอบการประชุมวันวิชาการ ครั้งที่ 1 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เอกสารไม่ได้ตีพิมพ์, 2549). หน้า 325.

⁹ วสันต์ ปัญญาแก้ว. “ชาร์ลส์ เอฟ คายส์ กับทิศทางใหม่ในไทศึกษา”. *วารสารสังคมศาสตร์*, ปีที่ 19 ฉบับที่ 1 (2550): 230-275.

¹⁰ Michael Moerman. “Who are the Lue? Ethnic Identity in a Complex Society”. *American Anthropologist*. (1965) 67: 1215-1230.

¹¹ จากการศึกษาของ Charles F. Keyes (1993) พบว่าชาวลื้อหันมาเปิดเผยอัตลักษณ์ลื้อของตนมากขึ้นกว่าเมื่อครั้งที่ Michael Moerman (1965) ทำการศึกษา ซึ่งเหตุผลส่วนหนึ่งมาจากนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวที่อัตลักษณ์และความแตกต่างทางวัฒนธรรมถูกหยิบยกมาเป็นจุดขายของการท่องเที่ยวภาคเหนือ ภายใต้การเติบโตของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมนี้เองที่คนลื้อเห็นประโยชน์ของการเปิดเผยอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ เพราะความเป็นลื้อคือป้ายที่ให้กับบรรดาสิ่งดั้งเดิมต่างๆ ที่นำมาเสนอขายว่าเป็น “ของแท้” (authenticity) ปรากฏการณ์เปิดเผยอัตลักษณ์ดังกล่าวเกิดขึ้นได้ภายใต้บริบทหลายระดับ ซึ่งในแง่ประวัติศาสตร์จะเห็นได้ว่าปัจจุบันชาวลื้อในไทย มักเชื่อมโยงตนเองเข้ากับเมืองในสิบสองปันนาอันส่งผลให้ความเป็นลื้อมีความเข้มข้น นอกจากนั้นในบริบทของความเป็นส่วนหนึ่งของชาติไทย ชาวลื้อซึ่งเชื่อมโยงกับสิบสองปันนาถูกมองว่าเป็นส่วนหนึ่งของความเจริญรุ่งเรืองของชนเผ่าไท (Tai Civilization) ได้ถูกนำมาเชื่อมโยงทางชาติพันธุ์เข้ากับสยาม สิ่งทอ และหัตถกรรมต่างๆ ของชาวลื้อถูกนำมาจัดแสดงภายในพิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติที่เชียงใหม่และน่าน ซึ่งส่งผลให้สินค้าหัตถกรรมของชาวลื้อเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีองค์กรทางวัฒนธรรมของรัฐรองรับ การประดิษฐ์อัตลักษณ์ลื้อขึ้นใหม่นี้ยังเป็นไปได้ภายใต้บริบทของความสนใจที่เพิ่มมากขึ้นของคนไทยที่มีต่ออารยธรรมไทภายนอกประเทศไทย ซึ่งรวมถึงคนพูดภาษาตระกูลไทกลุ่มอื่นรวมทั้งกลุ่มลื้อด้วย

¹² Charles F. Keyes, *Who are the Lue?: Revisited Ethnic Identity in Lao, Thailand, and China*. (Washington D.C.: University of Washington, 1993) p. 15

ที่นำมาเสนอขายว่าเป็น “ของไทยแท้”¹³ โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากการที่ชาวไทยเชื้อสายลื้อในปัจจุบันมักเชื่อมโยงตนเองเข้ากับดินแดน “สิบสองปันนา” ซึ่งถูกตีความให้ความหมายว่าเป็น “บ้านเกิดเมืองนอนเดิม” (Homeland) และส่งผลให้ความเป็นลื้อมีความจริงแท้มากขึ้น

บทความชิ้นนี้ใช้ **แนวคิดเรื่องชุมชนคนพลัดถิ่น (Diaspora)** ในการทำความเข้าใจบริบทของกลุ่มคนที่เรียกตนเองว่า “ไทลื้อ” ซึ่งอพยพเดินทางมาตั้งรกรากใหม่ในอำเภอเชียงคำในฐานะที่เป็น “ชุมชนคนพลัดถิ่น” (จากสิบสองปันนา) ทั้งนี้โดยจะมุ่งพิจารณากระบวนการสรรค์สร้าง “อัตลักษณ์ชาวลื้อ” ของชุมชนคนพลัดถิ่นผ่านกิจกรรมทางวัฒนธรรมต่างๆ ในการสืบสานจารีกจจำและสรรค์สร้างความเป็นชุมชนคนลื้อ อาทิ เช่น ภาษาพูด อาหารและการกิน การประกอบพิธีกรรมต่างๆ ซึ่งกล่าวอย่างถึงที่สุดยังคงแยกออกจากกันและไม่ได้บูรณาการเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมแห่งชาติ (National Culture) อย่างตายตัว ทั้งนี้กิจกรรมทางวัฒนธรรมที่จะพิจารณาศึกษานั้นจะมองในฐานะที่เป็นการผลิตวัฒนธรรมของชุมชนและกระบวนการทางการเมืองวัฒนธรรมดังกล่าวจะสามารถวิเคราะห์ให้เห็นได้อย่างเด่นชัดและน่าสนใจมากขึ้นเมื่อพิจารณาผ่าน **แนวคิดเรื่องความทรงจำทางสังคม (Social Memory)** โดยเฉพาะพิธีกรรมและสำนึกในสถานที่ที่เรียกว่าบ้านเกิดเมืองเดิม โดยในบทความชิ้นนี้ พิจารณาว่าชุมชนไทลื้อแห่งนี้ได้มีการเคลื่อนตัวเข้ามาก่อนการเกิด รัชชาติไทย และเมื่อเกิดรัชชาติ (สยาม/ไทย) ได้มีการผนวกเอาเมืองประเทศราชต่างๆ ที่อยู่รายล้อมอาณาเขตตนรวมเข้าเป็นรัชชาติเดียวกัน ดังนั้น ความเป็นรัชชาติที่เกิดขึ้นได้กระทำกับคนอื่นในพื้นที่ชายขอบและมีการโต้ตอบโดยท้องถิ่นอย่างไร โดยบทความชิ้นนี้จะมองชุมชนชาวลื้อพลัดถิ่น ในฐานะที่เป็น “ชายขอบ” ของสังคมไทย (ทั้งในทางสังคม เศรษฐกิจ และการเมือง) เป็น “ชนกลุ่มน้อย” ในสังคมรัชชาติที่ใหญ่กว่าและเหนือกว่า

การพิจารณาการเคลื่อนไหวทางวัฒนธรรมในชุมชนคนลื้อพลัดถิ่นที่กล่าวมาข้างต้น มีเงื่อนไขเชิงโครงสร้างที่ต้องพิจารณาอย่างสำคัญคือเรื่องการพัฒนาผืนดินเข้าเป็นส่วนหนึ่งของรัชชาติและกลายเป็นวัฒนธรรมแห่งชาติภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์และการข้ามพรมแดนรัชชาติที่ได้ส่งผลให้ชุมชนชาวลื้อที่กระจัดกระจายอยู่ทั่วไปในอาณาบริเวณแถบนี้ได้มีโอกาสติดต่อปฏิสัมพันธ์กันทั้งการเดินทางข้ามพรมแดนเพื่อกลับไปเยี่ยมบ้านเกิดเมืองเดิม หรือการติดต่อเพื่อรับรู้ข่าวสารความเคลื่อนไหวของผู้คนกลุ่มเดียวกันผ่านสื่อการเดินทางของพระข้ามพรมแดนเพื่อเรียนและเผยแผ่พุทธศาสนา เครือข่ายการติดต่อทางการค้าระหว่างชาวลื้อในไทยกับสิบสองปันนา รวมถึงการจัดงานเทศกาลทางวัฒนธรรมร่วมกับการประชุมระดับนานาชาติของชาวลื้อและการประชุมสัมมนาทางวิชาการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับคนลื้อในพื้นที่ต่างๆ เป็นต้น ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงเลือกใช้ **แนวคิดเรื่องประเพณีประดิษฐ์กรรม (Invention of Tradition)** ร่วมกับการพิจารณาถึงบริบทรัชชาติกับชาติพันธุ์ดังกล่าวผ่านงานแสดงเทศกาลวัฒนธรรมในบริบทของการท่องเที่ยวในฐานะที่ “ประเพณีประดิษฐ์” และ/หรือ

¹³ Charles F. Keyes, *Who are the Lue?...*, p. 15-16.

“การประดิษฐ์ประเพณี” อันเป็นปรากฏการณ์ทางสังคมที่เกิดขึ้นอย่างเด่นชัดในยุคที่สังคมโลกกำลังเผชิญหน้าสู่ยุคหลังสมัยใหม่ ซึ่งเป็นกลไกสำคัญต่อผู้คนพลัดถิ่นที่จำเป็นต้องประดิษฐ์ประเพณีขึ้นเพื่อแสดงหรือตอบสนองการโยกย้ายถิ่นฐานที่เกิดขึ้น ขณะเดียวกันก็เพื่อการโต้ตอบอำนาจรัฐดังแสดงผ่านการท่องเที่ยวภายใต้บริบทรัฐชาติและการพัฒนาแห่งชาติที่ได้หยิบยกเอาอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์มานำเสนอขายในเวทีการท่องเที่ยว

กล่าวโดยสรุป บทความชิ้นนี้ต้องการทำความเข้าใจถึงปฏิบัติการของภาครัฐที่เข้ามาจัดการวัฒนธรรมของชุมชนไทลื้อพลัดถิ่นเชียงคำ จังหวัดพะเยา ภายใต้บริบทของการพัฒนาแห่งชาติและระดับภูมิภาค โดยตั้งคำถามกับปฏิบัติการของภาครัฐที่มีต่อชุมชนจากการเข้ามาจัดการวัฒนธรรมของชุมชนไทลื้อพลัดถิ่น และในขณะเดียวกัน ชุมชนท้องถิ่นก็ตอบโต้ผ่านกระบวนการสืบทอด การผลิตซ้ำ และการสร้างใหม่ของความทรงจำ ประเพณี พิธีกรรม และอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ ในการจัดงานเทศกาลวัฒนธรรมของชุมชนไทลื้อพลัดถิ่นแห่งนี้

ประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานของชาวลื้อ “บ้านมาง” ที่เชียงคำ

“เก็บผักใส่ซ้า เก็บข้าใส่เมือง” เป็นวลีที่ใช้เปรียบเปรยภารกิจของเจ้าเจ็ดตนในการสร้างบ้านแปงเมืองของดินแดนล้านนาในอดีตช่วงปลายคริสต์ศตวรรษที่ 18 และต้นคริสต์ศตวรรษที่ 19 ซึ่งถือว่าเป็นช่วงเวลาประวัติศาสตร์ของการเกิดขึ้นของชุมชนคนลื้อพลัดถิ่นในอาณาบริเวณปัจจุบันเรียกว่าภาคเหนือของในประเทศไทย ดังที่ชาวสิบสองปันนาจดจำหรือเรียกถึงสงครามกวาดต้อนผู้คนครั้งนั้นว่า “ศึกกะหล่อม”¹⁴ อันเป็นเหตุให้มีการอพยพผู้คนออกจากสิบสองปันนาจนบางเมืองกลายเป็นเมืองร้างไป การกวาดต้อนในครั้งนี้ทำให้เกิดการถูกบังคับอพยพเพราะไม่อาจต้านทานต่อกำลังที่เหนือกว่าได้¹⁵

การกวาดต้อนชาวลื้อจากสิบสองปันนาให้ลงมาอยู่ล้านนาที่สำคัญยุคหนึ่งก็คือ ยุคสมัยของเจ้าเมืองน่านหรือที่เรียกว่า “สายเมืองน่าน” ซึ่งปรากฏในพงศาวดารเมืองน่านตรงกับยุคสมัยของ **เจ้าหลวงสุมนเทวราช** (ปี พ.ศ. 2353 - 2368) ได้ยกทัพไปตีเมืองหล้า เมืองพง เชียงแข้ง เวียงภูคา (อันเป็นที่มาของชื่อหมู่บ้านที่กระจายตัวในพื้นที่ต่างๆ) ในปี พ.ศ. 2355 แล้วกวาดต้อนผู้คนลงมาไว้ที่น่านถึง 6,000 คน¹⁶ และในสมัยเจ้าผู้ครองนครเมืองน่านชื่อ **เจ้าสุริยพงษ์ผริตเดช** ในปี พ.ศ. 2399 ยังได้ยกทัพไปตีกวาดต้อนครอบครัวชาวลื้อเมืองพง เมืองมาง และเมืองหย่วนที่สิบสองปันนาให้เข้ามาอยู่ในเขตเมืองน่านประมาณพันกว่าคน โดย

¹⁴ เช่น เมืองมาง ในสิบสองปันนาที่ถูกเจ้าเมืองน่านยกกองทัพมากวาดต้อนผู้คนไปจนหมด โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ เจีย แยน จอง (2537) “ผีเรือนและเสื้อบ้านเสื้อเมืองของไทยลื้อสิบสองปันนา” เอกสารประกอบการสัมมนาเรื่อง “ความเชื่อและพิธีกรรมของชาวลื้อไทย” วันที่ 11-14 มิถุนายน 2537 (หน้า 4).

¹⁵ รัตนพร เศรษฐกุล. “ประวัติศาสตร์สังคมเมืองน่านก่อนการปฏิรูปการปกครอง พ.ศ.2542” ใน เอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการ เรื่อง “สืบสานอดีตอันรุ่งเรืองของเมืองน่าน: ข้อมูลและมุมมองใหม่ทางโบราณคดี ประวัติศาสตร์ และชาติพันธุ์”. (หน้า 47-85). ระหว่างวันที่ 18-21 ธันวาคม 2540 ณ โรงแรมซิตีพาร์ค อำเภอเมือง จังหวัดน่าน.

¹⁶ “พงศาวดารเมืองน่าน” ประชุมพงศาวดารภาค 10, *ประชุมพงศาวดารเล่ม 10* (หน้า 48) อ้างใน “ประวัติความเป็นมาของสิบสองปันนา”, จิตราภรณ์ สุทธาวาส, รวมบทความทางวิชาการไทลื้อ: เชียงคำ, 2529: 38.

ให้ตั้งภูมิลำเนาอยู่ที่เมืองเชียงม่วนและบางส่วนย้ายมาอยู่ที่เมืองเชียงคำ¹⁷ ดังที่ปรากฏในปัจจุบันว่าทั้งเชียงคำและเชียงม่วนมี 2 ชุมชนใหญ่ที่ตั้งชื่อบ้านเมืองเหมือนกันคือ บ้านมาง บ้านศรีเมืองมาง บ้านหยวน เป็นต้น¹⁸

ต่อมาในปี พ.ศ. 2416 เจ้าเมืองน่านพระองค์ทรงวิตกกังวลและเกรงว่ากลุ่มชาวลื้อดังกล่าวจะอพยพกลับไปอยู่ถิ่นเดิมอีก จึงได้กวาดต้อนชาวลื้อส่วนหนึ่งไว้ที่ท่าวังผาและที่เชียงม่วนรวมกับชาวลื้อที่อยู่แต่เดิมเป็นเวลากว่า 15 ปี แต่ด้วยเหตุที่พื้นที่ดังกล่าวไม่มีความอุดมสมบูรณ์อีกทั้งการประกอบอาชีพฝืดเคือง ดังนั้น “พญารณะ” หัวหน้ากลุ่มชาวลื้อที่ถูกกวาดต้อนมาจึงได้ขออนุญาตเจ้าเมืองน่านเพื่ออพยพไปหาที่อยู่ใหม่โดยให้ไพร่บางส่วนอพยพไปที่ท่าวังผา ส่วนหนึ่งขยายออกไปสร้างบ้านทุ่งมอกชุมชนหนึ่ง และอีกส่วนหนึ่งได้ไปพบแหล่งที่อยู่ใหม่ที่มีพื้นที่อันกว้างขวางอุดมสมบูรณ์ มีแม่น้ำลาว แม่น้ำยวน และแม่น้ำแวนไหลผ่าน ซึ่งมีความเหมาะสมที่จะเป็นถิ่นที่อยู่ใหม่ นั่นคือ “เชียงคำ” โดยขณะนั้นเมืองเชียงคำและเชียงม่วนขึ้นตรงต่อเจ้าเมืองน่าน¹⁹ อันเป็นที่มาของชาวลื้อเชียงคำในปัจจุบัน

ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ. 2441) สยามได้เริ่มจัดระเบียบการปกครองแผ่นดินในภูมิภาคเป็นมณฑล จังหวัด อำเภอ ตำบล และหมู่บ้าน ในครั้งนั้นเชียงคำและแขวงน้ำลาว (รวมถึงพื้นที่เขตอำเภอเทิง จังหวัดเชียงรายในปัจจุบัน) ขึ้นตรงต่อเขตการปกครองของนครน่านโดยมีเจ้าสุริยวงศ์ดำรงตำแหน่งข้าหลวง ขณะนั้นที่ว่าการแขวงตั้งอยู่ ณ วัดพระแก้ว (ปัจจุบันคือ บ้านเวียง ตำบลเวียง อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา) กระทั่งเมื่อปี พ.ศ. 2445 พวกพ่อค้าเงี้ยวก่อการจลาจลบุกปล้นสะดมแขวงน้ำลาวทางราชการสยามได้ส่งเจ้าคุณดัสกรมาปราบปรามจนสงบ และเจ้าคุณดัสกรได้ย้ายที่ว่าการแขวงมาตั้ง ณ บ้านหยวน (ตำบลหยวน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา) ต่อมาทางราชการได้ปรับปรุงและยุบแขวงน้ำลาวโดยจัดตั้งเป็น “บริเวณน่านเหนือ” มีเขตการปกครองครอบคลุมพื้นที่อำเภอเชียงคำ อำเภอปง จังหวัดพะเยา อำเภอเทิง อำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย รวมไปถึงเมืองคอบ (ปัจจุบันอยู่ในเขตการปกครองของ สปป. ลาว) เข้าไว้ด้วยกันพร้อมทั้งแต่งตั้งขุนพลายุไพร่ ณ ตำแหน่งข้าหลวงบริเวณน่านเหนือดังกล่าว **การตั้งอำเภอเชียงคำ** จึงเริ่มต้นขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2452 ทางราชการได้ยุบบริเวณน่านเหนือ (ดังกล่าว) โดยแบ่งพื้นที่ออกเป็น อำเภอเชียงคำ อำเภอเทิง และอำเภอเชียงของ ซึ่งให้ขึ้นอยู่กับเขตการปกครองของจังหวัดเชียงราย ซึ่งได้เปลี่ยนชื่อมาจากบริเวณเชียงใหม่นี้อีกพร้อมกับแต่งตั้ง “พระยาพิศาลคีรี” ดำรงตำแหน่งนายอำเภอเชียงคำเป็นคนแรก

¹⁷ “ประวัติของพระเจ้านครน่าน” ประชุมพงศาวดารภาคที่ 10 ตอนต้น, *ประชุมพงศาวดารเล่ม 9* (หน้า 162) อ้างใน “ประวัติความเป็นมาของสิบสองปันนา”, จิตราภรณ์ สุทธาวาส, รวมบทความทางวิชาการไทลื้อ: เชียงคำ, 2529: 38

¹⁸ บุญช่วย ศรีสวัสดิ์. *ไทยสิบสองปันนา เล่ม 2*. พิมพ์ครั้งที่ 2 (กรุงเทพฯ: ศยาม, 2547) หน้า 184-185.

¹⁹ บุญช่วย ใจดี (พระ). “ประวัติและตำนานต่างๆ ในอำเภอเชียงคำ”. (เอกสารไม่ได้ตีพิมพ์, 2542). หน้า 28-29 ; อภิวัธน์ สมฤทธิ์ และจันทร์ชัย สมฤทธิ์. “ประวัติของหมู่บ้าน”. เอกสารการสืบค้นข้อมูลทางสังคมและวัฒนธรรมบ้านธาตุ หมู่ 2. (พะเยา: สำนักงานเทศบาลตำบลเชียงคำ อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา, 2549) หน้า 1.

ปัจจุบัน อำเภอเชียงคำแบ่งเขตการปกครองออกเป็น 10 ตำบล 132 หมู่บ้าน 43 หมู่บ้าน ด้านโครงสร้างประชากรในอำเภอเชียงคำประกอบด้วยบุคคลหลายกลุ่มโดยยึดสภาพทางสังคม ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมเป็นหลัก คือ **กลุ่มคนเมือง** เป็นชนกลุ่มใหญ่ของอำเภอเชียงคำ ประมาณร้อยละ 51.4 รองลงมาคือ **กลุ่มชุมชนไทลื้อ** ถือได้ว่าเป็นชุมชนค่อนข้างใหญ่ ร้อยละ 34 รองลงมา **กลุ่มลาว-อีสาน** โดยมากเป็นลาวอพยพจากเมืองหลวงพระบางและคนไทยจากภาคอีสาน ร้อยละ 9 และ **กลุ่มชุมชนชาวไทยภูเขา** ถือเป็นชนกลุ่มน้อยตั้งบ้านเรือนอาศัยอยู่บริเวณเชิงดอยและบนภูเขา มีประมาณร้อยละ 6.6

ดังที่กล่าวข้างต้นว่า กลุ่มชุมชนไทลื้อซึ่งถือได้ว่าเป็นชุมชนค่อนข้างใหญ่โดยเฉพาะในเขตตัวเมืองเชียงคำซึ่งเป็นชุมชนที่มีภาษาและวัฒนธรรมเป็นของตนเองและสามารถปรับตัวเข้ากับคนเมืองได้อย่างกลมกลืนมากที่สุดบรรพบุรุษของชาวไทลื้อเฉพาะในเขตตัวเมืองเชียงคำ ส่วนใหญ่น่าจะมีเชื้อสายมาจากชาวไทลื้อกลุ่มเมืองพง เมืองมาง เมืองหย่วน เมืองบาน เมืองแพด และเมืองหล้า (ปัจจุบันอยู่ทางตะวันออกเฉียงใต้ของสิบสองปันนา) โดยดูได้จากชื่อหมู่บ้านหลายหมู่บ้าน (Naming) ซึ่งตั้งชื่อขึ้นตามชื่อเมืองเดิมในสิบสองปันนา และนอกจากนั้นยังมีประเพณีในการนับถือเทวดาหมู่บ้านหรือเทวดาเมืองที่ทำให้เราสามารถสืบสาวถึงต้นตอของบรรพบุรุษที่ตามมาได้ กล่าวคือ ในแต่ละหมู่บ้านก็จะมีพิธีสืบเชื้อสายบรรพบุรุษของตนเองด้วย

การสร้างบ้านแปงเมืองหรือการตั้งถิ่นฐานของชาวไทลื้อเชียงคำเช่นเดียวกับชนชาติไทกลุ่มอื่นๆ ที่ดำรงชีพด้วยการทำนาอาศัยการชลประทานซึ่งจะเห็นได้ว่ามีความสัมพันธ์กับลำน้ำโดยสามารถแบ่งออกเป็น 2 บริเวณคือ บริเวณทางตอนใต้ คือ บริเวณลำน้ำแวน ลำน้ำแม่ลาว และลำน้ำยวนไหลมารวมกันเป็นพื้นที่ซึ่งอำเภอเชียงคำตั้งอยู่ และบริเวณทางตอนเหนือตั้งแต่เขตพื้นที่บ้านสบงขึ้นไปเป็นบริเวณที่มีลำน้ำบางและลำน้ำเปือยไหลบรรจบกัน ดังที่ จูเหลียงเหวิน (2536) กล่าวว่า หมู่บ้านของชนชาติไตมักตั้งอยู่ใกล้แหล่งน้ำเพื่อจะได้มีน้ำสะอาดใช้ตลอดทั้งปี สอดคล้องกับงานศึกษาของ กวิน ว่องวิทย์การ และคณะ (2548) ที่กล่าวเปรียบเทียบการใช้ภูมิปัญญาในพัฒนาการของบ้านไทลื้อระหว่างพื้นที่เลือกสรรอำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา ประเทศไทย กับพื้นที่เลือกสรรในแคว้นสิบสองปันนา มณฑลยูนนาน ประเทศจีน ได้แสดงให้เห็นถึงสำนักถึงรากเหง้าและความทรงจำทางประวัติศาสตร์ที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาในการตั้งรกรากเป็นหมู่บ้านที่มักเลือกบริเวณติดกับลำน้ำเสมอ รวมถึงการสร้างบ้านแปงเมืองเป็นแบบเฉพาะของตนเองผ่านการจัดผังชุมชน สภาพแวดล้อมของเรือนและตัวเรือน การสร้างบ้านแปงเมืองในสถานที่ชุมชนใหม่เช่นนี้ รวมไปถึงแนวคิด “การตั้งชื่อหมู่บ้าน” (Naming Practice) ที่ใช้ชื่อเรียกตามสถานที่เดิมในบ้านเก่าเมืองเดิมซึ่งถือได้ว่าเป็นปฏิบัติการต่อการนิยามความหมายของชุมชนที่แสดงถึงความเป็น “ชุมชนคนพลัดถิ่น” (Diaspora) ได้เป็นอย่างดี

ไหว้ผีบ้านมาง: อาหารกับพิธีกรรมและความทรงจำ

คติความเชื่อเรื่องผีถือได้ว่ามีอิทธิพลต่อการดำรงชีวิตของชาวไทลื้อเพราะจะต้องเป็นส่วนหนึ่งของ “ฮิตบ้านคลองเมือง” ดังจารีตว่า “เมื่อตั้งหมู่บ้านแล้วต้องตั้งนายบ้านปกครอง และขณะเดียวกันต้องตั้งใจบ้าน

และเทวดาบ้านคู่กันไป” โดยในระดับบ้าน “ฮีดบ้าน” ระบุว่านายบ้านในฐานะผู้นำทาง การปกครองได้รับผลตอบแทนเป็นภาษี ส่วนแบ่งผลผลิต ค่าปรับ และแรงงานเกณฑ์ ส่วนเทวดาบ้านต้องได้รับการ “เลี้ยงบ้าน” โดยมีเครื่องเซ่นสังเวยตามจารีตโบราณที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมา ดังเช่นงานพิธีสำคัญๆ เช่น ขึ้นบ้านใหม่หรืองานแต่งงานที่จะต้องเอาเนื้อสัตว์ในเซ่นสังเวยเทวดาบ้าน สำหรับระดับเมือง “คลองเมือง” ได้ระบุว่าทุกๆ ปีต้องมีการ “เลี้ยงเทวดาเมือง” โดยใช้ควาย การเปลี่ยนเรียกเทวดาแทนผีในที่นี้ถือเป็นการปรับตัวให้สอดคล้องกับความคิดของพุทธศาสนาแต่วิธีปฏิบัติส่วนใหญ่ไม่เปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของชาวไทลื้อซึ่งจะต้องมีผีเข้ามาเกี่ยวข้องเสมอ

พิธีกรรมการไหว้ผีกับจารีตปฏิบัติประเพณีความเชื่อเรื่องผีของชาวไทลื้อ กล่าวได้ว่ามีมุมมองเรื่องความเชื่อส่วนใหญ่คล้ายคลึงกับความเชื่อในสังคมล้านนาโดยทั่วไป และแม้ว่าชาวลื้อจะรับเอาความเชื่อทางพุทธศาสนามายึดถือปฏิบัติแต่ก็มิได้หมายความว่าละทิ้งความเชื่อดั้งเดิม โดยเฉพาะความเชื่อเกี่ยวกับชีวิตหลังความตายและความเชื่อเกี่ยวกับชีวิตที่ดีในโลกปัจจุบันด้วยการสร้างกิจกรรมขึ้นมาเป็นวิถีปฏิบัติเพื่ออุทิศส่วนกุศลให้แก่คนที่ตายไปแล้ว อีกทั้งยังเป็นการสร้างความผูกพันระหว่างผู้คนที่มีชีวิตอยู่กับผู้เสียชีวิตไปแล้วอย่างต่อเนื่องกับการสร้างวิถีปฏิบัติขึ้นเพื่อให้ผู้คนที่ยังมีชีวิตอยู่นั้นได้อยู่ร่วมกันอย่างสงบสุขในสังคม กล่าวได้ว่าพิธีกรรมที่สำคัญอันถือเป็นเอกลักษณ์ของชาวไทลื้อ คือ “พิธีเข้ากรรม” ซึ่งเป็นพิธีกรรมเกี่ยวกับ “ความเชื่อเรื่องผี” ที่ไม่มีความเกี่ยวข้องกับทางพุทธศาสนาแต่อย่างใดแต่กลับมีอิทธิพลต่อจิตสำนึก ความคิด ความเชื่อ และชีวิตของชาวลื้อ

“เทวดาเมือง” หรือ “เทวดาประจำเมือง” อันหมายถึงผีเจ้าฟ้าเจ้าเมืองที่ทำความดีไว้มากและได้สู้รบทำศึกสงครามเพื่อปกป้องบ้านเมือง ชาวบ้านมักจะสร้างศาล (หอผี) เพื่อให้วิญญาณมาประทับอยู่ และให้การยกย่องเป็นเทวดาเมืองเพื่อให้ปกป้องรักษาดูแลป้องกันชุมชน (ในระดับเมือง) ในอดีตการประกอบ “พิธีกรรมเมือง” หรือเลี้ยงเทวดาเมืองของชาวลื้อแต่ละเมืองมีขนบประเพณีที่ไม่เหมือนกันรวมทั้งยังมีการกำหนดเวลาที่แตกต่างกันอีกด้วย และในระหว่างเวลาเข้ากรรมบ้านและเข้ากรรมเมืองนี้จะมีการทำเครื่องหมายตาแหลว (แหลว) นำไปปิดประตูหมู่บ้านและชายแดนติดต่อกับเขตเมืองอื่น และเนื่องจากการเข้ากรรมของแต่ละหมู่บ้านต่างกันไปจึงต้องมีการประกาศแจ้งว่าระหว่างที่ทำการประกอบพิธีเข้ากรรมและห้ามมิให้ “คนในออก คนนอกเข้า” ส่วนการงานต่างๆ ก็ให้หยุดทำในวันมีพิธีกรรมเมืองหรือการเลี้ยงผีเทวดาเมือง และภายหลังจากการเสร็จสิ้นพิธีกรรม ชาวลื้อจะพากันเที่ยวเล่นตามช่วงบ้านโดยมากเป็นการเปิดเล่นการพนันต่างๆ ซึ่งมีให้เห็นเกือบครบทุกประเภท นอกจากนี้ ยังมีการขับร้องเกี่ยวพาราสีกันหรือที่ชาวลื้อเรียกว่า “ขับลื้อ” มีการนำเอาสุราอาหารมารับประทานร่วมกัน ซึ่งแต่เดิมจะมีการเล่นส่ำและหมากก่อนเพื่อแข่งขันกันระหว่างชายหนุ่มกับหญิงสาวที่จะดกกิจการงานทุกชนิดเพราะถือเป็นวันพบปะสังสรรค์กันในเครือญาติพี่น้อง²⁰

²⁰ บุญช่วย ศรีสวัสดิ์. ไทยสิบสองปันนา เล่ม 1. พิมพ์ครั้งที่ 3 (กรุงเทพฯ: ศยาม, 2547).

ข้อห้ามหนึ่งของชาวไทลื้อกับพิธีกรรมเลี้ยงผีเมืองก็คือการห้ามมิให้ผู้หญิงไปเข้าร่วมงานพิธีเลี้ยงเทวดาหรือผีเมือง ณ บริเวณสถานที่ดังกล่าว (เป็นอันขาด) โดยถือว่าผู้หญิงเป็นเพศชั่วร้ายอ่อนหรือมีกำลังใจอ่อนมักตื่นตระหนกตกใจง่ายไม่เหมือนกับพวกผู้ชายที่มีกำลังใจหรือขวัญที่แข็งแกร่งกว่า ดังนั้น พิธีกรรมนี้จึงห้ามผู้หญิงเข้าร่วมพิธีการเป็นอันเด็ดขาดเช่นเดียวกันกับการห้ามบุคคลภายนอกชุมชนเข้าร่วมพิธีกรรมอย่างเด็ดขาดแม้ว่าจะเป็นผู้ชายก็ตามเพราะชาวบ้านถือว่าบุคคลนั้นไม่ได้เป็นลูกหลานของชาวไทลื้อที่มีผีบรรพบุรุษเดียวกัน

“ต้นกำเนิดลื้อเมืองมา...แรกเริ่มจุดกำเนิดเกิด ณ ดินแดนสิบสองปันนา
คล้อยเคลื่อนลงมาสู่ล้านนาเขตสุวรรณภูมิประเทศไปตามเหตุปัจจัยไม่สิ้นสุดจากบรรพ
บุรุษต่อบรรพบุรุษถึงลูกหลานนับเนิ่นนานแสนนานกาลกำหนดมีปรากฏเป็นชื่อลื้อ
ลำดับคอยกำกับเมืองมาดังนี้...

พ่อพญาโลกะตา-พ่อพญาแสนภู-พ่อพญาผายู-เจ้ามิ่งหาญคำคาค-เจ้ามณีवासายวัลย์
เจ้าฮ้อยต่างคำลื้อ-เจ้าจอมฝางนางจอมไ้-พ่อพญาหลวงเมืองมา-พ่อพญาหลวง
จันทร์”

ข้อความข้างต้น คัดลอกมาจากศาลเจ้าพ่อเทวดาหลวงเมืองมา²¹ ซึ่งได้ถูกก่อสร้างขึ้นมาใหม่แทนศาลหลังเดิมซึ่งชำรุดทรุดโทรมไปตามกาลเวลา โดยศาลเจ้าพ่อเทวดาหลวงเมืองมานี้ถูกตั้งขึ้นในช่วงระยะแรกๆ ภายหลังจากที่บรรพบุรุษของชาวไทลื้อเชียงคำจากเมืองมาได้อพยพโยกย้ายเข้ามาตั้งถิ่นฐานในบริเวณที่ต่อมาเรียกว่า “บ้านมา” ในปัจจุบัน จากคำบอกเล่าที่สืบทอดต่อกันมาจากผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้านกล่าวว่า “เจ้าเมือง” ที่ปกครองเมืองมา ในอดีตนั้น คือ “พ่อพญาโลกะตา” ถือเป็นเจ้าเมืองคนแรกของเมืองมา และยังได้มีส่วนร่วมก่อสร้างพระธาตุดอยตุงซึ่งได้นำเอาพระบรมสารีริกธาตุของสมเด็จพระสัมมาสัมมาพุทธเจ้ามาบรรจุไว้ในพระธาตุดอยตุงอีกด้วย “พ่อพญาเทวดาหลวงเมืองมา” เจ้าเมืองมาลำดับที่ 8 อันถือเป็นเจ้าเมืองที่ปกครองเมืองมาเป็นคนสุดท้ายก่อนที่เมืองมา (ซึ่งเป็นหัวเมืองหนึ่งของสิบสองปันนา) และได้เป็นผู้นำไพร่พลกลุ่มชาวไทลื้อเดินทางอพยพเพื่อมาหาที่ตั้งหลักแหล่งใหม่ใน “บ้านมา” เขตเมืองเชียงคำ จากคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่ที่เล่าต่อสืบทอดกล่าวขานถึงพ่อพญาหลวงเมืองมานั้น กล่าวว่าท่านเป็นนักรบฟันดาบที่เชี่ยวชาญในการฟันดาบจนหลังม้าเป็นอย่างมาก และด้วยเหตุดังกล่าวชาวไทลื้อบ้านมาจึงยึดถือเอาคุณลักษณะดังกล่าวมาสร้างภาพจำลองรูปปั้น “เทวดาหลวง” สะพายดาบไขว้ถือดาบอยู่บนหลังม้าในลักษณะที่พร้อมรบ ดังที่ปรากฏบนหอเทวดาหรือศาลเจ้าพ่อเทวดาหลวงเมืองมาอันถือเป็นอนุสาวรีย์ที่สำคัญซึ่งทำหน้าที่ปกครองชาวไทลื้อบ้านมาในเขตอำเภอเชียงคำในปัจจุบัน

²¹ “เทวดาหลวง” หรือ “เจ้าหลวงเมืองมา” คือเจ้าเมืองที่ปกครองเมืองมาในอดีตที่ซึ่งชาวไทลื้อเมืองมาได้ให้ความเคารพศรัทธาและยกย่องนับถือดวงวิญญาณของเจ้าเมืองเหล่านั้นให้เป็นเทวดาผู้ดูแลความสงบร่มเย็นให้ตน และถือว่าเป็นต้นตระกูลของชาวเมืองมาทั้งหมด

เทวดาหลวงเมืองมาง คือ (ผี) เจ้าเมืองที่ปกครองเมืองมางในอดีตที่ซึ่งชาวบ้านให้ความเคารพยกย่องและนับถือดวงวิญญาณของเจ้าเมืองเหล่านั้นให้เป็นเทวดาเป็นผู้ดูแลความสงบร่มเย็นให้ตน และถือเป็นต้นตระกูลของชาวบ้านมางทั้งหมด เล่ากันว่า การเลี้ยงเทวดาหลวงเมืองมางเป็นพิธีกรรมประจำปีอันถือเป็นขนบธรรมเนียมประเพณีสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน โดยวัตถุประสงค์ของการจัดเลี้ยงเทวดาหลวงเมืองมางมีอยู่ 2 ข้อ คือ (1) เพื่อเป็นการระลึกถึงบรรพบุรุษผู้มีพระคุณแต่ละท่านที่ได้สร้างคุณงามความดีไว้กับบ้านเมือง และเป็นการแสดงความเคารพสักการะบรรพบุรุษประจำปี (2) เพื่อเป็นการพบปะสังสรรค์ญาติพี่น้องที่กระจัดกระจายอยู่ทั่วไปในปัจจุบันซึ่งถือว่าเป็นคนที่มีเชื้อสายมาจากบรรพบุรุษเดียวกันและนับเป็นความจำเป็นอย่างยิ่งที่พี่น้องทุกคนน่าจะมาพบปะสังสรรค์ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อทำความเข้าใจแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกันเพื่อสร้างสรรค์ความเจริญรุ่งเรืองให้แก่ตนเองตลอดไป จนถึงส่วนรวมของสังคมและบ้านเมืองประเทศชาติในที่สุด และจะถือว่าเป็นวันคืนสู่เหย้าหรือรวมญาติเพื่อสร้างพลังสามัคคีกลมเกลียวเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกันของชุมชนสืบไป โดยการเลี้ยงเทวดาหลวงเมืองมางจะทำการจัดเลี้ยงปีละครั้งโดยถือเอาวันขึ้น 6 ค่ำ เดือน 8 ลือ หรือจะตรงกับวันขึ้น 6 ค่ำ เดือน 9 เหนือ (คนลือมีการนับ วัน เดือน ปี ที่ช้ากว่าคนเมืองไปหนึ่งเดือน) หรือราวๆ เดือนมิถุนายนของทุกปี

เล่ากันว่า “หอผี” ในอดีตเป็นเพียงเรือนไม้ที่มีภาพถ่ายของเทวดาหลวงเมืองมางติดไว้เพื่อสักการบูชา แต่ได้สูญหายไปในเวลาต่อมา แต่กระนั้นคนในรุ่นปู่ย่าก็ยังคงจำภาพนั้นได้ แต่เมื่อหอผีหลังเดิมได้ทรุดโทรมไปตามกาลเวลาในปี พ.ศ. 2528 จึงได้ถูกปรับปรุงให้มีสภาพที่ดีขึ้นเป็นครั้งแรกด้วยการบริจาคของ พล.ต.ต. ประพันธ์ วงศ์ใหญ่

ศาลเจ้าพ่อเทวดาหลวงเมืองมางได้ถูกปรับปรุงอีกครั้งในปี พ.ศ. 2539 ด้วยการก่ออิฐถือปูนพร้อมกับอาคารเอนกประสงค์ใช้สอยอีก 1 หลัง เพื่อใช้เป็นสถานที่ในการประกอบพิธีกรรมเลี้ยงผีและประโยชน์ใช้สอยอื่นๆ โดยการบริจาคของ พล.ต.ท. ดร. ประสาน วงศ์ใหญ่ ร่วมกับเงินบริจาคสมทบจากพ่อแม่พี่น้องชาวลือบ้านมาง และบุคคลทั่วไปที่เคารพ เลื่อมใส และศรัทธาโดยทำพิธีเปิดเมื่อวันที่ 20 มิถุนายน พ.ศ. 2539 แต่ทั้งนี้การปรับปรุงศาลหอผีในครั้งนี้ได้มีการสร้างอนุสาวรีย์ซึ่งมีการจำลองหุ่นเทวดาหลวงเมืองมางในรูปแบบของนักรบซึ่งนั่งถือดาบบนหลังม้าอยู่ในสภาพพร้อมทำการต่อสู้ในศึกสงคราม ซึ่งชาวบ้านในชุมชนได้ให้ภาพนักรบท่านดังกล่าวว่าเป็น “เจ้าเมือง” ในฐานะที่เป็นผู้นำไพร่พลกลุ่มชาวไทลื้ออพยพเพื่อมาหาที่ตั้งหลักแหล่งใหม่ในบ้านมาง เชียงคำ และเป็นเทวดาเมืองซึ่งต้องมีการประกอบพิธีไหว้ผีหรือการเลี้ยงผีประจำปี

การสร้างศาลเจ้าพ่อเทวดาหลวงเมืองมางในเชิงสัญลักษณ์นอกจากจะมองได้ว่าเสมือนเป็นอนุสาวรีย์ดังที่ ธงชัย วินิจจะกุล (2538) เสนอว่าอนุสาวรีย์ที่สร้างขึ้นในที่หนึ่งๆ นั้นเป็นปริณิชนาสภาวณที่เปิดโอกาสให้แก่ผู้คนในการสร้างความหมายใหม่ๆ ตามยุคสมัย และถูกใช้เป็นเครื่องมือเพื่อต่อสู้และแย่งชิงพื้นที่ความทรงจำทางสังคมเพื่อมิให้บุคคลหรือเหตุการณ์บางตอนถูกขจัดออกไปจากความทรงจำของผู้คนในสังคม

เช่นเดียวกันกับ “ศาลเจ้าพ่อเทวดาหลวงเมืองมาง” ที่ถูกสร้างขึ้นเพื่อใช้เป็น “สัญลักษณ์” ของการมีตัวตนและบอกเล่าเรื่องราวความเป็นมาของชุมชนไทลื้อพลัดถิ่นแห่งนี้ และการสร้าง “หอผี” เพื่อประกอบพิธีกรรมนั้นยังถือเป็นสิ่งยึดเหนี่ยวของผู้คนในชุมชนที่นับถือผีเดียวกัน

จากการเข้าร่วมสังเกตการณ์²² ในพิธีกรรมการเลี้ยงเทวดาหลวงเมืองมางประจำปี 2552 พบว่า คณะกรรมการผู้ดำเนินการจัดเลี้ยงในการประกอบพิธีเข้ากรรมเมืองในครั้งนี้ มีจำนวนทั้งหมด 17 คน ประกอบไปด้วย พ่อพญาผี 1 คน ตามที่คณะกรรมการได้คัดเลือกขึ้นมาโดยมีหน้าที่รับฟังคำรายงานจากหัวหน้าบ่าวหมอบอยู่ที่บ้านของตนซึ่งหัวหน้าบ่าวหมอบและคณะกรรมการจัดเลี้ยงจะมารายงานให้ทราบพร้อมขออนุญาตไปทำหน้าที่เลี้ยงเทวดาให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยสำเร็จลุล่วงไปด้วยดีและต้องรับฟังรายงานอีกครั้งภายหลังทำพิธีเสร็จ โดยพ่อพญาผีจะแต่งตั้งบ่าวพญาหรือผู้รับใช้บริการขึ้นมาชั่วคราว โดยรับหน้าที่เปิดประตูบ้านและต้อนรับคณะจัดเลี้ยงเทวดาที่จะมารายงานที่บ้านของพ่อพญาผี

คณะจัดเลี้ยงเทวดาประกอบไปด้วยหมอบหลวงหรือหมอบเข้าจำ 1 คน ซึ่งมีหน้าที่นำอาหารไปจัดเลี้ยงเทวดาทุกพระองค์โดยต้องตรวจสอบอาหารและภาชนะที่ใช้ประกอบพิธีให้อยู่ในประเพณีตามที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ส่วนหมอน้อยหรือหมอฟัน 1 คน ในอดีตมีหน้าที่ทำการจัดการฆ่าหมูเช่นสังเวียโดยนำหมูมัดไว้ที่หลักประหารแล้วเป็นผู้ประหารในคราวเดียวกันเพื่อนำมาเป็นอาหารจัดเลี้ยง หัวหน้ากรรมการผู้จัดเลี้ยงหรือหัวหน้าบ่าวหมอบรับหน้าที่เป็นผู้ประกอบอาหารในการเลี้ยง คณะบ่าวหมอบหรือผู้ช่วยประกอบอาหาร (จำนวน 11 คน) คนหัวตั้งนั่งของหมอบหลวงและหมอน้อย 1 คน และคนหาบพัสดุ (ของใช้) 1 คน ผู้ที่จะได้รับตำแหน่งสูงจะต้องเคยได้รับหน้าที่ในตำแหน่งอื่นในระดับต่ำกว่ามาก่อน ส่วนผู้ที่ได้รับตำแหน่ง “บ่าวหมอบ” คือลูกมือหรือผู้ช่วยในการประกอบอาหารซึ่งต้องเป็นชาวลื้อบ้านมางเท่านั้นโดยจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการประกอบพิธีกรรมเป็นอย่างดีโดยเฉพาะการจัดเตรียมสิ่งของที่จะต้องใช้ในการประกอบพิธีกรรมรวมถึงการฆ่าและหมอบและประกอบอาหารเพื่อใช้ในพิธีเข้ากรรมได้ ทั้งนี้ เป็นที่สังเกตได้ว่าคณะกรรมการผู้จัดเลี้ยงเกือบทั้งหมดล้วนอยู่ในสายตระกูล “วงศ์ใหญ่” แทบทั้งสิ้น

การประกอบพิธีกรรมการไหว้เทวดาหลวงเมืองมางจะเริ่มในเวลาเช้าวรา 6.00 น. เจ้าหน้าที่ (ตัวแทนหลักในการจัดงาน) พร้อมกันทั้งหมดที่บ้านหมอบหลวงแต่งกายด้วยชุดสีดำหม้อฮ่อมตามธรรมเนียมพร้อมกับการถือไม้พลอง แต้ยกเว้นหมอบหลวงกับหมอน้อยที่จะมีเสื้อคลุมสีขาวและสวมงอบที่ศีรษะโดยหมอน้อยสะพายดาบตามหน้าที่เดิมที่ต้องฆ่าหมูเพื่อใช้เลี้ยงเทวดาส่วนพญาผีนั่นจะต้องแต่งกายด้วยเสื้อผ้าสีขาวทั้งชุดโดยหัวหน้าบ่าวหมอบได้สั่งบ่าวหมอบทุกคนให้ปฏิบัติตามคำสั่งอย่างเคร่งครัดโดยต้องใช้คำพูดที่สุภาพ จากนั้นหมอบ

²² จากการสร้างความคุ้นเคยกับชาวบ้านในชุมชนพื้นที่ศึกษาเป็นระยะเวลานานกว่า 3 ปี จึงทำให้ผู้ศึกษาได้รับการอนุญาตให้สามารถเข้าร่วมพิธีการเลี้ยงเทวดาเมืองได้ ในวันที่ 28 พฤษภาคม 2552 แต่ทั้งนี้อนุญาตให้เฉพาะผู้ชายเท่านั้นที่สามารถเข้าร่วมพิธีการได้ ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงสามารถทำได้เพียงการสังเกตการณ์อยู่ภายนอกเขตพิธีกรรมเท่านั้น โดยส่งผู้สังเกตการณ์ชายเข้าร่วมพิธีการดังกล่าวแทน

หลวงจะนำขบวนเดินตามลำดับดังที่กล่าวมาข้างต้น เพื่อไปขออนุญาตในการประกอบพิธีกรรมจากพญาผีหรือผู้อำนาจการจัดเลี้ยงที่หน้าบ้าน เมื่อถึงบ้านพญาผีจะมีป่าวพญามาทำการต้อนรับด้วยน้ำตั้นและขันหมากตามจารีตดั้งเดิมที่สืบทอดกันมา หัวหน้าป่าวหมอกล่าวรายงานให้พ่อพญาทราบว่าจะไปทำการเลี้ยงเทวดาให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยความเรียบร้อยและระหว่างทางที่เดินไปนั้นจะมีตัวแทนของแต่ละครอบครัวนำดอกไม้ธูปเทียนมาฝากเพื่อไปสักการะเทวดาหลวงเมืองนาง

หลังจากได้รายงานการจัดเลี้ยงให้พญาผีได้ทราบแล้วนั้นก็ได้ยกขบวนกันไปทางด้านหน้าศาลเจ้าพ่อเทวดาหลวงเมืองนางซึ่งเป็นทีประกอบพิธีกรรมดังกล่าว ทั้งนี้ ผู้ที่จะไปเข้าร่วมพิธีกรรม การไหว้ผีจะต้องแต่งกายด้วยเสื้อผ้าสีดำทั้งชุดเท่านั้นและในขั้นตอนของการประกอบพิธีกรรมดังกล่าว ผู้ที่เข้าร่วมพิธีกรรมนี้ได้คือ “ผู้ชายที่มีเชื้อสายลื้อบ้านนาง” เท่านั้น (ปัจจุบันราว 3 ปี ที่ผ่านมาได้เริ่มเปิดให้ผู้ชายที่มีเชื้อสายลื้อจากบ้านใกล้เคียงเข้าร่วมด้วยได้ในฐานะที่เป็นกลุ่มเครือญาติเดียวกัน นอกจากนี้ยังมีตัวแทนจากภาครัฐอย่างนายอำเภอและผู้ติดตามรวมถึงตัวแทนจากเทศบาลเข้าร่วมด้วย) ขณะที่ผู้หญิงก็ยังคงไม่สามารถเข้าร่วมในระหว่างการประกอบพิธีกรรมภายในบริเวณศาลได้แต่จะสามารถเข้าไปสักการบูชาได้ภายหลังจากการประกอบพิธีกรรมดังกล่าวแล้วเสร็จ

ตามจารีตแต่เดิมป่าวหมอจะได้รับการอนุญาตให้เข้าไปอยู่ศาลผีได้แต่เพียงผู้เดียวในเบื้องต้นเนื่องจากได้รับหน้าที่ในการเตรียมหมู่ที่ใช้ประกอบพิธีกรรม โดยจะต้องเอาหมูไปซ่อนมิให้ใครเห็นและต้องเป็นหมูที่ยังมีชีวิตเพื่อมาฆ่าแหละในงานพิธีกรรม แต่ในปัจจุบันได้เปลี่ยนเป็นการนำหมูไปฆ่าที่โรงฆ่าสัตว์เพื่อมิให้เป็นการทารุณกรรมสัตว์ เมื่อคณะกรรมการเดินทางมาถึงหัวหน้าป่าวหมอต้องตะโกนถามว่า “หมูเอ๊ย หมูเอ๊ย อยู่ไหน ฮือออกมาเน้อ” (3 ครั้ง) เมื่อป่าวหมอนำหมูออกมากลุ่มผู้ชายชาวไทลื้อที่รอพร้อมกันที่ศาลเจ้าพ่อเทวดาหลวงเมืองนางก็เข้าไปในศาลผีได้ และเมื่อเข้ามากันครบหมดแล้วก็จะทำการปิดประตูศาลผีและห้ามมิให้มีการเข้าออกเป็นอันขาด หลังจากนั้นทำการเก็บดอกไม้ธูปเทียนที่ตัวแทนของแต่ละครอบครัวได้นำมาร่วมพิธีไปถวายเจ้าพ่อเทวดาหลวงเมืองนาง และได้มีการแจกไม้ลักษณะคล้ายกับตะเกียบให้แก่ผู้ที่เข้าร่วมพิธีคนละ 1 แท่ง เพื่อทำการนับจำนวนคนที่มาเข้าร่วมพิธี

สำหรับการจัดเลี้ยงจะประกอบไปด้วยหมูดำปอดหรือเนื้อหมูดำและได้ใช้มาทำอาหาร คือ ลาบแดง ลาบขาว แกงอ่อม และยังต้องมีเหล้าขาว ซึ่งการประกอบอาหารต้องจะแยกระหว่างสำหรับเลี้ยงเทวดาหลวงเมืองนาง (ประกอบอาหารโดยฝ่ายจัดเลี้ยง) และที่สำหรับเลี้ยงผู้ที่เข้าร่วมและผู้ดูแลการประกอบพิธีกรรม (ประกอบอาหารโดยผู้เข้าร่วมพิธีตามความถนัด ซึ่งโดยมากจะทำลาบ ส้า ลู่) ทั้งนี้จะต้องมีการแยกเนื้อหมูออกเป็น 2 ส่วนเช่นกัน โดยสำหรับเลี้ยงเทวดาหลวงเมืองนางจะต้องมีส่วนประกอบของขาหลัง 1 ขา (นำเนื้อไปทำลาบขาว) กระดูกซี่โครง 3 ซี่ เนื้อสันนอก 2 ส่วน ส่วนเนื้อสันในจะนำไปทำลาบแดง ซึ่งทั้งลาบขาวและ

ลาบแดงจะต้องมีสิ่งต่างๆ เหล่านี้อย่างครบถ้วน คือ หัวใจ ตับ ปอด ไต ไล่อ่อน ปลายลิ้น ปลายปาก ตา ใบหู สมอ รววมม ปลายเท้า และปลายหาง

นอกจากนี้ ยังต้องมีการจัดโตกด้วยชั้นข้าว 6 ชั้น (ข้าว 1 แอ็บ ลาบแดง 1 ถ้วย ลาบขาว 1 ถ้วย แกง อ่อม 1 ถ้วย และเนื้อส้า 1 ถ้วย) ชั้นหมาก 4 ชั้น (หมาก พลุ สีเสียด และปูนโดยจะใช้ตั้งคู่เฉพาะกับชั้นข้าวคู่ที่ 1 และ 2) ชั้นเทียน 6 ชั้น (ดอกไม้ขาว และเทียน โดยคู่แรก ให้ใช้เทียน 12 คู่ สำหรับสักการะเทวดาหลวงเมืองมาง จากนั้นให้ลดลงทีละ 2 คือ 10 และ 8 ตามลำดับ เพื่อใช้สำหรับบริวารผู้ติดตามของเทวดาหลวงเมืองมาง) ต้นน้ำ 6 ใบ ชั้นสุรา 6 ชั้น ข้าวเหนียว 6 แอ็บ โดยหมอลหลวงจะเริ่มบอกกล่าวอัญเชิญเทวดาหลวงเมืองมางให้มารับเครื่องเช่นสักการะ หลังจากที่ถูกถวายไปราวครึ่งชั่วโมงก็จะเริ่มทำการเสี่ยงทายโดยใช้เมล็ดข้าวว่าเทวดาฯ อิ่มหรือยัง หากผลออกมาเป็นเลขคู่ถือว่าอิ่มแล้วแต่หากออกมาเป็นเลขคี่ 9 คู่ ก็ถือว่าดี เนื่องจากเป็นเลขแห่งความเจริญก้าวหน้าแต่หากเป็นเลขคี่ที่ไม่ใช่ 9 แสดงว่าหลวงเมืองมางยังไม่อิ่ม บ่าวหมอก็จะรับหน้าที่ไปเตรียมอาหารให้ครบทุกอย่างแต่ต้องไม่ให้ใช้ตะเกียบปะปนกันเป็นอันขาด จนกว่าจะเสี่ยงทายให้ได้เลขคู่เมื่อประกอบพิธีกรรมเสร็จหัวหน้าฝ่ายจัดเลี้ยงจะประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

หลังจากพิธีกรรมเสร็จสิ้นลงจึงถือเป็นเวลาที่ชาวลื้อบ้านมางทุกคนในฐานะเครือญาติกันได้ร่วมรับประทานอาหารร่วมกันพูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์กันอย่างฉันทันพี่น้อง และมีการทำกิจกรรมร่วมกันคือการละเล่นต่างๆ ซึ่งแต่เดิมจะมีการละเล่นพื้นบ้าน เช่น เล่นไฟสี่ หมากกอน หมากกลิ้ง เป็นต้น แต่ปัจจุบันได้เปลี่ยนเป็นการพนันขันแข่งไฮโลและไก่ชน และก่อนที่ผู้เข้าร่วมพิธีจะแยกย้ายกันกลับบ้านหมอลหลวงได้ทำการอธิษฐานขอให้เทวดาหลวงเมืองมางโปรดจงดูแลและคุ้มครองลูกหลานในชุมชนไทลื้อบ้านมางให้อยู่เย็นไปสุขสืบต่อไป ส่วนเจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดเลี้ยงนำโดยหมอลหลวง ต้องไปรายงานการจัดเลี้ยงให้พญาผีได้ทราบเพื่อที่จะได้ออกคำสั่งให้ชาวบ้านทำการ “เปิดตะแหลว” จึงเป็นการเสร็จพิธีกรรมการไหว้ผีเมืองโดยสมบูรณ์

หลังการประกอบพิธีกรรมเลี้ยงเทวดาหลวงเมืองมาง 7 วัน ชาวลื้อบ้านมางจะประกอบพิธีกรรมระดับชุมชนที่เรียกว่า “พิธีเลี้ยงผีบ้าน” หรือเรียกว่า “พิธีเลี้ยงเทวดาสองพ่อลูก” แต่ทั้งนี้ การประกอบพิธีกรรมเลี้ยงเทวดาสองพ่อลูกนี้ไม่เคร่งครัดและมีจารีตมากเหมือนกับการเข้ากรรมเมือง แต่อย่างไร “ผู้หญิง” (รวมถึงคนนอกอย่างผู้เขียน) สามารถเข้าร่วมงานได้โดยไม่ต้องมีการใส่ชุดสีดำ ส่วนอาหารที่ใช้ในการเช่นสักการะประกอบไปด้วยลาบจิ้น ต้มยาไก่ ไก่ต้ม ข้าวเหนียวหนึ่ง เหล้าขาว น้ำเปล่า ขนมห้วยปู และขนมชั้น ทั้งนี้ ในการประกอบอาหารก็แล้วแต่ความถนัดไม่ได้มีการกำหนดหน้าที่ตายตัวดังเช่นพิธีกรรมการเลี้ยงเทวดาหลวงเมืองมาง ซึ่งในพิธีกรรมการเลี้ยงเทวดาสองพ่อลูกนี้ผู้ที่รับหน้าที่ประกอบอาหารส่วนใหญ่จะเป็นแม่ครัวผู้หญิง

ในระหว่างพิธีเลี้ยงผีจะไม่มีพระภิกษุสงฆ์เข้ามาเกี่ยวข้องเพราะถือว่านอกธรรมเนียมพุทธ นอกจากพิธีเลี้ยงใจบ้านซึ่งถูกปรับเปลี่ยนให้เป็นพิธีกรรมแบบพุทธโดยไม่มีการเช่นสังเวย แต่นำอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมดอกไม้และธูปเทียนมาถวาย โดยนิมนต์พระภิกษุสงฆ์มาสวดเป็นการสืบทอดบ้าน ดังนั้น จึงสามารถกล่าวได้ว่า

พิธีกรรมไหว้ผีทั้งในระดับหมู่บ้านและผีเมืองดังกล่าวนี้ กล่าวได้ว่าเป็นที่สิ่งบ่งบอกถึงตัวตนชาวลื้อได้เป็นอย่างดี และเปรียบเสมือนเป็นพื้นที่ที่แสดงให้เห็นถึงการผลิตซ้ำ “เรื่องเล่า” เกี่ยวกับความทรงจำทางสังคมของชาวลื้อ ผ่านการปฏิบัติประกอบพิธีกรรม ที่มีอยู่ในขั้นตอนต่างๆ ของการเลี้ยงผี รวมทั้งกิจกรรมที่สมาชิกที่เข้าร่วมต้องกระทำร่วมกัน ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าการเข้าร่วมใน “พื้นที่เชิงพิธีกรรม” ดังกล่าวนี้ ถือเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการต่อรองของชาวลื้อที่ยังสามารถปฏิบัติและจัดการกับชุมชนของตนเองได้โดยที่อำนาจของรัฐไม่สามารถเข้ามากำกับควบคุมได้อย่างเบ็ดเสร็จตายตัว

อาหารกับความทรงจำของชาวลื้อในบริบทการท่องเที่ยว: ชันโตกดินเนอร์

กล่าวได้ว่าอาหารมีความเกี่ยวข้องสัมพันธ์กับเรื่อง “ความทรงจำ” อย่างสำคัญไม่ว่าจะเป็นเรื่องความสัมพันธ์ของอาหารกับกลุ่มชาติพันธุ์ อาหารกับอัตลักษณ์/ตัวตนทางวัฒนธรรม รวมไปถึงการที่วัฒนธรรมอาหารถูกประดิษฐ์สร้างให้เป็นประเพณีระดับชาติ (เป็นชาตินิยมกับอาหาร) การศึกษาเรื่องของอาหารในชุมชนคนพลัดถิ่นจึงไม่เพียงแต่จะทำให้เราทราบว่าพวกเขาต้องการบอกอะไรเกี่ยวกับอาหาร แต่ยังจะช่วยให้เราเข้าใจถึงปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นรวมถึงประวัติศาสตร์และ ความทรงจำของผู้คน กล่าวคือ อาหารเป็นทั้งสัญลักษณ์และสิ่งกระตุ้นเตือนเรื่องราวในอดีตผ่านประสบการณ์ การลิ้มรส รวมถึงถึงกิจกรรมปฏิบัติต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังนั้น สำหรับคนพลัดถิ่น อาหารจึงกลายเป็นสิ่งที่นำมาซึ่งการโหยหาทั้งอดีตและความจริงแท้ในสิ่งนั้นๆ “อาหาร” จึงเป็นเรื่องที่สามารถเข้าใจได้ในฐานะที่เป็นสิ่งสร้างทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับประสบการณ์รสสัมผัส และประสบการณ์สังคม

อาหารที่ชาวลื้อมองว่าเป็นอาหารชาติพันธุ์ของตน (แต่กลับมีความใกล้เคียงกับอาหารของชาวไทยวนหรือคนเมือง) คือ แกงแค น้ำพริก ลาบวัวลาบควาย ฯลฯ รวมไปถึงขนมต่างๆ เช่น ขนมปาด ขนมข้าวต้ม ข้าวควบ ข้าวแคบ เป็นต้น นอกจากนี้ยังรวมถึง แกงฮังเล และข้าวแรมพิน แต่สำหรับอาหารบางอย่างที่ชาวลื้อต่างยืนยันร่วมกันว่า “นี่แหละ! คืออาหารลื้อ” ที่ต่างไปจากอาหารเมืองก็คือ แอ่งและ จิ้นข้าพริก และปลาบั้งอบ รวมไปถึงแกงส้มผักกาด ถั่วโอ้ หน่อส้ม ผักส้มกุ่ม ยำหน่อไม้ ขนมเส้นแห้งหรือขนมจีน ยำเตา น้ำผัก และน้ำปู ซึ่งมีวิธีการปรุงตามวิถีของคนลื้อ

ยกตัวอย่างเช่นอาหารที่เรียกว่า น้ำปู หรือ น้ำพริกน้ำปู หรือบางครั้งเรียกว่าน้ำหมื่นน้ำปู อาหารชนิดนี้เป็นอาหารประเภทน้ำพริกที่มีรสจัดซึ่งเป็นที่ยอดนิยมในหมู่ชาวไทยลื้อมักรับประทานกับหน่อไม้ต้มหรือมะเขือกรอบ ซึ่งน้ำปูที่กล่าวถึงนี้ทำมาจากปูนาโดยนำมาโขลกให้พอละเอียดกับใบขมิ้น ใบชา ใบตะไคร้ และใบฝรั่ง หั่นหยาบแล้วคั้นเอาแต่น้ำ น้ำปูที่ได้จะมีสีออกเขียวดำคล้ำซึ่งจะได้น้ำปูประมาณ 1-2 หม้อ จากนั้นปิดฝาให้มิดชิดทิ้งไว้ประมาณ 1-2 วัน จนมีกลิ่นออกเหม็นจึงนำไปเคี่ยวจนน้ำแห้งงวด โดยในระหว่างการเคี่ยวต้องเติมเกลือลงไปพอประมาณเพื่อให้มีรสเค็ม และอาจใส่พริกป่นลงไปเพื่อให้มีรสเผ็ด เมื่อน้ำปูแห้งงวดแล้วได้น้ำปู

ที่ชั้นเหนียวเป็นสีดำ จากนั้นตักใส่ภาชนะที่มีฝาปิดเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องซึ่งสามารถเก็บไว้รับประทานนานนับปี ดังนั้น น้ำปูจึงเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่งของชาวไทลื้อ

ลดาวลี้ วงศ์ศรีวงศ์ (2535) อดีตผู้ประกาศข่าวที่ผันตัวเองมาเป็นนักการเมืองระดับชาติชาวลื้อชื่อดังจากเชียงคำ เคยกล่าวไว้ว่า “น้ำปู” นี้ เป็นรายการอาหารที่เธอมีความรู้สึกผูกพันเป็นอย่างมากโดยเฉพาะช่วงชีวิตในวัยเยาว์ จากการที่โดยมีคุณยายซึ่งมีเชื้อสายมาจากไทลื้อสิบสองปันนาเป็นผู้ที่ทำให้กิน ซึ่งแม้ว่าเธอจะไม่แน่ใจในอาหารหลายอย่างที่จะสื่อว่าเป็น “อาหารลื้อ” เพราะอาหารต่างๆ ที่แวดล้อมรอบกายขณะนั้นกลับมีความพัวพันกันระหว่างกลุ่มชนชาติพันธุ์ไททั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นไทลื้อ ไทใหญ่ หรือไทยวน อันเป็นที่มาของอาหารพื้นเมืองในปัจจุบัน²³ (ในฐานะของคนเมืองล้านนา) แต่เธอก็กลับยืนยันผ่านประสบการณ์ชีวิตในฐานะชาวลื้อเชียงคำอย่างหนักแน่นว่า “น้ำปู” นี้แหละเป็นอาหารดั้งเดิมของชาวไทลื้ออย่างแน่นอน

นอกจากนี้ “อาหารลื้อ” ที่เกี่ยวกับการประกอบพิธีกรรมทางศาสนาที่สำคัญอันถือเป็น วิถีชีวิตประจำวันของชาวลื้อ ไม่ว่าจะเป็น ‘ข้าว’ กับพิธีกรรมต่างๆ เช่น บุญข้าวใหม่ หรือ ‘อาหาร’ ที่เกี่ยวข้องไปกับการเฉลิมฉลองและการพบปะสังสรรค์ และอาหารประกอบขึ้นเพื่อใช้ในพิธีกรรม การไหว้ผีที่ถือเป็นเอกลักษณ์บ่งบอกถึงความเป็นตัวตนของคนลื้อ ดังที่นำเสนอมาก่อนหน้านี้

ในงานสืบสานตำนานไทลื้อ 2552 อาหารลื้อหลายชนิดได้ถูกเลือกมาเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมสาธิตในงาน อันประกอบด้วยกิจกรรมการสาธิต การทำขนมลื้อ อาทิ การทำขนมปาด ข้าวควบ ข้าวแคบ การอัดน้ำอ้อย การตำข้าวด้วย “ครกมอง” หรือ “ครกกระเดื่อง” พร้อมกับการสาธิตการทำ “ข้าวแคบ” และ “ข้าวควบ” ตามลำดับ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการแสดงกิจกรรมย้อนรำลึกถึงภาพบรรยากาศในอดีต นอกจากนี้ภายในงานยังมีกิจกรรมการประกวดแข่งขันทำอาหารลื้ออันประกอบไปด้วยจิ้นข้าพริก แอ่งและ และขนมปาด รวมถึงกิจกรรมการประกวดฝัดข้าวซึ่งสะท้อนวิถีชีวิตในอดีตได้เป็นอย่างดี

นอกจากกิจกรรมการสาธิตเรื่องอาหารลื้อดังกล่าวยังมีการจำลองภาพวิถีชีวิตดั้งเดิมด้วยงานกาถหมั่วคร้วแลง²⁴ หรือที่ชาวไทลื้อเรียกว่า “กาถหมั่ว โคะแลง” ซึ่งเป็นการจัดซุ้มจำหน่ายอาหารและสินค้าผ้าทอไทลื้อ ‘กาถหมั่ว’ ในที่นี้ก็คือตลาดนัดรูปแบบหนึ่งของชาวล้านนาที่จัดกิจกรรมขึ้นมาเพื่อส่งเสริมสินค้าพื้นเมือง สินค้าที่วางขายก็จะเป็นไปตามรูปแบบของงานเพื่อสอดคล้องกับประเพณี วัฒนธรรมท้องถิ่น หรืออาจเป็นสินค้าหนึ่ง

²³ ลดาวลี้ วงศ์ศรีวงศ์. “เอกลักษณ์ทางสังคมวัฒนธรรมของไทลื้อ” เอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการ เรื่อง “มรดกสิ่งทอไทลื้อกับบริบททางสังคมวัฒนธรรมในล้านนา”. (เชียงใหม่: ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดในเขตภาคเหนือตอนบน และสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, 2535).

²⁴ ‘กาถหมั่ว’ หรือที่ชาวไทลื้อมักออกเสียงเป็น ‘กาถหมั่ว’ ถือเป็นตลาดนัดรูปแบบหนึ่งในอดีตที่ซึ่งถูกจัดฉากขึ้นเพื่อให้คนรุ่นหลังได้ย้อนรำลึกถึงร่องรอยอดีตอันเป็นภาพสะท้อนของวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมซึ่งได้ปรากฏขึ้นในรูปแบบของการจำลอง ‘กาถหมั่วคร้วอม’ ด้วยภาพบรรยากาศที่กล่าวได้ว่าเรื่องของ “อาหารการกิน” ถือเป็นหัวใจสำคัญของงาน ที่สะท้อนถึงร่องรอยวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวลื้อในอดีตที่ผูกพันกับ ‘กาถ’ มาเนิ่นนานจวบจนปัจจุบัน

ตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ อาหารการกินถือเป็นหัวใจสำคัญของกาตหมั้เลยก็ว่าได้ ภาพเหล่านี้ชวนให้นึกถึงร่องรอย วิถีชีวิตความเป็นอยู่ในอดีตที่ผูกพันกับ ‘กาต’ มาเนิ่นนานจวบจนปัจจุบัน

การจัดงานสืบสานตำนานไทลื้อที่ผ่านมาทุกครั้งและรวมถึงครั้งนี้ (ปี 2552) ภายในงานจะต้องมี ‘กาตหมั้’ เป็นหัวใจสำคัญไม่แพ้กับการเลือกนำเสนอผ่านการแสดงสาธิตทางวัฒนธรรมต่างๆ ซึ่งเป็นกิจกรรม ที่ดำเนินควบคู่กับกิจกรรมชมข้าวตอนของชาวไทลื้อที่มาร่วมงานเสมือนเป็นการรวมตัวกันของกลุ่มชาวไทลื้อโดย แต่ละหมู่บ้านได้มีการประกอบ “อาหารลื้อ” แล้วนำมารับประทานร่วมกันสืบสานตำนานไทลื้อผ่านการจัด ‘กาตหมั้ครัวแลง’ ถือเป็นรูปแบบวิถีชีวิตที่ถูกเลือกขึ้นมานำมาเสนอบนพื้นที่การท่องเที่ยว ด้วยการจัดชม จำหน่ายอาหารต่างๆ ทั้งอาหารลื้อ และอาหารพื้นเมือง บ้างก็ผสมผสานการสาธิตการประกอบอาหารลื้อให้ได้ ชม ภายใต้การสัมผัสกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวไทลื้อด้วยการจำลองบรรยากาศของกาตหมั้ครัวแลงนั้น ได้มีการบันทึกภาพบรรยากาศภายในงานตลอดการดำเนินกิจกรรมทั้งหมดเพื่อบันทึก (และเผยแพร่) ประวัติศาสตร์ของการสืบสานตำนานไทลื้อผ่านงานเทศกาลทางวัฒนธรรมนี้

และเมื่อเรื่องของอาหารและการกินของชาวไทลื้อได้ถูกเลือกขึ้นมาจัดแสดงและใช้เป็น “สัญลักษณ์” ประกอบกิจกรรมการต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองด้วยการจัด “ขันโตก” ภายในงานสืบสานตำนานไทลื้อ ปี 2552 **ชมข้าวแลงขันโตก** จึงเป็นการจัดงานจัดเลี้ยงเพื่อต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองด้วย “ขันโตกดินเนอร์”²⁵ ยามค่ำคืนประกอบการชมการแสดงบนเวที การจัดงานในลักษณะนี้เคยปรากฏให้เห็นมาแล้วในงานสืบสาน ตำนานไทลื้อโลก ปี 2548 ซึ่งกล่าวได้ว่าถือเป็นครั้งแรกที่มีการนำเอางานเลี้ยงแบบขันโตกเข้ามาเป็นส่วนหนึ่ง ในงานเทศกาลวัฒนธรรมยามค่ำคืนประกอบการชมการแสดงบนเวที โดยมุ่งหมายให้ผู้ร่วมงานได้ชมขบวน แห่งขันโตกไทลื้อและการแสดงทางวัฒนธรรมจากชาวไทลื้อสิบสองปันนา พร้อมกับการย้อนระลึกถึงบรรยากาศ ของประวัติศาสตร์ความเป็นมาของชาวไทลื้อด้วยการแสดง แสง สี เสียง บอกเล่าตำนานไทลื้อเรื่อง “จากสิบ สองปันนาสู่ล้านนา” ถือเป็นงานเปิดงานที่มีความหมายและอลังการ

งานเลี้ยงแบบขันโตกดินเนอร์ในปี พ.ศ. 2548 (เมื่อครั้งงานสืบสานตำนานไทลื้อโลก) ถูกจัดขึ้นบริเวณ สนามบินอำเภอเชียงคำ ภายหลังจากการเดินทางพาเหรดไทลื้อซึ่งเริ่มขบวนจากวัดพระธาตุสบแวน ผ่าน วัดหย่วน วัดแสนเมืองมา ตรงมาที่สามแยกบ้านมางผ่านโรงพยาบาลเชียงคำเรื่อยมาถึงสามแยกโค้งบ้านเชียง บานและสิ้นสุดปลายทาง ณ สนามบินอำเภอเชียงคำเพื่อเข้าร่วมงาน “ขันโตกดินเนอร์” ทั้งนี้ การจัดเลี้ยงกินห อมตอมโม่นหรือกินหอมตอมม่วนด้วยขันโตกดินเนอร์สำหรับการต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองในงานสืบสาน

²⁵ “ขันโตกดินเนอร์” เป็นประเพณีการจัดเลี้ยงอาหารเย็นที่จัดเป็นสำหรับแบบขันโตกในแบบฉบับของชาวล้านนาในอดีต กล่าวกันว่าประเพณีขันโตกดินเนอร์ ได้เริ่มเกิดขึ้นจากการจัดเลี้ยงต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองด้วยการผสมผสานความคิดแบบตะวันตก และความต้องการที่จะรักษาวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่นให้คงอยู่ตลอดไปของไกรศรี นิมมานเหมินท์ ทำให้การจัดเลี้ยงด้วย ขันโตกดินเนอร์กลายเป็นประเพณีนับตั้งแต่นั้นมา

ตำนานไทลื้อปี 2548 นั้น ชาวลื้อเชียงคำได้จัดขันโตกด้วยอาหารพื้นเมืองเหนือทั่วไปแต่ผลที่ได้รับกลับไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร เพราะการจัดงานในครั้งนั้นผู้จัดได้เลือกจัดจ้างจัดซื้อชุดอาหารขันโตกจากร้านอาหารแห่งหนึ่งซึ่งเมื่อถึงเวลาอาหารดังกล่าวกลับเริ่มเหินห่างสร้างความไม่ประทับใจแก่ผู้มาร่วมงาน อีกทั้งยังต้องเหมาซื้อชุดอาหารขันโตกที่มีราคาค่อนข้างสูงมาก (ส่วนหนึ่งเป็นผลให้ชาวบ้านบางกลุ่มไม่สามารถเข้าถึงการมีส่วนร่วมในกิจกรรมครั้งนี้ได้) อีกทั้งอาหารดังกล่าวก็สามารถหารับประทานได้โดยทั่วไปในยุคปัจจุบัน ดังนั้น เมื่อชาวลื้อเชียงคำได้มีโอกาสในการเลือกนำเสนอตัวตนความเป็นชาวลื้ออีกครั้งผ่านการจัดเลี้ยงอาหารเย็นอันเป็นส่วนหนึ่งของการจัดงานสืบสานตำนานไทลื้อปี 2552 จึงเลือกใช้ “อาหารลื้อ” ที่ถือได้ว่าเป็นสิ่งที่สามารถบ่งบอกถึงพรมแดนทางชาติพันธุ์ของชาวไทลื้อเชียงคำได้ดีที่สุด โดยมีภาพ “เบื้องหลัง” แสดงให้เห็นถึงการมีส่วนร่วมในการแบ่งกันทำของแต่ละหมู่บ้าน ในขณะที่ภาพ “เบื้องหน้า” คือ การจัดแบ่งนำเสนอด้วยเมนูอาหารเป็นชุดประกอบการอธิบาย²⁶

อย่างไรก็ตามน่าสังเกตว่า “อาหารลื้อ” ที่ได้รับการเลือกเสนอคัดเลือกขึ้นมาให้เป็น “เมนูอาหาร” บนขันโตกดินเนอร์ในครั้งนี้ มีทั้งหมด 12 รายการด้วยกันจากการประชุมร่วมกันของทุกหมู่บ้านชาวลื้อคือ น้ำพริกหน่อ น้ำพริกน้ำปู น้ำพริกน้ำฮ้า ผักกาดจ้อ ลาบหมูคั่ว แกงแค ตำมะหนูน น้ำพริกคั่ว แอ่งและ ยาโก จิ้นซำพริก และยาผัก นอกจากนี้ ยังมีขนมหวานและของทานเล่น เช่น ถั่วโอ้ ข้าวแคบ ขนมหูปาด และน้ำอ้อยคั่วถั่วลิสงพร้อมกับผักสด (ผักแกล้ม) บนสำรับอาหาร

“น้ำพริกคั่ว” กับ “แกงผักจ้อ” ถือเป็นเมนูอาหารลื้อที่หมู่บ้านมาง (ซึ่งเป็นหมู่บ้านศึกษาหลักในครั้งนี้) ได้รับมอบหมายหน้าที่ให้ทำขึ้นเพื่อเข้าร่วมเป็นหนึ่งในกิจกรรมการต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองด้วย “ขันโตกดินเนอร์” หรือ “ขันโตกไทลื้อ” แม้ว่ารายการอาหารทั้งสองจะไม่ได้ถูกนำเสนอ (ผ่านรายการแสดง) ว่าเป็นอาหารลื้อ แต่ก็ถือเป็นส่วนหนึ่งของอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ของชาวลื้อและเป็นรายการอาหารลื้อที่ประธานกลุ่มแม่บ้านและตัวแทนชาวลื้อจากบ้านมางได้เสนอเข้าร่วมการจัดงานสืบสานตำนานไทลื้อ อาหารกับความทรงจำจึงล้วนเกี่ยวข้องสัมพันธ์ต่อการจดจำเรื่องราวหรือประวัติศาสตร์ของคนพลัดถิ่นอย่างสำคัญดังที่ Holtzman (2006) ได้แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของ “อาหาร” ในฐานะที่เป็นทั้งตัวจารึกและจดจำความทรงจำผ่านการเปลี่ยนแปลงสังคมในแต่ละยุคสมัย รวมถึงตัวตนของกลุ่มชาติพันธุ์ “อาหาร” จึงแฝงนัยด้วยมิติทางประวัติศาสตร์ สังคม และวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับประสบการณ์ของมนุษย์ และถือเป็นส่วนหนึ่งใน

²⁶ แต่แล้ว เมื่อการจัดขันโตกก็ไม่เป็นไปตามที่คาดการณ์ไว้เนื่องด้วยมีพายุฝนเข้าถล่มในวันงาน (ภายหลังจากพิธีการเปิดงานอย่างเป็นทางการเสร็จสิ้น) และไม่มีทีท่าว่าจะสงบลงง่ายๆ กระทั่งพายุฝนสงบลงและทิ้งไว้เพียงซากปรักหักพังของเวทีการแสดงที่ล้มพังครืนลงมา (พร้อมกับที่เจ้าภาพในการจัดงานได้สูญเสียเงินสำหรับการว่าจ้างบริษัทการแสดงเป็นจำนวนที่มากถึง 200,000 บาท) ส่งผลให้กิจกรรมชุมชนชาวเลงขันโตกสำหรับงานสืบสานตำนานไทลื้อปี 2552 ต้องย้ายสถานที่และการจัดสำรับอาหารที่เตรียมมาเลี้ยงและรับประทานอาหารร่วมกันภายในโรงเรียนอนุบาลเชียงคำ

ปฏิบัติการของคนพลัดถิ่น เนื่องจากอาหารเป็นเรื่องของประสบการณ์และความรู้สึก (ของอาหาร) ผ่านกลิ่น (ของอาหารและระหว่างการประกอบอาหาร) และการลิ้มรสชาติ (ผ่านการกิน) ซึ่งเป็นตัวกระตุ้นให้หวนรำลึก และจดจำความทรงจำเรื่องต่างๆ (ไม่ว่าสุขหรือทุกข์) เพราะอาหารถือเป็นประสบการณ์ที่ใกล้ชิดคุ้นเคยอย่างเป็นประจำและง่ายต่อการจดจำมากที่สุด

พื้นที่ของอาหารในการจัดงานสืบสานตำนานไทลื้อในครั้งนี้แสดงให้เห็นถึงการประสานกันระหว่างอาหารกับความทรงจำ ผ่านการสืบสานอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ด้วยกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารอย่างเปิดเผย และเป็นส่วนหนึ่งของการผลิตซ้ำอัตลักษณ์ของชาวไทลื้อ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความพยายามที่จะกำหนดตำแหน่งแห่งที่ของชาวไทลื้อในบริบทของประเทศไทยและยุคโลกาภิวัตน์ กล่าวโดยสรุป อาหารของชาวไทลื้อในชุมชนคนพลัดถิ่นเปรียบเสมือนเป็นรอยต่อระหว่างชีวิตประจำวันกับการนำเสนอบนพื้นที่สาธารณะโดยเฉพาะในงานสืบสานตำนานไทลื้อที่อาหารลื้อได้ถูกจัดในรูปแบบของขันโตก อาหารได้แสดงให้เห็นถึงความสลับซับซ้อนและสะท้อนถึงการกำหนดตำแหน่งแห่งที่ให้กับคนลื้อพลัดถิ่นภายใต้บริบทของรัฐ โลกาภิวัตน์ และการท่องเที่ยว ได้อย่างชัดเจน กล่าวคือ ในด้านหนึ่งอาหารยังคงเป็นสิ่งที่ไม่หลุดออกไปจากชีวิตประจำวันหรือชีวิตจริงมากนัก แม้ว่าในอีกด้านหนึ่งอาหารได้ถูกจัดตั้ง จัดวาง และถูกเลือกมานำเสนอในงานเทศกาลทางวัฒนธรรม แต่ท้ายที่สุดแล้วอาหารเป็นสิ่งที่ทำให้เราเห็นถึง การผลิตซ้ำความทรงจำร่วมได้อย่างซับซ้อนที่สุด เพราะสำหรับคนลื้อแล้วอาหารได้ถูก “เสพ” บริโภคอย่างดื่มด่ำและซึมซับกันมาผ่านการปฏิบัติ การกิน และการรับรู้และนำไปสู่การยืนยันความเป็นลื้อด้วยอาหารของคนลื้อในวิถีชีวิตประจำวันของพวกเขา

บทสรุป

ท่ามกลางความรู้สึกของการโยกย้ายภายในบ้านเกิดเมืองนอนเดิม การพยายามคงไว้ซึ่ง อัตลักษณ์ชาติพันธุ์ ตัวตน ตลอดจนความทรงจำทางสังคม (Social Memory) ของผู้คนในชุมชนคนลื้อพลัดถิ่นแห่งนี้ ประเทศไทยได้เข้ามาทำการหิบบวยและใช้วัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวทำให้ชุมชนท้องถิ่นกลายเป็นพื้นที่แห่งการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในยุคโลกาภิวัตน์ บทความนี้พยายามที่จะทำความเข้าใจว่าภายใต้บริบทของความสัมพันธ์เชิงอำนาจดังกล่าว ชุมชนคนลื้อ พลัดถิ่นเชียงคำได้มีการโต้ตอบ ต่อรอง หรือแม้แต่ต่อต้านผ่านการรื้อฟื้นสืบสานประเพณีวัฒนธรรมของพวกเขาในบริบทของการพัฒนาและการท่องเที่ยว ตลอดจนการเคลื่อนไหวทางการเมืองในระดับท้องถิ่นอย่างไร ทั้งนี้ โดยอาจกล่าวสรุปเป็นบทสังเคราะห์ได้ดังนี้

ประการแรก ภายใต้บริบทประเทศไทยและการพัฒนาที่ได้หยิบยกเอาอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์มานำเสนอขายในเวทีการท่องเที่ยว ชุมชนชาวไทลื้อเชียงคำได้เข้าร่วมกระบวนการดังกล่าวอย่างจริงจังกระทั่งนำไปสู่ขบวนการรื้อฟื้น สืบสาน และประดิษฐ์สร้างประเพณีวัฒนธรรมที่สะท้อนหรือจะแสดงตัวตนของความเป็นไทลื้ออย่างเป็นพลวัต อันนำมาสู่ความเคลื่อนไหวทางวัฒนธรรมของชาวไทลื้อเชียงคำรูปแบบหนึ่ง โดยในส่วนของจัดงานเทศกาลวัฒนธรรมที่เรียกว่า “สืบสานตำนานไทลื้อ” ที่สะท้อนถึงการเกิดขึ้นของงานเทศกาล

ประเพณีทางวัฒนธรรมของชุมชนทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับนานาชาติ ซึ่งกลายเป็นพื้นที่แสดงตัวตนของ “ชาวลื้อ” และนับได้ว่าเป็นพื้นที่แห่งการต่อรองหรือการโต้ตอบต่อการจัดการวัฒนธรรมโดยรัฐของชุมชนชาวลื้อเชียงคำ การจัดวางตำแหน่งแห่งที่ การเสนออัตลักษณ์ และปฏิบัติการต่างๆ ที่แสดงออกมาผ่านรูปแบบหรือกระบวนการที่ใช้ในการจัดงานสืบสานตำนานไทลื้อเป็นประจำทุกปี กล่าวได้ว่าเป็นปฏิบัติการที่เกิดขึ้นในพื้นที่สาธารณะ ที่ด้านหนึ่งชี้ให้เห็นถึงการแสดงความจงรักภักดีที่มีต่ออำนาจรัฐในถิ่นที่อยู่ใหม่ผ่านการจัดแสดงวัฒนธรรมของชาวลื้อในฐานะที่เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นในท้องถิ่นหนึ่งๆ ที่มีประวัติศาสตร์ความเป็นมาอย่างยาวนาน รวมถึงไปถึงการมีวัฒนธรรมประเพณี ความเชื่อ และศาสนาที่ไม่ต่างหรือไม่ได้มีความห่างไปจาก “ความเป็นไทย” ของผู้คนส่วนใหญ่ในสังคม ในอีกด้านหนึ่งกิจกรรมวัฒนธรรมต่างๆ ดังกล่าวจึงกลายเป็นพื้นที่ของการแสดงที่เต็มไปด้วยความทรงจำและการจารึกจดจำของผู้คนในชุมชนคนพลัดถิ่นแห่งนี้

ประการที่สอง ประเด็นเกี่ยวกับความทรงจำทางสังคมกับการเลือกจัดวางตัวตนหรืออัตลักษณ์ไทลื้อถือเป็นปฏิบัติการในการต่อรองตอบโต้จากการควบคุมของรัฐโดยผ่านปฏิบัติการในระดับชีวิตประจำวันที่แฝงฝังไปด้วยความทรงจำทางสังคมต่างๆ ทั้งภาษา อาหารการกิน ประเพณีพิธีกรรมต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งพิธีกรรมไหว้ผีบรรพบุรุษ ซึ่งล้วนแล้วแต่ทำให้เกิดการกระตุ้นความรู้สึกและประสบการณ์ร่วมกันของชาวลื้ออันนำไปสู่การจัดวางตำแหน่งแห่งที่ทางสังคมและสร้างอัตลักษณ์เพื่อการต่อรองหรือตอบโต้จากการควบคุมของรัฐภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน กล่าวได้ว่า “ความทรงจำทางสังคม” จึงถือเป็นปฏิบัติการในระดับชีวิตประจำวันที่มีนัยสำคัญของชุมชนชาวลื้อพลัดถิ่นเชียงคำแห่งนี้ โดยเฉพาะความเชื่อและพิธีกรรมการนับถือผีกล่าวได้ว่าเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึง “ตัวตน” ชาวลื้อได้เป็นอย่างดี และเปรียบเสมือนเป็นพื้นที่ที่แสดงให้เห็นถึงกระบวนการ “ต่อรอง” ของชาวลื้อในฐานะที่เป็นชุมชนคนพลัดถิ่นที่สามารถ “จัดการ” กับวัฒนธรรมของตัวเองได้โดยกลายเป็น “พื้นที่” ที่ห่างไกลจากอำนาจของรัฐที่เข้ามากำกับควบคุม ดังนั้น เมื่อพิจารณาชุมชนของชาวลื้อที่เชียงคำผ่านมโนทัศน์เรื่อง “ชุมชนคนพลัดถิ่น” (Diaspora) คือชุมชนที่มีความสำนึกในตัวเอง 2 แบบ คือ (1) ความสำนึกบ้านเกิดเมืองเดิมของตัวเอง (Homeland) และ (2) ความสำนึกในฐานะสมาชิกชุมชนท้องถิ่นใหม่ที่ได้เข้ามาตั้งรกรากถิ่นฐานในสถานที่แห่งใหม่ (New Place) ในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของรัฐชาติสมัยใหม่ (รัฐไทย) นั้น จะเห็นว่าชาวลื้อมีการปรับตัวดิ้นรนต่อรองกับกระบวนการผนวกรวมทางวัฒนธรรม การผสมผสานกับวัฒนธรรมแห่งชาติ และเงื่อนไขเชิงโครงสร้างและการเปลี่ยนแปลงด้านต่างๆ ภายใต้บริบทความสัมพันธ์เชิงอำนาจของการเกิดขึ้นของรัฐชาติสมัยใหม่ ซึ่งไม่ได้เป็นการผนวกผสมผสานเข้าเป็นส่วนหนึ่งของ “ชาติ” (Nation) อย่างเบ็ดเสร็จตายตัว แต่พยายามแสดงให้เห็นถึงปฏิบัติการของการสืบสานและสรรค์สร้างความเป็นชุมชนคนลื้อซึ่งถือเป็นการช่วงชิงอำนาจและความหมายในการจัดการวัฒนธรรมของรัฐและชุมชน รวมไปถึงการสร้างอัตลักษณ์หรือตัวตนของชุมชนคนพลัดถิ่นขึ้นมาท่ามกลางความสลับซับซ้อนภายใต้บริบทของการพัฒนาแห่งชาติและการพัฒนาระดับภูมิภาคลุ่มน้ำโขง จนกล่าวได้ว่าขบวนการรื้อฟื้นและสืบสาน

ประเพณีวัฒนธรรมของชาวลื้อเชียงคำได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของการเมืองวัฒนธรรมในอันที่จะกำหนดตำแหน่งแห่งที่และนำเสนอตัวตนทางวัฒนธรรมของพวกเขาภายใต้บริบทการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น อย่างสลับซับซ้อนในปัจจุบัน

การจัดงานสืบสานตำนานไทลื้อของชุมชนชาวลื้อพลัดถิ่นเชียงคำ เข้าใจได้ว่าเป็นการแสดงตัวตนบนพื้นที่สาธารณะและการมีส่วนร่วมของชาวลื้อเชียงคำในท้องถิ่นและการพัฒนา (การท่องเที่ยว) ของรัฐ แม้ว่า การแสดงทางวัฒนธรรมต่างๆ ที่นำเสนอออกมาจะมีลักษณะที่ไม่ต่างอะไรจากงานเทศกาลที่คล้ายๆ กันในที่อื่นๆ ของประเทศไทย แต่กลับพบว่าทั้งหมดทั้งมวลล้วนมีความหมายที่ ‘ต่าง’ ออกไป กล่าวคือ ชาวลื้อเชียงคำ จงใจที่จะจัดการสาธิตหรือการจำลองประเพณีวัฒนธรรมหลักๆ ที่ถูกมองว่าเป็นสิ่งที่สามารถบ่งบอกถึงขอบเขตทางชาติพันธุ์ (Ethnic Marker) อันเป็นตัวบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม อาทิ พิธีกรรม การเลี้ยงผี/ไหว้ผี การต้อนธรรมการต้อนตุ่ง และพิธีแต่งงานแบบไทลื้อ รวมถึงการแข่งขันและการละเล่นต่างๆ เช่น จุดบอไฟ ดอก แข่งตีกลองปฐา ซึ่งแสดงให้เห็นถึงการเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตแม้ว่าจะเกิดขึ้นในบริบทของการท่องเที่ยว ซึ่งทั้งหมดทั้งมวลที่ได้นำเสนอออกไปก็คือประเพณีที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของพวกเขาที่ได้เลือกออกมานำเสนอ ทั้งการไหว้ผี ตำนานธรรม ตำนานตุ่ง สืบชะตา หรือการแต่งงาน หรือแม้แต่เรื่องราวที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวันอย่าง “อาหารและการกิน” ที่เป็ความพยายามนำเสนอให้เห็นถึงการนำเอาลักษณะทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นต่างๆ มาจัดแสดงเพื่อตอบสนองต่อการท่องเที่ยวในรูปแบบที่น่าสนใจ โดยเน้นในรูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวที่เน้นวัฒนธรรม (หรือที่อาจเรียกได้ว่า การท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์) ในตัวของมันเองได้นำไปสู่มีการกำกับบังการและการที่วัฒนธรรมท้องถิ่นถูกประดิษฐ์สร้าง (Invented) ขึ้นโดยอ้างอิงอยู่กับรากเหง้าหรืออัตลักษณ์ของคนพลัดถิ่น เช่น การประกอบพิธีกรรมต่างๆ การนำเอา ‘อาหารและการกิน’ มาแนะนำเสนอในฐานะที่เป็นหนึ่งในกิจกรรมภายในงานด้วยการประดิษฐ์สร้างผ่าน “เมนูอาหาร” ในรูปแบบของงาน “ขันโตกดินเนอร์”

กล่าวโดยสรุป ด้านหนึ่งการท่องเที่ยวทำให้วัฒนธรรม ประเพณี และพิธีกรรมของชาวลื้อเชียงคำ ถูกดึงออกจากบริบทเดิมกระทั่งกลายเป็นการแสดงและสินค้าวัฒนธรรมภายใต้การเข้ามาของรัฐโดยได้กระทำการหยิบฉวยและใช้พื้นที่ชุมชนแห่งนี้ด้วยการเชื่อมโยงการท่องเที่ยวเข้ากับความเป็นชาติพันธุ์ ดังเช่นที่สะท้อนผ่านการจัดงานสืบสานวัฒนธรรมตำนานไทลื้อที่เริ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2537 และกลายเป็นพื้นที่เวทีแสดงของชาวลื้อในฐานะพลเมืองผู้มีความจงรักภักดีและเป็นส่วนหนึ่งของรัฐชาติ ด้วยการนำเสนอ “อัตลักษณ์ลื้อ” ที่แม้จะเหมือนกับว่าสิ่งเหล่านั้นได้กลายมาเป็นจุดขายของการท่องเที่ยวแต่ก็ยังทำให้ชาวลื้อมีที่ทางที่พอจะทำอะไรได้บ้าง จึงกล่าวได้ว่า “งานสืบสานตำนานไทลื้อ” ได้กลายเป็นพื้นที่ของการช่วงชิงนิยามความหมายระหว่างรัฐกับท้องถิ่นโดยมิได้จงใจรัฐกลับเปิดพื้นที่ให้ชาวลื้อได้เข้ามาหยิบฉวย ช่วงชิงและสร้างพื้นที่ของพวกเขาในบริบทของการท่องเที่ยว

ผ่านการพยายามในการผลิตซ้ำประเพณีวัฒนธรรมของชุมชนและพิธีกรรมต่างๆ ที่แสดงออกมาในงานสืบสานตำนานไทลื้อ การจัดงานดังกล่าวนอกจากจะกลายเป็นส่วนหนึ่งของการสืบสานและสืบทอดอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ในบริบทของการท่องเที่ยว ยังเป็นพื้นที่ที่แสดงออกซึ่งการโยกย้ายถิ่นฐานในบ้านเกิดเมืองนอนเดิม การแสวงหาตัวตนทางวัฒนธรรมและการผลิตซ้ำประวัติศาสตร์สังคมของชาวลื้อจากสิบสองปันนาในสังคมไทย ส่งผลให้กิจกรรมทางวัฒนธรรมกลายเป็นพื้นที่ของการแสดงที่เต็มไปด้วยความทรงจำและการจารึกจดจำของผู้คนในชุมชนคนพลัดถิ่นแห่งนี้

อาหาร...ก็แค่ตัวละครปลายแถว

ชื่อผู้เขียน พิชามณูช ทัพพัฒน์กุล

บทคัดย่อ

อาหารเป็นสิ่งสำคัญในชีวิตประจำวันของคนทุกคน ไม่ว่าจะเป็นชนชั้นใด เชื้อชาติใด ล้วนต้องพึ่งพาอาหารเป็นปัจจัยหนึ่งในการดำรงชีพ นอกจากความสำคัญในฐานะปัจจัยสี่แล้ว อาหารยังเป็นส่วนหนึ่งของความรื่นรมย์ของชีวิต อาหารดี อาหารอร่อย อาหารถูกปาก อาหารแปลกใหม่ย่อมทำให้แต่ละมื้อผ่านไปอย่างน่าจดจำ ดังนั้นอาหารจึงมีความสำคัญทั้งต่อการอยู่รอดและมีความสำคัญต่อจิตใจ นอกจากนี้ในความทรงจำมากมายของชีวิต อาหารจะเข้าไปปะปนอยู่ทุกส่วนเสี้ยวของความทรงจำเหล่านั้น แค่ได้รับการกระตุ้น ภาพกลิ่น รสของอาหารแต่ละจานก็พร้อมจะหลั่งไหลออกมาผ่านเรื่องเล่าต่างๆ

แต่ในกรณีของเมืองแร่ดิบุกที่มีผู้คนหลายชนชั้น ฐานะและหลายกลุ่มชาติพันธุ์มาอยู่รวมกันกลับไม่พบความพิเศษและเรื่องเล่าเปี่ยมสีสันของอาหารเลย ทั้งที่เมืองแร่ควรเป็นที่ซึ่งมีอาหารหลากหลาย และเป็นอาหารที่แตกต่างจากอาหารในพื้นที่ธรรมดาทั่วไปเนื่องด้วยความพิเศษของพื้นที่ แต่จากการศึกษาผ่านประวัติศาสตร์บอกเล่ากลับปรากฏว่าอาหารในเมืองแร่ดิบุกนั้นไม่มีความพิเศษแตกต่างจากอาหารทั่วไปเลย ผู้ที่เคยทำงานในเมืองแร่เมื่อราว 40 ปีก่อนก็ได้มีความทรงจำมากมายเกี่ยวกับอาหารอย่างที่ผู้ศึกษาคาดหวังไว้ ความทรงจำที่ผู้คนเหล่านี้มีและหลั่งไหลพรูออกมาเป็นเรื่องราวเกี่ยวกับการค้นหาแร่และกระบวนการในการทำเหมืองแร่แทบทั้งสิ้น ดูเหมือนว่าอาหารไม่ใช่ปัจจัยสำคัญของชีวิตในเมืองแร่ ถ้าการค้นหาและขายแร่ดิบุกโดดเด่นจนเป็นตัวละครเอกในพื้นที่นี้ อาหารก็เป็นได้แค่ตัวละครปลายแถวที่ไร้คนจดจำ

คำสำคัญ : เมืองแร่ อาหาร เรื่องเล่า

Banal food in the tin mine

Author Pichamon TIPPAYAPATANAKUN

Abstract

Why food in the tin mine is unimportant? When the people who worked in the tin mine told me about the life in the mine, they can remember only about the works of the tin and the process of trade. Nobody can remember about the food. Food that they told me is very banal and it is only a little part of their life.

The function of the space, in my opinion, is the reason of this phenomenon. In the space of tin mine, the main work is to find the tin. It is very hard and takes a long time. So everyone concentrated to the work. They ate the normal food that didn't so delicious for that they can continue the hard work. The detail and test of food is not important. When the time pasted, they can remember only the work and forgot all the detail of food in the tin mine.

Keywords: tin mine, food, narrative

บทความ

อาหารในเหมืองแร่ในจินตนาการของใครหลายๆคนที่เติบโตมาในยุคที่เหมืองแร่ตายไปแล้วอาจเหมือนกับในจินตนาการของผู้ศึกษา นั่นคือมีความพิเศษเฉพาะตัว แตกต่างเพราะเหมืองแร่เป็นพื้นที่ที่ดำรงอยู่ในอดีต ทั้งความแตกต่างของเวลาและพื้นที่ทำให้จินตนาการถึงเหมืองมีความวิจิตรพิสดาร ถึงแม้ไม่ใช่ในความหมายของความหรูหรา แต่ก็ในความหมายของความ “ไม่ธรรมดา”

ผู้ศึกษาไม่หยุดอยู่แค่จินตนาการถึงอาหารไม่ธรรมดาในเหมืองแร่ แต่ยังวาดภาพต่อเนื่องไปอีกถึงผู้คนที่ใช้ชีวิตคลุกคลีใกล้ชิดกับเหมืองว่าย่อมต้องจดจำอาหารในช่วงชีวิตตอนนั้นได้มากมายและคงมีบ่อยครั้งในวันนี้ที่ผู้คนในยุคเมืองคงรำลึกถึงอาหารที่เคยกิน แล้วภาพและเรื่องราวในวันเวลาเหล่านั้นคงพรุ้งพรั่งกลับมา เพราะ Proust ทำให้ผู้ศึกษาเชื่อว่าผัสสะอันหมายถึง รูป รส กลิ่น เสียง สัมผัสเก็บความทรงจำได้ดีกว่า นานกว่า และแม่นยำกว่าที่คนจะคาดถึง อีกทั้งผัสสะเหล่านั้นยังสามารถทำลายอำนาจการลบเลือนของกาลเวลาได้ด้วย ดังที่นพพรประชากรกุลหยิบยกตัวละครของ Proust มาเล่าว่า

...นับแต่นั้นมา เขาพยายามรำลึกถึงรายละเอียดอื่นๆในอดีต แต่ก็ไม่ได้ผลมากนัก จวบจนวันหนึ่ง เขาบังเอิญได้รับประทานขนมไข่ (madeleine) กับน้ำชา โดยจุ่มชิ้นขนมลงในชาเสียก่อน เหมือนที่เขาเคยกินเมื่อเป็นเด็กแต่เลิกกินไปนานแล้ว ฉับพลัน รสสัมผัสของขนมนั้นได้กระตุ้นให้วัยเด็กที่กึ่งเบรย์ ซึ่งซ่อนตัวอยู่ที่ใดก็ไม่รู้ในตัวเขากลับฟื้นขึ้นมาได้อย่างน่าอัศจรรย์¹

นอกจากนั้นนพพรยังแปลตอนหนึ่งของ *Du côté de chez Swann* ซึ่งแสดงให้เห็นว่าตัวละครของ Proust ตระหนักถึงความสำคัญของผัสสะเช่นไร

เมื่ออดีตบางช่วงในชีวิตจะไม่เหลือร่องรอยไว้ให้เห็น ด้วยผู้คนได้ตายจากไปสิ้นและสิ่งต่างๆ ก็พินาศไปหมดแล้ว หากมีเพียงกลิ่นสัมผัสและรสสัมผัสที่ยังดำรงอยู่อีกยืนยาว ประจวบวิญญานหลังความตาย แม้จะบอบบาง แต่ก็มิพลั่งและชีวิตชีวา อุดทนและซื่อสัตย์เฝ้ารอคอยอยู่บนซากของวัตถุที่ถูกผลาญทำลายเพื่อให้ถึงวันเวลาที่จะรองรับสถาปत्यกรรมอันยิ่งใหญ่แห่งความทรงจำ²

แต่จากการพูดคุยกับบุคคลที่เคยทำงานในเหมือง อาหารชาวเหมืองเมื่อ 50 ปีที่แล้วมิได้แตกต่างจากอาหารนอกเหมืองในตอนนี้อย่างไร และดูเหมือนผัสสะก็ไม่สามารถกู้ความทรงจำกลับมาได้มากอย่างที่ตัวละครของ Proust ได้ประสบ ความธรรมดาสามัญและรายละเอียดที่แทบไม่ถูกจดจำของอาหารในเหมืองเป็นเพราะอะไร ผู้

¹ นพพร ประชากุล, วิจัยวิจารณ์วรรณกรรมฝรั่งเศส, (กรุงเทพฯ: โครงการจัดพิมพ์คบไฟ, 2546), หน้า 109-110.

² นพพร ประชากุล, วิจัยวิจารณ์วรรณกรรมฝรั่งเศส, หน้า110.

ศึกษาจะใช้ข้อมูลในบทความชิ้นนี้ลงหาคำตอบเพื่อปลอบใจจินตนาการที่พังทลายของตัวเองและบางคนที่อาจมองเหมือนอย่างที่ผู้ศึกษาเคยมอง

“เข้าตลาดบ่อยๆไม่ได้หรอก ทางมันลำบาก”: ความทรงจำของแม่ครัว³

ยายนวลนั่งอยู่ในบ้านก่ออิฐที่ไม่ได้ฉาบปูนกว้างยาวไม่น่าเกิน 6x6 เมตร เตี้ยงไม้ที่ยายนั่งปูทับด้วยฟูกนอนบางๆที่มีกองผ้าห่มลายสก๊อตสีน้ำเงินแดงม้วนไว้ไม่พิถีพิถันนัก หมอนสี่เหลี่ยมแพๆใบหนึ่งตั้งอยู่หัวเตียงที่มีหน้าต่างอยู่เหนือขึ้นไป ผู้หญิงซึ่งมีผมสีขาวแซมดำตัดสั้นคนนี้เป็นหนึ่งร่องรอยของเมืองแร่เช่นกัน

ยายนวลตอบที่นั่งข้างตัวเบาๆ เรียกให้ผู้ศึกษาเข้าไปนั่งข้างๆ ร่องรอยความดีใจแสดงออกผ่านรอยยิ้มสดใสนั้น ไม่น่าเชื่อว่ายายนวลอายุ 91 ปีแล้ว น้ำเสียงชัดเจน ความทรงจำที่ทยอยกันออกมา เสียงหัวเราะกับเรื่องน่าขำในอดีต มือเหยียนที่บีบมือผู้ศึกษาเป็นครั้งคราว ทั้งหมดนี้ทำให้จินตนาการถึงคนอายุ 90 ปีของผู้ศึกษาต้องรื้อใหม่ทั้งหมด ยายดูแข็งแรงมาก แต่คุณปณัฏฐ์แนะนำให้ผู้ศึกษารู้จักกับยายนวลบอกหลังจากเสร็จสิ้นการสนทนาและออกจากบ้านหลังนั้นแล้วว่า “วันนี้แข็งแรงสดใส 2 สัปดาห์ก่อนยังเป็นไข้ ลูกไม่ขึ้นอยู่เลย” ถ้าคนอายุ 90 ปีฟื้นไข้แล้วสดใสได้มากขนาดนี้ภายในเวลา 2 สัปดาห์ก็คงต้องมีความสุขแข็งแรงมากเป็นทุน

บทสนทนาในวันนั้นเกิดขึ้นกลางเดือนตุลาคม อากาศภายนอกสดใสซึ่งเป็นเรื่องแปลกสำหรับช่วงนี้ของปีในอำเภอกะปาง ซึ่งมักมีฝนตฤดูตกลงมาแทบทุกวัน ผู้ศึกษาจินตนาการถึงบ้านหลังนี้ในวันฝนตกหรือท่ามกลางฤดูฝนที่หนักหน่วงเสมอในจังหวัดนี้ แล้วคิดว่าที่นี้คงยิ่งเย็นกว่าในตัวตลาดเนื่องจากเบื้องหลังคือทิวไม้และสวนยางเขียวเข้มที่คงยิ่งเพิ่มความชื้นและหนาวเย็นเมื่อฝนตกลงมา

ยายนวลชักใช้ผู้ศึกษาอยู่สองสามคำถามถึงเหตุผลที่มาพูดคุยกับท่าน เมื่อคำตอบของผู้ศึกษาคือ “อยากรู้เรื่องเมืองกับอาหารในเมือง” ยัยอ่อนๆก็ปรากฏพร้อมคำพูดออกตัวว่า “ผ่านมานานักหนาแล้วจะได้ครบรึเปล่าก็ไม่รู้ละ” น้ำเสียงของท่านกระตือรือร้นทีเดียวเมื่อเริ่มเรื่องเล่าด้วยที่มาของตัวเองโดยมีคุณปณัฏฐ์คอยกระตุ้นความทรงจำและช่วยถามหรือโยนไปยังเรื่องต่างๆที่ท่านเคยเห็นสมัยเด็ก สำหรับตัวผู้ศึกษาแล้วเมืองแร่คืออะไรบางอย่างในลูกสีขาวปลายเตียงของตาและยาย สำหรับคุณปณัฏฐ์ เมืองแร่คือสถานที่วิ่งเล่นสมัยเด็ก และสำหรับยายนวลเมืองแร่คือชีวิตวัยสาวของท่าน

ยายนวลไม่ใช่ชาวพังงา ไม่ใช่คนภาคใต้ด้วยซ้ำ ท่านเดินทางมาไกลจากเมืองปากน้ำโพธิ์ จังหวัดนครสวรรค์ ในปัจจุบันหากต้องการเดินทางจากนครสวรรค์ไปพังงาคงใช้เวลาอย่างมากที่สุดแค่ 1 วัน แต่ย้อนไปกว่า 60 ปีที่แล้ว นครสวรรค์-พังงาไม่ใช่เรื่องง่ายเลย โดยเฉพาะถ้าคิดว่าผู้เดินทางเป็นหญิงด้วยแล้ว ต้องนับว่ายายนวลในวัย 20 ปีนั้นคง “กล้า” น่าดู “ตามเพื่อนมาสนุกๆ” นั่นคือการออกเดินทางจากบ้านเกิดที่จนถึงทุกวันนี้ท่านยังไม่เคยกลับไปทีนั้นอีกเลย

³ ชื่อบุคคลทั้งหมดรวมถึงชื่อบริษัทและสถานที่บางแห่งที่ปรากฏในบทความนี้เป็นนามสมมุติ

วิธีการเดินทางในสมัยนั้นต้องนั่งรถไฟออกจากนครสวรรค์มาเปลี่ยนรถไฟที่หัวลำโพง นั่งลงใต้ไปที่อำเภอกันตัง จังหวัดตรังจากนั้นจึงต่อเรือไปจังหวัดภูเก็ต “คิดไว้ตั้งแต่เริ่มสาวแล้วว่า ชีวิตนี้ต้องได้มาเห็นภูเก็ตซักครั้ง” ยายนวลในวัย 20 กว่าปีเที่ยวเล่นในภูเก็ตแล้วจึงหางานทำ นายจ้างคนแรกและคนเดียวตลอดชีวิตของยายคือนายหัวเหลียง ซึ่งเป็นเศรษฐีและนายเหมืองที่มีกิจการมากมายหนึ่งของจังหวัดพังงา

งานแรกที่ได้รับมอบหมายให้ทำคือ “จุ่งผ่อ” คนหุงข้าวในเหมืองแร่ดีบุกที่ละอุ่น ซึ่งเป็นเหมืองชนิดขนาดกลาง ตั้งอยู่ในพื้นที่จังหวัดระนอง หน้าที่ของยายนวลทำให้ต้องตื่นตั้งแต่ตี 5 เพื่อมาซาวข้าวสาร ส่วนใหญ่จะหุงวันละ 2 ปีบ (ประมาณ 60 กิโลกรัม) แต่ทั้งนี้ต้องดูปริมาณ ‘กุลี’ หรือคนงานที่เข้ากะในวันนั้นด้วย โดยปกติแล้วขณะที่ยายนวลเดินไปเบิกข้าวสารที่เก็บไว้ใน ‘สโตร์’ (store) ซึ่งควบคุมโดยเสมียน ก็จะมีป้ายแขวนไว้หน้าออฟฟิศ (office) ว่าช่วงนั้นมีคนงาน “อยู่บ้าน” กี่คน เพื่อจะสามารถกะปริมาณข้าวให้เหมาะสมกับคนงาน กระทะใบบัวใบใหญ่ 1 ใบพอสำหรับการหุงข้าว 60 กิโลกรัมได้หมดในกระทะเดียว กระบวนการหุงข้าวเริ่มตั้งแต่การซาวข้าวสาร แล้วจึงก่อไฟด้วยไม้ฟืน พอไฟติด เอากระทะใบบัวขึ้นตั้งบนเตาแล้วรอจนน้ำเดือดจึงเอาฟืนออกแล้วอบข้าวไว้ ผู้ที่หุงจนชำนาญจะรู้ว่าควรดึงฟืนออกตอนไหน อบข้าวนานเท่าไร เรื่องข้าวใหม่ ข้าวดิบจึงเกิดขึ้นน้อยมาก งานทั้งหมดนี้ใช้เวลาราว 3 ชั่วโมง พอมีเสียงระฆังตีบอกเวลาการเปลี่ยนกะ นั่นคือเวลาที่ข้าวกระทะนี้จะได้ลงไปเติมกระเพาะของคนงานที่หิวโหยซึ่งจะทยอยออกจากหน้าที่เข้ามาฝากท้องไว้กับข้าวของยายนวล ส่วนกับข้าวนั้น แต่ละคนจะนำมาเอง ถ้าไม่พกมาตั้งแต่ก่อนเข้างานก็มักมีภรรยา ลูกหรือญาติพี่น้องที่จะเป็นคนหิ้วปันโตมาส่งให้ในช่วงที่ได้ยินเสียงระฆังนี้หรือบางคนก็จะเอาถ้วยชามส่วนตัวไปซื้อที่ร้านขายกับข้าวในเมืองก่อนเอาเข้ากินกับข้าวสุกในโรงครัว อิ่มหนำแล้วพวกเขาจึงจะกลับไปพักผ่อนที่ ‘กงสี’ จนกว่าจะถึงเวลาเข้ากะของตัวเองอีกครั้ง

เมื่อถึงเวลาเปลี่ยนกะ คนงานในกะนั้นจะเปลี่ยนใหม่ทั้งหมด ทั้งคนในชุมเหมืองซึ่งเป็นที่ที่ฉีดน้ำเอาหน้าดินออก นายบ้าน คนควบคุมน้ำ ทุกคนจะลงมากินข้าวที่โรงครัวโดยนั่งบนโต๊ะไม้ยาวราว 4 เมตร ที่ทั้งใหญ่ทั้งหนัก มีเก้าอี้ยาวตั้งขนานสองด้าน คนงานจะเดินไปตักข้าวที่ยายนวลตักใส่ถังไปตั้งไว้บนโต๊ะใส่ภาชนะที่ตัวเองเตรียมมา ก่อนกลับมากินที่โต๊ะยาวนั้น

เมื่อเสร็จสิ้นจากภารกิจช่วงเช้า คนงานกินข้าวเสร็จเรียบร้อย ยายนวลอาจมีเวลาพักผ่อนประมาณ 3 ชั่วโมงแล้วก็ต้องเตรียมหุงข้าวสำหรับช่วงเย็นที่คนงานจะมากินราว 16 นาฬิกาอีกครั้ง ช่วงเวลาดังกล่าวเป็นช่วงการเปลี่ยนกะจากกะเย็นเป็นกะกลางคืนนั่นเอง คนงานที่กำลังจะเข้ากะก็จะมากินก่อนทำงาน ขณะที่คนงานที่ออกจากกะก็มากินเพื่อเติมท้องที่ว่างเปล่าก่อนกลับไปพักผ่อน หน้าที่ของยายนวลในแต่ละวันสิ้นสุดลงราว 18 นาฬิกา หลังจากนั้นคือเวลาพักผ่อน ในช่วงเที่ยงหรือหลังเลิกงาน ยายนวลบอกว่า “ฟังละครวิทยุ คณะแก้วฟ้า โอ้ย! ฟังกันหุ่ห้อย ยิ่งถ้าเรื่องไหนวิเชียรเป็นพระเอกนะ ไม่อยากลูกไปไหนกันเลย” วิเชียรที่ยายนวลพูดถึงคือวิเชียร นิลกานนท์ ผู้พากย์เสียงพระเอกให้กับละครวิทยุคณะแก้วฟ้าที่หันมาพากย์เสียงมวยใน

ปัจจุบัน ไม่เพียงฟังวิทยุ เวลาว่างที่มีค่อนข้างมากหลังทำงานคือเวลาที่แม่บ้านและบรรดาผู้หญิงในเมืองซึ่งก็มักเป็นภรรยาคนงานหรือลูกหลานมักรวมตัวกัน “นับเลข” ในวงไฟ “ว่างหน่อยเราก็ก่อนไฟ พวกเมียคนงานในกงสีว่างๆทั้งวัน แต่ก็ไม่ได้อะไรนักหรอก เล่นกันสนุกๆนะ ในเมืองจะให้ทำอะไร สมัยนี้คงดูโทรทัศน์ แต่ตอนนั้นไม่มีอะไรเลย”

ขณะที่กุสึกินข้าวในโรงครัวแล้วไปทำงาน แม่บ้านเฝ้าละครวิทยุหรืออยู่ในวงไฟ ผู้จัดการกับเสมียนในออฟฟิศจะขึ้นไปกินข้าวกับนายหัวบนบ้านพักของท่าน สมัยทำงานเป็นคนหุงข้าวในเมืองที่ระนองนั้น ยายนวนลมีหน้าที่เพียงหุงข้าวให้คนงานกินในโรงครัว ท่านไม่รู้รายละเอียดเกี่ยวกับอาหารการกินบนบ้านของนายหัวกับบรรดาคนชั้นหัวหน้าในเมืองที่ระนองเลยและไม่ได้ขึ้นไปเกี่ยวข้องบนตัวบ้านของเจ้านายด้วย “ตอนอยู่ระนอง แม่หลาน เป็นคนทำกับข้าวเองมั้ง ยายไม่แน่ใจ ตอนนั้นเราอยู่แต่ในครัว เรื่องบนบ้านของเจ้านายเค้า” แม่หลานที่ยายนวนลพูดถึงคือภรรยาเอกของนายหัว

เมื่อแรในเมืองที่ระนองลดน้อยลงจนไม่คุ้มทุน นายหัวเหลียงก็ย้ายคนงานทั้งชุดรวมทั้งเก็บข้าวของทุกอย่างมาเปิดเมืองใหม่คือเมืองยอห์นที่อ. กะปง ห่างจากตัวตลาดประมาณ 2 กิโลเมตร แต่ในสมัยนั้นยังอาศัยการเดินทางผ่านเส้นทางทั้งขรุขระและเป็นหลุมโคลนเฉอะแฉะในวันฝนตกหนัก ไม่มีถนนลาดยางเช่นปัจจุบันรวมถึงต้องข้ามแม่น้ำกะปงที่คั่นระหว่างตัวตลาดกับเมือง ทำให้ระยะทาง 2 กิโลเมตร ไม่ใช่ระยะทางที่ใครจะเข้าออกตลาดกับตัวเมืองได้บ่อยนัก ดังนั้นเมืองฉิดขนาดกลางอย่างเมืองยอห์นจึงมี ‘กงสี’ อยู่ภายในเป็นที่พักอาศัยของคนงานรวมถึงผู้จัดการ เสมียนและแม่ครัวอย่างยายนวนลด้วย

“กงสีนี้เป็นห้องแถวนี้แหละ ชั้นเดียว หลังคามุงสังกะสี ตั้งเป็นแถวอยู่หลายสิบห้อง นี่เป็นกงสีของคนงานแบบพวกชุดดิน ฉิดน้ำ พวกกุลีนั่นแหละ ถ้าเป็นเสมียน ผู้จัดการก็แยกออกไปต่างหาก ดูดีขึ้นมาน้อยเป็นหลังๆ แม่ครัวแบบยายก็อยู่แถวนี้ ใกล้ๆกัน แต่ไม่รวมเหมือนกงสีของกุลี แต่ถ้ากุลีที่มีครอบครัว นายหัวก็ให้อยู่บ้านเป็นหลังๆเหมือนกันนะ”

เมื่อมาอยู่ที่เมืองยอห์น หน้าที่ของยายนวนลก็เปลี่ยนไปจากที่เคยเป็นคนหุงข้าวในโรงครัวให้คนงานกินมาเป็น ‘แม่ครัว’ ของบ้านนายหัวเหลียง

“เลื่อนตำแหน่ง” ยายนวนลหัวเราะกับคำพูดของตัวเอง

“พอมายู่เมืองยอห์น ยายก็ขึ้นไปทำกับข้าวบนบ้านนายหัว ทำอย่างเดียวนะ ไม่ได้ออกไปหาซื้อผักซื้อหมูอะไรหรอก แม่หลาน เมียนายหัวเป็นคนไปซื้อของ ยายทำอย่างเดียว”

พอถามถึงกับข้าวที่ยายนวนลปรุงให้นายหัวเหลียงกิน ยายนึกคิดไปชักครู่ หันไปมองหน้าคุณปกล็กน้อยเหมือนการเห็นหน้าอดีตเด็กชายผู้มาวิ่งเล่นในเมืองตอนนั้นอาจช่วยเรียกความทรงจำเนิ่นนานให้กลับมาได้สักครู่ยายนวนลก็หัวเราะก่อนเอ่ยว่า “นานมากแล้วจริงๆนะ นายหัวกินอะไรหรือ แกงส้ม แกงเผ็ดมีไม้ขาด แกกั

จากการสอบถามได้ความว่าทุกคนในเมืองกินข้าวชนิดเดียวกันทั้งหมด ตั้งแต่เนยหัวไปจนถึงคนงาน แม้กระทั่งคนขายของในเมืองก็ยังมาตักข้าวจากโรงครัวไปกินกับกับข้าวของตัวเองที่ร้าน “ส่วนใหญ่เสมือนกับผู้จัดการขึ้นไปกินกับนายหัวบนบ้าน มือเที่ยง 11 โมง มือเย็น 5 โมง”

แม้จะรู้สึกผิดหวังกับความธรรมดานั้น ขณะเดียวกันก็รู้ว่าสิ่งที่คาดหวังว่าจะได้เจอ ได้ฟังได้รับรู้ว่าแตกต่างและน่าตื่นตาตื่นใจจนไม่ปรากฏ แต่ในความริบหรี่นั้นผู้ศึกษาก็ยังปลอบใจตัวเองว่านี่อาจเป็นเพราะยายนวลอายุมากแล้ว อาจหลงลืมอะไรไปตามกาลเวลาหรือไม่อีกทียายนวลอาจคุ้นเคยกับความทรงจำของตัวเองจนเห็นเป็นสิ่งธรรมดาไปหมดจนไม่ได้เอ่ยปากเล่าหรือพูดถึงสิ่งที่เป็ความตื่นตาตื่นใจที่ผู้ศึกษารอคอยด้วยใจ

จดจ่อ แม้จะหมดกำลังใจไปบ้าง แต่คำปลอบใจจากตัวเองที่ตั้งอย่างอ่อนแรงก็ยังมีกำลังใจที่จะผลักดันให้ผู้ศึกษาฯ ยังนั่งตัวตรง ส่งยิ้ม ถือสมุดกับดินสอไว้แน่นจนเกินจำเป็น แต่ในขณะนั้นผู้ศึกษาคิดจริงๆ ว่าถ้าไม่มีสมุดเล่มนี้หรือถ้าผู้ศึกษาฯ สะเพร่าเผลอเราทำมันหายไปละก็ จะไม่มีอะไรเหลืออยู่เลย แม้ที่นอนเรียงรายในสมุดตอนนี้จะเป็นเรื่องน้อยกว่าความคาดหวังและแสนธรรมดา อย่างน้อยผู้ศึกษาก็มีบางอย่างอยู่ในมือ ข้อมูลเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับนักศึกษามานุษยวิทยา ขาดมันไป เราก็คงทำอะไรไม่ได้เลย ผู้ศึกษาฯ ยังเอ่ยปากถามต่อไป พยายามจัดแจงทุกแง่มุมในเรื่องเล่าของยายนวลขึ้นมามองหาประเด็นและกระตุ้นให้หญิงชราพรรณสีดอกเลาตรงหน้าเล่าต่อไป เสียงในใจของผู้ศึกษาดังขึ้นแข่งกับเสียงของยายนวลว่า ‘อีกนิดเถอะน่า อีกสองสามคำถาม ต้องมีเรื่องเด็ดๆ โผล่มาแน่’

ผู้ศึกษาฯ ชักต่อว่าถ้าในโรงครัวหุงข้าวให้แต่ไม่ทำกับข้าว คนงานส่วนใหญ่พกกับข้าวอะไรมากิน ยายนวลบอกว่าคนงานในสมัยนั้น ส่วนใหญ่เป็นชาวอีสาน กับข้าวที่พวกเขาพกมาก็เป็น ‘กับข้าวบ้านเขา’

“สมัยนั้นพม่ายังไม่ดัง...” เสียงพูดเจือเสียงหัวเราะของยายนวลทำให้ผู้ศึกษาหัวเราะตามเมื่อนึกถึงว่าแม้จะใช้ชีวิตแทบทุกวันอยู่ในบ้าน ไม่ได้ออกไปข้างนอกแต่คงมีคนมาพูดคุยเล่าเรื่องราวต่างๆ นานาให้ฟังอยู่ไม่ขาด ยายจึงรับรู้ความเป็นไปของโลกภายนอกที่แรงงานข้ามชาติกลายเป็นแรงงานส่วนใหญ่ของพื้นที่ไปแล้ว

“คนงานส่วนใหญ่มาจากทางอีสานทั้งนั้น คนอุบลฯ นี่เยอะมาก พอใครมาชักคน เขาก็คงชวนๆ กันต่อมา ญาติ พี่น้อง เพื่อน เรียกว่าคนงานแทบทั้งหมดเป็นคนอุบลฯ พอเหมืองเลิกไป บางคนก็ไม่กลับไปแล้วอยู่ที่นั่นเลย ในตลาดนี้ ใครนามสกุล... นี่ใช่ทั้งนั้นแหละ” ยายนวลเอ่ยถึงนามสกุลที่ผู้ศึกษาไม่คุ้นหู แต่คุณปกเอ่ยสนับสนุนขึ้นมาทันที “อืม ใช่ๆ นามสกุลพวกนี้คนทางโน้นทั้งนั้น อยู่ไปอยู่มาเป็นคนบ้านเราไปหมดแล้ว” พร้อมทั้งเอ่ยนามสกุลที่พื้นเพเดิมมาจากอีสานอีก 2-3 นามสกุล

แม้จะบอกว่ากับข้าวที่เหล่าคนงานชาวอีสานกินเป็นกับข้าว “บ้านเขา” แต่เมื่อถามถึงรายละเอียดว่ากับข้าวเหล่านั้นมีอะไรบ้าง ยายนวลเองก็ดูเหมือนจะกำหนดไว้ในใจแล้วว่า ‘กับข้าวบ้านเขา’ นั้นแตกต่างจาก ‘กับข้าวบ้านเรา’ แต่ดูเหมือนจะไม่สำคัญถึงขนาดที่ยายจะจดจำเอาไว้หรือมีฉะนั้นเรื่องราวและรายละเอียดเล็กน้อยเหล่านั้นก็ถูกกาลเวลาผลักให้ตกหายไปหมดแล้ว

ในขณะที่คนงานแทบทั้งหมดเป็นชาวอีสาน ตำแหน่งสำคัญโดยเฉพาะงานในสำนักงานนั้นกลับเป็นของคนในพื้นที่อย่างที่ยายนวลพูดว่า “พวกกูลีอีสานก็ชุดกันไป ฉีดน้ำกันไป ตำแหน่งใหญ่ๆ คนบ้านเราทั้งนั้น” ในเหมืองของบริษัทเรือด่วนแฉ่งจรัส จำกัดก็เช่นกัน ผู้จัดการเหมือง เสมียนประมาณ 6 คน ไม่ว่าจะเป็นเสมียนบัญชี เสมียนสโตร์ เสมียนเรือด่วน เสมียนแผนที่หรือแม้กระทั่งระดับหัวหน้าคนงานในแต่ละกะล้วนเป็นคนในพื้นที่ ผู้จัดการของเหมืองจรัสเป็นญาติใกล้ชิดกับนายหัวจรัสเพียงแต่ใช้คนละนามสกุล เนื่องด้วยตำแหน่งที่มีอำนาจมากที่สุดรองจากนายหัวใหญ่ อีกทั้งยังต้องถือเงินจำนวนมากและมีบุญแถมูเซ่ไว้กับตัวนั้นก็

เป็นเช่นเดียวกับเหมืองฉิดของนายหัวเหลียงที่ “นายหัวต้องเลือกคนไวใจได้ แล้วจะไวใจใครเท่าญาติ จริงไหม” ยายนวลพูดขึ้นมา

แต่ภายในเหมืองนั้นมีใช้มีเพียงคนงาน เสมียน ผู้จัดการหรือนายหัวเท่านั้น กงสีหลังสุดท้ายไม่ห่างจากที่พักของคนงานมากนัก สามิ-ภรรยาผู้อาศัยในบ้านชั้นเดียวหลังเล็กๆ ที่ไม่ได้สร้างคิบบนหลังนี้คือแปะ วกับแม่ซิมซึ่งเป็นเจ้าของที่ดินทั้งหมดของเหมืองนี้ เมื่อตกลงให้นายหัวเหลียงเช่านี้มีสัญญาข้อหนึ่งที่ทั้งสองฝ่ายตกลงกันไว้ นั่นคือเจ้าของที่ดินจะได้สิทธิ์เข้ามาค้าขายภายในบริเวณเหมืองแต่เพียงเจ้าเดียว นั่นหมายถึงรายได้อย่างงามนอกเหนือจากเงินก้อนจากการให้เช่าที่ทำเหมือง

รายขายของชำของแปะวกับแม่ซิมนั้น คนในเมืองต่างเรียกว่า “ร้านเท้าจู” อันเป็นคำที่คนท้องถิ่นใช้เรียกร้านขายของในเมือง ร้านของทั้งคู่้นนอกจากจะมีหน้าที่หลักในการจำหน่ายน้ำปลา น้ำตาล เกลืออันเป็นเครื่องปรุงรสอาหารและของชำอื่นๆ ที่ใช้ในชีวิตประจำวันแล้ว แปะวยังขายกาแฟด้วย กาแฟนี้จะขายตลอดวัน ใครสั่งก็ขังให้เป็นแก้วๆ ยายนวลเล่าว่า “ส่วนใหญ่ก็กินโกปีนั่นแหละ มีบ้างที่กินเซล้อง เซล้องอ้อ แม่ซิมแกขงเอง” คุณปอกูเหมือนจะนึกอะไรขึ้นมาได้จึงแทรกขึ้นมาว่า “ป่าซิมนี้ทอดเชื้อะโก้ยด้วย ทอดตอนเช้าๆ อืมๆ แกทอดเชื้อะโก้ยเป็นด้วย” เชื้อะโก้ยหรือปาทองโก้ดูจะเป็นขนมคู่กันกับกาแฟหรือชาร้อนในมือเช้า กาแฟนั้นคนพังงาเรียกโกปี ขณะที่ชาร้อนคือเซล้องและชาดำเย็นคือเซล้องอ้อ

นอกจากกาแฟที่ขายทั้งวันเพราะส่วนใหญ่บรรดาเสมียนมักดื่มชากาแฟทั้งมือเช้า กินตบท้ายมือเที่ยง กินแก่งวหรืออาจแค่เพราะความเคยชินในช่วงสายและบ่าย นอกจากของชำกับกาแฟแล้ว แปะวยังขายกับข้าวปรุงสำเร็จอีกด้วย

“ขายดินะ บางคนเขาก็ไม่ทำกับข้าว อย่างพวกที่มีครอบครัวอยู่กันหลายคน เขาก็ทำกันไป กินเองที่บ้าน แล้วก็ตักใส่ขัน(ปันโต) พกมากินตอนเช้างาน แต่พวกโสดๆ ผู้ชายทั้งนั้น เขาไม่กับข้าวอะไรกันหรอกก็อาศัยซื้อกับข้าวของแม่ซิมนี้แหละ แกขายของสดด้วย ไวให้พวกทำกับข้าวกินเองซื้อไป พวกผักนี้เยอะสุด เนื้อหมู เนื้อปลา ไม่ค่อยมีเพราะจากตลาดปากถักเอาเข้ามาถึงในเมืองยอหวันต้องข้ามแม่น้ำอีก ไกลอยู่เหมือนกันมาถึงปลาก็เน่าแล้ว ต้องเดินนะสมัยนั้น ส่วนใหญ่เลยมีแต่ผัก แต่กับข้าวทำแล้วนี้มีปลาทอดนะ แกทอดจากบ้านในตลาดมาเลย วันไหนแกเข้าไปตลาดก็จะมีปลาทอด ขายดีมาก เขาไม่ได้ซื้อไปกินกับข้าวอย่างเดียวหรอกเอาไปกินกับเหล้าก็เยอะ” พูดถึงตอนนี้คุณปอกูก็ก็เอ่ยสมทบว่า “ลูกป่าซิม เรียนรุ่นเดียวกันมา เคยเล่าว่าสมัยนั้นเขาก็ต้องไปอยู่ช่วยในเหมืองบ้างเหมือนกัน ป่าซิมนี้แกมีบ้านอยู่ในตลาดหลังหนึ่ง แต่ช่วงที่ให้เขาเช่าที่ทำเหมือง ส่วนใหญ่แกก็เข้าไปขายของอยู่ในเหมือง แกไม่ได้ขายกับข้าวอย่างเดียวนะ แกปลูกผักด้วย ทำเป็นแปลงๆ ข้างบ้านแกนั่นแหละพวกผักบุ้ง ผักฉวยซิม(ผักกวาดตุ้ง) บางทีแกก็ไปเก็บพวกผักกูด ผักหนาม ผักพวกนี้มันขึ้นเอง เอามาผัดขาย ผักหนามเอามาตอง กินกับพวกแกงเผ็ดกับขนมจีน” กับข้าวร้านแม่ซิมนี้มีทั้งแกง

เผ็ด อย่างแกงไตปลา แกงส้ม แกงพริกรวมไปถึงผัดหวานๆ อย่างผัดผัก ผัดเปรี้ยวหวาน วันละ 2-3 อย่าง ขนมจีนก็มีบ่อยๆ ยายนวลบอกว่า “ขายดีทุกวัน”

นอกจากของทั้งหลายที่พูดมาแล้ว ที่ร้านนี้ยังต้องมีขนมแห้งติดร้านไว้ขายด้วยเสมอ ในสมัยนั้นทุกเดือนจะมีรถจากโรงทำขนมในภูเก็ตเข้ามาส่งขนมตามร้านในตัวตลาดปากถัก แปะวากับแม่ซิมจะไปรอซื้อครั้งละหลายๆเพื่อเอามาขายที่ร้านในเมือง ขนมแห้งเหล่านั้นในปัจจุบันอาจหาได้ไม่ย้งนักคงเพราะเสื่อมความนิยมทำให้ลดจำนวนผลิตไปด้วย ขนมที่ยายนวลเอ่ยชื่อนั้นบางชนิด เช่น เต้าส้อ ผู้ศึกษาก็คุ้นเคย บางชนิดคล้ายคลึงคล้ายคลาว่าเคยเห็น อย่างขนมลั่นควาย กองถึง แต่บางชนิดอย่าว่าแต่หน้าตาที่บรสาขาคือเลย แม้แต่ชื่อก็ไม่เคยได้ยิน อย่างขนมปลา ขนมอี๋บั้งขาว ดูเหมือนคุณปุกที่แม่จะอายุห่างจากยายนวลเกือบ 40 ปีก็ยังอยู่ร่วมรุ่นกับขนมเหล่านั้น เมื่อยายนวลเอ่ยชื่ออะไร คุณปุกเป็นพยักหน้า รู้จักทุกชนิด จากชื่อที่รู้จัก ผู้ศึกษาพบว่าขนมเหล่านั้นล้วนแต่เป็นขนมแห้งที่เก็บไว้ได้นานทั้งสิ้น

“ต้องเป็นขนมแห้งซิ” ยายนวลพูด “ของพวกนี้ต้องติดร้าน ติดบ้านไว้กินตอนหิวๆ เข้าตลาดบ่อยไม่ได้หรอก ทางมันลำบาก ต้องมีขนมแห้งๆนี้แหละเก็บไว้”

ผู้ศึกษาสังเกตว่ายายนวลเอ่ยถึงความยากลำบากของเส้นทางระหว่างเมืองกับตัวตลาดที่ทำให้ไม่สามารถเดินทางไปมาได้ย้งนักอยู่บ่อยครั้ง สำหรับยายนวลแล้วความยากลำบากนั้นคงเป็นสิ่งที่ฝังใจและจดจำได้แม่นยำ สำหรับผู้ที่เกิดหลังยุคการทำเหมืองและเคยแต่รู้จักเหมืองผ่านสถานที่ ผ่านถ้อยคำบอกเล่าหรือผ่านหนังสือชุดเหมืองแร่ของอาจินต์ ปัญจพรรคแล้ว เหมืองน่าสนใจและน่าสนุกจนอยากเกิดมาร่วมรุ่น อยากเห็นเหมืองที่มีชีวิตด้วยตาตัวเอง แต่สำหรับคนที่อยู่กับเหมือง ทำงานในเหมืองอย่างยายนวล ชีวิตที่เหมือนตัดขาดกับโลกภายนอกจากความยากลำบากของเส้นทาง แต่ละวันมีเพียงละครวิทยุกับวงไฟเป็นความบันเทิงใจ เหมืองคงไม่ใช่สถานที่น่าตื่นเต้นหรือสวยงาม เหมืองคืองานและเงินเพื่อดำรงชีพ คือพื้นที่ธรรมดาที่จำได้แต่ไม่มีอะไรโดดเด่นจนรู้สึกสนุกที่จะพูดถึงอย่างออกรส สิ่งต่างๆที่อยู่ในความทรงจำจึงเป็นเพียงความธรรมดาสามัญของชีวิตการทำงานและ ‘ความยากลำบาก’ คือภาพที่ปรากฏในสำนึกเมื่อพูดถึงเหมือง

ผู้ศึกษารู้สึกแปลกใจที่หนึ่งในขนมที่บอกว่ามักเป็นสำหรับแห้งติดบ้านและอาศัยซื้อหาจากรถที่มาจากโรงทำขนมในภูเก็ตคือเต้าส้อเพราะตั้งแต่จำความได้ ผู้ศึกษาก็พบว่าเต้าส้อแทบจะเป็น ‘สัญลักษณ์’ ประจำอำเภอตะกั่วป่าไปแล้ว เนื่องด้วยมีร้านที่ทำขนมชนิดนี้มากเหลือเกินและในช่วงเทศกาลต้องสั่งจองกันล่วงหน้าเพราะมักจะไม่พอกับความต้องการของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนพังงา โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวที่มาตะกั่วปากก็มักจะซื้อเต้าส้อติดไม้ติดมือติดรถกันเป็นสิบๆกล่อง ดังนั้นขนมเต้าส้อที่คนกะปงควรได้กินก็ควรมาจากตะกั่วปามากกว่ามาจากภูเก็ตที่เมื่อเทียบเวลาการเดินทางแล้ว ตะกั่วปากก็ใกล้กว่าอย่างไม่มีข้อสงสัย

“เต้าส้อมัยนั้น หน้าตาไม่เหมือนสมัยนี้นะ” เต้าส้อมัยนั้นบรรจุมาในกล่องสี่เหลี่ยมทำจากกระดาษสี และหน้าตาของกล่องแตกต่างกันออกไปตามแต่ละร้านจะออกแบบ ผู้ศึกษาจำได้ว่าสมัยเด็ก เต้าส้อก็อยู่ใน

กล่องแล้ว แต่เป็นกล่องกระดาษแข็งสีขาวแบบที่เรียกว่ากระดาษขาว-เทา อย่างมากก็แค่มีตราประทับชื่อร้านที่หน้ากล่อง หน้าตาธรรมดาดีกว่ากล่องเต้าส้อมปัจจุบันมาก แต่สมัย 50 ปีที่แล้ว บรรจุภัณฑ์ของเต้าส้อมธรรมดาว่าที่ผู้ศึกษาเคยจำได้เสียอีก “สมัยนั้นเต้าส้อมอยู่ในกระดาษแก้ว ไม่ก็มีกระดาษซับมันปาหึงโก๋เดียวนั้นะ ห่อเป็นตลับๆ เรียงกันตลับละ 10 ลูก เต้าส้อมก็มาจากรถส่งขนมจากภูเก็ตด้วยกับกับขนมอื่น สมัยนั้นไม่ได้ยินนะว่าเต้าส้อมที่ตะกั่วป่าดัง ไม่ได้ยินด้วยว่าที่ตะกั่วป่าขายเต้าส้อมกันมาก แต่ก็ไม่รู้ละ อยู่กะปงนี่ บางทีเขาอาจทำมานานแล้ว แต่เราอาจไม่รู้เองก็ได้ ตอนนั้นการเดินทางไปมาไม่สะดวกเหมือนตอนนี้ที่นึกจะไปตะกั่วป่าก็ไปได้เลย ถนนลาดยางพร้อม ถึงถนนจะแยะ แต่ก็ยังมีถนน สมัยนั้นก็มีถนนแต่มันก็ยังไม่ใช่แบบนี้ แลเมารถก็มีแค่วิ่งละเหี่ยวเดียว” คุณปุกแอบค่อนข้างอดทนระหว่างอำเภอล็กน้อย เนื่องจากสภาพที่ขรุขระของหน้าถนนลาดยางที่ไม่ได้รับการซ่อมแซมมานาน

“ตอนยังเด็กๆ รถจากปากถักไปตะกั่วป่ามีแค่รอบเดียวต่อวัน เป็นรถสองแถวเล็กๆ ต่อด้วยไม้ คล้ายๆ ที่ยังวิ่งอยู่ตอนนี้แหละ ออกจากปากถักราว 8-9 โมง กลับมาราวเที่ยงใครจะทำธุระอะไรก็ต้องรีบทำให้เสร็จภายใน 2 ชั่วโมงนั้นแหละ ไม่งั้นก็ตรกถ ต้องค้างที่ตะกั่วป่า รอกลับรถวันถัดไป”

คุณปุกดูเหมือนจะติดลม ความทรงจำวัยเด็กคงวิ่งเข้ามาในความคิดจึงเล่าต่อเนื่องจากว่า “รถในเหมืองจำรัสขี้มีประจำ มีหลายแบบ ทั้งรถส่งเสมียนไปเรือชุด รถขนแร่ รถจี๊ปเล็ก ตอนนั้นบริษัทต้องรับแขกเป็นประจำ ทั้งข้าราชการ นายทหาร ฝรั่งเศสมาทำอะไร นี่ยังจำได้เลยนะ เห็นฝรั่งเศสมาบ่อยเหมือนกันจนหลังๆ ซักชิน ไม่ตื่นเต้นแล้ว พอมีคนมาก็ต้องเลี้ยงรับรอง ทำกับข้าวให้เขากิน ก็จะไปกินที่ไหน ร้านอาหารในตลาดก็มีแต่ร้านบะหมี่ ร้านขนมจีน มันธรรมดาไป พวกแขกต้องกินของดีๆ มีคนไปซื้อชิต ปกติก็เป็นพ่อครัวบ้านเสมียนโป้นั้นแหละ แต่วันไหนมีงานเลี้ยง ชิตไปต้องทำกับข้าวเลี้ยงแขก ปกติถ้าเป็นวันธรรมดา ตอนเช้าชิตไปจะเดินลงจาก ‘ห้าง’ มาซื้อกับข้าว หมู ไก่ ผักในตลาดปากถักนั้นแหละ เดินมาเองเลย แต่ถ้ามีงานเลี้ยง บริษัทจะให้เอารถจี๊ปเล็กออก ให้ชิตไปไปซื้อกับข้าวที่ตะกั่วป่าเองเลย”

ผู้ศึกษาซึ่งเติบโตในยุคที่คำว่า “ตลาดตะกั่วป่า” หมายถึงตลาดย่านยาวใกล้กับบขส. ที่มีของขายเกือบทั้งวันเอ่ยปากถามว่า “ไปทางไหนละ ผ่านตลาดเก่าหรือไปทางสุราษฎร์ฯ” ทางสุราษฎร์เป็นถนนที่เชื่อมต่อจังหวัดสุราษฎร์ธานีกับตลาดย่านยาว ต่อเนื่องไปจนถึงระนองซึ่งผู้เดินทางจากปากถักเข้าย่านยาวนิยมใช้เพราะช่วยย่นระยะเวลาเดินทางได้มาก

คุณปุกชะงักไป คิ้วขมวดเข้าหากันเหมือนพยายามนึกตามเส้นทางที่ผู้ศึกษาถาม ก่อนทวนคำ “ตลาดเก่า...” แล้วพูดเสียงดังพร้อมทั้งหัวเราะว่า “มันเพิ่งเรียกตลาดเก่าไม่นานนี่เอง สมัยนั้นไม่มีหรอก ตลาดเก่าณะตลาดเก่าตอนนี้ก็คือตลาดตะกั่วป่า ถ้าบอกว่าไปตะกั่วป่า ก็หมายถึงไปตลาดเก่าตอนนี้นั้นแหละ นี่นึกถึงย่านยาวใช่ไหม ตอนนั้นย่านยาวไม่มีอะไรเลย คนย่านยาวก็ต้องมาซื้อของที่ตะกั่วป่า เอ๊ย! ตลาดเก่า เกิดคนละยุคก็แบบนี้แหละ ตลาดเก่าตอนนั้นใหญ่สุดแล้ว ของเยอะ ยิ่งช่วงเดือนสามนี่นะ โอ้โฮ! ไม่รู้คนมาจากที่ไหนต่อที่ไหน

แน่นไปหมด ตั้งแต่เช้าจนถึง ตอนกลางคืนยังตามไฟชายของกันอยู่เลย มีเท่าไรๆขายหมด ไม่พอขายด้วยซ้ำงานเต้าหึงแต่ละที เดินแทบไม่ได้ คนเบียดเสียดกัน”

ผู้ศึกษาลับคล้ายคล้าคลาว่าเคยเห็นบรรยากาศการขายของหน้าตลาดช่วงงานเดือนสามหรือวันตรุษจีนที่คึกคักและสนุกมากสำหรับเด็กเล็กๆที่ตามยายไปซื้อของไหว้ แต่ก็เลือนลางจนไม่แน่ใจว่าความทรงจำจะเล่นตลกอะไรไร้เปล่า บางทีนั้นอาจเป็นที่อื่นไม่ใช่ตลาดเก่า เนื่องจากปัจจุบันร่องรอยความคึกคักเหล่านั้นไม่มีให้เห็นเลย ตอนหนึ่งในหนังสือ *เหมืองแร่*⁴ อาจินต์ ปัญจพรรค์เขียนถึงตะกั่วป่าไว้ว่า

คืนหนึ่งพี่จอนแถมรถของบริษัทจะไปเยี่ยมญาติที่ตะกั่วป่าพี่จอนแถมเป็นลูกครึ่ง แกเคยทำงานเหมืองทั่วปักษ์ใต้จนปรุ แกชวนข้าพเจ้านั่งรถเล่น ข้าพเจ้าก็กระโดดขึ้นนั่งข้างแกด้วยความดีใจที่จะได้ออกจากเหมืองอันมืดตื้อของเรา ไปเปิดหูเปิดตาในแดนชุมชนคนเหมืองแร่ไม่รู้ว่าที่เหมืองต่อที่เหมือง พี่จอนขับรถอย่างชำนาญ ออกจากตะกั่วทุ่งของเราเวลาค่ำ ตรีรถพักเดียวก็ถึงโคกกลอย ย้อนขึ้นอำเภอท้ายเหมืองแล้วพุ่งขึ้นตะกั่วป่า

ประมาณ ๓ ทุ่มก็ถึง ข้าพเจ้าก็ได้เห็นหน้าตะกั่วป่าเป็นครั้งแรก ตึกแถวสองข้างทางซึ่งนับเป็นตลาดสว่างไสวด้วยแสงตะเกียงจำปาฯ มันเป็นตึกแถวแบบของพ่อค้าจีนสมัยเก่า แบบที่มุ่งหลังคากระเบื้องเป็นระลอกคลื่นเหมือนศาลเจ้า บนหน้าจั่วมีปูนปั้นนูนออกมาเป็นมังกร หรือสิงโต หรือดอกไม้ตามแต่รสนิยม พี่จอนจอดรถไว้กลางตลาด แล้วเดินนำข้าพเจ้าแบ่งไปร้านโน้นร้านนี้ซึ่งล้วนมีแต่คนรู้จักทักทายกันไม่รู้จักจบจักสิ้นสักที เสียเวลาไปจนเกือบ ๔ ทุ่ม

ในยุคที่อาจินต์เขียนถึงคือปี พ.ศ. 2492-2496 ยุคนั้นตะกั่วป่าคงรุ่งเรืองอย่างที่สุดด้วยเหมืองแร่ ตลาดคึกคักไปด้วยผู้คนจากทุกทิศที่มาพักผ่อนนอกเวลางาน เหมืองคงสร้างเศรษฐกิจขึ้นในตะกั่วป่ามากมาย ทั้งเศรษฐกิจจากรแร่และเศรษฐกิจการค้าขาย ในเมื่อเต็มไปด้วยผู้คนก็ต้องเต็มไปด้วยร้านค้า สมัยนั้นร้านค้าคงเปิดจนถึง 4 ทุ่ม แต่ตะกั่วป่าในวันนี้ ตลาดเช้าวายแทบไม่เกิน 8 โมง ถ้าใครหิวตอนดึกๆ ไม่ต้องมากแค่ซั๊ก 1 ทุ่ม ก็คงต้องไปถึงตลาดย่านยาวที่ไกลไปอีกราว 14 กิโลเมตร มีคนตะกั่วป่าหลายคนพูดในทำนองว่า ตะกั่วป่าคือเมืองเหมือง เมื่อเหมืองซบเซาและปิดตัวไป ตะกั่วป่าในความรับรู้ของคนยุค ‘ทันเหมือง’ จึงเหลือเป็นเพียง “ตลาดเก่า” ซึ่งมีตลาดใหม่ที่คึกคักกว่ามากอย่างตลาดย่านยาวขึ้นมาแทนที่

⁴ อาจินต์ ปัญจพรรค์, *เหมืองแร่ฉบับสมบูรณ์* เล่ม 3 (กรุงเทพฯ: มติชน, 2545), p. 37.

ยายนวลพูดขึ้นมาเมื่อผู้ศึกษานั่งทบทวนภาพที่ผุดขึ้นอย่างเลื่อนรางของหลอดไฟดวงกลมสีส้มๆกับแสงกับข้าวที่ล้นมาถึงริมถนนในช่วงหัวค่ำ มีตัวเองในวัย 6-7 ขวบ เดินตามติดหลังยายและหวังจะได้ขนมกรอบๆที่ยายจะซื้อให้ชักห่อติดมือกลับบ้านแม่แม่ไม่ชอบให้กินก็ตาม

“เออ ปกจำแม่น ยายก็เคยเห็นรถจี๊ปคันนั้น มีไอ้โบ้ เราเรียกกันแบบนั้น ไปซื้อกับข้าว สมัยนั้นยายก็ไม่ค่อยได้ไปหрокตะกั่วป่านะ มันไปลำบาก สมัยนี้ไปง่ายนิดเดียว ใครๆก็มีรถ”

คุณปกเล่าว่ากับข้าวที่นายชิตทำอร่อยมาก ตัวคุณปกเองยังเคยได้กินเป็นบางครั้ง เมื่อผู้เป็นพ่อซึ่งทำงานเป็นช่างคำนวณแร่ถือติดมือมาฝากหลังงานเลี้ยง “ที่จำได้แม่น ต้องนี้เลย สตู อร่อยมาก ไข่ทำเป็นประจำเวลามีแขก สงสัยเป็นของขึ้นชื่อของไข่เหมือนกัน บางครั้งสตูหมู บางครั้งสตูไก่ สตูเนื่อนี้นานๆมีที สมัยนั้นที่นี้หาเนื้อยากด้วย ต้องไปถึงตะกั่วป่าแน่นอน ในตลาดปากถักไม่มีขายเลยเพราะที่นี้ไม่มีสุลิมมิง คนก็ไม่ค่อยกินกัน หมูนี้มีทุกวัน คนจีนเยอะ มี 2 เจ้าเลย นินนวล(นิน หมายถึงอาหารน้ำ) ที่นี้ก็เลี้ยงหมูไม่ใช่หรือ วันไหนจะฆ่าหมู ยังไปถามในตลาดทั่วเลยว่าจะเอาหมูบ้าง ใครจะเอาส่วนไหน คนสั่งกันเยอะเลย ถูกกว่าที่ซังขายในตลาด” คุณปกหันไปถามยายนวลถึงเรื่องที่แปะวกับแม่ซิมเคยเลี้ยงหมูไว้แถวๆบ้านเพื่อฆ่าขายและทำกับข้าวในร้าน ยายนวลมองหน้าคุณปกอยู่สักพัก ก็ส่ายหน้าว่า “จำไม่ได้แล้ว คงเลี้ยงมิง บอกแล้วว่ามันนานแล้ว ปีนี้ยาย 91แล้วนะ” ยายนวลหัวเราะตบท้ายเมื่อเอ่ยถึงอายุตัวเอง

ดูเหมือนสตูจะเป็นสิ่งแรกที่คุณปกนึกถึงเมื่อพูดถึงกับข้าวที่พ่อครัวไข่ทำในงานเลี้ยง นอกนั้นก็ีอาหารจีน พวกไก่ตุ๋นเครื่องยาจีน ไปจนถึงแกงมัสมั่นที่คุณปกบอกว่า “หมูเยอะมาก ใส่แบบไม่ซีเหี้ยวเลย” แต่อาหารชนิดอื่นนั้นคุณปกว่า “ที่บ้านก็ทำเองได้ หมู ไก่อาจไม่เยอะเท่าที่ไข่ทำ สงสัยที่อร่อยนี้เพราะเราเด็กๆนะ หมู ไก่ปกติก็กินกันจำกัด ไม่ใช่ของมีกินทุกวันเหมือนเดี๋ยวนี้อ พ่อได้กินทีเยอะๆ หมูเป็นชิ้นๆแบบของไข่ เราก็คืออร่อยเพราะแบบนี้รู้เปล่าก็ไม่รู้” แต่สำหรับสตูนั้น คุณปกว่า “อันนี้อร่อยจริง เคี้ยวได้นุ่มมาก ไม่รู้ไปเรียนมาจากไหน”

สำหรับเด็กชายตัวเล็กๆที่อยู่ในช่วงวิ่งส่งกาแพให้ผู้เป็นพ่อยังมีวัยเพียง 7-8 ขวบ ทุกอย่างในสำนักงานหรือที่คนปากถักเรียกติดปากว่า ‘บริษัท’ นั้นน่าตื่นตันทันไปหมด ‘ห้าง’ ทุกหลังดูช่างใหญ่โต คนก็มากมาย ข้าวของข้างในล้วนแปลกตาแตกต่างจากบ้านของตัวเอง “เวลาไปส่งกาแพแล้วไม่มีอะไรทำ เราก็ดูเล่นอยู่ในบริษัท เข้าไปในห้างที่ไข่ทำกับข้าวนี้บ่อยเลย ห้างนี้หมายถึงบ้านพักพวกเสมียนนะ ไม่ใช่ห้างอย่างพารากอน ตอนนั้นเขาเรียกว่าห้าง ปลุกตามแบบบ้านพักฝรั่งยุคแรกๆ เด็กอื่นๆลูกหลานพนักงานก็เดินกันอยู่ในนั้นทั้งนั้น เขาก็ไม่ได้ทำอะไร เราก็ดูเข้าไปในครัวเจอไข่ประจำ มีอะไรกินบางทีไข่ก็ส่งให้กิน ในครัวมีตู้ทำน้ำแข็งใหญ่มากเหมือนเครื่องซักผ้า เขาไว้แช่ของอื่นด้วยแล้วก็ทำน้ำแข็งด้วย ตอนนั้นตู้เย็นก็มีแล้วนะ ถึงจะไม่ทุกบ้าน แต่ตู้ของไข่ทำน้ำแข็งได้ก่อนโตกว่า ตอนนั้นไข่ไปชอบผู้หญิงคนหนึ่ง บ้านเขาขายกาแพในตลาดด้วย ไข่ก็เอาน้ำแข็งจากตู้นี้แหละไปให้เขาบ่อยๆเลย” คุณปกหัวเราะปิดท้ายคำพูดของตัวเอง ผู้ศึกษาหัวเราะด้วย แต่อาจ

ไม่ได้หัวเราะในเรื่องเดียวกัน ผู้ศึกษากำลังนึกภาพผู้ชายผอมสูงวัย 50 กว่าปีตรงหน้าให้เป็นเด็กชายเล็กๆที่เดินเที่ยวเล่นซอกแซกไปตามบ้านพักในบริษัท แล้วภาพที่ปรากฏในความคิดช่วงหัวเราะในการกระทำของกาลเวลาที่เปลี่ยนแปลงอะไรต่างๆอยู่เสมอ

เห็นวาระบวณยายนวนมานานประกอบกับใกล้เที่ยง ผู้ศึกษาถามคำถามสุดท้ายก่อนขอตัวกลับว่ายายนวนเคยย้อนนึกถึงชีวิตเมื่อก่อนบ้างหรือไม่ ยายนวมองแล้วตอบผู้ศึกษาเบาๆ “ว่างๆก็ยังคิดถึงชีวิตในเหมืองเหมือนกัน เขาเรียกชีวิตในอดีตนะ คิดถึงเหมือนกัน”

“ของกินเรียบง่ายดี”: ความทรงจำของนายหัว

ในร้านพิซซากลางห้างใหญ่ย่านปิ่นเกล้า ผู้ศึกษากำลังนั่งเผชิญหน้ากับคุณพจน์อดีตเจ้าของเหมืองชนิดขนาดเล็กซึ่งตั้งอยู่ที่บ้านคลองวา จังหวัดพังงา ดำเนินการในปี พ.ศ. 2523-2525 ข้างกายคือลูกของคุณพจน์ที่เป็นผู้ประสานงานให้ผู้ศึกษาได้พูดคุยกับผู้เป็นพ่อที่ขึ้นมาทำธุระที่กรุงเทพฯ พอดีหลังจากติดต่อไปเมื่อสองเดือนก่อนแต่เวลาไม่เคยตรงกัน เมื่อสั่งพิซซาหน้าซีฟู้ดกับเบคอนซูปรีมไปแล้ว คุณพจน์ยังสั่งเมนูเพิ่มอีกสองสามอย่างเพราะกลัวว่าพิซซาแค่ถาดเดียวอาจไม่พอสำหรับสามกระเพาะในช่วงมือเย็นเช่นนี้

ผู้ชายวัยเกิน 60 ปีไปเล็กน้อย มีรอยยิ้มสนุกสนานระดับใบหน้านอกจากแว่นตาที่สวมอยู่ ร่างใหญ่ ผิวขาวอยู่ในเสื้อเชิ้ตสีอ่อนแขนสั้นกับกางเกงสแล็คขายาวรีดเรียบกริบ ข้างตัวคือกระเป๋าเป้ใบแข็งที่ท่านนำติดตัวมาเนื่องจากต้องเดินทางกลับพังงาในเวลา 2 ทุ่ม นั่นหมายความว่าผู้ศึกษาต้องใช้เวลาระหว่างมือเย็นนี้อย่างคุ้มค่าที่สุด มิฉะนั้นก็ต้องตามไปสัมภาษณ์ถึงบ้านในสวนของท่านอีกครั้งซึ่งคงไม่สะดวกในช่วงที่มหาวิทยาลัยยังไม่ปิดเช่นนี้

“ว่าไง ถ้ามมาเลย จะได้ไม่เสียเวลาระหว่างรอพิซซา”

เสียงดังฟังชัดเอ่ยกับผู้ศึกษาที่รีบหยิบกระดาษเขียนแนวคำถามออกมาวาง พร้อมสมุดจดในมือ แล้วการสนทนาก็ดำเนินไป ท่ามกลางอาหารอิตาเลียนแบบไทยๆที่ทยอยเข้ามาเสิร์ฟ

ขณะที่ทำเหมืองชนิดที่น้ำเค็ม คุณพจน์ต้องดูแลเหมืองแร่เป๋อซัมกับโรงหล้าที่จังหวัดสุราษฎร์ธานีและโรงหล้าอีกแห่งที่ภูเก็ตด้วย ดังนั้นชีวิตส่วนใหญ่ของคุณพจน์จึงไม่ได้ใช้ไปในเหมืองแร่ดิบๆที่บ้านคลองวา

“ป้าจะเข้าไปตรวจแร่กับตรวจเหมืองแค่ช่วงที่ต้องไปส่งแร่ที่ไทยชาร์โกในภูเก็ตเท่านั้น อย่างมากก็ค้างคืนเดียว เวลาไปส่งแร่ต้องไปคุมเอง เลยต้องมา ปกติก็ให้ผู้จัดการดูแลไป ผู้จัดการก็ญาติเรา ไว้วางใจได้ ตอนนั้นมีจุนจูอีก จุนจูเป็นร้านขายของในเหมืองก็ญาติเราอีก ในเหมืองป้า เวลาจ่ายเงินเดือนนี้เราเอาไปให้จุนจูจ่ายเลย มีผู้จัดการควบคุมอีกทีเพราะคนงานส่วนใหญ่ก็ไปค้างเงินจุนจูกันแทบทั้งนั้น เอาเงินไปให้จุนจู จุนจูก็จะหักส่วนที่ค้างไว้ของแต่ละคนไปก่อน ที่เหลือก็จ่ายเป็นเงินเดือนให้คนงาน”

ท่านเริ่มด้วยเรื่องการเข้าไปตรวจงานที่เหมืองและซื้อคุ่นหุอย่างโรงถลุงแร่ไทยชาร์โกก็กลับมาให้ได้ยินอีกครั้ง

“เหมืองที่คลองวานี่ใช้บ้านที่อยู่ตอนนี้รีเปล่าคะ”

ผู้ศึกษาถามให้แน่ใจเพราะที่ดินบริเวณนั้นที่ผู้ศึกษาเคยเห็นเมื่อหลายปีมาแล้วเป็นที่ดินซึ่งเต็มไปด้วยต้นมะม่วงหิมพานต์ที่มีด้านหนึ่งของพื้นที่ติดชายหาดที่เงียบสงบและเรียงรายด้วยแนวสน ซึ่งครั้งนั้นผู้ศึกษาก็นึกแปลกใจที่คุณพจน์เลือกทำสวนมะม่วงหิมพานต์ เพราะในตะกั่วป่านั้นพืชชนิดนี้ใช้จะปลูกจริงจังนัก ส่วนใหญ่ที่พบคือขึ้นเองตามธรรมชาติ

“ตรงนั้นแหละ พอทำเหมืองแล้วก็ปลูกได้แต่พืชอย่างมะม่วงหิมพานต์ มันเป็นทรายไปหมด สมัยยังทำเหมือง มันก็ขึ้นของมันเอง จุนจูชอบเต๋ดยอดมากินกับขนมจีน ขนมจีนนี้จุนจูทำบ่อยนะ”

คงเพราะลูกของท่านที่นั่งละเลียดพิชช่ายู่ข้างๆ เกริ่นนำล่วงหน้าแล้วว่าที่ผู้ศึกษาต้องการเป็นพิเศษคือเรื่องอาหารการกินในเมืองทำให้คุณพจน์มุ่งไปที่ร้านอาหารในทันที ระหว่างที่พิชช่าขึ้นที่สองถูกตักใส่จานของผู้ศึกษา คุณพจน์ก็หันไปหยิบกระดาษแผ่นหนึ่งออกจากกระเป๋าเป้ข้างตัว ผู้ศึกษารับจัดพื้นที่บนโต๊ะให้ว่างพอจะวางกระดาษขนาด A 4 แผ่นนั้นได้แล้วจะงอหน้าเข้าไปดูอย่างสนใจ บนกระดาษมีรูปวาดด้วยดินสอเห็นเป็นกรวยแหลมบนฐานสี่เหลี่ยม มีตัวอักษรประกอบตามจุดต่างๆ

“นี่เตาหุงข้าวในเมือง ป้าวาดเมื่อเช้า ภัคดีบอกว่าไปคุยกับคนในเมืองที่กะปงมาแล้วนี่ เหมือนกันไหม”

ผู้ศึกษาตอบไปว่าไม่แน่ใจเพราะตอนคุยกับยายนวลท่านไม่ได้วาดภาพให้ดู แต่เมื่อนึกถึงวิธีหุงข้าวในเมืองยอห์นที่ได้ฟังมากับภาพตรงหน้าก็น่าจะคล้ายกัน

“ตอนนั้นเหมืองไหนๆ ก็หุงแต่ข้าว ไม่ทำกับข้าวเลี้ยงหрок ข้าวที่เหมืองป้าเป็นข้าวนครฯ นี่ๆ ป้าเขียนไว้ให้ตรงนี้แล้ว...” คุณพจน์ชี้ให้ดูด้านล่างของภาพซึ่งท่านเขียนชื่อข้าวไว้ด้วยดินสอกับข้อความต่อท้ายอีกสองสามประโยคซึ่งบรรยายคุณสมบัติที่ทำให้ข้าวชนิดนี้ถูกเลือกมาหุงในเมือง “ข้าวนครฯ คงปลูกที่นครฯ มั้ง” หลังประโยคนั้นก็มีเสียงแทรกจากลูกคุณพจน์ว่า “นครไหน ป้า นครปฐม นครสวรรค์ นครศรีฯ นครราชสีมา” เสียงเจ้าหัวเราะอย่างหยอกเย้าทำให้คุณพจน์รีบอธิบายเพิ่ม “นครศรีธรรมราช ไม่ใช่นครปฐม แต่เราก็ซื้อที่ตะกั่วป่านี่แหละ ซื้อที่เป็นกระสอบๆ ข้าวนครฯ รู้จักไหม”

คุณพจน์มองหน้าผู้ศึกษา เมื่อคำตอบคือคำปฏิเสธประกอบการส่ายหน้า ท่านก็อธิบายต่อว่า “ข้าวนครนี้เดี๋ยวนี้ไม่เห็นแล้ว เขาคงไม่ขายกันแล้วมั้ง คนคงไม่ค่อยนิยมหрок สมัยนั้นซื้อเพราะมันถูก หุงขึ้นหม้อ แล้วก็ไม่มีใครอยากขโมย ข้าวนครฯ นี้เป็นสี่เหลี่ยมๆ มีทั้งเม็ดหัก ไม่หักปนๆ กัน ข้าวแบบกินอ้อมอยู่ท้องแต่ไม่แพงนั่นแหละ เลี้ยงคนงานตั้งเยอะแยะ หุงข้าวหอมมะลิก็ไม่ไหว ข้าวนครฯ นี้ไม่ถึงกับดีแต่ก็ไม่แย่อยกนะ เหมาะกับคนทำงาน”

คุณพจน์บอกให้ผู้ศึกษากินพิซซ่าให้หมดก่อนค่อยอธิบายต่อ ผู้ศึกษาคงกังวลกับข้อมูลที่จะได้บวกกับคำถามอีกหลายข้อทำให้กินพิซซ่าขึ้นที่สองอย่างรวดเร็วแทบไม่รู้รส คุณพจน์หันไปกินไก่ทอดกรอบที่เป็นแท่งยาวเหมือนขนมปัง ก่อนหันมาชี้รูปในกระดาดพร้อมอธิบายเป็นฉากๆว่า

“ฐานสี่เหลี่ยมนี้ก่อด้วยอิฐฉาบปูน เจาะช่องไว้ใส่ฟืน ไม้ฟืนนี้เราก็เอามาจากไม้ที่เราตัดเวลาเปิดหน้าเหมืองใหม่เตรียมฉิดแร่ ฟืนนี้ในเหมืองไม่ขาดเลย ตรงฐานเราต้องเจาะช่องเสียบปล่องระบายควันไว้ด้วย ปล่องนี้สูงทะลุหลังคาเลยนะ ข้างนี้หุงครั้งละ 16 กิโลได้ ตอนหุงเราเอาข้าวใส่โพง รู้จักโพงไหม โพงใส่น้ำย่างนะ เป็นถาดสี่เหลี่ยม เอาข้าวใส่โพง โพงหนึ่งก็ได้ประมาณกิโลหนึ่ง ใส่หลายๆโพง แล้วเอาไปตั้งซ้อนๆกันบนเตา เหนือเตามีฝานึ่งข้าว สูงและยาวเป็นรูปกรวย แบบนี้...” คุณพจน์ชี้ให้ดูว่าส่วนที่เห็นเป็นกรวยแหลมนั้นคือฝาที่ใช้ครอบถาดข้าวบนเตา “กรวยนี้มีเชือกร้อยไว้ด้านบน แม่ครัวเขาจะใช้ดึงเปิดปิด ดูข้าวข้างในว่าสุกหรือยัง” ผู้ศึกษาจดมือเป็นระวิงเพราะข้อมูลที่ออกจากปากคุณพจน์มากมายและต่อเนื่องจนตัวหนังสือที่ปรากฏบนกระดาดดูไม่น่าจะมีใครอ่านออกแม้กระทั่งผู้จัดเอง

“จดทันทีเล่า” คุณพจน์หยุดพูดแล้วถามขึ้นพลางชะงักดูสมุดของผู้ศึกษา

“จดด้วยภาษาอาหรับเลยหรือนี่” คนข้างๆแซวตัวอักษรที่หมุนวน ไร้หัว ไร้หาง

ผู้ศึกษาริบบามต่อถึงอาหารที่คุณพจน์กินเมื่อเข้าไปตรวจงานในเหมืองเพราะนาฬิกาที่ข้อมือบอกว่าใกล้ 1 ทุ่มเข้าไปทุกที

“ป้าก็กินเหมือนที่เขากินนี่แหละ เข้าเหมืองเราไปทำงาน จะมัวเลือกกินได้ยังไง จริงๆป้าก็ชอบเวลาเข้าเหมืองนะ รู้สึกว่าของกินมันเรียบง่ายดี มีอะไรก็กินแบบนั้น กับข้าวเราก็ไปซื้อที่ร้านจุนจู หมูฮ้องนี้มีไม่ขาดเลย ทำครั้งหนึ่งหม้อใหญ่ๆเก็บไว้ได้หลายวัน แกงพุงปลาอีกอย่าง น้ำพริกหย่า (น้ำพริกขยำ) นี้นานๆมีที ของที่ร้านจุนจูมีไว้ขายก็พวกปลากระป๋อง เกี่ยมฉ่ายนี่ไม่เคยขาด สมัยนั้นยังไม่มีมาمانة ปลากระป๋องนี้ขายดีมาก”

คุณพจน์เล่าถึงอาหารเข้าในเหมืองของท่านด้วยว่าคนงานนิยมกินโกปี้กับพวกขนมแห้งๆ ไม่ค่อยกินข้าว ผู้ศึกษาฟังชื่อขนมแห้งๆเหล่านั้นแล้วก็เห็นว่าเหมือนกับขนมในเมืองยอห์นที่กะปงคือพวกเต้าส้อมที่คุณพจน์บอกว่าตะกั่วป่าทำกันแล้ว แต่ยังไม่ดังและมีไม่มากเหมือนตอนนี้ เต้าส้อมยุคนั้นห่อในกระดาดตั๋ละ 10 ลูก นอกนั้นยังมีขนมไข่ ขนมไส้ไก่ โรตีสกรอบซึ่งมีขายเสมอที่ร้านจุนจู

คุณพจน์ดื่มน้ำอัดลมสีดำในแก้วแบบบริฟว แล้วเล่าเพิ่มเติมถึงการทำงานในเหมืองและศปร.- ศูนย์ปราบปรามแร่เถื่อนซึ่งดังมากในสมัยที่เหมืองดีบุรุงเรือง พร้อมเกร็ดเล็กเกร็ดน้อยที่ผู้ศึกษาไม่มั่นใจว่าจะเขียนลงไปได้หรือไม่ด้วยเนื้อหาพาตึงถึงบุคคลหลากหลายทั้งในทางดีและไม่ดีนัก คุณพจน์เองก็ย้ำว่าเล่าให้ฟังอย่างคนรู้จักกัน ให้ได้รู้ว่าเกิดอะไรขึ้นบ้างในตอนนั้นแต่ก็ไม่น่าจะเขียนถึง ผู้ศึกษาวางดินสอลงและรับฟังในฐานะเรื่องเล่าของคนรู้จักกันเท่านั้นเช่นกัน เรื่องราวเหล่านั้นน่าตื่นเต้นและมีสีสันจนผู้ศึกษาคิดว่าถึงไม่จดก็คงไม่ลืม

เพียงแต่มันอาจจะล่อยฟุ้งอยู่เพียงในความทรงจำของตัวเองให้ได้คิดและนึกภาพตามในวันว่างๆ ไม่มีโอกาสไปปรากฏในงานหรือแม้แต่ในสมุดจดไม่ว่าเล่มไหน

บทสนทนาวันนั้นปิดฉากลงเมื่อผ่านเวลา 19 นาฬิกาไปเล็กน้อย คุณพจน์ยื่นกระดาษที่มีรูปกรวยกับเตาหุงข้าวแผ่นนั้นให้ผู้ศึกษาเก็บไว้ ก่อนจะลุกเดินออกไปโดยไม่ให้เราสองคนลงไปส่ง ผู้ศึกษามองตามหลังท่านไปจนพ้นประตู ก่อนหันมาพลิกดูข้อมูลในสมุดจดอีกครั้งและเขียนเติมในส่วนที่จดไว้เพียงย่อๆ มีเสียงจากคนข้างๆ ดังขึ้นมาว่า

“เราเป็นลูกยังไม่เคยถามถึงเรื่องเหมืองเลย แยะวะ”

“มันเป็นงานนะ”

ผู้ศึกษาตอบไปแค่นั้น แม้จะสนใจเรื่องเหมืองมานานแต่ผู้ศึกษาก็ไม่เคยสอบถามหรือพูดคุยกับใครถึงเรื่องราวเหล่านี้อย่างจริงจังมาก่อน งานชิ้นเดียวนี้ทำให้ได้เห็นภาพของเมืองเกิดและชีวิตของคนรอบๆ ตัวมากกว่าที่เคยรู้ตลอดชีวิตที่ผ่านมา

“ซื้อแร่ก็มีแร่อีกหลายอย่าง ถลุงแล้วได้ราคาดีด้วย” : ความทรงจำของช่างคำนวณแร่

สายวันหนึ่งต้นเดือนมกราคม ผู้ศึกษานั่งรถจากอำเภอตะกั่วป่าเข้าสู่เขตอำเภอกะปง แม้จะเป็นเวลาสายแต่หมอกหนายังลอยวนอยู่ที่ทิวเขาและเนินเขาที่เต็มไปด้วยต้นยาง ชุมเหมืองมากมายสองข้างทางเป็นพยานของกิจการเหมืองแร่ที่เคยเป็นรายได้หลักของผู้คนที่นี่ เมื่อเข้าสู่ตัวตลาดถนนก็แคบลง บ้านในตลาดนั้นมีลักษณะเหมือนห้องแถวแต่ผู้ศึกษาก็ไม่มั่นใจที่จะเรียกอย่างนั้นเพราะบางหลังใหญ่โตกว้างขวางกว่าการเป็นแค่ “ห้อง” มากนัก บ้านเหล่านี้มีชานหน้าบ้านเชื่อมถึงกันตลอดแนว ตั้งซ้ายขวาขนานบนถนนเส้นเล็กที่นำผู้ศึกษามาถึงสำนักงานเหมืองแร่ที่นัดแนะผู้ให้ข้อมูลเอาไว้

คุณนพ ชายวัยเกือบ 60 ปี ในเสื้อลายตารางสีฟ้าขาว สวมทับเสื้อกล้ามสีขาวกับกางเกงขาสั้น ผิวน้ำตาลเข้ม อย่างที่ไม่น่าเชื่อว่าจะมีเชื้อสายของคนจีนที่รู้ด้วยแซ่ที่ใช้เดินออกมารับที่ประตูรั้วพร้อมทั้งไล่หมาที่เข้ามาดมๆ ดอมๆ ผู้ศึกษาอย่างคนแปลกหน้า คุณนพเชิญผู้ศึกษานั่งบนกระเปาะหน้าบ้านไม้ยกใต้ถุนเตี้ยๆ ที่แขวนกระถางกล้วยไม้ตลอดแนวชายคา ก่อนเริ่มเรื่องด้วยคำถามของผู้ศึกษาเรื่องปีที่เหมืองหยุดทำการ

“เรือชุดหยุด 2518 เหมืองหยุด 2528” นี่เป็นคำบอกเล่าของอดีตช่างคัดแยก-คำนวณปริมาณแร่และปัจจุบันคือผู้ทำหน้าที่ดูแลรักษาสำนักงานเหมืองแร่ในอำเภอกะปง ของบริษัทเรือชุดแร่จำกัดที่ปัจจุบันไม่ได้ใช้ประโยชน์อะไรอีกต่อไปแล้ว

พื้นที่กว้างขวางภายในรั้วก่ออิฐไม่ฉาบปูนที่บางส่วนกลายเป็นสีเขียวยาวๆ จากตะไคร่แห่งนี้มีทั้งบ้านพักที่แม้จะเก่าและขาดการดูแลแต่ก็ยังเห็นความสวยงามโอโง่งในอดีต “บ้านหลังนี้เคยต้อนรับทั้งรัฐมนตรี นายทหาร คนใหญ่คนโตในสมัยนั้น ใครๆ ก็ต้องมาพักที่นี่ สมัยนั้นปากถักไม่มีโรงแรมซักแห่ง” บ้านที่เคยใช้รับรองแขกหลังนั้นตั้งอยู่บนเนินเตี้ยๆ ติดกับออฟฟิศซึ่งเป็นเรือนไม้ชั้นเดียว สีสน้ำตาลเข้มที่เสกถูกเงาเอาไว้แน่น

หนา หลังเรือนไม้เป็นโรงล้างแร่และเก็บแร่ ที่ทรุดโทรมมากในปัจจุบัน ติดกับประตูรั้วคือบ้านพักของหมอประจำเมืองซึ่งตอนนี้อยู่ใช้เป็นบ้านพักของคุณพยามเข้ามาดูแลสำนักงาน

ถัดจากเรือนหมอและเยื้องกับบ้านพักนายหัวเหมืองคือโรงซ่อมบำรุงที่มีหลังคาสูงกว่าอาคารหลังอื่น ยังมีบันไดที่สูงและชันให้เห็น แต่หลังคาบางส่วนปลิวหายและมีหญ้าขึ้นรกภายในอาคารไม้หลังคาสังกะสีแห่งนี้ หมู่อาคารเหล่านี้ในอดีตคงคึกคัก เต็มไปด้วยผู้คนที่สับเปลี่ยนกันเข้าทำงานตามหน้าที่ ปัจจุบันมีผู้อยู่อาศัยที่เคยทำงานเกี่ยวข้องกับเหมืองอยู่ภายในรั้วนี้เพียงสองคนเท่านั้น คืออดีตผู้จัดการเหมืองซึ่งมีศักดิ์เป็นญาติกับนายหัวเหมืองผู้ล่วงลับไปนานแล้ว กับคุณนพอดีตช่างคำนวณปริมาณแร่ซึ่งเป็นผู้ดูแลสถานที่ในปัจจุบัน

คุณนพอธิบายว่าสามารถแบ่งประเภทของเหมืองที่บริษัทเรือชุดแร่จาร์ส จำกัดทำในสมัยนั้นได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ

เหมืองฉืด เป็นเหมืองที่ต้องใช้ทุนมาก ทำได้ทั้งบริเวณที่ราบและบนภูเขา ต่างกันที่ว่า ถ้าเป็นเหมืองบนเขาหรือที่ลาดชันนั้น ปริมาณแร่ที่ได้จะไม่แน่นอนและอาจเสี่ยงกับการขาดทุนหรือมีกำไรน้อยกว่าเหมืองบนที่ราบเพราะก่อนลงมือทำเหมืองจะไม่สามารถทำการสำรวจพื้นที่ได้อย่างละเอียด แต่ถ้าเป็นเหมืองฉืดบนที่ราบจะได้ปริมาณแร่ที่แน่นอนกว่า ได้กำไรคุ้มทุนมากกว่า การทำเหมืองฉืดนั้น สิ่งที่สำคัญที่สุดคือกระแสน้ำซึ่งจะใช้ฉืดหน้าดินเพื่อหาแร่ น้ำที่ใช้ต้องต่อจากแหล่งน้ำบนภูเขาสูง เหมืองฉืดในอำเภอกะปางต้องใช้น้ำที่ลำเลียงผ่านท่อลงมาจากเขาไม้แก้ว ตำบลบางกุ่ม ซึ่งเป็นภูเขาสูงที่มีไม้ใหญ่หนาแน่น มีปริมาณน้ำมาก ท่อน้ำบริเวณต้นน้ำใหญ่มาก เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 25 ฟุต แต่ยิ่งใกล้สถานที่ทำเหมืองเท่าไร ขนาดท่อต้องเล็กลงเรื่อยๆ เพื่อบีบอัดกระแสน้ำให้แรงพอจะฉืดหน้าดินได้

“พวกฝรั่งต้องมาสำรวจปริมาณน้ำกันเป็นปีๆก่อนจะเริ่มลงทุน” ฝรั่งที่ว่าเป็นชาวเนเธอร์แลนด์ซึ่งถูกว่าจ้างโดยบริษัทเอเชียติกซึ่งเป็นผู้ทำกิจการเหมืองแร่มาก่อนบริษัทเรือชุดแร่จาร์ส จำกัด

“ฝรั่งขึ้นไปอยู่บนเขาเป็นปีๆ วัดปริมาณน้ำฝนแต่ละช่วง แต่ละเดือน หน้าฝนน้ำแค่ไหน หน้าแล้งน้ำแค่ไหน บางทีในตลาคตก บนเขาไม่ตก หลักๆนี้ น้ำบนเขาต้องดี อยู่กันเป็นปีๆ รู้ปริมาณน้ำค่อนข้างแน่นอนแล้วถึงจะเปิดเหมืองได้” คุณนพเล่าต่อว่า “บริษัทเอเชียติกนี้ เขาว่าผลิตนมตราหมีมทุนหัวด้วยนะ จริงรีเปล่าก็ไม่รู้” ผู้ศึกษาไม่รู้จักนมยี่ห้อนี้ แต่คุณนพและคุณปดต่างพูดกันว่าสมัยเด็กทั้งคู่ต่างก็เคยดื่มนมข้นหวานตราหมีมทุนหัวซึ่งเอามาละลายน้ำ เพราะสมัยนั้นยังไม่มีนมจืดเหมือนเด็กสมัยนี้ดื่มกัน ผู้ศึกษากลับมาค้นดูปรากฏว่านมข้นหวานตราหมีมทุนหัวนั้นนำเข้ามาโดยบริษัทยูไนเต็ด มิลล์ซึ่งต่อมาเปลี่ยนชื่อเป็นเนสท์เล่ (ประเทศไทย) จำกัด จึงไม่น่าจะมีความเกี่ยวข้องกับบริษัทเอเชียติกแต่อย่างใด

หลังบริษัทเอเชียติกถอนตัวออกไป บริษัทเรือชุดแร่จาร์สจำกัดก็ซื้อกิจการต่อและดำเนินการชุดแร่ด้วยวิธีการทำเหมืองฉืดมาระยะใหญ่จนเมื่อมีทุนมากขึ้นก็ขยายกิจการโดยการซื้อเรือชุดแร่เข้ามาใช้

เหมืองเรือขุด เหมืองชนิดนี้เป็นเหมืองที่ลงทุนสูงมากเพราะเรือขุดลำหนึ่งนั้นราคาอยู่ที่หลักล้าน ดังนั้นก่อนจะนำเรือขุดเข้าไปใช้ในพื้นที่ใดนั้นจะต้องคำนวณความคุ้มค่าของแร่ที่จะขุดล่วงหน้ากันเป็นสิบปี เรือขุดลำแรกของบริษัทจาร์ส คือยี่ห้อ BUCYRUS ใช้ขุดแร่บริเวณตำบลปากทอง อำเภอกะปง เรือขุดแร่นี้มีน้ำหนักมาก ดังนั้นท้องน้ำที่เรือจะลอยอยู่ได้จึงต้องลึกมากด้วย เรือขุดนี้จะเดินหน้าเท่านั้น โดยมีสายสลิงเส้นใหญ่ยึดโยงตัวเรือไว้ทั้งซ้าย ขวา หน้า หลัง ขณะที่เรือแล่นไปข้างหน้า ลูกเชือก (bucket) ที่อยู่ท้ายเรือจะตักดินขึ้นมาแล้วส่งไปยังรางเหมืองที่อยู่ด้านหน้าเรือ เรือขุดแร่ลำหนึ่งมีรางเหมืองประมาณ 8 ราง แต่ละรางจะแบ่งเป็นช่วงๆ ตามขวาง รางละประมาณ 5 ช่อง ต้นรางหรือ “หัวราง” จะมีแร่ดีบุกค้างอยู่ปริมาณมากและค่อยๆ น้อยลงช่วงปลายรางซึ่งต้องมีคนงานสองคนต่อหนึ่งรางซึ่งเรียกว่า “คนพายราง” ใช้คราดคอยเกลี่ยหินดินและแร่ไปมาเพื่อช่วยให้แร่ตกค้างอยู่ ส่วนที่เป็นหิน ดิน หวาย เศษไม้หรืออื่นๆ ก็จะไหลทิ้งไป คุณณพเล่าว่าเรือขุดแร่ต้องเดินหน้าไปเรื่อยๆ พื้นที่บางช่วงที่เรือผ่านไปนั้นมีแร่ปริมาณไม่มากนัก เรือลำนี้ก็จะขุดแบบ “ขุดวิ่ง” นั่นคือขุดเร็วๆ ไม่ละเอียด เป็นการขุดเพื่อให้เกิดท้องน้ำที่กว้างและลึกพอที่เรือขุดจะสามารถแล่นต่อไปได้เพื่อไปหาปริมาณแร่ที่มากกว่าในพื้นที่ข้างหน้า ระยะหลังๆ แร่ใต้พื้นดินเริ่มหมดไป เรือขุดบนบกจึงเริ่มหมดความสำคัญ ถูกทิ้งไว้บนพื้นที่สุดท้ายที่ขุดแร่และขายเป็นเศษเหล็กไปเมื่อเหมืองเลิกกิจการ

นอกจากเหมืองชนิดกับเหมืองเรือขุดของบริษัทจาร์สแล้ว ในจังหวัดพังงายังมีเหมืองแร่ประเภทอื่นอีกได้แก่

เหมืองแล่น เหมืองชนิดนี้เป็นเหมืองขนาดเล็ก ใช้ทุนไม่มากนัก มักทำกันในหมู่ญาติพี่น้องและทำในที่ดินที่ตัวเองมีอยู่หรือบางครั้งก็อาจ “แอบ” ทำในพื้นที่ของส่วนราชการหรือที่ชาวบ้านเรียก “ที่หลวง” อุปกรณ์ที่ใช้ก็มีแค่เครื่องเจาะ เจาะดินลงไปซัก 4-5 ฟุต แล้วนำดินขึ้นมาล้างหาแร่กันเอง ผู้เล่าบอกว่า “ทำแบบนี้ เขาเรียกทำแบบ ‘คิดเจียะ’ พอมีกินไปวันๆ” คำว่า “คิดเจียะ” เป็นภาษาที่ชาวท้องถิ่นใช้ในความหมายว่าอดอยาก

เหมืองดูด เหมืองชนิดนี้เริ่มเฟื่องฟูเมื่อแร่ใต้ดินเริ่มลดน้อยลง ขณะนั้นบริเวณบ้านน้ำเค็ม อำเภอดงรักป่าเป็นแหล่งใหญ่ในการทำเหมืองชนิดนี้ที่ต้องอาศัยเรือสูบที่มีเครื่องไฮดรอลิกส์เป็นตัวดูดทรายที่มีแร่ปนอยู่จากใต้ท้องทะเลขึ้นมาคัดแยกจนได้เป็นดีบุกสะอาด เหมืองชนิดนี้เจริญรุ่งเรืองมากในช่วงปีพ.ศ. 2520 แต่ก่อนหน้านั้นการทำเหมืองดูดในจังหวัดพังงาก็มีมาแล้วแต่ยังไม่รุ่งเรืองนัก เนื่องด้วยก่อนหน้านี้เหมืองชนิดนี้ทำโดยชาวบ้านที่ไม่ค่อยมีทุน จึงอาศัยใช้เรือแพไม้ไผ่และเรือตักขนาดเล็กออกไปดูดแร่กลางทะเล ดังนั้นเมื่อถึงฤดูฝน ซึ่งฝนจะตกหนัก ลมพัดแรง คลื่นลมในทะเลเป็นอุปสรรคสำคัญทำให้เรือขนาดเล็กและแพไม้ไผ่ไม่สามารถออกไปขุดแร่ได้ ดังนั้นฤดูกาลทำเหมืองดูดในทะเลในระยะแรกจึงเริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคม- มีนาคมซึ่งเป็นช่วงที่ฝนเบาบางและคลื่นลมค่อนข้างสงบ แต่เมื่อถึงปี พ.ศ.2520 เครื่องมือการทำแร่ใต้ทะเลก็เพิ่มประสิทธิภาพและทันสมัยมากขึ้น กลายเป็นเรือโครงเหล็กหรือแพทุ่นเหล็กแทนแพไม้ไผ่ ต่อมาพัฒนาจนเป็น

เรือสุบชนิดใหม่ใช้ครั้งแรกปลายปี 2520 เรียกว่า “เรือลุน” หรือ “เรือตัน” ที่สามารถออกหาแร่ได้แม้กระทั่งในช่วงที่มีลมมรสุม

จากคำบอกเล่าถึงประเภทของเหมืองโดยคุณนพมีเพียงเท่านี้แต่จากนิตยสาร “ข่าวสารการธรณี”⁵ ได้ระบุประเภทของเหมืองดีบุกไว้ทั้งหมด 8 ประเภท ได้แก่

- 1.เรือขุดในทะเล
- 2.เรือขุดบนบก
- 3.เรือสุบ
- 4.เหมืองสุบ
- 5.เหมืองฉิด
- 6.เหมืองแล่น
- 7.อื่นๆ
- 8.ดีบุกปนจุลแฟลม

คุณนพให้คำอธิบายเพิ่มเติมถึงเหมืองสุบว่า “จริงๆก็คือเหมืองฉิดนั่นแหละเพียงแต่ส่วนใหญ่จะใช้เรียกเหมืองฉิดที่อยู่บนที่ราบ เพราะต้องฉิดน้ำลงไปก่อนแล้วค่อยสุบดิน สุบทราย สุบแร่ขึ้นมาใส่ราง แต่ถ้าเป็นเหมืองที่ทำบนเขา หรือดินหน้าเขาพอฉิดแล้วก็ต่อรางให้ดินทรายแร่ที่ฉิดไหลไปลงรางเลย ไม่ต้องสุบอีก เลยเรียกเหมืองฉิด”

เรือขุดแร่เป็นวิธีการทำเหมืองที่ใช้ทุนสูงมาก ผู้ที่สามารถมีเรือขุดได้จึงต้องเป็นกลุ่มทุนใหญ่หรือนายเหมืองที่มีทุนสูง นอกจากนี้การแล่นเรือเข้าไปในพื้นที่ใดยังต้องใช้ความชำนาญและชื่อเสียงของคนทำแผนที่เพราะที่ดินส่วนใหญ่ที่เรือต้องผ่านเข้าไปเป็นพื้นที่สวนไร่นาของชาวบ้าน ดังนั้นนายเหมืองจึงต้องใช้วิธีซื้อขาดเพราะเจ้าของที่มักไม่ยอมให้เช่าเนื่องจากที่ดินหลังทำเหมืองมักจะปลูกพืชไม้ได้อีกหลายปี เมื่อจะต้องซื้อขาดจึงเป็นการลงทุนมากขึ้นอีก ดังนั้นผู้ทำแผนที่และผู้คำนวณปริมาณแร่ในพื้นที่จึงมีความสำคัญมากในขั้นตอนนี้

ในช่วงการตกลงซื้อขายที่ดินนั้น นายเหมืองจะไปเจรจาซื้อโดยตกลงราคากันก่อน เช่น นายหัวเหมืองให้ราคาไร่ละ 10,000 บาท โดยขอซื้อทั้งหมด 10 ไร่โดยวางเงินมัดจำไว้ก่อน เมื่อผ่านขั้นตอนนี้ไปแล้วนายเหมืองจะส่งคนไปขุดแร่หรือภาษาถิ่นใต้เรียกว่า “ไชแร่” จากที่ดินบริเวณนั้นมาหลายจุดเพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบและคำนวณดูว่าในพื้นที่นั้นน่าจะมีปริมาณแร่อยู่เท่าไร คำนวณที่จะลงทุนหรือไม่ ถ้าคุ้มค่า นายหัวเหมืองจึงจะดำเนินการซื้อขายกับเจ้าของที่ดินต่อไป แต่ถ้าประเมินแล้วว่าไม่คุ้ม นายเหมืองก็จะไม่ซื้อที่และเงินมัดจำที่วางไว้นั้น ทางเจ้าของที่ก็จะได้ไป ในระหว่างการดำเนินการนี้ เจ้าของที่จะไปตกลงซื้อขายกับผู้มาติดต่อขอ

⁵ จำรัส อติกุล, “รายงานสถานการณ์ดีบุกครึ่งปีแรก 2521.” ข่าวสารการธรณี, ปีที่ 23 ฉบับที่ 1 (ตุลาคม 2521) : 47

ซื้อที่รายอื่นไม่ได้ แม้ว่าผู้มาซื้อรายอื่นจะให้ราคาสูงกว่าราคาที่ผู้วางมัดจำตกลงไว้ก็ตาม จนกว่าจะได้ผลแน่ชัดว่าเจ้าของเงินมัดจำนั้นไม่ซื้อที่ตรงนั้นแล้ว จึงจะสามารถขายหรือเจรจาซื้อขายกับรายอื่นต่อไป

คุณนพธิบวรสารเก่าเล่มหนึ่งจากกองหนังสือยื่นส่งให้ผู้ศึกษา หน้าปกระบุปีพ.ศ. 2521 แต่สภาพภายในยังครบสมบูรณ์พลางชี้ให้ผู้ศึกษาดูภาพเรือคูตในทะเลและอธิบายว่า “นี่เรือคูต มาหลังๆแล้ว แฉวน้ำเค็มเยอะมาก หลังๆไปคูตแรในทะเลกันเยอะ” คุณนพชี้ให้ดูวัตถุสีส้มๆที่ลอยอยู่ท้ายเรือ “นี่ไฮดรอลิกส์นะ รู้จักไหม ทันสมัยมากตอนนั้น” ก่อนหน้าจะมีเครื่องมือทันสมัยเช่นในภาพนั้น ผู้ที่ลงไปคูตทรายจากใต้ทะเลขึ้นมาก็คือคน “เขาให้คนลงไปคูต ใส่หน้ากากดำน้ำ ถือท่อลงไปคูต ความลึกซัก 5-6 ฟุต คนดำน้ำเก่งๆ อืดๆลงไปคูตแรกันเยอะ ขนาดตอนนั้น ลุงจะสร้างบ้านใหม่ จำใครใครก็ไม่ทำ เขาไปคูตแรที่น้ำเค็มกันหมด ค่าแรงดีมาก วันหนึ่งตก 700 บาท คิดดู 700 บาทเมื่อ 30 ปีก่อนนะ สูงมาก จำได้ไหม” คุณนพหันไปถามคุณปก “สมัยนั้นเขาใช้เปียร์ล้างเท้ากันเลย พวกดำน้ำชุดแรนี่ รวยมาก ตามร้านอาหารมีแต่คนพวกนี้ เงินทองนี้ไม่ต้องเลย ทิปๆ ทิปหนักมาก” ถึงแม้รายได้จะสูง แต่อันตรายก็สูงตามไปด้วย คุณนพพูดต่อว่าเมื่อคนหนึ่งลงไปคูตแรได้น้ำ ต้องมีอีกคนคอยเฝ้าเครื่องคูตอยู่บนบก ต้องทำงานสัมพันธ์กัน คนบนบกจะคอยดูเครื่องช่วยหายใจ ดูเวลา “ถ้าแกล้งกันนะ คนข้างล่างก็ตาย คนดำลงไปอันตรายมาก บางคนดำลึกเกินไป โดนน้ำอัด ตาย ตาถลอกออกมาเลยนะ”

เมื่อผ่านขั้นตอนการทำมาแล้ว แร่ที่ได้ทางบริษัทจะส่งขายที่บริษัทไทยซาร์โกซึ่งเป็นโรงถลุงแร่ดีบุกแห่งแรกและแห่งเดียวในยุคนั้นซึ่งสร้างขึ้นในพ.ศ. 2506 ตั้งอยู่ที่อำเภอลำทับ จังหวัดภูเก็ต โรงถลุงแร่แห่งนี้ทำหน้าที่ถลุงแร่สะอาดที่ส่งมาจากเหมืองในจังหวัดต่างๆและอัดเป็นแท่งเพื่อให้ง่ายต่อการขนส่งไปยังประเทศที่รับซื้อดีบุกรายใหญ่ไม่ว่าจะเป็นเนเธอร์แลนด์หรือสหรัฐอเมริกา

ในกระบวนการแยกแร่ก่อนส่งให้โรงถลุงแร่ไทยซาร์โกนั้นจะมีส่วนที่คัดออกจากแร่ เรียกว่าขี้แร่ ในบรรดาขี้แร่นั้นมีตัวหนึ่งที่มีลักษณะแหลมคม หินตัวนี้ชาวเหมืองเรียกว่า ‘ขี้กาง’ หรือ ‘ขี้ตะกรัน’ “เหมือนหินดวงจันทร์ ทั้งแหลม ทั้งคมไปทั้งบนที่ใคร เขาก็โกรธเอานะ” ขี้ตะกรันนี้มักถูกทิ้งไว้ตามพื้นที่รกร้างหรือหลังบ้านของแต่ละคนที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์ จนวันหนึ่งคนในพื้นที่ไปรู้ว่า ขี้ตะกรันที่ทั้งแหลมทั้งคมนี้นี่เมื่อเอาไปถลุงแล้วจะได้แร่โคลัมไบต์ที่เป็นส่วนประกอบสำคัญของเครื่องปฏิกรณ์ปรมาณูและใช้ในกิจกรรมทางอวกาศ เนื่องจากทนการเผาไหม้ได้ดี จากนั้นของไม่มีราคาก็กลายเป็นของที่ “คนมาหากันใหญ่ ราคาแพงกว่าดีบุกอีกนะ บางบ้านกันรวลวดหนามล้อมพื้นที่กันเลย” ขณะนั้นราคาแร่ดีบุกอยู่ที่ประมาณ 1 หนาบ(60 กิโลกรัม) / 6,000 บาท แต่ขี้ตะกรันนั้นเมื่อสกัดได้โคลัมไบต์แล้วกลับมีราคาถึงหนาบละ 40,000 – 50,000 บาท ซึ่งเป็นราคาที่แตกต่างกันมาก มีเรื่องเล่าว่าบ้านหลังหนึ่งในตัวตลาดเก่าของอ.ตะกั่วป่าซึ่งเพิ่งสร้างเสร็จไม่นานและสร้างบนที่ที่เคยเป็นที่ทิ้งขี้ตะกรันทับถมกันเป็นจำนวนมาก เจ้าของบ้านหลังนั้นยอมทุบบ้านทิ้ง เพื่อขุดขี้

ตะกรันไปขาย นัยว่าแม้จะหักค่าบ้านที่ทุบทิ้งไปแล้วรวมกับค่าบ้านที่ต้องสร้างใหม่ทั้งหลังก็ยังมีเงินเหลืออีกมาก นี่แสดงถึงราคาที่สูงลิ่วของแร่โคลัมไบต์ในขณะนั้น

“คนบ้านเราก็อายุแต่ตีบูก รู้จักแต่ตีบูก ร่อนแร่ ล้างแร่ก็คัดไว้แต่ตีบูก เหลือจากตีบูกก็ทิ้งเป็นขี้แร่ทั้งนั้น ทั้งๆ กองๆ ไว้ ไม่ได้ใช้ประโยชน์ มารู้กันตอนหลังตอนราชการจัดอบรมแล้วนั่นแหละว่าขี้แร่ก็ยังมีแร่อีกหลายอย่าง ถลุงแล้วได้ราคาดีด้วย” คุณนพอธิบายต่อว่าจากเหมืองบางกุ่มจะมีรถรางขนแร่จากตัวเหมืองมายังโรงล้างแร่ซึ่งตั้งอยู่หลังสำนักงาน ในปัจจุบันรางของรถรางที่เคยใช้ขนส่งแร่และเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆ นั้นยังมิอยู่ให้เห็นที่บริเวณโรงล้างแร่ที่ถูกทิ้งร้าง เมื่อได้แร่ที่ผ่านการล้างจากรางแร่ในเมืองมาครั้งหนึ่งแล้วนั้น ก็จะเข้าสู่กระบวนการล้างแร่ในโรงล้างซึ่งมีลักษณะเดียวกับการล้างแร่บนรางแร่ในเรือชุดที่ต้องล้างหลายครั้งให้แร่ผ่านไปตามรางที่มีคนพายรางคอยคราดแร่เพื่อให้ได้แร่สะอาด ส่งขายที่โรงถลุงในภูเก็ตแล้วจะได้ราคาคืนนั้นคือเมื่อถลุงแล้วจะได้น้ำตะกั่วอยู่ที่ 72% ขึ้นไป หลังผ่านการล้างแร่แล้วก็นำแร่ที่ได้ไปย่างบนเตาย่างแร่ซึ่งมีจำนวน 2 เตาเพื่อให้แร่แห้ง จากนั้นจึงนำแร่ที่แห้งแล้วเข้าเครื่องแยกแม่เหล็กไฟฟ้า ผู้ศึกษาได้เห็นเพียงแท่นที่วางเครื่องแยกนี้ในโรงล้างแร่ ส่วนตัวเครื่องนั้นทางสำนักงานเหมืองได้ขายไปนานแล้ว คุณนพยังเล่าเสริมว่า “สวายนะ ตอนเครื่องกำลังแยกแร่ จะเห็นเป็นชั้นๆ หลายๆ สีเหมือนดอกไม้ เห็นบ่อยๆ ตอนเอาโกปี้มาให้ป่า” นั่นคือยามที่คุณนพยังเป็นเพียงเด็กชายตัวเล็กๆ ที่วิ่งส่งกาแฟเข้า บ่ายให้ผู้เป็นพ่อที่เป็นช่างแยกและคำนวณปริมาณแร่ในโรงล้างแร่แห่งนี้ ผู้ศึกษาพยายามนึกภาพตามแต่ก็นึกไม่ออกว่าดอกไม้เป็นชั้นๆ น้ำตาควรเป็นอย่างไร แต่เมื่อได้ฟังคำอธิบายของคุณนพเพิ่มเติมถึงลักษณะของขี้แร่ที่แยกออกมา ก็ดูเหมือนจะเห็นภาพได้ง่ายขึ้น “พวกขี้แร่นั้นสีไม่เหมือนกัน ขี้เขียว นี่ภาษาบ้านเราละ ตอนหลังบริษัทส่งลูงไปอบรมเลยได้รู้ว่าแต่ละตัวเรียกว่าแร่อะไร ขี้เขียวนี้อะไรอลิเมไนต์ หมายถึงต้องถลุงก่อนนะจะได้แร่อลิเมไนต์ แต่ถ้าดูเฉยๆ ก็เห็นเป็นสีเขียวๆ ขี้เหลืองนี่โมนาไซต์ แล้วก็มีอีกตัวเป็นแร่ที่ถลุงแล้วได้เหล็ก วุลแฟลม แต่ไม่มากนักหรอก อีกตัวก็ถลุงบอกไปแล้ว ขี้กาง ตัวนี้มันปนอยู่กับตีบูก ตอนแยกด้วยเครื่องแยกแม่เหล็กมันจะไม่แยกออกไปเหมือนพวกขี้เขียวขี้เหลือง”

แร่ต่างสีเมื่อมองด้วยตานี้ก็หมายถึงจะถลุงได้แร่ต่างชนิดกัน ‘ขี้เขียว’ จะถลุงได้แร่อลิเมไนต์ ซึ่งนิยมใช้เป็นส่วนผสมของสีทาเหล็ก คุณนพบอกว่าในช่วงหลังที่เรือดูดแร่ในทะเลแถวบ้านน้ำเค็มเพิ่มมากขึ้น แร่ตัวนี้เป็นที่ต้องการมากเพราะนำไปผสมสีเคลือบท่อดูดแร่แล้วทำให้ท่อที่ต้องใช้งานในทะเลคงทนมากขึ้น น้ำทะเลกัดกร่อนได้ช้าลง

ส่วน ‘ขี้เหลือง’ นั้นเมื่อถลุงแล้วจะได้แร่โมนาไซต์ ซึ่งถูกนำไปใช้ประโยชน์ในการทำวัสดุที่ทนความร้อนสูงและเป็นตัวเร่งปฏิกิริยาการแตกตัวของปิโตรเลียม อีกตัวหนึ่งคือวุลแฟลมซึ่งเมื่อสกัดแล้วจะได้แร่เหล็ก แร่ทั้งสามตัวนี้จะถูกแยกออกตั้งแต่ผ่านเครื่องแม่เหล็กแยกแร่ทำให้ถูกทิ้งเป็น “ขี้แร่” มากมายเพราะ “คนที่นี้รู้จักแต่ตีบูก” ตามคำพูดของคุณนพ แต่ก็อาจเป็นไปได้ว่าในช่วงนั้น แร่ตีบูกที่มีจำนวนมาก แทบจะเรียกได้ว่า

ชุดตรงไหนก็เจอดีบุกตรงนั้นทำให้นายเหมืองและคนทั่วไปที่ทำเหมืองเล่นมีรายได้และผลตอบแทนมหาศาลอยู่แล้วโดยไม่จำเป็นต้องพึ่งแร่ชนิดอื่น อีกเหตุผลหนึ่งน่าจะเป็นด้วยเรื่องของปริมาณแร่ชนิดอื่นที่ถึงแม้จะมีอยู่ไม่น้อยแต่ก็ไม่มากและหนาแน่นเท่าดีบุกทำให้ถ้าหันไปแยกแร่เหล่านั้นออกขายคู่กันไปกับดีบุกอาจทำให้เสียเวลาและแรงงานโดยไม่คุ้มทุน บรรดานายเหมืองจึงไม่ได้แต่งแร่ชนิดอื่นจริงจังก่อกับการแต่งแร่ดีบุก

นอกจากแร่ทั้งสามชนิดที่แยกออกไปก่อนหน้านี้แล้วยังมีแร่อีกตัวที่ผู้คลุกคลีกับเหมืองแร่เรียกว่า “ซลาย” หรือ “ซีขาว” ซึ่งตามคำอธิบายแล้วเป็นแร่ที่ละเอียดที่สุดสามารถนำไปใช้ทำแก้วทนไฟได้ดี แต่ความรู้เหล่านี้ก็ได้รับมาในช่วงหลังๆเมื่อทางราชการจัดอบรมและเป็นช่วงที่แร่ดีบุกลดปริมาณลงไปมากแล้ว บรรดานายหัวเหมืองทั้งหลายต่างพากันขยับขยายกิจการการลงทุนไปสู่แวดวงอื่นกันล่วงหน้าแล้วเมื่อคาดคะเนถึงอายุของเหมืองที่จะดำรงอยู่ได้ ดังนั้น “ซีแร่” เหล่านั้นจึงไม่เป็นที่สนใจนัก ยกเว้นก็แต่ “ซีตะกรัน” ซึ่งถลุงได้แร่โคลัมไบต์ที่ชาวบ้านมาหากันมากในช่วงหลังเพราะราคาที่สูงลิ่ว

เมื่อผ่านเครื่องแยกแม่เหล็กไฟฟ้าที่แยกซีแร่ออกไปแล้วก็จะได้แร่ดีบุกบริสุทธิ์หรือ ‘แร่สะอาด’ ซึ่งจะใส่ในถุงผ้าเนื้อหนานขนาดกว้างยาว 42x64 เซนติเมตร ถุงนี้เมื่อมองด้วยตาแล้วมีขนาดไม่ใหญ่เลย ไม่น่าเชื่อว่าจะใช้บรรจุแร่ 60 กิโลกรัมได้พอ แต่ในความจริงแล้วแร่ดีบุกมีน้ำหนักมาก เพียงครึ่งถุงก็ได้แร่ 60 กิโลกรัมแล้ว ถุงบรรจุแร่เหล่านี้ถูกส่งไปยังโรงถลุงแร่ไทยชาร์โกที่จังหวัดภูเก็ตเพื่อถลุงและส่งขายต่อไป แต่การส่งไปยังโรงถลุงนี้ไม่ใช่ว่าจะส่งไปเมื่อไหร่ก็ได้ แต่ละเหมืองจะได้โควตาจากกรมทรัพยากรธรณีให้ส่งได้ครั้งละปริมาณที่กำหนด เมื่อล้างแร่จนได้แร่สะอาดใส่ถุงเรียบร้อยแล้วต้องแจ้งปริมาณไปยังกรมทรัพยากรธรณีประจำจังหวัดซึ่งสมัยที่เหมืองรุ่งเรือง กรมนี้ตั้งอยู่ที่บริเวณตลาดย่านยาวของอำเภอตะกั่วป่า ทางกรมทรัพยากรฯ จะส่งเจ้าหน้าที่มาตรวจแล้วบันทึกจำนวนไว้ การส่งไปยังโรงถลุงแร่ที่จังหวัดภูเก็ตต้องมี “ใบอนุญาตขนแร่” ซึ่งออกให้โดยกรมทรัพยากรฯ ไม่เช่นนั้นอาจถูกจับโดยเจ้าหน้าที่ตำรวจในข้อหาขนแร่เถื่อนซึ่งเป็นเรื่องร้ายแรงมาก แต่เจ้าหน้าที่ตำรวจก็มีสิทธิ์ตรวจสอบแม้ว่าจะมีใบอนุญาตขนแร่แล้วเพื่อตรวจดูว่าขนตามปริมาณที่ระบุไว้หรือไม่ จะเห็นได้ว่าการทำเหมืองแร่นั้นอยู่ภายใต้การควบคุมของรัฐบาลทุกขั้นตอน ตั้งแต่การขอขึ้นทะเบียนทำเหมืองแร่ไปจนถึงการส่งแร่ขายโรงถลุงซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้ายในความรับผิดชอบของแต่ละเหมือง

เนื่องจากสำนักงานตั้งอยู่ใกล้ตัวตลาดปากถ้ำมากขนาดเดินกันถึงใน 5 นาที ทำให้ที่นี่ไม่จำเป็นต้องมีโรงครัวเหมือนในตัวเหมืองที่ทำการชุดแร่ พนักงานส่วนใหญ่ของที่นี่มักกลับไปกินข้าวที่บ้านของตัวเองหรือมิฉะนั้นก็มีญาติพี่น้องนำปิ่นโตหรือข้าวห่อมาส่ง อย่างรายของพ่อคุณปกซึ่งทำหน้าที่เป็นช่างคำนวณปริมาณแร่ที่ขุดได้ในแต่ละพื้นที่นั้นก็กลับไปกินข้าวที่บ้านซึ่งตั้งอยู่ในตัวตลาด ช่วงสายและบ่ายอาจมีลูกคนใดคนหนึ่ง บางวันอาจเป็นคุณปกหรือคุณศิลป์พี่ชายหิ้วขวดใส่โกปีหรือกาแฟมาส่งเท่านั้น

ส่วนคนที่ทำงานในเหมืองเรือชุดซึ่งตั้งอยู่ที่บ้านปากทองไกลจากตัวสำนักงานในตลาดประมาณ

5 กิโลเมตรนั้น วันหนึ่งมีคนทำงาน 3 ป่านหรือ 3 กะ ได้แก่ 7.00-15.00 นาฬิกา 15.00-23.00 นาฬิกา 23.00-7.00 นาฬิกา คนงานที่จะไปผลัดเปลี่ยนแทนคนในกะเดิมจะมารอกันอยู่บริเวณหน้าสำนักงานก่อนเวลาเข้างานประมาณครึ่งชั่วโมง รถจากสำนักงานจะนำคนงานไปส่งและรับคนงานที่ออกเวรกลับมา ในช่วงก่อนเวลา 10 นาฬิกาและ 17 นาฬิกาเล็กน้อยเป็นเวลาของคนของแต่ละบ้านจะเอาข้าวห่อหรือปิ่นโตที่ตนทำมาฝากไว้ที่สำนักงานเพื่อให้รถจากสำนักงานขนไปส่งให้ญาติพี่น้องของตนที่ทำงานอยู่บนเหมืองเรือซุด ปิ่นโตหรือข้าวห่อของแต่ละคนไม่เคยมีชื่อติดไว้เพราะ “เขารู้กันเองนั่นแหละว่าของใครเป็นของใคร ไม่เห็นมีใครหยิบผิดซักที ปิ่นโตสมัยก่อนไม่เหมือนกันหรอก” คุณนพซึ่งเมื่อเริ่มทำงานก็ได้รับหน้าที่แรกด้วยการเป็นเด็กส่งข้าวห่อพุดพลางหัวเราะเมื่อนึกถึงอดีตที่ผ่านมาเกือบ 50 ปี

จากคำบอกเล่าดูเหมือนทุกบ้านในตลาดหรือแม้แต่ในอำเภอกะปงนี้ต้องมีสมาชิกอย่างน้อยหนึ่งคนที่ต้องมีอาชีพที่เกี่ยวข้องกับเหมืองแร่ของบริษัทนี้ซึ่งคุณนพก็บอกว่าจริง ทุกบ้านต้องมีใครสักคนทำงานในเหมืองบ้างก็ทำในสำนักงาน ทำในโรงล้างแร่ อยู่ฝ่ายสโตร์ หรืออยู่ในเรือซุด “ตอนนั้นคนในปากถักเตี้อร่อนอะไรก็ต้องมาที่นี่ ข้าวสารหมดก็เบิกที่นี่ ใครตาย คนที่นี่ก็ต่อโลงให้ ไฟฟ้านี้นายหัวต่อบ้านละดวงทุกบ้านเลย ไปตะกั่วปากก็อาศัยรถออฟพิค” สมัยนั้นคือกว่า 60 ปีที่แล้ว สมัยที่การเดินทางจากกะปงไปตะกั่วป่ายังอาศัยการล่องคลองตะกั่วป่าที่พอยู่ในเขตกะปงก็เรียกคลองกะปงทั้งที่เป็นคลองสายเดียวกัน ตอนนั้นคลองยังลึกมากขนาดที่เรือขนส่งสินค้าสามารถแล่นทวนน้ำขึ้นมาถึงกะปงพื้นที่ที่ล้อมรอบด้วยเขาสูงจนได้ชื่อว่าเป็น ‘เมืองในหมอก’ ของพังงา หรือไม่เช่นนั้นก็อาศัยรถที่มีเพียงไม่กี่คันในอำเภอซึ่งส่วนใหญ่ก็เป็นรถของเหมืองหรือรถนายหัวเดินทางเข้าอำเภอตะกั่วป่าที่แสนจะคึกคักด้วยผู้คน เป็นแหล่งชุมนุมของคนเหมืองจากที่ต่างๆทั่วจังหวัดหรือแม้จากต่างจังหวัด คุณนพเล่าว่า “บางครั้งก็อาศัยนั่งไปกักรถส่งคนงานกะ 7 โมงนี้แหละ ไปโรงเรียน ขากลับบางทีก็ดักรถรางที่ขนแร่ออกมาจากเหมือง เราก็กะโดดขึ้นไปด้วย สนุกมาก แต่ครูชอบห้าม บางทีถึงขั้นตีเพราะมันมีอุบัติเหตุบ่อยเหมือนกันบางครั้งรถรางวิ่งหลุดออกจากรางเพราะรางมันพังบ่อย ไม่เสมอกัน เจอก่อนหินอะไรบ้าง เจ็บตัวกันก็มี ขาหักยังมีเลย แต่เราก็ไม่ค่อยเชื่อครูหรอก ยังแอบขึ้นเรื่อยแหละ มันสนุกดี” นั่นคือช่วงวัยราว 8-9 ขวบ สมัยคุณนพยังเรียนประถมในโรงเรียนแถวตลาดปากถัก

หลังจากเรือซุดแร่หยุดหน้าที่ของมันในปีพ.ศ. 2518 เนื่องจากแร่ที่ลดลงและการเดินเรือเข้าไปลำบากขึ้นและไม่คุ้มทุน จนต้องจอดทิ้งไว้และขายเป็นเศษเหล็กชิ้นมหึมาในที่สุด จนถึงช่วงที่สำนักงานในตัวตลาดปากถักปิดตัวลงไปในปี พ.ศ. 2528 เนื่องจากเป็นปีที่ราคาแร่ดีบุกโลกตกต่ำถึงขีดสุด คนงานแตกกระสาขานเซ็นบางส่วนนายหัวก็ให้ไปทำงานในกิจการอื่นที่ท่านลงทุนไว้ล่วงหน้า บางส่วนก็ออกไปทำกิจการส่วนตัว จนถึงปัจจุบันผู้ที่ยังใกล้ชิดอยู่กับสำนักงานแห่งนี้จึงเหลือเพียงอดีตผู้จัดการวัยราว 83 ปีที่สุขภาพอ่อนแอตามอายุและใช้เวลาส่วนใหญ่พักผ่อนอยู่ในบ้านบนเขาในตัวเหมืองที่มั่งคั่งด้วยพรรณไม้จนแทบไม่เห็นตัวบ้านและน้อยครั้งที่ลงมาในตลาดหรือออกเดินทางไปอื่น แต่ท่านก็ยังวางแผนไต่ทำงานของตัวเองที่เคยนั่งสมัยยัง

ทำงานในสำนักงาน เมื่อผู้ศึกษาเดินไปจนถึงมุมลึกสุดในสำนักงานและเห็นโต๊ะทำงานไม้เนื้อหนาสี่เหลี่ยมใหญ่กับเก้าอี้ไม้พนักเตี้ยสี่ตัวกันตั้งอยู่หลังตู้เก็บเอกสารเก่าแก่ที่มีฉาบรูปเปลือกหอยขึ้นสนิมนั้น ความแข็งแรงและขรุขระของโต๊ะริมหน้าต่างตัวนี้สะดุดตาผู้ศึกษาอย่างมากจนเอ่ยปากถามถึงเจ้าของโต๊ะ คุณนพตอบว่า “ของเหมียนโป(เสมีนโป) ผู้จัดการนั่นแหละ ตอนเหมืองปิดใหม่ๆ พวกลูกเศรษฐีมาขนโน่นขนนี้ไปหมด เก้าอี้ไม้โอ๊คที่ตั้งรอบโต๊ะเสมียนก็ขนไป เอาเก้าอี้พลาสติกมาไว้แทน พอมาถึงโต๊ะเหมียนโป แก่ไม่ให้ แกบอกว่าจะเอาโต๊ะตัวนี้ไปก็ปิดที่นี้ไปเลย” คุณนพหันไปพูดกับคุณปกว่า “ถ้าเอาโต๊ะตัวนี้ไปก็เท่ากับไล่เหมียนโปออกจากผู้จัดการซิ ใครจะไปยอม” จนปัจจุบันโต๊ะตัวนี้จึงยังตั้งอยู่ที่เดิม มุมเดิมเผชิญหน้ากับตู้เซฟใบใหญ่ที่คุณนพเล่าว่า “ไขยากมาก ต้องรู้รหัส ต้องหมุนซ้ายก็ครั้ง ขวาก็ครั้ง” ทั้งเหมียนโป คุณนพ รวมถึงโกปานซึ่งเป็นคนขับรถดั้งเดิมของเหมียนโปซึ่งปัจจุบันอายุเข้าเลข 7 ยังคงได้รับเงินเดือนอยู่ทุกเดือน สถานที่แห่งนี้ยังต้องเสียภาษีโรงเรียนอยู่ทุกปีซึ่งทางสำนักงานที่อำเภอตะกั่วป่าจะเป็นฝ่ายจัดการ คุณนพผู้ดูแลสำนักงานแห่งนี้ยังใช้เครื่องพิมพ์ดีดตัวเก่าในสำนักงานพิมพ์จดหมายเล็กๆน้อยๆไปยังสำนักงานที่ตะกั่วป่าบ้างเป็นครั้งคราว เหมืองปิดตัวไปนานแล้วแต่เรื่องราวยังอยู่ในความทรงจำของผู้ที่เคยใกล้ชิดและยังคงเห็นร่องรอยของการทำเหมืองแร่ได้ทั้งในสำนักงานแห่งนี้ ในตลาดหรืออาจจะทุกชุมชนเหมืองที่มีอยู่มากมายในจังหวัดพังงา

พื้นที่กับความทรงจำ

บทสนทนากับบุคคลทั้ง 4 คือคุณนพ อดีตช่างคำนวณแร่ของเหมืองขนาดใหญ่ คุณปกว่าที่เคยวิ่งเล่นในเหมืองตอนยังเด็ก ยายนวลแม่ครัวของเหมืองยอหวันและคุณพจน์นายหัวเหมืองบ้านคลองวา เกิดขึ้นไล่เรียงกันในช่วง 4 เดือนนับแต่ตุลาคม 2552- มกราคม 2553 ขณะเก็บข้อมูลระหว่างการพูดคุยแต่ละครั้งโดยเฉพาะกับรายหลังๆ ผู้ศึกษาพยายามอย่างหนักในการที่จะดึงความทรงจำเรื่องอาหารของแต่ละคนขึ้นมา แต่ข้อมูลที่ได้มากมาย อีกทั้งกระดาษแผ่นเล็กแผ่นน้อยที่เก็บกลับมาจากพื้นที่ รวมไปถึงตัวอย่างดิน หวายที่ปะปนไปด้วยแร่หลายชนิดที่คุณนพไม่ได้เติมเต็มจินตนาการเรื่องอาหารในเหมืองก่อนลงพื้นที่ของผู้ศึกษาเลย

เรื่องเล่า ภาพถ่าย ภาพวาด รวมถึงสถานที่จริงอัดแน่นไปด้วยข้อมูลเรื่องการทำเหมือง การแยกแร่ ระบบงานเหมือง สภาพบ้านเมืองในต่อนั้น ทุกอย่างน่าตื่นเต้นไปหมด ยกเว้นเรื่องเดียว...อาหารในเหมือง ใช่ว่าไม่มีอาหาร ใช่ว่าอาหารไม่ถูกพูดถึงในบทสนทนาเหล่านั้น ด้วยว่าทุกคนต่างรู้ว่าผู้ศึกษามาเก็บข้อมูลเรื่องอะไร ทุกคนพยายามที่จะรื้อความทรงจำของตัวเองแล้วเอาอาหารมาแผ่ลงตรงหน้าผู้ศึกษา แต่อาหารที่ถูกรื้อจากกันลั่นชักความทรงจำของแต่ละคนไม่โดดเด่น จนแค่คำว่า “ธรรมดา” ก็บรรยายได้ครอบคลุม อีกทั้งบ่อยครั้งที่ความทรงจำเรื่องอาหารยังถูกความทรงจำอื่นกลบทับและถูกเบียดให้ไปอยู่ข้างหลัง จนทำให้เรื่องเล่าของแต่ละคนเลื่อนไหลไปสู่เรื่องอื่นที่เล่าได้ยืดยาวกว่า สนุกกว่าและมีสีสันกว่าอย่างชัดเจน

จินตนาการเรื่องอาหารในเหมืองแร่ก่อนลงพื้นที่ถูกทำลายไปหมดแล้วหลังเสร็จสิ้นการเก็บข้อมูลในเวลาอันจำกัด ที่อยู่ในมือตอนนี้คือข้อมูลซึ่งอาหารเล่นเป็น “ตัวประกอบปลายแถว” ผู้ศึกษานั่งทบทวนข้อมูล

เหล่านั้และถามตัวเองซ้ำไปมาว่า ทำไมอาหารในเหมืองถึงไม่เล่น “บทหลัก” ไม่ว่าจะถามใคร แม้กระทั่งคนที่เกี่ยวข้องกับการอาหารอยู่ทุกวันอย่างแม่ครัวที่ควรจะจดจำอาหารได้ชัดเจนและหลากหลายที่สุดก็ยังไม่เห็นเพียงความธรรมดาและจำอะไรไม่ได้มากนัก คำว่า “บทหลัก” และ “ตัวประกอบปลายแถว” ทำให้ผู้ศึกษากระจ่างกับภาพเหมืองแทบจะในทันที

ผู้ศึกษามีจินตนาการถึงเหมืองแบบสถานที่พิเศษที่มีอยู่ในอดีต ไม่ผิदनักหากผู้ศึกษาจะมองเหมืองแบบนิยายเรื่อง *เหมืองแร่* ที่มีอาจินต์ ปัญจพรรค์ตะล่อมเราด้วยภาษาวิจิตรบรรยายภาพที่หาดูไม่ได้อีกแล้ว อีกทั้งผู้ศึกษายังคิดว่าคนที่เคยอยู่กับเหมืองคงมีอาการใกล้เคียงกับ “je” จาก *Du côté de chez Swann*⁷ ที่แค่จุ่มขนม Madeleine ขึ้นเล็กน้อยในแก้วชาก็ดึงความทรงจำกลับมาได้มากมาย ผู้ศึกษามองเหมืองอย่างคนนอกที่ห่างไกลทั้งความรู้และกาลเวลาจนทำให้เกิดจินตนาการแพรวพราวเรื่องอาหารในพื้นที่พิเศษเช่นนั้น

หากข้อมูลในมือกับคำว่า “บทหลัก” “ตัวประกอบปลายแถว” และการดึงตัวเองให้พยายามมองเหมืองด้วยสายตาที่คนที่พูดคุยด้วยมองและเห็นผ่านคำพูดและสิ่งที่พวกเขาเอ่ยถึง ผ่านตำแหน่งหน้าที่และงานของพวกเขา ผู้ศึกษาก็พอจะเข้าใจว่า อาหารเล่น “บทหลัก” หรือแม้แต่ “ตัวประกอบแถวหน้า” ของเหมืองไม่ได้เพราะเหมืองคือพื้นที่ของการทำงาน สิ่งที่ทุกคนในเหมืองหวังจะได้จากมันคือแร่ที่จะแปรเป็นเงิน พื้นที่แห่งนั้นจึงไม่ใช่สวนสนุกแต่เป็นพื้นที่ของการลงแรงและปฏิบัติตามภาระหน้าที่ของแต่ละคน มีเวลาเข้างาน เวลาออกงาน มีตารางเวลาชัดเจนที่คอยเป็นกรอบบังคับชีวิตในแต่ละวันโดยมีผลตอบแทนเป็นรายได้ที่มาจากหยาดเหงื่อ แรงงานหรือกำลังสมองของทุกคนที่เกี่ยวข้อง งานจึงเล่น “บทหลัก” โดยมีส่วนประกอบปลีกย่อยอื่นๆแวดล้อม อาหารก็เป็นได้แค่ส่วนประกอบเรื่องราวในพื้นที่แห่งนั้น เป็นตัวประกอบที่รู้ว่ามี แต่ไม่สำคัญขนาดจะจดจำได้ชัดเจน แม่นยำหรืออย่างเห็นความสำคัญ ไม่แปลกที่คุณพจนจดจำทุกอย่างเกี่ยวกับการแยกแร่ได้และถ่ายทอดอย่างสิ้นไหลพรังพรั่ง ยายนวลก็ดูเหมือนจะกำหนดความทรงจำเกี่ยวกับเหมืองไว้ที่ความยากลำบากและหน้าที่ประจำวันเท่านั้น คุณพจนซึ่งไม่ได้คลุกคลีกับเหมืองแร่ดิบๆมากนักก็คงยากจะจดจำรายละเอียดเกี่ยวกับเหมืองไม่ว่าเรื่องใด บางทีเหมืองแร่ที่คลองวาของท่านอาจเป็นสถานที่ให้ได้ใช้ ชีวิต “เรียบง่าย” เพราะเมื่ออยู่นอกเหมือง คุณพจนคง “ไม่เรียบง่าย” นั้ก จะมีแต่คุณพจนที่ขณะนั้นยังเด็กเท่านั้นที่ดูจะเล่าเรื่องราวได้ใกล้เคียงกับจินตนาการของผู้ศึกษามากที่สุด สิ่งที่คุณพจนจดจำเกี่ยวกับเหมืองคือสิ่งที่เด็กชายคนหนึ่งซึ่งไม่มีภาระหน้าที่ ไม่มีงานหนักให้ทำ มีเพียงความสนุกสนานจากการวิ่งส่งกาแฟครึ่งขวดกับการเดินไปตามบ้านพักและแะกินอาหาร ขนมที่คนครัวไ้หยิบยื่นให้ในบางครั้งโดยมีเพื่อนวัยเดียวกันให้จับกลุ่มเล่นซุกซนในเวลาว่าง พื้นที่ของเหมืองอาจดูคล้ายสวนสนุกในความทรงจำของคุณพจนเพราะมันถูกมองด้วยสายตาแบบหนึ่งซึ่งแตกต่างจากคนอื่นที่มองเหมืองเป็น “ที่ทำงาน” ทั้งในชีวิตจริงวันนั้นและทั้งในความทรงจำวันนี้ ผู้ศึกษาแอบ

⁶ อาจินต์ ปัญจพรรค์, *เหมืองแร่ฉบับสมบูรณ์* (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มติชน, 2545) เล่ม 1-3.

⁷ Marcel Proust, *Du côté de chez Swann* (Gallimard, 1993).

คิดว่าคุณปกอาจเป็นคนเดียวที่ดึงความทรงจำเนิ่นนานออกมาจากถ้วยสตูได้ เหมือนที่ตัวละครของ Proust รำลึกถึงอดีตได้สำเร็จเพราะขนมและชาเพียงถ้วยเดียว

“.... tout cela qui prend forme et solidité, est sorti, ville et jardins, de ma tasse de thé ”⁸

บรรณานุกรม

จำรัส อติกุล. 2521. รายงานสถานการณ์ตีบุกครึ่งปีแรก 2521. ข่าวสารการธรณี ปีที่ 23 ฉบับที่ 1: 43-52.

นพพร ประชากุล. 2546. วิจัยวิจารณ์วรรณกรรมฝรั่งเศส. กรุงเทพฯ: โครงการจัดพิมพ์คบไฟ.

อาจินต์ ปัญจพวรรค์ . 2545. เหมือนแร่ฉบับสมบูรณ์. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มติชน

Proust, Marcel. 1993. France: Du côté de chez Swann. Gallimard.

⁸ Marcel Proust, Du côté de chez Swann ..., p. 47.

เข้าทางปาก ออกทาง... ว่าด้วยนัยของการกินกับการขับถ่ายในมิติตำนาน

ชื่อผู้เขียน พิพัฒน์ กระแจะจันทร์¹

บทคัดย่อ

ในสยามประเทศสมัยโบราณมีตำนานที่เกี่ยวข้องกับการกินและการขับถ่ายหลายเรื่องด้วยกัน เช่น ตำนานเรื่องท้าวแสนปม ตำนานชินกาลมาลีปกรณ์ ตำนานมูลศาสนา เป็นต้น ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความหมายของการกินกับการขับถ่ายที่ไม่ใช่เป็นเพียงการบอกเล่าเรื่องราวพฤติกรรมตามธรรมชาติของมนุษย์ทุกยุคทุกสมัยที่แสวงหาอาหารเพื่อเสพรสชาติโอชาของอาหารและขับสิ่งที่ไม่ต้องการออก ซึ่งนั่นจัดเป็นเพียงความต้องการทางตรง/ความหมายตรงตัวทั่วไปเท่านั้น แต่การกินกับการขับถ่ายกลับเต็มไปด้วยความหมาย (Meanings) หรือนัยสำคัญที่สะท้อนให้เข้าใจถึงระบบความคิด ความเชื่อ ประสพการณ์ และการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่อธิบายอยู่ในตำนานที่เป็นคติชน (myth) ดังเดิมเรื่องต่างๆ

บทความนี้ได้ใช้แนวคิดโครงสร้างนิยม (structuralism) ในการวิเคราะห์เพื่อถอดความหมายของตำนานต่างๆ พร้อมทั้งเชื่อมโยงเข้ากับบริบททางประวัติศาสตร์ ผลการศึกษาในเบื้องต้นพบว่าการกินกับการขับถ่ายเป็นกระบวนการที่สัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกันเปรียบได้กับการเปลี่ยนผ่านทางสังคมที่ทำให้สิ่งมีชีวิตที่มีสถานภาพต่ำด้อยก้าวผ่านไปสู่สถานภาพที่สูงขึ้น เช่นกรณีของฤๅษีสฤงคารที่ถ่ายปัสสาวะทิ้งไว้แล้วมีกวางมาดื่มทำให้กวางตั้งท้อง ลูกของนางกวางได้เติบโตขึ้นเป็นกษัตริย์ครองเมือง หรือในกรณีของท้าวแสนปมที่พระธิดาของกษัตริย์กินผลไม้เข้าไปทำให้ได้ลูกชายที่ต่อมาเป็นพระเจ้าอุทุมพร เป็นต้น ซึ่งสะท้อนว่าการกินกับการขับถ่ายได้ช่วยให้เกิดการยกย้ายถ่ายเทอำนาจในความหมายใหม่ โดยการกินและการขับถ่ายได้มีความหมายถึงการเริ่มต้นและการกำเนิดใหม่ ถึงจะมีข้อจำกัดเรื่องอายุสมัยของตำนาน แต่ตำนานเรื่องต่างๆ ที่เลือกมาวิเคราะห์ก็ได้สะท้อนให้เห็นถึงความทรงจำบางอย่างของคนในสังคมสมัยโบราณที่ได้ก้าวผ่านจากสังคมดั้งเดิมไปสู่สังคมในระดับบ้านเมือง

คำสำคัญ : ตำนานประวัติศาสตร์, โครงสร้างนิยม, การกิน, การขับถ่าย, การเปลี่ยนผ่าน

¹ ภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

Consumption and Leavings...

the Implication of Eating and Defecating in Myths

Author Pipad Krajaejun

Abstract

In ancient time, there are many myths (tamnan) in Siam involving eating and defecating such as Tamnan Thaosanpom, Jinakalamali, and Mulasasana, etc. These myths not only show the direct meaning of eating and defecating for human beings' need, but also have an implied meanings. These meanings could refer us to understand the thinking and believing system, experiences, and social changes that is appeared in the myths.

This article uses the structuralism approach to analyze and decode the meaning in myth, and also link to the historical context. The preliminary results found that the eating and defecating in myths are the important process that associates with the shifting of social status from lower to higher status. For example, in the case of Vasuthep hermit, he urinated on the ground and after that a female deer drank it. These caused her to pregnant and had a baby who became the king when he grew up. Another case is Thaosanpom who also urinated on the eggplant and the princess ate that eggplant, and after that caused her to pregnant and had a baby who became the first king (Phrachao U-thong) of Ayuddhaya Kingdom.

Therefore, we can conclude that the eating and defecating are the important process of transferring the power, making new meaning of human beings and social status. Besides, the meanings of eating and defecating are the beginning and rebirth of human beings in ancient belief. However, the myths have a limitation about the ages, but those myths keep some signal of social memories that the society has changed from primitive to complex society.

Keywords: History and Myth, Structuralism, Eating, Defecating

บทความ

เป็นเวลาหลายเดือนที่เดียวที่กว่าละครจักรๆ วงศ์ๆ ทางโทรทัศน์เรื่องปลาบู่ทองจะจบลง หลายคนติดละครเรื่องนี้กันอย่างอมแงม ในขณะที่ผมได้ดูเพียงไม่กี่ครั้ง เพราะตื่นไม่เคยทันสักที และก็ไม่สนใจจะดูมากนัก ด้วยได้ยนิทานเรื่องนี้มาตั้งแต่เด็ก

ละครหรือนิทานเรื่องปลาบู่ทองคงไม่ได้มีอะไรมากไปกว่านิทานพื้นบ้านทั่วไปที่เริ่มต้นด้วยนางเอกตกยากต้องฝ่าฟันอุปสรรคต่างๆ นานา ได้พบกับเจ้าชาย มีตัวร้ายขัดขวางความรัก ตัวละครสำคัญตายแล้วไปเกิดใหม่ซ้ำแล้วซ้ำเล่า มีฤๅษี/เทวดาเป็นตัวช่วย และจบลงด้วยนางเอกได้แต่งงานกับเจ้าชายอย่างมีความสุข

แต่จนเมื่อราว 2 ปีที่ผ่านมาผู้เขียนได้อ่านบทความชิ้นหนึ่งของนพพร ประชากุล เรื่อง “การกิน”:² พิธีกรรมเปลี่ยนผ่านในเรื่องท้าวแสนปม วัฒนธรรมการบริโภคและการบริโภควัฒนธรรม ในนิตยสาร *สารคดี* พิมพ์เมื่อ พ.ศ.2540 ทำให้ผมมองต่อทั้งนิทานและเรื่องราวการกินกลายเป็นเรื่องสนุกและเรื่องไม่ธรรมดา การกินได้มีความหมายทั้งระบบคิดเรื่องการเปลี่ยนผ่าน โดยเฉพาะการเปลี่ยนผ่านจากสังคมดั้งเดิมไปสู่สังคมระดับบ้านเมือง²

ถึงแม้ว่าบทความเรื่องนี้จะมีความเหมือนๆ กับข้อโต้แย้งจำนวนมากที่วิพากษ์โครงสร้างนิยม (Structuralism) ถูกวิพากษ์วิจารณ์เสมอๆ และรวมถึงการตีความของนพพร ประชากุล ในบางประเด็นก็ตาม แต่ก็ได้จุดประกายความคิด และส่งผลต่อมุมมองนิทานพื้นบ้านและตำนานต่างๆ เปลี่ยนไปหลายประการ โดยเฉพาะการสร้างพื้นฐานของวิธีคิดที่มองว่า “ตำนาน” แต่ละเรื่องไม่ได้มีหน้าที่เพียงแค่การกล่อมเกลารือสั่งสอนทางด้านศีลธรรมจริยธรรมเท่านั้น แต่ตำนานยังมีรหัสหรือแฝงนัยยะบางประการอยู่ภายในตำนานเหล่านั้นอีกด้วย

สาเหตุหนึ่งที่ผู้เขียนได้สนใจการวิเคราะห์ตำนานหรือการศึกษาในเชิงคติชนวิทยานั้นเป็นผลมาจากการขุดค้นทางโบราณคดีที่เวียงเจ็ดลิน อ.เมือง จ.เชียงใหม่ เวียงแห่งนี้ตั้งอยู่บริเวณเชิงดอยสุเทพทำให้หลีกเลี่ยงไม่ได้ที่จะต้องค้นคว้าข้อมูลประเภทตำนานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับดอยสุเทพ เพื่อใช้กำหนดอายุของแหล่งโบราณคดี หรืออธิบายเหตุการณ์ทางประวัติศาสตร์ที่เคยเกิดขึ้นบริเวณนั้น ในจำนวนตำนานต่างๆ หลายเรื่องด้วยกันที่ค้นคว้าเวลานั้นได้แก่ *ตำนานมูลศาสนา* *ตำนานชินกาลมาลีปกรณ์* เป็นต้น ต่างกล่าวถึงเรื่องคนเกิดในรอยเท้าสัตว์ และเรื่องของฤๅษี (พระดาบส) คนหนึ่งคือ ฤๅษีวาสุเทพว่าเป็นผู้วิเศษ และเป็นผู้เนรมิตเมืองหริภุญไชยขึ้น

² นพพร ประชากุล. “การกิน”: พิธีกรรมเปลี่ยนผ่านในเรื่องท้าวแสนปม วัฒนธรรมการบริโภคและการบริโภควัฒนธรรม, *สารคดี*. 13, 148 (มิถุนายน 2540) หน้า 42-43.

ด้านหนึ่งอาจมองได้ว่าเรื่องของฤๅษีวาสุเทพเป็นเรื่องเหลวไหลเชื่อถือไม่ได้ เพราะเต็มไปด้วยเรื่องราวในเชิงอิทธิฤทธิ์ปาฏิหาริย์ และมีการหยิบยืมเรื่องเล่ากันไปมา แต่อีกด้านหนึ่งตำนานเรื่องนี้กลับสะท้อนให้เห็นถึงความทรงจำบางอย่างของคนในสมัยโบราณที่พยายามบอกเล่าพัฒนาการของบ้านเมืองในเขตดอยสุเทพหรือแอ่งที่ราบเชียงใหม่อย่างสำคัญ ไม่ต่างจากเรื่องของท้าวแสนปมที่เกี่ยวพันกับพัฒนาการของเมืองในเขตลุ่มน้ำเจ้าพระยาที่น่าสนใจเช่นกัน

ในหนังสือเรื่องหนึ่งของเลวี-สโตรส นักมานุษยวิทยาชื่อดังเรื่อง *The Raw and the Cooked* ได้สะท้อนให้เราเห็นว่าเรื่องเล่าประเภทตำนานของชาวพื้นเมืองในตอนกลางและตอนใต้ของบราซิลที่มองดูว่าเป็นเรื่องเหลวไหลนั้น แท้จริงกลับแฝงไปด้วยโครงสร้างทางความคิดของกลุ่มคนดั้งเดิมที่พยายามบอกเล่าเรื่องราวของการเปลี่ยนผ่านทางสังคมจากสังคมแรกเริ่มที่เป็นส่วนหนึ่งกับธรรมชาติไปสู่การเปลี่ยนผ่านไปเป็นสังคมที่มีวัฒนธรรม (Nature to Culture) ซึ่งเป็นผลมาจากการค้นพบไฟที่ทำให้อาหารดิบกลายเป็นอาหารสุก³ ความสามารถทางความคิดของผู้คนในสังคมดั้งเดิมจึงไม่ใช่เรื่องเหลวไหลเสียทั้งหมด เพียงแต่เรายังไม่สามารถเข้าถึงระบบวิธีคิดของการสื่อความหมายของคนในสมัยโบราณเท่านั้น ซึ่งมีความสามารถทางความคิดไม่ต่างจากระบบคิดของคนในสังคมสมัยใหม่ดังเห็นได้จากความรู้ในการจัดแบ่งชนิดพืชพันธุ์และสัตว์เช่นเดียวกัน แต่ระบบการแบ่งที่แตกต่างกันเป็นผลมาจากการปรับตัวให้เข้ากับธรรมชาติในแต่ละที่⁴

ในเบื้องต้นนี้ผู้เขียนจึงขอทำข้อตกลงก่อนว่า ผู้เขียนตระหนักดีถึงปัญหาบางประการของการถอดรหัสหรือการตีความแบบโครงสร้างนิยม ทั้งนี้เพราะผู้เขียนต้องการที่จะทำความเข้าใจเกี่ยวกับระบบคิดหรือความหมายแฝงเร้นในประเด็นต่างๆ ที่ผู้เขียนได้เลือกมาใช้ในการศึกษา โดยมีประเด็นที่ผู้เขียนให้ความสนใจ 3 เรื่องหลักด้วยกันคือ ประเด็นแรก เป็นการถอดรหัสเรื่องการกินและการขับถ่ายในตำนานต่างๆ ว่ากำลังชี้ให้เห็นถึงพัฒนาการทางสังคมว่าเป็นไปอย่างไร ประเด็นที่สอง เป็นถอดความหมายของความเชื่อเรื่องสัตว์สัญลักษณ์ประจำตระกูล (totemism) ในตำนาน ซึ่งปรากฏอยู่ในตำนานเกี่ยวกับการสร้างเมืองในแอ่งที่ราบเชียงใหม่ ประเด็นที่สามคือ การทำความเข้าใจถึงการเปลี่ยนแปลงเรื่องเล่าที่เป็นตำนานไปสู่การเป็นส่วนหนึ่งของประวัติศาสตร์เมือง

นิทานและตำนาน: ความต่าง และความเหมือน

ในระยะแรกของการศึกษาคติชนวิทยา นักวิชาการมักแบ่งนิทานออกเป็น 2 ประเภทหลักๆ คือ ตำนาน (myth) และนิทาน (tale) โดยนักคติชนวิทยาอธิบายว่า นิทานมักมีเนื้อหาหลวมๆ หาเค้าความจริงได้ยากกว่าตำนาน จุดมุ่งหมายของนิทานคือมุ่งให้ความสนุกสนานเพลิดเพลิน มักเป็นสถานที่ในจินตนาการ และ

³ Claude Lévi-Strauss. *Anthropology and Myth: Lectures, 1951-1982*. (Oxford: Basil Blackwell, 1987), p. 39-40.

⁴ Claude Lévi-Strauss. *Myth and Meaning*. (Britain: Routledge & Kegan Paul, 1978), p. 18-19.

สะท้อนความคิดฝัน ตัวละครสำคัญในนิทานมักต้องแปลกพิสดาร หรือมีความพิเศษบางอย่าง เช่น เป็นชายพิการผิวดำ และมีของวิเศษบางอย่าง แก่นเรื่องของนิทานมักจะเป็นการผจญภัยที่ผิดธรรมชาติ พระเอกกับนางเอกมักตกทุกข์ได้ยาก ก่อนที่จะได้รับความช่วยเหลือจากผู้วิเศษ บางครั้งตัวละครอาจถูกทรมาน ถูกสาป ถูกฆ่า แล้วจึงจะฟื้นคืนชีพมาอีกครั้งหนึ่งในรูปแบบเดิมหรือใหม่ ซึ่งนิทานบางเรื่องอาจมีโครงเรื่องที่ซับซ้อนกว่านี้⁵

ส่วนตำนาน จุดมุ่งหมายที่แฝงอยู่ในตำนานคือการพยายามตอบคำถามเกี่ยวกับโลกที่อยู่รอบๆ ตัวมนุษย์ที่คนในเวลานั้นไม่สามารถตอบได้ ตำนานยังอธิบายลักษณะเรื่องราวหรือเหตุการณ์ผิดปกติซึ่งชาวบ้านยังคงจดจำกันได้ มีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ เป้าหมายหลักของการเล่านิทานไม่ได้มุ่งที่ความสนุกสนานเพลิดเพลิน แต่มุ่งให้การศึกษาแก่คนที่ฟัง เพื่อแนะนำให้ผู้ฟังประพฤติปฏิบัติตนเองในสังคมอย่างไรหรือไม่ควรทำอะไรที่ผิดพลาด การเล่าตำนานแต่ละเรื่องมักเกิดขึ้นในพื้นที่และโอกาสที่กำหนดไว้ เช่น ในวัด วันสำคัญทางศาสนา เป็นต้น ความจริงที่ปรากฏอยู่ในตำนานมีทั้งเรื่องที่เคยเกิดขึ้นจริง และความจริงที่เชื่อกันโดยไม่มีหลักฐานมายืนยัน แต่คนในสมัยนั้นเชื่อว่าเป็นจริง เพราะถือกันว่าเป็นเรื่องศักดิ์สิทธิ์ และมองได้ว่ามันคือระบบคิดอีกแบบหนึ่งของคนในสมัยโบราณ ถ้าหากจะกล่าวถึงที่มาของตำนานแล้ว ตำนานอาจเกิดขึ้นมาจากเรื่องเล่าเกี่ยวกับวีรบุรุษในท้องถิ่น บรรพบุรุษ ความเชื่อในไสยศาสตร์ และธรรมชาติที่ล้อมรอบตัวที่อธิบายไม่ได้ จนทำให้ตำนานมักมีเรื่องเกี่ยวข้องกับอำนาจศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ บุคคลที่มีอำนาจมหัศจรรย์ ปนไปกับเรื่องราวทางศาสนา⁶

ถึงความหมายของตำนานจะมีความกำกวม เพราะเป็นทั้งเรื่องที่ไม่สามารถพิสูจน์ได้ด้วยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ แต่จะว่าเป็นเรื่องไร้สาระก็ไม่เชิง เพราะมีความหมายบางอย่างอยู่ นักมานุษยวิทยาบางคนเสนอว่าตำนานเป็นความจริงอีกระดับหนึ่งที่รวมเอาอดีตอันไกลโพ้นกับปัจจุบันเข้าไว้ด้วยกัน มาลินอฟสกี (Malinowski) บางครั้งจึงเรียกว่า “นิทานศักดิ์สิทธิ์” (sacred tale) เพราะเป็นสิ่งที่สามารถใช้อธิบายและให้ความชอบธรรมแก่สิ่งที่สำคัญต่อวิถีชีวิตของชนดั้งเดิม ไม่ว่าจะเป็นพิธีกรรม สถาบัน ประเพณีต่างๆ ดังนั้น จึงทำให้ตำนานแตกต่างไปจากนิทานที่มุ่งให้ความเพลิดเพลินเป็นหลัก⁷

ในตำนานหรือพงศาวดาร ถึงจะเป็นเอกสารทางประวัติศาสตร์ที่บันทึกเหตุการณ์จริงอยู่บ้าง แต่ก็มีเรื่องราวที่เหลือเชื่ออยู่หลายตอนด้วยกัน มักไม่ได้แยกเรื่องราวเป็นเล่มเฉพาะ แต่มีตำนานหลายเรื่องประกอบสร้างร้อยให้เป็นเรื่องต่อเนื่องกันตามลำดับเวลา ฮิดา สาระยา นักประวัติศาสตร์ ได้จัดแบ่งเนื้อหาในตำนาน

⁵ ผ่องพันธุ์ มณีรัตน์. มานุษยวิทยากับการศึกษาคติชาวบ้าน. (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2529)

⁶ ผ่องพันธุ์ มณีรัตน์. มานุษยวิทยากับการศึกษาคติชาวบ้าน, 2529.

⁷ ปรีดา เฉลิมเผ่า กอนันตกุล. คำโครงความคิดเรื่องโครงสร้างในการศึกษานิทานปรัมปราของโคลด เลวี - สเตราส์. วารสารธรรมศาสตร์. 17,1 (มิ.ย. 2533), หน้า 49-50.

ออกเป็น 2 ประเภท กล่าวคือ ประเภทแรกคือ “ตำนาน” หมายถึง เรื่องปรัมปราที่ไม่สามารถกำหนดเงื่อนไขของเวลาอย่างแน่นอนได้ เพราะเป็นข้อมูลที่ถ่ายทอดมาในจารีตของการบอกเล่าก่อนที่จะมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร

แม้ว่าตำนานทางศาสนาเหล่านี้จะได้นำมาอ้างอิงในฐานะของหลักฐานทางประวัติศาสตร์ก็ตาม แต่ก็เต็มไปด้วยเรื่องปรัมปรา เรื่องราวอิทธิฤทธิ์ปาฏิหาริย์ และความเหนือจริง ศิราพร ณ ถลาง เรียกตำนานประเภทนี้ว่าอยู่ในข่ายตำนานที่เรียกว่า “ตำนานปรัมปรา” (myth)⁸ เพราะเป็นเรื่องราวที่ยากจะพิสูจน์ด้วยหลักฐานได้

ประเภทที่สองคือ “ตำนานประวัติศาสตร์” หมายถึง เรื่องบอกเล่าที่บันทึกลงในกรอบของเวลาที่มีการเรียงลำดับตามสกุล (ราชวงศ์) ของผู้ปกครองเมืองใดเมืองหนึ่ง ซึ่งส่วนใหญ่สามารถอ้างอิงได้กับหลักฐานประเภทอื่น เช่น จารึก เป็นต้น แต่ถึงอย่างนั้นก็มีเนื้อหาที่เป็นตำนานปรัมปราและเรื่องเหลือเชื่อแทรกอยู่ด้วย⁹

การเขียนประวัติศาสตร์พระพุทธรูปศาสนาของภิกษุล้านนาเป็นการเก็บตำนานหรือนิทานท้องถิ่นเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของหนังสือ/คัมภีร์ โดยที่เรื่องไหนที่ไม่สามารถกำหนดเวลาได้อย่างแน่ชัด เป็นเรื่องเหนือเชื่อมากหรือเป็นเรื่องที่เล่าๆ สืบกันมา ภิกษุล้านนาเหล่านั้นจะวางให้ไปอยู่ในช่วงต้นๆ ของหนังสือ เพื่อใช้เชื่อมต่อระหว่างช่วงเวลาครั้งสมัยพุทธกาลเข้ากับช่วงเวลาปัจจุบันหรือในส่วนที่เรียกว่า “ตำนานประวัติศาสตร์” ทั้งนี้เพื่อให้โลกเกิดความต่อเนื่องไม่ขาดตอนกัน ตำนานที่กระจัดกระจายจึงเปลี่ยนสถานะไปเป็นตำนานที่ต่อเนื่องเป็นเนื้อเดียวกัน รวมถึงโลกปัจจุบันที่คลุมเครือขาดที่มาที่ไปให้ชัดเจนเป็นส่วนหนึ่งของโลกในอดีต

อย่างไรก็ตาม เลวี-สโตรส กลับไม่ได้พยายามนิยามหรือจัดจำแนก “ตำนาน” หรือ “myth” ออกจากเรื่องเล่าประเภทอื่นๆ อย่างชัดเจน เพราะเนื้อหาสาระสำคัญของตำนานแล้วอยู่ที่กระบวนการคิดแบบตำนานของคนสมัยโบราณดังเห็นได้จากการใช้คำว่า “primitive thinking” (primitive นี้ไม่ได้สื่อถึงความหมายของคำว่าล้าหลัง) หรือคำว่า “mythical thought” เป็นต้น ด้วยเหตุนี้ ไม่ว่าจะปรัมปราหรือเรื่องเล่าก็อาจจัดได้ว่าเป็นนิทานประเภทหนึ่งได้เช่นกัน โดยสาระสำคัญอยู่ที่ตำนานคือการแสดงออกถึงกระบวนการทางความคิดที่มีสถานะเปรียบได้กับศาสตร์หรือปรัชญาของชนดั้งเดิม มีตรรกะที่ซับซ้อน อันเป็นผลมาจากพลังทางสติปัญญาและความคิดของมนุษย์¹⁰ มรรควิธีในการเข้าไปในระบบความคิดหรือวิถีคิดของตำนานคือแนวทางการวิเคราะห์แบบโครงสร้างนิยม

⁸ ศิราพร ณ ถลาง. *ทฤษฎีจิตวิทยา : วิวิธวิทยาในการวิเคราะห์ตำนาน-นิทานพื้นบ้าน*. (กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548), หน้า 287-288.

⁹ ศิราพร ณ ถลาง. *ทฤษฎีจิตวิทยา : วิวิธวิทยาในการวิเคราะห์ตำนาน-นิทานพื้นบ้าน*, หน้า 287-288.

¹⁰ ปรีดา เฉลิมเผ่า กอนันทกุล. *เค้าโครงความคิดเรื่องโครงสร้างในการศึกษานิทานปรัมปราของโคลด เลวี - สเตรสส์*. *วารสารธรรมศาสตร์*.

โครงสร้างนิยกับการศึกษานิทานและตำนานพื้นถิ่น

ในอดีตมีคนจำนวนมากคิดว่านิทานหรือตำนานเป็นเรื่องเหลวไหลไร้สาระ เพราะเนื้อเรื่องเต็มไปด้วยความคิดฝัน อิทธิฤทธิ์ปาฏิหาริย์ และความเชื่อทางไสยศาสตร์ แต่เลวี-สโตรสได้ชี้ให้เห็นว่า ความเข้าใจที่ว่านิทานหรือตำนานเป็นเรื่องที่เหลวไหลนั้นเป็นผลมาจากการที่เราใช้ตรรกะของสมัยใหม่โดยเฉพาะวิทยาศาสตร์เข้าไปตัดสิน ทั้งๆ ที่ไสยศาสตร์มีระบบคิดของตัวเองที่มีตรรกะ และมีระบบเหตุผลเช่นเดียวกัน นอกจากนี้ความรู้ (ศาสตร์เชิงรูปธรรม) ของคนสมัยโบราณยังเป็นความรู้ที่คิดผ่านสัญลักษณ์ (sign) มากกว่าคิดผ่านโน้ตส์ (concept) แบบความรู้ (ศาสตร์เชิงนามธรรม) ของคนสมัยใหม่ โดยที่สัญลักษณ์เป็นที่ยรวมของรูปสัญลักษณ์ (signifier) กับความหมายสัญลักษณ์ (signified) จึงทำหน้าที่เป็นตัวเชื่อม (mediator) ระหว่างรูปธรรมกับนามธรรมเข้าไว้ด้วยกัน ดังเช่นนิทานหรือพิธีกรรมต่างๆ ซึ่งเชื่อมต่อระหว่างจินตนาการกับโลกแห่งความเป็นจริงเข้าไว้ด้วยกัน โดยไม่ได้ขาดลอยออกจากกัน¹¹

เลวี-สโตรส ได้ชี้ให้เห็นความน่าสนใจของนิทานหรือตำนานว่า ทำให้เราเข้าใจหรือเห็นระบบคิดของคนสมัยโบราณ โดยที่นิทานหรือตำนานมีลักษณะสำคัญ 3 ประการได้แก่

ประการแรก หากดูเผินๆ เรื่องราวที่พูดถึงในนิทานจะมีความไม่สมจริง มีความขัดแย้งกัน จนราวกับว่าอะไรก็เกิดขึ้นได้ในนิทาน แต่ความน่าสนใจกลับอยู่ที่ว่าทำไมนิทานในที่ต่างๆ ทั่วโลกจึงมีโครงเรื่องเหมือนกัน อะไรที่ให้นิทานทั่วโลกมีความคล้ายคลึงกันได้

ประการที่สอง นิทานเป็นภาษาพิเศษที่ไม่มีมิติของเวลาเข้ามาเกี่ยวข้อง เพราะต้องพูดถึงอดีต ปัจจุบัน และอนาคตไปพร้อมๆ กัน และต้องเล่าภายใต้โครงสร้างชุดหนึ่ง

ประการสุดท้าย การถ่ายทอดนิทานทำได้ง่าย เพราะไม่ว่าจะมีการแปล ดัดแปลง ขาดหายไปอย่างไรก็ยังสามารถเข้าใจได้ เพราะมีแก่นแกนของเรื่องอยู่

ความคิดพื้นฐานของโครงสร้างนิมอย่างหนึ่งคือ การมองว่าโครงสร้างความคิดของชนดั้งเดิมหรือกลุ่มคนที่ปราศจากการใช้ตัวอักษรนั้นมีลักษณะไม่แตกต่างไปจากคนในยุคปัจจุบันที่มีความคิดเป็นวิทยาศาสตร์ ซึ่งมีคุณสมบัติและศักยภาพเดียวกันหรือที่เรียกว่าเป็นโครงสร้างของความคิดมนุษย์ (Human mind) เลวี-สโตรสเชื่อว่า นิทานหรือตำนานสะท้อนให้เห็นว่ามนุษย์มีลักษณะทางความคิดที่เป็นสากล มีศักยภาพในด้านต่างๆ เท่าเทียมกัน แต่มนุษย์พัฒนาศักยภาพไปในทิศทางที่แตกต่างกัน รวมถึงมนุษย์ทั้งในสังคมดั้งเดิมและสังคมปัจจุบันต่างปรารถนาที่จะเข้าใจจักรวาล ธรรมชาติ โลก และสังคม โดยพยายามอธิบายถึงกำเนิดที่มา

¹¹ ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร. *สัญวิทยา, โครงสร้างนิม, หลังโครงสร้างนิม กับการศึกษา รัฐศาสตร์*. (กรุงเทพฯ : วิชาฯ, 2545), หน้า 63-64.

ปรากฏการณ์ธรรมชาติที่เกิดขึ้น ปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นกับมนุษย์ และพยายามหาเส้นแบ่งระหว่างความเป็นมนุษย์กับความเป็นธรรมชาติอีกด้วย¹²

ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร ได้สรุปวิธีการหาความรู้หรือวิเคราะห์ของสำนักโครงสร้างนิยมสามารถสรุปได้ 5 ประการหลักคือ *ประการแรก* วิธีการหาความรู้แบบโครงสร้างนิยมสนใจสิ่งที่เป็นตัวกำหนดหรือกำกับความคิด ซึ่งเป็นการกระทำของคนในระดับจิตไร้สำนึกเป็นหลัก อันเป็นความในใจของบรรพชนที่ต้องการสื่ออะไรบางอย่างออกมา ทั้งนี้เพราะเชื่อมั่นในศักยภาพทางปัญญาของคนสมัยโบราณ *ประการที่สอง* นิทานหรือตำนานทั้งเรื่องจะถูกตัดแบ่งสิ่งที่ต้องการศึกษาออกเป็นหน่วยย่อยๆ ระดับประโยค (คล้ายกับการสรุปประเด็น) ที่มีส่วนของประธาน (subject) และหน้าที่ (function) อยู่ด้วยเช่น แถนลงโทชมมนุษย์ เพื่อมองหาองค์ประกอบ และสายสัมพันธ์กับส่วนใหญ่ ดังเช่นที่เลวี-สโตรส ได้ศึกษานิทานของชนพื้นเมืองโบราณแล้วทำการแบ่งเนื้อหาของนิทานออกเป็นหน่วยย่อยๆ ในรูปแบบของประโยคสั้นๆ มากมายที่เรียกว่า “โครงเรื่องย่อย” (mythemes) เพื่อหาความสัมพันธ์ที่เกิดขึ้นซ้ำๆ ในนิทานเรื่องอื่นด้วย

ประการที่สาม คือการสลับที่สลับทางของสิ่งที่ดำรงอยู่เพื่อให้เกิดความหมายใหม่ โดยเป็นการจัดลำดับสลับที่ชุดของหน่วยย่อยที่เกิดขึ้นซ้ำๆ กันเข้าไว้ด้วยกัน เพื่อหาความสัมพันธ์ที่สอดรับกันระหว่างหน่วยย่อยกับส่วนใหญ่ ทั้งนี้เพื่อโยงให้เห็นถึงระบบคิดชุดหนึ่งที่โยงเนื้อเรื่องของนิทานเข้าไว้ด้วยกัน เช่นระบบคิดแบบคู่ตรงข้าม (binary opposition) เช่น ความดี-ความชั่ว พระเอก-ผู้ร้าย เป็นต้น *ประการที่สี่* การให้ความสำคัญกับบทบาทของตัวเชื่อม (mediator) ที่ทำให้สิ่งตรงกันข้ามสามารถดำเนินไปด้วยกันได้¹³ ซึ่งช่วยให้สิ่งที่ไม่น่าเชื่อที่อยู่ตรงกันข้ามกันเกิดความหมายขึ้นมาได้ ตัวอย่างที่น่าสนใจที่เลวี-สโตรส ได้เสนอไว้ในงานศึกษาเรื่อง *The Raw and the Cooked* ว่าการทำอาหารให้สุกด้วยไฟเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของความคิดการเปลี่ยนผ่านจากธรรมชาติไปสู่วัฒนธรรม ไฟจึงเป็นตัวเชื่อมความต่างหรือคู่ตรงข้าม¹⁴

ประการที่ห้า วิธีการหาความรู้แบบโครงสร้างนิยมอยู่ที่การมองสิ่งที่กำลังศึกษาในฐานะที่เป็นสัญลักษณ์ (sign) คือความหมายที่เป็นไปมากกว่าสิ่งที่ตามองเห็น ตัวอย่างเช่นในนิทานที่พิช สัตว์ สิ่งของตามธรรมชาติได้เปลี่ยนกลายมาเป็นสัญลักษณ์ประจำเผ่า (totemism) หรือสายตระกูลก็ตาม ในเมื่อโทเทมเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งก็จำเป็นต้องหากฎเกณฑ์ รหัสที่เป็นตัวกำหนดหรือสร้างความหมายขึ้นมา ซึ่งต่างจากการใช้วิธีการหาความรู้แบบประจักษ์นิยมที่ไม่ได้ให้เหตุผลอันใดในทำนองไม่เชื่อว่าคนจะสืบเชื้อสายมาจากสัตว์ได้ แต่วิธีคิดของโครงสร้างนิยมต้องเจาะลงไปจากระดับปรากฏการณ์ โดยจะอธิบายว่าการใช้สัญลักษณ์ประจำเผ่าเป็นภูมิมิ

¹² พิเชฐ สายพันธ์. น้ำเต้าปูง: วรรณกรรมปรัมปรา (Myth) กับการศึกษาเชิงโครงสร้าง. *สังคมและวัฒนธรรมในประเทศไทย*. (กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, 2542), หน้า 119.

¹³ ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร. *สัญวิทยา...*, หน้า 52-55.

¹⁴ Lévi-Strauss, Claude. *Anthropology and Myth...*, pp. 39-40.

หรือนกอินทรีนั้นสามารถบ่งบอกตำแหน่งแห่งที่ทางสังคมของผู้พูดได้ ทำหน้าที่เชื่อมเผ่าต่างๆ ที่เป็นกลุ่มสัตว์เข้าด้วยกัน และแสดงให้เห็นถึงความสามารถในการคิดจัดจำแนกแยกแยะประเภทสัตว์ที่ละเอียดอ่อน¹⁵

เลวี-สโตรสได้เสนอวิธีการอ่านนิทานหรือตำนานว่า วิธีแรก ต้องมีการอ่านแบบเอาเรื่อง ซึ่งเป็นการอ่านเนื้อเรื่องตามปกติที่ต้องการติดตามเหตุการณ์ในเรื่องตั้งแต่ต้นจนจบ และอีกวิธีหนึ่งคือ ต้องอ่านแบบการอ่านโน้ตเพลงในวงออเคสตราคือ ต้องอ่านจากบนลงล่าง เพื่อให้ได้ยินเสียงประสานของเครื่องดนตรีหลายๆ ชิ้น จากแนวคิดนี้ก็คือ เครื่องดนตรีแต่ละชิ้นเปรียบได้กับตำนานหลายๆ เล่ม หลายๆ เรื่อง วิธีการก็คือ เราควรจับเอาตำนานหลายๆ เรื่องที่พยายามส่งสารเรื่องเดียวกันหรือสารคล้ายๆ กันมาประมวล เพื่อหาโครงสร้างหลัก ซึ่งอาจจะทำให้เราได้สารบางอย่างที่คนในสมัยโบราณพยายามสื่อสารกับคนในปัจจุบัน หลักการในการศึกษาด้านานก็คือ การแยกส่วนโครงเรื่องย่อย ในตำนานและการหาความซ้ำกันของโครงเรื่องย่อย ซึ่งจะช่วยให้เราเห็นได้ชัดว่าตำนานต้องการบอกอะไร จากความซ้ำกันคือโครงสร้างในความคิดของมนุษย์นั่นเอง¹⁶

เมื่อมาถึงตรงนี้หลายคนคงเริ่มต้นตั้งคำถามว่าอะไรคือ โครงสร้างอาจดูได้จากเป้าหมายของการวิเคราะห์แบบโครงสร้างที่ต้องการสิ่งที่ไม่แปรเปลี่ยน มีความเที่ยงแท้ หรือเป็นอมตะ ซึ่งก็คือการมุ่งค้นหากฎทั่วไป (general laws) ที่อยู่ใต้นิทานหรือตำนานนั่นเอง ถ้าหากเปรียบเทียบกับหลักทางภาษาศาสตร์จะพบว่า นิทานหรือตำนานประกอบด้วยส่วนที่เป็น langue กับ parole โดย langue คือส่วนของภาษาที่เป็นโครงสร้าง เป็นสิ่งที่ไม่เปลี่ยนแปลง เป็นหลักหรือกฎเกณฑ์ของการสร้างภาษา ส่วน parole เป็นด้านของการแสดงออกของภาษา ซึ่งอาจเป็นคำหรือประโยคต่างๆ ที่ไม่คงที่ แต่เป็นสิ่งที่สร้างมาจาก langue คอยกำกับอยู่ เราจะรับรู้ parole ได้เพราะเปรียบได้กับเหตุการณ์ (event) ส่วนโครงสร้างเป็นสิ่งที่มองไม่เห็นแต่เรารู้ได้ว่ามันมีอยู่¹⁷

ถึงแม้ว่าการวิเคราะห์นิทานหรือตำนานด้วยแนวคิดแบบโครงสร้างนิยมจะช่วยเปิดเผยความหมายในระดับจิตไร้สำนึกหรือความในใจของบรรพชนสมัยโบราณได้อย่างน่าสนใจ แต่ก็ได้รับการวิพากษ์วิจารณ์ทั้งจากนักมานุษยวิทยา นักคิดในทฤษฎีศาสตร์การตีความ และหลังโครงสร้างนิยมถึงปัญหาในเรื่องวิธีคิดที่ยังยึดโยงกับวิธีคิดแบบอภิปรัชญาที่เน้นการมีศูนย์กลาง¹⁸

ตำนานท้าวแสนปมกับพัฒนาการของสังคมในเขตที่ราบลุ่มภาคกลาง

ในเขตที่ราบลุ่มภาคกลางมีตำนานอยู่ 2-3 เรื่องสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการกำเนิดกรุงศรีอยุธยา (อโยธยา) ได้แก่ ตำนานเรื่องท้าวแสนปม และตำนานเรื่องท้าวอุทอง ซึ่งทั้งสองเรื่องเป็นตำนานที่แพร่หลายอย่างมาก

¹⁵ ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร. *สัญวิทยา...*, หน้า 52-55.

¹⁶ ศิราพร ณ ถลาง. *ทฤษฎีคติชนวิทยา : วิธีวิทยาในการวิเคราะห์ตำนาน-นิทานพื้นบ้าน*, หน้า 252-253.

¹⁷ ปรีดา เฉลิมเผ่า กอนันทกุล. *เค้าโครงความคิดเรื่องโครงสร้างในการศึกษานิทานปรัมปราของโคลด เลวี - สเตรสส์*. *วารสารธรรมศาสตร์*: 56-57

¹⁸ ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร. *สัญวิทยา...*, หน้า 82-83.

ทั้งในระดับชาวบ้านและระดับราชสำนัก ตำนานทั้งสองเรื่องนี้ยังพบว่าอาจมีความสัมพันธ์กันกับตำนานอีกเรื่องหนึ่งคือตำนานสิงหนวัติกุมาร ซึ่งเป็นตำนานที่ว่าด้วยการอพยพการตั้งถิ่นฐานของกลุ่มคนในภาคเหนือในเขตลุ่มน้ำสาละวินกับลุ่มน้ำโขง โดยมีตัวละครหลักและเมืองที่เชื่อมต่อดำเนินทั้งสามเรื่องเข้าไว้ด้วยกันคือ พระองค์ไชยศิริเชียงแสนผู้ครองเมืองไตรตรึงส์ ซึ่งเป็นเมืองที่ตั้งอยู่ในเขตจังหวัดกำแพงเพชรในปัจจุบัน

ในยุคนั้นหนึ่งนั้นตำนานทั้ง 3 เรื่องนี้ได้ถูกนำมาร้อยเรียงต่อกันเพื่ออธิบายถึงพัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของกรุงศรีอยุธยา และเชื่อมเข้ากับแนวคิดเกี่ยวกับอพยพเคลื่อนย้ายของคนไทยจากภาคเหนือคือในเขตลุ่มน้ำสาละวินกับลุ่มน้ำโขงมาสู่ภาคกลาง เพราะเชื่อว่าท้าวแสนปมคือองค์เดียวกันกับพระองค์ไชยศิริเชียงแสน ซึ่งเป็นพระบิดาของท้าวอุทองนั่นเอง¹⁹

อย่างไรก็ตาม คงต้องยกประเด็นเรื่องว่าตำนานทั้งสามเรื่องมีความเกี่ยวเนื่องกันจริงหรือไม่จริงออกไปเสียก่อน เพราะประเด็นหลักของบทความนี้ให้ความสำคัญไปที่การทำความเข้าใจวิธีคิดหรือความคิดที่แฝงอยู่ในตำนานเรื่องท้าวแสนปม เนื้อหาของบทความในส่วนนี้รู้สึกเป็นหนี้บุญคุณอย่างมากกับการวิเคราะห์ของนพพร ประชากุล ซึ่งได้วิเคราะห์ตำนานเรื่องนี้ด้วยแนวคิดโครงสร้างนิยมอย่างน่าสนใจ

ตำนานท้าวแสนปมมีแตกต่างกันหลายสำนวน บางสำนวนยังมีสถานะเป็นเรื่องเล่าในท้องถิ่นอยู่ (เช่น ที่เล่ากันอยู่ในเมืองไตรตรึงส์ จ.กำแพงเพชร) และที่ได้รับการบันทึกไว้แล้วเช่น ในหนังสือเรื่องเมืองไตรตรึงส์ อุทอง และอโยธยา โดยธนิต อยู่โพธิ์ ตีพิมพ์ครั้งแรกเมื่อ พ.ศ.2506 และที่เก่าไปกว่านั้นคือ ตำนานเรื่องท้าวแสนปม พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระราชนิพนธ์เมื่อ พ.ศ.2456 โดยมีลักษณะเป็นกลอนเพื่อใช้ในการแสดงละคร

ก่อนที่จะวิเคราะห์ตำนานเรื่องท้าวแสนปมคงต้องบอกเค้าโครงเรื่องโดยย่อของตำนานเรื่องท้าวแสนปมให้เป็นที่รับทราบกันเสียก่อน ในที่นี้ผู้เขียนคัดตำนานเรื่องนี้มาจากหนังสือเรื่องเมืองไตรตรึงส์ อุทอง และอโยธยา ซึ่งได้อ้างอิงมาจากในพระราชพงศาวดารสังเขป อีกต่อหนึ่ง ซึ่งเป็นหนังสือแต่งตั้งแต่ครั้งต้นกรุงรัตนโกสินทร์ เมื่อเป็นเช่นนั้นแสดงว่าตำนานเรื่องท้าวแสนปมคงเป็นที่รับรู้กันในหมู่คนสมัยอยุธยามานานแล้วเช่นกัน ดังนี้

“มีพระมหากษัตริย์องค์หนึ่ง ครองราชย์อยู่ ณ เมืองเชียงราย ในโยนกประเทศ ครั้นนั้นมหाराชเมืองสตองยกัททำสงครามกับเมืองเชียงราย พระเจ้าเชียงรายพ่ายแพ้เสียเมือง จึงรีบกวาดครอบครัวอพยพหนีเข้าศึกลงมาทางใต้ เมื่อราวจุลศักราช 550 พ.ศ.1731 ข้ามแม่น้ำโพนมาถึงเมืองแปบเป็นเมืองร้างอยู่ปากฝั่งกำแพงเพชร พระอินทร์ลงมานิรมิตกายเป็นดาบส บอกให้สร้างเมืองอยู่ ณ ที่นั้นแล้วก็หายไปเฉพาะพระพักตร์ พระเจ้าเชียงรายจึงสร้างพระนครขึ้น ณ ที่นั้น แล้วขนานนามว่า “เมืองไตรตรึงส์ เหตุสมเด็จท้าวสหสนันย์มาขึ้น

¹⁹ ธนิต อยู่โพธิ์. เรื่องเมืองไตรตรึงส์ อุทอง และอโยธยา. (พระนคร: กรมศิลปากร, 2506)

ที่ให้” ครองราชย์สมบัติอยู่ ณ เมื่อนั้นจนทิวศต มีโอรสนัดดาสืบพระวงศ์ต่อมาถึง 4 ชั่วแผ่นดินล่วงเวลาประมาณ 160 ปี

ท้าวไตรตรึงส์ที่ 4 มีธิดาองค์หนึ่งรูปงาม อยากเสวยผลมะเขือจึงให้นางข้าหลวงไปเที่ยวหาซื้อ บังเอิญมีนายหุตะผู้หนึ่ง ชื่อนายปม เพราะมีปมเต็มตัวทั้งตัวทำไร่ปลูกพริกมะเขืออยู่ใกล้ฝั่งแม่น้ำใต้เมืองไตรตรึงส์ลงมาทางวันหนึ่ง เก็บพริกมะเขือไปเที่ยวขายเลี้ยงชีวิต และมีต้นมะเขือต้นหนึ่งปลูกไว้ใกล้กระท่อม นายแสนปม ถวายปัสสาวะรดอยู่เป็นนิจ มะเขือต้นนั้นจึงออกผลใหญ่ผิดปกติ นางข้าหลวงไปได้มะเขือผลนั้นมาให้พระธิดาเสวยก็ทรงครรภ์ ครั้นถ้วนทศมาสก็ประสูติเป็นกุมาร เมื่ออายุได้ 3 ขวบ พระอัยกาจึงทำพิธีเสี่ยงทายหาบิดาของกุมาร ให้ปาวร้องบรรดาชายชาวเมืองมาประชุมในหน้าพระลาน และให้ถือขนม ผลไม้ หรือของกินมาด้วยทุกคน แล้วให้นางนมอุ้มพระกุมารไปยังที่ประชุมชน ฝ่ายนายแสนปมได้แต่ก้อนข้าวเย็นถือมาก่อนเดียว พระกุมารเห็นก็วิ่งเข้ากอดคอนายแสนปม รับเอาก้อนข้าวเย็นมาเสวย พระเจ้าไตรตรึงส์ทรงละอายพระทัย จึงให้ลอยแพนายแสนปม พระธิดา และพระกุมารไปเสียจากเมือง ครั้นแพลอยไปถึงไร่มะเขือ นายแสนปมก็พาบุตรภรรยาขึ้นบนกระท่อม ร้องถึงพระอินทร์แปลงเป็นวานรถือกลองทิพย์มาส่งให้นายแสนปม แล้วบอกว่า ถ้าปรารถนาสิ่งใด จงตีกลองนี้ให้สำเร็จความปรารถนาทุกประการ นายแสนปมตีกลองปรารถนาให้รูปงาม ปมทั้งตัวก็หายสิ้น รูปงดงาม แล้วตีกลองนิรมิตเป็นอุทองให้พระราชกุมาร พระราชกุมารจึงได้นามว่า อุทอง แต่นั้นมาถึงจุลศักราช 681 ปีมะแมเอกศก บิดาเจ้าอุทองกุมาร ก็ตีกลองทิพย์นิรมิตเป็นพระนครขึ้นมีนามว่าเมืองเทพนคร บิดาเจ้าอุทองได้ครองราชย์ มีนามว่า พระเจ้าศิริไชยเชียงแสน ถึง จ.ศ. 706 พระเจ้าศิริไชยเชียงแสนสวรรคตกลองทิพย์ก็อันตรธาน พระเจ้าอุทองได้สืบราชสมบัติในเทพนคร มีพระประสงค์จะสร้างนครใหม่ จึงดำรัสใช้ให้ขุนตำรวจไปเที่ยวหาภูมิประเทศ อันมีพรรณมัจฉาชาติบริบูรณ์พร้อมทุกสิ่ง จึงขุนตำรวจไปเที่ยวหาที่ตั้งพระนครลงมาโดยทักษิณทิศถึงประเทศที่หนองโสน กอปรด้วยพรรณมัจฉาชาติครบบริบูรณ์ จึงกลับไปกราบทูลพระกรุณาให้ทราบ สมเด็จพระเจ้าอุทองจึงกรีธาพลามาตั้งตำหนักที่ประทับพลับพลา ณ ตำบลเวียงเหล็ก แล้วจัดให้สร้างพระนคร ขนานนามพระนครอันสร้างใหม่ “เอานามพระนครเดิมเป็นนามต้นว่า กรุงเทพมหานคร นามหนึ่งชื่อ บวรทวารวดี เหตุมีน้ำล้อมรอบดุจเมืองทวารวดีแต่ก่อนนามหนึ่ง ชื่อศรีอยุธยา เหตุเอานามเมืองสมเด็จพระรามนารายณ์อวตารมาประกอบเข้า ทั้งสามนามประมวลเข้าด้วยกัน จึงเรียกชื่อว่า กรุงเทพมหานครบวรทวารวดีศรีอยุธยา มหาติลภพนพรัตน์ราชธานีบุรีรมย์ อุดมราชนิเวศน์มหาสถาน”²⁰

²⁰ ธนิต อยู่โพธิ์. *เรื่องเมืองไตรตรึงส์ อุทอง และอยุธยา*, หน้า 9-12. ตำนานเรื่องท้าวแสนปมมีหลายสำนวน ตัวอย่างของสำนวนชาวบ้านที่ยังเล่ากันอยู่ปรากฏเช่นที่เมืองไตรตรึงส์ จ.กำแพงเพชร สามารถหาอ่านได้จากโครงการยววิจัยประวัติศาสตร์ท้องถิ่นภาคเหนือ ในสำนวนนี้ระบุว่าตาแสนปมเป็นคนทำสวนในวังของพระราชอา แต่สำนวนของพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้พระราชทานิพนธ์ให้นายแสนปมเป็นลูกกษัตริย์ต่างเมืองชื่อพระชินเสน ซึ่งปลอมตัวด้วยการทำตัวให้ดูสกปรกเพื่อจะมายลโฉมพระธิดาแห่งเมืองไตรตรึงส์ ซึ่งคงเป็นจินตนาการของพระองค์เอง เพื่อให้เหมาะกับละครสมัยใหม่

เมื่อนำตำนานเรื่องท้าวแสนปมมาวิเคราะห์ ด้วยการแยกหน่วยย่อยเล็กที่สุดของตำนานที่เรียกว่า “โครงเรื่องย่อย” (mytheme) ซึ่งหมายถึงประโยคหรือกลุ่มประโยคที่แสดงความสัมพันธ์แบบเดียวกัน ผู้เขียน ทดลองจัดความสัมพันธ์ของโครงเรื่องย่อยต่างๆ ที่ปรากฏในตำนานท้าวแสนปม ดังตารางข้างล่างนี้

จากกลุ่มประโยคข้างต้นเมื่อตัดแบ่งเนื้อหาออกมาจะพบได้ว่ามี 4 ประเด็นหลักที่น่าสนใจคือ แถวแรก (A) สะท้อนถึงการอพยพเคลื่อนย้ายของกลุ่มคน การอพยพมาไกลอาจสะท้อนถึงสังคมที่ยังอยู่ไม่ติดที่ ตั้งถิ่นฐานไม่แน่นอนเป็นระยะเวลายาวนาน หรืออาจมองได้อีกอย่างหนึ่งว่าเป็นการเคลื่อนย้ายเพื่อสร้างบ้านเมืองใหม่หรือสังคมใหม่ขึ้น แต่ก็เป็น การเคลื่อนย้ายที่ไม่ค่อยมีจุดหมายปลายทางที่แน่นอน ส่วนแถวที่สอง (B) สะท้อนถึงสังคมที่เริ่มต้นการเพาะปลูก ด้วยการปลูกพืชไร่คือ มะเขือ การที่ตำนานเลือกใช้มะเขือ เป็นเพราะมะเขือเป็นพืชที่มีเมล็ดมากจึงสามารถสื่อได้ถึงความอุดมสมบูรณ์ มะเขือจึงเปรียบได้กับเมล็ดพันธุ์ของชีวิต²¹ และมะเขือเป็นพืชพันธุ์ที่สามารถเพาะปลูกได้ง่ายโดยไม่ต้องการดูแลมาก เพราะมีเมล็ดเยอะและทนแล้งได้ดี ส่วนการที่ชาวเมืองหลายคนที่ยื่นผลไม้ก็อาจเทียบเคียงได้กับสังคมที่ยังอยู่ระหว่างการพึ่งพิงการเพาะปลูก และการเก็บพืชพันธุ์ผลไม้ต่างๆ ซึ่งเป็นวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมที่ยังตกค้างอยู่ในสังคมแบบกสิกรรม ผลไม้พวกนี้ไม่จำเป็นต้องปลูก แต่เป็นพืชที่สามารถงอกเงยได้ตามธรรมชาติ

A	B	C	D
1.พระเจ้าเชียงราย อพยพหนีข้าศึกมา ตั้งเมืองที่เมืองไตรตรึงส์			
	2.นายแสนปมทำไร่ มะเขือ ที่เมืองไตรตรึงส์		
	3.นายแสนปมถ่าย ปัสสาวะใส่ลูกมะเขือ		
	4.พระธิดาเสวยมะเขือ ตั้งครุฑ		
	5.ชาวเมืองยื่นขนม ผลไม้ หรือของกินมา ให้กับกุมาร	6.นายแสนปมยื่นก้อน ข้าวเย็นให้กับกุมาร	
7.นายแสนปม พระธิดา และกุมาร ถูกลอยแพ			
		8.พระอินทร์มอบกล่อง ทิพย์ให้กับนายแสนปม	9.นายแสนปมขอให้รูป งาม

²¹ นพพร ประชากุล. “การกิน”: พิธีกรรมเปลี่ยนผ่านในเรื่องท้าวแสนปม วัฒนธรรมการบริโภคและการบริโภควัฒนธรรม, สารคดี: หน้า 43.

			10.นายแสนปมเนรมิตอยู่ ทองให้กับลูก
			11.นายแสนปมเนรมิต พระนครชื่อเมืองเทพ นคร
			12.ท้าวอุทองสร้าง อยุธยา

ส่วนแถวที่สาม (C) สะท้อนปรากฏการณ์ทางสังคมที่สำคัญอย่างมากคือ ในบรรดาอาหารทั้งหมดที่ชาวเมืองถือนั้น มีเพียงก้อนข้าวเย็นของนายแสนปมเท่านั้นที่กุมารเลือกโดยทันที สาเหตุที่ตำนานเลือกก้อนข้าวเย็น ทั้งๆ ที่ข้าวเย็นเป็นข้าวที่ไม่สุ่งจะนำกินเลย ในด้านหนึ่งนั้นตำนานต้องการเชื่อมความต่ำต้อยของนายแสนปมเข้ากับข้าวเย็น แต่ประเด็นสำคัญก็คือ การหยิบบางสิ่งบางอย่างให้กับกุมารนั้นเปรียบได้กับการเปลี่ยนผ่านจากสังคมแบบดั้งเดิมที่ต่ำต้อยกว่าไปสู่สังคมที่มีการผลิตด้วยการปลูกข้าว ซึ่งสามารถเลี้ยงประชากรเป็นจำนวนมากได้ ตำนานจึงเลือกกุมารขึ้นมาเป็นตัวแทนอย่างหนึ่งของการถือกำเนิดของสังคมใหม่ คือ เป็นสังคมแห่งการผลิตแบบกสิกรรมที่เน้นการเพาะปลูกข้าว (food product / agriculture) เช่นเดียวกันกับที่พระอินทร์ซึ่งแปลงกายมาเป็นวานรพร้อมกับนำกลองทิพย์มาให้ท้าวแสนปมก็เปรียบได้กับการหยิบบางอย่าง ซึ่งอาจเป็นเทคโนโลยีหรือความรู้บางอย่างที่ทำให้สังคมกสิกรรมก้าวกระโดดไปสู่สังคมใหม่ที่ก้าวหน้าขึ้นหรือมั่นคงขึ้น ดังนั้น ในแถวที่สี่ (B) สารที่พยายามบ่งบอกคือ การเปลี่ยนผ่านอย่างรวดเร็วของสังคมแบบดั้งเดิม – คือนายปมที่เป็นผู้ต่ำต้อย ไปสู่การเป็นสังคมใหม่ – คือนายแสนปมที่มีรูปงาม - พร้อมกับมีนามใหม่ว่าพระเจ้าศิริไชยเชียงแสน คำถามต่อไปที่ต้องคิดวิเคราะห์ต่อก็คือ ทำไมจึงต้องเนรมิตอุทอง ทั้งๆ ที่สิ่งจำเป็นที่สุดควรเป็นอาหารหรือทรัพย์สินสมบัติ ผู้เขียนคิดว่าอุทองในที่นี้เราอาจตีความได้ว่าเป็นการทำการค้าทางทะเล ซึ่งมีส่วนทำให้สังคมนี้สามารถเติบโตได้อย่างรวดเร็วจนสร้างเมืองใหม่ชื่อว่าเมืองเทพนคร และในเวลาต่อมาพระเจ้าอุทองจึงได้สร้างกรุงศรีอยุธยา ซึ่งเป็นเมืองทำการค้าที่สำคัญของภูมิภาคนี้ขึ้นได้ในที่สุด

ถ้าหากเรามองสัมพันธ์ของตำนานท้าวแสนปมในแถวแนวนอนคู่ตรงข้ามกันที่สำคัญมีอยู่ 2 คู่คือ คู่แรกเป็นคู่ตรงข้ามกันระหว่างความพิการกับความสมบูรณ์ของร่างกาย ซึ่งทั้งสองคู่นี้สะท้อนความขัดแย้งแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัด และคู่ที่สองเป็นคู่ตรงข้ามกันระหว่างสังคมแบบเร่ร่อนกับสังคมแบบกสิกรรม แต่ในขณะเดียวกันคู่ตรงข้ามที่แตกต่างกันอย่างมากที่สุดก็ตัวเชื่อม (mediator) ที่ประสานคือ ผู้วิเศษ (พระอินทร์) กับมะเขือ

คู่ตรงข้ามคู่แรกเป็นกระบวนการสร้างความเป็นคนให้มีสถานะใกล้เคียงกับเทพหรือมหาบุรุษผู้มีบุญ กล่าวคือ ตำนานได้เลือกนายแสนปม เพื่อสื่อถึงภาพของภาวะความเป็นมนุษย์อย่างที่สุด และก็สื่อถึงสังคมดั้งเดิมที่เริ่มก้าวเดินไปอย่างเชื่องช้าตะกุกตะกัก แต่การเปลี่ยนผ่านของภาวะความเป็นมนุษย์ไปสู่มหาบุรุษนั้น

แทนที่จะให้นายแสนปมได้พบรักกับพระธิดาโดยตรง ตำนานได้สร้างภาวะสมดุลระหว่างความเป็นมนุษย์ผู้ต่ำต้อยกับเทพที่มีฐานะแตกต่างกันราวฟ้ากับดินด้วยการใช้สื่อกลางเป็นตัวเชื่อมต่อ ปัสสาวะของนายแสนปมที่ส่งทอดไปยังผลมะเขือจึงแปรเปลี่ยนกลายเป็นน้ำเชื้ออสุจิ ซึ่งผลมะเขือเองก็เปรียบได้กับเชื้อพันธุ์แห่งความอุดมสมบูรณ์หรือการก่อกำเนิดชีวิตอยู่ในตัวอยู่แล้ว ในทางวรรณกรรมการแทนที่สิ่งหนึ่งด้วยสิ่งหนึ่งเป็นหลักการที่เรียกว่า “นามนัย” (metonymy) คือ การแทนของอย่างหนึ่งด้วยของที่อยู่ประชิดกันในสถานที่ (space) เดียวกัน เช่น กินโต๊ะ หมายถึงเรากินอาหารที่วางอยู่บนโต๊ะ ไม่ได้หมายถึงเรากำลังกินโต๊ะ ด้วยเหตุนี้ น้ำปัสสาวะกับน้ำเชื้ออสุจิที่ใช้ช่องทางขับถ่ายเดียวกันย่อมสามารถแทนกันได้ในตำนานปรัมปรา²² เมื่อพิจารณาจากเนื้อเรื่องของตำนานท้าวแสนปมทั้งหมดจะเห็นได้ว่ามีเรื่องราวเกี่ยวข้องกับการกิน 3 ครั้ง การขับถ่ายหรือขับดันออกจำนวน 2 ครั้ง กล่าวคือ

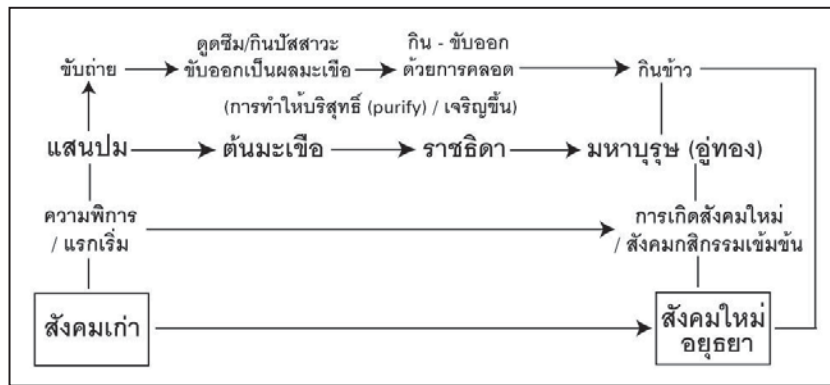
การกินครั้งที่ 1 คือ ต้นมะเขือได้รับหรือกินปัสสาวะอันเป็นของเหลว จากนั้นมะเขือได้ออกผลที่ใหญ่กว่ามะเขือปกติ ซึ่งเป็นของแข็ง ถือเป็นการขับถ่ายครั้งที่ 1

การกินครั้งที่ 2 คือ พระธิดาของกษัตริย์กินผลมะเขือ ที่มีลูกใหญ่ผิดปกติ ซึ่งถือถึงความอุดมสมบูรณ์ของสังคมเพาะปลูกแรกเริ่ม ผลก็คือ พระธิดาได้ให้กำเนิดกุมารหรือบุตรชาย ซึ่งการคลอดนี้เราอาจนับได้ว่าเป็นการขับถ่ายครั้งที่ 2 ไม่ต่างมากนักจากการที่นายแสนปมถ่ายปัสสาวะ ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของการเปลี่ยนผ่าน

การกินครั้งที่ 3 เกิดขึ้นหลังจากที่กุมาร (สังคม) ได้เติบโตขึ้นระยะหนึ่งแล้ว เด็กเลือกกินข้าวจากนายแสนปม ผลที่ตามมาคือทั้งเด็ก นายแสนปม และพระธิดา ถูกขับออกจากเมือง ซึ่งทำให้นายแสนปมพบกับพระอินทร์ พระอินทร์ได้มอบกล่องทิพย์ให้ ผลที่ตามมาคือนายแสนปมเปลี่ยนสถานะจากคนพิการปางตายไปสู่การเป็นชายรุ่มงามและเป็นกษัตริย์ปกครองบ้านเมือง รวมถึงเป็นพระราชบิดาของพระเจ้าอุทุมพร

จะเห็นได้ว่าการกินและการขับถ่ายแต่ละครั้งเปรียบได้กับการเปลี่ยนผ่าน (transferring) โดยผ่านตัวกลางต่างๆ ทำให้ความเป็นมนุษย์ผู้ต่ำต้อยได้ถูกชำระล้างให้บริสุทธิ์และตัดขาด ทำให้มนุษย์มีสถานะที่สูงขึ้นและเพิ่มพลังให้เกิดขึ้นไปในขณะเดียวกัน การที่ตำนานเลือกพระธิดาของกษัตริย์เมืองหนึ่ง เพราะพระธิดาเป็นผู้มีสถานะสูงเหมาะกับการเป็นแม่ของพระเจ้าแผ่นดิน ดังนั้น การกินกับการขับ... จึงสัมพันธ์อย่างยิ่งกับการกำเนิดชีวิตทั้งชีวิตจริงและชีวิตในทางสังคม

²² นพพร ประชากุล. “การกิน”: พิธีกรรมเปลี่ยนผ่านในเรื่องท้าวแสนปม วัฒนธรรมการบริโภคและการบริโภควัฒนธรรม, สวรรคดิ: หน้า 43.



ดัดแปลงจากนพพร ประชากุล, 2540

คู่ตรงข้ามคู่ที่สอง มีความสัมพันธ์กับคู่ตรงข้ามแรกอย่างแนบแน่น เหมือนคู่ตรงข้ามที่ดำเนินควบคู่กันไปในเวลาเดียวกัน ซึ่งอาจเป็นความทรงจำของสังคมมนุษย์ที่เปลี่ยนผ่านจากสังคมแบบเร่ร่อนไปสู่สังคมแบบกสิกรรม เมื่อพิจารณาจากแถวแนวนอนจากซ้ายไปขวา (A → D) ตามแนวคิดวิวัฒนาการทางสังคมวัฒนธรรม จะพบว่า ตำนานท้าวแสนปมมีแกนเรื่องอยู่ที่เป็นตำนานของการสร้าง/ถือกำเนิดเมือง ซึ่งสัมพันธ์กับความสำคัญของการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารการกินของสังคม สิ่งเหล่านี้คงติดฝังอยู่ในความทรงจำของคนในสังคมสมัยโบราณมาโดยตลอดโดยอธิบายด้วยวิธีคิดแบบตำนาน (mythical thought) กล่าวคือ สังคมก่อนหน้านั้นมนุษย์ได้ก้าวผ่านจากสังคมแบบเร่ร่อนหรือเป็นการตั้งถิ่นฐานแบบอยู่ไม่ติดที่ถาวร (temporary habitation) ดังเห็นได้จากการอพยพมาจนสร้างเมืองไตรตรึงส์ และการที่นายแสนปมถูกขับไล่อีกครั้งหนึ่งอาหารของสังคมเวลานั้นคงเป็นอาหารที่ได้จากการเก็บของป่า (food gathering) ซึ่งพึ่งพิงชีวิตอยู่กับธรรมชาติ (nature) ไปสู่สังคมที่เริ่มทดลองเพาะปลูกด้วยการปลูกพืชไร่

สาเหตุอะไรที่ทำให้สังคมเริ่มมีการเพาะปลูกนั้น นักมานุษยวิทยาบางท่านเชื่อว่า เป็นเพราะการเพิ่มขึ้นของประชากร ทำให้ระบบนิเวศไม่สามารถรองรับได้ (carrying capacity) ต่อประชากรที่มีอยู่ได้อีก จึงผลักดัน/เป็นแรงกดดันให้มนุษย์ต้องคิดค้นหาเทคนิคบางอย่าง เพื่อผลิตอาหารให้เพิ่มมากขึ้น จึงทำให้เกิดกสิกรรมขึ้น กลายเป็นสังคมที่เริ่มการผลิตอาหาร (food producing) พืชในระยะแรกที่ปลูกอาจเป็นพืชไร่ที่ไม่ต้องดูแลมาก แล้วค่อยเปลี่ยนเป็นพืชที่ต้องดูแลมากขึ้นแต่ให้ผลผลิตจำนวนมากคือข้าว ซึ่งส่งผลทำให้มนุษย์เริ่มละทิ้งวิถีการดำรงชีพด้วยการล่าสัตว์หาของป่า²³

แต่ไม่ว่าจะด้วยเหตุผลใดก็ตาม สังคมนี้ได้ก้าวเข้าสู่สังคมกสิกรรมในระดับที่เข้มข้นขึ้นด้วยการเพาะปลูกข้าว ดังเห็นได้จากชาวยุคเมืองคนอื่นเลือกหิบบผลไม้หรือขนม ซึ่งเป็นอาหารที่ไม่ได้สร้างความเปลี่ยนแปลงทางสังคมอย่างใหญ่หลวง แต่นายแสนปมเลือกที่จะหิบบข้าวมาให้กับกุมารน้อยทั้งๆ ที่สามารถเลือกหิบบอาหารได้หลายร้อยอย่างมากให้กุมารน้อย ต้องนึกด้วยว่าข้าวเป็นพืชที่ต้องปลูกเท่านั้นจึงจะได้

²³ ยศ สันตสมบัติ. มนุษย์กับวัฒนธรรม. (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2540), หน้า 66-67.

ผลิตเป็นจำนวนมาก และข้าวก็ต้องผ่านการหุงผ่านความร้อนเท่านั้นจึงจะกินได้ ซึ่งสะท้อนถึงการเกิดขึ้นของวัฒนธรรม²⁴

ผลจากการค้นพบวิธีการเพาะปลูกข้าวนี้เองที่ทำให้สังคมเกิดอาหารส่วนเกิน (surplus food) ขึ้นมา ซึ่งส่งผลทำให้สังคมก้าวกระโดดไปอีกขั้นหนึ่ง เพราะมีอาหารเหลือเฟือที่จะเลี้ยงคนและทำให้สังคมสามารถอยู่ติดที่ได้อย่างถาวร (permanent habitation) ซึ่งส่งผลต่อการเพิ่มขึ้นของประชากร ทำให้เป็นสังคมในระดับบ้านเมือง (urban society) การก้าวกระโดดไปอีกขั้นหนึ่งนี้ตำนานได้อธิบายด้วยเชื่อมคือพระอินทร์ที่นำกลองวิเศษมาให้ และเรายังตั้งคำถามได้อีกว่าทำไมจึงต้องเป็นพระอินทร์ ในด้านหนึ่งพระอินทร์เป็นความเชื่อที่แพร่หลายเข้ามาจากอินเดีย แต่พระอินทร์คือเทพแห่งสายฟ้าที่สัมพันธ์กับฝน เพราะการเพาะปลูกข้าวจำเป็นต้องพึ่งพาน้ำฝน จึงสามารถใช้พระอินทร์แทนที่ฝนได้ และสะท้อนความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์/การเพาะปลูกกับฟ้า/ฝน

อุษิวาสเทพกับพัฒนาการของสังคมในเขตลุ่มน้ำปิง

ในราวปลายพุทธศตวรรษที่ 20 ในเขตล้านนาได้เกิดแนวทางการเขียนประวัติศาสตร์ตามแนวจารีตท้องถิ่น โดยได้รับอิทธิพลจากสำนักสงฆ์ลังกา ตำนานที่สำคัญในช่วงเวลานั้นได้แก่ *ตำนานมูลศาสนา*²⁵ *ตำนานชินกาลมาลีปกรณ์*²⁶ *ตำนานจามเทวีวงศ์*²⁷ เป็นต้น โดยตำนานเหล่านั้นเรียบเรียงขึ้นจากการเก็บนิทานพื้นบ้านที่เล่าสืบต่อกันมาช้านาน *ตำนานมูลศาสนา*เป็นตำนานรุ่นแรกที่ประพันธ์โดยพระพุทฺธพุกามและพระพุทฺธญาณเจ้า ต่อมา*ตำนานมูลศาสนา*นี้ได้เป็นต้นแบบให้กับ*ตำนานชินกาลมาลีปกรณ์*และ*ตำนานจามเทวีวงศ์* โดยที่ได้ใช้นิทานพื้นบ้านหรือตำนานพื้นถิ่นชุดเดียวกันมาเรียบเรียง ดังเห็นได้จากตำนานเรื่องคนเกิดในรอยเท้าสัตว์หรือตำนานเกี่ยวกับอุษิวาสเทพ เป็นต้น จะว่ากันไปแล้ว ตำนานต่างๆ ก็คือประวัติศาสตร์บอกเล่าอย่างหนึ่ง²⁸ อันเป็นสำนักทางประวัติศาสตร์ของคนในสมัยโบราณที่ต้องถ่ายทอดเรื่องราวบางอย่างให้กับคนรุ่นหลังได้รับรู้ และเป็นไปได้อย่างยิ่งด้วยว่าการเติบโตขึ้นอย่างมากของอาณาจักรล้านนาในช่วงพุทธศตวรรษที่ 20-21 ได้ส่งผลกระทบทำให้เกิดการตั้งคำถามต่อที่มาที่ไปของการกำเนิดขึ้นของมนุษย์และเมือง ในบรรดาตำนานจำนวนหลายเรื่องที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการของการตั้งถิ่นฐานหรือกำเนิดสังคมในเขตที่ราบลุ่มน้ำปิงนั้น ตำนานที่น่าสนใจที่เกี่ยวข้องกับการกินและการชั้บถ่ามีอยู่ 2 เรื่องด้วยกันคือ ตำนานตอนที่ว่าด้วยวาสุเทวฤๅษีเนรมิตมิกสังครน

²⁴ นพพร ประชากุล. “การกิน”: พิธีกรรมเปลี่ยนผ่านในเรื่องท้าวแสนปม วัฒนธรรมการบริโภคและการบริโภควัฒนธรรม, *สารคดี*: 43.

²⁵ แต่งโดยพระภิกษุ 2 รูป เป็นภาษาบาลี คือ พระพุทฺธพุกาม (พระพุทฺธรักขิต) แห่งวัดสวนดอก เมื่อ พ.ศ.1999 – 2011 และพระพุทฺธญาณเจ้า แห่งวัดหมื่นสาร เมื่อ พ.ศ.2011 – 2018

²⁶ แต่งโดยพระรัตนปัญญาเถระ เป็นภาษาบาลี แต่งระหว่าง พ.ศ.2059 – 2071

²⁷ แต่งโดยพระโพธิรังสี เป็นภาษาบาลี ปีแต่งไม่แน่ชัด เชื่อว่าแต่งเมื่อราวพุทธศตวรรษที่ 21

²⁸ สรัสวดี อ๋องสกุล. *ประวัติศาสตร์ล้านนา*. (กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง จำกัด, 2551), หน้า 1-2.

ซึ่งเป็นเรื่องของการให้กำเนิดคนจากฤษีวาสูเทพกับแม่เนื้อ และตำนานกำเนิดคน ซึ่งเป็นตำนานที่พูดถึงเรื่อง การกินข้าวกับการขับถ่าย ซึ่งตำนานทั้งสองเรื่องนี้ปรากฏอยู่ในเนื้อหาช่วงก่อนเกิดการสร้างเมืองหริภุญไชย หรือเรียกว่าเป็นช่วงสมัยตำนาน (mythical period)²⁹ ในที่นี้จะขอวิเคราะห์ตำนานที่เกี่ยวข้องกับการให้ กำเนิดมนุษย์ผ่านการกินและการขับถ่ายของฤษีวาสูเทพเป็นอันดับแรก

วิธีคิดของตำนานเรื่องการกำเนิดคนจากฤษีวาสูเทพกับแม่เนื้อ (กวาง) มีลักษณะบางประการที่ คล้ายคลึงกับตำนานของท้าวแสนปม กล่าวคือ ลักษณะแรก เชื้อแห่งการกำเนิดจากฤษีหรือท้าวแสนปมไม่ได้ เป็นการสมสู่กันโดยตรง แต่ผ่านตัวกลางหรือของที่สามารถแทนที่กันได้คือ ปัสสาวะ ลักษณะที่สอง ตำนานทั้งสองเรื่องต้องการบอกที่มาที่ไปของการกำเนิดขึ้นของเมือง

แต่ตำนานเรื่องการกำเนิดคนจากฤษีวาสูเทพกับแม่เนื้อมีความแตกต่างจากตำนานท้าวแสนปมตรงที่ ฤษีเป็นผู้ที่มีสถานภาพไม่ได้แตกต่างไปจากเทพ อาจเทียบได้กับพระอินทร์ เพราะสถิตอยู่บนภูเขาเหมือนกัน และมาพร้อมกับอำนาจวิเศษ ในขณะที่นายแสนปมเป็นมนุษย์ธรรมดาแถมยังเป็นคนพิการมีปมปมเต็มตัวจนน่า รังเกียจ แต่ในที่สุดจึงได้เป็นกษัตริย์ครองเมือง ดังนั้น ที่มาที่ไปของทั้งสองคนในการให้กำเนิดเมืองจึงกลับหัว กลับหางกันอย่างสิ้นเชิง เมื่อถึงตรงนี้คำถามที่น่าสนใจของเราก็คือการทำความเข้าใจกับตัวกลางหรือ กระบวนการเปลี่ยนผ่าน

ตำนานเกี่ยวกับการกำเนิดคนจากฤษีวาสูเทพกับนางเนื้อ เป็นตำนานต่อเนื่องจากตำนานฤษีทั้ง 5 คน³⁰ ที่เป็นเพื่อนกัน และตำนานคนเกิดในรอยเท้าสัตว์ คือ รอยเท้าช้าง แรด และวัว ซึ่งต่อมาชายหญิงที่เกิดใน รอยเท้าสัตว์แต่ละชนิดได้แต่งงานกันเอง ทำให้เกิดมีคนขึ้น 3 ตระกูล โดยตกเป็นบริวารของฤษีวาสูเทพ (พระ พุทธพุกาม และพระพุทธานุเจ้า, 2518: 116-117) ในที่นี้ตำนานการกำเนิดคนจากฤษีวาสูเทพกับแม่เนื้อ ผู้เขียนได้เลือกตำนานเรื่องนี้มาจากสำนวนของตำนานมูลศาสนา เพราะถือว่าเป็นตำนานที่เก่าที่สุด จึงควรเป็น สำนวนแรกเริ่มสุดก่อนที่จะถูกนำไปคัดลอกต่อดัดแปลงในตำนานเล่มอื่นๆ ความว่า

“ลำดับแต่นั้นมา ยังมีแม่เนื้อ (กวาง) ตัวหนึ่งยอมมาติดกินยังน้ำมูตร (ปัสสาวะ) ที่เจือด้วยน้ำสุกกะ (อสุจิ) แห่งเจ้าฤษี ในที่ถ่ายเบานั้นทุกๆ วัน แม่เนื้อตัวนั้นก็มิท้อขึ้นมา ครั้นครบกำหนดแม่เนื้อตัวนั้นออกลูก มาเป็นมนุษย์ทั้ง 2 คน ชาย 1 หญิง 1 อยู่ในป่าที่นั่น วันหนึ่งวาสูเทวฤษีออกไปเที่ยวในป่าที่นั่น ก็เห็นยังเด็กทั้ง 2 นอนอยู่ในป่าที่นั่น ก็นำเอามาเลี้ยงไว้ในอาศรมแห่งตน จนเด็กทั้ง 2 นั้นเจริญขึ้นมา มีรูปร่างลักษณะงดงาม ยิ่งนัก วาสูเทวฤษีก็ตั้งชื่อให้เด็กทั้ง 2 นั้น ผู้ชายให้ชื่อว่า กุณาสรี (แปลว่าหน่อ/ลูกพระฤษี) ผู้หญิงให้ชื่อว่า มิ คุปิตริสณี (แปลว่าลูกของนางเนื้อกับฤษี) แล้วเจ้าฤษีจึงตกแต่งให้คนทั้ง 2 นั้น สมัครสังวาสอยู่กินด้วยกันสืบมา

²⁹ ศรีศักร วัลลิโภดม. ล้านนาประเทศ. (กรุงเทพฯ: มติชน, 2545), หน้า 38-39.

³⁰ ฤษี 5 คนนี้ได้แก่ วาสูเทวฤษี สุกกทันตฤษีไปอยู่เมืองละโว้ อนุสิสสฤษีไปอยู่หิมาลัยนคร พุทธภูมฤษีไปอยู่ดอยขุขบรรพต คือดอยป่าไผ่ สุพรหมฤษีไปอยู่ดอยเขางามเมืองนคร

และเนรมิตยังนครอันหนึ่งให้เป็นที่อยู่แห่งเขาทั้ง 2 นั้น ให้ชื่อนครนั้นว่า มิคสังครนคร แพบดินดอยอุจจุบรรพต (ดอยสุเทพ) นั้นด้วย อยู่ต่อมา กุณาสรีมีอายุได้ 17 ปีแล้ว วาสุเทวฤๅษีจึงตั้งให้เป็นพระยาเสวยราชสมบัติอยู่ใน มิคสังครนครที่นั่น เป็นใหญ่กว่าคนทั้งหลายที่บังเกิดมาในรอยเท้าสัตว์ทั้ง 6 นั้นด้วย

พระยาคุณาสรีมีโอรส 3 องค์ ธิดา 1 องค์ โอรสชื่อคุณาริกนาท 1 กุณาสีสสรราช 1 กุณาริโลละ 1 ธิดา นั้นชื่อว่า ปทุมวดี พระยาคุณาสรีก็สร้างยังพระนครอันหนึ่งขึ้นในประเทศที่หนึ่งแล้วให้ชื่อพระนครนั้นว่า อมรปุรนคร ให้โอรสที่มีนามว่า กุณาสีสสรราช เสวยราชสมบัติครองเมืองนั้น ลำดับนั้น พระองค์ก็สร้างพระนครอีก นครหนึ่ง ให้ชื่อว่า กุณาสสนคร ให้โอรสที่ทรงพระนามว่า กุณาริโลละ เสวยราชสมบัติครองเมืองนั้น โอรสอีก พระองค์หนึ่งทรงพระนามว่า กุณาริกนาท นั้นอยู่กับด้วยพระองค์ในเมืองมิคสังครนครที่นั่น พระยาคุณาสรีเสวยราชสมบัติมาได้ 11 ปี ก็สิ้นอายุ คุณาริกนาทพระโอรสก็ได้เสวยราชสมบัติเป็นพระยาสืบต่อมา”³¹

หลังจากนี้ตำนานจะเล่าถึงคติความเรื่องลูกตีแม่ โดยมีพระยาคุณาสรีตัดสินคดีความ ผลปรากฏว่า พระยาคุณาสรีตัดสินว่าลูกตีแม่นั้นไม่ผิด³² แม่เด็กโกรธจึงอธิษฐานต่อเทวดา เทวดาจึงบันดาลให้น้ำท่วมเมือง มิคสังครนคร หลังจากนั้นฤๅษีวาสุเทวฤๅษีจึงคิดสร้างเมืองขึ้นใหม่ เมืองนี้ก็คือเมืองหริภุญไชย โดยฤๅษีวาสุเทพได้อัญเชิญพระนางจามเทวีมาจากเมืองละโว้ให้มาปกครอง

เมื่อนำตำนานเรื่องนี้และเนื้อหาของตำนานก่อนหน้านี้เล็กน้อยเรื่องคนเกิดในรอยเท้าสัตว์มาวิเคราะห์ ด้วยการตัดแบ่งโครงเรื่องย่อย เพื่อความสัมพันธ์ของโครงเรื่องย่อย ซึ่งจะช่วยให้เข้าใจสารบางอย่างของตำนานได้ ดังตารางข้างล่างนี้ พบว่าตำนานต้องการอธิบายการกำเนิดของคนสายตระกูลหรือชาติพันธุ์ต่างๆ หรือตอบคำถามว่าคนเกิดมาจากไหน และอธิบายถึงพัฒนาการของเมืองในเขตลุ่มน้ำปิง (พิงค์ / ะมิง) ที่มีมาอย่างยาวนาน

เมื่ออ่านตำนานตามแถวแนวตั้งจำนวน 5 แถวจะพบว่าประเด็นหลักที่น่าสนใจอยู่ 5 เรื่องด้วยกันคือ แถวแรก (A) สะท้อนถึงการรับวัฒนธรรมจากภายนอก ซึ่งโดยทั่วไปแล้วมักตีความกันว่าเป็นวัฒนธรรมจากอินเดีย เพราะพระฤๅษีเปรียบได้กับคนพื้นถิ่นที่ไปบวชเรียน แต่ด้วยความไม่คุ้นเคย เพราะเป็นการรับวัฒนธรรมในระยะแรก ทำให้ฤๅษีทั้ง 4 คนต้องสึกและมาบวชเป็นฤๅษีแทน

ส่วนแถวที่สอง (B) สะท้อนความคิดของคนในสมัยโบราณที่สงสัยเกี่ยวกับกำเนิดของคนแรกเริ่มว่าเกิดจากคนหรือสัตว์ แต่ในขณะเดียวกันก็มองได้ด้วยว่าสังคมในระยะแรกเริ่มมีความสัมพันธ์กับธรรมชาติอย่าง

³¹ พระพุทธพุกาม และพระพุทธญาณเจ้า. *ตำนานมูลศาสนา*. (กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2519), หน้า 117-118.

³² เรื่องลูกตีแม่นี้เรียกได้ว่ามีลักษณะเป็นนิทานพื้นบ้าน ปรากฏในตำนานหลายเรื่องเช่น *ตำนานมูลศาสนา* *ตำนาน* *ตำนานจามเทวีวงศ์* *ตำนานเชียงใหม่ปางเดิม* เป็นต้น เรื่องย่อยมีอยู่ว่า พ่อของเด็กตาย เด็กอยู่กับแม่ เมื่อเด็กโตขึ้นเป็นชายหนุ่ม แม่จะมีสามีใหม่ แม่ไปมีอะไรกับผู้ชาย ทำให้ชายหนุ่มโกรธมากจึงตีแม่และพ่อเลี้ยงทุกวัน หากวิเคราะห์อย่างรวบรัด นิทานเรื่องลูกตีแม่สะท้อนถึงปมของลูกที่รักแม่ แต่ไม่สามารถมีสัมพันธ์หรือแต่งงานกับแม่ได้ เป็นปมในใจ ลักษณะเช่นนี้จึงสะท้อนถึงความเก็บกดที่วัฒนธรรมมากดทับสัญชาตญาณของธรรมชาติเอาไว้

ใกล้ชิด เห็นได้จากการที่คนเกิดในรอยเท้าของสัตว์ ซึ่งรอยเท้าของสัตว์นี้ก็ประทับอยู่บนดิน ถึงฤๅษีจะรับเด็กพวกนี้ไปเลี้ยงก็ตาม แต่ฤๅษีก็ตระหนักดีว่าต้องสร้างทายาทของตนเองขึ้นมาปกครอง ฤๅษีจึงได้เลือกมีทายาทกับกลุ่มตระกูลแม่เนื้อหรือกวาง เพราะถ้าย้อนกลับไปดูตำนานก่อนหน้านี้นี้มีเมืองหนึ่งในเขตลุ่มน้ำปิงมีชื่อว่า สมันตประเทศหรือพิงครัฐ (เมืองในลุ่มน้ำปิง) อยู่แล้ว อย่างไรก็ตาม แทนที่ตำนานจะแสดงอย่างชัดเจนว่าฤๅษีได้แต่งงานกับกลุ่มตระกูลคนพื้นเมือง กลับใช้ชื่อนัย (metonymy) คือ การแทนของอย่างหนึ่งด้วยของที่อยู่ประชิดกันในสถานที่เดียวกัน ด้วยเหตุนี้ การที่แม่เนื้อมาดื่มน้ำปัสสาวะของฤๅษีที่ปนด้วยเชื้อสูกิจของฤๅษีจึงไม่ต่างจากการมีความสัมพันธ์กันโดยตรง แต่สาเหตุที่ตำนานไม่บอกโดยตรงไปตรงมาอาจเป็นด้วยเพราะฤๅษีวาสุเทพถูกยกให้มีสถานะศักดิ์สิทธิ์และยังถือเพศนักพรตนั่นเอง

ส่วนแถวที่สาม (C) สะท้อนความคิดเรื่องการมีเพศสัมพันธ์กันในหมู่พี่น้อง ซึ่งโดยปกติแล้วแทบทุกสังคมจะมีกฎข้อห้ามเรื่องการรักร่วมสายเลือด (incest taboo) คือการไม่อนุญาตให้พี่น้องแต่งงานกัน ทั้งนี้เพราะทำให้ลูกที่เกิดมาไม่แข็งแรงหรือเจ็บป่วยได้ง่าย ดังนั้น สังคมเกือบทั่วโลกจึงมีกฎการแต่งงานนอกวงศ์วาน (exogamy) ยกเว้นบางสังคมเช่นพวกวรรณะสูงของอินเดียกลับมีกฎการแต่งงานในวงศ์วาน (endogamy) กฎนี้เกิดขึ้นจากพื้นฐานที่เชื่อว่า การแต่งงานกับชนชั้นวรรณะต่ำกว่าจะนำมาซึ่งความสกปรก ซึ่งอาจเป็นเหตุผลทางด้านการเมืองมากกว่า³³ ดังนั้น ในด้านหนึ่งถ้าเราเชื่อว่าฤๅษีวาสุเทพเป็นกลุ่มคนระยะแรกที่รับวัฒนธรรมอินเดียเข้ามาก็อาจรับคติการแต่งงานในกลุ่มวงศ์วานเดียวกันเข้ามาด้วย เพราะในท้ายที่สุดกลุ่มคนที่เกิดจากฤๅษีกับแม่เนื้อได้เป็นกลุ่มผู้ปกครองกลุ่มคนที่เกิดในรอยเท้าสัตว์ชนิดอื่น

A	B	C	D	E
1. วาสุเทพสีก ออกมาเป็นฤๅษี				
	2. ฤๅษีออกจากป่ามา พบกับคนเกิดใน รอยเท้าสัตว์ 3 ชนิด (ช้าง แรด วัว)			
		3. ฤๅษีให้เด็กที่เกิด รอยเท้าสัตว์จับคู่ แต่งงานกันเอง		
	4. แม่เนื้อมากินน้ำ ปัสสาวะที่เจือด้วย น้ำสูกะของฤๅษี			
	5. แม่เนื้อท้องได้ลูก		6. ฤๅษีเอาเด็กที่เกิด	

³³ ยศ สันตสมบัติ. มนุษย์กับวัฒนธรรม: หน้า 106.

	เป็นชาย 1 หญิง 1		จากแม่เนื้อมาเลี้ยง	
		7. ฤๅษีให้เด็กที่เกิดจากแม่เนื้อแต่งงานด้วยกัน	8. ฤๅษีสร้างเมืองมิลสังครนครให้ลูกที่เกิดกับแม่เนื้อ	
			9. พระยาภูณารสีสร้างเมืองให้กับลูกอีก 2 เมือง	
				10. เมืองล่มเพราะน้ำท่วม
			11. ฤๅษีสร้างเมืองหริภุญไชย	

เมื่อพิจารณาต่อมาในแถวที่สี่ (D) เป็นเรื่องของ การอู่และการสร้างเมืองโดยตลอด การที่ฤๅษีเอาลูกที่เกิดจากแม่เนื้อไปเลี้ยงเปรียบได้กับการสร้างวัฒนธรรมขึ้น หรือการละทิ้งธรรมชาติ เมื่อเด็กโตขึ้นฤๅษีจึงได้สร้างเมืองให้ปกครองเป็นเมืองของตระกูลกวาง ดังเห็นได้จากชื่อเมืองคือ มิลสังครนคร ซึ่งแปลว่าเมืองของกวาง หลังจากปกครองเมืองได้ไม่นานประชากรก็เพิ่มมากขึ้น ทำให้ต้องมีการขยายและสร้างเมืองใหม่ขึ้น ซึ่งเมืองเหล่านี้อยู่ไม่ห่างมากนักจากเมืองแม่ ซึ่งสะท้อนระบบทั่วไปของการสร้างเมืองลูก

หลังจากนี้จะด้วยเหตุใดไม่ทราบเมืองที่สร้างขึ้นโดยกลุ่มของฤๅษีวาสุเทพหรือลูกหลานในกลุ่มตระกูลกวางได้ล่มสลายลงด้วยน้ำท่วม คือแถวที่ห้า (E) โดยตำนานได้อธิบายการล่มสลายลงด้วยจาริตที่มักพบเสมอในตำนานคือการเสื่อมทางด้านศีลธรรมของผู้ปกครอง ในความจริงมีตำนานในภาคเหนือจำนวนมากที่พูดถึงการล่มสลายลงของเมืองด้วยแผ่นดินไหวและน้ำท่วม เช่น เวียงหนองล่อง ด้วยเหตุเพราะกินสัตว์เผือกเช่นปลาไหลหรือตะพาบน้ำ เช่น ตำนานสิงหนวัติกุมาร การกินของเผือกอาจสื่อถึงการที่มนุษย์ทำร้ายธรรมชาติ ธรรมชาติจึงลงโทษ³⁴

ในความจริง เหตุการณ์น้ำท่วมเมืองเพราะขาดความรู้ความถนัดเรื่องการจัดถิ่นฐานในพื้นที่เชิงเขาหรือที่ราบริมฝั่งแม่น้ำดูจะเป็นเรื่องปกติของการล่มสลายเมืองในเขตภาคเหนือ แต่ในกรณีของเมืองมิลสังครนครนี้เป็นเรื่องน่าคิดที่ตำนานกลับเลือกเหตุการณ์ลูกตีแม่ที่มีสามีใหม่ แล้วภักษัตริย์ตัดสินผิดอย่างไม่น่าเชื่อว่าลูกตีแม่ไม่ผิด ถ้าหากเราลองคำนึงถึงปัญหาเรื่องกฎข้อห้ามเรื่องการรักร่วมสายเลือดประกอบ อาจเป็นไปได้ว่าการแต่งงานภายในกลุ่มของตระกูลกวางเพื่อรักษาความบริสุทธิ์ของสายเลือดทำให้สายตระกูลนี้ก่อให้เกิดความ

³⁴ อภิญา เพื่องฟูสกุล. ศาสนา. แนวความคิดพื้นฐานทางสังคมและวัฒนธรรม. (เชียงใหม่: คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2548), หน้า 82-83.

ผิดปกติทางด้านพันธุกรรมขึ้น ซึ่งเราไม่อาจรู้ได้ว่ากระบวนการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นนานแค่ไหน³⁵ แต่ด้วยเหตุผลนี้จึงเป็นเหตุให้ต้องมีการนำคนนอกกลุ่มคือผู้หญิงจากนอกกลุ่มเข้ามาคือ พระนางจามเทวี ซึ่งการนำเชื้อสายนอกกลุ่มมานี้เองทำให้ปัญหาในเรื่องพันธุกรรมผ่อนคลายลง และในอีกด้านหนึ่งการเข้ามาของพระนางจามเทวียังนำอารยธรรมใหม่จากภาคกลางเข้ามาด้วย ซึ่งส่งผลให้เกิดสังคมใหม่ที่เจริญขึ้นคือเมืองหริภุญไชย

เมื่อเราอ่านในแถวแนวนอนจากซ้ายไปขวา (A - > E) คู่ตรงข้ามที่สำคัญคือ การเปลี่ยนผ่านจากธรรมชาติ (nature) ไปสู่วัฒนธรรม (culture) หรือสังคมระดับเมือง (urban society) กล่าวคือ สังคมดั้งเดิมมีวิถีชีวิตอยู่ร่วมกับธรรมชาติ คนคิดว่าจิตวิญญาณของตนเองแนบแน่นอยู่กับธรรมชาติจึงมองว่าตัวเองเกิดขึ้นจากสัตว์ หรือมีบรรพบุรุษเป็นสัตว์ชนิดใดชนิดหนึ่ง³⁶ ทำให้มีการนับถือสัตว์ต่างชนิดกันในแต่ละสายตระกูลหรือกลุ่ม (totemic groups)³⁷ และนับถือเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์³⁸ ซึ่งตามตำนานกล่าวถึงกลุ่มคน 4 สายตระกูลสำคัญคือ ช้าง แรด วัว และควาย โดยที่ตระกูลควายเป็นตระกูลเก่าแก่และมีอำนาจมากที่สุด โดยสังคมในระยะนี้ยังเป็นสังคมระดับชนเผ่า (tribal society) ด้วยเหตุนี้จึงเลือกที่จะมีลูกกับคนตระกูลนี้³⁹ การถ่ายทอดงานของเทพคือฤๅษีไปสู่คนพื้นเมืองที่แทบจะไม่มีวัฒนธรรมเลยจึงต้องมีกระบวนการพิเศษเป็นตัวกลาง ตำนานจึงอธิบายด้วยการที่แม่ควายมาดื่มปัสสาวะของฤๅษีที่มิเชื่อแห่งเทพเอง ซึ่งทำให้กลุ่มตระกูลควายหรือกลุ่มตระกูลของฤๅษีวาสุเทพเป็นชนชั้นพิเศษในสังคม (class society) ปกครองกลุ่มคนพื้นเมืองคือพวกเมงหรือพวกลาว

เมื่อวิเคราะห์ต่อไปจะเห็นได้ว่าในที่สุดมนุษย์ก็ได้คำตอบว่าคนเกิดมาจากการแต่งงานกันระหว่างผู้หญิงกับผู้ชาย ซึ่งส่งผลทำให้ห่างจากความเป็นธรรมชาติมากขึ้น แต่ในขณะเดียวกันก็เกิดกลุ่มทางสังคมหลายสายตระกูล ในที่สุดเมื่อคนมีจำนวนมากจึงได้สร้างเมืองขึ้นจนสังคมมีสภาพเป็นสังคมเมืองอยู่ในระดับหนึ่งแล้ว ก่อนที่วัฒนธรรมระดับสูงจากภายนอกจะเข้ามา ซึ่งทำให้กลายเป็นสังคมเมืองระดับซับซ้อน (complex societies) สอดคล้องกับหลักฐานทางโบราณคดี

³⁵ ตัวอย่างหนึ่งจากข้อมูลทางด้านมานุษยวิทยาที่อาจแสดงนัยยะของการหาทางแต่งงานกับคนนอกกลุ่มคือเช่นที่หมู่บ้านรานี เคราประเทศอินเดียที่สำรวจพบว่าหญิงสาวจำนวน 266 คนที่แต่งงานเข้ามาอยู่ในหมู่บ้านมาจากหมู่บ้านใกล้เคียงกว่า 200 แห่ง บางคนมาไกลถึง 40 กม. เป็นต้น. ยศ สันตสมบัติ. *มนุษย์กับวัฒนธรรม*, หน้า 106.

³⁶ Lévi-Strauss, Claude. *Totemism*. (USA: Beacon Press, 1963), p. 18.

³⁷ ศรีศักร วัลลิโภดม. *ล้านนาประเทศ*, หน้า 39-40.

³⁸ ระบบการนับถือสัตว์หรือพืชว่าเป็นบรรพบุรุษของตนเองมีส่วนอย่างมากในการกำหนดพฤติกรรมกินของคนในสังคมนั้น จนถือเป็นข้อห้าม (prohibition) อย่างหนึ่งเช่น ตระกูลเทาโมโก (Taumako) ซึ่งเป็นชาวพื้นเมืองอเมริกัน นับถือนกพิราบจึงไม่กินนกพิราบ เป็นต้น รวมถึงสัมพันธ์กับกฎของการแต่งงาน การควบคุมทางสังคม และศีลธรรม. Lévi-Strauss, Claude. *Totemism*, p. 28.

³⁹ ในตำนานเชียงใหม่ปางเดิม และตำนานเจ้าสุวรรณคำแดง ก็สะท้อนให้เห็นชัดว่าตระกูลควายหรือเนื้อทรายเป็นตระกูลดั้งเดิมที่มีอำนาจมากเช่นกัน ถึงแม้ว่าในตำนานทั้งสองจะไม่ได้ระบุว่าแม่เนื้อทรายจะมาดื่มปัสสาวะของฤๅษี แต่ได้สะท้อนจากเนื้อเรื่องที่ระบุว่าเจ้าสุวรรณคำแดงได้ไล่ตามเนื้อทรายคำ (ทอง) มาจนถึงดอยสุเทพ และได้พบกับฤๅษีผู้วิเศษเช่นกัน

ปลาบู่ทองกับกระบวนการชำระล้างให้บริสุทธิ์

นิทานเรื่องปลาบู่ทองที่เพ่งออกอากาศจบไปถือเป็นนิทานพื้นบ้านเก่าแก่เรื่องหนึ่งที่แพร่หลายมานานแล้ว ในภาคเหนือมีนิทานที่คล้ายคลึงกันคือคำขอเรื่องนางอุทราหรือ “เต้าน้อยยองคำ” (เต้าน้อยกระดองทอง) เพียงแต่แทนที่แม่ของนางเอ้อยจะไปเกิดเป็นปลาบู่ แต่ไปเกิดเป็นเต่าแทน นิทานพื้นบ้านเรื่องนี้เป็นส่วนหนึ่งของ*ปัญญาสชาดก* เรื่องสุวรรณกัจฉปชาดก ซึ่ง*ปัญญาสชาดก*มีอยู่ 50 เรื่องประพันธ์โดยพระมหาเถระของล้านนาไม่พบในพม่าและอินเดีย⁴⁰

แน่นอนว่า หลายท่านคงรับทราบว่านิทานพื้นบ้านเรื่องปลาบู่ทองเกี่ยวกับการกินเป็นหลัก แต่ความน่าสนใจของนิทานเรื่องนี้อยู่ตรงที่กระบวนการเปลี่ยนผ่านของสถานภาพของมนุษย์ผ่านการกิน ซึ่งพบว่ามีโครงสร้างทางความคิดที่ใกล้เคียงกับตำนานท้าวแสนปม

เรื่องโดยย่อของนิทานเรื่องปลาบู่ทองในที่นี้ผู้เขียนได้เลือกสรุปความจากนิทานเรื่องปลาบู่ทองที่บันทึกลงในสมุดข่อยของไพบูลย์ แพงเงิน เป็นหลัก เพราะดูจะเป็นสำนวนเก่าเท่าที่มีข้อมูลอยู่ แต่ฉบับขาดในช่วงท้ายเรื่อง ผู้เขียนจึงใช้นิทานเรื่องปลาบู่ทองที่ยังมีการเล่ากันใน อ.ชุมแสง จ.นครสวรรค์ มาต่อท้ายเรื่อง ความว่ามีอยู่วันหนึ่งนางแก้วชนิษฐาออกไปหาทุ่งปลากับเศรษฐีผู้สามี นางชนิษฐาก็ได้ปลาบู่มาตัวหนึ่งจึงบอกสามีว่าจะขอเก็บไว้ให้นางเอ้อย สามีจึงบอกให้ทิ้งไป แต่นางชนิษฐาไม่ยอม สามีจึงโกรธเข้าทุบตีจนนางชนิษฐาตกน้ำตาย ก่อนสิ้นลมหายใจนางชนิษฐาคำนิ้งถึงปลาบู่ที่จะเอาไปฝากลูกจึงไปปฏิสนธิเป็นปลาบู่ทอง เมื่อเศรษฐีกลับมาถึงบ้าน นางเอ้อยก็ถามบิดาของตนว่าแม่ไปไหน พ่อจึงตอบว่าแม่มีงไปวังจม อีกร้อยปีก็ไม่กลับมา นางเอ้อยเศร้าใจจึงไปรอแม่อยู่ที่ตีนท่าและแลเห็นปลาบู่แม่ว่ายวนอยู่ไปมา นางเอ้อยจึงเอารำมาโปรยให้แม่กินทุกวัน จนวันหนึ่งลูกแม่เลี้ยงเห็นเข้าก็เอาปลาบู่ไปฆ่า เมื่อขอดเกล็ดนั้นเกล็ดปลาได้หล่นลงใต้ถุนบ้าน เปิดได้อมเอาเกล็ดปลาบู่ไปให้นางเอ้อย นางจึงเอาเกล็ดปลาไปฝังดินอธิษฐานให้เกิดเป็นต้นมะเขือ แต่นางเอ้อยก็ขึ้นชมต้นมะเขือได้ไม่นานก็ถูกขโมยกินลูกและถอนตัดทิ้งน้ำอีก พอตีเปิดน้อยได้เมล็ดมะเขือไว้จึงนำไปให้นางเอ้อยอีก นางก็นำไปฝังดิน แต่คราวนี้เมล็ดมะเขือกลับไปเกิดเป็นต้นโพธิ์เงินโพธิ์ทองอยู่กลางทุ่ง ความทราบถึงท้าวพรหมทัตจึงได้เสด็จมาทอดพระเนตรและมีความพอพระทัยต้องการนำไปปลูกในวัง โดยทรงให้เสนาอำมาตย์ขุดไป แต่ขุดและดึงไม่ขึ้น ต่อเมื่อขุดนางเอ้อยจึงได้ พระองค์จึงอภิเษกสมรสให้เป็นพระมเหสี แต่นางแม่เลี้ยงและลูกเลี้ยงก็สวมรอยกลั่นแกล้งถึงในวังจนนางเอ้อยตาย และกลายเป็นนกแขกเต้า นางหนีไปจนพบกับพระฤๅษี จึงขุบนางนกแขกเต้าคืนกลับมาเป็นคน และเสกกุมารองค์หนึ่งชื่อว่าพระลบกุมารให้กับนางเอ้อย เมื่อพระลบอายุได้ 8 ขวบจึงได้ถามว่าพ่อของตนเองเป็นใคร พระลบจึงออกเดินทางไปหาท้าวพรหมทัต⁴¹ ซึ่งเมื่อ

⁴⁰ มณี พยอมยงค์. *ประวัติและวรรณคดีล้านนาไทย*. (เชียงใหม่: มิตรธการพิมพ์, 2516), หน้า 16.

⁴¹ ไพบูลย์ แพงเงิน. ปลาบู่ทอง (สำนวนชาวบ้าน). *ศิลปวัฒนธรรม*, หน้า 218-221.

เห็นพวงมาลัยของพระลบจึงรู้ว่าเป็นฝีมือร้อยของนางเอื้อย ท้าวพรหมทัตจึงให้ส่งกองทัพทหารไปรับ ส่วนแม่เลี้ยงและลูกเลี้ยงในท้ายที่สุดก็ตายด้วยผลแห่งกรรม⁴²

จากนิทานข้างต้น ผู้เขียนขอวิเคราะห์อย่างรวบรัดกล่าวคือ การที่นางเอื้อยกับแม่เป็นคนสามัญเมื่อเทียบกับท้าวพรหมทัตซึ่งมีสถานะดุจเทพ ดังนั้น เมื่อมีการแต่งงานระหว่างกันจึงทำให้เกิดภาวะไม่สมดุลกันขึ้นระหว่างมนุษย์กับเทพ ผลที่ตามมาคือมนุษย์ตาย ซึ่งสะท้อนถึงความตึงเครียดในเรื่องชนชั้นทางสังคม เพื่อที่จะทำให้สถานภาพทางสังคมของคนธรรมดาสามัญเลื่อนชั้นขึ้นมาได้ กระบวนการจัดการเพื่อลดความขัดแย้งดังกล่าวจึงใช้การตาย การกิน และการเกิด สร้างความบริสุทธิ์ให้เกิดขึ้น (purify) นางชนิษฐาแม่ของนางเอื้อยตายถึง 3 ครั้ง ซากแห่งชีวิตได้ถูกทิ้ง/ขับออก และถูกกิน 2 ครั้งคือตอนที่เป็นปลากับมะเขือ ตำนานเลือกใช้มะเขือเป็นสัญลักษณ์ของเชื้อแห่งชีวิต การตายครั้งนี้ทำให้นางไปเกิดเป็นต้นโพธิ์ ซึ่งสอดคล้องกับความเชื่อของสังคมที่ถือว่าต้นโพธิ์เป็นไม้มงคลดีสิทธ์และเป็นสัญลักษณ์ของพระพุทธเจ้าจึงมีสถานะเท่าเทียมกับกษัตริย์ ส่วนนางเอื้อยตาย 1 ครั้งแต่ไม่ถูกกิน แต่สถานะของนางเอื้อยก็ไม่เท่ากับเทพอยู่ดี ด้วยเหตุนี้ นางจึงตายไปเป็นนก เพราะนกสัมพันธ์กับฟ้า (= เทพ) พระฤๅษีผู้ใจบุญ ซึ่งตามความเชื่อฤๅษีมีสถานะไม่ต่างจากผู้วิเศษหรือเทพ ได้เสกนางเอื้อยกลับให้เป็นคนอีกครั้งหนึ่ง สถานะของนางเอื้อยจึงเสมอกับเทพคือท้าวพรหมทัต อาจสรุปได้ว่าภายใต้กระบวนการกินและการถูกทิ้ง/ขับออกเป็นกระบวนการสำคัญที่ทำให้วัฒนธรรมแรกเริ่มกลายเป็นวัฒนธรรมขั้นสูงได้ทางหนึ่งหรือเป็นการเลื่อนชั้นทางสังคม

ตำนานการกำเนิดมนุษย์กับข้าวสาลีและการเกิดมหาสมมติ

ในตำนานมูลศาสนา มีตำนานว่าด้วยการกำเนิดมนุษย์ โดยเป็นเรื่องที่สัมพันธ์กันกับอาหารที่มนุษย์บริโภค คือ พืชผักและข้าวสาลี ซึ่งการค้นพบข้าวสาลีได้นำไปสู่ความขัดแย้งทางสังคมจนต้องมีมหาสมมติหรือกษัตริย์ขึ้นมาในสังคมเพื่อปกครองบ้านเมือง ตำนานเรื่องนี้ได้รับอิทธิพลมาจากพระธรรมศาสตร์ของอินเดีย ดังปรากฏในกฎหมายตราสามดวงในส่วนของพระธรรมศาสตร์ (พระธรรมสาตร) เช่นกัน⁴³ พระภิกษุล้านนาได้เก็บตำนานเรื่องนี้มาเพื่ออธิบายถึงการกำเนิดขึ้นของกษัตริย์ ซึ่งเป็นผู้อุปถัมภ์ศาสนา

ตำนานเรื่องนี้สามารถสรุปย่อได้ดังนี้ พรหมบริโภครสแห่งแผ่นดินจึงกลายเป็นคน/มนุษย์ ต่อพวกคนกินรสแห่งแผ่นดินทำให้รสแห่งแผ่นดินหายไปเหลือเพียงเกล็ดๆ ติดอยู่กับแผ่นดิน ทำให้เกล็ดแห่งแผ่นดินหายไปอีก ไม่นานนักได้เกิดเครือเขาอันหนึ่งชื่อว่า พทาลตา มีลักษณะเป็นปล้องๆ เหมือนกับเถาผักบุ้ง คนกินจนหมด ต่อมาได้เกิดข้าวสาลี เม็ดข้าวไม่หักไม่มีเปลือก เพื่อเป็นอาหารสำหรับมนุษย์ เมื่อคนเอาข้าวใส่ในภาชนะแล้วยกขึ้นตั้งเหนือก้อนเส้าแล้วเปลวไฟเกิดขึ้นมาเอง ทำให้ข้าวในภาชนะนั้นสุกกำลังดีสวยงาม คนกินข้าวกับแกงน้ำพริกและกับข้าวอื่นๆ ทำให้คนเกิดอาจมออกมาทางทวาร เพราะกินอาหารหยาบ การกินข้าวทำ

⁴² วิเชียร เกษประทุม. นิทานพื้นบ้าน. (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์พัฒนาศึกษา, 2536), หน้า 61-63.

⁴³ เสถียร วิชัยลักษณ์ และคณะ. ประชุมกฎหมายประจำศก. กฎหมายตราสามดวง. (พระนคร, 2478), หน้า 5-7.

ให้มนุษย์ห่างจากความเป็นทเวดา การกินข้าวทำให้คนเกิดโรค ผู้ชายกับผู้หญิงจึงกระทำเมตตต่อกันเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ คนพวกนี้ตอนแรกไม่ใช่เสื้อผ้าปกปิดอวัยวะ ต่อเมื่อถูกนักปราชญ์ต่อว่าจึงละอายจึงคิดอ่านหาเครื่องปกปิดอวัยวะ หลังจากนั้นข้าวน้ำโภชนาก็บังเกิดมีทั่วไปในแผ่นดิน ไม่มีใครเป็นเจ้าของ มนุษย์เริ่มคิดปลูกสร้างบ้าน ไม่นานนักมีกลุ่มคนคิดว่าทำไมต้องไปเก็บเกี่ยวข้าวทุกวันจึงเริ่มการกักตุนข้าวไว้จะได้ไม่ต้องไปเก็บทุกวัน เริ่มมีคนเอาอย่างมากขึ้น ผลที่ตามมาคือ ข้าวเม็ดเล็กลง และไม่ออกขึ้นเองโดยอัตโนมัติ คนทั้งหลายจึงมีประชุมกันเพื่อหาทางแก้โดยการแบ่งปันเขตแดนกัน แต่แล้วไม่นานก็มีคนโลภไปลักเอาข้าวในเขตแดนของคนอื่น จึงทะเลาะกัน คนทั้งหลายจึงมีประชุมเพื่อหาทางป้องกัน โดยหาบุคคลสมมติคนหนึ่งผู้มีความเป็นหัวหน้า ช่มบุคลที่ควรชม และแบ่งข้าวสาธิตให้กับผู้นั้น ด้วยเหตุนี้คนทั้งหลายจึงไปเชิญพระโพธิสัตว์มาเป็นหัวหน้า ยกให้เป็นขัตติโย ต่อมาได้เลื่อนชื่อเป็น ราชา เพราะได้เสวยราชสมบัติด้วยดี ต่อมาจึงเกิดกษัตริย์ พราหมณ์ แพทย์ ศูทร⁴⁴

ตำนานข้างต้นเป็นวิธีการอธิบายพัฒนาการของการเกิดขึ้นของสังคมและชนชั้นปกครองได้อย่างชัดเจนมากแม้ว่าจะมีเนื้อหาหลายช่วงที่มีลักษณะเป็นเรื่องเหลือเชื่อก็ตาม แต่ก็ป็นวิธีคิดในการอธิบายแบบตำนาน โดยพบว่ามีประเด็นที่น่าสนใจดังนี้ ประเด็นแรก เมื่อเราพิจารณาจากคู่ตรงข้ามระหว่างของดิบกับของสุก จะเห็นได้ว่า ในระยะแรกก่อนการค้นพบข้าวสาธิต มนุษย์ดำรงชีพด้วยการเก็บอาหาร (food gatherer) ที่ตกอยู่ตามพื้นดินไม่ว่าจะเป็นผลไม้หรือพืชผัก แต่เมื่อมนุษย์ค้นพบข้าวสาธิต แต่มนุษย์ในระยะแรกก็ยังไม่รู้จักวิธีการกินข้าวสาธิต จนเมื่อได้ค้นพบไฟ ซึ่งก็คือการรู้จักการสร้างวัฒนธรรมขึ้นมาเพื่อให้ข้าวสาธิตสุก การค้นพบไฟนี้จึงเป็นความทรงจำที่ฝังแน่นอยู่ในใจของมนุษย์เสมอมา

ประเด็นที่สอง คือ การเปลี่ยนแปลงทางสังคมกับการเพาะปลูก หลังการค้นพบข้าวสาธิต และวิธีการทำให้ข้าวสุก ทำให้เกิดวัฒนธรรมที่ตามมาอีกอย่างหนึ่งคือการทำกับข้าวเพื่อกินกับข้าว (สาธิต) การที่มนุษย์เปลี่ยนแปลงชนิดของอาหารนี้เองส่งผลทำให้ทำให้ระบบการขบถายของมนุษย์มีการเปลี่ยนแปลงไป รวมถึงมนุษย์ต้องสร้างวัฒนธรรมขึ้นมาเพื่อใช้จัดการกับอาหาร (Crabtree and Campana, 2001: 242) ซึ่งตำนานได้แสดงออกด้วยการบ่งบอกว่าการกินข้าวทำให้มนุษย์ห่างจากความเป็นทเวดา แต่การรู้จักการกินข้าวนี้เองทำให้มนุษย์ไม่จำเป็นต้องดิ้นรนล่าสัตว์เหมือนแต่ก่อน ส่งผลให้ประชากรในสังคมมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น และเมื่อมีเวลามากขึ้นมนุษย์จึงเริ่มประดิษฐ์เสื้อผ้าขึ้นใช้ และมีการสร้างบ้าน ซึ่งคือการเปลี่ยนแปลงจากสังคมเร่ร่อนเคลื่อนที่ไปสู่สังคมหมู่บ้านกิจกรรมที่มีการตั้งถิ่นฐานอยู่ติดที่ข้าวสาธิตตามธรรมชาติจึงไม่เพียงพออีกต่อไป ในตำนานจึงบอกว่าข้าวไม่ออกขึ้นแทนที่เองอีก และยักรวมถึงข้าวมีเมล็ดเล็กลง ซึ่งสะท้อนถึงภาวะที่คนเข้าไปควบคุมชนิดของเมล็ดพันธุ์ข้าว แต่จากการที่สังคมพัฒนาไปเป็นสังคมกิจกรรมนี้เองทำให้ประชากรยังมีเพิ่มมากขึ้น ทั้งเด็กและผู้หญิงได้เป็นส่วนหนึ่งของแรงงานในสังคมที่ใช้เวลาหาอาหารมากขึ้น ทำให้เกิดการกักตุนอาหาร

⁴⁴ พระพุทธพุกาม และพระพุทธญาณเจ้า. *ตำนานมูลศาสนา*, หน้า 36-41.

เพิ่มขึ้นตามมาด้วย เพราะสามารถผลิตอาหารได้เป็นจำนวนมากเกินความต้องการ⁴⁵ แต่ผลจากการเพิ่มขึ้นของประชากรอย่างมากรุ่นนี้เอง ทำให้เกิดปัญหาขึ้นคือที่ดินของแต่ละครอบครัวเริ่มมีการทับซ้อนเขตกัน กอร์ดอน ไซด์ (V. Gordon Childe) นักโบราณคดีชื่อดังชาวออสเตรเลียได้ให้ความเห็นว่าการที่มนุษย์เริ่มรู้จักการเพาะปลูกนี้เองเป็นจุดเริ่มต้นของการพัฒนาสังคมในระดับซับซ้อน (complex societies) และยิ่งก่อให้เกิดสังคมในระดับเมือง (urban society) ตามมาอีกด้วย เพราะอาหารส่วนเกินที่ผลิตได้เป็นจำนวนมากหลายเท่าเมื่อเทียบกับสังคมของกลุ่มคนล่าสัตว์หาของป่า อาหารในส่วนนี้เองที่ได้สนับสนุนกิจกรรมของกลุ่มคนที่ไม่ได้เป็นผู้ทำการเกษตร (nonagricultural activities) ไม่ว่าจะเป็นการผลิตหัตถกรรม การเกิดขึ้นของศาสนาความเชื่อ การเกิดกลุ่มของผู้ชำนาญการ การเกิดโครงสร้างทางชนชั้นในสังคม⁴⁶ ดังเห็นได้จากในตำนานที่สะท้อนชนชั้นทางสังคมอย่างชัดเจนคือมี “ซัตติโย” ซึ่งแปลว่า “เจ้าแก่นาทั้งหลาย” ซึ่งในท้ายที่สุดได้พัฒนาขึ้นเป็นกษัตริย์

สรุป

จากตำนานทั้ง 4 เรื่องที่ยกขึ้นมาเป็นกรณีตัวอย่างซึ่งถือว่ามีจำนวนน้อยมากถ้าหากจะสร้างข้อสรุปอะไรบางอย่างขึ้นมา และแน่นอนว่าการตีความหลายจุดจึงย่อมมีข้อถกเถียง แต่จากตำนานทั้ง 4 เรื่องพอจะทำให้เราเห็นประเด็นที่น่าสนใจ 2 ประเด็นหลักด้วยกันคือ ประเด็นแรก การกิน-การขับถ่ายเป็นคู่ที่สัมพันธ์กับการเกิด-การตาย คู่ตรงข้ามทั้งสองนี้ได้ทำหน้าที่สื่อสารกระบวนการเปลี่ยนผ่านจากสิ่งหนึ่งที่ต่ำต้อยไปสู่ที่สูงกว่าหรือจากที่สูงกว่าไปยังที่ต่ำต้อย/ปกติกว่า จากข้อสรุปนี้จะเห็นได้ว่า นางเอื้อยและแม่ เป็นคนสามัญ ยิ่งท้าวแสนปมแล้วเปรียบได้กับคนใกล้ตาย จึงต้องผ่านกระบวนการเปลี่ยนผ่านหลายครั้ง จึงจะมีสถานภาพเท่าเทียมกับกษัตริย์/เทพ ในทางตรงกันข้าม ฤๅษีเป็นผู้วิเศษมีพลังแห่งเทพจึงถ่ายทอดพลังผ่านการขับถ่าย-การกินไปสู่แม่กวางเพียงครั้งเดียว เพราะพลังงานนั้นได้ถ่ายทอดไปเป็นกษัตริย์ ซึ่งประสาณโลกสวรรค์กับมนุษย์เข้าไว้ด้วยกัน อาจสรุปได้ด้วยว่า ยิ่งความเป็นมนุษย์มีมากเท่าไรก็ต้องผ่านกระบวนการกิน-การขับถ่าย / การเกิด-การตายมากขึ้นเท่านั้น ในกระบวนการทั้งหมดจะเห็นได้ว่าตัวกลางแต่ละชนิดต่างทำหน้าที่ทำให้ของสิ่งหนึ่งที่ต่างสถานะสามารถเชื่อมต่อเข้าหากันได้อย่างเป็นไปได้ หรือพูดอีกอย่างหนึ่งก็คือตำนานต้องการสื่อถึงการเลื่อนชนชั้นทางสังคมไปในขณะเดียวกันอีกด้วย

ประเด็นที่สองคือ การเปลี่ยนแปลงจากวิถีธรรมชาติไปสู่การสร้างวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาขึ้นเป็นสังคมระดับเมือง หรือเป็นคู่ตรงข้ามระหว่างธรรมชาติกับวัฒนธรรม ความคิดหลักของตำนานได้สะท้อนให้เราเห็นถึงการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตจากการเก็บอาหาร (food gatherer) ไปสู่การดำรงชีวิตด้วยการเพาะปลูก เห็นได้ชัด

⁴⁵ Crabtree, Pam J. and Campana, Douglas V. *Archaeology and Prehistory*. (Boston: McGraw-Hill, 2001), pp.279-280.

⁴⁶ Crabtree, Pam J. and Campana, Douglas V. *Archaeology and Prehistory*, pp. 297-299.

จากตำนานท้าวแสนปมที่เลือกข้าวเย็นให้กับกุมาร ทั้งๆ ที่เลือกอาหารอะไรก็ได้เป็นร้อยเป็นพันอย่าง ซึ่งสะท้อนความทรงจำว่าข้าวสร้างความเปลี่ยนแปลงทางสังคมให้เกิดขึ้นโดยเฉพาะการเกิดผลผลิตส่วนเกิน ปรากฏการณ์นี้เองทำให้เกิดสังคมระดับเมือง ตำนานนี้สอดคล้องกับตำนานการกำเนิดมนุษย์กับข้าวสาลีและการเกิดมหาสมมติ ซึ่งเป็นตำนานย่อยในตำนานมูลศาสนา ที่ทำให้เราเห็นภาพอย่างชัดเจนว่าการค้นพบข้าวสาลีได้นำไปสู่เกิดเพิ่มขึ้นของประชากร และการเกิดขึ้นชั้นพิเศษในสังคมที่ไม่ได้มีหน้าที่ผลิตแต่ทำหน้าที่ปกครองที่เรียกกันว่า “กษัตริย์” จนเกิดสังคมระดับเมืองที่ซับซ้อนขึ้น

อย่างไรก็ตาม ถึงเราจะถอดรหัส/ความหมายของตำนานหรือนิทานพื้นบ้านออกมาด้วยภาษาแบบวิชาการในโลกปัจจุบัน (ซึ่งในอนาคตก็จะกลายเป็นตำนานไปอีกครั้งหนึ่ง) แต่ภาษาและความเข้าใจแบบเดิมกลับมีคุณค่าในตัวของมันเองอย่างน่าสนใจ เพราะไม่ว่าจะเป็นเรื่องของการกินหรือการขับถ่ายที่สอดแทรกอยู่ในตำนานกลับสอนให้เราละทิ้งความละโมภโลภมากไม่รู้จักพอ และมุ่งหมายพัฒนาจิตใจของมนุษย์ทุกคนให้เป็นคนดี ซึ่งจะทำให้บ้านเมืองอยู่กันอย่างมีความสุข

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร. *สัตววิทยา, โครงสร้างนิยม, หลังโครงสร้างนิยม กับการศึกษารัฐศาสตร์*. กรุงเทพฯ : วิชาภาษา, 2545.

ธนิต อยู่โพธิ์. *เรื่องเมืองไตรตรึงส์ อุททอง และอโยธยา*. พระนคร: กรมศิลปากร, 2506.

นพพร ประชากุล. “การกิน”: พิธีกรรมเปลี่ยนผ่านในเรื่องท้าวแสนปม วัฒนธรรมการบริโภคและการบริโภค วัฒนธรรม, *สารคดี*. 13. 148 (มิถุนายน 2540) 42-43.

ปรีดา เฉลิมเผ่า กอนันต์กุล. *เค้าโครงความคิดเรื่องโครงสร้างในการศึกษานิทานปรัมปราของ โคลด เลวี - สเตราส์*. *วารสารธรรมศาสตร์*. 17.1 (มิ.ย. 2533) 45-79.

พระโพธิ์รังสี. *จามเทวีวงศ์ พงศาวดารเมืองศรีอยุธยา*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ พิมพ์, 2515.

พระพุทธพุททาม และพระพุทธญาณเจ้า. *ตำนานมูลศาสนา*. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2519.

พิเชฐ สายพันธ์. *น้ำเต้าปูง: วรรณกรรมปรัมปรา (Myth) กับการศึกษาเชิงโครงสร้าง. สังคมและวัฒนธรรมในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, 2542.

ไพบุลย์ แพงเงิน. *ปลาบู่ทอง (สำนวนชาวบ้าน)*. *ศิลปวัฒนธรรม*. 17.1 (พ.ย.2538) 218-221.

ผ่องพันธุ์ มณีรัตน์. *มานุษยวิทยากับการศึกษาคติชาวบ้าน*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2529.

มณี พยอมยงค์. *ประวัติและวรรณคดีล้านนาไทย*. เชียงใหม่: มิตรนาการพิมพ์, 2516.

มณฑลเจ้าอยู่หัว, พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. *ท้าวแสนปม มัทนะพาธา ศกุนตลา*. พระนคร: โรงพิมพ์กรมแผนที่, 2482.

ยศ สันตสมบัติ. *มนุษย์กับวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2540.

วิเชียร เกษประทุม. *นิทานพื้นบ้าน*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์พัฒนาศึกษา, 2536.

ศิริพร ณ ถลาง. *ทฤษฎีคติชนวิทยา : วิธีวิทยาในการวิเคราะห์ตำนาน-นิทานพื้นบ้าน*. กรุงเทพฯ : ศูนย์คติชนวิทยา และ ภาควิชาภาษาไทย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.

ศรีศักร วัลลิโภดม. *ล้านนาประเทศ*. กรุงเทพฯ: มติชน, 2545.

สงวน โชติสุขรัตน์. *ตำนานสุวรรณคำแดง*. ใน *ประชุมตำนานล้านนาไทย*. นครหลวงฯ: โอเดียน สโตร์, 2515

สร้อยดี อ่องสกุล. *ประวัติศาสตร์ล้านนา*. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง จำกัด, 2551.

เสถียร วิชัยลักษณ์ และคณะ. *ประชุมกฎหมายประจำศก*. เล่ม 1 กฎหมายตราสามดวง. พระนคร, 2478.

สำนักศิลปวัฒนธรรม. *ตำนานเชียงใหม่ปางเดิม*. เชียงใหม่: สำนักศิลปวัฒนธรรม สถาบันราชภัฏเชียงใหม่, 2546.

อภิญา เพื่องฟูสกุล. ศาสนา. *แนวความคิดพื้นฐานทางสังคมและวัฒนธรรม*. เชียงใหม่: คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2548.

ภาษาอังกฤษ

Crabtree, Pam J. and Campana, Douglas V. *Archaeology and Prehistory*. Boston: McGraw-Hill, 2001.

Lévi-Strauss, Claude. *Anthropology and Myth: Lectures, 1951-1982*. Oxford : Basil Blackwell, 1987.

Lévi-Strauss, Claude. *Myth and Meaning*. Britain: Routledge & Kegan Paul, 1978.

Lévi-Strauss, Claude. *Totemism*. USA: Beacon Press, 1963.

เว็บไซต์

โครงการยววิจัยประวัติศาสตร์ท้องถิ่นภาคเหนือ. โครงการตำนานท้าวแสนปมที่มีผลต่อการดำรงชีวิตของคนในชุมชนตำบลเทพนคร ชุมชนบ้านไทรตึงส์. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). 24 กันยายน 2552. <http://www.yrnh.cmru.ac.th/?name=news&file=readnews&id=11>

อัตลักษณ์ชาติพันธุ์มอญสะท้อนผ่านอาหารบนบานผีบรรพชน :

กรณีศึกษาชุมชนมอญพลัดถิ่นสังขละบุรี กาญจนบุรี¹

ชื่อผู้เขียน เจื้อจันท์ วงศ์พลกานันท์

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับความพยายามของชาวมอญในอำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรีที่จะรักษาอัตลักษณ์แห่งความเป็น “มอญ” อันมีจุดเน้นสำคัญจากผลของการเก็บข้อมูลเชิงลึกกับผู้ให้ข้อมูลหลักในชุมชนอย่างต่อเนื่อง ทั้งด้วยการสังเกตและการสัมภาษณ์ คือ การมีสายเลือดมอญ การนับถือพุทธศาสนาอย่างเคร่งครัด การพูดภาษามอญ และการนับถือผีบรรพชน ซึ่งยังมีการปฏิบัติกันอยู่ในชุมชนมอญแห่งนี้ อันมีความเป็นพลัดจากการแสดงตัวตนของเยาวชนผู้นิยามตนเองว่า “ตัวเป็นไทย แต่ใจเป็นมอญ” ด้วยปรารถนาที่จะได้เป็นคนไทยอย่างถูกต้องตามกฎหมายเพื่อสิทธิในบำนาญ ด้วยเหตุนี้ บุคคลผู้เป็นเสาหลักในการธำรงความเป็นมอญไว้อย่างเหนียวแน่น คือ ชาวมอญรุ่นปู่ย่า ตายาย และพ่อแม่ ดังที่สะท้อนออกมาจากพิธีไหว้ผีบรรพชน สิ่งที่น่าจะเป็นหัวใจของพิธีดังกล่าว คือ “อาหาร” ซึ่งแตกต่างไปจากอาหารในชีวิตประจำวันอย่างสิ้นเชิง และเป็นหน้าที่ของลูกหลานที่จะต้องจดจำและถ่ายทอดกันต่อไปว่าผีบรรพชนของตนชื่นชอบอาหารชนิดใดเป็นพิเศษ ก็ต้องจัดหาและจัดทำมาเป็นการเฉพาะและจะขาดเสียไม่ได้ในการไหว้ผีทุกครั้ง ด้วยเชื่อว่าผีบรรพชนจะช่วยคลี่คลายให้ลูกหลานมีความสุขสมบูรณ์ อำนวย ผลพลอยได้อันเกิดจากพิธีไหว้ผีบรรพชนคือการสร้างความสัมพันธ์ที่แน่นแฟ้นระหว่างสมาชิกที่นับถือผีเดียวกัน

คำสำคัญ : ตัวตน/อัตลักษณ์ ชาวมอญพลัดถิ่น ผีบรรพชน การไหว้ผี อาหารมอญ

¹ ปรับปรุงและเรียบเรียงขึ้นจาก เจื้อจันท์ วงศ์พลกานันท์, “การสร้างอัตลักษณ์ของสตรีชายแดนกลุ่มชาติพันธุ์มอญ และปฏิสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มพม่าและไทย : กรณีศึกษาชุมชนมอญสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี,” (ดุชนันท์ สาขาสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2549.)

Reflecting Mon-ness through Food Sacrificed to the Ancestral Spirits : The Case of a Diasporic Mon Community in Amphur Sangkhlaburi, Kanchanaburi Province

Author Juajan Wongpolganon

Abstract

This article had its main objective to investigate an attempt of Mon people in Sangkhlaburi, Kanchanaburi who tried to maintain their Mon-ness focusing on what was obtained from in-depth information consecutively from the key informants. This was conducted through the techniques of observation and interview. The findings revealed that to be a Mon included: having Mon blood, being pious Buddhists, speaking Mon and worshipping Mon ancestral spirits which is still practiced by some families in this Mon community. Still, this community is dynamic since the young generation of people define themselves that they are Thai by blood but Mon by spirit. The young had high hope to gain Thai-ness by law in order to obtain various benefits as a consequence. Accordingly, the maintenance of Mon-ness falls into the hands of elderly people of the first and second generations as reflected from the ritual of worshipping their ancestral spirits. The key point of the ritual was the food sacrificed to those spirits. It was totally different from what they had consumed in their daily lives. For this reason, it had been the duties of the offspring to remember what kind of dishes were admired by the spirits of their ancestors and thus they would be cooked or sought about by them for this specific ritual every time they perform it. They do believe that once the spirits are bribed by the special dishes, the spirits would bless them with happiness and wealth in return.

Keywords: identity, diasporic Mon people, ancestral spirits, a worship of ancestral spirits

บทความ

บทความนี้ได้แรงบันดาลใจจากการเข้าไปใช้ชีวิตอยู่ในชุมชนมอญพลัดถิ่นบ้านวังกะ ตำบลหนองลู อำเภอส่งขะบุรี จังหวัดกาญจนบุรี ระหว่างปี พ.ศ. 2546-2548 ชุมชนแห่งนี้ที่เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวผู้มีความโหยหาอดีต ด้วยการแสวงหาชุมชนวิถีพุทธที่สุขสงบและเรียบง่าย โอบล้อมด้วยป่าเขาอันอุดมสมบูรณ์ และอ่างเก็บน้ำอันเกิดขึ้นจากฝีมือของมนุษย์ และมีกิจกรรมรองรับนักท่องเที่ยวอย่างหลากหลาย รวมทั้งการเข้าไปสัมผัสชีวิต-ความเป็นอยู่ของชาวมอญพลัดถิ่นชายแดนไทย-พม่า ที่ตั้งบ้านเรือนอยู่รอบ ๆ วัดวังกวีเวการาม ของพระเกจิอาจารย์ชาวมอญผู้ล่วงลับ คือ หลวงพ่ออุตตมะหรือพระราชอุดมมงคลผู้ได้รับฉายาว่า “เทพของชาวมอญ” นั่นเอง ชุมชนแห่งนี้ได้ใช้ความพยายามอย่างแรงกล้าในอันที่จะจรรโลงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ของความเป็นมอญ ตามคำนิยามของ “คนใน” ว่าการเป็นคนมอญต้องมีสายเลือดมอญ พูดภาษามอญ นับถือพุทธศาสนา และนับถือผีบรรพชนมอญ เฉพาะอย่างยิ่ง การนับถือผีบรรพชนที่คนมอญในชุมชนแสดงออกด้วยการเลี้ยงผีปีละ 2 ครั้ง ยังเป็นธรรมเนียมที่ถือปฏิบัติกันอยู่ในชุมชนมอญพลัดถิ่นวังกะ ถึงแม้ว่าจะต้องมีการปรับปรุงให้ทันต่อความเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองชายแดนไทย-พม่าอันมีความเป็นพลวัตก็ตาม

เมื่อกล่าวถึงเรื่องอาหารซึ่งถือว่าเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของมนุษย์ในชีวิตประจำวันโดยทั่วไป ผู้เขียนเห็นด้วยกับสำนวนภาษาอังกฤษที่กล่าวว่า “สิ่งที่คุณรับประทานเข้าไปก็คือตัวตนของคุณนั่นเอง” (You are what you eat.) หรือถ้าจะกล่าวอีกนัยหนึ่ง จะวิเคราะห์ว่าใครเป็นคนเช่นไรก็ให้พิจารณาจากอาหารที่เขารับประทาน คำกล่าวนี้สอดคล้องกับอาหารการกินของชาวมอญพลัดถิ่นวังกะ ทั้งอาหารที่รับประทานกันทุกวี่ทุกวันในครัวเรือน และอาหารที่ใช้ในพิธีไหว้ผีบรรพชน ซึ่งได้สะท้อนให้เห็นถึงทั้งประโยชน์ของอาหารในแง่โภชนาการ และความสัมพันธ์ทางสังคมของคนภายในครอบครัวเดียวกันหรือกลุ่มสายตระกูล หรือกลุ่มที่ถือ “ผีเดียวกัน” ซึ่งสอดคล้องกับทัศนะของนักมานุษยวิทยา คือ Mary Douglas² ที่มีความสนใจในการศึกษาเรื่องระบบอาหาร ของคนในสังคมวัฒนธรรมต่าง ๆ ในเชิงโครงสร้างนิยมโดยได้รับอิทธิพลจากทฤษฎีทางด้านภาษาศาสตร์ของ M.A.K. Halliday แล้วนำมาเขียนบทความชื่อ “Deciphering a meal” ดังจะขอยกบางส่วนของบทความดังกล่าวมานำเสนอไว้ ดังนี้

...ถ้าอาหารถูกปฏิบัติราวกับว่ามันคือรหัส จากสารต่างๆ ที่อาหารส่ง
รหัสออกมาจะพบรูปแบบของความสัมพันธ์ทางสังคมที่แสดงออกมาอย่าง
ชัดเจน สารที่ส่งออกมาดังกล่าว แสดงถึงความแตกต่างทางด้านลำดับชั้นสูง-ต่ำ

² Douglas, Mary, “Deciphering a meal,” in *Implicit meanings: Selected Essays in Anthropology*, Second Edition (Routledge: London, 1999), p. (231).

ในสังคม การนับรวมเข้าด้วยกัน การกีดกันออกไป อาณาเขตและปฏิสัมพันธ์
ข้ามไปมาระหว่างอาณาเขต เช่นเดียวกันกับเรื่องเพศ การกินอาหารมี
องค์ประกอบทั้งทางด้านสังคมและชีววิทยา...

ในบทความนี้ผู้เขียนจะขอแยกออกเป็นสี่ประเด็นหลัก คือ ประเด็นแรก ความเป็นมาหมู่บ้านมอญพลัดถิ่นวังกะ ประเด็นที่สอง อาหารการกินในชีวิตประจำวันของชาวมอญพลัดถิ่นวังกะ ประเด็นที่สาม อาหารมอญในพิธีไหว้ผีบรรพชน และประเด็นที่สี่ บทสรุปและวิเคราะห์ข้อสังเกตลักษณะคนมอญสะท้อนผ่านอาหารบนบานผีบรรพชน

ความเป็นมาของหมู่บ้านมอญพลัดถิ่นวังกะ³

หมู่บ้านมอญวังกะตั้งอยู่ในตำบลหนองลู อำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรีเป็นหมู่บ้านซึ่งมีประชากรประมาณ 10,000 คน (ข้อมูลเมื่อปี พ.ศ. 2549) ร้อยละ 90 ของประชากรเป็นชาวมอญอพยพและลูกหลานหมู่บ้านแห่งนี้นับได้ว่าเป็นหมู่บ้านซึ่งเป็นแหล่งพักพิงถาวรของชาวมอญซึ่งมีขนาดใหญ่ที่สุดในเขตชายแดนของประเทศไทย

หมู่บ้านแห่งนี้เกิดขึ้นในปี พ.ศ. 2492 เมื่อชาวมอญกลุ่มแรกจำนวนประมาณ 80 คนจากหมู่บ้านในประเทศไทยพม่าที่อยู่ห่างจากด่านเจดีย์สามองค์เป็นระยะทางประมาณ 60 กิโลเมตรได้อพยพหลบหนีเข้ามายังประเทศไทย หลังจากที่ถูกปล้นสะดมและบ้านเรือนถูกเผาโดยทหารพม่า เนื่องจากถูกสงสัยว่าเป็นผู้สนับสนุนกลุ่มทหารกบฏมอญ ต่อมาการค้าชายแดน การถูกบังคับให้ย้ายถิ่นฐาน รวมทั้งการเกิดสงครามกลางเมืองในพม่าเป็นปัจจัยที่ทั้งจูงใจและผลักดันให้ผู้คนอพยพหลังไหลเข้ามาสมทบเพิ่มมากขึ้นในระยะเวลาหลายปีต่อมา

ชาวมอญวังกะส่วนใหญ่อาศัยปลูกสร้างบ้านเรือนอยู่ในบริเวณรอบๆ วัดวังแก้วเวการามและทำการค้าขายเล็กเล็กละเล็น้อย เป็นแรงงานรับจ้างรายวัน ทำประมงหรือเป็นแรงงานอพยพในสถานประกอบการอุตสาหกรรมที่ตั้งอยู่ในเขตปริมณฑลของกรุงเทพมหานครฯ หรือจังหวัดใกล้เคียง

³ ดูรายละเอียดเพิ่มเติมใน 1) อรรถวิมล ทับสกุล , “หลวงพ่อดุตตะมะ: ผู้นำทางวัฒนธรรมกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมของหมู่บ้านมอญพลัดถิ่นที่สังขละบุรี” (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต สาขามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2546) และฉบับที่พิมพ์เผยแพร่ใน อรรถวิมล ทับสกุล, หลวงพ่อดุตตะมะหลวงพ่อใหญ่ของชาวมอญ (กรุงเทพฯ : มติชน, 2547). 2) สุจิตต์ลักษณ์ ดีผดุง และประภาศรี คำสอาดม “ชุมชนมอญบ้านวังกะ อำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี: ความเป็นมาและการปรับเปลี่ยน.” (รายงานการวิจัย, สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ, 2545). และ 3) ปกัสสร เขียวปัญญา และคณะ, สิทธิชุมชนมอญ: กรณีการสร้างท่อก๊าซที่มีผลกระทบต่อชุมชนมอญอพยพ ที่อำเภอสังขละบุรี(กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์นิติธรรม, 2546). 2) สุจิตต์ลักษณ์ ดีผดุง และประภาศรี คำสอาดม “ชุมชนมอญบ้านวังกะ อำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี: ความเป็นมาและการปรับเปลี่ยน.”(รายงานการวิจัย, สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ, 2545). และ 3) ปกัสสร เขียวปัญญา และคณะ, สิทธิชุมชนมอญ: กรณีการสร้างท่อก๊าซที่มีผลกระทบต่อชุมชนมอญอพยพที่อำเภอสังขละบุรี (กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์นิติธรรม, 2546).

ชาวมอญพลัดถิ่นจำนวนเพียงไม่กี่คนเท่านั้นที่ได้รับสัญชาติไทยและผู้ที่ไม่มีสัญชาติไทยโอกาสทางการศึกษา การหางานทำและการสวัสดิการสังคมจึงมีอยู่อย่างจำกัด นอกจากนี้ ชาวมอญเหล่านี้ยังเสี่ยงต่อการที่จะถูกขูดรีดจากเจ้าหน้าที่ในระดับท้องถิ่นเมื่อถึงคราวที่จะต้องต่ออายุบัตรประจำตัวในแต่ละครั้ง

แหล่งท่องเที่ยวสำคัญในชุมชนมอญพลัดถิ่นวังกะ

ตลาดเช้าวัดวังกะ: ตลาดสดในชีวิตประจำวันของชาวมอญ

เนื่องจากชาวมอญวังกะส่วนใหญ่ไม่นิยมซื้ออาหารปรุงสำเร็จไปบริโภค ตลาดเช้าจึงเป็นแหล่งสำคัญในการซื้อหาวัตถุดิบเพื่อนำมาปรุงอาหารในครัวเรือน ตลาดแห่งนี้เปิดขายตั้งแต่เช้ามีด พ่อค้าแม่ค้าจะทยอยกันมาตั้งแผงขายสินค้าของตนตั้งแต่ตี 3-4 เรื่อยไป ขณะที่ผู้ซื้อส่วนใหญ่เป็นชาวมอญในหมู่บ้านก็จะทยอยออกมาจับจ่ายซื้อสินค้ากันจนกระทั่งถึง 7-8 โมงเช้า ตลาดก็จะเริ่มวาย ส่วนตอนเย็นจะมีการใช้พื้นที่โล่งด้านหน้าตลาดเปิดขายอาหารพื้นบ้านประเภทแกง อาหารว่าง ขนม หมากรุก และเครื่องดื่ม เป็นหลัก เริ่มตั้งแผงตั้งแต่เวลา 17 นาฬิกา ไปจนกระทั่งถึง 21 นาฬิกา และลูกค้าจะเป็นคนในวัยหนุ่มสาวเสียเป็นส่วนใหญ่

ตลาดวัดวังกะนับว่าเป็นแหล่งค้าขายเครื่องอุปโภคและบริโภคในท้องถิ่นที่สำคัญของชาวมอญ เฉพาะอย่างยิ่งอาหารสด ประเภทเนื้อสัตว์และผัก เนื้อสัตว์ที่ขาย ได้แก่ เนื้อหมู เนื้อไก่จากตลาดฝั่งอำเภอสังขละบุรี สัตว์น้ำได้แก่ กุ้ง ปลาที่ชาวบ้านเพาะเลี้ยงในอ่างเก็บน้ำ จับมาจากแม่น้ำ หรือ มาจากตลาดสดของพม่าบริเวณด่านเจดีย์สามองค์ ในขณะที่อาหารทะเลมีพ่อค้าคนกลางบรรทุกนำไปขายจากอำเภอมหาชัย จังหวัดสมุทรสาคร ส่วนผักที่แม่ค้านำมาวางขายในตลาดเช้านั้น มีทั้งผักทั่วไปและผักพื้นบ้านที่หาเก็บมาจากป่ารอบหมู่บ้าน เช่น ผักหวานป่า ผักกูด ผักหนาม ผักมันหมู ลูกกระเนียง ลูกมะตาด ลูกมะส้าน ลูกกระท้า ยอดหวาย หน่อไม้ เห็ด เป็นต้น และยังมีผักสำคัญที่ชาวมอญนิยมปลูกไว้ตามบริเวณบ้าน หรือที่ว่างริมตลิ่งของอ่างเก็บน้ำเมื่อน้ำลด เนื่องจากชาวมอญไม่มีที่ทำกินเป็นของตนเอง คือ ผักกระเจี๊ยบแดง⁴ ซึ่งสามารถนำยอดหรือส่วนที่เป็นใบไปขายได้ในตลาดของหมู่บ้าน และตลาดของอำเภอสังขละบุรีโดยมีแม่ค้ามารับซื้อ และส่งไปขายที่ชุมชนแรงงานคนมอญรับจ้างที่ตลาดมหาชัยได้อีกด้วย เนื่องจากชาวมอญนิยมอาหารที่มีรสเปรี้ยว นอกจากนี้ ตลาด

⁴ กระเจี๊ยบแดง รู้จักกันในชื่ออื่น ๆ คือ กระเจี๊ยบเปรี้ยว(ภาคกลาง) ส้มแก้งเค้ง(ภาคเหนือ) ส้มปู(เงี้ยวแม่ฮ่องสอน) ส้มตะเลงเครง(ตาก) ผักแก้งเค้ง และส้มพอเหมาะ มีชื่อสามัญว่า Jamaican Sorrel, Rosella ชื่อวิทยาศาสตร์คือ Hibiscus sabdariffa Linn. และจัดอยู่ในวงศ์ Malvaceae ส่วนต่างๆ ของต้นกระเจี๊ยบมีสรรพคุณดังนี้ ยอดและใบ ช่วยย่อยอาหาร ละลายเสมหะ ขับปัสสาวะ หล่อลื่นลำไส้ เป็นยาบำรุงธาตุและยาระบาย ใช้ภายนอกคือ ตำพอกฝี ต้มชะล้างแผล วิธีใช้โดยแกงหรือต้มกิน ใช้ภายนอก โดยเอาใบตำให้ละเอียดแล้วนำมาประคบฝี ต้มเอาน้ำมาล้างแผล กลับล้าง ทำให้สดชื่น ขับปัสสาวะ ขับน้ำดี ลดไข้ แก้ไอ แก้น้ำ แก้กษัยหน้า วิธีใช้ โดยใช้ชงน้ำร้อนหรือต้มน้ำกิน ใช้ที่ตากแห้งแล้วประมาณ 5-10 กรัม เมล็ด ลดไขมันในเลือด บำรุงเลือด บำรุงธาตุ ขับน้ำดี ขับปัสสาวะ แก้กษัยและเจ็บ เป็นยาระบาย วิธีใช้บดให้ละเอียดเป็นผงผสมกินหรือต้มน้ำกิน ใช้เมล็ดที่แห้ง (วิทย์ เทียงบุญธรรม.(2531). พจนานุกรม สมุนไพรไทย. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.)

วัดวังก็ยังเป็นแหล่งค้าปลีกและค้าส่งอาหารแห้งประเภท พริกแห้ง ปลาทะเลแห้ง กุ้งแห้ง กะปิ กระเทียม หัวหอม ถั่ว เป็นต้น จากประเทศพม่าให้กระจายออกไปสู่ตลาดแห่งอื่น ๆ ในเมืองไทยอีกด้วย

ด้านเจดีย์สามองค์

เป็นสถานที่สำคัญในประวัติศาสตร์ตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาจนถึงสมัยสงครามมหาเอเชียบูรพา และปัจจุบันก็ยังมีค่าในแง่ความมั่นคงชายแดน เนื่องจากเป็นจุดผ่อนปรนทางการค้าตั้งแต่ พ.ศ. 2536 เป็นต้นมา ทำให้ชาวไทยและชาวพม่าสามารถเดินทางมาซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้ากันได้

วัดวังแก้วเวการาม

เป็นวัดที่พระราชอุดมมงคลสร้างขึ้นแทนวัดเดิมที่ถูกน้ำท่วม จากการก่อสร้างเขื่อนวชิราลงกรณ์(เขื่อนเขาแหลม) ภายในวัดมีสิ่งที่น่าสนใจมากมาย ได้แก่ เจดีย์พุทธคยาจำลอง ตลาดขายของที่ระลึก ประเภทอัญมณี สินค้าหัตถกรรมที่ทำจากไม้ เสื้อผ้าแพรพรรณ และสมุนไพร สินค้าส่วนใหญ่มาจากประเทศพม่า นักท่องเที่ยวจะได้เห็นวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชาวมอญพลัดถิ่น รวมทั้งยังมีโอกาสไปนมัสการและบูชา วัตถุมงคลของพระราชอุดมมงคล (หลวงพ่อดุตตะ) พระเกจิอาจารย์ชาวมอญผู้ล่วงลับซึ่งเป็นที่รำลึกทางด้านเมตตามหานิยมเพื่อความเป็นสิริมงคลของผู้ที่ได้เข้าไปนมัสการหรือรับวัตถุมงคล

สะพานไม้อุตตมานุสรณ์

เป็นสะพานไม้แห่งเดียวที่ถือว่ายาวที่สุดในประเทศไทย เกิดจากความร่วมมือร่วมใจของประชาชนในอำเภอสังขละบุรี ทั้งที่เป็นชาวไทยและชาวมอญเชื้อสายไทยและชาวมอญอพยพซึ่งมีความเชื่อถือและศรัทธาในหลวงพ่อดุตตะหรือพระราชอุดมมงคล ซึ่งท่านเป็นผู้ออกแบบสะพานและควบคุมการก่อสร้างด้วยตัวท่านเอง

อ่างเก็บน้ำเขื่อนวชิราลงกรณ์(เขาแหลม)

มีธรรมชาติสวยงาม มีภูเขาเป็นเกาะกลางน้ำ รวมทั้งมีแม่น้ำอีก 3 สาย คือ ไหลมาบรรจบกันในจุดที่เรียกว่าสามสบหรือสามประสบ มีแก่งหินสวยงาม สองฝั่งแม่น้ำเต็มไปด้วย ภูเขา ต้นไม้อย่างอุดมสมบูรณ์เหมาะสำหรับการมาพักผ่อน หรือผู้ที่ชอบกีฬาตกปลาได้ชมธรรมชาติอันสวยงามและเพลิดเพลินสนุกสนานกับกีฬาประเพณี

ประเพณีและเทศกาล

ที่ประเพณีและเทศกาลทางศาสนาที่เกี่ยวข้องกับพุทธศาสนาโดยทั่วไปของชุมชนมอญพลัดถิ่นวังกะก็ไม่ต่างไปจากสังคมวัฒนธรรมของพุทธศาสนิกชนโดยทั่วไปมากนัก แต่สิ่งที่จะมีแตกต่างไปนั้น ถือว่าเป็นลักษณะเฉพาะของคนในชุมชนมอญพลัดถิ่นที่จะเลือกนิยามและแสดงอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ของตนเอง ดังพอที่จะกล่าวถึงโดยสังเขปต่อไปนี้

วันคล้ายวันเกิดหลวงพ่อดุตตะ

วันคล้ายวันเกิดหลวงพ่อดูตมะตรงกับวันขึ้นหกค่ำของเดือนมีนาคม ระหว่างวันที่ 3-7 มีนาคม 2549 ผู้เขียนได้เดินทางไปหมู่บ้านมอญวังกะเพื่อไปร่วมงานวันคล้ายวันเกิดหลวงพ่อดูตมะที่วัดวังกวีเวการามซึ่งจัดการเฉลิมฉลองขึ้นเป็นเวลาห้าคืนห้าวัน มีทั้งพิธีสงฆ์ เช่น พระสงฆ์จากวัดต่างๆ เดินทางมาร่วมทำบุญ สวดมนต์ให้แก่หลวงพ่อดูตมะซึ่งกำลังพักรักษาตัวด้วยโรคชราที่ศิริราชพยาบาล กรุงเทพมหานคร ดังนั้นผู้ที่ต้องมารับหน้าที่แทนหลวงพ่อดูตมะในการเสกเป่าเส้นประคำแล้วโยนคล้องคอให้แก่ผู้มีจิตศรัทธานำปัจจัยมาร่วมทำบุญ ก็คือพระครูกาญจนาสีหิสา (หลวงพ่ोजันทิมา) ⁵ ผู้รักษาการในตำแหน่งเจ้าอาวาสซึ่งนั่งอยู่หน้าพระประธานในวิหารคือพุทธรูปหินอ่อนหรือหลวงพ่อกว

ในส่วนของฆราวาสก็จัดให้มีการชมมวยคาดเชือกแบบไม่สวมหมวกในตอนกลางวัน และในตอนกลางคืนมีการละเล่น การแสดงของนักเรียนชาวมอญและการแสดงรำมอญของศูนย์วัฒนธรรมไทยรามัญ หนึ่งกลางแปลง เครื่องเล่น การออกร้านของหน่วยราชการและ หน่วยงานที่ไม่ใช่ภาครัฐบาล (NGO) เช่น โรงเรียนวัดวังกวีเวการาม ที่ทำการไปรษณีย์สังขละบุรี มูลนิธิศุภนิมิตและมูลนิธิพัฒนรักษ์ซึ่งเน้นให้ความรู้แก่ชาวมอญชายแดนและแรงงานมอญอพยพในเรื่องการป้องกัน โรคเอดส์ โดยแจกแผ่นพับเป็นภาษาพม่า ออกร้านขายสินค้า และการแสดงลิเกมอญที่คณะกรรมการจัดงานจ้างมาจากพม่าซึ่งเป็นการแสดงแบบได้รุ่ง เริ่มต้นด้วยการร้องเพลง สลับฉากกับการแสดงตลก ต่อจากนั้นจึงจะเริ่มแสดงลิเกตั้งแต่เวลา 02.00-06.00 น. ของเช้าวันเดียวกัน

ในช่วงวันเกิดหลวงพ่อดูตมะเจ้าหน้าฝ่ายไทยและฝ่ายพม่าได้เปิดด่านที่ชายแดนให้ชาวมอญจากฝั่งพม่าเดินทางเข้ามาร่วมงานเป็นกรณีพิเศษ บรรยากาศของงานในยามค่ำคืนจึงเป็นไปอย่างคึกคัก มีทั้งชาวมอญชาวไทย และชาวกะเหรี่ยงมาเดินเที่ยวชมมหรสพในงาน ทั้งพลเรือน หรือแม้แต่กระทั่งทหาร ตำรวจไทยและทหารของพมคมอญใหม่ ในส่วนของคณะนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาจากต่างจังหวัดทั่วสารทิศโดยรถตู้หรือรถโดยสารปรับอากาศมาแวะพักค้างคืนที่วิหารของวัดซึ่งทางวัดจัดบริการที่พักแรมและห้องน้ำโดยไม่คิดมูลค่าแต่อย่างใด แต่ถ้าผู้ใดจะบริจาคเงินเป็นค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าให้แก่ทางวัดก็แล้วแต่ จิตศรัทธา ⁶

พิธีลอยเรือสะเดาะเคราะห์ ⁷

งานลอยเรือสะเดาะเคราะห์จัดขึ้นในวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 10 และเป็นประเพณีที่พื้นฟูขึ้นอย่างเป็นทางการเมื่อ ปี พ.ศ. 2544 เป็นต้นมา ในเทศกาลดังกล่าวชาวบ้านจะช่วยกันจัดทำเรือสะเดาะเคราะห์ด้วยไม้ไผ่ ความยาวประมาณ 8-10 เมตร กว้าง 2 เมตร ในตอนเช้ามีตประมาณ ตี 3-4 ชาวมอญทั้งเด็กและผู้ใหญ่ ทั้ง

⁵ พระครูกาญจนาสีหิสาถึงแก่กรรมหลังจากที่พระราชมงคลถึงแก่กรรมด้วยโรคชรา ได้ไม่นานนัก เนื่องจากถูกสังหารด้วยอาวุธปืนโดยชาวมอญที่ได้รับการจ้างวานโดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับเงินรายได้ของทางวัด เพราะพระครูกาญจนาสีหิสาขัดขวางการเข้ามาแสวงหาผลประโยชน์จากรายได้ของวัดวังกวีเวการาม ของบุคคลดังกล่าว

⁶ ผู้เขียนได้เข้าร่วมสังเกตการณ์ในงานวันคล้ายวันเกิดหลวงพ่อดูตมะ ณ วัดวังกวีเวการาม, 3-7 มีนาคม พ.ศ. 2549.

⁷ ผู้เขียนได้เข้าร่วมสังเกตการณ์ในพิธีลอยเรือสะเดาะเคราะห์ ณ วัดวังกวีเวการาม เมื่อเดือนกันยายน พ.ศ. 2548

หญิงและชายจะใส่ข้าวสุก ข้าวตอก ขนม กล้วย อ้อย หมากรุก เงิน ร่มกระดาด ธงตะขาบที่ทำด้วยกระดาด ลงไปในลำเรือ และรูปเทียนจำนวนเท่ากับอายุหรือตามวันเกิด รวมทั้งเขียนวัน เดือน ปีเกิดของเจ้าตัวลงไปแล้ว ตั้งจิตอธิษฐาน โดยมีพระภิกษุนั่งสวดภาวนาเพื่อเป็นการสะเดาะเคราะห์

ต่อมาในวันแรม 1 ค่ำ เวลาประมาณ 7 โมงเช้า ชาวบ้านจะช่วยกันลากเรือสะเดาะเคราะห์ไปยังริมแม่น้ำ นำเรือลงใส่แพ ลากแพไปที่กลางแม่น้ำ แล้วปล่อยเรือลงน้ำเป็นอันเสร็จพิธี อนึ่ง ทางคณะกรรมการของวัดได้จัดเตรียมข้าวของที่ใช้ในพิธีสะเดาะเคราะห์อย่างครบครัน รวมทั้งรูปเทียนตามวันเกิด ได้แก่ วันอาทิตย์ วันจันทร์ วันอังคาร วันพุธกลางวัน วันพุธกลางคืน วันพฤหัสบดี วันศุกร์ และวันเสาร์ เพื่อให้บริการแก่นักท่องเที่ยวโดยอยู่ในลักษณะของการทำบุญตามกำลังศรัทธา รายได้สุทธิหลังจากหักค่าใช้จ่ายแล้วมอบให้แก่ วัดวังแก้วเวการาม

การประกอบพิธีปล่อยเรือสะเดาะเคราะห์นี้มีหลักฐานปรากฏในสมัยของพระเจ้าธรรมเจดีย์ แห่งกรุงหงสาวดี ซึ่งมีการส่งพระสงฆ์ไปศึกษาพระธรรมวินัยและอุปสมบทใหม่ที่ศรีลังกาจำนวน 44 รูป โดยเดินทางไปกับเรือจำนวน 2 ลำ เมื่อเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 1711 ใช้เวลาในการเดินทางประมาณ 1 เดือนจึงถึงศรีลังกา ในรุ่งขึ้นเมื่อเสร็จสิ้นภารกิจที่ได้รับมอบหมายแล้วพระสงฆ์ทั้งหมดจึงเดินทางกลับจากศรีลังกาโดยเรือ 2 ลำ ระหว่างการเดินทางประสบภัยพายุฝนฟ้าคะนองและเรือลำหนึ่งได้หายไปกลางมหาสมุทร เหลือเรือที่เดินทางกลับมาถึงกรุงหงสาวดีเพียงลำเดียวเท่านั้น ด้วยความกังวลพระทัยพระเจ้าธรรมเจดีย์จึงทรงให้ทำพิธีปล่อยเรือสะเดาะเคราะห์ขึ้น หลังจากทำพิธีต่อมาไม่นานเรือลำดังกล่าวได้เดินทางกลับมาถึงหงสาวดีโดยปลอดภัย⁸

วันออกพรรษาและตักบาตรเทโว

ตรงกับวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 ของทุกปี ประเพณีตักบาตรเทโวเป็นการทำบุญเฉลิมฉลองวันที่พระพุทธองค์เสด็จกลับจากการไปโปรดพุทธมารดาบนสวรรค์ชั้นดาวดึงส์ มีตำนานกล่าวว่าพระพุทธเจ้าทรงจำพรรษาที่สวรรค์ชั้นดาวดึงส์ 1 พรรษาด้วย ประเพณีตักบาตรเทโวที่ อำเภอสังขละบุรีต่างจากที่อื่นๆ เพราะเป็นวันเดียวกันกับวันออกพรรษาพอดี

ในช่วงเช้าจะมีการตักบาตรเทโวซึ่งแต่ละปีจะเวียนกันไปในบรรดา 3 วัด ได้แก่ วัดศรีสุวรรณ วัดวังแก้วเวการาม และวัดสมเด็จ ต่อมาในเวลาประมาณ 14.00 น. ที่วัดวังแก้วเวการามจะมีประเพณีตักบาตรดอกไม้ (xonkaw) ส่วนผู้เฒ่าผู้แก่จะถือศีลภาวนาอยู่ที่วัดเป็นเวลา 1 คืน บรรดาลูกหลานจะคอยไปดูแลส่งอาหารและเครื่องนอนให้ที่วัด

ความเชื่อของชาวมอญ

⁸ สัมภาษณ์ อ็อคปาย วงษ์รัมย์, 25 มิถุนายน พ.ศ. 2548.

ความเชื่อของชาวมอญพลัดถิ่นวังกะมี 2 ประเภท ที่สำคัญ คือ ประเภทแรก คนมอญนับถือพุทธศาสนาอย่างเคร่งครัด และประเภทที่ 2 คือ ความเชื่อในเรื่องผีหรือการนับถือผีทั่วไปรวมไปจนกระทั่งการนับถือผีบรรพชน ดังที่จะกล่าวถึงโดยสังเขป ต่อไปนี้

การนับถือพุทธศาสนา

อัตลักษณ์ของความเป็นมอญของคนในชุมชนสะท้อนผ่านระบบความเชื่อเหมือนเช่นคนมอญโดยทั่วไปทั้งในประเทศพม่า และคนไทยเชื้อสายมอญในประเทศไทยซึ่งบรรพชนได้อพยพเข้ามาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาธนบุรีและรัตนโกสินทร์ตอนต้น คือ เป็นผู้ที่นับถือพุทธศาสนาอย่างเคร่งครัด นิยมทำบุญทำกุศลเพื่อหวังผลถึงชาติหน้า คือ หวังที่จะได้พบพบกับสภาวะแห่งนิพพาน การทำบุญในบรรพบุรุษศาสนาของคนมอญเป็นกิจวัตรประจำวันของผู้เฒ่าผู้แก่ซึ่งเป็นหญิงมากกว่าชาย ซึ่งประกอบด้วยการใส่บาตรเช้า การสวดมนต์ไหว้พระประจำวัน การจัดแจกันดอกไม้ถวายพระที่บ้าน การทำบุญในวันโกน การไปส่งดอกไม้ที่วัดวังกวีเวการาม ในตอนเย็น รวมทั้งการไปถือศีลที่วัดในวันพระใหญ่ เป็นต้น

ดังนั้นลูกหลานจึงมีหน้าที่ในการส่งส่รับอาหารหรือปันโตอาหาร และเครื่องนอนให้แก่ญาติผู้ใหญ่ที่ไปนอนถือศีลภาวนาอยู่วัด ในช่วงเทศกาลสงกรานต์คนหนุ่มสาวที่ทำงานอยู่ในกรุงเทพมหานครหรือจังหวัดใกล้เคียงก็จะกลับบ้านเพื่อมาทำบุญที่วัดวังกวีเวการามและทำพิธีคารวะญาติผู้ใหญ่ในครอบครัว คือ ปูย่า ตายาย ลุงป้า น้าอา และมารดาบิดาของตน เช่นเดียวกับการรดน้ำดำหัวของชาวไทยโดยทั่วไป

คนมอญวังกะยังมีธรรมเนียมในการนำภัตตาหารไปถวายให้แก่พระสงฆ์ที่วัดวังกวีเวการาม หรือ “ถวายแกงเวียน” ด้วยการจัดเวรผลัดเปลี่ยนกันรับผิดชอบในบรรดาชาวบ้าน โดยหมุนเวียนกันไปในแต่ละคุ้ม⁹ ในการจัดเวรนั้นจะมีการส่งมอบเวรให้แก่กลุ่มบ้านใกล้เคียงกลุ่มต่อไปเพื่อเป็นการเตือนความจำว่าใกล้จะถึงเวรที่ต้องรับผิดชอบแล้ว ซึ่งผู้ที่จัดเตรียมอาหารก็คือผู้หญิงที่เป็นแม่บ้าน ในการถวายข้าววัดผู้รับผิดชอบต้องทำทั้งอาหารเช้าและอาหารเพลไปถวายแก่พระภิกษุ สามเณรที่วัดวังกวีเวการาม และถ้าหลวงพ่อดูตมะยังจำพรรษาอยู่ที่วัดวังกวีเวการามก็จะมีเวรจัดทำภัตตาหารไปถวายให้แก่หลวงพ่อดูอีกด้วย¹⁰

คนมอญถือธรรมเนียมถอดรองเท้าก่อนเข้าไปในเขตของวัด ส่วนผู้หญิงมอญเมื่อเข้าไปในวัดจะไม่เข้าไปในบริเวณโบสถ์ซึ่งถือว่าเป็นสถานที่ประกอบพิธีกรรมของพระสงฆ์ และธรรมเนียมปฏิบัติแต่ดั้งเดิมสำหรับผู้หญิงก็คือเมื่อเดินสวนกับพระสงฆ์จะต้องนั่งลงและก้มกราบลงกับพื้นแต่ปัจจุบันนี้ภาพดังกล่าวหาได้ยาก

อนึ่ง ในการทำบุญตามคตินิยมทางพุทธศาสนาในเทศกาลต่าง ๆ ที่กล่าวมาข้างต้น ณ วัดวังกวีเวการาม ภาพที่เห็นกันจนชินตาก็คือ ผู้หญิงสาวชาวมอญเดินไปทำบุญที่วัดวังกวีเวการามด้วยการเทินถาดวางสำหรับ

⁹ ระบบการปกครองภายในชุมชนมอญพลัดถิ่นวังกะแบ่งออกเป็น 28 คุ้ม คุ้มที่ 1-26 อยู่ภายในบริเวณวัดวังกวีเวการาม ส่วนคุ้มที่ 27 อยู่ที่บ้านมอญสะเทอ และคุ้มที่ 28 เป็นบ้านเก่า มีชาวมอญส่วนหนึ่งอาศัยอยู่บนภูเขาเหนืออ่างเก็บน้ำประมาณ 20 หลังคาเรือน

¹⁰ สัมภาษณ์ สวรร เสี่ยงทองคำ, 26 สิงหาคม พ.ศ. 2548.

อาหารไว้บนศรีษะ เนื่องจากเชื่อกันว่าถ้าหากนำอาหารคาวหวานใส่ปันโตแล้วถือหรือหิ้วไป ปันโตจะอยู่ในระดับเดียวกันกับชายผ้านุ่งของผู้หญิงพอดี ผ้านุ่งถือว่าเป็นของต่ำ ดังนั้นอาหารที่อยู่ในปันโตก็จะกลายเป็น “อาหารชายผ้านุ่ง” ไม่เหมาะที่จะนำไปถวายให้แก่พระภิกษุสงฆ์ หรือ นำไปเลี้ยงผู้เฒ่าผู้แก่ซึ่งถือศีลอยู่ทั่ว

การนับถือผีบรรพชน

การนับถือผีบรรพชนของชาวมอญพลัดถิ่นวังกะ เมื่อพิจารณาในสาระสำคัญแล้วจะไม่แตกต่างจากการนับถือผีบรรพชนของคนไทยเชื้อสายมอญในชุมชนมอญภาคกลางของประเทศไทยแต่จะผิดเพี้ยนไปในรายละเอียดปลีกย่อย เนื่องจากชาวมอญพลัดถิ่นชายแดนไทย-พม่าอพยพมาจากหลายท้องถิ่นในพม่า จึงมีลักษณะอันหลากหลาย ทั้งนี้อาจจะเป็นเพราะอิทธิพลจากการปะทะสังสรรค์กับชาติพันธุ์อื่นๆ ในพม่า เช่น แม้กระทั่งชาวพม่าเองก็นับถือผีนี้¹¹

อย่างไรก็ดี พิธีกรรมเกี่ยวกับการนับถือผีบรรพชนของชาวมอญในชุมชนมอญพลัดถิ่นวังกะได้ลดรูปแบบลงกลายเป็นการปฏิบัติแต่พอเป็นพิธีเท่านั้น เพราะถ้าจะทำการเต็มรูปแบบก็คงเป็นสิ่งที่ยุ่งยากกว่าและเสียค่าใช้จ่ายสูง บางบ้านอาจจะไม่มีหิ้งผีอยู่ในบ้านแต่ก็จะมีเสาผีซึ่งอยู่ในห้องนอนของต้นผี และต้นผีก็สามารถบอกได้ว่าตนนับถือผีใด และทำพิธีเลี้ยงผีบรรพชนปีละสองครั้ง คือ หลังเทศกาลสงกรานต์หนึ่งครั้ง และหลังออกพรรษาอีกหนึ่งครั้ง หรือถ้าจะพูดในภาษาชาวบ้านก็คือต้นปีไหว้ครั้งหนึ่ง และปลายปีไหว้อีกครั้งหนึ่ง และเมื่อลูกหลานแต่งงานก็ต้องทำการบอกกล่าวและไหว้ผีบรรพชน เป็นต้น

ผีที่ชาวมอญวังกะนับถือแบ่งเป็นสองระดับ คือ ระดับหมู่บ้านมีศาลเจ้าพ่อปู่หลังเจดีย์พุทธคยาในบริเวณป่าช้าของหมู่บ้าน การนับถือผีบรรพชนในชุมชนมอญวังกะแบ่งออกได้เป็นประเภทใหญ่ๆ อยู่ สามประเภท คือ ผีมะพร้าว ผีกระบอกไม้ไผ่ และผีเต่าโดยจะมีหิ้งหรือเสาผีอยู่ในบ้าน

ชาวมอญในชุมชนแห่งนี้ประมาณร้อยละ 99 นับถือผีบรรพชนหลักๆ ดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้น ผู้ที่นับถือผีมะพร้าวจะมีมะพร้าวผูกผ้าแดงมัดติดอยู่กับเสาเอกหรือเสาผีซึ่งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของตัวบ้านในห้องนอนของต้นผี ส่วนผู้ถือผีกระบอกไม้ไผ่จะมีกระบอกไม้ไผ่เจ็ดกระบอกใส่ใบหว่า/ชมพูป่าอยู่ที่หิ้งผี แต่จากการสังเกตส่วนใหญ่แล้วจะมีแต่เสาผีที่อยู่ในห้องนอนของต้นผีเท่านั้น ส่วนผีเต่านั้น ถ้าคนที่นับถือผีนี้ใช้เนื้อเต่าปรุงอาหารต้องเช่นผีบรรพชนด้วยเนื้อเต่า หรือถ้าเห็นคนอื่นจับเต่าได้ต้องพูดว่าเต่านั้นเนาหรือเหม็นแล้วให้เดินหนีไป¹² นอกจากนี้ ชาวมอญวังกะอีกส่วนหนึ่งยังนับถือผีอื่นๆ อีก เช่น ผีช้าง ผีม้า ผีงู ผีเณร และผีโมนทะเล (ผีที่เป็นเจ้าแห่งทะเล) อีกด้วย

¹¹ ดูรายละเอียดเพิ่มเติม ใน ชื่น เมี้ยว ชิด, *Colourful Myanmar* หลากรสเรื่องเมืองพม่า, แปลโดย หอม คลายานนท์, (กรุงเทพฯ: ดรีม แคชเชอร์ กราฟฟิค จำกัด, 2545).

¹² Emmanuel Guillon, *The Mon : A Civilization of Southeast Asia*, edited and translated by James V. Di Crocco (Bangkok: Amarin Printing and Publishing Company Limited, 1999, p.23).

ที่มาของการนับถือผีบรรพชนของชาวมอญ¹³

จากการวิจัยเอกสารมีการกล่าวถึงความเป็นมาในการนับถือผีของชาวมอญไว้หลายสำนวนด้วยกัน ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2547 ผู้เขียนได้มีโอกาสสัมภาษณ์นายแพทย์ชาวมอญจากเมืองมูเตง ประเทศพม่าผู้หนึ่ง คือนายแพทย์คอน ลีล (Khon Leal) เกี่ยวกับความเป็นมาของการนับถือผีของชาวมอญใน ภาษาอังกฤษ และภาษามอญ และได้รับความช่วยเหลือจากนางน้ำผึ้ง สวัสดิ์สุข ในการแปลภาษามอญเป็นภาษาไทย ความเป็นมาในการนับถือผีของชาวมอญมีดังนี้

ในสมัยพระพุทธเจ้าองค์ที่สอง มีภรรยาสามี คู่หนึ่งมีอาชีพทำไร่ อาศัยอยู่ในกระท่อมชายป่า ต่อมาภรรยาชวนาให้กำเนิดลูก แต่ลูกสองคนแรกก็แม่ทิ้งให้นอนอยู่ในเปลตามลำพังภายในกระท่อมเพื่อออกไปช่วยสามีทำไร่ไถนา ยักษ์/ผีจับไปกิน เมื่อมีลูกคนที่สามแม่ก็เกรงว่าประวัติศาสตร์จะซ้ำรอยจึงคอยเฝ้าลูกไว้แบบไม่ให้คลาดสายตา แต่นางยักษ์/ผีก็ใช้ความพยายามอย่างไม่ลดละ ผู้เป็นแม่จึงอุ้มลูกหนียักษ์/ผีจนไปพบกับพระพุทธองค์ พระพุทธองค์จึงตรัสเรียกให้ นางยักษ์/ผีให้มาอยู่ใกล้ๆ กับเด็ก แล้วทรงตรัสถามนางยักษ์/ผีเหตุใดจึงมากินเด็กเหล่านี้ นางยักษ์/ผีตอบว่าถ้าไม่จับเด็กกินตนก็ไม่มีอะไรกินและจะอดตาย พระพุทธองค์ทรงเทศนาสั่งสอนยักษ์/ผีไม่ให้กินเด็กอีก เท่าที่ผ่านมาเป็นกรรมแต่ชาติปางก่อนของสองสามีภรรยาที่มีกับยักษ์/ผีตนนี้ ให้ระงับการจองเวรต่อกันเสีย ตอนนี้ไปให้ยักษ์/ผีกินแต่เฉพาะสิ่งที่มนุษย์นำมาให้กินเท่านั้น หรือเมื่อยักษ์/ผีหิวมนุษย์ก็จะให้การเลี้ยงดูไม่ให้อดอยาก อีกทั้งจะต้องปลูกบ้านให้อยู่และทำพิธีเลี้ยงอาหารปีละหนึ่ง-สองครั้ง ถ้าผีต้องการที่จะกินสิ่งใดก็ให้มาเข้าฝันมนุษย์ และผีก็ต้องตอบแทนบุญคุณมนุษย์ด้วยการคอยดูแลทุกข์สุขตลอดจนการเจ็บไข้ได้ป่วยไม่ให้มาแผ้วพาน ต่อมาในภายหลังผีได้เอื้อประโยชน์ต่อการทำนาของสองสามีภรรยาเป็นอันมากจนกระทั่งมีฐานะร่ำรวยกว่าคนอื่น ๆ ในหมู่บ้าน ชาวบ้านเลยพากันมาซักถามว่าทำสิ่งใดจึงร่ำรวยขึ้นอย่างทันตาเห็น ทั้งสองจึงเล่าเรื่องที่ตนเลี้ยงผีให้ฟัง ชาวบ้านจึงขอนับถือผีด้วย ซึ่งทั้งคู่อ่อนนุชา ชาวบ้านจึงมาขอแบ่งผีไปจากสองสามีภรรยา และแบ่งไปจนกระทั่งถึงเมืองไทย เรียกว่าผีเดิงฮะโมกหรือผีมอญเมืองตะวันออก ซึ่งก็คือผีมอญเมืองไทยนั่นเอง

¹³ สัมภาษณ์ คอน ลีล, 19 พฤษภาคม พ.ศ. 2547.

จากตำนานการนับถือผีของชาวมอญจะเห็นได้ว่าเป็นความผสมผสานระหว่างลัทธิศาสนาใหม่คือพุทธศาสนา และความเชื่อในลักษณะของการนับถือผีหรือวิญญาณในชุมชนที่มีอยู่แต่ดั้งเดิม จึงมีความคิดในการผสมผสานความเชื่อเดิมให้เข้ากับพุทธศาสนา เช่น ในการที่พระพุทธรูปองค์ทรงชี้ให้นางยักษ/ผีเห็นถึงผลกรรมของการอาฆาตพยาบาทว่าทำให้เกิดการจ้องแค้นกันไปอย่างไม่รู้จักจบจักสิ้น ซึ่งแสดงให้เห็นความเหนือกว่าของลัทธิศาสนาใหม่ ดังนั้นความเชื่อในเรื่องภูติผีปิศาจหรืออำนาจเหนือธรรมชาติที่มีอยู่เดิมต้องมีการปรับปรนให้เหมาะสมจึงจะสามารถดำรงอยู่ได้อย่างมั่นคงต่อไปในชุมชน โดยเน้นถึงความสำคัญของการนับถือผีว่าจะทำให้การประกอบอาชีพของคนในชุมชนประสบความสำเร็จโดยเฉพาะอย่างยิ่งในการทำนา ซึ่งเป็นอาชีพหลักของชาวมอญมาแต่ดั้งเดิม และยกระดับของผีให้กลายเป็นผีบรรพชนที่ลูกหลานต้องเซ่นไหว้ด้วยพืชผลในไร่นาที่ออกใหม่ ทั้งยังนำพืชผลเหล่านั้นไปถวายพระสงฆ์อีกด้วย เนื่องจากชาวมอญเชื่อว่าการกระทำความผิดกล่าวมีอาณิสสส์อันสูงสุด

การสืบทอดผีบรรพชนที่ชุมชนมอญวังกะนั้นจะผ่านทางลูกชาย ในบางครอบครัวมีธรรมเนียมว่าถ้าลูกคนแรกเป็นชายต้องใช้เซ่นเซ่นของเจาหู่เพื่อเป็นเครื่องแสดงว่าจะเป็นผู้รับผีต่อจากบิดาในอนาคต แต่ในกรณีที่มีลูกชายมากกว่าหนึ่งคนการสืบทอดผีจะตกแก่ลูกชายคนเล็ก ถ้าไม่มีลูกชาย น้องชายหรือหลานชายจะเป็นผู้รับผีแทน¹⁴

นอกจากนี้ ผีที่คนมอญทำพิธีเลี้ยงยังแบ่งออกเป็นสองประเภท คือ ผีดีและผีร้าย ผีดีหรือผีที่จะให้คุณแก่ผู้เซ่นไหว้ ได้แก่ ผีเรือนหรือผีบรรพชน ผีร้าย ได้แก่ผีเมียน้อย ผีที่ตายด้วยอุบัติเหตุ (ตายโหง) ผีที่ตายด้วยอหิวาต์ตกโรคหรือโรคห่า เชื่อกันว่าผีเหล่านี้ชอบลักกินขโมยกินจึงอาจคนอื่นไม่กล้ามากินเครื่องเซ่น ผีดีมักจะเลี้ยงกันในตอนเช้า ส่วนผีร้ายจะเลี้ยงตอนเย็นๆ หรือมืดๆ เวลาเลี้ยงต้องดับไฟและร้องเสียงแว่วหรือเสียงไก่ก็ได้แต่ต้องร้องถึงสามครั้งด้วยกัน แต่ปัจจุบันนี้ชาวมอญในหมู่บ้านนิยมเลี้ยงผีร้ายในตอนบ่าย

ที่มาของผีโมนทะเลีย¹⁵

จากคำบอกเล่าของนายอว มิน ชายผู้สูงวัยชาวมอญ ผีโมนทะเลียมีที่มา ดังนี้

ชายหนุ่มคนหนึ่งซึ่งเป็นลูกชายของหญิงม่ายต้องการที่จะปลูกบ้านหลังใหม่ให้แม่อยู่อาศัยจึงออกไปตัดไม้ในป่าพร้อมกับเพื่อนบ้านอีกหลายคน แต่เขายังอายุน้อยไม่สามารถทำงานหนักได้ จึงรับหน้าที่ทำอาหารเลี้ยงเพื่อนบ้านพร้อมกับเป่าขลุ่ยให้ฟัง เนื่องจากเขามีความสามารถทางด้านดนตรีและขับร้องนางฟ้า/ผีที่อยู่ป่าแห่งนั้นสอ่ด/ตนได้ยินเสียงขลุ่ยอันไพเราะก็มีความชื่นชอบ

¹⁴ สัมภาษณ์ น้ำผึ้ง สวัสดิ์สุข, 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2547 ; สัมภาษณ์ สังเวียน หงสาวดี 27 กันยายน พ.ศ. 2548.

¹⁵ สัมภาษณ์ อว มิน, 18 พฤศจิกายน พ.ศ. 2548.

เป็นอันอย่างมากโดยพากันมาฟังเสียงขลุ่ยของหนุ่มผู้นี้เป็นเวลาเจ็ดวัน ติดต่อกันแล้วไม่ยอมให้เขากลับไปหาแม่ เมื่อเขาจะกลับที่ไรก็มีพายุอันรุนแรง เกิดขึ้นทุกครั้ง จนกระทั่งเขาเลิกล้มความตั้งใจที่จะกลับไปหาแม่ เมื่อเพื่อนบ้าน ตัดไม้ได้อย่างเพียงพอตามความต้องการแล้วก็เตรียมที่จะเดินทางกลับไปที่ หมู่บ้าน หนุ่มน้อย ผู้นั้นจึงขอร้องให้เพื่อนบ้านไปเล่าให้แม่ฟังถึงสาเหตุที่ทำให้ เขาไม่สามารถกลับไปหาแม่ได้ พร้อมทั้งให้กำชับกับแม่ของตนด้วยว่าถ้า อยากรจะพบตนให้แม่ชุดเรือใหญ่ๆ ขึ้นมาลำหนึ่งเพื่อใช้เป็นพาหนะเดินทางไปหา ลูก เมื่อแม่ทราบข่าว ลูกชายจึงร้องไห้ แต่ก็ทำตามคำสั่งเสียของลูกชาย คือชุด เรือขึ้นลำหนึ่งแล้วพายเรือลำนั้นไปหาลูก ได้พบลูกสมดังความปรารถนา ถึง กระนั้น ลูกก็ไม่สามารถกลับมาพร้อมกับแม่ของตนได้ ได้แต่นำสมบัติมาบรรทุก ไว้เต็มลำเรือให้แม่นำกลับมาที่หมู่บ้าน

ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาจึงมีพิธีไหว้ผีโพนทะเลขึ้น ผู้ที่หากินทางน้ำไม่ว่าจะเป็นชาวประมง หรือค้าขาย ทางทะเลนับถือผีโพนทะเลซึ่งถือว่าเป็นผีมอญและมีศาลอยู่กลางแจ้ง ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ตามเกาะแก่งต่างๆ ในพม่าจะจัดพิธีไหว้ผีโพนทะเลและมีการเฉลิมฉลองกันอย่างครึกครื้นเป็นเวลาเจ็ดวันเจ็ดคืน เหตุที่ชื่อว่าผีโพน ทะเลก็เพราะว่าปาแห่งนั้นมีชื่อว่า“ทอเลีย” ส่วนคำว่า “โพน” แปลว่าเทวดา¹⁶

การนับถือผีของชาวมอญนับว่าเป็นกุศโลบายอย่างหนึ่งในการสร้างความสัมพันธ์ อันแน่นแฟ้นขึ้นใน เหล่าเครือญาติที่นับถือผีตระกูลเดียวกัน รวมทั้งเป็นการแนะนำสมาชิกใหม่ เช่น สะใภ้ให้ผีบรรพชนรู้จัก

นอกจากนี้ การนับถือผีของชาวมอญทำให้เกิดทั้งข้อห้ามและข้อที่ควรปฏิบัติหลายประการซึ่งถ้าทำ ตามแล้วเชื่อว่าจะทำให้ลูกหลานอยู่ดีมีสุข และมีฐานะมั่นคง เช่น ผู้ที่นับถือ ผีเดียวกันจะไม่แต่งงานกันเอง หญิงมีครรภ์จะไม่นั่งพิงเสาเอกหรือเสาผี และถ้าญาติที่ใกล้ชิดจะจัดงานแต่งงานในขณะที่มีสมาชิกที่นับถือผี เดียวกันตั้งครุ่ก็จะต้องเลื่อนกำหนดเวลาออกไปจนกว่าผู้มีครรภ์คลอดลูกแล้วจึงจะสามารถจัดพิธีดังกล่าวได้ เนื่องจากเชื่อว่าถ้าไม่เช่นนั้นแล้วคู่แต่งงานจะมีชีวิตสมรสที่ไม่ยืนยาว¹⁷

การนับถือผีบรรพชนของชาวมอญพลัดถิ่นวังกะมีความสอดคล้องกับข้อเขียนของนักวิชาการด้านมอญ ศึกษาชื่อ Emmanuel Guillon¹⁸ ที่ได้รายงานสนามเกี่ยวกับการนับถือผีของชาวมอญ ในชุมชนมอญภาคกลาง ของประเทศไทยของ นายแพทย์ Robert Holliday เมื่อปี พ.ศ. 2460 และการที่เขาได้รับการยืนยันจากผู้ให้ ข้อมูลหลักชาวมอญในเรื่องดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งเมื่อปี พ.ศ. 2513

¹⁶ สัมภาษณ์ อว มิน, 18 พฤศจิกายน พ.ศ. 2548.

¹⁷ สัมภาษณ์ มาลี ปุณณะการี, 11 ตุลาคม พ.ศ. 2548.

¹⁸ Emmanuel Guillon, “The Mon: A Civilization of Southeast Asia,” p.22.

การนับถือผีจัดว่าเป็นการสร้างอุดมการณ์อำนาจอย่างหนึ่ง หรือจัดว่าเป็นกฎเกณฑ์ทางสังคมที่ใช้ในการกำกับควบคุมพฤติกรรมของสมาชิกในสังคมไม่ให้ออกนอกกลุ่มนอกทาง ทั้งที่ตามความเป็นจริงแล้วทุกท้องถิ่นมีการกำหนดและให้คุณค่าว่าสิ่งใดมีความดีงาม แบบอย่างของ “คนดี” ควรเป็นอย่างไร และเครื่องมือที่คอยกำกับให้คนทำตามระบบคุณค่าที่ได้ผลดีที่สุดก็คือ “ผี” นั่นเอง ซึ่งเมื่อพิจารณาเหตุจารีตประเพณี ข้อห้าม ข้อควรปฏิบัติต่างๆ ต่อผีแล้วจะพบว่าผีมีแต่ข้อดีที่เตือนสติและให้แง่คิด และถือได้ว่าเป็นครรลองการดำเนินชีวิตของลูกหลาน เฉพาะอย่างยิ่งในสังคมสมัยที่ยังไม่มีกฎหมายบังคับใช้ บางครั้งการอ้างเรื่องบาปบุญคุณโทษผู้คนจะกลัวเกรงกันน้อย แต่ถ้ายกเรื่องผีมาชูก่อกำจะได้ดีกว่า¹⁹

อาหารในชีวิตประจำวันของชาวมอญพลัดถิ่นวังกะ

วัฒนธรรมการกินอาหารของชาวมอญ

วัฒนธรรมในการรับประทานอาหารในชีวิตประจำวันของชาวมอญวังกะนับได้ว่ามีเอกลักษณ์ซึ่งเป็นแบบฉบับที่ดี กล่าวคือ ถ้าปู่ย่า ตายายยังไม่รับประทานอาหารพร้อมกับลูกหลาน ต้องแบ่งข้าวและอาหารเก็บไว้ส่วนหนึ่ง เพื่อว่าปู่ย่าตายายจะได้ไม่รับประทานของเหลือ หรือเมื่อมีผู้ใหญ่ร่วมรับประทานอาหารอยู่ในวงเดียวกันกับผู้อ่อนอาวุโสๆ ต้องตักอาหารแบ่งใส่จานข้าวของผู้ใหญ่ก่อนที่จะลงมือรับประทานอาหารในจานของตน การรับประทานอาหารตามธรรมเนียมมอญดั้งเดิมคือใช้มือเปิบข้าวและอาหารเข้าปาก โดยมีน้ำใส่จานไว้สำหรับล้างมือวางคู่กับจานข้าว และชาวมอญวังกะรับประทานอาหารเพียงวันละ 2 มื้อเท่านั้นคือ มื้อเช้าซึ่งรับประทานกันระหว่างเวลา 10.00 - 11.00 น. และมื้อเย็นระหว่างเวลา 17.00 - 18.00 น.

วัฒนธรรมการกินหมาก

ชาวมอญวังกะซึ่งเป็นผู้เฒ่าผู้แก่ทั้งหญิงและชาย รวมทั้งคนในวัยกลางคนลงมาจนถึงอายุประมาณ 30 ปีเศษมีความนิยมในการกินหมาก ซึ่งหมากที่คนมอญนิยมรับประทานมีอยู่ 2 ชนิด คือ หมากเมา และหมากหวาน และธรรมเนียมในการต้อนรับแขกของชาวมอญแต่ดั้งเดิมก็คือนำหมากไว้สำหรับรับรองแขกที่มาเยี่ยมถึงเรือนชานของตน รวมไปถึงการเลี้ยงแขกที่มาร่วมงานบุญ งานมงคล งานศพ หรือการประกอบพิธีกรรม เช่น ในการไหว้ผีบรรพชนส่วนประกอบที่ขาดไม่ได้คือหมาก ใบพลู และปูน เป็นต้น

อาหารการกินแบบมอญๆ

¹⁹ สีสารณ บัวสาย, พลังท้องถิ่น: บทสังเคราะห์งานวิจัยด้านชุมชน (กรุงเทพฯ ฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2547: หน้า 32). ; องค์ บรรจุน, “มอญปากบ่อ จังหวัดสมุทรสาคร.” ใน 30 ปีชมรมเยาวชนมอญกรุงเทพ ฯ: สืบแผ่นดินแต่ไม่สิ้นชาติมอญ, รวบรวมและจัดพิมพ์โดย ชมรมเยาวชนมอญ, (กรุงเทพฯ ฯ: วิถี เพรส, 2548, หน้า17-18.). ; อานันท์ กาญจนพันธุ์. วิธีคิดเชิงซ้อนในการวิจัยชุมชน: พลวัตและศักยภาพของชุมชนใน การพัฒนา (กรุงเทพฯ ฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2544: หน้า 79).

อาหารหลักประจำวัน ของคนมอญวังกะโดยทั่วไป มักจะใช้ผักพื้นบ้านที่ปลูกไว้ในครัวเรือนที่ให้รสเปรี้ยว ได้แก่ ใบส้มป่อย ใบกระเจี๊ยบแดง และผักที่ชาวบ้านหาได้จากป่าแล้วนำมาวางขายในตลาดเช้า ส่วนเนื้อสัตว์ที่หาได้ในท้องถิ่น คือ ปลา กุ้ง เนื้อสัตว์ป่าที่ชาวบ้านล่า ชำแหละแล้วนำมาขาย เช่น เนื้อค่าง ส่วนเนื้อหมูหรือไก่ก็ต้องนำมาจำหน่ายจากตลาดในตัวอำเภอสังขละบุรี

อาหารยอดนิยมของชาวมอญตั้งแต่ลูกเล็กเด็กแดงไปจนกระทั่งถึงผู้ใหญ่ ก็คือต้มหรือแกงใบกระเจี๊ยบใส่กะปิ หรือที่เรียกว่า “แกงใบชะ-เจี๊ยบ” ซึ่งเป็นผักที่มีรสเปรี้ยว จนกระทั่งมีคำกล่าวหาว่าเหตุคนมอญมีผิวดีเพราะกินใบกระเจี๊ยบต้มกะปิ²⁰ ผักที่รสเปรี้ยวซึ่งชาวมอญนำมาปรุงอาหาร อีกชนิดหนึ่ง ก็คือ ใบส้มป่อยโดยนำมาปรุงด้วยวิธีการเช่นเดียวกับแกงใบกระเจี๊ยบ น้ำพริกที่ชาวมอญชอบรับประทาน ได้แก่ น้ำพริกกะปิแบบมอญจิ้มกับผักสดทั้งผักป่าและผักที่หาได้ตามรั้วบ้านหรือจากสวนครัว นอกจากนี้ ยังมีผลไม้สดที่ชาวมอญนำมาปรุงอาหารประเภทแกงส้ม รวมทั้งยอดมันเทศ ส่วนอาหาร ที่มีรสมัน ซึ่งชาวมอญนิยมรับประทาน ได้แก่ แกงฮังเล²¹ ซึ่งมีทั้งที่ปรุงด้วยเนื้อหมู เนื้อไก่และเนื้อปลา เครื่องปรุงที่ให้รสเปรี้ยวของชาวมอญ คือ มะปรางตากแห้ง ซึ่งเป็นสินค้าจากประเทศพม่า

อย่างไรก็ดี เนื่องจากชาวมอญรับประทานอาหารเมื่อเช้าในเวลาที่ยังค่อนข้างสาย ก่อนไปโรงเรียนในตอนเช้าเด็กๆ จึงต้องรับประทานอาหารเช้าประเภทอาหารจานเดียวซึ่งมีขายที่ตลาดเช้าและตามท้องต่างๆ ในหมู่บ้าน ได้แก่ ขนมจีนน้ำแกงหยวกกล้วยใส่ปลากระมังและขมิ้น โดยมีเครื่องเคียง คือ ถั่วฝักยาวดิบหั่นฝอย และ “อ่าจ๊าด”²² ในภาษามอญซึ่งประกอบด้วยผัก เช่น พักทอง หรือ น้ำเต้า และถั่วแห้งเมล็ดกลมๆ ชุบแป้งข้าวเจ้าแล้วนำไปทอด วางขายคู่กันกับขนมจีนน้ำยาหยวกกล้วย

ขนมและของว่างที่ชาวมอญนิยมรับประทานและหาซื้อได้ในตลาดเช้า ได้แก่ ขนมเบื้องมอญ หรือ “กวานอะเวียก” ขนมถั่วงอกหรือ “กวานปีเม็ก” ข้าวเหนียวแดง ขนมครก ขนมหม้อแกงพม่าหรือหั่นละหว่า และขนมทำจากแผ่นแป้งมีไส้คล้ายกะหรี่ปั๊พ แป้งแบ่งเป็นรูปสามเหลี่ยมแล้วนำไปทอด ที่เรียกว่าสะมุขานอกจากนี้ ชาวมอญยังนิยมรับประทานยาใบชา²³ เป็นอาหารว่างโดยรับประทานพร้อมกับจิบน้ำชาจีนไปด้วย

²⁰ ปภัสสร เจริญปัญญา และคณะ, *สิทธิชุมชนท้องถิ่นมอญ: กรณีการสร้างท่อก๊าซที่มีผลกระทบต่อชุมชนมอญอพยพที่อำเภอสังขละบุรี*,

²¹ แกงที่มีเครื่องปรุงประกอบด้วยเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ หรือปลา น้ำพริกแกง เครื่องเทศ ปรุงรสให้เปรี้ยวด้วยน้ำมะขามเปียก หรือมะม่วงตากแห้ง พร้อมทั้งใส่ ชিংซอย หัวหอมและกระเทียมปอกเปลือกเป็นกลีบๆ ลงไปในแกงด้วย (ประสบการณ์ตรงของผู้เขียน เพราะมีบรรพชนเป็นชาวพม่าที่มีเชื้อสายมอญ)

²² ผักชุบแป้งทอดพร้อมทั้งน้ำจิ้มที่ออกรสเปรี้ยว เค็ม หวาน และมันด้วยการเติมถั่วลิสงป่นลงไปในน้ำจิ้มของชาวมอญก็มีลักษณะเดียวกันอาหารของชาวพม่าที่เรียกว่า “กะบองจ่อ” ซึ่งจะหาซื้อได้จากร้านขายอาหารในชุมชนที่มีคนเชื้อสายพม่าอาศัยอยู่ เช่น อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก เป็นต้น

²³ ยาใบชายังเป็นอาหารว่างยอดนิยมในบรรดาชาวพม่าด้วยเช่นกัน โดยมีชื่อเรียกในภาษาพม่าว่า “ละแพ็ดโด๊ก” (Lepet thok) (Mi Mi Khaing, *Cook and Entertain The Burmese Way*, (Yangon: The Myawaddy Press, p. 157) ;

อาหารในพิธีบนบานผีบรรพชนมอญ

จากการสอบถามคนมอญที่นับถือผีบรรพชนในสายตระกูลที่แตกต่างกันถึงอาหารที่ใช้ไหว้หรือเลี้ยงผีบรรพชน จะพบว่าประกอบไปด้วยผลไม้ที่สำคัญ คือ กล้วยน้ำว้า ซึ่งบางกลุ่มสายตระกูลใช้กล้วยหักมุกแทน มะพร้าว ข้าวสวย ข้าวเหนียว และขนมต่างๆ ห้า เจ็ด หรือ เก้าอย่าง เช่น ขนมบัวลอย ขนมกำไลมือ ขนมกวน ขนมเปียกปูน ขนมดอกดิน และขนมทองม้วน และอาหารคาวซึ่งบางบ้านอาจจะเลี้ยงอาหารเจ ในขณะที่บางบ้านเลี้ยงผีด้วยเนื้อสัตว์สี่เท้า คือ เนื้อหมู รวมทั้งเนื้อไก่ และอาหารทะเล เช่น ปลาทุหรือปลาชนิดใดก็ได้ก็ได้ และกุ้งแห้ง

เหตุที่รายการอาหารของแต่ละกลุ่มสายตระกูลแตกต่างกันออกไปนั้นสันนิษฐานว่าอาหารดังกล่าวคงเป็นอาหารที่ปู่ตายายของตนเมื่อก่อนตายชอบกินหรือสั่งเสียเอาไว้ เมื่อท่านเหล่านั้นล่วงลับไป ลูกหลานจึงบำรุงเช่นไหว้ด้วยอาหารที่ปรุงจากสิ่งที่ปู่ตายายชื่นชอบ²⁴ จากการสังเกตไม่มีการใช้สุราเช่นผีบรรพชน มีก็แต่เฉพาะเครื่องดื่มประเภทน้ำอัดลมเท่านั้น

ผู้เขียนได้มีโอกาสร่วมสังเกตการณ์การไหว้ผีบรรพชนของกลุ่มสายตระกูลที่นับถือผีกระบอกละไมไฟ จึงขอกล่าวถึงโดยสังเขป ดังต่อไปนี้

สังเกตการณ์พิธีไหว้ผีกระบอกละไมไฟ²⁵

เครื่องเซ่นผีกระบอกละไมไฟในกลุ่มของสายตระกูลที่ผู้เขียนได้ไปสังเกตการณ์ ประกอบด้วยชิ้นส่วนของ หัวหมู เนื้อหมู พร้อมทั้งไก่สดทาส้มหนึ่งหนึ่งตัว กล้วยน้ำว้าสี่หวี ขนม เก้าอย่าง ได้แก่ บัวลอย ขนมที่ทำจากแป้งหัวแหลมท่ายแหลมคล้ายขนมปลากริม ขนมทำจากแป้งมีไส้สีดำคล้ายงา ขนมทำจากแป้งกวน ข้าวสวย ข้าวเหนียวมูน มะพร้าวห้าวทั้งผลหนึ่งผล และมะพร้าวห้าวอีกผลหนึ่งซึ่งถูกผ่าแบ่งเป็นสองซีก มีใบพลูเสียบไว้ในแก้วน้ำ ข้าวสารใส่ในแก้วน้ำพลาสติกเล็กๆ ใบดอกพุทไธสงแก้วแช่น้ำ และใบดอกพุทไธสงในขันน้ำจำนวนหนึ่งขัน น้ำอัดลมจำนวนหนึ่งขวด เครื่องเซ่นในภาชนะใหญ่จำนวนหนึ่งชุด ประกอบด้วย หูหมู หัวหมู เนื้อหมูและไก่ทั้งตัว มะพร้าวห้าวที่ปอกเปลือกและเกลากะลาจนเกลี้ยงจำนวนหนึ่งผล กล้วยน้ำว้าหนึ่งหวี และขนมทั้งเก้าอย่าง และยังมีเครื่องเซ่นที่แยกใส่ไว้ในภาชนะขนาดกลางต่างหากอีกสามชุด แต่ละชุดใส่กล้วยน้ำว้าหนึ่งหวี

สำนักพิมพ์เพื่อนบ้านอุษาคเนย์, *หลากรสหลายชาติพันธุ์: 28 เมนูอร่อยจากกลุ่มชาติพันธุ์ในพม่า* (เชียงใหม่ : วนิดาเพรส: 2551, หน้า 61).

²⁴ องค์ บรรจุน, “มอญปากบ่อ จังหวัดสมุทรสาคร.” ใน 30 ปี ชมรมเยาวชนมอญกรุงเทพฯ: สืบแผ่นดินแต่ไม่สิ้นชาติมอญ, หน้า 16-17.

²⁵ สังเกตการณ์พิธีไหว้ผีกระบอกละไมไฟของกลุ่มสายตระกูล ซึ่งบิดาของส้ม ปุณณะการี เป็นผู้รับผีหรือเป็นต้นผีแทนพี่ชาย คือ คุณตาอาว มิน ซึ่งไม่มีลูกชาย มีแต่ลูกสาวผู้ทำหน้าที่หมอดูทำพิธีประจำหมู่บ้าน คือ มะมุได้ด ดังนั้นเมื่อถึงเวลาไหว้ผีญาติพี่น้องจะมารวมตัวกันทำพิธีที่บ้านของส้ม รวมทั้งมารดาของอริญญา เจริญหงษา คือมะมั่ว๊ด เพราะแม่ของมะมั่ว๊ดเป็นพี่สาวของคุณตาอาว มิน เมื่อเดือนสิงหาคม 2548

ขนมเก่าอย่าง ใบพลูป้ายปูนแดงแล้วห่อหมากจำนวนเท่าห่อกล้วยที่ใช้ในการเซ่นไหว้ และมะพร้าวห้าวอีกหนึ่งซีก ถาดแรกไหว้ผีบ้านผีเรือน (ผีบรรพชน) ถาดที่สองไหว้เจ้าพ่อ เจ้าแม่ เจ้าป่า เจ้าเขา พระแม่คงคา และพระแม่ธรณีรวมกัน และถาดที่สามเลี้ยงผีตายโหง และผีที่ตายด้วยอหิวาต์ตกโรคหรือโรคห่า รวมทั้งผีไม่มีญาติอีกหนึ่งชุด และยังมีขนมสังกะสีเล็กๆ อีกสองใบ แต่ละใบใช้ใส่ข้าว ขนมต่างๆ อย่างละเล็กละน้อยและกล้วยน้ำว้า ปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นๆ จำนวนหนึ่งลูก ผู้ทำพิธีปักเทียนไว้ที่ถาดเครื่องเซ่นทั้งสามถาด และยังมีเสื้อผ้าของบิดามารดา ปูย่าตายายผู้ล่วงลับไปแล้ววางรวมกันในถาดซึ่งเรียกว่าถาดใส่ผ้าผี

เมื่อเริ่มพิธี หมอผู้ทำพิธีซึ่งเป็นผู้หญิงและเป็นสมาชิกของตระกูลผีด้วยผู้หนึ่งยกเครื่องเซ่น เข้าไปในห้องผีแล้วนำไปวางไว้ที่มุมห้องใกล้เสาต้นหนึ่งซึ่งเป็นเสาเอกหรือเสาผี จุดเทียนบนถาดทั้งสามใบ ต่อจากนั้นผู้เป็นต้นผีถือถาดใส่ผ้าผีพร้อมกับมิดหนึ่งเล่ม เดินลงบันไดหน้าบ้านไปที่โคนเสาผีซึ่งอยู่ที่ชั้นล่างของเรือน ส่วนแม่หมอถือแก้วน้ำใส่ใบดอกพุทธรักษาในน้ำสีขาว เมื่อเดินไปถึงโคนเสาต้นผีเอามิดพึงไว้ที่โคนเสาโดยปลายมิดชี้ลงที่พื้นดินแล้วแม่หมอจึงวางขนมสังกะสีบรรจุเครื่องเซ่นลงกับพื้นใกล้กับมิด แล้วเทน้ำจากแก้วรดลงไปที่บนมิด พร้อมกับทำการเชิญผีให้มารับเครื่องเซ่นด้วยภาษามอญ หลังจากนั้นจึงเทเครื่องเซ่นที่อยู่ในขนมสังกะสีกองรวมกันไว้ที่โคนเสาผี

ต่อจากนั้น ต้นผีและแม่หมอเดินกลับไปที่บ้านไต่บ้าน ซึ่งภรรยาของต้นผีถือขันน้ำรออยู่เมื่อต้นผีเดินไปถึงบันได ภรรยาจึงนำน้ำมาราดลงบนเท้าของต้นผี (ล้างเท้าให้ต้นผี) บรรดาตัวแทนของลูกหลานซึ่งมีอยู่ไม่กี่คน ทั้งหญิงและชายวัยกลางคนและสูงอายุเข้าไปในห้องพิธี ซึ่งหมอผู้ทำพิธีจุดเทียนพร้อมกับกล่าวเชิญให้ผีมารับเครื่องเซ่นไหว้ด้วยภาษามอญ นำน้ำในแก้วที่มีใบไม้แช่อยู่พรมลงบนถาดหรือจานใส่เครื่องเซ่นทุกใบ ลูกหลานพนมมือไหว้พร้อมกับถือใบดอกพุทธรักษาในมือคนละหนึ่งซ่อ หลังจากนั้นแม่หมอได้นำเครื่องเซ่นที่อยู่ในขนมสังกะสีอีกใบหนึ่งมาสัมผัสตามอวัยวะส่วนต่างๆ ของลูกหลาน ได้แก่ ที่หัวไหล่และแขนทีละคนเริ่มที่ต้นผีก่อนแล้วจึงทำให้คนอื่นๆ ต่อไปตามลำดับ ขั้นตอนสุดท้ายก็คือการนำเครื่องเซ่นที่อยู่ในขนมสังกะสีดังกล่าวโยนลงไปในลานดินกลางแจ้งเป็นอันเสร็จพิธี หลังจากนั้นบรรดาญาติพี่น้อง และลูกหลานจึงรับประทานอาหารร่วมกัน

บทสรุปและวิเคราะห์อัตลักษณ์ชาวมอญสะท้อนผ่านอาหารบนบานผีบรรพชน

จากการสังเกตการณ์พิธีไหว้ผีบรรพชนมอญข้างต้น จะเห็นได้ว่าการแบ่งระดับของผีเป็นสองระดับคือ ผีดีซึ่งได้แก่ผีบรรพชนที่สิงสถิตอยู่ที่เสาผีในห้องนอนของต้นผีและผีร้ายซึ่งสามารถทำให้สมาชิกของสายตระกูลเจ็บป่วยหรือประสบเคราะห์ร้าย โดยสังเกตจากการเชิญให้มารับเครื่องเซ่นที่บนเรือนซึ่งจัดไว้ในถาดอย่างดีทั้งอาหารคาว-หวานและผลไม้ และในการเซ่นไหว้จะไม่มีการใช้สุราเหมือนการเซ่นผีของชาวล้านนา ปัจจุบันในขณะที่ประกอบพิธีฟ้อนผีมด ผีเม็ง²⁶ แต่เซ่นไหว้ด้วยน้ำอ้อย ในขณะเดียวกันก็มีการเลี้ยงผีอื่นที่จัด

²⁶ สังเกตการณ์ในงานฟ้อนผีมด ชอนเม็ง ที่ชุมชนท่ามะโอ ตำบลเวียงเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง เมื่อเดือนเมษายน 2549 คำว่าเม็งในภาษาล้านนาหมายถึงมอญ เนื่องจากชาวล้านนาออกเสียง ญ สะกด เป็นเสียงแม่ง เช่น เพ็ญ เป็น เพ็ง

ว่าอยู่ในระดับที่ต่ำกว่าผีบรรพชน ดังจะเห็นได้จากการเจียดหรือแบ่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ของหวานและผลไม้ที่ใช้ให้ผีบรรพชนอย่างละเล็กละน้อยใส่ลงในชามอะลูมิเนียมใบเล็กจำนวนสองชุด ซึ่งการเลี้ยงผีนอกบ้านแสดงถึงระดับชั้นของผีที่ต่ำกว่าผีบรรพชน ดังจะเห็นได้จากการเทอาหารในชามใบแรกลงไปที่พื้นเมื่อแม่หมอและต้นผีไปเชิญผีบรรพชนขึ้นมาจากโคนเสาผีที่ได้ถูกรื้อถอน ต่อมาเมื่อต้นผีเดินกลับขึ้นไปบนเรือนและหมอทำพิธีให้ผีบรรพชนจนครบขั้นตอนแล้วจึงโยนอาหารในชามใบที่สองลงไปในลานดินกลางแจ้งนอกชายคาบ้าน ซึ่งการโยนอาหารในครั้งนี้หลังสุดนี้เป็นเสมือนการปิดเป่าเคราะห์ร้ายและโรคภัยไข้เจ็บให้พ้นไปจากบรรดาสมาชิกของสายตระกูลที่มาร่วมพิธีในครั้งนี้ และในขณะเดียวกันก็เป็นเครื่องเซ่นสำหรับผีร้ายเพื่อมิให้มาทำอันตรายแก่บุคคลเหล่านี้

อนึ่ง ในการประกอบพิธีกรรมการให้ผีบรรพชนนั้น น้ำถูกนำมาใช้เป็นสัญลักษณ์แห่งการชำระล้างมลทินหรือทำให้บริสุทธิ์ เช่น ก่อนที่ต้นผีจะเดินกลับขึ้นเรือนก็มีการนำน้ำมาล้างเท้าต้นผี และไต้ยังใช้น้ำแช่ใบดอกพุทธรักษาประพรมลงบนภาตเครื่องเซ่นให้ผีบรรพชนในห้องนอนของต้นผีเพื่อความเป็นสิริมงคลอีกด้วย นอกจากนี้ น้ำยังเป็นสื่อที่เชื่อมโลกแห่งจิตวิญญาณให้เข้ากับโลกแห่งความเป็นจริง ดังจะเห็นได้ว่าการเรียกหรือเชิญผีบรรพชนขึ้นมาจากโคนเสานั้น แม่หมอผู้ทำพิธีก็นำน้ำในแก้วที่เตรียมไว้รดลงไปในมิดที่ต้นผีถือไว้ในมือ เพื่อให้มนต์ไหลลงสู่พื้นดิน จากการที่ผู้เขียนได้สนทนากับชาวมอญในเรื่องการกรวดน้ำในการทำบุญ ทำให้ทราบว่าเป็นการแจ้งให้ พระแม่ธรณีอนุโมทนาผลบุญกุศลที่มนุษย์ได้กระทำ รวมทั้งการยกผลบุญกุศลนั้นอุทิศให้แก่ บรรพชนผู้ล่วงลับไปแล้ว คติของการกรวดน้ำนี้เป็นสิ่งที่มาแต่ครั้งดึกดำบรรพ์เนื่องจากเป็นสิ่งที่ปฏิบัติกันในหลายชนชาติ เช่น จากการตั้งข้อสังเกตของ John R. Bowen²⁷ เกี่ยวกับการถวายอาหารให้แก่เทพเจ้าของชาวอินเดีย ในเทศกาลต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นแบบเรียบง่ายหรือแบบเอ็กซีกริกก็ตาม จะเกี่ยวข้องกับ 3 ขั้นตอน คือ การทำให้บริสุทธิ์ (purification) การสื่อสาร (communication) และ การเซ่นไหว้ (offering) ด้วยอาหาร การทำให้บริสุทธิ์วิธีหนึ่งก็คือการใช้น้ำประพรมหรือชำระล้างเพื่อขจัดสิ่งที่เป็นมลทินออกไป ขั้นตอนต่อมา คือ การสื่อสาร ประกอบด้วยการสวดมนต์พร้อมกับการพนมมือไหว้ แล้วจึงจะถึงขั้นตอนของการเซ่นไหว้ด้วยอาหาร

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่าอาหารที่ใช้ให้ผีบรรพชนมอญของกลุ่มตระกูลผีกระบอกไม้ไผ่ที่ยกมาเป็นกรณีตัวอย่าง มีความแตกต่างจากอาหารที่รับประทานกันตามปกติในครัวเรือน ของคนมอญอย่างสิ้นเชิง และเป็นอาหารที่ใช้กันแต่เฉพาะในพิธีให้ผีบรรพชนเท่านั้น แต่ละกลุ่มตระกูลที่นับถือผีบรรพชนที่แตกต่างกันเลือกใช้อาหารเซ่นไหว้ซึ่งมีรายละเอียดปลีกย่อยแตกต่างกันไป อย่างไรก็ตาม ส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารที่

หรือเป็ง ประกอบกับภาษาล้านนาไม่มีเสียง ร ดังนั้นคำว่ารามัญ หรือมอญ จึงกลายเป็น เม็ง (องค์ บรรจุน, “มอญ เม็ง ตะเลงรามัญ,” <http://monstudies.com/show-content.php?topic-id=144&main-menu-id=12>, 2 มกราคม 2553.)

²⁷ John R. Bowen, *Religions in Practice: An Approach to the Anthropology of Religion* (Boston: Allyn and Bacon, 2002, p. 146).

ใช้ในพิธีไหว้ผีบรรพชน คือ ข้าวทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว อาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ และปลา เป็นต้น ของหวานนานาชนิดซึ่งมีข้าวเป็นส่วนผสมหลัก และผลไม้ที่หาได้ในเรือกสวนไร่นา ได้แก่ ถั่วลิสง ถั่วลิ้ง และมะพร้าว²⁸

จากข้อมูลสนามขามมอญรับประทานข้าวสวยซึ่งก็คือข้าวที่หุงจากข้าวสารที่เป็นข้าวเจ้า เป็นอาหารหลักในชีวิตประจำวัน ส่วนข้าวเหนียวนั้นมักจะใช้ปรุงเป็นอาหารหวาน เช่น ข้าวเหนียวแดง ขนมหั่นหละหว้า หรือเป็นที่รู้จักของบรรดาชาวล้านนาว่าขนมหม้อแกงพม่า รวมทั้งใช้ประกอบอาหารหวานสำหรับพิธีไหว้ผีบรรพชน ได้แก่ ขนมบัวลอย และข้าวเหนียวมูน รวมทั้งใช้เป็นส่วนประกอบของขนมที่มีรูปลักษณะคล้ายกับขนมปลากริม โดยใช้แบ่งข้าวเหนียวผสมกับแบ่งข้าวเจ้า เป็นต้น เมื่อเปรียบเทียบกับกลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆ ในประเทศพม่า เช่น ชาวมอญก็ได้รับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักในชีวิตประจำวันเช่นกัน แต่รับประทานเป็นอาหารว่างโดยใช้ปรุงได้ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน²⁹

นอกจากนี้ ในพิธีโกนผมไฟเด็กเกิดใหม่ที่เรียกว่าพิธีจอบู่ ในชุมชนมอญพลัดถิ่นวังกะ เครื่องเซ่นที่ใช้ นอกจากจะประกอบด้วยกล้วยน้ำว้าแล้ว ยังมีขนมมงคลที่ปรุงจากข้าวเหนียวหนึ่งคลุกกับมะพร้าวขูดแล้วปั้นให้เป็นก้อนกลมๆ หลังจากเสร็จพิธีแล้วเจ้าภาพก็จะนำขนมมงคลพร้อมกับกล้วยน้ำว้า ออกมาแจกจ่ายให้แขกเหล่านั้น โดยเชื่อว่าจะนำความเป็นสิริมงคลมาให้แขกที่มาร่วมพิธี ดังนั้นจึงอาจกล่าวในที่นี้ได้ว่าข้าวเหนียวสำหรับชาวมอญแล้วใช้ปรุงอาหารหวาน เพื่อบริโภคนในชีวิตประจำวัน ในงานมงคล และในการเซ่นไหว้ผีบรรพชนเท่านั้น แต่จะไม่บริโภคเป็นอาหารหลัก (staple food) ในชีวิตประจำวัน

Monica Janowski ได้กล่าวถึงพิธีกรรมในการ “เซ่นไหว้” หรือ “เลี้ยง” ผีบรรพชนว่าเป็นรากร่วมทางวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์ ดังจะเห็นได้จาก พิธีเลี้ยงผีบรรพชนของพี่น้องชาวอีสานของประเทศไทย เทศกาลเลี้ยงผีของชาวจีนในประเทศเวียดนาม และพิธีกรรมการเลี้ยงผีบรรพชนของชาวซาคแห่งเกาะลอมบ็อด ประเทศอินโดนีเซีย ซึ่งคำอธิบายสำหรับการเลี้ยงผีบรรพชน คือ คนเป็น กล่าวว่าเป็นความต้องการของ คนตายที่จะได้รับอาหารจากคนเป็น อย่างไรก็ตาม การเลี้ยงผีบรรพชนสามารถเชื่อมโยงไปถึงการส่งผ่านพลังชีวิต(life force) จากคนตายมาสู่คนเป็น และจากกรณีศึกษาในทั้งสามประเทศดังกล่าวสรุปได้ว่าการเลี้ยงผีบรรพชนจะนำมาซึ่ง “คำอวยชัยให้พร” (blessings) อันประกอบด้วยความอุดมสมบูรณ์ (fertility) สุขภาพแข็งแรง(health) และความโชคดีในทางโลก (worldly good fortune) ที่จะส่งผ่านจากบรรพชนผู้ล่วงลับ

²⁸ ชาวมอญก็มีพิธีกรรมในการเซ่นไหว้ผีนี้ด้วย โดยมีเครื่องเซ่นที่เรียกว่า กะเตาะปวย ซึ่งมีของหลายอย่างรวมกันวางไว้บนถาดซึ่งประกอบด้วย กล้วยสองสามหวี โดยมีมะพร้าวอ่อนมีขี้ยาววางอยู่กลางถาด ทั้งกล้วยและมะพร้าวอ่อน ถือว่าเป็นผลไม้หลักของกะเตาะปวย นอกจากนี้ พิธีกรรมต่างๆ ของครอบครัว ได้แก่ พิธีแต่งงาน หมั้น ทำบุญบ้าน บวชเณรและเจาะใบหู ตักบาตร และพิธีสวดศพ ถ้าไม่มี กะเตาะปวย ถือว่าพิธีกรรมดังกล่าวไม่สมบูรณ์ (ชื่น เมี้ยว ชิด, Colourful Myanmar หลากรสเรื่องเมืองพม่า, แปลโดย หอม คลายานนท์, (กรุงเทพฯ: ดรีม แคชเชอร์ กราฟฟิค จำกัด, 2545, หน้า 182-185).

²⁹ ชื่น เมี้ยว ชิด, Colourful Myanmar หลากรสเรื่องเมืองพม่า, หน้า 205-207.

ไปสู่ลูกหลานโดยใช้อาหารเป็นเครื่องเชื่อมความสัมพันธ์อันสำคัญยิ่ง ในสังคมแห่งการทำนา โดยใช้ข้าวเป็นสื่อกลาง และอาหารที่รับประทานพร้อมกับข้าว ก็คือ เนื้อสัตว์ สำหรับชาวอีสานนั้นผู้ทำพิธีเลี้ยงผี ก็คือผู้หญิง³⁰ ในทำนองเดียวกับกับชุมชนมอญพลัดถิ่นวังกะผู้นำในพิธีไหว้ผีบรรพชนหรือนำอาหารไปเลี้ยงผีบรรพชนก็คือผู้หญิงด้วยเช่นกัน สาเหตุที่ผู้หญิงมีความเกี่ยวข้องกับเรื่องของการเลี้ยงดูหรือให้อาหารนั้น เป็นเพราะว่าผู้หญิงเองเป็นผู้จัดเตรียมอาหารทุกชนิดในครัวเรือน ไม่ว่าจะตั้งใจปรุงอาหารเพื่อให้สมาชิกในครอบครัวได้บริโภค เพื่อนำไปเช่นผี หรือเพื่อทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติ มิตรผู้ล่วงลับไปแล้วตามคติของพุทธศาสนาก็ตาม³¹ จากกรณีตัวอย่างการไหว้ผีบรรพชนมอญที่กล่าวมาข้างต้น สะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์³² ของความเป็นคนมอญซึ่งถึงแม้ว่าจะเป็นชาวมอญเหมือนกัน แต่ก็ยังนิยามตัวตนของตนเองด้วยกลุ่มที่นับถือผีที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งแสดงออกด้วยการใช้อาหารเช่นไหว้ผีบรรพชนในรายละเอียดที่ต่างกันออกไป รวมทั้งมีข้อห้ามเกี่ยวกับสัตว์ที่ไม่ควรบริโภค (meat taboos) ในบางกลุ่มซึ่งถือว่าเป็นสัตว์สัญลักษณ์ประจำกลุ่ม (totem) เช่น ในกลุ่มของสายตระกูลที่นับถือผีเต่า เป็นต้น เช่นเดียวกับชาวยิวและชาวมุสลิมที่ไม่บริโภคเนื้อสุกรเพราะคำสอนทางศาสนาที่ให้ความหมายแก่สุกรว่าเป็นสัตว์ที่สกปรกและไม่เหมาะสมสำหรับมนุษย์ที่จะนำมาบริโภค เป็นอาหาร และเช่นเดียวกับ ชาวฮินดูในประเทศอินเดีย ที่มองว่าสุกรนั้นสกปรก และเลี้ยงไว้สำหรับใช้เป็นอาหารของชนพื้นเมืองดั้งเดิม (aboriginal peoples) ทั้งหลายเท่านั้น³³ การที่ชาวมอญพลัดถิ่นวังกะใช้อาหารเช่นไหว้ผีบรรพชนเป็นพรมแดนชาติพันธุ์ของความเป็นมอญก็นับว่าเป็นความพยายามที่จะแสดงถึงความโดดเด่นและความเป็นปึกแผ่น (solidarity) ของกลุ่มสายตระกูลที่นับถือผีเดียวกัน เพื่อยึดโยงเครือข่ายของความเป็นญาติพี่น้องเข้าไว้ด้วยกัน รวมทั้งเพื่อแสดงถึงความแตกต่างเมื่อนำกลุ่มของตนไปเปรียบเทียบกับกลุ่มสายตระกูลผีบรรพชนมอญ กลุ่มอื่นๆ

อย่างไรก็ดี จากการสังเกตพิธีไหว้ผีบรรพชนมอญในครั้งนี้ ผู้เขียนพบว่าผู้ที่มาร่วมในพิธีเหลือแค่เพียงคนในรุ่นปู่ย่า ตายาย หรือหลานในวัยเยาว์เท่านั้น ในขณะที่คนในวัยหนุ่มสาวซึ่งจัดว่าเป็นประชากรใน “วัย

³⁰ Monica Janowski, Introduction: Feeding the right food: the flow of life and the construction of kinship in Southeast Asia, in *Kinship and Food: In South East Asia* (Copenhagen: NIAS Press, 2007, p. 18-19). (สรุปความโดยผู้เขียน)

³¹ Stephen Sparkes. RICE FOR THE ANCESTORS: Food offerings, kinship, and merit among the Isan of Northeast Thailand, in *Kinship and Food : In South East Asia*(Copenhagen: NIAS Press, 2007: p. 240). (สรุปความโดยผู้เขียน)

³² อัตลักษณ์ในทฤษฎีหลังสมัยใหม่ แตกต่างจาก เอกลักษณ์ หมายถึงการนิยามตัวตนของตนเอง ไม่ใช่การถูกนิยาม เช่นที่แฝงอยู่ในเอกลักษณ์ (อานันท์ กาญจนพันธุ์, *ทฤษฎีและวิธีวิทยาของการวิจัยทางวัฒนธรรม: การทะลุกรอบและกับดักของความคิดแบบคู่ตรงกันข้าม* (กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด, 2548), หน้า 33.

³³ Alan Beardsworth, and Teresa Keil, *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society* (New York: Routledge, 2003), p.204. (สรุปความโดยผู้เขียน)

ทำงาน” มีความจำเป็นทางด้านการประกอบอาชีพในสถานประกอบการที่ตั้งอยู่ใกล้ชุมชน หรือไกลออกไป จนถึงต่างจังหวัดมีอาจที่ปลีกเวลามาร่วมพิธีดังกล่าวได้ แต่ก็ป็นหัวเรี่ยวหัวแรงสำคัญในการหารายได้มาจุนเจือครอบครัวซึ่งรวมความถึงค่าอุปจายที่ใช้ในการทำบุญตามคติของพุทธศาสนาของผู้เฒ่าผู้แก่และค่าใช้จ่ายในพิธีไหว้ผีบรรพชน ดังนั้นเจตนารมณั้ดั้งเดิมของการไหว้ผีบรรพชนมอญอาจจะเบี่ยงเบนไป กลายเป็นเรื่องของประเพณีที่กระทำสืบทอดกันมาเท่านั้น ซึ่งสอดคล้องกับทัศนะเกี่ยวกับพิธีกรรมของศาสตราจารย์ ดร. อานันท์ กาญจนพันธุ์³⁴ ดังต่อไปนี้

...พิธีกรรมมีพลวัตอยู่ตลอดเวลา ไม่ใช่เป็นเพียงการตอกย้ำคุณค่าที่เป็นแก่นแท้ในเชิงอุดมคติตามความเข้าใจที่มีมาแต่เดิมเท่านั้น ทว่ายังเป็นการผลิตคุณค่าใหม่เพื่อปรับตัวกับบริบทที่เปลี่ยนแปลงไปด้วยตามนัยดังกล่าว พิธีกรรมจึงมีลักษณะเป็นกระบวนการที่เคลื่อนไหวอยู่เสมอ...

นานวันเข้าการนับถือผีบรรพชนมอญของชาวมอญพลัดถิ่นวังกะก็อาจจะค่อยๆ จืดจางลงไปได้ในที่สุด ดังเช่น ในชุมชนมอญหลายแห่งของเมืองไทยที่บอกได้เพียงเ้าว่าตนเองเป็นคนมอญเพราะ (บางบ้าน) ยังพูดภาษามอญ แต่ทำพิธีถอนเสาผีไปแล้ว เพราะมีข้อห้ามต่างๆ ที่ยากจะปฏิบัติตามในยุคสมัยปัจจุบัน บางบ้านยังนับถือผี แต่ไม่ทราบว้าผีบรรพชนของตนคือผีใด บางบ้านถอนทั้งเสาผี ทั้งเลิกพูดภาษามอญ เหลือเพียงความสำนึกที่ว้า ตนเป็นมอญเพราะสืบเชื้อสายมาจากบรรพชนที่เป็นคนมอญเท่านั้น³⁵

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

- ชนิษฐา คันธวิชัย. 2551. ”เรื่องเ้าเพื่อนชาวมอญ: ผีบรรพบุรุษจักรักรัษาคุณ ตราบที่คุณ...ยังรัก(ษา) ผีบรรพบุรุษ.” วารสารเสียงรามัญ, ปีที่ 3 ฉบับที่ 16(กรกฎาคม-สิงหาคม 2551): 14-16.
- ชิน เมี้ยว ชิด. Colourful Myanmar หลากรสเรื่องเมืองพม่า. แปลโดย หอม คลายานนท์ (กรุงเทพฯ: ดริ่ม แคชเชอร์ กราฟฟิค จำกัด, 2545).
- เจื้อจันท์ วงศ์พลกานันท์. 2549. “การสร้างอัตลักษณ์ของสตรีชายแดนกลุ่มชาติพันธุ์มอญ และปฏิสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มพม่าและไทย : กรณีศึกษาชุมชนมอญสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี.” ดุษฎีนิพนธ์ สาขาสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.(อัสสำเนา)

³⁴ อานันท์ กาญจนพันธุ์. *ทฤษฎีและวิธีวิทยาของการวิจัยทางวัฒนธรรม: การทะลุกรอบและกับดัคของความคิดแบบคู่ตรงกันข้าม*, หน้า 168.

³⁵ ชนิษฐา คันธวิชัย, “เรื่องเ้าเพื่อนชาวมอญ: ผีบรรพบุรุษจักรักรัษาคุณ ตราบที่คุณ...ยังรัก (ษา) ผีบรรพบุรุษ,” วารสารเสียงรามัญ, ปีที่ 3 ฉบับที่ 16 (กรกฎาคม-สิงหาคม 2551): 14-16.

ดำรงพล อินทร์จันทร์. “ตลาดขายขอบของมอญพลัดถิ่น.” ใน ตลาดในชีวิตร ชีวีตรในตลาด. หน้า 207-261.

บรรณาธิการโดย สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์. กรุงเทพมหานคร: โอ. เอส. พริ้นต์ติ้งเฮาส์, 2549.

ปภัสสร เจริญปัญญา และคณะ. 2547. สิทธิชุมชนท้องถิ่นมอญ: กรณีการสร้างท่อก๊าซที่มีผลกระทบต่อชุมชนมอญพื้นเมืองและชุมชนมอญอพยพที่อำเภอสังขละบุรี. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์นิติธรรม.

เพื่อนบ้านอุษาคเนย์, สำนักพิมพ์. 2551. หลากรสหลายชาติพันธุ์: 28 เมนูอร่อยจากกลุ่มชาติพันธุ์ใน พม่า. เชียงใหม่: วนิตาการพิมพ์.

ส.พลายน้อย. 2544. เล่าเรื่องพม่ารามัญ. กรุงเทพฯ : พิมพ์คำ.

สีลาภรณ์ บัวสาย. 2547. พลัทธิท้องถิ่น: บทสังเคราะห์งานวิจัยด้านชุมชน. กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

สุจิตต์ลักษณ์ ดีผดุง และ ประภาศรี คำสอาด. 2545. “รายงานการวิจัย ชุมชนมอญบ้านวังกะ อำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี: ความเป็นมา และการปรับเปลี่ยน.” (อัดสำเนา)

องค์ บรรจุน. 2548. “มอญปากบ่อ จังหวัดสมุทรสาคร.” ใน 30 ปีชมรมเยาชนมอญกรุงเทพ ฯ: สืบแผ่นดินแต่ไม่สิ้นชาติมอญ, หน้า 10-22. รวบรวมและจัดพิมพ์โดย ชมรมเยาชนมอญ กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ ฯ : วีซี เพรส.

_____. มอญ เมือง ตะเลง รามัญ. 2 มกราคม 2553., <http://monstudies.com/show-content.php?topic-id=144&main-menu-id=12>.

อรรถวรรณ ทับสกุล. 2547. หลวงพ่ออุตตมะ: หลวงพ่อใหญ่ของชาวมอญ. กรุงเทพฯ ฯ : สำนักพิมพ์ มติชน.

อานันท์ กาญจนพันธุ์. 2544. วิถีคิดเชิงซ้อนในการวิจัยชุมชน: พลวัตและศักยภาพของชุมชนในการพัฒนา. กรุงเทพฯ ฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

_____. 2548. ทฤษฎีและวิธีวิทยาของการวิจัยทางวัฒนธรรม: การทะลุกรอบและกับดักของความคิดแบบคู่ตรงกันข้าม. กรุงเทพฯ ฯ : อมรินทร์พริ้นต์ติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด.

ภาษาอังกฤษ

Beardsworth, Alan and Keil, Teresa. 2003. Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society. New York: Routledge.

Bowen, John R. 2002. Religions in Practice: An Approach to the Anthropology of Religion. Boston: Allyn and Bacon.

Douglas, Mary. 1999. “Deciphering a meal.” In Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology. Second Edition, London: Routledge.

- Guillon, Emmanuel. *The Mons: A Civilization of Southeast Asia*, edited and translated by James V. Di Crocco. (Bangkok Amarin Printing and Publishing Public Company Limited, 1999).
- Janowski, Monica. 2007. Introduction: Feeding the right food: the flow of life and the construction of kinship in Southeast Asia. In *Kinship and Food in South East Asia*. Edited by Janowski, Monica and Kerlogue, Fiona. Copenhagen: NIAS Press.
- Sparkes, Stephen. 2007. Rice for the ancestors: Food offerings, kinship and merit among the Isan of Northeast Thailand. In *Kinship and Food in South East Asia*, edited by Monica Janowski and Fiona Kerlogue. Copenhagen: NIAS Press.

การสร้างพื้นที่ที่สามผ่านการซื้อขายอาหารระหว่างพ่อค้าเร่กับชุมชนบนพื้นที่สูง¹

ชื่อผู้เขียน อัจฉรา รักยุติธรรม²

บทคัดย่อ

ในกระแสการณรงค์เรื่อง “ปลูกทุกอย่างที่กิน และกินทุกอย่างที่ปลูก” การที่คนรากหญ้าซื้ออาหารจากตลาดเพื่อบริโภค ถูกมองว่าเป็นปรากฏการณ์หนึ่งของการสูญเสียความมั่นคงทางอาหารของชุมชนท้องถิ่น หรือการที่ชุมชนตกอยู่ในภาวะพึ่งพาตลาด บทความนี้ สำนวญความสัมพันธ์ระหว่างชาวบ้านปากกญอในชุมชนบนพื้นที่สูงแห่งหนึ่ง กับ “ลุงคำ” พ่อค้าเร่ที่ขี่มอเตอร์ไซด์มาขาย (และซื้อ) อาหารในชุมชนเป็นเวลานานเกือบยี่สิบปี ลุงคำเดินทางมาขายของที่หมู่บ้านทุกเช้า ตั้งแต่ถนนผ่านหมู่บ้านยังเป็นทางดอยแคบๆ และไม่มีพ่อค้าคนไหนเดินทางเข้ามา จวบจนปัจจุบันที่มีถนนซูเปอร์ไฮเวย์ตัดผ่านและชาวบ้านเดินทางไปยังตลาดในอำเภอได้สะดวกขึ้น มีพ่อค้าแม่ค้าขับรถยนต์เข้าเร่ขายอาหารหลากหลายชนิด และมีร้านค้าของชำตั้งอยู่ในหมู่บ้าน บทความนี้เสนอว่าการทำความเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างลุงคำกับชาวบ้าน ไม่อาจพิจารณาเฉพาะมิติทางเศรษฐกิจ แต่จะต้องให้ความสำคัญกับความสัมพันธ์เชิงอำนาจและปฏิบัติการของทั้งลุงคำและชาวบ้านในฐานะผู้ปฏิบัติการ (active agents) ที่ต่อสู้ดิ้นรนเพื่อต่อรองกับโครงสร้างทางเศรษฐกิจและการเมืองที่เก็บบดปิดกั้น การดำรงชีวิตอย่างเป็นอิสระของพวกเขา ด้วยมุมมองดังกล่าวทำให้พบว่าการซื้อขายอาหารระหว่างลุงคำกับชาวบ้าน ไม่ใช่การที่ฝ่ายหนึ่งกำลังขูดรีดอีกฝ่ายหนึ่ง แต่เป็นการที่ทั้งสองฝ่ายกำลังร่วมกัน (collaborate) สร้าง “พื้นที่ที่สาม” (third space) ซึ่งเป็นพื้นที่ทางเลือกที่จะทำให้ทั้งสองฝ่ายดำรงอยู่ได้ในระบบทุนนิยมที่ตลาดถูกจัดให้เป็นพื้นที่ที่มีระบบระเบียบเพื่อเอื้อประโยชน์ให้แก่ผู้ซื้อและผู้ขายที่มีทุนมากกว่า

คำสำคัญ : พื้นที่ที่สาม, การซื้อขายอาหาร, ตลาด, ปากกญอ

¹ บทความเสนอในการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 9 “ปากท้องและของกิน: จริยธรรมและการเมืองเรื่องอาหารการกิน” 25-27 มีนาคม 2553 ณ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร

² อาจารย์ประจำภาควิชาสังคมศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์

Constructing “third space” through Food Trade between a Vender and an Upland Community

Author Atchara Rakyutidharm

Abstract

In a favor of the campaign on “to grow what you eat, and to eat what you have grown”, grassroots people’s food purchase is viewed as the phenomenon of local communities’ loss of food security or market dependence. This paper explores the relations between Pga K’nyau people in an upland community and “uncle Kham”, the vender who has rode a motorcycle to sell (and buy) food in the community for almost twenty years. Uncle Kham has come to the community in every morning since the road was narrow and no vender came to the community. Nowadays there is a highway that facilitates the villagers’ going to the district market, many venders come by a car to sell varied food, and there are two groceries in the community. This paper argues that it is not possible to understand the relationship between uncle Kham and the villagers in only economic aspect. Rather, power relations and practices of uncle Kham and the villagers, as active agents, must be considered. These actors are struggling with the economic and political structure which undermines their livelihoods. In this sense, we will see that the purchase and sale between uncle Kham and the villagers is not exploitative relation, but both actors collaborate in creating the “Third Space” as an alternative space for their living in capitalist society in which market is regulated for the benefit of buyers and sellers who have high capitals.

Keywords: Third Space, Food Trade, Market, Pga K’nyau people

บทความ

ลุงคำ กับ ชาวบ้านป่าบาง ความสัมพันธ์ที่ต้องการคำอธิบาย

“ลุงคา ลุงคา” เด็กหญิงวัยหัดพูด เรียกชื่อ “ลุงคำ” ตามสำเนียงปากกาญจน์เพื่อบอกแม่ให้อุ้มพาไปซื้อน้ำเต้าหู้ เมื่อมีเสียงแตรรถมอเตอร์ไซด์ดังมาจากกลางหมู่บ้าน เด็กน้อยยังพูดภาษาไทยไม่ได้ และพูดภาษาปากกาญจน์ได้เพียงไม่กี่คำ แต่จำชื่อลุงคำได้ขึ้นใจ

เจ็ดโมงเศษเช้าวันนี้ ก็เหมือนกับทุกๆ เช้าตลอดระยะเวลา 17-18 ปีที่ผ่านมา ไม่ว่า ฝนจะตก อากาศจะหนาวเหน็บเพียงใด “ลุงคำ” พ่อค้าเร่วัยสี่สิบเศษขี่มอเตอร์ไซด์ฮอนด้าดรีมสีแดงคันเก่ามาจอดในตำแหน่งประจำ และชาวบ้านนับสิบก็กรูกันเข้ามาเลือกหยิบอาหารราวกับเป็นของให้เปล่า

วันนี้ลุงพลาสติกใบใหญ่ที่ห้อยอยู่กับแฮนด์รถมีของใช้จำพวก ยาสูบ เกลือ ผงชูรส ไฟแช็ค ตะกร้าสี่เหลี่ยมที่มัดติดกับท้ายเบาะนั่งมีอาหารสด เช่น ปลาหู ต้นหอมผักชี มะเขือเทศ กระเทียม ถั่วฝักยาว ฯลฯ แข่งใบใหญ่ที่พ่วงอยู่ฝั่งซ้ายของท้ายรถมอเตอร์ไซด์มีอาหารสำเร็จ เช่น ไก่อบน้ำผึ้ง แกงหมู แกงไก่ใส่หน่อไม้ ผัดถั่ว ฯลฯ แข่งใบที่พ่วงฝั่งขวามีขนม เช่น สาคุเปียก ลูกชิ้น แคบหมู แหนม โอวัลติน น้ำเต้าหู้ ฯลฯ

ฉันทึ่งสังเกตพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของชาวบ้านตลอดระยะเวลาเกือบห้าปีที่เวียนเข้าออกชุมชนแห่งนี้ ในสายตาคนในเมืองอย่างฉัน การค้าขายระหว่างชาวบ้านกับลุงคำดูมีชีวิตชีวาและมีบางสิ่งบางอย่างที่น่าหาคำอธิบาย

ทำไมชาวบ้านจึงซื้ออาหารจากลุงคำ ทั้งๆ ที่ไม่ค่อยจะมีเงินกันสักเท่าไร และมีอาหารธรรมชาติที่เก็บหาได้จาก ไร่ นา ป่า และลำห้วยอยู่แล้วมากมาย และทำไมลุงคำจึงทำมาค้าขายกับชุมชนแห่งนี้มานานเหลือเกิน ทั้งๆ ที่พ่อค้าแม่ค้ารายอื่นๆ เลิกทำมาค้าขายกับชุมชนแห่งนี้ไปแล้วมากมาย

พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร ถูกเข้าใจว่าเป็นการกระทำทางสังคม (social action) แบบหนึ่งและมีนัยยะทางวัฒนธรรมสัมพันธ์กับ ชาติพันธุ์ เพศสภาพ ความทรงจำ ฯลฯ แม้กระทั่งมีความเข้าใจกันว่าอาหารเป็นสิ่งที่สร้างวัฒนธรรม (cultural maker) ฉันทึ่งครุ่นคิดว่าการซื้ออาหารของชุมชนชาติพันธุ์แห่งนี้ จะมีความหมายทางวัฒนธรรมเช่นนั้นซ่อนเร้นอยู่หรือไม่

ปี 2549 เมื่อรัฐบาลสุรยุทธ์ จุลานนท์ เริ่มรณรงค์ส่งเสริมเศรษฐกิจพอเพียงอย่างเข้มข้น มีเจ้าหน้าที่รัฐเข้ามาฝึกอบรมชาวบ้าน พร้อมทั้งแจกเมล็ดพันธุ์ผัก บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป และปลากระป๋อง เจ้าหน้าที่บอกให้ชาวบ้านปลูกผักกินเพื่อลดการพึ่งพาตลาด แต่ไม่ได้บอกว่าบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและปลากระป๋องนั้นเกี่ยวข้องกับ การส่งเสริมเศรษฐกิจพอเพียงอย่างไร

หลังการฝึกอบรมลุงคนหนึ่งพยายามขุดบ่อปลา สามีภรรยาอีกคู่หนึ่งทดลองปลูกผักกินเอง แต่แล้วไม่นานพวกเขาก็เลิก น้ำในบ่อที่ขุดเตรียมเลี้ยงปลาซึมออกไปหมดเพราะดินไม่อุ้มน้ำ และเมล็ดพันธุ์ผักก็มีพอปลูกได้แค่รอบการผลิตเดียว เศรษฐกิจพอเพียงที่หลงเหลืออยู่ในความเข้าใจของชาวบ้านคือคำขวัญที่นักฝึกอบรม

พ่อบอกให้ “ลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้” ชาวบ้านหลายคน เพียรถนอมเงินทุกครั้งที่เจอกันว่าจะทำเช่นนั้นได้อย่างไร

การรณรงค์ส่งเสริมระบบเศรษฐกิจพอเพียงของรัฐ ไม่กระเทือนยอดขายอาหารของลุงคำแม้แต่น้อย นักคิดแนวมาร์กซิสต์อธิบายว่าการซื้อสินค้าจากพ่อค้าคนกลางสะท้อนความสัมพันธ์แบบบูตริตในระบบทุนนิยม ลูกคำถูกพ่อค้าเอาเปรียบและตัดทอนส่วนเกินจากมูลค่าการใช้ (use value) ของสินค้า แต่สำหรับชาวบ้านเอง พวกเขาไม่ได้คิดว่าตนเองถูกลุงคำเอาเปรียบ ในทางกลับกันชาวบ้านหลายคนรู้สึกสงสารลุงคำที่ถูกชาวบ้านเอาเปรียบ พวกเขาบอกว่าลุงคำ “จำเป็น” ต้องมาขายของ และเลิกขายไม่ได้ “เพราะชาวบ้านติดหนี้ไว้เยอะ”

ชาวบ้านที่ไม่มีเงินแต่อยากได้สินค้าจะ “แปะ” ไว้ก่อน ลุงคำจดลงบัญชีบ้าง ไม่จดบ้าง คนที่จำยอดหนี้ได้ดีไม่ใช่ลุงคำ แต่กลับเป็นลูกคำที่ติดหนี้ บางคนบอกว่าเกรงใจที่ติดเงินลุงคำนาน ถ้ามีรายได้ก็ต้องรีบเอาไปจ่ายบ้าง แต่บางคนก็แปะนานเป็นปี และบางคนก็หิยของไปเฉยๆ ขณะที่ลุงคำที่มัวสวเลวกับการซื้อขายกับชาวบ้านรายอื่น

ลุงคำไม่ได้แค่มาขายของ แต่มาซื้อของด้วย ลุงคำบอกว่าแกต้องช่วยชาวบ้านหารายได้ด้วย มิฉะนั้นชาวบ้านจะไม่มีเงินมาซื้อของจากแก ลุงคำรับซื้ออาหารป่าจากชาวบ้าน เช่น เห็ด หน่อไม้ มะเขือพวง รังและตัวอ่อนของต่อ หนอนไม้ไผ่ ฯลฯ บางครั้งซื้อด้วยเงิน แต่บางครั้งเป็นการแลกของต่อของ อาหารป่าส่วนใหญ่ลุงเอาไปขายต่อแม่ค้าในตลาด หรือไม่ก็ไปนั่งขาย แต่ของบางอย่างลุงคำเก็บไว้กินเอง

ความสัมพันธ์ระหว่างชาวบ้านกับลุงคำไม่ใช่ความสัมพันธ์เชิงบูตริต แต่ก็ไม่อาจจัดว่าเป็นความสัมพันธ์แบบของกำนัล (the gift) ตามคำอธิบายของ Marcel Mauss บทความนี้เสนอว่าการทำความเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างลุงคำกับชาวบ้าน ไม่สามารถพิจารณาเฉพาะปฏิสัมพันธ์ระหว่างทั้งสองฝ่าย แต่จะต้องพิจารณาชุดความสัมพันธ์นี้อย่างมีบริบท (contextualization) โดยการทำความเข้าใจว่าลุงคำและชาวบ้านดำรงอยู่ภายใต้เงื่อนไขทางเศรษฐกิจการเมืองแบบใด

การอธิบายการปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมการบริโภคของชาวบ้าน จะต้องเชื่อมโยงวัฒนธรรมการบริโภค เข้ากับการปรับเปลี่ยนความสัมพันธ์ทางการผลิต การปรับความสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิตกับปัจจัยการผลิต การเปลี่ยนความหมายของปัจจัยการผลิต และการปรับเปลี่ยนความสัมพันธ์เชิงอำนาจระหว่างผู้ผลิตกับนายทุนผู้มีอำนาจควบคุมระบบการผลิตและการตลาด

บริบททางเศรษฐกิจที่สำคัญของชุมชนแห่งนี้ คือเกือบร้อยละเก้าสิบของครัวเรือนทั้งหมดปลูกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์เพื่อขายเป็นแหล่งรายได้หลัก มีการปลูกพืชเศรษฐกิจอื่นๆ อยู่บ้าง เช่น ถั่วลิสง ผักกาดขาว ฯลฯ เกือบทุกครัวเรือนทำนา และ/หรือทำไร่ข้าวเพื่อปลูกข้าวไว้กินในครัวเรือน ชาวบ้านส่วนใหญ่ทุกข์ทนกับราคาข้าวโพดที่ผันผวนและปริมาณผลผลิตที่ไม่แน่นอน ทำให้รายได้ไม่ค่อยคุ้มกับต้นทุนค่าเมล็ดพันธุ์ สารเคมี

การเกษตร และน้ำมันเชื้อเพลิง รวมทั้งค่าใช้จ่ายในการอุปโภคบริโภคที่มากขึ้นทุกที เกือบทุกครัวเรือนมียอดหนี้สินทั้งในและนอกระบบหลายหมื่นบาท

แล้วเหตุใดชาวบ้านยังเพิ่มรายจ่ายในครัวเรือนด้วยการซื้ออาหารบริโภค หรือว่าชาวบ้านเป็นแบบที่ใครหลายคนเข้าใจ คือกำลังตกเป็น “เหยื่อ” ของระบบทุนนิยมแบบด้นไม่หลุด ทั้งในการผลิตและการบริโภค ?

หากมองว่าชาวบ้านเป็น “เหยื่อ” ของระบบทุนนิยมเช่นนั้นเสียแล้ว เราจะเข้าใจชาวบ้านในฐานะผู้ปฏิบัติการที่แข็งขัน (active agents) ที่มีศักดิ์ศรีเฉกเช่นมนุษย์คนอื่น ๆ ได้อย่างไร จริงหรือที่วิถีการดำรงอยู่ของพวกเขา เป็นเพียงผลของการถูกกระทำจากโครงสร้างของระบบทุนนิยมที่ไม่เป็นธรรม

พื้นที่ที่สาม พื้นที่แห่งการต่อรอง

แนวคิดว่าด้วยความสัมพันธ์แบบสินค้า (commodity relations) มีการพูดถึงมานานในบรรดานักคิดสายมาร์กซิสต์ โดยเฉพาะเมื่อสนทนากับแนวคิดว่าด้วยความสัมพันธ์ผ่านของกำนัล (gift relations) ของ Marcel Mauss แนวคิดทั้งสองมุ่งทำความเข้าใจการต่อรองเพื่อปรับเปลี่ยนความสัมพันธ์เชิงอำนาจระหว่างผู้ซื้อกับผู้ขาย หรือผู้รับกับผู้ให้ ว่ามีความสัมพันธ์แบบขูดรีด (exploitation) หรือแบบต่างตอบแทน (reciprocity) ขณะเดียวกัน ก็มีอภิปรายถึงสิ่งที่เรียกว่า “สินค้า” ว่าเมื่อไร หรือในบริบทของความสัมพันธ์แบบใดของสิ่งหนึ่งจึงจะเป็น “สินค้า” หรือเมื่อไรว่าจะเรียกว่าเป็น “ของกำนัล”³

แนวคิดทั้งสองมีความเหมือนกันตรงที่มองว่าสินค้าไม่ได้เป็นเพียงวัตถุ แต่เป็นผลผลิตของความสัมพันธ์ของผู้คน Marcel Mauss มองว่าสังคมตะวันตกเป็นสังคมแห่งสินค้า (society of the commodity) ซึ่งวางอยู่บนสิทธิในทรัพย์สินแบบกีดกัน ซึ่งผู้คนจะเกี่ยวข้องต่อกัน ณ ขณะเวลานั้นเท่านั้น ส่วนสังคมบุพกาลและสังคมที่ไม่ใช่สังคมตะวันตกเป็นสังคมแห่งของกำนัล (societies of the gift) ซึ่งมีความสัมพันธ์แบบต่างตอบแทนเป็นหลัก การให้ของกำนัลเป็นการลงทุนเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ยาวนานระหว่างผู้ให้กับผู้รับ โดยผู้รับจะต้องมอบของกำนัลตอบแทนผู้ให้วันใดวันหนึ่งในอนาคต⁴

นักคิดแนวมาร์กซิสต์บอกว่า commodity relations ในระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยมเป็นความสัมพันธ์แบบขูดรีด การทำให้สิ่งของให้กลายเป็นสินค้าเป็นการเปลี่ยนมูลค่าการใช้ (use-value) ของสิ่งของนั้นให้เป็นมูลค่าการแลกเปลี่ยน (exchange value) ซึ่งทำให้มูลค่าส่วนต่างตกอยู่กับนายทุน ขณะที่ตัวสินค้า (ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยการผลิต และผลผลิต) ถูกพรากออกจากชีวิตทางสังคม (social life) ของมัน

³ ดู Appadurai Arjun (ed.), *The Social life of things: Commodities in Cultural Perspective* (Cambridge: Cambridge University Press, 2005).

⁴ Mauss 1990 อ้างใน Carrier James G., “Property and Social Relations in Melanesian Anthropology”. In C.M. Hann, ed., *Property Relations: Renewing the Anthropological Tradition*. (Cambridge: Cambridge University Press, 1998).

นอกจากนั้น ความสัมพันธ์แบบนี้ยังบิดเบือนความสัมพันธ์ของผู้คน ทำให้ผู้คนเกิดความหลงใหลในสินค้า (fetishism) และมีปฏิสัมพันธ์ต่อกันโดยตรง แต่ผ่านการซื้อขายหรือระบบตลาด⁵ (Tuassig 1984)

แนวคิดที่ว่าด้วย commodity relation และ the gift ช่วยให้เข้าใจความเชื่อมโยงระหว่างความสัมพันธ์ของ ผู้ขาย/ผู้ให้ กับ ผู้ซื้อ/ผู้รับ กับบริบททางวัฒนธรรมทางเศรษฐกิจแบบก่อนทุนนิยมและทุนนิยม แต่ข้อจำกัดของสองแนวคิดนี้คือการจำแนกแยกแยะรูปแบบความสัมพันธ์ผ่านสินค้าและผ่านของกำนัล โดยเชื่อมโยงกับรูปแบบทางเศรษฐกิจที่แน่นอนหนึ่งๆ ซึ่งขัดแย้งกับเงื่อนไขความเป็นจริงที่ว่าไม่มีเส้นแบ่งที่ชัดเจนระหว่างสังคมทุนนิยมและสังคมก่อนทุนนิยม การมองพัฒนาการทางสังคมเป็นเส้นตรงเป็นข้อจำกัดประการสำคัญของแนวคิดแบบมาร์กซิสต์ และแนวคิดอื่นๆ ภายใต้กระบวนทัศน์แบบสมัยใหม่ ขณะเดียวกันยังเป็นไปได้ยากที่จะจำแนกแยกแยะความสัมพันธ์ทางสังคมที่ชัดเจนว่าจะเป็นแบบ commodity relations หรือ gift relations

ข้อจำกัดอีกประการหนึ่ง คือแนวคิดทั้งสองไม่ได้ทำให้เรามองเห็นว่าทั้งผู้ซื้อและผู้ขายจัดวางตนเองอย่างไรหรือมีความสัมพันธ์แบบใดกับระบบสังคมเศรษฐกิจที่พวกเขาดำรงอยู่

หมู่บ้านบางเปาะเคยเป็นชุมชนกลางป่าลึกที่มีเพียงถนนลูกรังอย่างเลวเข้าถึง แต่ต่อมาก็มีการตัดถนนลาดยางมาถึง ซึ่งย่นระยะเวลาการเดินทางของชาวบ้านจากหมู่บ้านไปสู่ตลาดในตัวอำเภอให้เร็วขึ้นหลายเท่าตัว จากที่มีลูกค้าเข้ามาขายของอยู่เจ้าเดียว ต่อมาก็มีพ่อค้าอีกหลายรายขับรถยนต์เข้ามา จากที่ชาวบ้านปลูกข้าวกินเป็นหลักก็เปลี่ยนมาปลูกข้าวโพดขายเป็นหลัก จากที่พื้นที่ตรงนี้เป็นเพียงป่าสงวนแห่งชาติที่รัฐไม่ใส่ใจ ก็เปลี่ยนมาเป็นอุทยานแห่งชาติที่มีขนาดใหญ่เป็นอันดับสองของภาคเหนือ

ประเด็นที่น่าใคร่ครวญในเรื่องการค้าขายของลูกค้า อาจไม่ใช่เรื่องที่ว่าลูกค้ากับชาวบ้านซื้อขายอาหารกันด้วยความสัมพันธ์กันอย่างไร แต่เป็นคำถามที่ว่าเหตุใดชุดความสัมพันธ์นี้จึงดำรงอยู่ยาวนานมาถึงเกือบสองทศวรรษ และความสัมพันธ์ชุดนี้ดำรงอยู่อย่างไร ท่ามกลางพลวัตทางสภาพแวดล้อมทางสังคม เศรษฐกิจและการเมืองดังกล่าว

แนวคิดเรื่องพื้นที่ที่สาม (Third Space) น่าจะช่วยให้ทำความเข้าใจการดำรงอยู่ของชุดความสัมพันธ์นี้ในระบบเศรษฐกิจทุนนิยมในปัจจุบัน โดยเฉพาะเมื่อทั้งสองฝ่ายต่างเป็นคนขายขอบในสังคมทุนนิยม เป็นผู้ซื้อที่มีกำลังซื้อต่ำ และเป็นพ่อค้าที่มีทุนน้อย

แนวคิดเรื่องพื้นที่ที่สาม ถูกอธิบายในหลายมิติ บทความนี้ใช้แนวคิดพื้นที่ที่สามตามที่ Homi Bhabha เสนอว่า พื้นที่สามเป็นพื้นที่ที่อำนาจของสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่ครอบงำถูกแทนที่ด้วยการให้ความหมายแบบใหม่ที่ขาดความต่อเนื่อง กระจัดกระจาย และไม่ปะติดปะต่อ มันเป็นพื้นที่ที่ผู้ด้อยอำนาจมีปฏิบัติการต่อสู้ดิ้นรน

⁵ Taussig, T. Michael, *The Devil and Commodity Fetishism in South America* (California: The University of North California Press, 1984).

โดยไม่ยอมถูกควบคุมอยู่ในพื้นที่ที่กำหนดให้ (dislocation) แม้ว่าจะไม่สามารถหลุดพ้นหรือเป็นอิสระจากอำนาจครอบงำก็ตาม⁶

Bhabha เสนอว่าการบ่อนทำลายหรือการต่อรองระบบอำนาจนำนั้นอาจเกิดขึ้นได้ในพื้นที่ที่สาม โดยการที่ผู้อยู่ใต้อำนาจ (subaltern) ใช้ยุทธวิธีพลิกแพลงต่างๆ ที่ทำให้เกิดการแทรกแซงของวาทกรรมรอง (minority discourse) หรือวาทกรรมเสริม (supplementary discourse) ซึ่งหมายความว่าไม่มีปฏิบัติการทางวาทกรรมใดที่ทรงพลังจนสามารถครอบงำทางอำนาจได้อย่างเบ็ดเสร็จ โดยสร้างความหมายที่เป็นเอกภาพหรือตายตัว

ในบริบทของยุคหลังอาณานิคม ผู้ที่เคยตกอยู่ภายใต้อำนาจอาณานิคมมีการแสดงออกทางอัตลักษณ์และวัฒนธรรมที่หลากหลาย Bhabha ชี้ว่าการแสดงออกเหล่านั้นเป็นปฏิบัติการอย่างหนึ่งของการต่อรองกับการถูกชาติตะวันตกครอบงำทางวัฒนธรรม subalterns ไม่ได้ต่อต้าน (resist) วัฒนธรรมตะวันตกอย่างสิ้นเชิง แต่แสดงอัตลักษณ์ลูกผสม (hybrid identity) หรือวัฒนธรรมลูกผสม (hybrid culture) เพื่อตอบสนองต่อเงื่อนไขเวลาและพื้นที่จำเพาะหนึ่ง ๆ ส่งผลให้สัญญาทางวัฒนธรรมแบบเดียวกันถูกใช้ ถูกแปลความ หรือถูกสร้างประวัติศาสตร์ใหม่ (rehistoricized) และอ่านใหม่ แทนที่จะมีความหมายอันเป็นเอกภาพและตายตัว⁷ การแสดงออกเหล่านั้นสะท้อนให้เห็นการต่อสู้ดิ้นรนของผู้อยู่ใต้อำนาจเพื่อการมีสิทธิที่จะแตกต่างอย่างไกรก็ตาม การครอบงำและการต่อรองไม่ได้ดำรงอยู่ในพื้นที่เป็นอิสระต่อกัน ดังนั้น พื้นที่ที่สามจึง “ไม่จำเป็นต้องอยู่นอกพ้นไปจากพื้นที่ของอำนาจและการกดขี่”⁸

งานของ Anna Tsing กล่าวถึง “พื้นที่แห่งความร่วมมือ” (space of collaboration) ซึ่งคล้ายคลึงกับมโนทัศน์พื้นที่ที่สามของ Bhabha เพราะ Tsing เสนอว่าพื้นที่แห่งความร่วมมือนั้นเป็นพื้นที่ที่มีการสร้างความหมายและอัตลักษณ์แบบใหม่ขึ้นมาเพื่อต่อรองกับการครอบงำทางอำนาจ Tsing ที่ศึกษาการกลุ่มชนพื้นเมืองในภูเขา Meratus ในกะลิมันตัน ซึ่งต่อสู้ช่วงชิงสิทธิเหนือพื้นที่ป่า และพบว่าผู้อาวุโสของชนพื้นเมืองได้สร้างอัตลักษณ์ความเป็น “ชนเผ่า” (tribal) ในฐานะผู้มีความรู้และสมควรได้รับสิทธิในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ Tsing ชี้ว่าอัตลักษณ์ “ชนเผ่า” และความหมายของ “ธรรมชาติ” (nature) ถูกสร้างขึ้นผ่านปฏิบัติการร่วมกัน (collaboration) ระหว่างชนพื้นเมืองเอง และนักกิจกรรมทางสิ่งแวดล้อม ที่ผสมผสานความเป็นธรรมทางธรรมชาติ ซึ่งเป็นไปตามความต้องการของนักอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และความเป็นธรรมทาง

⁶ อภิญา เฟื่องฟูสกุล, “พื้นที่” ในทฤษฎีสังคมศาสตร์, *วารสารสังคมศาสตร์ (คณะสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)* ปีที่ 12 ฉบับที่ 2 (2543), หน้า 86

⁷ Bhabha, K. Homi, *The Location of Culture*. (London: Routledge, 1994), pp. 37.

⁸ อภิญา เฟื่องฟูสกุล, “พื้นที่” ในทฤษฎีสังคมศาสตร์, หน้า 85

สังคมซึ่งตอบสนองต่อการดำรงชีวิตของชนพื้นเมืองเข้าด้วยกัน Tsing เรียกพื้นที่ที่มีการสร้างความหมายและอัตลักษณ์ดังกล่าวว่า “พื้นที่แห่งความร่วมมือ” (space of collaboration)⁹

พื้นที่แห่งความร่วมมือของ Tsing คล้ายคลึงกับพื้นที่ที่สามตามข้อเสนอของ Bhabha แต่ต่างกันตรงที่ว่า พื้นที่แห่งความร่วมมือนั้นไม่ได้เป็นพื้นที่ที่มีปฏิบัติการเพื่อต่อรองหรือต่อต้านการครอบงำหรือกดขี่เท่านั้น แต่ Tsing ยังแสดงให้เห็นถึงการร่วมมือกันระหว่างผู้ปฏิบัติการทางสังคมในการสร้างอัตลักษณ์ และสร้างความหมายของสิ่งใดสิ่งหนึ่งขึ้นมาใหม่ โดยผู้ด้อยอำนาจหรือผู้ถูกกดขี่ไม่จำเป็นต้องมีปฏิบัติการต่อสู้การช่วงชิง (contestation) หรือสร้างวาทกรรมต้าน (counter-discourse) เสมอไป แต่อาจร่วมมือกับผู้มีอำนาจเหนือกว่าในการสร้างอัตลักษณ์หรือวาทกรรมร่วม (collaborative discourse) ขึ้นมา เพื่อให้ตอบสนองต่อความต้องการของทั้งสองฝ่าย ซึ่งคล้ายกับที่ Bhabha กล่าวถึงวัฒนธรรมลูกผสม (hybrid culture) สำหรับ Tsing “In this space creative action is possible, and collaboration are forged”¹⁰

การใช้แนวคิดพื้นที่ที่สาม และแนวคิดว่าการด้วยการร่วมมือดังกล่าวทำความเข้าใจพลวัตทางวัฒนธรรมของชุมชนชายขอบ จะทำให้มองวัฒนธรรมในฐานะที่เป็นพื้นที่ในการต่อรอง (negotiating space) ของกลุ่มผู้ด้อยอำนาจ ซึ่งการแสดงออกทางวัฒนธรรมนั้นไม่จำเป็นต้องเป็นไปเพื่อการต่อต้าน (resistance) วัฒนธรรมที่มีอำนาจนำ หรือเป็นการสร้างวาทกรรมต้าน (counter-discourse) อย่างเด่นชัด หรือมีลักษณะที่แตกต่างอย่างสิ้นเชิงกับวัฒนธรรมที่มีอำนาจนำ แต่ปฏิบัติการของการต่อรองอาจเห็นได้จากการให้ความหมายของกลุ่มผู้ด้อยอำนาจต่ออัตลักษณ์และวัฒนธรรมที่แสดงออกมาในลักษณะที่แตกต่างไปจากการให้ความหมายของกลุ่มผู้มีอำนาจนำ ทั้งยังทำให้เข้าใจความสลับซับซ้อนของความสัมพันธ์ของผู้คนภายในสังคมวัฒนธรรมหนึ่งๆ ซึ่งในด้านหนึ่งต่างก็มีต่อรองกัน แต่ในอีกด้านหนึ่งพวกเขาก็ร่วมมือกันเพื่อต่อรองกับกลไกโครงสร้างสังคมที่ควบคุมการดำเนินชีวิตของพวกเขา

ในแง่นี้ กลุ่มผู้ด้อยอำนาจถูกมองเป็นผู้ปฏิบัติการที่แข็งขัน (active agent) ที่มีการต่อสู้ดิ้นรนเพื่อทำให้วิถีการดำรงชีวิตดีขึ้นกว่าเดิม อย่างไรก็ตาม พวกเขาก็ได้เป็นปัจเจกบุคคลที่มีอิสระในการแสดงอัตลักษณ์หรือสร้างความหมายต่อวัฒนธรรมอย่างสมบูรณ์ แต่อัตลักษณ์และวัฒนธรรมถูกประดิษฐ์สร้าง (be created and constructed) สร้างท่ามกลางกระบวนการปะทะประสานและต่อรองในพื้นที่ทางสังคมที่เต็มไปด้วยความขัดแย้ง¹¹

⁹ Tsing, Lowenhaupt Anna, “Becoming a Tribal Elders, and Other Green Development Fantasies”, in Tania M. Li (ed.) *Transforming the Indonesia Uplands: Marginality, Power and production* (pp.159-202) (Amsterdam: Harwood Academic Publishers, 1999) pp.162.

¹⁰ Tsing, Lowenhaupt Anna, “Becoming a Tribal Elders, and Other Green Development Fantasies”, pp.162.

¹¹ Bhabha, K. Homi, “The Third Space: Interview with Homi Bhabha,” in Jonathan Rutherford (ed.) *Identity: Community, Culture, Difference*, (London: Lawrence and Wishart, 1990), pp.220.

พ่อค้าเร่ อาชีพ “อิสระ” ในสังคมทุนนิยม

ฉันโทรศัพท์ถึงลุงคำเพื่อขอให้เขาช่วยเอาผ้าทอจากหมู่บ้านลงมาส่งให้ฉันที่บ้านพักในตัวอำเภอ “ได้ครับอาจารย์” ลุงคำเรียกฉันอย่างนั้นทั้ง ๆ ที่ฉันไม่เคยบอกแกว่าฉันเป็นใครและชาวบ้านรู้จักฉันในฐานะนักศึกษาคนหนึ่ง การฝากของไปๆ มาๆ ทำให้เรารู้จักกันมากขึ้น และทำให้บทสนทนาของเราในแต่ละเช้ายาวขึ้นเรื่อยๆ

“ขายมาตั้งแต่พวกนี้ยังวิ่งเล่น เป็นเด็กเล็กๆ ตอนนี้มีลูกโตกันหมดแล้ว” ลุงคำขึ้นไปในกลุ่มแม่บ้านวัยยี่สิบตอนปลายและสามสิบต้น ๆ

ลุงคำเล่าว่าเขาตื่นตั้งแต่ตีสาม ออกเดินทางจากบ้านที่ตำบลแม่แวน ไปหาซื้อของในตลาดที่ตัวอำเภอ ด้วยต้นทุนประมาณสองพันกว่าบาท นำมาแบ่งใส่ถุง จัดใส่ตะกร้า บรรทุกขึ้นรถมอเตอร์ไซค์ มุ่งหน้าสู่ชุมชนบนดอย บ้านผา บ้านล่อง บ้านหนอง บ้านโป่ง บ้านป่าบง และดอยฟ้า หกชุมชนบนดอยที่เป็นแหล่งขายสินค้าของลุงคำเป็นประจำทุกวันในระยะทางไปกลับวันละเกือบห้าสิบกิโลเมตร กว่าจะกลับไปถึงตัวอำเภอก็สายๆ บางวันหากฝนตก หรือมีสินค้าที่รับซื้อมาปริมาณมาก ตอนสิบเอ็ดโมงก็ยิ่งเห็นลุงคำขี่มอเตอร์ไซค์เอื่อยๆ ใต้ยุบบนดอย

ลุงคำรับซื้อสินค้าจากชาวบ้านในปริมาณที่ไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับว่าชาวบ้านจะหาอะไรมาขาย ยอดสูงสุดที่เคยรับซื้อประมาณวันละพันกว่าบาท นอกจากซื้อขายอาหารแล้ว บางครั้งลุงคำก็สั่งให้ชาวบ้านในหมู่บ้านพยายามให้ ราคาแพงวดต่องันแบบไม่ลดราวาคอกเหมือนพ่อค้ากับลูกค้าทั่วไป สินค้าที่ลุงคำรับซื้อและชาวบ้านนิยมหามาขายตลอดทั้งปีคือมะเขือพวง ซึ่งเก็บมาจากป่าหรือไร่เหล่า ลุงคำเอามะเขือพวงไปขายต่อ “แม่เลี้ยง” เจ้าของร้านอาหารที่ทำแกงเขียวหวานขาย ราคารับซื้อของมะเขือพวงขึ้นลงตามราคาตลาด ถูปลูกอยู่ที่ประมาณกิโลกรัมละ 4-5 บาท แต่ถูกลงราคาสูงขึ้นถึงกิโลกรัมละ 20-30 บาท วันไหนที่ราคาเปลี่ยนแปลงแม่เลี้ยงจะโทรศัพท์มาบอก ฉันเคยแนะลุงคำว่าหากราคาแพงขึ้นเพียงบาทเดียว ลุงคำก็ไม่จำเป็นต้องซื้อชาวบ้านในราคาที่แพงขึ้น เพื่อแถมจะได้กำไรเพิ่มขึ้นจากส่วนต่างตรงนั้น แต่ลุงคำบอกว่า “ไม่ได้หรอก ผมต้องอาศัยชาวบ้าน ชาวบ้านก็ต้องอาศัยผม”

ความสัมพันธ์ระหว่างชาวบ้านกับลุงคำอาศัยการไว้น้ำใจเชื่อใจกันเป็นหลัก “แกไม่ห่วงของเลย บางทีจอดรถเอาของกองไว้แล้วตัวก็หายไปเดินเที่ยวที่ไหนไม่รู้” ชาวบ้านคนหนึ่งเล่า แต่ความสัมพันธ์ระหว่างชาวบ้านกับลุงคำไม่ได้เป็นไปในทางบวกอย่างเดียว ลุงคำรู้ว่ามีชาวบ้านบางคนหยิบของไปโดยไม่จ่ายเงินในช่วงที่การซื้อขายซุลมุน บางคนก็ติดหนี้เป็นปีโดยไม่มีการชำระคืน แต่ลุงคำบอกว่าชาวบ้านส่วนใหญ่มีความซื่อสัตย์สูง

“ลุงคำมีลูกมีเมียไหม” ฉันถาม

“ไม่รู้สิ น่าจะเคยมีเมีย แต่ตอนนี้ไม่น่าจะมี ไม่เคยเห็น เจอในตลาดก็เห็นแกอยู่คนเดียว” ชาวบ้านส่วนใหญ่สันนิษฐาน นอกจากความสัมพันธ์แบบพ่อค้ากับลูกค้าแล้ว ไม่มีใครรู้จักรายละเอียดชีวิตลูกค้ามากกว่านั้น

“ลูกค้าเคยมาร่วมงานประเพณี อย่างงานแต่งงานในบ้านเราบางไหม” ฉันทสงสัย

ชาวบ้านตอบว่า “เคย แต่ก็เฉพาะตอนที่แกมาขายของแล้วเจองานพอดี แต่ไม่เคยมาตอนเย็นหรือตอนกลางวัน”

“ขายของแบบนี้รวยไหม” ฉันทถามคำถามนี้ทั้งกับลูกค้า และชาวบ้าน ลูกค้าตอบว่าไม่รวย แต่ชาวบ้านบอกว่าลูกค้าน่าจะจะมีเงินเก็บเยอะ “แกมีส่วนลำไยด้วย” ชาวบ้านคนหนึ่งบอก “แกเคยให้ชาวบ้านไปเก็บลำไย บางคนก็ไปเก็บใช้หนี้ค่ากับข้าวที่ติดไว้”

บุญศรี เป็นพ่อค้ารายหนึ่งที่มาซื้อของจากชาวบ้านจนกระทั่งมีฐานะดีขึ้นและออกรถยนต์มือสองได้ แต่ลูกค้าขายของมานานเกือบยี่สิบปีโดยที่ยังใช้รถมอเตอร์ไซด์เก่าๆ ฮอนด้า ดริมส์แดงที่ใช้อยู่เป็นมอเตอร์ไซด์คันที่สองนับตั้งแต่ลูกค้ามาหาสินค้าด้วยอาชีพพ่อค้าเร่

ชาวบ้านบอกว่าลูกค้าคงชอบที่จะมาหาสินค้าแบบนี้

“ให้แกไปทำอย่างอื่นคงบ่่วน”

ลูกค้าเองก็อธิบายว่าที่ทำอยู่เพราะเป็นงานที่คุ้นเคย ทำมานาน และมีอิสระ

ความ “บ่่วน” หรือ “บ่่วน” เป็นเหตุผลที่ดูไร้เหตุผลในการเลือกประกอบอาชีพในสังคมที่มีระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยม แต่เบื้องหลังความ “บ่่วน” นั้นอาจเป็นเรื่องของการสร้างความหมายใหม่ให้แก่ช่องทางการค้าขายที่มีคู่แข่งน้อย แต่ไม่ได้สร้างผลกำไรในอัตราเพิ่ม หรือมีความก้าวหน้าและการเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างรวดเร็วตามตรรกะของระบบทุนนิยม

ในด้านหนึ่ง พ่อค้าแม่ค้าเริ่มก็อธิบายว่าอาชีพของพวกเขาเป็นอาชีพอิสระ ทำให้พวกเขาได้เป็นเจ้าของตนเอง หรือถูกเอารัดเอาเปรียบน้อยกว่าการเป็นลูกจ้างคนอื่น แต่ในอีกด้านหนึ่ง การทำการค้าแบบนี้เอาแน่เอานอนไม่ได้ ยอดซื้อยอดขายในแต่ละวันยากจะคาดคะเน และถึงแม้จะบอกว่ามันเป็นอาชีพอิสระ แต่ในที่สุดแล้วพวกเขาก็ต้องขูดรีดแรงงานตนเองและบังคับตัวเองให้ลุกขึ้นมาขายของทุกวันแบบหยุดไม่ได้ เพราะหากหยุดก็หมายถึงการขาดรายได้ หรือกระทบต่อความเชื่อมั่นของลูกค้า

อย่างไรก็ตาม อาชีพพ่อค้าแม่ค้าเร่ มีให้เห็นมากขึ้นเรื่อยๆ พอๆ กับ “ตลาดนัด” ที่เพิ่มจำนวนและความถี่ของการนัดมากขึ้นเรื่อยๆ ปรากฏให้เห็นทั้งตามชานเมืองและแม้แต่กลางใจเมือง ตลาดแบบนี้กลายเป็นพื้นที่ที่สร้างโอกาสการทำมาหากินให้แก่พ่อค้าแม่ค้าที่มีทุนน้อยที่จะไม่ต้องแบกรับภาระต้นทุนคงที่ (fixed cost) ในการจ่ายค่าเช่าร้านหรือค่าเช่าแผงในตลาดซึ่งมีราคาสูงเกินกำลังจะรับไหว

“ลูกค้า” ตลาดทางเลือกของกลุ่มชาติพันธุ์ในยุคทุนนิยม

“วันนั้นกลัวแทบแย่ ไม่กล้าซื้อ ทำอะไรไม่ถูกเลย” โสแบเล่าถึงประสบการณ์เมื่อครั้งที่เพื่อนของฉันทาเธอไปทิ้งไว้ที่ตลาดแห่งหนึ่งในตัวเมืองเชียงใหม่ ปกติโสแบเป็นแม่บ้านที่ตลกโปกฮา พุดจาโผงผาง และคุยจ้อไม่หยุด แต่การเป็นชาวปกาเกอญอทำให้เธอประหม่าเมื่ออยู่ในเมืองซึ่งเป็นพื้นที่ที่ไม่คุ้นเคย

อีกครั้งฉันทาโสแบไปหาซื้อยาฆ่าหญ้าที่ร้านขายสารเคมีการเกษตรแห่งหนึ่งในเมือง ฉันทายืนยันจะขอให้เธอไปถามหาสินค้าที่ต้องการจากเจ้าของร้านด้วยตัวเอง เพราะอยากให้เธอมั่นใจในศักดิ์ศรีของตนเอง

“อามีมีไหม ที่เอาไวใส่หญ้าในไร่ข้าว” เธอถามเจ้าของร้านตะกุกตะกัก

“อะไรนะ...ไม่มี...ไม่รู้จัก” เจ้าของร้านและลูกจ้างมองโสแบ ตั้งแต่หัวจรดเท้า เสื้อผ้าเก่าๆ ทรงผมกระเซอะกระเซิง ท่าทางเป็นๆ และ สำเนียงภาษาแปร่งๆ ของโสแบ ทำให้มีเสียงหัวเราะเหยียดๆ จากเจ้าของร้านและลูกจ้างของเธอตามมา ฉันทาโสแบไปร้านอื่นทันทีก่อนที่จะตัวเองจะอดใจไม่ไหวแล้วด่ากราดคนทั้งคู่

ไปถึงอีกร้านหนึ่งคราวนี้ฉันทาเป็นคนถาม “อัลมิกซ์มีไหม” คนขายหยิบกล่องกระดาดขนาดเท่าฝ่ามือให้ โดยไม่ได้ชักอะไรต่อ

“โอ้เฮ้ยแค่เราพูดไม่ชัดก็รู้จัก ที่อำเภอพร้าวใคร ๆ ก็รู้จักอามี” โสแบยังเคืองคนขายของที่ร้านแรกไม่หาย

ชาวบ้านมีความคุ้นเคยกับตลาดในอำเภอรอบนอกมากกว่าตลาดในตัวเมือง เพราะมีชนิดสินค้าที่ตรงกับความต้องการ และพ่อค้าแม่ค้ามีความคุ้นเคยกับลูกค้าที่เป็นกลุ่มชาติพันธุ์มากกว่า ถนนลาดยางทำให้ตลาดที่ตัวอำเภอใกล้ขึ้นสำหรับชาวบ้าน แต่ผู้ที่มักไปจับจ่ายในตลาดดังกล่าวก็มักเป็นคนฐานะดีหรือมีหน้าที่การงานที่ทำให้มีรายได้มากพอและมีโอกาสได้เดินทางไปทำธุระที่ตัวอำเภอบ่อยๆ เช่น ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล แกนนำชุมชน ตัวแทนบริษัทรับซื้อผลผลิตการเกษตร ผู้ที่มีอาชีพรับจ้างต่างถิ่น และเจ้าของร้านของชำในหมู่บ้าน ฯลฯ

สำหรับชาวบ้านทั่วไป ไม่ค่อยมีใครไปตลาดเพียงเพื่อซื้อสินค้าชนิดเดียว พวกเขาจะยอมจ่ายค่ารถไปกลับตัวอำเภอรอบละ 70-80 บาท เฉพาะเมื่อจำเป็นต้องไปหาหมอ หรือไปติดต่อราชการ นานที่ปีหนจึงจะพากันไป “เที่ยว” หรือจับจ่ายใช้สอย ซึ่งมักเป็นช่วงที่เพิ่งได้เงินจากการขายผลผลิตทางการเกษตรและเหลือจากการใช้หนี้แล้ว

แหล่งประจำในการซื้อหาอาหารเล็กๆ น้อยๆ ในแต่ละวันยังคงเป็นพ่อค้าเร่และร้านชำในหมู่บ้าน นอกจากลุงคำ ในหมู่บ้านยังมีพ่อค้าเร่เจ้าอื่นๆ เข้ามาค้าขายอยู่บ้าง

“บุญศรี” เป็นชาวปกาเกอญอจากบ้านล่อม ขับริยนต์มารับซื้อหนอนไม้ไผ่ และของป่าบางอย่าง เขามารับซื้อมากกว่ามาขาย และมีชนิดสินค้าที่รับซื้อจำกัดตามที่มิคำสั่งซื้อจากในเมืองมาเท่านั้น

“ล้าวสต็อก” เป็นสามีภรรยาคนเมืองจากอำเภอไชยปราการ ขับริยปิกอับบรรทุกอาหารสดและแห้งมาขายทุกเช้าวันจันทร์ถึงศุกร์ อาหารแบ่งใส่ถุงเล็กๆ ขายปลีกถุงละหนึ่งบาท สองบาท และห้าบาท ชาวบ้านไม่

รู้จักและไม่ได้ถามชื่อของพ่อค้าและแม่ค้า เมื่อพวกเขาเข้ามาหมู่บ้านใหม่ๆ จะเปิดเพลงดังลั่น เนื้อหาเพลงจับใจความได้ไม่ชัดเจนนอกจากคำว่า “ล้างสต็อกๆ” ทุกเช้า “ล้างสต็อก” จะมาเร็วกว่าลุงคำ การมาของล้างสต็อกระเทือนยอดขายของลุงคำอยู่บ้าง แต่ก็ไม่ได้มากมายอะไร เพราะลูกค้าของ “ล้างสต็อก” จะอุ้นหนาฝาคั่งเฉพาะช่วงฤดูเก็บเกี่ยวซึ่งชาวบ้านเพิ่งขายผลผลิตได้ใหม่ๆ เพราะ “ล้างสต็อก” รับเฉพาะเงินสดเท่านั้น

ในช่วงต้นฤดูการผลิต ครอบครัวฐานะดีซึ่งมีเพียงหยิบมือจะซื้อกับข้าวจากล้างสต็อกในวันที่จะต้องทำกับข้าวเลี้ยงเพื่อนบ้านที่มาช่วยลงแขก ส่วนครอบครัวที่ฐานะไม่สู้ดีก็อาจฆ่าหมูหรือไก่ของตัวเองเพื่อเลี้ยงเพื่อนบ้าน มิฉะนั้นก็อาศัยแปะปลาแห้ง ปลากระป๋อง ฯลฯ จากร้านค้าในหมู่บ้าน หรือแปะต้นหอมผักชี กระเทียม และเครื่องปรุงบางอย่างจากลุงคำ

“ล้างสต็อก” เข้ามาเพียงปีเศษก็หายไป บ้างว่าพวกเขาไปขายเส้นทางอื่น บ้างก็ว่าพวกเขาอาจเปลี่ยนไปทำอาชีพอย่างอื่น แต่ก็ไม่ได้ยินว่ามีชาวบ้านรายใดเดือดร้อนกับการหายไปของล้างสต็อก ทุกคนยังดำเนินชีวิตปกติและซื้อขายสินค้ากับลุงคำต่อไป

สองปีที่ผ่านมาชาวบ้านมีทางเลือกในการซื้อหาสินค้าเพิ่มขึ้นเพราะมีร้านชำเปิดใหม่ในหมู่บ้าน ก่อนหน้านั้นเคยมีร้านชำและปั้มน้ำมัน (ปั้มหลอด) เปิดในหมู่บ้าน แต่ก็ต้องปิดตัวลง เพราะลูกค้าพากัน “แปะ” อย่างถาวร เจ้าของร้านก็ลำบากใจที่จะทวงเงินเพราะเป็นญาติพี่น้องกันทั้งนั้น ร้านชำที่เปิดใหม่เมื่อสองปีก่อนเป็นของ “ครูอนันต์” ครูโรงเรียนประจำหมู่บ้านที่มาแต่งงานกับชาวบ้านคนหนึ่ง ส่วนอีกร้านเพิ่งเปิดเมื่อไม่กี่เดือนที่ผ่านเป็นของสามีภรรยาคนหนึ่งที่มีเงินทุนจากการที่สามีไปทำงานรับจ้างต่างถิ่น

สินค้าส่วนใหญ่ในร้านชำเป็นของแห้ง เช่น น้ำปลา น้ำตาลทราย ผงชูรส ปลากระป๋อง ขนมขบเคี้ยว กาแฟแบบหกริวัน ฯลฯ นานๆ ครั้งก็จะมีของสด เช่น ปลาหนึ่ง กะหล่ำปลี เนื้อหมู ฯลฯ เก็บอยู่ในตู้เย็น ทั้งสองร้านติดป้ายเตือนลูกค้าว่าต้องจ่ายสด แต่เมื่อสอบถามก็ทราบว่าชาวบ้านน้อยรายที่ไม่แปะ

เมื่อเปรียบเทียบกับพ่อค้าแม่ค้ารายอื่น ๆ ลุงคำยังคงครองส่วนแบ่งการตลาดมากที่สุด และครองใจคนในละแวกนี้ ด้วยท่ามาค้าขายจนคุ้นเคยและไว้วางใจกัน การเป็นคนดอยและคนจนทำให้ชาวบ้านส่วนใหญ่เคอะเขินเมื่อต้องเข้าไปซื้อของในตลาดใหญ่ แต่ต่อหน้าลุงคำที่แม้ว่าเขาจะเป็นคนเมืองไม่มีชาวบ้านคนใดกระดากอายเมื่อตัวเองพูดไม่ชัด มีแค่เศษเหรียญเก่าๆ เอามาซื้อของ หรือแม้แต่จะไม่มีเงินสักบาท ระบบการค้าของลุงคำมีความยืดหยุ่นมากกว่าระบบการค้าของพ่อค้าแม่ค้าเจ้าอื่นๆ สิ่งของวันนี้พรุ่งนี้เข้ามาเอาได้ แปะได้ และแลกของต่อของได้ คนสูงอายุและกลุ่มคนจนในหมู่บ้านนิยมซื้อของจากลุงคำมากกว่าพ่อค้าแม่ค้ารายอื่นๆ เพราะพวกเขามักจำเป็นต้องแปะมากกว่าคนกลุ่มอื่นในชุมชน นอกจากนั้นลุงคำยังเป็นแหล่งรายได้ที่สำคัญของคนแก่ซึ่งถ้าไม่ได้ขายมะเขือพวง เห็ด ใบส้มป่อย ฯลฯ ที่เก็บหามาให้แก่ลุงคำ พวกเขาก็ไม่มีโอกาสที่จะมีรายได้ทางอื่น