Abstract

This study examines the impacts of modernization in Myanmar on food sources and food consumption patterns in the country and in particular, the effects of industrialization and urbanization. The types of food consumed and the socio-economic factors related to food consumption among families are also examined. This eighteen month study; running from January 2013 to July 2014, was conducted in a community located in a peri-urban area of Mandalay city, in the upper-central region of Myanmar. Thirty six people, mostly women of different economic statuses and occupations, and living within different family structures, were interviewed in their own homes about the types of food they buy, cook and eat within the family. The interviews were conducted in English, with translation into Burmese provided by very effective local translators. As well as the interviews, tea and food shops, and restaurants, were also observed and their owners interviewed. Statistical data about food sources and food production patterns in the study area was also collected, and some key people within the food production chain, such as the owners of and workers at chicken farms and retailers, were also interviewed.

The consumption of food is not simply the result of biological forces; what we eat, and when and where we eat it, as well as who we eat with, are socially and culturally shaped, and are also affected by the political, economic and environmental conditions within which we live. The rapid modernization and urbanization that has taken place in Myanmar over recent years has affected, not only people's lives, but also their work and food consumption patterns. The results of this study illustrate the effects agricultural changes have had on food production activities, such as the rise of large-scale chicken, mango and water melon farms, in turn impacting upon what food product types people have access to, and their prices. The expansion of the Mandalay urban area into the study village has reduced the amount of land held by rural people, and as such has had an impact on their occupations and family food sources. Changes in occupations, and the move towards an urban way of life, have made the issues of time and convenience crucial, and increased the levels of complexity in people's lives. Though eating food at tea shops has occurred since British colonial times, it has increased in recent years along with the urbanization of Mandalay, and the variety of foods provided at the tea shops illustrates the hybridity of Myanmar's food culture.

Modernization has also manifested itself in terms of the use of modern utensils and cooking ingredients, both in the households and in the tea and food shops. All the study households said they cook lunch and dinner for their family meals, though most said they only eat dinner together; breakfast and lunch are eaten separately. There is little difference among the higher and lower income earning families in terms of the ways they prepare, cook and eat food. The only slightly difference found was that the higher income earning households eat more meat and normally eat three dishes for dinner, while the poor households generally eat only two dishes for dinner and also less meat. Imported seasoning and sauces from Thailand are perceived as tastier and of a higher quality when compared to the Myanmar and China versions; however, very few households in the study community use them, as the price of imported Thai products is higher than those made locally. Infrastructure developments, and especially the introduction of a mains electricity supply, have given

people greater access to information, as well as the ability to use electric rice cookers and pans, and boiled water.

Data from this study suggests that an urgent review of the quality of food consumed in the study area should take place, as most people eat food sourced from outside the home. Some imported foods contain high levels of chemicals, and this issue should be monitored and controlled, as some of these products are of a very low price and so highly accessible to rich and poor families alike. Policies aimed at supporting the local agriculture industry and tourism industries, as well as more studies into the impacts on local urban and rural people of the effects of the changes highlighted in this paper, should be conducted and a strategic plan developed and published.

บทคัดย่อ

การศึกษาแบบแผนการบริโภคอาหารในบริบทการเปลี่ยนแปลงสู่ความทันสมัยของเมียนมาร์นี้เน้นศึกษาผลกระทบของการพัฒนาอุตสาหกรรมและความเป็นเมืองต่อการเปลี่ยนแปลงแหล่งอาหาร ประเภทและแบบแผนการบริโภคอาหารของบุคคล การศึกษานี้เลือกเก็บข้อมูลในพื้นที่เขตเมืองมัณฑะเลย์ โดยทำการสัมภาษณ์บุคคล จำนวน ๓๖ คนที่มีฐานะทางเศรษฐกิจต่างกันเกี่ยวกับแหล่งอาหาร ประเภท การประกอบอาหารและแบบแผนการบริโภคอาหารของครอบครัว บุคคลเหล่านี้อาศัยอยู่ในชุมชนอันเป็นพื้นที่กึ่งเมือง การดำเนินการสัมภาษณ์กระทำที่บ้านพักของแต่ละบุคคลและดำเนินการสัมภาษณ์ผ่านล่ามชาวพม่า นอกจากนั้น ยังทำการศึกษาแหล่งอาหารและแบบแผนการบริโภคอาหารของผู้อยู่อาศัยในเมืองโดยการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านน้ำชา ร้านอาหาร และร้านค้าในชุมชนเมือง รวมทั้งผู้ประกอบการฟาร์มเลี้ยงไก่เพื่อทำความเข้าใจผลกระทบของอุตสาหกรรมเกษตรและความเป็นเมืองต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิต อาชีพและแบบแผนการบริโภคอาหารของบุคคล

การบริโภคอาหารไม่เพียงแต่เป็นการตอบสนองทางชีววิทยาของบุคคลเท่านั้น หากเป็นกระบวนการทางสังคม การเลือกประเภทอาหาร วิธีการบริโภค เวลาและบุคคลที่บริโภคอาหารร่วมด้วยถูกกำหนดโดยเงื่อนไขทางสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมทั้งในระดับบุคคลและในระดับโครงสร้างสังคม การขยายตัวของพื้นที่เขตเมืองและการเปลี่ยนแปลงแบบแผนการผลิตทางการเกษตรเป็นแบบอุตสาหกรรม เช่น อุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อ การปลูกมะม่วงและแตงโมส่งผลต่อแหล่งอาหารธรรมชาติรวมทั้งประเภทและแบบแผนการบริโภคอาหารของบุคคลในชุมชน การลดลงของพื้นที่ปลูกข้าว การจำต้องเปลี่ยนอาชีพของชาวนาไปสู่การรับจ้างและการประกอบการธุรกิจร้านค้าเล็กๆในชุมชน รวมทั้งการอพยบของคนจากต่างพื้นที่เข้ามาพำนักในชุมชนมากขึ้นทำให้การบริโภคอาหารเช้าที่ร้านน้ำชามีความสะดวกและประหยัดกว่าการบริโภคข้าวตามแบบเดิม ยิ่งไปกว่านั้นร้านน้ำชายังเป็นพื้นที่ทางสังคมที่ไม่ใช่เป็นเพียงพื้นที่การบริโภคอาหารแต่เป็นพื้นที่ของการดำเนินการทางเศรษฐกิจ การแลกเปลี่ยนข้อมูลทางสังคม รวมทั้งเป็นพื้นที่ของการต้อนรับแขกผู้มาเยี่ยมเยียน ร้านน้ำชาได้ปรากฏในสังคมเมียนมาร์ตั้งแต่ยุคอาณานิคมและมีพัฒนาการมายาวนานและมีหลายระดับเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่มีฐานะทางเศรษฐกิจต่างๆ กัน นอกจากนั้นด้วยลักษณะความหลากหลายทางชาติพันธุ์ในสังคมพม่า อาหารและของว่างที่ขายในร้านน้ำชาสะท้อนความผสมผสานทางวัฒนธรรมและการทำให้อาหารของวัฒนธรรมต่างๆ นั้นกลายเป็นอาหารแบบพม่า

ความทันสมัยได้ส่งผลต่ออุปกรณ์การประกอบอาหารรวมทั้งเครื่องปรุง บุคคลในชุมชนกึ่งเมืองเกือบทั้งหมดประกอบอาหารกลางวันและเย็น โดยการประกอบอาหารนี้จะกระทำเพียงครั้งเดียวในตอนสายโดยภรรยาหรือมารดา อาหารที่ประกอบเสร็จแล้วจะถูกแบ่งออกเป็นสองมื้อ และมื้อเย็นจะเป็นมื้อที่ครอบครัวส่วนมากในชุมชนที่ศึกษามีการบริโภคพร้อมกัน การพัฒนาทางด้านสาธารณูปโภคและไฟฟ้าทำให้ครอบครัวส่วนมากที่มีฐานะทางเศรษฐกิจปานกลางและดีใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า เช่น หม้อหุงข้าว กระทะและกระติกต้มน้ำร้อนในการประกอบอาหาร ในขณะที่ครอบครัวที่มีฐานะยากจนยังคงใช้เตาถ่านในการประกอบอาหาร และยังคงใช้จาน ชามอลูมิเนียมในการใส่อาหารเพื่อบริโภค ในขณะที่ครอบครัวที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดีจะใช้จานเซรามิก อย่างไรก็ดี ครอบครัวเกือบทั้งหมดจะบริโภคอาหารด้วยมือหากเป็นการบริโภคอาหารในบ้านและลำพังในครอบครัวของตน ในขณะที่การบริโภคอาหารที่ร้านหรือนอกบ้าน เช่นที่ทำงานและโรงเรียนจะใช้ช้อนส้อม งานศึกษานี้พบว่าชาวเมียนมาร์โดยเฉพาะผู้มีฐานะทางเศรษฐกิจปานกลางและสูงมีความนิยมและบริโภคสินค้าเครื่องปรุงรสอาหารที่นำเข้าจากไทยเป็นอย่างมาก เช่น ผงชูรส น้ำปลา น้ำมันหอย รวมทั้งอาหารแห้ง เช่น บะหมี่สำเร็จรูปและปลากระป๋อง

การเปลี่ยนแปลงแบบแผนชีวิตและการบริโภคอาหารนอกบ้านเพิ่มขึ้นของคนในชุมชนที่ศึกษาและในเขตเมือง รวมทั้งการแพร่หลายของการนำเข้าสินค้าอาหารและของขบเคี้ยวจากต่างประเทศมากขึ้นส่งผลให้เกิดความตระหนักในอันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ดังนั้นควรดำเนินการอย่างเร่งด่วนในการควบคุม ตรวจสอบความปลอดภัยของสินค้าอาหาร นอกจากนั้น ควรมีการกำหนดนโยบายและกรอบดำเนินการการลงทุนของชาวต่างชาติในด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อลดผลกระทบต่อแหล่งอาหารดั้งเดิมและอธิปไตยด้านอาหารของบุคคล รวมทั้งอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่ส่งผลกระทบต่อราคา ประเภท และแบบแผนการบริโภคอาหารของคนในเขตเมือง