

บทที่ 4

เมื่อผู้หญิงขายข้าวแกง:

การแบ่งงานกันทำและความสัมพันธ์ระหว่าง “แม่ค้าข้าวแกง” กับ “แม่บ้านอาหารถุง”

เรื่องเล่าประสบการณ์ของ “แม่-ค้าข้าวแกง” นอกจากจะถูกกดทับจากงานวิชาการ กระแสหลักแล้ว “พื้นที่” ของ “ร้าน-ข้าวแกง” แผงลอยของนางพินดา ซึ่งไม่มีที่อยู่ ที่ตั้งถาวรก็ถูก เบียดขับจากเศรษฐกิจภาคทางการ ไม่ใช่สิ่งซึ่งคนสังคมนี้ถึงเป็น “อาหารในชีวิตประจำวัน” ไม่ถูก ให้คุณค่าในระดับเดียวกันกับ “ร้านอาหาร” “ร้านฟาสต์ฟู้ดส์” ที่มีพื้นที่โฆษณา การส่งเสริมการ ขายชัดเจนในสื่อสาธารณะ สามารถสร้างมูลค่าทางการตลาดได้มากมาย อันต่างจาก “ร้าน-ข้าว แกง” มักถูกเรียกร่องโหยหา กล่าวถึง และให้ความสำคัญจนปรากฏออกสู่พื้นที่สาธารณะได้ ก็ ต่อเมื่อสังคมไทยเกิดวิกฤตเศรษฐกิจ

ในบทนี้ จะเป็นการฉายให้ภาพการตัดสินใจของผู้หญิงคนหนึ่งที่เคยเป็นแม่บ้าน ต้อง ตัดสินใจใช้ “การปรุงอาหาร” ให้เป็นรายได้จุนเจือครอบครัวกลายเป็น “แม่-ค้าข้าวแกง” ด้านหนึ่ง เธอทำ “ข้าวแกง” เลี้ยงดูคนในบ้าน อีกด้านหนึ่งเธอก็สามารถช่วยให้ผู้หญิงยุคใหม่เป็น “แม่บ้าน อาหารถุงสำเร็จรูป” ที่กลับไปซุ่มซ่ามไม่ให้ความสำคัญในสถาบันครอบครัวเจือจางลง ทำให้ ครอบครัวอบอุ่น และผู้หญิงยังดำรงคุณสมบัติแม่ศรีเรือนอยู่ได้ แง่นี้แล้ว ผู้หญิงก็ได้แบ่งบทบาท หน้าที่กันตั้งสายพานตามยุคเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

ที่สำคัญ เมื่อร้านข้าวแกงถูกทำให้เป็นเศรษฐกิจแบบยังชีพ “แม่-ค้าข้าวแกง” มีวิธีการ ต่อสู้ ต่อรอง กับโครงสร้างทางสังคมอย่างไร เพื่อให้ดำรงอยู่ได้ตลอดกว่า 30 ปีที่ผ่านมา และ กลายเป็นพื้นที่ที่ปรับเปลี่ยนความคิดเรื่องภารกิจระหว่างพื้นที่ส่วนตัวและพื้นที่สาธารณะ และมี พัฒนาการที่เกี่ยวพันกับสังคมมาอย่างเป็นลำดับ ตั้งแต่ยุคที่มีการปฏิรูประบบราชการ ปฏิรูป การเมืองการปกครอง จนถึงยุคที่มีการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม

จุดเริ่มต้น เมื่อ “แม่-”ค้าข้าวแกง

บรรยากาศเก่าๆ ของชุมชนวัดราชาธิวาส หายไปตามการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม นอกจากวัดและโรงเรียนวัดราชาธิวาสแล้ว เรือนอาศัยที่เป็นบ้านเก่า เรือนโบราณในชุมชนนี้ถูกรื้อ ทิ้งกลายเป็นตึกแถวพาณิชย์ คนเก่าแก่ขายที่ให้ “คนอื่น” เข้ามาทำมาหากิน มีร้านขายของชำ

ร้านเครื่องเขียน ร้านก๋วยเตี๋ยวหลายร้าน คลองที่เคยสัญจรถูกถม ส่วนบ้านญวนสามเสนฝากฝั่งตรงข้ามที่เคยเป็นชุมชนศาสนาคริสต์มีอาหารเวียดนามขึ้นชื่อ ก็มีโรงเรียนผุดขึ้นมากเพื่อรองรับการขยายตัวของเมือง ทั้งโรงเรียนเซนต์คาเบรียล โรงเรียนเซนต์ฟรังซิสซาเวียร์ คอนเวนต์ โรงเรียนโยนออฟอาร์ค โรงเรียนพันธะศึกษา โรงเรียนกวดวิชามากมาย ร้านหนังสือดอกหญ้า ร้านกาแฟ ร้านเกมส์คอมพิวเตอร์ ศูนย์ถ่ายเอกสาร สัญลักษณ์ที่เคยบ่งบอกว่าที่นี่คือชุมชนวังเก่าหายไป กลายเป็นย่านชุมชนที่เจริญสุดๆ ตรงข้ามหน้าปากซอยวัดราชาธิวาสมีร้านฟาสต์ฟู้ดทั้ง “แมคโดนัลด์” “เซสเตอร์ กิลล์” มีร้านขายโทรศัพท์มือถือ มีร้านสะดวกซื้อ 7-eleven สัญลักษณ์ใหม่ตัวแทนการค้าสมัยใหม่ (Modern Trade) ขึ้นทุกหัวมุมถนน

“แรกๆ แม่ก็ไม่คิดว่าต้องมาขายข้าวแกงแบบนี้”

แม่เล่าว่า “แต่งงานกับพ่อ (นบพร โกมลนิมิ) ไม่นาน ยายก็เจ็บ พี่ๆ ของแม่ซึ่งส่วนใหญ่ก็รับราชการ และเป็นข้าราชการระดับสูงกันแล้วทั้งนั้น ก็บอกให้แม่ออกจากงานเพราะเป็นน้องคนเล็กและเงินเดือนน้อยกว่าคนอื่น แล้วพี่ๆ จะช่วยเหลือเรื่องค่าใช้จ่ายเอง พ่อก็บอกให้แม่ออกมาดูแลยายและเลี้ยงลูก พ่อยืนยันว่าหาเลี้ยงครอบครัวได้ แต่แม่เห็นว่าค่าใช้จ่ายในบ้านสูง แม่กับป้าภา (นิภาพร เกตุทัต) จึงช่วยกันทำขนมส่งที่ห้างสรรพสินค้าใหญ่แห่งหนึ่งแถวชิดลม เช่น สังขยาใบเตย ข้าวตู ถั่วกวน ท็อฟฟี่ใส่ทุเรียน ลับากมากการทำขนมส่ง ทำก็ยากใช้เวลานาน ต้องแบกไปส่งอีก พ่อพ่อไปทำงานแม่ก็เอาขนมไปส่ง รายได้ไม่ค่อยดี เพราะส่งขนม 3 งวดกว่าจะได้เงินถึงงวดที่ 4 งวดหนึ่งก็ประมาณ 15 วัน รวดสองเดือนกว่าจะได้เงินที่ลงทุนไปกลับมาแต่เราต้องทำขนมส่งขายเขาทุกวันนะ ทำขนมส่งขายไม่นานต้องเลิก เพราะกว่าจะได้เงินแต่ละงวด ที่บ้านต้องกินต้องใช้ ไหนคุณยายจะเจ็บเป็นอัมพฤกษ์ ไหนค่านมลูก แม่ต้องการมีเงินสดหมุนในบ้านทุกวัน จนพ่อบอกให้แม่เลิกทำเถอะ แม่ก็เลิก”

“ช่วงปี พ.ศ. 2516-2517 พ่อลาออกจากกรมการศาสนา กระทรวงศึกษาธิการ มาทำงานที่หนังสือพิมพ์ประชาธิปไตยรายวันกับคุณณรงค์ เกตุทัต ลูกชายของคุณสนั่น เกตุทัต พี่ชายคนละท้องกับแม่ โดยคุณสนั่น เป็นนายทุน และให้คุณณรงค์บริหาร ยุคนั้นหนังสือพิมพ์ประชาธิปไตยเป็นขวัญใจของนักศึกษาในช่วงหลัง 14 ตุลาคม 2516 เพราะมีแต่คนรุ่นใหม่มาทำงานเรียกร้องให้มีการเปลี่ยนแปลงทุกด้าน พอถึงปี พ.ศ. 2519 หนังสือพิมพ์ก็รายงานข่าวจอมพลประภาส และจอมพลถนอม จะเข้าประเทศ และพ่อมีการยิงนักศึกษาและเผาที่ธรรมศาสตร์ในคืนวันที่ 6 ตุลาคม หนังสือพิมพ์ประชาธิปไตยก็พิมพ์ภาพเหตุการณ์ที่ธรรมศาสตร์ขึ้นหน้าหนึ่งเลย วันรุ่งขึ้นหนังสือพิมพ์ก็ถูกสั่งปิด ตอนกลางคืนพ่อรีบวิ่งกลับมาที่บ้าน เพราะบ้านเราใกล้ที่เกิด

เหตุผลมาก บอกให้แม่เอาหนังสือต้องห้ามที่มีอยู่ในบ้านมาเผา แม่ไม่รู้ว่าอะไรต้องห้ามหรือไม่ห้ามก็เผาก่อนแหละ สักพักตำรวจก็ตามพอมานจริงๆ แต่ก็ไม่มีเรื่องร้ายแรงกับบ้านเรา”

ในสมัยรัฐบาล ม.ร.ว. เสนีย์ ปราโมช ในปี พ.ศ. 2519 มีความพยายามกลับประเทศไทยของจอมพลประภาส จารุเสถียร และการกลับประเทศไทยของจอมพลถนอม กิตติขจร หลังจากที่ทั้งสองได้เดินทางออกนอกประเทศหลังเหตุการณ์ 14 ตุลา ในขณะนั้นได้เกิดความแตกแยก ทั้งในพรรคการเมืองและกลุ่มประชาชน ออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่สนับสนุนบทบาทของนิสิตนักศึกษา และกลุ่มที่ต่อต้านนิสิตนักศึกษา ทำให้สถานการณ์มีความรุนแรงมากขึ้นจนกระทั่งมีการเผามหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เมื่อวันที่ 6 ตุลาคม 2519 มีนักศึกษาและคนตายจำนวนมาก คณะทหารที่เรียกตัวเองว่า คณะปฏิรูปการปกครองแผ่นดินก็ยึดอำนาจการปกครอง มีผลให้ ม.ร.ว. เสนีย์ ปราโมช ต้องพ้นจากตำแหน่ง และนายธานินทร์ กรัยวิเชียร เป็นนายกรัฐมนตรีคนใหม่ ช่วงเวลานั้น คณะปฏิรูปการปกครองแผ่นดินได้ออกประกาศคณะปฏิรูปออกมามากมายฉบับ โดยมากมีเนื้อหาควบคุมเพื่อสถานการณ์ให้อยู่ในความสงบเรียบร้อย โดยประกาศฉบับหนึ่งที่มีความสำคัญคือ ประกาศฉบับที่ 5 ที่ว่าด้วยการควบคุมสื่อมิให้เผยแพร่ภาพและเนื้อหาที่เกิดขึ้นในเหตุการณ์ 6 ตุลา เป็นเวลา 3 วัน คือตั้งแต่วันที่ 6 ตุลาคม - 9 ตุลาคม ซึ่งในช่วงเวลา 3 วันนั้นเป็นครั้งแรกและครั้งเดียวในประวัติศาสตร์ไทยจนบัดนี้ที่หนังสือพิมพ์หลายฉบับถูกห้ามตีพิมพ์และจัดจำหน่าย และประกาศคณะปฏิรูปฉบับนี้ได้ครอบคลุมรวมถึงสื่อทุกสื่อรวมถึงโทรทัศน์ด้วย หลังจากนั้นตลอดรัฐบาลธานินทร์ มีการสั่งปิดหนังสือพิมพ์อย่างต่อเนื่อง ด้วยเหตุผล "โจมตีรัฐบาล" ในขณะที่หนังสือพิมพ์ที่ไม่โจมตีรัฐบาล เช่น ไทยรัฐ และบางกอกโพสต์ สามารถดำเนินกิจการอย่างราบรื่น

“ช่วงตั้งแต่ปฏิรูปการปกครอง ปี พ.ศ. 2519 พ่อตงงานอยู่หลายปี वादการ์ตูนการเมืองได้รูปหลายร้อยบาทแต่พ่อตงงานมีคนจ้างวาดรูปๆ ละ 20 บาท แม่ก็เลยบอกพ่อว่า ‘อย่าทำมันเลยเสียศักดิ์ศรี’ ตัวแม่เองเคยมีประสบการณ์ออกร้านขายข้าวแกงที่งานสวนอัมพรงานเกษตรแฟร์ หรืออะไรสักอย่างแม่จำไม่ได้ ขายดีมาก แม่บอกพ่อว่าจะลองทำอะไรขึ้นมาขาย คิดไว้ตอนนั้นคือทำห่อหมก ทำเสร็จก็นั่งรถสามล้อไปส่งที่บางลำพู ส่งแถวธนาคารแห่งประเทศไทย ส่งที่โรงพยาบาลวชิรพยาบาล ขายหมดทุกวันก็จริงแต่ก็ไม่ได้อะไรมากนัก เพราะหมดไปกับค่ารถที่เอาห่อหมกไปส่งที่นั่นนี่ ช่วงนี้แม่ได้เรียนรู้ว่าการนั่งรถตระเวนไปส่งห่อหมกที่ต่างๆ แม่ต้องเสียค่ารถเยอะ เมื่อเทียบกับราคาห่อหมกและรายได้ที่กลับมา ค่ารถกินหมดไม่คุ้มกัน ช่วงนี้เป็นจุดให้แม่คิดช่วยพ่อหารายได้เข้าบ้านอย่างจริงจัง เพราะดูสภาพสังคมกับพ่อแล้ว ถ้าแม่อยู่กับบ้านเลี้ยงลูกอย่างเดียวคงไปไม่รอด”

“แม่นะทั้งซ้ำ ทั้งโกรธพอช่วงนั้น แม่ทำห่อหมกบ้างทำกับข้าวบ้างไปขายที่ต่างๆ แม็ก็นึกว่าพอจะเอาไปช่วยแม่ขาย พอแม่จัดเรียงใส่ปีนโตเสร็จ พอดันเอากับข้าวแม่ไปเยี่ยมเพื่อน นกหนังสือพิมพ์ที่ติดคุก ไม่ได้หวังเลยว่าในบ้านเหลือเงินเท่าไร”

“และถ้าให้แม่ไปสมัครงานตามโรงแรมเหมือนเมื่อก่อน เงินเดือนแม่คนเดียวคงเลี้ยงทั้งบ้านไม่พอ และแม่ไม่มีคนช่วยเลี้ยงลูกด้วย ต่อมาโชคดีว่าน้องของพ่อคนหนึ่งมีร้านขายอาหารที่อยู่โรงอาหารในธนาคารแห่งประเทศไทย และน้ำของพ่อไม่สบายขอให้แม่ไปขายแก้ขัดไปก่อนสักเดือน แม่ต้องไปตลาดเทเวศร์ตั้งแต่มีดกว่าจะเริ่มขายก็ฟ้าสว่าง ขายอยู่สามรอบ ขายรอบแรกเป็นพวกคนงานของโรงพิมพ์ธนบัตรที่มาทำงานกันแต่เช้า จะกินข้าวรวดแกงอย่างเดียว 3 บาท สองอย่าง 5 บาท รอบสองตอนเจ็ดโมงเช้าพนักงานทยอยมาทำงาน และรอบสามโมงเช้า ซึ่งมีคนมาติดต่อราชการ เรียกว่าขายได้ทั้งวัน น้ำคิดค่าเช่ากับแม่วันละ 65 บาท แม่ตัดให้คนทำความสะอาดโรงอาหารอีก 15 บาทจะได้ไม่ต้องคอยเก็บจานล้างจานเอง เพราะแม่คิดว่าช่วยน้ำของพ่อขายเดือนเดียวจะได้ไม่ต้องจ้างลูกจ้าง วันไหนกับข้าวเหลือก็ใส่ถุงแจกพวกทำความสะอาดเขาก็ชอบกันมากเลย เพราะไม่ต้องไปซื้อกินที่ไหนอีก หลังๆ บางคนมาช่วยหุงข้าว บางคนมาช่วยหั่นช่วยปอกก็มี แม็ก็นำข้าวแกงขายไป ทำขายอยู่ประมาณ 18 อย่าง เช่น ต้มชุป ชุปไก่ แกงเขียวหวานไก่ แพนงไก่ ต้มช่าไก่ มีทั้งผัด ทั้งยำ แกงหน่อไม้ใส่สะตอ แกงใต้ แกงเหนือ ยำโบราณ ยำหัวปลี ยำปลาทุ พอดตกบ่ายก็เริ่มทำกับแกลัม ยำทั้งหลาย ยำปลาทุ ยำกบทอด ยำวุ้นเส้น ลาบ ฯ เพราะที่นี้เป็นสโมสรของพนักงานด้วย เลิกงานแล้วจะมีคนมาเล่นสนุกเกอร์ ใจนี้ก็อยากได้ร้านนี้เอาไว้ แต่จู่ๆ น้ำก็มาบอกว่าเช่าร้านให้คนอื่นไปแล้ว แม็ก็นั่งออกจากร้านหาที่อื่นขายใหม่”

แม่จะเสียดายร้าน แต่แม็ก็นบอกไว้ “ดีอยู่อย่างหนึ่ง เพราะอย่างน้อยก็ทำให้แม่รู้ว่า การขายข้าวแกงเหมาะกับแม่มากกว่าทำอย่างอื่น แม่จึงเริ่มต้นเอาจริงเอาจังกับอาชีพนี้ ช่วงนี้พ่อพยายามหางานทำ แม็ก็นไปตั้งโต๊ะขายข้าวแกงเป็นหม้อๆ ใต้ต้นไม้ม่วงหลังคุรุสภา กระทรวงศึกษาธิการขายได้สักพักก็มีแม่ค้าจากข้างนอกมาตั้งขายแบบแม่อีกหลายเจ้า กลายเป็นตลาดนัดเจ้าหน้าทีเลยมาไล่เพราะแม่ค้าหลายเจ้าก็ต้องร้องขายของแข่งกันเสียงดัง”

จากแผงลอยอาหารกลายเป็นภัตตาคารริมทาง

ผลกระทบที่ประเทศไทยได้รับจากภาวะเศรษฐกิจโลกตกต่ำอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ช่วงสงครามโลกครั้งที่ 1 และการปรับตัวของประเทศไทยเองให้เข้าสู่ระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยม ในทศวรรษ 2500 มีการออกแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรม ในสมัยของ

จอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ ทั้งชายและหญิงต้องออกมาทำงานนอกบ้านมากขึ้น มีการอพยพย้ายถิ่นจากชนบทเข้าสู่ตัวเมืองอย่างไม่หยุดหย่อน ย่อมมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตเกี่ยวกับอาหารของทั้งในชนบทและในเมือง และ “อาหารข้างทาง” ก็เข้ามามีบทบาทในการแก้ไขปัญหาความยากจนและความไม่เท่าเทียมกันในการกระจายรายได้ การค้า “หาบเร่แผงลอยอาหาร” ก็เกิดขึ้นในยุคนี้เอง¹ ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการปรุงอาหารและการกินอาหารในครัวเรือนไทยเป็นอย่างมาก ส่วนหนึ่งเป็นเพราะสามีและภรรยาต้องออกไปทำงานนอกบ้านทั้งคู่ จากเดิมที่ฝ่ายภรรยา ในฐานะแม่บ้านจะเป็นผู้จัดแจงเรื่องอาหารด้วยการทำกินกันเองระหว่างสมาชิกในครอบครัว ก็เปลี่ยนไปซื้ออาหารที่มีปรุงขายสำเร็จรูปที่ทำขึ้นมาสดๆ อย่างกับข้าวและก๋วยเตี๋ยวมากขึ้น สำหรับนางพินดาเอง ก็เริ่มต้นค้าขายอาหารจริงจังกจากแผงลอยอาหารเช่นกัน

“พอตั้งโต๊ะขายอาหารบริเวณกระทรวงศึกษาธิการไม่ได้แล้ว แม่ไม่รู้จะไปขายที่ไหน แล้วจึงย้อนมาตั้งโต๊ะขายอยู่ปากซอยวัดราชาฯ จากที่เคยทำเยอะก็ทำไม่ก็หม้อให้วางขายบนโต๊ะได้ บางทีก็ขอตั้งโต๊ะขายหน้าร้านคุณป้าร้านหนังสือพิมพ์ ขายดีมาก ไม่ว่าจะตั้งขายตรงไหนสำหรับแม่แล้วถือว่าขายดีมาก ทำอะไรขายก็หมดทุกอย่าง ลูกค้าแม่ส่วนใหญ่เป็นผู้ปกครอง

¹งานศึกษาของประชุม สุวดีดีและคณะ เมื่อปี พ.ศ. 2523 เกี่ยวกับการค้าหาบเร่แผงลอยในกรุงเทพฯ ให้ข้อมูลว่า สัดส่วนของผู้ค้าหาบเร่แผงลอยเป็นชาวกรุงเทพฯ และอพยพมาจากต่างจังหวัดในจำนวนใกล้เคียงกัน แต่มีผู้ค้าหญิงมากกว่าชาย เกือบร้อยละ 80 ขายอาหาร โดยผู้ค้าเหล่านี้ส่วนใหญ่การศึกษาต่ำและยากจน จึงไม่สามารถไปประกอบอาชีพอย่างอื่นได้ ซึ่งเป็นปรากฏการณ์ที่พบในหลายประเทศในเอเชีย เช่น อินโดนีเซีย เป็นต้น และการเข้าสู่อาชีพค้าอาหารทั้งทั้งเหตุผลทางสังคม คือต้องการเวลาทำงานที่ยืดหยุ่นเนื่องจากต้องการเวลาดูแลครอบครัว โดยเฉพาะลูก และเหตุผลทางเศรษฐกิจ คือเพื่อหารายได้ในการยังชีพแก่ครอบครัว และรายได้เสริมส่งให้พ่อแม่ที่อยู่ต่างจังหวัด การที่ผู้หญิงเข้าสู่อาชีพค้าอาหารเป็นเพราะความตระหนักในความรับผิดชอบต่อครอบครัว จึงต้องหารายได้เสริมให้แก่ครอบครัวและตอบแทนคุณบิดามารดา การที่ผู้หญิงไทย (รวมทั้งผู้หญิงในประเทศภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้) มีอิสระในการประกอบอาชีพในพื้นที่สาธารณะก็ส่งเสริมการประกอบอาชีพค้าอาหารข้างทางด้วย ทั้งผู้หญิงยังมีภาพพจน์ในด้านความสามารถในการเก็บออมเงินได้ดีกว่าผู้ชาย ซึ่งมักจะใช้จ่ายเงินโดยขาดความรับผิดชอบ เช่น เล่นการพนัน ดื่มสุรา เป็นต้น อ้างอิงจาก นฤมล นิราทร, “หาบเร่แผงลอย: ความสำเร็จและตัวบ่งชี้,” (วิทยานิพนธ์ดุสิตวิทยุบัณฑิต สาขาวิชาสหวิทยาการ คณะบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548), น. 67-69.

โรงเรียนเซนต์คาเบรียล ลูกค้าคงจะเห็นคนขายแต่งตัวสะอาดสะอ้าน มีอาหารไทยๆ แปกๆ ไม่เหมือนหาบเร่แผงลอยร้านอื่น เช่น แพนงไก่ ไช้พะไล เนื้อเค็มผัดกะทิ แกงขี้เหล็ก ฯลฯ ขายแบบนี้ อยู่ไม่นาน ก็มีเจ้าของร้านข้างๆ ร้านป่าหนังสือพิมพ์ชวนเข้าไปขายในร้านคิดค่าเช่าไม่แพง 600 บาทต่อเดือน แต่ขายได้ไม่กี่เดือนปรากฏว่าเจ้าของร้านเสียพนันนกกรง เขาก็บอกให้แม่หาเงินแสนกว่าบาทเพื่อเช่าร้านจะได้ไม่ต้องออกจากร้าน ให้เวลาแม่สามวันเท่านั้น แม่หาเงินไม่ทัน ทีนี้เลยไม่รู้จะลงตรงไหน ไม่มีที่ทำกินอีกแล้ว”

“แม่ก็ตั้งแผงลอยเป็นโต๊ะที่ยกมาจากบ้านขายในซอยวัดราชาฯ นี่ละ ขายข้างหน้า บ้างข้างหลังบ้างถอยไปถอยมานี้แหละ วันหนึ่งก็ย้ายไปขายหน้าปากซอยเลย จากนั้นเจ้เฮียงเจ้าของร้านก๋วยเตี่ยวหมู อยู่หน้าปากซอยตรงข้ามกับร้านป่าขายหนังสือพิมพ์ เห็นแม่ตั้งโต๊ะขายที่นั่นบ้างที่นั่นบ้าง คงรู้สึกสงสาร เพราะเห็นแม่เลี้ยงลูก 3 คน เจ้เฮียงมีตึกแถว 2 ห้อง ห้องแรกแก่เก็บไว้ขายก๋วยเตี่ยวเอง อีกห้องหนึ่งมีสำนักงานทนายความเช่าอยู่ชั้นบน เลยเรียกแม่เข้าร้านให้เช่าตึกชั้นล่าง เอาแม่ 3,500 บาทต่อเดือน แม่เช่าอยู่ประมาณ 6 เดือน ต่อมาสำนักงานทนายความย้ายออก แม่เลยเช่าทั้งตึก 3 ชั้น 5,000 กว่าบาทก็อยู่ที่นั่นมาหลายปี

ช่วงนี้พ่อเริ่มดีขึ้น “ปี พ.ศ. 2521 พ่อกลับเข้าไปทำงานหนังสือพิมพ์อีกครั้ง ซึ่งหนังสือพิมพ์ประชาธิปไตยเปลี่ยนเป็นออกรายสัปดาห์ แล้วก็แตกตัวมาเป็นหนังสือพิมพ์มติชน รายวันเพิ่มอีกฉบับหนึ่ง การเป็นนักข่าวช่วงนั้น ต้องทำทุกอย่าง หาข่าว เขียนข่าว ถ่ายรูป จัดหน้าหนังสือพิมพ์เอง ต้องวาดการ์ตูนการเมืองด้วย ใครทำอะไรได้ช่วงนั้นก็ช่วยกันทำ แต่เพราะหนังสือพิมพ์เพิ่งตั้งและการเงินยังหมุนวันต่อวัน แม่จำได้ว่าช่วงนี้ต้องเอาข้าวแกงใส่ปิ่นโต ข้าวใส่ถุงพลาสติกคล้องใส่แขนสองข้าง นั่งรถตุ๊กๆ ไปส่งที่สำนักพิมพ์ตรงถนนราชบพิธ ทำได้ไม่กี่ปี พ่อกับเพื่อนๆ กลุ่มหนึ่งก็ลาออก เหมือนกับว่าค่ารถ ค่าโอที (ค่าทำงานล่วงเวลา) ค่าอะไรไม่ออกสักอย่างก็มีการประท้วงกันภายใน จากนั้นพ่อก็ไปทำงานให้กับคุณสุธี นพคุณ และคุณบุญชู โรจนเสถียร ที่เพิ่งลาออกจากธนาคารกรุงเทพมาเล่นการเมืองให้พรรคกิจสังคม ช่วงนั้นม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช เป็นหัวหน้าพรรค ขณะนั้นคุณบุญชู เป็นรองนายกรัฐมนตรี และมีคณะทำงานอยู่ชั้นบนสุดของตึกดำ ตรงถนนศรีอยุธยา เป็นตึกแห่งเดียวในประเทศไทยที่มีสีดำทั้งตึก ส่วนพ่อทำงานออกแบบบ้าน และโฆษณา ทำสิ่งพิมพ์ต่างๆ ที่อยู่ในเครือบริษัทบ้านและที่ดินไทย บริษัท รามาทาวเวอร์ นั่งทำงานอยู่บนตึกดำเช่นเดียวกัน เรียกว่าช่วงนี้เป็นช่วงที่พ่อรุ่งเรืองที่สุด แต่ก็ทำงานหนักที่สุด พ่อกลับบ้านมาก็ชอบร้องเพลงติดปาก ตึกดำๆ ทำงานตึกๆ ”

“ส่วนแม่ตั้งแต่ ปีพ.ศ. 2522 เป็นต้นมา ถึงแม่จะเช่าตึกขายข้าวแกงแต่ราคาข้าวแกงก็ไม่ได้แพงขึ้น เพราะอาหารการกินสมัยนั้นยังไม่แพง ที่บ้านตึกนี้แม่ขายข้าวราดแกงตั้งแต่จวนละ

3-4 บาท จนขึ้นมาจนละ 7 บาท ทำข้าวแกงวันหนึ่ง 22 อย่าง พวกไก่อบ หมูอบ ที่ใครหมอบ ต้มจืดหม้อใหญ่มาก มีเครื่องจิ้ม เต้าเจี้ยวหลน ปูหลน น้ำพริกบดเอง น้ำพริกขิงเรื้อ น้ำพริกมะขาม น้ำพริกกุ้งสด น้ำพริกเผ็พาย ไช้พะไล เนื้ออบ สลัดเนื้อสัน สลัดไก่อบ ต้มชาหมู อาหารได้มีทุกวัน ผัดสะตอ แกงเหลือง แกงส้มมะรุมกับปลาช่อน แกงอ่อมต่างๆ อบกุ้ง ยำต่างๆ ของโบราณมีทุกวัน ยำถววน การะเวกสอดสี อีกข้างก็ขายอาหารตามสั่ง แม่ไม่ได้ขายแต่ข้าวแกงนะ หน้าร้านมามีขนม ไทยโบราณอย่าง กล้วยบวชชี ฟักทองแกงบวช ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน ลอดช่องน้ำกะทิ อะไรทำ เงินได้ก็ทำขายหมด ข้าวเหนียวถั่วดำ รวมมิตร พอช่วงกลางวันบ่าย 2 โมงเริ่มทำกับข้าวอีกรอบ เพราะพอใกล้โรงเรียนเลิกผู้ปกครองโรงเรียนเซนต์คาเบรียลจะมาซื้อใส่ถุงกลับบ้าน แม่ปรุงเองคนเดียวทั้งหมด ช่วงนี้แม่มีลูกน้อง 4 คนช่วยหั่นช่วยปอก เสิร์ฟ และเก็บล้าง”

แม่บอกว่า ที่แม่ต้องวนเวียนขายของใกล้ๆ บ้าน ไม่คิดโลดโผนทำมาหากินอย่างอื่นที่ ห่างจากบ้านมากนัก “สองอย่าง คือหนึ่ง คนโบราณเขาถือนัก คนดีหากินใกล้ คนจัญไรหากินไกล ที่เขาสอนให้หากินใกล้ตัวนั้น ก็เพราะว่าการเดินทางมันมีต้นทุน แล้วคนที่ชอบหากินไกลหลายคน ชอบเสี่ยง หวังรวยทางลัด มักไปเล่นการพนัน สอง แม่ต้องคอยดูแลลูกด้วย ทำให้แม่ไม่เคยมีเวลาว่างเลย พอทำกับข้าวเสร็จจะรีบไปทำงานบ้าน ดูว่าลูกกินอยู่เรียบร้อย อาบน้ำอาบทาหรือยัง แม่ ต้องรีบซักผ้ารีดผ้าของลูก ของผ้า ของตัวเองเป็นโรคจิตปล่อยให้ใครทำไม่ได้ เดี่ยวผงซักฟอกกัด ลูกกัดผ้าเลยต้องลำบาก” แม่บอกอย่างนั้น

นั่นเป็นอีกภาพในชีวิตของแม่ที่ไม่เคยเปลี่ยนแปลงจนกระทั่งปัจจุบัน แม่ไม่ได้เป็นแม่ค้า ข้าวแกงอย่างเดียวแต่ยังเป็น “แม่ของบ้าน” ที่คอยดูแลชีวิตและความเป็นอยู่ของทุกคนในบ้าน สิ่ง ที่แม่ทำได้ดีที่สุดในฐานะจะเป็นการเลี้ยงดู หล่อหลอมและบ่มเพาะสิ่งที่ดีแก่ลูกสามคน ภาระของแม่หนักมาก นอกจากงานนอกบ้านแล้ว งานในบ้านและการเลี้ยงดูลูกทำให้แม่มีเวลาในการหารายได้ น้อยลงและภาระเหล่านี้เป็นปัจจัยสำคัญที่จำกัดประเภทของงานที่แม่นำจะทำได้มากกว่านี้ แต่แม่ ก็ไม่ได้ใส่ใจกับเรื่องเหล่านี้มากนัก ยังตั้งหน้าตั้งตาขายข้าวแกงต่อไป

“ช่วงนี้สำคัญมากเพราะเป็นจังหวะที่ลูกๆ ต้องเข้าเรียน” แม่เล่าว่า “ก่อนที่แม่จะเข้ามา ขายในร้านแม่เอาพี่เจี๊ยะไปฝากเพื่อนในวังหลวง ที่เคยเรียนสมัยโชติเวชด้วยกัน แม่คิดตลอดคือ แม่เคยเรียนโรงเรียนดีๆ มาแล้ว ใ้ที่จะให้ลูกเรียนไม่ดี แม่ทำไม่ได้ เพราะถ้าพื้นฐานไม่ดีการไปทำ อะไรอื่นในอนาคตก็ยาก เจี๊ยะเรียนอยู่แล้ว แฉงถึงเกณฑ์เข้าโรงเรียนแล้วแต่แม่รอให้จอมโตทัน แฉงแล้วให้ไปโรงเรียนพร้อมๆ กัน แฉงจะได้ดูแลน้องด้วย แฉงเลยเรียนเข้าไปปีหนึ่ง แม่เอาทั้งสาม คนเข้าโรงเรียนวัฒนา โรงเรียนราษฎร์แถวเทเวศร์ไม่ไกลจากบ้านมากนัก แม่ไปส่งที่โรงเรียนเองได้ การที่แม่ต้องให้ลูกรับเข้าโรงเรียนราษฎร์ไม่เข้าโรงเรียนหลวง เพราะโรงเรียนหลวงให้เข้าเรียน

ประถมหนึ่ง เมื่อเด็กอายุ 7 ปี แม่รอให้ลูกโตขนาดนั้นไม่ได้ไม่มีเวลาดูลูก เพราะจะต้องขายของ หา รายได้เลี้ยงครอบครัว”

ฉันมองว่า การที่แม่ยอมส่งให้ลูกเรียนโรงเรียนดีๆ เพื่อให้มีพื้นฐานการศึกษาที่ดีเป็น พื้นฐานในการประกอบอาชีพที่ดี ทำงานในบริษัทที่มั่นคง หรือไปเป็นข้าราชการเป็นฐานคิดที่ไม่ต่าง จากคนอื่น แต่เหตุผลเล็กๆ ในใจแม่คงไม่ยอมให้ลูกลำบากเหมือนแม่นั่นเอง

“แล้วตอนนั้นแม่เลี้ยงลูกอย่างไร?” ฉันสงสัยมากเพราะงานข้าวแกงของแม่จุกจุกยุ่งทั้ง วัน ไหนจะงานบ้านอีก

“ไม่เห็นยาก เรื่องเลี้ยงลูกนี่”

“ช่วงเช้าไปส่งลูกที่โรงเรียนก่อน พอแม่กลับจากจ่ายกับข้าวเสร็จตั้งแต่ตี 4 ถึงบ้านตี 5 ก็ควักลูกออกจากที่นอน จัดอาบน้ำอาบทำแต่งตัว หาข้าวให้กินแล้วก็ไปส่งที่โรงเรียน รีบไปรีบกลับ แม่ไปส่งเอง ส่งลูกที่วัดยา ขากลับโดดรถเมล์ มาถึงร้านก็แกงที่ละหม้อๆ ผัดๆ ขึ้น ช่วงหลังแม่สนิท กับคนขับสามล้อที่ตลาด พอนั่งรถกลับจากตลาด น้ำเป็ยก คนขับสามล้อ ก็ไปส่งให้แทน ทำอย่าง นี้จนลูกเรียนจบโรงเรียนวัดยา เจ็บมาเรียนต่อที่โรงเรียนวัดราชาธิวาสไปกลับเองได้ ส่วนแจจอม เป็นผู้หญิงแม่ก็ให้ไปเรียนที่โรงเรียนเซนต์สิริอนุสรณ์ เซิงสะพานกรุงธนก็อยู่ใกล้บ้านเหมือนกัน แต่ค่าเรียนของลูกสองคนก็แพงน่าดู สองคนค่าเรียนเทอมหนึ่งตกรวมกันประมาณ 10,000 กว่า บาท ลองคำนวณดูสิ สมัยนั้นแม่ขายข้าวแกงจานละ 7 บาท ต้องขายกี่จานกว่าจะได้ค่าเทอมลูกๆ ดีที่แม่ขายได้วันละเกือบหมื่น สรรพากรมานั่งนับจานเลย ช่วงเช้าก็ขายได้ร่อยกว่าจานแล้ว บ้าน ตึกนี้คืออย่างมี 3 ชั้น ชั้นแรกขายของ ชั้นที่สองเป็นชั้นว่างๆ แม่เอาไว้ให้ลูกวิ่งเล่นในบ้าน ชั้นที่สาม “ไว้นอน” แม่เล่าช่วงชีวิตตอนนี้อย่างสนุกสนานที่ต้องทำงานแบบมืออระวิงทีเดียว

“แม่มีลูกน้อง 4 คนช่วยปอกช่วยหั่นและช่วยตัดด้วย แม่อยู่ตรงกลางคอยเก็บเงิน กับข้าวอะไรพร้อมแม่ก็ไปทำเต็ม ลูกไปโรงเรียน พอใกล้เวลาเลิกเรียนแม่กับลูกน้อง 4 คนก็มาจับ ฉลากกันใครจะไปรับหลาน หรือวันไหนใครอยู่ร้านแล้วเหนื่อยมากก็ให้ไปรับหลาน พอลูกๆ มาถึง ร้านแม่จะดูแลลูกอาบน้ำทำ กินข้าว จ้างครูมาสอนพิเศษที่บ้านเลย ลูกเลี้ยงไม่ยาก ใครอยากเล่น น้ำ แม่ก็จะมิกะละมังให้คนละใบ ให้เล่นน้ำกันอยู่ในนั้น เล่นกันอยู่ที่แดดฟ้า ขออย่างเดียวไม่ให้ลูก ออกไปวิ่งที่ถนน บางทีลูกพับกระดาษ ตัดกระดาษเล่น รกก็ช่างมัน สมัยนั้นแม่กับพ่อค่อนข้าง ทันสมัยซื้อของเล่น ซื้อสมุดภาพให้ลูกระบายสี ซื้อการ์ตูนดีๆ ให้อ่าน ให้ลูกอยู่บ้าน”

เหมือนกับว่าชีวิตครอบครัวเราคืออยู่ระยะเดียว พ่อมีงานทำในบริษัทเอกชนที่มั่นคง ส่วนแม่มีร้านอาหารและพวกเราลูกๆ ก็ได้เรียนในโรงเรียนที่ดี “ตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่สอง ประเทศไทยเกิดวิกฤตเศรษฐกิจอีกครั้ง ในปี พ.ศ. 2526-2527 สมัยพลเอกเปรม ติณสูลานนท์ เป็น

นายกรัฐมนตรี จากราคาน้ำมันโลกตกต่ำ รัฐบาลต้องประกาศลดค่าเงินบาท ทำให้บริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ ธุรกิจอสังหาริมทรัพย์ต้องปิดกิจการ มีคนตกงานจำนวนมาก รวมทั้งบริษัทการเงินและอสังหาริมทรัพย์ในเครือของคุณบุญชู และคุณสุธี นพเกตุ ทำให้พ่อตกต้องงานอีกครั้งหนึ่ง และการตกงานของพ่อคราวนี้ พ่อก็ไม่ลุกขึ้นอีกเลย กลายเป็นคนติดเหล้าอย่างหนัก หมดศักยภาพที่จะลุกขึ้นมาทำอะไรได้อีกแล้ว”

“แม่เองก็ได้รับผลกระทบไปด้วย เริ่มเป็นหนี้สินจำนวนมาก เพราะลูกสาวของเจ้เฮียง ตกงาน และเจ้เฮียงเห็นว่าแม่ขายดีมากจึงอยากให้ลูกสาวขายบ้าง ขอร้านค้ายาทำให้แม่ต้องเข้าไปขายในโรงเรียนวัดราชาธิวาส ที่เข้าไปได้เพราะว่ามีอาจารย์ที่มากินข้าวที่ร้านทุกวันช่วยพาแม่เข้าไป ความที่แม่ไม่เคยเตรียมใจไว้ก่อนว่าการขายของในโรงเรียนเป็นอย่างไร แรกๆ ขายไม่เป็น ไม่ได้ระวังเรื่องการหยุดเทอมเป็นอย่างไร เพราะแผงข้าวแกงในโรงเรียนปีหนึ่งขายได้ 8 เดือน เทอมต้นประมาณ 100 วัน มีกิจกรรมอีกต่างหากหักวันหยุดออกไปอีก ทั้งปีขายได้ประมาณ 180 วันลำบากพอสมควร เพราะแม่หาคนเดียว ส่วนพ่อมีชีวิตส่วนตัวของเขา ยามนั้นแม่ดูใครไม่ได้แล้ว ต้องหาเงินเลี้ยงลูก”

“แม่ต้องใช้ประสบการณ์ที่ผ่านอะไรต่ออะไรปรับตัวให้อยู่ให้ได้ จนร้านแม่ขายดีที่สุดในโรงเรียนวันหนึ่งๆ ขายข้าวสาร 4 ถึงร้านอื่นๆ ขายถึงเศษๆ อย่างเก่งก็ไม่เกิน 2 ถึงจะขายดีกว่าคนอื่นอย่างไร พอเทอมต้นเงินเก็บมีก็จริงแต่ใช้หมด เรียกว่านอนกินทุนกันเลยตอนปิดเทอม เปิดเทอมมากก็ต้องกู้เงินมาลงทุนอีกแล้ว ถ้ากู้เงิน 10,000 บาท ต้องผ่อนแล้ว 400 บาท ดอกเบี้ยร้อยละ 20 แม่จะกู้เงินเหมือนแม่ค้าคนอื่นๆ ที่โรงเรียนนี้จะมีคนเดินมาให้กู้เงิน จะไม่กู้ก็ไม่ได้ เพราะเปิดเทอมเงินที่มีอยู่เราใช้หมด หยุดเทอมต้นเดือนหนึ่ง เทอมปลายอย่างน้อย 2 เดือน ปิดก็เสียค่าเทอม ลูกสามคนไหนจะกินอีก 40 วัน ตั้งที่ปากก็ท้องในที่สุดก็กินทุนจนหมด พอเปิดเทอมบ๊อบแม่เริ่มต้นหาที่กู้เงินหมดก็เริ่มเก็บเงินใหม่ พอใกล้เปิดเทอมกู้่อีกแล้ว เงิน 10,000 บาทที่แม่กู้ใช้ไม่พอหรอก แต่แม่เอาเท่านั้น เดือนหนึ่งถ้าแม่หาต่ำกว่า 30,000 บาทไม่พอใช้ บ้านเราอยู่ไม่ได้ เพราะไม่ได้เลี้ยงลูกเหมือนแม่คนอื่น แม่ค้าคนอื่นเรียนโรงเรียนวัดเทวราชกุญชร ในตลาดเทเวศร์ แต่ลูกแม่เรียนโรงเรียนพระเมธีศรีฯ จนแจ่งสอบเข้าได้ที่โรงเรียนสตรีวิทยา จอมเข้าโรงเรียนเบญจมราชาลัย แม่ถึงได้สบายขึ้น”

“แม่จะขายข้าวแกงแผงเล็กๆ ในโรงอาหารของโรงเรียนก็ต้องเสียค่าเช่าแผง มีการประมูลกันทุกปี เสียค่าประมูล 35,000 บาทต่อปี ค่าเช่ารายเดือนต่างหาก ค่าน้ำค่าไฟอีก ถ้าถามแม่ว่าดีไหม? ไม่ดีเลยแต่ต้องทนเพราะแม่มีทุนน้อยอีกอย่างแม่ขายในโรงเรียนใกล้บ้าน ถ้าต้องไป

ชายที่อื่นแม่ต้องทิ้งลูก แม่ขายอยู่ที่นี้ ต้องออกจากบ้านไปตลาดสี่สาม ลูกจะนอนกันตามลำพัง 3 คนได้อย่างไร ถ้ามีอะไรลูกก็สามารถเดินมาหาแม่ได้” แม่บอกอย่างนั้น

“แม่จะเลี้ยงลูกให้อยู่ใกล้ตัวตลอด เข้าชั้นลูก 3 คน เดินเรียงแถวเข้าโรงเรียนวัดราชาฯ ส่วนแม่จะไปตลาดลูกเจ็บโตแล้วช่วยแม่ทอดหมูทอดไก่ได้แล้ว ส่วนแจ็กก็เปิดล้างน้ำแข็งหยิบของสดที่หั่นเตรียมไว้ตั้งแต่เมื่อวาน พอเห็นปั๊บลูกแจ็กก็รู้แล้วว่าวันนี้แม่แกงอะไรบ้าง แจ็กจะเตรียมให้แม่แกงต่อๆ ได้เลย จอมลูกคนเล็กจะช่วยจัดร้านให้แม่ หยิบหม้อ ถาด จาน ส้อมมาเรียงไว้ กับข้าวไหนเสร็จแล้วจอมก็จะตักใส่ถาดเรียงๆ พอฟ้าสว่างแม่ก็ให้ลูกเข้าบ้านแต่งตัว ก่อนเข้าบ้านจะให้ทุกคนแวะใส่บาตรทุกวันเพราะวัดกับโรงเรียนอยู่ติดกัน จากนั้นให้เดินมากินข้าวใหม่ เอาเงินค่าขนมไปโรงเรียนทุกวัน เย็นกลับมาแม่ก็อยู่บ้านแล้ว ชายในโรงเรียนคืออย่างแม่มีเวลาให้ลูกมากกว่าตอนอยู่ที่ร้านเพราะเก็บร้านเสร็จป้ายสองโมง หลังจากนั้นแม่ก็ว่างตลอด”

ผู้หญิงดึงทุนวัฒนธรรมสู่อุตสาหกรรมอาหาร

ร้านอาหารจำนวนมากกลายเป็นศูนย์กลางชีวิต เป็น “พื้นที่ที่สาม” (third space) ที่ปรับเปลี่ยนความคิดระหว่างการกินอาหารในพื้นที่ส่วนตัวและพื้นที่สาธารณะ มีการนำอาหารไปผูกโยงกับสังคม หน้าทีใน “บ้าน” ของผู้หญิงและการเติบโตของชนชั้นล่างที่มีค่าจ้างต่ำ เป็นยุคสมัยที่ทุกชนชั้นต้องดึงทุนทางวัฒนธรรมมาสู่กับระบบทุนนิยมที่ครอบงำอยู่ ดังนั้น การ “ปรุง” อาหารของนางพนิดาจึงมีความหมายที่กว้างไปกว่าส่วนหนึ่งของการประกอบอาหารเท่านั้น ทว่ามีนัยยะที่แสดงให้เห็นความพยายามของผู้หญิงในการต่อสู้ ต่อรอง หรือต่อต้านกับโครงสร้างอำนาจทางสังคม และอำนาจทางเศรษฐกิจในพื้นที่ของอาหาร

ตั้งแต่ฉันเห็นแม่ขายข้าวแกงจนถึงเดี๋ยวนี้ก็ตามสังเกตว่าแม่ไม่เคยไปซื้อข้าวสารอาหารแห้ง น้ำตาล น้ำปลาที่ละเอียดๆ จากซูเปอร์มาเก็ตที่มีการส่งเสริมการขาย ลด แลก แจก แถม แต่แม่จะอุดหนุนของเหล่านี้จากตลาดสด บางทีก็ซื้อที่ร้านอาฮุย ร้านขายของชำหน้าบ้านหรือร้านสะดวกซื้อ 7-eleven หน้าปากซอยแม่ก็ไม่เข้า พอได้คุยกับแม่จึงได้รู้ว่าแม่กว้างไกลกว่าเรามาก

“ก็เพราะว่าแม่ชอบใช้ของดี อย่างร้านอาฮุย แม่บอกอาฮุยได้ว่า อยากได้อะไร เอาแบบไหน เช่น ข้าวสารขอข้าวใหม่ นะ ข้าวเก่าไม่เอา และข้าวสารเป็นของหนักแม่แบกไม่ไหวหรอก ถ้าไปซื้อที่อื่นใครจะแบกให้แม่ล่ะ เพราะฉะนั้นเรื่องข้าวสารตลอด 20 กว่าปีนี่ตัดปัญหาได้เลยอาฮุยส่งให้แม่ถึงที่ และข้าวสารของอาฮุยคุณภาพดีมาก ไม่น่าเชื่อว่าไปซื้อข้าวสารตามห้างฯ จะได้ดี

เหมือนกับของอาฮุยหรือเปล่า เพราะข้าวสารบางยี่ห้อตามห้างฯ เขาข้าวดีกับไม่ตีมาปนกัน หรืออย่างน้ำตาลทราย แม่เดินตลาดทุกวันรู้ว่าร้านไหนซึ่งเต็มกิโรร้านไหนซึ่งไม่เต็ม แม่ก็จะเลือกซื้อร้านที่ซึ่งของเต็มกิโและซื้อกันเป็นขาประจำ ไม่ต้องพูดจากันมากรู้นิสัยกันดี ถ้าของดีราคาแพงกว่าเจ้าอื่นนิดหน่อยแม่ก็ซื้อ ขอให้ซื้อตรงต่อกัน แม่เป็นคนง่าย ๆ”

“ส่วนของกินของใช้จุกจิก อาฮุยตามใจแม่รู้ว่าแม่ชอบอะไรมีของดีจะเก็บไว้ให้ คิดดูอาฮุยมาก่อนเซเว่นฯ เป็นไหนๆ แล้วก็ช่างจำว่าลูกค้าคนนั้นชอบแบบนี้ คนนี้ชอบแบบนี้ ราคาก็ไม่แพง ของเซเว่นฯ บางอย่างแพงกว่าของอาฮุยอีก คุณภาพก็เหมือนๆ กัน ดูแล้วของน่าจะมาจากแหล่งเดียวกันด้วยซ้ำ อธิบายอาฮุยก็ตีมีหลายอย่างผูกพันกันครอบครัวของเราซื้อขายกันมานานก็เกรงใจอาฮุยเหมือนกันถ้าจะหนีไปซื้อกับคนอื่น”

“ที่สำคัญตอนปิดเทอมบางครั้งแม่ไม่มีเงินซื้อของ หรือบางครั้งเหลือเงินน้อยต้องเก็บเป็นค่ากับข้าว แม่ก็บอกอาฮุยว่าขอไปใช้ก่อนนะ เงินจะเก็บเป็นค่าเล่าเรียนลูกนะ อาฮุยก็ให้ ขอติดไว้ก่อน 2 – 3 งวดก็ได้ แทนที่จะต้องไปกู้เงินเสียดอกเบี้ยก็ไม่ต้องกู้ แล้วแม่ไม่ได้คุยนะ แม่ขอติดเงินกับคนที่ตลาดได้ทุกเจ้าซึ่งการอาศัยกันแบบนี้ ร้านเซเว่นฯ คงไม่ให้แม่ค่าที่ไหนเชื่อเงินกินแน่ แล้วถ้าแม่ไปซื้อของเซเว่นฯ หรือใครก็ไปซื้อของตามห้าง เข้าเซเว่นฯ กันหมด แล้วอาฮุยจะไปไหนล่ะ ไม่ได้แม่ต้องช่วยซื้อของอาฮุย คนซื้อกับคนขายต้องพึ่งพากัน ชีวิตแม่ก็จะวนเวียนอย่างนี้”

การค้าขายของแม่มีจุดที่น่าสนใจที่ “ทุน” ของแม่นั้นไม่ใช่แค่เม็ดเงินที่ลงทุนลงไปการลงทุนแต่ละครั้ง แต่แม่ยังใช้ “ทุนทางวัฒนธรรม” ซึ่งนอกจากมรดกความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากคุณยาย (ผู้หญิงในรุ่นก่อน) การพึ่งพาอาศัยกันระหว่างคนในชุมชนเป็นทุนทางวัฒนธรรมอีกประเภทที่แม่เลือกใช้ได้อย่างมีจังหวะ เช่น ช่วงที่แม่ขายอาหารที่ธนาคารแห่งประเทศไทย การที่แม่แบ่งปันบางคนก็มาช่วยแม่หั่นๆ ปอกๆ เพื่อแสดงน้ำใจนั้น ทำให้แม่สามารถลดต้นทุนด้านแรงงานไปได้จำนวนหนึ่ง หรือกรณีที่แม่จะไปซื้อของติดเงินกับอาฮุย แม่จะอ้าง “ลูก” อ้างว่าขอเงินไปจ่ายค่าเทอมให้ลูกก่อน เป็นลักษณะจำเพาะของผู้หญิงที่เป็นแม่ เมื่อต้องการความช่วยเหลือจากใครมักใช้ “ลูก” เป็นข้ออ้างที่ชะงัดนัก

มีอยู่ครั้งฉันถามแม่ “ทำไมขายข้าวแกงแต่เช้า เวลาอื่นไม่ขาย”

แม่ตอบว่า ชุมชนที่มีวัดกับโรงเรียนเป็นหลักมักมีชีวิตตอนเช้า ถ้าไม่ขายตอนเช้าแล้วจะทำมาหากินตอนไหน? แม่ได้อธิบายอย่างกระชับว่าวิถีการกินนั้น นอกจากจะเกี่ยวพันกับมิติเรื่องเวลา (time) และมิติของพื้นที่ (space) แต่คนในยุคปากกัดตีนถีบสมัยนี้ไม่ได้มัวนั่งคิดว่าเช้าๆ จะกินอาหารอะไรที่ให้คุณค่าทางโภชนาการต่างกันมากนัก แต่ขึ้นอยู่กับความสะดวกกินแบบไหนและกินที่ไหน เอาเข้าจริงมิติของเรื่อง “เศรษฐกิจ” ก็เป็นส่วนสำคัญ ที่จะต้อง “ถูกกระเป๋ายา”

มากกว่า “ถูกปาก” อันเป็นวัฒนธรรมที่แปรตามสังคม แง่นี้แล้ว ทำเลร้านข้าวแกงของแม่ ชุมชนวัดราชาธิวาสเป็นตัวอย่างที่ดี เพราะช่วงเช้าชุมชนเก่าแก่แห่งนี้ก็กลายเป็นสนามรบทางการค้าแบบย่อยๆ ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดอย่างแมคโดนัลด์ เซสเตอร์กิลล์ สาขาอื่นๆ ที่เปิดตามเวลาห้างสรรพสินค้าคือก่อนเที่ยงเล็กน้อย ระบุว่าไม่มีเมนูอาหารเช้าแน่ แต่แมคโดนัลด์สาขาหน้าบ้านฉัน มี “ข้าวต้มข้าวไก่ แมคดี” คือข้าวต้มใส่ด้วยโฟมและมีไก่ทอดฉีกๆ ลอยอยู่ มี “ข้าวเหนียวไก่แมคดี” เขาเอาข้าวเหนียวมาปั้นเป็นแผ่นกลมๆ ลักษณะเดียวกับ “ข้าวจี” อาหารของคนอีสานประกบกันและมีน้องไก่ทอดหนึ่งชิ้น พร้อมน้ำอัดลมแก้วเล็ก ขายชุดละ 62 บาทลดเหลือ 39 บาท ส่วนที่ร้านเซสเตอร์กิลล์ นอกจากจะมีข้าวไก่ย่างเมนูหลักแล้ว ยังเพิ่มอาหารเช้าแบบอเมริกันชุดเล็ก อย่างแซนวิช ไข่ดาว และแนบด้วยโอวัลตินแก้วเล็กๆ ออกมาแข่ง รวมทั้งร้านสะดวกซื้อ 7-eleven สาขาอื่นมีแต่เมนูมือฉืด ที่มีอาหารเช้าไว้บริการลูกค้าเช่นกัน

ภาพที่ 6

สภาพชุมชนวัดราชาธิวาสที่เปลี่ยนไปกลายเป็นย่านที่มีสัญลักษณ์ตัวแทนการค้าสมัยใหม่



สำหรับร้านข้าวแกงของแม่ แม่เริ่มออกมาบรรเลงกระบวยและตะหลิวตั้งแต่ตีสี่ สักหกโมงเช้า อาหาร 20 กว่าชนิดเสร็จขึ้นเรียงเป็นแถวส่งกลิ่นหอมก่อนร้านอื่นๆ ราคาข้าวแกงข้างถนนของแม่ถูก แต่ก็ยังมีลูกค้าบางคนต่อว่าประจำว่าแม่ขายแพง ทั้งที่ข้าวราดแกงอย่างเดียว 15 บาท สองอย่าง 20 บาท ตักใส่ถุง 20, 25, 30 บาทว่ากันไปขึ้นอยู่กับชนิดอาหาร อย่างหมูทอดก้อนๆ ขายก้อนละ 10 บาท หมูแดดเดียวซึ่งขายเป็นน้ำหนักชดละ 30 บาท น้ำพริกขายเป็นชุดๆ ละ 30 –

40 บาท ขึ้นกับว่าเป็นน้ำพริกอะไร มีผักสดแถมให้ด้วย ปลาช่อนทอดตัวโตๆ ขายตัวเป็นร้อยบาทก็มี ขึ้นอยู่กับว่าวันไหนแม่ค้าที่ตลาดส่งปลาสดๆ ตัวใหญ่ๆ มาให้

ลูกค้าร้านแม่มีหลากหลายมาก ตั้งแต่คนในซอย ผู้ปกครองโรงเรียนวัดราชาธิราช ผู้ปกครองโรงเรียนเซนต์คาเบรียล ซึ่งนอกจากจะหลากหลายแล้วยังแบ่งได้หลายระดับด้วย มีทั้งผู้จัดการธนาคาร เจ้าของกิจการ ผู้จัดการบริษัท ตำรวจ ทหารยศใหญ่โต อาจารย์จากทั้งสองโรงเรียน พนักงานบริษัท เพราะในซอยนี้มีบริษัทนายความและโรงเรียนกวดวิชาเรียงรายอยู่เต็ม อาจารย์และนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา สวนดุสิตก็เดินมาากินถึงที่นี่ ยังมีขาประจำของแม่จากสำนักงานเร่งรัดพัฒนาชนบท จากหอสมุดแห่งชาติ คนกวาดถนน คนขี่มอเตอร์ไซด์รับจ้างฯ นั่งกินที่ร้านบ้าง หรือซื้อใส่ถุงกลับบ้านไปเป็นมื้อกลางวันและเย็นตามแต่สะดวกอีก การเข้าสู่ยุคเศรษฐกิจทุนนิยมและทำให้เกิดอุตสาหกรรมอาหาร การถนอมอาหาร ประชาชนโดยเฉพาะคนชนชั้นกลางต่างต้องประกอบอาชีพทั้งสามภรรยา ทำให้มีเวลาหุงหาอาหารน้อยลง และทุกสิ่งทุกอย่างจะบีบตัวของมันเองให้ทุกคนต้องทำงานแข่งกับเวลาเสมอ การแบ่งงานกันทำตามแบบสังคมอุตสาหกรรมจึงเกิดขึ้น การขายอาหาร “ข้าวแกง” ก็เลยเฟื่องฟูในยุคนี้ด้วย เพราะนอกจากช่วยประหยัดเวลาแบ่งงานกันทำแล้ว ยังช่วยประหยัดเงินด้วย แม่ยกตัวอย่างบางครอบครัวที่ใช้ “ข้าวแกง” เป็นเครื่องมือควบคุมการเงินของครอบครัว

“ดูอย่างท่านผู้พิพากษาที่มีกินข้าวกันพร้อมลูกและเมีย มากินร้านแม่ตั้งแต่ลูกอยู่เซนต์คาเบรียลประถมหนึ่งตอนนั้นขึ้นมัธยมหนึ่งแล้ว มากินทุกวัน สามคนพ่อแม่ลูกกินอย่างไรมือเข้าก็ไม่เกิน 100 บาท แถมซื้อกลับไปกินมือเย็นอีกมือท่านก็เลือกอาหารเก่งเลือกทั้งแกง ทั้งผัด และมีอาหารสำหรับเด็กด้วย กินกันทั้งครอบครัวที่บ้านท่านมีคุณแม่กับพี่เลี้ยงเด็กอีกคน ตกเย็นก็สั่งให้พี่เลี้ยงเด็กหุงข้าว แล้วก็เอา ‘กับข้าว’ จากร้านเราไปอุ่นกิน ขนาดพี่เลี้ยงเด็กมีหน้าที่หุงข้าวอย่างเดียว ยังหุงและมั่งดิบมั่งเลย ท่านก็ตัดปัญหาฝากท้องไว้บ้านเราทั้งมือเช้าและเย็น ถ้าติดเสาร์อาทิตย์ วันศุกร์ท่านก็ซื้อมากหน่อยไว้กินวันหยุดด้วย เพราะแม่ท่านสั่งมาเลยให้ซื้อ ‘กับข้าว’ ร้านนี้ถูกปากดีและประหยัดกว่าไปทำกินเอง”

ทั้งนี้ วิถีชีวิตข้างต้นผลการสำรวจออนไลน์ของผู้บริโภคจาก 41 ประเทศทั่วโลกเมื่อเดือนกุมภาพันธ์ ปีพ.ศ. 2550 จากเอซีนีลเสน ผู้นำด้านการวิจัยทางการตลาดและข้อมูลชั้นนำของโลกเกี่ยวกับอาหารปรั่งสำเร็จพบว่า ผู้บริโภคชาวไทยติดลำดับแรกของโลกที่นิยมซื้ออาหารสำเร็จมากินในชีวิตประจำวัน เพราะนอกจากความสะดวกสบายแล้ว เหตุผลที่สำคัญเป็นอันดับสองในการซื้ออาหารปรั่งสำเร็จ (40%) ก็คือมีราคาที่ถูกกว่าการซื้ออาหารมาปรั่งเองในครัวเรือน

ขณะเดียวกัน ร้านข้าวแกงปรุงสำเร็จของแม่ ยังเป็นสิ่งที่ช่วยค่าจุนและรักษาวัฒนธรรมชุมชนไว้ด้วย

“นอกจากกับข้าวที่หลากหลายทั้งไทย จีน ฝรั่งเศส นี่แม่อังตัมแกงจืดหม้อใหญ่ อย่าง ต้มเลือดหมู แกงจืดมะระ แกงจืดเต้าหู้ขาว แกงฟักกับบรอกโคลี ซุปไก่ไว้ ฯลฯ เช้าๆ จะมีคนมาสั่งกินกับข้าวเปล่าๆ ซดคล่องๆ คอ คนไทยยังงักชอบกินข้าวมากกว่า เพราะอยู่ท้องดี”

ภาพที่ 7

บรรยากาศ “ร้านข้าวแกงนิดา” ตำราเพื่อเข้าใจเศรษฐกิจข้างทาง



“แม่อังต้องรีบขายแต่เช้าตรู่ เพราะคนแถวนี้ต้องรีบส่งลูกไปโรงเรียน ไปทำงาน เกือบทุกคนต้องแวะใส่บาตร ลูกค้าแต่ละคนก็จะมาจิ้มเอาจาก 20 กว่าหม้อนี้แหละ ชอบหม้อไหนก็ตักใส่ถุงใส่

บาตรเป็นชุดๆ เลือกลงได้ พระท่านก็ชอบเพราะจะได้กินอาหารสดๆ ร้อนๆ” แม่ชี้มือไปที่หน้าร้าน “พอแม่เน้นขายข้าวตั้งแต่ลูกค้าที่ใส่บาตร จนถึงลูกค้าที่ต้องเร่งมาทำงานตามออฟฟิศ ครู อาจารย์ที่ต้องรีบมาโรงเรียน คุณีตรงนี้เลยมีขนมมเนย ผลไม้มาออกกันอยู่เต็ม”

ฉันเองก็ฟังถึงบางอ้อ แม่เองเป็นส่วนสำคัญในการสร้างทำเลค้าขาย จากร้านข้าวแกงที่ฉันเห็นว่าธรรมดา แต่ร้านนี้กลายเป็นศูนย์กลางของ “ตลาดเช้า” และพื้นที่แห่งชีวิตที่ทำให้การกินในพื้นที่ส่วนตัวเคลื่อนย้ายออกสู่สาธารณะ พอแม่เริ่มตั้งร้าน ก็มีร้านขายขนมไทยๆ 2 ร้าน ตั้งโต๊ะเล็กๆ วางขายหน้าร้านแม่เลย ขายขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมชั้น หม้อแกง ถั่วกวน เผือกกวน วุ้นกะทิ พักทองต้ม ขนมกล้วย ขนมตาล กล้วยต้ม ข้าวเม่า ขนมต้ม ลี้มกลืน ตะโก้ ฯ ถัดไปเป็นรถเข็นขายน้ำเต้าหู้ ปาท่องโก๋ พ่อค้าบางคนหัวใสใช้จักรยานยนต์ข้างท้ายมีกระบะข้าวหลาม รถเข็นดอกไม้สด รถผลไม้ มีร้านคนอีสานขายส้มตำ น้ำตก ผังตรงข้ามมีรถเข็นขายปลากริมไข่เต่า หมี่กรอบ ข้าวโพดต้ม ข้าวเหนียวหมูย่าง ข้าวขาหมู ต้มเลือดหมู น้ำส้มคั้นสดบรรจุขวดพร้อมดื่ม

เดินเลยไปหน่อยมีร้านชาลาเปา ขนมจีบ ร้านก๋วยเตี๋ยวหมู ใกล้หน้าปากซอยมีร้านขายโรตีสี มะตะบะ 2 ร้าน ร้านกล้วยปิ้ง ขนมครก ขนมโตเกียวพลิกแพลง ฉันต้องเรียกอย่างนี้เพราะร้านขนมโตเกียวร้านอื่นมีไส้ครีม ไส้สังขยา ไส้แย้ม หรือเผือกกวน แต่ร้านนี้หลังจากที่โรยแผ่นแป้งแล้วเขาตอกไข่จนกระทั่งทำให้แตกเหมือนไข่เจียวโรยพริกไทย กินกับซอสแม็กกี้ หรือไม่กี่ซอสมะเขือเทศพอสักสายๆ เมื่อพระบิดงบาตรเข้าวัด รวมทั้งโรงเรียนเข้าแล้วความคึกคักของตลาดเช้าเหล่านี้ก็วายไป ฉันสังเกตว่า หน้าร้านแมคโดนัลด์ หรือเซสเตอร์กิลล์ ที่มีอาหารบริการทั้งคาว หวาน และเครื่องดื่มเพียบพร้อมแล้วมักไม่ค่อยมีรถเข็น แผงลอยขายขนมไปตั้ง เพราะเป็นร้านใหญ่ให้บริการแบบครบวงจร (one stop service) ขณะที่ร้านข้าวแกงของแม่ ขายของหน้าเดียวสร้าง “วัฒนธรรม” ให้คนอื่นเข้ามาเป็นองค์ประกอบที่หลากหลายและสดชื่น

หากจะอธิบายตามหลักวิชาเศรษฐศาสตร์กระแสหลักก็ต้องกล่าวว่า เศรษฐกิจข้างถนนแบบนี้ บางพื้นที่ที่หาบเร่แผงลอยอาหารอยู่กันเป็นกลุ่มนั้นได้ทำให้เกิดการบริโภคในที่สาธารณะโดยมักจะเริ่มจากการมีแผงอาหารชนิดหนึ่ง เช่น ร้านข้าวแกงตั้งอยู่เป็นเจ้าแรกก่อน แล้วก็จะมีการหาบเร่แผงลอยอื่นๆ ตามมา การขายตัวของประเภทอาหารอันเป็นผลมาจากจำนวนที่เพิ่มขึ้นของผู้ขายเป็นการดึงดูดผู้บริโภคมากขึ้น ก่อให้เกิดปรากฏการณ์ที่เรียกว่า Market synergy ที่เป็นการเชื่อมโยงระหว่างการค้าข้างทางและการค้าในเศรษฐกิจภาคทางการ อันเป็นประโยชน์ทั้งต่อผู้ซื้อและผู้ขาย กล่าวคือ ผู้ซื้อมีอาหารให้เลือกบริโภคมากขึ้น ส่วนผู้ขายได้ประโยชน์ทางตรงจากการมีผู้ซื้อมากขึ้น ในทางอ้อมการมีผู้ขายมากมายทำให้ผู้ขายต้องปรับปรุง

เปลี่ยนแปลงสินค้าของตน การมีผู้ขายจำนวนมากในพื้นที่ใกล้เคียงยังก่อให้เกิดจุดขายแบบที่เดียวก็ครบครันทุกสิ่ง (one stop service) อันหมายถึงการที่ผู้ซื้อสามารถเลือกซื้ออาหารในจุดเดียวได้หลายชนิด ช่วยให้ประหยัดเวลา แต่ขณะเดียวกันก็อาจก่อให้เกิดปัญหาการสัญจรของผู้คน² ทว่า หากเปรียบเทียบระหว่างการบริการอาหารที่ครบวงจรของร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดที่ “ผูกขาด” การจัดการและผลประโยชน์ ซึ่งตรงข้ามกับ “เครือข่ายอาหารข้างถนน” ที่ผู้ค้ามารวมตัวกันอย่างหลากหลายสร้างเป็นทำเลที่มีทุกสิ่งครบครัน

ภาพที่ 8

“ร้านข้าวแกงนิดา” สร้างทำเลค้าขายในชุมชน
และเชื่อมโยงเศรษฐกิจการค้าข้างทางเข้ากับเศรษฐกิจภาคทางการ



²นฤมล นิราทร. “หาบเร่แผงลอย: ความสำเร็จและตัวบ่งชี้,” น. 65.

ทั้งนี้ ท่าเลในเศรษฐกิจข้างถนนข้างต้นนั้น ก่อให้เกิดความสำคัญประการหนึ่งก็คือการมี “ลูกค้าประจำ” ที่นักเศรษฐศาสตร์เรียกว่า clientelization ความสัมพันธ์นี้เป็นความสัมพันธ์ที่ไม่เป็นทางการและยังประโยชน์ทั้งต่อผู้ค้าและผู้ซื้อ จากการศึกษาจำนวนมากพบว่า การซื้ออาหารหาบเร่แผงลอยหลายกรณีเกิดจากความสัมพันธ์ที่ต่อเนื่องระหว่างผู้ขายและผู้ซื้อ ซึ่งนอกจากจะทำให้เกิดความไว้วางใจในคุณภาพของอาหารในส่วนของผู้ซื้อ ในส่วนของผู้ขายเองอาจหมายถึงความพยายามเปลี่ยนแปลงสินค้าเพื่อมิให้เกิดความจำเจด้วย อันจะทำให้ขายสินค้าได้มากขึ้นสัมพันธภาพระหว่างผู้ซื้อและผู้ขายนี้ นิธิ เอียวศรีวงศ์ ให้ความเห็นว่าเป็น “ความสัมพันธ์ที่อบอุ่นและมีพลัง” ความเป็นเจ้าประจำอันเป็นสัมพันธ์ที่ไม่เป็นทางการนี้มีความสำคัญอย่างมากต่อการประกอบอาชีพในภาคไม่เป็นทางการ ผู้ค้าจะพยายามรักษาความสัมพันธ์นี้ไว้ เนื่องจากการมีลูกค้าประจำเท่ากับเป็นการประกันรายได้ขั้นต่ำของผู้ขายนั่นเอง³

“แม่แจกน้ำเปล่าฟรี คนกินข้าวแล้วต้องดื่ม น้ำ ไม่ใช่กินเอาอิมอย่างเดียว น้ำที่ดื่มจะช่วยล้างปาก เอากลิ่นเหม็นน้ำลายบุดออกด้วย ออกจากบ้านแล้วจะไปล้างปากที่ไหน น้ำเปล่าเดี๋ยวนี้หาकिनยากยิ่งกว่าน้ำอัดลม จะซื้อแต่ละขวดก็แพง บางทีแค่อยากจืดมดสักแก้ว ต้องซื้อขวดทั้งครึ่งขวด แจกเขาไปเถอะลูก”

“น้ำดื่ม” เป็นอีกกลยุทธ์ ที่ฉันค่อยเรียนรู้จากแม่ เป็นเสน่ห์ของร้านขายข้าวแกง เพราะไม่ใช่แค่ลูกค้าได้ “น้ำใจ” จากตรงนี้ ยังหมายรวมถึงร้านค้า รถเข็นข้างเคียงได้มาอาศัย “น้ำใจ” จากตรงนี้แก้กระหาย เพื่อมีแรงทำมาหากินต่อไป

การต่อสู้กับอุตสาหกรรมอาหารในระบบเศรษฐกิจทุนนิยมนี้ แม่ได้ยกระดับร้านข้าวแกงเป็นอุตสาหกรรมครัวเรือนไปในตัว กล่าวคือ “ข้าวแกง” ซึ่งกับข้าวส่วนใหญ่ดูออกโบราณ แต่แม่ไม่ปฏิเสธการพัฒนาไปเสียทั้งหมด และถือเป็นการปรับตัวให้เพื่ออยู่ให้ได้ภายในระบบโครงสร้างเศรษฐกิจทุนนิยม กระบวนการทำอาหารที่ยุ่งยากและซับซ้อนในอดีต ทำให้ผู้หญิงต้องแบ่งงานกันทำอีกครั้งตามแบบสังคมอุตสาหกรรมจึงเกิดขึ้น เมื่อก่อนแม่อาจตำพริกแกงเองทั้งหมด แต่พอค้าขายนานเข้าแม่แบ่งสูตรน้ำพริกแกงที่ได้จากคุณยายให้ ป้าล้วน-แม่ค้าในตลาดสดเทเวศร์ ปันขายเป็นกิโลกรัม และนับเป็นร้านน้ำพริกเจ้าแรกๆ ในตลาดเทเวศร์ ที่คิดทำเครื่องแกงสำเร็จรูป สินค้าร้านป้าล้วนมีตั้งแต่ น้ำพริกแกงแดงแบบแกงคั่ว แกงเขียวหวาน แกงส้ม แกงเหลือง แกงไตปลา แกงมัสมั่น แพนง แกงกะหรี่ ผัดพริกขิง ไตปลาสด กะปิ ปลาธำ พริกบดแดง เขียวเหลือง มีเครื่องเทศชนิดต่าง ทั้งลูกผักชี ยี่ห่วย ไบยกัก ลูกจันทร์ อบเชย ผงกะหรี่ เครื่องพะโล้ พริกไทยเม็ด

³ เรื่องเดียวกัน, น. 69-70.

พริกไทยปน กระเทียมบด ขมิ้นขาว-กระชายหัน กระชายบด น้ำพริกน้ำยา น้ำพริกน้ำยาป่า เป็นต้น ซังขายกันเป็นกิโลกรัมราคาแตกต่างกันตามชนิด แม่จะสั่งให้น้องสาว ซึ่งมีหน้าที่เดินตลาดให้แม่ ซื้อน้ำพริกจากป่าล่วนมาเป็นกิโล ถ้าอ่อนรสไหนแม่ก็เติมรสนั้นให้เข้าสู่ตรและลิ้นของแม่อีกที

“อ้อย..ทำมาหากินทุกวันนี้แข่งกับเวลา ขึ้นนั่งตำเองไม่ทันกินเขานะซี เมื่อไหร่จะขาย เสรีจละขายวันละตั้งยี่สิบหม้อ” แม่โวยขึ้นมา แค่ฉันถามว่าทำไมไม่ตำเครื่องแกงเองเหมือนเมื่อก่อน “คุณน้องแกซี พอสอนให้ตำเครื่องแกง ตำน้ำพริกบอกว่าใช้กะปิเท่านี้ น้ำตาลปีบเท่านี้” แม่ หงายมือทำมือห่อๆ ประกอบ

“น้องแก ก็ทำมือตามแม่ว่าใช้เท่านี้ละ เท่าใด แล้วเอากะปิ น้ำตาลปีบขนาดเท่ามือแม่ บอก ไปซังเป็นกิโลเป็นน้ำหนักจดไว้เป็นส่วนๆ จับเข้าเครื่องบดหมดแล้ว มันใช้ครกที่ไหนละ” แม่ ประชดเข้าใจ

“ลูกเอ๊ย...คนโบราณทอดมันเขาก็กทอดทีละจาน ‘ฟาด’ ปลากทรายให้เหนียวสามารถทำได้ เดียวนี้แม่ทำเป็นอ่างๆ จะเอาแรงที่ไหนมาฟาด” แม่บอกแล้วก็ชี้ให้ดูเครื่องปั้นที่ดัดแปลงจากเครื่องผสมแป้งที่ใช้ทำขนมปัง แต่แม่ดัดแปลงเอามาปั้นปลากทรายที่ใช้ทำทอดมัน ทำแกงเขียวหวาน แกงป่าลูกชิ้นปลากทราย ฯ

“มันก็ได้อย่างเสียอย่าง ปั้นปลากทรายครั้งละมากๆ แซ่เย็นไว้ปลากทรายก็มีโอกาสคืนตัว ถ้าไม่ระวังจะไม่เหนียว ฉะนั้นอย่าปั้นข้ามคืน ปั้นแล้วต้องรีบเอาไปปรุง” นี่คือเคล็ดลับเรื่องปลากทราย

พอเทียบกับสมัยนี้ “ตลาดไหน โรงงานไหนก็ปอกมะพร้าวแช่น้ำๆ แล้วเข้าบดกันให้เป็นฝอยทั้งนั้นแหละ ถ้าซื้อมะพร้าวบดมาแกงเอง ก็ได้มะพร้าวแช่น้ำ คนขายก็ได้กำไรมากขึ้น กิโลกรัมหนึ่งเนื้อมะพร้าวไม่เท่าใดหรือหกหนักน้ำละมาก และถ้าซื้อแบบคั้นสำเร็จ กะทิกล่องก็ผ่านหลายน้ำ แกงกะทิถึงได้แยกเนื้อแยกน้ำเป็นชั้นๆ แม่ถึงได้สั่งเจ้าประจำในตลาดให้แยกหัวแยกหางกะทิเอาไว้ เดียวแม่เอามาผสมเอง”

แม้อยังบ่นเลยถึงหน่อไม้ “เวลาส่งออกหน่อไม้ต้องเป็นปี๊บๆ เขาชอบหน่อไม้ขาวๆ พ่อค้าคนกลางมักเอาเปรียบเอาน้ำยากัดขาวแช่หน่อไม้ก่อน จะกินต้องล้างหลายๆ น้ำ ไม่อย่างนั้นเอาไปแกงหน่อไม้จะขม ต้องเททิ้งทิ้งหม้อ แก่ไม่หาย” แม่เริ่มวิพากษ์นโยบายส่งออกของรัฐบาลท่านเสียแล้ว “ไปเดินดูตามห้าง ใส่น้ำส้ม ใส่น้ำส้ม ใส่น้ำส้มๆ แพ็คเป็นถาดๆ ลองกดดูซิเนื้อนุ่มเลย ใ้พวกนี้ส่วนใหญ่แช่น้ำทั้งนั้น ผักสด ผลไม้ ผ่านน้ำยาฆ่าเชื้อ ใส่ยาฆ่าแมลงตั้งเท่าไร”

“ข้าวแกงฉันนี่ สดๆ ใหม่ ถ้าไม่ดีจริงไม่ขายถึงทุกวันนี้หรอก” แม่ไม่จ้อเหมือนกันใครดู ถูกข้าวแกงถูๆ ที่ช่วยซ่อมแซมความสัมพันธ์ ในครอบครัวของคนยุคปากกัดตีนถีบ “ข้าวแกงถูๆ

ที่ทำด้วยของสดๆใหม่ๆ แกงเข้มข้นร้อนๆ เก็บไว้ถึงเย็นก็ไม่เสีย อุณหภูมิรสก็ไม่แข็ง กินของในห้าง เป็นแพ็ค เป็นกระป๋องเจอทั้งน้ำยากัดขา สารกันบูด จะไปอร่อยอะไร” เป็นอันว่า ครั้วไทย ครั้วพื้นบ้าน ก็มีโอกาสดูวิพากษ์ “ครั้วพัฒนา” และ “ครั้วโลก” ผ่าน “แม่ค้าข้าวแกง” นี้แหละ และเมื่อพิจารณามากขึ้นในยุคหลังอุตสาหกรรม เราจะเห็นว่ามี การปรากฏขึ้นของ “อาหารพื้นเมือง” (ethnic food) “อาหารต่างประเทศ” (foreign food) และอาหารที่มีการผสมผสานทางวัฒนธรรม (fusion food) ทำให้เราต้องตระหนักถึงการเคลื่อนย้ายถิ่นระดับโลกมากขึ้น

มีอยู่วันแม่ ตีงๆ กับฉันอยู่นานเพราะฉันหลงเชื่อโฆษณาไปซื้อ “ข้าวมันแมคคี” ของแมคโดนัลด์ ที่พยายามเลียนแบบ “ข้าวมันส้มตำ” มากิน เพราะข้าวมันนั้นก็เป็นข้าวมันแบบที่กินกับข้าวมันไก่ ไก่ทอดก็คือน้องไก่ทอดธรรมดา เคียงมากับส้มตำไทยใส่แครอทปริมาณเท่าช้อนตัก มีน้ำจิ้มแจ่วใส่ถุงพลาสติกเล็กๆ มาด้วย

“โธ่เอ๊ย ก็แค่ข้าวมันไก่ทอดธรรมดา ไม่เห็นวิเศษเลย” เสียงแม่แย้งย้อนตอนที่ฉันเปิดกล่องออกมา “ของจริงไม่ง่ายอย่างนี้หรอก” แม่ ทำให้ ‘ข้าวมันแมคคี’ ของแมคโดนัลด์กลายเป็นอาหารที่ไม่น่าเชื่อถือ ไม่น่ากินทันที เมื่ออธิบายเปรียบเทียบกับ ‘ข้าวมันส้มตำ’ ของจริงที่แม่ปรุงเอง

“กว่าจะได้ข้าวมัน ต้องซาวข้าวให้สะอาด คั้นมะพร้าวใส่หม้อ ให้หัวกะทิท่วมข้าวเดาะเกลือไปหน่อย ตั้งไฟแรงๆ พอข้าวจวนเดือด ‘โยง’ ข้าว คือเอาไม้พายกลับหน้าข้าวให้สุกทั่วๆกัน จึงพริกไฟออก (เบาไฟให้เบาลง) คนโบราณเขาจะตัดใบตองเป็นวงเท่าฝ่าหม้อข้าวแล้วปิดทับข้าวให้ใบตองซับความมันของข้าว จากนั้น ‘ดง’ ข้าวคือ หมุนหม้อข้าวไปรอบๆ ให้ข้าวระอุสุกทั่วๆกัน หุงข้าวมันใช้หม้อไฟฟ้าไม่ได้ เพราะข้าวกับกะทิจะแยกตัวกันเป็นชั้นเดียวข้าวไม่สุก

ส่วนส้มตำ เมื่อก่อนเขาก็ไม่ได้เอามาตำแบบอีสานที่ทำกันเดี๋ยวนี้ เขาเอามะละกอมาซอยเป็นเส้น โรยเกลือป่นพอออกรสเค็มนิดๆ เคล้ากับมะละกอจมนุ่ม โขลกกระเทียม พริกไทย ปั่นกุ้งแห้ง ใช้คอกไม้ใช้ตำ ใส่ น้ำส้มมะขาม น้ำตาลปีบ น้ำปลาดี มะนาวหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ถ้าชอบเผ็ดก็บุพริกชี้หนู...กินกับเนื้อฉีกฝอยผัดหวาน ปลาแห้งทอด ปลาเกลือ แกงเผ็ดไก่หรือเนื้อ”

“ฝรั่งกินแบบเอาเร็วก็ได้แค่ข้าวมันไก่ทอดนี้แหละไม่นั่งกระมิดกระเมี้ยนทำแบบคนโบราณหรอก” แม่วิจารณ์ต่อ “ก็เหมือนคราวที่แล้วหยิบส้มตำไปเขย่าๆ

“ใช่แม่ มีเบอร์เกอร์ไก่กระเพรา เบเกอร์ข้าวเหนียวหมูย่างด้วยแม่” พ่อฉันเสริมเลยถูกแม่เอ็ดกลับมาอีก “เออ...เขาเอารูปแบบเราไปได้ แต่เอารสชาติไปไม่ได้ เด็กพวกนี้เห่อฝรั่งเสียจริงๆ”

แม่ฉัน “นิยมไทย” ก็คราวนี้แหละ แม่เชื่อว่า รูปแบบและรสชาติอาหารไทย ที่ถูกประทับตราเป็นวัฒนธรรมไทยนั้น เป็นสิ่งที่เกิดและอยู่เคียงคู่ความเป็นไทยพอถามแม่ว่า “ข้าวมันส้มตำ น่าจะมีนานกว่าสมัยรัชกาลที่ 5 หรือเปล่า ?” เพราะฉันเห็นตำรากับข้าวเล่มแรกของไทย สมัยรัชการที่ 5 “แม่ครัวหัวป่าก์” ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ก็เขียนถึงการทำข้าวมันกรรมวิธีไม่จากของแม่เลย แต่ไม่มีการเขียนถึงส้มตำเลยไม่รู้ว่ามีมาก่อนข้าวมันใช้กินกับอะไร

“ก็กินกับส้มตำนี่แหละ น่าจะนานแล้ว ก่อนสมัยรัชกาลที่ 5 เพราะเห็นยายทำตั้งแต่ยังสาว ๆ แต่เมื่อก่อนเขาเรียกตำส้ม ไม่ได้เรียกส้มตำ เขาใช้คลุกกินกับผักอื่นๆ ด้วยไม่ใช่มะละกอ ที่เห็นๆ กันตอนนี้เป็นส้มตำของอีสาน” แม่ไม่ได้เล่ารายละเอียดมากนัก คงรำคาญที่ฉันช่างถามเอา เป็นว่าฉันเพิ่งมารู้ทีหลังว่า “ส้มตำ” เพิ่งเกิดร้อยกว่าปีนี่เอง เมื่อก่อนครัวอีสานเรียก “ตำส้ม” เป็นชื่อสามัญของวิธีการปรุงอาหารของคนอีสานที่สำคัญพอๆ กับลาบ ก้อย และหมก เขาจะนำพืชผักพื้นบ้านที่หาได้ตามฤดูกาลมาทำตำส้มบวกเข้าเป็นชื่อเฉพาะ เช่น ตำส้มกล้วยดิบ ตำส้มแตงกวา ตำส้มแตงโมอ่อน เป็นต้น ก่อนที่มะละกอ หรือ “บักหุ้ง” จะแพร่เข้ามาแหลมทองเมื่อประมาณสามร้อยปีที่แล้วเสียอีก⁴

ตำส้มหรือส้มตำอีสาน แปลงโฉมเป็น “ส้มตำไทย” และกลายเป็น “ข้าวมันส้มตำ” สำหรับของชาววังนั้นสันนิษฐานว่า ครัวในวังโดยเฉพาะวังของพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ขึ้นชื่อว่าเป็นครัวที่มีฝีมือในการดัดแปลงปรับเปลี่ยนอาหารพื้นๆ ที่มาจากท้องถิ่นให้เป็นอาหารในวัง ให้ดูสวย รสชาติถูกปากคนในวัง และครัวใหญ่ในวังนี้จะแบ่งออกเป็นครัวได้ ครัวเหนือ แต่ไม่มีครัวอีสาน เพราะฉะนั้นเมื่อตำส้มเข้ามาอยู่ในวัง จึงได้รับการปรับเปลี่ยนให้นำกินตามธรรมเนียม ตำส้มที่ใส่กุ้งแห้งป่น พริกไทย กระเทียม จึงกลายเป็น “ส้มตำไทย” ด้วยเหตุนี้⁵

ไม่น่าเชื่อ แค่เปิดกล่อง “ข้าวมันไก่แมคคี้” ก็กลายเป็นพื้นที่แห่งความทรงจำให้แม่บ่นได้ยาวเหยียด “อาหารชาติ” (nation food) อย่าง ต้มยำกุ้ง ผัดกระเพรา ต้มข้าวไก่ ข้าวมันส้มตำ ข้าวเหนียวหมูย่าง ที่แม่พยายามบอกว่าเป็น “อาหารครัวไทย” นั้น ถือเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง เพราะการกินของคนในสังคมหนึ่งๆ ต้องผ่านการทดลอง เรียนรู้ ไตร่ตรอง สะสมประสบการณ์และถ่ายทอดออกไปในบริบททางเศรษฐกิจ สังคม การเมืองและสภาพแวดล้อมของสังคมนั้นเกิดเป็น

⁴นิดดา หงส์วิวัฒน์, “มะละกอกับส้มตำ”, ใน *ครัวไทย คนไทย* (กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แสงแดด, 2541) น. 113.

⁵เรื่องเดียวกัน.

การหล่อหลอมวัฒนธรรมทางด้านอาหาร และการเลือกบริโภคยังขึ้นอยู่กับปัจจัยด้านชาติอีกด้วย รัชชาติจะถูกปากหรือไม่นั้นก็ขึ้นอยู่กับวัฒนธรรมของแต่ละสังคม ซึ่งเป็นตัวกำหนดว่ารับหรือไม่รับมาบริโภค รัชชาติที่ถูกปากคนในวัฒนธรรมอื่นอาจต้องใช้เวลา นานกว่าคนไทยจะนำมาดัดแปลงและยอมรับว่าถูกปากถูกลิ้นตนจนเข้ามาอยู่ในวัฒนธรรมไทยได้อย่างกลมกลืน⁶ และอาหารจากครัวชาติหนึ่งกลายเป็น “อาหารชาติพันธุ์” (ethnic food) ได้ก็เพราะการคมนาคม การค้าและการพัฒนา พ่อคนจากเมืองหนึ่งประเทศหนึ่งย้ายที่อยู่ก็นำเอา “วัฒนธรรม” อาหารและของกินติดตัวมาด้วย ทำให้ขนมปังแฮมเบอร์เกอร์ ใส้กรอก เข้ามาอาละวาดในบ้านเรา ซึ่งคนไทยสมัยก่อน ไม่กินนม เนย อาหารฝรั่งที่ผสมนมเนย คนไทยจึงดัดแปลงใส่กะทิแทนทำให้ถูกลิ้นถูกปากเสีย ขณะเดียวกันตั้มยำกุ้ง ที่ไปอวดโฉมประเทศต่างๆ หากไม่มีกะทิก็ก็นิยมสดแทนได้ ตั้งแต่ศตวรรษที่ 13 ที่ชาติตะวันตกเริ่มทำมาค้าขาย เริ่มแลกเปลี่ยนเครื่องเทศ ไปซากับชาติตะวันออก อาหารชาติหลายอย่างก็กลายกลืนเป็นอาหารชาติพันธุ์ โดยที่บางอย่างเราแทบหารากเหง้าไม่พบ ว่า “ของแท้” อยู่ที่ไหน เพราะอาหารเป็นศูนย์กลางของการสร้างตัวตน และฝึกอารมณ์ความรู้สึกนึกคิดจากตัวตนเชื่อมกับกลุ่มสังคมเข้าไว้ ชาติต่างๆ ทั่วโลกจึงมักใช้อาหารเป็นสัญลักษณ์แสดง “ความเป็นชาติ” หรือ “ความเป็นกลุ่มสังคมเดียวกัน”⁷ ขณะเดียวกันเมื่อมีการขยายขยายวัฒนธรรมการกินจากปากหนึ่งของโลกมากระทบกับครัวท้องถิ่นของแม่ แม่เองก็สามารถปรับตัวได้ทันต่อกระแสการเปลี่ยนแปลงนี้ โดยยังคงรัชชาติอาหารไทย “อัตลักษณ์ทางสังคม” ให้เป็นพื้นที่สะท้อนการต่อสู้เชิงอำนาจซึ่งแสดงให้เห็นถึงศักดิ์ศรีและความพยายามดิ้นรนของอัตลักษณ์ท้องถิ่นในสงครามโลกาภิวัตน์เช่นกัน⁸

“ร้านข้าวแกง”: ตำราเพื่อเข้าใจเศรษฐกิจข้างทาง

“แม่” ขายข้าวแกงจนสามารถส่งลูก 3 คนเรียนสูงๆ อย่างที่ต้องการได้ เจ็บลูกชายคนโต ทำงานเป็นก๊วกในโรงแรมชื่อดัง เข้าๆ ออกๆ งาน แฉงเรียนจบด้านการจัดการเอกภาษาอังกฤษธุรกิจ รับปริญญาแล้วเป็นนักข่าวหนังสือพิมพ์แห่งหนึ่ง จอมจบสถาปัตยกรรมที่วิทยาลัยอาชีวศูเทนถวาย รับเขียนแบบให้กับบริษัทเอกชนแห่งหนึ่งเป็นลูกที่มีรายได้มากที่สุดก็ว่าได้ ส่วนพ่อ

⁶ กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และคณะ, “กินอย่างไร”, น.12.

⁷ สมสุข หินวิมาน, “ครัว” : พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน, น. 172-173.

⁸ เรื่องเดียวกัน.

หลังจากติดเหล้าอย่างหนักเพราะตงงาน อันเป็นผลพวงจากวิกฤตเศรษฐกิจเมื่อปี พ.ศ. 2527 เหล้าก็กินพอด้วย เพียงไม่กี่ปีโรคภัยรุมเร้า แม่ต้องหามพ่อส่งโรงพยาบาลตำรวจ เพื่อให้ไปอดเหล้า ขณะที่แม่ก็ค้าขายของตนเองไปโดยมีลูกเป็นจุดหมาย พ่อน้อยใจแม่ที่ไม่สนใจไปเยี่ยมที่โรงพยาบาลก็เลยตัดสินใจบวช ที่วัดราชาฯ ในปี 2533 สุขภาพที่ไม่ดีเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว การต้องมาอดข้าวเย็นขณะบวช ยิ่งทำให้หลวงพ่อบอกอาหารมากขึ้น จึงตัดสินใจสึกออกมาอยู่กับบ้าน แม่บอกว่าพ่ออ่อนแอทั้งร่างกายและจิตใจที่สะสมมานาน ในที่สุดก็เสียชีวิต หลังเหตุการณ์พฤษภาทมิฬ พ.ศ. 2535 เพียงไม่กี่เดือน

“ก่อนตาย พ่อเขาพยายามเขียนบทความเพื่อประท้วงคุณจำลอง ศรีเมืองว่าอย่านำประชาชนไปตาย เป็นข้อเขียนชิ้นสุดท้ายของเขา แต่ว่าทางหนังสือพิมพ์ไม่ยอมตีพิมพ์ให้ คงเห็นว่าเป็นเสียงจากไอ้ขี้เมาคนหนึ่งเท่านั้น”

การที่ “พ่อไม่ประสบความสำเร็จ” ยิ่งทำให้แม่ต้องทำงานหนักเพื่อแบกรับค่าใช้จ่ายในครอบครัวมากขึ้น “แม่ลูกจะเรียนจบมีงานทำกันแล้ว แต่แม่ก็ยังขายข้าวแกงในโรงเรียนเหมือนเดิม ลูกๆ ไปทำงานไม่ได้ออกไปช่วยแม่และกลับมาอยู่กับแม่ตอนเย็นๆ เหมือนตอนเรียนหนังสือแล้ว ตกเย็นแม่เลยไปรับจ้างเป็นแม่ครัวหารายได้พิเศษเพิ่มที่ร้านอาหารแห่งหนึ่ง แถวถนนท่าพระอาทิตย์ ซึ่งกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวสมัยใหม่ มีทั้งร้านอาหารล้านเหล้าที่เป็นผับ บาร์ ที่แม่ไม่เลิกขายของเพราะไม่อยากจะอยู่เฉยๆ เงินเดือนลูกๆ ก็ไม่ได้มากนัก ถ้าใครแต่งงานมีครอบครัวก็ไม่รู้ว่าจะอยู่กันรอดหรือเปล่า และอีกอย่างยังมีแรงทำงานอยู่ อย่างน้อยทำไปเรื่อยๆ จะได้มีค่าใช้จ่ายในบ้าน ไม่ต้องเป็นภาระลูกๆ ช่วงนี้ฐานะที่บ้านเรียกว่าล้มต้อปากได้ ไม่เดือดร้อน ไม่ต้องกู้เงินใครเหมือนแต่ก่อนมีเงินเก็บเป็นกอบเป็นกำ” แม่บอกว่าเป็นช่วงที่แม่รวยที่สุด

“แม่รู้ว่าเงินหมิ่นเป็นอย่างไร เพราะแม่ได้จับเงินได้ใช้เงินบ้างแล้ว อาจจะเป็นเพราะเศรษฐกิจช่วงนี้ดีมาก ๆ ที่เขาเรียกว่าเศรษฐกิจฟองสบู่ แต่ก็ดีอยู่ไม่นาน ฟองสบู่ก็แตกปี พ.ศ. 2539-2540 เจ็บบกบวมตงงานมีคดีฟ้องเรียกค่าแรงและค่าชดเชยกับเจ้านายเก่าค้างอยู่ที่ศาลแรงงาน ระหว่างรอกงานใหม่ก็ผันตัวมาเป็นผู้ช่วยแม่ครัวชั่วคราว แม่ยกร้านข้าวแกงในโรงเรียนให้ทำดู ซึ่งแม่ก็ช่วยทำเหมือนเดิม แต่สองคนนี้รู้สึกไม่ชอบ จังหวะนั้นมีเจ้าของร้านอาหารแห่งหนึ่งเป็นร้านอาหารกึ่งผับมีดนตรีเล่น เป็นร้านอาหารสมัยนิยมที่คนทำงาน เด็กวัยรุ่นมานั่งกินข้าวฟังเพลง ดื่มเหล้า ดึกๆ ถ้าเพลงดีก็ลุกขึ้นเต้นรำ เป็นร้าน 2 คูหาใหญ่พอสมควร เจ้าของร้านบอกจ้างกิจการให้แม่ราคา 1.2 ล้านบาท เพราะคิดว่าแม่มีเงินพอสมควร และมีประสบการณ์การขายอาหาร ทำครัวในร้านอาหารมาแล้วแม่น่าจะทำได้ แม่จึงมาปรึกษาลูกๆ ว่าอยากทำหรือเปล่า?”

“แจกรู้อยู่แล้ว เรื่องนี้ แม่ไม่เล่านะ” แม่เลือกที่จะไม่เล่าสิ่งที่เกิดขึ้นบางอย่าง ถ้าพูดให้
 ถูกการเล่าเรื่องบางครั้งก็เป็นการทบทวนความทรงจำที่เจ็บปวดได้เหมือนกัน

หลังจากแม่และลูกสามคนประชุมกัน สรุปว่า “เอา” ลูกอยากได้ร้าน แต่แม่มีเงินไม่พอ
 จึงตกลงกับเจ้าของร้านวางเงินก้อนหนึ่ง ที่เหลือผ่อนจ่ายเป็นงวดๆ เป็นค่าเช่ากิจการเดือนละ
 30,000 บาท เมื่อตกลงกันได้ ลูกๆ เริ่มเปิดกิจการร้านใหม่ทันที คอยฟังว่า “ไม่น่าเชื่อว่าแม่ไม่ต้อง
 ขายข้าวแกงแล้ว วันนี้แม่มีร้านอาหารเป็นของตัวเองแล้ว” โดยเหยียด “ภัตตาคารข้างทาง” หรือ
 ร้านข้าวแกงเป็นอาชีพไม่มั่นคง ทั้งให้คุณค่า “ร้านอาหารยามค่ำคืน” ที่ลูกกำลังบริหารกิจการ
 ตนเองเป็นการงานที่มั่นคงกว่าอาชีพ “แบบของแม่” จึงมีการแบ่งงานกัน จอมคนเล็กถนัดเรื่อง
 ตกแต่งร้าน ให้ดูว่าร้านต้องตกแต่งเพิ่มเติมอะไรหรือไม่ และเป็นคนบริหารจัดการเรื่องคนและเรื่อง
 เงิน โดยมีแม่เป็นผู้ช่วย พี่เจี๊ยะ ผ่านประสบการณ์ทำงานโรงแรมมาแล้ว รับผิดชอบเรื่องอาหาร
 และครัวทั้งหมด มีแม่เป็นผู้ช่วยเช่นเดียวกันแบ่งหยาบๆ คือจอมดูช่างนอก พี่เจี๊ยะดูช่างใน ส่วน
 แจงในฐานะที่รู้จักคนมาก และกินเที่ยวมากกว่าคนอื่นเป็นฝ่ายประชาสัมพันธ์ร้าน คอยเสริมในสิ่ง
 ที่ขาด

ตั้งแต่วันแรกที่เปิดร้านแม่ก็ไม่เหลือเงิน ซึ่งก็คือ “ทุน” ที่จะซื้อของสด น้ำแข็ง โซดา
 เครื่องดื่มต่างๆ ต้องกู้เงินเพื่อซื้อของเข้าร้าน ขายได้ 5 วันต้องจ่ายค่าเช่าตึก 30,000 บาท เดียวค่า
 น้ำ ค่าไฟอีกหมื่นกว่าบาท เพราะที่ร้านติดเครื่องปรับอากาศ 5 เครื่องกินไฟนาดู ค่าแรงเด็กเสิร์ฟ
 5-6 คน ค่านักดนตรี 3 วงเกือบ 40,000 บาทค่าคนทำความสะอาด ค่าจ้างอีก 3 คนค่าใช้จ่าย
 มากเฉลี่ยเดือนละแสนกว่าบาท ซึ่งช่วงเปิดร้านแรกๆ ยังไม่ค่อยมีคนเท่าใด เพียงเดือนแรกๆ ทุกคน
 ต้องวิ่งกู้เงินจากเพื่อนและคนรู้จักมาหมุนในร้านแล้ว และเงินที่นำมาลงในร้านส่วนใหญ่เป็นเงิน
 นอกกระเป๋าทั้งสิ้น เพราะเดิมแม่เป็นแม่ค้าขายข้าวแกง ไม่ได้มีหลักทรัพย์ใดที่จะไปกู้เงินจาก
 ธนาคารมาหมุนในร้านได้จึงกลายเป็นว่าลูกๆ ได้เอาเงินร้อน (ที่ต้องผ่อนส่งโดยเร็ว) เข้ามาใช้ใน
 ร้าน

ทุกคนยอมที่จะยังไม่เอากำไร ไม่เอาค่าตัว แต่มีเสียงของแม่ถามขึ้นมา “ลูกไม่ใช้เงินกัน
 หรือ ไหนจะค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าโทรศัพท์ที่บ้านล่ะ แม่มีค่าตัวหรือเปล่า เพราะว่าแม่ต้องทำหน้าที่แม่
 ครัวด้วยนะ” ลูกในฐานะผู้บริหารกิจการฟังแล้วก็อึ้ง ไม่รู้จะจ่ายค่าแรงให้แม่อย่างไร โดยที่สุดก็เลย
 ไม่จ่าย แต่แม่ก็ไม่ได้ว่าอย่างไร

หลายครั้งที่แม่แนะนำให้ลองปรับเปลี่ยนดนตรี ปรับเปลี่ยนอาหาร หรือรูปแบบของร้าน
 ถ้าร้านมีดนตรีไปไม่รอด จะลองเปลี่ยนเป็นร้านข้าวแกงแบบที่แม่เคยทำเอาใหม่ เพราะทำเล
 บริเวณถนนผ่านพ้านั้น ก็มีหน่วยงานราชการ ธนาคาร และสำนักงานอยู่เยอะ น่าจะขายกลางวัน

ได้ดี แต่ลูกๆ ก็ยังยืนยันว่าทำเองได้ โดยไม่สนใจคำแนะนำของแม่ แถมยังบอกแม่อีกนะ ว่า “ร้านแบบนี้จะทำแบบร้านข้าวแกงที่แม่เคยทำไม่ได้ มันต่างกัน” กลายเป็นว่าลูกๆ เอาความรู้ที่แม่ส่งเสียให้ร่ำเรียนมากดทับความรู้และประสบการณ์ของแม่เสียแล้ว พอแม่ขอดูรายละเอียดการเงินใช้จ่ายเป็นอย่างไรบ้าง มีเงินสดหมุนเวียนมีเท่าใด ลูกก็ไม่มีให้แม่ดูเพราะมีแต่จ่ายออกทุกวัน นอกจากค่าใช้จ่ายประจำแล้วยังต้องจ่ายเงินที่กู้คนนั้นคนนี่มาด้วย

ดำเนินกิจการหลายเดือนเข้า แม่จะขายดีพอประมาณถ้าเปรียบเทียบกับร้านข้างๆ มีรายได้หลายหมื่นบาทต่อวัน แต่สถานการณ์การเงินของร้านก็ไม่ดีขึ้น ลูกๆ เริ่มเป็นหนี้มากขึ้น ติดค่าเช่าร้าน ไม่มีเงินผ่อนค่าเช่ากิจการ ไม่มีเงินเข้ามาหมุนอีกแล้ว ต้องใช้วิธีตัดค่าใช้จ่ายในร้าน ให้เด็กเสิร์ฟ เด็กทำความสะอาดออก กู้และผู้ช่วยกูก้อออก และทำกันเองแม่ลูก แม่กับน้องสาวมาช่วยกันเปิดร้าน ทำความสะอาดร้านตั้งแต่บ่าย 2 โมง เตรียมกับข้าว งานจุกจิกมากขึ้นกว่าเดิมเปิดร้าน 18.00 – 02.00 น. แม่ต้องนั่งแกว่ในครัว คอยทำกับข้าวทั้งคืน เลิกร้านกลับบ้านยังต้องกลับไปทำงานบ้านอีก

ไม่นานแม่ก็เริ่มรู้แล้วว่าร้านไปไม่รอด ตั้งแต่เปิดร้านปีแรกจนเข้าปีที่ 2 แม่ยังไม่ได้ค่าแรง และทุนที่ลงมาก็ยังไม่ได้คืนสักที เงินหายไปเหมือนน้ำซึมบ่อทราย ไม่มีที่แหวงว่าร้านจะได้กำไรให้ครอบครัวเหมือนร้านข้าวแกงของแม่

แม่จึงตัดสินใจถามลูกอีกครั้งว่า “จะทำต่อหรือเปล่า เราไม่มีเงินแล้วนะ ถ้าจะให้คนอื่นต่อตอนนี้อาจจะมีเงินหมุนไปใช้หนี้ที่ยืมเพื่อนมาได้บ้าง” ลูกๆ ก็ยืนยันว่าทำต่อ เพราะจอมกับพี่เจียบตงงานอยู่ ถ้าปิดร้านก็ไม่รู้จะไปทำอะไร ร้านข้าวแกงในโรงเรียนของแม่ก็คืนโรงเรียนไปแล้ว

แม่กลับมาอธิบายบทเรียนช่วงนี้ว่า “เห็นได้ชัดว่าการลงทุนของลูกในกิจการใหญ่โตกับการลงทุนของแม่กับร้านข้าวแกงเล็กๆ ต่างกันอย่างสิ้นเชิง แม่ใช้ทุนที่มีอยู่ในมือแม่ในจำนวนที่มีอยู่ ถ้าแม่จะต้องกู้เงินแม่ก็รู้ว่าน่าบอหน้าหรือรายได้ข้างหน้าที่แม่จะได้รับมีเท่าไร เพียงพอจ่ายดอกเบี้ยและเหลือใช้กินใช้อยู่ในบ้านพอหรือไม่ ขณะที่การลงทุนของลูกๆ ไม่ใช่อย่างนั้น เป็นการลงทุนที่ตามกระแส (ทุนนิยม-โดยผู้เขียน) ที่เริ่มต้นจากการกู้เงินมาลงทุน และไม่มีทุนอื่นๆ (ทุนทางวัฒนธรรม-โดยผู้เขียน) เข้ามาช่วยเหลือแบบแม่”

วันหนึ่งแจงก็ตัดสินใจบอกกับแม่ว่าที่ร้านไปไม่รอด เพราะไม่ได้มาดูแลเองเต็มมือจะลาออกจากบริษัทซึ่งอาจจะได้เงินจากกองทุนเลี้ยงชีพของบริษัทที่หักเงินส่วนหนึ่งของเงินเดือนทุกเดือนสะสมตามอายุการทำงานคาดว่าจะได้เกือบครึ่งแสนบาท เอามาทุ่มและทำร้านใหม่ให้ดี

ซึ่งแม่ค้านี่เต็มทีเนื่องจากเป็นลูกคนเดียวที่ทำงานประจำกับบริษัทที่แม่ดูแลแล้วน่าจะมั่นคงมากสำหรับแม่ ถ้าลาออกมาแล้วเกิดร้านไปไม่รอดจะไปกันใหญ่

ในช่วงที่ทุกคนไม่เหลือความหวังว่าร้านจะไปได้ดีเหมือนตอนแรก เริ่มที่จะโยนความผิดให้กัน พี่น้องทะเลาะกันมากที่สุด แม่เริ่มแอบร้องไห้ไม่ให้ลูกเห็น จากนั้นไม่นานแม่ก็ตัดสินใจเช่าร้าน โดยลูกๆ เพิ่งรู้ทีหลังว่าแม่ได้เตรียมที่จะขายข้าวแกงอีกครั้งในทำเลเก่าของแม่ที่ซอยวัดราชาฯ ใกล้บ้านของเรา เป็นแผงลอยข้างถนนในซอยตึก เสียค่าเช่าเดือนละ 5,000 บาท แรกๆ ลูกๆ ไม่เห็นด้วย แต่ในที่สุดร้านอาหารใหญ่ที่ดูหรรษาที่เกิดขึ้นเป็นดอกเห็ดเป็นแพชั่นของระบบทุนนิยม ต้องรุดมาปิดลง ลูกทุกคนยอมแพ้ “แม่” และกลับไปช่วยกันขายข้าวแกง พร้อมหนี้สินกว่าล้าน บาท

ในปี พ.ศ. 2544 แม่ต้องขายกลับมาขายข้าวแกงริมถนนอีกครั้ง และการกลับมาใหม่นี้ กำไรจากความเหน็ดเหนื่อยไม่ได้ถูกนำมาเลี้ยงลูกอีกแล้ว แต่กลับเป็นการใช้หนี้ที่ลูกๆ ได้ก่อไว้ให้แม่

ร้านข้าวแกงแผงลอย อยู่ข้างซอยตึกแถวในซอยวัดราชาฯ มีไฟนีออนไม่ใหญ่นักสองดวงติดอยู่ข้างกำแพงเหนือร้านไปนิดหน่อย ให้แสงสว่างสลัวๆ เป็นไฟที่เจ้าของตึกเปิดทิ้งไว้ให้ตั้งแต่ตอนกลางคืน โชคดีที่อยู่ใกล้ริมถนนจึงอาศัยแสงสว่างจากเสาไฟฟ้าข้างทางได้อีกทางหนึ่ง ร้านของแม่ไม่กว้างขวางเท่าไรนัก มีตู้กระจกวางตามขวาง มีเคาน์เตอร์ยาวพอประมาณวางเป็นฉากกัน ถัดจากตู้แม่กางโต๊ะพับได้อีก 3 – 4 ตัว มีเก้าอี้พลาสติกกลมๆ วางรอบโต๊ะอีกทีเพื่อให้ลูกค้าได้นั่งกินในบริเวณร้าน ข้างหลังสุดแผงข้าวแกงของแม่มีโต๊ะไม้ตัวไม่ใหญ่นักสำหรับวางของตอนปรุงอาหาร

เวลาเกือบตีสาม จอม น้องสาวคนเล็กจะออกมาเป็นลูกมือช่วยแม่ เข้าขึ้นมาต้องทำงานแข่งกับเวลา รีบหยิบหม้อ กระทะ ถาด อุปกรณ์ครัว เครื่องปรุงน้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ น้ำปลา เกลือ ซอสปรุงรสชนิดต่างๆ ที่ใส่ไว้ในตะกร้าใบเดียวกันเรียงไว้ให้แม่ ส่วนแม่รีบประกอบเตาแก๊ส 2 ตัวให้ใช้งานได้โดยเร็ว ของทุกอย่างเหล่านี้อยู่ในตู้และเคาน์เตอร์ทั้งหมด ซึ่งกว่าจะตั้งร้านเสร็จก็ใช้เวลาพอสมควร

จากนั้นแม่ก็รีบซาวข้าวในหม้อแกงที่มีหูขนาดใหญ่ ที่ต้องหุงข้าวแบบเช็ดน้ำ เพราะเจ้าของตึกที่ให้เราเช่าพื้นที่ทำเป็นแผงลอยไม่ได้ต่อปลั๊กไฟฟ้าไว้ให้ เมื่อไม่มีไฟฟ้าก็ต้องหุงข้าวด้วยวิธีนี้ ซึ่งคนเมืองสมัยนี้เคยชินกับการใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้าเสียมากกว่าคงไม่ค่อยได้เห็นเท่าไรนัก

วิธีการหุงข้าวเช็ดน้ำของแม่ก็คือ หลังจากที่ซาวข้าวแล้วแม่จะใส่น้ำให้ท่วมข้าว ตั้งไว้จนเดือด พอข้าวบานได้ที่แล้วต้องใช้ไม้ขีดฝามือกับหม้อให้แน่น แล้วเทเอาน้ำข้าวทิ้ง แม่บอกว่า

เป็นการเช็ดข้าว ฉันสังเกตเห็นว่าข้อมือ ลำแขนแม่เกร็งมากระหว่างเช็ดข้าว คงเป็นเพราะความหนักและความร้อนของหม้อข้าวนั่นเอง ระหว่างเทน้ำข้าวทิ้งแม่จะรองเอาน้ำข้าวใส่แก้วเก็บไว้ พอ น้ำไหลจนไม่หยดแล้ว แม่จึงเอาข้าวขึ้นตักกับไฟอ่อนๆ จนระอุ จากนั้นแม่ก็หมุนหม้อข้าวไปรอบๆ บางครั้งแม่ก็ออกแรงยกหม้อข้าวขึ้นเขย่าน้อยๆ สองสามครั้ง เพื่อไม่ให้เม็ดข้าวเกาะติดกันเป็นก้อน เป็นปึก การยกขึ้นเขย้านี้จะทำให้ข้าวแห้งสุกทั่วถึงกัน ส่วนน้ำข้าวที่แม่รินใส่แก้วนั้นแม่จะผสมเกลือลงนิดๆ ต้มทุกวัน แม่บอกว่าน้ำข้าวนี้ดี มีวิตามิน แม่ต้มทุกวันจึงแข็งแรง ไม่ค่อยเจ็บป่วย เหมือนคนอายุเท่าๆ กัน

แม่หุงข้าวเตาหนึ่งเพราะต้องหุงต่อเนื่องอย่างน้อย 2 หม้อ อีกเตาหนึ่งแม่ก็เริ่มทอดหมู ก้อนๆ หมูแดดเดียวที่หมักเตรียมไว้ตั้งแต่กลางคืน ระหว่างทอดก็จะหันไปแบ่งกะทิคั้นสดที่เพิ่งซื้อ จากตลาดเทจากถุงใส่หม้อเรียงๆ ไว้ที่พื้น 7-8 หม้อเต็มไปหมด พอทอดหมูก้อนเสร็จแม่ก็เริ่มแกง เขียวหวานลูกชิ้นปลากรายใส่มะเขือเจ้าพระยา แกงไก่ใส่หน่อไม้ ปลาร้าทรงเครื่อง แพนงเนื้อ แกง ส้มผักรวม แกงเลียงกุ่มสด แกงเห็ดขิง แกงไตปลา พอแกงเสร็จแม่ก็ทยอยผัดจืดๆ ก่อน เพราะ กระทะจะได้ไม่เผ็ดร้อนค้ำกระทะ มีผัดผักรวม ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ ไข่เจียว ผัดพริกแกง ผัดเผ็ด ลูกชิ้นปลากราย ผัดปลาดุก ยำปลาทู ยำหัวปลีปลี ฯลฯ

ระหว่างที่แม่ทำกับข้าว พี่เจียบ พี่ชายคนโตซึ่งอยู่อีกบ้านหนึ่งก็เดินทางมาถึงพอดี ก็จะช่วยดูว่าน้องสาวเตรียมทยอยหั่นของสด ส่งให้แม่เกือบเสร็จหรือยัง ถ้ายังไม่เสร็จก็ช่วยหั่นให้เร็วขึ้น ให้แม่ทยอยปรุงอาหารออกมา จากนั้นก็ไปช่วยแม่ผัด แม่จะหยิบโน่นนี่ใส่กระทะมีอระวิง ส่วนพี่ชายก็ ผัดไปเรื่อยๆ แล้วก็ผัดที่ปรุงเสร็จแล้วจากกระทะลงถาดทยอยไปตั้งบนเคาน์เตอร์เตรียมขาย พอแม่ทำกับข้าวเสร็จหมดแล้ว ก็คอยดูลูกๆ ตักข้าวแกงขาย ถ้าวันไหนลูกค้ามาพร้อมๆ กันทีเดียวจนขายไม่ทัน แม่ก็ไปช่วยตักให้เร็วขึ้น พอลูกค้าซาลงก็เข้าบ้านพักผ่อน (จริงแล้วเข้าไปทำงานบ้าน ต่อ) สักแปดโมงเช้ากว่าๆ อาหารทุกอย่างก็หมดภายในพริบตา ซึ่งก็จะมีเสียงต่อว่าจากลูกค้าขาประจำที่มาซื้อไม่ทันเสมอ งานเก็บล้าง ทำความสะอาดที่เหลือแม่ก็จะให้ลูกๆ ช่วยกันทำต่อเอง

ประสบการณ์ชีวิตและทางเดินของแม่ ฉันค้นพบว่า “แม่” กำหนดเศรษฐกิจด้วยตัวของแม่เอง เมื่อให้แม่วิจารณ์เปรียบเทียบเศรษฐกิจสมัยของแม่ที่เริ่มขายข้าวแกงช่วงเปลี่ยนแปลงการปกครองกับเศรษฐกิจที่บีบให้แม่ต้องมาขายข้าวแกงอีกครั้ง แม่บอกว่า....

“สมัยปฏิรูปการปกครองปี พ.ศ. 2519 ที่ว่าแย่ๆ ยังดีกว่าสมัยนี้ วัดจากความคล่องตัว วัดจากผักหญ้าราคาถูกลงกว่า ไข่ไม่แพงขนาดนี้ และของดี ผักไม่ได้ฉืดสารเคมี คงเป็นเพราะคนด้วย เมื่อก่อนคนไม่เยอะขนาดนี้ พอคนเยอะขึ้นเกษตรกรต้องปลูกผักให้ทันคนกินเลยต้องใส่ยาฆ่าแมลง สมัยก่อนค่าเงินถูก เดียวนี้เงินแพงนะ สมมติเงิน 100 บาทเหมือนกัน สมัยก่อน 10 บาท แม่

ซื้อปลาทุตัวโตๆ เชน่ละ 2 บาท เดี่ยวนี้สามตัว 50 บาท ซะอมกำมือหนึ่งเมื่อก่อนสลิ่งหนึ่ง เดี่ยวนี้ 10 บาทมะนาว 3 ลูกใหญ่ๆ สลิ่งหนึ่ง ถ้าเทียบกับเดี่ยวนี้ตักลูกละ 5 – 6 บาท แล้วแม่ก็ขอมะเขือ พวงแม่ค้าสักซ่อตำน้ำพริกได้แล้ว ไข่ 5 ฟอง 2 บาท เทียบกับเวลานี้ไข่ฟองละ 3 บาทเมื่อก่อนแม่ซื้อไข่ 10 ฟองทำไข่พะโล้ ซื้อหมูสามชั้นเมื่อก่อนกิโลกรัมละ 7 บาทเอง มันหมูไม่แพงกิโลละ 6 บาท เนื้อวัวเมื่อก่อนกิโลละ 6 บาทปลากลายที่ไข่แกงเขียวหวานกิโลละ 14 บาท เดี่ยวนี้ปลากลายแท้ๆ กิโลละ 140 บาท ถ้าตาไม่วิวพ่อค้าผสมปลาเบญจพรรณให้ด้วยนะไม่ใช่ปลากลายแท้ ปลาช่อนตัวเท่าแขนแม่น้ำหนักสักกิโลหนึ่ง แม่ซื้อสองกิโลกรัม 15 บาทเดี่ยวนี้ปลาช่อนกิโลละ 100 บาท เดี่ยวนี้เงิน 10 บาทซื้ออะไรไม่ได้แล้ว บางทีแม่ถือเงิน 100 บาทจ่ายตลาดได้ของไม่ดีแล้วเหมือนเมื่อก่อน

ฉันทถามแม่ “ตั้งแต่เริ่มขายข้าวแกงมาขายแบบไหนและช่วงไหนดีที่สุด?”

“ขายข้าวแกงริมถนนดีที่สุด”

แม่ให้เหตุผลว่า เพราะเสียค่าใช้จ่ายน้อย ขายในร้านอาหารใหญ่ๆ เปิดฝับบแบบลูกๆ ชอบ ตัวอย่างเดี่ยวนคือ ดูดี ดูโอ้อ่า ดูเหมือนมีรายได้เข้ามาเยอะ แต่ค่าใช้จ่ายก็สูงตามเยอะมาก ยิ่งตอนนีภวาระเศรษฐกิจไม่ดีสู้เมื่อหลายปีก่อนไม่ได้ คนกินน้อยกว่าเมื่อก่อน คนหาเงินยากและคนตักงานก็เยอะมาก ทุกวันนี้ร้านอาหารแบบมีดนตรี ตายเป็นแถวๆ ถึงจะมีฝีมืออย่างไรก็ตามเจ้าของทุ่มทุนเท่าใดก็อยู่ยาก แต่ที่บางร้านอยู่ได้เพราะมีกิจการอย่างอื่นเสริม

“ปัญหาของแม่ขณะนี้คือ ทำอย่างไรขายให้ทัน?” แม่ขายดีมากได้วันละประมาณ 20-30 อย่างเท่านั้นเพราะสถานที่จำกัด เป็นช่วงที่ขายดีที่สุดตั้งแต่เริ่มขายมาในชีวิตแม่ก็ว่าได้ เพราะช่วงก่อนแม่ขายคนเดียวมีลูกจ้างล้อมรอบ เปรียบแล้วเราเหมือนลูกแกะในฝูงหมาป่าเปลอไม่ได้ แต่ตอนนี้ได้เต็มเม็ดเต็มหน่วย เพราะลูกๆ มาช่วยและขายปริมาณเยอะ ขายถูกกว่าเก่าด้วย คือแม่กับน้องตักให้ลูกค้าได้มากกว่าเก่า แม้ต้นทุนจะสูงกว่าเก่าก็ตาม แต่เดี่ยวนี้เงินทองไม่รั่วไหล ไข่ที่คิดว่าต้องจ้างเด็กมาช่วยก็นำเงินส่วนนั้นมาเติมให้ลูกค้าดีกว่า ลูกค้าบางคนขับรถคันโตมากิน ไม่ใช่ว่าฐานะดีทุกคน บางคนแต่งตัวดีซื้อแกงหนึ่งถุงแต่กินสองมือก็มี

“แต่ที่น่าเสียดายคือ ‘กับข้าว’ แบบบ้านเราที่แม่เคยได้รับถ่ายทอดจากคุณยายมานั้นมากมายเหลือเกิน แต่ที่ทำ ‘ข้าวแกง’ ขายนั้นทำจริงเหลืออยู่ไม่เท่าไรหรือ ออกอย่างเช่น เมื่อก่อนแม่ทำหลนแหมม ก็มีลูกค้าคนจีนมาบอกว่าไม่กิน สกปรก ลองพิจารณาดูนะเวลาที่เราหลนแหมมก็ใส่ข้าวหมาก ลูกค้าดันมาบอกว่าเราทำเศษข้าวตกลงไป ตั้งแต่วันนั้นก็เลยขายไม่ออก ยิ่งลูกค้าคนจีนบางคนนะ เวลาพูดปากต่อปากก็สามารถพูดให้คนเสียหายได้ วันหลังมีลูกค้าอื่นมาบอกให้ทำหลนแหมมอีกแม่เลยก็ไม่ทำ คนเราเดี่ยวดูกันที่เงินไม่ดูเรื่องความรู้กันแล้ว คนที่รู้จักของกินดีๆ มีอยู่ไม่กี่

คน อย่างเช่นครูบาอาจารย์เก่าที่รู้จักว่าเราเป็นใคร ค้าขายมานานขนาดไหน จะกินกันจนเป็น ลูกค้าประจำ แต่ลูกค้าบางคนก็สักแต่ว่าจะซื้ออย่างเดียวยังไง มีลูกค้าอยู่คนหนึ่งตั้งใจแกลงจิต สับปะรดที่แม่ทำให้ลูกกินที่บ้านบ่อย เครื่องแกงก็ตำเหมือนแกงเลียง แต่เปลี่ยนจากผักกานาชนิด มาเป็นสับปะรดและแกงกับหมูสามชั้น จอมก็บอกแม่ว่าอย่าแกลงเลย เพราะเคยทำครั้งหนึ่ง มี ลูกค้ามาโวยวายว่าเอาผลไม้มาทำกับข้าวได้อย่างไร แต่ตอนหลังพอได้กินสักครั้งก็ตั้งใจ ซื้อทีละ 4-5 ถูง บางทีก็มาจ้างทำเป็นหม้อเลย คนบางคนนะยังไม่ทันลองเลยก็โวยวายแล้ว”

“บางทีแม่อยากทำอะไรอร่อยๆ ดีๆ ให้กิน ปากลูกค้าก็บ่น ก่นว่าไปเรื่อยร้อยแล้วว้าไ้ นั้นไม่ดี ไ้นี้ต้องลด ต้องเพิ่ม เราเองจิตใจคงยังเป็นแม่ค้าไม่ได้อะ ทนฟังความไม่เป็นเหตุเป็นผล ของลูกค้าไม่ไหว บางคนรับไม่ไหวจริงๆ เพราะที่มาต่างกัน ทำมาด่าเรา ดั่งนั้น อยู่กินเลย บางคน ต้องไล่ออกไปนอกบ้านเลย

ข้อพิสูจนที่ว่ากินอาหารก็เป็นกระบวนการที่หล่อหลอมมาจากความทรงจำตั้งแต่วัย เยาว์ เช่น เรากินในสิ่งที่แม่สอนให้กิน ฉะนั้นเมื่อเรากินอาหาร เราก็จะซึมซับความทรงจำต่างๆ ใน อดีตที่สังคมพยายามสืบทอดรักษาไว้ การกินของเราจึงมิใช่แค่การย่อยตัวอาหารที่เป็นรูปธรรม เท่านั้น หากแต่ยังเป็นการอิมเมมกับความรู้สึกนึกคิดทางสังคมเอาไว้ในขณะเดียวกันด้วย⁹ ก็ จะ สอดคล้องกับการวางแผนและออกกรายการอาหารของแม่แต่ละวันนั้น แม่อธิบายว่า เพราะเรารู้แล้ว ว่าลูกค้าเราจำนวนมากนอกจากจะฝากท้องมือเช้า ก็จะไปกินมือเย็นด้วย เป็นที่มาว่าทำไม แม่ต้องทำกับข้าวมากกว่า 20 อย่างต่อวัน

“แม่ก็คิดรายการอาหาร โดยเอาลูกค้าเป็นศูนย์กลาง แบบที่เขาพูดกันนั้นแหละว่า ลูกค้าคือพระเจ้าของคนค้าขาย ทำเลแถวนี้ลูกค้ามีทั้งคนไทยและคนจีนก็จัดให้เป็นชุด อาหารไทย จีน อาหารฝรั่งสลับกันไป มีเครื่องจิ้ม พวกเต้าเจี้ยวหลน น้ำพริกขิงเรื้อ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกตาแดง มีกะปิคั่ว เดียวนี้คนกินไม่เป็น กับข้าวบางอย่าง ถ้าวันไหนเหลือมากๆ ก็ไม่ทำซ้ำอีกนานเลย สังเกตว่าเด็กสมัยใหม่กินไม่ค่อยจะเป็น กินยาก กินอยู่ไม่ก็อย่าง เช่น หมูทอด ไก่ทอด ผัดกระเพรา ผัดจืดๆ มันก็สะท้อนนะที่บ้านเขากินมาอย่างไร พอออกนอกบ้านเขาก็กินแบบนั้น ทำให้อาหาร ที่เราทำขายไม่หลากหลายเหมือนเมื่อก่อน อาหารไทยคงตายเพราะคนกินกินไม่เป็นนี่แหละ”

“อย่างนี้ไม่มีทางล่อหลอกให้ลูกค้าหัดกินของดีๆ หรืออาหารโบราณบ้างเหอ” ฉันทาม แม่บอกว่า “ไม่มี นอกจากจะย้ายทำเล”

⁹ เรืองเดียวกัน, น 175.

“เพราะลูกค้าเรามีแนวโน้มว่าจะเป็นคนจีนรุ่นใหม่มากขึ้นและไม่กินอาหารไทยโบราณแล้ว ก็คาดเดาได้เลยว่าอาหารบางอย่างต้องตาย เพราะเราเอาลูกค้ามากำหนด อาหารหลายอย่างมากที่ลูกค้าไม่รู้จักร ส่วนมากลูกค้าเราเป็นคนจีน จะรู้จักอาหารจีนผสมไทยนิดหน่อย การเลือกทำข้าวแกงก็ต้องทำเพื่อความอยู่รอด อาหารไทยแท้ใครไม่เคยกินก็จะไม่กิน โชคดีหน่อยที่มีครูบาอาจารย์ทั้งที่โรงเรียนวัดราชาฯ ที่สวนสุนันทาหลายท่านยังกินกันอยู่ ลูกค้าที่เป็นผู้ปกครอง ที่เป็นคนจีนก็เลยซื้อตาม เช่น แกงมัสมั่นคนจีนไม่กิน จนเห็นอาจารย์กินก็ซื้อตามบ้าง พอไม่กินนานเข้าก็เหลือมาก คนขายก็ขาดทุน อย่างแกงมัสมั่นช่วงหลังทำขายแล้วเหลือมาก แกงกะทิคนก็เริ่มจะไม่กิน ให้เหตุผลว่าทำให้คลอเรสเตอรอลสูงเสียอย่างนั้น เหล่านี้แม่ก็จะเว้น ไม่ทำขายอีกนานเลยหรือบางอย่างเรารู้ราคาไม่ไหวเพราะต้นทุนก็มาสูงแล้ว เช่น เนื้ออบอร่อยๆ เนื้อดีๆ ตอนนั้นก็โลละสองร้อยบาท ต้องเอามาแล้วเป็นชิ้นบางๆ จากนั้นก็เอามาม้วน เอาไปทอด เนื้อก็จะหด เนื้อก็โลหนึ่งทำแล้วเหลือครึ่งโล พอเราขายหกสิบเจ็ดสิบบาทลูกค้าก็ว่าแพง ก็ต้องเลือกทำกับข้าวพอกินได้ขายได้”

“แม่มีวิธีเก็บเงินและจัดสรรเงินในบ้านอย่างไร?”

“แม่ชอบเก็บเล็กผสมน้อยเงินที่มีจะแยกไว้เป็นส่วนๆ เลย สมมติว่าขายของเสร็จเรารู้อยู่แล้วว่าค่าใช้จ่ายประจำวันมีอะไรบ้าง แจกค่าจ้างลูกน้องเลยจ่ายเป็นรายวัน ใจเขาใจเรา เราทำงานลูกต้องกินต้องใช้ทุกวัน คนอื่นก็เหมือนกัน ลูกน้องได้เงินจากแม่รายวันก็เอาไปให้ลูกเขาเหมือนกัน เสร็จแล้วก็หักเลยวันนี้จ่ายกับข้าวเท่าใด ต้นทุนเท่าใด ค่าของแห้งเท่าใด ของอาสุยเท่าใด ส่งดอกเบียเท่าใดที่นี้ก็ดูว่าเหลือกำไรเท่าใด แม่จะแยกเก็บเงินเป็นส่วนๆ ค่าไฟ ค่าน้ำก็เก็บวันละ 15 บาท เก็บค่ารักษาพยาบาลวันละ 100 บาท ค่าขนมของลูก 3 คนรวมกันเท่าใดเก็บไว้เก็บอย่างนี้ทุกวัน เวลาที่ลูกไม่สบายรับรองว่ามีเงินรักษา แต่บางครั้งก็ไม่พอก็ต้องขยี้คนรู้จักอีกนิดหน่อย”

ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2540 ที่เกิดวิกฤติเศรษฐกิจก็ซบเซามาตลอด ในสมัยรัฐบาลของพ.ต.ท. ทักษิณ ชินวัตร 1 มีโครงการประชานิยมออกมาจำนวนมาก และหนึ่งในนั้นคือ โครงการธนาคารคนจน เมื่อปี พ.ศ.2544 โดยให้ธนาคารออมสินปล่อยกู้แก่ประชาชนรายย่อยที่ต้องการลงทุนในธุรกิจส่วนตัว (Micro Business) แต่ไม่มีทุนเริ่มต้น และไม่มีหลักทรัพย์ค้ำประกันเพียงพอที่จะขอกู้เงินจากระบบธนาคารพาณิชย์ตามปกติให้เป็นเงินทุนก้อนแรกเพื่อลงทุนประกอบธุรกิจส่วนตัว (Home and Retail Business) โดยการให้บริการสินเชื่อที่ไม่ต้องมีหลักทรัพย์ค้ำประกัน แต่พิจารณาสินเชื่อจากบุคคลค้ำประกันอย่างน้อย 2 คน รวมทั้งความสามารถในการทำรายได้ของธุรกิจส่วนตัวนั้นๆ เป็นสำคัญ จึงเกิดปรากฏการณ์ที่พ่อค้าแม่ค้าหาบเร่แผงลอยทั้งในเมืองและ

ชนบทต่างเวียนกันค้าและเวียนกันกู้เป็นจำนวนมาก เพราะธนาคารออมสินอนุมัติวงเงินกู้ครั้งแรกไม่เกิน 30,000 บาท ชำระเงินโดยผ่อนจ่ายไม่เกิน 25 งวด และหากเป็นลูกหนี้ชั้นดีการกู้ครั้งที่สองจะได้รับอนุมัติเพิ่มเป็นไม่เกิน 50,000 บาท มีแม่ค้าหาบเร่แผงลอยแถวบ้านแห่ไปกู้เงิน แบบว่าจับคู่ หมุนเวียนกันกู้เลยทีเดียว

“แม่คิดอย่างไรที่รัฐบาลมีนโยบายธนาคารคนจนให้แม่ค้ากู้ยืมเงินได้ ซึ่งถ้าเป็นเมื่อก่อนมีแม่ก็คงไม่เคียดร้อนต้องกู้เงินดอกเบี้ยร้อยละ 20”

“คนอย่างแม่ ถ้าไม่สาหัสสากรรจ์จริงๆ จะไม่ชอบสร้างหนี้สิน ชอบใช้เงินที่เรา มีน้อยใช้น้อย ไม่ชอบให้ลูกหรือใครๆ ไปกู้ตรงนั้นตรงนี้ เพราะจะทำให้เสียนิสัยกู้เงินใครมากก็ต้องหาคืนเขา อีกอย่างไม่จำเป็นต้องทรมนทรมายเป็นหนี้คนอื่นเขา เราไม่มีความจำเป็นขนาดนั้น แม่เคยกู้เงินสมัยก่อนโดนดอกสาหัสสากรรจ์ ลูกทุกคนได้บทเรียนตอนที่ทำร้านอาหารใหญ่ๆ มาแล้ว มันเป็นบทเรียนทางอ้อมและแม่อยากสอนให้ลูกรู้ว่า อย่าหัดเป็นหนี้สินใคร เพราะหากกู้ได้ครั้งแรกก็จะได้ใจ ทำให้กล้า กู้หนที่สองหนที่สามสุดท้ายเป็นหนี้หัวโต”

อดถามแม่ไม่ได้ว่ารู้สึกอย่างไรที่ลูกๆ มาขายข้าวแกงกับแม่ ทั้งๆ ที่เมื่อก่อนแม่พยายามทำงานหนักเพื่อหาเงินส่งให้ลูกเรียนสูงๆ จะได้ไม่ลำบากเหมือนแม่ แม่ตอบแบบไม่คิดมาก “ภาวะเศรษฐกิจเดี๋ยวนี้คนตกงาน คนที่เรียนดีกว่า ฐานะดีกว่าลูกของแม่ยังตกงานเลย นับประสาอะไรกับลูกของแม่ เดียวนี้คนตกงานเยอะลูกแม่ก็ทันสมัยตกงานกับเขาด้วย เพื่อนแม่ที่ทำงานธนาคารหลายคนถูกให้ออกก่อนกำหนด อะไรก็ไม่แน่นอนทั้งนั้น ดีที่บ้านเรามีอาชีพค้าขาย อาชีพนี้บางทีก็ดีกว่าทำงานเยอะ แม่เคยถามจอม ถ้าได้งานทำสมมติว่าได้เงินเดือนเท่าเก่า มีรายได้พิเศษอีกเดือนหนึ่งต่างหากจะไปทำงานเลิกขายข้าวแกงหรือเปล่า จอมบอกไป แต่ไม่เลิกขายข้าวแกงนะ จะขายข้าวแกงก่อนรอบหนึ่ง พอสักสองโมงเช้าค่อยไปทำงาน นื่องตอบแบบนี้”

กล่าวโดยสรุป สำหรับ “นางพนิดา” หลังจากที่เธอพยายามเลือกประกอบอาชีพอย่างอื่นหลายครั้งแล้ว รวมทั้งการที่สามีไม่ประสบความสำเร็จในหน้าที่การงาน ภายใต้สภาวะความยากจนของครอบครัว ประกอบกับความสามารถในการทำอาหารที่ถูกถ่ายทอดจากอดีตสาวชาววังและโรงเรียนการเรือน “ข้าวแกง” จึงเป็นทางเลือกที่ดีที่สุด และเป็นพื้นที่ต่อเชื่อมการทำอาหารในบ้านให้ลูกกินด้วยและทำกับข้าวขายให้ลูกค้ากินด้วย เป็นการจัดการพื้นที่อาหารทั้งสองพื้นที่พร้อมกันในตัวเอง และยังสามารถแบ่งเวลาระหว่าง “แม่ค้า” กับ “แม่ (บ้าน)” ได้ โดยทั้งหมดนี้อยู่ภายใต้ “อคติ” ที่สัมพันธ์กับความเป็นหญิงในสังคมไทยคือ ความเป็นแม่ที่ดี มีเวลาดูแลลูกและทำงานควบคู่กันไป

ดังนั้น การศึกษา “ข้าวแกงพุด: เรื่องเล่าของผู้หญิง ชุมชน และอาหาร” จากเรื่องเล่า ประสบการณ์ชีวิตของนางพนิดา “แม่” ที่ต้องออกมา “ค้า(ขาย)ข้าวแกง” แผงลอยในชุมชนวัดราชาธิวาส ซึ่งลูกค้าส่วนใหญ่เป็นข้าราชการ ผู้ปกครองที่ทำงานนอกบ้าน แม่บ้านที่มาส่งบุตรหลานเข้าโรงเรียน เรื่องเล่าของเธอได้ฉายให้เห็นความสำคัญของการกินและการทำอาหารเป็นรูปแบบหนึ่งของความสัมพันธ์ทางสังคมที่ผู้คนร่วมกันสร้างและให้ความหมายกับกิจกรรมนี้ ในขณะที่ผู้หญิงทำงานนอกบ้านมากขึ้น “แม่บ้าน” บางคนอย่างนางพนิดาก็กังใช้เส้นที่ปลายจวักเป็นโอกาสทำ “ข้าวแกง” ขายเป็นอาชีพ และใช้อาหารเป็นพื้นที่เชื่อมระหว่างโลกส่วนตัวกับโลกสาธารณะ ที่ทำให้เธอสามารถปรับเปลี่ยนความคิด การมองโลก สร้างการจัดการเฉพาะตัวขึ้นมา สร้างสรรค์ความรู้ใหม่เป็นของเธอเอง เพราะฉะนั้นการที่เธอจบจากโรงเรียนการช่างสตรีโชติเวช ซึ่งเป็นผลผลิตจากยุคสร้างชาติ จึงไม่ใช่เพื่อการรองรับและรับใช้ “สามี” เพียงด้านเดียว แต่เป็นการยกระดับ “ความมืออาชีพ” จากแม่ศรีเรือนสู่การเป็น “แม่-ค้าข้าวแกง” และกลายเป็นพื้นที่มีอัตลักษณ์หลายอย่างทับซ้อนกัน เช่น การมีฝีมือทำกับข้าว ในระดับอุตสาหกรรมย่อย มีความรู้ด้านการบริหารจัดการครัว การจ่ายของ การควบคุมดูแลแรงงานในครัวเรือน มีความรู้ด้านการบริหารการเงินต้นทุน กำไร พร้อมไปกับการมีความรู้เรื่องการดูแล การจัดการในบ้านเป็นอย่างดี ในขณะเดียวกัน “แม่-ค้าข้าวแกง” ก็ช่วยให้ผู้หญิงอื่น (ลูกค้า) ได้ทำหน้าที่ที่สมบูรณ์ โดยชื่อ “ข้าวแกงถูกสำเร็จ” เข้าบ้านด้วย

อย่างไรก็ตาม “ข้าวแกง” ในร้านแผงลอยของนางพนิดา ซึ่งไม่มีที่อยู่ที่ตั้งมั่นคงถาวรก็ถูกเบียดขับจากระบบเศรษฐกิจภาคทางการและพื้นที่อาหารอื่นๆ ว่าไม่ใช่สิ่งซึ่งคนสังคมนึกถึงเป็น “อาหารในชีวิตประจำวัน” ไม่ถูกให้คุณค่าในระดับเดียวกันกับ “ร้านอาหาร” “ร้านฟาสต์ฟู้ดส์” ที่มีพื้นที่โฆษณา การส่งเสริมการขายชัดเจนในสื่อสาธารณะ สามารถสร้างมูลค่าทางการตลาดได้มากมาย อันต่างจาก “ร้าน-ข้าวแกง” มักถูกเรียกร้องโหยหา กล่าวถึง และให้ความสำคัญจนปรากฏออกสู่พื้นที่สาธารณะได้ ก็ต่อเมื่อสังคมไทยเกิดวิกฤตเศรษฐกิจ