



การเมืองวัฒนธรรมของ “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย”: ความเป็นไทย ที่ (เคย) กดทับ “อาหารเจ๊ก” “อาหารลาว”¹

อาสา คำภา *

สถาบันไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ประเทศไทย

The Cultural Politics of “The Ethno-Ideology of Thainess”: Thainess that (used to) dominate “Chinese food” and “Laotian food”

Asa Kumpha *

Thai Khadi Research Institute, Thammasat University, Thailand

Article Info

Research Article

Article History:

Received 17 June 2020

Revised 11 November 2020

Accepted 27 January 2021

คำสำคัญ

การเมืองวัฒนธรรม

อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย

อาหารจีน

อาหารลาว/อาหารอีสาน

บทคัดย่อ

งานศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ที่จะทดลองใช้กรอบคิด “การเมืองวัฒนธรรม” ในการวิเคราะห์มิติอาหารไทยร่วมสมัย โดยพิจารณาเชื่อมโยงกับสิ่งที่เรียกว่า “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” ผลการศึกษาพบว่า อาหารบางประเภทอย่างอาหารจีน อาหารลาว/อาหารอีสาน ซึ่งเคยถูกตีตรา “ไม่ไทย” ล้วนเคยอยู่ภายใต้กระบวนการเบียดขับและถูกทำให้เป็นชายขอบมาแล้วทั้งสิ้น หากแต่มีระดับความเข้มข้นที่แตกต่างกัน โดยที่อาหารจีนมีสถานะและเส้นทางเดินในประวัติศาสตร์ในการเผชิญหน้ากับอุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทยที่ราบรื่นกว่าอาหารลาว/อาหารอีสาน ในปัจจุบันทั้งอาหารจีน และอาหารลาว/อาหารอีสาน ได้ถูกผสมรวมเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารไทยที่ทุกชนชั้นในสังคมไทยรับประทานอย่างไม่ประดักประเดิด สิ่งนี้อาจเป็นภาพสะท้อนปรากฏการณ์การกลายเป็นประชาธิปไตยในมิติด้านอาหารในภาพกว้างด้วย

* Corresponding author

E-mail address:

pae.asa@gmail.com

¹ บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัย เรื่อง อาหารไทยในสนาม “การเมืองวัฒนธรรม”: ประวัติศาสตร์ การกำหนดนิยาม และการเลื่อนไหลเปลี่ยนผ่านระหว่าง “อาหารอัตลักษณ์” สู่ “อาหารสร้างสรรค์ร่วมสมัย” วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ 2561

Keywords:

Cultural Politics,
The Ethno-Ideology of
Thainess,
Chinese Food,
Laotian food/Isan food

Abstract

The objective of this study is to experiment with the conceptual framework. "Cultural politics" in contemporary culinary analysis by considering the connection with the so-called "The Ethno-Ideology of Thainess". The study found that certain types of food as Chinese food and Laotian food / Isan food, which have been labeled "Non Thai", have been under the process of (social) exclusion and marginalization with different (concentration) levels. Nevertheless, the status of Chinese food and historical path in the face of Thai ethnic ideals is smoother than that of Laotian food/ Isan food. At present, both Chinese food and Laotian food / Isan food have been integrated into a part of Thai food that every class in Thai society indulges in. This may also be a reflection of the phenomenon of culinary democracy in general.

1. บทนำ

แนวคิด “การเมืองวัฒนธรรม” (Cultural Politics) นับเป็นแนวทางการศึกษาที่ถูกนำเข้ามาในแวดวงวิชาการไทยมาช่วงระยะเวลากว่า 2 - 3 ทศวรรษเป็นอย่างน้อย และมีอิทธิพลต่องานวิชาการร่วมสมัยทั้งทางรัฐศาสตร์ มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์อยู่ไม่น้อย โดยที่หากจะนิยามความหมายโดยง่าย การเมืองวัฒนธรรม ก็คือการต่อสู้ทางการเมืองในปริมนทลทางวัฒนธรรม โดยปัจเจกบุคคลและกลุ่มสังคมเพื่อนำเสนอ สื่อสาร ประชันและช่วงชิงการยึดครองพื้นที่แห่งการนิยามความหมายคุณค่าต่าง ๆ หรืออาจกล่าวได้ว่า คือ แนวทางการพินิจพิเคราะห์การต่อสู้ทาง “การเมือง” ในฐานะที่เป็นพื้นที่ของการช่วงชิงอำนาจนำ (Hegemony) ด้วยเหตุนี้การเมืองวัฒนธรรมจึงเป็นมุมมองที่ประยุกต์ปรับใช้ได้กับเรื่องต่าง ๆ ได้อย่างหลากหลาย นับตั้งแต่การเมือง ศาสนา วรรณกรรม ภาพยนตร์ ดนตรี แบบเรียน อนุสาวรีย์ สถาปัตยกรรม ไปจนถึงพิธีกรรมต่าง ๆ (ประจักษ์ ก้องกีรติ, 2558, น. 13)

งานศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ที่จะทดลองใช้กรอบคิด “การเมืองวัฒนธรรม” ในการวิเคราะห์มิติเรื่องอาหารในสังคมไทย โดยพิจารณาเชื่อมโยงกับสิ่งที่เรียกว่า “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” (The Ethno – Ideology of Thainess) ซึ่งเป็นเครื่องมือทางการเมืองวัฒนธรรมที่ชนชั้นนำไทยในอดีตเคยใช้เพื่อยึดกุมและสถาปนาอำนาจที่เหนือกว่าในทางวัฒนธรรมต่อกลุ่มคนต่าง ๆ ที่ดำรงอยู่ในดินแดนสยาม หากแต่เป็นกลุ่มที่ถูกให้ความหมายว่า “ไม่ไทย” มากพอ ในที่นี้คือกลุ่มคนจีน (จีนสยาม) และคนลาวที่มีอยู่เป็นจำนวนมากในสังคมสยามเมื่อกว่าหนึ่งร้อยปีที่แล้วต่อประเด็นนี้ หากกล่าวโดยรวบรัด “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” ที่ถูกสร้างขึ้นนั้นเป็นได้ทั้งเครื่องมือในการลดทอนพลังการต่อต้านของกลุ่มคนผู้อยู่ใต้ปกครอง ขณะเดียวกันการยอมรับที่จะอยู่ภายใต้เงื่อนไข “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” ก็เป็นเครื่องรับประกันในการยังผลให้บรรดากลุ่มคนที่ “ไม่ไทย” ทั้งหลาย สามารถเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของสังคมไทยได้อย่างสอดคล้องบรรสาน แม้จะยังไม่มีความเสมอภาคเท่าเทียมกันก็ตาม

ทั้งนี้ จากกรอบคิดดังกล่าวผู้วิจัยทดลองขยับมาใช้พิจารณาประเด็นเรื่องอาหารของกลุ่มคนจีน (จีนสยาม) และคนลาว ที่เคยถูกมองว่า “ไม่ไทย” เพื่อแสดงให้เห็นถึงเส้นทางเดินของอาหารจีน - อาหารลาว ที่แตกต่างกันอย่างเป็นมิติทางประวัติศาสตร์ภายใต้กระบวนการต่อสู้ต่อรองในสนามการเมืองวัฒนธรรม เมื่อสองสิ่งนี้ต้องเผชิญหน้ากับ “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” ในการศึกษาผู้วิจัยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ ผสมผสานวิธีการทางประวัติศาสตร์โดยการวิเคราะห์เอกสาร การสัมภาษณ์ เพื่อนำสู่ข้อสรุปและอภิปรายผล

2. คนจีน - คนลาว ในสยาม จาก “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” สู่ ประเด็นศึกษาเรื่องอาหาร

ย้อนกลับไปช่วงสมัยสมบูรณาญาสิทธิราชย์ (พ.ศ. 2435 - 2475) รัฐสยามมีองค์ประกอบประชากรที่ไม่ใช่คนไทยหรือคนท้องถิ่นอยู่เป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มจีนสยามหรือคนจีนที่อพยพเข้ามาตั้งรกรากถิ่นฐานในสยาม จากนโยบายนำเข้าแรงงานจีนราคาถูกเพื่อเข้ามาแทนที่ระบบเกณฑ์ไพร่ที่เกิดขึ้นมาตั้งแต่ยุคต้นรัตนโกสินทร์ กระทั่งแรงงานชาวจีนได้กลายเป็นกำลังผลิตหลัก แรงงานจีนยังสร้างรายได้มหาศาลให้แก่รัฐ คนจีนจำนวนหนึ่งยังสามารถกลืนกลายตนเองเข้าสู่ระบบราชการสยาม ซึ่งในสายตาของรัฐพวกเขาทำหน้าที่ดูแลผลประโยชน์ของทางการ เช่น การเป็นเจ้าของภาษีนายอากร ซึ่งมีประสิทธิภาพมากกว่ารัฐบาลดำเนินการเอง ขณะเดียวกันในแง่ของการเป็นแรงงานราคาถูก แรงงานจีนอพยพจำนวนมากก็เข้ามาทำงานที่คนไทยตั้งข้อรังเกียจ เช่น งานกุลีแบกหาม เลี้ยงหมู ปลูกผัก ขนอูจากระ ลากรถเจ๊ก เป็นต้น รวมทั้งเป็นคนจีนที่หายเร่ขายของกิน ฯลฯ ทั้งนี้ แม้รัฐสยามจะได้ประโยชน์จากการใช้งานแรงงานจีนเหล่านี้ หากแต่อีกด้านหนึ่งก็ปฏิเสธไม่ได้ว่า คนจีนดูจะเป็นปัญหาสำคัญของรัฐสยามไม่น้อย เนื่องจากจำนวนคนจีนที่อพยพเข้ามาจำนวนมากจนถึงจุดที่รัฐบาลสมัยสมบูรณาญาสิทธิราชย์ถึงกับหวาดวิตกว่าอิทธิพลคนจีนจะเข้ามาครอบงำเศรษฐกิจการเมืองสยาม

ข้อมูลในงานศึกษาเกี่ยวกับคนจีนในไทยเล่มสำคัญอย่าง Chinese Society in Thailand (Skinner, 1957) ระบุว่าก่อนสงครามโลกที่ 2 คนจีนโพ้นทะเลที่อยู่นอกแผ่นดินใหญ่ ตั้งถิ่นฐานอยู่ในดินแดนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มากที่สุด และในประเทศเหล่านี้สยามคือประเทศที่มีคนจีนโพ้นทะเลมากที่สุด ทั้งนี้ มีข้อมูลทั้งจากฝ่ายรัฐบาลสยาม ฝ่ายจีนก๊กมินตั๋ง และญี่ปุ่น ที่ระบุตรงกันว่าช่วงทศวรรษ 2460 ในจำนวนประชากรสยามเกือบทั้งสิ้น 10 ล้านคนนั้น มีคนจีนอยู่ที่ 3 - 3.5 ล้านคน หรือราว 1 ใน 3 ของประชากรสยามในเวลานั้น (Wongsurawat, 2019) มุลเหตุนี้เองคือปัญหาแท้จริงของความกังวลที่รัฐสยามมีต่อคนจีน หนึ่ง ความรู้สึกไม่ไว้วางใจและหวาดเกรง คนจีนมีปรากฏเรื่อยมา ดังจะพบว่าแม้ในช่วงก่อน การเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 ไม่นาน ในบรรยากาศการเมืองที่อึมครึม ยังมีปรากฏข่าวลือเรื่อง “เจ๊กจะลุก” ขึ้นโค่นระบบกษัตริย์ด้วย (แกมสุข นุ่มนนท์, 2545, น. 1)

เกี่ยวกับประเด็นนี้ เกษียร เตชะพีระ (2537ก) นักวิชาการผู้บุกเบิกการศึกษา “การเมืองวัฒนธรรม” ในแวดวงรัฐศาสตร์ไทย เคยตั้งข้อสังเกตถึงสิ่งที่เรียกว่า “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” หรือ แนวคิดชาตินิยมไทยสมัยรัชกาลที่ 6 ไว้ในงานศึกษา เรื่อง *จินตนาการชาติที่ไม่เป็นชุมชน: ชนชั้นกลาง ลูกจีนกับชาตินิยมโดยรัฐของไทย* ว่า แท้จริงแล้ว “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” หาใช่สิ่งอื่นใด หากแต่เป็นการเมืองวัฒนธรรมที่ชนชั้นนำ/ชนชั้นสูงไทย สร้างขึ้นมา เพื่อกดดันบีบบังคับคนจีนอพยพในเมืองซึ่งเป็นกลุ่มพลังที่เปี่ยมพลวัตสูงสุดและมีศักยภาพมากที่สุดที่จะกลายเป็นพลังอิสระฝ่ายค้านทางการเมืองในประชาสังคมไทยร่วมสมัยให้ยอมสมทาทานและ “สมานลักษณะ”

(Assimilation) เข้ากับวัฒนธรรมการเมืองอนุรักษนิยม – อำนาจนิยมแบบไทย อันจะเป็นการป้องกันไม่ให้คนจีนอพยพในเมืองเหล่านี้ ผันเปลี่ยนอำนาจเศรษฐกิจของตนไปเป็นอำนาจการเมืองและอำนาจรัฐได้

ในทัศนะของเกเชียร ใจกลางประเด็นปัญหา “ความสัมพันธ์ระหว่างคนไทยกับคนจีนในเมืองไทย” แท้จริงแล้วจึงเป็นเรื่อง “ความสัมพันธ์ระหว่างรัฐกับทุน” ซึ่งปกคลุมไว้ด้วยมานวาทกรรมนิยมเชื้อชาติ ส่วน “นโยบายสมานลักษณะทางวัฒนธรรม” ก็หาใช่อื่นใดหากคือนโยบาย “ตอน” หรือคุมกำเนิดทุนกับแรงงานทางการเมือง (เกเชียร เตชะพีระ, 2537ก, น. 14-17) นอกจากนี้ เกเชียรยังตั้งข้อสังเกตเพิ่มเติมในเวลาต่อมาด้วยว่ามีใช้เพียงเฉพาะกลุ่มคนจีนสยามเท่านั้นที่ชนชั้นนำไทยพยายามใช้ “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” เป็นเครื่องมือเพื่อควบคุมกำราบศักยภาพของกลุ่มคนที่เป็นแกนหลักของทุนนิยมไทย (แต่บังเอิญเป็นเชื้อชาติอื่น) เพื่อป้องกันมิให้ลุกขึ้นมาท้าทายอำนาจชนชั้นนำไทย เพราะสิ่งนี้ (อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย) ชนชั้นนำไทยยังใช้ในการขีดคั่นจำกัดกับชาวอีสานเชื้อสายลาว ซึ่งเป็น “พลังแรงงาน” กลุ่มใหญ่สุดของระบบทุนนิยมไทย เฉกเช่นเดียวกับที่แรงงานจีนเคยเป็นในสมัยสมบูรณาญาสิทธิราชย์อีกด้วย (เกเชียร เตชะพีระ, 2537ข, น. 11-12)

หากกล่าวให้เห็นอย่างเป็นรูปธรรม “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” จึงเป็นเครื่องมือที่ชนชั้นนำชนชั้นสูงไทย ใช้ในการรวบรวมผู้คนต่างชาติต่างภาษาในสยาม ที่ก่อนหน้านี้ไม่ได้สังกัดชุมชนจีนตรรกธรรมเดียวกัน ให้รวมกันเป็นชาติเดียวกันหมดได้ด้วยการถือเอาชนเชื้อชาติไทยเป็นตัวตั้งหลักแกนของบ้านเมืองและเป็นใหญ่ในทางการเมืองวัฒนธรรม โดยที่หากสมาชิกกลุ่มชาติพันธุ์ “ไม่ไทย” ต่างๆ ต้องการรักษารัฐานะทางเศรษฐกิจสังคมที่ตนปากบั้นหามาได้ให้มั่นคง และใคร่ได้รับการยอมรับเข้าเป็นสมาชิกของรัฐไทยโดยสมบูรณ์แล้ว พวกเขา ก็พึงต้อง “สมานลักษณะ” (Assimilate) ตนเองให้เข้ากับเอกลักษณ์ “ไทย” ในทางวัฒนธรรมตามที่รัฐคาดหวัง ไม่ว่าจะเป็นการเปลี่ยนชื่อแซ่เป็นชื่อไทย เข้าเรียนหนังสือไทยมาตรฐานแบบราชการให้อ่านออกเขียนได้ตามหลักสูตรการศึกษาแห่งชาติ เข้ารับราชการหาสังกัดมูลนายในหมู่นักการเมืองและข้าราชการชาวไทยเพื่อขอความอุปถัมภ์คุ้มครอง และที่สำคัญที่สุดก็คือ “จงรักภักดีต่อพระบาทสมเด็จพระ

พระเจ้าแผ่นดินสยาม” (รัชกาลที่ 6)² (เกษียร เตชะพีระ, 2537ก, น. 12-13)

แนวคิดที่ยกเอาเชื้อชาติไทยวัฒนธรรมไทยขึ้นเป็นตัวตั้งหลักแก่นของบ้านเมืองนี้เอง ที่ส่งผลให้ความเป็นไทย (โดยชนชั้นนำ/ชนชั้นสูงไทย) ถูกจัดวางให้มีสถานะเหนือกว่าวัฒนธรรมของกลุ่มชนอื่นๆ ในสังคมสยามอย่างมีนัยสำคัญ แม้ว่าในข้อเท็จจริงทางประวัติศาสตร์รากฐานทางวัฒนธรรมที่เป็นแบบแผนของยุคสมัยรัตนโกสินทร์นั้น จะมีส่วนผสมระหว่างความเป็น “เจ๊ก”³ กับ “ลาว” ปะปนมากเสียยิ่งกว่ายุคสมัยใดในประวัติศาสตร์ก็ตาม (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2530) ทั้งนี้ การชูความเหนือกว่าของวัฒนธรรมไทยพร้อมๆ กับการกดทับวัฒนธรรมกลุ่มชนอื่นๆ ในสังคมสยาม ยังผลให้เห็นได้แม้ในเรื่องของวัฒนธรรมอาหารการกิน แม้ว่าประเด็นเรื่องวัฒนธรรมอาหาร โดยมากก็มีแนวโน้มที่จะเป็นวัฒนธรรมของการดึงคนเข้ามาร่วม (Inclusion) มากกว่าที่จะเป็นการกันคนไม่ให้เข้า (Exclusion) ก็ตาม ดังกรณีเรื่องราวของ อาหารจีน/กับข้าวเจ๊ก และอาหารลาว/อาหารอีสาน เมื่อต้องเผชิญหน้ากับ “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย”

3. อาหารจีน/กับข้าวเจ๊ก

อาจเป็นเรื่องน่าแปลกที่ว่าวัฒนธรรมอาหารแบบจีนนั้น เอาเข้าจริงแล้วจัดอยู่ในประเภทอาหารของชนชั้นชั้นสูงมานานับตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ดังในบันทึกของลาลูแบร์ ราชทูตจากราชสำนักฝรั่งเศส ที่ระบุว่า ราชสำนักของสมเด็จพระนารายณ์เล็งรับรองคณะทูตด้วยสำรับกับข้าวอาหารไทยมากกว่า 30 ชนิด ที่ “ปรุงตามตำรับจีน” ในจิตรกรรมฝาผนังกรุงพระปราสาท วัดราชบูรณะ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่น่าจะมีอายุเก่าแก่ไปถึงสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนต้น ยังมีปรากฏภาพคนจีน/พ่อครัวจีนกำลังยกสำรับเสิร์ฟอาหารอยู่ด้วย

² หนึ่ง หลักฐานที่แสดงให้เห็นถึงประสิทธิภาพของ อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย (The Ethno – Ideology of Thainess) ในฐานะเครื่องมือลดทอนพลังต่อต้านอำนาจรัฐไทยที่ทำให้ผู้คนต่างชาติต่างภาษาในสยามต้องยอม “สมานลักษณะ” (Assimilate) เข้ากับเอกลักษณ์ไทย ปรากฏสืบเนื่องหลังจากนั้น แม้ในยุคสมัยของรัฐประชาชาติ ดังจะพบว่าบรรดาถูกจีนที่มีชื่อเสียงในสังคมไทยมากมายที่ล้วนผ่านประสบการณ์นี้ทั้งสิ้น ตัวอย่างเช่น ประสิทธิ์ กาญจนวัฒน์ เจ้าสัวอดีตนายธนาคารกรุงเทพ - นักการเมือง ซึ่งเดิมมีชื่อแซ่เป็นจีน (โค้วตงหมง) และกำลังก้าวหน้าไปในอาชีพสอนหนังสือในโรงเรียนจีนแต่มาเผชิญกับแรงกดดันของรัฐนิยมสมัย จอมพล ป. พิบูลสงคราม จึงตัดสินใจปรับเปลี่ยนตัวเองสามอย่าง คือ เปลี่ยนชื่อแซ่จีนเป็นชื่อสกุลไทย เปลี่ยนงานจากสอนหนังสือจีน เป็นรับราชการ และเข้าเรียนเอาปริญญาที่ มหาวิทยาลัยวิชาธรรมศาสตร์และการเมือง ทั้งนี้ เกษียร ให้คำนิยามการปรับเปลี่ยนสามอย่างนี้ว่า “สามกระบวนการทำให้เป็นไทย” ดูรายละเอียดประเด็นนี้ใน *Commodifying Marxism: The Formation of Modern Thai Radical Culture, 1927- 1958* (Tejapira, 2001) และ *แลลดลลยมังกร: รวมข้อเขียนว่าด้วยความเป็นจีนในสยาม* (เกษียร เตชะพีระ, 2537ค)

³ คำว่า “เจ๊ก” ในที่นี้เป็นคำเรียกเฉพาะที่หมายถึงคนจีนในประเทศไทยเท่านั้น อีกทั้งแต่เดิมคำๆ นี้ยังมีนัยของการดูถูกดูแคลนทางชาติพันธุ์ด้วย

กล่าวได้ว่าอาหารไทยที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมการปรุงแบบจีนนั้นมีมากมาย โดยลักษณะสำคัญก็คืออาหารประเภทต้มแกงน้ำใส เช่น ต้มจืด แกงจืด อีกประเภท คือ อาหารที่ผัดด้วยกระทะเหล็ก ซึ่งเป็นเทคโนโลยีการปรุงอาหารแบบจีน ขณะที่วัตถุดิบที่เป็นอิทธิพลจีน ได้แก่ ผักต่างๆ เช่น ผักกาด ผักคะน้า ฯลฯ (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2560, น. 186, 196-197) ทั้งนี้ วัฒนธรรมการปรุงอาหารด้วยกระทะอาจนับเป็นวิธีการปรุงอาหารของชนชั้นชนชั้นสูง กระฎุมพี ชาวเมือง ซึ่งมีชุมชนจีนอยู่อาศัยปะปนอยู่ในพหุสังคมของกรุงศรีอยุธยาเนิ่นนานและสืบทอดมาถึงสมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์ ขณะที่เทคโนโลยีการหุงหาอาหารของชาวบ้านส่วนมากยังใช้หม้อดินที่ให้ความร้อนน้อยกว่ากระทะเหล็ก ข้อแตกต่างในเรื่องเทคโนโลยีการหุงหาอาหารนี้เองที่อาจเป็นเส้นแบ่งอาหารชนชั้นสูงกับอาหารชาวบ้านอีกด้วย

ร่องรอยอาหารจีนในสำรับกับข้าวชนชั้นสูงไทย ยังมีปรากฏอยู่ในตำรับอาหารของสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี พระอัครมเหสีในรัชกาลที่ 2⁴ ตำรับอาหารสมเด็จพระศรีสุริเยนทราฯ ล้วนสะท้อนการใช้เครื่องปรุงรสและวัตถุดิบจากต่างประเทศ โดยที่บางเมนูสะท้อนอิทธิพล “อาหารแขก” เช่น แกงมัสมั่น ข้าวหุงอย่างเทศ ฯลฯ ในขณะที่ดับเหล็กกลว รังนกหนึ่งขนบจับ ฯลฯ วัตถุดิบและสำรับกับข้าวเหล่านี้เป็นอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารจีนอย่างชัดเจน ประเด็นนี้ในงานศึกษาของสุนทรี อาสะไวย์ ได้ตั้งข้อสังเกตว่า การที่มีอาหารจีนอยู่ในตำรับของสมเด็จพระศรีสุริเยนทราฯ ส่วนหนึ่งอาจเป็นอิทธิพลที่มาจากการทำงานเป็นชาวจีนด้วยก็เป็นได้ (สุนทรี อาสะไวย์, 2554, น. 91) ข้อเท็จจริงหนึ่งที่ไม่อาจปฏิเสธได้ก็คือเจ้านายในราชวงศ์จักรีนับตั้งแต่องค์พระมหากษัตริย์ลงไปตลอดจนราชสกุลต่างๆ ล้วนมีเลือดจีนผสม ภายใต้ระบบการค้าบรรณาการที่สยามมีกับจักรวรรดิจีนโบราณ พระมหากษัตริย์ในราชวงศ์จักรีนับตั้งแต่รัชกาลที่ 1 - 5 ล้วนมีชื่อแซ่ของแต่ละพระองค์ที่เป็นภาษาจีน

อย่างไรก็ตาม แม้อาหารจีนจะมีอิทธิพลอยู่สำรับกับข้าวชนชั้นสูงไทยมายาวนานแล้ว หากแต่ในอีกมิติหนึ่ง อาหารจีนกับข้าวเจ๊ก กลับเป็นสิ่งที่ดูเหมือนจะไปปรากฏอยู่ในปริมาตรพื้นที่สาธารณะ อันได้แก่ ย่านตลาดและพื้นที่สาธารณะ เช่น บ่อนการพนัน โรงหวย โรงฝิ่น โรงโสเภณี ฯลฯ ซึ่งมักเป็นแหล่งพบปะสังสรรค์ของบรรดากุลี แรงงานชาวจีนโพ้นทะเลอพยพที่มีอยู่มากมายในสังคมสยาม ด้วยปริมาตรของพื้นที่ที่ถูกมองว่า “สาธารณะ” ดังกล่าว ทำให้วัฒนธรรม

⁴ ดังเนื้อหาในบทพระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ใน พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 ที่ทรงพระราชนิพนธ์ “ชื่นชม” การปรุงสำรับอาหารฝีมือของพระอัครมเหสี ดังเนื้อหาตอนหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี นั่นคือ

... มัสมั่นแกงแก้วตา	หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง
ชายใดได้กลิ่นแกง	แรงอยากให้ไฟฝันหา
ยำใหญ่ใส่สารพัด	วางจานจัดหลายเหลือตรา
รสดีด้วยน้ำปลา	ญี่ปุ่นล้ำย้าชวนใจ...

การกินอยู่ในพื้นที่เหล่านั้น (ซึ่งรวมอาหารจีน/กับข้าวเจ๊ก) ถูกมองเป็น “ของต่ำ” หรือกักขะ ไปด้วย ทักษะนี้สัมพันธ์กับภาพลักษณ์และความหมายเดิมของการกินข้าวกลางตลาดหรือ “กินข้าว นอกบ้าน” ที่เคยถูกมองเป็นเรื่องสำหรับคนย่ำแย่ คนเหลวไหล นักการพนัน ถึงกับมีคำกล่าว ใน ตำราเศษพระจอมเกล้าฯ ที่ว่า “กินข้าวกลางตลาด เสมอชาติสุนัขฯ” ชื่อกับข้าวเจ๊กบางอย่างเช่น “เจียโป” หรือ “เสียโป”⁵ ซึ่งเป็นอาหารประเภทที่นำเอาเศษหมู ไก่ มาโปะข้าวสวยแล้วราดด้วย น้ำพะโล้ สันนิษฐานว่าอาหารชนิดนี้เกิดหน้าบ่อนการพนัน จากนักพนันที่เล่นพนันจนหมดตัว (ปิยชาติ สิงดี, 2556) จะเห็นได้ว่าภาพของอาหารจีนก๊ลิหน้าบ่อนกลางตลาดถูกให้ความหมาย ที่ไม่โสภานัก

เช่นกัน “ข้าวต้มก๊วย” หรือ “ข้าวต้มพู้ย” ที่โดยคำเรียก (ก๊วย) ก็สะท้อนทักษะเชิงหมิ่นแคลน อย่างชัดเจน ทั้งนี้ จากงานศึกษาของพรณี บัวเล็ก (2542) เรื่อง *ก๊ลิสารกฏกับประวัติศาสตร์ แรงงานไทย* ระบุว่า ข้าวต้มก๊วยเป็นอาหารจีนที่ชนชั้นล่างทั่วไปนิยมกินกัน ร้านข้าวต้มมีอยู่ทั่วไป ตามหน้า โรงฝึกทุกโรง โรงบ่อนที่ต่าง ๆ เช่น สะพานเหลืองหรือแถวสามแยก ฯลฯ ร้านเหล่านี้ จะตั้งเก้าอี้ยาวไว้หน้าร้าน คนกินซึ่งเป็นชาวจีนโดยส่วนใหญ่ก็จะขึ้นไปนั่งยอง ๆ บนเก้าอี้แล้วใช้ ตะเกียบคีบกับข้าวกิน สนนราคาข้าวต้มถ้วยหนึ่งราคาครึ่งสตางค์ กับข้าวหนึ่งอย่างรวมราคา 2 สตางค์ ก็ถือว่าอ่อมแล้ว ถ้าไม่อ่อมก็จะมีกรรมน้ำแกมข้าวให้ชดฟรี ส่วนกับข้าวจีนที่ก๊ลินิยม กินกัน ได้แก่ ผัดผัก หมูพะโล้ เปิดผัดขิง ปลาหม้อต้ม เกี่ยมไฉ่ ฯลฯ (พรณี บัวเล็ก, 2542, น. 87) และด้วยอากัปกริยาการใช้ชีวิตของบรรดาแรงงานจีนก๊ลิที่ต้องรีบเร่งกิน เพื่อรีบทำงานตลอดจน ความเสี่ยงดังอะอะมะเทิง สิ่งเหล่านี้กลายเป็นภาพจำในทักษะชนชั้นสูงและคนไทยที่มีใช้ลูกจีน ต่อประเด็นที่ว่า การกินอยู่แบบเจ๊กจีนนั้น ไม่มีมารยาท ไม่สุภาพเรียบร้อย บนตรอกที่มอง “เจ๊ก” ด้วยสายตาหมิ่นแคลนนี้เอง จึงน่าจะเป็นเรื่องยากที่จะยอมรับว่าอาหารจีนนั้นเป็นอาหารที่ดีด้วย นอกจากนี้ สำหรับครอบครัวคนจีนในไทยสาเหตุที่พวกเขานิยมกินข้าวต้มเป็นอาหารหลัก (วันละ 2 - 3 มื้อ) ยังเกี่ยวข้องกับเหตุผลทางเศรษฐกิจ เพราะการกินข้าวสวยทุกมื้อจะทำให้ข้าวไม่พอกิน

⁵ กับข้าวเจ๊กอย่าง “เจียโป” หรือ “เสียโป” ยังคงมีปรากฏให้เห็นกระทั่งช่วงทศวรรษ 2470 - 2480 ดังที่ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ กูรูด้านอาหารของไทย เคยพรรณนาถึงสัมผัสและรูปลักษณะของ “เสียโป” ยุคนั้น ไว้ว่าเห็นภาพว่า “...พอเสียงร้อง “เซี่ย – โป” ดังก้องมา ใครที่เฝ้าคอยอยู่ก็จะเรียกหาให้ดาแปะยกหาบเข้ามา ตั้งที่ลานบ้าน หาบที่อยู่ทางหัวคานนั้นรูปพรรณสัณฐานเหมือนโตะสี่เหลี่ยมเตี้ย ๆ ๑๐๐ ด้วยไม้บาง ๆ บนโตะมีตุ้ กระจกเล็ก ๆ ขนาดย่อมกว่าโตะสักหน่อย กุระกระจกสามด้าน มีฝาเปิดอยู่ด้านบน ในตุ้กระจกยุคนั้นจะมีเปิดอย่าง หมูย่าง หมูแดง เครื่องในหมู เครื่องในเป็ด บรรจุอยู่เต็มรอบ ๆ ตันนั้นมีชานยื่นออกไปกว้างสักคืบกว่า ๆ พอที่จะตั้ง ถ้วยน้ำจิ้มและจานใส่กับข้าวใบเล็ก ๆ ได้อย่างสบาย ส่วนหาบที่อยู่ข้างท้ายไม้คานนั้นจะเป็นโตะเล็ก ๆ ขนาด เดียวกัน แต่เจาะตรงกลางใส่สิ่งถึงที่สานด้วยผิวไม้ไผ่ ในนั้นมีข้าวสวยที่ร้อนอยู่ตลอดเวลาด้วยไฟในเตาเล็ก ที่อยู่หลังโตะตรงถึง ฝาปิดหลังถึงข้างหนึ่งนั้นจะมีผ้าขาวบางหุ้มไม่ให้ไอร้อนระเหยไปได้ง่าย ๆ พอเปิดฝาดราวด ควันก็จะพุ่งขึ้นมาแทบจะลวกหน้าตาพองไปทีเดียว...” ดุรายละเอียดใน ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, ม.ร.ว. (2530)

เนื่องจากคนจีนไม่ได้ทำนาซึ่งต่างจากคนไทย ดังที่กล่าวมาข้าวต้มจึงเคยเป็นภาพลักษณ์ “อาหารคนจน” มาก่อนอีกด้วย

อย่างไรก็ตาม สิ่งที่ย้อนแย้งก็คือเอาเข้าจริงแล้ว อาหารจีนกับข้าวเจ๊ก ดูจะเป็นอาหารที่อยู่ในความนิยมของชนชั้นสูงไทยอยู่นั่นเอง นับตั้งแต่อาหารอย่าง “ข้าวต้มก๊วย” ไปจนถึงอาหารจีนระดับสูงในภัตตาคาร (อาหารเหลา) ในบันทึกของ หม่อมเจ้าหญิงจงจิตรัตนอม ดิศกุล ระบุว่า สมเด็จพระพุทธเจ้าหลวงโปรดเสวยข้าวต้มโดยมีกับข้าวง่าย ๆ เช่น ไข่เจียว กุ้งแห้งยำ ปลาเค็ม ผักตบชား (จงจิตรัตนอม ดิศกุล, ม.จ. 2550, น. 250) หรือ กรณีรัชกาลที่ 6 ที่แม้ว่าหลายครั้งพระองค์จะแสดงทัศนะ “รังเกียจคนจีน” หนึ่งในนั้นคือการไม่โปรดที่จะเสด็จไป “ไฮเต็ลเจ๊ก” หรือภัตตาคารจีนในย่านราชวงศ์หรือเยาวราช ที่เริ่มเป็น “แฟชั่น” ในหมู่เจ้านายขุนนางในเวลานั้น ทว่ารัชกาลที่ 6 อย่างน้อยในสมัยที่พระองค์ทรงดำรงตำแหน่งพระบรมโอรสาธิราช พระองค์ก็ทรงเป็นลูกค้าของนายซุ่นฮั่ว สิรินันท์ ซึ่งดำเนินกิจการ *ภัตตาคารปักจิ้นเหลา* มาตั้งแต่ช่วงปลายสมัยรัชกาลที่ 5 จนกระทั่งได้เป็นรองหุ้มแพรประจำกรมมหาดเล็ก ไซ้บรรดาศักดิ์ขุนทิพย์รสโอชา ในปี 2462 และเป็นหลวงทิพย์รสโอชา ในปี 2463 (กมลทิพย์ จ่างกมล, 2545, น. 93)

ต่อประเด็นนี้ อาจตั้งข้อสังเกตได้ว่า ในสมัยสมบูรณาญาสิทธิราชย์ (รัชกาลที่ 5 - 7) ภายใต้ “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” (The Ethno – Ideology of Thainess) อาหารจีนกับข้าวเจ๊ก นั้น มีลักษณะ “ทวิลักษณ์” (Duality) เจกเช่นเดียวกับทัศนะที่รัฐไทยมีมุมมองต่อคนจีนสยาม กล่าวคือ ด้านหนึ่งคนจีนสยามยังถูกมองเป็นอื่น เป็นกลุ่มคนที่ไม่เข้าใจ พวกเขาถูกมองด้วยภาพลบและถูกสอดส่องโดยสายตารัฐ เพราะยังไม่อาจแน่ใจได้ว่า พวกเขาสามารถ “สมานลักษณ์” (Assimilation) เข้ากับ “ความเป็นไทย” ได้แล้วหรือไม่อย่างไร อาหารจีนกับข้าวเจ๊ก อย่าง “ข้าวต้มก๊วย” (ซึ่งมีนัยของการหมิ่นแคลน ภาพเชิงลบและความไม่เข้าใจ) อาจเป็นภาพแทนทางวัฒนธรรมของคนเหล่านี้

ในขณะที่คนจีนสยามที่สามารถ “สมานลักษณ์” เข้ากับความเป็นไทยและชนชั้นสูงไทย ได้อย่างกลมกลืนมากกว่า เช่น บรรดาตระกูลเจ้าข้าขุนนางจีนสยาม ตลอดจนกลุ่ม “จีนผู้ดีบางกอก” ที่สามารถกลมกลืนกลายเป็นส่วนหนึ่งชนชั้นนำไทยอย่างแนบสนิท ด้วยสายสัมพันธ์ที่ใกล้ชิดกับราชสำนักและระบบราชการไทย อาหารจีนประเภท “อาหารเหลา”⁶ หรือ “เคียงเกาเหลา”⁷

⁶ มีข้อสันนิษฐานว่าคำว่า “เหลา” มาจากภาษาจีน “จิว-โหลว” ที่แปลว่า ภัตตาคาร และน่าจะเป็นการออกเสียงเพี้ยนต่อ ๆ กันมาจากคำว่า “โหลว” กลายเป็น “เหลา” จากการถูกตัดทอนให้สั้นกระชับ ขณะที่บางแหล่งระบุว่า เนื่องจาก “จิว-โหลว” ออกเสียงเป็นสำเนียงแต้จิ๋วได้ว่า “จิว-เล้า” จึงอาจเพี้ยนมาเป็นคำว่า “เหลา” ได้เช่นกัน

⁷ ในงานศึกษาของธเนศ วงศ์ยานนาวา (2545) เรื่อง *ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหารประชานิยม* ระบุว่าอาหารจีนระดับสูง ก่อนการเปลี่ยนแปลงการปกครอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสมัยรัชกาลที่ 5 และ 6 ที่มีไว้สำหรับ “เซ่นเจ้านาย” ที่เรียกว่า “เคียงเกาเหลา” นั้นประกอบไปด้วย แกงจืดรังนก ต้มกั้วสมองปลา แกงเอ็นกว้างกับฮ้อฮ้อ (ลูกชิ้นปลา) แกงบาทเปิดกับปูทะเล ผัดลีนและเนื้อไก่เปรี้ยวหวาน ผัดหูปลาฉลาม สุกรย่าง แฮ่กั้น หรือที่เรียกว่า ทอดมันเจ๊ก

อาจเป็นภาพแทนของจีนสยามกลุ่มหลังที่พวกเขาได้เข้ามาปฏิบัติสัมพันธ์กับชนชั้นสูงไทยและเข้าถึงความเป็นไทยได้แน่นอนกว่าคนจีนกลุ่มแรก สิ่งนี้ประกอบกับข้อเท็จจริงที่ว่าอาหารจีนประเภทหลัง (อาหารเหลา) นั้นเป็นที่นิยมของชนชั้นสูงไทยอย่างมากด้วย เพราะโดยแท้จริงแล้วอาหารจีนคืออาหารของชนชั้นสูงไทยนิยมมาแต่ไหนแต่ไร

ไม่ผิดนักหากจะกล่าวว่า อาหารจีนนับเป็นมือพิเศษในงานเลี้ยงรับรองของบรรดาชนชั้นสูงเจ้านายไทย ตัวอย่างเช่นในคราวงานเลี้ยงฉลองพระราชพิธีราชาภิเษกสมรสระหว่าง สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้ามหิตลดาอุบลเดช กรมขุนสงขลานครินทร์ กับ นางสาวสังวาลย์ ตะละภัฏ ณ บ้านศาลาแดงของเจ้าพระยายมราช (ปั้น สุขุม) เมื่อ 18 กันยายน พ.ศ. 2463 นั้น มีปรากฏเมนูอาหารจีน 8 อย่าง ประกอบด้วย หูฉลามน้ำ หมูหัน หม้อไม้ผัดปูทะเล แห้วกั้น นกผัดเปรี้ยวหวาน เกยยังก๊กเซียงบี๋ (ซุปรนินิดหนึ่งลักษณะคล้ายกระเพาะปลา) ผัดหอยนางรมไขไก่ ผัดโบขนาน และของหวาน ได้แก่ รังนกก๊กเซียงบี๋ ไอศกิม ผลไม้ (แถมสิน รัตนพันธ์ุ, 2553, น. 57) ขณะที่ในงานเขียนประเภทบันเทิงคดีของ หลวงบุญมานพพานิชย์ (อรุณ บุญมานพ) นักเขียนไทยรุ่นบุกเบิกได้บอกเล่าว่าในช่วงวัยเด็กสมัยรัชกาลที่ 5 ตนมีโอกาสไปกินอาหารกับหม่อมป้าในวังซึ่งจ้างก๊กจีนไว้มีอาหารเท่าที่จำได้อย่างน้อย 5 อย่างนี้ทุกเย็น คือ หมูย่าง แห้วกั้น ก้ามปูทะเลหนึ่งหรือผัด และเกาเหลาใส่หม้อเหียนโล้ (กมลทิพย์ จ่างกมล, 2545, น. 99)

เช่นกันที่การปรากฏขึ้นของ “โฮเต็ลเจ๊ก” หรือ ภัตตาคารจีนในย่านราชวงศ์ เยาวราชสี่พระยา ในช่วงรัชกาลที่ 6 นับได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของวัฒนธรรมการกินข้าวนอกบ้านในสังคมไทยอย่างแท้จริง ย่านเหล่านี้เริ่มกลายเป็นแหล่งขายอาหารชั้นดีสำหรับชนชั้นสูงและชนชั้นกลางที่มีฐานะ ดังปรากฏภัตตาคารระดับเหลามากมาย เช่น *มีเฮียงยูน* ที่ขึ้นชื่อเรื่องเปิดย่างไฟแดง *ก๊กซิมบี๋* มีเมนูดังคือ ผัดดินเป็ด ตะพาน้ำตุ๋น มะพร้าวห้าวเผาใส่แกงจืด นอกจากนี้ยังมีภัตตาคารดัง เช่น *ปักจั้นเหลา อาเซฟ กี้จั้นเหลา* ห้อยเทียนเหลา ร้านอาหารจีนเหล่านี้เกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 6 - 7 และเป็นที่นิยมในหมู่เจ้านายชนชั้นสูงไทย ดังข้อมูลใน *สาส์นสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ* (อาหารค่า) ที่ราชวงศ์ หลังจากเสด็จไปดูหนังที่โรงหนังพัฒนาการ (กมลทิพย์ จ่างกมล, 2545, น. 98) โดยสับเปอร์ในพระนิพนธ์ น่าจะหมายรวมทั้งอาหารจีน – อาหารฝรั่ง ทั้งนี้ ความนิยมดังกล่าวในหมู่เจ้านายโดยเฉพาะการไปรับประทานอาหารจีนแถบราชวงศ์ สี่พระยา จะเป็นสิ่งที่ปรากฏต่อเนื่องมาตั้งเรื่องเล่าของ หม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล (เซฟป้อม) พิธีกรเจ้าของร้านอาหาร และนักสร้างสรรค์เมนูอาหารชื่อดัง ที่กล่าวว่าในวัยเด็กของเธอ “... ท่านปู่ (หม่อมเจ้าปรีดิเทพย์พงษ์ เทวกุล) มักพาไปร้านอาหารจีน อาหารญี่ปุ่น แถบราชวงศ์ สี่พระยา ขณะที่ร้านอาหารประจำของพ่อคือ เปิดย่างไทยเจริญ...” (กรณิศ รัตนามัทธนะ, Cloud of Thought)

หนึ่ง อาหารจีนประเภท “อาหารเหลา” ล้วนจัดอยู่ในกลุ่มร้านอาหารหรูหราราคาแพง สำหรับผู้มีอันจะกิน ดังกรณีภัตตาคารที่เป็นตำนานอย่าง *ห้อยเทียนเหลา* บนถนนเสือป่าย่านเยาวราช ที่ตั้งขึ้นโดยมีนายอึ้งยุกหลง ต้นตระกูลลำซ่า เป็นเจ้าของโดยร่วมทุนกับญาติ ๆ และเพื่อนพ่อค้ารวม 23 คน ทั้งนี้ *ห้อยเทียนเหลา* มีอีกชื่อหนึ่งที่เป็นคำไทยคือ *หยาดฟ้าภัตตาคาร* (เทียน แปลว่า ฟ้า) โดยผู้ที่ตั้งชื่อนี้ให้คือ พระสารประเสริฐ (ตรี นาคะประทีป) นับเป็นภัตตาคารหรูหราราคาแพงของชาวไทยเชื้อสายจีนในย่านหัวลำโพง เยาวราช ดังที่ เกษียร เตชะพีระ ปัญญาชนสาธารณะลูกจีนในย่านหัวลำโพง ได้ระลึกความหลังถึง *หยาดฟ้าภัตตาคาร* เมื่อราวทศวรรษ 2500 ไว้ว่า “... ภายในภัตตาคารจะหอมกลิ่นขนมอบติดจมูกติดแอร์เย็นสบาย และของอร่อยของภัตตาคารนี้คือขนมจีบซาลาเปา...” (Facebook Kasian Tejapira, 1 พฤษภาคม 2563)

ในยุคนั้น *ห้อยเทียนเหลา* นับเป็นสัญลักษณ์ของความ “First Class” บรรดาเจ้าสัวเศรษฐี และคนใหญ่คนโตหลายยุคล้วนคุ้นเคยกับ *ห้อยเทียนเหลา* ไม่ว่าจะ เป็น จอมพล ป. พิบูลสงคราม ชิน โสภณพนิช หรือแม้แต่แขกบ้านแขกเมืองอย่างเติ้งเสี่ยวผิง ก็เคยลิ้มรสซาลาเปากับหุ้ญหลามอันเลิศรสของ *ห้อยเทียนเหลา* มาแล้ว ความเป็นสัญลักษณ์ของสิ่งหรูหราราคาแพงทำให้แม้แต่ในนวนิยายชุดสามเกลอ พล นิกร กิมหงวน ของ ป. อินทรปาลิต ก็ใช้ *ห้อยเทียนเหลา* เป็นฉากอยู่บ่อย ๆ เพราะเป็นภัตตาคารที่เสี้ยกิมหงวนมหาเศรษฐีผู้ร่ำรวยอย่างเหลือหลายในเรื่องจะต้องมาแสดงศักดิ์ ด้วยการฉีกแบ่งที่เล่นที่ภัตตาคารแห่งนี้เป็นประจำเกือบทุกตอนของนวนิยายก็ได้ (Facebook ส้ารวจโลก, 22 กรกฎาคม 2013)

ดังที่กล่าวมา จะเห็นได้ว่าอาหารจีนในทัศนะไทยผ่านมุมมองนี้ได้ถูกจัดอยู่ในอาหารชั้นสูงอย่างปฏิเสธไม่ได้ ภัตตาคารอาหารจีนที่จัดอยู่ในกลุ่ม “อาหารเหลา” ปรากฏขึ้นมากมายในกรุงเทพฯ ตั้งแต่ราวปลายทศวรรษ 2490 - 2510 เป็นต้นมา ตัวอย่างเช่น พงหลีภัตตาคาร นิวเปงเซียงภัตตาคาร ฮกกีภัตตาคาร สิลมภัตตาคาร ชั่งโกชานา หย่งเหอภัตตาคาร กวานซิวกี ฯลฯ แต่ละแห่งยังมีเอกลักษณ์ของตน บ้างเป็นอาหารจีนสูตรวางตั้ง (เช่น *ห้อยเทียนเหลา*) บ้างเป็นสูตรไหลล่า เสดวน ฯลฯ ไม่เพียงเท่านั้นภัตตาคารอาหารเหลาบางแห่งก็ไม่เพียงเสิร์ฟอาหารจีนเป็นหลักแต่จะเสิร์ฟอาหารฝรั่งที่ทำในสไตล์คันทันหรือร้านอาหารประเภทกูกซ้อป (อาหารฝรั่งสไตล์ไหหล่า) อาทิ สลัดเนื้อสัน สตูว์ลิ้นวัว สตูว์ลิ้นหมู ซีโครงหมูชุบแป้งทอดราดด้วยน้ำเกรวี่ ฯลฯ อีกด้วย สิ่งที่สำคัญคืออาหารจีนเหล่านี้ ยังคงเป็นภาพสะท้อนสัญลักษณ์ของความหรูหรา ราคาแพง และถูกมองเป็นอาหารของชนชั้น “ผู้มีอันจะกิน” จวบจนปัจจุบัน ทั้งนี้ ในทางการเมื่อวัฒนธรรมอาจกล่าวได้ว่าสิ่งนี้คือชัยชนะของอาหารจีนในปริมาตรวัฒนธรรมไทย

แน่นอนว่าชัยชนะของอาหารจีนดังกล่าว ยังเป็นที่สัมพันธ์กับเงื่อนไขทางบริบทการเมือง เศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลาด้วย ราวทศวรรษ 2520 “ความเป็นจีน” ไม่ได้เป็นสิ่งที่ดู “อันตราย” หรือ “น่ากลัว” ที่ต้องปกปิดอำพรางตนเองเช่นแต่ก่อน ขณะเดียวกัน ในด้านวัฒนธรรม “อุดมการณ์

ชาติพันธุ์ไทย” ก็เชื่อมความหลังและพล่าเลือนลงไปมากจนไม่อาจกีดกันคนไทยเชื้อสายจีนที่สามารถก้าวเข้ามามีบทบาททั้งในปริณิณทลทางการเมืองและเศรษฐกิจ และสามารถครอง “อำนาจนำ” ในทางวัฒนธรรม ภายใต้บริบทการเติบโตของชนชั้นกลางไทยในช่วงหลายทศวรรษที่ผ่านมา

4. อาหารลาว/อาหารอีสาน

หากว่า อาหารจีนกับข้าวเจ๊ก ในสายตาชนชั้นสูงไทย เคยปรากฏลักษณะ “ทวิลักษณ์” (Duality) ที่เป็นได้ทั้งอาหารในมิติสาธารณและคหกรรม ในกรณีเทียบเคียงกัน “อาหารลาว” กลับเป็นอาหารที่เคยถูกทำให้ด้อยค่าและถูกทำให้เป็นชายขอบเสียยิ่งกว่า อาหารจีนภายใต้อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย (The Ethno – Ideology of Thainess) ทั้งนี้ คำว่า “ลาว” ในการรับรู้ของคนไทยมีความหมายที่เป็นได้ทั้งดินแดนและผู้คนในพื้นที่ฝั่งขวาแม่น้ำโขงหรือภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ภาคอีสาน) หรือ ดินแดนและผู้คนในเขตล้านนาหรือภาคเหนือของไทย ซึ่งมีความแตกต่างทางวัฒนธรรม ภาษา ศาสนาความเชื่อกับคนไทยในเขตลุ่มน้ำเจ้าพระยาตอนล่าง ในทางประวัติศาสตร์ดินแดนทั้งสองมีสถานะเป็น “ประเทศราช” ของสยามนับตั้งแต่สมัยธนบุรีในต้นพุทธศตวรรษที่ 24 เป็นต้นมา ขณะที่การรับรู้เกี่ยวกับ “ลาว” ในโลกทัศน์ของคนไทยนั้นในอดีตมีแนวโน้มที่จะมองในเชิงหมิ่นแคลนและเห็นว่าด้อยกว่า เห็นได้จากวรรณคดีเรื่องขุนช้างขุนแผนในสำนวนที่แต่งขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 2 นั้น มีปรากฏจากตัวละครที่เป็นสวณล้านนาคือนางลาวทองอนุภรรยาของขุนแผน ถูกนางวันทอง ผู้เป็นเอกภรรยาขุนแผนบริภาษค่อนแคะอย่างรุนแรงถึงชาติภาษาและวัฒนธรรมการกินอยู่ว่า “...อีลาวชาวดอนค่อนเจรจา กินกึ่งก่า กึ่งกบจะตบมึง...” (ศิริพจน์ เหล่ามานะเจริญ, 2559)

เมื่อ “ลาว” ถูกมองเป็นกลุ่มคนที่มีวัฒนธรรมด้อยกว่าไทยสยาม วัฒนธรรมอาหารการกินของคนลาวที่ถูกมองว่าเป็น “พวกกินกึ่งก่ากินกบ” จึงถูกหมิ่นแคลนไปด้วย ในราชสำนักไทยวัฒนธรรมลาวไม่ได้ถูกเชิดชูให้ค่ามากนัก อาหารลาวอย่าง “ปลาร้า” ยังเคยถูกนำมาใช้เป็นคำเปรียบเปรยถากถางในหมู่เจ้านายด้วยกันเอง เช่น คำกลอนที่ว่า “...เจ้านายวังหน้าหลนปลาร้าใส่ไข่ เจ้านายวังหลวงเหมือนเจ้าพวกมลาย...” กล่าวคือ คนวังหลวงมักจะถูกเจ้านายและขุนนางวังหน้าว่าด้อยต่ำ เรือร่า รุ่มร่าม (พิมาน แจ่มจรัส, 2554) นอกจากนี้ ในชีวิตประวัติทางการของพระราชชายาเจ้าดารารัศมี เจ้าหญิงล้านนาพระภรรยาเจ้าในรัชกาลที่ 5 กล่าวถึงเหตุการณ์ที่ทรงถูกกลั่นแกล้งสารพัดเมื่อลงมาประทับที่กรุงเทพฯ ใหม่ ๆ ...บางทีพระองค์ทรงได้ยินเสียงตะโกนลั่นผ่านหน้าห้องบรรทมว่า “เหม็นปลาร้า...” (ปราณี ศิริธร ณ พัทลุง, 2538, น. 10)

อาจกล่าวได้ว่า ตลอดช่วงเวลาในประวัติศาสตร์ อาหารลาวไม่ได้ถูกยกย่องในวัฒนธรรมชนชั้นสูงไทย (แตกต่างจากอาหารจีน) สิ่งนี้ยิ่งถูกซ้ำมากขึ้นโดย “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” สมัยสมบูรณาญาสิทธิราชย์ ที่พยายามกดทับวัฒนธรรมกลุ่มชนต่าง ๆ ที่ “ไม่ไทย” และถึงแม้ใน

ราชสำนักฝ่ายในจะมีบันทึกกล่าวถึงการใช่วัตถุดิบประเภท ปลาสำ ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญของอาหารลาว เช่นเมนู หลนปลาสำ ซึ่งกล่าวกันว่าในหลวงรัชกาลที่ 5 ก็ทรงโปรด หากแต่เมนูประเภท “หลน” ที่ใช่วัตถุดิบสำคัญ คือ “กะทิ” ก็ห่างไกลจากอาหารลาวที่คนลาว (ผู้คนในดินแดนภาคอีสานและล้านนา) บริโภคในชีวิตประจำวัน อาหารลาวแต่เดิมจะไม่มีกรปรุงด้วยกะทิเหมือนภูมิภาคอื่นด้วยเหตุที่คนลาว/คนอีสานกินข้าวเหนียวซึ่งให้พลังงานมากเป็นทุน อีกทั้งยังไม่มีอาหารประเภทผัดและทอดด้วย (กานต์ เหมวิหค และสุปรียา ห่องแขง, 2556, น. 14) ทั้งนี้ อาจตั้งข้อสังเกตได้ว่า ตลอดช่วงพุทธศตวรรษที่ 25 อาหารลาวยังคงเป็นอาหารที่บริโภคกันเฉพาะในท้องถิ่นและเฉพาะหมู่คนลาวด้วยกันเองอย่างจำกัตวง กับข้าวของพวกเขามิได้แพร่หลายไปนอกกลุ่มหรือถูกนับรวมเข้าเป็นส่วนหนึ่งของอาหารไทย ไม่ว่าจะตามการนิยามของชนชั้นสูงหรือตามการนิยามโดยรัฐแต่อย่างใด

เหตุใดอาหารลาว/อาหารอีสาน จึงแพร่กระจายออกไปกว้างขวางในเชิงพื้นที่ ประเด็นนี้น่าจะเชื่อมโยงกับการอพยพย้ายถิ่นของพวกเข สำหรับคนลาว/คนอีสาน มีข้อบ่งชี้ให้เห็นว่าพวกเขามี “แรงปรารถนา” ที่จะตั้งถิ่นฐานเดินทางเพื่อข้ามพื้นที่เขตแดนต่างๆ (deterritorialization) ของชีวิตและชุมชนในนามของการแสวงหาชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีกว่ามาแต่ไหนแต่ไร⁸ ในทางประวัติศาสตร์พบว่ามีความแรงงานคนลาว/คนอีสานอพยพย้ายถิ่นเข้ามาเป็นแรงงานเพื่อรับจ้างทำนาในมณฑลซันในของสยาม รวมถึงเป็นแรงงานสร้างทางรถไฟและตัดฟันไม้ตั้งแต่ช่วงหลังสนธิสัญญาเบาว์ริง พ.ศ. 2398 เป็นอย่างน้อย (ทวีศิลป์ สืบวัฒนะ, 2525, น. 56-65) มีข้อมูลระบุว่า ชาวชนบทโดยสารถไฟเข้ามาทำงานในกรุงเทพฯ ช่วงนอกฤดูการเกษตรเป็นเวลานานมาแล้ว ตั้งแต่ทศวรรษ 2460 (ผาสุก พงษ์ไพจิตร และคริส เบเคอร์, 2542, น. 320-321) ในบรรดาแรงงานเหล่านี้จำนวนที่มากที่สุดคือแรงงานจากภาคอีสาน พวกเขาเข้ามารับจ้างเป็นสามล้อถีบ บ้าง กรรมกรท่าเรือบ้าง คนรับใช้ตามบ้านบ้าง ในระยะแรกกลุ่มอีสานอาจมาเพียงลำพังตัวคนเดียว ต่อมาเมื่อเริ่มตั้งตัวได้จึงกลับไปพาลูกเมียเข้ามาอยู่ด้วย แน่นอนว่าคนเหล่านี้เข้ามาพร้อมวัฒนธรรมอาหารลาว/อาหารอีสาน อย่างไรก็ตามสำหรับกับข้าวของพวกเขาก็ยังไม่ปรากฏในพื้นที่สาธารณะ

จวบจนกระทั่ง พ.ศ. 2487 ร้านอาหารอีสานแห่งแรกในกรุงเทพฯ ได้เกิดขึ้น ชื่อร้านเป็นคำลาวว่า *แซ่บอีหลี* (หมายถึงอร่อยมาก ๆ อร่อยจริง ๆ) ร้าน *แซ่บอีหลี* ขายอาหารอย่างข้าวเหนียวหนึ่ง ลาบ ส้มตำ ฯลฯ เป็นห้องแถวเรือนไม้คูหาเดียวตั้งอยู่เชิงสะพานขาวฝั่งตรงข้ามเยื้องกับบ้านมนังคศิลา เจ้าของร้านชื่อนายชม วงศ์ภา เป็นอดีตข้าราชการกรมไปรษณีย์โทรเลขเป็นชาวลาวพวนบ้านหัวซา อำเภอศรีมโหสถ จังหวัดปราจีนบุรี กล่าวกันว่าลูกค้าของร้านมีแต่ชาวอีสานที่ทำงานในกรุงเทพฯ กลุ่มสำคัญคือ คนที่สามล้อรับจ้าง และคนรับใช้ในบ้าน (สุจิตต์

⁸ ดูรายละเอียดประเด็นนี้ในพัฒนา กิตติอาษา (2557)

วงศ์เทศ, 2560, น. 238) หลังจากนั้นไม่นานก็เริ่มมีร้านอาหารอีสานเกิดขึ้นหลายร้านแถบหลังเวทีมวราชดำเนินในช่วงราวต้นทศวรรษ 2490 ดังในความทรงจำของ หม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ กูรูด้านอาหารและนักชิมชาวกรุงที่บอกเล่าถึงบรรยากาศร้านอาหารอีสานในช่วงเวลานั้นอย่างเห็นภาพว่า

... เฝิงอาหารก็เริ่มเกิดขึ้นเป็นดอกเห็ด หลังเวทีมวราชดำเนิน ผุดขึ้นเป็นตับ คนขายนั่งอยู่บนเฝิงมีของกินวางเรียงรายอยู่ข้างหน้า คนกินนั่งม้ายาวใจกันตรงนั้น ... อาหารที่ขายก็จะมีข้าวเหนียวหนึ่งเป็นหลัก ส้มตำมะละกอใส่ถั่วฝักยาว น้ำปลาร้า มะนาว พริกขี้หนู ใครรสนิยมวิไลสักหน่อยก็เติมปูเค็มทั้งตัวโขลกลงไป ... ใยก่างใส่ไม้ตบ พรหมเกลือ บั้งไฟรุ่ม ๆ ... ปลาหลดตัวเล็กๆ กับผักหนึ่งบ้าง อย่างบ้าง จิ้มแจ่วสจัด สลอบเนื้อเป็นของธรรมดาที่จะต้องมีขายทุกเฝิง พร้อมด้วยเครื่องในวัวต้มอย่างใหญ่ ก้อยปลา ก้อยกุ้งผอย ตับหวานที่ปรุงกันสด ๆ ... ตอนนั้นคนที่อยากลองอาหารอีสานน้อยคนนักที่จะกล้าเข้าไปร่วมวงล้อมเฝิงเหมือนอย่างพวกผม อยากนักก็วานคนซื้อใส่ปิ่นโตมากินสมัยนั้นถุงพลาสติกยังไม่มี ถ้าต้องการของน้ำ ๆ ต้องหาหม้อหาวัยไปใส่เอาเอง ...

(ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, ม.ร.ว., 2530)

ทั้งนี้ คำกล่าวของหม่อมราชวงศ์ถนัดศรี ที่ว่า ...ตอนนั้นคนที่อยากลองอาหารอีสานน้อยคนนักที่จะกล้าเข้าไปร่วมวงล้อมเฝิงเหมือนอย่างพวกผม... ดูจะเป็นข้อสังเกตที่บ่งชี้เห็นว่าในทัศนะของคนกรุง อาหารลาวหรือหรือกับข้าวอีสานได้ถูกจัดวางสถานะไว้ราวกับเป็นอาหารอีกวรรณะหนึ่งและยังเป็นภาพในเชิงดูถูก หากใครลองอยากรับประทานคงเป็นเรื่องแปลกจนถึงกับต้องหลบๆ ซ่อนๆ เพราะคนกรุงเทพฯ ไม่รู้จักคุ้นเคยกับอาหารอีสาน ภาพลักษณ์อาหารประเภทนี้ยังเป็นของแปลกที่มีแต่คนอีสานซึ่งเป็นชนชั้นล่างเท่านั้นที่เป็นลูกค้า อาจกล่าวได้ว่าว่าทัศนะที่มองว่าอาหารลาว/อาหารอีสานเป็นอาหารชนชั้นล่าง คือ การทำงานของอุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทยที่กดทับ “ความเป็นลาว” ซึ่งไม่เพียงส่งผลแต่ในทัศนะของชนชั้นสูงเท่านั้น หากแต่ยังมีผลต่อทัศนะชนชั้นกลางกรุงเทพฯ อันได้แก่ กลุ่มลูกหลานจีนสยามในเมืองกรุงด้วย ดังความเห็นของเกษียร เตชะพีระ เมื่อหวนถึงอดีตในวัยเด็กของเขาที่เติบโตขึ้นมาใน “ครอบครัวเจ้าชนชั้นกลางไทย” ช่วงทศวรรษ 2500 ที่ในบ้านจะมีคนรับใช้ที่เป็นคนอีสาน เกษียรจำได้ว่าเขาเคยมองเห็น

เหล่านี้ว่าต่อกว่าในทางวัฒนธรรม “พวกเขาเป็นคนละชั้นกับเรา” สิ่งนี้รวมไปถึงวัฒนธรรมอาหารการกินของพวกเขาด้วย

... ครอบครัวเจ้าจำนวนมากที่ทำธุรกิจจะมีคนใช้ในบ้านที่เป็นคนอีสาน มันมีความรู้สึกทางวัฒนธรรมหรือมองไม่ขึ้นทางวัฒนธรรมเป็นอันมาก ตอนผมเป็นเด็กที่บ้านก็มีคนใช้ อาหารอีสานขึ้นโต๊ะบ้านผมไม่ได้ เขาต้องไปกินนอกบ้าน เขาไม่สามารถหยิบส้มตำปลาร้ามาขึ้นโต๊ะในบ้านได้...

(เกษียร เตชะพีระ, การสื่อสารส่วนบุคคล, 30 มิถุนายน 2559)

ข้อสังเกตของเกษียร สอดคล้องกับข้อเท็จจริงที่ว่าในยุคนั้น (ทศวรรษ 2500) เริ่มปรากฏร้านอาหารอีสานขึ้นมากแล้วในกรุงเทพฯ เพื่อตอบสนองความต้องการ (Demand Side) ของกลุ่มลูกค้าที่เป็นแรงงานคนอีสานและยังเป็นการตอบสนองเฉพาะกลุ่ม อาหารของพวกเขา (คนอีสาน) ยังคงแปลกแยกและถูกมองว่า “ต่ำกว่า” อาหารที่บรรดานายจ้างคนเมืองรับประทานในชีวิตประจำวัน กับข้าวเหล่านี้ไม่สามารถ “ขึ้นโต๊ะ” หรือไม่ได้รับอนุญาตให้นำมาทานในบ้าน นายจ้างได้ ช่วงเวลานี้ อาหารลาวยังคงถูกมองเป็น “ชายขอบ” อย่างชัดเจน ทั้งนี้ ความรู้สึกเช่นนี้ ในทัศนะของชนชั้นกลางไทยน่าจะดำรงสืบเนื่องต่อมาถึงราวทศวรรษ 2520 - 2530 เป็นอย่างน้อย ซึ่งเป็นช่วงเวลาแรงงานจากภาคชนบทจำนวนมากทยอยย้ายถิ่นเข้ามาหางานทำในเมือง ข้อมูลเชิงสถิติระบุว่าช่วงทศวรรษ 2520 แรงงานอพยพประมาณ 1.5 ล้านคน เดินทางออกจากหมู่บ้านในช่วงฤดูแล้งเพื่อไปหางานทำในย่านอื่น ๆ ทั้งในชนบท และจำนวนมากเข้ากรุงเทพฯ บางคนอพยพไปมาระหว่างเมืองและชนบทปีละหลาย ๆ ครั้ง คือ เข้าไปทำงานในเมือง 2 - 3 เดือนแล้วกลับบ้าน สักพักหนึ่งก็อาจจะกลับไปหางานทำในเมืองใหม่ บ้างก็จัดหาที่อยู่อาศัยแบบกึ่งถาวรในเมืองและเดินทางกลับหมู่บ้านเฉพาะช่วงที่ต้องกลับไปทำนา ขณะที่บางคนย้ายออกไปอยู่เมืองอย่างถาวร (ผาสุก พงษ์ไพจิตร และคริส เบเคอร์, 2542, น. 321) จำนวนมากในกลุ่มคนเหล่านี้ล้วนเป็นคนอีสาน

กระนั้นก็ตาม ในห้วงเวลาหลายทศวรรษที่ผ่านมาเช่นกันที่จิตสำนึกและแรงปรารถนาในการข้ามถิ่นเพื่อเปลี่ยนแปลงหรือเลื่อนชั้นทางสังคม (Social Mobility) ของคนอีสานมีมากในอัตราเร่งที่สูงกว่าพลานภาพของ “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” แต่เดิมที่เริ่มถูกทำลายและถูกตั้งคำถามอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ อาจตั้งข้อสังเกตได้ว่าคนอีสานข้ามถิ่นเคลื่อนย้ายตนเองเข้าไปในทุกที่ที่มีงานให้ทำทั้งในและต่างประเทศในกรุงเทพฯ และปริมณฑลรายรอบ ประชาคมคนอีสานปรากฏ

ขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ กระทั่งปฏิเสธไม่ได้ว่าพวกเขาได้เข้ามาผสมผสานกลมกลืนเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตคนเมืองใหญ่ (พัฒนา กิติอาษา, 2557)

นอกจากนี้ ในบริบทของการเคลื่อนไหวคล้อยเลือนไหลของชนชั้นและระสนิยม กระแสรื้อฟื้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกิดขึ้นยุคหลังวิกฤติเศรษฐกิจ พ.ศ. 2540 กระทั่งประเด็นที่อาจมองเป็นเรื่องเล็กๆ เช่น การเป็นที่รับรู้และเกิดความนิยมอย่างสาธารณะของเพลงพระนิพนธ์ “ส้มตำ” ในสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี⁹ ฯลฯ เจื่อนไขเหล่านี้มีผลไม่มากนักน้อยต่อการคลี่คลายที่ทำให้ “อาหารลาว” ซึ่งครั้งหนึ่งเคยเป็นอาหารอีกชนชั้นหนึ่ง ค่อยๆ ถูกแปลงเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งในระสนิยมและวัฒนธรรมการกินของคนเมือง จากเดิมที่ก่อนหน้านี้ที่อาหารลาวหรืออาหารอีสานไม่ได้หารับประทานได้ตามร้านทั่วๆ ไป ภาพจำของร้านอาหารอีสานประเภทข้าวเหนียว ส้มตำ ลาบ น้ำตก คือร้านรถเข็นหน้าปั๊มน้ำมัน ที่ลูกค้ากลุ่มหลักก็คือบรรดาเด็กปั๊มและคนรับใช้ในบ้านของคนชนชั้นกลาง แน่หนอนว่าร้านประเภทนี้มักถูกคำถามถึงความสะอาดในสายตาของคนชนชั้นกลางนับตั้งแต่อดีต ปลายๆ มละกะอ ความสะอาดของจานชามช้อน ส้อม ไปจนถึงตัวแม่ค้าผู้ขายเอง

ความเปลี่ยนแปลงได้เกิดขึ้นเมื่อร้านอาหารอีสานได้เปลี่ยนร่างแปลงกายจากภาพลักษณ์ร้านรถเข็นส้มตำหน้าปั๊มน้ำมันสู่อาคารคูหาติดแอร์ กระทั่งเกิดเป็นร้านอาหารอีสานขึ้นห้างสรรพสินค้า ดังที่ปรากฏในปัจจุบันมากมายเป็นที่คุ้นชิน ขณะเดียวกันควรกล่าวด้วยว่าอาหารอีสานอาหารลาว จากที่เคยมีลักษณะถูกแบ่งชนชั้นก็ค่อยๆ พราเลือนถูกสลายและไม่มีมิติที่ยึดโยงอยู่กับชาติพันธุ์อย่างชัดเจนอีกต่อไป ตัวอย่างเช่น ในความทรงจำของผู้คนและนักศึกษารวมศาสตร์ทำพระจันทร์ เมื่อไม่นานนี้ ร้านอาหารอีสานที่ “อรัย” และมีชื่อที่สุดคือร้าน “คูลิบเฮง” ในตรอกมหาธาตุ ที่มี แม่จูลั้ง แซ่ฮวง เป็นเจ้าของและเป็นผู้ตำส้มตำทุกครกด้วยรสชาติจัดจ้าน ทั้ง “ตำไทย” “ตำลาว” รวมถึงปรุงอาหารอีสานเมนูต่าง ๆ ทั้ง ลาบหมู น้ำตก ต้มแซบ ฯลฯ (สัจจพร ฝาละมี และทิพย์พาพร อินคุ้ม, การสื่อสารส่วนบุคคล, 2 มีนาคม 2563) แน่หนอนว่าเมนูต่าง ๆ ได้ถูกปรับเปลี่ยนไปตามลิ้นและระสนิยมของผู้กิน จากระสนิยมอาหารลาว/อาหารอีสานที่ “เผ็ดเค็มฉ่ำ” ก็ถูกเปลี่ยนเป็น “เปรี้ยวนำหวานโดด” ตามรสนิยมที่คนเมืองคุ้นเคย (กานต์ เหมวิหค และสุปรียา ห้องแขง, 2556, น. 15)

⁹ เพลงพระนิพนธ์ “ส้มตำ” ปรากฏขึ้นครั้งแรกตั้งแต่ พ.ศ. 2513 เป็นเพลงลูกทุ่ง บรรเลงครั้งแรกโดย วง อ.ส. วันศุกร์ ทรงขับร้องด้วยพระองค์เอง ต่อมาเมื่อผู้ขอพระราชทานนำเพลงนี้ไปประกอบภาพยนตร์ เรื่อง “ส้มตำ” (พ.ศ. 2516) นำแสดงโดย “สมบัติ เมทะนี” โดยมี “บุปผา สายชล” เป็นผู้ขับเชิญเพลงพระราชนิพนธ์ ส้มตำมาขับร้อง อย่างไรก็ตาม เพลงพระนิพนธ์ “ส้มตำ” ดังเปรี้ยงปร้างและเป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวางเมื่อถูก อัญเชิญมาร้องโดย พุ่มพวง ดวงจันทร์ ราชนิรูกทุ่งไทย ในงานกึ่งศตวรรษเพลงลูกทุ่งไทยเมื่อ 7 กรกฎาคม พ.ศ. 2534

5. สรุป และอภิปรายผล

ดังที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่าภายใต้ “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” (The Ethno – Ideology of Thainess) ซึ่งเป็นเครื่องมือทางการเมืองวัฒนธรรม (Cultural Politics) ของชนชั้นนำสยาม เมื่อกว่าศตวรรษที่แล้ว ประเด็นเหล่านี้ส่งผลต่อมิติมุมมองแม่ในเรื่องอาหารที่ดูจะเป็นเรื่องคุ้นชินในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารบางประเภทที่เคยถูกตีตรา “ไม่ไทย” ทั้งนี้ กรณีอาหารลาว/อาหารอีสาน อาจกล่าวได้ว่าภายใต้สนามแห่งการเมืองวัฒนธรรม อาหารประเภทหลังนี้ได้ผ่านกระบวนการต่อสู้ต่อรองและเผชิญหน้ากับ “อุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทย” โดยถูกทำให้เป็นชายขอบเสียยิ่งกว่ากับข้าวเจ๊ก/อาหารจีน แม้ทุกวันนี้อาหารลาว/อาหารอีสานจะยังคงติดภาพความเป็นท้องถิ่นอยู่มากก็ตาม หากแต่ความรู้สึกของสังคมที่มองว่าอาหารประเภทนี้เป็นอาหารของชนชั้นล่างได้เสื่อมคลายไปมากแล้ว สถานการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นภายใต้เงื่อนไขใหม่ ไม่ว่าจะเป็นกระแสบริโภคนิยมผ่านสื่อ กระบวนการทำให้เป็นอุตสาหกรรมผ่านระบบทุนนิยม ฯลฯ ทุกวันนี้อาหารลาว/อาหารอีสานกลายเป็นส่วนหนึ่ง (Subset) ของ “อาหารไทย” ที่ทุกชนชั้นในสังคมไทยรับประทานกันเป็นเรื่องปรกติ สิ่งนี้อาจไม่ใช่ภาพสะท้อนปรากฏการณ์ประชาธิปไตยด้านอาหารของสังคมไทยแต่เพียงอย่างเดียว หากแต่ยังสะท้อนการลดลงของอคติทางชาติพันธุ์ ที่สำคัญคือสะท้อนการเสื่อมมนต์ขลังของอุดมการณ์ชาติพันธุ์ไทยอีกด้วย

เอกสารอ้างอิง/References

- กมลทิพย์ จ่างกมล. (2545). *อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น* [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- กรณีศ รัตนามัทธนะ, Cloud of Thoughts *ปรุงสำหรับชีวิต*. <https://readthecloud.co/kwantip-devakula/>
- กานต์ เหมวิหค, และสุปรียา ห่องแขง. (2556). *อาหารอีสาน*. พิมพ์ดี.
- เกษียร เตชะพีระ. (2537ก). *จินตนาการชาติที่ไม่เป็นชุมชน: ชนชั้นกลาง ลูกจีนกับชาตินิยมโดยรัฐของไทย*. สถาบันพัฒนาและฝึกอบรมนักข่าวหนังสือพิมพ์ผู้จัดการ.
- เกษียร เตชะพีระ. (2537ข). *จารีกร่วมสมัยการเมืองไทยในยุคหลักภัย*. ดอกหญ้า.
- เกษียร เตชะพีระ. (2537ค). *แลลดตายมังกร: รวมข้อเขียนว่าด้วยความเป็นจีนในสยาม*. ผู้จัดการ.
- จงจิตธนอม ดิศกุล, ม.จ.. (2550). *บันทึกความทรงจำ หม่อมเจ้าหญิงจงจิตธนอม ดิศกุล*. ศยาม.
- ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, ม.ร.ว.. (2530). *กิ่นย้อนหลัง*. พี วาทิน พับลิเคชั่น.
- ถัมสิน รัตนพันธุ์. (2553). *เย็นศิระเพราะพระบริบาล กับ ลัดดาชูปชัย*. กรีนปัญญาญาณ.
- ถัมสุข นุ่มนนท์. (2545). *ละครการเมือง 24 มิถุนายน 2475*. หอรัตนชัยการพิมพ์.
- ชเนต วงศ์ยานนาวา. (2545). *ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหารประชาธิปไตย*. *จูลสารไทยคดีศึกษา*, 19(2), 42-51.
- ประจักษ์ ก้องกีรติ. (2558). *การเมืองวัฒนธรรมไทย ว่าด้วยความทรงจำ วาทกรรม อำนาจ*. ไฟฟ้าเดียวกัน.
- ปราณี ศิริธร ณ พัทลุง. (2538). *เพชรลานนา (พิมพ์ครั้งที่ 2)*. นอร์ทเทิร์นพรินติ้ง.
- ปิยชาติ สิงห์ดี. (2556). *บทสำรวจประวัติศาสตร์สังคมเกี่ยวกับชีวิตประจำวัน: ศึกษากรณีการกินข้าวนอกบ้าน*. *เอกสารสัมมนาบัณฑิตศึกษา ภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เทอม 1 ปีการศึกษา 2556*.
- ผาสุก พงษ์ไพจิตร, และคริส เบเคอร์. (2542). *เศรษฐกิจการเมืองไทยสมัยกรุงเทพฯ (พิมพ์ครั้งที่ 2)*. ตรีสิริน.
- พัฒนา กิติอาษา. (2557). *สู่วิถีอีสานใหม่*. วิชาษา.
- พิมาน แจ่มจรัส. (2554). *รักในราชสำนัก (พิมพ์ครั้งที่ 4)*. สร้างสรรค์บุ๊คส์.
- ศิริพจน์ เหล่ามานะเจริญ. (2559, 25-30 มีนาคม). *ผ้าถุงที่ไม่ไทย? On History, มติชนสุดสัปดาห์*.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2530). *เจ้าปนลาว*. เรือนแก้วการพิมพ์.
- สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2560). *อาหารไทยมาจากไหน*. มติชน.
- สุนทรী อาสะไวย์. (2554). *กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววัง ก่อน พ.ศ. 2475*. *ศิลปวัฒนธรรม*, 32(7), 81-101.

- Facebook Kasian Tejapira. (2563), RFH: Remembrance from Home หยาดฟ้ากัฏดาการ หรือห้อยเทียนเหลา และกินรีนาวา %%%%, สืบค้นเมื่อ 12 พฤษภาคม 2563
- Facebook สํารวจโลก. (2556), ห้อยเทียนเหลา ในอดีตเป็นสัญลักษณ์ของ "FIRST CLASS", สืบค้นเมื่อ 20 กุมภาพันธ์ 2563
- Tejapira, K. (2001). *Commodifying Marxism: The Formation of Modern Thai Radical Culture, 1927 - 1958*. Kyoto University Press and Trans Pacific Press.
- Skinner, G. W. (1957). *Chinese Society in Thailand: An Analytical History*. Cornell University Press.
- Wongsurawat, W. (2019). *The Crown & the Capitalists: The Ethnic Chinese and the Founding of the Thai Nation*. University of Washington Press.