

รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่อง

การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริโภคที่มีผลต่อสุขภาพ: ศึกษากรณีน้ำตาลระหว่าง พ.ศ. 2504-2539

Change in Consumption Pattern and Its Effect on Health:
A Case Study of Sugar Consumption between 1961-1996

โดย

ชาติชาย มุกสง

สำนักวิจัยสังคมและสุขภาพ

โครงการวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนจาก สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข

30 มิถุนายน 2548

บทคัดย่อ

รายงานวิจัยฉบับนี้ศึกษาน้ำตาลในฐานะเป็นวัตถุที่เข้ามาสัมพันธ์ในการดำเนินชีวิตประจำวันของผู้คนในสังคมไทย โดยมุ่งจะอธิบายการเปลี่ยนแปลงของการบริโภคน้ำตาลทรายในช่วงเวลาดังแต่ปี พ.ศ.2504-2539 ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่การผลิตและการบริโภคน้ำตาลทรายเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญ กล่าวคือเป็นจุดเริ่มต้นของการผลิตน้ำตาลทรายได้เพียงพอต่อการบริโภคภายในประเทศเป็นครั้งแรกและตรงกันกับการเริ่มแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับที่ 1(พ.ศ.2504-2509) จนกระทั่งถึงจุดสิ้นสุดแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 7 (พ.ศ.2535-2539) ที่สังคมไทยได้ตระหนักถึงอันตรายของการบริโภคน้ำตาลทรายต่อสุขภาพอย่างชัดเจนขึ้น โดยพยายามแสดงให้เห็นว่าการเปลี่ยนแปลงของการบริโภคน้ำตาลทรายนั้นเป็นผลพวงมาจากพลวัตทางเศรษฐกิจการเมืองและวัฒนธรรมของสังคมไทยโดยรวม การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจที่ก่อให้เกิดการผลิตน้ำตาลทรายในระบบอุตสาหกรรมที่ผลิตจำนวนมากให้จำหน่ายได้อย่างทั่วถึงและสามารถนำไปแปรรูปในอุตสาหกรรมต่อเนื่องต่าง ๆ ได้ ในขณะที่การเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมส่งผลให้เกิดการบริโภคน้ำตาลทรายทั้งทางตรงและทางอ้อมเป็นไปได้อย่างกว้างขวางขึ้นในสังคม การเปลี่ยนแปลงในชีวิตประจำวันอันเป็นผลมาจากระบบการผลิตทางเศรษฐกิจและระบบการเมืองก็ทำให้กาลเทศะของการทำงานและการดำเนินชีวิตประจำวันเปลี่ยนแปลงไป ขณะเดียวกันการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของเมือง วัตถุและเทคโนโลยีในสังคมก่อให้เกิดรูปแบบความสัมพันธ์ทางสังคมหรือวัฒนธรรมแบบใหม่ขึ้น อันส่งผลต่อการบริโภคในภาพรวมและโดยเฉพาะการบริโภคน้ำตาลและรสหวานให้เกิดการเปลี่ยนแปลงไปด้วย

วัฒนธรรมการบริโภคสมัยใหม่จากวิถีชีวิตทันสมัยที่เกิดขึ้นอย่างแพร่หลายในสังคมไทยเกิดจากความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นหลังจากนโยบายการพัฒนาประเทศเมื่อสี่ทศวรรษก่อน และสภาวะการณ์ทางการเมืองที่เป็นประชาธิปไตยมากขึ้น ฐานะของพลเมืองกำลังเปลี่ยนแปลงไปสู่ฐานะของผู้บริโภค ก็ล้วนแล้วแต่ทำให้เกิดการบริโภคสินค้าต่าง ๆ ในตลาดที่ระบบทุนนิยมสร้างขึ้น พร้อมกับการผลิตสัญญาของวัฒนธรรมมาสวมทับลงบนตัวสินค้า ยิ่งทำให้กระบวนการผลิตและบริโภคในสังคมทุนนิยมเกิดการขยายตัวอย่างมาก และสินค้าที่มีสัญลักษณ์ของความทันสมัย อาทิ ฟาสต์ฟู้ด น้ำอัดลม เครื่องดื่มบำรุงกำลังพวก ชา กาแฟ รวมทั้งของกินไม่เป็นมืออย่างขนมและไอศกรีม กลายเป็นสินค้าที่ผู้คนบริโภคกันเป็นปกติในวิถี

ชีวิตประจำวัน ประเด็นที่สำคัญคือสินค้าเหล่านั้นล้วนมีน้ำตาลเป็นส่วนผสมอยู่ทั้งสิ้น จึงเท่ากับเป็นการบริโภคน้ำตาลทางอ้อมกันมากขึ้นตามไปด้วย

จุดเปลี่ยนสำคัญของการบริโภคน้ำตาลทรายในสังคมไทยเกิดขึ้นอีกครั้งในปลายทศวรรษ 2530 เมื่อวิถีคิดเรื่องสุขภาพได้เข้ามามีอิทธิพลต่อการบริโภคน้ำตาลทรายอย่างชัดเจน จากเดิมที่เคยมองว่าน้ำตาลทรายเป็นสารอาหารให้พลังงานประจำวันที่สำคัญ ด้วยการให้ความหมายใหม่เป็นสารอาหารที่มีอันตรายต่อสุขภาพและความสวยงามของรูปร่าง ก่อให้เกิดกระแสการบริโภค “ไร้น้ำตาล” ขึ้น อันสื่อความหมายถึงการบริโภคความหวานที่เปลี่ยนไป จากการบริโภคน้ำตาลทรายในฐานะสารอาหารไปเป็นการบริโภครสชาติความหวานของน้ำตาลทรายจากสารทดแทนความหวานหรือน้ำตาลเทียมแทน ขณะเดียวกันระบบทุนนิยมและบริโภคนิยมก็ได้ปรับตัวโดยการผลิตสินค้าไร้น้ำตาลมาตอบสนองตลาด ด้วยการนำเอาสัญญาณของการมีสุขภาพหรือรูปร่างดีจากการไม่กินน้ำตาลทรายมาสวมทับความหมายใหม่ในตัวสินค้า เพื่อให้ระบบการผลิตและการบริโภคสินค้าในสังคมทุนนิยมที่ทำทุกอย่างเป็นสินค้าสามารถดำเนินต่อไปได้

นอกจากนี้รายงานวิจัยนี้ต้องการแสดงให้เห็นถึงวิธีการศึกษาประวัติศาสตร์ของวัตถุในชีวิตประจำวัน ที่ต้องอาศัยการมองการเปลี่ยนแปลงของสังคมอย่างเป็นภาพรวม และเป็นผลจากความเป็นพลวัตกันของระบบความสัมพันธ์ทั้งระบบของสังคม ทั้งที่เกิดจากมนุษย์กับมนุษย์ และมนุษย์กับวัตถุที่เข้ามาสัมพันธ์กับโลกประจำวันของผู้คนในช่วงเวลาต่าง ๆ ซึ่งชี้ให้เห็นผ่านการศึกษาวัตถุในชีวิตประจำวันเช่นน้ำตาลทรายนั่นเอง

Abstract

This research examines sugar as a cultural material in everyday life. It attempts to understand the changes of sugar consumption in Thai society during 1961-1996. This historical period is particularly crucial because there were significant changes in the production and consumption of sugar: at the beginning of the First National Economic Development Plan (1961-1966) sugar was sufficiently produced for internal consumption for the first time and by the end of the Seventh National Economic and Social Development Plan (1992-1996) the hazard of sugar overconsumption became widely recognized. The study maintains that the changing of sugar consumption was the result of the dynamics of political, economic, and cultural changes of Thai society. While changes in the economic structure enabled mass production of sugar by sugar industry, socio-cultural changes greatly increased both direct and indirect consumption of sugar in Thai society. Transformation of people's everyday life, which was the result of changes in economic systems of production and politics, also altered the temporal and spatial organization of daily life and work. At the same time, transformation of urban physical space as well as material and technological changes also created new forms of social relationship and new culture. These changes affected consumption culture in general and the consuming of sugar in particular.

The wide spreading of modern consumption culture and modern life style in Thailand was the result of economic growth and national development policies during the past four decades. The accelerating democratization and the transformation of citizen into consumer also increased the consumption of consumer goods and capitalist commodities. The creation of symbolic and cultural meanings of consumer goods further expanded the capitalist production and consumption. Goods representing modernity such as fast food, soft drink, tea, coffee, as well as other beverages (snacks and icecream) became common food and widely consumed in people's everyday life.

Importantly, these foods have sugar as one of its main ingredients. Hence the increase of indirect consumption of sugar.

An important change took place in 1990s when health became more influential on the way sugar consumption was viewed. From an essential source of body energy, sugar was increasingly perceived as hazardous toward health and detrimental to body shape. This awareness has created a “sugar free” consumption trend. It also caused the change from consuming sugar as nutrient to consuming sweetness through “sugar substitutes.” At the same time, capitalist mode of production and consumerism adapted and capitalized on this trend by producing “sugar free products” to satisfy market demand. Signs and symbols representing health and good body shape were used to create new meanings of these consumer goods. This consumption of signs further supported capitalist system of production and consumerism in an increasingly commodifying society.

This research also aims to demonstrate an approach in the historical study of everyday cultural material by situating it in wider social contexts. It views historical change as a result of complex and dynamic interrelationship of social system as a whole, an interrelationship shaped by human to human relations as well as human relation to objects in people’s social life in a particular historical period. Historical transformation can be studied and understood by examining everyday cultural material as simple as “sugar.”

กิตติกรรมประกาศ

รายงานการวิจัยชิ้นนี้สำเร็จลงได้ด้วยความช่วยเหลือและสนับสนุนนานาประการที่ได้จากเพื่อน ๆ พี่ ๆ ในสำนักวิจัยสังคมและสุขภาพทุกคน ไม่ว่าจะเป็น คุณวรวรรณ ศรีเจริญ คุณนงลักษณ์ ตรงศีลสัตย์ คุณณิศร เต็งรัง คุณปารณัฐ สุขสุทธิ ที่ให้ทั้งกำลังใจและคำหวังใยผ่านคำใต้ถามเป็นระยะ และขอขอบคุณเป็นพิเศษ คุณราตรี ปิ่นแก้วที่ยอมแหกกฎศักดิ์สิทธิ์ให้ยืมกล้องดิจิตอลถ่ายภาพประกอบในวิทยานิพนธ์ คุณมธุรส ศิริสถิตย์กุลและคุณประชาธิปไตย กะทาที่ช่วยอ่านวิจารณ์และให้ความเห็นในหลายครั้งหลายวาระและไม่เคยปฏิเสธเมื่อได้รับการร้องขอ และคุณภาวินี สวัสดิ์มานนท์กับการช่วยพิมพ์และแก้ต้นฉบับทุกครั้งที่รบกวน รวมทั้งการช่วยเหลือและให้กำลังใจจากคุณวรัญญา เพ็ชรคงซึ่งช่วยเหลือในการพิมพ์และจัดทำต้นฉบับตลอดการทำวิจัยครั้งนี้

และที่ขาดไม่ได้คือความสนับสนุนจาก คุณหมอโกมาตร จึงเสถียรทรัพย์ ในทุก ๆ ด้านทั้งในฐานะที่ปรึกษาผู้คอยชี้แนะและให้แสงสว่างทุกครั้งเมื่อติดกับดักทางความคิด รวมทั้งฝึกฝนทักษะการเขียนงานวิชาการตลอด 6 ปีที่ผ่านมา และในฐานะผู้อำนวยการสำนักวิจัยสังคมและสุขภาพที่สนับสนุนให้การศึกษาครั้งนี้สำเร็จลุล่วงในที่สุด

สุดท้ายนี้ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่หอสมุดปรีดี พนมยงค์แห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ และเจ้าหน้าที่ของหอสมุดแห่งชาติ ตลอดจนเจ้าหน้าที่ในกองบริการจดหมายเหตุทุกคนที่ให้ความเอื้อเฟื้อตลอดจนการเก็บข้อมูล

ชาติชาย มุกสง

สำนักวิจัยสังคมและสุขภาพ

30 มิถุนายน พ.ศ. 2548

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ.....	(1)
กิตติกรรมประกาศ.....	(5)
สารบัญตาราง.....	(10)
สารบัญรูป.....	(11)
บทที่ 1 บทนำ: วัฒนธรรมการบริโภคสหวานที่ส่งผลต่อสุขภาพ.....	1
ความสำคัญของปัญหา.....	1
การสำรวจสถานภาพองค์ความรู้.....	6
วัตถุประสงค์ในการศึกษา.....	13
สมมติฐานของการวิจัยหรือแนวคิดทางทฤษฎีที่ใช้เป็นพื้นฐานในการวิเคราะห์ปัญหา	14
ขอบเขตของการวิจัย.....	15
วิธีดำเนินการวิจัย.....	15
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	17
บทที่ 2 การผลิตและการบริโภคน้ำตาล: ประวัติศาสตร์แห่งความขมขื่นหรือหอมหวาน.....	18
2.1 การผลิตและการบริโภคน้ำตาล: ประวัติศาสตร์แห่งความขมขื่นหรือหอมหวาน	22
2.1.1 พัฒนาการของการผลิตอ้อยและน้ำตาลในสังคมไทย.....	25
2.1.2 ยุคการผลิตน้ำตาลทรายเป็นอุตสาหกรรมชาติ (พ.ศ. 2480-2496).....	29
2.1.3 ยุคการส่งออกและการเมืองเรื่องราคาน้ำตาล (พ.ศ. 2504-2527).....	37
2.1.4 ยุคแห่งการส่งน้ำตาลเป็นสินค้าออกของประเทศ.....	41

2.1.5 การผลิตน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ป้อนอุตสาหกรรม.....	43
2.1.6 ระบบราคาน้ำตาลคงที่: เสถียรภาพและความมั่นคงของอุตสาหกรรม น้ำตาล (พ.ศ. 2527- 2539).....	46
2.2 การบริโภคน้ำตาลผลต่อเนื่องจากการผลิตสินค้าในสังคมทุนนิยม.....	50
2.2.1 การส่งเสริมให้บริโภคคือทางรอดของอุตสาหกรรมน้ำตาล.....	50
2.2.2 การส่งเสริมบริโภคผ่านผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	52
2.2.3 ผลกระทบของอุตสาหกรรมน้ำตาลจากสภาวะทดแทนความหวาน.....	60
2.3 เศรษฐศาสตร์การเมืองเรื่องน้ำตาลและการจัดวางของความหวานในบ้าน.....	64
2.3.1 ความหวานที่หลากหลาย: สภาพสังคมเศรษฐกิจก่อนการผลิตแบบอุตสาหกรรม.....	68
2.3.2 การเปลี่ยนแปลงแบบแผนการผลิตที่ส่งผลต่อกันครัว.....	77
2.4 สรุป.....	80
 บทที่ 3 การเมือง การบริโภค และสุขภาพ: พลวัตและการเปลี่ยนแปลงจากแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 7.....	83
3.1 การเปลี่ยนแปลงรูปแบบวิถีชีวิตประจำวันของคนไทยกับแบบแผนการบริโภค.....	86
3.1.1 การเปลี่ยนแปลงของการกินในพิธีกรรมและชีวิตประจำวัน.....	87
3.1.2 การฝึกฝนการกินของชนชั้นกลางกับสร้างบรรทัดฐานให้สังคม.....	94
3.1.3 การกินขนมและของหวานจากพิธีกรรมและเทศกาลสู่ชีวิตประจำวัน.....	99
3.1.4 การเกิดประเพณีประดิษฐ์กับการใช้ “ความหวาน” เป็นสัญลักษณ์.....	103
3.1.5 มืออาหารกับการเปลี่ยนแปลงเวลาและพื้นที่.....	107
3.1.6 การกินแบบไม่เป็นมือในประวัติศาสตร์การกินของคนไทย.....	119
3.2 การเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุและพื้นที่ทางกายภาพที่มีผลต่อการกิน.....	123
3.2.1 การเปลี่ยนแปลงกายภาพของเมืองและการใช้พื้นที่กับผลต่อการบริโภค....	123
3.2.2 การเปลี่ยนแปลงของถนนและเมืองที่มีต่อการกิน.....	127
3.2.3 ตลาด ย่านการค้า ศูนย์การค้า จนถึงห้างสรรพสินค้า สถานที่จับจ่ายของคนเมือง.....	133
3.2.4 การเกิดร้านอาหารและความนิยมในการกินอาหารร้านอาหาร.....	141

3.2.5 พื้นที่จากการเปลี่ยนของเวลา: ความนิยมอาหารที่เปลี่ยนไป.....	144
3.2.6 การเปลี่ยนแปลงของเครื่องใช้ในครัว วัตถุดิบหรือเครื่องปรุง.....	148
3.2.7 จากการกินอาหารปรุงในบ้านเป็นซื้ออาหารสำเร็จรูป.....	154
3.3 สรุป.....	168
 บทที่ 4 บริโภคความทันสมัย : รูปแบบการบริโภคสหวานผ่านอาหารและเครื่องดื่ม.....	171
4.1 อาหารจากการบริโภคสินค้าไปเป็นบริโภคเชิงสัญลักษณ์.....	171
4.2 อาหารฟาสต์ฟู้ด วิธีการบริโภคความทันสมัย.....	178
4.2.1 ฟาสต์ฟู้ดกับภาพลักษณ์ความเป็นผู้วัยในวงการสุขภาพ.....	191
4.3 เครื่องดื่มประจำวันของคนยุคใหม่: กาแฟและเครื่องดื่มบำรุงกำลัง	196
4.3.1 ความนิยมและรสนิยมการดื่มกาแฟในชีวิตประจำวัน.....	197
4.3.2 รูปแบบของการบริโภคกาแฟจากสภาวะกาแฟ มาเป็นเป็นอารมณ์ส่วนตัว.....	197
4.3.3 กาแฟผงสำเร็จรูปภาพตัวแทนรูปแบบชีวิตทันสมัย.....	204
4.3.4 การผลิตกาแฟบริโภคภายในประเทศเพื่อทดแทนการนำเข้า.....	210
4.3.5 กาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มและกาแฟสด: การบริโภคที่เพิ่มมากขึ้นทั้งปริมาณและความหมาย.....	218
4.3.6 คาเฟ่กับผลต่อสุขภาพ: จุดเปลี่ยนหนึ่งของการดื่ม.....	220
4.4 น้ำอัดลม: การดื่มรสชาติสำคัญกว่าคุณค่า.....	229
4.5 ไอศกรีม.....	240
4.4.1 ไอศกรีมกับการขาย “กระแสรักสุขภาพ”.....	247
4.6 สรุป.....	251
 บทที่ 5 การเมืองเรื่องความหวาน: สุขภาพและการแพทย์	
กับการสร้างความหมายที่ซ่อนอยู่ในสาร.....	252
5.1 วิทยาศาสตร์การแพทย์การสร้างความรู้แบบใหม่ในสังคมไทย:	
การก่อตัวของโภชนาการสมัยใหม่ในสังคมไทย.....	253
5.1.1 อาหารและสุขภาพจากการกินที่ขาดมาสู่การกินที่เกิน.....	253
5.2 น้ำตาลจากความหอมหวานสู่ความขมขื่น:	
การทำหายจากแนวคิดเรื่องสุขภาพ.....	279

5.2.1 การกินเพื่อสุขภาพในความหมายใหม่ : และการเมืองเรื่องความหวาน	290
5.2.2 กระแสใช้น้ำตาลและน้ำตาลเทียมการตอกย้ำเรื่องสุขภาพ และความงามต้องมาก่อนเสมอ.....	293
5.2.3 การประกาศสงคราม “ความหวาน”: สุขภาพกับการสร้างนิยามใหม่ให้กับน้ำตาลในประวัติศาสตร์.....	295
5.3 ร่างกาย ปากและลิ้น และความหมายทางสังคม.....	298
5.3.1 รส และชาติ การเกิดขึ้นของรสชาติในสังคมและรสหวาน กับการเป็นสิ่งที่โปรดปรานของมนุษย์.....	300
5.4 สรุป.....	303
บทที่ 6 บทสรุป	
น้ำตาลกับสังคมไทย: การเมืองวัฒนธรรมด้านสุขภาพในบริบทความทันสมัย.....	304
บรรณานุกรม.....	310

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
ตารางที่ 1 แสดงจำนวนการผลิตและการบริโภคน้ำตาลทรายต่อคน ระหว่าง ปี พ.ศ. 2504-2540.....	48
ตารางที่ 2 แสดงการบริโภคน้ำตาลทรายภายในประเทศ ปี 2504/05-2541.....	58
ตารางที่ 3 แสดงปริมาณและมูลค่าวัตถุดิบที่สำคัญของโรงงานกาแฟผงสำเร็จรูป.....	213

สารบัญภาพประกอบ

ภาพที่	หน้า
ภาพที่ 1 การ์ดเชิญไปงานเลี้ยงที่มีรายการอาหารที่เลี้ยงทั้งหวานคาวแจ้งให้ทราบ.....	90
ภาพที่ 2 การ์ดเชิญไปงานเลี้ยงของวังบูรพาภิรมณ์มีผลไม้เกลือกน้ำตาลเป็นของหวานด้วย...	91
ภาพที่ 3 โฆษณาเครื่องสำอางจากต่างประเทศที่เปิดขาย ในห้างเซ็นทรัลสลิม ปี พ.ศ. 2511 ที่เพิ่งเปิดบริการ.....	137
ภาพที่ 4 โฆษณาร้านอาหารในทศวรรษ 2510 ที่มีการเปิดร้านอาหารกันมาก.....	144
ภาพที่ 5 ภาพโฆษณาร้านสะดวกซื้อเซเว่นอีเลเว่นที่เพิ่งเข้ามาเปิด.....	147
ภาพที่ 6 โฆษณาขายตู้เย็นอุปกรณ์ครัวสมัยใหม่ที่เริ่มเข้ามามีบทบาทในครัวคนไทย.....	149
ภาพที่ 7 โฆษณาการเปิดร้านแมคโดนัลด์ในห้างอัมรินทร์พลาซ่า การอาศัยซึ่งกันและกันระหว่างร้านฟาสต์ฟู้ดกับศูนย์การค้า.....	183
ภาพที่ 8 โฆษณาการเปิดร้านแมคโดนัลด์ครั้งแรกในประเทศไทย.....	184
ภาพที่ 9 โฆษณากาแฟเชนบอร์นโดยใช้สัญลักษณ์ของความเป็นอเมริกันเต็มที.....	206
ภาพที่ 10 โฆษณาคอฟฟี่เมตที่เน้นคุณสมบัติและข้อมูลการใช้เต็มที่.....	209
ภาพที่ 11 การดื่มกาแฟกับความหมายที่เปลี่ยนไปจากดื่มเพื่อการพักผ่อนเป็นการดื่มเพื่อ ความสุนทรี.....	217
ภาพที่ 12 โฆษณาโอวัลติน และโกโก้เครื่องดื่มนำมาปรุงกำลังที่เต็มไปด้วยน้ำตาลผสม.....	227
ภาพที่ 13 โฆษณาน้ำอัดลมไบร์เลย์ซึ่งให้ภาพว่าเป็นเครื่องดื่มเพื่อพลานามัย เพราะเป็นน้ำส้มอัดลม.....	233
ภาพที่ 14 โฆษณาน้ำอัดลม.....	235
ภาพที่ 15 โฆษณาเบปซี่ยุคต่าง ๆ ที่เปลี่ยนแปลงไป.....	238
ภาพที่ 16 โฆษณาโยเกิร์ตที่เสนอเป็นอาหารสุขภาพและดีต่อรูปร่าง.....	248
ภาพที่ 17 หนังสือ “อาหารของเรา “ ฉบับพิมพ์ พ.ศ. 2496.....	261
ภาพที่ 18 ภาพอาหารหลัก 5 หมู่ที่ดีพิมพ์ขึ้นครั้งแรก ในปี พ.ศ. 2505.....	265
ภาพที่ 19 ธงโภชนาการปลายสุดด้านล่าง คือ น้ำตาล เกลือ และไขมัน.....	267

ภาพที่ 20 กลูโคลิน เครื่องต้มแทนน้ำตาลในยุคที่น้ำตาลเป็นสารอาหารที่คนนิยม..... 282

ภาพที่ 21 โฆษณาน้ำอัดลมโคคา-โคล่าแสดงความยินดีในโอกาสเปิดร้านแมคโดนัลด์
สาขาแรกในไทย..... 309

บทที่ 1

บทนำ: วัฒนธรรมการบริโภคหวานที่ส่งผลต่อสุขภาพ

ความสำคัญของปัญหา

ในการศึกษาเรื่องอาหารการกินในสังคมต่าง ๆ ทั่วโลกนั้น นักสังคมศาสตร์ นักมานุษยวิทยาและนักประวัติศาสตร์ต่างก็ยอมรับกันว่าการบริโภคเป็นเรื่องวัฒนธรรมของมนุษย์ โดยแท้¹ อันที่จริงแล้วการพิจารณาถึงการบริโภคหาใช่เป็นเพียงแค่การศึกษาเชิงประจักษ์ถึงการเติมเอาสารอาหารเข้าสู่ร่างกายอย่างเดียวดังในมุมมองของวิทยาศาสตร์การแพทย์เท่านั้น แต่ยังพบว่าวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของผู้คนในทุกสังคมเกี่ยวพันอย่างลึกซึ้งของปัจจัยและสาเหตุต่าง ๆ อย่างแยกไม่ออกไม่ว่าจะเป็นการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจ ทางสังคม และการเมืองของสังคมมนุษย์อีกด้วย การศึกษาในเชิงประวัติศาสตร์จึงเป็นอีกวิธีการหนึ่งที่สามารถพิจารณาเพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับการบริโภค

ในสังคมไทยน้ำตาลได้เป็นที่รู้จักและมีความสำคัญในการประกอบอาหารมาช้านานแล้ว แต่เป็นการบริโภคในจำนวนไม่มากนักและมักใช้ในงานเทศกาลเป็นส่วนใหญ่ โดยที่ส่วนมากเป็นน้ำตาลพื้นบ้านที่ผลิตเพื่อสนองตอบภายในชุมชน ในขณะที่กระบวนการทำให้การบริโภคน้ำตาลกลายเป็นสิ่งจำเป็นในชีวิตประจำวันของคนในสังคมไทย ได้ถูกสร้างขึ้นผ่านการเปลี่ยนแปลงในการบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงการปลูกฝังความรู้ต่อรสชาติหวานของปัจเจกชน ที่ครอบครัวและชุมชนเคยมีส่วนในการสร้างและฝึกฝนการกิน ก่อนจะเปลี่ยนมาเป็นกระบวนการที่รัฐอันมีสถาบันการแพทย์เป็นผู้ผลิตความรู้และปฏิบัติการทางการแพทย์เป็นสำคัญ และภาคทุนนิยมอุตสาหกรรมที่เป็นผู้ผลิตและส่งเสริมให้มีการบริโภคน้ำตาล ได้มีส่วนร่วมสร้างวาทกรรมที่เปลี่ยนแปลงวิธีการคิด การรับรู้ และการปฏิบัติเกี่ยวกับการกินหวานหรือน้ำตาลในสังคมไทยจนรสหวานกลายเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันของเรา

แต่ในช่วงไม่ถึงสองทศวรรษที่ผ่านมาได้เกิดปัญหาสุขภาพที่เป็นโรคเรื้อรังอันมีต้นตอหรือสาเหตุส่วนหนึ่งมาจากการบริโภคน้ำตาลเพิ่มมากขึ้น จนกลายเป็นปัญหาสาธารณสุขให้เห็น

¹ Sidney W. Mintz, Sweetness and Power: A Place of Sugar in Modern History (New York: Penguin Book, 1986), p.4. ; Alan Warde, Consumption, Food and Taste (London: Sage, 1997). ; Pasi Falk, The Consuming Body (London: Sage, 1994).

ได้อย่างชัดเจน จึงเกิดกระบวนการปฏิเสธหรือไม่บริโภคน้ำตาลหรือกระแสร้านน้ำตาลหรือ sugar free ซึ่งถือเป็นจุดเปลี่ยนถึงการรับรู้เกี่ยวกับน้ำตาลอย่างสำคัญ และรัฐโดยภาคสาธารณสุขออกมาทำหน้าที่ให้คำแนะนำแก่ประชาชนในการกินเพื่อสุขภาพที่ดี และที่สำคัญก็คือการรณรงค์ให้เด็กไทยปฏิเสธหวานโดยการฝึกฝน (train) ตั้งแต่การเริ่มเรียนรู้ผ่านการรับรสของร่างกายในช่วงแรก แต่จากสภาพการณ์ที่สังคมเศรษฐกิจมีความซับซ้อนของข้อมูลข่าวสารและโฆษณาเพื่อการส่งเสริมให้มีการบริโภคที่มาจากภาคทุนนิยมอุตสาหกรรมก็มีมากขึ้น จึงทำให้การจะฝึกฝนร่างกายของพลเมืองโดยรัฐทำได้ไม่ง่ายเหมือนในอดีต

เมื่อพิจารณาถึงระบบสุขภาพของคนไทยพบว่าเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างมากตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่สอง จากเดิมที่โรคระบาดหรือโรคติดต่อเคยครองอันดับต้น ๆ ของปัญหาสุขภาพกลับลดลงมาก สาเหตุนอกจากการให้ความสำคัญกับการจัดการด้านสาธารณสุข (public health) และการสุขาภิบาล (Sanitation) อย่างมากในศตวรรษก่อนหน้านั้นแล้ว การค้นพบวิทยาการและตัวยาใหม่ทางการแพทย์ อาทิ การค้นพบวัคซีนใหม่ ๆ ที่ใช้ป้องกันโรคอย่างได้ผล การค้นพบยาปฏิชีวนะ อย่างเพนนิซิลิน อันเป็นผลจากการค้นคว้าระหว่างสงคราม ประกอบกับหลังสงครามได้เกิดโครงการปราบปรามโรคติดต่อร้ายแรงที่คร่าชีวิตประชากรโลกอยู่ในขณะนั้น อาทิ โครงการปราบมาเลเรีย วัณโรค โรคเรื้อน ซึ่งดำเนินการโดยองค์การระหว่างประเทศไม่ว่าจะเป็นองค์การอนามัยโลก (WHO - ตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2491) และองค์การความช่วยเหลือจากประเทศสหรัฐอเมริกา อาทิ USIAD ICA MSA (Mutual Security Agency) ทำให้การปราบปรามโรคระบาดที่เคยเป็นปัญหาสำคัญทั่วทุกมุมโลก ได้ประสบผลสำเร็จอย่างเห็นได้ชัด²

และในประเทศไทยเองโรคที่เคยครองอันดับในการคร่าชีวิตคนเป็นอันดับต้น ๆ คือ โรคฝีดาษหรือไข้ทรพิษ (ระบาดครั้งสุดท้าย พ.ศ. 2505) กาฬโรค (ระบาดครั้งสุดท้าย พ.ศ. 2495) ไข้มาลาเรีย (อัตราการตายต่อประชากรแสนคนลดลงจาก 262.1 ในปี พ.ศ. 2480 เป็น 15.2 ในปี พ.ศ. 2508) ไข้กาฬหลังแอ่น ไข้รากสาดใหญ่ (ไทฟอยด์) อหิวาตกโรค โรคบิด วัณโรคก็ค่อยลดลงเรื่อย ๆ จนกระทั่งทศวรรษ 2510 ปัญหาของโรคติดต่อเหล่านี้ก็ไม่ได้เป็นปัญหาสำคัญด้าน

² ดูใน สันติสุข โสภณสิริ, เกียรติประวัติแพทย์ไทยฝากไว้ให้คนรุ่นหลัง ชีวประวัติ นพ. เสม พริ้งพวงแก้ว (กรุงเทพฯ: เรือนแก้วการพิมพ์, 2537).

สาธารณสุขของประเทศอีกต่อไป³ ในขณะที่โรคที่ไม่ได้เกิดจากเชื้อโรคหรือโรคไม่ติดต่อที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของแบบแผนพฤติกรรมและวิถีชีวิต ได้กลายมาเป็นปัญหาสำคัญด้านสาธารณสุขของประเทศเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ แทน

หากพิจารณาภาพรวมจากสาเหตุการตายของคนไทยในปัจจุบันพบว่า โรคที่เป็นสาเหตุการตายที่สำคัญและมีแนวโน้มสูงขึ้น ได้แก่ กลุ่มโรคไม่ติดต่อ อุบัติเหตุ รวมทั้งโรคเอดส์ที่กำลังเป็นปัญหาสำคัญของประเทศ ส่วนโรคติดต่อที่เคยเป็นปัญหาสำคัญปัจจุบันมีแนวโน้มลดลง⁴ โดยโรคไม่ติดต่อที่เป็นอันดับต้นของสาเหตุการป่วยและตายของประชาชนไทย ได้แก่ โรคหัวใจ มะเร็ง และเบาหวาน ดังเห็นได้จากอัตราการเข้าพักรักษาตัวในโรงพยาบาลด้วยโรคดังกล่าว โรคหัวใจมีอัตราเพิ่มขึ้นต่อประชากร 100,000 คน จาก 56.5 ใน พ.ศ. 2528 เพิ่มขึ้นเป็น 109.4 ใน พ.ศ. 2537 และเป็น 285.4 ใน ปี พ.ศ. 2543 โรคมะเร็งมีอัตราเพิ่มขึ้นต่อประชากร 100,000 คน จาก 34.7 ใน ปี พ.ศ. 2537 เพิ่มขึ้นเป็น 71.1 ในปี พ.ศ. 2543 โรคเบาหวานมีอัตราเพิ่มขึ้นต่อประชากร 100,000 คน จาก 33.3 ในปี พ.ศ. 2528 เพิ่มขึ้นเป็น 91.0 ใน พ.ศ. 2537 และเป็น 250.3 ในปี พ.ศ. 2543 นอกจากนี้จากการสำรวจสุขภาพโดยการตรวจร่างกายใน ปี พ.ศ. 2539 พบว่า จากผู้ป่วยเบาหวาน 2 ล้านคนมีเพียงครึ่งหนึ่งที่ทราบว่าตัวเองเป็นเบาหวาน⁵

นอกจากนั้นจากการจัดลำดับความสำคัญของโรคภัยไข้เจ็บในภาพรวมของประชากร ซึ่งเป็นการวัดจากดัชนีทั้งจากมุมมองทางการแพทย์และทางสังคมและเศรษฐกิจพบว่า โรคที่เป็นปัญหาคุกคามต่อสุขภาพของคนไทยสูงที่สุดในปัจจุบัน คือ การติดเชื้อเอชไอวี/เอดส์และอุบัติเหตุจราจรเป็นปัญหาในอันดับ 1 เท่ากัน อันดับรองลงมา คือ เบาหวาน การติดเชื้อทางเดินหายใจส่วนล่าง และการติดเชื้อทางเดินอาหารเป็นปัญหาอันดับที่ 3 ร่วมกัน และที่น่าสนใจก็คือลำดับความสำคัญของปัญหาโรคภัยไข้เจ็บในประชากรเพศหญิงปรากฏว่า เบาหวานอยู่ในอันดับที่ 2⁶

³ พระบาราสุนทรานุรักษ์ (บวรณานิการ), “การควบคุมและป้องกันโรค,” ใน อนุสรณ์สาธารณสุข ครบรอบ 25 ปี แห่งการสถาปนากระทรวงสาธารณสุข (กรุงเทพมหานคร: มิตรนราการพิมพ์, 2510), น. 81-227.

⁴ สุวิทย์ วิบุลผลประเสริฐ, การสาธารณสุขไทย พ.ศ. 2542-2543 (นนทบุรี: สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์ กระทรวงสาธารณสุข, 2545), น. 181.

⁵ เรื่องเดียวกัน, น. 205-206.

⁶ จันทรเพ็ญ ชูประภาวรรณ, สุขภาพคนไทยปี พ.ศ. 2543: สถานะสุขภาพคนไทย (กรุงเทพมหานคร: หมอชาวบ้าน, 2543), น. 505-307.

การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเกิดขึ้นพร้อม ๆ กันกับความเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจ สังคมและการเมืองของไทยที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างขนานใหญ่หลังสงครามโลกครั้งที่สอง โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจในสมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ที่ไทยรับเอารววางแผนจากธนาคารโลกและผู้เชี่ยวชาญจากสหรัฐอเมริกาในต้นทศวรรษ 2500 จนเกิดเป็นแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับแรกในปี พ.ศ. 2504 จากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจในสมัยของ “การพัฒนา” ที่เปลี่ยนจากเศรษฐกิจเกษตรกรรมแบบยังชีพ ไปเป็นเกษตรอุตสาหกรรมและการผลิตในภาคอุตสาหกรรมที่เพิ่มขึ้นมาก ส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงต่อสังคมไทยอย่างใหญ่หลวง ตลอดการประกาศใช้นโยบายตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติมาจนจบแผน 7 (พ.ศ. 2535-2539) ได้ส่งผลให้สังคมไทยได้กลายไปสู่ความเป็นเมืองและการผลิตแบบอุตสาหกรรมมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด และวิถีชีวิตของผู้คนก็มีรูปแบบของความเป็นชาวเมืองมากขึ้นด้วยเช่นกัน

ในช่วงเวลาตั้งแต่เริ่มมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจดังกล่าวจากสถิติต่าง ๆ ชี้ให้เห็นว่าคนไทยบริโภคน้ำตาลปริมาณเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่องดังเห็นได้จากตารางเปรียบเทียบปริมาณอาหารที่บริโภคเป็นกรัมต่อคนใน 1 วันจากการสำรวจภาวะอาหารและโภชนาการของประเทศไทยที่ทำการสำรวจใน ปี พ.ศ. 2503 2518 และ 2529 พบว่าการบริโภคน้ำตาลเพิ่มขึ้น จาก 7.0 เป็น 9.0 และ 24.0 ตามลำดับ⁷ และพบว่าปริมาณการบริโภคน้ำตาลเฉลี่ยต่อคนต่อปีเพิ่มสูงขึ้นจาก 4.3 กิโลกรัมในปี 2501 เป็น 11 กิโลกรัมในปี พ.ศ. 2518 และเป็น 12.8 กิโลกรัมในปี พ.ศ. 2529 จนกระทั่งเป็น 28.5 กิโลกรัม ในปี พ.ศ. 2540 ซึ่งแสดงให้เห็นว่าคนไทยมีแนวโน้มการบริโภคน้ำตาลเฉลี่ยต่อคนสูงขึ้นอย่างเห็นได้ชัด (ดูจากตารางที่ 1 ประกอบ)

การเพิ่มขึ้นของการบริโภคน้ำตาลของคนไทยนั้นแทบจะแยกไม่ออกจากการเกิดขึ้นและพัฒนาการของอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทราย เนื่องจากอ้อยเป็นพืชอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญในอันดับต้น ๆ ของพืชเศรษฐกิจส่งออกของไทยมาโดยตลอด และน้ำตาลก็เป็นสินค้าส่งออกในอันดับ 1-5 ของสินค้าส่งออกมาโดยตลอด ปริมาณการบริโภคน้ำตาลของประเทศไทยในระยะที่ผ่านมามีความสัมพันธ์กับปริมาณการผลิตภายในประเทศอย่างใกล้ชิด โดยในระยะแรกเป็นการผลิตเพื่อตอบสนองการบริโภคภายในประเทศก่อน เมื่อเหลือจึงส่งขายตลาดต่างประเทศ และกระทั่งอุตสาหกรรมน้ำตาลได้เปลี่ยนไปเป็นการผลิตเพื่อส่งออกเป็นหลักแล้วก็ตาม แต่การ

⁷วิณะ วีระไวยะ และสง่า ดามาพงษ์, วิวัฒนาการงานโภชนาการ (นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข, 2545), น. 254.

ส่งเสริมให้มีการบริโภคภายในให้มากขึ้นก็ได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลและนักวิชาการด้าน เศรษฐศาสตร์ตลอดมา⁸ การเติบโตของอุตสาหกรรมนี้จึงมีส่วนผลักดันสำคัญที่ทำให้คนไทย สามารถมีการบริโภคน้ำตาลสูงมาก⁹

การเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วทางเศรษฐกิจและสังคมของประเทศในรอบ 4 ทศวรรษที่ผ่านมา รวมทั้งกระแสโลกาภิวัตน์ที่ได้เชื่อมโยงเอาวัฒนธรรมตะวันตกเข้ามากลายเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตด้านต่าง ๆ ของผู้คนในยุคปัจจุบันมากขึ้น รวมทั้งแบบแผนการบริโภคอาหารและ เครื่องดื่มที่เปลี่ยนแปลงไป ซึ่งในความเข้าใจของสังคมนั้น ส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากอิทธิพลของวิธี คิดแบบวิทยาศาสตร์ที่ผ่านมาจากวงการแพทย์ เพราะเมื่อผู้ป่วยไปพบแพทย์และได้รับการวินิจฉัย ว่าเป็นโรคอะไรก็ตาม ก็มักจะได้รับคำแนะนำว่าจะต้องละเว้นการกินอาหารที่เป็นอันตรายหรือมี ผลต่อโรคนั้น เช่น การหลีกเลี่ยงการกินเกลือในคนที่ เป็นโรคความดันโลหิตสูง การให้หลีกเลี่ยง อาหารที่เป็นไขมันในคนที่ เป็นโรคหัวใจและโรคเกี่ยวกับหลอดเลือด และรวมถึงการห้ามกินน้ำตาล ในคนที่ เป็นเบาหวาน เป็นต้น ซึ่งแพทย์เหล่านั้นจะอ้างการวิจัยในทางการแพทย์ที่มีการศึกษา ยืนยันว่าการบริโภคอาหารหรือเครื่องดื่มบางอย่างได้ส่งผลกระทบต่อโรคใดโรคหนึ่งโดยเฉพาะ

อย่างไรก็ตามการบริโภคน้ำตาลทั่วโลกแม้ว่าจะมีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย ๆ เช่นเดียวกับใน สังคมไทยที่มีแนวโน้มในการบริโภคน้ำตาลทรายอัตราส่วนต่อคนยังสูงขึ้นเรื่อย ๆ แต่การเกิดขึ้น ของแนวความคิดการบริโภคเพื่อสุขภาพ ได้สร้างความตระหนักถึงโทษภัยของน้ำตาลทรายจนก่อให้เกิด กระแสไม่บริโภคน้ำตาล เพื่อตัดปัญหาสำคัญที่จะเกิดกับสุขภาพ โดยเฉพาะน้ำตาลทรายฟอกขาว จากโรงงานอุตสาหกรรม เกิดเป็นกระแสการบริโภคเพื่อสุขภาพที่ดีขึ้น ไม่ว่าจะเป็นกระแสของชีวจิต แมค โครไบโอติก และอาหารธรรมชาติ เป็นต้น นอกจากนั้นกระแสของความต้องการให้รูปร่างสวยมี สุขภาพดีแบบไม่มีน้ำตาล หรือความวิตกกังวลของผู้หญิงจากความอ้วน ยิ่งทำให้น้ำตาลกลายเป็น ศัตรูตัวร้ายของการมีสุขภาพดีและความสวยงาม ในแง่นี้จึงอาจกล่าวได้ว่าการเกิดขึ้นของการ บริโภคที่ไร้น้ำตาล (sugar free) ในทศวรรษ 2530 นับเป็นความเปลี่ยนแปลงที่สำคัญของการ บริโภคน้ำตาลที่มีเหตุผลมาจากเรื่องของสุขภาพโดยตรง

⁸ ดูรายละเอียดใน อัมมาร สยามวาลา และคณะ, อนาคตอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาล ไทย, (กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2537).

⁹ วิณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์, วิวัฒนาการงานโภชนาการ (นนทบุรี: กอง โภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545), น. 167.

การศึกษานี้ต้องการแสดงให้เห็นถึงปฏิสัมพันธ์ของการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และวัฒนธรรม ที่ส่งผลต่อแบบแผนการบริโภคน้ำตาลและความหวานในช่วงเวลา ตั้งแต่ พ.ศ. 2504-2539 ในสังคมไทย โดยพยายามจะอธิบายถึงการเปลี่ยนแปลงของรูปแบบวิถีชีวิตประจำวันของผู้คนในสังคมไทยในภาพรวมที่มีผลต่อการกินน้ำตาลทรายตลอดช่วงเวลาที่ศึกษา เฉพาะอย่างยิ่งการทำความเข้าใจกับรูปแบบการกินและวิถีคิดเกี่ยวกับของกินที่มีรสหวาน

การสำรวจสถานภาพองค์ความรู้

การศึกษาเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงการบริโภคในเชิงประวัติศาสตร์ที่เป็นกรณี การศึกษาการบริโภคอาหารชนิดเดียวอย่างน้ำตาลที่การศึกษานี้ต้องการศึกษานั้น แทบไม่มีการศึกษากันมาก่อน แม้จะศึกษาเกี่ยวกับน้ำตาลอยู่จำนวนหนึ่งแต่ส่วนใหญ่จะเป็นงานศึกษาทาง เศรษฐศาสตร์ในเรื่องอุตสาหกรรมการผลิตอ้อยและน้ำตาลทราย การทบทวนงานศึกษาที่พอจะใช้ เป็นแนวทางในการเทียบเคียงกับการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้จึงได้นำเอางานศึกษาในประเด็นที่เกี่ยวข้องใน สองประเด็นคือ ประเด็นแรกการเปลี่ยนแปลงของการบริโภคหรือประวัติศาสตร์อาหาร และ ประเด็นที่สอง คือ ประวัติศาสตร์การผลิตการบริโภคน้ำตาลหรือประวัติศาสตร์น้ำตาลและอ้อย

ดังนั้นจึงขอกล่าวถึงงานที่เกี่ยวข้องในประเด็นการเปลี่ยนแปลงการบริโภคและ วัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหาร หรือประวัติศาสตร์อาหารที่สามารถให้ภาพที่เกี่ยวข้องกับประเด็นที่ ศึกษาเอาไว้พอเห็นเป็นแนวทางที่จะพัฒนาองค์ความรู้ด้านนี้ต่อไป

งานการศึกษาด้านประวัติศาสตร์อาหารที่ศึกษาอย่างเป็นระบบในวงวิชาการไทยยังไม่มี การศึกษาที่เด่นชัด แต่มีงานที่กล่าวถึงแง่มุมต่าง ๆ เกี่ยวกับอาหารที่สัมพันธ์กับสังคมวัฒนธรรม เช่น การเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารของคนไทยที่เป็นการศึกษาทางด้านมานุษยวิทยา โดยมองผ่านชุมชนท่าพระจันทร์ ในเรื่อง “วัฒนธรรมอาหารของคนไทย: ศึกษากรณีระบบอาหาร ของชุมชนท่าพระจันทร์” (พ.ศ. 2536) ของ ภาวิวรรธ นรพัลลภ¹⁰ งานชิ้นนี้แม้ไม่ได้ศึกษาถึงการ เปลี่ยนแปลงของอาหารโดยตรง แต่อาหารเป็นเพียงตัวการหนึ่งในการจัดความสัมพันธ์ของผู้คนใน พื้นที่แห่งหนึ่งที่เป็นชุมชนเมือง คือเป็นการศึกษาถึงอาหารในฐานะเป็นตัวขับเคลื่อนความสัมพันธ์ ทางสังคมและเศรษฐกิจของผู้คนมากกว่า แต่งานชิ้นนี้ก็ได้ทบทวนถึงการศึกษาเกี่ยวกับอาหารที่ สำคัญเอาไว้ด้วยในบทแรก โดยได้จัดแบ่งงานศึกษาหรือวรรณกรรมเกี่ยวกับอาหารออกเป็น 4

¹⁰ ภาวิวรรธ นรพัลลภ, “วัฒนธรรมอาหารของคนไทย: ศึกษากรณีระบบอาหารของ ชุมชนท่าพระจันทร์,” (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิตคณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2536).

ประเภทใหญ่ ๆ คือ (1) ตำราอาหารคู่มือประกอบอาหาร (2) ตำราและงานวิจัยทางด้านโภชนาการ (3) คู่มือนักชิมหรือหนังสือแนะนำอาหารและแหล่งอาหาร และ (4) การศึกษาอาหารตามมุมมองทางสังคมและวัฒนธรรม แต่ส่วนใหญ่จะเขียนขึ้นตามประสบการณ์หรือการตีความจากตัวผู้เขียนเองมากกว่าการค้นคว้าอย่างเป็นระบบ ซึ่งในงานชิ้นนี้ทำให้ได้ภาพเกี่ยวกับการศึกษาเกี่ยวกับอาหารพอสมควรและมีประโยชน์อีกอย่างก็คือเป็นการชี้บอกถึงแหล่งข้อมูลที่สามารถนำมาใช้ได้เป็นอย่างดี

งานการศึกษาทางมานุษยวิทยาอีกชิ้นหนึ่งที่ศึกษาเกี่ยวกับการบริโภคของคนไทย คือ วิทยานิพนธ์เรื่อง “ชนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค: กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย” (พ.ศ. 2545) ของภาวิณี กาญจนากัญญกุล ซึ่งเป็นการศึกษาชนมในแง่มุมมองของการบริโภคโดยตรง และมีข้อเสนอว่า การบริโภคชนมในแหล่งท่องเที่ยวของคนชั้นกลางในเมืองอย่างตลาดดอนหวาย ชนมไม่ได้ถูกบริโภคในแง่การกินสู่ร่างกายเท่านั้น แต่ชนมได้ถูกให้ความหมายโดยผู้ผลิตและผู้บริโภคว่าชนมที่กินนั้นมีความหมายของความเก่าแก่ ความโบราณ ความเป็นท้องถิ่น หรือเรียกโดยรวมว่า “ความเป็นของแท้” ของชนมที่ผลิตในท้องถิ่นเพื่อแสดงให้เห็นว่าผู้มากินมาถึงที่ท่องเที่ยวอีกด้วย และในส่วนของผู้ที่ใส่ใจกับสุขภาพมากเป็นพิเศษ การบริโภคชนมของพวกเขาจะต้องตอบสนองความต้องการดูแลสุขภาพด้วยการเลือกกินชนมที่ไม่ใช้สารสังเคราะห์ในการผลิต มีรสชาติที่ไม่หวานมาก และใช้บรรจุภัณฑ์ธรรมชาติ¹¹ และได้แสดงให้เห็นว่ากระแสการบริโภคเพื่อสุขภาพที่ทำให้คนในเมืองไม่ชอบกินหวานเพราะเห็นเป็นศัตรูกับสุขภาพที่ดีนั้นชัดเจนมากในวิทยานิพนธ์นี้ แต่ถึงบางคนจะพยายามลดการกินลงแต่การบริโภคก็ไม่ลดลงเพราะนักท่องเที่ยวเหล่านี้มีวัฒนธรรมการซื้อของฝากไปให้คนอื่นเป็นผู้บริโภคแทนอยู่ดี

งานที่น่าสนใจอีกชิ้นหนึ่งเป็นการศึกษาในต่างประเทศคือในสังคมอังกฤษของ Alan Warde เรื่อง “Consumption, Food and Taste” (พ.ศ. 2540) เป็นการศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับการบริโภคอาหารในสังคมอังกฤษ ซึ่งมีสาเหตุมาจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคมทั้งในด้านเศรษฐกิจการเมือง และการขยายตัวของวัฒนธรรมวัตถุนิยมทำให้รูปแบบการกินและรสนิยมของคนเปลี่ยนไปและโดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงของมุมมองที่ผู้คนมีต่อสุขภาพได้ส่งผลถึงวัฒนธรรมการบริโภคอย่างมาก เพราะมีการจัดอาหารที่ดีและไม่ดีต่อสุขภาพทำให้รูปแบบการ

¹¹ ภาวิณี กาญจนากัญญกุล, “ชนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค: กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย,” (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545), น. (1).

ผลิตและบริโภคอาหารและเครื่องดื่มเปลี่ยนแปลงไปมาก โดยการยกเอาตัวอย่างเครื่องดื่มโค้กที่มีน้ำตาลผสมอยู่มากจนดูเป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้ผลิตจึงผลิตไดเอทโค้กที่ไม่มีน้ำตาลขึ้น ซึ่งขายดีกว่าโค้กธรรมดาเดิมเสียอีก¹² แต่อย่างไรก็ตามสินค้าอย่างน้ำอัดลมก็กลายเป็นเครื่องดื่มที่คนต้องบริโภคอยู่ดี

งานชิ้นที่ศึกษาเกี่ยวกับประวัติศาสตร์อาหารในสังคมไทยโดยตรง ซึ่งได้นำเอาอาหารจีนเป็นกรณีศึกษา ที่ชี้ให้เห็นถึงพลวัตทางเศรษฐกิจการเมืองและการแพทย์ที่มีผลต่อการบริโภคก็คืองานของ ธเนศ วงศ์ยานนาวา เรื่อง “ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร ‘ประชาธิปไตย’” (พ.ศ. 2546) ซึ่งในงานชิ้นนี้นอกจากจะเป็นการอธิบายถึงการเปลี่ยนแปลงในแบบแผนและความนิยมในการบริโภคอาหารจีนในเมืองไทยแต่ละยุคแต่ละสมัยว่า “การบริโภคอาหารก็ต้องเป็นไปอย่างสอดคล้องกับสถานะทางสังคมและเศรษฐกิจ”¹³ ที่มีความสัมพันธ์กันอย่างแยกไม่ออกแล้ว

อีกประการหนึ่งที่สำคัญไม่แพ้กันก็คือการเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับสำนึกของการมีสุขภาพดี ที่ยืนอยู่บนฐานของความรู้ทางโภชนาการสมัยใหม่ที่แพร่หลายไปทั่วโลกหลังสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง โดยในสังคมไทยธเนศตั้งข้อสังเกตว่าแม้จะมีการรณรงค์เรื่องสุขภาพโดยชักจูงให้ประชาชนกินอาหารตามหลักโภชนาการมาตั้งแต่ พ.ศ. 2477 ที่รัฐได้ประกาศที่จะสร้างรัฐไทยให้เป็นรัฐเวชกรรม¹⁴ แต่ก็ไม่ได้ผลมากนัก กลับมาส่งผลในสามสิบปีต่อมาในยุครัฐบาลจอมพลถนอม กิตติขจร เนื่องจากได้เกิดคนรุ่นใหม่ที่มีการศึกษาตามแบบอเมริกันได้เริ่มให้ความสำคัญกับสุขภาพมากขึ้น ซึ่งทำให้สุขภาพกลายเป็นสิ่งที่ความสำคัญมากกว่ากลิ่นหอมและความงามของอาหาร (หน้า 139) โดยได้ยกตัวอย่างของการเปลี่ยนจากการใช้น้ำมันหมูมาเป็นน้ำมันพืชในการอธิบายประเด็นนี้

นอกจากนั้นธเนศยังเสนอว่าการรักษาสุขภาพยังเป็นการสร้างอัตลักษณ์ใหม่ให้กับชนชั้นใหม่ ๆ ในสังคม สุขภาพเป็นกลไกในการป้องกันการเลียนแบบการกินของชนชั้นสูง ผ่านการ

¹² Alan Warde, *Consumption, Food and Taste*, (London : Sage, 1997).

¹³ ธเนศ วงศ์ยานนาวา, “ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร ‘ประชาธิปไตย’,” *ศิลปวัฒนธรรม* 24 (กุมภาพันธ์ 2546), น. 139.

¹⁴ ดูรายละเอียดในเรื่องรัฐเวชกรรมได้จาก ทวีศักดิ์ เผือกสม, *การแพทย์สมัยใหม่ในสังคมไทย : เชื้อโรค ร่างกายและรัฐเวชกรรม* (รายงานวิจัยส่วนหนึ่งของโครงการภูมิปัญญาทักษิณ จากวรรณกรรมและพฤติกรรม พ.ศ. 2544-2547, สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), 2545).

เขียนตำราการครัวการเรือนที่พยายามชี้ว่า ชนชั้นสูงกินอาหารที่ไม่มีประโยชน์สู่คนชั้นต่ำไม่ได้ “สุขภาพจึงเป็นเครื่องมือในการต่อสู้ทางชนชั้นที่จะดึงชนชั้นสูงและชนชั้นอื่น ๆ ให้เสมอกัน ด้วยเทคนิคการใช้ความตายเป็นแรงผลักดัน ซึ่งเป็นเทคนิคในการต่อสู้และบรรจงคำสำคัญของสภาวะสมัยใหม่ (modernity)” (หน้า 139)

ประเด็นอื่น ๆ ที่บทความนี้เสนอก็คืออาหารและการบริโภคอาหารของคนในสังคมนั้นเกิดการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาทั้งในแง่กาลและเทศะ ซึ่งเกิดจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ เช่น การเปลี่ยนไปของการผลิตที่เป็นอุตสาหกรรมการเกษตรทำให้รสนิยมของผู้บริโภคเปลี่ยนไปด้วย ดังกรณีการเลือกกินไก่ที่ผลิตจากฟาร์มซึ่งมีเนื้ออ่อนนุ่ม หรือ “ไก่เนื้อนุ่ม” ของคนรุ่นใหม่ แต่คนมีอายุกลับต้องการกินไก่เนื้อเหนียวดังที่เคยชิน และเทคโนโลยีการเก็บรักษาอาหารก็ทำให้ความสดของอาหารเปลี่ยนไปเป็นการเตรียมเครื่องเอาไว้ก่อนแล้วแช่เย็นไว้ ไม่ได้ทำกันสด ๆ เป็นจาน ๆ ดังก่อน

และนอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงของการบริโภคยังเกิดจากสำนักทางการเมืองของผู้คนด้วย ดังกรณีที่ธเนศได้หยิบยกเอาประเด็นของการนิยมกินอาหารป่าและหูดลามาว่าเสื่อมความนิยมไปเพราะกระแสอนุรักษ์ธรรมชาติ และกระแสของการตลาดสมัยใหม่ให้ความสำคัญกับลูกค้าเป็นอันดับแรกหรือ “ลูกค้าเป็นคนที่ถูกเสมอ” ทำให้การปรุงอาหารจีนซึ่งแต่เดิมต้องมีความเคร่งครัดในรูปแบบการปรุง ได้อยอมทำตามสิ่งที่ลูกค้าเรียกร้องให้ใส่เครื่องปรุงบางชนิดลงไป ซึ่งปรากฏการณ์นี้ธเนศได้ตีความว่า “อาหารก็มีความเป็น “ประชาธิปไตย” และมีความหลากหลายมากขึ้น ตามหลักความต้องการของ “ประชาชนเป็นใหญ่” ที่ความถูกต้องและประเพณีต่าง ๆ นั้นก็ต้องปรับตัวให้เข้ากับประเพณีของ “ประชาชนเป็นใหญ่” ” (หน้า 144) ประเด็นต่าง ๆ ที่นำเสนอในงานชิ้นนี้เมื่อนำศึกษาให้เห็นชัดเจนมากขึ้นด้วยการค้นคว้าข้อมูลมาพิสูจน์ว่าเป็นอย่างไร และมีบางประเด็นที่น่าจะทำการวิเคราะห์และถกเถียงเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจและให้ความกระจ่างเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงแบบแผนการบริโภคในสังคมไทยให้มีความชัดเจนมากขึ้น

ในส่วนของงานที่ศึกษาประวัติศาสตร์ของอ้อยและน้ำตาลทรายอันเป็นอีกประเด็นที่สำคัญแม้จะมีงานศึกษาจำนวนมากก็ตาม แต่ก็เน้นที่จะศึกษาเฉพาะตัวอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายเองและเน้นการศึกษาในทางเศรษฐกิจหรือเศรษฐศาสตร์เป็นหลัก ไม่ได้มองผ่านไปยังความสัมพันธ์ของน้ำตาลทรายกับสังคมในมิติอื่น ๆ มากนัก โดยมีงานศึกษาที่น่าสนใจ ดังนี้

งานวิจัยที่เป็นสหวิทยาการของบริษัทน้ำตาลมิตรผล จำกัด เรื่องสหวิทยาการของอ้อยและน้ำตาลทราย¹⁵ (พ.ศ. 2542) งานชิ้นนี้ได้รวบรวมบทความที่เกี่ยวกับอ้อยและน้ำตาลทรายเอาไว้อย่างรอบด้านที่เขียนโดยนักวิชาการที่เชี่ยวชาญในสาขานั้น และนับได้ว่าเป็นงานศึกษาที่เป็นระบบของอ้อยและน้ำตาลทรายอย่างรอบด้านเป็นครั้งแรก

เนื้อหาทั้งหมดแบ่งเป็น 3 ภาค คือ ภาคที่ 1 ว่าด้วยอ้อยและน้ำตาลทางวัฒนธรรม ซึ่งเป็นบทความเกี่ยวกับความสำคัญของอ้อยและน้ำตาลในทางวัฒนธรรม อาทิ พิธีกรรม วรรณศิลป์ ทัศนศิลป์ อาหารและโภชนาการ ภาคที่ 2 ศาสตร์ของน้ำตาล เป็นบทความทางวิชาการของอ้อยโดยผู้เชี่ยวชาญในสาขานั้น ๆ เช่น เรื่อง ชีวเคมีของน้ำตาล ที่เขียนโดย ดร.คล้ายอัปสร พงศ์พิรพร เรื่องภูมิศาสตร์และพฤกษศาสตร์ของอ้อย โดยดร. เกษม สุขสถาน

และที่สำคัญคือบทความของพรเพ็ญ อันตระกูล เรื่อง เศรษฐศาสตร์ของอ้อยและน้ำตาล: การศึกษาในเชิงประวัติศาสตร์ ซึ่งเป็นงานทบทวนวรรณกรรมที่ศึกษาเกี่ยวกับประวัติศาสตร์อ้อยและน้ำตาลที่มีการศึกษากันมาในประเทศไทย ซึ่งหากพิจารณาโดยภาพรวมแล้วการศึกษาชิ้นนี้เป็นการทบทวนและการพรรณนาความในทางประวัติศาสตร์เศรษฐกิจเป็นประเด็นหลักและงานที่นำมาใช้ในการทบทวนส่วนใหญ่ก็เป็นการศึกษาในทางเศรษฐศาสตร์ แต่ก็สามารถให้ภาพของการผลิตและการค่าน้ำตาลทรายในอดีตจนกระทั่งปัจจุบันได้ดี ทั้งยังเป็นการเก็บรวบรวมและแนะนำงานศึกษาเกี่ยวกับอ้อยและน้ำตาลทรายเพื่อประโยชน์ในการศึกษาต่อไปเป็นอย่างดี

ภาคที่ 3 ว่าด้วยงานวิจัย เนื่องในโอกาสครบรอบ 43 ปีน้ำตาลมิตรผล ซึ่งประกอบด้วยงานวิจัย 2 ชิ้น โดยชิ้นแรกเป็นงานวิจัยด้านประวัติศาสตร์เรื่อง “ประวัติการผลิตน้ำตาลจากอ้อยในประเทศไทย” ของสุภัทรา น.วรรณพินและพวงเพชร สุรัตน์วิกุล ซึ่งเป็นงานเขียนทางประวัติศาสตร์ของอ้อยและน้ำตาลทรายที่เขียนเพื่อให้ภาพกว้างของความเป็นมาของอ้อยและน้ำตาลทรายในประวัติศาสตร์โลกก่อนจะมาให้ภาพของประวัติศาสตร์น้ำตาลในประเทศไทย ซึ่งได้นั้นถึงการอธิบายการเกิดขึ้น และการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมน้ำตาลสมัยใหม่ในประเทศไทย หลัง พ.ศ. 2480 ซึ่งเป็นช่วงที่บริษัทน้ำตาลมิตรผลได้เข้าไปมีส่วนร่วมด้วย

¹⁵ พัทธน์ พงศ์พิร (บรรณาธิการ), สหวิทยาการของอ้อยและน้ำตาล: รวบรวมบทความทางวิชาการเนื่องในโอกาสครบรอบ 43 ปี กลุ่มบริษัทน้ำตาลมิตรผล จำกัด 2499-2542 (กรุงเทพฯ : บริษัทโรงพิมพ์ตะวันออก จำกัด (มหาชน), 2542).

งานศึกษาชิ้นนี้ถึงแม้จะพยายามให้ภาพกว้างและความเชื่อมโยงระหว่างของอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทรายภายในและภายนอกประเทศเป็นอย่างดีแต่ก็เป็นการเขียนอยู่ในเรื่องของอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทรายเป็นหลัก ขาดการเชื่อมโยงไปสู่ผู้บริโภคน้ำตาลหรือความสัมพันธ์ของอ้อยและน้ำตาลรายที่มีต่อสังคม และอีกเรื่องหนึ่งเป็นงานวิจัยด้านวรรณกรรมเรื่อง วรรณคดีเกี่ยวกับอ้อยและน้ำตาลไทย ของเสาวณิต วิงวอน ที่ถึงแม้จะเป็นการเขียนถึงอ้อยและน้ำตาลที่ปรากฏอยู่ในวรรณคดีไทยสมัยต่าง ๆ ก็ตาม แต่หากพิจารณาอย่างละเอียดแล้วพบว่าสามารถนำมาใช้ในการอธิบายถึงความคิดหรือมุมมองของคนแต่ละยุคสมัยที่มีต่ออ้อยและน้ำตาลเป็นอย่างดี และอาจมีประโยชน์ในการนำมาเป็นข้อมูลสำหรับการวิเคราะห์และตีความทางประวัติศาสตร์ได้

งานที่ถือได้ว่าเป็นการศึกษาด้านประวัติศาสตร์เกี่ยวกับอ้อยและน้ำตาลโดยตรงก็เห็นจะเป็นงานศึกษาของ วลัยวิภา บุรุษรัตนพันธุ์ เรื่อง การเพาะปลูกอ้อยและอุตสาหกรรมน้ำตาลไทยในคริสต์ศตวรรษที่ 19¹⁶ ซึ่งได้ศึกษาและวิเคราะห์ให้เห็นถึงการเกิดและเติบโตขึ้นของอุตสาหกรรมปลูกอ้อย เพื่อผลิตเป็นน้ำตาลทรายส่งเป็นสินค้าออกสำคัญของรัฐไทยในสมัยต้นรัตนโกสินทร์นั้น เกิดจากผลกระทบจากภายนอกที่มาจากการขยายตัวของการค้าระหว่างประเทศของระบบทุนนิยมเสรีและการขยายตัวของการค้าในระบบอาณานิคมในคริสต์ศตวรรษที่ 19 ภายใต้บริบทดังกล่าวส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมภายในสังคมไทยอย่างมาก อันเป็นผลมาจากระบบการผลิตและการค้าอ้อยและน้ำตาล ที่ทำให้มีการจ้างแรงงานที่ส่วนใหญ่เป็นชาวจีนอพยพเข้ามา ระบบการจัดเก็บภาษีอากร เทคโนโลยีการทำน้ำตาล การใช้ที่ดิน ซึ่งกิจกรรมเหล่านี้ ได้ทำอยู่ในบริบทการเกษตรเพื่อการยังชีพของคนไทย และการสิ้นสุดของอุตสาหกรรมนี้เกิดขึ้นเพราะการขยายตัวของการปลูกข้าวหลังสนธิสัญญาเบาว์ริงที่ต้องใช้พื้นที่เดียวกัน แต่ที่น่าสนใจก็คือการเติบโตของอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทรายในช่วงเวลาดังกล่าวเป็นไปเพื่อตอบสนองตลาดภายนอกประเทศอย่างแท้จริงไม่ได้ผลิตเพื่อตอบสนองต่อการบริโภคภายในและไม่ได้ส่งผลกระทบต่อน้ำตาลพื้นบ้านมากนัก

การศึกษาประวัติศาสตร์ของน้ำตาลที่เกี่ยวข้องกับสังคมไทยที่สำคัญอีกชิ้นหนึ่งก็คืองานที่ศึกษาในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เรื่อง Southeast Asian Exports Since the 14th

¹⁶ วลัยวิภา บุรุษรัตนพันธุ์ ม.ล., การเพาะปลูกอ้อยและอุตสาหกรรมน้ำตาลไทยในคริสต์ศตวรรษที่ 19, เอกสารวิชาการหมายเลข 44 (สถาบันไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2526).

Century : Cloves, Pepper, Coffee, and sugar (พ.ศ. 2541) ที่อธิบายโดย Anthony Reid และคณะ¹⁷ โดยงานชิ้นนี้ได้แสดงให้เห็นถึงจำนวนของสินค้าส่งออกสำคัญจากภูมิภาคนี้แยกตามราชอาณาจักร 4 ชนิดด้วยกัน คือ กานพลู พริกไทย กาแฟ และน้ำตาล โดยเป็นการให้ภาพรวมของการผลิตและการส่งออกของสินค้าทั้ง 4 ชนิดในช่วงเวลาต่าง ๆ ของแต่ละอาณาจักร และกล่าวโดยเฉพาะน้ำตาลก็ทำให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดของ 4 แหล่งผลิตใหญ่ คือ ไทย ฟิลิปปินส์ มาเลเซีย และชวา ซึ่งในส่วนของไทยแม้จะมีข้อมูลชี้ให้เห็นถึงความเปลี่ยนแปลงอยู่บ้าง แต่ข้อมูลไม่ค่อยสมบูรณ์และต่อเนื่องเหมือนประเทศอื่น

งานอีกชิ้นหนึ่งที่สำคัญในการทำความเข้าใจประวัติศาสตร์น้ำตาลทรายในระดับโลกก็คืองานที่มีชื่อเสียงของ Sidney W. Mintz เรื่อง Sweetness and Power: A Place of Sugar in Modern History¹⁸ (พ.ศ. 2529) ซึ่งในงานชิ้นนี้เป็นการศึกษาโดยใช้วิธีการทางมานุษยวิทยาเชิงประวัติศาสตร์ของน้ำตาลในภาพรวมทั้งหมด ตั้งแต่สมัยที่มนุษย์เริ่มผลิตน้ำตาลเพื่อบริโภค แต่การศึกษานี้ได้ให้ความสำคัญกับการเปลี่ยนแปลงการผลิต การค้าและการบริโภคน้ำตาลในสังคมตะวันตกสมัยใหม่ในศตวรรษที่ 17 ซึ่งเขาได้เสนอว่าจุดเปลี่ยนดังกล่าวคือ ค.ศ. 1650 (หน้า xxix) ที่ทำให้น้ำตาลซึ่งเคยเป็นสินค้าฟุ่มเฟือยในยุโรปถูกทำให้กลายเป็นสิ่งจำเป็นในการบริโภคในชีวิตประจำวัน ซึ่งกระบวนการดังกล่าวเป็นผลมาจากการปฏิวัติอุตสาหกรรมและการล่าอาณานิคมในดินแดนต่าง ๆ ทำให้การปลูกอ้อยและการผลิตน้ำตาลในอาณานิคมต้องการตลาดในยุโรปเพื่อระบายสินค้าทำให้ราคาถูกลงจึงมีการบริโภคกันอย่างแพร่หลาย

งานศึกษาเกี่ยวกับน้ำตาลที่น่าสนใจอีกประเภทหนึ่งก็คืองานศึกษาทางด้านเศรษฐศาสตร์ ซึ่งมีการศึกษาจำนวนมากและหลายแง่มุม แต่ความสนใจก็อยู่ในเรื่องของ ระบบการปลูกอ้อย การผลิตน้ำตาล การรวมกลุ่มของชาวไร่อ้อยและเจ้าของโรงงาน การค้าน้ำตาล นโยบายของรัฐบาลเกี่ยวกับน้ำตาล การวิเคราะห์แนวโน้มของอุตสาหกรรมน้ำตาลทราย¹⁹ เป็นต้น

¹⁷ Anthony Reid, et al., Southeast Asian Exports Since The 14th Century : Cloves, Pepper, Coffee, and sugar (Singapore: Institute of Southeast Asian Studies, 1998).

¹⁸ Sidney W. Mintz, Sweetness and Power: A Place of Sugar in Modern History (New York: Penguin Book, 1986).

¹⁹ งานประเภทนี้ อาทิ อัมมาร สยามวาลา และคณะ, อนาคตอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลไทย (กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2537).; สมภพ มานะรังสรรค์

ข้อสังเกตประการหนึ่งที่พบในงานศึกษาทางเศรษฐศาสตร์ก็คือการสนับสนุนหรือหาแนวทางในการพัฒนาอุตสาหกรรมน้ำตาลให้รุ่งเรืองและมีค่าทางเศรษฐกิจมากที่สุด และมีงานหลายชิ้นถึงกับเสนอให้ขยายการตลาดด้วยการส่งเสริมให้ประชาชนบริโภคน้ำตาลให้มากขึ้น โดยไม่ได้ตระหนักถึงโทษภัยของความหวานที่วงการแพทย์กำลังรณรงค์ให้ลดการบริโภคลงเพื่อการมีสุขภาพที่ดี แต่อย่างไรก็ตามงานลักษณะนี้มีความสำคัญในการที่จะสามารถนำเอาข้อมูลเชิงสถิติมาช่วยวิเคราะห์ให้เห็นชัดเจนในบางประเด็น

เท่าที่มีการทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับประเด็นดังกล่าว เห็นได้ว่างานที่ศึกษาเกี่ยวกับประวัติศาสตร์อ้อยและน้ำตาลทรายเท่าที่ศึกษากันมามักจะเน้นประวัติศาสตร์เศรษฐกิจของอ้อยและน้ำตาลทรายเป็นหลัก ยังขาดการศึกษาประวัติศาสตร์สังคมของอ้อยและน้ำตาลทรายหรือการบริโภคน้ำตาลทรายในสังคมไทย วิทยานิพนธ์ฉบับนี้พยายามจะวิเคราะห์และสืบค้นหาการเปลี่ยนแปลงความสัมพันธ์ของอ้อยและน้ำตาลทรายที่มีต่อสังคมไทยในช่วง พ.ศ. 2504-2539 และแบบแผนการบริโภคน้ำตาลทรายที่เปลี่ยนแปลงมาโดยตลอดในประวัติศาสตร์ จนกระทั่งเข้าสู่ยุคสมัยของการไม่บริโภคน้ำตาลทรายเพราะเป็นอันตรายต่อสุขภาพว่า มีพลวัตกันอย่างไรในสังคมไทย

วัตถุประสงค์ในการศึกษา

1. เพื่อศึกษาถึงปัจจัยหรือสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคมและการเมืองที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงแบบแผนการบริโภค หรือวัฒนธรรมบริโภคในสังคมไทยตั้งแต่แผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับที่ 1 (2504-2509) – ฉบับที่ 7 (2535-2539)
2. เพื่อศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงของวิถีชีวิตด้านวิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือโภชนาการสมัยใหม่เรื่องอาหารหลักห้าหมู่ และแนวคิดเกี่ยวกับการบริโภคที่ดีต่อสุขภาพในสังคมไทย ว่าส่งผลต่อการใช้ชีวิตและวัฒนธรรมการบริโภคและวัฒนธรรมสุขภาพของคนไทยอย่างไรบ้าง
3. เพื่อวิเคราะห์ให้เห็นถึงแนวโน้มและปัญหาสำคัญของระบบสุขภาพคนไทย อันเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภค โดยเน้นการศึกษาในกรณีของวัฒนธรรมการบริโภคน้ำตาลเป็นการเฉพาะ

สมมติฐานของการวิจัย หรือแนวคิดทางทฤษฎีที่ใช้เป็นพื้นฐานในการวิเคราะห์ปัญหา

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ประสงค์จะแสดงให้เห็นถึงกระบวนการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมของการบริโภคน้ำตาลในชีวิตประจำวันของคนไทย โดยวิเคราะห์ผ่านการเปลี่ยนแปลงการบริโภคน้ำตาลจากชนิดของน้ำตาลที่หลากหลายที่สามารถผลิตเองในชุมชนหรือผลิตเพื่อสนองตลาดของท้องถิ่น และใช้กันในปริมาณไม่มากนักในรูปแบบของการเป็นเครื่องปรุงรสอาหารและเป็นเครื่องประกอบอาหารหวานในงานเทศกาลของชุมชน แต่จากการพัฒนาเศรษฐกิจที่ทำให้อุตสาหกรรมน้ำตาลที่ผลิตจากอ้อยได้ฟื้นตัวขึ้นในทศวรรษที่ 2480 จากการตั้งโรงงานผลิตภายในประเทศ และเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วหลังประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับแรกในปี พ.ศ. 2504 จากการที่รัฐได้ส่งเสริมให้ภาคทุนนิยมอุตสาหกรรมเป็นผู้ผลิตตลอดจนส่งเสริมให้มีการบริโภคน้ำตาลภายในประเทศเพิ่มขึ้น ทำให้เกิดการขยายตัวของการบริโภคน้ำตาลไปอย่างกว้างขวางในสังคมไทย

รวมทั้งได้เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริโภคไปเป็นการบริโภคน้ำตาลที่เป็นส่วนประกอบหลักของอาหารและเครื่องดื่มในชีวิตประจำวันมากขึ้นกว่าการกินเป็นเทศกาลดังแต่ก่อน ขณะเดียวกันอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลเป็นส่วนผสมก็ได้เฟื่องฟูขึ้นด้วยจากการส่งเสริมภาคการผลิตอุตสาหกรรม ก็ยังเป็นการส่งเสริมให้มีการบริโภคน้ำตาลทางอ้อมจากผลิตภัณฑ์อาหารเครื่องดื่มสำเร็จรูปมากขึ้นด้วย ประกอบกับนโยบายด้านโภชนาการของรัฐ อันมีสถาบันการแพทย์เป็นผู้ผลิตความรู้และปฏิบัติการทางการแพทย์เป็นสำคัญ ได้มีส่วนร่วมสร้างวาทกรรมให้กับสังคมได้เปลี่ยนวิธีการคิดและการมองเกี่ยวกับการกินหวานหรือน้ำตาลเป็นสารอาหารที่จำเป็นในการจัด “อาหารหลัก 5 หมู่” ได้ทำให้การบริโภคน้ำตาลในสังคมไทยกลายเป็นเรื่องปกติ ที่ไม่ต้องควบคุมหรือต้องระมัดระวังผลที่อาจเกิดกับสุขภาพ

แต่พอผ่านมาระยะหนึ่งที่สังคมและเศรษฐกิจได้พัฒนาจนมีอาหารและเครื่องดื่มให้เลือกบริโภคอย่างมากมาจากการผลิตแบบทุนนิยม การบริโภคน้ำตาลที่เพิ่มมากขึ้นอย่างมาก ได้ถูกมองว่ามีผลข้างเคียงที่ก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพ และเป็นสาเหตุส่วนหนึ่งของโรคเรื้อรังที่คุกคามสุขภาพคนไทยอย่างมากในยุคเศรษฐกิจรุ่งเรืองในทศวรรษ 2530 จึงทำให้ผู้บริโภคส่วนหนึ่งได้ก่อให้เกิดกระแสการปฏิเสธน้ำตาลหรือกระแสรู้น้ำตาล (sugar free) ซึ่งถือเป็นจุดเปลี่ยนการรับรู้เกี่ยวกับการบริโภคน้ำตาลที่เกิดจากวิถีดคิดเกี่ยวกับสุขภาพอย่างสำคัญ

แนวคิดที่ใช้ในการวิเคราะห์ คือความ และอธิบายข้อมูลที่ศึกษาในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ใช้วิธีการศึกษาประวัติศาสตร์ในแนวประวัติศาสตร์สังคม (social history) ที่ศึกษาถึงรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันของผู้คนอันเป็นผลมาจากการมีปฏิสัมพันธ์กับวัตถุสิ่งของหรือข้าวของที่ใช้อุปโภค

บริโภคในชีวิตประจำวัน ตามแนวทางของสำนักประวัติศาสตร์ Annales ของฝรั่งเศสในคริสต์ศตวรรษที่ 20

ขอบเขตของการวิจัย

การศึกษานี้ต้องการเน้นศึกษาจากกรณีตัวอย่างของการเปลี่ยนแปลงแบบแผนของการบริโภคน้ำตาลชนิดต่าง ๆ และปริมาณการบริโภคในช่วงเวลาต่าง ๆ ว่าสัมพันธ์อยู่กับปัจจัยอะไรบ้าง และแต่ละช่วงน้ำตาลมีรูปแบบของการบริโภคในชีวิตประจำวันของคนไทยในรูปแบบใดบ้าง และได้สะท้อนความสัมพันธ์ทางสังคมและเศรษฐกิจอย่างไรบ้าง

โดยเริ่มต้นศึกษาในช่วงที่อุตสาหกรรมน้ำตาลไทยได้ถูกรื้อฟื้นให้รุ่งเรืองขึ้นอีกครั้งจากการประกาศแผนพัฒนาเศรษฐกิจให้มีการผลิตแบบอุตสาหกรรมและเกษตรอุตสาหกรรม ตั้งแต่แผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2504-2509) ซึ่งการเปลี่ยนแปลงการผลิตของสินค้าในชีวิตประจำวันได้ส่งผลให้คนไทยเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอย่างขนานใหญ่ จนกระทั่งสิ้นสุดแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 7 (พ.ศ. 2535-2539) ซึ่งการเปลี่ยนแปลงของสังคมและเศรษฐกิจและวิถีชีวิตได้มีผลกระทบต่อปัญหาสุขภาพขึ้นอย่างเห็นได้ชัด จึงจำเป็นที่ต้องทำการวิเคราะห์ ทำความเข้าใจ และอธิบายถึงการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปและผลกระทบที่มีต่อสุขภาพ โดยในการศึกษานี้ต้องการทำความเข้าใจจากกรณีของการบริโภคน้ำตาลเป็นการเฉพาะ

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยจากเอกสารเป็นหลัก โดยอาศัยแหล่งข้อมูลต่อไปนี้

1. ข้อมูลจากเอกสารประเภทวารสาร นิตยสารและหนังสือพิมพ์ที่ต้องการข้อมูลมาสะท้อนถึงยุคสมัยที่ศึกษา โดยค้นหาจากประเภทของวารสาร 4 ประเภทหลัก คือ

1) วารสารว่าด้วยอุตสาหกรรมการผลิต การค้า และการบริโภคอ้อยและน้ำตาล ได้แก่ วารสารน้ำตาล อุตสาหกรรม ข่าวสารการพาณิชย์ ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับปริมาณการผลิต การบริโภค แบบแผนการผลิต และนโยบายเกี่ยวกับอ้อยและน้ำตาลทรายทั้งในประเทศและต่างประเทศ และการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจโดยทั่วไปด้วย

2) วารสารผู้หญิงและบันเทิงคดี โดยต้องการดูการเปลี่ยนแปลงทางสังคมผ่านรูปแบบการใช้ชีวิต (life style) และภาพโฆษณาอันเป็นภาพตัวแทนของการบริโภคสินค้าที่ปรากฏในนิตยสารสตรี อาทิ แม่บ้าน ขวัญเรือน ลลนา โดยเน้นนิตยสารสตรีสารตั้งแต่ฉบับแรกในเดือนมีนาคม พ.ศ. 2491 และออกทั้งรายปักษ์ในช่วงแรกและช่วงหลังออกรายสัปดาห์จนกระทั่งปิดตัวไปเมื่อครบรอบปีที่ 48 ในเดือนมีนาคม พ.ศ. 2539 ซึ่งครอบคลุมช่วงเวลาที่ศึกษาในวิทยานิพนธ์จึงได้

ทำการอ่านพิจารณาและวิเคราะห์ข้อมูลนำมาใช้แสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่เกิดขึ้นเป็นส่วนมาก

3) วารสารข่าวการเมืองและข่าวเศรษฐกิจ ได้แก่ สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ ฐานเศรษฐกิจ ประชาชาติธุรกิจ ผู้จัดการ เป็นต้น ซึ่งเป็นการพิจารณาถึงการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลด้านเศรษฐกิจและการเมืองเป็นหลัก รวมทั้งสยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ที่เน้นเจาะลงไปพิจารณาคอลัมน์แนะนำสถานที่กินอาหาร “เชลล์ชวนชิม” ที่เขียนโดย “ถนัดศอ” ที่มีนามจริงว่า ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ทำให้ข้อมูลด้านการกินได้อย่างละเอียดเป็นพิเศษ

4) วารสารด้านการแพทย์การสาธารณสุข อาหารและโภชนาการ ได้แก่ วารสารโภชนาการสาร จดหมายเหตุทางแพทย์ โดยเฉพาะวารสารโภชนาการสารที่ได้พิจารณาทุกฉบับเพื่อดูการเปลี่ยนแปลงนโยบายโภชนาการของสังคมไทย และเกี่ยวกับเรื่องน้ำตาลและสุขภาพที่ปรากฏตามคอลัมน์ต่าง ๆ โดยเฉพาะการตอบปัญหาสุขภาพ

2. ข้อมูลจากแหล่งเอกสารที่ตีพิมพ์แล้วดังต่อไปนี้ คือ หนังสือ บทความทางวิชาการ รายงานวิจัย วิทยานิพนธ์ ตำราทางวิชาการ ตำราอาหาร หนังสือที่ระลึกในงานศพ เหล่านี้เป็นต้น

อนึ่งการศึกษาและเปรียบเทียบถึงความเปลี่ยนแปลงการใช้น้ำตาลในตำราทำอาหาร และเครื่องดื่มทั้งอาหารหวานและอาหารคาวที่ตีพิมพ์กันมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 จนถึงปัจจุบันนั้น แม้จะพยายามค้นคว้าแล้วก็ตาม แต่ก็จำกัดด้วยรูปแบบการเขียนตำราการทำอาหารของไทยที่ไม่มีเรื่องราวของการอธิบายเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ของการเขียน รวมทั้งขาดบริบทประกอบอื่น ๆ มีแต่เฉพาะตำราส่วนผสมและวิธีการทำอาหารเป็นส่วนใหญ่ ไม่สามารถหาตำราทำอาหารที่เป็นตัวแทนการอธิบายถึงช่วงสมัยต่าง ๆ จึงไม่อาจศึกษาได้

3. เอกสารทางราชการและเอกสารเผยแพร่ของหน่วยงานและองค์กรต่าง ๆ เช่น รายงานประจำปี รายงานสถิติ รายงานวิจัย แผ่นพับ ใบปลิว จุลสาร เอกสารเผยแพร่ งานวิจัยยังไม่ได้ตีพิมพ์ หนังสือ และบทความ ที่เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม และผลกระทบต่อสุขภาพและโรคภัยไข้เจ็บที่ผลิตโดยแพทย์และกระทรวงสาธารณสุขโดยเฉพาะหน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุข เช่น กองโภชนาการ กรมอนามัย ส่วนพฤติกรรมและสังคม สำนักพัฒนาวิชาการ กรมการแพทย์ รายงานสถิติของผู้ป่วยและการรักษาจากสำนักนโยบายและแผนสาธารณสุข และเอกสารของกลุ่มองค์กรที่รณรงค์ไม่กินหวานหรือไม่กินน้ำตาล อาทิ กลุ่มชีวิตดี โครงการเด็กไทยไม่กินหวานขององค์กรภาคสาธารณสุข เป็นต้น และเอกสารในสำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย กระทรวงอุตสาหกรรม และรวมทั้งการค้นหาข้อมูลในสื่ออิเล็กทรอนิกส์จากเว็บไซต์ที่

รณรงค์ประเด็นนี้ อาทิ มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค และConsumers' Association of Penang ซึ่งประสบผลสำเร็จในการรณรงค์เรื่องโทษภัยของน้ำตาลมาแล้ว

4. ข้อมูลจากเอกสารขั้นต้นเกี่ยวกับการผลิตและการบริโภคน้ำตาลในหอจดหมายเหตุแห่งชาติ กรมศิลปากร และสมุดแห่งชาติ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงความสัมพันธ์ระหว่างการบริโภคอาหารโดยเฉพาะน้ำตาลที่มีผลต่อระบบสุขภาพ และสามารถอธิบายการเปลี่ยนแปลงของรูปแบบการบริโภคน้ำตาลที่สัมพันธ์กับเงื่อนไขทางเศรษฐกิจ การเมือง และบริบทของความคิดความเชื่อเกี่ยวกับสุขภาพช่วงต่าง ๆ ได้

2. ทำให้ทราบถึงอันตรายของการบริโภคของน้ำตาลที่มากเกินไปที่จะก่อผลเสียต่อสุขภาพทั้งในระดับปัจเจกและในภาพรวมของประชากรไทย เพื่อจะสามารถวางแผนให้ความรู้และให้การสุศึกษาเกี่ยวกับโทษภัยของน้ำตาลให้สังคมได้ตระหนักและรับรู้

3. ทำให้ประชาชนทั่วไป และนักวิชาการด้านการแพทย์และการสาธารณสุขได้รับรู้และตระหนักถึงความสำคัญของประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมเกี่ยวกับการกินรสหวานในสังคมไทย เพื่อสามารถทำความเข้าใจถึงปัจจัยอันหลากหลายที่สัมพันธ์กับการบริโภคน้ำตาล

บทที่ 2

การผลิตและการบริโภคน้ำตาล: ประวัติศาสตร์แห่งความขมขื่นหรือหอมหวาน

ในโลกของวัตถุการบริโภคเป็นผลพวงโดยตรงของกระบวนการผลิต แต่การศึกษาประวัติศาสตร์เท่าที่ผ่านมายังไม่ค่อยได้ให้ความสนใจถึงวิธีการบริโภคเท่ากับวิธีการผลิตที่ปรากฏในการศึกษาประวัติศาสตร์เศรษฐกิจ ซึ่งถึงแม้จะขยายความสนใจมาศึกษาเรื่องการเมืองแต่ก็ยังไม่สามารถให้ภาพหรือความเข้าใจต่อประวัติศาสตร์ของมนุษยชาติได้อย่างชัดเจนเพียงพอ การศึกษาอีกส่วนหนึ่งที่จะให้ภาพของอดีตถึงแม้จะไม่ใช้ความเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ดังที่ประวัติศาสตร์เคยเน้น คือการศึกษาประวัติศาสตร์สังคมที่ให้ความสำคัญเกี่ยวกับสภาพความเป็นอยู่และวิถีชีวิตของผู้คน เพื่อให้เราสามารถเรียนรู้เข้าใจการเปลี่ยนแปลงของสังคมเพื่อจะได้เรียนรู้เข้าใจมนุษยธรรมดาที่มีชีวิตอยู่ในโลกปกติประจำวันได้อย่างชัดเจนขึ้น

การศึกษาประวัติศาสตร์สังคมเริ่มต้นขึ้นในปลายศตวรรษที่ 19 การศึกษาประวัติศาสตร์เท่าที่ผ่านมาจารีตทางประวัติศาสตร์ที่ครอบงำแนวการศึกษาอื่น ๆ ก็คือประวัติศาสตร์การเมือง การสงคราม และบุคคลสำคัญมีอิทธิพลและได้รับการสนับสนุนจากสถาบันและนักประวัติศาสตร์หัวอนุรักษ์นิยมมากที่สุด¹ และการเสนอประวัติศาสตร์แนวจารีตดังกล่าวจะนิยมเสนอลำดับเหตุการณ์มากกว่าจะวิเคราะห์หรืออธิบายให้เห็นถึงมิติที่หลากหลายของประวัติศาสตร์

แม้กระนั้นก็ตามในกระแสภูมิปัญญาตะวันตกแม้จะมีการเขียนประวัติศาสตร์ในแนวอื่นด้วย แต่แนวที่ได้รับความนิยมมาโดยตลอดก็คือประวัติศาสตร์สังคม ซึ่งได้รับความสนใจจากนักวิชาการในสกอตแลนด์ ฝรั่งเศส อิตาลีและเยอรมนีมาตั้งแต่กลางศตวรรษที่ 18 เรื่องที่ให้ความสนใจจะศึกษาคือประวัติศาสตร์การค้า กฎหมาย ศีลธรรม และมารยาทซึ่งเป็นเรื่องทีวอลแตร์เขียน

¹ Peter Burke, The French Historical Revolution: The Annales School 1929-89. (Cambridge: Polity Press, 1990), pp. 6-11. และดู แฟร์นันด์ โบรเดล ใน ฮานส์ เดอคร็อบและคณะ (ประสานงานแปล), สรรนิพนธ์มนุษยศึกษาและสังคมศาสตร์ในประเทศฝรั่งเศส ศตวรรษที่ 20 (เชียงใหม่: โรงพิมพ์มิ่ง, 2545).

ถึงในเรื่อง *Essai sur les moeurs*² และนอกจากนี้ก็ยังมีการศึกษาประวัติศาสตร์วัฒนธรรมและประวัติศาสตร์เศรษฐกิจที่ขยายตัวขึ้นด้วย

แนวการศึกษาประวัติศาสตร์สังคมที่ได้รับการกล่าวขวัญถึงและถือเป็นการปฏิวัติวงการประวัติศาสตร์ในศตวรรษที่ 20 ก็คือการศึกษาประวัติศาสตร์ของนักวิชาการฝรั่งเศส (the French Historical Revolution) โดยสำนักคิดหรือการเคลื่อนไหวของนักวิชาการฝรั่งเศสผ่านวารสาร “*Annales*” ที่ริเริ่มตีพิมพ์ในปี ค.ศ. 1929 โดยมีนักวิชาการคนสำคัญของขบวนการ อาทิ ลูเซียน เฟฟวร์ (Lucien Febvre) มาร์ค บล็อก (Marc Bloch) และเฟร์นันด์ โบรเดอล (Fernand Braudel) ฯลฯ โดยมีลักษณะเด่นของแนวคิด 3 ประการด้วยกันคือ 1) เป็นประวัติศาสตร์ในแนววิเคราะห์อันแตกต่างกับประวัติศาสตร์แบบเก่าที่เน้นการเรียงลำดับเหตุการณ์ 2) เป็นประวัติศาสตร์ที่แสดงให้เห็นถึงกิจกรรมทุกอย่างของมนุษย์ในช่วงเวลาเดียวกันกับประวัติศาสตร์การเมือง 3) ใช้ระเบียบวิธีการศึกษาที่หลากหลายในการศึกษาประวัติศาสตร์ ไม่ว่าจะเป็น ภูมิศาสตร์ สังคมวิทยา จิตวิทยา เศรษฐศาสตร์ ภาษาศาสตร์ และมานุษยวิทยาสังคม³ หรืออาจเรียกได้ว่าเป็นการศึกษาประวัติศาสตร์อย่างสหวิทยาการก็คงจะได้

ข้อที่น่าสนใจของแนวการศึกษาประวัติศาสตร์สังคมแนวของพวก *Annales* ก็คือทำให้ความสนใจกับประวัติศาสตร์ของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมเศรษฐกิจในช่วงเวลายาวนาน (*longue durée*) และที่สำคัญอีกประการหนึ่งก็คือการให้ความสนใจต่อประวัติศาสตร์ในชีวิตประจำวันของมนุษย์ หรือเรื่องราวการใช้ชีวิตตามปกติประจำวันของผู้คนยุคสมัยต่าง ๆ และพยายามจะอธิบายให้เห็นถึงแบบแผนของการใช้ชีวิตของผู้คนในยุคคนั้น

ในงานศึกษาชิ้นสำคัญของโบรเดอล⁴ เรื่อง *Capitalism and Material Life 1400-1800* ได้พยายามสร้างกรอบของการอธิบายภาพใหญ่ที่ครอบคลุมถึงกิจกรรมในทุกด้านและข้อมูลแวดล้อมที่สำคัญที่ทำให้เห็นภาพของชีวิตผู้คนในยุโรปด้านต่าง ๆ ตั้งแต่ ศตวรรษที่ 15 ถึงศตวรรษที่ 19 นับตั้งแต่การนำเอาสถิติจำนวนการเพิ่มและลดของประชากร อาหารการกินในชีวิตประจำวัน

² Peter Burke, *The French Historical Revolution: The Annales School 1929-89*, p. 6.

³ Ibid, p.1-2.

⁴ Fernand Braudel, *Capitalism and Material Life 1400-1800*. (London: Harper Torchbooks, 1974).

อาหารและเครื่องดื่มฟุ่มเฟือย บ้านเรือนที่อยู่อาศัย เสื้อผ้าและแฟชั่นการสวมใส่ เทคโนโลยีและแหล่งพลังงาน การค้นพบประดิษฐ์กรรมและเทคโนโลยีใหม่ การคมนาคมขนส่ง การใช้เงินตรา และการอยู่อาศัยภายในเมือง เป็นต้น ซึ่งครอบคลุมเกือบทุกด้านของการดำรงชีวิตประจำวันของมนุษย์ มาแสดงให้เห็นภาพของการเปลี่ยนแปลงในสังคมยุโรปในช่วงเวลาที่ศึกษา

สำหรับกรอบการมองนั้นโบรเดลเสนอว่า มนุษย์ สร้างชีวิตทางวัตถุขึ้นมา โดยซ้ำของเครื่องใช้ที่เป็นวัตถุมีบทบาทสำคัญในการดำเนินชีวิตของมนุษย์ในแต่ละช่วงประวัติศาสตร์ ดังนั้น สิ่งของทุกอย่างที่มนุษย์ใช้ ไม่ว่าจะเป็น อาหาร บ้านเรือน เสื้อผ้า สิ่งของฟุ่มเฟือย เครื่องมือเครื่องใช้ สิ่งประดิษฐ์หรือสิ่งที่สร้างมาใช้ทดแทน ลักษณะของหมู่บ้านและเมือง สามารถใช้ในการวิเคราะห์ชีวิตประจำวันได้เป็นอย่างดี แต่ที่ขาดไม่ได้อีกประการหนึ่งก็คือจำนวนประชากรที่มีส่วนในการใช้ความมั่งคั่งทางวัตถุนั้นเอง⁵ อันแสดงให้เห็นถึงความพยายามจะอธิบายโลกทางวัตถุโดยคำนึงถึงประธานของการกระทำในเชิงของปริมาณที่สัมพันธ์กับโลกทางวัตถุไปด้วย

โดยโบรเดลได้ใช้กรอบการวิเคราะห์หรือมโนทัศน์สำคัญในการสร้างคำอธิบาย 3 ประการด้วยกันคือ

1) ชีวิตทางวัตถุ (material life) ซึ่งได้แก่วิถีชีวิตที่เป็นผลของการมีและการใช้สิ่งของเครื่องใช้ในการดำรงชีวิตของมนุษย์เช่น ปัจจัย 4 รวมทั้งสิ่งประดิษฐ์ใหม่เพื่อความสะดวกของมนุษย์ ตลอดจน เงินตราและเมืองที่อาศัย ซึ่งวัตถุธรรมดังกล่าวล้วนมีบทบาทสำคัญในการเป็นตัวกำหนดชีวิตของมนุษย์

2) ชีวิตทางเศรษฐกิจ (economic life) โดยทั่วไปหมายถึงชีวิตที่ดำเนินไปโดยสิ่งที่มีบทบาทในการกะเกณฑ์กำหนดวิถีชีวิตนั้นอยู่ในระดับที่สูงกว่าสิ่งที่ใช้ในชีวิตประจำวัน หรือก็คือระบบของการแลกเปลี่ยนและไหลเวียนสิ่งของนั่นเอง ได้แก่ การค้า การขนส่ง โครงสร้างตลาดที่หลากหลาย การติดต่อค้าขายระหว่างกัน (ระหว่างประเทศอุตสาหกรรมกับประเทศกำลังพัฒนา ระหว่างคนรวยและคนจน ผู้ให้ยืมกับผู้ยืมเงิน ระบบเศรษฐกิจแบบเงินตรากับก่อนเงินตรา)

3)ทุนนิยม (capitalism) เป็นวิถีชีวิตทางเศรษฐกิจเช่นเดียวกันแต่ต้องการแบ่งแยกให้เห็นชัดเจนถึงระบบเศรษฐกิจสมัยใหม่ (modernity) ซึ่งมีกฎเกณฑ์ ทศนคติ ความได้เปรียบและความเสี่ยงต่าง ๆ จากเศรษฐกิจในอดีต

โดยทั้งสามระดับหรือสามปริมณฑลคือ ชีวิตทางวัตถุในชีวิตประจำวันที่แพร่กระจายอยู่ทั่วไปและเกี่ยวข้องกับความเป็นพื้นฐานและเฉพาะหน้าในการดำเนินชีวิต ในขณะที่ชีวิตทาง

⁵ Ibid, p.1.

เศรษฐกิจหมายถึงการให้ความหมาย และการสร้างระบบกฎเกณฑ์ที่มักจะสนองความต้องการพื้นฐาน ส่วนทุนนิยมมีกลไกอันชัดเจนจนสามารถรุกเข้าไปในทุกส่วนของชีวิตไม่ว่าจะเป็นโลกทางวัตถุหรือเศรษฐกิจก็ตาม⁶

ประวัติศาสตร์สังคมสำนักแอนนาลส์ (Annales school) เป็นแนวคิดให้ความสนใจกับกิจกรรมทางเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงในทางเศรษฐกิจเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจในรูปแบบของการเปลี่ยนแปลงของสินค้าและวัตถุที่มีผลต่อวิถีชีวิตประจำวันของผู้คน และให้ความสนใจในข้อมูลเชิงปริมาณโดยเฉพาะสถิติหรือจำนวนประชากรเป็นพิเศษ และยังมีเรื่องสภาพแวดล้อมหรือสภาพทางภูมิศาสตร์ที่มีผลต่อผู้คนและความสัมพันธ์ทางสังคมอีกด้วย

ในโลกของชีวิตประจำวันเราอาจไม่ค่อยรู้สึกว่าวัตถุหรือสิ่งของที่เข้ามาในชีวิตเราได้เปลี่ยนความสัมพันธ์ระหว่างเรากับโลก ระหว่างเรากับมนุษย์คนอื่น และระหว่างเรากับความคิดของเราเองกับวัตถุเหล่านั้น ที่เป็นเช่นนี้ก็เพราะเราเคยชินและไม่ทันคิด หากลองพิจารณาการเข้ามาหรือเมื่อแรกที่เรามีสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันของเรา เช่น ก่อนการมีโทรทัศน์ผู้คนใช้เวลาช่วงกลางคืนอย่างไร ก่อนมีโทรศัพท์เราติดต่อกับคนอื่นอย่างไร การมีถนน 4 เลนตัดผ่านหน้าบ้านคุณยายมีเพื่อนมากขึ้นหรือน้อยลง หรือก่อนหน้าจะย้ายไปอยู่บ้านจัดสรรหรือคอนโดมิเนียมเราใช้ชีวิตที่บ้านและในชุมชนอย่างไร การย้ายไปอยู่อพาร์ทเมนต์หรือคอนโดมิเนียมทำให้สะดวกต่อการทำครัวปรุงอาหารกินเองหรือไม่ เหล่านี้คือบทบาทของวัตถุที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงชีวิตทางสังคมและชีวิตทางวัฒนธรรมของคนเราทั้งสิ้น แต่เราแทบจะไม่ได้พิจารณามันอย่างละเอียดถี่ถ้วนเท่าที่ควร

ในการพิจารณาถึงของกินไม่ว่าจะนิยามเป็นอาหารหรือไม่ ก็ล้วนเป็นความสัมพันธ์ของผู้คนที่เข้ามาสัมพันธ์กับของนั้นและสร้างเป็นระบบวัฒนธรรมขึ้นมานั่นเอง ดังเช่นการกำหนดของกินในช่วงเวลาต่าง ๆ โดยชนชั้นต่าง ๆ ในสังคมยุโรปที่สัมพันธ์อยู่กับของที่จะมีกินหรือได้มาจากดินแดนไกลและหายาก ไปจนถึงการกินที่ต้องมีพิธีต้องและมารยาทของการกิน ล้วนแล้วแต่เกิดจากความสัมพันธ์กับของกินทั้งสิ้น⁷ หรือสิ่งของบางอย่างที่หายากและมีราคาแพงในสังคมอังกฤษ อย่างเช่นน้ำตาลในยุคแรก ๆ ก็ถูกกำหนดให้เป็นยาและสินค้าฟุ่มเฟือยมามาก่อน และก่อน

⁶ Ibid, pp. xii-xiii.

⁷ Stephen Mennell, All Manners of Food: Eat and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present (Oxford: Basil Blackwell Ltd., 1985).

ค.ศ. 1800 ไม่นานน้ำตาลได้กลายเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับอาหารของคนอังกฤษ แต่ก็ยังเป็นสิ่งที่หายาก และราคาแพงอยู่ จนกระทั่งก่อน ค.ศ. 1900 น้ำตาลได้กลายเป็นแหล่งพลังงานถึง 1/5 ของอาหารที่คนอังกฤษกิน⁸ ซึ่งมินท์ก็แสดงให้เห็นว่าการผลิตสิ่งของคือน้ำตาลในปริมาณมากขึ้นและราคาได้ถูกลงจากการผลิตแบบอุตสาหกรรม ทำให้ฐานความสัมพันธ์ระหว่างน้ำตาลกับมนุษย์ได้แปรเปลี่ยนไป

การเอาน้ำตาลเป็นวัตถุของการศึกษาถึงความสัมพันธ์ทางสังคม โดยถือว่าน้ำตาลเป็นวัตถุประเภทหนึ่งที่ถูกคนในสังคมใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน ทำให้เราได้ระลึกถึงว่าก่อนการมีน้ำตาลที่หาซื้อได้ทั่วไปในท้องตลาด หรือต้องรอกินของหวานเมื่อจะมีเทศกาลงานประเพณีเท่านั้นกับการมีอาหารเครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาลขายอย่างดาษดื่นเช่นปัจจุบัน ทำให้ความสัมพันธ์ของเรากับน้ำตาลเปลี่ยนแปลงไปหรือไม่ และ/หรือเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรคือคำตอบที่ผู้เขียนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ต้องการอธิบาย

โดยในบทนี้ต้องการจะเริ่มจากการแสดงให้เห็นการที่อุตสาหกรรมน้ำตาลสามารถผลิตน้ำตาลขึ้นเพื่อใช้เป็นเครื่องบริโภค ซึ่งถือเป็นตัวแปรสำคัญที่ทำให้น้ำตาลกลายเป็นสิ่งจำเป็นในชีวิตประจำวัน การที่สังคมไทยสามารถผลิตน้ำตาลเกินความต้องการสำหรับใช้บริโภคในประเทศ จนต้องส่งไปขายต่างประเทศและพยายามแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมต่อเนื่องอื่น ๆ และการส่งเสริมการบริโภคภายในเพื่อเป็นการสนับสนุนอุตสาหกรรมของประเทศ ก็ล้วนมีผลโดยตรงต่อการบริโภคน้ำตาลในสังคมไทย ขณะเดียวกันก็จะพยายามให้เห็นสภาพของเศรษฐกิจ การเมืองของสังคมไทยที่มีผลต่อการดำเนินนโยบายการผลิตน้ำตาล การค้าขายน้ำตาล และการบริโภคน้ำตาลในสังคมไทย

2.1 การผลิตและการบริโภคน้ำตาล: ประวัติศาสตร์แห่งความขมขื่นหรือหอมหวาน

น้ำตาลเป็นสิ่งของที่บริโภคในชีวิตประจำวันอย่างแพร่หลายในยุคปัจจุบันนี้ ได้เกี่ยวพันและมีบริบทของการพัฒนาทางเทคโนโลยีการผลิต การขนส่ง และการใช้สำหรับการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงและผันแปรไปตามบริบทของสังคม วัตถุดิบของธรรมชาติอย่างเช่นน้ำตาลได้

⁸ Sidney W. Mintz, Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History, p.6.

ทำหน้าที่ทางสังคมมาอย่างหลากหลาย เคยแม้แต่ถูกใช้เป็นรางวัลสำหรับผู้มีฝีมือทางการครัวและการปรุงอาหารในสมัยรัชการที่ 5 หรือแม้แต่ถูกใช้เป็นของขวัญวันแต่งงานสมัยก่อน ดังนั้นน้ำตาลที่โดยทั่วไปถือว่าเป็นเพียงสินค้าธรรมดาทาง่ายตามร้านค้าและซูเปอร์มาร์เก็ตทุกวันนี้ เคยเป็นสินค้าราคาแพงและพิเศษมาก่อนและในหลายสังคม แต่ปัจจุบันน้ำตาลเปลี่ยนแปลงสถานะไปจากเดิมและการเปลี่ยนแปลงนี้เป็นผลโดยตรงจากการที่น้ำตาลถูกผลิตขึ้นได้ในระบบอุตสาหกรรม

น้ำตาลในความหมายที่ใช้ในตลอดการทำวิทยานิพนธ์นี้ หมายถึงสารให้ความหวานที่มนุษย์ต้องใช้เทคโนโลยีในการผลิตขึ้น ไม่ได้มีอยู่และหาได้จากธรรมชาติ ซึ่งมีสองสิ่งที่สำคัญมาเกี่ยวข้องคือ พืชที่เป็นแหล่งให้ความหวาน และแรงงานกับเทคโนโลยีที่มนุษย์ใช้ไปในการผลิตอันเป็นตัวการสำคัญของการผลิต และส่งผลถึงการจะสามารถบริโภคในสังคมในแต่ละช่วงเวลา ซึ่งเป็นเรื่องวัฒนธรรมในสังคมมนุษย์

โดยในประเทศไทยมีน้ำตาลหลากหลายชนิด และมีคำจำกัดความของน้ำตาลชนิดต่าง ๆ ⁹ ที่จะต้องมีความเข้าใจที่ตรงกันเวลาพูดถึงน้ำตาลแต่ละชนิดในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ได้แก่

(1) น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ (Refined Sugar) หมายถึงผลึกซูโครส (Crystallized Sucrose) ที่มีความบริสุทธิ์สูงที่สุด มีลักษณะเป็นเกล็ดใส มีสีขาวสะอาด ปราศจากกากน้ำตาล เกือบไม่มีความชื้นเลย น้ำตาลชนิดนี้ผลิตจากอ้อยโดยตรง บรรจุในกระสอบป่านกระสอบละ 100 กิโลกรัม ภายในกระสอบมีถุงพลาสติกบุไว้อีกชั้นหนึ่ง

(2) น้ำตาลทรายขาว (Plantation White Sugar) หมายถึงผลึกซูโครส (Crystallized Sucrose) ที่มีความบริสุทธิ์ มีลักษณะเป็นเกล็ดใส มีสีขาวถึงสีเหลืองอ่อนมีความชื้นเล็กน้อย เกล็ดน้ำตาลร่วนไม่ติดกัน มีกากน้ำตาลติดอยู่เป็นส่วนน้อย น้ำตาลชนิดนี้ผลิตจากอ้อยโดยตรง บรรจุในกระสอบป่าน กระสอบละ 100 กิโลกรัม ภายในกระสอบมีถุงพลาสติกบุไว้อีกชั้นหนึ่ง

(3) น้ำตาลทรายดิบ (Raw sugar) หมายถึงผลึกซูโครสที่มีความบริสุทธิ์ต่ำ มีลักษณะเป็นเกล็ดใส มีสีน้ำตาลอ่อนถึงสีน้ำตาลเข้ม ตามสีของกากน้ำตาลที่หุ้มอยู่รอบผลึก มีความชื้นสูง เกล็ดน้ำตาลจะจับเกาะติดกัน ไม่ร่วนเหมือนน้ำตาลทรายสีขาว เวลาเขย่าน้ำตาลจะเคลื่อนตัวช้า ๆ น้ำตาลชนิดนี้ผลิตจากอ้อยโดยตรง บรรจุในกระสอบป่าน กระสอบละ 100 กิโลกรัม

⁹ สุมาลัย เดชะสุวรรณ, “คำจำกัดความของน้ำตาลชนิดต่าง ๆ,” น้ำตาล 9: 6 (พฤศจิกายน-ธันวาคม 2517): 39-40.

(4) น้ำตาลทรายสีรำ (Washed raw sugar, Brown sugar, Reprocessed sugar) ลักษณะเป็นเกล็ดใส แต่เกล็ดเล็กกว่าน้ำตาลทรายดิบเล็กน้อย มีขนาดเดียวกับน้ำตาลทรายขาวทั่ว ๆ ไป มีสีน้ำตาลอ่อน และมีความชื้นน้อยกว่าน้ำตาลทรายดิบ เกล็ดร่วนไม่จับติดกันเหมือนน้ำตาลทรายดิบ น้ำตาลชนิดนี้ผลิตจากน้ำเชื่อมหรือน้ำตาลทรายแดง บรรจุในกระสอบป่าน กระสอบละ 100 กิโลกรัม

(5) น้ำตาลทรายแดง (Muscovado, O-Tung. Soft Brown sugar, Brown Non-Centrifugal Sugar, Jaggery or Gur) มีลักษณะเป็นผงละเอียด หรืออาจจับกันเป็นก้อน มีสีน้ำตาลอ่อนถึงสีน้ำตาลเข้ม มีความชื้นมาก มีกลิ่นน้ำตาลไหม้ น้ำตาลชนิดนี้ผลิตจากอ้อยโดยตรงโดยการเคี่ยวในกะทะ (Open pan Method) โดยมากบรรจุในกระสอบฟาง หนักกระสอบละ 60 กิโลกรัม

(6) น้ำตาลปี๊บ มีลักษณะเป็นก้อนเหนียว มีความหนืดสูง มีสีน้ำตาลถึงสีน้ำตาลเข้ม มีความชื้นมาก น้ำตาลชนิดนี้ส่วนใหญ่ผลิตได้จากต้นตาลและมะพร้าว บรรจุในปี๊บ ๆ ละ 25 กิโลกรัม

(7) น้ำตาลกรวด มีลักษณะเป็นก้อนเหลี่ยม ๆ คล้ายก้อนสารส้ม สีขาวใส น้ำตาลชนิดนี้ผลิตได้จากน้ำเชื่อม โดยตั้งทิ้งไว้ให้ตกผลึกเอง จะมีความหวานน้อยกว่าน้ำตาลทรายชนิดอื่น ๆ

(8) น้ำตาลแผ่น (Strip Sugar) มีลักษณะเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า แข็งมาก ประกอบด้วยชั้น 3 ชั้น ชั้นบนและชั้นล่าง สีน้ำตาลเข้ม ส่วนชั้นกลางสีขาวกว่า น้ำตาลชนิดนี้ผลิตจากอ้อยหรือน้ำเชื่อมโดยผสมผงฟูเพื่อให้กรอบ

เวลาพูดถึงชนิดของน้ำตาลก็พบว่ายังมีคนจำนวนหนึ่งที่สับสน จนต้องหาทางเปรียบเทียบให้เห็นภาพหรือสถานะการใช้ เพราะการเลือกใช้น้ำตาลแต่ละชนิดในอาหารเครื่องดื่มที่ต่างกันจะไม่เหมือนกันนักในความคิดความนิยมรสหวานของคนไทย ดังที่ผู้คนมักจะสับสนระหว่างน้ำตาลทรายแดงและน้ำตาลทรายสีรำที่จะมีสีคล้าย ๆ กันต้องจำแนกด้วยลักษณะของเม็ด จนผู้เขียนบทความเรื่องวิธีทำน้ำตาลทรายแดงต้องย้ำว่า “น้ำตาลที่เป็นเม็ดคล้ายน้ำตาลทรายขาวแต่ว่ามีสีแดงนั้น เขาเรียกกันว่าน้ำตาลทรายสีรำ ส่วนน้ำตาลทรายแดงนั้นมีลักษณะเป็นผง บางทีก็จับกันเป็นก้อน น้ำตาลอย่างที่เราเคยใช้ใส่เต้าหู้ยี้ใช้ใส่เต้าหู้ยี้นั่นแหละครับ”¹⁰

¹⁰ กรมส่งเสริมการเกษตร, กระทรวงเกษตร, “เราทำน้ำตาลกันอย่างไร,” น้ำตาล 8 (มีนาคม-เมษายน 2516): 37.

ซึ่งการนำเอาน้ำตาลแต่ละชนิดมาใช้ประโยชน์ก็มีความนิยมแตกต่างกัน และขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารนั้นด้วย แต่มีหลักใหญ่ที่พอจะเป็นเกณฑ์การใช้น้ำตาลแต่ละชนิดดังนี้คือน้ำตาลทรายขาวใช้ผสมในเครื่องดื่ม ใช้เป็นสารถนอมอาหาร จำพวกผลไม้แช่อิ่ม ผลไม้กวน หรือขนมเชื่อมต่าง ๆ ที่ต้องการความใส ชาวสวย และสีสด ไม่เปลี่ยนแปลงสีให้คล้ำ เช่นขนมที่เป็นตำรับฝรั่งและจีนทั้งหลาย หรือการลอยแก้วผลไม้ที่ต้องการให้น้ำใส เป็นต้น ส่วนน้ำตาลพื้นเมืองพวกน้ำตาลปึก น้ำตาลปี๊บที่ทำมาจากมะพร้าวหรือตาลโตนดจะเหมาะสำหรับทำขนมตำรับไทย ๆ ทั้งหลาย และใช้ใสในอาหารคาวด้วย น้ำตาลทรายแดงจะใช้ในอาหารและเครื่องดื่มที่นิยมของชาวจีนมากกว่านั้นคือใส่ในต้มน้ำชง เต้าฮวย รังนกตุ๋น รวมทั้งสำหรับทำชาลาเปาสีน้ำตาลไม่มีไส้ ส่วนน้ำตาลกรวดมักจะใช้ทำยาเสียมาก¹¹ ดังนั้นการใช้น้ำตาลซึ่งมีอยู่มากมายหลายประเภทในเมืองไทยจึงแตกต่างกันไปและขึ้นกับชนิดของอาหารเป็นสำคัญ และแต่ละท้องถิ่นก็มีน้ำตาลพื้นเมืองที่นิยมใช้กันเฉพาะท้องถิ่นนั้นอีกด้วย

2.1.1 พัฒนาการของการผลิตอ้อยและน้ำตาลในสังคมไทย

น้ำตาลที่ผลิตและเป็นแหล่งให้ความหวานในสังคมไทยนั้นแต่เดิมมีหลากหลายและได้จากหลายแหล่งด้วยกันและเรียกชื่อตามพืชที่ให้ความหวานนั้น เช่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลจาก น้ำตาลหญ้าคา น้ำตาลอ้อย เป็นต้น แต่แหล่งหลักน่าจะเป็นน้ำตาลโตนดและน้ำตาลมะพร้าวซึ่งชาวบ้านแทบทุกภูมิภาคมีภูมิปัญญาการเก็บน้ำหวานจากต้นพืชและกรรมวิธีการผลิตที่เป็นของท้องถิ่นเอง ยกตัวอย่างเช่น การทำตาลโตนดไม้ที่ใช้ในการถนอมไม่ให้น้ำตาลบูดก็แตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น อาทิ แถบจังหวัดปัตตานีใช้เปลือกมะม่วงหิมพานต์ แถบจังหวัดพัทลุงและสงขลาใช้ไม้เคี่ยม และแถบจังหวัดเพชรบุรีใช้ไม้มะเกลือ เป็นต้น หรือการผลิตเป็นน้ำตาลเพื่อบริโภคก็ต่างกัน เช่นแถบเมืองเพชรบุรีทำเป็นน้ำตาลปึก ในขณะที่แถบคาบสมุทรสงขลาทำเป็นแว่นที่ใช้ใบตาลทำเป็นขอบ เป็นต้น

ในขณะที่การผลิตน้ำตาลทรายจากอ้อยแทบจะไม่มีในวัฒนธรรมใดเลยในประเทศไทย พบแต่การใช้ น้ำอ้อยเคี้ยวจนแห้งในกะทะแบบน้ำตาลทรายแดงมากกว่า ส่วนเทคโนโลยีการทำน้ำตาลทรายขาวคงจะเป็นกรรมวิธีของคนจีนที่นำมาเผยแพร่ในประเทศไทย เพราะเท่าที่มีหลักฐานถึงการผลิตน้ำตาลทรายขาวในสังคมไทยที่เคยรุ่งเรืองในศตวรรษที่ 19 แล้วปรากฏว่าเป็น

¹¹ ทิพย์วาณี สนิทวงศ์ฯ, “เมื่อคุณตาคุณยายยังเด็ก...น้ำตาล,” สตรีสาร 38: 6 (5

กิจการที่อยู่ในมือของคนจีนและกิจการการผลิตก็ดำเนินการโดยคนจีนทุกขั้นตอน¹² เกี่ยวกับประเด็นนี้ในงานทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับอ้อยและน้ำตาลที่เขียนขึ้นล่าสุดโดยพรเพ็ญ อันตระกูลก็ได้สันนิษฐานว่าผู้นำเทคนิคการผลิตน้ำตาลทรายแดงมาสู่ประเทศไทยก็คือพวกพ่อค้าแขกเทศ (จากอินเดีย ตุรกี เปอร์เซียรวมทั้งคาบสมุทรอาหรับ) ซึ่งเป็นผู้ค้นคิดการทำน้ำตาลทรายแดง ส่วนน้ำตาลทรายขาวนั้นเป็นเทคนิควิธีที่คนจีนนำเข้ามา¹³ และสามารถใช้เทคนิคการทำน้ำตาลทรายขาวที่นำมาจากเมืองจีนมาใช้ผลิตในเมืองไทย ก็คือการใช้ดินโคลนปิดปากไหให้น้ำตาลที่ผ่านการเคี้ยวจนกลายเป็นน้ำเชื่อมใสมาแล้ว ระบายเอาความขุ่นออกจนกลายเป็นเกล็ดน้ำตาลแล้วช้อนออกกลายเป็นน้ำตาลทรายขาว

การผลิตและการค้าน้ำตาลทรายในสมัยอยุธยาที่มักกล่าวอ้างกันว่าทำมาต่อเนื่องจากสมัยสุโขทัยในการเขียนประวัติศาสตร์การผลิตน้ำตาลกระแสดังนั้น แทบจะไม่มีเอกสารใดยืนยันเลยว่าเป็นเช่นนั้นจริงและคงพบแต่น้ำตาลที่กล่าวรวม ๆ ซึ่งไม่แน่ชัดว่าเป็นน้ำตาลที่ผลิตจากอ้อยหรือตาลโตนดหรือมะพร้าวกันแน่ ในเอกสารของลาลูแบร์ซึ่งเดินทางมาสยามในปลายรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์ในราวปี พ.ศ. 2230 และได้เข้ามาอยู่ในสยามเพียงสามเดือนกับหกวันได้พูดถึงผลไม้ชนิดต่าง ๆ และกล่าวถึงอ้อยว่ามีปลูกมากในสยามแต่เขาไม่ได้เห็นด้วยตาตนเอง และกล่าวถึงผลไม้เชื่อมหลายอย่างจากเมืองจีนที่นำเข้ามาอยู่ในสยามตั้งสองปีมาแล้วและเขานำกลับไปปารีสโดยยังมีสภาพดีมาก เขาเชื่อว่าผลไม้เหล่านี้ใช้น้ำเชื่อมที่ทำด้วยน้ำตาลกรวดอันเป็นน้ำตาลชนิดเดียวที่บริสุทธิ์ที่ชาวตะวันตกมีอยู่¹⁴ ซึ่งเขากล่าวว่าจะแนะนำให้ชาวฝรั่งเศสทำวิธีนี้ด้วย

ในเอกสารภาษาญี่ปุ่นที่จดบันทึกรายการสินค้าที่อยุธยาส่งไปขายที่นางาซากิ ซึ่งบันทึกรายการสินค้านี้จัดทำขึ้นระหว่างปี พ.ศ. 2254-2255 โดยบันทึกรายการสินค้าจากอยุธยาที่มากับสำเภาสยามถึง 5 ฉบับทำให้ทราบได้ว่ามีรายการสินค้าอะไรบ้างและที่สำคัญก็คือมี

¹² วัลย์วิภา บุรุษรัตนพันธุ์, ม.ล., การเพาะปลูกอ้อยและอุตสาหกรรมน้ำตาลไทยในคริสต์ศตวรรษที่ 19. เอกสารวิชาการหมายเลข 44. (กรุงเทพฯ: สถาบันไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2526).

¹³ พรเพ็ญ อันตระกูล, “เศรษฐกิจเรื่องอ้อยและน้ำตาล,” ใน สหวิทยาการของอ้อยและน้ำตาล (กรุงเทพฯ: บริษัท น้ำตาลมิตรผลจำกัด, 2542), น. 118 -122.

¹⁴ สันต์ ท. โกมลบุตร ผู้แปล, จดหมายเหตุลาลูแบร์ ฉบับสมบูรณ์ (เล่ม 2) (กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2510), น. 95.

น้ำตาลกรวด 7,700 ชั่ง เป็นหนึ่งในสินค้าที่ส่งไปด้วย และอิซึอิ โยเนะโอะได้อธิบายเพิ่มเติมว่า สินค้ารายการน้ำตาลกรวดนั้นหมายรวมถึงน้ำตาลทรายแดงและน้ำตาลทรายขาวด้วย เป็นสินค้าที่เรือสำเภาริเริ่มนำเข้ามาญี่ปุ่นในปีหนึ่ง ๆ ราวสองหรือสามล้านชั่ง บางปีก็ถึงห้าล้านชั่ง การนำเข้าน้ำตาลทรายขาวและน้ำตาลทรายแดงมีแนวโน้มลดลงในพุทธศตวรรษที่ 24 เพราะปริมาณน้ำตาลที่ผลิตได้ในญี่ปุ่นมีมากขึ้น

ส่วนในข้อมูลเอกสารบัญชีสินค้าเรือจีนในช่วงพุทธศตวรรษ 22 ที่รวบรวมจากจากสำเนาสินค้าจากอยุธยา 35 ลำที่เทียบท่าที่นางาซากินั้นปรากฏว่ามี “น้ำตาล” ที่ประกอบด้วยน้ำตาลกรวด น้ำตาลทรายแดง และน้ำตาลทรายขาว ซึ่งปริมาณการนำเข้ามาทั้งสามประเภทนี้ มีตั้งแต่ไม่กี่ร้อยชั่งไปจนถึงหลายหมื่นชั่ง¹⁵ ในขณะที่หลักฐานของพวกฮอลันดาซึ่งซื้อขายสินค้ากับสยามและญี่ปุ่นรวมทั้งเป็นคนนำสินค้าจากสยามส่งไปขายในญี่ปุ่นเองด้วย ก็ได้บันทึกว่าน้ำตาลที่สยามส่งออกขายต่างประเทศคือน้ำตาลหม้อกับน้ำตาลทรายสีคล้ำ¹⁶ แสดงให้เห็นว่าประเทศสยามได้ผลิตน้ำตาลส่งเป็นสินค้าออกมาตั้งแต่สมัยอยุธยา เพียงแต่เราไม่มีหลักฐานว่าการผลิตน้ำตาลนั้นผลิตมาจากอ้อยหรือน้ำตาลโตนดซึ่งก็มีผู้นำมาผลิตเป็นน้ำตาลทรายขาวและน้ำตาลทรายแดงอยู่บ้างเหมือนกันและมีแหล่งผลิตอยู่ที่ใดกันแน่ รวมทั้งมีกรรมวิธีการผลิตอย่างไร จึงทำให้เราแทบไม่ทราบเกี่ยวกับอุตสาหกรรมน้ำตาลในสมัยอยุธยาเลย

ดังนั้นหากจะสามารถสืบสาวจากหลักฐานเท่าที่มีอยู่ถึงการผลิตน้ำตาลทรายขาวที่ทำมาจากอ้อยแบบที่ผลิตเป็นอุตสาหกรรมนั้น ก็น่าจะสืบย้อนไปได้ไกลที่สุดก็เพียงแค่ศตวรรษที่ 19 เมื่อน้ำตาลทรายได้กลายเป็นสินค้าที่เป็นที่ต้องการของตลาดโลก สยามซึ่งเป็นรัฐที่ทำการค้าขายและติดต่อสัมพันธ์อยู่กับตลาดอย่างใกล้ชิด ก็ไม่ได้รื้อที่จะทำการผลิตน้ำตาลเพื่อตอบสนองต่อตลาดโลก และนับเป็นสินค้าอุตสาหกรรมที่แปรรูปจากพืชเศรษฐกิจของไทยชนิดแรก ที่สยามส่งเป็นสินค้าออกและทำรายได้ให้กับสยามไม่น้อยทีเดียว ควบคู่กับการส่งออกอย่างอื่น ดังปรากฏในเอกสารของครอว์ฟอร์ดที่เข้ามาในสยามในช่วงรัชกาลที่ 2

ในบันทึกเกี่ยวกับการเดินทางไปเจริญสัมพันธไมตรี ณ กรุงสยามและญวนของ ดร. ครอว์ฟอร์ด ตามที่รายงานไว้ในเอกสารจดหมายเหตุทางเรือจากเบงกอลลงวันที่ 23 พฤศจิกายน

¹⁵ อิซึอิ โยเนะโอะและโยชิการะ โทชิฮารุ, ความสัมพันธ์ไทย-ญี่ปุ่น 600 ปี (กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2542), น. 74-78.

¹⁶ นันทา สุตกุล ผู้แปล, เอกสารของฮอลันดาสมัยกรุงศรีอยุธยา พ.ศ. 2151-2163 และ พ.ศ. 2167-2185 (กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2513), น. 134.

ค.ศ. 1821 และวันที่ 27 ธันวาคม ค.ศ.1821 กล่าวถึงสินค้าสำคัญที่ไทยจะสามารถทำการค้าขายกับอังกฤษก็คือ “สยามอาจส่งสินค้าที่มีค่าของตนไปยังยุโรปและเอเชียตะวันตก สินค้าที่อาจส่งไปได้ก็มี เช่น น้ำตาล พริกไทย เกล็ดสำหรับป้อนให้แก่ตลาดในหมู่เกาะอินเดีย และส่งไม้สักไปยังอาณานิคมของอังกฤษ”¹⁷ การส่งน้ำตาลเป็นสินค้าออกของสยามรุ่งเรืองที่สุดในช่วงรัชกาลที่ 3 ด้วยระบบการค้าแบบผูกขาดและระบบเจ้าภาษีนายอากรที่รัฐโดยเจ้านายและขุนนางเป็นผู้ลงทุนและเป็นเจ้าของปัจจัยการผลิต ส่วนผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิต การค้า และแรงงานการผลิตจะเป็นคนจีนซึ่งไม่ได้อยู่ในระบบเกณฑ์แรงงานเช่นคนไทย ผลประโยชน์จากอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลจึงไม่ได้เกี่ยวข้องกับคนไทยมากนักและคนไทยก็ไม่ได้เรียนรู้การปลูกหรือผลิตอ้อยเป็นอุตสาหกรรมเลย แต่คนไทยส่วนใหญ่จะมีอาชีพทำนาทำสวนเสียมากกว่า

จนกระทั่งเมื่อรัฐบาลสยามได้ทำสนธิสัญญาเบาว์ริงกับประเทศอังกฤษ ในปี พ.ศ. 2398 อำนาจในการผูกขาดทางการค้าของรัฐไทยก็สิ้นสุดลง และต้องเข้าสู่ระบบการค้าการแข่งขันแบบเสรีที่มีตลาดโลกเป็นตัวกำหนดราคา อุตสาหกรรมน้ำตาลของไทยที่เคยอยู่ภายใต้ระบบผูกขาดและเต็มไปด้วยการเก็บภาษีซ้ำซ้อนจนขัดขวางการพัฒนาอุตสาหกรรมนี้ ตลอดจนถึงต้องต่อสู้กับน้ำตาลในตลาดโลกซึ่งช่วงแรกราคาน้ำตาลหลังการทำสนธิสัญญาถึงต้นรัชกาลที่ 5 ก็ยังมีราคาดีและยังสามารถทำรายได้จากการส่งออกได้มากพอสมควร แต่พอเจอกับภาวน้ำตาลล้นตลาดโลกจนราคาตกต่ำในช่วงทศวรรษ 2420 และ 2460 ที่เป็นผลมาจากการค้นพบการผลิตน้ำตาลจากหัวบีทในคริสต์ศตวรรษที่ 19 และการพัฒนาเทคนิคการทำน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ของประเทศในแถบยุโรปและแพร่กระจายไปทั่วโลก รวมทั้งฟิลิปปินส์และชวาได้ทำให้เกิดการแข่งขันการผลิตและพัฒนาคุณภาพของน้ำตาลทรายกันมาก จนอุตสาหกรรมน้ำตาลไทยสูญเสียเรื่องต้นทุนการผลิตและคุณภาพไม่ได้เพราะราคาของน้ำตาลคุณภาพดีจากต่างประเทศต่ำกว่าต้นทุนการผลิตของไทย

จากประมาณทศวรรษ 2440 เป็นต้นมา ไทยจึงต้องนำเข้าน้ำตาลทรายขาวจากชวา เพราะการผลิตไม่คุ้มทุน และเปลี่ยนไปผลิตข้าวซึ่งได้ผลตอบแทนดีกว่าเพราะเป็นที่ต้องการของตลาดเพื่อไปเลี้ยงแรงงานในประเทศอาณานิคม ทำให้พื้นที่ปลูกอ้อยได้ถูกนำไปปลูกข้าวซึ่งอยู่ในบริเวณเดียวกันคือลุ่มน้ำเจ้าพระยาตอนล่าง¹⁸ เนื่องจากให้ผลตอบแทนที่ดีกว่า ประกอบกับคน

¹⁷ ไพโรจน์ เกษเม่นกิจ ผู้แปล, เอกสารของครอว์ฟอร์ด (กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2515), น. 176.

¹⁸ พรเพ็ญ ยันตระกุล, “เศรษฐกิจอ้อยและน้ำตาล,” น. 133-136.

ไทยมีความชำนาญในการปลูกข้าวกันอยู่แล้วจึงทำให้การขยายพื้นที่ปลูกข้าวขยายไปอย่างรวดเร็วและรัฐบาลก็เข้ามาส่งเสริมการปลูกข้าวอย่างจริงจัง ถึงกับจัดทำระบบชลประทานขนาดใหญ่เพื่อการปลูกข้าวโดยเฉพาะขึ้นที่ทุ่งรังสิต

โดยการผลิตน้ำตาลของสยามในช่วงศตวรรษที่ 19 เป็นการผลิตเพื่อส่งออกต่างประเทศเป็นหลักและไม่ได้เป็นการสนองตลาดการบริโภคน้ำตาลภายในประเทศ และกระทบต่อตลาดน้ำตาลในประเทศแต่เพียงเล็กน้อย¹⁹ เพราะตลาดในประเทศเป็นตลาดของน้ำตาลพื้นเมือง พวงน้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าวและน้ำตาลทรายแดงที่ผลิตเพื่อป้อนตลาดภายในเป็นการเฉพาะ และแม้จะมีการนำเข้าน้ำตาลทรายขาวจากต่างประเทศ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเพียงสินค้าฟุ่มเฟือยที่ใช้กันแต่เฉพาะในราชสำนักและในหมู่ชนชั้นนำและผู้มีอันจะกินในเมืองเป็นส่วนใหญ่ แต่กระนั้นก็ตามหากพิจารณาจากจำนวนเงินที่ต้องใช้ซื้อน้ำตาล ซึ่งปรากฏว่าในปี พ.ศ. 2431 เป็นเงินจำนวน 141,435 เหรียญเม็กซิโก และในปี พ.ศ. 2452 เป็นจำนวนเงินถึง 2, 553,476 บาท นับว่าเป็นจำนวนเงินไม่น้อยเลยทีเดียว²⁰ และในปี พ.ศ. 2470 ต้องสั่งซื้อน้ำตาลเข้ามาเป็นจำนวนเงิน 7 ล้านบาท²¹ ซึ่งทำให้สูญเสียเงินตราให้กับต่างประเทศไปไม่น้อยในสมัยนั้น

แต่อย่างไรก็ตามการผลิตน้ำตาลทรายแดงก็ยังมีการผลิตเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดภายในมาโดยตลอดในเขตลุ่มน้ำนครชัยศรีและบางปะกง แม้ว่าจะมีการสั่งน้ำตาลทรายขาวมาจากต่างประเทศก็ตาม และการทำน้ำตาลทรายแดงนี้ก็มีความต่อเนื่องจนถึงการรื้อฟื้นอุตสาหกรรมน้ำตาลในยุคใหม่หลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง

2.1.2 ยุคการผลิตน้ำตาลทรายเป็นอุตสาหกรรมชาติ (พ.ศ. 2480-2496)

หลังเปลี่ยนแปลงการปกครองในปี พ.ศ. 2475 คณะราษฎรได้ประกาศหลักหกประการ คือ หลักเอกราช หลักความสงบ หลักเศรษฐกิจ หลักความเสมอภาค หลักเสรีภาพ และหลักการศึกษา เป็นแนวนโยบายแห่งรัฐขึ้นเป็นหลักสำคัญในการบริหารราชการแผ่นดินในระบอบรัฐธรรมนูญ ซึ่งรัฐบาลทุกรัฐบาลก่อนหน้าการรัฐประหาร พ.ศ. 2490 ได้ดำเนินนโยบายโดยยึด

¹⁹ วลัยวิภา บุรุษรัตนพันธุ์, ม.ล., การเพาะปลูกอ้อยและอุตสาหกรรมน้ำตาลไทยในคริสต์ศตวรรษที่ 19 .

²⁰ สมพงศ์ สัญญาวิรัตน์, “อุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศไทยระหว่างปี พ.ศ. 2453-2506,” (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2530), น. 22.

²¹ พรเพ็ญ ยันตระกุล, “เศรษฐกิจอ้อยและน้ำตาล,” น. 132.

หลักหกประการมาโดยตลอด หลักการสำคัญข้อหนึ่งของคณะราษฎรที่เน้นมากก็คือ “หลักเศรษฐกิจ ได้แก่การบำรุงความสุขสมบูรณ์ของราษฎรในทางเศรษฐกิจ ให้ราษฎรมีทางทำมาหาได้ตามควรแก่สภาพ”²² โดยรัฐบาลมีเป้าหมายที่จะธำรงไว้ซึ่งเศรษฐกิจให้อยู่ในมือของชาวไทยและต้องการที่จะให้ประเทศพึ่งตนเองได้ในทางเศรษฐกิจ ด้วยการมุ่งผลิตสินค้าพื้นฐานในชีวิตประจำวันของประชาชนที่ไม่ต้องพึ่งการนำเข้าจากต่างประเทศอีกต่อไป โดยได้วางโครงการสร้างถนนสายต่าง ๆ ขึ้น สร้างโรงงานทำกระดาษที่จังหวัดกาญจนบุรี โรงงานทำน้ำตาลที่จังหวัดลำปาง โรงงานไหมที่จังหวัดนครราชสีมา โรงงานทอผ้าที่กรุงเทพมหานคร

ส่วนน้ำตาลซึ่งเป็นสิ่งที่จำเป็นในชีวิตประจำวันอย่างหนึ่งและต้องนำเข้าจากฟิลิปปินส์และชวามาโดยตลอดตั้งแต่ต้นรัชกาลที่ 5 จนคนเรียกน้ำตาลทรายขาวกันติดปากว่า “น้ำตาลชวา” ²³ ซึ่งเป็นน้ำตาลที่มีราคาแพงและนิยมกันมาก เพื่อลดการนำเข้าน้ำตาลที่ทำให้สูญเสียเงินตราซื้อจากต่างประเทศเป็นจำนวนมาก ทางรัฐบาลจึงได้สร้างโรงงานน้ำตาลทรายขาวขึ้นเป็นแห่งแรกที่จังหวัดลำปาง

ก่อนหน้านั้นก็มีเอกชนสนใจจะลงทุนเปิดโรงงานน้ำตาลอยู่บ้างแล้วที่รู้จักกันดีก็คือการร่วมมือกันระหว่างเจ้าพระยาสุรศักดิ์มนตรีและพระยามโหตรพรมในตอนต้นรัชกาลที่ 7 หรือ พุทธศักราช 2470 ที่ต้องการเปิดโรงงานน้ำตาลขึ้นที่อำเภอศรีราชาจังหวัดชลบุรี ซึ่งตอนนั้นเจ้าพระยาสุรศักดิ์มนตรีได้ดำเนินกิจการทำไม้อยู่ก่อนแล้ว แต่ก็ไม่สามารถดำเนินการจัดตั้งได้สำเร็จ

²² ไทยในสมัยรัฐธรรมนูญ (ที่ระลึกในงานฉลองวันชาติและสนธิสัญญา 24 มิถุนายน 2482) อ้างถึงใน อเนก นาวิกมูล, สมุดภาพยุคจอมพล ป. พิบูลสงคราม 2482 (กรุงเทพฯ: โนวา, 2544), น. 33. หนังสือเล่มนี้เป็นการนำเอาหนังสือเก่ามาพิมพ์ต่ออายุ โดยเอกสารต้นฉบับนั้นเป็นหนังสือที่จัดพิมพ์ขึ้นเพื่อเป็น “การฉลองวันชาติและสนธิสัญญาใหม่มีขึ้นครั้งแรกในวันที่ 24 มิถุนายน พุทธศักราช 2482 นี้ สำนักงานโฆษณาการเห็นเป็นการสมควรที่จะจัดพิมพ์สมุดแสดงความก้าวหน้าของไทยสมัยรัฐธรรมนูญขึ้น แสดงให้เห็นความเจริญของประเทศในด้านต่าง ๆ ดังที่ได้กล่าวมาแล้ว เพื่อให้ประชาชนชาวไทยได้ตระหนักถึงความสำคัญของวันชาติและคุณค่าของการปกครองระบอบรัฐธรรมนูญ และการแสดงเช่นนี้ไม่มีอะไรดีไปกว่าการแสดงด้วยภาพและเส้นสถิติต่าง ๆ”

²³ ทิพวาณีย์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา, “เมื่อคุณตาคุณยายยังเด็ก...น้ำตาล,” สตรีสาร 38: 6 (5 พฤษภาคม 2538): 14-15. (ภาคพิเศษ)

จนกระทั่งพระยาสุรศักดิ์มนตรีถึงแก่อนิจกรรมเมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ. 2474²⁴ โครงการจึงสะดุดไป ซึ่งพระยามโหสรวรย์ได้กล่าวว่าที่ตั้งไม่สำเร็จเพราะ "หุ้นส่วนของข้าพเจ้าก็บังเอิญมามีเหตุติดพ้องหมองหมางกันขึ้นด้วยสาเหตุอื่นส่วนตัว"²⁵

แต่พระยามโหสรวรย์ก็ได้เก็บรวบรวมและปรับปรุงโครงการนี้จนต่อมาได้เสนอกับรัฐบาลหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองอีกครั้งหนึ่งในบันทึกเสนอโครงการตั้งโรงจักรทำน้ำตาล ลงวันที่ 19 มกราคม พ.ศ. 2476 ให้รัฐบาลช่วยเหลือเกื้อหนุนการตั้งโรงงานน้ำตาลโดยการให้รัฐบาลถือหุ้นร้อยละ 25 และจัดให้มีผู้แทนของรัฐบาลเข้ามาเป็นกรรมการ 1-2 คน ซึ่งโรงงานน้ำตาลที่ตั้งขึ้นนี้จะสามารถผลิตน้ำตาลได้ประมาณปีละหนึ่งแสนหาบ คิดเป็นหนึ่งในห้าของการบริโภคน้ำตาลทรายขาวทั้งประเทศห้าแสนหาบ และต้องนำเข้าอีกประมาณสี่แสนหาบ หรือในหนังสือของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเศรษฐกิจถึงนายกรัฐมนตรีเรื่องตั้งโรงอุตสาหกรรมน้ำตาลลงวันที่ 3 สิงหาคม พ.ศ. 2477 ได้รายงานว่าการตั้งโรงงานน้ำตาลไทยต้องซื้อน้ำตาลทรายจากต่างประเทศปีหนึ่งประมาณสามหมื่นถึงสี่หมื่นเมตริกตันคิดเป็นเงินราว 4.5-5 ล้านบาทซึ่งเป็นจำนวนเงินที่มาก

ถึงแม้รัฐบาลในสมัยรัฐธรรมนูญจะเห็นด้วยแต่ก็ประสบกับปัญหาจนเรื่องนี้ไม่ก้าวหน้าดังปรากฏในหนังสือของพระยามโหสรวรย์ถึงเลขาธิการคณะรัฐมนตรีลงวันที่ 6 ธันวาคม 2477 ได้ทำบันทึกเรื่องบริษัทน้ำตาลว่ามีข้อขัดแย้งเพราะกระทรวงการคลังเห็นว่าควรลงหุ้นร้อยละ 25 ในขณะที่กระทรวงเศรษฐกิจเห็นว่าควรลงทุนร้อยละ 50 ซึ่งตกลงกันไม่ได้ และต่อมาเมื่อรัฐบาลอนุมัติก็เกิดติดขัดหาผู้ร่วมลงทุนโดยการขายหุ้นไม่ได้จึงต้องล้มเลิกโครงการไป

นอกจากนี้หลังเปลี่ยนแปลงการปกครองสำเร็จใหม่ ๆ ในปลายปี พ.ศ. 2475 นายมังกรสามเสนก็ได้ยื่นเรื่องขอตั้งโรงงานน้ำตาลขึ้นในจังหวัดชลบุรี ซึ่งรัฐบาลก็เห็นด้วยกับหลักการที่จะต้องมีการตั้งโรงงานน้ำตาลทรายขึ้นในประเทศ แต่เงื่อนไขของนายมังกรที่ให้รัฐบาลต้องอุดหนุนในระยะเวลาสิบห้าปีด้วยการไม่เก็บภาษีน้ำตาลที่ผลิตได้ การตั้งกำแพงภาษีกับน้ำตาลนำเข้า "เพราะน้ำตาลยะวะจะได้เป็นเจ้าของตลาดสยามอยู่" และรัฐบาลต้องไม่อนุญาตให้ผู้ใดตั้งโรงงานขึ้น

²⁴ อำนวนย ปะติเส และชุ่มใจ อรรถจินดา, สี่สิบสองปีอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย(พ.ศ. 2470-2511) (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุณรัตน์, 2530), น. 2. (อนุสรณ์เนื่องในงานพระราชทานเพลิงศพนายยงศิลป์ เรืองสุข วัดเทพศิรินทราวาส 20 ธันวาคม 2530).

²⁵ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ กรมศิลปากร, (2) สร. 0201.22.2.7/4 เรื่อง โรงงานน้ำตาลหรือบริษัททำน้ำตาล ตอน พระยามโหสรวรย์เริ่มก่อการจัดตั้งที่เมืองชล (22 ม.ค. 2476-6 ธ.ค. 2480) ปีที่ 2, น. 2.

แข่งขัน ข้อเสนอที่รัฐบาลไม่เห็นด้วยกับข้อเสนอของนายมังกร สามเสนได้แก่การขอความอุดหนุนจากรัฐบาลเป็นเวลานานเกินไปดังที่เสนอบดีกระทรวงเกษตรพาณิชย์การในหนังสือลงวันที่ 18 พฤศจิกายน พ.ศ. 2475 ได้ทักท้วงว่าควรจะต่ำกว่าสิบปีจึงจะเห็นควร²⁶ และในท้ายที่สุดแล้วคณะรัฐมนตรีก็ไม่อนุมัติตามคำขอของนายมังกร สามเสน นอกจากนี้ก็มีโครงการขอตั้งโรงงานผลิตน้ำตาลทรายขาวที่จังหวัดชลบุรีของ ม.ล. ยวง อิศรเสนาที่ขอรับรองให้รัฐบาลอุดหนุนภายในเจ็ดปีจะไม่เก็บภาษีเรื่องปลูกอ้อย โรงทำน้ำตาล การซื้อขายน้ำตาลที่ทำในเมืองไทยและขอให้รัฐบาลควบคุมอย่าให้มีโรงงานผลิตน้ำตาลจนเกินความต้องการของตลาด²⁷ ซึ่งท้ายที่สุดรัฐบาลก็ไม่อุดหนุนเช่นกัน

ขณะเดียวกันหลังจากพิจารณาว่าการทำโรงงานน้ำตาลว่ารัฐบาลจะร่วมมือทำกับเอกชนหรือรัฐบาลจะเป็นผู้ตั้งโรงงานเองนั้น ในการประชุมคณะรัฐมนตรีในวันจันทร์ที่ 19 ตุลาคม พ.ศ. 2479 รัฐบาลก็ได้ตกลงรับมติให้ “รัฐบาลจัดทำเอง”²⁸ และให้กระทรวงเศรษฐกิจดำเนินการต่อไป โดยเลือกโครงการตั้งโรงงานน้ำตาลขึ้นที่อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง จนต่อมากลายเป็นโรงงานน้ำตาลสยาม (ลำปาง) และสามารถเปิดทำการผลิตเป็นครั้งแรกเมื่อวันที่ 18 ธันวาคม พ.ศ. 2480 มีกำลังหีบอ้อยวันละ 800 ตัน ในสมัยรัฐบาลพลเอกพระยาพหลพลพยุหเสนาเป็นนายกรัฐมนตรี ในขณะเดียวกันก็มีการติดต่อเจ้าหน้าที่ผู้ชำนาญงานด้านการต้มเคี่ยว ปั่นน้ำตาลชาวฟิลิปปินส์มาดำเนินการเริ่มแรกอีกด้วย²⁹

การเลือกไปตั้งโรงงานน้ำตาลทรายขึ้นที่จังหวัดลำปางแทนที่จะตั้งในจังหวัดชลบุรีหรือนครปฐม ซึ่งเป็นแหล่งผลิตอ้อยสำคัญของประเทศมาโดยตลอด และเป็นอีกสองจังหวัดที่รัฐบาล

²⁶ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ กรมศิลปากร, (2) สร. 0201.22.2.7/2 เรื่องนายมังกร สามเสนขอตั้งบริษัททำน้ำตาลที่จังหวัดชลบุรี(18พ.ย.- 4 ม.ค. 2475)

²⁷ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ กรมศิลปากร, (2) สร. 0201.22.2.7/3 เรื่อง ม.ล. ยวง อิศรเสนาขอความช่วยเหลือในการตั้งโรงงานน้ำตาล (28 ส.ค.- 31 ต.ค. 2476)

²⁸ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0201.22.2.7/5 เรื่องโครงการอุตสาหกรรมทำน้ำตาล ตอนรัฐบาลจัดทำเองที่ลำปาง(16 ตุลาคม 2479-23 มิถุนายน 2482), น. 14.

²⁹ อัสวิทย์ ปัทมเวณ, “Talodura และ Talofloc Process กรรมวิธีผลิตน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์แบบล่าสุดของประเทศไทย,” น้ำตาล 12: 4 (กรกฎาคม-สิงหาคม 2520), น. 23-24.

ให้คณะกรรมการพิจารณาเปรียบเทียบกัน นอกจากจะเล็งเห็นถึงผลดีของการตั้งโรงงานน้ำตาลทรายที่ดำเนินการโดยรัฐบาลเองแล้ว

รายงานเสนอนายกรัฐมนตรีเรื่องการตั้งโรงงานน้ำตาล โดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเศรษฐกิจ ลงวันที่ 21 ตุลาคม พ.ศ. 2479 ที่จัดทำจากคณะทำงานที่ถูกแต่งตั้งให้ไปสำรวจแหล่งปลูกอ้อยเพื่อสร้างโรงงานน้ำตาลได้เสนอว่าที่อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปางนั้นมีความเหมาะสมที่จะตั้งโรงงานน้ำตาลขึ้น โดยมีประเด็นสำคัญ 2 ประการสนับสนุนอยู่ ประการแรกคือรัฐบาลไม่ต้องการให้อุตสาหกรรมน้ำตาลตกอยู่ในมือคนจีน แต่อยากจะสร้างงานอาชีพให้กับคนไทยมากกว่า ส่วนประการที่สองก็คือในจังหวัดลำปางหาแรงงานกรรมกรทำไร่อ้อยได้ง่ายกว่าและค่าแรงถูกกว่าทางภาคกลาง เนื่องจากชาวไร่ส่วนใหญ่ที่ชลบุรีและนครปฐมจะเป็นชาวจีนและอุตสาหกรรมนี้ในสองจังหวัดภาคกลางก็ตกอยู่ในมือของคนจีนอยู่แล้ว ในขณะที่ผู้มีอาชีพในการปลูกอ้อยที่จังหวัดลำปางเป็นคนไทย โดยในบันทึกที่กระทรวงเศรษฐกิจทำขึ้นให้คณะรัฐมนตรีพิจารณาในห้าประเด็นสำคัญก็มีข้อหนึ่งที่เสนอว่า “ผู้มีอาชีพในการปลูกอ้อยเหล่านี้ควรเป็นคนไทยทั้งสิ้น”³⁰ ซึ่งประเด็นคนปลูกอ้อยเป็นคนไทยยังเป็นประเด็นสำคัญที่คณะรัฐมนตรีพิจารณาเมื่อเลือกสถานที่สร้างโรงงานน้ำตาลของรัฐแหล่งที่สองที่จังหวัดอุดรธานีในปี พ.ศ. 2485 เนื่องจากในขณะนั้นรัฐบาลมีนโยบายชาตินิยมทางเศรษฐกิจ ดังที่มีผู้กล่าวถึงประเด็นนี้ว่า

นับตั้งแต่เกิดสงครามโลกครั้งที่สองเป็นต้นมา ประชาชนชาวไทยได้เกิดความรู้สึกขึ้นมาอย่างหนึ่ง ว่าประเทศไทยเรานั้นต้องอาศัยสินค้าสำเร็จรูปจากต่างประเทศเป็นส่วนใหญ่ด้วยความรู้สึกที่เป็นจริงนี้เอง รัฐบาลจึงมีนโยบายเร่งรัดโรงงานอุตสาหกรรมทั้งที่เป็นส่วนของรัฐบาลและของเอกชน ให้มีความสามารถที่จะผลิตสิ่งประดิษฐ์ที่จำเป็นขึ้น เพื่อให้ประชาชนชาวไทยได้มีใช้และเพื่อรับสถานการณ์ที่จะเกิดขึ้นข้างหน้า³¹

³⁰ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0201.22.2.7/5 กล่อง 1 เรื่อง โครงการอุตสาหกรรมทำน้ำตาล ตอนรัฐบาลจัดทำเองที่ลำปาง (16 ตุลาคม 2479-23 มิถุนายน 2482), น. 19-32.

³¹ ธนาธิกรณ์ (นามแฝง), “โรงงานน้ำตาลไทยอุดรธานี,” ข่าวสารการพาณิชย์ 16 (กรกฎาคม 2493): 117.

เนื่องจากในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 เกิดภาวะสินค้าหลายอย่างขาดแคลน จนรัฐบาลต้องมาจำกัดควบคุมการซื้อขายและต่อมาถึงกับต้องปันส่วนสินค้าบางอย่าง ซึ่งหนึ่งในสินค้าดังกล่าวมีน้ำตาลรวมอยู่ด้วย รัฐบาลจึงได้ตั้งคณะกรรมการสร้างอุตสาหกรรมแห่งชาติขึ้นเพื่อทำหน้าที่ส่งเสริมอุตสาหกรรมของชาติในยามสงคราม ขณะเดียวกันก็ได้ตั้งบริษัท ส่งเสริมอุตสาหกรรมไทย จำกัด เมื่อวันที่ 26 เมษายน พ.ศ. 2485 ขึ้นมาดำเนินงานจัดตั้งโรงงานอุตสาหกรรมที่เห็นว่าจำเป็นสำหรับประเทศชาติ และได้เสนอโครงการส่งเสริมการทำน้ำตาลทรายขาวและน้ำตาลทรายแดงจากอ้อย ซึ่งมีเป้าหมายให้ผลิตน้ำตาลทรายให้มีปริมาณเพียงพอในประเทศก่อน ส่วนคุณภาพนั้นค่อย ๆ ปรับปรุงให้ไปสู่เป้าหมายคือน้ำตาลทรายขาว โดยระยะแรกจะได้ส่งเสริมให้มีปริมาณน้ำตาลทรายแดงจากอ้อยให้มากที่สุดเท่าที่จะผลิตได้³² และได้ตั้งโรงงานผลิตน้ำตาลทรายแดงและน้ำเชื่อมขึ้นอีก 11 โรงงานใน 5 จังหวัด คือ ตั้งที่จังหวัดอุดรธานี 4 โรงในปี พ.ศ. 2485 ที่จังหวัดอุบลราชธานี 2 โรงสร้างเมื่อปี พ.ศ. 2486 ส่วนในปี พ.ศ. 2487 สร้างที่จังหวัดลำปาง 2 โรง นครราชสีมา 2 โรง และชลบุรี 1 โรง³³

ในส่วนของภาคเอกชนก็ได้มีการจัดตั้งโรงงานน้ำตาลทรายแดงขึ้นจำนวนมากในท้องที่อำเภอสนักำแพง จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดลำปาง จังหวัดสกลนคร และจังหวัดชลบุรี ซึ่งจากรายงานสินค้าสำคัญของจังหวัดชลบุรี คือ น้ำตาลทรายแดง พบว่ามีโรงงานผลิตอยู่ประมาณ 300 โรง โรงงานที่ผลิตน้ำตาลทรายขาว 4 โรง ผลิตน้ำตาลทรายแดงได้ประมาณปีละ 4-5 แสนหาบ³⁴ และนอกจากนี้ก็มีโรงงานน้ำตาลทรายขาวขนาดเล็กของเอกชนเกิดขึ้นจากการส่งเสริมของรัฐบาล ในช่วงนี้ด้วยอาทิ บริษัท ร่วมกาลม จำกัด ที่ตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2489 ส่วนผลการขยายตัวของโรงงานน้ำตาลทรายแดงจากการเข้าไปส่งเสริมของรัฐบาลนี้ ก็ได้ก่อให้เกิดภาวะน้ำตาลทรายแดงล้นตลาดต่อมา

และที่น่าสนใจก็คือในช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง ในขณะที่น้ำตาลทรายขาวขาดตลาด จนถึงกับต้องมีการปันส่วนกันในการซื้อ แต่น้ำตาลทรายแดงกลับมีล้นตลาดจนกลายเป็นข้อขัดแย้งกันในนโยบายของกระทรวงพาณิชย์กับกระทรวงอุตสาหกรรม กล่าวคือในขณะที่กระทรวง

³² อำนวย ปะติเส และชุ่มใจ อรรถจินดา, สี่สิบสองปีอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย (พ.ศ. 2470-2511), น. 31-34.

³³ สมพงศ์ สัญญาวีรัตน์, “อุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศไทยระหว่างปี พ.ศ. 2453-2506,” น. 55.; และดูใน ข่าวสารการพาณิชย์ 18 (มิถุนายน 2495): 55.

³⁴ ข่าวสารการพาณิชย์ 17 (พฤศจิกายน 2494): 116.

พาณิชย์ซึ่งดูแลผู้บริโภคได้กำหนดราคาควบคุมสำหรับน้ำตาลทรายขาว และมีการปันส่วนการจำหน่ายด้วย ส่วนกระทรวงอุตสาหกรรมมีนโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมน้ำตาลที่ผลิตได้เองภายในประเทศ จึงอยากให้อัตราค่าให้สูงขึ้นเพื่อช่วยเหลือชาวไร่อ้อยและโรงงานน้ำตาล โดยเฉพาะการขึ้นราคาควบคุมน้ำตาลทรายขาวให้สูงขึ้น หรือช่วยเหลือชาวไร่อ้อยด้วยการอุดหนุนเงินพิเศษ และในขณะเดียวกันก็ควบคุมราคาน้ำตาลทรายแดงให้ต่างจากน้ำตาลทรายขาวให้มากขึ้นเพื่อให้ราษฎรหันไปบริโภคน้ำตาลทรายแดงมากขึ้นอันเป็นการลดภาวะล้นตลาด³⁵ และยังมี การเสนอวิธีการแก้ปัญหาน้ำตาลล้นตลาดด้วยวิธีการบังคับซื้อน้ำตาลทรายแดงพร้อมกับการปันส่วนซื้อน้ำตาลทรายขาวอีกด้วย

หลังสงครามโลกครั้งที่สองแม้จะสามารถส่งน้ำเข้าน้ำตาลทรายขาวจากต่างประเทศได้ก็ตาม แต่ผลของสงครามก็ได้ทำลายอุตสาหกรรมของผู้ผลิตน้ำตาลทรายขาวรายใหญ่ไปมากเช่นกัน อย่างอินโดนีเซียซึ่งเคยเป็นแหล่งส่งออกน้ำตาลทรายขาวให้กับประเทศไทยก็ไม่มีน้ำตาลมาขายให้ และในเมืองไทยรัฐบาลเกรงว่าจะมีน้ำตาลไม่พอสำหรับบริโภคในประเทศ เนื่องจากน้ำตาลทรายขาวขาดตลาดมาตั้งแต่ช่วงสงคราม รัฐบาลจึงได้หาวิธีควบคุมปริมาณน้ำตาลให้พอเพียงต่อการบริโภคในประเทศ ด้วยการออกพระราชกฤษฎีกาควบคุมการส่งออกสินค้าบางอย่างไปนอกราชอาณาจักร (ฉบับที่ 13) พ.ศ. 2490 โดยเฉพาะห้ามมิให้ส่งออกน้ำตาลทุกชนิด เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเศรษฐกิจและประกาศกระทรวงเศรษฐกิจ ฉบับที่ 7 ระบุให้ผู้ที่ต้องการส่งน้ำตาลทรายดิบออกไปนอกราชอาณาจักรจะต้องได้รับอนุญาต³⁶ และประกาศฉบับนี้ก็มีผลเรื่อยมาจนต้องประกาศยกเลิกในปี พ.ศ. 2502 เมื่อไทยผลิตน้ำตาลทรายเพียงพอต่อการบริโภคจึงอนุญาตให้ส่งออกน้ำตาลได้ตั้งแต่นั้นมา และได้เปลี่ยนนโยบายเป็นห้ามนำเข้าน้ำตาลทรายโดยเสรีแทน

พร้อมกันนั้นทางราชการก็ส่งเสริมให้ประชาชนคนไทยหันมาบริโภคน้ำตาลทรายขาวที่ผลิตขึ้นเองในประเทศ เพราะแม้ว่าไทยจะผลิตน้ำตาลทรายขาวเองได้ แต่ก็ยังมีความนิยมในน้ำตาลที่ผลิตจากต่างประเทศอยู่ โดยเฉพาะน้ำตาลทรายขาวนั้นเป็นน้ำตาลที่มีราคาแพงที่สุดใน

³⁵ อำนวย ปะติเส และชุ่มใจ อรรถจินดา, สี่สิบสองปีอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย (พ.ศ. 2470-2511), น. 35-38.

³⁶ ชุ่มใจ อรรถจินดา, “อุตสาหกรรมน้ำตาลไทยกับความตกลงว่าด้วยน้ำตาลระหว่างประเทศ,” น้ำตาล 6: 6 (พฤศจิกายน-ธันวาคม 2513): 28.

รายงานการตลาดของกระทรวงพาณิชย์ในทศวรรษ 2490 เนื่องจากเป็นน้ำตาลทรายเกล็ดใหญ่ที่คนชอบบริโภค

จนถึงกับต้องรณรงค์ให้ประชาชนหันมาบริโภคน้ำตาลเกล็ดเล็ก โดยเสนอว่าการทำน้ำตาลเกล็ดเล็กเพื่อใช้บริโภคนั้นก็เป็นที่ยอมรับกันมากในต่างประเทศ เพราะจะผลิตได้มากและเป็นการประหยัดเวลาด้วย ซึ่งเป็นเหตุให้ราคาต้นทุนต่ำแล้วราคาก็ลดลงผู้บริโภคก็จะได้บริโภคน้ำตาลราคาถูก ด้วยเหตุดังกล่าวมาแล้วข้างต้นผู้บริโภคน้ำตาลที่ยังเข้าใจว่าน้ำตาลเกล็ดเล็กสู่น้ำตาลเกล็ดใหญ่ไม่ได้ หรือน้ำตาลไทยสู่น้ำตาลนอกไม่ได้ นั่นน่าจะจะต้องเปลี่ยนความเข้าใจเสียใหม่ แล้วกลับมาใช้น้ำตาลซึ่งผลิตได้ภายในประเทศเพราะมีคุณภาพไม่แพ้ของนอก และยังสามารถซื้อได้ว่ามีส่วนในการส่งเสริมอุตสาหกรรมของชาติอีกด้วยแล้วเศรษฐกิจก็จะดีขึ้น เพราะเงินตราไม่รั่วไหลออกไปนอกประเทศ ผลสะท้อนอันดีก็จะกลับมาเสนอสนองพี่น้องชาวไทยทั้งหลายนั่นเอง³⁷

ในทศวรรษ 2490 แม้ว่าจะมีการตั้งโรงงานน้ำตาลทรายขาวของรัฐบาลขึ้นมาแล้วถึงสองโรง และขณะเดียวกันก็มีเอกชนตั้งโรงงานผลิตน้ำตาลทรายขาวป้อนความต้องการของตลาดในประเทศขึ้นบ้างแล้วก็ตาม แต่ปริมาณการผลิตก็ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด

กระทรวงอุตสาหกรรมจึงได้รับมอบหมายจากรัฐบาลให้ทำการติดต่อกับโรงงานอุตสาหกรรมในต่างประเทศ เพื่อทำการซื้อเครื่องจักรทำน้ำตาล หรือเชิญเจ้าของโรงงานน้ำตาลมาร่วมลงทุนในการผลิต โดยจะจัดตั้งโรงงานที่สามารถผลิตได้วันละ 750-1,000 ตัน ทั้งนี้เพื่อป้องกันการขาดแคลนน้ำตาลบริโภคในประเทศ ซึ่งขณะนั้นปรากฏว่ายังขาดน้ำตาลอยู่อีกประมาณปีละ 10 ล้านกิโลกรัม

38

ต่อมาเพื่อแก้ปัญหาการขาดแคลนน้ำตาลทรายขาวที่ใช้บริโภคในประเทศ รัฐบาลจึงได้จัดตั้งโรงงานน้ำตาลชลบุรีขึ้น โดยได้เริ่มโครงการก่อสร้างตั้งแต่ปี พ.ศ. 2497 และจดทะเบียนเป็นบริษัท อุตสาหกรรมน้ำตาลชลบุรี จำกัด เมื่อวันที่ 23 มีนาคม พ.ศ. 2497 สามารถเดินเครื่องผลิตครั้งแรกเมื่อวันที่ 6 ธันวาคม พ.ศ. 2499 ส่วนโรงงานน้ำตาลสุพรรณบุรีซึ่งตั้งอยู่ที่ตำบลย่านยาว อำเภอสามชูก จังหวัดสุพรรณบุรีได้เปิดดำเนินงานในปีพ.ศ. 2500 ในขณะที่ภาคเอกชนก็ได้ตั้งโรงงานน้ำตาลขึ้นหลายโรง จากการส่งเสริมของรัฐบาลและจากนโยบายการปกป้องอุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศด้วยการห้ามนำเข้า

³⁷ สุดใจ เอี่ยมโสภาส, “เกล็ดน้ำตาลไทย,” อุตสาหกรรม 3: 3 (มีนาคม 2492): 81.

³⁸ ข่าวสารการพาณิชย์ 19 (มกราคม 2496): 52-53.

และเพื่อเป็นการส่งเสริมการผลิตน้ำตาลรัฐบาลจึงได้ตั้งรัฐวิสาหกิจในรูปองค์การน้ำตาลไทยขึ้นมาเพื่อควบคุมการผลิต จำหน่ายผลผลิตของน้ำตาลที่ผลิตได้ภายในประเทศ ไม่ให้มีการกักตุนหรือขึ้นราคาให้ผู้บริโภคเดือดร้อนด้วยซึ่งทางองค์การน้ำตาลไทยก็ได้สนับสนุนการผลิตน้ำตาลโดยกล่าวถึงผลดีของอุตสาหกรรมน้ำตาลต่อเศรษฐกิจของประเทศไว้ในโฆษณาขององค์การว่า

พัฒนาการทางเศรษฐกิจของประเทศย่อมอาศัยอุตสาหกรรมเป็นมาตรฐานอันสำคัญที่สุด อุตสาหกรรมน้ำตาลได้มีส่วนสำคัญในพัฒนาการทางเศรษฐกิจของประเทศไทย โดยเพิ่มรายได้ให้กลีกรหลายหมื่นครัวเรือน รวมทั้งบูรณะสังคมชนบทให้ดีขึ้นทุกทาง ในทุกแห่งที่โรงงานน้ำตาลตั้งอยู่ อุทยานอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย เท่ากับส่งเสริมพัฒนาการทางเศรษฐกิจของประเทศ³⁹

แต่กระนั้นก็มีการวิจารณ์ตามมาว่าการตั้งองค์การน้ำตาลไทยขึ้นมานั้นเป็นเพียงแค่ช่องทางการเข้ามาหาผลประโยชน์ของนักการเมืองจากรัฐบาลของคณะรัฐประหารที่ต้องการแสวงหาผลประโยชน์จากการผูกขาดการค้าหลายประเภท โดยการตั้งบริษัทให้คนของรัฐบาลเข้าไปดูแล

2.1.3 ยุคการส่งออกและการเมืองเรื่องราคาน้ำตาล (พ.ศ. 2504-2527)

ถึงแม้จะมีการรื้อฟื้นอุตสาหกรรมน้ำตาลของประเทศด้วยการตั้งโรงงานน้ำตาลทรายที่ทันสมัยขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2480 เป็นต้นมาก็ตาม แต่การผลิตน้ำตาลไว้บริโภคเองภายในประเทศก็ยังไม่เพียงพอกับความต้องการ ต้องมีการสั่งน้ำตาลทรายต่างประเทศเข้ามาบริโภค เพราะปริมาณที่ผลิตได้ยังไม่เพียงพอกับการบริโภคของประชาชน เหตุการณ์เป็นดังนี้ जबจนเมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน พ.ศ. 2502 จึงมีการห้ามนำน้ำตาลทรายเข้าประเทศโดยเสรี ที่เป็นเช่นนี้เพราะในระยะดังกล่าวมีโรงงานน้ำตาลทรายขาวเกิดขึ้นในประเทศถึง 48 โรงงาน ปริมาณน้ำตาลในประเทศจึงเพียงพอกับการใช้บริโภค⁴⁰

³⁹ อุตสาหกรรม 13: 1 (มกราคม 2502): หน้าโฆษณา.

⁴⁰ ประสิทธิ์ กาญจนวัฒน์, “อุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศ,” น้ำตาล (พฤษภาคม 2511): 14-19.

การผลิตน้ำตาลในยุคหลังจาก พ.ศ. 2502 จึงได้เปลี่ยนจากการผลิตทดแทนการนำเข้า และเพื่อใช้บริโภคในประเทศไปเป็นการผลิตเพื่อการส่งออกในตลาดโลก กล่าวคือเป็นการส่งเสริมการผลิตน้ำตาลในทางอุตสาหกรรมอย่างจริงจังของรัฐบาลเพื่อให้มีน้ำตาลเพียงพอต่อการบริโภคภายในประเทศ โดยคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนและบริษัทส่งเสริมอุตสาหกรรมแห่งชาติจำกัด ที่ได้สนับสนุนอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายจนเกิดภาวะการผลิตล้นตลาด คือผลิตได้มากกว่าการบริโภคภายในประเทศ

ดังที่มีผู้ประเมินในตอนเริ่มทศวรรษ 2510 ว่าในทศวรรษก่อนหน้านี้การขยายตัวของการผลิตน้ำตาลของไทยขยายตัวออกไปอย่างรวดเร็ว กล่าวคือในปี พ.ศ. 2491 ประเทศไทยมีโรงงานน้ำตาลจำนวน 21 โรงงาน และเพิ่มเป็น 47 โรงงาน (ต่างจากตัวเลขของ ประสิทธิ์ กาญจนวัฒน์ ที่บอกว่ามี 48 โรงงาน) ในปี พ.ศ. 2502 และนับตั้งแต่ปี 2497 เป็นต้นมา ปริมาณการผลิตน้ำตาลของประเทศไทยได้ขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ประมาณว่าเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 20 ต่อปี ส่วนอัตราการบริโภคภายในประเทศคาดว่าจะเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 5.5 ต่อปี⁴¹

การที่อุตสาหกรรมน้ำตาลทรายในประเทศขยายตัวอย่างรวดเร็ว ได้ก่อให้เกิดปัญหาทางการเมืองและเศรษฐกิจบางอย่างเกิดขึ้น โดยเฉพาะในปีการผลิต 2503/2504 ได้เกิดปัญหาภาวะน้ำตาลล้นตลาดขึ้นครั้งแรกในประเทศไทย และปัญหาได้ทวีความรุนแรงจนรัฐต้องเข้าดำเนินการช่วยเหลือเพื่อแก้ไขปัญหาย่างจริงจัง จนกระทั่งได้มีการประกาศ “พระราชบัญญัติอุตสาหกรรมน้ำตาลทราย พ.ศ.2504” ขึ้นเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการแก้ปัญหาน้ำตาล ซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมในสมัยรัฐบาลจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ต่อเนืองถึงรัฐบาลจอมพลถนอม กิตติขจรคือ นายบุญย์ เจริญไชย ได้แถลงข่าวสรุปผลการดำเนินงานกับสื่อมวลชนภายหลังการมรณกรรมของจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ เมื่อวันที่ 20 ธันวาคม พ.ศ. 2506 ในขณะที่เขายังดำรงตำแหน่งเดิม ซึ่งเขาดำรงตำแหน่งระหว่างวันที่ 10 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2502 จนถึงวันที่ 27 สิงหาคม พ.ศ. 2507 ถึงการดำเนินงานและยืนยันจะคงนโยบายการเก็บเงินสงเคราะห์น้ำตาลทรายต่อไปว่า “อุตสาหกรรมน้ำตาลนับเป็นอุตสาหกรรมประเภทแรกที่สามารถผลิตได้พอและเกินความต้องการของประเทศ จึงควรให้ความประคับประคองอุ้มชูไว้”⁴² และยังได้กล่าวถึงความจำเป็นที่จะต้องออกร่างพระราชบัญญัติอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายพ.ศ. 2504 ซึ่งเขาเป็นผู้ผลักดัน

⁴¹ สมชาย ภูคานนท์, “น้ำตาล,” น้ำตาล 3 (พฤศจิกายน 2511): 32-36.

⁴² อำนวย ปะติเสและชุ่มใจ อรรถจินดา, สี่สิบสองปีของอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย (พ.ศ.2470-2511), น. 128.

สำคัญในการเสนอพระราชบัญญัติดังกล่าว จนสามารถประกาศใช้ในที่สุดเมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน พ.ศ. 2504 ว่า “การออกพระราชบัญญัติอุตสาหกรรมน้ำตาลทราย พ.ศ. 2504 มีวัตถุประสงค์สำคัญ 2 อย่าง อย่างหนึ่งเพื่ออุดหนุนการส่งน้ำตาลที่เหลือบริโภคไปขายยังต่างประเทศ ซึ่งเป็นกรณีเฉพาะหน้าและเร่งด่วน อย่างที่สองเพื่อทำการวิจัยเพิ่มประสิทธิภาพของโรงงานและคุณภาพของอ้อย รวมทั้งช่วยเหลือชาวไร่อ้อยซึ่งเป็นมาตรการที่ต้องใช้เวลา”⁴³

การเข้ามาช่วยเหลืออุตสาหกรรมของภาครัฐจากผลของพระราชบัญญัตินี้ก็คือ ได้มีการตั้ง “กองทุนสงเคราะห์อุตสาหกรรมน้ำตาลทราย” โดยได้เงินสงเคราะห์จากโรงงานน้ำตาลต่าง ๆ ร่วมกันออก มาสมทบกับเงินที่ได้มาจากเงินที่เก็บจากผู้บริโภคน้ำตาลทรายภายในประเทศ จากราคาจำหน่ายปลีกน้ำตาลทราย ซึ่งทำให้ราคาน้ำตาลทรายภายในประเทศสูงกว่าตลาดโลก ซึ่งการนำไปใช้นั้นส่วนหนึ่งสนับสนุนการส่งน้ำตาลออกไปจำหน่ายในต่างประเทศ และอีกส่วนหนึ่งใช้ในการค้นคว้าวิจัยให้ความช่วยเหลือทั้งทางด้านวิชาการและอุปกรณ์แก่ชาวไร่และโรงงานน้ำตาล ต่าง ๆ

และเอาเงินส่วนนี้ไปอุดหนุนการส่งออกน้ำตาลของประเทศที่ขายออกในราคาที่ขาดทุน เนื่องจากขาดประสิทธิภาพในการผลิต อันเป็นผลมาจากการขยายตัวของอุตสาหกรรมน้ำตาลภายในประเทศที่แล้วมา “เป็นไปอย่างนักฉวยโอกาสมากกว่าที่จะเป็นการลงทุนของอุตสาหกรรมผู้มองเห็นกาลไกล จำนวนน้ำตาลกว่าครึ่งที่สร้างขึ้นและดำเนินการผลิตอย่างไร้ประสิทธิภาพ นับเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่ง ที่ทำให้ต้นทุนในการผลิตน้ำตาลของไทยอยู่ในระดับสูงกว่าประเทศอื่นเกือบเท่าตัว”⁴⁴ จนทำให้หลายฝ่ายมองว่าพระราชบัญญัติอุตสาหกรรมน้ำตาลทราย พ.ศ. 2504 เป็นการแก้ปัญหาที่ไม่ถูกต้องและตรงจุดของรัฐบาล โดยเฉพาะจากความคิดเห็นของสภาพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติที่ไม่เห็นด้วยอย่างมากกับการเข้าไปอุดหนุนอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายของรัฐบาลและไม่ยอมปล่อยให้เป็นไปตามกลไกราคาของตลาด

เพราะนับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2502 เป็นต้นมาราคาน้ำตาลเริ่มลดลงเมื่อปรากฏว่าปริมาณผลิตภายในประเทศมีมากกว่าความต้องการ โดยในปี พ.ศ. 2502 มีราคาเฉลี่ย 4.42 บาท ต่อกิโลกรัม และลดลงเหลือกิโลกรัมละ 3.47 บาท ในปี พ.ศ. 2504 หลังจากที่ได้เริ่มการเก็บเงินสงเคราะห์น้ำตาลส่งออก ราคาน้ำตาลจึงเพิ่มสูงขึ้นเป็นกิโลกรัมละ 3.81 บาท ในปี พ.ศ. 2506 เพิ่มขึ้นอีก ในปี พ.ศ. 2507 เป็นกิโลกรัมละ 5.14 บาท ราคาน้ำตาลที่สูงขึ้นอย่างมากรุนแรงใจให้

⁴³ เรื่องเดียวกัน, น. 126.

⁴⁴ สมชาย ภูงคานนท์, “น้ำตาล,” น. 33.

ชาวไร่อ้อยและโรงงานน้ำตาลขยายการผลิตเป็นการใหญ่ ดังนั้นในปีพ.ศ.2508 ผลผลิตอ้อยและน้ำตาลจึงสูงเกินความต้องการจำนวนมาก ราคาน้ำตาลจึงตกต่ำเป็นประวัติการณ์เฉลี่ยประมาณ กิโลกรัมละ 2.26 บาท รัฐบาลได้พยายามแก้ไขปัญหานี้โดยเฉพาะหน้าโดยการประกันราคาน้ำตาลซึ่งทำให้ราคาเชียบสูงขึ้นเป็นกิโลกรัมละ 3.34 บาท ในกลางปี 2508 จนถึงปีการผลิต 2509/10 ราคาน้ำตาลอยู่ในระดับกิโลกรัมละ 3.50-4 บาท แม้จะเปลี่ยนแปลงเคลื่อนไหวบ้างก็เป็นเพียงเล็กน้อย⁴⁵

เนื่องจากการผลิตและการบริโภคน้ำตาลในตลาดโลก นับตั้งแต่ฤดูกาลผลิตปี 2507/2508 เป็นต้นมา โลกสามารถผลิตน้ำตาลได้เกินความต้องการบริโภค ทั้งนี้มีผลเนื่องมาจากประเทศต่าง ๆ ได้ขยายการผลิตน้ำตาลภายในประเทศมากขึ้น โดยเฉพาะประเทศที่กำลังพัฒนา ซึ่งหวังที่จะสามารถพึ่งตนเองได้จากการปลูกอ้อยมาแปรรูปเป็นน้ำตาลส่งเป็นสินค้าออก เพื่อนำเงินตราเข้าประเทศ จึงทำให้น้ำตาลทราวยล้นตลาดและราคาตกต่ำมาก รัฐบาลไทยจึงได้ออกพระราชบัญญัติน้ำตาล พ.ศ. 2508 มายกเลิกพระราชบัญญัติอุตสาหกรรมน้ำตาลทราวย พ.ศ. 2504 และดจ่ายเงินสงเคราะห์ในการอุดหนุนการส่งออก โดยหันมาช่วยแต่ในด้านวิชาการและส่งเสริมการปลูกอ้อยพันธุ์ดีด้วยการตั้งศูนย์ส่งเสริมน้ำตาลขึ้น ทำให้ปริมาณการส่งออกน้ำตาลของไทยเริ่มลดลง เท่าที่ดำเนินการผลิตในปีการผลิต 2509/10 มีอยู่ 32 โรงงาน เป็นปริมาณน้ำตาลที่ผลิตได้ประมาณ 232,000 เมตริกตัน⁴⁶

นโยบายน้ำตาลหลัง พ.ศ. 2508 นั้นรัฐบาลได้พยายามแก้ไขปัญหาระยะยาวเกี่ยวกับอุตสาหกรรมน้ำตาลทราวยตามความคิดเห็นของคณะกรรมการบริหารสภาพพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติไปในแนวทางที่ว่า "...สำหรับการส่งเสริมการผลิตน้ำตาลนั้นผลิตให้พอกับความต้องการบริโภคภายในประเทศของแต่ละปีเท่านั้น และพยายามรักษาราคาน้ำตาลให้อยู่ในระดับที่สมควรเมื่อสามารถตัดทอนต้นทุนการผลิตทั้งในด้านไร่อ้อยและโรงงานให้น้อยลง จนส่งไปจำหน่ายในต่างประเทศได้แล้ว จึงสามารถให้เอกชนจัดการส่งออกนอกประเทศต่อไป"⁴⁷ โดยมีกระทรวงอุตสาหกรรมเป็นผู้รับผิดชอบในการดำเนินการแก้ปัญหาอุตสาหกรรมน้ำตาลทราวย

⁴⁵ เรื่องเดียวกัน, น. 36.

⁴⁶ เรื่องเดียวกัน, น. 32.

⁴⁷ ชลอ สัมพันธ์รักษ์, "นโยบายเกี่ยวกับอุตสาหกรรมน้ำตาลทราวย," น้ำตาล 3 (กรกฎาคม 2511): 37-38. และดูใน "ปัญหาอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย," สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 18: 18 (24 ตุลาคม 2514): 27-28.

โดยมาตรการระยะยาวอีกประการหนึ่งที่ทางราชการได้นำมาใช้ในการแก้ปัญหา น้ำตาลในเวลาต่อมาคือ พระราชบัญญัติน้ำตาลทราย พ.ศ. 2511 ตามพระราชบัญญัตินี้ได้มีการ ตั้งสำนักงานอ้อยและน้ำตาลทรายขึ้น เพื่อให้งานทางด้านวิชาการดำเนินต่อไป ส่วนในการ แก้ปัญหาต่าง ๆ นั้น ก็ได้มีคณะกรรมการที่ปรึกษาด้านนโยบายและรักษาระดับราคาอ้อยและ น้ำตาลทราย ซึ่งมีหน้าที่วางแผนการผลิตและการค้าอ้อยและน้ำตาลทรายตลอดจนให้คำปรึกษา และข้อเสนอแนะต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลัง ในด้านการรักษาระดับราคาน้ำตาลทราย ก็ได้ มีเงินทุนสำหรับรับซื้อน้ำตาลเพื่อพยุงราคาไว้ไม่ให้ต่ำกว่าที่ควร และจำหน่ายน้ำตาลให้แก่ ผู้บริโภคโดยตรงเพื่อตรึงไม่ให้ราคาน้ำตาลสูงเกินไป⁴⁸ อุตสาหกรรมน้ำตาลจึงกลับมาเป็น อุตสาหกรรมที่ไม่วุ่นวายอีกครั้งในทศวรรษ 2510 พร้อม ๆ กับโครงสร้างของการผลิตที่ เปลี่ยนแปลงไปผลิตเพื่อส่งออกแทนการผลิตเพื่อลดการนำเข้า ดังที่เป็นในช่วงเริ่มต้นอุตสาหกรรม

2.1.4 ยุคแห่งการส่งน้ำตาลเป็นสินค้าออกของประเทศ

การที่อุตสาหกรรมน้ำตาลทรายสามารถผลิตเกินความต้องการการบริโภค ภายในประเทศ ทำให้อุตสาหกรรมน้ำตาลทรายต้องหาทางส่งออกนอกประเทศโดยเอกชน โดยที่ เคยปรากฏว่าน้ำตาลกลายเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญ เนื่องจาก “น้ำตาลเคยทำรายได้จากการ ส่งออกให้ประเทศกว่า 210 ล้านบาท ในปี พ.ศ.2507 ซึ่งนับว่าเป็นรายได้อันดับ 6 ของสินค้าออก ในปีนั้น ต่อมารายได้ประเทศนี้ก็ลดลงเป็นลำดับ จนสื่อให้เห็นว่าจะหมดไปทั้งอาจจะต้องส่งเข้า” (นำเข้า)⁴⁹ แต่ด้วยความช่วยเหลือของรัฐบาลซึ่งอุตสาหกรรมน้ำตาลในไทยอ้างว่าไม่มีรัฐบาลชาติ ไหนจะไม่อุดหนุนอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทรายของตน ในการแก้ปัญหาน้ำตาลไม่ว่าจะเป็น ระดับโลกหรือระดับประเทศก็ตาม ไม่มีประเทศใดที่สามารถปล่อยให้ผู้ผลิต ผู้ค้า ดำเนินการแก้ไข ไปตามลำพังได้สำเร็จ รัฐบาลต้องเข้าไปมีบทบาทเกี่ยวข้องในการผลิตหรือด้านการค้า⁵⁰ ของ เอกชนในประเทศตนให้สามารถผลิต และส่งน้ำตาลเป็นสินค้าไปยังประเทศต่าง ๆ โดยความ ช่วยเหลือของรัฐบาลที่จำเป็นต้องเจรจาเปิดตลาดสินค้าน้ำตาลให้กับผู้ที่ต้องการส่งออก

ประเทศไทยจึงพยายามส่งน้ำตาลทรายไปขายต่างประเทศเพื่อหาเงินตราต่างประเทศ เข้าประเทศ โดยการขอโควต้าส่งออกน้ำตาลทรายเป็นกรณีพิเศษจากสหรัฐฯ เนื่องจากนโยบาย

⁴⁸ น้ำผึ้ง (นามแฝง), “ปัญหาอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย,” น้ำตาล 6: 6 (พฤศจิกายน- ธันวาคม 2513): 7.

⁴⁹ ชลล สัมพันธ์รักษ์, “นโยบายเกี่ยวกับอุตสาหกรรมน้ำตาลทราย,” น. 37-38.

⁵⁰ น้ำผึ้ง (นามแฝง), “ปัญหาอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย,” น. 3.

การซื้อน้ำตาลทรายดิบของสหรัฐฯ ในช่วงสงครามเย็นมีวัตถุประสงค์สำคัญประการหนึ่ง คือ เป็นการช่วยเหลือประเทศพันธมิตรในทางเศรษฐกิจ⁵¹ และยังตัดสินใจสมัครเข้าเป็นภาคีของความตกลงว่าด้วยน้ำตาลระหว่างประเทศปีพ.ศ. 2511 อีกด้วย โดยสมาชิกภาพของประเทศไทยในความตกลงว่าด้วยน้ำตาลระหว่างประเทศจึงมีผลตั้งแต่วันที่ 29 ธันวาคม พ.ศ. 2512 เป็นต้นมา เป็นผลให้ประเทศไทยได้รับโควตาส่งออกมาตรฐานปีละ 36,000 ตัน เต็มตามจำนวนที่ได้รับจัดสรรไว้ในความตกลงฯ โดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงประการใด⁵²

จุดมุ่งหมายสำคัญในการเข้าเป็นสมาชิกมิใช่แต่เพียงเพื่อหาทางบรรเทาภาวะน้ำตาลล้นตลาด และเป็นช่องทางส่งเสริมความเจริญของอุตสาหกรรมน้ำตาลเท่านั้น หากแต่ยังมุ่งหมายที่จะขายน้ำตาลให้ญี่ปุ่นเพื่อช่วยลดภาวะขาดดุลการค้าอีกด้วย เพราะการเข้าเป็นสมาชิกนอกจากทำให้ญี่ปุ่นซึ่งเป็นสมาชิกอยู่แล้วสามารถจะซื้อน้ำตาลจากไทยได้โดยไม่ผิดกฎข้อตกลงเท่านั้น การเข้าเป็นสมาชิกยังจะเป็นเครื่องมือสำคัญให้ประเทศไทยสามารถเจรจากับญี่ปุ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพอีกประการหนึ่งด้วย

แต่ราคาที่ขายน้ำตาลไปยังต่างประเทศนั้นเป็นการขายในราคาต่ำกว่าต้นทุนการผลิต ซึ่งส่วนที่ขาดทุนนั้นจะได้รับการชดเชยจากกำไรที่เกิดจากการขายน้ำตาลราคาสูงภายในประเทศ ลักษณะเช่นนี้เป็นการสะท้อนให้เห็นว่าการส่งออกน้ำตาลออกนั้นเป็นการสร้างภาระให้แก่ประชาชนผู้บริโภคภายในประเทศ โดยผู้บริโภคมจะต้องจ่ายเงินชดเชยส่วนที่ขาดทุนนั้นให้แก่โรงงานผลิตน้ำตาล⁵³ ซึ่งโครงสร้างของอุตสาหกรรมน้ำตาลไทยเป็นเช่นนี้มาโดยตลอดจนทุกวันนี้ และส่งผลให้ราคาน้ำตาลทรายที่จำหน่ายภายในประเทศสูงกว่าราคาน้ำตาลในตลาดโลกเป็นส่วนมาก จะมีก็บางครั้งที่ราคาน้ำตาลในตลาดโลกตกต่ำมากเท่านั้นที่จะมีราคาใกล้เคียงกันหรือต่ำกว่าราคาขายภายในประเทศ

และต่อมากการเข้าเป็นสมาชิกในความตกลงว่าด้วยน้ำตาลระหว่างประเทศของไทยก็ไม่แน่นอน เพราะบางครั้งก็ถอนตัวออกเมื่อน้ำตาลราคาดี แต่แล้วก็กลับเข้าไปเป็นสมาชิกใหม่เมื่อน้ำตาลส่งออกไม่ได้ ทำให้นโยบายเกี่ยวกับน้ำตาลไม่ค่อยมีความแน่นอนมากนัก แต่อย่างไร

⁵¹ “การขอโควตาส่งน้ำตาลดิบไปจำหน่ายในสหรัฐฯ,” น้ำตาล (กันยายน 2511): 9.

⁵² ชุมใจ อรรถจินดา, “อุตสาหกรรมน้ำตาลไทยกับความตกลงว่าด้วยน้ำตาลระหว่างประเทศ,” น. 28 -29.

⁵³ “ปัญหาอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 18: 18 (24 ตุลาคม 2514): 27-28.

ก็ตามการขยายตัวอุตสาหกรรมน้ำตาลในทศวรรษ 2510 เป็นไปอย่างรวดเร็วมาก ในปี พ.ศ. 2510 มีเนื้อที่ปลูกอ้อยเพียง 447,777 ไร่ แต่ในปี พ.ศ.2518 -19 เพิ่มมากถึง 5 เท่าตัวภายในเวลา 8 ปี จะเห็นได้ว่าอุตสาหกรรมน้ำตาลของประเทศไทยได้ขยายตัวอย่างรวดเร็ว รายได้จากการส่งน้ำตาลจำหน่ายต่างประเทศในปี พ.ศ.2510 เป็นเงิน 37 ล้านบาท แต่ในปี พ.ศ.2518 คาดว่าจะทำได้แก่ประเทศไม่ต่ำกว่า 6,000- 7,000 ล้านบาท ซึ่งอาจจะเป็นรายได้ของประเทศเป็นอันดับสองรองจากข้าว⁵⁴ ซึ่งนับว่าเป็นอุตสาหกรรมการผลิตเพื่อการส่งออกที่ขยายตัวอย่างรวดเร็ว จนทำให้อุตสาหกรรมน้ำตาลมีความสำคัญด้านเศรษฐกิจและการเมืองมากขึ้นในยุคนั้น

และขณะเดียวกันการขยายตัวที่รวดเร็วของอุตสาหกรรมดังกล่าว ก็ย่อมก่อให้เกิดความพยายามหาทางระบายน้ำตาลสู่ตลาดให้ได้มากที่สุด ซึ่งตลาดภายในประเทศก็กลายเป็นเป้าหมายสำคัญของนักอุตสาหกรรมน้ำตาล แต่การจะขยายตลาดให้มีการบริโภคโดยตรงเพิ่มขึ้นนั้นก็ไม่สามารถทำได้มากนัก จึงต้องหาทางมาแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเพื่อสามารถเพิ่มการบริโภคในทางอ้อมได้ ซึ่งในกระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมดังกล่าวต้องอาศัยวัตถุดิบที่มีมาตรฐานที่สามารถควบคุมคุณภาพได้แน่นอน ทำให้น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ที่มีคุณลักษณะดังกล่าวมาเป็นที่ต้องการของอุตสาหกรรมต่อเนื่องเหล่านี้ ดังจะอธิบายต่อไป

2.1.5 การผลิตน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ป้อนอุตสาหกรรม

ในปีพ.ศ. 2511 ชุมใจ อรรถจินดาเจ้าหน้าที่ในสำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทรายได้รายงานว่ โรงงานอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายในประเทศไทยมี 43 โรงงาน ส่วนใหญ่ทำการผลิตน้ำตาลทรายขาว (Plantation White Sugar) เป็นผลิตภัณฑ์หลัก น้ำตาลทรายชนิดอื่นที่ผลิตรองลงมาคือ น้ำตาลสีรำ (Brown or Raw Washed Sugar) และน้ำตาลทรายดิบ (Raw Sugar) ส่วนน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ (Refined sugar) ยังไม่มีการผลิตออกมาเป็นอุตสาหกรรมดังเช่นในประเทศทั้งหลายที่อุตสาหกรรมน้ำตาลทรายได้เจริญรุดหน้าไปไกลแล้ว เช่น ออสเตรเลีย ญี่ปุ่น ฟิลิปปินส์ และสหรัฐอเมริกา เป็นต้น⁵⁵ ส่วนสาเหตุที่ไม่มีผู้ลงทุนทำโรงงานน้ำตาลชนิดนี้แม้รัฐบาลจะกำหนดให้การตั้งโรงงานน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์เป็นอุตสาหกรรมที่ได้รับการส่งเสริม และได้สิทธิประโยชน์ เช่น งดเว้นภาษีเครื่องจักรและภาษีเงินได้ ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการลงทุนเพื่ออุตสาหกรรมก็ตาม แต่ก็ยังไม่มีโรงงานประเภทนี้เกิดขึ้น เพราะว่าต้องลงทุนสูงไม่ต่ำกว่าร้อยล้านบาท และจะต้องมีน้ำตาลทรายดิบป้อนโรงงานเพื่อทำการผลิตสม่ำเสมอ

⁵⁴ น้อม ชันติคุณ, “เกี่ยวกับอ้อยและน้ำตาล,” น้ำตาล (มีนาคม-เมษายน 2519): 4

⁵⁵ ชุมใจ อรรถจินดา, “น้ำตาลทรายดิบ,” น้ำตาล 3:11(พฤศจิกายน 2511): 1.

การเปลี่ยนแปลงทางด้านการผลิตน้ำตาลที่สำคัญในทศวรรษ 2510 ที่มีผลต่อตลาดการค้าน้ำตาลอย่างสำคัญอีกตัวก็คือการเปลี่ยนจากการผลิตน้ำตาลทรายขาวธรรมดาไปสู่การผลิตน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ เนื่องจากที่ผ่านมามีการนำเข้าน้ำตาลเกือบทั้งหมดเป็นน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ (Refined Sugar) ทั้งนี้เนื่องจากน้ำตาลประเภทนี้ ประเทศไทยยังไม่สามารถผลิตขึ้นเองได้ จึงต้องสั่งซื้อเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมต่าง ๆ เช่น การทำนม และเบเกอรี่⁵⁶ เมื่ออุตสาหกรรมการผลิตน้ำตาลของไทยสามารถผลิตน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ได้เองทำให้ลักษณะการผลิตและการบริโภคน้ำตาลของไทยเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย ทั้งการพยายามส่งเสริมการใช้น้ำตาลที่ผลิตในประเทศให้มากขึ้น โดยการใช้มาตรการพิเศษต่าง ๆ ในรูปของการคุ้มครองอุตสาหกรรมภายใน รวมทั้งมาตรการห้ามใช้สิ่งทดแทนน้ำตาลในการผลิตอาหารนับเป็นอีกมาตรการสำคัญอันหนึ่งที่นำมาใช้ ซึ่งนอกจากจะช่วยแก้ปัญหาน้ำตาลเกินความต้องการในระยะสั้นแล้ว

ยังจะช่วยแก้ปัญหาในระยะยาวไปพร้อมกันด้วย คือการจัดตั้งโรงงานผลิตน้ำตาลบริสุทธิ์ (รีไฟเนอรี) ขึ้น โรงงานน้ำตาลบริสุทธิ์นี้จะผลิตน้ำตาลคุณภาพสูงจากน้ำตาลทรายดิบ ซึ่งโรงงานน้ำตาลต่าง ๆ จะผลิตขึ้นในเมื่อจะมีน้ำตาลเกินความต้องการมากเกินไป เป็นการลดน้ำตาลทรายขาวธรรมดาในตลาดให้น้อยลงแล้วเก็บน้ำตาลบริสุทธิ์ไว้ในระยะนาน เป็นการช่วยรักษาระดับราคาน้ำตาลและช่วยปรับปรุงให้ปริมาณน้ำตาลในตลาดเปลี่ยนแปลงน้อยลงในรอบ 3-4 ปี ด้วย

นอกจากนี้การตั้งโรงงานน้ำตาลบริสุทธิ์ขึ้นยังช่วยสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการน้ำตาลคุณภาพสูงด้วย โรงงานอุตสาหกรรมที่ใช้น้ำตาลผลิตอาหารจะได้รับความสะดวกเพราะน้ำตาลบริสุทธิ์จากโรงงานรีไฟเนอรีไม่มีธาตุกำมะถันเจือปน ไม่ทำให้คุณภาพของอาหารเสียไป⁵⁷

นอกจากนั้นการพยายามปรับปรุงการผลิตน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์จากโรงงานน้ำตาลภายในประเทศเป็นเป้าหมายประการหนึ่งที่รัฐบาลไทยพยายามจะทำให้สำเร็จเพื่อลดการนำเข้า

⁵⁶ สมชาย ภูงคานนท์, “น้ำตาล,” น. 35.

⁵⁷ น้ำผึ้ง (นามแฝง), “ปัญหาอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย (ต่อจากฉบับที่แล้ว),” น้ำตาล 7 (มกราคม 2514): 47.

น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์เข้ามาในประเทศไทย ทั้งที่ประเทศไทยผลิตน้ำตาลเกินการบริโภคมาตั้งแต่ปีการผลิต 2503/04 แล้ว แต่ปัญหาการนำเข้าน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ก็ยังคงอยู่ กล่าวคือ

เกี่ยวกับการปรับปรุง น้ำตาลประเภท “รีไฟร์” นั้น รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมชี้แจงว่าในฤดูกาลผลิตน้ำตาล ปีหน้ากระทรวงอุตสาหกรรมจะผลิตน้ำตาลประเภท “รีไฟร์” ให้ได้ประมาณ 1 ใน 2 ของการผลิตทั้งหมด โดยจะเพิ่มทุนการผลิตลงไปเล็กน้อย การที่ต้องผลิตน้ำตาลประเภทรีไฟร์นี้ เนื่องจากสามารถเก็บไว้ได้นาน และเป็นน้ำตาลที่อยู่ในมาตรฐานซึ่งสามารถจำหน่ายให้แก่ประเทศข้างเคียงได้

โรงงานน้ำตาลสุพรรณบุรีนี้ขึ้นอยู่กับกระทรวงอุตสาหกรรม ได้เริ่มผลิตน้ำตาลประเภทรีไฟร์มาได้ 2 ปีแล้ว และเมื่อเร็ว ๆ นี้ทางรัฐบาลได้อนุมัติเงิน 9 ล้านบาทสำหรับโครงการขยายการผลิตน้ำตาลประเภทรีไฟร์ ในฤดูกาลผลิตหน้าซึ่งจะเริ่มกลางเดือนพฤศจิกายนนี้ โรงงานน้ำตาลสุพรรณบุรีได้รับจัดสรรโควต้าให้ผลิตน้ำตาลทรายดิบ 120,000 กระสอบ น้ำตาลทรายขาว และน้ำตาลประเภทรีไฟร์ 180,000 กระสอบ⁵⁸ (สะกดตามต้นฉบับเดิม)

ทั้งนี้ก็เพราะว่าในวงการอุตสาหกรรมน้ำตาลนั้น ก็รู้ความต้องการของตลาดดีว่า “น้ำตาลทรายฟอกบริสุทธิ์ยังเป็นที่นิยมของอุตสาหกรรมประเภทอื่นที่ใช้น้ำตาลเป็นส่วนประกอบ เช่น อาหารกระป๋อง นม เครื่องดื่ม และยารักษาโรค”⁵⁹ การผลิตน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์จึงเป็นการสนับสนุนอุตสาหกรรมต่อเนื่อง โดยใช้วัตถุดิบที่ผลิตได้ในประเทศไปเพิ่มมูลค่าของสินค้า อุตสาหกรรมเหล่านี้นั้นขึ้นด้วย นับเป็นการสร้างความรุ่งเรืองให้กับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาลอย่างมาก

และการที่อุตสาหกรรมน้ำตาลทรายภายในประเทศสามารถผลิตน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ได้เองนี้ นับเป็นจุดเปลี่ยนที่สำคัญจุดหนึ่งของอุตสาหกรรมการผลิตน้ำตาลทราย และส่งผลโดยตรงกับการผลิตของอุตสาหกรรมต่อเนื่องที่ต้องใช้น้ำตาลทรายเป็นวัตถุดิบตามมา อันเป็นจุดเปลี่ยนของการขยายตลาดการบริโภคน้ำตาลภายในประเทศที่สำคัญมากในเวลาต่อมา

⁵⁸ “สรุปข่าวในประเทศ,” น้ำตาล 7: 6 (พฤศจิกายน-ธันวาคม 2514): 56-57.

⁵⁹ สามชัย ไชยทิพย์อาสน์, “น้ำตาลทรายไทยกับน้ำตาลฟอกขาวบริสุทธิ์,” น้ำตาล 3 (กันยายน 2511): 11.

และก็มีส่วนสัมพันธ์กันกับระบบการผลิตและการค้ำน้ำตาลทรายโดยรวมภายในประเทศด้วย ที่ต้องมีพื้นฐานของความแน่นอนของตลาดน้ำตาลและระดับราคาที่ต้องคงที่พอสมควรอีกด้วย เพื่อเอื้อให้การคิดต้นทุนการผลิตสามารถควบคุมได้ อันเป็นสิ่งสำคัญในระบบอุตสาหกรรม ซึ่งระบบดังกล่าวก็ได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลไทยในการสร้างระบบราคาน้ำตาลคงที่ขึ้นสำหรับระบบการค้ำน้ำตาลของไทย ดังจะกล่าวต่อไป

2.1.6 ระบบราคาน้ำตาลคงที่: เสถียรภาพและความมั่นคงของอุตสาหกรรมน้ำตาล (พ.ศ. 2527- 2539)

ก่อนหน้าปี พ.ศ. 2527 รัฐบาลใช้นโยบายเสรีในการกำหนดนโยบายจำหน่ายน้ำตาลทรายขาวในประเทศ แม้ว่าจะมีการเสนอระบบแบ่งปันผลประโยชน์มาตั้งแต่ทศวรรษ 2510 แล้วก็ตาม โดยการกำหนดราคาอ้อยตามแผนการผลิต และถ้าหากเป็นไปได้ ควรเปลี่ยนใช้ระบบปันส่วนผลิตผลน้ำตาลแทนการซื้อขายอ้อย เพื่อยุติข้อขัดแย้งในการต่อรองผลประโยชน์ตลอดจนความรับผิดชอบร่วมกันด้วยความเป็นธรรมยิ่งขึ้น⁶⁰ แต่ก็ไม่ได้รับความสนใจจากรัฐบาลที่ปล่อยให้การตกลงราคาอ้อยขึ้นอยู่กับโรงงานอุตสาหกรรมและชาวไร่อ้อยเอง โดยรัฐบาลมีหน้าที่เป็นคนกลางคอยไกล่เกลี่ย ซึ่งก็ได้สร้างปัญหาในทางการเมืองให้รัฐบาลมาทุกยุคทุกสมัย

และนอกจากนี้อุตสาหกรรมน้ำตาลทรายก็นำความยุ่งยากวุ่นวายให้กับรัฐบาล เมื่อราคาน้ำตาลในตลาดโลกสูงกว่าในประเทศมาก ซึ่งจะทำให้บรรดาโรงงานต่างผลิตและกักตุนน้ำตาลเพื่อเก็งกำไร จนทำให้น้ำตาลบริโภคภายในประเทศขาดตลาด และรัฐบาลต้องเข้ามาแก้ไข ดังวิกฤตน้ำตาลที่เกิดขึ้นในปีพ.ศ.2523-2524 ที่รัฐบาลต้องใช้วิธีซื้อน้ำตาลจากต่างประเทศมาทุบตลาด เพื่อแก้ปัญหาขาดแคลนน้ำตาลภายในประเทศ ดังนั้นนับตั้งแต่ปี พ.ศ.2525 รัฐบาลได้วางแผนทั้งระยะสั้นและระยะยาวในการช่วยเหลือชาวไร่อ้อย จนกระทั่งสามารถผลักดันให้ประกาศใช้พระราชบัญญัติอ้อยและน้ำตาลทราย พ.ศ. 2527 ได้ในเดือนสิงหาคม พ.ศ.2527 ซึ่งเปรียบเสมือนการให้หลักประกันแก่ระบบแบ่งผลประโยชน์ แก่อุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทราย โดยส่วนรวม⁶¹

⁶⁰ ยงศิริป์ เรืองสุข, “ปัญหาการผลิตและการตลาดอุตสาหกรรมน้ำตาลทราย,” น้ำตาล 8: 3 (พฤษภาคม-มิถุนายน 2515): 35.

⁶¹ สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย. “สถานการณ์อุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทราย และแนวทางแก้ไขปัญหาฤดูกาลผลิตปี 2528/29,” น้ำตาล (พฤศจิกายน-ธันวาคม 2528): 4.

ตามระบบใหม่นี้ทางราชการโดยคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทรายได้เข้ามาควบคุมการผลิตอ้อย น้ำตาลทราย รวมทั้งการตลาดด้วย โดยผลประโยชน์ทั้งหมดชาวไร่อ้อยละ 70 โรงงานได้อ้อยละ 30 ซึ่งไม่คิดกากน้ำตาลเป็นผลประโยชน์ด้วย และใช้วิธีการจัดสรรเป็นโควต้าแก่โรงงานในแต่ละฤดูการผลิตเป็น 3 ส่วน คือ 1) น้ำตาลทรายโควต้า ก. ได้แก่ น้ำตาลทรายขาวและขาวบริสุทธิ์ที่กำหนดให้โรงงานผลิตเพื่อใช้บริโภคภายในประเทศ และการจำหน่ายน้ำตาลโควตานี้ต้องผ่านสำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย 2) น้ำตาลทรายโควต้า ข. ได้แก่ น้ำตาลทรายดิบ ที่คณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทรายกำหนดให้โรงงานน้ำตาลผลิตแล้วส่งมอบให้บริษัทอ้อยและน้ำตาลไทยจำกัด เพื่อส่งจำหน่ายยังต่างประเทศ และ 3) น้ำตาลทรายโควต้า ค. ได้แก่ น้ำตาลดิบหรือน้ำตาลทรายขาวหรือน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ที่คณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทรายกำหนดให้โรงงานผลิตเพื่อการส่งออกได้ หลังจากผลิตน้ำตาลทรายได้ครบตามโควต้าที่จัดสรรให้ตามโควต้า ก. และ ข. เรียบร้อยแล้ว⁶²

จากการวิเคราะห์ในเรื่องการเปลี่ยนแปลงของราคาน้ำตาลระหว่างพ.ศ. 2494-2529 จะเห็นว่าในช่วงเวลาหนึ่ง ๆ มีการขึ้นลงของราคาน้ำตาลเป็นวัฏจักร แต่ตั้งแต่ พ.ศ. 2523 เป็นต้นมา ราคาของน้ำตาลเริ่มลดลง และไม่ย้อนกลับขึ้นสูงเหมือนดังเช่นมาเคยเป็นมา ทั้งนี้เนื่องจากมีสารให้ความหวานคือ น้ำเชื่อมฟรุคโตสผลิตขึ้นอย่างมากในอเมริกาตั้งแต่นั้น และเพิ่มขึ้นเป็น 2 เท่าในปีต่อมา เนื่องจากน้ำเชื่อมฟรุคโตสสามารถทดแทนการใช้น้ำตาลได้ในบางอุตสาหกรรม จึงทำให้ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการหันไปใช้น้ำเชื่อมฟรุคโตสแทนน้ำตาลทรายกันมากขึ้น ซึ่งหมายความว่าน้ำตาลจะไม่สามารถมีราคาสูงกว่าต้นทุนการผลิตของน้ำเชื่อมฟรุคโตสได้ และจุดอ่อนของน้ำตาล เช่น การต้องการฮอร์โมนอินซูลินในการสันดาป การที่คิดว่าเป็นต้นเหตุของการทำให้ฟันผุ จึงทำให้ผู้บริโภคหลายกลุ่มหันไปใช้สารทดแทนความหวานอื่น ๆ และขณะเดียวกัน หน่วยงานวิจัยต่าง ๆ ก็ผลิตสารให้ความหวานขึ้นมาทดแทนน้ำตาลมากขึ้น เช่น แอสฟาแตม stevioside เป็นต้น ฉะนั้นสภาวะการณ์น้ำตาลในปัจจุบันจึงเป็นไปได้ในทางที่ว่า ถ้าหากผลิตน้ำตาลเพื่อเป็นผลึกสารให้ความหวานเพียงอย่างเดียว นั้น มีแต่จะถูกแย่งส่วนแบ่งของตลาดของผู้บริโภคไปเรื่อย ๆ⁶³

⁶² อัมมาร สยามวาลาและคณะ, อนาคตอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลไทย (กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2537), น. 13-14.

⁶³ กล้าณรงค์ ศรีรอด, “สู่ทางการสร้างเสถียรภาพการผลิต การบริโภค และราคาของน้ำตาลไทยในอนาคต,” น้ำตาล (กันยายน-ตุลาคม 2532): 2.

การจัดการผลิตและค่าน้ำตาลทรายในระบบแบ่งปันผลประโยชน์ ยังได้นำไปสู่การส่งเสริมอุตสาหกรรมต่อเนื่องที่ต้องใช้น้ำตาลทรายเป็นวัตถุดิบอีกด้วย เมื่อรัฐบาลได้มีนโยบายให้โรงงานอุตสาหกรรมในประเทศสามารถซื้อน้ำตาลในราคาพิเศษที่ต่ำกว่าราคาผู้บริโภคนภายในประเทศทั่วไปจากผู้ผลิตน้ำตาล ซึ่งก็ส่งผลให้การบริโภคน้ำตาลก็เพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็วในทศวรรษ 2530 ถึงปีละเฉลี่ยเกือบ 2 กิโลกรัม ทั้งที่ก่อนหน้านี้เพิ่มขึ้นอย่างช้า ๆ สม่าเสมอทุกปี (กรุณาดูในตารางที่ 1)

ตารางที่ 1

แสดงจำนวนการผลิตและการบริโภคน้ำตาลทรายต่อคน ระหว่าง ปี พ. ศ. 2504-2540

ปี พ.ศ.	ปริมาณการผลิตน้ำตาลทรายในประเทศ (พันตัน)	การบริโภคน้ำตาลต่อคน (กก.)
2504	151	5.8
2505	125	4.1
2506	168	2.8
2507	320	3.8
2508	269	7.2
2509	232	6.8
2510	189	6.9
2511	318	7.1
2512	407	10
2513	532	10.1
2514	502	8.7
2515	648	9.4
2516	923	9.6
2517	1,060	10
2518	1,604	11
2519	2,212	13.2
2520	1,584	12.4

ตารางที่ 1(ต่อ)
แสดงจำนวนการผลิตและการบริโภคน้ำตาลทรายต่อคน ระหว่าง ปี พ. ศ. 2504-2540

ปี พ.ศ.	ปริมาณการผลิตน้ำตาลทรายในประเทศ (พันตัน)	การบริโภคน้ำตาลต่อคน (กก.)
2521	1,795	12.7
2522	1,046	12.5
2523	1,603	11.3
2524	2,678	11
2525	2,215	10.7
2526	2,213	12.7
2527	2,468	12.9
2528	2,478	12.9
2529	2,535	12.8
2530	2,591	14.8
2531	3,898	14.6
2532	3,349	15.9
2533	3,831	17.8
2534	4,884	18.9
2535	3,618	20.3
2536	-	21.7
2537	-	23
2538	-	25.8
2539	-	26.5
2540	-	28.5

ที่มา : (1) สมภพ มานะรังสรรค์ และกนกศักดิ์ แก้วเทพ. รายงานการวิจัยอุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศไทย. กรุงเทพฯ: สถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2530. หน้า 77.

และ (2) อัมมาร สยามวาลา และคณะ. อนาคตอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลไทย. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2537. หน้า 81. (จำนวนการบริโภคน้ำตาลเฉลี่ยต่อคนได้จากข้อมูล สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย กระทรวงอุตสาหกรรม

2.2 การบริโภคน้ำตาลผลต่อเนื่องจากการผลิตสินค้าในสังคมทุนนิยม

2.2.1 การส่งเสริมให้บริโภคคือทางรอดของอุตสาหกรรมน้ำตาล

การแก้ปัญหาหาน้ำตาลล้นตลาดเนื่องจากการผลิตที่ล้นเกินอุปสงค์ของตลาด ส่งผลให้น้ำตาลกลายเป็นสินค้าที่ก่อให้เกิดปัญหาทางการเมือง เพราะอุตสาหกรรมเกี่ยวข้องกับผู้คนจำนวนมาก ทำให้รัฐบาลต้องเข้ามาแก้ไขปัญหายั่งยืน ทางออกที่ถูกหยิบยกมาใช้แก้ปัญหานี้เสมอมาคือการขยายตลาดโดยการส่งเสริมการบริโภค และได้กลายเป็นนโยบายของรัฐบาลมาตั้งแต่ทศวรรษ 2510 ถึงแม้ว่าการบริโภคและความต้องการน้ำตาลของอุตสาหกรรมเกี่ยวเนื่องที่ใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบ เช่น อุตสาหกรรมเครื่องดื่มและอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นมจะมีมากขึ้นก็ตาม แต่การเพิ่มขึ้นก็เป็นในอัตราต่ำกว่าการเพิ่มขึ้นของผลผลิต สภาพเช่นนี้นำไปสู่ปัญหาน้ำตาลล้นตลาดดังที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน⁶⁴ อันแสดงให้เห็นถึงการเติบโตของอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำตาลทรายยังอยู่ในระดับต่ำ

การส่งเสริมให้ประชาชนบริโภคน้ำตาลจึงมีมาโดยตลอดตั้งแต่ประเทศไทยสามารถผลิตน้ำตาลได้ล้นตลาดและเผชิญกับความไม่แน่นอนของราคาตลาดโลก ซึ่งส่งผลต่อการส่งออกน้ำตาลเป็นสินค้าออกมาโดยตลอด ดังนั้นทางออกที่มักจะถูกกล่าวถึงจากคนในแวดวงอุตสาหกรรมน้ำตาลเสมอก็คือส่งเสริมให้ประชาชนบริโภคเพิ่มขึ้น

และการผลักดันสำคัญมักจะมีมาจากสมาคมผู้ผลิตและผู้ค้าน้ำตาลที่ต้องการให้มีการนำน้ำตาลทรายไปใช้ในอุตสาหกรรม ดังที่นายกสมาคมฯ ได้เรียกร้องให้รัฐต้องอุดหนุนต่ออุตสาหกรรมน้ำตาลทรายของประเทศ เนื่องจากอุตสาหกรรมนี้เป็นอุตสาหกรรมหลักซึ่งมีส่วนสำคัญในการจรรโลงเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ “เพราะขณะนี้โรงงานน้ำตาลในประเทศสามารถผลิตน้ำตาลคุณภาพสูง เพื่อใช้กับโรงงานอุตสาหกรรมประเภทอาหารได้ และเท่าที่ปรากฏ

⁶⁴ “ปัญหาอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 18: 18 (24 ตุลาคม 2514): 27-28.

มาหลังจากปี พ.ศ. 2507 เป็นต้นมา โรงงานอุตสาหกรรมที่ใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบหันมาใช้น้ำตาลที่ผลิตภายในประเทศ ไม่จำเป็นต้องอาศัยน้ำตาลจากต่างประเทศ”⁶⁵ อีกต่อไป

ตลอดจนข้อเสนอในวารสารน้ำตาลในตอนต้นทศวรรษ 2510 ที่มองว่าอัตราการบริโภคเฉลี่ยต่อปีของคนไทยในอัตรา 9.5 กิโลกรัมต่อคนนั้นต่ำกว่าอัตราที่ผู้เชี่ยวชาญในวงการน้ำตาลประมาณกันว่าปัจจุบันนี้ควรเป็น 10 กิโลกรัมต่อคน และใน 5 ปีข้างหน้าอาจจะขึ้นถึง 12 กิโลกรัมต่อคน เพราะเมื่อปริมาณน้ำตาลมีมากและราคาไม่แพง ประชาชนย่อมบริโภคกันมากขึ้นและการใช้น้ำตาลในทางอุตสาหกรรมก็ได้เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วด้วย⁶⁶

การแก้ปัญหาน้ำตาลด้วยการเพิ่มการบริโภคเฉลี่ยต่อคนให้สูงขึ้นจึงกลายเป็นทางออกที่คนในแวดวงอุตสาหกรรมน้ำตาลพยายามจะผลักดันให้เกิดขึ้นที่จะให้เกิดการบริโภคมากขึ้นจนไม่ต้องแก้ปัญหาน้ำตาลล้นตลาดมาตลอดเวลา ดังที่บรรณาธิการของวารสารน้ำตาลได้ปรารถนาจะให้เกิดขึ้นตั้งแต่ทศวรรษที่ 2510 ถึงการแก้ปัญหาน้ำตาลที่ไม่ควรตั้งความหวังว่าจะสามารถทำให้เสร็จเด็ดขาดเสียทีเดียว แล้วไม่ต้องทำอะไรกันอีก เนื่องจากปัญหาน้ำตาลมีไม่สิ้นสุดเปลี่ยนแปลงได้เสมอตามอุปสงค์อุปทานของน้ำตาลของแต่ละประเทศของโลก แต่ในปัจจุบันถ้าการบริโภคน้ำตาลในประเทศเป็นส่วนเฉลี่ย 15 กิโลกรัมต่อคนต่อปี ก็เกือบจะไม่มีปัญหาใด ๆ เลย และไม่ต้องไปเสียเวลาสนใจกับการหาตลาดเพื่อส่งออกแต่อย่างใด⁶⁷

นอกจากนี้อุตสาหกรรมน้ำตาลยังมีความพยายามจะขยายตลาดน้ำตาลในประเทศกำลังพัฒนาอีกด้วย ถึงแม้ว่าการแพทย์ในบางประเทศที่มีการบริโภคน้ำตาลเฉลี่ยต่อหัวสูงจะกล่าวว่าการบริโภคน้ำตาลมากเกินไปจะไม่เป็นผลดีต่อสุขภาพนักก็ตาม แต่ในประเทศที่กำลังพัฒนายังมีช่องทางที่จะขยายการบริโภคน้ำตาลได้อย่างกว้างขวาง นอกจากนี้การเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรของโลก และการใช้น้ำตาลเพื่อประโยชน์อย่างอื่นในทางที่มีใช่เป็นเพียงอาหารก็จะช่วยให้การผลิตและการบริโภคสมดุลกันยิ่งขึ้น⁶⁸ ซึ่งในความตกลงว่าด้วยน้ำตาลต่างประเทศก็มีวัตถุประสงค์ของความตกลงว่าด้วยน้ำตาลระหว่างประเทศปี 2511 ข้อหนึ่งที่สำคัญคือ มีการให้

⁶⁵ ประสิทธิ์ กาญจนวัฒน์, “อุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศ,” น. 14-19.

⁶⁶ น้ำผึ้ง. (นามแฝง), “ปัญหาอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย (ต่อจากฉบับที่แล้ว),” น้ำตาล 7 (มกราคม 2514): 33

⁶⁷ “บรรณาธิการแถลง,” น้ำตาล 7: 6 พ.ย.-ธ.ค. 2514): หน้าบรรณาธิการ.

⁶⁸ อรุณ พัฒนกุล “ภาวะการค้าน้ำตาลของโลก...ในปี 2510,” น้ำตาล 4 (พฤษภาคม 2511): 6.

เพิ่มปริมาณการบริโภคน้ำตาล โดยเฉพาะอย่างยิ่งเพื่อส่งเสริมมาตรการในอันที่จะสนับสนุนให้มีการบริโภคน้ำตาลมากยิ่งขึ้นในประเทศที่มีการบริโภคต่ำ⁶⁹

สำหรับในเมืองไทยเมื่อชนบทเริ่มมีกำลังซื้ออันเป็นผลจากการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่ขยายไปสู่ชนบทมากขึ้นในปลายทศวรรษ 2520 การขยายตลาดไปสู่ชนบทจึงเป็นอีกวิธีการหนึ่งที่รัฐบาลเห็นว่าอยู่ในวิสัยที่จะเข้าไปดูแลได้ ได้แก้ตลาดน้ำตาลทรายภายในประเทศ รัฐบาลมีนโยบายที่จะขยายตลาดเพื่อเพิ่มรายได้จากการขายน้ำตาลภายในให้สูงขึ้น โดยการส่งเสริมการกระจายน้ำตาลให้กว้างขวางออกไปในท้องถิ่น หรือจังหวัดที่ยังมีอัตราการบริโภคต่ำ และสนับสนุนให้มีการใช้น้ำตาลเพื่อการผลิตสินค้าอื่น ๆ ทั้งเพื่อการจำหน่ายภายใน และเพื่อการส่งออก คาดว่านโยบายดังกล่าวจะสามารถกำหนดเป็นแผนปฏิบัติการ และลงมือปฏิบัติได้ภายในปี 2529 นี้⁷⁰ หมายความว่ารูปธรรมของการส่งเสริมการบริโภคน้ำตาลทรายในประเทศนอกจากจะปรับปรุงการคมนาคมขนส่งให้สะดวกเพื่อขยายตลาดให้กว้างขึ้นแล้ว การส่งเสริมให้นำน้ำตาลไปสร้างผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมต่อเนื่องที่ต้องอาศัยน้ำตาลเป็นวัตถุดิบก็เป็นอีกทางออกหนึ่งที่สำคัญในการส่งเสริมอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย ดังจะกล่าวในประเด็นต่อไป

2.2.2 การส่งเสริมบริโภคผ่านผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

การขยายตัวของอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทรายในประเทศไทยนอกจากการผลิตจะมีเป้าหมายเพื่อการส่งออกแล้ว การขยายตัวของอุตสาหกรรมนี้อีกทางหนึ่งก็คือการส่งเสริมหรือสนับสนุนการเพิ่มปริมาณการบริโภคเพื่อขยายตลาดน้ำตาลทราย ซึ่งวิธีการที่นำมาใช้ควบคู่กันและประสบความสำเร็จได้แก่การส่งเสริมอุตสาหกรรมต่อเนื่อง ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการผลิตอาหาร และเครื่องดื่มที่ต้องใช้น้ำตาลทรายเป็นวัตถุดิบ ดังนั้นในต้นทศวรรษ 2510 หลังจากการพยายามปรับปรุงการผลิตให้สามารถผลิตน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์เป็นผลสำเร็จแล้ว ก็เริ่มนำเอาผลผลิตน้ำตาลจากโรงงานในประเทศไปใช้ในทางอุตสาหกรรมมากขึ้น เพราะปัญหาที่บุคคลในแวดวงน้ำตาลต่างตระหนักกันดีก็คือปริมาณการบริโภคน้ำตาลภายในประเทศต่ำ ทางหนึ่งคือต้องส่งเสริมให้เกิดการบริโภคทางอ้อมก็คือการบริโภคผ่านผลิตภัณฑ์ที่ใช้น้ำตาลเป็นส่วนประกอบ จึง

⁶⁹ ชู่มใจ อรรถจินดา, “อุตสาหกรรมน้ำตาลไทยกับความตกลงว่าด้วยน้ำตาลระหว่างประเทศ,” น้ำตาล 6: 5 (กันยายน-ตุลาคม 2513): 6.

⁷⁰ สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย, “สถานการณ์อุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทราย และแนวทางแก้ไขปัญหาดูแลการผลิตปี 2528/29,” น้ำตาล (พฤศจิกายน-ธันวาคม 2528): 5.

สำคัญที่ต้องพัฒนาอุตสาหกรรมประเภทนี้ขึ้นมา ดังคำปรารภในวารสารน้ำตาลในต้นทศวรรษ 2510 ดังนี้

การบริโภคน้ำตาลภายในประเทศตลอดระยะเวลาที่ผ่านมามีแนวโน้มตาม การขยายตัวของประชากร และการเปลี่ยนแปลงในเรื่องแนวทางการบริโภค ของประชาชน ส่วนการใช้น้ำตาลเพื่อเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรม ต่าง ๆ ยังมีปริมาณน้อยที่เป็นหลักก็มีเพียงการทำเครื่องดื่มต่าง ๆ ถ้าหากสามารถ ปรับปรุงคุณภาพน้ำตาลให้ได้มาตรฐานแล้วเป็นที่หวังได้ว่าการนำไปใช้ใน อุตสาหกรรมต่าง ๆ เป็นต้นว่าอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นม อุตสาหกรรมทำ ขนมหวานและในทางเภสัชกรรมคงจะมีปริมาณเพิ่มขึ้นอีกไม่น้อย⁷¹

การค้าน้ำตาลตลาดภายในประเทศจึงมีผลมาจากการใช้น้ำตาลในการประกอบ อุตสาหกรรมตามไปด้วย เช่นการเริ่มไหวตัวคึกคักขึ้นของตลาดน้ำตาลเนื่องจากอยู่ในฤดูร้อนอัน เป็นระยะที่โรงงานน้ำตาลต้องการใช้น้ำตาลเพิ่มขึ้นเพื่อเพิ่มการผลิต อันเนื่องมาจากความต้องการ ภายในเพิ่มสูงขึ้น⁷² แต่อย่างไรก็ตามก็ยังมีปัญหาความผันผวนของราคาน้ำตาลอยู่เสมอเกือบทุกปี โดยเฉพาะก่อนหน้าการหีบอ้อยในตอนปลายปี เพราะโรงงานน้ำตาลสามารถเก็บผลผลิตของปี หน้าได้แล้วและดูจากราคาในตลาดโลกประกอบ ในช่วงกลางทศวรรษ 2510 ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2515 – 2517 ราคาน้ำตาลค่อนข้างสูง จึงส่งผลให้โรงงานน้ำตาลในประเทศขึ้นราคาของน้ำตาลตามไป ด้วย จนมีผู้ออกมาปรารภถึงความเดือดร้อนที่เกิดจากการขึ้นราคาน้ำตาลว่า “ปีใหม่นี้ต้อง เดือดร้อนน้ำตาลกันแน่ ไม่เพียงแต่ชาวบ้านเท่านั้น แต่โรงงานอุตสาหกรรมที่ใช้น้ำตาลก็เดือดร้อน ด้วยเพราะจะต้องซื้อน้ำตาลในราคาที่สูงมาก ราคาสินค้าจากโรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ เช่น นม น้ำหวาน ขนม ก็จะขึ้นตามทุกหนทุกแห่งจะต้องเดือดร้อนเพราะน้ำตาลแพง ทั้งที่ต้องเดือดร้อน อย่างอื่นมากมายแล้ว”⁷³ ในอีกด้านหนึ่งก็สะท้อนว่าน้ำตาลได้เริ่มกลายเป็นวัตถุดิบสำคัญใน อุตสาหกรรมหลายอย่างที่ต้องปรับราคาตามการขึ้นลงของราคาน้ำตาล

⁷¹ สมชาย ภูคานนท์, “น้ำตาล,” น้ำตาล 3 (พฤศจิกายน 2511): 32-36.

⁷² สิริมา สังขวาลี, “ภาวะการค้าน้ำตาล,” น้ำตาล 7: 4 (กรกฎาคม-สิงหาคม 2514):

⁷³ น้ำตาลขุ่น (นามแฝง), “น้ำตาลใหญ่,” น้ำตาล 8 (พฤศจิกายน-ธันวาคม 2515): 57.

การบริโภคน้ำตาลในช่วงประมาณ 4 ทศวรรษที่ผ่านมาเกิดความเปลี่ยนแปลงอย่างมาก ต่างกับเมื่อเริ่มต้นมีอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายมาก เพราะจากเดิมที่ผลิตเพื่อตอบสนองการบริโภคน้ำตาลภายในก่อนหน้าทศวรรษ 2500 กลายเป็นผลิตเหลือจากบริโภคภายในแล้วค่อยส่งออกในทศวรรษ 2500 จนสองทศวรรษต่อมาก็เน้นการผลิตเพื่อการส่งออก แต่อย่างไรก็ตาม อุตสาหกรรมน้ำตาลในทศวรรษ 2510 ก็คงอยู่ได้ด้วยดี โดยการใช้นโยบายรักษาสัดส่วนตลาดน้ำตาลทรายขาวในประเทศ 60 % และตลาดน้ำตาลทรายดิบต่างประเทศ 40 % ส่วนภาวะน้ำตาลล้นตลาดที่เคยเป็นปัญหาของอุตสาหกรรมน้ำตาลในระยะแรกนั้น เป็นเพราะการบริโภคน้ำตาลในประเทศมีน้อย และสภาพเศรษฐกิจโดยทั่วไปก็เชื่องช้าบอบบางมาก ดังนั้นแม้จะผลิตเกินความต้องการเพียงเล็กน้อย ปัญหาที่เกิดขึ้นจึงกระทบกระเทือนต่อเศรษฐกิจส่วนรวมมาก มาในระยะหลังนี้ความต้องการในประเทศเริ่มสูงทั้งด้านการบริโภคทั่วไป และการนำไปใช้ในอุตสาหกรรมที่ต้องใช้น้ำตาลทรายเป็นวัตถุดิบ ทั้งการผลิตและการจำหน่ายน้ำตาลในตลาดโลกก็เริ่มเข้าสู่สมดุลใหม่ การจัดการเกี่ยวกับปัญหาการผลิตน้ำตาลเกินความต้องการจึงเป็นไปได้โดยราบรื่น⁷⁴ กล่าวคือในช่วงปี พ.ศ. 2516 นั้นราคาน้ำตาลในตลาดโลกสูงมากเพราะน้ำตาลเป็นที่ต้องการจากประเทศผู้บริโภค เลยทำให้น้ำตาลที่ผลิตเกินความต้องการของตลาดบริโภคภายในประเทศไม่กลายเป็นปัญหาเพราะสามารถส่งออกได้ราคาดี แต่รัฐบาลต้องควบคุมโรงงานน้ำตาลให้ผลิตน้ำตาลทรายขาวให้เพียงพอต่อการบริโภคภายในก่อนแล้วจึงผลิตน้ำตาลทรายดิบเพื่อการส่งออก

ในทศวรรษต่อมาเนื่องจากมีการเติบโตขึ้นอย่างมากของอุตสาหกรรมที่ผลิตเพื่อส่งออกไปต่างประเทศ ทำให้มีความต้องการใช้น้ำตาลทรายเป็นวัตถุดิบมีมากขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมอุตสาหกรรมที่ใช้น้ำตาลทรายในการผลิตเพื่อการส่งออก และเพื่อขยายตลาดภายในประเทศของน้ำตาลทรายที่ไม่ต้องขึ้นกับตลาดโลกมากเกินไป ทางรัฐบาลจึงได้ออกระเบียบคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย ว่าด้วยการจำหน่ายน้ำตาลทรายให้แก่ผู้ผลิตสินค้าเพื่อการส่งออก ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2528) ประกาศวันที่ 26 มีนาคม พ.ศ. 2528 ให้ผู้ผลิตสินค้าเพื่อการส่งออกสามารถซื้อน้ำตาลทรายเป็นวัตถุดิบในการผลิตสินค้าส่งออกได้ในราคาต่ำกว่าราคาจำหน่ายภายในประเทศ ทั้งนี้เพื่อส่งเสริมและขยายตลาดน้ำตาลทรายสำหรับอุตสาหกรรมที่ใช้น้ำตาลทรายเป็นวัตถุดิบ

⁷⁴ พนมทวน (นามแฝง), “น้ำตาลกับปัญหาปัจจุบัน,” น้ำตาล (พฤษภาคม-มิถุนายน 2517): 2.

ในการผลิตสินค้าสำเร็จรูปเพื่อการส่งออกนอกราชอาณาจักร และเพื่อสนับสนุนนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมอุตสาหกรรมส่งออก⁷⁵ ลดการขาดดุลการค้ากับต่างประเทศด้วย

จนในทศวรรษ 2530 แนวโน้มการผลิตและราคาของน้ำตาลขึ้นอยู่กับการปริมาณการบริโภค ซึ่งน้ำตาลที่ผลิตได้ในประเทศนั้นร้อยละ 70 ใช้เป็นการบริโภคภายนอก (คือส่งเป็นสินค้าออก) และประมาณร้อยละ 30 เป็นการบริโภคภายใน แนวทางขยายการบริโภคน้ำตาลจึงเป็นเส้นทางในการสร้างเสถียรภาพให้กับอุตสาหกรรมน้ำตาลในแง่การผลิตและราคาในอนาคต โดยมีเป้าหมายใหญ่ คือ พยายามส่งเสริมให้มีการบริโภคน้ำตาลภายในมากขึ้น โดยพยายามให้มีอัตราส่วนมากกว่าการบริโภคภายนอก รัฐบาลและอุตสาหกรรมในหลายประเทศได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของอุตสาหกรรมที่ใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบ ในบางกรณีจึงมีการจำหน่ายน้ำตาลให้อุตสาหกรรมเหล่านี้ในราคาที่ต่ำกว่าราคาสำหรับผู้บริโภค ดังที่ประเทศไทยใช้ระบบนี้อยู่ โดยมีเหตุผลหลัก ๆ ห้าประการคือ (1) อุตสาหกรรมเหล่านี้ใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบเป็นจำนวนมาก (2) ปริมาณบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารเหล่านี้มักจะมีความยืดหยุ่นต่อราคาสูงกว่าตัวน้ำตาลเอง ซึ่งเป็นไปได้ว่าการลดราคาน้ำตาลให้อุตสาหกรรมอาจทำให้ยอดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์อาหารเพิ่มขึ้นมากพอที่จะหักล้างผลที่เกิดจากการลดราคาน้ำตาลลงไป (3) ในหลายประเทศที่มีการอุดหนุนการส่งออกน้ำตาลนั้น การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารก็มีส่วนช่วยในการผลักดันน้ำตาล (ซึ่งเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เหล่านี้) ออกไปนอกประเทศด้วย (4) อุตสาหกรรมน้ำตาลเกรงว่าการกำหนดราคาน้ำตาลไว้สูงเกินไปอาจทำให้อุตสาหกรรมที่ใช้น้ำตาลทราายเป็นวัตถุดิบอาจหันมานำเข้าน้ำตาลจากต่างประเทศหรือใช้วัตถุดิบอื่น ๆ เช่น น้ำเชื่อมมีฟรุกโตสสูงจากข้าวโพด (High Fructose Corn Syrup) หรือสารความหวานอื่น ๆ แทนน้ำตาลทราย (ดังเช่นที่เกิดขึ้นมาในสหรัฐอเมริกา) และ (5) รัฐบาลในบางประเทศเห็นว่าการที่น้ำตาลในประเทศมีราคาสูงกว่าราคาส่งออกเป็นการบิดเบือนกลไกตลาด (distortion) ที่เกิดจากมาตรการควบคุมของรัฐ จึงพยายาม

⁷⁵ กระทรวงอุตสาหกรรม, “ระเบียบคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย ว่าด้วย การจำหน่ายน้ำตาลทรายให้แก่ผู้ผลิตสินค้าเพื่อการส่งออก ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2528). น้ำตาล (พฤษภาคม-มิถุนายน 2528): 35.

เข้ามาแก้ปัญหาโดยจำหน่ายน้ำตาลให้อุตสาหกรรมเหล่านี้ในราคาที่ต่ำกว่าราคาสำหรับผู้บริโภค⁷⁶

ในขั้นนี้จึงได้มีการเสนอแนะวิธีการนำเอาน้ำตาลที่ผลิตได้มาใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมให้มากขึ้น และให้มีการค้นคว้าและวิจัยสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ จากน้ำตาลให้น้ำตาลออกมาสู่ผู้บริโภคในรูปแบบอื่น ๆ⁷⁷ ซึ่งอุตสาหกรรมที่จำเป็นต้องใช้น้ำตาลทรายเป็นวัตถุดิบนั้นมีอยู่มากมายหลายประเภทด้วยกันที่สำคัญ คือ

(1) อุตสาหกรรมลูกกวาดขนมหวาน เป็นอุตสาหกรรมที่มีความจำเป็นต้องใช้น้ำตาลถึงประมาณ 60 % ของผลิตภัณฑ์ ซึ่งคิดเป็นราคาได้ประมาณ 25-30 % ของราคาของต้นทุนการผลิต และการที่จะใช้สารให้ความหวานอื่นนั้นยังไปได้น้อย⁷⁸

(2) อุตสาหกรรมช็อคโกแลต เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่เหมาะสมที่จะปลูกต้นโกโก้และมีวัตถุดิบทุกอย่างสำหรับการผลิตช็อคโกแลตได้ ซึ่งการผลิตช็อคโกแลตสามารถใช้น้ำตาลได้ถึง 40 %⁷⁹

(3) อุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง-ผลไม้อบแห้ง ปัจจุบันนี้มีการผลิตเป็นจำนวนมากอยู่แล้วและมีตลาดแน่นอนอยู่แล้ว ถ้าหากได้รับการส่งเสริมในด้านต้นทุนการผลิตจะสามารถทำให้โรงงานเหล่านี้ใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบเพิ่มขึ้นมาก เฉลี่ยการใช้น้ำตาลในอุตสาหกรรมประเภทอาหารกระป๋อง (ผลไม้) มีประมาณ 10-20 % ผลไม้อบแห้งใช้ประมาณ 40-90 % ซึ่งจากสถิติการผลิตเพื่อส่งออกในปี พ.ศ. 2529 ของผลไม้กระป๋องมีจำนวนถึง 3 แสนตัน⁸⁰ นับได้ว่าเป็นอุตสาหกรรมต่อเนื่องที่มีขนาดใหญ่ไม่น้อย

⁷⁶ อัมมาร สยามวาลา และคณะ, โครงการวิจัยอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทราย:
สู่ทางการขยายการผลิตเพื่อการส่งออก (กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2543), น. 110.

⁷⁷ กล้าณรงค์ ศรีรอด, “สู่ทางการสร้างเสถียรภาพการผลิต การบริโภค และราคาของน้ำตาลไทยในอนาคต,” น้ำตาล (กันยายน-ตุลาคม 2532): 1.

⁷⁸ เรื่องเดียวกัน, น. 5.

⁷⁹ เรื่องเดียวกัน, น. 6.

⁸⁰ เรื่องเดียวกัน, น. 6.

(4) อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม อุตสาหกรรมนี้เป็นอุตสาหกรรมที่ใช้น้ำตาลมาก แต่ก็กำลังประสบกับปัญหาการแข่งขันทางการตลาดจากการที่ถูกลดให้ความหวานอื่น ๆ เข้ามาทดแทน⁸¹

(5) อุตสาหกรรมขนมหวาน/อาหาร ซึ่งต้องใช้น้ำตาลเป็นสารให้ความหวาน ประกอบมากอยู่แล้ว ดังนั้นน้ำตาลที่นำมาใช้อาจไม่จำเป็นต้องผ่านกระบวนการผลิตเป็นน้ำตาลทราย โดยสามารถตัดขั้นตอนการตกผลึกออกไป เสนอขายออกมาในรูปแบบของน้ำเชื่อม ซึ่งย่อมมีราคาต้นทุนที่ถูกกว่าการผลิตน้ำตาล⁸² อันจะเป็นผลดีต่อทั้งสองอุตสาหกรรมในการลดต้นทุนการผลิต

นอกจากนี้ยังพบว่า ความต้องการใช้น้ำตาลทรายในประเทศไทยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามลำดับ กล่าวคือในปี 2509/10 ความต้องการใช้น้ำตาลมีปริมาณ 233,726 เมตริกตัน และในปี 2519/20 ความต้องการใช้น้ำตาลเพิ่มเป็น 583,293 เมตริกตัน หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 150 ในช่วงระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมา และในปี 2526/27 ความต้องการใช้น้ำตาลปริมาณ 6,547,626 กระสอบ หรือประมาณ 654,763 เมตริกตัน ทั้งนี้เป็นเพราะการเพิ่มของประชากร และการขยายตัวของอุตสาหกรรมที่ใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบในรูปแบบต่าง ๆ มากขึ้น⁸³ และผลกระทบจากสารให้ความหวานแทนน้ำตาลก็ยังมีไม่มากเพราะราคาน้ำตาลที่โรงงานอุตสาหกรรมภายในประเทศซื้อได้ในราคาถูกอยู่แล้ว (ดูรายละเอียดในตารางที่ 2)

โดยจำแนกเป็นการบริโภคโดยรวมทั้งประเทศ ในปี 2510/11 อัตราการบริโภคน้ำตาลคนละ 7 กิโลกรัมต่อปี และเพิ่มเป็นคนละ 12 กิโลกรัมต่อปี ในปี 2526/27 และเมื่อพิจารณาเป็นรายภาคพบว่าคนไทยในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีอัตราการบริโภคน้ำตาลต่ำที่สุดคือประมาณคนละ 3.79 กิโลกรัมต่อปี ภาคกลางและภาคใต้ที่มีอัตราการบริโภคค่อนข้างสูงคือ ประมาณคนละ 17.06 และ 18.65 กิโลกรัมต่อปี ตามลำดับ ทั้งนี้เนื่องจากมีความแตกต่างในพฤติกรรมการบริโภค รายได้เฉลี่ยของคนในแต่ละภาค รวมทั้งความยากง่ายในการหาซื้อน้ำตาลเพื่อบริโภค⁸⁴ อีกด้วย

⁸¹ เรื่องเดียวกัน, น. 7.

⁸² เรื่องเดียวกัน, น. 7.

⁸³ อัญชนา วิทยารธรรมรัช, “บทความพิเศษ บทที่ 3,” เศรษฐกิจการพาณิชย์ 16: 170 (กันยายน 2528): 25.

⁸⁴ เรื่องเดียวกัน, น. 25.

แต่ถ้าจำแนกถึงอัตราการบริโภค 2 แบบ คือ การบริโภคทางตรงหรือบริโภคในครัวเรือน อันหมายถึง การใช้ปรุงอาหาร ทำขนม และผสมเครื่องดื่มต่าง ๆ เพื่อบริโภคภายในครัวเรือน ภัตตาคาร และร้านอาหาร ในขณะที่การบริโภคทางอ้อม คือ การใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมต่าง ๆ ได้แก่ อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม ขนมปัง (รวมสุราและเบียร์) อาหาร (รวมอาหารกระป๋องและน้ำปลา) ผลิตภัณฑ์นม ลูกกวาด ยา ฯลฯ ซึ่งในทศวรรษ 2520 ถึงต้นทศวรรษ 2530 โดยมีสัดส่วนอัตราการบริโภคทางตรงต่อการบริโภคทางอ้อมเป็น 70: 30 แม้ว่าการบริโภคทั้งสองทางจะมีแนวโน้มของการบริโภคที่เพิ่มขึ้นทุกปีทั้งคู่ แต่การบริโภคทางอ้อมกลับมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นมากกว่า และยังเป็นการเพิ่มขึ้นในส่วนของการบริโภคน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ที่เพิ่มมากขึ้นจากการนำไปใช้ในอุตสาหกรรมมากขึ้นอีกด้วย⁸⁵ (ดูตารางที่ 2 ประกอบ)

ตารางที่ 2

แสดงการบริโภคน้ำตาลทรายภายในประเทศ ปี 2504/05-2541

ปีการผลิต	การบริโภคทางอ้อม (เมตริกตัน)	การบริโภคทางตรง (เมตริกตัน)	รวม
2504/05	40,944	84,133	125,077
2505/06	35,723	46,222	81,945
2506/07	35,766	82,088	117,854
2507/08	57,266	175,800	233,067
2508/09	73,480	110,837	184,317
2509/10	78,735	144,991	233,726
2510/11	89,990	153,894	243,804
2511/12	123,664	200,795	324,959
2512/13	172,309	225,250	357,559
2513/14	121,560	222,180	343,740
2514/15	104,100	125,881	312,302
2515/16	120,772	241,544	362,316
2516/17	127,472	254,866	382,298

⁸⁵ อัมมาร สยามวาลา และคณะ, อนาคตอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาล, น. 114 -118.

ตารางที่ 2
แสดงการบริโภคน้ำตาลทรายภายในประเทศ ปี 2504/05-2541

ปีการผลิต	การบริโภคทางอ้อม (เมตริกตัน)	การบริโภคทางตรง (เมตริกตัน)	รวม
2517/18	130,000	270,000	400,000
2518/19	158,490	316,981	475,471
2519/20	166,666	416,627	583,293
2520/21	143,652	416,305	559,957
2521/22	135,159	451,915	586,574
2522/23	135,474	452,887	588,361
2523/24	126,640	406,914	533,554
2524/25	173,649	351,721	525,370
2525/26	116,956	513,892	630,848
2526/27	133,780	520,983	654,763
2528	132,000	536,000	668,000
2529	160,000	529,000	689,000
2530	193,000	625,000	817,000
2531	233,000	587,000	820,000
2532	254,000	655,000	908,000
2533	280,000	743,000	1,023,000
2534	279,000	822,000	1,101,000
2535	316,000	855,000	1,170,000
2536	331,000	936,000	1,267,000
2537	348,000	1,022,000	1,370,000
2538	340,000	1,183,000	1,523,000
2539	376,000	1,204,000	1,580,000
2540	495,000	1,217,000	1,712,000
2541	707,000	991,000	1,698,000

- ที่มา: (1) ตั้งแต่ 2504-2526/27 มีที่มาจาก 1. ฝ่ายนโยบายและเศรษฐกิจน้ำตาล สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย และ 2. ฝ่ายขาย สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย
- (2) ตั้งแต่ 2528 –2541 เป็น ตารางแสดงปริมาณการจำหน่ายน้ำตาลทรายภายในประเทศ (โควตา ก.) มีที่มาจาก ศูนย์บริหารการจำหน่าย, สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย (ดูใน อัมมาร สยามวาลา และคณะ, โครงการวิจัยอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทราย: คู่มือการขยายการผลิตเพื่อการส่งออก. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2543, น. 112)

โดยภาพรวมแล้วอุตสาหกรรมต่อเนื่องที่ต้องใช้น้ำตาลทรายเป็นวัตถุดิบก็ขยายตัวขึ้นเรื่อย ๆ แต่ขณะเดียวกันปัญหาที่อุตสาหกรรมน้ำตาลทรายต้องเผชิญกลับไม่เป็นไปอย่างที่คาดว่าปริมาณการใช้น้ำตาลจะเพิ่มขึ้นเป็นสัดส่วนที่ไปด้วยกัน เนื่องจากได้เกิดการแข่งขันของสารให้ความหวานทดแทนขึ้นในอุตสาหกรรมความหวานเหล่านี้ขึ้น จากการนำเอาสารทดแทนความหวานมาใช้แทนน้ำตาลทรายซึ่งจะอธิบายต่อไป

2.2.3 ผลกระทบของอุตสาหกรรมน้ำตาลจากสารทดแทนความหวาน

ผลกระทบที่มีต่ออุตสาหกรรมน้ำตาลทรายที่เป็นสารประกอบซูโครสที่สำคัญก็คือ การเกิดขึ้นของสารทดแทนความหวานหลากหลายรูปแบบที่เข้ามาแข่งขันในอุตสาหกรรมที่ต้องใช้ความหวานเป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์ จากเดิมที่น้ำตาลทรายเคยเป็นสารให้ความหวานอย่างเดียวที่ผู้คนนิยมรับประทาน แต่การค้นพบสารให้ความหวานรูปแบบใหม่ในขณะที่ยาราคาของน้ำตาลทรายในตลาดโลกเกิดความผันผวนสูงจนผู้ประกอบการไม่สามารถควบคุมต้นทุนของสินค้าที่ตนผลิตได้ ประกอบกับการเกิดขึ้นของกระแสอันตรายต่อสุขภาพของน้ำตาลทราย ทั้งหมดเหล่านี้ล้วนมีส่วนช่วยให้สารทดแทนความหวานเข้ามาสู่ตลาดและได้รับความนิยมมากขึ้นตั้งแต่ทศวรรษที่ 2520 เป็นต้นมา โดยเฉพาะในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มนั้นได้นำเอาสารทดแทนความหวานมาใช้แทนน้ำตาลทรายกันมากขึ้น

ส่วนใหญ่การเพิ่มขึ้นของการบริโภคสิ่งให้ความหวานจากข้าวโพดนั้นมาจากการเพิ่มขึ้นในการบริโภคน้ำเชื่อมมีฟรุคโตสสูงจากข้าวโพด (HFCS-high fructose corn syrup) ซึ่งในสหรัฐอเมริกาคาดว่าจะสูงเป็น 9 ปอนด์ต่อคนในปี พ.ศ. 2520 จาก 7 ปอนด์ต่อคน ในปี พ.ศ.

2519 ซึ่งในอนาคต HFCS จะเป็นผู้แข่งขันที่สำคัญของน้ำตาลโดยเฉพาะอย่างยิ่งในการใช้ในการอุตสาหกรรม⁸⁶

ในด้านทศวรรษ 2520 รายงานของคณะกรรมการส่งเสริมการบริโภคน้ำตาลขององค์กรน้ำตาลระหว่างประเทศ (ISO) ได้แสดงความกังวลเกี่ยวกับการเข้ามาแข่งขันของสารให้ความหวานโดยเฉพาะน้ำเชื่อมมีฟรุคโตสสูงจากข้าวโพด (HFCS) ซึ่งคณะกรรมการฯ พิจารณาเห็นว่าถึงแม้ว่าในอนาคตน้ำตาลจะต้องแข่งขันกับสารให้ความหวานจากธรรมชาติโดยเฉพาะจำพวกน้ำเชื่อมมีฟรุคโตสสูงจากข้าวโพดมากขึ้น แต่ส่วนใหญ่จะจำกัดอยู่เฉพาะในสหรัฐฯ เนื่องจากมีเทคโนโลยีและมีข้าวโพดเป็นวัตถุดิบ ส่วนในประเทศยุโรปตะวันตกและญี่ปุ่น ยังไม่ถือว่าเป็นเรื่องสำคัญ สิ่งให้ความหวานแทนน้ำตาลจะแข่งขันกับน้ำตาลได้เพียงใดหรือไม่ยอมสุดแล้วแต่ราคาของน้ำตาล ในขณะที่ราคาน้ำตาลตกต่ำ การแข่งขันของสิ่งใช้แทนน้ำตาลก็ไม่น่าหนักใจ แต่ถ้ามีความตกลงระหว่างประเทศว่าด้วยน้ำตาลฉบับใหม่แล้วราคาน้ำตาลดีขึ้น ก็อาจเป็นปัญหาสำคัญขึ้นอีกโดยเฉพาะในบางประเทศ ซึ่งคณะกรรมการฯ จะต้องติดตามเรื่องสิ่งใช้แทนน้ำตาลโดยใกล้ชิดต่อไป และสนับสนุนให้สำนักงานเลขาธิการขององค์การฯ ส่งเอกสารเกี่ยวกับเรื่องนี้ให้ประเทศสมาชิกทราบเป็นประจำต่อไป⁸⁷

ผลกระทบจากการเปลี่ยนไปใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ทำให้ความต้องการน้ำตาลทรายในสหรัฐอเมริกาลดลงอยู่เรื่อย ๆ ผลจากอเมริกาหันไปนิยมใช้สารให้ความหวานชนิดอื่นแทนเพิ่มขึ้น คู่แข่งที่สำคัญของน้ำตาลได้แก่สารจำพวก isoglucose โดยในวันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ.2527 บริษัทโคคา โคล่า และเป๊ปซี่ เห็นพ้องต้องกันที่จะใช้สารจำพวก isoglucose จำนวน 100 % ผลสมในเครื่องดื่ม ดังนั้นในปี พ.ศ. 2527 ความต้องการสารจำพวก isoglucose เพิ่มขึ้นเป็นจำนวน 650,000 ตัน ในขณะที่การใช้น้ำตาลทรายลดลงเรื่อย ๆ ทั้งในปี พ.ศ. 2526 และ พ.ศ. 2527 บริษัทเครื่องดื่มต่าง ๆ นิยมใช้ isoglucose เพิ่มขึ้นเป็นจำนวนทั้งสิ้น 1.6 ล้านตัน และเมื่อไม่นานมานี้เองทางกระทรวงเกษตรสหรัฐแจ้งว่า การใช้ isoglucose จะเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ จนถึงปี

⁸⁶ กาญจน์ ธีระกุล. “เศรษฐกิจของอุตสาหกรรมน้ำตาล”, แปลจาก Malin Chenburg, “The Economic of the Sugar Industry,” น้ำตาล (กรกฎาคม-สิงหาคม 2521): 23.

⁸⁷ องค์การน้ำตาลระหว่างประเทศ. “ข่าวอุตสาหกรรมน้ำตาลทราย,” น้ำตาล (มีนาคม-เมษายน 2520): 46.

พ.ศ. 2527-28 ต่อไป นอกจากนี้ยังได้คาดว่า การใช้ isoglucose แทนน้ำตาลอาจจะสิ้นสุดลงในปี พ.ศ. 2529 ก็ได้ และจะมีผลให้การใช้น้ำตาลของสหรัฐ เพิ่มขึ้นถึง 7.1 ล้านตัน⁸⁸

แต่ในกรณีประเทศไทยการขยายตลาดน้ำตาล คงไม่ได้รับผลกระทบจากสารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลมากนัก เพราะราคาน้ำตาลที่ผู้ผลิตอุตสาหกรรมในประเทศไทยสามารถซื้อได้จากผู้ผลิตน้ำตาลโดยตรง โดยมีราคาต่ำกว่าผู้บริโภคทั่วไปในประเทศก็มีราคาถูกอยู่แล้ว เนื่องจากประเทศไทยเป็นผู้ผลิตน้ำตาลทรายเอง จึงไม่มีความจำเป็นต้องหาสารให้ความหวานทดแทนมาใช้มากนัก

แต่อย่างไรก็ตามนักเศรษฐศาสตร์มองว่า การขยายตลาดน้ำตาลภายในโดยใช้ 2 แนวทาง คือ แนวทางการรณรงค์ให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคน้ำตาลมากขึ้นคงไม่สู้จะมีประโยชน์นัก สำหรับอุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศไทย ซึ่งไม่ได้มีกระแสต่อต้านน้ำตาลแต่อย่างใด สำหรับแนวทางที่สองนั้น ก็คงจะคล้ายกับกรณีการให้ส่วนลดแก่อุตสาหกรรมส่งออก ซึ่งทั้งฝ่ายชาวไร่และโรงงานน้ำตาลคงจะเห็นพ้องต้องกันอีกว่าการให้ส่วนลดราคาน้ำตาลให้แก่อุตสาหกรรมต่อเนื่องจะทำให้รายได้ของอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทรายของไทยลดลง ดังนั้นตราที่ราคาน้ำตาลนำเข้ายังสูงกว่าราคาภายในประเทศ (ไม่ว่าจะเป็นเพราะราคาน้ำตาลในตลาดโลกสูง ต้นทุนการนำเข้าสูง หรือภาษีนำเข้าสูงก็ตาม) อุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทรายก็คงจะไม่มีแรงจูงใจที่จะลดราคาน้ำตาลให้แก่อุตสาหกรรมต่อเนื่อง⁸⁹ เพราะเห็นว่าไม่ใช่หนทางที่จะเพิ่มรายได้ให้แก่อุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลแต่อย่างใด

ส่วนการขยายตลาดอีกตลาดหนึ่งที่จริง ๆ แล้วเป็นตลาดต่างประเทศ แต่ในทางการค้าแล้วมีความใกล้ชิดกับตลาดในประเทศมากกว่าคือตลาดชายแดน เพราะในทางปฏิบัติแล้วน้ำตาลที่ออกสู่ตลาดชายแดนเกือบทั้งหมดเป็นน้ำตาลโคเวต้า ก. (ซึ่งเป็นโคเวต้าสำหรับบริโภคภายในประเทศ) และจำหน่ายในราคาที่สูงกว่าราคาน้ำตาลทรายในประเทศ ในอดีตนั้นน้ำตาลถือเป็นสินค้ายุทธปัจจัย แต่ในปัจจุบันปัญหาความมั่นคงด้านชายแดนไม่ได้เป็นปัญหาใหญ่

⁸⁸ พรทิพย์ บุตรี. “ประมาณการดุลน้ำตาลของโลกในปี 2527-28 ครั้งที่ 2 ของ เอฟ.โอ. ลิซท์,” แพลและเรียบเรียงจาก “Second Estimate of the World Sugar Balance 1984/85,” น้ำตาล (พฤษภาคม-มิถุนายน 2528): 29.

⁸⁹ อัมมาร สยามวาลา และคณะ, โครงการวิจัยอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทราย: สู่ทางการขยายการผลิตเพื่อการส่งออก, น. 112.

เหมือนเดิมและตลาดชายแดนก็มีความสำคัญด้านเศรษฐกิจมากขึ้น⁹⁰ ดังนั้นการขยายตัวของตลาดการค้าชายแดนก็มีส่วนช่วยในการเพิ่มการบริโภคน้ำตาลทรายของไทยอยู่ไม่น้อย

แนวทางเพิ่มรายได้ของอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทรายแนวทางหนึ่งที่ถูกกล่าวถึงมาเป็นเวลานานคือการผลิตและจำหน่ายน้ำตาลในรูปแบบและบรรจุภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ แต่แนวทางนี้ยังมีผู้นำมาใช้ไม่มากนัก โดยถ้าไม่รวมน้ำตาลทรายแดงและน้ำตาลกรวดแล้ว ก็มีกลุ่มโรงงานรายใหญ่เพียงกลุ่มเดียวที่มีผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ออกสู่ตลาดในหลายรูปแบบด้วยกัน ก็คือกลุ่มน้ำตาลมิตรผลที่พยายามจะเข้ามาสร้างตลาดน้ำตาลระดับบนที่ต้องมีการหาผลิตภัณฑ์ใหม่มาสู่ตลาดจากเดิมที่น้ำตาลมิตรผลได้เปิดตลาดน้ำตาลกรวดขึ้นจนมียอดจำหน่าย 500 ตันต่อปี ซึ่งไม่มากนักถ้าเทียบกับจำนวนการผลิตน้ำตาลทั้งหมด แต่ตลาดนี้เป็นตลาดบนหรือตลาดน้ำตาลคุณภาพ (Extra Premium) ซึ่งมีตรผลต้องการขยายตลาดด้วยการออกผลิตภัณฑ์ใหม่คือน้ำตาลอ้อยที่ผลิตขึ้นจากน้ำตาลผสมสมุนไพรไทย 4 ชนิด คือ กระเจี๊ยบแดง ชาใบหม่อน ดอกคำฝอย และดอกอัญชัน เพื่อเอาใจและเจาะตลาดคนรักสุขภาพที่มีมากขึ้น⁹¹ โดยทางมิตรผลมีโครงการผลิตน้ำตาลในหลากหลายรูปแบบเพื่อตอบสนองลูกค้าในทุกกลุ่ม

คำถามที่ตามมาก็คือถ้าแนวทางนี้เป็นแนวทางที่จะเพิ่มรายได้ให้อุตสาหกรรมแล้ว เหตุใดผู้ผลิตรายอื่นจึงไม่ได้นำผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ออกมาสู่ตลาด และแม้กระทั่งน้ำตาลของที่ใช้ในโรงแรมชั้นนำหลายแห่งยังไม่ได้บรรจุมาจากโรงงานน้ำตาล โดยโรงแรมบางแห่งซื้อน้ำตาลมาบรรจุของตัวเองและอีกหลายแห่งจ้างบริษัทอื่นทำบรรจุภัณฑ์ให้ โดยคำตอบที่พอจะอธิบายได้ คือ

1) เทคโนโลยีการผลิตไม่ได้เป็นอุปสรรคการผลิตน้ำตาลในรูปแบบและบรรจุภัณฑ์ใหม่ ๆ แต่ในปัจจุบัน ตลาดสำหรับสินค้าเหล่านั้นยังเล็กมาก และผู้ผลิตส่วนใหญ่ไม่คิดว่าการลงทุนโฆษณาทำตลาดประเภทนี้จะคุ้มกับการลงทุน เพราะถึงแม้ว่ากำไรต่อหน่วยจะสูง แต่การที่ตลาดมีขนาดเล็กทำให้โอกาสที่จะได้กำไรเป็นเนื้อเป็นหนังมีไม่มาก นอกจากนี้ การขายน้ำตาลประเภทนี้มักจะขายในตลาดบนซึ่งมักจะต้องขายเป็นเงินเชื่อโดยส่วนใหญ่

2) ตลาดน้ำตาลทรายแดงเป็นตลาดที่ค่อนข้างใหญ่เมื่อเทียบกับตลาดน้ำตาลพิเศษชนิดอื่น ๆ และมีแนวโน้มที่จะขยายตัวขึ้นโดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้บริโภคจำนวนไม่น้อยหันมานิยมบริโภคน้ำตาลทรายแดงมากขึ้น เพราะเชื่อว่าไม่ได้ผ่านการฟอกสีและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

⁹⁰ เรื่องเดียวกัน, น. 113.

⁹¹ “มิตรผลผลิตน้ำตาลสุขภาพเตรียมตีตราส่งตลาดนอก,” ประชาชาติธุรกิจ 22: 3058 (25-28 กุมภาพันธ์ 2542): 17-18.

น้ำตาลทรายแดงที่จำหน่ายในตลาดบนมีราคาสูงถึงกิโลกรัมละ 40 บาท (โดยจำหน่ายในราคา 16 บาท สำหรับน้ำตาลทรายแดงบรรจุถุง 400 กรัม) อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันที่มีโรงงานน้ำตาลทรายแดงถึง 10 โรงนั้น ตลาดน้ำตาลทรายแดงอยู่ในภาวะอิ่มตัว จนกระทั่งโรงงานน้ำตาลทรายแดงหลายโรงต้องหยุดผลิตหรือพยายามหาทางผลิตน้ำตาลประเภทอื่น นอกจากนี้น้ำตาลทรายแดงมีข้อเสียเปรียบอีกประการหนึ่งคือไม่สามารถเก็บไว้ได้นานเท่าน้ำตาลทรายขาวเพราะมีความชื้นและสิ่งเจือปน⁹²

กล่าวโดยสรุปความสำเร็จอย่างแท้จริงของนโยบายการส่งเสริมการบริโภคน้ำตาลเพื่อขยายตลาดน้ำตาลภายในตามกลไกของตลาดนั้น ได้ประสบผลสำเร็จอย่างแท้จริงเอาในช่วงของการขยายตัวทางเศรษฐกิจในช่วงสองทศวรรษที่ผ่านมาโดยเฉพาะในทศวรรษที่ 2530 ที่การใช้น้ำตาลในอุตสาหกรรมต่าง ๆ ได้พุ่งสูงขึ้นอย่างมากจากการขยายตัวทางเศรษฐกิจและกำลังซื้อของผู้บริโภคที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในช่วงนั้น การบริโภคน้ำตาลทางอ้อมผ่านสินค้าแปรรูปทางอุตสาหกรรมโดยเฉพาะประเภทผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มนี้เอง ที่ทำให้ปริมาณการบริโภคน้ำตาลอันเป็นรูปแบบของการบริโภคทางอ้อมสูงขึ้นมากในสังคมไทย และมีแนวโน้มว่าการบริโภคน้ำตาลทางอ้อมกำลังขยายตัวสูงขึ้นเรื่อย ๆ ในขณะที่การบริโภคทางตรงก็ขยายตัวเพิ่มขึ้นสม่ำเสมอเช่นกัน แต่การบริโภคทางอ้อมมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นมากกว่า และจะแซงหน้าการบริโภคทางตรงในไม่ช้านี้ เนื่องจากผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่โดยมากมีน้ำตาลเป็นส่วนผสมได้กลายเป็นที่นิยมของผู้บริโภคมาก และสอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนทั้งในเมืองและชนบทที่สินค้าเหล่านี้เข้าไปถึงแทบทุกครัวเรือนในปัจจุบัน

ขณะที่การขยายตัวอย่างมากของอุตสาหกรรมการผลิตและการบริโภคน้ำตาลทรายนี้เอง ที่ส่งผลให้เกิดความล่มสลายลงของวัฒนธรรมน้ำตาลพื้นบ้าน ดังจะกล่าวต่อไป

2.3 เศรษฐศาสตร์การเมืองเรื่องน้ำตาลและการจัดวางของความหวานพื้นบ้าน

ดินแดนแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งมีระบบนิเวศที่อุดมสมบูรณ์ ทั้งลักษณะภูมิอากาศที่ชุ่มชื้น อุดมด้วยพืชพรรณธัญญาหาร การดำรงชีวิตของผู้คนแถบนี้ก็ได้ปรับตัวให้สามารถดำเนินชีวิตกับระบบนิเวศมาอย่างยาวนาน และตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 14 บริเวณเอเชีย

⁹² อัมมาร สยามวาลา และคณะ, โครงการวิจัยอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทราย: เส้นทางขยายการผลิตเพื่อการส่งออก, น. 112-114.

ตะวันออกเฉียงใต้ ได้กลายเป็นแหล่งผลิตสินค้าสำคัญพวกเครื่องเทศและสินค้าฟุ่มเฟือยอันมี การพลู พริกไทย กาแฟ และน้ำตาลที่ผลิตจากอ้อย⁹³ ซึ่งนอกจากอ้อยแล้วแถบนี้ยังอุดมไปด้วยพืช ที่สามารถนำมาใช้ให้รสหวานได้มากมายหลายหลาก ไม่ว่าจะเป็นจากต้นมะพร้าว ต้นตาลโตนด ต้นจาก กล้วยา หรืออ้อยต่างชนิดต่างพันธุ์กันก็ล้วนแล้วแต่ให้รสชาติความหวานที่ไม่เหมือนกัน และมีกลิ่นที่เฉพาะตัวอีกด้วย

ประเทศไทยที่ตั้งอยู่ในบริเวณดังกล่าวจึงมีสารให้ความหวานที่หลากหลายและเรียก กันรวม ๆ ว่า “น้ำตาล” ซึ่งบางท่านสันนิษฐานว่า “น่าจะหมายถึงน้ำตาลที่ทำมาจากต้นตาลโตนด เพราะคำว่าตาลเป็นภาษาบาลี อาจะมาจากภาษาเดิมจากอินเดีย ดังนั้นจึงเป็นไปได้ว่า คนไทย รู้จักน้ำตาลที่ทำจากน้ำตาลสดก่อนน้ำตาลที่ทำมาจากอ้อย”⁹⁴ ความหลากหลายทั้งแหล่งที่มาของ พืชที่ใช้ทำน้ำตาล และรูปแบบการผลิตที่แตกต่างกันจากพืชชนิดเดียวกัน และชนิดของน้ำตาลที่ หลากหลายในอดีตปรากฏให้เห็นจากหนังสืออักขราภิธานศัพท์ของหมอบรัดเลย์ที่ตีพิมพ์ในปี พ.ศ. 2416 ในสมัยต้นรัชกาลที่ 5 ดังนี้

น้ำตาล, คือ น้ำที่ไหลหยดออกมาจากงวงตาลนั้น,
 น้ำตาลกรวด, คือ น้ำตาลที่เป้น ก้อนแข็งเหมือนกรวดนั้น, เหมือนน้ำตาลน กรวดที่ทำด้วยน้ำตาลทราย.
 น้ำตาลงบ, คือ น้ำตาลที่เขาทำเป็นงบ ๆ นั้น, เช่น งบน้ำอ้อย.
 น้ำตานจาก, คือน้ำตานที่เกิดจากงวงจากนั้น, เช่น น้ำตานมะพร้าว.
 น้ำตานทราย, คือ น้ำตานที่เป้นเม็ด ๆ เหมือนทรายนั่น.
 น้ำตาลต่งุ่น, คือน้ำตานที่เขี้ยวไว้ขึ้น ๆ นั้น, เช่น น้ำตาลต่งุ่นเพ็ชรบุรี.
 น้ำตาลโตนง, คือ น้ำตาลที่เกิดแต่ต้นโตนงนั้น, เช่น น้ำตาลม่อเพ็ชรบุรี.
 น้ำตาลปี, คือ น้ำตาลที่หยอดใส่ใบตาลเป็นรูปปีนั้น, เช่น น้ำตาลปีเพ็ชรบุรี.
 น้ำตาลปีก, คือ น้ำตาลที่เขาหลอมเป็นปีกนั้น, เช่น น้ำตาลงบ.
 น้ำตาลเตา, คือ น้ำตาลที่เขาเคี่ยวมาจากเตานั้น เช่น น้ำตาลม่อนั้น,

⁹³ Anthony Reid, et al., Southeast Asian Exports Since The 14th Century : Cloves, Pepper, Coffee, and sugar.

⁹⁴ วิบูลย์ ลี้สุวรรณ. “เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำน้ำตาลพื้นบ้าน,” ใน พิพัฒน์ พงศ์พร (บรรณาธิการ). สหวิทยาการของอ้อยและน้ำตาล: รวมบทความทางวิชาการเนื่องในโอกาสครบรอบ 43 ปี กลุ่มบริษัทน้ำตาลมิตรผล จำกัด 2499-2542, น. 41.

น้ำตาลม่อ, คือ น้ำตาลที่เขายอดใส่ม่อนั้น เช่น น้ำตานม่อที่เขาขายตามตลาด.

น้ำตานมะพร้าว, คือ น้ำตานที่เกิดแต่มะพร้าวนั้น,

น้ำตาลหลอม, คือ น้ำตาลเก่าที่เหลวไปแล้ว, หลอมใส่ม่ออีกครั้งหนึ่ง, เช่น น้ำตาลหลอมเพชรบุรี.

น้ำตาลสด, คือ น้ำตาลที่รองมาใหม่ ๆ ยังไม่ได้เคี่ยวให้แห้งนั้น, เช่น น้ำตาลในกะบอก,

น้ำตานลัม, คือ น้ำตานที่ดองไว้ให้เปรี้ยวขึ้น, เช่น น้ำตานลัมกินเมา⁹⁵ (สะกดตามต้นฉบับเดิม)

สังเกตจากการเรียกชื่อน้ำตาลในสมัยนั้นก็คล้ายคลึงกันกับสมัยนี้ กล่าวคือเรียกชื่อตามชนิดของต้นไม้น้ำตาลแบบหนึ่ง เรียกตามรูปร่างหรือภาชนะที่ใช้บรรจุอย่างหนึ่ง และเรียกตามกรรมวิธีทำน้ำอีกอย่างหนึ่ง และนอกเหนือจากความหลากหลายของแหล่งที่มาและรูปแบบของน้ำตาลที่ใช้กันอยู่ในสังคมช่วงนั้นแล้ว การนำเอาไปใช้ให้เหมาะหรือให้เข้ากันกับของหวานที่ต้องการทำแต่ละชนิดก็ต่างกันด้วย ดังเห็นได้จากการเลือกเอาน้ำตาลมาทำของหวานในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ที่ว่า

ของหวานนี้กินความกว้าง บรรดาสิ่งซึ่งเข้าน้ำตาล ถ้าที่มีไอซารศหวานธรรมดาไม่มีผลไม้เป็นต้นก็รวมอยู่ในของหวานทั้งนั้น แต่ขนมนั้นเป็นสิ่งที่ต้องประดิษฐ์ขึ้นที่ประสมแป้ง มะพร้าว ไข่ และน้ำตาลเป็นพื้น แล้วก็ประดิษฐ์ทำโดยประสมประสานกับของอื่นให้แปลกอย่างต่างพรรณออกไป น้ำตาลที่ใช้ทำขนมซึ่งเป้นสำคัญก็น้ำตาลหม้ออย่างหนึ่งน้ำตาลทรายอย่างหนึ่ง ขนมที่ทำด้วยน้ำตาลใดมาแล้ว จะกลับเอาน้ำตาลอย่างอื่นทำเป็นต้นว่า ขนมที่ทำด้วยน้ำตาลหม้อจะทำด้วยน้ำตาลทราย ถ้าขนมที่ทำแต่เดิมด้วยน้ำตาลทรายจะมาทำด้วยน้ำตาลหม้อก็ว่าผิดรส และติเตียนกันว่าไม่อร่อย ข้าจะเหมาว่าไม่รู้จักของที่จะทำไปอีก เป็นต้นว่าข้าวเหนียวแก้ว จะกวนด้วยน้ำตาลหม้อก็กลายเป็นข้าวเหนียวแดงไป ไม่เป็นแก้วได้ เหล่านี้เป็นของประกอบด้วยวิธีมีลัทธิอุปาทานเป็นประมาณน้ำตาลนั้นเล่าในที่เรียกว่าน้ำตาลหม้อก็ผิดกัน

⁹⁵ แดน ปิซ บรัดเลย์, หนังสืออักขราภิธานศรับท์ (กรุงเทพฯ: ศุภสภา, 2414 [2416]), น.

ด้วย ถิ่นที่เกิด น้ำตาลที่มาจากเมืองเพชรบุรีจะเป็นหม้ออุปเป็นปึกเคียวเป
 นอ่อนอย่างใดก็ดีกว่า น้ำตาลเกิดในถิ่นที่อื่น เช่น น้ำตาลโตนดด้วยกันที่มา
 แต่บางตะไใกล้เมืองนนท์เมืองประทุมเหล่านี้ ก็ว่ากร่อยบ้าง รสหวานไม่แหลม
 ถึงเมืองเพชรบุรี ช่างที่ทำขนม ก็จำต้องตรวจระวังชนิดของน้ำตาลเป็นสำคัญ
 ถัดจากน้ำตาลโตนดมาก็น้ำตาลมะพร้าวเป็นที่สอง แต่น้ำตาลจากนั้นมีรส
 กร่อยปนของเหลว ส่วนน้ำตาลทรายนั้นเล่าตามที่ทำขนมกันมา แต่ก่อนก็
 น้ำตาลทรายเมืองนครไชยศรี เป็นดีกว่าน้ำตาลทรายซึ่งมาจากที่อื่น น้ำตาล
 ทรายเมืองจะเชิงเทวาเป็นต้นก็สู้ไม่ได้ และน้ำตาลทรายที่ปะสะแล้ว เม็ดใหญ่
 เม็ดเล็กและเลี้ยด มาจากต่างประเทศก็ทำขนมให้งามขึ้น แต่ไอชาหรือนั้นก็ว่า
 สู้น้ำตาลทรายเมืองนครไชยศรีไม่ได้อยู่นั้นเอง ตลอดถึงน้ำตาลก่อนน้ำตาล
 ที่มาจากยุโรปทำด้วยอ้อยฤาษีก็ดี รสก็ยังสู้น้ำตาลทรายเมืองนคร
 ไชยศรีไม่ได้เหมือนกัน เพราะช่างทำขนมที่ทำกันมานั้นเคยเลือกชนิดน้ำตาล
 เป็นสำคัญที่จะให้ขนมอร่อยมีรสดีตามวิธีที่ถือนั้นมาอย่างนี้ ผู้ที่จะเรียนทำก็
 ควรจะสังเกตไว้เหมือนกัน แต่ขนมของเก่าที่เป็นอย่างไทยแท้ เข้าใจว่าแต่แป้ง
 น้ำตาล และมะพร้าว เป็นต้น⁹⁶

การที่น้ำตาลแบบพื้นบ้านจะมีความหลากหลายของแหล่งกำเนิดของน้ำตาล เป็นสิ่งที่
 ผู้บริโภคน้ำตาลคำนึงถึงเพราะน้ำตาลต่างที่กันก็จะให้รสชาติที่ต่างกัน ดังกล่าวแล้วข้างต้น ในแต่
 ละท้องถิ่นหรือในชนบช่างขนมเมืองเพชรเองก็แยกแยะแหล่งน้ำตาลเมืองเพชรละเอียดลงไปอีกว่า

น้ำตาลนี้แต่ละแห่งก็หวานไม่เหมือนกันนะ ทางหนองแม่เหลืองจะหวานเค็ม
 ถ้าแถวหัวสะพานนั้นจะหวานเป็นปลาย ๆ หวานจืดไม่หวานแหลม แต่ที่
 ตำบลโรงเข้ที่เราใช้อยู่นี้จะหวานแหลมแล้วก็หอม แล้วถ้าได้น้ำตาลที่ไม่ใช่
 หน้าฝนก็จะหวานเต็มที แต่ถ้ามีฝนตก ความหวานมันจะลดลง มันมีน้ำฝน
 ปน⁹⁷

⁹⁶ เปลี่ยน ภาสกรวงษ์, แม่ครัวหัวป่าก์. (เล่ม 1). กรุงเทพฯ: สมาคมกิจวัฒนธรรม,
 2545 (2451). น. 122-125.

⁹⁷ สัมภาษณ์แม่ละเอียด อมรมิตร อ้างจาก, นิยม สุขของแพ่ง. “ขนมเมืองเพชร”, ใน
เพชรบุรี. (กรุงเทพฯ: สารคดี, 2536).

ซึ่งแสดงให้เห็นว่าฤดูกาลก็มีความสำคัญกับความหวานเช่นเดียวกัน เช่น ที่กล่าวว่า หวานปานน้ำผึ้งเดือนห้า ซึ่งเป็นน้ำผึ้งน้ำตาลจะมีรสชาติเข้มข้น ไม่เหมือนหน้าฝนที่มีรสจืด สู้ น้ำผึ้งไม่ได้ หรืออ้อยที่เอามาทำน้ำอ้อยและน้ำตาลงบก็มีความหวานขึ้นอยู่กับฤดูกาล ซึ่งก็ มักจะหวานรสชาติดีในหน้าแล้งเช่นกัน

คุณสมบัติที่ขึ้นกับกาลและเทศะเช่นนี้ จะไม่มีอยู่ในสมบัติของน้ำตาลทรายฟอกขาว จากโรงงานอุตสาหกรรม ถึงแม้ว่าคุณสมบัติของอ้อยก่อนเข้าโรงงานจะแตกต่างกันก็ตาม แต่เมื่อ ผ่านการทำให้มาตรฐาน (standardization) ของกรรมวิธีการผลิตแบบโรงงานอุตสาหกรรมแล้วก็จะ ได้น้ำตาลที่คุณภาพเหมือนกันหมดไม่ว่าจะนำไปใช้ตอนไหนกับอะไร ความหลากหลายของรสชาติ หรือกลิ่นของรสชาติจากอ้อยก็จะเป็นหลงเหลืออยู่ดังที่เหลืออยู่ในน้ำตาลงบอีกต่อไป

2.3.1 ความหวานที่หลากหลาย: สภาพสังคมเศรษฐกิจก่อนการผลิตแบบอุตสาหกรรม

การผลิตและความนิยมในการใช้น้ำตาลพื้นบ้านของคนไทยโดยเฉพาะชาวชนบทนั้นมี อยู่อย่างแพร่หลาย และน่าจะเป็นสารให้ความหวานหลักที่ชาวชนบทใช้ในการบริโภค จากข้อมูล การสำรวจเศรษฐกิจในชนบทหลายแห่งทั่วประเทศในปี พ.ศ. 2473 ในเรื่องเกี่ยวกับน้ำตาล ปรากฏว่า “สยามเป็นประเทศที่มีโรคหทัยอันเกิดตามธรรมชาติมากมาย การทำน้ำตาลชนิดอื่น นอกจากทำน้ำตาลหม้อ ยังไม่เป็นล่ำเป็นสัน”⁹⁸ ซึ่งก็หมายความว่าความมีทรัพยากรต้นไม้ที่ทำ น้ำตาลได้มีอยู่มากชนิดด้วยกัน และสามารถทำน้ำตาลและเสาะหาได้ไม่ยากนัก

แม้ว่าโรงงานน้ำตาลทรายขาวแบบอุตสาหกรรมของรัฐบาลได้เกิดขึ้นมาตั้งแต่พ.ศ. 2480 แต่ก็เชื่อว่าจะสามารถผลิตน้ำตาลทรายขาวเพียงพอต่อความต้องการภายในประเทศ เพราะ ประเทศไทยต้องนำเข้าน้ำตาลทรายขาวจากต่างประเทศมาโดยตลอด จากการรายงานสินค้าของ กระทรวงพาณิชย์ในทศวรรษ 2490 พบว่าการผลิตและการจำหน่ายน้ำตาลพื้นบ้านอย่างน้ำตาล โตนด น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลจากและน้ำตาลที่ผลิตจากอ้อยด้วยวิธีการพื้นบ้าน เช่น น้ำตาลงบ น้ำตาลทรายแดงก็ยังมีแพร่หลายทั่วไป โดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่เห็นได้ชัดว่า น้ำตาลจากอ้อยด้วยการผลิตแบบพื้นบ้านมีแพร่หลายกว่าน้ำตาลทรายขาวที่ผลิตได้จากโรงงาน ลำปาง และอุดรดิตถ์แล้วส่งขายไปทั่วประเทศ

ภาพของน้ำตาลที่ใช้บริโภคกันในสังคมไทยในทศวรรษ 2490 หลังจากสงครามโลกครั้งที่ สองในท้องถิ่นต่าง ๆ ของประเทศไทยที่ใช้เป็นข้อมูลเสนอภาพของการผลิตและการบริโภค

⁹⁸ คาร์ล ซี. ชิมเมอร์แมน, การสำรวจเศรษฐกิจในชนบทแห่งสยาม, แปลและเรียบเรียง โดย ชิม วีระไวยะ, (พระนคร: โรงพิมพ์ศรีหงส์, 2477), น. 217.

น้ำตาลในสังคมไทยในช่วงนี้ ส่วนใหญ่ได้มาจากวารสารข่าวสารการพาณิชย์ อันเป็นหนังสือเพื่อเผยแพร่การค้าของกระทรวงพาณิชย์ ซึ่งทำให้พอจะเห็นภาพของสินค้าและรายการของที่ผลิตและจำหน่ายในท้องถิ่นต่าง ๆ เพราะพาณิชย์จังหวัดจะรายงานสภาพการค้าจังหวัดต่าง ๆ ให้ได้ทราบถึงสภาวะการค้า ดังเช่น การรายงานผลิตผลตามปฏิมาสประจำเดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2490 ได้รายงานในสินค้าที่เป็นน้ำตาลว่า

น้ำตาลจาก ผลิตที่จังหวัดระนองสู่ตลาดจังหวัดระนอง น้ำตาลโตนด ผลิตที่จังหวัดนครปฐม ปทุมธานี เพชรบุรี พิบูลสงคราม กำแพงเพชร อุทัยธานี สิงห์บุรี อัญญา หนองคาย สกลนคร ชุมพร สู่ตลาดจังหวัดชลบุรี นครปฐม กาญจนบุรี ปทุมธานี เพชรบุรี พิบูลสงคราม สิงห์บุรี ชัยนาท หนองคาย สกลนคร ชุมพร น้ำตาลทรายแดง ผลิตที่จังหวัดราชบุรี ชลบุรี ลำปาง อุดรดิตถ์ สู่ตลาดจังหวัดราชบุรี ชลบุรี ลำปาง อุดรดิตถ์ น้ำตาลมะพร้าว ผลิตที่จังหวัดสมุทรสงคราม เพชรบุรี ชุมพร สู่ตลาดจังหวัดสมุทรสงคราม เพชรบุรี ชุมพร⁹⁹

ซึ่งเห็นได้ว่าแหล่งผลิตสินค้าและแหล่งจำหน่ายจะเป็นการผลิตเพื่อตอบสนองตลาดในท้องถิ่นก่อนเป็นอันดับแรก ถ้าเหลือจึงจะส่งไปขายในต่างถิ่น อย่างการผลิตและการบริโภคน้ำตาลโตนดภายในจังหวัดพิษณุโลกตามรายงานสภาพการค้าน้ำตาลโตนดในจังหวัดพิษณุโลก ซึ่งแม้จะมีแหล่งผลิตน้ำตาลโตนดอยู่เพียงแค่ 2 แหล่งใหญ่คือที่บ้านคลอง ตั้งอยู่ห่างจากตัวจังหวัดไปทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือตามถนนสายพิษณุโลก-สุโขทัยระยะทางประมาณ 2 กิโลเมตร และที่หมู่บ้านวัดจันทร์ห่างจากตัวจังหวัดไปตามถนนบนฝั่งลำน้ำน่านไปทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ระยะทางประมาณ 3 กิโลเมตร ซึ่งปรากฏว่าแทบทุกหลังคาเรือนทั้งสองหมู่บ้านนี้ มีการผลิตน้ำตาลโตนดเมื่อถึงฤดูกาลผลิต ส่วนตลาดจำหน่ายคงมีเพียงตลาดเทศบาลเมืองพิษณุโลกโดยมิได้ส่งเป็นสินค้าออกไปจำหน่ายต่างท้องที่แต่ประการใด¹⁰⁰

หรือการรายงานของนายย้อย ณ นครพนม ในฐานะพาณิชย์จังหวัดนครพนมถึงสภาพการค้าของจังหวัดนครพนม และรายงานสินค้าที่ผลิตและจำหน่ายในจังหวัดในนครพนมปรากฏว่ามีรายการ “น้ำอ้อยก้อน” ซึ่งมีรายละเอียดว่าน้ำอ้อยก้อนผลิตขึ้นจากต้นอ้อยพันธุ์พื้นเมือง โดย

⁹⁹ “ผลิตผลตามปฏิมาส,” ข่าวสารการพาณิชย์ 13 (มิถุนายน 2490): 39.

¹⁰⁰ อำนวย จินดาวงศ์, “ตาลโตนด,” ข่าวสารการพาณิชย์ 14 (มีนาคม 2491): 13-15.

วิธีการแบบพื้นบ้านที่ใช้ลูกหีบทำด้วยไม้ใช้แรงควายหรือคนเทียมลาก น้ำอ้อยก่อนนี้สามารถจำหน่ายภายในจังหวัดและส่งออกจำหน่ายต่างจังหวัดซึ่งอยู่ใกล้เคียง เช่น อุดรธานี สกลนคร และอุบลราชธานี เป็นต้น ส่วนสินค้าบางอย่างต้องนำเข้ามาจากกรุงเทพฯ ด้วยเพราะผลิตเองในท้องถิ่นไม่ได้ มีจำพวกเชื้อเพลิงทุกชนิดตลอดจนน้ำมันเครื่อง เครื่องอาหารกระป๋อง เช่น นมข้น ปลากระป๋อง ฯลฯ น้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บ ผ้าแพรทุกชนิด เสื้อและกางเกงสำเร็จรูป กะปิ น้ำปลา เหล่านี้เป็นต้น¹⁰¹

ในจังหวัดอุบลราชธานีก็มีการกล่าวถึงน้ำอ้อยก่อนซึ่งเป็นสินค้าพื้นเมืองด้านความหวานที่สำคัญ เพราะน้ำตาลทรายขาวนั้นต้องนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งจากรายงานจะพบว่าสินค้าที่ต้องนำเข้าส่วนใหญ่ได้แก่ เครื่องปรุงรส นมข้นหวาน กาแฟ กะปิ กุ้งแห้ง ฯลฯ รวมทั้งน้ำตาลทรายขาวจะนำมาจากกรุงเทพฯ เป็นแหล่งสำคัญ แม้กระนั้นปริมาณของน้ำตาลทรายขาวก็ยังมีไม่เพียงพอต่อการบริโภคอยู่ดี¹⁰² สินค้าที่ผลิตได้เองในท้องถิ่นจึงมีความสำคัญสำหรับคนในท้องถิ่นที่สามารถซื้อหาสินค้าราคาถูกมาบริโภคได้ว่า

สินค้าน้ำอ้อยก่อน สินค้าประเภทนี้เป็นสินค้าอาชีพดั้งเดิมของชาวพื้นเมืองและมีบางตำบล บางอำเภอเท่านั้นที่ทำสินค้านี้ วิธีทำคือทำเครื่องหีบด้วยไม้ ล้วน และใช้กระบือเทียมลากคานหีบเมื่อหีบได้น้ำมากพอสมควรแล้ว ก็ตักใส่กระทะต้มเคี่ยวต่อไปประมาณชั่วโมงเศษจนน้ำอ้อยเดือดคั้นดีแล้ว จึงตักใส่ภาชนะเป็นก้อน ๆ ก่อนที่มีสินค้าน้ำตาลทรายเข้าไปจำหน่ายประชาชนพลเมืองต้องบริโภคน้ำอ้อยก่อนนี้เอง ซึ่งเวลานี้ตามชนบทก็บริโภคเป็นส่วนใหญ่เพราะราคาถูกกว่าน้ำตาลทรายขาว ทำการผลิตซื้อขายภายในจังหวัดและส่งเข้ามาจำหน่ายในพระนครบ้าง¹⁰³

หรือรายงานการผลิตและการค้าในจังหวัดนครสวรรค์ ที่รายงานโดยพาณิชย์จังหวัดนครสวรรค์ว่า ถึงแม้จะมีการปลูกอ้อยแต่ก็เป็นการปลูกอ้อยพันธุ์พื้นเมืองเอาไว้บริโภคในครัวเรือน

¹⁰¹ ข่าวสารการพาณิชย์ 17 (พฤษภาคม 2494): น. 34-35.

¹⁰² พาณิชย์จังหวัดอุบลราชธานี, “สภาพการค้าของจังหวัดอุบลราชธานี,” ข่าวสารการพาณิชย์ 17 (กุมภาพันธ์ 2494): 44.

¹⁰³ พาณิชย์จังหวัดอุบลราชธานี, “สภาพการค้าของจังหวัดอุบลราชธานี,” ข่าวสารการพาณิชย์ 16 (ธันวาคม 2493): 128.

เป็นส่วนใหญ่ ถ้าผลิตเหลือแล้วจึงขาย โดยได้ให้รายละเอียดเกี่ยวกับอ้อยว่า “ไร่อ้อยมีมากแถบอำเภอบรรพตพิสัย ทำการซื้อขายใช้บริโภคกันสด ๆ และทำเป็นน้ำอ้อย แต่ที่ทำเป็นน้ำตาลแดงกันก็มี โดยมากเป็นเพียงอุตสาหกรรมครอบครัว การปลูกอ้อยเริ่มแต่เดือนพฤษภาคม มิถุนายน และได้ผลในเดือนมกราคม กุมภาพันธ์”¹⁰⁴

สภาพการผลิตน้ำตาลพื้นเมืองแบบต่าง ๆ ที่ดำรงอยู่ในวิถีเศรษฐกิจไทยเห็นได้ชัดเจนว่ามีอยู่เกือบทั่วประเทศในทศวรรษ 2490 “นอกจากนี้ยังมีการอุตสาหกรรมในครัวเรือนซึ่งมี” การทำน้ำตาลในทุกภาคมีการทำน้ำตาลแบบพื้นเมืองอยู่ทั่วไปจากมะพร้าวตาลโตดและอ้อย นอกจากใช้เองในครัวเรือนแล้วยังมีขายบ้าง”¹⁰⁵ จากการให้ภาพของทางราชการถึงการผลิตน้ำตาลพื้นบ้านจากอ้อยที่มีหลากหลายวิธีการเป็นอย่างมาก ทั้งการทำน้ำตาลเกล็ดสีร่าอย่างที่เราเรียกว่าน้ำตาลทรายแดงนครชัยศรี การทำน้ำตาลแดงและการทำน้ำตาลก้อนหรือบด ดังปรากฏในรายงานปี พ.ศ. 2490 ถึงสภาพการทำน้ำตาลในท้องถิ่นต่าง ๆ ว่า

จะเพาะในสถานะการณ์ปัจจุบันเห็นสมควรที่จะช่วยกัน ส่งเสริมให้การทำน้ำตาลแบบนี้กลับฟื้นตัวขึ้นอีกให้มาก เพราะขณะนี้น้ำตาลที่ซื้อขายกันมีราคาสูง ทั้งจำนวนก็มีไม่พอจะพอกับความต้องการ ว่าถึงรสของน้ำตาลเกล็ดแบบนครชัยศรีแล้ว ต้องนับว่ามีรสหอมหวานน่ารับประทานมาก การทำน้ำตาลแบบชลบุรี หรือที่เรียกว่าน้ำตาลแดง วิธีนี้ในปัจจุบันทำกันแพร่หลายเกือบทั่วประเทศ เพราะการทำน้ำตาลแบบนี้ได้ผลดี วิธีทำมีดังนี้คือ การหีบอ้อย การเคี้ยวน้ำตาล เมื่อเคี้ยวได้ที่โดยทดลองด้วยการหยดลงในน้ำพอเป็นก้อนได้ หรือจะเคี้ยวฟองแตกทั่วกัน ก็เทลงในกะทะทำด้วยไม้แล้วใช้คราดละเอียดเอาออกตากแดดจนแห้งกลายเป็นน้ำตาลแผ่น จึงเอาตลุมพุกบดให้แตกจากกัน เมื่อบดละเอียดดีแล้วก็บรรจุลงกระสอบกระจุบส่งออกจำหน่ายและต้องรีบขายโดยเร็ว เพราะทิ้งไว้เกิน 1 เดือน น้ำตาลอาจจะคืนตัวและมีสีดำ รสจะเปรี้ยว การทำน้ำตาลแบบจังหวัดชลบุรีมีผู้นิยมทำกันมาก เพราะค่าใช้จ่ายถูกและทำได้เร็วทันใจด้วย การทำน้ำตาลในจังหวัดชลบุรีนี้ส่วนมากอยู่ในกำมือของชนต่างด้าว

¹⁰⁴ พาณิชยกิจจังหวัดนครสวรรค์, “สภาพการค้าของจังหวัดนครสวรรค์,” ข่าวสารการพาณิชย 13 (สิงหาคม 2491): 121.

¹⁰⁵ ข่าวสารการพาณิชย 18 (มิถุนายน 2495): 62.

การทำน้ำตาลเป็นงบหรือก้อน การทำน้ำตาลแบบนี้โดยมากทำกันทางภาคเหนือ ภาคตะวันออก ซึ่งเรียกว่าน้ำอ้อย และทำกันแพร่หลายแทบทุกหมู่บ้าน ในภูมิภาคดังกล่าว แต่ไม่ได้ทำกันเป็นลำเป็นสัน ลูกหีบที่ใช้ก็เป็นลูกหีบไม้ขนาดเล็ก เส้นผ่าศูนย์กลางราว 30-40 ซม. บางแห่งเช่นทางจังหวัดสุโขทัยและจังหวัดอุดรธานีใช้ลูกหีบ 3 ลูก บางแห่งก็ใช้ 2 ลูก ใช้แรงควายหมุนลูกหีบ บางจังหวัดก็ใช้แรงคนหมุนลูกหีบแทนควาย การปลุกอ้อยก็นิยมปลุกกันคนละ 1 งานบ้าง 2 งานบ้าง¹⁰⁶

ในขณะที่ภาวะการตลาดของน้ำตาลโดยรวมทั้งประเทศนั้น ส่วนใหญ่คือการขายในตลาดกรุงเทพฯ ปรากฏว่ามีน้ำตาลทรายขาวที่ผลิตโดยบริษัทเอกชนส่งออกวางตลาดมากขึ้นทำให้ผู้บริโภคหันไปซื้อน้ำตาลทรายขาวแทนน้ำตาลทรายแดง ทั้งยังปรากฏว่าน้ำตาลทรายแดงยังไม่สามารถส่งออกไปขายในตลาดต่างประเทศเช่นแต่ก่อนได้ เพราะยังขาดความต้องการ ราคาจึงต้องลดต่ำลงเป็นลำดับมา ส่วนน้ำตาลปีบสังเกตเห็นว่ามีปริมาณเข้าสู่ตลาดเพิ่มขึ้น¹⁰⁷

การผลิตน้ำตาลที่มีมากขึ้นเป็นลำดับได้ทำให้ประเทศไทยมีน้ำตาลเพียงพอต่อการบริโภคภายในประเทศ และเพื่อสนับสนุนการค้าน้ำตาลในประเทศ รัฐบาลจึงทำการควบคุมการนำเข้าน้ำตาลของเอกชน โดยการประกาศใช้พระราชกฤษฎีกาควบคุมการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งสินค้าบางอย่าง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2491 ลงวันที่ 15 ธันวาคม พ.ศ. 2491 ได้ประกาศให้การนำเข้าสินค้าที่อยู่ในบัญชีต่อท้ายพระราชกฤษฎีกาดังกล่าว ต้องได้รับอนุญาตจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ตามมาตรา 3 ซึ่งในบัญชีต่อท้ายพระราชกฤษฎีกาดังกล่าว นั้นปรากฏว่าในหมวดอาหารมี “(1) น้ำตาลทุกชนิด โมลาส รวมทั้งผลิตภัณฑ์น้ำตาล เว้นแต่ที่เป็นยารักษาโรค (6) ขนมปังกรอบ ขนมปัง ขนม และขนมเปสตรี้ ขนมปุดดิง (7) ชอคโกแลตทั้งชนิดผงและแท่ง...โซดา น้ำหวาน น้ำผลไม้คั้น น้ำอัดลมทุกชนิด เว้นน้ำแร่”¹⁰⁸

ซึ่งผลที่มีต่อสินค้าน้ำตาลหลังการประกาศใช้พระราชกฤษฎีกาดังกล่าว อันส่งผลให้สินค้าน้ำตาลที่ผลิตนอกประเทศอยู่ในข่ายห้ามนำเข้าในราชอาณาจักรนั้น จากการรายงานภาวะ

¹⁰⁶ กรมส่งเสริมการค้าส่งออก, กองอุตสาหกรรมทั่วไป, “คำแนะนำการทำน้ำตาลจากอ้อยแบบพื้นเมือง,” อุตสาหกรรม 1: 1 (มกราคม 2490): 74, 78, 79.

¹⁰⁷ ข่าวสารการพาณิชย์ 15 (กุมภาพันธ์ 2492): 137.

¹⁰⁸ “กฎหมายและข้อบังคับ,” ข่าวสารการพาณิชย์ 15 (มกราคม 2491): 123-124.

ตลาดน้ำตาลของกระทรวงพาณิชย์พบว่า “สินค้าประเภทนี้จึงไม่มีความเคลื่อนไหวอันใดที่น่าสังเกต” และยังรายงานต่อไปว่า “น้ำตาลที่ผลิตโดยโรงงานน้ำตาลไทยจำหน่ายได้ดีมาก รวมทั้งน้ำตาลที่เอกชนผลิตจากน้ำตาลบีบ หรือพอกจากน้ำตาลทรายแดงก็ได้มีราคาดีขึ้นไปด้วย และได้ดึงให้ราคาน้ำตาลบีบสูงตามแต่ถึงแม้ว่าราคาน้ำตาลทรายชนิดต่าง ๆ สูงขึ้นบ้างก็ไม่สูงกว่าที่ราคาที่ทางการกำหนด”¹⁰⁹

และเมื่อทอดเวลาห่างออกไปประมาณครึ่งปีสถานการณ์การค้าน้ำตาลทรายขาวหลังจากที่ได้มีประกาศการควบคุมห้ามนำน้ำตาลทรายขาวต่างประเทศเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นต้นมาปรากฏว่า น้ำตาลทรายขาวต่างประเทศ คือ น้ำตาลชวา น้ำตาลใต้หวัน น้ำตาลอเมริกาหายไปจากตลาดผู้ซื้อทั่วไปคงหาซื้อได้แต่น้ำตาลทรายไทยและน้ำตาลทรายแดงตามราคาควบคุมสภาพการซื้อขายน้ำตาลทรายแดงนับว่าตึงเครียดยิ่งขึ้นเป็นลำดับมา น้ำตาลทรายขาวที่ผลิตได้จากโรงงานรัฐบาลไม่พอแก่ความต้องการของตลาด จึงมีผู้นำเอาน้ำตาลทรายแดงมาผลิตเป็นน้ำตาลทรายขาวออกขาย แม้ว่าน้ำตาลทรายขาวราคาที่ซื้อขายไม่เกินกว่าราคาควบคุมก็ตาม แต่น้ำตาลทรายแดงก็มีราคาตั้งตัวขึ้นเป็นระยะ ๆ มาตามความขาดแคลนของน้ำตาลทรายขาว¹¹⁰

และแม้ในทศวรรษที่ 2500 ที่การผลิตน้ำตาลทรายขาวได้ขยายตัวขึ้นจนสามารถทดแทนการนำเข้าและสามารถนำส่งออกได้บางส่วนแล้ว ความนิยมการบริโภคน้ำตาลทรายแดงก็ยังดำรงอยู่ ดังปรากฏว่าได้มีนักวิทยาศาสตร์จะพยายามช่วยค้นคว้าหาวิธีเก็บน้ำตาลทรายแดงในบทความ เรื่อง “การทดลองศึกษาเรื่องอายุการเก็บและการเปลี่ยนแปลงน้ำตาล” ของ ธีญญวรรณโกศลรักษ์ โกมุท โกมลเปลิน และจรุงฉันทน์ ผลชีวิน ที่พูดถึงน้ำตาลทรายแดงว่า

ในประเทศเราก็ยังมีผู้นิยมใช้น้ำตาลทรายแดงกันอยู่บ้าง เพราะมีราคาถูกกว่าและอาศัยความเคยชินในเรื่องการนำมาปรุงแต่งอาหาร ยังมีผู้เชื่อว่าอาหารหรือขนมบางชนิดจะต้องใช้น้ำตาลทรายแดง หรือบางชนิดต้องใช้น้ำตาลโตนด จึงจะมีกลิ่น รส ตามตำรับการทำอาหารนั้น ๆ ถึงกระนั้นก็ดี

¹⁰⁹ “รายงานตลาด มกราคม 2491,” ข่าวสารการพาณิชย์ 15 (กุมภาพันธ์ 2492): 123-124.

¹¹⁰ ข่าวสารการพาณิชย์ 15 (มิถุนายน 2492): น. 102.

ความสะดวกในการหาซื้อและการใช้น้ำตาลทรายขาวได้ทำให้ความเคยชิน และความนิยมที่มีมาแต่เดิม ค่อย ๆ หดหายไปทีละน้อย¹¹¹

ซึ่งน้ำตาลแดงมีกลิ่นหอมและยังมีเกลือแร่และวิตามินเหลืออยู่บ้าง มีสีน้ำตาลค่อนข้างแดง จึงเรียกว่าน้ำตาลทรายแดง ถ้ามีสารอื่นปนอยู่มากสีก็ยิ่งเข้มมาก นอกจากน้ำตาลทรายขาวแบบธรรมดาที่ใช้กันทั่วไปแล้ว เราไม่ค่อยนิยมใช้น้ำตาลชนิดนี้กัน เพียงแต่ใช้ทำขนมบางชนิดเท่านั้น

ถ้าจะพูดถึงในแง่คุณค่าทางโภชนาการ น้ำตาลเป็นแหล่งพลังงาน เนื่องจากน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ที่มีความบริสุทธิ์ถึงร้อยละ 99.5 จึงสามารถคำนวณปริมาณพลังงานได้ คือน้ำตาลทราย 1 กรัมจะให้พลังงาน 4 แคลอรี นอกเหนือจากพลังงานแล้ว น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ไม่ให้อาหารอื่น แต่ถ้าผลิตจากแหล่งที่ต่างกันหรือจากแหล่งเดียวกันแต่กรรมวิธีการผลิตต่างกันก็มีคุณสมบัติและให้คุณค่าทางอาหารที่แตกต่างกันด้วย อาทิในระหว่างน้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ และน้ำตาลชนิดอื่น ๆ ก็เช่นกัน แม้แคลอรีกับคาร์โบไฮเดรตจะใกล้เคียงกัน แต่จะพบว่าน้ำตาลทรายแดงมีวิตามินและแร่ธาตุอีกด้วย ในขณะที่น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ไม่มีเลย หรือระหว่างน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ถ้าเทียบกับน้ำตาลมะพร้าวและน้ำตาลโตนดจะพบว่าสองชนิดหลังมีสารอาหารครบทั้ง โปรตีน ไขมัน เกลือแร่ วิตามิน และยังมีวิตามินเอมากกว่าอย่างเห็นได้ชัด¹¹²

ส่วนน้ำตาลปึกและน้ำตาลปีบชนิดที่เป็นน้ำตาลโตนดที่แท้จะต้องมีสีเหลืองเขียวปนสีน้ำตาลอ่อน ๆ น้ำตาลโตนดมีมากในราวเดือนธันวาคม-พฤษภาคม พ้นจากระยะนี้จะหาน้ำตาลโตนดแท้ได้ยากเต็มที ส่วนน้ำตาลที่เห็นสีขาวนวลน่ารับประทานนั้น ส่วนมากเป็นน้ำตาลมะพร้าวที่ผสมน้ำยาฟอกสี “ซึ่งซื้อขายดีกันในบรรดาผู้ที่ชอบของสีขาวกลิ่นสะอาด แต่ถ้าจะพูดกันถึง

¹¹¹ น้ำตาล 3: 1 (มกราคม 2510): น. 55, (ฉบับนี้มีบทสัมภาษณ์ รัฐมนตรีอุตสาหกรรมเรื่องน้ำตาลด้วย)

¹¹² ดูรายละเอียดใน กองโภชนาการ กรมอนามัย, ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย (กรุงเทพฯ : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2527). (เอกสารอัดสำเนา) และ กองโภชนาการ, กรมอนามัย, ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก, 2544). และดูการเผยแพร่ในสื่อมวลชนเกี่ยวกับประเด็นนี้ใน สุดา, (นามแฝง), “น้ำตาล,” ลลนา เล่มที่ 121 ปีแรกแรก (มกราคม 2521): 71-72.

กลิ่นรสแล้ว เป็นหวานแหลมและกลิ่นหอมสู้กันไม่ได้ เรื่องสี กลิ่น และรสนี้ขอได้โปรดตระหนักโดยทั่วกันด้วย”¹¹³ และมีขายกันเป็นฤดูกาลเท่านั้น

ส่วนรูปแบบการผลิตน้ำตาลมะพร้าวที่ใช้ในการค้านั้น น้ำตาลปี๊บหนึ่ง ๆ จะหนักประมาณ 28-30 กิโลกรัม น้ำตาลมะพร้าวในทางการค้าแบ่งออกเป็น 4 ชนิด คือน้ำตาลพล น้ำตาลพลงาม น้ำตาลคัด และน้ำตาลตราแท้ แต่คุณภาพของน้ำตาลก็ไม่สม่ำเสมอ โดยมากถือเอาความแห้งของน้ำตาลเป็นเกณฑ์ น้ำตาลพลมีสีน้ำตาลแก่เพราะไม่ได้ใส่ผงขัดหรือผงซักฟอกสี เหลวตัวได้ง่าย ส่วนน้ำตาลพลงามนั้นผู้ผลิตใส่ผงขัดหรือผงฟอกสีลงไปมาก ทำให้เนื้อของน้ำตาลมีสีขาวนวลค่อนข้างแห้งสนิท แต่รสน้ำตาลไม่สู้ดี น้ำตาลตราแท้นั้นก็เช่นเดียวกับน้ำตาลคัด แต่เนื้อน้ำตาลตั้งแต่ปากถึงก้นปี๊บมีลักษณะเหมือนกัน น้ำตาลชนิดนี้ผู้ผลิตไม่ค่อยจะผลิตนัก ส่วนมากผลิตน้ำตาลคัด น้ำตาลพลงามและน้ำตาลพลนั้นแม้จะไม่สวยและเหลวตัวง่าย แต่ก็ขายได้ดีพอใช้ ทั้งนี้เพราะมีรสหวานมันตามธรรมชาติ ส่วนน้ำตาลอื่น ๆ นั้นใส่ผงขัดหรือผงฟอกสีทำให้มีสีสวยแต่รสชาติไม่ดี เรื่องการเหลวตัวของน้ำตาลนี้นับว่าเป็นปัญหาในการค้ามาก เพราะจะกักตุนน้ำตาลในระยะที่มีมากไว้ขายในระยะที่ขาดตลาดหรือในฤดูกาลก็ไม่ได้ จำเป็นต้องค้าแบบซื้อมาขายไป ยิ่งกว่านั้นยังเพิ่มทุนค่าการหาตลาดอีกด้วย เพราะปรากฏว่าพ่อค้าขายส่งเกือบจะทุกรายต้องมีเตาสำหรับเคี่ยวน้ำตาลที่เหลวตัวนี้อีกทีหนึ่ง มิฉะนั้นก็จะขายไม่ได้ และนอกจากนี้การทำน้ำตาลมะพร้าวเป็นอุตสาหกรรมนั้นมักมีปัญหาในทางการค้า เกี่ยวกับการแบ่งชนิดของน้ำตาล คุณภาพของน้ำตาลไม่สม่ำเสมอ น้ำตาลอ่อนตัวหรือเหลวง่าย เก็บไว้ไม่ได้นาน ตลาดจนระดับราคาน้ำตาลขึ้น ๆ ลง ๆ ไม่แน่นอน¹¹⁴

ส่วนโรงงานน้ำตาลทรายแดง ก็ปรากฏว่าไม่สูญสลายไปเสียทีเดียว เนื่องจากในทศวรรษ 2520 ปรากฏว่าบางท้องถิ่นแถบชนบทยังมีการทำน้ำตาลทรายแดงจากอ้อยใช้เองและจำหน่ายอยู่ในท้องถิ่น เช่น มีรายงานและภาพถ่ายในวารสารน้ำตาลว่ามีโรงงานน้ำตาลทรายแดงที่ ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์¹¹⁵

ถัดมาอีกหนึ่งทศวรรษในฤดูกาลผลิตปี 2532/33 ฝ่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีน้ำตาล สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาล ได้ทำการสำรวจโรงงานน้ำตาลทรายแดงทั่ว

¹¹³ พูน เกษจำรัส, “น้ำตาลโตนด,” สตรีสาร 24: 6 (23 พฤษภาคม 2514): 98.

¹¹⁴ ลลิต ทศนาพลพินิจ, “น้ำตาลมะพร้าว,” น้ำตาล (กันยายน 2513): 44-45.

¹¹⁵ จำรูญ สีนา, “กรรมวิธีการทำน้ำตาลทรายแดงหรือน้ำตาลก่อนจากอ้อย,” น้ำตาล (พฤษภาคม-มิถุนายน 2520), (รูปภาพการทำน้ำตาลตัดจากหน้า 14 จำนวน 2 หน้า)

ประเทศ เพื่อให้ทราบถึงเครื่องจักร (ขนาดลูกหีบและจำนวนหีบ) ปริมาณอ้อยที่ใช้ในการผลิต ผลผลิตน้ำตาลทรายแดง ระยะเวลาการผลิต ตลอดจนศึกษากรรมวิธีการผลิตน้ำตาลทรายแดง และการจำหน่าย เป็นต้น โดยเก็บข้อมูลเบื้องต้นเพื่อให้ความช่วยเหลือด้านการผลิตให้ได้ มาตรฐานของทางราชการต่อไป

และพบว่ายังมีโรงงานน้ำตาลทรายแดงที่ได้ทำการสำรวจทั้งหมด 60 โรงงาน แยกเป็น ภาค ดังนี้

(1) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 13 โรงงาน เป็นโรงงานในเขตจังหวัด นครราชสีมา และชัยภูมิ

(2) ภาคตะวันออก จำนวน 35 โรงงาน เป็นโรงงานในเขตจังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด

(3) ภาคเหนือ จำนวน 7 โรงงาน เป็นโรงงานในเขตจังหวัดนครสวรรค์ กำแพงเพชร และเชียงใหม่

(4) ภาคกลาง จำนวน 5 โรงงาน เป็นโรงงานในเขตจังหวัดกาญจนบุรี และราชบุรี¹¹⁶

ถึงแม้จะพอยังมีเหลือการผลิตน้ำตาลพื้นบ้านอยู่บ้างก็ตามแต่ก็ลดเหลือน้อยลงมาก การหายไปของแหล่งให้ความหวานพื้นบ้านนั้นส่วนหนึ่งก็เป็นเพราะมีน้ำตาลทรายและสารอาหาร ให้ความหวานอื่น ๆ ที่ใช้สะดวกและหาซื้อง่าย น้ำตาลพื้นบ้านหลายชนิดจึงสูญหายไปไม่มีผู้ใดทำ ได้แก่ น้ำอ้อยบ น้ำตาลปี น้ำตาลปึก น้ำตาลต่ง¹¹⁷ รวมทั้งน้ำตาลจากหญ้าคาที่ทำกันแถบ ภาคใต้ที่อยู่ในป่าเขาแถบจังหวัดสตูลและอำเภอรัตภูมิจังหวัดสงขลาที่ไม่มีใครทำมานานแล้ว เช่นกัน¹¹⁸ หรือการทำน้ำตาลมะพร้าวในภาคใต้ฝั่งตะวันตกแถบจังหวัดกระบี่ประมาณห้าสิบปีก่อน ก็ยังมีการทำน้ำตาลมะพร้าวกินกับกาแฟอยู่และเรียกกันติดปากว่า “น้ำตาลพร้าวฟ้าโง่” แต่ก็ เลิกทำกันเมื่อมีน้ำตาลทรายเข้ามาขาย¹¹⁹ อาจกล่าวได้ว่าการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเกิดขึ้นพร้อม ๆ

¹¹⁶ น้ำตาล (กรกฎาคม-สิงหาคม 2533): 3.

¹¹⁷ วิบูลย์ ลี้สุวรรณ, “เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำน้ำตาลพื้นบ้าน,” น. 44.

¹¹⁸ สุวิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ (บรรณาธิการ). สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ เล่ม 3. (กรุงเทพฯ: บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้ง จำกัด, 2529), หน้า1272.

¹¹⁹ โกมาตร จึงเสถียรทรัพย์ วรรณญา เพ็ชรคง และชาติชาย มุกสง, “มุสลิม ราชการ และการแพทย์: พลวัตของอำนาจ ชาติพันธุ์ และพลวัตรของการแพทย์ในชุมชนอิสลาม,” ใน ชาติพันธุ์กับการแพทย์, หนังสือรวมบทความจากการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 2

กันกับความเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองของไทยที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างขนานใหญ่หลังสงครามโลกครั้งที่สอง

สภาพการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและวิถีการผลิตที่เข้าสู่วิถีการผลิตแบบอุตสาหกรรมมากขึ้น ได้ทำให้อุตสาหกรรมพื้นบ้านค่อย ๆ เสื่อมสลายลงไปพร้อม ๆ กัน น้ำตาลพื้นบ้านที่เคยเป็นส่วนหนึ่งของเศรษฐกิจเพื่อการยังชีพก็ต้องลื่นไถลลง หลังจากการเข้ามาของระบบแบ่งงานกันทำและการจ้างแรงงานในระบบทุนนิยมเข้ามาสู่ชุมชนท้องถิ่น เนื่องจากไม่คุ้มทุนอีกต่อไป

2.3.2 การเปลี่ยนแปลงแบบแผนการผลิตที่ส่งผลต่อกันครัว

การเพิ่มขึ้นของการบริโภคน้ำตาลทรายของคนไทยนั้น แทบจะแยกไม่ออกจากการเกิดขึ้นและพัฒนาการของอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทราย เนื่องจากอ้อยเป็นพืชอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญในอันดับต้น ๆ ของพืชส่งออกของไทย และน้ำตาลก็เป็นสินค้าส่งออกในอันดับ 1-5 ของสินค้าส่งออกมาโดยตลอด ปริมาณการบริโภคน้ำตาลทรายของประเทศไทยในระยะเวลาที่ผ่านมา มีความสัมพันธ์กับปริมาณการผลิตภายในประเทศอย่างใกล้ชิด โดยในระยะแรกเป็นการผลิตเพื่อตอบสนองการบริโภคภายในประเทศก่อน เมื่อเหลือจึงส่งขายตลาดต่างประเทศและกระทั่งอุตสาหกรรมน้ำตาลได้เปลี่ยนไปเป็นการผลิตเพื่อส่งออกเป็นหลักแล้วก็ตาม แต่การส่งเสริมให้มีการบริโภคภายในให้มากขึ้นก็ได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลเรื่อยมา

งานศึกษาทางด้านเศรษฐศาสตร์เกี่ยวกับน้ำตาลเกือบทั้งหมดจะเป็นเรื่องของการผลิตอ้อยและน้ำตาลทราย ซึ่งมีการศึกษาจำนวนมากและหลายแง่มุม และให้ความสนใจในเรื่องของระบบการปลูกอ้อย การผลิตน้ำตาล การรวมกลุ่มของชาวไร่อ้อยและเจ้าของโรงงาน ระบบการค้าน้ำตาลทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ นโยบายของรัฐบาลเกี่ยวกับน้ำตาล การวิเคราะห์แนวโน้มของอุตสาหกรรมน้ำตาลทราย เป็นต้น ข้อสังเกตประการหนึ่งที่พบในงานศึกษาทางเศรษฐศาสตร์ที่มีมาตั้งแต่ต้นจนถึงปัจจุบันก็คือการสนับสนุนหรือหาแนวทางในการพัฒนาอุตสาหกรรมน้ำตาลให้รุ่งเรืองและมีค่าทางเศรษฐกิจมากที่สุด และมีงานหลายชิ้นถึงกับเสนอให้ขยายการตลาดด้วยการส่งเสริมให้ประชาชนบริโภคน้ำตาลทรายให้มากขึ้น¹²⁰

“ชาติและชาติพันธุ์” เอกสารทางวิชาการลำดับที่ 37, (กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2547).

¹²⁰ กรุณาตุ อำนวย ปะติเส, “เศรษฐกิจการค้าน้ำตาลทราย,” (วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 2517); สมภพ มานะรังสรรค์ และกนกศักดิ์ แก้ว

กระบวนการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญคือการเกิดปฏิวัติเขียวขึ้นในสังคมไทย ในราวทศวรรษที่ 2500 โดยเกิดการเปลี่ยนแปลงแผนการปลูกข้าว การเลี้ยงสัตว์จากขนาดเล็กเป็นฟาร์มแบบอุตสาหกรรม การปลูกผักหรือผลไม้เชิงเดี่ยว (mono crop) เหล่านี้ล้วนมีผลต่อการกำหนดอาหารการกินของสังคมไทยทั้งสิ้น การบริโภคอาหารที่เคยหลากหลายและหาได้จากธรรมชาติหรือผลิตจากพันธุ์พื้นบ้านก็ต้องเปลี่ยนแปลงไปซื้อมาจากตลาด ซึ่งเป็นพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์ใหม่ ๆ ที่บรรษัทอุตสาหกรรมข้ามชาติคิดค้นและผลิตในรูปแบบเกษตรอุตสาหกรรม และดำเนินการโดยระบบราชการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตรส่งเสริมให้เกษตรกรผลิตสนองเข้าตลาดเพื่อบริโภคมากขึ้น การผลิตและการบริโภคแบบพื้นบ้านได้ถูกทำให้กลายเป็นการผลิตและบริโภคเป็นระบบอุตสาหกรรมมากขึ้น นั่นคือการผลิตเป็นจำนวนมากแต่มีพันธุ์พืชหรือสัตว์น้อยชนิดลง ขณะเดียวกันก็มีการขยายตลาดสินค้าอุตสาหกรรมที่ผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้าด้วยวิธีการส่งเสริมการบริโภคภายในประเทศอีกด้วย

การเปลี่ยนแปลงแผนทางการด้านการเกษตรที่เน้นการทำเกษตรแบบอุตสาหกรรมได้ส่งผลให้การผลิตเพื่อการยังชีพลดน้อยลงไปมาก การแบ่งงานกันทำตามระบบอุตสาหกรรมที่ปรากฏผลมาเป็นการปลูกพืชเชิงเดี่ยว นอกจากจะทำให้ความหลากหลายของพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์ลดน้อยถอยลงแล้ว พืชพันธุ์พื้นบ้านหลายชนิดก็แทบจะสูญหายไปจากเมนูอาหารพื้นบ้าน ที่การกินเคยเป็นส่วนหนึ่งของระบบนิเวศวัฒนธรรม ก็ถูกคุกคามอย่างหนักจนแทบล่มสลายลง ดังที่สังคมไทยกำลังประสบกับการสูญสลายไปของพันธุ์ข้าวพื้นเมืองโดยการเข้ามาส่งเสริมให้ชาวนาปลูกข้าวกข. จากกระทรวงเกษตร หรือดังกรณีของการล่มสลายของเมล็ดน้ำมันพื้นบ้านในอินเดียที่เรียกว่าเมล็ดผักกาดจากการเปิดให้นำเข้าถั่วเหลืองเสรีจากสหรัฐ¹²¹

ในด้านที่เกี่ยวกับน้ำตาลพื้นบ้านก็เช่นกัน การเข้ามาของน้ำตาลทรายขาวจากโรงงานอุตสาหกรรมได้เข้าแทนที่แทบจะหมดสิ้น ดังที่ Mintz สะท้อนให้เห็นถึงพลังอำนาจของน้ำตาลทรายจากระบบการผลิตแบบอุตสาหกรรมของชาวยุโรป ที่ได้เข้าไปทำลายระบบน้ำตาลแบบพื้นบ้านในเม็กซิโก จาไมก้า และโคลัมเบียโดยการเข้าไปตีตราว่าน้ำตาลพื้นเมืองเหล่านั้น ล้าสมัย

เทพ. รายงานการวิจัยอุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศไทย (กรุงเทพฯ: สถาบันเอเชียศึกษา

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2530).; และ อัมมาร สยามวาลา และคณะ, อนาคตอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลไทย.

¹²¹ วันทนา ศิวะ, ปล้นผลิตผล: ปฏิบัติการจี๊ดเสปียงอาหารโลก, แปลโดย ไพโรจน์ ภูมิประดิษฐ์ (กรุงเทพฯ: สวนเงินมีมา. 2544), น. 19-33.

(old-fashioned) ไม่ถูกหลักอนามัย (unsanitary) ใช้ไม่สะดวก (less convenient) และไม่เหมาะสมกับการใช้ในการทำอาหารและเครื่องดื่มอีกต่อไป น้ำตาลพื้นบ้านที่เหลืออยู่บ้างก็เพราะการขายน้ำตาลในอดีตที่มีร่องรอยของ “ความเป็นธรรมชาติ” เหลืออยู่ ให้ความเข้าใจกับคนวัยที่บริโภคเพราะหายากและราคาแพง แต่กระนั้นก็ตามการผลิตน้ำตาลพื้นบ้านดังกล่าว ด้วยวิธีการสมัยใหม่ก็สร้างผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจแก่ผู้ผลิตต่างไปจากการผลิตแบบเดิม¹²² ที่เป็นการผลิตของท้องถิ่นและผลประโยชน์ตกอยู่กับคนในชุมชนมากกว่าตลาดสินค้าอุตสาหกรรม การเติบโตของอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายในระดับประเทศยังมีส่วนผลักดันสำคัญที่ทำให้คนไทยมีการบริโภคน้ำตาลสูงมาก แต่ในขณะเดียวกันการเกิดขึ้นของน้ำตาลทรายจากการผลิตในระบบอุตสาหกรรมก็มีส่วนสำคัญที่ทำให้เกิดการล่มสลายของน้ำตาลเกิดขึ้นไปพร้อมกันด้วย¹²³

ในที่นี้ขอเสนอให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงของชุมชนทำน้ำตาลโตนดเป็นกรณีตัวอย่างการล่มสลายลงของน้ำตาลพื้นบ้านของไทย ว่ามีปัจจัยที่หลากหลายประกอบกัน ตั้งแต่การเปลี่ยนแปลงทางการผลิตที่คนทำนาทำสวนลดลง โดยเฉพาะในคนรุ่นใหม่ที่ได้มีการศึกษาสูงขึ้นก็ไปทำอาชีพอื่น ทำให้อาชีพทำน้ำตาลโตนดซึ่งเป็นอาชีพที่ควบคู่กับการทำนา เพราะน้ำตาลจะออกดีและมีคุณภาพเยี่ยมในหน้าแล้งหลังฤดูทำนา จึงเท่ากับเป็นอาชีพเสริมที่เพิ่มรายได้ให้กับชาวนา การหันไปประกอบอาชีพอื่นของลูกหลานชาวนา จึงทำให้ไม่มีผู้สืบทอดการทำตาลโตนดในปัจจุบันจึงเหลือผู้ปั่นตาลและเคี่ยวน้ำตาลเป็นคนอายุรุ่น 40-50 ปีเสียเป็นส่วนใหญ่¹²⁴ และยังมี การเปลี่ยนประโยชน์การใช้สอยตาลโตนดในรูปแบบอื่นที่ให้ผลตอบแทนดีกว่าคือการเก็บผลตาลอ่อนขาย การขายต้นตาลเพื่อเอาไม้ไปทำเฟอร์นิเจอร์ และรวมไปถึงการทำนาปรังที่ทำให้ต้นตาล

¹²² Sidney W. Mintz, Sweetness and Power: A Place of Sugar in Modern History, pp. 193-194.

¹²³ รายละเอียดประเด็นนี้กรุณา ดู ชาติชาย มุกสง, “ล้นกับพัน (เฟื่อง): การเปลี่ยนแปลงประสบการณ์การรับรสและความทรงจำเกี่ยวกับ ‘ความหวาน’ จากน้ำตาลพื้นบ้านสู่อุตสาหกรรม,” ใน ภูมิปัญญาสุขภาพ ปฏิบัติการต่อรองของความรู้ท้องถิ่น, เอกสารวิชาการลำดับที่ 42 (กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2548).

¹²⁴ วิญญู บุญยงค์, คนปาดตาลความหวานบนความสูง (กรุงเทพฯ: ต้นอ้อ 2535), น. 37. และ นิพัทธ์พร เพ็งแก้ว, “ต้นตาลวิญญานของเพชรบุรี,” สารคดี 9: 108 (กุมภาพันธ์ 2537): 145.

ตาย เพราะรากเน่าจากการที่ต้องจมน้ำทั้งปี และการเปลี่ยนการใช้ที่ดินไปทำบ้านจัดสรรก็ทำให้ต้นตาลแถบเพชรบุรีลดลงมาก¹²⁵

ส่วนในคาบสมุทรสทิงพระจังหวัดสงขลาที่เต็มไปด้วยต้นตาล และมีวัฒนธรรมตาลโตนดมาอย่างยาวนาน ก็เกือบถึงกาลล่มสลายเช่นกัน จากการขยายตัวของการทำนาในทศวรรษที่ผ่านมา แต่โชคดีที่หลังวิกฤตเศรษฐกิจในปี พ.ศ. 2540 การเลี้ยงกุ้งไม่รุ่งเรืองเหมือนเมื่อก่อน ต้นตาลจึงมีลมหายใจต่อมาได้ และในบางชุมชนก็มีการรื้อฟื้นการทำน้ำตาลแบบโบราณในชุมชน ด้วยการจัดให้เป็นหมู่บ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรม ซึ่งมีแม่บ้านชุมชนคลองฉนวน ได้จัดตั้งกลุ่มสทิงพระสร้างสรรค์ขึ้น เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เข้ามาเรียนรู้วัฒนธรรมตาลโตนดในชุมชน¹²⁶ ที่นักท่องเที่ยวสามารถมาสัมผัสการทำน้ำตาลโตนดแบบโบราณได้ด้วยตัวเอง

แต่ในภาพรวมแล้วการบริโภคน้ำตาลพื้นบ้านยังพอมิที่ทางอยู่บ้างในสำหรับที่ปรุงแบบพื้นบ้าน หรือของหวานบางอย่างที่ต้องการน้ำตาลอย่างเฉพาะเจาะจงในการทำ เช่น การทำขนมโคของชาวปักษ์ใต้ที่ต้องทำใส่น้ำตาลแว่นที่ทำจากน้ำตาลโตนดเท่านั้น และแม้จะมีอุปสงค์ของน้ำตาลพื้นบ้านในตลาดท้องถิ่นอยู่บ้างก็ตาม แต่นับวันก็จะขาดอุปทานเพราะไม่ค่อยมีใครสืบทอดการผลิตน้ำตาลพื้นบ้านกันมากนักในยุคปัจจุบัน

2.4 สรุป

การให้ภาพความเป็นมาและอธิบายถึงระบบการผลิตน้ำตาลทรายที่ผ่านมาในประวัติศาสตร์ แสดงให้เห็นว่าเมื่อโครงสร้างทางการเมืองและเศรษฐกิจเปลี่ยนแปลงไประบบการผลิตของสังคมก็เปลี่ยนแปลงตามไปด้วย ดังจะเห็นว่าการเปลี่ยนแปลงการปกครองจากการปฏิวัติ พ.ศ. 2475 อันก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางการเมืองตามมาก็ได้ส่งผลต่อโครงสร้างทางเศรษฐกิจตามมา นั่นก็คือเกิดการผลิตในระบบอุตสาหกรรมเพื่อทดแทนการนำเข้าสินค้าต่าง ๆ หลายประเภท โดยหนึ่งในสินค้าที่เกิดการผลิตเป็นระบบอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ก็คือน้ำตาลทรายเพื่อทดแทนการนำเข้าและสนองตอบต่อความต้องการบริโภคภายในประเทศ การเปลี่ยนแปลงของ

¹²⁵ นิพัทธ์พร เพ็งแก้ว, “ต้นตาลวิญญูณของเพชรบุรี,” น. 143-146.

¹²⁶ พรรณิภา โสคติพันธุ์, สงขลาประชาคม พ.ศ. 2534-2544 (สงขลา: สงขลาฟอรัม, 2546), น. 43.

โครงสร้างทางการผลิตน้ำตาลทรายที่กลายเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ดังกล่าวทำให้ราคาน้ำตาลทรายถูกลง และได้ส่งผลให้สังคมไทยมีผลผลิตที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับการบริโภคในชีวิตประจำวัน อย่างน้ำตาลทรายกระจายได้อย่างทั่วถึง ผู้คนในสังคมสามารถซื้อหาน้ำตาลทรายมาใช้บริโภคในชีวิตประจำวันได้ง่ายและกลายเป็นสิ่งของที่จำเป็นต้องใช้ในครัวเรือนทั่วไป

จนกระทั่งเมื่อระบบอุตสาหกรรมการผลิตน้ำตาลทรายได้ขยายตัวเต็มที่จนผลิตได้เกินความต้องการบริโภคภายในประเทศจนเกิดภาวะน้ำตาลทรายล้นตลาดในทศวรรษ 2500 ผลที่ตามมาก็คือการพยายามจะผลิตน้ำตาลทรายเพื่อส่งเป็นสินค้าออกเป็นรายได้กับประเทศซึ่งรัฐบาลก็ให้การสนับสนุนเพราะเป็นภาคอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับความเป็นอยู่และอาชีพของชาวไร่อ้อยและอุตสาหกรรมต่อเนื่องหลายแขนง แต่การขยายตลาดการส่งออกและการแข่งขันในตลาดโลกในภาวะที่ราคาน้ำตาลอยู่ในระดับปกติ ไม่ได้ทำให้อุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทรายของไทยได้เปรียบ เนื่องจากมีต้นทุนการผลิตที่สูงกว่าหลายประเทศ การส่งออกจึงต้องอาศัยการสนับสนุนจากรัฐบาลที่ต้องค้ำจุนอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายเอาไว้ด้วยการช่วยเหลือทางภาษี โดยการกำหนดให้ราคาน้ำตาลที่บริโภคภายในประเทศสูงกว่าราคาตลาดโลกเพื่อชดเชยกับการส่งออกที่ขาดทุน

ดังนั้นทางออกที่สำคัญของอุตสาหกรรมน้ำตาลที่นำมาใช้ทุกยุคสมัยก็คือการส่งเสริมให้เกิดการบริโภคภายในประเทศให้มากขึ้น ซึ่งวิธีการหนึ่งก็คือการส่งเสริมให้เกิดการนำน้ำตาลไปใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตต่อเนื่องเพื่อให้สามารถบริโภคทางอ้อมได้มากขึ้น ในขณะที่ระบบเทคโนโลยีการผลิตน้ำตาลก็สามารถผลิตน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ขึ้นมาเป็นวัตถุดิบที่อุตสาหกรรมต่อเนื่องเหล่านั้น สามารถนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเพื่อการบริโภคในชีวิตประจำวันได้โดยตรงเลย ซึ่งก็เป็นการเอื้อต่อระบบการผลิตในระบบอุตสาหกรรมให้มีความสะดวกและสามารถผลิตขนาดใหญ่ได้ แต่ในอีกด้านหนึ่งการเข้ามาในตลาดของน้ำตาลทรายขาวแบบอุตสาหกรรมก็ได้เบียดขับให้น้ำตาลฟืนบ้านที่ผลิตในระบบครัวเรือนได้ค่อยเลือนหายไปจากที่เคยเป็นแหล่งความหวานหลักของสังคมชนบทไทย ซึ่งกระบวนการนี้เกิดขึ้นพร้อม ๆ กันกับการขยายตลาดของระบบทุนนิยมที่เติบโตขึ้นจากระบบการขนส่งและเทคโนโลยีการผลิต

การบริโภคน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ซึ่งมีแนวโน้มของการบริโภคทางอ้อมผ่านผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมมากขึ้น ก็ได้ทำให้การบริโภคขนาดใหญ่เป็นไปได้มากขึ้นในระบบทุนนิยม ซึ่งหลังจากพิจารณาระบบการผลิตน้ำตาลขึ้นเป็นวัตถุดิบที่สามารถใช้บริโภคโดยตรงและบริโภคทางอ้อมในรูปแบบของการผลิตในอุตสาหกรรมความหวานแบบต่าง ๆ แล้ว ในบทต่อไปจะพิจารณาถึงวัตถุดิบน้ำตาลที่เข้ามาสัมพันธ์กับมนุษย์ในชีวิตประจำวัน โดยพิจารณาจากภาพรวม

ของการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมที่เกิดขึ้น และส่งผลต่อรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวัน อันรวมถึงรูปแบบการบริโภคของผู้คนในสังคมไทยว่าเป็นอย่างไรบ้างในประวัติศาสตร์ที่ผ่านมา และเน้นการอธิบายผ่านการเข้ามาสัมพันธ์ของวัตถุต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันของผู้คนเป็นหลัก

บทที่ 3

การเมือง การบริโภค และการเปลี่ยนแปลงของวัตถุในชีวิตประจำวัน

วิถีชีวิตประจำวันของคนไทยในช่วงราวศตวรรษที่ผ่านมาได้เกิดการเปลี่ยนแปลงในรูปแบบการดำเนินชีวิตอย่างรวดเร็ว การเข้ามาของวัตถุและเทคโนโลยีต่าง ๆ ในชีวิตของคนไทยได้ทำให้ความสัมพันธ์ทางสังคมของผู้คนเกิดความเปลี่ยนแปลงอย่างมากมายมหาศาล ชีวิตของผู้คนต้องไปสัมผัสและสัมพันธ์กับวัตถุและเทคโนโลยีเหล่านั้น จึงก่อให้เกิดรูปแบบความสัมพันธ์ทางสังคมใหม่ ๆ อย่างที่ไม่เคยปรากฏมาก่อน เช่น การเข้ามาของรถยนต์ ซึ่งเป็นพาหนะของมวลชนมากขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ได้ส่งผลอย่างมหาศาลต่อการเดินทางติดต่อและคมนาคมขนส่งทั้งผู้คนและสินค้า การเข้ามาของภาชนะที่ทำด้วยพลาสติกก็ทำให้รูปแบบ ความคิดเกี่ยวกับการใช้ของอย่างสิ้นเปลืองหรือคงทนเปลี่ยนแปลงไป รวมทั้งการเข้ามาของของใช้และของกินใหม่ ๆ อันเป็นมาจากการขยายตัวของอุตสาหกรรมอย่างขนานใหญ่หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 สิ่งเหล่านี้ล้วนมีอิทธิพลในการพลิกผันวิถีชีวิตของผู้คนในสังคมไทยในประวัติศาสตร์ระยะที่ผ่านมาไม่นานนี้เป็นอย่างมาก

การจะทำความเข้าใจถึงการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมหรือรูปแบบการกินในชีวิตประจำวันของผู้คนนั้น จะมองการกินเป็นแค่นำเข้าวัตถุดิบเข้าสู่ร่างกายแต่อย่างเดียวก็ไม่สามารถเข้าใจหรืออธิบายความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นได้ จะต้องพิจารณาถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ และการเมือง อันส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภคของผู้คนในสังคมตามมา การเปลี่ยนแปลงทางการเมืองนั้นจะส่งผลกระทบต่อกาลเทศะและวิถีการบริโภคที่เกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงฐานะและความคิดที่เกี่ยวกับบทบาททางการเมืองของผู้คน

ในขณะที่การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่เกิดจากวัตถุที่เข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันของผู้คน จนส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงจิตสำนึกต่อตนเองและสิ่งที่อยู่รอบตัว และจะส่งผลต่อการกระทำและพฤติกรรมรวมทั้งความสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างมนุษย์ด้วยกันตามอีกด้วย

ในการพิจารณาถึงวัตถุที่เข้ามามีบทบาทหรือต้องกินต้องใช้ในชีวิตประจำวันนั้นวิธีการศึกษาของแนวคิดประวัติศาสตร์ทางสังคมของสำนัก Annales โดยเฉพาะวิธีการศึกษาของโบรเดอลได้เสนอแนวการพิจารณาประวัติศาสตร์สังคมจากชีวิตทางวัตถุที่เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงของวัตถุต่าง ๆ ที่เป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตและดำรงความสัมพันธ์ทางสังคม

ของผู้คนเอาไว้ โดยในบทนี้จะอาศัยมโนทัศน์สำคัญของประวัติศาสตร์ในการศึกษาความเปลี่ยนแปลงทางสังคม โดยพิจารณาถึงชีวิตทางวัตถุที่เข้ามาสร้างสัมพันธ์กับผู้คนในชีวิตประจำวันแบบใหม่ให้เกิดขึ้น และนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงทางสังคมตามมาในที่สุด โดยอาศัยแนวความคิดของโบรเดลที่ก้าวข้ามจากการศึกษาประวัติศาสตร์เศรษฐกิจที่มีการแบ่งประเภทเป็นการเกษตร การค้า และอุตสาหกรรมไปสู่การศึกษา “ชีวิตประจำวัน” (everyday life) ที่มองไปที่ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับวัตถุสิ่งของและทุกสิ่งทุกอย่างที่มนุษย์ทำขึ้นและใช้สอย ไม่ว่าจะเป็นอาหาร เสื้อผ้า บ้านเรือนที่อยู่อาศัย เครื่องมือเครื่องใช้ เงินตรา และเมือง เหล่านี้เป็นต้น ซึ่งแนวคิดหลักสองประการที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วยแนวคิดที่ว่าด้วย “ชีวิตประจำวัน” (everyday life) และแนวคิดที่สองที่เรียกว่าแนวคิด “อารยธรรมทางวัตถุ” (material civilization)¹

ในการศึกษาประวัติศาสตร์ทุนนิยมและชีวิตทางวัตถุในประวัติศาสตร์ของยุโรปตั้งแต่ ค.ศ. 1400-1800 ของโบรเดลใช้วิธีการพิจารณาถึงการเกิดขึ้นและการเข้ามาของวัตถุในการดำเนินชีวิตและผลกระทบที่เกิดขึ้นจากความสัมพันธ์นั้น ๆ โดยวิธีการศึกษาที่ใช้ก็คือการเข้าไปพิจารณาตั้งแต่จำนวนประชากรที่เป็นพื้นฐานของผู้ผลิตและผู้บริโภคหรือคือองค์ประธานแห่งความเป็นสังคมนั่นเอง และถัดมาก็เป็นการพิจารณาถึงวัตถุที่เป็นปัจจัยสี่คือ อาหาร (ที่รวมเอาเครื่องดื่ม และของกินต่าง ๆ เอาไว้ด้วย) ยารักษาโรค เสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่ม บ้านเรือนที่อยู่อาศัย แล้วดูถึงผลกระทบที่เกิดจากการค้นพบและวิวัฒนาการของเครื่องมือเครื่องใช้และเทคโนโลยีต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงในการผลิตและการขนส่ง เหล่านี้เป็นต้น นอกจากนั้นยังพิจารณาถึงความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจและสังคมของผู้คนผ่านวัตถุที่เป็นสื่อกลางแห่งการแลกเปลี่ยนคือเงินตรา และในสถานที่ที่เป็นแหล่งกิจกรรมของโลกสมัยใหม่คือเมืองอันเป็นตัวการสำคัญแห่งการแบ่งงานกันทำและสร้างอารยธรรมทางวัตถุและวัฒนธรรมต่าง ๆ ขึ้นมาก่อนจะกระจายไปยังส่วนอื่นของสังคมต่อไป²

¹ Peter Burke, The French Historical Revolution : The Annales School 1929-89, p. 46.

² Ibid, และดูรายละเอียดใน Fernand Braudel, Capitalism and Material Life 1400-1800. (London: Harper Torchbooks, 1974); Fernand Braudel, Afterthoughts on Material Civilization and Capitalism, translated by Patricia M. Ranum (Baltimore: The John Hopkins University Press, 1977).

โดยเฉพาะการนำเอาวิธีการศึกษาหรือพิจารณาในส่วนที่ว่าด้วยการศึกษาเรื่องเมืองที่พยายามจะชี้ให้เห็นถึงการเกิดขึ้นของเมืองที่เกิดจากการอพยพของประชากรเข้าอยู่อาศัยในเมืองส่วนที่เป็นกายภาพของเมือง ได้แก่ การวางผังเมือง การเกิดขึ้นของตลาด ร้านค้า ย่านการค้าและห้างสรรพสินค้า เหล่านี้เป็นต้น การมองถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นของเทคโนโลยีการคมนาคมขนส่งและเครื่องมือของการขนส่งคือรถยนต์ รถไฟที่ทำหน้าที่ขนส่งสินค้าและผู้คน การเกิดขึ้นของวัตถุที่เป็นปัจจัยสี่โดยเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับอาหารการกินที่ผู้คนในเมืองต้องอาศัยเป็นแหล่งอาหารในชีวิตประจำวัน เช่นการเกิดขึ้นของอาหารสำเร็จรูป และอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ซึ่งน้ำตาลที่เป็นวัตถุที่ศึกษาได้กลายเป็นวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของอาหารและเครื่องดื่มในชีวิตประจำวันของผู้คนอย่างแพร่หลาย

ซึ่งแนวคิดและวิธีการศึกษาดังกล่าวที่นำมาใช้ในวิทยานิพนธ์นี้เป็นการอาศัยการเปรียบเทียบและนำเอาเทคนิควิธีการศึกษาในเชิงการมองความสัมพันธ์ของวัตถุกับการใช้ชีวิตประจำวันมาใช้เป็นแนวในการหาทางมองและทำความเข้าใจถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่เกิดขึ้น ซึ่งส่งผลต่อรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันและการบริโภค โดยพยายามมองให้เชื่อมโยงไปสู่ผลของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในภาพกว้าง แล้วจึงมุ่งไปสู่การพิจารณาถึงการบริโภคและเฉพาะเจาะจงไปสู่การทำความเข้าใจถึงวัตถุแห่งการบริโภคอย่างน้ำตาล ซึ่งเป็นส่วนเลี้ยวของภาพความเปลี่ยนแปลงของสังคมทั้งหมดเท่านั้น แต่ต้องมองอย่างมีพลวัตกันระหว่างภาพใหญ่ของการเปลี่ยนแปลงและวิธีการเปลี่ยนแปลงของการบริโภคน้ำตาล

อันที่จริงเมื่อพูดถึงการบริโภคน้ำตาลเราคงจะไม่ได้พูดถึงการกินน้ำตาลเป็นอาหารโดยตรง เพราะในรูปแบบการกินของคนเรานั้น ส่วนใหญ่ได้น้ำตาลจากการกินอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลอยู่มากกว่า ซึ่งในการศึกษาการบริโภคน้ำตาลในประวัติศาสตร์สังคมของอังกฤษก็ได้ศึกษาน้ำตาลในรูปแบบการใช้ที่สำคัญ 4 ประการด้วยกัน ได้แก่ การใช้เป็นเครื่องเทศหรือเครื่องปรุงรส (spice) ใช้เป็นยา (medicine) ใช้ในการประดับตกแต่งอาหาร (a form of decoration) ใช้เป็นสารให้ความหวาน (a sweetener)³ ซึ่งบางครั้งก็มีการจำแนกให้การใช้เป็นสารถนอมอาหารเป็นอีกรูปแบบการใช้ที่ทวีความสำคัญอย่างมากในระยะหลัง เนื่องจากน้ำตาลเป็นสารสำหรับการถนอมอาหารที่สำคัญมากในการเก็บเอาอาหารที่ใช้ในเวลาที่ยาเสื่อมหรือไม่ใช่

³ Sidney W. Mintz, Sweetness and Power : A Place of Sugar in Modern History, p.121.

ฤดูกาล โดยเฉพาะพวกผักและผลไม้ อันรวมถึงการกวน การทำเป็นผลไม้แห้งที่นิยมกันมากในการจัดเก็บอาหารไว้กินไว้ใช้ในท้องที่ที่ขาดอาหารหรือปลูกพืชผักนั้นไม่ได้

ในบทนี้ต้องการจะชี้ให้เห็นว่ารูปแบบการดำเนินชีวิตประจำวันและรูปแบบการกินเกิดการเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรบ้าง และเป็นผลมาจากเหตุปัจจัยใดบ้างที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว แล้วในที่สุดการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการกินนั้นเกี่ยวพันกับการกินหวานของผู้คนในสังคมไทยอย่างไร โดยต้องการแสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงการกินอาหารที่มีผลต่อการกินน้ำตาลที่เป็นส่วนผสมของอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งในบทนี้เน้นการอธิบายถึงการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันและส่งผลต่อการกินอาหารเป็นมื้อ และกละแ่นของการกินที่เปลี่ยนแปลงไป ก่อนจะไปอธิบายการเปลี่ยนแปลงของเมืองและวัตถุที่มีผลต่อวิถีชีวิตและการบริโภค ตลอดจนก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสถานที่และเวลาในการกินอาหารอันเป็นผลจากการเปลี่ยนแปลงของเมือง ส่งผลให้การกินอาหารที่เปลี่ยนจากการปรุงเองเป็นการซื้ออาหารสำเร็จรูปมากิน อันเป็นผลให้ไม่สามารถควบคุมของส่วนประกอบของอาหารรวมถึงน้ำตาลที่เป็นเครื่องปรุงรสหรือสารให้ความหวานได้โดยเฉพาะในอุตสาหกรรมที่น้ำตาลเป็นสารปรุงแต่งรสที่สำคัญ และการใช้ชีวิตของผู้คนในเมืองที่มีเวลาทำงานแน่นอนในแต่ละวัน การรับประทานน้ำตาลทางอ้อมนั้นคือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีน้ำตาลเป็นส่วนผสม ซึ่งจะพยายามอธิบายให้เห็นว่าการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมได้นำไปสู่วิถีชีวิตที่แปรเปลี่ยนไปอย่างไรและสัมพันธ์กับการอยู่การกินของคนอย่างไร โดยแสดงให้เห็นว่าการกินน้ำตาลจากอาหารเหล่านั้นเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงในวัฒนธรรมการบริโภคในช่วงเวลาต่าง ๆ นั้นเอง

3.1 การเปลี่ยนแปลงรูปแบบวิถีชีวิตประจำวันของคนไทยกับแบบแผนการบริโภค

การกินถือเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของมนุษย์ซึ่งเกิดการเปลี่ยนแปลงในรูปแบบและวิถีกินหรือวิถีคิดเกี่ยวกับการกินมาตลอดประวัติศาสตร์ของมนุษย์แต่ละสังคม การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเป็นผลพวงมาจากการเปลี่ยนแปลงด้านอื่น ๆ อย่างเป็นเหตุเป็นผลซึ่งกันและกันด้วย อาทิ ของที่มีจะกินหรือไม่มีกิน ขึ้นอยู่กับว่าสังคมสามารถผลิตหรือเสาะหาสิ่งที่จะกินได้อย่างไรบ้าง เวลาหรือสถานที่ในการกินก็เกิดการเปลี่ยนไปตามยุคสมัย การเปลี่ยนค่านิยมของสังคมเช่นจากการกินของป่าหายาก อร่อย และบำรุงร่างกายมาเป็นการห้ามกินเพราะต้องมีสำนึกรักสิ่งแวดล้อม การกินอาหารสดหรืออาหารสำเร็จรูปอันเป็นผลมาจากการผลิตในระบบอุตสาหกรรมและความก้าวหน้าในการขนส่ง เหล่านี้ เป็นต้น ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการกินนั้น

สัมพันธ์กันอย่างยิ่งกับรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวัน และในทางกลับกันการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตประจำวันก็ส่งผลต่อการกินอย่างมากเช่นกัน ในที่นี้จะกล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงเวลาและความหมายของการกินซึ่งเป็นผลจากการเปลี่ยนแปลงการกินที่มีความหมายเชิงพิธีกรรมไปเป็นการกินในชีวิตปกติประจำวัน

3.1.1 การเปลี่ยนแปลงของการกินในพิธีกรรมและชีวิตประจำวัน

หากศึกษาจากรูปแบบการใช้ชีวิตและการกินอยู่ของคนไทยในบันทึกของชาวต่างประเทศแล้ว น่าจะสันนิษฐานได้ว่ารูปแบบการกินของชาวสยามที่เป็นไพร่ฟ้าข้าแผ่นดินทั้งหลายน่าจะอยู่ในแบบที่เรียกว่าอยู่ง่ายกินง่าย โดยการกินอาหารในชีวิตประจำวันคือกินข้าวกับปลาเป็นหลัก ซึ่งในบันทึกของลาลูแบร์ที่กล่าวเกี่ยวกับการกินของชาวสยามเองก็ยืนยันว่ามีแต่ข้าวกับปลาชาวสยามก็สามารถอยู่ได้แล้ว และกับข้าวที่เป็นปลาชาวสยามไม่นิยมกินปลาสดกัน แต่จะนิยมกินปลาแห้ง ปลาเค็ม และปลาร้าที่เก็บเอาไว้ได้นานมากกว่า และยังไม่ชอบบริโภคเนื้อสัตว์ใหญ่กันอีกด้วย ลาลูแบร์ถึงกับสงสัยที่ในประเทศนี้ไม่มีโรงฆ่าสัตว์หรือร้านขายเนื้อ (อันต่างจากประเทศทางตะวันตกในขณะนั้นที่การกินเนื้อได้กลายเป็นอาหารจานหลักของมือ) ส่วนอาหารที่ใช้รับรองแขกบ้านแขกเมืองที่เป็นชาวต่างประเทศนั้นใช้อาหารจีนเป็นส่วนใหญ่ เพราะชาวจีนมีความชำนาญในการปรุงอาหารมาก⁴

เช่นเดียวกันกับการยืนยันของนิโกลาร์ แซแวงส์ที่เข้ามาได้เปรียบกับลาลูแบร์เขายืนยันว่าชาวสยามนั้นบริโภคอาหารไม่มากนักมีข้าวปลาและผักผลไม้เป็นพื้นและดื่มแต่น้ำ นอกจากนี้ยังกล่าวว่าชนชั้นสูงก็กินไม่ต่างกับชนชั้นสามัญมากนักแม้ว่าจะสามารถหาмаากินได้⁵ แต่ก็ให้น่าเชื่อได้ว่าอาหารที่ชนชั้นสูงกินนั้นย่อมหรูหราและมีมากชนิดกว่าสามัญชน รวมทั้งแตกต่างจากวิธีการกินของชนชั้นล่างเป็นแน่ ดังอาหารจีนที่ลาลูแบร์กล่าวถึงว่าให้ครัวในวังจัดมาเป็นอาหารรับรองด้วย หรือในจดหมายของพระเยซุอิตคือหลวงพ่อดอ ฟองเตอร์เนย์ ได้เขียนขึ้นที่เมืองละโว้ เมื่อวันที่ 23 มกราคม ค.ศ. 1686 (พ.ศ. 2229) ความว่า “ในเดือนนี้พระราชอาธิบดีโปรดพระราชทานอาหารมื้อกลางวันให้แก่พวกเราสองครั้งเป็นอาหารที่มีโอชะรสยอดเยี่ยมเช่นเคยมีอยู่ประมาณสี่สิบจาน กับบางจานที่ปรุงตามตำราทางยุโรป นำออกมาจากในวังทั้งสิ้น กระทั่งผ้าปูโต๊ะและผ้า

⁴ ซิมอน เดอ ลาลูแบร์, ราชอาณาจักรสยาม จดหมายเหตุลาลูแบร์ฉบับสมบูรณ์, แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร (กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2510), น. 157-169.

⁵ นิโกลาส์ แซแวงส์, ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร (กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2506), น. 95.

เช็ดปาก”⁶ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าชนชั้นสูงมีอาหารที่จะกินอย่างเหลือเฟือและมีกรรมวิธีการปรุง คัดสรร และเลือกรับประทานได้มากกว่าราษฎรสามัญ และในราชสำนักที่อุดมไปด้วยทรัพยากรมากกว่าชนชั้นอื่นในสังคมนั้น การกินก็ถูกทำให้ต่างจากชนชั้นอื่นอันเป็นกลไกสำคัญของการรักษาสถานะทางชนชั้นเอาไว้ด้วย

ถึงแม้จะมีหลักฐานว่าในงานเลี้ยงรับราชทูตฝรั่งเศสในราชสำนักสยามสมัยอยุธยา จะมีการเลี้ยงอาหารคาวเสร็จแล้วก็ตามด้วยอาหารหวานแบบเดียวกับการกินของชาวตะวันตกมาตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์ในศตวรรษที่ 17 และในราชสำนักคงจะมีการแบ่งอาหารแต่ละมื้อเป็นเช่นนี้ต่อเนื่องมาถึงสมัยต้นรัตนโกสินทร์ ดังจะเห็นได้จากภาพเขียนเครื่องคาวหวานที่แต่งในสมัยรัชกาลที่ 2 แต่ก็ไม่มีหลักฐานว่าการสร้างวัฒนธรรมการกินอาหารที่แบ่งแยกอาหารคาวและอาหารหวานเอาไว้อย่างชัดเจนเช่นนี้ จะแพร่หลายในหมู่ราษฎรทั่วไป

ในสมัยซึ่งการแบ่งแยกชนชั้นปกครองและคนถูกปกครองด้วยการแยกวัฒนธรรมหลวงกับวัฒนธรรมราษฎร เพื่อคงสถานะทางชนชั้นเอาไว้ในทางการเมือง ได้ทำให้วัฒนธรรมชนชั้นสูงดำรงอยู่แต่เฉพาะในหมู่ชนชั้นสูง⁷ การกินข้าวกินปลาของไพร่ราษฎรทั่วไปคงกินตามแต่อาหารจะมีดังที่ลาดูแบร์บอกว่าชาวสยามมักน้อยในการกิน หรือถ้ามีของกินเพียงพอหรือเหลือเฟือก็ทำตาม แต่จะกินเทียบเท่ากับเจ้าก็คงไม่ได้ เพราะในวัฒนธรรมใหญ่การทำตัวเสมอเจ้าไม่ใช่เป็นสิ่งที่ยอมรับกันมาในวัฒนธรรมศักดินา ในสำนึกของคนไทยยุคนั้นการทำเลียนแบบเจ้าเป็นเรื่องที่ไม่สมควรอย่างยิ่งถ้าใครทำแล้วอาจจะ “เหวขึ้นหัว” ดังที่เป็นสำนวนพูดกันในเรื่องสี่แผ่นดิน

ดังมีตัวอย่างว่ามีอยู่บางรัชกาลที่กษัตริย์ห้ามราษฎรกินของที่ตนเองชอบ เช่นเมื่อ “ครั้งแผ่นดินขุนหลวงหาวลิ้งหรือขุนหลวงทรวงปลา ก็เรียก โปรดเสวยปลาตะเพียน ถึงมีพระราชกำหนดห้ามไม่ให้คนอื่นกิน ตั้งเบี้ยปรับตัวละ 5 ตำลึง ซึ่งมีในพระราชกำหนดเก่านั้น”⁸ ในคติการกินของชนชั้นสูงคงจะมีการจัดแบ่งการกินไว้อย่างซับซ้อนและวิจิตรพิสดารกว่าการกินของคนทั่วไปอยู่แล้ว อย่างน้อยก็ในต้นรัตนโกสินทร์ที่เห็นได้ชัดเจนว่าการกินในราชสำนักและในหมู่

⁶ ตาซาร์ด, จดหมายเหตุการเดินทางครั้งที่ 2 ของบาทหลวงตาซาร์ด ค.ศ. 1687-1688, แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร (กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2519), น. 152.

⁷ Pierre Bourdieu, *Distinction : A Social Critique of The Judgement of Taste* (London : Routledge & Kegan Paul, 1984).

⁸ เปลียน ภาสกรวงศ์, แม่ครัวหัวป่าก์ (เล่ม 1). (กรุงเทพฯ: สมาคมกิจวัฒนธรรม, 2545 [2451]). น. 159-160.

พระภิกษุมีการแบ่งเป็นอาหารคาวและอาหารหวานอย่างชัดเจน และตามคติคนไทยที่นับถือพระพุทธศาสนา ถือว่าของกินของใช้ที่จะถวายพระต้องเป็นของที่ดี ดังจะเห็นได้จากสำรับอาหารที่จัดถวายพระในคราวเฉลิมฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดารามนั้น ได้ปรากฏว่ามีอาหารคาวและหวานหลายชนิดด้วยกัน กล่าวเฉพาะขนมมีถึง 10 ชนิด ได้แก่ ขนมฝอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมฝิง ขนมไส้ไก่ กัลล้วยฉาบ หน้าเตี๋ยง ห่อหมก สังขยา ฝอยทอง ตะไล ซึ่งไม่ได้หมายความว่าแค่ขนมสิบชนิดนี้เท่านั้น⁹ แต่เป็นรายการที่ปรากฏในการเลี้ยงพระคราวนี้นั่นเอง

ในการพยายามประดิษฐ์วัฒนธรรมการบริโภคให้ดูดีมีรสนิยมตามอย่างวัฒนธรรมชาติตะวันตก ที่ชนชั้นสูงพยายามเลียนแบบในช่วงที่สยามอยู่ในช่วงของการตกเป็นอาณานิคมทางวัฒนธรรมในศตวรรษที่ 19 ในสมัยรัชกาลที่ห้าซึ่งเป็นช่วงแห่งการปรับปรุงประเทศสยามไปสู่ความเป็นสมัยใหม่ ก็ได้ปรากฏว่ารูปแบบการกินได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมากเช่นกัน โดยเฉพาะในหมู่ชนชั้นสูงที่ได้เอาวัฒนธรรมของประเทศตะวันตกเป็นต้นแบบ ซึ่งมีการแบ่งพื้นที่สำหรับกินข้าวเป็นห้องอาหารคาว ห้องอาหารหวาน และห้องครัวซึ่งต้องทำความสะอาดอยู่เสมอ¹⁰ ในแง่ของเวลา เนื่องจากชนชั้นสูงอยู่ได้ด้วยแรงงานส่วนเกินของชนชั้นล่าง ไม่ต้องทำการผลิตเองจึงครอบครองเวลาว่างมากมาย ในเรื่องการกินก็สามารถแบ่งเป็นสำรับอาหารคาวกับสำรับอาหารหวานได้ และมีการประดิษฐ์ประดอยและคิดหารูปแบบการปรุง การจัดโต๊ะ รายการอาหาร และเครื่องไม้เครื่องมือที่มีรูปแบบเฉพาะและมีการเลียนแบบจากประเทศตะวันตกที่เป็นแม่แบบทางวัฒนธรรมของชนชั้นสูงมาอีกทอดหนึ่ง เพื่อเป็นการคงสถานะให้ต่างจากชนชั้นอื่นในสังคม

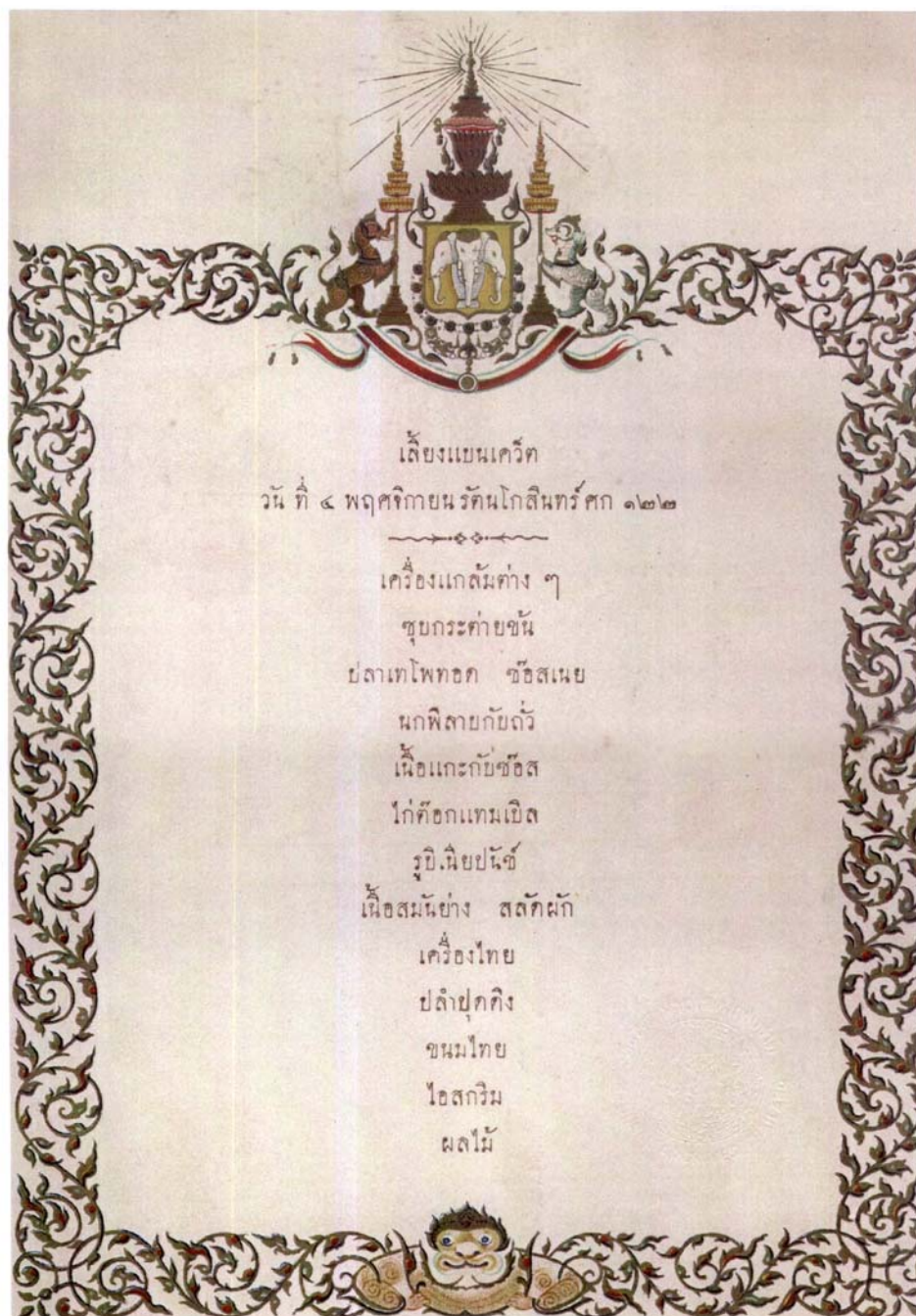
ดังปรากฏรูปแบบการกินที่จะใช้ในการรับแขกต่างประเทศหรือจัดงานเลี้ยงหรูหราซึ่งใช้อาหารฝรั่งเต็มชุด ดังจะเห็นได้จากการ์ตูนชุดอเมริกันไปงานเลี้ยงในพระบรมมหาราชวังที่ในการ์ดได้บอกเมนูมาด้วยว่ามีอาหารอะไรบ้าง ปรากฏว่าเป็นสำรับอาหารที่จัดถูกต้องตามแบบแผนการเลี้ยงแบบตะวันตกเลยทีเดียว และมีการกินอาหารบางอย่างที่แม้จะเป็นทรัพยากรท้องถิ่น เช่นแกงจากนครราชสีมา ก็เป็นการสะท้อนถึงการเลือกสรรมากินอีกด้วย (ดูการ์ตูนจากหอจดหมายเหตุแห่งชาติ ภาพที่ 1-2 ในหน้าถัดไป)

⁹ ส. พลายน้อย (นามแฝง-สมบัติ พลายน้อย), ขนมแม่เฒ่า (กรุงเทพฯ: สารคดี, 2545), น. 122.

¹⁰ เปลี่ยน ภาสกรวงษ์, แม่ครัวหัวป่าก์, (เล่ม 4), น. 159-160.

ภาพที่ 1

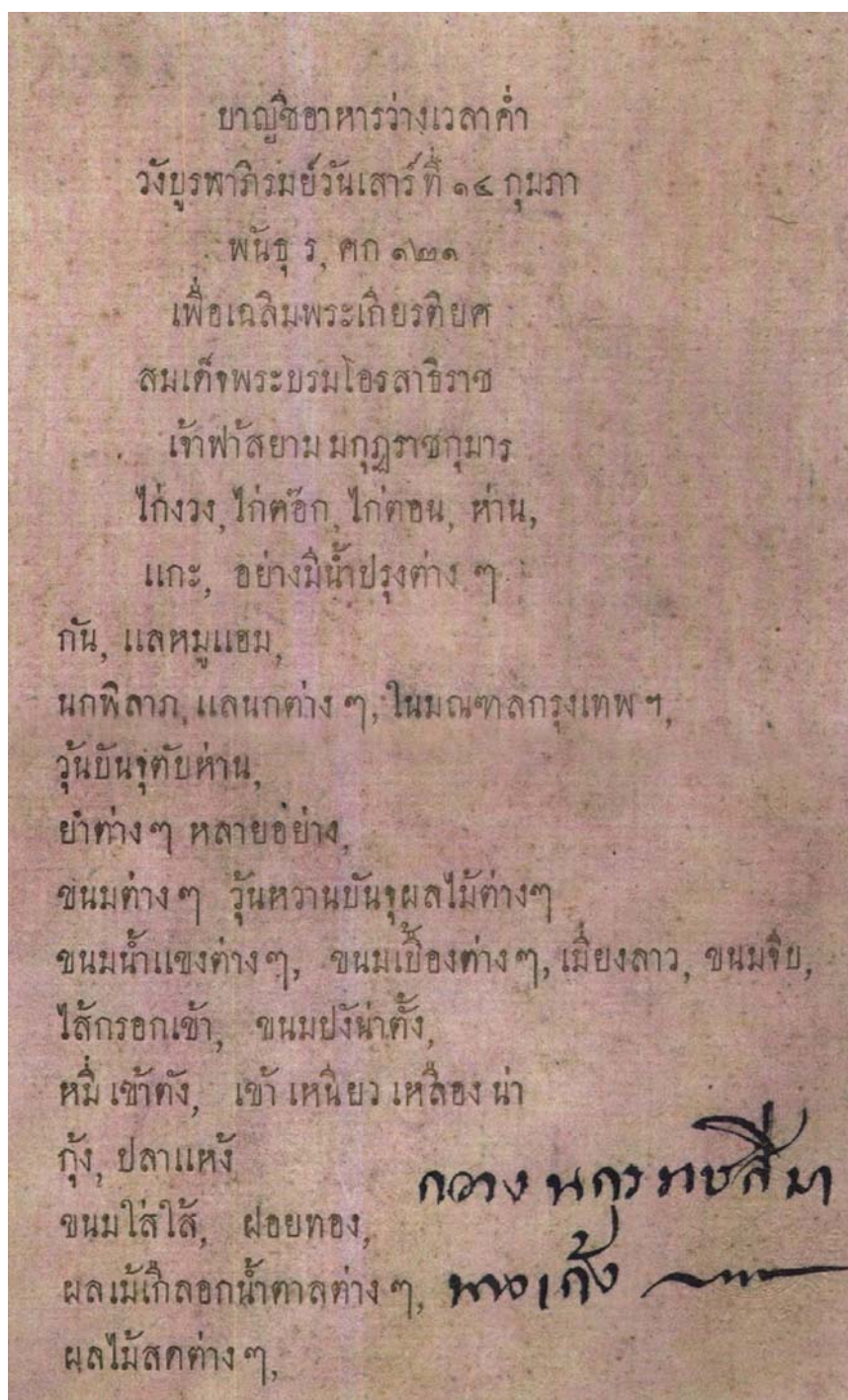
การ์ดเชิญไปงานเลี้ยงที่มีรายการอาหารที่เลี้ยงทั้งหวานคาวแจ้งให้ทราบ



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

ภาพที่ 2

การ์ดเชิญไปงานเลี้ยงของวังบูรพาภิรมณ์มีผลไม้เกลือกน้ำตาลเป็นของหวานด้วย



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

ในการสำรวจชนบทของสยามในต้นคริสต์ศตวรรษที่ 20 ของคาร์ล ชิมเมอร์แมนที่สำรวจในช่วงปี พ.ศ. 2473 นั้นก็พบว่ารูปแบบการกินอาหารของชาวบ้านในชนบทไทยก็ยังไม่ได้เปลี่ยนแปลงจากที่ลาดูแบร์บรรยายเอาไว้ในคริสต์ศตวรรษที่ 17 เท่าใดนัก กล่าวคือชาวบ้านในชนบทยังกินข้าวกับปลาเป็นหลักกันอยู่ และไม่มีอาหารพวกของหวานหรือเครื่องดื่มประเภทน้ำชากาแฟหรือน้ำนมเลยในชีวิตประจำวัน ชาวนารับประทานเนื้อวัว เนื้อหมู เป็ด ไก่และไข่น้อยกว่าสองครั้งในหนึ่งเดือน ส่วนมากยังน้อยกว่าเดือนละครั้ง¹¹

การเปลี่ยนแปลงการกินของหวานในงานพิธีกรรมที่แต่เดิมมักจะเน้นความสำคัญโดยเฉพาะในพิธีการเลี้ยงพระ ซึ่งมักจะมีสำหรับหวานหลังสวดด้วยเสมอ ไม่ว่าจะเป็นชนชั้นสูงหรือชาวบ้านธรรมดา ในขณะที่ชนชั้นสูงได้แบ่งการกินอาหารแต่ละมื้อเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน ซึ่งเป็นการกินอาหารหวานหลังอาหารคาว “เพื่อล้างปาก” ทั้งนี้คงเนื่องมาจากชนชั้นสูงไม่มีปัญหาเรื่องการขาดแคลนอาหารการกิน เพราะมีอาหารให้เลือกกินทั้งปริมาณ จำนวนชนิด และคุณภาพมากกว่าคนกลุ่มอื่น ๆ โดยเฉพาะชนชั้นล่างที่ยากจน ปัญหาการมีกินมากเกินไปนี้เองที่ชนชั้นสูงต้องมีการคัดสรร ควบคุมปริมาณอาหารที่จะกิน ผ่านการเรียนรู้ถึงกรรมวิธีการปรุงแบบใหม่ ๆ เพื่อให้อาหารการกินนั้นเป็นอาหารที่เลิศรสหรูหราให้มากที่สุด¹²

ในขณะที่การกินของชาวบ้านไม่ได้แยกอาหารหวานออกจากอาหารคาวอย่างเด็ดขาดดังที่ ขวัญใจ เอมใจเขียนถึงการกินข้าวเฝ้าทอดกับขนมจีนน้ำพริกในงานทอดกฐินสมัยก่อนที่ “คุณย่าบอกว่า คนสมัยใหม่อาจเห็นเป็นเรื่องแปลกที่กินของหวานผสมกับของคาวอย่างนี้ แต่คนสมัยก่อนเขากินกันอยู่อย่างนี้จริง ๆ”¹³

นอกจากจะมีของหวานของคาวในมือแล้ว ชนชั้นสูงยังมีอาหารที่กินระหว่างมื้อด้วย เรียกว่า “ของว่าง” หรือ “เครื่องว่าง” ซึ่ง “เครื่องว่างนี้เป็นของใช้รับประทานกลางวัน บ่าย ถาค่าระหว่างเวลาอาหารเข้าถาเย็น มีทั้งคาวแลหวานหลายอย่างต่างชนิดที่แผลงถ่ายจากของ

¹¹ คาร์ล ซี ชิมเมอร์แมน, การสำรวจเศรษฐกิจในชนบทแห่งสยาม, แปลและเรียบเรียงโดย ชิม วีระไวทยะ, (พระนคร: ศรีหงส์, 2477), น. 258-259.

¹² กมลทิพย์ จ่างกมล, “อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น,” (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต ภาควิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545), น. 70.

¹³ ขวัญใจ เอมใจ, “ขนมไทย: ความหมายภายใต้ปรากฏการณ์ความหวาน,” สารคดี 6 (ธันวาคม 2533):103.

ต่างประเทศ”¹⁴ โดยส่วนใหญ่แล้วการกินของว่างจะต้องกินกับเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลเป็นส่วนผสม เช่น ชา ซึ่งเป็นที่นิยมกันในอังกฤษมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 18 และเผยแพร่เป็นวัฒนธรรมชั้นสูงไปยังส่วนอื่น ๆ ของโลกในเวลาต่อมา

ซึ่งชนชั้นสูงของไทยก็รับเอามาเป็นวัฒนธรรมการกินในราชสำนัก และถึงกับต้องมีการปรับเปลี่ยนอาหารหลายอย่างที่มีมาแต่เดิมให้สามารถกินเป็นของว่างได้ ดังกรณีของขนมค้างคาว และขนมจีบที่มีมาตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี¹⁵ และในท้ายที่สุดการกินอาหารที่ไม่ใช้มือหลักที่เรียกว่าอาหารว่างนี้ ก็ได้กลายมาเป็นแบบแผนการกินของคนไทยในเมืองหรือที่ทำงานมีกำหนดเวลาแน่นอนที่เห็นได้ชัดเจนก็คือการจัด “ของว่าง” หรือ “ค็อกฟีเบรก” ในช่วงพักของการทำงานของคนทำงานในสำนักงานหรือการประชุมทั้งหลายในเวลาต่อมา

จากการวิเคราะห์การบริโภคนิยมในสังคมไทย สุทธิพันธุ์ จิราธิวัฒน์ ได้ชี้ให้เห็นว่าปรากฏการณ์ทางการบริโภคนิยมในสังคมปัจจุบันไม่ใช่เป็นกระบวนการลอกเลียนแบบอย่างเดียว แต่เป็นผลมาจากการทำงานของกระบวนการสองลักษณะของการสร้างและแสวงหาความแตกต่าง (distinction process) กล่าวคือ ชนชั้นของบุคคลในสังคมที่มีฐานะดีอย่างมักจะต้องการ (ที่ตนเองมีรายได้เป็นตัวเงินสูงพอ) ที่จะก้าวไปสู่การบริโภคเช่นเดียวกับการบริโภคของชนชั้นนำ (elites) ในสังคม จึงปฏิบัติตนในฐานะการลอกเลียนแบบการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ของชนชั้นนำในสังคม ในขณะที่ชนชั้นนำในสังคมก็จะต้องหาทางสร้างจุดเด่นให้แก่นั่น โดยอาศัยพื้นฐานในเรื่องความแตกต่าง (differentiation) ทำการผลิตกระบวนการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ที่แตกต่างออกไปจากที่เคยเป็นอยู่ ทั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างความแตกต่างไปจากชนชั้นกลาง กระบวนการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ระหว่างการลอกเลียนแบบของชนชั้นกลางและการสร้างความแตกต่างของชนชั้นนำจะเป็นไปอยู่ตลอดเวลา โดยชนชั้นนำจะสามารถรักษาความแตกต่างทางฐานะสังคม (social status) ตำแหน่ง (position) และอำนาจที่ตนเป็นอยู่ ในขณะที่ชนชั้นกลางจะมีลักษณะที่สับสนมากที่สุดในการบวนการดังกล่าว

พื้นฐานแนวความคิดนี้ที่สามารถนำมาอธิบายกับสังคมไทยก็คือ ชนชั้นนำจะทำการลอกเลียนแบบการบริโภคของชาวต่างชาติแล้วนำมาถ่ายทอดให้กับชนชั้นอื่น ๆ ในสังคม แต่ในขณะเดียวกัน ถึงแม้ว่าชนชั้นนำจะทำการลอกเลียนแบบแผนการบริโภคจากต่างชาติแล้วก็เป็นแบบแผนการบริโภคที่ประสานแตกต่างกันไปจากการที่จะมีเพียงแบบแผนใดแบบแผนหนึ่ง ใน

¹⁴ เปลียน, แม่ครัวหัวป่าก์, เล่ม 1. น. 155.

¹⁵ เรื่องเดียวกัน, น. 155-176.

ขณะเดียวกันชนชั้นนำก็หาทางต้ออกห่างจากการบริโภคที่จะทำให้ชนชั้นกลางสามารถลอกเลียนแบบได้ง่าย โดยเฉพาะชนชั้นกลางที่ร่ำรวยขึ้นมาใหม่ (nouveaux riches) ซึ่งยังไม่กระเดียดทางด้านสัญญาการบริโภคทัดเทียมเท่ากับชนชั้นนำ¹⁶

3.1.2 การฝึกฝนการกินของชนชั้นกลางกับสร้างบรรทัดฐานให้สังคม

การกินเป็นรูปแบบหนึ่งของความสัมพันธ์ทางสังคมที่ผู้คนร่วมกันสร้างและให้ความหมายกับกิจกรรมนี้ ผ่านปฏิสัมพันธ์ที่เปลี่ยนแปลงในแต่ละช่วงเวลา และเกี่ยวพันกับสภาพทางสังคมการเมืองและเศรษฐกิจอย่างมากด้วย วัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยที่เปลี่ยนแปลงในช่วงศตวรรษที่ผ่านมา เริ่มแรกเกิดขึ้นในหมู่ชนชั้นสูงที่มีการสรรสร้างให้มีรสนิยมหลายอย่างตามแบบที่เลียนมาจากตะวันตก ซึ่งก็ไม่ได้ทำให้ราษฎรทั่วไปมองว่าเสียหาย เนื่องจากอุดมการณ์เรื่องความเป็นแม่แบบทางวัฒนธรรมที่ครอบงำในสำนักของราษฎรทั่วไป ดังนั้นรูปแบบที่ชนชั้นสูงกระทำกันจึงกลายเป็นมาตรฐานที่คนทั่วไปคล้อยตาม ทั้งด้านกริยามารยาท การแต่งกาย การแต่งบ้าน แบบการรับประทานอาหาร การดื่ม และสุขภาพรักษาโรค ฯลฯ ซึ่งเริ่มขึ้นในวัง แล้วจึงแผ่ขยายไปสู่ส่วนอื่นของสังคมโดยเฉพาะในเมืองต่อไป¹⁷ หม่อมหลวงเดิบ ชุมสายได้ยืนยันว่าเจ้านายมักจะเป็นผู้นำในศิลปวิทยาการในทุกทางไม่เว้นแม้แต่เรื่องการครัวและอาหารการกิน “ซึ่งบิดาเล่าว่าเจ้านายทั้งหลายทั้งชายทรงมีพระปรีชาญาณในการทรงเป็นผู้นำ ในการทรงเป็นผู้คิดค้นและส่งเสริมในการทรงวินิจฉัยทุก ๆ ทาง โดยเฉพาะเรื่องของกอละเทศะ”¹⁸ ก่อนจะกลายมาเป็นวัฒนธรรมที่แพร่หลายทั้งสังคมในเวลาต่อมา

เพราะถึงแม้ว่าการเปลี่ยนแปลงการปกครองในปี พ.ศ. 2475 ได้ทำให้อำนาจการเมืองการปกครองและเศรษฐกิจได้เปลี่ยนมือจากชนชั้นสูงเดิม ที่เป็นสมาชิกของราชสำนักที่สั่งสมแบบแผนวัฒนธรรมมานานหลายชั่วอายุคน หมดยุคอำนาจทางการเมืองไป ในขณะที่ผู้ปกครองรุ่นใหม่

¹⁶ สุทธิพันธุ์ จิราธิวัฒน์, “บททดลองเสนอแบบแผนการบริโภคเชิงสัญญาของสังคมไทยปัจจุบัน,” ใน ธเนศ วงศ์ยานนาวา, (บรรณาธิการ). ปรัชญาและความคิด, รัฐศาสตร์สารฉบับพิเศษ (เมษายน 2530), น. 325-326.

¹⁷ สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์. “รสนิยม: ภาษาในสังคมไทยยุคบริโภคนิยม,” (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2538), น. 67.

¹⁸ เดิบ ชุมสาย, “เจ้านายกับวิชาการครัว,” ใน ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ นางกรุณา อุทยานิน (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2521), น. 1.

ที่เข้ามามีอำนาจทางการเมืองก็เพิ่งขยับฐานะขึ้นมาจากข้าราชการที่มีฐานะเป็นชนชั้นกลางในช่วงชีวิตของตนเอง จึงทำให้ขาดแม่แบบทางวัฒนธรรม ชนชั้นกลางที่กลายเป็นชนชั้นนำทางการเมืองเหล่านี้ จึงได้ร่วมกันสร้างวัฒนธรรมใหม่ขึ้นมา เพื่อให้สอดคล้องกับการปกครองในรูปแบบใหม่ และส่วนหนึ่งก็ได้หยิบยืมเอาวัฒนธรรมของชนชั้นสูงที่เป็นต้นแบบมาสืบทอดต่อไป ร่วมกับการผสมวัฒนธรรมตะวันตกและการประดิษฐ์สร้างวัฒนธรรมใหม่ขึ้นมาหลายประการ

การสร้างแบบวัฒนธรรมในการบริโภคก็เกิดขึ้นจากการกินอาหารแต่ละมื้อ ที่แบ่งเป็นสำหรับคาวหวาน โดยให้ความหมายของการ “กินอาหารหวานล้างปาก” หลังจากการกินของคาว และนอกจากนี้การจัดงานเลี้ยงฉลองวันสำคัญทางการเมือง รัฐพิธี และพิธีการต่าง ๆ ของราชการ ดังเช่นในงานรัฐพิธีหรือการจัดงานสำคัญของรัฐบาลในสมัยจอมพลป. พิบูลสงครามก็ได้บังคับให้มีของหวานในการจัดสำหรับอาหารด้วย ดังที่ปรากฏในคราวที่รัฐบาลให้ข้าราชการมาเล่นกีฬา และรับประทานอาหารที่ทำเนียบนายกรัฐมนตรีในวันที่ 25 กรกฎาคม พ.ศ.2485 ที่กำหนดให้ทุกกระทรวงเตรียมอาหารไปรับประทานร่วมกันด้วย โดย “อาหารที่จะจัดไปนั้น จะกี่สิ่งก็แล้วแต่ให้มีของหวาน ๑ สิ่งด้วย”¹⁹ (สะกดตามต้นฉบับ)

และนอกจากนี้ ยังเกิดจากการแพร่หลายของตำรับอาหารจากในวังของชนชั้นสูง ที่ติดตัวพ่อครัว แม่ครัว ที่ต้องออกจากวังมาเปิดร้านขายอาหารเลี้ยงชีพหลังความตกต่ำของระบบการอุปถัมภ์ในระบบศักดินาล่มสลายลงหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง²⁰ หรือคนที่เคยใช้ชีวิตในวังอันเป็นแหล่งฝึกฝนวิชาการครัวสำหรับสตรีมาแต่ก่อน ซึ่งในตอนหลังก็มีชนชั้นผู้ดีเดิมด้วย ต่อมาเมื่อได้มาใช้ชีวิต “นอกวัง” ก็ได้เผยแพร่ตำรับอาหารและการกินอาหารอย่างชาววังออกสู่ตลาดที่มีชนชั้นกลางเป็นลูกค้าสำคัญ ผ่านการเขียนตำราการทำกับข้าว รายการทำอาหารในโทรทัศน์และวิทยุ การเปิดร้านอาหาร ที่เรารู้จักกันดีเช่น การเสนอรายการทำอาหารทั้งหนังสือและโทรทัศน์ รวมทั้งการเปิดร้านอาหารของหม่อมหลวงเดิพ ชุมสาย ผู้ซึ่งมีบทบาทและอิทธิพลอย่างสูงในสื่อมวลชนเกี่ยวกับเรื่องอาหารการกิน ดังที่หม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์กล่าวถึงในปลายทศวรรษ 2500 ว่า

¹⁹ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ กรมศิลปากร, ศธ.0701.29/1 เรื่อง รัฐนิยม-วัฒนธรรม-ศีลธรรม (พ.ศ. 2478-2498) ปีที่ 2.

²⁰ สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์. “รสนิยม: ภาษาในสังคมไทยยุคบริโภคนิยม,” (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2538), น. 92.

ถ้าท่านสนใจรายการปรุงอาหารทางโทรทัศน์ ท่านต้องรู้จักหม่อมหลวงเดิบ ชุมสายเป็นอย่างดี สำหรับยอดนักปรุงอาหารคนนี้ ถ้ามีปริญญาดุษฎีบัณฑิตทางการครัวเมืองไทยขึ้นเมื่อใด คนแรกที่จะต้องมอบให้ก็หม่อมหลวงเดิบนี้แหละ ทุกคราวที่หม่อมหลวงเดิบมาออกรายการ เราจะได้ความรู้และเกร็ดเล็ก ๆ น้อย ๆ เกี่ยวกับการปรุงอาหารเพิ่มขึ้นทุกคราวไป²¹

และการนำเสนอเกี่ยวกับอาหารมาอย่างยาวนานจนมีสถานะที่พอจะใกล้เคียงกับการเป็นสถาบันแห่งการกินของหม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์²² ทั้งการเขียนสารคดีอาหารในหนังสือพิมพ์และการแจกจ่าย “เชลล์ชวนชิม” และรายการครอบครัวवालทางสถานีวิทยุและโทรทัศน์

การเผยแพร่การกินทางสื่อมวลชนของหม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ที่สำคัญและเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางของประชาชนก็คือ การเขียนคอลัมน์ “เชลล์ชวนชิม” ในหนังสือพิมพ์สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ โดยเริ่มเปิดคอลัมน์ครั้งแรกในปีที่ 9 ฉบับที่ 23 วันที่ 17 กันยายน พ.ศ. 2505²³ ตอนแรกเป็นการโฆษณาน้ำมันเชลล์ รวปี พ.ศ. 2510 ได้เปลี่ยนมาโฆษณาแก๊สหุงต้มเชลล์แทน แต่ก็ทำหน้าที่ในการแนะนำร้านอาหารที่รสชาติดีให้คนได้ไปชิม โดยร้านที่เขียนลงในหนังสือพิมพ์สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์และพูดออกอากาศทางวิทยุ ท.ท.ท. จะสามารถขึ้นป้ายเป็นร้านเชลล์ชวนชิมได้ โดยทางร้านจะเป็นคนทำป้ายและออกแบบกันเอง “ซึ่งดูก็ไม่น่ามาตาและยังเป็นเหตุให้เกิดป้ายเชลล์ปลอมอยู่เนือง ๆ” ดังนั้นในปี พ.ศ. 2517 ทางบริษัทเชลล์จึงมีนโยบายทำป้ายให้เป็นมาตรฐานพร้อมทั้งออกประกาศนียบัตรกำกับป้ายเอาไว้เป็นหลักฐานด้วย การเปลี่ยนแปลงนี้ได้ประกาศเป็นครั้งแรกในคอลัมน์เชลล์ชวนชิมฉบับวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2517 โดยมีตัวอย่างป้ายชื่อร้านลงโฆษณาอยู่ติดกับคอลัมน์เชลล์ชวนชิมด้วย

และยังกล่าวถึงคุณสมบัติของร้านที่จะได้เชลล์ชวนชิมนอกจากรสอร่อยที่เป็น นโยบายเดิมแล้วยังได้เพิ่มเติมคุณสมบัติเพิ่มอีกสี่ข้อคือ ความสะอาด การบริการรับใช้ สนนราคา

²¹ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 13: 23 (27 พฤศจิกายน 2509): 50.

²² ดูรายละเอียดใน ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, คู่มือเชลล์ชวนชิม. (กรุงเทพฯ: บริษัท ปิไอจี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด, 2534)

²³ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 8: 13 (17 กันยายน 2504): 29.

พอสมควร และแนะนำของถูกเป็นส่วนใหญ่²⁴ ซึ่งจะพบว่าสถานการณ์ทางเศรษฐกิจขณะนั้นที่มีปัญหาข้าวของราคาแพงจากการขึ้นราคาน้ำมันก็มีส่วนในการกำหนดร้านที่ราคาไม่แพงอยู่ด้วย จนถึงปลายปี พ.ศ. 2518 คอลัมน์เชลล์ชวนชิมก็ยุติไปในสยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์หลังจากที่ได้เขียนมาถึง 14 ปี ก่อนจะไปเขียนที่หนังสือพิมพ์เล่มอื่นอีกต่อมาแต่ไม่เป็นล่ำเป็นสันเหมือนในสยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์

ปัจจุบันหม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ก็ยังคงมีบทบาททางด้านการกินอยู่ในสื่อมวลชนอย่างต่อเนื่อง พร้อมกันนั้นก็มักช่วยเสริมแรงอีกสองคนด้วย และร้านอาหารที่มีป้ายเชลล์ชวนชิมก็ยังคงโฆษณาถึงการมีป้ายนี้ เพื่อให้ลูกค้าเชื่อถือและเข้ามาบริการอยู่เช่นกัน

และเมื่อชนชั้นกลางได้เรียนรู้และยอมรับเอาวัฒนธรรมมาเป็นของตนเองแล้ว ก็ขยายวัฒนธรรมนั้นไปสู่สังคม โดยผ่านสื่อสารมวลชนสถาบันที่ชนชั้นกลางเป็นเจ้าของและควบคุมอยู่ ไม่ว่าจะเป็นการเขียนคอลัมน์อาหารทางหนังสือพิมพ์ การเสนอเรื่องอาหารทางวารสารของสตรีหรือวารสารแฟชั่น และวารสารการครัวในเวลาต่อมา ซึ่งส่งผลต่อสังคมในวงกว้างอย่างมาก และต่อมาการจัดอาหารแต่ละมื้อให้มีอาหารคาวตามด้วยอาหารหวานก็ได้แพร่หลายไปสู่สังคม

โดยเฉพาะชนชั้นกลางที่บริโภคสื่อสารมวลชนในชีวิตประจำวัน ก็ได้แบบอย่างที่น่าเสนอในสื่อเหล่านั้นมาใช้ในชีวิตของตนบ้าง ตัวอย่างเช่นในสื่อสิ่งพิมพ์ที่น่าเสนออาหารเป็นแบบชุดประจำวันทั้ง 3 มื้อ หลังจากที่ได้เสนอในแบบยกวิธีการปรุงอาหารแต่ละอย่างแยกกันมาก่อนหน้านั้น ทั้งนี้ก็ “เพื่อช่วยแนวทางคุณแม่บ้านที่เหน็ดเหนื่อยจากงานอื่น ๆ ต้องการพักสมองคิดเรื่องการจัดสิ่งอาหารการรับประทาน” ดังที่บรรณาธิการได้แจ้งให้ทราบถึงการเปลี่ยนเป็นการจัดชุดอาหารประจำวันไว้ และที่สำคัญที่สุดคือทุกมื้อจะมีของคาวตามด้วยอาหารหวานทั้งเช้า กลางวัน เย็น²⁵

และต่อมาเมื่อมีโทรทัศน์ก็มีการเสนอรายการทำอาหารทางโทรทัศน์²⁶ ซึ่งก็มีฐานของผู้ชมกว้างกว่าสื่อแบบอื่นและทะลุทะลวงไปถึงทุก گوش ของสังคมไทย

²⁴ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 17: 35 (17 กุมภาพันธ์ 2517): 46.

²⁵ สตรีสาร 11: 242 (ต้นสิงหาคม 2501): 65-67.

²⁶ สมสุข หินวิมาน, “ครัว: พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน,” รัฐศาสตร์สาร 23: 2 (2545).

นอกจากการบริโภคจะถูกสร้างโดยการปลูกฝังทางสังคมผ่านสื่อมวลชนแล้ว การปฏิบัติความคิดของประชาชนผ่านระบบการศึกษาเป็นความพยายามของชนชั้นกลางที่ให้การศึกษาด้านสถาบันการศึกษาในระบบ เพื่อสร้างแบบอย่างทางวัฒนธรรมขึ้นมาให้คนทั่วไปสามารถยกระดับความเป็นอยู่ของตนในทุกด้าน ไม่ว่าจะเป็น ด้านการสร้างงานอาชีพ การสร้างให้ประชนเห็นความสำคัญของความรู้ที่เป็นประโยชน์ในการดำรงชีวิต การปลูกฝังความรู้ด้านอาหารและโภชนาการก็เป็นหนึ่งในความพยายามจะเปลี่ยนแปลงด้านการบริโภคที่ทำโดยภาครัฐดังกล่าวต่อไปข้างหน้า

พอมาถึงในช่วงทศวรรษ 2500 การกินอาหารหวานหลังมื้ออาหารคาวคงจะเป็นที่นิยมกันมากในหมู่ชนชั้นกลางที่เป็นคนกลุ่มใหม่ที่เกิดขึ้นจากการขยายตัวทางเศรษฐกิจและการศึกษาหลังสงครามโลกครั้งที่สอง เช่น งานเลี้ยงแต่งงาน ก็มีการจัดอาหารคาวหวานสำหรับเลี้ยงแขกเป็นรูปแบบที่ทำกันทั่วไป และแม้กระทั่งร้านอาหารที่ต่อมาชนชั้นกลางได้สร้างวัฒนธรรมการไปกินอาหารนอกบ้านกัน ก็จัดสำหรับแยกคาวหวานเป็นรูปแบบเดียวกัน ดังเช่นโฆษณาร้านอาหารสาลิณีได้กล่าวอวดอ้างถึงของหวานของร้านไว้ว่ามีจุดเด่นที่เชิญชวนให้มาลองในการฉลองปีใหม่มกั เพราะ “เรามีรายการนำเสนอมากแปลกกว่าที่เคยมีมา สองทุ่มถึงสี่ทุ่มเชิรฟ์อาหารค่ำแบบไทย ตามติดมาด้วยของหวานสามอย่าง ขนมครก ทองหยอดและขนมเบื้องทำกันสด ๆ ร้อน ๆ ให้ดูให้กินกันเดี๋ยวนั้นเลย”²⁷ ประกอบกับช่วงนั้นการเปิดร้านขายอาหารไทยกำลังได้รับความนิยมและการนำเสนอของร้านอาหารก็จะนำเสนอของหวานหลังอาหารคาวเหมือนกับการกินอาหารฝรั่งตามแบบที่นิยมกันในภัตตาคารชั้นนำทั้งหลายและตามห้องอาหารของโรงแรม ร้านอาหารไทยก็เลยเอาอย่างการเสิร์ฟรูปแบบดังกล่าวมาใช้บ้างดังที่ “ถนัดศอ” ได้กล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงของอาหารไทยที่ร้านจิตรโภชนาได้ทำให้กลายเป็นอาหารในงานเลี้ยงว่า

ที่จริงก็เป็นของดีที่อาหารไทยจะได้ขึ้นโต๊ะในงานเลี้ยงกันสักที ปล่อยให้ อาหารจีน อาหารฝรั่งครองเมืองมานานแล้ว ลองสอบถามดูได้ความว่าถ้าอยากเลี้ยงอาหารไทยจัดเป็นโต๊ะ ๆ มีอาหารไทยดี ๆ เช่น มีส้มมันไก่ ห่อหมก ปลาตุ๋นทอดแล้วอะไรอีกต่ออะไรอีกราวห้าอย่างคนกิน 10 คนสนนราคาก็รับได้ไม่เกิน 150 บาทถ้ามีหลายโต๊ะยังจะแถมของหวานฟรีอีกด้วย²⁸

²⁷ สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 7:28 (1 มกราคม 2504): 16.

²⁸ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 9: 16 (14 ตุลาคม 2505): 50.

รูปแบบการกินอาหารหวานหลังอาหารคาวที่นิยมปฏิบัติกันทั่วไปในสังคมไทยไม่ว่าจากการไปกินอาหารในร้านอาหาร ในงานเลี้ยง หรือที่รับรู้จากสื่อสารมวลชน เมื่อคนได้เคยชินกับการกินแบบนี้ จึงกลายเป็นเรื่องปกติที่จะกินอาหารคาวตามด้วยอาหารหวานในแต่ละมื้อในชีวิตประจำวันต่อมา ต่างจากรูปแบบการกินสมัยก่อนหน้านั้นที่การกินอาหารหวาน หรือขนมต่าง ๆ จะเป็นการกินในงานเทศกาลประเพณีเป็นหลักก่อนจะคลี่คลายมาเป็นการกินในชีวิตประจำวัน ดังจะกล่าวในรายละเอียดต่อไป

3.1.3 การกินขนมและของหวานจากพิธีกรรมและเทศกาลสู่ชีวิตประจำวัน

การกินอาหารหวานจำพวกขนมนั้นในสารบบการกินของคนไทยทั่วไปแล้วจะไม่ถูกจัดว่าเป็นอาหารที่ต้องกินเป็นประจำในชีวิตประจำวัน กลับถูกจัดให้เป็นอาหารพิเศษในโอกาสการกินที่ต้องพิเศษ เช่นกินหลังเลี้ยงพระในงานบุญหรือวันพระที่ต้องเตรียมของหวานมาถวายพระ กินในงานเทศกาลประเพณี หรือประเพณีพิธีกรรมในวาระสำคัญของชุมชนหรือประเพณีเกี่ยวกับชีวิตของสมาชิกในชุมชน ในขณะเดียวกันขนมหวานหรือของหวานแต่ละอย่างก็มีที่ทางและความหมายที่พิเศษเฉพาะในตัวเอง ที่จะสัมพันธ์สอดคล้องกับประเพณีพิธีกรรมต่าง ๆ อย่างมีนัยสำคัญ เช่น ขนมไหว้ครู งานบวช งานแต่งงาน และวันตรุษสงกรานต์ ก็จะแตกต่างกันไปตามความเชื่อและธรรมเนียมปฏิบัติของแต่ละท้องถิ่น เป็นต้น

การกินขนมในงานประเพณีของไทยโดยเฉพาะในภาคกลางนั้นจะนิยมทำขนมในประเพณีวันตรุษสงกรานต์และวันสารทไทย รวมทั้งประเพณีวันสำคัญทางศาสนา และประเพณีเกี่ยวกับชีวิต เช่นการแต่งงาน โดยเฉพาะตรุษสงกรานต์หรือปีใหม่ของไทยขนมที่มักจะทำกันได้แก่ ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง กะละแม ซึ่งในสมัยก่อนการกวนกะละแมถือเป็นเรื่องใหญ่ไม่ใช่จะกวนกันทุกปี โดยชาวบ้านมักทำข้าวเหนียวแก้วบ้าง ข้าวเหนียวแดงบ้าง สลับกันไป เพราะทำได้ง่ายกว่า เมื่อทำขนมปีใหม่เสร็จแล้วก็ห่อเป็นของขวัญปีใหม่ในวันรุ่งและแจกจ่ายกันกินในครัวเรือนและบรรดาญาติมิตร²⁹ และถือว่าเป็นการแบ่งกันชิมและอวดฝีมือกันในตัว แม้ว่าบางช่วงจะอยู่ในภาวะยากลำบากในการปฏิบัติตามประเพณีคืออยู่ในภาวะสงครามก็ตาม การหาขนมตรุษสงกรานต์ไปฝากญาติมิตรก็ยังคงถือปฏิบัติอยู่ ดังปรากฏในคำบอกเล่าถึงขนมในช่วงสงครามโลกครั้งที่สองที่ “แม่เล่าให้ฟังว่า ตอนเทศกาลสงกรานต์ แม่ต้องไปเยี่ยมยายที่จังหวัดกาญจนบุรี จะทำขนมอย่างอื่นไปให้ก็ยุ่งยาก จึงกวนข้าวเหนียวแดงไปอย่างเดียว เพราะเป็นขนมทำง่าย ถือสะดวก

²⁹ วรปัญญา. (นามแฝง), “ขนมปีใหม่ของไทย,” สตรีสาร 44:42 (5 มกราคม 2535): หน้าสตรีสารภาคพิเศษ (10).

และเก็บได้หลายวัน ส่วนผสมคือข้าวเหนียว น้ำตาลปี๊บ มะพร้าว เป็นของพื้นบ้าน ยังพอซื้อหาได้ แม้จะทำไปหลายภาคทีเดียว”³⁰

แต่ต่อมาการทำขนมในเทศกาลตรุษสงกรานต์แบบสมัยก่อนก็เริ่มหายไปจากสังคมไทยไปทีละน้อย แม้แต่ในหมู่บ้านตามชนบท ดังที่มีผู้สะท้อนถึงในเชิงโหยหาอดีตของการทำขนมวันตรุษสงกรานต์ให้กับเด็กรุ่นหลังได้ทราบเอาไว้ในทศวรรษ 2530 ที่หน้าประสบการณ์ซึ่งผู้อ่านส่งมาลงในนิตยสารสตรีสารว่า

พอถึงวันตรุษ เด็ก ๆ และหนุ่มสาวจะดีใจเป็นพิเศษ เด็กดีใจเพราะจะมีข้าวเหนียวแฉกกิน ชาวบ้านจะกวนข้าวเหนียวแฉกก่อนวันตรุษหนึ่งหรือสองวัน พอกวนเสร็จจะแจกให้เพื่อนบ้านเรือนเคียงลืมนวดมือ ในวันกวนข้าวเหนียวแฉก เด็กจะได้กินข้าวเหนียวน้ำกะทิด้วย ขณะที่ผู้ใหญ่ใช้พายกวนน้ำกะทิกับน้ำตาลให้ผสมกันนั้น พอน้ำกะทิผสมกับน้ำตาลเดือดพล่าน ผู้ใหญ่จะตักน้ำกะทิเดือดราดข้าวเหนียวหนึ่งสุกแล้วให้เด็ก ๆ กินก่อนข้าวเหนียวแฉก นับว่าวันนั้นเด็ก ๆ ได้กินขนมพิเศษสองอย่าง ก่อนถึงวันสงกรานต์ 2-3 วัน ชาวบ้านจะกวนกะละแมหรือขนมกวนแจกจ่ายเพื่อนบ้านใกล้เคียงเหมือนวันตรุษ³¹

การทำของหวานงานประเพณีต่าง ๆ ของคนไทยจึงขาดไม่ได้เลยที่จะต้องทำของหวานไว้เลี้ยงพระและเลี้ยงแขก เพราะงานประเพณีคือช่วงเวลาแห่งความพิเศษของอาหารการกินที่ต้องมีมากกว่าในการกินธรรมดาในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะในชนบทที่อาหารหวานไม่ได้เป็นอาหารที่กินเป็นปกติในชีวิตประจำวัน การมีเทศกาลงานประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ จึงเป็นโอกาสที่จะได้กินอาหารหวาน ดังจะเห็นได้จากในรายงานภาวะการจำหน่ายสินค้าประจำเดือนของกระทรวงพาณิชย์ในช่วงทศวรรษ 2490 พบว่าในเดือนมิถุนายนซึ่งเป็นช่วงก่อนเข้าพรรษานั้นน้ำตาลปี๊บจะขายดีมากในช่วงนี้ เพราะชาวบ้านในชนบทกำลังจัดพิธีอุปสมบทลูกหลานเพื่อเข้าจำพรรษา³² ซึ่งเมื่อมีงานเทศกาลประเพณีดังกล่าวก็ต้องอาศัยน้ำตาลทำอาหารหวานและถวายคนเลี้ยงพระ อันเป็นวิธีการบริโภคอาหารหวานของชาวชนบทที่จะบริโภคน้ำตาลในงานเทศกาลเป็นส่วนใหญ่

³⁰ “ขนมยามสงคราม,” ศิลปวัฒนธรรม 12: 11 (กันยายน 2534): 89-90.

³¹ บุญเดิม ห่อประทุม. “วันตรุษที่หายไป,” สตรีสาร 44: 7 (5 พฤษภาคม 2534): 17.

³² “น้ำตาล,” ข่าวสารการพาณิชย์ 14 (กรกฎาคม 2491): 84.

และในพิธีแต่งงานของคนไทยก็ต้องมีขนมมงคลที่จะต้องจัดให้มีประกอบในงานแต่งงาน ดังที่พระยาอนุมานราชธนะเขียนไว้ในเรื่องขนมในพิธีแต่งงานว่า

เรื่องขนมแต่งงานถ้าว่าในถิ่นนอกกรุงเทพฯ ออกไปมักขาดขนมกงไม่ได้ เพราะเป็นขนมขึ้นหน้าขึ้นตา ด้วยมีฝอยสีต่าง ๆ ทำเป็นอย่างฝายชีครอบขนม ไว้อีกที่ดูงามดี ที่ทำเป็นขนาดใหญ่ ๆ ก็เคยเห็น นอกจากขนมกง ยังมีขนมทองเอก ขนมชะมด ขนมสามเกลอ ขนมโพรงแถม ขนมรังนก แล้วยังมีผู้บอกข้าพเจ้าว่าที่เขารู้จักขนมพะพายกับขนมมะมุดก็มี³³

นอกจากขนมแล้วพิธีแต่งงานบางแห่งยังนิยมให้น้ำตาลเป็นของที่ระลึกในงานแต่งงาน ซึ่งประเพณีการใช้น้ำตาลในงานมงคลก็ยังมีมาจนถึงทศวรรษ 2510 ดังที่ “ผู้ใหญ่บางคนท่านเล่าว่าในกรุงเทพฯ เมืองหลวงของไทยเราปัจจุบันนี้ มีประเพณีดังกล่าวเหลือค้างอยู่บ้างเหมือนกัน กล่าวคือในพิธีหมั้นฝ่ายหญิงจะแจกห่อน้ำตาลเป็นของที่ระลึกแก่ผู้ที่ไปร่วมในงานทุกคน ทั้งนี้เพื่อประกาศว่าความรักของตนหวานฉ่ำดูน้ำตาลที่ได้แจกไป”³⁴ ก่อนจะเปลี่ยนมาเป็นของหวานอื่น อันยังยึดติดกับสัญลักษณ์ “ความรักที่หวานฉ่ำ” โดยใช้รสหวานที่ลิ้นสัมผัสเป็นอุปมาสำคัญที่คนยึดถือและปฏิบัติตามกันมาถึงทุกวันนี้ ซึ่งการเปลี่ยนแปลงของประเพณีที่เกิดขึ้นได้ส่งผลต่อการกินรสหวานของคนในสังคมไทยไปด้วย

ในสังคมสมัยใหม่เกิดการเปลี่ยนแปลงโอกาสในการกินอาหารร่วมกันในพิธีกรรมได้ลดลงไป ทั้งในพิธีกรรมทางศาสนาหรืองานของชุมชน แต่ก็เกิดความนิยมในการกินร่วมกันในพิธีกรรมที่เป็นส่วนบุคคลมากขึ้น ซึ่งมีแนวโน้มเช่นนี้ในหลายสังคม³⁵ รูปแบบการกินของคนในสังคมไทยก็เช่นกันที่เปลี่ยนจากการที่เคยกินร่วมกันในพิธีกรรมของชุมชนตามวาระที่ถือร่วมกันเป็นเทศกาล วิธีการผลิตและการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนไปจากสังคมเกษตรแบบดั้งเดิมมาเป็นวิถีชีวิตแบบอุตสาหกรรมมากขึ้น และไม่เว้นแม้แต่เกษตรกรเองที่วิถีผลิตก็กลายเป็นแบบอุตสาหกรรม

³³ เสฐียรโกเศศ, ประเพณีเนื่องในการแต่งงานและประเพณีเนื่องในการปลูกเรือน (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สมาคมสังคมศาสตร์, 2507), น. 172.

³⁴ เบญจรงค์ สีหะสุรัตน์, “เรื่องอ้อย อ้อยในเกล็ดชีวิตประจำวันที่เราพบเห็น,” น้ำตาล 3: 4 (กรกฎาคม 2510): 37-42.

³⁵ Pasi Falk, The consuming body (London : Sage. 1994).

ส่งผลให้การกินร่วมกันเป็นชุมชนอันเป็นวิถีชีวิตแบบเกษตรกรรมแบบยังชีพพลอยหาขายสาบสูญไปด้วย

อันที่จริงการที่พิธีกรรมเกี่ยวกับการกินร่วมกันตามประเพณีลดลงในโลกทุนนิยมที่มีวัฒนธรรมบริโภคนิยมคอยขับเคลื่อนคงจะไม่ใช่เรื่องบังเอิญ เพราะตรรกะของวัฒนธรรมบริโภคนิยมนั้นมักต้องการให้ผู้บริโภคเป็นเพียงปัจเจกชนที่มีอำนาจสมบูรณ์ในตัวเองในการเลือกบริโภคสินค้าที่ผลิตออกสู่ตลาด ดังนั้นจึงเป็นเหตุผลว่าบริโภคนิยมมักส่งเสริมความรู้สึกเป็นปัจเจก³⁶ มากกว่าความรู้สึกเป็นชุมชนที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างกัน ดังนั้นในพิธีกรรมตามประเพณี เช่น ไหว้พระจันทร์ หรือวันสารทไทย ผู้คนในยุคปัจจุบันจะนึกถึงการเลือกซื้อขนมไหว้พระจันทร์ หรือขนมกระยาสารทจากร้านเจ้าอร่อยหรือมีชื่อเสียงเพื่อแสดงตนให้รู้ว่าตนรู้จักเลือกและมีรสนิยมและกำลังซื้อ มากกว่าจะมานั่งคิดถึงการต้องร่วมกันทำขนมกับคนอื่น ซึ่งพิธีกรรมเคยมีบทบาทสร้างความสัมพันธ์กันระหว่างคนในชุมชน

ของกินตามเทศกาลก็เริ่มหมดความหมายเมื่อเปลี่ยนมาเป็นการกินในชีวิตประจำวัน แทน เนื่องจากขนมที่กินในเทศกาลจะเป็นของทีนาน ๆ ได้กินจึงได้รสชาติทั้งนั้น “ดูขนมเค้กของฝรั่งเป็นตัวอย่าง ที่แรก ๆ ได้กินขนมเค้กเฉพาะเทศกาล เดียวนี้ซื้อหามากินได้ทุกวัน ขนมเค้กเลยหมดความหมายเทศกาล ขนมแข่งไม่มีใครทำขายเป็นปกติ เป็นขนมเฉพาะกาล และเป็นเครื่องหมายของตรุษจีน ต้องช่วยกันกิน”³⁷ และมีบรรยากาศของการกิน เพราะมีการแลกเปลี่ยนกันชิมด้วยในแต่ละบ้านที่ทำ จึงทำให้การกินขนมแข่งมีรสชาติขึ้นมา หรืออย่างประเพณีการให้ขนมปีใหม่ไทยหรือสงกรานต์เป็นกะละแม ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว ในปัจจุบันไม่มีใครจะได้ทำกันแล้ว แต่ยังมีการทำกะละแมขายเป็นขนมเช่นปรับปรุงเป็นกะละแมสวย และกะละแมห่อเล็ก ๆ พอคำ ไม่ได้ทำเป็นแผ่นเช่นเดิม และไม่เจาะจงให้กันเฉพาะโอกาสขึ้นปีใหม่”³⁸

ในทศวรรษ 2510 มีการพูดถึงการกินอาหารหวานตามประเพณีที่เปลี่ยนแปลงไปของคนในกรุงเทพฯ ที่จะกินกระยาสารทต้องหาซื้อกินโดยมีคอลัมน์เชลล์ชวนชิมพาไปหาซื้อเจ้าอร่อยที่ทำขายอยู่ในกรุงเทพฯ และเป็นการทำขายในหน้ากระยาสารทเป็นจำนวนมาก เอาไว้บริการลูกค้า

³⁶ นิธิ เอียวศรีวงศ์, บริโภคโพสท์โมเดิร์น (กรุงเทพฯ: ศิลปวัฒนธรรม, 2547), น. 6-7

³⁷ สมศรี สุกมลินันท์. “ขนมแข่งตรุษจีน,” สตรีสาร 41: 49 (26 กุมภาพันธ์ 2532): 117.

³⁸ วรปัญญา. (นามแฝง), “ขนมปีใหม่ของไทย,” สตรีสาร 44:42 (5 มกราคม 2535): หน้าสตรีสารภาคพิเศษ (11).

ในกรุงเทพฯ ที่ไม่ทำกระยาสาธกทินในวันสารท และไม่รู้ด้วยซ้ำไปแล้วว่าวันไหนเป็นวันสารท “เพราะเขาซื้อกระยาสาธกทินเป็นขนมหวานจะบอกให้ ชื่อวันไหนวันนั้นก็วันสารทได้เหมือนกัน (สะกดตามต้นฉบับเดิม)”³⁹ ไม่เหมือนกับบ้านนอกที่ “ถนัดศอ” บอกว่าชาวบ้านยังกว่นกระยาสาธก ไปถวายพระกันอยู่และยังพอจะมีการแจกเพื่อนบ้านกันด้วยในเทศกาลวันสารท

และเนื่องจากการให้ขนมหรือกินขนมในพิธีกรรมตามประเพณีได้เปลี่ยนแปลงจากการกินร่วมกันทั้งชุมชน เป็นการสืบทอดประเพณีที่เน้นไปที่ปัจเจกมากขึ้น ดังนั้นการให้ของขวัญหรือพิธีกรรมต่าง ๆ ก็ลดบทบาทลงเหลือแค่ความสัมพันธ์ของปัจเจกอย่างการให้ของขวัญปีใหม่ก็เปลี่ยนมาให้โดยเจาะจงเป็นคน ๆ ไม่ใช่เป็นของที่ให้ร่วมกันทั้งสังคม และความหมายเชิงสัญลักษณ์ของวัตถุที่ให้ก็มีมากกว่าความหมายทางสังคมดังที่พิธีกรรมตามประเพณีเดิมเคยให้ความสำคัญ และที่สำคัญสัญลักษณ์ที่ใช้สื่อถึงความสดชื่นรื่นเริงหอมหวานไปพ้องกันกับความหวานของอาหารที่มีน้ำตาลผสมพอดี การให้ของหวานเป็นของขวัญของกำนัลจึงเกิดขึ้นและสืบทอดต่อมาในสังคม ดังจะกล่าวในหัวข้อต่อไป

3.1.4 ประเพณีประดิษฐ์กับการใช้ “ความหวาน” เป็นสัญลักษณ์

ในขณะที่การร่วมกันทำร่วมกันกินตามประเพณีที่มีมาแต่เดิมของไทยได้เริ่มสูญหายไปตามวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลง ขณะเดียวกันก็ได้มีประเพณีหรือธรรมเนียมอย่างใหม่เกิดขึ้นมาด้วย โดยยังอาศัยกาลละเดิมประดิษฐ์เป็นประเพณีใหม่เกิดขึ้น ดังเช่นการให้ของขวัญตามธรรมเนียมสากลหลังการเปลี่ยนมาใช้วันขึ้นปีใหม่ตามแบบสากลคือวันที่ 1 มกราคม ในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม เมื่อ พ.ศ. 2484 ที่ทำให้เกิดประเพณีประดิษฐ์การให้ของขวัญขึ้น รวมทั้งการจัดงานเลี้ยงฉลองวันเกิด การเลี้ยงฉลองการแต่งงาน เป็นต้น ซึ่งประเพณีบางอย่างได้ผูกเอาความหวานในเชิงสัญลักษณ์ของขนมเค้ก ขนมหวาน ช็อคโกแลต ให้มีความหมายถึงความหวานชื่นในกาละดังกล่าว ดังปรากฏมาเป็นรูปแบบของวัตถุคือการให้ของขวัญที่มีรสหวานแทนความหมายของพิธีกรรมดังกล่าว เช่น งานเลี้ยงวันเกิดที่มีของหวานพวกเค้ก ช็อคโกแลต ไอศกรีม และทอฟฟี่เป็นสัญลักษณ์ งานแต่งงานที่มีเค้กแต่งงานและของหวานที่เป็นสัญลักษณ์ของความหวานชื่น และรวมทั้งการซื้อของฝากและการให้ของขวัญที่มักจะเป็นของหวานด้วย

หม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์หรือในนามแฝงที่เขียนเชลล์ชวนชิมว่าถนัดศอได้เล่าให้ฟังว่าประเพณีปีใหม่ที่นิยมให้ของขวัญเป็นของหวานจำพวกเค้กนั้นเกิดขึ้นได้ไม่นานมานี้เอง ราว

³⁹ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์

ทศวรรษ 2490 เพราะเมื่อถึงปีใหม่ซึ่งแต่เดิมก็คือวันสงกรานต์ ชาวบ้านก็จะไปทำบุญปล่อยนกปล่อยปลา แต่เมื่อคนไทยเปลี่ยนไปใช้วันขึ้นปีใหม่แบบสากลก็ยังคงประเพณีการทำบุญตักบาตรในวันปีใหม่กันอยู่ ขณะเดียวกันก็ได้เกิดประเพณีการให้ของขวัญในเทศกาลปีใหม่ ซึ่งไม่ได้เป็นประเพณีไทยมาแต่ดั้งเดิม ซึ่ง “ถนัดศอ” กล่าวว่า “เป็นประเพณีที่เกิดขึ้นมาเมื่อไม่กี่สิบปีมานี้เอง ที่นี้ใครต่อใครเห็นง่ายดีก็เลยทำตามกันมาจนร้านเครื่องกระป๋องและเจ้าขนมเค้กวิ่งไปตาม ๆ กัน”⁴⁰ เนื่องจากคนไทยนิยมให้เค้กและกระเช้าเครื่องกระป๋องของนอกเป็นของขวัญปีใหม่กันมาก

ในขณะที่ “ถนัดศอ” จะด้านการให้เค้กเป็นของขวัญปีใหม่มาโดยตลอดโดยเริ่มพูดรณรงค์เรื่องให้เปลี่ยนมาใช้ขนมและของที่ทำในประเทศไทยมาเป็นของขวัญตั้งแต่เมื่อปี พ.ศ. 2507 แล้ว โดยเหตุผลหนึ่งที่ยกขึ้นมาอ้างให้เห็นถึงข้อเสียก็คือทำให้เสียเงินให้ต่างประเทศในการซื้อแป้งสาลี เนยและเครื่องประกอบอย่างอื่นนับเป็นการฟุ่มเฟือย⁴¹ และแนะนำให้ของขวัญที่เป็นขนมไทย ๆ พร้อมแหล่งซื้อที่ขึ้นชื่อให้ด้วยตลอดทุกปี ซึ่งก็ได้ผลที่น่าพอใจเพราะปรากฏว่าขนมไทยพวกขนมแห้ง และผลไม้แช่อิ่มที่ทำใส่กล่องสวย ๆ และเก็บไว้กินได้นานขายดีจนบางเจ้าทำไม่พอขาย ส่วนเครื่องกระป๋องก็แนะนำให้ใช้ขององค์การอาหารสำเร็จรูป (อ.ส.ร.) ที่ผลิตในประเทศแทนของจากต่างประเทศ

การรณรงค์ให้ใช้ขนมไทยของ “ถนัดศอ” นี้เรียกได้ว่ากระทำมาต่อเนื่องทุกปี เพราะในปีก่อนหน้านั้นก็ได้เสนอให้ใช้ขนมไทยที่โบราณหลายอย่างให้เป็นของขวัญ⁴² และต่อมาก็ได้เขียนในคอลัมน์นั้นว่ามีผู้เห็นด้วยอย่างมาก ต่อการรณรงค์ให้ใช้ขนมไทยให้เป็นของขวัญปีใหม่ ซึ่งจะเป็นผลให้เกิดการอนุรักษ์ขนมไทยแบบโบราณที่เก็บเอาไว้ได้นานโดยที่รสชาติไม่เสีย เช่น ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว กะละแม ขนมบ้าบิ่น ฝอยทอง วุ้นกรอบ และขนมทองเอก⁴³ เอาไว้ไม่ให้สูญหายและเพื่อให้ลูกหลานได้ดูอีกด้วย และยังได้แนะนำร้านที่สามารถไปหาซื้อได้หลายร้านซื้อที่น่า

⁴⁰ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 16: 26 (21 ธันวาคม 2512): 50.

⁴¹ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 15: 28 (1 มกราคม 2512): 50.

⁴² ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 15: 29 (5 มกราคม 2512): 50.

⁴³ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 15: 31 (19 มกราคม 2512): 50.

สังเกตก็คือร้านที่แนะนำขนมมักจะเป็นร้านที่มีฝีมือทำขนมอย่าง “ชาววัง” ที่มีชื่อเสียงซึ่ง “ประดา ทานเหล่านี้อยู่กันตามรั้วตามวังและบ้านใหญ่ ๆ อย่างวังเสด็จ พระองค์ว่าปีทำลูกชุบสวยงามนัก...บ้านพระยาร่วงศ์ฯ ถนนพระอาทิตย์ทำขนมไทยทุกชนิด เยี่ยมทั้งฝีมือและรสชาติ”⁴⁴

ความนิยมในการให้ของขวัญปีใหม่เป็นของหวานหรือขนมนี้ได้รับความนิยมกันอย่างมาดั่งจะเห็นได้ว่าการจัดงานประกวดกันในงานชุมนุมแม่บ้านครั้งที่เก้าในปี พ.ศ.2509 ซึ่งมีรายการประกวดที่น่าสนใจอย่างหนึ่งคือการจัดขนมเป็นของชำร่วยในปีใหม่ตามคติไทยขึ้นด้วย⁴⁵ ซึ่งก็คือการประกวดกันจัดกระเช้าของขวัญให้สวยงามเพื่อให้กันในวันปีใหม่

เมื่อเห็นเทศกาลปีใหม่ของคนไทยได้เปลี่ยนแปลงไปคล้ายกันกับของฝรั่งมากขึ้น โดยเฉพาะการซื้อหาของขวัญปีใหม่ก็ทำให้ “ถนัดศอ” ราลิกถึงบรรยากาศของปีใหม่ไทยหรือวันตรุษสงกรานต์แต่เดิม ก่อนจะเปลี่ยนมาเป็นการขึ้นปีใหม่แบบสากลในวันที่ 1 มกราคมเมื่อ ปี พ.ศ. 2484 แทนการขึ้นปีใหม่ในวันที่ 1 เมษายนที่มีมาก่อนหน้านั้นในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม⁴⁶ ดังที่รำพึงว่า

หวลนี้ถึงบรรยากาศวันเถลิงศกสมัยตั้งแต่เดือนเมษายนเป็นวันขึ้นปีใหม่ซึ่งผิดกับเดิมนี้อย่างลิบลับ แต่ก่อนนั้นดูอะไรไปเรื่อย ๆ ไม่รีบร้อน พอใกล้วันปีใหม่ก็เตรียมของใส่บาตรกันอย่างพร้อมเพรียง จากนั้นก็โปรดน้าขอพรผู้หลักผู้ใหญ่ที่นับถือ ใครมีฝีมือทางขนมก็ทำแจกกันกิน ไม่ต้องซื้อหาของขวัญจนซูลมุลอย่างทุกวันนี้...บรรยากาศอย่างนี้จะหาได้ในชนบทที่ความเจริญแผนใหม่ยังแผ่เข้าไปไม่ถึง แต่ก็เหลืออยู่น้อยเต็มทีแล้ว ถ้าไม่รีบไปดูเสียในปีสองปีนี้นี้ต่อไปอาจจะไม่หลงเหลือให้ดูกันเลยก็ได้ใครจะไปรู้”⁴⁷

⁴⁴ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 15: 31 (19 มกราคม 2512): 50.

⁴⁵ “สัปดาห์ปริทัศน์,” สตรีสาร 19: ฉบับพิเศษ (27 พฤศจิกายน 2509): 60-61.

⁴⁶ รอง ศยามานนท์, ประวัติศาสตร์ไทยในระบอบรัฐธรรมนูญ (กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช, 2522), น. 121.

⁴⁷ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 16: 29 (28 ธันวาคม 2512): 50.

ถึงแม้จะได้มีการรณรงค์ให้คนไทยหันมาให้ของขวัญที่เป็นขนมไทยหรือสินค้าแปรรูปจากผลไม้พวกผลไม้กวนแบบไทยมาโดยตลอด แต่จนถึงปลายทศวรรษ 2520 การให้ของขวัญในเทศกาลปีใหม่ก็ยังนิยมการให้ของหวานจำพวกเค้ก ช็อคโกแลต และผลไม้รวมทั้งเครื่องกระป๋อง⁴⁸ ซึ่งเคยนิยมกันมาตั้งแต่สองทศวรรษก่อน และแม้แต่การเจาะตลาดของบริษัทที่ขายช็อคโกแลตก็อาศัยการให้ของขวัญในเทศกาลปีใหม่จัดชุดของขวัญสำหรับเป็นของกำนัลกัน ด้วยการมุ่งเจาะกลุ่มวัยรุ่นหรือผู้ใหญ่ที่จะซื้อเป็นของขวัญสำหรับเด็ก⁴⁹ การรณรงค์ให้เปลี่ยนไปให้ของขวัญเป็นขนมไทยในเทศกาลปีใหม่ก็เปลี่ยนมาอ้างถึงความประหยัดว่า “ปัจจุบันอาหารแพงนัก ให้อาหารเป็นของขวัญ ผู้ที่ได้รับคงยินดีแน่ เปลี่ยนจากขนมเค้กเป็นผลไม้ไทยแท้หรือขนมไทย ๆ บ้าง ขนมไทยมีให้เลือกหลายอย่างล้วนเก็บได้นานกว่าขนมเค้กทั้งสิ้น วุ้นกรอบ มะพร้าวและข้าวเหนียวแก้ว ฝอยทอง ขนมกลีบลำดวน กำลังได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น พอ ๆ กับผลไม้แช่อิ่มสารพัดชนิด จัดใส่ภาชนะได้อย่างสวยงาม น่าทึ่งกว่าขนมเค้กเป็นไหน ๆ”⁵⁰

นัยสำคัญประการหนึ่งของการรณรงค์ให้ใช้ขนมไทยเป็นของขวัญปีใหม่นั้น แสดงให้เห็นว่ารูปแบบการบริโภคได้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากรูปแบบการบริโภคมูลค่าการใช้สอยของขนมมาเป็นการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ที่ “ความเป็นไทย” ถูกนำมาเป็นสัญลักษณ์สำคัญในการบริโภคขนมหวานแบบไทย ๆ นี้ ซึ่งจะกล่าวในประเด็นนี้อย่างละเอียดในบทที่ 4 ต่อไป

ในปัจจุบันนี้การให้กระเช้าของขวัญปีใหม่ยังดำรงอยู่แต่ของขวัญที่จัดในกระเช้าได้เปลี่ยนแปลงไปบ้าง เค้กอาจจะไม่นิยมกันแล้วสำหรับผู้ซื้อกระเช้าจากซูเปอร์มาเก็ต แต่ในบางพื้นที่เช่นแถบภาคใต้การให้เค้กแบบเค้กเมืองตรังที่ไม่แพงมากและไม่ได้มีครีมแต่งหน้าก็ยังเป็นของขวัญที่ลูกหลานจะซื้อไปฝากผู้ใหญ่กัน แต่โดยส่วนใหญ่แล้วของขวัญปีใหม่ที่ดีสำเร็จรูปแล้ววางขายตามห้างสรรพสินค้าหรือซูเปอร์มาเก็ตทั้งหลายมักจะเป็นอาหารสำเร็จรูป และบางทีก็มีข่าวว่าเป็นของที่ใกล้หมดอายุอีกด้วย ซึ่งโดยหลักจะมีเหล้า กาแฟ อาหารกระป๋อง ของหวานพวกช็อคโกแลต ขนมปังกรอบ เวเฟอร์ ฯลฯ โดยมีให้เลือกหลายราคาตามกำลังซื้อ อันเป็นที่นิยม

⁴⁸ ไทรกิริติ (นามแฝง-อรวินท์ ทรอกิ), “ของขวัญปีใหม่,” สตรีสาร 33: 40 (4 มกราคม 2524): 116.

⁴⁹ “สหพัฒน์ออกก๊ฟเซ็ทเจาะตลาดปีใหม่หลังฉกแคนดอสจากแองโกล,” ฐานเศรษฐกิจ 3: 147 (12-17 ธันวาคม 2526): 17.

⁵⁰ ไทรกิริติ (นามแฝง-อรวินท์ ทรอกิ), “ของขวัญปีใหม่,” สตรีสาร 33: 40 (4 มกราคม 2524): 143-144.

กันมากเพราะสะดวกไม่ต้องเสียเวลาซื้อและจัด แต่ก็น่าสังเกตว่าของสำเร็จรูปเหล่านั้นก็มักหลักของหวานที่ต้องมีอยู่ในกระเช้าไปไม่พ้น

นอกจากการนิยมให้ของหวานพวกเค้ก ช็อคโกแลต เป็นของขวัญในเทศกาลปีใหม่แล้ว การฉลองวันเกิดและงานแต่งงานเป็นอีกสองพิธีกรรมของชีวิตที่คนนิยมให้เค้กและ/หรือไอศกรีมกัน เพื่อเป็นสัญลักษณ์ถึงความหวานชื่นในพิธีกรรมการเฉลิมฉลองวาระที่คนในสังคมสมัยใหม่ให้ความสำคัญกันมากขึ้น เพราะพิธีกรรมดังกล่าวเป็นของปัจเจกมากกว่าของชุมชน นับเป็นการเสริมสร้างตัวตนของปัจเจกให้เด่นชัดขึ้นในสังคมบริโภคนิยมอย่างชัดเจน ดังที่ ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ได้บรรยายถึงการจัดวันเกิดของเด็กในยุคทศวรรษ 2500 ว่า เนื่องจากบ้านเมืองทุกวันนี้เจริญขึ้นมากในด้านวัตถุและความสะดวกสบายต่าง ๆ ทำให้ชีวิตประจำวันของคนเราเปลี่ยนแปลงไปมากเหมือนกัน บางสิ่งบางอย่างเป็นของใหม่ที่คนอายุสี่สิบไม่เคยได้พบได้เห็นหรือได้ทำเมื่อวัยเด็ก “อย่างเช่นการจัดงานวันเกิดของเด็กในสมัยนี้ มีการเลี้ยงเพื่อน ตัดขนมเค้ก ฯลฯ ซึ่งสิ่งเหล่านี้เมื่อสามสิบปีก่อนอย่างมากที่เด็กจะทำได้ก็เพียงใส่บาตร แล้วพกเงินสักบาทสองบาทมาเลี้ยงถ้วยเดียวเพื่อน ๆ ก็จัดว่าเก๋เต็มที่แล้ว”⁵¹

การเฉลิมฉลองที่ต้องอาศัยแรงงานและความสัมพันธ์ของชุมชนในการประกอบอาหารพิเศษเฉพาะที่เป็นสัญลักษณ์ของพิธีกรรม ต้องหลีกเลี่ยงให้กับสัญลักษณ์ที่ผลิตจากระบบทุนนิยมมากขึ้น อย่างเช่น ในงานแต่งงานสมัยก่อนต้องมีขนมมงคลที่ทำยากและต้องใช้ฝีมือที่ประณีตอย่างมาก เช่น ขนมโพร่งแถม ขนมกง หรือการกวนสังขยาเอาไข่เค็มแช่แข็งซึ่งต้องใช้แรงงานและความชำนาญ ซึ่งมาถึงทุกวันนี้ทั้งแรงงานและคนที่ชำนาญก็หายากและงานก็ไม่ได้จัดในชุมชนอีกต่อไปแต่มาจัดในโรงแรมหรือสถานที่จัดงานอื่นนอกชุมชน การซื้อขนมเค้กแต่งงานที่หรูหรา นอกจากจะดูดีและทันสมัยแล้วยังเป็นการตัดปัญหาเรื่องต้องจัดเตรียมทำขนมได้อย่างหมดสิ้นอีกปัญหาด้วย

3.1.5 มื้ออาหารกับการเปลี่ยนแปลงเวลาและพื้นที่

การกินอาหารของคนส่วนใหญ่จะคล้ายกันในแง่ที่มีเวลากินที่คล้ายคลึงกันและจำนวนครั้งที่กินก็จะอยู่ในจำนวน 3 มื้อกันเป็นส่วนมาก แม้จะมีแตกต่างกันบ้างในสมัยโบราณที่บางชนชั้นกินเป็นมื้อมากกว่าคนทั่วไป เช่น ชนชั้นสูงที่มีกินมากถึงวันละ 4-5 มื้อ และชนชั้นสามัญอาจจะมีกินแค่สองมื้อในบางวัน แต่เมื่อถึงสมัยใหม่ที่มีความแตกต่างของรูปแบบและมื้อของการกินไม่เป็น

⁵¹ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์) “เชลล์ซวลซิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 12:

ตัวกำหนดความแตกต่างทางชนชั้นแล้ว และเวลาที่ใช้ประกอบกิจกรรมประจำวันของคนในสังคมสมัยใหม่จะคล้ายคลึงกัน จากกำหนดเวลาทำงานในแต่ละวันทำให้ความแตกต่างในจำนวนมื้อลดน้อยลงไป

ในขณะที่เกิดความต่างกันและเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอดก็คือการเน้นให้มื้อไหนเป็นมื้อหนัก หรือจะกินอะไรแบบไหนก็เป็นวัฒนธรรมการกินที่แตกต่างกันไปตามแต่ละวัฒนธรรมและสิ่งของที่มีกินเป็นตัวกำหนด ในสังคมไทยก็มีรูปแบบการกิน 3 มื้อเช่นกันคือมื้อเช้า กลางวันและเย็น ซึ่งจากบันทึกของชาวต่างประเทศที่เดินทางมากรุงศรีอยุธยาถึงบันทึกเอาไว้ว่าคนไทยสมัยนั้นกินอาหารสามมื้อและมื้อเที่ยงจะเป็นมื้อที่เบาที่สุด⁵² และเชื่อว่าการกินของคนไทยโดยหลักแล้วคงเป็นเช่นนี้มาโดยตลอด แต่การที่จะมีบางคนหรือบางชนชั้นอาจจะกินอาหารผิดเพี้ยนไปจากนี้ด้วยบ้างเช่นกันแต่ก็ถือว่าเป็นสถานะที่พิเศษ ที่เห็นได้ชัดเจนก็คือพระภิกษุที่ฉันแค่สองมื้อเท่านั้น

การเปลี่ยนแปลงของการกินอาหารเป็นมื้อและความสำคัญและสถานที่กินอาหารแต่ละมื้อนี้ สัมพันธ์อย่างยิ่ง ต่อการใช้เวลาแต่ละช่วงของสังคมไทยที่แปรเปลี่ยนมาโดยตลอดในประวัติศาสตร์ โดยเฉพาะเวลาของการประกอบภาระงาน ถ้ามองในแง่การเปลี่ยนแปลงการกินอาหารเป็นมื้อของชาวชนบทที่ยังประกอบอาชีพเกษตรกรรมอยู่ได้เปลี่ยนไปน้อยมาก ก็เป็นสิ่งที่ชอบด้วยเหตุผล เพราะการจัดความสัมพันธ์และแบ่งเวลาในการประกอบอาชีพทางการเกษตรเป็นสิ่งที่คนไทยคุ้นชินมานานแล้วและยังคงรักษาเอาไว้ได้อยู่ค่อนข้างมาก ถึงแม้จะมีเครื่องมือทุ่นแรงและเทคโนโลยีทางการเกษตรและการจ้างแรงงานทางภาคเกษตรมากขึ้นก็ตาม แต่เวลาการทำงานในภาคเกษตรก็ยังคงแบ่งได้ชัดเจนโดยเอาดวงอาทิตย์เป็นเกณฑ์อยู่นั่นเอง

ต่างจากการจัดแบ่งเวลาในเมืองที่ผู้คนได้พยายามดัดแปลงธรรมชาติให้มารับใช้การดำเนินชีวิตให้สะดวกและสบายมากขึ้นแล้ว อาทิสถานที่บางแห่งที่ติดไฟสว่างตลอดเวลาจนสามารถทำกิจกรรมได้ต่อเนื่องจนไม่รู้กลางวันกลางคืนเลย เช่น ในห้างสรรพสินค้า ในอาคารสำนักงาน หรือสนามกีฬา เป็นต้น นอกจากนี้การทำงานของชนในเมืองมักจะมีเวลาที่แน่นอนอันกำหนดกันด้วยนาฬิกาซึ่งสามารถสร้างวินัยของการทำงานขึ้นจากนาฬิกาได้ด้วย ที่เรียกกันว่า “เวลาทำการ” ซึ่งมีเวลาทำการของราชการเป็นตัวกำหนดที่สำคัญที่สุด และถึงแม้จะมีเวลาที่แตกต่างกันบ้างระหว่างสถานที่ราชการกับสถานประกอบการเอกชนแต่ก็ยังคงอยู่ในช่วงเวลา

⁵² นิโกลาส์ แชรแวส, ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร, (กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2506).

ใกล้เคียงกันอยู่ เหตุผลก็คงเนื่องมาจากการที่เอกชนต้องมาติดต่อบริการราชการในการประกอบกิจการงาน จึงต้องจัดเวลาเวลาให้สอดคล้องกัน

การเปลี่ยนแปลงเวลาทำการหรือเวลาทำราชการนั้นได้เริ่มเปลี่ยนขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 พร้อมกันกับการเปลี่ยนสถานที่ทำราชการ อย่างน้อยก็หลังการปฏิรูประบบบริหารราชการแผ่นดินที่เกิดขึ้นในปี พ.ศ. 2435 แม้ว่าจะมีบางกรมในบางกระทรวงที่ได้ผ่านการทดลองการปฏิบัติราชการในแบบใหม่ คือการรับพระราชทานเงินเดือน (ไม่ใช่เบี้ยหวัดในขุนนางระบบกรม) มีเครื่องแบบ และทำงานเป็นเวลาที่น่านอนมากกว่าก่อนปี พ.ศ. 2435 แล้ว เช่น กระทรวงพระคลัง กระทรวงวัง และกระทรวงกลาโหม⁵³ ซึ่งย่อมง่ายที่จะดำเนินการต่อ แต่ทุกกระทรวงล้วนต้องเปลี่ยนระบบบริหารราชการแบบเดิมมาเป็นระบบกระทรวงโดยมีที่ทำการกระทรวงแยกตั้งเป็นสถานที่ทำการต่างหากและใช้ที่เดียวกันตลอด ต่างจากเดิมที่สถานที่ทำราชการจะอยู่ที่บ้านของขุนนางที่เป็นเสนาบดีเจ้ากระทรวงอันทำให้เวลาว่าราชการไม่น่านอนขึ้นอยู่กับเสนาบดีหรือขุนนางแต่ละคน แต่โดยมากแล้วชนชั้นสูงในสยามจากบันทึกของชาวต่างชาติพบว่ามักจะว่าราชการหรือทำงานกลางคืนโดยมาก เพราะกลางวันอากาศร้อน

การมีสถานที่ทำการที่น่านอนจึงส่งผลให้ต้องมีเวลาทำการที่น่านอนเกิดขึ้นตามมาด้วย และนอกจากนี้ต้องมีคนทำงานประจำสำนักงานในตำแหน่งหน้าที่การงานที่เกิดขึ้นใหม่จำนวนมากจากการขยายระบบราชการของแต่ละกระทรวงเกิดขึ้นด้วย นั่นก็คือ “ข้าราชการ” ซึ่งเป็นชนชั้นใหม่ที่เกิดขึ้น พร้อมกันกับการขยายตัวของการศึกษาสำหรับสามัญชนที่เพิ่มมากขึ้น ซึ่งคนกลุ่มนี้ก็ได้เพิ่มจำนวนมากขึ้นเรื่อย ๆ ในสมัยสมบูรณาญาสิทธิราชย์ก่อนจะลดลงเล็กน้อยในปลายรัชกาลที่ 6 ถึงต้นรัชกาลที่ 7 และมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นอย่างชัดเจนหลังปฏิวัติ 2475 ดังจะเห็นได้จากจำนวนข้าราชการในปี พ.ศ. 2454 มีจำนวนรวม 51,452 คนเป็น 87,629 คนในปี พ.ศ. 2466 ซึ่งต้องจ่ายเงินเดือนคิดเป็นร้อยละ 44 ของรายได้ประเทศ และหลังจากลดลงในช่วงเศรษฐกิจตกต่ำจนต้องลดข้าราชการบางส่วนออก จึงทำให้ในปี พ.ศ. 2475 มีข้าราชการจำนวน 72,391 คน และเพิ่มเป็น 93,494 คนในปี พ.ศ. 2480⁵⁴ และมีแนวโน้มของการขยายตัวมากขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่สอง

⁵³ นครินทร์ เมฆไตรรัตน์, การปฏิวัติสยาม พ.ศ. 2475 (กรุงเทพฯ: อัมรินทร์, 2540), น. 56-57.

⁵⁴ เรื่องเดียวกัน, น. 59-60.

และการเกิดขึ้นและดำรงอยู่ของวัฒนธรรมข้าราชการโดยเฉพาะเรื่องเวลาการทำงานที่แน่นอนได้ส่งผลกระทบต่อสังคมไทยไม่น้อย กอปรกับสมัยนั้นก็ได้เกิดอาชีพเสมียนห้างฝรั่งสำหรับผู้มีการศึกษาที่ไม่ทำราชการก็ต้องทำงานเป็นเวลาเช่นเดียวกันกับข้าราชการ จึงทำให้เวลาการทำงานของคนเมืองต้องปรับเปลี่ยนตามเวลาการทำงานของสถานที่ราชการและบริษัทเอกชนอยู่ไม่น้อย ในเรื่องการกินที่มีเวลาแน่นอนโดยเฉพาะช่วงพักเที่ยงซึ่งก็สามารถทำให้เกิดการขายอาหารกลางวันสำหรับผู้ทำงานเป็นเวลาชัดเจนขึ้น นอกจากนี้ก็ยังมีพวกนักเรียนที่มีกำหนดเวลาเรียนแน่นอนด้วย ลาวัญย์ โชติามระ ได้รำลึกถึงชีวิตสมัยรัชกาลที่ 6-7 ว่าสมัยนั้นเด็กนักเรียนเข้าเรียนประมาณ 8.30-9.00 น. แล้วแต่โรง คนที่ทำงานราชการเข้างาน 10.00 น. ถ้าทำงานบริษัทห้างร้านของเอกชนอาจเริ่มก่อนหลังไม่เหมือนกันแต่ไม่เกิน 9.00 น.⁵⁵ ทำให้ตอนเช้าทุกคนมีเวลารับประทานอาหารเช้าที่ปรุงเองที่บ้านเนื่องจากผู้คนตื่นเข้าอยู่แล้ว เพราะเข้านอนแต่หัวค่ำเนื่องจากกลางคืนไม่มีกิจกรรมให้ทำมากนัก และการเดินทางไปทำงานก็สะดวกและไม่ไกลกันนัก ระหว่างบ้านกับที่ทำงานเพราะเมืองยังไม่ขยายออกไปมากนัก แต่มีกลางวันก็ต้องซื้อกินใกล้ที่ทำงาน ซึ่งผลที่เกิดขึ้นตามมาจากการขยายตัวของระบบราชการก็คือการเกิดขึ้นของร้านอาหารและร้านข้าวแกงเป็นเงาตามตัว

เมื่อปฏิรูประบบราชการให้ข้าราชการมาทำงานในสำนักงานของแต่ละกระทรวงและกำหนดเวลาทำการชัดเจนขึ้น โดยเฉพาะข้าราชการชั้นผู้น้อยและเสมียน จึงจำต้องมาทำงานประจำสำนักงานทุกวัน ซึ่งเดิมการกำหนดเวลาเริ่มทำการจะเริ่มตอน 10 นาฬิกาแต่ต่อมาเมื่อรัฐบาลในสมัยหลังการปฏิวัติเปลี่ยนแปลงการปกครองจะแก้ไขกำหนดเวลาทำการเปลี่ยนเวลาเข้าทำงานเป็น 8 นาฬิกาก็เกิดปัญหาเรื่องการทำงานไม่ทัน เพราะข้าราชการต้องกินข้าวเข้าที่บ้านก่อนมาทำงาน ดังปรากฏลายพระหัตถ์ของสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาธรรมาธิราชวรานุเคราะห์ถึงกรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ลงวันที่ 16 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2475 (นับตามปัจจุบันตรงกับ พ.ศ.2476 เนื่องจากก่อน พ.ศ. 2484 จะขึ้นปีใหม่ในเดือนเมษายน) ทรงกล่าวเอาไว้ว่า

แต่เรื่องที่กำหนดเวลาทำงานเปลี่ยนเป็นตั้งแต่ 8 นาฬิกาจนถึง 14 นาฬิกานั้น ตั้งแต่หม่อมฉันเห็นประกาศก็นึกขุ่นในใจ ด้วยเปนการที่หม่อมฉันได้ลองทำในหอพระสมุดฯ หลายปีมาแล้ว พอทำได้ไม่กี่วันพระเจ้านิพนธ์นำคำของพวกเสมียนพนักงานผู้น้อยมาร้องทุกข์ว่าหาข้าวกินไม่ทันที่จะมาให้ถึงพระหอสมุด

⁵⁵ ลาวัญย์ โชติามระ, ชีวิตชาวกรุงก่อนศตวรรษมาแล้วและชีวิตชาวกรุงสมัยสงคราม (กรุงเทพฯ: แพร่พิทยา, 2527), น. 54.

๔ ได้ทัน 8 นาฬิกา ได้สดุดีเห็นเป็นความเดือดร้อนจริงต้องเลิกกำหนดที่ตั้งนั้น คราวนี้ดูก็จะเป็นเช่นเดียวกันอีก เพราะไทยเราติดกับฝรั่งที่โดยมากเป็นคนมีครอบครัว และต้องไปจ่ายตลาดมาปรุงอาหารสูกันกิน ไม่เหมือนฝรั่งซึ่งมักเป็นตัวคนเดียว และซื้ออาหารกินตามโรงเลี้ยง ถ้าไทยจะซื้อกินเช่นนั้นบ้างกลับเปลืองหนักขึ้น เพราะทางบ้านก็ต้องทำครัวอยู่อย่างเดิมและมาเพิ่มซื้อกินให้ทันเวลาทำงานอีกสถานหนึ่ง นอกจากนั้นคนทำงานของรัฐบาลในกระทรวงต่าง ๆ ที่อยู่ห่างไกล ต้องใช้เวลามากสำหรับเดินทางมีไม่น้อย พวกเขาทำงานตามโรงจักรและห้างหอเขามักอยู่ใกล้ที่ทำงาน⁵⁶

ซึ่งชี้ให้เห็นว่าแม้จะมีร้านอาหารที่เปิดขายตอนเช้าให้สามารถหาซื้อกินได้ และชนชั้นข้าราชการอาจมีกำลังซื้อกินได้ แต่ก็เป็นการเพิ่มค่าใช้จ่ายโดยใช่เหตุ เพราะทุกบ้านมีธรรมเนียมการทำอาหารกินเองทุกมื้อในบ้านอยู่แล้ว การมาทำงานเข้าไปจึงทำให้ข้าราชการไม่มีเวลากินอาหารเข้าก่อนเข้าทำงาน เพราะคนไทยชินกับการมาทำงานสิบโมงเช้าหลังรับประทานอาหารเช้าที่บ้านแล้ว ในสมัยนั้นเวลาทำการของราชการจึงยังไม่ได้เปลี่ยน

เพ็ญมาเปลี่ยนเอาเมื่อสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ในปี พ.ศ. 2483 โดยการออกประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่องกำหนดเวลาทำงานและวันหยุดราชการ ลงวันที่ 17 กันยายน 2483 โดยอ้างว่า “ด้วยเนื่องจากได้มีพระราชบัญญัติปีประดิทิน พุทธศักราช 2483 กำหนดให้เริ่มปีใหม่ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคมและสิ้นสุดลงในวันที่ ๓๑ ธันวาคม ฉะนั้นจึงสมควรที่จะแก้ไขประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่องกำหนดเวลาทำงานและวันหยุดราชการ” และให้ใช้ตามประกาศนี้แทน กล่าวคือ “๑. เรื่องเวลาทำงาน เริ่มทำงานตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น. หยุดรับประทานอาหารกลางวันเวลา ๑๒.๐๐ น. ถึง ๑๓.๐๐ น. ส่วนวันเสาร์นั้นหยุดครึ่งวัน คือทำงานตั้งแต่เวลา ๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น.... ส่วนวันหยุดประจำทุก ๆ สัปดาห์นั้น คือวันอาทิตย์ ทั้งนี้ให้ใช้ทั่วราชอาณาจักร...ตั้งแต่วันที่ 31 ธันวาคม 2483 เป็นต้นไป”⁵⁷ ซึ่งหมายความว่าเปลี่ยนพร้อมกับการเปลี่ยนมาใช้ระบบปฏิทินตามระบบสากลในปี พ.ศ. 2484 นั่นเอง

⁵⁶ ลายพระหัตถ์สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาดำรงราชานุภาพฉบับวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2475. ใน สาส์นสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาดำรงราชานุภาพ และองค์การคำของครูสุภา, 2536), น. 145-146. (พิมพ์ฉลองอายุสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ครบ 3 รอบ พุทธศักราช 2534).

⁵⁷ ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 57 (17 กันยายน 2483), น. 1754-1756.

นอกจากนี้ทางการในสมัยรัฐนิยมก็แนะนำการแบ่งเวลาสำหรับการทำกิจกรรมในชีวิตประจำวันไว้เสร็จสรรพด้วยได้แก่รัฐนิยมฉบับที่ 11 ลงวันที่ 8 กันยายน พ.ศ. 2484 เรื่องกิจวัตรประจำวันของคนไทย ที่กำหนดให้

1. คนชาติไทยพึงแบ่งเวลาในวันหนึ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ ปฏิบัติงานที่เป็นอาชีพส่วนหนึ่งปฏิบัติกิจส่วนตัวหนึ่ง และพักผ่อนหลับนอนอีกส่วนหนึ่งให้เป็นระเบียบ และมีกำหนดเวลาอันเหมาะสมจนเกิดเป็นนิสัย
2. คนชาติไทยพึงปฏิบัติกิจประจำวันตามปกติดังต่อไปนี้ ก. บริโภคอาหารให้ตรงตามเวลา ไม่เกิน 4 มื้อ ข. นอนระหว่าง 6 ถึง 8 ชั่วโมง
3. คนชาติไทยพึงตั้งใจปฏิบัติหน้าที่ประกอบกิจการงานของตนโดยไม่ทอดทิ้งและหลีกเลี่ยง กับควรหยุดเพื่อรับประทานอาหารพักกลางวันไม่เกิน 1 ชั่วโมง เมื่อพ้นกำหนดทำงาน เวลาเย็นควรออกกำลังกายโดยเล่นกีฬาวันหนึ่งอย่างน้อย 1 ชั่วโมงหรือประกอบงานอื่น เช่น ทำสวนครัว เลี้ยงสัตว์ หรือปลูกต้นไม้ เป็นต้น เมื่อชำระล้างร่างกายแล้ว รับประทานอาหาร⁵⁸

ถึงแม้ว่านโยบายเหล่านี้รัฐบาลไม่ได้บังคับเด็ดขาดว่าต้องปฏิบัติตามเพราะยังอยู่ในช่วงของการปฏิวัติวัฒนธรรมอย่างอ่อน และจากข้อเขียนของอาจารย์รอง ศยามานนท์ ซึ่งได้ผ่านประสบการณ์ในห้วงเวลาดังกล่าวมาด้วยตัวเองก็ยืนยันว่า “ประชาชนชาวไทยเมื่อทราบรัฐนิยมฉบับนี้ก็รู้สึกตื่นเต้นประการใด เพราะว่ากิจประจำวันที่แจ้งอยู่นี้ก็เป็นเรื่องธรรมดา มีผู้ถือปฏิบัติเท่าที่จะทำได้ ทางราชการก็ไม่มีทางที่สอดส่องดูว่าประชาชนได้ถือปฏิบัติกันหรือไม่”⁵⁹ เพราะรัฐบาลไม่ได้มุ่งที่จะใช้กลไกการบังคับ และมาตรการด้านการสอดส่องเฝ้าระวังก็ได้เข้มแข็งเพียงพอที่จะปลูกฝังจิตสำนึกของพลเมืองให้เกิดการยอมรับเอาการปฏิบัติเหล่านี้ได้

และโดยที่การกำหนดกิจประจำวันดังกล่าวขึ้นอยู่กับพื้นฐานของความรู้ทางการแพทย์สมัยใหม่ที่เป็นบ่อเกิดของอำนาจในการชี้นำกำกับพฤติกรรมของผู้คนโดยการตัดสินว่าพฤติกรรมใดถูกหรือผิด และผูกขาดในการกำหนดว่าควรกินอาหารอย่างไร ควรพักผ่อนอย่างไร ควรทำให้ร่างกายแข็งแรงปราศจากโรคโดยวิธีใด ควรต้องออกกำลังกายหรือไม่ ล้วนแต่เป็นความรู้ที่สร้าง

⁵⁸ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร. ศธ. 0701.29/14 เรื่อง กิจประจำวันของคนไทย (พ.ศ. 2484).

⁵⁹ รอง ศยามานนท์, ประวัติศาสตร์ไทยในระบอบรัฐธรรมนูญ, น. 118.

จาก “วาทกรรมการแพทย์สมัยใหม่” ทั้งสิ้น ดังนั้นอำนาจที่เข้าไปเป็นตัวการขับเคลื่อนที่แท้จริงในกรณีนี้ก็คือการที่รัฐอาศัย “วาทกรรมทางการแพทย์” เข้าไปควบคุม/กำกับ/จัดการกับร่างกายของประชาชน ซึ่งเป็นพื้นที่แห่งอำนาจหน่วยย่อยที่สุดในชีวิตทางการเมืองที่ปัจเจกบุคคลมีอธิปไตยที่จะควบคุมได้พื้นที่เรือนร่างของตนเองนี้ ได้ถูกรัฐสมัยใหม่ใช้อำนาจแห่งความรู้การแพทย์สมัยใหม่เข้าไปยึดอำนาจอธิปไตยเหนือร่างกายของพลเมืองและเข้าไปควบคุมและจัดการดูแลแทน⁶⁰ การที่รัฐอาศัยวาทกรรมเหล่านี้เป็นเครื่องมือทางการเมืองในการสถาปนาความถูกต้องนี้ นอกจากจะเป็นการปูพื้นฐานด้านความคิดเกี่ยวกับอนามัยให้ประชาชนหันมายอมรับวาทกรรมการแพทย์สมัยใหม่มากขึ้นแล้ว ยังเป็นการสถาปนาอำนาจรัฐให้มีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของประชาชนมากขึ้นด้วย

การเปลี่ยนแปลงเวลาทำการของข้าราชการได้เปลี่ยนแปลงอีกครั้งหนึ่งในปี พ.ศ. 2502 ตามประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่องกำหนดเวลาทำงานและวันหยุดราชการ (ฉบับที่ 12) พ.ศ. 2502 โดยเป็นการเปลี่ยนเวลาทำการที่ยังคงใช้มาจนปัจจุบันนี้คือวันทำงานจันทร์ถึงศุกร์หยุดวันเสาร์และอาทิตย์ทั้งสองวัน ส่วนกำหนดเวลาทำการประจำวันคือตั้งแต่ 8.30 -16.30 น.และหยุดพักตอนกลางวันเวลา 12.00-13.00 น. ทั้งนี้ให้ใช้กำหนดเวลาดังกล่าวตั้งแต่วันที่ 1 มีนาคม พ.ศ. 2502 เป็นต้นไป⁶¹

และในสมัยการพัฒนาประเทศของจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์เมื่อเห็นว่าข้าราชการส่วนมากมักมีพฤติกรรมมาทำงานสาย ท่านจึงได้มีคำสั่งในการประชุมคณะรัฐมนตรีให้กวดขันข้าราชการ ทหาร ตำรวจและพลเรือนให้มาปฏิบัติหน้าที่ตามเวลาราชการคือ ตอนเช้าตั้งแต่ 8.30 - 12.00 น.และตอนบ่าย 13.00-16.30 น. และต้องมาทำงานตามเวลาทำการอย่างเคร่งครัดและให้ข้าราชการถือเป็นสิ่งสำคัญด้วย⁶²

การเปลี่ยนแปลงเวลาทำการได้ส่งผลต่อเวลาในการรับประทานอาหารเป็นมือของคนที่ต้องทำงานราชการหรือสถานประกอบการเอกชนที่มักยึดเวลาตามระบบราชการ แตกต่างกันไปบ้างเพียงเล็กน้อย ทำให้เวลาสำหรับกินอาหารของคนที่ต้องทำงานอยู่ในเมืองมีความชัดเจนเป็นเวลาที่แน่นอนขึ้น เช่นมือเช้าต้องกินก่อนเข้าทำงาน มือกลางวันกินตอนพักเที่ยง และมือเย็นต้องกินหลัง

⁶⁰ ทวีศักดิ์ เผือกสม, “วาทกรรมการแพทย์สมัยใหม่ของตะวันตกกับการเปลี่ยนแปลงของประเทศไทย: ข้อสังเกตเบื้องต้น,” วารสารธรรมศาสตร์ 26: 2 (พฤษภาคม-สิงหาคม 2543): 85.

⁶¹ ราชกิจจานุเบกษา (แผนกสามัญ) เล่มที่ 76 ตอนที่ 26, (24 กุมภาพันธ์ 2502):1-2.

⁶² สยามรัฐสัปดาหวิจารณ์ 7:47 (4 พฤษภาคม 2504): 4.

เลิกงาน ดังนั้นเวลาที่เริ่มเข้าทำงานเร็วเข้าก็ได้ส่งผลต่อการการกินอาหารมื้อเช้าของคนในเมืองอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ เพราะมีเวลาเตรียมอาหารเข้าน้อยลงและเวลาในการเดินทางไปทำงานก็ต้องกระชั้นลง เลยทำให้อาหารมื้อเช้าถูกกระทบเป็นมื้อแรกจากการเปลี่ยนเวลาทำการดังกล่าว

หม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ได้กล่าวถึงการกินของคนไทยในทศวรรษ 2510 ว่าส่วนมากกินอาหารหนักในมื้อเช้าและมื้อเย็นและกินข้าวกับกับข้าวกันเป็นพื้นและได้แจกแจงว่าชาวบ้านทั่วไปที่ทำงานหนักมักจะกินข้าวทั้งสามมื้อโดยมื้อกลางวันจะกินน้อยกว่ามื้ออื่น ในขณะที่ “พวกชาวกรุงผิวกว้าง” ซึ่งคงจะหมายถึงชนชั้นกลางทั่วไป “เดี๋ยวนี้นิยมกินกาแฟไข่วอก ขนมปังทาเนยกันเป็นพื้น บางคนก็กาแฟถ้วยเดียวแล้วไปกินหนักเอาในตอนกลางวันและตอนเย็นชดเชยอีกทีหนึ่ง”⁶³ นับว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงของแบบแผนการกินในมื้อเช้าของคนไทยที่เริ่มเห็นได้ชัดเจนขึ้นจากเดิมที่เคยกินแต่ข้าวเป็นอาหารหลัก

สมศรี สุกุลนันทน์ได้เล่าบรรยากาศและรูปแบบของการกินอาหารมื้อเช้าของคนในกรุงเทพฯ ในช่วงต้นทศวรรษ 2520 เอาไว้อย่างค่อนข้างละเอียดว่าคนกรุงยุคนั้นชอบกินอาหารมื้อเช้าอย่างไรบ้างว่า

ตื่นแต่เช้าตรู่ ผู้คนคราคร่ำอยู่ตามถนน ส่วนหนึ่งต้องซื้ออาหารเช้า ไม่ต้องทำไม่ต้องเก็บล้าง ลดภาระที่ไม่กินอะไร บางทีก็กาแฟถ้วยเดียว ไม่เคยกินอาหารหนัก....กินไม่ลง เห็นกันว่าอาหารเช้าไม่สำคัญ งดได้ไปกินหนักเอาที่มื้อเย็น ความจริงควรจะเป็นตรงข้าม กินให้อิ่มดีตั้งแต่มื้อเช้า จะได้มีเรี่ยวแรงทำงานตลอดไปรุ่ง เหมือนรถยนต์เติมน้ำมัน อาหารมื้อค่ำกินแล้วนอน ไม่ได้ใช้พลังงานสิ้นเปลืองนักหนา พระยังทำได้ ถ้าไม่ยากพุงพลุ้ย⁶⁴

และยังได้เล่าต่อไปว่าในเมืองอย่างกรุงเทพฯ คนสามารถจะหาของกินได้ยี่สิบสี่ชั่วโมงด้วยอาหารหลากหลายชนิด และจากอาหารการกินของหลายชาติไม่ว่าไทย จีน แวก หรือฝรั่งก็ตามคนไทยกินได้หมด จึงปรากฏว่าเจ้าเต้าฮวยอยู่ข้างเจ้าโรตีสี หรือข้าง ๆ คือร้านขนมปังปังทาเนยโรยน้ำตาล ซึ่งเป็นการดัดแปลงขึ้นโดยคนไทยที่ฝรั่งเจ้าของเดิมยังไม่รู้จัก และนอกจากนี้ก็มีขนม

⁶³ ถนัดคอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 16: 29 (11 มกราคม 2513): 50.

⁶⁴ สมศรี สุกุลนันทน์, “มื้อเช้าของชาวกรุง,” สตรีสาร 31: 5 (7 พฤษภาคม 2521): 121.

ครกที่นิยมกินเป็นอาหารเช้าของไทยมานาน รวมทั้งมีขนมสารพัดอย่างให้เลือกซื้อ แต่ขนมที่คิดว่าเหมาะจะกินตอนเช้าคือ ขนมถั่วแปบกับข้าวต้มมัด เพราะกินแล้วอิ่มและพอมีคุณค่าอาหาร นอกนั้นได้แต่แบ่งกับน้ำตาลเป็นพื้น แต่จำพวกขนมหวานจัดจริง ๆ อย่างทองหยิบ ฝอยทอง สังขยา ไม่ใคร่เห็นขายเป็นอาหารเช้า⁶⁵

ความสำคัญของอาหารเช้าที่เคยกินกันอย่างจริงจังและเป็นเรื่องเป็นราว เพื่อเป็นพลังในการทำงานช่วงแรกของวัน กำลังถูกเมินหรือถูกลดอันดับความสำคัญลงไปถึงทศวรรษ 2520 ส่วนหนึ่งเป็นเพราะการจราจรในกรุงเทพฯ ที่เริ่มจะหนาแน่นและเป็นอุปสรรคต่อการเดินทางมากขึ้นมาตั้งแต่ตอนปลายทศวรรษ 2510 เลยทำให้วิถีชีวิตของคนในกรุงเทพฯ ต้องเร่งรีบกันมากขึ้นเพื่อไปให้ทันกับการเริ่มต้นทำงาน ผู้คนส่วนใหญ่จึงต้องทำราวกับว่าจะสามารถตั้งต้นวันใหม่โดยปราศจากพลังงาน เริ่มต้นทำงานกันได้ในขณะที่ท้องว่าง ทั้งที่ตามความเป็นจริงแล้วตอนรุ่งเช้าระดับน้ำตาลในเลือดเหลือน้อย ในขณะเดียวกันก็มีการเคลื่อนไหว ลูกขึ้นขยับเยื้อนทำกิจวัตรประจำวัน ต้องการพลังงานเพิ่มขึ้น จึงเกิดความรู้สึกหิว ความหิวเป็นสัญญาณบอกให้รู้ว่า ถึงเวลาต้องเติมพลังงานในเวลาอาหารเช้า⁶⁶ แล้ว แต่เมื่อสภาพการณ์ของช่วงเวลาดอนเช้าไม่อนุญาตให้สามารถหาอะไรมากินได้ ก็เลยต้องดำเนินชีวิตประจำวันโดยงดกินมื้อเช้าไปเลยเพราะเรื่องเวลาเป็นสำคัญ

ดังที่ “โทกริตี” (นักโภชนาการที่มีชื่อจริงว่าอรวินท์ ทรอกี) ได้เขียนความรู้เกี่ยวกับอาหารการกินลงในสตรีสารตั้งแต่ทศวรรษ 2510 จนปิดนิตยสาร) ได้กล่าวสรุปถึงการกินอาหารเช้าของคนกรุงเอาไว้ว่า “ในยุคเร่งรัด ชาวกรุงตื่นก่อนไก่ เร่งรีบออกจากบ้านเพื่อจะไปทำงานให้ทัน ไม่เพียงแต่จะไม่มีเวลาทำอาหารเช้าเท่านั้น บางคนยังไม่มีเวลาจะกิน อดอาหารเช้าจนเป็นนิสัย บั่นทอนทั้งสุขภาพกายและสุขภาพจิต หลายคนใช้วิธีออกจากบ้านตั้งแต่อ่อนยาแรง เพื่อให้ถึงที่ทำงานเมื่อเช้าตรู่ ก่อนลงมือทำงาน มีเวลาพอที่จะหาซื้ออาหารเช้ากินแถวใกล้ที่ทำงานนั่นเอง”⁶⁷

⁶⁵ สมศรี สุขุมลันนันทน์, “มื้อเช้าของชาวกรุง,” สตรีสาร 31: 5 (7 พฤษภาคม 2521): 91, 121, 123.

⁶⁶ โทกริตี (นามแฝง- อรวินท์ ทรอกี), “มื้อเช้าสำคัญที่สุด,” สตรีสาร 33: 21 (24 สิงหาคม 2523): 141.

⁶⁷ โทกริตี. (นามแฝง- อรวินท์ ทรอกี), “อาหารเช้าข้างถนน,” สตรีสาร 47: 30 (9 ตุลาคม 2537): 119.

เนื่องจากเวลาในการรับประทานอาหารเช้าของคนในเมืองมีน้อยลงทุกที ทั้งนี้สาเหตุใหญ่เกิดขึ้นจากการต้องใช้เวลาในการเดินทางเพิ่มขึ้น อันเป็นผลมาจากเมืองที่ขยายออกไปทำให้ต้องเดินทางไกลขึ้น และจำนวนรถที่มากขึ้นทำให้การจราจรติดขัดไม่คล่องตัว จึงต่างก็ต้องการความสะดวกในการกินเป็นหลักเพื่อประหยัดเวลา อาหารที่สำเร็จรูปตามแบบตะวันตกที่ใช้รับประทานในตอนเช้าจึงค่อย ๆ เข้ามาแทนที่อาหารเช้าที่ต้องใช้เวลาต้องปรุงนานอย่างอาหารไทย อาหารเช้าแบบฝรั่งประเภทหนึ่งที่ค่อนข้างจะเริ่มได้รับความนิยมในช่วงต้นทศวรรษ 2530 ก็คือ “คอร์นเฟรด” ที่ทำจากข้าวโพดและมาผสมนมหรือเครื่องต้มแล้วสามารถกินได้ทันที โดยผู้แทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารเช้าจากธัญพืชยี่ห้อเคลล็อกส์แต่ผู้เดียวในประเทศไทยเปิดเผยว่า สถานการณ์ตลาดผลิตภัณฑ์อาหารเช้าที่สำเร็จรูปกำลังขยายตัว “โดยเฉพาะในระยะ 2-3 ปีมานี้ คนเริ่มรู้จักและรู้คุณค่าของอาหารดังกล่าวประกอบกับเป็นอาหารเช้าแบบใหม่ที่เตรียมง่าย เพียงผสมตามปริมาณที่ต้องการก็รับประทานได้ทันที เหมาะกับความรีบเร่งในตอนเช้า”⁶⁸ โดยตอนแรกตลาดสำคัญของอาหารเช้าประเภทนี้คือนักท่องเที่ยวชาวตะวันตกที่เข้ามาท่องเที่ยวและรับประทานอาหารเช้าตามโรงแรม ในขณะที่คนไทยที่หันมาบริโภคอาหารเช้าที่เป็น “คอร์นเฟรด” นี้จะเป็นกลุ่มลูกค้าระดับกลางขึ้นไปหรือคือชนชั้นกลางขึ้นไป เนื่องจากอาหารประเภทนี้ยังจัดอยู่ในประเภทสินค้าฟุ่มเฟือย จึงทำให้ราคาสูงกว่าอาหารเช้าธรรมดาทั่วไปอยู่พอสมควร

รูปแบบการกินอาหารเป็นมื้อที่เปลี่ยนแปลงไปตั้งแต่ในทศวรรษ 2520 เนื่องจากในแต่ละครอบครัวไม่มีความจำเป็นต้องพึ่งพาอาหารการกินที่ทำขึ้นเองในบ้านอีกแล้ว และครัวในบ้านเองก็ลดบทบาทลง เพราะแม่บ้านที่เป็นแม่ครัวก็ออกไปทำงานนอกบ้านเป็นส่วนมาก การกินอาหารนอกบ้านนั้นก็แสนสะดวก เนื่องจากร้านอาหารมีอยู่ทุกหัวระแหง การออกไปกินอาหารนอกบ้านอย่างน้อยวันละมื้อกลายเป็นเรื่องธรรมดาแล้วในยุคนี้ บางบ้านถือความสะดวกเป็นใหญ่ สมาชิกในครอบครัวหากินเอง ต่างคนต่างกิน หิวเมื่อไรก็กินเมื่อนั้น หิวที่ไหนก็หากินแถวนั้น บางทีพึ่งอาหารนอกบ้านทั้งสามมื้อ อิ่มปากอืดท้องแล้วจึงเข้าบ้าน บางครั้งมานั่งกินร่วมกันในบ้านก็จริง แต่เป็นอาหารที่สำเร็จหรือกึ่งสำเร็จ และซื้อมาจากนอกบ้าน แต่ที่นำเรามาขายถึงบ้านก็มีไม่น้อย ถ้ากินไม่ยากหรือไม่เลือกมาก ว่าจ้างให้เขาจัดปิ่นโตมาส่งถึงประตูบ้านทุกวันก็ยังได้ หรือถ้าจะทำอาหารด้วยตนเองก็ต้องพึ่งตำราที่เขียนเอาไว้ ตำราอาหารเป็นที่นิยม ทั้งอาหารไทยเทศมีให้เลือกมากในนิตยสารสำหรับสตรีมีตำรับอาหารลงเป็นประจำ ที่พิมพ์เป็นเล่มสอดคล้องสวด

⁶⁸ “อาหารเช้าฝรั่ง ก้าวล้ำแต่มั่นคง,” ประชาชาติธุรกิจ (17-20 มกราคม 2530): 25.

สนนราคาต่าง ๆ กัน ตั้งแต่ไม่กี่บาทจนเกินร้อย⁶⁹ เพราะการครัวสำหรับผู้หญิงยุคใหม่ที่ต้องออกทำงานนอกบ้าน ก็ไม่ใช่วิชาที่ต้องได้รับการถ่ายทอดจากแม่สู่ลูกสาวเหมือนสมัยก่อนแล้ว

แม้กระทั่งอาหารเย็นที่ครอบครัวไทยเคยให้ความสำคัญว่าเป็นอาหารที่ต้องกินกัน อย่างพร้อมหน้าของคนในครอบครัว ก็ได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างสิ้นเชิงในทศวรรษ 2530 เนื่องจากวิถีชีวิตของคนในเมืองได้เปลี่ยนแปลงไปมากขึ้น ดังที่มีผู้สะท้อนเอาไว้ในคอลัมน์เล่าประสบการณ์ของผู้อ่านสตรีสารได้สะท้อนให้เห็นถึงรูปแบบอาหารเย็นที่เปลี่ยนแปลงไปว่า

ธรรมเนียมการรับประทานอาหารเย็นที่บ้านผมนี่ค่อนข้างสมัยใหม่เอามาก ๆ คือ ตั้งแต่วันจันทร์ถึงศุกร์ต่างคนต่างกิน ใครหิวก็เดินเข้าไปในครัวอันทันสมัย ยืนพิจารณาดูอาหารสำเร็จรูปหลากหลายชนิด พลิกซ้ายขวาดูว่าจะอะไร อาจชอบหรือไม่ชอบแต่ไม่รู้จะทำอย่างไร ชอบอันไหนก็หยิบให้พี่เลี้ยงอุ่น จัดใส่จาน แล้วจัดโต๊ะที่ทันสมัย นั่งกินไปคนเดียวอย่างผืด ๆ คือตัวใครตัวมัน ทานข้าวไม่พร้อมกันเลย เพราะตอนเย็นกลับบ้านไม่พร้อมกัน⁷⁰

บางคนมองว่าการไม่ได้กินอาหารร่วมกันพร้อมหน้าของสมาชิกในครอบครัว อาจจะทำให้บทบาทของครอบครัวด้อยลงไปอีกด้วย ดังจะเห็นได้จากการที่แม่บ้านพูดถึงอาหารสำเร็จรูปในครอบครัวสมัยใหม่ว่า “ฉันซื้ออาหารเป็นถุง ๆ เก็บไว้ในตู้เย็น ลูกคนไหนจะกลับบ้านเมื่อใด จะกินอะไรที่บ้านหรือไม่กิน ก็แล้วแต่ใจ ถ้าจะกินก็เป็นอาหารใส่ถุงพร้อมที่จะกิน เข้าเตาไมโครเวฟไม่กี่นาที หรือใครจะกินกะหมี่ ก๋วยเตี๋ยวจ๊ับ สำเร็จรูปก็ได้ มีติดตู้กับข้าวไว้เสมอ เป็นการจัดการเรื่องอาหารการกินของครอบครัวในโลกสมัยปัจจุบัน จะหวังเรื่องปลูกฝังนิสัยและมารยาทในการกินไม่มีโอกาส”⁷¹ ทั้งนี้ก็เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคมอย่างมากในสังคมไทย ทำให้วิถีชีวิตครอบครัวของคนไทยเปลี่ยนไปจากเดิมมาก โดยเฉพาะในสังคมเมืองหลวง พ่อแม่ยุคนี้ใช้เวลานอกบ้านทั้งวัน ๆ จะนัดหมายกินอาหารตรงกันไม่ได้ หลายบ้าน โดยเฉพาะบ้านที่มีลูกโต

⁶⁹ “ทำอาหารตามตำรา,” สตรีสาร 37: 44 (27 มกราคม 2528): 111-112.

⁷⁰ แกมแก้ว (นามแฝง), “แม่บ้านทันสมัย,” สตรีสาร 41: 19 (31 กรกฎาคม 2531): 50-51.

⁷¹ สมศรี สุกมลนันทน์, “ทำกิน-ซื้อกิน,” สตรีสาร 42: 22 (22 เมษายน 2532): 114.

แล้ว จัดวางอาหารไว้บนโต๊ะ ใครจะกินเมื่อใดแล้วแต่จะสะดวก⁷² การกินอาหารที่เคยมีบทบาทต่อสังคมและครอบครัวก็เริ่มลดความสำคัญลง

การกินเริ่มเปลี่ยนไปมีหน้าที่อื่นในสังคมที่อยู่นอกเหนือครอบครัว แต่กลับไปอยู่นอกบ้านและแสดงหน้าที่ใหม่ ๆ ในสังคมโดยใช้พื้นที่อื่น เช่น ในร้านอาหาร ในร้านฟาสต์ฟู้ด เป็นตัวแสดงความสัมพันธ์กันมากขึ้น จึงไม่ต้องแปลกใจที่ทั้งครอบครัวของคนไทยจะมานั่งรับประทานอาหารฟาสต์ฟู้ดร่วมกันในห้างสรรพสินค้าก่อนกลับเข้าบ้าน การไปกินอาหารในร้านอาหารก่อนกลับเข้าบ้าน แต่ก็มีไม่น้อยที่กินคนเดียวหรือกินกับคนอื่นที่ไม่ใช่บุคคลในครอบครัว และแนวโน้มสำคัญอันหนึ่งจากการที่มีของกินและสถานที่กินที่สะดวกและมีให้เลือกมากในระบบทุนนิยมได้ทำให้การกินของคนส่วนใหญ่ได้กลายเป็นกินไม่เป็นมื้อที่ชัดเจนมากขึ้น

ถ้าหากพิจารณาเกี่ยวกับความคิดเรื่องเวลาในระบบทุนนิยมก็จะพบว่า มนุษย์สมัยใหม่มองคุณค่าของเวลาที่มูลค่าทางเศรษฐกิจเป็นหลัก แต่ในขณะที่มนุษย์ในอดีตมองคุณค่าของเวลาผ่านความเชื่อทางศาสนาและจริยธรรม ดังนั้นการจัดสรรการใช้เวลาของมนุษย์ในยุคนี้จึงแบ่งแยกเวลากลางวันกับกลางคืนชัดเจน โดยกลางวันเป็นเวลาแห่งการดำเนินกิจกรรมที่จำเป็นของมนุษย์คือการทำงาน ส่วนกลางคืนเป็นเวลาแห่งการพักผ่อน แต่การมองเวลาในโลกทุนนิยมที่เป็นแค่วัตถุไม่ใช่เรื่องของธรรมชาติอีกต่อไป ได้ทำให้เส้นแบ่งของเวลากลางวันกับกลางคืนเลือนหายไป กลางคืนถูกมองว่าเป็นแค่การเคลื่อนไหวของดวงอาทิตย์ไปอีกด้านของซีกโลกเท่านั้น ซึ่งกิจกรรมต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการทำงาน การพักผ่อนหรือการใช้เวลาว่างก็ตาม ยังสามารถดำเนินไปได้ดังปกติในเวลาที่เป็นเพียงแค่วัตถุเช่นนี้⁷³ นั่นก็หมายความว่าการทำงาน การบริโภค และการจับจ่ายซื้อของจึงเกิดขึ้นได้ทั้งเวลากลางวันกลางคืน

การเปิดห้างสรรพสินค้าจึงทำได้ไม่ว่าดึกแค่ไหนก็ตาม หรือเปิดตลอด 24 ชั่วโมงอย่างร้านสะดวกซื้อก็มีคนซื้อ เพราะกิจกรรมของคนในสังคมสมัยใหม่อย่างเช่นในเมืองใหญ่ไม่ได้มีเส้นแบ่งชัดเจนอีกต่อไป การบริโภคจึงเป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นได้ตลอดเวลา และประกอบกับการผลิตอาหารการกินหรือสินค้าในโลกทุนนิยมที่เป็นอาหารสำเร็จรูปหรือผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่มีความ

⁷² สมศรี สุกมลนันท์, “โรคกินอาหารบุฟเฟต์,” สตรีสาร 41:11 (5 มิถุนายน 2531): 126.

⁷³ พิเชษฐ สายพันธุ์, “กลางคืน การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างการใช้เวลาในสมัยบริโภคนิยม,” ร่วมพฤษ 12: 2 (กุมภาพันธ์ 2537): 112-127.

สะดวกสบายในการซื้อหาและรับประทาน จึงทำให้การกินเป็นมือเป็นเวลาที่เคยเป็นมาเกิดเปลี่ยนแปลงไปเป็นการกินไม่เป็นมือมากขึ้น ดังจะกล่าวต่อไป

3.1.6 การกินแบบไม่เป็นมือในประวัติศาสตร์การกินของคนไทย

การเปลี่ยนแปลงของรูปแบบการกินอาหารที่เปลี่ยนแปลง เนื่องจากการมีของกินอย่างเหลือเฟือที่เป็นผลมาจากระบบการผลิตครั้งละมาก ๆ ในอุตสาหกรรมอาหาร ก็ส่งผลอย่างมากต่อแบบแผนการกินอาหารที่เคยกินกันเป็นมือชัดเจน ซึ่งถึงแม้จะมีช่องว่างด้วยกิจกรรมจำนวนครั้งของการกินในแต่ละวันได้อย่างชัดเจนอยู่ แต่การเปลี่ยนไปกินเพื่อไม่ให้ปากว่างหรือกิน “แก้เหงาปาก” (oral side-involvements) ที่ Pasi Falk เสนอว่า ในสังคมอุตสาหกรรมก้าวหน้าอย่างสหรัฐอเมริกากำลังเผชิญอยู่ตอนนี้ ก็คือการกินของผู้คนกำลังเปลี่ยนจากกินอาหารเป็นมือมากินจุจิกหรือกินแก้เหงาปากกันมากขึ้น โดยเฉพาะการกินขนมหวาน (sweets) เครื่องดื่ม (soft drinks) ขนมกรุบกรอบ (snacks) หมากฝรั่ง (chewing gum) อันเป็นผลมาจากการเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มเหล่านี้ และที่สำคัญในกระบวนการกระตุ้นให้อยากกิน “อาหารแก้เหงาปาก” เป็นการทำงานร่วมกันของตัวกระตุ้นการรับรู้ (stimulus) หรืออายาตนะของร่างกายที่เคยมีประสบการณ์กับอาหารชนิดนั้น โดยเขาได้ยกตัวอย่างการดื่มโค้กไม่ได้เกิดจากการกระหายของร่างกายตามธรรมชาติ แต่เป็นการสร้างตัวกระตุ้นจากประสบการณ์ที่เคยดื่ม ผ่านภาพตัวแทนที่สร้างขึ้นโดยการโฆษณาหรือภาพที่เคยรับรู้ ดังนั้นการกินโค้กจึงไม่ใช่การเติมอาหารให้กับท้องเท่านั้น แต่เป็นการเติมเต็มตัวตนด้วยภาพตัวแทนที่เราสร้างขึ้นนั้นด้วย⁷⁴

และถึงแม้ว่าในสังคมไทยจะมีของกิน “แก้เหงาปาก” มาก่อนบ้างเช่นพวกหมาก เมี่ยง แต่ของกินเล่นของไทยนั้นมีหน้าที่ทางสังคมที่ต้องมีการกินร่วมกันกินคนเดียวไม่สนุกและไม่ได้รสชาติการกินอย่างเมี่ยงคำซึ่งเป็นอาหารที่แต่ละคนสามารถเลือกกินรสชาติที่ชอบได้จากของที่จัดมาไม่ได้จัดมาให้สำเร็จรูปเสียทีเดียว การกินเมี่ยงคำจึงต้องมีวงที่มีหลายคนร่วมกันกิน และ “เมี่ยงคำเป็นอาหารกินเล่นไม่เป็นมือในบ้านที่มีสมาชิกครอบครัวหลายคน ซึ่งหมายถึงว่ามีหลายมือในการทำเท่ากับหลายปากที่คอยกิน”⁷⁵ การกินเมี่ยงคำไม่ได้ช่วยให้หายเหงาปากเท่านั้นแต่ช่วยไม่ให้เหงาใจด้วย แต่การเปลี่ยนมากินหมากฝรั่งคงไม่ใช่แค่เป็นการเปลี่ยนมาบริโภคความทันสมัยจากสัญลักษณ์ของหมากฝรั่งเท่านั้น เพราะของกินที่เป็นสินค้าจากโรงงานเหล่านี้ได้เอารสหวานของน้ำตาลทรายขาวใส่มาให้กินด้วย

⁷⁴ Pasi Falk, *The consuming body*, pp. 30-31.

⁷⁵ สมศรี สุขุมลันนันทน์, “วงเมี่ยงคำ,” *สตรีสาร* 45: 10 (24 พฤษภาคม 2535): 119.

ในสังคมไทยก็เช่นเดียวกัน การเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มผ่านการโฆษณาตามสื่อต่าง ๆ ที่รุ่งเรืองตลอดใน 2-3 ทศวรรษที่ผ่านมา ได้ส่งผลกระทบต่อแบบแผนการบริโภคของคนรุ่นใหม่ ที่เปลี่ยนแปลงไปในแง่ไม่ชอบกินอาหารมีไขมัน แต่เน้นการกิน “อาหารแก้เหงาปาก” ไม่เลือกเวลา โดยเฉพาะการกินอาหารว่างก็อาจจะทำให้เกิดปัญหาทางโภชนาการในเด็กได้ เมื่อกินบ่อยมากเพราะโอกาสที่จะกินอาหารที่ไม่มีประโยชน์ก็มากขึ้น หากตามใจเด็กหรือปล่อยให้เด็กกินตามใจตัว เพียงให้เงินค่าขนมประจำวันโดยไม่ติดใจไต่ถาม เด็กมักจะเลือกอาหารว่างที่ไม่มีประโยชน์ มักเลือกซื้อแต่ขนมหวาน ทอฟฟี่ หรือน้ำอัดลม บางครั้งผู้ใหญ่ก็ซื้ออาหารเหล่านี้ไว้ติดบ้าน ให้เด็กหากินเองเมื่อหิว ผลก็คือเด็กได้เพียงพลังงานเพิ่ม ได้สารอาหารอื่นน้อยมาก⁷⁶

นอกจากนี้ก็น่าสังเกตว่าการรณรงค์หรือชักชวนให้คนมากินอาหารที่มีประโยชน์นั้น เผยแพร่ยากกว่าของกินเล่นที่ไม่เป็นเรื่องเป็นราว เช่น น้ำอัดลม ลูกกวาด ลูกอม หรือของหวาน ที่คนกินจะยอมลง ยอมรับกันง่ายมาก แม้ราคาจะแพง หรือทำให้สิ้นเปลืองขึ้นก็ยังไม่เกี่ยง แต่นม ผัก ผลไม้ ถั่ว หรือปลา บางชนิดบางอย่าง กว่าจะชักชวนส่งเสริมให้กินกันได้ต้องใช้เวลานาน และบางอย่างกว่าจะเห็นผลต้องใช้เวลาราว 10 ปี และบางอย่างต้องใช้เวลาดูแลตลอดชั่วอายุคนก็ยังมี⁷⁷

ส่วนหนึ่งที่มีการกินอาหารว่างหรือขนมขบเคี้ยวได้รับความนิยมอย่างกว้างขวางนั้นเกิดจากอิทธิพลของการโฆษณาสินค้า โดยเฉพาะการโฆษณาทางสื่อโทรทัศน์ที่พัฒนาการขึ้นอย่างมากจากเดิมที่ไม่มีหนังโฆษณา ใช้คนจริงออกมาว่ากล่าวโฆษณาสดมีสินค้าตั้งวางไว้ให้ผู้ชมเห็นแล้ว ผู้โฆษณาพูดชวนเชื่อไปพลางวาดมือไปยังสินค้าที่วางโชว์ ก่อนจะมีการผลิตหนังโฆษณาที่ทำให้งานการโฆษณาสินค้าเฟื่องฟูขึ้นอย่างมาก การโฆษณาของกินเล่นที่ไม่ได้เป็นอาหารหลักจึงเป็นกลยุทธ์สำคัญสำหรับการขายสินค้าให้แพร่หลายออกไป ดังที่มีผู้ให้ความเห็นว่า

คิดว่าการโฆษณาทางโทรทัศน์มีผลในการชวนเชื่ออย่างแพร่หลาย รวดเร็วยิ่งกว่าการโฆษณาทางสื่อมวลชนอื่น ๆ นอกไปจากทำให้เห็นจริงจังกแล้ว ยังชักจูงใจให้เห็นเป็นของดีของโก้ อะไรที่ปรากฏออกมาจากจอโทรทัศน์เป็นของดีที่สังคมรับทั้งนั้น ไม่ดีจริงเขาคงไม่ลงทุนมาโฆษณา ขนมขบเคี้ยวไม่กี่สตางค์

⁷⁶ ไทเกอร์ดี. (นามแฝง- อรวินท์ ทธอกิ), “อาหารว่าง,” สตรีสาร 37: 33 (11 พฤศจิกายน 2527): 112.

⁷⁷ ไทเกอร์ดี. (นามแฝง- อรวินท์ ทธอกิ), “ไม่เคยกิน,” สตรีสาร 31: 24 (17 กันยายน 2521): 143.

ที่วางขายตามทางเท้า ตั้งชื่อเสียใหม่ให้ฟังไม่รู้ว่าเป็นอะไร โฆษณาแล้วขาย
ได้ราคาสูง บวกค่าโฆษณาแล้วยังได้กำไรเกินคุ้ม⁷⁸

จึงมีผลให้คนสมัยปัจจุบันบริโภคน้ำตาลเป็นปริมาณมากขึ้นผ่านการบริโภคที่ไม่เป็น
มือเหล่านี้ ไม่ว่าจะเป็นขนมกรุบกรอบ ขนมขบเคี้ยว ลูกอม หมากฝรั่ง ของกินเล่นอื่น ๆ อีก
มากมาย หรือเครื่องดื่มไม่ว่าจะเป็น ชา กาแฟ เครื่องดื่มกระป๋อง น้ำอัดลม น้ำผลไม้ หรือนมก็มี
น้ำตาลผสม ทำให้ปริมาณการบริโภคน้ำตาลของคนในปัจจุบันสูงมากอย่างไม่รู้ตัว โดยเฉพาะใน
เด็กที่ถูกบังคับให้ดื่มนมผ่านโครงการนมโรงเรียน และนมถูกสร้างด้วยมายาคติให้เป็นยอดแหล่ง
อาหารอันเกิดจากผลประโยชน์ของอุตสาหกรรมนม ทั้งที่ความเป็นจริงชุมชนอาจมีแหล่งอาหารที่
เหมาะสมกว่าให้ลูกหลานอยู่แล้ว⁷⁹ นอกจากนี้การกินอาหารของเด็กในโรงเรียนเองก็มีอาหารว่าง
และเครื่องดื่มที่กินเล่นหรือกินเป็นอาหารว่างที่ไม่ใช่อาหารมื้อหลักจำหน่ายอยู่มากมายด้วยเช่นกัน
และง่ายที่เด็กจะได้รับของกินเล่นเหล่านี้เพราะขายอยู่ในโรงเรียนที่เด็กต้องใช้ชีวิตอยู่เกือบตลอด
วัน ดังที่มีผู้ปกครองเล่าประสบการณ์ที่ลูกเขาเล่าให้ฟังถึงการกินดื่มในโรงเรียนว่า

ลูกสาวชั้นมัธยมสองรายงานว่ 10 บาทวันนี้หมดเกลี้ยง ยังไม่อิ่มด้วยซ้ำ นี่
ขนาดไม่เสียค่ารถ ถามว่ากินอะไรบ้างได้ความว่าน้ำ 4 บาท ดื่มน้ำหวานแก้ว
เล็ก ๆ หลังอาหารกลางวัน 1 บาท เลิกเรียนพลศึกษาคอกแห่งเต็มทน ชี้น้ำ
ขวด 1 ขวด น้ำแข็ง 50 สตางค์ รวม 3 บาท เหลือค่าข้าวและนม 6 บาท ไม่
อิ่มเลย⁸⁰

ถึงแม้ว่าธรรมเนียมการกิน “ของว่าง” จะเป็นรูปแบบการกินของชนชั้นสูงมาก่อน และ
อยู่ในแวดวงจำกัดที่มีคนสามารถปฏิบัติตามได้น้อย แต่หลังจากธรรมเนียมนี้ได้เผยแพร่ไปสู่ชนชั้น
อื่นในสังคมต่อมา และในสังคมทุนนิยมความแพร่หลายของการกินอาหารว่างที่เป็นการกินอาหาร
กินเล่นหรือกินไม่เป็นมื้อนี้ ได้กลายเป็นการกินในรูปแบบที่คนในเมืองนิยมขึ้นเรื่อย ๆ จากการ
เติบโตของศูนย์การค้าและห้างสรรพสินค้าที่เกิดขึ้นมากในช่วงตั้งแต่ทศวรรษ 2520 แล้วมีร้านขาย
อาหารว่างหรืออาหารฟาสต์ฟู้ดที่มักมีอาหารว่างหรือของกินเล่นขายควบคู่กันไปด้วย รวมทั้ง

⁷⁸ สมศรี สุขุมลนันทน์, “ดูโทรทัศน์,” สตรีสาร 37: 14 (1 กรกฎาคม 2527): 120-121.

⁷⁹ ชาติยา มุกสง, “นมโรงเรียนไม่ใช่แค่ทำใหม่ แต่ต้องเปลี่ยนวิธีคิดใหม่,” มติชน
รายวัน (29 สิงหาคม 2545): 6.

⁸⁰ อมรรัตน์ เจริญชัย, “เครื่องดื่ม,” สตรีสาร 32: 45 (10 กุมภาพันธ์ 2523): 141.

เครื่องดื่มที่มีรสหวานทั้งหลายโดยเฉพาะน้ำอัดลม และลูกค้าที่เข้าไปจับจองที่นั่งกันเป็นกลุ่มหรือมีกิจกรรมต่าง ๆ ในร้านเหล่านั้นมักจะเป็นวัยรุ่นที่มักไม่ค่อยกินอาหารเป็นมื้ออยู่แล้วเป็นลูกค้าหลัก แต่ก็ไม่ใช่ว่าทั้งหมดเพราะมีบางร้านเหมือนกันที่ขายอาหารว่างและมีคนทุกกลุ่มทั้งวัยรุ่น คนทำงานและครอบครัวเข้ามากินได้ ร้านประเภทนี้ก็เช่นร้านประเภทเบเกอรี่ที่เริ่มเป็นที่รู้จักและนิยมของคนไทยเมื่อกลางทศวรรษ 2510 ดังเช่นการเกิดขึ้นของร้านเบเกอรี่ไอส์ แอนด์ พี ซึ่งก่อตั้งร้านแรกเมื่อปี พ.ศ. 2516 ที่ซอยประสานมิตร ถนนสุขุมวิท เป็นร้านเล็ก ๆ ขายขนมและไอศกรีม ของว่างเบา ๆ ลูกค้าของร้านโดยมากเป็นผู้อยู่ในละแวกใกล้เคียง ร้านไอส์ แอนด์ พี ที่สามารถขยายสาขาออกไปรวม 6 แห่ง ในต้นทศวรรษ 2530 โดยมีร้านศูนย์กลางที่ซอยทองหล่อ และยังคงรูปลักษณะของร้านขนาดย่อม ตกแต่งอย่างมีรสนิยมดี แผงความงามจากธรรมชาติ สะอาดสวยงาม รสอาหารอร่อย จัดประณีต เหมือนกันทุกสาขา⁸¹

และจากคำสัมภาษณ์เจ้าของผู้ริเริ่มกิจการร้านอาหารประเภทนี้ ถึงการที่ร้านเติบโตมาได้จนเป็นที่นิยมของลูกค้าและขยายสาขาเพิ่มได้เรื่อย ๆ นั้น เป็นเพราะว่า “เราเริ่มถูกจังหวะ ไม่มีคู่แข่ง ช่วงนั้นร้านอาหารระดับกลางอย่างนี้มีไม่มาก ถ้าจะนั่งสบายก็ต้องเข้าตามไฮเต็ลซึ่งแพง ร้านที่สะอาด บริการดี ราคาปานกลาง ไม่ค่อยมี นี่คงเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เราประสบความสำเร็จ”⁸² และอาหารส่วนใหญ่จะเป็นประเภท “อร่อยอย่างเรียบง่าย” อย่างที่ปรากฏคำขวัญในภาษาอังกฤษของร้านคือ Simply Delicious เพราะฉะนั้นสูตรสำเร็จคือการทำอาหารง่าย ๆ ให้คล้ายกันทุกสาขา รสชาติไม่มีอะไรเป็นพิเศษ ไม่เค็มไป หวานไป หรือเผ็ดไป ที่สำคัญคือ เน้นเรื่องการตกแต่งจัดจาน ทำให้ลูกค้ารู้สึกว่าการนี้ก็เหมือนกับที่เคยรับประทานทานอีกสาขาหนึ่ง มีความคุ้นเคยไม่ว่าจะไปรับประทานที่สาขาไหน ก็จะมีความรู้สึกก่อนว่า รสชาติเหมือนกัน”⁸³

ซึ่งเวลาต่อมารูปแบบการกินแบบที่ไม่เป็นมื้อได้เข้ามามีบทบาทในการดำเนินชีวิตของคนเมืองมากขึ้น พร้อมกันกับการเจริญเติบโตของเมืองและแหล่งที่เป็นศูนย์รวมของการใช้ชีวิตของคนเมือง รวมทั้งแหล่งกินของคนเมืองที่ไม่เป็นมื้อที่มีมากขึ้น ที่มาในรูปแบบของการขายอาหารว่างในความหมายของสแนค (snack) ขนมปังหรือร้านเบเกอรี่ ร้านไอศกรีม และร้าน

⁸¹ ธิดา มหาปารยะ. “ภัทรา ศิลาอ่อน ผู้บริหารธุรกิจร้านอาหาร,” สตรีสาร 40: 35 (22 พฤศจิกายน 2530): 32.

⁸² เรื่องเดียวกัน, น. 34.

⁸³ เรื่องเดียวกัน, น.36.

ฟาสต์ฟู้ดต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นตามมาและมีอิทธิพลต่อการรูปแบบกินอาหารของคนไทยอย่างมาก ดังจะกล่าวในรายละเอียดในบทถัดไป

ที่กล่าวผ่านมาได้แสดงให้เห็นว่าการเปลี่ยนแปลงของกาลเทศะการบริโภคในชีวิตประจำวันของผู้คนในสังคม ล้วนเป็นผลพวงจากการเปลี่ยนแปลงทางการเมืองและเศรษฐกิจอย่างหลีกเลี่ยงไม่พ้น และทำให้ความรู้สึกสำนึกคิด (Mentality) ของผู้คนได้เปลี่ยนแปลงไปด้วยในที่สุด ส่วนในประเด็นต่อไปจะเป็นการอธิบายให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงของวัตถุในชีวิตประจำวันที่ส่งผลต่อการบริโภคเช่นเดียวกัน

3.2 การเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุและพื้นที่ทางกายภาพที่มีผลต่อการกิน

3.2.1 การเปลี่ยนแปลงกายภาพของเมืองและการใช้พื้นที่กับผลต่อการบริโภค

ถ้าจะกล่าวอย่างย่อแล้วการเกิดขึ้นของผังเมือง ถนน แหล่งหรือย่านการค้า ห้างสรรพสินค้า ร้านอาหาร เหล่านี้ล้วนแต่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการกินของคนในเมืองทั้งสิ้น โดยเฉพาะเมืองอย่างกรุงเทพฯ อันเป็นเมืองที่เกิดและเติบโตมาอย่างต่อเนื่องในรอบสองศตวรรษที่ผ่านมา แต่ก่อนหน้าสมัยรัชกาลที่ 4 การขยายตัวเมืองได้จำกัด ราษฎรสร้างบ้านเรือนอยู่แต่เฉพาะในเขตคลองรอบกรุงและบริเวณริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาทั้งสองฝั่งและบริเวณคลองที่แยกจากแม่น้ำเจ้าพระยาทั้งสองฝั่ง ส่วนคนจีนจะรวมกันอยู่ในบริเวณลำเพ็ญตั้งแต่คลองวัดสามปลื้มจนถึงตลาดน้อย ส่วนฝรั่งก็ตั้งบ้านเรือนตามฝั่งเจ้าพระยาตอนล่างของพระนครลงไป พวกโปรตุเกสอยู่บริเวณกุฎีจีน พ่อค้าอังกฤษอยู่แถวสี่พระยา และหมอสอนศาสนาชาวอเมริกันจะอยู่ปากคลองบางหลวง เป็นต้น⁸⁴

ต่อมาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 4 ได้มีการขยายอาณาเขตของพระนครออกไปโดยให้เขตคลองรอบพระนครขึ้นอีกชั้นหนึ่งที่ทรงพระราชทานนามว่า คลองผดุงกรุงเกษมและเสร็จเรียบร้อยในปี พ.ศ. 2395 ทำให้เกิดการตั้งบ้านเรือนขยายเขตออกไปจากคลองรอบเมืองไปจนถึงคลองผดุงกรุงเกษม และยังโปรดเกล้าฯ ให้สร้างถนนขึ้นอีกหลายสาย ไม่ว่าจะเป็นเจริญกรุง บำรุงเมือง และเฟื่องนครซึ่งทำให้เกิดการตั้งบ้านเรือนตามริมถนนเพิ่มขึ้นมากโดยเฉพาะห้างร้านของชาวตะวันตกที่ก่อสร้างและวางผังเมืองตามแบบตะวันตกที่ก่อสร้างไป

⁸⁴ ผุสดี ทิพพัส, บ้านในกรุงรัตนโกสินทร์, เล่ม 4 (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546), น. 184-185.

ตามริมถนนสองฟากเป็นตึกแถว ซึ่งทำให้เกิดย่านการค้าขึ้น และย่านชุมชนของชาวตะวันตกก็ขยายไปตามถนนเจริญกรุงที่ขนานกับแม่น้ำเจ้าพระยาไปสู่ดที่ถนนตก เพราะอยู่ใกล้กับสถานทูตของชาวต่างประเทศ และบริเวณทางใต้ของคลองคูเมืองชั้นนอกแถวสี่ลม พระโขนงก็เริ่มมีคนมาตั้งถิ่นฐานจากการขุดคลองเพิ่มเพื่อขนส่งสินค้า⁸⁵

ย่านการค้าที่ตั้งอยู่ตามถนนที่สร้างขึ้นใหม่นี้พอมาถึงต้นรัชกาลที่ 5 ก็ปรากฏว่าเกิดการตั้งร้านรวงค้าขายกันอย่างคึกคัก จากหลักฐานสมัยนั้นคือสารบาญชีส่วนที่ 2 คือราชฎรในจังหวัด ถนน แลตรอก จ.ศ. 1245 สำหรับเจ้าพนักงานกรมไปรษณีย์กรุงเทพมหานคร เล่มที่ 2 ที่พิมพ์ขึ้นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2426 นั้นปรากฏว่ามีร้านค้าที่มีทั้งคนไทย คนจีน แขก (อินเดีย) และชาวตะวันตกเป็นเจ้าของทำการค้าในร้านที่ส่วนใหญ่จะเช่าตึกมาจากของหลวงและของขุนนาง โดยทำการค้าและบริการหลายอย่าง อาทิในถนนเจริญกรุงมีร้านและกิจการเกี่ยวข้องกับอบายมุข ตั้งอยู่มากทั้งร้านขายสุรา ยาฝิ่น มวนบุหรี่ หอย บ่อนเบี้ย และตั้งโรงหญิงคนชั่ว (โสเภณี) และมีช่างฝีมือเปิดบริการ เช่น ช่างทำรถ ช่างก่อสร้างประเภทต่าง ๆ ช่างตีบุก ช่างเงิน ช่างทอง ช่างตัดเสื้อ ฯลฯ นอกจากนั้นก็มี ขายของต่าง ๆ โรงรับจำนำ ร้านขายยา ร้านขายอาหารมีทั้งข้าวแกง ข้าวต้ม ขนมปัง ร้านขายหนังสือพิมพ์ ส่วนแขกอินเดียมักจะอยู่ในบังคับอังกฤษขายเพชรพลอยต่าง ๆ⁸⁶

ส่วนที่ถนนบำรุงเมืองมีร้านที่รู้จักกันดีที่ขายของนอกราคาแพงคือร้านแบดแมนแอนด์โก ซึ่งเป็นร้านแรกของถนนบำรุงเมืองคือเลขที่ "๑ นายห้างแบดแมน เช่าตึกหลวง ขายสินค้าต่าง ๆ" (น. 136) สินค้าที่เด่นมากของถนนย่านนี้ก็คือเสื้อผ้า เครื่องหอม และสินค้าฟุ่มเฟือยต่าง ๆ⁸⁷

และถ้าหากพิจารณาตามรายชื่อที่ปรากฏอยู่ใน "สารบาญชี" ที่ต้องการอำนวยความสะดวกให้กับพนักงานไปรษณีย์ในสมัยต้นรัชกาลที่ 5 แล้วปรากฏว่าร้านที่ขายอาหารการกินและ

⁸⁵ เรื่องเดียวกัน, เล่ม 2, น. 15-24.

⁸⁶ ดูรายละเอียดใน สารบาญชีส่วนที่ 2 คือราชฎรในจังหวัด ถนน แลตรอก จ.ศ. 1245 สำหรับเจ้าพนักงานกรมไปรษณีย์กรุงเทพมหานคร, เล่มที่ 2 [2426], (พิมพ์ครั้งที่ 2) (กรุงเทพฯ: บริษัท สำนักพิมพ์ต้นฉบับ จำกัด, 2541), น.18-102.

⁸⁷ สารบาญชีส่วนที่ 2 คือราชฎรในจังหวัด ถนน แลตรอก จ.ศ. 1245 สำหรับเจ้าพนักงานกรมไปรษณีย์กรุงเทพมหานคร, เล่มที่ 2 [2426], (พิมพ์ครั้งที่ 2) (กรุงเทพฯ: บริษัท สำนักพิมพ์ต้นฉบับ จำกัด, 2541), น.136-161.

เครื่องเคราเกี่ยวกับเรื่องการกินแล้วปรากฏว่ามีร้านรวงอยู่ไม่น้อย กล่าวคือ ร้านข้าวแกงมีอยู่ทั้งหมด 57 ร้าน โดยตั้งอยู่ถนนเจริญกรุง 19 ร้าน ถนนรอบพระนครชั้นในกำแพง ตั้งแต่ประตูสะพานหันไป 8 ร้าน ถนนเฟื่องนคร 6 ร้าน ถนนสำเพ็ง 3 ร้าน และถนนอื่น ๆ ทั้งทั้งฝั่งพระนครและธนบุรีที่เหลือทั้งหมด 21 ร้าน ร้านก๋วยเตี๋ยว 10 ร้าน ซึ่งอยู่ถนนเจริญกรุงชั้นนอกพระนครมากที่สุด 5 ร้าน ร้านขายผัดหมี่มี 14 ร้านอยู่ที่ถนนรอบพระนครชั้นในกำแพง ตั้งแต่ประตูสะพานหันไปมากที่สุด 5 ร้าน กระจายตามถนนสายอื่น ๆ อีก 9 ร้าน ขายข้าวต้ม 2 ร้าน ขายขนมจีน 3 ร้าน ขายขนมต่าง ๆ มี 29 ร้าน ร้านขายเคื่องเกาเหลามี 6 ร้านอยู่ที่ถนนเจริญกรุงตอนนอกพระนครมากที่สุด 4 ร้าน⁸⁸ ซึ่งจำนวนร้านที่มีในเอกสารทางประวัติศาสตร์ขึ้นนี้คงจะไม่ใช่ว่าร้านขายอาหารที่มีทั้งหมดในพระนคร เพราะอย่างน้อยก็ไม่ได้มีการสำรวจตามแฟรมน้ำซึ่งเป็นที่คนไทยอยู่อาศัยอย่างหนาแน่น

แต่อย่างไรก็ตามก็ทำให้เห็นภาพของวิธีการกินอาหารของคนยุคนั้นอยู่พอสมควร กล่าวคือทำให้เราทราบว่ามีคนที่ยกข้าวนอกบ้านและต้องซื้อกินตามร้านที่ปรุงขายเฉพาะเกิดขึ้นพอสมควรแล้วในยุคนั้น กลุ่มคนที่เห็นได้ชัดว่าเป็นลูกค้าของร้านเหล่านี้ก็ได้แก่ กรรมกรที่ส่วนใหญ่เป็นคนจีนมารับจ้างตัวคนเดียวไม่มีครอบครัวมาด้วยก็ต้องพึ่งอาหารที่เขาปรุงขาย คนเดินทางและกลุ่มพ่อค้าที่ต้องเดินทางไปติดต่อค้าขายก็คงเป็นอีกพวกหนึ่ง และพ่อค้าแม่ค้าที่ขายของกันอยู่ในย่านนั้นก็คงจะเป็นกลุ่มหนึ่งเช่นกัน

การขยายตัวของกรุงเทพฯ ต่อมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 6 มาจนถึงสมัยสงครามโลกครั้งที่สองนั้น ตัวเมืองหรือฝั่งเมืองไม่ได้ขยายเพิ่มเติมขึ้นมากมายนัก ถ้าดูจากการเดินรถรางในเขตชุมชนแล้วปรากฏว่ายังอยู่ในเขตชุมชนเมืองที่เคยเป็นมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 แทบทั้งนั้น แม้ว่าจะมีการสร้างสะพานข้ามแม่น้ำเจ้าพระยาขึ้นใน ปี พ.ศ. 2475 เพื่อเชื่อมการคมนาคมระหว่างฝั่งพระนครและฝั่งธนบุรีขึ้นแล้วก็ตามแต่ไม่ได้ทำให้ตัวเมืองขยายออกไปมากนัก สำหรับสาเหตุที่กรุงเทพฯ ขยายตัวช้าในก่อนหน้าทศวรรษ 2500 อาจจะมีหลายสาเหตุแต่อยากจะพิจารณาสองสาเหตุสำคัญ คือ

ประการแรกคือจำนวนประชากรของกรุงเทพฯ ที่ขยายตัวค่อนข้างช้าและเมืองที่มีอยู่ก็สามารถรองรับจำนวนคนที่เพิ่มขึ้นในอัตราที่ช้ามากได้จนไม่ต้องขยายเมืองเพิ่มมากนัก แต่หลัง

⁸⁸ สารบัญชีส่วนที่ 2 คือราษฎรในจังหวัด ถนน แลตรอก จ.ศ. 1245 สำหรับเจ้าพนักงานกรมไปรษณีย์กรุงเทพมหานคร, เล่มที่ 2 [2426], (พิมพ์ครั้งที่ 2) (กรุงเทพฯ: บริษัทสำนักพิมพ์ต้นฉบับ จำกัด, 2541).

สงครามโลกครั้งที่สองจำนวนคนในกรุงเทพฯ ได้เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วทั้งจากจำนวนทหารบกแรกเกิดที่เริ่มตายลดลง และการอพยพของประชากรจากต่างจังหวัดเข้ามาเป็นกำลังแรงงานรองรับเศรษฐกิจที่ขยายตัวขึ้นหลังสงคราม และเพิ่มขึ้นอย่างมากเมื่อมีการตั้งโรงงานอุตสาหกรรมขึ้นในช่วงปลายทศวรรษ 2490-2500 ซึ่งการเพิ่มขึ้นของประชากรอย่างรวดเร็วนี้เองที่เป็นสาเหตุของการขยายเมืองอย่างขนานใหญ่ตั้งแต่ทศวรรษ 2500

ประการที่สองคือ ระบบการคมนาคมขนส่ง แต่เดิมแม้จะมีการตัดถนนในกรุงเทพฯ เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ก็ตาม แต่ถนนเส้นหลักที่เชื่อมกรุงเทพฯ ไปยังภูมิภาคเพิ่งจะเกิดขึ้นในสมัยหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง คือ ถนนสุขุมวิทเชื่อมไปยังภาคตะวันออก ถนนพหลโยธินเชื่อมไปยังภาคเหนือ และเพชรเกษมเชื่อมไปยังภาคใต้ หลังจากมีถนนเหล่านี้จึงเกิดการขยายชุมชนออกไปตามเส้นทางที่เชื่อมเข้าสู่เมืองหลวงที่สามารถเดินทางด้วยรถยนต์สะดวก ดังนั้นในทศวรรษ 2500 เมื่อจำนวนรถยนต์และระบบถนนที่ขยายตัวขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดการขยายตัวเมืองอย่างรวดเร็ว เพราะมีการคมนาคมขนส่งคนจากในเมืองไปสู่นอกเมืองที่ตัดถนนไปถึงชุมชนที่ไปตั้งอยู่นอกเมืองได้สะดวกและรวดเร็ว และการขนส่งทางรถยนต์ก็ไม่ได้ใช้รางจึงขยายตัวไปได้ทุกทิศทางที่มีถนนหรือทางสำหรับรถวิ่งได้ ดังจะอธิบายให้เห็นถึงการขยายตัวของถนนและเมืองต่อไป

นอกจากนั้นประเด็นของการเติบโตเป็นเมืองของกรุงเทพฯ ที่น่าพิจารณาประเด็นหนึ่งก็คือการเกิดขึ้นของเมืองและการขยายตัวของเมืองในทางทฤษฎีมาร์กซิสต์นั้นจำต้องอาศัยระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยมที่มีกำลังแรงงานอิสระมาผลิตให้เกิดสินค้าโดยการลงทุนของเจ้าของปัจจัยการผลิตและการแบ่งงานกันทำ ซึ่งมีตลาดมาเป็นตัวกลางการแลกเปลี่ยนสินค้ากัน ในแง่นี้การเกิดขึ้นของเมืองจะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อเกิดการเสื่อมสลายลงของระบบศักดินาแล้ว และการขยายตัวของเมืองเป็นผลของการเติบโตของระบบทุนนิยม โดยเกิดจากการสะสมทุนและการต่อสู้ทางชนชั้น⁸⁹ เป็นตัวขับเคลื่อนที่สำคัญ นี่อาจจะเป็นการอธิบายถึงเหตุผลว่าทำไมเมืองกรุงเทพฯ จึงขยายตัวช้าในระบบศักดินา

นอกจากนี้ก็ยังเป็นที่ยอมรับกันในทางประวัติศาสตร์ว่าการเกิดขึ้นของกรุงเทพฯ ไม่ได้เกิดขึ้นจากเหตุผลทางเศรษฐกิจเป็นหลักสำคัญ การตั้งกรุงนั้นคำนึงเหตุผลทางการเมืองและการปกครองป้องกันพระนครและการปกครองมากกว่าการคำนึงถึงเหตุผลทางเศรษฐกิจ และการควบคุมกำลังคนตามระบบศักดินาในตอนต้นสมัยรัตนโกสินทร์ก็ไม่เอื้อให้เกิดการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

⁸⁹ กนก วงษ์ตระหง่าน, การเกิดและการขยายเมืองกรุงเทพฯ: การศึกษาทางกายภาพ (กรุงเทพฯ: สถาบันไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2525), น. 1-3.

มากนัก แม้หลังจากการทำสนธิสัญญาเบาว์ริงในปี พ.ศ. 2398 ทำให้ประเทศสยามเริ่มเข้าสู่เศรษฐกิจแบบทุนนิยมแล้วก็ตาม แต่ระบบศักดินาก็อุดหนุนการพัฒนาเศรษฐกิจและการขยายเมืองอยู่ จนเมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงการปกครองใน พ.ศ. 2475 แล้วจึงเกิดการขยายตัวทางเศรษฐกิจในระบบทุนนิยมอย่างรวดเร็ว เพราะมีกำลังแรงงานอิสระและมีทุนประกอบการ โดยเฉพาะการหลังการส่งเสริมการลงทุนของรัฐบาลที่พยายามดึงดูดทุนจากต่างชาติเข้ามาลงทุนในทศวรรษ 2490 เป็นต้นมา จึงทำให้เศรษฐกิจของกรุงเทพฯ ขยายตัวขึ้นอย่างรวดเร็วจนนำไปสู่การเติบโตของเมืองอย่างรวดเร็วโดยเฉพาะตั้งแต่ทศวรรษ 2500 เป็นต้นไป

3.2.2 การเปลี่ยนแปลงของถนนและเมืองที่มีต่อการกิน

ในยุคแห่งการพัฒนาในทศวรรษ 2500 นั้น การขยายตัวของเมืองที่ทำให้ต้องตัดถนนใหม่และถมคลองกันอย่างขนานใหญ่ ซึ่งในสมัยนั้นการถมคลองเพื่อทำถนนเป็นข่าวที่ปรากฏอยู่ในหน้าหนังสือพิมพ์เป็นปกติ ดังรายงานข่าวชิ้นหนึ่งในสยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ที่เสนอข่าวโครงการถมคลองคลองทำถนนของเทศบาลนครกรุงเทพฯ แถบหลังโรงแรมรัตนโกสินทร์ไปทะเลสาบเทศบาลที่เสาชิงช้า ซึ่งเป็นคลองใจกลางเมืองเพื่อทำถนนว่าทำลำบากเพราะมีคนอยู่อาศัยหนาแน่น ไม่เหมือนกับการถมคลองทำถนนที่ดำเนินการมาแล้วแถบถนนสีลมและราชประสงค์ เนื่องจากเดิมคลองแถบนั้นมีถนนขนานไปด้วย และตรังริมถนนจะมีอาคารตั้งอยู่อย่างถาวรแล้ว ในขณะที่ด้านริมคลองจะเป็นที่ตั้งบ้านเรือนไม่เป็นระเบียบและรกรุงรังเหมือนสลัม การถมคลองเพื่อสร้างเป็นถนนจึงเป็นการกำจัดความไม่สะอาดไปพร้อมกัน⁹⁰ นอกจากถนนจะมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของเมืองแล้ว ยังทำให้การคมนาคมขนส่งเข้ามามีบทบาทต่อการเดินทางในชีวิตประจำวันของผู้คนมากยิ่งขึ้น นั่นก็คือการเข้ามาเป็นเจ้าของรถยนต์ที่เพิ่มจำนวนขึ้นอย่างรวดเร็วตามติดการตัดถนนเส้นทางใหม่ ๆ ในยุคนั้น การเกิดขึ้นของระบบถนนและการเพิ่มขึ้นของรถยนต์ขนานใหญ่ในทศวรรษเดียวกันนี้ ได้ทำให้สภาพของเมืองหลวงเปลี่ยนโฉมหน้าและความเจริญออกไปมาก

กล่าวคือก่อนหน้านั้นที่ใช้รถรางเป็นระบบคมนาคมหลักของเมืองความเจริญก็กระจุกตัวอยู่แต่ในเมืองที่เป็นกรุงเทพฯ ชั้นใน ซึ่งมีรถรางวิ่งผ่าน เมื่อมาถึงสมัยทศวรรษ 2500 ปรากฏว่ารถรางได้กลายเป็นสิ่งกีดขวางทางจราจรของรถยนต์ซึ่งมีมากขึ้นอย่างรวดเร็วในถนน จนเกิดความคับคั่งของการจราจรขึ้น ประกอบกับความนิยมในรถรางก็ลดน้อยลงไป เพราะไม่รวดเร็วทันใจเหมือนรถยนต์หรือรถเมล์ประจำทางที่ผู้คนหันไปนิยมโดยสารมากขึ้นเพราะรวดเร็วกว่า

⁹⁰ สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 9: 14 (30 กันยายน 2505): 4.

นอกจากนั้นเมื่อมาถึงยุคนี้ “รถรางยังเป็นยานพาหนะที่แสดงถึงความล้ำสมัย” ที่ไม่สมกับยุคแห่งการพัฒนาอีกด้วย ทางรัฐบาลจึงได้ให้เลิกการเดินรถรางทุกสายในปี พ.ศ. 2507⁹¹ ยกเว้นสายรอบเมืองที่ยังต้องพิจารณาก่อนที่จะกำหนดเลิกหรือจะอนุรักษ์ไว้ ซึ่งต่อมาปรากฏว่าได้ให้เลิกทุกสาย

ประกอบกับก่อนหน้านี้ทางรัฐบาลได้แก้ปัญหาการคับคั่งของยวดยานบนท้องถนนด้วยการให้เลิกรถสามล้อทั้งในพระนครและธนบุรีอย่างเด็ดขาดตั้งแต่ปี พ.ศ. 2503 ซึ่งมีผู้ประกอบอาชีพนี้ราว 2 หมื่นคนที่ได้รับความเดือดร้อน โดยเหตุผลอีกประการหนึ่งนอกจากลดความแออัดของยวดยานแล้ว ยังอ้างว่าเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมืองด้วย⁹² และในทศวรรษนี้ก็จะปรากฏข่าวคราวการจัดระเบียบรถแท็กซี่และสามล้อเครื่องที่ถูกจำกัดจำนวน ในขณะที่รถยนต์ส่วนตัวแทบไม่ปรากฏหลักเกณฑ์ใดขึ้นมาควบคุมเลย

และอีกทางหนึ่งที่รัฐบาลพยายามเร่งรัดดำเนินการเพื่อให้การจราจรในกรุงเทพฯ มีความสะดวกต่อการเดินรถยนต์ก็คือการตัดถนนให้รถยนต์สามารถแล่นไปถึงทุกที่ที่มีถนนได้ทำให้กรุงเทพฯ ขยายตัวออกไปอย่างรวดเร็ว แถบที่เคยเป็นชานเมืองหรือปริมณฑลก็เลยเจริญขึ้นอย่างรวดเร็วเมื่อมีถนนตัดผ่าน จึงส่งผลให้จำนวนรถยนต์ได้เพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็วจากประมาณ 50,000 กว่าคันในปี พ.ศ. 2500 จนมีจำนวน 322,607 คันในปี พ.ศ. 2516⁹³

และนอกจากนี้ถนนกับรถยนต์ยังมีผลต่อพฤติกรรมการกินและสถานที่กินของคนเมืองอีกด้วย กล่าวคือเมื่อมีถนนตัดใหม่ร้านอาหารและสถานบันเทิงก็ไปตั้งกันมากดังที่หม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ได้เชิญแฟนเชลล์ชวนชิมให้ไปเที่ยวถนนเพชรบุรีตัดใหม่กัน เพราะเห็นว่าตอนนี้กำลังพูดถึงกันอยู่ว่าถนนนี้มีบริการโลกียะบันเทิงมากมายนัก ถนนยาวเพียงไม่กี่กิโลเมตร มีสถานอบนวด บาร์เหล้า โรงแรมจิ้งโกร่ง จิ้งหรีด สถานโบว์ลิ่ง ไม้รู้กี่แห่งต่อกี่แห่ง ฟังแล้วน่าไปเที่ยว⁹⁴ และมีร้านอาหารเปิดใหม่ที่ใหญ่โตหรูหราமாகก็คือ “ร้านบ้านแก้วเรือนขวัญ” และร้านอาหารอื่น ๆ อีก ไม่เว้นแม้แต่ร้านข้าวแกงฉวยที่เคยขายดีอยู่ในตรอกเกษรก็มาเปิดร้านขึ้นที่นี่ด้วย

นอกจากนี้การพัฒนาเมืองยังได้ทำให้เกิดแหล่งใช้ชีวิตของคนกรุงเทพฯ และชาวต่างประเทศในยามราตรีหรือสถานบันเทิงเกิดขึ้นด้วย ดังการเกิดขึ้นของย่านพัฒน์พงษ์ “ที่ชาวกุ

⁹¹ สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 9: 10 (2 กันยายน 2505): 3.

⁹² สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 5: 51 (7 มิถุนายน 2502): 3.

⁹³ ศราวุฒิ พันธุ์ขาว, การจราจรในกรุงเทพมหานคร (กรุงเทพฯ: ม.ป.ท., 2518), น. 2.

⁹⁴ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์) “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 12: 52 (19 มิถุนายน 2509): 50.

เขาเรียกว่าเมืองอเมริกาในกรุงเทพฯ” นั้น เป็นย่านธุรกิจการค้าที่ใหญ่โตแห่งหนึ่งของเมืองหลวง ภายในบริเวณซึ่งไม่โตกว่าสนามฟุตบอลเท่าไรนัก มีทุกสิ่งทุกอย่างพร้อมบริบูรณ์เท่าเมืองเล็ก ๆ เมืองหนึ่ง นับแต่สถานที่ทำงานของบริษัทการค้าใหญ่โตนับสิบ ๆ บริษัท โรงแรม ภัตตาคาร ร้านค้า ในทึกลับ ตลอดจนสถานที่อบนวดทันสมัยซึ่งเป็นวัฒนธรรมใหม่ของเมืองหลวง⁹⁵ ซึ่งการเติบโตของสถานบันเทิงยามราตรีนี้ส่วนหนึ่งก็เพื่อรองรับการเข้ามาใช้บริการของทหารและเจ้าหน้าที่ของอเมริกาที่มาทำสงครามในเวียดนาม และได้มีการประเมินจำนวนของทหารอเมริกันที่เข้ามาอยู่ในเมืองไทยในต้นทศวรรษ 2510 ปรากฏว่ามีประมาณ 5 หมื่นคนเศษ⁹⁶

และเมื่อการคมนาคมสะดวกขึ้น รถยนต์ก็มีมากขึ้นคนก็สามารถเดินทางไปกินอาหารกันได้มากทั้งใกล้ทั้งไกล ดังที่เจ้าของคอลัมน์เชลล์ชวนชิมคือหม่อมราชวงศ์ถนัดศรี ประกาศเอาไว้เมื่อต้นทศวรรษ 2501 ว่า

เพราะไหน ๆ เชลล์ชวนชิมก็เกิดมาได้หกปีแล้ว ตั้งใจจะบริการให้เป็นทีพอใจ และเกิดประโยชน์แก่ทุก ๆ ท่านที่เป็นนักกิน ทั้งที่อยู่นครบาลและภูธร ซึ่งต่อไปในอนาคตอันใกล้นี้ ใครที่อยู่ภูธรก็เหมือนห่างจากนครบางเพียงแต่คืบเท่านั้น เพราะนับวันการคมนาคมก็จะดีขึ้นทุกทาง โดยเฉพาะทางรถยนต์ พอรวดเร็วทั่วประเทศซื้อร้านจะวิ่งเพียวกันให้ลั่นสนไปเท่านั้น⁹⁷

เห็นได้ชัดว่าเมื่อเส้นทางการคมนาคมดีและสะดวกขึ้น การเดินทางของผู้คนก็จะมีมากขึ้นด้วยหลายเหตุผล ซึ่งหนึ่งในนั้นก็มีการเดินทางเพื่อไปกินอาหารอยู่ด้วย เพราะการกินอาหารของชนชั้นกลางในทศวรรษ 2510 นั้นไม่ได้กินอาหารเอาอิมหรือรสร้อยอย่างที่เคยเป็นมาเสียแล้ว เมื่อมีการออกไปกินอาหารนอกเมือง ที่หมายถึงการเดินทางไปกินข้าวนอกบ้านในบรรยากาศดี ๆ ซึ่งถือเป็นการบริโภคบรรยากาศไปพร้อมกันด้วย ซึ่งได้ถือว่าการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ ดังจะกล่าวรายละเอียดในบทที่ 4 ปรากฏตามที่หม่อมราชวงศ์ถนัดศรีกล่าวถึงกรณีนี้ว่า

⁹⁵ ถนัดศรี (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์) “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 12: 31 (23 มกราคม 2509): 50.

⁹⁶ “สัปดาห์ปริทัศน์,” สตรีสาร 23: 39 (10 มกราคม 2514): 10.

⁹⁷ ถนัดศรี (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์) “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 14: 22 (19 พ.ย.2510): 50.

ในบรรดานักเลงกินทั้งหลายไม่ว่าชาติไหน ย่อมมีบุคคลอยู่จำพวกหนึ่งที่ชอบ
ถ่อร่างไปหาของกินไกล ๆ บุคคลจำพวกนี้มีความอดทนต่อการเดินทางเป็น
อย่างยิ่ง แม้ว่าจะเดินทางไปกลับกินเวลาถึงสองสามชั่วโมง เพื่ออาหารจาน
เดียวก็ยังเห็นว่าคุ้มอยู่นั่นเอง

ในเมืองไทย มีนักเลงกินระยะทางแบบนี้มากมาย ต่างก็ถือว่าเป็นการพักผ่อน
อย่างหนึ่ง ออกไปนอกเมือง กินอากาศทุ่งนาป่าเขาไปก่อนแล้วถึงจะกิน
อาหารจริง ๆ คราวไหนเซลล์ชวนชิมอาหารไกลขนาดไปกลับได้ในวันเดียว
เป็นชอบนัก เดียวนี้ถนนหนทางได้รับการพัฒนาเป็นการใหญ่ ที่เคยเห็นหลุม
เป็นบ่อก็เปลี่ยนเป็นถนนคอนกรีต ถนนลาดยางลื่นแต่ช่วยอำนวยความสะดวก
สะดวกให้แก่การเดินทางยิ่งขึ้นนัก⁹⁸

และผลที่ตามมาของความสะดวกสบายของเส้นทางคมนาคมอีกอย่างหนึ่งที่สำคัญก็
คือ การเกิดขึ้นของการเดินทางท่องเที่ยวของชนชั้นกลางในเมืองในวันหยุดพักผ่อนสุดสัปดาห์และ
วันหยุดนักขัตฤกษ์ ที่ออกไปพักผ่อนนอกเมืองกันมาก จนทำให้สถานที่ท่องเที่ยวบางแห่งมีผู้คน
นิยมไปเที่ยวกันมาก และเมื่อคนออกเดินทางไปเที่ยวผลที่ตามมาก็คือเกิดการจับจ่ายซื้อของทำให้
เศรษฐกิจเกิดการหมุนเวียน และการจับจ่ายอย่างหนึ่งก็คือการซื้ออาหารกินของนักท่องเที่ยวตาม
แหล่งท่องเที่ยวและร้านค้าเหล่านั้น ดังการบรรยายถึงภาพบรรยากาศการท่องเที่ยวในช่วงนั้นว่า

ในเมืองไทยเราทุกวันนี้ ก็ชักจะนิยมการท่องเที่ยวกันขึ้นมามากกว่าแต่ก่อน
โดยเฉพาะการท่องเที่ยวภายในประเทศ ยิ่งถนนหนทางได้รับการปรับปรุงให้
ดียิ่งขึ้นเท่าใด ก็จะมีคนนิยมการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นอีกเท่านั้น ไม่ต้องดูอื่นดูไกล
แค่บางแสนชายทะเลราคาเบาใกล้ ๆ บางกอกนี่เอง วันหยุดเสาร์อาทิตย์หรือ
วันนักขัตฤกษ์ จะมีรถท่องเที่ยวหลังไหลไปอย่างแน่นขนัด ตามชายหาดเห็น
แต่คนมากมาย จนมองไม่เห็นทราย ของกินขายดีเป็นเทน้ำเทท่า เพราะการ
กินนั้นต้องคู่กับการท่องเที่ยวเหมือนเงาตามตัว⁹⁹

⁹⁸ ถนัดศอ. (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์) “เซลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์.
13: 23 (กรกฎาคม 2509): 50.

⁹⁹ ถนัดศอ. (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์) “เซลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์.
14: 8 (13 สิงหาคม 2510): 50.

เห็นได้อย่างชัดเจนว่าหลังจากการพัฒนาระบบถนนหนทางขนาดใหญ่ของรัฐบาลในทศวรรษ 2500 ได้ส่งผลให้ปลายทศวรรษนั้นต่อทศวรรษถัดมาเกิดการเปลี่ยนแปลงในการเดินทางของผู้คนอย่างมาก การเดินทางไปกินข้าวนอกบ้าน หรือการเดินทางไปท่องเที่ยวก็เป็นสิ่งที่ทำกันได้ไม่ยากนักแม้ในวันทำงานปกติ และถ้าไปไกลหน่อยก็เป็นวันหยุดสุดสัปดาห์ ซึ่งการเดินทางไปหาสถานที่กินและไปท่องเที่ยวแล้วแวะกินอาหารนั้นได้มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการกิน ที่แต่เดิมมุ่งแต่ประโยชน์บริโภคมูลค่าที่แท้จริงของอาหารมาเป็นการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ในรูปแบบของการบริโภคบรรยากาศไปด้วย และวัฒนธรรมการท่องเที่ยวของชนชั้นกลางก็ได้เฟื่องฟูขึ้นมาตั้งแต่ตอนนั้น จนเฟื่องฟูสุด ๆ ในทศวรรษ 2530 หลังรัฐบาลออกมารณรงค์ให้เกิดปีการท่องเที่ยวในปี พ.ศ. 2530

ในขณะเดียวกันการเกิดขึ้นของกระแสการท่องเที่ยวได้กลายเป็นตัวเร่งสำคัญอีกประการหนึ่ง ที่ทำให้เกิดการขยายตัวของการทำของหวานหรือขนม ให้กลายเป็นของฝากประจำจังหวัด ไม่ว่าจะเป็นขนมหวานเมืองเพชรบุรีที่ลือชื่อ ขนมสาลี่จากจังหวัดสุพรรณบุรีที่โด่งดัง และขนมโมจิที่ขึ้นชื่อของจังหวัดนครสวรรค์ เป็นต้น โดยสร้างสรรค์ให้เป็นขนมขึ้นชื่อของจังหวัด ที่ใครไปจังหวัดนั้นต้องซื้อหามากิน หรือเป็นของฝาก เพราะไม่อย่างนั้นจะถือว่าไป “ไม่ถึง” สถานที่นั้น หรือเป็นแหล่งชุมชนเช่นตลาดหนองมน ชลบุรี ตลาดดอนหวาย อำเภอสามปราชญ์ จังหวัดนครปฐม

ซึ่งจากงานการศึกษาทางมานุษยวิทยาเรื่อง “ขนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค : กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย” ของ วิภาณี กาญจนานิฏยกุล ซึ่งเป็นการศึกษาขนมในแง่มุมของการบริโภคโดยตรง มีข้อเสนอว่าการบริโภคขนมในแหล่งท่องเที่ยวของคนชั้นกลางในเมืองอย่างตลาดดอนหวาย ขนมไม่ได้ถูกบริโภคในแง่การกินสู่ร่างกายเท่านั้น แต่ขนมได้ถูกให้ความหมายโดยผู้ผลิตและผู้บริโภคว่าขนมที่กินนั้นมีความหมายของ ความเก่าแก่ ความโบราณ ความเป็นท้องถิ่น หรือเรียกโดยรวมว่า “ความเป็นของแท้” ของขนม ที่ผลิตในท้องถิ่นเพื่อแสดงให้เห็นว่าผู้มากินมาถึงที่ท่องเที่ยวอีกด้วย¹⁰⁰ ซึ่งสอดคล้องกับกระแสปลูกชนชั้นกลางให้มาบริโภคการท่องเที่ยวภายในประเทศหลัง พ.ศ.2530 เป็นต้นมา ซึ่งก็เฟื่องฟูมากทีเดียว เนื่องจากขณะนั้นได้เกิดกลุ่ม “คนรวยใหม่” อันเป็นผลจากการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่กำลังรุ่งเรืองอย่างสุดขีดในยุคนั้น

¹⁰⁰ วิภาณี กาญจนานิฏยกุล, “ขนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค: กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย,” (วิทยานิพนธ์สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล (มานุษยวิทยา), คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545).

และยังส่งผลให้การผลิตขนมในท้องถิ่นต้องเปลี่ยนแปลงไปเพราะต้องป้อนอุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่มีลูกค้ามากขึ้น ซึ่งต้องการซื้อของฝากเมื่อไปเที่ยวยังที่ต่าง ๆ ทำให้ขนมพื้นบ้านที่เคยผลิตเพื่อตอบสนองตลาดท้องถิ่น โดยอาศัยวัสดุเครื่องปรุงที่หาได้ในท้องถิ่น อย่างกรณีหม้อแกงเมืองเพชรที่ลือชื่อ เพราะใช้น้ำตาลโตนดที่ได้จากเมืองเพชรและช่างขนมมีกรรมวิธีการเลือกน้ำตาลที่หวานแหลมของน้ำตาลจากตำบลโรงเข้¹⁰¹ แต่เมื่อต้องมาผลิตเพื่อขายให้กับนักท่องเที่ยวที่มีกำลังซื้อมากจึงต้องเปลี่ยนไปผลิตแบบอุตสาหกรรมมากขึ้น ดังจะเห็นได้จากการเกิดการผลิตขนมไทยเป็นระบบอุตสาหกรรมขึ้นในจังหวัดเพชรบุรีของ “บ้านขนมไทย” ในปี พ.ศ. 2533 ที่สร้างเป็นเรือนไทยขึ้นบนเนื้อที่ถึง 7 ไร่ริมถนนเพชรเกษม มีลูกจ้างประมาณ 40 คน และมีเครื่องใช้ทุนแรงสมัยใหม่ช่วยในการทำขนมต่าง ๆ โดยมีเรือนไทยปลูกอยู่ 13 หลังสำหรับเป็นสถานที่ขายขนมเมืองเพชรที่มีมากมายหลายอย่างทั้งขนมที่มีชื่อเสียงอยู่แล้ว เช่น หม้อแกง หม้อตาล ข้าวเกรียบวาว รวมทั้งการพัฒนาขนมโบราณอย่างส้มป่นนี้ อาลัว ทองเอก จำมงกุฎมาจำหน่าย ทำให้ขนมเมืองเพชรกลายเป็นขนมที่มี “รสชาติหวานเป็นเอกลักษณ์ที่ไม่มีใครเทียบเท่า...ที่นักท่องเที่ยวทุกคนต้องหาซื้อกลับไปฝากบ้านในทุกครั้งที่มาเยือนเมืองเพชร”¹⁰² เนื่องจากเพชรบุรีนอกจากจะเป็นจังหวัดที่มีแหล่งท่องเที่ยวมากมายที่อยู่ใกล้กรุงเทพฯ แล้ว ยังเป็นทางผ่านไปสู่อำเภอทางภาคใต้ที่มีแหล่งท่องเที่ยวทางทะเลที่ขึ้นชื่ออีกด้วย ทำให้แต่ละวันมีนักท่องเที่ยวเดินทางผ่านและซื้อของฝากจำนวนมาก

ในขณะที่การเดินทางไปเที่ยวหรือกินยังต่างจังหวัดมีความสะดวกสบายมากขึ้น และผู้คนก็นิยมเดินทางด้วยรถยนต์ไปต่างจังหวัดกันอย่างคึกคักนั้น ตรงกันข้ามกับในกรุงเทพฯ ที่การขยายเมืองและระบบการคมนาคมทางรถยนต์ที่ขาดการวางแผนที่ดี ทำให้เกิดการขยายตัวได้ไม่เกื้อหนุนเศรษฐกิจส่งผลให้เกิดปัญหาการจราจรติดขัดขึ้นในปลายทศวรรษ 2510 ต่อกับต้นทศวรรษ 2520 ซึ่งจากการศึกษาของศราววุฒิ พันธ์ขาวในปี พ.ศ. 2518 พบว่า “ปัญหาความคับคั่งอัดแอของการจราจร” เริ่มกลายเป็นปัญหาที่สำคัญขึ้นเรื่อย ๆ ของเมืองอย่างกรุงเทพฯ ซึ่งมีสาเหตุมาจากถนนที่มีน้อยเพราะถ้ารถออกมาวิ่งพร้อมกันทั้งหมดจะมีพื้นที่ถนนเหลือเพียงแค่ร้อยละ 16 และประกอบกับปัญหาการเพิ่มขึ้นของประชากรในกรุงเทพฯ ที่ในขณะนั้นตามทะเบียนสำมะโนครัวปรากฏว่ามี 4 ล้านกว่าคน ยังไม่นับผู้ที่อพยพที่ยังไม่ย้ายสำมะโนครัวมา ก่อนหน้านั้นในปี พ.ศ.

¹⁰¹ สัมภาษณ์แม่ละเมียดอมรนิมิตร, อ้างจาก, นิยม สุขรองแพ่ง, ขนมเมืองเพชร, ใน เพชรบุรี (กรุงเทพฯ: สารคดี, 2536), น. 111.

¹⁰² “บ้านขนมไทย...มรดกขนมเมืองเพชร,” กินรี 7 (มกราคม-มิถุนายน 2533): 43.

2500 กรุงเทพฯ มีประชากรล้นกว่าคนเท่านั้น และปัญหาการใช้ยานพาหนะไม่สัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมคือการนิยมใช้รถส่วนตัวมากกว่ารถโดยสารประจำทาง และสุดท้ายคือการขาดการวางแผนการจราจรทั้งระบบเนื่องจากขาดการวางแผนผังเมืองและการวางแผนการสร้างถนนให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ¹⁰³

ผลของปัญหาการจราจรติดขัดทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริโภคของคนกรุงเทพฯ เช่นกัน กล่าวคือจากเดิมที่คนเมืองเคยนิยมเดินทางไปกินข้าวได้ไกล ๆ ผู้คนก็ต้องคิดหนักเมื่อจะต้องเดินทางไปกินข้าวนอกบ้านในยุคนี้อยู่ ซึ่งในทศวรรษ 2520 วาณิช จรุงกิจอนันต์ ได้ตั้งข้อสังเกตว่าปัญหาจราจรในกรุงเทพฯ ไม่ได้ เป็นแค่ปัญหาทางเศรษฐกิจเท่านั้น แต่ยังทำให้ความสัมพันธ์ของคนเปลี่ยนไปด้วย¹⁰⁴ และก็มีไม่น้อยที่ต้องการหลบหนีปัญหาการจราจรด้วยอาหารสำเร็จรูป หรืออาหารที่โทรศัพท์สั่งให้เอามาส่งถึงที่บ้านก็ได้รับความนิยมมากขึ้นด้วย ซึ่งผลจากการขยายเมืองได้ทำให้สถานที่ขายของกินและรูปแบบการบริการเปลี่ยนไปดังกล่าว และในหัวข้อถัดไปจะเป็นการอธิบายถึงการเปลี่ยนแปลงของสถานที่ขายของในเมือง

3.2.3 ตลาด ย่านการค้า ศูนย์การค้า จนถึงห้างสรรพสินค้า:

สถานที่จำหน่ายของคนเมือง

ในอดีตเนื่องจากสังคมไทยใช้การคมนาคมทางน้ำเป็นทางสัญจรหลัก ดังนั้นตลาดน้ำจึงมีบทบาทสำคัญในการทำหน้าที่เป็นตลาดสดขายของกินของใช้ในชีวิตรประจำวัน ซึ่งตลาดน้ำในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นจะกระจายอยู่ตามแม่น้ำลำคลองที่สำคัญ เป็นต้นว่า ตลาดน้ำบางกอกน้อย ตลาดน้ำคลองบางหลวง ตลาดน้ำวัดทอง ตลาดน้ำดาวคะนอง ตลาดน้ำท่าเตียน ฯลฯ โดยตลาดที่อยู่ปากคลองจะใหญ่กว่าที่อยู่ในคลอง หลักฐานสำคัญที่พอจะทำให้เห็นภาพสมัยนี้ก็คือในนิราศต่าง ๆ ที่แต่งในสมัยนั้น และถึงแม้ในช่วงต้นรัตนโกสินทร์ตลาดบกจะยังมีความสำคัญน้อยกว่าตลาดน้ำ แต่ก็ได้เกิดตลาดบกขึ้นแถบริมฝั่งน้ำที่เป็นท่าขึ้นของสินค้าอันเป็นการคลี่คลายมาจากตลาดน้ำที่ผู้ขายต้องการมีที่ประจำขายอยู่บนบก ซึ่งต้องอาศัยเช่าที่จากเจ้านายหรือวัดที่เป็น

¹⁰³ ศราวุฒิ พันธ์ขาว, การจราจรในกรุงเทพมหานคร (กรุงเทพฯ: ม.ป.ท., 2518), น. 2-

¹⁰⁴ วาณิช จรุงกิจอนันต์, “ร้านประจำ,” สตรีสาร 47: 34 (6 พฤศจิกายน 2537): 98.

เจ้าของที่ดิน ตลาดบกที่สำคัญคือ ตลาดบ้านหม้อ ตลาดเสาชิงช้า ตลาดท้ายวัง ตลาดประตู่ผี ตลาดสะพานหัน เป็นต้น¹⁰⁵

ในขณะเดียวกันก็มีย่านการค้าของชาวจีนและชาวต่างประเทศซึ่งมักจะอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาตั้งแต่ลำเพ็ญลงไปตลอดริมแม่น้ำเจ้าพระยาไปจนถึงวัดพระยาไกร ช่วงท่าราชวงศ์ถึงทรงวาดจะเป็นย่านการค้าของชาวจีน ส่วนถัดจากนั้นลงไปเป็นของชาวตะวันตกส่วนมาก ต่อมาเมื่อมีการตัดถนนเจริญกรุงขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 4 ย่านการค้าสำคัญของกรุงเทพฯ ที่จำหน่ายสินค้าจากต่างประเทศก็เปิดขึ้นบนถนนสายนี้ และในสมัยรัชกาลที่ 5 ได้มีการตัดถนนขึ้นหลายสายจึงทำให้เกิดแหล่งชุมชนตามเส้นทางบกเพิ่มขึ้นและผลที่ตามมาคือแหล่งการค้าเพิ่มขึ้นด้วย ไม่ได้จำกัดอยู่เฉพาะในย่านชุมชนชาวจีนเหมือนก่อนแล้ว และต่อมาย่านการค้าก็ได้มาเฟื่องฟูขึ้นที่ถนนบำรุงเมืองตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5-6 เนื่องจากรัชกาลที่ 5 โปรดเกล้าฯ ให้ขยายถนนบำรุงเมืองให้กว้างและตรงเสมอกันทั้งสาย ส่วนตึกแถวที่จำหน่ายสินค้าของเอกชนจำนวนหลายรายก็โปรดเกล้าฯ ให้สร้างใหม่ให้เรียบร้อย กำหนดหลังคาให้สูงเสมอกันให้เหมือนแบบหลวงที่ทางการได้กำหนดทำขึ้นไว้ก่อน โดยทางการจะเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายให้ก่อนแล้วจะเก็บคืนภายหลัง¹⁰⁶ เมื่อการปรับปรุงถนนบำรุงเมืองเสร็จสิ้นแล้วปรากฏว่าย่านนี้ได้กลายเป็นย่านการค้าที่สำคัญของกรุงเทพฯ ไปในทันที เพราะมีห้างร้านชั้นนำของต่างประเทศมาเปิดดำเนินการกันมาก แต่สินค้าเหล่านี้โดยมากจะเป็นสินค้านำเข้าที่สั่งมาจำหน่ายขนชั้นสูงมากกว่าจะมีลูกค้าเป็นชาวบ้านธรรมดา

ตั้งแต่ต้นทศวรรษ 2500 เป็นต้นมาการเปลี่ยนแปลงของเมืองเกี่ยวกับการใช้พื้นที่เมืองของกรุงเทพมหานครนั้น ได้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของเมืองอย่างมากโดยเฉพาะการมุ่งพัฒนาระบบถนนสำหรับการขนส่งทางรถยนต์อย่างเต็มที่ อันเป็นสาเหตุสำคัญประการหนึ่งที่สนับสนุนการขยายตัวของกรุงเทพฯ ออกไปยังพื้นที่ชานเมืองอย่างรวดเร็วและกระจัดกระจายอย่างขาดรูปแบบ¹⁰⁷ การเกิดขึ้นของย่านการค้าในกรุงเทพฯ จึงเปลี่ยนแปลงไปโดยย้ายจากบริเวณชั้นในของกรุงเทพฯ คือบริเวณใกล้เคียงเกาะรัตนโกสินทร์ไปสู่ย่านที่เคยเป็นชานเมืองมาก่อน อาทิ ราชประสงค์ ปทุมวัน เป็นต้น

¹⁰⁵ เกียรติ จิระกุลและคณะ, ตลาดในกรุงเทพมหานคร: การขยายตัวและพัฒนาการ (กรุงเทพฯ: มปท., 2525), น. 6-8. (รายงานผลการวิจัยเงินทุนเพื่อเพิ่มทุนและพัฒนาประสิทธิภาพทางวิชาการเนื่องในโอกาสสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี).

¹⁰⁶ เรื่องเดียวกัน, น. 15.

¹⁰⁷ เรื่องเดียวกัน, น. 283.

นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญอย่างหนึ่งก็คือการเปลี่ยนจากย่านที่เคยรวมเอาสินค้าชนิดเดียวกันเอาไว้ด้วยกัน เช่นพาหุรัดเป็นแหล่งเสื้อผ้า เวียงนครเขมร ย่านจำหน่ายหนังสือเก่า เป็นต้น แต่การเปลี่ยนไปเป็นศูนย์การค้านั้นเป็นการรวมเอาสินค้าและบริการหลายอย่างมาไว้ด้วยกันให้คนเมืองสามารถมาที่เดียวแต่สามารถตอบสนองความต้องการได้ทุกอย่าง

ย่านการค้าหรือศูนย์การค้าสมัยใหม่ที่เป็นพื้นที่จับจ่ายซื้อของรวมทั้งเป็นแหล่งบันเทิงสำหรับพักผ่อนของคนเมืองที่เป็นสามัญชนคนทั่วไป อันเป็นต้นแบบของห้างสรรพสินค้าหรือศูนย์การค้าทุกวันนี้ ที่เกิดขึ้นแห่งแรกน่าจะได้แก่ศูนย์การค้าวังบูรพาในยุคที่พุทธกาล ที่สร้างขึ้นในบริเวณที่เคยเป็นวังบูรพาภิรมย์ซึ่งเดิมเคยเป็นวังที่อยู่อาศัยของเชื้อพระวงศ์ชั้นสูงคือสมเด็จพระยาภาณุพันธุ์วงศ์วรเดช เมื่อเปลี่ยนแปลงการปกครองและระบบศักดินาเสื่อมสลายไปแล้วนั้นพื้นที่ที่เคยเป็นที่อยู่อาศัยและทำกิจกรรมของชนชั้นสูงก็กลายเป็นพื้นที่ประกอบการทางธุรกิจที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐศาสตร์ขึ้นมาแทน ที่ตั้งของวังบูรพาที่อยู่ชายขอบเกือบชั้นในสุดของพระนครขณะนั้น อยู่ติดกับย่านการค้าเก่าอย่างสำเพ็ง พาหุรัด เยาวราช โดยมีลูกค้าสำคัญคือพวกข้าราชการ และคนที่มีกำลังซื้อสินค้าสมัยใหม่¹⁰⁸ นอกจากอยู่ใกล้ย่านการค้าสำคัญแล้ว ศูนย์การค้าวังบูรพายังอยู่ใกล้กับย่านบันเทิงย่านหลังวังที่มีโรงหนังชั้นยอดของเมืองไทยอยู่คือศาลาเฉลิมกรุงที่เป็นโรงหนังขนาดใหญ่ติดแอร์ทั้งโรงเปิดให้บริการมาตั้งแต่ พ.ศ. 2476 และมีร้านค้าแพหลายร้าน หลังวังจึงมีเสน่ห์ดึงดูดใจวัยรุ่นได้เป็นอย่างดี ทั้งในฐานะที่เป็นแหล่งบันเทิงพักผ่อน นัดพบ ซอปปิงที่สามารถทำได้สะดวกเพราะอยู่ติดกับศูนย์การค้าวังบูรพา

ในบริเวณศูนย์การค้าวังบูรพาเองก็มีโรงภาพยนตร์กระจุกตัวอยู่สามโรงด้วยกัน คือ คิงส์ ควีน และแกรนด์ และเต็มไปด้วยร้านรวงขายของสารพัดเปิดขายในตึกแถวขายสินค้าต่าง ๆ มีทั้งร้านหนังสือ ร้านเสื้อผ้านาสมัย ร้านขายอาหารเครื่องดื่มที่มีลักษณะคล้ายร้านฟาสต์ฟู้ดในปัจจุบัน ตั้งอยู่ด้านหลังวังบูรพาที่มีตู้เพลงในร้านทำให้กลายเป็นแหล่งชุมนุมของวัยรุ่น¹⁰⁹ และที่สำคัญอีกประการหนึ่งก็คือวังบูรพาเป็นที่ตั้งของห้างสรรพสินค้าแห่งแรกที่เปิดดำเนินการจนเป็นที่

¹⁰⁸ ธีรยุทธ บุญมี, “สยามสแควร์,” 2537. อ้างถึงใน, กุลภา วจนสาระ, “เซ้นเตอร์พอยท์กับ “preteen”: การก่อตัวของวัฒนธรรมวัยแรกรุ่น,” (วิทยานิพนธ์สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2544), น. 31.

¹⁰⁹ กุลภา วจนสาระ, “เซ้นเตอร์พอยท์กับ ‘preteen’: การก่อตัวของวัฒนธรรมวัยแรกรุ่น,” (วิทยานิพนธ์สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2544), น. 41.

นิยมของคนไทย และเป็นต้นแบบของธุรกิจการค้าปลีกในรูปแบบห้างสรรพสินค้าของเมืองไทยในเวลาต่อมา ก็คือห้างเซ็นทรัลที่เปิดดำเนินการสาขาแรกขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2499 และประสบความสำเร็จมากจนสามารถขยายห้างเซ็นทรัลสาขาอื่นในเวลาต่อมา¹¹⁰ (ดูภาพที่ 3 ในหน้าถัดไป)

ในปลายทศวรรษ 2500 ก็เกิดศูนย์การค้าอีกแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯ คือย่านราชดำริราชประสงค์ซึ่งนับเป็นศูนย์การค้าที่อยู่ภายนอกกรุงเทพฯ ชั้นในเป็นแห่งแรก ทั้งนี้ก็เนื่องจากการขยายตัวของเมืองอย่างต่อเนื่องของเมืองราชวาทศวรรษก่อนหน้านั้น ภาพความเปลี่ยนแปลงย่านการค้าสี่แยกราชประสงค์ในสายตาของ มรว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์เทียบกับเมื่อสามสิบปีก่อนกับทุกวันนี้เปลี่ยนจากความร่มรื่นของต้นไม้ที่ข้างสนามม้า คลองถูกถมเต็มเป็นถนน สะพานข้ามคลองซึ่งมีสะพานรวางทอดคดโค้งไปประตุน้ำ หายไปกลายเป็นถนนใหญ่ ตึกใหญ่สมัยรัชกาลที่หกตรงหัวมุมกลายเป็นโรงแรมเอราวัณอันใหญ่โต ร้านกาแฟและอาหารตรงหัวมุมอีกด้านหนึ่งแปลงรูปเป็นย่านการค้าแห่งแรกสำหรับนักท่องเที่ยวานปทุมวัน วังเพชรบูรณ์ที่ร่มครึ้มไปด้วยต้นก้ามปูเปลี่ยนเป็นศูนย์การค้าราชประสงค์ที่เต็มไปด้วยตึกงามสมัยใหม่¹¹¹ และกลายเป็นย่านธุรกิจที่คึกคัก ผู้คนเดินกันขวักไขว่ร้อน หน้าตามีแต่ความกังวลไม่มีความสุขสบาย มองดูแล้วใจหายเหมือนเห็นเพื่อนเก่าที่เป็นไทยแท้ ไม่ว่าจะเป็นหน้าตาหรือการดำรงชีวิต กลับกลายเป็นฝรั่งและจะไม่มีวันกลับมาเป็นไทยได้อีกต่อไป การเปลี่ยนแปลงเหล่านี้ เขาว่าเป็นสัญญาณลักษณะของความเจริญ ซึ่งจะต้องมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา¹¹²

และห้างสรรพสินค้าทันสมัยและเป็นที่จดจำของคนยุคนั้นมากในเรื่องความแปลกใหม่ทันสมัยก็ได้แก่ห้างไทยไดมารูที่เปิดดำเนินการในปี พ.ศ. 2507 มีบันไดเลื่อนเป็นห้างแรกและปรับอากาศเย็นสบายทั้งอาคาร โดยมีระบบบริหารจัดการแบบทันสมัยโดยบริษัทแม่จากญี่ปุ่น และในปีเดียวกันห้างเซ็นทรัลราชประสงค์ก็เปิดดำเนินการในย่านนี้ขึ้นด้วยเช่นกันแต่ก็ตกเป็นรองไทยไดมารูเพราะไม่ติดถนนและเป็นแค่ตึกแถว 5 คูหา¹¹³ ทำให้ไม่มีสิ่งดึงดูดใจลูกค้าเท่าไทยไดมารู

¹¹⁰ วิรัตน์ แสงทองคำและคณะ, 70 ปีจิราธิวัฒน์ Central ยิ่งสู้ยิ่งโต (กรุงเทพฯ: ผู้จัดการ, 2546), น. 16.

¹¹¹ ถนัดศรี (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์) “เซลล์ซวอลซิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 12: 7 (8 สิงหาคม 2508): 50.

¹¹² เรื่องเดียวกัน, น. 50.

¹¹³ วิรัตน์ แสงทองคำและคณะ, 70 ปีจิราธิวัฒน์ Central ยิ่งสู้ยิ่งโต, น. 16.

ภาพที่ 3

โฆษณาเครื่องสำอางจากต่างประเทศที่เปิดขายในห้างเซ็นทรัลสยามปี.พ.ศ. 2511 ที่เพิ่งเปิดบริการ

ห้างเชิขบารลิส-สียลม
เปิดบริการแต่งหน้า **ฟรี**
ตั้งแต่วันที่ **1 พ.ค.** เป็นต้นไป
มีกำหนด 1 เดือน

ด้วยเครื่องสำอางชุด
เปลื้อง รุบีนสียล
ภายใต้การควบคุม ของ
สุจิตรา จิราธิวัฒน์
ผู้เชี่ยวชาญ
การเสริมสวย
จากปารีส.

Skin Life Mask
Skin Life Emulsion
Skin Life Cream
Skin Life Honey Tonic
Skin Life Cleanser
Helena Rubinstein

เครื่องสำอางเฮเลนา รุบินสียลน์.....คือเครื่องสำอางชั้นนำของโลก...

ห้างเชิขบารลิส-สียลม
306 ถนนสีลม พระนคร โทร. 32002-38417-38726
เป็นผู้แทนจำหน่ายแต่ผู้เดียวในประเทศไทย.

(ภาพจาก สตอรี่สาร 21: ฉบับพิเศษ (12 พ.ค 2511), น. 138.)

หม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ได้ให้บรรยายากาศของการเปิดห้างไทยไทม์มาว่าเขาไว้ว่า ถ้านึกถึงห้าง “ไทม์มาร์เก็ต” ชื่อนี้ใครที่ไปฮ่องกงมาแล้วจะนึกออกทันทีว่า เป็นร้านสรรพสินค้าที่ใหญ่โตมาก มีของขายสารพัดตั้งแต่กับข้าวไปจนถึงเพชรพลอย “เดี๋ยวนี้ถ้าเราจะซื้อของไทม์มาร์เก็ตกับเขาบ้าง ก็ไม่ต้องไปฮ่องกงแล้ว ไปแค่ศูนย์การค้าราชประสงค์นี่เองเป็นได้การ ไทม์มาร์เก็ตเปิดการค้าที่นี่อีกแห่งหนึ่ง ไทม์มาร์เก็ตไม่แพ้ฮ่องกง บรรยายากาศภายในเย็นสบายด้วยเครื่องปรับอากาศ ข้าวของมีมากมายเชิญไปเลือกดูเอง”¹¹⁴

ในต้นทศวรรษ 2510 ได้มีผู้บรรยายถึงการเปลี่ยนแปลงของตึกรามบ้านช่องในกรุงเทพฯ ที่มีมากขึ้น การเกิดขึ้นของอาคารสูงที่สร้างให้เป็นโรงแรม ธนาคารและอาคารสำนักงานก็เกิดขึ้นตามมาจากการขยายตัวของเมือง และการเกิดขึ้นของห้างสรรพสินค้าที่เกิดขึ้นในขณะนั้นว่า “ไปไหน ๆ ก็หนีไม่พ้นศูนย์การค้าตึกสูง ๆ ใหญ่ ๆ ที่สร้างขึ้นใหม่ หรือหลายแห่งที่กำลังจะสร้าง เพราะเห็นปิดป้าย แสดงผังไว้คร่าว ๆ ล้วนจะเป็นศูนย์การค้าทั้งนั้น แถวถนนสุขุมวิทจากสี่แยกราชประสงค์เรื่อยไปจนจดพระโขนงเห็นจะไม่น่าประหลาดอะไร ...มีซูเปอร์มาร์เก็ตอยู่หลายแห่งแล้ว บัดนี้ก็ยังเพิ่มจำนวนมากขึ้น และมีห้างสรรพสินค้าที่มีบันไดเลื่อนเก๋ทีเดียว”¹¹⁵

ในขณะที่ของที่ขายห้างนั้นโดยมากจะเป็นสินค้าจากต่างประเทศเป็นส่วนใหญ่แม้แต่สินค้าจำพวกอาหารก็เป็นของต่างประเทศทั้งสิ้น ส่วนสินค้าไทยนั้นมีจำหน่ายไม่มากนักดังที่มีผู้กล่าวถึงเอาไว้ว่า “แต่ในขณะที่กำลังตื่นตาตื่นใจ เรื่องอาหารแห่ง เครื่องดองของเมาที่สั่งมาจากนอก ฉันทก็อดดีใจไม่ได้ เมื่อได้เห็นอาหารของไทยจำพวกน้ำพริก เครื่องแกง กะปิ กุ้งแห้งป่น ฯลฯ เครื่องดองของชำหลายอย่างวางขายอยู่ด้วย แม้ขนาดของชั้นที่วางและจำนวนสิ่งของเมื่อเทียบกับของที่สั่งมาจากต่างประเทศจะเป็นรองไม่น้อยกว่า 100 ต่อ 1 ก็ตาม”¹¹⁶

ความทันสมัยและความสะดวกสบายของห้างสรรพสินค้านับเป็นประเด็นที่คนพูดถึงกันมาก ดังที่คนมีประสบการณ์ตรงในยุคนั้นเขียนมาแล้วให้ฟังจนเห็นภาพตั้งแต่

รถส่วนตัวแล่นพริ้วเข้าที่จอด ลงจากรถก็พาตัวขึ้นบันไดเลื่อนในร้านค้า
สินค้าตั้งแต่ยาสีฟันไปจนถึงแจกันใบโตใ้ก่อร่มตา ตะหลิว ไม้หนีบกระป๋อง
หนีบผ้าไปจนชุดนอนราคาเหยียบพัน ของเล่นหรือของที่ใช้อย่างไรก็ได้ เช่น

¹¹⁴ ถนัดศรี (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์) “เชลล์ซวลลิม,” สยามรัฐสัปดาหวิจารณ์ 11: 33 (7 กุมภาพันธ์ 2508): 50.

¹¹⁵ “กรุงเทพฯ แปรโฉม,” สตรีสาร 24: 24 (26 กันยายน 2514): 140.

¹¹⁶ เรื่องเดียวกัน, น. 141-142.

เครื่องแก้ว เครื่องปั้นสีสรรพ์สดสวยพราวตา เห็นนัยนักพักก่อนถอนความ
เมื่อยล้าข้าอ้อมตาอ้อมท้องได้ภายในร้านมโหฬารนั่นเอง ข้าก่อน ข้าพเจ้าใช้จะ
โฆษณาให้แก่ร้านขายเครื่องสรรพสาราญใด ๆ ก็หาไม่ เพียงแต่จะบันทึกไว้สู่
กันฟังเผื่อคนรุ่นหลังจะได้หวั่นว่ว่าอนิจจา คุณปู่คุณย่าเพิ่งมีสิ่งเหล่านี้”¹¹⁷

และสาเหตุสำคัญที่ห้างได้กลายเป็นที่ชุมนุมของผู้คนก็คงจะเกิดจากสาเหตุดังกล่าว
ไม่น้อย ต่อมาเมื่อเกิดห้างสรรพสินค้าที่ไปที่เดียวสามารถหาซื้อได้ทุกอย่างหรือแนวคิดการให้เป็น
ห้างแบบ one stop shopping ซึ่งเกิดขึ้นที่ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลชิดลมเป็นแห่งแรกในปี พ.ศ.
2516¹¹⁸ อันเป็นย่านที่ใกล้เคียงกับราชดำริ และราชประสงค์ซึ่งเป็นแหล่งรวมของศูนย์การค้าและ
ห้างสรรพสินค้ามาตั้งแต่ปลายทศวรรษ 2500 เป็นต้นมาแล้ว ก็ได้ทำให้รูปแบบของ
ห้างสรรพสินค้าเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก และส่งผลให้พฤติกรรมการมาใช้บริการห้างสรรพสินค้า
ของคนไทยเปลี่ยนแปลงไปเช่นกัน

การขยายตัวของห้างสรรพสินค้าได้เติบโตขึ้นอย่างมากในทศวรรษ 2520 พร้อม ๆ กัน
กับการขยายตัวของเมืองและเศรษฐกิจ ทั้งที่ก่อนหน้าพ.ศ. 2520 ในกรุงเทพฯ มีห้างสรรพสินค้า
เพียงแค่ 7 แห่ง แต่เฉพาะทศวรรษ 2520 กลับมีห้างเปิดดำเนินการขึ้นทั้งหมด 27 แห่ง และเปิด
ในช่วงครึ่งทศวรรษแรกเพียงแค่ 11 แห่ง นอกนั้นก็ในช่วงปลายทศวรรษที่ห้างขยายตัวอย่าง
ต่อเนื่องมาจนถึงทศวรรษ 2530 ซึ่งเพียงแค่ครึ่งทศวรรษแรกก็มีห้างเปิดเท่ากับทั้งทศวรรษที่แล้ว
คือ 27 แห่ง¹¹⁹ ทั้งนี้การเติบโตทางเศรษฐกิจในยุคนี้คงจะมีส่วนสำคัญที่ทำให้เกิดการขยายตัวของ
ห้าง ประกอบกับกำลังซื้อของคนไทยที่มีมากขึ้นจากการขยายตัวของเศรษฐกิจและการจ้างงานใน
ภาคเอกชนที่เติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วพร้อมกับความรุ่งเรืองของระบบเศรษฐกิจไทย แม้ว่าจะอยู่
ในช่วงที่รายได้ของคนทำงานจะไม่สูงมากก็ตาม แต่ห้างก็ได้สร้างรสนิยมและค่านิยมในการซื้อและ
บริโภคสินค้าในรูปแบบใหม่ให้เกิดขึ้นแล้ว ดังเห็นได้จากบรรยากาศและพฤติกรรมการเดินทางใน
ห้างสรรพสินค้าของคนในยุคนี้ ได้สะท้อนผ่านประสบการณ์ผู้ที่เคยไปเดินมาเขียนเล่าไว้ว่า

¹¹⁷ เกษลดา. (นามแฝง), “ภาพชีวิตไทยสมัยใหม่,” สตรีสาร 24: 38 (2 มกราคม 2515):

9.

¹¹⁸ วิรัตน์ แสงทองคำและคณะ, 70 ปีชีวิตวิวัฒน์ Central ยิ่งสูงขึ้น, น. 43.

¹¹⁹ เรื่องเดียวกัน, น. 48-49. (รายละเอียดเป็นตารางแสดงห้างในกรุงเทพฯ ปี 2490-
2535 โดยมีที่มาจากกรมทะเบียนการค้า กระทรวงพาณิชย์).

ย่านราชดำริซึ่งปัจจุบันเป็นที่ตั้งของห้างสรรพสินค้าชื่อแปลก ๆ เรียกว่าบาง
 ยากบ้าง แต่เดิมนั้นมีเพียงสองห้างใหญ่ ๆ ซึ่งมีวันหยุดในสัปดาห์ห้างละวัน
 ไม่ซ้ำกัน แต่ขณะนี้เพิ่มเป็นสี่ห้าง และแต่ละห้างไม่มีวันหยุด จำหน่ายกันทั้ง
 เจ็ดวัน ผู้เขียนยังสงสัยเหมือนกันว่า จะมีลูกค้ามาจากไหนกัน เพราะสินค้าใน
 ห้างประเภทนี้ราคาย่อมสูงกว่าในตลาดข้างบ้าน ผู้ที่กำลังทรัพย์ในการซื้อมี
 จำนวนไม่มากนัก ส่วนใหญ่จึงเป็นผู้ที่มีรสนิยมสูง แต่รายได้ต่ำ ตามที่มีเสียง
 ค่อนขอความไม่ประมาณกำลังฐานะตน ส่วนดีของห้างสรรพสินค้าที่ผู้เขียน
 ยอมรับก็มีเหมือนกัน และเข้าใจว่าก็คงจะคิดเหมือน ๆ กับผู้ซื้อรายอื่น ๆ นั้น
 คือความสะดวกสบายที่ว่าสะดวกก็คือได้หยิบได้จับสิ่งที่หมายตาไว้ ยังไม่
 ชอบใจก็วางลง ไม่มีใครว่าให้เจ็บใจเหมือนแม่ค้าตลาดสด ทั้งยังรู้ราคาจาก
 ป้ายที่สินค้าโดยไม่ต้องถาม เป็นการสืบราคาไปในตัว¹²⁰

และยังได้ให้ภาพของการจับจ่ายซื้อของในเทศกาลขึ้นปีใหม่ว่า ถนนทุกสายที่เป็นย่าน
 ศูนย์การค้าจะดารดาษด้วยป้ายประกาศราคาสินค้าบ้าง ลดเปอร์เซ็นต์ให้บ้าง ส่วนใหญ่จะใน
 อัตราร้อยละห้า ซึ่งหมายความว่าต้องซื้อให้เต็มร้อยบาทก่อนจึงจะได้ส่วนลด โดยปกตินั้น
 ห้างสรรพสินค้าเหล่านี้จะเปิดให้ผู้ซื้อในเวลาเก้าโมงสามสิบนาทีเป็นต้นไป บางแห่งก็สิบโมง และ
 จะปิดในเวลาหกโมงครึ่ง แต่ในเทศกาลปีใหม่นี้ทุกแห่งต่างก็ประชันขันแข่งกัน ขยายเวลาออกไปเป็น
 ระยะเวลา ๗ ชั่วโมงเหมือนว่ากำหนดสุดท้ายถึงสามทุ่ม เพราะฉะนั้นถนนบางสายที่เคยมีรถในเวลานี้หนึ่งทุ่ม
 จึงยังสว่างไสว และพลุกพล่านอยู่¹²¹ อันเป็นการเริ่มเปิดห้างเลยไปถึงเวลากลางคืนให้ผู้คนสามารถ
 จับจ่ายกันได้เต็มที่ จึงเห็นได้ว่าการเกิดขึ้นของสถานที่จับจ่ายสินค้าที่เป็นห้างสรรพสินค้านั้น
 ได้สร้างเวลาในการบริโภคแบบใหม่ขึ้นมาด้วย คือห้างสามารถขยายเวลาซื้อของจากกลางวันไป
 เป็นกลางคืนไปด้วย และการใช้เวลาบริโภคในห้างซึ่งขยายปิดดึกขึ้นเรื่อย ๆ ก็ส่งผลต่อการกิน
 อาหารจากร้านที่เปิดในห้างหรือร้านฟาสต์ฟู้ดที่ขยายเวลาออกไปได้จนปิดห้างไปด้วย

การเปลี่ยนแปลงของแหล่งการค้าและการบริการในเมืองโดยเฉพาะกรุงเทพฯ ที่เป็น
 แหล่งจับจ่ายซื้อของกินของใช้ในชีวิตประจำวันได้เปลี่ยนจาก “ย่าน” คือลักษณะของแหล่งค้าขาย
 ที่ของเหมือนกันจะไปรวมอยู่ในที่เดียวกัน ให้ผู้คนที่ต้องการสินค้านั้นมาเลือกหาสินค้าที่พึงพอใจ

¹²⁰ ปัทมาภา (นามแฝง), “ประหยัดแน่หรือ,” สตรีสาร 35: 42 (16 มกราคม 2526):

116.

¹²¹ เรื่องเดียวกัน.

โดยการเดินเทียบกันตลอดย่าน มาเป็นศูนย์การค้าที่จะรวมเอาแหล่งหาซื้อสินค้าที่หลากหลายชนิด แหล่งบันเทิงหรือพักผ่อนหย่อนใจ สถานที่กินอาหาร รวมทั้งการบริการต่าง ๆ มาไว้ในบริเวณเดียวกัน เช่น ศูนย์การค้าวังบูรพา ราชนครินทร์ สยามสแควร์ มาบุญครอง เป็นต้น ซึ่งการไปศูนย์การค้าต้องเดินเข้าเดินออกหลายร้าน เพื่อซื้อของและทำกิจกรรมที่ต่างกัน เพราะแต่ละร้านก็จะมีสินค้าและบริการต่างกัน เพียงแต่มารวมอยู่ด้วยกันเท่านั้น

ต่อมาก็เป็นห้างสรรพสินค้าที่รวมเอาทุกอย่างมาไว้ในอาคารเดียวกัน และผู้ให้บริการมาที่เดียวสามารถซื้อหาและใช้บริการทุกอย่างได้ครบทุกความต้องการ จนกระทั่งพัฒนามาเป็นห้างสรรพสินค้าในปัจจุบันที่ไม่เพียงแต่ซื้อหาของได้ครบในที่เดียวเท่านั้น แต่สามารถสามารถทำกิจกรรมได้ตลอดทั้งวันโดยการไปเพียงห้างเดียว ไม่ว่าจะเป็นไปดูหนัง รับประทานอาหาร ไปจ่ายค่าสาธารณูปโภคและสินค้าที่มีทุกชนิด ห้างสรรพสินค้าจึงกลายเป็นแหล่งใช้ชีวิตที่สำคัญของคนเมืองปัจจุบันไปแล้ว

ดังที่สมรภัฏ ชัยสิงห์กานนท์ ได้อธิบายถึงความสัมพันธ์ระหว่างความเป็นเมืองและห้าง ที่มักจะมีแนวโน้มเกิดขึ้นจากการขยายตัวของเมืองและผู้คนก็มักนิยมไปทำกิจกรรมกันในห้างสรรพสินค้าว่า เนื่องจากความมีมาตรฐานของคุณภาพสินค้าและราคา การเปิดโอกาสให้ผู้ซื้อซึ่งไม่ว่าจะเป็นใครก็ตาม หากมีเงินพอสามารถซื้อสินค้าได้อย่างมีอิสระจากการเลือกซื้อสินค้าที่หลากหลาย ซึ่งเป็นภาพสะท้อนของระบบความเป็นเมืองที่มีมาตรฐานเดียวในการตอบสนองกับความหลากหลายของผู้คนที่ต่างชนชั้นและหลากหลาย ซึ่งดูเหมือนว่าเปิดโอกาสไม่จำกัด แต่จริง ๆ แล้ว โอกาสที่ว่่านี้ก็ถูกจำกัดโดยอำนาจซื้ออยู่ในตัวของมันเองอยู่แล้ว¹²² นอกจากแหล่งหาซื้อขยาด้อย่างมากจากการเจริญเติบโตขึ้นในระบบทุนนิยมของเศรษฐกิจไทย ที่ทำให้เกิดการแบ่งงานกันทำเป็นไปอย่างกว้างขวางตามมาด้วย การทำอาหารขายเป็นอาชีพก็เลยเติบโตขึ้น ดังจะกล่าวในประเด็นต่อจากนี้

3.2.4 การเกิดร้านอาหารและความนิยมกินอาหารในร้านอาหาร

ลาวัญญ์ โชติมาตรได้เสนอว่าร้านอาหารที่เป็นร้านข้าวแกงนั้นมีขายมาราวร้อยปีแล้วตามตลาดและย่านชุมชน แต่คนที่ไปกินข้าวแกงตามตลาดนั้น “คนไทยสมัยก่อนถือว่าทรพละสันดี ถึงกับตำราเศษของพระจอมเกล้าฯ มีพยากรณ์ชีวิตคนที่ตกเศษแก้วว่า ‘ต้องกินข้าวแกงตลาดเหมือนเชื้อชาติสุนัขฯ’ นั่นทีเดียว เพราะว่าข้าวแกงนั้นสำหรับขายพวกพ่อค้าแม่ค้าตามตลาด

¹²² สมรภัฏ ชัยสิงห์กานนท์, “แลดูผู้คนในห้างสรรพสินค้า,” ร่วมพฤษ 12: 2

(กุมภาพันธ์ 2537): 99-100.

เท่านั้น ยิ่งใครไปซื้อข้าวแกงหอบหิ้วมากินที่บ้านแล้วยิ่งอาการหนักใหญ่”¹²³ ซึ่งหลักฐานที่พอจะใช้ยืนยันถึงการมีร้านข้าวแกงได้เป็นมันเป็นเหมาะก็คือ เอกสารเรื่อง สารบาญชีส่วนที่ 2 คือราษฎรในจังหวัด ถนน แลตรอก จ.ศ. 1245 เล่มที่ 2 อันเป็นบัญชีบ้านเลขที่ในเขตกรุงเทพฯ ที่เจ้าหน้าที่กรมไปรษณีย์และโทรเลขได้ดำเนินการติดป้ายเลขที่บ้านและทำบัญชีไว้ โดยหนังสือเล่มนี้ตีพิมพ์ครั้งแรกในปี พ.ศ. 2426 ซึ่งการบอกชื่อเลขที่บ้านจะบอกเจ้าของบ้านและสังกัดที่เจ้าของบ้านนั้นสังกัดอยู่ว่าขึ้นอยู่กับเจ้านายพระองค์ไหน ถ้าเป็นชาวต่างประเทศก็สังกัดกงสุลประเทศใด ลักษณะบ้านเป็นแบบไหนสร้างจากวัสดุอะไร และประกอบอาชีพใด รวมถึงว่าครอบครองบ้านในฐานะใด เป็นเจ้าของบ้านหรือเช่ามาจากใคร

ปรากฏว่ามีผู้ประกอบการอาชีพขายข้าวแกงปรากฏอยู่ด้วยแม้ว่าไม่มากเท่าร้านขายสุรา ผื่นและขายหอยก็ตาม ดังที่ถนนเจริญกรุงชั้นในพระนครเลขที่ “๑๓๓ นายพึ้ง ซายันต์ กรมทหารมหาดเล็กไทย บุตรนายเทศ ตั้งร้านขายข้าวแกงขายสุรา เช่าตึกหลวง” (น. 26) ถนนเจริญกรุงชั้นนอกพระนครเลขที่ “๒๐๕ อำแดงบัวอยู่คุณนายเฒ่าขายสุราข้าวแกง เช่าโรงเจ้านิล ฝาน่าถ้างหลังคาจาก” (น. 30) และร้านที่มีเจ้าของเป็นคนจีนผูกปี้ไม่ต้องสังกัดมูลนายบนถนนเดียวกันคือเลขที่ “๓๒๖ จีนชั้นแซ่หล้อผูกปี้ ขายข้าวแกง เช่าโรงนายปลอด” เป็นต้น¹²⁴ ซึ่งเห็นได้ว่ากิจการร้านขายข้าวแกงมีอยู่พอสมควรในย่านการค้าทั้งช่วงในพระนครและนอกพระนคร ซึ่งปรากฏว่ามีทั้งหมด 57 ร้าน ตั้งอยู่ถนนเจริญกรุงฯ 19 ร้าน รอบพระนครชั้นในกำแพงตั้งแต่ประตูสะพานหันไป 8 ร้าน ถนนเฟื่องนคร 6 ร้าน ถนนสำเพ็ง 3 ร้าน และถนนอื่นทั่วทั้งฝั่งพระนครและธนบุรีมี 21 ร้าน และคงมีลูกค้าในย่านนั้นมากินกันพอสมควร แต่เราไม่ทราบว่าเป็นใครบ้างและกินตอนไหนอย่างไร แต่อย่างน้อยก็พอทราบว่าการกินอาหารนอกบ้านที่ทำขายได้เกิดขึ้นแล้วในต้นรัชกาลที่ห้า

การเกิดขึ้นของร้านอาหารเป็นผลตอบสนองต่อการนิยมไปกินข้าวนอกบ้านของคนในเมืองที่ลดการปรุงอาหารรับประทานเองทุกมื้อเปลี่ยนไปซื้อกินบางมื้อที่มีมากขึ้นในทศวรรษ 2500 และในปลายทศวรรษนั้นได้มีชนชั้นกลางที่นิยมไปกินอาหารในร้านที่มี “บรรยากาศ” ดีด้วยการเกิดขึ้นของคอลัมน์เชลล์ชวนชิมเองก็เกิดขึ้นเพื่อตอบสนองความนิยมออกไปกินข้าวนอกบ้านด้วยเช่นกันดังที่ “ถนัดคอ” เองก็ยอมรับเอาไว้เองว่าจะพาไปกินที่ร้านที่ประหยัดพอ ๆ กับกินที่บ้าน

¹²³ ลาวัญย์ โชติามระ, เมืองไทยสมัยก่อน (กรุงเทพฯ : กราฟฟิคอาร์ต, 2522), น. 78-79.

¹²⁴ สารบาญชีส่วนที่ 2 คือราษฎรในจังหวัด ถนน แลตรอก จ.ศ. 1245 สำหรับเจ้าพนักงานกรมไปรษณีย์กรุงเทพมหานคร, เล่มที่ 2, น. 26.

แต่มีบ่อยครั้งที่เดียวที่ “ถนัดศอ” แนะนำร้านอาหารเปิดใหม่ราคาไม่ถูกนัก หรือร้านอาหารในโรงแรมหรู เช่น ในโรงแรมเอราวัณ เป็นต้น

นอกจากบรรยากาศแล้วสิ่งที่เปลี่ยนไปอย่างชัดเจนของวิถีชีวิตและการกินอาหารของคนในเมืองอย่างกรุงเทพฯ ในทศวรรษ 2510 ก็คือเวลาในการกินที่เริ่มไม่มีเวลากลางวันกลางคืนชัดเจนแล้ว เพราะปรากฏว่ามีร้านอาหารที่เปิดตลอดทั้งคืนทั้งวันไม่มีปิดให้คนในกรุงเทพฯ มากินได้ตลอดเวลา ซึ่งร้านลักษณะนั้นเรียกว่า

“ค็อฟฟี่ช็อป” ซึ่งเป็นร้านอาหารที่ดูจะเป็นสิ่งจำเป็นของสังคมเมืองหลวง ที่ต้องการกินอาหารให้ได้ครบทุกรส นอกเหนือไปจากสิ่งที่เป็นสิ่งที่รับรสตามธรรมดาอยู่แล้ว มีนักกินมากมายที่ต้องการ ห้องอาหารที่เย็นฉ่ำด้วยเครื่องปรับอากาศเพื่อให้กายสบาย ต้องการเสียงเพลงให้รื่นหู และต้องการรูปร่างของสาว ๆ สวย ๆ ให้ชื่นตา ชื่นใจ สิ่งเหล่านี้ล้วนแต่เป็นเครื่องชูกำลังสำหรับอาหารทั้งสิ้น ตามธรรมดาร้าน “ค็อฟฟี่ช็อป” นั้นจะมีรายการอาหารที่ไม่ยุ่งยาก ส่วนมากเป็นอาหารแบบจานเดี่ยวอิม หรือไม่กี่เป็นอาหารชุดเหมาะสำหรับคนที่มีเวลาไม่มากนักในเรื่องการกิน ส่วนในตอนดึกที่แวมมาหาของกินใส่ปากใส่ท้องก่อนกลับบ้าน ค็อฟฟี่ช็อปบางแห่งเปิดบริการถึง 24 ชั่วโมง¹²⁵

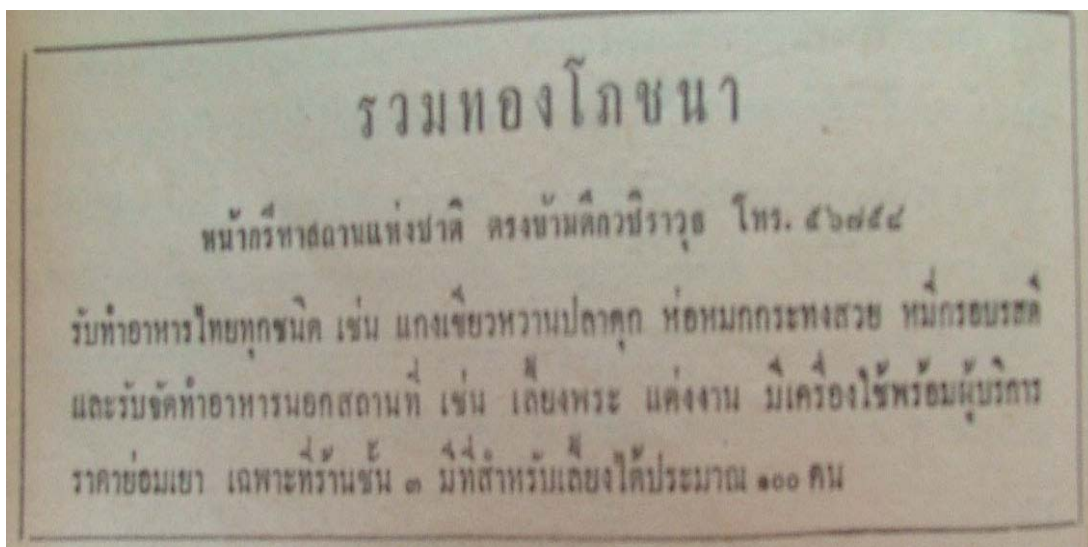
นอกจากนั้นยังปรากฏว่าร้านอาหารในกรุงเทพฯ เกิดการเฟื่องฟูของร้านอาหารขึ้นอย่างมากในทศวรรษ 2510 ถึงกับทำให้จำนง รัชสกุลนำมาเขียนถึงในสตรีสารในปี พ.ศ. 2514 ว่า “คงมีความจริงอยู่บ้างที่มีผู้คนพูดกันว่า กรุงเทพฯพระมหานครของเรานี้ไม่น้อยหน้าเมืองใหญ่ ๆ ในโลกในเรื่องอาหารการกิน เพราะอุดมสมบูรณ์ไปด้วยภัตตาคาร โรงร้านขายอาหารชาติต่าง ๆ ซึ่งมีเปิดขึ้นใหม่ ๆ ไม่เว้นแต่ละเดือน”¹²⁶ เพราะฉะนั้นการเกิดขึ้นของร้านอาหารจึงน่าจะเกิดขึ้นอย่างมากในช่วงนี้ (ดูโฆษณาร้านอาหาร ภาพที่ 4 ในหน้าถัดไป)

¹²⁵ ถนัดศอ. (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์) “เซลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์. 14: 22 (19 พฤศจิกายน 2510): 50.

¹²⁶ “เรื่องตลกที่ไม่น่าขัน,” สตรีสาร 24: 24 (26 กันยายน 2514): 24.

ภาพที่ 4

โฆษณาร้านอาหารในทศวรรษ 2510 ที่มีการเปิดร้านอาหารกันมาก



(ภาพจากสตรีสาร 21: ฉบับพิเศษ (8 ธันวาคม 2511), น. 128.)

แต่ถ้าหากพิจารณากันในด้านคุณภาพของร้านอาหารดังเช่นในเรื่องของความสะอาด แล้ว “ในจำนวนห้าพันหกพันร้านที่ตั้งอยู่ทั่วกรุงนี้ คงจะมีเข้าขั้นไม่เกินร้อยร้านนอกจากนั้นก็ไม่ใช่มาตรฐาน”¹²⁷ ซึ่งก็อาจกล่าวได้ว่าร้านอาหารมีปริมาณมากก็จริง แต่ก็ไม่ได้มีการควบคุมคุณภาพด้านต่าง ๆ มากนักไม่ว่าความสะอาดหรือส่วนผสมอาหารก็ตาม

3.2.5 พื้นที่จากการเปลี่ยนของเวลา: ความนิยมอาหารที่เปลี่ยนไป

การเกิดขึ้นของร้านอาหารมีผลให้ความนิยมในรสชาติ และรูปแบบของอาหารเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย อาหารหลายอย่างที่เคยมีที่ทางและถูกมองเป็นอาหารบ้านนอก เมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงจากการขยายตัวของเมืองและมีผู้นำเอาอาหารบางอย่างมาเผยแพร่ในเมือง ก็ทำให้อาหารชนิดนั้นที่ถูกมองว่าบ้านนอกได้รับการยอมรับว่าเป็นอาหารของคนกรุงไปเลย ใน

¹²⁷ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์) “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์

ขณะเดียวกันก็ยังมีอาหารของคนกรุงหลายอย่างที่ถูกลำไปเผยแพร่ยังภูมิภาคอื่นเดิมของผู้อพยพเข้ามาทำงานหรืออยู่อาศัยในกรุงไปพร้อมกันด้วย

ที่เห็นได้ชัดและนับว่าเป็นต้นแบบของการอธิบายการเปลี่ยนแปลงนี้ก็คือความนิยมอาหารอีสานของชาวกรุง ซึ่งเปลี่ยนแปลงจากการมองว่าอาหารอีสานเป็นบ้านนอก มองอย่างรังเกียจหรือดูถูกว่ากินของแปลก ๆ เป็นต้น แต่หลังจากคนกรุงเทพฯ ได้กินอาหารอีสานที่คนอีสานเขาทำขายคนบ้านเดียวกันที่เข้ามาทำงานในกรุง อาทิ ขับสามล้อ ขับแท็กซี่ ก็ปรากฏว่ามีผู้นิยมชมชอบในอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานกันมากขึ้น ดังที่ หม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์¹²⁸ ได้เล่าถึงความนิยมในการกินอาหารอีสานของคนกรุงว่า แม้อาหารอีสานจะเข้ามาตั้งเพิงขายคนถีบสามล้อมที่ส่วนใหญ่เป็นชาวอีสานมาตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่สองแล้วก็ตาม แต่ความนิยมอาหารอีสานก็ยังจำกัดอยู่เฉพาะในหมู่คนอีสานที่เข้ามาทำงานในกรุงเทพฯ และอาหารที่ขายก็จะเป็นอาหารอีสานตำรับดั้งเดิม ส้มตำที่ไม่ใส่น้ำตาลปึก ต่อมาเมื่อสามล้อถูกไล่ไปนอกเมืองในปี พ.ศ. 2503 ร้านอีสานก็ขยับขยายเข้าไปเปิดเป็นร้านขึ้น จึงเริ่มมีลูกค้าที่เป็นคนกรุงเทพฯ มานิยมกินอาหารอีสาน โดยเริ่มจากไถ่อย่างส้มตำก่อนจะตามมาด้วยอาหารอย่างอื่น¹²⁹

การเปลี่ยนแปลงความนิยมในการกินอาหารพื้นบ้านมีอยู่โดยตลอดและบางครั้งก็ถูกนำมาเป็นอาหารในร้านอาหารหรือภัตตาคารไปเลยดังเช่นที่ “นายเมือง” ในสตรีสารได้บรรยายถึงความนิยมอาหารพื้นบ้านในช่วงทศวรรษ 2520 ไว้ว่า

เวลานี้เป็นที่น่ายินดีว่าอาหารพื้นบ้านหรืออาหารบ้านนอกได้กลายเป็นอาหารขึ้นโต๊ะของภัตตาคารในกรุงเทพฯ มากแล้ว บางอย่างก็ฮิตมากในตอนหลังนี้ อย่างเช่นปลาเผาแบบภูเก็ต และปลาช่อนแป๊ะซะแบบภาคกลาง เป็นต้น

ยิ่งไปกว่านั้นคือฟู้ซ้อปซึ่งมีลูกค้าไทยเป็นส่วนมากก็ต้องทำอาหารไทยไว้ขายด้วยแทบทั้งนั้น บางร้านก็มีแปลก ๆ เสียด้วย อย่างเช่นคือฟู้ซ้อปแห้งหนึ่งที่ถนนพัฒพงศ์ลูกค้ามากทั้งฝรั่งและไทย มีขายแม้แต่ปลาไหลต้มเปรต ผมผู้เคยเป็นทั้งลูกทุ่งและศิษย์วัดยังกินไม่ลง¹²⁹

¹²⁸ ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, กินย้อนหลัง (กรุงเทพฯ: บริษัท พี. วาทิน พับลิเคชั่น จำกัด, 2530), น. 63-73.

¹²⁹ นายเมือง “กินอย่างไทย,” สตรีสาร 30: 41 (15 มกราคม 2521): 29.

นอกจากนี้การเกิดขึ้นของศูนย์การค้าและห้างสรรพสินค้าก็มักจะเกิดร้านอาหารขึ้นตามมาด้วยเสมอ เหมือนกับเป็นสองสิ่งเสริมกันและกันอยู่ เพราะห้างต้องการให้คนมาใช้บริการก็ต้องมีร้านอาหารไว้ให้บริการลูกค้า ในขณะที่ร้านอาหารก็ต้องการทำเลที่มีคนพลุกพล่านเช่นในห้างสรรพสินค้า การนิยมเปิดร้านฟาสต์ฟู้ดในห้าง เมื่อมีห้างเปิดขึ้นใหม่เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นโดยทั่วไป ดังรายงานข่าวการเปิดร้านฟาสต์ฟู้ดในห้างเซ็นทรัล สาขาปิ่นเกล้า ของร้าน Elmo Ice Cream ขึ้นครั้งแรกที่บริเวณศูนย์อาหารชั้น 5 ของห้างเซ็นทรัล ปิ่นเกล้าประมาณปลายปี 2538 พร้อมกับการเปิดห้างเซ็นทรัลปิ่นเกล้า¹³⁰

นอกจากนี้การเกิดขึ้นของร้านสะดวกซื้อได้ทำให้การกินดื่มไม่จำเป็นต้องมีมือมีครว อีกต่อไป เพราะสามารถกินดื่มได้ตลอด 24 ชั่วโมง ทำให้วิถีการกินเป็นมือไม่ได้เป็นหลักยึดในการรับประทานอีกต่อไป เพราะหิวเมื่อไหร่ก็กินได้เมื่อนั้น ในร้านสะดวกซื้อมีขายทุกอย่างของกินก็สะดวกแบบนำไปกินได้ทุกที่ (easy to go) ที่ซื้อแล้วกินได้ทันที นับเป็นการปฏิวัติรูปแบบการกินครั้งสำคัญอีกครั้งหนึ่งของคนไทย ที่เกิดขึ้นท่ามกลางความรุ่งเรืองทางเศรษฐกิจของประเทศไทยในช่วงต้นทศวรรษ 2530 และส่งผลให้กำลังซื้อของผู้คนในประเทศไทยเพิ่มขึ้นตามไปด้วย อันเป็นช่วงเดียวกันกับการก่อกำเนิดของร้านสะดวกซื้อ (convenience store) ที่ชื่อ “เซเว่น อีเลเว่น” ซึ่งเป็นธุรกิจค้าปลีกจากสหรัฐอเมริกาที่ขายลิขสิทธิ์ให้กับกลุ่มธุรกิจซีพีมาเปิดดำเนินการขึ้นในเมืองไทย โดยเปิดสาขาพัฒนาพงษ์ขึ้นเป็นแห่งแรก เมื่อวันที่ 1 มิถุนายน พ.ศ. 2532¹³¹ ก่อนจะขยายสาขาไปทั่วประเทศในเวลาต่อมา โดยในปี พ.ศ. 2545 มีประมาณ 2,000 สาขาและครองตลาดค้าปลีกอยู่ในขณะนี้ (ดูภาพโฆษณาร้านเซเว่นอีเลเว่น ภาพที่ 5 ในหน้าถัดไป)

การเกิดขึ้นของร้านสะดวกซื้อที่ระบอบไปถึงทุกหัวระแหงของสังคมไทย โดยเฉพาะในเมืองที่มีคนหนาแน่นและเมืองท่องเที่ยวทั้งหลาย ได้ทำให้คนสามารถกินดื่มตลอดทั้งวันคืนให้หนักขึ้นไปอีก เพราะร้านชำที่เป็นแหล่งหาซื้อสินค้าเดิมของคนในชุมชนไม่ได้เปิดให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง ผู้คนจึงไม่สามารถที่จะมีสินค้าให้ซื้อกันได้ตลอดทั้งวัน แต่การมีร้านสะดวกซื้อได้ทำให้วิถีชีวิตของผู้คนสะดวกกินไปด้วย และในบรรดาอาหารสำเร็จรูปและเครื่องดื่มพร้อมดื่มทั้งหลายก็ยากที่จะหลีกเลี่ยงประเภทที่ไม่มีน้ำตาลผสมอยู่ได้ นอกจากจะมีการเปลี่ยนแปลงไปกินอาหาร

¹³⁰ “Elmos Ice Cream ไอศกรีมช้อปเสิร์ฟรายแรกของคนไทย,” ผู้จัดการ 15: 173 (กุมภาพันธ์ 2541): 44.

¹³¹ อธิวัฒน์ ทรัพย์ไพฑูรย์, 6 อภิมหาอาณาจักรธุรกิจค้าปลีกค้าส่ง (กรุงเทพฯ: ฟิงตัน, 2545), น. 244.

นอกบ้านที่มีน้ำตาลเป็นส่วนผสมมากขึ้นแล้ว การปรุงอาหารกันเองในครอบครัวก็ยากที่จะหลีกเลี่ยงน้ำตาลที่ผสมมาในเครื่องปรุงต่าง ๆ ในครัวเรือน อันเป็นผลของการเติบโตของอุตสาหกรรมต่อเนื่องของน้ำตาลนั่นเอง ดังจะกล่าวถึงในประเด็นต่อจากนี้

ภาพที่ 5

ภาพโฆษณาร้านสะดวกซื้อเซเว่นอีเลฟเว่นที่เพิ่งเข้ามาเปิด

(ภาพจาก ผู้จัดทำกร 8: 884-87 (กันยายน-ธันวาคม 2533))

3.2.6 การเปลี่ยนแปลงของเครื่องใช้ในครัว วัตถุดิบหรือเครื่องปรุง

การเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบในชีวิตประจำวันอีกประเภทหนึ่งที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการกินอาหารในชีวิตประจำวันของผู้คนอย่างมาก นั่นก็คือการเปลี่ยนแปลงของข้าวของเครื่องใช้ในครัว อุปกรณ์การทำครัว และวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงอาหาร ที่เกิดการเปลี่ยนแปลงและส่งผลถึงการทำอาหารและการกินอย่างต่อเนื่อง เช่นการเข้ามาแทนของเครื่องครัวไฟฟ้าทั้งหลายที่ทำให้การทำครัวเปลี่ยนแปลงไป รูปแบบอาหารและกรรมวิธีการปรุงก็เปลี่ยนแปลงไป วัตถุดิบและเครื่องปรุงก็เช่นกันที่ทำให้การทำอาหารต้องเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีอยู่ ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดก็คือการมีตู้เย็นแช่อาหารสดทำให้ความคิดเกี่ยวกับอาหารสดเปลี่ยนไป และส่งผลให้การไปจ่ายตลาดเปลี่ยนไปจากที่ต้องจ่ายตลาดทุกวันเป็นสามารถจ่ายหลายวันครั้งได้ เป็นต้น

การเปลี่ยนแปลงในด้านการทำครัวที่เกิดจากเครื่องมือเครื่องใช้ที่ทันสมัยมากขึ้นในสังคมไทยที่เห็นได้ชัดน่าจะเกิดขึ้นมาตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่สอง ที่มีเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวสมัยใหม่สิ่งเข้ามาขายจำนวนมาก ในหน้าโฆษณาของนิตยสารสมัยนั้นเต็มไปด้วยการโฆษณาเครื่องครัวใหม่ ๆ และเป็นเรื่อยมาจนถึงทศวรรษ 2500 ที่เครื่องครัวสมัยใหม่โดยเฉพาะเครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ว่าจะเป็น ตู้เย็น (ดูภาพโฆษณาตู้เย็นภาพที่ 6 ในหน้าถัดไป) หม้อหุงข้าวไฟฟ้า เครื่องปิ้งอบอัตโนมัติ เป็นต้น นอกจากนี้ก็ยังมีอุปกรณ์การทำครัวทั้งหม้ออัดความดัน เตาแก๊สและถังแก๊ส ดังที่มีแม่บ้านสมัยนั้นพูดถึงความเปลี่ยนแปลงของเครื่องใช้ในครัวจากการใช้ถ่านมาเป็นแก๊สที่เป็นที่นิยมกันมากกว่า

สมัยนี้เป็นสมัยใช้ไฟฟ้าและแก๊ส (ก๊าซ) แทนถ่านกันมากขึ้น ทำให้แม่บ้านสามารถจัดครัวให้สะดวกสะอาดทუნเวลาแรงงานได้อีกมาก ครัวแบบนี้ในประเทศที่ต้องใช้ไฟฟ้าและแก๊สมานานแล้วเป็นเรื่องธรรมดา และระดับการครองชีพของเขาก็ช่วยให้แม่บ้านทุกฐานะสามารถหาความสะดวกสบายได้โดยไม่ยากนัก และพ่อบ้านฝรั่งมักเอาใจภรรยา โดยการช่วยหาสิ่งสะดวกที่จำเป็นในครัวเรือนในบ้าน...แต่ในไม่ช้านี้เองจะต้องปฏิรูปการใช้พลังงานเชื้อเพลิงกันบ้างไม่มากก็น้อย ใครยังไม่มีอัฐเสียมาก ๆ ก็ฝันไปก่อน¹³²

¹³² “ครัวสมัยใหม่,” สตรีสาร 45: 396 (ต้นมกราคม 2508): 57.

ภาพที่ 6

โฆษณาขายตู้เย็นอุปกรณ์ครัวสมัยใหม่ que เริ่มเข้ามามีบทบาทในครัวคนไทย



(ภาพจาก ข่าวสารการพาณิชย์ 16 (เดือนสิงหาคม 2493), น. 12.)

แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นจะเห็นได้ว่าก็ไม่ได้หมายความว่าทุกครอบครัวจะสามารถจะซื้อหาอุปกรณ์การทำครัวสมัยใหม่มาทุนแรงได้ เพราะของเหล่านั้นตอนที่เข้ามาใหม่ยังแพงอยู่สำหรับคนทั่วไป ข้อสังเกตอีกประการสำหรับการเปลี่ยนแปลงนี้ก็คือการโฆษณาเซลล์แก๊สในคอลัมน์แนะนำร้านอาหารเซลล์ชวนชิมของหม่อมราชวงศ์ ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ที่จะไปชิมในคอลัมน์โดยเฉพาะตั้งแต่ปลายทศวรรษปี 2500 เป็นต้นมา ซึ่งจะมีการส่งเสริมให้ร้านที่ไปชิมใช้เซลล์แก๊สและโฆษณาถึงข้อดีของเซลล์แก๊สที่ทำให้การปรุงอาหารสะดวกขึ้น

แต่ในทศวรรษ 2530 รูปแบบการกินอยู่ของครอบครัวไทยสมัยใหม่ ที่ทั้งพ่อและแม่ทำงานนอกบ้าน การมีเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวอำนวยความสะดวกอย่างครบครันเป็นสิ่งธรรมดาที่ทุกบ้านต้องมีเอาไว้ เพื่อลดภาระเรื่องการทำกินของครอบครัว ดังที่มีผู้สะท้อนถึงครอบครัวในยุคนี้เอาไว้ว่า

พอได้เวลาเลิกงาน แม่จะขับรถตรงไปยังตลาดหรือร้านอาหารตามที่เคยได้ แล้วว่าวันนี้จะให้สมาชิกที่บ้านกินข้าวกับอะไร แม่จะสรรหาเปลี่ยนไปตามอำเภอใจของแม่ ชื้อของที่แม่ชอบ ชื้อของที่พ่อชอบ ชื้อของผมน้องแถมชอบ พร้อมขนมปังและผลไม้ตามฤดูกาลกลับเข้าบ้าน ส่งกับข้าวและข้าวของทั้งหมดให้พี่ล่าย (คนดูแลบ้าน) จัดวางไว้ในครัวที่ค่อนข้างทันสมัย รอเวลามาอุ่นกินกัน

ครัวบ้านผมนี้ใครเห็นก็ต้องคิดว่าแม่ผมเป็นแม่บ้านสมบูรณ์แบบแน่เลย เพราะเป็นครัวที่ดูทันสมัย เครื่องใช้ไม้สอยดูดีไปหมด “ซื้อเตาแก๊สแบบมีตู้อบไม่ดีหรอก เดี่ยวหนูเข้าไปทำรัง” พ่อจะคัดค้านเมื่อแม่จะซื้อเตาแก๊สแบบที่มีเตาอบด้วย “ซื้ออย่างนี้มันสวยดี เผื่อนึกจะทำโน่นทำนี่จะได้มีทำมั่ง” แม่หาเหตุผลมาสนับสนุนความพอใจของตนเอง พ่อคงจะรู้ว่าซื้อเตาแบบไหนก็ได้ เพราะบ้านเราใช้อุ่นกับข้าวเท่านั้น สุดท้ายแม่ก็เป็นฝ่ายชนะพ่อตามธรรมเนียม แล้วก็ซื้อมาวางไว้ให้ดูสวยดูดีเท่านั้นจริง ๆ ตั้งแต่บัดนั้นจนบัดนี้ แม่ยังไม่เคยใช้เตาอบเลยแม้แต่ครั้งเดียว นานทีปีหนจึงเปิดเช็คดูบ้าง¹³³

¹³³ แกมแก้ว (นามแฝง), “แม่บ้านทันสมัย,” สตรีสาร 41: 19 (31 กรกฎาคม 2531):

นอกจากนั้นการเข้ามาของเครื่องอำนวยความสะดวกในครัวยังสะท้อนถึงความทันสมัยของการทำครัว และการเปลี่ยนแปลงของครัวที่ลดบทบาทจากการปรุงอาหารมาเป็นการอุ่นและจัดเตรียมสำหรับกินมากกว่า ดังเช่นการเข้ามาของไมโครเวฟในทศวรรษ 2520 ซึ่งวาณิช จรุงกิจอนันต์ได้เล่าว่า เต้าไมโครเวฟซึ่งเกิดมีก่อนเครื่องเล่นวิดีโอแต่กลับเข้ามาขายเมืองไทยช้ากว่ามาก เต้าไมโครเวฟเริ่มเป็นที่นิยมแพร่หลายเมื่อไม่นานมานี้เอง แต่ดูเหมือนว่าที่มีกันอยู่ตามบ้านนั้น มักจะเป็นส่วนเกินภายในครัว คือไม่ค่อยมีใครได้ใช้จริงจัง ดูเหมือนจะซื้อมาไว้ในครัวที่บ้าน เพราะเห็นว่าเป็นของทันสมัยมากกว่าที่จะคิดใช้จริงจัง และเขาคิดว่าอาหารไทยกับไมโครเวฟนั้นไม่ค่อยจะไปด้วยกันได้ดีเท่าไร¹³⁴ แต่ความนิยมที่จะมีเต้าไมโครเวฟไว้ในครัวก็เป็นสิ่งที่แม่บ้านใฝ่ฝันอยู่ ทั้งที่มีผู้เห็นว่าการใช้เต้าไมโครเวฟนั้นไม่เหมาะกับการปรุงอาหารไทย เต้าไมโครเวฟ ที่เป็นเครื่องครัวราคาแพงลิบจึงมีเอาไว้บอกความหรูหรา ร่ำรวยของเจ้าของบ้านมากกว่า ยังนับไม่ได้ว่าเป็นเครื่องครัวที่จำเป็นและสิ่งที่แม่บ้านไทยติดใจเต้าอบไมโครเวฟก็ตรงที่อุ่นอาหารได้รวดเร็ว อาหารคงสภาพเดิม ไม่เละหรือแห้ง เนื่องจากการทำอาหารไทยนั้นส่วนใหญ่เป็นการผัดและต้ม ซึ่งทำโดยเต้าแก๊ส หรือแม้กระทั่งเต้าถ่านก็สะดวกอยู่แล้ว ทั้งในครัวไทยส่วนใหญ่ก็ยังไม่ใช่ตู้แช่แข็งอย่างแพร่หลาย จึงใช้ประโยชน์เต้าไมโครเวฟได้เพียงสี่วหนึ่งของประสิทธิภาพของเต้า¹³⁵ เท่านั้น

แต่กระนั้นก็มีผู้คนบางกลุ่มที่เห็นว่าเต้าไมโครเวฟนั้นอาจจะเหมาะสมกับรูปแบบการกินของคนในยุคนี้ที่เดียวที่นิยมซื้ออาหารสำเร็จรูปมากิน เวลาจะกินต้องอุ่นอาหารให้ร้อนก่อนดังนี้

เมื่อมีเต้าไมโครเวฟผมก็ใช้อุ่นอาหารกินแต่เพียงอย่างเดียว ไม่เคยใช้ทำอะไรอย่างอื่น ก็เหมือนเครื่องไฟฟ้าแทบทุกชนิดที่ผ่านเข้ามาในชีวิตผม คือผมเรียนรู้ที่จะใช้มันเพียงอย่างเดียวในจุดที่จำเป็นต้องใช้ ทั้ง ๆ ที่อาจจะใช้ทำประโยชน์อะไรอื่น ๆ ได้อีกหลายอย่าง
เมื่อได้เต้าไมโครเวฟมาใหม่ ๆ นั้น ผมก็ออกจะเห่ออยู่สักหน่อย แต่ไม่ถึงขนาดว่าจะกินอะไรก็ต้องรอให้มันเย็นก่อนแล้วอุ่นให้ร้อนใหม่ด้วยเต้าไมโครเว

¹³⁴ วาณิช จรุงกิจอนันต์, “พ่อบ้านไมโครเวฟ,” สตรีสาร 44: 14 (23 มิถุนายน 2534):

45.

¹³⁵ ไทเกอร์ดี (นามแฝง-อรวินท์ ทอริ), “เต้าอบไมโครเวฟ,” สตรีสาร 36: 11 (12

มิถุนายน 2526): 118-119.

ฟดอกน่ะครับ ผมเพียงอุ่นอาหารกินบ่อย จนแทบจะเรียกได้ว่าไม่เคยกินอาหารอะไรที่เย็นเลยแม้แต่ข้าว ถ้าเย็นก็ต้องอุ่นให้ร้อนด้วยเตาไมโครเวฟ พวกแฮมเบอร์เกอร์นั้นตอนหลัง ๆ ผมก็ซื้อมาหลายชิ้น กินเหลือก็ใส่ตู้เย็นไว้ จะกินใหม่ก็ใส่เตาไมโครเวฟ

ว่าที่จริงแล้วเตาไมโครเวฟเป็นเตาประเภทอุปกรณ์ไฟฟ้าที่อำนวยความสะดวกให้กับวิถีชีวิตสมัยใหม่เป็นอย่างมาก โดยเฉพาะถ้าหากว่าเราสนใจและเอาใจใส่ที่จะเรียนรู้วิธีการใช้ หรือหาเรื่องใช้มันให้มากกว่าที่เป็นอยู่ คือไม่ใช่ใช้แต่เพียงอุ่นอาหารอย่างเดียวแบบที่ผมใช้ แต่เนื่องจากมันเป็นของใหม่นะครับ จึงมีคนไม่ค่อยคุ้นเคย และเห็นว่ามันเป็นอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ออกจะน่ากลัวอีกอย่างหนึ่ง¹³⁶

แต่ที่ทุกคนเห็นตรงกันก็คือการมีเตาไมโครเวฟนั้นเป็นการแสดงถึงความเป็นครอบครัวทันสมัย ที่เหมาะสำหรับการกินอาหารสำเร็จรูป มีเตาไมโครเวฟอุ่นอาหารก็จะสะดวกไม่ยุ่งยาก ที่สำคัญไม่ต้องเปลืองแรงและเวลาดำรงอุปกรณ์ทำครัวกล่าวคือ “แกะอาหารจากถุงพลาสติกใส่ลงในจานกระเบื้องเข้าเตาได้เลย จานไม่แตก แต่อาหารร้อนจี๋ รอดจากการล้างกระทะที่ใช้อุ่นอาหาร กระทะเป็นภาชนะที่เสียแรงและเวลาดำรงที่สุด เลี่ยงได้เป็นเลี่ยง เดินทางมาเหนื่อยทั้งวันแล้ว ไม่มีแรงและเวลาเหลือให้แก่มื้อและกระทะจะจัดการกับตัวเองยังทั้งยาก”¹³⁷

และแม้จะมีการพูดถึงข้อเสียหรือภัยของไมโครเวฟที่อาจจะส่งผลร้ายต่อสุขภาพผู้คนที่ไม่ได้กลัวเนื่องจากเห็นว่าเทคโนโลยีสมัยใหม่มีทั้งคุณและโทษเป็นปกติ ดังที่มีผู้เชี่ยวชาญประสพการณ์มาเล่าให้ฟังในสตรีสารว่า

ล่าสุดแคนอ่านหนังสือพิมพ์ มีรายงานว่าอาหารที่ทำจากเตาไมโครเวฟ อาจก่อให้เกิดมะเร็งขึ้นเนื่องมาจากคลื่นความถี่สูงที่ใช้ทำให้อาหารสุก แคนรีบไปบอกพ่อ พ่อตอบว่า อะไรบ้างทุกวันนี้ที่ไม่ใช่สารก่อมะเร็ง อาหารธรรมดาที่กินเข้าไป พ่ออยู่ในลำไส้نانก็ทำให้เป็นมะเร็งขึ้นมาได้ ลูกเดินออกไปนอก

¹³⁶ วาณิช จรุงกิจอนันต์, “พ่อบ้านไมโครเวฟ,” สตรีสาร 44: 14 (23 มิถุนายน 2534): 46-47.

¹³⁷ สมศรี สุขุมลนันทน์, “ครอบครัวทันสมัย,” สตรีสาร 45: 19 (16 กรกฎาคม 2535): 122.

บ้านแสงแดดก็ทำให้เกิดมะเร็งผิวหนังได้ ควันนูหรือจากคนข้าง ๆ ก็ทำให้เกิด มะเร็งปอดได้อีก ก็มะเร็งเป็นสาเหตุการตายสำคัญของคนรุ่นใหม่ี่นา แล้ว จะมามัววิตกกังวลอยู่ทำไม เสียเวลาดูทีวี¹³⁸

และในสมัยทศวรรษ 2530 การทำอาหารกินเองก็เปลี่ยนไปจากการมีเครื่องทุ่นแรงและ วัตถุดิบที่เป็นของสำเร็จรูปหรือจัดเตรียมทั้งนั้นตัด บด มาเรียบร้อยแล้ว การทำอาหารจึงง่ายขึ้น สำหรับแม่บ้านที่อยากปรุงอาหารรับประทานเอง และถือว่าเป็นกิจกรรมคลายเครียดได้ แต่ต้องซื้อ อุปกรณ์อำนวยความสะดวกมาใช้ “ไม่ต้องตำกั๋งแห้งให้เสียเวลา เข้าเครื่องบดนาที่เดียวเสร็จ เครื่องปรุงสำเร็จแล้วหรือก็สำเร็จมีให้เลือกมากมาย หยิบโน่นหยิบนี่มาผสมกันเท่านั้นเอง ยังเป็น ผู้ทำอาหารอยู่ แต่ลดขั้นตอนของการทำ เทคโนโลยีเข้ามาบีบบาทสำคัญในตอนนี้ ที่แรกก็เป็น เทคโนโลยีขั้นต่ำก่อน ต่อมาจึงเขยิบเป็นเทคโนโลยีขั้นสูง”¹³⁹ และแม้อาหารไทยที่ทำยุ่งยากและต้อง ใช้เวลาเตรียมนานอย่างการแกงก็สะดวกขึ้นเมื่อมีเครื่องแกงสำเร็จรูปจำหน่าย ซึ่งหม่อมราชวงศ์ ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ได้กล่าวถึงการซื้อพริกแกงของแม่บ้านในปลายทศวรรษ 2510 ว่า เครื่องแกง สำเร็จรูปมีขายทั่วไปและแม่บ้านที่แกงเองก็มักจะซื้อมาแกงไม่นิยมตำเครื่องแกงเอง เพราะไม่มีเวลา และเสียแรงตำ การซื้อเครื่องแกงสำเร็จรูปจึงสะดวกกว่า¹⁴⁰ อันแสดงให้เห็นว่าการไม่ทำอาหารกิน เองนั้นมักมีสาเหตุมาจากไม่มีเวลาเพราะต้องเอาเวลาไปประกอบอาชีพประจำเพื่อหาเงินมาซื้อกิน อย่างเดียว ตามหลักการแบ่งงานกันทำของระบบทุนนิยม

การเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบสำหรับปรุงอาหารที่มีสำเร็จรูปและสามารถเก็บเอาไว้ได้นาน และสามารถนำมาใช้ได้สะดวก อันเป็นผลมาจากการพัฒนาด้านการเกษตรที่ผลิตอาหารเป็นไปตามระบบอุตสาหกรรม ทำให้คนสามารถทำอาหารได้ง่ายและสะดวกขึ้นมาก อย่างเช่น ไก่แช่แข็งที่เป็นผลิตผลของอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่ขายจึงเกิดการขยายใหญ่โตและมีประสิทธิภาพขึ้น ก็จำเป็นต้องมีการแช่แข็งซึ่งเป็นอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารตามมา ช่วยถนอมไก่ที่เหลือจากการขายสดให้คงคุณภาพ เพื่อให้สามารถกระจายไปขายได้ทั่วประเทศรวมถึงต่างประเทศ ดังที่ “โทรกัรดี” สะท้อนไว้ว่า

¹³⁸ “ชีวิตคนรุ่นใหม่,” สตรีสาร 45: 1 (22 มีนาคม 2535): 25.

¹³⁹ สมศรี สุขุมลันนัณฑ์, “ทำกิน-ซื้อกิน,” สตรีสาร 42: 22 (22 เมษายน 2532): 116.

¹⁴⁰ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เซลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 21: 33 (2 กุมภาพันธ์ 2518): 46.

ในอนาคตอาจจะมีแต่ไก่แซ่แข็งจำหน่ายเท่านั้นก็ได้ การเลี้ยงไก่ของอุตสาหกรรมการผลิตอาหารของไทยพัฒนามาไกล เดิมทีเลี้ยงกันตามบ้านพอให้มีไข่ไว้กินกันเองภายในครอบครัว ส่วนใหญ่เลี้ยงแบบปล่อยให้เดินเตาะเตาะหาอาหารกินเอง บางทีไม่มีเล้าด้วยซ้ำ ปล่อยให้หาที่นอนบนต้นไม้ ต้องการแกลงเมื่อใดค่อยฆ่าเมื่อนั้น ไม่ฆ่าล่วงหน้า และฆ่าตามจำนวนที่ต้องการ นั่นคือเลือกเพียงพอกินไปคราวหนึ่งเท่านั้น จึงไม่มีปัญหาเรื่องการเก็บและไม่มีการทำเค็มหรือตากแห้งอย่างเนื่อวัว ไก่ที่เหลือกินจนพอซื้อขายกันได้จึงเป็นไก่เป็น คนซื้อเลือกเอาตามใจชอบจากลานบ้านนั่นเอง ที่ขายในตลาดบางทีก็เป็นไก่เป็น ซื้อเอาไปเลี้ยงต่อสัก 2-3 วัน แล้วค่อยฆ่าก็ยังได้¹⁴¹

การเปลี่ยนแปลงของวัตถุในชีวิตประจำวันที่เราได้แสดงให้เห็นว่ามีผลต่อรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันของผู้คนอย่างมาก ดังจะเห็นได้จากการเปลี่ยนแปลงของเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์การทำครัว รวมทั้งวัตถุประกอบการปรุงอาหารว่าได้ส่งผลกระทบต่อรูปแบบการกินอาหารของคนเราอย่างยากจะหลีกเลี่ยง และการเปลี่ยนแปลงทางสังคมเศรษฐกิจยังได้ส่งผลถึงกิจกรรมของคนในชีวิตประจำวันให้เปลี่ยนไปและมีส่วนกำหนดรูปแบบการกินของคนเราเช่นกัน ดังจะพูดถึงในหัวข้อต่อไป

3.2.7 จากการกินอาหารปรุงในบ้านเป็นซื้ออาหารสำเร็จรูป

เนื่องจากวิถีชีวิตและกิจกรรมในชีวิตประจำวันของคนไทยได้เปลี่ยนแปลงไปตามกิจกรรมทางเศรษฐกิจเป็นตัวกำหนดมากขึ้น ทำให้คนต้องเปลี่ยนแบบแผนการใช้ชีวิตและแบบแผนการบริโภคไปด้วย ผลกระทบอย่างสำคัญที่เห็นได้ชัดที่มีต้นเหตุมาจากเศรษฐกิจก็คือการออกไปทำงานนอกบ้านของผู้หญิง ซึ่งได้รับความคาดหวังว่าต้องทำหน้าที่เป็นแม่บ้านของครอบครัวต้องดูแลเรื่องอาหารการกินของสมาชิกทุกคนในบ้าน แต่เมื่อออกไปทำงานนอกบ้านการจะปรุงอาหารกินเองที่บ้านทุกมื้ออย่างที่เคยทำได้เมื่อสมัยผู้หญิงเป็นแม่บ้านอย่างเดียว ก็ไม่สามารถทำได้ การซื้ออาหารปรุงสำเร็จรูปจากร้านขายอาหารจึงเป็นทางออกของคนในเมืองที่วิถีชีวิตเปลี่ยนไปเหล่านี้ ตั้งแต่การซื้อกลับบ้านใส่ปั่นโตหรือผูกปิ่นโตกับร้านขายอาหาร มาจนกระทั่งถึงการซื้ออาหารสำเร็จรูปใส่ถุงพลาสติก ซึ่งนับได้ว่าได้เปลี่ยนวิถีการกินของคนไทยไปมากทีเดียว

¹⁴¹ โทเรียร์ดี (นามแฝง-อรวินท์ ทอริ), “ไก่สดหรือไก่แซ่แข็ง,” *สตรีสาร* 31: 26 (1 ตุลาคม 2521): 141.

เนื่องจากในช่วงก่อนหน้าสงครามโลกครั้งที่สองสมัยรัชกาลที่ 6-7 ผู้หญิงยังไม่ออกไปทำงานนอกบ้านกันมากนัก การซื้ออาหารปรุงสำเร็จมากินหาชีวิตการปฏิบัติกันทั่วไปไม่ ดังที่ ลาวัญย์ โชตามระได้ย้อนอดีตในวัยเด็กของเธอให้ฟังว่า สมัยนั้นผู้ชายเป็นผู้ทำมาส่วนผู้หญิงทำหน้าที่เป็นแม่บ้านต้องเป็นผู้หาเงิน จึงต้องอยู่กับเหย้าเฝ้ากับเรือนไม่ต้องออกไปทำงานนอกบ้าน เพราะงานที่รับผู้หญิงทำมีน้อย จะมีก็เพียงนางพยาบาล ครู และพนักงานต่อโทรศัพท์ ดังนั้นจึงต้องคอยทำอาหารเลี้ยงคนในครอบครัวให้ครบทุกมื้อ กับข้าวสำเร็จรูปไม่ค่อยมีขาย จะมีก็แต่คนจีนที่เร่ขายตามถนนซึ่งก็ทำขายไม่ถนัด และผู้ที่ซื้อกับข้าวสำเร็จรูปจะถูกมองในทางลบว่าเป็นคนเกียจคร้านหรืออาจจะหมกมุ่นกับการพนันมากจนไม่มีเวลาหุงหาอาหารให้ผัวกิน ถึงกับมีผู้ตั้งฉายาเรียกว่า “กับข้าวเมียเล่นไฟ”¹⁴² เนื่องจากการกินอยู่ในสมัยนั้น ยังพึงครัวที่บ้านกันเป็นหลัก และต้องทำกินเองทุกมื้อ ดังที่สมศรี สุกุลนันทน์บุตรศรีของพระยาอนุমানราชธนะได้กล่าวถึงสภาพของการกินอยู่สมัยนั้นไว้ว่า “การพลัดแผ่นดินจากรัชนกาลที่หกมาเป็นรัชกาลที่เจ็ด สำหรับชาวบ้านไม่รู้สึกรู้ว่ามีการเปลี่ยนแปลงอะไรเป็นพิเศษ เคยมีความเป็นอยู่อย่างไรก็เป็นอยู่อย่างนั้น... อาหารหวานคาวล้วนทำขึ้นเองในบ้าน ไม่ได้ซื้อ ทุกคนในบ้านร่วมทำและร่วมกิน”¹⁴³

การผูกปิ่นโตแม้จะมีจุดเริ่มต้นราวทศวรรษ 2490 ดังที่สมศรี สุกุลนันทน์บุตรศรีย้อนอดีตให้ฟังถึงการรับอาหารปิ่นโตที่เพิ่งเริ่มเกิดขึ้นในกรุงเทพฯ ว่า “เมื่อ 50 ปีที่แล้ว แม่ลูกสามคนหนึ่ง ทำงานเป็นครูเต็มเวลา นอกเวลารับสอนพิเศษ สามีไปอยู่กับเมียน้อย แม่รับหน้าที่ทุกอย่างตามลำพัง สมัยนั้นการผูกปิ่นโตกำลังเริ่มมี ปิ่นโตมาตั้งคอยอยู่หน้าบ้าน คนยังไม่ขโมย ลูกคนไหนกลับถึงบ้านก่อน ก็นำปิ่นโตเข้าไปในบ้านตั้งโต๊ะไว้ ใครจะกินก่อนกินหลังสุดแล้วแต่ คนล้างปิ่นโตคือแม่ เพราะกินทีหลังเพื่อน”¹⁴⁴

ตั้งแต่ทศวรรษ 2500 เป็นต้นมา เกิดการเปลี่ยนแปลงการปรุงอาหารและการกินอาหารในครัวเรือนไทยไปอย่างมาก ส่วนหนึ่งเป็นเพราะสามีและภรรยาต้องออกไปทำงานนอกบ้านทั้งคู่ จากเดิมที่ฝ่ายภรรยาในฐานะแม่บ้านจะเป็นผู้จัดแจงเรื่องอาหารด้วยการทำกินกันเองระหว่าง

¹⁴² ลาวัญย์ โชตามระ, ชีวิตชาวกรุงก่อนศตวรรษมาแล้วและชีวิตชาวกรุงสมัยสงคราม (กรุงเทพฯ: แพร่พิทยา, 2527), น. 65.

¹⁴³ สมศรี สุกุลนันทน์. “ชีวิตชาวบ้านในรัชกาลที่เจ็ด,” สตรีสาร 47: 5 (17 เมษายน 2537: 121.

¹⁴⁴ สมศรี สุกุลนันทน์, “อยู่กิน-กินอยู่,” สตรีสาร 48: 47 (4 กุมภาพันธ์ 2539): 107-108.

สมาชิกในครอบครัว ก็เปลี่ยนไปซื้ออาหารที่มีผู้ปรุงขายสำเร็จรูปที่ทำขึ้นมาสด ๆ อย่าง กับข้าวและก๋วยเตี๋ยวมากขึ้น และบางอย่างก็ต้องพึ่งพาอาหารสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง ดังที่มีผู้ตั้งข้อสังเกตว่าปัจจุบันนี้กำลัง “เข้ายุคของการประกอบอาหารอุตสาหกรรมการถนอมอาหาร ประชาชนโดยเฉพาะคนชั้นกลางต่างต้องประกอบอาชีพทั้งสามีภรรยา ทำให้มีเวลาที่จะใช้การหุงห่าน้อยเข้า และทุกสิ่งทุกอย่างจะบีบตัวของมันเองให้ทุกคนต้องทำงานแข่งกับเวลาอยู่เสมอ”¹⁴⁵ การแบ่งงานกันทำตามแบบสังคมอุตสาหกรรมจึงเกิดขึ้น อาชีพการขายอาหารก็เลยเฟื่องฟูขึ้นอย่างมากด้วย

ในขณะที่ “ถนัดศอ” ได้พูดถึงเรื่องการเปลี่ยนแปลงการกินในครัวเรือนของคนไทยในกรุงเทพฯ เอาไว้อย่างละเอียดในเซลล์ชวนชิมโดยตลอดว่า เมื่อสังคมและเศรษฐกิจเปลี่ยนแปลงไป การกินของผู้คนก็เกิดการเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย โดยกล่าวให้รายละเอียดไว้ว่า “พูดถึงอาหารไทยที่เป็นอาหารหลักประจำครอบครัวของคนไทยเวลานี้ ไม่ว่าบ้านไหนเรือนไหนก็ต้องหุงหากินกันทั้งนั้น แต่พอบ้านเมืองของเราเจริญขึ้นอะไรต่ออะไรก็เลยเจริญตาม แม้กระทั่งแม่บ้านก็เจริญจนชักจะไม่มีเวลาทำกับข้าวให้กินกันแล้ว หันมาหาปิ่นโตกันขนานใหญ่”¹⁴⁶ หน้าที่อย่างหนึ่งของคอลัมน์แนะนำแหล่งอาหารการกินอย่างเซลล์ชวนชิม จึงเลี่ยงไม่ได้ที่จะต้องกล่าวแนะนำร้านอาหารไทยที่ขายอาหารสำเร็จรูปสำหรับแม่บ้าน ที่ทำงานนอกบ้านจนไม่มีเวลาทำกับข้าวเย็นรับประทานเอง มาซื้อกลับบ้านตอนเย็นหลังเลิกงาน¹⁴⁷ ไว้ด้วย และนอกจากนี้ “ถนัดศอ” ได้แก้อีกกล่าวว่าหากว่าชักชวนคนไปกินข้าวนอกบ้านทำให้ฟุ่มเฟือยว่า

การที่เซลล์ชวนชิมอุบัติขึ้นมาเพื่อแนะนำให้คนไปหาอาหารกินนอกบ้านนี้ทำให้เกิดมีข้อกล่าวหาว่า ทำให้เสียสัจจะแห่งการกินในบ้านอย่างมากมาย คำกล่าวหาดังนี้เป็นจริงแค่ไหน จำจะต้องพิจารณาถึงการดำเนินชีวิตในสังคมปัจจุบันเป็นเกณฑ์ ชีวิตประจำวันของคนในกรุงเทพฯ นี้ ผิดแปลกกับชีวิตเมื่อก่อนสงครามโลกครั้งที่สองอย่างหน้ามือเป็นหลังมือ ความสะดวกสบายในครอบครัวนั้น โดยทั่วไปน้อยนักที่จะมีครบบริบูรณ์ ส่วนมาก

¹⁴⁵ เสริมศรี คงศักดิ์. “อาหารกระป๋องและสุขภาพของประชาชน,” *อุตสาหกรรม* (12: 3 กรกฎาคม 2501): 59.

¹⁴⁶ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เซลล์ชวนชิม,” *สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์* 9: 16 (14 ตุลาคม 2505): 50.

¹⁴⁷ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เซลล์ชวนชิม,” *สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์* 14: 10 (27 สิงหาคม 2510): 50.

ต้องประสบปัญหาเกี่ยวกับการครองชีพ โดยรายจ่ายท่วมรายรับทั้งสิ้น ในทุกวันนี้พ่อบ้านและแม่บ้านมักจะออกทำงานด้วยกันทั้งสองคน มิฉะนั้นรายได้ก็จะไม่พอกับรายจ่าย เมื่อแม่บ้านออกไปทำงานเสียแล้ว ภาระในการหุงหาญก็ต้องย่อหย่อนลงเป็นของธรรมดา ดังนั้นการฝากท้องไว้กับร้านข้าวแกง หาบกล้วยเดี่ยว หรือกินปิ่นโต จึงเป็นสิ่งที่ปฏิบัติกันอยู่ทั่วไป

ทุกวันนี้มีครอบครัวที่ต้องออกทำงานทั้งพ่อบ้านและแม่บ้าน ทำครัวด้วยการหาซื้อกับข้าวสำเร็จรูปอย่างนี้ไม่รู้กี่ร้อยกี่พันครอบครัว อยากกินอะไรก็ซื้อ ๆ เอาแล้วกลับไปหุงข้าวเข้าหม้อหนึ่งก็เป็นอันสำเร็จภักตติจ ทุ่นทั้งเวลาทุ่นทั้งแรง เก็บแรงกายแรงใจไว้สู้กับความลำบากอื่น ๆ ที่จะมีมาได้อีกพอแรงทีเดียว¹⁴⁸

ซึ่งก็ให้ภาพวิถีชีวิตของคนในทศวรรษ 2510 ที่เริ่มจะเปลี่ยนแปลงไปทำงานนอกบ้าน จนเริ่มไม่ทำครัวกินกันในบ้านมากขึ้น ส่วนรูปแบบและความนิยมในอาหารปิ่นโตเป็นอย่างไรก็พอจะเห็นภาพได้จากงานเขียนของ “ถนัดศอ” ที่พูดถึงอาหารปิ่นโตว่า

ยุคนี้เป็นยุคที่ชาวบ้านรับปิ่นโตมากกว่าทำครัวเอง และแม่บ้านสมัยนี้ไม่จำเป็นจะต้องมีเสนหีบปลายจวัก เพียงแต่รู้จักเจ้าปิ่นโตรสดี ๆ อุ่นกับข้าวไม่ไหม้ สามีก็หลงแทบชักดิ้นชักงออยู่แล้วเขามีรถส่งได้เกือบทั่วนครหลวง ถ้าไม่ไกลจนสุดหล้าฟ้าเขียว แล้วเป็นส่งถึงที่ทุกราย ปิ่นโตเจ้านี้ชื่อ “นายดำรง คงครวญ” ส่วนมือกลางวันไปหากินเอนนอกบ้าน¹⁴⁹

นอกจากนี้การหาซื้ออาหารเย็นสำเร็จรูปกลับไปกินกับครอบครัวที่บ้านคงเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นอย่างเป็นปกติในทศวรรษ 2510 เพราะในคอลัมน์แนะนำร้านอาหารรสชาติอร่อยอย่างเชลล์ชวนชิมก็ต้องมาแนะนำร้านอาหารที่ขายกับข้าวสำเร็จรูปที่คนซื้อกลับไปกินกันที่บ้านกันด้วยดังนี้

¹⁴⁸ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 14:31 (21 มกราคม 2511):50.

¹⁴⁹ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 19: 17 (5 ต.ค. 2515): 46.

มีร้านอาหารไทยอยู่ร้านหนึ่งชื่อ “เก้า โภชนา” ตอนเย็น ๆ จะเห็นคนเข้าออก ขวักไขว้ที่เอารถมาจอดเทียบก็มี ต่างคนต่างก็รุมอยู่ที่ตู้กระจกใส่กับข้าวซื้อ ขายกันให้ซุงละมุนไปหมด บางคนก็เอาใส่ถุงพลาสติกกลับบ้าน บางคนก็เอา ปิ่นโตเอาใหญ่ ๆ มาบรรจุไป พูดถึงรสชาติกับข้าวร้านนี้ไม่เลวอยู่มาตรฐานที่ ดีกว่าราคามากมายนัก ดังนั้นจึงไม่ประหลาดใจอะไรเลยที่คนทำงานนอก บ้านทั้งหลายจะพากันมาฝากท้องมือเย็นไว้กับร้านนี้ไม่รู้ต่อกี่ร้อยครอบครัว บางคนบอกว่ามาแวะซื้ออย่างนี้ดีกว่าปิ่นโต เพราะเราชอบใจอะไร อยากกิน อะไรก็เลือกเอาเอง ไม่ต้องจำใจกินอย่างกับข้าวปิ่นโต¹⁵⁰

และ “ถนัดศอ” ยังได้ให้ภาพของวิถีการกินอาหารของคนกรุงเทพฯ ที่ออกทำงานนอก บ้านและมีฐานะชนาชนามีอันจะกินว่า จะกินข้าวนอกบ้านในวันหนึ่งสองมื้อเป็นส่วนมาก และมีอยู่ มากทีเดียวที่กินพร้อมหน้ากันทั้งครอบครัวในมือเย็นเท่านั้น ทั้งนี้ก็เนื่องมาจากผู้หญิงได้เปลี่ยน บทบาทจากในอดีตที่ทำหน้าที่แม่บ้าน ไปทำงานนอกบ้านช่วยครอบครัวอีกแรงหนึ่งด้วย แม่บ้าน จึงต้องรับภาระหนักขึ้น ถ้าจะให้กลับมาหุงหาอาหารอย่างประณีตในบ้านมือเย็น อีกทั้งยังเป็นภาระ ที่หนักมาก

ดังนั้นการกินในบ้านมือเย็น จึงเป็นอาหารง่าย ๆ เสียเป็นส่วนมาก หุงข้าว เจียวไข่ ทอดเนื้อไปตามแกน เมื่อเปื่อยเข้าอาหารสำเร็จรูปจึงเข้ามามีบทบาท อย่างสำคัญโดยแม่บ้านจะหาซื้อกับข้าวที่อยากกิน ใส่ถุงพลาสติก สิ่งละอัน พันละน้อยกลับบ้านหุงข้าวเข้าหม้อหนึ่ง อุ่นกับข้าวจัดใส่จานเท่านั้นก็เสร็จ ภาระกิจในตอนอาหารเย็นไปแล้ว แม่บ้านทุกวันนี้มีหน้าที่แต่เพียงเลือกซื้อ กับข้าวได้ถูกปากคนในครอบครัว อุ่นอาหารไม่ให้ไหม้ เท่านั้นก็เป็นสมบัติของ แม่เรือนอย่างวิเศษในยุคนี้แล้วจะบอกให้ แม่บ้านบางคนก็ใช้เวลาไปซื้อ กับข้าวในตอนเย็นเลิกงาน ก็หันไปรับปิ่นโตที่เขามาส่งถึงบ้านแทน กับข้าว ปิ่นโตที่เชลล์ชวนชิมได้มีโอกาสทดลองที่บ้านเพื่อนในคราวนี้มีอาหาร 4 อย่าง ต่างรส ปริมาณก็มาก พอที่จะกินได้ 4-5 คน สบาย (ถ้าไม่เอากับข้าวมา

¹⁵⁰ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 14: 10 (27 สิงหาคม 2510): 50.

แก้มเหล้าเสียต่างหาก) เดือนหนึ่งราคา 650 บาท เหล้าวันละ 22 บาท
นับว่าไม่แพงเลย ถ้าไปกินตามร้านคงจะได้อย่างมาก 2 จานเท่านั้น¹⁵¹

นอกจากนั้นแล้วการซื้ออาหารสำเร็จรูปแทนการหุงหารับประทานเองในบ้านนั้นยังถูกมองว่าเป็นการประหยัดอีกด้วย โดยเฉพาะในช่วงที่ข้าวของแพง ดังเช่นจากการที่น้ำมันขึ้นราคาในปี พ.ศ. 2517 ซึ่งทำให้ของแพงขึ้นในตลาด “ถนนตอ”¹⁵² ได้ให้เหตุผลว่าการทำอาหารกินเองที่บ้านจะคุ้มก็ต่อเมื่อมีสมาชิกหลายคนและทำอาหารพื้น ๆ ในขณะที่ถ้ามีสมาชิกน้อยคนแค่สองสามคน การซื้อกับข้าวใส่ถุงพลาสติกกลับมากินกับข้าวหุงที่บ้านจะถูกกว่าแน่ ๆ เพราะยุคนี้การเป็น “แม่บ้านพลาสติก” ได้กลายเป็นวิถีชีวิตปกติของผู้คนในกรุงเทพฯ ไปแล้ว

การใช้พลาสติกมาห่อหุ้มหรือบรรจุอาหารก็นับเป็นประดิษฐ์กรรมที่รองรับเรื่องความสะดวกในการกินของคนไทยที่เพิ่งเกิดขึ้นได้ไม่นานในราวทศวรรษ 2500 ในขณะที่ก่อนสงครามโลกครั้งที่สองลาวัญย์ โชติามระได้กล่าวถึงสาเหตุที่อาหารสำเร็จรูปไม่ได้รับความนิยมว่ามีสาเหตุมาจาก “ภาชนะที่จะบรรจุอาหารนั้นหามีสะดวกอย่างทุกวันนี้ ไม่มีแต่ใบตองทั้งสดและแห้ง ซึ่งจะเป็นรูปกระถางหรือห่อกลัดตามแต่ความสะดวกในการบรรจุ”¹⁵³ นอกจากนั้นยังมีกระดาษหนังสือพิมพ์สำหรับห่อของแห้ง และถ้าอาหารเป็นของเหลวก็ใช้กระป๋องนมบรรจุซึ่งทางร้านก็จะคิดเงินค่ากระป๋องเพิ่มด้วย แต่เมื่อผู้คนหันมานิยมใช้พลาสติกกันอย่างแพร่หลายในการบรรจุอาหาร ทำให้ปิ่นโตที่เคยมีความสำคัญมาก่อนในการใช้ใส่อาหารสำเร็จรูปเริ่มหมดความสำคัญลงไปด้วย และเมื่อเกิดน้ำมันแพงพลาสติกก็แพงตามไปด้วยแต่กระนั้นก็แทบไม่ได้ส่งผลต่อการใช้พลาสติกเลยเพราะสะดวกสบายที่สามารถบรรจุอาหารได้ทุกรูปแบบและคนซื้อก็ไม่เป็นภาระต้องถือภาชนะเตรียมไปเองด้วย ดังที่ผู้กล่าววว่า

เมื่อก่อนหน้าสักสิบกว่าปี ผักหญ้าปลาปู ขนมยังใช้ใบตองห่อ แต่พอถุงพลาสติกก้าวเข้ามาทางหน้าต่าง ใบตองก็ต้องถอยออกไปทางประตู เราใช้กันเพลินจนถึงเวลาน้ำมันแพง พลาสติกเป็นผลพลอยได้จากน้ำมัน พลาสติก

¹⁵¹ ถนนตอ (นามแฝง-ถนนศรี สวัสดิ์วัฒน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 16: 52 (21 มิถุนายน 2513): 50.

¹⁵² ถนนตอ (นามแฝง-ถนนศรี สวัสดิ์วัฒน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 20: 29 (6 มกราคม 2517): 46.

¹⁵³ ลาวัญย์ โชติามระ, เมืองไทยสมัยก่อน (กรุงเทพฯ: กราฟฟิคอาร์ต, 2522), น. 78.

ติดก็เลยแพงขึ้น เจียบ ๆ ...ขณะนี้เราใช้ถุงพลาสติกกันอย่างเพิลิตเพลิน ฟุ่มเฟือยและพรวดพราดจนเกินไป แต่ก่อนเคยหิ้วปิ่นโตไปซื้อข้าวหรือ กวยเตี๋ยว เดียวนี้ไปตัวเปล่า เพราะแน่ใจว่าทุกร้านจะต้องมีถุงพลาสติกใส่ให้ พ่อบ้านแม่เรือนเคยคิดบ้างไหมว่า ในวันหนึ่ง ๆ ท่านใช้ถุงพลาสติกกี่ถุง ท่านทิ้งไปแล้วกี่ถุง และมีวันใดบ้างที่ท่านไม่ได้ใช้ถุงพลาสติกเลย¹⁵⁴

ในยุคปลายทศวรรษ 2510 นี้แม่บ้านหลายคนกลายเป็น “ผู้หญิงถุงพลาสติก” ไปโดยปริยาย เพราะต้องทำงานนอกบ้าน ไม่เข้าครัว “ไม่ยอมหน้าเป็นมัน ฟันเป็นยางอยู่หน้าเตาไฟ เลยซื้ออาหารสำเร็จรูปใส่ถุงมากินที่บ้าน”¹⁵⁵ แม้จะยังมีความวิตกกังวลถึงอันตรายของอาหารสำเร็จรูปหรืออาหารของแม่บ้านยุคพลาสติกที่ปรุงทิ้งไว้นานไม่ได้ปรุงเสร็จใหม่ ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายกับผู้กินได้ ซึ่งต่างจากสมัยก่อนที่แม่บ้านใช้เวลาส่วนใหญ่ทำอาหารสำหรับครอบครัว หุงต้มทีละมือพอย้ายจากเตาก็เข้าปากภายในเวลาไม่กี่นาที ไม่หุงต้มทิ้งไว้นาน ๆ จุลินทรีย์จึงไม่มีโอกาสเติบโต อันเป็นเหตุทำให้อาหารบูดหรือเป็นพิษ

และยังมีผู้ที่เรียกการกินอาหารสำเร็จรูปนี้ว่า “ภัตตาหารข้างทาง” หรือครัวเคลื่อนที่ของแม่บ้านสมัยใหม่นั้นเอง ซึ่งปรากฏให้เห็นอย่างหนาตาในช่วงต้นทศวรรษ 2520 ทั้งในบริเวณตลาดและชอกชอยเกือบทุกย่านชุมชนของกรุงเทพฯ ซึ่งร้านเหล่านั้นนอกจากขายปลีกแล้วยังทำปิ่นโตจัดส่งไปตามบ้านด้วย สนนราคาก็ต่างกันตามความต้องการของผู้สั่ง ราคาต่ำสุดสำหรับมือเดียวตกประมาณราวเดือนละ 300 บาท แต่ราคาอาจจะสูงกว่านี้ก็เป็นได้เพราะก่อนหน้านี้เมื่อปี พ.ศ. 2517 ในช่วงเกิดวิกฤตการณ์น้ำมันแพงข้าวของหลายอย่างราคาสูงขึ้น รวมทั้งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผักต่าง ๆ ด้วย ดังนั้นในประสบการณ์ของแม่บ้านที่ถ่ายทอดลงในวารสารสตรีสารจึงสะท้อนอารมณ์และความรู้สึกแห่งยุคสมัยได้ดีที่ว่า

ฉะนั้นผู้เป็นแม่บ้านก็ต้องจัดแจงจ่ายเอง และกลับไปทำเองหลังเลิกงาน และแน่นอนสำหรับผู้ไม่เคยเข้าครัว (เพราะได้มอบหน้าที่ให้กับคนครัวทำไปแล้วตั้งนาน) หรือผู้ที่เคยเข้าครัวก็ตาม แต่รู้สึกว่ารสมือตัวเองจะอยู่ในประเภทแสดงให้สามีหรือลูกเต้าทานแล้วหน้านี้ว้าวคือขมวดจนอดโมโหไม่ได้ ก็จำเป็นอยู่เองต้องพึง “ภัตตาหารข้างทาง”

¹⁵⁴ สตรีสาร 27: 80 (23 มีนาคม 2518): 93.

¹⁵⁵ “เพลินใจในครัว,” ขวัญเรือน 6: 404 (พฤษภาคม 2517): 42.

“ซื้อประหยัดดีค่ะ เราเลือกได้ตามใจชอบ ซื้อของเขาชอบอย่างเราชอบอย่าง
แค่นั้นก็พอ ที่บ้านไม่มีคนใช้ค่ะ เราเช่าแฟลตอยู่ เรื่องกับข้าว ฉันเคยทำค่ะ
แต่ตอนนี้เฉพาะเวลาว่าง หรือวันเสาร์อาทิตย์ ดิฉันก็หัดทำบ้างค่ะ”

“ฉันนะแต่งงานมา 15 ปีแล้ว เห็นไหมยังไม่มีครัวเลย รับปิ่นโตมั่ง รับไป นาน
ๆ เปื้อนน้ำมันก็หันไปสั่งเจ้าใหม่ต่อไป บางทีก็มาซื้อเอาตามร้านนี้แหละ ชี้เกี่ยจ
ทำ เธอคิดซิว่าทำไปมันก็ไม่อร่อย จะทำให้ใครกิน เท่ากับสิ้นเปลืองไป
เปล่า ๆ ซื้อเขาเสียให้หมดเรื่องไปเลย เธอดูซิของเยอะแยะจะเลือกอย่างไร”
นอกจากอาหารตาม “ภัตตาคารข้างทาง” แล้ว อาหารกระป๋องก็มีสารพัด
สำหรับแม่บ้านสมัยใหม่ อาหารกระป๋องมีทั้งเผ็ดทั้งจืด เลือกได้ตามใจชอบ มี
แม้กระทั่งน้ำพริก เรียกว่าสะดวกแก่แม่บ้านยุคพัฒนา ยุคนี้เปิดตู้ได้ปั๊บสม
กับชีวิตที่เร่งรีบยิ่งขึ้นทุกวัน การซื้ออาหารสำเร็จรูป หรือแม้แต่ น้ำพริกแกง
เราจัดการแกงปรุงรสเองได้ง่ายดายนี้ พุดไปแล้วก็เหมาะสมกับกาลสมัย แต่
ผู้ใหญ่รุ่นคุณปู่คุณย่า คุณตา คุณยายก็อดบ่นไม่ได้ที่เห็นสภาพชีวิตของ
แม่บ้านสมัยนี้¹⁵⁶

หรือที่หม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ได้เขียนให้เห็นภาพของค่านิยมที่มีมากขึ้น
เรื่อย ๆ ของอาหารกระป๋องที่ผลิตได้มากขึ้นในประเทศได้มากขึ้นในทศวรรษ 2510 ว่า “สมมติเรา
จะจัดสำหรับอาหารไทยขึ้นสักมื้อ โดยใช้แต่เครื่องกระป๋องทั้งหมดก็จะทำได้ง่ายดาย เพียงแค่
เลือกอาหาร แล้วเปิดกระป๋องใส่จานใส่ชามเท่านั้น ก็จะได้สำหรับโอหารสทั้งคาวหวานในเวลา
พริบตาเดียว”¹⁵⁷

เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงรูปแบบวิถีชีวิตที่เร่งรัดของคนเมือง ทำให้ต้องการความ
สะดวกเป็นใหญ่ แม่บ้านที่เหนื่อยจากการทำงานมาแล้วทั้งวัน หากต้องทำอาหารกินเองกว่าจะ
สำเร็จคงเพลียเพิ่มขึ้นอีกหลายเท่า หลายครอบครัวจึงต้องตัดปัญหาเรื่องการทำกิน โดยเปลี่ยนไป
ซื้อกิน จนมีผู้แสดงไว้ในคอลัมน์ทรรศนะชายในนิตยสารสตรีสารถึงชีวิตแม่บ้านในยุคต้นทศวรรษ

¹⁵⁶ ัญญา (นามแฝง), “แม่บ้าน-อาหารสำเร็จรูป,” สตรีสาร 30: 11 (19 มิถุนายน
2520): 24, 119.

¹⁵⁷ ถนัดศอ. (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์
18: 28 (2 มกราคม 2515): 46.

2520 เอาไว้ว่าใกล้สิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวักแล้ว¹⁵⁸ เพราะอึดคั้ดทั้งเวลาและแรงงานจนไม่มีเวลาทำอาหารเอง แต่ยังพอมีเงินซื้ออาหารที่คนอื่นทำขาย ซึ่งก็มีคนเขียนตอบถึงเรื่องเสน่ห์ปลายจวักในยุคใหม่ โดยให้ความหมายใหม่ไปด้วยว่า “อย่าเพ็งน้อยใจว่าบกพร่องหน้าที่ของศรีภรรยา หรือไร้เสน่ห์ปลายจวักอย่างสิ้นเชิง เมื่อยังต้องรับผิดชอบเรื่องอาหารการกิน เสน่ห์ปลายจวักจึงเปลี่ยนมาอยู่ที่วิธีการจัดการอาหารของครอบครัว...วิธีเพิ่มพูนเสน่ห์ปลายจวักคือ การแสวงหาความรู้ทางโภชนาการเพิ่มเติมอยู่เสมอ”¹⁵⁹ กล่าวคือเป็นแม่บ้านที่รู้ความต้องการทางโภชนาการของสมาชิกในครอบครัว รู้คุณค่าอาหาร รู้จักจัดอาหารให้ได้สารอาหารทุกอย่างเพียงพอ รู้จักเลือกซื้ออาหารอย่างประหยัดและปลอดภัย เก็บอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ฯลฯ ซึ่งการทำงานบ้านงานครัวที่ต้องดูแลรับผิดชอบอาหารการกินของครอบครัวนี้ ก็ยังเป็นหน้าที่ของผู้หญิงในฐานะแม่บ้านอยู่ เพราะถึงแม้ว่าบทบาทของครอบครัวถูกลดไปอีกอย่างหนึ่งแล้ว โดยเฉพาะบทบาทของแม่ คือการทำอาหารเลี้ยงครอบครัว ทั้งนี้ก็ไม่ได้หมายความว่าลดงาน เป็นเพียงเปลี่ยนงานจากผู้ทำมาเป็นผู้จัดการเรื่องอาหารที่ไม่ต้องลงมือทำเอง จะจัดการอย่างไรก็แล้วแต่ ให้ลูกบ้านได้กินดีนับว่าใช้ได้¹⁶⁰

และนอกจากนั้นเสน่ห์ปลายจวักของแม่บ้านยุคนี้ก็คือการบริหารเรื่องอาหารการกินที่แม้จะไม่ปรุงเอง แต่ก็ต้องเลือกซื้อให้เป็นทีพอใจของสมาชิกในครอบครัวอีกด้วย เพราะถ้าหากบางคนไม่ชอบอาหารปิ่นโต เพราะไม่อยากกินอาหารที่คนอื่นกำหนดรายการไว้ให้แล้ว แต่อยากเลือกกับข้าวเองทุกวัน ก็มีข้อแนะนำว่าต้องหันไปพึ่งอาหารสำเร็จรูปเพราะสามารถเลือกกับข้าวอย่างที่คุณในครอบครัวชอบได้ และสามารถเลือกสรรยักย้ายจนถูกใจทุกคนได้ เพียงแต่ “ใช้หัวคิดก่อนซื้อ เพียงใช้นิ้วชี้เพียงนิ้วเดียวให้เขาดักใส่ถุงพลาสติกให้ก็ได้กิน แต่มาอย่าตรงตัดสินว่า ควรเลือกซื้ออาหารสำเร็จรูปจากร้านไหนดี”¹⁶¹

¹⁵⁸ ดูการพูดถึงประเด็นนี้อย่างละเอียดได้ใน เชี่ยว เชิงคำ, “ใกล้สิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวัก,” สตรีสาร 32: 40 (6 มกราคม 2523): 47.

¹⁵⁹ ไทเกอร์ดี (นามแฝง-อรวินท์ ทอริ), “ยังไม่สิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวัก,” สตรีสาร 33: 6 (11 พฤษภาคม 2523): 141- 142.

¹⁶⁰ สมศรี สุขุมลันนันทน์, “ปากบุกซุกปากบอน,” สตรีสาร 46: 16 (4 กรกฎาคม 2536): 119.

¹⁶¹ ไทเกอร์ดี (นามแฝง-อรวินท์ ทอริ), “ยังไม่สิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวัก,” สตรีสาร 33: 6 (11 พฤษภาคม 2523): 141- 142.

กล่าวโดยทั่วไปชีวิตความเป็นอยู่ของคนในยุคทศวรรษ 2520 แตกต่างจากคนรุ่นเก่าทั้งด้านสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม คนในเมืองใหญ่ต้องเปลี่ยนแปลงความเป็นอยู่จากเคยอยู่บ้านก็เปลี่ยนมาอยู่อาศัยในอาคารสูงร่วมกันจำนวนมากในรูปแบบแฟลต อพาร์ทเมนต์ ที่ต่างคนต่างอยู่อาศัยภายในห้องของตนเอง รวมถึงอาหารการกินก็แตกต่างจากอดีต ที่ต้องปรับให้เหมาะสมกับสังคมที่เร่งรีบ ในอดีตทำกับข้าวทุกวัน ต้องปรุงกินเองทุกมื้อ ก็กลายเป็นจ่ายเพียงสัปดาห์ละครั้งหรือปรุงกินเองวันละมื้อ โดยอาศัยอาหารสำเร็จรูปหรืออาหารสำเร็จรูปช่วย ทำให้ลดเวลาเรื่องอาหารการกินลงได้มาก¹⁶² เพราะต้องการเอาเวลาส่วนใหญ่ไปทำมาส่วนเรื่องหากินก็อาศัยซื้อสำเร็จรูปจากที่มีวางขายก็เลยหากินได้ไม่ยุ่งยากเหมือนสมัยก่อน

นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของคนในเมืองที่ต้องเปลี่ยนไปอาศัยอยู่แฟลตหรืออพาร์ทเมนต์ซึ่งมีพื้นที่ใช้สอยจำกัด และรูปแบบของที่อยู่อาศัยแบบนี้ในเมืองไทยมักไม่มีครัวสำหรับประกอบอาหาร จึงทำให้คนที่อยู่อาศัยแบบมีห้องนอนห้องเดียวอันเป็นที่นิยมกันมากในทศวรรษ 2520 ไม่สามารถทำครัวปรุงอาหารกินกันในครอบครัวได้ ดังการบรรยายถึงสภาพการอยู่แฟลตในยุคนั้นว่า

ใหม่ ๆ ผมเคยหุงข้าวกิน แต่อยู่ไปสักระยะหนึ่งเห็นว่าการซื้อเขากินดูจะเข้าท่ากว่า ไม่ต้องเหนื่อยไม่สกปรก ไม่ต้องกินอาหารซ้ำซาก เนื่องจากเราไม่มีเวลามาใส่ใจกันว่าวันนี้เราจะทำอะไรกิน เพราะวันหนึ่ง ๆ นั้นเราต้องทำงานกันมาเหนื่อยมากแล้ว และอีกอย่างการซื้อของมาทำอาหารกินเองนั้น บางมื้อและหลาย ๆ มื้อไม่ใช่ว่าจะถูกกว่าซื้อเขากิน¹⁶³

ต้นทศวรรษ 2520 การอาศัยอพาร์ทเมนต์ในกรุงเทพฯ เป็นวิถีปกติแล้วสมัยนั้น ดังที่ วาณิช จรุงกิจอนันต์ได้ย้อนรำลึกให้ฟังว่า “ตอนผมกลับมาเมืองไทยใหม่ ๆ เมื่อสิบห้าสิบหกปีที่แล้ว ผมไปเช่าอพาร์ทเมนต์อยู่แถวอนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ”¹⁶⁴ เรื่องอาหารการกินก็เลยต้องซื้ออาหาร

¹⁶² ลำดวน เสวตมาลย์, “อาหารที่สำเร็จและสำเร็จรูป,” สตรีสาร 38: 10 (2 มิถุนายน 2528):119.

¹⁶³ เชี่ยว เชิงคำ, “ใกล้สิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวัก,” สตรีสาร 32: 40 (6 มกราคม 2523): 47.

¹⁶⁴ วาณิช จรุงกิจอนันต์, “ร้านประจำ,” สตรีสาร 47: 34 (6 พฤศจิกายน 2537): 97.

สำเร็จรูปและอาหารตามสั่งที่ขายกันอยู่ตามร้านไม่เคยทำกินเลย และด้วยวิถีชีวิตแบบนี้จึงทำให้เขามักมีร้านประจำสำหรับซื้อหาอาหารกินด้วยเสมอ

ในทศวรรษต่อมา ก็พบว่า การอยู่อาศัยในเมืองได้เปลี่ยนโฉมใหญ่อีกครั้งจากผลของสภาพการจราจรที่ติดขัดมากในกรุงเทพฯ การอาศัยอยู่ในคอนโดมิเนียมใจกลางเมืองจึงกลายเป็นทางเลือกที่ไม่ต้องคิดนานสำหรับผู้ทำงานอยู่ใจกลางเมืองทั้งหลาย และยังสะท้อนถึงรูปแบบชีวิตที่ทันสมัยของผู้อยู่อาศัยอีกด้วย ดังโฆษณาขายห้องในคอนโดมิเนียมที่พาดหัวในหนังสือพิมพ์ว่า

เปลี่ยนวิถีชีวิตชาวกรุงเป็นครอบครัวทันสมัยเริ่มเด่นชัดขึ้นมาแล้ว ตลอดไม่กี่ปีที่ผ่านมา ใครไม่ใช้โอกาสนี้ปรับปรุงสภาพความเป็นอยู่ไว้ก่อน มีหวังตั้งหลักไม่ทัน รถติดจะเป็นปัญหาใหญ่ที่เรื้อรัง อันส่งผลกระทบต่อทั้งระบบเศรษฐกิจ และความสุขส่วนตัวของคุณ

จุดเด่นของโครงการคือ อยู่ในทำเลที่สะดวกต่อการเดินทางไปยังจุดอื่น ๆ ในใจกลางกรุงเทพฯ และมีสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ในการดำเนินชีวิตครบครัน ห้องชุดจะให้ความสะดวกสบายแก่ผู้พักอาศัยที่มีจำนวนสมาชิกในครอบครัวไม่เกินห้าคน ให้บรรยากาศของความโอ่โถง แต่คงความเป็นส่วนตัวไว้อย่างเหนียวแน่น มีระบบต่าง ๆ สำหรับอำนวยความสะดวก การดูแลรักษาความสะอาด ตลอดจนความเป็นระเบียบเรียบร้อยทั่วบริเวณอาคาร ซึ่งถ้าเป็น “บ้านเดี่ยว” เจ้าของบ้านจะต้องดูแลรับผิดชอบเองทั้งหมด ทำให้เวลาสำหรับการพักผ่อนต้องหมดไปกับภาระทั้งหลายอย่างไม่มีทางหลีกเลี่ยง¹⁶⁵ (ขีดเส้นใต้โดยผู้เขียน)

ซึ่งผลสำเร็จของโครงการนี้ นับได้ว่าเป็นสัญญาณอย่างหนึ่งที่บ่งชี้ว่าวิถีชีวิตของชาวกรุงเทพฯ ได้เปลี่ยนไปมีรูปแบบครอบครัวยุคใหม่ ที่ทันสมัยมากกว่าเก่า ถึงแม้ที่อยู่อาศัยในคอนโดมิเนียมได้ถูกออกแบบพื้นที่ใช้สอยให้มีครัวเป็นสัดส่วน แต่ก็อาจคาดเดาได้ว่าจะมี “ครอบครัวทันสมัย” จำนวนน้อยที่จะใช้ครัวเป็นส่วนสำคัญของบ้านดังที่เคยเป็นมา ส่วนใหญ่คงเป็นครัวประกอบหรืออุ่นอาหารกึ่งสำเร็จรูปและอาหารสำเร็จรูปเสียมากกว่า

¹⁶⁵ สมศรี สุขุมลันนันทน์, “ครอบครัวทันสมัย,” สตรีสาร 45: 19 (16 กรกฎาคม 2535): 120. การอ้างถึงโฆษณาจากข้อเขียนดังกล่าว แต่ไม่ทราบแหล่งที่มา แต่ในข้อเขียนก็กล่าวชัดเจนว่าอ้างมาจากโฆษณาอีกที.

การเปลี่ยนแปลงของแหล่งซื้อหาอาหารก็เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่สำคัญที่ทำให้วิถีการบริโภคของเมืองเปลี่ยนไป ดังที่มีการตั้งข้อสังเกตถึงการเข้ามาของซูเปอร์มาร์เก็ตในยุคที่เพิ่งเข้ามา มีบทบาทสำหรับแม่บ้านในยุคแรกว่า “เป็นวิถีการดำเนินชีวิตแบบตะวันตกที่ได้เข้าแทรกแซงชีวิตอย่างไทย ๆ มากขึ้นทุกที สิ่งที่อยู่ใกล้ชิดกับชีวิตประจำวันของเรามากที่สุดเห็นจะไม่พ้นจากการกิน การอยู่ การซื้อของ จ่ายกับข้าว ตลาดแบบฝรั่งที่เราเรียกว่าซูเปอร์มาร์เก็ตกำลังขยายตัวเข้ามาแทนที่ตลาดสดตลาดนัดอย่างไทย ๆ”¹⁶⁶ มากขึ้นทุกที

สื่อมวลชนก็มีบทบาทสำคัญในการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้บริโภคไม่น้อยเช่นกัน โดยเฉพาะแก่ผู้เยาว์ดังที่สมศรี สุกุมลนันทน์ ได้สะท้อนถึงโฆษณาขายของกินของเล่นในโทรทัศน์ว่า ไม่หลอกลวงก็เหมือนหลอกลวง เพราะล่อให้เสียสละสิ่งที่ไม่เป็นประโยชน์แก่ร่างกายมากิน เล่น หลายอย่างเป็นอาหารสำเร็จรูปหรือกึ่งสำเร็จรูป ให้ความสะดวกแก่แม่ ในภาพโฆษณาทำน่ากิน มีเนื้อสัตว์เพียบ ทำให้คนกินเข้าใจผิดไปว่ากินอาหารของนั้นแล้ว จะได้อาหารที่มีคุณค่าดังที่เห็นในภาพ พอกินจริง ๆ ได้แต่แป้ง อาหารจำพวกนี้กินเป็นครั้งเป็นคราวแก้ขัดก็พอไหว แต่ถ้าแม่รักความสะดวกสบาย พึ่งอาหารของเรื่อยไป ลูกในครอบครัวที่มีอันจะกินก็อาจเป็นโรคขาดสารอาหารได้¹⁶⁷

นอกจากนี้สภาพของการจราจรก็นับเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงรูปแบบและวิถีการกินอาหารของคนกรุงเทพฯ อย่างมาก แม้แต่อาหารปิ่นโตที่เสื่อมความนิยมก็ถูกมองว่าเป็นเพราะการจราจรในกรุงเทพฯ เป็นอุปสรรค แต่ขณะเดียวกันกลับป็นนิยามอาหารสำเร็จรูปใส่กล่องแทน เพราะสะดวกเนื่องจากแม่จะสามารถซื้ออาหารกล่องใส่ไว้ในตู้เย็น ลูกกลับบ้านเปิดดูว่าจะชอบกินอะไร แล้วก็หยิบไปใส่เตาอบไมโครเวฟ หลังจากกินเสร็จแล้วก็ทิ้งกล่องไปเลย และอาหารกล่องยังสั่งซื้อทางโทรศัพท์จากห้างสรรพสินค้าใหญ่ให้มาส่งให้ถึงบ้าน¹⁶⁸ ได้อีกด้วย นอกจากนี้จากอาหารสำเร็จรูปที่เคยบรรจุปิ่นโต ถุงพลาสติก กล่องพลาสติกแล้ว ต่อมาในราวทศวรรษ 2530 กล่องโฟมก็เป็นวัสดุบรรจุอาหารที่ใช้กันแพร่หลาย เนื่องจากความสะดวก ไม่มีภาระเรื่องเก็บล้างจาน¹⁶⁹ จึงเห็นได้ว่าอาหารสำเร็จรูปได้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตคนเมือง

¹⁶⁶ ว. สุชาวดี, “สงครามย่อยในซูเปอร์มาร์เก็ต,” สตรีสาร 37: 45 (3 กุมภาพันธ์ 2528): 112.

¹⁶⁷ สมศรี สุกุมลนันทน์. “ทำกิน-ซื้อกิน,” สตรีสาร 42: 22 (22 เมษายน 2532): 117.

¹⁶⁸ สมศรี สุกุมลนันทน์, “อยู่กิน-กินอยู่,” สตรีสาร 48: 47 (4 กุมภาพันธ์ 2539): 108.

¹⁶⁹ เรื่องเดียวกัน, น. 107.

โดยสมบูรณ์ไปแล้ว การจะควบคุม จำกัดอาหารบางอย่างหรือส่วนผสมบางอย่างเช่นน้ำตาลที่มากับอาหารสำเร็จรูปเหล่านั้นก็ยากขึ้น

จากการศึกษาพฤติกรรมการกินของคนไทยของสถาบันวิจัยโภชนาการประมาณปี พ.ศ. 2527 โดยศึกษาถึงรูปแบบของการบริโภคของประชาชนทั้งในเมืองและชนบท พบว่าในเมือง โดยเฉพาะในกรุงเทพมหานครนั้นเมื่อกลางวันคนในเมืองต้องพึ่งอาหารปรุงสำเร็จรูปเป็นส่วนมาก ในขณะที่ยังปรุงอาหารเย็นและเช้าเองที่บ้าน โดยมือเย็นจะปรุงเองที่บ้านมากที่สุด และพบว่ายังมีรายได้เพิ่มขึ้นหรือฐานะดีจะปรุงอาหารรับประทานที่บ้านน้อยลง และซื้ออาหารสำเร็จรูปรับประทานทั้งที่รับประทานในบ้านและนอกบ้านเพิ่มมากขึ้นตามสัดส่วนของรายได้ ขณะเดียวกัน ในครอบครัวเกษตรกรและกรรมกรผู้มีรายได้น้อยหรือไม่สูงนัก ยังมีแนวโน้มที่จะปรุงอาหารรับประทานที่บ้านเป็นส่วนใหญ่และซื้ออาหารสำเร็จรูปน้อย¹⁷⁰ และจากการศึกษาในเขตเมือง ชลบุรีในช่วงเดียวกันก็พบว่าคนในเมืองได้มีแนวโน้มเปลี่ยนรูปแบบเป็นการใช้ชีวิตเป็นแบบสมัยใหม่มากขึ้น “โดยเฉพาะพวกแม่บ้านจะต้องพึ่งอาหารปรุงสำเร็จรูปหรืออาหารที่ขายตามท้องถนนมากขึ้น”¹⁷¹ ซึ่งก็พบว่าสามารถหาซื้อได้ง่ายในเขตเมือง เนื่องจากมีร้านค้าที่ขายอาหารสำเร็จรูปให้บริการอยู่อย่างหนาแน่นในเขตเมือง สามารถหาซื้อหรือเดินทางมาซื้อได้อย่างสะดวก และมีให้เลือกซื้อกันอย่างหลากหลายตั้งแต่ของว่าง ของกินเล่นและขนมซึ่งมีขายมากที่สุด ไปจนถึงอาหารสำเร็จรูปที่กินเป็นมื้อเอาอิมอย่างข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น

ในขณะที่พฤติกรรมการกินของชาวบ้านในชนบททั้งในภาคใต้และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ¹⁷² พบว่าคล้ายคลึงทั้งในเรื่องของทรัพยากรที่นำมาใช้เป็นอาหารประจำวัน มักเป็นของกินที่หาหรือผลิตได้เองในท้องถิ่น จะมีการพึ่งอาหารจากภายนอกไม่มากนักซึ่งจะเป็น

¹⁷⁰ สาลินี วรบัณฑิต, “การศึกษาค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารและบริโภคนิสัยของประชากรในกรุงเทพมหานคร,” ใน พฤติกรรมการกินของคนไทย, (กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2527), น. 104-108.

¹⁷¹ นภัส ศิริสัมพันธ์, “พฤติกรรมการบริโภคของประชากรในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี,” ใน พฤติกรรมการกินของคนไทย (กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2527), น. 103.

¹⁷² คูโน กัณหา กระธนา, “พฤติกรรมการกินของประชากรชาวใต้,” น. 71-73. และ “พฤติกรรมการกินของชาวชนบทใน 10 หมู่บ้าน จังหวัดขอนแก่น,” น. 82-93. ใน พฤติกรรมการกินของคนไทย (กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2527).

อาหารที่ซื้อกินไม่บ่อยนัก และรูปแบบการกินอาหารก็กินครบทั้ง 3 มื้อ โดยปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้าน หรือเตรียมไปกินในร้านหรือสถานที่ซึ่งประกอบการทำงานอยู่ การกินระหว่างมื้อมีน้อยมาก ถ้ามีก็เป็นพวกของหวานซึ่งไม่กินหลังมื้ออาหารเหมือนในเมือง

แต่จากการลงเก็บข้อมูลภาคสนามของผู้เขียนวิทยานิพนธ์ในชนบทภาคอีสานและภาคใต้ และในกรุงเทพมหานครและปริมณฑลเมื่อปี พ.ศ. 2543 ในโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาระบบการพึ่งตนเองด้านสุขภาพในระดับครอบครัวและชุมชน¹⁷³ พบว่ารูปแบบการบริโภคทั้งในชนบทและในเมืองได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก กล่าวคือในเมืองที่ศึกษาชุมชนกรรมกรโรงงานทอผ้าย่านอ้อมน้อย-อ้อมใหญ่พบว่าคนงานได้อาศัยอาหารสำเร็จรูปราคาถูกที่ขายหน้าโรงงานและตลาดในย่านที่โรงงานตั้งอยู่เป็นแหล่งอาหารประจำวันและมีรูปแบบการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มคล้ายคนเมืองทั่วไป¹⁷⁴ ในขณะที่ศึกษาในหมู่บ้านจัดสรรพบว่าชนชั้นกลางที่มีฐานะดียังคงพึ่งอาหารสำเร็จรูปทั้งที่กินนอกบ้านและกินในบ้าน แต่มีรูปแบบที่เปลี่ยนไปคือการใช้เทคโนโลยีและเทคนิคการจัดการวางแผนเป็นระยะยาวไม่ได้ซื้อมากินมื้อต่อมื้อ คือไปซื้ออาหารสำเร็จรูปจากซูเปอร์มาร์เก็ตมาตุนให้สามารถกินได้ทั้งสัปดาห์ โดยแช่เย็นเอาไว้เมื่อจะรับประทานก็เอาอาหารสำเร็จรูปมาอุ่นด้วยเตาไมโครเวฟ¹⁷⁵ อันแสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงจากเมื่อสองทศวรรษก่อนพอสมควร

ในขณะเดียวกันรูปแบบการบริโภคในชุมชนชนบทโดยเฉพาะชุมชนที่ศึกษาในภาคตะวันออกเฉียงเหนือก็เปลี่ยนแปลงไปไม่น้อย¹⁷⁶ ที่สำคัญคือการต้องพึ่งแหล่งอาหารจากภายนอกชุมชนมากขึ้น โดยจากการวิเคราะห์ชุมชนพบว่ารายจ่ายที่รั่วไหลออกนอกหมู่บ้านมากที่สุดคือค่าอาหารและขนม ถึงแม้ว่าการกินอาหารยังเป็น 3 มื้อเหมือนเดิม แต่ก็เปลี่ยนแปลงในวิธีการปรุงและรายการอาหารที่คล้ายกับภาคกลางมากขึ้น ที่ต้องอาศัยเครื่องปรุงพวกซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย ซึ่งไม่เคยใช้มาก่อน แต่เมื่อได้เดินทางไปทำงานในต่างถิ่นก็ได้อิทธิพลการกินอาหารแบบในเมืองติดตัวมาเมื่อกลับบ้านก็ได้้นำการกินรูปแบบใหม่กลับสู่ชุมชนด้วย รวมทั้งการซื้ออาหารสำเร็จรูปมา

¹⁷³ โกมาตร จึงเสถียรทรัพย์และคณะ, พลวัตสุขภาพกับการพึ่งตนเอง (2 เล่ม ภาคเมืองและภาคชนบท) (นนทบุรี: สำนักวิจัยสังคมและสุขภาพ, 2547).

¹⁷⁴ โกมาตร จึงเสถียรทรัพย์และคณะ, พลวัตสุขภาพกับการพึ่งตนเอง: ภาคเมือง, น. 135.

¹⁷⁵ เรื่องเดียวกัน, น. 253.

¹⁷⁶ เรื่องเดียวกัน, ภาคชนบท, น. 273-279.

รับประทานมากขึ้นจากตลาดและร้านค้าที่มาขายถึงหมู่บ้านเพราะการคมนาคมสะดวกขึ้น ชาวบ้านจึงวางแผนแก้ปัญหาด้วยการปลูกผักเลี้ยงสัตว์กันเองในชุมชนให้มากขึ้น เพื่อให้สามารถพึ่งตนเองได้ทางอาหารการกิน

3.3 สรุป

การเปลี่ยนแปลงของวิถีชีวิตและการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันของผู้คนในสังคมไทยในราวศตวรรษที่ผ่านมา แสดงให้เห็นว่าเป็นผลจากพลวัตของระบบการเมือง เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมโดยรวมของทั้งสังคมอย่างเห็นได้ชัด การศึกษาทำความเข้าใจสังคมในภาพกว้างจึงจะสามารถอธิบายประวัติศาสตร์ทั้งหมด (total history) ที่เกิดขึ้นนี้ได้ ซึ่งเป็นลักษณะของการศึกษาประวัติศาสตร์สังคมที่สำคัญประการหนึ่งนั่นเอง

การเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตอันเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจและสังคมที่ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านวิถีชีวิตวัฒนธรรมและกาลเทศะเกี่ยวกับการกินอาหารและด้านกายภาพหรือวัตถุที่เข้ามาเกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน ไม่ว่าจะเป็นดีกรีสถานที่กินอาหารและรูปแบบการคมนาคม แหล่งการค้า สถานที่ซื้อของใช้ ชื่อของกิน ร้านอาหาร โดยต้องการจะอธิบายให้เห็นว่าสิ่งเหล่านี้ล้วนมีส่วนกำหนดและส่งผลต่อรูปแบบการกินของคนสมัยใหม่ที่ต้องดำเนินชีวิตท่ามกลางวัตถุอย่างมาก

นอกจากนั้นการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตที่เป็นผลจากการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของเมืองก็มีผลต่อการกินของผู้คนเช่นกัน การเปลี่ยนแปลงของที่อยู่อาศัยจากบ้านที่เคยมีส่วนสัดส่วนชัดเจนสำหรับกิจกรรมต่าง ๆ คือ ห้องนอน ห้องนั่งเล่น ห้องครัว ห้องรับแขก ก็มีการเปลี่ยนมาอาศัยในพาร์ทเมนต์ หรือคอนโดมิเนียมที่บางครั้งก็มีแค่ห้องเดียว ทำกิจกรรมทุกอย่างภายในห้องนั้นหรือห้องในคอนโดมิเนียม แม้จะมีห้องครัวก็ไม่เหมาะจะประกอบอาหารมื้อหนักเช่นกัน และการเปลี่ยนแปลงของสถานที่ซื้อกินที่มีมากขึ้นและสะดวกขึ้นโดยส่วนใหญ่จะขายอาหารสำเร็จรูปเคยชินไปแล้ว รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงด้านเวลาและสถานที่ที่สามารถซื้อกันได้ตลอดทั้งวันทั้งคืน ก็มีส่วนให้เกิดโอกาสในการกินอาหารสำเร็จรูป กึ่งสำเร็จรูปทั้งหลายเพิ่มขึ้นด้วย

การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริโภคอาหารจากเดิมที่เคยเป็นเรื่องสำคัญที่ทุกคนรอบครัวจะให้ความสำคัญและต้องจัดหาปรุงอาหารกันเองในบ้านเป็นหลัก และเกือบทุกมื้อ เมื่อเกิดความเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตประจำวันอันเกิดจากกิจกรรมทางเศรษฐกิจคือหน้าที่การงาน ซึ่งต้องแบ่งเวลาสำหรับทำงานและพักผ่อนหรือทำกิจกรรมอย่างอื่นค่อนข้างชัดเจน ก็ส่งผลให้เวลาสำหรับ

ทำอาหารกินเองลดน้อยลงไป เพราะต้องให้ความสำคัญกับเวลาในการประกอบอาชีพมากที่สุด และการเติบโตของเศรษฐกิจทำให้เกิดการแบ่งงานกันทำอย่างชัดเจนมากขึ้น และเงินก็มีบทบาทเป็นตัวแลกเปลี่ยนที่สำคัญ การทำอาหารขายก็กลายเป็นอาชีพเหมือนอาชีพอื่น และคนทำอาชีพอื่นก็มาซื้อกินไม่ทำกินเอง หรือทำกินเองน้อยลง ซึ่งก็คือเป็นการแบ่งงานกันทำนั่นเอง

การกินอาหารกับการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการกินของคนในสังคมไทยสอดคล้องกันในแง่ที่การบริโภคอาหารที่ผ่านการปรุงเองหรือเตรียมอาหารรับประทานเองในครอบครัวอันหมายความว่า การบริโภคน้ำตาลโดยตรงที่เป็นเครื่องชูรสสำหรับอาหารคาว และเป็นส่วนผสมหลักในอาหารหวานที่ปรุงในครัวเรือนและเครื่องดื่มที่ซึ่งเองได้ลดน้อยลง ซึ่งส่งผลให้การบริโภคน้ำตาลทางตรงลดน้อยลงไปด้วย

ในขณะที่ข้อมูลทางสถิติของการผลิตอาหารสำเร็จรูปหรืออุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มได้เพิ่มปริมาณการใช้น้ำตาลในอุตสาหกรรมมีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย จนกำลังจะแซงหน้าการบริโภคน้ำตาลทางตรงอยู่แล้ว ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการกินจากวิถีชีวิตที่ต้องกินอาหารนอกบ้านกันมากขึ้น มีการบริโภคอาหารสำเร็จรูปกันมากขึ้น และรวมทั้งความนิยมในการบริโภคอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดหรือ “จังก์ฟู้ด” ต่าง ๆ กันอย่างขนานใหญ่เมื่อประมาณสองทศวรรษที่ผ่านมา ยิ่งแสดงให้เห็นอย่างชัดเจนว่าการบริโภคน้ำตาลของคนไทยได้เปลี่ยนแปลงแผนไปเป็นการบริโภคทางอ้อมผ่านผลิตภัณฑ์ทางอุตสาหกรรมกันมากขึ้น ซึ่งก็สอดคล้องกันอย่างยิ่งกับรูปแบบการกินและวิถีการใช้ชีวิตของคนในสังคมเมือง และกำลังแพร่กระจายไปทั่วทุกหัวระแหงของสังคมไทยในปัจจุบัน

กล่าวโดยสรุปแล้วเมื่อผู้คนมีวิถีชีวิตที่ต้องพึ่งพาอาหารสำเร็จรูปมากขึ้นเช่นนี้ ความสามารถในการควบคุมหรือจำกัดปริมาณ ประเภท และส่วนประกอบของอาหารได้ยากกว่าการปรุงรับประทานเอง ซึ่งตรงนี้เองที่การกินอาหารสำเร็จรูปเกี่ยวข้องกับ “รสหวาน” หรือน้ำตาลเพิ่มขึ้น เนื่องจากอาหารที่ปรุงสำเร็จรูปก็มักจะมีน้ำตาลเป็นเครื่องปรุงรสหรือจากน้ำตาล ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอยก็มีน้ำตาลเป็นส่วนผสมอยู่แล้ว การกินอาหารปรุงสำเร็จตามร้านที่ปรุงขายจึงได้กินน้ำตาลเพิ่มโดยเราแทบไม่มีโอกาสเลือก แต่ที่ชัดเจนกว่านั้นคืออาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูป รวมทั้งของกินและเครื่องดื่มที่ผลิตจากโรงงานก็มักจะมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบที่ขาดไม่ได้ดังนั้น การกินอาหารสำเร็จรูปจึงยากที่จะหลีกเลี่ยงการบริโภคน้ำตาลเข้าสู่ร่างกาย และเป็นการกินที่คนมีทางเลือกที่จะควบคุมหรือจำกัดปริมาณของน้ำตาลด้วยตัวเองได้น้อยมาก

และยิ่งรูปแบบการบริโภคของคนในยุคสมัยใหม่ที่วิถีชีวิตประจำวันจำเป็นต้องพึ่งพาอาหารการกินนอกบ้านมากขึ้นตามหลักการแบ่งงานกันทำ และวิถีชีวิตที่ถูกกำหนดโดยเวลา

ทำงานกับเวลาพักผ่อนซึ่งเป็นเวลาแห่งการบริโภคไปพร้อมกันด้วย วิธีการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มในชีวิตประจำวันจึงเปลี่ยนไปเป็นการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มแบบใหม่ ๆ มากขึ้น น้ำเปล่าหมดที่ทางไปจากวิธีการกิน เมื่อการบริโภคอาหารเปลี่ยนกาลเทศะไป ต้องมีน้ำอัดลม น้ำผลไม้ กาแฟ และของหวานตาม ไม่ว่าจะเป็นการบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ด เครื่องดื่มบำรุงกำลัง และเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลผสมไม่ว่า น้ำอัดลม น้ำหวาน น้ำผลไม้ รวมทั้งของว่างอย่างไอศกรีม ขนมขบเคี้ยว เป็นต้น ดังจะกล่าวในบทถัดไป

บทที่ 4

บริโภคมความทันสมัย: รูปแบบการบริโภคสหวานผ่านอาหารและเครื่องดื่ม

4.1 อาหารจากการบริโภคสินค้าไปเป็นบริโภคเชิงสัญลักษณ์

ระบบทุนนิยมอุตสาหกรรมเป็นระบบการผลิตขนาดใหญ่ที่อาศัยการผลิตและกระจายสินค้าให้ถึงมือผู้บริโภคเป็นปริมาณมาก การจะให้ระบบทุนนิยมดำรงอยู่ต่อไปได้นั้นจึงต้องสร้างการบริโภคสินค้าเป็นปริมาณมาก (mass consumption) เพื่อบริโภคสินค้าที่ผลิตได้จากกระบวนการผลิตแบบอุตสาหกรรมที่ผลิตครั้งละมาก ๆ และผลิตอย่างต่อเนื่อง การศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคสหวานในระบบทุนนิยมอุตสาหกรรมจึงจำเป็นที่จะต้องพิจารณาถึงขั้นตอนการบริโภคสินค้าว่าเป็นกระบวนการที่มีบทบาทอย่างไร โดยคำนึงถึงสินค้าในฐานะวัตถุในชีวิตประจำวัน ซึ่งก็จะพิจารณาถึงน้ำตาลทรายในแง่ที่ว่าถูกบริโภคอย่างไร และเกิดปฏิสัมพันธ์ต่อสังคมและเศรษฐกิจอย่างไร

แนวคิดที่ศึกษาการบริโภคสินค้าที่สำคัญเกิดจากรากฐานการวิพากษ์วิจารณ์สินค้าที่ผลิตในระบบทุนนิยมของสำนักคิดมาร์กซิสต์ โดยมีจุดเริ่มต้นที่มาร์กได้มองสินค้าที่ผลิตจากระบบอุตสาหกรรมที่เกิดการแบ่งงานกันทำ ว่าได้ทำให้ตัวมนุษย์ผู้ผลิตมีความแปลกแยก (alienation) กับสินค้าที่เขาผลิต เนื่องจากสินค้าที่เขาผลิตในระบบอุตสาหกรรมนั้นเกิดจากหลายคนมาร่วมกันทำตามสายพานการผลิต หรืองานตามหน้าที่ของตน เมื่อตัวสินค้าการผลิตออกมาก็ไม่มีใครสามารถบอกได้ว่าผลงานหรือแรงงานส่วนที่แต่ละคนลงไปในงานชิ้นนั้นของตนอยู่ตรงไหนและมีคุณค่าอย่างไร เนื่องจากในกระบวนการแบ่งงานกันทำในกระบวนการผลิตซึ่งแยกวิธีการผลิตออกจากเป้าหมายการผลิต ผู้ผลิตจะรับรู้เฉพาะงานในหน้าที่ของตน ไม่เห็นกระบวนการทั้งหมดของงาน และไม่รู้ว่าคุณค่าสุดท้ายของห่วงโซ่แรงงานคืออะไร ผู้ใช้แรงงานผลิตจึงไม่รู้คุณค่าของแรงงานตน เพราะไม่ได้ผลิตขึ้นมาให้มีมูลค่าการใช้สอยของตน แต่เป็นการผลิตเพื่อมูลค่าการแลกเปลี่ยน¹ ซึ่งต่างจากการผลิตในระบบก่อนทุนนิยมอุตสาหกรรมที่งานเป็นผลจากหัตถกรรม

¹ ฐิสรา ชมะวรรณ, “แนวความคิดของเรย์มอนด์ วิลเลียมส์ ในวัฒนธรรมศึกษาและการวิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภค,” (วิทยานิพนธ์สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2537), น. 127.

ของแต่ละคนจึงสามารถคำนวณมูลค่าของแรงงานที่ทำได้ เช่น เครื่องจักรสานแต่ละชิ้น หรือ ผ้าทอแต่ละผืนที่ผู้ผลิตคนเดียวสามารถรู้มูลค่าแรงงานที่แท้จริงได้

ในขณะที่นักคิดแนวมาร์กซ์ดั้งเดิมได้มองวัตถุที่เป็นสินค้าว่ามีมูลค่าการใช้สอยและมูลค่าของการแลกเปลี่ยนเป็นหลักในการวิเคราะห์การศึกษาการบริโภคในระบบทุนนิยมในแนว มาร์กซ์ได้เกิดการเปลี่ยนแปลงมโนทัศน์ขึ้นในราวทศวรรษ 1940 เป็นต้นมา จากการศึกษาของนัก ทฤษฎีในกลุ่ม “ทฤษฎีเชิงวิพากษ์ (Critical Theory) หรือสำนักแฟรงก์เฟิร์ต (Frankfurt school)” ที่ ศึกษาการบริโภคสินค้าในระบบทุนนิยมในแนวมาร์กซ์มุ่งเน้นไปยังประเด็นสำคัญประการแรกคือ มุ่งที่จะทำความเข้าใจถึงการเปลี่ยนแปลงของมูลค่าสินค้าที่เป็นมูลค่าการใช้สอยไปให้ ความสำคัญกับมูลค่าการแลกเปลี่ยนระหว่างสินค้ามากกว่า ประการต่อมาเป็นการเปิดเผยให้เห็น ถึงความสัมพันธ์ทางการผลิตทางสังคมซึ่งเป็นรูปแบบความสัมพันธ์เฉพาะของสังคมทุนนิยมที่ ผู้คนทั้งสังคมมีความเกี่ยวพัน/พึ่งพากันอย่างแยกจากกันไม่ออก ไม่สามารถอ้างได้ว่าผู้ผลิตและ ผู้บริโภคแต่ละรายเป็นอิสระจากกัน และประการสุดท้ายคือความสัมพันธ์การผลิตทางสังคม ดังกล่าวมิได้ดำเนินไปบนวิถีแห่งความเท่าเทียมกัน แต่ถูกกลบเกลื่อนหรืออำพรางไว้ด้วยการ แลกเปลี่ยนสินค้าจนแม้แต่แรงงานก็ถูกนำไปแลกเปลี่ยนเป็นเสมือนสินค้าชนิดหนึ่ง²

ดังนั้นการพิจารณาการบริโภคในระบบทุนนิยมสมัยหลังจึงเป็นการให้ความสำคัญกับ กระบวนการบริโภคเท่า ๆ กับการผลิต โดยเฉพาะในความเป็นสินค้าของวัตถุต่าง ๆ ในระบบตลาด แบบทุนนิยมที่เป็นความสัมพันธ์กันระหว่างวัตถุและวัตถุเข้ามาบดบังความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ หรือการแลกเปลี่ยนสินค้าในตลาด ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์จึงกลายเป็นความสัมพันธ์เชิงวัตถุ ขณะที่วัตถุมีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันเชิงสังคม ประวัติศาสตร์ของสิ่งต่าง ๆ จึงถูกปกปิดจนเหลือ แต่การเป็นวัตถุในระบบตลาด³ ในแง่นี้ก็เช่นกันหากเราพิจารณาน้ำตาลในฐานะที่เป็นวัตถุที่ถูก ผลิตให้เป็นสินค้า น้ำตาลก็เกิดความสัมพันธ์กับวัตถุและสินค้าอื่นตามมาอีกมากมาย เพราะส่วน หนึ่งประวัติศาสตร์ของน้ำตาลได้ถูกปกปิดเหลือแค่วัตถุที่ให้ความหวานไปแล้วนั่นเอง

ในสังคมทุนนิยมที่การบริโภคมีความหมายมากไปกว่าการใช้ประโยชน์โดยตรงจาก สินค้าโดยกลายเป็นการบริโภคความหมายหรือคุณค่าที่อยู่ในตัวสินค้านั้นด้วยการบริโภคนี้เรียกว่า “บริโภคเชิงสัญลักษณ์” (consumption of the sign) ซึ่งเป็นแนวคิดของ ฌอง โบตริยาร์ด นักทฤษฎี สังคมชาวฝรั่งเศสที่มองว่าโลกยุคปัจจุบันเป็นสังคมแห่งการบริโภค ที่สินค้าถูกบริโภคได้มากกว่า

² เรื่องเดียวกัน, น. 129-130.

³ เรื่องเดียวกัน, น. 128.

มูลค่าที่แท้จริง และประโยชน์ใช้สอยของสินค้าถูกทำให้หมดบทบาทลงอย่างสิ้นเชิง เพราะโดยปกติแล้วผู้คนมักคิดกันว่าวัตถุที่อยู่รอบ ๆ ตัวเราเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ไม่สอยหรือไม่ก็เป็นวัตถุเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้คนเป็นอันดับแรก จากนั้นวัตถุเหล่านี้ก็จะแสดงความหมายบางอย่างขึ้นในสังคม แต่ฌอง โบดริยาร์ดกลับมองในทางตรงกันข้ามกับทัศนะข้างต้นเพราะเขาเชื่อว่าเครื่องมือเครื่องใช้ไม่สอยและวัตถุที่อยู่รอบตัวเรานี้มีพื้นฐานมาจาก “ค่าแห่งการแลกเปลี่ยนแห่งสัญญาณ (valeur d'échange-signe)” เป็นสำคัญ ส่วน “ค่าการใช้ (valeur d'usage)” ของวัตถุ นั้นไม่ใช่สิ่งอื่นใดนอกเหนือจากเป็นสิ่งที่ทำให้เราระลึกถึงคุณค่าของสิ่งนั้นหรือเป็นแค่เครื่องเตือนใจเท่านั้น ดังที่เขาเน้นย้ำว่า “ค่าแห่งการใช้เป็นเพียงเงาของค่าแห่งการแลกเปลี่ยนแห่งสัญญาณ”⁴

โบดริยาร์ดเชื่อว่าระบบทุนนิยมโดยทั่วไปนั้นความหมายของความต้องการหลังจากที่คนเราได้รับการสนองความต้องการขั้นพื้นฐานแล้ว เป็นสิ่งที่สร้างขึ้นมาจากระบบทุนนิยมและสังคมโดยส่วนรวม คนเราเป็นเพียงผลผลิตของตรรกวิทยาสังคม ความต้องการเกิดขึ้นได้เพราะมีระบบความต้องการ กล่าวคือ “คนเราไม่ใช่เกิดมาเพื่อมีความต้องการแต่ถูกสร้างความต้องการนี้ขึ้นมาในสังคม การที่ระบบได้สร้างคุณค่าในลักษณะที่แปรสภาพคนให้เป็นผู้บริโภคก็เพื่อให้ระบบอยู่รอดต่อไป นอกจากนี้ค่าการใช้ไม่มีความหมายอันใดในสังคม ในทางกลับกันค่าการแลกเปลี่ยนจะเป็นความเป็นจริงในมิติการบริโภคและระบบวัฒนธรรมโดยทั่วไปกล่าวคือการวิเคราะห์การบริโภคจะเป็นไปได้ก็ต่อเมื่อตั้งอยู่บนรากฐานการวิเคราะห์ตรรกวิทยาสังคมการผลิตและการแลกเปลี่ยนเชิงสัญญาณเท่านั้น”⁵

ซึ่งโบดริยาร์ดเสนอว่าวัตถุในสังคมแห่งการบริโภคถูกสร้างด้วยตรรกะของความแตกต่าง (difference) และการบริโภคเชิงสัญญาณ และมีคุณค่าตามระบบหรือโครงสร้างที่ถูกจัดตั้งขึ้นในระบบทุนนิยมที่ได้สร้างอุปายหรือกลลวงอย่างต่อเนื่องในเรื่องการบริโภคและวัตถุ โดยอาศัยการออกแบบหรือการดีไซน์ สภาพแวดล้อม เครื่องหมาย สัญญาณเป็นสำคัญ จนยากที่จะมองการ

⁴ สุทธิพันธุ์ จิราธิวัฒน์, “ทางไปสู่การวิจารณ์ของเศรษฐกิจการเมืองแห่งสัญญาณ,” วารสารธรรมศาสตร์ 14: 2 (มิถุนายน 2528): 216-218. (ภาษาฝรั่งเศสในวงเล็บเป็นการอ้างตามที่เขียนไว้ในบทความ)

⁵ เรื่องเดียวกัน, น. 219.

บริโศกและวัตถุได้อย่างลึกซึ้ง⁶ การศึกษาการบริโศกจึงต้องอาศัยวิธีการและศาสตร์หลายแขนงมาศึกษาร่วมกันอันจะทำให้เห็นภาพชัดที่สุด

พื้นฐานทางทฤษฎีบริโศกเชิงสัญลักษณ์ของโบดริยาร์ดในการมองหรือพิจารณาวัตถุนั้น นอกเหนือจากการดัดแปลงเอาแนวคิดมาร์กซิสต์ที่ใช้วิเคราะห์บางส่วนแล้ว กรอบการมองวัตถุอีกแนวหนึ่งที่เขานำมาใช้ก็คือกรอบทฤษฎีของสัญวิทยา (sémiologie) และภาษาศาสตร์ทางโครงสร้าง (linguistique structurale) ในการวิจารณ์พวกมาร์กซิสต์ว่าพยายามอธิบายโครงสร้างระบบเศรษฐกิจบางส่วนในลักษณะที่กว้างโดยละเว้นความเชื่อทางสัญลักษณ์ซึ่งเป็นส่วนประกอบของการดำเนินงานของโครงสร้างเศรษฐกิจ ซึ่งมีผลให้การวิเคราะห์ในแนวมาร์กซิสต์ศึกษาเพียงข้อขัดแย้งพื้นฐานระหว่าง “ค่าการใช้” และ “ค่าการแลกเปลี่ยน” โดยละเว้นการศึกษา “ค่าการแลกเปลี่ยนเชิงสัญลักษณ์”⁷

แนวคิดเรื่องสัญวิทยาที่เป็นพื้นฐานในการวิเคราะห์ของบริโศกเชิงสัญลักษณ์เมื่อสืบสาวไปแล้วพบว่ามีรากฐานของวิธีการหาความรู้ของสำนักโครงสร้างนิยมและสัญวิทยา โดยมีพัฒนาการมาจากความคิดทางด้านภาษาศาสตร์เชิงโครงสร้างของแฟร์ดีนันด์ เดอ โซซูร์ในงานเขียนที่รวบรวมพิมพ์ขึ้นโดยลูกศิษย์ของเขา 3 คนจากคำบรรยายที่มหาวิทยาลัยเจนีวา ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ในต้นศตวรรษที่ 20 จนกลายเป็นหนังสือเล่มเล็ก ๆ ที่มีชื่อเสียงมากคือ Course in General Linguistics (1959) โดยโซซูร์ชี้ให้เห็นว่าความหมายของสรรพสิ่งมิได้ดำรงอยู่ในตัวของสิ่งนั้น แต่อยู่ที่ความสัมพันธ์ของสิ่งนั้นกับสิ่งอื่น ๆ ภายใต้ระบบเดียวกัน ซึ่งสอดคล้องกันกับวิธีคิดและวิธีมองของนักคิดร่วมสมัยอีกสองคนคือชิกมันด์ ฟรอยด์ และเอมิล เดอร์ไคม์ที่สร้างผลสะท้อนให้กับแวดวงการศึกษาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์โดยรวมด้วยการศึกษาความหมายของการกระทำของมนุษย์โดยดูที่บทบาท/หน้าที่ของการกระทำนั้น ๆ ในบริบทของสังคม มากกว่าศึกษาเฉพาะตัวพฤติกรรมเพียงโดด ๆ อย่างที่วิธีการหาความรู้แนวประจักษ์นิยมกระทำ อันเท่ากับเป็นการสร้างญาณวิทยา (epistemology) ชุดใหม่ขึ้นมา และเป็นญาณวิทยาที่กลับหัวกลับหางกับบรรดาความคิดที่มีมาก่อนหน้า ที่เชื่อว่ามนุษย์หรือปัจเจกบุคคลสร้างสังคม สู่ความคิดที่ว่าระบบสังคมต่างหากที่สร้างมนุษย์ สร้างปัจเจกบุคคลขึ้นมาด้วยการตอกย้ำบรรดาระบบ ระเบียบ กฎเกณฑ์ และจารีตปฏิบัติต่าง ๆ ของสังคมไว้ในระดับของจิตสำนึกของมนุษย์ ดังนั้นถ้าจะเข้าใจ

⁶ เรื่องเดียวกัน, น. 223.

⁷ เรื่องเดียวกัน, น. 220.216-218. (ภาษาฝรั่งเศสในวงเล็บเป็นการอ้างตามที่เขียนไว้ในบทความ)

พฤติกรรมกระทำความผิดของมนุษย์ก็ต้องทำความเข้าใจกับระบบ ระเบียบ กฎเกณฑ์ และจารีตปฏิบัติในสังคมนั้น ที่เป็นตัวกำหนดสร้างความหมายให้กับพฤติกรรมและการกระทำนั้น ๆ มิใช่ดูที่พฤติกรรมหรือการกระทำตรง ๆ อย่างที่นิยมถือปฏิบัติกัน⁸

กรอบความคิดเกี่ยวกับการศึกษาภาษาศาสตร์เชิงโครงสร้างที่สำคัญ ซึ่งต่อมาเป็นฐานคิดหลักของสำนักโครงสร้างนิยมและสัญวิทยา มีหลายประการ ที่สำคัญก็คือการที่ไชซูร์เสนอให้แยกรหว่างสิ่งที่เรียกว่า “ภาษา” (langue) กับ “การพูด/การใช้ภาษา” (parole) ออกจากกัน โดยไชซูร์ใช้ภาษา (langue) ในความหมายของระบบ/องค์รวมที่มีความสมบูรณ์ในตัวเองและมีกฎเกณฑ์ในการจัดประเภทแยกแยะแบบต่าง ๆ ส่วนการพูด/การใช้ภาษา (parole) หมายถึงการกระทำทางสังคมอันเป็นผลมาจากความสามารถในการใช้ภาษาของบุคคล บวกกับชุดของกฎเกณฑ์จารีตปฏิบัติที่สังคมส่วนใหญ่จำเป็นต้องยอมรับ เพื่อให้การติดต่อสื่อสารพูดคุยเป็นไปได้⁹ กล่าวอีกนัยหนึ่ง เสียงไม่ถือเป็นภาษาจนกว่าเสียงที่ได้ยินนั้นจะสื่อความหมายบางอย่าง ส่วนความหมายก็เป็นเรื่องของระบบระเบียบที่ตกลงกันเพื่อใช้เป็นกรอบในการสื่อความเข้าใจกัน

โดยในกระบวนการสื่อความหมายนั้นจะเกิดขึ้นได้ก็ต้องอาศัยกลไกการทำงานของระบบสัญญาณ ซึ่งระบบสัญญาณนี้ไม่ได้หมายถึงภาษาแต่เพียงอย่างเดียว แต่ยังมีระบบสัญญาณแบบอื่น ๆ ที่สื่อถึงความคิดต่าง ๆ ไม่ต่างไปจากระบบภาษา เช่น พิธีกรรมเชิงสัญลักษณ์แบบต่าง ๆ กฎเกณฑ์เกี่ยวกับมารยาทในสังคม สัญญาณทางทหาร สัญญาณจราจร เป็นต้น เพียงแต่ภาษาเป็นระบบสัญญาณที่มีความสำคัญสูงสุดเมื่อเปรียบเทียบกับระบบสัญญาณแบบอื่น ๆ โดยนัยนี้สัญญาณจึงไม่จำเป็นต้องเป็นเครื่องหมายในภาษาแต่เพียงอย่างเดียว สัญญาณแบบอื่นที่สื่อความหมายก็ เช่น ภาพยนตร์ การทักทายหรือการแสดงความเคารพ การกินของหวานหรือผลไม้ในกรณีของอาหารไทยในยุคปัจจุบัน การเติมน้ำชา-กาแฟในกรณีของอาหารตะวันตกในฐานะที่เป็นการบ่งบอกถึงการลิ้มรสสุดของมื้ออาหารก็คือสัญญาณอีกแบบ เพราะของหวาน-ผลไม้ น้ำชา-กาแฟต่างก็อยู่ภายใต้ระบบกฎเกณฑ์ของการจัดลำดับอาหาร¹⁰ กล่าวอีกนัยหนึ่งก็คือในสังคมเต็มไปด้วยสัญญาณและระบบของสัญญาณเป็นโครงสร้างที่ควบคุมและบงการระบบความสัมพันธ์กันของปัจเจกบุคคลในสังคม

⁸ ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร, สัญวิทยา โครงสร้างนิยม หลังโครงสร้างนิยมกับการศึกษา รัฐศาสตร์ (กรุงเทพฯ: วิชาษา, 2545), น. 10-11.

⁹ เรื่องเดียวกัน, น. 11-13.

¹⁰ เรื่องเดียวกัน, น. 17-19.

การศึกษาภาษาในฐานะสัญญะอย่างหนึ่งจึงไม่ใช่แค่ศึกษาปัญหาของการออกเสียง ตัวสะกด หรือไวยากรณ์โดด ๆ อย่างที่เข้าใจกัน แต่จำเป็นต้องศึกษาระบบสังคมและวัฒนธรรมควบคู่ไปพร้อม ๆ กันด้วย ส่วนการจะเข้าใจมิติของสังคมและวัฒนธรรมของภาษาจะต้องศึกษาภาษาในฐานะที่เป็นระบบสัญญะแบบหนึ่ง เนื่องจากภาษาก็คือระบบของคุณค่าชุดหนึ่งที่สังคมกำหนดขึ้น ไม่ใช่ที่รวมของสรรพสิ่งที่มีความหมายในตัวเองแต่อย่างใด โดยสำนักคิดภาษาศาสตร์เชิงโครงสร้างมองว่าสัญญะในฐานะที่เป็นหน่วยพื้นฐานที่สุดของภาษาคือระบบความสัมพันธ์ที่สลับซับซ้อนที่เชื่อมโยงระหว่าง (1) รูปสัญญะหรือตัวสื่อ/ตัวหมาย (signifier) กับ (2) ความหมายสัญญะหรือความคิดที่รูปสัญญะต้องการจะสื่อ (signified) และสองส่วนนี้ประกอบกันขึ้นเป็นสัญญะจะขาดอย่างหนึ่งอย่างใดไปไม่ได้ ตัวอย่างเช่นเสียงที่เปล่งออกมาในรูปของคำว่า “ม้า” หรือตัวสะกดคำว่า “ม้า” ในภาษาไทยหรือ “horse” ในภาษาอังกฤษคือรูปสัญญะหรือตัวสื่อ/ตัวหมาย (signifier) ที่จะนำไปสู่ความคิดเกี่ยวกับสัตว์ที่เรียกว่า “ม้า” (signified) ส่วนความสัมพันธ์ระหว่างรูปสัญญะกับความหมายสัญญะเป็นเรื่องของการถูกกำหนดให้เป็น มากกว่าเป็นไปโดยธรรมชาติ กล่าวคือทั้งคู่ไม่ได้เกี่ยวข้องสัมพันธ์กันโดยตรง ยกเว้นถูกทำให้เกี่ยวข้องสัมพันธ์กันโดยระบบของภาษา¹¹

ความสัมพันธ์ระหว่างรูปสัญญะหรือตัวสื่อ/ตัวหมายกับความหมายสัญญะมีมากกว่าเรื่องของการถูกกำหนดให้เป็น (arbitrary) แต่สามารถแยกแยะออกเป็นความสัมพันธ์ได้เป็น 3 ประการคือ ประการแรกถ้าเป็นความสัมพันธ์ที่คล้ายคลึงกันก็จะเรียกว่า “ภาพเหมือน” (icon) เช่น ภาพถ่าย ภาพวาดเหมือนคนจริง เป็นเรื่องของความคล้ายคลึงมากกว่าเรื่องกฎเกณฑ์ทางสังคม ประการที่สองถ้าความสัมพันธ์เป็นแบบสาเหตุ-ผลลัพธ์ (causal relation) เรียกว่าเป็น “ดรรชนี” (index) เช่น ควันเป็นดรรชนีของไฟ เมฆเป็นดรรชนีของฝน ส่วนประการสุดท้ายถ้าความสัมพันธ์ระหว่างรูปสัญญะกับความหมายสัญญะเป็นเรื่องของความเป็นตัวแทน (representation) และสังคมในวงกว้างยอมรับก็เรียกว่า “สัญลักษณ์” (symbol) เช่น รถยนต์ยี่ห้อเมอร์เซเดส-เบนซ์ในสังคมไทยถือเป็นสัญลักษณ์ของความร่ำรวย ทั้งที่มีรถยนต์ยี่ห้ออื่นที่แพงกว่าเป็นขี้อายตาม โดยนัยนี้สัญลักษณ์จึงเป็นสัญญะที่ได้รับการยอมรับให้เป็นตัวแทน ถูกสังคมเลือกให้เป็นตัวแทนของสิ่งนั้น ๆ¹² ซึ่งความสัมพันธ์ในระบบสัญญะที่เป็นตัวแทนหรือสัญลักษณ์นี้เป็นชุดความสัมพันธ์ของสัญญะที่สำคัญที่สุด และทำให้เกิดการสร้างความหมายใหม่ ๆ ขึ้นมาเป็นตัวแทนของสิ่งต่าง ๆ

¹¹ เรื่องเดียวกัน, น. 20-21.

¹² เรื่องเดียวกัน, น. 21.

มากมายและไม่สิ้นสุดในประวัติศาสตร์ของแต่ละสังคม เช่น การกินอาหารฟาสต์ฟู้ดหรือน้ำอัดลม โคล่าที่สังคมไทยให้การยอมรับว่าเป็นสัญลักษณ์ของความทันสมัย เป็นต้น

ดังที่ เกษียร เตชะพีระ ได้อธิบายถึงกลไกการทำงานของบริโภคนิยมที่เกิดขึ้นจากรากฐานของแนวคิดสมัยวิทยาเอาไว้ว่า เนื่องจากในสังคมหนึ่ง คำ ๆ หนึ่งที่เรารู้หรือเราเขียนออกมาเป็นเสียงหรืออักขระรูปธรรมย่อมสื่อความหมายและสื่อสารถึงความ ๆ หนึ่งในการคิด ความเข้าใจที่เป็นนามธรรมของเรา ซึ่งคำและความหรือหนึ่ง สัญลักษณ์เหล่านี้จึงเป็นของมีมูลค่าทางวัฒนธรรม ซึ่งในระบบทุนนิยมสินค้าก็จะมาแปล/ สร้างความหมายให้เกิดขึ้นในตัวสินค้าจากมูลค่าทางวัฒนธรรมให้กลายเป็นมูลค่าการแลกเปลี่ยนนั่นเอง¹³

พูดง่าย ๆ คือ นอกจากประโยชน์ใช้สอยและราคาแล้ว วัตถุยังมีฐานะเป็นส่วนประกอบในการสร้างความหมาย บรรยายภาพของระบบคุณค่าใดระบบคุณค่าหนึ่ง หรือสัญลักษณ์หนึ่งที่มีอยู่มากมายในสังคมสมัยใหม่ เช่น “การกินแฮมเบอร์เกอร์ แมคโดแนลด์นั้น นอกจากจะเพื่อตอบสนองความหิวแล้ว เรายังบริโภคสัญลักษณ์ของมันนั่นคืออารยธรรมตะวันตก เพราะในบริบทของสังคมไทยในปัจจุบัน แฮมเบอร์เกอร์ แมคโดแนลด์ถูกกำหนดให้อยู่ในระบบคุณค่าซึ่งสะท้อนความเป็นอารยธรรมตะวันตกออกมา”¹⁴

ดังนั้นการมองหรือการทำความเข้าใจการเปลี่ยนแปลงในการบริโภคที่สำคัญและเข้ามามีบทบาทในวิถีชีวิตของคนในเมืองมากขึ้นในสังคมไทยอีกประการหนึ่งคือ การบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดหรืออาหารจานด่วน (หรืออาหารแตกด่วน) ที่มีการกล่าวถึงกันอย่างมากถึงรูปแบบการกินแบบนี้ที่มักถูกมองว่าเป็นอิทธิพลของการกินที่รับมาจากตะวันตก ทั้งที่ก่อนหน้านี้ก็มีการกินหลายอย่างรวมทั้งของชนชั้นสูงก็มาจากตะวันตกเช่นกัน แต่ก็ไม่ถูกวิพากษ์วิจารณ์เท่ากับการกินอาหารฟาสต์ฟู้ดในระยะหลัง การทำความเข้าใจปรากฏการณ์เหล่านี้จำเป็นต้องอ่านรหัสหมายของปรากฏการณ์นี้ผ่านแนวคิดที่ว่าด้วยการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ เนื่องจากการบริโภคอาหารประเภทนี้ได้สร้างความหมายและสัญลักษณ์ต่าง ๆ ขึ้นจำนวนมากและเห็นได้เด่นชัด

¹³ เกษียร เตชะพีระ, “บริโภคนิยมเป็นไทย,” ใน ชัยวัฒน์ สถาอโนันท์, (บรรณาธิการ), จินตนาการสู่ปี 2000 นวัตกรรมเชิงกระบวนการทัศน์ด้านไทยศึกษา? (กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), 2539), น. 92-93.

¹⁴ อธิคม โกมลวิทยาธร, “ทฤษฎีว่าด้วยการศึกษาเรื่องสังคมบริโภค,” ร่วมพฤษ 12: 2 (กุมภาพันธ์ 2537): 22-24.

การเปลี่ยนแปลงการรับรสหวานเกิดขึ้นควบคู่ไปกับการเปลี่ยนแปลงแบบแทนการบริโภค ซึ่งได้รับอิทธิพลโดยตรงจากทุนนิยมอุตสาหกรรมที่ได้ทำให้อาหารและรสชาติกลายเป็นสัญลักษณ์ของความทันสมัย ซึ่งจะเห็นได้อย่างชัดเจนในกรณีของฟาสต์ฟู้ด ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นส่วนหนึ่งของการบริโภคสมัยใหม่ซึ่งเป็นอาหารที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบสำคัญอยู่ด้วย ทั้งตัวอาหาร ฟาสต์ฟู้ดหลัก ที่เป็นขนม เช่น เค้ก โดนัท ขนมปังสูตรต่าง ๆ ไอศกรีม รวมทั้งเครื่องดื่มประเภทชา กาแฟ น้ำอัดลม น้ำผลไม้ ซึ่งก็มีน้ำตาลผสมอยู่มากทั้งนั้น ดังนั้นการทำความเข้าใจถึงการบริโภค ฟาสต์ฟู้ด จึงอาจทำให้มองเห็นถึงการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริโภคเป็นส่วนหนึ่งการเปลี่ยนแปลงรสนิยมการบริโภคของคนในยุคปัจจุบัน

4.2 อาหารฟาสต์ฟู้ด: วิถีการบริโภคความทันสมัย

ความหมายของฟาสต์ฟู้ดหรืออาหารจานด่วน หมายถึงอาหารที่คนซื้อสั่งแล้วได้กินทันที ไม่ต้องเสียเวลารอเพราะคนขายทำเสร็จแล้วล่วงหน้าในความหมายของโทรกิรตี “ต้องยกให้หมายถึงเฉพาะอาหารฝรั่งเท่านั้น จึงจะไ้ ทั้ง ๆ ที่อาหารฝรั่งที่เป็นฟาสต์ฟู้ด ไม่มีความไ้อยู่เลย เจ้าตำรับนำอาหารประจำวันพื้น ๆ ที่คนส่วนใหญ่ชอบกินอยู่แล้ว และเป็นอาหารที่ทำสำเร็จได้ง่าย มาเสนอขายโดยเน้นความสะดวกและราคาถูก จึงกลายเป็นที่นิยม”¹⁵ ซึ่งความหมายที่อธิบายข้างต้นเป็นความหมายเดิมของอาหารฟาสต์ฟู้ดที่เกิดขึ้นในบริบทของวัฒนธรรมอเมริกาในช่วงแรก ที่ความนิยมอาหารประเภทนี้เกิดขึ้น และต่อมาความหมายในอเมริกาเองก็เกิดการเปลี่ยนแปลงไปด้วย

ความหมายของอาหารฟาสต์ฟู้ดที่ทุกคนเน้นมากที่สุดและเห็นพ้องต้องกันมากที่สุดในความคาดหวังที่มีต่ออาหารประเภทนี้ก็คือ ความสะดวก “เพราะคำว่าฟาสต์ฟู้ดนั้นสิ่งที่สำคัญที่สุดมาเป็นอันดับหนึ่งก็คือ ความสะดวก รองลงไปคือคุณภาพ และความสะดวก คือต้องการให้ลูกค้ามีความสะดวกสบายเป็นหลัก อย่างช่วงการเดินทางออกจากบ้าน หรือก่อนกลับบ้าน ถ้าอยากจะรับประทานจะต้องแวะเข้าไปได้ง่าย แต่ในเมืองไทยยังไม่สามารถรองรับบริการได้ทั้ง

¹⁵ โทรกิรตี (นามแฝง-อรวินท์ ทอวกิ), “ฟาสต์ฟู้ด,” สตรีสาร 41: 29 (9 ตุลาคม 2531):

หมด”¹⁶ เพราะร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดเมื่อเข้ามาสู่บริบทวัฒนธรรมไทย ก็ได้ทำให้ความหมายของอาหารฟาสต์ฟู้ดเปลี่ยนแปลงไปจากความหมายดั้งเดิมไปไม่น้อย

กล่าวคือเมื่ออาหารฟาสต์ฟู้ดถูกนำมาขายในประเทศไทยได้กลายเป็นอาหารไก่ ราคาแพง ซื้อขายไม่สะดวกเหมือนเดิม ทั้งที่ฟาสต์ฟู้ดในอเมริกานั้นเป็นอาหารที่ซื้อกินได้ในยามยาก เป็นอาหารสำเร็จรูปราคาถูกที่สุด เพราะไม่ต้องเสียค่าคนเสิร์ฟ ค่าภาชนะที่สวຍงาม และค่าสถานที่ ซึ่งมักรวมมาในค่าอาหารที่กินตามภัตตาคาร ที่ลดลงในส่วนนี้ก็เป็นเพราะผู้กินต้องช่วยตัวเอง เดินไปสั่งและรับอาหารเอง กินเสร็จแล้วยังต้องเก็บโต๊ะ เอาขยะที่เหลือไปทิ้งเอง ถึงจะนั่งกินในร้านก็นั่งเพียงชั่วคราว เพราะในร้านฟาสต์ฟู้ดไม่มีบรรยากาศที่ชวนให้นั่งนาน เนื่องจากต้องรีบลุกให้คนอื่นที่เขายืนคอยมานั่งแทน ฟาสต์ฟู้ดบางแห่งทำที่ให้นั่งกิน หมายถึงให้รีบซื้อรีบกินแล้วรีบไป¹⁷ แต่พฤติกรรมการบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดในเมืองไทยกลับตรงกันข้าม เมื่อการนั่งในร้านฟาสต์ฟู้ดได้กลายเป็นความโก้และเป็นสัญลักษณ์ของความทันสมัย โดยเฉพาะลูกค้าในกลุ่ม “วัยรุ่น” ที่ไปนั่งจะเลียดดูคนน้ำอัดลมกินโดนัทอยู่ในร้านริมถนนใหญ่ให้ผู้คนเดินผ่านไปมาได้เห็น มิใช่ว่าเขาตั้งใจในรสของกิน แต่เขาติดรสนิยม ใช้เวลาในร้านอย่างนั้นได้ความรู้สึกว่าโก้ดี”¹⁸ เนื่องจากคนที่กินอาหารฟาสต์ฟู้ดนั้นคือคนกลุ่มวัยรุ่น¹⁹ เป็นลูกค้ากลุ่มหลัก ถึงแม้จะไม่มีกำลังซื้อมากมายก็ตาม แต่ก็เป็กลุ่มที่นักการตลาดมักวางแผนให้เป็นลูกค้า เนื่องจากไม่ยึดติดกับคุณค่าอะไรและชอบลองชอบทำตามอยู่เรื่อย ๆ

ประเด็นการบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดเพื่อแสดงถึงความโก้และเป็นสัญลักษณ์ของความทันสมัยดังปรากฏกับพฤติกรรมการบริโภคของคนไทยดังกล่าว แสดงให้เห็นว่าการบริโภคอาหาร ผู้บริโภคไม่ได้คาดหวังจะได้ประโยชน์จากการบริโภคแค่จากอาหารคือทำให้อิ่ม มีรสอร่อยเป็นที่พึงพอใจอย่างเดียวเท่านั้น แต่ในกระบวนการบริโภคนั้นได้มีการผลิตความหมาย และ

¹⁶ รายงานผู้จัดการ, “เวนด์ส์...ขอพิสูจน์รสชาติในฐานะน้องใหม่ฟาสต์ฟู้ดเมืองไทย,” ผู้จัดการรายเดือน, 10 (กรกฎาคม 2536): 50.

¹⁷ โทกริตี (นามแฝง- อรวินท์ ทธอกิ), “ฟาสต์ฟู้ด,” สตรีสาร 41: 29 (9 ตุลาคม 2531): 116.

¹⁸ สมศรี สุขุมลันนัธน์, “ทำกิน-ซื้อกิน,” สตรีสาร 42: 22 (22 เมษายน 2532): 116.

¹⁹ วาณิช จรุงกิจอนันต์, “แฮมเบอร์เกอร์,” สตรีสาร 38: 9 (26 พฤษภาคม 2528): 43.

สร้างสัญลักษณ์ที่สื่อถึงการบริโภคนั้นได้ด้วย เช่น บอกทั้งตัวตน สถานภาพ รสนิยมของผู้บริโภคไปพร้อมกันด้วย ซึ่งก็เป็นการรวมเอาวิถีชีวิตทั้งหมดไว้ในการบริโภคสินค้า

อย่างไรก็ตามก็ต้องยอมรับว่าอาหารการกินประเภทฟาสต์ฟู้ดได้เข้ามามีส่วนต่อการเปลี่ยนแปลงในวิถีการกินของคนไทยอย่างหนึ่งอย่างยากที่จะปฏิเสธได้ โดยเฉพาะคนที่อยู่อาศัยในเขตเมือง จนกลายเป็นเรื่องปกติในปัจจุบันที่ใคร ๆ จะกินอาหารในร้านฟาสต์ฟู้ดครบทั้งสามมื้อเลยก็ว่าได้ เพราะปัจจุบันร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดมีอยู่ดาษดื่นและสามารถเลือกกินได้หลายอย่าง แต่ถ้าลองย้อนดูกลับไปว่าร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดนี้ได้เข้ามามีส่วนในวิถีการกินของคนไทยเมื่อไหร่ก็พบว่าไม่นานเท่าไรเลย ปรากฏว่าร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดเปิดครั้งแรกในเมืองไทยเมื่อ ปี พ.ศ. 2507 นี่เอง นั่นคือการเข้ามาเปิดร้านขายแฮมเบอร์เกอร์วิมบี้ ซึ่งเป็นร้านแบบที่เรียกกันในภายหลังว่าแฟรนไชส์เข้ามาเปิดสาขาขึ้นในประเทศไทย ดังที่ ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ เล่าไว้ว่า

ได้ข่าวห่อของฝรั่งอย่างหนึ่งมีคนนิยมกันมาก เป็นไส้เนื้อสับปั้นก้อน ทอดกับหัวหอมใหญ่ ประคบด้วยขนมปังก้อนกลม ๆ ปูรงรสด้วยซอสมะเขือเทศ กับมัสตาร์ด ฝรั่งเรียกว่า แฮมเบอร์เกอร์เขาว่าพวกอเมริกันทำกินขึ้นก่อนแล้วแพร่หลายไปในหมู่คนกินขนมปังจนทั่ว ความที่ได้แบบนี้อร่อยกว่าไส้แบบอื่น จึงมีคนหัวแหลมตั้งร้านปูรงแฮมเบอร์เกอร์ขายจนร่ำรวย มีสาขาไปทั่วโลกทั้ง 400 แห่ง ไม่ว่าจะเป็นอังกฤษ ยุโรป อาฟริกา มีขายทั้งนั้น แม้กระทั่งในเมืองไทยก็มีสาขาเปิดขึ้นแล้วที่ศูนย์การค้าราชประสงค์ เขาเรียกอาหารของเขาว่า วิมบี้ (WIMPY) ขายแต่อาหารแบบนี้อย่างเดียว เขามีวิธีจัดร้านได้อย่างสะอาดตาสะอาดสะอาดอ่านทำรวดเร็วและข้อสำคัญสนนราคาไม่แพงเสียด้วยเทียบกันของไทย ๆ เรา ก็ถูกแพงเท่ากับกินข้าวแกงเท่านั้นตามธรรมดาตอนกลางวันแน่นมาก แต่จะซื้อห่อไปกินที่อื่นก็ไม่ผิดกติกาอันใด วิมบี้สาขาเมืองไทยมีที่ศูนย์การค้าราชประสงค์แห่งเดียว²⁰

บรรยากาศ ความนิยมกิน และวิถีการกินฟาสต์ฟู้ดของคนไทยเมื่อร้านอาหารประเภทนี้เข้ามาแรกนั้น พบว่าคนไทยมองอาหารฟาสต์ฟู้ดที่เรื่องความสะดวกในการรับประทานและประหยัดเวลาในการกินดังที่เป็นต้นแบบในเมืองนอก คือมีเวลากินน้อยและต้องการความสะดวก

²⁰ ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เซลล์ซอลซิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 11:

ในการกินไม่ต้องมีอุปกรณ์การกินมาก แต่อย่างไรก็ตามการกินอาหารฟาสต์ฟู้ดของคนไทยสมัยนั้น ก็เป็นการกินแบบลองของใหม่หรือการสรรหากินมากกว่าจะกินเป็นมื้อหลักทุกวัน ดังที่หม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์บรรยายถึงการกินอาหารประเภทนี้ไว้ว่า

พูดถึง “วิมปี” ในกรุงเทพฯ เรา นอกจากจะเปิดขายที่บริเวณศูนย์การค้าราชประสงค์แล้ว ยังไปเปิดใหม่ที่สามแยกวัฒนาอีก ใหญ่โตกว่าที่เดิมเสียอีก สถานที่ก็หาง่าย อยู่ทางฝั่งซ้ายมือ ตรงตึกแถวสร้างใหม่ก่อนถึงสามแยก วัฒนาเป็นร้านสองคูหา ตกแต่งเรียบ ๆ แบบเดิม โต๊ะเก้าอี้เล็ก ๆ ซึ่งช่วยประหยัดเนื้อที่ และมีความมุ่งหมายแต่เพียงให้มีที่นั่งกินชั่วคราว แล้วก็ลุกออกไป ไม่ใช่นั่งเฝ้าขายแบบภัตตาคารทั่วไป คนที่มีเวลาน้อยหรือชอบกินอะไรง่าย ๆ เร็ว ๆ เป็นชอบวิมปีกันทั้งนั้น อย่างอาหารกลางวัน โผล่เข้ามาคนแน่นเต็มทีก็ซื้อวิมปีอย่างไส้เนื้อ หรือเนยแข็ง หรือไส้ทั้งสองอย่างอันหนึ่งห่อกระดาษไปพร้อมแล้วก็สั่งน้ำมะนาว หรือน้ำส้มใส่ถุงพร้อมด้วยหลอดดูดอีกถุงหนึ่งไม่ถึง 10 บาท ถือกลับไปกินที่ไหนก็ได้ หรือไม่ชอบน้ำผลไม้จะซื้อแต่วิมปีแล้วมาสั่งโอเลี้ยงแทนก็ยังได้ ประเดี๋ยวเดียวก็เสร็จแล้ว อาหารกลางวันมื้อหนึ่งเร็วกว่าไปกินข้าวแกงหรือก๋วยเตี๋ยวเสียอีก แต่อาหารแบบนี้จะกินทุกวันก็ไม่ไหว มันเบื่อหรือบางทีก็แพงไปหน่อย ต้องเปลี่ยนเป็นอื่นไปเรื่อย ๆ ²¹

ถึงแม้ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดจะเข้ามาเปิดขายในเมืองไทยมาตั้งแต่พ.ศ. 2507 มาแล้วก็ตามแต่ความนิยมการกินอาหารฟาสต์ฟู้ดก็ยังอยู่ในแวดวงคนกินที่จำกัด เพราะดูจากจำนวนร้านอาหารประเภทนี้แล้วไม่ได้มีมากนัก ซึ่งวาณิช จรุงกิจอนันต์ได้เขียนเล่าเอาไว้ว่า ร้านแฮมเบอร์เกอร์ก็เชื่อว่าไม่มีอยู่ในกรุงเทพฯ มาก่อน เพราะอันที่จริงนั้นมีมานานแล้ว นอกจากตามร้านอาหาร ภัตตาคาร หรือคอฟฟี่ช็อปแล้ว ที่ตั้งเป็นร้านเล็ก ๆ ขายกับแซนวิชและฮอทดอกก็มี แต่ไม่มีใครนิยมกินกันมากนัก ที่ไม่มีใครนิยมกินกันนั้นคงจะมีเหตุผลหลายประการ แต่ประการหนึ่งก็คือ แฮมเบอร์เกอร์ที่เมืองไทยเคยมีขายกันมานั้นเป็นแฮมเบอร์เกอร์ธรรมดา แต่แฮมเบอร์เกอร์ยี่ห้อแมคโดนัลด์นี้ไม่ใช่ธรรมดา ที่ไม่ใช่ธรรมดาคือความดัง ²²

²¹ ถนัดศรี (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์. 13: 15 (2 ตุลาคม 2509): 50.

²² วาณิช จรุงกิจอนันต์, “แฮมเบอร์เกอร์,” สตรีสาร 38: 9 (26 พฤษภาคม 2528): 42.

และเนื่องจากความดังหรือความมีชื่อเสียงของแฮมเบอร์เกอร์ยี่ห้อแมคโดนัลด์นี้เอง ที่ทำให้ผู้คนสนใจถึงการเข้าเปิดร้านในเมืองไทยของแมคโดนัลด์กันมาก ดังปรากฏรายงานข่าวถึงการเข้ามาเปิดร้านก่อนจะเปิดร้านจริงประมาณสองปีทีเดียว และการขยับตัวแต่ละขั้นตอนของการเปิดร้านไม่ว่าจะเป็นการเลือกตัวแทนบริษัทในประเทศไทย เลือกห้างสรรพสินค้าที่จะไปเปิด การเลือกบริษัทส่งวัตถุดิบ การเลือกตัวแทนทำโฆษณา การเลือกยี่ห้อน้ำอัดลมไปขายในร้านก็ล้วนแต่ปรากฏเป็นข่าวที่อยู่ในความสนใจของผู้คนทั้งสิ้น

โดยเริ่มแรกได้ปรากฏข่าวโคมลอยตั้งแต่กลางปี พ.ศ. 2526 ถึงบริษัทที่จะได้รับลิขสิทธิ์ว่าเป็นบริษัทเสริมสุขเจ้าของเป๊ปซี่ในไทยจนต้องออกมาปฏิเสธข่าว เช่นเดียวกันกับพันธมิตรพิภพลาซ่าที่ลือกันว่าจะเป็นสถานที่เปิดร้าน²³ จนปลายปีจึงมีความชัดเจนว่าบริษัท แมคไทย จำกัดที่มีนายเดช บุณสุขเป็นผู้จัดการเป็นผู้ได้รับสิทธิ์จากบริษัทแม่ให้เปิดแมคโดนัลด์ขึ้นในเมืองไทยโดยได้ยืนยันถึงการเลือกเอาศูนย์การค้าอัมรินทร์พลาซ่าเป็นสถานที่เปิดร้านและได้วางแผนตกแต่งร้านแล้วในงบประมาณ 50 ล้านบาท²⁴ (ดูภาพที่ 7 ในหน้าถัดไป) ปีถัดมาก็เป็นการเลือกบริษัทป้อนวัตถุดิบ เลือกน้ำอัดลมและหาตัวแทนโฆษณา²⁵ แล้วก่อนจะเปิดจริงก็มีข่าวการทดสอบอุปกรณ์และเครื่องมือต่าง ๆ และเตรียมความพร้อมของพนักงานกว่าร้อยคนอย่างไม่เร่งรีบ เพราะต้องการมาตรฐานทุกอย่าง²⁶ ก่อนจะเปิดจริงในวันที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2528 ซึ่งมีการฉลองการเปิดร้านอย่างยิ่งใหญ่ทั้งการแสดง การแจกของที่ระลึก และการชิงรางวัลตัวเครื่องบินไปเที่ยวสหรัฐอเมริกาด้วย²⁷ (ดูภาพที่ 8 ในหน้าถัดไป)

²³ “ฟาสต์ฟู้ดแมคโดนัลด์โคมลอยเป๊ปซี่-พันธมิตรพิภพ ปฏิเสธมีเอี่ยว,” ฐานเศรษฐกิจ (15-20 สิงหาคม 2526): 6.

²⁴ “แมคไทยเผยแผนสาขา 50 ล้าน,” ฐานเศรษฐกิจ (14-19 พฤศจิกายน 2526): 17. และในฐานเศรษฐกิจฉบับต่อมาก็ได้ลงโฆษณาภาพใหญ่เกี่ยวกับการที่แมคโดนัลด์จะไปเปิดขึ้นที่อัมรินทร์ พลาซ่าว่าเป็นการ “ใหญ่ประกบกับใหญ่หมายถึงยิ่งใหญ่” ดูใน ฐานเศรษฐกิจ (20 พฤศจิกายน- 3 ธันวาคม 2526): 11.

²⁵ ดูรายละเอียดใน ฐานเศรษฐกิจ (27 สิงหาคม-1 กันยายน 2527): 25.

²⁶ “แมคไทยขออุนเครื่องจนชั่วชีวิต ๆ,” ฐานเศรษฐกิจ (28 มกราคม-2 กุมภาพันธ์ 2528): 26.

²⁷ ฐานเศรษฐกิจ (11-16 มีนาคม 2528): 5. (ภาพโฆษณาการเปิดร้านแมคโดนัลด์)

ภาพที่ 7

โฆษณาการเปิดร้านแมคโดนัลด์ในห้างอัมรินทร์พลาซ่า
การอาศัยซึ่งกันและกันระหว่างร้านฟาสต์ฟู้ดกับศูนย์การค้า



(ภาพจาก สุสานเศรษฐกิจ ฉบับวันที่ 28 พฤศจิกายน-3 ธันวาคม 2526, หน้า 11)

ภาพที่ 8

โฆษณาการเปิดร้านแมคโดนัลด์ครั้งแรกในประเทศไทย

เสาร์ที่ 16 มี.ค.นี้ ขอเชิญไปร่วมฉลอง



งานเปิดร้าน แมคโดนัลด์

คุณจะได้รอสกับบิ๊กแมค (Big Mac) และแฮมเบอร์เกอร์เนื้อนุ่ม รสแซ่บ แมคโดนัลด์ ที่ปรุงด้วยเนื้อวัวแท้ 100% ถึง 2 ชิ้น รวมทั้งอาหารจานอร่อยอื่นๆ อย่างเช่น แมคฟิช (Filet-O-Fish) ที่ปรุงด้วยเนื้อปลาสด กรอบนอกนุ่มใน หมูยอ หรือแมคเชิธและกาแฟที่อร่อย นุ่มลิ้น และเครื่องดื่ม นมปั่น นมช็อคโกแลต (Milkshakes) โดดจ์ที่เข้มข้นเป็นพิเศษ เป็นต้น และคุณยังได้สนุกไปกับ

การฉลองและรับของกำนัลมากมาย

- คุณหนูๆ จะได้รับการ์ดแสดง รอยยิ้มที่ แมคโดนัลด์
- ของเล่นมากมายที่คุณจะได้รับ
- รับของรางวัลมากมาย
- ของแมคโดนัลด์
- ที่ถูกไป รวบรวมกัน และ
- สดุดีกัน น่ารัก

• ร่วมชิงรางวัล ด้วยวิธีง่ายๆ เพียงเปิด แมคโดนัลด์ ไปกลับ กรุงเทพฯ-ซานฟรานซิสโก และกรุงเทพฯ-ลอนดอน

จำนวนบัตรที่ร้านแมคโดนัลด์ จำกัดอยู่ที่ 24 มีนาคม 2528 เวลา 18.00 น.

เสาร์ที่ 16 มี.ค.นี้ อย่าลืมพาครอบครัวของคุณไปฉลองกันที่ แมคโดนัลด์ อิมบิทรพลาซ่า ถนนพหลโยธิน

เปิดบริการตั้งแต่ 10.00-22.00 น. ทุกวัน



อร่อยรส สุกสุก ที่ แมคโดนัลด์



(ภาพจากฐานเศรษฐกิจ ฉบับวันที่ 11-16 มีนาคม 2528 หน้า 6)

ภาพของการเข้ามาใช้บริการในร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดของคนไทยในช่วงที่ร้านแมคโดนัลด์เปิดร้านใหม่ ๆ สามารถที่จะสะท้อนถึงพฤติกรรมการกินและวิถีคิดเกี่ยวกับอาหารประเภทนี้เป็นอย่างดี ดังที่วาณิช จรุงกิจอนันต์ได้บรรยายบรรยากาศภายในร้านแมคโดนัลด์เอาไว้ว่า

ตอนไปกินครั้งแรกนั้นเข้าคิวกันแน่นไปหมด แต่ครั้งหลังรู้สึกคนจะเบาลงหน่อย แต่ก็ยังขายดีมาก จนเรียกได้ว่า ขายดีกว่าร้านแมคโดนัลด์ร้านไหน ๆ ที่ผมเคยเห็น เคยกินในอเมริกา ได้ยินคุณชายถนัดศรี พูดออกกวีพู่พู่ว่าคนไทยกินอาหารแฮมเบอร์เกอร์อย่างแมคโดนัลด์นี้เป็นขนมไม่ได้กินเป็นอาหารเหมือนกับข้าว สิ่งที่ผมเห็นว่าออกจะเป็นจริงก็คือคนไทยทั่วไปเมื่อกินแฮมเบอร์เกอร์แล้วรู้สึกเหมือนยังกินไม่เสร็จ แม้จะกินจนอิ่มแล้วแต่ก็คอยจะรู้สึกตัวเองยังต้องกินข้าวอยู่ อันนี้ดูจะเป็นด้วยความเคยชินมากกว่าอย่างอื่น สิ่งที่ร้านแมคโดนัลด์ในกรุงเทพฯ นี้ได้เปรียบร้านแมคโดนัลด์ในอเมริกาหรือที่อื่น ๆ ดูจะเป็นเรื่องพนักงาน ซึ่งค่อนข้างจะเอาใจใส่ลูกค้า และดูจะได้รับการกำชับกำชามาหนักแน่นอยู่ที่จะให้ลูกค้าเป็นฝ่ายถูกเสมอ²⁸

แมคโดนัลด์เป็นธุรกิจฟาสต์ฟู้ดที่มีชื่อเสียงมากและเป็นต้นตำรับหรือสัญลักษณ์ของฟาสต์ฟู้ดมีต้นกำเนิดในประเทศสหรัฐอเมริกา โดยนายเรย์ ครอบด์ผู้เคยยึดอาชีพเป็นเซลส์แมนและขายมิลค์เชคมาก่อนได้ไปพบร้านขายมิลค์เชคพร้อมแฮมเบอร์เกอร์และมันฝรั่งทอดของสองพี่น้องคือดิกและมัวริส แมคโดนัลด์ในปี พ.ศ. 2497 และปรากฏว่าลูกค้าชอบสั่งทั้งสามอย่างนี้มากินด้วยกันมาก ทำให้นายเรย์ ครอบด์ได้พยายามจะขอลิขสิทธิ์เปิดร้านแบบนี้บ้าง ซึ่งปีต่อมาในปี พ.ศ. 2498 นายเรย์ ครอบด์ก็สามารถเปิดร้านขายแฮมเบอร์เกอร์แบบนี้ขึ้นเป็นผลสำเร็จในเมืองเดอเพนส์ มลรัฐอินเดียนา ซึ่งต่อมาเขาก็ได้ขอเจรจาเปิดสาขาเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ จนกระทั่งปี พ.ศ. 2504 นายเรย์ ครอบด์ก็ได้ตกลงซื้อกิจการต่อจากสองพี่น้องแมคโดนัลด์ด้วยจำนวนเงิน 7.2 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ก่อนจะกลายมาเป็นบริษัทมหาชนในปี พ.ศ. 2508 และได้ขยายกิจการไปทั่วโลกและมีสาขารอบ 10,000 แห่งไปเมื่อวันที่ 6 เมษายน 2531 ซึ่งรวม 2 สาขาในเมืองไทยด้วยคือที่อัมรินทร์พลาซ่า และเดอะทีเดอะมอลล์ 2 รวมค่าแห่ง ซึ่งทำให้แมคโดนัลด์กลายเป็นผู้นำธุรกิจด้านร้านอาหารที่ให้บริการรวดเร็วที่มีสาขามากที่สุดในโลก ด้วยการสร้างสูตรสำเร็จให้ทุกร้านของแมคโดนัลด์นั้นจะต้องยึดถือหลักการ “QSC&V” หรือบัญญัติ 4 ประการ ได้แก่ 1. Quality คือคุณภาพ

²⁸ วาณิช จรุงกิจอนันต์, “แฮมเบอร์เกอร์,” สตรีสาร 38: 9 (26 พฤษภาคม 2528):45.

ของสินค้าที่เป็นแบบเฉพาะของแมคโดนัลด์ 2.Service คือบริการที่สะดวกและเป็นมิตร 3. Cleanliness คือความสะอาด และ 4.Value คือคุณค่าของอาหาร ซึ่งการจะได้มาซึ่งมาตรฐานดังกล่าวจะต้องมีการฝึกอบรมบุคลากรประจำสาขาจากสถาบันของแมคโดนัลด์คือมหาวิทยาลัย แฮมเบอร์เกอร์โดยตรงทีเดียว²⁹ โดยประเทศไทยเป็นประเทศลำดับที่ 52 ที่แมคโดนัลด์เข้ามาดำเนินการ ซึ่งเกณฑ์การเลือกของบริษัทแม่ที่จะเลือกเปิดขึ้นในประเทศใด คือ “สภาพเศรษฐกิจ” ที่ต้องพร้อมพอที่จะเข้าไปเปิดสาขา เช่น มีโรงงาน ระบบคมนาคม และชนชั้นกลางที่เหมาะสมให้แมคโดนัลด์ฝังตัวสินค้าลงไปยังอย่างคุ้มทุนเหมือนในอเมริกา³⁰

ในประเด็นเรื่องร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดเน้นมากคือ ความสะอาดนั้น นิธิ เอียวศรีวงศ์ ได้ชี้ให้เห็นว่าคนชั้นกลางไทยในเขตเมืองเรียนรู้เรื่องความสะอาดของอาหารแบบวิทยาศาสตร์มาจากการศึกษา จึงเปลี่ยนคติเกี่ยวกับความสะอาดที่สังคมไทยเคยมีมาก่อนหันมารับเอามาตรฐานความสะอาดของวิทยาศาสตร์ และด้วยเหตุดังนั้น อาหารหาบเร่แผงลอยริมทางทำจึงดู “สกปรก” ในขณะที่อาหารแดกดันของฝรั่งเข้ามาสวมลงไปแนวคิดความสะอาดแบบใหม่พอดี คือร้านติดแอร์ กันฝุ่น มีสัญลักษณ์ความสะอาดหลายอย่าง เช่น กระดาษรองจานเปลี่ยนทุกครั้ง มีพนักงานทำความสะอาดพื้นบ่อย ๆ แก้วน้ำที่ล้างแล้วอบให้แห้งเสียก่อน เครื่องปรุงอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิท เป็นต้น การกำหนดคุณสมบัติของร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดจึงไปด้วยกันได้ดีมากกับคตินิยมของคนสมัยใหม่ เพราะความหมายหลายอย่างมีอยู่แล้วในสังคมให้สินค้าหยิบฉวยไปใช้สวมเข้ากับ ความหมายของสินค้า³¹

นอกจากฟาสต์ฟู้ดประเภทแฮมเบอร์เกอร์แล้วอาหารฟาสต์ฟู้ดอีกหลายประเภทได้เข้ามาดำเนินธุรกิจในไทยอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปลายทศวรรษ 2510 ก็คือ “เคนดิกกี้ ฟรายด์ ชิกเก้น” เจ้าของสูตรไก่ชุบแป้งทอด แต่การเข้ามาบริหารงานของ “เคนดิกกี้” ในช่วงแรกไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร ซึ่งได้รับการอธิบายว่าสาเหตุสำคัญอาจเป็นเพราะอาหารประเภทนี้ไม่ถูกกับรสนิยมของคนไทย แต่หลังจากนั้นไม่นานกลุ่มเซ็นทรัลนำโดยนายสุทธิเกียรติ จิราธิวัฒน์ ได้จับมือกับ นายบิล ไฮเนกิ ดิงแฮมสเตอร์โดนัทเข้ามาขาย และต่อมาก็เปิดพิซซ่าฮัทขึ้นซึ่งทางกลุ่มรอยัล

²⁹ “ความสำเร็จของแมคโดนัลด์กับความภูมิใจของคนไทย,” ประชาชาติธุรกิจ (7 พฤษภาคม 2531): 43.

³⁰ “ความเป็นมาของแมคโดนัลด์,” ฐานเศรษฐกิจ, (11-16 มีนาคม 2528): 51.

³¹ นิธิ เอียวศรีวงศ์, “พิซซ่ากับผ้าขาวม้า,” ใน บริโภคโพสต์โมเดิร์น (กรุงเทพฯ: มติชน, 2547), น. 75.

อินดัสตริส โดยนายชัยสิงห์ นฤหาล้า ร่วมมือกับนายบิล ไฮเนกิ ไปเปิดเป็นแฟรนไชส์ให้บริการขึ้นที่พัทยาเป็นแห่งแรก ต่อจากนั้นก็ค่อยขยายแฟรนไชส์เข้าสู่กรุงเทพฯ³² และต่อมาในทศวรรษ 2520 ธุรกิจฟาสต์ฟู้ดนี้ก็ขยายตัวอย่างรวดเร็วเมื่อมีกระแสความนิยมอาหารฟาสต์ฟู้ดเกิดขึ้น

ยุคเฟื่องฟูของร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดในเมืองไทยเกิดขึ้นในช่วงทศวรรษ 2520 ตั้งแต่ช่วงกลางทศวรรษเป็นต้นมาได้มีร้านอาหารประเภทนี้เข้ามาเปิดอยู่เรื่อย ๆ และปรากฏข่าวคราวความเคลื่อนไหวของธุรกิจร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดให้เห็นในหน้าหนังสือพิมพ์ธุรกิจอยู่เสมอ และจำนวนร้านอาหารประเภทนี้จากการรายงานในต้นปี พ.ศ. 2528 ปรากฏว่ามีร้านดังกันโดนัท 15 แห่ง มิสเตอร์โดนัท 12 แห่ง พิชซ่าฮัท 5 แห่ง แอนด์ดับบลิว รู้ทเบียร์ 3 แห่ง เคนดิกกี้ 3 แห่ง แดรี่ควีนส์ 2 แห่ง โดยในปีที่ผ่านมาคือปี พ.ศ. 2527 มีร้านฟาสต์ฟู้ดต่างประเทศขยายสาขาโดยใช้ระบบแฟรนไชส์กันจำนวนมากกว่าสิบแห่ง ซึ่งเป็นปีที่เกิดการขยายตัวของร้านอาหารประเภทนี้อย่างมาก โดยเพิ่มสาขาเฉพาะในปีที่แล้ว ดังนี้ มิสเตอร์โดนัท 4 แห่ง ดังกันโดนัท 6 แห่ง พิชซ่าฮัท 1 แห่ง เอแอนด์ดับบลิว รู้ทเบียร์ 2 แห่ง เคนดิกกี้ 2 แห่ง แดรี่ควีนส์ 2 แห่ง³³ โดยแดรี่ควีนเป็นแฟรนไชส์จากอเมริกา เริ่มเข้ามาก่อตั้งเป็นร้านฟาสต์ฟู้ดในประเทศไทย เมื่อวันที่ 10 ธันวาคม 2527 ผู้ก่อตั้งและถือลิขสิทธิ์แฟรนไชส์เมื่อแรกเข้าเมืองไทยคือบริษัทสยามฟาสต์ฟู้ดของตระกูลศรีชวาลา³⁴ จึงเห็นได้ชัดว่าประมาณปลายทศวรรษ 2520 ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดขยายตัวอย่างรวดเร็วมาก ไปพร้อม ๆ กับการขยายตัวของศูนย์การค้าที่เกิดขึ้นมารองรับการขยายตัวของเมืองซึ่งเกิดการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วในช่วงนั้น

และในขณะนั้นธุรกิจร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดก็เริ่มทยอยเข้ามาเปิดกันเรื่อย ๆ ดังปรากฏข่าวในหนังสือพิมพ์ที่รายงานถึง “คึกคักเฮาส์จูงมือยักษ์ใหญ่ฟาสต์ฟู้ดจากออสเตรเลียบุกตลาดในไทย ลงทุนและดำเนินการเรื่อยมาจนสามารถเปิดสาขาแห่งแรกขึ้นที่ราชดำริอาเขตเป็นแห่งแรกเมื่อประมาณสองสัปดาห์ที่ผ่านมา”³⁵ โดยใช้นโยบายเหมือนร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดทั่วไปทั้งการ

³² “ความเป็นมาของแมคโดนัลด์,” ฐานเศรษฐกิจ, (11-16 มีนาคม 2528): 50.

³³ “รักเก่าดังกิน, มิสเตอร์โดนัทชกลมพิศพาต ตั้งแผนขยายสาขาตามยุคฟาสต์ฟู้ดเฟื่อง,” ฐานเศรษฐกิจ (4-9 กุมภาพันธ์ 2528): 26.

³⁴ สุพัตรา แสนประเสริฐ, “แดรี่ควีน ในมือพาราวันเซอร์จะโปรอดหรือไม่,” ผู้จัดการรายเดือน, 10 (กรกฎาคม 2536): 135.

³⁵ “ศึกฟาสต์ฟู้ดขยายวงกว้าง “คึกคักเฮาส์” จากออสเตรเลียโดดร่วม”, ฐานเศรษฐกิจ, (25-30 เมษายน 2526):8.

บริการ ลักษณะของร้านและทำเลซึ่งเลือกอยู่ในศูนย์การค้า “คึกก็แฮสของตนจะใช้นโยบายการบริการเช่นเดียวกับร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดทั่วไป คือผู้ซื้อจะสามารถรับประทานได้ภายในร้าน และมีบริการซื้อกลับบ้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งวิธีการดึงดูดลูกค้านั้น จะใช้การร่ำไจด้วยกลิ่นหอมจากเตาอบคึกก็ ซึ่งจะตั้งอยู่บริเวณหน้าร้าน ประกอบกับทำเลซึ่งเลือกเปิดในบริเวณห้างสรรพสินค้า คาดว่าจะเป็นจุดที่ช่วยดึงดูดลูกค้าได้มากยิ่งขึ้นด้วย”³⁶

โดยการเลือกทำเลเปิดร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดนั้นห้างสรรพสินค้านั้น ส่วนใหญ่มักเลือกเอาทำเลที่ดีที่สุดคือบริเวณหน้าห้างที่มีผู้คนผ่านไปมาและเป็นจุดที่เห็นได้ชัดเจนที่สุด สาเหตุที่เลือกเอาห้างสรรพสินค้าเป็นทำเลเปิดร้านก็เนื่องด้วยห้างสรรพสินค้าจะเป็นแหล่งรวมของกิจกรรมคนเมืองหลากหลายประการ จึงมีผู้คนจำนวนมากในแต่ละวัน นอกจากนั้นยังมีความสะดวกเรื่องที่จอดรถ รวมทั้งสามารถทำกิจการหลายอย่างได้พร้อมกันต่อการมาครั้งเดียว เช่น ถ้าต้องการดูหนังก็อาจต้องแวะเข้าร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดหาอาหารรองท้องหรือนั่งกินรอเวลาดูหนัง เป็นต้น การเลือกทำเลที่อำนวยความสะดวกต่อผู้เข้ามาใช้บริการของร้านฟาสต์ฟู้ดจึงเป็นประเด็นสำคัญที่สุดของการเปิดร้านอาหารประเภทนี้ โดยสำคัญที่สุดคือที่จอดรถ ซึ่งจากประสบการณ์ของร้านแตรี้ควีนที่เปิดในห้างแถวในย่านรามคำแหงที่มีคนพลุกพล่าน แต่บริเวณนั้นไม่มีที่จอดรถ ซึ่งทำให้กลุ่มเป้าหมายที่กำหนดไว้ คือกลุ่มของครอบครัวที่ส่วนใหญ่จะขับรถมาหาที่จอดรถไม่ได้ จึงไม่สามารถที่จะเข้าไปนั่งในร้านได้³⁷ ทำยที่สุดร้านจึงต้องปิดตัวไปเพราะไม่มีลูกค้า

การเปิดร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดในระยะแรกจะเป็นการขยายสาขาด้วยระบบแฟรนไชส์จากร้านฟาสต์ฟู้ดที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับอยู่แล้วในต่างประเทศ จึงไม่มีอะไรแตกต่างกันมากสำหรับธุรกิจฟาสต์ฟู้ด เนื่องจากบริษัทแม่ส่วนใหญ่ไม่มีนโยบายขยายการลงทุนเอง หากใครประสงค์จะรับเป็นแฟรนไชส์ก็สามารถทำได้ แต่ต้องทำตามกฎเกณฑ์ที่ทางบริษัทแม่กำหนดไว้ทุกประการ และอาจจะต้องมีการเปลี่ยนแปลงกฎเกณฑ์บางอย่างเพื่อให้สอดคล้องกับสถานะตลาดในแต่ละประเทศ โดยผลประโยชน์ซึ่งบริษัทแม่จะได้รับคือ ค่าลิขสิทธิ์และเงินปันผลแบ่งเป็นเปอร์เซ็นต์จากยอดขายในแต่ละเดือน หรือตามแต่จะตกลงกันระหว่างแฟรนไชส์กับบริษัทแม่ ส่วนผู้ขอเป็นแฟรนไชส์นั้นนอกจากจะได้ครองลิขสิทธิ์ชื่อสินค้าและสูตรอาหารแล้ว ทางบริษัทแม่จะคอยให้การดูแลงานทางด้านการบริหาร อบรมพนักงาน การโฆษณา หรือแม้แต่กลยุทธ์ด้าน

³⁶ เรื่องเดียวกัน.

³⁷ รายงานผู้จัดการ, “แตรี้ ควีน จาก สยาม ฟาสต์ฟู้ด สู่ ไทย แตรี้ฟู้ด แล้วต่อไปจะเป็นอะไร?”, ผู้จัดการรายเดือน (มิถุนายน 2531):14.

การตลาด อันถือเป็นหัวใจสำคัญรองจากคุณภาพของอาหาร³⁸ และต่อมาเมื่อคนนิยมกินอาหารฟาสต์ฟู้ดกันมากจนตลาดมีขนาดใหญ่ขึ้นมากแล้ว จึงเกิดธุรกิจฟาสต์ฟู้ดที่ลงทุนโดยคนไทย แต่แม้กระนั้นก็ยังต้องใช้ชื่อภาษาอังกฤษยูนีนั้นก็คือร้านคาลิโก แจ็ค ซึ่งร้านในลักษณะนี้มีอยู่ไม่มากนัก

ในทศวรรษ 2530 ตลาดอาหารฟาสต์ฟู้ดในเมืองไทยขยายตัวเร็วมาก โดยเฉพาะในช่วง 5 ปีแรกได้มีการทยอยนำเข้าฟาสต์ฟู้ดใหม่ ๆ ที่เป็นแฟรนไชส์จากต่างประเทศเข้ามาจำนวนมาก ทำให้ผู้บริโภคเริ่มคุ้นเคยกับอาหารการกินประเภทนี้ กอปรกับสภาพเศรษฐกิจที่ดีขึ้นเอื้ออำนวยให้วิถีชีวิตและพฤติกรรมการบริโภคเปลี่ยนไป ตลอดจนการขยายตัวของศูนย์การค้าเพิ่มขึ้น ธุรกิจฟาสต์ฟู้ดจึงขยายตัวรวดเร็วมาก จากในปี 2534 ฟาสต์ฟู้ดประเภทอาหารมีจำนวนรวมทั้งสิ้น 208 สาขา เพิ่มขึ้นจากปี 2533 ร้อยละ 23.1 และ ตลอดปี 2535 จะมีสาขาเพิ่มขึ้นจากปี 2534 ร้อยละ 31.1 มียอดขายรวมในปี 2534 ประมาณ 3,000 ล้านบาท คาดว่าปี 2535 จะมียอดขายเพิ่มขึ้นจากปีก่อนร้อยละ 36.7 ปัจจุบันฟาสต์ฟู้ดประเภทอาหารแบ่งเป็น 4 ประเภทคือ แฮมเบอร์เกอร์ ไก่ทอด พิซซ่า และโดนัท³⁹ ในขณะที่บางที่การจำแนกประเภทฟาสต์ฟู้ดมี 5 ประเภท คือ พิซซ่า แฮมเบอร์เกอร์ ไก่ทอด โดนัท และไอศกรีม แต่จากตัวเลขมูลค่าตลาดของอาหารในปัจจุบันมีเท่ากันคือกว่า 3 พันล้านบาท เมื่อเทียบกับ 5 ปีก่อน ที่มีมูลค่าเพียง 5 ร้อยล้านบาทนั้น เฉพาะในกลุ่มแฮมเบอร์เกอร์ซึ่งถือเป็นตลาดที่ใหญ่ที่สุด มีแมคโดนัลด์มาเป็นอันดับหนึ่งและตามมาด้วยเบอร์เกอร์คิงส์ มีมูลค่าตลาดรวมเกือบ 600 ล้านบาทในปัจจุบัน⁴⁰ ซึ่งไม่ว่าจะจัดจำแนกประเภทของร้านฟาสต์ฟู้ดอย่างไร นับรวมเอาไอศกรีมหรือไม่ก็ตาม แต่ก็เห็นได้ว่าตลาดของอาหารประเภทนี้ใหญ่มากและมีแนวโน้มขยายตัวขึ้นเรื่อย ๆ พร้อมกับการเพิ่มขึ้นของร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดในเมืองไทย

นอกจากนี้ธุรกิจอาหารฟาสต์ฟู้ดยังมีแนวโน้มขยายจุดขายย่อยที่ไม่เป็นร้านเพิ่มขึ้นแล้วยังมีแนวโน้มขยายสู่ภูมิภาคเพิ่มขึ้นด้วย โดยเฉพาะในจังหวัดท่องเที่ยวและจังหวัดที่มีการ

³⁸ “ความเป็นมาของแมคโดนัลด์,” ฐานเศรษฐกิจ (11-16 มีนาคม 2528): 50.

³⁹ จีรวัฒน์ นุกุลธรรม, “ฟาสต์ฟู้ด: ลู่ทางขยายสู่ภูมิภาค,” รายงานเศรษฐกิจ, ธนาคารกรุงเทพ, 25 (7-12 ตุลาคม 2535): 54.

⁴⁰ รายงานผู้จัดการ, “เวนด์ส์...ขอพิสูจน์รสชาติในฐานะน้องใหม่ฟาสต์ฟู้ดเมืองไทย,” ผู้จัดการรายเดือน, 10 (กรกฎาคม 2536): 48.

เติบโตด้านเศรษฐกิจดี กอปรกับการขยายตัวของศูนย์การค้าและห้างสรรพสินค้าสู่ภูมิภาค ส่งผลดีให้ธุรกิจฟาสต์ฟู้ดขยายตัวตามไปด้วย⁴¹

ภาพของความนิยมกินอาหารฟาสต์ฟู้ดของคนในต้นทศวรรษ 2530 ที่ปรากฏจากคำสัมภาษณ์ในคอลัมน์สาวหนุ่มที่สัมภาษณ์สุดาพร ช่วยบำรุง อายุ 26 ปี บรรณาธิการสำนักพิมพ์หมึกจีน ซึ่งสามารถที่จะสะท้อนให้เห็นได้ถึงวิถีชีวิตและรูปแบบการกินของคนชั้นกลางในเมืองยุคนั้นได้เป็นอย่างดี ดังนี้

ฟาสต์ฟู้ดกำลังได้รับความนิยมเพราะว่าคนเรามีเวลาน้อยลง จะพูดว่าน้อยก็ไม่ถูก คือคนต้องทำงานกันมากขึ้น เพราะฉะนั้นทำอะไรทุกอย่างต้องประหยัดเวลาไปหมด เลยทำให้ธุรกิจประเภทนี้เฟื่องฟู ฟาสต์ฟู้ดในเมืองไทยไม่เหมือนเมืองนอก มีบางคนเห็นฟาสต์ฟู้ดเป็นแฟชั่น แต่ในความหมายของมัน คือการกินเร็วเสร็จเร็ว ส่วนคุณค่าทางโภชนาการคิดว่าคงครบ แต่จริง ๆ แล้วไม่เหมาะกับประเทศไทย สิ่งแรกเลยคือเรานำมาใช้ผิดวัตถุประสงค์ เขาต้องการความรวดเร็ว แต่เราต้องการความโก้เก๋ ไปนั่งกินไอศวอด ในเมืองไทย ฟาสต์ฟู้ดราคาแพงมาก ความจริงในเมืองเราอาหารที่มีประโยชน์ยังมีราคาถูกกว่าของพวกนี้ เช่น เราสามารถกินสเต็กได้ทุกวันถ้าเราคิดว่า “เสียร้องไห้” คือสเต็ก เราไม่ค่อยนิยมความเป็นไทยตอนนี้ ใครกินวอฟเฟิลจะดูโก้กว่ากินขนมครก ทั้ง ๆ ที่ก็คือแบ่งเหมือนกัน⁴²

ในช่วงหลังของทศวรรษ 2530 การขยายตัวของร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดเป็นไปอย่างกว้างขวาง จนเกิดร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดขึ้นจำนวนมากในเมืองใหญ่ทั้งหลายของประเทศ คนไทยส่วนใหญ่เริ่มรู้จักและชินกับการกินอาหารฟาสต์ฟู้ดเหล่านี้ จากการสำรวจของวารสาร “ผู้จัดการรายเดือน” ในปี พ.ศ. 2538 พบว่าในประเทศไทยมีฟาสต์ฟู้ดทั้งที่เป็นกิจการของคนไทย และที่เจ้าของกิจการเป็นบริษัทแม่อยู่ต่างประเทศอยู่ในตลาดแล้วไม่น้อยกว่า 40 ยี่ห้อ ซึ่งกว่าครึ่งมีอายุไม่ถึง 3 ปี และมีไม่น้อยกว่า 10 ยี่ห้อ กำลังเตรียมจะเข้ามารุกตลาดในเร็ว ๆ นี้ โดยมีแรงกระตุ้นสำคัญที่ทำให้คนอยากลงทุนในธุรกิจนี้ก็คืออัตราการเติบโตของตลาดฟาสต์ฟู้ดปีละไม่ต่ำ

⁴¹ จีรวัฒน์ นุกุลธรรม, “ฟาสต์ฟู้ด: คู่ทางขยายสู่ภูมิภาค,” รายงานเศรษฐกิจ, ธนาคารกรุงเทพ, 25 (7-12 ตุลาคม 2535): 60.

⁴² สตรีสาร 41: 7 (8 พฤษภาคม 2531): 20.

กว่าร้อยละ 30 จนคาดกันว่าสิ้นปี พ.ศ. 2538 ตลาดฟาสต์ฟู้ดจะมีมูลค่าสูงถึง 7,000 ล้านบาท⁴³ เลยทีเดียว ซึ่งนับได้ว่าเป็นแรงผลักดันที่สำคัญที่ทำให้ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดระบอบาไปทุกหัวระแหงที่มีกำลังซื้อมากพอ เนื่องจากในทศวรรษ 2530 ได้เกิดการขยายตัวทางเศรษฐกิจอย่างมาก

หรือแม้แต่หลังจากเกิดวิกฤตเศรษฐกิจขึ้นในปี พ.ศ. 2540 ก็ปรากฏว่าธุรกิจอาหารฟาสต์ฟู้ดไม่ได้รับผลกระทบมากนัก และท่ามกลางความวิกฤตที่แรงซื้อชบเซาแต่ยอดขายของอาหารฟาสต์ฟู้ดบางชนิดกลับไม่กระทบเท่าไร ที่เห็นชัด ๆ ก็เช่น เคเอฟซี หรือแม็คโดนัลด์ ที่ยังมีทั้งเด็กวัยรุ่นและคนทำงานไหลเข้าออกหมุนเวียนไปกินทุกวัน นอกจากเป็นเพราะรสชาติอาหารบรรยากาศที่ถูกรสนิยมคนไทย และเป็นอาหารที่ทานง่ายสั่งปุ๊บรับไปทานได้เลย อีกประการหนึ่งคือมีแผนส่งเสริมการขายที่สรรหามาใช้อย่างต่อเนื่อง⁴⁴ เลยทำให้อาหารฟาสต์ฟู้ดได้รับความนิยมจากคนเมืองอย่างต่อเนื่อง และยิ่งแสดงให้เห็นว่าการบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดได้กลายเป็นวิถีการบริโภคในชีวิตประจำวันของคนในเมืองคุ้นชินไปแล้ว เรื่องราคาหรือประโยชน์ที่ควรได้รับการบริโภคจึงเป็นเรื่องที่ไม่มีใครมาคำนึงถึงอีกต่อไป รวมทั้งการพิจารณาคุณประโยชน์ทางโภชนาการที่ตัวของฟาสต์ฟู้ดจนทำให้ถูกมองว่าก่อให้เกิดปัญหากับสุขภาพตามมาด้วย ดังจะกล่าวในรายละเอียดต่อไป

4.2.1 ฟาสต์ฟู้ดกับภาพลักษณ์ความเป็นผู้ร้ายในวงการสุขภาพ

ในขณะที่อาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดกำลังเฟื่องฟูอย่างมากในทศวรรษ 2530 ปัญหาที่เกิดจากการกินอาหารฟาสต์ฟู้ดก็ยังไม่ปรากฏให้เห็นในช่วงต้นทศวรรษ 2530 ดังที่ อรวินทร์ ทอรัก (ไพฑูริย์) ในฐานะนักโภชนาการได้แสดงความกังวลถึงรูปแบบการกินของคนไทยที่กำลังเปลี่ยนไป กินอาหารฟาสต์ฟู้ดมากขึ้นจะมีปัญหาสุขภาพเหมือนกับชาวอเมริกันผู้เป็นต้นตำรับวัฒนธรรมฟาสต์ฟู้ดไว้ว่า “ประเทศไทยยังไม่มีปัญหาโภชนาการเนื่องจากการกินไขมันมากเกินไปเหมือนในสหรัฐอเมริกา หากกินฟาสต์ฟู้ดกันบ่อย ๆ ในไม่ช้าชาวไทยอาจมีปัญหาโภชนาการเหมือนชาวอเมริกัน หากอยากลดพลังงานและไขมันลง อาจเลือกกินแฮมเบอร์เกอร์อย่างธรรมดาที่มีเนื้อเป็นไส้ชั้นเดียว (ให้พลังงาน 263 แคลอรี และไขมัน 11 กรัม) เลือกน้ำอัดลมไม่มีคัลเซียมเลย ตรงกันข้ามกับมิลค์เชค ซึ่งให้คัลเซียมกว่า 300 มิลลิกรัม หรือประมาณเกือบครึ่งหนึ่งของปริมาณ

⁴³ เดือนเพ็ญ ลิ้มศรีตระกูล, “ฟาสต์ฟู้ดหน้าใหม่ จะทนแรงเบียดจากยักษ์ใหญ่นานแค่ไหน,” ผู้จัดการรายเดือน, 12 (กันยายน 2538): 190.

⁴⁴ “บาสกิ้น-ร็อบบิ้นส์ แพนไซส์ระดับพรีเมียม,” โลกการค้า 5: 40 (ธันวาคม 2541):

คัลเซียมที่ควรจะได้รับในหนึ่งวัน”⁴⁵ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าในขณะนั้นการมองอาหารฟาสต์ฟู้ดยังไม่ถึงกับส่งผลเลวร้ายต่อร่างกายมากหากรู้จักเลือกกิน

ปัญหาของการกินอาหารฟาสต์ฟู้ดที่ถูกหยิบยกมาพูดถึงและวิพากษ์วิจารณ์ถึงผลร้ายของมันในแง่มุมมองต่าง ๆ นั้น เกิดขึ้นเมื่อเลยกลางทศวรรษ 2530 ไปแล้ว เนื่องจากความเติบโตของอาหารฟาสต์ฟู้ดได้เกิดขึ้นมาเป็นช่วงระยะเวลาหนึ่งจนเห็นผลลบของการรับประทานอาหารประเภทนี้แล้ว คนบางกลุ่มที่เฝ้าจับตาดูผลของการหันมาบริโภคอาหารประเภทนี้ของคนไทยกันมานานพอสมควรแล้ว จึงได้แสดงทัศนคติวิพากษ์วิจารณ์ไปในแง่ลบที่แตกต่างกันออกไป ดังเช่น ส. ศิวรักษ์ ปัญญาชนผู้มีชื่อเสียงสำคัญคนหนึ่งแห่งยุคได้ออกมาวิจารณ์การกินอาหารฟาสต์ฟู้ดพร้อมกับตั้งสมญาว่า “อาหารแตกดวน” อันเป็นสัญลักษณ์ของการตกเป็นทาสบริโภคนิยมและทุนนิยมของคนไทยอย่างบ้าคลั่ง⁴⁶

แต่ประเด็นการวิวาทะกับอาหารฟาสต์ฟู้ดที่ทำอย่างต่อเนื่องและมีมาอย่างหลากหลายที่สุดก็คือการสร้างวิวาทะให้อาหารประเภทนี้เป็นภัยอันตรายต่อสุขภาพ โดยมักจะเป็นมุมมองจากคนในแวดวงสุขภาพและนักโภชนาการเป็นส่วนใหญ่ ที่มองว่าอาหารประเภทนี้ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม เพราะอุดมไปด้วยสารอาหารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของคนเมืองที่บริโภคอย่างล้นเหลือ แต่ใช้พลังงานน้อยอยู่จึงทำให้เกิดโรคตามมา บ้างก็เรียกว่าเป็น “อาหารขยะ” ซึ่ง “ความจริงแล้วอาหารขยะมาจากภาษาอังกฤษว่า junk food แปลว่า ของไม่มีค่า เป็นอาหารด้อยคุณภาพ มีไขมันเยอะ เป็นอันตรายต่อโรคอ้วน โรคหัวใจ ซึ่งห้ามเด็ก ๆ ของเขารับประทาน การที่เด็กไทยนิยมรับประทานอาหารเหล่านี้ส่วนหนึ่งมาจากแฟชั่น สถานที่ บรรยากาศ สื่อโฆษณา ซึ่งเด็กคิดว่าโก้หรู ทันสมัย จริง ๆ แล้วจะก่อให้เกิดปัญหาโรคอ้วนในอนาคต”⁴⁷

นักโภชนาการในปลายทศวรรษ 2530 ได้ให้ความเห็นว่า อาหารประเภททอด ๆ ทั้งหลาย น่าเป็นห่วง เช่น มันฝรั่งทอด ไก่ทอด พ่อแม่บางคนตามใจเด็ก ๆ มากเกินไปยอมให้ลูก ๆ รับประทานแฮมเบอร์เกอร์ หรือขนมขบเคี้ยวจนอ้วนแล้วไม่ยอมรับประทานอาหารอย่างอื่น ทำให้ได้รับไขมันมากเกินไป ได้กากอาหารและใยอาหารไม่เพียงพอ แต่การจะพูดว่าให้เลิกรับประทาน

⁴⁵ ไทรกิริตี (นามแฝง-อรวินท์ ทรอกิ). “ฟาสต์ฟู้ด,” สตรีสาร 41: 29 (9 ตุลาคม 2531): 117.

⁴⁶ สุลักษณ์ ศิวรักษ์, “ศาสนาและวัฒนธรรม: วิกฤตการณ์และแนวโน้ม,” ศิลปวัฒนธรรม 16: 9 (พฤศจิกายน 2537): 103-104.

⁴⁷ อภา อภิชาติ, “อาหารขยะ,” สตรีสาร 47: 26 (1 กันยายน 2537): 111.

อาหารขยะก็คงไม่ได้ แต่ควรรับประทานในสัดส่วนที่พอเหมาะ หรือหากรับประทานแฮมเบอร์เกอร์ ก็ควรตามด้วยนมสักแก้วหนึ่ง เพื่อจะได้คุณค่าทางอาหารที่ร่างกายต้องการ⁴⁸

ในขณะที่นักโภชนาการอย่างอรวินทร์ ทรองกี ได้ให้ความหมายของอาหารขยะในเชิงโภชนาการแทบจะปราศจากอคติส่วนตัวว่า ขึ้นชื่อว่าอาหารเป็นสิ่งที่กินได้ ซึ่งน่าจะมีประโยชน์บ้าง อาหารขยะก็ไม่ใช่อาหารไร้ประโยชน์ เป็นแต่เพียงอาหารที่ไม่สมดุลในแง่คุณค่าทางโภชนาการ มีคาร์โบไฮเดรตและหรือไขมันเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ แต่มีสารอาหารอื่นน้อยได้แก่โปรตีน เกลือแร่ และวิตามิน นอกจากนั้นยังขาดกากซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นในการขับถ่าย เมื่อกินอาหารขยะคนกินจะรู้สึกอิ่ม แต่ร่างกายจะอิ่มเพียงแค่พลังงานเท่านั้น ยังขาดสารอาหารที่จำเป็นแก่ร่างกายอีกมาก นอกจากนั้นอาหารขยะมักมีรสอร่อย มีแป้ง น้ำตาล หรือน้ำมันผสม จึงมีรสหวานมัน หรือหวานมันชวนกิน ที่ชอบกินอาหารขยะกันก็เพราะอยากจะกินตามใจปาก ตัดใจในรสชาติ⁴⁹ มากกว่าต้องการกินเพื่อประโยชน์ต่อร่างกาย ซึ่งอาหารในชีวิตประจำวันของผู้คนในยุคปัจจุบันไม่ว่าจะเป็นอาหารคาว อาหารหวาน หรือของว่าง ก็ล้วนเป็นอาหารขยะได้ทั้งนั้น น้ำอัดลมก็เป็นอาหารขยะอย่างหนึ่ง เมื่อต้องเลือกระหว่างน้ำอัดลมกับนมซึ่งให้พลังงานใกล้เคียงกัน น้ำอัดลมไม่ให้สารอาหารใดเลย นอกจากพลังงาน แต่ผู้คนก็ยังนิยมดื่มกินอยู่

หลายคนเข้าใจว่าแฮมเบอร์เกอร์ฮอตดอก หรือพิซซ่าเป็นอาหารขยะ ที่จริงอาหารเหล่านี้เป็นอาหารที่มีประโยชน์ ในเนื้อบด ไข่กรอก และเนยแข็ง มีโปรตีนสูง มีเกลือแร่ และวิตามินไม่น้อยเลย อาหารเหล่านี้จะเป็นอาหารขยะก็ต่อเมื่อผู้กินมีปริมาณพลังงานที่ต้องใช้จำกัด อาหารที่กินจึงกลายเป็นพลังงานส่วนเกินของร่างกายไป และที่สำคัญ “น้ำตาลและน้ำมันที่ใช้ปรุงรสอาหารเป็นตัวการสำคัญที่ทำให้อาหารที่ดีกลายเป็นอาหารขยะ”⁵⁰ (ขีดเส้นใต้โดยผู้เขียน)

และทัศนะของนักโภชนาการท่านนี้ก็เห็นว่าอาหารไทยมีคุณค่าทางโภชนาการดีกว่าอาหารฝรั่งประเภทฟาสต์ฟู้ดเสียอีก จึงน่าที่จะให้คนไทยหันมากินอาหารไทย เนื่องจากอาหารฝรั่งที่คนไทยคุ้นเคยเห็นจะเป็นอาหารอเมริกัน ที่แพร่หลายในประเทศไทยขณะนี้คือ อาหารประเภท

⁴⁸ อภา อภิชาติ, “อาหารขยะ,” สตรีสาร 47: 26 (1 กันยายน 2537): 111.

⁴⁹ ไทรกิตติ, (นามแฝง-อรวินทร์ ทรองกี), “อาหารขยะ,” สตรีสาร 47:29 (2 ตุลาคม 2537):116-117.

⁵⁰ เรื่องเดียวกัน, น. 118.

ฟาสต์ฟู้ด ซึ่งหากินได้ทั่วไปราคาไม่แพงเกินไป⁵¹ แต่อาหารประเภทนี้มักด้อยคุณค่าทางโภชนาการ หลายคนเข้าใจผิดคิดว่าอาหารฝรั่งทุกอย่างจะต้องมีคุณค่าทางอาหารครบถ้วน แต่จะเห็นว่าถ้าหากเทียบกับอาหารไทยแล้วอาหารฟาสต์ฟู้ดมีสารอาหารไม่ครบทั้งห้าหมู่ ฟาสต์ฟู้ดที่นิยมมากได้แก่แฮมเบอร์เกอร์กับมันฝรั่งทอดหรือเฟรนช์ฟราย ตามด้วยมิลค์เชค หรือนมผสมไอศกรีม มักจะขาดผัก ผลไม้ เพราะผักอย่างมันฝรั่งก็มีแต่แป้งเป็นส่วนใหญ่ จัดอยู่ในหมู่ข้าว เพราะไม่มีสารอาหารและกากเหมือนผักใบเขียว ทั้งแฮมเบอร์เกอร์ เฟรนช์ฟราย และมิลค์เชค ให้พลังงานสูงมาก⁵² ถ้ากินไปแล้วไม่ได้ใช้พลังงานส่วนนั้นก็จะถูกนำไปเก็บสะสมเอาไว้เป็นพลังงานส่วนเกินของร่างกาย อันอาจจะนำไปสู่การเกิดโรคต่าง ๆ ได้ และนอกจากนี้นักโภชนาการก็ตั้งข้อสังเกตว่าในปัจจุบันนี้ข้อมูลคุณค่าอาหารฟาสต์ฟู้ดของตะวันตกที่เข้ามาแพร่หลายในประเทศไทยนั้น ยังนับว่ามีน้อยมาก และข้อมูลเหล่านี้จะมีความสำคัญมากขึ้นเรื่อย ๆ ทั้งนี้เพราะอาหารฟาสต์ฟู้ดน่าจะมีความสัมพันธ์กับโรคทางโภชนาการ เช่น โรคอ้วน โรคไขมันอุดตันในเส้นเลือด โรคไขมันสูง⁵³

เมื่อเผชิญกับกระแสรักสุขภาพของผู้บริโภคที่มองอาหารฟาสต์ฟู้ดว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ทางด้านผู้ประกอบการก็พยายามปรับปรุงผลิตภัณฑ์ของตนด้วยการสร้างภาพลักษณ์ใหม่หรือสร้างคุณค่าเชิงสัญลักษณ์ขึ้นมาตอบสนองของกลุ่มผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปนั้นด้วย จึงทำให้ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดได้นำเอาวาทกรรมรักสุขภาพของผู้บริโภคมาใช้ขายสินค้าใหม่ของตน ด้วยการออกเมนูสุขภาพให้ลูกค้าเลือกซื้อ ดังที่จ้าวยุทธจักรฟาสต์ฟู้ดอย่างแมคโดนัลด์ได้ลุกขึ้นมาฉวยโอกาสตอบสนองตลาดใหม่สำหรับกระแสความห่วงใยสุขภาพที่เพิ่มขึ้นของสังคม ด้วยการเลือกสรร “เมนูแห่งทศวรรษ 1990” ซึ่งประกอบไปด้วยอาหารไขมันต่ำทั้งสิ้นสู่ตลาด⁵⁴

หรือการปรับเปลี่ยนภาพลักษณ์ของร้านพิซซ่าหลังคนไทยเริ่มเบื่ออาหารฟาสต์ฟู้ดประเภทนี้ โดย “เดอะ พิตซ่า คอมปะนี” ได้พยายามเร่งปรับภาพลักษณ์ใหม่ให้หนีภาพเดิม ๆ ที่

⁵¹ ไทเกอร์ (นามแฝง-อรวิทย์ ทอภิก), “อาหารฝรั่ง,” สตรีสาร 48: 32 (22 ตุลาคม 2538): 109.

⁵² ไทเกอร์ (นามแฝง-อรวิทย์ ทอภิก). “ฟาสต์ฟู้ด,” สตรีสาร 41: 29 (9 ตุลาคม 2531), 117.

⁵³ จุรีพร จิตจำนุญไชย, วรรชิต จุฑประสงค์, และเอกราช เกตวัลย์, “คุณค่าอาหารฟาสต์ฟู้ด: สารอาหารหลัก,” อาหาร 22: 3 (กรกฎาคม-กันยายน 2535): 31.

⁵⁴ โลกของผู้จัดการ, “แมคโดนัลด์...ชูเมนูไขมันต่ำ,” ผู้จัดการรายเดือน, 8 (พฤษภาคม 2534): 72.

เป็นร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดให้กลายเป็นร้านท่าทางสบาย ๆ มีหลากหลายเมนูมากขึ้นกว่าเดิมและมีอาหารไทยด้วย หลังจากทดลองแปลงโฉมแล้ว 3 สาขาปรากฏว่าได้ผลดีมียอดขายพุ่ง 30 % จึงตั้งเป้าปรับปรุงร้านและเมนูใหม่ทั้งหมด 134 แห่งใน 3 ปี โดยตั้งงบประมาณขยายสาขาเพิ่มอีก 450 ล้านบาท คาดหวังให้ยอดขายเพิ่มขึ้น 50 % เป็น 3,000 ล้านบาท จากปีก่อน 2,000 ล้านบาท⁵⁵

เห็นได้ว่าท้ายที่สุดแล้วร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดเองก็ต้องปรับตัว เพื่อให้มียอดขายและกำไรที่ต้องอยู่ได้ในทางธุรกิจ แต่ในอีกด้านหนึ่งการปรับตัวเช่นนี้ก็แสดงให้เห็นว่าผู้บริโภคก็ไม่ใช่เป็นเพียงผู้บริโภคที่ซื้อเพียงอย่างเดียว อันแสดงให้เห็นถึงศักยภาพของผู้บริโภคที่อาจปรับเปลี่ยนรูปแบบการบริโภคได้ หากมีการสร้างคุณค่าหรือความหมายอย่างใหม่ขึ้นมาแทนที่สิ่งที่ดำรงอยู่อีกด้วย

ซึ่งท้ายที่สุดแล้วอาจกล่าวได้ว่ารูปแบบการบริโภคของผู้คนในทุกสังคมไม่เว้นแม้แต่สังคมไทยก็ต้องมีการเปลี่ยนแปลงที่ไม่หยุดยั้ง ผู้บริโภคได้ผลิต สร้างความหมายและภาพลักษณ์ใหม่ ๆ ของการบริโภคมารองรับความต้องการบริโภคของตนอย่างไม่จบสิ้น การบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดก็เช่นกันที่ได้เปลี่ยนความหมายของตัวมันเองมาอย่างต่อเนื่อง จากความหมายในเชิงสัญลักษณ์ที่ถูกสร้างขึ้นให้มีความโก้เก๋ทันสมัยเปลี่ยนเป็นอาหารขยะหรืออันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค จนท้ายที่สุดก็ได้ใสความหมายของการรักสุขภาพเพื่อให้ขายได้รวมทั้งการปรับภาพลักษณ์ให้ลดภาพการเป็นอาหารฟาสต์ฟู้ดลงให้เป็นการกินอาหารทั่วไปที่มีฟาสต์ฟู้ดขายด้วย แต่ที่ไม่เปลี่ยนคือคนที่ยังคงมากินอาหารฟาสต์ฟู้ดที่มีส่วนผสมของน้ำตาลค่อนข้างมากเช่นเดิมนั่นเอง

อันที่จริงการกินอาหารฟาสต์ฟู้ดนั้นนอกจากการกินอาหารซึ่งเป็นสิ่งสำคัญของการกินหรือเป็นจานหลักแล้ว สิ่งที่ร้านอาหารประเภทนี้ต้องมีเคียงคู่อยู่ด้วยกันคือ เครื่องดื่มที่ไม่ใช่น้ำเปล่าเพียงอย่างเดียว และโดยมากจะเป็นเครื่องดื่มที่นิยมกันในโลกสมัยใหม่อย่าง กาแฟ น้ำอัดลม น้ำผลไม้ ฯลฯ ซึ่งมักจะนิยมขายมาให้กินด้วยกันอย่างสอดคล้องสมพงษ์กันดี ถ้าหากได้กินครบชุดแบบที่ทางร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดมักจะเสนอให้ลูกค้าเลือก โดยในหัวข้อถัดไปจากนี้จะกล่าวถึงเครื่องดื่มที่มักจะกินควบคู่กับฟาสต์ฟู้ดคือน้ำอัดลม

⁵⁵ “เดอะฟิชซ่าแปลงโฉมหน้าภาพฟาสต์ฟู้ด,” มติชนรายวัน (19 มีนาคม 2548): 8.

4.3 เครื่องดื่มประจำวันของคนยุคใหม่: กาแฟและเครื่องดื่มบำรุงกำลังอื่น ๆ

การบริโภคน้ำตาลโดยเฉพาะน้ำตาลทรายนั้นส่วนใหญ่ไม่ได้เป็นการบริโภคโดยตรงคือ เอน้ำตาลมากินอย่างเดียวไม่มีส่วนประกอบอื่น จึงกล่าวได้ว่าการกินน้ำตาลมักจะต้องมีเครื่องประกอบหรือปรุงเป็นขนม น้ำหวาน ของหวาน หรือกินในฐานะเป็นเครื่องปรุงหรือเครื่องชูรสในอาหาร การกินที่ต้องอาศัยน้ำตาลเป็นตัวประกอบสำคัญอันหนึ่งก็คือการบริโภคเครื่องดื่มที่เรียกว่า เครื่องดื่มบำรุงกำลัง (stimulants) อาทิ พวกรา กาแฟ โกโก้ (ช็อกโกแลต) ที่ใช้ดื่มที่ไม่ใช่เป็นอาหารหลัก แต่ก็ได้กลายเป็นวัฒนธรรมการใช้ชีวิตที่แพร่หลายมากขึ้นในสังคมสมัยใหม่

กล่าวให้ถึงที่สุดแล้วความสัมพันธ์ระหว่างเครื่องดื่มประจำวันที่เป็นที่นิยมเหล่านี้มีความเกี่ยวพันกันอย่างใกล้ชิดกันมาแต่ต้น เพราะไม่ว่าจะเป็นชา กาแฟ หรือโกโก้ต่างก็เป็นสินค้าที่ชาวยุโรปนำมาจากที่อื่นนอกจากเข้าไปบริโภคเป็นของฟุ่มเฟือยมาตั้งแต่ราวคริสต์ศตวรรษที่ 16 เป็นต้นมา โดยนำเอากาแฟมาจากอาหรับ (แหล่งกำเนิดคือเอธิโอเปีย) ชานำมาจากจีน และโกโก้จาก เม็กซิโก⁵⁶ และเนื่องจากเครื่องดื่มกระตุ้นดังกล่าวมักจะมีรสชาติขมจึงต้องอาศัยน้ำตาลเป็นสิ่งที่มาช่วยดับความขมและเสริมให้รสชาติของกาแฟ ชาหรือโกโก้รสชาติดีขึ้น นับว่าเป็นของที่ลงตัวมาแต่ต้น เพราะต่างก็เป็นสินค้าที่เพิ่งจะมีแพร่หลายในยุโรปไล่เลี่ยกัน ซึ่งเป็นช่วงเริ่มต้นของระบบทุนนิยมที่กำลังเกิดขึ้นในยุโรป และถึงแม้ว่าไม่มีอิทธิพลถึงขนาดทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางการเมืองอย่างทันทีทันใด แต่สินค้าจากดินแดนอาณานิคมที่ชาวยุโรปได้ค้นพบและนำกลับมาขายยุโรปเหล่านี้ ก็มีผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตทางสังคมขึ้นในยุโรปอย่างมาก

จากการศึกษาเรื่องน้ำตาลในโลกสมัยใหม่ของ ซิดนีย์ มินท์ (Sidney W. Mintz) ได้กล่าวถึงความสัมพันธ์ของสินค้าที่เป็นเครื่องดื่มบำรุงกำลังทั้ง 3 ได้แก่ ชา กาแฟ และโกโก้ (และช็อกโกแลต) กับน้ำตาลว่า มีความสัมพันธ์กันในฐานที่น้ำตาลเป็นส่วนผสมที่สำคัญของเครื่องดื่มเหล่านั้นแม้ว่าจะใช้ไม่มากนักก็ตามในการชงแต่ละครั้ง และยังแสดงให้เห็นว่าการใช้น้ำตาลได้ค่อย ๆ กระจายสู่สังคมอย่างช้า ๆ นอกจากนั้นการเพิ่มขึ้นของการบริโภคเครื่องดื่มที่ขมมากอย่างกาแฟและช็อกโกแลตหรือชาที่แม้จะมีรสขมน้อยกว่าก็ตามก็ไม่สามารถหลีกเลี่ยงการเพิ่มปริมาณการบริโภคน้ำตาลไปได้⁵⁷ ในงานศึกษาของมินท์จึงได้ตอกย้ำให้เห็นตลอดงานศึกษาว่าการ

⁵⁶ ดูใน Fernand Braudel, *Capitalism and Material Life 1400-1800* , pp.178-188.

⁵⁷ Sidney W. Mintz, *Sweetness and Power: A Place of Sugar in Modern History*, pp. 111-112, 115.

เพิ่มขึ้นของการบริโภคน้ำตาล จึงไม่ได้เป็นการบริโภคน้ำตาลโดยตรงแต่น้ำตาลเป็นเครื่องปรุงรสหรือเครื่องประกอบกับอาหารหรือเครื่องดื่มอย่างอื่นที่มนุษย์ใช้กินดื่มในชีวิตประจำวันนั่นเอง

และจากการศึกษาของโบรเดลได้กล่าวว่ากาแฟจากบราซิลซึ่งเป็นอาณานิคมของประเทศโปรตุเกสในลิสบอนราคาถูกมากและมีน้ำตาลให้เติมอย่างเหลือเฟือและราคาถูกเช่นกัน จนชาวอังกฤษคนหนึ่งพูดว่ากาแฟเข้มข้นถึงขนาดวางซ้อนแล้วไม่จม⁵⁸ เพราะทั้งสองอย่างเป็นสินค้าที่นำเข้ามาจากแหล่งผลิตที่เป็นอาณานิคมอย่างบราซิลนั่นเอง ทั้งสองอย่างจึงมีราคาถูกในประเทศเจ้าอาณานิคม

กล่าวอย่างถึงที่สุดแล้วการศึกษาเรื่องของน้ำตาลและการบริโภคน้ำตาลจึงไม่สามารถศึกษาน้ำตาลในฐานะเป็นวัตถุ癖ในการบริโภคที่ไม่เกี่ยวข้องกับรูปแบบวิถีและวัฒนธรรมการกินและการดื่มของมนุษย์ได้ เพราะการจะเห็นภาพวิถีชีวิตและการกินอยู่ของผู้คนได้ต้องเข้าไปศึกษารูปแบบการกินและของที่ใช้กิน ซึ่งประกอบขึ้นจากวัตถุหลายอย่างมารวมกันอยู่ในวัฒนธรรมการกินและเปลี่ยนแปลงไปอย่างไม่หยุดยั้งอีกด้วย

ดังนั้นเนื้อหาที่ปรากฏต่อจากนี้ไปจึงเป็นความพยายามจะอธิบายว่าการกินหวานหรือการบริโภคน้ำตาลนั้นจะพิจารณาเพียงแค่การกินน้ำตาลในรูปของวัตถุอย่างเดียวย่อย ๆ ไม่ได้แต่น้ำตาลได้ถูกสร้างนิยามความหมายรวมทั้งได้มีการนำเอาไปผูกติดกับความหมายอื่นของวัตถุอื่นในโลกอย่างซับซ้อน ในแง่ของการกินน้ำตาลก็เช่นกันได้ถูกสร้างให้กลายเป็นวิถีการกินการดื่มที่สอดแทรกมาในชีวิตประจำวันอย่างแนบแน่นผ่านอาหารและเครื่องดื่มในชีวิตประจำวัน ซึ่งเราต้องทำความเข้าใจในกลไกและประสิทธิภาพในการทำงานทางวัฒนธรรมของสิ่งเหล่านี้ให้ชัดเจนและเข้าใจอย่างถ่องแท้ ซึ่งในการศึกษานี้ได้เลือกเอาอาหารและเครื่องดื่ม 3 ประเภทหลัก คือ หนึ่ง กาแฟ ชา และเครื่องดื่มบำรุงกำลัง สองน้ำอัดลม และสามไอศกรีม ดังรายละเอียดต่อไปนี้

4.3.1 ความนิยมและรสนิยมการดื่มกาแฟในชีวิตประจำวัน

กาแฟเข้ามาสู่สยามประเทศก็ด้วยวิถีแห่งการค้าที่ชาวแขกมัวร์เป็นผู้นำเข้ามาและเป็นกลุ่มที่นิยมดื่มกันเพียงกลุ่มเดียวในสมัยสมเด็จพระนารายณ์ตามบันทึกของลาลูแบร์⁵⁹ แต่พอมาถึงสมัยรัชกาลที่สามแห่งกรุงรัตนโกสินทร์การดื่มกาแฟได้เริ่มเผยแพร่และเป็นที่นิยมในหมู่พระสงฆ์และตามบ้านขุนนางและชนชั้นสูงก็มีการปลูกต้นกาแฟด้วย ก่อนจะได้รับการยอมรับจากชนชั้นสูง

⁵⁸ Fernand Braudel, *Capitalism and Material Life 1400-1800*, p. 186.

⁵⁹ ชิมอน เดอ ลาลูแบร์, *ราชอาณาจักรสยาม จดหมายเหตุลาลูแบร์ฉบับสมบูรณ์*, แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร เล่ม 2 (กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2510).

ที่มักจะเลียนแบบวิถีชีวิตของฝรั่งที่เข้ามาค้าขายและอาศัยอยู่ในเมืองไทย และได้กลายมาเป็นวิถีการกินของว่างในสังคมชนชั้นสูงก่อนหน้าจะเผยแพร่มาสู่ชนชั้นล่างในเวลาต่อมา

โดยร้านขายกาแฟปรากฏขึ้นมาตั้งแต่สมัยต้นรัชกาลที่ 5 แล้ว ดังที่มีร้านกาแฟที่มีเจ้าของเป็นชาวจีนเปิดขึ้นที่ถนนเจริญกรุงชั้นนอกพระนคร “เลขที่ ๒๙๐ จีนช่องแชลล์ ผูกปี่ ขายกาแฟ เช้าตึกขุนกำจัดไภยริน”⁶⁰ แต่ร้านกาแฟนี้เป็นร้านกาแฟของคนจีนที่ขายกาแฟให้กับชาวบ้านร้านตลาดโดยทั่วไป ต่างจากร้านกาแฟที่มักถูกยกมากล่าวอ้างว่าเป็นร้านที่เปิดขึ้นเป็นครั้งแรกในสยามที่ขายกาแฟให้ชนชั้นสูงในราชสำนักและมีบันทึกเอาไว้โดยชนชั้นสูง ที่ตั้งขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 6 ในปีพ.ศ. 2460 ในระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 1 คือร้านของหม่อมไค้ชาวอเมริกันตั้งอยู่ที่สี่กั๊กพระยาศรีชื่อร้าน Red Cross Tea Room หน้าร้านปักธงกาชาด เปิดขายทุกวันพฤหัสบดีตั้งแต่เวลา 15.00-18.00 น. คนที่ไปใช้บริการมีเจ้านาย ข้าราชการและชาวต่างประเทศไปกินกันมาก เพราะเป็นการกินเพื่อการกุศลหารายได้บำรุงกาชาดของฝ่ายสัมพันธมิตร ร้านขายกาแฟที่มีชื่อเสียงอีกร้านหนึ่งที่เปิดขึ้นไล่เลี่ยกันในปี พ.ศ. 2465 ก็คือร้านกาแฟรสิงห์ที่ตั้งอยู่หัวมุมสนามเสือป่าเปิดจำหน่ายขนมและเครื่องดื่มต่าง ๆ⁶¹

หลังจากนั้นร้านกาแฟก็แพร่กระจายไปทั่วในชุมชนเมืองโดยมากคนขายมักเป็นคนจีนและร้านกาแฟก็กลายเป็นแหล่งพบปะกันของผู้คนชนชั้นกลางในเมือง เพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารกันในยุคที่สื่อสารมวลชนยังมีบทบาทน้อย ดังปรากฏว่ามีร้านกาแฟเปิดบริการขึ้นหลายร้านที่รู้จักกันดีและสืบทอดมาถึงปัจจุบัน เช่น ร้ายเอี้ยะแซ่ที่ตั้งขึ้นในปีพ.ศ. 2471 ในย่านเยาวราชที่มีลูกค้าในระยะแรกเป็นกรรมกรที่ต้องการเครื่องดื่มบำรุงกำลัง จนตอนหลังขยายกิจการไปอยู่ในห้างสรรพสินค้า และเปิดเป็นแฟรนไชส์แข่งกับกาแฟจากเมืองนอกอยู่ขณะนี้⁶² หรือร้านออนลือกหยุ่นที่ตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2476 หลังวังบูรพาที่เคยเป็นสถานที่พบปะกันของวัยรุ่นยุคที่วังบูรพารุ่งเรืองเป็นแหล่งบันเทิงและศูนย์การค้ายุคกึ่งพุทธกาล ที่เป็นแหล่งชุมนุมของวัยรุ่น และ “โก๋หลังวัง”

⁶⁰ สารบาณชีส่วนที่ 2 คือราชฎรในจังหวัด ถนน แลตรอก จ.ศ. 1245 สำหรับเจ้าพนักงานกรมไปรษณีย์กรุงเทพมหานคร เล่มที่ 2 [2426], (พิมพ์ครั้งที่ 2) (กรุงเทพฯ: บริษัทสำนักพิมพ์ต้นฉบับ จำกัด, 2541), น. 35.

⁶¹ ส. พลายน้อย (นามแฝง-สมบัติ พลายน้อย), รู้ร้อยแปด (กรุงเทพฯ: สารคดี, 2541), น. 28.

⁶² ธนาทิพ ฉัตตภูติ, เสน่ห์ร้านเก่า (กรุงเทพฯ: เวลาดี, 2546), น. 159-171.

ทั้งหลายก็คงจะมานั่งชุมนุมกันตามร้านกาแฟอย่างออนลือกหยุ่น รวมทั้งบรรดาดารานักแสดงด้วย⁶³

ในช่วงสงครามโลกครั้งที่สองสภาพของร้านกาแฟและการชุมนุมกันตามร้านกาแฟสามารถพบเห็นได้ทั่วไปและร้านกาแฟยังเป็นสถานที่แลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารของผู้คนทั้งเรื่องความเป็นอยู่ ข่าวคราวความเคลื่อนไหวทางการเมือง และสถานการณ์ของสงคราม นอกจากนี้ในระหว่างสงครามโลกครั้งที่สองเรือเดินสมุทรไม่สามารถขนส่งสินค้าได้เพราะอยู่ในสถานการณ์สู้รบและแหล่งสินค้าที่นำเข้าหลายอย่างก็นำเข้ามาจากประเทศคู่สงคราม จึงทำให้สินค้าหลายอย่างขาดแคลนต้องซื้อด้วยบัตรปันส่วน ได้แก่ ข้าวสาร น้ำตาล เทียนไข และไม้ขีดไฟ รวมทั้งกาแฟ “ของนอก” ถ้าหาซื้อได้ก็แสนแพง นมข้นหวานก็ไม่มีเติมต้องอาศัยหางนมหรือไม่บางคนก็กินกาแฟดำตามร้านเจ๊ก ร้านแขกกัน⁶⁴ ร้านกาแฟจึงกลายเป็นแหล่งพบปะสำคัญของผู้คนในกิจกรรมต่าง ๆ

กิจกรรมสำคัญกิจกรรมหนึ่งที่เกิดขึ้นระหว่างสงครามที่เป็นเรื่องที่เล่ากันว่าเกิดการค้าแบบนี้นักมากในกรุงเทพฯ แต่ตามต่างจังหวัดไม่มี ก็คือเรื่องของการแข็งลิ้งซึ่งหมายถึงการเป็นนายหน้าหาซื้อของมาขายให้กับผู้ต้องการส่วนมากจะไปหาจากตลาดมืด ของที่ขายมักจะไม่อยู่ในมือคนขายจึงต้องมาพบปะติดต่อกันก่อนในร้านกาแฟถ้าตกลงกันได้ก็จะได้นัดกันไปดูของ แหล่งที่เป็นเสมือนศูนย์กลางการแข็งลิ้งก็คือร้านกาแฟแถว ๆ เจริญกรุง ร้านที่มีนักแข็งลิ้งนี้มากที่สุดคือร้านใกล้ปากตรอกบ่าเพ็ญบุญ นักแข็งลิ้งจะเข้ามานั่งกินกาแฟกันคนละนาน ๆ เพื่อที่จะเจรจาซื้อขายของกัน สินค้าที่นิยมซื้อขายกันก็ได้แก่ “โซดาไฟ ตาปู น้ำตาลทรายขาวชนิดเม็ดโตเรียกว่าน้ำตาลเบอร์ 26”⁶⁵ ตลอดจนไม้ขีดไฟ ยางรถยนต์ ยาต่าง ๆ เป็นต้น โดยเฉพาะน้ำตาลทรายนั้นได้มีประกาศคณะกรรมการควบคุมเครื่องอุปโภคบริโภค(ฉบับที่ 3) วันที่ 7 มกราคม พ.ศ. 2485 เรื่องปันส่วนการขายหรือจำหน่ายน้ำตาลทรายขาวโดยกำหนดให้ผู้จำหน่ายน้ำตาลทรายทุกจังหวัดจำหน่ายปลีกได้ไม่เกินครั้งละครั้งกิโลกรัม ถ้าผู้ที่ต้องใช้น้ำตาลเป็นกรณีพิเศษเช่นทำขนมขาย ก็ให้แสดงปริมาณที่เคยใช้ต่อข้าหลวงจังหวัดหรือนายอำเภอให้อนุญาตให้จำหน่ายให้ได้ไม่เกินกึ่งหนึ่งของปริมาณที่เคยใช้ และถ้าไม่พอใจก็สามารถมาอุทธรณ์กับคณะกรรมการควบคุม

⁶³ เรื่องเดียวกัน, น. 78-95.

⁶⁴ ลาวัญย์ โชติามระ, ชีวิตชาวกรุงก่อนศตวรรษมาแล้วและชีวิตชาวกรุงสมัยสงคราม (กรุงเทพฯ: แพร่พิทยา, 2527), น. 183-185.

⁶⁵ เรื่องเดียวกัน, น. 170-171.

เครื่องอุปโภคและบริโภคได้⁶⁶ และหลังจากนั้นไม่นานในราวเดือนมีนาคม พ.ศ. 2485 เป็นต้นไป ได้มีการหารือกันของคนสำคัญที่กุมบังเหียนด้านเศรษฐกิจของรัฐบาลในการที่จะออกโครงการการควบคุมเศรษฐกิจของชาติด้วยการปันส่วนสินค้าที่มีความจำเป็น แทนการควบคุมด้วยการกำหนดราคาเพราะไม่ได้ผล ทำให้สินค้าหายไปขายกันในตลาดมืด ส่วนวิธีปันส่วน "สำหรับสินค้าที่มีเพียง 1 หรือ 2 ชนิด เช่นไม้ขีดไฟและน้ำตาลานชายควนใช้วิธีกำหนดปริมาณที่จะพึงซื้อได้โดยตรงทีเดียว"⁶⁷

อาจินต์ ปัญจพรรค์ได้ให้ภาพของร้านกาแฟไว้ในงานสองชิ้นคือภาพร้านกาแฟในกรุงเทพมหานครตอนต้นสงครามอันเป็นร้านกาแฟขึ้นชื่อในสมัยนั้นคือร้าน "อ้อยหลี่" ตั้งอยู่แถววัดราชบพิธ และบรรยายให้เห็นบรรยากาศของร้านกาแฟและรูปแบบการกินกาแฟสมัยนั้นว่า

“โอเลี้ยงยกล้อ” คือกาแฟดำเย็นที่มีนมสดเต็มหนา ๆ บนก้อนน้ำแข็งปากแก้ว-ไม้ไผ่นมกระป๋องที่ไหนดอก แต่เป็นนมวัวที่แช่เกลี้ยงอยู่แถวบางโพ เมืองนนท์ เภารถม้ามาส่งตามร้านกาแฟใหญ่ ๆ ทุกวัน แก้วละ ๖ สตางค์ โอเลี้ยงธรรมดาแก้วละ ๔ สตางค์ พวกหนุ่ม ๆ ก็กินยกล้อกันทุกคน⁶⁸

และในช่วงปลายสงครามเมื่อการบอมบ์ทางอากาศในกรุงเทพฯ รุนแรงขึ้นชาวบ้านก็อพยพออกนอกกรุงเทพฯ ไปอยู่ตามบ้านนอกกัน เพื่อหนีภัยลูกระเบิดที่ฝ่ายสัมพันธมิตรมาทิ้งบอมบ์ และตัวอาจินต์และครอบครัวเองก็ต้องอพยพไปอยู่แถวอำเภอบางปลาม้า และได้ให้ภาพของร้านกาแฟในตลาดของอำเภอบ้านนอกอย่างอำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรีเอาไว้ว่า ตลาดที่นั่นถึงแม้ไม่ใหญ่โตนักแต่ก็มีร้านกาแฟคูลาเดียวหลายร้าน ส่วนร้านที่ใหญ่ที่สุดขายทั้งกาแฟและเหล้า ตั้งอยู่บนท่าเรือกลางตลาดเจ้าของคือกำนันเพี้ยน ซึ่งร้านกาแฟนี้เป็นร้านประจำของข้าราชการอำเภอก่อนที่ตอนเช้าจะมาอุดหนุนน้ำชา กาแฟ ไข่มุกประจำวัน “ร้านกาแฟของกำนันเพี้ยนเป็นห้องแถวสองคูหาใหญ่ จึงเป็น “สภากาแฟ” ซึ่งนายอำเภอจะมาอ่านหนังสือพิมพ์ก่อนคนอื่น ส่วน

⁶⁶ กองจดหมายเหตุ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0201.98.6/4 เอกสารสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่อง ประกาศควบคุมเครื่องอุปโภคบริโภค(26 มกราคม 2485-12 มีนาคม 2492)

⁶⁷ กองจดหมายเหตุ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0201.98.62/5 เอกสารกรมเลขาธิการ คณะรัฐมนตรี สำนักนายกรัฐมนตรี เรื่อง การควบคุมการซื้อขายเครื่องอุปโภคบริโภคแบบญี่ปุ่น และเยอรมัน, น.37.

⁶⁸ อาจินต์ ปัญจพรรค์, บอมบ์กรุงเทพฯ ภาคสมบูรณ (กรุงเทพฯ: มติชน, 2545), น. 43

พ่อค้าและชาวบ้านร้านตลาดจะแยกกันไปกินกาแฟตามร้านคั่วกาแฟซึ่งมีอยู่ทั่วตลาด”⁶⁹ เนื่องจากสมัยนั้นร้านกาแฟแห่งนี้เป็นที่เดียวในอำเภอที่รับหนังสือพิมพ์จากกรุงเทพฯ ทางเรือเมล์ที่ขึ้นลงระหว่างกรุงเทพฯ-สุพรรณบุรีทุกวัน จึงกลายเป็นสถานที่กระจายข่าวสารสำคัญของชุมชน “บ้านนอก” แห่งนั้น

ในทศวรรษหลังสงครามโลกครั้งที่สองมีงานทางวิชาการที่ให้ภาพของวิถีชีวิตของชาวบ้านตามชนบท ที่สำรวจและเก็บข้อมูลอย่างละเอียดของนักวิชาการอเมริกันในยุคแรกเริ่มการศึกษาสังคมไทยในช่วงประมาณพ.ศ. 2491-2492 (ค.ศ. 1948-1950) โดยได้ศึกษาหมู่บ้านบางชั้น แดวมินบุรีซึ่งตอนนั้นยังเป็นแถบถิ่นที่ยังเป็นชนบทอยู่เลย ปรากฏว่าชาวบ้านได้กินกาแฟกันอย่างแพร่หลายแล้ว แต่เป็นการกินที่ซื้อจากร้านขายกาแฟมากกว่าที่จะชงกินเองที่บ้าน⁷⁰ ในขณะที่ถ้าดูจากรายการของที่ขายในร้านค้าประจำหมู่บ้านก็พบว่ามีการขายกาแฟและนมข้นหวานเป็นรายการสินค้าที่มีขายอยู่ด้วย

นอกจากนี้รายการของที่ขายในร้านค้าหมู่บ้านบางชั้นมีน้ำตาลทรายแดง (Brown sugar) อยู่ด้วย ในขณะที่ข้อมูลจากการสำรวจรายการสิ่งของที่ใช้บริโภคในครัวเรือนที่มีสมาชิก 14 คนเป็นผู้ใหญ่อายุเกิน 14 ปี 7 คน เด็ก 6 คน และทารกอีก 1 คน พบว่าในแต่ละปีต้องจ่ายเงินซื้อน้ำตาลทรายขาวบริโภค 40 บาท ขนมหวานสำหรับเด็ก 200 บาท น้ำตาลสำหรับเด็กทารก 20 บาท และยังกินน้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลมะพร้าวที่ทำเองไม่ได้ซื้อคิดเป็นเงินประมาณ 200 บาท⁷¹ และต่อมาเมื่อเศรษฐกิจและสังคมขยายตัวและเจริญเติบโตขึ้นร้านกาแฟก็แพร่หลายขึ้นตามชุมชนต่าง ๆ ทั่วประเทศ

4.3.2 รูปแบบของการบริโภคกาแฟจากสถานากาแฟ มากินเป็นอารมณ์ส่วนตัว

การดื่มกาแฟในชีวิตประจำวันของคนไทยหาได้มีรูปแบบการดื่มที่หยุดนิ่งไม่ ซึ่งหากพิจารณาโดยละเอียดแล้วการดื่มกาแฟของคนไทยก็มีการเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอดเช่นกัน การ

⁶⁹ เรื่องเดียวกัน, น. 367-368. และดูบรรยายภาคอันมีชีวิตชีวาและบทบาทของ “สถานากาแฟ” ของร้านกาแฟแห่งนี้ที่เปลี่ยนชื่อเจ้าของร้านเป็น “ก้านันพัน” ได้ในนวนิยายที่นักเขียนคนเดียวกันนี้ใช้เป็นฉากในเรื่องแม่น้ำยามศึก, โปรตดู อาจินต์ ปัญจพวรรณ์, แม่น้ำยามศึก (กรุงเทพฯ: หมึกเงิน, 2535).

⁷⁰ Lauriston Sharp, Siamese rice village : a Preliminary study of Bangchan 1948-1949 (Bangkok: Cornell Research Center, 1953), p. 263.

⁷¹ Ibid , pp 214-215.

เปลี่ยนแปลงดังกล่าวนอกจากจะสะท้อนแบบแผนความนิยมที่เปลี่ยนแปลงไปในแต่ละช่วงแล้ว ยังเป็นผลมาจากแบบแผนการผลิตของกาแฟที่จะใช้ดื่มและส่วนผสมที่ใช้เพื่อให้มีรสชาติและความสะดวกที่เปลี่ยนแปลงไปด้วย

รูปแบบการชงและคำศัพท์ที่ใช้เรียกในการดื่มกาแฟนั้นจะเป็นภาษาจีนเป็นส่วนใหญ่ คำว่า “โอยัวะ” หมายถึงกาแฟร้อนไม่ใส่นม “โกปี้” คือกาแฟร้อนใส่นม “โอเลี้ยง” ก็คือโอยัวะใส่น้ำแข็ง และ “ยกล้อ” คือโอเลี้ยงใส่นมสด ซึ่งคำศัพท์ทั้งหมดเป็นของชาวแต้จิ๋ว มีแต่คำว่า “ยกล้อ” ที่เป็นคำศัพท์ของชาวไหหลำ⁷²

จากเดิมที่นิยมดื่มกาแฟที่ปัจจุบันเรียกว่า “กาแฟโบราณ” หรือภาคใต้เรียก “โกปี้” คือการชงกาแฟควบคู่กับการนำร้อนผ่านถุงชงกาแฟแล้วเติมนมข้นหวานก็ได้เป็นกาแฟ แล้ว อาจมีการเติมน้ำตาลเพิ่มถ้าทำเป็นกาแฟเย็น ซึ่งการดื่มกาแฟในรูปแบบนี้ต้องใช้ความชำนาญในการชงและต้องยุ่งยากเพราะต้องต้มน้ำทุกครั้งที่ยากดื่มและต้องชงหลายขั้นตอน จึงไม่เป็นการสะดวกอย่างยิ่งที่จะชงกินเองตามบ้าน การมาดื่มกาแฟตามร้านที่เป็นชุมชนจึงเกิดขึ้นมาเพื่อตอบสนองบรรดาคอกาแฟ ซึ่งมีของกินแกล้มกาแฟบริการ พร้อมทั้งมีน้ำร้อนและน้ำชาให้เติมไปตลอดการคุย ร้านกาแฟจึงกลายเป็นแหล่งพบปะและแลกเปลี่ยนข่าวสารของผู้คนในชุมชนต่าง ๆ มาอย่างยาวนาน

ของกินแกล้มกับกาแฟโดยมากมักจะเป็นของหวาน ของกินเล่น แต่ส่วนใหญ่แล้วจะมีรสหวานของน้ำตาลผสมอยู่ เช่น เค้ก คุกกี้ ขนมต่าง ๆ และขนมปังที่มักเป็นของคู่กันคือกินขนมปังกับกาแฟ หรือเครื่องดื่มอื่น ๆ โดยมีผู้ให้คำอธิบายว่าคนไทยกินง่ายอยู่ง่าย จึงไม่เจาะจงกำหนดแน่นอนตายตัวว่า จะต้องกินขนมปังกับอย่างใดอย่างหนึ่ง “จะเป็นขนมปังทาเนยเทียมโรยน้ำตาลทรายขาว (สก็ดสี) หรือจะทาสังขยา ทาแยม ก็ไม่รังเกียจ ถ้าจะเป็นขนมปังประเภทประกอบสอได้ก็ไม่ว่า ถ้าไม่ชอบกลืนเนยเปลี่ยนเป็นน้ำพริกเผากับหมูหยองก็ได้”⁷³ ซึ่งการกินกาแฟนอกจากจะได้น้ำตาลจากที่เติมลงไปในการชงแล้ว ยังมีน้ำตาลจากของแกล้มแถมไปอีกด้วย

การดื่มกาแฟที่ใส่นมข้นหวานนี้เป็นความนิยมของคนไทยอีกอย่างหนึ่งที่แตกต่างจากการดื่มกาแฟของฝรั่งที่จะมีครีมหรือนมสดและน้ำตาลวางเคียงมาให้เติมเอาอย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างก็ได้ตามใจชอบ แต่คนไทยได้ดัดแปลงการดื่มกาแฟที่เป็นรูปแบบเฉพาะของตนทั้ง

⁷² ธนาทิพ ฉัตรภูติ, เสน่ห์ร้านเก่า (กรุงเทพฯ: เวิลด์, 2546), น. 164.

⁷³ ปัทมาภา (นามแฝง), “ขนมปังใหม่ ๆ,” สตรีสาร 38: 28 (6 ตุลาคม 2528): 112.

เครื่องมือที่ซิงโดยใช้ถุงให้น้ำร้อนผ่านไม่ต้องอาศัยแรงดันน้ำอย่างการซิงแบบฝรั่งแต่อย่างใด ซึ่งอรวินท์ ทรอกิ ได้กล่าวถึงที่มาที่ไปของเรื่องนี้เอาไว้ว่า

คนไทยติดใจสหวาน น้อยคนนักที่ชอบกาแฟดำเปล่า ๆ ไม่เติมอะไรเลย ครีมสดของเดิมเสียง่ายต้องคอยเก็บใส่ตู้เย็น เราหาทางลัดดัดแปลงเอานมกระป๋องมาใช้แทนครีม ไม่ทราบว่าเป็นต้นตำรับกาแฟร้อนต้องใช้นมข้นหวาน ส่วนกาแฟเย็นกลับใส่นมข้นจืดกับน้ำตาล ใส่นมข้นหวานครั้งเดียว ได้ทั้งนมและน้ำตาลนับว่าทุ่นเวลา แม้ไม่หวานมันเท่าครีมกับน้ำตาล ก็ยังพอมีกลิ่นรสของนมบ้าง และได้รสหวานแหลมหน้าตาถูกใจ กาแฟร้อนที่ร้านกาแฟซิงมาให้มักหวานจัดเพราะเติมนมข้นหวานเกือบครึ่งแก้ว ซดกาแฟแล้วต้องรีบล้างคอด้วยน้ำชาร้อนทันที⁷⁴

ในช่วงก่อนจนมาถึงทศวรรษ 2500 นั้นความนิยมดื่มกาแฟใส่นมข้นหวานคงจะมีอย่างแพร่หลายดังจะเห็นได้จากโฆษณาขนมชั้นหวานตรา “หม่อมพูนหัว” ของเนสท์เล่ที่มีเนื้อหว่า “นอกจากจะใช้ผสมกับกาแฟ น้ำชา หรือโกโก้แล้ว นมชั้นหวานหม่อมพูนหัวยังใช้รับประทานเปล่า ๆ หรือผสมน้ำรับประทานเป็นเครื่องดื่มที่มีรสอร่อย และมีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย ดื่มนมตราหม่อมพูนหัวดีที่สุด” และยังชวนเชื่อต่อไปว่า “ดีที่สุดสำหรับเลี้ยงทารกให้เติบโตและแข็งแรง และปรุงอาหารหรือทาขนมปังให้อร่อย”⁷⁵ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าในสมัยนั้นนอกจากจะนิยมใช้นมข้นหวานผสมกับเครื่องดื่มบำรุงกำลังแล้ว ยังนิยมเลี้ยงทารกโดยใช้นมข้นหวานกันอีกด้วย จนต่อมาทางราชการต้องให้ผู้ผลิตเขียนไว้ในฉลากข้างกระป๋องว่าห้ามใช้เลี้ยงทารก แต่ในชนบทก็ยังมีการนำไปเลี้ยงทารกอยู่

นอกจากนั้นในขณะที่การคมนาคมทางน้ำยังหนาแน่นและคับคั่งอยู่ เรือกาแฟจึงเป็นอีกรูปแบบการนำเสนอกาแฟต่อผู้บริโภคซึ่งสะดวกเพราะเป็นร้านเคลื่อนที่สามารถไปให้บริการถึงบ้านก่อนจะเปลี่ยนมาเป็นรถเข็นในเวลาต่อมา ดังที่อรวินท์ ทรอกิ ได้บรรยายถึงความเปลี่ยนแปลงของร้านกาแฟเอาไว้ว่า

⁷⁴ โทกริธี (นามแฝง- อรวินท์ ทรอกิ), “ครีมเทียม,” สตรีสาร 31: 10 (11 มิถุนายน 2521): 139.

⁷⁵ สตรีสาร 9: 199 (ปลายเมษายน 2499): 80.

ร้านกาแฟจึงมีอยู่ทั่วไปทุกมุมเมือง แม้ตามซอกหรือซอยเล็ก ก็ยังมี ร้านกาแฟ
ช่วยบริการให้ทั่วถึง ที่บางตาไปบ้างก็คือ ร้านกาแฟ เสียงแตรหรือเสียงร้องเชิญ
ชวนของคนขายซินหู่ ในตอนกลางวันแม่บ้านตลอดจนคนอื่นที่ถูกทิ้งไว้ให้เฝ้า
บ้านคอยเงี่ยหูฟัง ผิดเวลาไปบ้าง เป็นอันต้องถูกต่อว่าต่อขาน วันไหนไม่มา
ขาประจำรู้สึกว่ามันน่าอดอะไรไปอย่างหนึ่ง⁷⁶

นอกจากนี้ยังมีร้านกาแฟที่มักมีลูกค้าขาประจำไปนั่งคุยแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารกัน
เสมอ ร้านกาแฟจึงกลายเป็นแหล่งชุมนุมและพบปะพูดคุยตั้งแต่เรื่องชีวิตประจำวัน การงานอาชีพ
การค้าการขายจนถึงเรื่องการเมือง ทำให้มีการเรียกกันว่า “สมาคมกาแฟ” ซึ่งจำนง รังสิกุลได้ทบทวน
ความหลังว่าน่าจะเกิดคำนี้ขึ้นในราวปี พ.ศ. 2489 โดยได้แสดงบทบาทและหน้าที่สำคัญในฐานะ
เป็นแหล่งแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารและการวิพากษ์วิจารณ์การบริหารการเมือง เศรษฐกิจและ
สังคม⁷⁷ จนในสมัยหนึ่งได้ทำให้ผู้มีอำนาจทางการเมืองบางยุคบางสมัย ถึงกับต้องใช้อำนาจมาปิด
ปากเหล่าสมาชิกสมาคมกาแฟเหล่านี้ โดยเฉพาะในรัฐบาลเผด็จการสมัยจอมพล สฤษดิ์ ธนะรัชต์ ได้
ประกาศห้ามชุมนุมกันในร้านกาแฟก็ได้ส่งผลให้ร้านกาแฟเกิดความซบเซา และต้องขายอย่างอื่น
นอกจากกาแฟเพื่อความอยู่รอดทางการค้าด้วย

ต่อมาเมื่อมีกาแฟสำเร็จรูปผลิตออกมาหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ก็ได้ทำให้แบบ
แผนการดื่มกาแฟเปลี่ยนมานิยมกาแฟสำเร็จรูปกันมากขึ้นดังจะกล่าวรายละเอียดต่อไป

4.3.3 กาแฟผงสำเร็จรูปภาพตัวแทนรูปแบบชีวิตทันสมัย

การเกิดขึ้นของกาแฟผงสำเร็จรูปนับได้ว่าเป็นการปฏิวัติการกินกาแฟให้แพร่หลายไป
ได้อย่างกว้างขวางที่สุดเท่าที่เคยมีการกินกาแฟกันมา นับว่าเพราะความสะดวกและการชงดื่มที่
แสนจะง่าย จึงทำให้การดื่มกาแฟกลายมาเป็นสิ่งที่ใคร่ดื่มได้ จะดื่มตอนไหนก็ได้ตามสะดวก
ดังที่ อรวินท์ ทรอภิ ได้ตั้งข้อสังเกตเอาไว้ว่า “ผู้อาศัยกาแฟช่วยเบี่ยงตาตอนเช้า หรือกระตุ้นให้ตื่นตัว
จากความง่วงหงอยในตอนบ่ายและยามดึก อาจไม่เกี่ยงเรื่องรสชาติ ขอให้มีความเพี้ยนเพียงพอ และ
ต้องการความสะดวกรวดเร็ว มักนิยมกาแฟผงสำเร็จ มีกระติกน้ำร้อนใกล้มืออยากกินเมื่อไหร่ ไม่

⁷⁶ ไทเกอร์ตี, (นามแฝง- อรวินท์ ทรอภิ), “คาเฟ่อื่น,” สตรีสาร 31:48 (4 มีนาคม 2522):
142.

⁷⁷ จำนง รังสิกุล, “ตำนานสมาคมกาแฟ,” สตรีสาร 27: 31 (1 กันยายน 2517): 27.

ต้องเสียเวลารอ ได้กาแฟร้อนทันที”⁷⁸ จึงทำให้กาแฟสำเร็จรูปได้รับความนิยมแพร่หลายอย่างรวดเร็วในปัจจุบัน

โดยลักษณะแล้วกาแฟสำเร็จรูป (Instant Coffee) มีลักษณะที่แตกต่างกับกาแฟคั่ว (Brewed coffee) เพราะกาแฟคั่วนั้นเป็นการนำเอาเมล็ดกาแฟ (Ground Coffee) มาคั่ว บด และเวลาจะบริโภคจะต้องนำมาต้มให้ได้น้ำกาแฟเสียก่อนจึงจะบริโภคได้ แต่สำหรับกาแฟสำเร็จรูปนี้เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ทันสมัยสามารถนำมาผสมกับน้ำร้อนแล้วบริโภคได้ทันทีอันเป็นการสะดวกสำหรับการบริโภค กาแฟสำเร็จรูปในปัจจุบันมีการผลิตอยู่ 3 ชนิดคือ ชนิดแรกเป็นผงละเอียด (Powder Instant Coffee) ชนิดที่สองเป็นเกล็ดฟู (Agglomerate or Granular Instant Coffee) และชนิดที่สามเป็นเกล็ดแข็ง (Freezed-Dry Instant Coffee) ซึ่งกาแฟสำเร็จรูปทั้งสามชนิดนี้จะมีคุณสมบัติที่แตกต่างจากกันไปเล็กน้อย คือความเข้มข้นที่ต่างกัน สำหรับประเทศไทยมีการผลิตกาแฟสำเร็จรูปในลักษณะเป็นผงละเอียดเป็นส่วนใหญ่

และนอกจากนั้นกาแฟก็ยังได้ปฏิวัติรูปแบบมื้ออาหารให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างมาก โดยเฉพาะอาหารเช้าที่คนหันไปพึ่งกาแฟกันมาก ดังที่ อรวินท์ ทอริ ได้ตั้งข้อสังเกตว่า “สำหรับบางคนอาหารเช้าไม่สำคัญเท่ากาแฟ วันใดอดวันนั้นดูไม่แจ่มใส สมองเฉื่อยชาไม่ฉับไว ง่วงเหงาหุดหิด”⁷⁹ และยังให้รายละเอียดของคนกินกาแฟที่ต้องกินทุกเช้าถึงจะดำเนินชีวิตประจำวันได้ว่า

หากตอนเช้าไม่ได้กินกาแฟ บางคนจะรู้สึกว่ายังไม่เต็มตา ยังไม่หายง่วงงี้ ยังรู้สึกมีน้ำซึมซาแต่หัวหวิด ไม่มีทั้งเรี่ยวแรงและจิตใจจะทำงาน ได้กาแฟเพียงถ้วยเดียวก็มีชีวิตชีวาเหมือนถูกไขลาน กระตุ้นให้ตาสว่าง กระฉับกระเฉงว่องไว พร้อมจะเริ่มต้นวันใหม่ ลงมือทำงานหรือกิจวัตรประจำวัน⁸⁰

และหากค้นหาคำกำเนิดของกาแฟสำเร็จรูปนี้ก็พบว่าเกิดขึ้นไม่นานมานี้เอง

⁷⁸ โทริกิริตี (นามแฝง-อรวินท์ ทอริ), “กาแฟสำเร็จ,” สตรีสาร 36: 45 (5 กุมภาพันธ์ 2527): 118-119.

⁷⁹ โทริกิริตี (นามแฝง-อรวินท์ ทอริ), “คาเฟอีน,” น. 142.

⁸⁰ โทริกิริตี (นามแฝง-อรวินท์ ทอริ), “ครีมเทียม,” น. 139.

โดยอุตสาหกรรมอาหารเริ่มผลิตกาแฟสำเร็จรูปออกจำหน่ายเมื่อก่อนสงครามโลกครั้งที่สอง แต่ไม่แพร่หลาย เพิ่งเป็นที่นิยมกันเมื่อสงครามเลิกแล้ว ตามคำเรียกร้องของทหารที่เคยใช้กาแฟผงชนิดนี้ในสนามรบ และพอใจในความสะดวก จึงเรียกหามาใช้ในยามสงบ ในปัจจุบันนิยมกันมากประมาณหนึ่งในสามของกาแฟที่ซื้อขายกันในโลกเป็นกาแฟผงสำเร็จ⁸¹

ความนิยมในการบริโภคกาแฟสำเร็จรูปในประเทศไทยได้เพิ่มมากขึ้นหลังจากการนำเข้ากาแฟผงสำเร็จรูปหลากหลายยี่ห้อ ซึ่งส่วนใหญ่จะนำเข้ามาจากสหรัฐอเมริกา (ดูภาพที่ 9 ในหน้าถัดไป) ประจวบกับช่วงสงครามเวียดนามได้มีคนอเมริกันได้เข้าอาศัยอยู่ในเมืองไทยเป็นจำนวนมาก รูปแบบการใช้ชีวิตและรูปแบบการกินอาหารบางอย่างเช่น อเมริกันเบรคฟาสต์ก็ได้เป็นที่ยอมรับและนำมาเป็นรูปแบบการกินของชนชั้นกลางในเมืองที่มีฐานะกันมากขึ้น คล้ายกันกับวัฒนธรรมแบบอเมริกันอีกหลายอย่างที่ตั้งคมไทยรับเอามานั้นเอง

การนิยมดื่มกาแฟที่เปลี่ยนจากที่เคยนิยมดื่มในร้านก็กลายมากินที่บ้านมากขึ้น ซึ่งส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากความแพร่หลายของกาแฟสำเร็จรูปนั่นเอง ดังที่มีการสะท้อนถึงเรื่องนี้ว่า

กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่มีความสำคัญมากพอประมาณในชีวิตประจำวันของคนไทย แต่ก่อนคนไทยส่วนใหญ่หาซื้อกาแฟดื่มตามร้านขายกาแฟ และเป็นที่เชื่อว่า...สาเหตุสำคัญที่คนไทยนิยมดื่มกาแฟมากขึ้นเป็นลำดับ นอกจากเป็นแฟชั่นตามรสนิยมชาวตะวันตกแล้ว ก็เกิดจากวิวัฒนาการผลิตกาแฟสำเร็จรูป ทั้งนี้เพราะกาแฟสำเร็จรูปชงง่าย ราคาต่อแก้วถูก แล้วรสชาติยังดี ด้วยเหตุดังกล่าวจึงมีผู้ลงทุนก่อสร้างโรงงานผลิตกาแฟสำเร็จรูปในเมืองไทย และคาดว่าจะก่อสร้างแล้วเสร็จและดำเนินการในต้นปี 2518⁸² (ที่จริงเสร็จและเปิดดำเนินการตั้งแต่มิถุนายนปี พ.ศ. 2517)

และยังพบว่าประชาชนส่วนใหญ่ที่ทำการสำรวจมักนิยมดื่มกาแฟผงสำเร็จรูปที่นำเข้าจากต่างประเทศถึงร้อยละ 70-75 และดื่มในตอนเช้ามากกว่าช่วงเวลาอื่น และพบว่าอิทธิพลของการโฆษณาทางสื่อโทรทัศน์จะมีผลต่อการเลือกซื้อกาแฟมาดื่มมากที่สุดอีกด้วย

⁸¹ ไทรกীরดี (นามแฝง-อรวิณท์ ทรอกิ), “กาแฟผงสำเร็จ,” สตรีสาร 36: 45 (5กุมภาพันธ์ 2527): 118-119.

⁸² พิศิษฐ์ เศรษฐวงษ์, “กาแฟและผลสำรวจบางประการเกี่ยวกับการดื่มกาแฟสำเร็จรูป,” วารสารเศรษฐกิจการพาณิชย์ 3: 36 (กรกฎาคม 2517). 51-53.

ภาพที่ 9

โฆษณากาแฟแซนบอร์นโดยใช้สัญลักษณ์ของความเป็นอเมริกันเต็มที่



(ภาพจาก สตรีสาร ปีที่ 21 ฉบับพิเศษ วันที่ 8 ธันวาคม 2511 หน้า 6)

การเปลี่ยนแปลงอีกอย่างที่เกิดขึ้นตามมาหลังจากที่มีความนิยมดื่มกาแฟสำเร็จรูปกันก็คือส่วนประกอบหรือเครื่องเคียงของกาแฟก็เริ่มเปลี่ยนไปตั้งแต่ราวกลางทศวรรษ 2510 ก็ได้เริ่มมีโฆษณาขายครีมเทียมสำหรับกินกับกาแฟกันมากขึ้นในนิตยสารรวมทั้งในสตรีสารที่เริ่มปรากฏโฆษณาครีมเทียมคาร์เนชั่น คอฟฟี่เมต (ดูรูปโฆษณา ภาพที่ 10 ในหน้าถัดไป)

การกินกาแฟสำเร็จรูปได้เปลี่ยนมาชงกับน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์กับครีมเทียมแทนนมข้นหวานนั้น มีผู้ให้เหตุผลว่า เนื่องจากประมาณต้นทศวรรษ 2510 ได้เกิดกระแสกลัวคอเลสเตอรอลเนื่องจากพบว่าเป็นตัวการสำคัญอย่างหนึ่งที่ทำให้ไขมันในเลือดเพิ่มสูงขึ้น จนอาจทำให้หลอดเลือดอุดตันได้ ครีมแท้เป็นไขมันจากสัตว์ที่มีคอเลสเตอรอลเป็นส่วนประกอบจึงถูกรังเกียจไปด้วย

เพื่อเอาใจลูกค้าที่รังเกียจไขมันเนย บริษัทนมทั้งหลายจึงผลิตครีมเทียมขึ้นจำหน่าย เลี่ยงไปใช้ไขมันจากพืชแทนไขมันสัตว์มีความมันเป็นหลักไม่แพ้ครีมสด แต่เพิ่มความสะดวกในการเก็บรักษา โดยทำให้ไขมันนั้นเป็นของแข็งเสียก่อน เป็นผงละเอียดสีขาว เพียงเก็บใส่ขวดที่ปิดฝาสนิทก็สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิธรรมดาไม่ต้องแช่เย็น นอกจากนั้นยังได้เติมน้ำตาลข้าวโพด (corn syrup solids) ให้มีรสหวานกลมกล่อมขึ้น จึงไม่น่าประหลาดใจเลยที่ครีมเทียมนี้ได้รับความนิยมอย่างรวดเร็ว แม้กระทั่งในเมืองไทย ซึ่งติดกาแฟน้อยกว่าฝรั่งมาก ก็เป็นที่นิยมเรียกหาครีมเทียมผสมเครื่องดื่มทุกชนิด ทั้งชา กาแฟ และโกโก้⁸³

การลดลงของความนิยมบริโภคนมข้นหวานในทศวรรษ 2520 ได้ทำให้ตลาดอุตสาหกรรมผลิตนมข้นหวานถึงจุดอิมตัว จากพฤติกรรมของผู้บริโภคซึ่งมีอยู่สองกลุ่มใหญ่คือร้านกาแฟและตามบ้านได้เปลี่ยนจากสมัยก่อนมาก โดยหันมาเน้นความสะดวกและทันสมัย ทำให้ผู้บริโภคหันมานิยมใช้น้ำตาลและครีมเทียม ผสมเครื่องดื่มกาแฟแทน⁸⁴ ส่งผลให้ทางบริษัทจำหน่ายนมข้นหวานต้องจัดการส่งเสริมการขายด้วยการชิงโชค

⁸³ ไทเกอร์ดี (นามแฝง-อรวินท์ ทอริก), “ครีมเทียม,” สตรีสาร 31: 10 (11 มิถุนายน 2521): 139.

⁸⁴ “นมข้นหวานหวานสู่ตลาดอัดรายการชิงโชคสุดลุด,” ฐานเศรษฐกิจ (17-22 พฤศจิกายน 2529): 25.

ภาพที่ 10

โฆษณาคอฟฟี่เมตที่เน้นคุณประโยชน์และข้อมูลการใช้เต็มที่



อาร์เนชั่น คอฟฟี่-เมท®

ทุกคนชอบรสมันเข้มข้นของ คอฟฟี่เมท

คอฟฟี่เมท เสริมรสเครื่องดื่มให้อร่อยกว่าสที่คุ้นเคยชอบ
เดิมผสมได้กับเครื่องดื่มทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นกาแฟ ชา
โกโก้ หรือเครื่องดื่มที่คุณโปรดปราน เพิ่มความมัน เข้มข้น
ให้รสชาติที่สมบูรณ์ อร่อยอย่างแท้จริง
เก็บรักษาง่าย ใช้สะดวก

คอฟฟี่เมท ผลิตภัณฑ์ของคาร์เนชั่น

(ภาพจาก สตรีสาร ปีที่ 30 ฉบับที่ 43 วันที่ 29 มีนาคม 2521 หน้า 7)

กาแฟผงสำเร็จรูปที่บริโภคกันในช่วงแรกส่วนใหญ่เป็นสินค้านำเข้าจึงทำให้ต้องเสียดุลการค้าเป็นเงินปีละมาก ๆ ดังจะเห็นจากสถิติการนำเข้ากาแฟสำเร็จรูปในปี พ.ศ. 2501 มีปริมาณนำเข้า 20.5 ตัน มูลค่า 2.7 ล้านบาท และเพิ่มขึ้นเป็น 183.6 ตัน มูลค่า 22.1 ล้านบาทในปี พ.ศ. 2517⁸⁵ ตลาดสินค้านำเข้ากาแฟผงสำเร็จรูปในประเทศไทยได้ขยายออกไปกว่าร้อยละ 20 ต่อปีมาหลายปีแล้วและคาดว่าจะมีอัตราสูงกว่าร้อยละ 15 ต่อปีเป็นอย่างต่ำไปอีกหลายปี⁸⁶ ด้วยเหตุดังกล่าวรัฐบาลจึงสนับสนุนให้มีการตั้งโรงงานผลิตกาแฟสำเร็จรูปขึ้นในประเทศไทย และได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนด้วย โดยมีวัตถุประสงค์หลักที่สอดคล้องกับนโยบายขณะนั้นที่ต้องการให้เกิดอุตสาหกรรมการผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้า อันจะก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มของวัตถุดิบจากภาคเกษตรคือเมล็ดกาแฟดิบที่รัฐบาลได้ส่งเสริมมาอย่างต่อเนื่องก่อนหน้านี้

4.3.4 การผลิตกาแฟบริโภคภายในประเทศเพื่อทดแทนการนำเข้า

การส่งเสริมการปลูกกาแฟในประเทศไทยเพิ่งจะมีปรากฏอย่างจริงจังในปีพ.ศ. 2501 โดยกระทรวงมหาดไทย โดยในระยะแรกมีเป้าหมายเป็นเพียงพืชเสริมรายได้ให้กับเกษตรกรจากการทำสวนยางในภาคใต้ ในระยะต่อมาเพื่อให้ชาวไร่กาแฟเกิดความมั่นใจในด้านการจำหน่าย รัฐจึงเข้ามาอุดหนุนด้วยการตั้งโรงงานกาแฟไทยของกระทรวงมหาดไทยขึ้นในปี พ.ศ. 2504 หลังจากนั้นจึงได้มีการส่งเสริมให้เกษตรกรที่เป็นสมาชิกของนิคมสร้างตนเองในจังหวัดทางภาคใต้ปลูกกาแฟเป็นอาชีพหลักเพื่อให้สมาชิกมีรายได้ที่แน่นอน เนื่องจากตลาดทั้งในและต่างประเทศหาได้ง่าย นอกจากนั้นทางกระทรวงมหาดไทยยังได้ส่งเสริมให้ชาวเขาทางภาคเหนือปลูกกาแฟทดแทนการปลูกฝิ่นด้วย การปลูกกาแฟนอกจากจะทำให้รายได้ของเกษตรกรผู้ปลูกสูงขึ้นแล้วยังเป็นการช่วยเศรษฐกิจของชาติด้วยการลดการนำเข้ากาแฟจากต่างประเทศได้ถึงประมาณปีละ 60 ล้านบาทอีกด้วย⁸⁷

ต่อมาเมื่อราคากาแฟในตลาดโลกมีแนวโน้มสูงขึ้นตั้งแต่กลางปี พ.ศ. 2518 ทั้งนี้เพราะผู้ผลิตกาแฟรายใหญ่ของโลกคือประเทศบราซิลประสบกับปัญหาดินฟ้าอากาศคืออากาศ

⁸⁵ กระทรวงอุตสาหกรรม, สำนักงานปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, “อุตสาหกรรมกาแฟผงสำเร็จ,” (มปท: มปป) (เอกสารอัดสำเนา), น. 1.

⁸⁶ “กาแฟ,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 17:48 (23 พฤษภาคม 2514): 27.

⁸⁷ กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, กระทรวงพาณิชย์, รายงานการศึกษาวิจัยกาแฟ (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ข่าวพาณิชย์, 2521), คำนำ และ น. 2.

หนาวจัดทำให้ผลผลิตกาแฟเสียหายถึงร้อยละ 70 อันคิดได้ประมาณร้อยละ 40 ของปริมาณกาแฟในตลาดโลก จึงทำให้อุปสงค์ของกาแฟในตลาดโลกมีสูงขึ้นเป็นประวัติการณ์⁸⁸ ในขณะเดียวกันทางกระทรวงมหาดไทยก็ได้จัดทำโครงการส่งเสริมการปลูกกาแฟในระยะ 5 ปีระหว่าง พ.ศ. 2517-2521 ขึ้น จึงทำให้เนื้อที่การปลูกกาแฟเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด โดยในปี พ.ศ. 2517 มีเนื้อที่ปลูกกาแฟ 44,107 ไร่ และในปี พ.ศ. 2518 เป็น 55,300 ไร่ ซึ่งขยายเนื้อที่เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2515 ที่มีเพียง 28,405 ไร่ และในปี พ.ศ. 2516 มีจำนวน 29,437 ไร่ เพิ่มขึ้นเกือบเท่าตัวภายในปีเดียว⁸⁹ หลังจากนั้นการปลูกกาแฟในภาคใต้ของประเทศไทยก็ขยายตัวอย่างต่อเนื่องมาโดยตลอด

ที่น่าสนใจกว่านั้นก็คือกาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตรไม่ได้มีบทบาทส่งเสริมการผลิตโดยตรงเช่นพืชอื่น ๆ เพราะแทนที่การส่งเสริมการปลูกกาแฟจะเป็นงานของกระทรวงเกษตรแต่กลับเป็นงานของหน่วยส่งเสริมอาชีพ กรมการปกครอง และกองส่งเสริมสหกรณ์และกองนิคมสร้างตนเอง กรมประชาสัมพันธ์ กระทรวงมหาดไทย แทน โดยมีกระทรวงเกษตรฯ ทำหน้าที่สนับสนุนพันธุ์กาแฟและวิชาการด้านการบำรุงรักษาเท่านั้น

นอกจากนั้นทางรัฐบาลยังได้สนับสนุนการปลูกกาแฟโดยการใช้นโยบายคุ้มครองแก่ผู้ผลิตกาแฟภายในประเทศ ด้วยการประกาศกระทรวงเศรษฐกิจ เรื่องการนำเข้ามาราชาอาณาจักร(ฉบับที่ 28) พ.ศ. 2505 ลงวันที่ 28 มีนาคม พ.ศ. 2505 ควบคุมการนำเข้ากาแฟมาจากต่างประเทศ เพื่อบังคับให้ผู้ขออนุญาตนำเข้าจะต้องซื้อกาแฟที่ผลิตได้ภายในประเทศด้วย แต่ต่อมากรมการค้าต่างประเทศได้ออกประกาศลงวันที่ 6 มิถุนายน พ.ศ. 2520 เรื่องการอนุญาตให้นำกาแฟเข้ามาในราชอาณาจักรได้เป็นการชั่วคราวโดยไม่ต้องซื้อกาแฟที่ผลิตภายในประเทศ ทั้งนี้ผู้นำเข้าจะต้องยื่นขออนุญาตต่อกรมการค้าต่างประเทศ เหตุที่ประกาศยกเลิกระเบียบการนำเข้ากาแฟดังกล่าว ก็เนื่องจากราคากาแฟทั้งตลาดภายในและภายนอกประเทศได้สูงขึ้น⁹⁰

เนื่องจากนโยบายการส่งเสริมการปลูกกาแฟที่ทางราชการได้มีจุดมุ่งหมายจะผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้า และสนองตอบต่อความต้องการบริโภคกาแฟของตลาดภายในประเทศซึ่งได้เพิ่มสูงขึ้นตลอดเวลา จากรายงานของกรมเศรษฐกิจการพาณิชย์พบว่า ความต้องการบริโภคกาแฟ (วัดจากเมล็ดกาแฟดิบ) ในระยะเวลา 15 ปีที่ผ่านมาได้เพิ่มสูงขึ้นมากจากปี พ.ศ. 2502 ที่มี

⁸⁸ กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, กระทรวงพาณิชย์, รายงานการศึกษาวินิจฉัยกาแฟ (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ข่าวพาณิชย์, 2521), น. 2.

⁸⁹ เรื่องเดียวกัน, น. 23.

⁹⁰ เรื่องเดียวกัน, น. 42.

ประมาณปีละ 6,000 ตันเพิ่มเป็น 13, 695 ตันในปี พ.ศ. 2517 หรือเพิ่มขึ้นประมาณ 2.28 เท่า ซึ่งแต่เดิมปริมาณการผลิตกาแฟไม่เพียงพอกับปริมาณความต้องการบริโภคภายในประเทศ จนต้องนำเข้าปีละประมาณร้อยละ 75 แต่หลังจากรัฐบาลได้ส่งเสริมการปลูกกาแฟแล้วทำให้ปริมาณการนำเข้าลดลง กล่าวคือปริมาณความต้องการบริโภคทั้งหมดในปี พ.ศ. 2517 เป็นกาแฟที่นำเข้าจากต่างประเทศเพียงร้อยละ 7.33 เท่านั้น และเมื่อพิจารณาถึงมูลค่าการนำเข้าก็ลดลงมาก จากปริมาณการนำเข้าระหว่าง พ.ศ. 2510-2515 มีปริมาณอยู่ในระหว่าง 3,000-5,000 ตัน มูลค่าการนำเข้าอยู่ระหว่าง 45-72 ล้านบาท ลดลงเหลือเพียง 309.58 ตันมีมูลค่า 18.14 ล้านบาทในปี พ.ศ. 2519⁹¹ ซึ่งเป็นช่วงที่อยู่ในระหว่างการส่งเสริมการปลูกกาแฟของทางราชการอยู่

การส่งเสริมให้มีการปลูกกาแฟอย่างต่อเนื่องของรัฐบาลทำให้ปริมาณของกาแฟดิบเพิ่มขึ้นมาก จนได้มีการตั้งโรงงานผลิตกาแฟขึ้นในประเทศ โดยโรงงานผลิตกาแฟสำเร็จรูปแห่งแรกคือ บริษัทกาแฟผงไทย จำกัด ตั้งขึ้นเมื่อกลางปีพ.ศ. 2517 ซึ่งโรงงานแห่งนี้ได้ผลิตกาแฟสำเร็จรูปออกมาจำหน่ายภายใต้ชื่อ เนสกาแฟซึ่งเป็นการเข้าครองตลาดกาแฟสำเร็จรูปได้อย่างเบ็ดเสร็จด้วยต้นทุนที่ถูกกว่ากาแฟหยีห่ออื่น เพราะผลิตภายในประเทศ⁹² และหลังจากนั้นในปี พ.ศ. 2522 ก็มีการตั้งโรงงานผลิตกาแฟสำเร็จรูปขึ้นอีกโรงงานหนึ่งก็คือ บริษัท เขาช่องอุตสาหกรรม จำกัด การตั้งโรงงานผลิตกาแฟสำเร็จรูปในประเทศไทยดังกล่าวได้นำเอาผลผลิตกาแฟในประเทศเป็นวัตถุดิบในโรงงานทั้งหมด และได้ทำให้ปริมาณการนำเข้ากาแฟสำเร็จรูปลดลงอย่างเห็นได้ชัดจาก 183.6 ตันในปี พ.ศ. 2517 เมื่อถึงปี พ.ศ. 2522 เหลือเพียง 94.2 ตัน⁹³เท่านั้น และปริมาณการบริโภคกาแฟผงสำเร็จรูปที่นำเข้าจากต่างประเทศประมาณปี พ.ศ. 2522 ลดลงเหลือประมาณร้อยละ 15 ซึ่งลดลงจากปริมาณการนำเข้าก่อนปี พ.ศ. 2516 ถึง 7 เท่าตัว⁹⁴ พอถึงช่วงปลายทศวรรษ 2520 ประเทศไทยก็กลายเป็นประเทศผู้ส่งออกกาแฟผงสำเร็จรูปเพราะผลิตได้เกินความต้องการบริโภคในประเทศ (ดูจากตารางที่ 3 ประกอบ)

⁹¹ กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, กระทรวงพาณิชย์, รายงานการศึกษาวិจัยกาแฟ (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ข่าวพาณิชย์, 2521), น. 39-41.

⁹² มีเดีย 8: 96 (มิถุนายน 2535): 28-29.

⁹³ กระทรวงอุตสาหกรรม, สำนักงานปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, "อุตสาหกรรมกาแฟผงสำเร็จ," (มปท: มปป) (เอกสารอัดสำเนา), น. 1-2.

⁹⁴ เรื่องเดียวกัน, น.21.

ตารางที่ 3

แสดงปริมาณและมูลค่าวัตถุดิบที่สำคัญของโรงงานกาแฟผงสำเร็จรูป

ปริมาณ : ตัน

มูลค่า : ล้านบาท

ปี	เมล็ดกาแฟ		น้ำตาลทราย	
2518	408.7	10.5	23.5	0.09
2519	391.3	11.5	25.4	0.1
2520	*519.9	42.3	29.6	0.1
2521	784.0	37.3	21.0	0.1
2522	1,261.5	65.5	46.6	2.3

ที่มา: กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรม สำนักงานปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม

หมายเหตุ * นำเข้าจากต่างประเทศ (อินโดนีเซียและฟิลิปปินส์) ประมาณร้อยละ 9

การขยายตัวของความต้องการของผู้บริโภคได้เป็นแรงผลักดันหลักหรือเป็นตลาดรองรับการผลิตกาแฟสำเร็จรูปออกมาจำหน่าย ดังการสรุปภาวะการตลาดของกาแฟในขณะนั้นของเจ้าหน้าที่กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรมที่กล่าวว่า

โดยลักษณะความต้องการของตลาดภายในประเทศ เกิดขึ้นจากการที่ภาวะเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันได้มีการพัฒนาไปอย่างมาก ทำให้เกิดสินค้าและผลิตภัณฑ์ตลอดจนสิ่งประดิษฐ์ใหม่ๆ ที่เอื้ออำนวยความสะดวกต่อชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนมากขึ้น กาแฟผงสำเร็จรูปก็เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำเร็จรูปอีกชนิดหนึ่งที่เกิดขึ้นและให้ความสะดวกในการบริโภคกาแฟ ดังนั้นความต้องการกาแฟผงสำเร็จรูปในประเทศไทยจึงมีแนวโน้มสูงขึ้นโดยเพิ่มขึ้นจากปริมาณ 298.8 ตัน ในปี 2518 เป็น 369.3 ตัน ในปี 2520 และ 2522 ตามลำดับ โดยเฉพาะในปี 2522 ได้เพิ่มขึ้นจากปี 2521 ถึงประมาณร้อยละ 61.7 ซึ่งเป็นผลมาจากอิทธิพลของการโฆษณา การขยายกำลังการผลิตของโรงงานกาแฟผงสำเร็จรูปในประเทศที่ผลิตสินค้าที่มีคุณภาพใกล้เคียงกับสินค้าที่นำเข้าจากต่างประเทศแต่ราคาถูกลงกว่าของ

ต่างประเทศมาก ตลอดจนการขยายตัวของการบริโภคของประชาชนโดยเฉพาะที่อยู่ในเมืองซึ่งมีระดับรายได้ที่ค่อนข้างสูง⁹⁵

ซึ่งการสรุปถึงภาวะการขยายตัวของตลาดกาแฟสำเร็จรูปก็ทำให้เราได้เห็นภาพของการบริโภคที่กำลังเพิ่มขึ้นมากของกลุ่มคนที่ทำงานในภาคเมืองและได้รับผลจากการขยายตัวของเศรษฐกิจ ที่ทำให้คนกลุ่มนี้มีรายได้สูงขึ้นสำหรับใช้จ่ายในการบริโภคสินค้า ซึ่งกาแฟก็ถูกมองในตอนแรกว่าเป็นสินค้าเกินความจำเป็น ฟุ่มเฟือยก่อนจะกลายเป็นสินค้าจำเป็นที่ทุกบ้านต้องมีในเวลาต่อมา

แต่ในอีกด้านหนึ่งเมื่อประเทศไทยกลายเป็นผู้ผลิตกาแฟดิบได้เพียงพอต่อการบริโภคภายในประเทศตั้งแต่ต้นทศวรรษ 2520 จนต่อมาได้เกิดปัญหาผลผลิตกาแฟดิบล้นตลาดขึ้นเป็นครั้งแรกในปลายปี พ.ศ. 2523 อันเนื่องมาจากรัฐบาลสนับสนุนให้เกษตรกรหันมาปลูกกาแฟกันมากขึ้น ตามโครงการส่งเสริมการปลูกกาแฟทดแทนฝิ่นทางภาคเหนือในปีก่อนหน้านี้ ผนวกกับไม่สามารถส่งกาแฟออกไปขายให้กับประเทศที่เป็นตลาดส่งออกสำคัญของไทย ได้แก่ สิงคโปร์ สหรัฐอเมริกาและญี่ปุ่น ซึ่งเป็นสมาชิกองค์การกาแฟระหว่างประเทศ เนื่องจากไทยไม่ได้เข้าเป็นสมาชิก เพราะมีระเบียบข้อบังคับห้ามซื้อขายกาแฟกับประเทศที่ไม่ได้เป็นสมาชิก⁹⁶ และแม้ว่าต่อมาไทยจะเข้าร่วมเป็นสมาชิกองค์การกาแฟระหว่างประเทศตั้งแต่วันที่ 6 กรกฎาคม พ.ศ. 2524⁹⁷ แล้วก็ตาม แต่เนื่องจากราคาในตลาดโลกไม่แน่นอน และปรากฏว่าไทยได้โควต้าส่งออกมาน้อยไม่พอระบายกาแฟที่ล้นตลาด ประกอบกับการหาทางลดการผลิตด้วยการกำหนดเขตการเพาะปลูกไม่ได้ผล

ทำให้ผลผลิตออกมาสู่ตลาดบางส่วนหนึ่งเป็นเพราะเห็นว่ามีโควต้าส่งออกแล้ว แต่การณปรากฏว่าผลิตได้เกินโควต้าเสียอีก ดังนั้นทางออกหนึ่งที่ถูกเสนอในการแก้ปัญหานี้ก็คือ การเสนอให้เพิ่มการบริโภคภายในประเทศเพิ่มขึ้นด้วยการส่งเสริมการตั้งโรงงานและขยายการผลิตทั้งในรูปแบบกาแฟคั่วและกาแฟสำเร็จรูปจากกาแฟดิบที่เกษตรกรผลิตได้ในประเทศให้มากขึ้น⁹⁸ และ

⁹⁵ กระทรวงอุตสาหกรรม, สำนักงานปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, “อุตสาหกรรมกาแฟสำเร็จ,” (มปท: มปป) (เอกสารอัดสำเนา), น.25.

⁹⁶ “กาแฟ: ผลผลิตล้นตลาด,” สรุปข่าวธุรกิจ 1 (มกราคม-ธันวาคม 2526): 1.

⁹⁷ “กาแฟ: พาณิชย์ขึ้นทะเบียนผู้ส่งออก,” รวมประชาชาติ (19 สิงหาคม 2524): 2.

⁹⁸ “สัมภาษณ์เครื่องการค้า 6 พืชผลหลักของภาคใต้,” ประชาชาติธุรกิจ (12 พฤษภาคม 2527): 15.

นอกจากนี้ยังมีการเสนอแนวทางแก้ไขให้คนไทยหันมานิยมดื่มกาแฟที่ผลิตในประเทศแทนสินค้านำเข้าจากต่างประเทศกันมากขึ้นด้วย⁹⁹

ในปลายทศวรรษ 2520 หลังจากรัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการลงทุนโดยให้สิทธิพิเศษทางภาษีในการสร้างโรงงานแปรรูปสินค้าเกษตรเช่นกาแฟ เพื่อแก้ปัญหาการค้าที่ไม่แน่นอน จึงเกิดการลงทุนสร้างโรงงานแปรรูปเมล็ดกาแฟดิบที่เหลือจากการบริโภคภายในประเทศเป็นกาแฟผงสำเร็จรูปเพื่อจำหน่ายภายในประเทศและส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศ โดยภาคเอกชนหลายราย เช่น โครงการสร้างโรงงานผลิตกาแฟของบริษัทวาโกได้ เอนเตอร์ไพรส์ที่จังหวัดเชียงใหม่¹⁰⁰ หรือการสร้างโรงงานผลิตกาแฟขึ้นภายในประเทศแทนการนำเข้าของกาแฟมอคคิน่าในปี พ.ศ. 2530¹⁰¹ ส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากการขยายตัวของตลาดที่สูงมากขึ้นในช่วงต้นทศวรรษ 2530 จึงทำให้เกิดการขยายการผลิตตามไปด้วย และการแปรรูปกาแฟเพื่อการส่งออกก็เป็นธุรกิจที่น่าลงทุนเพราะกาแฟสำเร็จรูปมีตลาดที่แน่นอนและเก็บไว้ได้นานจึงไม่มีปัญหาเรื่องการตลาดเหมือนกับเมล็ดกาแฟดิบ

ที่จริงแล้วในภาคเอกชนการขยายตลาดเป็นกลยุทธ์ทางการตลาดของกลุ่มสินค้าอุปโภคบริโภครู้จักกันดีในนามกลยุทธ์การหากลุ่มตลาดใหม่หรือ new user ซึ่งเป็นกลยุทธ์ทางการตลาดที่กาแฟสำเร็จรูปอย่างเนสกาแฟเคยทำตลาดอย่างได้ผลมาก่อน เพราะเดิมผู้จัดจำหน่ายคือบริษัทดีทีเอสเอ็มที่ทำตลาดให้กับสินค้าตัวนี้ “ได้วางโพลีชั่นของเนสกาแฟไว้ที่เป็นสินค้าไฮควอลิตี้ จับลูกค้าระดับบนและนั่นเท่ากับว่าเป็นการสร้างอิมเมจให้เนสกาแฟได้เป็นอย่างดี ดังนั้นเมื่อเนสเล่ท์ สวิสเซอร์แลนด์ ตกลงใจร่วมทุนกับโรงงานกาแฟผงไทย ผลิตเนสกาแฟป้อนตลาดเมืองไทยก็ทำให้เนสกาแฟสามารถแก้ข้อด้อยเรื่องราคาสูงลงได้ เมื่อราคาขายของเนสกาแฟลดต่ำลง บวกกับได้ค่ายดีทีเอสเอ็มเป็นผู้กระจายสินค้า เพียงเวลาไม่นานเนสกาแฟก็ก้าวทะยานขึ้นเป็นอันดับหนึ่ง”¹⁰² และหากมองภาพรวมของตลาดกาแฟผงสำเร็จรูปพบว่าเนสกาแฟมีมาร์เก็ต

⁹⁹ “กาแฟ: ผลผลิตล้นตลาด,” สรุปข่าวธุรกิจ 1 (มกราคม-ธันวาคม 2526): 5.

¹⁰⁰ “ตั้ง โรง. กาแฟและนมผงที่เชียงใหม่ผลักดันกาแฟไทยสู่ตลาดโลก,” ฐานเศรษฐกิจ (20-25 มิถุนายน 2526): 6.

¹⁰¹ “มอคคิน่าไม่สะใจยอดขายนิ่งเฉยบอร์เนียวทำตลาดผิดเป้า,” ผู้จัดการ (4-10 กรกฎาคม 2531): 26.

¹⁰² มีเดีย, 8: 96 (มิถุนายน 2535): 29.

แหรในตลาดสูงถึงร้อยละ 83-84 เป็นจำพวกนำโด่งอยู่เพียงค่ายเดียว แต่ก็ไม่ได้หยุดยั้งการทำกิจกรรมทางการตลาดอย่างต่อเนื่อง

จุดมุ่งหมายใหญ่มิใช่เพื่อสกัดกั้นคู่แข่งเท่านั้น “หากทว่าน่าจะมุ่งเพื่อขยายกลุ่มผู้บริโภคเป็นสำคัญมากกว่า เพราะถ้าหากสามารถสร้างความต้องการให้เกิดขึ้นได้ ตลาดย่อมขยายตัวและมูลค่าตลาดก็ย่อมเติบโตสูงขึ้น”¹⁰³ การขยายตลาดผู้บริโภคให้กว้างขึ้นนั้นเน้นกลุ่มวัยรุ่นด้วยการออกผลิตภัณฑ์ใหม่ออกมาสร้างความตื่นตาและแปลกใหม่ในตลาด เช่นการออกเนสกาแฟเอ็กซ์ตร้าเชคที่ใช้ดรายอดนิยมนมาเป็นพรีเซ็นเตอร์ในยุคต้นทศวรรษ 2530 หรือการขยายสู่กลุ่มคนทำงานออฟฟิศแทนกลุ่มผู้ใหญ่ที่เป็นพ่อบ้านซึ่งเป็นเป้าหมายกลุ่มเดิม (ซึ่งประเด็นนี้ดูจากโฆษณากาแฟ 2 ชิ้นเป็นตัวเปรียบเทียบในภาพที่ 11 ในหน้าถัดไป)

สำหรับนโยบายและมาตรการด้านการตลาดกาแฟกระทรวงพาณิชย์ในระยะแรกนั้น ได้กำหนดขึ้นเพื่อเสริมนโยบายของกระทรวงมหาดไทยในการส่งเสริมการปลูกกาแฟและแก้ไขปัญหาราคากาแฟตกต่ำในประเทศ อย่างไรก็ตามในระยะปีการผลิตกาแฟ 2519/20 ราคากาแฟในตลาดโลกสูงขึ้นมาก ทั้งนี้เนื่องจากประเทศบราซิลซึ่งเป็นผู้ผลิตกาแฟรายใหญ่ของโลก ประสบความเสียหายด้านผลผลิตจากภาวะน้ำค้างแข็ง และส่งผลกระทบต่อราคากาแฟภายในประเทศของไทยด้วย เกษตรกรชาวสวนกาแฟสามารถจำหน่ายกาแฟได้ในราคาดี จึงทำให้มีการขยายพื้นที่เพาะปลูกมากขึ้น เป็นผลให้ในระยะ 3-4 ปีต่อมาปริมาณผลผลิตกาแฟมีมากเกินไปความต้องการของตลาดและมีปัญหาด้านการหาตลาดจำหน่ายกาแฟ จึงเป็นความจำเป็นอย่างยิ่งที่กระทรวงพาณิชย์จะต้องเข้ามามีบทบาทอย่างสำคัญเกี่ยวกับด้านการตลาดกาแฟ โดยเฉพาะตั้งแต่ปี พ.ศ. 2524 เป็นต้นมา¹⁰⁴ และหลังจากนั้นแม้จะเกิดปัญหาทางด้านการจำหน่ายผลผลิตไปยังต่างประเทศ หรือการผลิตจนเกินความต้องการของตลาดภายในจนราคากาแฟตกต่ำก็ตาม แต่กาแฟก็ยังเป็นสินค้าเกษตรที่สร้างรายได้เข้าประเทศที่สำคัญที่รัฐบาลให้ความสำคัญและช่วยเหลืออุตสาหกรรมนี้มาโดยตลอด

ดูจากแนวโน้มของปริมาณกาแฟที่ใช้ในประเทศแล้วทำให้เห็นว่าการบริโภคกาแฟของคนไทยได้เพิ่มสูงขึ้นตลอดเวลาเช่นเดียวกัน ส่วนหนึ่งน่าจะมาจากปัจจัยการขยายตัวทางเศรษฐกิจที่ทำให้ประชาชนมีรายได้เพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะในเขตเมืองที่มีคนเข้าทำงานในภาคธุรกิจเอกชน

¹⁰³ เรื่องเดียวกัน.

¹⁰⁴ พิชยา บุญยิ่ง, “บทบาทของกระทรวงพาณิชย์เกี่ยวกับตลาดกาแฟ,” เศรษฐกิจการพาณิชย์, 16:165 (เมษายน 2528): 2.

ภาพที่ 11

การดื่มกาแฟกับความหมายที่เปลี่ยนไปจากเดิมเพื่อการพักผ่อน
เป็นการดื่มเพื่อความสุนทรีย์



หลังจากอาหารค่ำ...
เป็นเวลาพักผ่อน เป็นเวลา

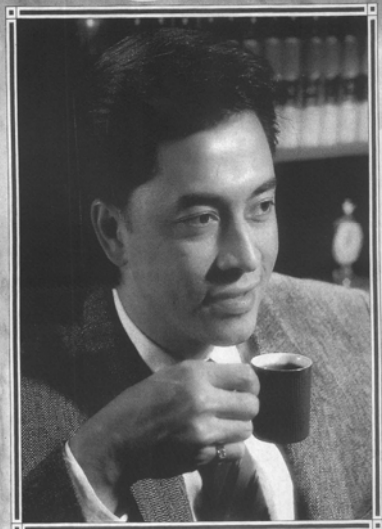
NESCAFÉ
เนสกาแฟ

เนสกาแฟ...กาแฟสำเร็จรูปรสดีเยี่ยม...ที่จะช่วยให้คุณ
การอาหารค่ำอันโอชะสมบูรณ์ยิ่งขึ้น...โดยไม่ต้อง
ไม่ว่าจะชา กาแฟดำ ใส่นม หรือครีม...ก็อร่อยเหมือนกาแฟ
ดั่งกาแฟสด...ทุกขั้นตอน...รสดีเยี่ยม...อร่อย

เนสกาแฟ...อร่อยรสดีเยี่ยม...ทุกใจดี



NESCAFÉ
ESPRESSO



ต้องเป็น...เนสกาแฟเอสเปรสโซ

ในหัวเวลานอนหลับ
เปิดรับจากโลกของใจ...ก็มีความสุข
...กาแฟเอสเปรสโซเป็นกาแฟที่อร่อยที่สุด
รสชาติดีเยี่ยม
ที่ดื่มจากขวดกาแฟที่มีใบไม้
ซึ่งดื่มง่าย...ก็อร่อย
เพื่อความสุนทรีย์...ในอีกหนึ่งรูปแบบ
จากเนสกาแฟ...รสดีเยี่ยม...อร่อย



กาแฟรสดีเยี่ยมสำหรับผู้สันทนา

(ภาพถ่ายจาก สตรีสาร ปีที่ 19 ฉบับที่ 39 วันที่ 15 มกราคม 2510 หน้า 76 ซึ่งเป็นภาพโฆษณา
ครั้งแรก ส่วนภาพขวาจาก ผู้จัดการ พฤศจิกายน 2531)

มากขึ้นและเป็นการทำงานในสำนักงานที่ต้องมีเวลาการทำงานที่แน่นอน หรือที่เรียกคนเหล่านี้ว่า “คนทำงานนั่งโต๊ะ” หรือ “พนักงานออฟฟิศ” จึงส่งผลต่อแบบแผนการบริโภคอย่างหลีกเลี่ยงไม่พ้น และกาแฟก็มีคุณสมบัติที่เป็นสารกระตุ้นให้กระปรี้กระเปร่าในการทำงานเป็นอย่างดี จึงทำให้การบริโภคกาแฟเป็นแบบแผนการบริโภคที่ได้รับความนิยมมาก โดยเฉพาะในมือเช้าก่อนการทำงาน จะมีคนนิยมใช้กาแฟ “รองท้อง” ไปทำงานกันมาก ดังรายละเอียดการเปลี่ยนแปลงรูปแบบมือเช้าในสังคมไทยที่กล่าวถึงมาแล้วในบทก่อน

4.3.5 กาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มและกาแฟสด:

การบริโภคที่เพิ่มมากขึ้นทั้งปริมาณและความหมาย

การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริโภคกาแฟที่เป็นจุดเปลี่ยนสำคัญของรูปแบบการดื่ม กาแฟที่ส่งผลต่อส่วนผสมสำคัญคือน้ำตาลด้วยนั้น ก็คือการเข้ามาสู่ตลาดของกาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มที่ได้รับความนิยมอย่างมาก หลังวางตลาดและติดตลาดไปในทันทีจนมีหลายยี่ห้อต้องผลิตมาขายแข่งกันในตลาดซึ่งมีมูลค่าประมาณ 5,000 ล้านบาทในปี พ.ศ. 2544 จากประมาณ 80 ล้านบาทในปี พ.ศ. 2536 ซึ่งเป็นปีแรกที่ได้มีการผลิตและจำหน่ายกาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มหรือกาแฟกระป๋อง¹⁰⁵ ชื่อที่นิยมเรียกกันตามภาษาชนบท และมีส่วนผสมสำคัญคือกาแฟ นม น้ำตาล และสารแต่งกลิ่นอย่างอื่น เช่น โกโก้หรือวานิลลา เป็นต้น

การให้เหตุผลถึงความสำเร็จของบริษัทในการออกผลิตภัณฑ์กาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มที่อ้างว่าได้มีการทำวิจัยผู้บริโภคกาแฟในประเทศไทยและพบว่าผู้บริโภคมีวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้มีความต้องการผลิตภัณฑ์กาแฟที่ไม่ต้องใช้เวลาในการเตรียมมากนัก เพื่อให้สอดคล้องกับชีวิตประจำวันที่ต้องการความสะดวกรวดเร็วและเร่งรีบอยู่ตลอดเวลา และต้องการผลิตภัณฑ์ที่สะดวกในการพกพา ทางบริษัทที่ครองส่วนแบ่งตลาดอยู่สูงสุดในปัจจุบันจึงได้นำเอากาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มออกสู่ตลาดและได้รับการต้อนรับจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี¹⁰⁶ ทั้งที่ก่อนหน้านี้ในปี

¹⁰⁵ ทิพากร วิญญูหัตถกิจ, “โครงสร้างตลาดและพฤติกรรมการแข่งขันของอุตสาหกรรมกาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มในประเทศไทย,” (งานวิจัยเฉพาะเรื่องหลักสูตรเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต (เศรษฐศาสตรรัฐกิจ) คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545), ดูรายละเอียดของมูลค่าตลาดในตารางหน้า 32.

¹⁰⁶ ทิพากร วิญญูหัตถกิจ, “โครงสร้างตลาดและพฤติกรรมการแข่งขันของอุตสาหกรรมกาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มในประเทศไทย,” (งานวิจัยเฉพาะเรื่องหลักสูตรเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต (เศรษฐศาสตรรัฐกิจ) คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545), น. 30.

พ.ศ. 2521 ก็ได้มีผลิตภัณฑ์กาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มออกมาจำหน่ายในเมืองไทยมาแล้ว แต่ไม่ได้ได้รับความนิยมซึ่งมีการให้เหตุผลว่า ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวยังใหม่เกินไปสำหรับวิถีชีวิตการบริโภคของคนไทยในสมัยนั้น

ส่วนปัจจัยที่ทำให้กาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มสามารถขยายตลาดและมีผู้นิยมดื่มจำนวนมาก จนทำให้ตลาดเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วนั้น ก็เกิดจากเหตุอย่างอื่นประกอบกันอีก ได้แก่ การคุมเข้มเครื่องดื่มชูกำลังของกระทรวงสาธารณสุข ที่กำหนดปริมาณคาเฟอีนที่เติมลงไปได้ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อปริมาณ 1 ขวดขนาดบรรจุ 150 มิลลิลิตร ในขณะที่กาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มสามารถมีคาเฟอีนได้ 100 มิลลิกรัมต่อปริมาณ 100 มิลลิลิตร ซึ่งมากกว่าเครื่องดื่มชูกำลัง จึงทำให้ได้ลูกค้ากลุ่มผู้ใช้แรงงานขยายตัวอย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง เพิ่มขึ้นจากกลุ่มลูกค้าที่เป็นเป้าหมายเดิมคือกลุ่มที่นิยมดื่มกาแฟอย่างมาก และนอกจากนี้พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มของคนไทยที่นิยมดื่มเครื่องดื่มแช่เย็นเพื่อเพิ่มความสดชื่นและคลายร้อนก็มีส่วนสำคัญที่ทำให้ตลาดกาแฟปรุงสำเร็จพร้อมดื่มเติบโตขึ้นอย่างมาก

ความนิยมการบริโภคกาแฟสดก็เป็นอีกกระแสหนึ่งที่เกิดขึ้นในช่วงปลายทศวรรษ 2530 ต่อกับต้นทศวรรษ 2540 ที่ร้านกาแฟแบบพรีเมียม (Premium) กำลังขยายตัวอย่างคึกคัก โดยกาแฟสดในร้านประเภทนี้จะนำเสนอสินค้าของตัวเอง โดยสร้างสัญลักษณ์ให้กับกาแฟที่ขายว่าไม่ใช่เป็นกาแฟสำเร็จรูป กาแฟโหล แต่เป็นกาแฟที่ชงถ้วยเดียวสำหรับคน ๆ เดียว และความหมายของกาแฟสดเปลี่ยนไปเป็นการดื่มรสชาติและบรรยากาศที่ทางร้านนำเสนอผ่านชุดความหมายที่ถูกเลือกสรรแล้ว ไม่ว่าจะเป็นความทันสมัย รสนิยมส่วนตัว และการพักผ่อนหลังการทำงาน โดยการให้รางวัลกับชีวิตด้วยการดื่มกาแฟ เป็นต้น¹⁰⁷ ดังที่ร้านกาแฟสตาร์บัคส์ได้โฆษณาที่ใช้ความหมายเชิงสัญลักษณ์ส่งไปในการดื่มกาแฟของตนว่า “การดื่มกาแฟเปรียบเสมือนการให้รางวัลแก่ชีวิต”¹⁰⁸ อันหมายถึงการดื่มกาแฟถูกให้ความหมายว่าเป็นความรื่นรมย์ในเวลาพักผ่อนหลังการทำงานหนักเป็นการให้รางวัลกับชนชั้นกลางที่อุทิศตัวกับการทำงานหนัก โดยร้านกาแฟสตาร์บัคส์ ซึ่งมีบริษัทแม่ที่โด่งดังในอเมริกา เข้ามาเปิดเฟรนส์ไชส์ขึ้นในประเทศไทยในปีพ.ศ.2541 และทำให้ธุรกิจร้านกาแฟสดคึกคักขึ้นอย่างมาก

¹⁰⁷ ศรินธร รัตน์เจริญจร, “ร้านกาแฟความหมายในวัฒนธรรมไทยยุคบริโภคนิยม,” (วิทยานิพนธ์สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2544), น. 17.

¹⁰⁸ “ก้าวสู่ความสำเร็จด้วยธุรกิจกาแฟ,” (กรุงเทพฯ: Editor 1999, 2547), น.17.

โดยมากแล้วการเปิดร้านกาแฟสดนั้นจะเปิดขายตามศูนย์การค้าหรือห้างสรรพสินค้าที่มีคนพลุกพล่านและต้องมีการประเมินด้วยว่ากลุ่มลูกค้าคือกลุ่มคนในวัยทำงาน หรือชนชั้นกลาง จะมีมากพอมาใช้บริการ ซึ่งการเปิดร้านกาแฟตามห้างสรรพสินค้าจะเป็นสูตรสำเร็จตายตัวที่ใช้ได้ดีในธุรกิจประเภทนี้¹⁰⁹ แต่ต่อมาเมื่อธุรกิจร้านกาแฟสดขยายตัวขึ้นมากจากความนิยมดื่มกาแฟประเภทนี้มากขึ้นของคนไทย ก็เลยทำให้มีการเปิดร้านขึ้นในทำเลใหม่ ๆ ที่เป็นทีกล่าวขานถึงการขยายตัวมากก็คือการเปิดร้านกาแฟสดขึ้นในสถานบริการน้ำมันของร้านกาแฟสดที่พยายามนำเสนอความเป็นไทยของบ้านไร่กาแฟ ในปี พ.ศ. 2540 ซึ่งเจ้าของธุรกิจนี้อ้างว่าเป็นเพราะอยากให้คนเดินทางสามารถมีกาแฟดีและมีรสนิยมนิยมดื่มแทนการดื่มกาแฟกระป๋องอย่างเดียว¹¹⁰

4.3.6 คาเฟอีนกับผลต่อสุขภาพ: จุดเปลี่ยนหนึ่งของการดื่ม

การดื่มกาแฟได้เกิดการเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญอันเนื่องมาจากแนวคิดด้านสุขภาพที่ว่า คาเฟอีนที่มีอยู่ในเครื่องดื่มประเภทนี้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กล่าวคือคนที่เป็โรคหัวใจหรือเป็นโรคแผลในกระเพาะอาหาร คาเฟอีนจะทำให้นอนไม่หลับ กระสับกระส่าย หัวใจเต้นเร็วไม่เป็นจังหวะ และกระเพาะอาหารหลั่งกรดน้ำย่อยมากขึ้น นอกจากนี้ในกลุ่มสตรีมีครรภ์ก็ควรได้รับการเตือนให้ลดการบริโภคเนื่องจากคาเฟอีนจะทำให้เกิดความพิการแก่ทารกในครรภ์ได้¹¹¹หรือไม่ก็เป็นเครื่องดื่มบำรุงกำลังที่ไม่มีประโยชน์ต่อร่างกายชัดเจนนัก ดังกรณีกาแฟที่ถูกมองว่า

นอกจากฤทธิ์กระตุ้นประสาทจากคาเฟอีนแล้ว กาแฟไม่มีคุณค่าทางอาหารเลย จึงอาจจัดไว้ในประเภทอาหารฟุ่มเฟือย ในปัจจุบันกาแฟผงราคาขวดละหลายสิบบาท ถ้ากินเพียงวันละถ้วยในตอนเช้าก็คงไม่เท่าไรหรอก แต่ก่อนจะชงถ้วยที่สี่หรือห้า น่าจะหยุดคิดสักนิดว่าจำเป็นหรือไม่ เมื่อสามารถลดปริมาณกาแฟประจำวันลงได้ นอกจากจะประหยัดเงินแล้วบางทีอาจจะพบว่าอาการแสบกระเพาะ และปัญหาเรื่องนอนไม่หลับ อาจจะพลอยหายไปด้วย ที่ทำงานบางแห่งหยุดพักให้กินกาแฟตอนสายและตอนบ่าย แทนที่จะกินกาแฟลองออกเดินยืดเส้นยืดสายบริหารร่างกาย จะเป็นผลดีดีกว่าการกิน

¹⁰⁹ เรื่องเดียวกัน, น. 72-73.

¹¹⁰ เรื่องเดียวกัน, น. 30-52.

¹¹¹ กล้า อิศรางิรณย์, “แคฟเฟอีนในชาและกาแฟที่จำหน่ายในท้องตลาด,”

กาแฟแล้วตามด้วยขนมสารพัด ที่ด้อยคุณค่าทางโภชนาการ แต่ให้พลังงาน

สูง¹¹²

ถึงกระนั้นผู้บริโภคบางคนติดกาแฟมากจนงัดไม่ได้ หากงดดูเหมือนชีวิตมีความทุกข์ยิ่งนัก วิธีการอย่างหนึ่งที่อาจนำมาใช้ก็คือ การเปลี่ยนมาใช้กาแฟสำเร็จจะช่วยลดปริมาณคาเฟอีนได้ เนื่องจากในกาแฟที่ทำจากกาแฟสำเร็จมีคาเฟอีนเพียง 60 มิลลิกรัม แต่ที่ทำจากผงกาแฟบดจะมีถึง 134 มิลลิกรัม หรืออาจจะเปลี่ยนไปใช้ผงกาแฟสำเร็จชนิดที่เอาสารคาเฟอีนออกแล้ว (decaffienated coffee) ก็ได้ ถ้าไม่รังเกียจรสชาติที่ผิดแผกไปอีกแบบหนึ่ง แต่กาแฟแบบนี้ถึงจะไม่มีคาเฟอีนก็ยังสามารถทำให้ปวดท้องได้ เพราะในกาแฟยังมีสารอื่นที่เร่งการหลั่งสารในกระเพาะอาหาร¹¹³

ซึ่งไม่เพียงแต่กาแฟเท่านั้นที่มีคาเฟอีน เครื่องดื่มบำรุงกำลังอีกหลายชนิดก็มีคาเฟอีนอยู่ไม่น้อย ได้แก่ ช็อคโกแลตและเครื่องดื่มประเภทโคล่า เป็นต้น จึงไม่น่าประหลาดใจเลยที่บางคนไม่กินกาแฟ แต่ก็มีอาการนอนไม่หลับและประสาทเครียด เด็กที่กินช็อคโกแลตมากก็อาจมีอาการดังกล่าว เมื่อต้องการจำกัดคาเฟอีน จึงต้องลดเครื่องดื่มทุกชนิดที่มีคาเฟอีนเป็นส่วนประกอบ¹¹⁴

แต่อย่างไรก็ตามกระแสเกี่ยวกับโทษของคาเฟอีนก็ไม่ได้ทำให้ความนิยมดื่มกาแฟลดลงไปถ้าดูจากการนิยมดื่มกาแฟสำเร็จรูปที่มีหลากหลายให้เลือก รวมทั้งการเข้ามาติดตลาดของกาแฟซองสำเร็จรูป หรือกาแฟทรินวันทีสะดวกมากขึ้นซึ่งง่ายมากขึ้น กาแฟกระป๋องพร้อมดื่มและความนิยมดื่มกาแฟสดที่ขายตามห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้าและสถานบริการน้ำมันที่เฟื่องฟูมากในปัจจุบัน ซึ่งก็หมายความว่าผู้คนก็ได้บริโภคน้ำตาลทางอ้อมเพิ่มขึ้นด้วย

นอกจากกาแฟแล้วเครื่องดื่มประจำวันอีกชนิดหนึ่งที่มักถูกพูดถึงเคียงคู่กันเสมอเมื่อพูดถึงเครื่องดื่มบำรุงร่างกายก็คือชา ซึ่งแม้จะได้รับความนิยมจากคนไทยน้อยกว่ากาแฟ แต่ก็เชื่อว่าสังคมไทยจะไม่รู้จักชาเสียทีเดียว เพราะเท่าที่มีหลักฐานการดื่มชาพบว่าเป็นที่นิยมกันในหมู่คนจีนทั่วไป ซึ่งปรากฏหลักฐานว่ามีชาวจีนติดต่อทำการค้ากับชาวสยามมาช้านาน ตั้งแต่สมัยต้นกรุงศรีอยุธยา มีชาวจีนจำนวนไม่น้อยที่เข้ามาอาศัยอยู่ในเมืองไทย โดยเฉพาะในกิจการค้าต่างประเทศที่

¹¹² ไทเกอร์ดี (นามแฝง-อรวินท์ ทรอกิ), “คาเฟอีน,” น. 143.

¹¹³ ไทเกอร์ดี (นามแฝง-อรวินท์ ทรอกิ), “กาแฟสำเร็จ,” สตรีสาร 36: 45
(5 กุมภาพันธ์ 2527): 118-119.

¹¹⁴ ไทเกอร์ดี (นามแฝง-อรวินท์ ทรอกิ), “คาเฟอีน,” น. 143.

กษัตริย์อยุธยาต้องพึ่งพาชาวจีนผู้ชำนาญในการเดินเรือมาโดยตลอด ในจดหมายเหตุของลาลูแบร์ที่เดินทางเข้าสู่กรุงศรีอยุธยาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์ได้เล่าถึงการดื่มชาเอาไว้ว่า

ชาวสยามนั้นดื่มน้ำชาเพื่อความเพลิดเพลินหรือว่าดื่มเล่น ๆ ข้าพเจ้าหมายถึงชาวสยามที่อยู่ในเมืองสยาม (กรุงศรีอยุธยา) เท่านั้น เพราะที่แห่งอื่นในราชอาณาจักรไม่มีธรรมเนียมดื่มน้ำชากันเลย แต่ที่พระมหากษัตริย์นั้น สมัยนิยมดื่มน้ำชาได้ลงหลักปักแน่นแล้ว และพวกชาวกรุงถือว่าเป็นมรรยาทผู้ดีอันจำเป็นที่จะต้องนำน้ำชามาเลี้ยงแขกผู้มาเยี่ยม (ถึงบ้าน) เขาเรียกมันว่าฉ่า (Tcha) เหมือนอย่างคนจีน¹¹⁵

ส่วนวิธีการดื่มน้ำชาของชาวสยามที่ลาลูแบร์บันทึกไว้ตั้งแต่การชงชาที่ใช้กาทองแดง เนื้อบางที่มาจากญี่ปุ่นดื่มน้ำ ส่วนบ้านจะใช้น้ำร้อนทำด้วยดินแดงไม่ได้เคลือบ หลังจากลวกบ้านแล้วก็ใส่ใบชาลงในบ้านหยิบมือหนึ่งแล้วจึงรินน้ำเดือดเติมลงไป แล้วยังรินน้ำร้อนรดข้างนอกอีก และยังปิดพวยกาให้ชาอืดตัวดีแล้ว จึงรินใส่ถ้วยกระเบื้องสำหรับดื่ม สำหรับวิธีดื่มนั้น

เขาไม่ใส่น้ำตาลทรายลงในถ้วย เพราะเขาไม่มีน้ำตาลชนิดฟอกแล้ว นอกจากน้ำตาลกรวดอย่างเดียว และน้ำตาลกรวดก็ละลายช้ามาก เขาจึงใช้วิธีใส่น้ำตาลกรวดก้อนเล็ก ๆ เข้าไว้ในปากแล้วใช้ฟันขบให้แหลกพลงดื่มน้ำชาไปพลง¹¹⁶

จากหลักฐานของลาลูแบร์ที่เขากล่าวถึงการดื่มน้ำชาที่น่าเชื่อถือได้ว่าธรรมเนียมของการดื่มน้ำชาที่น่าจะจำกัดอยู่เฉพาะในแวดวงชนชั้นสูง เพราะลาลูแบร์เองก็บอกว่าไม่เคยพบเห็นในที่แห่งอื่นนอกจากในแวดวงชนชั้นสูงที่เขาได้เป็นแขกและถูกรองรับด้วยน้ำชา เขาจึงสามารถเขียนเล่าได้อย่างละเอียดในจดหมายเหตุของเขา และจากที่เขาบอกว่าคนไทยเรียกชาเหมือนกับคนจีนจึงเป็นไปได้อย่างแน่ชัดว่าชนชั้นสูงของสยามรับเอาธรรมเนียมและพิธีกรรมการดื่มน้ำชามาจากชาวจีนนั่นเอง

¹¹⁵ ชิมอน เดอ ลาลูแบร์, ราชอาณาจักรสยาม จดหมายเหตุลาลูแบร์ฉบับสมบูรณ์,

น. 93.

¹¹⁶ เรื่องเดียวกัน, น. 95.

ในสมัยรัตนโกสินทร์การดื่มชาคงจะแพร่หลายเช่นเดียวกับสมัยกรุงศรีอยุธยา แต่ก็คงเป็นการดื่มชาแบบจีนที่ต้มน้ำชาไม่ใส่เครื่องปรุงอย่างอื่นลงไป ดังแบบแผนการดื่มชาจีนทั่วไป ซึ่งต่างจากการดื่มชาแบบฝรั่งที่ต้องชงกับน้ำตาลและนมด้วย และมีหลักฐานว่าเจ้านายและขุนนางนิยมดื่มชากันมาก

แม้ว่าหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครองแล้วก็ตาม การต้มน้ำชานั้นก็เป็นที่ยอดนิยมไม่น้อยโดยเฉพาะในหมู่ชนชั้นสูง และชนชั้นกลางที่มีการศึกษาดังปรากฏในวรรณกรรมหลายเรื่อง ในช่วงทศวรรษที่ 2480-2490 ที่นิยมมีฉากการต้มน้ำชายามบ่ายกันโดยเฉพาะเรื่องเกี่ยวกับสังคมพวกเจ้าทั้งหลาย และเพื่อให้การดื่มชาเป็นไปอย่างถูกแบบแผนและสามารถปรุงเครื่องว่างมากินกับน้ำชาได้อย่างถูกต้องจึงได้มีการพิมพ์ตำราการจัดโต๊ะน้ำชาและเครื่องว่างขึ้นในช่วงนี้ด้วย เช่น ตำราอาหารว่างเครื่องน้ำชาและเครื่องขบเคี้ยวหรือกับแกล้ม¹¹⁷

เรื่องชนชั้นสูงดื่มชายามบ่ายนี้จำนง รังสิกุล ข้าราชการกรมประชาสัมพันธ์ที่เคยไปฝึกงานในสถานีวิทยูบีบีซีที่อังกฤษได้เขียนถึงที่มาของการดื่มชายามบ่ายเอาไว้ว่า

เรื่องนี้เรามีประวัติบันทึกไว้ว่า เมื่อ ค.ศ. 1840 หรือประมาณ 140 ปีมาแล้ว ดัชเชสแห่งเบดฟอร์ดได้เป็นผู้ริเริ่มเสิร์ฟน้ำชากับขนมเค้กตอนบ่ายสี่โมง เพื่อบำรุงจิตใจในเวลานั้นให้กระปรี้กระเปร่าขึ้น ตั้งแต่นั้นมาก็เลยเกิดเป็นธรรมเนียมในประเทศอังกฤษที่คนทำงานและคนอยู่บ้านจะต้องดื่มชาเวลาบ่ายกับของว่างเล็ก ๆ น้อย ๆ เช่น ขนมปังกรอบหรือคุกกี้สักชิ้นสองชิ้นเป็นประจำวัน คนต่างชาติที่ไปอยู่ในเมืองอังกฤษก็พลอยติดนิสัยนี้ด้วย ในหนังสือนวนิยายไทยที่ผมเคยอ่านสมัยก่อน ก็ได้พบหลายเรื่องที่ตามบ้านผู้ดีไทยมักจะมีการเสิร์ฟน้ำชาเวลาบ่าย...

ผมไม่ทราบว่าในหมู่พวกเราชาวไทยสมัยนี้ต้มน้ำชาและกาแฟมากน้อยต่างกันอย่างไร แต่สังเกตเห็นว่าผู้ที่เคยนิยมมีกาน้ำชาไว้รับแขกตามบ้านนั้น เหลือน้อยแล้ว และคนธรรมดาสามัญดูเหมือนจะชอบดื่มโอเลี้ยงหรือกาแฟ

¹¹⁷ จีป สมรรถนันทพล, ตำราอาหารว่าง-เครื่องน้ำชา และเครื่องขบเคี้ยวกับแกล้ม

ด้ายเอ็นกันมาก บางพวกก็ไม่สนใจน้ำชาหรือกาแฟเลย ต้มแต่น้ำอัดลมเป็นประจำ¹¹⁸

แต่จากการศึกษาในเรื่องการดื่มชากับน้ำตาลของซิดนีย์ มินท์ เขาเสนอว่าในอังกฤษตั้งแต่กลางศตวรรษที่ 17 ก็เกิดธรรมเนียมการดื่มชาในร้านชาและกาแฟในลอนดอนและเมืองอื่น ๆ และยังพบว่าเป็นเครื่องดื่มที่พบได้ในโต๊ะอาหารของชนชั้นสูงและขุนนางในฐานะเครื่องดื่มของผู้ดี แต่ต่อมาในศตวรรษที่ 18 น้ำชาชงกับน้ำตาลได้กลายเป็นเครื่องดื่มชนิดแรกที่ดื่มกันในช่วงพักจากการทำงาน (work break) ของคนงานยากจนและคนงานในชนบท¹¹⁹

การดื่มน้ำชายามบ่ายที่ปรากฏอยู่ในนวนิยายไทยคงจะมีในหลายเรื่องแต่ในที่นี้ขอยกตัวอย่าง จากนวนิยายที่ผู้เขียนเล่าว่าเขียนขึ้นในระหว่างสงครามโลกครั้งที่สอง คือเรื่องปริศนาที่แต่งโดย ว. ณ ประมวลมารค ซึ่งเป็นนามปากกาที่รู้จักกันดีของหม่อมเจ้าวิภาวดี รังสิต ซึ่งเป็นราชสกุลรัชนีเป็นพระธิดาของพระองค์เจ้ารัชนีแจ่มจรัสหรือนามทางการประพันธ์ที่รู้จักกันดีคือ “น.ม.ส.” ซึ่งพอจะคุ้นเคยกับรูปแบบชีวิตของชนชั้นสูงได้เขียนถึงฉากการดื่มน้ำชายามบ่ายเอาไว้หลายตอนและยังมีการดื่มชาเมื่อไปปิกนิกกัน ที่ “ในตะกร้ามีถ้วยน้ำชา ถ้วยน้ำเย็น จาน และช้อนส้อมพร้อมของกินมี แขนงวิหและขนม เครื่องดื่มมีชาผสมเสร็จอยู่ในเทอร์มอส น้ำแข็งเปล่า ๆ อีกเทอร์มอสหนึ่ง และน้ำหวานหลายขวด”¹²⁰

และหนึ่งในกิจกรรมที่เป็นที่นิยมของสมาคมสตรีในสมัยทศวรรษ 2490 ก็คือการสาธิตการจัดงานเลี้ยงน้ำชาตามแบบฉบับที่ถูกต้องตามมารยาทการเข้าสมาคมเพื่อเผยแพร่ให้ชนชั้นกลางรุ่นใหม่ได้เรียนรู้วัฒนธรรมที่เคยเป็นของชนชั้นสูงแต่เดิมมาก่อน จะได้นำไปทำในการเลี้ยงน้ำชาได้ถูกต้องตามแบบแผนนิยม ดังจะเห็นได้จากแจ้งข่าวการจัดเลี้ยงขนมน้ำชาเวลาบ่ายแบบช่วยตัวเอง ที่บ้านนางชัย อัครวิทย์ กรรมการของสมาคมสตรีไทย ผู้จัดการสาธิตและยังให้รายละเอียดเกี่ยวกับเวลาที่จัดและของที่ใช้กินแก่ผู้มาร่วมในการจัดครั้งนี้เอาไว้ด้วยว่า “เวลาปิกนิกงานเลี้ยงน้ำชาอยู่

¹¹⁸ จ้างง รังสิกุล, “เครื่องดื่มยอดนิยมของโลก”, สตรีสาร 32: 22 (12 กันยายน 2522): 31, 124.

¹¹⁹ Sidney W. Mintz, Sweetness and Power : A Place of Sugar in Modern History, p. 141.

¹²⁰ ว. ณ ประมวลมารค (นามแฝง), ปริศนา, (กรุงเทพฯ: บรรณกิจ, 2530), น 134.

ระหว่างเวลาตั้งแต่ 16.30-17.30 น. อาหารมักใช้ของรับประทานง่าย ๆ มีรสเค็มสักสิ่งหรือสองสิ่ง รสหวานอีกหนึ่งสิ่ง และมีผลไม้ตามฤดูกาล”¹²¹

ภาพของความนิยมในการจัดงานเลี้ยงน้ำชาในช่วงทศวรรษต่อมาคือทศวรรษ 2500 นั้น ปรากฏว่าเป็นที่นิยมกันมากดังที่มีผู้นำมาเขียนรายงานภาพบรรยากาศของการจัดเลี้ยงน้ำชาในเชิงเสียดสีล้อเลียนเอาไว้ว่า “ช่างน่าเอ็นดูที่ได้เห็นแม่บ้านผู้ใหญ่ ๆ ตุ่มตะตุมตุมมาช่วยกัน ทำอาหารแปลก ๆ ...แพชั่นสอนให้ทำอาหารนี้เจริญเร็วมากจะพบได้ในสมาคมหรือชุมนุมแม่บ้าน เกือบทุกแห่ง แม้ในหัวเมืองบ้านนอก ในหนังสือพิมพ์เกือบทุกฉบับจนกระทั่งในจอโทรทัศน์” โดย ยกตัวอย่างที่คัดมาจากรสือเหล่านี้ความว่า “น้ำชาสำหรับคุณแม่บ้านนะคะ อากาศร้อน ๆ อย่างนี้ หมูสับปั้นหรือทากับขนมปังทอด รับประทานกับกาแฟเย็น เฉพาะของคุณหนู ๆ ข้าวเหนียวเปียก ลำไย กับนมสดแช่เย็นสักถ้วยหนึ่งก็จะพอดี”¹²²

และในงานสังคมต่าง ๆ ของสตรีสมัยนั้นก็นิยมการเลี้ยงน้ำชากันมากดังในภาพข่าว วันที่ 20 ส.ค. 2506 ที่มีภาพข่าวบรรยายงานเลี้ยงน้ำชาชุมนุมที่บ้านสี่เสาเทเวศน์ คณะกรรมการ สภาสตรีฯ นำผู้แทนองค์กรสมาชิกอันได้แก่กรรมการและสมาชิกของสมาคมสตรีในพระนครและ จากส่วนภูมิภาครวม 27 สมาคม ประมาณผู้แทน 80 ท่าน พบท่านผู้หญิงวิจิตรา ธนะรัชต์ ประธานสภาสังคมสงเคราะห์ ในภาพผู้ร่วมงานกำลังสนใจถามเจ้าภาพงานถึงอาหารว่างจานหนึ่ง ที่จัดแบบเก๋าสี¹²³ และมีบรรยากาศการจัดเลี้ยงน้ำชาที่หรูหรามากในงานนี้ และดูเหมือนว่างาน เลี้ยงน้ำชาเช่นนี้ จะมีหน้าที่ทางสังคมในการพบปะสมาคมของเหล่าชนชั้นสูง โดยเฉพาะที่เป็น สุภาพสตรีบุญหนักศักดิ์ใหญ่ หรือคุณหญิงคุณนายที่สามีเป็นใหญ่เป็นโตทางการเมืองและธุรกิจ ในช่วงการเมืองแบบเผด็จการทหารเป็นชนชั้นนำอยู่ขณะนั้น

บางครั้งงานเลี้ยงน้ำชาก็มารับใช้การจัดงานการกุศลดังที่ปรากฏให้เห็นบ่อย ๆ ในข่าว สังคมยุคนั้น เพื่อหาเงินไปประกอบการสาธารณกุศลอันเป็นเสมือนหน้าที่ของสตรีชนชั้นนำต้อง บำเพ็ญให้ไม่ยิ่งหย่อนกว่าการทำหน้าเป็นผู้ปกครองของเหล่าบุตรผู้เป็นสามี

โอกาสของการเลี้ยงน้ำชาได้เปลี่ยนสถานะจากการกินในเวลาว่างของชนชั้นสูง มาเป็น การกินในระหว่างเวลาทำงานของคนทำงานทั่วไป โดยเฉพาะผู้ที่ทำงานในสำนักงาน การจัดเลี้ยง

¹²¹ สตรีสาร 6: 116 (ปลายมีนาคม 2496): 59.

¹²² วันไชย (นามแฝง), “นั่นแน่! ที่นี้! เนะวิธีปรุงอาหาร!!!,” สตรีสาร 16: 362 (ต้น สิงหาคม 2506): 35.

¹²³ สตรีสาร 16: 364 (ต้นกันยายน 2506), ภาพข่าว.

น้ำชาหรืออาหารว่างเป็นการจัดอาหารเลี้ยงระหว่างเวลาหลังมื้อเช้าก่อนอาหารกลางวัน และหรือช่วงก่อนอาหารเย็น นอกจากนี้ยังนิยมจัดเลี้ยงกันในระหว่างการประชุมหรือในโอกาสที่มีการสังสรรค์ แสดงความยินดี เลี้ยงขอบคุณ วันเกิด และแต่งงาน เป็นต้น¹²⁴

เมื่อเศรษฐกิจและระบบความสัมพันธ์ทางสังคมได้พัฒนาเปลี่ยนแปลงไปจนความเป็นผู้ดีหรือชนชั้นสูงไม่ใช่ภาพที่ผู้คนในสังคมใฝ่ฝันอีกต่อไปการดื่มชาแบบ “ผู้ดี” หรือแบบคุณหญิงคุณนายก็ค่อยเสื่อมความนิยมลง การดื่มชาตามแบบแผนจึงไม่ได้เป็นวิถีชีวิตของผู้คนในสังคมไทยอีกต่อไป ต่างจากพิธีกรรมการดื่มกาแฟที่สืบทอดต่อมาในสังคมได้ยาวนานและสืบเนื่องกว่า แม้จะมีการเปลี่ยนรูปแบบของกาแฟ การชงหรือส่วนผสม รวมทั้งสถานที่และเวลาดื่มไปบ้างก็ตาม แต่การดื่มชากลับได้รับความนิยมในรูปแบบชาปรุงสำเร็จรูปหรือชาพร้อมดื่มแบบต่าง ๆ ที่บรรจุมาในขวดหรือกล่อง รวมทั้งการคลั่งไคล้การดื่มชาเขียวอันมีสำนึกเกี่ยวกับการดื่มเพื่อสุขภาพที่ดีอยู่ด้วย ซึ่งปรากฏว่าในช่วงทศวรรษ 2540 เครื่องดื่มชาเขียวเป็นที่นิยมดื่มกันมากและมีมูลค่าในทางตลาดสูงมาก รวมถึงการโฆษณาและจัดรายการชิงโชคหรือเปิดฝาลุ้นรางวัลก็ส่งผลให้คนหันมาดื่มชาเขียวจนแทบผลิตไม่ทันที่เดียว และในเครื่องดื่มประเภทนี้มีส่วนผสมหลักคือน้ำกับน้ำตาลนั่นเอง

นอกจากนี้ยังมีเครื่องดื่มบำรุงร่างกายในรูปแบบต่าง ๆ อีก เช่นเครื่องดื่มโอวัลตินที่เข้ามาครั้งแรกเป็นการมุ่งขายเป็นเครื่องดื่มบำรุงกำลังในกลุ่มคนที่เจ็บป่วยไม่สบาย หรือกำลังฟื้นฟู ใจ จนต่อมาก็กลายเป็นเครื่องดื่มบำรุงกำลังของเด็ก และเป็นเครื่องดื่มคอฟฟี่เบรคสำหรับคนไม่ดื่มกาแฟไปในที่สุด จนในปัจจุบันกลายเป็นเครื่องดื่มบำรุงร่างกายของเด็กที่มีการโฆษณาให้ดื่มเพิ่มขึ้นจากเดิมที่เคยดื่มแต่ตอนเช้าให้เด็กมาดื่มในเวลาก่อนนอนเพิ่มขึ้นด้วย แม้กระทั่งเครื่องดื่มช็อคโกแลตผงสำหรับขงดื่มที่เรียกว่าโกโก้ และเครื่องดื่มบำรุงกำลังยี่ห้อไมโล ต่างก็มีกลุ่มเด็กเป็นเป้าหมายทางการตลาด ซึ่งมีโฆษณาว่า “ไมโล รสช็อคโกแลต อร่อย บำรุงดีจัง” โดยอธิบายว่าไมโลคือ “เครื่องดื่มบำรุงกำลังร่างกายที่ประกอบด้วยคุณค่าของข้าวมอลท์ นมวัว โกโก้ น้ำตาล และแร่ธาตุสำคัญ ที่ร่างกายขาดไม่ได้คือ แคลเซียม ฟอสฟอรัส แมกนีเซียม ธาตุเหล็ก พร้อมด้วยวิตามิน เอ บี 1 ดี 3 เหมาะอย่างยิ่งสำหรับเด็กที่กำลังเจริญเติบโตและสำหรับผู้ใหญ่ที่ต้องการพลังงาน”¹²⁵ (ดูภาพโฆษณาโอวัลตินยุคแรก และช็อคโกแลต ในภาพที่ 12 ในหน้าถัดไป)

¹²⁴ กาญจนา ลูศินันท์, “การจัดเลี้ยงน้ำชาหรืออาหารว่าง,” อาหาร 16: 4 (ตุลาคม-ธันวาคม 2529): 225.

¹²⁵ “รู้จักกับคุณแม่ไมโล,” สตรีสาร 23: 2 (15 เมษายน 2522): 61. (หน้าโฆษณา).

และยังมีเครื่องต้มอีกประเภทหนึ่งที่อาจจัดเป็นเครื่องต้มบำรุงกำลังที่ส่วนใหญ่เรียกว่าเครื่องต้ม “ชูกำลัง” อันเป็นเครื่องต้มที่มีน้ำตาลเป็นส่วนผสมหลักและสามารถให้พลังงานอย่างรวดเร็วทันใจ จึงกลายเป็นเครื่องต้มที่นิยมกันในหมู่ชนชั้นแรงงานในเวลาต่อมา ซึ่งก่อนหน้านี้เครื่องต้มชนิดนี้เคยเป็นเครื่องต้มบำรุงกำลังของพระมาก่อน ดังที่ถนัดศรีกล่าวถึงว่า

น้ำตาลที่ปรุงรสมาอย่างพิเศษ และบรรดาชายหนุ่มและไม่หนุ่มทั้งหลายเชื่อกันว่าเป็นยาป๊อ สำหรับบำรุงกำลังในเวลาที่จะบริโภคคามันนั่นเอง ความจริงนั้นเป็นยาชูกำลังธรรมดา ใครร่างกายอ่อนเพลียด้วยประการใดก็ตาม เมื่อกินน้ำตาลปรุงพิเศษนี้เข้าไปก็จะกระปรี้กระเปร่าขึ้นทันที ความวิหิงห์ก็จะสูญหายไปเกิดความสบายขึ้นมาแทนที่ เหมาะที่จะหาไปถวายพระใหม่ในตอนเย็น¹²⁶

เครื่องต้มชูกำลังดังกล่าวนอกจากจะมีน้ำตาลเป็นส่วนผสมหลักแล้วยังประกอบด้วยคาเฟอีนอีกด้วย และหม่อมราชวงศ์ ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ เล่าว่า หลังจากที่เชลล์ชวนชิมแนะนำให้ถวายน้ำตาลปรุงพิเศษให้พระบวชใหม่แล้ว ปรากฏว่ามีทายาททายาทปฏิบัติตามไปซื้อถวายกันเป็นแถว และช่วยให้การปฏิบัติธรรมของพระใหม่ในตอนเย็นตอนค่ำสดใสขึ้นอีกมาก “มีบางคนทักท้วงมาว่าในน้ำตาลอย่างว่าเขาใส่คาเฟอีนด้วย ประเดี๋ยวพระจะตาแข็งจำวัดไม่ได้ ทำบุญทั้งทีก็จะกลายเป็นบาปไป เรื่องคาเฟอีนที่ผสมอยู่นั้นได้ปรึกษาท่านผู้รู้แล้ว ต่างก็ลงความเห็นว่ามีแต่จะเสียดายเพียงหลอดสองหลอดมันไม่เป็นอะไรหรอก กลับจะช่วยให้กระปรี้กระเปร่าขึ้นด้วยซ้ำไป”¹²⁷ การถวายน้ำตาลปรุงพิเศษหรือที่เรียกกันภายหลังว่าเครื่องต้มชูกำลังให้แก่พระในสมัยปลายทศวรรษ 2500 คงจะเป็นเรื่องปกติธรรมดาที่คนคงปฏิบัติกันทั่วไป

เครื่องต้มบำรุงกำลังหรือเครื่องต้มชูกำลังทั้งหมดที่กล่าวมา จะเห็นได้ว่าเป็นเครื่องต้มที่ไม่ได้จำเป็นต่อร่างกายโดยตรง และถูกมองว่าเป็นสินค้าฟุ่มเฟือยหรือเป็นเครื่องต้มที่ไม่แน่ชัดว่ามีโทษต่อร่างกายหรือไม่ด้วยซ้ำ แต่เมื่อประชาชนมีเศรษฐกิจดีขึ้นและมีการผลิตและส่งเสริมการบริโภคเพื่อการเติบโตทางเศรษฐกิจ หรืออย่างกาแฟก็เป็นการช่วยเหลืออุตสาหกรรมการผลิต

¹²⁶ ถนัดศอ (นามแฝง-ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 13: 6 (31 กรกฎาคม 2509): 50.

¹²⁷ ถนัดศอ (นามแฝง-ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 13: 7 (14 สิงหาคม 2509): 50.

กาแฟของประเทศ ก็ส่งผลให้เกิดวัฒนธรรมการดื่มเครื่องดื่มบำรุงร่างกายของประชาชนแพร่หลายขึ้น และความหมายของการบริโภคเครื่องดื่มเหล่านี้บางอย่าง เช่น ชา กาแฟ ก็เปลี่ยนแปลงไปอย่างไม่หยุดยั้งอีกด้วย เช่น กาแฟจากเครื่องดื่มเพื่อการเข้าสู่สังคมในสภากาแฟ มาเป็นการดื่มเพื่อ “ให้รางวัลกับชีวิต” ในร้านกาแฟสดต่างประเทศที่ขงเฉพาะหนึ่งแก้วต่อหนึ่งคน และมีสัญญาณอื่น ๆ อีกมากที่ถูกบริโภคไปพร้อมกับกาแฟ ส่วนชาจากการเป็นเครื่องดื่มยามบ่ายกับของว่างของชนชั้นสูงก็กลายมาเป็นกระแสดื่มชาเขียวเพื่อสุขภาพที่ทำให้ตลาดของชาเขียวพร้อมดื่มเติบโตเร็วข้ามคืนในตลาดเครื่องดื่ม แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นการดื่มเครื่องดื่มบำรุงกำลังเหล่านี้ก็จะมาพร้อมกันกับน้ำตาลที่ช่วยทำให้รสขมเป็นหวานอยู่ด้วยเสมอ

ซึ่งนอกจากเครื่องดื่มบำรุงกำลังที่ใช้กระตุ้นประสาทให้กระปรี้กระเปร่า เช่น ชา กาแฟ เครื่องดื่มในชีวิตประจำวันที่ถูกคนนิยมดื่มกันมากในสังคมไทย ปัจจุบันก็น้ำอัดลม ดังจะอธิบายในประเด็นต่อจากนี้

4.4 น้ำอัดลม: การดื่มรสชาติสำคัญกว่าคุณค่า

น้ำอัดลมหรือน้ำโคล่าที่มีชื่อเสียงและเป็นเครื่องดื่มที่นิยมกันอย่างแพร่หลายมากมาทั่วโลกอย่างหนึ่งในยุคปัจจุบันนั้น เป็นสิ่งประดิษฐ์ที่เกิดขึ้นมาได้อีกกว่าปีมานี้เอง โดยถือกำเนิดขึ้นในประเทศสหรัฐอเมริกาและกลายเป็นสินค้าที่มีสัญลักษณ์ของความเป็นอเมริกาติดแน่นอยู่มากที่สุดด้วย โดยน้ำอัดลมยี่ห้อแรกคือโคคาโคล่าหรือที่คนไทยรู้จักกันในชื่อโค้ก ได้ถือกำเนิดขึ้นในปี พ.ศ. 2429 ในเมืองแอตแลนต้า มลรัฐจอร์เจียโดยการคิดค้นสูตรของเภสัชกรที่ชื่อว่า จอห์น สไตท์ เพ็มเบอร์ตันที่ได้ผสมเครื่องดื่มขมจากการเอาน้ำเชื่อมที่ผสมใบโคคา (Cocoa) มาอัดกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จนได้เป็นน้ำโคคา-โคล่าที่เรารู้จักกันทุกวันนี้

หลังจากเพ็มเบอร์ตันถึงแก่กรรมในปี พ.ศ. 2431 สูตรการผลิตน้ำอัดลมโคคา-โคล่าตกเป็นของอาซากริกส์ แคนดเลอร์ ซึ่งเป็นผู้ก่อตั้งบริษัท โคคา-โคล่าด้วยทุนจดทะเบียนครั้งแรกเพียง 2,300 เหรียญสหรัฐ หลังการก่อตั้งบริษัทแค่เพียงสามปีเครื่องดื่มโคคา-โคล่าก็กระจายไปทั่วสหรัฐและนับได้ว่าเป็นความสำเร็จที่เกิดขึ้นจากกลยุทธ์การส่งเสริมการขายอย่างกว้างขวาง และบริษัทก็เติบโตขึ้นเรื่อยๆ จนต่อมาในปี พ.ศ. 2472 ก็ได้มีการตั้งบริษัทโคคา-โคล่า เอกซ์พอร์ต คอร์ปอเรชั่น

ขึ้นเพื่อดำเนินธุรกิจและบริหารงานด้านการตลาดในต่างประเทศจนเป็นผลสำเร็จให้โคคา-โคล่ากระจายไปทั่วโลก¹²⁸

ก่อนหน้านี้ก็มีการคิดค้นน้ำอัดคาร์บอนไดออกไซด์ที่เรียกว่าน้ำโซดามาก่อนแล้วและน้ำมะนาวที่อัดลมคล้ายน้ำโซดานั้นก็เรียกกันว่า Lemonade ซึ่งน้ำชนิดนี้เมื่อเข้ามาเป็นที่รู้จักของคนไทยในนาม “น้ำมะเน็ด” โดยน้ำมะเน็ดพบว่าเข้ามาในเมืองไทยเมื่อปีพ.ศ. 2409 ในสมัยรัชกาลที่ 4 ซึ่งเป็นน้ำอัดลมที่มีขายในสมัยนั้น¹²⁹ ความนิยมในการดื่มน้ำมะเน็ดไม่แน่ใจว่ามีกว้างขวางแพร่หลายแค่ไหน

แต่ในช่วงสงครามโลกครั้งที่สองอาจินต์ ปัญจพวรรค์เล่าถึงการดื่มน้ำมะเน็ดเอาไว้ว่า

ภัตตาคารมีอันดับขายอาหารจีนและอาหารฝรั่งที่เรียกกันว่า “ก๊วกซ็อบ” เมื่อทีมเราเล่นฟุตบอลในตอนเย็นที่สนามติดทางลงของสะพานพุทธจนเกือบค่ำแล้วเราจะมากินน้ำเล็มมอเหนด (LEMONADE) ที่ร้านนี้ เราสั่งตามปากชาวบ้านว่า “น้ำมะเน็ดขวดหนึ่ง”-๔ สตางค์ ขวดหนึ่งรินได้ 3 แก้วเต็ม ๆ โดยใส่น้ำแข็งก้อนไว้ให้เต็มแก้วเสียก่อน น้ำแข็งก้อนราคาแก้วละครึ่งสตางค์¹³⁰

การขยายตัวของการดื่มน้ำอัดลมในเมืองไทยที่เห็นได้อย่างชัดเจนก็คือการเข้ามาลงทุนตั้งโรงงานผลิตเครื่องดื่มเป๊ปซี่ขึ้นในประเทศไทย จนกระทั่งเมื่อวันที่ 18 มีนาคม พ.ศ. 2496 เวลา 7.00 น. เครื่องดื่ม “เป๊ปซี่” ก็เริ่มทยอยออกสู่ท้องตลาดเป็นครั้งแรกในประเทศไทยและประสบผลสำเร็จเป็นที่น่าพอใจ ในเดือนตุลาคมปีเดียวกัน คณะกรรมการบริษัทเสริมสุขจำกัดเจ้าของผู้ได้ลิขสิทธิ์จากเป๊ปซี่ ก็ขอมติจดทะเบียนเพิ่มทุนอีก 7 ล้านบาท (รวมทุนจดทะเบียนทั้งหมดเป็น 15 ล้านบาท) ทั้งนี้ เพื่อขยายเขตที่ดิน อาคารโรงงาน และสั่งซื้อเครื่องจักรอุปกรณ์ต่าง ๆ เพิ่มเติม เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตสนองความต้องการของตลาด จนในปี พ.ศ. 2508 คณะกรรมการพิจารณาเห็นความจำเป็นที่จะต้องขยายกิจการ ทั้งในด้านการผลิตและการจำหน่ายให้ดียิ่งขึ้นเพื่อให้เพียงพอแก่ความต้องการของตลาดที่เพิ่มขึ้นทุกปี ซึ่งการตั้งโรงงานเป๊ปซี่

¹²⁸ “100 ปีได้ก่ ตำนานธุรกิจอันยาวไกล,” ฐานเศรษฐกิจ (12-17 2529): 25,31.

¹²⁹ เอนก นาวิกมูล, แรกมีในสยาม, เล่ม 1 (กรุงเทพฯ: แสงแดด, 2534), น. 134.

¹³⁰ อาจินต์ ปัญจพวรรค์, บอมบ์กรุงเทพฯ ภาคสมบูรณ (กรุงเทพฯ: มติชน, 2545), น.

ขึ้นนั้น “ไม่เพียงแต่จะมีส่วนช่วยสุขภาพ อนามัย และความปลอดภัยให้แก่ประชาชนผู้บริโภคเท่านั้น แต่ยังเป็นการส่งเสริมงานอุตสาหกรรมและอาชีพให้แก่คนงานอีกด้วย”¹³¹

การเข้ามาตั้งโรงงานผลิตน้ำอัดลมประเภทโคล่าของเป๊ปซี่ขึ้นก่อนคู่แข่งสำคัญคือโค้ก ได้ทำให้ยอดขายและความนิยมของของเป๊ปซี่ในเมืองไทยเหนือกว่าโค้ก ซึ่งเป็นเพียงส่วนน้อยของประเทศในโลกเพราะส่วนใหญ่โค้กจะมีส่วนแบ่งการตลาดสูงกว่าเป๊ปซี่เกือบทุกประเทศ ในกลางทศวรรษ 2510 ก็ปรากฏว่า เป๊ปซี่เป็นเครื่องดื่มที่ครองตลาดได้มากที่สุด จากปริมาณการผลิตที่บางเขน 40,000 ลิ้งต่อวัน (ลิ้งละ 24 ขวด) ที่นครสวรรค์ 2,500 ลิ้งต่อวัน และที่นครราชสีมา 10,000 ลิ้งต่อวัน ก็ยังไม่พอต่อความต้องการของตลาด ซึ่งมียอดที่จำหน่ายอย่างแน่นหนาว่าล้านขวดต่อวัน โดยเป๊ปซี่เป็นส่วนผสมของน้ำเชื้อ น้ำเชื่อม น้ำบริสุทธิ์ และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ที่ทุกขั้นตอนของการผลิตเป็นแบบอัตโนมัติทั้งสิ้น มีเครื่องจักรผลิตน้ำอัดลมที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ มีหัวบรรจุ 72 หัว ซึ่งสามารถผลิตได้น้ำที่ละประมาณ 700 ขวด เครื่องล้างขวดก็เป็นแบบอัตโนมัติซึ่งคำนึงถึงความสะดวกอย่างยิ่งยวด¹³² และการครองส่วนแบ่งการตลาดของเป๊ปซี่ก็ปรากฏว่าสูงกว่าโค้กมาอย่างต่อเนื่องในตลาดน้ำโคล่าหรือน้ำดำ แต่ในยอดรวมของน้ำอัดลมทั้งหมดที่จำหน่ายแล้ว ค่ายโค้กจะมียอดจำหน่ายรวมสูงกว่า

ในช่วงหนึ่งปีหลังจากการตั้งบริษัทเป๊ปซี่ขึ้นนั้นก็ปรากฏว่าประชาชนนิยมดื่มเครื่องดื่มต่าง ๆ กันอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะ พวกกาแฟและน้ำอัดลม เป็นต้น ซึ่งมีผู้มองว่า “ความจริงสิ่งเหล่านี้ก็มีประโยชน์อยู่บ้าง แต่สำหรับบุคคลที่มีรายได้น้อย ควรจะใช้รายได้ของตนเพื่อเป็นค่าอาหารให้ได้ประโยชน์มากที่สุดแก่ร่างกาย เพราะอาหารดีมีประโยชน์แก่ร่างกายเท่านั้นจะช่วยให้สุขภาพของคนเราสมบูรณ์ ไม่เจ็บ ไม่ไข้ ไม่ต้องเสียเวลา ไม่ต้องเสียค่ายา ค่าหมอ และไม่เสียเวลาในการประกอบการทำมาหากินด้วย”¹³³ เลยทำให้กรมวิทยาศาสตร์ต้องทำการทดลองวิเคราะห์เปรียบเทียบอาหารและเครื่องดื่มที่ทางราชการเห็นว่าไม่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายประชาชนโดยตรงและเป็นของฟุ่มเฟือยสำหรับชาวบ้านทั่วไปที่มีรายได้ไม่มากนัก เพื่อเป็นข้อมูลให้ประชาชนได้ทราบและตัดสินใจเลือกซื้ออาหารที่มีประโยชน์ต่อไป แต่สิ่งที่เป็นภาพสะท้อนของ

¹³¹ ทวีชัย เมฆวัชชัยกุล, “บริษัทเสริมสุขจำกัด,” วารสารเศรษฐกิจการพาณิชย์ 2: 24 (กรกฎาคม 2516): 73.

¹³² เรื่องเดียวกัน, น. 73-75.

¹³³ ปุ้ย โรจนะบุราน์ และรัศมีเพ็ญ ณ ป้อมเพชร์, “การวิเคราะห์เปรียบเทียบคุณค่าทางอาหาร ไข่ กาแฟ และน้ำอัดลม,” อุตสาหกรรม 8: 1 (มกราคม 2497): 26.

ปรากฏการณ์นี้ก็คือการแพร่กระจายของสินค้าน้ำอัดลมคงจะแพร่หลายมากพอสมควร จึงทำให้ทางราชการยับยั้งมาทำงานวิเคราะห์น้ำอัดลม รวมทั้งกาแฟขึ้น

โดยได้ผลออกมาว่าเมื่อพิจารณาอาหารที่ใช้ในการวิเคราะห์เปรียบเทียบกับอาหารสามอย่าง คือ ไข่ กาแฟ และน้ำอัดลมแล้วพบว่า ไข่เป็นอาหารที่ดีกว่าเครื่องดื่มประเภทกาแฟ และน้ำอัดลม เพราะไข่มีโปรตีน ไขมัน แล้วยังมีวิตามินอยู่พร้อม ทั้งเป็นชนิดที่ดีด้วย นอกจากนั้นยังสะอาดเพราะมีเปลือกหุ้มตามธรรมชาติ สำหรับกาแฟนั้นถ้าเป็นกาแฟชนิดไม่ใส่นม ค่าความร้อน (แคลอรี) ก็ได้มาจากน้ำตาลอย่างเดียว ซึ่งเป็นคาร์โบไฮเดรตชนิดหนึ่ง ถ้าเป็นกาแฟชนิดใส่นม ค่าความร้อนก็มาจากน้ำตาลและนม ในนมนั้นก็ยังมีโปรตีนไขมันและเกลือแร่อยู่ด้วยเหมือนกัน จึงพอจะมีประโยชน์ต่อร่างกายในระดับหนึ่ง ในขณะที่เครื่องดื่มประเภทน้ำอัดลม ค่าความร้อนได้มาจากน้ำตาลอย่างเดียว คุณสมบัติอย่างอื่นคือ แก่กระหาย และช่วยให้สดชื่นขึ้นบ้างเพราะเครื่องดื่มประเภทนี้นิยมดื่มเมื่อเย็น¹³⁴ แต่อย่างไรก็ตามก็ไม่ได้ทำให้ความนิยมดื่มน้ำอัดลมลดลงไป

ในทศวรรษถัดมาการเข้ามาดำเนินธุรกิจน้ำอัดลมในประเทศไทยของบริษัทโคคา-โคล่าที่ต่อมาคนไทยรู้จักกันต่อมาในนามว่าโค้กในประเทศไทยนั้น มีบริษัทที่ได้รับการแต่งตั้งให้เข้าร่วมในธุรกิจนี้ถึง 2 บริษัท คือ บริษัทไทยน้ำทิพย์ จำกัด ซึ่งได้รับลิขสิทธิ์ในการผลิตและบรรจขวดในปี พ.ศ.2502 ได้มีเขตการจำหน่ายทั่วประเทศ ยกเว้น 14 จังหวัดภาคใต้ ซึ่งเป็นเขตการจำหน่ายของบริษัท หาดทิพย์ จำกัด ซึ่งได้ก่อตั้งบริษัทขึ้นในปี พ.ศ.2511¹³⁵ ทำให้ตลาดของน้ำอัดลมในประเทศไทยเกิดการขยายตัวตามมาจากการแข่งขันกันส่งเสริมการขายของน้ำอัดลมทั้งสองค่ายด้วยการโฆษณาผ่านสื่อต่าง ๆ อันเป็นกลยุทธ์ที่ใช้กันอย่างหนาแน่นในวงการน้ำอัดลมที่ต้องการให้ลูกค้าจำสินค้าของตนให้ได้มากกว่า

และเนื่องจากเครื่องดื่มโคล่าหรือน้ำอัดลมทั้งหมดไม่ใช่เครื่องดื่มสำหรับบำรุงสุขภาพ อย่างน้อยผู้ผลิตจำหน่ายก็ไม่เคยโฆษณาในแนวนั้น (มีอยู่บ้างก็คือการโฆษณาของน้ำอัดลมไบร์เลย์ในภาพที่ 13 ในหน้าถัดไป) แต่ส่วนใหญ่เครื่องดื่มน้ำอัดลมเน้นโฆษณาในแง่รสชาติ และความรู้สึกพึงพอใจ สดชื่นกระปรี้กระเปร่าเมื่อได้ดื่ม ส่วนผู้บริโภคที่ดื่มโคล่าเป็นประจำ ก็คงไม่ได้

¹³⁴ เรื่องเดียวกัน, น. 34.

¹³⁵ “100 ปี โค้ก,” ฐานเศรษฐกิจ (12-17 พฤษภาคม 2529): 31.

ภาพที่ 13

โฆษณาเครื่องดื่มไบรเลย์ซึ่งให้ภาพว่าเป็นเครื่องดื่มเพื่อผ่อนคลาย เพราะเป็นน้ำดื่มอัดลม



(สตรีสาร ปีที่ 220 ฉบับพิเศษ 30 เมษายน 2510 ปกหลังด้านใน)

ไม่ได้หวังพึ่งในด้านคุณประโยชน์ทางโภชนาการ นอกจากช่วยดับกระหายแล้วคงอยากได้รสชาติที่
ถูกใจ¹³⁶ มากกว่าจะมำค้ำึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งก็เป็นจุดขายสำคัญที่บริษัทน้ำอัดลมได้
สร้างภาพลักษณ์ให้กับสินค้าของตนในตลาด

ปริมาณการจำหน่ายน้ำอัดลมหรือความต้องการบริโภคน้ำอัดลมของผู้บริโภค
โดยทั่วไปการจำหน่ายน้ำอัดลมที่เพิ่มขึ้นเป็นผลมาจากปัจจัยหลายอย่าง นอกจากจะขึ้นอยู่กับ
ราคาจำหน่ายแล้ว ยังขึ้นอยู่กับรายได้ของผู้บริโภค กลยุทธ์ทางการตลาด การโฆษณาและช่วง
ฤดูกาล โดยช่วงฤดูร้อนซึ่งถือว่าเป็นช่วงสูงสุด (peak season) คือ ตั้งแต่เดือนมีนาคม-
พฤษภาคม จะมีปริมาณการจำหน่ายสูงที่สุด เมื่อเทียบกับในช่วงฤดูฝน และฤดูหนาว ซึ่งความ
ต้องการบริโภคน้ำอัดลมของผู้บริโภคจะลดลง¹³⁷ (ดูภาพโฆษณาของน้ำอัดลมต่าง ๆ ในภาพที่ 14
ในหน้าถัดไป)

นอกจากนี้ช่องทางในการจำหน่ายน้ำอัดลมที่สำคัญอีกทางหนึ่งก็คือการขายใน
ร้านอาหารที่เป็นแบบขายหัวเชื้อกับก๊าซและอุปกรณ์การผสมไปติดตั้งขายในร้านอาหาร ที่สำคัญ
และทำยอดขายได้มากก็คือในร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดซึ่งน้ำอัดลมเป็นส่วนหนึ่งของ
วัฒนธรรมฟาสต์ฟู้ดแบบอเมริกันคือต้องดื่มน้ำอัดลมรวมกับการรับประทานฟาสต์ฟู้ด เหมือนกับ
เป็นสัญลักษณ์ที่ติดกันและกันหรือเป็นคู่สอดคล้องสมพงษ์กันทางสัญลักษณ์แห่งการบริโภคที่ทุกคน
ยอมรับและเคยชินกับมันแล้ว รวมทั้งพยายามเอาไปผูกสัมพันธ์กับอาหารไทย เช่น “อาหารไทย
รสชาติถูกปาก ให้ได้เพิ่มรสชาติ ต้องโค้กสิ” ซึ่งเป็นคู่สอดคล้องสมพงษ์กันที่พยายามเสนอให้มี
การบริโภคสินค้าเกิดขึ้น

ซึ่งการจะเข้าไปจำหน่ายในร้านฟาสต์ฟู้ดนั้นก็ต้องต่อสู้แข่งขันกันด้วย และกลายเป็น
สนามแข่งขันที่สองยักษ์ใหญ่แห่งวงการน้ำอัดลมต่างประลองกำลังกันอย่างดุเดือด อย่างกรณี มี
รายงานข่าวจากบริษัทโคคาโคล่าเอ็กซ์พอร์ตเปิดเผยว่า ขณะนี้มีบริษัทผู้จำหน่ายอาหารประเภท
ฟาสต์ฟู้ดที่จะเข้ามาลงทุนเปิดกิจการในไทยติดต่อขออนุญาตผลิตภัณฑ์น้ำอัดลมของโค้กเข้าไป
จำหน่ายในร้านอาหารของตน เช่น แมคโดนัลด์ แดรี่ควีน ไก่ทอดเคนตักกี้ เอแอนด์ดับบลิว

¹³⁶ ไทเกอร์ดี (นามแฝง-อรวินท์ ทอริ), “เครื่องดื่มประเภทโคล่า,” สตรีสาร 37: 13 (24
มิถุนายน 2527): 112.

¹³⁷ กรวิก อักษรวิทย์, “อุตสาหกรรมน้ำอัดลม,” เศรษฐกิจศาสตร์ 10 (ตุลาคม-ธันวาคม
2535): 65.

ภาพที่ 14
โฆษณาเครื่องดื่ม



(ภาพซ้ายบนจาก สตรีสาร ปีที่ 21 ฉบับที่ 23 วันที่ 22 กันยายน 2511 หน้า 145; ขวาบนจาก สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ ปีที่ 8 ฉบับที่ 3 (9 กรกฎาคม 2504), ปกใน; ซ้ายล่างจาก ข่าวสารการพาณิชย์ 13 มกราคม 2490), หน้า 14; ขวาล่าง สตรีสาร ปีที่ 21 ฉบับพิเศษ 12 พฤษภาคม 2511 หน้า 96)

และร้านจำหน่ายระบบเครือข่ายหรือแฟรนไชส์¹³⁸

ในขณะที่ทางเป๊ปซี่ใช้กลยุทธ์ซื้อกิจการร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดมาดำเนินกิจการเอง ซึ่งสิ่งที่สำคัญที่เป๊ปซี่จะได้ประโยชน์อย่างมากคือสามารถนำเป๊ปซี่ไปขายในร้านที่ตนเป็นเจ้าของได้เอง อย่างเคนตักกี ปลายซิกเก้น ซึ่งแต่เดิมร้านเหล่านี้ขายน้ำอัดลมของโค้กเป็นส่วนใหญ่ และสาขาของเคนตักกีทั่วโลกก็มีมากถึง 6,500 ร้าน นอกจากนี้เป๊ปซี่ยังมีกิจการฟาสต์ฟู้ดอยู่อีก 2 บริษัท คือพิซซา ฮัท และทาโก เบลล์ โดยมียอดขายในร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดคิดจากยอดขายรวมของเป๊ปซี่ ทั้งหมด 26 %¹³⁹ ซึ่งเป็นช่องทางการจำหน่ายน้ำอัดลมที่ใหญ่และสำคัญมากที่สุดทีเดียวในปัจจุบัน

ทั้งที่ปลายทศวรรษ 2520 ตลาดของน้ำอัดลมที่ต้องมีต้นทุนจากการเสียภาษีสรรพสามิตเพิ่มขึ้นและราคาน้ำตาลที่ผันผวนในปีพ.ศ. 2523 เป็นต้นมา มีส่วนทำให้ตลาดน้ำอัดลมขยายตัวน้อยมากแค่ไม่เกิน 2 % แต่การขยายตัวของตลาดน้ำอัดลมในต้นทศวรรษ 2530 กลับเป็นไปอย่างคึกคัก ทั้งนี้ก็มีส่วนหนึ่งมาจากระบบเศรษฐกิจโดยรวมขยายตัวขึ้น ผู้คนมีกำลังซื้อมากขึ้นในตลาด เพราะน้ำอัดลมไม่ใช่สินค้าจำเป็นในชีวิตประจำวันที่ขาดไม่ได้ แต่เป็นสินค้าที่ดื่มเพื่อตอบสนองความพึงพอใจของผู้บริโภคมากกว่า ผู้คนจะบริโภคก็ต่อเมื่อมีเงินเหลือจากการซื้อสินค้าจำเป็นแล้วเท่านั้น ดังนั้นสถานการณ์ตลาดเครื่องดื่มน้ำอัดลมในเมืองไทย ในช่วงต้นทศวรรษ 2530 จึงมีแนวโน้มการแข่งขันกันในตลาดเข้มข้นขึ้นอย่างมาก ทั้งนี้ส่วนนี้อาจเป็นผลสืบเนื่องมาจากปี พ.ศ. 2531 ที่ทั้งค่ายโค้กและเป๊ปซี่ต่างมีความสามารถในการทำยอดขายได้บรรลุตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ ซึ่งส่งผลกระทบต่ออัตราการเติบโตของตลาดน้ำอัดลมทั้งระบบให้โตขึ้นถึง 15 % ในส่วนของโค้ก ขณะที่ เป๊ปซี่ เติบโตขึ้นประมาณ 20 % ดังนั้นการชิงส่วนแบ่งการตลาดในช่วงปีถัดไปจึงเป็นเรื่องที่น่าติดตามผล เพราะศักยภาพของเมืองไทยมีส่วนเอื้อให้ตลาดขยายตัวได้อย่างเต็มที่¹⁴⁰

ในขณะเดียวกันบริษัทน้ำอัดลมก็ถือโอกาสที่ตลาดกำลังขยายตัวในช่วงต้นทศวรรษ 2530 นี้ขยายแผนการตลาดรุกถึงหมู่บ้านในชนบทและขยายกลุ่มเป้าหมายทางการตลาดใหม่ขึ้นมาเป็นผู้บริโภคเครื่องดื่มน้ำอัดลม ดังที่ผู้บริหารบริษัทเป๊ปซี่ได้กล่าวถึงแผนการตลาดว่า “บริษัทจะเน้นเรื่องการขนส่งสินค้าจากโรงงานสู่โรงเก็บสินค้าและผ่านไปถึงร้านค้าให้สะดวก

¹³⁸ “ร้านฟาสต์ฟู้ดคุมจีบโค้ก,” ประชาชาติธุรกิจ (26 พฤษภาคม 2527): 12.

¹³⁹ “เป๊ปซี่พุ่ม 2 หมื่นล้านทำชิงดำแมคโดนัลด์,” ฐานเศรษฐกิจ 18-23 สิงหาคม 2529):

¹⁴⁰ “โค้กส่งย้าย,” ผู้จัดการ (19-25 ธันวาคม 2531): 43.

รวดเร็วและกระจายไปตามร้านค้าในจังหวัด อำเภอบ้านโฮ่ง และหมู่บ้านอย่างทั่วถึงมากขึ้น นอกจากนี้ด้านการตลาดจะเน้นเจาะตลาดกลุ่มเป้าหมายใหม่ ๆ เพื่อสร้างผู้ดื่มขึ้นมาทดแทนผู้ดื่มรุ่นแรก”¹⁴¹ ด้วยการสร้างภาพจากสโลแกนเดิมคือ “ดื่มเป๊ปซี่ดีที่สุด” ในยุคแรกมาเป็น “สุขสันต์วันเป๊ปซี่” ที่เสนอให้เป็นเครื่องดื่มในยามสังสรรค์และเป็น “ดีที่สุดวันดี ดื่มเป๊ปซี่ชื่นใจ” ก่อนจะสร้างภาพลักษณ์ให้เป๊ปซี่เป็นเครื่องดื่มของคนรุ่นใหม่ หรือสโลแกนที่ว่า “รสชาติของคนรุ่นใหม่” เพื่อขยายตลาดที่ใช้กีฬาและดนตรีเป็นจุดเน้นในการโฆษณาหรือส่งเสริมการขาย (ดูรูปโฆษณาเป๊ปซี่ 4 ยุคประกอบ ในภาพที่ 15 ในหน้า ถัดไป)

ซึ่งไม่ต่างไปจากกลยุทธ์ทางการตลาดของโค้กมากนักที่พยายามทำยอดขายขึ้นมาให้เห็นกว่าของเป๊ปซี่ด้วยการเจาะตลาดผู้ดื่มด้วยการสร้างภาพพจน์ของโค้ก ให้เป็นที่รู้จักในหมู่นักกีฬา เยาวชน และมีการสนับสนุนกีฬาอย่างต่อเนื่องระยะยาว ประกอบกับล่าสุดที่เข้ามาสนับสนุนดนตรีโดยเฉพาะวงคาราบาว ในชุดที่กำลังฮือฮาที่สุดขณะนี้คือ “เมด อินไทยแลนด์” ซึ่งประสบความสำเร็จอย่างงดงาม มีส่วนอย่างมากในการผลักดันตลาด เรียกคะแนนนิยมเพิ่มขึ้นให้โค้กอย่างรวดเร็ว¹⁴² จนในทศวรรษวรรษ 2530 ส่วนแบ่งในตลาดระหว่างโค้กกับเป๊ปซี่ก็ลดช่องว่างลง ในขณะที่สังคมไทยก็เริ่มหันไปบริโภคน้ำอัดลมเพิ่มขึ้นด้วย

จนกระทั่งปลายทศวรรษ 2530 หลังจากที่เศรษฐกิจไทยเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่องมาตลอดทศวรรษ ก็ปรากฏว่าตลาดน้ำอัดลมได้ขยายตัวขึ้นอย่างมากด้วย โดยปริมาณการบริโภคน้ำอัดลมของคนไทยในปี พ.ศ. 2538 มีอัตราเฉลี่ยสูงที่สุดในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ คือประมาณ 70 ขวดต่อคนต่อปี และมูลค่าการจำหน่ายน้ำอัดลมของประเทศไทยเพิ่มสูงขึ้นทุกปี จนปัจจุบัน พ.ศ. 2539 มีมูลค่าสูงถึงปีละกว่า 16,000 ล้านบาท¹⁴³

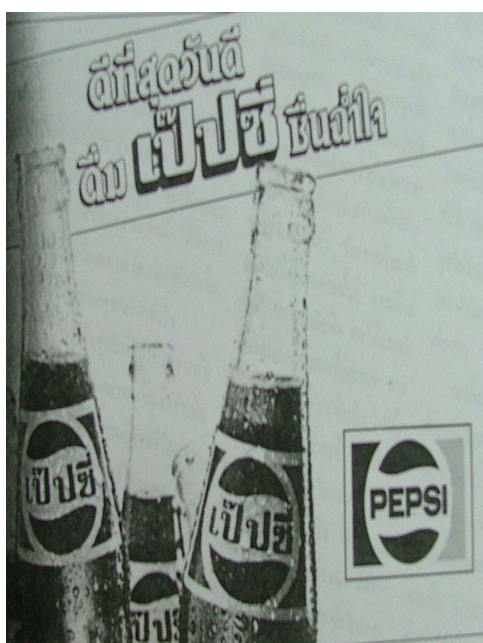
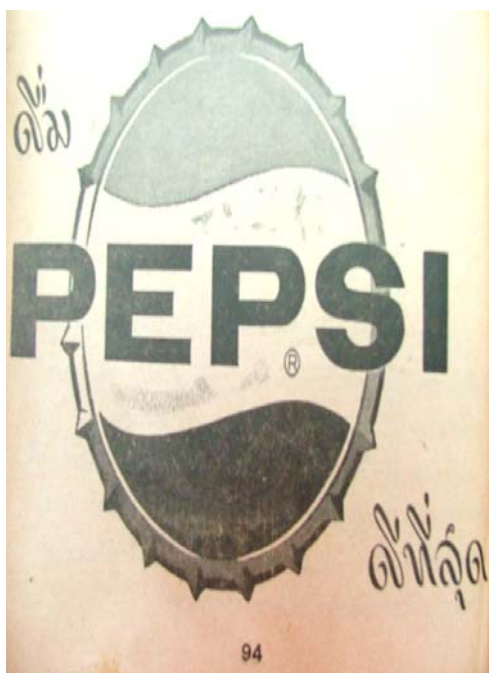
ในช่วงทศวรรษ 2530 ในขณะที่การขยายตัวของตลาดน้ำอัดลมในประเทศไทยเป็นไปอย่างคึกคัก แต่อีกด้านหนึ่งก็เกิดกระแสรักสุขภาพของผู้คนได้เกิดขึ้นมาเป็นการท้าทายการดื่มน้ำอัดลมด้วย ดังที่มีผู้รายงานพฤติกรรมกรรมการบริโภคเครื่องดื่มในช่วงเวลานี้เอาไว้ว่า

¹⁴¹ “เป๊ปซี่เสริมมืออินเตอร์สานแผนรุกตลาดปี 30,” ฐานเศรษฐกิจ 6:305 (22-27 ธันวาคม 2529): 38.

¹⁴² “ยักษ์น้ำอัดลมประหมัดจบบก โค้กแรงจัดเขย่าบัลลังก์เป๊ปซี่,” ฐานเศรษฐกิจ (21-26 มกราคม 2528): 27.

¹⁴³ ชัชชัย แก้วขจร, “ธุรกิจน้ำอัดลม,” เศรษฐกิจพิเศษ 14 (มกราคม-มีนาคม 2539): 31.

ภาพที่ 15
โฆษณาเป๊ปซี่ยุคต่าง ๆ ที่เปลี่ยนแปลงไป



ในปัจจุบันแนวโน้มที่คนไทยจะหันมาดื่มน้ำอัดลมเพิ่มขึ้น แต่อัตราการขยายตัวคงจะไม่เด่นเหมือนในอดีตที่ผ่านมา เนื่องจากมีสินค้าทดแทนชนิดอื่นที่ตลาดกำลังเติบโตขึ้น ได้แก่ น้ำผลไม้ ประกอบกับพฤติกรรมของผู้บริโภคได้เปลี่ยนแปลงไปโดยได้หันมาให้ความสนใจกับสุขภาพมากขึ้น ทำให้การแข่งขันกันในตลาดน้ำอัดลมสูงยิ่งขึ้น¹⁴⁴

กิจการน้ำผลไม้พร้อมดื่มกลายเป็นคู่แข่งที่สำคัญในการแย่งตลาดน้ำอัดลมโดยการเสนอทางเลือกเรื่องประโยชน์ต่อร่างกายให้กับคนที่อยู่ในกระแสรักสุขภาพ และเมื่อเห็นช่องทางแจ่มใสที่จะขยายตลาดในช่วงที่น้ำอัดลมปรับราคาจึงได้จัดแคมเปญส่งเสริมการขายขึ้นมา ทั้งนี้เพราะระดับราคาต่ำสุดของน้ำอัดลมจะขึ้นมาถึงขวดละ 5 บาท ซึ่งใกล้เคียงกับน้ำผลไม้ขนาด 250 ซีซี ราคา 5.50-6.00 บาท แต่น้ำผลไม้จะมีคุณสมบัติต่อร่างกายมากกว่า แม้ว่าในห้วงเวลาที่ผ่านมาน้ำผลไม้จะไม่ประสบผลสำเร็จในตลาดเท่าที่ควรก็ตาม แต่ก็ใช่ว่าจะเป็นโอกาสเหมาะที่จะช่วงชิงตลาดส่วนหนึ่งจากผู้ดื่มน้ำอัดลม โดยจะเน้นให้เห็นว่าน้ำผลไม้มีประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่า นอกจากนี้จะสังเกตเห็นว่าพฤติกรรมของผู้บริโภคจำนวนหนึ่งได้เปลี่ยนแปลงไป โดยเวลารับประทานอาหารตามร้านอาหาร ภัตตาคารทั่วไป นิยมสั่งน้ำดื่มบริสุทธิ์กับน้ำแข็งแห้งมาดื่มแทนน้ำอัดลมมากขึ้น¹⁴⁵

ในขณะที่ต้องเผชิญกับคู่แข่งในตลาดที่หิบบกเอากระแสรักสุขภาพมาเป็นจุดขายสินค้าของตนนั้น บริษัทน้ำอัดลมก็ได้ปรับตัวและต่อสู้โดยใช้วาทกรรม “รักสุขภาพ” อันเป็นชุดเดียวกันกับคู่แข่ง ด้วยการออกน้ำอัดลมไร้น้ำตาลในช่วงต้นปี พ.ศ. 2534 ซึ่ง “ทั้งโค้กและเป๊ปซี่ ได้ออกสินค้าใหม่มาแข่งวงการน้ำอัดลมในรูปของเครื่องดื่ม ‘ไดเอท’ เพื่อมุ่งเจาะตลาดกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการลดความอ้วนและควบคุมน้ำหนัก ซึ่งถือเป็นผู้บริโภคน้ำอัดลมกลุ่มใหม่”¹⁴⁶ ออกมาไล่เลี่ยกัน

¹⁴⁴ กรวิก อักษรวิทย์, “อุตสาหกรรมน้ำอัดลม,” เศรษฐกิจ 10 (ตุลาคม-ธันวาคม 2535): 63.

¹⁴⁵ “ยอดขายน้ำอัดลมส่อเค้า ‘วูบ’ สินค้าทดแทนรุมทั้งตลาด,” ประชาชาติธุรกิจ (18-27 มีนาคม 2533): 49.

¹⁴⁶ กรวิก อักษรวิทย์, “อุตสาหกรรมน้ำอัดลม,” เศรษฐกิจ 10 (ตุลาคม-ธันวาคม 2535): 65.

โดยในกรณีนี้คำว่า ไดเอท ในกรณีนี้หมายถึง อาหารที่มีการใช้สารประกอบอื่นทดแทน ส่วนประกอบเดิม เช่น ในกรณีน้ำตาล ส่วนที่ให้พลังงานคือน้ำตาล แต่ในปัจจุบันได้มีการใช้สารให้ความหวานที่มีพลังงานต่ำแทนน้ำตาลคือ แอสปาร์แทม (aspartame) หรือบางยี่ห้ออาจผสมกับซัคคาริน (saccharin) เล็กน้อย จึงทำให้เครื่องดื่ม “ไดเอท” มีเพียงแต่ให้รสหวาน แต่ให้พลังงานเพียงเล็กน้อยเท่านั้น¹⁴⁷ จึงทำให้ผู้บริโภคที่ใส่ใจและพึงใจในรสชาติของเครื่องดื่มชนิดนี้ เข้าใจได้ว่าสามารถดื่มเครื่องดื่มที่มีรสชาติดีนี้ได้ต่อไปโดยไม่ส่งผลต่อสุขภาพ เพราะไม่มีน้ำตาลทรายที่ถูกมองว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพผสมอยู่ในเครื่องดื่ม

เห็นได้ว่าการกินน้ำตาลทรายของคนในสังคมนั้นไม่ใช่เป็นแค่กินน้ำตาลทางตรงเพียงอย่างเดียว และกลับพบว่าการบริโภคน้ำตาลทางอ้อมเสียอีกที่หลีกเลี่ยงยาก เพราะการบริโภคน้ำตาลในผลิตภัณฑ์หรือสินค้าสำเร็จรูปในระบบทุนนิยมได้ถูกบรรจุสรรสร้างคามหมายให้กับสินค้าจนคนไม่ได้นึกถึงมูลค่าที่แท้จริงหรือประโยชน์ใช้สอยของมันอีกต่อไป แต่การบริโภคเป็นการบริโภคสัญญาของสินค้านั้นมากกว่า ดังกรณีของความทันสมัยและรสชาติของชีวิตที่คนสมัยใหม่อยากเผชิญในโลกผจญภัยจอมปลอมของระบบทุนนิยม คือเลือกซื้อและบริโภคสินค้าเพื่อแสดงถึงสถานภาพและตัวตนของผู้บริโภค ดังที่เห็นได้ชัดจากกรณีการดื่มน้ำอัดลมที่ถูกผูกกับสัญญาต่าง ๆ มากมายให้คนมาดื่มเป็นประจำทุกวัน

และต่อไปจะเป็นการอธิบายถึงผลของการหายไปของกาลเทศะของมื้ออาหารและสิ่งของที่จะใช้บริโภคได้ตลอดเวลา โดยไม่ต้องขึ้นกับโอกาสอีกต่อไป เช่น ไศศกริมว่าได้เปลี่ยนแปลงมาอย่างไรในสังคมไทย

4.5 ไศศกริม

มักมีการกล่าวอ้างกันเสมอว่าเมืองไทยเป็นเมืองร้อนดังนั้นอาหารหรือเครื่องดื่มใดที่เป็นของเย็นมักจะเป็นที่นิยมของคนไทย โดยเฉพาะเครื่องดื่มหน้าร้อนในยามร้อนจัดของที่ขายดีที่สุดคือ ใต้อัดลม น้ำอัดลม และไศศกริม ซึ่งมีน้ำแข็งที่เป็นส่วนประกอบสำคัญอย่างยิ่งในการทำ ความเย็น ซึ่งน้ำแข็งเป็นของใหม่สำหรับคนไทยที่เข้ามาจากสิงคโปร์ในสมัยรัชกาลที่ 4 ก่อนจะแพร่หลายในรัชสมัยต่อมาจนถึงกับการตั้งโรงงานน้ำแข็งขึ้น

¹⁴⁷ “เครื่องดื่มไดเอท...ของใหม่ของใคร,” อาหาร 24: 1 (มกราคม-มีนาคม 2537): 62-

ดังนั้นไอศกรีมที่ต้องใช้น้ำแข็งเป็นตัวทำให้ส่วนผสมเย็นจนแข็งตัวจึงนับเป็นของใหม่สำหรับคนไทยที่ได้รู้จักมาไม่นานเช่นกัน และตอนเข้ามาแรก ๆ เป็นของแปลกใหม่ที่ชนชั้นสูงได้นำเข้ามาจากต่างประเทศและนิยมกันในราชสำนักและชนชั้นสูงก่อนจะแพร่หลายทั่วไปในสังคมไทยภายหลัง สมเด็จพระยาดำรงได้ทรงเล้าไว้ในหนังสือความทรงจำถึงไอศกรีมว่าเป็นของกินที่เพิ่งจะมีมาเมื่อหลังจากพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จประพาสประเทศสิงคโปร์เมื่อปี พ.ศ. 2413 และกลายเป็นของวิเศษ ดังนี้

ถ้าวันไหนคนนั่งโต๊ะขาดจำนวนก็โปรดฯ ให้เรียกเจ้านายเด็ก ๆ ไปนั่งเก้าอี้ที่ว่าง ก็ได้ “กินโต๊ะ” และได้กินไอศกรีมก็ชอบ ไอศกรีมเป็นของวิเศษในเวลานั้น เพราะเพิ่งได้เครื่องทำน้ำแข็งอย่างเล็ก ๆ ที่สำหรับเขาทำกันตามบ้านนอกเข้ามาถึงเมืองไทย ทำบางวันน้ำก็แข็งบางวันน้ำก็ไม่แข็ง มีไอศกรีมตั้งเครื่องแต่บางวันจึงเห็นเป็นของวิเศษ¹⁴⁸

เมื่อไอศกรีมได้แพร่หลายทั่วไปในสังคมไทยแล้วความเป็นของวิเศษที่เคยหายากและเป็นของแปลกที่เคยเกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ห้าก็เปลี่ยนแปลงไปเป็นของกินที่ฟุ่มเฟือยสำหรับคนไทยที่กินไอศกรีมเป็นของหวานซึ่งต้องซื้อหาในราคาแพง

ดังที่ยศ บุญนาคกล่าวถึงไอศกรีมเอาไว้ในทศวรรษ 2490 ว่า “ไอศกรีมเป็นอาหารฟุ่มเฟือยก็จริง แต่ถ้าพิจารณาในแง่ของวิชาโภชนาการแล้วจะเห็นว่า ไอศกรีมที่สะอาดถูกสุขลักษณะนั้นมีคุณประโยชน์ต่อร่างกายมนุษย์มาก เพราะมีสารประกอบหลายอย่างที่มีค่าทางอาหารต่อร่างกายอยู่ด้วยมิใช่น้อย นอกจากรสอันโอชาแล้ว ยังทำให้ผู้บริโภคสบายใจและรู้สึกหายร้อนได้ชั่วขณะหนึ่งอีกด้วย ฉะนั้นในเมื่ออากาศร้อนไอศกรีมจะขายดียิ่งขึ้นเป็นลำดับ ตามอุณหภูมิของอากาศไปทีเดียว”¹⁴⁹ ซึ่งไอศกรีมไทยโดยทั่วไปตามที่ปรากฏในการวิเคราะห์ของกรมวิทยาศาสตร์ เห็นว่ามีปริมาณของกะทิ้น้อยมาก นอกจากนั้นแล้วน้ำตาลทรายก็มีผสมอยู่น้อย ผู้ผลิตจึงต้องใช้รสหวานประดิษฐ์ (เข้าใจว่าจะเป็นซัคคารีน) อื่น ๆ ปน รสหวานประดิษฐ์นี้มีความหวานหลายร้อยเท่าของน้ำตาลจึงเป็นการลงทุนน้อยกว่าการใช้น้ำตาลทรายล้วนมาก คุณค่าทางอาหารของรสหวานประดิษฐ์ไม่มีเลย ตรงกันข้ามกับน้ำตาลซึ่งให้ความร้อนและกำลังงานต่อ

¹⁴⁸ สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ, ความทรงจำ (พระนคร: บรรณาคาร, 2514), น. 273-274.

¹⁴⁹ ยศ บุญนาค, “ไอศกรีม,” อุตสาหกรร 6: 4 (ตุลาคม 2495): 42.

ร่างกายเป็นอย่างดี การใช้สหวานประดิษฐ์แทนน้ำตาลจัดเข้าในจำพวกของปลอม และผู้ค้ามีเจตจำนงที่จะหลอกลวงประชาชน ทั้งที่ใช้ “น้ำตาล (ทราย) เป็นวัตถุดิบซึ่งอาจนำความสกปรกมาสู่ไอศกรีมได้น้อยกว่าวัตถุดิบอื่น ๆ น้ำตาลเป็นอาหารที่จัดว่าดีต่อมนุษย์”¹⁵⁰

และเมื่อการทำไอศกรีมได้เริ่มต้นการผลิตแบบอุตสาหกรรมเกิดขึ้นในทศวรรษ 2500 ซึ่งบริษัทผู้จำหน่ายไอศกรีมที่มีระบบการผลิตถูกสุขลักษณะในรูปแบบโรงงานที่เข้ามาในตลาดเมืองไทยเป็นรายแรกคือ ป๊อปปี้ ซึ่งในยุคแรก ๆ นั้น สามารถครองสัดส่วนการตลาดได้กว่าร้อยละ 80 โดยมีบรรดาผู้ผลิตรายเล็กรายน้อยเป็นคู่แข่งที่ไม่อาจหาวิธีสู้ได้ อย่างไรก็ตาม คู่แข่งรายสำคัญที่เข้ามาแข่งขันกับป๊อปปี้ในช่วงระยะเวลาต่อมา คือ โฟร์โมสต์ ซึ่งเบนเข็มมาจากผลิตภัณฑ์นมและนับได้ว่าโฟร์โมสต์เป็นผู้ที่เข้ามากระตุ้นตลาดไอศกรีมให้มีหลายรสหลากหลายชนิด¹⁵¹ ขึ้นมา และส่งผลให้เกิดการนิยมกินไอศกรีมขึ้นอย่างแพร่หลาย จนมีขายอยู่ทั่วไปทุกหัวระแหงทั้ง “ฟอริโมส ตราเปิด ห่องเย็น ใส่ถ้วยกระดาษแช่ตู้ไว้เป็นพะเนินเทินทึก มีขายตามร้านต่าง ๆ และตามรถสามล้อที่บริการจนถึงบ้าน หากินง่ายจนไม่ต้องแนะนำ ถ้าไม่ชอบอย่างถ้วยก็มีอย่างแท่งอีกหลายชนิดให้เลือกกินกันจนล้นขีดทีเดียว”¹⁵² และนักวิเคราะห์เศรษฐกิจมองว่าผลจากการที่โฟร์โมสต์เข้ามาพัฒนาตลาดไอศกรีม ทำให้มูลค่าทางการตลาดของไอศกรีมในประเทศขยายตัวอย่างมาก จากเพียงปีละไม่กี่ล้านบาทในช่วงแรก ๆ พุ่งสูงขึ้นถึงปีละ 800 ล้านบาท ในทศวรรษ 2530¹⁵³

การขยายตัวของตลาดไอศกรีมที่สำคัญนั้นอยู่ที่บริษัทผู้ผลิตได้พยายามหาลูกค้ากลุ่มใหม่มารองรับการขยายตลาดไอศกรีมให้มีกลุ่มผู้บริโภคที่กว้างขึ้น จากเดิมที่ไอศกรีมเคยเป็นสินค้าสำหรับเด็กมาก่อนก็พยายามขยายฐานไปสู่กลุ่มอื่น ซึ่งการขยายตัวของตลาดไอศกรีมจึงเป็นแบบค่อยเป็นค่อยไป¹⁵⁴

¹⁵⁰ เรื่องเดียวกัน, น. 45.

¹⁵¹ “ไอศกรีม: ตลาดขยายตัว...การแข่งขันเข้มข้น,” สรุปข่าวธุรกิจ 22: 1 (1-5 มกราคม 2534): 3.

¹⁵² ถนัดศอ. (นามแฝง- ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์), “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 12: 46 (8 พฤษภาคม 2509): 50.

¹⁵³ “ไอศกรีม: ตลาดขยายตัว...การแข่งขันเข้มข้น,” สรุปข่าวธุรกิจ 22: 1 (1-5 มกราคม 2534): 4.

¹⁵⁴ เรื่องเดียวกัน, น. 3.

จนกระทั่งถึงต้นทศวรรษ 2530 ตลาดไอศกรีมก็ขยายตัวอย่างมาก ตลาดไอศกรีมในช่วงนี้มีมูลค่าการตลาดเพิ่มสูงขึ้นเรื่อย ๆ จากปี พ.ศ. 2530 มูลค่าการตลาดประมาณ 700 ล้านบาท มาในปี พ.ศ. 2531 เพิ่มขึ้นเป็น 1,000 ล้านบาทต่อปี “ทั้งนี้สาเหตุจากพฤติกรรมผู้บริโภคของคนไทยที่เปลี่ยนแปลงหันมานิยมรับประทานไอศกรีมเพิ่มมากขึ้นในทุกระดับหรือทุกเพศทุกวัย ขณะที่สมัยก่อนไอศกรีมเป็นเพียงขนมหวานจัดอยู่ในประเภทของเด็กเล็ก และวัยรุ่นเท่านั้น” พฤติกรรมดังกล่าวส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตหรือผู้ค้าทำให้เกิดการแข่งขันกันอย่างหนักในตลาดไอศกรีม¹⁵⁵

การขยายตลาดโดยการเพิ่มกลุ่มเป้าหมายด้วยการเปลี่ยนภาพลักษณ์ของไอศกรีมในอดีตที่ผ่านมาจะเป็นสินค้าสำหรับเด็ก และเป้าหมายการส่งเสริมการขายก็มุ่งเจาะเฉพาะผู้บริโภคกลุ่มนี้มาช้านาน แต่ในทศวรรษ 2530 ตลาดไอศกรีมได้ขยายครอบคลุมถึงทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่มีอายุต่ำกว่า 20 ปี ซึ่งมีสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 55 ของประชากรทั้งประเทศ นับได้ว่าเป็นตลาดที่ใหญ่มาก ดังนั้นจึงต้องขยายตลาดด้วยการใช้กลยุทธ์ทางการตลาดอื่น เช่น การสร้างทัศนคติใหม่ให้กับผู้บริโภคโดยพยายามทำให้ไอศกรีมเป็นสินค้าที่บริโภคโดยไม่จำกัดเวลา รวมทั้งความพยายามที่จะผลิตไอศกรีมรสชาติใหม่ ๆ มาเสริมให้ผู้บริโภคอยากลิ้มชิมรสอยู่เสมอ¹⁵⁶ ในลักษณะที่อาจเรียกได้ว่าสร้างสัญญาณใหม่ให้กับไอศกรีมให้เกิดขึ้นเพื่อให้ผู้บริโภคกลุ่มอื่นบริโภคไอศกรีมเพิ่มขึ้นนั่นเอง ก็ส่งผลให้ตลาดไอศกรีมขยายออกไปอย่างกว้างขวาง และที่ประเด็นสำคัญนี้กลายเป็นสิ่งจูงใจให้มีไอศกรีมยี่ห้อใหม่ ๆ ทอยเข้าสู่ตลาดเริ่มต้นจากสเวนเช่น ไอศกรีมยี่ห้อดังจากสหรัฐอเมริกาซึ่งเข้าสู่ตลาดในประเทศไทยเมื่อกลางปี พ.ศ. 2529 และประสบความสำเร็จอย่างงดงาม ดังจะพิจารณาได้จากจำนวนสาขาที่มีอยู่ถึง 11 แห่งในปี พ.ศ. 2534 และเห็นได้จากอัตราการขยายตัวของยอดจำหน่ายไอศกรีมที่เพิ่มขึ้นจากร้อยละ 8 ในช่วงก่อนปี พ.ศ. 2531 เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 20 ในระยะ 3-4 ปีหลัง¹⁵⁷

¹⁵⁵ “ตลาดไอศกรีมซึกอูน สเวนเช่น ยิมรับ บาสกิน รอบบินส์ ที่เซ็นทรัลนำเข้ามาประกบ,” ผู้จัดการ (24-30 เมษายน 2532): 31.

¹⁵⁶ “ไอศกรีม: ตลาดขยายตัว...การแข่งขันเข้มข้น,” สรุปข่าวธุรกิจ 22: 1 (1-5 มกราคม 2534): 4.

¹⁵⁷ เรื่องเดียวกัน, น. 4-5. และดูใน “เปิดโลกไอศกรีมเย็น ๆ เพื่อสุขภาพที่ดี,” MARKETING REVIEW 4: 46 (2543): 60.

นอกจากนี้การขยายตลาดในกลุ่มชนชั้นกลางก็เป็นกลยุทธ์สำคัญของไอศกรีม สิ้นค้าเย็น ๆ แต่ร้อนแรงด้วยการแข่งขันในตลาดที่มีมูลค่ามหาศาลและมีศักยภาพในการเติบโตสูงมาก ตามการขยายตัวของเศรษฐกิจที่ดันให้กลุ่มชนชั้นกลางที่มีกำลังซื้อ และมีแบบแผนพฤติกรรมการบริโภคที่ทันสมัย ทำให้เป็นกลุ่มผู้บริโภคมีขนาดใหญ่ขึ้น สามารถเป็นแรงจูงใจให้ไอศกรีมหลากหลายยี่ห้อ เข้ามาแย่งส่วนแบ่งการตลาดกันอย่างคึกคัก¹⁵⁸ ซึ่งสัญญาณสำคัญของไอศกรีมที่สร้างขึ้นใหม่จากร้านแฟรนไชส์คือความทันสมัย และเป็นของหวานที่สามารถบริโภคได้ตลอดเวลาไม่ต้องมีกาลเทศะอีกต่อไป

การเติบโตขึ้นอย่างมากของตลาดไอศกรีมในช่วงครึ่งแรกของทศวรรษ 2530 ได้ส่งผลให้ผู้ประกอบการธุรกิจนี้ต้องแข่งขันกันมากขึ้น และผลส่วนหนึ่งก็มาจากการเข้ามาของธุรกิจการขยายสาขาแบบซื้อลิขสิทธิ์หรือแฟรนไชส์ของไอศกรีมจากต่างประเทศมาเปิดร้านขึ้นในเมืองไทย ทั้งที่การแข่งขันของตลาดไอศกรีมในสมัยก่อนไม่ค่อยมีชั้นเชิงและกลยุทธ์ทางการตลาดมากมายนัก แต่มาในช่วงต้นทศวรรษ 2530 นี้เองที่อัตราการเติบโตของตลาดไอศกรีมในประเทศไทย มีอัตราการเติบโตที่ค่อนข้างก้าวกระโดด คือมีอัตราการเติบโตประมาณ 15-20 % ทุกปี ตลาดผู้บริโภคไอศกรีมในเมืองไทยมีแนวโน้มการขยายตัวเพิ่มขึ้นทุกปี จัดว่าเป็นตลาดที่น่าสนใจสำหรับนักลงทุนทั้งจากต่างประเทศและจากคนไทยกันเอง ทำให้นักธุรกิจหลายรายกระโดดเข้ามาลงทุนในธุรกิจไอศกรีมกันมากขึ้น ไอศกรีมยี่ห้อดัง ๆ จากต่างประเทศก็ขายลิขสิทธิ์หรือ “แฟรนไชส์” เข้ามาเปิดร้านแย่งลูกค้าตามห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วไป โดยเฉพาะยี่ห้อดังจากต่างประเทศ เช่น อังเคิลเรย์ สเวนเซ่นส์ และบาสกิ้น รอบบิ้นส์ ที่เข้ามาเปิดร้านดึงดูดลูกค้าที่ชอบเดินห้าง ประกอบกับใช้วิธีการออกแบบร้านสไตล์ไฮเทคเน้นแสงสี จึงสร้างจุดสนใจได้พอสมควร¹⁵⁹ และขณะเดียวกันก็อยู่ในช่วงที่กระแสนิยมรับประทานอาหารฟาสต์ฟู้ดกำลังเฟื่องฟูร้านไอศกรีมที่เป็นร้านประเภทเดียวกับร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด หรือขายร่วมกันกับอาหารฟาสต์ฟู้ดก็เลยขายดีไปด้วย การขยายตัวของผู้บริโภคทำให้ “ไอศกรีมสิ้นค้าเย็นแต่เกมแข่งกลับร้อนระอุ เพราะลูกค้าของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมมิใช่จะมีเพียงบรรดาเด็กเล็กเท่านั้น แต่ในยุคนี้ฐานของผู้บริโภคได้ขยายไปยัง

¹⁵⁸ “ ‘ดีก็’ ฉากสุดท้ายของเตชะพูนผลในธุรกิจไอศกรีม,” ผู้จัดการ 11(มกราคม – เมษายน 2537): 62.

¹⁵⁹ พรธณวดี. (นามแฝง), “ระเบิดศึกไอศกรีมมูลค่า 2,000 ล้าน,” ผู้นำธุรกิจ 5: 5 (พฤษภาคม 2534): 138.

กลุ่มของวัยรุ่นและวัยทำงานอีกด้วย ดังนั้นเมื่อตลาดมีการขยายตัว จึงมีใช้เรื่องแปลก หากจะมีผู้ที่คิดจะก้าวเข้ามาสู่ธุรกิจนี้”¹⁶⁰ กันมากขึ้นจากผู้บริโภคที่เพิ่มขึ้นมาก

ภาพสรุปของการขยายตัวของตลาดสินค้าของกินในช่วงทศวรรษ 2530 อันเป็นผลจากการเจริญเติบโตของเศรษฐกิจไทยในช่วงเดียวกันนี้ ทำให้ประชาชนจำนวนหนึ่งหันมาสนใจการบริโภคสิ่งที่เคยถูกมองว่าเป็นสิ่งฟุ่มเฟือย ตัวอย่างของร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดจากตะวันตกที่เข้ามาเปิดใหม่หรือขยายสาขาเพิ่มได้กลายเป็นดัชนีอย่างหนึ่งสำหรับสังคมไทย โดยเฉพาะในเมืองกรุงที่กำลังอยู่ในช่วงพัฒนาแค่ไหน? ไอศกรีม ก็เป็นอาหารอีกประเภทที่เคยเป็นสิ่งฟุ่มเฟือยโดยเฉพาะไอศกรีมราคาสูงในตลาดพรีเมียมหรือตลาดลูกค้าระดับบนนั่นเอง ซึ่งได้มีร้านไอศกรีมชื่อดังจากตะวันตกหลายรายเข้ามาเปิดในประเทศมากมาย อย่างเช่น สเวนเซน หรือ บาสกิ้น รอบบิ้นส์ ไม่นับตลาดทั่วไปที่แม้กระทั่งยักษ์ใหญ่ในวงการค้าปลีกอย่างบริษัทลิเวอร์ราเธอร์จำกัด ยังมองเห็นว่าเป็นตลาดที่มีอัตราการเติบโตสูง จึงลงมาทำธุรกิจนี้ด้วยการออกไอศกรีม ‘วอลล์’ และซื้อหุ้นไอศกรีมโฟร์โมสต์ มาผลิตขายในนาม “วอลล์” และดูเหมือนว่าตั้งแต่กลางปี พ.ศ.2538 เป็นต้นมา สงครามการแย่งชิงตลาดลูกค้าไอศกรีมในตลาดบนจะระอุขึ้นอย่างมาก เมื่อร้านอาหารชื่อดังของไทยอย่างเอสแอนด์พี หันมาให้ความสนใจในการเพิ่มเมนูอาหารในร้านด้วยการขายไอศกรีม¹⁶¹ เพิ่มขึ้นอีกด้วย

และผลที่เกิดขึ้นจากการแข่งขันกันของธุรกิจไอศกรีมได้ส่งผลให้แบบแผนการตลาดและรูปแบบการบริโภคเปลี่ยนแปลงไปด้วย ตัวอย่าง ไอศกรีมวอลล์ที่ทำให้รูปแบบการบริโภคไอศกรีมของผู้คนในเมืองต้องเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม เพื่อมาพบกับไอศกรีมรสแบบชาติฝรั่งมากกว่าไอศกรีมชนิดรสชาติแบบไทย ๆ อย่างรสกะทิสดรวมมิตร ลอดช่องก็เริ่มลดน้อยลงไปในขณะที่รสนิยมการบริโภคเปลี่ยนไป ด้วยการขยาย “อาณาจักรตู้แช่” โดยในเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2536 ที่ผ่านไประหว่างวอลล์ยืนยันแล้วว่า มีตู้แช่ถึง 7,000 ตู้ที่ได้นำเข้ามามากตลาดเข้าไปถึงร้านชำข้างถนน คอนวีนีเยน สโตร์หลาย ๆ แบรินต์ที่เปิด 24 ชั่วโมงเต็มพริ้วทั่วบ้านเมือง¹⁶²

จนถึงปลายทศวรรษ 2530 รูปแบบการแข่งขันและรูปแบบการบริการและการทำตลาดของไอศกรีมก็เปลี่ยนแปลงไม่หยุดยั้งและส่งผลต่อการเปลี่ยนรูปแบบการบริโภคไอศกรีมทั้งสิ้น

¹⁶⁰ “ประเภทสินค้า: ไอศกรีม,” มีเดีย 8: 96 (มิถุนายน 2535): 192.

¹⁶¹ “ตลาดไอศกรีมร้อนเพราะเอสแอนด์พี,” ผู้จัดการ 11: 124 (มกราคม 2537): 48.

¹⁶² “วอลล์ ดับชนวนระเบิด ยุทธการปิดกั้นตลาด,” มีเดีย 10: 111 (กันยายน 2536):

โดยมีสองรูปแบบที่สำคัญในช่วงนี้ ประการแรกคือ การส่งถึงบ้าน หรือ ‘เดลิเวอรี’ เพราะสภาพการแข่งขันของตลาดฟาสต์ฟู้ดในช่วงนี้กำลังเริ่มเป็นตลาดที่มีการหิบบกกลยุทธ์ทางการตลาดในแง่มุมต่าง ๆ ขึ้นมาใช้กัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งความพยายามในการหาช่องทางใหม่ ๆ ในการจำหน่ายเพื่อให้เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคให้ได้มากที่สุด ซึ่งช่องทางที่กำลังเป็นที่นิยมกันอยู่ในขณะนี้ คือ ช่องทางของการทำ ‘เดลิเวอรี’ หรือจัดส่งสินค้าถึงสถานที่ โดยล่าสุดทางฮาเกน-ดาส ก็ได้เริ่มมีการเจรจากับทางพิชซ่า ฮัทแล้ว¹⁶³ ให้ร่วมกันเป็นพันธมิตรในการขายส่งถึงบ้านพร้อมกันไปเลย

อย่างไรก็ตามก่อนหน้านี้กลุ่มธุรกิจฟาสต์ฟู้ดก็เริ่มเคลื่อนไหวที่จะจับมือเป็นพันธมิตรกันมากขึ้น เช่น โดมิโน่ พิชซ่า จับมือกับไอศกรีมบาสกิ้นรอบบิ้นส์ ซึ่งถือเป็นการผนึกกำลังกันในแง่ของพันธมิตรที่ต้องช่วยการขยายช่องทางการตลาดให้กว้าง¹⁶⁴ ซึ่งถือเป็นการขยายตลาดที่ได้ผลในยุคที่การจราจรในกรุงเทพฯ กำลังเป็นปัญหานักออกของคนเมือง

และอีกประการหนึ่งก็คือการขยายธุรกิจเป็นแบบแฟรนไชส์ ซึ่งเป็นช่องทางจัดจำหน่ายได้กว้างขวางที่สุด ดังบทเรียนจากการทำตลาดของบริษัทอเมริกันฟู้ด จำกัด เจ้าของลิขสิทธิ์ไอศกรีมบัดส์ จากประเทศอเมริกา ที่นับเป็นรายแรก ๆ ที่นำเอาระบบการขายแฟรนไชส์เข้ามาใช้ในการขยายจุดขาย จากแนวความคิดของนายธรรมมา ปิ่นสุภาญจนะ กรรมการผู้จัดการบริษัท ส่งผลให้ปัจจุบันไอศกรีมบัดส์มีช่องทางการจำหน่ายถึง 50 สาขา นับตั้งแต่เปิดดำเนินการเมื่อต้นปี 2536 เป็นต้นมา โดยในจำนวนนี้เป็นร้านที่ขยายในรูปแบบของแฟรนไชส์ถึง 47 สาขา และมีเพียง 3 สาขา เท่านั้นที่บริษัทและบริษัทในเครือเป็นเจ้าของเอง ทั้งนี้ไม่รวมถึงการนำเข้าไปวางจำหน่ายอยู่ในซูเปอร์มาร์เกต¹⁶⁵ ทั่วไปให้คนซื้อไปบริโภคที่บ้านอีกด้วย

หลังจากเกิดวิกฤตเศรษฐกิจในปี พ.ศ. 2540 อาหารฟาสต์ฟู้ดและไอศกรีมที่เป็นแฟรนไชส์จากต่างประเทศก็ดูเหมือนไม่ได้รับผลกระทบมากนัก โดยเฉพาะร้านที่เป็นระบบแฟรนไชส์ที่เจาะตลาดระดับบนและตลาดคนรุ่นใหม่ซึ่งถือเป็นกลุ่มที่ยังพอมีแรงซื้ออยู่บ้าง แฟรนไชส์ที่ว่านี้มีร้านไอศกรีมที่สวนกระแส เพราะในขณะที่หลายกิจการหลุดแต่ไอศกรีมยี่ห้อบาสกิ้น รอบบิ้นส์ กลับ

¹⁶³ “ฮาเกน-ดาส เจรจากับพิชซ่าฮัท ขยายตลาดไอศกรีมเดลิเวอรี,” ผู้จัดการ 11: 1792 (9 สิงหาคม 2539): 29.

¹⁶⁴ เรื่องเดียวกัน, น. 29-30.

¹⁶⁵ “ระบบแฟรนไชส์กับธุรกิจไอศกรีม,” ผู้จัดการ (17 กรกฎาคม 2539): 32.

ถือโอกาสขยายสาขาอย่างต่อเนื่อง¹⁶⁶ และส่งผลให้ตลาดไอศกรีมไม่ได้ซบเซาลงมากนัก และอุตสาหกรรมแห่งความหวานและเย็นอย่างไอศกรีมก็ยังเป็นของกินที่ยังอยู่คู่กับวิถีชีวิตของคนไทยรุ่นใหม่ต่อไป แม้ว่าบางอย่างมีปัจจัยหลายอย่างมากระทบ ซึ่งหนึ่งในปัจจัยสำคัญที่มีผลกระทบต่อตลาดไอศกรีมก็คือกระแสรักสุขภาพ ซึ่งได้ทำให้ธุรกิจไอศกรีมเกิดการปรับตัวไปด้วย ดังจะกล่าวต่อไป

4.5.1 ไอศกรีมกับการขาย “กระแสรักสุขภาพ”

ในขณะที่ตลาดของไอศกรีมขยายตัวและเกิดการแข่งขันในการดำเนินธุรกิจการจำหน่ายไอศกรีมเป็นไปอย่างคึกคักนั้น ทางด้านผู้บริโภคที่กลายเป็นผู้อำนาจในตลาดการเมืองสมัยใหม่ ก็เกิดกระแสการบริโภคเพื่อสุขภาพที่ดีของคนรุ่นใหม่ที่ต้องใช้พลังงานในชีวิตประจำวันน้อยลง จนการบริโภคอาหารพลังงานมีล้นเกินเกิดเป็นปัญหาขึ้น และสินค้าอย่างไอศกรีมที่อุดมไปด้วยครีม นม และน้ำตาลที่ให้พลังงานสูงและมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยในยุคที่พลังงานและไขมันเป็นปัญหาต่อสุขภาพเช่นนี้ ก็ทำให้ตลาดไอศกรีมต้องปรับตัวออกผลิตภัณฑ์ที่ห่วงใยใส่ใจกับสุขภาพ และใช้กระแสความห่วงใยสุขภาพเป็นจุดขายออกมาสู่ตลาด ซึ่งเริ่มจากประเทศเจ้าของลิขสิทธิ์ไอศกรีมคือสหรัฐอเมริกา ก่อนแล้วจึงขยายแฟรนไชส์มาสู่ประเทศไทยด้วยในเวลาต่อมา อันเป็นช่องทางเดียวกันกับการขยายตัวของแฟรนไชส์ไอศกรีมก่อนหน้านี้แน่นอน

ในทศวรรษที่ 2530 ที่ตลาดไอศกรีมกำลังขยายตัวอย่างมาก เมื่อมองพฤติกรรมผู้บริโภคของคนไทยก็พบว่า มีบางกลุ่มที่หันมาเน้นเรื่องการกินเพื่อสุขภาพ เรียกได้ว่าเอาใจใส่กับสุขภาพของตนเองมากกว่าแต่ก่อน¹⁶⁷ และตลาดของสินค้าสุขภาพนี้ก็กลายเป็นตลาดเฉพาะด้วย

ดังการเข้ามาในตลาดไอศกรีมเพื่อสุขภาพของไอศกรีมโยเกิร์ตที่มีการทำความถึง โยเกิร์ต (Yogurt) หรือนมเปรี้ยวเข้ามาบุกตลาดเมืองไทยเมื่อประมาณ 20 ปีมาแล้ว (ดูภาพที่ 16 ในหน้าถัดไป) ในตลาดอาหารนมโยเกิร์ตแต่เดิมมีเพียงนมเปรี้ยวยาคูลท์เป็นผู้นำตลาดอยู่ มาระยะหลังมานี้คนไทยเริ่มตื่นตัวในการบริโภคอาหารเพิ่มขึ้น โยเกิร์ตสำหรับดื่มได้พัฒนามาเป็นครีมโยเกิร์ตชนิดข้น เช่น ยี่ห้อโยเพลท์ ดัชมิลล์ และโยเกิร์ตจากค่ายโฟร์โมสต์ ตลาดโยเกิร์ตพร้อมดื่มจึงเริ่มมีสีสันหลายหลากสไตล์ออกมาให้ผู้บริโภคลิ้มลอง

¹⁶⁶ “บาสกิ้น-ร็อบบิ้นส์ แฟรนไชส์ระดับพรีเมียม,” โลกการค้า 5: 40 (ธันวาคม 2541):

60 .

¹⁶⁷ “เปิดโลกไอศกรีมเย็น ๆ เพื่อสุขภาพที่ดี,” MARKETING REVIEW 4: 46 (2543):

60.

ภาพที่ 16

โฆษณาโยเกิร์ตที่เสนอเป็นอาหารสุขภาพและดีต่อรูปร่าง

โยเกิร์ต ช่วยลดน้ำหนัก

เลิกอ้วนกันเสียที ปฏิญาณกับตัวเองสิครับว่าต่อไปนี้คุณจะได้รับประทานของหวาน ๆ และอาหารจุกจิกทุกชนิด เพราะสิ่งเหล่านี้นอกจากไม่มีประโยชน์แล้วยังเพิ่มแคลอรีให้แก่ร่างกายมากเกินไปจนต้องการด้วย คุณควรเลือกรับประทานแต่อาหารที่มีแคลอรีต่ำและโปรตีนมาก ดังเช่นโยเกิร์ต... ผลิตภัณฑ์นมสดครีมที่มีไขมันต่ำพร้อมจะช่วยให้คุณน้ำหนักได้อย่างแน่นอน โยเกิร์ตจะช่วยทำให้ผิวพรรณของคุณสดใส เปล่งปลั่งชวนมอง

โยเกิร์ตของไฟร์ไมสตรัสอร่อย ย่อยง่าย บรรจุกว้างขนาดกะทัดรัด มีให้เลือกทั้งชนิดธรรมชาติและชนิดที่มีผลไม้สดประกอบ เช่น สับปะรด แอปเปิ้ล และสตรอเบอรี่


โยเกิร์ตไฟร์ไมสตรัสพร้อมผลไม้สดที่คุณชื่นชอบ
ผลิตจากนมแท้จากฟาร์มโคนม



(ภาพจาก สตรีสาร ปีที่ 26 ฉบับที่ 21 วันที่ 2 กันยายน 2516)

แต่คำว่า “ไอศกรีมโยเกิร์ต” หรือ Frozen Yogurt นั้นคนไทยเพิ่งจะรู้จักโดยมีบริษัทในเครือไทยรุ่งเรืองอุตสาหกรรม ได้ซื้อลิขสิทธิ์แฟรนไชส์เพื่อจำหน่ายไอศกรีมโยเกิร์ต TCBY (The Country's Best Yogurt) จากอเมริกา โดยวางตลาดด้วยการเปิดร้านขายไอศกรีมโยเกิร์ตที่ไม่มีส่วนผสมของไขมัน กินแล้วไม่อ้วน ทำให้ผิวพรรณดีและช่วยระบบขับถ่าย โดยตลาดไอศกรีมชนิดใหม่นี้ล่าสุดนี้มุ่งเจาะกลุ่มคนที่มีการศึกษาค่อนข้างสูง และคนรุ่นใหม่ที่จะหวังรักษาสุขภาพที่มีกำลังซื้อพอสมควร โดยมีคาดว่าตลาดของไอศกรีมโยเกิร์ตคงจะก้าวไกลพอสมควร เพราะเดี๋ยวนี้คนไทยเริ่มตื่นตัวหันมาใส่ใจกับสุขภาพร่างกายจนเกือบจะเป็นแฟชั่นไปแล้ว¹⁶⁸

การนำเสนอของไอศกรีมโดยใช้เรื่องสุขภาพเป็นจุดขาย จึงเป็นกลยุทธ์ทางการตลาดที่สำคัญตัวหนึ่งที่ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของกระแสสุขภาพของผู้บริโภค ดังที่ไอศกรีมยี่ห้อเวอร์ลาวิปนำมาใช้ ด้วยการนำเสนอเรื่องส่วนผสมที่เป็น “ธรรมชาติ” ว่า เวอร์ลาวิปอาจจะจะเป็นของหวานเพื่อสุขภาพที่ดีที่สุด ที่ค้นพบโดยบังเอิญในครัวของคุณย่า Ellen Reed ในปีค.ศ.1900 ณ เมือง Omaha รัฐเนแบรสกา (Nebraska) ประเทศสหรัฐอเมริกา อันเป็นต้นตำรับโบราณที่ประกอบด้วย นมสด ครีมสด และส่วนผสมจากธรรมชาติที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ส่วนผสมเหล่านั้นทุกวันนี้ก็คือ Pressure Whipped ไอศกรีมเวอร์ลาวิป เมื่อกดออกมาจากเครื่องจะมีลักษณะคล้ายรูปแฉ้ เวอร์ลาวิปมีส่วนประกอบพื้นฐานสำคัญอยู่ 2 ชนิด คือ วนิลาและช็อกโกแลตที่สามารถแปรออกมาได้หลายรสตามที่ลูกค้าต้องการ สามารถผสมกับผลไม้สด ๆ ตามฤดูกาลได้ทุกชนิด และลูกกวาดต่าง ๆ ตามที่ต้องการ นำเข้าเครื่องผสมปั่นสด ๆ นำออกจำหน่ายได้เลยโดยไม่ต้องนำไปแช่แข็งเหมือนไอศกรีมทั่วไป¹⁶⁹

ซึ่งกระแสอาหารสำเร็จรูปที่นำเสนอว่าอาหารสำเร็จรูปที่ตนเองผลิตและจำหน่ายนั้นเป็นของที่ปรุงหรือทำมาจาก “ธรรมชาติ” เพื่อแสดงความหมายว่าอาหาร “ธรรมชาติ” ดีต่อสุขภาพ ดังที่ “สิทธิไชย” ได้พูดถึงประเด็นนี้ว่า “ธรรมชาติอาจสร้างให้มนุษย์เราอยู่กับของที่ใกล้ธรรมชาติ ครั้นมาพลิกแพลงให้ห่างธรรมชาติออกไป ก็เลยเกิดโรคกันได้ง่าย อย่างหวานช็อกโกแลต เป็นหวานที่เกินกว่าธรรมชาติจะให้ได้ กินเข้าไปมาก ๆ คงทำให้ระบบต่าง ๆ ในร่างกายต้องปรับตัวไม่

¹⁶⁸ พรรณวดี (นามแฝง), “ระเบิดศึกไอศกรีมมูลค่า 2,000 ล้าน,” ผู้นำธุรกิจ 5: 5 (พฤษภาคม 2534): 140.

¹⁶⁹ “เวอร์ลาวิปไอศกรีมน้องใหม่ รุกตลาดแฟรนไชส์ขอเกิดด้วยคน,” คลังสมอง 9: 93 (มิถุนายน 2534): 139-140.

มากก็น้อย และอาจเป็นเหตุหนึ่งที่ทำให้อะไร ๆ ในตัวกลายเป็นไม่ปกติ”¹⁷⁰ ดังนั้นการบริโภคอาหารธรรมชาติ ส่วนหนึ่งจึงเป็นไปเพื่อตอบสนองความต้องการทางจิตใจหรือจิตสำนึกของผู้บริโภคนั่นเอง

มีการคาดการณ์ว่าตลาดไอศกรีมสุขภาพในประเทศไทยคงจะขยายตัวอย่างต่อเนื่องเนื่องจากอัตราการบริโภคไอศกรีมของคนไทยของคนไทยยังต่ำ ตกประมาณ 0.4 ลิตร/คน/ปี คาดว่าจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอีก 25-30% ซึ่งนับว่าเป็นตัวเลขที่ไม่น้อยเลยทีเดียว โดยการขยายตลาดที่น่าจับตามองคือไอศกรีมที่ทำจากนมไร้ไขมัน (Non-Fat Skim Milk) และไอศกรีมที่ผลิตจากโยเกิร์ตที่ให้ปริมาณน้ำตาลน้อยมาก¹⁷¹ และมีภาพพจน์ของการเป็นไอศกรีมที่ดีมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ซึ่งคงจะสามารถเติบโตในเมืองไทยอีกมากทีเดียว

กล่าวโดยสรุปแล้วการเติบโตขึ้นของตลาดไอศกรีมนั้น เกิดจากการขยายตลาดด้วยการสร้างกลุ่มเป้าหมายทางการตลาดให้กว้างขึ้นจากเดิมที่มีแต่เด็กและวัยรุ่น มาเป็นคนทุกเพศทุกวัย รวมทั้งการทำให้ไอศกรีมกลายเป็นของกินที่ไม่ต้องอาศัยกาลเทศะที่สามารถกินได้ตลอดเวลาซึ่งสามารถขยายตลาดได้อย่างกว้างขวาง และทำให้ตลาดสินค้าประเภทนี้เติบโตขึ้นมาก รวมทั้งเมื่อเกิดกระแสรักสุขภาพที่รังเกียจไขมันและน้ำตาลทรายขึ้น ไอศกรีมที่สร้างจุดขายเพื่อสุขภาพก็เกิดขึ้นมารองรับตลาดคนกลุ่มนี้ด้วยการขายไอศกรีมโยเกิร์ตให้เป็นทางเลือก อันเป็นกลไกการขายสินค้าในตลาดจากความต้องการของลูกค้าด้วยการสร้างความหมายใหม่ให้กับสินค้า โดยการผลิตสัญลักษณ์ใหม่มาสวมทับกับสินค้านั้นเอง และการขยายตลาดที่ได้ผลอีกประการหนึ่งที่เป็นบริบทของเมืองไทยก็คือการแข่งขันกันเพิ่มช่องทางการจำหน่ายไอศกรีมให้มากที่สุดและทั่วถึงที่สุด ผ่านการเพิ่มตู้แช่ตามร้านค้าตั้งแต่ในห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์สโตร์ ร้านสะดวกซื้อยันร้านชำ และอีกวิธีหนึ่งที่เป็นต้นแบบความสำเร็จของธุรกิจนี้ที่มีมานานก็คือการขายโดยใช้รถเข็นแบบเคลื่อนที่ไปตามตรอกซอกซอยต่าง ๆ อย่างทั่วถึงเพื่อตอบสนองแรงซื้อและวัฒนธรรมการรอซื้อขนมและของกินเล่นที่มีมาขายถึงบ้านที่เคยมีมาแต่ในอดีต

¹⁷⁰ สิทธิไชย (นามแฝง), “ลดเพื่อหล่อ,” สตรีสาร 46: 32 (24 ตุลาคม 2536): 49.

¹⁷¹ พรรณวดี (นามแฝง), “ระเบิดศึกไอศกรีมมูลค่า 2,000 ล้าน,” น. 140.

4.6 สรุป

รูปแบบของวิถีชีวิตประจำวันที่เปลี่ยนแปลงไปของคนสังคมได้ก่อให้เกิดวัฒนธรรมใหม่ๆ เกิดขึ้นอย่างไม่หยุดยั้ง การไปย้อนอธิบายการเกิดขึ้นของวัฒนธรรมและวิถีชีวิตประจำวันที่เปลี่ยนแปลงมานั้น อาจจะทำให้มองเห็นถึงปัจจัยหรือเหตุผลที่สามารถจะทำความเข้าใจและเรียนรู้ได้ติดตามมา ดังจะเห็นได้จากการไปพิจารณาการเกิดขึ้นของวัฒนธรรมการรับประทานอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดที่มีสัญลักษณ์และความหมายหลายชุดสัมพันธ์อยู่อย่างยากจะแยกออกได้ชัดเจน ซึ่งได้ทำให้ความนิยมรับประทานไอศกรีม กาแฟหรือน้ำชา และน้ำอัดลมได้เปลี่ยนแปลงมาโดยตลอดและเกิดขึ้นบนพื้นฐานของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมด้านอื่นประกอบด้วย

ดังการดื่มกาแฟที่ได้รับความนิยมขึ้นทั้งที่ในวัฒนธรรมดั้งเดิมเครื่องดื่มที่เป็นที่นิยมแพร่หลายมีเพียงแค่น้ำกับเหล้า แต่การดื่มกาแฟเป็นเครื่องดื่มทางสังคมแบบใหม่ที่ตอบสนองรูปแบบชีวิตสมัยใหม่ที่ต้องทำงานเป็นเวลาแน่นอน และเมื่อทำงานต่อเนื่องกันไปนาน ๆ ก็เกิดความอ่อนเพลียจึงต้องอาศัยกาแฟมาบำรุงร่างกาย แต่ก็ไม่ใช่เป็นการดื่มแต่กาแฟอย่างเดียวต้องมีการชงรสให้น่าดื่มและต้องมีของแถมอีกด้วย ภาพของกาแฟกับการพักผ่อนจากการทำงานหนักในระบบทุนนิยมจึงเกิดขึ้น ก่อนจะเปลี่ยนไปเป็นการดื่มที่มีภาพเป็นอย่างอื่นอีกหลายอย่างต่อมา หรือไอศกรีมที่เดิมถูกสร้างภาพให้สอดคล้องสมพงษ์กับเด็กว่าเป็นอาหารการกินของเด็ก จนต่อมาด้วยกลไกการตลาดแบบทุนนิยมที่ต้องการให้ได้ลูกค้าและกำไรมากที่สุด การกินไอศกรีมจึงแพร่หลายไปสู่ความนิยมของคนในวัยอื่นจนกลายเป็นอาหารหวานที่นิยมกันทั่วทั้งสังคมไทยพร้อม ๆ กันกับการขยายตัวของเศรษฐกิจที่คนมีอำนาจจะซื้อ makin มากขึ้น กระทั่งน้ำอัดลมที่สร้างภาพลักษณ์และคุณค่าในทางสังคมผ่านการมี “รสชาติ” อันน่าพึงพอใจและผนวกให้มีสัญลักษณ์ของ “ความทันสมัย” ในระบบของการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ของระบบทุนนิยมก็สามารถกลายเป็นเครื่องดื่มในชีวิตประจำวันของผู้คนได้อย่างรวดเร็ว

เหล่านี้พิจารณาได้ว่าการสร้างความหมายของสินค้าให้ผู้คนมาบริโภคอยู่เสมอเป็นหัวใจของการบริโภคในโลกทุนนิยม ซึ่งต้องผลิตสัญลักษณ์มา “ครอบ” หรือสวมทับสินค้าอยู่เสมอ ซึ่งเป็นคุณลักษณะสำคัญในตรรกะบริโภคสินค้าของคนยุคใหม่เป็นต้นมา และผลที่สินค้าในวิถีชีวิตประจำวันสมัยใหม่ถูกบริโภคไม่หยุดยั้งนี้อีกด้านหนึ่งโดยไม่ได้ตั้งใจก็คือเกิดการบริโภคเอาน้ำตาลทรายและรสชาติความหวานเพิ่มขึ้นไปพร้อมกันด้วย

การเมืองเรื่องความหวาน: สุขภาพและการแพทย์กับความหมายที่ซ่อนอยู่ในสำรับ

รสชาติหวานหรือความหวานไม่ใช่เป็นเพียงแค่รสชาติตามธรรมชาติที่ลิ้นรู้สึกอย่างเชื่องชื่อนั่น แต่ความหวานเป็นรหัสความหมายทางวัฒนธรรมที่ถูกสร้างขึ้นมาจากมนุษย์และแปรเปลี่ยนไปตามสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป กระบวนการสร้างความหมายและการดำรงอยู่ของสัญญาณต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความเป็นหวานเป็นกระบวนการทางสังคมรูปแบบหนึ่งที่สามารถอธิบายและวิเคราะห์ได้ในเชิงประวัติศาสตร์ และสามารถค้นหาตัวแปรหรือสิ่งที่มีอิทธิพลต่อการก่อร่างสร้างความหมายของความหวานในช่วงเวลาต่าง ๆ

ในบทนี้ต้องการแสดงให้เห็นถึงจุดเปลี่ยนสำคัญที่มีต่อวัตถุในชีวิตประจำวันเช่น น้ำตาลที่เกิดจากวิถีคิดและวิธีมองจากแง่มุมทางด้านสุขภาพหรือการแพทย์ โดยจะสำรวจแนวคิดว่าด้วยผลของน้ำตาลที่ทำให้เกิดโรคภัยหรือผลที่มีต่อสุขภาพในแง่ของความคิดและมุมมองหรือวาทกรรมที่ถูกสร้างขึ้นโดยไม่พยายามไปพิสูจน์ความจริงเชิงประจักษ์ แต่จะแสดงให้เห็นว่าสังคมได้รับรู้ ให้ความหมายหรือตระหนักต่อเรื่องของน้ำตาลกับสุขภาพอย่างไรบ้าง โดยต้องการอธิบายให้เห็นถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากอิทธิพลของการแพทย์และความรู้เรื่องสุขภาพ รวมทั้งความคิดหรือมุมมองเกี่ยวกับร่างกายว่าด้วยความสวยงามที่มีผลต่อการสร้างความหมายชุดต่าง ๆ ของความหวานขึ้นในสังคมไทย ตั้งแต่การแพทย์สมัยใหม่เริ่มเข้ามามีบทบาทในวัฒนธรรมสุขภาพไทย และเป็นตัวกำหนดถึงการกินที่มีผลต่อสุขภาพหรือที่เรียกกันว่าโภชนาการสมัยใหม่ได้เข้ามามีส่วนสำคัญในวิถีชีวิตของคนไทยอย่างไร แล้วต่อมาได้ส่งผลกระทบต่อรูปแบบการกินอาหารรวมทั้งการกินอาหารหวานของคนในสังคมไทยอย่างไร และเมื่อเกิดปัญหาจากการกินพลังงานจากน้ำตาลมากขึ้นนั้น การสร้างความหมายและวิถีคิดเกี่ยวกับความหวานได้เปลี่ยนแปลงและส่งผลกระทบต่อการกินอาหารในชีวิตประจำวันของผู้คนอย่างไรบ้าง รวมทั้งบทบาทของสารให้ความหวานทดแทนที่เข้ามามีอิทธิพลในการกินอาหารมากขึ้นเกิดจากสาเหตุใด เหล่านี้คือสิ่งที่ต้องอธิบายและวิเคราะห์ให้เห็นในบทนี้ต่อไป

5.1 วิทยาศาสตร์การแพทย์การสร้างความรู้แบบใหม่ในสังคมไทย:

การก่อตัวของโภชนาการสมัยใหม่ในสังคมไทย

5.1.1 อาหารและสุขภาพจากการกินที่ขาดมาสู่การกินที่เกิน

ปรากฏการณ์ของการกินอาหารที่เกี่ยวกับสุขภาพหรืออาจเรียกว่า “ภาวะโภชนาการ” ของประเทศต่าง ๆ ทั่วโลกต่างก็ประสบกับสภาวะการณ์คล้ายคลึงกันทั่วโลก นั่นคือการกินในทางโภชนาการจะเริ่มขึ้นด้วยการส่งเสริมหรือรณรงค์ประชาชนกินอาหารให้ครบหรือเพิ่มสารอาหารที่ขาดให้ครบเพื่อแก้ปัญหาขาดสารอาหาร แต่เมื่อเศรษฐกิจและสังคมของแต่ละประเทศเจริญเติบโตขึ้นมาแล้วก็จะเปลี่ยนไปเป็นการมีภาวะโภชนาการเกิน ซึ่งก็ต้องอาศัยการวางแผนโภชนาการจากภาครัฐมาแก้ปัญหา ซึ่งอาจมีความแตกต่างกันในวิธีการของแต่ละสังคมด้วย อาทิ ในประเทศสหรัฐอเมริกาการแก้ปัญหานี้ ได้มีการต่อรองจากภาคเอกชนและประชาสังคมอย่างกว้างขวางของการกำหนดปริมาณอาหาร โดยเฉพาะในประเด็นการให้รับประทานน้ำตาลให้น้อยลงได้รับการคัดค้านและประท้วงจากอุตสาหกรรมน้ำตาลและอุตสาหกรรมผลิตอาหารอย่างกว้างขวาง ให้เปลี่ยนไปใช้คำว่าให้รับประทานให้ “เหมาะสม” แทน¹

การรับเอาวาทกรรมทางการแพทย์และการสาธารณสุขสมัยใหม่ที่ได้พิจารณา และให้ความสำคัญกับการกินอาหารในฐานะที่เป็นสิ่งสำคัญในการบำรุงรักษาสุขภาพในสังคมไทยเกิดขึ้นหลังจากการแพทย์สมัยใหม่ในด้านที่เกี่ยวกับการรักษาโรคระบาดและการรักษาโรคภัยไข้เจ็บประสบผลสำเร็จพอสมควรแล้ว ราวครึ่งหลังของพุทธศตวรรษที่ 25 (ราวทศวรรษ 2470-2480) ซึ่งการคำนึงถึงการแพทย์แบบป้องกันหรือการสาธารณสุขก็ได้ริเริ่มขึ้น

ส่วนหนึ่งเป็นเพราะความรู้เรื่องการกินอาหารให้ครบตามหมวดหมู่ตามหลักการโภชนาการ ที่สร้างสำนักการกินเพื่อการมีสุขภาพที่ดี ได้แพร่หลายอย่างมากช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 1² ในช่วงเกิดวิกฤตเศรษฐกิจทั่วโลก (great depression) ในสหรัฐอเมริกาและแถบยุโรปได้เกิดภาวะความอดอยากและเกิดโรคขาดสารอาหารกันมาก การค้นพบวิตามินต่าง ๆ เช่น วิตามินซีที่สามารถแก้ปัญหาโรคเลือดปิดลักเปิด และวิตามิน B1 หรือ thiamin แก้โรคเหน็บชา เป็นต้น การ

¹ Marion Nestle, Food Politics: How The Food Industry Influence Nutrition and Health (Berkley: University of California Press, 2002), p 67-84.

² ธเนศ วงศ์ยานนาวา. “ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร ‘ประชาธิปไตย’,” ศิลปวัฒนธรรม. 24: 4 (กุมภาพันธ์ 2546): 139.

แนะนำให้กินอาหารที่มีวิตามินให้แก่ประชาชนเพื่อแก้ปัญหาโภชนาการจึงได้ทำกันอย่างแพร่หลาย³

ซึ่งเป็นระยะเวลาเดียวกันที่บุคคลากรทางการแพทย์ในประเทศไทยที่เป็นผลจากการปรับปรุงหลักสูตรการแพทย์ของมูลนิธิโรคกีเฟลเลอร์ ได้รับทุนการศึกษาไปเรียนวิชาการใหม่ ๆ เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการที่กำลังตื่นตัวอยู่ในสหรัฐอเมริกาขณะนั้น และต่อมาแพทย์เหล่านั้นได้นำเอาวิชาความรู้เหล่านั้นมาปฏิบัติการในประเทศไทย ซึ่งก็ตรงกับความต้องการของรัฐบาลสยาม ที่ต้องการเพิ่มประชากรมีคุณภาพให้กับสังคมการเมืองไทยในการสร้างรัฐสมัยใหม่อยู่ในช่วงนั้น โดยเฉพาะหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองในปี พ.ศ. 2475 ที่ระบอบการเมืองใหม่ได้ให้ความสนใจกับการสร้างคุณภาพของประชากรเพื่อความรุ่งเรืองของประเทศ ซึ่งในการนี้การแพทย์สมัยใหม่และการสาธารณสุขก็กลายเป็นเครื่องมือสำคัญของรัฐ⁴ และรัฐบาลมีนโยบายในการที่สร้างให้รัฐไทยกลายเป็น “รัฐเวชกรรม” มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2477⁵ ซึ่งก็มีผลให้การแพทย์และการสาธารณสุขได้ขยายตัวและกลายเป็นสถาบันทางสังคมและสถาบันผลิตความรู้เกี่ยวกับสุขภาพและเข้ามามีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตประจำวันของคนไทยอย่างยิ่งในเวลาต่อมา

การแพทย์เชิงป้องกันสาขาหนึ่งที่เริ่มดำเนินการอย่างจริงจังหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองก็คือ นโยบายเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการของประเทศไทยซึ่งได้เริ่มขึ้นในราวปลายทศวรรษ 2470 โดยมีนายแพทย์ยงค์ ชูติมา (เดิมชื่อยงฮั้ว ชิวเจริญวงศ์ ก่อนจะเปลี่ยนมาเป็นนายแพทย์ยงค์ ชูติมาในภายหลัง มีบทบาทในการบุกเบิกงานด้านอาหารและโภชนาการที่สำคัญ

³ Levenstein, Harvey. (1993). Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America. (New York: Oxford University Press. 1993). pp. 9-23.

⁴ ดูรายละเอียดใน ชชาติชาย มุกสง, “วาทกรรมทางการแพทย์กับนโยบายการสร้างชาติสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม (พ.ศ. 2481-2487)”, (บทความนำเสนอในการสัมมนาเนื่องในเกษียณอายุ 60 ปี อาจารย์ ชยันต์ วรรธนะภูติ เรื่อง “สังคมศาสตร์บูรณา: วิชาการวิธีของความรู้” ห้องประชุมเชียงใหม่-เชียงใหม่ ศูนย์การประชุมนานาชาติมหาวิทยาลัยเชียงใหม่, วันที่ 20-21 มกราคม 2547).

⁵ ดูรายละเอียดใน ทวีศักดิ์ เผือกสม. การแพทย์สมัยใหม่ในสังคมไทย: เชื้อโรค ร่างกายและรัฐเวชกรรม. (รายงานวิจัยส่วนหนึ่งของโครงการภูมิปัญญาทักษิณจากวรรณกรรมและพฤติกรรม พ.ศ. 2544-2547, สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), 2545).

อย่างมากคนหนึ่ง) เป็นผู้รับผิดชอบสำคัญได้เขียนเล่าเอาไว้ถึงการเกิดขึ้นของความรู้เรื่องการกินที่มีต่อสุขภาพเอาไว้ในปี พ.ศ. 2482 ว่า

จะเพาะอย่างยิ่งที่เกี่ยวกับการกินคือกินอย่างไรจึงจะดีนี้ ความรู้ในเรื่องนี้ขึ้นเดิมคับแคบมากเพิ่งจะมาแพร่หลายกว้างขวางขึ้นก็เมื่อไม่ถึง ๒๐ ปีมานี้เอง และเพิ่งจะมาตื่นตัวขึ้นในประเทศไทยก็ในยุคนี้ ด้วยเหตุที่นั่นวัตถุประสงค์ของเอกสารสาธารณสุขฉบับนี้จึงมุ่งหมายไปในทางที่จะเผยแพร่เรื่องซึ่งเกี่ยวกับอาหารการบริโภคตามหลักวิทยาศาสตร์อันเป็นเรื่องที่กำลังอยู่ในความสนใจของประชาชนทั่วไป⁶

โดยระยะแรกเน้นการรณรงค์ให้ประชาชนเห็นความสำคัญของการกินเพื่อให้มีสุขภาพดี อาทิการชูคำขวัญ “กินข้าวน้อย ๆ กินกับมาก ๆ” เพราะคนไทยมีอาหารอุดมสมบูรณ์ในการกินก็จริงแต่การกินของคนไทยยังต้องการการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงอย่างมาก ทางกรมสาธารณสุขจึงได้ตั้งกองอาหารขึ้นเพื่อแนะนำการกินที่ถูกต้องกับประชาชน⁷

การตั้งกองอาหารนั้นมาจากการเสนอโครงการส่งเสริมอาหารของชาติที่ต้องการตั้งหน่วยงานขึ้นมาทำหน้าที่ในการดูแลและแนะนำการกินของประชาชนให้ถูกต้องตามหลักการแพทย์และการสาธารณสุขเป็นการเฉพาะ ดังปรากฏหนังสือด่วนจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย ซึ่งขณะนั้นกรมสาธารณสุขสังกัดอยู่ ถึงเลขาธิการรัฐมนตรี ลงวันที่ 5 ตุลาคม 2481 ความว่า

ด้วยกรมสาธารณสุขได้เสนอว่า เนื่องจากการสืบสวนค้นคว้าตามหลักวิชาการในทางการแพทย์และการสาธารณสุข ปรากฏว่า ในเวลานี้การบริโภคอาหารของพลเมืองในประเทศสยามโดยทั่ว ๆ ไป ส่วนมากยังบกพร่องไม่ถูกต้องตามหลักวิชาการอันเป็นเหตุสำคัญที่ทำให้พลเมืองมีร่างกายไม่เจริญเติบโตและมีกำลังพอที่จะต้านทานต่อโรคภัยไข้เจ็บอื่น ๆ ที่มารบกวนได้ ซึ่งต้องเสียชีวิตไปเพราะเหตุนี้เป็นจำนวนปีละมาก ๆ นอกจากนั้นสำหรับผู้

⁶ กรมสาธารณสุข, กระทรวงมหาดไทย, อาหารของเรา (พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2482), น. 12.

⁷ วิณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์, วิวัฒนาการงานโภชนาการ (นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545).

ทรงชีวิตอยู่ได้ก็มีกำลังร่างกายอ่อนแอซึ่งประกอบกรอาชีฟไม่ได้เต็มที่เยี่ยงคนปกติ ทำให้เกิดอุปสรรคแก่การกสิกรรม อุตสาหะกรรมการเจริญก้าวหน้าของประเทศชาติ จึงได้เสนอโครงการส่งเสริมอาหารของชาติขึ้นเพื่อให้พิจารณาจัดตั้งเป็นองค์การดำเนินการเรื่องนี้ให้เป็นกิจลักษณะต่อไป

กระทรวงมหาดไทยได้พิจารณาแล้วเห็นพ้องด้วยตามโครงการที่กรมสาธารณสุขเสนอมานั้น และโดยจะเพาะความดำริในเรื่องนี้เลขาธิการสันนิบาตชาติได้แจ้งมาทางกระทรวงการต่างประเทศ ขอให้รัฐบาลสยามรับปฏิบัติตามข้อแนะนำที่ปรากฏในรายงานการประชุมว่าด้วยการอนามัยในชนบท ณ เมืองบันดง ซึ่งกระทรวงมหาดไทยได้ตอบรับรองไปแล้วว่าจะยึดถือเป็นแนวสำหรับอนุโลมจัดระเบียบการอนามัยในชนบทให้เหมาะสมสมฐานะและภาวะของประเทศสยามต่อไป เพราะฉะนั้นจึงเห็นว่าเป็นเวลาอันสมควรแล้วที่รัฐบาลจะต้องรีบส่งเสริมกิจการประเภทนี้ให้ก้าวหน้าต่อไป เพื่อประโยชน์แก่อนามัยของพลเมืองให้ดียิ่งขึ้น โดยจัดตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นในกรมสาธารณสุข ซึ่งมีเจ้าหน้าที่ดำเนินการในเรื่องนี้โดยจะเพาะตามจำนวนที่จำเป็น เพราะกิจการที่กล่าวนี้จะต้องปฏิบัติจัดทำเป็นงานประจำซึ่งมีวงกว้างขวาง มีกรณีที่จะต้องติดต่อกับต่างประเทศในทางวิชาการซึ่งได้สอบถามมาเสมอ ๆ และประกอบกับจะต้องศึกษาค้นคว้าใช้หลักวิชาความรู้ของผู้ปฏิบัติงานเป็นพิเศษ เพื่อให้บรรลุสำเร็จสมความมุ่งหมาย จึงได้เสนอโครงการส่งเสริมอาหารซึ่งมีข้อความและเหตุผลแสดงไว้โดยละเอียดมาเพื่อประกอบการพิจารณาพร้อมกับหนังสือ⁸

โดยโครงการนี้พยายามเสนอให้คณะรัฐมนตรีพิจารณาอนุมัติให้ทันในปีงบประมาณ 2482 เพื่อที่กรมสาธารณสุขจะได้ดำเนินการให้บรรลุตามเป้าหมายของโครงการส่งเสริมอาหารของชาติ เนื่องจากปัญหาว่าด้วยการกินทำให้เกิดโรคขาดสารอาหารมีความรุนแรงมาก ดังปรากฏในคำ “ปรารภ” ถึงเหตุผลในการตั้งกองส่งเสริมอาหารที่ประกอบมากับโครงการ ดังนี้

⁸ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0221.27/10 เรื่องโครงการส่งเสริมอาหารของชาติ (5 กรกฎาคม 2581), น. 2.

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

เนื่องจากความอ่อนแอของพลเมือง และความไม่เติบโตสูงใหญ่ให้สมส่วนของพลเมืองหนุ่ม ก็มีการบกพร่องธาตุสำคัญแห่งอาหารเป็นสาเหตุ ฉะนั้นกิจการแพทย์และการสาธารณสุขแผนปัจจุบัน จึงต้องอาศัยวิชาอาหารการบริโภคเป็นรากเป็นฐาน ในต่างประเทศและแม้แต่เมืองขึ้นใกล้เคียงประเทศสยามก็ได้มีการส่งเสริมดำเนินงานอาหารมาเป็นเวลานานแล้ว โดยเหตุต่าง ๆ ดังกล่าว กรมสาธารณสุขจึงเห็นเป็นการจำเป็นและการด่วนในการเสนอตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นในปี ๒๔๘๒ เพื่อจะได้จัดงานนี้ให้เป็นขึ้นเป็นอัน และลงมือดำเนินงานได้ทันทีเพื่อประโยชน์อันใหญ่หลวงต่อประเทศชาติ^๙

นอกจากนั้นในคำปรารภดังกล่าวก็ได้ตั้งข้อสังเกตถึงจำนวนของผู้ตาย ผู้ป่วย และผู้มีสุขภาพอ่อนแอจากสาเหตุ “บกพร่องธาตุสำคัญแห่งอาหาร” น่าจะมีจำนวนน้อยกว่าความเป็นจริงมาก แต่เป็นเพราะระบบรายงานสถิติในประเทศไทยยังไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ จึงมีข้อมูลน้อยกว่าความเป็นจริง โดยเฉพาะผู้ที่ไม่ปรากฏอาการป่วย แต่มีสุขภาพอ่อนแอน่าจะมีจำนวนเป็นล้านคนเลยทีเดียว

โครงการตั้งกองส่งเสริมอาหาร (Division of Nutrition) ดังกล่าวได้รับคำยืนยันจากนายแพทย์ยงฮั่ว (ซึ่งต่อมาได้เปลี่ยนชื่อเป็นนายแพทย์ยง ชุตินา) ผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลงานด้านนี้ในกระทรวงสาธารณสุขอยู่ก่อนหน้านั้น และได้ทำโครงการเกี่ยวกับการส่งเสริมการกินอาหารให้ถูกหลักโภชนาการมาแล้วระยะหนึ่ง ถึงความจำเป็นที่จะต้องจัดตั้งให้มีเป็นกองที่มีเจ้าหน้าที่ประจำขึ้นมารับผิดชอบ เพราะงานด้านอาหารแม้จะเป็นงานที่เพ่งบุกเบิกขึ้นมาใหม่ แต่ก็

^๙ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของชาติ (5 กรกฎาคม 2581), น. 5.

มีความสำคัญที่รัฐบาลต้องให้ความสนใจ ดังจดหมายของนายแพทย์ย้งฮั้ว ในตำแหน่งนายแพทย์
ตรวจการสาธารณสุขภาคเหนือ ลงวันที่ 6 ตุลาคม 2481 ความว่า

เนื่องด้วยผมเห็นว่าอาหารการบริโภคที่เหมาะสมและดีเป็นรากฐานแห่งสุขภาพ
และการแพทย์แผนปัจจุบัน จึงได้รับอนุมัติและส่งเสริมจากอธิบดีและ
นายแพทย์ใหญ่เพื่อดำเนินงานนี้มาโดยลำดับเป็นเวลา ๔ ปีแล้ว โดยความ
เห็นชอบยิ่ง ทางกรมได้เคยให้ผู้ช่วยแพทย์ช่วยผมในงานใหม่นี้บ้างครั้งละ
คนสองคน กิจการอาหารซึ่งเป็นงานใหม่ในสยามก็ได้พยายามแบ่งตัวขยาย
ขึ้นเรื่อย ๆ แต่เนื่องจากงานนี้ไม่มีองค์การและเจ้าพนักงานเพียงพอ จึงได้
ดำเนินไปด้วยความล่าช้า ดังนั้นเพื่อจะให้งานฝ่ายอาหารเป็นงานสำคัญและ
ดำเนินไปโดยผลงามอย่างยั่งยืนต่อประเทศชาติ ผมจึงได้เสนอโครงการตั้งกอง
ส่งเสริมอาหารขึ้นในกรมสาธารณสุขสำหรับ พ.ศ. ๒๔๘๒ ที่ประชุมอ.ก.พ.
กรมตลอดถึงนายแพทย์ใหญ่และอธิบดีก็เห็นพ้องด้วย เพราะในปัจจุบันกาล
วิชาอาหารการบริโภค (Food & Dietetics) ได้ก้าวหน้าเร็วยิ่งจนมี
ความสำคัญเท่าหรือยิ่งกว่าโสตถกรรม (Medicine) ภายในวงการแพทย์แผน
ปัจจุบัน และถ้าพิจารณาในแง่สาธารณสุขแล้วอาหารย่อมสำคัญที่สุดในการ
ป้องกันโรค ปรามโรค และส่งเสริมอนามัยอันแท้จริง (Positive Health) ให้แก่
พลเมืองของชาติ

อนึ่งโรคภัยไข้เจ็บเนื่องจากบกพร่องธาตุสำคัญแห่งอาหารมีดกขึ้นทั่ว
ประเทศและสภาพอ่อนแอ แข็งคด ผอมเตี้ย หรือหย่อนอนามัยมีเต็มบ้านเต็ม
เมือง กองส่งเสริมอาหารที่เสนอตั้งขึ้นใหม่จะได้ลงมือดำเนินงานป้องกันโรค
ปรามโรค และส่งเสริมอนามัยอย่างจริงจัง และภายในระยะเวลาอันไม่นานก็
จะได้แสดงผลให้ประชาชนเห็นชัดว่าอาหารการกินเป็นสิ่งสำคัญยิ่งสำหรับ
ส่วนบุคคลและสำหรับชาติ กิจการต่าง ๆ เกี่ยวกับอนามัยและการสร้างชาติ
(National Reconstruction) ย่อมไร้ผลถาวร หากว่าไม่พิจารณาและส่งเสริม
อาหารการบริโภคให้เป็นฐานอันมั่นคง (Foundation) ประกอบไปด้วย¹⁰

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

ต่อมาเมื่อการประชุมคณะรัฐมนตรีครั้งที่ 34/2481 ในวันที่ 7 ตุลาคม พ.ศ. 2481 ได้พิจารณาเรื่องดังกล่าวแล้วปรากฏว่า “ที่ประชุมรับหลักการและสั่งให้กระทรวงการคลังพิจารณาต่อไป”¹¹ หลังจากกระทรวงการคลังพิจารณาแล้วก็เห็นควรอนุมัติให้จัดตั้งขึ้นได้ จึงได้จัดตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นในกรมสาธารณสุข ซึ่งขณะนั้นสังกัดอยู่ในกระทรวงมหาดไทย ดังปรากฏในพระราชกฤษฎีกาจัดวางระเบียบราชการสำนักงานและกรมในกระทรวงมหาดไทย (ฉบับที่ 12) พ.ศ. 2482 ลงวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2482¹² โดยได้ตั้งกองส่งเสริมอาหารแบ่งเป็น 3 แผนก คือ แผนกกลาง แผนกตำรา และแผนกค้นวิชา

เมื่อได้จัดตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นแล้วก็ได้ดำเนินงานเกี่ยวกับการกินในด้านสุขภาพหลายอย่าง และที่สำคัญก็คือการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารการกินที่ถูกหลักวิชาการ (ขณะนั้นคำว่าโภชนาการยังไม่มีใครเคยกล่าวถึง) ผ่านหลักสูตรการเรียนการสอนนักเรียนในสถาบันการศึกษา และมีการรณรงค์ทางวิทยุกระจายเสียงและสื่อสิ่งพิมพ์ให้ประชาชนกินอาหารตามหลักโภชนาการสมัยใหม่ ดังที่ปรากฏหลักการดำเนินการของกรมส่งเสริมอาหารในเรื่องนี้อย่างชัดเจนที่ระบุว่า “ข้อ 2. การสร้างตำรา 5 ประเภทสำหรับพลเมือง นักเรียนต่าง ๆ นิสิตนิสิตา และเจ้าหน้าที่เช่น แพทย์ พยาบาล และพนักงานต่าง ๆ ข้อ 3. การโฆษณาโดยภาพยนตร์ ภาพนิ่ง โปสเตอร์ สุขพจน์ทางวิทยุ และสุขพจน์ตามทีอื่น ๆ”¹³ ซึ่งทางหน่วยงานที่รับผิดชอบก็คือกองส่งเสริมอาหารเองก็อยากให้ประชาชนทำตามคำแนะนำของรัฐในเรื่องนี้ โดยยกเอาเหตุผลว่า “เพราะฉะนั้นถ้าเราทำไม่ประสงค์จะให้เกิดความเจ็บไข้ขึ้นแก่ตนเองและญาติพี่น้องร่วมชาติแล้วประการที่หนึ่งที่สำคัญยิ่งก็คือ ร่วมมือกับเจ้าหน้าที่ของรัฐบาลปฏิบัติ จัดทำทุกสิ่งตามคำแนะนำชักชวนและร้องขอด้วยความเต็มใจที่สุด”¹⁴

ดังนั้นความรู้ทางการแพทย์สมัยใหม่ในสังคมไทยจึงถูกผลิตขึ้นโดยสถาบันทางการแพทย์และบุคลากรทางการแพทย์ เช่น โรงพยาบาล สถานีอนามัยที่กำลังขยายตัว และที่

¹¹ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของชาติ (5 กรกฎาคม 2581), น. 12.

¹² ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 56 (25 ธันวาคม 2482): 2044-2050.

¹³ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของชาติ (5 กรกฎาคม 2581), น. 6.

¹⁴ กรมสาธารณสุข, กระทรวงมหาดไทย, อาหารของเรา (พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2482), น. 8.

สำคัญก็คือการเผยแพร่ความรู้ทางการแพทย์ผ่านการให้ความรู้ด้านสุขศึกษากับประชาชน ที่ใช้สื่อมวลชนที่กำลังเกิดขึ้นและขยายตัวอย่างมากในสังคมไทยเป็นเครื่องมือสำคัญสำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยีแห่งอำนาจการแพทย์ให้เกิดขึ้นในสังคมไทย

ในกระบวนการสร้างและสืบทอดวาทกรรมชุดนี้ให้กลายเป็นวาทกรรมชุดหลักของสังคมนั้น รัฐบาลได้ใช้วิธีการประชาสัมพันธ์อุดมการณ์ของรัฐแบบใหม่ ๆ ผ่านช่องทางการสื่อสารสมัยใหม่ที่กำลังขยายตัวและได้รับความสนใจจากมวลชนอย่างมหาศาลอยู่ในขณะนั้น อย่างเช่น การใช้วิทยุกระจายเสียงที่เกิดขึ้นหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง ภาพยนตร์ที่ก่อนหน้านี้จะอยู่ในแวดวงคนชั้นสูงแต่หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครองก็เข้าถึงประชาชนทั่วไปมากขึ้น รวมถึงสิ่งพิมพ์ที่ผลิตให้เข้าใจได้ง่ายอย่างโปสเตอร์หรือใบปลิวต่าง ๆ และยักรวมถึงสื่อที่เกิดขึ้นในภาวะความทันสมัยที่เผยแพร่ในหมู่ผู้มีความรู้ เช่น หนังสือพิมพ์ ตำราความรู้ งานวรรณกรรม เป็นต้น

งานตำราหรือการเผยแพร่ความรู้ทางอาหารและการกินเพื่อบำรุงสุขภาพได้พิมพ์ขึ้นหลายเล่มในทศวรรษ 2480 ที่งานโภชนาการเริ่มจะตั้งมั่นขึ้นมาเป็นสาขาหนึ่งของวิทยาศาสตร์ การแพทย์สมัยใหม่ที่ขยายตัวอย่างยิ่งในสังคมไทยเช่นกัน งานวิชาการด้านอาหารการกินเพื่อบำรุงสุขภาพที่สำคัญ เช่นการพิมพ์ตำรา “อาหารของเรา” ของกรมสาธารณสุข กระทรวงมหาดไทยที่พิมพ์ขึ้นเพื่อสนองนโยบายรัฐบาล (ดูภาพที่ 17 ประกอบ ในหน้า 302) ดังปรากฏในคำนำว่า

ถ้าหากว่าได้พยายามจัดให้บริโภคอาหารถูกส่วนครบธาตุแล้วก็จะเป็นอุปกรณ์สำคัญยิ่งในการสาธารณสุขและการแพทย์ ด้วยว่าตามหลักวิชาการของแพทย์ในสมัยปัจจุบันถือกันว่า อาหารเป็นพื้นฐานของสุขภาพถ้าได้จัดให้ได้อินดีก็จะอยู่กันด้วยดี ความเจ็บไข้ได้ป่วยจะลดน้อยลงได้ไม่เจ็บง่ายตายง่ายและร่างกายก็จะสมบูรณ์แข็งแรง สามารถทำประโยชน์ได้เอนกประการทั้งแก่ตนเองและประเทศชาติ โดยจะเพาะอย่างยิ่งจะทำให้เบาแรงและประหยัดเงินในการดำเนินงานสาธารณสุขของประเทศเป็นอันมาก ฉะนั้นเมื่อกรมสาธารณสุขมีโอกาเผยแพร่กิจการเรื่องอาหารในงานฉลองรัฐธรรมนูญ พ.ศ. 2482 จึงได้เรียบเรียงเอกสารสาธารณสุขเรื่อง “อาหารของเรา” นี้ขึ้นเพื่อเสนอแก่พี่น้องชาวไทยทั้งหลาย โดยหวังว่าจะเป็นทางหนึ่งซึ่งช่วยให้นโยบายเรื่องอาหารของกรมสาธารณสุขตามที่กล่าวแล้วข้างต้น¹⁵

¹⁵ กรมสาธารณสุข, กระทรวงมหาดไทย, อาหารของเรา (พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2482), คำนำ.

ซึ่งถือได้ว่าเป็นหนังสือที่เป็นหลักฐานสำคัญและมีความชัดเจนในงานโภชนาการอย่างมาก และได้เผยแพร่ให้เด็กและเยาวชนด้วย เพราะในเล่มมีรูปลายเส้นของอาหารไว้สำหรับเด็กได้ระบายสีเองด้วย นอกจากนี้ก็ยังได้พิมพ์ “ตำราอาหารจากถั่วเหลือง” ขึ้นในงานฉลองรัฐธรรมนูญ พ.ศ.2482 เพื่อชักชวนและส่งเสริมให้ประชาชนหันมานิยมบริโภคถั่วเหลืองซึ่งเป็นอาหารโปรตีนที่สำคัญ¹⁶ หรือการเสนอถึงความสำคัญของวิตามินที่จะต้องได้รับการกินอาหารในหนังสือชื่อ “อายุวัฒนะด้วยอาหาร”¹⁷

โดยปัญหาเร่งด่วนของสมัยนั้นก็คือการกินอาหารโปรตีนน้อยจึงทำให้เกิดการส่งเสริมให้กินอาหารโปรตีนขึ้นในทศวรรษ 2480 ซึ่งหนังสือเล่มสำคัญที่ให้ความสำคัญในการให้เพิ่มการบริโภคโปรตีนอย่างมาก ส่วนการบริโภคอาหารอย่างอื่นไม่ใช่ถูกมองว่าเป็นปัญหาเร่งด่วน ก็คือเรื่อง “เพิ่มกำลังของชาติโดยอาหารการกินตามหลักวิทยาศาสตร์” ดังที่เขียนเอาไว้ว่า

เพื่อความเข้มแข็งแห่งกำลังของชาติ เพื่อทวีจำนวนพลเมืองเพื่อลดอัตราตายและความก้าวหน้า ข้าพเจ้าว่าถึงเวลาอันสมควรแล้วที่ประชาชาติไทยจักต้องลบล้างประเพณีโบราณต่าง ๆ ซึ่งถ่วงความเจริญของประเทศชาติบ้านเมือง และโดยจะเพาะอย่างยิ่งการยกเลิกขนบธรรมเนียมโบราณ ซึ่งบังคับให้เรา กินข้าวมาก ๆ กินกับน้อย ๆ ต่อกันไปขอให้เปลี่ยนเป็น “กินข้าวพอดควรกินกับมาก ๆ “กับในที่นี้หมายความว่าเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ไข่, ปลา, ถั่ว, กุ้ง ไม่ใช่ น้ำพริกหรือแกงเผ็ด”¹⁸

¹⁶ กรมวิทยาศาสตร์, กระทรวงเศรษฐกิจ, ตำราอาหารจากถั่วเหลือง (พระนคร: กระทรวงเศรษฐกิจ, 2481). (เอกสารพิเศษของกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงเศรษฐกิจออกในงานฉลองรัฐธรรมนูญ พ.ศ. 2481)

¹⁷ วิบูลอายุรเวท, พระยา, อายุวัฒนะด้วยอาหาร (พระนคร: โรงพิมพ์อักษรนิติ, 2490).

¹⁸ ยงฮั้ว ชั่วเจริญวงศ์, นายแพทย์, เพิ่มกำลังของชาติโดยอาหารการกินตามหลักวิทยาศาสตร์ (พระนคร: โรงพิมพ์เดลิเมล, 2479), น. 9.

การส่งเสริมให้เพิ่มการบริโภคอาหารโปรตีนได้ทำกันอย่างเข้มข้นและจริงจัง จนถึงกับมีลัทธิโปรตีนนิสึมเพื่อการสร้างชาติขึ้น¹⁹ และการส่งเสริมการกินโปรตีนก็เป็นภารกิจหลักของการแก้ปัญหาทางโภชนาการของไทยจนมาคลี่คลายเอาเมื่อประมาณปลายทศวรรษ 2520 แล้วนี่เองก่อนหน้านั้นปัญหาการขาดแคลนโปรตีนและพลังงานเป็นปัญหาสำคัญอันดับแรก ๆ ของปัญหาโภชนาการของประเทศไทยมาโดยตลอด

ในทศวรรษถัดมาเมื่อมีการตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติขึ้นในปี พ.ศ. 2496 การดำเนินการด้านนโยบายการกินอาหารเพื่อสุขภาพก็ยิ่งทวีความชัดเจนขึ้น ดังปรากฏในรายงานข่าวในนิตยสารสตรีสารว่า “ทางราชการได้แต่งตั้งคณะกรรมการขึ้นคณะหนึ่ง เพื่อดำเนินการแนะนำให้ประชาชนให้รู้จักบริโภคอาหารอันเป็นประโยชน์เรียกว่า คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ มีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขเป็นประธาน ประกอบด้วยกรรมการอีก 11 ท่าน โดยมีแพทย์หญิงอมรา จันทราภานนท์ เป็นกรรมการและเลขานุการ” และได้ตั้งข้อสังเกตถึงการตั้งกรรมการคณะนี้ขึ้นว่า คงเนื่องมาแต่การสำรวจโรคเหน็บชาในจังหวัดภาคเหนือ เช่น เชียงใหม่ ซึ่งผู้แทนองค์การอนามัยโลกได้มาช่วยสำรวจร่วมกับแพทย์หญิงอมรา พบสาเหตุว่าที่คนไทยเป็นโรคเหน็บชากันมากเพราะยังไม่เข้าใจประโยชน์ของอาหาร จึงบริโภคอาหารที่ไม่ได้ประโยชน์ตามความต้องการของร่างกายทำให้เกิดโรคได้ง่าย จึงควรจะมีการค้นคว้าและอบรมแนะนำ²⁰

โดยการสำรวจโรคเหน็บชาดังกล่าวปรากฏอยู่ในรายงานข่าวในนิตยสารสตรีสารก่อนหน้านั้นหนึ่งเดือนในหัวข้อ “แพทย์สตรีสำรวจโรคเหน็บชา จ.ว.เชียงใหม่” ว่าแพทย์หญิงอมรา จันทราภานนท์ แห่งกระทรวงสาธารณสุขร่วมกับนางสาวยีน ธิษะ เจ้าหน้าที่แผนกการอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติได้ออกไปสำรวจราษฎรที่ป่วยด้วยโรคเหน็บชาในจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งระบาดเป็นแก๊วราษฎรถึง 2,000 คน สันนิษฐานสาเหตุว่า ผู้ป่วยขาดธาตุวิตามินด้วยไม่ได้นิยมบริโภคผักและเนื้อสัตว์ ทั้งข้าวที่บริโภคขัดสีขาดธาตุอาหารอันเป็นประโยชน์ ซึ่งควรแก้ไขด้วยการอบรมให้ราษฎรรู้จักคุณค่าของอาหารและการบริโภคที่ถูกหลักวิชา²¹

¹⁹ ดูรายละเอียดใน ก้องสกล กวินวิกุล, “การสร้างร่างกายพลเมืองไทยในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม พ.ศ. 2481-2487,” วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545), น. 89-92.

²⁰ สตรีสาร 4: 68 (ต้นมีนาคม, 2494): 7.

²¹ สตรีสาร 3: 66 (ต้นกุมภาพันธ์, 2494): 7, 74.

ต่อมาคณะกรรมการดังกล่าวได้ทำหน้าที่ในการกำหนดปริมาณและประเภทของอาหารที่ต้องกินในแต่ละวัน โดยการนำเอาหนังสือเล่มเดิมที่เคยพิมพ์เมื่อปี พ.ศ. 2482 คือหนังสือที่ชื่อ “อาหารของเรา” มาปรับปรุงและแก้ไขเพื่อพิมพ์ซ้ำใหม่ ย้ำให้คนไทยเห็นถึงความสำคัญของการกินว่าควรกินอย่างไร และแต่ละอย่างมีคุณค่าทางโภชนาการคิดเป็นพลังงานได้กี่แคลอรี และต้องมีไขมันและวิตามินจำนวนเท่าใด ในการกินอาหารประจำวัน²² รวมทั้งมีตัวอย่างแนะนำการจัดรายการอาหารแต่ละมื้อประจำวันไว้ให้ด้วย

การสร้าง “ภาพตัวแทน” เกี่ยวกับการกินของคนไทยที่ชัดเจน และเป็นที่รู้จักกันมาจนถึงทุกวันนี้ก็คือ “อาหารหลัก 5 หมู่” ซึ่งเป็นผลมาจากการตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ในปี พ.ศ. 2504 ที่ได้พิจารณาอนุมัติให้ใช้ภาพ “อาหารหลัก 5 หมู่ของไทย” ซึ่งองค์การบริหารเทศกิจของสหรัฐอเมริกาได้ร่วมมือจัดทำขึ้น²³ นายแพทย์กำธร สุวรรณกิจผู้มีส่วนสำคัญในการทำงานด้านโภชนาการขณะนั้น ได้เขียนเล่าเอาไว้ว่า การจัดอาหารหลัก 5 หมู่สำหรับคนไทยได้เกิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2504 โดยคณะอนุกรรมการสาขาส่งเสริมอาหารและโภชนาการในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ได้ร่วมกันจัดทำหนังสือขึ้นเล่มหนึ่งชื่อว่า “คู่มือโภชนาการเกษตร และอนามัย” (ดูภาพอาหารหลัก 5 หมู่ที่ปกด้านหลัง ภาพที่ 18 ในหน้าถัดไป) และตีพิมพ์ขึ้นในปี พ.ศ. 2505 เห็นว่าควรจะแนะนำให้ประชาชนกินอาหารให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ ด้วยการแบ่งอาหารเป็นหมวดหมู่ให้ง่ายแก่การจดจำ โดยมีตัวอย่างจากประเทศ สหรัฐอเมริกา และแคนาดา ที่พัฒนาขึ้นในระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยคำแนะนำของสหรัฐอเมริกาในการกินมีทั้งที่แบ่งเป็น 7 และ 4 หมู่ แต่ของไทยได้ปรับปรุงให้เข้ากับสังคมไทยจึงจัดเป็น 5 หมู่²⁴ แต่มีข้อแตกต่างที่อาหารหลักของสหรัฐอเมริกาไม่มีการแนะนำน้ำตาลเอาไว้ในหมู่หลัก แต่ของไทยได้แนะนำน้ำตาลเอาไว้ในหมู่ที่ 2 คือ ข้าว แป้ง และน้ำตาล โดยไม่ได้ให้คำแนะนำว่าควรกินในปริมาณเท่าใด

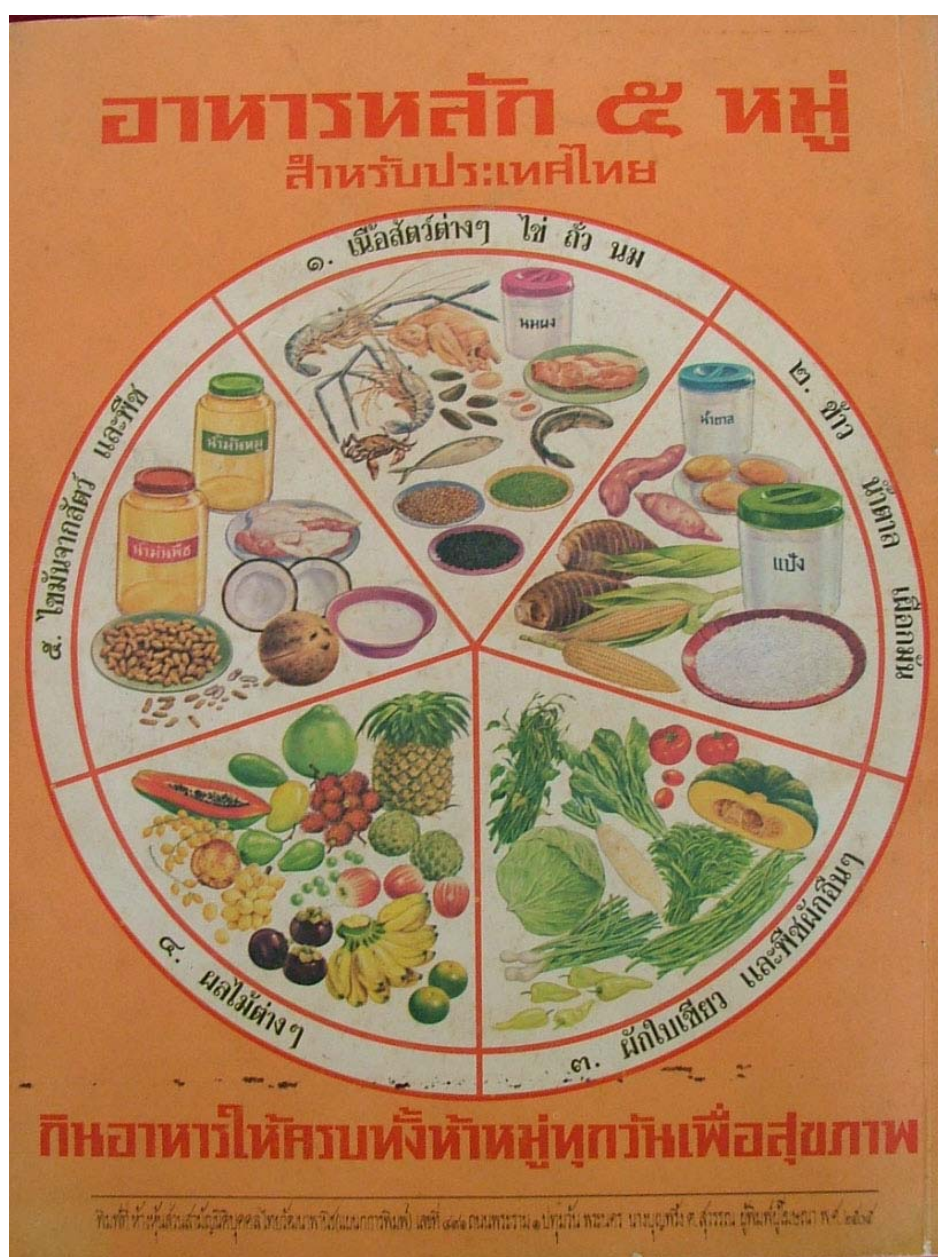
²² กองส่งเสริมอาหาร. อาหารของเรา. (กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2496).

²³ วีระ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์. วิวัฒนาการงานโภชนาการ (นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข, 2545), น. 217.

²⁴ กำธร สุวรรณกิจ, “อาหารหลัก 5 หมู่,” โภชนาการสาร 2: 3 (กรกฎาคม-กันยายน 2511): 1-20.

ภาพที่ 18

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



แต่ผ่านมาประมาณ 40 ปีการสร้าง “ภาพตัวแทน” ใหม่ในการกินที่เรียกว่า “ธงโภชนาการ” ที่ออกมาในปี พ.ศ. 2542 นั้น ได้กำหนดปริมาณการกินเอาไว้เป็นประเด็นหลักโดยกำหนดให้กินน้ำตาลแต่น้อยอยู่ตรงปลายสุดของธง การนำเสนอภาพตัวแทนของการกินตามหลักโภชนาการได้เปลี่ยนแปลงจากรูปวงกลมที่ไม่ได้คำนึงถึงปริมาณมาเป็นรูปพีระมิดที่นำเสนอภาพตัวแทนในเชิงปริมาณให้เห็นด้วย กล่าวคือหมู่อาหารที่กินได้ในปริมาณมากก็อยู่ตรงฐานพีระมิดส่วนที่กินได้น้อยอยู่ตรงยอดพีระมิด (ดูภาพที่ 19 ในหน้าถัดไป) ทั้งนี้อาจเป็นเพราะในหมู่นักโภชนาการก็รับรู้ถึงปัญหาในการบริโภคอาหารบางอย่าง เช่น น้ำตาล เกลือ ไขมันที่เคยส่งเสริมให้บริโภคกันมากในช่วงที่เริ่มแผนโภชนาการ

ปัญหาทางโภชนาการของสังคมไทยที่ต้องเผชิญมาตลอดตั้งแต่มีหน่วยงานด้านอาหารขึ้นในปี พ.ศ. 2482 ก็คือภาวะโภชนาการที่ขาดหรือพร่อง โดยประเทศไทยมีปัญหาเกี่ยวกับโภชนาการเนื่องด้วยโรคขาดอาหารที่สำคัญหลายโรค ได้แก่ โรคขาดโปรตีนและแคลอรี โรคขาดวิตามิน เอ วิตามินบี 1 วิตามิน บี 2 โรคคอพอก โรคโลหิตจาง และโรคนี้ว่ในกระเพาะปัสสาวะ โดยโรคขาดสารอาหารดังกล่าวมีความรุนแรงต่าง ๆ กัน แต่โรคที่รุนแรงและเป็นปัญหามากที่สุดคือโรคขาดโปรตีนและแคลอรีในคนวัยต่าง ๆ ²⁵ และจนกระทั่งปลายทศวรรษ 2520 ปัญหาการขาดสารอาหารที่สำคัญของประเทศไทย ตามที่ระบุไว้ในแผนอาหารและโภชนาการของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 5 (2525-2529) คือ การขาดโปรตีนและพลังงาน (แคลอรี) ปัญหาโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็ก ปัญหาตาบอดจากการขาดวิตามินเอ โรคเหน็บชาจากการขาดวิตามินบีหนึ่ง โรคคอพอกจากการขาดธาตุไอโอดีน โรคปากนกกระจากการขาดวิตามินบีสอง และโรคนี้ว่ในกระเพาะปัสสาวะจากการขาดธาตุฟอสฟอรัส²⁶

ปัญหาเรื่องภาวะโภชนาการเกินจนกลายเป็นปัญหาแม้จะมีแพทย์และบุคคลในวงการสุขภาพได้พูดถึงมาบ้างแล้วตั้งแต่ทศวรรษ 2510 แต่ก็ไม่ใช่ปัญหาสำคัญของปัญหาโภชนาการในขณะนั้น เพราะปัญหาทางโภชนาการในยุคนั้นยังเป็นปัญหาเรื่องการบริโภคที่ไม่เพียงพอแล้ว

²⁵ คณะอนุกรรมการวางแผนพัฒนาอาหารและโภชนาการ, สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, นโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ (กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2519), น. 2.

²⁶ ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ และพัทธนี วินิจจะกุล, “โภชนาการและภาวะสังคม: ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย,” โภชนาการสาร 16: 2-3 (เมษายน-กันยายน 2525), น. 147.

ภาพที่ 19

ธงโภชนาการปลายสุดด้านล่าง คือ น้ำตาล เกลือ และไขมัน



ก่อให้เกิดโรคทางโภชนาการ และกลุ่มคนที่เกิดปัญหาทางสุขภาพที่มาจากการบริโภคอาหารเกินก็ อยู่แต่ในหมู่มั่งมีเท่านั้น และเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นในต่างประเทศมากกว่า ดังนี้

ปัญหาเรื่องความสมบูรณ์ในโภชนาการที่มากเกินไป (Over nutrition) นี้ปรากฏ ในต่างประเทศ และบุคคลบางกลุ่มในประเทศเรา เพราะฉะนั้นโรคอ้วนนี้จึง มักปรากฏในกลุ่มบุคคลที่มั่งคั่ง ชอบรับประทานอาหารบ่อย ๆ อาหารมีไขมัน มาก ๆ เช่น มันหมู เครื่องใน ตับ เนื้อ ไข่ นมสด เนย เหล่านี้เป็นต้น และกลุ่ม บุคคลเหล่านี้ขาดการใช้กำลังกายหรือขาดการออกกำลังกายเป็นเรื่องใหญ่ การปรากฏจึงเริ่มเมื่อมีอายุเข้า 40-50-60 เป็นต้น²⁷

เนื่องจากผู้ที่เสี่ยงต่อภาวะโภชนาการเกินคือคนที่อยู่ดีกินดีมีอยู่น้อยและมีเฉพาะแต่ใน เมืองหลวงเท่านั้น แต่กระนั้นก็ตามปรากฏว่าคนที่กินดีอยู่ดีในเมืองไทยก็มีการตื่นกลัวอันตรายจาก โคเลสเตอรอลดังที่เกิดขึ้นในประเทศที่กินดีอยู่ดีทั้งหลาย จนส่งผลต่อชนชั้นอื่น ๆ ด้วยจนบางคน เลิกกินไข่ไปก็มีซึ่งกระทบต่อนโยบายแก้ปัญหาโภชนาการบกพร่องให้เด็กกินโปรตีนมากขึ้นอยู่ เพราะในขณะนั้นประเทศไทยไม่ได้กินอย่างฟุ่มเฟือยถึงขนาดที่จะก่อปัญหาสุขภาพขึ้นมาได้²⁸

หรือแม้แต่ในทศวรรษ 2520 ภาวะโภชนาการเกินก็ยังไม่เป็นปัญหามากนัก และปัญหา นี้ยังเป็นปัญหาของคนในกลุ่มที่มีฐานะเศรษฐกิจและสังคมดี แต่เกิดปัญหาเพราะบริโภคอาหาร เกินกว่าที่ร่างกายต้องการ โดยเฉพาะพลังงานที่ได้จากไขมันและน้ำมัน และอาหารพวกข้าวแป้ง ทำให้เกิดโรคอ้วน ภาวะไขมันสูงในเลือดและโรคที่เกี่ยวข้อง เช่น โรคความดัน เบาหวาน และ โรคหัวใจขาดเลือด ซึ่งปัญหาเหล่านี้ถูกตระหนักว่าควรจะได้รับ ความสนใจและศึกษาใน รายละเอียดเพื่อป้องกันและแก้ปัญหาที่จะเกิดขึ้นเท่านั้น “แต่เนื่องจากปัญหาการได้สารอาหาร เกินเป็นเรื่องที่เกิดในชนกลุ่มน้อย และเป็นกลุ่มที่มีโอกาสได้รับการบริการทางสังคมสูง โครงการวิจัยนี้จึงไม่ได้มีวัตถุประสงค์ที่จะวิเคราะห์ปัญหานี้แต่เชื่อว่าในอนาคตควรจะได้มี

²⁷ อนงค์ สิริยานนท์. “ลดความอ้วน,” สตรีสาร 24: 40 (16 มกราคม, 2515): 92.

²⁸ อุทัย พิศลยบุตร, “โรคกลัวโคเลสเตอรอล,” โภชนาการสาร 3:1 (มกราคม-มีนาคม 2512): 21.

การศึกษาโดยละเอียดต่อไป”²⁹ เพราะยังไม่ได้เป็นปัญหาทางโภชนาการสำคัญที่ประเทศไทยกำลังเผชิญอยู่ขณะนั้น

แต่ก็มีข้อน่าสังเกตว่าปัญหาภาวะโภชนาการเกินกำลังจะกลายเป็นปัญหาคุกคามสุขภาพที่สำคัญเนื่องจากในปลายทศวรรษ 2520 ได้มีการพูดถึงปัญหาสุขภาพที่เกิดจากการบริโภคเกินของสังคมที่เป็นต้นแบบด้านต่าง ๆ ของความทันสมัยในสังคมไทย คือในสังคมสหรัฐอเมริกาที่กำลังประสบกับปัญหาสุขภาพจากการกินเกินอย่างชัดเจน ซึ่งปัญหาสุขภาพในสหรัฐอเมริกา ที่มีสาเหตุการตายจากโรคเส้นเลือดหัวใจตีบตันเป็นอันดับ 1 เนื่องจากคนอเมริกันมีน้ำหนักเกินเป็นส่วนมาก มีนิสัยรับประทานอาหารจำพวกแป้ง ไขมันมาก โดยใช้น้ำตาลมากเป็นอันดับ 1 ของโลก ร่วมกับการขาดการออกกำลังกายที่เหมาะสมนั่นเอง³⁰ และยังมีการวิพากษ์วิจารณ์หรือหารูปแบบการกินที่ส่งผลดีต่อสุขภาพ ซึ่งพบว่าสังคมญี่ปุ่นแม้จะเป็นประเทศที่พัฒนาเศรษฐกิจแล้ว แต่ลักษณะของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นนั้น พวกเขาเริ่มลดการบริโภคอาหารหวาน ถือว่าเป็นส่วนหนึ่งในการรักษาสุขภาพ³¹

ขณะเดียวกันภาวะการกินในประเทศไทยขณะนั้น การตายจากโรคเส้นเลือดหัวใจอุดตันนั้นเป็นสาเหตุอันดับ 2 รองจากอุบัติเหตุต่าง ๆ วิถีชีวิตของคนไทยก็เริ่มมีการเปลี่ยนแปลงไปคล้ายกับทางตะวันตกมากขึ้น ปัญหาดังกล่าวจึงเป็นปัญหาใหญ่ที่ควรจะต้องรีบแก้ไขและป้องกัน โดยการกินตามหลักโภชนาการและการออกกำลังกาย ด้วยเหตุดังกล่าว “การบริหารกายแบบแอโรบิคจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งต่อชีวิต ในขณะเดียวกันเราควรปลูกฝังนิสัยการรับประทานอาหารให้ดีขึ้น และถูกสุขลักษณะมากขึ้น”³² แต่ปัญหาการกินน้ำตาลก็ไม่ได้ถูกหยิบยกขึ้นมาให้ความสำคัญให้เห็นเด่นชัดนัก

²⁹ ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ และพัทธนี วินิจจะกุล, “โภชนาการและภาวะสังคม: ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย,” น. 147.

³⁰ อภากร กัณหาธัญญ, “การออกกำลังกายแบบแอโรบิคจำเป็นเพียงไร,” สตรีสาร 38: 23 (1 กันยายน 2528): 113.

³¹ วารยา. (นามแฝง). “ลักษณะของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่น,” สตรีสาร 35: 23 (วันที่ 5 กันยายน, 2528): 119.

³² อภากร กัณหาธัญญ, “การออกกำลังกายแบบแอโรบิคจำเป็นเพียงไร,” น. 113.

โดยสรุปจะเห็นว่าในทศวรรษ 2520 ปัญหาโภชนาการที่สำคัญของประชาชนส่วนใหญ่ของประเทศไทยคือ ปัญหาการขาดสารอาหาร³³ กล่าวคือ ปัญหาการขาดโปรตีนและพลังงานเป็นปัญหาโภชนาการที่สำคัญที่สุดของประเทศไทย ทั้งนี้เพราะเป็นปัญหาที่พบได้ในทุกกลุ่มอายุ และส่งผลต่อเนื่องให้เกิดการขาดสารอาหารอื่น ๆ ด้วย เพราะอาหารที่ให้โปรตีนและพลังงานมักจะมีสารอาหารอื่น ๆ อยู่ด้วยเสมอ³⁴

แต่การดำเนินการตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 5 ในปลายทศวรรษ 2520 หลังจากประเทศไทยเริ่มมีแผนอาหารและโภชนาการแห่งชาติมาตั้งแต่ระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 4 (2520-2524) และได้ดำเนินการต่อเนื่องมาในระยะของแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 5 (2525-2529) โดยได้กำหนดวัตถุประสงค์ที่จะปรับปรุงภาวะโภชนาการในเรื่องการขาดสารโปรตีนและกำลังงาน โรคโลหิตจางจากการขาดเหล็ก และโรคคอกพอกจากการขาดสารไอโอดีนในเด็ก 0-4 ปี 5-14 ปี หญิงมีครรภ์ และหญิงให้นมลูก³⁵ จากการติดตามสำรวจภาวะโภชนาการของกลุ่มเป้าหมายต่าง ๆ พบว่าหลังจบแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 5 (2525-2529) และก่อนจะเริ่มต้นใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 (2530-2534) โรคขาดโปรตีนและกำลังงาน โรคขาดสารไอโอดีน มีแนวโน้มในทางที่ดีขึ้น³⁶

เมื่อมาถึงแผนอาหาร และโภชนาการแห่งชาติในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 (2535-2539) นั้น สังคมไทยกำลังเผชิญอยู่กับทางสองแพร่งทางด้านปัญหาอาหารและโภชนาการกล่าวคือ การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมที่กำลังเข้าไปสู่อุตสาหกรรมและความเป็นเมืองมากขึ้น ส่งผลให้พฤติกรรมการใช้ชีวิต การบริโภคและแบบแผนการเกิดโรคในสังคมไทยได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก กล่าวคือการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อและโรคที่เกี่ยวข้องกับความยากจนยังเป็นปัญหาสำคัญอยู่ ขณะเดียวกันการได้รับสารอาหารไม่ได้สัดส่วน

³³ ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ และพัทธนี วินิจจะกุล, “โภชนาการและภาวะสังคม: ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย,” น. 147.

³⁴ เรื่องเดียวกัน, น. 154.

³⁵ กองโภชนาการ, กรมอนามัย. “แผนงานโภชนาการ ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 6 (พ.ศ.2530-2534),” โภชนาการสาร 20: 2 (เมษายน-มิถุนายน 2529), น. 157.

³⁶ เรื่องเดียวกัน, น. 160.

โดยเฉพาะปัญหาโภชนาการเกินหรือได้รับสารอาหารเกินกำลังกลายเป็นปัญหาสำคัญขึ้นเรื่อย ๆ โดยเฉพาะในเขตเมือง และการได้รับอาหารที่ปนเปื้อนพิษภัยต่าง ๆ ได้ก่อปัญหาสำหรับคนไทยทั้งในเมืองและชนบทเพิ่มขึ้น³⁷

ถึงแม้จะเห็นได้ว่าภาครัฐได้ตระหนักถึงปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปแล้วก็ตาม แต่ก็ไม่ได้ให้ความสนใจแก่ปัญหาเฉพาะลงไปถึงภาวะโภชนาการเกินอย่างชัดเจนปัญหาดังกล่าวนี้นี้ ได้ถูกทำให้เป็นปัญหาสำคัญในแผนต่อมาก็คือ แผนอาหารและโภชนาการแห่งชาติในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (2540-2544) ซึ่งปัญหาขาดสารโปรตีนและพลังงาน (แคลอรี) ลดลงมากจากการดำเนินงานตามแผนโภชนาการที่ผ่านมาจากร้อยละ 51 เหลือเพียงต่ำกว่าร้อยละ 20 อย่างไรก็ตามประเทศไทยยังมีปัญหาการขาดโปรตีนและพลังงานหลงเหลืออยู่ในเด็กทุกวัย และการขาดจุลโภชนาการที่สำคัญ เช่น ไอโอดีน ธาตุเหล็ก และวิตามินเอในกลุ่มประชาชนวัยต่าง ๆ นอกจากนี้ประชาชนในวัยเด็ก วัยทำงานและผู้สูงอายุเริ่มมีปัญหาเรื่องอ้วน และในผู้ใหญ่มีอุบัติการณ์ของโรคที่เกี่ยวข้องกับการกินมากขึ้น เช่น โรคหัวใจและหลอดเลือด ความดันโลหิตสูง เบาหวาน เป็นต้น นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตประจำวันก็นำมาสู่ปัญหาโภชนาการเกินที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วและเกิดขึ้นกับคนทุกกลุ่มในสังคม และยังมีการระบุว่าครอบครัวไทยมีแนวโน้มกินอาหารนอกบ้านและอาหารสำเร็จรูปมากขึ้นด้วย อันอาจนำมาสู่ปัญหาความไม่ปลอดภัยของอาหาร³⁸ และทำให้ไม่สามารถควบคุมคุณภาพและปริมาณสารอาหารที่กินในแต่ละมื้อได้ อันอาจนำมาซึ่งการกินสารอาหารบางอย่างมากเกินไปจนกลายเป็นปัญหา อาทิ ไขมัน และน้ำตาล เป็นต้น

และพบว่าหลังการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจสังคมที่เป็นผลจากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ที่ได้ดำเนินการมาจนสิ้นสุดแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 (พ.ศ. 2535-2539) ซึ่งการสิ้นสุดแผนนี้เป็นช่วงเวลาเดียวกันกับที่กำหนดเอาไว้เป็นจุดสิ้นสุดของการศึกษาครั้งนี้เช่นกัน ก็เริ่มปรากฏว่าการบริโภคบางอย่างที่ขาดการควบคุมได้ส่งผลเสียต่อ

³⁷ คณะอนุกรรมการจัดทำแผนโภชนาการ, แผนอาหาร และโภชนาการแห่งชาติในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 (2535-2539) (กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2535), น. 3, 14, 19.

³⁸ คณะอนุกรรมการจัดทำแผนโภชนาการ, แผนอาหาร และโภชนาการแห่งชาติในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (2540-2544) (นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัย, 2540), คำนำ, 6-7.

สุขภาพ ดังที่ ศาสตราจารย์นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์แห่งสถาบันโภชนาการได้ให้ข้อคิดเห็น ว่า “ช่วงแผนฯ 6 และแผนฯ 7 มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการบริโภคมาก เช่น บริโภคข้าว ลดลง บริโภคไขมันและน้ำตาลเพิ่มขึ้น นำไปสู่ปัญหาเรื่องโรคอ้วน ไขมันในเลือดสูง โรคหัวใจและ หลอดเลือด”³⁹

และจากสถิติต่าง ๆ ก็ชี้ให้เห็นว่าคนไทยบริโภคน้ำตาลเพิ่มปริมาณมากขึ้นอย่างต่อเนื่องดังเห็นได้ จากตารางเปรียบเทียบปริมาณอาหารที่บริโภคเป็นกรัมต่อคนใน 1 วันจากการสำรวจภาวะอาหารและโภชนาการของประเทศไทยที่ทำการสำรวจใน ปี พ.ศ. 2503 2518 และ 2529 พบว่าการบริโภคน้ำตาลเพิ่มขึ้น จาก 7.0 เป็น 9.0 และ 24.0 ตามลำดับ⁴⁰ และพบว่า ปริมาณการบริโภคน้ำตาลเฉลี่ยต่อคนต่อปีเพิ่มสูงขึ้นจาก 4.3 กิโลกรัมในปี 2501 เป็น 11 กิโลกรัม ในปี พ.ศ. 2518 และเป็น 12.8 กิโลกรัมในปี พ.ศ. 2529 จนกระทั่งเป็น 28.5 กิโลกรัม ในปี พ.ศ. 2540⁴¹ (ดูรายละเอียดในตารางที่ 1 ประกอบ)

ในขณะเดียวกันก็มีการเพิ่มขึ้นของผู้ป่วยและตายด้วยโรคเบาหวาน หัวใจ ความดันโลหิตสูงในสัดส่วนที่สูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญเช่นกัน⁴² ในหน่วยของครัวเรือนและปัจเจกชนจากการสำรวจของประภาเพ็ญ สุวรรณ และคณะพบว่า เยาวชนแม่บ้านและคนงานในโรงงานมีการบริโภคอาหารที่เสี่ยงต่อสุขภาพ โดยขาดความคำนึงถึงประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการ รวมทั้งการบริโภคอาหารที่ประกอบด้วยแป้งและน้ำตาลเป็นหลัก⁴³

ในขณะที่ความรับรู้ของคนในสังคมที่สื่อผ่านสื่อสารมวลชนต่าง ๆ ก็ตระหนักกันดีว่า ช่วงต้นทศวรรษ 2530 ปัญหาการกินเกินหรือภาวะโภชนาการล้นเกินเริ่มเป็นปัญหาใหญ่ขึ้นในสังคมไทยแล้ว ถึงกับมีผู้สะท้อนเกี่ยวกับปัญหาเรื่องการกินมากเกินไปจนส่งผลเสียต่อสุขภาพไว้ว่า “เป็นความจริงที่ว่าคนไทยปัจจุบันนี้กินมากเกินไป นี่ว่าถึงในเมืองใหญ่และที่อุดมสมบูรณ์ แต่ข้อเสียคือกินอาหารไม่ถูกต้อง เราอาจจะต้องรู้จักอาหารหรือเรียนรู้จากนักโภชนาการตามหน้า

³⁹ โปรดดูรายละเอียดใน วิณะ วีระไวยยะ และสง่า ดามาพงษ์. วิวัฒนาการงานโภชนาการ (นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข, 2545). หน้า 167.

⁴⁰ เรื่องเดียวกัน, น. 254.

⁴¹ สำนักงานอ้อยและน้ำตาลทราย กระทรวงอุตสาหกรรม. รายงานประจำปีสำนักงานอ้อยและน้ำตาลทราย ระหว่าง ปี พ.ศ. 2511-2541.

⁴² สุวิทย์ วิบุลผลประเสริฐ. การสาธารณสุขไทย พ.ศ. 2542-2543.

⁴³ เรื่องเดียวกัน, น. 135-136.

หนังสือ ถึงข้อห้ามไม่ให้กินอย่างหนึ่ง ให้กินอีกอย่างหนึ่ง”⁴⁴ อันแสดงให้เห็นถึงว่าอาหารการกินของคนไทยนั้นมีให้กินมากขึ้นและคนก็มีฐานะทางเศรษฐกิจที่สามารถจะซื้อหาмаากินได้มากขึ้น แต่ก็มีปัญหาการเลือกกินคือไม่ได้กินโดยคำนึงถึงผลที่เกิดขึ้นต่อสุขภาพ

จนกระทั่งปลายปลายทศวรรษ 2530 ปัญหาเรื่องการกินที่ส่งผลร้ายต่อสุขภาพได้ถูกพูดถึงอย่างมาก พร้อม ๆ กับปัญหาสินค้าประเภทอาหารที่ถูกมองว่าเป็นสาเหตุของปัญหาไขมันและคาร์โบไฮเดรตในอาหารที่มีมากเกินไป และพฤติกรรมการกินอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปเนื่องจาก “คนไทยสมัยนี้กินอาหารอย่างฝรั่ง พวกมีกินมักเป็นโรคอ้วน ทำให้ต้องลดความอ้วน มีปัญหาคนละอย่างกับพวกไม่มีกิน”⁴⁵ ขณะเดียวกันปัญหาสุขภาพและปัญหาอื่นที่คนในเมืองต้องเผชิญเนื่องจากการดำเนินวิถีชีวิตของคนเมืองเริ่มปรากฏชัดเจนขึ้น

วิถีชีวิตคนเมืองใหญ่ที่เปลี่ยนแปลงตามการขยายตัวทางเศรษฐกิจ และสภาพแวดล้อมของเมืองที่เปลี่ยนแปลงไป จึงก่อให้เกิดมลภาวะต่าง ๆ ผู้คนต้องทำงานแข่งกับเวลามากขึ้น และต้องสูญเสียเวลาส่วนใหญ่ไปกับการเดินทางมากขึ้นเพราะการจราจรติดขัด ดังปรากฏในรายงานข่าวในสตรีสารว่า ปัญหาด้านสังคม ชุมชน และครอบครัว ยังเป็นสาเหตุสำคัญของความเครียด หงุดหงิด เช่นปัญหาการหย่าร้าง หรือปัญหาความกดดันจากครอบครัวและที่ทำงาน โรคภัยไข้เจ็บหลากหลายที่คนรุ่นเก่าไม่ค่อยเจ็บป่วย หรือสูญเสียชีวิต ก็กลับทวีจำนวนมากขึ้นในปัจจุบัน เช่นโรคหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง โรคไขข้ออักเสบ โรคคอเลสเทอรอล และไขมันอุดตันในเส้นเลือด โรคอ้วน โรคเครียด โรคกระเพาะอาหาร โรคปอด โรคเกี่ยวกับทางเดินหายใจ โรคเบาหวาน และโรคมะเร็ง⁴⁶

โดยเฉพาะเรื่องแบบแผนเรื่องการกินอยู่ของคนในปลายทศวรรษ 2530 ได้เปลี่ยนแปลงไปมาก ทำให้ “วิถีชีวิตของคนในเมืองที่ไม่มีเวลาพิถีพิถันกับการกินอยู่มากพอ จึงพบว่าปัจจุบันผู้คนมักประสบกับโรคภัยใหม่ ๆ ซึ่งไม่เคยเกิดขึ้นมาก่อนในอดีต” ด้วยเหตุที่การกินส่งผลร้ายต่อสุขภาพมากจนเป็นที่ตระหนักกันในหมู่คนเมืองจึงทำให้การดูแลสุขภาพสุขภาพอย่างกิจกรรม

⁴⁴ บราลี พิศาสาย, “กินให้สวย,” สตรีสาร 42: 46 (4 กุมภาพันธ์ 2533): 120.

⁴⁵ สมศรี สุขุมลันนันทน์. “ปากบุญชุกปากบอน,” สตรีสาร 46: 16 (4 กรกฎาคม 2536): 119.

⁴⁶ “สัปดาห์ปริทัศน์,” สตรีสาร 48: 19 (23 กรกฎาคม, 2538): 12.

ประเภท “ล้างพิษ” ที่เกิดจากของที่กินเกิดขึ้นได้⁴⁷ และกิจกรรมที่เป็นการดูแลรักษาสุขภาพทางเลือกในลักษณะนี้ได้กลายเป็นที่นิยมกันในหมู่ประชาชนคนเมืองซึ่งเป็นชนชั้นกลาง และต้องค้นหาทางออกกับปัญหาสุขภาพจากโรคอันเกิดจากวิถีชีวิตของคนเมืองที่การแพทย์แผนปัจจุบันไม่สามารถแก้ไขปัญหาและตอบสนองความพอใจได้⁴⁸

สาเหตุของปัญหาด้านสุขภาพที่เกิดขึ้นในคนเมืองนั้นเกิดจากหลายปัจจัย โดยสาเหตุที่พูดถึงกันผ่านสื่อสารมวลชนก็มีตั้งแต่การกินอาหารที่ไม่เหมาะสมของประชาชน จนภาครัฐได้ออกมาเสนอแนะให้ประชาชนกินอาหารให้เหมาะสม และไม่ได้พูดถึงเรื่องปัญหาการขาดอาหารที่เคยพูดเป็นประเด็นหลักมาโดยตลอดอีกต่อไป ดังที่ทางกระทรวงสาธารณสุขได้ออกมาแนะนำอาหารที่เหมาะสมกับคนไทยปัจจุบัน โดยอธิบดีกรมอนามัยในสมัยนั้น (นายแพทย์รัชชัย มุ่งการดี) ได้เปิดเผยเมื่อ 4 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2533 ถึงการปรับปรุงข้อกำหนดเรื่องอาหารของคนไทยให้เหมาะสมกับสภาพปัจจุบันว่า ควรมีแนวทางปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ ด้วยการรับประทานอาหารครบ 5 หมู่ ได้แก่ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ไข่ นม ถั่วต่าง ๆ ข้าวเปลือก มัน น้ำตาล พืชผัก ผลไม้ และไขมันในปริมาณที่เหมาะสม อาหารที่ควรรับประทานให้น้อยลง ได้แก่ เกลือ และอาหารที่มีโซเดียมมาก อาหารที่เก็บถนอมไว้ อาหารที่ไม่ควรประทาน ได้แก่ อาหารที่ไหม้เกรียม อาหารที่มีความชื้น อาหารที่ควรระวัง ได้แก่ อาหารที่ใส่สีและสารเคมี ส่วนอาหารที่ควรรับประทานให้มากขึ้น ได้แก่ ผักและผลไม้⁴⁹ จะเห็นได้ว่าน้ำตาลยังไม่เป็นอาหารที่ต้องระมัดระวังในการรับประทาน ในขณะที่เกลือถูกมองว่าเป็นอาหารที่มีอันตรายควรกินให้น้อยลง

สาเหตุที่ถูกพูดถึงอีกประเด็นหนึ่งก็คือวิถีชีวิตของคนในเมืองท่ามกลางเทคโนโลยีที่ทันสมัยและเครื่องทุ่นแรงต่าง ๆ ทำให้ประชาชนใช้แรงงานหรือพลังงานน้อยลง รวมทั้งไม่ได้ออกกำลังกายอีกด้วย วิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงดังกล่าวเริ่มปรากฏขึ้นบ้างแล้วในปลายทศวรรษ 2520 ที่มีการเสนอให้ประชาชนเห็นว่าการออกกำลังกายสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่งต่อชีวิต ต่างจากในอดีตที่มนุษย์ประสบปัญหาความเสื่อมของสุขภาพร่างกายเพราะต้องทำงานหนักเนื่องจากขาดเครื่อง

⁴⁷ ทรงพร (นามแฝง), “ตลาดสินค้าปลอดสารพิษ ทางเลือกใหม่ของผู้บริโภค,” สตรีสาร 48: 48 (11 กุมภาพันธ์ 2539): 17.

⁴⁸ โกมาตร จึงเสถียรทรัพย์, ปรากฏการณ์ชีวิตบอกอะไรแก่สังคมไทย (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มูลนิธิโกมลคีมทอง, 2542), น. 11-12.

⁴⁹ ไทรกীরดี. (นามแฝง-อรวิทย์ ทอภิก). “น้ำมันปาล์ม,” สตรีสาร 42: 51 (11 มีนาคม, 2533): 13.

หุ่นแรง แต่ในปัจจุบันนั้นตรงกันข้ามที่ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ ทำให้ชีวิตของผู้คนได้รับความสะดวกสบายด้วยเครื่องหุ่นแรงนานาประการ ในวันหนึ่งแทบจะไม่ได้ออกกำลังกายหรือออกกำลังกายเลย ความเสื่อมโทรมของสุขภาพ จึงเกิดจากการขาดการออกกำลังกาย ส่วนจิตใจและสมองกลับต้องทำงานหนักกว่าร่างกาย จึงส่งผลให้เกิดความเครียด⁵⁰ ในการดำเนินชีวิตมากขึ้น ฉะนั้นการออกกำลังกายจึงเป็นทางออกหนึ่งที่มีการชักชวนหรือให้ข้อมูลประชาชนออกกำลังกายเพื่อสุขภาพที่ดี โดยไม่จำกัดว่าเป็นการออกกำลังกายแบบใด และในยุคนั้นก็ได้มีการพูดถึงการออกกำลังกายแบบแอโรบิกว่าน่าจะเป็นรูปแบบหนึ่งที่น่าสนใจ

ในทศวรรษต่อมา รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุขในช่วงปี พ.ศ. 2537 (นายทินวัฒน์ มฤคพิทักษ์) กล่าวถึงสภาวะสุขภาพและพฤติกรรมของคนไทยขณะนั้นว่า นิยมใช้เครื่องหุ่นแรงอันเป็นอุปกรณ์ไฮเทคกันมากขึ้น จนทำให้ประเทศไทยมีเครื่องมือเหล่านี้มากเกือบเป็นอันดับ 1 ในเอเชีย ซึ่งผลของการใช้เครื่องมือไฮเทคก็คือ จะทำให้ร่างกายอ่อนแอลง เนื่องจากขาดการออกกำลังกาย ต่อไปจะทำให้คนอายุสั้น และจะเกิดโรคแทรกซ้อนได้ง่าย ที่สำคัญเช่นโรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง และเบาหวาน⁵¹

ดังนั้นการที่จะทำให้สุขภาพดีมีอายุยืนยาวนั้น จำเป็นต้องปรับวิถีการกินอยู่ให้ถูกสุขลักษณะดังคำแนะนำจากรัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุขว่า “ประชาชนควรใช้เวลากับการออกกำลังกายบ้าง บริโภคอาหารที่มีประโยชน์และยังไม่ผ่านการปรับปรุงแต่งมากนัก เช่น ข้าวกล้อง น้ำตาลทรายแดง หรือเกลือ ที่ไม่ได้ฟอกสี เนื่องจากยังมีสารอาหารอยู่ครบถ้วน ทั้งหมดนี้จะช่วยป้องกันการเกิดโรคได้ดี”⁵² ซึ่งเห็นได้ว่าน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ได้ถูกมองว่าเป็นอาหารที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพแล้ว แต่ก็เป็นประเด็นที่น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ผ่านการฟอกสีด้วยสารเคมีและกระบวนการทำให้บริสุทธิ์จนสารอาหารที่มีอยู่ในน้ำตาลหายไปมาก เพราะน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์แทบไม่มีสารอาหารเหลืออยู่เลย แต่ไม่ได้มองว่าน้ำตาลคือตัวก่อผลร้ายต่อสุขภาพโดยตรงจากพลังงานที่มีอยู่มากในน้ำตาลนั่นเอง

สาเหตุสำคัญอีกประการหนึ่งที่ถูกหยิบยกมาพูดถึงและวิพากษ์วิจารณ์กันอย่างมากในปลายทศวรรษ 2530 ก็คือกระแสการเดินตามวัฒนธรรมการกินแบบตะวันตก โดยเฉพาะในหมู่คน

⁵⁰ อากาศ กัณหาธัญญ์, “การออกกำลังกายแบบแอโรบิกจำเป็นเพียงไร,” สตรีสาร 38: 23 (1 กันยายน 2528): 112.

⁵¹ “สัปดาหปริทัศน์,” สตรีสาร 47: 40 (8 ธันวาคม 2537): 11.

⁵² เรื่องเดียวกัน, น. 12.

เมืองที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดีเลือกบริโภคอาหารแบบฝรั่งกันมากขึ้น ดังที่อรวินท์ ทรอกี เขียนสะท้อนเอาไว้ว่า

ผู้ที่มีเงินพอจะเลือกกินได้ อาจเลือกกินอาหารฝรั่ง บางคนติดใจความสะดวกและง่ายดายของการทำกินแบบฝรั่ง บางคนชอบเพราะอยากแสดงความหรูหรา ร่ำรวย หรืออวดรสนิยมตะวันตก บางคนทำใจให้ชอบ เพราะเข้าใจว่าอาหารฝรั่งล้วนแต่เป็นของดีมีประโยชน์ ก่อนที่จะยอมรับอาหารฝรั่งอย่างเต็มที่ควรรับรู้ว่าอาหารฝรั่งมีข้อบกพร่องหลายอย่าง

นักโภชนาการอเมริกันตระหนักในข้อบกพร่องของอาหารของสหรัฐ ถึงกับต้องใช้นโยบายโภชนาการแห่งชาติแก้ไข มีเป้าหมายให้ลดปริมาณพลังงานไขมัน น้ำตาล และเกลือ และเพิ่มอาหารคาร์โบไฮเดรตประเภทแป้ง และเพิ่มใยพืช เรียกว่าต้องปรับอาหารฝรั่งให้ใกล้เคียงอาหารตะวันตกมากขึ้นนั่นเอง⁵³

ซึ่งต่อมาปัญหาการกินตามวัฒนธรรมตะวันตกที่ปรากฏในรูปแบบของการกินอาหารฟาสต์ฟู้ดที่เกิดขึ้นอย่างมากในทศวรรษ 2530 ซึ่งเกิดร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดขึ้นขนานใหญ่ในศูนย์การค้าและห้างสรรพสินค้า นักวิชาการด้านโภชนาการอย่างอรวินท์ ทรอกีได้กล่าวถึงแนวโน้มการกินของคนไทยยุคนั้นเอาไว้ว่า คนไทยเริ่มมีปัญหาความเจ็บป่วยที่เกิดจากปัญหาการกินอาหารไขมันสูง โดยเฉพาะอาหารฟาสต์ฟู้ดมากขึ้น เช่นมะเร็งเต้านมที่เริ่มเป็นกันมากขึ้นในหมู่ผู้หญิงไทยจากที่เคยเชื่อว่าการกินอาหารของคนไทยไม่ก่อให้เกิดผลร้ายต่อสุขภาพนั้นเริ่มเปลี่ยนไปแล้ว เพราะการกิน ดังที่อรวินท์กล่าวว่า “ไม่เถียงเรื่องคนไทยกินอาหารไขมันต่ำ เพราะเคยเป็นจริงเช่นนั้น แต่ในปัจจุบันนิสัยการกินเปลี่ยนไปมากแล้ว ด้วยหลงกินฟาสต์ฟู้ดอาหารไขมันสูงกันมาก”⁵⁴ และมีบางคนเรียกปัญหาสุขภาพที่เกิดจากการกินอาหารฟาสต์ฟู้ดนี้ว่า “ปัญหาอาหารขยะ” ที่เกิดจากปัญหาการบริโภคอาหารที่ไม่มีประโยชน์ทางโภชนาการหรืออาหารขยะหรือ “จังก์ฟู้ด” ซึ่งนอกจากอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด (ดูประเด็นนี้ในบทที่ 4) แล้ว ยังครอบคลุมไปถึงอาหารประเภทที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่นด้วย ดังที่ทางการคือกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมอนามัยได้ออกมาชี้แจงว่า

⁵³ ไทเกอร์ดี. (นามแฝง-อรวินท์ ทรอกี). “มองญี่ปุ่นแล้วมองไทย,” สตรีสาร 35: 39 (26 ธันวาคม, 2525): 119.

⁵⁴ อรวินท์ (นามแฝง), “เรื่องของผู้หญิง,” สตรีสาร 44: 50 (1 มีนาคม 2535): 119.

อาหารที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ หรืออาหารประเภท “จังก์ฟู้ด” ผลิตจากโรงงานเล็ก ๆ ไม่มีการรักษาความสะอาดดีพอหรือผลิตภายในบ้านแล้วนำไปขายตามถนนข้างโรงเรียน จากการสำรวจผลิตภัณฑ์ขนมเด็กบริเวณโรงเรียนอนุบาลในเขตกรุงเทพมหานครและจังหวัดใกล้เคียง พบว่า ผลิตภัณฑ์ขนมที่เด็กนิยมบริโภค ได้แก่ ขนมปังกรอบ ลูกกวาด ขนมเยลลี่รสต่าง ๆ ปลายหมีกปรุงรส ถั่วเคลือบปรุงรส เม็ดแตงโม เป็นต้น ส่วนใหญ่เหล่านี้จะมีส่วนผสมที่ประกอบด้วย แป้ง ไขมัน และน้ำตาล เมื่อรับประทานเข้าไปมาก เด็กจะรู้สึกเบื่อที่จะรับประทานอาหารมื้อปกติ จึงทำให้เกิดโรคขาดสารอาหาร⁵⁵

และนอกจากนี้ทางกรมอนามัยก็ได้ให้แนวทางการแก้ไขการกินอาหารขยะเหล่านั้นนี้โดยใช้วิธีการให้ “พ่อแม่ผู้ปกครองและครู ควรช่วยกันคุ้มครองสุขภาพเด็กด้วยการแนะนำให้รับประทานอาหารอย่างถูกต้อง เช่นอาหารว่างระหว่างมื้อที่โรงเรียน ภาคเข้าควรให้เด็กดื่มนมสด 1 แก้ว ภาคบ่ายควรเป็นขนมไทย ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าผลิตภัณฑ์ขนมที่วางขายบริเวณโรงเรียน”⁵⁶

ปัญหาสำคัญมากอันหนึ่งที่วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้ความสนใจพิจารณาเป็นพิเศษคือการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการกินจากที่เคยปรุงอาหารกินเอง มาเป็นการซื้ออาหารสำเร็จรูปที่ผลิตในระบบอุตสาหกรรมมารับประทานมากขึ้นในชีวิตประจำวัน ดังที่พยายามชี้ให้เห็นถึงความเปลี่ยนแปลงดังกล่าวอย่างละเอียดแล้วในบทที่ 3 ซึ่งในบทนี้จะได้พิจารณาผลของการเปลี่ยนมากินอาหารจากโรงงานอุตสาหกรรมที่เกิดกับสุขภาพ ดังที่มีการตั้งข้อสังเกตจากผลการศึกษาเอาไว้ถึงการผลิตในอุตสาหกรรมอาหารที่ส่งผลต่อวิถีการบริโภคของคนไทยว่า แบบแผนการผลิตอาหารมีการเปลี่ยนแปลงเป็นลักษณะของอุตสาหกรรมมากขึ้นและลดความหลากหลายของการผลิตอาหารลงไปพร้อมกันด้วย ในปี พ.ศ. 2538 ประเทศไทยสามารถส่งผลิตภัณฑ์อาหารออกจำหน่ายยังตลาดโลกได้มากเป็นอันดับ 1 ใน 5 ของโลก ทำให้มีอิทธิพลต่อรูปแบบการบริโภคภายในประเทศด้วย พบว่าในอนาคตมีแนวโน้มว่าคนไทยจะต้องพึ่งพาผลิตภัณฑ์อาหารจาก

⁵⁵ “สัปดาห์ปริทัศน์,” สตรีสาร 45: 52 (14 มีนาคม, 2536): 15.

⁵⁶ เรื่องเดียวกัน.

ภาคอุตสาหกรรมมากยิ่งขึ้น โดยจะเข้ามาทดแทนอาหารที่ปรุงด้วยตนเองในที่สุด⁵⁷ ทั้งนี้เนื่องจากประชากรในเขตเมืองมีวิธีการได้มาซึ่งอาหารที่ต้องผ่านระบบตลาดโดยสิ้นเชิง ไม่ว่าจะเป็นอาหารสดที่จะนำมาปรุงเอง อาหารพร้อมปรุง อาหารสำเร็จรูป และอาหารสำเร็จรูป โดยได้จากแหล่งต่าง ๆ อาทิ ตลาดสด หาบเร่ แผงลอย ร้านขายอาหาร ศูนย์การค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น

คนในเขตเมืองจึงไม่สามารถควบคุมชนิด คุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารได้ด้วยตนเอง ด้วยเหตุนี้ จึงเป็นปัจจัยเสี่ยงที่จะได้อาหารที่ด้อยคุณค่า ขาดความสมดุลทางโภชนาการ รวมทั้งอาจได้รับพิษภัยที่ปนเปื้อนมากับอาหารอีกด้วย ผลกระทบดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงความรุนแรงของภาวะทุพโภชนาการของคนในเขตเมือง โดยเฉพาะภาวะโภชนาการเกินและพิษภัยจากอาหาร⁵⁸ ซึ่งปรากฏว่าปัญหาทางโภชนาการดังกล่าวเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นอย่างชัดเจนมาตั้งแต่ปลายทศวรรษ 2530 แล้วและก็อาจจะรุนแรงขึ้นตามการขยายตัวของเศรษฐกิจ

นอกจากนั้นแนวโน้มการบริโภคอาหารในประเทศไทยจากผลการสำรวจการบริโภคอาหารของประชากรไทย โดยกองโภชนาการ กรมอนามัยทุก 10 ปี นับตั้งแต่ พ.ศ. 2503 เป็นต้นมา ร่วมกับสถาบันต่าง ๆ พบว่าคนไทยได้รับพลังงานยังอยู่ในเกณฑ์ปกติคือร้อยละ 80 ของสารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน มีการกระจายตัวของแหล่งพลังงานดี แต่มีแนวโน้มการบริโภคอาหารไขมันและเนื้อสัตว์เพิ่มขึ้น รวมทั้งการบริโภคเกลือและน้ำตาล โดยเฉพาะในส่วนของไขมันที่ปรากฏว่าในเขตเมืองจะมีการบริโภคสูงกว่าในชนบทเพราะความสามารถในการเข้าถึงแหล่งอาหารที่ง่าย และมีความถี่ในการบริโภคมากขึ้นตามภาวะการตลาดในชุมชนและวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไป มีสินค้าอาหารหลากหลายแหล่งให้เลือกมากขึ้นไม่ว่าจะเป็นอาหารฟาสต์ฟู้ด อาหารสำเร็จรูปจากโรงงานอุตสาหกรรม ประเทศไทยจึงเริ่มมีการเผชิญภาวะทุพโภชนาการของการบริโภคพลังงานจากอาหาร เกลือและน้ำตาลที่เพิ่มขึ้น⁵⁹ จนกลายเป็นปัญหาที่ชัดเจนขึ้นของสังคมไทยในปลายทศวรรษ 2530

จนกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมการแพทย์ต้องถึงกับตั้งหน่วยงานขึ้นมารองรับและศึกษาหาทางแก้ไขปัญหาโรคเรื้อรังที่เกิดจากการบริโภคขึ้น โดยออกเป็นคำสั่งกรมการแพทย์ที่ 185/2538 เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาเทคนิคการดูแลรักษากลุ่มโรคไม่ติดต่อด้านพฤติกรรม

⁵⁷ นายศรี สุพรศิลป์ชัย, “วัฒนธรรมและพฤติกรรมบริโภคกับโรคทางโภชนาการ”, โภชนาการสาร 36: 2 (เมษายน-มิถุนายน 2544): 45.

⁵⁸ เรื่องเดียวกัน.

⁵⁹ เรื่องเดียวกัน.น. 45-46.

และวิถีชีวิตขึ้นในปี พ.ศ. 2538⁶⁰ ซึ่งต่อมาก็กลายเป็นหน่วยงานคือ ส่วนพฤติกรรมและสังคม สำนักพัฒนาวิชาการแพทย์ สังกัดกรมการแพทย์ขึ้น ก่อนจะโอนไปสังกัดกับกรมควบคุมโรคหลัง การปฏิรูประบบราชการในปี พ.ศ. 2546 ที่ผ่านมา

น้ำตาลในฐานะวัตถุที่สามารถใช้บริโภคเป็นอาหารได้ถูกตระหนักว่ากลายเป็นปัญหา สุขภาพ เนื่องจากวิธีคิดเกี่ยวกับการกินอาหารที่มีพลังงานมากอย่างน้ำตาลได้เปลี่ยนแปลงไป จาก ยุคที่เคยเน้นให้กินได้ไม่จำกัดและกินในฐานะเป็นแหล่งพลังงานจากอาหารที่มีราคาถูกและหาง่าย ในชีวิตประจำวัน แต่เมื่อการใช้ชีวิตประจำวันมีความจำเป็นต้องใช้พลังงานลดลงจากวิถีชีวิตที่ สะดวกสบายขึ้น น้ำตาลก็เลยกลายเป็นอาหารที่เป็นอันตรายหรือส่งผลร้ายต่อสุขภาพของผู้คนไป ดังจะกล่าวถึงรายละเอียดการเปลี่ยนแปลงการมองน้ำตาลที่เกิดขึ้นในสังคมไทยต่อไป

5.2 น้ำตาลจากความหอมหวานสู่ความขมขื่น: การท้าทายจากแนวคิดเรื่องสุขภาพ

น้ำตาลในฐานะเป็นวัตถุที่เข้ามาสัมพันธ์กับมนุษย์ประจำวันได้เกิดการเปลี่ยนแปลง ความหมายมาโดยตลอด การบริโภคและการไม่บริโภคน้ำตาลนั้นเกิดขึ้นจากความหมายที่มนุษย์ เอาไปมองน้ำตาลว่ามีความหมายอย่างไรในวิถีชีวิตและความสัมพันธ์ทางสังคมของมนุษย์ แต่ ความรับรู้ในความหมายและมุมมองที่มีต่อน้ำตาลนั้นเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอดในสังคมไทย กล่าวคือน้ำตาลในทศวรรษ 2500 และก่อนหน้านั้นถูกมองว่าเป็นอาหารที่มีประโยชน์และดีต่อ ร่างกายอย่างมากแต่เพียงด้านเดียว มีการพูดถึงโทษของน้ำตาลกันน้อยมาก และเป็นอาหารที่ถูก จัดให้อยู่ในอาหารหลักของคนไทยในหมู่ที่ 2 ที่ประกอบด้วยข้าว แป้งและน้ำตาล ในยุคนั้นจึงมีการ ส่งเสริมให้กินน้ำตาลเป็นอาหารประจำวันกัน โดยมองว่าน้ำตาลจำเป็นต่อร่างกายในทางชีววิทยา ที่ขาดไม่ได้ ซึ่งก็เป็นข้อเท็จจริงอันหนึ่งที่ปฏิเสธไม่ได้เช่นกัน เนื่องจากน้ำตาลเป็นสารอาหาร พื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการทำงานของอวัยวะมนุษย์ ดังที่มีผู้กล่าวว่า

ในการกล่าวว่าน้ำตาลเป็นสิ่งสำคัญและจำเป็นสำหรับการยังชีพของมนุษย์ นั้น ก็เนื่องด้วยน้ำตาลเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มนุษย์จะเว้นการบริโภคเสียมิได้ ถ้ามนุษย์ขาดน้ำตาลเสียแล้ว พลังงานและความอบอุ่นก็จะไม่เกิดขึ้นใน

⁶⁰ ส่วนพฤติกรรมและสังคม สำนักพัฒนาวิชาการแพทย์ กรมการแพทย์, หนังสือชุดการ ดูแลและรักษากลุ่มโรคไม่ติดต่อด้านพฤติกรรมและวิถีชีวิต, (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์ การเกษตรแห่งประเทศไทยจำกัด, 2542), ภาคผนวก.

ขณะที่น้ำตาลเข้าไปสู่ร่างกาย ก็จะถูกย่อยและถูกเผาผลาญด้วยออกซิเจนที่เราหายใจเข้าไปทางปอดแล้วกระจายไปทั่วร่างกายโดยโลหิตเป็นตัวนำพาไป เมื่อเกิดการเผาผลาญขึ้นก็จะทำให้เกิดคาร์บอนไดออกไซด์และไอน้ำซึ่งมนุษย์ระบายออกทางปากและจมูก⁶¹

และเนื่องด้วยความจำเป็นที่ร่างกายจะต้องรับน้ำตาลเป็นจำนวนมาก เราจะเห็นได้จากอาหารประจำวันของเราทั้งคาวและหวาน อาหารที่ปรุงขึ้นไว้รับประทานในยามว่าง ซึ่งหลายชนิดเป็นอาหารที่มีน้ำตาลเจือปนอยู่เสมอ และถ้าจะพูดถึงรสนิยมของชาวไทยแล้ว อาหารที่มีรสอร่อย คือ เค็ม เปรี้ยว และหวาน จัดเป็นอาหารที่เรายกย่องกันว่าดีเลิศ⁶²

เมื่ออุตสาหกรรมน้ำตาลทรายกลายเป็นอุตสาหกรรมสำคัญที่สร้างงานอาชีพและรายได้ให้แก่ประชาชนจำนวนมาก และเป็นอุตสาหกรรมแปรรูปสินค้าเกษตรประเภทแรกที่ส่งออกนำเงินรายได้เข้าประเทศ รัฐบาลจึงมีนโยบายจะส่งเสริมสนับสนุนการปลูกอ้อยเพื่อนำมาผลิตน้ำตาลทรายสำหรับบริโภคในประเทศให้พอเพียง และเมื่อเหลือจึงส่งเป็นสินค้าออกนำรายได้เข้าประเทศ ซึ่งรัฐบาลได้ยึดหลักการนี้มาโดยตลอดตั้งแต่ทศวรรษ 2500 จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2508 จึงได้ตั้งกองทุนอ้อยและน้ำตาลทรายขึ้นมาทำหน้าที่ทางวิชาการและส่งเสริมการผลิตและการตลาด รวมทั้งส่งเสริมให้เกิดการบริโภคน้ำตาลทรายอย่างแพร่หลาย พร้อมกันนั้นก็ได้ผลิตสื่อของสำนักงานอ้อยและน้ำตาลทรายขึ้น เพื่อให้วงการผู้ผลิต การค้าและนักวิชาการอ้อยและน้ำตาลทรายได้มีเวทีแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร รวมทั้งเป็นสื่อที่จะเป็นปากเสียงให้กับอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายได้สื่อสารกับสังคม ทำให้เกิดวารสารน้ำตาลขึ้นในปี พ.ศ. 2508 ซึ่งนอกจากจะมีเนื้อหาที่เสนอข่าวคราวเรื่องการผลิตอ้อยและน้ำตาลทราย รวมทั้งการค้าน้ำตาลทั้งตลาดโลกและตลาดภายในประเทศแล้ว ยังทำหน้าที่ส่งเสริมให้เกิดการบริโภคน้ำตาลทรายในหมู่ประชาชนมาโดยตลอดอีกด้วย

โดยวารสารน้ำตาลฉบับแรก ๆ นั้นได้มีการเสนอให้เห็นถึงประโยชน์ของน้ำตาลทรายในแง่การกินเป็นอาหารโดยตรงเลยทีเดียว เพื่อเป็นพลังงานให้กับร่างกายและทำให้ร่างกายแข็งแรง ดังปรากฏในหน้าปกของวารสารดังกล่าวว่า

⁶¹ เชียด อภัยวงศ์. “ความสำคัญของน้ำตาลสำหรับมนุษย์,” อุตสาหกรรม 12: 3 (กรกฎาคม, 2501): 38.

⁶² เรื่องเดียวกัน.

สำหรับบุคคลที่ไม่มีเวลาพอสำหรับอาหารเช้า สำหรับบุคคลที่ต้องการพลังงานทั้งทางสมอง และพลังงาน สำหรับเด็กที่ต้องไปโรงเรียนแต่เช้า และต้องใช้พลังงานมาก น้ำตาลเป็นอาหารชนิดเดียวที่ให้ผลสมบรูณ์ดังที่กล่าวทุกประการ น้ำตาล 1 ช้อนชา ให้คุณค่าทางอาหารมากกว่าอาหารหลายประเภท⁶³

และในฉบับเดียวกันก็ยังมีการย้ำถึงประโยชน์ของน้ำตาลทรายเอาไว้ว่า

ข้อเตือนใจคุณแม่- ความเหน็ดเหนื่อยอ่อนเพลียเป็นช่องทางที่จะนำไปสู่ความเจ็บป่วยและติดโรคได้ง่ายในทุกโอกาส ซึ่งนับว่าเป็นอันตรายต่อชีวิตมนุษย์อย่างมหันต์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งมักจะเกิดแก่เด็ก ๆ ซึ่งรู้เท่าไม่ถึงการณ์ น้ำตาลช่วยเรียกพลังงานกลับคืนได้อย่างรวดเร็ว และช่วยต่อต้านความอ่อนเพลีย ขนมหวานซึ่งผลิตขึ้นทางเคมีไม่ก่อให้เกิดประโยชน์แก่ร่างกายแต่อย่างใด ชีวิตต้องการพลังงานเป็นสิ่งแรก ฉะนั้นจงระวังดูแลรักษาบุตรหลานของท่านให้ปลอดภัยด้วยการรับประทานน้ำตาลทุกวัน⁶⁴

หรือข้อความที่กล่าวถึงคุณประโยชน์ของน้ำตาลในแง่พลังงานที่ดีในยุคนั้นว่า “น้ำตาลเป็นอาหารประเภทเดียวที่ให้คุณค่าอย่างสมบรูณ์แก่บุคคลที่ต้องการพลังงานทั้งทางสมองและพลังงานมากกว่าอาหารประเภทอื่น”⁶⁵ ซึ่งข้อความเหล่านี้จะมีพิมพ์คล้ายกับเป็นการโฆษณาในหนังสือที่ปกและใบรองปกในวารสารน้ำตาลช่วงสองปีแรกทุกฉบับ แต่หลังจากนั้นแล้วก็ไม่ปรากฏข้อความทำนองนี้อีก และน้ำตาลคงจะเป็นอาหารที่ถูกกล่าวขวัญถึงในแง่ให้พลังงานดีและรวดเร็วในยุคทศวรรษ 2500 เพราะแม้แต่อาหารเสริมแทนน้ำตาลก็ยังมีผลิตขึ้นมาขายด้วย ดังปรากฏโฆษณาในสตรีสารถึงอาหารเสริมแทนน้ำตาลว่า “กลูโคลิน เสริมสร้างพลังกำลังอย่างได้รวดเร็ว เพราะเป็นอาหารบำรุงตามธรรมชาติ กลูโคลินอาจใช้รับประทานแทนน้ำตาลได้เป็นอย่างดี ทั้งเด็กและผู้ใหญ่”⁶⁶ (ดูภาพที่ 20 ในหน้าถัดไป)

⁶³ น้ำตาล 1: 2 (กรกฎาคม, 2508): คำโปรยหน้าปก.

⁶⁴ เรื่องเดียวกัน, ปกใน.

⁶⁵ น้ำตาล 1: 3 (กันยายน 2508), ใบรองปก.

⁶⁶ สตรีสาร 16: 360 (ต้นกรกฎาคม, 2506): หน้าโฆษณากลูโคลิน.

ภาพที่ 20

กลูโคลิน เครื่องดื่มแทนน้ำตาลในยุคที่น้ำตาลเป็นสารอาหารที่คนนิยม

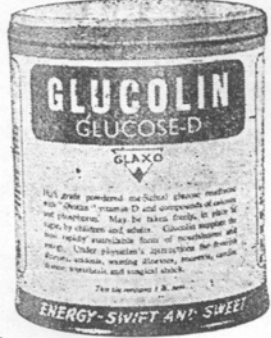
**เพื่อสุขภาพ
ของ
ครอบครัวท่าน**



จรรยาบรรณ กลูโคลิน ทุกวัน

ครอบครัวที่ท่านสมารถดำรงถึงสุขภาพ และพลกำลังเป็นสำคัญ
ทั้งนี้เพื่อต่อกับความเกรงเกรียงของชีวิตประจำวัน ด้วยเหตุนี้
กลูโคลิน จึงเป็นที่นิยมของแม่บ้านที่เรือนโดยทั่วไป
กลูโคลิน เสริมสร้างพลกำลังได้อย่างรวดเร็ว เพราะเป็นอาหาร
บำรุงตามธรรมชาติ กลูโคลิน อาจใช้รับประทานแทนน้ำตาลได้เป็น
อย่างดี ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ ถ้ารับประทานตามคำแนะนำของแพทย์
กลูโคลิน จะเป็นอาหารสำหรับบำรุงกำลังได้เป็นอย่างดี เช่น ใน
โรคไข้ต่าง ๆ ผอมแห้งแรงน้อย และร่างกายมกรดมากเป็นต้น
จึงเพิ่มพลกำลังของท่าน โดยรับประทานกลูโคลินเสียเพียงหนึ่ง
ช้อนเท่านั้น

ผลิตโดย บริษัท แกแล็กโซ แลบอราทอรีส์ จำกัด ประเทศอังกฤษ
ผู้แทนจำหน่ายบริษัทแองโกล-ไทย คอร์ปอเรชั่น จำกัด ครอบคลุมปณณพ พระนคร




และในทศวรรษ 2510 นั้นอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายเจริญขึ้นมากจนผลิตได้เกินความต้องการบริโภคภายในประเทศ จึงเกิดการส่งเสริมให้มีการกินน้ำตาลให้มากขึ้นเพื่อเป็นการช่วยพัฒนาประเทศ และยังมองว่าอัตราการบริโภคน้ำตาลที่สูงเป็นตัวชี้วัดความสำเร็จของการพัฒนาเศรษฐกิจอีกด้วย ดังนั้นในช่วงที่ประเทศไทยตกอยู่ภายใต้วาทกรรมการพัฒนา การเพิ่มอัตราการกินน้ำตาลจึงอาจจะเป็นตัวช่วยให้เกิดการพัฒนาประเทศได้ ดังที่มีผู้เสนอความคิดนี้ว่า

สำหรับประเทศที่พัฒนาแล้ว น้ำตาลมีความสำคัญในชีวิตประจำวันมากกว่าประเทศที่กำลังพัฒนาหรือด้อยพัฒนา และเป็นสิ่งที่จะขาดเสียไม่ได้วันหนึ่ง ๆ ร่างกายจำเป็นจะต้องได้รับน้ำตาลเป็นจำนวนมาก ...จะเห็นได้ว่าในสหรัฐอเมริกาบริโภคน้ำตาล 50 กิโลกรัมต่อคนต่อปี ในกิจการอุตสาหกรรมใช้น้ำตาลเป็นจำนวน 2 เท่าของจำนวนที่ใช้ในครัวเรือน สำหรับประเทศที่ด้อยพัฒนานั้น การใช้น้ำตาลส่วนใหญ่สำหรับบริโภคเฉพาะในครัวเรือนจริง ๆ ทั้งนี้การใช้น้ำตาลจะขึ้นอยู่กับระดับการครองชีพรวมทั้งรายได้ต่อบุคคลและระดับของการพัฒนาอุตสาหกรรม⁶⁷

ในขณะเดียวกันกับการส่งเสริมให้ประชาชนหันมานิยมบริโภคน้ำตาลนั้น ทางด้านการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมก็พยายามขยายการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม และเครื่องบริโภคอย่างอื่นที่ใช้น้ำตาลเป็นส่วนผสมเพื่อขยายการบริโภคน้ำตาลให้เกิดขึ้นอย่างกว้างขวางยิ่งขึ้น

แต่ในอีกด้านหนึ่งผลของน้ำตาลที่เคยถูกอ้างว่ามีประโยชน์ต่อสุขภาพอย่างมากนั้นก็เกิดการโต้แย้งจากบุคลากรด้านสุขภาพที่อ้างความเป็นวิชาชีพเกี่ยวกับสุขภาพและความเจ็บป่วยว่าน้ำตาลทรายอาจเป็นโทษต่อร่างกายได้หากบริโภคในปริมาณมาก ๆ ซึ่งข้อโต้แย้งดังกล่าวได้เกิดขึ้นในประเทศที่พัฒนาแล้ว และการกินอาหารพลังงานมีมากจนเกินความต้องการของร่างกายจนเกิดปัญหาสุขภาพขึ้น จึงได้เกิดการศึกษาถึงอาหารที่กินก็พบว่าน้ำตาลซึ่งเป็นแหล่งพลังงานสำคัญตกอยู่ในข่ายของอาหารที่ไม่ใช่ให้แต่คุณอย่างเดียวเท่านั้น แต่ให้โทษด้วย ซึ่งผู้เชี่ยวชาญด้านน้ำตาลก็นำเอาบทความเกี่ยวกับโทษของน้ำตาลมาลงในวารสารน้ำตาลก็เพื่อชี้ให้เห็นว่า

⁶⁷ พัฒน์ บาปุยะวาทย์. เอกสารวิจัยส่วนบุคคลในลักษณะวิชาเศรษฐกิจเรื่องการรักษาเสถียรภาพของอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายในประเทศไทย. วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร, 2512. น. 2,

นอกจากสถานการณ์การกินน้ำตาลของเราต่ำกว่าต่างประเทศ การโทษน้ำตาลเป็นต้นเหตุอย่างเดียวก็ไม่ถูกต้องทั้งหมด คล้าย ๆ เป็นการแก้ต่างให้กับน้ำตาลอยู่กลาย ๆ บทความดังกล่าวปรากฏอยู่ในวารสารน้ำตาลทศวรรษ 2510 หลายบทความ ดังต่อไปนี้

ในปี พ.ศ. 2511 มีบทความหนึ่งชื่อ “ทำไมจึงโทษน้ำตาล” กล่าวว่าประชากรประเทศที่สมบูรณ์มั่งคั่งจะบริโภคอาหารจำพวกแป้งแต่น้อยและบริโภคอาหารจำพวกน้ำตาลมาก ซึ่งผู้เขียนยังได้เน้นให้เห็นว่าเมื่อความมั่งคั่งเพิ่มขึ้น การบริโภคน้ำตาลก็เพิ่มขึ้นด้วย และในโลกปัจจุบันมีการบริโภคน้ำตาลเพิ่มขึ้นมากกว่าอาหารใด ๆ ทั้งสิ้น โดยคำอธิบายเรื่องนี้ก็คืออาหารจำพวกน้ำตาลและอาหารที่มีน้ำตาลนั้น ได้เข้าไปแทนที่อาหารที่มีประโยชน์ไปเสียส่วนมาก นอกจากนั้นยังพบว่ายิ่งพลเมืองบริโภคน้ำตาลมากขึ้น การบริโภคอาหารจำพวกโปรตีนก็ยิ่งลดลงเป็นลำดับ รวมทั้งมีโรคหลายชนิดที่เป็นโรคซึ่งเกิดขึ้นเนื่องจากความเจริญทางอารยธรรม โดยสาเหตุอันแรกที่เราควรคำนึงถึงก็คือการบริโภคน้ำตาล ดังที่วิทยาลัยควีนอลิซาเบธได้เน้นศึกษาเป็นพิเศษถึงสาเหตุอันเนื่องมาจากความสัมพันธ์ระหว่างความมั่งคั่ง และการบริโภคน้ำตาล อันเป็นเหตุให้เกิดโรค 3 ชนิด คือโรคฟันผุ โรคผิวหนัง และโรคเส้นโลหิตตีบ ปรากฏว่า สำหรับโรคฟันผุซึ่งทันตแพทย์และบุคคลทั่ว ๆ ไป เห็นพ้องกันแล้วว่า อาหารที่มีน้ำตาลสูงและมีลักษณะเหนียว ๆ เป็นสาเหตุของโรคนี้ และยังเชื่อว่าการบริโภคน้ำตาลทรายอาจทำให้เกิดโรคเส้นเลือดตีบและโรคอื่น ๆ ในคนได้ เมื่อเชื่อน้ำตาลเป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคเส้นเลือดตีบ ก็มีปัญหาเกิดขึ้นว่า เนื่องมาจากกลไกอันใด จึงทำให้การบริโภคน้ำตาลในปริมาณสูงเป็นสาเหตุของการเป็นโรคเส้นโลหิตตีบ แต่ก็ยังไม่มีใครทราบแน่ชัดถึงคำตอบนี้⁶⁸

และยังมีการกล่าวหาว่าน้ำตาลเป็นอาหารให้พลังงานที่เป็นแคลอรีที่ว่างเปล่า กล่าวคือน้ำตาลไม่ได้ให้อะไรนอกจากแคลอรีเท่านั้น น้ำตาลในที่นี้หมายถึงน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ ซึ่งไม่มีคุณค่าทางอาหารอย่างอื่นเลยนอกจากคาร์โบไฮเดรต ผู้ที่กล่าวดังนี้คิดว่าอาหารทุกชนิดควรมีคุณค่าทางอาหารหลายอย่าง ไม่ใช่มีแต่เพียงอย่างเดียว และแคลอรีไม่ใช่สิ่งสำคัญที่สุดด้วย อย่างไรก็ตามเราทราบกันอยู่แล้วว่า แคลอรีที่เพียงพอนั้นมีความจำเป็นต่อร่างกาย ในประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศที่พัฒนาเกือบทั้งหมด วันหนึ่ง ๆ คนได้รับแคลอรีจากคาร์โบไฮเดรตประมาณ 45-50 % ของจำนวนที่ร่างกายต้องการ และประมาณ 25-30 % จากน้ำตาล จึงเห็นได้ชัดว่าถ้างดหรือลดการบริโภคน้ำตาลเสียก็ยากที่จะหาแคลอรีจากอาหารชนิดอื่นมาทดแทนได้ น้ำตาลจึงไม่ควรจะผิดในฐานะที่เป็นผู้ให้แคลอรี น้ำตาลเป็นอาหารที่สะอาดบริสุทธิ์อย่างหนึ่ง

⁶⁸ เสริมศรี คงศักดิ์, “ทำไมจึงโทษน้ำตาล”, น้ำตาล 3 (พฤศจิกายน 2511): 50-53.

ย่อยได้เร็วมากและเปลี่ยนแปลงเป็นพลังงานได้ในระยะเวลาไม่กี่นาที แคลอรีในน้ำตาลไม่ได้ “ว่างเปล่า” มากไปกว่าแคลอรีที่มาจากอาหารชนิดอื่น ๆ “แคลอรี” เป็นหน่วยวัดความร้อนและพลังงาน ซึ่งไม่สามารถเป็นอย่างอื่นไปได้เหมือนกับนิวฟุตก็จะต้องเป็นนิวฟุตจะไม่ใช่เป็นอย่างอื่นไปได้⁶⁹ แต่ก็ไม่ได้หมายความว่าน้ำตาลจะเป็นอันตรายในตัวเอง

เพราะแท้ที่จริงแล้วน้ำตาลทรายเองเป็นแต่แหล่งพลังงานที่มีความจำเป็นต่อร่างกายเท่านั้น และการหาแหล่งพลังงานอย่างอื่นก็ทำได้ยากในแง่ที่น้ำตาลเป็นแหล่งพลังงานราคาถูกอันเป็นเหตุผลทางเศรษฐกิจด้วย กล่าวคือน้ำตาลสามารถให้แคลอรีได้มากกว่า ในราคาที่ถูกลงกว่าอาหารชนิดอื่น ๆ น้ำตาลที่ได้จากอ้อยและบีทรูทเมื่อเปรียบเทียบกับพืชที่ให้แคลอรีชนิดอื่น ๆ คิดออกมาเป็นแคลอรีต่อพื้นที่ปลูกแล้วน้ำตาลจะให้แคลอรีมากที่สุด และถึงแม้เราอาจจะตัดน้ำตาลออกไปจากรายการอาหารประจำวันได้ก็ตาม แต่ก็เป็นการยากที่จะชดเชยแคลอรีจำนวนนี้โดยบริโภคอาหารอย่างอื่นแทน⁷⁰

และตั้งแต่ต้นทศวรรษ 2520 ได้เริ่มปรากฏข้อถกเถียงเรื่องโทษของน้ำตาลหนาตาขึ้นมากในวารสารน้ำตาล ดังปรากฏข้อเขียนถึงการกินน้ำตาลที่มีผลต่อสุขภาพว่า เมื่อบริโภคมากเกินไปก็อาจจะทำให้เกิดโรคภัยต่าง ๆ เช่น โรคเบาหวาน โรคเส้นโลหิตแข็ง หัวใจพิการ และเฉพาะอย่างยิ่งในเด็กมักจะทำให้ฟันผุ และทั้ง ๆ ที่รู้แต่ยังไม่ปรากฏว่ามีแพทย์คนใดแนะนำให้ใช้สารอะไรแทนน้ำตาลที่ไม่ทำให้เกิดโรคฟันผุ⁷¹ และปัญหาสำคัญที่นักวิทยาศาสตร์และนักวิจัยทางการแพทย์ ทำการค้นคว้าเพื่อหาคำตอบอยู่ตลอดเวลาคือปัญหาที่ว่า “เรากำลังรับประทานน้ำตาลมากเกินไปความต้องการ สำหรับการมีสุขภาพที่ดีและอายุยืนหรือไม่” ซึ่งจากการรวบรวมหลักฐานและข้อคิดที่น่าเชื่อถือได้ พบว่าการรับประทานน้ำตาลมากเกินไป อาจทำให้เกิดโรคภัยไข้เจ็บต่าง ๆ ได้⁷² แต่ก็ไม่ใช่เป็นผลมาจากการบริโภคน้ำตาลเพียงอย่างเดียว โดยมีการโต้แย้งว่าสุขภาพที่ไม่ดีนั้นไม่อาจพิจารณาจากการกินอาหารมากเกินไปเพียงอย่างเดียว แต่ในทางตรงกันข้ามอาจเป็นเพราะขาดการใช้พลังงานหรือขาดการออกกำลังกายก็ได้ จึงไม่มีประโยชน์ที่จะควบคุมน้ำหนักโดยการจำกัดอาหารพวกแป้งหรือน้ำตาลแต่เพียงอย่างเดียว เพราะอาหารอื่น ๆ ก็ให้พลังงาน เช่น โปรตีนที่ให้ 4 แคลอรีใน 1 กรัม หรือการควบคุมไขมันจะได้ประโยชน์มากกว่า เพราะมีถึง 9 แคลอรี ใน 1

⁶⁹ “การบริโภคน้ำตาลทำให้เกิดโรค...” น้ำตาล 8: 5 (ก.ย.-ต.ค. 2515): 30.

⁷⁰ เรื่องเดียวกัน, น. 31.

⁷¹ “เรื่องของน้ำตาล,” น้ำตาล (มีนาคม-เมษายน, 2519): 44.

⁷² สมจิต คงเมือง. “โทษของน้ำตาล,” น้ำตาล (กรกฎาคม-สิงหาคม, 2519): 58-59.

กรัม อย่างไรก็ตามคนเราจะไม่มีความสุขเลยถ้าจำกัดอาหารให้เหลือไม่กี่อย่าง ซึ่งจะเป็นผลให้เกิดความเบื่อหน่าย ร่างกายทรุดโทรมและการได้รับคุณค่าอาหารอย่างไม่สมบูรณ์⁷³

ซึ่งบทความเหล่านี้ได้กล่าวถึงโทษภัยของน้ำตาลในแง่มุมต่าง ๆ ไว้ อันแสดงให้เห็นว่าการมองน้ำตาลของคนในสังคมตะวันตกซึ่งเป็นที่มาของบทความเหล่านี้ ได้ตระหนักว่าน้ำตาลเริ่มเป็นอันตรายและค่อย ๆ เผยแพร่การมองว่าน้ำตาลเป็นอันตรายต่อสุขภาพมาสู่สังคมไทยผ่านวารสารน้ำตาลและวารสารเกี่ยวกับการแพทย์และโภชนาการ รวมทั้งสื่อสารมวลชนทั้งหลายอีกด้วย

บทความที่สำคัญมากที่กล่าวถึงผลของน้ำตาลต่อสุขภาพน่าจะเป็นบทความของ ดร. จอห์น ยูคิน (Dr. John Yudkin) จากหนังสือ Sweet and Dangerous ที่ได้อธิบายถึงโทษของน้ำตาลต่อสุขภาพเอาไว้อย่างกว้างขวางและมีผลการวิจัยรองรับจนกลายเป็นที่พาดพิงวิจารณ์กันอย่างมาก ดังที่มีการสรุปความมาลงในวารสารน้ำตาลตอนปลายทศวรรษ 2510 โดยมีสาระสำคัญที่กล่าวถึงน้ำตาลว่านอกจากจะเป็นสาเหตุของโรคฟันผุเนื่องจากเด็กรับประทานยาบางชนิดซึ่งใช้น้ำตาลหุ้มหรือเป็นน้ำเชื่อมเมื่อรับประทานบ่อยเกินไป ฟันของเด็กจะผุตั้งแต่เริ่มขึ้นพออายุ 2-3 ขวบก็จะมีฟันกร่อนสีดำไปทั้งปาก และที่สำคัญยังได้เสนอทฤษฎีเกี่ยวกับสาเหตุของโรคหัวใจอยู่ที่ทฤษฎีหนึ่ง ที่กล่าวว่า การรับประทานไขมันจากสัตว์มากเกินไปไม่ได้เป็นสาเหตุที่สำคัญของโรคหัวใจ แต่การรับประทานน้ำตาลที่มากเกินไปทำให้เป็นโรคหัวใจได้ โดยที่น้ำตาลจะไปกระตุ้นร่างกายให้สร้างโคเลสเตอรอล (Cholesterol) ขึ้นเป็นจำนวนมากในโลหิต⁷⁴ ซึ่งโคเลสเตอรอลในเส้นเลือดนี้เองที่เป็นสาเหตุให้เกิดโรคหัวใจ

นอกจากนั้น ดร. ยูคิน ได้เสนอให้หลีกเลี่ยงการรับประทานน้ำตาลมากเกินไป โดยพยายามงดของหวานต่าง ๆ ที่เห็นได้ชัดว่ามีน้ำตาลเป็นจำนวนมาก ควรเลือกใช้อาหารกระป๋องชนิดที่ไม่ผสมน้ำตาลโดยสังเกตที่สลาก ไม่ควรใส่น้ำตาลมากเกินไปในชา กาแฟ และจะเป็นการดีถ้าไม่ใส่เลย ควรดื่มน้ำผลไม้สดแทนน้ำอัดลม งดการรับประทานอาหารหวานบ่อย ๆ โดยเฉพาะเด็ก ๆ ควรรับประทานผลไม้และผักสดแทน⁷⁵

⁷³ เบญจา พรพรรณพงศา. “น้ำตาลกับการควบคุมอาหารของมนุษย์”. แปลจาก The Sugar Journal, June 1977. น้ำตาล (มกราคม-กุมภาพันธ์, 2521): 33.

⁷⁴ สมจิต คงเมือง. “โทษของน้ำตาล,” น. 60.

⁷⁵ เรื่องเดียวกัน, น. 61.

การมองถึงอันตรายของน้ำตาลทั้งที่เป็นอาหารหมู่ 2 แต่มีผลเสียต่อสุขภาพในทศวรรษ 2530 ต่างจากทศวรรษที่ผ่านมา ที่การกินน้ำตาลไม่ได้เป็นปัญหาในทางโภชนาการและนักโภชนาการก็ไม่คิดว่าน้ำตาลเป็นปัญหาทางโภชนามาก่อนเพราะน้ำตาลจัดอยู่ในหมู่ข้าว ซึ่งเมื่อกินข้าว ร่างกายย่อยข้าวก็ได้น้ำตาลอยู่แล้ว ส่วนใหญ่คนเรากินน้ำตาลเพื่อชूरอาหาร ทำให้อาหารรสชาติขึ้น แต่อาหารบางอย่างมีน้ำตาลสูง เช่นอาหารที่หวานจัดประเภทของหยิบทองหยอด ผลไม้กวน ข้าวเหนียวแก้ว เป็นอาหารที่ให้พลังงานสูง กินมากเกินไปย่อมทำให้อ้วน ทั้งการกินน้ำตาลบ่อย ๆ จากการกินจุบจิบ แต่ไม่ทำความสะอาดฟันเท่าที่ควร ก็จะทำให้ฟันผุ จึงควรหลีกเลี่ยงอาหารที่มีน้ำตาลสูง⁷⁶ และถึงแม้ในช่วงระยะสิบปีที่ผ่านมา การรณรงค์เกี่ยวกับผลเสียของน้ำตาลต่อสุขภาพมีเพิ่มมากขึ้นในต่างประเทศ และมีงานวิจัยจำนวนมากที่พยายามแสดงให้เห็นความเสี่ยงของสุขภาพกับการบริโภคอาหารชนิดนี้

ในอีกทางหนึ่งก็มีรายงานหลายเรื่องที่พยายามแสดงให้เห็นว่าไม่มีผลความสัมพันธ์โดยตรงระหว่างการบริโภคน้ำตาลและสุขภาพผู้คน⁷⁷ เนื่องจากน้ำตาลก็เหมือนอาหารอื่น ๆ ที่ใช้กันอย่างกว้างขวาง จะไม่มีอันตรายเมื่อบริโภคในปริมาณที่เหมาะสม ถ้าพิจารณาจากทางด้านวิทยาศาสตร์ทั้งหมดที่ได้ค้นคว้าเกี่ยวกับน้ำตาลและสุขภาพ จนมีผู้สรุปว่า “น้ำตาลเป็นคาร์โบไฮเดรตที่บริสุทธิ์ซึ่งสำคัญต่อการบำรุงร่างกาย...เมื่อใช้พอสมควร”⁷⁸

นอกจากนี้ก็ยังมึมุมมองจากผู้สนับสนุนอุตสาหกรรมน้ำตาลคือมุมมองของฝ่ายนโยบายและเศรษฐกิจน้ำตาลทรายที่ออกมาแก้ข้อกล่าวหาว่า น้ำตาลก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพของประชาชน เนื่องจากมีข่าวเกี่ยวกับน้ำตาลบ่อยครั้งว่าเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคหลายโรค ตั้งแต่โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคไฮโปกลีซีเมีย โรคฟันผุ โรคหัวใจ เพราะว่าในข้อเท็จจริงแล้วอาหารทุกชนิดไม่เฉพาะน้ำตาล ถ้าบริโภคในปริมาณเกินกว่าร่างกายต้องการก็จะเกิดโทษ ทำให้ป่วยได้ทั้งนั้น ความเข้าใจผิดที่ว่าบริโภคน้ำตาลจะทำให้ร่างกายมีแคลอรีมากเกินไป และทำให้

⁷⁶ ไทเกอร์ดี (นามแฝง-อรวินท์ ทรอภิ), “กินอะไรดี,” สตรีสาร 43: 52 (17 มีนาคม 2534): 123-124.

⁷⁷ สุทธิณีย์ ฟูมกา. “การบริโภคน้ำตาลและความสัมพันธ์กับโรคบางชนิด,” แปลและเรียบเรียงจาก “Sugar Consumption and Possible relationship to Some Diseases,” World Sugar Journal (April 1985). น้ำตาล (มีนาคม-เมษายน, 2529): 26.

⁷⁸ เบญจา พรพรรณพงศา. “น้ำตาลกับการควบคุมอาหารของมนุษย์,” น. 37.

อ้วนหรือเป็นเบาหวาน ความจริงแล้วไม่มีแคลอรีชนิดใดที่จะทำให้อ้วนหรือเป็นเบาหวานมากกว่ากัน⁷⁹

หรือจากมุมมองของผู้ที่อยู่ในอุตสาหกรรมภาครัฐก็แทบไม่สนใจพิจารณาถึงในด้านอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับผู้บริโภค แต่กลับมองว่าการบริโภคน้ำตาลทรายเป็นผลดีต่อสุขภาพของผู้บริโภคด้วยซ้ำ โดยยกเอาประเทศพัฒนาแล้วเป็นตัวอย่าง และต้องการส่งเสริมให้ประชาชนบริโภคมากขึ้นเท่าใดก็ยิ่งดีเพราะเป็นผลดีต่ออุตสาหกรรมน้ำตาล ดังปรากฏว่าในทศวรรษ 2530 จากการสำรวจปรากฏว่าคนไทยบริโภคน้ำตาลทรายกันคนละประมาณ 15 กิโลกรัมต่อปี ซึ่งบุคคลในวงการอุตสาหกรรมน้ำตาลมองว่าอยู่ในเกณฑ์น้อยมาก เมื่อเทียบกับประเทศที่กำลังพัฒนาอื่น ๆ เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ ที่พลเมืองของเขบริโภคน้ำตาลทรายกันคนละ 30-35 กิโลกรัมต่อปี แต่ก็ไม่พบว่ามีปัญหาเป็นโรคเบาหวานกันแต่อย่างใด ในขณะที่ประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น สหรัฐอเมริกา อังกฤษ ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น ประชาชนบริโภคน้ำตาลกันคนละ 40-50 กิโลกรัมต่อปี “ทำให้สุขภาพ พลานามัย แข็งแรง มีสติปัญญาล้ำเลิศกันทั้งนั้น”⁸⁰

หลังจากแสดงให้เห็นถึงน้ำตาลในแง่มุมมองที่เปลี่ยนแปลงอันเป็นผลมาจากวิธีคิดหรือวิธีมองสุขภาพด้านต่าง ๆ แล้ว และถึงแม้ว่าในทางวิทยาศาสตร์การแพทย์ความจริงแท้แน่นอนของเหตุและผลของความเข้าใจเกี่ยวกับการการบริโภคและการเกิดโรคยังไม่แน่นอนหรือพิสูจน์จนเห็นจริงเป็นที่ยอมรับกันทั้งสังคมก็ตาม แต่ในระดับของปรากฏการณ์ในสังคมแล้วการสร้างวาทกรรมหรือชุดอธิบายทางการแพทย์ให้แก่สังคม เช่น การบริโภคน้ำมันสัตว์ทำให้เพิ่มคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด การกินนมทำให้แข็งแรงสุขภาพดี การกินอาหารที่ปนเปื้อนสารพิษตกค้างเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็ง เป็นต้น เหล่านี้ในเชิงปรากฏการณ์ทุกเมื่อเชื่อวันแล้ว ทุกคนจะรู้สึกว่าเป็นความจริงในระดับชีวิตประจำวันเพราะมีข้อบ่งชี้ที่แสดงให้เห็นว่า “วาทกรรม” ทางทางการแพทย์ดังกล่าว ได้มีข้อพิสูจน์ให้เห็นจากข้อมูลแวดล้อมที่สอดคล้องกัน เช่น เห็นว่าคนในเมืองที่กินดีอยู่ดีมักเป็นโรคไม่ติดต่อที่เกิดจากการบริโภคมากกว่าในชนบทห่างไกล เป็นต้น ดังนั้นในระดับที่เป็นอยู่ในสังคมของความเชื่อและความรู้สึกหรือสำนึกของผู้คนเกี่ยวกับสุขภาพและการบริโภค จึงเป็นประเด็นที่น่าศึกษาให้เห็นถึงความซับซ้อนเชื่อมโยงเหล่านี้

⁷⁹ ฝายนโยบายและเศรษฐกิจน้ำตาลทราย, สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย “ประโยชน์ของน้ำตาลทรายต่อสุขภาพ,” วารสารน้ำตาล (พฤศจิกายน-ธันวาคม, 2539): 25.

⁸⁰ อาทร อนุคมเวช. “คนอีสานเร่งผลิตอ้อยและน้ำตาลทราย,” น้ำตาล (พฤษภาคม-มิถุนายน, 2534): 22.

เนื่องจากการแก้ปัญหาดังกล่าวที่ผ่านมาได้พยายามทำให้เป็นปัญหาทางการแพทย์ที่เกี่ยวข้องจากพฤติกรรมการบริโภคที่ไม่เป็นไปตามการกำหนดของ “หลักโภชนาการ” ซึ่งมีฐานคิดมาจากวิทยาศาสตร์การแพทย์ ที่กำหนดให้ต้องมีการบริโภคและพฤติกรรมอื่น ๆ ที่คนในสังคมต้องถือปฏิบัติในการป้องกันและรักษาโรคหรือดูแลรักษาสุขภาพในระดับปัจเจก และไม่ได้เน้นที่จะหาสาเหตุทางสังคมอันเป็นต้นตอแห่งปัญหาของโรค หรือสอบสวนหาสาเหตุการเปลี่ยนแปลงในทางสังคมที่มีผลกระทบต่อโรคแต่อย่างใด

ส่วนหนึ่งอาจเป็นเพราะวิธีคิดในทางการแพทย์ที่จัดแบ่งปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดโรคนั้น ได้จัดให้ปัจจัยทางสังคม เศรษฐกิจ การเมืองและวัฒนธรรมทั้งหลายเป็น “ปัจจัยปลายทางหรือปัจจัยไกล (distal factors)” และถูกทำให้ยอมรับกันว่าอยู่นอกเหนือการควบคุมของหน่วยงานทางสุขภาพ ซึ่งมีหน้าที่ในการจัดการป้องกันรักษา “ปัจจัยเสี่ยงต้น (proximal factors)” คือ สิ่งที่มีผลโดยตรงที่ทำให้เกิดโรคนั้น เช่น การเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือดอาจมีสาเหตุมาจากภาวะอ้วนที่เกิดจากการบริโภคที่ล้นเกิน สัมพันธ์กับปัจจัยปลายทางคือการผลิตแบบอุตสาหกรรมและการส่งเสริมการบริโภคเพื่อการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ เห็นได้ว่าปัจจัยเหล่านี้มีความสัมพันธ์กันอย่างซับซ้อน

และจากการศึกษาแบบแผนหรือพฤติกรรมการบริโภคนั้นต่างก็ยอมรับกันว่าเป็นเรื่องวัฒนธรรมของมนุษย์โดยแท้ การบริโภคหาใช่เป็นการเติมเอาสารอาหารเข้าสู่ร่างกายอย่างเดียวดังในมุมมองของการแพทย์ไม่ และพบว่าวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนไทยที่เปลี่ยนแปลงไปนั้นเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมด้วย การให้น้ำหนักของการทำความเข้าใจปัจจัยทางสังคมนอกจากจะเปลี่ยนทัศนะของนักวิชาการด้านสุขภาพทั่วไปแล้ว ในการศึกษาทางสังคมก็อาจก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของความรู้และความเข้าใจด้านสุขภาพอย่างมากด้วยเช่นกัน

ในกรณีของน้ำตาลก็เช่นกันมักจะถูกนำเสนอต่อบุคคลทั่วไปว่าเป็นตัวการสำคัญที่ทำให้เกิดเบาหวานเพราะอาการของเบาหวานตอบสนองโดยตรงต่อปริมาณน้ำตาลที่บริโภคเข้าไป แล้วอินซูลินที่ทำหน้าที่ในการควบคุมการใช้น้ำตาลในร่างกาย ไม่สามารถทำให้ปริมาณน้ำตาลในเลือดและปัสสาวะเป็นปกติได้ และนอกจากนี้ ความอ้วน ความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ ก็ยังถูกถูกระบุว่าเกี่ยวพันกันกับปริมาณการบริโภคน้ำตาลที่มากขึ้น ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์กันของปัญหาสุขภาพที่สังคมไทยเผชิญอยู่กับอันตรายของน้ำตาลจากการบริโภคที่มากขึ้น จนเป็นปัจจัยต้นที่ก่อปัญหา

จากข้อมูลสถิติของการบริโภคน้ำตาลเฉลี่ยต่อคนที่มีแนวโน้มสูงขึ้นนั้น เป็นแนวโน้มเดียวกันกับอัตราการตายด้วยโรคเบาหวานที่สูงขึ้นของประชาชนคนไทยด้วยเช่นกัน ถึงแม้ว่า

ข้อมูลทั้งสองชุดไม่ได้เป็นสาเหตุและผลต่อกันโดยตรงก็ตาม แต่ก็ไม่สามารถที่จะปฏิเสธได้ว่าการบริโภคอาหารที่มีน้ำตาลมากขึ้นเป็นปัจจัยหนึ่งของโรคเบาหวานและโรคไม่ติดต่ออื่น ๆ ที่เป็นปัญหาสาธารณสุขอยู่ในขณะนี้ เพราะจากการวิจัยทางการแพทย์พบว่าสิ่งแวดล้อมนั้นมีผลต่อการเกิดโรคเบาหวานได้ไม่น้อยกว่าสาเหตุทางกรรมพันธุ์และชาวเมืองมีอุบัติการณ์ของโรคเบาหวานมากกว่าชาวชนบทและที่สำคัญพบว่าการเกิดโรคเบาหวานในผู้ใหญ่มีความสัมพันธ์โดยตรงกับความอ้วนและปริมาณไขมันที่บริโภค โดยความอ้วนทำให้เซลล์ของร่างกายมีความดื้อต่อฤทธิ์ของอินซูลินที่ช่วยลดน้ำตาล ทำให้ตับอ่อนต้องทำงานหนักโดยผลิตอินซูลินเพิ่มขึ้นตลอดเวลาจึงเสื่อมง่ายในที่สุด⁸¹ ดังนั้นในทางการแพทย์น้ำตาลจึงถูกมองว่าเป็นศัตรูสำคัญของที่คุกคามการมีสุขภาพที่ดี

5.2.1 การกินเพื่อสุขภาพในความหมายใหม่: และการเมืองเรื่องความหวาน

การเปลี่ยนแปลงของการกินและสุขภาพในแง่ที่ต้องเลือกกินให้เหมาะสมและไม่มากเกินไป เพื่อการมีสุขภาพดี เป็นแนวโน้มที่เกิดขึ้นเกือบทั่วโลกในระยะประมาณ 3 ทศวรรษที่ผ่านมา เนื่องจากมีรายงานจากหลายประเทศและจากหลายแหล่งทางด้านวิชาการที่น่าเชื่อถือว่าการรับประทานไขมัน และน้ำตาลเป็นอันตรายสู่สุขภาพ⁸² จึงเกิดการเปลี่ยนมุมมองที่มีต่ออาหารอย่างน้ำตาลไปในทางลบหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพเกิดขึ้น

หรือบางคนก็มองว่าเป็นปัญหาน้ำตาลเป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพนี้ เห็นได้ชัดจากการเปลี่ยนแปลงในทางโภชนาการยุคใหม่ ที่ปรากฏออกมาในรูปแบบคำแนะนำทางโภชนาการที่เรียกกันว่า “พีรามิดโภชนาการ” ซึ่งบอกไว้ชัดเจนเลยว่า อาหารสองกลุ่มที่จำเป็นจะต้องลดการบริโภคลงให้ได้มากที่สุด ก็คือ ไขมัน และน้ำตาลทราย เนื่องจากเชื่อกันว่าสารอาหารสองกลุ่มนี้สร้างปัญหาให้แก่สุขภาพอย่างฉกฉกรรจ์ หากเลิกบริโภคไปได้เมื่อไหร่ชีวิตก็จะอยู่ดีมีสุขเมื่อนั้น ซึ่งคงได้ยินกันอยู่บ่อย ๆ กับคำพูดที่ว่าน้ำตาลทรายทำให้ฟันผุ ทำให้เป็นสิว ทำให้อ้วน ทำให้คอเลสเตอรอลสูง ทำให้เป็นโรคเบาหวาน เป็นโรคหัวใจ ทำให้เกิดอนุมูลอิสระ ซึ่งจะเร่งให้

⁸¹ สุรัตน์ โคมินทร์, “โภชนาการน้ำตาล,” ใน พิพัฒน์ พงศ์พิพร (บรรณาธิการ). สหวิทยาการของอ้อยและน้ำตาล: รวบรวมบทความทางวิชาการเนื่องในโอกาสครบรอบ 43 ปี กลุ่มบริษัทน้ำตาลมิตรผล จำกัด 2499-2542, น. 95.

⁸² Alan Warde, Consumption, Food and Taste , p. 83.

เกิดโรคมะเร็ง น้ำตาลทำให้อารมณ์ร้าย คำพูดรุนแรงอย่างนี้ไม่ใช่เป็นคำกล่าวหา แต่เป็นข้อเท็จจริงทางวิชาการที่ยืนยันให้เห็นกันมาแล้วทั้งสิ้น⁸³

และจากการศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคในสังคมอังกฤษของ Alan Warde ระหว่าง ค.ศ. 1968-1992 พบว่า แม้จะมีคนตระหนักเกี่ยวกับการกินเพื่อการมีสุขภาพดีที่เห็นความสำคัญของลดการกินไขมัน โปรตีน และอาหารหวานจากน้ำตาล และเริ่มมีกระแสหันไปกินผัก และมังสวิรัตกันมากขึ้น แต่ในการผลิตอาหารเหล่านี้ในภาคอุตสาหกรรมก็ไม่ได้ลดลงอย่างที่ควรจะเป็น ในขณะที่การผลิตอาหารที่ปราศจากไขมันและน้ำตาลเพิ่มขึ้นในตลาดให้เลือกบริโภค อันมีนัยเพื่อตอบสนองลูกค้าที่ใส่ใจต่อสุขภาพ เขาจึงตั้งข้อสังเกตว่าผู้คนอาจจะรับรู้และตระหนักถึงการกินเพื่อมีสุขภาพดี แต่ในทางปฏิบัติแล้วไม่ได้ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่สำเร็จ⁸⁴ เพราะอาจมีวันหนึ่งที่ต้องกินตามใจตัวเองในขณะที่อีกวันหันมากินเพื่อสุขภาพ และการกินเพื่อสุขภาพก็ไม่ได้เกิดขึ้นกับทุกคนในสังคม แต่จะเกิดขึ้นกับคนบางกลุ่มโดยเฉพาะชนชั้นกลางจะเป็นกลุ่มที่ให้ความสำคัญมากที่สุด

ปรากฏการณ์เช่นเดียวกันนี้ก็พบในการศึกษาเกี่ยวกับการบริโภคของชนชั้นกลางในสังคมไทย ในส่วนของผู้ที่ใส่ใจกับสุขภาพมากเป็นพิเศษการบริโภคขนมของพวกเขาก็จะต้องตอบสนองความต้องการดูแลสุขภาพด้วยการเลือกกินขนมที่ไม่ใช้สารสังเคราะห์ในการผลิต มีรสชาติที่ไม่หวานมาก และใช้บรรจุภัณฑ์ธรรมชาติ และได้แสดงให้เห็นว่ากระแสการบริโภคเพื่อสุขภาพที่ทำให้คนในเมืองไม่ชอบกินหวานเพราะเห็นเป็นศัตรูกับสุขภาพที่ดีนั้น ทำให้พวกเขาระมัดระวังมากขึ้นกับการกินน้ำตาลแม้กระทั่งการบริโภคขนมไทย ซึ่งคนกินขนมจะเลือกซื้อขนมที่มีรสชาติไม่หวานมากนัก หรือ “หวานกำลังดี” ดังคำให้สัมภาษณ์ของผู้เลือกซื้อขนมไทยที่ว่า

เคยพยายามเลิกกินขนมหลายครั้งมากเลย แต่ก็อดใจไม่ได้ ถ้าถามว่าทำไมถึงพยายามลด เพราะก็คิดว่า กินขนมมาก ๆ มันไม่ดีต่อสุขภาพ แล้วพื้ก็รู้สึกว่ายอายุมากขึ้น โรคภัยไข้เจ็บมันก็มีมากขึ้น อ้วนก็ง่าย เลยหันมาระมัดระวังในการกินขนม แต่ไม่ค่อยสำเร็จ พื้ก็เลยเลือกกินขนมที่หวานน้อยหน่อย และก็ไม่มีผลเสียต่อสุขภาพเรา⁸⁵

⁸³ วินัย ดะห์ลัน, “น้ำตาลเป็นพิษ,” เนชั่นสุดสัปดาห์ (12 กุมภาพันธ์ 2541): 62.

⁸⁴ Alan Warde, Consumption, Food and Taste , น. 81.

⁸⁵ วิภาณี กาญจนานิโยกุล, “ขนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค: กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย,” น. 121.

แต่ถึงบางคนจะพยายามลดการกินลง แต่การบริโภคก็ไม่ลดลงเพราะนักท่องเที่ยวเหล่านี้มีวัฒนธรรมการซื้อของฝากไปให้คนอื่นเป็นผู้บริโภคแทนอยู่ดี

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่า การบริโภคน้ำตาลในสังคมไทยดูเหมือนว่า จะมีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย ๆ แต่การเกิดขึ้นของแนวคิดการบริโภคเพื่อสุขภาพได้ก่อให้เกิดกระแสไม่บริโภคน้ำตาลเพื่อตัดปัญหาสำคัญที่จะเกิดกับสุขภาพ และโดยเฉพาะการเกิดขึ้นของกระแสกลัวอ้วน ที่ทำให้น้ำตาลยิ่งถูกทำให้กลายเป็นศัตรูตัวร้ายของการมีสุขภาพดีและความสวยงาม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในหมู่สตรี การเกิดขึ้นของการบริโภคไร้น้ำตาล (sugar free) ที่ทำให้เกิดสินค้าที่ไร้น้ำตาลมากขึ้นในตลาดไม่ว่าจะเป็นอาหาร เครื่องดื่ม และหมากฝรั่ง นอกจากจะแสดงให้เห็นว่าผู้บริโภคอาหารเหล่านี้จะบริโภคสัญญาะความมีสุขภาพดี ที่ติดมากับตัวสินค้าเหล่านั้นแล้ว นับเป็นความเปลี่ยนแปลงสัญญาะของการบริโภคน้ำตาลที่มีเหตุผลมาจากเรื่องของสุขภาพโดยตรง

นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นว่าการ “บริโภคเชิงสัญญาะ” ได้เข้ามาเปลี่ยนแปลงแผนการบริโภคที่เคยคิดถึงประโยชน์จากของกิน ไปเป็นการบริโภคที่สื่อความหมายกับสังคมในรูปแบบต่าง ๆ ด้วย อาทิ การกินสารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือน้ำตาลเทียมที่ผสมกับอาหารและเครื่องดื่ม สามารถสื่อถึงการใส่ใจต่อสุขภาพหรือการให้ความสำคัญกับความมั่งคั่งของรูปร่าง ในขณะที่การบริโภคไดเอทโค้ก และไดเอทเบียร์ขึ้นนอกจากจะสื่อให้เห็นว่าผู้บริโภคใส่ใจในสุขภาพแล้วยังเป็นการสื่อถึงความทันสมัยของผู้ดื่มอีกด้วย

นอกจากนั้นธเนศ วงศ์ยานนาวายังเสนอว่าการรักษาสุขภาพยังเป็นการสร้างอัตลักษณ์ใหม่ให้กับชนชั้นใหม่ ๆ ในสังคม สุขภาพเป็นกลไกในการป้องกันการเปลี่ยนแปลงการกินของชนชั้นสูง ผ่านการเขียนตำราการครัวการเรือนที่พยายามชี้ว่า ชนชั้นสูงกินอาหารที่ไม่มีประโยชน์สู่คนชั้นต่ำไม่ได้ “สุขภาพจึงเป็นเครื่องมือในการต่อสู้ทางชนชั้นที่จะดึงชนชั้นสูงและชนชั้นอื่น ๆ ให้เสมอกัน ด้วยเทคนิคการใช้ความตายเป็นแรงผลักดัน ซึ่งเป็นเทคนิคในการต่อสู้และรณรงค์สำคัญของสภาวะสมัยใหม่ (modernity)”⁸⁶

แต่กระนั้นก็ตามการหันไปใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือน้ำตาลเทียมในหมู่คนรักสุขภาพ ก็แสดงให้เห็นถึงการติดรสชาติความหวาน อันมีน้ำตาลทรายเป็นสัญลักษณ์มากกว่าการรับประทานเพราะเห็นแก่คุณค่าทางอาหารของน้ำตาลในแง่ที่เป็นสารอาหารให้พลังงานที่มีราคาถูก ดังที่นักโภชนาการเคยให้คำแนะนำ เนื่องจากสารให้ความหวานแทนน้ำตาลมี

⁸⁶ ธเนศ วงศ์ยานนาวา. “ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร ‘ประชาธิปไตย’,” น. 139.

แต่รสชาติหวานอย่างเดียว แต่ไร้พลังงานและคุณค่าทางอาหารแต่อย่างใด แต่ขณะเดียวกันก็เป็น การสวมทับความหมายใหม่ของสินค้าลงไปบนสัญลักษณ์ของกระแสรักสุขภาพ และทำให้สินค้าต้อง ถูกบริโภคต่อไปอยู่ดี ดังนั้นความหวานไม่ใช่เป็นเพียงแค่รสชาติตามธรรมชาติที่ลิ้นรู้สึกอย่างเชื่อง เชื่อเท่านั้น แต่ความหวานเป็นรหัสความหมายทางวัฒนธรรมที่ถูกสร้างขึ้นมานำมาใช้โดย มนุษย์ที่เปลี่ยนแปลงไปตามสภาวะการณ์ของสังคมอีกด้วย

5.2.2 กระแสไร้น้ำตาลและน้ำตาลเทียมการตอกย้ำเรื่องสุขภาพ

และความงามต้องมาก่อนเสมอ

การใช้น้ำตาลเทียมแทนน้ำตาลทรายนับเป็นการยืนยันว่ามนุษย์เราใส่ใจและพึงพอใจ ในรสชาติของ “ความหวาน” มากกว่าจะติดที่คุณค่าหรือประโยชน์ของน้ำตาลทรายที่มีต่อร่างกาย กล่าวคือคนเราให้ความสำคัญกับการกินอาหารเพื่อความพึงพอใจในรสชาติอาหารมากกว่าจะคิด คำนึงถึงเรื่องอื่น ดังภาชิตที่ถูกยกมาอ้างบ่อยว่าคนไทยถือว่า “เรื่องกินเรื่องใหญ่ เรื่องตายเรื่อง เล็ก” โดยปกติการปรุงอาหารรสหวานจะต้องเติมน้ำตาลทรายลงไปมากน้อยตามรสนิยมของผู้กิน ดังนั้นเมื่อมีเหตุผลหลายอย่างที่ไม่สามารถเติมน้ำตาลทรายลงไปได้ ผู้ติดใจในรสหวานและอด หวานไม่ได้จำต้องหันไปใช้สารเคมีที่มีรสคล้ายกันมาช่วยในการปรุงอาหารแทน แม้ว่ารสหวานจะ ไม่เหมือนน้ำตาลทีเดียวนักก็พอจะให้ความพอใจสมกับความต้องการได้ ซึ่งโดยมากสารเคมี เหล่านี้มีรสหวานสูงกว่าน้ำตาลทรายจากอ้อยทั้งสิ้นจึงขอเรียกสารให้รสหวานดังกล่าวในขณะนี้ ชั่วคราวว่า “สารที่มีรสหวานเทียม”⁸⁷ ซึ่งโดยทั่วไปแล้วน้ำตาลเทียมหรือสารให้ความหวานทดแทน ที่มาเป็นส่วนประกอบอยู่ในอาหารจะมีคุณสมบัติรสหวานไม่จัดมาก ดังนั้นชูโครสและสารให้ความ หวานที่เป็นอาหารตามธรรมชาติไม่สามารถที่จะถูกทดแทนได้อย่างสมบูรณ์ด้วยสารทดแทนความ หวาน ซึ่งให้ความหวานแคลอรีต่ำทั้งนี้เนื่องมาจากความหวานเป็นเพียงคุณสมบัติที่ต้องการเพียง อย่างเดียวในสารให้ความหวานที่เป็นอาหาร”⁸⁸

และนอกจากนิสัยการกินของคนโดยมากจะมีลักษณะคล้ายกัน คือกินเพื่อสนองความ พึงพอใจในรสชาติแล้ว การกินตามหลักความรู้เรื่องโภชนาการยังเป็นรองเรื่องการกินเพื่อความ สบายใจอีกด้วย ดังที่สมศรี สุกุมลนันทน์อาจารย์ที่คร่ำหวอดอยู่ในวงการเคหศาสตร์ได้ตั้งข้อสังเกต

⁸⁷ สวัสดิ์ ศรีสุข และรุ่งตะวัน บุญนาค, “สารเคมีรสหวานและยาถนอมอาหารบาง อย่าง,” อุตสาหกรรม 7: 1 (มกราคม 2496): 15.

⁸⁸ ดอกอ้อย (นามแฝง), “อนาคตของสิ่งให้ความหวานที่ให้แคลอรีต่ำ,” น้ำตาล 20:5 (กันยายน-ตุลาคม 2528): 25.

เกี่ยวกับการกินของคนไทยเอาไว้ที่น่าสนใจว่า การกินของคนไทยให้ความสนใจกับการกินให้ได้ประโยชน์ทางโภชนาการน้อยกว่า การให้ความสนใจที่จะกินเพื่อรูปร่างที่สวยงาม โดยตั้งข้อสังเกตว่ารายการทำอาหารในโทรทัศน์ตลอดระยะเวลาสามสิบปีที่ผ่านมาทำให้ความรู้ทางโภชนาการกระตือรือร้นเพียงเล็กน้อย ส่วนหนึ่ง “อาจเป็นเพราะผู้ชมมีความสนใจในการกินเพื่อคุณค่าอาหาร อย่างมากก็นึกถึงว่ากินแล้วจะอ้วนจะผอม ซึ่งเป็นไปในด้านของความงามมากกว่า ในด้านการจัดการเรื่องกิน”⁸⁹ ดังนั้นสารที่ให้ความหวานทดแทนจึงเป็นของกินที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการและความพึงพอใจในรสชาติหวานของอาหารได้เป็นอย่างดี เพราะสามารถจะต้องตอบสนองให้ผู้บริโภคทั้งสองกลุ่มที่มีความขัดแย้งกันคือผู้ที่ต้องการกินรสหวาน และผู้ที่ไม่ต้องการกินน้ำตาลทรายที่ให้พลังงานมีทางเลือกในการบริโภคที่ขัดแย้งกันนี้ในอาหารชนิดเดียวกันได้ โดยใช้สารให้ความหวานทดแทนใส่ลงไปในอาหาร ดังที่มีผู้เสนอความเห็นว่

ในยุคสมัยปัจจุบันนี้ผู้บริโภคทั่วไปโดยเฉพาะผู้บริโภคในประเทศที่พัฒนาแล้ว กำลังทำการรณรงค์ต่อต้านการบริโภคน้ำตาลและต่อต้านการเพิ่มน้ำหนักซึ่งก่อให้เกิดการอ้วนทั้งนี้เพราะผู้บริโภคส่วนใหญ่เชื่อว่าเมื่อบริโภคน้ำตาลเข้าไปแล้วจะก่อให้เกิดพลังงานมากขึ้น เพราะน้ำตาลเป็นตัวเพิ่มแคลอรีนี้ ก็มีความขัดแย้งบ้างกับกลุ่มชนที่ยังนิยมรับประทานและดื่มของหวานอยู่ และเพื่อที่จะให้ความสงบเกิดขึ้นแก่บุคคลทั้งสองฝ่าย คือทั้งฝ่ายที่กำลังรณรงค์ต่อต้านการบริโภคน้ำตาลและอีกฝ่ายหนึ่งที่ยังนิยมบริโภคของหวานอยู่จึงเกิดมีน้ำตาลเทียม(Artificial Sweetener) ขึ้นมา ซึ่งน้ำตาลเทียมนี้ให้จำนวนแคลอรีต่ำมาก⁹⁰

แต่อย่างไรก็ตามความขัดแย้งกันดังกล่าวน่าจะอยู่ในตัวคน ๆ เดียวกันมากกว่าที่ยังติดใจรสหวานของอาหารที่ต้องการกินอยู่ แต่ไม่ต้องการพลังงานที่เกิดจากน้ำตาลแท้ทั้งหลาย โดยเฉพาะน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ จึงเกิดกระแสการกินที่เรียกว่า “ดูดีแบบไม่มีน้ำตาล” หรือ sugar free เกิดขึ้นในตลาดของสินค้า ซึ่งด้านหนึ่งก็เป็นการสะท้อนถึงการปรับตัวของทุนนิยมที่สามารถผลิตสินค้ามาตอบสนองผู้บริโภคได้อย่างกว้างขวางและครอบคลุมคนทุกกลุ่ม

⁸⁹ สมศรี สุกุมลนันทน์, “ดูโทรทัศน์,” สตรีสาร 37: 14 (1 กรกฎาคม 2527): 120.

⁹⁰ พรทิพย์ บุตรี, “เอสปาร์เทมสารที่ให้ความหวานชนิดใหม่,” น้ำตาล 18:1 (มกราคม-กุมภาพันธ์ 2526): 19.

สารให้ความหวานทดแทนหรือน้ำตาลเทียมโดยทั่วไป แบ่งได้เป็นสองประเภทใหญ่ ๆ ประเภทแรกคือสารที่ให้ความหวานหรือพลังงานพอ ๆ กับน้ำตาล แต่มีความแตกต่างตรงที่ว่าร่างกายจะไม่ดูดซึมเอาน้ำตาลนั้นไปใช้ได้ทันทีเหมือนน้ำตาล สารให้ความหวานประเภทนี้ได้แก่ แมนิทอล ซอร์บิตอล และดัลซิทอล

ส่วนสารให้ความหวานอีกประเภทหนึ่งคือประเภทเข้มข้นหรือหวานจัดแต่ไม่ให้พลังงานเลย เช่น ซันทอสกร หรือแซคคาริน แอสพาร์แตม สตีวิโอไซด์ ฯลฯ สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลเหล่านี้โดยทั่วไปถือว่าปลอดภัย แต่มีบางตัวเช่นแซคคารินมีข้อสงสัยว่าอาจก่อให้เกิดมะเร็งและทางการสหรัฐเคยถอนออกจากบัญชีอนุญาตให้ใช้ เพราะมีรายงานความไม่ปลอดภัย แต่ตอนหลังก็ยกเลิกและให้กลับมาใช้ได้อีกครั้ง หรือแอสพาร์แตมมีรายงานว่าอาจมีส่วนเกี่ยวข้องกับการเกิดเนื้องอกในสมอง โรคลมชัก เกิดความผิดปกติของทารก ทำให้ปวดศีรษะ และทำให้สมาธิสั้น ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ทางองค์การอาหารและยาของสหรัฐยังไม่ยืนยัน เพียงแต่บอกว่าการบริโภคในอัตราสูงมาก ๆ อาจทำให้เกิดความเสียหายกับสมองได้ ส่วนข้อที่ว่าน้ำตาลเทียมหลายชนิดอาจมีผลกระตุ้นความอยากอาหาร ผู้เชี่ยวชาญยังคงปฏิเสธ แต่อย่างไรก็ตามการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาลนั้น ไม่ได้ช่วยให้สุขภาพดีขึ้นและไม่ได้ทำให้ความอยากรสหวานลดน้อยลง⁹¹ อีกด้วย

โดยส่วนใหญ่การใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลที่นิยมใช้เป็นส่วนผสมของอาหาร เครื่องดื่ม ยา หรือผลิตภัณฑ์เพื่อบริโภคทั้งหลายในชีวิตประจำวันนั้น ก็มาจากเหตุผลด้านความสวยงามของรูปร่างมากกว่าจะเป็นการคำนึงถึงเหตุผลและความจำเป็นด้านสุขภาพ เนื่องจากผู้บริโภคต้องการจำกัดการได้รับพลังงานจากน้ำตาลที่มีอยู่สูงที่อาจจะก่อปัญหาความอ้วนที่ทำให้รูปร่างไม่สวยงามมากกว่า

5.2.3 การประกาศสงคราม “ความหวาน”:

สุขภาพกับการสร้างนิยามใหม่ให้กับน้ำตาลในประวัติศาสตร์

ปรากฏการณ์ทางสังคมที่เกิดขึ้นอย่างเห็นได้ชัดจนถึงผลร้ายของน้ำตาลที่มีต่อสุขภาพก็คือ การออกมารณรงค์ให้ผู้รักสุขภาพลดการกินน้ำตาลลงโดยเฉพาะน้ำตาลทรายขาว

⁹¹ เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน, ข้อมูลสำคัญสำหรับสื่อมวลชนเพื่อร่วมรณรงค์ “เด็กไทยไม่กินหวาน,” สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (เอกสารอัดสำเนา), ไม่มีเลขหน้า.

บริสุทธิในกลุ่มผู้บริโภคที่พิถีพิถันต่อการกินและการคำนึงถึงผลที่มีต่อสุขภาพ เช่น กลุ่มชีวิต กลุ่มบริโภคแมคโครไบโอติก และที่ออกมาจากกลุ่มของผู้ที่ทำงานด้านสุขภาพโดยตรงก็คือเครือข่าย “เด็กไทยไม่กินหวาน” ที่เกิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2545 ที่ผ่านมา จากการรวมตัวของกลุ่มแพทย์ต่อมไร้ท่อ ทันตแพทย์ มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค และองค์กรทางสาธารณสุขหลายองค์กร ตั้งขึ้นเป็นเครือข่ายรณรงค์ “เด็กไทยไม่กินหวาน” ด้วยการสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) เพื่อทำงานวิจัยทางวิชาการและจัดกิจกรรมรณรงค์ให้ประชาชนทั่วไปรับรู้ข้อมูลโทษภัยของน้ำตาลในทางการแพทย์หลายประการ ไม่ว่าจะเป็นปัญหาฟันผุในเด็กที่กินหวานมาก ทั้งในนมและขนมหวาน ปัญหาโรคที่เกิดจากต่อมไร้ท่อ อาทิ เบาหวาน ความดันโรคหัวใจ โรคอ้วน ทั้งในเด็กและผู้ใหญ่ และมีเป้าหมายต้องการฝึกฝนการกินแบบใหม่ (retrain) ไม่ให้เด็กติดหวาน อันอาจนำไปสู่ปัญหาสุขภาพอื่น ๆ ตามมา ด้วยการลดหรือตัดการให้อาหารหวานแก่เด็กตั้งแต่การเริ่มกินอาหารของเด็ก เพื่อฝึกฝนไม่让孩子ได้เรียนรู้และมีประสบการณ์ของการรับรสหวานตั้งแต่เด็ก⁹²

เนื่องจากผลการศึกษาและการค้นพบของแพทย์ในแต่ละสาขาวิชาเห็นพ้องต้องกันว่า “ความหวาน” ในอาหารและของกินทุกชนิดกำลังเป็นอันตรายและคร่าชีวิตเด็กไทยเพิ่มขึ้นทีละน้อย กระทั่งกระทรวงสาธารณสุขเตรียมที่จะออกประกาศกระทรวงห้ามเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานอื่นใดในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก ซึ่งระยะสองปีที่ผ่านมา บรรดากุมารแพทย์ ทันตแพทย์ และบรรดาแพทย์ที่เกี่ยวข้อง มีความตื่นตัวในเรื่องเด็กไทยที่ติดหวาน และพบว่านมสำหรับเด็กเล็กน่าจะมีส่วนที่ทำให้เกิดปัญหาในเรื่องนี้⁹³ และนอกจากปัญหาที่เกิดกับนมแล้ว เครือข่ายรณรงค์เด็กไทยไม่กินหวานได้ตั้งข้อสังเกตอีกว่า ที่น่าเป็นห่วงประการหนึ่งในปัจจุบันคือ ข้อมูลวิจัยที่พบว่าเด็กปัจจุบันนี้กินขนมกันมากขึ้นในวิถีชีวิตประจำวัน โดยแยกไม่ออกว่าอะไรเป็นอาหารหลัก อะไรเป็นอาหารว่าง ซึ่งที่ผ่านมาเชื่อว่าค่าขนมของเด็กไทยยุคนี้มียอดบริโภครวมกันสูงถึงปีละแสนล้านบาท⁹⁴

กล่าวได้ว่าการรณรงค์ให้เด็กไทยไม่กินหวานในแง่หนึ่งจึงเป็นลักษณะของการสร้างโครงการเกี่ยวกับร่างกาย (the body project) ที่ต้องพัฒนาปรับปรุง เปลี่ยนแปลงร่างกาย

⁹² เรื่องเดียวกัน.

⁹³ “พ่อ-แม่ รังแกลูก ตันเหตุทำติตรสหวาน สร้างปัญหาสุขภาพเด็กไทย” มติชนรายวัน (28 กันยายน 2547): 33.

⁹⁴ เรื่องเดียวกัน.

เพื่อบรรลุเป้าหมายที่พึงปรารถนา หรืออาจกล่าวได้ว่าเป็น the tongue project เพื่อการสร้างร่างกายที่แข็งแรงสมบูรณ์ (the healthy body) ซึ่งในที่นี้ความหวานที่มีพลังงานสูงจึงไม่เหมาะสมกับชีวิตของคนยุคปัจจุบันที่ดำรงชีวิตอยู่ด้วยความสะดวกสบายแทบจะไม่ต้องใช้พลังงานเลย ความหวานจากน้ำตาลที่เต็มไปด้วยพลังงานจากน้ำตาลจึงถูกสร้างภาพตัวแทนให้เป็นภัยคุกคามต่อสุขภาพของมนุษย์สมัยใหม่ไป

ในกรณีนี้จึงจำเป็นต้องมีการควบคุมการรับเอาน้ำตาลเข้ามาในร่างกาย โดยวิธีการสร้างจิตสำนึกใหม่เกี่ยวข้องกับการกินอาหารหวาน ด้วยวิธีการควบคุมร่างกายทางสังคมที่ผ่านผัสสะของลิ้น ที่อยู่ในปากซึ่งทำหน้าที่เป็นตัวเชื่อมโลกภายในกับโลกภายนอกเข้าด้วยกัน⁹⁵ โดยการฝึกฝนผัสสะ (training the sense) ที่เป็นส่วนหนึ่งของเรื่อสร้างให้บรรลุเป้าหมายของการสร้างสุขภาพดีนั้น ถ้าพิจารณาในมิติทางสังคมและวัฒนธรรมแล้วการจัดการกับร่างกายที่เป็นผู้รับอันเป็นปลายทางของความสัมพันธ์ทางสังคมจึงอาจจะไม่เพียงพอ แต่อาจต้องพิจารณาถึงความสัมพันธ์ทางสังคมทั้งหมดประกอบด้วย

กล่าวในแง่นี้ การรณรงค์ไม่ให้พ่อแม่หรือลูกหลานไทยหยุดเติมน้ำตาลเข้าสู่ร่างกายจึงยังไม่อาจไม่เพียงพอก็ได้ แต่อาจจะต้องไปจัดการกับนิยามความหมายของความหวานที่ถูกนิยามขึ้นโดยยุคสมัย ปรัชญาการของการชอบลิ้มรสหวานจึงแยกไม่ออกจากผัสสะอื่น ที่ถูกสร้างขึ้นในสนามความหมายที่ไม่ได้เป็นแค่สัญญาของลิ้น แต่สัญญาของลิ้นถูกสร้างให้มีความสัมพันธ์กับประสบการณ์การรับรู้อื่นในประสบการณ์การรับรสที่เกิดขึ้นนั้นด้วย

ดังนั้น การทำความเข้าใจเกี่ยวกับการเมืองเชิงวัฒนธรรมเรื่องน้ำตาลในโลกหลังสมัยใหม่ จึงเป็นการเมืองที่ต้องไปทำลายความเป็นคู่สอดคล้องสมพงษ์ (politics of decoupling) ที่เคยถูกสร้างให้คู่กันมาในการอธิบาย เช่น เด็กกับขนมหวาน การใช้สัญลักษณ์ของหวานแทนช่วงเวลาหวานชื่นในชีวิต เช่น เด็กที่นิยมให้กันในวันเด็กสำหรับเป่าเทียนตัดเค้กตามประเพณีประติษฐ์ และเด็กแต่งงานที่ต้องตัดแจกแขกที่ไปร่วมงานโดยมีสัญลักษณ์ของความหวานชื่นรวมอยู่ด้วย เป็นต้น กล่าวถึงที่สุดแล้วการเมืองเรื่องความรู้เกี่ยวกับ “ความหวาน” จึงต้องไปให้ไกลกว่าเรื่องของความถูกต้องบนหลักการทางการแพทย์ แต่ต้องทำความเข้าใจกับการสร้างความหมายที่เกิดขึ้นในสังคม และถอดถอนภาพมายาคตินั้น ที่ซับซ้อนเกินกว่าอธิบายด้วยข้อมูลเพียงชุดเดียว

⁹⁵ Pasi Falk, *The consuming body*, pp. 14-15.

ในแง่นี้จึงพบว่าการเริ่มฝึกฝนแบบใหม่ (retrain) ในการรับรู้สรวานจึงไม่ใช่แค่การตัดรสนาติความหวานออกจากการรับรู้และประสบการณ์ในวัยแรกเริ่มของชีวิตแต่เพียงอย่างเดียว แต่การเมื่องวัฒนธรรมของรสนานจะต้องไปถอดรื้อระบบสัญลักษณ์ (symbolic association) ที่สัมพันธ์กับการสร้างความหมายของรสนและรสนนิยม อันเป็นภาพตัวแทนที่ช่วยค้ำยันให้รสนานบางแบบมีอิทธิพลอยู่ในโลกไปพร้อมกันด้วย

5.3 ร่างกาย ปากและลิ้น และความหมายทางสังคม

การศึกษาเรื่องน้ำตาลที่มีนัยเกี่ยวกับสุขภาพนี้แม้ว่าจะมีความเกี่ยวข้องกับเรื่องราวทางการแพทย์และสุขภาพเป็นประเด็นหนึ่งที่สำคัญก็ตาม แต่ในแง่ของการมองร่างกายจะไม่พิจารณาปากและลิ้นในฐานะของการเป็นอวัยวะที่ใช้ในการรับรู้รสในทางชีววิทยาหรือวัฒนธรรมชาติ ที่มีนัยของการพิสูจน์ความเป็นจริงของโลกภายนอกเชิงประจักษ์ (empirical world) ด้วยประสาทสัมผัส แต่เน้นการมองในแง่มุมมองทางวัฒนธรรมและสังคมที่มองร่างกาย ซึ่งมีทัศนะที่อาจกล่าวได้ว่าเป็นคู่ตรงข้ามของทัศนะร่างรสนชาติ คือทัศนะที่ตั้งอยู่บนสมมติฐานว่าร่างกายเป็นผู้รับ (a receptor) มากกว่าการให้กำเนิด (a generator) ความหมายทางสังคม หรือสรุปง่าย ๆ ว่า ร่างกายเป็นผลพวงที่เกิดมาจากสังคม และไม่ได้เป็นที่มาหรือต้นกำเนิดของความหมายทางสังคม แนวคิดนี้เรียกรวม ๆ ว่า การก่อร่างโดยสังคม (social-constructionism)⁹⁶ ซึ่งการมองร่างกายในแง่นี้ ก็จะเห็นได้ถึงการเปลี่ยนแปลงของการใช้ร่างกายของมนุษย์ในการสร้างความสัมพันธ์กับโลกและมนุษย์ที่แตกต่างกันในแต่ละวัฒนธรรม

ไม่ว่าแต่การใช้อายาตนะภายนอก คือ กายสัมผัส ลิ้นรับรส จมูกดมกลิ่น การมองเห็นและการได้ยิน ซึ่งสามารถจำแนกได้เป็นสองประเภทตามระยะทางของการสัมผัส กล่าวคือ ประสาทการรับรู้อย่างใกล้ชิด (close or contact sense) อย่างกายสัมผัส ลิ้นรับรส จมูกดมกลิ่น และประสาทการรับรู้ระยะไกล (distant sense) คือการมองเห็นและการได้ยิน ซึ่งได้เกิดการเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอด และมีลำดับชั้นของแต่ละการรับรู้ที่เหนือกว่าและด้อยกว่า และเป็นที่ยอมรับกันในโลกตะวันตกตั้งแต่ยุคของเพลโตจนถึงค่านัที่ว่า ประสาทการรับรู้ระยะไกล โดยเฉพาะตาเหนือกว่าประสาทการรับรู้อย่างใกล้ชิด และการให้ความสำคัญกับประสาทการรับรู้ระยะไกลได้ทำให้มนุษย์จำเป็นที่ต้องสร้างภาพตัวแทนขึ้น เพื่อกระตุ้นประสาทการรับรู้อื่นที่

⁹⁶ สายพิณ ศุพุทธรมงคล และคณะ, “สำรวจทฤษฎี “ร่างกาย”,” ใน ปริตตา เฉลิมเผ่า กอนันทกุล (บรรณาธิการ), เผยร่าง-พรางกาย (กรุงเทพฯ: คบไฟ, 2541), น. 26.

ตามมา⁹⁷ อาทิเมื่อเราเห็นอาหารก็ทำให้น้ำลายสอด้วยความอยากกินและก็จะได้กลิ่นและรู้สึกถึงรสของอาหารก่อนจะสัมผัสลิ้นเสียอีก อันเป็นเงื่อนไขสำคัญที่ต้องกระตุ้นตาเนื้อให้อยากแล้วตาในก็จะกระตุ้นให้ต้องบริโภคเอง

เงื่อนไขดังกล่าวเป็นเครื่องมือสำคัญของลัทธิบริโภคนิยม ซึ่ง Falk อธิบายว่า การสร้างประสบการณ์การรับรู้อย่างใกล้ชิดนั้น เป็นการรับรู้เฉพาะตนของร่างกายผู้รู้ เพราะต้องอาศัยการสัมผัสทางกายภาพที่สามารถจะสร้างความพอใจและเป็นสุขกับประสบการณ์นั้นได้ ในขณะที่การรับรู้ระยะไกลไม่จำเป็นต้องอาศัยร่างกายในการสัมผัสโดยตรง อันเป็นข้อดีที่สามารถรับรู้พร้อมกันได้จำนวนมาก เช่น การแสดง ภาพยนตร์ หนังสือ และกีฬาที่ผู้คนสามารถเสพทางสายตาพร้อมกันได้ ในโลกสมัยใหม่จึงเต็มไปด้วย กิจกรรมทางสายตา (spectator activities)⁹⁸ หรือกิจกรรมทางเสียง เช่นการฟังดนตรีที่สนองกับการผลิตจำนวนมากแบบอุตสาหกรรมในโลกทุนนิยมมากกว่า กิจกรรมที่ต้องอาศัยประสาทการรับรู้อย่างใกล้ชิดทั้งหลาย

ซึ่งในแง่นี้สถานะของการกินที่เป็นตัวเชื่อมความสัมพันธ์กับโลกภายนอกโดยการสร้างภาพตัวแทนขึ้น จึงคล้ายกับการมองเห็น ที่แม้ว่าคุณลักษณะของการรับรู้ไม่ได้แปรความหมายของภาพตัวแทนของการมองเห็นไปสู่การรับรู้ที่มีภาพลักษณะในใจหรืออยู่ในประสบการณ์และจินตนาการอยู่แล้ว แต่กระนั้นก็ตาม ทั้งสองกระบวนการไม่ว่าการรับรู้สจากการกินและมองเห็นก็เป็นผลมาจากการฝึกฝนให้สามารถรับการสร้างภาพตัวแทนทางวัฒนธรรมให้ได้⁹⁹ นั่นเอง

ในโลกทุนนิยมที่ถูกครอบงำด้วยประสาทการรับรู้ระยะไกล (distance sense) อาหารซึ่งถูกทำให้กลายเป็นสินค้าถูกรับรู้และจดจำด้วยภาพตัวแทนที่สามารถรับรู้ได้ด้วยประสาทการรับรู้ระยะไกล (distance sense) ให้สามารถมองเห็นและได้ยิน แล้วไปเชื่อมโยงได้ดีถึงประสาทสัมผัสกับการทำงานร่วมกันของประสาทการรับรู้กับการบริโภค ที่ถูกสร้างให้เหมาะกับการเล่นกับการรับรู้ระยะไกล ผ่านการโฆษณาที่เน้นสร้างภาพลักษณ์และเสียงให้ติดใจผู้บริโภค เพราะในโลกของสินค้าปัจจุบันจะขอให้ลูกค้ามาใช้ประสาทการรับรู้ระยะใกล้ (contact sense) โดยการชิมหรือดมกลิ่นใกล้ ๆ ก็คงจะขยายตลาดสู่การทำให้คนมาบริโภคจากการสร้างภาพลักษณ์ขึ้นเพื่อดึงดูดให้คนอยากลิ้มลองโดยการรับรู้ด้วยสายตาก่อนไม่ได้ เพราะถ้าเป็นอย่างนั้นการบริโภคขนาดใหญ่จะไม่สามารถเป็นไปได้

⁹⁷ Pasi Falk, *The consuming body*. (London: Sage, 1994), pp. 10-11.

⁹⁸ Ibid, p. 65.

⁹⁹ Ibid, p. 11.

และจากหลักการนี้เองการโฆษณาขายอาหารและเครื่องดื่มของโลกสมัยใหม่ จึงให้ความสำคัญกับการสื่อความหมายถึงประสบการณ์และอารมณ์ความรู้สึกที่ติดตามตรึงใจในรูปรสกลิ่นเสียงของอาหารที่ผู้คนคุ้นเคยในวัยเด็กหรือในอดีต ซึ่งเป็นอาวุธสำคัญที่จับใจผู้บริโภคได้ดี¹⁰⁰ จากการสร้างภาพถึงการโหยหาอดีตของของคนที่อยู่ในโลกอันไม่แน่นอนอยู่ในโลกปัจจุบัน

ในมิติของวัฒนธรรมของการกินและการรับรู้รสชาติจึงจำเป็นต้องทำความเข้าใจถึงสถานะของปากและลิ้น (ร่างกาย) ที่มีความสำคัญมากกว่าร่างชีวิวิทยาอย่างเดียว เนื่องเพราะการพังทลายของการอธิบายว่าด้วยสิ่งดำรงอยู่มาแต่กำเนิด (original symbiosis) ได้ถูกแทนที่ด้วยสภาวะการดำรงอยู่ (ontogenesis) ซึ่งต้องพิจารณาถึงการเกิดขึ้นของความเป็นมนุษย์ (human being) ไม่ใช่เป็นแค่เรื่องของชีวิวิทยาแต่เพียงอย่างเดียว แต่ประกอบด้วยสิ่งที่ได้รับมาในกระบวนการของการสร้างความรับรู้ของตัวตน (self) และสิ่งที่เป็นตัวตน (subject)¹⁰¹

5.3.1 รสและชาติะ การเกิดขึ้นของรสชาติในสังคมและรสหวานกับการเป็นสิ่งโปรดปรานของมนุษย์

กรณีสำคัญที่มักจะถกเถียงกันเกี่ยวกับความหวานก็คือการชอบรสหวานของมนุษย์นั้นเป็นเรื่องธรรมชาติหรือเป็นวัฒนธรรม ซึ่งกรณีนี้ Paul Rozin ได้อธิบายดังนี้

มนุษย์เราและสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมหลายชนิดรวมทั้งสัตว์กินทั้งพืชและสัตว์ เป็นพวกที่ชอบกินสิ่งที่มีรสหวานมาตั้งแต่เกิด รสนิยมที่มีอคติดังกล่าวตั้งอยู่บนสมมติฐานที่แสดงให้เห็นถึงยอมรับเอาข้อเท็จจริงพื้นฐานที่ว่ารสหวานอย่างน้ำตาลมีคุณลักษณะของแหล่งอาหารที่ให้พลังงานมากกว่าแหล่งอื่น โดยเฉพาะจากผลไม้ตามธรรมชาติ

[Our species, and many other mammalian generalist or omnivore, have an innate preference for sweet substances [...]. This taste bias presumably has its adaptive basis in the fact that sweet taste is

¹⁰⁰ Deborah Lupton, Food, the Body and the Self. (London: Sage, 1996), p 49.

¹⁰¹ Pasi Falk, The consuming body, p. 19.

characteristic of energy source (sugar), particularly fruits, in the world of Nature.]¹⁰²

ปรากฏการณ์ดังกล่าวได้แสดงให้เห็นถึงการชอบความหวานจากแหล่งไหนเป็นผลมาจากการรู้จักที่จะเลือกกินอาหารที่ถ่ายทอดมาอุ่นแล้วอุ่นเล่าในสังคมมากกว่าเป็นไปตามธรรมชาติ ดังที่เคยเข้าใจกัน และจากผลการวิจัยเกี่ยวกับเด็กเกิดใหม่พบว่า “การชอบรสหวานของทารก สัมพันธ์กันอย่างมากกับการได้รับรสของน้ำหวานที่อยู่ในนมแม่ก่อนจะขยายไปสู่ความหวานแบบอื่นที่รสชาติคล้ายกัน”¹⁰³ และจากการเปิดเผยผลวิจัยของนายแพทย์ สุริยเดว ทรีปาตี กุมารแพทย์ ประจำสถาบันสุขภาพเด็กแห่งชาติ หนึ่งในเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวานก็แสดงให้เห็นว่าการติดหวานของเด็กทารกเป็นผลมาจากการกินหวานของแม่ ที่ทำให้เด็กได้ลิ้มรสหวานในน้ำนมที่ใช้น้ำเป็นอาหารมาตั้งแต่อยู่ในท้อง และเมื่อเด็กหย่านม พ่อแม่ก็มักให้นมผงดัดแปลงสำหรับทารกที่ผสมน้ำตาลอีก ทางเครือข่ายจึงกำลังรณรงค์ให้มีความเตือนเหมือนที่ติดอยู่บนซองบูหรี่ว่า “นมผงดัดแปลงผสมน้ำตาล ก่อให้เกิดโรคอ้วนและโรคฟันผุ”¹⁰⁴

และในกรณีเด็กทารกในภาคอีสานก็ปรากฏว่าได้รับการการฝึกฝนให้รู้จักกับรสหวานผ่านการป้อน “ข้าวย่ำ” ที่ “แม่จะเคี้ยวข้าวเหนียวจนออกรสหวาน จากนั้นจึงนำมาห่อด้วยใบตองกล้วย หรือใบสบู่ดำ นำไปหมกไฟที่ปรุงอาหารจนใบไม้ห่อเหี่ยว ก็นำขึ้นมาจากไฟ และบีบน้ำนมใส่ทิ้งให้เย็น จากนั้นจึงนำมาป้อนเด็ก และมักให้ในมือเช้า แม่จะให้ตั้งแต่อยู่ไฟเลยทีเดียว”¹⁰⁵ ประเด็นน้ำตาลเป็นผลจากผัสสะนั้นยังมีส่วนสนับสนุนว่าความต้องการบริโภคน้ำตาลเป็นความต้องการทางจิตใจ เพราะน้ำตาลมีรสหวานคนเลยชอบรับประทาน และน้ำตาลทำให้อาหารมีรสชาติขึ้น เพิ่มรสชาติให้กับซूप น้ำสลัด และอาหารประจำวันชนิดอื่น ๆ รวมทั้งอาหารนม เช่น ไอศกรีม เป็นต้น¹⁰⁶ เพราะฉะนั้นการกินน้ำตาลจึงเป็นการสร้างเงื่อนไขทางสังคมขึ้นมากกว่าสิ่งที่ติดตัวตามธรรมชาติของมนุษย์

¹⁰² Rozin, Paul 1982, p. 228 cite in Pasi Falk, The consuming body, 1994, p. 73.

¹⁰³ Ibid, p. 73.

¹⁰⁴ กรรณาดู มติชนรายวัน (1 พฤศจิกายน 2546).

¹⁰⁵ พิษณุ อุดตมะเวทิน. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวชนบทอีสาน. (ขอนแก่น: ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2536), น. 24.

¹⁰⁶ “การบริโภคน้ำตาลทำให้เกิดโรค...?”, น. 31.

ข้อถกเถียงดังกล่าวขยายการรับรู้ของมนุษย์ว่าการชอบกินน้ำตาลหรือรสหวาน เป็นผลจากประสบการณ์และความทรงจำที่ฝังอยู่ในเรือนร่างของมนุษย์ ซึ่งเป็นความสัมพันธ์กันของหลายชุดประสบการณ์ที่ทำงานอย่างซับซ้อนอีกด้วย โดยได้โต้แย้งกับนักชีวสังคมวิทยา (sociobiologists) ซึ่งมีข้อเสนอที่เชื่อกันว่าทารกชอบรสหวานมาตั้งแต่เกิด โดยเป็นผลจากการกำหนดทางพันธุกรรมนั้น มีน้ำหนักน่าเชื่อถือน้อย เพราะจากการศึกษาเกี่ยวกับประสบการณ์ของทารกในระยะหลังกลับแสดงให้เห็นว่า ประสบการณ์การรับรสของทารกเป็นผลจากความใกล้ชิดกับการสัมผัสของมนุษย์ผู้ให้อาหาร ไม่ว่าจะเป็นความอบอุ่นของร่างกาย การสัมผัสที่แนบชิด กลิ่น และเสียง ซึ่งจะทำให้อารมณ์และความรู้สึกได้ถูกกระตุ้นด้วยประสบการณ์เหล่านี้ ความหวานของนมมีความหมายว่าเป็นสิ่งที่ดีและมีรสที่น่าพึงพอใจ (pleasure) ซึ่งไม่ได้เป็นเพราะรสชาติปกติของนมเท่านั้น แต่เป็นเพราะความน่าพึงพอใจที่สัมพันธ์กับนมนั้นอยู่ต่างหาก ประสบการณ์ของความพึงพอใจของผู้ลิ้มรสจึงมีความหมายมากกว่าประสาทการรับรู้ทางกายในรสชาติของนมหรือพอใจกับการเติมความหวานให้ท้อง แต่กระบวนการทั้งหมดคือการเชื่อมกับอารมณ์ของทารกและการตอบรับกับความรู้สึกกับผู้ให้อาหารนั้นด้วย ประสบการณ์ของความรู้สึกและสถานะทางอารมณ์ในช่วงของการเป็นทารก ไม่ได้มีลักษณะรู้ตัวหรือจดจำได้อย่างชัดเจน เพียงแต่มันจะมีอิทธิพลต่อการตอบสนองต่ออาหารนั้นโดยตรงของปัจเจกชนนั้นไปตลอดชีวิต¹⁰⁷

เพราะถ้าเราดูจากการเลี้ยงดูเด็กในปัจจุบัน ที่สังคมยังเชื่อว่าเด็กชอบรสหวานอาหาร และผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับเด็กได้ถูกทำให้มีรสหวาน ดังเช่นยาเด็กก็ยังคงทำให้หวานจากมายาคติดังกล่าว ทั้งที่โดยระบบของยาไทยไม่มีมาก่อนเพราะขัดกับหลักการที่ว่า “หวานเป็นลมขมเป็นยา” การสร้างภาพตัวแทนของรสชาติที่เด็กต้องการที่ชัดที่สุด ก็คือการสร้างภาพให้เด็กคู่กับการชอบกินขนมหวาน หรือการสร้างความสะดวกคล่องสมพงษ์ระหว่างเด็กกับไอศกรีมที่กล่าวถึงมาแล้วในบทก่อนหน้านี้ เป็นต้น

ในที่นี้จึงขอตั้งข้อสังเกตว่า อาจเป็นเพราะการผลิตขนมหรือเครื่องดื่มที่เป็นระบบอุตสาหกรรมที่ต้องการสร้างตลาดของน้ำตาลผ่านขนมและเครื่องดื่มรวมทั้งผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมต่าง ๆ ที่มีน้ำตาลเป็นส่วนผสมให้ขยายตัวมากขึ้น จนคลุ้มไปถึงเด็กเพื่อให้มีลูกค้ามากขึ้นและครบทุกเพศวัย ดังเห็นได้จากรายการเด็กในโทรทัศน์ที่มักมีโฆษณาขายขนมหรือ “ของกินแก้เหงาปาก” สำหรับเด็กอย่างเดียว และผลสำเร็จของการกินหวานของเด็กก็เป็นที่ยอมรับจากสังคมอยู่แล้ว แถมยังได้ช่วยฝึกฝนให้เด็กได้รับรสชาติของความหวานในนมให้กับ

¹⁰⁷ Lupton, Deborah. *Food, the Body and the Self*, pp. 7-8.

เด็กตั้งแต่วัยเด็ก อันเป็นวัยแห่งการเริ่มสัมผัสและเรียนรู้กับประสบการณ์ด้านต่าง ๆ ของชีวิต ผ่านการให้รางวัลเป็นขนม การฉลองวาระพิเศษที่มีขนมหรือของหวาน เป็นสัญลักษณ์ของความหวาน ขึ้นอยู่ด้วยเสมอ เหล่านี้ล้วนเป็นการสืบทอดความหมายและสัญลักษณ์ต่าง ๆ เกี่ยวกับ “ความหวาน” ให้สามารถดำรงอยู่และดำเนินต่อไปในสังคมได้อย่างต่อเนื่องอีกด้วย

5.4 สรุป

กระบวนการเกิดขึ้นของการทำให้การบริโภคน้ำตาลเป็นสิ่งจำเป็นในชีวิตประจำวันในสังคมไทย ที่ได้สร้างขึ้นผ่านการเปลี่ยนแปลงในการบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงการปลูกฝังความรู้ต่อรสชาติหวานของปัจเจกชน ที่ครอบครัวและชุมชนเคยมีส่วนในการสร้างและฝึกฝนการกิน ก่อนจะเปลี่ยนมาเป็นกระบวนการที่รัฐอันมีสถาบันการแพทย์เป็นผู้ผลิตความรู้และปฏิบัติการทางการแพทย์เป็นสำคัญ และภาคทุนนิยมอุตสาหกรรมที่เป็นผู้ผลิตและส่งเสริมให้มีการบริโภคน้ำตาล ได้มีส่วนร่วมสร้างวาทกรรมให้กับสังคมได้เชื่อและปฏิบัติตาม และการเปลี่ยนแปลงในวิธีการคิดการมองและการรับรู้เกี่ยวกับการกินหวานหรือน้ำตาลในสังคมไทยได้กลายเป็นเรื่องปกติ

แต่พอผ่านมาระยะหนึ่งได้เกิดปัญหาสุขภาพที่เป็นโรคเรื้อรังที่มีต้นตอหรือสาเหตุส่วนหนึ่งมาจากการบริโภคน้ำตาลที่เพิ่มมากขึ้น จนก่อปัญหาสุขภาพให้เห็นอย่างได้ชัดเจน จึงเกิดกระบวนการปฏิเสธหรือไม่บริโภคน้ำตาลหรือกระแสไร้น้ำตาลหรือ sugar free ซึ่งถือเป็นจุดเปลี่ยนถึงการรับรู้เกี่ยวกับน้ำตาลอย่างสำคัญ และรัฐโดยภาคสาธารณสุขก็ออกมาทำหน้าที่ให้คำแนะนำแก่ประชาชนในการกินเพื่อสุขภาพที่ดี และที่สำคัญก็คือการรณรงค์ให้เด็กไทยปฏิเสธรสหวานโดยการฝึกฝน (trained) ตั้งแต่การเริ่มเรียนรู้ผ่านการรับรสของร่างกายในช่วงแรก แต่จากสภาพการณ์ที่สังคมเศรษฐกิจมีความซับซ้อนของข้อมูลข่าวสารและโฆษณาเพื่อการส่งเสริมให้มีการบริโภคที่มาจากภาคทุนนิยมอุตสาหกรรมก็มีมากขึ้น จึงทำให้การฝึกฝนร่างกายของพลเมืองโดยรัฐทำได้ไม่ง่ายเหมือนที่เคยทำสำเร็จมา เนื่องจากประชาชนกลายเป็นผู้ที่ถูกกดทับด้วยวาทกรรมชุดต่าง ๆ จนสับสนและเลือกไม่ถูกในปัจจุบัน

น้ำตาลในการเปลี่ยนแปลงทางประวัติศาสตร์จึงเป็นสิ่งที่ไม่เคยมีความหมายหยุดนิ่ง แต่ได้ถูกให้ความหมายและใช้โดยมนุษย์แตกต่างกันในแต่ละช่วงตอนทางประวัติศาสตร์ และยังแสดงให้เห็นว่าสิ่งที่ดูเหมือนจะปกติธรรมดาในชีวิตประจำวันถ้าเรามาพิจารณามันในแง่ความสัมพันธ์ทางสังคมแล้วความหมายก็ถูกสร้างและถูกใช้อย่างไม่มีวันจบสิ้น

บทที่ 6

บทสรุป

น้ำตาลกับสังคมไทย: การเมืองวัฒนธรรมด้านสุขภาพในบริบทความทันสมัย

การเข้ามามีบทบาทของวัตถุต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันของผู้คนในสังคมต่าง ๆ นั้น ถือได้ว่าเป็นกระบวนการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่เกิดขึ้นจากหลายสาเหตุและหลายปัจจัย การจะทำความเข้าใจถึงการเกิดขึ้นและดำรงอยู่ของความสัมพันธ์ของมนุษย์กับวัตถุเหล่านั้น จึงควรที่จะต้องมีการพิจารณาในเชิงประวัติศาสตร์ให้เห็นถึงการเกิดขึ้น และการเปลี่ยนแปลงของความสัมพันธ์ทางสังคมของผู้คนที่วัตถุนั้นเข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องอยู่ด้วย จึงจะทำให้เห็นผลกระทบต่อสังคมชัดเจนขึ้นหรือพูดอีกนัยหนึ่งก็คือต้องศึกษาในเชิงประวัติศาสตร์สังคมนั่นเอง

การศึกษาถึงความสัมพันธ์ทางสังคมในบริบทสังคมไทยโดยนำเอาวัตถุที่ใช้สอยในชีวิตประจำวัน คือ น้ำตาลทราย และความหมายเชิงอุปมา (metaphor) ของน้ำตาล คือ “ความหวาน” หรือ “รสหวาน” นั้น ถ้าเป็นการศึกษาที่อาศัยการมองน้ำตาลเป็นวัตถุที่สร้างนิยามความหมาย และกำหนดความสัมพันธ์ทางสังคมผ่านน้ำตาลที่เป็นตัววัตถุรวมให้ความหมายในเชิงสัญลักษณ์ที่เกิดขึ้นในระบบความหมายอันเป็นที่รับรู้และเข้าใจกันในสังคม ซึ่งสามารถแสดงออกมาในรูปธรรมของความสัมพันธ์ในรูปธรรมอื่น ๆ เช่น วัฒนธรรมการบริโภค ประเพณีพิธีกรรม รวมทั้งรูปแบบการกินอาหารและเครื่องดื่มในชีวิตประจำวัน เป็นต้น

จากการศึกษาที่ผ่านมาแสดงให้เห็นได้ว่าน้ำตาลก็เกิดการเปลี่ยนแปลงในความหมายและความสัมพันธ์ทางสังคมมาอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ยุคของการเป็นสิ่งของมีค่าราคาแพงเพราะเป็นของหายากและผลิตได้น้อยจนต้องนำเข้ามาจากสังคมอื่น ดังเช่นที่เกิดขึ้นในสังคมยุโรปก่อนหน้านี้ ยุคสมัยแห่งการค้นพบ แต่เมื่อประเทศอาณานิคมผลิตน้ำตาลได้มากแล้วส่งไปขายในเมืองแม่ น้ำตาลก็ต้องการความหมายใหม่ให้สามารถขยายตลาดได้จึงต้องใช้กินดื่มร่วมกับอาหารใหม่ ๆ และส่งเสริมให้แพร่หลายที่สุดก็คือการเกิดขึ้นของการดื่มน้ำชา กาแฟ และช็อคโกแลต ซึ่งรูปแบบการกินและของกินที่เปลี่ยนแปลงนี้เองที่ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม การเมืองและวัฒนธรรมตามมา ก่อนจะกลายเป็นอุตสาหกรรมการผลิตน้ำตาลขนาดใหญ่ที่ส่งผลให้เกิดการผลิตสินค้าในระบบอุตสาหกรรมที่มีน้ำตาลทรายในส่วนผสมเกิดขึ้นและเกิดการกระจาย

ตัวของสินค้าและการบริโภคน้ำตาลทรายทางอ้อมโดยการบริโภคสินค้าเหล่านี้อย่างขนานใหญ่ตามมา

ในสังคมไทยแม้จะมีพัฒนาการที่ต่างออกไปบ้างแต่ท้ายที่สุดแล้วการแพร่หลายของการบริโภคทางอ้อมผ่านผลิตภัณฑ์จากโรงงานอุตสาหกรรมก็คล้ายคลึงกัน กล่าวคือในสังคมไทยมีแหล่งให้ความหวานที่หลากหลายกว่าสังคมตะวันตก คือไม่ได้ใช้น้ำตาลมาจากอ้อยเพียงแหล่งเดียว แต่น้ำตาลได้มาจากพืชอื่นด้วย เช่น มะพร้าว ตาลโตนด และต้นจาก เป็นต้น ทำให้การบริโภคน้ำตาลในสังคมไทยก่อนการขยายตัวของอุตสาหกรรมการผลิตน้ำตาลทรายในปี พ.ศ. 2480 เป็นการบริโภคน้ำตาลพื้นเมืองที่ประกอบด้วยน้ำตาลทรายแดง น้ำตาลกรวดจากอ้อย และน้ำตาลพื้นเมืองที่ประกอบด้วยจากมะพร้าว และตาลโตนดที่ผลิตและบริโภคกันอยู่ในแต่ละท้องถิ่น และแม้ว่าในช่วงครึ่งหลังของพุทธศตวรรษที่ 24 อุตสาหกรรมน้ำตาลทรายขาวจากอ้อยจะเคยรุ่งเรืองมาก่อนแล้วในสยาม แต่ก็เป็นการผลิตส่งออกขายต่างประเทศเพื่อตอบสนองต่อตลาดภายนอกเท่านั้น ไม่ได้ส่งผลกระทบต่อตลาดการบริโภคภายในซึ่งเป็นตลาดน้ำตาลพื้นเมืองมากนัก

แต่การเกิดขึ้นของอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายหลังสงครามโลกครั้งที่สองจนถึงทศวรรษ 2500 ที่สังคมไทยสามารถผลิตน้ำตาลทรายเพียงพอต่อการบริโภคน้ำตาลทรายขาวในประเทศและประกอบกับการขยายตัวของระบบคมนาคมขนส่งที่ทำให้การกระจายสินค้าเป็นไปอย่างทั่วถึงมากขึ้นในสังคมไทย ก็ทำให้น้ำตาลทรายขาวได้เข้าไปแทนที่การใช้น้ำตาลพื้นเมืองมากขึ้น ถึงแม้ความนิยมการใช้น้ำตาลพื้นเมืองกับอาหารบางอย่างยังมีอยู่บ้าง แต่การเพิ่มปริมาณการบริโภคน้ำตาลทรายขาวจากโรงงานอุตสาหกรรมก็ขยายตัวเพิ่มปริมาณมากขึ้นมาเรื่อย ๆ ทุกปี พร้อมกับ กับการเปลี่ยนสลายของน้ำตาลพื้นเมือง

และเมื่อการผลิตน้ำตาลทรายมีมากขึ้นจนล้นตลาดเกินความต้องการบริโภคภายในประเทศ และต้องส่งน้ำตาลไปขายยังตลาดต่างประเทศ แต่เนื่องจากประสิทธิภาพการผลิตน้ำตาลของระบบอุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศไทยต่ำ ซึ่งเมื่อขายแข่งกับประเทศผู้ผลิตอื่นในตลาดโลกก็ขาดทุนเนื่องจากต้นทุนที่สูงกว่า ทางรัฐบาลก็เลยคุ้มครองอุตสาหกรรมประเทศนี้ด้วยการกำหนดราคาขายในประเทศให้สูงกว่าในตลาดโลก และนำเงินส่วนต่างของราคาดังกล่าวไปอุดหนุนอุตสาหกรรมในประเทศที่ขายน้ำตาลขาดทุนในตลาดโลก ซึ่งทำให้ผู้บริโภคคนไทยบริโภคน้ำตาลในราคาที่สูงกว่าในหลายประเทศ ในขณะเดียวกันทางรัฐบาลและบุคคลในวงการน้ำตาลก็พยายามแก้ปัญหาน้ำตาลล้นตลาดด้วยการส่งเสริมการบริโภคภายในประเทศไทย โดยมีนโยบายสำคัญก็คือการส่งเสริมให้อุตสาหกรรมในประเทศใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบในการผลิตสินค้าให้มาก

ขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการบริโภคน้ำตาลในทางอ้อมนั่นเอง ผลที่เกิดขึ้นตามมาก็คือเกิดการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริโภคน้ำตาล จากเดิมที่เคยบริโภคน้ำตาลทางตรงในครัวเรือนและสถานประกอบการร้านอาหารกันโดยมาก ก็เปลี่ยนมาเป็นการบริโภคทางอ้อมกันมากขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยมีแนวโน้มของการเพิ่มขึ้นของการบริโภคทางอ้อมมากและอาจสูงกว่าการบริโภคทางตรงในอนาคตอันใกล้

จากข้อมูลเชิงสถิติ และปริมาณการบริโภคที่มีแนวโน้มการบริโภคน้ำตาลมากขึ้นในสังคมไทย โดยเฉพาะการบริโภคทางอ้อมเมื่อนำมาพิจารณาร่วมกันกับการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของการบริโภคในสังคมไทยที่ผู้คนเปลี่ยนจากการทำอาหารทั้งคาวและหวานรับประทานเองในครอบครัว แต่เมื่อวิถีชีวิตโดยเฉพาะกิจกรรมทางเศรษฐกิจเปลี่ยนแปลงไปเป็นการแบ่งงานกันทำชัดเจนขึ้น ทำให้ผู้คนต้องประกอบกิจกรรมทางเศรษฐกิจเพิ่มมากขึ้นและผู้หญิงซึ่งเคยเป็นแม่ครัวของบ้านต้องออกทำงานนอกบ้านด้วย จึงทำให้เวลาสำหรับหุงหาอาหารมีน้อยลงไป อาชีพขายอาหารปรุงสำเร็จจึงเกิดขึ้น และฐานะของผู้หญิงก็เปลี่ยนจากแม่ของบ้านกลายเป็นยุคของแม่บ้านปิ่นโต แล้วมาเป็นแม่บ้านยุคพลาสติก และกลายเป็นแม่บ้านกล่องโฟมไปในที่สุด ซึ่งเป็นเรียกตามสถานะที่ใช้ในการบรรจุอาหารสำเร็จรูปที่เปลี่ยนแปลงไป

การเปลี่ยนแปลงไปรับประทานอาหารสำเร็จรูป หรือรับประทานอาหารนอกบ้านกันมากขึ้นได้ส่งผลให้ความสามารถของผู้บริโภคในการควบคุมหรือจำกัดปริมาณของวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงอาหารอย่างปริมาณน้ำตาลที่ผสมอยู่ลดน้อยลงไป และหมดสิ้นไปอย่างสิ้นเชิงเมื่อต้องหันมาบริโภคอาหารสำเร็จรูปจากโรงงานอุตสาหกรรม ซึ่งมีให้เลือกบริโภคมากขึ้นจากการผลิตขนาดใหญ่ในระบบอุตสาหกรรมและอาศัยการกระจายสินค้าให้ถึงผู้บริโภคผ่านระบบตลาดที่มีรูปแบบของร้านค้าต่าง ๆ ทั้งศูนย์การค้า ห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต ซูเปอร์สโตร์ ตลอดจนร้านสะดวกซื้อหรือคอนวีนีเอนส์โตร์ที่แพร่กระจายไปทั่วทุกชุมชน และซื้อได้ไม่จำกัดเวลาอีกด้วย

กระบวนการเปลี่ยนแปลงที่ทำให้ประชาชนต้องบริโภคอาหารสำเร็จรูปและต้องเผชิญกับปัญหาการบริโภคอาหารที่ล้นเกินโดยเฉพาะพลังงานที่เกิดจากการบริโภคน้ำตาลที่ผสมมาในอาหารสำเร็จรูปหรือผลิตภัณฑ์จากอุตสาหกรรมนั้น แม้จะเกิดขึ้นกับคนมีอันจะกินในเมืองบ้างแล้ว ตั้งแต่ทศวรรษ 2510 แต่ก็ไม่ได้เป็นปัญหามากนักเพราะขณะนั้นปัญหาทางโภชนาการที่สำคัญของประเทศก็คือปัญหาขาดสารอาหารโดยเฉพาะการขาดโปรตีนและพลังงานและวิตามิน ภาวะโภชนาการเกินได้ถูกภาครัฐหยิบยกมาเป็นปัญหาสำคัญก็ล่วงเลยมาถึงทศวรรษ 2530 ที่หลายส่วนในสังคมไทยกำลังเผชิญกับปัญหาโภชนาการเกินอันนำมาสู่ปัญหาทางด้านการแพทย์และการสาธารณสุขแบบใหม่ตามมาด้วย นั่นคือการระบาดของเพิ่มขึ้นของโรคไม่ติดต่อ และโรคเรื้อรังที่ถูก

มองว่าเป็นผลต่อเนื่องมาจากการกินที่ไม่ถูกหลักโภชนาการ โดยเฉพาะน้ำตาล ไขมัน และเกลือที่ถูกมองว่าเป็นปัญหาไปเสียแล้ว โดยเฉพาะน้ำตาลได้เกิดการรณรงค์กันอย่างชัดเจนให้ลดการกินลง จากการรณรงค์ของ “เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน” ที่เกิดขึ้นในทศวรรษ 2540 นี้เอง

เมื่อมองสังคมในภาพรวมก็จะเห็นว่าการเกิดการเปลี่ยนแปลงในรูปแบบการกินและสิ่งของที่กินคือ กินอาหารที่ไม่ได้ปรุงเองหรือกินอาหารสำเร็จรูปจากโรงงานอุตสาหกรรมมากขึ้น รวมทั้งการบริโภคอาหารที่มีภาพของความทันสมัยเป็นสัญลักษณ์สำคัญที่ชวนเชิญให้คนเลือกบริโภคเพื่อสร้างอัตลักษณ์ตัวตนใหม่ ๆ ของผู้บริโภคเองที่ต้องอาศัยสินค้าเป็นตัวสร้างอัตลักษณ์ในโลกทุนนิยมนั้น ก็ส่งผลให้การบริโภคเชิงสัญลักษณ์ในสังคมไทยเฟื่องฟูขึ้นอย่างมากในช่วงที่เศรษฐกิจของประเทศขยายตัวอย่างรวดเร็วและรุ่งเรืองอย่างมาก ตลอดจนได้ผนวกรวมเข้าไปอยู่ในระบบทุนนิยมโลกาภิวัตน์มากขึ้นในทศวรรษ 2530 ซึ่งก็ส่งผลให้การบริโภคความทันสมัยเฟื่องฟูขึ้นเป็นเงาตามตัวของทุนนิยมฟองสบู่ในยุคนั้น ก่อนจะเผชิญกับวิกฤตเศรษฐกิจในช่วงต้นทศวรรษ 2540 แล้วเกิดการชะงักในการบริโภคไปช่วงสั้น ๆ ก่อนจะเกิดการเติบโตของการบริโภคมากเช่นเดิมในเวลาต่อมา

ความหมายของการบริโภคสินค้าทันสมัยในรูปแบบของการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ ก็คือเป็นกระบวนการที่ผู้บริโภคต้องการมีอัตลักษณ์เดียวกับสินค้า คือบริโภคเพื่อสื่อว่าตนเองเป็น “คนทันสมัย” เช่นเดียวกันกับสินค้าที่เขาเลือกบริโภค ซึ่งกระบวนการนี้บางครั้งก็อาจจะนำไปสู่การบริโภครูปแบบใดหรืออะไรก็ได้ที่เกิดจากการสร้างความหมายของผู้บริโภค และอาจจะนำไปสู่การบริโภคเอาน้ำตาลที่มีอยู่ในอาหารและเครื่องดื่มต่าง ๆ เพิ่มขึ้นอย่างยากที่จะควบคุม มีตัวอย่างเช่น การบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดที่ต้องกินพร้อมกับดื่มน้ำอัดลม เพราะต่างก็เป็นตัวอ้างอิงในระบบสัญลักษณ์ที่สื่อถึงความทันสมัยทั้งคู่หรือคือคู่ความหมายที่สอดคล้องสัมพันธ์กันอยู่ เพราะต่างก็เป็นสินค้าที่เกิดขึ้นในกระบวนการโลกาภิวัตน์ที่มีนัยของวัฒนธรรมที่สูงกว่าทันสมัยกว่าของวัฒนธรรมผู้นำโลกทุนนิยมเสรีอย่างอเมริกา และสินค้าที่สื่อความหมายนี้ไปทั่วโลกก็คือ น้ำอัดลม โคคา-โคล่า และอาหารแบบฟาสต์ฟู้ด (ดูการอ้างอิงกันและกันของน้ำอัดลมและฟาสต์ฟู้ดจากภาพที่ 21 ในหน้า 309) ซึ่งก็วิวัฒนามาพร้อมกับวัฒนธรรมแบบอเมริกันอื่น ๆ เช่น ภาพยนตร์ ดนตรี การแต่งกาย รูปแบบวิถีชีวิต เป็นต้น ซึ่งในสังคมไทยได้รับอิทธิพลความทันสมัยที่มีอเมริกาเป็นต้นแบบหลายอย่างมาอยู่แล้ว การสร้างความหมายของความทันสมัยแบบอเมริกันจึงสามารถมาสวมทับลงบนตัวสินค้าได้อย่างเหมาะสม

นอกจากนี้การบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่ถูกทำให้กลายเป็นสินค้าที่มีสัญลักษณ์ต่าง ๆ สวมทับลงไปให้ผู้บริโภคมาเสียบอัตลักษณ์ของตนในการบริโภคสินค้านั้น ก็ยังมีหลายอย่างที่เป็น

ตัวการนำน้ำตาล หรือ “รสหวาน” เข้าสู่ตัวผู้บริโภค เป็นต้นว่าเครื่องดื่มบำรุงกำลังประเภทชา กาแฟ ขนมปังและเบเกอรี่ต่าง ๆ อาหารขบเคี้ยว หรือขนมกรุบกรอบ ลูกอม หมากฝรั่ง เหล่านี้เป็นต้น ที่เป็นสินค้าของโลกทุนนิยมที่ขายโดยอาศัยสัญญาะทั้งสิ้นเพราะไม่ชัดเจนว่าเป็นอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีประโยชน์หรือไม่ และสามารถเสียบ/สวมตัวเองลงในสัญญาะต่าง ๆ ได้ตลอดเวลา เพื่อให้ขายได้ในตลาดที่มีราคาเป็นตัวกำหนดและมีกำไรเป็นสิ่งจูงใจ จึงต้องทำความเข้าใจกับการสร้างความสอดคล้องสมพ้องกันของสัญญาะเหล่านี้ เช่น การให้ของหวานเป็นสัญลักษณ์ของความสำเร็จในชีวิตที่มีสัญญาะของความหวานขึ้นประกอบอยู่เป็นต้น

ดังนั้น เมื่อมีกระแสรักสุขภาพหรือคนกลุ่มหนึ่งในสังคมหันมาใส่ใจกับการดูแลสุขภาพ สุขภาพ และจะมีดะวังกับเรื่องอาหารการกินที่ต้องส่งผลเสียต่อสุขภาพ สินค้าเหล่านี้จึงไม่รวมนี่จะเสียบตนเองลงในสัญญาะที่คนรักสุขภาพเหล่านี้สร้างขึ้น เช่น “ความเป็นธรรมชาติ” “ไร้น้ำตาล” “ไขมันต่ำ” “สูตรดั้งเดิม” เป็นต้น ดังปรากฏเป็นสินค้าไร้น้ำตาล (sugar free) ขึ้นมาในตลาด เพราะน้ำตาลทรายถูกให้สัญญาะว่าอันตรายต่อสุขภาพ เพราะมีพลังงานมากและเกิดการนำเอาสารทดแทนความหวานอย่างอื่นมาให้ “รสหวาน” ของสินค้านั้นแทน ตั้งแต่ น้ำอัดลม ไร้น้ำตาลที่เรียกว่า “ไดเอท” ไอศกรีมโยเกิร์ต หมากฝรั่งชูการ์ฟรี และเครื่องดื่มชูการ์ฟรีทั้งหลาย เป็นต้น ซึ่งกล่าวได้ว่าในขณะที่น้ำตาลทรายในตัวเองถูกให้สัญญาะว่าเป็นอันตรายหรือสร้างผลร้ายต่อสุขภาพ แต่รสหวาน ซึ่งเป็นอุปมา (metaphor) ของน้ำตาลนั้น กลับถูกให้สัญญาะในเชิงรสชาติที่ต้องดำรงอยู่ คือ “รสหวาน” จึงสามารถอยู่กับสินค้าต่อมา

อย่างไรก็ตามการจะกล่าวว่าการแสการบริโภคสิ่งของไร้น้ำตาล (sugar free) นี้ เกิดมาจากการกระแสคนรักสุขภาพก็เป็นการกล่าวโดยความหมายรวม ๆ มากกว่าเพราะแท้ที่จริงแล้วการให้ความสำคัญกับสุขภาพของคนสมัยใหม่นั้นยืนอยู่บนเหตุผลของความต้องการรักษารูปร่างและความงามที่ผู้ผลิตสินค้าร่วมกันสร้างกับผู้บริโภคที่คำนึงถึงอัตลักษณ์และเรือนร่างในการสร้างทางสังคม มากกว่าจะคำนึงถึงอันตรายหรือผลเสียของน้ำตาลในแง่โภชนาการเหมือนที่ภาครัฐและผู้เกี่ยวข้องกันนโยบายด้านโภชนาการคิดถึงน้ำตาลในแง่รับประทานมากไปจะก่อปัญหาต่อสุขภาพได้ แต่ก็ไม่ได้ปฏิเสธว่าทั้งสองเหตุผลนี้บางครั้งก็อยู่ใกล้ชิดกันจนยากที่จะแยกได้อย่างชัดเจน

กล่าวโดยสรุปแล้ววัตถุอย่างน้ำตาลและความหมายเชิงอุปมาคือ “รสหวาน” ก็มีประวัติศาสตร์ในตัวของมันเองเมื่อได้เข้าไปอยู่ในระบบความสัมพันธ์ทางสังคมของมนุษย์ เพราะมนุษย์ก็จะสร้างความหมายให้วัตถุอย่างน้ำตาลให้เปลี่ยนแปลงไปตามช่วงเวลาควบคู่ไปกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมเศรษฐกิจการเมืองและวัฒนธรรมนั่นเอง

ภาพที่ 21

โฆษณา้ำอัดลมโคคา-โคล่าแสดงคามยินดีในโอกาสเปิดร้านแมคโดนัลด์สาขาแรกในไทย



(ภาพจากฐานเศรษฐกิจ ฉบับวันที่ 11-16 มีนาคม 2528, ปกหลัง)

บรรณานุกรม

เอกสารยังไม่ได้ตีพิมพ์

หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร. (2) สร. 0201.98.6/4 เอกสารสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่อง ประกาศควบคุมเครื่องอุปโภคบริโภค(26 มกราคม 2485-12 มีนาคม 2492).

หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร. (2) สร. 0201.98.62/5 เอกสารกรมเลขาธิการ คณะรัฐมนตรี สำนักนายกรัฐมนตรี เรื่อง การควบคุมการซื้อขายเครื่องอุปโภคบริโภค แบบญี่ปุ่นและเยอรมัน.

หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร. (2) สร. 0201.22.2.7/2 เรื่องนายมังกร สามเสน ขอดตั้ง บริษัททำน้ำตาลที่จังหวัดชลบุรี(18 พฤศจิกายน- 4 มกราคม 2475).

หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร. (2) สร. 0201.22.2.7/3 เรื่อง ม.ล. ยวง อิศรเสนาขอ ความช่วยเหลือในการตั้งโรงงานน้ำตาล (28 สิงหาคม- 31 ตุลาคม 2476).

หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร. (2). สร. 0201.22.2.7/4 เรื่อง โรงงานน้ำตาลหรือบริษัท ทำน้ำตาล ตอน พระยามโหสวรรณเริ่มก่อการจัดตั้งที่เมืองชล (22 มกราคม 2476-6 ธันวาคม 2480) ปีที่ 2.

หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร. (2) สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของ ชาติ (5 กรกฎาคม 2581).

หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, ศธ.0701.29/1 เรื่อง รัฐนิยม-วัฒนธรรม-ศีลธรรม(พ.ศ. 2478-2498) ปีที่ 2.

หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร. (2) สร. 0201.22.2.7/5 เรื่องโครงการอุตสาหกรรมทำ น้ำตาล ตอนรัฐบาลจัดทำเองที่ลำปาง (16 ตุลาคม 2479-23 มิถุนายน 2482)

หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร. (2) สร. 0201.22.2.7/5 กล่อง 1 เรื่องโครงการ
อุตสาหกรรมทำน้ำตาล ตอณัฐบาลจัดทำเองที่ลำปาง (16 ตุลาคม 2479-23 มิถุนายน
2482).

หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร. ศธ. 0701.29/14 เรื่อง กิจประจำวันของคนไทย (พ.ศ.
2484).

หนังสือ

กนก วงษ์ตระหง่าน. การเกิดและการขยายเมืองกรุงเทพฯ: การศึกษาทางการเปลี่ยนแปลง.
กรุงเทพฯ: สถาบันไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2525.

กรมการแพทย์. หนังสือชุดการดูแลและรักษากลุ่มโรคไม่ติดต่อด้านพฤติกรรมและวิถีชีวิต. นนทบุรี:
ส่วนพฤติกรรมและสังคม สำนักพัฒนาวิชาการแพทย์ กรมการแพทย์, 2542.

กรมวิทยาศาสตร์, กระทรวงเศรษฐกิจ. ตำราอาหารจากถั่วเหลือง. พระนคร: กระทรวงเศรษฐกิจ,
2481. (เอกสารพิเศษของกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงเศรษฐกิจออกในงานฉลอง
รัฐธรรมนูญ พ.ศ. 2481).

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, กระทรวงพาณิชย์. รายงานการศึกษาวิจัยกาแฟ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์
ข่าวพาณิชย์, 2521.

กรมสาธารณสุข, กระทรวงมหาดไทย. อาหารของเรา. พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2482.

กองโภชนาการ, กรมอนามัย. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. กรุงเทพฯ: โรง
พิมพ์องค์การทหารผ่านศึก, 2544.

กัณหา กระฉวน. “พฤติกรรมการกินของประชากรชาวไทย,” น. 71-73. และ “พฤติกรรมการกินของ
ชาวชนบทใน 10 หมู่บ้าน จังหวัดขอนแก่น,” น. 82-93. ใน พฤติกรรมการกินของคนไทย.
กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2527.

ก้าวสู่ความสำเร็จด้วยธุรกิจกาแฟ. กรุงเทพฯ: Editor 1999, 2547.

เกียรติ จิระกุล และคณะ. ตลาดในกรุงเทพมหานคร: การขยายตัวและพัฒนาการ. กรุงเทพฯ: มปท., 2525), (รายงานผลการวิจัยเงินทุนเพื่อเพิ่มทุนและพัฒนาประสิทธิภาพทางวิชาการเนื่องในโอกาสสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี).

เกษียร เตชะพีระ, “บริโภครูปความเป็นไทย,” ใน ชัยวัฒน์ สถาอโนันท์, (บรรณาธิการ), จินตนาการสู่ปี 2000 นวัตกรรมเชิงกระบวนการทัศน์ด้านไทยศึกษา?. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), 2539.

โกมาตร จีงเสถียรทรัพย์, ปรากฏการณ์ชีวิตจิตยบอกระไรแก่สังคมไทย. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มูลนิธิโกมลคีมทอง, 2542.

โกมาตร จีงเสถียรทรัพย์ และชาติชาย มุกสง, (บรรณาธิการ). พรมแดนความรู้ประวัติศาสตร์การแพทย์และสาธารณสุขไทย. นนทบุรี: สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข, 2545.

โกมาตร จีงเสถียรทรัพย์ วรรณญา เพ็ชรคง และชาติชาย มุกสง. “มุสลิม ราชการ และการแพทย์: พลวัตของอำนาจ ชาติพันธุ์ และพหุลักษณะทางการแพทย์ในชุมชนอิสลาม,” ใน ชาติพันธุ์กับการแพทย์ หนังสือรวมบทความจากการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 2 “ชาติและชาติพันธุ์” เอกสารทางวิชาการลำดับที่ 37. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2547.

คณะกรรมการจัดทำแผนโภชนาการ. แผนอาหาร และโภชนาการแห่งชาติในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 (2535-2539). กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2535.

คณะกรรมการจัดทำแผนโภชนาการ. แผนอาหาร และโภชนาการแห่งชาติในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (2540-2544). นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัย, 2540.

คณะกรรมการวางแผนพัฒนาอาหารและโภชนาการ. สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, นโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2519.

คาร์ล ซี. ซิมเมอร์แมน. การสำรวจเศรษฐกิจในชนบทแห่งสยาม, แปลและเรียบเรียงโดย ชิม วีระไวทยะ. พระนคร: โรงพิมพ์ศรีหงส์, 2477.

จันทร์เพ็ญ ชูประภาวรรณ. สุขภาพคนไทยปี พ.ศ. 2543: สถานะสุขภาพคนไทย. กรุงเทพฯ: หมอชาวบ้าน, 2543.

จีป สมรรถนันทพล, ตำราอาหารว่าง-เครื่องดื่มน้ำชา และเครื่องขบเคี้ยวกับแก้ม (พระนคร: คลังวิทยา, 2498)

ชาติชาย มุกสง. “ล้นกับพัน (เฟื่อง): การเปลี่ยนแปลงประสบการณ์การรับรสและความทรงจำเกี่ยวกับ ‘ความหวาน’ จากน้ำตาลพื้นบ้านสู่อุตสาหกรรม.” ใน ภูมิปัญญาสุขภาพ ปฏิบัติการต่อรองของความรู้ท้องถิ่น. เอกสารวิชาการลำดับที่ 42. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2548.

ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร. สัญญาวิทยา โครงสร้างนิยม หลังโครงสร้างนิยมกับการศึกษารัฐศาสตร์. กรุงเทพฯ: วิชาษา, 2545.

ซิมอน เดอ ลาตูแบร์. ราชอาณาจักรสยาม จดหมายเหตุลาตูแบร์ฉบับสมบูรณ์. แปลโดย สันต์ ท. โกมลบุตร. กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2510.

ดำรงราชานุภาพ, สมเด็จพระมหาสมณเจ้า. ความทรงจำ. พระนคร: บรรณาการ, 2514.

เต็บ ชุมสาย. “เจ้านายกับวิชาการครัว,” ใน ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ นางกรุณา อุทยานิน. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2521.

ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์. กัญช้าย้อนหลัง. กรุงเทพฯ: บริษัท พี. วาทิน พับลิเคชั่น จำกัด, 2530.

ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์, คู่มือเซลล์ชวนชิม. กรุงเทพฯ: บริษัท บีไอจี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด, 2534.
ทวิศักดิ์ เผือกสม. การแพทย์สมัยใหม่ในสังคมไทย: เชื้อโรค ร่างกายและรัฐเวชกรรม. รายงานวิจัย
ส่วนหนึ่งของโครงการภูมิปัญญาทักษิณจากวรรณกรรมและพฤติกรรม พ.ศ. 2544-
2547. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), 2545.

ทิพากร วิญญูหัตถกิจ. “โครงสร้างตลาดและพฤติกรรมการแข่งขันของอุตสาหกรรมกาแฟปรุง
สำเร็จพร้อมดื่มในประเทศไทย.” (งานวิจัยเฉพาะเรื่องหลักสูตรเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต
(เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ) คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545).

ธนาทิพ ฉัตถภูติ. เสน่ห์หิรัญเก่า. กรุงเทพฯ: เวลาดี, 2546.

นภัส ศิริสัมพันธ์. “พฤติกรรมการบริโภคของประชากรในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี.” ใน พฤติกรรม
การกินของคนไทย. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2527.

นริศรานุวัตติวงศ์, เจ้าฟ้ากรมพระยา และดำรงราชานุภาพ, สมเด็จพระเจ้า. สาส์นสมเด็จพระ
เจ้า 3 พ.ศ. 2475. กรุงเทพฯ: มูลนิธิสมเด็จพระเจ้า เจ้าฟ้ากรมพระยานริศรานุวัตติวงศ์ มูลนิธิ
สมเด็จพระเจ้าดำรงราชานุภาพ และองค์การค้ำของครุสภา, 2536. (พิมพ์ฉลอง
อายุสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา สยามบรมราชกุมารี ครบ 3 รอบ พุทธศักราช 2534).

นันทา สุตกุล, ผู้แปล. เอกสารของฮอลันดาสมัยกรุงศรีอยุธยา พ.ศ. 2151-2163 และ พ.ศ. 2167-
2185. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2513.

นิโกลัส แชรแอส. ประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม. แปลโดย สันต์
ท. โกมลบุตร. กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2506.

นิธิ เอียวศรีวงศ์. บริโภคโพสต์โมเดิร์น. กรุงเทพฯ: ศิลปวัฒนธรรม, 2547.

นิยม สุขรองแพ่ง. “ขนมเมืองเพชร.” ใน เพชรบุรี. กรุงเทพฯ: สารคดี, 2536.

บำราศนราดูร, พระ, (บรรณาธิการ). “การควบคุมและป้องกันโรค,” ใน อนุสรณ์สาธารณสุขครบรอบ 25 ปี แห่งการสถาปนากระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ: มิตรนราการพิมพ์, 2510.

“ประวัติและผลงานของกรมการแพทย์.” ใน อนุสรณ์กระทรวงสาธารณสุขครบ 15 ปี. พระนคร: โรงพิมพ์พระจันทร์, 2500.

เปลี่ยน ภาสกรวงษ์. แม่ครัวหัวป่าก์. (เล่ม 1-5). กรุงเทพฯ: สมาคมกิจวัฒนธรรม, 2545 (2451).

สุสติ ทิพทัส. บ้านในกรุงรัตนโกสินทร์ เล่ม 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546.

สุสติ ทิพทัส. บ้านในกรุงรัตนโกสินทร์ เล่ม 4. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546.

พรณิกา ไสตติพันธุ์. สงขลาประชาคม พ.ศ. 2534-2544. สงขลา: สงขลาฟอรัม, 2546.

พรเพ็ญ อ้นตระกูล, “เศรษฐกิจเรื่องอ้อยและน้ำตาล,” ใน สหวิทยาการของอ้อยและน้ำตาล: รวมบทความทางวิชาการเนื่องในโอกาสครบรอบ 43 ปี กลุ่มบริษัทน้ำตาลมิตรผล จำกัด 2499-2542. กรุงเทพฯ: บริษัท น้ำตาลมิตรผลจำกัด, 2542.

พิพัฒน์ พงศ์พิพร (บรรณาธิการ). สหวิทยาการของอ้อยและน้ำตาล: รวมบทความทางวิชาการเนื่องในโอกาสครบรอบ 43 ปี กลุ่มบริษัทน้ำตาลมิตรผล จำกัด 2499-2542. กรุงเทพฯ: บริษัทโรงพิมพ์ตะวันออก จำกัด (มหาชน), 2542.

พิษณุ อุตตะมะเวทิน. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวชนบทอีสาน. ขอนแก่น: ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2536.

แฟร์นีองด์ โบรเดล ใน ฮานส์ เดอคร็อบและคณะ (ประสานงานแปล), สรรนิพนธ์มนุษยศึกษาและสังคมศาสตร์ในประเทศฝรั่งเศส ศตวรรษที่ 20. เชียงใหม่: โรงพิมพ์พิมพ์, 2545.

ไพโรจน์ เกษเม่นกิจ, ผู้แปล. เอกสารของครอว์ฟอร์ด. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2515.

ยังฮั่ว ชั่วเจริญวงศ์, นายแพทย์. เพิ่มกำลังของชาติโดยอาหารการกินตามหลักวิทยาศาสตร์. พระนคร: โรงพิมพ์เดลิเมล, 2479.

รอง ศยามานนท์. ประวัติศาสตร์ไทยในระบอบรัฐธรรมนูญ. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช, 2522.

ลาวัญย์ โชตามระ. ชีวิตชาวกรุงก่อนศตวรรษมาแล้วและชีวิตชาวกรุงสมัยสงคราม. กรุงเทพฯ: แพร์พิทยา, 2527.

ลาวัญย์ โชตามระ. เมืองไทยสมัยก่อน. กรุงเทพฯ : กราฟฟิคอาร์ต, 2522.

ว. ณ ประมวลมารค (นามแฝง). ปริศนา. กรุงเทพฯ: บรรณกิจ, 2530.

วันทนา ศิวะ. ปล้นผลิตผล: ปฏิบัติการจี๊ดเซ่ียงอาหารโลก. แปลโดย ไพโรจน์ ภูมิประดิษฐ์. กรุงเทพฯ: สวนเงินมีมา. 2544.

วัลย์วิภา บุรุษรัตนพันธุ์, ม.ล.. การเพาะปลูกอ้อยและอุตสาหกรรมน้ำตาลไทยในคริสต์ศตวรรษที่ 19. เอกสารวิชาการหมายเลข 44. กรุงเทพฯ: สถาบันไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2526.

วิชัย เอกพลาการ. “สุขภาพบนฐานความรู้: กรณีการสร้างภูมิคุ้มกันให้หัวใจและหลอดเลือดคนไทย.” กรุงเทพฯ: มูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ, 2546. (เอกสารประกอบเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ “รวมพลคนสร้างสุขภาพ” ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี วันที่ 10-12 พฤศจิกายน 2546).

วิบูลย์ อัยยวรรณ. อายุวัฒนะด้วยอาหาร. พระนคร: โรงพิมพ์อักษรนิติ, 2490.

วิบูลย์ ลีสุวรรณ. “เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำน้ำตาลพื้นบ้าน.” ใน พิพัฒน์ พงศ์พิพร (บรรณาธิการ). สหวิทยาการของอ้อยและน้ำตาล: รวบรวมบทความทางวิชาการเนื่องในโอกาสครบรอบ 43 ปี กลุ่มบริษัทน้ำตาลมิตรผล จำกัด 2499-2542. กรุงเทพฯ: บริษัทโรงพิมพ์ตะวันออก จำกัด (มหาชน), 2542.

วิญญู บุญยงค์. คนขาดตาลความหวานบนความสูง. (กรุงเทพฯ: ต้นอ้อ 2535).

วิรัตน์ แสงทองคำและคณะ. 70 ปี จักริวัฒน์ Central ยิ่งสู้ยิ่งโต. กรุงเทพฯ: ผู้จัดการ, 2546.

วีนะ วีระไวยะ และสง่า ดามาพงษ์. วิวัฒนาการงานโภชนาการ. นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข, 2545.

ศราวดี พันธชาว. การจราจรในกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: ม.ป.ท., 2518.

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

ส. พลายน้อย (นามแฝง-สมบัติ พลายน้อย). รู้ร้อยแปด. กรุงเทพฯ: สารคดี, 2541.

สมภพ มานะรังสรรค์ และกนกศักดิ์ แก้วเทพ. รายงานการวิจัยอุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศไทย. กรุงเทพฯ: สถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2530.

ส่วนพฤติกรรมและสังคม สำนักพัฒนาวิชาการแพทย์ กรมการแพทย์, หนังสือชุดการดูแลและรักษากลุ่มโรคไม่ติดต่อด้านพฤติกรรมและวิถีชีวิต. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทยจำกัด, 2542.

สันต์ ท. โกมลบุตร ผู้แปล. จดหมายเหตุลาลูแบร์ ฉบับสมบูรณ์. (เล่ม 2). กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2510.

สารบัญที่ส่วนที่ 2 คือรายชื่อในจังหวัด ถนน แตรอก จ.ศ. 1245 สำหรับเจ้าพนักงานกรม
ไปรษณีย์กรุงเทพมหานคร เล่มที่ 2 [2426]. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: บริษัท สำนักพิมพ์
ต้นฉบับ จำกัด, 2541.

สายพิน ศุภทอมงคล และคณะ. “สำรวจทฤษฎี ‘ร่างกาย,’” ใน ปรีติตา เกลิมเผ่า กอนันตกุล
(บรรณาธิการ). เผยแพร่-พรางกาย. กรุงเทพฯ: คบไฟ, 2541.

สาธิตี วรบัณฑิต. “การศึกษาค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารและบริโภคนิสัยของประชากรใน
กรุงเทพมหานคร.” ใน พฤติกรรมกรกินของคนไทย. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยโภชนาการ
มหาวิทยาลัยมหิดล, 2527.

สุทธิพันธ์ จิราธิวัฒน์. “บททดลองเสนอแบบแผนการบริโภคเชิงสัญญาของสังคมไทยปัจจุบัน.” ใน
ธเนศ วงศ์ยานนาวา, (บรรณาธิการ). ปรัชญาและความคิด, รัฐศาสตร์สาร. (ฉบับพิเศษ
เมษายน 2530).

สุริวงศ์ พงษ์ไพบูลย์, (บรรณาธิการ). สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. เล่ม 3. กรุงเทพฯ: บริษัทอัมรินทร์พริ้นติ้ง จำกัด, 2529.

สุรัตน์ โคมินทร์. “โภชนาการน้ำตาล.” ใน สหวิทยาการของอ้อยและน้ำตาล: รวมบทความทาง
วิชาการเนื่องในโอกาสครบรอบ 43 ปี กลุ่มบริษัทน้ำตาลมิตรผล จำกัด 2499-2542.
พิพัฒน์ พงศ์พีพร, (บรรณาธิการ). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ตะวันออก จำกัด (มหาชน),
2542.

สุวิทย์ วิบุลผลประเสริฐ. การสาธารณสุขไทย พ.ศ. 2542-2543. นนทบุรี: สำนักนโยบายและ
ยุทธศาสตร์ กระทรวงสาธารณสุข, 2545.

สำนักงานอ้อยและน้ำตาลทราย กระทรวงอุตสาหกรรม. รายงานประจำปีสำนักงานอ้อยและ
น้ำตาลทราย ระหว่าง ปี พ.ศ. 2511-2541.

เสฐียรโกเศศ. ประเพณีเนื่องในการแต่งงานและประเพณีเนื่องในการปลูกเรือน. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สมาคมสังคมศาสตร์, 2507.

อดิศร หมวกพิมาย. “สภาพเศรษฐกิจไทยช่วง พ.ศ. 2398-2500.” ใน เอกสารการสอนชุดวิชา ประวัติศาสตร์ไทย. นนทบุรี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2545.

อริวัฒน์ ทรัพย์ไพฑูรย์. 6 อภิมหาอาณาจักรธุรกิจค้าปลีกค้าส่ง. กรุงเทพฯ: ฟิงตัน, 2545.

อเนก นาวิกมูล. สมุดภาพยุคจอมพล ป. พิบูลสงคราม 2482. กรุงเทพฯ: โนวา, 2544. (พิมพ์จาก เอกสารต้นฉบับเรื่อง ไทยในสมัยรัฐธรรมนูญ, ที่ระลึกในงานฉลองวันชาติและ สหรัษฎัญญา 24 มิถุนายน 2482).

อัมมาร สยามวาลา และคณะ. อนาคตอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลไทย. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัย เพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2537.

อัมมาร สยามวาลา และคณะ. โครงการวิจัยอุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทราย: ลู่ทางการขยาย การผลิตเพื่อการส่งออก. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2543.

อิทธิ โยเนะโอะ และ โยชิการะ โทชิฮารุ. ความสัมพันธ์ไทย-ญี่ปุ่น 600 ปี. กรุงเทพฯ: มูลนิธิ โครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, 2542.

อาจันต์ ปัญจพรรค์. แม่น้ำยามศึก. กรุงเทพฯ: หมึกจีน, 2535.

อาจันต์ ปัญจพรรค์. บอมบ์กรุงเทพ ภาคสมบุญ. กรุงเทพฯ: มติชน, 2545.

อำนวย ปะติเส และชุ่มใจ อรรถจินดา. สี่สิบสองปีอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย(พ.ศ. 2470-2511). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุรัตน์, 2530. (อนุสรณ์เนื่องในงานพระราชทานเพลิงศพนายยง ศิลป เรื่องสุข วัดเทพศิรินทราวาส 20 ธันวาคม 2530).

เอนก นาวิกมูล. แรมมีในสยาม. เล่ม 1. กรุงเทพฯ: แสงแดด, 2534.

บทความ

กรวิก อักษรวิทย์. “อุตสาหกรรมน้ำอัดลม.” เศรษฐกิจพิเศษ 10 (ตุลาคม-ธันวาคม 2535): 63.

กรวิก อักษรวิทย์. “อุตสาหกรรมน้ำอัดลม.” เศรษฐกิจพิเศษ 10 (ตุลาคม-ธันวาคม 2535): 65.

“กฎหมายและข้อบังคับ.” ข่าวสารการพาณิชย์ 15 (มกราคม 2491): 123-124.

กรมส่งเสริมการส่งออก, กองอุตสาหกรรมทั่วไป. “คำแนะนำการทำน้ำตาลจากอ้อยแบบพื้นเมือง.”
อุตสาหกรรม 1: 1 (มกราคม 2490): 74, 78, 79.

กรมส่งเสริมการเกษตร, กระทรวงเกษตร. “เราทำน้ำตาลกันอย่างไร.” น้ำตาล 8 (มีนาคม-เมษายน 2516): 37.

กองโภชนาการ, กรมอนามัย. “แผนงานโภชนาการ ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 (พ.ศ.2530-2534).” โภชนาการสาร 20: 2 (เมษายน-มิถุนายน 2529): 157-175.

กระทรวงอุตสาหกรรม. “ระเบียบคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย ว่าด้วย การจำหน่ายน้ำตาลทรายให้แก่ผู้ผลิตสินค้าเพื่อการส่งออก ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2528).” น้ำตาล (พฤษภาคม-มิถุนายน 2528): 35.

กล้า อิศราภิรมย์. “กาแฟอินโนวาและกาแฟที่จำหน่ายในท้องตลาด.” โภชนาการสาร 23: 4 (ตุลาคม-ธันวาคม 2532): 191.

กล้าณรงค์ ศรีรอด. “สู่ทางการสร้างเสถียรภาพการผลิต การบริโภค และราคาของน้ำตาลไทยในอนาคต.” น้ำตาล (กันยายน-ตุลาคม 2532): 1-7.

“กาแฟ.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 17:48 (23 พฤษภาคม 2514): 27.

“กาแฟ: ผลผลิตล้นตลาด.” สรุปข่าวธุรกิจ 1 (มกราคม-ธันวาคม 2526): 1.

“กาแฟ: ผลผลิตล้นตลาด.” สรุปข่าวธุรกิจ 1 (มกราคม-ธันวาคม 2526): 5.

“กาแฟ: พาณิชย์ขึ้นทะเบียนผู้ส่งออก.” รวมประชาชาติ (19 สิงหาคม 2524): 2.

กาญจนา ลุศนันท์. “การจัดเลี้ยงน้ำชาหรืออาหารว่าง.” อาหาร 16: 4 (ตุลาคม-ธันวาคม 2529): 225.

กาญจณี ธีระกุล. “เศรษฐศาสตร์ของอุตสาหกรรมน้ำตาล.” แปลจาก Malin Chenburg, “The Economic of the Sugar Industry.” น้ำตาล (กรกฎาคม-สิงหาคม 2521): 23.

“การขอโควตาส่งน้ำตาลดิบไปจำหน่ายในสหรัฐ ฯ.” น้ำตาล (กันยายน 2511): 9.

“การบริโภคน้ำตาลทำให้เกิดโรค...?” น้ำตาล 8: 5 (กันยายน-ตุลาคม 2515): 30-31.

“กรุงเทพฯ แปรโฉม.” สตรีสาร 24: 24 (26 กันยายน 2514): 140-142.

เกษลดา (นามแฝง). “ภาพชีวิตไทยสมัยใหม่.” สตรีสาร 24: 38 (2 มกราคม 2515): 9.

แกมแก้ว (นามแฝง). “แม่บ้านทันสมัย.” สตรีสาร 41: 19 (31 กรกฎาคม 2531): 50-51.

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

ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ และพัทธนี วินิจจะกุล. “โภชนาการและภาวะสังคม: ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย.” โภชนาการสาร 16: 2-3 (เมษายน-กันยายน 2525): 143-188.

“ขนมยามสงคราม.” ศิลปวัฒนธรรม 12: 11 (กันยายน 2534): 89-90.

“ข้อที่คณะแพทย์แห่งสยามควรพิจารณา.” จดหมายเหตุทางแพทย์ 14: ตอน 3 (ตุลาคม 2474): 379-392.

ขวัญใจ เอมใจ. “ขนมไทย: ความหมายภายใต้ปรากฏการณ์ความหวาน.” สารคดี 6 (ธันวาคม 2533): 103.

ข่าวสารการพาณิชย์ 15 (กุมภาพันธ์ 2492): 137.

ข่าวสารการพาณิชย์ 15 (มิถุนายน 2492): 102.

ข่าวสารการพาณิชย์ 16 (กรกฎาคม 2493): 82.

ข่าวสารการพาณิชย์ 17 (พฤษภาคม 2494): 34-35.

ข่าวสารการพาณิชย์ 17 (พฤศจิกายน 2494): 116.

ข่าวสารการพาณิชย์ 18 (มิถุนายน 2495): 55-62.

ข่าวสารการพาณิชย์ 19 (มกราคม 2496): 52-53.

“ครัวสมัยใหม่.” สตรีสาร 45: 396 (ต้นมกราคม 2508): 57.

“ความเป็นมาของแมคโดนัลด์.” ฐานเศรษฐกิจ (11-16 มีนาคม 2528): 50-6.

“ความสำเร็จของแมคโดนัลด์กับความภูมิใจของคนไทย.” ประชาชาติธุรกิจ (7 พฤษภาคม 2531): 43.

“เครื่องดื่มไดเอท...ของใหม่ของคนไทย.” อาหาร 24: 1 (มกราคม-มีนาคม 2537): 62-63.

“ไค้กั้งย้าย.” ผู้จัดการ (19-25 ธันวาคม 2531): 43.

จิรวัดน์ นกุลธรรม. “ฟาสต์ฟู้ด: ฐานทางขยายสู่ภูมิภาค.” รายงานเศรษฐกิจ, ธนาคารกรุงเทพฯ, 25 (7-12 ตุลาคม 2535): 54-60.

จรีพร จิตจำนุญไชย, ครรชิต จุฑประสงค์, และเอกราช เกตวัลห์. “คุณค่าอาหารหาสต์ฟู้ด: สารอาหารหลัก,” อาหาร 22: 3 (กรกฎาคม-กันยายน 2535): 31.

จำนง รังสิกุล. “ตำนานสภากาแฟ.” สตรีสาร 27: 31 (1 กันยายน 2517): 27.

_____. “เครื่องดื่มยอดนิยมของโลก.” สตรีสาร 32: 22 (12 กันยายน 2522): 31, 124.

จำนุญ สีนา. “กรรมวิธีการทำน้ำตาลทรายแดงหรือน้ำตาลก้อนจากอ้อย.” น้ำตาล (พฤษภาคม-มิถุนายน 2520), (รูปภาพการทำน้ำตาลตัดจากหน้า 14 จำนวน 2 หน้า)

นายศรี สุพรศิลป์ชัย. “วัฒนธรรมและพฤติกรรมผู้บริโภคกับโรคทางโภชนาการ.” โภชนาการสาร 36: 2 (เมษายน-มิถุนายน 2544): 45-46.

ชลอ สัมพันธ์รักษ์. “นโยบายเกี่ยวกับอุตสาหกรรมน้ำตาลทราย.” น้ำตาล 3 (กรกฎาคม 2511): 37-38.

ชัชชัย แก้วขจร. “ธุรกิจน้ำตาลม.” เศรษฐกิจพิเศษ 14 (มกราคม-มีนาคม 2539): 31.

ชาติชาย มุกสง. “นมโรงเรียนไม่ใช่แค่ทำใหม่ แต่ต้องเปลี่ยนวิธีคิดใหม่.” มติชนรายวัน (29 สิงหาคม 2545): 6.

“ชีวิตคนรุ่นใหม่.” สตรีสาร 45: 1 (22 มีนาคม 2535): 25.

ชุ่มใจ อรรถจินดา. “น้ำตาลทรายดิบ.” น้ำตาล 3:11 (พฤศจิกายน 2511): 1.

_____. “อุตสาหกรรมน้ำตาลไทยกับความตกลงว่าด้วยน้ำตาลระหว่างประเทศ.” น้ำตาล 6: 5 (กันยายน-ตุลาคม 2513): 6.

ชุ่มใจ อรรถจินดา. “อุตสาหกรรมน้ำตาลไทยกับความตกลงว่าด้วยน้ำตาลระหว่างประเทศ.”

น้ำตาล 6: 6 (พฤศจิกายน-ธันวาคม 2513): 28 -29.

เชียด อภัยวงศ์. “ความสำคัญของน้ำตาลสำหรับมนุษย์.” อุตสาหกรรม 12: 3 (กรกฎาคม 2501): 38.

เชียว เชิงคำ. “ใกล้สิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวัก.” สตรีสาร 32: 40 (6 มกราคม 2523): 47.

ชิมอน เดอ ลาตูแบร์. ราชอาณาจักรสยาม จดหมายเหตุลาตูแบร์ฉบับสมบูรณ์. แปลโดย สันต์ ท.

โกมลบุตร เล่ม 2. กรุงเทพฯ: ก้าวหน้า, 2510.

ฐานเศรษฐกิจ (20 พฤศจิกายน- 3 ธันวาคม 2526): 11.

ฐานเศรษฐกิจ (27 สิงหาคม-1 กันยายน 2527): 25.

ฐานเศรษฐกิจ (11-16 มีนาคม 2528): 5. (ภาพโฆษณาการเปิดร้านแมคโดนัลด์).

ดอกอ้อย (นามแฝง). “อนาคตของสิ่งให้ความหวานที่ให้แคลอรีต่ำ.” น้ำตาล 20: 5 (กันยายน-ตุลาคม 2528): 25.

“ดึกก็” ฉากสุดท้ายของเตชะพูนผลในธุรกิจไอศกรีม.” ผู้จัดการ 11(มกราคม –เมษายน 2537): 62.

“เดอะพิชซ่าแปลงโฉมหน้าภาพฟาสต์ฟู้ด.” มติชนรายวัน (19 มีนาคม 2548): 8.

“แต่รี ควิน จาก สยาม ฟาสต์ฟู้ด สู่ ไทย แดรี่ฟู้ด แล้วต่อไปจะเป็นอะไร?” ผู้จัดการรายเดือน
(มิถุนายน 2531): 14.

เดือนเพ็ญ ลิ้มศรีตระกูล. “ฟาสต์ฟู้ดหน้าใหม่ จะทนแรงเบียดจากยักษ์ใหญ่นานแค่ไหน.” ผู้จัดการรายเดือน 12 (กันยายน 2538): 190.

“ตั้ง รง. กาแฟและนมผงที่เชียงใหม่ผลักดันกาแฟไทยสู่ตลาดโลก.” ฐานเศรษฐกิจ (20-25 มิถุนายน 2526): 6.

“ตลาดไอศกรีมชักอุน่ สเวนเซ่น เยี่ยมรับ บาสเก็ต โรบินที่เซ็นทรัลนำเข้ามาประกบ.” ผู้จัดการ (24-30 เมษายน 2532): 31.

“ตลาดไอศกรีมร้อนเพราะเอสแอลพี.” ผู้จัดการ 11: 124 (มกราคม 2537): 48.

ถนัดศอ (ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์). “เชลล์ชวนชิม,” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 8: 13 (17 กันยายน 2504): 29.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 9: 16 (14 ตุลาคม 2505): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 11: 33 (7 กุมภาพันธ์ 2508): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 11: 47 (16 พฤษภาคม 2508): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 12: 7 (8 สิงหาคม 2508): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 12: 11 (5 กันยายน 2508): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 12: 31 (23 มกราคม 2509): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 12: 46 (8 พฤษภาคม 2509): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 12: 52 (19 มิถุนายน 2509): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 13: 6 (31 กรกฎาคม 2509): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 13: 7 (14 สิงหาคม 2509): 50.

ถนัดศอ (ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์). “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 13: 15 (2 ตุลาคม 2509): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 13: 23 (27 พฤศจิกายน 2509): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 14: 8 (13 สิงหาคม 2510): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 14: 10 (27 สิงหาคม 2510): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 14: 22 (19 พฤศจิกายน 2510): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 14: 31 (21 มกราคม 2511): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 15: 28 (1 มกราคม 2512): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 15: 29 (5 มกราคม 2512): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 15: 31 (19 มกราคม 2512): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 16: 17 (19 ตุลาคม 2512): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 16: 26 (21 ธันวาคม 2512): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 16: 29 (28 ธันวาคม 2512): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 16: 29 (11 มกราคม 2513): 50.

_____. “เชลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 16: 52 (21 มิถุนายน 2513): 50.

ณัฏศอ (ม.ร.ว.ณัฏศวีร์ สวัสดิวัตน์). “เซลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 18: 28 (2 มกราคม 2515): 46.

_____. “เซลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 19: 17 (5 ตุลาคม 2515): 46.

_____. “เซลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 20: 29 (6 มกราคม 2517): 46.

_____. เซลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 17: 35 (17 กุมภาพันธ์ 2517): 46.

_____. “เซลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 21: 33 (2 กุมภาพันธ์ 2518): 46.

ทรงพร (นามแฝง). “ตลาดสินค้าปลอดสารพิษ ทางเลือกใหม่ของผู้บริโภค.” สตรีสาร 48: 48 (11 กุมภาพันธ์ 2539): 17.

ทวีชัย เมฆวัชชัยกุล. “บริษัทเสริมสุขจำกัด.” เศรษฐกิจการพาณิชย์ 2: 24 (กรกฎาคม 2516): 73-75.

ทวีศักดิ์ เผือกสม. “วาทกรรมการแพทย์สมัยใหม่ของตะวันตกกับการเปลี่ยนแปลงของประเทศไทย: ข้อสังเกตเบื้องต้น.” วารสารธรรมศาสตร์ 26: 2 (พฤษภาคม-สิงหาคม 2543): 73-93.

“ทำอาหารตามตำรา.” สตรีสาร 37: 44 (27 มกราคม 2528): 111-112.

โทรกิจดี (อรวิทย์ ทอชกิ). “ครีมเทียม,” สตรีสาร 31: 10 (11 มิถุนายน 2521): 139.

_____. “ไม่เคยกิน.” สตรีสาร 3: 24 (17 กันยายน 2521): 143.

_____. “ไก่สดหรือไก่แช่แข็ง.” สตรีสาร 31: 26 (1 ตุลาคม 2521): 141.

_____. “คาเฟอีน,” สตรีสาร 31: 48 (4 มีนาคม 2522): 142-143.

โทกริรตี (อรวินท์ ทอชกิ). “ยังไม่สิ้นยุคเสน่ห์ปลายจวัก.” สตรีสาร 33: 6 (11 พฤษภาคม 2523): 141- 142.

_____. “มือเข้าสำคัญที่สุด.” สตรีสาร 33: 21 (24 สิงหาคม 2523): 141.

_____. “ของขวัญปีใหม่.” สตรีสาร 33: 40 (4 มกราคม 2524): 116, 143-144.

_____. “มองญี่ปุ่นแล้วมองไทย.” สตรีสาร 35: 39 (26 ธันวาคม 2525): 119.

_____. “เตาอบไมโครเวฟ.” สตรีสาร 36: 11 (12 มิถุนายน 2526): 118-119.

_____. “กาแฟผงสำเร็จ.” สตรีสาร 36: 45 (5 กุมภาพันธ์ 2527): 118-119.

_____. “เครื่องดื่มประเภทโคล่า.” สตรีสาร 37: 13 (24 มิถุนายน 2527): 112.

_____. “อาหารว่าง.” สตรีสาร 37: 33 (11 พฤศจิกายน 2527): 112.

_____. “ฟาสต์ฟู้ด.” สตรีสาร 41: 29 (9 ตุลาคม 2531): 116-117.

_____. “น้ำมันปาล์ม.” สตรีสาร 42: 51 (11 มีนาคม, 2533): 13.

_____. “กินอะไรดี.” สตรีสาร 43: 52 (17 มีนาคม 2534): 123-124.

_____. “อาหารขยะ.” สตรีสาร 47: 29 (2 ตุลาคม 2537): 116-118.

_____. “อาหารข้างถนน.” สตรีสาร 47: 30 (9 ตุลาคม 2537): 119.

_____. “อาหารฝรั่ง.” สตรีสาร 48: 32 (22 ตุลาคม 2538): 109.

ธนาธิกรณ์ (นามแฝง). “โรงงานน้ำตาลไทยอุตรดิตถ์.” ข่าวสารการพาณิชย์ 16(กรกฎาคม 2493): 117.

ธเนศ วงศ์ยานนาวา. “ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร ‘ประชาธิปไตย’.” ศิลปวัฒนธรรม 24: 4 (กุมภาพันธ์ 2546): 132-145.

ธัญญา (นามแฝง). “แม่บ้าน-อาหารสำเร็จรูป.” สตรีสาร 30: 11 (19 มิถุนายน 2520): 24, 119.

ธิดา มหาปารยะ. “ภัทรา ศิลอาอ่อน ผู้บริหารธุรกิจร้านอาหาร.” สตรีสาร 40: 35 (22 พฤศจิกายน 2530): 32-36.

“นมข้นหวานหวานสู่ญาติตลาดอัครายการชิงโชคสุดลุด.” ฐานเศรษฐกิจ (17-22 พฤศจิกายน 2529): 25.

น้อม ชันดิคุณ. “เกี่ยวกับอ้อยและน้ำตาล.” น้ำตาล (มีนาคม-เมษายน 2519): 4.

นายเมือง (นามแฝง). “กินอย่างไทย.” สตรีสาร 30: 41 (15 มกราคม 2521): 29.

น้ำตาล 1: 2 (กรกฎาคม 2508): คำโปรยหน้าปก, ปกใน.

น้ำตาล 1: 3 (กันยายน 2508): ไบรองปก.

น้ำตาล 3: 1 (มกราคม 2510): 55,

น้ำตาล (กรกฎาคม-สิงหาคม 2533): 3.

“น้ำตาล.” ข่าวสารการพาณิชย์ 14 (สิงหาคม 2492): 123.

น้ำผึ้ง (นามแฝง). “ปัญหาอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย,” น้ำตาล 6: 6 (พฤศจิกายน – ธันวาคม 2513): 3, 7.

น้ำผึ้ง (นามแฝง) “ปัญหาอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย.” (ต่อจากฉบับที่แล้ว) 1:7 น้ำตาล (มกราคม-กุมภาพันธ์ 2514): 33, 47.

น้ำตาลขุน (นามแฝง). “น้ำตาลใหญ่.” น้ำตาล 8 (พฤศจิกายน-ธันวาคม 2515): 57.

“น้ำตาล.” ข่าวสารการพาณิชย์ 14 (กรกฎาคม 2491): 84.

นิพัทธ์พร เพ็งแก้ว. “ต้นตาลวิญญานของเพชรบุรี.” สารคดี 9: 108 (กุมภาพันธ์ 2537): 143-146.

“บรรณาธิการแถลง.” น้ำตาล 7: 6 (พฤศจิกายน-ธันวาคม 2514): หน้าบรรณาธิการ.

บราลี พชรสาย. “กินให้สวย.” สตรีสาร 42: 46 (4 กุมภาพันธ์ 2533): 120.

“บ้านขนมไทย...มรดกขนมเมืองเพชร.” กินรี 7 (มกราคม-มิถุนายน 2533): 43.

“บาสกิ้น-ร็อบบิ้นส์ แพรนไฮส์ระดับพรีเมียม.” โลกการค้า 5: 40 (ธันวาคม 2541): 60.

เบญจรงค์ สีห์สุรัตน์. “เรื่องอ้อย อ้อยในเกล็ดชีวิตประจำวันที่เราพบเห็น.” น้ำตาล 3: 4 (กรกฎาคม 2510): 37-42.

เบญจา พรพรรณพงศา. “น้ำตาลกับการควบคุมอาหารของมนุษย์.” แปลจาก Ronald M. Deutsch, The Sugar Journal, June 1977. น้ำตาล (มกราคม-กุมภาพันธ์, 2521): 33-37.

บุญเต็ม ห่อประทุม. “วันตรุษที่หายไป.” สตรีสาร 44: 7 (5 พฤษภาคม 2534): 17

“ปัญหาอุตสาหกรรมน้ำตาลไทย.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 18: 18 (24 ตุลาคม 2514): 27-28.

ปัทมาภา (นามแฝง). “ประหยัดแน่หรือ.” สตรีสาร 35: 42 (16 มกราคม 2526): 116.

ปัทมาภา (นามแฝง). “ขนมปังใหม่ ๆ.” สตรีสาร 38: 28 (6 ตุลาคม 2528): 112.

“ประเภทสินค้า: ไส้กรอก.” มีเดีย 8: 96 (มิถุนายน 2535): 192.

ประสิทธิ์ กาญจนวัฒน์. “อุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศ.” น้ำตาล (พฤษภาคม 2511): 14-19.

ป๋วย ใจนะบุรณ และรัศมีเพ็ญ ณ ป้อมเพชร์. “การวิเคราะห์เปรียบเทียบคุณค่าทางอาหาร ไข่
กาแฟ และน้ำอัดลม.” อุตสาหกรรม 8: 1 (มกราคม 2497): 26-34.

“เป๊ปซี่ท่ม 2 หมิ่นล้านท้าชิงดำแมคโดนัลด์.” ฐานเศรษฐกิจ (18-23 สิงหาคม 2529): 36.

“เป๊ปซี่เสริมมืออินเตอร์สานแผนรุกตลาดปี 30.” ฐานเศรษฐกิจ 6: 305 (22-27 ธันวาคม 2529):
38.

“เปิดโลกไอศกรีมเย็น ๆ เพื่อสุขภาพที่ดี.” MARKETING REVIEW 4: 46 (2543): 60.

“ผลิตผลตามปฏิมาศ.” ข่าวสารการพาณิชย์ 13 (มิถุนายน 2490): 39.

ฝ่ายนโยบายและเศรษฐกิจน้ำตาลทราย, สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย.

“ประโยชน์ของน้ำตาลทรายต่อสุขภาพ.” น้ำตาล (พฤศจิกายน-ธันวาคม, 2539): 25.

พนมทวน (นามแฝง). “น้ำตาลกับปัญหาปัจจุบัน.” น้ำตาล (พฤษภาคม-มิถุนายน 2517): 2.

พรณวดี (นามแฝง). “ระเบิดศึกไอศกรีมมูลค่า 2,000 ล้าน.” ผู้นำธุรกิจ 5: 5 (พฤษภาคม 2534):
138, 140.

พรทิพย์ บุตรี. “เอสปาร์ทมัสที่ให้ความหวานชนิดใหม่.” น้ำตาล 18:1 (มกราคม-กุมภาพันธ์
2526): 19.

“พ่อ-แม่ รังแกลูก ต้นเหตุทำติตรสหวาน สร้างปัญหาสุขภาพเด็กไทย.” มติชนรายวัน (28 กันยายน 2547): 33.

พาณิชย์จังหวัดนครสวรรค์. “สภาพการค้าของจังหวัดนครสวรรค์.” ข่าวสารการพาณิชย์ 13 (สิงหาคม 2491): 121.

พาณิชย์จังหวัดอุบลราชธานี. “สภาพการค้าของจังหวัดอุบลราชธานี,” ข่าวสารการพาณิชย์ 16 (ธันวาคม 2493): 128.

พาณิชย์จังหวัดอุบลราชธานี. “สภาพการค้าของจังหวัดอุบลราชธานี.” ข่าวสารการพาณิชย์ 17 (กุมภาพันธ์ 2494): 44.

พิเชษฐ สายพันธุ์. “กลางคืน การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างการใช้เวลาในสมัยบริโภคนิยม.” ร่วมพฤษ 12: 2 (กุมภาพันธ์ 2537): 112-127.

พิทยา บุญยั้ง. “บทบาทของกระทรวงพาณิชย์เกี่ยวกับตลาดกาแฟ.” เศรษฐกิจการพาณิชย์, 16: 165 (เมษายน 2528): 2.

พิเชษฐ เศรษฐวงศ์. “กาแฟและผลสำรวจบางประการเกี่ยวกับการดื่มกาแฟสำเร็จรูป.” เศรษฐกิจการพาณิชย์ 3: 36 (กรกฎาคม 2517): 51-53.

พูน เกษจำรัส. “น้ำตาลโดนด.” สตรีสาร 24: 6 (23 พฤษภาคม 2514): 98.

“เพลินใจในครัว.” ขวัญเรือน 6: 404 (พฤษภาคม 2517): 42.

“ฟาสต์ฟู้ดแมคโดนัลด์โคลอยเปื้อนชี-พันธุ์ทิพย์ ปฏิเสธมีเอียว.” ฐานเศรษฐกิจ (15-20 สิงหาคม 2526): 6.

ทิพย์วาทน์ สนิทวงศ์. “เมื่อคุณตาคุณยายยังเด็ก...น้ำตาล.” สตรีสาร 38: 6 (5 พฤษภาคม 2538): 14-15. (ภาคพิเศษ).

“มอคโคน่าไม่สะใจยอดขายนั่งแข่งบอร์เนียวทำตลาดผิดเป้า.” ผู้จัดการ (4-10 กรกฎาคม 2531): 26.

มติชนรายวัน (21 พฤศจิกายน 2546).

“มิตรผลผลิตน้ำตาลสุขภาพเตรียมตีตราส่งตลาดนอก.” ประชาชาติธุรกิจ 22: 3058 (25-28 กุมภาพันธ์ 2542): 17-18.

มีเดีย 8: 96 (มิถุนายน 2535): 28-29.

“แมคไทยเผยแผนสาขา 50 ล้าน.” ฐานเศรษฐกิจ (14-19 พฤศจิกายน 2526): 17.

“แมคไทยขออุนเครื่องจนชั่วที่สุด ๆ.” ฐานเศรษฐกิจ (28 มกราคม-2 กุมภาพันธ์ 2528): 26.

ยงศิลป์ เรื่องสุข. “ปัญหาการผลิตและการตลาดอุตสาหกรรมน้ำตาลทราย.” น้ำตาล 8: 3 (พฤษภาคม-มิถุนายน 2515): 35.

ยศ บุณนาค. “ไอศกรีม.” อุตสาหกรรม 6: 4 (ตุลาคม 2495): 42, 45.

“ยอดขายน้ำอัดลมส่อเค้า ‘วูบ’ สินค้าทดแทนรุ่มทั้งตลาด.” ประชาชาติธุรกิจ (18-27 มีนาคม 2533): 49.

“ยักษ์น้ำอัดลมประหมัดจบบก ไค้กแรงจัดเขย่าบัลลังก์เป๊ปซี่.” ฐานเศรษฐกิจ (21-26 มกราคม 2528): 27.

“รักเก่าดังกิน, มิสเตอร์โดนัทชกลมฟัดฟาด ตั้งแผนขยายสาขาตามยุคฟาสต์ฟู้ดเฟื่อง.” ฐานเศรษฐกิจ, (4-9 กุมภาพันธ์ 2528): 26.

“ระบบแฟรนไชส์กับธุรกิจไอศกรีม.” ผู้จัดการ (17 กรกฎาคม 2539): 32.

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

ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 57 (17 กันยายน 2483): 1754-1756.

ราชกิจจานุเบกษา (แผนกสามัญ). เล่มที่ 76 ตอนที่ 26, (24 กุมภาพันธ์ 2502):1-2.

“ร้านฟาสต์ฟู้ดริมจีปโค้ง.” ประชาชาติธุรกิจ (26 พฤษภาคม 2527): 12.

“รายงานตลาด มกราคม 2491.” ข่าวสารการพาณิชย์ 15 (กุมภาพันธ์ 2492): 123-124.

“รู้จักกับคุณแม่ไมโล.” สตรีสาร 23: 2 (15 เมษายน 2522): 61. (หน้าโฆษณา).

“เรื่องตลกที่ไม่น่าขัน.” สตรีสาร 24: 24 (26 กันยายน 2514): 24.

“เรื่องของน้ำตาล.” วารสารน้ำตาล (มีนาคม-เมษายน, 2519): 44.

ลลิต ทศนาพลพินิจ. “น้ำตาลมะพร้าว.” น้ำตาล (กันยายน 2513): 44-45.

ลำดวน เศวตมัลย์. “อาหารที่สำเร็จและสำเร็จรูป.” สตรีสาร 38: 10 (2 มิถุนายน 2528):119.

โลกของผู้จัดการ. “แมคโดนัลด์...ซูเมνούใหม่มันต่ำ.” ผู้จัดการรายเดือน 8 (พฤษภาคม 2534): 72.

ว. สุขชาติ (นามแฝง). “สงครามย่อยในซูเปอร์มาร์เก็ต.” สตรีสาร 37: 45 (3 กุมภาพันธ์ 2528): 112.

วรปัญญา (นามแฝง). “ขนมปังใหม่ของไทย.” สตรีสาร 44:42 (5 มกราคม 2535): หน้าสตรีสารภาคพิเศษ (11).

“วอลล์ ดับชนวนระเบิด ยุทธการปิดกั้นตลาด.” มีเดีย 10: 111 (กันยายน 2536): 37.

วันไชย (นามแฝง). “นั่นแน่! ที่นี้! แนะนำวิธีปรุงอาหาร!!!” สตรีสาร 16: 362 (ต้นสิงหาคม 2506): 35.

วาณิช จรุงกิจอนันต์. “แฮมเบอร์เกอร์.” สตรีสาร 38: 9 (26 พฤษภาคม 2528): 42-45

_____. “พ่อบ้านไมโครเวฟ.” สตรีสาร 44: 14 (23 มิถุนายน 2534): 45-47.

_____. “ร้านประจำ.” สตรีสาร 47: 34 (6 พฤศจิกายน 2537): 97.

วารยา (นามแฝง). “ลักษณะของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่น.” สตรีสาร 35: 23 (5 กันยายน, 2528): 119.

วินัย ดะห์ลัน. “น้ำตาลเป็นพิษ.” เนชั่นสุดสัปดาห์ (12 กุมภาพันธ์ 2541): 62.

“เวนต์ส์...ขอพิสูจน์รสชาติในฐานะน้องใหม่ฟาสต์ฟู้ดเมืองไทย.” ผู้จัดการรายเดือน 10 (กรกฎาคม 2536): 48-50.

“เวอร์ลาวิปไอศกรีมน้องใหม่ รุกตลาดแฟรนไชส์ขอเกิดด้วยคน.” คลังสมอง 9: 93 (มิถุนายน 2534): 139-140.

“ศึกฟาสต์ฟู้ดขยายวงกว้าง “คูกี้เฮาส์” จากออสเตรเลียโดดร่วม.” ฐานเศรษฐกิจ, (25-30 เมษายน 2526)

สตรีสาร 3: 66 (ต้นกุมภาพันธ์, 2494): 7, 74.

สตรีสาร 4: 68 (ต้นมีนาคม, 2494): 7.

สตรีสาร 6: 116 (ปลายมีนาคม 2496): 59.

สตรีสาร 9: 199 (ปลายเมษายน 2499): 80.

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

สตรีสาร 16: 360 (ต้นกรกฎาคม 2506): หน้าโฆษณาภคกุลโคลิน.

สตรีสาร 16: 364 (ต้นกันยายน 2506): ภาพข่าว.

สตรีสาร 27: 80 (23 มีนาคม 2518): 93.

สตรีสาร 41: 7 (8 พฤษภาคม 2531): 20.

สมจิต คงเมือง. "โทษของน้ำตาล." วารสารน้ำตาล (กรกฎาคม-สิงหาคม 2519): 58-61.

สมชาย ภูคานนท์. "น้ำตาล." น้ำตาล 3 (พฤศจิกายน 2511): 32-36.

สมรักษ์ ชัยสิงห์กานนท์. "แลดูผู้คนในห้างสรรพสินค้า." ร่วมทุกข์ 12: 2 (กุมภาพันธ์ 2537): 99-100.

สมศรี สุกุมลนันทน์. "มือเข้าของชาวกรุง." สตรีสาร 31: 5 (7 พฤษภาคม 2521): 91, 121, 123.

_____. "ดูโทรทัศน์." สตรีสาร 37: 14 (1 กรกฎาคม 2527): 120-121.

_____. "โรคกินอาหารบุฟเฟต์." สตรีสาร 41: 11 (5 มิถุนายน 2531): 126.

_____. "ขนมแข่งตรุษจีน." สตรีสาร 41: 49 (26 กุมภาพันธ์ 2532): 117.

_____. "ทำกิน-ซื้อกิน." สตรีสาร 42: 22 (22 เมษายน 2532): 114-117

สมศรี สุกุมลนันทน์. “วงเมียงคำ.” สตรีสาร 45: 10 (24 พฤษภาคม 2535): 119.

_____. “ครอบครัวทันสมัย.” สตรีสาร 45: 19 (16 กรกฎาคม 2535): 120-122

_____. “ปากบุกซุกปากบอน.” สตรีสาร 46: 16 (4 กรกฎาคม 2536): 119.

_____. “ชีวิตชาวบ้านในรัชกาลที่เจ็ด.” สตรีสาร 47: 5 (17 เมษายน 2537): 121.

_____. “อยู่กิน-กินอยู่.” สตรีสาร 48: 47 (4 กุมภาพันธ์ 2539): 107-108.

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

สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 5: 51 (7 มิถุนายน 2502): 3.

สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 7: 28 (1 มกราคม 2504): 16.

สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 7: 47 (4 พฤษภาคม 2504): 4.

สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 9: 10 (2 กันยายน 2505): 3.

สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 9: 14 (30 กันยายน 2505): 4.

“สรุปข่าวในประเทศ.” น้ำตาล 7: 6 (พฤศจิกายน-ธันวาคม 2514): 56-57.

สวัสดิ์ ศรีสุข และรุ่งตะวัน บุนนาค. “สารเคมีรสหวานและยาถนอมอาหารบางอย่าง.” อุตสาหกรรม 7: 1 (มกราคม 2496): 15.

“สหพันธ์ออกกัฟเซ็ทเจาะตลาดปีใหม่หลังขกแคนดอัสจากแองโกล.” ฐานเศรษฐกิจ 3: 147 (12-17 ธันวาคม 2526): 17.

“สัปดาห์ปริทัศน์.” สตรีสาร 19: ฉบับพิเศษ (27 พฤศจิกายน 2509): 60-61.

“สัปดาห์ปริทัศน์.” สตรีสาร 45: 52 (14 มีนาคม 2536): 15.

“สัปดาห์ปริทัศน์.” สตรีสาร 47: 40 (8 ธันวาคม 2537): 11-12.

“สัปดาห์ปริทัศน์.” สตรีสาร 48: 19 (23 กรกฎาคม 2538): 12.

“สัมมนายกเครื่องการค้า 6 พืชผลหลักของภาคใต้.” ประชาชาติธุรกิจ (12 พฤษภาคม 2527): 15.

สามชัย ไชยทิพย์อาสน์. “น้ำตาลทรายไทยกับน้ำตาลฟอกขาวบริสุทธิ์.” น้ำตาลทราย 3 (กันยายน 2511): 11.

สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย. “สถานการณ์อุตสาหกรรมอ้อยและน้ำตาลทราย และแนวทางแก้ไขปัญหาดูการผลิปี 2528/29. น้ำตาล (พฤศจิกายน-ธันวาคม 2528): 4-5.

สิทธิไชย (นามแฝง). “ลดเพื่อหล่อ.” สตรีสาร 46: 32 (24 ตุลาคม 2536): 49.

สิริมา สังขาสี. “ภาวะการค้าน้ำตาล.” น้ำตาล 7: 4 (ก.ค.-ส.ค. 2514): 13.

สุดา (นามแฝง). “น้ำตาล.” ลลนา เล่มที่ 121 ปีกร์แรก (มกราคม 2521): 71-72.

สุดใจ เขียมโสภาส. “เกล็ดน้ำตาลไทย.” อุตสาหกรรม 3: 3 (มีนาคม 2492): 81.

สุทธิชัย พุ่มกา. “การบริโภคน้ำตาลและความสัมพันธ์กับโรคบางชนิด.” แปลและเรียบเรียง จาก “Sugar Consumption and Possible relationship to Some Diseases.” World Sugar Journal (April) 1985. น้ำตาล (มีนาคม-เมษายน 2529): 26.

สุทธิพันธุ์ จิราธิวัฒน์. “ทางไปสู่การวิจารณ์ของเศรษฐกิจการเมืองแห่งสัญญา.” วารสาร
ธรรมศาสตร์ 14: 2 (มิถุนายน 2528): 216-218.

สุพัตรา แสนประเสริฐ. “แต่รีควีน ในมือพาราวันเซอร์จะโปรดหรือไม่.” ผู้จัดการรายเดือน 10
(กรกฎาคม 2536): 135.

สุมาลย์ เดชะสุวรรณ. “คำจำกัดความของน้ำตาลชนิดต่าง ๆ.” น้ำตาล 9: 6 (พฤศจิกายน-ธันวาคม
2517): 39-40.

สุลักษณ์ ศิวรักษ์. “ศาสนาและวัฒนธรรม: วิกฤตการณ์และแนวโน้ม.” ศิลปวัฒนธรรม 16: 9
(พฤศจิกายน 2537): 103-104.

เสริมศรี คงศักดิ์. “อาหารกระป๋องและสุขภาพของประชาชน.” อุตสาหกรรม 12: 3 (กรกฎาคม 2501):
59.

_____. “ทำไมจึงโทษน้ำตาล.” น้ำตาล 3 (พฤศจิกายน 2511): 50-53.

“100 ปี ไค้ก.” ฐานเศรษฐกิจ (12-17 พฤษภาคม 2529): 31.

“100 ปีไค้ก ตำนานธุรกิจอันยาวไกล.” ฐานเศรษฐกิจ (12-17 2529): 25, 31.

องค์การน้ำตาลระหว่างประเทศ. “ข่าวอุตสาหกรรมน้ำตาลทราย.” น้ำตาล (มีนาคม -เมษายน
2520): 46.

องค์การน้ำตาลไทย. ...โรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม, อุตสาหกรรม 13: 1 (มกราคม
2502): หน้าโฆษณา.

อติคม โกมลวิทย์ธร. “ทฤษฎีว่าด้วยการศึกษาเรื่องสังคมบริโภค.” ร่วมทุกข์ 12: 2 (กุมภาพันธ์
2537): 22-24.

อนงค์ สิริยานนท์. “ลดความอ้วน,” สตรีสาร 24: 40 (16 มกราคม, 2515): 92.

อมรรัตน์ เจริญชัย. “เครื่องดื่ม”. สตรีสาร 32: 45 (10 กุมภาพันธ์ 2523): 141.

อรวินท์ (นามแฝง). “เรื่องของผู้หญิง.” สตรีสาร 44: 50 (1 มีนาคม 2535): 119.

อรุณ พัฒนกุล. “ภาวะการค้ำน้ำตาลของโลก...ในปี 2510.” น้ำตาล 4 (พฤษภาคม 2511): 6.

อัญญา วิทยารมณ. “บทความพิเศษ บทที่ 3.” เศรษฐกิจการพาณิชย์ 16: 170 (กันยายน 2528): 25.

อัสวิทย์ ปัทมเวณ. “Talodura และ Talofloc Process กรรมวิธีผลิตน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์แบบ
ล่าสุดของประเทศไทย,” น้ำตาล 12: 4 (กรกฎาคม-สิงหาคม 2520): 23-24.

อาทร อนัคมเวช. “คนอีสานเร่งผลิตอ้อยและน้ำตาลทราย.” น้ำตาล (พฤษภาคม-มิถุนายน 2534):
22.

อาภา อภิชาติ. “อาหารขยะ.” สตรีสาร 47: 26 (1 กันยายน 2537): 111.

อาภากร กันหาธัญ. “การออกกำลังแบบแอโรบิคจำเป็นเพียงไร.” สตรีสาร 38: 23 (1 กันยายน
2528): 112-113.

“อาหารเข้าฝรั่ง ก้าวสั้นแต่มั่นคง.” ประชาชาติธุรกิจ (17-20 มกราคม 2530): 25.

อำนวย จินดาวงศ์. “ตาลโดนด.” ข่าวสารการพาณิชย์ 14 (มีนาคม 2491): 13-15.

อุทัย พิศลยบุตร. “โรคกลัวโคเลสเตอรอล.” โภชนาการสาร 3: 1 (มกราคม-มีนาคม 2512): 21.

“ไอศกรีม: ตลาดขยายตัว...การแข่งขันเข้มข้น.” สรุปข่าวธุรกิจ 22: 1 (1-5 มกราคม 2534): 4-5.

“ฮาเกน-ดาส เจรจาพิชซ่าฮัม ขยายตลาดไอศกรีมดิลิเวอรี่.” ผู้จัดการ 11: 1792 (9 สิงหาคม 2539): 29-30.

“Elmos Ice Cream ไอศกรีมช้อปเสิร์ฟรายแรกของคนไทย.” ผู้จัดการ 15: 173 (กุมภาพันธ์ 2541): 44.

วิทยานิพนธ์

กมลทิพย์ จ่างกมล. “อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น.” วิทยานิพนธ์ มหาบัณฑิต ภาควิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545.

ก้องสกล กวินวิกุล. “การสร้างร่างกายพลเมืองไทยในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม พ.ศ. 2481-2487.” วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545.

กุลภา วจนสาระ. “เซ็นเตอร์พอยท์กับ ‘preteen’: การก่อตัวของวัฒนธรรมวัยแรกรุ่น.” วิทยานิพนธ์ สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2544.

รัชรา ขมะวรรณ. “แนวความคิดของเรย์มอนด์ วิลเลียมส์ ในวัฒนธรรมศึกษาและการวิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภค.” วิทยานิพนธ์สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2537.

ภาวินี กาญจนานิฏโณกุล. “ชนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค: กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย.” วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545.

ภาวีวรรณ นรพัลลภ. “วัฒนธรรมอาหารของคนไทย: ศึกษากรณีระบบอาหารของชุมชนท่าพระจันทร์.” วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2536.

ศรินธร รัตน์เจริญจร. “ร้านกาแฟความหมายในวัฒนธรรมไทยยุคบริโภคนิยม.” วิทยานิพนธ์
สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัย
ธรรมศาสตร์, 2544.

สมพงศ์ สัญญาวิรัตน์. “อุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศไทยระหว่างปี พ.ศ. 2453-2506.”
วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ-
ประสานมิตร, 2530.

สมรักษ์ ชัยสิงห์กานานนท์. “รสนิยม: ภาษาในสังคมไทยยุคบริโภคนิยม.” วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต
คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2538.

อำนวย ปะติเส. “เศรษฐกิจการค้าน้ำตาลทราย.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะเศรษฐศาสตร์
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2517.

เอกสารอื่น ๆ

กองโภชนาการ, กรมอนามัย. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. กรุงเทพฯ: กรม
อนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2527. (เอกสารอัดสำเนา).

กระทรวงอุตสาหกรรม, สำนักงานปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรม,
“อุตสาหกรรมกาแฟผงสำเร็จ.” (มปท: มปป). (เอกสารอัดสำเนา).

เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน. “ข้อมูลสำคัญสำหรับสื่อมวลชนเพื่อร่วมรณรงค์ ‘เด็กไทยไม่กิน
หวาน,’” สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. (เอกสารอัด
สำเนา).

ชาติชาย มุกสง, “วาทกรรมทางการเมืองกับนโยบายการสร้างชาติสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม
(พ.ศ. 2481-2487).” (บทความนำเสนอในการสัมมนาเนื่องในเกษียณอายุ 60 ปี
อาจารย์ ชยันต์ วรรธนะภูติ เรื่อง “สังคมศาสตร์ภูธร: วิชาชีวิตของความรู้” ห้องประชุม

เชียงใหม่-เชียงใหม่ ศูนย์การประชุมนานาชาติมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ วันที่ 20-21 มกราคม 2547).

พัฒน บำปยะวาทย์. เอกสารวิจัยส่วนบุคคลในลักษณะวิชาเศรษฐกิจเรื่องการรักษาเสถียรภาพของอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายในประเทศไทย. วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร, 2512.

อดิศร หมวกพิมาย. “สถานะ’ ของทุนข้ามชาติในระบบเศรษฐกิจไทย ในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2504-2509).” เอกสารประกอบคำบรรยาย วิชาประวัติศาสตร์เศรษฐกิจไทย. สาขาวิชาประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ปีการศึกษา 2537. (เอกสารอัดสำเนา).

เอกสารภาษาอังกฤษ

Braudel, Fernand. Capitalism and Material Life 1400-1800. London: Harper Torchbooks, 1974.

Braudel, Fernand. Afterthoughts on Material Civilization and Capitalism, translated by Patricia M. Ranum. Baltimore: The John Hopkins University Press, 1977.

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

Burke, Peter. The French Historical Revolution: The Annales School 1929-89. Cambridge: Polity Press, 1990.

Consumers' Association of Penang. How Much Sugar is Hidden in your Food. Penang: Jutaprint., 2001.

Consumers' Association of Penang. Danger in Your Food. Penang: A CAP Book, 1984.

Falk, Pasi. The Consuming Body. London : Sage, 1994.

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

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

Mennell, Stephen. All Manners of Food: Eat and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. Oxford: Basil Blackwell Ltd., 1985.

Mintz, Sidney W.. Sweetness and Power: A Place of Sugar in Modern History. New York: Penguin Book, 1986.

Nestle, Marion. Food Politics: How The Food Industry Influence Nutrition and Health.
Berkley: University of California Press, 2002.

Reid, Anthony. et al. Southeast Asian Exports Since The 14th Century : Cloves, Pepper, Coffee, and sugar. Singapore : Institute of Southeast Asian Studies, 1998.

Sharp, Lauriston. Siamese rice village: a Preliminary study of Bangchan 1948-1949.
Bangkok: Cornell Research Center, 1953.

Warde, Alan. Consumption, Food and Taste. London: Sage, 1997.