



ข่าวประชาสัมพันธ์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-259-6172

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ประชาชาติธุรกิจ ฉบับประจำวัน ที่ 29 มิถุนายน - 2 กรกฎาคม พ.ศ.2566 หน้า 20,18 มูลค่าข่าว 632,165.-

อาหาร ชนชั้น การสร้างชาติ

ก่อนและหลังการปฏิวัติ 2475

18

อาหาร ชนชั้น

การสร้างชาติ

18

ก่อนและหลัง
การปฏิวัติ 2475



ผศ.ดร.ชาติชาย มุกสง

ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์

อาหาร ชนชั้น การสร้างชาติ

ก่อนและหลัง การปฏิวัติ 2475

ชีพพงศ์ ขาวบ้านไร่ : เรื่อง

กวันหลัง 24 มิถุนายน 91 ปี ปฏิวัติ 2475 ย้อนดูเรื่องอาหารการกินหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง เมื่ออาหารคือชนชั้น การบ่งบอกสถานะทางสังคม กลายเป็นอาหารของทุกคนที่ถูกขบั่นเรื่องความเท่าเทียม หลักโภชนาการ และการกินเพื่อสร้างชาติ

วันเสาร์ที่ 24 มิถุนายน 2566 วาระ 91 ปี ปฏิวัติ 2475 เครือมติชน นำโดย ศิลปวัฒนธรรม, สำนักพิมพ์มติชน, MIC และเส้นทางเศรษฐกิจ จัดงาน สโมสรรศิลป์วัฒนธรรมสเปเชียล “๒๔ มิถุนาฯ วันมหาศรีสวัสดิ์” กับ “เสวนาศิลปวัฒนธรรมสเปเชียล” หัวข้อ “เมนูสร้างชาติ ราษฎร

ยุค 2475” โดย ผศ.ดร.ชาติชาย มุกสง อาจารย์ประจำภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ ม.ศรีนครินทรวิโรฒ และ ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์ Food Stylist ร่วมพูดคุยถึงอาหารกับการสร้างชาติไทยหลังปฏิวัติ

ผศ.ดร.ชาติชายกล่าวว่า เรื่องอาหารหลังการปฏิวัติ 2475 คือ “ปากะศิลป์” หรือการเปลี่ยนแปลงของการครัว อาหารก่อนปฏิวัติ 2475 มีความแตกต่างกันอย่างชัดเจนระหว่างชนชั้นสูง ชนชั้นล่าง และชนชาติพันธุ์ ซึ่งเป็นตัวแสดงออกทางชนชั้นและฐานะทางสังคมของคนกิน แต่หลัง 2475 เป้าหมายของคณะราษฎร คือการทำให้สิ่งเหล่านี้หายไป อาหารในความหมายใหม่จึงเป็นการกินเพื่อความเท่าเทียม เพื่อความแข็งแรงของราษฎรในการสร้างชาติ ไม่ได้กินเพื่อบอกชนชั้นอีกต่อไป

“สมัยก่อนมีทั้งต้ม ผัด แกง ทอด ในสำรับ ถ้าจะกินต้อง

มีเงินมีเวลาในการปรุงอย่างซับซ้อน คนชั้นสูงทำได้เพราะว่าง ไม่ต้องทำไร่ทำนาเหมือนชาวบ้านที่เน้นข้าวเพราะต้องใช้แรงงาน น้ำพริก และไปหากับอื่น ๆ เอาตามท้องถิ่น”

หลัง 2475 สิ่งเหล่านี้ถูกทำให้เท่าเทียมด้วยความคิดใหม่เกี่ยวกับการกินอาหารเพื่อประโยชน์ต่อร่างกาย แทนการกินเพื่อบรรลุนิยาม เป็นคติแบบพุทธศาสนาที่การกินคือเครื่องบ่มเลี้ยงร่างกาย แต่ไม่จริงจังยังยืน จิตวิญญาณต่างหากที่จริงจัง ดังนั้นจึงกินเพื่ออยู่ ไม่ใช่อยู่เพื่อกิน แต่หลัง 2475 กลายเป็น “กินเพื่อชาติ”

การเปลี่ยนแปลงเรื่องอาหารหลังปฏิวัติจะสะท้อนความหมายในหลัก 6 ประการ ซึ่งเป็นนโยบายหลักของสังคม เรื่องของความเสมอภาค การดูแลสุขภาพ และจิตใจที่จะต้องดีขึ้น ทำให้เกิดการผลิตอาหารทดแทนการนำเข้า เช่น ตั้งโรงงานน้ำตาล โรงงานนม เครื่องปรุง หรือเส้นต่าง ๆ ให้มีความเป็นอุตสาหกรรม โดยเฉพาะช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่ไม่สามารถนำเข้าสิ่งของหลายอย่างได้

นโยบายดังกล่าวมีมาตั้งแต่ ปี 2476 สมัยพระยาพหลพลพยุหเสนา และถูกขับเน้นมากขึ้นในสมัย จอมพล ป. พิบูลสงคราม เมื่อปี 2482 เรียกว่า การพึ่งตัวเองได้ในเรื่องเศรษฐกิจ ต้องการให้คนไทยผลิตอาหารเองได้ คำขายอาหารเองเป็น รู้จักทำของชำ ซึ่งต่อมาวัตถุดิบเหล่านี้จะไปอยู่ในขนมก๋วยเตี๋ยว และนำสู่อาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของตนเอง

พื้นที่สาธารณะ พื้นที่ของทุกคน

เป็นเรื่องยากที่จะตอบ ถ้าถามว่าก่อน 2475 มีพื้นที่ให้ประชาชนวิ่งออกกำลังกายหรือไม่ นั่นเพราะไม่มีหรือมีน้อยมาก ทุกพื้นที่แต่ก่อนมีความศักดิ์สิทธิ์กำหนดอยู่ไม่ใช่ของสาธารณะ ฝรั่งเศสอยู่ในเมืองไทยอยากเดินสูดอากาศตอนเช้า ขนาคณนเจริญกรุงที่ว้าพันสมัยยังเป็นหลุมบ่อ เหม็นนำไปด้วยขยะและสิ่งปฏิกูลต่าง ๆ เพราะนอกจากคลองแล้วก็เป็นสาธารณะเดียวที่ไม่มีใครเป็นเจ้าของ

เมื่อเริ่มมีไฟฟ้าช่วงทศวรรษ 2460 กับการปฏิบัติทำให้อาหาร สถานะจึงเริ่มเกิดขึ้น เป็น “public sphere” หรือพื้นที่สาธารณะที่ใครก็ไปใช้บริการได้ ผศ.ดร.ชาติชายกล่าวว่า สำคัญมาก เพราะเกิดการแลกเปลี่ยนความรู้และนำไปสู่การพัฒนาอาหาร

สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นชีวิตของชนชั้นกลางในสังคมทั้งสิ้น ซึ่งคณะราษฎรก็เป็นชนชั้นกลางที่นำปฏิวัติประชาธิปไตยในยุโรปก็เกิดขึ้นจากที่ชนชั้นกลางในยุโรปใช้ร้านต่าง ๆ เป็นที่พูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดและหาฉันทามติบางอย่าง

อีกอย่างเครื่องต้มแอลกอฮอล์ที่ค่อนข้างเสรีในสมัยนั้น ก่อนเกิดการผูกขาดเมื่อรัฐประหาร 2490 มีโครงการก่อตั้งโรงเบียร์มาตั้งแต่ก่อนเปลี่ยนแปลงการปกครองหลายปี แต่ด้วยเหตุผลทางการเมืองจึงมาสำเร็จในยุคคณะราษฎรมีบริษัทนำเข้าเบียร์หลายยี่ห้อ โดยเฉพาะเบรนด์ญี่ปุ่น ที่เป็นต้นแบบทางวัฒนธรรมของคณะราษฎร

ผัดไทยไม่ได้เริ่มจาก จอมพล ป.

หลายคนเชื่อว่า “ผัดไทย” หรือ “ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย” ถูกริเริ่มจาก จอมพล ป. แต่ ผศ.ดร.ชาติชายเสนอว่า ไม่ได้เป็นเช่นนั้น และมีมานานแล้ว

ที่คนไทยเชื่อว่ามาจาก จอมพล ป. เพราะนวนิยายเรื่อง “สี่แผ่นดิน” แต่เมื่อไปดูแฟ้มหลักฐานว่าด้วยก๋วยเตี๋ยวในหอจดหมายเหตุแห่งชาติ และหนังสือพิมพ์ร่วมสมัยในขณะนั้น ไม่มีเอกสารใดบ่งชี้ว่า ผัดไทยเป็นนวัตกรรมของ จอมพล ป. พบเพียงการรณรงค์ส่งเสริมการกินก๋วยเตี๋ยวเท่านั้น

การส่งเสริมการกินก๋วยเตี๋ยวเกิดขึ้นช่วงน้ำท่วมกรุงเทพฯ ปี 2485 ขณะนั้นมีทหารญี่ปุ่นอยู่ในประเทศจำนวนไม่น้อย ไทยจึงต้องผลิตให้มากกว่าเดิมเพราะมีการแบ่งทรัพยากรด้านอาหาร ทั้งข้าว หมู ผัก ฯลฯ

เมื่อน้ำท่วม ข้าวขาดแคลนต้องปลูกอย่างอื่นทดแทนรัฐบาล จอมพล ป. จึงสนับสนุน “ถั่วเขียว” เพราะโตเร็ว



นำมาทำเป็นก๋วยเตี๋ยวได้ โดยก๋วยเตี๋ยวผัดมีหลายเมนู ก๋วยเตี๋ยวผัดถั่วงอกน่าจะเป็นสิ่งที่คล้ายกับ “ผัดไทย” โดยคำว่า ไทย น่าจะถูกนำมาเติมช่วง ทศวรรษ 2490-2500 “อย่างไรก็ตาม ผัดไทย นับได้ว่าเป็นอาหารประชาธิปไตย เพราะแต่งรสชาติเองได้ บีบมะนาวได้ ประูรสได้ และสอดคล้องกับการส่งเสริมการกินเพื่อประโยชน์ของร่างกาย” ผศ.ดร.ชาติชายกล่าว

กินข้าวน้อย ๆ กินกับเยอะ ๆ

ช่วงทศวรรษ 2480 มีการส่งเสริมให้ราษฎรกินข้าวตามหลักโภชนาการใหม่ คือ “กินข้าวแต่พอควร กินกับให้มาก ๆ” ดวงฤทธิ์กล่าวว่า ก่อนหน้านั้นสังคมไทยเชื่อว่าต้อง “กินข้าวเยอะ ๆ กินกับน้อย ๆ” อาจเป็นเพราะค่าใช้จ่ายเรื่องกับข้าว แต่ข้าวนั้นเราผลิตเองได้

นอกจากนี้ ผศ.ดร.ชาติชายกล่าวว่า การหุงข้าวเช็ดน้ำด้วยเตาถ่านตามแบบไทยโบราณนั้นไม่ถูกต้อง วิตามินจะหายไปกับน้ำข้าวที่เททิ้ง ในปี 2480 รัฐบาลจึงประกาศผ่านวิทยุ ทำความเข้าใจกับประชาชนให้เปลี่ยนมาหุงข้าวแบบไม่เช็ดน้ำ ต่อมาปี 2490 เริ่มมีผู้เชี่ยวชาญจากสหรัฐเข้ามาให้ความรู้เรื่องคหกรรมศาสตร์ ก็มีการอบรมการหุงข้าวแบบไม่เช็ดน้ำ จนกระทั่งหม้อหุงข้าวไฟฟ้าเข้ามาใช้ในประเทศเมื่อปี 2505

“รัฐบาลไม่อยากให้ราษฎรผอมมาก ถ้าไปดูนางสาวไทยในยุคนั้น หุ่นจะไม่พอมเปรี้ยวเท่ายุคนี้ เพราะจะต้องดูสมบูรณ์แข็งแรง เหมาะสำหรับการเป็นมารดาของชาติ เป็นแม่ที่จะผลิตลูก ๆ เพื่อเติมเต็มประชากรของชาติ”

แกงประชาธิปไตย แกงเผด็จการ

“แกงประชาธิปไตย” จะมีขึ้นก่อน 2475 ไม่ได้ เพราะตอนนั้นไม่มีประชาธิปไตย การเรียกอาหารสัมพันธ์กับการเปลี่ยนแปลงทางภาษาทั้ง ๆ ที่เป็นเมนูเดิมที่แพร่หลายมาตั้งแต่ยุค 2450 นั่นคือ “แกงนอกหม้อ” (ต้มยำเขมร) ผศ.ดร.ชาติชายตีความว่า อาหารการกินกลายเป็นความเท่าเทียมที่ใครก็ตามต้องปรุงได้ เข้าถึงได้ทั้งหญิงชาย ซึ่งแกงนอกหม้อทำง่าย ครอบครัวชนชั้นกลางที่ไม่มีคนรับใช้ก็ทำกินเองได้

แต่ “แกงเผด็จการ” ที่ใช้เรียก แกงคั่วแมงดา กับลัทธิประด เป็นอาหารที่ทำยาก ปรุงได้เฉพาะแม่ครัว หรือหญิงในราชสำนักเท่านั้น ความยากไม่ใช่แค่ขั้นตอน แต่รวมถึงการแยก ไข่ หรือ ชี๊ แมงดา ซึ่งชี๊แมงดาอันตรายมาก คนบางคนเท่านั้นสามารถทำได้ ไม่ใช่ทุกคน

ความเป็นอาหารชนชั้นที่หายไปจึงมากกว่าคนกินที่เท่าเทียม แต่หมายถึงคนทำด้วย การเขียนตำราอาหารที่แพร่หลายและเครื่องปรุงที่เป็นอุตสาหกรรมทำให้มีมาตรฐานขึ้น เกิดการพัฒนาเป็น “อาหารจานเดียว” จากนั้นถูกนำเสนออย่างชัดเจนมากขึ้นในทศวรรษ 2490 ที่อเมริกาเข้ามาในสังคมไทย เกิดเป็น “อาหารตามสั่ง” ที่ง่าย สะดวก และถูกหลักโภชนาการ 5 หมู่

เรื่องอาหารหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองต้องดูในหลายบริบท ทั้งพื้นที่สาธารณะสำหรับการกินดื่ม ในกิจวัตรประจำวัน การเปลี่ยนเมนูในสำหรับ จนถึงอุตสาหกรรมอาหาร