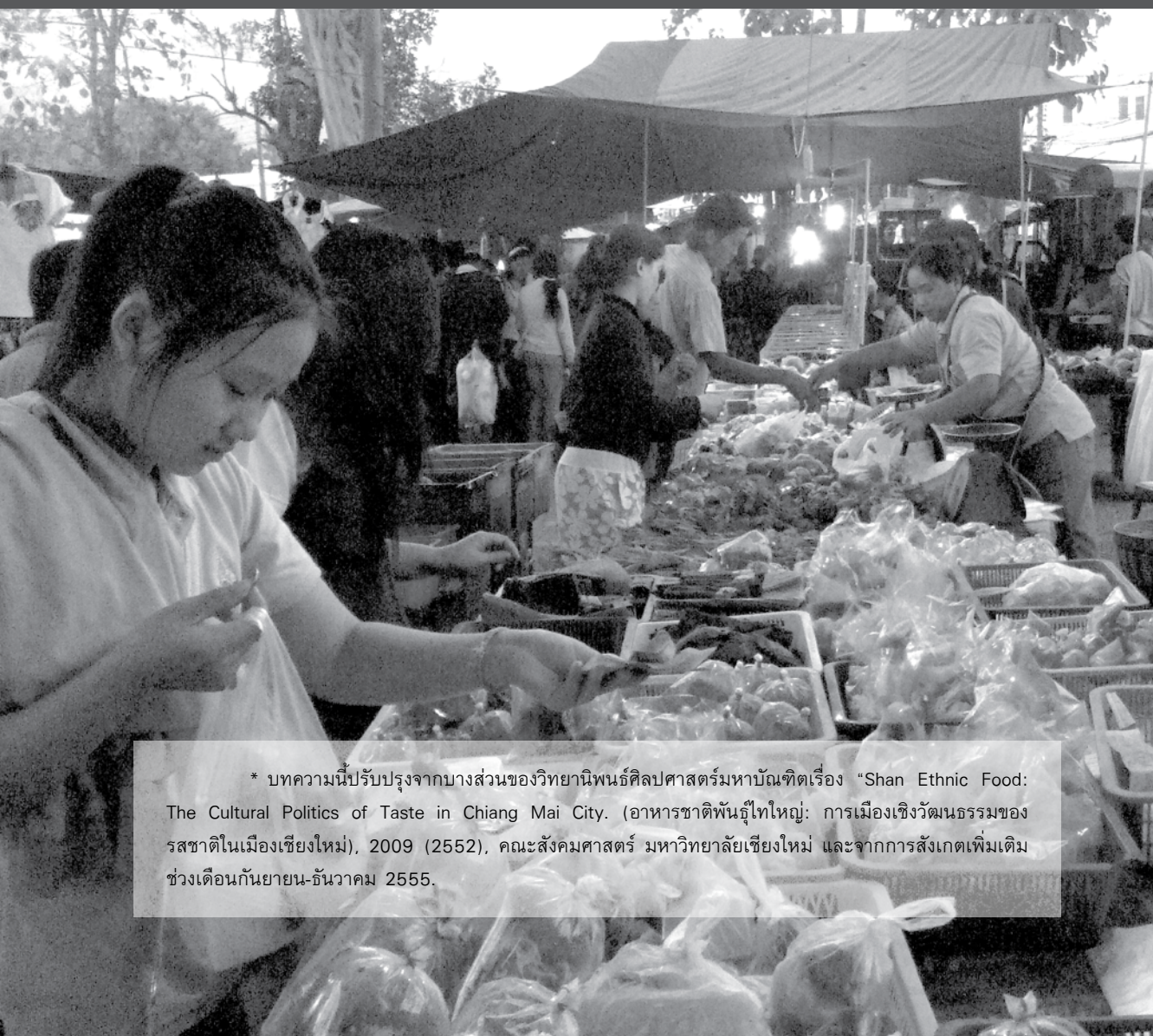


การเมืองเชิงวัฒนธรรมของรสชาติ: วิถีอาหารของแรงงานไทใหญ่ ในเมืองเชียงใหม่*

บุศรินทร์ เลิศขวลิตสกุล

นักศึกษาระดับปริญญาเอก Amsterdam Institute for Social Science Research (AISSR)

มหาวิทยาลัยอัมสเตอร์ดัม ประเทศเนเธอร์แลนด์



* บทความนี้ปรับปรุงจากบางส่วนของวิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิตเรื่อง “Shan Ethnic Food: The Cultural Politics of Taste in Chiang Mai City. (อาหารชาติพันธุ์ไทใหญ่: การเมืองเชิงวัฒนธรรมของรสชาติในเมืองเชียงใหม่), 2009 (2552), คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และจากการสังเกตเพิ่มเติม ช่วงเดือนกันยายน-ธันวาคม 2555.

บทความนี้ศึกษาวิถีอาหาร (foodways) ของแรงงานอพยพชาวไทใหญ่ในบริบทเมืองเชียงใหม่ โดยพบว่าชาวไทใหญ่ได้สร้างวัฒนธรรมอาหารที่แสดงให้เห็นถึงการ “สร้างพื้นที่” ท่ามกลางบริบทข้ามชาติ โดยที่ยังคงรักษารสชาติของอาหารไทใหญ่เอาไว้ ขณะเดียวกันก็ปรับเปลี่ยนเพื่อที่จะรักษารสชาติของอาหารให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมใหม่ ชาวไทใหญ่ส่วนใหญ่ทำอาหารกินเองทุกวันเพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย และเพื่อเติมเต็มรสชาติที่หายากจากบ้านเกิด งานศึกษานี้ยังพบว่าผู้ชายไทใหญ่ต้องหัดทำอาหารกินเอง ทำให้พื้นที่เชิงเพศสภาพเปลี่ยนแปลงไปจากประเพณีไทใหญ่ดั้งเดิมที่ผู้หญิงมีหน้าที่หลักในการทำอาหาร นอกจากนี้ แรงงานไทใหญ่ยังเลือกซื้อสินค้าและวัตถุดิบจากคนค้าแร่ชาวไทใหญ่ในกาดนัด (ตลาดนัด) และที่ซื้อมอเตอร์ไซค์หรือรถบรรทุกมากกว่าที่จะซื้อจากตลาดทั่วไป ปรากฏการณ์ทั้งหมดนี้แสดงให้เห็นถึงการเมืองเชิงวัฒนธรรมผ่านรสชาติอาหารในหลายสถานการณ์และหลายมิติ

This study focuses on the foodways and the place-making of Shan labor migrants in urban Chiang Mai, northern Thailand, within a transnational context. It shows how the Shans have both maintained and adapted their eating habits and cooking methods to suit their new settings. They practice home cooking to save their costs of living, and in particular to fulfill their culinary attachments. Gendered roles have also transformed in the context of transnational kitchen, as the Shan male migrants have become the main cooks while waiting for their partners to reunite. Finally, this research argues that the case study of Shan migrants in Chiang Mai demonstrates how the use and taste of Shan food have become part of contemporary cultural politics. Instead of shopping for ingredients and products from local Chiangmai markets, Shan migrants prefer to purchase from Shan vendors at pop-up markets or those who bring stuffs directly to their living or work spaces on motorcycles or pick-up trucks.

บทนำ

บทความนี้เป็นงานชาติพันธุ์วรรณาศึกษาเกี่ยวกับวิถีอาหาร (foodways) ของแรงงานอพยพข้ามชาติชาวไทใหญ่¹ ที่อาศัยอยู่ในบริบทเมืองเชียงใหม่และพื้นที่ใกล้เคียงในภาคเหนือของประเทศไทย โดยใช้วิธีการสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม สัมภาษณ์ และเลือกกรณีศึกษาที่เป็นทั้งคนที่ใช้ชีวิตอยู่คนเดียวหรือยังไม่มีครอบครัว คู่สามีภรรยา และที่เป็นครอบครัวพ่อแม่ลูก รวมทั้งผู้ที่อาศัยอยู่กับญาติพี่น้อง เพื่อแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตของแรงงานไทใหญ่อพยพจากประเทศพม่า (เมียนมาร์)² บทความนี้เสนอว่าวิถีอาหารของพวกเขามีลักษณะเฉพาะตัวแบบอัตลักษณ์กลุ่ม (group identity) แม้ว่าแต่ละกรณีศึกษาอาจมีนิสัยการกินและรูปแบบในการทำกับข้าวแตกต่างกันบ้าง

ผู้ให้ข้อมูลในบทความนี้อาศัยอยู่ในเมืองเชียงใหม่หรือประเทศไทยประมาณสิบปี เป็น “กลุ่มผู้อพยพใหม่” (Amporn 2008, 18) อีกนัยหนึ่ง พวกเขาถูกตีความว่าเป็นผู้ที่ได้รับผลกระทบจากการบังคับโยกย้ายถิ่นฐานในบ้านเกิดในรัฐฉานตั้งแต่ปี ค.ศ. 1996³ หรือเป็นแรงงานอพยพเพื่อตอบสนองความต้องการแรงงานราคาถูกของภาคเศรษฐกิจไทย งานศึกษานี้เลือกคนกลุ่มนี้แทนกลุ่มคนไทใหญ่ที่อาศัยอยู่ในประเทศไทยมานานจนได้รับสัญชาติไทยหรือคนที่เกิดในประเทศไทย ซึ่งอาจเรียกได้ว่าเป็น “ผู้ตั้งถิ่นฐานระยะยาว” เนื่องจากตั้งสมมติฐานว่าคนไทใหญ่ที่เดินทางมาในช่วงระยะหลังอาจประสบความยากลำบากหรือใช้เวลาในการปรับตัวให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมใหม่ในทุกด้าน โดยเฉพาะการกินอยู่และวิถีอาหาร

¹ บทความนี้ใช้คำว่า “ไทใหญ่” ซึ่งเป็นคำที่คนไทยใช้เรียกคนไทใหญ่ แม้ว่าคนไทใหญ่เรียกตนเองว่า “ไท/ไต” (Tai/Dai) ซึ่งเป็นคำเดียวกับที่ใช้เรียกชนกลุ่มคนพูดภาษา “ไท/ไต” และใช้คำนี้ในภาษาและวัฒนธรรมของตนเองด้วย ในงานภาษาอังกฤษส่วนใหญ่ใช้คำว่า “ชาน/ฉาน” (Shan) ที่เริ่มใช้โดยกลุ่มมิชชันนารีชาวตะวันตกที่เข้าไปในประเทศพม่าตั้งแต่ยุคที่พม่าอยู่ภายใต้การปกครองของอังกฤษในคริสต์ศตวรรษที่ 19 อย่างไรก็ตาม บทความนี้ใช้คำว่า “ไทใหญ่” เป็นหลัก และใช้คำว่า “ไต” ในบริบทเฉพาะหรืออ้างอิงจากวรรณกรรมและงานศึกษาอื่นๆ.

² รัฐบาลทหารพม่าได้เปลี่ยนชื่อประเทศจาก “พม่า” (Burma) เป็น “เมียนมาร์” (Myanmar) ในปี ค.ศ. 1989 เพื่อไม่ให้เป็นการแสดงลักษณะประชากรในประเทศที่ส่วนใหญ่เป็นคนเบอร์มัน (Burman) บทความนี้ใช้คำว่า “พม่า” ซึ่งเป็นคำออกเสียงในภาษาไทยเพื่อบ่งบอกชื่อประเทศและสัญชาติของคนที่มาจากประเทศพม่า เนื่องจากมีการใช้กันมาอย่างเนิ่นนานและแพร่หลายมากกว่าคำว่า “เมียนมาร์” ในวรรณกรรม สื่อมวลชน และงานศึกษาอื่นๆ.

³ บทความนี้ใช้คริสต์ศักราชแทนพุทธศักราชเพื่อความสะดวกในการเทียบเคียงเหตุการณ์ระดับประเทศและระหว่างประเทศ.

จากการสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมของผู้วิจัยที่เข้าไปจ่ายตลาด ทำกับข้าว และกินอาหารร่วมกับแรงงานคนไทยใหญ่ในที่พักอาศัยและพื้นที่ครัวของพวกเขา พบว่าวิธีวิทยาดังกล่าวเกิดข้อท้าทายในแง่ของการลิ้มลองอาหารที่ไม่ใช่อาหารในชีวิตประจำวันของตนเอง มาเร็น เมอห์ริง (Maren Möhring) เสนอว่าการกินอาหารถือเป็นกิจกรรมที่สำคัญมาก เพราะเป็นการใช้ร่างกายผ่านปากในการย่อยอาหารจากข้างนอกสู่ภายในร่างกาย (Möhring 2008, 141) แนวคิดนี้สอดคล้องกับข้อเสนอของพอล สตอลเลอร์ (Paul Stoller [1989]) ที่ทำทายนักมานุษยวิทยาด้านการศึกษาค้นคว้าให้ ให้ใช้การชิม (tasting) ในการเก็บข้อมูลตามแนวทางชาติพันธุ์วรรณา เพราะเห็นว่างานศึกษาแนวทางนี้อุดมไปด้วยข้อมูลที่ได้จากการเห็นหรือการมอง (sight) แต่ยังปราศจากองค์ประกอบด้านรสชาติ (taste) และกลิ่น (smell) ดังนั้น บทความนี้จึงเป็นความพยายามที่จะลองใช้การชิมและรับรู้กลิ่นประกอบในการศึกษาด้วย

“วิถีอาหาร” เป็นแนวคิดสำคัญที่ปรากฏในงานชิ้นนี้ โดยอ้างอิงจากเฟรเดอริก ซิมูนส์ (Frederick Simoons) ที่อธิบายคำนี้เป็นครั้งแรกว่า “วิถีอาหารของมนุษย์คือรูปแบบของความรู้สึก ความคิด และพฤติกรรมเกี่ยวกับอาหารที่มีลักษณะร่วมกันของกลุ่มวัฒนธรรมเดียวกัน” (Simoons 1961, 3) คำนี้ยังอธิบายโดยลินดา บราวน์ (Linda Brown) และเคย์ มัสเซลล์ (Kay Mussell) ซึ่งอ้างอิงจากงานของแมรี ดักลาส (Mary Douglas) ว่าเป็นการประกอบของ “รหัส” (Douglas 1997 [1975] อ้างถึงใน Brown and Mussell 2001, 7) โดยพวกเขามองว่าอาหารได้สร้างความหมายที่หลากหลายสอดคล้องกับ “รูปแบบความสัมพันธ์ทางสังคม” วิถีอาหารจึงครอบคลุมถึงปฏิสัมพันธ์ การถอดรหัสชุดพฤติกรรมในงานพิธีที่บางครั้งดูเหมือนไม่ค่อยมีใครสนใจมากนัก นอกจากนี้ วิถีอาหารยังสามารถเปลี่ยนสภาพเมื่อปฏิสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างกลุ่มเกิดขึ้นหรือเปลี่ยนแปลง ดังนั้น งานศึกษานี้จึงไม่ได้ดูแค่เพียงว่าแรงงานไทใหญ่มีนิสัยและลักษณะการกินอย่างไร แต่สนใจความคิดและการรับรู้ของพวกเขาที่มีต่ออาหารของตนเอง รวมถึงการสร้าง ความแตกต่าง (differentiation) ระหว่างวัฒนธรรมอาหารของตนเองและของผู้อื่น วิถีอาหารของแรงงานไทใหญ่จึงกลายเป็นรหัสที่ให้ความหมายที่หลากหลายในสถานการณ์ที่แตกต่างกันออกไป

การอพยพย้ายถิ่นของแรงงานไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่

ก่อนจะกล่าวถึงข้อค้นพบของงานศึกษานี้ บทความนี้เริ่มต้นจากการอธิบายประวัติศาสตร์และรูปแบบการอพยพของคนไทใหญ่ในบริเวณภาคเหนือของประเทศไทย การอพยพของแรงงานไทใหญ่ในบริบทร่วมสมัยแสดงให้เห็นถึงรูปแบบใหม่ของการอพยพในแวดวง

การศึกษาด้านการอพยพย้ายถิ่น นั้นคือการที่สิ่งแวดล้อมใหม่ของผู้อพยพยังคงเชื่อมโยงกับบ้านเกิดทั้งในแง่พื้นที่ทางกายภาพ (spatial) เช่น การเดินทางกลับบ้านเกิดไปๆ มาๆ หลายครั้ง การที่ผู้อพยพส่งลูกที่ยังเล็กกลับไปให้พ่อแม่ที่บ้านเกิดเป็นผู้ดูแล เป็นต้น และในแง่ที่อยู่นอกเหนือข้อจำกัดของพื้นที่ทางกายภาพ (hyper-spatial) เช่น การติดต่อสื่อสารกันผ่านเทคโนโลยีทางการสื่อสารที่ทันสมัยอย่างโทรศัพท์ข้ามแดน หรือการโอนเงินให้กับญาติพี่น้องที่บ้าน ขณะเดียวกัน การอพยพย้ายถิ่นรูปแบบใหม่นี้มีลักษณะของการหลั่งไหลหรือกระแส (flows) ของผู้คนที่มีการเคลื่อนย้ายที่รวดเร็วและคล่องตัวมากขึ้น (ดู Rouse 2002) ขณะเดียวกัน ผู้อพยพย้ายถิ่นเหล่านี้ ก็ต้องการที่จะใช้ชีวิตที่สอดคล้องประสานกับพื้นที่ใหม่โดยใช้วิธีการหลายรูปแบบในการปรับตัว

เมื่อพิจารณาประวัติศาสตร์การอพยพของคนไทใหญ่ที่เข้ามาในประเทศไทยโดยเฉพาะในบริเวณภาคเหนือของประเทศ ซึ่งมีลักษณะซับซ้อนและซ้อนทับกันในหลายช่วงเวลา ไทใหญ่กลุ่มแรกเข้ามาตั้งรกรากในบริเวณนี้ของภาคเหนือซึ่งในขณะนั้นคืออาณาจักรล้านนาในราวกลางคริสต์ศตวรรษที่ 16 (Sarassawadee 2007, 132) ในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 19 การอพยพเกิดขึ้นผ่านการค้าทางไกลของพ่อค้าวัวตัวชาวไทใหญ่และชาวยูนนานที่เดินทางเข้ามาในบริเวณจังหวัดเชียงราย เชียงใหม่ และแม่ฮ่องสอนในปัจจุบัน พ่อค้าเหล่านี้ตัดสินใจตั้งรกรากในหลายชุมชนและแต่งงานกับผู้หญิงท้องถิ่น (Sarassawadee 2007, 234-5; Vatikiotis 1984, 75) นอกจากนี้ ยังรวมถึงชุมชนไทใหญ่ที่เป็นลูกจ้างบริษัทบริติชอินเดียในอุตสาหกรรมป่าไม้ในช่วงอังกฤษเข้ามาปกครองพม่าในสมัยอาณานิคม บริษัทนี้ได้มาตั้งสาขาที่บริเวณเมืองเชียงใหม่ในปัจจุบันด้วย เมื่อบริษัทค้าไม้ต้องเลิกกิจการไปในช่วงหลังยุคอาณานิคม คนไทใหญ่ในตอนนั้นไม่ได้กลับพม่า หากตัดสินใจตั้งรกรากและดำเนินกิจการอื่นๆ ต่อ รวมทั้งทำการค้าขาย กลุ่มไทใหญ่เหล่านี้ อาจเรียกเป็นกลุ่มเดียวกันว่า “ผู้ตั้งถิ่นฐานระยะยาว” ปัจจุบันคนไทใหญ่ในช่วงเวลานี้อาจล้มหายตายจากไป คนรุ่นถัดมาก็ใช้ชีวิตในเชียงใหม่ แต่งานกับคนท้องถิ่นมีลูกหลานสืบทอดอีกหลายรุ่น ลูกหลานของคนเหล่านี้เป็นคนไทใหญ่ทางชาติพันธุ์เท่านั้น แต่มีสัญชาติไทยเพราะเกิดในประเทศไทย

งานศึกษานี้ให้ความสนใจกับกลุ่มไทใหญ่ที่อพยพเข้ามาในช่วงระยะเวลาร่วมสมัยคือช่วงหลังจากที่รัฐบาลทหารพม่าปฏิเสธที่จะปฏิบัติตามสัญญาปางโหลงหลังได้รับอิสรภาพจากอังกฤษ จนเกิดการต่อสู้ระหว่างรัฐบาลและกลุ่มชาติพันธุ์หลายกลุ่ม ดังที่กล่าวไปเบื้องต้นว่ากลุ่มคนที่บทความนี้ศึกษาเป็นผู้ที่อาศัยอยู่ในประเทศไทยราวสิบปี กลุ่มผู้ให้ข้อมูลนั้นได้รับผลกระทบจากปัญหาการเมืองภายในของประเทศไทยมาเป็นจุดเริ่มต้นและนำไปสู่ปัญหาเรื่องปากท้องตามมา ช่วงระยะเวลาระหว่างปี ค.ศ. 1962 ถึง ค.ศ. 1988 ถือว่าเป็นช่วงที่รัฐบาลทำรัฐประหารและ

ปราบปรามกลุ่มชาติพันธุ์ชนกลุ่มน้อย ที่ดำเนินไปพร้อมกับการก่อตัวและต่อสู้กลับของกลุ่มชาติพันธุ์ตามแนวชายแดนต่างๆ ที่ชนกลุ่มน้อยเหล่านั้นตั้งฐานปฏิบัติการอยู่ (Keyes 1999; Kaise 1999, 32) กลุ่มไทใหญ่ได้รับผลกระทบจากการสู้รบค่อนข้างมาก หลังจากที่ถูกกองกำลังทหารกู้ชาติก๊กมินตั๋ง (Kuomintang: KMT) แพ้การสู้รบกับจีนแผ่นดินใหญ่หลังการปฏิวัติในปี ค.ศ. 1949 และเข้ามาตั้งกองกำลังอิสระในรัฐฉาน ขณะที่รัฐบาลพม่าดำเนินนโยบายสังคมนิยมที่ทำให้ต้องรักษาสัมพันธภาพที่ดีกับจีนเอาไว้ รัฐบาลทหารพม่าจึงมาตั้งหน่วยทหารในบริเวณรัฐฉานเพื่อต่อสู้ คู่ม่านาจ และต่อสู้กับก๊กมินตั๋ง และเห็นว่าพื้นที่นี้เป็นที่ตั้งของกองกำลังกบฏของชนกลุ่มน้อยจำนวนมาก

ช่วงปี ค.ศ. 1996 รัฐบาลพม่าเริ่มนโยบาย “สี่ตัด” (Four Cuts) คือการตัดยุทธกำลังของประชาชน 4 ด้าน คือ อาหาร งบประมาณ ข้าวกรอง และกองกำลัง คนไทใหญ่ที่เป็นชาวบ้านเริ่มข้ามพรมแดนเข้ามาเพื่อหางานทำ (SWAN 2003)⁴ กลุ่มคนไทใหญ่ที่อพยพเข้ามาอาจแบ่งคร่าวๆ ได้สองประเภท คือ 1. ทหารก๊กมินตั๋งและคนไทใหญ่ที่เข้าร่วมปฏิบัติการกับกองกำลังก๊กมินตั๋ง และ 2. ชาวบ้านธรรมดาที่ได้รับผลกระทบจากการสู้รบระหว่างสองฝ่าย ที่สำคัญคนไทใหญ่กลุ่มนี้บางคนมีส่วนพัวพันกับการค้ายาเสพติด เนื่องจากกองกำลังก๊กมินตั๋งเป็นผู้เริ่มต้นปลูกฝิ่นในพื้นที่รัฐฉานเพื่อนำเงินมาหล่อเลี้ยงกองทัพต่อสู้กับรัฐบาลจีนแผ่นดินใหญ่ (Chang 1999)

การแบ่งกลุ่มคนไทใหญ่ในบริบทการเมืองสมัยใหม่ยิ่งซับซ้อนมากขึ้นหลังการจลาจลและสงครามกลางเมืองในพม่าระหว่างนักศึกษา ประชาชน และรัฐบาล ในวันที่ 8 สิงหาคม ค.ศ. 1988 ทำให้เกิดการอพยพของชนพม่าโดยรวมเข้าสู่ประเทศไทยเป็นจำนวนมาก ทำให้ประเทศไทยต้องเปิดรับคนอพยพเหล่านี้ด้วยเหตุผลทางมนุษยธรรม และเกิดการทับซ้อนกันระหว่างสถานะของผู้อพยพจากประเทศพม่า ทำให้เกิดคำและนิยามที่หลากหลายขึ้น เป็นต้นว่า ผู้อพยพลี้ภัย (ทางการเมือง) ผู้ถูกเนรเทศ และผู้พลัดถิ่น ที่ซ้อนทับกับแรงงานอพยพ โดยกลุ่มคนไทใหญ่ก็ได้รับผลพวงจากความพยายามของหน่วยงานรัฐ องค์กรระหว่างประเทศ และองค์กรพัฒนาเอกชนต่างๆ ในการที่จะนิยามและให้ความหมายกับคนอพยพจากประเทศพม่าเช่นกัน

ปัจจุบัน กลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่เป็นเพียงกลุ่มเดียวที่เข้ามาพักพิงในประเทศไทยโดยที่ไม่ได้มีสถานะเป็นผู้ที่อาศัยอยู่ในศูนย์พักพิงชั่วคราวของรัฐบาลไทยที่มีทั้งหมด (SWAN 2003) ตาม

⁴ อย่างไรก็ตาม พบว่าการอพยพเข้ามาในพรมแดนของประเทศไทยของคนไทใหญ่นั้นเกิดขึ้นก่อนหน้าที่จะดำเนินนโยบาย “สี่ตัด” คนไทใหญ่ข้ามพรมแดนไทยและกลับไปยังพม่าเป็นช่วงๆ ในลักษณะ “แรงงานอพยพตามฤดูกาล” (seasonal labor migrant [SWAN 2003]).

ที่อธิบายข้างต้นว่าคนไทใหญ่เข้ามาในประเทศไทยในฐานะแรงงานอพยพด้วย องค์กรพัฒนาเอกชนบางแห่งได้พยายามเรียกร้องสิทธิให้กับคนไทใหญ่ที่ได้รับผลกระทบจากการเมืองภายในประเทศอย่างแท้จริง จึงทำให้ค่านิยมที่มีต่อคนไทใหญ่อยู่มากมายมากขึ้น เป็นต้นว่า เป็นผู้ลัดถิ่น ผู้ลัดถิ่นทางเศรษฐกิจ และแรงงานอพยพ เป็นต้น

งานศึกษาที่ผ่านมาเกี่ยวกับแรงงานอพยพชาวไทใหญ่ (เช่น Amporn 2008, 24-25; ปณิธิ อมาตยกุล 2547) เสนอว่าประชากรหลักของคนไทใหญ่อาศัยและตั้งรกรากในบริเวณภาคเหนือของไทย ส่วนหนึ่งเป็นอิทธิพลจากประวัติศาสตร์การอพยพก่อนและระหว่างช่วงสมัยอาณานิคมดังที่เสนอไป อีกปัจจัยที่สำคัญคือเชียงใหม่เป็นจังหวัดใหญ่ที่มีพรมแดนติดกับรัฐฉาน ลักษณะสังคมและวัฒนธรรมที่ใกล้เคียงกับชาวไทยภาคเหนือและชาวไทยโดยทั่วไปก็เป็นอีกส่วนหนึ่งที่ทำให้คนไทใหญ่อพยพเข้ามาอยู่ในเชียงใหม่ โดยเฉพาะภาษาพูดที่ใกล้เคียงกันของตระกูลภาษาไต นอกจากนี้ งานศึกษาดังกล่าวรวมทั้งจากการเก็บข้อมูลในบทความนี้ ระบุว่าคนไทใหญ่มีแนวโน้มอพยพย้ายถิ่นภายใน (internal migration) มาหางานทำและตั้งรกรากในตัวเมืองเชียงใหม่และพื้นที่ใกล้เคียง หลังจากการอพยพข้ามชาติ (transnational migration) เนื่องจากเห็นว่าเมืองเชียงใหม่มีแหล่งงานและโอกาสมากกว่าเมืองตามบริเวณชายแดนที่พวกเขา มักจะอาศัยอยู่เพียงชั่วคราวหรือระยะเวลานั้นๆ จากนั้นไม่นานก็หาช่องทางในการเดินทางต่อเข้ามายังเมืองเชียงใหม่ ส่วนใหญ่พวกเขามีความรู้จักก่อนหน้านี้และมีการติดต่อกันเป็นที่แน่นอนว่ามีงานทำรออยู่ จัดเป็นรูปแบบการย้ายถิ่นที่พบได้ทั่วไปในหมู่คนไทใหญ่ที่หยุดพักเป็นจุดๆ และรอจังหวะและโอกาสในการย้ายไปยังที่อื่นๆ ต่อไป (transit migration [Papadopoulou-Kourkoulou 2008])

ยีนดีต้อนรับแขก (ที่ไม่ได้รับเชิญ)

“บ้านหนูไม่มีครัวนะ”

ตุ๊ก⁵ เด็กสาวไทใหญ่วัย 19 ปี กล่าวทันทีหลังจากที่ผู้วิจัยขอไปสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมในการทำกับข้าวและกินอาหารไทใหญ่ที่บ้านพักของเธอ เธอเห็นว่าบ้านที่อยู่ตอนนี้ไม่

⁵ ชื่อของผู้ให้สัมภาษณ์ทุกคนโดยเฉพาะแรงงานไทใหญ่ในบทความชิ้นนี้เป็นนามสมมติ การพูดคุยและสัมภาษณ์แรงงานไทใหญ่ทั้งหมดในบทความนี้ใช้ภาษาไทยกลางเป็นหลักและบางส่วนเป็น “คำเมือง” หรือภาษาเหนือ โดยแรงงานไทใหญ่ที่ทำงานด้านบริการ เช่น พนักงานเสิร์ฟในร้านอาหารเกือบทั้งหมดมีความสามารถในการพูดภาษาไทยกลางได้อย่างคล่องแคล่ว ดูรายชื่อและวันที่ทำการสัมภาษณ์ทั้งหมดได้ในรายการอ้างอิงท้ายบทความ.

สะดวกหรือมีสภาพที่จะเชิญใครที่ไม่ใช่ญาติหรือเพื่อนสนิทเช่นผู้วิจัยไปเป็น “แขก” ได้ บ้านที่อาศัยคือห้องเช่าขนาดเล็กที่ขอย้ายภายในห้องแถวขนาดยาวชั้นเดียวที่ดูทรุดโทรม อยู่ในละแวกที่เรียกอย่างไม่เป็นทางการว่า “ข้างเคียน” บริเวณนี้มีคนไทใหญ่อาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก สภาพห้องเช่าสะท้อนให้เห็นถึงสถานภาพของตึกในเมืองเชียงใหม่ที่ทำให้เธอกลายเป็น “แรงงานรับเชิญ” (guest worker) ของประเทศไทย หาใช่เจ้าของบ้านที่พร้อมจะเชิญใครมาเป็นแขก โดยเฉพาะสถานภาพของผู้วิจัยที่ทั้งอาวุโสกว่าและเป็นเพื่อนกับเจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวที่เธอทำงานอยู่ ที่สำคัญคือไม่ใช่คนไทใหญ่เช่นเดียวกับเธอ

การลงพื้นที่เก็บข้อมูลมีลักษณะกระอักกระอ่วนในช่วงแรก เนื่องจากผู้วิจัยต้องก้าวล่วงไปในพื้นที่ส่วนตัวของผู้ที่ต้องการศึกษา แรงงานไทใหญ่ที่ปรากฏอยู่ในงานวิจัยนี้ไม่ใช่คนที่มีสายสัมพันธ์กับองค์กรพัฒนาเอกชน ที่นักวิจัยส่วนใหญ่สามารถติดต่อและแสดงความจำนงขอสัมภาษณ์หรือเก็บข้อมูลโดยที่พวกเขาไม่หวาดระแวง อย่างไรก็ตาม ยังถือว่าผู้วิจัยโชคดียิ่งที่รู้จักกับตึกมาเกือบ 2 ปีแล้ว (ในขณะที่เริ่มเก็บข้อมูล) ในฐานะที่เป็นลูกจ้างในร้านขายก๋วยเตี๋ยวที่มีเจ้าของเป็นเพื่อนกับผู้วิจัย เราพบและพูดคุยทักทายกันบ่อยครั้งเวลาที่ผู้วิจัยไปกินก๋วยเตี๋ยวที่ร้านนี้ การเก็บข้อมูลในแต่ละครั้ง ผู้วิจัยบอกกับผู้ให้ข้อมูลชาวไทใหญ่ล่วงหน้าว่าขออนุญาตไปที่บ้านเพื่อขอสังเกตการทำอาหารและการกินอยู่ของพวกเขา หลายคนตอนแรกทำท่าอึดอัดและบอกว่าไม่สะดวก เพราะอยู่กันหลายคน ห้องแคบ ไม่มีที่นั่งกินข้าว จนผู้วิจัยต้องย้ำว่าไม่เป็นไร เพราะต้องการศึกษาสภาพที่เป็นอยู่จริงๆ ไม่ต้องเตรียมการอะไรมากมาย ทำอย่างเป็นอยู่ทุกวัน สุดท้ายผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ก็ยอมให้ไปที่บ้าน โดยการเก็บข้อมูลเริ่มจากไปซื้อของที่จะทำอาหารเย็นของวันนั้น จากนั้นก็กลับไปทำหรือเอาอาหารใส่ภาชนะหากเป็นอาหารสำเร็จ และจบลงด้วยการนั่งกินร่วมกัน ต่างจากกรณีที่ผู้วิจัยเข้าไปในพื้นที่ก่อสร้าง ซึ่งเป็นอีกแหล่งหนึ่งที่คนไทใหญ่จำนวนมากทำงานและกินนอนอยู่ที่นั่น โดยไม่ได้นัดแนะหรือขออนุญาตล่วงหน้า ทำให้การทำอาหารและกินอาหารร่วมกันแบบเตรียมตัวนั้นมีน้อยมาก

ผู้วิจัยไปห้องเช่าของตึกครั้งแรก ซึ่งเป็นห้องขนาดที่แคบมากขนาดประมาณ 4.5 ตารางเมตร มีห้องน้ำเล็กๆ ติดกับพื้นที่ครัวในส่วนท้ายของห้อง เธออาศัยอยู่กับสามี ในห้องมีฟูกวางอยู่กับพื้น จึงเหลือพื้นที่เพียงเล็กน้อยสำหรับนั่งได้ 2-3 คนเท่านั้น พื้นที่ที่เหลือ ตึกวางของใช้จำเป็น เช่น จาน ชาม และเครื่องใช้ในครัวอย่างหม้อหุงข้าว กะทะไฟฟ้า รวมทั้งเครื่องปรุงต่างๆ ดังนั้น เวลาเตรียมอาหาร เช่น หุงข้าว หั่นผัก หั่นเนื้อ ปอกกระเทียม ตักทำในห้อง ส่วนขั้นตอนประกอบ ตักยกเตาแก๊สปิดคิ้อออกไปวางกับพื้นหน้าห้องเช่า เพื่อไม่ให้ควันและกลิ่นอาหารกระจายอยู่ในห้องพัก รูปแบบเป็นการทำกับข้าวกลางแจ้งที่ปฏิบัติกันของแรงงานไทใหญ่ที่อาศัยอยู่บริเวณนั้น



ภาพ 1: บรรยากาศการทำกับข้าวในห้องพักของแรงงานสาวชาวไทใหญ่

แรงงานไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในพื้นที่จำกัด ไม่ว่าจะเป็นห้องเช่าขนาดเล็ก หรือกระต๊อบไม้ในพื้นที่ก่อสร้าง พวกเขาใช้พื้นที่หน้าที่พักเป็นที่ประกอบอาหารแทนการใช้พื้นที่ภายใน นอกจากพวกเขามีพื้นที่จำกัดแล้ว อีกเหตุผลหนึ่งที่น่าจะเป็นไปได้คือเป็นรูปแบบดั้งเดิมในการทำกับข้าวของคนไทใหญ่ที่มีบ้านเกิดในรัฐฉาน และอาจรวมไปถึงสังคมดั้งเดิมของประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ที่ครัวและพื้นที่ประกอบอาหารคือส่วนผสมระหว่างพื้นที่ในบ้านและพื้นที่กลางแจ้ง (Van Esterik 2008, 42) ต่างจากปัจจุบันที่ครัวในบ้านสมัยใหม่โดยเฉพาะในเมืองถูกออกแบบให้อยู่ภายในเกือบทั้งหมด บางกรณีในกลุ่มแรงงานไทใหญ่ พวกเขาเตรียมเครื่องปรุงและส่วนประกอบ เช่น ล้างผักในห้องน้ำ เพราะไม่มีพื้นที่ครัวและไม่มีอ่างน้ำในครัว พวกเขาใช้กะละมังใส่ผักแล้วตักน้ำราด สะบัดผักพอให้มันเ็นใจว่าสะอาดก่อนเอามาเด็ดหรือหันต่อข้างนอก บางคนทำงานในพื้นที่ก่อสร้าง อาจไม่มีแหล่งน้ำจากท่อประปาโดยตรง ทำให้ต้องเอาผักใส่กะละมังแล้วเดินไปยังแหล่งน้ำเพียงจุดเดียวในพื้นที่ซึ่งติดตั้งขึ้นมาชั่วคราวของโครงการก่อสร้าง เหล่านี้เป็นตัวอย่างรูปแบบของการทำกับข้าวที่พบเห็นทั่วไปในชุมชนคนไทใหญ่ที่ใช้พื้นที่ทั้งภายในและภายนอกของที่อยู่อาศัยที่คับแคบ

วิถีอาหารของแรงงานไทใหญ่

ตุ๊ก นวล และเมิง หญิงสาวชาวไทใหญ่อายุ 19 30 และ 31 ปีตามลำดับ (ในขณะที่ทำการเก็บข้อมูล) ต้องไปตลาดนัดที่มีพ่อค้าแม่ค้ามาขายของในพื้นที่ว่างของสุสานช่วงเคียนทุกวันจันทร์ตั้งแต่เวลาบ่ายสามโมงถึงสองทุ่ม เป็นวิถีที่พวกเธอปฏิบัติเป็นประจำหลังเลิกงานที่ร้านขายกล้วยเดี่ยว หญิงสาวสามคนนี้แต่งงานและอยู่กินกับสามี จึงมีรูปแบบการเป็นภรรยาชาวไทใหญ่ที่อาศัยอยู่ในเมืองเชียงใหม่ที่คล้ายคลึงกัน คือเป็นครอบครัวเดี่ยวและเช่าห้องพักอยู่กันเพียงสามีภรรยา ยกเว้นเมิงที่มีน้องชายอาศัยอยู่ด้วย

“ก็ทำ (กับข้าว) ทุกวัน” ทั้งสามสาวตอบไปในแนวทางเดียวกัน ที่ต้องทำกินเองทุกวัน เพราะค่าใช้จ่ายถูกกว่าซื้ออาหารสำเร็จรูป ตุ๊กเล่าว่าหากใช้เงิน 30 บาท ซื้อกับข้าวสำเร็จจากตลาด ก็ซื้อได้แค่อย่างเดียวและกินได้มื้อเดียว หรือแทบไม่พอกินกับสามีของเธอด้วยซ้ำ แต่เอาเงินจำนวนนี้มาซื้อวัตถุดิบทำกับข้าวกินเองได้ 2-3 อย่าง และยังเหลือเก็บไว้กินได้อีกถึงสองมื้อ หญิงสาวไทใหญ่ทั้งสามคนต้องทำหน้าที่หุงหาอาหารให้สามีและครอบครัวหากมีญาติอาศัยอยู่ด้วย ชีวิตประจำวันของพวกเธอคือต้องทำกับข้าวมื้อเย็นให้พอสำหรับตัวเธอเองและสามีในมือนั้น และมื้อเช้าของวันถัดไป และบางคู่อาจรวมถึงมื้อกลางวันด้วย อย่างกรณีของทั้งสามคนนี้ไม่ต้องทำเผื่อสำหรับตัวเอง เพราะได้กินอาหารฟรีที่ร้านกล้วยเดี่ยวทั้งมื้อเช้าและมื้อเย็น

แรงงานรับจ้างไทใหญ่ทั่วไปและในพื้นที่ก่อสร้างนั้นไม่มีวันหยุดที่แน่นอนหรือแทบไม่มีเลย พวกเขาทำงานเกือบทั้งเดือน บางคนอาจมีวันหยุดเพียงวันเดียวในเดือนหนึ่งๆ ขณะที่บางคนต้องทำงานล่วงเวลาเพื่อหารายได้พิเศษ ทำให้ไม่ค่อยมีเวลาที่จะทำกับข้าวมากนัก ถึงกระนั้น พวกเขาต้องทำกับข้าวอย่างน้อยวันละมื้อเพื่อเป็นการประหยัดเวลา ซึ่งอาจต่างจากคนทำงานทั่วไปที่สามารถหาซื้อกับข้าวสำเร็จรูปได้ แต่แรงงานไทใหญ่ทำเช่นนั้นไม่ได้ นอกจากนี้ สิ่งที่ต่างจากเวลาอยู่ที่บ้านเกิดคือ พวกเขาจะไม่ทำกับข้าวที่มีขั้นตอนมากมายหรือพิถีพิถัน

คนไทใหญ่ที่กินอยู่อย่างๆ เราไม่ค่อยทำกับข้าวที่ทำยาก เพราะไม่มีเวลาจะทำ ส่วนใหญ่จะทำ 2-3 อย่างต่อวัน และก็ไม่ได้ซื้อกินหรือไปกินข้างนอก ยกเว้นตอนมีงาน (ประเพณีไท) ที่วัด (ตุ๊ก, สัมภาษณ์)

ความจริงไทใหญ่มีกับข้าวหลายอย่าง มีทั้ง อู๊ป (ประเภทอาหารที่ผัด จากนั้นใส่น้ำและอบด้วยผ้าหม้อหรือกระทะ) และมีอาหารที่ต้องทำหลายอย่าง (ขั้นตอน

มาก) แต่อยู่ที่นี้เราไม่มีเวลาทำ บางอย่างก็ต้องซื้อเอามาทำอีกทีหนึ่ง อย่างถั่วพู⁶ (ตำหู้ทำจากถั่วเหลือง) หรืออย่างข้าวซอยไก่ (เส้นคล้ายก๋วยเตี๋ยวใส่เครื่องปรุงผสมหลายชนิด) จากตลาดนัด (เมิง, สัมภาษณ์)

พีนางเป็นอีกกรณีหนึ่งที่น่าสนใจ ผู้วิจัยพบเธอระหว่างเลือกซื้อของจากรถเร่พ่อค้าไทใหญ่ที่จอดอยู่ในพื้นที่ก่อสร้างในซอยทางเข้าถนนสุเทพ หลังมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พีนางเป็นลูกจ้างในโครงการก่อสร้างหอพักที่ขณะนั้นเริ่มมาได้หกเดือนแล้ว ก่อนหน้านี้เธอทำงานก่อสร้างเช่นกันที่อำเภอสันทราย ซึ่งอยู่ทางตอนเหนือของเมืองเชียงใหม่ นี่คือภาพของแรงงานก่อสร้างทั่วไปของทั้งแรงงานไทใหญ่และอื่นๆ ซึ่งคนงานจะเคลื่อนย้ายไปตามแหล่งงานคือพื้นที่ก่อสร้างหรือโครงการใหม่ที่ได้รับเหมาได้รับการว่าจ้างมาอีกต่อหนึ่ง และต้องกินอยู่ชั่วคราวในกระต๊อบหรือที่พักชั่วคราวในพื้นที่ก่อสร้าง ที่พักของพื้นที่ก่อสร้างแบบนี้มีลักษณะที่พบเห็นกันได้ทั่วไปในเชียงใหม่และที่อื่นๆ คือเป็นหลังคาสังกะสีหรือแผ่นพลาสติกแข็งขนาดหนาพอที่จะแทนหลังคาได้เพื่อป้องกันฝน เป็นพื้นที่ขนาดเล็กห้องเดียวที่แบ่งซอยจากที่พักขนาดใหญ่ ขนาดประมาณ 4 ตารางเมตรสำหรับอยู่ครอบครัวเดียว เอาไว้ปูที่นอนและที่วางของใช้จำเป็น และแน่นอนคือไม่ได้มีครัวสำหรับทำกับข้าว ช่วงที่ผู้วิจัยเก็บข้อมูลนั้น มีเพียง 7 ครอบครัว ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ก่อสร้างนี้ และทั้งหมดเป็นคนไทใหญ่ โครงการนี้มีคนงานที่ไม่ใช่ไทใหญ่รวมอยู่ด้วย แต่ไม่ได้พักอยู่ในพื้นที่ก่อสร้าง เพราะมีบ้านอยู่ในหมู่บ้านเดียวกันกับหัวหน้าคนงาน จึงได้อาศัยติดรถกลับบ้านทุกวัน

หลังจากที่พีนางซื้อของจากรถเร่เสร็จ ก็เริ่มทำกับข้าวทันที ก่อนที่จะไปอาบน้ำและซักเสื้อผ้า วันที่ผู้วิจัยเจอกับพีนาง เธอซื้อเนื้อหมูเพื่อทำหมูผัดยอโตมะเขือเทศ (มะเขือเทศ) สำหรับผัดก็ได้จากการเก็บเอาช้างทางแถวนั้น เธอบอกว่าคนงานก่อสร้างไทใหญ่ที่นี้เก็บผักที่กินได้ตามพุ่มเตี้ยๆ แถวนั้นกันทั้งนั้น รองจนออกดอกออกไปก็ไปเก็บกินตามธรรมชาติ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงรูปแบบการกินของคนไทใหญ่ที่มักเก็บผักกินตามธรรมชาติที่ขึ้นตามฤดูกาล มากกว่าที่จะปลูกผักกินเอง อุปกรณ์ทำกับข้าวของพีนางอาจแตกต่างจากกรณีสามสาวไทใหญ่ข้างต้น ตรงที่พีนางไม่มีเตาแก๊สปิคนิค หากใช้กะทะไฟฟ้ากับเตาฟืน เนื่องจากคนงานที่นี้ไม่ต้องเสียค่าไฟและ

⁶ ถั่วพูหรือตำหู้ที่ทำจากถั่วเหลือง เป็นหนึ่งในอาหารหลักของวัฒนธรรมอาหารไทใหญ่ เช่น ถั่วพูไก่ (“ไก่” เป็นคำภาษาไต หมายถึง วิธีการยำของไทใหญ่ที่ใส่ส่วนผสมหลายอย่าง) ถั่วพูอุ่น คือ เส้นข้าวซอยทำจากข้าวราดด้วยถั่วพูที่ทำให้เหนียวคล้ายแป้งราดหน้า และถั่วพูทอด.



ภาพ 2: บรรยายภาพทำกับข้าวหน้าที่พักในพื้นที่โครงการก่อสร้าง

ค่าน้ำเอง แต่เป็นเจ้าของโครงการจ่าย การใช้กระทะไฟฟ้าจึงไม่เป็นปัญหาในเรื่องค่าไฟที่แพงกว่าใช้แก๊สหุงต้ม ฟีนางใช้เตาสองแบบเพื่อเลือกใช้ให้เหมาะกับประเภทอาหาร เช่น หากผัดผักรหรืออาหารที่ไม่ต้องใช้ไฟนานก็ใช้กระทะไฟฟ้า หากอาหารที่ใช้ไฟนานในการหุงต้มเธอก็ใช้เตาฟืน

หลังจากเสร็จภารกิจประจำวันตามที่กล่าวไปก็คือเวลาเมื่อเย็นของฟีนาง บางวันก็อาจกินข้าวน้อยหากต้องทำงานล่วงเวลาหรือหัวหน้าคนงานบอกว่ามีงานเร่งด่วนที่ต้องทำให้เสร็จ ถึงกระนั้นฟีนางยังต้องทำกับข้าววันละมื้อเช่นวันปกติ แรงงานไทใหญ่ในพื้นที่ก่อสร้างแทบไม่ได้ไปไหนมากนัก หากต้องการซื้อของก็ไม่ต้องไปซื้อเองที่ตลาด เพราะมีรถเร่มาขายของให้ถึงที่ และคนขายซึ่งเป็นคนไทใหญ่เหมือนกันก็มักจะเอาของหรืออาหารไทใหญ่มาขายให้อยู่แล้ว เวลากินอาหารของคนงานที่นี่ก็จะนั่งล้อมวงกันที่พื้น แต่ก็ไม่บ่อยนักเพราะไม่มีพื้นที่พอที่จะกินร่วมกันเป็นวง ทำให้พวกเขาต้องต่างคนต่างกินเสียมากกว่า นอกจากมีเลี้ยงฉลองหรือโอกาสพิเศษที่คนที่ยู่ร่วมกันในพื้นที่ก่อสร้างแห่งนี้จะกินร่วมกันเป็นวงใหญ่

อาหารการกินในชีวิตประจำวัน

แรงงานไทใหญ่ที่ส่วนใหญ่ทำกับข้าวมือเดียวคือมือเย็นหลังเลิกงาน โดยใช้เวลาราวครึ่งชั่วโมงในการเตรียมและประกอบอาหาร เช่น อาหารประเภทแกง ระหว่างรอให้แกงเดือดพวกเขาอาจทำกิจกรรมอย่างอื่นไปด้วยเช่น กวาดห้อง หรือจัดเตรียมส้วมหรือเครื่องมือในการกินก่อนที่จะเติมเครื่องปรุงหรือผสมรสชาติอาหาร กรณีของหญิงสาวไทใหญ่สามคนข้างต้น พวกเขาเริ่มต้นด้วยการซาวข้าวและหุงในหม้อหุงข้าว จากนั้นจึงเริ่มเตรียมอาหารเพื่อให้ได้กับข้าวที่เสร็จทันข้าวสุกร้อนๆ พร้อมกิน

วัฒนธรรมอาหารของคนไทใหญ่คล้ายคลึงกับคนไทยคือกินข้าวเป็นอาหารหลัก ข้าวเหนียวไม่เป็นที่นิยมนักหากเทียบกับคนท้องถิ่นในเชียงใหม่ที่เป็นคนไทยภาคเหนือที่ยังกินข้าวเหนียวในชีวิตประจำวัน และจะกินกับกับข้าวสองอย่าง นอกจากกรณีพิเศษที่อาจทำมากกว่าสองอย่าง เช่น เวลาที่มีเพื่อนหรือญาติมาร่วมวงกินด้วย และทำในปริมาณมากกว่าปกติที่ทำกินกันเองสองหรือสามคน และอาจซื้อกับข้าวสำเร็จมาเสริม ขณะที่คนที่ได้รับเชิญหรือมากินร่วมวงด้วยในวันนั้นก็อาจซื้อกับข้าวหรือผลไม้บางอย่างอื่นมาเพิ่ม

กับข้าวทั่วไปของคนไทใหญ่ที่นี้คืออาหารประเภทที่เรียกว่า “อู๊ป” ดังที่อธิบายแล้วในตอนต้น และแกงที่ใส่เครื่องปรุงจำนวนหนึ่ง แต่ไม่จัดเหมือนแกงจืดหรือซันเหมือนแกงใส่กะทิ จากการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยมีโอกาสดีกินอาหารเช่น อู๊ปปลาดุก อู๊ปผักเขียว (มีส่วนผสมเป็นผักหลายชนิด) เนื้อแอ๊บอู๊ป (เนื้อวัวกระป๋องอู๊ปกับเครื่องปรุง) อู๊ปถั่วพู อู๊ปถั่วพูเผือกกับจิ้นหมู (เต้าหู้ขาวกับเนื้อหมู) และแกงมะเขือเทศ (แกงมะเขือเทศ) เป็นต้น นอกจากนี้ ยังได้ชิมน้ำพริก (ภาษาไทใหญ่เรียกว่า “น้ำพิด”) หลากหลายประเภท ทั้งที่กินเป็นกับข้าวหลักและเป็นเครื่องเคียงร่วมกับกับข้าวจานอื่นพร้อมกับผักสด ถั่วพูสำเร็จที่ซื้อจากตลาดเป็นวัตถุดิบหลักของอาหารไทใหญ่ พวกเขาไม่ทำเอง เพราะหาซื้อได้ง่ายกว่ากับพ่อดำหรือที่ตลาดนัด ผักดองประเภทต่างๆ ที่ใส่เครื่องปรุงหลักในวัฒนธรรมอาหารไทใหญ่ คนไทใหญ่กินผักมากกว่าเนื้อสัตว์ ดังจะเห็นว่ากับข้าวส่วนใหญ่จะไม่มีประเภทเนื้อสัตว์ล้วนๆ เลย

รายชื่ออาหารที่กล่าวมานั้นใช้เวลาทำไม่นาน ประมาณ 10 - 15 นาที ในการเตรียม และอีก 10 นาที ในการประกอบอาหาร ตัวอย่างเช่น อู๊ปผักเขียว เริ่มต้นจาก 1) ตำพริก กระเทียม และหัวหอมในครกพร้อมใส่เกลือและผงชูรสเพิ่มรสชาติ ตามด้วย 2) หั่นผักหลายๆ ประเภทที่มีอยู่พร้อมด้วยมะเขือเทศและดอกจี่ว 3) ตั้งกระทะใส่น้ำมันรอให้ร้อน ใส่เครื่องปรุงที่ตำไว้ในครก

จากนั้นใส่ผงขมิ้นและผงถั่วเน่า⁷ 4) ใส่ผักทั้งหมดลงไปผัดกับเครื่องปรุงทั้งหมดและคลุกเคล้าให้ทั่วจนเกือบสุก และ 5) ใส่ น้ำเปล่าอย่างน้อยถ้วยหนึ่งก่อนเอาฝามาปิดกะทะเพื่ออบจนกระทั่ง น้ำที่ใสเหือดจนเห็นยวผสมกับวัตถุดิบทั้งหมด ขั้นตอนทั้งหมดใช้เวลา 25 นาที

คนไทใหญ่มีเครื่องปรุงหรือวัตถุดิบที่มักซื้อและเก็บเอาไว้ที่ห้องเช่าหรือบ้านพัก และอาจถือเป็นของสำคัญประจำครัว เช่น ข้าวสาร น้ำมันพืช พริก หัวหอม กระเทียม ผงขมิ้น เกลือ ผงชูรส และที่ขาดไม่ได้คือถั่วเน่าที่เป็นทั้งแบบแผ่นตากแห้งแล้วเอามาบิกับข้าวสวยเปล่าๆ หรือเป็นแบบผงที่ตำจากแผ่นตากแห้งแล้วเก็บใส่กระปุกไว้ ถั่วเน่าแบบผงนี้เอาไว้ใส่เป็นเครื่องปรุงใน น้ำพริก แกง หรืออูบ สิ่งที่สำคัญที่สุดในการซื้อหาข้าวของของคนไทใหญ่คือข้าวสาร กรณีของ ดุกเป็นตัวอย่างหนึ่งที่แสดงให้เห็นรูปแบบของแรงงานไทใหญ่กรณีอื่นๆ ด้วย ครั้งหนึ่งๆ เธอมักซื้อ ข้าวสารเก็บไว้ประมาณ 5 - 10 ลิตร หากช่วงไหนมีเงินมากหน่อยอาจซื้อเก็บไว้เป็นถัง (ประมาณ 20 ลิตร) เพราะได้ราคาที่ถูกกว่า คือประมาณ 280 - 400 บาท ขึ้นอยู่กับประเภทและคุณภาพของข้าวสาร ส่วนวัตถุดิบประเภทของสดหรือเน่าเสียง่ายอย่างผักนั้นไม่ซื้อเก็บไว้นาน ซื้อไว้กินวันต่อวันมากกว่า เพราะส่วนใหญ่ พวกเขาไม่มีตู้เย็นไว้เก็บของเหล่านี้ แรงงานไทใหญ่มักซื้อของกับพ่อค้าแม่ค้ารถเร่ที่เป็นรถมอเตอร์ไซด์พ่วงหรือรถกระบะ และอีกทางหนึ่ง ไปซื้อที่ตลาดนัดใกล้แหล่งชุมชนที่พวกเขาอยู่ สินค้าหลายอย่างขายโดยพ่อค้าท้องถิ่นซึ่งเป็นคนไทยภาคเหนือหรือในภาษาท้องถิ่นเรียกว่า “คนเมือง”

อาหารของคนไทใหญ่และคนไทภาคเหนือมีลักษณะคล้ายคลึงกันหลายประการ เช่น ใช้ วัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารอย่างหัวหอม กระเทียม และผักหลากหลายประเภท และมีการ ใส่ถั่วเน่าลงในแกง (เช่น ผักกาดจ๊อซึ่งเป็นอาหารทางภาคเหนือ) และกับข้าวบางประเภท ที่เห็นได้ชัดคือคนไทใหญ่และคนเมืองกินข้าวเป็นอาหารหลัก แต่คนเมืองกินข้าวเหนียวเป็นอาหารประจำวันด้วย ขณะที่แรงงานไทใหญ่ที่เชียงใหม่แทบไม่ค่อยได้กินแล้ว ตรงนี้เป็นลักษณะทั่วไปของคนกลุ่มตระกูลภาษาไต/ไท ที่มีวิถีอาหารคล้ายคลึงกันซึ่งสะท้อนมาจากการมีรูปแบบเกษตรกรรมที่คล้ายคลึงกันด้วย โดยเฉพาะในกลุ่มคนที่อาศัยในพื้นที่ราบลุ่มของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

⁷ ถั่วเหลืองบดและหมักให้เกิดกลิ่น จากนั้นนำมาทับเป็นแผ่นก่อนนำไปตากแห้ง กลิ่นของถั่วเป็นที่มาของคำว่า “ถั่วเน่า”

สำหรับของหวาน ของกินเล่น หรือผลไม้ แรงงานไทใหญ่อาจไม่ค่อยได้กินเท่าไรนัก หากเทียบกับเมื่ออยู่ที่บ้านเกิด พวกเขาอาจได้กินสิ่งเหล่านี้บ้างเมื่อไปงานเทศกาลที่วัดไทใหญ่ซึ่งมีพ่อค้าแม่ค้าทำมาขาย และอาจหาซื้อமாகินที่บ้าน หรือในกรณีพิเศษที่อยากทำ เช่นฉลองโอกาสสำคัญเฉพาะเพื่อนหรือญาติสนิท แต่ไม่บ่อยครั้งเพราะต้องหาวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำ และใช้เวลานาน ในงานของนิโคลา ทันเนนบาร์ม (Nicola Tannenbaum) ซึ่งศึกษาชุมชนไทใหญ่ในอำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ระบุว่าคนไทใหญ่ในช่วงคริสต์ทศวรรษ 1980 และ 1990 นั้นจะเคี้ยวใบชาหมัก (Tannenbaum 1995, 28) แต่ปัจจุบันแรงงานไทใหญ่ที่ผู้ศึกษาพบในเมืองเชียงใหม่เลิกรูปแบบนี้ไปแทบหมดแล้ว จึงทำให้ใบชาหมักเลือนหายไปจากวัฒนธรรมการกินและต้อนรับขับสู้ของคนไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ แต่ยังคงพบอยู่บ้างในพิธีกรรมงานศพที่นำใบชาหมักพร้อมด้วยขนมขบเคี้ยวสมัยใหม่ เช่น ลูกอม เมล็ดดอกทานตะวัน มาต้อนรับคนมาร่วมงาน

เด็กไทใหญ่มีวิธีการกินที่แตกต่างจากผู้ใหญ่บ้างเล็กน้อย กรณีของนวล เมื่อราว 4 - 5 ปีก่อน ลูกของเธอซึ่งตอนนั้นอายุ 5 ขวบ เดินทางจากรัฐฉานพร้อมกับยาย (แม่ของนวล) มาอยู่กับนวลที่อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ได้ 7 เดือน พอมีลูกมาอยู่ด้วย นวลต้องเปลี่ยนประเภทอาหารเล็กน้อยเพื่อให้ลูกมีสารอาหารโปรตีน เช่น ไข่หรือตับหมูย่าง อย่างไรก็ตาม นอกจากอาหารเหล่านี้ที่มีบ้างเป็นครั้งคราวแล้ว เด็กไทใหญ่ก็กินอาหารไม่ต่างจากพ่อแม่หรือผู้ใหญ่ พ่อแม่ไม่จำเป็นต้องทำอาหารสองสำรับสำหรับผู้ใหญ่และเด็ก และเนื่องจากคนไทใหญ่ไม่ได้กินอาหารที่รสชาติจัดจ้านหรือเผ็ดมาก จึงพอรวมกินสำรับเดียวกันได้ และจากการสังเกตของผู้วิจัยพบว่า เด็กหรือลูกของแรงงานไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่เริ่มรู้จักของกินเล่นกรอบกรอบที่ขายทั่วไป เช่น มันฝรั่งทอด ที่พ่อค้าเร่เอามาขายล่อเด็กๆ อย่างไรก็ตาม พ่อแม่แรงงานไทใหญ่ยอมรับว่าลูกของพวกเขาไม่ได้กินของกินเล่นบ่อยเหมือนกับเด็กไทย เพราะไม่มีเงินซื้อให้กินได้เท่ากับพ่อแม่เด็กไทย

สำหรับอุปกรณ์ในการทำกับข้าว ดังที่กล่าวไปบ้างแล้วว่าแรงงานไทใหญ่มักใช้เตาแก๊สปิคนิคหากอยู่ห้องเช่า ซึ่งมีราคาในการซื้อครั้งแรกประมาณ 1,100 - 1,200 บาท (ราคาในช่วงเวลาที่ผู้วิจัยทำการเก็บข้อมูล) จากนั้นเมื่อแก๊สหมดก็เอาง๊อไปเติมแก๊สใหม่ คิดเป็นเงินประมาณ 120 - 130 บาทต่อครั้ง ตรงนี้แตกต่างจากการใช้อุปกรณ์ทำกับข้าวเมื่ออยู่ที่บ้านในรัฐฉานที่ส่วนใหญ่ใช้เตาฟืนซึ่งให้รสชาติที่อร่อยกว่าทำด้วยเตาแก๊สปิคนิค โดยทั่วไป พวกเขาเปลี่ยนรูปแบบการทำกับข้าวแบบดั้งเดิมมาเป็นการใช้อุปกรณ์ที่ทันสมัย และหลายอย่างก็ไม่สามารถทำได้ เพราะขาดอุปกรณ์ที่ต้องการใช้ หรือหากมีก็ไม่ต้องการลงทุนหาซื้อหากใช้เพียงไม่กี่ครั้ง จากการเก็บข้อมูล พวกเขามีเพียงกะทะขนาดกลางหนึ่งใบ ตะหลิว ทัพพี ครกและไม้ตีพริกไว้ตำกระเทียม หัวหอม และพริก และเอาไว้ตำถ้วยน้ำเผ่นให้เป็นผง และมีดกับเขียงไว้หั่นผักและอื่นๆ

ครอบครัวแรงงานไทใหญ่มีอุปกรณ์พื้นฐานเพียงเท่านี้ ทุกอย่างมีเพียงชิ้นเดียว ส่วนอุปกรณ์สำหรับกินมีเพียงจานชาม 4-5 ใบ แก้วน้ำ 3-4 ใบ และช้อนส้อม 4-5 คัน และอุปกรณ์ทุกอย่างทำจากพลาสติกหรือวัสดุราคาถูก สะท้อนให้เห็นถึงการใช้ชีวิตแบบไม่ถาวรในห้องเช่า ที่พร้อมจะย้ายไปมาตลอดของแรงงานไทใหญ่ในชุมชนเมืองและที่อาศัยในพื้นที่ก่อสร้าง

ปรับเปลี่ยนเพศสภาพในครัวข้ามชาติ

ตามประเพณีของคนไทใหญ่ การทำกับข้าวถือเป็นหน้าที่ของผู้หญิงในครอบครัว ไม่ว่าจะเป็นแม่ พี่สาว น้องสาว ภรรยา หรือญาติฝ่ายหญิง การใช้ชีวิตของแรงงานไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ทำให้พื้นที่เพศสภาพต้องปรับเปลี่ยนไป เส้นแบ่งบทบาทหญิงชายตามประเพณีดั้งเดิมถูกทำให้พร่าเลือนจากการย้ายถิ่นข้ามชาติ ทำให้ผู้ชายไทใหญ่ต้องปรับวิธีคิด นิสัย และการใช้ชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมใหม่โดยเฉพาะในพื้นที่ครัว เนื่องจากความจำเป็นทางเศรษฐกิจรูปแบบการอพยพของคนไทใหญ่นั้นมีลักษณะพิเศษ ในหลายกรณีผู้ชายที่แต่งงานมีครอบครัวแล้วมักเดินทางมาเมืองไทยก่อน ส่วนภรรยาหรือกรณีที่มีลูกจะรออยู่ที่บ้านในรัฐฉาน หลังจากทั้งสองฝ่ายดูจังหวะเวลาและโอกาสที่เหมาะสม ฝ่ายภรรยาจะเดินทางตามมาอยู่ด้วย หลายครอบครัวที่มีลูก มักจะไม่พาลูกมาพร้อมกัน แต่ให้ปู่ย่าตายายหรือญาติเป็นคนดูแลแทน ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์คู่สามีภรรยาสามคู่ ทั้งหมดระบุว่าฝ่ายชายข้ามฝั่งจากพม่ามาเมืองไทยก่อน หลังจากนั้นประมาณ 2-3 เดือน จนถึงเกือบปีฝ่ายหญิงจึงจะเดินทางตามมาสมทบ ในช่วงที่ผู้ชายหรือฝ่ายสามีต้องเดินทางมาก่อนและอยู่ตามลำพัง พวกเขาต้องเรียนรู้ที่จะทำกับข้าวเอง หลายคนทำเองจนชิน กว่าภรรยาจะตามมาก็กลายเป็นคนทำกับข้าวเองเป็นแล้ว ถึงกระนั้น เมื่อฝ่ายหญิงมาถึงหน้าที่ทำกับข้าวก็จะตกเป็นของภรรยาทันที

หนุ่ม ชายหนุ่มไทใหญ่วัย 34 ปี ทำงานในพื้นที่ก่อสร้าง เป็นตัวอย่างของแรงงานชายไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ เขามาเมืองไทยก่อนภรรยาและใช้ชีวิตอยู่คนเดียวเกือบปี จึงต้องทำกับข้าวกินเอง เพราะลำพังรายได้ที่ได้จากการทำงาน หากนำไปซื้อของกินสำเร็จรูปคงไม่พอใช้หนุ่มบอกว่าเงิน 20-30 บาท ซื้อกับข้าวกินข้างนอกได้มี้อเดียว เขาจึงหันมาทำกับข้าวและทำไว้อาณาณาณไว้กินคนเดียวหลายๆ มื้อด้วยเงินจำนวนเท่าๆ กับที่ต้องซื้อกิน เขาบอกว่าที่ต้องประหยัดและทำกับข้าวกินเองเพราะต้องหาเงินส่งกลับไปให้ภรรยาและลูกที่บ้านในรัฐฉาน

กอง เป็นอีกกรณีหนึ่งที่น่าสนใจ กองเป็นน้องชายของนวล อายุ 23 ปี ยังไม่มีครอบครัว ก่อนหน้าที่จะมาอาศัยร่วมกับพี่สาวและพี่เขยในห้องเช่าเดียวกันที่ราคา 1,200 บาท เพื่อลด

ค่าใช้จ่ายที่ต้องอยู่คนเดียว กองทำงานในสวนกล้วยไม้ที่อำเภอฝางสะกิด เขาทำกับข้าวเองทุกวัน จนกลายเป็นความชอบและเคยชินที่จะทำกับข้าวเอง แม้ปัจจุบันจะอยู่กับพี่สาวแล้วก็ตาม ก็ยังรับหน้าที่ทำกับข้าวสลับกับพี่สาวและกินด้วยกันสามคนร่วมกับพี่เขย

แต่ก่อนไม่เคยทำกับข้าวเลย อยู่ที่บ้านแม่ทำให้กินตลอด อันนี้เป็นสิ่งที่ผู้หญิงต้องทำ แต่ตอนอยู่ดอยสะกิดคนเดียว ต้องเก็บเงิน เลยต้องทำกับข้าวเอง หากซื้อเขากิน ก็แพงมาก อย่าง 30 บาท กินได้มือเดียว หากกินสามมือก็ต้องจ่าย เป็นร้อย ทำอย่างนี้ไม่ได้ เพราะวันหนึ่งได้เงินแค่ 140-150 บาทเท่านั้น (กอง, สัมภาษณ์)

เช่นเดียวกับหนุ่มโสดยังไม่แต่งงานอย่างจอม วัย 32 ปี ที่ต้องทำกับข้าวกินเอง เขามักไปซื้อของที่ตลาดนัด และกลับมาทำอาหารง่ายๆ เช่น อุบเนื้อหรือผัก เพราะอยู่คนเดียว และต้องทำงาน ไม่มีเวลาทำกับข้าวที่พิถีพิถันมาก มีอาหารไทใหญ่หลายอย่างที่เขายากกินแต่ทำไม่เป็น ดังนั้น หากอาหารบางอย่างที่สุดความสามารถ เขาจะไปฟังร้านอาหารไทใหญ่หลังวัดป่าเป้า ซึ่งขายอาหารที่ทำจากถั่วพู และร้านที่ไปประจำก็เป็นของญาติฝ่ายหญิงของเขาด้วย (จอม, สัมภาษณ์)

แรงงานไทใหญ่หลายรายข้ามแดนจากพม่าโดยที่ไม่มีเอกสารรับรองการทำงานอย่างถูกต้อง การจดทะเบียนแรงงานที่อนุญาตให้แรงงานต่างด้าวทำงานได้โดยการรับรองของนายจ้าง เพิ่งเริ่มไม่กี่ปี หลายคนจึงเป็นแรงงานที่ไม่ได้จดทะเบียน ตรงนี้เป็นการจำกัดอิสระของพวกเขา แม้บางคนมีใบอนุญาตแต่ก็ถูกจำกัดเสรีภาพโดยกฎ โดยเฉพาะการเดินทางข้ามจังหวัด บางคนทำงานแต่ในพื้นที่ก่อสร้างหรือเป็นแรงงานรับจ้างในบ้าน ก็แทบไม่มีโอกาสไปไหนมากนัก การซื้อของที่ตลาดนัดใกล้บ้านหรือจากพ่อค้าเร่ที่มาตามชุมชนจึงเป็นทางออกที่สอดคล้องกับสถานการณ์ รวมทั้งการไปงานเทศกาลวัฒนธรรมไท เช่น ปีใหม่ไต หรืองานปอยส่างลอง หรือบวชลูกแก้วของชาวไทใหญ่ ซึ่งจัดที่วัดไทใหญ่ในตัวเมืองเชียงใหม่และอำเภอใกล้เคียง⁸

⁸ ตัวอย่างเช่น วัดป่าเป้า วัดกุ้เต้า วัดเกาะกลาง วัดป่าแดด ในอำเภอเมือง วัดศรีดอนตู ในอำเภอฝาง และวัดติยะสถาน ในอำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ เป็นต้น

แต่ก็มีบางกรณีที่แตกต่างกันจากชายหนุ่มไทใหญ่ทั่วไปที่กำกับข้าวไทใหญ่กินเอง เช่น โมง อายุ 19 ปี เป็นลูกจ้างร้านขายของที่ถนนสุเทพ เขากำกับข้าวกินเองเช่นกัน แต่ไม่ใช่กับข้าวไทใหญ่ เขาทำอาหารง่ายกว่านั้นคือต้มบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป หรือไม่ก็ทอดไข่กินกับข้าวและน้ำพริก เนื่องจากงานที่หนักทำให้ไม่มีเวลากำกับข้าวที่ละเอียดลออกว่านี้ได้ นอกจากนี้ ที่ที่เขาอยู่ทุกวันนี้ก็หาซื้อวัตถุดิบหรืออาหารไทใหญ่ค่อนข้างลำบาก เพราะไม่ได้อยู่ในแหล่งที่มีคนไทใหญอาศัยอยู่อย่างหนาแน่น ทำให้ไม่มีพ่อค้าแม่ค้าเร่มาขายของแถวนั้น อีกทั้งเขาไม่มีรถยนต์ที่จะไปไหนมาไหนได้เอง แต่โมงยังโชคดีที่มีญาติฝ่ายหญิงชวนไปกินข้าวด้วยบ่อยครั้งและในโอกาสพิเศษโดยสามีของญาติฝ่ายหญิงผู้นั้นจะมารับเขาไปกินข้าวด้วยที่ห้องเช่าและพามาส่งกลับที่พัก (โมง, สัมภาษณ์)

แคง หนุ่มไทใหญ่วัย 22 ปี เป็นอีกกรณีศึกษาที่น่าสนใจ เขาทำงานที่ร้านขายของทะเลสดที่กาดเมืองใหม่ ซึ่งเป็นตลาดขายของสดและของสดที่ใหญ่ที่สุดในเมืองเชียงใหม่ แคงทำงานสองกะ กะแรกตั้งแต่ตีสี่ถึงเที่ยงวัน กะที่สองตั้งแต่บ่ายโมงถึงหนึ่งทุ่ม เป็นงานที่หนัก แต่เขายอมทำเพราะได้รายได้ดีถึง 250 บาทต่อกะ เขาจึงหาเงินได้วันละ 500 บาทต่อวัน หากเขาทำงานทั้งสองกะ งานหนักเช่นนี้ทำให้ไม่มีเวลากำกับข้าว ต้องพึ่งอาหารสำเร็จที่ขายแถวบริเวณห้องเช่าเสียส่วนใหญ่ ซึ่งไม่ใช่อาหารไทใหญ่ แต่เขาก็เคยชินกับอาหารที่ขายทั่วไปแล้ว เพราะย้ายมาเมืองไทยตั้งแต่อายุ 8 ขวบ และเคยย้ายไปทำงานมาแล้วหลายที่นอกจากภาคเหนือ เช่น จังหวัดสระบุรี และจังหวัดปทุมธานี

อยากกินอาหารไต้มาก เมื่อไรที่คิดถึงอาหารไทใหญ่มากๆ ก็จะไปหาแม่ที่บ้านที่อำเภอแม่ริมสักเดือนละครั้ง ไปกินอาหารที่แม่ทำให้หายอยากอาหารไทใหญ่ แล้วก็เอากลับมากินที่นี้ด้วย หากช่วงไหนไม่ได้ไปหาแม่ แม่ก็จะส่งพวกน้ำพริก ปลาสดมาให้เก็บเอาไว้กิน สักสิบวันครั้งหนึ่งที่แม่จะส่งมาให้ (แคง, สัมภาษณ์)

ท่ามกลางบริบทข้ามชาติในตัวเมืองเชียงใหม่ ทำให้แรงงานไทใหญ่ที่เป็นผู้ชายทั้งที่แต่งงานและยังไม่ได้แต่งงานมิได้ปรับตัวกับการอยู่อย่างเดียวย หากต้องปรับตัวเรื่องการกินด้วย นั่นคือต้องเรียนรู้ที่จะกำกับข้าวกินเอง ยกเว้นบางกรณี การปรับตัวที่สำคัญคือปรับเปลี่ยนบทบาทของผู้ชายในสังคมดั้งเดิม ทำหน้าที่ซึ่งถือว่าเป็นของผู้หญิงเนื่องจากต้องการประหยัดค่าใช้จ่ายแทนการซื้อของสำเร็จรูปกิน และทำอาหารไทใหญ่เพื่อตอบสนองความต้องการทางรสชาติในขณะเดียวกัน ดังนั้น การอพยพย้ายถิ่นในบริบทข้ามชาติจึงส่งผลต่อการปรับเปลี่ยนพื้นที่เพศสภาพของแรงงานไทใหญ่อย่างชัดเจน

รสนิยมของความจำเป็น

แรงงานไทใหญ่ให้เหตุผลที่ต้องทำกับข้าวกินเองทุกวันว่าเป็นเพราะความจำเป็นทางเศรษฐกิจ ดังที่กล่าวไปแล้ว งานศึกษานี้พบว่าแรงงานไทใหญ่เหล่านี้อยู่ในชนชั้นผู้ใช้แรงงานมีสภาพการกินอยู่ค่อนข้างลำบาก ทำงานได้เงินก็ต้องส่งกลับบ้านที่รัฐฉาน จะเห็นว่า เงื่อนไขความจำเป็นนี้อาจนำไปสู่สภาพที่ถูกกีดกันที่จะบริโภคบางสิ่งบางอย่าง ซึ่งพัฒนาไปสู่ลักษณะ “รสนิยมของความจำเป็น” (taste of necessity) ในชีวิตประจำวันของคนชนชั้นผู้ใช้แรงงาน ดังที่ปีแอร์ บูร์ดิเยอ (Pierre Bourdieu) ได้เสนอไว้ว่า รสนิยมของความจำเป็นที่พัฒนาจากพื้นฐานความสัมพันธ์ระหว่างรายได้และการบริโภคที่แตกต่างกัน มีบทบาทสำคัญที่แสดงให้เห็นว่า *ฮาบิทัส* (habitus) นั้นทำงานอย่างไร ความจำเป็นของชนชั้นผู้ใช้แรงงานซึ่งเกิดขึ้นจากฐานฮาบิทัสของชนชั้นนี้สร้างและดัดแปลงรสนิยมของผู้ใช้แรงงานในรูปรสนิยมของความจำเป็น ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการสร้างและผลิตซ้ำความแตกต่างทางชนชั้นผ่านรูปแบบการบริโภคที่แตกต่างกัน (Bourdieu 1984, 372-376)

จากการเก็บข้อมูลในช่วงปี ค.ศ. 2008 - 2009 แรงงานไทใหญ่ที่ทำงานในร้านอาหารในเมืองเชียงใหม่ได้ค่าจ้างอยู่ที่เดือนละ 5,000 - 6,000 บาท ส่วนพินางซึ่งทำงานก่อสร้างได้ค่าแรงวันละ 150 บาท และมีค่าล่วงเวลาบ้าง แต่อัตราที่ได้นั้นก็แตกต่างกันระหว่างแรงงานชายและหญิง ผู้ชายได้ 20 บาทต่อชั่วโมง ส่วนผู้หญิงได้ 15 บาทต่อชั่วโมง สำหรับค่าใช้จ่ายอย่างค่าเช่าห้อง แรงงานไทใหญ่ส่วนใหญ่เช่าอยู่ที่เดือนละ 1,200 - 1,500 บาท และมักอยู่กันมากกว่าหนึ่งคน ไม่ว่าเป็นสามีภรรยา ครอบครัว หรือแบ่งเช่ากับเพื่อนหรือคนรู้จัก เงินที่หาได้และหักค่าใช้จ่ายแล้วพวกเขาก็ส่งกลับบ้านข้ามแดนผ่านนายหน้าที่ทำธุรกิจนี้โดยตรง อย่างกรณีของตุ๊ก เธอส่งเงินให้ที่บ้านมากบ้างน้อยบ้างแล้วแต่ที่เธอจะเก็บได้ ประมาณ 1,000 - 10,000 บาทต่อครั้ง ซึ่งเงินที่ส่งไปพ่อแม่ของตุ๊กจะเอาไปจ่ายค่าแรงคนงานในนาและซ่อมบ้าน ส่วนเมิงและนวลต้องส่งเงินกลับบ้านทุกเดือนเป็นค่าใช้จ่ายให้ลูกที่ป่วยตายายช่วยดูแลอยู่ ดังนั้น หลายคนจึงอยู่ในภาวะของความจำเป็นทางเศรษฐกิจ และถูกผลักให้อยู่ในสถานการณ์ที่ต้องดิ้นรน พินางเคยเปรยกับผู้วิจัยว่า “คนทุกขาก็ต้องอยู่อย่างนี้ มันไม่เหมือนอยู่บ้าน ตอนนี้อยู่และทำงานในบ้านของคนอื่น ไม่ใช่บ้านตัวเอง” สะท้อนให้เห็นว่าแรงงานไทใหญ่นั้นไม่ใช่แค่ต้องต่อสู้กับความจำเป็นทางเศรษฐกิจ แต่ยังต้องอดทนอยู่ในบ้านของคนอื่นนั่นก็คือสังคมไทย ที่ไม่เคยปฏิบัติกับพวกเขาให้เท่าเทียมกับคนไทย

งานศึกษาที่ดีความ “ความจำเป็น” ของแรงงานไทใหญ่ในสถานะที่พวกเขาเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ และ “ผิวดอกหมาย” เพราะไม่ใช่คนไทยหากมองจากประเด็นของสัญชาติ และบางคน

ยังมีสถานะผิดกฎหมายด้วย ทำให้ไม่สามารถได้ค่าแรงเทียบเท่ากับคนไทย สภาพที่เป็นอยู่ส่งผลให้มีวิถีอาหารที่ยึดโยงกับสภาพของความจำเป็นทางเศรษฐกิจ ซึ่งมีรูปแบบเฉพาะตัว ไม่ว่าจะเป็นการจับจ่าย การทำอาหาร และการกิน

ความผูกพันในอาหารและการหยहारชาติบ้านเกิด

นอกจากเงื่อนไขทางเศรษฐกิจแล้ว วิถีอาหารของแรงงานไทใหญ่ที่เชื่อมโยงกับภาวะของการที่ยังมีความผูกพัน ยึดโยง และสัมพันธ์กับบ้านเกิด อยู่ในสภาวะข้ามชาติ การต้องอยู่ในที่ซึ่งไม่ใช่บ้าน ทำให้คนคิดถึงและอยากกินอาหารบ้านเกิด ซึ่งการที่ต้องกินและรักษารสชาติดั้งเดิมนี้ไ้้นำไปสู่การรักษาความเป็น “อัตลักษณ์กลุ่ม” ผ่านการบริโภคอาหาร ดังนั้น วิถีปฏิบัติของพวกเขาในด้านการกิน เมื่อถึงระดับหนึ่งจึงกลายเป็นตัวบ่งบอกทางอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ (ethnic identity marker) และพัฒนาไปสู่ความรู้สึกว่าอาหารรสชาตินี้หรือลักษณะนี้คือ “อาหารของเรา-ไทใหญ่” และความรู้สึกนี้จะเกิดขึ้นอีกเมื่อกินอาหารที่ตนทำเอง

นอกเหนือจากการกินอาหารแล้ว การเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบยังย้ำการสร้าง “ความเป็นอาหารของเรา” ให้กับแรงงานไทใหญ่ บางคนบอกเล่าถึงช่องทางในการที่จะหาซื้อวัตถุดิบสำคัญในอาหารไทใหญ่ สามสั่ว เม็ง นวล และตูก มักหาซื้อสิ่งเหล่านี้ที่กาดนัดที่มีทุกวันจันทร์แถวช่างเคียน ย่านที่พวกเธออยู่ ที่นี่มีร้านขายของไ้อยู่ร้านหนึ่งที่ผลิตจากฝั่งพม่า นอกจากตลาดนัดแห่งนี้ ยังมีอีกทางเลือกหนึ่งคือซื้อเอาของหลักๆ ที่ขายที่ร้านของชำแถวบ้าน แต่ก็เลือกซื้อของจากผู้ค้าไทใหญ่มากกว่า เพราะคนค้าขายไทใหญ่รู้ว่าคนกินต้องการอะไรและต้องการซื้อแบบไหน

กาดนัดจึงเป็นที่ซึ่งคนไทใหญ่มักไปหาซื้อของกิน เพราะอย่างน้อยต้องมีร้านไทใหญ่สักร้านที่นั่น เม็งบอกว่า “ที่นี่เป็นที่ขายของกินไ้โดยคนไ้ไ้” อีกเหตุผลหนึ่งจากตูกก็สมเหตุสมผล เธอบอกว่าของที่ขายในกาดนัดมักถูกกว่าในตลาดสดทั่วไป ทำให้ทุกวันจันทร์เป็นวันที่คนขายของตามริมทางหรือใกล้เคียงอาจปิดร้าน เพราะเชื่อว่าวันนั้นคนคงไปซื้อที่กาดนัดมากกว่า

ส่วนใหญ่จะซื้อสินค้าที่มาจากฝั่งโน้น (พม่า) หรือจากแหล่งที่ทำอร่อยๆ เช่น ถั่วเน่า ถั่วดิน (ถั่วลิสง) เนื้อแอ็บ (เนื้อกระป๋อง) ข้าวซอย และหัวหอม จะไม่ค่อยซื้อของเหล่านี้จากคนที่ไม่ใช่คนไทใหญ่ (ตูก, สัมภาษณ์)

การซื้อของในกาดนัดถือเป็นวิถีดั้งเดิมหนึ่งของคนไทใหญ่ (สมพงษ์ วิทยศักดิ์พันธุ์ 2544) สอดคล้องกับพ่อด้าคนหนึ่งทีบอกว่ากาดนัดสะท้อนภาพชีวิตของแรงงานไทใหญ่ในเมือง



ภาพ 3: แรงงานไทใหญ่กำลังซื้อของผู้ค้าเร่มอเตอร์ไซด์รพ่วง

เชียงใหม่ ที่พวกเขาไม่สามารถเดินทางไปไหนได้ไกลจากที่อยู่หรือที่ทำงาน เนื่องจากมีกฎไม่ให้แรงงานจากประเทศเพื่อนบ้านเดินทางไปไหนได้สะดวกนัก นอกจากนี้ สินค้าในกาดนัดราคาถูกกว่าตลาดสดหรือตลาดทั่วไป ซึ่งแรงงานไทใหญ่มักซื้อของที่ราคาถูก พวกเขาจึงซื้อของบางอย่างในจำนวนมาก เช่น มะเขือเทศ และหอมแดง ที่จะซื้อครั้งละหนึ่งกิโลกรัมเพื่อใช้ทำกับข้าวได้ประมาณหนึ่งอาทิตย์ การซื้อด้วยจำนวนประมาณนี้ไม่เพียงได้ราคาถูก แต่ยังเป็นจำนวนที่กินพอดีหมดเพื่อให้เวลาพอดีกับวันที่กาดนัดวนมาอีกครั้งด้วย นอกจากนี้ พวกเขายังซื้อของกินและวัตถุดิบได้จากผู้ค้าเร่มอเตอร์ไซด์ที่มีรถพ่วงหรือรถกระบะที่ขับไปตามที่ซึ่งคนไทใหญ่ทำงานหรืออาศัยอยู่ คนค้าเร่เหล่านี้รู้ว่าคนไทใหญ่มักอาศัยอยู่ที่ไหนและที่ไหนเป็นพื้นที่ก่อสร้างที่คนไทใหญ่ทำงานอยู่

ชอบซื้อของกับคนไทใหญ่ด้วยกัน โดยเฉพาะถั่วเน่า พ่อค้าที่ซื้อประจำเอาถั่วเน่ามาขายจากเปียงหลวง (อำเภอเวียงแหง จังหวัดเชียงใหม่) ไม่ชอบถั่วเน่าจากคนเมืองเพราะรสชาติมันไม่อร่อยเหมือนกับของคนไทใหญ่ทำ

คำให้สัมภาษณ์ของแรงงานไทใหญ่ที่ขอสงวนนามคนหนึ่ง เมื่อช่วงต้นเดือนมกราคม พ.ศ. 2552 บ่งบอกถึงความผูกพันที่มีในรสชาติอาหาร โดยเฉพาะกลิ่นและรสชาติของถั่วเน่า สะท้อนว่าพวกเขาสร้างความรู้สึกร่วมของการเป็นเจ้าของผ่านการกิน หรือแม้กระทั่งรอที่จะซื้อของจาก คนไทใหญ่มากกว่าจากคนท้องถิ่น สถานการณ์นี้ใกล้เคียงกับงานศึกษาเรื่องคนอินเดียพลัดถิ่น (Indian diaspora) ในประเทศสหรัฐอเมริกาของปูร์นิมา แมนเคคาร์ (Purnima Manekar [2005]) ที่การไปซื้อของกินของใช้ในร้านขายของอินเดียในซานฟรานซิสโกเป็นการสร้าง ประสบการณ์ “ความทรงจำของคนพลัดถิ่น” (diasporic memory) ให้กับคนพลัดถิ่นเหล่านั้น

ในกรณีแรงงานไทใหญ่โดยเฉพาะตึก บางครั้งเธอขอให้ญาติที่ไปเยี่ยมบ้านหรือคนที่ กำลังจะเดินทางมาที่เชียงใหม่ ซื้อของกินจากรัฐฉานและหิ้วมาฝากเมื่อเดินทางมา เช่น ถั่วแระ หรือปลาแห้ง และงา การที่มีความต้องการอาหารที่มีรสชาติเฉพาะเจาะจงเช่นนี้แสดงถึงความ ผูกพันในรสชาติที่มีต่ออาหารไทใหญ่ กรณีที่ยึดติดกับรสและกลิ่นที่เฉพาะเจาะจงคือการย้อนรำลึก ถึงของพวกเขา และการที่พวกเขาแยกแยะความแตกต่างของรสชาติถั่วเน่าไทใหญ่และถั่วเน่าของ คนเมือง แสดงให้เห็นถึงการเมืองในรสชาติ นั่นคือการที่เลือกจะกินหรือซื้อกับคนไทใหญ่ด้วย กันเองมากกว่าจะเลือกซื้อของอย่างเดียวกันแต่ทำโดยคนเมือง พวกเขาแยกแยะรสชาติว่าถั่วเน่า แบบไหนเป็นรสชาติไทใหญ่ ตรงนี้เป็นประเด็นหนึ่งในการศึกษาวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มคนต่างๆ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการเมืองในชีวิตประจำวันผ่านรสชาติ การกินอาหารรสชาติที่คุ้นเคยขณะที่อยู่ ที่เชียงใหม่ทำให้พวกเขาเกิดความรู้สึกโหยหาถึงคนที่รักและชีวิตบ้านเกิดที่จากมา

กินอาหารไทใหญ่ทำให้นึกถึงบ้าน แม้อาหารบางอย่างจะทำกินเองได้ที่นี้ แต่ก็ไม่ใช่ เหมือนกับที่ทำกินที่บ้าน โดยเฉพาะขนมที่เมื่อคิดถึงอยากกินเมื่อไรก็ยิ่งทำให้คิดถึง บ้านมากขึ้นเท่านั้น (ตึก, สัมภาษณ์)

คนที่บ้านมักกินข้าวพร้อมกัน แต่เวลากินอยู่ที่ในห้องนี้ ก็กินกับแฟนสองคน แม้ กับข้าวจะอร่อย แต่ก็ไม่สนุกเท่ากับกินที่บ้าน (เมิง, สัมภาษณ์)

การสร้างพื้นที่และการแสดงอัตลักษณ์ชาติพันธุ์

แรงงานไทใหญ่ส่วนใหญ่ไม่ค่อยกินข้าวตามร้านอาหารนอกบ้าน พวกเขากินอาหารใน พื้นที่สาธารณะ เมื่อมีพิธีกรรมหรืองานประเพณีต่างๆ ในเมืองเชียงใหม่ที่แรงงานไทใหญ่เข้ามา อยู่อาศัยและทำงาน อาจจะมีการปรับเปลี่ยนวิธีการกินเหล่านี้บ้าง คือไปกินอาหารนอกบ้านเมื่อ มีเวลาว่าง แต่ส่วนใหญ่ก็ไปร้านอาหารที่ขายของไต บริเวณหลังวัดป่าเป้าเป็นที่รู้กันว่าเป็นแหล่ง

ชุมชนวัฒนธรรมไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ ที่หลังวัดมีร้านขายอาหารและสินค้าไต่อยู่ 5 - 6 ร้าน ที่ร้านเหล่านี้ อาหารหลักที่ขายคือข้าวซอย ถั่วพู และของกินเล่นอย่างของทอดต่างๆ ซึ่งเป็นอาหารที่ทำสด พร้อมด้วยของแห้งอื่นๆ เช่น ผักกาดส้ม น้ำพริกถั่วเน่า และขนมต่างๆ อีกทั้งสินค้าอุปโภคบริโภคอย่างเครื่องสำอาง ยารักษาโรค เสื้อผ้าไต และสินค้าด้านการศึกษาหรือวัฒนธรรม เช่น หนังสือเรียน เทป วีซีดี วีซีดีคาราโอเกะ และแผนที่รัฐฉาน

เจ้าของร้านที่นี้ขายของและตกแต่งร้านไปในทางเดียวกัน ทำให้ร้านมีลักษณะทั้งร้านอาหารและร้านขายของ ด้านในร้านมีโต๊ะอาหารอยู่ 10 โต๊ะ ส่วนด้านหน้าเป็นที่ประกอบอาหารและวางวัตถุดิบ และมีที่ตั้งของขายและโชว์สินค้าต่างๆ ร้านอาหารแถวนี้ขายถั่วพูหรือข้าวซอยในราคาไม่แพงนัก อยู่ที่ขามละ 15 บาท โดยไม่คิดราคามากไปกว่านี้ เพราะคนทำรู้ว่าคนที่มากินส่วนใหญ่เป็นแรงงานรับจ้างรายวันที่ไม่ได้มีรายได้มากนัก พวกเขาเน้นขายได้จำนวนมากแทนที่จะตั้งราคาสูง นอกจากเปิดร้านประจำที่หลังวัดป่าเป้าแล้ว เจ้าของร้านมักไปตั้งแผงชั่วคราวขายของที่วัดอื่นๆ ที่จัดงานประเพณีไทใหญ่อย่างปีไหมไตหรืองานปอยสาংลอง นอกจากร้านค้าเหล่านี้แล้ว ชุมชนหลังวัดป่าเปายังเป็นที่อาศัยของกลุ่มคนที่ทำวัตถุดิบอื่นๆ ขาย เช่น ถั่วพูเผือก (เต้าหู้ขาว) ผักกาดส้ม (ผักกาดดอง) และถั่วพูแวน (เต้าหู้ยี้) ซึ่งเป็นแหล่งที่ผู้ค้าเร่จับมอเตอร์ไซด์และรถกระบะมาซื้อหรือส่งไปขายที่กาดนัดอื่นๆ

การกินอาหารในงานประเพณีไทใหญ่ตามวัดเป็นอีกโอกาสหนึ่งที่แรงงานไทใหญ่ส่วนใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ทำกัน วัดป่าเป้าและวัดกุเต้าคือวัดที่คนมักไปสักการะและขึ้นชื่อว่าเป็นวัดไทใหญ่หลักๆ ในเมืองเชียงใหม่ที่มีการจัดงานประเพณีไทใหญ่อย่างต่อเนื่องมายาวนาน สองวัดนี้จึงเหมือนกับเป็น “บ้าน” ของแรงงานข้ามชาติไทใหญ่ที่พยายามไปร่วมงานประเพณีหากมีเวลาว่างและเป็นไปได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งงานปีไหมไตและงานปอยสาংลอง ซึ่งพวกเขาได้มากินอาหาร ชมการละเล่นและการแสดง และซื้อของกินของใช้ติดไม้ติดมือกลับบ้าน ในแต่ละปีมีผู้ค้าขายมาเปิดร้านขายของกินไต่อยู่ 20 - 30 เจ้า แต่ละเจ้ามีโต๊ะให้นั่ง 8 - 10 โต๊ะ ดังนั้น เวลามีกินแต่ละครั้งจึงทำให้วัดทั้งสองแห่งแน่นขนัดไปด้วยแรงงานไทใหญ่นอกเหนือไปจากผู้คนที่มาเที่ยว

พินาง แรงงานรับจ้างในพื้นที่ก่อสร้างเล่าว่า ชอบไปงานสาংลองในเมืองเชียงใหม่ทุกปี เพราะเป็นการผ่อนคลายจากงานที่ทำ ได้เจอเพื่อนคนไทย และได้กินข้าวซอยไทใหญ่ เพราะเป็นอาหารที่ต้องใช้เวลาในการทำจึงไม่ค่อยได้ทำกินเองมากนัก การที่แรงงานไทใหญ่ได้มาร่วมงานประเพณีและพบเจอผู้คนยิ่งทำให้พวกเขามีพื้นที่แสดง “ความเป็นไทใหญ่” ได้มากยิ่งขึ้น และที่สำคัญเป็นเพียงโอกาสเดียวที่ได้กินอาหารนอกบ้าน เช่นเดียวกับน้อย ชายหนุ่มไทใหญ่ที่บอกว่า ปกติแล้วเขาไม่ค่อยได้กินอาหารไทใหญ่และยังไม่ค่อยทำกับข้าว เพราะเขาเกิดที่เชียงใหม่และ

ทำงานประจำอยู่ที่โรงแรมระดับห้าดาวแห่งหนึ่ง จึงไม่รู้สึกเชื่อมโยงกับความเป็นไทใหญ่มากนัก อย่างไรก็ตาม เขาชอบกินอาหารไทใหญ่มากและมักมาที่วัดป่าเป้าเมื่อรู้สึกอยากกิน ถึงกระนั้น การมากินอาหารไทใหญ่ในงานประเพณีนั้นยิ่งพิเศษกว่า เพราะเขาได้มารวมตัวกับเพื่อนไทใหญ่ และได้มาดูการแสดงที่นี่ด้วย

พินางและน้อยเป็นคนไทใหญ่ที่ไม่ได้อยู่ในสถานะเดียวกัน แต่ทั้งสองมีความรู้สึกที่เชื่อมโยงความเป็นไทใหญ่ผ่านประสบการณ์ทางวัฒนธรรม ซึ่งการกินอาหารไทใหญ่เป็นหนึ่งในประสบการณ์นั้น อาหารได้กลายเป็นสื่อที่ทำให้ทั้งคู่ได้แสดง “ความรู้สึกของการสานต่อและสร้างความแข็งแกร่งในเชิงชาติพันธุ์” การสานต่อทางชาติพันธุ์ที่เริ่มในระดับบุคคลอย่างพินางและน้อยกระตุ้นให้เกิดการธำรงรักษาประเพณีและคุณค่าของความเป็นชาติพันธุ์ และในพื้นที่สาธารณะ เช่นนี้ยังทำให้ทั้งคู่แสดงอัตลักษณ์ชาติพันธุ์เข้มข้นขึ้น เห็นได้ชัดจากกรณีของน้อยที่แม้ว่าเขาจะเกิดในเชียงใหม่และแทบไม่รู้แล้วด้วยซ้ำว่าความเป็นไทใหญ่คืออะไร แต่ก็แสดงออกว่าอาหารไทใหญ่เป็นสิ่งที่แสดงออกทางวัฒนธรรมชาติพันธุ์ได้อย่างชัดเจนในพื้นที่สาธารณะ

การสร้างความแตกต่าง: นีคือรสชาติไทใหญ่

ในการศึกษาเรื่องอาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและอัตลักษณ์นั้นมีความซับซ้อน (Scholliers 2001) อาหารแสดงถึงกระบวนการที่หลากหลายของการนำเสนอภาพแสดงแทนที่ อัตลักษณ์เป็นองค์ประกอบหนึ่งที่ถูกใช้ในการสร้างความแตกต่างของสิ่งหนึ่งจากอีกสิ่งหนึ่ง (Hall 1996 อ้างใน Scholliers 2001, 5) กรณีแรงงานไทใหญ่ก็ใช้วัฒนธรรมอาหารไทใหญ่ในการสร้าง “พื้นที่ของการหลอมรวม” (space of inclusion) ที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมอาหารอื่นในขณะเดียวกัน ดังนั้น อาหารไทใหญ่จึงกลายเป็นการสร้างแตกต่างด้วยรสชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอย่างเมืองเชียงใหม่

เมื่อถามว่าอะไรคือสิ่งที่เป็นตัวบ่งบอกอัตลักษณ์ของอาหารไทใหญ่ แรงงานไทใหญ่เห็นว่า ถั่วเน่า ผงขมิ้น มะเขือเทศ หัวหอม และกระเทียม คือองค์ประกอบหลักในการทำอาหารในชีวิตประจำวัน ถั่วเน่าคือสิ่งที่ขาดไม่ได้ในการทำอาหารหลายชนิด เช่น น้ำพริก อาหารประเภทอุ๊บ และแกง ถั่วเน่าเป็นสิ่งที่เพิ่มรสชาติให้เข้มข้นอันเนื่องมาจากกระบวนการทำถั่วเหลืองให้เกิดเชื้อรา แล้วเอาไปตากแห้ง ซึ่งถือเป็นกระบวนการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ส่วนผงขมิ้นเป็นการใส่เพื่อเพิ่มรสชาติเช่นกันและทำให้อาหารมีสีส้มสวยงามมากขึ้นด้วย แรงงานไทใหญ่ที่ทำงานที่โรงแรมแห่งหนึ่ง เล่าว่าเรียนรู้การทำกับข้าวโดยใส่ผงขมิ้นตั้งแต่วัยเยาว์ เช่นเดียวกัน พินางบอกว่า ผงขมิ้นต้องใส่ในกับข้าว แต่ด้วยปริมาณที่พอดี ไม่เช่นนั้นกลิ่นจะฉุนเกินไป ส่วนเมิงอธิบายว่า

หอมแดงและกระเทียมนั้นต้องใส่ในอาหารหลายชนิดของไทใหญ่ โดยเฉพาะอาหารที่ต้องผัด แต่เมื่อเปรียบเทียบกับอาหารไทย ผู้หญิงไทใหญ่เกือบทั้งหมดมีความเห็นสอดคล้องกันว่าวัตถุดิบหลักของอาหารไทใหญ่นั้นมีน้อยกว่าอาหารไทยมาก

การเปรียบเทียบอาหารของตนเองกับอาหารอื่นๆ สอดคล้องกับสิ่งที่แมรี ดักลาส (Douglas 1997) เสนอว่าอาหารคือรูปแบบหนึ่งของการสื่อสาร ซึ่งสื่อถึงความสัมพันธ์ระหว่างความเหมือนและต่างกันของหลายกลุ่มคนและชาติพันธุ์ กรณีของคนไทใหญ่ ปฏิเสธไม่ได้ว่าพวกเขาเห็นว่าถั่วเน่าของตนเองนั้นต่างจากของคนเมืองทางภาคเหนือของไทย โดยเฉพาะรสชาติและกลิ่น ทำให้พวกเขาไม่เคยซื้อถั่วเน่าของคนเมืองเลย อันนี้เป็นการสร้าง “พื้นที่ของการแยกออก” (space of exclusion) แม้ว่าพวกเขาอาศัยอยู่ในเชียงใหม่หรือบริบทข้ามชาติที่มีการปฏิสัมพันธ์ของกลุ่มคนที่ค่อนข้างหลากหลาย ขณะเดียวกัน พวกเขาเองก็สร้าง “พื้นที่ของการหลอมรวม” เช่นการซื้ออาหารประเภทอื่นๆ มากินร่วมกับอาหารไทใหญ่ เช่น ไก่ทอดหรือลูกชิ้นทอด เป็นบางครั้ง แต่ก็ไม่ใช่สิ่งที่พวกเขาทำในชีวิตประจำวันทุกวัน

unสรุป

บทความนี้ได้นำเสนอชีวิตของแรงงานไทใหญ่โดยศึกษาวิถีอาหารของพวกเขา ซึ่งได้ข้อค้นพบว่าแรงงานไทใหญ่ของเมืองเชียงใหม่มีแนวทางการซื้อวัตถุดิบ ทำกับข้าว และการกินที่น่าสนใจในบริบทข้ามชาติและความเป็นเมืองในขณะเดียวกัน ด้านหนึ่งพวกเขารักษาอัตลักษณ์ของกลุ่มด้วยการทำอาหารไทใหญ่กินเอง และเพื่อสอดคล้องกับความจำเป็นทางเศรษฐกิจในสภาพของชนชั้นผู้ใช้แรงงาน บางครั้งพวกเขาไปกินอาหารไทใหญ่นอกบ้านบ้างในกรณีที่ทำเองไม่สะดวก รวมถึงในงานประเพณีของคนไทใหญ่ ซึ่งเป็นพื้นที่ซึ่งทำให้อาหารกลายเป็นองค์ประกอบหนึ่งในการแสดงอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ในพื้นที่สาธารณะ เพื่อที่จะรักษาให้วิถีอาหารนี้ดำรงต่อไป แรงงานไทใหญ่มีรูปแบบเฉพาะตัวในการซื้อวัตถุดิบ การทำอาหาร และการกิน พวกเขาเลือกซื้อของกินไทใหญ่ในตลาดนัดและกับผู้ค้าเร่ไทใหญ่ เพราะคนขายเหล่านี้รู้ว่าคนไทใหญ่ที่เป็นแรงงานต้องการอะไร และเป็นการตอบสนองกับภาวะที่เป็นอยู่ซึ่งเป็นแรงงานที่ไม่มีเอกสารรับรองถูกต้องตามกฎหมาย ถูกจำกัดการเดินทางและเคลื่อนย้ายไปตามที่ต่างๆ และประเด็นสุดท้าย การที่พวกเขาเองมีการสร้างความแตกต่างอย่างชัดเจนระหว่างอาหารไทใหญ่กับอาหารไทยและอาหารเมือง สะท้อนให้เห็นถึงรูปแบบหนึ่งของการเมืองเชิงวัฒนธรรมที่รสชาติของอาหารมีบทบาทสำคัญในบางบริบทและสถานการณ์ และในหลายระดับ อย่างไรก็ตาม อาหารก็ยังเป็นพื้นที่ซึ่งลื่นไหลและยืดหยุ่นในการสร้างพื้นที่ของการยอมรับหรือปฏิเสธระหว่างอาหารของกลุ่มตัวเองและอาหารของผู้อื่น

รายการอ้างอิง

เอกสารภาษาไทย

- ปณิธิ อมาตยกุล. 2547. "การย้ายถิ่นของชาวไทใหญ่เข้ามาในจังหวัดเชียงใหม่." วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาภูมิภาควิทยา มหวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมพงษ์ วิทยศักดิ์พันธุ์. 2544. *ประวัติศาสตร์ไทใหญ่*. กรุงเทพฯ: โครงการประวัติศาสตร์สังคมและวัฒนธรรมชนชาติไทย.

เอกสารภาษาอังกฤษ

- Amporn Jirattikorn. 2008. "Migration, Media Flow and the Shan Nation in Thailand." PhD diss., The University of Texas at Austin.
- Bourdieu, Pierre. 1984. *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*. London: Routledge.
- Brown, Linda Keller and Kay Mussell. 1984. "Introduction." in *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity*, edited by Linda Keller Brown and Kay Mussell, 3-15. Knoxville: The University of Tennessee Press.
- Chang, Wen-Chin. 2001. "From War Refugees to Immigrants: The Case of the KMT Yunnanese Chinese in Northern Thailand." *International Migration Review*. 35 (4): 1086-1105.
- Douglas, Mary. 1997. "Deciphering a Meal." in *Food and Culture: A Reader*, edited by Carole Counihan and Penny Van Esterik, 36-54. New York and London: Routledge.
- Kaise, Ryoko. 1999. "Tai Yai Migration in the Thai-Burma Border Area: The Settlement and Assimilation Process, 1962-1997." MA thesis., Chulalongkorn University.
- Keyes, Charles F. 1994. "The Nation-State and the Politics of Indigenous Minorities: Reflections on Ethnic Insurgency in Burma." Paper prepared for a conference on Tribal Minorities and the State, Istanbul, February 21-25.
- Mankekar, Purnima. 2005. " 'India Shopping': Indian Grocery Stores and Transnational Configurations of Belonging." in *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader*, edited by James I. Watson and Melissa I. Caldwell, 197-214. Malden, Oxford and Carlton: Blackwell Publishing.
- Möhring, Maren. 2008. "Transnational Food Migration and the Internationalization of Food Consumption: Ethnic Cuisine in West Germany." in *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in Modern World*, edited by Alexander Nutzenadel and Frank Trentmann, 129-151. Oxford and New York: Berg.
- Rouse, Roger. 2002. "Mexican Migration and the Social of Postmodernism." in *The Anthropology of Globalization: A Reader*, edited by Jonathan Inda Xavier and Renato Rosaldo, 157-171. Oxford: Blackwell Publish Ltd.

- Sarassawadee Ongsakul. 2007. *History of Lanna*. Chiang Mai: Silkworm Books.
- Scholliers, Peter. 2001. "Meal, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present." in *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, edited by Peter Schollier, 3-22. Oxford and New York: Berg.
- Shan Women Action Network (SWAN). 2003. *Shan Refugees: Dispelling the Myths*. Chiang Mai: SWAN.
- Simoons, Frederick J. 1961. "Introduction." in *Eat Not This Flesh: Food Avoidances in the Old World*, 3-6. Madison: The University of Wisconsin Press.
- Stoller, Paul. 1989. "Introduction: A Return to the Senses". in *The Taste of Ethnographic Things: The Sense in Anthropology*, 3-11. Philadelphia: The University of Pennsylvania.
- Tannenbaum, Nicola. 1995. *Who Can Compete Against the World?: Power Protection and Buddhism in Shan Worldview*. Michigan: The Association for Asian Studies.
- Van Esterik, Penny. 2008. *Food Culture in Southeast Asia*. Westport: Greenwood Press.
- Vatikiotis, Michael R.J. 1984. "Ethnic Pluralism in the Northern Thai City of Chiang Mai." PhD diss., University of Oxford.

การสัมภาษณ์

- กอง. 2552. สัมภาษณ์โดยผู้เขียน. เชียงใหม่: 23 กุมภาพันธ์.
- แดง. 2552. สัมภาษณ์โดยผู้เขียน. เชียงใหม่: 14 มีนาคม.
- จอม. 2552. สัมภาษณ์โดยผู้เขียน. เชียงใหม่: 14 กุมภาพันธ์.
- ตุ๊ก. 2552. สัมภาษณ์โดยผู้เขียน. เชียงใหม่: 26, 29 มกราคม.
- เมิง. 2552. สัมภาษณ์โดยผู้เขียน. เชียงใหม่: 2 กุมภาพันธ์.
- โมง. 2552. สัมภาษณ์โดยผู้เขียน. เชียงใหม่: 2 กุมภาพันธ์.
- นวล. 2552. สัมภาษณ์โดยผู้เขียน. เชียงใหม่: 23 กุมภาพันธ์.
- หนู่ย. 2552. สัมภาษณ์โดยผู้เขียน. เชียงใหม่: 23 กุมภาพันธ์.