



รายงานการวิจัย
เรื่อง

จ้ำบ๊ะ: วัฒนธรรมการกินน้ำแข็งไสของคนไทย
Jump-Ba: Thai Eating Culture of Shaved Ice

โดย

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.รสสุคนธ์ มกรมณี | คณะครุศาสตร์ |
| 2. อาจารย์ ดร.สมรวย อภิชาติบุตรพงศ์ | คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |

ได้รับทุนอุดหนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ปีงบประมาณ 2555

รายงานการวิจัย
เรื่อง

จ้ำบ๊ะ: วัฒนธรรมการกินน้ำแข็งไสของคนไทย
Jump-Ba: Thai Eating Culture of Shaved Ice

โดย

1. รองศาสตราจารย์ ดร.รสสุคนธ์ มกรมณี คณะครุศาสตร์
2. อาจารย์ ดร.สมรวย อภิชาติบุตรพงศ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ได้รับทุนอุดหนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ปีงบประมาณ 2555

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยเรื่องจำป๊ะ: วัฒนธรรมการกินน้ำแข็งไสของคนไทย สำเร็จได้ด้วยการร่วมแรงร่วมมือร่วมใจให้กำลังใจจากหลายคน มีทั้งผู้ที่เป็นเพื่อนเป็นญาติสนิทและมิตรแปลกหน้าที่ได้รู้จักในระหว่างเส้นทางการค้นหาองค์ความรู้ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง สุปงกช มกรมณี คำรณ พยัพศรี พวงพยอม ฌ ลำปาง และศุภานัน สิทธิเลิศ ที่กรุณาเสียสละเวลาร่วมเดินทางตระเวนไปในจังหวัดต่างๆ เพื่อเป็นเพื่อนเดินทาง เป็นสารภี และอำนวยความสะดวกในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมถึงลูกศิษย์ในพื้นที่จังหวัดต่างๆ จึงขอขอบคุณผู้ที่กล่าวนามและไม่ได้กล่าวนามทุกคนที่มีส่วนร่วมด้วยช่วยกันอย่างน่าประทับใจ

ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาที่ให้การสนับสนุนเมื่อเห็นหัวข้อวิจัยที่ออกจะไม่ธรรมดาเรื่องนี้ ด้วยการให้ทุนอุดหนุนเป็นจำนวนเงินเจ็ดหมื่นบาท หรือประมาณกึ่งหนึ่งของงบประมาณที่ขอการสนับสนุน แม้จะไม่เพียงพอสำหรับเป็นค่าเดินทางให้ครอบคลุมพื้นที่ที่วางแผนไว้ ต้องปรับลดลงให้เหมาะสม แต่ข้อมูลที่ได้รวบรวมได้จากพื้นที่เหล่านั้นก็ทำให้ต้องค้นคว้าความรู้ใหม่ๆ ที่มีคุณค่า น่าเชื่อถือ และน่าสนใจอย่างยิ่งเกี่ยวกับ ‘จำป๊ะ’ สำหรับเป็นพื้นฐานในการวิจัยเชิงลึกและการอ้างอิงในเรื่องดังกล่าวต่อไป

รองศาสตราจารย์ ดร.รสสุคนธ์ มกรมณี
อาจารย์ ดร.สมรวย อภิชาติบุตรพงศ์

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	I
Abstract	II
กิตติกรรมประกาศ	III
สารบัญ	IV
สารบัญตาราง	VI
สารบัญภาพ	VII
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญของปัญหา	1
กรอบแนวคิดในการวิจัย	2
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
คำถามการวิจัย	3
นิยามศัพท์	3
วิธีดำเนินการวิจัย	4
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	7
ความหมายและที่มาของคำ ‘จ้ำบ๊ะ’	7
ความเป็นมาและลักษณะของจ้ำบ๊ะที่เป็นการแสดง	8
ความเป็นมาและลักษณะของจ้ำบ๊ะที่เป็นของกิน	13
ความเชื่อมโยงระหว่างจ้ำบ๊ะที่เป็นการแสดงกับจ้ำบ๊ะที่เป็นของกิน	18
บทที่ 3 คำว่าจ้ำบ๊ะและจ้ำบ๊ะที่เป็นการแสดง	20
คำสัมภาษณ์เกี่ยวกับจ้ำบ๊ะที่เป็นการแสดง	20
ข้อสรุปเกี่ยวกับจ้ำบ๊ะที่เป็นการแสดง	22
การวิเคราะห์ที่มาของคำ ‘จ้ำบ๊ะ’	23
บทที่ 4 จ้ำบ๊ะที่เป็นของกิน: มุมมองของผู้บริโภค	25
คำสัมภาษณ์ผู้ที่รู้จักและเคยกินจ้ำบ๊ะ	25
คำสัมภาษณ์ผู้ที่เคยกินน้ำแข็งไสที่คล้ายคลึงกับจ้ำบ๊ะ แต่ไม่เรียกว่าจ้ำบ๊ะ	28
ข้อสรุปเกี่ยวกับความเป็นมาของจ้ำบ๊ะที่เป็นของกิน	32

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 จ้าบ๊ะที่เป็นของกิน: มุมมองของผู้จำหน่าย	33
คำสัมภาษณ์ผู้จำหน่ายจ้าบ๊ะ	33
ผู้จำหน่ายจ้าบ๊ะภาคเหนือ	33
ผู้จำหน่ายจ้าบ๊ะภาคกลาง	35
ผู้จำหน่ายจ้าบ๊ะภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	40
ผู้จำหน่ายจ้าบ๊ะภาคตะวันออก	43
ผู้จำหน่ายจ้าบ๊ะภาคตะวันตก	44
ผู้จำหน่ายจ้าบ๊ะภาคใต้	45
บทที่ 6 การวิเคราะห์ข้อมูลและผลการวิจัย	47
ข้อมูลพื้นฐานของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ	47
ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อตอบคำถามการวิจัย	50
บทที่ 7 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	59
สรุปผลการวิจัย	59
ข้อมูลพื้นฐานของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ	59
ข้อสรุปเกี่ยวกับจ้าบ๊ะที่เป็นการแสดง	59
ข้อสรุปเกี่ยวกับจ้าบ๊ะที่เป็นของกิน	60
การตอบคำถามการวิจัยข้อ 1: คำว่าจ้าบ๊ะมีที่มาอย่างไร	61
การตอบคำถามการวิจัยข้อ 2: ทำไมจึงเรียกน้ำแข็งใสว่าจ้าบ๊ะ	61
การตอบคำถามการวิจัยข้อ 3:	
วัฒนธรรมการกินจ้าบ๊ะของคนไทยเป็นอย่างไร	62
ข้อเสนอแนะ	62
บรรณานุกรม	65
ประวัติผู้วิจัย	72

สารบัญตาราง

	หน้า
ตาราง 1 จำนวนผู้บริโภคจำปุ๋ยะจำแนกตามภูมิภาคของแหล่งข้อมูลที่ให้สัมภาษณ์และเพศ	48
ตาราง 2 จำนวนผู้บริโภคจำปุ๋ยะจำแนกตามกลุ่มคุณสมบัติและเพศ	49
ตาราง 3 จำนวนผู้บริโภคจำปุ๋ยะจำแนกตามช่วงอายุและเพศ	49
ตาราง 4 จำนวนผู้จำหน่ายจำปุ๋ยะ/น้ำแข็งใสจำแนกตามเพศ ภูมิภาค และจังหวัดที่ดำเนินกิจการ	50
ตาราง 5 จำนวนผู้จำหน่ายจำปุ๋ยะ/น้ำแข็งใสจำแนกตามช่วงอายุและเพศ	50

สารบัญภาพ

	หน้า	
ภาพ 3.1	ปกหนังสือหัตถนิยายสามเกลอ	24
ภาพ 4.1	จำป๊ะของร้านส้มตำคุณกัญจน์	28
ภาพ 4.2	ผู้ที่รู้จักหรือเคยรับประทานจำป๊ะ/น้ำแข็งไส	30
ภาพ 5.1	เหลียงซิ่ง แซ่เฮ้ง	34
ภาพ 5.2	น้อย รวมมิตร	35
ภาพ 5.3	สมชาติ คงศักดิ์ศรีสกุล	37
ภาพ 5.4	สมทรง (สินสืบผล) ทรงเจริญ	38
ภาพ 5.5	วิรัตน์-อัมภาวัลย์ เกษภาภรณ์	39
ภาพ 5.6	ทองคำ ดำเนินลอย	40
ภาพ 5.7	ต้อย นาตุน	41
ภาพ 5.8	ฟ้า รวมมิตร	42
ภาพ 5.9	นพดล สมใจนีก	43
ภาพ 5.10	เชมรินทร์ พงษ์ไทย	45
ภาพ 5.11	ไพโรจน์ อุปถัมภ์	46
ภาพ 6.1	จำป๊ะดั้งเดิมเปรียบเทียบกับจำป๊ะยุคใหม่	56
ภาพ 6.2	กบไสน้ำแข็ง	57
ภาพ 6.3	เครื่องไสน้ำแข็งมือหมุน	58
ภาพ 6.4	เครื่องไสน้ำแข็งไฟฟ้า	58

บทคัดย่อ

ชื่อการวิจัย : จำป๊ะ: วัฒนธรรมการกินน้ำแข็งไสของคนไทย
ชื่อผู้วิจัย : รองศาสตราจารย์ ดร.รสสุคนธ์ มกรมณี
อาจารย์ ดร.สมรวย อภิชาติบุตรพงศ์
หน่วยงาน : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ปีที่ทำการวิจัย : 2555

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาความเป็นมาและความเชื่อมโยงระหว่างจำป๊ะที่เป็นของกินกับจำป๊ะที่เป็นการแสดง และ 2) ศึกษาภูมิหลัง กระบวนการ และวัฒนธรรมการกินน้ำแข็งไสของคนไทยในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทย คำถามการวิจัยคือ 1) คำว่าจำป๊ะมีที่มาจากอย่างไร 2) ทำไมจึงนำน้ำแข็งไสว่าจำป๊ะ 3) วัฒนธรรมการกินจำป๊ะของคนไทยเป็นอย่างไร ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคือ ผู้บริโภคจำป๊ะจำนวน 32 คน และผู้ขายจำป๊ะ/น้ำแข็งไสจำนวน 12 คน จาก 6 ภูมิภาค รวม 16 จังหวัด ผลการวิจัยพบว่า 1) คำว่า “จำป๊ะ” มาจากภาษาจีนแต้จิ๋ว “จัมปะ” โดย ป. อินทรปาลิต เป็นเป็นคนแรกที่น่าคำนี้มาใช้ในภาษาไทย โดยสะกดคำตามการออกเสียงแบบไทยๆ ว่า “จำป๊ะ” เพื่อใช้เป็นคำกริยาวิเศษณ์ประกอบคำ “แทง” ในความหมายว่า ถนัดถนี่ เต็มที่ ไม่ยั้งมือ และต่อมาได้นำมาใช้เป็นคำนามวิเศษณ์ประกอบคำ “ระบำ” ในความหมายว่า การแสดงระบำที่มีการเปลือยกายของผู้หญิงให้เห็นได้อย่างถนัดถนี่ 2) การเรียกน้ำแข็งไสว่าจำป๊ะมาจากรูปลักษณะและวิธีการทำที่ก่อให้เกิดจินตนาการถึงระบำจำป๊ะ 3 ประการคือ 2.1 มีน้ำแข็งไสสีขาวที่พูนขึ้นคล้ายหน้าอกของนางระบำจำป๊ะ 2.2 มีการวาดด้วยน้ำหวานสีแดงที่ให้สีสันดูคล้ายเครื่องแต่งกายของนางระบำจำป๊ะ และ 2.3 มีการโรยนมข้นหวานในลักษณะของการสำนมนกระป๋องเหนือน้ำแข็งไส ซึ่งภาษาพูดจะเรียกว่า สั้นๆว่าการสำนนม ซึ่งเป็นท่าเด่นหนึ่งของนางระบำจำป๊ะ 3) “จำป๊ะ” ที่เป็นน้ำแข็งไสชนิดหนึ่ง มีต้นกำเนิดมาจากชาวจีนในจังหวัดเพชรบุรีคิดทำขึ้นจากของเหลือกินในตอนเช้า คือ ปาท่องโก๋ โดยนำไปทอดให้กรอบ ใส่ น้ำแข็งไสลงไป ใส่ น้ำหวานสีแดง แล้วกินในลักษณะเช่นเดียวกันกับการกินน้ำแข็งไสที่ใส่เครื่องประกอบอื่นๆ โดยที่ยังไม่ได้เรียกว่า “จำป๊ะ” จนกระทั่งประมาณปี พ.ศ. 2490 เมื่อมีการบริโภคนมข้นหวานอย่างแพร่หลาย และมีการนำมาใช้เป็นเครื่องปรุงน้ำแข็งไสจึงเรียกว่า “จำป๊ะ” ทั้งนี้จำป๊ะแบบดั้งเดิม มีองค์ประกอบเรียงตามลำดับดังนี้คือ 1) ชั้นฐาน: ปาท่องโก๋ทอด/ขนมปังหั่นท่อนโลก หั่นเป็นชิ้นพอคำ 2) ชั้นน้ำแข็ง: น้ำแข็งไสในปริมาณที่พูนสูงขึ้นมาให้รูปทรงคล้ายภูเขาหรือกะลาครอบ 3) ชั้นน้ำเชื่อม: ใช้น้ำหวานสีแดง 4) ชั้นยอด: โรยนมข้นหวาน จำป๊ะถูกนำไปเผยแพร่ที่จังหวัดขอนแก่นประมาณปี พ.ศ. 2525 จนเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมเป็นอย่างมากมาจนถึงปัจจุบัน ทั้งยังปรับเปลี่ยนให้แตกต่างไปจากของเดิม ในบางพื้นที่มีการเรียกน้ำแข็งไสที่มีลักษณะเหมือนกันกับ “จำป๊ะ” ด้วยชื่ออื่น ขณะที่บางพื้นที่มีการใช้ชื่อว่า “จำป๊ะ” แต่ไม่มีรูปลักษณะและวิธีการทำเหมือนกับจำป๊ะแบบดั้งเดิม ความเข้าใจของคนไทยที่มีต่อจำป๊ะมีความแตกต่างกันไปตามอายุ ประสบการณ์และสถานที่

Abstract

Research Title : Jump-Ba: Thai Eating Culture of Shaved Ice
Authors : Associate Professor Dr. Rossukhon Makaramani
Dr. Somruay Apichartibutarapong
Institution : Suan Sunandha Rajabhat University
Year : 2012

.....

This is a qualitative research aims to study 1) history and connection between Jump-Ba as food and Jump-Ba as show, and 2) background, process and Thai's eating culture of shaved ice in various regions of Thailand. Research questions are: 1) what is an origin of the word 'Jump-Ba'? 2) Why a particular shaved ice is called Jump-Ba? 3) How is the eating culture of Jump-Ba in Thailand? Key informants are 32 Jump Ba consumers and 12 Jump-Ba/shaved ice vendors from six regions covering 16 provinces. Results are as follows. 1) The word comes from Chaozhou Chinese 'Jump-Ba'. P. Intrapalit is the first one who uses it in Thai written language as an adverb for the word 'stab' to mean 'not withhold'. Later, he uses as an adjective for the word 'dance' to mean 'a striptease show that not withhold'. 2) The particular shaved ice is called Jump- Ba due to its appearance and how it is done that provoke one's imagination of 3 Jump-Ba dance's characteristics: 2.1 white shaved ice piling up resemble Jump-Ba dancers' breast, 2.2 colorful red syrup resemble Jump-Ba dancers' costume, and 2.3 shaking a condensed milk bottle over the piling shaved ice resemble one dancing routine of Jump-Ba dancers. 3) Jump-Ba, a kind of shaved ice, originates from the Chinese in Phetchaburi province who makes it by deep frying left-over breakfast called patongko. This crunchy patongko pieces are served with shaved ice and red syrup as same as eating typical shaved ice dishes. It is not called 'Jump-Ba' until 2490 B.E. as consumption of condensed milk is widespread. Then it is used as a topping for this shaved ice and is called Jump-Ba. The original Jump-Ba consists of the following ingredients respectively. 1) The base: deep-fried patongko/skull bread cut into pieces. 2) The Ice: shaved Ice enough to make a mountain shape. 3) The syrup: use only red color. 4) The top: sprinkle with sweetened condensed milk. Jump-Ba is introduced in Khon Kaen province approximately by 2520 B.E. and extremely popular till today. It is also modified to differ from the original. In some areas, it is called by different names while looks alike. Some areas call Jump-Ba but nothing is similar to traditional Jump-Ba. Thai people's understanding of Jump-Ba differs by age, experience and location.

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของปัญหา

“จ้ำปะ” เป็นคำสามัญนามที่ใช้ในความหมาย 2 นัย ประการแรก จ้ำปะ หมายถึงการแสดงประเภทวาทกรรมอย่างหนึ่งของไทย ซึ่งใช้ผู้แสดงหญิงเต้นตามจังหวะดนตรีด้วยลีลาอวยวนและมีการเปิดเผยส่วนของร่างกายที่พึงสงวน มักจัดเป็นต้นท์การแสดงที่มีรั้วรอบขอบชิดในงานเทศกาลต่างๆ หรือแสดงในสถานบันเทิง นอกจากนี้ มีการใช้ประกอบกับคำอื่นๆ แต่ยังคงให้ความหมายเดียวกัน อาทิ ระบุว่าจ้ำปะ เต้นจ้ำปะ ประการที่สอง จ้ำปะ หมายถึง น้ำแข็งที่ใช้เครื่องมือโสกจนเป็นเกร็ดฝอยละเอียด ราดน้ำหวานสีแดงหรือสีอื่นๆ ลงไปบนน้ำแข็ง จัดเป็นอาหารประเภทของหวานชนิดหนึ่ง มีเครื่องประกอบหลายอย่างซึ่งมีความหลากหลายไปตามท้องถิ่นและความนิยมของผู้กิน อาทิ ขนบั้งปอนด์ มันเชื่อม ลูกตาลเชื่อม พุทราเชื่อม เฉาก๊วย ทับทิมกรอบ ซ่าหริ่ม ลูกชิต ลูกเดือย ฯลฯ คนไทยโดยทั่วไปเรียกน้ำแข็งใส

คำว่าจ้ำปะไม่ปรากฏในพจนานุกรมไทยฉบับบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 แต่ปรากฏในพจนานุกรมฉบับมติชน พ.ศ. 2547 ซึ่งให้ความหมายไว้ว่า

“จ้ำปะ ก. การแสดงอย่างหนึ่ง ให้ผู้หญิงนุ่งน้อยห่มน้อยเต้นหรือเคลื่อนไหวอวยวนอย่างมารมณ, โดยปริยายหมายความว่า เปลือย (ปาก) น. น้ำแข็งใสเหยาะน้ำหวาน” (หน้า 229)

ทุกวันนี้ ยังมีคนเป็นจำนวนมากที่ไม่รู้จักจ้ำปะ ในความหมายที่สองคือ น้ำแข็งใส ดังที่ปรากฏในข่าวออนไลน์ประชาชาติธุรกิจ วันพฤหัสบดีที่ 2 เมษายน พ.ศ. 2552 เกี่ยวกับร้านขายน้ำแข็งใสชื่อว่า “จ้ำปะ” ที่จังหวัดจันทบุรี ได้จดลิขสิทธิ์คำว่า “จ้ำปะ (Jumba)” กับกระทรวงพาณิชย์เมื่อปี พ.ศ. 2550 โดยเนื้อข่าวกล่าวถึงเจ้าของร้านซึ่งให้ข้อมูลว่า ตนเองเป็นต้นคิดในการทำขนมปังเย็นด้วยการดัดแปลงใส่น้ำแข็งใสแล้วราดนมสด และใส่เครื่องปรุงต่างๆ ลงไปให้สีสน่ากิน ตั้งชื่อเรียกว่า “จ้ำปะ” เมื่อธุรกิจขายดีมีผู้เลียนแบบการใช้คำ “จ้ำปะ” บ้าง จึงได้ไปจดลิขสิทธิ์เพื่อไม่ให้ผู้อื่นลอกเลียนแบบ ข่าวดังกล่าว มีผู้อ่านซึ่งไม่เห็นด้วยและแสดงความคิดเห็นต่อข่าวโดยมีใจความว่า “ทำไมถึงจดลิขสิทธิ์คะ ไม่เห็นด้วยเพราะเรากินจ้ำปะแบบนี้มาตั้งแต่เด็ก ๆ แล้ว ชาวบ้านทำขายให้นักเรียนมาแต่เนิ่นนานมิได้พึงเกิดขึ้นจากคุณคิดซักกะหน่อย ชื่อที่ชื่อนี้ ไม่เชื่อก็ไปดูที่ขอนแก่นได้ แต่เวลาที่พูดกับคนกรุงเทพฯ เค้าไม่รู้จักกันก็เท่านั้นเอง อย่างนี้เหมือนตัดช่องทางการทำมาหากินของผู้อื่นนะคะ” ความคิดเห็นนี้แสดงว่าชื่อจ้ำปะซึ่งหมายถึงน้ำแข็งใส มีผู้เรียกเช่นนี้มานานแล้ว

เหตุการณ์ดังกล่าว ทำให้ผู้วิจัยเกิดความรู้สึกเศร้าใจต่อการที่คนรุ่นใหม่ยุคนี้สามารถนำคำสามัญนาม “จ้ำปะ” ที่ใช้แพร่หลายในบางท้องถิ่นของไทยมานานจนเป็นวัฒนธรรมการกิน ให้เป็นลิขสิทธิ์ของตนเองได้ เหตุการณ์เช่นนี้อาจเกิดกับวัฒนธรรมอื่นๆของไทยอีกก็เป็นได้ และผู้อ้างสิทธิ์อาจเป็นชาวต่างชาติ อย่างเช่นการจดลิขสิทธิ์ชื่อซอสพริกศรีราชาโดยนายสุย ฟอง ชาวเวียดนามในสหรัฐอเมริกา ดังนั้นคนไทยในยุคต่อไปอาจไม่ได้เป็นเจ้าของวัฒนธรรมของตนเอง

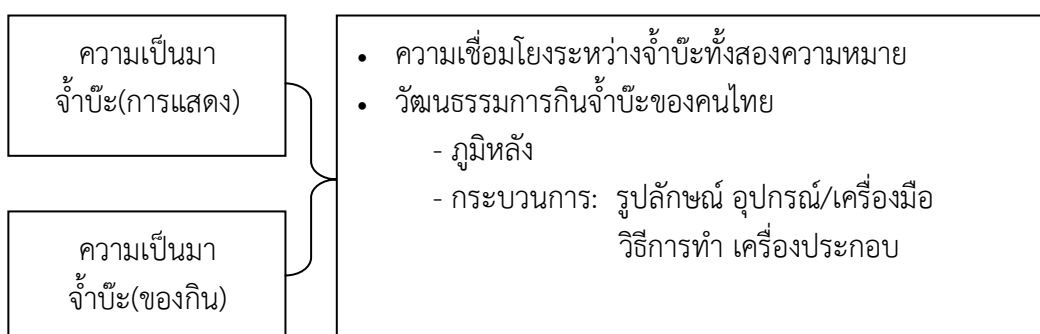
ข้างดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยทำการสืบค้นข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับคำว่า “จ๊าบ๊ะ” ซึ่งมีเรื่องราวเกี่ยวข้องกับคำดังกล่าวทั้งสองนัย มีความเป็นมายาวนานเกินกว่าครึ่งศตวรรษ เพียงพอที่สามารถกล่าวได้ว่า เป็นวัฒนธรรมของไทย โดยนัยหนึ่งเป็นวัฒนธรรมการแสดง อีกนัยหนึ่งเป็นวัฒนธรรมการกิน แต่วัฒนธรรมทั้งสองขาดข้อมูลที่แสดงความชัดเจนเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ตลอดจนความเชื่อมโยงระหว่างจ๊าบ๊ะทั้งสอง ขาดการศึกษาและบันทึกข้อมูลอย่างเป็นระบบที่เป็นหลักฐานเชิงประวัติศาสตร์ ซึ่งสถานะเช่นนี้ได้เกิดขึ้นกับวัฒนธรรมอีกหลายอย่างของไทยด้วย

นอกจากนั้น เมื่อทำการทบทวนเอกสารต่างๆ ผู้วิจัยไม่พบข้อมูลเกี่ยวกับที่มาของคำว่า “จ๊าบ๊ะ” แต่พบว่ามีผู้สงสัยต่อที่มาของคำว่า “จ๊าบ๊ะ” และทุกวันนี้ก็ยังไม่มียุทธศาสตร์ที่ชัดเจนและน่าเชื่อถือในเรื่องดังกล่าว รวมทั้งมีข้อสงสัยต่อที่มาของจ๊าบ๊ะที่เป็นการแสดง (โรม บุนนาค, 2554; กิเลน ประลองเชิง, 2555; วราห์ โรจนวิภาต, ม.ป.ป.) และที่มาของการเรียกน้ำแข็งไสว่า “จ๊าบ๊ะ” (โรม บุนนาค, 2554; เนสท์เล่, 2555) นอกจากนี้ ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะของจ๊าบ๊ะที่เป็นของกิน ก็มีความหลากหลาย และมีผู้ตั้งข้อสังเกตว่าจ๊าบ๊ะที่แต่ละคนรู้จักและเข้าใจ จะเหมือนกันหรือไม่ (ข้าวฟ่าง, 2551) ความสงสัยเหล่านี้ไม่ปรากฏว่ามีรายงานการวิจัยใดที่ให้คำตอบเกี่ยวกับเรื่องจ๊าบ๊ะทั้งสองความหมาย ทำให้ผู้วิจัยสนใจอยากทราบที่มาของคำ “จ๊าบ๊ะ” อยากทราบว่าทำไมการแสดงและของหวานจึงใช้ชื่อเดียวกัน มีความเชื่อมโยงระหว่างจ๊าบ๊ะทั้งสองหรือไม่อย่างไร และวัฒนธรรมการกินจ๊าบ๊ะของคนไทยเป็นอย่างไร ผู้วิจัยจึงได้ดำเนินการศึกษาวัฒนธรรมการกินน้ำแข็งไสของไทยที่เรียกว่า “จ๊าบ๊ะ” เพื่อสร้างองค์ความรู้เชิงวิชาการที่ชัดเจนและถูกต้องสำหรับคนรุ่นหลังได้ใช้อ้างอิงต่อไป

กรอบแนวคิดในการวิจัย

แนวคิดในการวิจัยเรื่องนี้ เป็นความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ส่วนตัว (experiential knowledge) เกี่ยวกับอาหารของผู้วิจัย (รสสุคนธ์ มกรมณี) ซึ่งเป็นนักเขียนและคอลัมนิสต์เกี่ยวกับเรื่องอาหารมาเป็นเวลา 12 ปี ทำให้พบข้อสงสัยที่หาคำตอบไม่ได้หลายประเด็นในระหว่างที่ทำการค้นคว้าประกอบผลงานเขียนเรื่องต่างๆ และจ๊าบ๊ะก็เป็นเรื่องหนึ่งสร้างประเด็นสงสัยและยังไม่ได้ข้อสรุปที่น่าเชื่อถือ จึงกำหนดกรอบแนวคิดในการทำวิจัยเชิงคุณภาพเกี่ยวกับเรื่องดังกล่าว เพื่อสนองความอยากรู้ อยากทำความเข้าใจ อยากเปิดเผยรายละเอียดของเรื่องดังกล่าว (intrinsic case) ดังนี้

จ๊าบ๊ะ: วัฒนธรรมการกินน้ำแข็งไสของคนไทย



วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง **จ้ำบ๊ะ**: วัฒนธรรมการกินน้ำแข็งไสของคนไทย มุ่งหาคำตอบเกี่ยวกับภูมิหลัง กระบวนการ และวัฒนธรรมการกินน้ำแข็งไสของคนไทยในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทย โดยมีวัตถุประสงค์หลักดังนี้

1. ศึกษาความเป็นมาและความเชื่อมโยงระหว่างจ้ำบ๊ะที่เป็นของกินกับจ้ำบ๊ะที่เป็นการแสดง
2. ศึกษาภูมิหลัง กระบวนการ และวัฒนธรรมการกินน้ำแข็งไสของคนไทย

คำถามการวิจัย

ผู้วิจัยกำหนดคำถามการวิจัยดังนี้

1. คำว่าจ้ำบ๊ะมีที่มาจากอย่างไร
2. ทำไมจึงเรียกน้ำแข็งไสว่าจ้ำบ๊ะ

เพื่อหาคำตอบสำหรับวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 1

3. วัฒนธรรมการกินจ้ำบ๊ะของคนไทยเป็นอย่างไร

เพื่อหาคำตอบสำหรับวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 2

นิยามศัพท์

จ้ำบ๊ะ หมายถึง การเดินระบำโป๊หรือน้ำแข็งไสชนิดหนึ่ง

น้ำแข็งไส หมายถึง ของหวานที่ได้จากการนำน้ำแข็งก้อนไสไปบดนมเม็ด ราดน้ำหวาน

วัฒนธรรมการกิน หมายถึง พฤติกรรมการกินที่คนในหมู่สร้างขึ้นด้วยการเรียนรู้จากกันและกัน ร่วมใช้ชีวิตในหมู่พวกของตน

ผู้บริโภคจ้ำบ๊ะ หมายถึง คนที่มีประสบการณ์ตรงในการกินจ้ำบ๊ะ การชมจ้ำบ๊ะ หรือความรู้เกี่ยวกับจ้ำบ๊ะที่เป็นของกินหรือจ้ำบ๊ะที่เป็นการแสดง

ผู้จำหน่ายจ้ำบ๊ะ หมายถึง เจ้าของร้านหรือผู้ขายจ้ำบ๊ะหรือน้ำแข็งไสที่ประกอบกิจการอยู่ในภาคต่างๆ ของประเทศไทย

วิธีดำเนินการวิจัย

รูปแบบการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ที่ผู้วิจัยเลือกเรื่องจ้ำบ๊ะมาเป็นปรากฏการณ์สำหรับศึกษา โดยมีเป้าหมายเพื่อสนองความอยากรู้ (intrinsic case) อยากทำความเข้าใจ อยากเปิดเผยรายละเอียดของปัญหาในเรื่องดังกล่าว (Stake, R. 2010) จึงเป็นการศึกษาเรื่องที่รู้จักคุ้นเคยมาบ้างแล้วในรูปแบบการวิจัยแบบมุ่งหาคำอธิบาย (explanatory) ในสิ่งที่ยังไม่เคยมีมาก่อน หรือมีคำอธิบายอยู่บ้างแล้ว แต่ยังไม่เป็นที่พอใจ รวมทั้งผสมผสานวิธีดำเนินการวิจัยในลักษณะของศึกษาเฉพาะกรณี (case study) แบบการศึกษาเชิงพรรณนา (descriptive) ซึ่งเป็นการนำข้อมูลรายละเอียดของ

กรณีศึกษามาใช้เป็นหลักฐานในการสรุปหลักการต่าง ๆ และมุ่งแสดงรายละเอียดพร้อมทั้งบริบทอย่างสมบูรณ์ของปรากฏการณ์ที่เลือกมาศึกษา

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มตัวอย่างที่เป็นกลุ่มเป้าหมายในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยเลือกแบบยึดจุดมุ่งหมายของการศึกษาเป็นหลัก ซึ่งเป็นการเลือกแบบไม่มีโครงสร้างที่เคร่งครัด มีขั้นตอนและวิธีดำเนินการที่ไม่ซับซ้อน มิได้เลือกเพื่อได้กลุ่มตัวอย่างที่เป็นตัวแทน แต่เพื่อให้ได้ตัวอย่างที่เหมาะสมกับแนวคิดและวัตถุประสงค์ของการศึกษา จึงเลือกผู้ให้ข้อมูลและสถานที่ที่จะเป็นประโยชน์ (key informants) ดังนั้น กลุ่มเป้าหมายที่จะมาเป็นตัวอย่างในการให้ข้อมูลเพื่อตอบคำถามวิจัย จึงกำหนดให้มีผู้ให้ข้อมูลสำคัญ 2 กลุ่มดังนี้คือ

1. ผู้บริโภคจำบ๊ะ ซึ่งมีประสบการณ์ตรงและมีความรู้เกี่ยวกับจำบ๊ะที่เป็นของกินและจำบ๊ะที่เป็นการแสดง โดยกำหนดจำนวนไม่น้อยกว่า 15 คน และมีคุณสมบัติตามที่ต้องการ กล่าวคือต้องครอบคลุมถึงผู้ที่เคยชมจำบ๊ะอย่างน้อย 5 คน ผู้ที่เคยกินจำบ๊ะโดยตรงอย่างน้อย 5 คน และผู้ที่เคยกินน้ำแข็งไสที่คล้ายจำบ๊ะแต่ไม่เรียกว่าจำบ๊ะอย่างน้อย 5 คน ใช้วิธีการเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง (purposive sampling) จากผู้ที่มีอายุไม่ต่ำกว่า 30 ปี และมีคุณสมบัติดังกล่าว ทั้งนี้ ผู้วิจัยจะอาศัยการเลือกตัวอย่างแบบลูกโซ่ (snowball sampling) ร่วมด้วย หากได้รับการแนะนำจากหน่วยตัวอย่างที่ได้เก็บข้อมูลไปแล้ว เพื่อให้ครอบคลุมหน่วยตัวอย่างที่มาจากพื้นที่ทั้ง 6 ภูมิภาค รวมทั้ง การเลือกตัวอย่างจากการแนะนำต่อกันมา และการเลือกแบบเฉพาะหน้า เพราะมีโอกาสที่อาจเกิดขึ้นในการเก็บข้อมูลภาคสนาม

2. ผู้จำหน่ายจำบ๊ะหรือน้ำแข็งไสที่ประกอบกิจการในภาคต่างๆ โดยกำหนดพื้นที่เป็น 6 ภูมิภาค โดยมีอย่างน้อยภาคละ 1 จังหวัดๆ ละอย่างน้อย 1 ราย ใช้วิธีการเลือกตัวอย่างแบบเจาะจงจากร้านที่มีข้อมูลซึ่งสามารถสืบค้นออนไลน์ได้ หรือได้รับการแนะนำจากหน่วยตัวอย่างที่เก็บข้อมูลไปแล้วหรือผู้รู้ เพื่อเก็บข้อมูลภาคสนามต่อไป

ทั้งนี้ พื้นที่ 6 ภูมิภาคที่ใช้ในการวิจัย กำหนดตามการแบ่งภูมิภาคทางภูมิศาสตร์ของคณะกรรมการภูมิศาสตร์แห่งชาติ ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ซึ่งได้เสนอขอความเห็นชอบต่อคณะรัฐมนตรีเมื่อ พ.ศ. 2520

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลระหว่างเดือนเมษายน 2555 ถึงกุมภาพันธ์ 2556 โดยใช้วิธีการที่หลากหลาย ประกอบด้วย

1. การศึกษาเอกสารต่างๆ ได้แก่ หนังสือ ตำรา หนังสือพิมพ์ นิตยสาร สิ่งพิมพ์ออนไลน์ โดยดำเนินการสืบค้น คัดกรอง จัดบันทึก/พิมพ์ รวบรวมและจัดเก็บเป็นหมวดหมู่ เพื่อใช้ในการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องและเพื่อการตอบคำถามในการวิจัย

2. การสัมภาษณ์ โดยดำเนินการทั้งสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ (informal interview) และสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (in-depth interview) ด้วยเครื่องมือดังนี้

2.1 คำถามสำหรับสัมภาษณ์ ผู้วิจัยตั้งคำถามแบบไม่มีโครงสร้างเคร่งครัด สำหรับเป็นกรอบในการนำสนทนา เพื่อขยายไปสู่คำถามอื่นๆ ให้ได้ข้อมูลอย่างครบถ้วน โดยกรอบคำถามสำหรับ

กลุ่มผู้บริโภคจำป๊ะคือ “กรุณาเล่าประสบการณ์เกี่ยวกับการกินจำป๊ะ/การชมระบำจำป๊ะ” “ท่านคิดว่าจำป๊ะที่เป็นของกินกับจำป๊ะที่เป็นการแสดงมีความเชื่อมโยงกันหรือไม่ อย่างไร” ส่วนกรอบคำถามสำหรับกลุ่มผู้จำหน่ายจำป๊ะ ซึ่งเป็นเจ้าของร้านหรือผู้ชาย คือ “กรุณาเล่าประสบการณ์การขายจำป๊ะ” “ท่านรู้จักจำป๊ะที่เป็นการแสดงหรือไม่ ท่านคิดว่ามีความเชื่อมโยงกับจำป๊ะของกินหรือไม่ อย่างไร”

2.2 เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการจดบันทึก การบันทึกเสียง การบันทึกภาพนิ่ง การบันทึกภาพเคลื่อนไหว ได้แก่ สมุดบันทึก เครื่องบันทึกเสียง กล้องถ่ายภาพ และกล้องถ่ายวิดีโอ โดยเลือกใช้ตามความเหมาะสมกับสถานการณ์ และตามที่ถูกสัมภาษณ์ให้อนุญาต

ทั้งนี้ ผู้วิจัยวางแผนปฏิบัติการภาคสนามในการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (key informants) ประกอบด้วย

1. การสัมภาษณ์กลุ่มผู้บริโภคจำป๊ะ ผู้วิจัยดำเนินการค้นหา และพิจารณาคัดสรรผู้ที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ จากนั้นทำการติดต่อขอสัมภาษณ์ หรือนัดหมายวันเวลาเพื่อสัมภาษณ์ ทั้งนี้ อาจใช้ข้อมูลที่เป็นเอกสารซึ่งเขียนโดยผู้มีคุณสมบัติดังกล่าวร่วมด้วยก็ได้

2. การสัมภาษณ์กลุ่มผู้จำหน่ายจำป๊ะหรือน้ำแข็งไส ผู้วิจัยดำเนินการค้นหาข้อมูลเกี่ยวกับร้าน ซึ่งเป็นที่รู้จักและมีการรายงานไว้ในสิ่งพิมพ์ออนไลน์ รวมทั้งค้นหาด้วยการสอบถามจากผู้รู้หรือหน่วยตัวอย่างที่เก็บข้อมูลไปแล้ว จากนั้น เดินทางไปยังพื้นที่ในจังหวัดต่างๆ และติดต่อขอสัมภาษณ์ หรือนัดหมายวันเวลาสัมภาษณ์

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้เก็บมาจากภาคสนามมาดำเนินการดังนี้

1. จัดระบบข้อมูลจากสิ่งที่ผู้วิจัยได้อ่านได้เห็นและได้ยินให้เป็นหมวดหมู่ โดยจัดข้อมูลที่ได้จากการจดบันทึก และการถอดข้อความที่อยู่ในเครื่องมือบันทึกเสียงและเครื่องมือบันทึกภาพ ให้อยู่ในรูปแบบเอกสาร

2. ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล ด้วยวิธีการตรวจสอบแบบสามเส้าด้านข้อมูล (data triangulation) ซึ่งเป็นการตรวจสอบข้อมูลที่เก็บรวบรวมจากพื้นที่แตกต่างกัน ในเวลาที่แตกต่างกัน จากกลุ่มตัวอย่างที่หลากหลาย (Denzin, 1970) โดยพิจารณาว่ามีสิ่งใดที่สอดคล้องกันหรือไม่ อย่างไร

3. วิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีการที่หลากหลาย ประกอบด้วย

3.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเอกสาร (content analysis) เพื่อนำเอกสารที่สืบค้นได้มาวิเคราะห์ข้อมูลที่มีคำอธิบายเกี่ยวกับความเป็นมาของจำป๊ะและสภาพการณ์ที่เกี่ยวกับจำป๊ะ

3.2 การเปรียบเทียบเหตุการณ์ (constant comparison) เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาไปเทียบเคียงหรือเปรียบเทียบกับเหตุการณ์อื่น เพื่อหาความเหมือนและความแตกต่างกันที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับจำป๊ะ

3.3 การวิเคราะห์ส่วนประกอบ (componential analysis) เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาทำการจำแนกให้เห็นส่วนประกอบต่างๆ ของจำป๊ะ

3.4 การวิเคราะห์สรุปอุปนัย (analytic induction) เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาตีความและหาบทสรุปร่วมกันในการตอบคำถามในการวิจัยถึงที่มาของจำป๊ะ

3.5 ดีความและสรุปข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ ด้วยการนำเสนอเนื้อหาเชิงพรรณนา (descriptive approach) ประกอบภาพตามความเหมาะสม รวมทั้ง นำเสนอข้อมูลเชิงปริมาณด้วย ตารางแจกแจงความถี่ และคำร้อยละ

บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

บทนี้เป็นการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับคำว่า “จ้ำบ๊ะ” ประกอบด้วยหัวข้อที่เกี่ยวกับความหมายของคำ “จ้ำบ๊ะ” ความเป็นมาและลักษณะของจ้ำบ๊ะที่เป็นการแสดง และความเป็นมาและลักษณะของจ้ำบ๊ะที่เป็นของกิน โดยมีรายละเอียดดังนี้

ความหมายและที่มาของคำ “จ้ำบ๊ะ”

“จ้ำบ๊ะ” เป็นคำที่มีข้อสงสัยในเรื่องที่มา โดยมีผู้ตั้งเป็นกระทู้ถามออนไลน์มานาน และยังไม่มีการสรุปที่แน่ชัด อาทิ โบ๊ท ไทยเทียม (2545) สงสัยคำว่า “จ้ำบ๊ะ” มีที่มาจากหนังสือหัตถนิยายชุด พลนิกร กิมหงวนหรือไม่ โดยกล่าวว่าร่าเริงในตอน “ระบำหยาดฟ้า” ที่นายมัน ข้าเก่าเต่าเลี้ยงของพระยาประสิทธิ์ พ่อของพล เกิดไปได้ดี เป็นอาเสีย เพราะทำธุรกิจระบำจ้ำบ๊ะ แล้วนายมันพูดว่าจ้ำบ๊ะเป็นศัพท์ที่ตนคิดขึ้นมาเอง จึงสงสัยว่าคำนี้ผู้แต่งคือ ป.อินทรปาลิต เป็นผู้คิดขึ้นมาเองหรือไม่ แต่มีผู้ใช้นามแฝงว่าเจ้าคุณปัจจนิกพินาศให้คำตอบในขณะนั้นโดยกล่าวเพียงว่า “จ้ำบ๊ะน่าจะมาจากคำว่า จ้ำม๋า ซึ่งแปลว่าอ้วน + บ๊ะซึ่งมาจากภาษาแต่จิ๋วว่าเนื้อ น่าจะเป็นการแสดงที่โชว์ความอวบอ้อม มีเนื้อมีหนังของผู้โชว์ ผิดถูกช่วยกันแย้งที” ขณะนี้มาถึงปี พ.ศ. 2556 ก็ยังไม่มีผู้ใดให้คำตอบต่อคำถามดังกล่าว

คำว่า “จ้ำบ๊ะ” ไม่ปรากฏในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 และ พ.ศ. 2542 แต่ปรากฏในพจนานุกรมฉบับมติชน พ.ศ. 2547 หน้า 229 ซึ่งให้ความหมายไว้ว่า “จ้ำบ๊ะ ก. การแสดงอย่างหนึ่ง ให้ผู้หญิงนุ่งน้อยห่มน้อยเดินหรือเคลื่อนไหวอ้วนเข้ามารมณณ์, โดยปริยายหมายความว่า เปลือย (ปาก) น. น้ำแข็งใสเหาะน้ำหวาน”

ชาวฝาง (2551) กล่าวว่า “...ไม่แน่ใจว่า คำว่า ‘จ้ำบ๊ะ’ มีบัญญัติในพจนานุกรมหรือไม่ หรือจะเขียนว่า ‘จัมบ๊ะ’ แต่ผู้เขียนสันนิษฐานเอาจากความหมายว่า น่าจะเขียนแบบเดียวกับคำว่า ‘จ้ำม๋า’ ที่เป็นคำประกอบหรือคำวิเศษณ์อันหมายถึง ลักษณะอ้วนที่มีลักษณะของความน่ารักอยู่ด้วย เช่นเวลาพูดถึงเด็กที่สมบูรณ์ ก็จะพูดว่า เด็กคนนี้อ้วนจ้ำม๋าจัง เป็นต้น”

ต่อมาในปี พ.ศ. 2553 มีผู้เขียนมาถามถึงที่มาของคำว่าจ้ำบ๊ะในคอลัมน์คุณภาพชีวิต (ผู้จัดการออนไลน์, 2553) และมีผู้ร่วมแสดงความเห็นโดยมีคำตอบที่เกี่ยวข้องดังนี้

ความเห็น 1: “...น่าจะมาจากคำว่า จ้ำม๋า ซึ่งแปลว่าอ้วนอ้อม + บ๊ะ มาจากภาษาจีนแปลว่า เนื้อ จึงหมายถึงการแสดงที่โชว์ความอวบอ้อม มีเนื้อมีหนังของผู้เต้นโชว์ และจ้ำบ๊ะคือขนมหวานที่ใส่ขนมปังปอนด์ แล้วใส่น้ำแข็งเป็นเกล็ดฝอยๆ ใส่ ราคาน้ำแดง โรยด้วยนมข้นหวาน” (ลุงจ่อย, 2553)

ความเห็น 2: “...น่าจะเป็นภาษาจีนแต่จิ๋ว ‘จัมบ๊ะ’ โดยคำว่า จัม แปลว่า ฟันแรงๆ (ด้วยขวานจอบ) บะ แปลว่า เนื้อ เมื่อนำมาใช้เรียกกระบำโป๊ จึงน่าจะมีความหมายว่า ถึงเนื้อถึงหนังหรือถึงใจ” (เดานะนี่, 2553)

ความเห็นที่ 3: “...ผมเคยเห็นคำว่า ‘จ้ำบ๊ะ’ ในความหมายที่ไม่ใช่การแสดงระบำโป๊และน้ำแข็งใสมาบ้างเหมือนกัน ใครที่เคยอ่านหัตถนิยายชุด พล นิกร กิมหงวน คงเคยผ่านตาบ้าง นี่ในบางตอน เช่น

ตอนที่นิกรหนีประไฟไปเที่ยวบ้านเจ้หนอม พอประไฟทราบเรื่องเข้า ก็เตรียมทล่าวทองเหลืองไว้รอรับ โดยบอกกับบวกลอว่า ‘คอยดูนะ ถ้ากลับมาเมื่อไหร่ แม่จะแทงให้จ้ำบ๊ะไปเลย’ หรือตอนที่ ดร.ดิเรก ประดิษฐ์แว่นพิเศษ ที่ใส่แล้วสามารถมองเห็นทะลุถ้วยไฮโลได้ อาเสี่ยกิมหงวนถึงกับเตรียมเงินใส่กระเป๋าไปเข้า บ่อน โดยบอกกับคณะพรรคว่า ‘อย่างนี้ต้องเอาเงินไปแทงให้จ้ำบ๊ะไปเลย’ ผมจึงอยากจะได้ว่า คำว่า ‘จ้ำบ๊ะ’ น่าจะมีความหมายไปในทำนอง ‘ถนัดถนี่ เต็มที่ เต็มเหนี่ยว ไม่มียั้ง’ หรืออะไรทำนองนี้ ก็เหมือนการไปดูระบำโป๊ ที่เห็นรูปร่างสัดส่วนของนางระบำได้เต็มทีถนัดถนี่ ไม่มีอะไรปิดบัง...” (ยาวฯ, 2553)

พจนานุกรมไทย-เขมร (2550, หน้า 43) มีคำว่า “จบะฮ” เป็นคำกริยาแปลว่า ชัด การที่ภาษาไทยจำนวนมากเป็นคำยืมมาจากภาษาเขมร จึงอาจมีความเป็นไปได้ที่คำว่า “จ้ำบ๊ะ” มาจากคำดังกล่าว โดยนำมาใช้เรียกการแสดงที่มีการเปิดเผยร่างกายส่วนที่ควรปกปิดของผู้หญิงให้เห็นกันอย่างชัดๆ

ดังนั้น แม้จะปรากฏความหมายของคำดังกล่าวในพจนานุกรม แต่ที่มาของคำจ้ำบ๊ะยังเป็นเพียงความคิดเห็นส่วนบุคคลซึ่งมีความหลากหลายและไม่มีข้อสรุป

อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันนี้ คำว่า “จ้ำบ๊ะ” ยังใช้เป็นภาษาพูดที่เรียกการแสดงยั่วยุคมารมณซึ่งแม้ว่าจะมีการใช้คำเรียกอย่างหลากหลายตามยุคสมัย แต่ “จ้ำบ๊ะ” ก็ยังคงใช้เป็นคำที่ให้ความหมายเชิงลบ โดยปรากฏในการนำเสนอบทความ ข่าวทางหน้าหนังสือพิมพ์ สื่อออนไลน์ เมื่อกล่าวถึงการเต้นโชว์ที่ผู้แสดงแต่งกายโป๊ การแสดงโชว์เปลือยของนางแบบ การเต้นที่มีการแสดงออกอย่างไม่เหมาะสมตามวัฒนธรรมอันดี การเต้นที่เข้าข่ายลามกอนาจาร (ช่อง 3 อ.ส.ม.ท., 2554; กีเลน ประลองเชิง, 2555; แนวหน้า, 2555; พัฒนเดช อาสาสรรพกิจ, 2555)

ความเป็นมาและลักษณะของจ้ำบ๊ะที่เป็นการแสดง

ความหมายของจ้ำบ๊ะที่เป็นการแสดง

“จ้ำบ๊ะ” ในความหมายแรกของพจนานุกรมฉบับมติชน พ.ศ. 2547 หน้า 229 คือ การแสดงอย่างหนึ่งให้ผู้หญิงนั่งน้อยท่มน้อยเต้นหรือเคลื่อนไหวยั่วเย้ากามารมณ หากใช้ในภาษาพูดหมายความว่าเปลือย ซึ่งสอดคล้องกับคำแปลในภาษาอังกฤษตามที่ปรากฏในพจนานุกรมของ guru.sanook.com ซึ่งให้ความหมายของจ้ำบ๊ะไว้ว่า เป็นคำวิเศษณ์ ที่ใช้เป็นภาษาสแลง หมายถึง กึ่งเปลือย [adj. (S) half nude] และเมื่อมีคำว่าระบำมาหน้าหน้า เป็นระบำจ้ำบ๊ะ จะเป็นคำนาม ใช้เป็นภาษาสแลง หมายถึง การเต้นระบำเปลื้องผ้า [n. (S) strip-tease show]

ความเป็นมาของจ้ำบ๊ะที่เป็นการแสดง

เสลา (2550) กล่าวว่าในสมัยก่อน งานวัดจะมีการแสดงจ้ำบ๊ะ ว่ากันว่าเริ่มต้นมาจากงานวัดที่ภูเขาทอง วัดสระเกศ โดยมีผู้นำหญิงสาวนั่งน้อยท่มน้อยมาแสดงให้คนที่เข้ามาชม แล้วเรียกการแสดงนั้นว่า “จ้ำบ๊ะ” จนระบาคกลายเป็นร้านที่ต้องจัดให้มีเป็นประจำทุกงาน ในภายหลังถูกทางการสั่งห้าม เพราะปรากฏว่ามีพระสงฆ์บางวัดแอบดูอยู่บนกุฏิที่อยู่ใกล้โรงซึ่งจัดแสดง และออกเป็นกฎหมายห้ามจัดการแสดงประเภทนี้ในงานวัดทุกแห่ง นอกจากนั้นยังอธิบายเพิ่มเติมว่า จ้ำบ๊ะรุ่นโบราณที่แต่งตัวอย่างโป๊

ที่สุดคือ เปิดไหล่ เปิดหน้าท้อง และเปิดเหนือเขานิดหน่อยเท่านั้น โดยผู้ซึ่งน่าจะเป็นผู้ทำให้จำปี๊เป็นที่ยอมรับในเมืองไทยคือ นายหรั่ง เรื่องนาม ทั้งนี้ ยังได้ค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับจำปี๊เพิ่มเติมจากเว็บสกุลไทย โดยศรีฟ้า ลดาวัลย์และอนงค์ ศรีสุขุมชัย ซึ่งเขียนเล่าประสบการณ์ของตนว่า “นายหรั่ง เรื่องนาม เปิดการแสดงระบำที่เรียกว่า ‘ระบำมหาเสน่ห์’ บนตึก 9 ชั้น ถนนเยาวราช ตั้งแต่เพิ่งสร้างตึกเสร็จใหม่ๆ เมื่อดิฉันยังเป็นเด็กๆ อายุสัก 8-9 ขวบ บิดาพาไปรับประทานอาหารแถวนั้น นายหรั่ง นำนางระบำสองสามนางออกมาเต้นโชว์ตรงเวทีที่ทำคล้ายระเบียงยื่นออกมาจากตัวตึกตรงซอยข้างๆ มีใช้หน้าถนใหญ่ที่เลี้ยงพาเด็กๆ ออกไปเดินเล่นยังพาแอบเข้าไปแหงนดูในซอยดังกล่าว นายหรั่งและคณะระบำแสดงอยู่ที่ตึก 9 ชั้น จนกระทั่งสงครามโลกครั้งที่ 2 จึงย้ายมาแสดงบนเวทีบนตลาดบำเพ็ญบุญ หลังสงครามเล็กแล้ว หลังสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 สงครามสงบเรียบร้อยแล้ว ระบำคณะนายหรั่ง เรื่องนาม มาเข้าเปิดการแสดงระบำไปแบบเปลือยบ้างไม่เปลือยบ้าง ประจำที่ตลาดบำเพ็ญบุญ”

ผู้เฒ่า (2554) ได้แสดงความเห็นต่อกระทู้เรื่องจำปี๊ในคอลัมน์คุณภาพชีวิตของผู้จัดการออนไลน์ว่าเคยดูระบำจำปี๊มาเมื่อเกือบ 50 ปีแล้ว ที่โรงน้ำชาฮั่วลัก ย่านเยาวราช

โรม บุณนาค (2554) กล่าวว่า ในสมัยเมื่อ 60-70 ปีก่อน จำปี๊เป็นการแสดงที่นิยมอย่างแพร่หลาย งานวัดทั้งหลายจะขาดการแสดงประเภทนี้ไม่ได้ แม้แต่งานภูเขาทองและงานวัดเบญจมบพิตร ซึ่งเป็นงานใหญ่ประจำปีก็ยังมีจำปี๊อยู่หลายโรง ความเป็นมาของจำปี๊นั้น ไม่มีหลักฐานว่าใครเป็นผู้ริเริ่มจัดแสดงจำปี๊ขึ้นก่อน แต่คาดว่าคงไม่พ้นจาก 2 คนต่อไปนี้คือ นายหรั่ง เรื่องนาม และนายเปรี๊ญ เรื่องเดช สำหรับนายหรั่ง เรื่องนาม มีชื่อจริงนามสกุลจริงว่า บุญศรี สอนซุ่มเสียง เป็นนายโรงจำปี๊ที่ใช้ชื่อคณะว่า “ระบำมหาเสน่ห์” มีชื่อเสียงโด่งดังของยุคนั้น เปิดการแสดงที่ชั้น 9 ของตึกย่านเยาวราช ต่อมาสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ได้ย้ายมาเปิดวิกที่ตลาดบำเพ็ญบุญ ตรงข้ามศาลาเฉลิมกรุง ส่วนนายเปรี๊ญ เรื่องเดช ถือว่าเป็นคู่แข่งนายหรั่ง หนังสือพิมพ์สยามนิกร ฉบับ วันที่ 15 ธันวาคม 2495 เขียนข่าวว่า ในงานฉลองรัฐธรรมนูญปีนั้น ซึ่งจัดอย่างยิ่งใหญ่ที่ท้องสนามหลวง มีจำปี๊ถึง 4-5 โรง ส่วนใหญ่เป็นของนายเปรี๊ญ เรื่องเดช จึงได้สมญาว่าเป็นราชาจำปี๊

สันติ เสวตวิมล (2554) เล่าถึงการไปรับประทานอาหารแต่จิวที่ภัตตาคารในเยาวราชที่มีมานานมากกว่าหนึ่งร้อยปีว่า “สมัยเมื่อสี่...ห้าสิบปีก่อนที่ผมกิน ภัตตาคารยิม-ยิมอยู่ติดกับถนนในซอยพาดสาย แต่ผมเรียกว่า ‘ไต้แปะ’ ที่เรียกเช่นนั้นก็ต้องคนอายุอาานามขึ้นเลขห้า...เลขหก แล้วต้องเป็นคนกรุงเทพฯ ขนาดจะรู้ว่า...บริเวณนั้นเป็นโรงระบำจำปี๊ที่มีชื่อเรียกว่า ‘ไต้แปะ’ พวกหนุ่ม...หนุ่มสมัยนั้นไม่มีใครบ้างไม่แฉะมาดู...จำปี๊ชนข้าง...คู่แข่งของ นายหรั่ง เรื่องนาม ที่ตั้งระบำไปอยู่ใต้ถุนตลาดบำเพ็ญบุญ ผมน่าจะอุดหนุนทั้งสองวิก ค่าดูยังจำได้เก็บคนละห้าบาท...” (ผู้วิจัย: ตามคำบอกเล่าของเสลา (นามแฝง) และวราห์ โรจนวิภาต เวทีการแสดงอยู่ชั้นบนของตลาดบำเพ็ญบุญ)

วราห์ โรจนวิภาต (ม.ป.ป.) อายุ 78 ปี ได้เล่าประวัติของนายหรั่ง เรื่องนาม ว่าเป็นเจ้าของคณะระบำไปเมื่อ 70-80 ปีมาแล้ว โดยเริ่มจากการตระเวนไปเปิดการแสดงตามงานวัดต่างๆ อาทิ งานพระเจดีย์กลางน้ำที่สมุทรปราการ งานประจำปีวัดประยุรวงศาวาสที่ธนบุรี งานภูเขาทองวัดสระเกศ ต่อมาเปิดกิจการเป็นโรงระบำไปที่เยาวราช แล้วคงจะเป็นเพราะกิจการระบำซบเซา จึงย้ายไปเปิดเวทีการแสดงที่วิกตลาดบำเพ็ญบุญ ซึ่งอยู่ตรงข้ามโรงภาพยนตร์ศาลาเฉลิมกรุง เริ่มจากการแสดงระบำไปปีก่อนแล้วต่อมาเปลี่ยนไปเป็นการแสดงลิเก ทั้งนี้ ในขณะที่เป็นเด็ก ผู้เฒ่าเคยเข้าชมการแสดงระบำไปของ

คณะนายหรั่งด้วย และไม่เห็นว่าจะมีมากมายแต่อย่างใด รวมทั้งยังเล่าว่า สมัยสงครามโลกครั้งที่สอง มีผู้จัดแสดงระบำอย่างนายหรั่งด้วยเช่นกัน เป็นคณะเล็กๆ เปิดแสดงในงานเทศกาลหรืองานวัดทั่วไป แต่โป๊กว่าของนายหรั่ง เพราะเจ้าของคณะใช้ผู้แสดงที่เป็นหญิงอาชีพพิเศษ ไม่ต้องแสดงแบบปิดป้อง เรียกการแสดงระบำชนิดนี้ว่า “ระบำจำป๊ะ” ซึ่งที่มาของชื่อจะมาจากคำอะไรนั้น ผู้เล่าไม่อาจคาดเดาได้ ส่วนกิเลน ประลองเชิง (2555) กล่าวว่า “ไม่มีหลักฐานยืนยัน ใครเป็นคนเริ่มระบำจำป๊ะในเมืองไทย”

ลักษณะของจำป๊ะที่เป็นการแสดง

จันทร์ชัย หึงประยูร (2552) เล่าถึงประสบการณ์สมัยเด็ก ๆ ที่อาพาไปชมการแสดงระบำจำป๊ะที่โรงน้ำชาได้แป๊ะว่า “จำได้ว่าวันหนึ่งมีแสดง 2 รอบ รอบกลางวันกับรอบกลางคืน แต่อาเล็กรอบกลางวัน ผมสังเกตเห็นมีแต่พวกตาแป๊ะมานั่งดู ฝรั่งเศสชาติก็พอมีให้เห็นบ้าง แต่ส่วนใหญ่เป็นตาแป๊ะแก่มากกว่า การแสดงก็จะมีผู้หญิงออกมาเต้นๆตามจังหวะเพลงเป็นชุดๆ แต่ละชุดก็จะมีลีลาการเต้นและการแต่งกายที่แตกต่างกันไป แต่ทุกชุดจะต้องลงท้ายด้วยการเปิดเสื้อโชว์หน้าอกทุกครั้ง การโชว์หน้าอกส่วนใหญ่จะถอดเสื้อออกหมด แต่ย้งนุ่งกางเกงในอย่างมิดชิด ไม่มีเสื้อยกทรง แต่มีการปิดตรงหัวนมด้วยแผ่นกั้นที่เป็นรูปดาว เหมือนเวลาที่เราดูรูปโป๊ในหนังสือพิมพ์แล้วเซ็นเซอร์โดยมีรูปดาว หรือกรอบสี่เหลี่ยมไปบังไว้ สรุปลแล้ว ไม่มีการโชว์ส่วนที่หนุ่มๆและแก๋ๆอยากเห็นเลยแม้แต่น้อย...”

ผู้เฒ่า (2554) อธิบายถึงการแสดงระบำจำป๊ะที่โรงน้ำชาฮั่วลัก ย่านเยาวราชเมื่อ 50 ปีที่แล้วมาว่า “นางระบำที่นี้แต่ละนางสวยๆ ทั้งนั้น ดูแล้วติดใจต้องกลับไปดูใหม่อีกหลายครั้ง จำได้ว่านางระบำสาวคนหนึ่งผิวสีแทน คือไม่ดำและก็ไม่ขาว ใบหน้ารูปไข่ หน้าตาสวยมากไว้ผมยาวถึงกัน แต่งหน้าเข้มทาปากแดงแจ๊ด ใส่ขนตาปลอม สวมชุดราตรียาวประดับเลื่อมแพรวพราว เหมือนชุดนางเอกลิเก เมื่อเธอเต้นไปประมาณ 1 เพลง เธอก็เปลื้องชุดออกเหลือแต่ชุดชั้นในประดับเลื่อมแวววับ เผยให้เห็นถุงน่องและรองเท้าส้นสูงปริ๊ด ประมาณ 5 นิ้ว ทำให้ดูสวยและสง่าสมน้องขาที่เรียวยาว เธอเต้นได้สวยหยดย้อยงดงาม สามารถสะกดผู้ดูที่เป็นชายหนุ่มและไม่หนุ่มได้อย่างเจียบกริบ แล้วก็เปลื้องยกทรงออก คราวนี้เห็นทรงอกที่ค่อนข้างโตเต่งตั้งขาวสวย หน้าอกประดับเลื่อมมีลูกตุ้มห้อย ดูแล้วเซ็กซี่ เธอทำท่าจะโยนยกทรงให้ผู้ชม แต่แล้วเธอก็ไม่ให้ กลับโยนไปที่ข้างเวที จากนั้นเธอเต้นและส่ายนมไปมา จนกระทั่งจบเพลงจึงเข้าหลังเวที...”

ไพบุลย์ พันธุ์เมือง (2554) บรรยายประสบการณ์ที่ได้ชมการแสดงจำป๊ะว่า ทุกๆปีในงานเดือนสิบที่จังหวัดนครศรีธรรมราชจะมีคณะจำป๊ะหรือระบำไปมาแสดงหลายคณะ จำป๊ะมีควบคู่กับงานเดือนสิบมาตลอดจนเป็นประเพณี ถ้าปีไหนไม่มีจำป๊ะ ปีนั้นงานเดือนสิบจะกร่อย เสียค่าผ่านประตูคนละ 5 บาท สาวๆ ที่มาเปลือยร่างให้ดูมีสิบกว่าคน แต่ละคนมีผิวขาวอวบ เรือนร่าง แขน ขาลำคองามระหงสวยเหมือนภาพวาด หน้าอกของผู้หญิงจะแคบกว่าหน้าอกผู้ชาย แต่กลมกลิ้งมีนูนเนินน่าจับต้อง เอวคอดกิ่ว แต่สะโพกกลับผายออกกว้างกว่าผู้ชายดูขยับทำนางมา สวยและมีชีวิตชีวากว่าภาพที่ตนเคยนึกโมเมวาดเอาเอง

โรม บุนนาค (2554) เล่าไว้ในบันทึกแผ่นดิน ชุดเรื่องเก่าเล่าสนุก 3 ว่า การแสดงระบำแบบจำป๊ะไม่ต้องใช้ศิลปะใดๆ ผู้หญิงที่เต้นก็หาหน้าตาสวยได้ยาก นุ่งผ้าสั้นๆ ไม่ต้องใส่ชั้นใน ออกมาเต้นหน้าเวทีให้คนดูที่นั่งต่ำกว่าเห็นวับๆ แวมๆ พอได้จังหวะก็เปิดให้เห็นของสงวนอย่างอล่างฉ่าง ทำให้คนที่อยากเห็นของที่มีอยู่ทั่วไปแต่หาดูยาก พากันเฮลั่น แต่ที่เห็นกันอย่างเต็มตานั่น ก็ไม่ได้เห็นของจริงอย่าง

จะแจ้ง ส่วนมากจะพอกแบ่งหรือดินสอพองไว้จนชาวโพลน โรงระบำจำป๊ะจึงมีแต่ผู้ชายเป็นคนดู โดยทั่วไปจะมี 2 เวที เวทีหนึ่งเป็นเวทีการแสดงอยู่ในโรง ซึ่งผู้ดูต้องเสียเงินจึงจะเข้าไปดูได้ มีเก้าอี้สำหรับคนดูตั้งเป็นแถวๆ แต่บางโรงก็ไม่มีเก้าอี้ ให้ยืนดู อีกเวทีหนึ่งอยู่หน้าโรง สำหรับโฆษกออกไปประกาศเชิญชวนคนดู โฆษณาว่าผู้หญิงที่จะมาเปิดให้ดูนั้นล้วนแต่สาว ชาว สวย อวบอ้วน ซึ่งเป็นรสนิยมของยุคนั้น แต่ความจริงมักเป็นแม่ลูกอ่อนหรือเด็กๆ คนที่ชอบดูจำป๊ะส่วนใหญ่จะเป็นอาแป๊ะแก่ๆ โฆษกจึงมักโฆษณาเป็นภาษาจีนแต่จั่วว่า “ซีซีแปะแป๊ะ แจกนั่งแจกพวด” (ผู้วิจัย: แปลว่า สดสด ขาวขาว คนเดียวบาทเดียว) และก่อนการแสดงแต่ละรอบ จะมีคนออกไปเดินเป็นตัวอย่างบนเวทีหน้าโรงโดยทิ้งท้ายด้วยการ “เปิดหออ” ล่อคนดู พอการโชว์ช่วงนี้จบ คนดูก็จะตามเป็นขบวนเข้าไปในโรงการแสดงรอบนั้นจึงเริ่มขึ้น ค่าดูจำป๊ะคนละ 1-2 บาท แม่ผู้หญิงที่แสดงจะหาคนสวยได้ยาก แต่ก็มีผู้นิยมดู จำป๊ะจึงระบัดไปทั่วทั้งงานเล็กงานใหญ่ ตั้งแต่งานฉลองรัฐธรรมนูญซึ่งเป็นงานใหญ่ที่สุดในรอบปี จนถึงงานวัดทั่วไปก็ต้องมีจำป๊ะ

กมล ลำปาง (2555) อายุ 70 ปี เล่าเรื่องการแสดงจำป๊ะในสมัยที่ตอนอายุ 15 ปีว่า มีการแสดงดังกล่าวในงานออกร้าน งานวัดประจำปี หรืองานปีใหม่ โดยเฉพาะงานวัดประจำปีที่ภูเขาทองวัดสระเกศ งานพระเจดีย์กลางน้ำสมุทรปราการ ซึ่งเป็นงานใหญ่มากในสมัยนั้น ลักษณะที่อธิบายไว้คือ “...การแสดงเรียกว่าระบำจำป๊ะ ดนตรีที่ประกอบการแสดงเป็นเครื่องดนตรี 3-4 ชิ้น มีเครื่องตี เปตี คลาริเน็ต กลองใหญ่ แตรทอมโบน ฉาบ โรงระบำกันด้วยผ้าใบเป็นคอก พื้นเวทียกสูง ที่นั่งดูเป็นม้ากระดานยาวๆ เป็นแถวๆ ด้านนอกโรงเป็นเวทีเล็กๆ สำหรับคนเชียร์แขกประกาศหน้าโรงก่อนการแสดงว่า เชิญข้างในครับ ซีซีแปะแป๊ะ คนเดียวบาทเดียวๆ โดยตะโกนผ่านไมโครโฟนตลอดเวลา ข้างๆ มีนางระบำเดินเรียกแขก 2-3 คน ยกแขกยกขาเห็นชุดชั้นในบ้างแวบๆ ผู้ประกาศจะบอกว่าเชิญข้างใน ไม่ถอดไม่คืนเงิน ชมยุทธหัตถี เชิญข้างใน กำลังจะเปิดการแสดงแล้ว รีบๆไว้วงหน่อยครับ ซีซีแปะแป๊ะ ผู้ชมแห่กันเข้าไปข้างในหลายสิบคน เขาแสดงเป็นรอบๆ รอบละ 10 นาที การแสดงจะมีสาวๆ ออกมาเต้น 3-4 คน เต้นจังหวะดนตรีระบำ can can (ผู้วิจัย: แคนแคนเป็นการเต้นโชว์อย่างหนึ่งของฝรั่งเศส) ยกแขกยกขาสูง ท่ามกลางเสียงเชียร์ของคนดูโห่ร้องอย่างสนุกสนาน ให้เปิด เปิด ตลอดเวลา ตอนจบจะเปิดหออแปะแป๊ะ วิ่งเข้าหลังโรง การทำยุทธหัตถี (ชนช้าง) คือการดับเครื่องเปิดรถหออเข้าชนกันเสียงดังสนั่น บ๊ายๆ หลายคัน แล้ววิ่งเข้าหลังโรงลำดับสุดท้าย จบการแสดงครับ ผมเพิ่งจะรู้ว่าการทำยุทธหัตถีทำเช่นใด น่ากลัวและอันตรายมาก ผมว่านักเต้นสาวไทยใจถึงกว่าฝรั่งมากครับ...”

พัฒนาเดช อาสาสรรพกิจ (2555) อธิบายว่า “สมัยก่อนงานวัดที่ไหนก็จะมีการแสดงที่เขาเรียกกันว่าระบำโป๊ หรือจำป๊ะ ไปเปิดการแสดงเก็บเงินรอบละ 1 บาท คนดูที่เป็นหนุ่มและแก่ทั้งหลาย จะค่อยๆ เมียงๆ แล้วก็ผลุบผ่านผ้าม่านที่ซึ่งขวางประตูเข้าไป นักแสดงภายในจะเดินตามจังหวะเพลงเซอร์รี ฟิงค์ ยกย้ายสายสะโพกที่อยู่ในกางเกงขาสั้น ท่อนสุดท้ายก่อนจบเพลงจึงจะมีการถอดกางเกงในอย่างรวดเร็ว เผยให้เห็นร่างกายภายใต้กางเกงในท่อนอยู่... ย่านเยาวราชใจกลางกรุงเทพฯ เมืองหลวง มีโรงแสดงระบำโป๊ที่ชื่อว่าไต้แป๊ะเปิดการแสดงทุกวัน คนที่ไปชมต้องกระมิดกระเมี้ยนตีตั๋วที่ชั้นล่าง แล้วค่อยๆ แอบเดินขึ้นบันไดไปชั้นบน เพื่อดูระบำโป๊ที่ไม่ต่างอะไรกับจำป๊ะที่กล่าวมา แต่หลังจากที่ทางราชการเข้มงวดกวาดขัน จึงมีการกวาดล้างจำป๊ะตามงานวัดและที่ไต้แป๊ะไปจนหมดสิ้น”

อ้วน กทม. (2555) อธิบายว่า จำปีคือการเต้นระบำเปลื้องผ้า ส่วนมากมักจะใช้ผู้หญิงเต้น มีวิธีเต้นไม่กี่ท่า เวลาออกฉากแรกจะใส่เสื้อผ้ามารอบ เต้นไปก็ค่อยๆถอดออกทีละชิ้นจนหมด เป็นอันว่าจบฉาก เปลี่ยนฉากใหม่ เปลี่ยนคนเต้นใหม่ วนเวียนกันอยู่อย่างนี้

วรารห์ วิจารณ์วิภาต (ม.ป.ป.) อธิบายลักษณะการแสดงระบำโป๊ของคณะระบำมหาเสน่ห์ ซึ่งมีนายหรั่ง เรื่องนามเป็นเจ้าของ ไว้ว่า “ตัวแสดงมีหลายคน แต่งตัวหลายแบบ ที่เข้าไปดูวันนั้นเป็นช่วงสุดท้ายของรอบการแสดง ช่วงต้นๆ จะมีอะไรบ้างคงบอกไม่ได้ ที่เห็นในตอนนั้น ผู้แสดงแต่ละคนสวมกิโมโน บางคนก็สวมเสื้อคลุมอย่างที่เตรียมจะเข้าห้องน้ำ หรือเสื้อคลุมอย่างชุดเตรียมเข้าอนันท์นักษะ เดินออกมาจากหลังข้างเวที แล้วมายืนกลางเวที เปิดเสื้อคลุมซ้ายที่ขวาที่ เอามือข้างที่ไม่ได้เปิดปิดไว้สุดท้ายเปิดทั้งสองข้าง ก็ไม่ได้เห็นอะไร เพราะตัวแสดงเอาช่อดอกไม้ (ดอกเฟื่องฟ้า) มัดเป็นช่อผูกบนเอวปิดบังของสงวนเอาไว้ จากนั้นก็เดินเข้าโรงไป อีกตอนหนึ่งผู้แสดงหญิงนอนราบกลางเวทีขนาบไปตามยาวของเวที ผู้แสดงยกแข้งยกขาสลัดกันไปอย่างระบำของฝรั่งในภาพยนตร์ นายหรั่งเข้าไปร่วมแสดงด้วย โดยเข้าไปนั่งข้างๆ ทำท่าติดตลกก๊มๆแงๆ (ตลกกลืน) แล้วโบกมือไปมาเพื่อสื่อให้รู้ว่า ได้กลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ การแสดงจบลงตรงฉากนี้”

ทั้งนี้ หลังจากที่มีการแสดงจำปีถูกทางการห้ามเปิดการแสดงในงานวัดงานประจำปีต่างๆ (เสลา (นามแฝง), 2550; โรม บุนนาค, 2544) ก็ปรากฏว่ามีการจัดการแสดงในลักษณะคล้ายคลึงกันอยู่ แต่เรียกชื่อแตกต่างกันไป อาทิ เมียงู อะโกโก้ โคโยตี้ ซึ่งนายยะ (นามแฝง), 2550) แสดงความคิดเห็นว่า “แม้กระแสดต่อต้านในยุคนี้จะค่อนข้างแรง แต่กระนั้นทั้งในงานวัด-งานบุญ-งานบวช-งานเลี้ยงต่างๆ ยุคปัจจุบันก็ยังคงมีการจัดแสดงมหรสพรื่นเริงที่มีการเต้นในรูปแบบไม่เหมาะสมอยู่เหมือนเดิม บางงานผู้หลักผู้ใหญ่ พระ-เณร ชะเง้อดูกันสลดอน มาถึงตรงนี้ สรุปลงแล้วก็คือไม่ว่าจะเต้นแบบไหน ไม่ว่าจะเรียกชื่อว่าอะไร ในเมืองไทยถ้ามีการเต้นแล้วละก็จำเป็นต้องมีประเภทที่เน้นโป๊-ยั่วกามรวมอยู่ด้วย หรือจะว่ากันชัด ๆ ก็คือ เป็นส่วนใหญ่และก็มีมานาน”

อุดม แต่พานิช (2541) ได้เล่าประสบการณ์ที่ได้ชมการแสดง “เมียงู” สมัยเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 อายุ 11 ปี โดยเป็นการแสดงที่อยู่ในงานข้างจังหวัดสุรินทร์ ซึ่งเป็นงานประจำปีจัดขึ้นในเดือนพฤศจิกายน ตอนกลางคืนจะมีงานข้างแพร่คล้ายงานออกร้านกาชาดสวนอัมพร การแสดงเมียงูเป็นส่วนหนึ่งในงานดังกล่าว โดยอุดม แต่พานิช เล่าว่า

“...ร้านเมียงูเป็นไม้อัดดีสามด้านคล้ายกล่องขนาด 3 คูณ 3 เมตร ด้านหน้าเป็นผ้าม่านบังตาเอาไว้เป็นรูปย้วยวน ผู้หญิงนมปลิ้นกับงู โต๊ะสังกะสีขายบัตรอยู่ด้านหน้า ผู้ชายคนหนึ่งถือไมโครโฟนปาวประกาศร้องชักชวนว่า ‘เมียงูๆ จับได้ ดูได้ แต่อย่าเอาไม้แหयरู’ ‘เมียงูๆ ลูบได้ คลำได้ แต่อย่าเอาไม้แหयरู’ สลับกับเพลงดิสโก้ตลอด จะหรีเสียงสลับพูดเหมือนดี. เจ. ในวิทยุเมื่อพูดว่า ‘สามบาทๆ สองมือล้างกระเป่า สองเท้าก้าวเข้ามา มาดูกันให้เต็มตา งูกับคนอยู่กันได้อย่างไร’ ระหว่างนี้ผ้าม่านที่ปิดอยู่ เขาจะรูดเปิดออกให้ดูรอบปฐมทัศน์ ถือเป็นหนังตัวอย่างประมาณ 2 วินาที ให้เราเห็นผู้หญิงใส่เสื้อในสีแดง ออกเล็ดหลุม ยืนอยู่หลังม่านนั้นแวบๆ แค่นั้นบนเพราะมีไม้อัดปิดท่อนล่างอยู่”

“...ก่อนแสดงจะมีการเปิดผ้าเรียกน้ำย่อยอยู่บ่อยๆ แล้วโฆษกจะพูดว่า ‘จับตาดูให้ดี 3-4 พี่บัพ พี่บัพ’ ว่าแล้วก็รูดผ้าไปมาล่อตาล่อใจ พี่บัพ ...จึงตัดสินใจเสีย 3 บาทเข้าไป”

“...สิ่งที่ผมเห็นก็คือ ผู้หญิงผิวคล้ำ ท้วมส่วนลัด 38-38-38 ทรงกระบอกข้าวหลาม วัยประมาณ 28-30 มือซ้ายคิบบุหรี สูดไปเดินไป ดูริบๆ เหมือนจะไปธุระที่ไหนต่อสักแห่งในนาที่นั้น ผม

จำแนกไม่ออกว่าสวยหรือไม่สวย เพราะเป็นครั้งแรกที่ได้เห็นนมในระยะประชิดขนาดไม่ถึงเมตร เป็นนมที่ไม่มีเลื้อยในท่อเอาไว้ เป็นนมล้นๆ ร้อยเปอร์เซ็นต์ หน้าท้องลายเล็กน้อย ...ใบหน้าและแววตาของเธอดูไม่แยแสกับอะไรเลย ...กางเกงในที่เธอใส่เป็นกางเกงในลู่ฟอย่างเดียวกับที่ผมใส่อยู่ (ยุคนั้นเป็นที่นิยมมาก ลู่ฟ มิงค์ แอ๊ปเปิล) เธอเต้นประกอบจังหวะเพลงดิสโก้...”

“...ได้ยินเสียงโฆษกชี้ชวนว่า จับได้ลู่ฟได้ๆ ...มือทุกมือ ...ทั้งหลายแหล่ต่างยืนไปในทางเดียวกัน คือนมเธอ แล้วเธอก็ยืนให้บ๊อบอย่างหน้าตาเฉย ...ในความซุกมุนนั้น ผมเหลือบไปเห็นงูเหลือมตัวหนึ่งขดอยู่มุ่มห้อง นอนนิ่งๆ ง่วงๆ ...ในใจผมคิดว่างูเรื่องนี้ งูไม่มีบทพูดเลยใครๆ สนใจแต่เมียของงู ...เสียงเป่านกหวีดข้างนอกว่าหมดรอบ”

ในปัจจุบันนี้ คำว่า “จ๊าบ๊ะ” ยังคงปรากฏในการนำเสนอบทความ ข่าวทางหน้าหนังสือพิมพ์ สื่อออนไลน์ หรือใช้เป็นภาษาพูด เมื่อกล่าวถึงการเดินโชว์ที่ช่วยุกามารมณ์ การแสดงโชว์เปลือยของนางแบบ (กิเลน ประลองเชิง, 2555; แนวหน้า, 2555; พัฒนเดช อาสาสรรพกิจ, 2555)

ความเป็นมาและลักษณะของจ๊าบ๊ะที่เป็นของกิน

ความหมายของจ๊าบ๊ะที่เป็นของกิน

“จ๊าบ๊ะ” ในความหมายที่สองของพจนานุกรมฉบับมติชน พ.ศ. 2547 หน้า 229 คือ คำนามที่หมายถึง น้ำแข็งใสเหาะน้ำหวาน โดยคำว่าน้ำแข็งใส หมายถึง ของหวานได้จากการนำน้ำแข็งก้อนใสไปบดนมเม็ด ราดน้ำหวาน โดยมีเครื่องประกอบอื่นๆ เช่น ลูกชิต เม็ดบัวเชื่อม เป็นต้น (พจนานุกรมฉบับมติชน, 2547 หน้า 468) ซึ่งวิกิพจนานุกรมเสรีก็ให้ความหมายของน้ำแข็งใสไว้ว่า “น. น้ำแข็งที่ได้จากการใสก้อนน้ำแข็งไปบดเครื่องใส ลักษณะเป็นเกล็ดฝอย” โดยอธิบายคำว่าใสน้ำแข็งว่า “ก. ดันก้อนน้ำแข็งไปบดเครื่องใสที่เป็นมันไม้ 2 ขาเตี้ยๆ ตรงกลางมีใบกบฝังจากข้างล่าง ให้คมอยู่ข้างบน เพื่อย่อยน้ำแข็งให้เป็นฝอย เรียกน้ำแข็งที่มีลักษณะเช่นนั้นว่า น้ำแข็งใส”

ทั้งนี้ จากการสืบค้นทางออนไลน์คำภาษาอังกฤษที่ออกเสียงใกล้เคียงกับจ๊าบ๊ะและมีลักษณะคล้ายคลึงกับน้ำแข็งใสใน en.wikipedis.org ผู้วิจัยพบคำว่า jamba เป็นชื่อเครื่องหมายการค้าของบริษัท Jamba Juice ในรัฐแคลิฟอร์เนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งจำหน่ายน้ำผลไม้ปั่นแบบเกร็ดหิมะ นานาชนิด (smoothies) มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533

ความเป็นมาของจ๊าบ๊ะที่เป็นของกิน

เว็บไซต์ที่ประเทศไทย (2555) กล่าวถึงขนมน้ำแข็งใสว่าเกิดขึ้นหลังจากที่มีการนำน้ำแข็งเข้ามาเป็นครั้งแรกในประเทศไทยหรือประเทศสยามในขณะนั้น ราวปี พ.ศ.2400 ตรงกับสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยเรือกลไฟชื่อ “เจ้าพระยา” ขนน้ำแข็งใส่หีบไม้ฉาจากลอบซีเลื่อยมาจากสิงคโปร์ โดยผู้ส่งเข้ามาคือเจ้าพระยาพิสนธิ์สมบัติบริบูรณ์ (ยิ้ม พิศลยบุตร) ขณะที่ยังมีบรรดาศักดิ์เป็นพระภาชีสมบัติบริบูรณ์ ซึ่งถือเป็นสิ่งแปลกใหม่ของสังคมไทยในเวลานั้น ต่อมาปี พ.ศ. 2448 ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระยาภักตินรเศรษฐ (เลิศ เศรษฐบุตร) ได้เปิดโรงน้ำแข็งแห่งแรกของประเทศไทยขึ้นที่สะพานเหล็กกลาง ถนนเจริญกรุง ชื่อว่า ‘โรงน้ำแข็งสยาม’ แต่เป็นที่รู้จักกว้างขวางในชื่อ “โรงน้ำแข็งนายเลิศ” ต่อมาจึงแพร่หลายไปสู่หัวเมืองใหญ่ๆ รอบนอก

กรุงเทพฯ เมื่อมีการบริโภคน้ำแข็งกันมากขึ้น ก็เริ่มมีการคิदनน้ำแข็งมาผสมกับขนมหลายชนิด กลายเป็นขนมน้ำแข็งใส เช่น ลอดช่อง แต่งไทย เผือก ลูกชิด ชำหริ่ม ทับทิมกรอบ ฯลฯ โดยนิยมโรย ดอกมะลิในน้ำกะทิ และขึ้นขนุนในน้ำเชื่อม เพื่อให้ความหอมหวาน อร่อยและชื่นใจไปพร้อมๆ กัน ทั้งนี้ บทความดังกล่าวไม่ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำแข็งใสที่เรียกว่าจ้ำบ๊ะ

วาทีน ศานดี สันติ (2550) เรียบเรียงเรื่องประวัติของน้ำแข็ง ซึ่งให้ข้อมูลว่า น้ำแข็งในสมัย รัชกาลที่ 4 ที่สั่งมาจากสิงคโปร์ จะส่งตรงเข้าไปในวังเท่านั้น คนวังที่ได้ชิมก็เฉพาะผู้ที่ได้รับพระราชทาน เท่านั้น เมื่อคนในวังเอามาพุดนอกวัง คนข้างนอกก็ไม่เชื่อว่าน้ำจะสามารถปั้นเป็นก้อนๆ ได้ จนกระทั่งมีการตั้งโรงน้ำแข็งสยามจึงทำให้คนทั่วไปรู้จักน้ำแข็ง สิ่งที่ยิยมที่สุดคือเอาน้ำแข็งมาทำให้เป็นเกล็ด อัด เป็นแท่ง เสียบไม้ ราดด้วยน้ำหวาน เป็นที่ถูกใจคนไทยสมัยนั้น

อย่างไรก็ตาม จากประวัติการมีน้ำแข็งในประเทศไทย (น้ำชาติ ประชาชื่น, 2550) ซึ่งมีมาแล้ว ไม่น้อยกว่า 150 ปี และมีโรงน้ำแข็งมาแล้ว 107 ปี การกินน้ำแข็งของคนไทยจึงมีมานับร้อยปีแล้ว ส่วน การนำน้ำแข็งมาทำให้เป็นฝอยละเอียดด้วยเครื่องใส เพื่อนำมาทำเป็นของหวานจึงเกิดขึ้นได้พร้อมๆ กัน เพราะคนไทยช่างกิน ย่อมคิดวิธีที่จะนำน้ำแข็งมาประยุกต์เป็นอาหารต่างๆ ได้ รวมถึงการทำของหวานที่ เรียกว่าน้ำแข็งใส ส่วนการเรียกน้ำแข็งใสว่าจ้ำบะนั้น ไม่ปรากฏข้อมูลที่ชัดเจนเกี่ยวกับแหล่งที่มา

ลักษณะของจ้ำบ๊ะที่เป็นของกิน

panun (2550) เสนอกระทู้เรื่องภาษาแปลกๆ ห้องหว่ากของเว็บไซท์พันทิป และมีผู้ใช้นามว่า คุณชายนะคร้าบแสดงความคิดเห็นว่า “รู้จักจ้ำบ๊ะกันปะคร๊าบ ที่บ้านผมเรียกน้ำแข็งชุบที่ใส่น้ำ ‘เติกน้ำ เงินนรก’ สีแดง แล้วราดด้วยนมข้นข้างบนอีกทีว่า ‘จ้ำบ๊ะ’” (ผู้วิจัย: เด็กน้ำเงินนรก เป็นการแปลชื่อ ภาษาอังกฤษของน้ำหวาน Hale’s Blue Boy ตามคำพ้องเสียงว่า Hell’s Blue Boy)

Sassykik (2550) เล่าถึงการกินอาหารโปรดของตนเองที่จังหวัดสุพรรณบุรี โดยบรรยาย ประกอบภาพของเมนูสุดท้ายไว้ดังนี้ “...เมนูสุดท้าย ‘จ้ำบ๊ะ’ เป็น เมนูสืบเนื่องจากชานมไข่มุกร้าน โปรด ชานมไข่มุกว่าอร่อยแล้ว เจอจ้ำบ๊ะเข้าไปซิดซายไปเลยละ...อารมณ์ก็ขนมปังเย็นนั่นแหละ แต่ว่า ขนมปังร้านนี้ขึ้นเทพเพราะว่านิ่มมากกก เอานมปังมาหั่นชิ้นเล็กๆแล้วใส่ถ้วยรอไว้ เพิ่มความอร่อยด้วย ลูกชิดและมุกหนุบหนับ เสร็จแล้วตักน้ำแข็งกะให้พอดีนำไป ปั่นกับนมสดและเติมรสต่างๆที่มีให้เลือก หลากหลาย ทั้งน้ำแดง น้ำเขียว กาแฟ ไมโล โกโก้ ฯลฯ ปั่นๆๆๆให้น้ำแข็งเนียนละเอียด แล้วนำมาเทลง ไป นำพายมาปาดๆๆให้เป็นรูปหัวใจ (เจ้เจ้าของครีเอทมาก) และก็เทนมข้น อ่านไม่ผิดจ๊ะ เทนมข้นลง ไปเยอะๆๆ เพราะน้ำแข็งที่ปั่นตอนแรกมันจืดอยู่และถ้วยมันก็ใหญ่ด้วย เคี้ยวไม่หวานมันส์ ตกแต่งด้วย เยลลี่และโกโก้ครั้นหนึ่งกำมือ ปักหลอด ปักช้อน...กินโลด!!! หน้าตาน่ากินมั๊ยละ? ที่เห็นน้ำแข็งขาวๆนี้ นมข้นทั้งนั้นนะ อ้าว...อ้วนแต่ยอม!!!!...”

ข้าวฟ่าง (2551) กล่าวว่า จ้ำบ๊ะเป็นอาหารว่าง อาจรู้จักเฉพาะคนในภาคกลาง หรืออาจมีชื่อ เรียกแตกต่างกันในภาคอื่นก็เป็นได้ แต่ความน่าสนใจของอาหารหวานประเภทนี้คือความหวาน และความเย็น ที่สามารถดับความคาว ความกระหาย และความร้อนอบอ้าวของอากาศในเมืองไทยได้เป็นอย่างดี และยังเป็นอาหารที่ทำง่าย รับประทานง่าย ราคาไม่แพง รสชาติอร่อย สามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย ส่วนผสมของจ้ำบ๊ะ ประกอบด้วย ขนมปังก้อน หรือปาท่องโก๋ น้ำหวาน (สีแดง) นมข้นหวาน น้ำแข็งใส หรือน้ำแข็งไม่ละเอียด

วิธีทำคือ หั่นขนมปังก้อน หรือปาท่องโก๋พอคำ ใส่ลงในถ้วย จากนั้นใส่น้ำแข็งไสตามลงไป ตามด้วยน้ำหวาน โรยหน้าด้วยนมข้นหวาน โดยใช้วิธีเจาะรูกระป๋องโรยให้เป็นเส้นๆ เพื่อความสวยงาม และไม่ใสมากเกินไป เหตุผลที่เป็นขนมปังหรือเป็นขนมฝรั่งที่เป็นก้อน น่าจะเป็นเพราะมันสามารถเก็บความหวานเย็นของน้ำหวานและนมที่อยู่ในน้ำแข็งได้เป็นอย่างดี

ส่วนใหญ่ร้านที่ขายขนมหวานประเภทน้ำแข็งไสจะมีขายแทบทุกร้าน อาจต่างกันที่การเรียกชื่อ และร้านอาหารส่วนใหญ่จะใช้น้ำแข็งโมละเอียดแทนน้ำแข็งไส ซึ่งส่วนนี้จะทำให้รสชาติของจำป๊ะแบบต้นตำรับหายไป เพราะน้ำแข็งไสมีความละเอียดมากกว่าน้ำแข็งโมละเอียด ความนวลเนียนลิ้นขณะเคี้ยวแต่ละคำย่อมแตกต่างกันไปด้วย นอกจากนี้ ยังมีการดัดแปลงเป็นอาหารว่างประเภทหวานเย็นอย่างอื่นด้วยการใส่ส่วนผสมอื่นแทนขนมปัง หากแต่ยังคงใส่น้ำแข็งไส น้ำหวาน และนมข้นหวานเหมือนเดิม อาจใช้น้ำหวานสีอื่นๆ

ปัจจุบันเยาวชนรุ่นใหม่ หรือผู้ใหญ่บางคน อาจไม่เคยรู้จักจำป๊ะมาก่อนเลยก็เป็นได้ ทั้งนี้จำป๊ะต้นตำรับต้องเป็นจำป๊ะปาท่องโก๋ น้ำแข็งไส ใส่น้ำหวานสีแดง ราดด้วยนมข้นหวานพอประมาณ ทั้งนี้ข้าวฟ่าง (นามแฝง) ตั้งข้อสังเกตไว้ว่า “ในวันนี้ จำป๊ะที่แต่ละคนรู้จักกันนั้น จะมีหน้าตาเหมือนกันหรือไม่”

เสื่อจุ่น (2551) เล่าถึงการเดินถ่ายรูปรูปบริเวณวงเวียนใหญ่ กรุงเทพมหานคร และนำเสนอภาพรถเข็นที่กำลังขายจำป๊ะให้แก่เด็กๆ ในซอยริมทางรถไฟ พร้อมกับอธิบายว่า “ภาพนี้ สังเกตดูสาวน้อยของผมสิครับ จ้อง ‘จำป๊ะ’ ตาเป็นมันเลย ‘จำป๊ะ’ เป็นศัพท์ที่บางคนอาจใช้เรียก ขนมปังเย็น ขนมปังที่ใส่น้ำแข็งไสอยู่ด้านบน ราดด้วยน้ำแดง และ ‘ส่ายนม’ เยอะๆ บางคนจึงเรียกอาการนี้แปลงเป็น ชื่อเฉพาะที่ไม่มีใครเลียนแบบได้ มองตามสายตาสาวน้อยไป ร้อนๆ แบบนี้ ผมยังอยากกิน”

ชาลี (2552) เขียนบทความเกี่ยวกับประสบการณ์การกินน้ำแข็งไสของตนเอง ซึ่งผู้วิจัยพบว่ามีลักษณะตรงกับจำป๊ะ ดังนี้ “หากพูดถึงน้ำแข็งไส ฉันจะนึกถึง ขนมปังหั่นเป็นก้อนสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็กๆ คิดถึงลูกชิต ลูกรี่ โสๆ เหมือนเม็ดที่อพพี คิดถึงน้ำแดงกับนมข้นหวาน แล้วก็คิดถึงน้ำแข็งก้อนสี่เหลี่ยมใหญ่ๆ ที่แถวบ้านเรียกว่าน้ำแข็งมือ คิดถึงเครื่องใส่น้ำแข็งหน้าตาโบราณ ทำด้วยไม้ไม่มีใบมีดอยู่ตรงกลาง มีที่จับน้ำแข็งทำเป็นไม้ชิ้นเล็กๆ ตอกตะปูไว้เต็มแผ่นไม้ เพื่อใช้วางบนก้อนน้ำแข็งให้ตะปูนั้นปักลงบนก้อนน้ำแข็ง แล้วคนใส่น้ำแข็งจะจับแผ่นไม้นั้นไต่ไปมา เมื่อจับน้ำแข็งไต่ไปกับใบมีด ตะปูแหลมจะช่วยเกาะน้ำแข็งไว้ไม่ให้ก้อนน้ำแข็งตกขณะที่กำลังไต่ไปมา ก้อนน้ำแข็งที่ไต่ไต่ จะกลายเป็นเกล็ดน้ำแข็งเล็กๆ หล่นลงตรงกลางที่รองไว้ด้านล่าง จำได้ว่าตอนเด็กๆ ฉันชอบกินน้ำแข็งไสมาก และของสุดโปรดเลยคือขนมปังใส่น้ำแดง ใส่นมเยอะๆ แม้คำใจดีก็ทำให้ เพราะรักเด็กหรือเพราะเด็กอย่างฉันช่างอ่อนขอนั่นขอนี้เก่งก็ไม่ว่า เวลาพี่ๆ ฉันไปซื้อน้ำแข็งไส ได้ขนมปังนิดเดียว ใส่นมให้นิดเดียว จ่ายตั้งค์ 3 บาทเท่ากัน พอฉันไปซื้อได้ขนมปังอย่างเยอะ ได้นมข้นเยอะมาก...”

ปานพ (2552) เขียนเรื่องขนมปังเย็น โดยนำภาพและข้อความบางส่วนในคอลัมน์แม่ลิ้นจี่พาชิมของเว็บไซต์ Naachim.com ซึ่งเขียนแนะนำอาหารนาชิตของร้านบ้านอัมพวา ริมถนนฉลวงกรุง กรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นร้านที่นำอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดสมุทรสงครามมาเปิดขายในกรุงเทพฯ และผู้วิจัยพบว่าขนมปังเย็นที่นำเสนอมีลักษณะตรงกับจำป๊ะ โดยเนื้อความมีว่า “...และอีกอย่างที่ต้องสั่งมากินคู่กับกล้วยเดี่ยวของคนอัมพวานั่นก็คือ ‘น้ำแข็งไส’ ขนมปังเย็น ราดนมและน้ำแดง หวานเย็นชื่นใจที่ต้องลองชิม...”

วานิช สุนทรนนท์ (2552) เล่าเรื่องการกินน้ำแข็งไสเมื่อเดินทางไปเที่ยวเกาะสุกร จังหวัดตรัง ซึ่งพบว่ามีย่านขายน้ำแข็งไสอยู่บนเกาะ ผู้ชายใช้เครื่องไสน้ำแข็งแบบโลหะที่ใช้มือหมุนแกนเกาะก้อน น้ำแข็งให้ไสผ่านใบมีด และชาวบ้านไม่ได้เรียกน้ำแข็งไส แต่เรียก “น้ำแข็งซูน” โดยบรรยายว่า “มีน้ำแข็งไสขายด้วยละ จะใส่น้ำหวานก็สีก็ได้ ราคาถ้วยละ 5 บาท หมุนๆๆ แบบนี้ สมัยก่อนเขามีแท่งไสน้ำแข็งที่ทำด้วยไม้ มีใบมีดทรงยาวรองรับน้ำแข็งที่ไสผ่านจนเป็นเกล็ดฝอยลงไปถ้วยด้านล่าง พวกเราคนทางใต้มักจะเรียกการไสว่า 'ซูน' คือแทนที่จะเรียกน้ำแข็งไส ก็เรียกน้ำแข็งซูน...แปลกใจไหม... น้ำแข็งเครื่องขนมที่ใส่น้ำหวาน น้ำขวด ทั้งหมดนี้ ขำมน้ำ ขำมทะเล มาลำบากและแสนไกล แต่ทำไมยังขายได้ในราคาถ้วยละแค่ 5 บาท...”

pued212 (2552) แสดงความคิดเห็นตอบกลับบล็อกของผู้ใช้นามว่า nantiya2007 ซึ่งเขียนเรื่องน้ำแข็งไส โดยกล่าวว่า “อยากกินจ๊าบ๊ะ.....ไสขนมปังราดน้ำแดง ล้ายยยนมเยอะๆๆ จ๊าบ๊ะ...คือขนมหวานที่ไสขนมปัง กะปาท่องโก๋ แล้วไสน้ำแข็งใส ราดน้ำแดง โรยด้วยนมข้นหวานครับ....อร่อยนะ”

โธส มกรมณี (2553) เล่าถึงจ๊าบ๊ะหรือน้ำแข็งไสที่คนไทยกินในสมัยก่อนว่า ทำจากน้ำแข็งก้อนสี่เหลี่ยมผืนผ้าคล้ายหมอนขนาดใหญ่เรียกว่า “น้ำแข็งมือ” การที่น้ำแข็งเป็นก้อนขนาดใหญ่ ช่วยไม่ให้ละลายเร็ว เพราะในสมัยก่อนยังไม่มีตู้เย็นหรือถังเก็บความเย็นอย่างสมัยนี้ วิธีเก็บจึงใช้หมกใต้เกลบหรือขี้เลื่อยแล้วคลุมด้วยกระสอบป่าน เมื่อใดที่ต้องการใช้ก็นำเครื่องมือที่เป็นเหล็กแหลมไปตอกแบ่งออกมาเท่าที่ต้องการ โดยนำมาล้างเกลบหรือขี้เลื่อยออกก่อนใช้งาน ปัจจุบันน้ำแข็งมือหายากขึ้นทุกที หากต้องการจริงๆ ต้องไปสั่งจากร้านค้าส่งน้ำแข็งหรือจากโรงงานน้ำแข็ง น้ำแข็งนี้จะนำมาไสด้วยเครื่องไสทำด้วยไม้ มีขาตั้งและรูปร่างคล้ายกระต่ายขูดมะพร้าว แต่ใบมีดจะอยู่ตรงกลางเพื่อรับก้อนน้ำแข็งที่จะไสผ่านเหนือใบมีด บริเวณส่วนที่ขนานกับใบมีดจะเจาะเป็นช่องสำหรับให้น้ำแข็งที่ถูกไสหล่นลงไปเป็นเกล็ดเล็กๆฝอยๆ เวลาทำจ๊าบ๊ะก็จะตักขนมปังปอนด์แบบที่เรียกว่า ขนมปังหัวกะโหลก ซึ่งหันเป็นลูกเต๋าขนาดพอคำจำนวนหนึ่งลงในชามแก้ว รวมทั้งเครื่องประกอบอื่นๆ ที่ลูกค้าต้องการ อาทิ ลูกชิด มันเชื่อม พักเชื่อม จากนั้นนำถ้วยไปรองรับน้ำแข็งที่ไสเป็นเกล็ดฝอย จนได้รูปทรงแบบภูเขา แล้วราดน้ำเชื่อมสีแดงในปริมาณที่เหมาะสม ตามด้วยนมข้นราดทับ เป็นอันว่าได้จ๊าบ๊ะหนึ่งถ้วย

ลูกจ้อย (2553) ตอบกระทู้ถามความหมายของคำว่าจ๊าบ๊ะโดยกล่าวถึงจ๊าบ๊ะที่เป็นการแสดงแล้วเพิ่มเติมอีกว่า “จ๊าบ๊ะ...คือขนมหวานที่ไสขนมปังปอนด์ แล้วไสน้ำแข็งเป็นเกล็ดฝอยๆใส ราดน้ำแดง โรยด้วยนมข้นหวานครับ” ส่วนน้ำแข็งไส หวานเย็น (นามแฝง) (2553) ตอบกระทู้เดียวกัน โดยให้ความหมายว่า จ๊าบ๊ะคือ “ขนมปังหันเป็นสี่เหลี่ยมเล็กๆ โปะด้วยเกล็ดน้ำแข็งใส ราดด้วยน้ำแดงเฮลบลูบอย โรยหน้าด้วยนมข้นหวาน แต่ผมจะชอบกินผสมกับลูกชิดด้วย”

JJ (2553) เขียนเรื่องเกี่ยวกับการกินจ๊าบ๊ะที่ร้านในจังหวัดขอนแก่น โดยเสนอภาพประกอบไว้ในบล็อกของตนเอง พร้อมกับอธิบายว่า “ตามรอยชิม JJ จ๊าบ๊ะ คลายเครียด เสาร์ร้อนแดง กินสีแดง น้ำหวานจ๊าบ๊ะเก่าแก่ที่ร้านไถ่อย่างเขาสวนกว้าง วนิดาหรือรสวิเศษเดิม ไปขอนแก่นพลาดไม่ได้ คลายเครียดทานน้ำแข็งใส่น้ำแดงครับ ร้านวนิดาหรือไถ่อย่างเขาสวนกว้างเดิม อยู่ถนนมิตรภาพ สีแยกเจริญศรี เปิดตั้งแต่เช้าถึงค่ำครับ เอ ทำไม่เรียกว่า ‘จ๊าบ๊ะ’ หนอเนี”

ทั้งนี้ ได้มีผู้แสดงความคิดเห็นต่อท้ายเรื่อง ซึ่งเป็นการตั้งข้อสงสัยเกี่ยวกับชื่อจ๊าบ๊ะด้วยเช่นกัน ได้แก่ ผู้ใช้นามว่าหยิ่งรัก ผากใบ เขียนว่า “...เพราะอะไรจึงเรียกว่า ‘จ๊าบ๊ะ’ ก็ไม่ทราบนะคะ” ผู้ใช้นาม

ว่า ซาดา~Natadee เขียนว่า “นั่นสิคะ ทำไมเรียกจำป๊ะคะ เรียกแต่น้ำแข็งเกล็ดหิมะ ชอบน้ำแดง ราดด้วยนมข้น อร่อยชื่นใจดีแท้...” ซึ่งไม่มีผู้ใดให้คำตอบ

กัสซี่ อังค์ (2554) เขียนไว้ในนิตยสารเข็มทิศเชียงใหม่ อย่างละเอียดจนแทบจะมองเห็นภาพเหตุการณ์การกินน้ำแข็งใสได้อย่างชัดเจน ดังนี้ “...หน้าร้อนมาเยือนที่ไร กัสซี่จะรู้สึกอยากกินแต่น้ำแข็งใสราดน้ำแดงกับนมข้นหวานแล้วก็ผลไม้แช่เย็น เจียบทุกที่ สมัยเด็กๆ คนอื่นเขาปิดเทอมกัน แต่พ่อคงเห็นว่าถ้าปล่อยให้กัสซี่เล่นจนเป็นลิงเป็นค่างอยู่กับบ้านเฉยๆ คงไม่ดีแน่ ก็เลยส่งกัสซี่ให้ไปเรียนพิเศษที่โรงเรียนสักครึ่งวัน แล้วค่อยกลับบ้าน ก็จิวตบระจำซัมเมอร์สคูลของกัสซี่ก็คือ ก่อนกลับบ้านจะต้องแวะร้านหน้าโรงเรียนซื้อของเย็นๆ กิน บางวันกัสซี่ก็ซื้อน้ำแข็งใส แต่น้ำแข็งใสแบบสมัยเมื่อกัสซี่เป็นเด็กเป็นน้ำแข็งใสร้อน ‘อัดโนมีอ’ ที่ใช้แรงงานคนในการใส่น้ำแข็งล้วนๆ คนขายจะใช้อุปกรณ์หน้าตาคล้ายหม้อไม้สำหรับนึ่งซีกผ้า แต่ตรงกลางจะเป็นใบมีดยาวสำหรับใส่น้ำแข็งก้อนให้เป็นเกล็ดเล็กๆ เสียบขวางอยู่ คนขายเขาจะใส่น้ำแข็งแล้วเอาถ้วยทองเหลืองปากกว้างแต่ก้นแคบรองน้ำแข็งที่ซูด จนพูนถ้วยเอาไม้เสียบลงไปตรงกลางถ้วย จากนั้นเอาสองมือกดน้ำแข็งรอบๆ ถ้วยให้แน่น แล้วถอดถ้วยออก ราดน้ำหวานสีแดงแซดและกินนมข้นให้ทั่วๆ ก่อนส่งให้ลูกค้าเด็กๆ อย่างกัสซี่เอาไปหาความสำราญด้วยการถือดูดกินจนน้ำแข็งที่ใส่น้ำหวานไว้มันจืดไปเอง

จริงๆ พ่อไม่ชอบให้ซื้อน้ำแข็งใสแบบนี้มากินเท่าไร เพราะว่ามันสัมผัสมือของคนขายเยอะ มันไม่ค่อยสะอาดกินแล้วพาลจะเสาะท้องเอาง่ายๆ พ่อบอกว่าถ้าอยากกินน้ำแข็งใสจริงๆ ให้เปลี่ยนไปซื้อ ‘จำป๊ะ’ มากินแทน...นั่นแน่! รู้จักกันหรือเปล่าคะว่า ‘จำป๊ะ’ นะ ศัพท์วัยรุ่นยุค 60’s เลยนะนั่น (HAHA!) สมัยนี้เขาเรียก ‘ขนมปังเย็น’ ไรคะ คนขายเขาจะเอาขนมปังหั่วกะโหลกมาหั่นเป็นชิ้นๆ ใสลงไปถ้วย แล้วก็ใส่น้ำแข็งคลุมขนมปังให้ทั่ว ก่อนเอาไปราดน้ำหวานและนมข้นหวาน จำป๊ะแบบสมัยก่อน มีแต่ขนมปัง น้ำแข็ง น้ำหวานและนมข้นหวานเท่านั้นเองคะ พวกเครื่องดื่มอื่นๆ อย่างลูกชิด เม็ดแมงลัก ถั่วแดงเชื่อมอะไรนี่ เพิ่งจะมีมาเพิ่มทีหลัง...”

เกี้ยวฝัน (2554) เขียนอธิบายถึงการรับประทานจำป๊ะ ซึ่งมีขายตอนเย็นที่ร้านริมถนนหน้าอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย โดยทางร้านเขียนป้ายว่า “จิมป๊ะ 12 บาท” ซึ่งเป็นหวานเย็นเกล็ดหิมะหรือน้ำแข็งใส ราดน้ำหวานสีแดง โรยหน้าด้วยนมข้นหวาน ทั้งนี้ภาพที่แสดงมีขวดโหลแก้วบรรจุขนมปังหั่นเป็นสี่เหลี่ยม มันเชื่อม ฟักทองเชื่อม สับปะรดเชื่อม ฯลฯ สำหรับให้ลูกค้าเลือก

นายรอบรู้ (2554) เล่าถึงร้านซื้อดอกไม้ ซึ่งตั้งอยู่ริมถนนเรืองราษฎร์ อำเภอเมือง จังหวัดระนองว่า ชายขนมหวานที่เรียก “จำป๊ะ” ใช้ซาร์ร้อนหรือโอวัลตินร้อนตามแต่ลูกค้าจะสั่ง ราดลงบนน้ำแข็งใสแทนน้ำหวาน แล้วโรยเม็ดแป๊ะก๊วย ตามด้วยการราดนมสดก่อนเสิร์ฟ จึงตั้งชื่อในเมนูว่า จำป๊ะซากับจำป๊ะโอ นอกจากนั้น ร้านนี้ใช้ปาต่องโก๋ร้อนๆ จากกระทะมาฉีกเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ในจำป๊ะแทนนมปัง

โรม บุณนาค (2554) กล่าวว่า “ปัจจุบันคนรุ่นใหม่รู้จักจำป๊ะในอีกรูปแบบหนึ่ง ไม่ใช่ระบำลามกอย่างในสมัยก่อน แต่เป็นขนมหวานดับร้อนชื่นใจ ทำด้วยน้ำแข็งใส โปะลงไปบนขนมปังหรือปาต่องโก๋ที่หั่นเป็นชิ้นพอคำ แล้วราดด้วยน้ำหวานซึ่งส่วนมากจะใช้สีแดง โรยด้วยนมข้นหวานแต่งหน้า แต่ก่อนนี้ก็เรียกกันว่า ‘ขนมปังน้ำแดง’ แต่ตอนนี้กลับเรียกว่า ‘จำป๊ะ’ ซึ่งต่างกับ ‘จำป๊ะ’ ในสมัยก่อนไปคนละเรื่องคนละแคว ไม่รู้ว่าแปรไปได้ยังไง”

ลูกสิง (2554) แสดงความคิดเห็นใน HolidayThai.com ไว้ว่า “คิดถึงเมนูหนึ่ง ทานตอนเด็กๆ เขาเรียกจำป๊ะ ปาท่องโก๋ทอด ใส่น้ำแข็ง ใส่น้ำแดง ใส่นมข้นหวานคะ นานๆ มากไม่ได้ทานแล้วคะ”

Mom-Boeing (2554) เขียนเรื่องพาชิมของอร่อยเมืองเพชรบุรี โดยแนะนำอาหารหลายอย่าง ทั้งคาวและหวาน ซึ่งหนึ่งในนั้นคือจำป๊ะที่ร้านโอวาทิงนายก็ พร้อมนำเสนอรูปภาพของจำป๊ะประกอบ ข้อความที่พรรณนาไปตามลำดับด้วยว่า “...รูปในร้านติดเมนูไว้หลายแบบ มาถึงที่นี่แล้ว ของลอง ‘จำป๊ะ’ ชะเลย ใส่นมปังกับปาท่องโก๋ อีๆ ไม่เจอมานานแล้ว น้ำแข็งใสใส่ปาท่องโก๋เนี่ยะ คนๆ ให้เข้ากันหน่อย นี่คะ ปาท่องโก๋หันเป็นชิ้นพอคำมาให้...”

Sweet Ending (2554) กล่าวถึงขนมหวานในสมัยเด็กที่เคยกินหลังอาหารแทบจะเป็นประจำทุกวัน ซึ่งคนกรุงเทพฯ สมัยนี้เรียก “น้ำแข็งใส” ส่วนตนเองเรียกมาแต่เด็กๆ ว่า “จำป๊ะ” ในความหมายที่ไม่ใช่ระบำโป๊ แต่หมายถึง ขนมหวานอันประกอบด้วย ขนมปัง น้ำแข็ง และน้ำแดง และอธิบายว่า “จำป๊ะมีส่วนประกอบ 3 อย่างเท่านั้น โดยขนมปังที่ถูกต้องตามตำรับต้องเป็น ‘ขนมปังกระโหลก’ ผิวแข็งๆ เนื้อนุ่ม พอดีด้านขวางมองแล้วเหมือนหัวกะโหลกจริงๆ ขนมปังแบบนี้เหมาะกับจำป๊ะ หันเป็นชิ้นให้พอดีคำ ใส่น้ำแดง เอน้ำแข็งบดละเอียดโปะหน้า สมัยก่อนใช้น้ำแข็งใส ซึ่งเวลาใสบนไม้จะดัง แคร๊กๆๆๆๆ ชวนกินยิ่งนัก น้ำแข็งใสทั้งโปะทั้งอัดจนแน่นพูนด้วยเป็นภูเขา จากนั้นเอน้ำแดงราดให้ชุ่มฉ่ำ ถ้าเป็นน้ำแดงต้นตำรับเดิม ต้องเป็นยี่ห้อ ‘เด็กนรกสีฟ้า’ หรือ Hale's Blue Boy เท่านั้น (ผู้วิจัย: คำว่า hale หมายถึงแข็งแรง กระชุ่มกระชวย พ้องเสียงกับ hell หมายถึง นรก) จะทำให้จำป๊ะหอมหวานชื่นใจเป็นที่สุด...” นอกจากนั้น สวิต เอนดิงอธิบายวิธีกินจำป๊ะให้ถูกต้องตามแบบของตนเองคือ เมื่อได้ถ้วยจำป๊ะที่ราดน้ำแดงชุ่มฉ่ำมาแล้ว ให้ทอดเวลาสักเล็กน้อยเพื่อให้ น้ำแดงเริ่มซึมซ่านถึงเนื้อขนมปัง แล้วจึงค่อยตักควักเข้าปาก ทั้งนี้ ได้ให้ข้อสังเกตว่า จำป๊ะมีการพัฒนาปรับไปตามยุคสมัย อย่างเช่น การราดนมข้นหวาน ซึ่งในสมัยเด็กๆ ตนจำได้ว่าไม่มี บางทีก็ใส่อื่นๆที่ไม่ใช่ น้ำแดง อย่างเช่น โกโก้ ส่วนน้ำแข็งที่ใสแบบไทยๆนั้น คงเหลืออยู่ตามต่างจังหวัด เพราะเห็นที่ไหนเขาก็ใช้ที่บดน้ำแข็งแทน ซึ่งไม่ไหวรสชาติความรู้สึกแบบเดิม ที่สำคัญคือ น้ำแข็งละเอียดเกินไป จึงละลายเร็วมาก ซึ่งจำป๊ะที่กินตอนที่น้ำแข็งละลายแล้วจะเป็นจำป๊ะที่ไม่ได้เรื่อง

เนสท์เล่ (2555) เสนอบทความซึ่งกล่าวถึง “จำป๊ะ” ที่คุณยายท่านหนึ่งเล่าให้ฟังว่า “สมัยก่อนรถเข็นขายกาแฟเย็น ชาเย็น ชงน้ำแดงกับนมข้นราดลงบนน้ำแข็งเป็นเครื่องดื่มเย็นก็เรียกจำป๊ะแล้วหรือที่คนรุ่นกลางๆ จะเรียกนมแดงเย็น พอใส่นมปังหรือปาท่องโก๋ลงไปกลายเป็นเมนูขนมหวานก็ยังเรียกจำป๊ะอยู่ แต่ชื่อนี้มีที่มาอย่างไร ลองถามคนรุ่นเก่าหลายคน ก็ไม่ได้คำตอบ คุณยายบอกว่าแต่เล็กก็ได้ยินเรียกชื่อนี้แล้วและเรียกต่อๆ กันมาโดยเดาที่มาไม่ออกเหมือนกัน” นอกจากนั้น ได้อธิบายวิธีทำไว้ว่า “หันขนมปังหรือปาท่องโก๋เป็นชิ้นๆ ตักนมปังตามต้องการใส่ชาม เอน้ำแข็งโปะ เอน้ำแดงราดพอประมาณ จากนั้น เอนมข้นหวานตราหมีโรยหน้า จะโรยเหมือนไปรับประทานที่ตลาดก็ต้องเจาะกระป๋องเป็นรูเล็ก ๆ ประมาณ 3-4 รู เวลาโรยนมจะได้เหมือนสายรุ้งสีขาวตัดกับสีแดง” สำหรับขนมปังนั้น สมัยใหม่มักใช้ขนมปังอบกรอบ แต่ยุคดั้งเดิมมักใช้ขนมปังหัวกะโหลกทั้งแบบนิ่มและแบบปังให้เล็กลง

ความเชื่อมโยงระหว่างจำป๊ะที่เป็นการแสดงกับจำป๊ะที่เป็นของกิน

มังกรดำ (2551) ตั้งกระทู้ขอเชิญคนอายุมากๆ เข้ามาทวนความหลังกันในห้องราชดำเนินของเว็บไซต์พันทิป และมีผู้ใช้นามว่า “ยาจกซู” เขียนแสดงความคิดเห็นเรื่องจำป๊ะไว้ว่า

บทที่ 3 คำว่าจำป๊ะและจำป๊ะที่เป็นการแสดง

บทนี้เป็นการศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับความเป็นมาและลักษณะของจำป๊ะที่เป็นการแสดง เพื่อให้ได้ข้อสรุปสำหรับนำไปใช้ในการตอบคำถามการวิจัยข้อที่ 1 คือ “คำว่าจำป๊ะมีที่มาอย่างไร” รวมทั้งเพื่อนำข้อมูลไปใช้ในการศึกษาความเชื่อมโยงระหว่างจำป๊ะที่เป็นการแสดงกับจำป๊ะที่เป็นของกินเพื่อตอบคำถามการวิจัยข้อที่ 2 คือ “ทำไมจึงเรียกน้ำแข็งไสว่าจำป๊ะ” ต่อไป

คำสัมภาษณ์เกี่ยวกับจำป๊ะที่เป็นการแสดง

เมื่อดำเนินการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับจำป๊ะที่เป็นการแสดงแล้ว ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บข้อมูลภาคสนามด้วยการสัมภาษณ์ผู้บริโภครจำป๊ะ ที่มีประสบการณ์ตรงในการชมการแสดงจำป๊ะ ซึ่งได้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับลักษณะของการแสดงจำป๊ะดังนี้

วิภาดา ประสารทรัพย์ (2555) อายุ 48 ปี กล่าวถึงความเข้าใจของตนเองในเรื่องจำป๊ะว่า “ที่มหาสารคาม สมัยเด็กประมาณ 10 ขวบ รู้ว่าเป็นโจวโป๊ ใครๆก็พูดถึง เมื่อมีงานวัด เป็นผู้หญิงโจวโป๊ เปิดเผยส่วนสรวง คนดูส่วนใหญ่เป็นผู้ชาย ไม่เคยเข้าไปดู แต่เห็นหน้าวิกมีป้ายคำว่าจำป๊ะ พร้อมกับรูปภาพผู้หญิงสวยๆ ต่อมาเปลี่ยนเป็นวิกเมียงู คล้ายๆจำป๊ะ ตอนแรกคิดว่าเป็นการแสดงมนุษย์ประหลาด ที่จริงเป็นผู้หญิงโป๊ พวกผู้ชายจะรู้ว่าเมียงูคือจำป๊ะ”

ตรีภพ ชินบุรณ์ (2555) อายุประมาณ 50 ปี อธิบายว่า “จำป๊ะเป็นการเต้นระบำโป๊ มีผู้หญิงกลุ่มหนึ่งยืนออกมาเต้นตามจังหวะเพลงบนเวที ตอนจบก็ถอดเสื้อผ้าวิ่งเข้าโรงไป สมัยเด็กๆ ก็เรียกการแสดงอย่างนั้นว่าจำป๊ะ แต่พอเริ่มเป็นหนุ่มไม่เห็นมีป้ายโฆษณาว่าเป็นโรงจำป๊ะแล้ว ในงานวัดงานเทศกาลประจำปีที่นครพนมจะมีป้ายว่าเมียงู ก็เหมือนกับเต้นจำป๊ะ ทางอีสานเรียกกันว่าสามอย่างบาท คือ จำ 1 บาท สามารถจับอวัยวะของผู้หญิงที่มาเต้นได้ 3 จุด คือ นม 2 กับของลับ 1”

รุ่งโรจน์ ตรงสกุล (2555) อายุ 54 ปี พูดถึงประสบการณ์เกี่ยวกับจำป๊ะที่จังหวัดราชบุรีว่า “เป็นการแสดงโป๊ตามงานวัด สมัยเรียนชั้นประถมและมัธยมต้น ก็เห็นจัดในงานวัด ผมเป็นเด็กวัดเคยเข้าไปดู 1 ครั้ง คำว่าจำป๊ะเป็นภาษาพูดกัน ส่วนป้ายหน้าโรงเขียนว่าเมียงู เป็นการเต้นการโจวโป๊ขนาดเห็นของลับ เด็กต่างจังหวัดรู้จักจำป๊ะ เพราะเห็นเวลาที่มึงงานวัด หรือมีหนังกลางแปลง จำป๊ะจึงเป็นความทรงจำที่ติดอยู่ในสมอง ต่อมาก็มีเมียงูซึ่งเป็น sub-set (ประเภทย่อย) ของจำป๊ะ”

วงพยอม ณ ลำปาง (2555) อายุ 59 ปี เล่าประสบการณ์สมัยเด็กๆ ที่จังหวัดพะเยาว่า “รู้จักจำป๊ะ เพราะเคยดูในงานวัด ใครๆ ก็เรียกว่าจำป๊ะ ตอนนั้นอายุประมาณ 8-9 ขวบ พี่ชายพาไปดูกลับมาโดนแม่ตีทั้งสองคน ได้เห็นผู้หญิงใส่เสื้อลวมๆ นุ่งผ้าถุงสั้นๆ เดินไปเต้นมาตามจังหวะเพลง แล้วก็ถอดเสื้อออกเห็นหน้าอกขาวๆ ตรงหัวนมมีแผ่นกลมๆ สีบานเย็นเป็นเหลี่ยมๆ ปิดอยู่ แล้วส่ายนมไปมา จากนั้นก็เอามือสองข้างเปิดปิดผ้าถุง ซ้ายที่ขวาที่สลับกันเร็วๆ มองไม่เห็นอะไร พอเพลงจบคนเต้นก็เปิดผ้าทั้งสองมือออก แล้ววิ่งเข้าโรงไป ตอนที่เปิดครั้งสุดท้ายเพื่อโชว์ของลับ ก็ไม่เห็นอะไร เพราะมีบางอย่างคล้ายแบ่งขาวๆ ปอกปิดไว้ และมีสีแดงๆ แต้มตรงกลาง ผู้หญิงที่ออกมาเต้นมีคนเดียว อาจมี

หลายคน แล้วให้ออกมาทีละคนก็ได้ แต่ไม่ทราบ ไม่ได้ดูต่อเพราะมีผู้ใหญ่เห็นว่าเป็นเด็กจึงถูกไล่ออกจากโรง พอดีขึ้นมาก็ทราบว่ามีการแสดงคล้ายๆ กันกับจำป๊ะ แต่เรียกเม็ญหรือสามอย่างบาท ซึ่งนอกจากจะเต้นแล้วยังให้จับอวัยวะต่างๆ ได้ด้วย”

จันทร์ คุปตะวาทีน (2555) อายุ 62 ปี เล่าประสบการณ์ของตนเองในกรุงเทพฯ ว่า “สมัยก่อนมีระบำตาหรั่ง ระบำจำป๊ะ คือออกมาเต้นสายสะโพก คนเต้นก็จะอวบๆ อื่นๆ นุ่งกระโปรงสั้นๆ เล่นที่ศาลาเฉลิมกรุง ศาลาเฉลิมไทย เขาเรียกกันว่าเต้นจำป๊ะ มีเพลงแบบเซอร์ฟิงค์ (ผู้วิจัย: เพลงที่คนไทยเรียกกันสั้นๆ ว่า Cherry Pink นั้น Wikipedia ให้ข้อมูลว่า เป็นเพลงจังหวะแอมโบ แต่งโดย Louis Guglielmi ชาวอิตาลีเมื่อ พ.ศ. 2493 โดยตั้งชื่อเพลงว่า Cerisier rose et pommier blanc ต่อมา มีการนำไปบันทึกเสียงใหม่ในภาคภาษาอังกฤษในชื่อว่า Cherry Pink and Apple Blossom White ได้รับความนิยมสูงสุดในปี พ.ศ. 2498 โดยติดอันดับหนึ่งของบิลบอร์ดในอังกฤษและอันดับสิบสี่ของชาร์ตในสหรัฐอเมริกา) มีดนตรี ตะลิ่งตึงๆ โปะะ ผู้หญิงก็ออกมาสายหน้า สายอก สายกัน สายเอว สายแขน สายขา ในงานวัดก็มี ดูแล้วไม่ควิวไลซ์ คนเต้นก็อ้วนๆ กลมๆ ขาวๆ เคยดูเมื่อสมัยเด็กๆ ที่เฉลิมไทย”

พิมพ์นธ์ เดชะคุปต์ (2555) อายุประมาณ 65 ปี กล่าวว่า “สมัยเด็กๆ เคยแอบดูจำป๊ะในงานวัดพระสมุทรเจดีย์ ที่จังหวัดสมุทรปราการ โดยมองลงมาจากอาคารสูงที่อยู่ใกล้โรงระบำจำป๊ะ เห็นผู้หญิงนุ่งชุดคล้ายกับกระโจมอก ยืนเต้นตามจังหวะเพลง โดยเอามือตึงชุดเปิดด้านบนโชว์หน้าอก สลับกับเปิดด้านล่างโชว์ของลับ เปิดปิดสลับกันเร็วๆ จนมองแทบไม่เห็นอะไร ตอนจบถอดออกหมดแล้ววิ่งเข้าโรง”

สุเมธ โกษาแสง. (2555) อายุ 70 ปี กล่าวว่า “จำป๊ะเป็นการแสดงที่ผสมผสานระหว่างศิลปะกับการเปลือย เคยดูในงานวัดพระธาตุพนมประมาณ ปี พ.ศ. 2504 หรือ 2505 ค่าดู 1 สลึงเดียว”

สุรศักดิ์ หลาบมาลา (2555) อายุ 78 ปี กล่าวว่า “รู้จักจำป๊ะเมื่อเดินทางจากจังหวัดมหาสารคาม เข้ามาเรียนที่วิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยาในปี พ.ศ. 2494 ตอนอายุ 17 ปี เนื่องจากมีโอกาสติดตามอาจารย์ชื่อ เจริญ แสงรัตนกุล และสังัด ภูเขาทอง กับเพื่อนชื่อ กิจจา วาจาสัตย์ ซึ่งไปเป่าแตรให้วงดนตรีของนายหรั่ง เรื่องนาม ในตอนเย็นที่มีการแสดง ที่หน้าโรงมีป้ายเขียนไว้ว่า ‘จำป๊ะ’ อยู่แถวเยาวราช ใกล้ๆ กับโรงหนังโอเดียนเดิม ในโชว์จัดเป็นฉากๆ ละ 5 นาที ใช้เวลาทั้งสิ้นประมาณ 1 ชั่วโมง มีผู้หญิงหลายคนแต่งตัวโป๊ๆ ออกมาเต้นตามจังหวะเพลง แต่ก็ไม่ได้โป๊อะไรมากมาย คิดว่าการแสดงนี้พัฒนามาจากการเต้นจำป๊ะตามงานวัด”

รสสุคนธ์ มกรมณี (ผู้วิจัย) อายุ 59 ปี เล่าถึงประสบการณ์ที่เคยดูการแสดงที่ได้ยินผู้ใหญ่สมัยนั้นเรียกว่าจำป๊ะ บางคนเรียกพลอร์โชว์ “ตอนนั้นอายุ 18 ปี มีงานเลี้ยงต้อนรับบิดาซึ่งย้ายไปประจำที่จังหวัดนครสวรรค์ โดยจัดงานในบริเวณบ้านพักรับรอง ได้ยินคนพูดกันว่าจะมีโชว์จำป๊ะ จึงรอดูว่าเป็นอย่างไร จนกระทั่งดีก็มาก จึงมีผู้หญิงหนึ่งคนแต่งตัวด้วยเสื้อยกทรงและกางเกงในแบบบิกินีสีแดงปักเลื่อมระยิบระยับ ตกแต่งชุดด้วยผ้าแพรบางๆ ห้อยเป็นริ้วๆ สีสันแบบสายรุ้งฉูดฉาด ออกมาเต้นตามจังหวะเพลงเซอร์ฟิงค์ สายสะโพก สายหน้าอก ทำตัวอ่อนบิตไปมา เต้นบนเวทีที่จัดไว้สำหรับลีลาศ จากนั้นผู้แสดงเดินเตี้ยนไปตามโต๊ะต่างๆ ให้จับร่างกายและรับเงินมาเสียบไว้ที่เสื้อด้วย ระหว่างนั้นก็ค่อยๆ ปลดผ้าแพรออกทีละชิ้นจนเหลือเพียงชุดชั้นใน แล้วก็ถอดเสื้อยกทรงออก เห็นหน้าอกที่มีฟูดติดอยู่

ตรงหัวนม โขว์การส่ายนมแบบที่ทำให้ฟูซึ่งติดอยู่หมูนเป็นวงกลมได้ สุดท้ายก็ถอดกางเกงในออก มีเครื่องประดับปักเหลื่อมปิดของลับไว้ ก็จบการแสดง”

นอกจากนั้น มีผู้ให้สัมภาษณ์ที่อายุ 60 ปีขึ้นไปกล่าวว่า รู้จักจำป๊ะที่เป็นการแสดงระบำโป๊ในสมัยที่ยังเป็นเด็ก โดยจัดแสดงในงานวัด ให้มีผู้หญิงนุ่งน้อยห่มน้อยออกมาเต้นบนเวที โดยต้องเสียค่าผ่านประตูเข้าไปชม อาทิ เนาสราญ สิริพรหม (2555) รู้จักในงานเดือนสิบ วัดพระมหาธาตุวรมหาวิหาร จังหวัดนครศรีธรรมราช สวงค์ ศรีพงษ์ (2555) รู้จักในงานประจำปีวัดหลวงพ่อโสธร จังหวัดฉะเชิงเทรา

ข้อสรุปเกี่ยวกับจำป๊ะที่เป็นการแสดง

จากการศึกษาวรรณกรรม หนังสือ บทความ เอกสาร สิ่งพิมพ์ต่างๆ ดังปรากฏในบทที่ 2 และการสัมภาษณ์ผู้มีประสบการณ์เกี่ยวกับจำป๊ะที่เป็นการแสดง ผู้วิจัยได้ข้อสรุปเกี่ยวกับความเป็นมาและลักษณะของจำป๊ะที่เป็นการแสดงดังนี้

1. คำว่า “จำป๊ะ” ใช้เป็นภาษาพูดที่ใช้เรียกการแสดงที่ยั่วยุกามรมณ์ ซึ่งในปัจจุบันแม้ว่าการแสดงในทำนองเดียวกันนี้ จะมีคำเรียกอย่างหลากหลายไปตามยุคสมัย แต่คำว่า “จำป๊ะ” ก็ยังคงมีการใช้เมื่อให้ความหมายเชิงลบในการนำเสนอบทความ ข่าวทางหน้าหนังสือพิมพ์ สื่อออนไลน์ ในกรณีที่กำลังกล่าวถึงการเต้นโขว์ที่เข้าข่ายลามกอนาจาร

2. ผู้ริเริ่มการแสดงจำป๊ะเป็นใครนั้น ไม่มีหลักฐานแน่ชัด แต่มีหลักฐานชัดเจนว่าผู้ที่จัดการแสดงระบำโป๊จนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักคือ นายหรั่ง เรื่องนาม มีชื่อจริงนามสกุลจริงว่า บุญศรี สอนชุ่มเสียง ใช้ชื่อคณะว่า ระบำมหาเสน่ห์ เปิดการแสดงมาตั้งแต่ก่อนเกิดสงครามโลกครั้งที่ 2 ในปี พ.ศ. 2482

3. การแสดงจำป๊ะเริ่มเมื่อใดนั้น เมื่อพิจารณาจากข้อมูลการเปิดแสดงระบำมหาเสน่ห์ของคณะนายหรั่ง เรื่องนาม และการแสดงระบำโป๊ตามโรงน้ำชาต่างๆ ประกอบกับระยะเวลาที่พบเห็นการแสดงจำป๊ะของผู้ให้ข้อมูลทั้งหลาย ซึ่งย้อนหลังไปได้ถึง 80 ปี คือ พ.ศ. 2475 และข้อมูลประกอบอื่นๆ ทำให้อนุมานได้ว่า การแสดงจำป๊ะระบำเปลื้องผ้าเป็นกิจกรรมหนึ่งที่เกิดขึ้นในโรงน้ำชาต่างๆ เช่นเดียวกับที่จัดอยู่แล้วในประเทศจีน เมื่อคนจีนอพยพเข้ามาตั้งรกรากในประเทศไทยเป็นจำนวนมากในสมัยก่อนสงครามโลกครั้งที่สอง ก็นำเอารูปแบบโรงน้ำชาเช่นเดียวกับที่จัดอยู่ในประเทศจีนมาเปิดกิจการด้วย ซึ่งมีอยู่เป็นจำนวนมากบริเวณถนนเยาวราชของกรุงเทพฯ เนื่องจากเป็นย่านธุรกิจสำคัญของยุคนั้น แต่ยังไม่ได้เรียกว่าระบำจำป๊ะ

4. การแสดงจำป๊ะที่ใช้คำเรียกว่า “ระบำจำป๊ะ” เกิดขึ้นในสมัยหลังสงครามโลกครั้งที่สอง พ.ศ. 2488 โดยผู้จัดคณะเล็กๆ ที่แสดงระบำอย่างของนายหรั่ง เรื่องนาม แต่ดำเนินกิจการแบบคณะแสดงเร่ ออกไปจัดตามงานวัดและงานเทศกาลทั่วไป และแสดงไปกว่าของนายหรั่ง เพราะเจ้าของคณะใช้ผู้แสดงที่เป็นหญิงอาชีพพิเศษ ไม่ต้องแสดงแบบปิดป้อง จึงใช้ชื่อเรียกการแสดงของตนว่า “ระบำจำป๊ะ” นั่นคือเมื่อประมาณ 70 ปีที่แล้ว

5. สถานที่จัดแสดงจำป๊ะ ก่อนทางการจะการห้ามจัดในที่สาธารณะ ได้แก่ โรงน้ำชา (อาทิ ฮั่วลัก ไต้เป๊ะ/ไต้เปะ) โรง/วิก/เวทีในอาคาร (อาทิ อาคาร 9 ชั้นที่เยาวราช ศาลาเฉลิมกรุง ศาลาเฉลิมไทย) โรง/วิก/เวทีในตลาด (อาทิ ตลาดบำเพ็ญบุญ) งานวัด (อาทิ งานภูเขาทองวัดสระเกศ งานวัด

เบญจมาศพิตร งานวัดพระสมุทรเจดีย์ งานวัดพระมหาธาตุฯ งานวัดหลวงพ่อโสธร งานวัดพระธาตุพนม) งานเทศกาลต่างๆ (อาทิ งานฉลองรัฐธรรมนูญ งานประจำปีของจังหวัด)

6. รูปแบบการเต้น เป็นการเต้นตามจังหวะเพลงด้วยท่วงทำนองยวดยวนกามารมณ์ อาทิ สายสะโพก สายหน้าอก โดยผู้หญิงที่เต้นมีการเปิดหรือเปลื้องเสื้อผ้าให้ผู้ชมได้เห็นหน้าอก หรือเห็นทั้งหน้าอกและอวัยวะเพศ แต่อวัยวะเพศนั้นมักจะมีการปกปิดด้วยแป้ง ดินสอพอง หรือดอกไม้ การเต้นมีทั้งแบบที่ใช้ผู้แสดงครั้งละคนเดียวหรือแบบหลายคน หากเป็นการเต้นที่ผู้แสดงมีการนำอวัยวะเพศมากระทบหรือชนกัน เรียกว่า ยุทธหัตถ์หรือชนข้าง

7. ดนตรีที่ใช้ในการแสดงจำป๊ะ เป็นเครื่องดนตรี ประกอบด้วย แตรทรัมเป็ต แตรทอมโบน เป็คลาริเน็ต กลองใหญ่ และฉาบ

8. การแต่งกายของผู้แสดงจำป๊ะ ก่อนทำการเปลื้องออก ได้แก่ ชุดเปิดไหล่ เปิดหน้าท้องและเปิดเนื้อเข้าหน้าอกน้อย ชุดกระโปรงบาน ชุดราตรียาว ชุดแบบเสื้อคลุมอาบน้ำ ชุดกระโจมอก ชุดกิโมโน ชุดเสื้อยกทรงกับกางเกงใน ชุดกางเกงขาสั้น

9. การแสดงที่เรียกว่า “ระบำจำป๊ะ” “เต้นจำป๊ะ” มีชื่อเรียกอย่างอื่น อาทิ เมียงู สามอย่าง บาท ฟลอริโซว์ อะโกโก้ โคโยตี้

10. ค่าผ่านประตูเพื่อชมการแสดงจำป๊ะ ในสมัยก่อนที่ทางการจะห้ามจัด ได้แก่ 25 สตางค์ 1 บาท 3 บาท และ 5 บาท

การวิเคราะห์ที่มาของคำ “จำป๊ะ”

จากการศึกษาวรรณกรรม หนังสือ บทความ เอกสาร สิ่งพิมพ์ต่างๆ ดังปรากฏในบทที่ 2 และการสัมภาษณ์ผู้มีประสบการณ์เกี่ยวกับจำป๊ะที่เป็นการแสดง ผู้วิจัยพบว่า มีความเป็นไปได้อย่างมาก ที่คำว่า “จำป๊ะ” จะมาจากคำว่า “จัมปะ” ในภาษาจีนแต้จิ๋ว เพราะเป็นภาษาของชาวแต้จิ๋วซึ่งส่วนใหญ่อาศัยอยู่บริเวณเขาวราชเมื่อร้อยกว่าปีที่ผ่านมา โดยนำมาใช้เป็นคำสแลงหรือภาษาพูดสำหรับเรียกการเต้นระบำโป๊ที่แสดงในโรงน้ำชาต่างๆ จนกระทั่งระบำโป๊พัฒนาขึ้นเป็นการแสดงบนเวที มีโรงแสดง และจัดแสดงตามงานวัดต่างๆ โดยผู้จัดใช้คำ “ระบำจำป๊ะ” ในป้ายโฆษณา

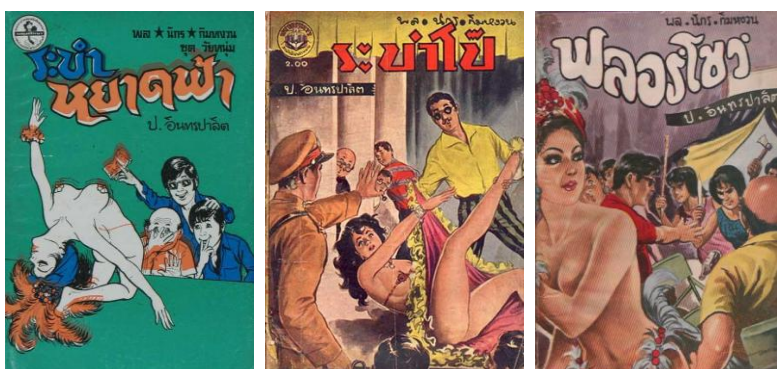
อย่างไรก็ตาม หากพิจารณาตามข้อสงสัยของโบ๊ท ไทยเทียม (2545) ซึ่งพบการแสดงจำป๊ะในหนังสือหัตถนิยาย พล นิกร กิมหงวน ชุดวัยหนุ่ม ตอนระบำหยาดฟ้า ทำให้ตั้งคำถามว่าคำ “จำป๊ะ” คิดขึ้นโดย ป. อินทรปาลิตหรือไม่ ผู้วิจัยได้ศึกษาหนังสือดังกล่าวพบว่า ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์ในเล่ม แต่เมื่ออ่านประวัติของปรีชา อินทรปาลิตซึ่งระบุว่าได้เริ่มสร้างหัตถนิยายชุดของ พล พิศารทณ์ และนิกรการุณวงศ์ ขึ้นในปี พ.ศ. 2481 ในเรื่อง “อายุผู้หญิง” ซึ่งอยู่ในช่วงเวลาก่อนเกิดสงครามโลกครั้งที่สอง และต่อมาได้เพิ่มตัวละครอื่นๆ เช่น กิมหงวน ไทยแท้ ดร.ดิเรก ณรงค์ฤทธิ์ ฯลฯ แต่ต้องชะงักไปบ้างในช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง ซึ่งประเทศไทยเข้าสู่สงครามในปี พ.ศ. 2584 ซึ่งหลังจากเกิดสงครามในยุโรปไปแล้ว 2 ปี เมื่อสงครามสงบในปี พ.ศ. 2488 ป. อินทรปาลิต กลับมาเขียนหัตถนิยายชุดสามเกลอให้กับเพลินจิตต์อยู่ระยะหนึ่ง จนถึงปี พ.ศ. 2490 จึงได้ทำหนังสือขนาดสี่หน้ายกชื่อ “ปิยะมิตร” ด้วยตนเอง ซึ่งมีหัตถนิยาย “สามเกลอ” เป็นเรื่องเอก ออกจำหน่ายทุกวัน และต่อมาในปี พ.ศ. 2501 ได้เริ่ม

เขียนหนังสือสามเกลอฉบับพ็อกเก็ตบุ๊ก ทั้งนี้ ผลงานหัตถ์นิยายชุดสามเกลอที่ออกเผยแพร่ระหว่างปี พ.ศ. 2482-2511 มีจำนวนเกินกว่าพันตอน (สมาคมนักเขียนแห่งประเทศไทย, ม.ป.ป.; ปริญญา อินทรपालิต, 2532; บุญชิต ฟ้ากมี, 2550; น้ำชาติ ประชาชื่น, 2554) แสดงว่า หัตถ์นิยายชุดนี้เกิดขึ้นในยุคการแสดงจำป๊ะได้รับความนิยม

ผู้วิจัยไม่พบหลักฐานยืนยันว่า ป.อินทรपालิต คิดคำดังกล่าวขึ้นมาใช้เป็นครั้งแรก แต่อาจกล่าวได้ว่าการใช้คำ “จำป๊ะ” เพื่อเรียกการแสดงระบำโป๊ มีปรากฏอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรในงานเขียนหัตถ์นิยายชุดสามเกลอเป็นแหล่งแรก รวมทั้งใช้คำ “จำป๊ะ” ในความหมายว่า “ถนัดถนี่ เต็มที่ เต็มเหนี่ยว ไม่มียั้ง” เช่น “คอยดูนะ ถ้ากลับมาเมื่อไหร่ แม่จะแทงให้จำป๊ะไปเลย” “อย่างนี้ต้องเอาเงินไปแทงให้จำป๊ะไปเลย” (เยาวา, 2553) จึงมีความเป็นไปได้ที่ ป. อินทรपालิต อาจเป็นผู้คิดคำดังกล่าวขึ้นมาใช้เรียกการแสดงระบำโป๊ที่ได้รับความนิยมในยุคนั้น และก็เป็นไปได้เช่นกันว่าคนทั่วไปในสมัยนั้นใช้คำดังกล่าวเป็น “ภาษาพูด” เรียกการแสดงระบำโป๊อยู่ก่อนแล้ว และ ป. อินทรपालิตได้นำมาใช้ในงานเขียน เนื่องจากผลงานเขียนหัตถ์นิยายสามเกลอมีนักวิชาการให้ความเห็นว่าสะท้อนวิวัฒนาการของสังคมไทย และเป็นบันทึกสังคมไทย (พิสิฐ ภูศรี, 2541; วิจิตวงศ์ ณ ป้อมเพชร์, 2544; สุจริต สัจจพิจารณ์, 2549) นอกจากนี้ พิสิฐ ภูศรี (2541) ยังมีความคิดเห็นว่า ป. อินทรपालิตเป็นผู้มีความสามารถในการใช้ภาษา โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้ “กริยาวิเศษณ์” คือ หาคำมาขยายรูปศัพท์กริยา เพื่อให้เห็นภาพพจน์ชัดเจนขึ้น ยกตัวอย่างคำกริยาต่างๆ ไป เช่น พุด ยิ้ม เดิน นอน นั่ง ฯลฯ หากเขียนออกมาพ่นๆ เขายิ้ม เขาพุด เขาเดิน อ่านแล้วก็ไม่เกิดจินตนาการ แต่ ป. อินทรपालิตเพิ่มเติมเป็น เขายิ้มแห้งๆ เขาพุดเนือยๆ เขาพุดด้วยใบหน้าซ่อนยิ้ม ผู้อ่านจะรับรู้อารมณ์ของตัวละครได้ทันที โดยคำสำคัญที่คิดขึ้นและมีผู้ใช้มาจนทุกวันนี้คือ คำว่า “มองเเท่ง” กับ “เเท่งทึง” ที่ ป.อินทรपालิตอธิบายความว่า หมายถึง “ตาย” ซึ่งนำมาจากเสียงปีพาทย์บรรเลงในงานศพ กับคำว่า “เซย” ซึ่งความจริงไม่ใช่สำนวนแต่เป็นชื่อคน คือ ลุงเซย ญาติผู้ใหญ่ของสามเกลอ ซึ่งมีบุคลิกเป็นเท็น ไม่ทันสมัย... บทบาทของลุงเซยทำให้ผู้อ่านติดอกติดใจ จนกลายเป็นคำสแลงว่า “เซย” รวมทั้ง บุญชิต ฟ้ากมี (2550) ได้กล่าวว่า งานเขียนของ ป. อินทรपालิตมีสิ่งที่เรียกว่า “จิตวิญญาณแห่งยุคสมัย” กล่าวคือนอกจากฉากที่สมจริงแล้ว “ความคิด” กับ “จิตวิญญาณ” ของคนในยุคนั้น ก็ถูกนำมาหล่อไว้ในหนังสือ

จากเหตุผลดังกล่าว ป. อินทรपालิตจึงอาจเป็นผู้คิดนำคำว่าจำป๊ะ มาใช้เรียกการแสดงระบำโป๊ที่กำลังมีในยุคสมัยนั้นว่า “ระบำจำป๊ะ” ดังที่ปรากฏในหัตถ์นิยายสามเกลอ เฉกเช่นการคิดคำต่างๆ ดังตัวอย่างที่ได้กล่าวมาแล้วก็เป็นได้ หรือเป็นเพียงผู้ทำหน้าที่สะท้อนสิ่งที่เป็นจิตวิญญาณแห่งยุคสมัย

ภาพ 3.1 ปกหนังสือหัตถ์นิยายสามเกลอ



ที่มา: www.samgler.org

บทที่ 4

จำป๊ะที่เป็นของกิน: มุมมองของผู้บริโภค

บทนี้เป็นการศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับความเป็นมาและลักษณะของจำป๊ะที่เป็นของกิน เพื่อให้ได้ข้อมูลสำหรับนำไปเชื่อมโยงกับผลการศึกษเกี่ยวกับจำป๊ะที่เป็นการแสดงในบทที่ 3 เพื่อตอบคำถามการวิจัยข้อที่ 2 คือ “ทำไมจึงเรียกน้ำแข็งไสว่าจำป๊ะ” และข้อที่ 3 คือ “วัฒนธรรมการกินจำป๊ะของคนไทยเป็นอย่างไร”ต่อไป โดยการเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์กลุ่มผู้บริโภคจำป๊ะ ที่เป็นผู้ที่รู้จักและเคยกินจำป๊ะ และผู้ที่เคยกินน้ำแข็งไสที่คล้ายคลึงกับจำป๊ะแต่ไม่เรียกว่าจำป๊ะ รวมทั้งผู้ที่สามารถให้ข้อมูลออนไลน์เกี่ยวกับประสบการณ์การกินจำป๊ะหรือร้านขายจำป๊ะในประเทศไทย ซึ่งทำให้ได้ทราบข้อมูลเกี่ยวกับความเป็นมาและลักษณะของจำป๊ะที่เหมือนกันและต่างกันดังนี้

คำสัมภาษณ์ผู้ที่รู้จักและเคยกินจำป๊ะ

การนำเสนอข้อมูล เรียงลำดับตามอายุของผู้ให้สัมภาษณ์จากน้อยไปหามากดังนี้

ปรีน (2555) อายุ 33 ปี นักธุรกิจชาวกาฬสินธุ์บอกว่า “จำป๊ะที่รู้จักคือน้ำแข็งไสใส่ขนมปังราดน้ำสตรอเบอร์รี่หรือกาแฟ แล้วราดด้วยนมสด ที่รู้จักเพราะที่ร้านขายมีป้ายเขียนบอกไว้ว่าจำป๊ะ ส่วนน้ำแข็งไสที่ใส่เครื่องอย่างอื่น เช่น ลูกชิด เรียกว่าน้ำแข็งไสใส่เครื่อง เวลาสั่งว่าจำป๊ะ ก็ได้ของหวานอย่างที่บอก ผมเคยกินที่ขอนแก่น สมัยเรียนที่โรงเรียนขอนแก่นวิทยายน กินเมื่อตอนอยู่ประมาณ ม. 1 ย้อนไปสัก 20 ปีที่แล้ว ตอนอายุ 12-13 ปี ที่เมืองกาฬสินธุ์ไม่มีจำป๊ะขาย ที่นี้เรียกน้ำแข็งไส”

แก้วกาญจน์ ลานนท์ (2555) อายุ 37 ปี เล่าว่า “รู้จักจำป๊ะที่เป็นขนมหวานเป็นครั้งแรกสมัยที่เรียน ปวช. ที่วิทยาลัยอาชีพอุบลราชธานี เมื่อปี พ.ศ. 2531 โดยอาจารย์ชื่อจิตรรา (จ๋านามสกุลไม่ได้) อายุประมาณ 50 กว่าปีต้นๆ สอนวิชาอาหารไทย เกี่ยวกับอาหารภาคต่างๆ อาหารคาว-หวาน ขนม ฯลฯ ในช่วงที่เรียนเรื่องขนมหวาน อาจารย์พูดถึงภาคกลางว่าในงานวัดจะมีขนมขาย อย่างเช่น สายไหม น้ำแข็งไส จำป๊ะ จึงถามว่าจำป๊ะเป็นอย่างไร อาจารย์อธิบายว่าเป็นน้ำแข็งบด มีลูกชิด ขนมปัง มีน้ำแดง แล้วก็โรยนมข้นหวาน สำหรับที่จังหวัดอุบลราชธานีจะเรียกของหวานแบบนี้ว่าน้ำแข็งไส เคยเห็นมาตั้งแต่เด็กๆ คนขายใช้กบไม้แบบโบราณ ไส่น้ำแข็งก้อนโดยใช้ไม้ตอกตะปูเกาะน้ำแข็งตอนที่ใส มีถ้วยรองน้ำแข็งอยู่ข้างล่าง ในถ้วยมีขนมปัง ลูกชิด เม็ดแมงลัก แล้วใส่น้ำแดง”

วิภาดา ประสารทรัพย์ (2555) อายุ 48 ปี กล่าวว่า “พอเรียนมหาวิทยาลัยก็พบว่าจำป๊ะเป็นขนมหวาน มีน้ำแข็งไส ขนมปัง น้ำหวานสีๆ ราดนมข้น เจอในร้านข้างมหาวิทยาลัย ที่จังหวัดมหาสารคาม มีชื่อจำป๊ะอยู่ในเมนู เครื่องประกอบมีขนมปังหั่นแบบลูกเต๋าเป็นหลัก ข้าวโพด เผือก มัน จำป๊ะที่เคยกินเป็นแบบใสขนมปัง น้ำหวานสีแดง ราดนมข้น ใช้กบไสน้ำแข็งที่เป็นไม้ ซึ่งต่อมาเป็นเครื่องใสแบบหมุนด้วยมือ ตอนที่กินราคาถ้วยละ 5 บาท เดียวนี้ไม่กินแบบนี้แล้ว เพราะมีน้ำแข็งใสแบบใหม่ๆ”

สุมาลี ชัยเจริญ (2555) อายุประมาณ 50 ปี เล่าว่า “ที่มหาวิทยาลัยขอนแก่น มีร้านที่ขายจำป๊ะอย่างเดียว ใช้ชื่อร้าน ‘จำป๊ะ’ มีลักษณะเหมือนน้ำแข็งไสที่เรากิน มีขนมปังใส่น้ำหวาน ลักษณะเด่นคือ

ต้องราดนม มีนมข้นอยู่ข้างบน ที่ขอนแก่นนิยมราดกาแฟ แล้วราดนมข้นข้างบน ใช้ขนมปังอย่างเดียว แต่เดี๋ยวนี้บางร้านมีความคิดสร้างสรรค์ เอาอะไรต่อมิอะไรมาใส่ อย่างเฉาก๊วย และของอื่นๆ อย่างที่ใส่ในน้ำแข็งไสทั่วไป แต่สูตรเดิมที่เคยกิน ใช้ขนมปังเท่านั้น เจ้าของร้านที่ทำเป็นคนที่มาจากเพชรบุรี มาเปิดร้านขายในมหาวิทยาลัย สมัยที่กินครั้งแรกคือปี พ.ศ. 2521 ตอนนั้นเป็นนักศึกษาปี 1 ร้านนี้ขายดีมาก เวลาสั่ง นักศึกษาก็เรียกว่าจ้ำบ๊ะ เน้นราดกาแฟ ดิฉันชอบ... สมัยที่ดิฉันกิน คนขายจะใช้ชามเล็กๆ ที่มีก้นโค้งๆ ใส่ น้ำแข็งไส กัดให้แน่น แล้วคว่ำลงบนขนมปังที่อยู่ในจาน ราดกาแฟ ราดนมข้น สมัยนี้ไม่กัดให้กลมๆ แล้ว นี่คือจ้ำบ๊ะแบบดั้งเดิมที่รู้จัก ปัจจุบันร้านนี้ไม่มีแล้ว เลิกกิจการไปเมื่อ 30 ปีที่แล้ว เพราะเจ้าของเสียชีวิต ปัจจุบันนี้ ที่จังหวัดขอนแก่น ยังมีร้านที่เรียกว่าจ้ำบ๊ะ แต่เขาแปลงรูปเป็นน้ำแข็งไส ไม่ได้เน้นการทำให้เป็นรูปโค้ง ไม่เน้นขนมปัง มีเครื่องต่างๆ อย่างเช่น ลูกชิด และอื่นๆ แต่ยังคงเรียกว่าจ้ำบ๊ะอยู่”

สมทรง สีนสีผล (2555) อายุประมาณ 50 ปี บอกว่า “รู้จักจ้ำบ๊ะมาตั้งแต่เด็ก สมัยอยู่ฝั่งธนบุรี หาร้านมีน้ำแข็งไสขาย ใส่ขนมปังกระโหลกหั่นเป็นชิ้นๆ น้ำแข็งไส ใส่น้ำหวานแดง หรือเขียว โรยนมข้น ได้ยินผู้ใหญ่เรียกจ้ำบ๊ะก็เรียกตาม ไม่รู้ว่าทำไมเรียกจ้ำบ๊ะ เคยสงสัย เหมือนกัน เวลานี้ขายขนมปังเย็น เวลาคนที่มาอายุมาที่ร้านก็สั่งว่าจ้ำบ๊ะ แต่ลูกค้าที่ยังเด็กๆ ไม่รู้จักจ้ำบ๊ะ”

จุ่ม (2555) อายุ 54 ปี เป็นชาวเพชรบุรีโดยกำเนิด เกิดและเติบโตที่นี่ เป็นผู้ม้อธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นมิตร ทำงานในร้านขนมแม่ปิ่นมาเป็นระยะเวลาานาน เมื่อถามถึง “จ้ำบ๊ะ” เธอบอกว่า “จ้ำบ๊ะเป็นของโบราณที่คนจีนในเมืองเพชรคิดทำขึ้น ชื่อจ้ำบ๊ะนี้เรียกมาก่อนจุ่มเกิด เพราะพ่อแม่เรียกมาอย่างนี้ เดียวนี้ก็ยังเรียกอยู่ จุ่มและชาวเพชรบุรีรุ่นเดียวกันจะรู้จักเป็นอย่างดีว่าเป็นขนมใส่น้ำแข็งไส และน้ำแดง ได้ยินชื่อนี้มาตั้งแต่เกิด เด็กๆ ในปัจจุบันส่วนใหญ่ยังรู้จัก แต่มีบางส่วนไม่รู้จักในชื่อ ‘จ้ำบ๊ะ’ แต่เรียก ‘น้ำแข็งไส’”

จุ่มอธิบายว่า “ส่วนประกอบหลักของจ้ำบ๊ะที่จังหวัดเพชรบุรี จะเหมือนกันกับที่อื่นๆ ซึ่งมีขนมปัง น้ำแข็งไสเป็นเกล็ดละเอียด ราดด้วยน้ำหวานสีแดง ใส่นมข้นหวาน แต่ที่เพชรบุรี จะใช้ปาทองโกหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ทอดจนกรอบ สาเหตุที่ใช้ปาทองโกทอดเนื่องจากว่า ในตอนเช้าคนเมืองเพชรนิยมรับประทานปาทองโกกับกาแฟ แล้วยังเหลือปาทองโกอยู่ จึงได้มีการนำปาทองโกที่เหลือดังกล่าวมาทำการทอดให้หายเหนียว แล้วนำมาใส่น้ำแข็งไส ราดน้ำแดง โรยนมข้นหวาน ต่อมาขนมปังหั่วกะโหลก ก็เอามาใส่ ซึ่งได้รับความนิยมมาก จึงแพร่หลายทั่วไปในเพชรบุรีจนถึงปัจจุบัน”

เมื่อถามว่าทำไมเรียกจ้ำบ๊ะ จุ่มบอกว่า “ผู้ชายเป็นคนตั้งให้ เพราะความพิเรน สมัยก่อนเวลาตีตึกจ้ำบ๊ะ ค่าตึกคนละ 5 บาท จะมีการแสดงที่ให้กลุ่มผู้หญิงที่แต่งตัวนุ่งน้อยห่มน้อย ใส่กระโปรงพองฟู แบบต่างประเทศ มาแสดงตามงานวัด พอผู้ชายมากินขนมนี้ ทำให้จินตนาการไปเองว่าลักษณะเหมือนหน้าอกผู้หญิงพวกนั้น เพราะพุงๆ ขึ้นมาเหมือนหน้าอก มีนมสีขาวๆ ข้างบน มีน้ำหวานสีแดงๆ รองรับอยู่ข้างล่าง มีลักษณะเหมือนน้ำแข็งไส ราดน้ำแดง โรยนมข้นหวาน จึงมีคนเรียกขนมดังกล่าวว่า ‘จ้ำบ๊ะ’ สมัยนั้นมีแต่น้ำหวานสีแดง ยังไม่มีน้ำหวานเฮลส์บลูบอยสีต่างๆ”

นัยนา อยู่เย็น (2555) อายุ 56 ปี บ้านอยู่เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร บอกว่า “กินน้ำแข็งไสตั้งแต่ชั้นประถมศึกษา ตอนแรกๆเรียกว่าขนมปังเย็น คือ ขนมปัง โรยน้ำแข็งไส ราดน้ำแดง ราดนม ต่อมาเรียกจ้ำบ๊ะ จำไม่ได้ว่าเริ่มเรียกตอนไหน แต่เรียกจ้ำบ๊ะมาตั้งแต่เด็กๆ แล้ว”

เพิ่มศักดิ์ อยู่เป็นสุข (2555) อายุ 57 ปี บอกว่า “จ๊าบ๊ะที่เป็นชื่อขนมหวานที่ผมจำได้ มีขนมปังหั่นเป็นสี่เหลี่ยมๆ ใส่ น้ำแข็งไส มีน้ำแดง มีนมสด แคนันเขาก็เรียกจ๊าบ๊ะ ผมรู้จักตอนประมาณ 10 ขวบ อยู่ที่เพชรบุรี เรียกตามทีผู้หลักผู้ใหญ่เรียก เวลานี้ผมเรียกน้ำแข็งไส ไม่เรียกจ๊าบ๊ะแล้ว”

วิสาข์ จิตวิวัฒน์ (2555) อายุ 57 ปี กล่าวว่า “รู้จักจ๊าบ๊ะจากนักศึกษา ได้ยินตอนสั่งอาหารในร้านของคุณะ (ผู้วิจัย: คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร) แล้วเห็นว่าเป็นขนมปัง ใส่ น้ำแข็งไส โรยน้ำแดง โรยนม ต่อมาก็รู้ว่ามีจ๊าบ๊ะขายที่นครราชสีมาอยู่เจ้าหนึ่ง ดังมาก อยู่ในตลาดท่านา ซึ่งจะมีเครื่องต่างๆ อย่างเช่นวุ้น เยลลี่ ตกแต่งสวยงามกว่าที่ขายในคณะ”

ศุภานัน สิทธิเลิศ (2555) อายุ 59 ปี มีประสบการณ์ “กินจ๊าบ๊ะที่ร้านนายก็ขายขนมหวาน น้ำแข็งไสที่จังหวัดเพชรบุรี รายการที่เรียกว่าจ๊าบ๊ะ เสริฟมาในถ้วยแก้วใสทรงสูง มองเห็นกันถ้วยเป็นน้ำหวานสีแดงและนม ถัดขึ้นมาเป็นปาท่องโก๋ชิ้นๆ ข้างบนสุดเป็นน้ำแข็งไส ราดนมชั้นหวาน”

ปิ่น (2555) อายุประมาณ 62 ปี บอกว่า “มีมาก่อนเกิด เพราะตอนเป็นเด็กเล็กๆก็ได้กินแล้ว จ๊าบ๊ะคิดมาจากคนเมืองเพชรบุรีนิยมกินปาท่องโก๋กับกาแฟเป็นอาหารเช้า เมื่อเหลือก็นำมาตัดแปลงโดยทอดให้กรอบ ใส่ น้ำแข็งไส ราดน้ำแดงให้กิน ต่อมามีคนขึ้น ก็ราดนมชั้นด้วย คนเมืองเพชรคิดอาหารตามฤดูกาล อย่างบัวลอยนี้ จะหากินตอนหน้าร้อนไม่มีเจอ ต้องขายหน้าหนาว หน้าร้อนก็มีข้าวแช่ คนเมืองเพชรคิดอาหารใส่น้ำแข็งเยอะมาก คิดก่อนคนอื่นๆ อย่างข้าวแช่ ...ที่เรียกจ๊าบ๊ะเพราะใส่นม ส่ายนม เวลากินก็ต้องส่ายนม (ผู้ให้สัมภาษณ์ทำท่าแบบมือหนึ่งเหมือนถือกระป๋องนม หมุนส่ายเหนือมืออีกข้างที่หงายฝ่ามือขึ้น)”

เฉลิมย นทีประศิริ (2555) อายุประมาณ 60 ปี เล่าว่า “สมัยเด็กอยู่กรุงเทพฯ แถววัดมทรณพาศาลเจ้าพ่อเสือ เคยเห็นน้ำแข็งไสขายตามโรงจิว จะทำเป็นน้ำแข็งกด ใส่ น้ำแข็งใสถ้วย กัดให้แน่น เอาไม้เสียบ ดึงออกมาราดน้ำหวานสามสี แดง เขียว เหลือง หรือจะเอาสีเดียวก็ได้ ถ้าสั่งน้ำแข็งไสที่เรียกจ๊าบ๊ะ จะเป็นน้ำแดง ราดนม ที่เรียกว่าจ๊าบ๊ะ คงเป็นเพราะมีนมชั้นสีขาวๆ คล้ายนมสาว คนรุ่น 50-60 ปีไปแล้วจะรู้จักจ๊าบ๊ะ ตอนนี้อยู่ขนมปังเย็น บางคนมาที่ร้านไม่รู้จักขนมปังเย็น พอบอกว่าที่โบราณเรียกจ๊าบ๊ะไง ก็เข้าใจ”

ฉวีวรรณ แก้วไทรธะ (2555) อายุ 67 ปี เล่าว่า “รู้จักจ๊าบ๊ะและเคยรับประทานมาตั้งแต่สมัยเป็นนักเรียนประถมศึกษา เมื่อ 58 ปีที่แล้ว เป็นร้านรถเข็นข้างโรงเรียนอรุณประดิษฐ์และโรงเรียนเบญจมเทพอุทิศ(หลังเก่า) จังหวัดเพชรบุรี เด็กนักเรียนของทั้งสองโรงเรียนรู้จักจ๊าบ๊ะดีทุกคน เพราะเข้าคิวซื้อรับประทานกันเป็นประจำ จ๊าบ๊ะของคนเมืองเพชรแบบดั้งเดิมที่เคยรับประทาน เขาใช้ปาท่องโก๋หั่น ใส่ น้ำแข็งไส ราดน้ำหวานสีแดง แล้วโรยนมชั้นหวาน”

สุเมธ โกษาแสง. (2555) อายุ 70 ปี เล่าว่า “เคยกินจ๊าบ๊ะเมื่อ พ.ศ. 2537 ตอนย้ายไปเป็นรองผู้อำนวยการโรงพยาบาลขอนแก่น ลูกน้องบอกว่าจะซื้อจ๊าบ๊ะมาฝากหัวหน้า รู้สึกสงสัยว่าเป็นอะไร พอเห็นก็ร้องอ้อ ก็น้ำแข็งไสนั่นเอง ใส่ถ้วยมา มีขนมปังหั่นๆ ใส่ น้ำแดง ราดนมชั้น ถ้าเป็นจ๊าบ๊ะ ก็จะมีแต่ขนมปัง ถ้ามีเครื่องก็ไม่ได้เรียกจ๊าบ๊ะ

...ที่นครพนมเรียกน้ำแข็งไส ผมกินมาตั้งแต่ พ.ศ. 2500 คนญวนเข็นรถมาขายหน้าโรงเรียน เป็นแบบม้าใส่น้ำแข็ง ใส่ในถ้วยแก้ว สมัยนั้นไม่มีถ้วยพลาสติก ไม่มีขนมปัง มีแต่ลูกชิดหรือลูกจากเพียงอย่างเดียว ใส่ น้ำสละ ไม่ได้เรียกน้ำแดง มีน้ำเชื่อม และราดนมชั้นหวาน สมัยนั้นไม่มีนมสด เวลาจิบ

ก็จะมีร้านน้ำแข็งไสขาย เป็นรถเข็นไปตั้งโต๊ะ ร้านน้ำแข็งไสขายน้ำแข็งกดด้วย คนขายเอาน้ำหวานสีแดงใสในแก้วแล้วใส่น้ำแข็งใส่ลงไป เอามือกดน้ำแข็งจนแน่น แล้วเคาะออกมาให้ ก็ถือด้วยมือ ดูกิน ต่อมาไม่มีเสียบให้

...น้ำแข็งที่นครพนมมีโรงงานเมื่อ พ.ศ.2498 จำได้เพราะเกิดเหตุไฟไหม้โรงงาน น้ำแข็งจะเป็นก้อนใหญ่ๆ วิธีเก็บน้ำแข็งจะหุ้มแกลบและใส่ไว้ในกระสอบ เดียวนี้ ถ้าเจอก็กินทุกที่ สั่งลูกชิดอย่างเดียว แต่คนขายบอกว่าไม่ได้ มันแพง ให้ใส่อื่นๆ ด้วย เช่น ขนมปัง ลูกเต๋อย ทับทิมกรอบ เม็ดแมงลัก สาคุ ก็ตามใจเขา แต่กินแค่ลูกชิด ได้ลูกชิดมาแค่ 2 เม็ด ชอบแบบที่ใช้วิธีใส เพราะเป็นเกร็ดหยาบๆ ได้อมและเคี้ยวกรอบๆ ดี เดียวนี้เป็นน้ำแข็งปั่น มันละลายเร็ว ไม่ชอบ”

สำหรับผู้วิจัยทั้งสอง (รสสุคนธ์ มกรมณี และสมรวย อภิชาติบุตรพงศ์) เคยพบเมนูของหวานที่มีคำว่า “จ๊าบ๊ะ” อยู่ในรายการ อย่างเป็นลายลักษณ์อักษรด้วยตัวเองเป็นครั้งแรกเมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2555 ที่ร้านอาหารชื่อ ส้มตำคุณกัญจน์ ตั้งอยู่ในซอยสุขุมวิท 101/1 กรุงเทพมหานคร จึงสั่งมาชิม ในราคาถ้วยละ 20 บาท พบว่า มีขนมปังหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม 8 ชิ้นวางอยู่ส่วนล่างสุดของถ้วยกระดาษที่มีน้ำแข็งไสปิดทับขนมปัง มีน้ำหวานสีแดงราดบนน้ำแข็ง และมีนมข้นหวานอยู่ชั้นบนสุด ดังภาพ

ภาพ 4.1 จ๊าบ๊ะของร้านส้มตำคุณกัญจน์



ที่มา: รสสุคนธ์ มกรมณี, 2555

คำสัมภาษณ์ผู้ที่เคยกินน้ำแข็งไสที่คล้ายคลึงกับจ๊าบ๊ะ แต่ไม่เรียกว่าจ๊าบ๊ะ

การนำเสนอข้อมูล เรียงลำดับตามอายุของผู้ให้สัมภาษณ์จากน้อยไปหามากดังนี้

กัญญารัตน์ บุษปรรณ (2555) อายุ 43 ปี เล่าว่า “เคยกินน้ำแข็งไส ที่ใส่ขนมปัง น้ำหวานสีแดง และราดนมข้น มาตั้งแต่สมัยเด็กเมื่อ 30 ปีก่อนที่จังหวัดนครศรีธรรมราช แต่ไม่ได้เรียกว่าจ๊าบ๊ะ สมัยนั้นใส่น้ำแข็งด้วยกบไสแบบที่เป็นไม้ ต่อมาก็พัฒนาเป็นแบบใช้ไฟฟ้า ตอนเป็นเด็กเรียกว่า ‘น้ำแข็งตุน’ ตอนนี้ก็เรียกน้ำแข็งไสแบบที่คนทั่วไปเรียก” (ผู้วิจัย: บางจังหวัดในภาคใต้ เช่น ตรัง เรียกว่าน้ำแข็งชุน ชุนหมายถึงการไส)

ใจมา ระวังทรัพย์ (2555) อายุประมาณ 50 ปี บอกว่า “พะเยามีน้ำแข็งประมาณปี พ.ศ. 2500 เคยกินน้ำแข็งไสมาตั้งแต่ราคา 1 บาท เป็นน้ำแข็งที่ใช้กบไม่ใส่น้ำแข็ง ใส่น้ำแข็งใสลงในแก้ว ราดน้ำหวานสีแดงหรือสีชมพู และใส่น้ำนมแมว ใช้หลอดดูดกิน ที่นี้เรียกว่า น้ำหวานก๊อก ถ้าเป็นน้ำแข็งเด็ก (น้ำแข็งกด) ก็ไม่ใส่แก้ว ใส่มือดูดเอา” (ผู้วิจัย: ก๊อกภาษาล้านนหมายถึงแก้ว)

มยุรี คงประสงศ์ศิริ (2555) อายุ 51 ปี เล่าว่า “เคยกินน้ำแข็งไสแบบน้ำแข็งกด แต่ที่พะเยา เรียกว่า ‘น้ำแข็งเต็ก’ กินมาตั้งแต่เด็ก กินแบบใส่น้ำแดง ไม่เคยเรียกว่าจ๊าบ๊ะ ไม่เคยได้ยินใครเรียกอย่างนั้น”

รุ่งโรจน์ ตรงสกุล (2555) อายุ 54 ปี กล่าวว่า “ได้ยินว่าจ๊าบ๊ะใช้เรียกของหวานชนิดหนึ่งในกรุงเทพฯ เมื่อไม่นานมานี้เอง ไม่รู้ที่มาที่ไป แต่ตรงกับของหวานซึ่งกินที่บ้าน จังหวัดราชบุรี ซึ่งเรียกว่า ‘น้ำแดงราดขนมปัง’ บ้าง ‘น้ำแข็งเกร็ดราดน้ำแดง’ บ้าง ส่วนน้ำแข็งไสแบบน้ำแข็งกด มีมาก่อนน้ำแข็งไสแบบใสขนมปัง ราดน้ำแดงและนมข้น”

ดวงรัตน์ เตชะคุณบัณฑิต (2555) อายุ 60 ปี บอกว่า “เคยกินน้ำแข็งไส ซึ่งที่ภูเก็ตเรียกว่า ‘ซิ่งคู้ด’ ถ้าเป็นน้ำแข็งไสที่นำมาปั่นเป็นก้อนกลมๆ ใช้มือถือกินเรียกว่า ‘ซิ่งก๊วน’ โดยจะปั่นเป็นก้อนกลมๆ ตบให้แน่นๆ ราดน้ำหวานสีแดง ใช้มือประคองถือกัดกิน ส่วนน้ำแข็งกด จะกดด้วยถ้วยสังกะสี เสียบไม้ ราดน้ำหวาน สำหรับน้ำแข็งไสแบบใสถ้วย ใส่เครื่อง มาที่หลังซิ่งก๊วนหลายปี (เกิน 10 ปี) ไม่เคยรู้จักน้ำแข็งไสจ๊าบ๊ะ”

เนาสราญ สิริพรหม (2555) อายุ 60 ปี เล่าว่า “ครั้งแรกที่ได้กินน้ำแข็งไส น้ำแข็งกด ประมาณ พ.ศ.2502-2503 ที่นครศรีธรรมราช นำน้ำแข็งไสใส่ถ้วย มีแต่น้ำแข็งกับน้ำหวาน ไม่มีอย่างอื่น น้ำแข็งใส เครื่องตามมาที่หลังนับสิบปี ไม่รู้จักน้ำแข็งไสจ๊าบ๊ะ”

สรวง ศรีพงษ์ (2555) อายุ 60 ปี เล่าว่า “รู้จักน้ำแข็งไสมาตั้งแต่ประถมศึกษา พ.ศ. 2503-2504 ที่จังหวัดฉะเชิงเทรา ไม่รู้จักจ๊าบ๊ะ น้ำแข็งไส ลักษณะคือ นำขนมปังกระโหลกแผ่นหนามารองใต้เครื่องใส่น้ำแข็ง น้ำแข็งลงบนขนมปังให้หนาพอสมควร ใช้มือตบให้แน่น แล้วราดด้วยน้ำแดง (น้ำสละ) ราดนม ถือกิน ผู้ใหญ่จะใส่ถ้วยกิน น้ำแข็งใสใส่ถ้วยและเครื่องประกอบมีมานับสิบปี น้ำแข็งกด จะใส่น้ำแข็งใสแก้วสังกะสี กดให้แน่น เสียบด้วยไม้ฝัด ราดน้ำแดง ถือดูดกิน (คล้ายกับกินไอศกรีมแท่ง)”

จันตรี คุปตะวาทีน (2555) อายุ 63 ปี บอกว่า “ไม่รู้จักจ๊าบ๊ะที่เป็นน้ำแข็งไส แต่รู้จักน้ำแข็งไสแบบที่ใส่อุดช่อง น้ำกะทิ ข้าวโพด ทับทิมกรอบ รู้จักขนมปังที่ใส่น้ำแข็งใสราดน้ำแดง แล้วราดนมอีกที เป็นถ้วยเล็กๆ กินมาตั้งแต่เด็ก กินตั้งแต่ถ้วยละ 3 บาท เป็น 5 บาท 10 บาท 12 บาท กินแล้วชื่นใจดี และต้องเป็นน้ำแดงเท่านั้น เพราะสีสดใสสวยดี กินมาตั้งแต่เด็ก จนสาว จนเฒ่า เจอเมื่อไหร่ก็กิน เรียกว่า ‘ขนมปังน้ำแดง’ เพิ่งรู้จักจากผู้สัมภาษณ์ว่าเรียกจ๊าบ๊ะ”

ถาวร ทองศิลป์ (2555) อายุ 64 ปี บอกว่า “กินน้ำแข็งไสมานานแล้ว ตั้งแต่ยังเป็นเด็กอยู่ที่สัตหีบ ชลบุรี น้ำแข็งใส ใส่น้ำแดง ราดนมที่เคยกิน ก็เรียกว่าน้ำแข็งใส ไม่เคยได้ยินใครเรียกว่าจ๊าบ๊ะ”

เชียม แซ่โล้ (2555) อายุ 66 ปี เจ้าของร้านขายเครื่องครัวในตลาดเทศบาล จังหวัดพะเยา กล่าวว่า “ตั้งแต่ขายอุปกรณ์ทำน้ำแข็งไสมา 10 ปี ไม่เคยได้ยินใครเรียกน้ำแข็งไสว่าจ๊าบ๊ะ เรียกกันแต่น้ำแข็งใส น้ำแข็งใสที่ไม่ค่อยมีเครื่องใส่ สมัยอายุ 16 ปี เคยอาศัยอยู่แถวสำเพ็งที่กรุงเทพฯ ได้กินน้ำแข็งไสแบบมีเครื่องหลายอย่าง มีข้าวเหนียวแบบที่เป็นรูปสามเหลี่ยม (ผู้วิจัย: ข้าวเหนียวห่อด้วยใบตองเป็นรูปสามเหลี่ยมเรียกว่าข้าวต้มน้ำวุ้น) แต่งไทย ข้าวเหนียวดำ เฉาก๊วย ลอดช่อง ทับทิมกรอบ ส่วนขนมปังหั่นเป็นลูกเต๋าเห็นในสมัยหลัง น้ำหวานมีทั้งแดงและเขียว มีน้ำกะทิ และหางน้ำนมด้วย แล้วแต่จะสั่งว่าใส่อะไร”

เสีี่ยม ชัยทอง (2555) อายุ 71 ปี ชาวพะเยาบอกว่า “ตั้งแต่เริ่มไปโรงเรียนก็ได้กินน้ำแข็งไสแล้ว คนขายน้ำน้ำแข็งไสมาทำเป็นแท่ง ใส่น้ำแดง น้ำเขียว มีนมข้น เรียกว่า ‘น้ำแข็งปั่น’ ช่วงหลังใส่เป็นถ้วย มีเครื่องต่างๆ”

สุรศักดิ์ หลาบมาลา (2555) อายุ 78 ปี กล่าวว่า “ไม่เคยได้ยินใครเรียกน้ำแข็งไสว่าจ้ำบ๊ะ น้ำแข็งไสที่กินในสมัยก่อน มีเพียงน้ำแข็งไสอย่างเดียว ใส่น้ำหวานสีแดง มีนมข้นราด ไม่มีเครื่องประกอบใดใด รู้จักกินสมัยเรียนที่วิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยาเมื่อ 61 ปีที่แล้ว ออกจากหอพักไปกินน้ำแข็งไสแถวเชิงสะพานพุทธฯ ถ้วยละ 10-15 สตางค์ ไม่เคยกินน้ำแข็งไสสมัยที่อยู่จังหวัดมหาสารคาม”

วิภาดา หาญตระกูล (2555) อายุ 80 ปี บอกว่า “กินน้ำแข็งไสมาตั้งแต่อายุ 10 ปี แต่เริ่มซื้อกินเองเมื่อปี พ.ศ. 2500 เป็นร้านหน้าวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยากับวิทยาลัยครูธนบุรี น้ำแข็งไสร้านนี้ใส่บับข้าวเกรียบสีขา-ชมพู แล้วราดน้ำแดง ต่อมาก็พัฒนาเป็นแบบใช้ขนมปังทั้งแผ่นรองน้ำแข็งไสที่ราดน้ำแดงแทน”

กมลทิพย์ (เปรียญ) ไชยหาญ (2555) อายุ 88 ปี กล่าวว่า “ทำน้ำแข็งไสกินเอง ไม่ซื้อกินตามข้างทาง สมัยเมื่อ 50 ปีที่แล้วน้ำแข็งไสที่ขายในจังหวัดร้อยเอ็ดจะใส่เครื่อง เช่น ลอดช่องสิงคโปร์ ครอบแครง และเรียกชื่อตามของหวานชนิดนั้นๆ น้ำเชื่อมใส่นุ่นด้วย ร้านที่ขายจะตั้งเป็นโต๊ะตามตลาดหรือหน้าโรงเรียน มีของหวานหลายๆ อย่างใส่โหลแก้ว ที่ใส่น้ำแข็งจะเป็นแบบสไลกบ สำหรับน้ำแข็งไสที่ใส่ถ้วย ราดน้ำหวานสีแดง สีเขียว หรือสีเหลือง เรียกว่าน้ำแข็งกด ไม่มีไม้เสียบ ใช้ช้อนตักกิน ไม่ดูกินราคา 1 สตางค์ (เหรียญที่เป็นรู) ต่อมาน้ำแข็งกดถึงมีการใส่ไม้เสียบ ไม่มีนมใส่ เพราะที่นี้เพิ่งมีนมมาไม่ถึง 10 ปี”

ภาพ 4.2 ผู้ที่รู้จักหรือเคยรับประทานจ้ำบ๊ะ/น้ำแข็งไส



ปรีน



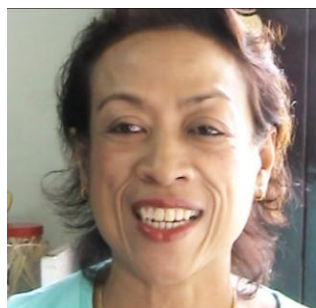
แก้วกาญจน์ ลานนท์



วิภาดา ประสารทรัพย์



สมทรง สิ้นสีบผล



จุ่ม



สุมาลี ชัยเจริญ



เพิ่มศักดิ์ อยู่เป็นสุข



วิสาข์ จิตวิวัฒน์



ศุภานัน สิทธิเลิศ



เนี่ยน ทีปะศิริ



ฉวีวรรณ แก้วไทรอะ



สุเมธ โกษาแสง



ใจมา ระวังทรัพย์



รุ่งโรจน์ ตรงสกุล



จันตรี คุปตะวาทีน



ถาวร ทองศิลป์



สุรศักดิ์ หลาบมาลา



วิกานดา หาญตระกูล

ที่มา: รสสุคนธ์ มกรมณี

ข้อสรุปเกี่ยวกับความเป็นมาของจำป๊ะที่เป็นของกิน

ในการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับจำป๊ะที่เป็นของกิน ซึ่งรู้จักกันดีในหมู่คนไทยบางกลุ่ม มาก่อน พ.ศ. 2550 ที่มีการจดลิขสิทธิ์คำว่า “จำป๊ะ (Jumba)” กับกระทรวงพาณิชย์ (ข่าวภูมิภาค, 2552) ร่วมกับการเก็บข้อมูลภาคสนามจากการสัมภาษณ์ผู้ที่รู้จักจำป๊ะและเคยกินจำป๊ะ ผู้วิจัยได้ข้อสรุปเบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาของจำป๊ะดังนี้

1. จำป๊ะเป็นชื่อของหวานประเภทน้ำแข็งไสชนิดหนึ่ง คิดขึ้นโดยคนจีนในจังหวัดเพชรบุรีคิดทำขึ้นจากของเหลือกินในตอนเช้า คือปาห้องโก๋ ซึ่งคนเพชรบุรีนิยมกินกับกาแฟเป็นมื้อเช้า นำไปทอดให้กรอบ ใส่ น้ำแข็งไสลงไป ใส่ น้ำหวานสีแดง รับประทานไปพร้อมๆ กัน ต่อมาเริ่มมีคนหวาน จึงราดหน้าด้วยนมข้นหวาน

2. การเรียกของหวานนี้ว่าจำป๊ะ ไม่มีผู้ใดทราบว่าใครเป็นคนแรกที่เรียก แต่เป็นชื่อที่เรียกตามชื่อของจำป๊ะที่เป็นการแสดง เนื่องจากลักษณะของน้ำแข็งไสที่พูนขึ้นมาเหมือนหน้าอกผู้หญิง มีการใส่นม (ส่ายนม) สีขาวข้างบน มีน้ำหวานสีแดงๆ รองรับอยู่ข้างล่าง สร้างจินตนาการถึงระบำจำป๊ะ

3. จำป๊ะที่เป็นแบบดั้งเดิมของเพชรบุรี มีต้นกำเนิดมาไม่น้อยกว่า 50 ปี ใช้ปาห้องโก๋ทอดหรือขนมปังหัวกะโหลกปัง ใส่ น้ำแข็งไส ใช้ น้ำหวานเฉพาะสีแดง และราดหน้าด้วยนมข้นหวาน จากนั้นชาวเพชรบุรีนำจำป๊ะไปเผยแพร่ที่จังหวัดขอนแก่นจนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก

4. คนในจังหวัดอื่นมีการประยุกต์ ใช้เป็นน้ำแข็งปั่น ใช้ น้ำหวานอย่างอื่นที่ไม่ใช่ น้ำหวานสีแดง รวมทั้ง ชา กาแฟ และมีเครื่องประกอบอื่นๆ นอกเหนือจากขนมปัง เช่น ลูกชิด ผลไม้เชื่อม ฯลฯ โดยเรียกว่าจำป๊ะด้วยเช่นกัน

5. เครื่องดื่มที่มีการเรียกชื่อว่า จำป๊ะ หรือ จัมปะ คือโอเลี้ยงใส่น้ำหวานสีแดง

6. คนในจังหวัดอื่นๆ ของประเทศไทยมีการกินน้ำแข็งไสที่มีลักษณะเช่นเดียวกับจำป๊ะแบบดั้งเดิม แต่เรียกว่าน้ำแข็งไส และเรียกอย่างอื่น เช่น ขนมปังน้ำแดง น้ำแดงราดขนมปัง ขนมปังเย็น น้ำแข็งกรั๊ตราดน้ำแดง น้ำแข็งปั่น น้ำแข็งก๊อก น้ำแข็งตุ๋น น้ำแข็งซุน รวมทั้ง มีการใช้คำจำป๊ะประกอบชื่อเครื่องดื่มที่มีการผสมน้ำหวานสีแดง

7. ราคาขายน้ำแข็งไส เริ่มมาตั้งแต่ 1 สตางค์ ไปจนถึงสูงถึง 20-30-40-45 บาทในปัจจุบัน (2555)

บทที่ 5

จำป๊ะที่เป็นของกิน: มุมมองของผู้จำหน่าย

บทนี้เป็นการศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินน้ำแข็งไสที่เรียกว่าจำป๊ะ เพื่อให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับรูปลักษณ์หรือองค์ประกอบของจำป๊ะ อุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ใช้ในการทำจำป๊ะ สูตรหรือวิธีการทำจำป๊ะ และเครื่องประกอบอื่นๆ ที่ใช้กับจำป๊ะ สำหรับนำไปเชื่อมโยงกับผลการศึกษาก่อนหน้าเกี่ยวกับจำป๊ะที่รวบรวมไว้ในบทที่ 4 และนำไปวิเคราะห์ในการตอบคำถามการวิจัยข้อที่ 3 คือ “วัฒนธรรมการกินจำป๊ะของคนไทยเป็นอย่างไร”ต่อไป โดยการเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้ขายจำป๊ะน้ำแข็งไส และ/หรือการสืบค้นข้อมูลออนไลน์เกี่ยวกับผู้ขายจำป๊ะน้ำแข็งไสจาก 6 ภูมิภาคของประเทศไทย ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

คำสัมภาษณ์ผู้จำหน่ายจำป๊ะ

1. ผู้จำหน่ายจำป๊ะภาคเหนือ

เหลียงซัง แซ่เฮ้ง (2555) อายุ 78 ปี (ภาพ 5.1) เดิมเป็นคนจังหวัดสุพรรณบุรี มาอยู่ลำปางกับแม่ตั้งแต่ 8-9 ขวบ ตอนนั้นลำปางเป็นศูนย์กลางของจังหวัดภาคเหนืออย่างพะเยา แพร่ เชียงราย ใครจะไปกรุงเทพฯ ก็ต้องมาค้างคืนที่ลำปางก่อนหนึ่งคืน และไปค้างต่อที่พิษณุโลกอีกหนึ่งคืนก่อนถึงกรุงเทพฯ ลำปางจึงมีโรงน้ำแข็งในขณะที่ยังไม่มี พ่อเริ่มวัยรุ่นอายุ 10 ปีกว่าๆ ก็ตัดสินใจขายน้ำแข็งไส ขายอยู่ลำปาง 23 ปี ก็ย้ายไปขายที่เชียงรายอีก 9 ปี จากนั้นก็มาขายที่พะเยาและอยู่มาจนทุกวันนี้ นอกจากน้ำแข็งไสก็ค้าขายอย่างอื่นด้วย ตอนนี้อยู่ทำอะไรแล้ว พักผ่อน

เริ่มขายครั้งแรกที่ข้างสถานีรถไฟลำปาง เพราะเป็นที่ที่มีคนผ่านไปมาเยอะ เซ็นทรัลที่ตั้งที่เดิมทุกวัน น้ำแข็งที่ใช้เป็นลูก ลูกหนึ่งมีสี่กั๊ก ก็กั๊กหนึ่งมีสี่มือ เก็บไว้ในลังที่ใส่ซีลี้อยู่ไว้ เพราะเก็บน้ำแข็งได้ดีกว่าแกลบ วันไหนฝนตก ขายไม่ได้ ก็จะเก็บน้ำแข็งไว้ในลัง เพราะน้ำแข็งละลายก็เป็นทุน

ของทุกอย่างที่ขายทำเองทั้งนั้น “กบไสน้ำแข็ง” ทำไปมิดจากลานนาฬิกา ทำไว้ 5 ใบเพื่อเปลี่ยนกัน เพราะเวลาที่จะได้มีเปลี่ยน ไม่เสียเวลาขาย ใบมิดที่ทำจากลานนาฬิกาไม่เหมือนใบมิดที่ทำจากเหล็กทั่วๆไป เพราะเสียงที่ได้จะบาดใจ ได้ยินไปไกลเกิน 50 เมตร ลูกค้าได้ยินก็จะจำได้ เกิดความรู้สึกอยากกิน

เครื่องประกอบที่ทำตอนแรกมี สาคุเม็ดใหญ่ ถั่วเขียว อันนี้ก็คว่ำ ไม้ กระเทาะเปลือกและนึ่งเอง และลูกเต๋อย ต่อมามีขนมปังหั่น ซื่อขนมปังหั่วกะโหลกมาทำ ถั่วดำ เม็ดสาคุ เพิ่มมา ไม่มีเฉาก๊วย เพราะเป็นของแยกขาย

น้ำหวานมีน้ำแดง น้ำเขียว น้ำชาสี ทำเองจากน้ำตาลได้วันเม็ดใหญ่ ต้องตอกไข่ใส่ลงไปเวลาต้มเพื่อทำให้น้ำตาลสะอาด เศษขี้ฝุ่นขยะจะมากาะ ใส่หัวเชื้อคริมโซดากับสีเขียว หัวเชื้อสละกับสีแดง ส่วนชาสีใช้ผสมสีแดงเขียว สีที่ใช้คือสีย้อมผ้า

น้ำแข็งไสแบบใส่ขนมปัง ราคาแดง ก็มี ตอนหลังมีนมข้นก็ราดนมข้นด้วย ไม่ได้เรียกจำป๊ะเรียกว่าน้ำแข็งไส ขายราคาถ้วยละ 1-5 สตางค์ แล้วแต่ว่าจะใส่เครื่องอะไร ถ้าเป็นน้ำแข็งกดขาย 1

สตางค์ ไม่มีไม้เสียบ ถอดออกจากแก้วที่เป็นพิมพ์แล้วให้ถือดูเอาเอง น้ำแข็งไสรวมมิตรขายถ้วยละ 5 สตางค์ สมัยนั้นถ้วยเดียวชามละ 50 สตางค์ ขายแบบรถเข็นมาตลอด เพราะไปได้หลายๆ ที่

ภาพ 5.1 เหลียงซ่ง แซ่เฮ้ง



ที่มา: พวงพยอม ณ ลำปาง, 8 พฤษภาคม 2555.

น้อย ซ่อเฮ [นามสมมติ] (2555) อายุ 42 ปี เช่าพื้นที่ค้าขายบริเวณหน้าทางขึ้นพระธาตุซ่อเฮ จังหวัดแพร่ เปิดเป็นร้านขายเครื่องต้มและน้ำแข็งไส ชื่อ “น้ำแข็งไสรวมมิตร” (ผู้วิจัย: เจ้าของร้านสะกดคำใสด้วยไม้ฉ้วน) ขายน้ำแข็งไสมา 10 ปีแล้ว (ภาพ 5.2) สำหรับน้ำแข็งไสที่ร้านนี้ มีเครื่องประกอบให้ลูกค้าเลือกสั่ง 4 อย่างคือ ขนมปัง ลูกชิด วุ้นน้ำมะพร้าว และเฉาก๊วย เครื่องไสน้ำแข็งที่ใช้เป็นแบบโลหะ มีมอเตอร์เพื่อใช้ไฟฟ้าในทำให้แกนเหล็กที่มีมือเกาะกอนน้ำแข็งหมุนผ่านใบมีด จนได้เกร็ดน้ำแข็งหล่นลงมาใส่ถ้วยที่รองรับอยู่ด้านล่าง ก่อนหน้านี้เคยใช้เครื่องแบบเดียวกันแต่ต้องหมุนด้วยมือ กบไสน้ำแข็งแบบที่เป็นไม้ก็เคยใช้ สู้เครื่องที่ใช้ตอนนี้ไม่ได้ เครื่องนี้ไม่ต้องออกแรงมากในการไสน้ำแข็ง ได้น้ำแข็งไสเร็วกว่า ลูกค้าไม่ต้องรอนาน

ผู้วิจัยสั่งจำบ๊ะ 1 ถ้วย เพื่อดูว่าจะได้อะไรบ้าง ปรากฏว่าผู้ชายตักขนมปังที่หั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าใส่ถ้วยโพน นำไปรองน้ำแข็งไสจากเครื่อง เมื่อได้น้ำแข็งพูนขึ้นมาตามที่ต้องการแล้ว ก็นำมาราดน้ำหวานสีแดง โรยนมข้นหวานส่งมาให้ คิดราคา 15 บาท เมื่อถามว่ารู้จักจำบ๊ะด้วยหรือ ได้รับคำตอบว่า “รู้จักจากนักท่องเที่ยวที่มาชมพระธาตุ ส่วนใหญ่เป็นคนที่อายุประมาณห้าสิบปีขึ้นไปมาสั่งจำบ๊ะ แต่หนุ่มสาวก็มีบ้าง ตอนแรกที่ได้ยินก็ไม่ได้รู้จัก ต้องให้ลูกค้าบอกว่าใส่อะไร ความจริงก็ขายแบบนี้มานาน

แล้ว แต่ไม่ได้เรียกว่าจ้ำบ๊ะ เพราะลูกค้าที่เป็นคนเมือง (ผู้วิจัย: คนเมืองหมายถึงคนในพื้นที่ เป็นคำเรียกคนภาคเหนือ) จะสั่งว่าขนมปังน้ำแดง ก็จะทำให้แบบนี้”

ภาพ 5.2 น้อย รวมมิตร



ที่มา: รสสุคนธ์ มกรมณี, 7 พฤษภาคม 2555.

2. ผู้จำหน่ายจ้ำบ๊ะภาคกลาง

สมชาติ คงศักดิ์ศรีสกุล (2555) อายุ 45 ปี ชื่อเล่น ตี เป็นผู้สืบทอดกิจการของร้านเซ็งชิมอี๊ ล้อ ลั่นสะท้านโลกกันต์ รุ่นที่สอง ซึ่งเป็นร้านขายขนมหวานมานานกว่า 60 ปี ที่ตั้งของร้านในปัจจุบันคือ ถนน สุขุมวิท 103 ซอยอุดมสุข 49 กรุงเทพมหานคร (ภาพ 5.3) ส่วนใหญ่ของหวานซึ่งมี 50-60 รายการเป็นขนมปังน้ำแข็งใส ที่ใส่น้ำหวานรสต่างๆ น้ำหวานหลักคือ น้ำลำไย และน้ำเชื่อม และมีเครื่องประกอบอย่างหลากหลาย อาทิ แป้งทรงกลม ถั่วแดง เม็ดบัว แห้ว ลูกเต๋อย เกาลัด ข้าวโอ๊ต ถั่วปากอ้า พุทราจีน แป๊ะก๊วย วุ้น รากบัว ซ่าหริ่ม ทับทิมกรอบ มะพร้าวกะทิ

ชื่อร้าน“เซ็งชิมอี๊” นั้น ต้นตำรับประเทศจีนเรียกว่า “เซ็งโปเลี้ยง” คือกินแก๊ร้อนใน เสริมสุขภาพให้แข็งแรง แต่ทางร้านอยากให้ลูกค้าได้มากกว่านั้น นอกจากกินแล้วดีต่อสุขภาพ ต้องได้ความสบายใจด้วย คำว่า “เซ็งชิม” แปลว่าสบายใจ จึงตั้งชื่อร้านแบบนี้ ส่วนคำว่า “อี๊” แปลว่ากลมและราบรื่น เพื่อความเป็นสิริมงคล

จากบทความในหนังสือ ASTV ผู้จัดการรายวัน (2554) มีเนื้อหาระบุว่า ร้านนี้มีจำ๊บ๊ะที่จัดไว้ในเมนูเพื่อเอาใจวัยรุ่น ถือว่าเป็นชื่อแปลกใหม่สำหรับคนกรุงเทพ แต่ความจริงเป็นของหวานที่คุ้นเคยกัน มันคือขนมปังเย็น ประกอบด้วย ขนมปังหั่นเป็นลูกเต๋า น้ำแข็งใส ราดน้ำน้ำหวานสีแดง และโรยนมข้น แต่มีความพิเศษของร้านคือ ราดน้ำกะทิคั้นสดด้วย และสามารถเลือกเครื่องที่อบปิ้งได้ตามใจชอบจากทั้งหมด 30 กว่ารายการ

แม่ลิ้นจี่ (2556) เสนอข้อมูลเกี่ยวกับร้านนี้ว่า “เมื่อ 50 กว่าปีที่ผ่านมานั้น มีร้านขายน้ำแข็งใส เจ้าอร่อยอยู่ร้านหนึ่งตั้งอยู่ในซอยโรงหมุใกล้กับวัดไตรมิตร โดยมี ‘คุณอยู่คุย’ ต้นตำรับรุ่นเดียวเป็นเจ้าของร้าน ต่อมาจึงโยกย้ายร้านมาเปิดขายอยู่ในย่านตลาดสวนหลวงปทุมวัน (จุฬาฯ) โดยมี ‘คุณสมชาติ คงศักดิ์ศรีสกุล’ ทายาทรุ่นลูกคอยช่วยงานสารพัด ไม่ว่าจะขายขนม ล้างถ้วย ซึ่งในยุคนั้นเขาจะขายแค่เพียงถ้วยละ 25-50 สตางค์

ต่อมาเมื่อสืบทอดความอร่อยมาถึงรุ่นลูกคือ ‘คุณสมชาติ’ จึงได้พัฒนารูปแบบจากน้ำแข็งใสธรรมดาจนกลายเป็นน้ำแข็งใสที่ไม่ธรรมดา เพราะได้เพิ่มเติมที่อบปิ้งใหม่ๆ ขึ้นมาอีกกว่า 50 ชนิด จนมีสีสันสดใสน่ารับประทาน และตั้งชื่อว่าร้านน้ำแข็งใส ‘เซ็งชิมอี’ ซึ่งคำว่า ‘เซ็งชิม’ แปลว่า ‘สบายใจ’ ส่วนคำว่า ‘อี’ หมายถึงแผ่นแป้ง รวมความได้ว่า ‘แผ่นแป้งสบายใจ’ อะไรประมาณนั้น ส่วนน้ำแข็งใสก็มีให้เลือกสั่งกันมากมายหลายอย่างไม่ว่าจะเป็น ดีทิงหรือเต้าทิง 30-40 บาท, แปะก้วย-พร้าว-เผือก 40 บาท, ซ่าหริ่ม-ทับทิม-มะพร้าว 30 บาท, แปะก้วย 5 ชุนพล 40 บาท, บัวลอยน้ำจิง-แปะก้วย 40 บาท ฯลฯ ซึ่งที่ร้านนี้จะเป็นธุรกิจแบบครอบครัว เมื่อขายดิบขายดีจนเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายจึงได้ให้ ‘คุณวรรณิดา’ ภรรยาเป็นผู้ดูแล ต่อมาคุณสมชาติจึงขยายกิจการมาเปิดสาขาอยู่ที่ซอยอุดมสุขในย่านบางนา... ส่วนขนมหวานอร่อยที่จะแนะนำกันในวันนี้ก็มีขนมปังจำ๊บ๊ะ..ขนมถ้วยโปรดของแม่ลิ้นจี่เมื่อครั้งยังเยาว์วัย เขาจะนำขนมปังหั่นเป็นสี่เหลี่ยมชิ้นเล็ก โปะด้วยน้ำแข็งใสเย็นฉ่ำ ราดด้วยน้ำสละหรือน้ำแดง โรยหน้าด้วยนมข้นหวาน แต่ของร้านนี้เขาเพิ่มเติมสีสดด้วยไข่มุกเม็ดใหญ่ สีแดงสีเขียว ได้กินทั้งขนมปังที่อมน้ำแดงไว้ชุ่มฉ่ำ บวกกับเม็ดไข่มุกนุ่มนิ่มกลอกกลิ้งอยู่ในปาก ในราคาถ้วยละ 30 บาท”

อย่างไรก็ตาม เมื่อผู้วิจัยไปที่ร้านและเข้าไปนั่งที่โต๊ะ กลับไม่พบว่าชื่อจำ๊บ๊ะอยู่ในเมนูที่ติดไว้บนผนังแต่อย่างใด และไม่มีเมนูเป็นเล่มไว้ให้ดู ทั้งยังสังเกตพบว่าลูกค้าเกือบทุกราย ไม่สนใจเมนู แต่จะเดินไปบริเวณที่มีเครื่องประกอบ และสั่งว่าต้องการอะไรจากที่นั่น แล้วจึงมานั่งที่โต๊ะ ผู้วิจัยจึงทดลองสั่งกับบริกรว่าต้องการจำ๊บ๊ะหนึ่งที บริกรมีสีหน้างงๆ และเดินไปบอกกับผู้ทำ ซึ่งผู้ทำก็มีท่าทางชะงักไปพักหนึ่ง แล้วก็ลงมือหยิบขนมปังที่หั่นเป็นลูกเต๋ามาใส่ถ้วย ตักน้ำแข็งใสด้วยถ้วยรูปโคง แล้วคว่ำลงบนขนมปัง ราดน้ำแดง และนมข้น ราคาถ้วยละ 25 บาท และไม่มีการตกแต่งหน้าด้วยเครื่องประกอบใดๆ (ดังภาพ 5.3) เมื่อถามว่าทำไมตอนที่สั่งว่าจำ๊บ๊ะจึงมีท่าทางงงๆ ก็ได้รับคำตอบว่า ไม่ค่อยได้ยินใครสั่งเท่าไรหรอก ยกเว้นคนที่มียุมาๆ (หมายเหตุ: ข้อมูลบางส่วนของร้านนี้มาจากการสืบค้นออนไลน์)

ภาพ 5.3 สมชาติ คงศักดิ์ศรีสกุล



ที่มา: ASTV ผู้จัดการรายวัย, 2554; แม่ลีนจี้, 2556; รสสุคนธ์ มกรมณี, 2 กุมภาพันธ์ 2556;

สมทรง (สินสีบผล) ทรงเจริญ (2555) อายุประมาณ 50 ปี มีชื่อเล่นว่า “ป๊อม” เป็นเจ้าของร้านคุณป๊อมขนมปังเย็น ตำบลท่านา อำเภอนครไชยศรี จังหวัดนครปฐม (ภาพ 5.4) เปิดขายมา 20 ปี เริ่มด้วยการขายกาแฟ และยังขายกาแฟเป็นหลัก สมัยก่อนขายน้ำแข็งไสแบบดั้งเดิม ใส่ขนมปัง ใส่น้ำแข็ง ใส่น้ำหวาน ใส่นม ขายราคา 10 บาท ขายได้น้อย ลูกค้ำที่มีอายุมาที่ร้านก็สั่งว่าจ๊าบ๊ะ แต่ลูกค้ำที่ยังเด็กๆ ไม่รู้จักจ๊าบ๊ะ

หลังจากไปเรียนทำขนมที่ยูเอฟเอ็ม เมื่อปี พ.ศ.2538 ก็คิดสูตรขนมปังเย็นที่ดัดแปลงจากของเดิม ใส่ขนมปัง ขนมเค้ก น้ำแข็งใช้วิธีปั่นแทนการไส ใส่น้ำแข็ง น้ำหวานและใส่นมปั่นพร้อมกัน แต่งหน้าด้วยวุ้น ลูกกวาด ผลไม้ และใส่บรรจุภัณฑ์ให้ลูกค้ำสามารถซื้อห่อกลับบ้านได้ ต่อมาคิดว่าจะทำอย่างไรจึงจะจูงใจเด็กได้ ก็ทำเป็นเมนูออกมา ตัวขนมปังเย็นไม่เปลี่ยน เปลี่ยนแต่หน้าที่ยกแต่ง

ตอนแรกตั้งใจขายเป็นตัวเสริม แต่กลับขายดี จึงขายมาได้ 17 ปีแล้ว มีรสชาติน้ำแข็งปั่นให้เลือก 7 ชนิด คือ น้ำแดง น้ำเขียว กาแฟ ชาเย็น โกโก้ โอวัลติน และนมสด รายการในเมนูตั้งชื่อตาม

การตกแต่งหน้าของแต่ละรายการ เพื่อให้ง่ายต่อการเลือกซื้อของลูกค้า โดยจะมีทั้งหมด 9 รายการคือ หมูระเริง ปลาหลับ กระจ่ายน้อย สองเรา เจ้าหมี ผุงเปิด เป็ดคู่ กุหลาบ และองุ่น ชายถ้วยละ 25 บาท และยังมีเมนูพิเศษคือ รังนก ราคา 40 บาท ตกแต่งเป็นภาพรังนกจำลองอย่างสวยงาม

นอกจากนี้ เฉนียน ที่ปะศิริ อายุประมาณ 60 ปี เป็นญาติผู้ใหญ่ของสมทรง ซึ่งช่วยงานในร้านได้ร่วมสนทนา โดยเสริมว่า “ตอนนี้เราขายขนมปังเย็น คนรุ่น 50-60 ปีไปแล้วจะรู้จักจำบ๊ะ บางคนมาที่ร้านไม่รู้จักขนมปังเย็น พอบอกว่าที่โบราณเรียกจำบ๊ะไง ก็เข้าใจ”

ภาพ 5.4 สมทรง (สินสืบผล) ทรงเจริญ



ที่มา: รสสุคนธ์ มกรมณี และพวงพยอม ณ ลำปาง, 27 มิถุนายน 2555.

วีรัตน์และอัมภาวัลย์ เกษภาภรณ์ (อักษรฯ อิงกมล, 2546) สามีภรรยาเจ้าของอัมภานมสด อายุประมาณ 50 ปี เล่าถึงชีวิตในอดีตว่าทำธุรกิจมาหลายอย่างแต่ไม่ประสบผลสำเร็จ จนกระทั่งหันมาเปิดร้านขายนมสดอยู่ที่จังหวัดสุพรรณบุรี ขายอยู่ประมาณ 8 ปีจึงย้ายมาอยู่จังหวัดอ่างทอง เปิดร้านอยู่ที่ตลาดสดอ่างทอง หน้าธนาคารศรีนคร (ภาพ 5.5)

เริ่มต้นขายนมสดร้อน กาแฟร้อน ชาร้อน และน้ำปั่น ลูกค้าให้การตอบรับอย่างดี จนตัดสินใจเพิ่มรายการอย่างอื่น เช่น ขนมปังสังขยา จ้าบ๊ะ แชนด์วิช ลูกค้าก็ให้ความสนใจมากขึ้น ขายดีจนมีเพื่อนและญาติของชื่อร้านไปเปิดสาขา ปัจจุบันมีอยู่มากกว่า 10 สาขา ในจังหวัดต่างๆ เช่น สุพรรณบุรี ออยุธยา กรุงเทพฯ

การตั้งชื่อผลิตภัณฑ์ให้แตกต่างจากท้องตลาด เป็นกลยุทธ์ที่ดึงดูดความสนใจของลูกค้า จึงตั้งชื่อขนมปังเย็นว่า “จ้าบ๊ะ” ราคาชุดละ 20 บาท เป็นสินค้าที่เรียกความสนใจและสร้างชื่อเสียงให้ร้าน เพราะชื่อของจ้าบ๊ะที่ตั้งไว้ได้แก่ กังหันสวาท ตำนานรักดอกเหมย ใจสั่งมา ลูกค้าให้ความสนใจขนมปังเย็นนี้มาก มีน้องๆ นักเรียนมากินชนิดโต๊ะไม่เคยว่าง จ้าบ๊ะของร้านอัมภานมสด เป็นการนำน้ำแข็ง น้ำหวาน และนมสดปั่นรวมกัน นำมาจัดลงในพิมพ์รูปร่างต่างๆ แล้วคว่ำลงบนขนมปัง โรยนมข้นหวาน และเครื่องประกอบ อาทิ คอร์นเฟลกซ์ เม็ดน้ำตาลสี

ผู้วิจัยพบว่าเว็บไซต์อุทยานอาหารเรือนกลางสวนซึ่งเสนอข้อมูลประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นของจังหวัดอ่างทอง มีชื่อจ้าบ๊ะ อยู่ในรายการแนะนำ โดยมีข้อความว่า “ร้านขนมมเนยเกือบทุกร้านในอ่างทอง จะมีจ้าบ๊ะขาย เป็นการผสมผสานหลายสิ่งเข้าด้วยกัน กับน้ำปั่นเย็นๆ มีชื่อเรียกการแต่งหน้าแตกต่างกันไป อาทิ ซ่อนรัก ใจสั่งมา เป็นต้น”

ภาพ 5.5 วีรัตน์-อัมภาวัลย์ เกษภาภรณ์



ที่มา: อักษรฯ อิงกมล, 2546; usully-me, 2551.

3. ผู้จำหน่ายเจ้าบ๊ะภาคตะวันออกเฉียงเหนือ:

ทองคำ ดำเนินลอย (2555) อายุ 52 ปี ขายน้ำแข็งไสมาตั้งแต่ พ.ศ. 2537 (ภาพ 5.6) น้ำแข็งไสที่ขายเป็นส่วนหนึ่งของอาหารที่ขายในร้านก๋วยเตี๋ยวหมูตำลึง(อ่างห้วยยาง) อยู่ริมปากทางเข้าอ่างห้วยยาง ถนนมิตรภาพ ตำบลสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา

จุดเด่นของร้านนี้คือ “น้ำแข็งไสกะทิสด” มีเครื่องประกอบให้ลูกค้าเลือกหลายอย่าง แต่ละวันจะมีไม่น้อยกว่า 15 รายการ ที่ทำเองคือลูกบัว แต่งไทย ลูกลอนตาล นอกนั้นซื้อจากร้านรวมมิตรโคราชที่ตลาดใหม่แม่กิมเฮง ได้แก่ ซ่าหริ่ม เฉาก๊วย ขนมปัง ลูกชิด ข้าวโพด ลอดช่อง ถั่วแดงเชื่อม สับปะรดเชื่อม มันเทศเชื่อม ฟักทองเชื่อม รากบัวเชื่อม กล้วยเชื่อม แห้วเชื่อม และวุ้นน้ำมะพร้าว ลูกค้าเลือกใส่ได้ 3 อย่าง ราคาถ้วยละ 15-20 บาท

น้ำแข็งไสด้วยเครื่องไสที่ทำจากโลหะ มีแกนเหล็กทำหน้าที่เป็นมือเกาะก้อนน้ำแข็ง เชื่อมต่อกับส่วนที่ใช้มือหมุนให้ก้อนน้ำแข็งไสไปบนใบมีดที่วางอยู่กลางแป้นโลหะ ขจนได้เกร็ดน้ำแข็งหล่นลงมาใส่ภาชนะที่รองรับอยู่ด้านล่าง เวลาขายไม่ได้ไสทีละถ้วย แต่จะไสน้ำแข็งไว้ทีละก้อนใหญ่ แล้วเก็บไว้ในถังเก็บน้ำแข็ง เมื่อลูกค้าสั่งก็ตักน้ำแข็งที่ไสไว้ออกมาใส่ ตัวเครื่องสามารถปรับให้หมุนด้วยไฟฟ้าได้ แต่ส่วนใหญ่จะใช้มือหมุน ไม่ต้องเบรคไฟฟ้า ใช้เครื่องแบบนี้มาแล้ว 4 เครื่อง เวลาพัง ซ่อมไม่ได้ เคยได้ยินว่ามีคนเรียกน้ำแข็งไสว่าเจ้าบ๊ะที่ขอนแก่น และเคยได้ยินลูกค้าเรียกขนมปังไสน้ำแดงว่าเจ้าบ๊ะ น้ำแข็งไสที่ร้านไม่ใส่นมข้น ดังนั้น เจ้าบ๊ะที่ผู้วิจัยสั่งมาชิมจึงเป็นขนมปังไสน้ำแข็งไส และราดน้ำแดงเท่านั้น

ภาพ 5.6 ทองคำ ดำเนินลอย



ที่มา: รสสุคนธ์ มกรมณี และพวงพยอม ณ ลำปาง, 12 พฤษภาคม 2555

ต้อย นาดูน [นามสมมติ] (2555) อายุ 37 ปี เปิดร้านขายอาหารและเครื่องดื่มข้างพระธาตุนาดูน จังหวัดมหาสารคาม (ภาพ 5.7) สำหรับน้ำแข็งไส ขายมา 5 ปี รู้จักน้ำแข็งไสที่เรียกจ๊าบว่ามาจากขอนแก่นไต่ยั้นเรียกกันมาเป็นสิบปีแล้ว เป็นน้ำแข็งไสใส่ขนมปัง ที่ร้านนี้ก็มียกขนมปังหั่นเป็นสี่เหลี่ยม ลูกเต๋าไว้บริการ แต่ไม่ใช้ขนมปังหั่วกะโลก เป็นขนมปังหวานใส่กลิ่นส้ม เครื่องประกอบอื่นๆ ได้แก่ ลูกชิด เยลลี่ชิ้นเล็กๆ หลากสี วุ้นชิ้นเล็กๆ หลากสี

น้ำแข็งที่ใช้จะไสด้วยเครื่องไฟฟ้า โดยนำน้ำแข็งแบบก้อนขนาดประมาณ 5 ลูกบาศก์นิ้วใส่ลงในตัวเครื่องที่มีลักษณะเป็นปากท่อ ปิดฝา แล้วกดปุ่มเปิดมอเตอร์ให้หมุน ใบมีดในเครื่องจะไสน้ำแข็งออกมาเป็นเกร็ด หล่นลงในถ้วยโฟมที่ใส่เครื่องประกอบตามลูกค้าสั่ง ทำน้ำแข็งไสทีละถ้วย ผู้วิจัยสั่งสั่งจ๊าบ 1 ถ้วย ขอเป็นน้ำเขียวแทนน้ำแดง ก็จัดให้

ภาพ 5.7 ต้อย นาดูน



ที่มา: รสสุคนธ์ มกรมณี และพวงพยอม ณ ลำปาง, 12 พฤษภาคม 2555.

ฟ้า รวมมิตร [นามสมมติ] (2555) อายุประมาณ 30 ปี เปิดร้านขายน้ำแข็งไสหน้าบ้าน โดยนำโต๊ะมาวางริมถนนคู่ขนาน กิโลเมตรที่ 149 ถนนมิตรภาพ ตำบลกลางดง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา (ภาพ 5.8) ตั้งชื่อร้านว่า 'น้องฟ้า'ตามชื่อลูกสาว ขายมา 5-6 ปี โดยขายเป็นบางช่วงเท่านั้นคือ ช่วงหน้าร้อน เพราะถ้าอากาศแฉะนี้เย็นก็ขายไม่ได้ เครื่องประกอบมีให้ลูกค้าเลือก 11 ชนิด ได้แก่ ขนมะพร้าวปั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม วุ้นมะพร้าว ลูกชิด ทับทิม มันเชื่อม สับปะรดเชื่อม สาคุเม็ดใหญ่ เม็ดแมงลัก รากบัวเชื่อม วุ้นสี เฉาก๊วย

น้ำแข็งที่ใช้จะใสด้วยเครื่องไฟฟ้า โดยใช้ถ้วยตักน้ำแข็งหลอดใส่ลงในตัวเครื่องที่มีลักษณะเป็นปากท่อ ปิดฝา แล้วกดปุ่มเปิดมอเตอร์ให้หมุน ใบมีดในเครื่องจะไสน้ำแข็งออกมาเป็นเกร็ด หล่นลงในถ้วยโฟมที่ใส่เครื่องประกอบตามลูกค้าสั่ง ราคาน้ำหวานตามที่ลูกค้าต้องการ จะไสน้ำแข็งขายเช่นนี้ที่ละถ้วย ถ้าไฟฟ้าดับก็มีเครื่องไสน้ำแข็งแบบใช้มือหมุนสำรองไว้

เมื่อผู้วิจัยสั่งจ๊ำบ๊ะ 1 ถ้วย ผู้ขายตักขนมปังใส่ถ้วยโฟมแล้วถามว่าจะใส่อะไรอีก 2 อย่าง จึงให้ใส่ลูกตาลและเฉาก๊วย จากนั้นไสน้ำแข็งใส่ถ้วย ราคาน้ำหวานสีแดง และโรยนมข้นหวานส่งให้ บอกว่ารู้จักน้ำแข็งไสชื่อจ๊ำบ๊ะที่จังหวัดขอนแก่นมานานหลายปีแล้ว

ภาพ 5.8 ฟ้า รวมมิตร



ที่มา: รสสุคนธ์ มกรมณี, 13 พฤษภาคม 2555

4. ผู้จำหน่ายจัมบะภาคตะวันออก

นภตล สมใจนิก (2555) อายุ 32 ปี ชื่อเล่น “โก้” เป็นเจ้าของร้านขายกาแฟ-นมสด ชื่อร้าน “จัมบะ” (ภาพ 5.9) ตั้งอยู่ในตลาดสุขัย ด้านตรงข้ามร้านเช่าวีดีโอแมงปอ ตำบลวัดใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี เริ่มธุรกิจนี้เมื่อ 11 ปีก่อน เนื่องจากชอบกินน้ำปั่น และน้ำแข็งไส ตัวเองอยู่ในวัยรุ่น จะหามุมพบปะเพื่อนๆ และนั่งคุยแบบง่ายๆ สบายๆ ในจังหวัดจันทบุรีไม่มีเลย จึงเกิดความคิดที่จะทำร้าน กาแฟแบบที่อยากให้เป็น และเสนอสินค้าที่ตัวเองชอบคือ ขนมปังเย็น

ขนมปังเย็นที่คิดทำนั้น นำมาเปลี่ยนรูปลักษณ์ใหม่ โดยผสมผสานระหว่างน้ำแข็งไสกับน้ำปั่น คือปั่นน้ำแข็ง น้ำหวานและนมสดพร้อมกัน ใส่ทับบนขนมปังหั่นแบบลูกเต๋า แล้วตกแต่งหน้าด้วย เครื่องปรุงและเครื่องประกอบต่างๆ ตั้งชื่อว่า “จัมบะ” ตามชื่อที่มีบางคนเรียกน้ำแข็งไสแบบขนมปังเย็น

ร้านนี้ขายเครื่องดื่มหลากหลาย รวมทั้งเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ นอกจากนั้นยังมีไอศกรีม และเบเกอรี่ด้วย แต่จัมบะคือจุดขายของร้าน ทำให้ได้สักระยะปรากฏว่าตัวจัมบะมีร้านที่เลียนแบบเกิดขึ้น เยอะมาก แต่รสชาติและสีสรรรับรองว่าไม่เหมือนกัน ขนมปังที่นี้จะสั่งพิเศษจากเจ้าประจำ ดังนั้นจึง ไปจดลิขสิทธิ์ไว้กับกระทรวงพาณิชย์เมื่อ พ.ศ.2550 ในชื่อ “จัมบะ” (JUMBA)

จัมบะในเมนูมี 9 รายการ ราคาเรียงลำดับจากน้อยไปหามาก ดังนี้คือ จัมบะนมเย็น จัมบะนมสดฟรุ๊ตเยลลี่ ราคา 20 บาท จัมบะเยลลี่เหาะก๊วย ราคา 25 บาท จัมบะฟรุ๊ตสลัดหวานเย็น ราคา 30 บาท จัมบะสตอเบอร์รี่และวิปครีม จัมบะมิกซ์เบอร์รี่ จัมบะมะม่วง จัมบะสตอเบอร์รี่สด ราคา 40 บาท จัมบะดับเบิลชอคโกโรวีโอโพลต ราคา 45 บาท โดยทุกรายการมีขนมปัง คอนแพลก และโอ้โຈ้ให้ฟรี ส่วนเครื่องปรุงแต่งหน้าต่างๆ ต้องจ่ายเงินเพิ่ม โดยที่อบปิ้งให้เลือกสิบกกว่าชนิด ได้แก่ ลูกชิด ลูกเกด เจลลี่บีโป เยลลี่ มาชเมลโล่ โอรีโอ ซ็อคบอล ซ็อคชิพ โดเน่หัวใจ ช็อคโกแลตแคนดี้ และวิปป์ครีม

ภาพ 5.9 นพตล สมใจนิก





ที่มา: รสสุคนธ์ มกรมณี และพวงพยอม ณ ลำปาง, 15 กรกฎาคม 2555.

5. ผู้จำหน่ายเจ้าบ๊ะภาคตะวันตก

เขมรินทร์ พงษ์ไทย (สุภาพ คล้านคร, 2549; อรอนงค์ เพชรบุรี, 2555) อายุประมาณ 50 ปี เป็นเจ้าของร้านโอวทิ่ง นายกี ถนนราชดำเนิน จังหวัดเพชรบุรี (ภาพ 5.10) ทำธุรกิจขายหลอดชงน้ำตาลชั้น และน้ำแข็งใส โดยรับช่วงมาจากบิดา คือนายตั้ง ฮอปก ซึ่งอพยพจากเมืองจีนมาตั้งรกรากในเมืองไทยสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 แล้วประกอบอาชีพขายน้ำแข็งกวดราดน้ำเชื่อม รสชาติหวาน แต่ไม่หอม จึงทดลองนำน้ำตาลโตนดมาเคี่ยวให้เหนียวมาใส่แทนน้ำหวาน น้ำตาลชั้นนี้เรียกเป็นภาษาจีนว่า โอวทิ่ง ได้รสชาติหวานหอมเป็นที่นิยมของลูกค้ามาตั้งแต่ประมาณ 40 ปีที่แล้ว

ร้านของตนเองกับภรรยา (สุรางค์) ขายมาประมาณ 30 ปี ตั้งแต่มีลูกสาวคนแรก ตอนนี้อยู่ลูกสาวอายุ 31 ปี ก่อนหน้านี้ร้านอยู่อีกที่ แล้วย้ายมาอยู่ด้านหน้าโรงเรียนอรุณประดิษฐ์ได้ 11 ปีแล้ว รวมเวลา

ขายลอดช่องน้ำตาลชั้นและน้ำแข็งไสมาแล้วเกินกว่า 60 ปี ปัจจุบันมีลูกชายและลูกสะใภ้ช่วยดูแลกิจการ

ลอดช่องน้ำตาลชั้นใส่น้ำแข็งไสของร้านนี้ถ้าสั่ง 1 ถ้วย จะได้เครื่องขนม 3 อย่าง ซึ่งคนส่วนใหญ่จะสั่งลอดช่องเป็นหลักหนึ่งอย่าง และสั่งเครื่องอื่นอีก 2 อย่าง ซึ่งทางร้านมีให้เลือก โดยมีภาพขนาดใหญ่ติดโชว์ไว้บนผนังร้าน นอกเหนือจากของจริงที่บรรจุอยู่ในโหลแก้วที่วางเรียงอยู่หน้าร้าน ได้แก่ เผือก มันเชื่อม สับปะรดเชื่อม ขนมปัง ลูกชิด ข้าวเหนียวสามเหลี่ยม (ผู้วิจัย: ทางร้านเรียก “ข้าวต้มน้ำวุ้น” ว่าข้าวเหนียวสามเหลี่ยม) ปาท่องโก๋ เฉาก้วย ข้าวโพด แมงลัก ถังแดง มะยมเชื่อม วุ้นมะพร้าว ทับทิมกรอบ ราคาถ้วยละ 25 บาท

ส่วนเจ้าบ๊ะที่ผู้วิจัยสั่งมาชิมราคา 20 บาท ใส่มานในแก้วทรงสูง มองเห็นน้ำหวานสีแดงกับนมสดที่กั้นด้วย ถัดขึ้นมาเป็นปาท่องโก๋ทอด น้ำแข็งไส และนมข้นหวาน ทั้งนี้ จะใส่ขนมปังแทนปาท่องโก๋ก็ได้ เจ้าของร้านกล่าวว่าขายเจ้าบ๊ะมาเกินกว่า 50 ปีแล้ว เป็นของที่คนเมืองเพชรคิดขึ้นมาและเรียกกันต่อๆมาอย่างนี้ ไม่ทราบว่ามีใครเริ่มเรียกเป็นคนแรก

หมายเหตุ: ข้อมูลบางส่วนของผู้ขายมาจากการสืบค้นออนไลน์ เนื่องจากผู้ขายต้องบริการลูกค้าที่เข้ามาอย่างต่อเนื่อง จึงไม่สะดวกที่จะให้ข้อมูลโดยละเอียด

ภาพ 5.10 เชมรินทร์ พงษ์ไทย



ที่มา รลสุคนธ์ มกรมณี, 25 พฤศจิกายน 2555

6. ผู้จำหน่ายเจ้าปะกาเคไต

ไพโรจน์ อุปถัมภ์ หรือ โกโรจน์ (2555) อายุ 52 ปี เป็นเจ้าของร้านโอเอ๋ว สืบต่อมาจากเตี้ย ซึ่งได้ดำเนินการขายโอเอ๋วมาเป็นเวลาประมาณ 40 ปี (ภาพ 5.11) ร้านโอเอ๋วแห่งนี้ เป็นสถานที่อีกแห่งหนึ่งของภูเก็ตที่นักท่องเที่ยวทุกคนที่มาภูเก็ตต้องมารับประทานอาหารพื้นเมืองที่นี่ เพราะเป็นหนึ่งในสองร้านเก่าแก่ดั้งเดิมคือ โอเอ๋วโกโรจน์ กับร้านโอเอ๋วแป๊ะเอ็ง ทั้งสองร้านตั้งอยู่ติดกันในซอยสุนอุทิศ ถนนเยาวราช วันที่ไปร้านแป๊ะเอ็งยังไม่เปิด เลยได้ชิมร้านโกโรจน์ คนเยอะแยะมากมาย มาสั่งไม่ขาดสายทั้งกลับบ้านและนั่งกินที่ร้าน

โกโรจน์ เกิด เติบโต และทำงานที่ร้านโอเอ๋วแห่งนี้ ตั้งแต่เรียนจบจนถึงปัจจุบัน เมื่อถามว่า รู้จัก “เจ้าปะ” ไหม โกโรจน์ตอบว่าเป็นระบำชนิดหนึ่งที่แสดงตามงานวัดในสมัยก่อน เคยไปดูเมื่อเด็กๆ ตอนนั้นไม่มีแสดงแล้ว เมื่ออธิบายว่าเป็นขนมชนิดหนึ่งที่ใส่ขนมปัง โปะด้วยน้ำแข็งใส ราคาน้ำแดง โรยด้วยนมข้นหวาน โกโรจน์บอกว่าที่นี่ไม่ได้เรียกเจ้าปะ เรียกว่า “รวมมิตร” สำหรับขนมรวมมิตรที่ภูเก็ตไม่นิยมรับประทาน แต่มีขนมประเภทเดียวกันกับเจ้าปะที่เป็นขนมขึ้นชื่อของชาวภูเก็ต คือ “โอเอ๋ว”

โกโรจน์อธิบายเพิ่มเติมว่า โอเอ๋ว มีลักษณะเป็นวันใส ๆ รสชาติจะจืดๆ ทำมาจากเมล็ดโอเอ๋ว ซึ่งต้องสั่งมาจากไต้หวัน หรือสิงคโปร์ กรรมวิธีการทำโอเอ๋ว ค่อนข้างยุ่งยากทั้งในการหาวัตถุดิบ และการทำ โดยจะนำเมล็ดโอเอ๋วมาแช่น้ำค้างคืน ผสมด้วยกล้วยดิบ แล้วไปทำให้สุก จะได้โอเอ๋วดังภาพ จากนั้นก็นำมาใส่ถั่วแดง ลูกชิด เฉาก๊วยและอื่นๆ ตามแต่จะชอบ ซึ่งในแต่ละวันจะมีลูกค้ามากินโอเอ๋วมากมายทั้งเด็ก ผู้ใหญ่ วัยรุ่นทั้งคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะในหน้าร้อน ทั้งนี้ ผู้วิจัยพบว่า มีการออกเสียงและสะกดคำชื่อของหวานนี้ แตกต่างกันไป อาทิ โอ้เอ๋ว โ๊ะเอ๋ว โอเว๋ว โอ้อเอ๋ว

ภาพ 5.11 ไพโรจน์ อุปถัมภ์



ที่มา: สมรวย อภิชาติบุตรพงศ์, 24 พฤษภาคม 2555.

บทที่ 6

การวิเคราะห์ข้อมูลและผลการวิจัย

บทนี้เป็นการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ซึ่งเก็บรวบรวมได้จากการศึกษาเอกสารและการเก็บข้อมูลภาคสนาม แล้วนำมาจัดระบบให้เป็นหมวดหมู่ ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลด้วยวิธีการตรวจสอบแบบสามเส้า เพื่อคัดสรรข้อมูลเฉพาะที่มีความถูกต้องและสมบูรณ์ไว้สำหรับการวิเคราะห์ ซึ่งผู้วิจัยใช้วิธีการที่หลากหลาย ประกอบด้วย การวิเคราะห์ข้อมูลเอกสาร การเปรียบเทียบเหตุการณ์ การวิเคราะห์ส่วนประกอบ การวิเคราะห์สรุปอุปนัย ติความและสรุปข้อมูล ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

การเลือกกลุ่มตัวอย่างของการวิจัยนี้ ดำเนินการโดยยึดจุดมุ่งหมายของการศึกษาเป็นหลัก ซึ่งเป็นการเลือกแบบไม่มีโครงสร้างที่เคร่งครัด มิได้เลือกเพื่อได้กลุ่มตัวอย่างที่เป็นตัวแทน แต่เพื่อให้ได้ตัวอย่างที่เหมาะสมกับแนวคิดและวัตถุประสงค์ของการศึกษา จึงเลือกผู้ให้ข้อมูลและสถานที่ที่จะเป็นประโยชน์ (key informants) ซึ่งประกอบด้วยผู้ให้ข้อมูลสำคัญ 2 กลุ่มคือ กลุ่มผู้บริหารท้องถิ่น ซึ่งมีประสบการณ์ตรงหรือความรู้เกี่ยวกับจำป๊ะที่เป็นของกินและจำป๊ะที่เป็นการแสดง และกลุ่มผู้จำหน่ายจำป๊ะ/น้ำแข็งใส ซึ่งให้ข้อมูลเกี่ยวกับปรากฏการณ์ที่ศึกษา ภายในพื้นที่ 6 ภูมิภาคของประเทศไทย ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปรากฏดังนี้

1. จำนวนผู้บริหารท้องถิ่น ซึ่งมีประสบการณ์ตรงหรือมีความรู้เกี่ยวกับจำป๊ะที่เป็นของกินและจำป๊ะที่เป็นการแสดง ซึ่งกำหนดไว้ไม่น้อยกว่า 15 คน โดยมีคุณสมบัติครอบคลุมถึงผู้ที่เคยชมจำป๊ะอย่างน้อย 5 คน ผู้ที่เคยกินจำป๊ะโดยตรงอย่างน้อย 5 คน และผู้ที่เคยกินน้ำแข็งใสที่คล้ายจำป๊ะแต่ไม่เรียกว่าจำป๊ะอย่างน้อย 5 คนนั้น ในการเก็บข้อมูลภาคสนาม ผู้วิจัยพบว่า

1.1 จำนวนผู้ให้ข้อมูลสำคัญในกลุ่มนี้มีจำนวนรวมทั้งสิ้น 32 คน เป็นหญิง 20 คน ชาย 12 คน และเป็นผู้ที่สามารถให้ข้อมูลซึ่งครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 6 ภูมิภาค โดยภาคเหนือมีจำนวน 1 จังหวัด ได้แก่ พะเยา ภาคกลางมีจำนวน 4 จังหวัด ได้แก่ กรุงเทพมหานคร นครปฐม นครสวรรค์ สมุทรปราการ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมี 5 จังหวัด ได้แก่ ขอนแก่น นครพนม มหาสารคาม ร้อยเอ็ด อุบลราชธานี ภาคตะวันออกมี 2 จังหวัด ได้แก่ ฉะเชิงเทรา ชลบุรี ภาคตะวันตกมี 2 จังหวัด ได้แก่ เพชรบุรี ราชบุรี และภาคใต้มี 2 จังหวัด ได้แก่ นครศรีธรรมราชและภูเก็ต รวมจำนวนทั้งสิ้น 16 จังหวัด (ตาราง 1)

อย่างไรก็ตาม ในการศึกษาเอกสารเกี่ยวกับเรื่องจำป๊ะที่เป็นของกินและจำป๊ะที่เป็นการแสดง พบว่า นอกเหนือจากจังหวัดที่กล่าวมาแล้ว แหล่งที่มาของข้อมูลซึ่งมีการกล่าวถึง ยังครอบคลุมพื้นที่อื่นๆ อีก 11 จังหวัด ได้แก่ สุรินทร์ อ่างทอง สุพรรณบุรี อัญญา เชียงใหม่ ลำปาง เชียงราย แพร่ เลย ตรัง และระนอง ดังนั้น ข้อมูลในการศึกษารั้งนี้จึงครอบคลุมพื้นที่ 6 ภูมิภาค รวมจำนวนทั้งสิ้น 27 จังหวัด

1.2 คุณสมบัติของผู้ให้ข้อมูลสำคัญของกลุ่มผู้บริหาร ซึ่งเป็นผู้มีประสบการณ์ตรงหรือความรู้เกี่ยวกับจำป๊ะที่เป็นของกินและจำป๊ะที่เป็นการแสดงจำนวน 32 คน จำแนกตามกลุ่มได้ดังนี้ กลุ่ม

ที่ 1 ผู้ที่เคยชมจ๊าะมีจำนวน 11 คน เป็นหญิง 6 คน ชาย 5 คน โดยในกลุ่มนี้ยังสามารถจำแนกได้เป็นผู้ให้ข้อมูลจ๊าะที่เป็นการแสดงเพียงอย่างเดียวจำนวน 3 คน เป็นผู้ที่ให้ข้อมูลการกินหรือรู้จักจ๊าะร่วมด้วยจำนวน 3 คน เป็นผู้ที่ให้ข้อมูลการกินน้ำแข็งไสที่คล้ายจ๊าะร่วมด้วยจำนวน 5 คน กลุ่มที่ 2 ผู้ที่เคยกินจ๊าะโดยตรงจำนวน 12 คน เป็นหญิง 9 คน ชาย 3 คน) และกลุ่มที่ 3 ผู้ที่เคยกินน้ำแข็งไสที่คล้ายจ๊าะแต่ไม่เรียกว่าจ๊าะจำนวน 9 คน เป็นหญิง 5 คน ชาย 4 คน (ตาราง 2)

1.3 อายุของของผู้ให้ข้อมูลสำคัญของกลุ่มผู้บริโภคจ๊าะ ซึ่งเป็นผู้มีประสบการณ์ตรงหรือความรู้เกี่ยวกับจ๊าะที่เป็นของกินและจ๊าะที่เป็นการแสดงจำนวน 32 คน มีอายุน้อยที่สุด 33 ปี อายุมากที่สุด 88 ปี สามารถจำแนกเป็นกลุ่มได้ดังนี้คือ กลุ่มอายุ 30-39 ปี มีจำนวน 2 คน เป็นหญิง 1 คน ชาย 1 คน กลุ่มอายุ 40-49 ปี มีจำนวน 2 คน เป็นหญิงทั้งหมด กลุ่มอายุ 50-59 ปี มีจำนวน 14 คน เป็นหญิง 10 คน ชาย 4 คน กลุ่มอายุ 60-69 ปี มีจำนวน 9 คน เป็นหญิง 5 คน ชาย 4 คน กลุ่มอายุ 70-79 ปี มีจำนวน 3 คน เป็นชายทั้งหมด และกลุ่มอายุ 80-89 ปี มีจำนวน 2 คน เป็นหญิงทั้งหมด ทั้งนี้ อายุเฉลี่ยอยู่ที่ 58.7 ปี (ตาราง 3)

ตาราง 1 จำนวนผู้บริโภคจ๊าะจำแนกตามภูมิภาคของแหล่งข้อมูลที่ให้สัมภาษณ์และเพศ

ภูมิภาค	จังหวัด	จำนวน (คน)	เพศ	
			หญิง	ชาย
ภาคเหนือ	พะเยา	4	2	2
ภาคกลาง	กรุงเทพมหานคร	8	5	3
	นครปฐม	1	1	-
	นครสวรรค์	1	1	-
	สมุทรปราการ	1	1	-
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	ขอนแก่น	2	1	1
	นครพนม	2	-	2
	มหาสารคาม	1	1	-
	ร้อยเอ็ด	1	1	-
	อุบลราชธานี	1	1	-
ภาคตะวันออก	ฉะเชิงเทรา	1	-	1
	ชลบุรี	1	-	1
ภาคตะวันตก	เพชรบุรี	4	3	1
	ราชบุรี	1	-	1
ภาคใต้	นครศรีธรรมราช	2	2	-
	ภูเก็ต	1	1	-
6	16	32	20	12

ตาราง 2 จำนวนผู้บริโภคจำป๊ะ จำแนกตามกลุ่มคุณสมบัติและเพศ

คุณสมบัติ		จำนวน (คน)	เพศ	
			หญิง	ชาย
กลุ่มที่ 1	เคยชมจำป๊ะ	3	2	1
	เคยชมและเคยกินจำป๊ะ	3	3	1
	เคยชมและเคยกินน้ำแข็งไสที่คล้ายจำป๊ะ	5	1	3
กลุ่มที่ 2	เคยกินจำป๊ะ	12	9	3
กลุ่มที่ 3	เคยกินน้ำแข็งไสที่คล้ายจำป๊ะ	9	5	4
รวม		32	20	12

ตาราง 3 จำนวนผู้บริโภควัยจำป๊ะจำแนกตามช่วงอายุและเพศ

ช่วงอายุ (ปี)	จำนวน (คน)	เพศ	
		หญิง	ชาย
30-39	2	1	1
40-49	2	2	-
50-59	14	10	4
60-69	9	5	4
70-79	3	-	3
80-89	2	2	-
รวม	32	20	12

2. จำนวนผู้จำหน่ายจำป๊ะหรือน้ำแข็งไสที่ประกอบกิจการในภาคต่างๆ ซึ่งกำหนดพื้นที่เป็น 6 ภูมิภาค ซึ่งกำหนดไว้อย่างน้อยภาคละ 1 จังหวัดๆ ละอย่างน้อย 1 รายนั้น ผู้วิจัยพบว่า

2.1 จำนวนผู้ให้ข้อมูลสำคัญในกลุ่มนี้มีจำนวนรวมทั้งสิ้น 12 คน เป็นหญิง 6 คน ชาย 6 คน และดำเนินกิจการครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 6 ภาค จำนวนรวม 14 จังหวัด โดยภาคเหนือมีจำหน่าย 2 ราย รายหนึ่งเป็นชายดำเนินกิจการใน 3 จังหวัดคือ ลำปาง เชียงราย พะเยา ส่วนผู้ชายอีกหนึ่งรายเป็นหญิงอยู่ในจังหวัดแพร่ ภาคกลางมีจำหน่าย 3 ราย จำหน่ายในกรุงเทพมหานคร 1 รายเป็นชาย จำหน่ายในจังหวัดนครปฐม 1 รายเป็นหญิง และจำหน่ายอีก 1 รายเป็นคู่สามีและภรรยาร่วมกันดำเนินกิจการโดยมีสาขาในจังหวัดอ่างทอง สุพรรณบุรี และอยุธยา ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีจำนวน 3 ราย เป็นจำหน่ายในจังหวัดนครราชสีมา 2 ราย จำหน่ายในจังหวัดมหาสารคาม 1 ราย เป็นหญิงทั้งหมด ภาคตะวันออกมีจำนวน 1 รายอยู่ในจังหวัดจันทบุรี ภาคตะวันตกจำนวน 1 รายอยู่ในจังหวัดเพชรบุรี และภาคใต้จำนวน 1 รายอยู่ในจังหวัดภูเก็ต สำหรับจำหน่ายใน 3 ภาคสุดท้ายเป็นชายทั้งหมด (ตาราง 4)

2.2 อายุของผู้จำหน่ายจำบ๊ะหรือน้ำแข็งไสที่ประกอบกิจการในภาคต่างๆ มีตั้งแต่อายุ 30 ปีขึ้นไปจนถึง 78 ปี โดยกลุ่มอายุ 30-39 ปี มีจำนวน 3 คน เป็นหญิง 2 คน ชาย 1 คน กลุ่มอายุ 40-49 ปี มีจำนวน 2 คน เป็นหญิง 1 คน ชาย 1 คน กลุ่มอายุ 50-59 ปี มีจำนวน 6 คน เป็นหญิง 3 คน ชาย 3 คน กลุ่มอายุ 60-69 ปี ไม่มี และกลุ่มอายุ 70-79 ปี มีจำนวน 1 คนเป็นชาย (ตาราง 5)

ตาราง 4 จำนวนผู้จำหน่ายจำบ๊ะ/น้ำแข็งไสจำแนกตามเพศ ภูมิภาค และจังหวัดที่ดำเนินกิจการ

ภูมิภาค	จำนวนผู้จำหน่าย	เพศ		จังหวัดที่ดำเนินกิจการ
		หญิง	ชาย	
ภาคเหนือ	1	-	1	ลำปาง เชียงราย พะเยา
	1	1	-	แพร่
ภาคกลาง	1	-	1	กรุงเทพมหานคร
	1	1	-	นครปฐม
	2	1	1	อ่างทอง สุพรรณบุรี อยุธยา
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	2	2	-	นครราชสีมา
	1	1	-	มหาสารคาม
ภาคตะวันออก	1	-	1	จันทบุรี
ภาคตะวันตก	1	-	1	เพชรบุรี
ภาคใต้	1	-	1	ภูเก็ต
รวม	12	6	6	14

ตาราง 5 จำนวนผู้จำหน่ายจำบ๊ะ/น้ำแข็งไสจำแนกตามช่วงอายุและเพศ

ช่วงอายุ (ปี)	จำนวน (คน)	เพศ	
		หญิง	ชาย
30-39	3	2	1
40-49	2	1	1
50-59	6	3	3
60-69	-	-	-
70-79	1	-	1
รวม	12	6	6

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อตอบคำถามการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยกำหนดคำถามการวิจัยไว้ 3 ข้อ โดยคำถามข้อที่ 1 คำว่าจำบ๊ะมีที่มาอย่างไร และ 2 ทำไมจึงเรียกน้ำแข็งไสว่าจำบ๊ะ สำหรับหาคำตอบตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 1 ซึ่งต้องการศึกษาความเป็นมาและความเชื่อมโยงระหว่างจำบ๊ะที่เป็นของกินกับจำบ๊ะที่เป็นการแสดง และคำถามข้อที่ 3 วัฒนธรรมการกินจำบ๊ะของคนไทยเป็นอย่างไร สำหรับหาคำตอบตาม

วัตถุประสงค์ของการวิจัยข้อที่ 2 ที่ต้องการศึกษาภูมิหลัง กระบวนการ และวัฒนธรรมการกินน้ำแข็งใสของคนไทย ผลการวิเคราะห์ข้อมูลมีดังนี้

การตอบคำถามการวิจัยข้อ 1: คำว่าจ้ำบ๊ะมีที่มาอย่างไร

จากการที่คำว่าจ้ำบ๊ะ เป็นคำที่มีผู้วิจัยมีข้อสงสัยเกี่ยวกับที่มา และพบว่ามิผู้ตั้งข้อสงสัยเช่นเดียวกัน (โBITS ไทยเทียม, 2545; ผู้จัดการออนไลน์, 2553) ทั้งยังไม่ปรากฏในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 และ พ.ศ. 2542 แต่ปรากฏในพจนานุกรมฉบับมติชน พ.ศ. 2547 หน้า 229 ซึ่งระบุว่า “จ้ำบ๊ะ ก. การแสดงอย่างหนึ่ง ให้ผู้หญิงนุ่งน้อยห่มน้อยเดินหรือเคลื่อนไหวยั่วเย้ากามารมณ์, โดยปริยายหมายความว่า เปลือย (ปาก) น. น้ำแข็งใสเหาะน้ำหวาน” ซึ่งไม่ได้แสดงที่มาหรือต้นกำเนิดของคำแต่อย่างใด จนปัจจุบันนี้ก็ยังไม่มีการตอบที่แน่ชัด ทั้งนี้ จากการเก็บรวบรวมข้อมูลและข้อสรุปในบทที่ 2 และ 3 พบว่ามีความเป็นไปได้ดังนี้คือ

1. เป็นการเรียกให้มีความหมายแบบเดียวกับคำว่า “จ้ำม๋า” ซึ่งตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 หน้า 227 ระบุว่า เป็นคำวิเศษณ์ ใช้เป็น คำประกอบลักษณะอ้วน ให้รู้ว่า อ้วนน่ารัก (โดยมากใช้เฉพาะเด็ก) แต่คำจ้ำบ๊ะใช้กับผู้ใหญ่ที่เป็นเพศหญิง ในความหมายว่า อ้วนน่ารัก

2. มาจากคำว่า “จ้ำม๋า” ในความหมายว่า อวบอ้วน กับคำว่า “บ๊ะ” ที่มาจากภาษาจีนแปลว่า เนื้อ เพื่อใช้เรียกการแสดงที่โชว์ความอวบอ้วน มีเนื้ออ้วนของผู้เต้นโชว์

3. เป็นภาษาจีนแต้จิ๋ว คำว่า “จัมบะ” โดยคำว่า “จัม” แปลว่า ฟันแรงๆ (ด้วยขวาน จอบ) คำว่า “บะ” แปลว่า เนื้อ เพื่อใช้เรียกกระบำโป๊ในความหมายว่า ถึงเนื้อถึงหนังหรือถึงใจ

4. เป็นภาษาพูดที่มีความหมายไปในทำนอง “ถนัดถนี้ เต็มที่ เต็มเหนี่ยว ไม่มียั้ง” เหมือนการไปกระบำโป๊ ที่เห็นรูปร่างสัดส่วนของนางระบำได้เต็มที่ถนัดถนี้ ไม่มีอะไรปิดบัง

5. มาจากคำภาษาเขมร “จบะฮ” ซึ่งเป็นคำกริยาแปลว่า ชัด เนื่องจากภาษาไทยส่วนใหญ่เป็นคำยืมมาจากภาษาเขมร จึงมีการนำคำดังกล่าวมาใช้ โดยออกเสียงเป็นภาษาไทยว่า จ้ำบ๊ะ เพื่อใช้เรียกการแสดงที่มีการเปิดเผยร่างกายส่วนที่ควรปกปิดของผู้หญิงให้เห็นกันอย่างชัดๆ

อย่างไรก็ตาม คำว่า “ระบำจ้ำบ๊ะ” ปรากฏในหนังสือหสนิยาย พล นิกร กิมหงวน ชุดวัยหนุ่ม ตอนระบำหยาดฟ้า ซึ่งไม่ปรากฏปีที่พิมพ์ในเล่ม (โBITS ไทยเทียม, 2545; ป. อินทรปาลิต, ม.ป.ป) แต่ข้อมูลจากประวัติของปรีชา อินทรปาลิต ระบุว่า ปรีชาหรือป. อินทรปาลิตได้เริ่มสร้างหสนิยายชุดของ พล พัทธราภรณ์ และนิกร การุณวงศ์ ขึ้นในปี พ.ศ. 2481 ซึ่งอยู่ในช่วงเวลาของสงครามโลกครั้งที่สอง (พ.ศ.2479-2488) ในเรื่อง อายุผู้หญิง และต่อมาได้เพิ่มตัวละครอื่นๆ เช่น กิมหงวน ไทยแท้ ดร.ดิเรก ณรงค์ฤทธิ์ ฯลฯ แต่ต้องชะงักไปบ้างในช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง เมื่อสงครามสงบ ป. อินทรปาลิตกลับมาเขียนหสนิยายชุดสามเกลอให้กับสำนักพิมพ์เพลินจิตต์อยู่ระยะหนึ่ง จนถึงปี พ.ศ. 2490 จึงได้ทำหนังสือขนาดสี่หน้ายกชื่อ “ปิยะมิตร” ด้วยตนเอง ซึ่งมีหสนิยาย “สามเกลอ” เป็นเรื่องเอกออกจำหน่ายทุกวัน และต่อมาในปี พ.ศ. 2501 ได้เริ่มเขียนหนังสือสามเกลอฉบับพ็อกเก็ตบุ๊ก ทั้งนี้ ผลงานหสนิยายชุดสามเกลอที่ออกเผยแพร่ระหว่างปี พ.ศ. 2482-2511 มีจำนวนเกินกว่าพันตอน (สมาคมนักเขียนแห่งประเทศไทย, ม.ป.ป.; ปริญญา อินทรปาลิต, 2532; บุญชิต พิภพ, 2550; น้ำชาติ ประชาชื่น, 2554) ทั้งนี้ หนังสือพิมพ์สยามนิกร ฉบับวันที่ 15 ธันวาคม พ.ศ.2495 กล่าวถึงงานฉลอง

รัฐธรรมนูญที่จัดอย่างยิ่งใหญ่ขนาดมี ‘จ๊าบ๊ะ’ ถึง 4-5 โรงแ (โรม บุนนาค, 2554) ก็เป็นช่วงเวลาหลังจากที่สนิยายชุดสามเกลอมีการเผยแพร่ไปแล้วสิบกว่าปี

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงอนุมานว่า การใช้คำจ๊าบ๊ะเพื่อเรียกการแสดงระบำโป๊ได้มีการปรากฏอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรในงานเขียนที่สนิยายชุดสามเกลอเป็นแหล่งแรก และมีความเป็นไปได้ที่ ป. อินทรปาลิต อาจเป็นผู้คิดคำดังกล่าวขึ้นมาใช้เรียกการแสดงระบำโป๊ที่ได้รับความนิยมในยุคนั้น และก็เป็นไปได้ที่คนทั่วไปในสมัยนั้นใช้คำดังกล่าวเป็น “ภาษาพูด” เรียกการแสดงระบำโป๊อยู่ก่อนแล้ว และ ป. อินทรปาลิตนำมาใช้ในงานเขียนของตนเอง เนื่องจากผู้วิจัยพบว่า ผลงานเขียนที่สนิยายสามเกลอมีนักวิชาการให้ความเห็นว่าสะท้อนวิวัฒนาการของสังคมไทย และเป็นบันทึกสังคมไทย (วิชิตวงศ์ ณ ป้อมเพชร์, 2544; สุจริต สัจพิจารณา, 2549) ทั้งนี้ พิสิฐ ภูศรี (2541) มีความเห็นเช่นเดียวกันว่า หนังสือนิยายสามเกลอเป็นบันทึกทางสังคม และ ป. อินทรปาลิตยังเป็นผู้มีความสามารถในการใช้ภาษา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “กริยาวิเศษณ์” คือหาคำมาขยายรูปศัพท์กริยา เพื่อให้เห็นภาพพจน์ชัดเจน คำกริยาต่างๆ ไป เช่นพูด ยิ้ม เดินนอน นั่ง ฯลฯ หากเขียนออกมาพื้ๆ เขายิ้ม เขาพูด เขาเดิน อ่านแล้วก็ไม่เกิดจินตนาการ แต่ ป. อินทรปาลิตเพิ่มเติมเป็น เขายิ้มแห้งๆ เขาพูดเนือๆ เขาพูดด้วยใบหน้าซ่อนยิ้ม ผู้อ่านจะรับรู้อารมณ์ของตัวละครได้ทันที โดยคำสำคัญที่คิดขึ้นและมีผู้ใช้มาจนทุกวันนี้คือ คำว่า “ม่องเท่ง” กับ “เท่งทิง” ที่ ป. อินทรปาลิตอธิบายความว่า หมายถึง “ตาย” ซึ่งนำมาจากเสียงปีพาทย์บรรเลงในงานศพ กับคำว่า “เซย” ซึ่งความจริงไม่ใช่สำนวนแต่เป็นชื่อคน คือลุงเซย ญาติผู้ใหญ่ของสามเกลอ ซึ่งมีบุคลิกเป็นเท็นไม่ทันสมัย... บทบาทของลุงเซยทำให้ผู้อ่านติดอกติดใจ จนกลายเป็นคำสแลงว่า “เซย” รวมทั้ง บุญชิต พิภมัย (2550) ได้กล่าวว่า งานเขียนของ ป. อินทรปาลิตมีสิ่งที่เรียกว่า “จิตวิญญาณแห่งยุคสมัย” กล่าวคือนอกจากฉากที่สมจริงแล้ว “ความคิด” กับ “จิตวิญญาณ” ของคนในยุคนั้น ก็ถูกนำมาชโลมไว้ในหนังสือด้วย

นอกจากนั้น ยังมีหลักฐานการใช้คำ “จ๊าบ๊ะ” ปรากฏอยู่ในหนังสือนิยายชุด พล นิกร กิมหงวนตอนอื่นของ ป.อินทรปาลิต (เขาวา, 2553) ในความหมายที่ไม่ใช่การแสดงระบำโป๊หรือน้ำแข็งไส โดยใช้เป็น “กริยาวิเศษณ์” ในความหมายว่า “ถนัดถนี่ เต็มที่ เต็มเหนี่ยว ไม่มียั้ง” เช่น ตอนที่ ดร.ดิเรก ประดิษฐ์ แวนวิเศษที่ใส่แล้วสามารถมองทะลุด้วยโฮโลได้ กิมหงวนจึงเตรียมเงินใส่ไปเข้าบ่อน โดยบอกกับเพื่อนๆว่า “อย่างนี้ต้องเอาเงินไปแทงให้จ๊าบ๊ะไปเลย” หรือ ตอนที่นิกรหนีประไฟไปเที่ยวบ้านเจ้าหนอม พอประไฟทราบเรื่องเข้า ก็เตรียมหลาวทองเหลืองไว้รอรับ โดยบอกกับนวลล่อว่า “คอยดูนะ ถ้ากลับมาเมื่อไหร่ แม่จะแทงให้จ๊าบ๊ะไปเลย” การใช้คำดังกล่าวเป็นกริยาวิเศษณ์ ย่อมมีมาก่อนการที่ ป. อินทรปาลิต จะนำไปเรียกระบำโป๊สมัยนั้นว่า “ระบำจ๊าบ๊ะ” ในตอน “ระบำหยาดฟ้า” ซึ่งมีข้อความว่า นายมัน ข่าเก่าของพระยาประสิทธิ์ พ่อของพล ทำธุรกิจระบำจ๊าบ๊ะ และพูดว่าจ๊าบ๊ะเป็นศัพท์ที่ตนคิดขึ้นมาเอง

ด้วยเหตุผลดังกล่าว จึงมีความเป็นไปได้อย่างมากที่ ป. อินทรปาลิตคือผู้คิดนำคำว่าจ๊าบ๊ะมาใช้ โดยยืมมาจากคำภาษาจีนแต้จิ๋ว “จัมปะ” ซึ่งหมายถึงการฟันแรงๆ ลงบนเนื้อ มาใช้เป็นคำกริยาวิเศษณ์ ประกอบคำว่า “แทง” ในความหมายว่าถนัดถนี่ เต็มที่ ไม่มียั้ง คือ “แทงให้จ๊าบ๊ะ” เพื่อให้สอดคล้องกับบริบทของตัวละครเชื้อสายจีนอย่างกิมหงวน ซึ่งเป็นมหาเศรษฐีในยุคสมัยที่ศูนย์กลางของเศรษฐกิจคือถนนเยาวราช จากนั้นต่อมาจึงได้นำมาใช้เป็นคำนามสำหรับเรียกการแสดงระบำโป๊ที่กำลังมีในยุคนั้น

นั่นว่า “ระบำจ้ำบ๊ะ” ในความหมายว่า การแสดงระบำโป๊ที่เห็นได้ชัดถนัดนี้ เฉกเช่นความสามารถในการคิดคำต่างๆ ดังตัวอย่างที่ได้กล่าวมาแล้ว

นอกจากนั้น เมื่อพิจารณาจากข้อมูลการเปิดแสดงระบำจ้ำบ๊ะของคณะนายหรั่ง เรื่องนาม และโรงน้ำชาต่างๆ ประกอบกับอายุของผู้ให้ข้อมูล ทำให้ผู้วิจัยอนุมานว่า ในช่วงเวลาประมาณ 80 ปีที่แล้วราวปี พ.ศ. 2470-2475 การเต้นระบำเปลื้องผ้ามีขึ้นพร้อมกับการเปิดกิจการโรงน้ำชาต่างๆ บริเวณถนนเยาวราชของกรุงเทพฯ และมีอยู่เป็นจำนวนมาก เนื่องจากเป็นย่านธุรกิจสำคัญของยุคนั้น การเต้นระบำในลักษณะดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมในโรงน้ำชาของประเทศจีนมาแต่เดิม จึงเข้ามายังประเทศไทยพร้อมกับการอพยพเข้ามาตั้งรกรากของชาวจีนจำนวนมากในช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง และชาวจีนที่อาศัยอยู่บริเวณเยาวราชมาตั้งแต่เมื่อร้อยกว่าปีนั้น ส่วนใหญ่เป็นชาวจีนแต้จิ๋ว จึงมีความเป็นไปได้ที่คำว่า “จัมบะ” คือคำสแลงที่ใช้สื่อสารกันเองเฉพาะในหมู่นักเที่ยวชาวจีนเมื่อกล่าวถึงนางระบำเปลื้องผ้าในโรงน้ำชา

อย่างไรก็ตาม ช่วงเวลาของการมีผู้จัดตั้งคณะระบำจ้ำบ๊ะเพื่อแสดงบนเวทีในโรงหรือวิก และการมีคณะแสดงเร่ออกไปจัดตามงานวัดและงานเทศกาล จนแพร่กระจายไปตามจังหวัดต่างๆ จนเป็นที่รู้จักกันทั่วไปในหมู่ชาวไทยนั้น เกิดขึ้นภายหลังสงครามโลกครั้งที่สอง ราวปี พ.ศ. 2488-2490 เป็นต้นมา ซึ่งสอดคล้องกับช่วงเวลาการสะท้อนจิตวิญญาณของยุคสมัยซึ่ง ป.อินทรปาลิต นำเสนอในหัตถนิยายชุดสามเกลอ

ดังนั้น สำหรับคำถามว่า คำว่าจ้ำบ๊ะมีที่มาอย่างไร ผู้วิจัยสรุปจากข้อมูลที่มีอยู่ในขณะนี้ว่า คำว่า “จ้ำบ๊ะ” มาจากภาษาจีนแต้จิ๋ว “จัมบะ” คือ “จัม” แปลว่าฟันแรงๆ และ “บะ” แปลว่า เนื้อ โดย ป.อินทรปาลิตเป็นเป็นคนแรกที่นำคำ “จัมบะ” มาใช้ในภาษาไทย โดยสะกดคำตามการออกเสียงแบบไทยๆ ว่า “จ้ำบ๊ะ” เพื่อใช้เป็นคำกริยาวิเศษณ์ประกอบคำ “แทง” ในความหมายว่า ถนัดถื่น เต็มที่ ไม่มียั้ง และต่อมาได้นำมาใช้เป็นคำนามวิเศษณ์ประกอบคำ “ระบำ” ในความหมายว่า การแสดงระบำที่มีการเปลือยกายของผู้หญิงให้เห็นได้อย่างถนัดถื่น

การตอบคำถามการวิจัยข้อ 2: ทำไมจึงเรียกน้ำแข็งไสว่าจ้ำบ๊ะ

จากการเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลจนได้ข้อสรุปในบทที่ 2 และ 3 รวมทั้งคำตอบของคำถามการวิจัยข้อที่ 1 จะเห็นว่าการแสดงระบำโป๊มีทั้งแบบเปลือยและไม่เปลือย อย่างคณะการแสดงของนายหรั่งก็เรียกว่า ระบำมหาเสน่ห์ แต่ระบำที่ขึ้นป้ายโฆษณาหรือเรียกว่า จ้ำบ๊ะ หรือ ระบำจ้ำบ๊ะ นั้น นอกจากจะเป็นการเต้นตามจังหวะเพลงด้วยท่วงท่าสวยงามกลมกล่อม เน้นที่การส่ายสะโพก ส่ายหน้าอก (ภาษาพูดคือ ส่ายนม) ตามลักษณะของการแสดงประเภทนี้แล้ว จุดเด่นของการแสดงจ้ำบ๊ะทุกชุดจะลงท้ายด้วยการเปิดเสื้อโชว์หน้าอก หรือโชว์ทั้งหน้าอกและอวัยวะเพศ ดังนั้น ภาพลักษณ์หนึ่งที่ผู้ชมซึ่งเกือบทั้งหมดเป็นชายจดจำได้ดีคือ อากัปกิริยาของการ “ส่ายนม”

การวิเคราะห์ข้อมูลในบทที่ 4 และ 5 พบว่า “จ้ำบ๊ะ” ที่เป็นคำใช้ชื่อเรียกของหวานประเภทน้ำแข็งไสชนิดหนึ่งนั้น ไม่ได้เกิดขึ้นมาพร้อมกับน้ำแข็งไสที่เรียกว่า จ้ำบ๊ะ เมื่อคนจีนในจังหวัดเพชรบุรีคิดทำขึ้นจากของเหลือกินในตอนเช้า คือ ปาท่องโก๋ ซึ่งคนเพชรบุรีนิยมกินกับกาแฟเป็นมื้อเช้า นำไปทอดให้กรอบ ใส่ น้ำแข็งไสลงไป ใส่ น้ำหวานสีแดงและกินไปพร้อมๆ กันนั้น มีการกินน้ำแข็งไสที่ใส่เครื่องประกอบอื่นๆ อยู่แล้ว ต่อมาเริ่มมีชั้นหวาน ก็ราดหน้าด้วยนมข้นหวานด้วย ทำให้การกินปาท่องโก๋/

ขนมปังแบบน้ำแข็งใสที่ราดน้ำหวานสีแดงและนมข้นหวาน กลายเป็นรูปแบบเฉพาะอย่างหนึ่งของน้ำแข็งใส เพราะน้ำแข็งใสโดยทั่วไปในสมัยขณะนั้น ราดด้วยน้ำกระทิ น้ำเชื่อม หรือน้ำหวานสีต่างๆ เท่านั้น ความแตกต่างของน้ำแข็งใสใส่ปาห้องโก๋/ขนมปังจึงอยู่ที่การ “ใส่นม”

น้ำแข็งใสใส่ปาห้องโก๋/ขนมปัง น้ำหวานสีแดง และนมข้นหวาน จึงเป็นรายการหนึ่งที่จำหน่ายน้ำแข็งใสจัดไว้บริการลูกค้า เมื่อรถเข็นที่ขายน้ำแข็งใสไปออกร้านในงานวัดและงานเทศกาลต่างๆ ที่มีการแสดงจำป๊ะ จึงเกิดความเชื่อมโยงขึ้นระหว่างรูปลักษณะของน้ำแข็งใสที่พูนขึ้นคล้ายหน้าอกผู้หญิงราดด้วยน้ำแดงที่สีสันฉูดฉาดเหมือนเครื่องแต่งกายนางระบำ และมีการใส่นมในลักษณะของการถือกระป๋องนม หมุนสายเป็นวงเหนือน้ำแข็งใส อันเป็นลักษณะของการ “สาย (กระป๋อง) นม” ซึ่งข้อมูลภาคสนามก็มีผู้สนับสนุนแนวคิดดังกล่าว

นอกจากนั้น ลักษณะอาการดังกล่าวอาจทำให้ลูกค้าชายบางคนที่ยากได้นมข้นเยอะๆ จะพูดขอยกคะนองปากว่า “สายนมเยอะๆ” แทนการบอกว่า “ใส่นมเยอะๆ” ซึ่งคำขอยกเช่นนี้ย่อมทำให้จินตนาการถึงการแสดงจำป๊ะที่ “สายนม” จึงทำให้เกิดมีผู้เรียกน้ำแข็งใสใส่นมว่า “จำป๊ะ” ขึ้น ซึ่งไม่สามารถระบุได้ว่าใครเป็นผู้เริ่มการเรียกเช่นนี้เป็นคนแรก เมื่อมีผู้พูดเลียนแบบกันมากเข้าและบ่อยครั้งขึ้น น้ำแข็งใสดังกล่าวจึงเป็นที่รู้จักกันในชื่อว่า “จำป๊ะ”

ผู้วิจัยมีความเห็นว่า การเชื่อมโยงในลักษณะเช่นนี้มีความเป็นไปได้สูงมาก และคนไทยสามารถรับคำดังกล่าวมาใช้ได้อย่างแพร่หลายได้อย่างรวดเร็ว เพราะธรรมชาติของคนไทยมีอารมณ์ขันแบบสัปดนจนมีคำกล่าวกันว่า “สัปดนวันละนิดจิตแจ่มใส” คนไทยมีการใช้คำพวนสองแง่สองงามอย่างสร้างสรรค์อย่างเช่นบทกลอนสรรพสี่ทวนอันเป็นวรรณกรรมพื้นบ้านนครศรีธรรมราช และคนไทยมีคำอุทานหรือสภดิตตปากที่มีนัยเชิงเพศที่ได้ยินอยู่เสมอ ดังนั้น การเรียกน้ำแข็งใสดังกล่าวว่า “จำป๊ะ” จากอาการ “สายนม” จึงเป็นแนวคิดที่มีเหตุผลยอมรับได้ นอกจากนี้ ยังสามารถกล่าวได้ว่า ในสมัยแรกที่ใช้คำนี้จะนิยมเรียกกันเฉพาะในหมู่ผู้ชาย เพราะผู้หญิงไทยได้รับการอบรมสั่งสอนให้พูดจาสุภาพเรียบร้อยและมีความอายหากพูดจาไม่สุภาพ จึงมีคำโบราณกล่าวไว้ว่า “ผู้หญิงน้ำแข็งใส ผู้ชายจำป๊ะ” ซึ่งสอดคล้องกับสภาพการณ์ดังกล่าว

ดังนั้น สำหรับคำถามว่า “ทำไมจึงเรียกน้ำแข็งใสว่า ‘จำป๊ะ’” ผู้วิจัยสรุปจากข้อมูลที่มีอยู่ในขณะนี้ว่า การเรียกน้ำแข็งใสว่าจำป๊ะ เนื่องมาจากรูปลักษณะและวิธีการทำน้ำแข็งใสชนิดนี้ ก่อให้เกิดจินตนาการ ถึงระบำจำป๊ะ 3 ประการคือ 1) มีน้ำแข็งใสสีขาวที่พูนขึ้นคล้ายหน้าอกของนางระบำจำป๊ะ 2) มีการราดด้วยน้ำหวานสีแดงที่ให้สีสันฉูดฉาดเหมือนเครื่องแต่งกายของนางระบำจำป๊ะ และ 3) มีการโรยนมข้นหวานในลักษณะของการสายกระป๋องนมเหนือน้ำแข็งใส ซึ่งวิธีการเช่นนี้ในภาษาพูดจะเรียกสั้นๆ ว่า “สายนม” รวมทั้งการแผลงคำพูดอย่างล้อเลียนของผู้บริโภคเมื่อมีการใส่นมว่า “สายนม” ซึ่งเป็นทำนองหนึ่งของนางระบำจำป๊ะ

การตอบคำถามการวิจัยข้อ 3: วัฒนธรรมการกินจำป๊ะของคนไทยเป็นอย่างไร

จากการเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลจนได้ข้อสรุปในบทที่ 4 และ 5 ผู้วิจัยสรุปวัฒนธรรมการกินจำป๊ะของคนไทยดังนี้

1. ภูมิหลังของจำป๊ะ

ก่อนจะมีการเรียกน้ำแข็งไสชนิดหนึ่งว่า “จำป๊ะ” คนไทยทั่วไปกินของหวานที่เรียกว่าน้ำแข็งไสมาก่อนแล้ว หลังจากที่เครื่องปรุงสำคัญคือน้ำแข็ง มีได้จำกัดการบริโภคอยู่เฉพาะในหมู่เชื้อพระวงศ์และข้าราชการชั้นสูง สมัยที่ต้องนำเข้ามาจากประเทศสิงคโปร์ในรัชกาลที่ 4 เนื่องจากในสมัยรัชกาลที่ 5 มีการตั้งโรงงานน้ำแข็งขึ้นในกรุงเทพฯ เมื่อ ปี พ.ศ. 2448 ชื่อว่า “โรงงานน้ำแข็งสยาม” และต่อมามีการตั้งโรงงานน้ำแข็งตามหัวเมืองใหญ่ๆ ทำให้มีการบริโภคน้ำแข็งกันมากขึ้น จึงเริ่มมีการนำน้ำแข็งมาผสมกับขนม ผลไม้ และของเชื่อมหลายชนิด เช่น ช่าหริ่ม ทับทิมกรอบ ลูกชิด ลูกเดือย ลอดช่อง แต่งไทย เผือก ฯลฯ กลายเป็นขนมน้ำแข็งไส รวมทั้งกินแบบราดน้ำหวานเพียงอย่างเดียวแบบน้ำแข็งกด ซึ่งคนภาคเหนือเรียกว่า น้ำหวานก๊อก น้ำแข็งเต๊ก คนภาคใต้เรียกน้ำแข็งไสว่าน้ำแข็งชุน การกินน้ำแข็งไสใส่น้ำหวานในยุคแรกๆ นอกจากใส่ถ้วยตักกิน ยังมีทั้งแบบถือดูกินด้วยมือเปล่าๆ เสียบด้วยไม้ถือดูกิน ใส่บนแผ่นข้าวเกรียบถือกิน และใส่บนแผ่นขนมปังถือกิน

จากข้อสรุปเกี่ยวกับที่มาของการเรียกขนมน้ำแข็งไสชนิดหนึ่งว่า “จำป๊ะ” นั้น จะเห็นได้ว่าเครื่องปรุงสำคัญอันเป็นที่มาของชื่อดังกล่าวคือ นมข้นหวาน ดังนั้น จำป๊ะที่เป็นน้ำแข็งไสย่อมจะเกิดขึ้นในยุคที่มีนมข้นหวานแล้ว ซึ่งจากการศึกษาพบว่า ในสมัยก่อน นมข้นหวานเป็นสินค้านำเข้าจากต่างประเทศและมีราคาสูง โดยบริษัทเนสท์เล่เริ่มนำเข้ามาขนานตราหม่อมขุนหั่วครั้งแรกในปี พ.ศ. 2436 และจัดตั้งบริษัทจัดจำหน่ายในปี พ.ศ. 2490 นมข้นหวานได้รับความนิยมอย่างกว้างขวางใน ปี พ.ศ. 2511 (เนสท์เล่, 2555) ส่วนบริษัทอุตสาหกรรมนมไทยที่ผลิตนมข้นหวานตรามะลิเปิดดำเนินการในปี พ.ศ. 2505 ดังนั้น การบริโภคนมข้นหวานอย่างแพร่หลาย จนมีการนำมาใช้เป็นเครื่องปรุงน้ำแข็งไส ย่อมเกิดขึ้นประมาณปี พ.ศ. 2490 เป็นต้นมา ทำให้มีเหตุผลเพียงพอที่จะอนุมานได้ว่า การเรียกน้ำแข็งไสที่มีนมข้นหวานราดหน้าว่า “จำป๊ะ” เกิดขึ้นในช่วงเวลาดังกล่าว

2. ลักษณะของจำป๊ะ

น้ำแข็งไสราดน้ำหวานที่ชาวจีนในจังหวัดเพชรบูรณ์นำพาต๋องโก้ที่เหลือกินมาทอด แล้วใช้เป็นเครื่องประกอบในลักษณะเช่นเดียวกับการกินน้ำแข็งไสที่ใส่เครื่องประกอบอย่างอื่น ๆ และต่อมาใช้นมข้นหั่วกะโหลกด้วยนั้น ถือว่าเป็นการกินน้ำแข็งไสตามปกติทั่วไป ที่ผู้กินเลือกใส่เครื่องประกอบได้อย่างหลากหลาย แต่ลักษณะสำคัญที่ทำให้น้ำแข็งไสชนิดนี้ได้ชื่อว่า “จำป๊ะ” คือนมข้นหวาน ดังนั้น ลักษณะของจำป๊ะจะต้องมีองค์ประกอบเรียงตามลำดับดังนี้คือ 1) ชั้นฐาน: พาต๋องโก้ทอด/ขนมปังหั่วกะโหลก 2) ชั้นน้ำแข็ง: น้ำแข็งไสในปริมาณที่พูนสูงขึ้นมาคล้ายภูเขาหรือกะลาครอบ 3) ชั้นน้ำเชื่อม: น้ำหวานสีแดง 4) ชั้นยอด: นมข้นหวาน

3. วัฒนธรรมการกินจำป๊ะ

น้ำแข็งไสที่เรียกว่า “จำป๊ะ” มีต้นกำเนิดจากชาวจีนที่ในจังหวัดเพชรบูรณ์คิดทำขึ้นจากของเหลือกินในตอนเช้า คือ พาต๋องโก้ ซึ่งคนเพชรบูรณ์นิยมกินกับกาแฟเป็นมือเช้า นำไปทอดให้กรอบ ใส่น้ำแข็งไสลงไป ใส่น้ำหวานสีแดง รับประทานไปพร้อมๆ กัน ต่อมาเมื่อมีนมข้นหวาน จึงราดหน้าด้วยนมข้นหวาน จำป๊ะจึงเป็นที่รู้จักกันดีในหมู่ชาวเพชรบูรณ์ มาตั้งแต่ประมาณปี พ.ศ. 2490 จำป๊ะของชาวเพชรบูรณ์ที่ถือว่าเป็นแบบดั้งเดิม (original) ประกอบด้วย พาต๋องโก้ทอด น้ำแข็งไส น้ำหวานสีแดง และนมข้นหวาน ในปัจจุบันยังคงกินจำป๊ะแบบนี้ และมีการใช้นมข้นหั่วกะโหลกแทนพาต๋องโก้ทอดร่วมด้วย

ต่อมามีชาวเพชรบุรีนำจ้บ๊ะไปเผยแพร่ที่จังหวัดอื่นๆ ซึ่งจากหลักฐานพบว่า ประมาณปี พ.ศ. 2520 จ้บ๊ะที่ชาวเพชรบุรีนำไปขายที่จังหวัดขอนแก่น สร้างชื่อเสียงให้จ้บ๊ะเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมเป็นอย่างมากทราบมาจนถึงปัจจุบัน และรู้จักแพร่หลายไปยังจังหวัดอื่นๆ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จนคนรุ่นใหม่ที่มีอายุน้อยกว่า 30 ปีเข้าใจว่า จ้บ๊ะเป็นของหวานที่ชาวขอนแก่นคิดขึ้น อย่างไรก็ตาม แม้จะเรียกชื่อว่า “จ้บ๊ะ” แต่รูปลักษณ์มีการปรับเปลี่ยน โดยชั้นน้ำเชื่อมที่ต้นตำรับเป็นน้ำหวานสีแดง มีการใช้กาแฟแทน และได้รับความนิยมจากผู้บริโภค โดยที่จ้บ๊ะแบบดั้งเดิมก็ยังคงมีขายอยู่เช่นกัน

ในภูมิภาคต่างๆ ที่มีร้านขายน้ำแข็งไส หากลูกค้าสั่งจ้บ๊ะ ผู้ขายสามารถทำจ้บ๊ะแบบดั้งเดิมมาให้กินได้เพราะเป็นชื่อที่รู้จัก อย่างไรก็ตาม คนไทยหลายพื้นที่ทั้งในกรุงเทพฯ และภูมิภาคอื่นๆ เรียกน้ำแข็งไสที่มีลักษณะเหมือนกันกับ “จ้บ๊ะ” ว่า ขนมปังเย็น ขนมปังน้ำแดง โดยไม่เคยรู้ว่ามี การเรียกน้ำแข็งไสดังกล่าวว่า “จ้บ๊ะ” นอกจากนั้น ในบางพื้นที่ มีการใช้ชื่อว่า “จ้บ๊ะ” แต่ปรับเปลี่ยนวิธีการทำไปเป็นการปั่นน้ำแข็ง น้ำหวาน และ/หรือนมเข้าด้วยกัน แล้วราดลงบนขนมปัง มีเครื่องประกอบและเครื่องแต่งหน้าอย่างหลากหลายให้เลือก

จากข้อมูลแสดงว่า พฤติกรรมการกินจ้บ๊ะในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงไป โดยจ้บ๊ะในความเข้าใจของคนที่มีอายุประมาณ 50 ปีขึ้นไป ยังคงเป็นแบบดั้งเดิม แต่จ้บ๊ะของวัยรุ่นวัยหนุ่มสาว คือขนมปังที่ราดด้วยน้ำแข็งผสมน้ำหวานและ/หรือนมปั่นละเอียด แล้วตกแต่งด้วยหน้า (topping) ต่างๆ โดยสามารถเลือกเครื่องประกอบอื่นๆ ใส่กับขนมปัง และเลือกน้ำหวานชนิดที่ต้องการได้อีกด้วย น้ำหวานที่มีให้เลือกนอกเหนือจากน้ำหวานสีแดง (น้ำสละ) ได้แก่ กาแฟ ชา โกโก้ โอลดีน (ผงหรือน้ำ) น้ำหวานสีชมพู (ครีมโซดา) และน้ำหวานผลไม้ต่างๆ สำหรับเครื่องประกอบที่มีให้เลือกหลากหลายนั้น จากการเก็บข้อมูลภาคสนามพบว่า ผู้จำหน่ายจ้บ๊ะ/น้ำแข็งไส มีเครื่องประกอบให้ลูกค้าเลือกได้ตั้งแต่ร้านละ 3 ชนิดไปจนถึงร้านละ 20 ชนิด โดยเครื่องประกอบที่เกือบทุกร้านจัดไว้บริการลูกค้า อันแสดงถึงความนิยมในการบริโภค คือ ลูกชิต

ภาพ 6.1 จ้บ๊ะดั้งเดิมเปรียบเทียบกับจ้บ๊ะยุคใหม่



ที่มา: รสสุคนธ์ มกรมณี, 2555.

อุปกรณ์สำคัญที่ขาดไม่ได้ในการทำจ้ำบ๊ะคือ เครื่องไสน้ำแข็ง ผู้วิจัยพบว่า ยุคแรกจะเป็นกบไสน้ำแข็งทำด้วยไม้ มีขาตั้งและรูปร่างคล้ายกระทายขูดมะพร้าว แต่ใบมีดจะอยู่ตรงกลางเพื่อรับก้อนน้ำแข็งที่จะไสด้านเหนือใบมีด บริเวณส่วนที่ขนานกับใบมีดจะเจาะเป็นช่องสำหรับให้น้ำแข็งที่ถูกไสหล่นลงไป ซึ่งลักษณะดังกล่าวจะกลับทิศทางการกับกบไสไม้ที่เมื่อไสแล้วเศษไม้จะอยู่ข้างบน นอกจากนี้ ยังมีที่จับน้ำแข็งเป็นไม้ชิ้นเล็กๆ ตอกตะปูไว้เต็มแผ่น เพื่อวางบนก้อนน้ำแข็ง โดยใช้ส่วนของตะปูที่ยื่นออกมาปักและเกาะลงไปที่ยึดก้อนน้ำแข็ง ทำให้สามารถจับก้อนน้ำแข็งไสไปมาบนใบมีดได้โดยไม่ลื่นและไม่เย็นมือ เมื่อไสก้อนน้ำแข็งไปมาบนใบมีดอย่างสม่ำเสมอจะมีเศษน้ำแข็งที่ถูกไสออกมาหล่นลงด้านล่างเป็นเกล็ดเล็กๆฝอยๆ (ภาพ 6.2)

ต่อมาเป็นเครื่องไสน้ำแข็งที่ทำจากโลหะหล่อ มีแกนหมุนตรงกลางสำหรับเกาะจับก้อนน้ำแข็ง เชื่อมกับมือจับสำหรับหมุนให้ก้อนน้ำแข็งไสบนใบมีดที่อยู่บนฐานด้านล่าง และเกล็ดน้ำแข็งที่ไสแล้วตกลงลง ซึ่งแบบนี้สามารถติดมอเตอร์เพื่อใช้ไฟฟ้าแทนได้ (ภาพ 6.3) ในปัจจุบันเป็นเครื่องไสน้ำแข็งแบบใช้ไฟฟ้า มีตัวเครื่องทรงกระบอกทำด้วยดียวโลหะหรือพลาสติกหนา ใช้ไสน้ำแข็งก้อนหรือน้ำแข็งหลอดลงไปทางปากท่อ กดสวิตช์เปิดเครื่องให้ไสน้ำแข็งออกมาด้านล่าง (ภาพ 6.4) ทั้งนี้ เครื่องไสน้ำแข็งทั้ง 3 แบบ มีการใช้งานให้เห็นอยู่ตามพื้นที่ต่างๆ

ภาพ 6.2 กบไสน้ำแข็ง



ที่มา: รสสุคนธ์มกรมณี, 2555.

ภาพ 6.3 เครื่องไสน้ำแข็งมือหมุน



ที่มา: รสสุคนธ์ มกรมณี, 2555.

ภาพ 6.4 เครื่องไสน้ำแข็งไฟฟ้า



ที่มา: รสสุคนธ์ มกรมณี, 2555.

บทที่ 7

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

บทนี้เป็นการนำเสนอสรุปผลและข้อเสนอแนะของการศึกษาวิจัยเรื่อง จำป๊ะ: วัฒนธรรมการกินน้ำแข็งไสของคนไทย ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพที่มีวัตถุประสงค์ 2 ประการคือ 1) ศึกษาความเป็นมาและความเชื่อมโยงระหว่างจำป๊ะที่เป็นของกินกับจำป๊ะที่เป็นการแสดง และ 2) ศึกษาภูมิหลังกระบวนการ และวัฒนธรรมการกินน้ำแข็งไสของคนไทยในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทย โดยมีคำถามการวิจัย 3 ข้อคือ 1) คำว่าจำป๊ะมีที่มาอย่างไร 2) ทำไมจึงนำน้ำแข็งไสว่าจำป๊ะ 3) วัฒนธรรมการกินจำป๊ะของคนไทยเป็นอย่างไร ดำเนินการศึกษา เก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลเป็นระยะๆ ระหว่างเดือนเมษายน 2555 ถึงเดือนมีนาคม 2556

สรุปผลการวิจัย

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

1. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่เป็นผู้บริโภคจำป๊ะ มีจำนวนรวมทั้งสิ้น 32 คน เป็นหญิง 20 คน ชาย 12 คน ผู้มีอายุน้อยที่สุด 33 ปี อายุมากที่สุด 88 ปี อายุเฉลี่ยอยู่ที่ 58.7 ปี

2. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่เป็นผู้บริโภคจำป๊ะ สามารถให้ข้อมูลซึ่งครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 6 ภูมิภาค รวม 16 จังหวัด และเมื่อรวมกับแหล่งที่มาของข้อมูลซึ่งมีการกล่าวถึงในการทบทวนวรรณกรรม จะครอบคลุมพื้นที่อีก 11 จังหวัด รวมจำนวนทั้งสิ้น 27 จังหวัด ประกอบด้วย ภาคเหนือ ได้แก่ พะเยา เชียงใหม่ ลำปาง เชียงราย แพร่ ภาคกลาง ได้แก่ กรุงเทพมหานคร นครปฐม นครสวรรค์ สมุทรปราการ อ่างทอง สุพรรณบุรี อยุธยา ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ ขอนแก่น นครพนม มหาสารคาม ร้อยเอ็ด อุบลราชธานี สุรินทร์ เลย ภาคตะวันออก ได้แก่ ฉะเชิงเทรา ชลบุรี ภาคตะวันตก ได้แก่ เพชรบุรี ราชบุรี และภาคใต้ ได้แก่ นครศรีธรรมราช ภูเก็ต ตรัง และระนอง

3. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่เป็นผู้จำหน่ายจำป๊ะ/น้ำแข็งไส มีจำนวนรวมทั้งสิ้น 12 คน เป็นหญิง 6 คน ชาย 6 คน ผู้มีอายุน้อยที่สุด 32 ปี อายุมากที่สุด 78 ปี

4. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่เป็นผู้จำหน่ายจำป๊ะ/น้ำแข็งไส ดำเนินกิจการครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 6 ภาค จำนวนรวม 14 จังหวัด โดยภาคเหนือ ได้แก่ ลำปาง เชียงราย พะเยา แพร่ ภาคกลาง ได้แก่ กรุงเทพมหานคร นครปฐม อ่างทอง สุพรรณบุรี และอยุธยา ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ นครราชสีมา มหาสารคาม ภาคตะวันออก ได้แก่ จันทบุรี ภาคตะวันตก ได้แก่ เพชรบุรี และภาคใต้ ได้แก่ จังหวัดภูเก็ต

ข้อสรุปเกี่ยวกับจำป๊ะที่เป็นการแสดง

1. คำว่า “จำป๊ะ” ใช้เป็นภาษาพูดที่ใช้เรียกการแสดงที่ยั่วยุกุมารมณณ์ ปัจจุบันยังคงมีการใช้เมื่อกล่าวถึงการเดินโชว์ที่เข้าขำลามกอนาจาร

2. ผู้ริเริ่มการแสดงจำป๊ะเป็นใคร ไม่มีหลักฐานแน่ชัด แต่มีหลักฐานชัดเจนว่าผู้จัดการแสดงระบำไป๋จันมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักคือ นายหรั่ง เรื่องนาม มีชื่อจริงนามสกุลจริงว่า บุญศรี สอนซุ่มเสียง ใช้ชื่อคณะว่า ระบำมหาเสน่ห์ เปิดการแสดงมาตั้งแต่ก่อนเกิดสงครามโลกครั้งที่ 2 ในปี พ.ศ. 2482

3. การแสดงจำป๊ะ เริ่มจากการแสดงระบำเปลื้องผ้าที่จัดขึ้นในโรงน้ำชาต่างๆ ซึ่งมีอยู่เป็นจำนวนมากบริเวณถนนเยาวราชของกรุงเทพฯ ดำเนินกิจการโดยคนจีนที่อพยพเข้ามาตั้งรกรากในประเทศไทยสมัยก่อนสงครามโลกครั้งที่สอง โดยนำเอารูปแบบโรงน้ำชาเช่นเดียวกับที่จัดอยู่ในประเทศจีนมาใช้ แต่ยังไม่ได้เรียกว่าระบำจำป๊ะ

4. การแสดงจำป๊ะที่ใช้คำเรียกว่า “ระบำจำป๊ะ” เกิดขึ้นในสมัยหลังสงครามโลกครั้งที่สอง พ.ศ. 2488 โดยผู้จัดเหล่านี้เป็นคณะเล็กๆ ที่แสดงระบำอย่างของนายหรั่ง เรื่องนาม แต่ดำเนินกิจการแบบคณะแสดงเร่ออกไปจัดตามงานวัดและงานเทศกาลทั่วไป และแสดงไปก็ว่าของนายหรั่ง เพราะเจ้าของคณะใช้ผู้แสดงที่เป็นหญิงอาชีพพิเศษ ไม่ต้องแสดงแบบปิดป้อง จึงใช้ชื่อเรียกการแสดงของตนว่า “ระบำจำป๊ะ” ซึ่งเกิดขึ้นเมื่อประมาณ 70 ปีที่แล้ว

5. สถานที่จัดแสดงจำป๊ะ ก่อนทางการจะห้ามจัดในที่สาธารณะ ได้แก่ โรงน้ำชา (อาทิ ฮั่วลัก ไต้แป๊ะ/ไต้แป๊ะ) โรง/วิก/เวทีในอาคาร (อาทิ อาคาร 9 ชั้นที่เยาวราช ศาลาเฉลิมกรุง ศาลาเฉลิมไทย) โรง/วิก/เวทีในตลาด (อาทิ ตลาดบำเพ็ญบุญ) งานวัด (อาทิ งานภูเขาทองวัดสระเกศ งานวัดเบญจมบพิตร งานวัดพระสมุทรเจดีย์ งานวัดพระมหาธาตุฯ งานวัดหลวงพ่อโสธร งานวัดพระธาตุพนม) งานเทศกาลต่างๆ (อาทิ งานฉลองรัฐธรรมนูญ งานประจำปีของจังหวัด)

6. รูปแบบการเต้น เป็นการเต้นตามจังหวะเพลงด้วยท่วงทำย้วยวนกามารมณ อาทิ สายสะโพก สายหน้าอก โดยผู้หญิงที่เต้นมีการเปิดหรือเปลื้องเสื้อผ้าให้ผู้ชมได้เห็นหน้าอก หรือเห็นทั้งหน้าอกและอวัยวะเพศ แต่อวัยวะเพศนั้นมักจะมีการปกปิดด้วยแป้ง ดินสอพอง หรือดอกไม้ การเต้นมีทั้งแบบที่ใช้ผู้แสดงครั้งละคนเดียวหรือแบบหลายคน หากเป็นการเต้นที่ผู้แสดงมีการนำอวัยวะเพศมากระทบหรือชนกัน เรียกว่า ยุทธหัตถิหรือชนข้าง

7. ดนตรีที่ใช้ในการแสดงจำป๊ะ เป็นเครื่องดนตรีประกอบด้วย แตรทรมเปต แตรทโรมโบน ปีคลาริเน็ต กลองใหญ่ และฉาบ

8. การแต่งกายของผู้แสดงจำป๊ะ ก่อนทำการเปลื้องออก ได้แก่ ชุดเปิดไหล่ เปิดหน้าท้องและเปิดเนื้อเข้านิดหน่อย ชุดกระโปรงบาน ชุดราตรียาว ชุดแบบเสื้อคลุมอาบน้ำ ชุดกระโจมอก ชุดกิโมโน ชุดเสื้อยกทรงกับกางเกงใน ชุดกางเกงขาสั้น

9. การแสดงที่เรียกว่า “ระบำจำป๊ะ” “เต้นจำป๊ะ” มีชื่อเรียกอย่างอื่น อาทิ เมียงู สามอย่างบาท ฟลอริโชว์ อะโกโก้ โคโยตี้

10. ค่าผ่านประตูเพื่อชมการแสดงจำป๊ะ ในสมัยก่อนที่ทางการจะห้ามจัด ได้แก่ 25 สตางค์ 1 บาท 3 บาท และ 5 บาท

ข้อสรุปเกี่ยวกับจำป๊ะที่เป็นของกิน

1. จำป๊ะเป็นชื่อของหวานประเภทน้ำแข็งไสชนิดหนึ่ง คิดขึ้นโดยคนจีนในจังหวัดเพชรบุรีคิดทำขึ้นจากของเหลือกินในตอนเช้า คือปาต่องโก๋ ซึ่งคนเพชรบุรีนิยมกินกับกาแฟเป็นมื้อเช้า นำไปทอดให้

กรอบ ใส่น้ำแข็งไสลงไป ใส่สีน้ำตาลแดง รับประทานไปพร้อมๆ กัน ต่อมาเริ่มมีขนมหวาน จึงราดหน้าด้วยนมข้นหวาน

2. การเรียกของหวานนี้ว่าจ้ำบ๊ะ ไม่มีผู้ใดทราบว่าใครเป็นคนแรกที่เรียก แต่เป็นชื่อที่เรียกตามชื่อของจ้ำบ๊ะที่เป็นการแสดง เนื่องจากลักษณะของน้ำแข็งไสที่พูนขึ้นมาเหมือนหน้าอกผู้หญิง มีการใส่นม (ส่ายนม) สีขาวข้างบน มีน้ำตาลแดงๆ รองรับอยู่ข้างล่าง สร้างจินตนาการถึงระบำจ้ำบ๊ะ

3. จ้ำบ๊ะที่เป็นแบบดั้งเดิมของเพชรบุรี มีต้นกำเนิดมาไม่น้อยกว่า 50 ปี ใช้ปาห้องโก่ทอดหรือขนมปังหัวกะโหลก ใส่สีน้ำตาลแดง ใช้สีน้ำตาลเฉพาะสีแดง และราดหน้าด้วยนมข้นหวาน

4. คนในจังหวัดอื่นมีการประยุกต์ ใช้เป็นน้ำแข็งปั่น ใช้สีน้ำตาลอย่างอื่นที่ไม่ใช่สีน้ำตาลแดง รวมถึง ชา กาแฟ ฯลฯ และมีเครื่องประกอบอื่นๆ นอกเหนือจากขนมปัง เช่น ลูกชิด ผลไม้เชื่อม ฯลฯ โดยเรียกว่าจ้ำบ๊ะด้วยเช่นกัน

5. เครื่องดื่มที่มีการเรียกชื่อว่า จ้ำบ๊ะ หรือ จัมบ๊ะ คือไอศกรีมใส่น้ำตาลแดง

6. คนในจังหวัดอื่นๆ ของประเทศไทยมีการกินน้ำแข็งไสที่มีลักษณะเช่นเดียวกับจ้ำบ๊ะแบบดั้งเดิม แต่เรียกว่าน้ำแข็งไส และเรียกอย่างอื่น เช่น ขนมปังน้ำแดง น้ำแดงราดขนมปัง ขนมปังเย็น น้ำแข็งกรีดราดน้ำแดง น้ำแข็งปั่น น้ำแข็งก๊อก น้ำแข็งตุ๋น น้ำแข็งซุน รวมทั้ง มีการใช้คำจ้ำบ๊ะประกอบชื่อเครื่องดื่มที่มีการผสมน้ำตาลแดง

7. ราคาขายน้ำแข็งไส เริ่มมาตั้งแต่ 1 สตางค์ ไปจนถึงสูงถึง 20-30-40-45 บาทในปัจจุบัน (2555)

การตอบคำถามการวิจัยข้อ 1: คำว่าจ้ำบ๊ะมีที่มาจากอย่างไร

คำว่า “จ้ำบ๊ะ” มาจากภาษาจีนแต้จิ๋ว “จัมบะ” คือ “จัม” แปลว่าฟันแรงๆ และ “บะ” แปลว่าเนื้อ โดย ป. อินทรปาลิตเป็นเป็นคนแรกที่นำคำ “จัมบะ” มาใช้ในภาษาไทย โดยสะกดคำตามการออกเสียงแบบไทยๆ ว่า “จ้ำบ๊ะ” เพื่อใช้เป็นคำกริยาวิเศษณ์ประกอบคำ “แทง” ในความหมายว่า ถนัดถนี่เต็มที่ ไม่มียั้ง และต่อมาได้นำมาใช้เป็นคำนามวิเศษณ์ประกอบคำ “ระบำ” ในความหมายว่า การแสดงระบำที่มีการเปลือยกายของผู้หญิงให้เห็นได้อย่างถนัดถนี่

การตอบคำถามการวิจัยข้อ 2: ทำไมจึงเรียกน้ำแข็งไสว่าจ้ำบ๊ะ

การเรียกน้ำแข็งไสว่า “จ้ำบ๊ะ” เนื่องมาจากรูปลักษณ์และวิธีการทำน้ำแข็งไสชนิดนี้ ก่อให้เกิดจินตนาการ ถึงระบำจ้ำบ๊ะ 3 ประการคือ 1) มีน้ำแข็งไสสีขาวที่พูนขึ้นคล้ายหน้าอกของนางระบำจ้ำบ๊ะ 2) มีการราดด้วยน้ำตาลแดงที่ให้สีสันดูคล้ายเครื่องแต่งกายของนางระบำจ้ำบ๊ะ และ 3) มีการโรยนมข้นหวานในลักษณะของการส่ายนมกระป๋องเหนือน้ำแข็งไส ซึ่งวิธีการเช่นนี้ในภาษาพูดจะเรียกว่าสั้นๆ ว่าการส่ายนม รวมทั้งการแผลงคำพูดอย่างล้อเลียนของผู้บริโภคเมื่อมีการใส่นมว่า “ส่ายนม” ซึ่งเป็นทำนองหนึ่งของนางระบำจ้ำบ๊ะ

การตอบคำถามการวิจัยข้อ 3: วัฒนธรรมการกินจ้ำบ๊ะของคนไทยเป็นอย่างไร

“จ้ำบ๊ะ” ที่เป็นชื่อของน้ำแข็งไสชนิดหนึ่ง มีต้นกำเนิดมาจากชาวจีนในจังหวัดเพชรบุรีคิดทำขึ้นจากของเหลือกินในตอนเช้า คือ ปาห้องโก่ ซึ่งคนเพชรบุรีนิยมกินกับกาแฟเป็นมื้อเช้า นำไปทอดให้กรอบ ใส่สีน้ำตาลแดงไป ใส่สีน้ำตาลแดง กินในลักษณะเช่นเดียวกันกับการกินน้ำแข็งไสที่ใส่เครื่องประกอบอื่นๆ โดยไม่ได้เรียกว่า “จ้ำบ๊ะ” จนกระทั่งเมื่อมีการบริโภคนมข้นหวานอย่างแพร่หลาย จึงมี

การนำมาใช้เป็นเครื่องปรุงน้ำแข็งไส คือประมาณปี พ.ศ. 2490 เป็นต้นมา ทำให้วิธีการสำนมนชั้น ครอบงวนน้ำแข็งไส ประกอบกับรูปลักษณ์สีสัน กระตุ้นจินตนาการของลูกค้าชายให้เกิดการเชื่อมโยง ไปถึงระบำจ้ำบ๊ะ เกิดการเรียกน้ำแข็งไสแบบนี้ว่า “จ้ำบ๊ะ” ขึ้น และเรียกกันแพร่หลายออกไป ทุกวันนี้ ชื่อดังกล่าวก็ยังเป็นที่รู้จักกันดีในหมู่ชาวเพชรบุรี จ้ำบ๊ะของชาวเพชรบุรีที่ถือว่าเป็นแบบดั้งเดิม (original) จะต้องมีส่วนประกอบเรียงตามลำดับดังนี้คือ 1) ชั้นฐาน: ปาท่องโก๋ทอด/ขนมปังหั่นท่อนโลก หั่นเป็นชิ้นพอคำ 2) ชั้นน้ำแข็ง: น้ำแข็งไสใสในปริมาณที่พูนสูงขึ้นมาให้รูปทรงคล้ายภูเขาหรือกะลา ครอบ 3) ชั้นน้ำเชื่อม: ใช้น้ำหวานสีแดง 4) ชั้นยอด: โรยนมข้นหวาน

ชาวเพชรบุรีนำจ้ำบ๊ะไปเผยแพร่ที่จังหวัดขอนแก่นประมาณปี พ.ศ. 2520 จนเป็นที่รู้จักและ ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากมาจนถึงปัจจุบัน และรู้จักแพร่หลายไปยังจังหวัดอื่นๆ ในภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ จนคนรุ่นใหม่เข้าใจว่าชาวขอนแก่นเป็นผู้คิดขึ้น อย่างไรก็ตาม แม้จะเรียกชื่อว่า “จ้ำบ๊ะ” แต่รูปลักษณ์มีการปรับเปลี่ยน โดยชั้นน้ำเชื่อมมีการใช้กาแฟเข้ามาแทนด้วย และได้รับความ นิยมจากผู้บริโภค

ในภูมิภาคต่างๆ มีการเรียกน้ำแข็งไสที่มีลักษณะเหมือนกันกับ “จ้ำบ๊ะ” ว่า ขนมปังเย็น ขนมปัง น้ำแดง โดยไม่เคยรู้ว่ามีการเรียกน้ำแข็งไสดังกล่าวว่า “จ้ำบ๊ะ” ขณะที่ในบางพื้นที่ มีการใช้ชื่อว่า “จ้ำ บ๊ะ” แต่ปรับเปลี่ยนวิธีการทำไปเป็นการปั่นน้ำแข็ง น้ำหวาน และ/หรือนมเข้าด้วยกัน แล้วราดลงบน ขนมปัง พร้อมกับมีเครื่องประกอบและเครื่องแต่งหน้าอย่างหลากหลายให้เลือก บางพื้นที่เรียกโถเลี้ยงใส่น้ำหวานสีแดงว่า “จ้ำบ๊ะ” นอกจากนั้น มีการสะกดคำนี้ว่า “จัมบ๊ะ” ด้วย ส่วนคำว่า “น้ำแข็งไส” ก็ ยังมีผู้เข้าใจที่มาของคำไม่ถูกต้องและสะกดเป็น ‘น้ำแข็งไส’

เครื่องไสน้ำแข็งที่มีการใช้งานให้เห็นอยู่ในพื้นที่ต่างๆ มี 3 แบบคือ 1) กบไสน้ำแข็ง ทำด้วยไม้ 2) เครื่องไสน้ำแข็งแบบมือหมุน ทำจากโลหะหล่อ ซึ่งสามารถติดมอเตอร์หมุนด้วยไฟฟ้าได้ 3) เครื่องไส น้ำแข็งแบบไฟฟ้า

แม้ว่าจ้ำบ๊ะแบบดั้งเดิมจะยังคงมีอยู่ แต่พฤติกรรมการกินจ้ำบ๊ะในปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไป “จ้ำ บ๊ะ” ในความเข้าใจของวัยรุ่นวัยหนุ่มสาว คือ ขนมปังเย็น ซึ่งราดด้วยน้ำแข็งผสมน้ำหวาน และ/หรือนม ที่นำมาปั่นรวมกันจนละเอียด แล้วตกแต่งด้วยหน้า (topping) ต่างๆ โดยสามารถเลือกเครื่อง ประกอบที่มีอยู่นานาชนิด ใส่ร่วมกับขนมปังได้ รวมทั้งเลือกน้ำหวานชนิดที่ต้องการได้อีกด้วย ทั้งนี้ เครื่องประกอบที่พบว่าเกือบทุกร้านจัดไว้บริการลูกค้าคือ ลูกชิด

โดยภาพรวม ความเข้าใจของคนไทยที่มีต่อจ้ำบ๊ะแตกต่างกันไปตามอายุ ประสบการณ์ และ สถานที่

ข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องนี้เกิดขึ้นจากข้อสงสัยที่ผู้วิจัยมีต่อคำ “จ้ำบ๊ะ” ซึ่งมีการใช้ในความหมายที่ หลากหลาย ทั้งความหมายเชิงลบและเชิงบวก จึงอยากทำการศึกษารื่องนี้อย่างจริงจัง โดยเริ่มต้นจาก การกำหนดหัวข้อไว้ที่จ้ำบ๊ะน้ำแข็งไส อย่างไรก็ตาม ได้พบข้อจำกัดหลายประการ เริ่มต้นจาก งบประมาณที่เสนอไม่เพียงพอที่จะครอบคลุมพื้นที่ภาคสนามตามที่ตั้งใจจะดำเนินการในเชิงลึกได้อย่าง จริงจัง โดยสถาบันวิจัยและพัฒนาฯ มีหนังสืออนุมัติทุนให้ดำเนินงานวิจัยในระดับ “โครงการนำร่อง” จึง

ต้องปรับวิธีดำเนินการเท่าที่จะสามารถทำได้และใช้ข้อมูลออนไลน์ประกอบ เมื่อดำเนินการไปแล้วจึงทำให้ข้อมูลที่ได้ในบางประเด็นยังไม่ชัดเจนอย่างที่ตนเองต้องการ ดังนั้น หากได้รับการสนับสนุนให้มีการวิจัยเชิงลึก หรือมีผู้สนใจต่อยอดการวิจัยนี้ต่อไป ขอเสนอแนะว่า

1. ควรเพิ่มการศึกษาเอกสารทางประวัติศาสตร์ให้มากกว่านี้ เพื่อประกอบกับสิ่งที่ได้ข้อมูลมาจากความคิดเห็นของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ เพื่อตรวจสอบและยืนยันความถูกต้องและแม่นยำ ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยทำได้บางส่วน ไม่สามารถดำเนินการตรวจสอบได้ทั้งหมด เพราะหลายเรื่อง ยิ่งขุดค้นก็ยิ่งต้องติดตาม ยิ่งติดตามก็ยิ่งผูกพันต่อเนื่องไปเรื่อยๆ จนบางเรื่องต้องทำข้อตกลงในเบื้องต้นไว้กับตนเองว่า ผู้ให้ข้อมูลสำคัญและเอกสารต่างๆ เท่าที่มีเวลาหาได้นั้น เพียงพอและล้วนเป็นเรื่องจริง เมื่อตรวจสอบแบบสามเส้าแล้วตรงกันก็ยอมรับได้ แม้จะรู้สึกลึกๆในใจว่าอยากค้นคว้าเพิ่ม แต่เวลาไม่อำนวย จึงสรุปเท่าที่มีข้อมูลในมือ ดังนั้น ข้อมูลที่สรุปได้ในครั้งนี้ ผู้วิจัยพร้อมที่จะให้ผู้อื่นมาศึกษาเทียบเคียงเพื่อยืนยันความถูกต้องหรือหักล้างสิ่งที่ผู้วิจัยให้คำตอบไปแล้ว

2. ควรมีการศึกษาเพิ่มขึ้นเกี่ยวกับความเป็นมาในเรื่องต่อไปนี้เป็น น้ำแข็ง นมข้นหวาน ปาท่องโก๋ ขนมปังหั่วกะโหลก ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญของจำป๊ะ เพื่อให้ได้ข้อมูลสำหรับนำไปประกอบการอนุมาณและระบุบริบทต่างๆ เกี่ยวกับจำป๊ะได้ถูกต้องและแม่นยำยิ่งขึ้น

3. สถานที่ที่ต้องให้ความสำคัญในการศึกษาเรื่องจำป๊ะแบบเจาะลึก คือจังหวัดเพชรบุรี ควรใช้เวลาและวางแผนการเก็บข้อมูลภาคสนามอย่างจริงจังและละเอียดถี่ถ้วน และหากต้องการศึกษาพัฒนาการของจำป๊ะ ควรให้ความสำคัญต่อจังหวัดขอนแก่น

4. ควรศึกษาเปรียบเทียบวัฒนธรรมการกินน้ำแข็งใสของแต่ละภูมิภาค หรือศึกษาเฉพาะกรณีของแต่ละภูมิภาค โดยให้ความสำคัญต่อความเหมือนหรือความแตกต่างของเครื่องประกอบซึ่งเป็นที่นิยม

5. วัฒนธรรมการกินน้ำแข็งใสของชนชาติต่างๆ ซึ่งมีรูปแบบที่หลากหลาย เป็นอีกเรื่องที่น่าสนใจศึกษาเชิงเปรียบเทียบ โดยเฉพาะในแถบประเทศที่อากาศร้อน

6. การทำวิจัยเรื่องนี้ทำให้พบว่า ธุรกิจอาหารประเภทน้ำแข็งใส กำลังได้รับความนิยมอย่างมากในหมู่คนหนุ่มสาวยุคปัจจุบัน และสินค้าประเภทนี้มีความหลากหลาย ซึ่งน่าศึกษาด้วยเช่นกัน

7. ประเด็นที่ควรมีการศึกษาวิจัยเชิงลึกเพิ่มขึ้นคือ จำป๊ะที่เป็นการแสดง โดยศึกษาแยกออกไปเฉพาะเรื่อง เนื่องจากยังมีข้อสงสัยอีกมากในเรื่องดังกล่าว แม้ว่าการวิจัยครั้งนี้ จะมีการศึกษาไปบ้างแล้ว ก็ทำไปเพื่อให้ได้ข้อสรุปบางประเด็นที่เพียงพอสำหรับการนำข้อมูลไปเชื่อมโยงกับจำป๊ะที่เป็นน้ำแข็งใสเท่านั้น ซึ่งในขณะที่ค้นคว้าในเรื่องดังกล่าวผู้วิจัยพบว่า การแสดงระบำในลักษณะนี้เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนไทยมานานมาก และสืบต่อเนื่องถึงปัจจุบันด้วยรูปแบบที่ต่างไป แต่ดูเหมือนยังเป็นเรื่องต้องห้าม ขาดเอกสารอ้างอิง ไม่มีการศึกษาเชิงวิชาการในเรื่องดังกล่าวเลย ควรเปิดใจกว้างด้วยการตั้งสมมติฐานว่าจำป๊ะเป็นนาฏศิลป์หรือศิลปะการแสดงอย่างหนึ่งของไทยด้วยเช่นกัน

ทั้งนี้ สำหรับผู้อ่านงานวิจัยหรือต้องการนำข้อมูลไปอ้างอิง ขอแจ้งให้ทราบว่า การคัดลอกข้อความออนไลน์มาใช้ในงานวิจัยนี้ มีการปรับแก้การสะกดคำที่ผิดให้ถูกต้อง รวมทั้งมีการแก้คำว่า น้ำแข็งใสให้เป็นน้ำแข็งใสในหลายกรณี แต่บางครั้งจะคงรูปเดิมไว้ หากเป็นคำที่ต้องการนำเสนอเพื่อชี้

ประเด็น ส่วนคำที่ใช้เป็นภาษาพูดหรือแสดงอารมณ์ด้วยการใช้อักษรซ้ำๆ จะคงไว้ตามต้นฉบับเดิม เพื่อให้ได้รรถรสตามที่คุณเขียนตั้งใจ รวมทั้ง มีการตัดข้อความบางตอนที่ไม่เกี่ยวข้องออกไปโดยใช้เครื่องหมาย “...” แสดงไว้ ดังนั้น ควรตรวจสอบกับต้นฉบับตามที่ปรากฏในบรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กมล ลำปาง. “ไปดูหนังที่โรงหนังศรีกรุงกันเถอะ”. [ออนไลน์. 21 มิถุนายน 2555. คำตอบที่ 16]. **มุมโฮมเทียเตอร์(HT)**. เข้าถึงได้ที่:
<http://www.htg2.net/index.php?topic=81221.msg1022942#msg1022942>
- กมลทิพย์ ไชยหาญ. ข่าวราชการบ้านนาญ อดีตผู้ช่วยสรรพากรจังหวัดร้อยเอ็ด. **สัมภาษณ์** (11 พฤษภาคม 2555).
- กัญญารัตน์ บุชพรรณ. อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา. **สัมภาษณ์** (5 เมษายน 2555).
- กัสซี อังค์. “Refresh Yourself with a Summer Dish”. [ออนไลน์. คอลัมน์ Home Cuisine. เมษายน 2554]. **Compass Online Magazine**. เข้าถึงได้ที่: http://compasscm.com/issue/Apr11/module_back.asp?content=Apr11/homecuisine&lang=TH
- กินกะเที้ยว [นามแฝง]. “ขอคำแนะนำร้านอาหารอร่อยๆทั้งหวานและคาวที่ จ.ฉะเชิงเทราด้วยค่ะ”. [ออนไลน์. 27 สิงหาคม 2554. ความคิดเห็นที่ 2]. **กันครัว**. เข้าถึงได้ที่:
<http://topicstock.pantip.com/food/topicstock/2011/08/D10988810/D10988810.html>
- กิเลน ประลองเชิง. “ระบำจ้ำบ๊ะ”. [ออนไลน์. 15 พฤษภาคม 2555]. **ข่าวไทยรัฐออนไลน์**. เข้าถึงได้ที่:
<http://www.thairath.co.th/column/pol/chuckthong/260222>
- เกี่ยวฝัน [นามแฝง]. “จัมบ๊ะ”. [ออนไลน์. 21 พฤษภาคม 2554]. **กินง่าย อยู่สบาย**. เข้าถึงได้ที่:
http://t-tip-thotmailcoth.blogspot.com/2011/05/blog-post_3226.html
- แก้วกาญจน์ ลานนท์. เจ้าหน้าที่วิเคราะห์แผนและนโยบาย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา. **สัมภาษณ์** (15 พฤษภาคม 2555).
- ข่าวภูมิภาค. “น้ำปั่น...ปั่นน้ำเป็นธุรกิจ ‘จ้ำบ๊ะ...เมืองจันท’”. [ออนไลน์. 2 เมษายน 2552]. **ประชาชาติธุรกิจ**. เข้าถึงได้ที่: <http://news.nipa.co.th/news.action?newsid=52049>
- ข้าวฟ่าง [นามแฝง]. “รู้จักไหมจ้ำบ๊ะ”. [ออนไลน์. 17 กรกฎาคม 2551]. **นิตยสารรายสะดวก**. เข้าถึงได้ที่: <http://noknoi.com/magazine/article.php?t=2897>.
- เขมรินทร์ พงษ์ไทย. เจ้าของร้านโอวที่งายก๊ จังหวัดเพชรบุรี. **สัมภาษณ์** (27 พฤศจิกายน 2555).
- จันทร์ศรี คุปตะวาทีน. ข่าวราชการเกษียณ อดีตรองศาสตราจารย์ประจำสาขาการศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. **สัมภาษณ์** (21 พฤษภาคม 2555).
- จันทร์ชัย หญิงประยูร. “เรื่องเล่าจากอดีตที่โรงเรียนวัดพลับพลาชัย”. [ออนไลน์. 20 พฤศจิกายน 2552. ความคิดเห็นเพิ่มเติมที่ 472]. **วิชาการ.คอม**. เข้าถึงได้ที่: <http://img530.imageshack.us/i/phrayasombatphaisan9su4.jpg/>
- จุ่ม [ชื่อเล่น]. พนักงานขายร้านแม่ปิ่น จังหวัดเพชรบุรี. **สัมภาษณ์** (23 พฤษภาคม 2555).
- จ้ำบ๊ะ หวานดีมีประโยชน์. “ของกินพื้นถิ่น”. [ออนไลน์. 2 มิถุนายน 2554]. **นายรอบรู้**. เข้าถึงได้ที่:
http://www.nairoburoo.com/delicious-corner/of-local-consumption/1032-จ้ำบ๊ะ_ร้านดอกไม้.html

- ใจมา ระวังทรัพย์. ผู้ใหญ่บ้าน บ้านดอกบัว จังหวัดพะเยา. **สัมภาษณ์** (8 พฤษภาคม 2555).
- ฉวีวรรณ แก้วไพเราะ. รองศาสตราจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา. **สัมภาษณ์** (31 พฤษภาคม 2555).
- เจนิยน ทีปะศิริ. ญาติเจ้าของร้านคูปอมขนมปังเย็น จังหวัดนครปฐม. **สัมภาษณ์** (27 มิถุนายน 2555).
- ช่อง 3 อ.ส.ม.ท. “เต็นท์จ๊าบ๊ะ กลางโรงเรียนที่พหยา”. [ออนไลน์. 2 พฤษภาคม 2554]. **ข่าววันใหม่**. เข้าถึงได้ที่: http://www.youtube.com/watch?v=Bw2_WZd01os
- ชาย โพธิ์สีดา. **ศาสตร์และศิลป์แห่งการวิจัยเชิงคุณภาพ**. กรุงเทพมหานคร: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, 2550.
- ชาลี [นามแฝง]. **น้ำแข็งใส มั้ยค้ำ...?**. [ออนไลน์. 28 กุมภาพันธ์ 2552]. เข้าถึงได้ที่: <http://mblog.manager.co.th/chaleejang/th-51378/>
- เชียม แซ่โล้ว. เจ้าของร้านขายเครื่องครัวในตลาดเทศบาล จังหวัดพะเยา. **สัมภาษณ์** (8 พฤษภาคม 2555).
- ดวงรัตน์ เตชะคุณบัณฑิต. ครู คศ.2 โรงเรียนอำนวยการกศกรอนุสรณ์ จังหวัดกรุงเทพมหานคร. **สัมภาษณ์** (20 พฤษภาคม 2555).
- เดานะนี [นามแฝง]. “จ๊าบ๊ะ?”. [ออนไลน์. คอลัมน์คุณภาพชีวิต. 29 กรกฎาคม 2553. ความคิดเห็นที่ 9]. **ผู้จัดการออนไลน์**. เข้าถึงได้ที่: <http://www2.manager.co.th/mwebboard/listComment.aspx?QNumber=319185&Mbrowse=11:>
- ต้อย นาดูน [นามสมมติ]. เจ้าของร้านขายน้ำแข็งใสข้างพระธาตุนาดูน มหาสารคาม. **สัมภาษณ์** (12 พฤษภาคม 2555).
- ถาวร ทองศิลป์. เจ้าของร้านขายกาแฟในตลาดเทศบาลเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา. **สัมภาษณ์** (8 พฤษภาคม 2555).
- ทองคำ ดำเนินลอย. เจ้าของร้านขายน้ำแข็งใส จังหวัดนครราชสีมา. **สัมภาษณ์** (12 พฤษภาคม 2555) ที่ประเทศไทย, เว็บไซต์. “ตำนานขนมน้ำแข็งใส”. [ออนไลน์. 21 เมษายน 2555]. **Lifestyle**. เข้าถึงได้ที่: <http://in thai.co/lifestyle/460/>
- นงลักษณ์ ไม่น่าหยิ่ง. “การเขียนบรรณานุกรมหรือรายการอ้างอิง”. **สารนิเทศสาร**. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาบรรณารักษศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543. หน้า 1-33.
- นพดล สมใจนึก. เจ้าของร้านจ๊าบ๊ะ จังหวัดจันทบุรี. **สัมภาษณ์** (16 กรกฎาคม 2555).
- นฤมล บุญแต่ง. “การแบ่งภูมิภาคทางภูมิศาสตร์”. [ออนไลน์]. **ราชบัณฑิตยสถาน**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.royin.go.th/th/knowledge/detail.php?ID=1378>
- นัยนา อยู่เย็น. ครู คศ. 2 โรงเรียนอำนวยการกศกรอนุสรณ์ จังหวัดกรุงเทพมหานคร. **สัมภาษณ์** (20 พฤษภาคม 2555).
- น้อย ช่อแฮ [นามสมมติ]. เจ้าของร้านขายน้ำแข็งใส จังหวัดแพร่. **สัมภาษณ์** (7 พฤษภาคม 2555).
- นายยะ [นามแฝง]. “ไปกว่าโคโยตี้ “เต็นท์ยั่วกาม” จ๊าบ๊ะไม่มีวันตาย?”. [ออนไลน์. 7 พฤศจิกายน 2550]. **ข่าวเด่นข่าวดัง**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.artsmen.net/content/print.php?Category=newsboard&No=5702>

- นายรอบรู้ [นามแฝง]. “จ๊าบ๊ะดีมีประโยชน์”. [ออนไลน์. 2 มิถุนายน 2554]. **ของกินพื้นถิ่น**. เข้าถึงได้ที่: http://www.nairobroo.com/delicious-corner/of-local-consumption/1032-จ๊าบ๊ะ_ร้านดอกไม้.html
- น้ำชาติ ประชาชื่น. “ป.อินทรปาลิต”. [ออนไลน์. 16 กันยายน 2554]. **รู้ไปไม้ด**. เข้าถึงได้ที่: http://www.khaosod.co.th/view_news.php?newsid=TURONWizVXdNakUyTURrMU5BPT0=
- น้ำชาติ ประชาชื่น. “น้ำแข็งในสยาม”. คอลัมน์รู้ไปไม้ด. **ข่าวสดรายวัน**. 8 พฤษภาคม 2550. ปีที่ 17 ฉบับที่ 6004, หน้า 22.
- นิตา ชูโต. **การวิจัยเชิงคุณภาพ**. กรุงเทพฯ: พรินต์โพร, 2548. 204 หน้า.
- เนสท์เล่, เว็บไซต์. “จ๊าบ๊ะ Retro”. [ออนไลน์. 2555]. **เปิดรับความสุกกายสุขใจกับเนสท์เล่**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.goodfoodgoodlife.in.th/time-for-myself-detail.aspx?tid=199>
- เนสท์เล่, เว็บไซต์. **ประวัติของเนสท์เล่**. [ออนไลน์. 2555]. เข้าถึงได้ที่: <http://www.nestle.co.th/th/aboutus/history>
- เนาสราญ สิริพรหม. ครุ ศศ. 2 โรงเรียนอำนวยการกศศิรอนุสรณ์ จังหวัดกรุงเทพมหานคร. **สัมภาษณ์** (20 พฤษภาคม 2555).
- แนวหน้า, หนังสือพิมพ์. “‘จ๊าบ๊ะ’ เขย่าสงขลา เดินสายโชว์อล่างฉ่าง คุยมี่เส้นใหญ่/ตร.ดูฟรี”. **ข่าวทั่วไป**. 12 พฤษภาคม 2555.
- น้ำแข็งใส หวานเย็น [นามแฝง]. “จ๊าบ๊ะ?”. [ออนไลน์. คอลัมน์คุณภาพชีวิต. 28 กรกฎาคม 2553. ความคิดเห็นที่ 3]. **ผู้จัดการออนไลน์**. เข้าถึงได้ที่: <http://www2.manager.co.th/mwebboard/listComment.aspx?QNumber=319185&Mbrowse=11:>
- บุญยรัตน์ สุวิชา. “สมุนไพรร้อน น้ำแข็งใสคลายร้อน”. [ออนไลน์. คอลัมน์เล่าสู่กันฟัง. 15 มีนาคม 2555]. **สหวิชาดอทคอม**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.sahavicha.com/?name=blog&file=readblog&id=7243>
- บุญชิต พักมี. “100 ปี ป.อินทรปาลิต: นักเขียนอมตะมหัศจรรย์ของไทย”. [ออนไลน์. 6 เมษายน 2550]. **Exposes**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.chezplayers.com/article.php?id=145>
- โบ๊ท ไทยเทียม [นามแฝง]. “คำว่า ‘จ๊าบ๊ะ’ มีที่มาจาก พล นิกร กิมหงวน?”. [ออนไลน์. 2 พฤศจิกายน 2545]. **ชมรมนักอ่านสามเกลอ**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.samgler.org/webboard/02954.html>
- ป. อินทรปาลิต. “ระบำหยาดฟ้า”. **พล นิกร กิมหงวน ชุดวัยหนุ่ม**. กรุงเทพฯ: ผดุงศึกษา, ม.ป.ป. ปับ [นามสมมติ]. เจ้าของร้านแม่ปิ่น จังหวัดเพชรบุรี. **สัมภาษณ์** (23 พฤษภาคม 2555).
- ปริญญา อินทรปาลิต. **โลกส่วนตัวของ ป.อินทรปาลิต**. กรุงเทพฯ: แสงดาว, 2532.
- ปรี้น [ชื่อเล่น]. **นักธุรกิจจังหวัดกาฬสินธุ์**. **สัมภาษณ์** (11 พฤษภาคม 2555).
- ผู้เฒ่า [นามแฝง]. “จ๊าบ๊ะ?”. [ออนไลน์. คอลัมน์คุณภาพชีวิต. 29 กรกฎาคม 2554. ความคิดเห็นที่ 19]. **ผู้จัดการออนไลน์**. 28 กรกฎาคม 2553. เข้าถึงได้ที่: <http://www2.manager.co.th/mwebboard/listComment.aspx?QNumber=319185&Mbrowse=11:>
- พจนานุกรมฉบับมติชน**. กรุงเทพฯ: มติชน, 2547.

- พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2525. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: อักษรเจริญทัศน์, 2526.
- พจนานุกรม ไทย-เขมร ฉบับคณะกรรมการร่วมไทย-กัมพูชา. กรุงเทพฯ: กรมสารนิเทศ กระทรวงการต่างประเทศ, 2550.
- พวงพยอม ณ ลำปาง. ครู คศ.3 โรงเรียนอำนวยการกศิริอนุสรณ์ จังหวัดกรุงเทพมหานคร. **สัมภาษณ์** (8 พฤษภาคม 2555).
- พัฒนาเดช อาสาสรรพกิจ. “ธุรกิจ รุระกาม”. [ออนไลน์. 18 พฤษภาคม 2555]. **คมชัดลึกออนไลน์**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.moohin.com/trips/chanthaburi/jb/>
- พิมพ์พันธ์ เดชะคุปต์. ข้าราชการบำนาญ อดีตอาจารย์คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. **สัมภาษณ์** (17 มกราคม 2555).
- พิสิฐ ภูศรี. “คุณค่าของหัตถ์นิยายสามเกลอ” ในคอลัมน์คลื่นความคิด. **กรุงเทพธุรกิจ**. 4 มกราคม 2541, หน้า 11.
- เพิ่มศักดิ์ อยู่เป็นสุข. คณบดีคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล สุวรรณภูมิ. **สัมภาษณ์** (31 พฤษภาคม 2555).
- ไพบูลย์ พันธุ์เมือง. “จิตกรนอกระบบ”. **สกุลไทย**. มิถุนายน 2533.
- ไพบูลย์ พันธุ์เมือง. “จ๊าบ๊ะ”. [ออนไลน์. 6 เมษายน 2554]. **จิตกรนอกระบบ(ตอนจบ)**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.bloggang.com/mainblog.php?id=lungboon&month=06-04-2011&group=7&gblog=15>
- ไพโรจน์ อุปลัมภ์. เจ้าของร้านโอเอ๋ว จังหวัดภูเก็ต. **สัมภาษณ์**. (24 พฤษภาคม 2555).
- ฟ้า รวมมิตร [นามสมมติ]. เจ้าของร้านน้ำแข็งไส จังหวัดนครราชสีมา. **สัมภาษณ์** (12 พฤษภาคม 2555).
- มยุรี คงประสงค์ศิริ. เจ้าของร้านสังฆภัณฑ์ จังหวัดพะเยา. **สัมภาษณ์** (8 พฤษภาคม 2555).
- มังกรดำ. “ขอเชิญคนอายุมากๆ (ชรา) เข้ามาทวนความหลังกัน”. [ออนไลน์. 28 เมษายน 2551. ความคิดเห็นที่ 67]. **ราชดำเนิน**. เข้าถึงได้ที่: <http://topicstock.pantip.com/rajdumnern/topicstock/2008/04/P6555120/P6555120.html>
- แม่ลิ้นจี่ [นามแฝง]. “ฉลองวันเกิด แวะชิมน้ำแข็งไสสารพัดที่อปปี้”. [ออนไลน์. 11 มกราคม 2556]. **แม่ลิ้นจี่พาชิม**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.naachim.com/?ContentID=ContentID-13011015000036838>
- เยาวา [นามแฝง]. “จ๊าบ๊ะ?”. [ออนไลน์. คอลัมน์คุณภาพชีวิต. 29 กรกฎาคม 2553. ความคิดเห็นที่ 5]. **ผู้จัดการออนไลน์**. 28 กรกฎาคม 2553. เข้าถึงได้ที่: <http://www2.manager.co.th/mwebboard/listComment.aspx?QNumber=319185&Mbrowse=11:>
- ระบำจ๊าบ๊ะ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้ที่: <http://guru.sanook.com/search/จ๊าบ๊ะ/>
- ราชบัณฑิตยสถาน. **พจนานุกรมศัพท์ศึกษาศาสตร์ อักษร A – L ฉบับราชบัณฑิตยสถาน**. กรุงเทพฯ : อรุณการพิมพ์, 2551.
- รสสุคนธ์ มกรมณี. คณบดีคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา. **สัมภาษณ์**. (18 กุมภาพันธ์ 2555).

รุ่งโรจน์ ตรงสกุล. รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.

สัมภาษณ์ (14 พฤษภาคม 2555).

โรม บุนนาค. 100 **เรื่องเก่าเล่าสนุก**. กรุงเทพฯ: สยามบันทึก, 2548.

โรม บุนนาค. “จ๊าบ๊ะ”. **บันทึกแผ่นดิน ชุดเรื่องเก่าเล่าสนุก เล่ม 3**. กรุงเทพฯ: สยามบันทึก, 2554. หน้า 177-181.

โรส มกรมณี. “วัฒนธรรม..จ๊าบ๊ะ”. **Gourmet & Cuisine**. ฉบับที่ 120 กรกฎาคม 2553. หน้า 122. ลุงจ้อย [นามแฝง]. “จ๊าบ๊ะ?”. [ออนไลน์. คอลัมน์คุณภาพชีวิต. 28 กรกฎาคม 2553. ความคิดเห็นที่ 1].

ผู้จัดการออนไลน์. 28 กรกฎาคม 2553. เข้าถึงได้ที่: <http://www2.manager.co.th/mwebboard/listComment.aspx?QNumber=319185&Mbrowse=11>

ลูกสิง [นามแฝง]. “ร้านปาห้องโก๋ (ปาห้องโก๋อย่าง) วัดบวรฯ สูตรไขมันต่ำ”. **HolidayThai.com**.

[ออนไลน์.29 สิงหาคม 2554. ความคิดเห็น]. เข้าถึงได้ที่:

<http://www.holidaythai.com/mhoonoi/video-454.htm>

วราห์ โรจนวิภาต. “นายหรั่ง เรื่องนาม”. [ออนไลน์]. **เรื่องเล่าปราชญ์ท้องถิ่น**. เข้าถึงได้ที่:

<http://culture.bsru.ac.th/document/prachtongtin/rung-reangnam.pdf>

วาทีน ศานดี สันติ. **น้ำแข็งสยาม**. [ออนไลน์ 19 เมษายน 2550]. เข้าถึงได้ที่:

<http://www.gotoknow.org/posts/91102>

วาณิช สุนทรนนท์. “‘เกาะหมู’ วันนี้ ไม่มีหมู... เสน่ห์ใกล้ตัวที่เพิ่งค้นพบ”. [ออนไลน์. 29 มิถุนายน

2552]. **โอเคเนชั่น**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.oknation.net/blog/print.php?id=461931>

วิกานดา หาญตระกูล. เจ้าของร้านไม้เอก จังหวัดนครราชสีมา. **สัมภาษณ์** (12 พฤษภาคม 2555)

วิกิพจนานุกรม. “น้ำแข็ง”. [ออนไลน์]. **พจนานุกรมเสรี**. เข้าถึงได้ที่: <http://th.wiktionary.org/wiki/น้ำแข็ง>

วิจิตวงศ์ ณ บ่อมเพชร. **วิวัฒนาการสังคมไทยกับหัตถ์สนิยายชุด พล นิกร กิมหงวน**. กรุงเทพฯ: แสงดาว, 2544.

วิภาดา ประสารทรัพย์. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.

สัมภาษณ์ (14 พฤษภาคม 2555).

วิสาข์ จิตวิวัฒน์. คณบดีคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร. **สัมภาษณ์** (31 พฤษภาคม 2555).

สมชาติ คงศักดิ์ศรีสกุล. เจ้าของร้านเซ็งชิมอี จังหวัดกรุงเทพมหานคร. **สัมภาษณ์** (2 กุมภาพันธ์ 2556).

สมทรง (สินสืบผล) ทรงเจริญ. เจ้าของร้านคุณบ่อมขนมปังเย็น จังหวัดนครปฐม. **สัมภาษณ์** (27 มิถุนายน 2555).

สมาคมนักเขียนแห่งประเทศไทย. “ปรีชา อินทปาลิต”. [ออนไลน์]. **ประวัตินักเขียนไทย**. เข้าถึงได้ที่:

http://www.thaiwriter.org/writers/preecha_intapalit/preecha.htm

สวงศ์ ศรีพงษ์. ครูศ.3 โรงเรียนวัดบางนาใน จังหวัดกรุงเทพมหานคร. **สัมภาษณ์** (20 พฤษภาคม 2555).

สุจริต สัจพิจารณา. “ป.อินทปาลิต ผู้บันทึกสังคมด้วยหัตถ์สนิยาย”. **ศิลปวัฒนธรรม**. ปีที่ 27 ฉบับที่ 7 พฤษภาคม 2549. หน้า 24-25.

- สุภางค์ จันทรวานิช. **วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ**. พิมพ์ครั้งที่ 13. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.
- สุมาลี ชัยเจริญ. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. **สัมภาษณ์** (31 พฤษภาคม 2555).
- สุรศักดิ์ หลาบมาลา. ข้าราชการบำนาญ อดีตหัวหน้าหน่วยศึกษานิเทศ กรมการฝึกหัดครู. **สัมภาษณ์** (17 พฤษภาคม 2555).
- เสงี่ยม ชัยทอง. ข้าราชการบำนาญ. **สัมภาษณ์** (8 พฤษภาคม 2555).
- เสลา [นามแฝง]. “จำปี้งานวัด”. [ออนไลน์. 18 มกราคม 2550]. **อรุณสวัสดิ์ออนไลน์**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.arunsawat.com/board/index.php?topic=2915.msg22512#msg22512>
- เสือจุ่น [นามแฝง] (2551). **จักรยานริมทางรถไฟ ณ สถานี วงเวียนใหญ่**. [ออนไลน์. เมษายน 2551]. เข้าถึงได้ที่: <http://www.oknation.net/blog/print.php?id=248247>
- สันติ เสวตวิมล. “ยิ้ม-ยิ้ม ตำนานอาหารจีนแต่จิว 3 ชั่วโมง”. [ออนไลน์. 3 สิงหาคม 2554]. **ผู้จัดการออนไลน์**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.manager.co.th/Travel/ViewNews.aspx?NewsID=9540000096509>
- สุเมธ โภชาแสง. ข้าราชการบำนาญ ประธานศูนย์ประสานงานหลักประกันสุขภาพประชาชน จังหวัดนครพนม. **สัมภาษณ์**. (11 พฤษภาคม 2555).
- สุภาพ คล้านคร. “ลดช่องน้ำตาลขึ้นนายกี้”. [ออนไลน์. 19 พฤษภาคม 2549]. **พลังจิต**. เข้าถึงได้ที่: <http://board.palungjit.com/ลดช่องน้ำตาลขึ้นนายกี้-38859.html>
- เสถียร ชัง แซ่เฮ้ง. ผู้ขายน้ำแข็งใสในหลายจังหวัดของภาคเหนือ. **สัมภาษณ์** (8 พฤษภาคม 2555).
- อรอนงค์ เพชรบุรี. “ร้านโอวทิง นายกี้”. [ออนไลน์. 23 กรกฎาคม 2555]. **ศูนย์ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.m-culture.in.th/album/view/147326/>
- อักษร อิงกมล. “จำปี้งานมปังเย็น”. **เจาะอาชีพสร้างรายได้**. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดดูเคชั่น, 2546. หน้า 22-26.
- อ้วน กทม. [นามแฝง]. “จำปี้งานเมือง”. [ออนไลน์. 16 พฤษภาคม 2555]. **ห้องราชดำเนิน**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.pantip.com/cafe/rajdumnern/topic/P12103771/P12103771.html>
- อุดม แต่พานิช. “เมียง”. **รวมมิตร+แต่พานิช**. พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ: แพรวสำนักพิมพ์, 2541.
- อุทยานอาหารเรือนกลางสวน. **อาหารท้องถิ่นขึ้นชื่อคนอ่างทอง**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้ที่: <http://xn--12cm8cublnoo1c6b1f.com/aticle38.html>
- ASTV ผู้จัดการรายวัน. “เซ็งชิมอี ขนมหวานสะท้านโลกันต์!”. [ออนไลน์. 16 กันยายน 2554]. **Daily News**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.manager.co.th/Daily/ViewNews.aspx?NewsID=9540000117642>
- Denzin, N. K. *The Research Act in Sociology*. Chicago: Aldine. 1970.
- Elfkerz [นามแฝง]. **จำปี้งานไมโล**. [ออนไลน์. 23 กรกฎาคม 2552]. เข้าถึงได้ที่: <http://elfkerz.exteen.com/20090723/entry>

- Floyd, L. “Shaved Ice Thailand Style”. [Online. 18 May 2010]. **You Tube**. Available: <http://www.youtube.com/watch?v=2dWn3KwdELU>
- JJ [นามแฝง]. **วันหยุดมาตุภูมิดีกว่า**. [ออนไลน์. 27 มีนาคม 2553]. เข้าถึงได้ที่: <http://www.gotoknow.org/posts/347530>
- Kengect [นามแฝง]. **นมโจ**. [ออนไลน์. 2 สิงหาคม 2555]. เข้าถึงได้ที่: <http://www.wongnai.com/reviews/4a7a56cd79ce410a91068c06fc1f4c4b>
- Mom-Boeing. “พาชิมของอร่อยเมืองเพชรบุรี ตอน 2”. [ออนไลน์. 24 มิถุนายน 2554]. **กันครัว**. เข้าถึงได้ที่: topicstock.pantip.com/food/topicstock/2011/06/D10727149/D10727149.html
- N@!Ohm [นามแฝง]. **ร้านนม+ขนมปังเย็นที่อร่อยที่สุดในเชียงใหม่**. [ออนไลน์. 2 ตุลาคม 2551]. เข้าถึงได้ที่: <http://www.pg.in.th/blog/view/87>
- panun [นามแฝง]. “ภาษาแปลกๆ”. [ออนไลน์. 10 พฤษภาคม 2550. ความคิดเห็นที่ 108]. **หว่ากอ**. เข้าถึงได้ที่: <http://www.atriumtech.com/cgi-bin/hilightcgi?Home=/home/InterWeb2000&File=/home2/searchdata/Forums2/http/www.pantip.com/cafe/wahkor/topic/X5396807/X5396807.html>
- pued212 [นามแฝง]. **ตอบกลับ**. [ออนไลน์. 29 มีนาคม 2552]. เข้าถึงได้ที่: http://nantiya2007.multiply.com/photos/album/1277/1277?&show_interstitial=1&u=%2Fphotos%2Falbum#
- Sassykik [นามแฝง]. **นิราศสุ1000**. [ออนไลน์. 3 มิถุนายน 2550]. เข้าถึงได้ที่: <http://www.bloggang.com/viewdiary.php?id=princesskik&month=06-2007&date=03&group=1&gblog=27>
- Stake, R.E. **Qualitative Research: Studying How Things Work**. New York: Guilford Press, 2010.
- Sweet Ending [นามแฝง]. “นี่ถึงเจ้าปิ๊ะ”. [ออนไลน์. คอลัมน์ Living]. **Health & Cuisine**. ปีที่ 11 ฉบับที่ 131 ธันวาคม 2554. เข้าถึงได้ที่: <http://www.healthandcuisine.com/living.aspx?cid=19 &ald =1855>
- The Thai Dairy Industry Co., Ltd. **Home**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้ที่: <http://www.thaidairy.co.th/web/usually-me>
- usually-me. **ภาพเจ้าปิ๊ะมนตรีดอกเหมย**. [ออนไลน์. 14 กรกฎาคม 2551]. เข้าถึงได้ที่: <http://www.klongdigital.com/webboard3/23935.html>
- Wiens, M. “Thai Desserts – Nam Kang Sai Shaved Ice (น้ำแข็งไส)”. [Online. 12 July 2012]. **You Tube**. Available: http://www.youtube.com/watch?v=J9yCS_muf50
- Wiens, M. “Impressive Nam Kang Sai at Udom Suk (Thai Shaved Ice)”. [Online. 24 July 2012]. **Eating Thai Food Guide**. Available: <http://www.eatingthaifood.com/2012/07/impressive-nam-kang-sai-at-udom-suk-thai-shaved-ice/>