

อาหารพม่า : วัฒนธรรมการกินของแรงงานข้ามชาติพม่า ในบริบทจังหวัดขอนแก่น Burmese Food : The eating Culture of Migrant Workers from Myanmar in Khon Kaen

วิลาลินี โสภาพล*
Wilasinie Sopaphol

บทคัดย่อ

บทความนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาถึงวัฒนธรรมการกินของแรงงานข้ามชาติสัญชาติพม่า ว่าอาหารที่พวกเขาได้บริโภคนั้นได้ถูกประกอบขึ้นมาอย่างไรบ้าง โดยใช้แนวทางการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ ผ่านการสัมภาษณ์อย่างไม่เป็นทางการ และผ่านการสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม ผลจากการศึกษาพบว่า อาหารพม่านั้นนับเป็นอาหารที่คนที่พื้นที่ชุมชนแรงงานข้ามชาติพม่าได้บริโภคในทุกวัน ทั้งประกอบอาหารพม่ากินเอง และซื้อหาจากร้านอาหารในชุมชน ผ่านการเลือกซื้อสินค้าที่ใช้ประกอบอาหารในชุมชนของตนเองที่ส่วนใหญ่นำสินค้าเข้ามาจากประเทศพม่า สิ่งเหล่านี้ทำให้เห็นถึงการเชื่อมต่อระหว่างพื้นที่เก่า และพื้นที่ใหม่ ที่คนกลุ่มดังกล่าวได้สร้างพื้นที่ใหม่ให้เหมือนกับพื้นที่ที่ตนเองจากมานั่นเอง

คำสำคัญ: อาหารพม่า, อาหาร, แรงงานพม่า

Abstract

This article aims to investigate how Burmese food was created in Burmese community in KhonKaen province. Data are collected through their stories in their residential community behind a factory in KhonKaen and

* นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาลุ่มน้ำโขงศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

informal conversation with some sample workers. The data are interpreted both in participatory and non-participatory manners. The study suggests that Burmese food was consumed in everyday life by cooked by themselves and bought from Burmese shop. This is a representative of its culture in the context of new environment and shows a link between the original environment (Myanmar), the environment in-between, and the new environment (KhonKaen).

Keywords: Burmese, Burmese Food, Burmese Migration Worker

บทนำ

พื้นที่จังหวัดขอนแก่น เป็นจังหวัดใหญ่ที่ผู้เขียนคุ้นเคย เนื่องจากอาศัยอยู่ในจังหวัดเล็ก ๆ ที่ใกล้เคียงจังหวัดใหญ่จึงทำให้ต้องเข้ามาหาเรียนและไปมาหาสู่ยังพื้นที่แห่งนี้เป็นประจำ ภาพที่เคยสัมผัสพื้นที่แห่งนี้ก่อให้เกิดการรับรู้และเข้าใจถึงพื้นที่ดังกล่าวว่าเป็นพื้นที่ของคนไทย - ลาว หรือ ไทย - จีน ที่ถูกผสมกลมกลืนจนกลายเป็นพลเมืองไทยที่พูดภาษาไทยเป็นหลัก แต่ภาพความเข้าใจเหล่านี้ถูกทำให้พร่าเลือนลงด้วยข่าวเมื่อปี พ.ศ. 2554 ที่มีการนำเสนอข่าวการเข้าจับกุมแรงงานต่างด้าว¹ ชาวพม่าในพื้นที่จังหวัดขอนแก่นเป็นจำนวนกว่าพันคน มากไปกว่านั้นแล้วการเผชิญหน้ากับกลุ่มแรงงานข้ามชาติจากประเทศพม่าบนรถโดยสารสายหนึ่งของผู้เขียนเองนั้น ทำให้เห็นการปฏิสัมพันธ์ระหว่างกันของแรงงานที่มาจากประเทศเดียวกันที่พูดจาต่างบ้านต่างภาษาที่แตกต่างจากภาษาไทย และมีการแต่งกายที่แตกต่าง รวมถึงการทาแป้งสีเหลืองนวลบนใบหน้าแบบของพระพุทธรูปกลับมาจากตลาด ยิ่งแสดงให้เห็นความแตกต่างจากคนไทยในขอนแก่นที่ชัดเจนมากยิ่งขึ้น ความฉงนดังกล่าวก่อให้เกิดคำถามแรกเริ่มต่อคนกลุ่มนี้ว่า การอาศัยอยู่ในพื้นที่ต่างวัฒนธรรมของคนกลุ่มนี้นั้น ทำให้ผู้เขียนอยากให้อธิบายพวกเขามากยิ่งขึ้น โดยมุ่งความสนใจและตั้งคำถามไปยังอัตลักษณ์ของพวกเขาว่าได้แสดงออกมาผ่านสิ่งใดบ้าง

¹ อ้างอิงตามเนื้อข่าวที่ใช้คำว่าแรงงานต่างด้าว ผ่านทาง <http://www.thairath.co.th/content/region/259478>

ความสนใจเริ่มแรกนั้นทำให้ผู้เขียนได้เริ่มสืบเสาะและหาข้อมูลของแรงงานข้ามชาติจากประเทศพม่ามากขึ้น จนกระทั่งสามารถเข้าไปในแหล่งของกลุ่มเป้าหมายได้ในพื้นที่ของโรงงานแห่งหนึ่งในชานเมืองจังหวัดขอนแก่น ซึ่งทำให้ผู้เขียนได้เข้าไปสัมผัสกับ “ชุมชนของแรงงานข้ามชาติพม่า” ที่อยู่ท้ายโรงงานแห่งหนึ่ง ยิ่งทำให้ผู้เขียนเห็นถึงความเข้มข้นของอัตลักษณ์ของพวกเขา ผ่านทั้งการแต่งกาย อาหาร ภาษา การเสฟสื่อทีวีผ่านดาวเทียมพม่า ถูกแสดงออกมาในพื้นที่ชุมชนอย่างชัดเจน จากการค้นคว้าเอกสารงานวิจัยต่าง ๆ ทำให้ผู้เขียนพบว่า งานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับแรงงานพม่าส่วนใหญ่มักสนใจในพื้นที่ชายแดนที่ติดกับพม่า เช่น จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดตาก ระนอง และพื้นที่นครอุตสาหกรรมในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล เป็นต้น แต่ในพื้นที่ภาคอีสานกลับมีการศึกษาเกี่ยวกับแรงงานพม่าน้อยมาก ทั้งที่ความเป็นจริงแล้วจังหวัดขอนแก่นน่าจะมีแรงงานพม่าอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากที่สุด (กรมจัดหางานจังหวัดขอนแก่น, 2556) ในบทความชิ้นนี้จึงมุ่งศึกษาไปยังอาหารพม่าที่ถูกนำเสนอในชุมชนว่าถูกนำเสนออย่างไร ผ่านแนวคิดท้องถิ่นข้ามท้องถิ่น (translocality) เพื่อแสดงให้เห็นถึงการก่อรูปก่อร่างความเป็นพม่าอพยพที่นำความเป็นท้องถิ่นเดิมมาใช้ในจังหวัดขอนแก่น โดยศึกษาผ่านวัฒนธรรมการกินของแรงงานข้ามชาติพม่าภายในชุมชนข้ามแดนของพวกเขาหลังโรงงานแห่งหนึ่ง ในแถบชานเมืองของจังหวัดขอนแก่น

การศึกษารั้ครั้งนี้ใช้แนวทางการศึกษาในเชิงคุณภาพที่ใช้ข้อมูลจากการลงพื้นที่ภาคสนามในชุมชนของแรงงานข้ามชาติจากประเทศพม่าในพื้นที่โรงงานแห่งหนึ่ง ณ จังหวัดขอนแก่น โดยมีการลงพื้นที่ตั้งแต่เดือนมกราคม – เมษายน พ.ศ.2556 โดยเก็บข้อมูลผ่านการสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม รวมถึงการพูดคุยอย่างไม่เป็นทางการเพื่อให้ได้รับความไว้วางใจจากแรงงานพลัดถิ่นชาวพม่าอย่างมากที่สุด

กรอบแนวคิด

แนวคิดท้องถิ่นข้ามท้องถิ่น (translocality) เป็นแนวคิดที่ขยายมาจากแนวคิดการข้ามชาติ โดยเน้นไปยังพื้นที่ การเคลื่อนย้ายและผู้คน แนวคิดนี้ถูกนำไปใช้ในหลายแขนงด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็นทางด้านวัฒนธรรมศึกษา ภูมิศาสตร์ มานุษยวิทยาและประวัติศาสตร์ (Clemens Greiner and Patrick Sakdapolrak, 2013)

งานของ Oak and Schein ได้กล่าวถึงท้องถิ่นข้ามท้องถิ่นไว้ว่า แนวคิดดังกล่าวเกิดขึ้นมาเนื่องจากการเคลื่อนไหวอย่างอิสระของทุน ความคิด มโนภาพ วัตถุ และวิถีชีวิต ฯลฯ ซึ่งเกี่ยวข้องกันกับการเคลื่อนย้ายไปมาของคน การพึ่งพาอาศัยกันของคนข้ามแดนในมิติต่าง ๆ และการเกิดขึ้นของท้องถิ่นสมมติในต่างแดน แนวคิดดังกล่าวได้สะท้อนภาพของการเชื่อมต่อ (connectedness) การเคลื่อนไหว (flow) เครือข่าย (network) และได้สลายความเป็นศูนย์กลางและสลายอาณาเขต (deterritorial) ลง อีกหนึ่งนักคิดที่มีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนแนวคิดแบบข้ามชาติข้ามแดนนี้ คือ Appadurai (1996) ที่มอง Translocality ว่าเป็นตัวบ่งชี้ของการยกระดับความสัมพันธ์ระหว่างอาณาเขต, อัตลักษณ์ และความสัมพันธ์ทางการเมือง เขาได้ใช้แนวคิดนี้อ้างถึงกระบวนการที่หลากหลาย เช่น กระบวนการข้ามชาติของแรงงานอพยพ และการสร้างชุมชนของคนพลัดถิ่น (พื้นที่อัตลักษณ์และชุมชน) โดยมีการตั้งคำถามต่อปฏิบัติการในการสถาปนาท้องถิ่นขึ้นเหนือพรมแดนที่ตายตัว (อ้างถึง Arjun Appadurai ใน Aranya Siriphon, 2008)

ในบทความเรื่องนี้ก็เช่นเดียวกัน นำเสนอว่าอาหารพม่าเป็นหนึ่งในกระบวนการข้ามชาติที่ก่อให้เกิดท้องถิ่นข้ามท้องถิ่น สิ่งที่เป็นท้องถิ่นในประเทศต้นทางถูกนำมาใช้ในอีกท้องถิ่นหนึ่งในประเทศปลายทางเหมือนกัน ซึ่งสิ่งดังกล่าวจะทำให้เห็นถึงการเชื่อมต่อของแรงงานข้ามชาติสัญชาติพม่าผ่านการเลือกบริโภคความอาหารพม่าที่ผลิตโดยคนพม่าอพยพหาใช้เพียงแค่ว่าเป็นสิ่งที่บริโภคในชีวิตประจำวันเท่านั้น แต่ยังแสดงถึงการก่อรูปก่อร่าง แสดงตัวของอัตลักษณ์คนพม่าในพื้นที่ดังกล่าวด้วย พื้นที่ชุมชนข้ามชาติจึงเป็นพื้นที่ของการเชื่อมต่อกับบ้านเกิด เป็นชุมชนจินตกรรมที่ถูกเชื่อมด้วยวัฒนธรรมการกินแบบบ้านเกิดนั่นเอง

ก่อนการเป็นแรงงานพม่าข้ามชาติในจังหวัดขอนแก่น

การพลัดถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์จากประเทศพม่าเข้ามาในพื้นที่ของประเทศไทยนั้น เป็นที่นาหว้าวิตกของทางการรัฐไทยในช่วงแรกเป็นอย่างมาก การอพยพเข้ามาในประเทศไทยระลอกใหญ่เกิดขึ้นในช่วง พ.ศ. 2527 ซึ่งมีประมาณกว่า 2 ล้านคนโดยตั้งถิ่นฐานกระจายอยู่ตามพื้นที่ชายแดนไทย – พม่า การอพยพเข้ามาในประเทศไทยดังกล่าวทำให้ผู้อพยพเหล่านี้กลายเป็นคนพลัดถิ่นที่อพยพเข้ามาอยู่ในพื้นที่ใหม่ที่ไม่ใช่พื้นที่เดิมที่บรรพบุรุษเคยสร้างเคยอยู่ เนื่องจากหากศึกษาถึงภูมิหลัง ของการอพยพนั้นจะพบ

ว่าประเทศพม่านั้นเป็นประเทศที่ประกอบไปด้วยประชากรหลากหลายชาติพันธุ์ แต่กลุ่มที่มีจำนวนมากที่สุดและมีอิทธิพลในการควบคุมอำนาจทางการเมืองนั้น คือ ชาวพม่า ที่นับตั้งแต่มีการเปลี่ยนแปลงการปกครองเข้าสู่ระบอบเผด็จการทหารนั้น รัฐบาลทหารพม่าก็มีนโยบายสร้างความเป็นพม่าครอบคลุมชาติพันธุ์อื่น ๆ ด้วยวิธีการที่โหดร้ายป่าเถื่อนจนก่อให้เกิดการตอบโต้กันระหว่างชนกลุ่มน้อยกับชาติพันธุ์หลักของประเทศด้วยการรบราฆ่าฟันจนถึงปัจจุบัน

การปกครองภายใต้ระบอบเผด็จการทหารนั้น ได้มีการดำเนินนโยบายปิดประเทศมาตั้งแต่ พ.ศ. 2505 ทำให้ประเทศพม่ามีเศรษฐกิจที่ล้าหลังกว่าประเทศอื่น ๆ มาก ประชากรในประเทศไม่มีสิทธิเสรีภาพ ยากจน และถูกรัฐเกณฑ์ใช้แรงงานโดยไม่ได้รับค่าตอบแทน กลายเป็นแรงผลักดันให้ประชากรในประเทศอพยพออกนอกประเทศมายังประเทศที่ใกล้เคียงเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะในประเทศไทยที่มีพรมแดนติดต่อกับประเทศพม่ามากกว่า 2 พันกิโลเมตร รวมถึงภายใต้กระแสธารโลกาภิวัตน์อันเชี่ยวกราก ประเทศไทยภายใต้การนำของพลตำรวจเอก ชชาติชาย ชุณหะวัณ ได้มีการปรับเปลี่ยนนโยบายการต่างประเทศจากสนามรบ ให้เป็นสนามการค้า ความมั่นคงของประเทศจึงเป็นเรื่องรอง เน้นพัฒนาประเทศตามระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยมเสรี ก่อให้เกิดเศรษฐกิจเจริญเติบโต (พรพิมล ตรีโชติ, 2548) มีการลงทุนจากต่างประเทศ และเกิดโรงงานอุตสาหกรรมขึ้นเป็นจำนวนมาก ความต้องการแรงงานในฝ่ายผลิตจึงเพิ่มมากขึ้นตามมา ปัจจุบันจึงดูเหมือนว่าทำให้ผู้อพยพผันตนเองมาเป็นแรงงานในโรงงานอุตสาหกรรมเป็นจำนวนมาก

“พ่อที่เป็นทหารพม่า ไปประจำอยู่รัฐฉาน แต่ก่อนพม่ายังรบกันอยู่เลยไม่สงบ แต่ตอนนี้ดีขึ้นแล้ว พ่ออยู่ที่นี้เงินเดือนเยอะกว่าข้าราชการสูง ๆ ในพม่าอีก แล้วทำไมที่จะไม่มา” พี่หม่องนุ (นามแฝง) หนึ่งในผู้ให้ข้อมูลกล่าว

การอพยพเคลื่อนย้าย การพลัดถิ่นเข้ามาของแรงงานจากประเทศพม่า นั้น ใช้ว่า จะเดินทางมาเพียงแค่ กาย พวกเขาเหล่านั้นได้นำความคิด ความรู้ ภูมิปัญญาจากถิ่นฐานที่จากมาติดตัวมาด้วย ไม่ว่าจะเป็นวิถีชีวิต ความเชื่อ การแต่งกาย การประกอบอาหาร ภาษา ฯลฯ ยิ่งในบริบทของจังหวัดขอนแก่น หนึ่งในศูนย์กลางของภาคอีสานที่ถูกพัฒนาเป็นศูนย์กลางของอินโดจีน ทำให้เกิดโรงงานอุตสาหกรรมทั้งขนาดกลางและขนาดเล็กขึ้นเป็นจำนวนมาก ขอนแก่นอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย มีอาณาเขตใกล้กับประเทศเพื่อนบ้านอย่างลาวและกัมพูชามากกว่าประเทศพม่า แต่จากการศึกษาข้อมูล

แรงงานข้ามชาติที่มากขึ้นทะเบียนในจังหวัดขอนแก่นนั้นพบว่าเป็นแรงงานสัญชาติพม่ามากที่สุด จำนวน 3,090 คน (สำนักงานจัดหางานจังหวัดขอนแก่น, 2556) ซึ่งคาดว่าจะมีเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

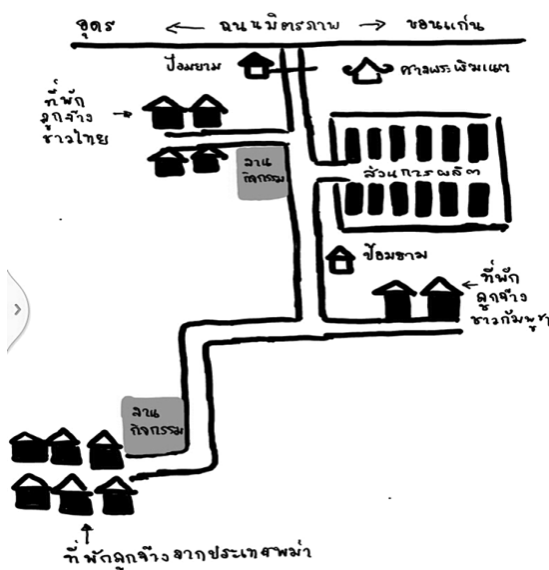
การกลายมาเป็นแรงงานพม่าพลัดถิ่นนั้น จากการให้ข้อมูลของคนพม่าท่านหนึ่งในโรงงานพบว่าแรงงานกลุ่มนี้เป็นแรงงานที่ถูกต้องตามกฎหมายเรียบร้อยแล้ว มีทั้งแรงงานที่มีใบอนุญาตและแรงงานที่ทำ MOU (memorandum of understanding) คือ ข้อตกลงการส่งแรงงานจากประเทศเพื่อนบ้านเข้ามาทำงานในประเทศไทยอย่างถูกกฎหมาย ซึ่งเป็นความร่วมมือของรัฐบาลไทย – พม่าในการจัดการแรงงาน ในปี พ.ศ. 2546 เพื่อให้แรงงานพม่าที่เข้ามาทำงานประเทศไทยมีสถานะที่ถูกต้องตามกฎหมาย (พฤกษ์ เถาวิล, 2554) ขั้นตอนของการจ้างงานแบบ MOU นั้นก็เพียงแค่ให้นายจ้างแจ้งโควตาความต้องการแรงงานไปยังสำนักจัดหางานจังหวัด เมื่อได้รับอนุมัติจากคณะรัฐมนตรีแล้ว กรมแรงงานของพม่าก็จะออกประกาศรับสมัครงานในพื้นที่ประเทศพม่า เมื่อได้ครบโควตาตามที่แจ้งมาแล้วก็จะจัดส่งรายชื่อกลับมายังประเทศไทยผ่านทางสถานทูตพม่า ซึ่งนายจ้างจะต้องเดินทางไปยังศูนย์ประสานการพิสูจน์สัญชาติเพื่อไปสัมภาษณ์ผู้สมัคร เมื่อผ่านขั้นตอนดังกล่าวแล้วนายจ้างต้องพาแรงงานไปรายงานตัวกับเจ้าหน้าที่ของกรมจัดหางาน โดยแรงงานเหล่านี้จะเป็นแรงงานที่ถูกต้องตามกฎหมาย ไม่ถูกจับ ไม่ถูกส่งตัวกลับประเทศสามารถเดินทางไปไหนก็ได้ในประเทศไทย แต่ต้องรายงานตัวที่สำนักงานจัดหางานตรวจคนเข้าเมืองทุก ๆ 90 วัน การเดินทางเข้ามาของแรงงานเหล่านี้สะดวกสบายเนื่องจากมีรถบัสที่วิ่งผ่านขอนแก่น - แม่สอด ผ่านเส้นทางสาย A12 East West Corridor หรือเส้นระเบียงเศรษฐกิจตะวันออก - ตะวันตก ที่เชื่อมอนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขงให้เป็นหนึ่งเดียว การเดินทางเข้าออกประเทศจึงนิยมใช้บริการรถบัสที่สะดวกในการเคลื่อนที่ทั้งของผู้คน สินค้าทุน และสื่อ มากยิ่งขึ้นนั่นเอง

บริบทชุมชนพม่าข้ามแดนกับอาหารการกิน

พื้นที่วิจัยของผู้เขียนในโรงงานแห่งหนึ่งแถบชานเมืองจังหวัดขอนแก่นนั้นพบว่าแรงงานพลัดถิ่นชาวพมานั้นไม่ได้เป็นเนื้อเดียวกัน แต่กลับประกอบด้วยหลากหลายชาติพันธุ์เผ่าชนในประเทศที่พวกเขาจากมา ในพื้นที่ชุมชนของแรงงานพลัดถิ่นท้ายโรงงานพบว่า มีทั้งชาวพม่า ชาวกะเหรี่ยง ชาวเยไข่ ชาวมอญ ซึ่งผู้วิจัยซึ่งเป็น “คนนอก” นั้นไม่

สามารถที่จะแยกแยะความแตกต่างทางชาติพันธุ์เหล่านี้ออกจากสายตาได้ ความแตกต่างทางชาติพันธุ์เหล่านี้จึงนับเป็นเรื่องที่น่าสนใจที่จะทำการศึกษาต่อไป แต่ในบทความชิ้นนี้ผู้เขียนมองพวกเขาภายใต้ “แรงงานข้ามชาติที่มาจากประเทศพม่า” ที่มีการอพยพมาจากแผ่นดินเดียวกันที่มีความทรงจำร่วมกันในฐานะพลเมืองของรัฐชาติพม่า พูดภาษาเดียวกัน แม้จะคนละสำเนียงก็ตาม ซึ่งอยู่ภายใต้บริบทเดียวกันคือการแสวงหาความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นในระบบโลกาภิวัตน์ด้วยการเป็น “แรงงานข้ามชาติ”

ในพื้นที่โรงงานแห่งนี้เป็นโรงงานขนาดกลางในเมืองขอนแก่น ติดกับถนนสายหลัก คือถนนมิตรภาพ การเดินทางไปในตัวเมืองขอนแก่นจึงสะดวกสบายเนื่องจากมีรถโดยสารผ่านหลายสาย โรงงานดังกล่าวรับแรงงานมาจากหลายประเทศด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็นแรงงานคนไทยเอง แรงงานข้ามชาติจากประเทศกัมพูชา และแรงงานข้ามชาติจากประเทศพม่า โดยจำนวนแรงงานที่มากที่สุดคือแรงงานพม่าคือมีจำนวนราว 1,500 คน โดยมีการจัดสรรโซนที่อยู่ของแต่ละกลุ่มตามภาพที่แสดงไว้ด้านล่าง



ภาพประกอบที่ 1 ภาพแสดงแผนที่วาดมือของโรงงานที่ทำการศึกษา

ชุมชนของแรงงานพม่าแห่งนี้ อยู่ห่างจากตัวโรงงานลึกเข้าไปกว่า 2 กิโลเมตร แรงงานเหล่านี้ใช้จักรยานเป็นพาหนะในการเดินทางจากที่พักของตนไปยังที่ทำงาน ภายในชุมชนของแรงงานข้ามชาติชาวพม่านั้นถูกสร้างให้เป็นห้องแถวยาวขึ้นเดียว มีหลายแถวหลายห้องด้วยกัน หลังคามุงด้วยสังกะสี ด้านหน้าของแต่ละห้องจะมีช่องรับน้ำ – ระบายน้ำ เพื่อเป็นแหล่งกักเก็บน้ำไว้ใช้ทำประโยชน์ ไม่ว่าจะเป็นอาบน้ำ ล้างจาน ซักผ้า เป็นต้น คราวที่ผู้เขียนลงไปเก็บข้อมูลได้พบเห็นภาพที่อีกห้องหนึ่งกำลังนุ่งกระโจมอกอาบน้ำ ในขณะที่อีกห้องก็กำลังขอดเกล็ดปลาอยู่ติด ๆ กันก็มี ภายในชุมชนจะมีผู้ใหญ่บ้านคอยควบคุมและดูแลความสงบภายในชุมชน ซึ่งนายจ้างคนไทยจะเป็นคนเลือกสรรขึ้นมา จะเห็นภาพได้ว่าแรงงานเหล่านี้ถูกจำกัดพื้นที่ด้วยการจัดพื้นที่ให้อยู่ลึกเข้าไปภายในโรงงาน, สภาพแวดล้อมของที่พักอาศัย, การถูกควบคุมจากนายจ้างผ่านผู้ใหญ่บ้าน สิ่งเหล่านี้คือสิ่งที่นายจ้างไทยสร้างขึ้นมาให้ไว้ให้ แล้วพวกเขาต้องยอมจำนนรับ แต่ภายในพื้นที่ชุมชนที่ถูกจำกัดนี้เอง กลับพบว่าวัฒนธรรมจากบ้านเดิมเป็นสิ่งที่ถูกปลดปล่อยออกมาอย่างเต็มที่ ไม่ว่าจะเป็นผ่านเรื่องของการแต่งกาย ภาษา และอาหารการกิน

การเกิดขึ้นของอาหารนั้บว่าเป็นตัวสะท้อนให้เห็นถึงการเคลื่อนที่เคลื่อนไหวของ ผู้คนที่ข้ามเส้นพรมแดนรัฐชาติอยู่ตลอดเวลา Narayan (อ้างถึงใน Busarin Lertchavalitsakul, 2009) ได้ศึกษาอาหารอังกฤษในสังคมอินเดีย โดยพบว่าอาหารอินเดียในช่วงอาณานิคมได้ถูกจัดวางให้อยู่ในกลุ่มของอาหารอังกฤษแทนที่กลุ่มอาหารต่างชาติ Narayan ได้เสนอว่าความคิดความเข้าใจของคนอังกฤษต่ออาหารอินเดียนั้นเป็นไปในแง่ลบและเหยียดหยาม ดังนั้นพวกเขาจึงพยายามที่จะปรับเปลี่ยนให้อาหารอินเดียเป็นอาหารของพวกเขาเอง ในขณะที่งานของ Busarin Lertchavalitsakul (2009) ได้กล่าวถึงอาหารไทใหญ่ในบริบทของเมืองเชียงใหม่ ภายใต้ชื่อร้านอาหารพม่า เขาศึกษาร้านอาหาร 3 ร้านในชานเมืองจังหวัดเชียงใหม่ และได้พบว่าอาหารไทใหญ่ได้ตกอยู่ภายใต้การครอบงำด้วยชื่อร้านอาหารพม่า ปรากฏการณ์ดังกล่าวทำให้บุศรินทร์ได้มองเชื่อมโยงไปถึงภาวะทางการเมืองของไทใหญ่และประเทศพม่า ที่ไทใหญ่ถูกครอบด้วยอำนาจของพม่า ทั้งในเรื่องอาหารและรัฐด้วย งานศึกษาของ อนุกุล นุ่นภูบาล (2555) เป็นอีกงานหนึ่งที่ศึกษาเรื่องอาหารในบริบทของคนไทดำ อนุกุลศึกษาแจวอดเชื่อมโยงกับสังคมวัฒนธรรมและวิธีการปรับตัวของชาวไทดำบ้านนาป่าหนาดจังหวัดเลย ซึ่งทำให้เห็นว่าคนกลุ่มนี้ยังรักษาอัตลักษณ์ของตัวเองได้อย่างชัดเจน ในงานของ นัชฌิมา บุญเฉลียว (2553) ที่ได้ศึกษาอาหารลื้อของ

คนลือลือตลึงว่า อาหารลือนั้นเปรียบเสมือนภาพความทรงจำที่ชาวลื้อได้รื้อฟื้นขึ้นมาให้เพื่อให้อัตลักษณ์ของชาวลื้อลือตลึงยังคงอยู่เสมือนในถิ่นที่พวกเขาจากมาจากการทบทวนวรรณกรรมที่ผ่านมาจะเห็นได้ว่าอาหารหาใช่เพียงวัฒนธรรมที่สืบทอดมาจากอดีตเท่านั้น แต่อาหารยังแสดงถึงความหมายของการธำรงอัตลักษณ์ของกลุ่มตนให้ต่างจากกลุ่มอื่น ๆ เพื่อตอรองหรือรักษาวัฒนธรรมเดิม จึงนับว่าอาหารเป็นตัวแทนของอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ของแต่ละกลุ่ม ในงานของ องค์ บรรจุน (2553) ได้กล่าวถึงเรื่องอาหารมอญ ผ่านการแสดงถึงภูมิหลังของชนชาติมอญ โดยมองถึงการเปลี่ยนผ่านของอาหารมอญเมื่อเดินทางเข้ามาในเมืองไทย ซึ่งแสดงให้เห็นว่าอาหารมอญได้ถูกปรับเปลี่ยนความหมาย การปรุงส่วนผสม รสชาติ และวิธีการกินด้วย ในงานชิ้นนี้มองว่าอาหารหาได้จำกัดอยู่ในบริบทของพื้นที่ที่ตายตัวเท่านั้น แต่มีการเคลื่อนย้ายตามผู้คนที่ย้ายเข้ามาทำงานในพื้นที่ใหม่อีกด้วย อาหารพม่าจึงหาได้จำกัดอยู่ในพื้นที่ประเทศพม่าเท่านั้น แต่มีความเลื่อนไหลตามผู้คน ที่นำความคิด วิถีชีวิตของพวกเขาจากบ้านเกิดด้วยนั่นเอง

อาหารพม่าเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมที่แรงงานจากประเทศพม่าในพื้นที่แห่งนี้เลือกที่จะบริโภค หลังเลิกงานจะมีแรงงานแฉะเวียนเข้ามาซื้ออาหารไปรับประทาน หรือซื้อหาวัตถุดิบไปประกอบอาหารเองอยู่เป็นประจำ โดยในชุมชนแรงงานพม่าข้ามชาติแห่งนี้มีร้านค้าถึง 11 ร้านด้วยกัน ประกอบด้วยร้านขายของชำ ร้านขายอาหาร ร้านขายจักรเย็บผ้า ร้านตัดผม เป็นต้น ในงานศึกษาชิ้นนี้จะกล่าวถึงร้านค้าเพียงหนึ่งแห่งซึ่งเป็นร้านที่ที่แรงงานข้ามชาติสัญชาติพม่าแฉะเวียนเข้ามาซื้ออาหารอยู่บ่อยครั้ง เพื่อให้เห็นภาพของร้านค้าอย่างคร่าว ๆ เสียก่อนว่าร้านค้าภายในชุมชนของแรงงานข้ามชาติสัญชาติพม่าในจังหวัดขอนแก่นมีลักษณะอย่างไร

ร้าน “ลุงไฉ่” (นามแฝง) เจ้าของร้านค้าอายุประมาณ 50 ปีต้น ๆ ลุงไฉ่สามารถพูดภาษาไทยพอสื่อสารได้ ลุงเปิดร้านขายของในชุมชนนี้มาได้ประมาณ 5 ปีแล้ว ทั้งลุงและครอบครัวได้ย้ายมาทำงานในเมืองขอนแก่นกันเกือบหมดทุกคน เว้นก็เสียแต่ลูกชายคนเล็กที่ยังเรียนหนังสืออยู่ในประเทศพม่า แต่ก็ยังเข้ามาเยี่ยมเยียนพ่อกับแม่ในช่วงเวลาปิดเทอมของทุก ๆ ปี ลุงไฉ่เล่าว่าก่อนที่จะมาเปิดร้านค้า เคยทำงานในโรงงานที่นี้มาก่อน พอมีเงินเก็บจำนวนหนึ่ง ได้นำมาลงทุนเปิดร้านค้า สินค้าภายในร้านมีทั้งที่เป็นสินค้าที่นำเข้ามาจากประเทศพม่าและซื้อมาจากตลาดในเมืองขอนแก่น ลุงไฉ่ถึงการเดินทางของสินค้าพม่ามายังพื้นที่แห่งนี้ว่า

“ของพวกนี้อามาจากทางแม่สอด² มีคนรู้จักอยู่ทางนั้นคอยประสานงานให้เรา แค้โทรบอกว่าเราขาดเหลืออะไร เขาก็จะจัดหาให้ และนำรถบรรทุกเข้ามาส่งของในพื้นที่แห่งนี้ในทุก ๆ ช่วงต้นเดือน ”

สินค้าพม่าในร้านของลุงไฉว์นั้นมีหลากหลายให้เลือกสรร ไม่ว่าจะเป็น เสื้อผ้า รองเท้า ของตกแต่งผม หรือสินค้าอุปโภคบริโภคในชีวิตประจำวัน เช่น ยาสีฟัน ครีมหงา หน้า ข้าวสาร อาหารแห้ง เครื่องแกง รวมถึงซีดีหนัง ซีดีเพลง หนังสือนิยาย ปฏิทิน อีกด้วย การขนถ่ายสินค้าจากประเทศหนึ่งที่เป็นบ้านเกิดของตนไปยังประเทศหนึ่งที่ตนเองอพยพมาอาศัยอยู่ ทำให้เห็นได้ถึงการยึดโยงความเป็นพม่าผ่านเครือข่ายการค้า ซึ่งสินค้าที่นำมาทางบ้านเกิดได้สร้างสำนึกว่าตนเองมาจากถิ่นใดที่ใด ก่อให้เกิดการรวมตัวของคนพม่าในพื้นที่อย่างเข้มแข็งนั่นเองการจัดวางหน้าร้านของลุงไฉว์นั้น จะวางดอกไม้สดขายไว้ด้านหน้าสุด ดอกไม้เหล่านี้คนพม่าจะนำไปบูชาพระพุทธรูป โดยจะเปลี่ยนทุกวัน หรือ สองวันครั้งตามแต่จะสะดวก การจัดวางดอกไม้ไว้ด้านหน้าแสดงให้เห็นถึงการตระหนักว่าพุทธศาสนาเป็นสิ่งสำคัญอันดับแรกในกิจวัตรของคนพม่า นอกจากสินค้าพม่าแล้วยังมีอาหารไทยที่ลุงไฉว์เองไปซื้อหามาจากตลาดบางลำพู ตั้งแต่เช้าตรู่ ซึ่งส่วนใหญ่ของที่ลุงไฉว์ซื้อมาขายนั้นจะเป็นพวกอาหารสดที่อยู่ได้วันต่อวัน หรือเน่าเสียง่าย เช่น ผักสด เนื้อสัตว์ เป็นต้น สาเหตุที่ต้องเข้าไปซื้อสินค้าไทยจากตลาดบางลำพูก็เนื่องจากตลาดบางลำพูมีสินค้าที่หลากหลายและราคาถูกกว่าที่อื่น มากไปกว่านั้นผู้เขียนยังพบว่า การเดินทางไปมาระหว่างโรงงานและตลาดบางลำพูนั้นสะดวกสบายเนื่องจากนั่งรถโดยสารเพียงสายเดียวก็ถึง นั่นจึงเป็นอีกเหตุผลหนึ่งที่แรงงานข้ามชาติชาวพม่าจะมีการใช้จักรยานหรือรถจักรยานยนต์ก็ตาม แต่คนในชุมชนจะเลือกใช้บริการรถสาธารณะหากต้องเข้าไปในพื้นที่สาธารณะในเขตตัวเมือง

นอกจากจะมีของสดจากตลาดบางลำพูเข้ามาขายในพื้นที่ชุมชนให้แรงงานพม่าได้เลือกซื้อแล้ว ร้านของลุงไฉว์ยังมีการขายอาหารสำเร็จให้กับคนพม่าที่ไม่มีเวลาในการประกอบอาหารอีกด้วย ลุงเล่าว่า

“อาหารส่วนใหญ่จะทำในวันอาทิตย์ (วันหยุดของทางโรงงาน - ผู้เขียน) เมนูของอาหารก็จะแตกต่างกันออกไปในแต่ละอาทิตย์ ราคาตั้งแต่ 10 - 20 บาท ”

² แม่สอดเป็นอำเภอหนึ่งของจังหวัดตากที่ติดกับชายแดนประเทศพม่า และเป็นที่ตั้งจุดผ่านด่านพรมแดนถาวรแม่สอด เชื่อมกับเมืองเมียวดี รัฐกะเหรี่ยงประเทศพม่า

ขณะที่ผู้เขียนได้ลงพื้นที่วิจัย ผู้เขียนได้สั่งเมนูอาหารพม่าชนิดหนึ่งที่มีลักษณะคล้าย ๆ แกงหมูที่มีน้ำมันท่วมแกงกลับมาที่บ้านเพื่อนำไปต้มลงรส ลุงได้หยิบถุงหัวหนึ่ง ใบวางรองปากถ้วยแล้วตักแกงให้พอดีช้อนถ้วย ซึ่งเป็นมาตรวัดที่ผู้เขียนไม่เคยพบเจอในสังคมขอนแก่น “ที่พม่าตักกันแบบนี้” นั่นคือคำกล่าวของลุง ที่ได้แสดงให้เห็นถึงการนำวิถีชีวิตจากบ้านเกิดเมืองนอนเข้ามาในแผ่นดินใหม่ ผ่านรูปแบบของอาหารพม่าที่ขายในแต่ละอาทิตย์ ซึ่งตรงกับภาพการใช้ถุงหัวใส่อาหารเมืองเมียวดี ประเทศพม่าเมื่อครั้งผู้เขียนไปทัศนศึกษาในเดือนเมษายน พ.ศ. 2556 ป่ามะขิ่นภรรยาของลุงได้เป็นคนลงมือทำอาหารขายเอง ป่าเล่าถึงอาหารที่คนพม่าชอบทานว่า

“คนพม่าชอบซื้อแกงไปกินกับข้าว และยังชอบกินข้าวกับน้ำพริกอีกด้วยน้ำพริกจึงถูกจัดวางไว้ขายเป็นถุง ๆ ถุงละ 10 บาท”

ที่พม่าเล่าชาวพม่าได้บอกเหตุผลที่น้ำพริกกลายเป็นอาหารที่เป็นที่นิยมของคนในชุมชนว่า

“น้ำพริกนั้นเป็นอาหารที่อยู่ได้นานและมีราคาถูก คนเลยชอบซื้อไปกินกับข้าว” ในพื้นที่ชุมชนของแรงงานข้ามชาติจากประเทศพม่านั้น สิ่งหนึ่งที่ขาดไม่ได้ในสังคมของพม่าคือการเคี้ยวหมากหรือที่ชาวพม่าเรียกว่า “กุนหย่า” แทบทุก ร้านจะมีโต๊ะขายหมากพลูไว้ข้างหน้า ร้านลุงไฉ่ก็เช่นเดียวกัน มีการจัดวางขายหมากพลูใกล้ ๆ กับอาหารสด กุนหย่าพม่าต่างจากหมากพลูของไทย เพราะกุนหย่าจะห่อเป็นคำ ๆ แล้วเคี้ยว หมากแต่ละคำนั้นมีด้วยสมุนไพรหลายชนิดบรรจุไว้ เช่น สีเสียด เม็ดยี่ห่วย ชะเอมหั่นชิ้นเล็ก ๆ พูนขาว ยาสูบสมุนไพรเหล่านี้นำเข้ามาจากแม่สอด ส่วนใบพลุนั้นชาวบ้านจากชุมชนใกล้เคียงโรงงานนำมาขายให้พ่อค้าแม่ค้าในชุมชน แม้ว่าส่วนใหญ่จะนิยมเคี้ยวหมาก แต่ก็ยังมีคนที่ไม่เคี้ยวหมากอยู่เช่นกัน พี่เทว หนึ่งในผู้ให้ข้อมูลเป็นผู้ชายไม่เคี้ยวหมาก ด้วยเหตุผลที่ว่า *“คนแก่เขาชอบเคี้ยวกัน พ่อแม่ที่เคี้ยวนะ แต่พี่ไม่ได้เคี้ยว เพราะพี่ยังหนุ่มอยู่”* เหตุผลของพี่เทวทำให้เห็นได้ว่า การเคี้ยวหมากนั้นเป็นวัฒนธรรมของคนที่มีอายุ แสดงถึงความโบราณคร่ำครึ คนสมัยใหม่มักจะไมเคี้ยวหมากกันมากนัก แต่ในพื้นที่ของชุมชนนั้นชายหนุ่ม หรือคนมีอายุก็ต่างชื่นชอบการเคี้ยวหมากกันมาก ตรงกับงานเขียนของวิรัชและอรนุช นิยมธรรม (2551) ที่ได้กล่าวถึงการเคี้ยวหมากของคนพม่าว่า

“คนพม่านิยมสูบบุหรี่และเคี้ยวหมากกันมาก นับแต่เด็กวัยรุ่นจนถึงพ่อเฒ่าแม่แก่ต่างติดบุหรี่ติดหมากกันไม่น้อย พม่าเรียกบุหรี่ยี่ห้าและ แปลตามศัพท์ว่ายามวน ส่วน

หมากเรียกว่า ฎุน ซึ่งมีเครื่องปรุงหลายรส ทำเป็นหมากคำเรียกว่า ฎุนหย่า หมากคำของพม่าจะห่อผักด้วยใบพลูเป็นคำ ๆ ไม่นิยมমনอย่างไทยเรา หากเดินตามท้องถนนไม่ว่าย่านไหน ๆ จะพบเห็นร้านค้าทำเป็นซุ้มขายหมากคำและยามวนได้ไม่ยาก”

ร้านของลุงโฉว์นับว่ามีสินค้าที่หลากหลายและครบครัน เพียบพร้อมไว้ให้แรงงานจากประเทศพม่าได้จับจ่ายใช้สอยโดยไม่ต้องออกไปซื้อจากนอกพื้นที่ชุมชน ลุงให้เหตุผลเพิ่มเติมว่า ด้วยเหตุผลที่ว่าการเดินทางเข้าไปยังพื้นที่ตลาดในเมืองขอนแก่นนั้น ปัญหาด้านภาษาเป็นสิ่งที่มิอุปสรรคมาก เพราะคนในพื้นที่ขอนแก่นมักพูดภาษาอีสานหรือภาษาไทย แต่แรงงานพม่าส่วนน้อยจะพูดภาษาไทยได้ จึงทำให้มีปัญหาในการติดต่อสื่อสารในการซื้อขายสินค้านั่นเอง ร้านค้าสะดวกซื้อจึงเกิดขึ้นเพื่อปิดช่องโหว่ดังกล่าว อาหารพม่าหรือสินค้าพม่าในพื้นที่ชุมชนจึงเปรียบเสมือนภาพความทรงจำจากบ้านเกิดของตนเอง ในบริบทของชุมชนแรงงานข้ามชาติจากประเทศพม่าในเมืองขอนแก่นก็เฉกเช่นเดียวกัน รูป รส กลิ่น ของอาหารพม่ากลายเป็นตัวยึดโยงให้คนพม่าในสังคมขอนแก่นให้เกิดความรู้สึกสำนึกถึงถิ่นที่ตนเองได้จากมานั่นเอง

อาหารพม่าในชุมชนข้ามแดน : ท้องถิ่นข้ามท้องถิ่นในจังหวัดขอนแก่น

การเคลื่อนย้ายเข้ามาทำงานของคนกลุ่มเหล่านี้ในจังหวัดขอนแก่น ไม่เพียงแต่เป็นการเดินทางมาเพียงแต่กายภาพเท่านั้น พวกเขายังได้นำความคิด ภูมิปัญญา วิถีชีวิต จากถิ่นฐานเดิมของตนเองติดตัวมาด้วย ผู้เขียนได้เข้าไปสำรวจพื้นที่ในการวิจัยครั้งแรกในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2555 ซึ่งเป็นช่วงที่แรงงานพม่าเลิกงานในช่วงกะบ่ายพอดี (เวลา 5 โมงเย็น) ภาพของการแตกฮือกลับที่พักของแรงงานพม่าหลายร้อยชีวิตทั้งเดินเท้ากลับและปั่นจักรยาน ทำให้คนหลายร้อยนั้นสลายไปภายในเวลาไม่กี่นาที สิ่งหนึ่งที่สังเกตเห็นในเวลาอันรวดเร็ว นั่นคือแรงงานพม่าทุกคนจะถือตะกร้าใบหนึ่งติดตัว ซึ่งในตะกร้าใบนั้นมีทั้งขวดน้ำ หมากพลู และปืนโตใส่กับข้าวปรุงสำเร็จที่นำมาจากที่พัก อาหารจึงเข้ามามีบทบาทในการนิยามตนเองว่าพวกเขาเป็นใครในพื้นที่ของโรงงานด้วย ในส่วนนี้ผู้เขียนต้องการที่จะกล่าวถึงการนำวัฒนธรรมจากบ้านเกิด ไม่ว่าจะเป็นอาหาร สินค้าที่ใช้ในการประกอบอาหารด้วย ว่าชุมชนข้ามชาตินั้นมีการก่อรูปทางอัตลักษณ์ของแรงงานข้ามชาติสัญชาติพม่าผ่านการกินอาหาร และประกอบอาหารผ่านสินค้าที่นำเข้ามาจากพม่า ซึ่งจะทำให้เห็นถึงการเชื่อมต่อกันของพื้นที่ปลายทางและพื้นที่ต้น

ในส่วนนี้ผู้เขียนจะแบ่งการบริโภคอาหารของแรงงานพม่าข้ามชาติออกเป็น 2 ส่วนด้วยกัน ดังต่อไปนี้

5.1 อาหารพม่าในชีวิตประจำวัน

อาหารพม่าถูกผลิตขึ้นในบริบทของเมืองขอนแก่นทุกวัน ทั้งจากการประกอบอาหารภายในครัวเรือนเอง หรือซื้อจากร้านค้าก็ตามแต่ หลายครั้งในทุกวันอาทิตย์ที่ผู้เขียนได้เฝ้าสังเกตการณ์พฤติกรรมการซื้อขายของแรงงานเหล่านี้ในพื้นที่ตลาด โดยตลาดที่แรงงานพม่ามักไปจับจ่ายใช้สอยคือ ตลาดบางลำพู ตลาดแห่งนี้นับเป็นตลาดเก่าแก่กลางใจเมืองขอนแก่น มีสินค้าหลากหลายให้เลือกซื้อ ทั้งสินค้าเกษตรจากเกษตรกรในจังหวัดขอนแก่นและจังหวัดใกล้เคียง เสื้อผ้า สิ่งของอุปโภคบริโภคต่าง ๆ นับว่าตลาดแห่งนี้มีสินค้าให้เลือกครบครัน แรงงานพม่าจึงเลือกมาที่นี่ พ่อค้าคนหนึ่งในตลาดได้เล่าว่า “ตอนเช้า ๆ นี่หนูลงมาเลย คนพม่าเยอะ แทบไม่เจอคนไทยเลย พม่าเต็มตลาดไปหมด ประมาณ 6-7 โมงนี่ลองมาดูนะ” อีกทั้งการไปมาระหว่างโรงงานกับตลาดสะดวกด้วยการนั่งรถประจำทางเพียงสายเดียวก็ถึง สถานที่แห่งนี้จึงไม่ใช่แค่สถานที่แค่เพียงการจับจ่ายใช้สอย แต่ยังรวมไปถึงเป็นแหล่งเที่ยว การออกเดท ของหนุ่มสาวชาวพม่า ตลาดบางลำพู จึงถูกสร้างให้กลายเป็นแหล่งศูนย์กลางความทันสมัยสำหรับหนุ่มสาวชาวพม่านั้นเอง

สินค้าอุปโภคบริโภคที่แรงงานพม่ามักซื้อกลับเข้ามาในพื้นที่โรงงานเป็นจำนวนมาก ได้แก่ ข้าว น้ำมัน ผงชูรส อาหารสด เป็นต้น แรงงานพม่าคนหนึ่งได้บอกผู้เขียนว่า

“เข้ามาที่นี่อาทิตย์ละครั้ง มาแต่ละทีก็ต้องซื้อข้าวของไปให้ครบเพื่อให้พอกินในแต่ละเดือน”

ผู้เขียนจึงไม่แปลกใจต่อภาพของการหอบหิ้วข้าวสารจากตลาดมาคนละกระสอบ น้ำมันพืชอีกหลายลิตร ความจริงแล้วข้าวสารในบ้านค้าชุมชนมีขาย แต่แรงงานเหล่านี้เลือกที่จะบริโภคข้าวของไทยเนื่องจากมีราคาที่ถูกกว่าข้าวพม่าที่ขายในชุมชน สินค้าเหล่านี้เมื่อซื้อเข้ามาในพื้นที่ชุมชนแล้ว แรงงานพม่าเหล่านี้มักจะประกอบอาหารกินกันเองภายในชุมชน อาหารพม่าที่นับว่าเป็นที่นิยมของแรงงานชาวพม่า คือ “แหวด ตา ฮิน” แหวด ตา แปลว่า เนื้อหมู ฮิน แปลว่า กับข้าว พี่แหวเล่าถึงการทำแหวด ตา ฮิน ให้ผู้เขียนฟังว่า

“ซื้อหมูมาจากตลาดบ้าง จากร้านค้าในชุมชนบ้าง เอาหมูมาใส่พริก เกลือ ผงชูรสแล้วนำมาต้มครึ่งชั่วโมงหรือ 45 นาที รสชาติของอาหารนั้นก็เหมือนกับที่พม่าไม่ต่างกันเท่าไรเพราะที่ตัวเอง บางทีแฟนพี่ก็ทำ บางทีก็ไปซื้อจากร้านค้าก็มี วันไหนที่เหนื่อย ๆ ไม่อยากทำเอง ก็ไปซื้อแกง ใช้น้ำ มา ซื้อที่ร้านลุงไฉ่วนั้นแหละ อร่อยที่สุดในชุมชนแล้ว แต่พี่ว่าพี่ทำอร่อยกว่าอาหารพม่าที่นี้กับที่บ้าน (ประเทศพม่า) ไม่ได้ต่างกันเลย รสชาติเหมือนกัน ตอนที่อยู่พม่าพี่ก็ทำอาหารแบบนี้ ตอนพี่อยู่ที่นี้พี่ก็ทำอาหารแบบเดิม ไม่ต่างกันหรอก”

อาหารที่คนพม่าชอบกินนั้นมักเป็นประเภทแกงต่าง ๆ โดยมีส่วนประกอบของเครื่องปรุงหลัก ๆ คือ ผงชูรส เกลือ น้ำมัน ซีอิ๊วขาวและซีอิ๊วดำ เป็นต้น ลักษณะอาหารของพม่าจึงมักมีน้ำมันเจือในอาหารค่อนข้างมาก เนื่องจากต้องนำเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู หรือไก่ ไปผัดคั่วกับน้ำมันก่อน เพื่อลดกลิ่นเนื้อไม่เหม็นคาว อีกทั้งการใส่น้ำมันเยอะ ๆ นั้น นับเป็นภูมิปัญญาของคนพม่าที่รู้จักถนอมอาหารให้อยู่ได้นานขึ้นในสภาพภูมิอากาศของพม่าที่ร้อนอบอ้าวทำให้อาหารเสียง่าย น้ำมันจึงเป็นตัวช่วยกันเชื้อจุลินทรีย์ไม่ให้เข้าไปในอาหารได้ นั่นเอง พี่หม่องนุ หนึ่งในผู้ให้ข้อมูล ได้เล่าให้ผู้เขียนฟังต่อมา

“คนพม่าบางคนที่ทำอาหารเป็นก็ทำกินเอง บางคนอยู่ที่นี้ทำอาหารไม่เป็นก็ซื้อกิน เพราะตอนอยู่ที่พม่า พ่อแม่ทำให้กิน ไม่เคยทำกินเอง พอมาทำแล้วไม่อร่อยก็เลยต้องซื้อกิน คนพม่าที่นี้ชอบกินอาหารพม่า ไม่ค่อยกินอาหารไทยกันหรอก เพราะคนไทยกินหวานแบบใส่น้ำตาล แต่คนพม่าชอบกินหวานแบบใส่ผงชูรส ผงชูรสในพม่าเรียก โซไม้ว แปลเป็นไทย คือผงหวาน แต่ใส่มาก ๆ พี่เองก็ไม่ชอบนะ แล้วอาหารพม่าก็ชอบใส่น้ำมัน แต่ก็ไม่กินหรือชดน้ำมันนะ ก็กินเนื้อมันแหละ น้ำมันใส่เอาไว้กันเสีย”

จากการเล่าเรื่องของผู้ให้ข้อมูลทั้งสองท่านจะเห็นได้ว่า แม้จะอยู่ในบริบทของจังหวัดขอนแก่นนั้น อาหารพม่าก็เป็นตัวยึดโยงวัฒนธรรมของผู้คนพม่าที่นี้กับผู้คนจากบ้านเกิด อาหารเปรียบเสมือนภาพตัวแทนของบ้านเกิด ไม่ว่าจะเป็นรสชาติ กลิ่น ทำให้หวนคิดถึงแหล่งที่ตนเองจากมา ทำให้ชุมชนแห่งนี้ถูกสร้างขึ้นมาให้เหมือนบ้านเกิดของตนเอง ด้วยการเลือกบริโภคอาหารพม่าในชีวิตประจำวันเพื่อเป็นการสร้างจิตสำนึกร่วมว่าตนเองเป็นใครมาจากไหนนั่นเอง

หมากพลูเป็นอีกอย่างหนึ่งที่คนพม่าบริโภคในชีวิตประจำวัน แรงงานพลัดถิ่นในพื้นที่เป็นจำนวนมากยังคงมีพื้นเป็นสีดำ ซึ่งเชื่อว่าเป็นสีพื้น que แสดงถึงความสุขภาพดี

ของปากและฟัน ทุก ๆ ร้านจะมีโต๊ะไว้สำหรับจิบหมากพลูโดยเฉพาะ เนื่องจากหมากพลูของพม่าค่อนข้างที่จะต่างจากเมืองไทย คือ ไม่ใช่หมากที่ดำ แต่หมากพลูของพม่าจะใช้การบรรจุจิบ ม้วน ห่อใบพลูให้เป็นคำแล้วค่อยเคี้ยวโดยภายในใบพลุนั้นจะมีการใส่เครื่องสมุนไพรหลายชนิดด้วยกัน ส่วนใหญ่แล้วจะเป็นพืชสมุนไพรที่ช่วยในการป้องกันกลิ่นปากและช่วยรักษาสุขภาพฟันด้วย เช่น ทั้งปูนขาว ลิเสียด เม็ดผักชี ยี่หระ ชะเอม อย่างที่กล่าวไปแล้วข้างต้น เครื่องส่วนใหญ่ของหมากพลูจะนำเข้ามาจากพม่า (ซึ่งพม่านำเข้ามาจากอินเดียอีกทีหนึ่ง) ส่วนใบพลุนั้นสามารถหาซื้อได้ในขอนแก่น โดยคนในชุมชนข้าง ๆ ปลุกใบพลูขายเพื่อนำมาส่งให้กับตลาดและชุมชนของแรงงานพลัดถิ่นชาวพม่าโดยเฉพาะ หมากพลูเป็นสิ่งแรกที่ผู้เขียนพยายามทำตัวกลืนกับวัฒนธรรมของคนในพื้นที่โดยการเคี้ยวหมากตามคำเชิญชวนของคนในพื้นที่ ความหมายของหมากพลูในอดีตนั้นเป็นสำหรับที่ใช้ต้อนรับผู้ที่มาเยือนบ้านเยือนเรือน นอกจากนั้นแล้วถ้าฝ่ายหญิงจิบหมากจิบพลูให้ฝ่ายชายนั้นแสดงถึงการแสดงความพึงพอใจต่อกัน หมากพลูจึงเป็นมากยิ่งขึ้นกว่าแค่อาหารว่างเพียงเท่านั้น แต่ยังแสดงถึงวัฒนธรรมพม่าที่ยังซึมซาบอยู่ในทุกอณูของแรงงานพลัดถิ่นในพื้นที่แห่งนี้ด้วย

วัฒนธรรมการกินจึงเป็นเครื่องแสดงพรมแดนทางชาติพันธุ์ได้อย่างชัดเจนยิ่งในพื้นที่ที่มาอยู่ใหม่ด้วยแล้ว ยิ่งแสดงให้เห็นว่าคนกลุ่มนี้ยังเสพรสสิ่งเดิมแม้จะอยู่ในพื้นที่บริบทใหม่ แม้ว่าอาหารที่ถูกประกอบขึ้นมาจะมีส่วนประกอบที่หาได้จากพื้นที่ใหม่ (จังหวัดขอนแก่น) และนำเข้ามาจากพม่าผ่านทางแม่สอด (จังหวัดตาก) ซึ่งเป็นพื้นที่ที่เข้ามา รวมทั้งหาอยู่หากินเองในพื้นที่ แต่นั่นก็แสดงให้เห็นได้ว่า อาหารเป็นภาพตัวแทนของความจริงจากพื้นที่ที่เข้ามา แม้ว่าจะมีการปรับประยุกต์ในเรื่องของส่วนประกอบในการผลิตอาหารขึ้นนั้นจะหลากหลายมากขึ้นตามท้องที่ที่อยู่ในปัจจุบัน แต่การดำรงอยู่ของกลิ่น รส รูปร่างหน้าตาให้คงเดิมนั้น จำเป็นอย่างยิ่งในการสร้างสำนึกในความเป็นชาติพันธุ์ในพื้นที่บริบทใหม่ ภาพของคนที่ยึดเกาะรั้วใส่ปันโตในพื้นที่โรงงานจึงเป็นสิ่งบ่งบอกว่าพวกเขาคือใครในพื้นที่แห่งนี้นั่นเอง

5.2 อาหารพม่าในโอกาสพิเศษ

ผู้เขียนมีโอกาสได้เข้าไปในชุมชนของแรงงานข้ามชาติสัญชาติพม่าอยู่หลายครั้ง มีโอกาสได้ร่วมงานบุญและงานแต่งงานอยู่สองครั้ง โดยในแต่ละงานจะมีการทำอาหารเลี้ยงคนในชุมชน ผู้เขียนจึงขอเรียกอาหารที่ถูกผลิตขึ้นในบริบทดังกล่าวว่า อาหาร

ในโอกาสพิเศษ เพราะไม่ได้ผลิตขึ้นทุกวัน และจะเกิดขึ้นเฉพาะในวันที่มีงานพิเศษเท่านั้น ในวันที่ 15 เมษายน พ.ศ. 2556 ผู้เขียนได้มีโอกาสเข้าร่วมงานบุญวันมหาสงกรานต์ที่ทางชุมชนแรงงานพม่าข้ามชาติจัดขึ้น งานดังกล่าวถือเป็นงานใหญ่ทีเดียวเนื่องจากมีคนพระพม่าที่นิมนต์มาจากแม่สอดมารับบิณฑบาต ในชุมชนจึงคลาคล่ำไปด้วยผู้คนที่ตั้งแต่งตัวด้วยชุดประจำชาติสีสันสดใส ถือของใส่ถาดมาเพื่อใส่บาตรให้กับพระที่มาบิณฑบาตในชุมชน หลังจากนั้นแล้วพระท่านก็ได้ให้อาทานในการใช้ชีวิตอยู่ในเมืองไทยประมาณ 45 นาที และเป็นการรับประทานอาหารร่วมกันของคนในชุมชน โดยมีการจัดวางโต๊ะยาวเพื่อเป็นที่นั่งในการรับประทานอาหารกัน ในวันนั้นผู้เขียนได้มีโอกาสเข้าร่วมรับประทานอาหารด้วย มีทั้งอาหารพม่าและน้ำหวานแจก ป้าคนหนึ่งที่ทำอาหารแจกคนในวันนั้นได้กล่าวว่า

“งานนี้เป็นงานใหญ่ ป้าเลยใส่บาตรด้วย แล้วก็ทำบุญเลี้ยงคนด้วย โอกาสที่เราจะทำบุญใหญ่แบบนี้มันน้อย มีโอกาสก็ทำ บางทีที่ที่นั่งอาจจะไม่พอ จึงมีการตั้งอาหารใส่ถาด และนำไปให้คนที่เดินผ่านไปมาในชุมชนด้วย “ โดยอาหารที่ป้าและครอบครัวได้ทำในวันนั้น คือ ต้มเส้น พม่า ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับต้มเส้นของเมืองไทย แต่ใส่พริกไทยค่อนข้างเยอะกว่า ป้าบอกว่าที่ทำอาหารชนิดนั้นก็เพราะว่า “ ช่วงนี้ข้าวแพง ข้าวพม่าก็แพง ข้าวไทยก็แพง เลยทำอาหารเส้นแทน อีกทั้งอาหารเส้นทานง่ายดี ในงานนี้คนในชุมชนก็มาช่วยกันทำ มาช่วยงานกัน ถือว่ามาร่วมกันทำบุญ คนพม่าชอบทำบุญ ”

การบริโภคอาหารในโอกาสพิเศษนั้น ทำให้เห็นได้ถึงการปฏิสัมพันธ์ของคนในชุมชนผ่านการบริโภคอาหารร่วมกัน โดยในการบริโภคอาหารร่วมโต๊ะเดียวกันจะมีการถามไถ่ถึงสารทุกข์สุกดิบของกันและกัน นอกจากนั้นยังได้เห็นถึงการสร้างอำนาจผ่านอาหารอีกด้วย ผ่านการทำบุญด้วยการเลี้ยงอาหารคนในชุมชน ซึ่งถ้าคนที่มีเงินจึงจะสามารถประกอบอาหารเลี้ยงคนในชุมชนแบบนี้ได้ ดังนั้นอาหารจึงเป็นตัวแทนของชนชั้นว่าตนอยู่ในระดับไหนอีกด้วย อาหารจึงหาใช่แค่เพียงตัวแทนทางวัฒนธรรมจากประเทศบ้านเกิดเพียงอย่างเดียว แต่ยังเป็นการรวบรวมเครือข่ายของคนพม่าไว้ในพื้นที่แห่งนี้อีกด้วย

งานแต่งงานเป็นอีกงานพิเศษหนึ่งที่ผู้เขียนได้เข้าร่วม โดยในงานเจ้าภาพมีการทำอาหารเลี้ยงคนในพื้นที่ชุมชน โดยอาหารในงานนั้นนับว่าหลากหลายมากทีเดียว งานแต่งงานดังกล่าวเป็นงานแต่งของลูกชายลูกสาว ผู้รับว่ามีฐานะพอสมควรสำหรับคนในชุมชน อาหารจึงค่อนข้างแสดงถึงฐานะของลูกสาวไปด้วย ในงานมีอาหารประจำชาติของ

พม่าอย่างอย่าง ไม่ว่าจะเป็นลาแพต (ชุดยาใบชาวม) แกงปลากระดูกอ่อน ซึ่งอาหารแต่ละอย่างมีส่วนประกอบที่ต้องนำเข้าจากพม่า เช่น ปลากระดูกอ่อน ซึ่งเป็นปลาที่พบได้ในลุ่มน้ำสาละวินเท่านั้น ลุงไฉ่ส่งปลาเหล่านี้มาจากแม่สอดและประกอบเป็นอาหารให้คนที่เขาร่วมงานแต่งงานของลูกชายตนได้รับประทาน งานแต่งงานนี้นับว่าเป็นงานใหญ่ ภายในงานมีแขกเหรื่อมากมายทั้งจากในชุมชนและนอกชุมชนเขาร่วมงาน ซึ่งรวมไปถึงคนพม่าที่อยู่ในหน่วยงานของผู้ตรวจคนเข้าเมืองมาร่วมในงานด้วย ทุกคนนั่งรับประทานอาหารร่วมกัน รวมทั้งพูดคุยกันอย่างออกรสออกชาติ อาหารจึงนับเป็นตัวเชื่อมสัมพันธ์ของคนในพื้นที่ ผู้เขียนได้มีโอกาสร่วมวงสนทนานั้นด้วย ทำให้เห็นถึงปฏิสัมพันธ์ของคนในชุมชนและนอกชุมชนที่เป็นคนพม่า ได้มีการยึดโยงเชื่อมสัมพันธ์กันผ่านอาหาร ซึ่งอาหารที่กล่าวมานี้ก็คงไว้ซึ่งส่วนประกอบหลักที่มาจากพม่า เช่นปลาเนื้ออ่อน หรือใบชา ที่ต้องนำเข้ามาผ่านทางด่านแม่สอด การประกอบอาหารที่มีส่วนประกอบหลักที่นำเข้าจากบ้านเกิดนั้น ทำให้คนพม่าในชุมชนรู้สึกเสมือนกับพวกเขายู่ในดินแดนของประเทศบ้านเกิดที่ตัวเองจากมาเสมือนการสร้างชุมชนจินตกรรมผ่านทางอาหารนั่นเอง

สรุป

ในบทความชิ้นนี้นั้นก็ได้แสดงภาพความสัมพันธ์ที่มีอยู่ในพื้นที่ของแรงงานข้ามชาติจากประเทศพม่า ผ่านอาหารในชีวิตประจำวันที่พวกเขาได้รับประทาน อาหารแม้ว่าจะนับว่าเป็นวัฒนธรรมที่ติดตัวคนแต่ละคนมาตั้งแต่เกิดผ่านการสั่งสมและบอกเล่ารุ่นต่อรุ่นสืบเนื่องกันมา แต่เมื่อผู้คนเกิดการเคลื่อนที่จากที่หนึ่งไปยังที่หนึ่ง อาหารจึงเคลื่อนที่ตามไปด้วย อาหารพม่าถูกผลิตขึ้นมาในจังหวัดขอนแก่นทุกวันตามวิถีการบริโภคอาหารพม่าของเหล่าแรงงานข้ามชาติอาหารจึงได้กลายมาเป็นตัวแทนของผู้คนกับสังคมที่ยังคงยึดโยงสายสัมพันธ์จากประเทศบ้านเกิดผ่านรูป รส กลิ่น และวัตถุดิบ ที่ยังคงรูปแบบเดิมเหมือนกับประเทศที่ตนจากมานอกจากนั้นอาหารพม่ายังได้เชื่อมคนพม่าให้แน่นแฟ้นกันมากขึ้นผ่านการรับประทานอาหารร่วมกันในโอกาสพิเศษหรืองานสำคัญ ๆ เป็นต้น

หากถามโน้ตค้นเรื่องท้องถิ่นข้ามท้องถิ่นมาเป็นการอธิบายปรากฏการณ์จะสามารถอธิบายให้เห็นถึงการภาพของการเคลื่อนย้ายของแรงงานข้ามชาติสัญชาติพม่ามาทำงานในจังหวัดขอนแก่น ซึ่งนับเป็นพื้นที่ต่างถิ่น ต่างวัฒนธรรม แต่ทั้งนี้แรงงานพม่าเหล่านี้ได้เชื่อมสายสัมพันธ์ของวิถีชีวิต สินค้า เครือข่าย จากประเทศต้นทาง (ประเทศพม่า)

และปลายทาง (จังหวัดขอนแก่น) ผ่านอาหารพม่าที่มีการนำเข้าสินค้าจากพม่ามาปรุงเป็นอาหาร และรูป รส กลิ่นของอาหาร นับว่าเป็นการก่อร่างของอัตลักษณ์ความเป็นคนพม่าในรูปแบบหนึ่งในพื้นที่ชุมชนแรงงานข้ามชาติสัญชาติพม่าในจังหวัดขอนแก่นนั่นเอง

เอกสารอ้างอิง

- นิชธิมา บุญเฉลียว. (2553). อาหารกับความทรงจำทางสังคมของชาวลื้อพลัดถิ่นที่ เชียงคำ. บทความในเอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยา ครั้งที่ 9 ปาก-ท้อง และของกิน : จริยธรรมและการเมืองเรื่องอาหารการกิน. กรุงเทพฯ : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร.
- พรพิมล ตรีโชติ. (2548). ไร่แผ่นดิน : เส้นทางจากพม่าสู่ไทย. สถาบันเอเชียศึกษา : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- พฤกษ์ เกาทัณฑ์. (2554). MOU การจ้างแรงงานข้ามชาติ : เสรีนิยมใหม่ การคุ้มครอง แรงงาน และการ ปรับยุทธศาสตร์การควบคุมของรัฐ. มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- วิรัช นิยมธรรม. (2551). เรียนรู้สังคมวัฒนธรรมพม่า. ศูนย์พม่าศึกษา มหาวิทยาลัย นเรศวร
- องค์ บรรจุน. (2553). อาหารมอญที่ผ่านการปรับปรุงรูปในสังคมไทย. บทความใน เอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 9 ปาก-ท้อง และของกิน : จริยธรรมและการเมืองเรื่องอาหารการกิน. กรุงเทพฯ : ศูนย์ มานุษยวิทยาสิรินธร.
- อนุกุล นุ่นภูบาล. (2552). แจ่วอด : วิธีการกินสู่การสร้างควมหมายทางวัฒนธรรม. ปริญญาดุขบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- Aranya Siriphon. (2008). Weaving the Tai Social World : The Process of Translocality and Alternative Modernities Along the Yunnan-Burma Border. Doctor of Philosophy : Chaing Mai University
- Arjun Appadurai.(1996). Modernity at Large : Cultural Dimensions of Globalization. London : University of Minnessota Press.

Busarin Lertchavalitsakul. (2009). **Shan Ethnic food : The Cultural Politics of Taste in Chiang Mai City**. MA Sustainable Development Chiang Mai University

Clemens Greiner and Patric Sakdapolrak.(2013). **Translocality : Concepts, applications and emerging perspectives**. Geography Compass 7 (5): page 373-384.

รายการสัมภาษณ์

พี่ทเว หัวหน้าพนักงานรักษาความปลอดภัยชาวพม่าของโรงงานแห่งหนึ่ง (ผู้ให้สัมภาษณ์).

วิลาสินี โสภาพล (ผู้สัมภาษณ์) (มกราคม 2556)

พีนุ พนักงานฝ่ายบุคคลชาวพม่าของโรงงานแห่งหนึ่ง (ผู้ให้สัมภาษณ์). วิลาสินี โสภาพล (ผู้สัมภาษณ์) (เมษายน 2556)

พี่หม่องนุ พนักงานฝ่ายบุคคลชาวพม่าของโรงงานแห่งหนึ่ง (ผู้ให้สัมภาษณ์). วิลาสินี โสภาพล (ผู้สัมภาษณ์) (กุมภาพันธ์ 2556)

พี่พร ล่ามภาษาไทยจากประเทศพม่าของโรงงานแห่งหนึ่ง (ผู้ให้สัมภาษณ์). วิลาสินี โสภาพล (ผู้สัมภาษณ์) (พฤษภาคม 2556)

ลุงโฉวและป้ามะซิ่น พ่อค้าและแม่ค้าในชุมชนแรงงานข้ามชาติสัญชาติพม่าหลังโรงงานแห่งหนึ่ง (ผู้ให้สัมภาษณ์). วิลาสินี โสภาพล (ผู้สัมภาษณ์) (กุมภาพันธ์ 2556)