

## 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 โดยกล่าวว่าอ่านเจอในตอน “ระบำหยาดฟ้า” ที่นายมัน ข้าเก่าเต่าเลี้ยงของพระยาประสิทธิ์ พ่อของพล เกิดไปได้ดี เป็นอาเสี้ย เพราะทำธุรกิจระบำจ้ำบ๊ะ แล้วนายมันพูดว่าจ้ำบ๊ะเป็นศัพท์ที่ตนคิดขึ้นมาเอง จึงสงสัยว่าคำนี้ผู้แต่งคือ ป.อินทรปาลิต เป็นผู้คิดขึ้นมาเองหรือไม่ แต่มีผู้ใช้นามแฝงว่าเจ้าคุณปัจจนิกพินาศให้คำตอบในขณะนั้นโดยกล่าวเพียงว่า “จ้ำบ๊ะน่าจะมาจากคำว่า จ้ำมำ ซึ่งแปลว่าอ้วน + บ๊ะซึ่งมาจากภาษาแต่จิวว่าเนื้อ น่าจะเป็นการแสดงที่โชว์ความอวบอิม 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 ให้ผู้หญิงนุ่งน้อยห่มน้อยเดินหรือเคลื่อนไหวอ้วนเข้ามารมณ, โดยปริยายหมายความว่า เปลือย (ปาก) น. น้ำแข็งใสเหาะน้ำหวาน”

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

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

ความเห็น 1: “...น่าจะมาจากคำว่า จ้ำมำ ซึ่งแปลว่าอ้วนอิม + บ๊ะ มาจากภาษาจีนแปลว่า เนื้อ จึงหมายถึงการแสดงที่โชว์ความอวบอิม มีเนื้อมีหนังของผู้เต้นโชว์ และจ้ำบ๊ะคือขนมหวานที่ใส่ขนมปังปอนด์ แล้วใส่น้ำแข็งเป็นเกล็ดฝอยๆ ใส่ ราคาน้ำแดง โรยด้วยนมข้นหวาน” (ลุงจ่อย, 2553)

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

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

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

พจนานุกรมไทย-เขมร (2550, หน้า 43) มีคำว่า “จบะฮ” เป็นคำกริยาแปลว่า ชัด การที่ ภาษาไทยจำนวนมากเป็นคำยืมมาจากภาษาเขมร จึงอาจมีความเป็นไปได้ที่คำว่า “จ้ำบ๊ะ” มาจากคำ ดังกล่าว โดยนำมาใช้เรียกการแสดงที่มีการเปิดเผยร่างกายส่วนที่ควรปกปิดของผู้หญิงให้เห็นกันอย่าง ชัดๆ

ดังนั้น แม้จะปรากฏความหมายของคำดังกล่าวในพจนานุกรม แต่ที่มาของคำจ้ำบ๊ะยังเป็นเพียง ความคิดเห็นส่วนบุคคลซึ่งมีความหลากหลายและไม่มีข้อสรุป

อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันนี้ คำว่า “จ้ำบ๊ะ” ยังใช้เป็นภาษาพูดที่เรียกการแสดงยั่วยุคมารมณซึ่ง แม้ว่าจะมีการใช้คำเรียกอย่างหลากหลายตามยุคสมัย แต่ “จ้ำบ๊ะ” ก็ยังคงใช้เป็นคำที่ให้ความหมายเชิง ลบ โดยปรากฏในการนำเสนอบทความ ข่าวทางหน้าหนังสือพิมพ์ สื่อออนไลน์ เมื่อก้าวถึงการเต้นโชว์ ที่ผู้แสดงแต่งกายโป๊ การแสดงโชว์เปลือยของนางแบบ การเต้นที่มีการแสดงออกอย่างไม่เหมาะสมตาม วัฒนธรรมอันดี 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 การแสดง อย่างหนึ่งที่ทำให้ผู้หญิงนุ่งน้อยห่มน้อยเต้นหรือเคลื่อนไหวยั่วเย้ามารมณ หากใช้ในภาษาพูดหมายความว่าเปลือย ซึ่งสอดคล้องกับคำแปลในภาษาอังกฤษตามที่ปรากฏในพจนานุกรมของ guru.sanook.com ซึ่งให้ความหมายของจ้ำบ๊ะไว้ว่า เป็นคำวิเศษณ์ ที่ใช้เป็นภาษาสแลง หมายถึง กึ่งเปลือย [adj. (S) half nude] และเมื่อมีคำว่าระบำมาหน้าหน้า เป็นระบำจ้ำบ๊ะ จะเป็นคำนาม ใช้เป็นภาษาสแลง หมายถึง การ เต้นระบำเปลื้องผ้า [n. (S) strip-tease show]

### ความเป็นมาของจ้ำบ๊ะที่เป็นการแสดง

เสลา (2550) กล่าวว่าในสมัยก่อน งานวัดจะมีการแสดงจ้ำบ๊ะ ว่ากันว่าเริ่มต้นมาจากงานวัดที่ ภูเขาทอง วัดสระเกศ โดยมีผู้นำหญิงสาวนุ่งน้อยห่มน้อยมาแสดงให้คนที่เข้ามาชม แล้วเรียกการแสดง นั้นว่า “จ้ำบ๊ะ” จนระบาคกลายเป็นร้านที่ต้องจัดให้มีเป็นประจำทุกงาน ในภายหลังถูกทางการสั่งห้าม เพราะปรากฏว่ามีพระสงฆ์บางวัดแอบดูอยู่บนกุฏิที่อยู่ใกล้โรงซึ่งจัดแสดง และออกเป็นกฎหมายห้ามจัดการ แสดงประเภทนี้ในงานวัดทุกแห่ง นอกจากนั้นยังอธิบายเพิ่มเติมว่า จ้ำบ๊ะรุ่นโบราณที่แต่งตัวอย่างโป๊

ที่สุดคือ เปิดไหล่ เปิดหน้าท้อง และเปิดเหนือเขานิดหน่อยเท่านั้น โดยผู้ซึ่งน่าจะเป็นผู้ทำให้จำปีจะเป็นที่รู้จักในเมืองไทยคือ นายหรั่ง เรื่องนาม ทั้งนี้ ยังได้ค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับจำปีเพิ่มเติมจากเว็บสกุลไทย 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) ได้แสดงความเห็นต่อกระทู้เรื่องจำปีในคอลัมน์คุณภาพชีวิตของผู้จัดการออนไลน์ว่าเคยดูระบำจำปีมาเมื่อเกือบ 50 ปีแล้ว ที่โรงน้ำชาฮั่วลัก ย่านเยาวราช

โรม บุณนาค (2554) กล่าวว่า ในสมัยเมื่อ 60-70 ปีก่อน จำปีเป็นการแสดงที่นิยมอย่างแพร่หลาย งานวัดทั้งหลายจะขาดการแสดงประเภทนี้ไม่ได้ แม้แต่งานภูเขาทองและงานวัดเบญจมบพิตร ซึ่งเป็นงานใหญ่ประจำปีก็ยังมีจำปีอยู่หลายโรง ความเป็นมาของจำปีนั้น ไม่มีหลักฐานว่าใครเป็นผู้ริเริ่มจัดแสดงจำปีขึ้นก่อน แต่คาดว่าคงไม่พ้นจาก 2 คนต่อไปนี้คือ นายหรั่ง เรื่องนาม และนายเปรี๊ยะ เรื่องเดช สำหรับนายหรั่ง เรื่องนาม มีชื่อจริงนามสกุลจริงว่า บุญศรี สอนซุ่มเสียง เป็นนายโรงจำปีที่ใช้ชื่อคณะว่า “ระบำมหาเสน่ห์” มีชื่อเสียงโด่งดังของยุคนั้น เปิดการแสดงที่ชั้น 9 ของตึกย่านเยาวราช ต่อมาสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ได้ย้ายมาเปิดวิกที่ตลาดบำเพ็ญบุญ ตรงข้ามศาลาเฉลิมกรุง ส่วนนายเปรี๊ยะ เรื่องเดช ถือว่าเป็นคู่แข่งนายหรั่ง หนังสือพิมพ์สยามนิกร ฉบับ วันที่ 15 ธันวาคม 2495 เขียนข่าวว่า ในงานฉลองรัฐธรรมนูญปีนั้น ซึ่งจัดอย่างยิ่งใหญ่ที่ท้องสนามหลวง มีจำปีถึง 4-5 โรง ส่วนใหญ่เป็นของนายเปรี๊ยะ เรื่องเดช จึงได้สมญาว่าเป็นราชาจำปี

สันติ เสวตวิมล (2554) เล่าถึงการไปรับประทานอาหารแต่จิวที่ภัตตาคารในเยาวราชที่มีมานานมากกว่าหนึ่งร้อยปีว่า “สมัยเมื่อสี่...ห้าสิบปีก่อนที่ผมกิน ภัตตาคารยิม-ยิมอยู่ติดกับถนนในซอยพาดสาย แต่ผมเรียกว่า ‘ไต้แปะ’ ที่เรียกเช่นนั้นก็ต้องคนอายุอาานามขึ้นเลขห้า...เลขหก แล้วต้องเป็นคนกรุงเทพฯ ขนาดจะรู้ว่า...บริเวณนั้นเป็นโรงระบำจำปีที่มีชื่อเรียกว่า ‘ไต้แปะ’ พวกหนุ่ม...หนุ่มสมัยนั้นไม่มีใครบ้างไม่แวะมาดู...จำปีชนช้าง...คู่แข่งของ นายหรั่ง เรื่องนาม ที่ตั้งระบำไปอยู่ใต้ถุนตลาดบำเพ็ญบุญ ผมนะฮุดหนุนทั้งสองวิก ค่าคุ้มจำได้เก็บคนละห้าบาท...” (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 แต่สะโพกกลับผายออกกว้างกว่าผู้ชายดูขยับทำนางม้า 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 มีเครื่องมโหรี เป็ด ปีคลาริเน็ต 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 นักแสดงภายในจะเดินตามจังหวะเพลงเซอร์รีฟิงค์ ยักย้ายส่ายสะโพกที่อยู่ในกางเกงขาสั้น 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 ซึ่งมีนายห้าง เรื่องนามเป็นเจ้าของ ไว้ว่า “ตัวแสดงมีหลายคน แต่งตัวหลายแบบ ที่เข้าไปดูวันนั้นเป็นช่วงสุดท้ายของรอบการแสดง ช่วงต้นๆ จะมีอะไรบ้างคงบอกไม่ได้ ที่เห็นในตอนนั้น ผู้แสดงแต่ละคนสวมกิโมโน บางคนก็สวมเสื้อคลุมอย่างที่เตรียมจะเข้าห้องน้ำ หรือเสื้อคลุมอย่างชุดเตรียมเข้าอนันท์ทะเล เดินออกมาจากหลังข้างเวที แล้วมายืนกลางเวที เปิดเสื้อคลุมซ้ายที่ขวาที่ เอามือข้างที่ไม่ได้เปิดปิดไว้สุดท้ายเปิดทั้งสองข้าง ก็ไม่ได้เห็นอะไร เพราะตัวแสดงเอาช่อดอกไม้ (ดอกเฟื่องฟ้า) มัดเป็นช่อผูกบนเอวปิดบังของสงวนเอาไว้ จากนั้นก็เดินเข้าโรงไป อีกตอนหนึ่งผู้แสดงหญิงนอนราบกลางเวทีขนาบไปตามยาวของเวที ผู้แสดงยกแข้งยกขาสลัดกันไปอย่างระบำของฝรั่งในภาพยนตร์ นายห้างเข้าไปร่วมแสดงด้วย 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 ผู้ชายคนหนึ่งถือไมโครโฟนป่าวประกาศร้องชักชวนว่า ‘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 แค່ทอนบนเพราะมีไม้อัดปิดทอนล่างอยู่”

“...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 เป็นนมที่ไม่มีเลือดในท่อเอาไว้ เป็นนมล้นๆ ร้อยเปอร์เซ็นต์ หน้าท้องลายเล็กน้อย ...ใบหน้าและแววตาของเธอดูไม่แยแสกับอะไรเลย ...กางเกงในที่เธอใส่เป็นกางเกงในลู่ฟู่อย่างเดียวกับที่ผมใส่อยู่ (ยุคนั้นเป็นที่นิยมมาก ลู่ฟู่ มิงค์ แอ๊ปเปิล) เธอเต้นประกอบจังหวะเพลงดิสโก้...”

“...ได้ยินเสียงโฆษกชี้ชวนว่า จับได้ลู่ฟู่ได้ๆ ...มือทุกมือ ...ทั้งหลายแหล่ต่างยืนไปในทางเดียวกัน คือนมเธอ แล้วเธอก็ยื่นให้บีบอย่างหน้าตาเฉย ...ในความซุกมุนนั้น ผมเหลือบไปเห็นงูเหลือมตัวหนึ่งขดอยู่มุ่มห้อง นอนนิ่งๆ ง่วงๆ ...ในใจผมคิดว่างูเรื่องนี้ งูไม่มีบทพูดเลยใครๆ สนใจแต่เมียของงู ...เสียงเป่านกหวีดข้างนอกว่าหมดรอบ”

ในปัจจุบันนี้ คำว่า “จ๊าบ๊ะ” ยังคงปรากฏในการนำเสนอบทความ ข่าวทางหน้าหนังสือพิมพ์ สื่อออนไลน์ หรือใช้เป็นภาษาพูด เมื่อกล่าวถึงการเต้นโชว์ที่ช่วยุกามารมณ์ 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. น้ำแข็งที่ได้จากการใสก้อนน้ำแข็งไปบนเครื่องใส ลักษณะเป็นเกล็ดฝอย” โดยอธิบายคำว่าใสน้ำแข็งว่า “ก. ดันก้อนน้ำแข็งไปบนเครื่องใสที่เป็นผ้าไม้ 2 ขาเตี้ยๆ ตรงกลางมีใบกบฝังจากข้างล่าง ให้คมอยู่ข้างบน เพื่อย่อยน้ำแข็งให้เป็นฝอย เรียกน้ำแข็งที่มีลักษณะเช่นนั้นว่า น้ำแข็งใส”

ทั้งนี้ จากการสืบค้นทางออนไลน์คำภาษาอังกฤษที่ออกเสียงใกล้เคียงกันกับจ๊าบ๊ะและมีลักษณะคล้ายคลึงกับน้ำแข็งใสใน 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” ขนน้ำแข็งใส่หีบไม้ฉาจากลอบบี้ ลือมาจากสิงคโปร์ โดยผู้ส่งเข้ามาคือเจ้าพระยาพิสนธ์สมบัติบริบูรณ์ (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 ดอกมะลิในน้ำกระทิ และขึ้นขนุนในน้ำเชื่อม เพื่อให้ความหอมหวาน อร่อยและชื่นใจไปพร้อมๆ กัน ทั้งนี้ บทความดังกล่าวไม่ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำแข็งใสที่เรียกว่าจ้ำบ๊ะ

วาทีน ศานดี สันติ (2550) เรียบเรียงเรื่องประวัติของน้ำแข็ง ซึ่งให้ข้อมูลว่า น้ำแข็งในสมัย รัชกาลที่ 4 ที่สั่งมาจากสิงคโปร์ จะส่งตรงเข้าไปในวังเท่านั้น คนวังที่ได้ชิมก็เฉพาะผู้ที่ได้รับพระราชทาน เท่านั้น เมื่อคนในวังเอามาพุดนอกวัง คนข้างนอกก็ไม่เชื่อว่าน้ำจะสามารถปั้นเป็นก้อนๆ ได้ จนกระทั่งมีการตั้งโรงน้ำแข็งสยามจึงทำให้คนทั่วไปรู้จักน้ำแข็ง สิ่งที่นิยมที่สุดคือเอาน้ำแข็งมาทำให้เป็นเกล็ด 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 ส่วนการเรียกน้ำแข็งใสว่าจ้ำบ๊ะนั้น ไม่ปรากฏข้อมูลที่ชัดเจนเกี่ยวกับแหล่งที่มา

### ลักษณะของจ้ำบ๊ะที่เป็นของกิน

panun (2550) เสนอกระทู้เรื่องภาษาแปลกๆ ห้องหว่ากของเว็บไซค์พันทิป และมีผู้ใช้นามว่า คุณชายนะคร้าบแสดงความคิดเห็นว่า “รู้จักจ้ำบ๊ะกันปะคร๊าบ ที่บ้านผมเรียกน้ำแข็งขุดที่ใส่น้ำ ‘เด็กน้ำ 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 ลูกรีๆ 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 สุทรนนท์ (2552) เล่าเรื่องการกินน้ำแข็งไสเมื่อเดินทางไปเที่ยวเกาะสุกร จังหวัดตรัง ซึ่งพบว่ามีย่านขายน้ำแข็งไสอยู่บนเกาะ ผู้ชายใช้เครื่องไสน้ำแข็งแบบโลหะที่ใช้มือหมุนแกนเกาะก้อนน้ำแข็งให้ไสผ่านใบมีด และชาวบ้านไม่ได้เรียกน้ำแข็งไส แต่เรียก “น้ำแข็งซูน” โดยบรรยายว่า “มีน้ำแข็งไสขายด้วยละ จะใส่น้ำหวานก็สีก็ได้ ราคาถ้วยละ 5 บาท หมุนๆๆ แบบนี้ สมัยก่อนเขามีแท่งไสน้ำแข็งที่ทำด้วยไม้ มีใบมีดหงายรองรับน้ำแข็งที่ไสผ่านจนเป็นเกล็ดฝอยลงไปถ้วยด้านล่าง พวกเราคนทางใต้มักจะเรียกการไสว่า 'ซูน' คือแทนที่จะเรียกน้ำแข็งไส ก็เรียกน้ำแข็งซูน...แปลกใจไหม... น้ำแข็งเครื่องขนมที่ใส่น้ำหวาน น้ำขวด ทั้งหมดนี้ ขำมน้ำ ขำมทะเล มาล่ำปากและแสนไกล แต่ทำไมยังขายได้ในราคาถ้วยละแค่ 5 บาท...”

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

โธส มกรมณี (2553) เล่าถึงจ๊าบ๊ะหรือน้ำแข็งไสที่คนไทยกินในสมัยก่อนว่า ทำจากน้ำแข็งก้อนสี่เหลี่ยมผืนผ้าคล้ายหมอนขนาดใหญ่เรียกว่า “น้ำแข็งมือ” การที่น้ำแข็งเป็นก้อนขนาดใหญ่ ช่วยไม่ให้ละลายเร็ว เพราะในสมัยก่อนยังไม่มีตู้เย็นหรือถังเก็บความเย็นอย่างสมัยนี้ วิธีเก็บจึงใช้หมกใต้เกลบหรือขี้เลื่อยแล้วคลุมด้วยกระสอบป่าน เมื่อใดที่ต้องการใช้ก็นำเครื่องมือที่เป็นเหล็กแหลมไปตอกแบ่งออกมาเท่าที่ต้องการ โดยนำมาล้างเกลบหรือขี้เลื่อยออกก่อนใช้งาน ปัจจุบันน้ำแข็งมือหายากขึ้นทุกที หากต้องการจริงๆ ต้องไปสั่งจากร้านค้าส่งน้ำแข็งหรือจากโรงงานน้ำแข็ง น้ำแข็งนี้จะนำมาไสด้วยเครื่องไสทำด้วยไม้ มีขาตั้งและรูปร่างคล้ายกระทายชุดมะพร้าว 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 รัต ด้วยนมข้น อร่อยชื่นใจดีแท้...” ซึ่งไม่มีผู้ใดให้คำตอบ

กัสซี่ อังค์ (2554) เขียนไว้ในนิตยสารเข็มทิศเชียงใหม่ อย่างละเอียดจนแทบจะมองเห็นภาพ เหตุการณ์การกินน้ำแข็งใสได้อย่างชัดเจน 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 จำป๊ะ ซากกับจำป๊ะโอ 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 “...รูปในร้านคิดเมนูไว้หลายแบบ มาถึงที่นี่แล้ว ของลอง ‘จำป๊ะ’ ชะเลย ใส่นมปังกับปาท่องโก๋ อีๆ ไม่เจอมานานแล้ว น้ำแข็งใสใส่ปาท่องโก๋นี่ยะ 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 หั่นเป็นชิ้นให้พอดีคำ 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 ซึ่งไม่ไห้รสชาติความรู้สึกแบบเดิม ที่สำคัญคือ น้ำแข็งละเอียดเกินไป จึงละลายเร็วมาก ซึ่งจำป๊ะที่กินตอนที่น้ำแข็งละลายแล้วจะเป็นจำป๊ะที่ไม่ได้เรื่อง

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

### ความเชื่อมโยงระหว่างจำป๊ะที่เป็นการแสดงกับจำป๊ะที่เป็นของกิน

มังกรดำ (2551) ตั้งกระทู้ขอเชิญคนอายุมากๆ เข้ามาทวนความหลังกันในห้องราชดำเนินของเว็บไซต์พันทิป และมีผู้ใช้นามว่า “ยาจกซู” เขียนแสดงความคิดเห็นเรื่องจำป๊ะไว้ว่า

