

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 ถนัดถนี้ เต็มที่ ไม่ยั้งมือ และต่อมาได้นำมาใช้เป็นคำนามวิเศษณ์ประกอบคำ “ระบำ” ในความหมายว่า การแสดงระบำที่มีการเปลือยกายของผู้หญิงให้เห็นได้อย่างถนัดถนี้ 2) การเรียกน้ำแข็งไสว่าจำป๊ะมาจากรูปลักษณะและวิธีการทำที่ก่อให้เกิดจินตนาการถึงระบำจำป๊ะ 3 ประการคือ 2.1 มีน้ำแข็งไสสีขาวที่พูนขึ้นคล้ายหน้าอกของนางระบำจำป๊ะ 2.2 มีการวาดด้วยน้ำหวานสีแดงที่ให้สีสันดูคล้ายเครื่องแต่งกายของนางระบำจำป๊ะ และ 2.3 มีการโรยนมข้นหวานในลักษณะของการสำนมนกระป๋องเหนือน้ำแข็งไส ซึ่งภาษาพูดจะเรียกว่า สั้นๆว่าการสำนมน 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