

## กิตติกรรมประกาศ

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

ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาที่ให้การสนับสนุนเมื่อเห็นหัวข้อวิจัยที่ออกจะไม่ธรรมดาเรื่องนี้ ด้วยการให้ทุนอุดหนุนเป็นจำนวนเงินเจ็ดหมื่นบาท หรือประมาณกึ่งหนึ่งของงบประมาณที่ขอการสนับสนุน แม้จะไม่เพียงพอสำหรับเป็นค่าเดินทางให้ครอบคลุมพื้นที่ที่วางแผนไว้ ต้องปรับลดลงให้เหมาะสม แต่ข้อมูลที่ได้รวบรวมได้จากพื้นที่เหล่านั้นก็ทำให้ได้องค์ความรู้ใหม่ๆ 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: ทำไมจึงเรียกน้ำแข็งใส่ว่าจ้าบ๊ะ	61
การตอบคำถามการวิจัยข้อ 3:	
วัฒนธรรมการกินจ้าบ๊ะของคนไทยเป็นอย่างไร	62
ข้อเสนอแนะ	62
บรรณานุกรม	65
ประวัติผู้วิจัย	72

## สารบัญตาราง

	หน้า
ตาราง 1 จำนวนผู้บริโภคจำเป็นจำแนกตามภูมิภาคของแหล่งข้อมูลที่ให้สัมภาษณ์และเพศ	48
ตาราง 2 จำนวนผู้บริโภคจำเป็นจำแนกตามกลุ่มคุณสมบัติและเพศ	49
ตาราง 3 จำนวนผู้บริโภคจำเป็นจำแนกตามช่วงอายุและเพศ	49
ตาราง 4 จำนวนผู้จำหน่ายจำเป็น/น้ำแข็งใสจำแนกตามเพศ ภูมิภาค และจังหวัดที่ดำเนินกิจการ	50
ตาราง 5 จำนวนผู้จำหน่ายจำเป็น/น้ำแข็งใสจำแนกตามช่วงอายุและเพศ	50

## สารบัญภาพ

	หน้า	
ภาพ 3.1	ปกหนังสือหัตถ์นิยายสามเกลอ	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 นาคูน	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