

รัฐ โภชนาการใหม่กับการเปลี่ยนแปลงวิถีการกินในสังคมไทย พ.ศ. 2482-2517



นายชาติชาย มุกสง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

CHULALONGKORN UNIVERSITY

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาประวัติศาสตร์ ภาควิชาประวัติศาสตร์

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2556

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทคัดย่อและแฟ้มข้อมูลฉบับเต็มของวิทยานิพนธ์ตั้งแต่ปีการศึกษา 2554 ที่ให้บริการในคลังปัญญาจุฬาฯ (CUIR)

เป็นแฟ้มข้อมูลของนิสิตเจ้าของวิทยานิพนธ์ ที่ส่งผ่านทางบัณฑิตวิทยาลัย

The abstract and full text of theses from the academic year 2011 in Chulalongkorn University Intellectual Repository (CUIR) are the thesis authors' files submitted through the University Graduate School.

STATE, NEW NUTRITION AND CHANGES IN WAY OF EATING IN THAI SOCIETY,  
1939-1974.

Mr. Chatichai Muksong



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

CHULALONGKORN UNIVERSITY

A Dissertation Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Doctor of Philosophy Program in History

Department of History

Faculty of Arts

Chulalongkorn University

Academic Year 2013

Copyright of Chulalongkorn University

หัวข้อวิทยานิพนธ์

รัฐ โภชนาการใหม่กับการเปลี่ยนแปลงวิถีการกินใน  
สังคมไทย พ.ศ. 2482-2517

โดย

นายชาติชาย มุกสง

สาขาวิชา

ประวัติศาสตร์

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

รองศาสตราจารย์ ดร.สุธาศัย ยิ้มประเสริฐ

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

อาจารย์ ดร.วิลลา วิลัยทอง

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้หัวข้อวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่ง  
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต

.....คณบดีคณะอักษรศาสตร์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประพจน์ อัครวิรุฬหการ)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....ประธานกรรมการ

(อาจารย์ ดร.ภาวรรณ เรืองศิลป์)

.....อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

(รองศาสตราจารย์ ดร.สุธาศัย ยิ้มประเสริฐ)

.....อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

(อาจารย์ ดร.วิลลา วิลัยทอง)

.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์)

.....กรรมการ

(อาจารย์ ดร.ธนาพล ล้อมภิชาติ)

.....กรรมการภายนอกมหาวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ธเนศ วงศ์ยานนาวา)

ชาติชาย มุกสง : รัฐ โภชนาการใหม่กับการเปลี่ยนแปลงวิถีการกินในสังคมไทย พ.ศ. 2482-2517. (STATE, NEW NUTRITION AND CHANGES IN WAY OF EATING IN THAI SOCIETY, 1939-1974.) อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: รศ. ดร.สุธาชัย ยิ้มประเสริฐ, อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม: อ. ดร.วิลา วิลัยทอง, 282 หน้า.

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มุ่งศึกษาบทบาทของรัฐบาลด้านโภชนาการใหม่ในสังคมไทย โดยพิจารณาถึงความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในวิถีการกินในสังคมไทยหลังการดำเนินงานด้านโภชนาการใหม่ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2482 จนถึงปี พ.ศ. 2517 ผลการศึกษาพบว่า การเข้ามาของโภชนาการใหม่ในสังคมไทยมาพร้อมกับระบบการแพทย์ตะวันตก ซึ่งเป็นชุดความรู้ที่มีพื้นฐานวิธีคิดแบบวิทยาศาสตร์เหมือนกัน ทำให้เข้ามาปะทะและปรับเปลี่ยนวิถีการกินของคนไทย จากเดิมยึดที่หลักโภชนาการแบบจารีตซึ่งเป็นหนึ่งในระบบการแพทย์แผนไทยตามแนวทางทฤษฎีธาตุ รัฐบาลไทยสมัยใหม่ได้รับเอาโภชนาการใหม่มาเป็นชุดความรู้หลักในการดำเนินนโยบายสร้างสุขภาพและพละนาถัยของพลเมือง ให้หันมากินตามหลักวิทยาศาสตร์ที่แบ่งสารอาหารให้มีประโยชน์ต่อร่างกายเฉพาะเพื่อความสุขภาพดี และส่งผลต่อวิถีการกินของประชากรในสังคมไทยมาโดยตลอด

การดำเนินนโยบายโภชนาการใหม่ของรัฐในตอนเริ่มต้นช่วงทศวรรษ 2480 เน้นการเผยแพร่ความรู้การกินตามหลัก “บริโภคนศาสตร์” ที่หมายถึงการกินตามหลักวิทยาศาสตร์เพื่อสร้างชาติจากการเปลี่ยนให้คนไทยกินแบบมีอารยธรรม ในยุคสงครามเย็นตั้งแต่ทศวรรษ 2490 เป็นต้นมา เมื่อประเทศไทยรับการช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการจากสหรัฐอเมริกาจึงได้รับเอา “โภชนาการใหม่” ตามแนวทางการดำเนินนโยบายในภาครัฐของสหรัฐอเมริกาเข้ามาเป็นเครื่องมือสำคัญในการปรับเปลี่ยนวิถีการกินของคนไทย ด้วยวิธีการเปลี่ยนทั้งอาหารที่กินจากการพัฒนาด้านเกษตรและเรียนรู้การกินและการดำรงชีวิตอย่างมีคุณภาพด้วยความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ มีบทบาทสำคัญในการเปลี่ยนวิถีการกินในบ้าน ชุมชนและโรงเรียน และส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีการกินให้เกิดขึ้นอย่างมหาศาลในสังคมไทย และได้นำไปสู่การกินอาหารที่ต้องมีมาตรฐานกำกับและควบคุมตามหลักของโภชนาการใหม่ในอุตสาหกรรมอาหารที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว จนต้องตั้งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาขึ้นมาควบคุมอย่างจริงจังตั้งแต่ปี พ.ศ. 2517 เป็นต้นมา

ภาควิชา ประวัติศาสตร์

ลายมือชื่อนิสิต .....

สาขาวิชา ประวัติศาสตร์

ลายมือชื่อ อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก .....

ปีการศึกษา 2556

ลายมือชื่อ อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม .....

# # 5380502522 : MAJOR HISTORY

KEYWORDS: STATE NEW NUTRITION HOME ECONOMICS THAI FOOD

CHATICHAJ MUKSONG: STATE, NEW NUTRITION AND CHANGES IN WAY OF EATING IN THAI SOCIETY, 1939-1974.. ADVISOR: ASSOC. PROF. SUTHACHAI YIMPRASERT, Ph.D., CO-ADVISOR: VILLA VILAI THONG, Ph.D., 282 pp.

This thesis studied roles of Thai state in relation to the new nutrition in Thai society. It examined changes in ways of eating following an implementation of the new nutrition in 1939-1974. It unveiled that the new nutrition arrived alongside the Western medical scheme, which both imposed scientific thinking basis. The advent collided and shifted the Thai's eating ways from a conventional nutrition, which is one of the traditional medical systems based on a humoral theory. The new Thai state adopted the new nutrition scheme to implement health building programs and civil wellbeing, that promoted the eating based on scientific principles of healthy food properties for one's healthiness. It has thus far influenced the Thai population's eating practice.

The Thai state's nutrition implementation during an initial phase in the 1930s highlighted the dissemination of knowledge in accordance with "consumption science". It involved eating practice that was based on scientific principles toward state building by shifting to the Thais' civilized eating. During the cold war starting from the 1950s when Thailand received economic and academic assistance from the United States of America, it assumed the "new nutrition" following the U.S. public policy execution as an important tool to modify the Thais' eating approaches. Eating was tuned to agricultural development. It was learned and adjusted to quality life pursuit along the lines with home economics knowledge. All played a significant role in changing eating approaches at home, community, and school. Ways of eating in the Thai society were tremendously altered and led to such eating that are regulated by standard measures and by new nutrition controls amid a rapidly emerging food industry. The Food and Drug Administration Office was hence founded in 1974 to be robustly in charge.

Department: History

Student's Signature .....

Field of Study: History

Advisor's Signature .....

Academic Year: 2013

Co-Advisor's Signature .....

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงได้มีใจด้วยตัวผู้เขียนลำพังคนเดียว แต่ยังมีบุคคลที่มีส่วนช่วยเหลือ สนับสนุน และเสียสละอยู่เบื้องหลังอีกจำนวนมาก จึงต้องขอขอบคุณทุกคนที่มีส่วนช่วยเหลือดังกล่าว และต้องขอโทษอย่างยิ่งต่อภรรยาคือนางสาววรัญญา เพ็ชรคง และลูกชายทั้งสองคือ ดช.ณัฐพรพรช มุกสงและ ดช.ชัยพรพรช มุกสงที่เวลาที่ควรมีควรได้ต้องเสียสละให้กับการทำวิทยานิพนธ์นี้

ขอขอบคุณในความช่วยเหลือและคำแนะนำที่มีให้กับวิทยานิพนธ์นี้จาก อ.ดร.ภาววรรณ เรืองศิลป์ ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์ กรรมการสอบที่ให้คำแนะนำที่ยังพอแก้ไขได้บ้างแม้จะไม่ทั้งหมดของประโยชน์ก็ตาม อ.ดร. ธนาพล ลิมอภิชาติ ที่ทำหน้าที่มากกว่ากรรมการสอบหลายเท่า กับการสนับสนุนด้วยพลังอันล้นเหลือจากการส่งบทความที่เกี่ยวข้องมาให้อย่างสม่ำเสมอ พุดคุยให้กำลังใจและชวนถกเถียงบางเรื่องในวิทยานิพนธ์ แม้ว่าสุดท้ายแล้วเพราะความบกพร่องของผู้เขียนเองที่ไม่ได้เขียนในประเด็นนั้นก็ตาม รองศาสตราจารย์ธเนศ วงศ์ยานนาวา กรรมการภายนอกที่ให้คำแนะนำตั้งแต่การรายงานความก้าวหน้าและในการสอบที่ทำให้วิทยานิพนธ์นี้ได้เสนออะไรที่มากกว่าข้อมูล แต่ความผิดพลาดและความตื่นเขินทั้งหมดล้วนเป็นของผู้เขียน ที่สำคัญคือความขอบคุณที่ไม่มีสิ้นสุดให้กับ รองศาสตราจารย์ ดร. สุทธชัย ยัมประเสริฐ ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักที่ให้ความช่วยเหลือทุกเรื่องตั้งแต่การรับทุนและการทำงานทุกขั้นตอน คำปรึกษาที่มากกว่าหน้าที่เพราะหนักแน่นด้วยความจริงใจและใส่ใจ ทั้งยังยืนยันให้วิเคราะห์หาบทสรุปของภาพรวมในวิทยานิพนธ์จนทำให้วิทยานิพนธ์มีข้อเสนอที่ชัดเจนขึ้น อ.ดร.วิลา วลัยทอง ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ที่ทำหน้าที่ร่วมคิดร่วมทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ตั้งแต่ก่อนจะเข้ามาเรียนด้วยซ้ำ ความสำเร็จในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จึงเป็นผลจากการทำงานร่วมกันของ "ทีมเรา" ทั้งสามคนที่มีอาจารย์วิลาคอยจัดการและช่วยเหลือโดยตลอด นอกจากนี้ความช่วยเหลือและคำแนะนำที่มีส่วนสำคัญมากในการดำเนินงานวิทยานิพนธ์นั้นจะต้องขอบคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์สุวิมล รุ่งเจริญ หัวหน้าภาควิชา รวมถึงคำเตือนที่ครูมิให้ศิษย์อย่างจริงจังเสมอมา ทำดีที่สุดแต่สำคัญไม่น้อยสุดเลยต้องขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ฉฉอง สุนทราวาณิช ครูที่ผู้เขียนได้เรียนรู้หลายอย่างที่อาจารย์ไม่ได้สอน แต่ทำให้เห็นเป็นต้นแบบของการเป็นครูที่ดีให้คอยได้ศึกษาและซึมซับเมื่อได้ร่วมวงวิชาการ การได้สนทนาและถกเถียงในหลายกรรมหลายวาระ ที่สำคัญยิ่งคือความกรุณาอันปรากฏอยู่ในใจผู้เขียนชั่วนิจรันดร์กับบทบาท "ครู" ในวันสุดท้ายของการปฏิบัติหน้าที่หัวหน้าภาควิชาประวัติศาสตร์ที่มีต่อผู้เขียน จนอยากขอตั้งปณิธานว่าจะทำหน้าที่เป็นครูให้ได้ดีเพียงแค่ส่วนเสี้ยวหนึ่งของอาจารย์เป็นอาจารย์บูชาก็พอใจแล้ว ขอขอบคุณบุคคลในวงวิชาการอีกหลายท่านสำหรับความห่วงใยและไต่ถามเสมอ ศ.ดร. อรรถจักร์ สัตยานุรักษ์ สำหรับคำแนะนำและความห่วงใยที่ได้รับทั้งเมื่อเจอหน้าและฝากมากับคนอื่น ผศ. ดร. ทวีศักดิ์ เผือกสมกับคำแนะนำตั้งแต่เริ่มเป็นหัวข้อและการสะกิดให้คิดในหลายประเด็น ตลอดจน นพ.ดร. โกมาทร จิ่งเสถียรทรัพย์ครูที่ให้หนังสือตำราและห่วงใยไต่ถามสม่ำเสมอ

ต้องขอขอบคุณเพื่อนร่วมงานที่ภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มศว ที่ได้คอยให้กำลังใจไต่ถามอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะผู้ช่วยศาสตราจารย์สาวิตรี พิสนุพงศ์ หัวหน้าภาควิชา ที่ให้ความช่วยเหลือตลอดมา

การเรียนเป็นระยะเวลายาวนานอาจจะทำให้ชีวิตยากลำบากไม่น้อย แต่ยังมีผู้ที่มีผู้ร่วมทางที่พิเศษคอยเป็นกำลังใจและช่วยเหลือกันเป็นอย่างดีของนิสิต ป. เอกและโทรุ่น 53 ทุกคน กับความโชคดีที่ได้ร่วมรุ่นกับนักวิชาการที่จริงจังอีกสองคือ สมิทธิ์ ถนอมศาสนะและอาวูธ ธีระเอก ซึ่งคอยดูแลช่วยเหลือกันทุกเรื่องตลอดจนเป็นกำลังใจแก่กันตลอดมา และเพื่อนๆ ป. โท อีก 4 คน บุญพิสิฐ ศรีหงส์ กับความเอื้อเฟื้อข้อมูลที่ไม่มีสิ้นสุด สุรเชษฐ์ สุขลาภกิจ กับความช่วยเหลือและคำแนะนำหลายประการ ทั้งยังเป็นผู้ช่วยเก็บข้อมูลที่ละเอียดและลึกจนทำให้การเขียนวิทยานิพนธ์ง่ายขึ้นมาก เหมือนพิมพ์สุวรรณกาศกับบทบาทเลขานุการของรุ่นที่คอยช่วยเหลือและติดตามการทำงานในทุกขั้นตอนอย่างไม่ลดละ และอนรรฆ พิทักษ์ธานิน กับการช่วยเหลือคั่นหางานบางชิ้นและให้การติดต่อกับบางคนที่สำคัญกับงานอย่างมาก นอกจากนี้ต้องขอขอบคุณ ดร. อิกานต์ ศรีนารา เพื่อนร่วมงานที่คอยหาหนังสือมากระตุ้นให้อ่านชักชวนให้ถกเถียงและคำแนะนำหลายอย่างของการเรียนที่จุฬาฯ อันมีค่ายิ่งในห้วงหลายปีที่ผ่านมา รวมทั้งขอขอบคุณกมลรัตน์ โชติสูงเนินสำหรับความช่วยเหลือดูแลภาษาอังกฤษให้เป็นอย่างดี

## สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญแผนผัง.....	ฎ
สารบัญภาพ.....	ฏ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	11
1.3 สมมติฐานของการวิจัย.....	11
1.4 ขอบเขตของการวิจัย.....	15
1.5 วิธีการศึกษา.....	16
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	18
1.7 ทบทวนวรรณกรรม.....	18
บทที่ 2 รัฐไทยกับการสถาปนาความรู้และปฏิบัติการทางอาหารและโภชนาการ ระหว่าง พ.ศ. 2482-2492.....	42
2.1 ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับแนวคิดทางการแพทย์ไทยสมัยโบราณ.....	43
2.2 รัฐและชนชั้นนำกับการปรับแปลงความรู้โภชนาการใหม่ในยุคการรับการแพทย์ตะวันตก.....	58
2.3 การปฏิวัติ 2475 กับการปฏิวัติด้านอาหารการกิน.....	62
2.4 การส่งเสริมการทำสวนครัวและการเลี้ยงสัตว์เพื่อปรับปรุงอาหาร.....	72
2.5 ก๋วยเตี๋ยว อาหารที่บูรณาการเศรษฐกิจและอนามัยใส่รวมไว้ในชาม.....	80
บทที่ 3 บทบาทรัฐและโภชนาการใหม่กับการเปลี่ยนแปลงวิถีการกินของคนไทย ระหว่าง พ.ศ. 2493-2517.....	86
3.1 นโยบายรัฐด้านอาหารและโภชนาการใหม่ในยุคเปิดรับความช่วยเหลือจากต่างประเทศ พ.ศ. 2493-2503.....	87
3.1.1 การต่อสู้ทางการเมืองภายในของรัฐบาลไทยภายใต้ระบบทุนนิยมโลก.....	88

3.1.2 จุดเริ่มต้นการพัฒนาเศรษฐกิจหลังความตกลงความร่วมมือทางเศรษฐกิจและเทคนิค พ.ศ. 2493.....	92
3.1.3 การดำเนินนโยบายด้านสุขภาพและโภชนาการภายใต้ความช่วยเหลือจากต่างประเทศ .....	107
3.2 รัฐกับนโยบายพัฒนาโภชนาการใหม่ในชนบทสมัยการพัฒนา พ.ศ. 2504-2516.....	116
3.2.1 การปกครองแบบเผด็จการทางการเมืองกับการพัฒนา.....	116
3.2.2 แผนพัฒนาโภชนาการชนบทในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม .....	122
3.2.3 รัฐกับบทบาทในการขับเคลื่อนนโยบายโภชนาการใหม่ในยุคพัฒนา .....	133
3.2.4 การปรับโครงสร้างกระทรวงสาธารณสุขกับการเกิดขึ้นของการควบคุมอาหาร .....	139
3.3 บทบาทโภชนาการใหม่ในการเปลี่ยนวิถีการกินของประชาชนไทย .....	142
บทที่ 4 การเปลี่ยนวิถีการผลิตด้านการเกษตรกับการปรับเปลี่ยนวิถีการกินที่เกิดจากความรู้ โภชนาการใหม่ในสังคมไทย .....	154
4.1 ไก่: การเปลี่ยนแปลงวิถีการเกษตรและการบริโภคของคนไทย .....	159
4.2 เนื้อ: อาหารโปรตีนสูงราคาต่ำ คำตอบสุดท้ายคือเนื้อไก่ .....	185
4.3 ไข่: ยอดอาหารที่ง่าย สะดวก และประหยัด.....	193
4.4 นม: การผลิตและบริโภคให้ทันกันของเนื้อ นม ไข่.....	205
บทที่ 5 บทบาทของคหกรรมศาสตร์กับการเผยแพร่ “โภชนาการใหม่” ในสังคมไทย.....	214
5.1 ความรู้การเรือนในสังคมไทยสมัยโบราณ .....	215
5.2 การสร้างครอบครัวเป็นกำลังสำคัญของการสร้างชาติ .....	220
5.3 Home economics ประดิษฐ์กรรมทางวิทยาศาสตร์แบบอเมริกันว่าด้วยความเป็นครอบครัว สุขสันต์.....	226
5.4 การเผยแพร่ความรู้คหกรรมศาสตร์ในสังคมไทย .....	234
5.5 การเปลี่ยนแปลงวิถีการปฏิบัติจากความรู้โภชนาการใหม่: การต่อสู้กับการหุงข้าวเหนียวให้ เปลี่ยนเป็นไม่เหนียว.....	240
บทที่ 6 บทสรุป.....	252
รายการอ้างอิง .....	256
ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์ .....	282



## สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1	แสดงการเปรียบเทียบสารอาหารที่มีไนโซ่ นม และเนื้อ .....	155
ตารางที่ 2	แสดงสารอาหารสำคัญในเนื้อ นม และไข่ ที่จำเป็นต่อร่างกาย .....	156
ตารางที่ 3	แสดงราคาสินค้าขายส่งในตลาดกรุงเทพฯ จำพวกเนื้อสัตว์ .....	191



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY

สารบัญแผนผัง

หน้า

แผนผัง 1 กรอบแนวคิดการวิเคราะห์..... 13



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY

## สารบัญภาพ

หน้า

ภาพ 1 โปสเตอร์รณรงค์ให้กินกับให้มากขึ้นกินข้าวแต่พอควรตามหลัก "บริโภคนศาสตร์" ของสมัย นายกรัฐมนตรีจอมพล ป. พิบูลสงครามยุคแรก พ.ศ. 2481-2487.....	65
ภาพ 2 ภาพร่างเครื่องแต่งกายสำหรับชายก่วยเดี่ยวที่เสนอ กรม. อนุมัติใช้เป็นชุดคนชายก่วยเดี่ยว .....	83
ภาพ 3 จอมพล ป. พิบูลสงครามนายกรัฐมนตรีผู้เกิดปีไก่ เลยให้ความสนับสนุนการเลี้ยงไก่เป็นอย่างดี ตีมาตั้งแต่ต้น รวมทั้งการสนับสนุนสมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทยที่ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2484.....	162
ภาพ 4 หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ (คนขวา) ผู้บุกเบิกการเลี้ยงไก่ของเมืองไทย ถ่ายที่หน้าแผนกไก่ที่ ปลูกปั้นมากับมือ.....	164
ภาพ 5 การออกร้านในงานวันเกษตรหาสมาชิกของวารสารสาส์นไก่ที่เน้นวิชาการความรู้และข่าวแวด วงการเลี้ยงไก่ที่ได้รับความนิยมมากมียอดพิมพ์สูงมากในสมัยนั้น.....	169
ภาพ 6 ลักษณะการเลี้ยงไก่เชิงกรงแบบโรงแรมไก่ รูปแบบที่นำเสนอให้เลี้ยงไก่ใช้เป็นแบบการค้าและ อาชีพในกลางทศวรรษ 2490.....	171
ภาพ 7 ภาพถ่ายฝีพระหัตถ์ลูกไก่ทรงเลี้ยงที่พระราชทานให้ตีพิมพ์ในวารสารสาส์นไก่ แสดงให้เห็นถึง ความสนพระทัยการเลี้ยงไก่ของพระองค์.....	173
ภาพ 8 การจัดตั้งกลุ่มยุวกสิกรในชุมชนชนบทแล้วส่งมาอบรมการเลี้ยงไก่ทำให้เกิดการขยายการ เลี้ยงไก่สู่ต่างจังหวัดอย่างมาก.....	176
ภาพ 9 อาหารไก่สำเร็จรูปและบรรจุถุงเองจนเป็นที่นิยมเชื่อถือของนักเลี้ยงสัตว์ จุดเริ่มต้นทาง ธุรกิจอาหารสัตว์ของเครือเจริญโภคภัณฑ์.....	182
ภาพ 10 การรณรงค์ให้คนหันมากินไข่ไก่ด้วยการพิมพ์คติพจน์ “กินไข่วันสองฟอง ไม่ต้องไปหาหมอ” ไว้หน้าซองจดหมาย.....	195
ภาพ 11 ทรงสนับสนุนนโยบายการเลี้ยงไก่และส่งเสริมการกินไข่ของรัฐบาล ด้วยทรงโปรดเกล้าฯ พระราชทานไข่ไก่ทรงเลี้ยงแก่คนไข้ตามโรงพยาบาลต่างๆ.....	196
ภาพ 12 ไข่ไก่พระราชทานแก่คนไข้ตามโรงพยาบาลต่างๆ ในปี พ.ศ. 2496.....	197
ภาพ 13 ภาพหมู่และรายชื่อคณะกรรมการสมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยเมื่อแรกก่อตั้งใน ปี พ.ศ. 2498.....	229
ภาพ 14 บทบาทของคหกร (รวมทั้งครู) กับการเผยแพร่อาหารหลัก 5 หมู่ภาพตัวแทนของ โภชนาการใหม่ที่คนไทยรู้จักกันอย่างดีผ่านสถาบันการศึกษา.....	234

ภาพ 15 อาสาสมัครชาวต่างชาติที่เข้าไปอบรมวิชาเกษตรศาสตร์แก่นักศึกษาระดับมัธยมศึกษาที่บ้านเจ็ด  
เสมียน อำเภอนาทม จังหวัดน่าน..... 237

ภาพ 16 คหกรได้เข้าไปสอนการหุงข้าวเหนียวถึงในครัวของชาวบ้านในการลงพื้นที่เพื่อพัฒนา  
คุณภาพชีวิตความเป็นอยู่..... 240

ภาพ 17 การรณรงค์การหุงข้าวไม่แช่น้ำในงานชุมชนแม่บ้านด้วยการสาธิตหุงให้ชิม ..... 241

ภาพ 18 รูปโฆษณาหม้อหุงข้าวที่เห็นโฉมหน้าของหม้อหุงข้าวไฟฟ้าอัตโนมัติ ..... 244

ภาพ 19 ภาพโฆษณาหม้อหุงข้าวที่แสดงถึงความแพร่หลายอย่างมากในทศวรรษ 2520 ..... 245



# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

หากมองอาหารผ่านประวัติศาสตร์อันยาวนานพบว่านอกเหนือจากมิติด้านอื่นแล้ว อาหารการกินส่งผลต่อชีวิตและสุขภาพอย่างใกล้ชิดมาตลอดและเป็นเรื่องที่มีมนุษย์สมัยปัจจุบันให้ความสำคัญมากที่สุด จากเดิมที่มนุษย์เคยต่อสู้กับความอดอยากขาดแคลนอาหารการกินและทุกข์ทรมานจากโรคขาดสารอาหารที่ส่งผลต่อสุขภาพให้เกิดความเจ็บป่วยหลากหลาย เช่น ลักปิดลักเปิด เหน็บชา โรคกระดูกอ่อน คอพอก เป็นต้น เมื่อก้าวสู่สมัยใหม่ที่มนุษย์สามารถพัฒนาการเกษตรและการค้าอย่างแพร่หลายทั่วโลก ทำให้การผลิตและการกระจายอาหารเป็นไปอย่างทั่วถึงมากขึ้น อาหารที่อุดมสมบูรณ์อย่างที่มีมนุษย์โบราณเคยใฝ่ฝันว่าจะได้บริโภคกลับมาเอาอันตรายและโรคร้ายจากการกินอาหารที่อุดมสมบูรณ์เกินไปเสียอีก เช่น โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง และมะเร็ง เป็นต้น การเกิดโรคไร้เชื้อเรื้อรังในหมู่ประชากรที่สูงอายุที่สุดในประวัติศาสตร์มนุษยชาติกลายเป็นปัญหาสำคัญของการสาธารณสุขสมัยใหม่ หลังจากการแพทย์เจริญก้าวหน้าขึ้นและเอาชนะโรคติดต่อที่เคยเบียดเบียนชีวิตมนุษย์มาในอดีต

การบริโภคอาหารในสังคมไทยก็เช่นเดียวกับสังคมอื่นที่เปลี่ยนแปลงมาโดยตลอดตามการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม แต่การเปลี่ยนแปลงอย่างมหากาฬของการกินในสังคมไทยเกิดขึ้นเมื่อได้รับเอาแนวคิดโภชนาการใหม่ (New nutrition) เข้าสู่สังคมไทยพร้อมกันกับการแพทย์และการสาธารณสุขสมัยใหม่ในช่วงของการพัฒนาไปสู่ภาวะความทันสมัย ความเปลี่ยนแปลงแบบแผนและแนวคิดการบริโภคที่เกิดขึ้นพร้อมกับแนวคิดการแพทย์ตะวันตกสมัยใหม่ สอดคล้องกันในการให้คำอธิบายการกินสารอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีหรือโภชนาการใหม่ อันเป็นการสร้างจิตสำนึกของผู้คนในสังคมไทยในเรื่องการกินเพื่อสุขภาพอนามัย ที่เกิดขึ้นท่ามกลางปฏิบัติการทางการแพทย์และการสาธารณสุขของรัฐหลากหลายรูปแบบในชีวิตประจำวัน หลังจากการแพทย์สมัยใหม่ในด้านที่เกี่ยวข้องกับการรักษาโรคระบาดและการรักษาโรคร้ายไข้เจ็บประสบผลสำเร็จพอสมควรแล้ว การคำนึงถึงการแพทย์แบบป้องกันหรือการสาธารณสุขก็ได้ริเริ่มขึ้น ในช่วงครึ่งหลังของพุทธศตวรรษที่ 25 ราว พ.ศ. 2470-2480 การดำเนินงานโภชนาการในสังคมไทยเกิดขึ้นเพื่อแก้ปัญหาเร่งด่วนเรื่องโรคขาดสารอาหารที่คุกคามสุขภาพคนไทยอยู่เวลานั้น

การทำความเข้าใจถึงความแตกต่างของโภชนาการใหม่ว่าต่างจากสมัยเก่าอย่างไรนั้น อาจจำเป็นต้องย้อนดูประวัติศาสตร์โภชนาการในโลกตะวันตก ตั้งแต่สมัยกรีกความคิดเกี่ยวกับอาหารกับสุขภาพชัดเจนและเป็นระบบมากขึ้น จนกลายเป็นแนวคิดโภชนาการแบบเก่าหรือแบบจารีต (tradition nutrition) โดยนักคิดนักปรัชญาของกรีกหลายคนเชื่อว่าการกินอาหารที่ดีและถูกต้องเป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้สุขภาพดี อาหารถูกมองว่าจำเป็นต่อการทำงานของร่างกาย แต่การกินมากเกินไปจะทำให้เสียสุขภาพ บิดาแห่งการแพทย์อย่างฮิปโปเครติส (Hippocrates, 460-377 BC) ให้ความสำคัญกับการกินอาหารให้ถูกต้องอยู่ในอากาศที่เหมาะสมว่าเป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้มีสุขภาพดี ในขณะที่กาลเลน (Galen, ค.ศ.129-216) ยิ่งให้ความสนใจต่ออาหารอย่างมาก โดยเฉพาะความสำคัญของอาหารที่สามารถใช้ป้องกันและบำบัดโรคได้หลายอย่าง ตามความเชื่อในทฤษฎีธาตุของกาลเลนที่ประกอบด้วย เลือด (blood) เสมหะ (phlegm) น้ำดีสีดำ (black bile) น้ำดีสีเหลือง (yellow bile) นั้นจะต้องมีความสมดุลจึงจะมีสุขภาพดี อาหารจึงถูกมองว่าเป็นธาตุร้อนหรือเย็น ชื้นหรือแห้ง ถ้าธาตุใดบกพร่องหรือกำเริบจนขาดสมดุลก็จะทำให้ร่างกายป่วยได้ โดยสาเหตุของการป่วยนั้นเกิดจากอาหารบกพร่อง ขาดการออกกำลังกาย หรืออากาศเปลี่ยนแปลง และในการแพทย์ของกาลเลนยังให้ความสำคัญกับอาหารเป็นลำดับแรกในการรักษาความเจ็บป่วยถัดจากนั้นจะใช้เวลาและการผ่าตัดตามลำดับ<sup>1</sup>

การให้ความสำคัญกับอาหารที่ส่งผลต่อสุขภาพในสมัยก่อนนั้นเป็นการให้ความสนใจต่อคุณลักษณะของอาหาร รสชาติ ผลต่อร่างกายหลังจากกินเข้าไป โดยยังมองอาหารเพียงแค่มคุณลักษณะภายนอกเท่านั้นเอง ความเปลี่ยนแปลงในการมองอาหารเกิดขึ้นเมื่อเกิดการปฏิวัติทางเคมีในปลายคริสต์ศตวรรษที่ 18 ที่นำโดยอังตวน ลาวัวซิเยร์ (Antoine-Laurent Lavoisier, ค.ศ. 1743-94) จากการค้นพบว่าทุกสิ่งในโลกนี้ประกอบขึ้นมาจากธาตุอันเป็นองค์ประกอบพื้นฐานที่แยกย่อยไม่ได้อีกต่อไป ซึ่งธาตุแต่ละตัวยังมีคุณสมบัติเฉพาะที่ไม่เหมือนกันอีกด้วย และพัฒนามาเป็นการศึกษาชีวเคมีในศตวรรษต่อมา ทำให้เกิดการมองอาหารต่างจากเดิมคือเปลี่ยนไปมองตามแนวทางวิชาเคมีเพื่อหาส่วนประกอบทางโภชนาการในทางเคมีแทน<sup>2</sup> เป็นการเข้าสู่โภชนาการยุคใหม่ที่มาพร้อมกับการค้นพบสารอาหารที่ร่างกายต้องการและขาดพร่องไปจนทำให้เกิดโรค อันเป็นแนวทางหลักในการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและสุขภาพตั้งแต่นั้นมา จึงทำให้การกินอาหารและการกินกลายเป็นเรื่องทางการแพทย์ที่เข้าไปเกี่ยวข้องในฐานะเป็นการแพทย์เชิงป้องกันหรือการสาธารณสุขที่สำคัญที่ทำให้สุขภาพของพลเมืองมีความเป็นอยู่ที่ดีปราศจากโรคภัย

<sup>1</sup>Mark Grant, *Galen on Food and Diet* (London: Routledge, 2000), pp. 6-9.

<sup>2</sup>Kenneth F. Carpenter, "Nutritional disease," in William F. Bynum and Roy Porter (eds.), *Companion Encyclopedia of the History of Medicine* (London: Routledge, 1993), p. 466.

หมุดหมายสำคัญของการนิยามโภชนาการใหม่เป็นผลจากการบุกเบิกของนักวิทยาศาสตร์เยอรมันที่นำโดย จัสตัส ฟอน ไลบิก (Justus von Liebig, 1803-1873) ในทศวรรษ 1840-1850 ซึ่งได้ยึดเอาจุดเริ่มต้นจากการแบ่งสารอาหารออกเป็น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เกลือแร่ และน้ำ ที่สรุปว่าสารอาหารแต่ละอย่างจะเกิดประโยชน์เฉพาะอย่างต่อการทำหน้าที่ในทางสรีรวิทยาของร่างกาย กล่าวคือ คาร์โบไฮเดรตและไขมันจะให้พลังงานที่ต่างกัน โปรตีนมีคุณสมบัติช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอในเนื้อเยื่อ แม้ว่าจะมีข้อสงสัยต่อคุณสมบัติของเกลือแร่ก็ตาม แต่มีข้อยุติว่าการกินอาหารจะต้องมีสารอาหารประเภทเกลือแร่ที่ร่างกายต้องการด้วย การมองทางคุณสมบัติทางเคมีที่ส่งผลต่อสรีรวิทยาของร่างกายเป็นการเฉพาะเช่นนี้เองที่ก่อให้เกิดแนวความคิดพื้นฐานสิ่งๆที่เรียกว่า “โภชนาการใหม่” ทำให้ปรากฏคำแนะนำให้ประชาชนเลือกกินอาหารจากองค์ประกอบพื้นฐานทางเคมีมากกว่าจะเลือกจากรสนิยม รูปร่างหน้าตา หรือข้อพิจารณาอย่างอื่น หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งว่า เป็นการบอกให้ประชาชนกินในสิ่งที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าสิ่งที่พวกเขาชอบกิน<sup>3</sup>

โภชนาการใหม่ที่อยู่บนหลักการทางวิทยาศาสตร์เป็นผลพวงของการปฏิวัติทางภูมิปัญญาของศตวรรษที่ 19 ในช่วงของการปฏิวัติอุตสาหกรรม เป็นแนวคิดที่ประกอบด้วยหลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอันเกิดจากความเข้าใจในศาสตร์ด้านชีวเคมีและสรีรวิทยาเกี่ยวกับอาหารที่มีความหมายต่อมนุษย์ โดยพัฒนาการของความรู้โภชนาการใหม่เกิดจากองค์ความรู้สองด้านที่สำคัญ นอกเหนือจากศาสตร์ด้านชีวเคมีและสรีรวิทยาที่เจริญก้าวหน้าขึ้นจากการทดลองในห้องปฏิบัติการโดยเฉพาะในการทดลองด้วยสัตว์แล้ว อีกสาขาหนึ่งที่สำคัญไม่แพ้กันก็คือศาสตร์ด้านระบาดวิทยาในการสาธารณสุข ที่ค้นพบว่าอาหารบางอย่างแก้โรคบางชนิดได้แต่ยังอธิบายไม่ได้ว่าเกิดจากอะไร กรณีสำคัญที่ยืนยันถึงความสำคัญของการกินอาหารเพื่อรักษาโรคก็คือการค้นพบการแก้โรคลักปิดลักเปิด (scurvy) ของนายแพทย์เชื้อสายสก๊อตประจำกองทัพเรืออังกฤษที่ชื่อ เจมส์ ลินด์ (James Lind, 1716-1794) ในปี ค.ศ. 1747 ที่พบว่าเม่นาวหรือส้มสามารถแก้โรคลักปิดลักเปิดที่ระบาดอย่างมากในหมู่กลาสโกว์เรือแห่งราชนาวิกอังกฤษที่เดินทางไปทั่วโลกในศตวรรษที่ 18 ได้ ซึ่งศาสตร์ทั้งสองนั้นเกี่ยวเนื่องกันอย่างยากจะแยกออก ความสนใจเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ของอาหารระยะแรกนั้นสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับปัญหาความยากจนของประชากรส่วนใหญ่ในยุโรปช่วงต้นศตวรรษที่ 19<sup>4</sup> ที่ทั้งนักวิทยาศาสตร์ แพทย์ นักการสาธารณสุขและนักสังคมศาสตร์ต่างพยายามหาทางแก้ด้วยการใช้ความรู้ด้านอาหาร

<sup>3</sup> Harvey A. Levenstein, *Revolution at the Table: the Transformation of the American Diet* (Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 2003), p. 46.

<sup>4</sup> Adel P. den Hartog, “Modern nutritional problem and historical nutrition research, with special reference to the Netherlands,” in Hans F. Teuteberg (ed.), *European Food History: A Research Review* (Leicester: Leicester University Press, 1992), p. 57.

การกินของมนุษย์สมัยใหม่ที่กินตามหลักโภชนาการใหม่ จึงเพิ่งเกิดขึ้นเมื่อราวกลางศตวรรษที่ 19 ที่ผ่านมานี้เท่านั้น โดยเกิดจากแรงกระตุ้นของปัจจัยต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น ปัญหาโภชนาการและสุขภาพ การขาดอาหารของคนจนและผู้ใช้แรงงาน การต้องการธาตุอาหารที่มีประโยชน์ของนักโทษและทหาร การเก็บและการขนส่งอาหารหลังเกิดการปฏิวัติอุตสาหกรรม<sup>5</sup> นอกจากนั้นนักโภชนาการยังได้ประเมินปริมาณของพลังงานที่ได้รับจากอาหารแต่ละชนิดและปริมาณพลังงานที่ใช้เพื่อประกอบกิจกรรมต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน เพื่อวางแนวทางการบริโภคให้มีความเหมาะสม ด้วยการสร้างตัวแบบในอุดมคติของคนแต่ละกลุ่มขึ้นโดยอาศัย เพศ อายุ และอาชีพ<sup>6</sup> และปลายศตวรรษที่ 19 ในประเทศสหรัฐอเมริกาได้พัฒนาองค์ความรู้ด้านโภชนาการใหม่ (new nutrition) ซึ่งเสนอแนะอาหารที่กินโดยอาศัยพื้นฐานขององค์ประกอบทางเคมีมากกว่าจะพิจารณาจากรสชาติและรูปร่างหน้าตาของอาหาร<sup>7</sup> หรือพูดอีกนัยหนึ่งว่าให้เลือกกินอาหารจากประโยชน์ที่มีต่อร่างกายมากกว่าการอยากกินตามใจปาก

ต่อมาความรู้เรื่องการกินอาหารให้ครบตามหมวดหมู่ตามหลักการโภชนาการ ที่สร้างสำนึกการกินเพื่อการมีสุขภาพที่ดี ได้แพร่หลายอย่างมากช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 1 หลังจากการค้นพบวิตามินต่าง ๆ และสามารถอธิบายความสำคัญของมันต่อร่างกายได้ชัดเจน เช่น วิตามินซีที่สามารถแก้ปัญหาโรคลักปิดลักเปิด และวิตามิน B1 หรือไทอามีน (thiamin) แก้โรคเหน็บชา เป็นต้น ทำให้วิตามินกลายเป็นอาหารมหัศจรรย์ที่เป็นความหวังของผู้คนในช่วงเกิดวิกฤตเศรษฐกิจทั่วโลก (great depression) โดยเฉพาะในสหรัฐอเมริกาที่เกิดภาวะความอดอยากและเกิดโรคขาดสารอาหารกันมาก การแนะนำให้กินอาหารที่มีวิตามินให้แก่ประชาชนเพื่อแก้ปัญหาโภชนาการจึงได้ทำกันอย่างแพร่หลาย<sup>8</sup> ทำให้แนวคิดโภชนาการใหม่ที่มีการค้นคว้าวิตามินและสารอาหารอย่างอื่นเพื่อรักษาโรคขาดสารอาหารต่างได้รับการยอมรับแพร่หลายไปทั่วโลกในเวลาต่อมา

ในช่วงระยะเวลาเดียวกันนี้ ปรากฏว่าบุคคลากรทางการแพทย์ในประเทศไทยที่เป็นผลจากการปรับปรุงหลักสูตรการแพทย์ของมูลนิธิร็อกกีเฟลเลอร์ (Rockefeller Foundation) ได้รับทุนการศึกษาไปเรียนรู้วิชาการใหม่ ๆ เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการที่กำลังตื่นตัวอยู่ในสหรัฐอเมริกา

<sup>5</sup> Deborah Lupton, *Food, the Body and the Self* (London: Sage, 1996), p. 70.

<sup>6</sup> Alfred E. Harper, "Recommended Dietary Allowances and Dietary Guidance," in Kenneth F. Kiple and Kriemhild Conee Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, volume 2 (Cambridge: Cambridge University press, 2000), pp. 1151-1165.

<sup>7</sup> Deborah Lupton, *Food, the Body and the Self*, pp. 70-71.

<sup>8</sup> Harvey A. Levenstein, *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America* (New York: Oxford University Press. 1993), pp. 9-23.



ขณะนั้น และต่อมาแพทย์เหล่านั้นได้นำเอาวิชาความรู้เหล่านั้นมาปฏิบัติการในประเทศไทย ซึ่งก็ตรงกับความต้องการของรัฐบาลสยาม ที่ต้องการเพิ่มประชากรมีคุณภาพให้กับสังคมการเมืองไทยในการสร้างรัฐสมัยใหม่อยู่ในช่วงเวลานั้น โดยเฉพาะหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองในปี พ.ศ. 2475 ที่ระบอบการเมืองใหม่ได้ให้ความสนใจกับการสร้างคุณภาพของประชากรเพื่อความรุ่งเรืองของประเทศ ซึ่งในการนี้การแพทย์สมัยใหม่และการสาธารณสุขก็กลายเป็นเครื่องมือสำคัญของรัฐ<sup>9</sup> และรัฐบาลมีนโยบายในการที่สร้างให้รัฐไทยกลายเป็น “รัฐเวชกรรม” มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2477<sup>10</sup> ซึ่งก็มีผลให้การแพทย์และการสาธารณสุขได้ขยายตัวและกลายเป็นสถาบันทางสังคมและสถาบันผลิตความรู้เกี่ยวกับสุขภาพและเข้ามามีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตประจำวันของคนไทยอย่างยิ่งในเวลาต่อมา

นโยบายเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการของประเทศไทยเริ่มดำเนินการอย่างจริงจังหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองคือราวปลายทศวรรษ 2470 โดยมีนายแพทย์ยงค์ ชูติมา เป็นผู้รับผิดชอบสำคัญได้เขียนถึงการเกิดขึ้นของความรู้เรื่องการกินที่มีต่อสุขภาพเอาไว้ในปี พ.ศ. 2482 ว่า “กินอย่างไรจึงจะดีนี้ ความรู้ในเรื่องนี้ขึ้นเดิมนับแคบมากเพิ่งจะมาแพร่หลายกว้างขวางขึ้นก็เมื่อไม่ถึง ๒๐ ปีมานี้เองและเพิ่งจะมาตื่นตัวขึ้นในประเทศไทยก็ในยุคนี้นี้”<sup>11</sup> โดยระยะแรกการรณรงค์เน้นให้ประชาชนเห็นความสำคัญของการกินเพื่อให้มีสุขภาพดี อาทิ การชูคำขวัญ “กินข้าวน้อย ๆ กินกับมาก ๆ” เพราะคนไทยมีอาหารอุดมสมบูรณ์ในการกินก็จริง แต่การกินของคนไทยยังต้องการการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงอย่างมาก ทางกรมสาธารณสุขจึงได้ตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นเพื่อแนะนำการกินที่ถูกต้องกับประชาชน<sup>12</sup>

เพื่อแก้ปัญหาโภชนาการอย่างจริงจังจึงมีการเสนอตั้งหน่วยงานขึ้นมาทำหน้าที่ในการดูแลและแนะนำการกินของประชาชนให้ถูกต้องตามหลักการแพทย์และการสาธารณสุขเป็นการเฉพาะเนื่องจากปัญหาว่าด้วยการกินที่ทำให้เกิดโรคขาดสารอาหารมีความรุนแรงมาก ดังปรากฏในคำ “ปรารภ” ถึงเหตุผลในการตั้ง “กองส่งเสริมอาหาร” ที่ว่า

<sup>9</sup> คุรยละเอียดใน ซาติชาย มุกสง, “วาทกรรมทางการแพทย์กับนโยบายการสร้างชาติสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม (พ.ศ. 2481-2487),” *สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่* 17, 1, (2548): 90-111.

<sup>10</sup> คุรยละเอียดใน ทวีศักดิ์ เผือกสม, *เชื้อโรค ร่างกาย และรัฐเวชกรรม: ประวัติศาสตร์การแพทย์สมัยใหม่ในสังคมไทย* (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550).

<sup>11</sup> กรมสาธารณสุข, กระทรวงมหาดไทย, *อาหารของเรา* (พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2482), น. 12.

<sup>12</sup> วิณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์, *วิวัฒนาการงานโภชนาการ* (นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545).

ความบกพร่องธาตุสำคัญแห่งอาหารมีซุกซุมแพร่หลายทั่วประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งที่ภาคอีสานและภาคเหนือ แม้แต่โรคเหน็บชาชนิดแห้ง (บกพร่องวิตามินบี ๑) ก็ผลาญชีวิตมนุษย์เสียปีละ ๒,๐๐๐ (จำนวนตาย) ในระยะ ๕ ปี ที่ล่วงไปซึ่งมากกว่า อหิวาตกโรค แต่ตายโดยเจียบ ๆ ปรากฏจากอาการกระวนกระวาย จึงไม่กระทำทำให้ ประชาชนตกใจหวาดเสียวอย่างอหิวาตกโรค นอกจากเหน็บชาแล้วก็มีโรคอื่น ๆ อีกมาก ซึ่งมีสาเหตุจากการบกพร่องธาตุสำคัญแห่งอาหาร แม้แต่โรค Tropical Pneumonia โรคนิวโมไค ในกะเพาะปัสสาวะก็เนื่องจากขาดธาตุวิตามิน เอ.

เนื่องจากความอ่อนแอของพลเมือง และความไม่เติบโตสูงใหญ่ให้สมส่วนของ พลเมืองหนุ่ม ก็มีการบกพร่องธาตุสำคัญแห่งอาหารเป็นสาเหตุ ฉะนั้นกิจการแพทย์และการสาธารณสุขแผนปัจจุบัน จึงต้องอาศัยวิชาอาหารการบริโภคเป็นรากเป็นฐาน ในต่างประเทศและแม้แต่เมืองขึ้นใกล้เคียงประเทศสยามก็ได้มีการส่งเสริมดำเนินงาน อาหารมาเป็นเวลานานแล้ว โดยเหตุต่าง ๆ ดังกล่าว กรมสาธารณสุขจึงเห็นเป็นการ จำเป็นและการด่วนในการเสนอตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นในปี ๒๔๘๒ เพื่อจะได้จัดงานนี้ ให้เป็นขึ้นเป็นอัน และลงมือดำเนินงานได้ทันทีเพื่อประโยชน์อันใหญ่หลวงต่อ ประเทศชาติ<sup>13</sup>

ปัญหาทางโภชนาการของสังคมไทยที่ต้องเผชิญมาตลอดตั้งแต่มีหน่วยงานด้านอาหารขึ้นในปี พ.ศ. 2482 ก็คือภาวะโภชนาการที่ขาดหรือพร่อง โดยประเทศไทยมีปัญหาเกี่ยวกับโภชนาการเนื่อง ด้วยโรคขาดอาหารที่สำคัญหลายโรค ได้แก่ โรคขาดโปรตีนและแคลอรี โรคขาดวิตามิน เอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 โรคคอกพอก โรคโลหิตจาง และโรคนิวโมไคในกะเพาะปัสสาวะ โดยโรคขาดสารอาหาร ดังกล่าวมีความรุนแรงต่าง ๆ กัน แต่โรคที่รุนแรงและเป็นปัญหามากที่สุดคือโรคขาดโปรตีนและแคลอรีในคนวัยต่าง ๆ <sup>14</sup>

ในขณะที่ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการใหม่ในช่วงแรกจะถูกผลิตขึ้นโดยสถาบันทางการแพทย์และบุคลากรทางการแพทย์ เช่น โรงพยาบาล สถานีอนามัยที่กำลังขยายตัว และที่สำคัญก็คือการเผยแพร่ความรู้ทางการแพทย์และการสาธารณสุขผ่านการให้ความรู้ด้านสุขศึกษาถึงโภชนาการกับ

<sup>13</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของชาติ (5 กรกฎาคม 2581), น. 5.

<sup>14</sup> คณะอนุกรรมการวางแผนพัฒนาอาหารและโภชนาการ, สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, นโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ (กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2519), น. 2.

ประชาชน ที่ใช้สื่อมวลชนที่กำลังเกิดขึ้นและขยายตัวอย่างมากในสังคมไทย อย่างเช่น การใช้วิทยุกระจายเสียงที่เกิดขึ้นหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง ภาพยนตร์ที่ก่อนหน้านี้จะอยู่ในแวดวงคนชั้นสูงแต่หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครองก็เข้าถึงประชาชนทั่วไปมากขึ้น รวมถึงสื่อสิ่งพิมพ์ที่ผลิตให้เข้าใจได้ง่ายอย่างโปสเตอร์หรือใบปลิวต่าง ๆ และยักรวมถึงสื่อที่เกิดขึ้นในภาวะความทันสมัยที่เผยแพร่ในหมู่ผู้มีความรู้ เช่น หนังสือพิมพ์ ตำราความรู้ งานวรรณกรรม เป็นต้น ทำให้แนวคิดความรู้ โภชนาการใหม่แพร่หลายไปสู่การรับรู้ของคนในสังคมไทย

แต่การเปลี่ยนแปลงภาวะโภชนาการอย่างแท้จริงในวิถีการบริโภคประชาชนเกิดขึ้นพร้อม ๆ กันกับความเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจ สังคมและการเมืองของไทยที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างขนานใหญ่ หลังสงครามโลกครั้งที่สอง (พ.ศ. 2484-2488) โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจในสมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ที่ไทยรับเอาการวางแผนจากธนาคารโลกและผู้เชี่ยวชาญจากสหรัฐอเมริกาในต้นทศวรรษ 2500 จนเกิดเป็นแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับแรกในปี พ.ศ. 2504 จากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจในสมัยของ “การพัฒนา” ที่เปลี่ยนจากเศรษฐกิจเกษตรกรรมแบบยังชีพไปเป็นเกษตรอุตสาหกรรมและการผลิตในภาคอุตสาหกรรมที่เพิ่มขึ้นมาก โดยเฉพาะอุตสาหกรรมพื้นฐานเพื่อทดแทนการนำเข้าที่มีอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นผลจากการปฏิวัติเขียว (green revolution) ที่หมายถึงการปรับปรุงพันธุ์ วิธีการปลูก และการดูแลที่อาศัยหลักวิทยาศาสตร์ การใช้ปุ๋ยและยาปราบศัตรูพืชอย่างมาก รวมทั้งมีระบบชลประทานรองรับการทำเกษตร ทำให้มีผลผลิตทางการเกษตรต่อพื้นที่การผลิตเพิ่มสูงขึ้นมากจนเพียงพอต่อการกินและมีสารอาหารครบตามหลักโภชนาการก่อนเป็นขั้นแรก ส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงต่อสังคมไทยอย่างใหญ่หลวง ความเป็นเมืองและการผลิตแบบอุตสาหกรรมเพิ่มมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด วิถีชีวิตของผู้คนก็เปลี่ยนแปลงไปในหลายด้านรวมทั้งรูปแบบการกินอาหารของคนไทยที่กินอาหารอุดมสมบูรณ์ขึ้นจากการผลิตระบบอุตสาหกรรม และคนมีเศรษฐกิจฐานะดีขึ้นทำให้สามารถใช้จ่ายด้านการกินเพิ่มขึ้นตามไปด้วย ต่อมากลายเป็นปัญหาโภชนาการเกินอันเป็นปัญหาสุขภาพใหม่ที่เกิดจากการกินอาหารในอีกรูปแบบหนึ่งที่ต่างไปจากอดีต<sup>15</sup>

การเปลี่ยนแปลงการกินของสังคมไทยหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 (พ.ศ.2484-2488) ที่เดินตามการกินแบบอเมริกันและวิถีคิดเกี่ยวกับอาหารที่เป็นสารเคมีตามหลักโภชนาการสมัยใหม่ได้แพร่หลายไปทั่วทั้งสังคมไทยก็ด้วยตัวแบบการพัฒนาแบบอเมริกาที่ถูกนำมาใช้ในช่วงสงครามเย็น นั่นคือการเริ่มต้นด้วยการปฏิรูปการเกษตรหรือการปฏิวัติเขียว เมื่อมีของกินดีแล้วก็ต้องรู้วิธีการกินให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ คือต้องรู้วิธีการปรุง การจัดเก็บและถนอมอาหาร การจัดการบ้านเรือนหรือการ

<sup>15</sup> กรุณาตูลู ซาติชาย มุกสง, “น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภคสหวานในสังคมไทย พ.ศ. 2504-2539,” (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548).

ครัวแต่ละบ้านด้วยวิชาเคหเศรษฐศาสตร์หรือคหกรรมศาสตร์ (home economics) ซึ่งเป็นกลไกสำคัญของการเผยแพร่โภชนาการใหม่และการจัดการบ้านเรือนในสหรัฐอเมริกา<sup>16</sup>

กระบวนการดังกล่าวเกิดขึ้นพร้อมกันกับการเข้ามามีบทบาทของเทคโนโลยีการครัวในการทำอาหารมากขึ้นด้วย เช่น ตู้เย็น เต่าแก๊ส โดยมีนักวิชาการด้านโภชนาการหรือนักวิชาการสาธารณสุข รวมถึงนักคหกรรมศาสตร์เป็นผู้เผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการให้กลายเป็นที่รับรู้และยอมรับในสังคมควบคู่กันไป ในนามของการสร้างสุขภาพที่ดีให้กับประชาชนผ่านสื่อสารมวลชน และต่อมาก็มีครูทำหน้าที่กระจายความรู้ไปทั่วประเทศผ่านการสอนนักเรียนในโรงเรียน<sup>17</sup> การเปลี่ยนแปลงแผนการผลิตเป็นการเกษตรในรูปแบบอุตสาหกรรมจนนำมาสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรตามมานั้นเป็นผลจากการพัฒนาพันธุ์พืชและพันธุ์สัตว์ใหม่ๆ จนมีความมั่นคงทางอาหาร และรวมทั้งกระบวนการสร้างบริโภคนิสัยใหม่ให้เกิดขึ้นกับคนไทยจากการทำงานร่วมกันของนักการเกษตร โภชนากร คหกร สื่อสารมวลชน แพทย์ นักการสาธารณสุข และครูบาอาจารย์ที่ได้ร่วมกันสร้างให้อาหารที่ผลิตได้จากการเกษตรแผนใหม่อย่างเนื้อไก่ ไข่ และนมเป็นตัวแทนของอาหารสร้างสุขภาพของประชากรไทยจนเป็นผลสำเร็จ จึงเป็นประเด็นที่นำศึกษาผ่านอาหารสามประการดังกล่าวเพื่อให้เห็นกระบวนการเปลี่ยนแปลงความหมายและการปฏิบัติที่จะทำให้เข้าใจถึงความสำคัญของโภชนาการใหม่ได้ดียิ่งขึ้น

ผลกระทบของแนวคิดโภชนาการใหม่ต่อการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารการกิน ก่อให้เกิดผลต่อสุขภาพอย่างเห็นได้ชัดเจน การกินที่มากหรือน้อยเกินไปของสารอาหารบางอย่างถูกตระหนักว่าก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพ การสร้างความรู้ให้คนไทยกินคาร์โบไฮเดรต โปรตีน เกลือแร่ เพิ่มขึ้นในระยะแรกของนโยบายด้านโภชนาการของรัฐ ทำให้การกินอาหารของคนไทยเปลี่ยนไปเป็นกินด้วยการพิจารณาถึงสารอาหารมากกว่าปัจจัยอื่น ตลอดจนกระแสวิตามินมหัศจรรย์ก็ได้สร้างกระแสการบริโภควิตามินในอาหารแปรรูปจากอุตสาหกรรมเป็นตลาดที่ขยายตัวขึ้นอย่างรวดเร็ว จนกลายเป็นกระแสคลั่งไคล้วิตามินและสารอาหารบางประเภทให้มีความหมายเชิงสัญลักษณ์ที่ขยายครอบคลุมวิถีคิดด้านอื่นของผู้คนในสังคมนอกเหนือจากอาหาร เช่น วิตามินผิวในโลชั่น วิตามินผมในยาสระผม และวิตามินในอาหารสุนัข เป็นต้น ซึ่งมีผลถึงปัจจุบันที่พบเห็นได้ทั่วไป

นอกจากนี้ความหมายของอาหารที่เปลี่ยนไปจากการปะทะประสานหรือการสร้างความหมายใหม่จากแนวคิดโภชนาการใหม่ในสังคมไทย ได้ส่งผลต่อการคิดและการปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร

<sup>16</sup> กรุณาดูรายละเอียดใน Harvey A. Levenstein, Revolution at the Table: the Transformation of the American Diet.

<sup>17</sup> ฉลอง ศรีจันทร์ และ สงวน องค์ศรีกุล, คู่มือการสอนวิชาเกษตรกรรมภาคปฏิบัติสำหรับโรงเรียนประถมศึกษา (พระนคร: กรมสามัญศึกษา, 2504).

นอกเหนือปริมาณทลสุขภาพและการกิน ด้วยการถูกสร้างให้มีความหมายเชิงสัญลักษณ์ของความเป็นสมัยใหม่ ความทันสมัย ความเป็นประชาธิปไตยและความเป็นไทย จากการกินอาหารที่มีประโยชน์ตามหลักอาหาร 5 หมู่ที่เป็นวิทยาศาสตร์ไม่ได้ขึ้นกับอาหารของชนชั้น หรือชนิดของอาหารไม่ใช่สิ่งสำคัญ รสชาติของอาหารที่ไม่ได้ถูกนับเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารมากเท่ากับความสะดวกและการคำนวณประโยชน์ในทางโภชนาการ โดยเฉพาะสารอาหารเกลือแร่และวิตามินเป็นสิ่งที่คนในสังคมไทยปัจจุบันให้ความสำคัญอย่างมากดังปรากฏให้เห็นในโฆษณาสินค้าในสื่อต่างๆ

นอกจากนี้ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของอาหารหรือภาพลักษณ์ของอาหารยังได้สร้างความหมายใหม่ให้เกิดขึ้นในสังคมด้วย เช่นการที่รัฐราชการไทยพยายามนำเสนอภาพลักษณ์ของเนื้อมนและไข่ให้เป็นยอดอาหารที่มีคุณลักษณะสำคัญในการสร้างสุขภาพอนามัยที่ดีให้กับประชาชนทุกเพศทุกวัย ในกรณีของนมเห็นได้ชัดว่าเพียงแค่นมก็แข็งแรงได้เป็นสิ่งที่ดีที่สุดสำหรับทุกคน ถึงกับต้องมีโครงการนมโรงเรียนให้นักเรียนทุกคนได้ดื่มนมทั่วประเทศเพื่อสร้างประชากรที่แข็งแรง หรือวิตามินเป็นสารอาหารมหัศจรรย์ที่สามารถใช้ประกอบอะไรบริโภคแบบไหนก็ยังผลมหัศจรรย์เหมือนเวทมนต์ที่แสนขลัง ยังผลให้ความคิดที่จะมีสิ่งๆ เดียวแก้ปัญหาได้ทุกอย่างเป็นสิ่งที่สังคมไทยต้องการค้นหาและสร้างขึ้นตลอดเวลา ซึ่งอาจทำให้นักถึงการสร้างเขื่อนเมื่อต้องการแก้ปัญหาเรื่องน้ำ ต้องการพัฒนาต้องสร้างถนน เป็นต้น

โภชนาการใหม่ถูกนำมาใช้ในการสร้างความหมายใหม่ของอาหารและการกินในหลากหลายมิติ ทั้งความคิดเรื่องคุณค่า อรรถประโยชน์ และประสิทธิภาพ ที่เปลี่ยนแปลงจากการคิดเกี่ยวกับอาหารตามแบบโภชนาการใหม่ ถูกทำให้มีความหมายเชิงสัญลักษณ์ขึ้นในอาหาร นำไปสู่การให้ความหมายใหม่ของอาหารที่เกิดจากการปะทะประสาน/ประกอบสร้างกับสัญลักษณ์ของสิ่งอื่น อาทิ อาหารกับอัตลักษณ์ อาหารกับความเป็นไทย อาหารกับความทันสมัย อาหารกับสุขภาพ และอาหารกับชนชั้น เป็นต้น ส่งผลให้ความหมายและความรู้ตลอดจนปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหารและการกินเปลี่ยนแปลงที่มีอาหารเป็นตัวแบบหลักสำหรับเปรียบเทียบ ทำให้เกิดพฤติกรรมในชีวิตประจำวันเปลี่ยนแปลงตามมา

ผลกระทบของแนวคิดและปฏิบัติการของโภชนาการใหม่ในสังคมไทย จึงเป็นเรื่องที่ควรจะศึกษาวิเคราะห์ให้เห็นถึงกระบวนการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่เกิดขึ้นอย่างเป็นระบบตามแนวทางการศึกษาวิเคราะห์แนวประวัติศาสตร์สังคมและประวัติศาสตร์วัฒนธรรม ที่ต้องแสดงให้เห็นถึงความต่อเนื่องของผลกระทบต่อสังคมจากการเปลี่ยนแปลงอาหารการกิน ไม่ว่าจะเป็นด้านการเมือง การทำครัวและการปรุงอาหาร การผลิตอาหาร การกระจายอาหาร การโฆษณาขายอาหารจากภาคอุตสาหกรรมที่ใช้แนวคิดโภชนาการเป็นจุดขายสำคัญ จนก่อให้เกิดอุตสาหกรรมการผลิตและการบริโภคอาหารแพร่หลายไปทั่วสังคมไทยปัจจุบัน

## เนื้อหาและประเด็นสำคัญของวิทยานิพนธ์

เนื้อหาในวิทยานิพนธ์แบ่งออกทั้งหมดเป็น 6 บท ดังนี้

**บทที่ 1** เป็นบทนำที่พยายามจะเสนอให้เห็นถึงที่มาและความสำคัญ วัตถุประสงค์ และรายละเอียดวิธีการศึกษาโภชนาการในสังคมไทยเพื่อปูพื้นความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องนี้ ให้ภาพรวมและแนวทางทำความเข้าใจเนื้อหาทั้งหมด

**บทที่ 2** พยายามนำเสนอให้เห็นถึงบทบาทของประเทศไทยเกี่ยวกับนโยบายด้านอาหารและโภชนาการ รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารการกินในระหว่างปี พ.ศ. 2482-2492 โดยกล่าวถึงพัฒนาการตั้งแต่การเข้ามาของโภชนาการใหม่แบบตะวันตกที่เข้าพร้อมการแพทย์และตำราอาหารในราวปลายคริสต์ศตวรรษที่ 19 จนกระทั่งเกิดการปฏิวัติทางการเมือง 2475 ที่ก่อให้เกิดการปฏิวัติอาหารการกินที่นำมาสู่การตั้งหน่วยงานเผยแพร่ “โภชนาการใหม่” อย่างจริงจัง และการดำเนินงานในทศวรรษ 2480 ของหน่วยงานรัฐและรัฐบาลในนโยบายอาหารและโภชนาการจนกลายเป็นหน่วยอ่อนสำคัญของการเปลี่ยนแปลงต่อมา

**บทที่ 3** บทบาทของประเทศไทยด้านอาหารและโภชนาการในยุคเริ่มเปิดรับความช่วยเหลือจากต่างประเทศ พ.ศ. 2493-2503 เริ่มต้นด้วยการให้ภาพบรรยากาศยุคสงครามเย็นกับการเข้ามามีอิทธิพลของสหรัฐอเมริกาจากสัญญาความช่วยเหลือทางเทคนิคและวิชาการ เน้นการเกษตร สาธารณสุข การศึกษา และพัฒนาบุคลากร ก่อให้เกิดการพัฒนาเกษตรที่เปลี่ยนแปลงการผลิตอาหาร รวมทั้งการให้ความช่วยเหลือจากองค์การต่างประเทศ จนนำไปสู่การเกิดขึ้นของนโยบายโภชนาการใหม่ตามโมเดลแบบอเมริกัน เน้นการดำเนินการด้วยความร่วมมือจากหลายหน่วยงานในการดำเนินงานผ่านคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติที่ตั้งขึ้นมาทำหน้าที่รับผิดชอบโดยตรง ผลที่ต่อเนื่องไปสู่รัฐบาลเผด็จการในยุคพัฒนาเศรษฐกิจกับบทบาทเทคโนโลยีในการเผยแพร่โภชนาการใหม่ไปสู่ชนบทอย่างเข้มข้นในสังคมไทยระหว่างปี พ.ศ. 2504-2517 แสดงให้เห็นถึงแผนพัฒนาเศรษฐกิจกับการเปลี่ยนวิถีคิดการพัฒนาและการป้องกันภัยคอมมิวนิสต์ด้วยการพัฒนาชนบทอย่างจริงจัง ทำให้บทบาทของรัฐโดยคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติและอนุกรรมการสาขาต่างๆ และบทบาทของนักวิชาการที่ได้รับอิทธิพลจากอเมริกาในการสร้างภาพตัวแทน “อาหารหลัก 5 หมู่” ในฐานะเป็นหลักสำคัญของโภชนาการใหม่ ให้แพร่กระจายไปอย่างกว้างขวางในสังคมไทย ตลอดจนแนวคิดและพัฒนาการเรื่องการจัดการและควบคุมอาหารของภาครัฐ กับการจัดการอาหารปลอม ปนเปื้อนอาหารไม่ได้มาตรฐาน ที่มีโทษต่อสุขภาพของประชาชน จนนำไปสู่การตั้งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ขึ้นในปี พ.ศ. 2517 หลังจากมีการเปลี่ยนแปลงทางการเมืองครั้งใหญ่ ในส่วนถัดไปนั้นจะเน้นถึงผลการเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากการที่ภาครัฐได้ใช้มาตรการเป็นตัวหลักร่วมกับ

เอกชนและตัวกระทำการทางสังคมต่างๆ ร่วมกันผลักดันและเผยแพร่โภชนาการใหม่สู่สังคมไทยในช่องทางต่างๆ

บทที่ 4 การเปลี่ยนแปลงวิถีการกินจากความรู้โภชนาการใหม่ในสังคมไทยหลังพัฒนาการเกษตรแบบอุตสาหกรรมที่ผลิตอาหารได้อย่างเพียงพอ โดยยกเอาตัวแบบของอุตสาหกรรมเกษตรที่สำคัญคือการเลี้ยงไก่ ซึ่งนำไปสู่การส่งเสริมการกินไข่และเนื้อไก่ ตลอดจนวัวนมที่ถูกพัฒนาขึ้นด้วยจากแนวคิดยอดอาหารคือ เนื้อ นม ไข่ อาหารสร้างสุขภาพของคนไทยตลอดมาในระหว่างทศวรรษ 2480-2510

บทที่ 5 เผยให้เห็นถึงบทบาทของภาครัฐในการสนับสนุนตัวการแห่งการเปลี่ยนแปลง คือ คหกร ครู และบุคลากรสุขภาพ ในการเผยแพร่โภชนาการใหม่ผ่านสถาบันการศึกษาของรัฐ แทนที่สถาบันที่เป็นแหล่งความรู้ด้านอาหารในสังคมไทยสมัยเก่า เช่น วัดหรือโรงเรียนการเรือน เปลี่ยนเป็นสถาบันทางคหกรรมศาสตร์สมัยใหม่ ซึ่งแพร่หลายขึ้นหลังการรับแนวความคิดโภชนาการแบบอเมริกัน รวมทั้งผลกระทบจากความแพร่หลายวิชาคหกรรมศาสตร์ในสังคมไทย ผ่านบทบาทของคหกรและการจัดตั้งสมาคมคหเศรษฐศาสตร์ที่ทำให้เกิดความเป็นวิชาชีพและมีสถานะนำในการสถาปนาโภชนาการใหม่ ผ่านการจัดเวทีชุมนุมแม่บ้านระดับชาติและพื้นที่ในสื่อสารมวลชน และการเผยแพร่ผ่านโครงการพัฒนาต่างๆ จนเป็นที่รับรู้กันอย่างกว้างขวางในสังคมไทย

ส่วน บทที่ 6 เป็นบทสรุป

## 1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษานโยบายรัฐด้านโภชนาการใหม่ระหว่าง พ.ศ. 2482-2517
2. เพื่อศึกษาผลกระทบของแนวคิดโภชนาการใหม่ต่อการผลิตและการกินอาหารในสังคมไทย
3. เพื่อศึกษาแนวคิดและปฏิบัติการของโภชนาการใหม่ที่มีผลต่อสังคมไทย

## 1.3 สมมติฐานของการวิจัย

นโยบายรัฐด้านการแพทย์และการสาธารณสุขสมัยใหม่ที่เข้ามาสร้างความเป็นสมัยใหม่ด้านแนวคิดและการปฏิบัติเรื่องสุขภาพอนามัยของคนไทยนั้น ประกอบด้วยการแพทย์เชิงป้องกันโรคที่เน้นนโยบายโภชนาการใหม่เป็นส่วนสำคัญ โภชนาการใหม่หมายถึงการพิจารณาอาหารเป็นสารอาหารแบบชีวเคมีที่ส่งผลต่อร่างกายโดยตรงตามแนวทางวิทยาศาสตร์ รวมถึงวิถีปฏิบัติในการกินอาหารที่ถูกสุขลักษณะเรื่องความสะอาดและการกินอาหารสุก การตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นในกรมสาธารณสุขเมื่อปี พ.ศ. 2482 ถือเป็นจุดเริ่มต้นการดำเนินนโยบายโภชนาการของรัฐไทยอย่างชัดเจนและส่งผลเกิดการเปลี่ยนแปลงด้านการกินตามมา รัฐให้ความสำคัญกับโภชนาการใหม่และเผยแพร่สู่ประชาชนอย่างกว้างขวาง ผ่านการประชาสัมพันธ์โดยใช้สื่อสารมวลชนรูปแบบต่างๆ

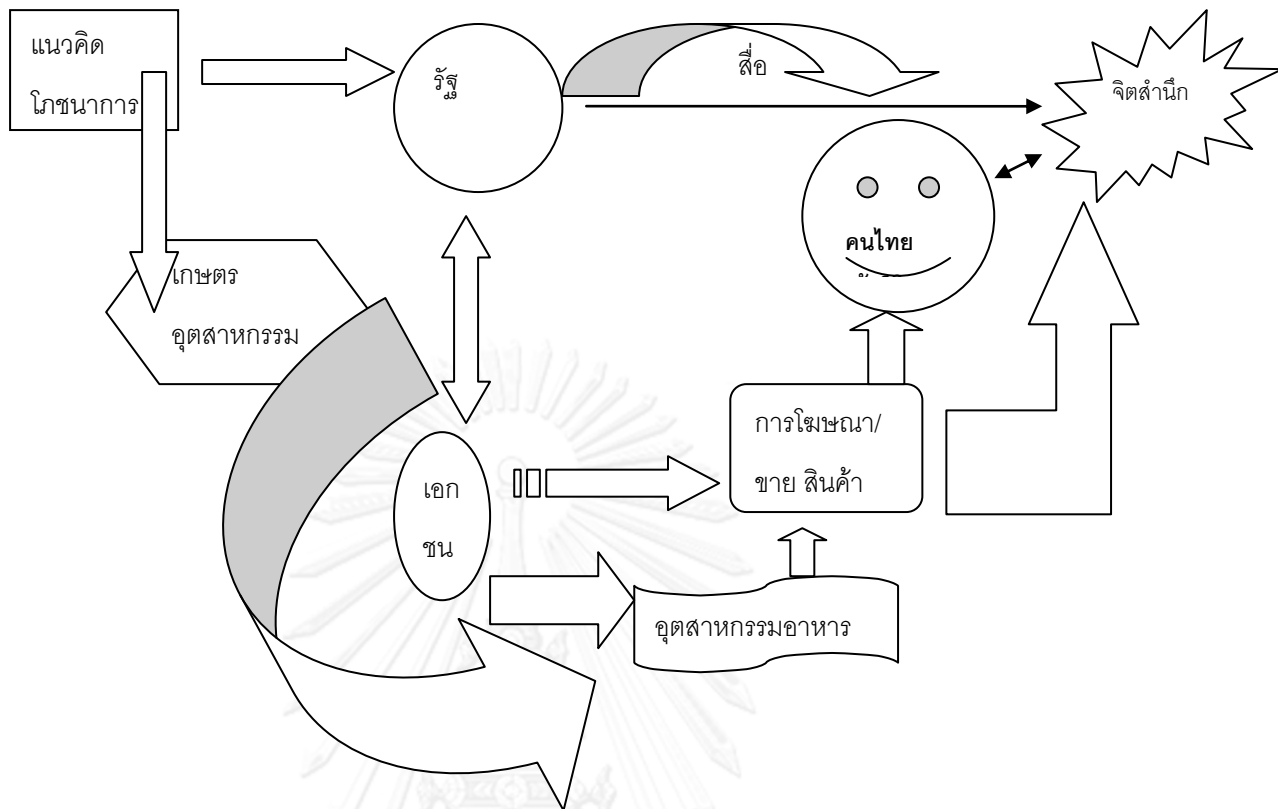
นโยบายโภชนาการใหม่นี้ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารการกินในสังคมไทยอย่างมากในช่วงเวลาระหว่าง พ.ศ. 2482-2517 เมื่อแนวคิดโภชนาการใหม่ถูกเผยแพร่จากภาครัฐไปสู่การรับรู้ของประชาชนและภาคเอกชน จนกลายเป็นแนวคิดใหม่ด้านการกิน ส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงในกระบวนการผลิตและการกินอาหาร กล่าวคือการกินให้ถูกหลักโภชนาการทำให้เกิดการเปลี่ยนรูปแบบการทำเกษตรไปเป็นเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อผลิตอาหารให้เพียงพอและตรงตามหลักโภชนาการ การเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์พันธุ์ใหม่ และการใช้หลักโภชนาการใหม่ควบคุมและตรวจสอบการผลิตอาหารในอุตสาหกรรม ในขณะที่การกินอาหารได้เน้นถึงประโยชน์ของอาหารต่อร่างกายผ่านความคิดเรื่องอาหารหลัก 5 หมู่ และสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายเฉพาะส่วนมากขึ้น

แนวคิดโภชนาการใหม่ส่งผลให้ความหมายและความสำคัญของอาหารในสังคมไทยแปรเปลี่ยนไปตลอดช่วงเวลาที่ศึกษา รวมถึงความเปลี่ยนแปลงของปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหารที่มีฐานะเป็นตัวกลางของความสัมพันธ์ทางสังคมและวัฒนธรรม

### กรอบแนวคิดในการวิเคราะห์ (Conceptual Framework)

แนวคิดโภชนาการ-----รัฐทำการเผยแพร่-----คนรับรู้-----การกินเปลี่ยนในจิตสำนึกแต่ของกินยังหาไม่ได้-----การเปลี่ยนแปลงการผลิต-----มีอาหารเครื่องดื่มให้กินมากขึ้น-----ผลิตเป็นอุตสาหกรรมเน้นตรงตามหลักโภชนาการ-----แนวคิดโภชนาการอเมริกันกับการลงทุนอุตสาหกรรมและแผนพัฒนา-----อาหารการกินตามหลักโภชนาการแพร่หลายในตลาด----แนวคิดโภชนาการเป็นจริงขึ้นในตัวสินค้า (วิตามินสารมหัศจรรย์ในสินค้า)-----การบริโภคและแนวคิดด้านการกินของคนไทยเปลี่ยน-----โภชนาการเป็นตัวตัดสินใจเลือกบริโภคสินค้าอาหารและเครื่องดื่ม-----โครงสร้างจิตสำนึกผู้บริโภคเปลี่ยนเป็นโภชนาการกำกับ---ความหมายเชิงสัญลักษณ์---การโฆษณาขายสินค้าใช้สารอาหารสร้างจุดขาย





แผนผัง 1 กรอบแนวคิดการวิเคราะห์

### แนวคิดทางทฤษฎีที่ใช้เป็นพื้นฐานในการวิเคราะห์

แนวคิดที่ใช้ในการวิเคราะห์ คือความ และอธิบายข้อมูลที่ศึกษาในงานวิจัยชิ้นนี้ ใช้วิธีการศึกษาประวัติศาสตร์ในแนวคิดประวัติศาสตร์สังคม (social history) ที่ศึกษาถึงรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันของผู้คนอันเป็นผลมาจากการมีปฏิสัมพันธ์กับวัตถุสิ่งของหรือข้าวของที่ใช้อุปโภคบริโภคในชีวิตประจำวัน ตามแนวทางของสำนักประวัติศาสตร์ Annales ของฝรั่งเศสในคริสต์ศตวรรษที่ 20 อันเป็นการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงประวัติศาสตร์เป็นองค์รวมในระยะเวลาที่ยาวนานจนสามารถเห็นการเปลี่ยนผ่านของวิถีชีวิตผู้คน โดยหลักแล้วจะมองผ่านการเปลี่ยนแปลงสิ่งแวดล้อมจนกระทั่งถึงวิถีชีวิตคน โดยพิจารณาตั้งแต่การเปลี่ยนแปลงทางภูมิศาสตร์ การเปลี่ยนแปลงทางการผลิต การขนส่ง การเติบโตของประชากร และเทคโนโลยีที่เข้ามาปรับเปลี่ยนมนุษย์ เป็นต้น ซึ่งมีวิธีการหลักในการวิเคราะห์ว่า การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่เกิดจากวัตถุเข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันของผู้คน ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงจิตสำนึกต่อตนเองและสิ่งที่อยู่รอบตัว และจะส่งผลต่อการกระทำและพฤติกรรมรวมทั้งความสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างมนุษย์ด้วยกันตามมามากด้วย

ในการพิจารณาถึงวัตถุที่เข้ามามีบทบาทหรือต้องกินต้องใช้ในชีวิตประจำวันนั้นวิธีการศึกษาของแนวคิดประวัติศาสตร์ทางสังคมของสำนัก Annales โดยเฉพาะวิธีการศึกษาของโบรเดอลได้เสนอแนวการพิจารณาประวัติศาสตร์สังคมจากชีวิตทางวัตถุที่เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงของวัตถุต่างๆ ที่เป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตและดำรงความสัมพันธ์ทางสังคมของผู้คนเอาไว้ โดยอาศัยมโนทัศน์สำคัญของประวัติศาสตร์ในการศึกษาความเปลี่ยนแปลงทางสังคม โดยพิจารณาถึงชีวิตทางวัตถุที่เข้ามาสร้างสัมพันธ์กับผู้คนในชีวิตประจำวันแบบใหม่ให้เกิดขึ้น และนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงทางสังคมตามมาในที่สุด โดยอาศัยแนวความคิดของโบรเดอลที่ก้าวข้ามจากการศึกษาประวัติศาสตร์เศรษฐกิจที่มีการแบ่งประเภทเป็นการเกษตร การค้า และอุตสาหกรรมไปสู่การศึกษา “ชีวิตประจำวัน” (everyday life) ที่มองไปที่ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับวัตถุสิ่งของและทุกสิ่งทุกอย่างที่มนุษย์ทำขึ้นและใช้สอย ไม่ว่าจะเป็น อาหาร เสื้อผ้า บ้านเรือนที่อยู่อาศัย เครื่องมือเครื่องใช้ เงินตรา และเมืองเหล่านี้เป็นต้น ซึ่งแนวคิดหลักสองประการที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วยแนวคิดที่ว่าด้วย “ชีวิตประจำวัน” (everyday life) และแนวคิดที่สองที่เรียกว่าแนวคิด “อารยธรรมทางวัตถุ” (material civilization)<sup>18</sup>

การศึกษาประวัติศาสตร์ทุนนิยมและชีวิตทางวัตถุในประวัติศาสตร์ของยุโรปตั้งแต่ ค.ศ. 1400-1800 ของโบรเดอลใช้วิธีการพิจารณาถึงการเกิดขึ้นและการเข้ามาของวัตถุในการดำเนินชีวิตและผลกระทบที่เกิดขึ้นจากความสัมพันธ์นั้น ๆ โดยวิธีการศึกษาที่ใช้ก็คือการเข้าไปพิจารณาตั้งแต่จำนวนประชากรที่เป็นพื้นฐานของผู้ผลิตและผู้บริโภคหรือคือองค์ประธานแห่งความเป็นสังคมนั่นเอง และถัดมาก็เป็นการพิจารณาถึงวัตถุที่เป็นปัจจัยสี่คือ อาหาร (ที่รวมเอาเครื่องดื่ม และของกินต่าง ๆ เอาไว้ด้วย) ยารักษาโรค เสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่ม บ้านเรือนที่อยู่อาศัย แล้วดูถึงผลกระทบที่เกิดจากการค้นพบและวิวัฒนาการของเครื่องมือเครื่องใช้และเทคโนโลยีต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงในการผลิตและการขนส่ง เหล่านี้เป็นต้น นอกจากนี้ยังพิจารณาถึงความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจและสังคมของผู้คนผ่านวัตถุที่เป็นสื่อกลางแห่งการแลกเปลี่ยนคือเงินตรา และในสถานที่ที่เป็นแหล่งกิจกรรมของโลกสมัยใหม่คือเมืองอันเป็นตัวการสำคัญแห่งการแบ่งงานกันทำและสร้างอารยธรรมทางวัตถุและวัฒนธรรมต่างๆ ขึ้นมาก่อนจะกระจายไปยังส่วนอื่นของสังคมต่อไป<sup>19</sup>

โดยเฉพาะการนำเอาวิธีการศึกษาหรือพิจารณาในส่วนที่ว่าด้วยการศึกษาเรื่องเมืองที่พยายามจะชี้ให้เห็นถึงการเกิดขึ้นของเมืองที่เกิดจากการอพยพของประชากรเข้าอยู่อาศัยในเมืองส่วนที่

<sup>18</sup> Peter Burke, *The French Historical Revolution : The Annales School 1929-89*, (Cambridge: Polity Press, 1990). p. 46.

<sup>19</sup> Ibid, และดูรายละเอียดใน Fernand Braudel, *Capitalism and Material Life 1400-1800*. (London: Harper Torchbooks, 1974); Fernand Braudel, *Afterthoughts on Material Civilization and Capitalism*, translated by Patricia M. Ranum (Baltimore: The John Hopkins University Press, 1977).

เป็นกายภาพของเมือง ได้แก่ การวางผังเมือง การเกิดขึ้นของตลาด ร้านค้า ย่านการค้าและห้างสรรพสินค้า เหล่านี้เป็นต้น การมองถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นของเทคโนโลยีการคมนาคมขนส่ง และเครื่องมือของการขนส่งคือรถยนต์ รถไฟที่ทำหน้าที่ขนส่งสินค้าและผู้คน ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีการผลิตและการจัดเก็บอาหาร เทคโนโลยีการปรุงอาหาร และความก้าวหน้าของการผลิตอาหารสำเร็จรูป และอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ทำให้ความสามารถในการกระจายสินค้าอาหารและเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันของผู้คนเกิดความแพร่หลายไปถึงคนทุกชนชั้น ทำให้การกินตามแนวทางโภชนาการที่ทางโรงงานอุตสาหกรรมอาหารใส่สารอาหารเอาไว้ในอาหารสำเร็จรูปกระจายไปทั่วทั้งสังคม

แนวคิดและวิธีการศึกษาดังกล่าวที่นำมาใช้ในงานวิจัยนี้เป็นการอาศัยการเปรียบเทียบและนำเอาเทคนิควิธีการศึกษาในเชิงการมองความสัมพันธ์ของวัตถุกับการใช้ชีวิตประจำวัน มาใช้เป็นแนวในการหาทางมองและทำความเข้าใจถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่เกิดขึ้น จากแนวคิดเรื่องการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่สามารถจะเกิดขึ้นได้ในทางปฏิบัติอย่างแพร่หลายในสังคมนั้น เป็นเพราะมีเงื่อนไขปัจจัยใดที่เข้ามาสัมพันธ์กันบ้างและต้องสร้างคำอธิบายขึ้นมา นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงการกินนี้ส่งผลต่อรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันและการบริโภคสิ่งอื่นอย่างไรบ้าง โดยพยายามมองให้เชื่อมโยงไปสู่ผลของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในภาพกว้างและลึกไปพร้อมกัน

#### 1.4 ขอบเขตของการวิจัย

การศึกษานี้ต้องการอธิบายการเปลี่ยนแปลงแบบแผนของการกินอาหารของคนในสังคมไทยในช่วงเวลาต่างๆ ว่าสัมพันธ์อยู่กับปัจจัยอะไรบ้าง รูปแบบของการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันของคนไทยเป็นแบบใดและได้สะท้อนความสัมพันธ์ทางสังคมและเศรษฐกิจอย่างไรบ้าง โดยเน้นไปที่ผลกระทบจากการเผยแพร่และสนับสนุนแนวคิดโภชนาการใหม่ที่เกิดขึ้นในสังคมไทยอันเป็นกระบวนการต่อรองและปะทะประสานและร่วมกันสร้างความหมายกันระหว่างภาครัฐ ภาคธุรกิจ เอกชน ประชาสังคม และประชาชนคนในสังคม

โดยเริ่มต้นศึกษาในช่วงที่รัฐได้จัดตั้งหน่วยงานขึ้นมารับผิดชอบเรื่องการกินให้ถูกหลักโภชนาการคือการจัดตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นในกรมสาธารณสุข ซึ่งขณะนั้นสังกัดอยู่ในกระทรวงมหาดไทย ดังปรากฏในพระราชกฤษฎีกาจัดวางระเบียบราชการสำนักงานและกรมในกระทรวงมหาดไทย (ฉบับที่ 12) พ.ศ. 2482 ลงวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2482<sup>20</sup> โดยได้ตั้งกองส่งเสริมอาหารแบ่งเป็น 3 แผนก คือ แผนกกลาง แผนกตำรา และแผนกค้นวิชา และได้ดำเนินการให้คนไทยกินตามหลักโภชนาการ ซึ่งก็เปลี่ยนแปลงมาแต่ละยุคสมัยตามการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรม การเผยแพร่การกินตามหลักโภชนาการจากเดิมที่เคยเป็นบทบาทของเจ้าหน้าที่รัฐหรือ

<sup>20</sup> ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 56 (25 ธันวาคม 2482): 2044-2050.

ผู้เชี่ยวชาญภาครัฐ ได้เปลี่ยนเป็นเครื่องมือสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารที่เจริญเติบโตขึ้นในภาวะเศรษฐกิจและการเมือง ที่ใช้วาทกรรมเรื่องการกินตามหลักโภชนาการในการส่งเสริมการขายสินค้า

การเจริญเติบโตมากขึ้นของอุตสาหกรรมอาหาร ยา เครื่องสำอางทำให้เกิดปัญหาด้านการควบคุมคุณภาพและการบังคับใช้กฎหมาย เกิดการปลอมแปลง อาหารหรือยาไม่ได้มาตรฐานเป็นภัยต่อประชาชน ทางภาครัฐจึงได้ปรับระบบการควบคุมกฎเกณฑ์ด้านอาหารและยาให้เข้มข้นขึ้น ด้วยการจัดตั้งหน่วยงานหลักขึ้นมาทำหน้าที่ในระดับกรมของกระทรวงสาธารณสุขแทนการเป็นแค่กองแต่เดิม นั่นคือการจัดตั้งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ขึ้น ภายหลังจากเหตุการณ์ 14 ตุลาคม 2516 ในสมัยรัฐบาลสัญญา ธรรมศักดิ์ โดย นพ.อุดม โปษะกฤษณะเป็นรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข และมี นพ. เสม พริ้งพวงแก้วเป็นรัฐมนตรีช่วยว่าการได้ผ่าตัดกระทรวงสาธารณสุขครั้งใหญ่<sup>21</sup> ทำให้มีการเปลี่ยนฐานะกองควบคุมอาหารและยาเป็นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขมีฐานะเทียบเท่าหน่วยงานระดับกรม เมื่อวันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2517<sup>22</sup> โดยมีการแบ่งส่วนราชการเป็น 8 กอง ได้แก่ สำนักเลขานุการกรม กองวิชาการ กองควบคุมอาหาร กองควบคุมยา กองควบคุมเครื่องสำอาง กองคุมวัตถุเสพติด กองเผยแพร่และควบคุมการโฆษณา และกองสารวัตร<sup>23</sup> นับเป็นการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของภาครัฐด้านการควบคุมดูแลอาหารครั้งสำคัญอีกครั้งหนึ่ง โดยเฉพาะการควบคุมการโฆษณาอาหารและยาที่แข่งขันกันสูงและมีการโฆษณาเกินจริงกันมากขึ้น นับว่าเพื่อควบคุมการตลาดอาหารที่เติบโตขึ้นนั่นเอง

## 1.5 วิธีการศึกษา

การศึกษาวิจัยเรื่องนี้ใช้วิธีการทางประวัติศาสตร์ (Historical Approach) โดยเรียบเรียงพร้อมทั้งนำเสนอแบบพรรณนาวิเคราะห์ (Analytical Description) จากหลักฐานเอกสารชั้นต้น เช่น จดหมายเหตุ ประกาศ หนังสือสัญญา เอกสารร่วมสมัย เช่น เอกสารราชการ บันทึกส่วนบุคคล ตำราอาหาร หนังสือพิมพ์ วารสาร หนังสืองานศพ รวมทั้งศึกษาเอกสารชั้นรองประเภทตำรา งานวิจัย และวิทยานิพนธ์ซึ่งอยู่ในขอบข่ายเกี่ยวข้องกับประเด็นที่ศึกษา

โดยอาศัยแหล่งข้อมูลอย่างละเอียดดังต่อไปนี้

<sup>21</sup> ดูรายละเอียดใน สำนักงานองค์การอาหารและยา, แนะนำสำนักงานองค์การอาหารและยา ปี 2551 (นนทบุรี: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2552), ชาติชาย มุกสง, “ข้อเสนอการสร้างกระบวนการและกลไกที่โปร่งใส และมีประสิทธิภาพสำหรับระบบยาของประเทศไทยด้วยวิธีการบูรณาการ,” วารสารสหศาสตร์ (คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. ปีที่ 6 ฉบับที่ 1 เมษายน 2549). หน้า 5-32.

<sup>22</sup> พระราชบัญญัติแก้ไขเพิ่มเติมประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 216 ลงวันที่ 29 กันยายน พ.ศ. 2515 (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2517 ใน ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 91 ตอนที่ 155 (18 กันยายน 2517) ฉบับพิเศษ น. 43-45.

<sup>23</sup> พระราชกฤษฎีกาแบ่งส่วนราชการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2517 ใน ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 91 ตอนที่ 210 (10 ธันวาคม 2517), น. 539-540.

1. ข้อมูลจากเอกสารประเภทวารสาร นิตยสารและหนังสือพิมพ์ที่ต้องการข้อมูลมาสะท้อนถึงยุคสมัยที่ศึกษา โดยค้นหาจากประเภทของวารสาร 4 ประเภทหลัก คือ

1) วารสารว่าด้วยการเกษตร อุตสาหกรรมการผลิต การค้า และการบริโภคอาหาร ได้แก่ กสิกร สาส์นไก่อ เพื่อนไก่อ และวารสารเกี่ยวกับการเกษตรและการส่งเสริมอุตสาหกรรมหลังแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 1 อาทิ ข่าวเศรษฐกิจการเกษตร ข่าวข่าว รายงานเศรษฐกิจธนาคารแห่งประเทศไทย (รายเดือน พ.ศ. 2502-2520) เป็นต้น

2) วารสารผู้หญิงและบันเทิงคดี โดยต้องการดูการเปลี่ยนแปลงทางสังคมผ่านรูปแบบการปรุงอาหาร การเลือกอาหาร และภาพโฆษณาอันเป็นภาพตัวแทนของการบริโภคสินค้าที่ปรากฏในนิตยสารสตรี การเปลี่ยนแปลงแนวความคิดเกี่ยวกับอาหาร อาทิ คู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์ แม่บ้าน ขวัญเรือน สตรีสาร กุลสตรี แม่ศรีเรือน ฯลฯ

3) หนังสือพิมพ์ข่าวการเมืองและข่าวเศรษฐกิจ ได้แก่ ประชาชาติ นิกร สยามรัฐ พิมพ์ไทย ไทยรัฐ ข่าวพาณิชย์ เป็นต้น ซึ่งเป็นการพิจารณาถึงบริบทของการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลด้านเศรษฐกิจและการเมืองในช่วงที่ศึกษาเป็นหลัก รวมทั้งเห็นถึงความเคลื่อนไหวทางการสาธารณสุขของภาครัฐ และการเจริญเติบโตของธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารผ่านข่าวและโฆษณาอีกด้วย

4) วารสารด้านการแพทย์การสาธารณสุข อาหารและโภชนาการ ได้แก่ วารสารโภชนาการสาร จดหมายเหตุทางแพทย์ แถลงการณ์สาธารณสุข โดยเฉพาะ วารสารโภชนาการสาร ที่ได้พิจารณาทุกฉบับเพื่อดูการเปลี่ยนแปลงนโยบายโภชนาการของสังคมไทย และวารสารวิชาการด้านอาหาร คือ คหเศรษฐศาสตร์ (ราย 3 เดือนระหว่าง พ.ศ. 2501-2520) อาหาร (ราย 2 เดือน พ.ศ. 2511-2520)

2. ข้อมูลจากแหล่งเอกสารที่ตีพิมพ์แล้วดังต่อไปนี้ คือ หนังสือ บทความทางวิชาการ รายงานวิจัย วิทยานิพนธ์ ตำราทางวิชาการ ตำราอาหาร หนังสือที่ระลึกในงานศพ เหล่านี้เป็นต้น

3. เอกสารทางราชการและเอกสารเผยแพร่ของหน่วยงานและองค์กรต่าง ๆ เช่น รายงานประจำปี รายงานสถิติ รายงานวิจัย แผ่นพับ ใบปลิว จุลสาร เอกสารเผยแพร่ งานวิจัยยังไม่ได้ตีพิมพ์ หนังสือ และบทความ ที่เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม และผลกระทบต่อสุขภาพและโรคร้ายไข้เจ็บที่ผลิตโดยแพทย์และกระทรวงสาธารณสุขโดยเฉพาะหน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุข เช่น กองโภชนาการ กรมอนามัย (ซึ่งรวมถึงพิพิธภัณฑสถานโภชนาการในหน่วยงานนี้ด้วย) ส่วนพฤติกรรมและสังคม สำนักพัฒนาวิชาการ กรมการแพทย์ รายงานสถิติของผู้ป่วยและการรักษาจากสำนักนโยบายและแผนสาธารณสุข และรวมทั้งการค้นหาข้อมูลในสื่ออิเล็กทรอนิกส์

4. ข้อมูลจากเอกสารชั้นต้นเกี่ยวกับอาหาร โภชนาการ การส่งเสริมเกษตรและอุตสาหกรรมแผนใหม่เกี่ยวกับการผลิตและการบริโภคอาหารในหอจดหมายเหตุแห่งชาติ กรมศิลปากร และหอสมุดแห่งชาติ

## 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้เข้าใจนโยบายรัฐด้านโภชนาการใหม่ระหว่าง พ.ศ. 2482-2517
2. ทำให้เข้าใจผลกระทบของแนวคิดโภชนาการใหม่ต่อการผลิตและการกินอาหารในสังคมไทย
3. ทำให้เข้าใจแนวคิดและปฏิบัติการของโภชนาการใหม่ที่มีผลต่อสังคมไทย

## 1.7 ทบทวนวรรณกรรม

การกินอาหารเป็นกิจกรรมที่ถูกมองว่าเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมมนุษย์ที่เกิดจากการสร้างสรรค์ร่วมกันของสมาชิกในสังคมในการกำหนดถึงสิ่งที่กิน วิธีการกิน ตลอดจนกาลเทศะต่างๆ ของการกิน แต่อาหารการกินได้เปลี่ยนแปลงไปเมื่อทางการแพทย์ได้ค้นพบและยืนยันว่าอาหารเป็นตัวการสำคัญที่ทำให้เกิดโรค กล่าวคือการขาดสารอาหารบางอย่างทำให้เกิดโรคขึ้น เท่ากับได้ค้นพบความสัมพันธ์ของอาหารกับสุขภาพร่างกายของมนุษย์อย่างมีนัยสำคัญ กล่าวได้นั้นคือพื้นฐานของแนวคิดโภชนาการใหม่ที่เสนอว่าการกินอาหารมีผลต่อสุขภาพอย่างแน่ชัด การกินอาหารที่ดีมีประโยชน์จึงจะยังให้ร่างกายมีความแข็งแรงจึงทำให้การกินอาหารและอาหารการกินกลายเป็นเรื่องทางการแพทย์ที่เข้าไปเกี่ยวข้องกับการกินอาหารในฐานะเป็นการแพทย์เชิงป้องกันหรือการสาธารณสุขที่สำคัญที่ทำให้สุขภาพของพลเมืองมีความเป็นอยู่ที่ดีปราศจากโรคภัย

ในส่วนของการทบทวนวรรณกรรมและกำหนดสถานะองค์ความรู้ในการศึกษาชั้นนี้ มีความประสงค์จะพิจารณาถึงองค์ความรู้ที่สำคัญในสองประเด็นที่เป็นประเด็นหลักของวิทยานิพนธ์ ได้แก่ การทบทวนองค์ความรู้ด้านการศึกษาบทบาทของประเทศไทยด้านการแพทย์และการสาธารณสุขเพื่อให้เห็นถึงบทบาทของรัฐในด้านนี้ในภาพกว้าง ก่อนจะลงลึกไปพิจารณาในประเด็นเฉพาะคือโภชนาการและอาหารในประเด็นถัดไป ซึ่งได้ทบทวนการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการทั้งในกระแสวิชาการในโลกตะวันตกและสังคมไทย เพื่อให้เห็นมุมมองที่กว้างและหลากหลายยิ่งขึ้น ดังรายละเอียดต่อไปนี้

### 1.7.1 การศึกษาบทบาทรัฐด้านการแพทย์และสาธารณสุข

เนื่องจากแนวความคิดเกี่ยวกับบทบาทของรัฐที่ต้องทำหน้าที่ “บำบัดทุกข์บำรุงสุข” ให้แก่ประชาชนได้ครอบงำวิธีคิดเกี่ยวกับรัฐและการศึกษาบทบาทของรัฐมาตลอดตั้งแต่การก้าวสู่ภาวะทันสมัยของประเทศไทย โดยก่อนหน้าการเกิดเหตุการณ์ 14 ตุลาคม พ.ศ. 2516 หน้าที่ด้านการจัดการเรื่องสุขภาพถูกมองว่าเป็นหน้าที่ของรัฐเป็นหลัก แม้แต่ฝ่ายหัวก้าวหน้าที่ไม่เห็นด้วยที่รัฐจัดให้มีการ

บริการสุขภาพที่กระจายไม่ทั่วถึงและไม่เป็นธรรมกับประชาชนที่ยากไร้และเสียเปรียบในสังคม ก็มี ความคิดว่าจะต้องยึดเอาอำนาจรัฐแล้วค่อยทำการเปลี่ยนแปลงให้การบริการสุขภาพโดยรัฐมีความ เป็นธรรมอย่างประเทศสังคมนิยมจัดให้มีขึ้นหลังจากได้อำนาจรัฐ การเขียนงานทางประวัติศาสตร์ใน สมัยก่อนหน้านั้น จึงให้ความสนใจเรื่องการจัดการด้านสุขภาพของรัฐเป็นประเด็นหลัก และพิจารณา รัฐในฐานะเป็นตัวกระทำที่สำคัญทั้งให้ความสำคัญในความเป็นศูนย์กลางแห่งความเปลี่ยนแปลง ทางประวัติศาสตร์ที่สำคัญ ก่อนจะมีมุมมองถึงบทบาทรัฐจากการศึกษาที่หลากหลายขึ้นในระยะหลัง

งานชิ้นสำคัญที่ให้ภาพกว้างถึงบทบาทของรัฐไทยกับการรับเทคโนโลยีทางการแพทย์ ที่ พิจารณารัฐไทยในความสัมพันธ์ระหว่างประเทศปรากฏในวิทยานิพนธ์ปริญญาเอกของ วริยา ศิวศรียานนท์ เรื่อง “The Transfer of Medical Technology from the First World to the Third World : A Case Study of the Rockey Feller Foundation’s Role in a Thai Medical School (1923-1935)”<sup>24</sup> ซึ่งสามารถสรุปว่าการบริหารจัดการการสาธารณสุขของรัฐไทยนั้นไม่ได้ เกิดขึ้นจากอำนาจภายในอาณาเขตของรัฐไทยอย่างเดียว เนื่องจากปรากฏว่าการเมืองระหว่าง ประเทศก็มีส่วนอย่างสำคัญในการกำหนดทิศทางการสาธารณสุขภายในของไทย และพัฒนาการทาง เศรษฐกิจของทุนนิยมโลกก็มีส่วนสำคัญอย่างมากต่อนโยบายการดำเนินการบริหารจัดการสาธารณสุข ของไทย ที่ยอมรับเอาการแพทย์สมัยใหม่ที่มีรูปแบบของการแพทย์แบบทุนนิยมเสรีนิยมที่เน้น เทคโนโลยีทางการแพทย์ที่ก้าวหน้า ซึ่งต้องนำเข้ามาจากต่างประเทศเป็นหลัก ในขณะที่เดียวกันก็ไม่ได้ ส่งเสริมการแพทย์แผนโบราณที่มีอยู่เดิมในสังคมให้พัฒนาควบคู่กับการแพทย์แผนใหม่จึงทำให้ การแพทย์แผนโบราณในสังคมไทยอ่อนแอลงอย่างมาก

งานชิ้นนี้ของวเรียนันต์ว่าเป็นการสนองตอบต่อข้อถกเถียงในการศึกษาการก้าวสู่ภาวะความ ทนสมัยของสังคมไทยที่มีมาอย่างต่อเนื่องยาวนานที่ว่า ปัจจัยภายนอกหรือการเมืองจากภายนอก ไม่ได้เป็นปัจจัยกำหนดสำคัญ เท่ากับปัจจัยภายในของสังคมไทยเอง ซึ่งมักจะยกเอาการพัฒนาไปสู่ ภาวะความทันสมัยให้กับพระเจ้าพรหมและปรีชาญาณในการมองเห็นการไกลของพระ มหากษัตริย์และชนชั้นนำ และเชื่อกันว่าเป็นกระบวนการที่ตอบโต้ต่อการล่าอาณานิคมจนไทยรอดพ้น จากเมืองขึ้นของมหาอำนาจตะวันตกมาได้ แต่ในการศึกษาของวเรียนันต์เกี่ยวกับการช่วยเหลือด้าน สาธารณสุขจากประเทศพัฒนาแล้วอย่างสหรัฐอเมริกา ที่วิเคราะห์ผ่านระบบเศรษฐกิจทุนนิยมโลกทำ ให้ได้ข้อสรุปว่าการก้าวสู่ภาวะความทันสมัยด้านสาธารณสุขนั้น นโยบายระหว่างประเทศของ สหรัฐอเมริกาและการพัฒนาทุนนิยมโลกมีส่วนอย่างสำคัญ โดยผ่านการพัฒนาโรงเรียนแพทย์ที่มูลนิธิ ร็อคคีเฟลเลอร์เสนอให้รัฐบาลไทยซึ่งรัฐบาลไทยต้องยอมตามเงื่อนไขที่กำหนดจากต่างประเทศ เพื่อ

<sup>24</sup> Wariya Siwasariyanon. “The Transfer of Medical Technology from the First World to the Third World: A Case Study of the Rockey Feller Foundation’s Role in a Thai Medical School (1923-1935)”, Unpublished Doctoral Dissertation, University of Hawaii, 1984.

แล้กกับการพัฒนาการแพทย์ไทยให้ทันสมัย หากใช้เกิดจากความปรีชาสามารถของมหาบุรุษของคนไทยตามการเขียนประวัติศาสตร์แนวราชาชาตินิยม<sup>25</sup> ที่เป็นวาทกรรมหลักเท่านั้นไม่

และงานที่ศึกษาถึงการจัดการการแพทย์และการสาธารณสุขโดยรวมจากวิทยานิพนธ์ ของเพ็ญศรี กวีวงศ์ประเสริฐ เรื่อง “บทบาทของรัฐต่อปัญหาสุขภาพของประชาชน (พ.ศ. 2325-หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475)”<sup>26</sup> ซึ่งงานชิ้นนี้นับได้ว่าเป็นงานอีกชิ้นหนึ่งที่ถูกนำมาใช้อ้างอิงกันอย่างกว้างขวางในการศึกษาประวัติศาสตร์การแพทย์และสาธารณสุข ประเด็นสำคัญของงานชิ้นนี้เป็นการประเมินบทบาทและรูปแบบการจัดการของรัฐในด้านการจัดการระบบสุขภาพแก่ประชาชนในแต่ละสมัย แต่งานชิ้นนี้ได้ไปไกลกว่าการศึกษาในเชิงปริมาณของการขยายตัวทางสถาบันและการบริการสาธารณสุข โดยได้สนใจวิเคราะห์ถึงปัญหาในเชิงคุณภาพของการให้บริการสาธารณสุขของรัฐด้วยว่า ในแต่ละช่วงการจัดการด้านการรักษาและการป้องกันซึ่งเป็นปัญหามาตลอดในระบบสาธารณสุขไทยว่ารัฐได้จัดอย่างไร และก่อให้เกิดปัญหาที่ต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบันอย่างไรในระบบบริการสุขภาพ ซึ่งสรุปว่ารัฐไทยได้ให้ความสำคัญด้านการรักษามากกว่าด้านการป้องกันโรคหรือส่งเสริมสุขภาพมาโดยตลอด ทำให้ปัญหาการจัดการสุขภาพของประชาชนอยู่ในมือรัฐและสถาบันทางการแพทย์มากกว่าจะเกิดการจัดการด้วยประชาชนเอง และยังชี้ให้เห็นว่าการแพทย์เชิงป้องกันและส่งเสริมสุขภาพมาเกิดอย่างจริงจังหลังการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง พ.ศ. 2475 แล้ว

งานศึกษาบทบาทของรัฐด้านการแพทย์และการสาธารณสุขในช่วงหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 ในเชิงประวัติศาสตร์ชิ้นแรกๆ ซึ่งใช้เอกสารชั้นต้นที่เป็นเอกสารทางการของกระทรวงสาธารณสุขเรียบเรียงขึ้น น่าจะเริ่มที่งานของพระบาราศนราดรุ เรื่อง “ประวัติกระทรวงสาธารณสุข”<sup>27</sup> ในหนังสือ อนุสรณ์กระทรวงสาธารณสุข 15 ปี ซึ่งนอกจากจะมีประวัติของกระทรวงแล้วก็มีการแถลงสรุปถึงผลงานที่หน่วยงานต่างๆ ได้ดำเนินการสำเร็จในช่วงที่ผ่านมาด้วย ในเล่มเดียวกันนี้ยังมีอีกหลายบทความที่กล่าวถึงหน่วยงานด้านสุขภาพที่มีเนื้อหาถึงบทบาทรัฐผ่านกรมกอง

<sup>25</sup> ธงชัย วินิจจะกูล ได้เสนอว่าประวัติศาสตร์กระแสหลักที่ศึกษาและรับรู้ (หรือเสพ) กันในสังคมไทยล้วนแต่เป็นประวัติศาสตร์ที่เขียนขึ้นในแนวทางที่เรียกว่า “ราชาชาตินิยม” ทั้งสิ้น ซึ่งในแนวคิดนี้ประวัติศาสตร์ถูกผลิตขึ้นเพื่อให้ผู้เสพมีความรักชาติและมีความจงรักภักดีต่อพระมหากษัตริย์เป็นสำคัญ (สรุปโดยผู้เขียน) ดูรายละเอียดในธงชัย วินิจจะกูล, “ประวัติศาสตร์ไทยแบบราชาชาตินิยม: จากยุคอาณานิคมอำพรางสู่ราชาชาตินิยมใหม่หรือลัทธิเสด็จพ่อของระบอบไทยในปัจจุบัน,” (เอกสารประกอบการประชุมสัมมนาเนื่องในโอกาสเกษียณอายุของ อ.ดร.ชาญวิทย์ เกษตรศิริ วันที่ 7 สิงหาคม 2544 ณ หอประชุมเล็ก มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์).

<sup>26</sup> เพ็ญศรี กวีวงศ์ประเสริฐ, “บทบาทของรัฐต่อปัญหาสุขภาพของประชาชน (พ.ศ. 2325-หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475),” (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2528).

<sup>27</sup> พระบาราศนราดรุ, “ประวัติกระทรวงสาธารณสุข,” ใน อนุสรณ์ 15 ปีกระทรวงสาธารณสุข (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์พระจันทร์, 2500).



ต่างๆ ของกระทรวงสาธารณสุขที่ชี้ให้เห็นถึงการขยายตัวของการแพทย์และการสาธารณสุขหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 ที่เป็นไปอย่างรวดเร็วและกว้างขวางมากอย่างเห็นได้ชัดเจน ซึ่งผู้เขียนเองก็เป็นบุคคลร่วมสมัยได้อยู่ร่วมในเหตุการณ์และมีบทบาทสำคัญในการดำเนินงานตามนโยบายของรัฐในช่วงก่อนและหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครองจึงสามารถเปรียบเทียบได้ดี ไม่ว่าจะเป็นการเพิ่มขึ้นของโรงพยาบาล บุคลากร รวมทั้งหน่วยงานที่ตั้งขึ้นมาทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบสุขภาพของประชาชน และในหนังสืออนุสรณ์ของกระทรวงที่จัดทำขึ้นทุกครั้งก็จะมีเนื้อหาทำนองนี้ทั้งสิ้น ซึ่งเท่ากับเป็นการยืนยันถึงความจำเป็นที่ต้องมีหน่วยงานเหล่านี้เป็นกลไกสำหรับการพัฒนาระบบสาธารณสุขเพราะเป็นประโยชน์แก่ประชาชนในวงกว้างมากขึ้น

ในงานของทวีศักดิ์ เผือกสม<sup>28</sup> แม้จะมีหน่วยของการศึกษาวิเคราะห์อยู่ที่รัฐด้วยเช่นกันแต่ไม่ได้เป็นการประเมินบทบาทของรัฐในแง่บวก แต่เป็นการมองรัฐในฐานะตัวกระทำในการกำหนดระบบการแพทย์และสาธารณสุขจากการใช้อำนาจผ่านความรู้สมัยใหม่ที่รัฐได้สถาปนาให้เกิดขึ้นในสังคม จึงเป็นการเปิดโปงให้เห็นว่าทฤษฎีทางการแพทย์ของรัฐที่นำมาเป็นเครื่องมือในการปกครองของรัฐได้ด้วย อันนับได้ว่าเป็นการมองอำนาจรัฐที่ต่างออกไปจากที่เคยได้มีการศึกษากันมาในประเด็นนี้ทั้งหมด โดยเสนอว่ากระบวนการที่รัฐใช้ในการจัดการให้ประชาชนหันมายอมรับเอาความคิดทางการแพทย์สมัยใหม่แทนการแพทย์แผนโบราณนั้น เป็นกระบวนการสร้างวาทกรรมทางการแพทย์ให้พลเมืองหันมายอมรับเอาแนวคิดของการแพทย์สมัยใหม่ที่มาในรูปของความรู้ที่เหนือกว่าในการจัดการสุขภาพอนามัย ที่เป็นแนวคิดทางการแพทย์ที่รัฐได้ปลูกฝังให้ประชาชนรับรู้ผ่านการประชาสัมพันธ์ของกลไกรัฐและผ่านการเรียนรู้ในสถาบันทางการแพทย์คือโรงพยาบาลของรัฐและทำให้อำนาจการแพทย์มีอำนาจเหนือประชาชนในที่สุด ซึ่งการใช้การแพทย์และการสาธารณสุขเป็นเครื่องมือขยายบทบาทอำนาจรัฐในหมู่ประชาชนในสังคมไทยมีความชัดเจนขึ้น หลังจากการปฏิวัติ 2475 ที่รัฐบาลของคณะราษฎรได้ดำเนินนโยบาย “รัฐเวชกรรม” ที่ต้องการสร้างสุขภาพอนามัยของประชาชนภายใต้ระบบการปกครองใหม่ให้อารยะขึ้นด้วยการขยายระบบสุขภาพ ที่จัดการด้วยความรู้และสถาบันทางการแพทย์สมัยใหม่แบบตะวันตกให้ครอบคลุมถึงชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนให้ดีขึ้น หลังจากที่มีการแพทย์สมัยใหม่ในรัฐแบบสมบูรณาญาสิทธิราชก่อนหน้านี มีบทบาทค่อนข้างจำกัดแค่การจัดการเกี่ยวกับโรคระบาด และการจัดการด้านสุขภาพเป็นส่วนใหญ่ ยังไม่ได้ครอบคลุมถึงการป้องกันโรคและส่งเสริมสุขภาพอย่างเช่นการส่งเสริมโภชนาการ

และดูเหมือนว่าประเด็นการศึกษาทำความเข้าใจบทบาทของรัฐที่เข้ามามีอำนาจในด้านสุขภาพอนามัยของประชาชนจะได้รับความสนใจศึกษาในหมู่นักวิชาการรุ่นใหม่เป็นอย่างมากใน

<sup>28</sup> ทวีศักดิ์ เผือกสม, เชื้อโรค ร่างกาย และรัฐเวชกรรม: ประวัติศาสตร์การแพทย์สมัยใหม่ในสังคมไทย (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550).

ทศวรรษที่ผ่านมา ซึ่งอาจเป็นเพราะความดึงดูดใจถึงวิธีการศึกษาที่เปิดโปงให้เห็นถึงความแยกกายของอำนาจที่ใช้วิธีการ “วิเคราะห์วาทกรรม” ของ Michel Foucault นักปรัชญาวิธีคิดชาวฝรั่งเศสผู้มีชื่อเสียงในแนวการศึกษาสกุลหลังสมัยใหม่ (Postmodern) เพราะแม้แต่วิทยานิพนธ์ที่ศึกษาในสาขามานุษยวิทยาของ ก้องสกล กวินรวีกุล เรื่อง การสร้างร่างกายพลเมืองไทยในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม พ.ศ. 2481-2487<sup>29</sup> ก็มีความใกล้เคียงกับการเป็นงานศึกษาทางประวัติศาสตร์มากกว่า นอกจากจะมีการตั้งหัวข้อเป็นช่วงเวลาการศึกษาดังเช่นงานทางประวัติศาสตร์ทั่วไปแล้ว ในแง่ของหลักฐานที่ใช้ที่มีการค้นคว้าเอกสารชั้นต้นมาเป็นข้อมูลการวิเคราะห์จำนวนมากก็ยิ่งทำให้เข้าใจกับการศึกษาด้วยวิธีการทางประวัติศาสตร์มากกว่ามานุษยวิทยาที่ไม่ค่อยนิยมใช้เอกสารชั้นต้นกัน และเนื้อหาของวิทยานิพนธ์ก็เป็นการพรรณนาและวิเคราะห์ให้เห็นถึงกระบวนการควบคุม จัดการของอำนาจรัฐที่แสดงออกผ่านวิธีการต่าง ๆ เพื่อดำเนินการให้ประชาชนซึ่งเป็นเป้าหมายที่อำนาจรัฐมุ่งหวังจะจัดการให้เป็นไปตามความประสงค์ของรัฐ ซึ่งก็ถูกใช้เป็นเครื่องมือในการแสดงเจตจำนงของผู้นำทางการเมืองอีกชั้นหนึ่งเช่นกัน โดยงานชิ้นนี้ได้วิเคราะห์ให้เห็นถึงวาทกรรมที่รัฐสร้างขึ้นมากำกับควบคุมประชากรของรัฐเกี่ยวกับความคิด วิธีการคิด และวิธีการปฏิบัติเกี่ยวกับร่างกายในระดับปัจเจก ให้มีความสอดคล้องกับตามความต้องการหรือจุดมุ่งหมายของรัฐ โดยมองผ่านรัฐบาลที่มีอำนาจทางการเมืองเป็นแบบเผด็จการในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงครามสมัยแรกในทศวรรษ 2480 ซึ่งอยู่ในช่วงการสร้างชาติไทยให้ทันสมัยหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครองเมื่อปี พ.ศ. 2475 ในกระบวนการสร้างชาติมีความต้องการพลเมืองที่มีร่างกายแข็งแรงสุขภาพดีมาเป็นกำลังผลิตทางเศรษฐกิจและต้องเสียภาษีให้แก่รัฐ รวมทั้งยังมีหน้าที่เป็นกำลังป้องกันประเทศชาติในยามสงคราม การสร้างวาทกรรมทางร่างกายในหมู่ประชาชนไทยจึงถูกหยิบยกขึ้นมาใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพยิ่งตั้งแต่นั้นมา เนื่องจากในช่วงทศวรรษ 2480 นั้นรัฐไทยกำลังเร่งเพิ่มจำนวนประชากรและสร้างประชากรของชาติ ซึ่งรัฐบาลต้องการสร้างพลเมืองที่รัฐต้องการทั้งด้านร่างกายและจิตใจ เพื่อเป็นฐานในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ทั้งยังได้ใช้เงื่อนไขของการต้องเพิ่มประชากรซึ่งเป็นนโยบายเร่งด่วนดังกล่าว เป็นช่องทางในการขยายบทบาทของโรงพยาบาลและสถาบันการแพทย์สมัยใหม่ไปสู่ประชาชนอีกด้วย

งานศึกษาบทบาทรัฐด้านการแพทย์และการสาธารณสุขไทยที่เน้นช่วงเวลาทศวรรษ 2490 คืองานของธันวา วงศ์เสงี่ยม<sup>30</sup> ที่เสนอว่ารัฐต้องการใช้กิจการด้านสุขภาพเป็นฐานช่วงชิงพลเมืองจากการแทรกซึมของกลุ่มการเมืองฝ่ายตรงข้ามคือลัทธิคอมมิวนิสต์ และเพื่อส่งเสริมความร่วมมือระหว่าง

<sup>29</sup> ก้องสกล กวินรวีกุล, “การสร้างร่างกายพลเมืองไทยในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม พ.ศ. 2481-2487”, (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545).

<sup>30</sup> ธันวา วงศ์เสงี่ยม, “รัฐไทยกับสุขภาพพลเมือง พ.ศ. 2475-2500”, (วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2553).

ประเทศ ผลักดันประเทศเข้าสู่ฐานะที่สูงขึ้นในสายตาของนานาชาติ หมายความว่าความถึงการสร้างความเจริญทางด้านเศรษฐกิจและสังคมด้วยการปรับปรุงมาตรฐานคุณภาพชีวิตของประชาชนให้ดีขึ้น ด้วยการเปิดรับความช่วยเหลือและร่วมมือกับองค์กรระหว่างประเทศและรัฐบาลต่างประเทศเช่น สหรัฐอเมริกา แม้ว่าจะต้องปรับเปลี่ยนแนวการอธิบายเรื่องเอกราชของชาติใหม่ในแง่ที่ไม่ได้ทัดเทียมและลดลักษณะความเป็นชาตินิยมลงไป และได้ยอมรับการ “พึ่งพา” ความช่วยเหลือทางการทหารและการเศรษฐกิจ โดยในสมัยนี้รัฐบาลยอมรับว่าประเทศไทยเป็นประเทศกำลังพัฒนา ซึ่งต้องการความช่วยเหลือในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมจากประเทศพัฒนาแล้ว และที่สำคัญคือการเข้ามามีบทบาทของสหรัฐอเมริกาช่วยเหลือสนับสนุนให้รัฐไทยดำเนินการนโยบายด้านการแพทย์และการสาธารณสุขในหลายด้าน ทำให้งบประมาณและความสำคัญเรื่องการขยายระบบบริการสุขภาพสมัยใหม่ขยายตัวอย่างมากในสังคมไทยหลังสงครามโลกครั้งที่สอง โดยเฉพาะการขยายตัวสู่ชนบทที่เริ่มมาตั้งแต่ราวปลายทศวรรษ 2490 และเข้มข้นขึ้นในทศวรรษถัดมา อย่างไรก็ตามแม้ว่างานชิ้นนี้ชี้ว่า จุดด้อยที่สำคัญของกิจการสุขภาพพลเมืองในทศวรรษ 2490 ก็คือสิ่งที่ต้องอิงอยู่กับเงินช่วยเหลือและเทคโนโลยีจากต่างประเทศอย่างมาก จนทำให้ประเทศไทยต้องตกอยู่ในภาวะพึ่งพิงวิทยาการทางการแพทย์สมัยใหม่จากต่างประเทศ และทำให้งบประมาณด้านนี้ต้องสูงขึ้นที่มีผลต่อระบบบริการสุขภาพอย่างมากต่อมา แต่งานชิ้นนี้ก็ไม่ได้วิเคราะห์ว่า การเข้ามาให้ความช่วยเหลือในการดำเนินงานด้านสุขภาพของทั้งองค์การระหว่างประเทศและสหรัฐอเมริกานั้น ได้ส่งผลให้บทบาทของรัฐไทยในทศวรรษนี้มีความเป็นเอกเทศในการดำเนินนโยบายเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร หรือต้องอาศัยกลไกการต่อรองหรือประสานประโยชน์กับองค์กรภายนอกที่เข้ามาช่วยเหลือมากน้อยแค่ไหน

ในขณะที่การศึกษาถึงบทบาทของรัฐไทยระหว่างทศวรรษ 2500-2510 โดยเน้นประเด็นการบริหารงานสาธารณสุขในกระทรวงสาธารณสุขเป็นหลักของ วิวรรณ เอกกรินทรากุล<sup>31</sup> ซึ่งพบวก่อนหน้า พ.ศ. 2516 การบริหารงานสาธารณสุขอยู่ในการควบคุมของรัฐอย่างสิ้นเชิง และกำหนดให้การบริหารงานสาธารณสุขเป็นส่วนหนึ่งของนโยบายพัฒนาชนบท ที่รัฐใช้เป็นเครื่องมือสร้างความนิยมในหมู่ประชาชนในการต่อต้านการขยายตัวของลัทธิคอมมิวนิสต์ ขณะที่หลังเหตุการณ์ 14 ตุลาคม พ.ศ. 2516 ได้เกิดการเปลี่ยนแปลงแนวคิดการบริหารงานสาธารณสุขที่สำคัญ คือเกิดแนวคิดสาธารณสุขเพื่อมวลชนที่มุ่งเน้นการลดบทบาทของภาครัฐพร้อมๆ กันกับสนับสนุนการมีส่วนร่วมของภาคประชาชนในการดำเนินนโยบายด้านสาธารณสุข แนวคิดดังกล่าวได้ดำรงอยู่อย่างต่อเนื่องในหมู่องค์กรพัฒนาเอกชนด้านสาธารณสุขตั้งแต่ทศวรรษ 2520 เป็นต้นมา แต่อย่างไรก็ตามงานชิ้นนี้ได้พิจารณาการดำเนินนโยบายด้านสาธารณสุขในภาพรวมโดยแทบไม่ได้ลงรายละเอียดไปพิจารณาเกี่ยวกับด้านที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินนโยบายด้านโภชนาการเลย ส่วนที่เกี่ยวข้องกับตัวกระทำการ

<sup>31</sup> วิวรรณ เอกกรินทรากุล, “การบริหารงานสาธารณสุขในประเทศไทย พ.ศ. 2501-2520,” (วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547).

ภาครัฐก็เน้นบทบาทขององค์กรภาครัฐคือกระทรวงสาธารณสุขเป็นสำคัญไม่ได้เน้นการมีส่วนร่วมหรือการต่อรองกับองค์กรระหว่างประเทศรวมทั้งสหรัฐอเมริกา ที่มีบทบาทในการดำเนินนโยบายการพัฒนาชนบทเป็นอย่างมากในช่วงสงครามเย็น จนกระทั่งถึงช่วงที่สหรัฐอเมริกายุติสงครามเวียดนามและถอนฐานทัพออกจากประเทศไทยไปในปลายทศวรรษ 2510 เช่นเดียวกัน

นอกจากนี้ยังมีประเด็นเกี่ยวกับบทบาทของรัฐด้านการบริหารจัดการสุขภาพเกี่ยวกับการวิเคราะห์กระบวนการจัดทำแผนพัฒนาการสาธารณสุขที่เริ่มมีขึ้นในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2509 - 2514) ได้ปรากฏขึ้นในงานของ จตุรพิธ ชมพูนุท เรื่อง “การศึกษาวิเคราะห์แนวคิดและกระบวนการสร้างแผนพัฒนาสังคมในประเทศไทย: ศึกษาเฉพาะกรณีแผนสาธารณสุข”<sup>32</sup> ซึ่งแม้ว่างานชิ้นนี้ไม่ได้ศึกษาในเชิงประวัติศาสตร์โดยตรง แต่ในการวิเคราะห์การจัดทำแผนพัฒนาฯ แต่ละแผนก็ปรากฏข้อมูลประวัติการจัดทำแผนสาธารณสุขในช่วงทศวรรษ 2510 เป็นต้นมาอยู่ด้วย จตุรพิธเสนอว่าแนวทางการพัฒนาสาธารณสุขตกอยู่ภายใต้กรอบการพัฒนาเศรษฐกิจแบบกระแสหลักเป็นสำคัญ โดยมีความเชื่อว่าเมื่อเศรษฐกิจส่วนรวมดีขึ้นแล้วความเป็นอยู่ของประชาชนก็จะพัฒนาตามมาด้วย ประชาชนจะมีอำนาจซื้อและใช้จ่ายเพื่อบำรุงสุขภาพของตนเองได้อย่างเต็มที่ จึงเห็นได้ว่าแผนสาธารณสุขของไทยเป็นผลมาจากนโยบายในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติเป็นกรอบหลัก และชี้ให้เห็นว่าในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 1-2 เน้นการสร้างสาธารณสุขไปรษณูปโภคทางการแพทย์ อาทิ โรงพยาบาล บ่อน้ำดื่ม น้ำประปาและส้วมซึม แผนที่ 3 เน้นการดำเนินนโยบายประชากรที่ได้ประกาศนโยบายการวางแผนครอบครัวขึ้นมาในปี พ.ศ. 2513 และได้กลายเป็นแผนการรณรงค์ของกระทรวงสาธารณสุขต่อมา ส่วนในแผน 4-5 งานสาธารณสุขมูลฐานกลายเป็นนโยบายหลัก โดยเน้นการมีส่วนร่วมของประชาชนในการดูแลรักษาสุขภาพ ซึ่งก็เกิดขึ้นพร้อมกับการกระจายความเจริญจากการพัฒนาเศรษฐกิจไปสู่ชนบท เป็นการชี้ให้เห็นถึงบทบาทของรัฐไทยที่ลดลงและยอมรับการมีส่วนร่วมจากประชาชนและภาคเอกชนมากขึ้น สรุปว่าพัฒนาการแนวคิดการสาธารณสุขของไทยนั้นสัมพันธ์หรือเป็นผลเนื่องมาจากการคลี่คลายของการพัฒนาของการเมืองและเศรษฐกิจในสังคมไทยนั่นเอง

เห็นได้ว่าในการศึกษาบทบาทของรัฐด้านการแพทย์และสาธารณสุขแม้จะมีการศึกษากันมากขึ้นพอสมควรแต่หากดูในพัฒนาการแล้วระยะแรกจะเป็นการศึกษาเพื่อดูผลของการขยายตัวของบทบาทการแพทย์แผนปัจจุบันต่อสังคมไทย เพื่อดูว่าต้องดำเนินการขยายบทบาทต่อไปในเรื่องใดบ้าง อาจจะถูกกล่าวได้ว่าแทบไม่มีการวิเคราะห์หรือตั้งคำถามกับบทบาทของรัฐด้านการแพทย์และ

<sup>32</sup> จตุรพิธ ชมพูนุท, “การศึกษาวិเคราะห์แนวคิดและกระบวนการสร้างแผนพัฒนาสังคมในประเทศไทย: ศึกษาเฉพาะกรณีแผนสาธารณสุข,” (วิทยานิพนธ์สังคมสงเคราะห์ศาสตร์มหาบัณฑิต คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2526).

สาธารณสุขอย่างชัดเจนนัก โดยมากเป็นการศึกษาเกี่ยวกับประวัติศาสตร์การแพทย์หรือระบบการแพทย์ที่อาศัยแนวคิดหรือทฤษฎีการวิเคราะห์ทางสาขาสังคมศาสตร์ในการอธิบายปรากฏการณ์หรือการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่เกิดขึ้นโดยมีสาเหตุสำคัญมาจากการจัดการทางการแพทย์ เช่น นโยบายเพิ่มหรือลดจำนวนประชากรที่ต้องใช้การแพทย์เป็นเครื่องมือสำคัญในการปฏิบัติภารกิจให้บรรลุสู่เป้าหมาย ซึ่งจะออกมาในการปฏิบัติการวางแผนครอบครัว การรณรงค์เรื่องโรคระบาดต่าง ๆ เป็นต้น แต่การศึกษาถึงบทบาทในการป้องกันและส่งเสริมสุขภาพอย่างการดำเนินงานนโยบายด้านโภชนาการนั้นยังไม่เคยปรากฏการศึกษามาก่อน อันเป็นวัตถุประสงค์สำคัญที่วิทยานิพนธ์นี้จะพยายามแสดงให้เห็นในการนำเสนอผลการศึกษาและวิเคราะห์ต่อไป

### 1.7.2 การสำรวจสถานภาพองค์ความรู้การศึกษาประวัติศาสตร์อาหาร

การศึกษาเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงของอาหารการกินในเชิงประวัติศาสตร์ หรือ การศึกษาการบริโภคอาหารในประเด็นการเปลี่ยนแปลงการบริโภคและวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหาร หรือ ประวัติศาสตร์อาหารที่สามารถให้ภาพความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและผู้ที่ผันแปรไปตามความเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจ รวมทั้งการเมืองอย่างลึกซึ้งกว้างขวางจนเห็นภาพของสังคมหนึ่งในช่วงเวลาต่างๆ ซึ่งในโลกวิชาการตะวันตกได้เริ่มต้นมาประมาณ 3 ทศวรรษที่แล้วเป็นต้นมา และมีพัฒนาการของการศึกษามาโดยตลอด

#### นิยามความหมายของประวัติศาสตร์อาหาร

แม้นักประวัติศาสตร์อาหารจะเห็นพ้องต้องกันว่าอาหารคือองค์ประธานของการศึกษาวิเคราะห์ทางประวัติศาสตร์ หรืออาหารเป็นวัตถุหลักแห่งการศึกษา แต่ในแง่ความหมายของประวัติศาสตร์อาหารนั้นคืออะไรก็มีความแตกต่างหลากหลายและเปลี่ยนแปลงความหมาย ประเด็นการศึกษา แนวคิดทฤษฎีและวิธีการศึกษาอยู่ตลอดเวลา แต่แก่นหลักของประวัติศาสตร์อาหารนั้นมักจะให้ความสำคัญกับการผลิต การกระจาย (ขนส่ง ตลาด) และการบริโภค เพียงแต่จะใช้กรอบแนวคิดในการศึกษาและวางขอบเขตของการศึกษาเรื่องอาหารไว้ต่างกัน จากเดิมที่สนใจอาหารในเชิงของกินเฉพาะอย่าง เช่น ขนมปัง น้ำตาล และศึกษาด้วยแนวคิดประวัติศาสตร์เศรษฐกิจและสังคม แต่ในแนวทางการศึกษาล่าสุดเปลี่ยนแปลงมาศึกษาในแนวประวัติศาสตร์วัฒนธรรมมากขึ้น จนกลายมาเป็นประวัติศาสตร์การครัวแทนการพูดถึงอาหารโดยรวมทั้งหมด แสดงออกถึงความสนใจถึงวัฒนธรรมการกินอาหารเป็นการเฉพาะ<sup>33</sup>

ในระยะหลังการนิยามประวัติศาสตร์อาหารจึงเคลื่อนตัวมาสู่ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมของอาหารในปริมนทลของความคิดเกี่ยวกับอาหาร ระบบการกระจายและการแลกเปลี่ยน การปรุงอาหารและการบริโภคมากขึ้น ตัวอย่างเช่นการนิยามของเอลเลน เมสเซอร์ (Ellen Messer) ที่ได้

<sup>33</sup> Priscilla Ferguson, "Eating Orders: Markets, Menus and Meals," *The Journal of Modern History* Vol. 77 No. 3 (September 2005), p. 692.

เสนอสิ่งที่เรียกว่า “ประวัติศาสตร์การครัว (culinary history) นั้นศึกษาถึงการก่อเกิดและวิวัฒนาการของของกิน เครื่องมือ และเทคนิคการปรุงอาหาร การนำเสนอและรับประทานอาหารและความหมายของกิจกรรมเหล่านี้ที่สังคมประกอบสร้างขึ้นมา”<sup>34</sup> ในขณะที่เรย์มอนด์ เกรว์ (Raymond Grew) ผู้เขียนหนังสือชื่อ *Food in Global History* ได้เสนอนิยามว่า “ประวัติศาสตร์ของอาหารสามารถคิดย้อนกลับไปได้ถึงจุดเริ่มต้นในทางชีววิทยาและสภาพภูมิศาสตร์ ดิน ทรัพยากรและการใช้แรงงาน ซึ่งต้องคิดผ่านโครงสร้างสังคม การแลกเปลี่ยนทางเศรษฐกิจ เทคโนโลยีที่โอบอุ้มวัฒนธรรมอยู่ และหมายรวมถึงประวัติศาสตร์รสนชาติของทั้งมหาชนและปัจเจกชน”<sup>35</sup>

อาจกล่าวได้ว่านิยามของประวัติศาสตร์อาหารไม่ได้มีร่วมกัน แต่เป็นการสร้างนิยามขึ้นจากนักวิชาการที่ศึกษาประเด็นเกี่ยวกับอาหารในอดีต และสร้างนิยามตามวิธีการศึกษา วัตถุประสงค์และขอบเขตของการศึกษาที่เป็นเฉพาะมากกว่า พริสซิลลา เฟอร์กูสัน (Priscilla Ferguson) ให้นิยามอาหารว่า “คือความเปลี่ยนแปลงผ่าน (transformation) ทั้งหมดทุกขั้นตอนของวัตถุที่เป็นอาหาร ตั้งแต่การบริโภคของปัจเจกในส่วนเกี่ยวกับร่างกายและจิตวิญญาณ ลำดับขั้นตอนการกินที่ส่งผ่านจากการผลิตไปยังผู้คน จากการผลิตและการเตรียมอาหารไปสู่การบริโภคทางสรีรวิทยาและสัญลักษณ์ ซึ่งทุกขั้นตอนของวัฏจักรอาหารได้เปลี่ยนอาหารไปสู่อะไรบางอย่างตลอด” และเห็นว่าการศึกษานอกวงการประวัติศาสตร์ หรือศึกษาเรื่องไหนเกี่ยวกับอาหารต่างก็สร้างประโยชน์ในแง่สร้างความรู้ให้กับวงวิชาการเช่นกัน ในแง่นั้นนักประวัติศาสตร์อาหารเองก็ไม่ได้เรียกร้องให้ต้องมีนิยามหรือความเป็นสากลของประวัติศาสตร์อาหารเพราะไม่จำเป็น และลักษณะของวงวิชาการประวัติศาสตร์อาหารมีความเป็น “หุ้นส่วน” (enterprise) กันมากกว่า ในขณะที่สิ่งจำเป็นต้องมีน่าจะเป็นการโต้เถียงทางวิชาการ แต่ต้องการให้มีการขับเคลื่อนการศึกษาที่ลงลึกเฉพาะเรื่องมาสู่การหาแนวโน้มสำคัญของประวัติศาสตร์อาหารในภาพรวมมากขึ้น ขณะเดียวกันต้องเปิดพื้นที่ให้กับความเป็นไปได้ใหม่ๆ ของการศึกษาและตั้งคำถามที่ท้าทายต่อวงวิชาการด้วย<sup>36</sup>

### พัฒนาการสำคัญของการศึกษาประวัติศาสตร์อาหาร

การศึกษาประวัติศาสตร์อาหารแม้จะมีมานานย้อนไปได้ถึงศตวรรษที่ 19 ก็ตามแต่การศึกษาส่วนใหญ่ในสมัยแรกเริ่มจะให้ความสำคัญกับการศึกษาประวัติศาสตร์เศรษฐกิจของอาหารที่สนใจวิเคราะห์เชิงปริมาณเรื่องราคา ปริมาณการผลิต และการกระจายอาหารที่อนุমানว่ามีการบริโภคแล้ว ในขณะที่อีกกระแสหนึ่งจะให้ความสำคัญกับอาหารในการศึกษาประวัติศาสตร์การเกษตรซึ่งก็เน้นถึงรูปแบบการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ที่ใช้เป็นอาหารของมนุษย์แต่ละยุคสมัย

<sup>34</sup> อ้างจาก John C. Super, “Review Article: Food and History,” *Journal of Social History* Vol.36, No. 1 (Autumn, 2002), p. 175.

<sup>35</sup> Ibid, p. 175.

<sup>36</sup> Priscilla Ferguson, “Eating Orders: Markets, Menus and Meals,” p. 679-680.

การบุกเบิกศึกษาอาหารโดยใช้วิธีการทางประวัติศาสตร์เริ่มเห็นได้ชัดเจนมาตั้งแต่ทศวรรษ 1960 เป็นต้นมาโดยนักประวัติศาสตร์เศรษฐกิจและนักประวัติศาสตร์สังคม โดยเฉพาะรูปแบบของการศึกษาประวัติศาสตร์สังคมในแนวทางของสำนักอานนาลส์ (Annales) ซึ่งโดยมากศึกษาประวัติศาสตร์ชีวิตประจำวันและประวัติศาสตร์ของการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างจิตสำนึกที่เกิดจากอาหาร และปรากฏตีพิมพ์ในวารสาร Annales ของสำนักก่อนจะรวบรวมตีพิมพ์เป็นเล่มสำคัญในต้นทศวรรษ 1970 คือ Pour une histoire de L'alimentation (1970) ในภาษาฝรั่งเศส ก่อนจะแปลเผยแพร่สู่โลกภาษาอังกฤษอีกเกือบทศวรรษต่อมาคือ Food and Drink in History: Selections from the Annales E-S-C (1979)<sup>37</sup> ซึ่งรวบรวมเอาการศึกษาประวัติศาสตร์สังคมของอาหารและเครื่องดื่มหลายชนิดด้วยกันตั้งแต่อาหารการกินของชนชั้นล่างถึงชนชั้นสูงมาใช้ในการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงทางสังคม

ในขณะที่ราวทศวรรษที่ 1970 เป็นต้นมา จะเน้นศึกษาด้วยวิธีการเชิงปริมาณของประวัติศาสตร์เศรษฐกิจที่ดูการผลิตและการกระจายอาหารในสังคมมากกว่าจะมองในด้านของผู้บริโภค การศึกษาผลกระทบของอาหารต่อสังคมส่วนใหญ่จะศึกษาในประเทศพัฒนาแล้วหรือประเทศอุตสาหกรรมก้าวหน้าในยุโรปและสหรัฐอเมริกา ในขณะที่ประเทศกำลังพัฒนาจะเน้นการศึกษาระบบการผลิตอาหารในสมัยอาณานิคมมากกว่า<sup>38</sup>

งานทบทวนวรรณกรรมที่ศึกษาประวัติศาสตร์อาหาร 3 บทความสำคัญซึ่งทบทวนขึ้นในรอบทศวรรษที่ผ่านมา<sup>39</sup> ต่างสรุปตรงกันว่าประวัติศาสตร์อาหารได้เคลื่อนเข้ามาสู่กระแสการศึกษาประวัติศาสตร์วัฒนธรรมเช่นเดียวกับประวัติศาสตร์เรื่องอื่นๆ เป็นการเปลี่ยนจากการศึกษาในแนวประวัติศาสตร์การเกษตรและเศรษฐกิจของอาหารที่เป็นรูปธรรมและวัตถุวิสัยมาสู่การค้นหาวงวัฒนธรรมที่พุ่งความสนใจถึงความสำคัญเชิงสัญลักษณ์ของอาหารการกิน รูปแบบทางวัฒนธรรมที่ดำรงอยู่เบื้องหลังอาหาร และผลกระทบทางวัฒนธรรมของอาหารต่อพฤติกรรมของมนุษย์<sup>40</sup> โดย

<sup>37</sup> Stephen Mennell, Anne Murcott, Anneke H. van Otterloo, The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture (London: SAGE Publications Ltd. 1993), pp. 31-32.

<sup>38</sup> Ibid.

<sup>39</sup> กรุณา ดู John C. Super, "Review Article: Food and History," Journal of Social History Vol.36, No. 1 (Autumn, 2002), pp. 165-178; Priscilla Ferguson, "Eating Orders: Markets, Menus and Meals," pp. 679-700; Peter Scholliers, "Twenty-five Years of Studying un Phénomène Social Total," Food Culture & Society Vol. 10 No. 3 (fall 2007), pp. 450-471.

<sup>39</sup> อ้างจาก John C. Super, "Review Article: Food and History," Journal of Social History Vol.36, No. 1 (Autumn, 2002), p. 175.

<sup>40</sup> Ibid, p. 174.

มุมมองสำคัญที่ใช้ในการศึกษาได้รับอิทธิพลจากสาขาวิชาอื่น เช่น มานุษยวิทยา สังคมวิทยา ชาติพันธุ์วิทยา และวัฒนธรรมศึกษา ซึ่งศึกษาอาหารในแง่ของการสื่อสาร ภาพตัวแทน รสนิยมและความพึงพอใจ<sup>41</sup> เป็นต้น

เมื่อปี ค.ศ. 2006 ปีเตอร์ เซอลิเออร์ส (Peter Scholliers) ได้ทบทวนการศึกษาประวัติศาสตร์อาหารในยุโรปรอบ 25 ปี คือตั้งแต่ทศวรรษ 1980 เป็นต้นมา โดยเฉพาะดูจากการประชุมทางวิชาการของ International Commission for Research into European Food History (ICREFM) แล้วพิมพ์หนังสือรวมบทความออกมาตั้งแต่ปี ค.ศ. 1989 งานศึกษาใหม่หรือการออกหนังสือเล่มใหม่ และการออกวารสารด้านประวัติศาสตร์อาหาร แล้วพบว่า การหันไปหาประวัติศาสตร์วัฒนธรรมของอาหารในทศวรรษ 1990 นั้นมีหน่ออ่อนมาตั้งแต่ทศวรรษ 1980 แล้ว โดยเริ่มต้นจากการศึกษาประวัติศาสตร์อาหารในยุคโบราณและยุคกลาง ซึ่งเป็นการศึกษาถึง “คนอื่น” (other) ในประวัติศาสตร์ของยุโรปเอง โดยเฉพาะในฝรั่งเศสที่มี Jean-Louis Flandrin เป็นหัวหอกสำคัญซึ่งมีหัวข้อการศึกษา เช่น รสชาติ รูปแบบมื้ออาหาร การปรุงอาหาร งานเลี้ยงฉลอง และนวัตกรรมใหม่ด้านการครัวและอาหาร นอกจากนี้การศึกษาแนวประวัติศาสตร์วัฒนธรรมยังปรากฏชัดเจนขึ้นปลายทศวรรษ 1990 และมีแนวคิดทางวัฒนธรรมที่ได้จากสาขาอื่นมาใช้ในการอธิบายทางประวัติศาสตร์มากขึ้น จนมีหลากหลายแนวคิดและกรอบการมองมาใช้ในการศึกษาอาหารและให้ความสนใจวิเคราะห์ภาษา และวัตถุทางวัฒนธรรมอื่นๆ เช่นงานนิทรรศการในฐานะเป็นตัวบ่งทางวัฒนธรรมที่สามารถตีความได้<sup>42</sup>

ประเด็นการศึกษาในแนวประวัติศาสตร์วัฒนธรรมของอาหารที่สำคัญและเห็นได้ชัด เช่น รสชาติอาหาร การกินอาหารนอกบ้าน การปิกนิก ภัตตาคาร ตำราอาหาร ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด การปรุงอาหาร การกินและปริมาณโภชนาการ โดยการศึกษาดังกล่าวไม่ได้ใช้ทฤษฎีในการช่วยศึกษามากนัก นอกจากนี้อาหารได้ถูกศึกษาวิเคราะห์ในฐานะเป็นตัวกลางแห่งการสื่อสาร ความสัมพันธ์ทางสังคม การสร้างตัวตนหรืออัตลักษณ์ การสร้างความหมาย<sup>43</sup> ฯลฯ

ในรอบสองทศวรรษที่ผ่านมา มีหนังสือเล่มใหญ่และสำคัญที่เป็นหมุดหมายของด้านประวัติศาสตร์อาหารและมีประโยชน์แก่วงวิชาการประวัติศาสตร์อาหารโดยรวม เพราะสามารถใช้

<sup>41</sup> Peter Scholliers, “Twenty-five Years of Studying un Phénomène Social Total,” p. 452.

<sup>42</sup> Ibid, pp. 450-471; และดูการอ่านนิทรรศการเป็นตัวบ่งชี้ได้ใน Lyngø, Inger Johanne, “The National Nutrition Exhibition: A New Nutritional Narrative in Norway in the 1930s,” in Peter Scholliers (ed.), *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages* (Oxford: Berg, 2001).

<sup>43</sup> Ibid, pp. 462-467.



เป็นงานอ้างอิงชั้นดีได้รับการตีพิมพ์ออกมาจำนวนหนึ่ง โดยมีเล่มสำคัญ ได้แก่ Food: A Culinary History From Antiquity to the Present (1999 แปลจากภาษาฝรั่งเศสที่ตีพิมพ์ในปี 1996)<sup>44</sup> หนังสือแบ่งเป็น 7 ภาคมีทั้งหมด 40 บทความในภาคภาษาอังกฤษจากต้นฉบับเดิมในภาษาฝรั่งเศสมี 47 บทความ มีเนื้อหาเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ยุโรปเป็นหลักโดยเฉพาะในฝรั่งเศสและอิตาลีตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์เป็นต้นมาจนปัจจุบัน นอกจากนี้ยังมีเรื่องอาหารของชาวอาหรับ อียิปต์ และชาวยิวในสมัยกลางและบทความเกี่ยวกับอาหารในสหรัฐอเมริกาด้วยจึงครอบคลุมพอสมควร แม้จะยังเป็นมุมมองแบบยุโรปเป็นศูนย์กลางอยู่ก็ตาม โดยหนังสือเล่มนี้ยังถือเป็นหมุดหมายสำคัญของการศึกษาอาหารในแนวทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอย่างชัดเจนด้วย และแสดงให้เห็นถึงความเปลี่ยนแปลงในการศึกษาประวัติศาสตร์อาหารที่เปลี่ยนความสนใจจากอาหารมาเป็นการครัว จากเกษตรกรรมมาเป็นวัฒนธรรม จากตลาดมาเป็นเครือข่ายทางสังคม<sup>45</sup>

อีกสองเล่มเป็นหนังสือรวมบทความเกี่ยวกับอาหารที่มีหลายประเด็นหรือสารานุกรมที่ใช้เป็นหนังสืออ้างอิงได้ เล่มแรกคือ The Oxford Companion to Food (1999)<sup>46</sup> มีลักษณะเหมือนพจนานุกรมอธิบายความหมายของคำต่างๆ ซึ่งมีถึง 2,650 คำ ส่วนมากให้นำหน้ากับความหมายของอาหารที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์ โภชนาการ ชีววิทยาของพันธุ์พืชและสัตว์ที่กินเป็นอาหาร แต่ก็ได้รวมเอาความหมายทางสังคมและวัฒนธรรมเข้าไว้ด้วย ยังประโยชน์กับนักประวัติศาสตร์ 2 ประการสำคัญได้แก่ 1) ให้ข้อมูลถูกต้องชัดเจน 2) สามารถทำความเข้าใจเรื่องอาหารในประเด็นต่างๆ ได้อย่างรวดเร็ว ส่วนอีกเล่มหนึ่งคือ The Cambridge World History of Food, 2 vols. (2000)<sup>47</sup> มีลักษณะเป็นหนังสือรวมบทความเกี่ยวกับอาหารตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ถึงปัจจุบันจึงมีความกว้างและลึกของเนื้อหามากกว่าเล่มแรก เริ่มศึกษาอาหารตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์จนถึงปัจจุบันในหลายพื้นที่ทั้งยุโรปที่เน้นหนักมากที่สุด เน้นประเด็นร่วมกันในส่วนของ การเปลี่ยนแปลงของอาหารที่

<sup>44</sup> Jean-Louis Flandrin and Massimo Montanari (eds.), Food: A culinary history from antiquity to the present, English edition Edited by Albert Sonnenfeld ; translated by Clarissa Botsford [et al.] (New York: Columbia University Press, 1999).

<sup>45</sup> Priscilla Ferguson, "Eating Orders: Markets, Menus and Meals," The Journal of Modern History Vol. 77 No. 3 (September 2005), p. 692.

<sup>46</sup> Alan Davidson, The Oxford companion to food (Oxford: Oxford University Press, 1999).

<sup>47</sup> Kenneth F. Kiple and Kriemhild Conee Ornelas (eds.), The Cambridge world history of food (Cambridge: Cambridge University Press, 2000).

สัมพันธ์กับวัฒนธรรม เทคโนโลยีและการเมืองในทุกบทความ หนังสือเล่มนี้มีงานที่จำเป็นสำหรับผู้สนใจประวัติศาสตร์อาหาร สุขภาพและประสบการณ์ของมนุษย์<sup>48</sup>

ราวๆ หนึ่งทศวรรษที่ผ่านมาแนวการศึกษาที่ได้รับความสนใจในการวิเคราะห์ที่ขนานอยู่อีกแนวหนึ่งก็คืออาหารในมุมมองของประวัติศาสตร์ภาพใหญ่ระดับโลกอันเป็นการตอบสนองต่อกระแสโลกาภิวัตน์ ซึ่งมีการศึกษาประวัติศาสตร์เรื่องราวต่างๆ หลายประเด็น เช่น มหาสมุทรอินเดีย ประวัติศาสตร์โรค ประวัติศาสตร์การย้ายถิ่นฐาน เป็นต้น โดยประวัติศาสตร์อาหารที่ใช้การศึกษาวิเคราะห์ในระดับโลกนั้นปรากฏขึ้น 2 เล่มสำคัญคือ เล่มแรกพิมพ์ในปี ค.ศ.1999 เรื่อง Food in Global History<sup>49</sup> ที่เรมอนด์ เกรว์ บรรณาธิการของบทความทั้งหมด 14 บทเน้นย้ำถึงการปะทุร่วมกัน (explosive combination) ของประวัติศาสตร์อาหารกับประวัติศาสตร์โลกในยุคโลกาภิวัตน์ และเสนอวิธีการศึกษาสำหรับการวิจัยระดับโลก 4 ประการ 1) ประสบการณ์ที่เป็นสากลของอาหารบางชนิด 2) การแพร่กระจายทางวัฒนธรรม (เทคนิควิธีการ พันธุ์พืช แนวคิด) 3) เครือข่ายความสัมพันธ์ (รูปแบบของข้อมูลมัดทางการเมือง ธรรมชาติของเศรษฐกิจและวัฒนธรรม) 4) การปะทะกันทางวัฒนธรรม (ชาตินิยม อัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์) โดยท้ายที่สุดมีเป้าหมายในการก้าวข้ามการศึกษาที่มียุโรปเป็นศูนย์กลาง (Eurocentric) และเชื่อเชิญให้มีความอดกลั้นต่อความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรม<sup>50</sup>

ส่วนอีกเล่มพิมพ์ในปี ค.ศ. 2006 คือ Food in World History<sup>51</sup> เสนอภาพของประวัติศาสตร์อาหารตั้งแต่ยุคการเริ่มต้นตั้งถิ่นฐานและทำการเกษตร การแลกเปลี่ยนพืชพันธุ์ระหว่างโลกใหม่และโลกเก่าหลังยุคโคลัมบัส การค้าน้ำตาลและเครื่องเทศ การวิวัฒนาการของรัฐชาติ สมัยอาณานิคมและอาหารของผู้อพยพ มาจนถึงยุคอาหารราคาถูกในสังคมอุตสาหกรรมหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 และการบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดอย่างแพร่หลายในสังคมทั่วโลก ซึ่งให้ภาพรวมของประวัติศาสตร์อาหารในโลกตะวันตกมากกว่าจะเป็นโลกทั้งหมดและขาดประวัติศาสตร์ส่วนอื่นที่

<sup>48</sup> ดูรายละเอียดได้ใน John C. Super, "Review Article: Food and History," Journal of Social History Vol.36, No. 1 (Autumn, 2002), pp. 166-167..

<sup>49</sup> Raymond Grew (ed.), Food in Global History (Boulder,CO: Westview Press, 1999).

<sup>50</sup> Peter Scholliers, "Twenty-five Years of Studying un Phénomène Social Total," pp. 460-461.

<sup>51</sup> Jeffrey M. Pilcher, Food in World History (New York: Routledge, 2006).

สำคัญคือจีนและอินเดีย แม้ว่าจะมีความพยายามจะรวมเอาอาหรับและแอฟริกาเข้ามาด้วยแต่ไม่ชัดเจน<sup>52</sup>

การศึกษาประวัติศาสตร์อาหารตั้งแต่ปี ค.ศ. 2000 เป็นต้นมาปรากฏอิทธิพลของการศึกษาแนวประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอย่างชัดเจน สิ่งที่ปรากฏชัดแจ้งจากงานประวัติศาสตร์นิพนธ์ที่มีอยู่ร่วมกัน 3 ประการ ได้แก่ 1) ใช้มนทัศน์วัฒนธรรมที่เป็นนัยความหมายและการประยุกต์ใช้อย่างหลากหลาย แต่ก็มึนักประวัติศาสตร์จำนวนไม่น้อยที่ยังศึกษาโดยใช้มนทัศน์ประวัติศาสตร์สังคมและเศรษฐกิจอยู่ 2) มีความระมัดระวังเกี่ยวกับมนุษย์เป็นศูนย์กลาง (Ethnocentric) และยุโรปเป็นศูนย์กลาง (Eurocentric) ด้วยการใช้วิธีการศึกษาเปรียบเทียบทั้งในแง่กาลและเทศะ 3) การให้ความสำคัญกับภาษาในแง่ของการสร้างความหมายทางสังคมของแนวคิดหลังโครงสร้างนิยม ซึ่งยังผลให้เกิดการใช้หลักฐานอย่างกว้างขวางที่มองเห็นวัตถุทางวัฒนธรรมเป็นเหมือนตัวบทของภาษาที่สื่อออกมาให้สามารถอ่านและตีความได้<sup>53</sup>

### การศึกษาในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ในขณะที่การศึกษาประวัติศาสตร์อาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้นั้นได้เริ่มต้นศึกษาเมื่อราวทศวรรษกว่าๆ ที่ผ่านมา งานที่ทำเป็นระบบก็คือการศึกษาอาหารในภูมิภาคนี้ในเชิงของการรวบรวมองค์ความรู้ของการศึกษาด้านอาหารและเสนอองค์ความรู้ของอาหารการกินในภูมิภาคเป็นข้อมูลพื้นฐานของการศึกษาต่อไป ดังปรากฏอยู่ในงานสารานุกรมอาหารอันเลื่องชื่อที่รวบรวมองค์ความรู้ด้านประวัติศาสตร์อาหารอย่างครอบคลุมทั้งในมิติเวลาและสถานที่คือทั้งโลกคือ The Cambridge World History of Food ซึ่งงานชิ้นนี้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์อาหารของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จะเน้นถึงอาหารการกินเป็นแต่ละชนิดที่สำคัญของผู้คนในภูมิภาคนี้ว่า มีรูปแบบการผลิต การกระจายและบริโภคกันอย่างไร พันธุ์พืชและสัตว์ที่ใช้บริโภคนั้นมีแหล่งกำเนิดจากไหนมาถึงภูมิภาคอย่างไรช่วงเวลาไหน กระจายและส่งผลกระทบต่ออาหารการกินของผู้คนในภูมิภาคอย่างไร แต่ขาดการอธิบายถึงอาหารที่สัมพันธ์กับผู้คนในพลวัตของเวลาและการเปลี่ยนแปลงสำคัญจากภายในภูมิภาค<sup>54</sup>

งานศึกษาล่าสุดเกี่ยวกับอาหารในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้คือการศึกษาวัฒนธรรมอาหารในสมัยอาณานิคมของนักประวัติศาสตร์จากมหาวิทยาลัยเวสต์เทิร์นออสเตรเลีย Cecilia Leong-Salobir เรื่อง Food Culture in Colonial Asia: A Taste of Empire โดยการศึกษาได้ทำในพื้นที่

<sup>52</sup> Marc Jason Gilbert, "Book Review: Food in World History," World History Connected (Vol. 6 Issue 2., 2009).

<sup>53</sup> Peter Scholliers, "Twenty-five Years of Studying un Phénomène Social Total," p. 461.

<sup>54</sup> Christine S. Wilson, "Southeast Asia," in Kenneth F. Kiple and Kriemhild Conee Ornelas (eds.), The Cambridge World History of Food, volume 2 (Cambridge: Cambridge University press, 2000), pp. 1151-1165.

สามแห่ง คือ อินเดีย มาลายา และสิงคโปร์ในสมัยอยู่ภายใต้อาณานิคมของอังกฤษระหว่างปี ค.ศ. 1858-1963 ซึ่งสองพื้นที่อยู่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และมาลาเยายังรวมถึงพื้นที่ในเกาะบอร์เนียว ตอนเหนือด้วย โดยอาศัยการวิเคราะห์หลักฐานเอกสารที่ผลิตขึ้นในช่วงเวลาที่ศึกษาจำพวก ตำราอาหาร คู่มือจัดการบ้านเรือน บันทึกความทรงจำ บันทึกประจำวัน และบันทึกการเดินทาง โดยมีประเด็นที่สนใจศึกษาสำคัญคืออาหารที่เกิดขึ้นในสมัยอาณานิคมนั้นเป็นผลพวงของปฏิสัมพันธ์ผ่านการปรับใช้และปรับปรุงอาหารพื้นเมืองให้ถูกกับรสนิยมของเจ้าอาณานิคมจากเครื่องปรุงพื้นเมืองและคนพื้นเมืองที่อาศัยวิธีการครัวแบบเจ้าอาณานิคม โดยผู้เขียนได้ยกตัวอย่างสูตรอาหารสำคัญที่เป็นภาพตัวแทนของอาหารอาณานิคมที่เกิดจากการเข้าไปปรับเปลี่ยนอาหารของชาวอินเดียให้เหมาะกับชาวอังกฤษ อาทิ ซุปพริกไทย (mulligatawny) ข้าวหุงอย่างเทศ (kedgeree) กระทรีปuff (curry puff) ขนมปังหน้าไข่ (roti John) คaramel คัดดาร์ด (caramel custard) และพุดดิ้งสาเก (sago pudding) โดยเฉพาะแกงกระทรี (curry) นั้นกลายเป็นภาพตัวแทนของอาหารอาณานิคมอังกฤษในอินเดียรวมทั้งในมาลายาและสิงคโปร์ที่แสดงให้เห็นถึงการปะทะประสานและการผสมผสานทางวัฒนธรรมของอาหารและรสนิยมระหว่างเจ้าอาณานิคมและชาวพื้นเมืองได้อย่างดี ที่เจ้าอาณานิคมได้รับเอาอาหารพื้นเมืองที่ปรุงโดยคนใช้พื้นเมืองและเครื่องปรุงพื้นบ้านเข้าเป็นส่วนหนึ่งของการครัวของตน โดยผ่านการปรับเปลี่ยนให้รสชาติเข้ากับค่านิยมของเจ้าอาณานิคมอังกฤษและขยายไปสู่เมืองแม่ด้วย อันเป็นผลจากอุตสาหกรรมการผลิตเครื่องแกงกระทรีและวัฒนธรรมแบบอาณานิคมงานชิ้นนี้มีความน่าสนใจในข้อถกเถียงที่พยายามท้าทายด้วยการเสนอว่า การเปลี่ยนแปลงของการครัวในภูมิภาคนี้สมัยอาณานิคมไม่ได้เกิดจากชาวตะวันตกเจ้าอาณานิคมฝ่ายเดียว แต่มีตัวกระทำการภายในภูมิภาคที่เป็นตัวเชื่อมการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญคือคนใช้บ้านเจ้านายในอาณานิคมนั่นเอง และพ่อครัวเหล่านี้เป็นตัวเชื่อมอาหารแบบอาณานิคมให้กระจายไปสู่สังคมผ่านการทำอาหารในพื้นที่สาธารณะคือ สมาคม โรงแรม สถานที่พักผ่อนบณูเขา และภัตตาคารที่ต่อมาได้กระจายบริการให้กับคนพื้นเมืองด้วย รวมทั้งพ่อครัวชาวจีนที่ออกจากการเป็นพ่อครัวบ้านเจ้าอาณานิคมไปเปิดร้านอาหารของตัวเองขึ้นในชุมชน<sup>55</sup>

### การศึกษาในประเทศไทย

งานการศึกษาด้านประวัติศาสตร์อาหารที่ศึกษาอย่างเป็นระบบในวงวิชาการไทยยังไม่มี การศึกษากันมากนัก แต่กระนั้นก็มีบ้างในทศวรรษที่ผ่านมา โดยการศึกษาอาหารในอดีตที่กล่าวได้ว่าเป็นงานเชิงประวัติศาสตร์ของอาหารในสังคมไทย แม้ว่าจะใช้แนวคิดอาหารกับการแบ่งแยกทางชนชั้นของสาขาสังคมวิทยาก็ตาม ปรากฏในงานของ กมลทิพย์ จ่างกมลที่ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางชนชั้นในสังคมไทยในห้วงแห่งการเปลี่ยนแปลงมาสู่สมัยใหม่ที่ชนชั้นนำได้นำเอาอาหารของชาวตะวันตกหรือวัฒนธรรมชั้นสูงของตะวันตกด้านอาหารและการทำครัว รวมถึงมารยาทของการกินอาหารมาเป็นมาตรฐานในการจัดแบ่งชนชั้นทางสังคมเพื่อดำรงความเหนือกว่าของชนชั้นนำให้ปรากฏสืบเนื่อง

<sup>55</sup> Cecilia Leong-Salobir, *Food Culture in Colonial Asia: A Taste of Empire* (Oxon: Routledge, 2011).

ต่อไปได้ในกระแสโลกที่เปลี่ยนแปลงไป ด้วยการสร้างชุดของการปฏิบัติตัวให้มีมารยาทในสังคมสมัยใหม่ ผ่านการจัดการด้านอาหารที่ต้องกำหนดกฎเกณฑ์การกิน สำหรับ การปรุงอาหารและการสร้างกิจกรรมารยาทในการกินอาหารเพื่อดำรงความแตกต่างทางชนชั้นเอาไว้ โดยเฉพาะการสร้างมารยาทการกินผ่านหนังสือ “สมบัติผู้ดี” ที่มีอิทธิพลต่อมารยาทการกินอาหารที่สำคัญในสังคมไทยสมัยใหม่<sup>56</sup>

ในมุมมองที่กว้างออกไป ธเนศ วงศ์ยานนาวาได้ขยายความให้เห็นว่าการตื่นตัวเกี่ยวกับงานครัวและสร้างต้นแบบของการครัวและตำรับอาหารการกินและการจัดการบ้านเรือนและครัวของบ้านตามแบบสมัยใหม่ของชนชั้นสูงไทย ด้วยการเผยแพร่งานเขียนตำรับการครัวสมัยใหม่อย่างแม่ครัวหัวป่าก์ของคุณหญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์นั้น เป็นการเลียนแบบวัฒนธรรมการครัวและแนวการเขียนตำราการครัวชื่อ *The Book of Household Management* (ค.ศ.1861) ของนางอิสซาเบลล่า บีตัน (Isabella Beeton) แห่งอังกฤษที่เป็นคู่มือสำหรับแม่บ้านสมัยใหม่ในโลกอุตสาหกรรมตะวันตกที่เริ่มกลายเป็นครอบครัวเดี่ยวมากขึ้น และเป็นการจัดระเบียบให้การครัวและตำรับอาหารให้เป็นรูปแบบมาตรฐานตามแบบชนชั้นกลางนั่นเอง แต่ในบริบทสังคมไทยแล้วคือการสถาปนาครัวให้มีความสำคัญขึ้นในยุคแห่งความทันสมัย ยังเป็นการประกาศความเหนือกว่าของชนชั้นสูงผ่านคู่มือดังกล่าวได้ด้วย<sup>57</sup>

นอกจากนี้ยังมีงานวิทยานิพนธ์ในระยะหลังที่สนใจศึกษาประวัติศาสตร์สังคมของอาหารที่ถูกมองว่าส่งผลต่อสุขภาพอย่างมากในช่วงไม่นานมานี้คือน้ำตาล ในงานศึกษาของชาติชาย มุกสง<sup>58</sup> ได้แสดงให้เห็นถึงปฏิสัมพันธ์ของการเปลี่ยนแปลงของความหวานอันเป็นผลจากเศรษฐกิจ การเมือง และวัฒนธรรม ที่ส่งผลต่อแบบแผนการบริโภคน้ำตาลในช่วงเวลาต่างๆ ในสังคมไทย โดยพยายามจะอธิบายถึงการเปลี่ยนแปลงของรูปแบบวิถีชีวิตประจำวันของผู้คนในสังคมไทยในภาพรวมตลอดช่วงเวลาที่ศึกษา เฉพาะอย่างยิ่งการทำความเข้าใจกับรูปแบบการกินและวิถีคิดเกี่ยวกับของกินที่มีรสหวาน โดยการชี้ให้เห็นว่าคนไทยบริโภคน้ำตาลเพิ่มปริมาณมากขึ้นอย่างต่อเนื่องอย่างเห็นได้ชัด อันเป็นพลวัตการผลิตน้ำตาลจากวิถีการผลิตแบบพื้นบ้านเป็นแบบอุตสาหกรรม และการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตประจำวันของผู้คนที่ต้องรับประทานอาหารที่มีน้ำตาลมากขึ้นจากการรับประทานอาหารสำเร็จรูปจากการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมที่เป็นผลสืบเนื่องมาจากนโยบายส่งเสริมการบริโภคน้ำตาลภายในประเทศ นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นถึงผลกระทบของน้ำตาลที่มีต่อปัญหาสุขภาพที่สังคมไทยเผชิญอยู่ อันเกิดจากอันตรายของสารอาหารประเภทน้ำตาลที่เคยเป็นแหล่งพลังงานสำคัญมาก่อนใน

<sup>56</sup> กมลทิพย์ จ่างกมล, “อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น,” (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต ภาควิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545).

<sup>57</sup> ธเนศ วงศ์ยานนาวา, “การ ‘ครอบ’ ‘ครัว’ ‘ไฟ’: จากตะวันตกสู่ตะวันออก,” ใน ธเนศ วงศ์ยานนาวา บรรณาธิการ, *จักรวาลวิทยา: บทความเพื่อเป็นเกียรติแก่นิธิ เอียวศรีวงศ์* (กรุงเทพฯ: มติชน, 2549), หน้า 238-279.

<sup>58</sup> ชาติชาย มุกสง, “น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภคหวานในสังคมไทย พ.ศ. 2504-2539,” (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548).

ตอนเริ่มแผนโภชนาการของประเทศ แต่เมื่อเกิดการบริโภคมากขึ้นแต่การใช้พลังงานมีน้อยลงจนถูกมองว่ากลายเป็นตัวก่อปัญหาทางสุขภาพขึ้น เช่น เบาหวาน ความอ้วน ความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ เป็นต้น

ในปีเดียวกันปรากฏวิทยานิพนธ์ที่ศึกษาประวัติศาสตร์การกินเกิดขึ้นด้วยคืองานของ เสมียนทิพย์ ศิริจารุกุล เรื่อง ศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ. 2394-2534<sup>59</sup> โดยงานชิ้นนี้ประสงค์จะอธิบายการเปลี่ยนแปลงของการบริโภคอาหารผ่านประเด็นสำคัญ คือ การเปลี่ยนแปลงค่านิยมและพฤติกรรมบริโภค การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทย ได้แก่ รูปแบบของอาหาร ประเภทของอาหาร ธรรมเนียมการบริโภค การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบในการบริโภคอาหาร ได้แก่ อุปกรณ์และภาชนะประกอบอาหาร เครื่องครัว และเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร เครื่องปรุง รวมถึงสถานที่ประกอบอาหาร ซึ่งผู้เขียนได้อธิบายไปตามรายประเด็นตามหัวข้อที่กลายเป็นแต่ละบท โดยแต่ละหัวข้อมีแต่ข้อมูลตามลำดับเวลาแต่ไม่เห็นแนวโน้มหรือแนวทางการเคลื่อนตัวของเรื่องนั้นว่ามีจุดเปลี่ยนสำคัญตรงไหนและแสดงให้เห็นอะไรจากความเปลี่ยนแปลงนั้น นอกจากนี้ยังมีประเด็นโต้แย้งสำคัญสำหรับงานชิ้นนี้ก็คือ กรอบการอธิบายที่อิงอยู่กับกรอบการมองผ่านการเมืองคืออธิบายตามราชกาลนั้นน่าจะเป็นจุดบกพร่องที่ทำให้ไม่เห็นการบริโภคที่เคลื่อนตัวไปตามความเปลี่ยนแปลงของสังคมและเศรษฐกิจ กับการเน้นแต่หาข้อมูลมาสนับสนุนจากงานชิ้นรองแต่ขาดข้อมูลขั้นต้นมาใช้อธิบายให้เห็นถึงโครงสร้างทางความรู้สึกนึกคิดของผู้คนในยุคสมัยที่ศึกษา

งานชิ้นที่ศึกษาเกี่ยวกับประวัติศาสตร์อาหารในสังคมไทยโดยตรง ซึ่งได้นำเอาอาหารจีนเป็นกรณีศึกษา ที่ชี้ให้เห็นถึงพลวัตทางเศรษฐกิจการเมืองและการแพทย์หรือแนวคิดโภชนาการที่มีผลต่อการบริโภคก็คืองานของ ธเนศ วงศ์ยานนาวา เรื่อง “ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร ‘ประชาธิปไตย’ (พ.ศ. 2546) ซึ่งในงานชิ้นนี้นอกจากจะเป็นการอธิบายถึงการเปลี่ยนแปลงในแบบแผนและความนิยมในการบริโภคอาหารจีนในเมืองไทยแต่ละยุคแต่ละสมัยว่า “การบริโภคอาหารก็ต้องเป็นไปอย่างสอดคล้องกับสถานะทางสังคมและเศรษฐกิจ”<sup>60</sup> ที่มีความสัมพันธ์กันอย่างแยกไม่ออกแล้ว

<sup>59</sup> เสมียนทิพย์ ศิริจารุกุล, “ศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ. 2394-2534,” (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2548).

<sup>60</sup> ธเนศ วงศ์ยานนาวา, “ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร ‘ประชาธิปไตย’ ,” *ศิลปวัฒนธรรม* 24 (กุมภาพันธ์ 2546), น. 139.

อีกประการหนึ่งที่สำคัญไม่แพ้กันก็คือการเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับสำนักของการมีสุขภาพดี ที่ยืนอยู่บนฐานของความรู้ทางโภชนาการใหม่ที่แพร่หลายไปทั่วโลกหลังสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง โดยในสังคมไทยขณะตั้งข้อสังเกตว่าแม้จะมีการรณรงค์เรื่องสุขภาพโดยชักจูงให้ประชาชนกินอาหารตามหลักโภชนาการมาตั้งแต่ทศวรรษ 2470 แล้วก็ตามแต่ก็ไม่ได้ผลมากนัก กลับมาส่งผลในสามสิบปีต่อมาในยุครัฐบาลจอมพลถนอม กิตติขจร เนื่องจากได้เกิดคนรุ่นใหม่ที่มีการศึกษาตามแบบอเมริกัน ได้เริ่มให้ความสำคัญกับสุขภาพมากขึ้น ซึ่งทำให้สุขภาพกลายเป็นสิ่งที่สำคัญมากกว่ากลิ่นหอมและความงามของอาหาร โดยได้ยกตัวอย่างของการเปลี่ยนจากการใช้น้ำมันหมูมาเป็นน้ำมันพืชในการอธิบายประเด็นนี้

นอกจากนั้นธเนศยังเสนอว่าการรักษาสุขภาพยังเป็นการสร้างอัตลักษณ์ใหม่ให้กับชนชั้นใหม่ๆ ในสังคม สุขภาพเป็นกลไกในการป้องกันการเปลี่ยนแปลงการกินของชนชั้นสูง ผ่านการเขียนตำราการครัวการเรือนที่พยายามชี้ว่า ชนชั้นสูงกินอาหารที่ไม่มีประโยชน์สู่คนชั้นต่ำไม่ได้ *“สุขภาพจึงเป็นเครื่องมือในการต่อสู้ทางชนชั้นที่จะดึงชนชั้นสูงและชนชั้นอื่น ๆ ให้เสมอกัน ด้วยเทคนิคการใช้ความตายเป็นแรงผลักดัน ซึ่งเป็นเทคนิคในการต่อสู้และรณรงค์สำคัญของสภาวะสมัยใหม่ (modernity)”* (หน้า 139)

ประเด็นอื่น ๆ ที่บทความนี้เสนออีกคืออาหารและการบริโภคอาหารของคนในสังคมนั้นเกิดการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาทั้งในแง่กาลและเทศะ ซึ่งเกิดจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ เช่น การเปลี่ยนไปของการผลิตที่เป็นอุตสาหกรรมการเกษตรทำให้รสนิยมของผู้บริโภคเปลี่ยนไปด้วย ดังกรณีการเลือกกินไก่ที่ผลิตจากฟาร์มซึ่งมีเนื้ออ่อนนุ่ม หรือ “ไก่เนื้อนุ่ม” ของคนรุ่นใหม่ แต่คนมีอายุกลับต้องการกินไก่เนื้อเหนียวดังที่เคยชิน และเทคโนโลยีการเก็บรักษาอาหารก็ทำให้ความสดของอาหารเปลี่ยนไปเป็นการเตรียมเครื่องเอาไว้ก่อนแล้วแช่เย็นไว้ ไม่ได้ทำกันสดๆ เป็นจานๆ ดังก่อน

นอกจากนี้ การเปลี่ยนแปลงของการบริโภคยังเกิดจากสำนักทางการเมืองของผู้คนด้วย ดังกรณีที่ธเนศได้หยิบยกเอาประเด็นของการนิยมกินอาหารป่าและหูดลามาว่าเสื่อมความนิยมไปเพราะกระแสอนุรักษ์ธรรมชาติ และกระแสของการตลาดสมัยใหม่ที่ให้ความสำคัญกับลูกค้าเป็นอันดับแรก หรือ *“ลูกค้าเป็นคนที่ถูกเสมอ”* ทำให้การปรุงอาหารจีนซึ่งแต่เดิมต้องมีความเคร่งครัดในรูปแบบการปรุง ได้อยอมทำตามสิ่งที่ลูกค้าเรียกร้องให้ใส่เครื่องปรุงบางชนิดลงไป ซึ่งปรากฏการณ์นี้ธเนศได้ตีความว่า *“อาหารก็มีความเป็น “ประชาธิปไตย” และมีความหลากหลายมากขึ้น ตามหลักความต้องการของ “ประชาชนเป็นใหญ่” ที่ความถูกต้องและประเพณีต่าง ๆ นั้นก็ต้องปรับตัวให้เข้ากับประเพณีของ “ประชาชนเป็นใหญ่” ”* (หน้า 144) ประเด็นต่าง ๆ ที่นำเสนอในงานชิ้นนี้มีทั้งน่าศึกษาให้เห็นชัดเจนมากขึ้นด้วยการค้นคว้าข้อมูลมาพิสูจน์ว่าเป็นอย่างไร และมีบางประเด็นที่น่าจะทำการ

วิเคราะห์และถกเถียงเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจและให้ความกระจ่างเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงแบบแผนการบริโภคในสังคมไทยให้มีความชัดเจนมากขึ้น

การศึกษาผลกระทบของอาหารจีนทั้งการปรุงและรสชาติรวมทั้งผลกระทบต่อการใช้กินอาหารนอกบ้านของชนชั้นกลางในสังคมไทยเมื่อราวครึ่งศตวรรษที่ผ่านมาของ ธเนศ วงศ์ยานนาวา<sup>61</sup> ก็นับว่าเป็นแรงกระเพื่อมสำคัญของการศึกษาอาหารในสังคมไทยที่ไม่มีเสียงตอบรับหรือถกเถียงให้เห็นเสียเลย แต่ก็แสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการกินอาหารของคนไทยที่เป็นผลมาจากอาหารจีนที่มีพลวัตอยู่ภายในสังคมไทยมานานจนกระทั่งปัจจุบันได้ดี แต่เมื่อไม่นานมานี้งานของสุนทรী อาสะไวย์ได้ตอกย้ำให้เห็นถึงความสำคัญของอาหารจีนในการปรับแปงเป็นอาหารของชาววัง ซึ่งถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนามาเป็นอาหาร “ไทย” หรืออาหารประจำชาติซึ่งเป็นกระบวนการของการเลือกรับปรับใช้วัฒนธรรมอาหารจากนานาชาติที่คนไทยสัมพันธ์ด้วยทั้งตะวันตก เปอร์เซีย อินเดีย ญี่ปุ่น ฯลฯ โดยอาหารจีนได้ถูกปรับเปลี่ยนไปเป็นตำรับอาหารของชนชั้นสูงตามสถานภาพของชาวจีนที่ประสบความสำเร็จทางด้านเศรษฐกิจและเข้าเป็นส่วนหนึ่งของระบบราชการไทยจนมีอำนาจทางการเมืองควบคู่กันไปด้วยในฐานะขุนนางชั้นสูง โดยสุนทรীได้ยกเอากรณีตำรับอาหารของท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร (ไกรฤกษ์) ภรรยาของเจ้าพระยามหิธรในรัชกาลที่ 6 ที่ได้นำเอาตำรับกับข้าวของชาวจีนมาผสมผสานกับอาหารของชนชั้นสูงหลังจากการเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของระบบราชการตั้งแต่ต้นรัตนโกสินทร์<sup>62</sup>

ประเด็นการเกิดขึ้นของอาหารประจำชาติและอาหารกับการเป็นชาตินั้นได้รับความสนใจจากประวัติศาสตร์ในโลกตะวันตกและอาณานิคมพอสมควร ขณะที่งานศึกษาในสังคมไทยมีไม่มากนัก มีเพียงงานบุกเบิกของอนรรฆ พิทักษ์ธานิน ที่พยายามใช้ตำราอาหารมาวิเคราะห์ให้เห็นถึงภาพลักษณ์ของความเป็น “ไทย” ในตำราอาหารที่การเกิดขึ้นของการเขียนและพิมพ์ตำราอาหารเป็นกระบวนการที่เลือกรับเอาความรู้ของวิชาอาหารการกินแบบตะวันตก พร้อมๆ กันไปกับการแสวงหาความเป็นไทยที่เป็นอัตลักษณ์ของตัวเองด้านอาหารไปพร้อมกันด้วยในกระบวนการสร้างความเป็นไทย และการพยายามสถาปนา “อาหารไทย” ยังนับเป็นกระบวนการสร้างชาติอีกด้านหนึ่งที่สำคัญให้เกิดขึ้นผ่านการนำเสนอภาพตัวตนของอาหารให้เกิดขึ้น โดยได้พยายามรวมเอาอาหารภูมิภาค

<sup>61</sup> ธเนศ วงศ์ยานนาวา, “ปรับ ‘ลีนจีน’ ให้เป็น ‘ลีนไทย’,” ใน ขวัญชีวัน บัวแดง และอภิญา เพ็ญฟูตระกูล บรรณาธิการ, ข้ามขอบฟ้า: 60 ปี ชีเกฮารุ ทานาเบ (กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2550), หน้า 297-352.

<sup>62</sup> สุนทรী อาสะไวย์, “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังก่อน พ.ศ. 2475,” ศิลปวัฒนธรรม ปีที่ 32 ฉบับที่ 7 (พฤษภาคม 2554), น. 98-101.



ต่างๆ ที่แม้จะมีเครื่องปรุงตำราและสูตรอาหารต่างกัน แต่ก็ถูกนำเสนอภายใต้ความคิดของความเป็นไทยร่วมกันอีกด้วย<sup>63</sup>

ในขณะที่งานศึกษาล่าสุดอีกชิ้นหนึ่งในประเด็นการสร้างอัตลักษณ์ของอาหารไทยของ ภาณุ วงษ์ช่อม ในชื่อ *What is Thai Cuisine?: Thai Culinary Identity Construction from The Rise of The Bangkok Dynasty to Its Revival*<sup>64</sup> ซึ่งข้อเสนอสำคัญของงานศึกษาชิ้นนี้อยู่ที่การเสนอว่า ตลอดเวลาสองร้อยกว่าปีของกรุงรัตนโกสินทร์ชนชั้นนำได้สร้างอัตลักษณ์ของอาหารไทยผ่าน ปฏิสัมพันธ์กับโลกรอบข้าง ที่มีพลวัตทางการเมือง เศรษฐกิจและวัฒนธรรมเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอด คู่กันกับการเปรียบเทียบและปรับเปลี่ยนเอาวัฒนธรรมอาหารที่มีความหลากหลายในสังคมไทยทั้งเชิงชาติพันธุ์และพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ ขณะเดียวกันการเขียนตำราอาหารของคนไทยในยุคต่างๆ แสดงให้เห็นถึงภาพสะท้อนของวัฒนธรรมอาหารที่เกิดขึ้นในแต่ละยุค โดยตำราอาหารมีส่วนสำคัญในการสร้าง “ภาษาปากะวิทยา” (Culinary Language) ที่กลายเป็นองค์ความรู้ด้านการครัวให้เกิดเป็น มาตรฐานขึ้นสำหรับสังคมและมีความเหนือกว่าความรู้ชุดอื่น โดยผู้เขียนเสนอว่าภาพย์แห่งเครื่อง ครัวหวานเป็นต้นแบบของความรู้ด้านการครัวของราชสำนักสยาม และสามารถสร้าง “ภาษาปากะ วิทยา” ที่มีผลกระทบอย่างมหาศาลในสังคมไทยตลอดมาจนถึงปัจจุบัน เพราะเมื่อคุณหญิงเปลี่ยน บุนนาคได้เขียนตำรา แม่ครัวหัวป่าก์ ขึ้นในยุคการสร้างครัวสยามให้มีความทันสมัยอันเป็นช่วงที่ชน ชั้นนำสยามกำลังค้นหาความศิวิไลซ์เพื่อประกาศตนอยู่ในสังคมโลกสมัยอาณานิคมนั้น ก็ได้ให้ ความสำคัญและอ้างอิงถึงตำราของผู้ดีรัตนโกสินทร์อย่างภาพย์แห่งเครื่องครัวหวานอย่างสูงและ ได้สืบทอดภาษาปากะวิทยาของการครัวชนชั้นสูงที่เพิ่มเติมด้วยการครัวแบบตะวันตกให้เข้มข้นด้วย ซึ่งส่งผลให้ภาษาปากะวิทยาของการครัวชนชั้นสูงได้กลายเป็น “เอกลักษณ์” ของอาหารไทยที่ควบคู่ กับความเป็นไทย ซึ่งได้รับการต่อยอดต่อมา

แม้เมื่อระบอบทางการเมืองเข้าสู่ยุคประชาธิปไตยหลัง พ.ศ. 2475 ก็ตาม ที่การสร้างความเป็นไทยยังต้องหยิบยืมความรู้ของชนชั้นสูงสืบทอดมาผ่านการพิมพ์ตำราอาหารในหนังสืองานศพ และเมื่อ เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและการเมืองมาสู่ยุคเผด็จการทหารที่กลับไปอ้างอิงเอาระบบ กษัตริย์เป็นที่มาของแหล่งอำนาจ ก็ทำให้กระแสการสร้างอัตลักษณ์ของอาหารไทยในชนชั้นกลางที่ เป็นชนชั้นใหม่และกุมอำนาจสื่อสารมวลชนได้หันกลับไปสู่การครัวแบบชนชั้นสูงอีกครั้งในทศวรรษ 2520-2530 ผ่านการสร้างความทรงจำร่วมของชนชั้นกลางในกรุงเทพฯ โดยอาศัยบันทึกความทรงจำ

<sup>63</sup> อนรรฆ พิทักษ์ธานิน, “ตำราอาหาร” “ชาติ” “ไทย”: ว่าด้วยภาพสะท้อนความเป็นไทยในตำราอาหารไทยร่วมสมัย, *รัฐศาสตร์สาร* (รัฐศาสตร์ธรรมศาสตร์ 60 ปี/รัฐศาสตร์สาร 30 ปี (เล่ม 4)), น. 79-116.

<sup>64</sup> Panu Wongcha-um, “What is Thai Cuisine?: Thai Culinary Identity Construction from The Rise of The Bangkok Dynasty to Its Revival,” (A Thesis Submitted for Degree of Master of Arts, Department of History, National University of Singapore, 2010).

ของเชื้อสายชนชั้นสูงที่ตีพิมพ์ขึ้นในยุคนั้นคือ เมื่อคุณตาคุณยายยังเด็ก ของทิพย์วาทณี สนิทวงศ์ ณ อยุธยา และ ชีวิตในวัง ของ ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์ เป็นหลักฐานสำคัญ กล่าวได้ว่างานชิ้นนี้ได้ใช้หลักฐานสำคัญแค่สี่ชิ้นที่กล่าวมาแล้วเพื่อสรุป อัตลักษณ์อาหารไทย และเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันมาอย่างต่อเนื่องตลอดสองร้อยกว่าปีที่ผ่านมา ในข้อสรุปว่าอัตลักษณ์อาหารไทยคืออาหารของชนชั้นนำนั้นน่าเห็นพ้องต้องกันเป็นส่วนมาก แต่อยากจะโต้แย้งว่าในกระบวนการวิวัฒน์และช่วงเวลาของการเกิดความรู้นี้เหนือกว่าความรู้ของการครัวแบบอื่นๆ ยังเป็นปัญหาของงานชิ้นนี้อยู่มาก นี่ยังไม่เน้นการไม่ให้ความสำคัญของการเข้าปะทะขององค์ความรู้สำคัญด้านอาหารอื่นๆ เช่น โภชนาการ อาหารพื้นบ้านเช่นส้มตำที่กลายเป็นภาพตัวแทนของอาหารไทยว่าเกิดได้อย่างไรในเมื่อเป็นอาหารชั้นต่ำ (low) ในความหมายที่ผู้เขียนใช้เมื่ออธิบายการเกิดขึ้นขององค์ความรู้หลักที่ต้องเกิดจากอาหารชั้นสูง (high) อันเป็นกรอบคิดหลักที่ใช้ตลอดทั้งวิทยานิพนธ์

ในขณะที่กระแสโลกาภิวัตน์ด้านอาหารและวัฒนธรรมของอาหารนานาชาติที่หลั่งไหลเข้าสู่สังคมไทยอย่างมากในสามทศวรรษที่ผ่านมาส่งผลกระทบต่อรูปแบบการบริโภคในสังคมไทยอยู่น้อย ชาติชาย มุกสง<sup>65</sup> ได้พยายามอธิบายว่าอาหารโลกาภิวัตน์ทั้งหลายแม้จะมีรูปแบบที่ชัดเจนมีมาตรฐานเพียงใดก็ตาม เมื่อข้ามพรมแดนทางวัฒนธรรมแล้วก็จะเกิดการกลายพันธุ์ไปของอาหารไม่เว้นแม้แต่อหารฟาสต์ฟู้ดที่ประกาศว่ามีมาตรฐานเหมือนกันทั่วโลก แต่เมื่อเข้าไปอยู่ในวัฒนธรรมต่างๆ รวมถึงการศึกษาในวัฒนธรรมไทยก็จะสร้างชุดความสัมพันธ์ชุดใหม่ขึ้นและเกิดผลกระทบต่อสังคมตามมา ทั้งในแง่ที่เป็นลบเช่นเรื่องการทำลายสุขภาพ การลดบทบาทความเป็นไทยลงในการบริโภค แต่ก็ยังมีแง่บวกในแง่สร้างวัฒนธรรมใหม่ให้เกิดขึ้นในสังคมเช่นการคำนึงถึงประสิทธิภาพของบริการที่เป็นผลจากความเคยชินที่ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดสร้างขึ้น การรู้จักมารยาทการเข้าคิว การคำนึงถึงความแน่นอนและคาดหวังได้ของอาหารมากกว่าคำนึงถึงแค่รสชาติ

กระแสความสนใจศึกษาประวัติศาสตร์อาหารและอาหารในมิติของสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์สาขาอื่น เช่น มานุษยวิทยา สังคมวิทยา ปรัชญา ภาษาศาสตร์ และวรรณคดีศึกษาในสังคมไทยเริ่มปรากฏชัดเจนขึ้นในระยะหลัง ดังปรากฏโครงการวิจัยสหวิทยาการของคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยที่ได้ตีพิมพ์ออกมาในปี พ.ศ. 2550 คือชุดโครงการวิจัย “เรื่องกินเรื่องใหญ่ในไทยและเทศ” ซึ่งได้ให้ความหมายของชื่อโครงการวิจัย “เรื่องกินเรื่องใหญ่” ว่า มิได้หมายความว่าเรื่องกินสำคัญเท่านั้น แต่หากยังหมายความรวมถึงว่าเรื่องกินนั้นเป็นเรื่องเกี่ยวพันกับทุกด้านของชีวิต ทั้งอารมณ์ ความรู้สึก ศรัทธา ความเชื่อ และท้ายที่สุด ภูมิปัญญาของมนุษย์ในทุก

<sup>65</sup> ชาติชาย มุกสง, “ฟาสต์ฟู้ดกลายพันธุ์: การเปลี่ยนแปลงความหมายของอาหารกับการบริโภคเชิงสัญญะข้ามวัฒนธรรม,” ใน การเดินทางของสินค้าสมัยใหม่ (กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2550).

วัฒนธรรม อาหารยังเป็นเครื่องกำหนดระบบคุณค่า และการรับเทคโนโลยีของสังคม<sup>66</sup> ซึ่งในชุดวิจัยนี้ แม้จะศึกษาอาหารในหลายแง่มุมทั้ง ปรัชญา ภาษาศาสตร์ วรรณคดี ภูมิศาสตร์ ก็ตาม แต่กลับขาด การศึกษาในทางประวัติศาสตร์อาหารไป จะมีเพียงแค่บทความของ จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์ เท่านั้นที่เป็น การศึกษาแนวประวัติศาสตร์ของกลุ่มชาติพันธุ์เจ้าเซ็นถึงวัฒนธรรมอาหารและธรรมเนียมปฏิบัติด้าน อาหารที่เผยแพร่เข้าสู่สังคมไทย โดยเสนอว่าพิธีกรรมยะหมาดที่หมายถึงการกินอาหารร่วมกันและทำ พิธีการกินอาหารที่ทำให้อาหารบริสุทธิ์ด้วยพิธีสุหร่ายนั้นได้เผยแพร่เข้าไปเป็นพิธีกรรมของราชสำนัก สยาม และอาหารการกินในราชสำนักที่ปรากฏในวรรณคดีกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานนั้นได้รับ อิทธิพลจากอาหารของแขกเจ้าเซ็น และยังมีอาหารอีกหลายชนิดที่สังคมไทยได้รับจากอิทธิพลของ แขกเจ้าเซ็นด้วย<sup>67</sup>

ในขณะที่การประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาของศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การ มหาชน) ในครั้งหลังๆ มีถึง 2 ครั้งที่มีเป็นเรื่องเกี่ยวกับอาหารการกิน ครั้งแรกแม้จะไม่ใช่เป็นเรื่อง อาหารโดยตรงแต่การจัดประชุมเรื่อง “วัฒนธรรมบริโภค บริโภควัฒนธรรม”<sup>68</sup> นั้น เรื่องการบริโภค อาหารก็ได้เป็นสิ่งที่ปรากฏในหลายบทความวิชาการที่นำเสนอและยังปรากฏการศึกษาด้าน ประวัติศาสตร์อาหารอยู่ด้วย ส่วนการประชุมประจำปี 2553 นั้นเป็นเรื่องของอาหารโดยตรงในชื่อ เรื่อง “ปากท้องและของกิน”<sup>69</sup> ซึ่งปรากฏการศึกษาประวัติศาสตร์อาหารในหลายแง่มุมมากขึ้น และ อีกหลายเรื่องแม้จะใช้วิธีการศึกษาจากสาขาวิชาอื่นหรือศึกษาโดยนักมานุษยวิทยาก็ปรากฏ ประวัติศาสตร์อยู่ในการศึกษาหลายเรื่องด้วยกัน จึงนับได้ว่าอาหารได้รับความสนใจศึกษาแล้วใน สังคมไทยแม้จะยังไม่ค่อยคึกคักนักในวงวิชาการประวัติศาสตร์

### 1.7.2 การศึกษาประวัติศาสตร์โภชนาการ

การศึกษาประวัติศาสตร์โภชนาการในสังคมไทยไม่ค่อยได้รับความสนใจจากนัก ประวัติศาสตร์นัก มีแต่คนทำงานด้านโภชนาการในภาครัฐคือกองโภชนาการ กรมอนามัยที่เป็น

<sup>66</sup> สุจิตรา จงสถิตวัฒนา บรรณาธิการ, รวมบทความวิจัย ย้ำใหญ่ใส่สารพัด: วัฒนธรรมอาหารไทย-เทศ (กรุงเทพฯ: คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550), น. i.

<sup>67</sup> จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์, “เรื่องเล่าจากยะหมาด: ศาสนาและความเชื่อเกี่ยวกับการกินอยู่ของเจ้าเซ็น,” เรื่อง เดียวกัน, น.51-84.

<sup>68</sup> เอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 5 เรื่อง “วัฒนธรรมบริโภค บริโภค วัฒนธรรม” ระหว่างวันที่ 29-31 มีนาคม 2549 ณ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน) (กรุงเทพฯ: ศูนย์ มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2553). และมีหนังสือรวมบทความตีพิมพ์ในปีถัดมา

<sup>69</sup> เอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 9, ปากท้องและของกิน: จริยธรรมและ การเมืองเรื่องอาหารการกิน (3 เล่ม), วันที่ 25-27 มีนาคม 2553 ณ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน) (กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2553).

หน่วยงานหลักในการดำเนินงานโภชนาการมาโดยตลอดที่ให้ความสนใจงานโภชนาการในอดีต โดยงานส่วนใหญ่เป็นการทบทวนถึงบทบาทและความสำเร็จของหน่วยงานที่ผ่านมา มากกว่าต้องการทำความเข้าใจถึงผลของโภชนาการต่อสังคมด้านต่างๆ อย่างรอบด้าน ถ้าหากจะดูผลกระทบก็จะเน้นการดำเนินนโยบายที่ประสบความสำเร็จในอดีตเสียมากกว่า งานสำคัญชิ้นแรกคือการทบทวนนโยบายโภชนาการในอดีตที่ประสบความสำเร็จมาช่วยในการพิจารณาประเด็นปัญหาเรื่องโรคไร้เชื้อเรื้อรังที่สังคมไทยเผชิญมาตั้งแต่ทศวรรษ 2530 และการกินอาหารที่ไม่ถูกหลักโภชนาการได้กลายเป็นปัญหาที่ต้องการมีการแก้ไข โดยใช้การขับเคลื่อนนโยบายจากภาครัฐเหมือนเดิม ซึ่งงานชิ้นนี้พยายามทำความเข้าใจถึงที่มาของปัญหาผ่านประวัติศาสตร์การดำเนินนโยบายโภชนาการที่ผ่านมา และพยายามหาทางนำเอากรณีที่ประสบความสำเร็จมาประยุกต์ใช้แก้ปัญหาในปัจจุบัน แต่ขาดการวิเคราะห์ประวัติศาสตร์อย่างลึกซึ้งรอบด้านและสัมพันธ์กับบริบททางการเมืองและเศรษฐกิจ<sup>70</sup>

ส่วนงานอีกชิ้นหนึ่งเป็นประวัติของหน่วยงานด้านโภชนาการ คือกองโภชนาการ กรมอนามัย ที่พยายามรวบรวมและทบทวนอดีตของตนเอง แต่เป็นเพราะคนเขียนเป็นนักโภชนาการที่ฝึกฝนมาทางวิทยาศาสตร์จึงมีแนวโน้มจะเน้นไปที่การดำเนินนโยบายที่กองโภชนาการเป็นตัวเอกจึงทำให้กลายเป็นประวัติของหน่วยงานว่าเคยทำอะไรมาบ้าง โดยเฉพาะงานที่สำเร็จ แต่ขาดการศึกษาตามแนวทางของงานประวัติศาสตร์ที่ต้องให้ความสำคัญของบริบททางสังคมมากกว่าจะพิจารณาถึงบทบาทหน่วยงานเพียงอย่างเดียว และขาดการทำความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้ทางโภชนาการที่มีผลกระทบต่อสังคมไทยในส่วนรวม<sup>71</sup>

การศึกษาเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการในทางประวัติศาสตร์ที่พยายามมองโภชนาการในบริบทของสังคมและการเมืองนั้น ปรากฏในงานของชาติชาย มุกสง<sup>72</sup> ที่พยายามทบทวนการเปลี่ยนผ่านทางโภชนาการของสังคมไทย จากการกินที่ขาดคือทั้งมีกินไม่เพียงพอต่อการมีสุขภาพดีและการเผชิญกับโรคขาดสารอาหารจากการกินที่ไม่ถูกหลักโภชนาการ โรคขาดสารอาหารจึงเป็นปัญหาสำคัญเมื่อเริ่มต้นดำเนินงานพัฒนาภาวะโภชนาการของประเทศเมื่อทศวรรษ 2470 มาสู่การกินที่เกินเมื่อประเทศไทยได้พัฒนาเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมอาหารจนเติบโตอย่างมากในทศวรรษ 2530 ที่ทำให้คนไทยอยู่ดีกินดีมากขึ้นจนกลายเป็นภาวะโภชนาการเกินและเป็นโรคจากการกินมากเกินไปแทน นั่นคือโรคไร้เชื้อเรื้อรัง อาทิ เบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคอ้วน และมะเร็ง เป็นต้น

<sup>70</sup> วิณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์, พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร: ทบทวนองค์ความรู้ สถานการณ์ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องภายใต้โครงการสืบสานวัฒนธรรมไทยสู่สุขภาพที่ยั่งยืน (นนทบุรี: สำนักพัฒนาวิชาการแพทยกรรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, 2541).

<sup>71</sup> วิณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์, วิวัฒนาการงานโภชนาการ (นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545).

<sup>72</sup> ชาติชาย มุกสง, “จากการกินที่ขาดมาสู่การกินที่เกิน: ปฏิทรรศน์ของภาวะโภชนาการในสังคมไทยสมัยใหม่,” วารสารสหศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. ปีที่ 5 ฉบับที่ 2 (พฤศจิกายน 2548). หน้า 79-117.

จากงานศึกษาประวัติศาสตร์อาหารทั้งหมดปรากฏว่าการศึกษาในต่างประเทศประเด็นนี้ได้ทำกันมานานพร้อมๆ กับกระแสการเติบโตของประวัติศาสตร์สังคมตั้งแต่ทศวรรษ 1970 ที่มีการศึกษาอาหารในแนวทางของประวัติศาสตร์สังคมและประวัติศาสตร์วัฒนธรรมกันอย่างกว้างขวาง โดยเฉพาะในยุโรปและอเมริกาเหนือ แม้แต่การศึกษาประวัติศาสตร์โภชนาการก็ปรากฏว่ามีการศึกษากันในหลากหลายประเด็นในแต่ละประเทศ โดยเฉพาะความสำคัญของสารอาหารที่ค้นพบใหม่อย่างวิตามินที่มีการให้ความสนใจกันอย่างมาก ในขณะที่การศึกษาประวัติศาสตร์อาหารในสังคมไทยแม้จะไม่ปรากฏเป็นล่ำเป็นสันนัก แต่ก็พอมีการศึกษาอยู่บ้างที่ใช้แนวคิดและวิธีการศึกษาวิเคราะห์ทางสังคมศาสตร์ โดยเฉพาะทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาซึ่งพบว่างานบางชิ้นก็ศึกษาจากข้อมูลเอกสารในอดีตเช่นเดียวกับนักประวัติศาสตร์ ส่วนงานศึกษาประวัติศาสตร์อาหารโดยตรงนั้นมีความค่อนข้างจำกัด จึงน่าสนใจที่จะต้องเติมเต็มองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารในมิติทางประวัติศาสตร์ขึ้น

## บทที่ 2

### รัฐไทยกับการสถาปนาความรู้และปฏิบัติการทางอาหารและโภชนาการ

ระหว่าง พ.ศ. 2482-2492

แนวความคิดเรื่องการกินอาหารเพื่อบำรุงและรักษาสุขภาพ หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งคือ โภชนาการแบบเก่าหรือโภชนาการแบบจารีตมักจะปรากฏเป็นส่วนหนึ่งของวิถีคิดทางการแพทย์ของแต่ละสังคม ในสังคมไทยก็เช่นกัน โภชนาการแบบจารีตนั้นเป็นส่วนหนึ่งของระบบวิถีคิดทางการแพทย์แผนไทยที่มีหลักการและเหตุผลเป็นระบบภายในของวิถีคิดที่ชัดเจน ดังนั้นการกินอาหารของคนไทยจึงถูกกำกับและให้ความหมายที่อธิบายได้ด้วยระบบวิถีคิดการแพทย์ไทยตามแนวทางทฤษฎีธาตุ ก่อนที่แนวความคิดโภชนาการใหม่ที่มีฐานจากวิทยาศาสตร์ของตะวันตกจะถูกเลือกรับปรับเปลี่ยนเข้ามาพร้อมกับการแพทย์ตะวันตกจนกลายเป็นที่ยอมรับของรัฐและชนชั้นนำไทย และต่อมารัฐไทยได้ใช้เป็นเครื่องมือสำคัญในการขยายบทบาทของรัฐในการจัดการสุขภาพอนามัยของประชาชน

ในบทนี้จะเป็นการพิจารณาถึงการเปลี่ยนแปลงแนวคิดและแนวปฏิบัติทางโภชนาการจากสมัยโบราณมาสู่สมัยใหม่ในสังคมไทย ด้วยการวิเคราะห์ให้เห็นถึงแนวคิดโภชนาการแบบจารีตของไทยที่สัมพันธ์กับระบบวิถีคิดทางการแพทย์แนวจารีตที่เรียกกันภายหลังว่า “การแพทย์แผนไทย” ซึ่งผูกโยงกับการแพทย์ทฤษฎีธาตุ การกินเพื่อผลประโยชน์ต่อสุขภาพจึงต้องให้ความสำคัญกับธาตุของผู้กินที่สัมพันธ์อย่างสมดุลกับธาตุของอาหาร ซึ่งต่อมาเมื่อสังคมไทยรับเอาโภชนาการใหม่แบบวิทยาศาสตร์เข้ามาภาครัฐได้มีบทบาทสำคัญในการเผยแพร่และส่งเสริมการกินตามแนวโภชนาการใหม่ด้วยการสร้างหน่วยงานราชการขึ้นมาดำเนินงานอย่างจริงจัง จนกระทั่งการกินตามแนวโภชนาการใหม่ได้กลายมาเป็นรูปแบบของการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของประชากรจนกลายเป็นพลังสำคัญในการสร้างชาติ

ดังจะแสดงให้เห็นถึงประเด็นสำคัญต่อไปนี้คือ 1) การค้นหาและวิเคราะห์ถึงระบบวิถีคิดของโภชนาการสมัยจารีตของไทยที่ดำรงอยู่เป็นส่วนหนึ่งในระบบวิถีคิดของการแพทย์แผนไทย ด้วยการศึกษาระบบการแพทย์ที่อธิบายถึงรสชาติอาหารที่สัมพันธ์กับธาตุในร่างกายคนตามทฤษฎีธาตุของการแพทย์แผนไทย 2) การเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากการรับแนวคิดโภชนาการใหม่จากตะวันตกเข้ามาของชนชั้นนำสยามในปลายพุทธศตวรรษที่ 25 3) การสถาปนาและตั้งมั่นขึ้นมาของแนวคิดและโภชนาการใหม่พร้อมๆ กับการแพทย์สมัยใหม่ในการจัดการสุขภาพประชาชนหลังปฏิวัติทางการเมือง 2475 4) การปรับเปลี่ยนรูปแบบการผลิตด้านการเกษตรแผนใหม่ด้วยการส่งเสริมการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์เป็นอาหารให้เพียงพอต่อการบริโภคและเป็นไปตามหลักโภชนาการใหม่ 5) สูตรอาหารที่แสดงให้เห็นถึงการบูรณาการเอานโยบายการผลิตด้านการเกษตรและนโยบายสร้างชาติด้วยการบำรุงอนามัยประชาชน ด้วยการเสนออาหารในอุดมคติของคณะราษฎรคือ “กล้วยเตี๋ยว” ที่อุดมด้วย

ประโยชน์ในทางโภชนาการใหม่และสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่ราษฎรทั้งผลิตวัตถุดิบและการค้าขายไปพร้อมกัน ก่อนจะจบลงด้วยบทสรุปความสำคัญของบทนี้

## 2.1 ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับแนวคิดทางการแพทย์ไทยสมัยโบราณ

การกินอาหารที่ส่งผลต่อสุขภาพอันเป็นแนวคิดกว้างๆ ของโภชนาการนั้นมีมาทุกยุคสมัยของมนุษยชาติ โดยมากแนวคิดทางการแพทย์จะกำกับและสร้างความหมายของการกินดีเพื่อสุขภาพในสังคมแต่ละยุคสมัย การจะค้นหาแนวความคิดของการกินดีมีประโยชน์ต่อสุขภาพหรือบำรุงสุขภาพรวมทั้งป้องกันและรักษาความเจ็บป่วยนั้นจึงสัมพันธ์กันอย่างมากกับระบบวิถีคิดทางการแพทย์ในสังคมนั้น แต่การจะศึกษาถึงวัตถุดิบอาหารโดยตรงนั้นทำได้ยากเพราะทั้งวัตถุดิบและวิธีการปรุงจะเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา วิธีการหนึ่งที่นักประวัติศาสตร์ใช้ในการสอบทวนถึงคุณสมบัติของอาหารที่แสดงออกถึงคุณลักษณะของอาหารที่เป็นพื้นฐานพอสมควรก็คือการศึกษาารสชาติ และเนื่องจากรสชาติมักจะสัมพันธ์กับระบบคิดทางการแพทย์แบบโบราณ เนื่องจากการแพทย์สมัยโบราณนั้นยังใช้ผัสสะทั้ง 5 ในการวินิจฉัยสุขภาพ คือ ทั้งชิมปัสสาวะ ตมลมหายใจ ตามการแพทย์ทฤษฎีธาตุของตะวันตก รสชาติอาหารกับการสร้างสุขภาพที่ดีตามระบบคิดทางการแพทย์หรือความหมายอย่างกว้างของโภชนาการนั้น จึงเป็นเรื่องที่สัมพันธ์กันอย่างมาก การจะทำความเข้าใจถึงแนวคิดโภชนาการจึงจะต้องเข้าใจถึงระบบคิดทางการแพทย์ที่ดำรงอยู่ในขณะนั้นด้วย

จากการศึกษาการเปลี่ยนแปลงด้านรสชาติของอาหารในโลกตะวันตก โดยเฉพาะฝรั่งเศสในการปฏิวัติด้านอาหารของ ซูซาน พินการ์ด (Susan Pinkard) พบว่าอาหารการกิน การครัวและรสชาติอาหารนั้นสัมพันธ์กับระบบคิดทางการแพทย์อย่างมาก อาหารในยุคกรีกถึงยุคกลางจึงถูกจัดวางอยู่บนแนวคิดของการแพทย์ทฤษฎีธาตุของฮิปโปเครติส (Hippocrates, 460-377 BC) และขยายความอย่างพิสดารโดยกาเลน (Galen, ค.ศ.129-216) อย่างแยกไม่ออก รสชาติของอาหารในแถบทะเลเมดิเตอร์เรเนียนในยุคโบราณนั้นตรงข้ามกับอาหารในยุคสมัยใหม่ โดยอาหารมีรสชาติซับซ้อนหลายชั้นซ้อนกันอยู่ในสำหรับเดี่ยวจากการใช้เครื่องปรุงจำนวนมาก วิธีการปรุงและการจัดอาหารจะเน้นถึงการเปลี่ยนรสชาติ เนื้ออาหาร สี และขนาดของวัตถุดิบหลัก โดยมีวัตถุประสงค์ที่จะเปลี่ยนวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารให้ไม่มีความเป็นธรรมชาติของสิ่งนั้นเหลืออยู่ ซึ่งคล้ายกันกับในประวัติศาสตร์การอาหารของมนุษย์ในวัฒนธรรมใหญ่ของโลกที่จะเน้นอาหารรสจัดรสใดรสหนึ่งในขณะที่จะมีอีกหลายรสซ้อนอยู่หลายชั้นจากวัตถุดิบและเครื่องปรุงจำนวนมาก โดยอาหารในหลายวัฒนธรรมยังคงเป็นเช่นนี้อยู่ในปัจจุบันซึ่งสามารถสัมผัสได้ในเม็กซิโก แอฟริกาเหนือ ตะวันออกกลาง อินเดียและอนุทวีป รวมทั้งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และในหลายส่วนของประเทศจีน<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Susan Pinkard, *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine* (New York: Cambridge University Press, 2009), p.4.

ในยุโรปตั้งแต่ยุคกรีกสู่ยุคกลางจะถูกครอบงำด้วยอาหารรสชาติเปรี้ยวหวานจากการผสมกันอย่างเข้าคู่ของกลิ่นเครื่องเทศและเครื่องปรุงที่มีรสหวานผสมกับวัตถุดิบที่มีรสเปรี้ยวทั้งผลไม้ น้ำส้มสายชู และของหมักคองต่างๆ จุดเปลี่ยนสำคัญของประวัติศาสตร์อาหารของตะวันตกคือการปฏิวัติด้านรสชาติอาหารของฝรั่งเศสที่เกิดขึ้นมาตั้งแต่กลางคริสต์ศตวรรษที่ 17 ในกระแสเดียวกันกับการปฏิวัติทางการเมืองของฝรั่งเศสที่สำเร็จอย่างเป็นรูปธรรมในปลายคริสต์ศตวรรษที่ 18 อันถือได้ว่าเป็นการปฏิวัติด้านรสชาติอาหารเป็นแบบสมัยใหม่ที่เน้นรสชาติของวัตถุดิบของจานอาหารให้มีความกลมกล่อมเป็นธรรมชาติด้วยการปรุงง่าย ๆ ให้มีรสชาติดังที่มันเป็น อันต่างจากรสชาติของอาหารยุคกลางที่เน้นความตัดกันชัดเจนของรสชาติและเนื้ออาหาร<sup>2</sup> ในขณะที่รสชาติอาหารยุโรปสมัยใหม่นั้นมีแนวโน้มจะเน้นให้รสชาติที่ต่างกันแต่ละรสชาติยังคงจุดเด่นของมันอยู่ทั้งในจานของคนกินแต่ละคน และในชุดอาหารที่เสิร์ฟในมื้อนั้น เชื่อมโยงกันกับปฏิบัติการสำคัญในการปรุงที่ต้องให้ความสำคัญกับการคงรสชาติของวัตถุดิบที่มาเป็นอาหาร และรสชาติสามารถแยกความเด่นที่แตกต่างจากรสชาติอื่น<sup>3</sup>

การเกิดขึ้นของการปฏิวัติด้านรสชาติของอาหารในฝรั่งเศสจนกลายเป็นอาหารประจำชาติเกิดขึ้นก่อนหน้าการปฏิวัติทางการเมืองในปี ค.ศ. 1789 กว่าศตวรรษคือเริ่มตั้งแต่ทศวรรษ 1650 ที่อำนาจทางการเมืองและวัฒนธรรมของชนชั้นสูงถูกท้าทายจากอำนาจของชนชั้นกลาง ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหารประจำชาติของฝรั่งเศสจากอาหารแบบโบราณและมีวัฒนธรรมสูงส่งของชนชั้นสูงมาเป็นอาหารของชนชั้นกลางที่เกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมของอาหารที่เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงสุนทรียศาสตร์ ความรู้ทางการแพทย์และโภชนาการสมัยใหม่ที่ชนชั้นกลางให้ความสำคัญมากกว่า และการปฏิวัติทางการเมืองเป็นจุดเริ่มต้นที่ชัดเจนขึ้นเท่านั้นเอง<sup>4</sup>

แต่ทั้งนี้การเคลื่อนไหวเพื่อสถาปนาความมีมาตรฐานที่มั่นคงของรสชาติเป็นสิ่งที่พยายามสร้างเรื่อยมาในยุโรป จนกระทั่งถึงคริสต์ศตวรรษที่ 18 ที่รสชาติถูกนิยามขึ้นมาใหม่ด้วยความรู้แบบวิทยาศาสตร์และสุนทรียศาสตร์ของยุคภูมิธรรม รสชาติขยับจากการอธิบายจากประสบการณ์ของมนุษย์แต่ละคน มาเข้าใจเป็นลำดับขั้นของผัสสะ ซึ่งมีความเฉพาะเจาะจงในแต่ละกาลเทศะ และเปลี่ยนการอธิบายรสชาติจากร่างกายมาสู่จิตใจ และกลายเป็นตัวตนของแต่ละปัจเจกมากขึ้นในเวลาต่อมา จุดเปลี่ยนสำคัญของรสชาติในอาหารมาถึงเมื่อเทคโนโลยีการพิมพ์แพร่หลาย ทำให้เกิดการวิเคราะห์รสชาติและทำให้มีความพยายามเข้าถึงรสชาติในอดีต ซึ่งการพิมพ์ตำราอาหารและตำราโภชนาการล้วนมีส่วนช่วยสร้างความแน่นอนของรสชาติขึ้น หรือกล่าวได้ว่าการพิมพ์ตำราอาหารเป็น

<sup>2</sup> Ibid, p. xii.

<sup>3</sup> Ibid, p. 3.

<sup>4</sup> Ibid.



การกำหนดมาตรฐานของรสชาติขึ้นนั่นเอง แต่ในกระบวนการสถาปนารสชาติใดรสชาติหนึ่งเป็นมาตรฐานในอีกทางหนึ่ง ก็เป็นการกดทับและละเลยต่อรสชาติแบบอื่นไปด้วย ซึ่งนี่คือการสร้าง “ความเป็นอื่น” ของ “ภูมิทัศน์ด้านรสชาติ” (tastescape) ระหว่างผู้ศึกษากับผู้ถูกศึกษาที่มีความต่างกันในเวลาและบริบท เช่นเดียวกับที่คนในยุคสมัยใหม่ที่มี “ภูมิทัศน์ด้านรสชาติ” ต่างจากคนในยุคกลางด้านอาหารการกิน โดยหันมากินเนื้อสดๆ แทนเนื้อที่แขวนทิ้งไว้เป็นสัปดาห์ และลดการใช้เครื่องเทศลงหันมาใช้สมุนไพรที่มีรสชาติละมุนกว่าที่หาได้จากสวนครัวแทน<sup>5</sup>

ตำราอาหารเป็นวิทยาศาสตร์ประยุกต์ของการทำอาหาร เทคนิคการปรุงอาหารเป็นเรื่องของประสบการณ์ของนักเขียนเรื่องอาหารมืออาชีพที่มีความละเอียดต่อการปรุงอาหารแต่ละจาน แต่ในขณะเดียวกันการทำครัวก็มีความเป็นแบบแผนที่แน่นอนขึ้น มีการนำเสนอเทคนิคการเตรียมและการปรุงที่เป็นมาตรฐาน การกำหนดเครื่องปรุงตามอัตราส่วนที่แน่นอน การกำหนดเวลาในการปรุงแต่ละอย่าง ลำดับของการครัวที่ชัดเจนเป็นแบบแผนขึ้น เหล่านี้ทำให้ความคงที่ของรสชาติอาหารเกิดขึ้น ต่อมาการเพิ่มจำนวนขึ้นของพ่อครัวมืออาชีพตลอดคริสต์ศตวรรษที่ 19 ทำให้เกิดการต่อสู้เพื่อผลิตรสชาติที่แตกต่างขึ้นเพื่อตอบสนองต่อผู้บริโภค จนทำให้เรื่องกินกลายเป็นศิลปะในการรับประทานอาหาร (Gastronomy) ขึ้นมา และเรื่องการกินและรสชาติก็เปลี่ยนจากวิทยาศาสตร์ในคริสต์ศตวรรษที่ 18 มาเป็นเรื่องของสังคมและมนุษยศาสตร์มากขึ้น<sup>6</sup>

### การแพทย์ทฤษฎีธาตุกับโภชนาการแบบโบราณในสังคมไทย

แม้การแพทย์สมัยโบราณของไทยจะมีปรัชญาการแพทย์หลายแนวในการอธิบายสาเหตุและอาการของความเจ็บป่วยคือระบบการแพทย์แบบโหราศาสตร์ แบบประสบการณ์ แบบเหนือธรรมชาติ และแบบทฤษฎีธาตุก็ตาม<sup>7</sup> แต่คำอธิบายหลักที่ใช้ในทฤษฎีการแพทย์แผนไทยน่าจะได้แก่ทฤษฎีธาตุที่มีการอธิบายถึงสาเหตุการเกิดโรค อาการและการรักษาที่ยึดอยู่บนพื้นฐานของแนวคิดทฤษฎีธาตุเป็นสำคัญ ดังจะเห็นได้จากคัมภีร์การแพทย์แผนโบราณต่างๆ ที่ว่าความรู้สำหรับแพทย์ไทยนั้นมี 4 ประการด้วยกันคือ “รู้ที่แรกเกิดโรค ๑ รู้จักชื่อโรค ๑ รู้ยาสำหรับแก้โรค ๑ รู้ว่ายาอย่างไรจะควรแก้

<sup>5</sup> Prescilla Parkhurst Furguson, “The Sense of Taste,” *The American Historical Review* Vol.116 No.2. (April 2011), pp. 376-377.

<sup>6</sup> Ibid, pp. 377-378.

<sup>7</sup> ในส่วนของรายละเอียดของการอธิบายระบบการแพทย์แผนไทยถัดจากนี้ไปจะประมวลและเรียบเรียงอย่างไม่ตัดทอนมากนักเพื่อความเข้าใจที่ต่อเนื่องและตรงกับคำและความตามตำราการแพทย์แผนไทย จึงไม่ได้อ้างในทุกๆ ข้อความอย่างละเอียด จะอ้างเฉพาะส่วนในการตีความเท่านั้น กรุณาดูรายละเอียดได้จาก โกมาตร จึงเสถียรทรัพย์, “แนวคิดไทยเรื่องเจ็บไข้ได้ป่วย,” และ “ระบบการแพทย์พื้นบ้านในชนบทไทย,” ใน โกมาตร จึงเสถียรทรัพย์ และยงศักดิ์ ตันติปฏิภก (บรรณาธิการ), *สุขภาพไทย วัฒนธรรมไทย* (นนทบุรี: สำนักวิจัยสังคมและสุขภาพ, 2550).

ด้วยโรคใด ๑”<sup>8</sup> สำหรับประการที่ 1 ที่ว่าผู้ที่แรกเกิดโรคก็คือสาเหตุของการเกิดโรคหรือโรคสมมุติฐานนั้นเองโดยการแพทย์แผนไทยมีจำแนกเอาไว้ว่า เกิดจากฤดูแปรไป อาหารให้โทษ ไม่เปลี่ยนอิริยาบถ ต้องร้อนยิ่งนัก ต้องเย็นยิ่งนัก อดนอน อดข้าว อดน้ำ กลั้นอุจจาระ กลั้นปัสสาวะ ซึ่งล้วนเป็นการปฏิบัติตัวให้ร่างกายผิดปกติทั้งสิ้น ส่วนประการที่ 2 การรู้จักชื่อโรคนั้นเป็นการ “กำหนดรู้ตามชื่อของโรคซึ่งได้สมมติไว้ ว่าอาการเช่นนั้นๆ ชื่อโรคนั้น อาการเช่นนั้นๆ ชื่อโรคนั้น”<sup>9</sup> ส่วนอีกสองประการคือต้องมีความรู้ทางร่างกายของผู้ป่วย อาการต่าง ๆ ของผู้ป่วย และสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ความรู้เกี่ยวกับเรื่องธาตุ 4 ในตำราแพทย์แผนไทย ความรู้เรื่องยาสำหรับแก้โรค ชื่อยา พิษชื่อยา รสชื่อยา วิธีการประกอบยา และการฝึกใช้ยารักษาโรคให้ชำนาญ

กล่าวได้ว่าความรู้หลักของการแพทย์แผนไทยนั้นตั้งอยู่บนพื้นฐานของทฤษฎีธาตุทั้งสี่<sup>10</sup> แต่ทั้งนี้ธาตุ (humour) ในระบบการแพทย์แบบทฤษฎีธาตุนั้นแตกต่างไปจากธาตุ (element) ในทฤษฎีวิทยาศาสตร์สมัยใหม่ที่หมายถึง สารบริสุทธิ์ เป็นสารที่ประกอบขึ้นจากอะตอมชนิดเดียวกันโดยไม่มีสารอื่นใดประกอบหรือเจือปน เช่น โซเดียม ออกซิเจน ธาตุในความหมายที่เป็นองค์ประกอบชั้นรากฐานของจักรวาลและร่างกายมนุษย์ มีความหมายถึงองค์แห่งคุณลักษณะเฉพาะ เป็นการทำความเข้าใจระบบด้วยการมองแบบมหัพภาค ซึ่งแตกต่างจากจุลทัศน์ที่ไม่ให้ความสำคัญกับรายละเอียดที่แยกย่อยมากไปกว่าการมองทั้งระบบแบบองค์รวม ทำความเข้าใจทั้งระบบอย่างที่มีมันเป็นอยู่ การจำแนกเป็นองค์แห่งคุณลักษณะที่ต่างกัน 4 ประการ และเรียกขานในนามสมมุติว่า “ธาตุ” จึงเป็นการมองอย่างองค์รวม ธาตุเป็นคำที่รวมเอาลักษณะทางรูปธรรมและคุณลักษณะทางนามธรรม หรือหน้าที่ไว้ด้วยกัน การทำความเข้าใจต่อทฤษฎีหรือธาตุ ไม่อาจทำได้โดยการตีความหมายตามตัวอักษร ดิน น้ำ ลม หรือไฟ ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ที่สมมุติขึ้นแทนองค์แห่งคุณลักษณะที่มีคุณสมบัติเฉพาะเท่านั้น โดยนัยนี้ธาตุต่างๆ จึงมีคำจำกัดความที่แตกต่างไป

โดยความเจ็บป่วยตามการแพทย์แบบทฤษฎีธาตุของไทยนั้นถือว่า ร่างกายมนุษย์ประกอบด้วยธาตุ 4 ประการ ได้แก่ ธาตุดิน (ปถวีธาตุ) ธาตุน้ำ (อาโปธาตุ) ธาตุลม (วาโยธาตุ) และธาตุไฟ (เตโชธาตุ)

1) **ธาตุดิน** หมายถึง องค์ประกอบในส่วนที่เป็นโครงสร้าง มีคุณสมบัติไปทางแข็งอยู่กับที่ นิ่ง คงตัว เป็นองค์ประกอบที่ทำให้ทั้งระบบคงรูปร่างอยู่ได้ ในระบบการแพทย์ไทยจำแนกอวัยวะที่ประกอบกันเป็นร่างกายไว้เป็นธาตุดิน 20 ประการ ได้แก่ ผม, ขน, เล็บ, ฟัน, หนัง, เนื้อ, เส้น

<sup>8</sup> พระเจ้าราชวงศ์เธอกรมหมื่นจตุรสุทธานภพ, “เวชปจฺฉา,” ใน ลัทธิธรรมเนียมต่างๆ ภาค 1-6 (กรุงเทพฯ: องค์การค้าของคุรุสภา, 2504), หน้า 211.

<sup>9</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 213.

<sup>10</sup> ดูรายละเอียดใน โกมาตร จึงเสถียรทรัพย์. “แนวคิดไทยเรื่องเจ็บไข้ได้ป่วย”, และ “ระบบการแพทย์พื้นบ้านในชนบทไทย”.

และเอ็น, กระดูก, เยื่อในกระดูก, ม้าม, หัวใจ, ตับ, ผังผืด, ไต, ปอด, ไล้ใหญ่, ไล้ย่อย, อาหารใหม่, อาหารเก่าและมันในสมอง

2) **ธาตุน้ำ** หมายถึง องค์ประกอบส่วนที่เป็นของเหลว มีคุณสมบัติที่ซึมซาบทำให้อ่อนตัว เป็นตัวกลางที่ทำให้สิ่งต่างๆ ไหลเวียนไป การแพทย์ไทยจำแนกไว้เป็นธาตุน้ำ 12 ประการ ได้แก่ น้ำดี, เสลด, หนอง, เลือด, เหงื่อ, มันชั้น, มันเหลว, น้ำตา, น้ำ, น้ำมูก, ไขข้อและน้ำปัสสาวะ

3) **ธาตุลม** หมายถึง พลังขับเคลื่อนภายในระบบร่างกายที่มีการเคลื่อนไหวหมุนเวียน จำแนกไว้เป็นธาตุลม 6 ประการ ได้แก่ ลมสำหรับพัดตั้งแต่ปลายเท้าตลอดศีรษะ, ลมสำหรับพัดตั้งแต่ศีรษะตลอดปลายเท้า, ลมสำหรับพัดอยู่ในท้องแต่นอกลำไส้, ลมสำหรับพัดในลำไส้และในกระเพาะ, ลมสำหรับพัดทั่วร่างกายและลมสำหรับหายใจเข้าออก

4) **ธาตุไฟ** หมายถึง พลังงานที่ให้ความอบอุ่น ความร้อน และเผาไหม้ ได้แก่ ธาตุไฟ 4 ประการ คือ ไฟสำหรับอุ่นกาย, ไฟสำหรับระส่ำระสาย, ไฟสำหรับเผาไหม้แก่คร่ำคร่า และไฟสำหรับย่อยอาหาร

บรรดาธาตุทั้ง 4 ธาตุดินกับธาตุน้ำ จัดว่าเป็นธาตุที่เกิดขึ้นก่อนและเป็นเจ้าเรือน โดยมีธาตุลมและธาตุไฟมาอาศัย คนไทยจึงถือว่า ธาตุดินและธาตุน้ำต้องมีความครบถ้วนบริบูรณ์อยู่ก่อน สุขภาพอนามัยจึงจะปกติดี ดังที่เรียกกันว่า “มีอาการครบสามสิบสอง” ซึ่งหมายถึงธาตุดิน 20 ประการ รวมกับธาตุน้ำ 12 ประการ รวมกันเข้าเป็น 32 ประการนั่นเอง ซึ่งถือว่าธาตุดินและธาตุน้ำครบถ้วนเป็นเบื้องต้น สำนวนที่ว่า “มีอาการครบสามสิบสอง” ในความหมายของชาวบ้านไทย จึงถูกใช้ในความหมายของการมีอวัยวะต่างๆ ครบถ้วนสมบูรณ์ ไม่มีความพิการ เป็นความเข้าใจที่ง่ายและเป็นรูปธรรม นอกจากนั้นคติไทยจะถือกันว่าเมื่อคราวสิ้นชีวิต ธาตุอาศัย คือ ธาตุลมกับธาตุไฟจะดับสิ้นไปก่อนคือ ทิ้งร่างกายไปก่อน โดยลมหายใจเข้าออกจะเป็นลมที่จะหมดไปเป็นลมสุดท้าย และสันตปักษี คือ ไฟที่อุ่นกายจะหมดไปเป็นไฟสุดท้าย โดยที่ธาตุดินและธาตุน้ำจะยังคงอยู่และค่อยๆ เลื่อมสลายตามไป<sup>11</sup> นั่นคือซากศพที่เป็นธาตุเจ้าเรือนของธาตุดินและธาตุน้ำนั่นเอง

ทฤษฎีทางกายวิภาคและสรีรวิทยาของการแพทย์ไทยจึงมิได้อธิบายระบบร่างกายผ่านอวัยวะแต่ละชนิด และหน้าที่ของมัน ดังที่การแพทย์สมัยใหม่ซึ่งใช้จุลทัศน์แยกกระบบขององค์รวมออกเป็นส่วนย่อยๆ โดยถือว่าระบบใหญ่เกิดขึ้นโดยตรงจากองค์ประกอบย่อยและคุณสมบัติของส่วนย่อยนั้นมารวมกัน ความเจ็บป่วยในทัศนะของการแพทย์สมัยใหม่จึงเป็นเรื่องของความผิดปกติของโครงสร้างหรือหน้าที่ของอวัยวะใดอวัยวะหนึ่ง ซึ่งเป็นเหตุการณ์เฉพาะอวัยวะ แต่ทว่าสำหรับการแพทย์แบบทฤษฎีธาตุ ซึ่งถือเอาการมองระบบแบบมหทัศน์ ความผิดปกติไม่ว่าจะเกิดขึ้นที่อวัยวะใด ล้วนแต่ต้อง

<sup>11</sup> โกมาตร จึงเสถียรทรัพย์, “แนวคิดไทยเรื่องเจ็บไข้ได้ป่วย”, หน้า 15.

มีรากเหง้ามาจากการคลาดเคลื่อนของภาวะสมดุลของธาตุในระบบ ความเจ็บป่วยที่แสดงออกที่อวัยวะใดอวัยวะหนึ่งนั้นเป็นเพียงปรากฏการณ์ของความไม่สมดุลขึ้นมาใหม่ อันเป็นการแก้ที่ปฐมเหตุ อันเป็นรากเหง้า เมื่อภาวะสมดุลกลับคืนมา ความเจ็บป่วยที่มีอยู่ก็จะหายไป ในทางตรงข้ามการมุ่งรักษาเฉพาะที่ได้โดยมิได้คำนึงถึงสมดุลของทั้งระบบ เป็นสิ่งที่ไม่ได้ประโยชน์ แม้ว่าจะสามารถรักษาความผิดปกติที่แสดงออกมาเฉพาะที่ได้ แต่ความขัดแย้งอันเป็นปฐมเหตุที่มีได้รับการแก้ไขย่อมจะต้องปรากฏออกมาเป็นความผิดปกติในตำแหน่งอื่นอีก

ในขณะที่ความเจ็บป่วยต่างๆ มีปฐมเหตุจากการแปรปรวนของธาตุทั้ง 4 ซึ่งจะแปรปรวนหรือผิดปกติได้ใน 3 ลักษณะ ได้แก่

1. กำเริบ หมายถึง การเพิ่มขึ้นของคุณลักษณะแห่งธาตุนั้นในระบบร่างกาย
2. หย่อน หมายถึง การลดทอนลงของคุณลักษณะแห่งธาตุนั้นในระบบร่างกาย
3. พิการ หมายถึง การเปลี่ยนแปลงผิดปกติไปจากธรรมดาของธาตุนั้น

ภาวะที่ธาตุใดธาตุหนึ่งหย่อนหรือกำเริบ จึงมีความหมายในเชิงปริมาณ ในขณะที่ธาตุพิการเป็นการเปลี่ยนไปของคุณภาพของธาตุนั้นๆ การวินิจฉัยโรคในระบบการแพทย์แบบทฤษฎีธาตุจึงเป็นการวินิจฉัยไปที่ความผิดปกติของธาตุ เช่น ปกติธาตุพิการ เตโชธาตุกำเริบ เป็นต้น

ในด้านการวินิจฉัยโรคนั้น แพทย์ไทยใช้การวิเคราะห์สมุฏฐานของโรค อันหมายถึงตั้งแต่แรกเกิดของโรคเป็นกุญแจไขสู่วิธีการรักษา โดยที่แพทย์ไทยจะมีการแบ่งสมุฏฐานของโรค ดังนี้คือ

**ก. ธาตุสมุฏฐาน** หมายถึงการเจ็บไข้ที่เกิดจากการแปรปรวนของธาตุทั้ง 4 (42 ประการ) แบ่งเป็น 4 กอง คือ

- 1) ปถวีสมุฏฐาน ดินเป็นที่ตั้ง แจกออก 20 อย่าง
- 2) อาโปสมุฏฐาน น้ำเป็นที่ตั้ง แจกออก 12 อย่าง
- 3) วาโยสมุฏฐาน ลมเป็นที่ตั้ง แจกออก 6 อย่าง
- 4) เตโชสมุฏฐาน ไฟเป็นที่ตั้ง แจกออก 4 อย่าง

ธาตุทั้ง 4 นี้ แพทย์ไทยก็เอามารวมเป็นธาตุใหญ่ ๆ 3 ธาตุ ได้แก่ เสมหะ (เสลด) ปิตตะ (น้ำดี) และวาตะ (ลม) ซึ่งอธิบายเป็นสมุฏฐานของโรคได้ เป็นเสมหะสมุฏฐาน ปิตตะสมุฏฐาน และวาตะสมุฏฐานตามลำดับ

**ข. อุตสมุฏฐาน** หมายถึง การเจ็บไข้ที่เกิดจากฤดูแปรปรวน (อุตุนิยมวิทยา) แบ่งออกเป็น 3 ฤดู ได้แก่

1) คิมหันตฤดู (ฤดูร้อน) เจ็บไข้มาจากสมุฏฐานเตโช พิกัดสันตปคคี (ไฟสำหรับอุ่นกาย)

2) วสันตฤดู (ฤดูฝน) เจ็บไข้มาจากสมุฏฐานวาโย พิกัดกุจฉิสยาวาตา (ลมสำหรับพัดในท้องแต่นอกลำไส้)

3) เหมันตฤดู (ฤดูหนาว) เจ็บไข้มาจากสมุฏฐานอาโป พิกัดเสมหะและโลหิต

ในแต่ละฤดูมีธาตุต่างๆ ประจำเช่นกัน ผู้ป่วยฤดูไหนก็ลดยาประจำธาตุฤดูนั้นๆ ลง เพื่อให้ตัวยาพอเหมาะกับฤดู

**ค. อายุสมุฏฐาน** แปลว่า อายุเป็นที่ตั้งที่แรกเกิดของโรค แบ่งออกเป็น 3 อย่าง ได้แก่

1) ปฐมวัย (นับตั้งแต่แรกเกิดจนถึงอายุ 16 ปี) สมุฏฐานอาโป พิกัดเสมหะกับโลหิตระดมกัน (แรกเกิดถึง 8 ขวบ มีเสมหะเป็นเจ้าเรือนโลหิตแทรก 8 ขวบถึง 16 ขวบ มีโลหิตเป็นเจ้าเรือน เสมหะยังเจืออยู่)

2) มัชฌิมวัย (นับตั้งแต่อายุพ้น 16 ปีขึ้นจนถึง 32 ปี) สมุฏฐานอาโปพิกัดโลหิต 2 ส่วน และสมุฏฐานวาโย 1 ส่วนระดมกัน

3) ปัจฉิมวัย (นับตั้งแต่อายุพ้น 32 ปีจนถึง 64 ปี) สมุฏฐานวาโย เมื่ออายุพ้น 64 ปีขึ้นไปแล้ว สมุฏฐานวาโยเป็นเจ้าเรือน มีอาโป (พิกัดเสมหะและเหงื่อ) แทรก

**ง. กาลสมุฏฐาน** แปลว่า เวลาเป็นที่ตั้งที่แรกเกิดของโรค แบ่งออกเป็น 2 ช่วง คือ

1) เวลากลางวัน

06.00-09.00 น. เป็นสมุฏฐานอาโป พิกัดเสมหะ

09.00-12.00 น. เป็นสมุฏฐานอาโป พิกัดโลหิต

12.00-15.00 น. เป็นสมุฏฐานวาโย

15.00-18.00 น. เป็นสมุฏฐานวาโย

2) เวลากลางคืน

18.00-21.00 น. เป็นสมุฏฐานอาโป พิกัดเสมหะ

21.00-24.00 น. เป็นสมุฏฐานอาโป พิกัดโลหิต

24.00-03.00 น. เป็นสมุฏฐานอาโป พิกัดดี

03.00-06.00 น. เป็นสมุฏฐานวาโย

**จ. ประเทศสมุฏฐาน** แปลว่า ประเทศ (สถานที่) ที่เกิดที่อยู่ เป็นที่ตั้งที่เกิดของโรค แบ่งเป็น

- 1) คนเกิดในที่สูง เช่น ชาวเขา เรียกว่าประเทศร้อน ที่ตั้งของโรคเป็นสมุฏฐานเตโช
- 2) คนเกิดในที่ที่เป็นน้ำ กรวดทราย เรียกว่าประเทศอุ่น ที่ตั้งของโรคเป็นสมุฏฐานอาโป พิกัดดีและโลหิต
- 3) คนเกิดในที่ที่เป็นน้ำฝนเปือกตม เรียกประเทศเย็น ที่ตั้งของโรคเป็นสมุฏฐานวาโย
- 4) คนเกิดในที่ที่เป็นน้ำเค็มเปือกตม เรียกว่าประเทศหนาว ที่ตั้งของโรคเป็นสมุฏฐานปถวี

เมื่อรู้โรคและสาเหตุการเกิดโรคแล้ว ต่อไปต้องรู้จักยาและการการเยียวยาโรคแต่ละชนิดที่จะทำให้เกิดภาวะสมดุลขึ้นในระบบนั้น การแพทย์แบบทฤษฎีธาตุได้จำแนกสรรพสิ่งซึ่งเป็นเภสัชสารออกเป็นหมวดหมู่ ซึ่งมีคุณสมบัติเฉพาะเพื่อกระทำโดยตรงต่อความแปรปรวนของธาตุใดธาตุหนึ่ง ด้วยการสังเกตถึงปฏิกิริยาที่สารนั้นมีต่อคุณลักษณะทั้ง 4 ของระบบร่างกาย ได้แบ่งเภสัชสารออกเป็น "รส" ต่างๆ กัน 9 รส ซึ่งเช่นเดียวกับคำว่า "ธาตุ" คำว่า "รส" ในที่นี้มีได้เป็นความหมายเดียวกันทั้งหมดกับ "รสชาติ" ที่ปรากฏแก่ลิ้นเมื่อสัมผัส แต่ "รส" ในที่นี้หมายถึงฤทธิ์ทางเภสัชวิทยา ซึ่งอาจพ้องกับรสชาติที่ลิ้นได้จากลิ้น หมอไทยจึงมักใช้การ "ชิม" ยาสมุนไพร เพื่อประกอบการพิจารณาเรื่องสรรพคุณไปด้วย รสของยาทั้ง 9 รสนั้น จะมีสรรพคุณที่แตกต่างกันคือ รสฝาดมีฤทธิ์สมาน, รสหวาน ชิมซาบไปตามเนื้อ ให้กำลังงาน, รสเมาเบื่อ แก้พิษ, รสขม แก้ทางโลหิตและดี, รสเผ็ดร้อน แก้ลม ขับลม, รสมัน แก้เส้นเอ็น แก้ขัดยอก, รสหอมเย็น ทำให้ชื่นใจ บำรุงกำลัง, รสเค็ม ชิมซาบไปตามเนื้อ รักษาเนื้อ, รสเปรี้ยว กัดเสมหะ เห็นได้ว่าการจำแนกรสชาติอาหารแบบเดิมของไทยนั้นจะจำแนกรสตามรสของยาในการแพทย์แผนไทย จึงทำให้ทราบได้ว่าอาหารไทยมีรสชาติมากกว่าเค็ม ขม หวาน และเปรี้ยว แบบรสชาติที่จำแนกกันของตะวันตก นี่อาจจะเป็นสาเหตุของการหารสชาติไม่พบในหลักฐานเก่าของไทยก็ได้ เพราะเราจำแนกรสชาติต่างจากคนในสมัยโบราณนั่นเอง เช่น "มีสมันแกง แก้วตา หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง" ถ้าเทียบกับรสชาติตามระบบการแพทย์แผนไทยแล้วก็คือมีรสเผ็ดร้อนนั่นเอง

#### การกินตามหลักโภชนาการไทยโบราณ

อาหารการกินจึงถือได้ว่าสำคัญสำหรับการดูแลรักษาสุขภาพและการเยียวยาอาการป่วย เพราะอาหารเองถูกมองว่ามีสรรพคุณทางเภสัชด้วย คือมีธาตุต่างๆ ที่จะทำให้ความสมดุลของร่างกาย

ผันแปรไปตามชนิดของอาหารนั้น ในขณะที่คนแต่ละคนจะมี “ธาตุเจ้าเรือน”<sup>12</sup> ซึ่งธาตุเจ้าเรือนนี้มี 2 ลักษณะ คือ ธาตุเจ้าเรือนเกิด ซึ่งจะเป็นไปตาม วันเดือนปีเกิด และธาตุเจ้าเรือนปัจจุบัน ที่พิจารณาจาก บุคลิกลักษณะ อุปนิสัยและภาวะด้านสุขภาพ กายและใจ ว่าสอดคล้องกับลักษณะของบุคคลธาตุเจ้าเรือนใด การกินจึงต้องรู้จักเลือกอาหารกินให้ถูกต้องกับธาตุเจ้าเรือนของแต่ละบุคคล ซึ่งเป็นการมองอาหารเป็นตัวสร้างสมดุลให้กับร่างกายและเป็นธาตุที่ทำให้เสียสมดุลก็ได้หากกินไม่ถูกต้องตามธาตุเจ้าเรือน ดังนั้นเพื่อเป็นการป้องกันปัญหาความเจ็บป่วยที่อาจเกิดขึ้น สิ่งที่สามารถช่วยได้ระดับหนึ่งในเบื้องต้นคือ พฤติกรรมการบริโภคอาหารของแต่ละคนในชีวิตประจำวัน โดยใช้รสของอาหารที่มีคุณลักษณะเป็นยามารับสมดุลของร่างกายเพื่อป้องกันความเจ็บป่วย

โดยคนแต่ละคนที่มีธาตุเจ้าเรือนต่างกันก็จะมีหลักในการกินอาหารให้ตรงกับธาตุของตัวเอง เพื่อป้องกันธาตุเสียสมดุลจนอาจเจ็บป่วยได้ ซึ่งจำแนกได้ดังนี้ ธาตุดิน คือ คนที่เกิดเดือน 11, 12, 1 หรือ ตุลาคม พฤศจิกายน ธันวาคม มีลักษณะรูปร่างสูงใหญ่ ผิวค่อนข้างคล้ำผดผดดำ กระจุกใหญ่ ข้อกระดูกแข็งแรง น้ำหนักตัวมาก ลำสัน เสียงดังหนักแน่น ควรรับประทานอาหารรส ผาด หวาน มัน และเค็ม เช่น มันคุด น้านม น้าอ้อย ธาตุน้ำ คือ คนที่เกิดเดือน 8, 9, 10 หรือ กรกฎาคม สิงหาคม กันยายน ลักษณะรูปร่าง รูปร่างสมบรูณ์ สมนส่วน ผิวพรรณสดใส เต่งตึง ตาหวาน น้ำในตามาก ท่าทางเดินมั่นคง ผมดกต่างาม ทนหิว ทนร้อน ทนเย็นได้ดี เสียงโปร่ง ความรู้สึกทางเพศดี อากัปกิริยามักเฉื่อย และค่อนข้างเกียจคร้าน ควรรับประทานอาหาร เปรี้ยว และขม เช่น มะนาว ขี้เหล็ก แกงส้ม ดอกแค กระท้อนลอยแก้ว ธาตุลม คือคนที่เกิดเดือน 5, 6, 7 หรือเมษายน พฤษภาคม มิถุนายน ลักษณะรูปร่าง ผิวหนังแห้งหยาบกร้าน รูปร่างโปร่ง ผอมบาง ข้อกระดูก มักลั่นเมื่อเคลื่อนไหว ขี้จิกขี้ขลาด รุกง่ายหน่ายเร็ว ทนหนาวไม่ค่อยได้ นอนไม่ค่อยหลับ ช่างพูด เสียงต่ำ ออกเสียงไม่ชัดเจน ความรู้สึกทางเพศไม่ค่อยดี ควรรับประทานอาหารรส เผ็ดร้อน เช่น ขิง ข่า พริกไทย พริกขี้หนู ธาตุไฟ คือ คนที่เกิดเดือน 2, 3, 4 หรือ มกราคม กุมภาพันธ์ มีนาคม ลักษณะรูปร่าง มักขี้ร้อน ทนร้อนไม่ค่อยได้ หิวบ่อย กินเก่ง ผมหงอกเร็ว มักหัวล้าน ผิวหนังย่น ผม ขน และหนาวอ่อนน้อม ไม่ค่อยอดทนใจร้อน ข้อกระดูกหลวม มีกลิ่นปากกลิ่นตัวแรง ความต้องการทางเพศปานกลาง ควรรับประทานอาหาร รส ขม เย็น และจืด เช่น แดงโม มันแกว ผักบ้ง มะระ แกงจืดตำลึง<sup>13</sup>

การกินอาหารของคนไทยในสมัยโบราณเคยถูกกำกับเอาไว้ด้วยแนวคิดทางการแพทย์ว่าด้วยทฤษฎีธาตุอย่างมาก การจะเข้าใจถึงวิธีการกินของคนไทยโบราณก่อนการรับโภชนาการจากตะวันตก จึงต้องไปศึกษาจากตำราการแพทย์โบราณในส่วนที่ว่าด้วยทฤษฎีธาตุซึ่งมักอ้างอิงกันว่าไทยรับเอาคัมภีร์การแพทย์ที่อธิบายอย่างเป็นระบบมาจากอินเดีย ซึ่งจากการศึกษาเรื่องอาหารในอินเดียก่อน

<sup>12</sup> กรุณาดูรายละเอียดได้จาก เพ็ญญา ทรัพย์เจริญ, การแพทย์แผนไทยการแพทย์แบบองค์รวม, (กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2539).

<sup>13</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 33-38, 78-80.

สมัยใหม่นั้นปรากฏว่าก็เป็นเช่นเดียวกับอารยธรรมโบราณทั้งหลายไม่ว่าจีน ตะวันออกกลาง และยุโรปที่การปรุงและการกินอาหารยึดโยงอยู่กับศีลธรรมและระบบคิดทางการแพทย์ รวมทั้งตำราทางเภสัชกรรมของยุคสมัยนั้นอย่างมาก และมีส่วนสำคัญที่ทำให้ตำราอาหารไม่ได้รับการพัฒนา<sup>14</sup>

การกินตามหลักโภชนาการแบบจารีตของไทยจะต้องคำนึงหรือเลือกกินอาหารให้ธาตุมีความสมดุลกัน ส่วนการกินอย่างไรให้มีความสุขและสุขภาพดีนั้นทั้งธาตุและรสของอาหารมีส่วนสำคัญอย่างมาก ดังนั้นในโภชนาการไทยโบราณธาตุอาหารจะพิจารณาจากวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่จะปรากฏเป็นรสชาติของอาหารเป็นสิ่งสำคัญ เพราะเป็นตัวแสดงของธาตุอาหารที่คนซึ่งมีธาตุเจ้าเรือนอยู่แล้วต้องเลือกกินให้สมดุลตามกาลเทศะอันเป็นปัจจัยภายนอกที่สำคัญอีกทีหนึ่ง ดังนั้นเราจึงอาจหาร่องรอยความคิดของโภชนาการโบราณด้วยการค้นหาร่องรอยที่ปรากฏหลักฐานในเรื่องรสชาติเพื่อจะได้เห็นรากฐานของการกินตามหลักโภชนาการแบบไทยก่อนการเข้ามาของโภชนาการแบบตะวันตก

ในมุมมองของชาวต่างประเทศทั้งหลายที่รายงานสภาพการแพทย์แผนโบราณของไทยมักจะฉงนสนเท่ห์กับการที่คนไทยให้ความสำคัญว่าสาเหตุของการเกิดโรคต่างๆ มากมายหลายโรคนั้น เกิดจากลม หรือ “ลมจับ” จึงต้องหายาแก้ลมหรือขับลมต่างๆ มาใช้รักษากันอยู่เป็นพื้น ทั้งมักจะใช้การบีบวดในการรักษาโรคแทบทุกชนิดอีกด้วย<sup>15</sup> อันเป็นการให้ความหมายของความเจ็บป่วยตามแนวทางของทฤษฎีธาตุ 4 ที่เน้นให้ความสำคัญกับลมและยังปรากฏอยู่จนปัจจุบันว่า “เป็นลม” คืออาการเจ็บป่วยที่คนไทยมักเรียกกันอยู่บ่อยๆ เมื่อไม่สบาย ซึ่งเป็นเหตุผลหนึ่งของอาหารไทยที่จะเน้นให้มีรสชาติเผ็ดร้อนจากเครื่องเทศเพื่อขับลม ในขณะที่รสเค็มมีสรรพคุณรักษาเนื้อจึงเป็นอีกรสหนึ่งที่อาหารไทยจะมีรสชาติเค็มเป็นพื้นฐานเพราะเกลือรักษาสุขภาพจากคุณสมบัติเป็นกลางของมัน ในสมัยโบราณเครื่องปรุงสำคัญคือพริกกับเกลือมีสองสิ่งนี้ก็ถือว่าปรุงกับข้าวได้แล้ว รสเผ็ดและเค็มจึงเป็นรสชาติพื้นฐานของอาหารไทยมาแต่ดั้งเดิม

<sup>14</sup> Arjun Appadurai, “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in contemporary India,” *Comparative Studies in Society and History* Vol. 30 No. 1 (January 1988), p. 5.

<sup>15</sup> ฉิ่ง บัณฑิตส์ ปาลเลกัวซ์, *เล่าเรื่องกรุงสยาม*, (นนทบุรี: ศรีปัญญา, 2549), หน้า 228. และดูเกี่ยวกับการนวดรักษาทุกโรคของชาวสยามใน ซิมอน เดอ ลาลูแบร์, *จดหมายเหตุลาลูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม*, (นนทบุรี: ศรีปัญญา, 2548), หน้า 195.



บทพระราชนิพนธ์ภาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน<sup>16</sup> นับเป็นวรรณคดีเกี่ยวกับอาหารที่ขึ้นชื่อที่สุด และกล่าวถึงอาหารคาว หวานและผลไม้อย่างชัดเจนที่สุดในสมัยต้นรัตนโกสินทร์ แต่เมื่อต้องการศึกษาหาร่องรอยหรือความนิยมเรื่องรสชาติของคนไทยสมัยนั้น กลับไม่พบร่องรอยของการนิยามรสชาติที่ชัดเจนว่าคนสมัยนั้น นิยามความ “อร่อย” หรือ “รสชาติดี” เป็นอย่างไร ในรสชาติที่ยอมรับเป็นสากลว่ามี 4 รส คือเปรี้ยว หวาน ขม และเค็ม มีแต่คำแสดงว่รสชาติอย่างนั้นอย่างนี้ แต่ไม่รู้ว่รสชาติทั้งสี่รสไหนเหนือกว่ารสไหน แต่ก็พบร่องรอยบางอย่างคือการพูดถึงรสชาติอาหารนั้นเป็นการพูดจากวัตถุที่เป็นเครื่องปรุงว่ามีรสเป็นอย่างไร การจะรู้ว่าเป็นเช่นใดก็ต้องรู้รสเครื่องปรุงที่ใช้ในสมัยนั้น เช่นน้ำปลาญี่ปุ่นที่หายากเพราะเป็นเครื่องปรุงที่ผลิตขึ้นในยุคนั้น แต่กรณีของสมุนไพรเช่นยี่หร่านั้นพอจะชิมรสชาติได้อยู่ การทบทวนวรรณคดีดังกล่าวทั้งหมดก็ไม่พบว่รสชาติที่คนสมัยนั้นชื่นชอบเป็นเช่นไรกันแน่ ทั้งนี้สาเหตุสำคัญคือความต่างกันของวิถีคิดเรื่องรสชาติและเรื่องธาตุอาหารของคนในสมัยต้นรัตนโกสินทร์ที่ถูกกำกับด้วยทฤษฎีการแพทย์แผนไทยว่าด้วยธาตุทั้ง 4 ในขณะที่คนยุคสมัยใหม่มองธาตุแบบวิทยาศาสตร์และพยายามใช้กรอบมองเรื่องรสชาติที่เป็นสากลแบบตะวันตกไปทำความเข้าใจ จึงไม่พบรสชาติที่ทาบความหมายลงไปได้แนบสนิท

อีกสาเหตุหนึ่งอาจจะเกี่ยวกับข้อจำกัดของการศึกษารสชาติเองก็เป็นได้ เนื่องจากผัสสะการรับรสชาติไม่ได้รับความสำคัญเพราะไม่เกี่ยวกับวุฒิปัญญาที่จะทำความเข้าใจโลกได้เทียบเท่ากับผัสสะระยะไกลคือการเห็นและการได้ยิน จึงมักถูกจัดวางให้เป็นเรื่องเชิงปัจเจกที่สามารถเข้าถึงได้ด้วยตัวปัจเจกเอง จึงไม่ต้องการฉันทามติในความรู้ให้เป็นของสาธารณะมากนัก ทั้งนี้ไม่ได้เกิดขึ้นจากความสามารถของผัสสะการลิ้มรสเอง แต่เป็นผลมาจากการไม่ได้รับการพัฒนาหรือสร้างความละเอียดของการรับรู้ให้แสดงออกมาได้ เนื่องจากว่าภาษาหรือคำพูดถึงที่อธิบายความรู้เรื่องรสชาตินั้นมีค่อนข้างน้อยหากเทียบกับผัสสะอื่น หรือหากพูดถึงรสชาติอาหารก็ต้องอาศัยการพูดถึงแบบเทียบเคียง (analogy) ผ่านคุณสมบัติของสิ่งอื่นๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกัน หรือจากสิ่งที่ทุกคนรู้จักร่วมกัน หรือมีประสบการณ์ร่วมกันในรสชาติอาหารนั้นอยู่ก่อนแล้ว<sup>17</sup> อีกวิธีการหนึ่งในการจะเข้าใจถึงรสชาติคือต้องอาศัยการเปรียบเทียบและการสร้างอุปมา (metaphor) กับสิ่งอื่นที่คนมีความเข้าใจ

<sup>16</sup> กรุณาดูรายละเอียดการวิเคราะห์และชำระต้นฉบับตัวเขียน ซึ่งวิทยานิพนธ์ชิ้นนี้ได้ใช้ในการอ้างอิงได้ในชลดดา เรื่องรักษ์ลิขิต, ภาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ภาพย์เห่หน้าราศแรมรสร้าง (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552), หน้า 40-46.

<sup>17</sup> เกษม เพ็ญภินันท์, “ลิ้น: ผัสสะในการลิ้มลอง สุนทรียศาสตร์ของรสชาติและจริยศาสตร์เชิงโภชนาการ”, ในเอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 9, เรื่อง ปากท้องและของกิน: จริยธรรมและการเมืองเรื่องอาหารการกิน, วันที่ 25-27 มีนาคม 2553 ณ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน). หน้า 3.

ร่วมกันอยู่แล้ว เนื่องจากคำอธิบายถึงรสชาติมีจำกัดจึงต้องอาศัยการเปรียบเทียบกับสิ่งอื่นว่ามีรสชาติ “เหมือนกับ” อาหารที่รู้จักกันได้อย่างไร<sup>18</sup>

ความรู้เรื่องรสชาติแม้จะเป็นเรื่องเฉพาะบุคคลเวลาใช้ผัสสะสัมผัสก็ตาม แต่เวลาให้ความหมายแล้วจะเป็นเรื่องทางสังคมวัฒนธรรมอย่างมาก เพราะรสชาติถูกสร้างขึ้นจากสังคมให้มีความหมายร่วมกันในสังคมขณะใดขณะหนึ่ง หรือเพราะผัสสะด้านการรับรู้รสของคนเราถูกบ่มเพาะขึ้นมาในวัฒนธรรมจากกระบวนการที่ซับซ้อนมาแล้ว ในประเด็นนี้ มิเชล แอร์ส (Michel Serres) ได้เสนอว่าการรับรู้รสชาติที่ได้ลิ้มลองโดยลิ้นเกิดขึ้น หลังจากได้สัมผัสรสชาตินั้นๆ แต่ก่อนที่จะตระหนักต่อคุณลักษณะของรสชาตินั้นๆ การรับรู้รสชาติว่าเป็นเช่นใดนั้นมาทีหลัง สาเหตุที่ต้องมาทีหลังก็เพราะว่า การขาดแคลนทักษะทางปัญญาและถ้อยคำที่นำมาทำความเข้าใจต่อรสชาติและกลิ่นของอาหารอย่างที่รสชาติของอาหารเป็นเช่นนั้นจริงๆ แต่สิ่งที่เราทำได้ก็คือการกล่าวถึงหรือเปรียบเปรยรสชาติโดยการเทียบเคียง (analogy) กับสิ่งอื่นๆ ที่หมายถึงได้ ในขั้นตอนนี้แอร์สเรียกว่า “the second mouth” ซึ่งเป็นสิ่งที่ช่วยให้เราวนนึกถึงรสชาติที่ลิ้มลองได้ ส่วนสาเหตุที่ต้องใช้ “the second mouth” ก็เพราะว่าเราละเลยและหลงลืมไปว่า ทักษะในการบรรยายรสชาติของอาหารการกินคือสิ่งที่ขาดหายไปในการบวนการคิดและความรู้เรื่องรสชาติ กล่าวอีกนัยหนึ่งก็คืออุปสรรคปัญหาไม่ได้พัฒนาความเข้าใจการรับรู้ด้วยลิ้นและจมูกเท่ากับตาและหู ในขณะที่เดียวกันเราก็ปล่อยให้การรับรู้ด้วยลิ้นและจมูกเป็นเพียงการบ่มเพาะทักษะเชิงสุนทรียะผ่านการลิ้มลองและจินตนาการต่อรสชาติ<sup>19</sup>

### ร่องรอยอันจิตจางของรสชาติกับสุขภาพในไทยศึกษา

แม้ว่ารสชาติอาหารไทยจะสำคัญในแง่ของการบ่งบอกถึงการกินตามธาตุตั้งที่การแพทย์โบราณของไทยให้ความสำคัญอย่างมากดังกล่าวมาแล้วก็ตาม แต่กระนั้นการศึกษาเรื่องรสชาติในทางสังคมและประวัติศาสตร์ของรสชาติในวงวิชาการไทยที่ผ่านมาก็ไม่ได้ให้ความสนใจในประเด็นนี้จึงไม่ปรากฏงานศึกษาอยู่เลย ที่พอมีปรากฏอยู่บ้างจะเป็นความพยายามค้นหารสชาติอาหารในอดีตผ่านวิธีการศึกษาที่ไม่ใช่ประวัติศาสตร์อยู่บ้างเท่านั้น นั่นคือการศึกษาด้วยการวิเคราะห์ภาษาและวรรณคดีไทยของสุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา เรื่องกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย: อาหารกับอารมณ์สะเทือนใจ พบว่ามีคำและวลีพรรณนากลิ่นและรสชาติของอาหาร คือ ฉุน ฉียบ ร้อน รสร้อนแรง รสดีด้วยน้ำปลา โอชาจะหาไหน แหลมเลิศรส รสทิพย์หยิบมาโปรย รสครามครัน ของสวรรค์เสวยรมย์ กล่อมกลมกล่อมเกลี้ยงกลม รสพิเศษ ฟุ้งปรากฏรสขึ้นหอม โอชารสกว่าทั้งปวง หวานชานทรวงใน โดยมีข้อสังเกตว่าผลไม้มีรสหวานเย็น และความหอม อันแตกต่างจาก

<sup>18</sup> Prescilla Parkhurst Furguson, “The Sense of Taste”, p. 379.

<sup>19</sup> Michel Serres, *The Five Senses: A Philosophy of Mingled Bodies*, trans. Margaret Sankey and Peter Cowley (London and New York: Continuum, 2008), p. 161.

เครื่องคาวที่เน้นรสเผ็ดร้อน รุนแรง<sup>20</sup> แต่ปรากฏว่าพบคำที่แสดงถึงรสชาติของอาหารแค่อย่างเดียวคือ รสหวานซึ่งอาจจะสัมพันธ์กับความหวานชื่นของความรักที่เป็นการแสดงอารมณ์ของกวี ในขณะที่ รสชาติที่ดีและอร่อยน่าจะหมายถึงความถึง “กล่อมกล่อมเกลี้ยงกลม” แต่ก็ไม่รู้ที่อยู่ดีว่าประกอบด้วยรส ทั้งสี่อย่างมีรสไหนนำรสไหนตาม การค้นหา ร่องรอยของรสชาติในวรรณคดีที่น่าจะเป็นแหล่งสำคัญ จึงอาจจะต้องพิจารณาหลายอย่าง เช่น จากเครื่องปรุงหลักที่ใช้ สื่อและสัญลักษณ์ที่ใช้ในการบรรยาย ซึ่งยังต้องหาร่องรอยที่มากกว่านี้ในการพิจารณารสชาติในอดีต

ในขณะที่การศึกษาถึงตำราอาหารร่วมสมัยจากตำราอาหารไทยของ ม.ล. เตียบ ชุมสายและใน สูตรอาหารไทยเว็บไซต์ปลาแดก พบว่าคำกริยาบอกรสอาหารเป็นคำชุดเดียวกันคือ จืด เค็ม เผ็ด เปรี้ยว และหวาน<sup>21</sup> ซึ่งปรากฏว่ามีไม่ครบทั้ง 4 รสชาติพื้นฐานของอาหารคือ เค็ม เปรี้ยว หวานและ ขม คือขาดรสขม แต่มีรสเผ็ดเข้ามาด้วยอันเป็นลักษณะที่เชื่อว่าเป็นลักษณะสำคัญของอาหารไทย ซึ่ง แสดงให้เห็นว่ารสชาติของอาหารแม้ว่าจะมีอยู่แต่ก็มักจะแสดงไม่ครบ อาจจะขึ้นกับความชอบและไม่ ชอบ รวมทั้งการเป็นรสแทรกและรสรองจึงไม่ได้ถูกกล่าวถึงดังที่เกิดกับรสขมที่มีในอาหารไทยหลาย ตำรับแต่ไม่ได้รับการกล่าวถึง จึงเห็นได้ว่าแม้จะเป็นการศึกษาปรากฏการณ์ร่วมสมัยก็ยังมีรายละเอียด หรือมอดคติดกับรสชาติบางรสในกาลเทศะหนึ่งอยู่ มีพักกล่าวว่าในอดีตที่ทิ้งหลักฐานมาถึงยุคสมัยเราก็ เช่นกัน จึงเป็นสิ่งที่พึงระวังและถอดรหัสความหมายให้รอบด้านในการศึกษาประวัติศาสตร์ของรสชาติ

ในงานศึกษาทางประวัติศาสตร์จำนวนมากมักระบุถึงรสชาติอาหารของชนชั้นนำว่า นิยม รสชาตินุ่มนวลไม่จัด ดังที่สุนทรী อาสะไวย์<sup>22</sup>ให้นิยามอาหารชาววังว่า

*ลักษณะที่สำคัญของอาหารชาววัง นอกจากลักษณะพื้นฐานทั่วไปที่มีความ  
ใกล้เคียงกับอาหารของชาวบ้าน อาหารชาววังมีอัตลักษณ์ที่สำคัญอยู่ที่ความอุดม  
สมบูรณ์และความสดใหม่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มีกรรมวิธีในการทำที่  
ซับซ้อน ประณีต ต้องใช้เวลาและกำลังคนในการทำจำนวนมาก มีลักษณะของความ  
แปลกแตกต่าง ความวิจิตรบรรจง รวมถึงมีรสชาติที่นุ่มนวล ไม่เผ็ดมาก มีความกลม*

<sup>20</sup> สุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา, “กายพหุแห่งเครื่องคาวหวานในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย: อาหารกับอารมณ์สะเทือนใจ” ใน สุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา (บก.), รวมบทความวิจัย ย้ำใหญ่ใส่สารพัด: วัฒนธรรมอาหารไทย-เทศ (กรุงเทพฯ: คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550), น. 119-122.

<sup>21</sup> สุนันท์ อัญชลีอนุกุล, “คำแสดงโภชนลักษณะในตำราอาหารไทยของ ม.ล. เตียบ ชุมสายและเว็บไซต์ปลาแดก”, ใน สุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา (บก.), รวมบทความวิจัย ย้ำใหญ่ใส่สารพัด: วัฒนธรรมอาหารไทย-เทศ (กรุงเทพฯ: คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550), น. 140.

<sup>22</sup> สุนทรী อาสะไวย์, “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังก่อน พ.ศ. 2475”, ศิลปวัฒนธรรม ปีที่ 32 ฉบับที่ 7 (พฤษภาคม 2554), น. 88.

กลุ่มเป็นหลัก คือมีศิลปะทั้งในแง่ของการเป็นทั้งอาหารปากและอาหารตา (ขีดเส้นใต้ โดยผู้เขียน)

โดยไม่ทราบว่ายานิยามนี้มาจากไหนอ้างอิงจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ใด หรือกระทั่งมี ทายาทชนชั้นสูงบางคนอ้างว่าอาหารในวังมีรสหวานนำ<sup>23</sup> จากการใช้น้ำตาลทรายราคาแพง จากความมาเป็นเครื่องปรุงได้ในยุคอาณานิคม แต่ชาวบ้านในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เองก็มีน้ำตาล พืชบ้านหลายชนิดเป็นเครื่องปรุงอาหารในชีวิตประจำวันได้อย่างไม่ขาดแคลน อาหารรสหวานของ ชาววังถ้ามีจริงก็คงไม่มีรสชาติที่แตกต่างจากชาวบ้านมากนัก<sup>24</sup> ในขณะที่คนอยู่ในวังมาตั้งแต่เด็กอายุ 1-20 ปี และได้ฝึกหัดกับห้องเครื่องในวังสวนสุนันทาจนถือว่าเป็นประจักษ์พยานอย่างหม่อมหลวง เนื่อง นิลรัตน์ ได้ยืนยันเอาไว้เมื่อวัย 95 ปีว่า “ในวังเค้าไม่กินหวาน ต้องเปรี้ยวเค็มหวาน”<sup>25</sup> แต่ ทั้งหมดทั้งปวงการศึกษาเชิงประวัติศาสตร์ทั้งหลายต่างก็ไม่มีข้อมูลเชิงประจักษ์จากอาหารในสมัยนั้น โดยตรงในการยืนยัน มีแต่การกล่าวอ้างจากคนที่เคยเกี่ยวข้องทางเชื้อสายกับชนชั้นสูงเท่านั้นที่มักใช้ เป็นหลักฐานอ้างอิงกัน เช่น ม.ล. เต็บ ชุมสาย ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ที่มีชีวิตอยู่หลังการล่มสลาย ของระบอบราชาธิปไตยแล้วเท่านั้น โดยปราศจากคำยืนยันของคนกินอาหารในวังร่วมสมัยนอกจาก ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์ดังกล่าว และไม่เคยมีการวิเคราะห์จากอาหารที่ปรุงขึ้นจากชาววังในยุคสมัยต่างๆ หรือการวิเคราะห์เครื่องปรุงอย่างละเอียดเพื่อหารสชาติอาหารในบริบทของยุคสมัยให้เห็นเลย รสชาติ อาหารชาววังที่แท้จริงจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์จึงยังไม่ได้ถูกค้นพบ

แต่หากพิจารณาภาพยี่ห้อเครื่องควาหวานในบริบทการแพทย์แผนไทย จะเห็นได้ว่ารสชาติ ของอาหารนั้นมีความหมายเหมือนรสของยาในตำราการแพทย์แผนไทยจากแนวคิดการแพทย์ทฤษฎี ชาติว่าอาหารชนิดใดมีรสชาติใดใน 9 รส คือ ผาด หวาน เมาเปื้อน ขม เผ็ดร้อน มัน หอมเย็น เค็ม และ เปรี้ยว มีคุณลักษณะเป็นคุณเป็นโทษกับร่างกายอย่างไรด้วย ในภาพยี่ห้อเครื่องควาหวานที่ว่า “หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง” นั้นเป็นการจำแนกคุณสมบัติของรสผ่านทฤษฎีชาติว่ามรสเผ็ดร้อน โดยการ

<sup>23</sup> ในความเห็นของ ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ที่เขียนลง ไทยรัฐ ในฉบับวันที่ 2 กันยายน 2552 หน้า 24 ได้เสนอเหมือนตอบโต้กับความเข้าใจผิดอะไรบางอย่างว่า “แต่ที่หลายคนเข้าใจผิดคือ นึกว่าชาววังต้องกินหวาน ซึ่ง ไม่ใช่เลย” จึงน่าจะเป็นการแย้งกับความเข้าใจที่คนทั่วไปมีอยู่ อ้างจากสุนทรีย อาสะวีย์, “กำเนิดและพัฒนาการของ อาหารชาววังก่อน พ.ศ. 2475”, หน้า 88.

<sup>24</sup> โปรดดูรายละเอียดใน ชาติชาย มุกสง, “น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภครสหวานในสังคมไทย พ.ศ. 2504-2539”, (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548).

<sup>25</sup> “สัมภาษณ์หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์,” หน้า 7-41, ใน ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์, ตำรากับข้าวในวังของ หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (กรุงเทพฯ: บั๊วสรวง, 2549), หน้า 12.

กินของคนสมัยก่อนจะใช้ “ทฤษฎีธาตุเจ้าเรือน” ในการจำแนกของกินว่าจะเหมาะกับสุขภาพอย่างไร ซึ่งรสร้อนมีคุณสมบัติขั้บลมดีเหมาะสำหรับคนธาตุลม เป็นต้น หรือ “ฟุ้งปรากฏรสที่หอม” นั่นคือรสหอมเย็น หรือรสเย็นที่เหมาะสมสำหรับคนธาตุไฟนั่นเอง

นอกจากนี้รสชาติของอาหารไทยทั้งสมัยโบราณแม้กระทั่งปัจจุบันนี้เป็นรสชาติที่ซับซ้อนและซ้อนกันหลายรสในสำหรับเดียวกันและยังอุดมไปด้วยเครื่องเทศหรือเครื่องปรุงรสจนหารรสชาติเดิมที่เป็นธรรมชาติของวัตถุดิบหลักของอาหารไม่ได้ คือถือคติการปรุงให้รสวัตถุดิบจากธรรมชาติหายไป ถือว่าเป็นอาการของอาหาร อันคล้ายคลึงกับอาหารของยุโรปสมัยโบราณและสมัยกลาง ทั้งหากพิจารณาในชุดอาหารที่กินร่วมกันแล้วมักจะเป็นอาหารปรุงให้มีหลากหลายรสตัดกันเองในแต่ละรายการมากกว่าจะคำนึงถึงรสชาติอาหารแต่ละรายการเป็นเอกเทศ นี่อาจจะเป็นอีกเหตุผลหนึ่งที่หารรสชาติหลักของอาหารไทยเป็นเรื่องยาก และหากดูจากงานของแต่ละคนแล้วก็เป็นารกินพร้อมกันหลายอย่างตามสำหรับและมีเมืมรสชาติอาหารเองบ้างในบางรายการ

อาหารไทยก่อนเข้าสู่สมัยใหม่ตอนต้นรัตนโกสินทร์นั้นเกิดจากการผสมผสานที่หลากหลายจากการต่อรองในราชสำนัก ตำราอาหารและรสชาติที่พอจะสืบค้นได้ปรากฏในกาพย์ห่อโคลงเห่เรือของควาหวน ที่ทำให้เห็นว่าอาหารไทยนั้นรสชาติยังเป็นรสแบบอาหารยุคคลาสสิกและยุคกลางของยุโรปคือรสชาติของอาหารจะเกิดจากเครื่องปรุงที่เป็นเครื่องเทศหรือเครื่องปรุงแต่งรสชาติของอาหารมากกว่าจะเป็นรสธรรมชาติของตัววัตถุดิบหลักของงานที่เครื่องปรุงรสเข้ามามีบทบาททำให้ได้รสชาติที่แท้จริงของวัตถุดิบนั้น แต่อาหารไทยนั้นรสชาติเกิดจากการผสมผสานของรสชาติเครื่องปรุงและเครื่องเทศที่ปรุงจนกลบรสชาติของวัตถุดิบนั้น อาหารราชสำนักเช่นแกงมัสมั่นจะเห็นได้ชัดจากกาพย์ที่ว่า “มัสมั่นแกงแก้วตา หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง” หรือ “ยำใหญ่ใส่สารพัด วางจานจัดหลายเหลือตรา รสดีด้วยน้ำปลา ญี่ปุ่นล้ำย้าวนใจ”

คึกฤทธิ์ ปราโมชได้ให้ความเห็นในสยามรัฐเมื่อวันที่ 13 ตุลาคม 2522 ว่าอาหารไทยนั้นเรียกว่ากับข้าวคืออาหารที่ใช้เพื่อให้กินข้าวอันเป็นอาหารหลักให้ได้มาก กับข้าวไทยมีรสชาติเผ็ดจัด เค็มจัดเพื่อให้คนกินข้าวได้มาก กับข้าวพื้นฐานจึงมีรสเผ็ด รสเปรี้ยว และรสเค็ม เช่น น้ำพริกกินกับผัก เพราะความจัดของรสก็ทำให้กินข้าวได้มาก<sup>26</sup> รสชาติของอาหารก่อนการปฏิวัติ 2475 จากการสังเกตและประสบการณ์ของนายแพทย์ยงค์ ชูติมาเองก็เห็นว่ากับข้าวไทยนั้นรสจัดเพื่อให้กินข้าวได้มากๆ กินกับได้น้อยๆ และรสที่ถือว่าเป็นหลักคือ เค็มและเผ็ด<sup>27</sup> ดังนั้นการกินของคนไทยโบราณก็มีโภชนาการแบบไทยโบราณกำกับอยู่อย่างชัดเจน เมื่อต้องเผชิญกับความรู้อของโภชนาการแบบใหม่นั้น

<sup>26</sup> คึกฤทธิ์ ปราโมช, คึกฤทธิ์พ่อครัวหัวป่าก (กรุงเทพฯ: คริวบ้านและสวน, 2541), หน้า 5.

<sup>27</sup> กรุณาคุณ ยงค์ ชูติมา, ประมวลบทความของนายแพทย์ยงค์ ชูติมา (พิมพ์เป็นที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพนายแพทย์ยงค์ ชูติมา ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม วันที่ 8 สิงหาคม พ.ศ. 2507).

คนสมัยใหม่อย่างนายแพทย์ยง ชูติมาเองก็ไม่ได้มีความเข้าใจถึงวัฒนธรรมพื้นฐานของคนไทยมากนัก จึงมักจะโจมตีว่าการกินรสชาติจัดจ้านของคนไทยนั้นเป็นตัวขัดขวางการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการกินอาหารที่มีประโยชน์ตามหลักโภชนาการใหม่อย่างมาก ในที่นี้จึงกล่าวได้ว่ากระบวนการเข้ามาของโภชนาการใหม่จนได้รับการยอมรับจากคนไทยในครั้งหลังของพุทธศตวรรษที่ 25 นั้นเกิดจากการยอมรับเอาแนวคิดและคำอธิบายของการแพทย์แบบตะวันตกที่เข้ามามีอิทธิพลต่อความคิดเรื่องสุขภาพและพลานามัยที่ตีอย่างแยกไม่ออก และต้องทำความเข้าใจถึงบทบาทของรัฐไทยในการสถาปนากการแพทย์สมัยใหม่ในสังคมไทยไปพร้อมกันด้วย ดังจะกล่าวในประเด็นถัดไป

## 2.2 รัฐและชนชั้นนำกับการปรับเปลงความรู้โภชนาการใหม่ในยุคการรับการแพทย์ตะวันตก

พร้อมๆ กันกับกระบวนการสร้างภาวะความทันสมัยด้านวัฒนธรรมการกินอาหารของชนชั้นนำนั้น การกินตามหลักโภชนาการสมัยใหม่ก็ได้ถูกนำเข้ามาสู่สังคมไทยพร้อมกันกับกระบวนการปรับปรุงการแพทย์ของสังคมไทยที่หันไปปรับรูปแบบของตะวันตกทั้งองค์ความรู้และวิธีการจัดการปัญหาสุขภาพอนามัยของคนในสังคม มาตั้งแต่การสร้างโรงพยาบาลศิริราชในปี พ.ศ. 2431 ดังนั้นองค์ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการใหม่ที่เพิ่งก่อตัวขึ้นไม่นานในโลกตะวันตกก็ได้ถูกถ่ายทอดสู่สังคมไทยพร้อมกับการเรียนการสอนนักเรียนแพทย์ที่ศิริราช ดังปรากฏในตำราสอนนักเรียนแพทย์ หนังสือแพรทิกคอปฟเมตติซิน ของนายแพทย์แฮน แอดดัมสันที่แต่งขึ้นในปี พ.ศ. 2439 ปรากฏเรื่องราวที่เกิดจากการขาดสารอาหารคือโรคกระดูกอ่อน หรือ “โรคริกเกตซ์” (rickets) ที่อธิบาย “เหตุของโรคนี้มักจะเป้นขึ้นแก่คนที่จนๆ ซึ่งไม่มีอาหารบริบูรณ์ หรือที่อยู่นั้นโลโครอบชื้นและต่างๆ หรือเปียกยัดกันอยู่” และวิธีการรักษาโดยการบำรุงด้วยอาหารเป็นสำคัญ เช่นน้ำมันตับปลาและการเปลี่ยนที่อยู่ที่มีอากาศบริสุทธิ์เช่นตามทุ่งนา ทั้งยังกล่าวถึงความสำคัญของอาหารที่ทำให้ร่างกายปกติและแข็งแรงด้วย<sup>28</sup> ซึ่งดูเหมือนจะแปลตามตำราตะวันตกมาตรงๆ เสียมากกว่า และยังไม่ได้กล่าวถึงความสำคัญของแสงแดดแต่อย่างใด อันหมายความว่าวิตามินดียังไม่มีการค้าพบ

ตำราการครัวสมัยใหม่อย่างแม่ครัวหัวป่าก์ของคุณหญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์นั้น ได้แสดงให้เห็นถึงความต้องการสร้างต้นแบบของการครัว ตำรับอาหารการกิน การจัดการบ้านเรือนและครัวของบ้านตามแบบสมัยใหม่ของชนชั้นสูงไทย และเผยแพร่อย่างจำกัดอยู่ในแวดวงชนชั้นสูงที่สามารถอ่านคู่มือดังกล่าวได้ และในหนังสือเขียนถึงการจัดการบ้านและอาหารที่ต้องมีคนใช้ด้วยจึงชัดเจนว่ามี

<sup>28</sup> แฮน แอดดัมสัน, หนังสือแพรทิกคอปฟเมตติซิน (บางกอก: โรงพิมพ์พวกครูอเมริกัน, 1896 [พ.ศ. 2439]), น. 49-51.

เป้าหมายอยู่ที่ชนชั้นสูงและผู้มีฐานะเป็นสำคัญ<sup>29</sup> และหากดูจากยอดพิมพ์ก็จะเห็นว่าพิมพ์เป็นจำนวนน้อย และกว่าจะพิมพ์ซ้ำครั้งที่ 2 ก็ล่วงเข้าสู่ปี พ.ศ. 2470 ครั้งที่ 3 ในปี พ.ศ. 2486 แล้ว<sup>30</sup> จึงเห็นได้ว่าการแพร่หลายของความรู้แบบสมัยใหม่ของตำราเล่มนี้คงไม่ได้กว้างขวางในหมู่มหาชนนัก

ในส่วนของกรให้ความหมายต่ออาหารนั้นแม้ว่าจะปรากฏอย่างแจ่มชัดถึงการรับเอาคำอธิบายตามแนว “โภชนาการใหม่” ที่มองว่าอาหารเป็นธาตุทางเคมีที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย “จะไม่มีสิ่งใดดียิ่งกว่าอาหารในบางอย่างบางชนิด อันเป็นสิ่งของจำเป็นที่สมควรซึ่งจะบำรุงเลี้ยงชีวิตของเรา” ซึ่งจะสังเกตเห็นได้ว่ามีคำอธิบายตามหลักเคมีของธาตุอาหารและอ้างถึง “ท่านศาสตราจารย์ผู้แปลธาตุชาติเยอรมันอันมีชื่อเสียงปรากฏ”<sup>31</sup> อันเป็นการรับเอาแนวความคิดโภชนาการใหม่เข้ามาจากตะวันตกแล้วอย่างชัดเจนของชนชั้นนำสยาม ซึ่งได้ปรับเปลี่ยนความรู้โภชนาการใหม่ให้เป็นไทยดังความว่า

อาหารนั้นควรจะจัดเป็นสามชนิดตามทางที่มา คืออาหารที่เกิดจากต้นไม้ผักแลหญ้าจะเรียกว่าพฤกษาหารอย่าง ๑ อาหารที่เกิดจากแร่ธาตุโลหะจะเรียกว่าธาตุกาหารอย่าง ๑ แลอาหารที่สืบมาแต่สัตว์ปรางชาติจะเรียกว่าสัตว์าหารอย่าง ๑ ดังเข้าสู่ขนมปังมันเผือก ผลไม้ ใบไม้แลผักต่างๆ นี้เป็นพฤกษาหาร กลือแลน้ำเป็นธาตุกาหาร เนื้อปลาฟองเนยนมเหล่านี้เป็นสัตว์าหาร [โดยอธิบายว่าการทำงานของร่างกายต้องอาศัยอาหารบำรุงเลี้ยงเพื่อ] ที่จะให้มีการซ่อมแซมในสิ่งที่เสียไป แต่ต้องการความร้อนให้อบอุ่นอยู่ด้วยเหมือนกัน...อาหารจึงได้แบ่งเป็นสองวรรคฤาประเภทจเรียกว่ามังษะกรรตตา สิ่งที่ทำให้เกิดรูปเป็นเนื้อ อีกรวรรคหนึ่งจะเรียกว่าอุษมะปะธาตาลีงซึ่งให้เกิดความร้อน อาหารทั้ง ๒ วรรคนี้บำรุงความประชุมแต่งร่างกายของเราอยู่<sup>32</sup>

ถึงแม้ว่าชนชั้นสูงจะรับเอาแนวคิดโภชนาการใหม่เข้ามาตั้งแต่ราวทศวรรษ 2450 แล้วก็ตามซึ่งก็ห่างจากการค้นพบในเยอรมนีที่เกิดขึ้นในช่วงต้นพุทธศตวรรษ 2400 (ราวกลางคริสต์ศตวรรษที่ 19) พอสมควร แต่ชนชั้นสูงเองก็ไม่ได้ตระหนักหรือให้ความสำคัญกับการกินตามหลักโภชนาการใหม่

<sup>29</sup> กรุณา ดู เปลี่ยน ภาสกรวงษ์, แม่ครัวหัวป่าก์ (กรุงเทพฯ: สมาคมกิจวัฒนธรรม, 2545 [2451]).

<sup>30</sup> ธงชัย ลิขิตพรสวรรค์, “ถ้อยแถลงของผู้จัดพิมพ์”, ใน เปลี่ยน ภาสกรวงษ์, แม่ครัวหัวป่าก์. และดู สุนทรีย อาสะโว้ย, “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังก่อน พ.ศ. 2475”.

<sup>31</sup> เปลี่ยน ภาสกรวงษ์, แม่ครัวหัวป่าก์ (เล่ม 2), น.9.

<sup>32</sup> เรื่องเดียวกัน, น. 2-9.

นัก กลับกลายเป็นว่าสถาบันทางการแพทย์และสาธารณสุขที่กำลังก่อตัวขึ้นในสังคมไทยได้ให้ความสำคัญกับการกินตามหลักโภชนาการขึ้นมาก่อน ดังจะเห็นได้ว่าความรู้ด้านโภชนาการใหม่ที่มีการแบ่งหมู่ธาตุอาหารเป็น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เกลือแร่ และวิตามิน เริ่มปรากฏชัดเจนขึ้นในสังคมไทยตั้งแต่ทศวรรษ 2460<sup>33</sup> จากการรณรงค์ทางด้านการสาธารณสุขที่รัฐเพิ่งจัดตั้งกรมสาธารณสุขขึ้นมาในปี พ.ศ. 2465 ทำหน้าที่ดูแลสุขภาพประชาชน นอกจากนี้ยังมีการจำแนกวิตามินเป็นอาหารพิเศษนอกเหนือจากธาตุอาหารอื่นและน้ำทั้งนี้ “เพื่อบำรุงเลี้ยงให้เจริญและเป็นสุขปราศจากโรคภัย อาหารพิเศษนี้เรียกว่าวิตามินส์ (vitamins) ซึ่งมีอย่างน้อย 3 ชนิด ก.ข.ค.” หรือ A B1 และ C นั้นเอง<sup>34</sup> ซึ่งในทางการแพทย์ก็เริ่มมีการตระหนักและให้ความสำคัญต่อสารอาหารขึ้นแล้ว เพราะเกี่ยวเนื่องกับปัญหาสุขภาพอนามัยของประชาชนโดยตรง ในขณะที่ชนชั้นสูงไม่ได้ถือว่าสุขภาพของประชาชนเป็นหน้าที่ของตนที่จะต้องบำรุงดูแลมาก่อน และเพิ่งกำลังเปลี่ยนวิธีคิดที่ให้รัฐต้องดูแลสุขภาพประชาชนพร้อมๆ กันกับการเข้ามาของการแพทย์และโภชนาการใหม่นี้เอง

ขณะเดียวกันการกินอาหารได้กลายเป็นประเด็นสำคัญทางการแพทย์และการสาธารณสุขของประเทศไทยอย่างเด่นชัดขึ้น โดยเฉพาะความตื่นตัวเกี่ยวกับโรคขาดสารอาหารอย่างเหน็บชาที่เป็นปัญหาสัมพันธ์โดยตรงกับการกินข้าวอันเป็นทั้งอาหารหลักและสินค้าออกของคนไทยได้รับความสนใจเป็นพิเศษ ในวารสารการแพทย์และประกาศของกรมสาธารณสุขได้ปรากฏความรู้และความเข้าใจเรื่องโรคเหน็บชายุ่ประจำหลายเรื่องด้วยกัน เช่นในปี พ.ศ. 2463 นายแพทย์เอ็ม. คาร์ทิวที่ปรึกษากกรมสาธารณสุขได้กล่าวถึงโรคเหน็บชาว่าเป็นโรคที่ขาดธาตุสำคัญ (Deficiency disease) คือขาด “วิตามินหรือวัตถุเพิ่มเติมเฉพาะอาหารเรียกวิตามิน ข. (vitamine B.) หรือวัตถุเฉพาะแก้โรคเหน็บชา” โดยสาเหตุของโรคเกิดจากการกินข้าวขัดขาวจากโรงสีไฟที่มาแทนการกินข้าวซ้อมมือซึ่งมีเปลือกแก้เหน็บชาอยู่และเพิ่งเปลี่ยนมาราว 30 ปีที่ผ่านมาในหมู่คนจนที่มีอาหารอื่นให้กินแทนน้อย ถึงแม้ว่าสาเหตุของการเกิดโรคเหน็บชามีแพทย์ทั่วโลกเห็นพ้องว่าเกิดจากการกินข้าวขัดขาวที่ขัดเอาวิตามินออกจากข้าวไป แต่ก็มีอีกหลายความเชื่อในยุคนั้นถึงสาเหตุการเกิดโรค อาทิ เชื่อว่าเกิดจากการกินข้าวของชาวตะวันออก เกิดจากวัตถุสำคัญเฉพาะอาหารเช่นไนโตรเจนฟอสเฟต หรือเกิดจากบัคเทรี<sup>35</sup> เป็นต้น

<sup>33</sup> “กินเพื่ออยู่”, แอลงการณสาธารณสุข, เล่ม 1 อันดับ 9 (กันยายน 2468), น. 622-629.

<sup>34</sup> ดำรงแพทยาคณ, นายพันเอกพระยา (ชื่น พุทธิแพทย์), เรื่องอาหาร (พิมพ์แจกในงานพระราชทานเพลิงศพอำมาตย์โทพระเทพวิทย์เสถียร (เพื่อน โคมลวณิช)) (พระนคร: โรงพิมพ์บำรุงนุกุลกิจ, 2470), น. 17.

<sup>35</sup> เอ็ม. คาร์ทิว, “ลัทธิปัจจุบันกล่าวถึงเหตุและการบำบัดโรคเหน็บชาในประเทศสยาม,” จดหมายเหตุทางแพทย์ เล่ม 3 (สิงหาคม 2463), น. 37-62.



ความไม่ลงรอยกันในการอธิบายการเกิดโรคเหน็บชายังเกิดขึ้นตลอดทศวรรษนี้ ดังปรากฏว่าในปี พ.ศ. 2468 มีบทความสองชิ้นที่แสดงให้เห็นว่ามีผู้ไม่เชื่อว่าโรคเหน็บชาเกิดจากการ “ขาดวิตามินที่สำคัญในอาหาร” คือวิตามิน “แต่บางคนมั่นใจว่าเกิดแต่พิษในข้าว”<sup>36</sup> ส่วนในเอกสารของทางการที่สำคัญอีกชิ้นหนึ่งได้พยายามแก้ต่างไม่ให้ข้าวซึ่งเป็นสินค้าออกสำคัญของสยามเป็นจำเลยการเกิดโรคเหน็บชาอย่างแข็งขัน เพราะกลัวว่าจะกระทบกับการผลิตและส่งออกข้าวของไทย<sup>37</sup> แต่พอล่วงถึงทศวรรษ 2470 แล้วการเกิดโรคเหน็บชาปรากฏให้เห็นในประเทศสยามอยู่บ้างในเขตที่ปลูกข้าวและมีโรงสีข้าวขนาดใหญ่ตั้งอยู่ แต่ปรากฏว่ามีวิตามินสกัดรักษาโรคนี้แล้ว ดังปรากฏว่าชาวบ้านแถบองค์กรักที่ยากจนกินปลายข้าวจากโรงสีไฟอยู่นานจึงเป็นโรคเหน็บชา ทางกรมสาธารณสุขได้รักษาโดยให้กินข้าวซ้อมมือและให้ “วิตามินบี เอ็กสแทรกซ์” แจกผู้ป่วยกินมื่อละ 1 ซ้อนควา<sup>38</sup> จึงทำให้ความรู้เกี่ยวกับโรคเหน็บชาว่าเกิดจากการขาดสารอาหารชัดเจนขึ้นจนไม่มีข้อถกเถียงอีก ทั้งยังทำให้องค์ความรู้ด้านโภชนาการเกี่ยวกับโรคขาดสารอาหารได้รับการยอมรับมากขึ้นด้วย แต่ไม่แพร่หลายไปสู่ประชาชนอย่างกว้างขวาง

แต่แนวคิดโภชนาการใหม่ไม่ได้ถูกยอมรับเข้าไว้ในตำราอาหารของชนชั้นสูงหรือแพร่หลายถึงความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพมากนัก ดังปรากฏว่าแม้แต่หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครองแล้วและการรณรงค์ด้านโภชนาการใหม่กำลังทำกันอยู่อย่างครึกโครมแต่การพิมพ์ตำรับสายเยาวภา ของพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท องค์อุปถัมภ์โรงเรียนสายปัญญาขึ้นมาครั้งแรกในปี พ.ศ. 2478 และพิมพ์ซ้ำอีกในปี พ.ศ. 2482 โดยสุนทรี อาสะไวย์ได้ตั้งข้อสังเกตว่า อาจจะมีจุดประสงค์ที่ต้องการรักษาวัฒนธรรมอาหารชนชั้นสูงที่มีอยู่มิให้สูญหาย โดยเป็นปฏิกิริยาต่อการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 ขณะเดียวกันก็เป็นการสืบทอดและปรับปรุงตำรับอาหารดั้งเดิมของไทยให้สอดคล้องกับยุคสมัยที่กำลังมีความเปลี่ยนแปลง<sup>39</sup> ก็ได้ให้ความสำคัญกับ “โออาหาร” มากกว่าความสนใจถึงคุณประโยชน์ของอาหารดังที่กล่าวถึงวิธีการล้างไก่ เปิดและห่านว่า “ถ้าตัดเป็นชิ้นแล้วไม่ควรล้างเลย เพราะเหตุว่าน้ำเลือดซึ่งตกจากเนื้อและกระดูกนั้นคือโอชะและประโยชน์ที่ร่างกายต้องการ”<sup>40</sup> ซึ่งไม่ต่างจากตำราแม่ครัวหัวป่าก่ที่ให้ความสำคัญกับการทำอาหารให้มี “โอ

<sup>36</sup> “บทบรรณาธิการ,” แถลงการณ์สาธารณสุข เล่ม 1 อันดับที่ 4 (เมษายน 2468), น. 207.

<sup>37</sup> ที่ระลึกสยามรัฐพิพิธภัณฑสถานลุมพินี พ.ศ. 2468 (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549), น. 136-137.

<sup>38</sup> “รายงานเรื่องโรคเหน็บชาที่องค์กรัก,” แถลงการณ์สาธารณสุข ฉบับ 4 อันดับที่ 6 (มิถุนายน 2471), น. 801-802.

<sup>39</sup> สุนทรี อาสะไวย์, “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังหลัง พ.ศ. 2475,” ศิลปวัฒนธรรม ปีที่ 32 ฉบับที่ 8 (มิถุนายน 2554), หน้า 149.

<sup>40</sup> ตำรับสายเยาวภา บอกรวิธีปรุงอาหารคาวหวาน. (พิมพ์เนื่องในงานพระราชทานเพลิงศพนางสุนทรวาจนา (สว่างวงษ์ สาลักษณ์) พระนคร: กรุงเทพมหานคร, 2514), หน้า 14.

ซารศ” อันดีเพื่อความสุขของตนเองและความสำราญของผู้อื่น มากกว่าจะเน้นคุณค่าของอาหารต่อร่างกาย ถึงแม้จะมีกล่าวถึงไว้เช่นกัน แต่ดูเหมือนจะเป็นการแปลมามากกว่าจะเข้าใจและตระหนักถึงความสำคัญของโภชนาการแบบวิทยาศาสตร์อย่างจริงจัง<sup>41</sup>

### 2.3 การปฏิบัติ 2475 กับการปฏิบัติด้านอาหารการกิน

“รากฐานแห่งความเจริญของประเทศชาติอยู่ที่คนและกำลังคน แม้การศึกษาอบรมจะดี การคมนาคมสะดวก การอุตสาหกรรมจะก้าวหน้า แต่พลเมืองอดแอตอ่อนแอไข้โรค ทำงานหนักไม่ได้ อายุสั้น ความเจริญที่แท้จริงย่อมเป็นของเราไม่ได้ วิทยาศาสตร์ปัจจุบันบอกกับเราว่า สิ่งบกพร่องเหล่านี้จะแก้ไขได้ด้วยอาหารการกิน ขณะนี้เราอยู่ในระหว่างระยะของการปฏิบัติ ดังนั้นจึงขอให้เราปฏิบัติในเรื่องอาหารการกินของประชาชนด้วยอีกประการหนึ่ง”

ยงค์ ชูติมา, ทำไมต้องปฏิรูปอาหารการกินของชาติ?, หน้า 37

หลังเปลี่ยนแปลงการปกครองคณะราษฎรได้มีนโยบายด้านสาธารณสุขชัดเจนที่จะแก้ไขปัญหาสาธารณสุขที่กำลังเป็นปัญหาของสังคมไทยขณะนั้น โดยได้แต่งตั้งคณะกรรมการขึ้นมา 6 ชุด เพื่อศึกษาและนำเสนอโครงการแผนงานในการแก้ปัญหา โดยโครงการอาหารของชาติเป็นโครงการหนึ่งที่เริ่มประชุมคณะกรรมการที่แต่งตั้งขึ้นมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2477 และต่อมาได้เสนอเป็นโครงการอาหารของชาติและนำมาสู่การจัดตั้ง “กองส่งเสริมอาหาร” ขึ้น ซึ่งเห็นว่าเป็นการดำเนินนโยบายที่มีเป้าหมายและแผนการชัดเจนและตั้งใจจริงที่จะแก้ไขปัญหาสุขภาพของประชาชนด้วยการปฏิบัติสุขลักษณะของคนไทยให้อยู่ดีกินดีขึ้น<sup>42</sup>

ระบอบการเมืองใหม่ได้ให้ความสนใจกับการสร้างคุณภาพของประชากรเพื่อความรุ่งเรืองของประเทศ โดยพยายามโยนให้ปฏิบัติด้านอาหารการกินของประชาชนขึ้นด้วยหลังจากปฏิบัติทางการเมืองการปกครองสำเร็จแล้ว เนื่องจากความเจริญของประเทศในแผนการปกครองใหม่ต้องการกำลังคนที่แข็งแรงจากการกินอาหารที่ถูกต้องตามหลักวิทยาศาสตร์ปัจจุบัน<sup>43</sup> ซึ่งในการนี้การแพทย์สมัยใหม่และการสาธารณสุขก็กลายเป็นเครื่องมือสำคัญของรัฐ<sup>44</sup> และรัฐบาลมีนโยบายในการที่สร้าง

<sup>41</sup> เปลี่ยน ภาสกรวงษ์, แม่ครัวหัวป่าก์ (เล่ม 2), หน้า 3.

<sup>42</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สร.0201.27/9 เรื่อง รายงานการประชุมคณะกรรมการพิจารณาการสาธารณสุขและการแพทย์ (6 ธันวาคม 2478-12 เมษายน 2480).

<sup>43</sup> ยงค์ ชูติมา, “ทำไมต้องปฏิรูปอาหารการกินของชาติ?”, ใน ประมวลบทความของนายแพทย์ยงค์ ชูติมา (พิมพ์เป็นที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพนายแพทย์ยงค์ ชูติมา ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม วันที่ 8 สิงหาคม พ.ศ. 2507), น. 37.

<sup>44</sup> ดูรายละเอียดใน ชาติชาย มุกสง, “วาทกรรมทางการเมืองการแพทย์กับนโยบายการสร้างชาติสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม (พ.ศ. 2481-2487)”, สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 17, 1, (2548): 90-111.

ให้รัฐไทยกลายเป็น “รัฐเวชกรรม” มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2477<sup>45</sup> ปีเดียวกันกับการเริ่มงานโภชนาการ ซึ่งก็มีผลให้การแพทย์และการสาธารณสุขได้ขยายตัวและกลายเป็นสถาบันทางสังคมและสถาบันผลิตความรู้เกี่ยวกับสุขภาพและเข้ามามีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตประจำวันของคนไทยอย่างยิ่งในเวลาต่อมา

### กองส่งเสริมอาหารกับบทบาทหลักในการขับเคลื่อนโภชนาการใหม่

นายแพทย์ยงค์ ชูติมา (ปรากฏในเอกสารบางแห่งชื่อนายแพทย์ยงฮั่ว ชิวเจริญวงศ์ก่อนจะเปลี่ยนชื่อ) ผู้มีบทบาทริเริ่มสำคัญในงานด้านโภชนาการได้เขียนถึงการเกิดขึ้นของความรู้เรื่องการกินที่มีต่อสุขภาพเอาไว้ในปี พ.ศ. 2482 ว่า “กินอย่างไรจึงจะดีนี้ ความรู้ในเรื่องนี้ชั้นเดิมคับแคบมากเพิ่งจะมาแพร่หลายกว้างขวางขึ้นก็เมื่อไม่ถึง ๒๐ ปีมานี้เองและเพิ่งจะมาตื่นตัวขึ้นในประเทศไทยก็ในยุคนี้”<sup>46</sup> จากประสบการณ์ทำงานของนายแพทย์ยงค์เองที่เป็นผู้ริเริ่มงานส่งเสริมอาหารขึ้นขณะดำรงตำแหน่งนายแพทย์ตรวจการสาธารณสุขได้เล่าถึงความพยายามบุกเบิกงานด้านอาหารขึ้นอีกแขนงที่ตนเองเริ่มจะติดต่อกับ ดร. ต้ว ลพานุกรม มาก่อนเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ.2475 ซึ่งต่อมา ดร. ต้ว กลายเป็นคนสำคัญในคณะราษฎรที่ให้ความสนับสนุนงานด้านโภชนาการของกรมสาธารณสุขมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2477 โดยได้ติดต่อกับองค์การอนามัยแห่งสันนิบาตชาติ เพื่อดำเนินการให้เป็นไปตามหลักวิทยาศาสตร์ของอารยประเทศด้วย แต่ในระยะแรกการดำเนินงานมีอุปสรรคให้ล่าช้าบ้าง แต่ก็ปรากฏการรณรงค์ด้วยการพูดทางวิทยุเน้นให้ประชาชนเห็นความสำคัญของการกินเพื่อให้มีสุขภาพดี<sup>47</sup>

งานด้านโภชนาการเริ่มปรากฏเป็นรูปเป็นร่างของความคิดที่จะดำเนินงานต่อสาธารณชนก็อย่างเอาในปี พ.ศ. 2479 ได้มีบทความรณรงค์เกี่ยวกับการกินใช้แพร่กระจายตามสื่อมวลชนถึงการกินตาม “อนามัยแผนใหม่แบบสร้างสม” โดยการใช้วิธี “โปรปะกันดาอย่างแรง” ให้คนไทยตื่นตัวและสนใจเรื่อง “การบริโภคอาหารดีถูกส่วนครบธาตุ” อาทิการชูคำขวัญ “กินกับมาก ๆ กินข้าวมากพอควร”<sup>48</sup> แทนคติโบราณที่ให้ “กินข้าวมาก ๆ กินกับน้อย ๆ” รวมทั้งการบริหารร่างกายและการหย่อนอารมณ์ตามหลักอนามัย เพราะคนไทยมีอาหารอุดมสมบูรณ์ในการกินก็จริงแต่การกินของคน

<sup>45</sup> ดูรายละเอียดใน ทวีศักดิ์ เผือกสม, เชื้อโรค ร่างกาย และรัฐเวชกรรม: ประวัติศาสตร์การแพทย์สมัยใหม่ในสังคมไทย (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550).

<sup>46</sup> กรมสาธารณสุข, กระทรวงมหาดไทย, อาหารของเรา (พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2482), น. 12.

<sup>47</sup> ยงค์ ชูติมา, “ประวัติการอาหารในประเทศไทย”, ใน ประมวลบทความของนายแพทย์ยงค์ ชูติมา, น. 2.

<sup>48</sup> ยงค์ ชูติมา, “สยามก้าวหน้าและอนามัยแผนใหม่”, ใน เรื่องเดียวกัน, น.9-19.

ไทยยังต้องการการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงอย่างมาก ทางกรมสาธารณสุขจึงได้วางแผนตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นเพื่อแนะนำการกินที่ถูกต้องกับประชาชน<sup>49</sup>

หลังการดำเนินงานจัดตั้งหน่วยงานใหม่เพื่อรับผิดชอบด้านการส่งเสริมการกินตามหลักบริโภคนศาสตร์เพื่อแก้ปัญหาโภชนาการอย่างจริงจังมาประมาณ 4 ปีจนถึงปี พ.ศ. 2481 ได้มีการตั้งองค์การส่งเสริมอาหารขึ้นเป็นพิเศษในกรมสาธารณสุขโดยมีนายแพทย์ยงค์ ชูติมาเป็นหัวหน้ารับผิดชอบ ก่อนจะดำเนินการเสนอตั้งหน่วยงานขึ้นมาทำหน้าที่ในการดูแลและแนะนำการกินของประชาชนให้ถูกต้องตามหลักการแพทย์และการสาธารณสุขเป็นการเฉพาะตามหลักบริหารราชการเนื่องจากปัญหาว่าด้วยการกินที่ทำให้เกิดโรคขาดสารอาหารมีความรุนแรงมาก ดังปรากฏในคำ “ปรารภ” ถึงเหตุผลในการตั้ง **กองส่งเสริมอาหาร (Division of Nutrition)** ที่ว่า “เนื่องจากความอ่อนแอของพลเมือง และความไม่เติบโตสูงใหญ่ให้สมส่วนของพลเมืองหนุ่ม ก็มีการบกพร่องธาตุสำคัญแห่งอาหารเป็นสาเหตุ ฉะนั้นกิจการแพทย์และการสาธารณสุขแผนปัจจุบัน จึงต้องอาศัยวิชาอาหารการบริโภคเป็นรากเป็นฐาน”<sup>50</sup>

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY

<sup>49</sup> วีณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์, วิวัฒนาการงานโภชนาการ (นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545).

<sup>50</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของชาติ (5 กรกฎาคม 2581), น. 5.



ภาพ 1 โปสเตอร์รณรงค์ให้กินกับให้มากขึ้นกินข้าวแต่พอควรตามหลัก "บริโภคศาสตร์" ของสมัย  
 นายกรัฐมนตรีจอมพล ป. พิบูลสงครามยุคแรก พ.ศ. 2481-2487  
 ที่มา: สมุดจดงานบ้านพิพิธภัณฑน์ มี.ค. 2549

ต่อมาในการประชุมคณะรัฐมนตรีครั้งที่ 34/2481 เมื่อวันที่ 7 ตุลาคม พ.ศ. 2481 ได้พิจารณาเรื่องดังกล่าวแล้วปรากฏว่า “ที่ประชุมรับหลักการและส่งให้กระทรวงการคลังพิจารณาต่อไป”<sup>51</sup> ต่อมากระทรวงการคลังพิจารณาแล้วก็เห็นควรอนุมัติให้จัดตั้งขึ้น จึงได้จัดตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นในกรมสาธารณสุข ซึ่งขณะนั้นสังกัดอยู่ในกระทรวงมหาดไทย ดังปรากฏในพระราชกฤษฎีกาจัดวางระเบียบราชการสำนักงานและกรมในกระทรวงมหาดไทย (ฉบับที่ 12) พ.ศ. 2482 ลงวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2482<sup>52</sup> โดยได้ตั้งกองส่งเสริมอาหารแบ่งเป็น 3 แผนก คือ แผนกกลาง แผนกตำรา และแผนกค้นคว้า และมีนายแพทย์ยงค์ ชุติมาเป็นหัวหน้ากองที่เอาจริงเอาจังกับเรื่องนี้ มาอีกกว่าทศวรรษ แสดงให้เห็นถึงความเอาจริงเอาจังของรัฐบาลในระบอบใหม่ที่จะปฏิวัติการกินของ

<sup>51</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของชาติ (5 กรกฎาคม 2581), น. 12.

<sup>52</sup> ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 56 (25 ธันวาคม 2482): 2044-2050.

ประชาชนให้อยู่ดีกินดีเพื่อจะเป็นกำลังสำคัญในการสร้างชาติตามอุดมคติของรัฐบาลในระบอบรัฐธรรมนูญที่ต้องการเปลี่ยนแปลงประเทศในหลายด้านด้วยกัน

อาหารการกินหลังการปฏิวัติ 2475 นั้นจะไม่เน้นรสชาติและสำหรับหรือการปรุงที่หรูหราเท่ากับคุณค่าทางโภชนาการที่จำเป็นต่อการสร้างร่างกายพลเมืองไทยให้แข็งแรงเพื่อสร้างชาติให้เจริญก้าวหน้า การกินอาหารหายาก หูรุกราคาแพง การประดิดประดอยที่พิถีพิถันให้อาหารของชนชั้นสูง และการกินเพื่ออยู่แบบไม่ใส่ใจกับสุขภาพของชนชั้นล่าง ไม่ใช่การกินในอุดมคติของระบบใหม่ จึงต้องปฏิวัติการกินอาหารให้แสดงถึงความเท่าเทียมกันภายใต้ระบอบการเมืองใหม่ การกินอาหารไม่ได้ถูกมองว่าเป็นเรื่องของการสนองตอบความต้องการของปัจเจกชนเท่านั้น แต่การกินเป็นไปเพื่อประโยชน์ของส่วนรวมคือชาติด้วย ดังนั้นการกินตามหลักโภชนาการใหม่เพื่อความเจริญก้าวหน้าของชาติจึงเป็นอุดมคติใหม่ของการกินในสังคมไทย

### การสร้างจิตสำนึกพลเมืองใหม่ด้านการกินตามหลักบริโภคนศาสตร์

เมื่อได้จัดตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นแล้วก็ได้ดำเนินงานเกี่ยวกับการกินในด้านสุขภาพหลายอย่าง และที่สำคัญก็คือการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารการกินที่ถูกหลักบริโภคนศาสตร์ ขณะนั้นคำว่าโภชนาการยังไม่ปรากฏ ซึ่งในสังคมไทยคำว่า “โภชนาการ” ที่ถูกใช้ในความหมายของวิทยาศาสตร์ของการกินอาหาร ปรากฏในเอกสารชิ้นต้นครั้งแรก (เท่าที่ตรวจค้นพบขณะนี้) ในการตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติชุดแรกขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2494 แต่ก่อนหน้านั้น 1 ปีในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2493 ปรากฏคำว่า “โภช, โภชย์, น. ของควรบริโภค. (ป. โภชช; ส. โภชย). โภชน [โพดชนะนะ] น. อาหาร, การกิน, การกินข้าว (ป.; ส.).”<sup>53</sup>ซึ่งน่าจะเป็นที่มาของการเปลี่ยนมาใช้คำว่าโภชนาการแทนบริโภคนศาสตร์ที่ใช้มาก่อนหน้านี้ ซึ่งในทศวรรษ 2480 การดำเนินงานด้านนี้จะใช้คำว่า “บริโภคนศาสตร์” โดยได้มีการเปลี่ยนกองส่งเสริมอาหารมาเป็นกองบริโภคนศาสตร์เมื่อมีการตั้งกระทรวงสาธารณสุขในปี พ.ศ. 2485 ก่อนจะกลับมาเป็นกองส่งเสริมอาหารและต่อมาในปี พ.ศ. 2512 ได้กลายเป็นกองโภชนาการ ในขณะที่พจนานุกรมราชบัณฑิต พ.ศ. 2525 ได้บัญญัติเอาไว้ว่า “โภชนาการ [โพชนะนา-, โพดชนะนา-] น. วิทยาศาสตร์ประยุกต์แขนงหนึ่งว่าด้วยความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับกระบวนการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับความสุขภาพและการเจริญเติบโตของสิ่งที่มีชีวิต.”<sup>54</sup>

การเผยแพร่การกินตามหลักบริโภคนศาสตร์ในทศวรรษ 2480 ได้ปฏิบัติการณ์ผ่านหลักสูตรการเรียนการสอนนักเรียนในสถาบันการศึกษา และมีการรณรงค์ทางวิทยุกระจายเสียงและสื่อสิ่งพิมพ์ ภาพยนตร์ การจัดประกวดการทำอาหาร เป็นต้น เพื่อให้ประชาชนหันมากินอาหารตามหลัก

<sup>53</sup> ราชบัณฑิตยสถาน, พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2493, พิมพ์ครั้งที่ 1 (พระนคร: โรงพิมพ์บริษัทคณะช่าง จำกัด, 2493), หน้า 690.

<sup>54</sup> ราชบัณฑิตยสถาน, พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525, พิมพ์ครั้งที่ 5 (กรุงเทพฯ: บริษัทอักษรเจริญทัศน์ อจท. จำกัด, 2538), หน้า 625.

โภชนาการใหม่<sup>55</sup> ซึ่งทางหน่วยงานที่รับผิดชอบก็คือกองส่งเสริมอาหารเองก็อยากให้ประชาชนทำตามคำแนะนำของรัฐในเรื่องนี้ โดยยกเอาเหตุผลว่า “เพราะฉะนั้นถ้าเราท่านไม่ประสงค์จะให้เกิดความเจ็บไข้ขึ้นแก่ตนเองและญาติพี่น้องร่วมชาติแล้วประการที่หนึ่งที่สำคัญยิ่งก็คือ ร่วมมือกับเจ้าหน้าที่ของรัฐบาลปฏิบัติ จัดทำทุกสิ่งตามคำแนะนำชักชวนและร้องขอด้วยความเต็มใจที่สุด”<sup>56</sup>

ในกระบวนการนั้น รัฐบาลได้ใช้วิธีการประชาสัมพันธ์อุดมการณ์ของรัฐแบบใหม่ ๆ ผ่านช่องทางสื่อสารสมัยใหม่ที่กำลังขยายตัวและได้รับความสนใจจากมวลชนอย่างมหาศาลอยู่ในขณะนั้น อย่างเช่น การใช้วิทยุกระจายเสียงที่เกิดขึ้นหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองและเป็นช่องทางที่สำคัญมากสำหรับการเผยแพร่เรื่องโภชนาการและอาหารการกิน (ถึงกับในยุคต่อมามีตำราอาหารทางวิทยุพิมพ์ออกขายหลังออกอากาศทางวิทยุ) และบางครั้งบทบรรยายทางวิทยุจะตีพิมพ์ในวารสารและสิ่งพิมพ์ด้วยดังปรากฏในประมวลบทความของนายแพทย์ยงศ์ ชูติมานันเอง ภาพยนตร์ที่ก่อนหน้านี้จะอยู่ในแวดวงคนชั้นสูงแต่หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครองก็เข้าถึงประชาชนทั่วไปมากขึ้น รวมถึงสื่อสิ่งพิมพ์ที่ผลิตให้เข้าใจได้ง่ายอย่างโปสเตอร์หรือใบปลิวต่างๆ และยังรวมถึงสื่อที่เกิดขึ้นในภาวะความทันสมัยที่เผยแพร่ในหมู่ผู้มีความรู้ เช่น หนังสือพิมพ์ ตำราความรู้ งานวรรณกรรม เป็นต้น

งานตำราหรือการเผยแพร่ความรู้ทางอาหารและการกินเพื่อบำรุงสุขภาพได้พิมพ์ขึ้นหลายเล่มในทศวรรษ 2480 ที่งานโภชนาการเริ่มจะตั้งมั่นขึ้นมาเป็นสาขาหนึ่งของวิทยาศาสตร์การแพทย์สมัยใหม่ที่ขยายตัวอย่างยิ่งในสังคมไทยเช่นกัน การพิมพ์ตำราเล่มสำคัญคือ อาหารของเรา ของกรมสาธารณสุข กระทรวงมหาดไทยได้พยายามนำเสนอว่า “อาหารเป็นพื้นฐานของสุขภาพถ้าได้จัดให้ได้กินดีก็จะอยู่กับดี ความเจ็บไข้ได้ป่วยจะลดน้อยลงได้ไม่เจ็บง่ายตายง่ายและร่างกายก็จะสมบูรณ์แข็งแรง สามารถทำประโยชน์ได้เอนกประการทั้งแก่ตนเองและประเทศชาติ”<sup>57</sup> ซึ่งถือได้ว่าเป็นหนังสือที่เป็นหลักฐานสำคัญที่แสดงถึงความชัดเจนในงานโภชนาการอย่างมาก และได้เผยแพร่ให้เด็กและเยาวชนด้วย เพราะในเล่มมีรูปลายเส้นของอาหารไว้สำหรับเด็กได้ระบายสีเองด้วย นอกจากนี้ก็ยังมีพิมพ์ ตำราอาหารจากถั่วเหลือง ขึ้นในงานฉลองรัฐธรรมนูญ พ.ศ.2482 เพื่อชักชวนและส่งเสริมให้ประชาชนหันมานิยมบริโภคถั่วเหลืองซึ่งเป็นอาหารโปรตีนที่สำคัญ<sup>58</sup> หรือการเสนอลงถึงความสำคัญของวิตามินที่เป็นเสมือนยาอายุวัฒนะเพื่อการมีสุขภาพดีและชะลอความชราในหนังสือชื่อ อายุวัฒนะ

<sup>55</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กรมศิลปากร, (2) สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของชาติ (5 กรกฎาคม 2581), น. 6.

<sup>56</sup> กรมสาธารณสุข, กระทรวงมหาดไทย, อาหารของเรา, น. 8.

<sup>57</sup> เรื่องเดียวกัน, คำนำ.

<sup>58</sup> กรมวิทยาศาสตร์, กระทรวงเศรษฐการ, ตำราอาหารจากถั่วเหลือง (พระนคร: กระทรวงเศรษฐการ, 2481), (เอกสารพิเศษของกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงเศรษฐการออกในงานฉลองรัฐธรรมนูญ พ.ศ. 2481).

ด้วยอาหาร<sup>59</sup> กระทั่งปลายทศวรรษ 2480 เป็นต้นมาก็มีความนิยมพิมพ์เรื่องโภชนาการเป็นหนังสือที่ระลึกในงานศพควบคู่กับตำราอาหารที่นิยมจัดพิมพ์มาก่อนหน้านั้น

โดยปัญหาเร่งด่วนของสมัยนั้นก็คือการกินอาหารโปรตีนน้อยจึงทำให้เกิดการส่งเสริมให้กินอาหารโปรตีนขึ้นในทศวรรษ 2480 ซึ่งหนังสือเล่มสำคัญที่ให้ความสำคัญในการให้เพิ่มการบริโภคโปรตีนอย่างมาก ก็คือเรื่อง เพิ่มกำลังของชาติโดยอาหารการกินตามหลักวิทยาศาสตร์ ดังที่เขียนเอาไว้ว่า

เพื่อความเข้มแข็งแห่งกำลังของชาติ เพื่อทวีจำนวนพลเมืองเพื่อลดอัตราตายและความก้าวหน้่า ข้าพเจ้าว่าถึงเวลาอันสมควรแล้วที่ประชาชาติไทยจักต้องลบล้างประเพณีโบราณต่างๆ ซึ่งถ่วงความเจริญของประเทศชาติบ้านเมือง และโดยฉะเพาะอย่างยิ่งการยกเลิกขนบธรรมเนียมโบราณ ซึ่งบังคับให้เรากินข้าวมาก ๆ กินกับน้อย ๆ ตอนนี้ไปขอให้เปลี่ยนเป็น “กินข้าวพอควร กินกับมาก ๆ “กับในที่นี้หมายความว่าถึงเนื้อสัตว์ต่างๆ ไช้, ปลา, ถั่ว, กุ้ง ไม่ใช่ใช้น้ำพริกหรือแกงเผ็ด”<sup>60</sup>

การส่งเสริมให้เพิ่มการบริโภคอาหารโปรตีนได้ทำกันอย่างเข้มข้นและจริงจัง จนถึงกับมีลัทธิโปรตีนนิสม์เพื่อการสร้างชาติขึ้น<sup>61</sup> โดยนายแพทย์ยงค์ ชูติมาเห็นว่า “ไทยเราต้องการลัทธิโปรตีนนิสม์ (Proteinism) เพื่อการสร้างชาติ” และเสนอว่าถั่วเหลืองพืชมีคุณค่าเหมาะสมเป็นแกนแห่งลัทธิโปรตีนนิสม์<sup>62</sup> และการส่งเสริมการกินโปรตีนก็เป็นภารกิจหลักของการแก้ปัญหาทางโภชนาการของไทยมาตลอดหลายทศวรรษต่อมา

แม้ว่างานปฏิวัติด้านอาหารการกินนั้นเป็นงานยาก แต่ก็มีเจตนาแน่วแน่ที่จะทำเพื่อชาติ ดังปรากฏว่าหน่วยงานนี้ดำเนินงานด้วยอุดมคติที่ว่า

<sup>59</sup> วิบูลอายุรเวท, พระยา, อายุวัฒนะด้วยอาหาร (พระนคร: โรงพิมพ์อักษรนิติ, 2490).

<sup>60</sup> ยงฮั่ว ชิวเจริญวงศ์, เพิ่มกำลังของชาติโดยอาหารการกินตามหลักวิทยาศาสตร์ (พระนคร: โรงพิมพ์เดลิแมร์, 2479), น. 9.

<sup>61</sup> ดุรายละเอียดใน ก้องสกล กวินรวีกุล, “การสร้างร่างกายพลเมืองไทยในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม พ.ศ. 2481-2487”, (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545), น. 89-92.

<sup>62</sup> ยงค์ ชูติมา, ประมวลบทความ, หน้า 55-56.



ในการเริ่มงานใหม่และงานอันสำคัญให้แก่ประเทศชาติเช่นงานส่งเสริมอาหาร ให้ประชากรปฏิบัติลัทธิการบริโภคจากเลวมาเป็นดี หรือค่อนข้างดีขึ้นตามหลัก วิทยาศาสตร์นั้น ทางกองบริโภคสงเคราะห์จำเป็นต้องวางหลักอุดมคติไว้ให้สูงพอควร เพื่อเป็นตามเจตนาอันแรงกล้าของบรรดาผู้ที่มีความสนใจและมีความรู้ในวิชาบริโภค ศาสตร์ และเพื่อก่อประโยชน์อันใหญ่หลวงให้แก่พลานามัยของชาติ<sup>63</sup>

### กินดีกินเพื่อชาติและอนามัยต้องไม่กินรสจัด

“การกินดีคือกินกับมาก กินไม่เผ็ดจัด กินข้าวแต่พอควรย่อมบำรุงรักษาสุขภาพ ไว้ได้ดี การกินเลว เช่น การกินข้าวมาก กินกับน้อย แลกินเผ็ดจัด ย่อมทำให้ป่วยง่าย ตายเร็ว”<sup>64</sup>

นอกจากบริโภคนิสัยของการกินที่กินข้าวมากกินกับน้อย ต้องแก้เป็นกินกับข้าวมากขึ้นกิน ข้าวน้อยลง กับข้าวต้องมีเนื้อ ผักและผลไม้อย่างถูกส่วนครบธาตุแล้ว การกินไม่เป็นมือเป็นเวลา กิน จุกกินจิบ ก็ต้องแก้ให้กินเป็นมือชัดเจน “เราต้องกินดี กินเป็นเวลา และรู้จักคุณค่าของอาหารต่างๆ ไม่ใช้กินเพื่ออิมแต่กินเพื่ออนามัย”<sup>65</sup> อีกเรื่องหนึ่งที่ต้องแก้ไขอย่างเร่งด่วนและสำคัญไม่แพ้กัน คือ รสชาติอาหารที่ยังไม่ถูก “หลักบริโภคศาสตร์” โดยนายแพทย์ยงค์ ชูติมา เห็นว่า “สิ่งชुरส เช่น พริก หอม กระเทียม พริกไทย และเครื่องเทศต่างๆ ไม่จำเป็นต่อร่างกาย ไม่ควรหัดรับประทานสิ่งเหล่านี้ เป็นปริมาณมากๆ ทุกๆ วัน เพราะเป็นการเผ้าและรบกวนท้องและลำไส้”<sup>66</sup> เสนอว่าให้ควรกินแต่ เล็กน้อยเพื่อช่วยให้อาหารโอซารสยิ่งขึ้น แต่ขณะเดียวกันก็มีโทษต่อร่างกายหากกินมากจนก่อให้เกิด อาการร้อนไหม้ของทางเดินอาหารได้ จึงไม่ควรหัดให้เด็กกินของเผ็ด ของร้อน ของหมัก ของดอง<sup>67</sup>

<sup>63</sup> ยงค์ ชูติมา, บริโภคศาสตร์สังเขปและสูตรอาหารต่างๆ, พิมพ์แจกเป็นที่ระลึกในงานฌาปนกิจศพ นาย ศิริ ธรรมารักษ์ ณ วัดพลับพลาไชย จังหวัดเพชรบุรี วันที่ 10 เมษายน พ.ศ. 2492 (พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2492), หน้า 37-38.

<sup>64</sup> ยงค์ ชูติมา, ประมวลบทความ, หน้า 4.

<sup>65</sup> ยงค์ ชูติมา, บริโภคศาสตร์สังเขปและสูตรอาหารต่างๆ, หน้า 40.

<sup>66</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 22.

<sup>67</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 22-23.

นายแพทย์ยงค์ได้วิเคราะห์ถึงการบริโภคตั้งที่ชาวบ้านนิยมกันอยู่ในสมัยนั้นมักประกอบด้วย “ข้าวเป็นอาหารยืนพื้น มีปลาเค็ม กุ้งเค็มหรือเนื้อเค็มชนิดหน้อยเป็นสิ่งชูรสช่วยให้กลืนข้าวลงไปได้ แม้บางครั้งอาจมีผักต้ม ผักนึ่ง หรือผักสดบ้าง แต่ก็มีปริมาณน้อยเต็มที”<sup>68</sup> ซึ่งท่านเห็นว่าการบริโภคหลักบริโภคศาสตร์หรือบริโภคสงเคราะห์นั้นจะต้อง “ลด หรือกำจัดความเผ็ดและความเค็มของอาหารลง น้ำพริกถ้าผสมด้วยปลาอย่างหรือกุ้งแห้งหรือถั่วเหลืองหรือกะปิให้พอควรและใช้พริกที่ไม่เผ็ดจัดแล้วจะเป็นอาหารที่ดีได้... ดังนั้นการส่งเสริมให้ชาวบ้านเพิ่มไข่ เนื้อ ปลาบ้าง ผักสด ผลไม้สุกสดมากๆ ให้ลดความเผ็ดลงแล้ว ย่อมเป็นอุดมคติแห่งการบริโภคสงเคราะห์ในประเทศไทย”<sup>69</sup> และยังตั้งข้อสังเกตของการขอปรับปรนอาหารรสจัดว่า “ชาวไทยเราส่วนมากขอปรับปรนอาหารที่มีรสแรงจัดเช่น เปรี้ยวจัด เค็มจัด หวานจัด เผ็ดจัด การที่พวกเราขอปรับปรนอาหารที่มีรสแรงจัดนี้สันนิษฐานได้ว่าเนื่องมาจากการเคี้ยวหมาก และความเข้าใจผิดนานาประการทำให้ปากและลิ้นของผู้รับปรนทานชาไป ไม่รู้สึกอาหารในรสธรรมดา จึงต้องกินอาหารรสแรงจัดจึงจะรู้สึก”<sup>70</sup>

ในการบรรยายทางวิทยุกระจายเสียงเมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน 2484 นายแพทย์ยงค์ ชุตินาได้พูดถึงเรื่องความสำคัญของการกินเนื้อสัตว์และการให้เลิกกินอาหารรสจัดเอาไว้ว่า สาเหตุมูลฐานของสุขภาพไม่ดีของชาวไทยมาจาก “การบริโภคอาหารไม่ถูกส่วนครบธาตุคือนิยมรับปรนทานข้าวมากเกินไป กินกับน้อยและขอปรับปรนอาหารชูรส เช่น เผ็ดจัด หวานจัด เค็มจัด เป็นต้น... ฉะนั้นเดี๋ยวนี้เราจึงได้พยายามปลูกฝังอุดมคติใหม่แก่พวกเราชาวไทยว่า ให้กินข้าวพอควร กับมากๆ เลิกอาหารเผ็ดร้อนและการเคี้ยวหมาก”<sup>71</sup> และส่งเสริมการบริโภคอาหารประเภทเนื้อสัตว์ให้เพิ่มมากขึ้น “เพราะเนื้อสัตว์นี้เองเป็นของที่จะขาดเสียไม่ได้ในการสร้างชาติไทย... ไทยทุกคนจงกินเนื้อสัตว์คู่กับผักสดมากๆ ทุกวัน เพื่ออนามัย”<sup>72</sup>

ผลสำเร็จอีกประการจากการรณรงค์ด้านโภชนาการ คือวิธีการด้านการครัวหมายถึงการปรุงอาหารทั้งการเลือกวัตถุดิบ การล้าง การหั่น การใช้ไฟปรุง การจัดสำหรับอาหาร ตัวอย่างเช่นการปรุงที่ไม่ให้ผักสุกมากนักหรือกินผักสด ส่วนผลไม้ควรกินสดตามธรรมชาติไม่ควรนำไปปรุงเป็นของหวานจะทำให้วิตามินเสื่อม<sup>73</sup> การปรุงเนื้อให้มีคุณค่าทางอาหารครบคือปรุงให้สุกพอดีไม่เอาน้ำเนื้อทิ้ง ให้ใช้

<sup>68</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 36.

<sup>69</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 37.

<sup>70</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 33-34

<sup>71</sup> ยงค์ ชุตินา, ประมวลบทความ, หน้า 59.

<sup>72</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 64.

<sup>73</sup> กรุณาตุย ยงค์ ชุตินา, บริโภคศาสตร์สังเขปและสูตรอาหารต่างๆ, หน้า 31,33.

ความร้อนพอควรไม่เคี้ยวนานเกินควร หรือปรุงแบบแห้งคือปิ้งหรือย่างจะดีที่สุด<sup>74</sup> ทั้งหมดเป็นผลมาจากความรู้ทางโภชนาการใหม่ที่สำคัญที่ทำให้การปรุงเปลี่ยนแปลงไปและรสชาติอาหารเปลี่ยนแปลงไปด้วย ซึ่งปรากฏว่าได้รับการยอมรับไปไว้ในตำราอาหารในยุคนั้นและยุคต่อมาอย่างกว้างขวาง และถือได้ว่าก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงในรสชาติของอาหารขึ้นด้วย

ที่สำคัญที่สุดคือรัฐบาลสมัยคณะราษฎรได้สร้างความหมายใหม่ให้เกิดขึ้นกับอาหารและเปลี่ยนภาษาอาหารการกินให้เป็นภาษาแบบโภชนาการ ทั้งในการคิด พูดคุยสื่อสาร ปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหาร หรือภาษาการครัว ภูมิทัศน์ด้านรสชาติ อันถือเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญในเชิงคุณภาพคือลดรสและประสานรสให้ดีขึ้นนุ่มนวลขึ้น ทั้งนี้เนื่องมาจากการเปลี่ยนหน้าที่ของกับข้าวที่กินเพื่อประกอบกับข้าวให้ครบตามส่วนธาตุแทนการเรียกข้าวให้มากแต่เดิม และการเปลี่ยนวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่หลากหลายขึ้นและมีมากขึ้นในอาหารของคนทั่วไป ทำให้รสชาติของอาหารคนไทยเปลี่ยนแปลงตั้งแต่ยุครัฐบาลคณะราษฎรเป็นต้นมา

แต่ในอีกด้านหนึ่งการรณรงค์ให้ประชาชนเลิกรับประทานอาหารรสจัดตามหลักการกินตามธาตุให้หันมารับประทานอาหารรสนุ่มนวลลงและรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ทางโภชนาการใหม่ตามความหมายของการแพทย์สมัยใหม่ ก็เป็นการสร้างความเป็นอื่นให้กับการกินอาหารรสจัดและปรุงแต่งด้วยเครื่องเทศและเครื่องปรุงที่ดิบหรือไม่ถูกสุกจนมัย ซึ่งในโลกวัฒนธรรมของชาวบ้านที่ยังยึดถือหลักการกินตามธาตุแบบการแพทย์ไทยโบราณอยู่ อาจมองว่าเป็นการกินเพื่อบำรุงสุขภาพจากรสชาติที่บำรุงธาตุของคนกิน และบางกรณีก็จัดเอาอาหารมีประโยชน์อย่างเนื้อและไข่ไก่กว่า แสงกับแม่ลูกอ่อนและเด็ก เป็นต้น ซึ่งกลายเป็นปัญหาทางด้านสาธารณสุขที่ต้องแก้ไขในอีกหลายทศวรรษต่อมา

กล่าวโดยรวมแล้วนโยบายทางด้านการแพทย์และการสาธารณสุขที่มีเรื่องของการกินตามแนวทางโภชนาการใหม่เป็นหนึ่งในนั้นด้วย ได้ถูกรัฐบาลคณะราษฎรใช้เป็นเครื่องมือสร้างรัฐไทยให้ก้าวสู่ความทันสมัยในยุคแห่งการ “สร้างชาติ” การสร้างและเผยแพร่ว่าทกรรมทางการแพทย์สมัยใหม่ซึ่งหมายรวมถึงโภชนาการใหม่ จึงได้กลายเป็นเครื่องมือที่จำเป็นในการจัดการ เพื่อสร้างพลเมืองตามอุดมคติที่รัฐต้องการ โดยมีร่างกายของประชาชนอันรวมทั้งด้านที่เป็นกายภาพและเป็นร่างกายทางสังคมเป็นเป้าหมายที่จะต้องถูกจัดการ ร่างกายของพลเมืองแบบใหม่ที่รัฐต้องการสร้างนั้นเป็นไปเพื่อแสดงให้เห็นถึงความมีอารยะของชาติ ซึ่งการแพทย์ได้ถูกนำมาใช้เป็นเครื่องมือของรัฐโดยตรงในการสร้างชาติให้เป็นชาติที่มี “อารยธรรม” (civilization) ทัดเทียมกับนานาประเทศ<sup>75</sup> โดยในด้านการกินอาหารมีหลักฐานที่แสดงให้เห็นถึงความต้องการให้พลเมืองกินตามอย่างประเทศที่

<sup>74</sup> ยงศ์ ชูติมา. ประมวลบทความ, หน้า 61.

<sup>75</sup> ดูรายละเอียดใน ชาติชาย มุกสง, “วาทกรรมทางการแพทย์กับนโยบายการสร้างชาติสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม (พ.ศ. 2481-2487),” หน้า 90-111.

ศิริไลซ์แล้ว ซึ่งรัฐได้มุ่งหวังที่จะสร้างวิถีการกินของคนไทยให้มีอารยธรรมทั้งด้านกีฬามารยาท การปรุงอาหาร รวมทั้งการกินตามแนวทางโภชนาการใหม่ด้วย

## 2.4 การส่งเสริมการทำสวนครัวและการเลี้ยงสัตว์เพื่อปรับปรุงอาหาร

“รัฐบาลในระบอบรัฐธรรมนูญจึงได้พยายามส่งเสริมกิจการอาหารนี้อย่างไม่  
ท้อถอย”<sup>76</sup>

ราวปลายเดือนกันยายน พ.ศ. 2482 รัฐบาลมีนโยบายให้หาทางส่งเสริมการทำสวนครัวและการเลี้ยงสัตว์ขึ้นในประเทศไทย มีจุดมุ่งหมายให้ราษฎรช่วยตัวเองในด้านความเป็นอยู่ไม่เป็นภาระต่อคนอื่นและสังคมในขณะที่โลกกำลังเกิดสงครามอยู่ และไม่ “ถ่วงความเจริญก้าวหน้าของชาติ ตั้งที่เป็นอยู่ส่วนมากในทุกวันนี้”<sup>77</sup> นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มอาหารของคนในชาติให้สามารถกินอย่างสมบูรณ์ขึ้นได้ด้วย จอมพล ป. พิบูลสงครามได้ออกคำสั่งนายกรัฐมนตรีให้ข้าราชการทั้งในส่วนกลางและภูมิภาคทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์เป็นตัวอย่างแก่ราษฎร และให้อำนาจต่อผู้บังคับบัญชาในการตรวจตราให้ผู้ใต้บังคับบัญชาทำด้วย หากไม่ทำจะผิดในลักษณะไม่เชื่อฟังผู้บังคับบัญชาตามนัยมาตรา 46 แห่ง พ.ร.บ. ข้าราชการพลเรือนได้ และต้องมีการเสนอรายงานการทำตามคำสั่งมารวมเอาไว้ที่หน่วยงานระดับกรมด้วย<sup>78</sup> และก่อนหน้านั้นในหนังสือลงวันที่ 28 กันยายน พ.ศ. 2482 จอมพล ป. พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรีได้ “ขอร้องโดยจริงจิ่งให้ ข้าหลวงประจำจังหวัด นายอำเภอ ปลัดกิ่งอำเภอเลี้ยงไก่ไว้ทุกคน” เพื่อประโยชน์แก่ตนเองและเป็นแบบอย่างแก่ประชาชน<sup>79</sup>

จนกระทั่งได้ประกาศออกเป็นกฎหมายใช้บังคับทั่วไปคือพระราชบัญญัติการสวนครัวและการเลี้ยงสัตว์ เพื่อประโยชน์แห่งครัวเรือน พ.ศ. 2482 ที่ออกบังคับใช้เมื่อวันที่ 20 ตุลาคม พ.ศ. 2482<sup>80</sup> เท่ากับเป็นการยืนยันความตั้งใจจริงของรัฐบาลในเรื่องนี้ เพราะหากเจ้าบ้านไม่ทำตามคำสั่งและตักเตือนให้ทำสวนครัวของพนักงานจะมีโทษปรับไม่เกิน 12 บาทและจะต้องปฏิบัติตามคำสั่งภายในสามเดือนหลังถูกปรับอีกด้วย และมีการแต่งตั้งผู้มีหน้าที่อำนวยการและคอยสอดส่องตรวจตราให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งแต่งตั้งกรรมการตามพระราชบัญญัติการสวนครัวและการเลี้ยงสัตว์เพื่อประโยชน์แห่งครัวเรือน พ.ศ. 2482 โดยมีปลัดกระทรวงมหาดไทยเป็นประธานและมีกรรมการ 11

<sup>76</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 58.

<sup>77</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) ศธ. 15.2.2/1 เรื่องให้ข้าราชการทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ (5 ตุลาคม 2482-12 มิถุนายน 2483) ปีก 1.

<sup>78</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, ศธ. 0701.29/7 เรื่องการทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ของข้าราชการตามนโยบายของรัฐบาล.

<sup>79</sup> เรื่องเดียวกัน.

<sup>80</sup> ราชกิจจานุเบกษา, เล่มที่ 56,

คนจากกระทรวงและกรมที่เกี่ยวข้อง และยังขอร้องให้พระสงฆ์ช่วยชักชวนชาวบ้านและใช้ที่วัดปลูกสวนครัวด้วย<sup>81</sup> แต่ส่วนใหญ่จะใช้วิธีการชักชวนให้ราษฎรหันมาทำด้วยความสมัครใจ โดยให้ข้าราชการทำเป็นตัวอย่างก่อน

ในปี พ.ศ. 2483 ที่ประชุมคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ. 2483 เรื่องโครงการบำรุงและส่งเสริมการเลี้ยงสุกร เปิดและแก้ไขได้รับหลักการให้เร่งรีบขยายจำนวนสุกร เปิดและแก้ไขเพื่อแจกจ่ายพันธุ์ให้กับราษฎรอย่างกว้างขวาง โดยอนุมัติให้กรมเกษตรและการประมงเสนอไปในงบประมาณปี พ.ศ. 2483-2484 ซึ่งทางกรมเกษตรและการประมงได้จัดทำเป็นโครงการขึ้นแยกการเลี้ยงสุกรกับเปิดแก้ไขเป็นสองโครงการ มีงบประมาณชัดเจน และดำเนินการในสถานทดลองการเกษตรกลางบางเขนเป็นผู้เลี้ยงหลัก เมื่อได้พันธุ์ดีจะส่งไปยังสถานทดลองการเกษตรในภูมิภาค ซึ่งเชื่อว่าจะสามารถขยายพันธุ์ให้เกษตรกรที่สนใจได้จำนวนมากขึ้น รวมทั้งได้ให้ภาพของการเลี้ยงสัตว์ทั้งสามในเมืองไทยชัดเจนพอสมควร<sup>82</sup>

ในรายละเอียดของการเลี้ยงสุกรในประเทศไทยปรากฏว่า “ประเพณีของชาวไทยภาคอีสานและภาคเหนือ (ที่รับประทานข้าวเหนียว) นิยมการเลี้ยงสุกรสืบเนื่องกันต่อมาจนถึงปัจจุบันนี้” และมีจำนวนสุกรในเมืองไทยราว 800,000 ตัว รัฐบาลได้ค่าอาชญาบัตรราวปีละ 2 ล้านบาท แต่สุกรที่เลี้ยงส่วนมากเป็นพันธุ์พื้นเมืองจึงจำเป็นต้องปรับปรุงคัดเลือกพันธุ์สุกรที่ดีแจกจ่ายให้ราษฎรเลี้ยงโดยผ่านการเพาะเลี้ยงและสาธิตการเลี้ยงตามแบบวิธีการใหม่ โดยจะให้สถานทดลองการเกษตรกลางบางเขนเป็นผู้เลี้ยงแล้วขยายพันธุ์ดีส่งไปยังสถานทดลองในส่วนภูมิภาค เช่น เชียงใหม่ สุโขทัย (คลองมะพลับ) สระบุรี (ทับกวาง) นครราชสีมา (โนนวัดและบ้านใหม่สำโรง) อุบลราชธานี ร้อยเอ็ด และขอนแก่น (ท่าพระ) เป็นต้น เพื่อให้พันธุ์สุกรดีแพร่หลายไปถึงมือราษฎรผู้เลี้ยงสุกร โดยในการนี้ได้มีการตั้งงบประมาณซื้อพันธุ์สุกรต่างประเทศจำนวน 38 ตัวราคาตัวละ 150 บาทเป็นจำนวนเงิน 5,700 บาท ซึ่งคาดหมายว่าในปีที่สองการเพาะและขยายพันธุ์ดีจะเพิ่มขึ้นถึง 8 เท่าตัวทีเดียว<sup>83</sup>

ส่วนการส่งเสริมเลี้ยงเปิดและแก้ไขนั้นก็สำคัญไม่น้อยเช่นกัน เนื่องจากรัฐบาลเล็งเห็นว่ามีความหลายประเทศเช่นสหรัฐอเมริกา แคนาดาและออสเตรเลียที่เลี้ยงเปิดแก้ไขเป็นอุตสาหกรรมของประเทศมีค่าทางเศรษฐกิจสูง ในขณะที่เดียวกันเปิดแก้ไขมีความสำคัญเกี่ยวกับการอนามัยมาก เพราะไขเป็นอาหารที่ดีรองจากนม แต่ประเทศไทยไม่มีนมกิน ดังนั้นการส่งเสริมการเลี้ยงเปิดแก้ไขให้เจริญขึ้นก็ทำให้อาามัย

<sup>81</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) ศธ. 15.2.2/1 เรื่องให้ข้าราชการทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ (5 ตุลาคม 2482-12 มิถุนายน 2483) ปีก 1.

<sup>82</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) สร. 0201.42/12 เรื่องโครงการบำรุงและส่งเสริมการเลี้ยงสุกร เปิดและแก้ไข (25 พฤษภาคม 2483-11 กรกฎาคม 2487).

<sup>83</sup> เรื่องเดียวกัน.

ของพลเมืองดีขึ้นด้วยจากการมีไข้บริเวณมากขึ้นนั่นเอง การเลี้ยงเป็ดไก่เป็นการสวนครัวของราษฎรที่มีอยู่แต่มีโรคระบาดเกิดอยู่เสมอและพันธุ์ที่เลี้ยงเป็นพันธุ์พื้นเมืองให้ผลผลิตน้อย จึงต้องส่งเสริมการเลี้ยงพันธุ์ที่ดี ซึ่งรัฐบาลจะต้องเพาะเลี้ยงพันธุ์ดีขึ้นแจกจ่ายเหมือนกับหมู จุดประสงค์สำคัญของการดำเนินโครงการมี 3 ประการคือ 1) ศึกษาและขยายการทำวัคซีนป้องกันโรคระบาดและวิธีการจัดการโรคระบาดในไก่และเป็ด 2) เพาะพันธุ์เป็ดไก่พันธุ์ดีเพื่อขยายพันธุ์ให้แพร่หลาย 3) การสาธิตการเลี้ยงไก่เป็ดพันธุ์ใหม่ด้วยวิธีการสร้างเล้าและขยายการเลี้ยงไก่เอาไข่แบบขังกรงและเริ่มการเลี้ยงไก่เพื่อขยายเอาเนื้อขึ้นเป็นตัวอย่าง ซึ่งขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานที่อาศัยสถานีทดลองการเกษตรของรัฐบาลเป็นศูนย์กลางก่อนขยายถึงมือประชาชนในท้องถิ่น<sup>84</sup>

การชักชวนให้ปลูกพืชสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ได้กระทำอย่างต่อเนื่องมาจนถึงช่วงสงครามที่มีกองทหารญี่ปุ่นเข้ามาอยู่ในเมืองไทย ซึ่งยิ่งมีความจำเป็นยิ่งขึ้นไปอีก เพราะทหารญี่ปุ่นจะซื้อผักที่ปลูกกันอยู่จนขาดตลาด และประเทศอยู่ในภาวะสงครามเศรษฐกิจไม่ดี การปลูกผักและเลี้ยงสัตว์จึงเป็นการช่วยเหลือเศรษฐกิจของครัวเรือนอีกทางหนึ่งได้ด้วย ทางกระทรวงการเศรษฐกิจจึงขอให้หน่วยงานต่างๆ อาทิ เรือนจำ โรงเรียนฝึกอาชีพต่างๆ นิคมสระบุรี และองค์กรต่างๆ ช่วยกันปลูกผัก โดยเฉพาะ หัวผักกาด ใบผักกาด ใบหอม แดงร้าน ฟักเขียว ฟักทอง เป็นต้น และให้กรมพาณิชย์หาตลาดให้<sup>85</sup> ด้านจอมพล ป. เองก็พูดในหลายโอกาสว่าให้ช่วยกันทำสวนครัว ดังปรากฏใน “คำปราศรัยของพระนายกรัถมนตรี แต่มวลชนชาวไทยเนื่องในโอกาสจิตสมัยงานฉลองวันชาติ ๒๔ มิถุนายน ๒๔๘๕” ว่า “ถ้าใครไม่ทำงานเพื่อสร้างตนเอง ผู้นั้นแปดต่อตายหย่างแน่นอน พูดให้เห็นได้ชัด ในเวลานี้ถ้าใครไม่ทำสวนครัว อีกไม่ช้าคนนั้นจะอดผัก และการไม่กินผักนี้แหละ ท่านจะต้องตายโดยโรคเลือดออกตามไรฟัน เป็นต้น ถ้าใครไม่เลี้ยงสัตว์คนนั้นก็ไม่ว่าจะเอาเนื้อสัตว์ที่ไหนมากิน”<sup>86</sup>

นอกจากนั้นในวันเกิดของท่านผู้นำจอมพล ป.พิบูลสงคราม ในวันที่ 14 กรกฎาคม พ.ศ. 2485 ได้ประกาศให้เป็นวันหยุดราชการและให้ข้าราชการทำสวนครัวที่บ้านและหากไม่มีที่ดินก็ให้มาหาที่ดิน ณ ที่ทำการของหน่วยงานที่สังกัดทำสวนครัวปลูกผัก ซึ่งปรากฏว่าได้รับความร่วมมือจากข้าราชการเป็นอย่างดีและมีรายงานของข้าราชการสังกัดกระทรวงธรรมการรายงานผลการปฏิบัติเอาไว้อย่างละเอียดด้วย นอกจากนี้จอมพลป. ยังมีสาส์นขอใจที่พี่น้องอวยพรวันเกิดด้วยการทำสวนครัวและชักธงชาติอวยพร ให้ถือเอาวันเกิดนายกรัถมนตรีเป็นวันริเริ่มทำสวนครัวเลี้ยงสัตว์คือถ้าไม่ทำ

<sup>84</sup> เรื่องเดียวกัน.

<sup>85</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, ศธ. 0701.29/7 เรื่องการทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ของข้าราชการตามนโยบายของรัฐบาล.

<sup>86</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร. 0201.10/50 เรื่องนายกรัถมนตรีกล่าวคำปราศรัยแก่ประชาชนและสุนทรพจน์ โอวาท สาส์นวิวอน.

ให้เริ่มทำ ทำอยู่แล้วทำต่อขยายขึ้น ทำแล้วเลิกให้เริ่มทำใหม่ด้วย<sup>87</sup> และถัดมาในปลายปีหลังน้ำท่วมใหญ่แล้วก็มีกรมเร่งรัดให้ทำสวนครัวเครื่องชำและค้าขายเบ็ดเตล็ดด้วย

ในปี พ.ศ. 2486 เมื่อปรากฏว่าราษฎรทำนาในฤดูหลังจากน้ำท่วมเพียงพอแก่ความต้องการข้าวบริโภคภายในประเทศแล้ว รัฐบาลจึงได้กำหนดนโยบายในการทำกินของราษฎรว่า ถ้าใครจะทำกิจกรรมใหม่ ขอให้อย่าปลูกข้าว ให้ทำการเลี้ยงสัตว์ ปลูกฝ้ายและพืชไร่อื่นๆ เช่น ฝ้าย ถั่ว ละหุ่ง หอม กระเทียม เป็นต้น โดยแนะนำว่าพืชไร่ที่ดีที่สุดคือฝ้าย<sup>88</sup> จนล่วงสู่ปลายสงครามราวกลางปี พ.ศ. 2487 เมื่อการทิ้งระเบิดรุนแรงในกรุงเทพฯ จนมีข้าราชการและราษฎรอพยพหลบภัยไปอยู่รอบนอกของกรุงเทพฯ ขาดแคลนอาหารการกินโดยเฉพาะผักขึ้น จึงต้องชักชวนส่งเสริมให้ทำสวนครัวอีก ด้วยการปลูกผักและทางการได้จัดหาเมล็ดพันธุ์ผักในราคาถูกมาจำหน่ายให้ด้วย<sup>89</sup> แม้กระทั่งในการเข้ามาเป็นนายกรัฐมนตรีอีกครั้งหลังสงครามแล้วยังปรากฏว่าจอมพล ป. พิบูลสงครามยังให้ความสนใจเรื่องนี้อยู่อย่างต่อเนื่อง ถึงกับได้เร่งรัดให้ทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์กันอยู่อีกในปี พ.ศ. 2493<sup>90</sup>

### การส่งเสริมการขยายพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์ที่ใช้เป็นอาหาร

หนังสือจากนายกรัฐมนตรีจอมพล ป. พิบูลสงครามถึงรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรธิการ ลงวันที่ 6 ตุลาคม พ.ศ. 2484 สั่งให้ร่วมมือและเร่งรัดกิจการให้เป็นไปตามนโยบายส่งเสริมพันธุ์สัตว์ที่ใช้เป็นอาหาร อ้างว่าเนื่องจากประชากรเพิ่มมากขึ้นจาก 7 ล้านคนเมื่อสี่ปีก่อนเป็น 14 ล้านคนในการสำรวจล่าสุด “และเชื่อว่าเวลานี้คงมีไม่น้อยกว่า 17 ล้านคน” ความต้องการบริโภคเนื้อสัตว์ก็ทวีขึ้น จึงจำเป็นต้องวางโครงการควบคุมการจับสัตว์ที่เป็นอาหารโดยเคร่งครัดโดยการโฆษณาทางวิทยุ และหนังสือชี้แจงประชาชนให้เว้นการจับสัตว์ที่ยังเล็กและที่กำลังมีไข่มีลูก และชักชวนให้ราษฎรเลี้ยงสัตว์ที่เป็นอาหารให้มากยิ่งขึ้นและตั้งองค์การขึ้นรับซื้อเป็นการอุดหนุนด้วย<sup>91</sup> ซึ่งหนังสือฉบับนี้ยังได้ส่งไปยังอำเภอต่างๆ ทั่วประเทศจำนวน 400 ฉบับและได้มีการสั่งการเร่งรัดให้หน่วยงานราชการดำเนินงานอย่างเร่งด่วน

เพื่อดำเนินการให้เป็นไปตามนโยบายรัฐมนตรีกระทรวงเกษตรธิการ พลอากาศตรีมณี มหาสันทนะเวชยันตรังสฤษฎ์ได้สั่งการให้กรมเกษตรเป็นเจ้าของเรื่องในการนำปฏิบัติและได้ประชุมหารือ

<sup>87</sup> เรื่องเดียวกัน.

<sup>88</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) ศธ. 15.2.1/31 นโยบายการทำกินของราษฎรขอให้ทำการเลี้ยงสัตว์ ปลูกฝ้ายและพืชไร่อื่นๆ แทนการปลูกข้าว (12 สิงหาคม 2486)

<sup>89</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, ศธ. 0701.29/7 เรื่องการทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ของข้าราชการตามนโยบายของรัฐบาล.

<sup>90</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) ศธ. 15.2.1/38 ขอให้เร่งรัดทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ (18 กรกฎาคม 2493)

<sup>91</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.42/13 เรื่อง การส่งเสริมการปลูกผักและเลี้ยงสัตว์ที่เป็นอาหาร (6 ตุลาคม 2484-31 ธันวาคม 2484)

ส่วนราชการที่เกี่ยวข้องได้แก่ กรมพลาธิการทหารบก กรมสหกรณ์ กรมพาณิชย์ เลขาธิการการสวนครุฑและการเลี้ยงสัตว์ที่เป็นผู้แทนของกรมมหาดไทย เมื่อวันที่ 29 ตุลาคม พ.ศ. 2484 ผลของการประชุมได้มีมติว่าการส่งเสริมพันธุ์สัตว์ที่ใช้เป็นอาหารชั้นนี้ไม่สามารถที่จะดำเนินงานเป็นการใหญ่ทั่วประเทศได้เพราะมีอุปสรรคหลายประการ โดยเฉพาะการเลี้ยงสุกรที่อาหารคือรำแพง เลี้ยงเพื่อขายไม่คุ้มและกรมพลาธิการที่ตั้งโรงงานฆ่าเนื้อสัตว์ได้รับซื้อในราคาไม่สูงเพื่อให้ประชาชนได้รับประทานเนื้อหมูในราคาถูก และมีปัญหาพ่อค้าคนกลางอยู่ ส่วนโคจะมีปัญหาผู้รวบรวมรับซื้อส่งโรงงานที่ต้องอาศัยพ่อค้าคนกลาง แต่ละหน่วยงานจึงได้พยายามจะขจัดอุปสรรคให้ประชาชนสามารถเลี้ยงหมูเพื่อขายเนื้อให้ได้ด้วยการร่วมมือกันอย่างใกล้ชิดตามหน้าที่ของตน เช่น กรมพลาธิการจะตั้งหน่วยรับซื้อในแหล่งผลิต กรมเกษตรจะแนะนำการเลี้ยงและจัดหาพันธุ์ กรมสหกรณ์จะตั้งสหกรณ์ผู้เลี้ยงในพื้นที่ที่พร้อม กรมพาณิชย์จะช่วยดูแลราคาไม่ให้สูง เป็นต้น<sup>92</sup> ทั้งนี้เพื่อให้เป็นไปตามนโยบายการเพิ่มจำนวนการเลี้ยงสัตว์เป็นอาหาร

ในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2484 นายกรัฐมนตรีได้มีคำสั่งถึงกระทรวงเกษตรธิการเรื่องการเตรียมและสงวนผักไว้รับประทานในฤดูแล้ง โดยให้กระทรวงเกษตรร่วมมือกับกระทรวงที่เกี่ยวข้องดำเนินการให้มีการปลูกผักมากขึ้นในฤดูแล้ง และห้ามมิให้ส่งผักออกนอกราชอาณาจักรเพื่อป้องกันการขาดแคลน ในคำสั่งอ้างถึงว่าแม้การเตรียมการนี้ออกเป็นกฎหมายแล้วคนไทยไม่มีใครทำกัน “ถ้าได้ให้ราษฎรที่อาศัยอยู่ริมแม่น้ำลำคลองปลูกผักอย่างที่ชนชาติจีนกระทำแล้ว ก็หวังว่าคงจะพอเลี้ยงกันเป็นแน่” ซึ่งต่อมากระทรวงเกษตรธิการได้ทำบันทึกแผนการดำเนินงานขยายการปลูกผักไว้ 4 ข้อ ได้แก่ หนึ่ง เร่งรัดให้ราษฎรทำสวนครัวให้มากขึ้น สอง ให้สหกรณ์จังหวัดชักชวนสมาชิกสหกรณ์ปลูกผัก สาม ให้เจ้าพนักงานข้าวประจำอำเภอในภาคกลางชักชวนราษฎรให้ปลูกผักหลังทำนา สี่ ให้เจ้าพนักงานจัดทำไร่ผักขึ้นที่ไร้อำเภอฝาง เพื่อส่งลงมาจำหน่ายที่ตลาดพระนครและเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้สำหรับศึกษา สำหรับการห้ามส่งผักออกนอกประเทศไม่ใช่ปัญหาเร่งด่วนเพราะส่งออกผักน้อยส่วนมากเป็นผักดองและมีมูลค่ารวมทั้งปีประมาณ 2 หมื่นบาทเท่านั้น<sup>93</sup> และในเรื่องนี้แสดงให้เห็นว่าทางราชการได้เห็นถึงความจำเป็นของการขยายการปลูกผักและเลี้ยงสัตว์เพราะอยู่ในช่วงของการเตรียมพร้อมการเข้าสู่ภาวะสงครามอย่างแท้จริงจึงหมดเวลาผ่อนผันการดำเนินงานแล้ว

ต่อมาเมื่อประเทศไทยเข้าสู่ภาวะสงครามโลกครั้งที่สองเมื่อวันที่ 8 ธันวาคม พ.ศ. 2484 ยิ่งทำให้เรื่องการเลี้ยงปศุสัตว์และการทำสวนครัวเป็นเรื่องสำคัญยิ่งขึ้นและผู้รับผิดชอบการดำเนินงาน

<sup>92</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.42/13 เรื่อง การส่งเสริมการปลูกผักและเลี้ยงสัตว์ที่เป็นอาหาร (6 ตุลาคม 2484-31 ธันวาคม 2484)

<sup>93</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.42/14 เรื่อง ข้อตกลงของคณะกัมการ ป.ท.เกี่ยวกับผักและสัตว์กับเรื่องให้กะขวงเสตรเตรียมและสงวนผักไว้ให้พอบริโภคสำหรับทหารและประชาชน (19 พฤศจิกายน 2484-10 มีนาคม 2485)



หลักกลายเป็นกระทรงกลาโหมไปด้วย เนื่องจากความต้องการเนื้อสัตว์และพืชผักเพิ่มขึ้นจากทหาร พันธมิตร (ทหารญี่ปุ่น-ผู้เชียน) เข้ามารับซื้อไปบริโภคด้วย กระทรงกลาโหมจึงได้ออกหนังสือทาง ปฏิบัติการเลี้ยงปลุกสัตว์และการทำสวนครัวไปถึงกระทรงมาตไทยและกระทรงเกษตรราธิการลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2484 ให้ช่วยเร่งรัดกวดขันดำเนินการ โดยวิธีการให้ทุกจังหวัดมีหน่วยจำหน่ายปลุก ปลุกสัตว์ที่จะขายให้ราษฎรนำไปเลี้ยงและอาจจะต้องเคลื่อนที่ไปในอำเภอเพื่อให้ถึงมือราษฎรสะดวก ขึ้น กับให้ทุกจังหวัดจัดให้มีหน่วยจำหน่ายพันธุ์ผักที่เหมาะสมแก่ท้องที่และประกอบกับที่กองทัพต้องการ ใ้ช้มาก และที่ใดที่เคยปลุกผักแล้วขอให้ปลุกเพิ่มขึ้นอีก ที่ไม่เคยปลุกขอให้พยายามปลุก รวมถึง ชักชวนให้ครอบครัวทหารปลุกผักเพื่อคลายกังวลเมื่อสมาชิกในบ้านต้องไปราชการด้วย ทั้งหมดเพื่อ ป้องกันการขาดแคลนอาหารอันอาจจะเกิดขึ้นในภาวะสงคราม

ในช่วงระหว่างเข้าสู่ภาวะสงครามนี้ทางกระทรงเกษตรราธิการเองก็ได้เสนอบันทึกลงวันที่ 21 ธันวาคม พ.ศ. 2484 ให้เห็นถึงความตั้งใจจริงในการปฏิบัติงานอันเกี่ยวกับการส่งเสริมการปลุกผัก และเลี้ยงสัตว์ที่ใช้เป็นอาหารทันที โดยส่งเจ้าหน้าที่ออกไปประจำตามอำเภอท้องที่ที่มีลักษณะสมควร ได้รับการส่งเสริมเพื่อควบคุมตรวจตราการปลุกผักและการเลี้ยงสัตว์ขึ้น ดังต่อไปนี้ การปลุกผัก ปลุก ในฤดูแล้ง ในพื้นที่ตามที่ระบุอำเภอในจังหวัดภาคกลางและภาคเหนือหลายจังหวัด ได้แก่ พระนครศรีอยุธยา สุพรรณบุรี อ่างทอง สิงห์บุรี ลพบุรี สระบุรี นครสวรรค์ พิจิตร พิษณุโลก สุโขทัย อุตรดิตถ์ ลำปาง ลำพูน และเชียงใหม่ โดยผักสดที่ราชการทหารต้องการ คือ ฟักทอง ฟักเขียว แฟง ผักกาดสด กะหล่ำปลี มันเทศ มันแกว หน่อไม้สดและขิง ผักแห้ง หน่อไม้แห้ง หน่อไม้ดอง หัวผักกาด เค็ม ถั่วลันเตา ถั่วเหลือง เมล็ดพันธุ์ที่กรมเกษตรส่งไปแจกคือ กะหล่ำปลี ผักกาดเขียว ผักกาดหัว ผักกาดขาว กระเทียม หอม พริก ถั่วฝักยาว โดยเมื่อปลุกได้ผักแล้วจะให้ทางอำเภอเป็นผู้รับหน้าที่ รวบรวมผักส่งฝ่ายทหารและเตรียมการทำการถนอมอาหารให้กับฝ่ายทหารเอาไว้แล้วด้วย นอกจากนี้ ยังเน้นการปลุกถั่วเหลืองและถั่วเขียวในภาคเหนือและภาคกลาง เนื่องจากถั่วทั้งสองใช้เป็นอาหารใน เวลาสงครามได้ดีและเก็บได้นาน แปรรูปเก็บเป็นเต้าหู้ วุ้นเส้นได้ด้วย ส่วนการเลี้ยงสุกรที่นิยมเลี้ยงใน ภาคอีสานนั้นให้ขยายการเลี้ยงให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ และให้ส่งเสริมการเลี้ยงในภาคกลางในจังหวัด ราชบุรี นครปฐม นนทบุรี พระนครศรีอยุธยา อ่างทอง เหตุเพราะหาราข้าวได้สะดวกและการขนส่ง โดยทางเรือเสียค่าใช้จ่ายถูกกว่า ทั้งยังใกล้โรงงานฆ่าสัตว์ในกรุงเทพฯ ที่สร้างใหม่ที่พระโขนงมากกว่า การบำรุงพันธุ์โคให้จัดหาโคพันธุ์ดีไปเลี้ยงที่สถานีบำรุงพันธุ์แม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่และที่ทำพระ จังหวัดขอนแก่น ถ้าทางราชการทหารต้องการใช้โคกระบือเป็นสัตว์พาหนะจะต้องนำมาจากภาค อีสานเพราะภาคเหนือและภาคกลางมีเลี้ยงน้อย จึงจะไม่ให้ส่งเข้าโรงฆ่าสัตว์ให้เอาจากจังหวัดราชบุรี เพชรบุรี กาญจนบุรีก่อน การเลี้ยงเปิดไก่อควรดำเนินการขยายการเลี้ยงในการสวนครัวก่อน โดยทาง ราชการจัดหาลูกพันธุ์ไว้ให้ทั่วถึง การเลี้ยงสัตว์น้ำทางกระทรงเกษตรราธิการได้เตรียมแหล่งเพาะพันธุ์ ไว้สองแห่งคือบึงบรเพ็ด และกว๊านพะเยาเพื่อจำหน่ายพันธุ์ให้ราษฎรนำไปเลี้ยงในบ่อของตนโดยให้

พนักงานประมงไปแนะนำการจัดทำบ่อเลี้ยงปลา และเปลี่ยนที่รักษาพันธุ์สัตว์น้ำให้เป็นที่ผูกขาดการจับสัตว์น้ำ<sup>94</sup> เห็นได้ว่าทั้งหมดเป็นการเตรียมเสบียงอาหารในยามสงครามถ้าหากเกิดเหตุคับขันขึ้นในประเทศ

นอกจากนี้กระทรวงการเศรษฐกิจที่ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการจัดหาเสบียงอาหารแก่กองทัพไทยและญี่ปุ่นได้มีหนังสือมาถึงกระทรวงเกษตรราธิการลงวันที่ 14 ธันวาคม พ.ศ. 2484 ขอความร่วมมือจากเจ้าหน้าที่กระทรวงเกษตรราธิการช่วยสะสมเสบียงอาหารไว้มิให้ขาดแคลน โดยให้แนะนำราษฎรทุกจังหวัดให้ปลูกผักต่างๆ เช่น ผักกาดขาว ผักกาดหัว ฟักทอง ฟักเขียว แตงกวมะเขือขาว ฯลฯ เตรียมเมล็ดพันธุ์ผักแจกจ่ายราษฎร แนะนำให้ราษฎรเลี้ยงสุกร เปิดไก่สะสมฟองเปิดไก่และขุดบ่อเลี้ยงปลาให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ซึ่งต้องดำเนินการเป็นการด่วนด้วยการพิจารณาเส้นทางวิทยุกระจายเสียง

ต่อมาในวันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. 2484 ได้มีคำสั่งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรราธิการเจ้าของเรื่องตั้งคณะกรรมการส่งเสริมการปลูกผักและการเลี้ยงสัตว์ขึ้นจำนวน 11 คนมีรัฐมนตรีเกษตรเป็นประธาน มีกรรมการคือปลัดกระทรวงเกษตร อธิบดีกรมเกษตร กรมสหกรณ์ กรมการประมง ผู้แทนกระทรวงกลาโหม การคลัง การเศรษฐกิจ มหาดไทยและคมนาคม โดยมีนายเกษม สัตยมานะเป็นเลขานุการ

ในปีต่อมาจากบันทึกวิธีดำเนินการและรายงานการปฏิบัติเกี่ยวกับการส่งเสริมการปลูกผักและการเลี้ยงสัตว์ของกระทรวงเกษตรราธิการลงวันที่ 31 มกราคม พ.ศ. 2485 ถึงความคืบหน้าในการปลูกผักและเลี้ยงสัตว์เตรียมเป็นเสบียงในภาวะสงครามปรากฏว่าการปลูกผักเป็นไปตามแผน ในภาคเหนือมีผักสดเพียงพอทางราชการกำหนดให้จังหวัดลำปางและเชียงใหม่เป็นศูนย์กลางรวบรวมผักส่งให้แก่ทางราชการทหาร แต่การทำผักตากแห้งและดองขาดแคลนเกลือจึงได้ซื้อเกลือสำหรับแจกจ่ายให้จังหวัดภาคเหนือเก็บไว้ใช้ดองและตากแห้งผักอย่างเพียงพอ ส่วนการเลี้ยงสุกรที่ส่งเสริมในพื้นที่ภาคกลางมีคนนิยมหันมาเลี้ยงกันมากขึ้น เนื่องจากทางสหกรณ์ช่วยเหลือจัดหาราคาราคูจาก การทำความตกลงกับบริษัทข้าวไทยจำกัดมาจำหน่ายให้แก่ผู้เลี้ยงจึงมีจำนวนสุกรถึงประมาณ 1 แสนตัวในภาคกลาง จึงทำให้คาดได้ว่าเนื้อสุกรคงจะพอเพียงในการบริโภค ส่วนโคทั้งประเทศมีราว 6 ล้านตัวแต่ต้องบำรุงพันธุ์และวางโครงการเลี้ยงให้มากยิ่งขึ้นไปอีก ในช่วงเดียวกันนี้ราวเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2485 ทางรัฐบาลได้ตั้งคณะกรรมการประสานงานทหาร-พลเรือน (ปทร.) ขึ้นมาทำหน้าที่จัดการ

<sup>94</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.42/13 เรื่อง การส่งเสริมการปลูกผักและเลี้ยงสัตว์ที่เป็นอาหาร (6 ตุลาคม 2484-31 ธันวาคม 2484)

เรื่องการจัดเตรียมและสะสมเสบียงอาหารในยามสงครามขึ้นมาดูแลจัดการซึ่งได้รับคำชมเชยจาก นายกรัฐมนตรีในการปฏิบัติงานด้วย<sup>95</sup>

สภาวะสงครามโลกครั้งที่สองทำให้การขนส่งทางทะเลหยุดชะงัก สินค้าจากต่างประเทศจึงขาดแคลนอย่างมาก ไม่เว้นแม้แต่ผักจำพวกมันฝรั่งและหอมฝรั่ง (หอมหัวใหญ่) จึงทำให้รัฐบาลได้คิดแผนการส่งเสริมการปลูกมันฝรั่งและหอมฝรั่งขึ้นในกลางปี พ.ศ. 2485 ด้วยการเสนองบประมาณ 11,480 บาทเพื่อการเพาะขยายเมล็ดพันธุ์พืชทั้งสองที่อำเภอฝางขึ้นแจกจ่ายแก่ราษฎรในบริเวณใกล้เคียง ซึ่งเป็นภูมิภาคที่มีภูมิอากาศหนาวเหมาะกับพืชทั้งสองชนิด ต่อมาได้รับการอนุมัติจาก คณะรัฐมนตรีในวันที่ 8 กรกฎาคม พ.ศ. 2485 ให้กระทรวงเกษตรธิการดำเนินงานได้ตามที่ขอ

สรุปแล้วรัฐบาลในสมัยที่คณะราษฎรยังคงรวมตัวเป็นกลุ่มทางการเมืองเดียวกันและดำเนินนโยบายตามแนวทางที่วางไว้ในการปฏิวัติ 2475 อย่างเต็มรูปแบบ ก็ได้พยายามปรับปรุงการเศรษฐกิจของประชาชนด้วยการส่งเสริมให้ผลิตอาหารในครัวเรือนเป็นการสวนครัวทั้งการเลี้ยงสัตว์และการปลูกพืชอย่างจริงจัง นับแต่การออกกฎหมาย การให้ข้าราชการทำเป็นแบบอย่าง การโฆษณาชวนเชื่อให้คนไทยหันมาทำการปลูกสวนครัวและเลี้ยงสัตว์กันอย่างแพร่หลาย ยิ่งโดยเฉพาะเมื่อประเทศไทยต้องตกอยู่ในภาวะสงครามโลกครั้งที่สอง ต้องพึ่งตนเองด้านอาหารอย่างเบ็ดเสร็จและยังต้องเลี้ยงทหารญี่ปุ่นที่เข้ามาตั้งกองทัพอู่ด้วย การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ก็ยิ่งมีความสำคัญในการผลิตให้เพียงพอต่อการบริโภคในประเทศไทยยิ่งขึ้นไปอีก

## 2.5 กว๋ยเตี่ยว อาหารที่บูรณาการเศรษฐกิจและอนามัยใส่รวมไว้ในชาม

พ่อเพิ่มพูด: “...เตี่ยวนี้ถึงกับว่าๆ กว๋ยเตี่ยวชามเตี่ยวนี้แหละอาจแก้เศรษฐกิจของชาติได้...อ้อ! แล้วถ้าใส่หมวกอีกใบหนึ่ง กินกว๋ยเตี่ยวชามหนึ่งละก็จะเป็นมหาอำนาจได้เลย แม่พลอยเอ๋ย”<sup>96</sup>

สี่แผ่นดิน (พ.ศ. 2493), (ประพันธ์โดย มรว. คึกฤทธิ์ ปราโมช)

การประชดประชันถึงการดำเนินงานส่งเสริมการขายกว๋ยเตี่ยวของรัฐบาลดังปรากฏในนิยายสี่แผ่นดินที่เขียนขึ้นในยุคจอมพล ป. พิบูลสงครามสมัย 2 ในทศวรรษ 2490 นั้น นอกจากจะพยายามแยกขาดการมองเรื่องการขายกว๋ยเตี่ยวจากเรื่องทางเศรษฐกิจอื่นๆ ในบริบทแล้ว ยังเป็นการพยายามให้ภาพการเป็นผู้นำเผด็จการของผู้นำทางการเมืองในสมัยรัฐธรรมนูญที่ดำเนินนโยบายตามใจท่านผู้นำที่คิดชั่วเล่นจากการได้กินกว๋ยเตี่ยวที่มีผู้ทำมาเลี้ยงในทำเนียบระหว่างน้ำท่วม “พอท่านผู้มีบุญ

<sup>95</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.42/14 เรื่อง ข้อตกลงของคณะกัมการ ป.ท. เกี่ยวกับผักและสัตว์กับเรื่องให้กะชวงกเสตรเตรียมและสงวนผักไว้ให้พอบริโภคสำหรับทหารและประชาชน (19 พฤศจิกายน 2484-10 มีนาคม 2485)

<sup>96</sup> คึกฤทธิ์ ปราโมช, สี่แผ่นดิน (พระนคร: ก้าวหน้า, 2514), หน้า 622-623.

วาทนาท่านได้รับประทานกล้วยเดี่ยวร้อยกันเข้า ท่านก็เห็นว่ากล้วยเดี่ยวเป็นของดีเป็นของวิเศษ เลยเกิดเรื่องนิยมกล้วยเดี่ยวกันเป็นการใหญ่ ชักชวนให้ราษฎรกินกล้วยเดี่ยวกันให้ลุ่มไปหมด และนัยว่าๆ จะสนับสนุนให้คนไทยขายกล้วยเดี่ยวเป็นการใหญ่ด้วย”<sup>97</sup> แต่โครงเรื่องเล่าถึงการขายกล้วยเดี่ยวว่าเป็น การคิดทำกันเล่นๆ สนุกๆ หลังน้ำท่วมนี้กลายเป็นโครงเรื่องหลักจากการผลิตข้าผ่านวัฒนธรรมประชา (popular culture) อย่างสี่แผ่นดินที่กลายเป็นละครเวที ละครโทรทัศน์ ภาพยนตร์ จนกลายเป็นอภิมหาเรื่องเล่าที่ไม่เคยถูกตรวจสอบท้าทาย

แต่หากมองย้อนกลับไปถึงจุดประสงค์หลักประการหนึ่งของการตั้งกองส่งเสริมอาหารขึ้นมา และปรากฏในโครงการส่งเสริมอาหารของชาติด้วยนั้น ก็ได้แก่การคิดค้นหาสูตรอาหารที่เหมาะสม แนะนำแก่ราษฎรเพื่อบำรุงอนามัย<sup>98</sup> และเป็นสิ่งที่รัฐบาลคณะราษฎรให้ความสนใจให้ประชาชนหันมา กินอาหารที่ดีมีประโยชน์หาได้ง่ายในประเทศอยู่แล้ว หลังจากมีนโยบายให้ปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์กินเองในครัวเรือนและเหลือไว้ขายเป็นรายได้ของครอบครัวแล้ว ในปลายเดือนตุลาคม พ.ศ. 2485 หลังจากน้ำเริ่มลดลงบ้างแล้วหลังจากน้ำท่วมใหญ่และอยู่ระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 2 รัฐบาลได้ ส่งเสริมให้ราษฎรเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ ขายของชำ (อาหารประเภทหมักดอง เครื่องปรุงรสพวก เครื่องเทศ น้ำปลา เต้าเจี้ยว) และการค้าเบ็ดเตล็ดหรือการค้าขายเล็กน้อย เพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพ หลังน้ำลดและมีการตั้งกรรมการมาประกวดเพื่อรับรางวัลสำหรับผู้ทำได้ดีใน 4 ประเภทนั้นด้วย<sup>99</sup>

ในขณะที่การขายกล้วยเดี่ยวที่เกิดขึ้นนั้นหากมองในภาพรวมและความต่อเนื่องของความคิด เกี่ยวกับการส่งเสริมการกินดีของราษฎรของรัฐบาลที่ส่งเสริมอยู่หลายประการมาบูรณาการงานเข้าด้วยกัน และเกิดจากความต่อเนื่องของแผนงานที่เกิดขึ้นจากเจตนาที่ต้องการส่งเสริมอาชีพและสร้าง งานให้กับราษฎรที่ทำมาตลอดก่อนหน้านี้ ไม่ใช่แค่นี้จะทำเฉพาะหน้าเพราะได้กินกล้วยเดี่ยวเรือที่ ทำเนียบ และไม่ใช่แค่เหตุผลที่ว่าข้าวขาดแคลนเพราะน้ำท่วมเลยส่งเสริมให้กินกล้วยเดี่ยวแทนข้าว โดยใช้ถั่วเขียวที่รัฐบาลแนะนำให้ปลูกมาทำเส้น ดังที่ปรากฏในหลักฐานร่วมสมัยของการประชุมใน กระทรวงสาธารณสุขเช่นกันและแม้ว่าจะเป็นความจริงอยู่ส่วนหนึ่งด้วย

แต่อย่างไรก็ตามหากพิจารณาจากความเชื่อมโยงกันของหลักฐานเอกสารในสมัยนั้นแล้วจะ พบว่า เป็นความตั้งใจของนายกรัฐมนตรีในการหาสูตรอาหารใหม่ที่มีประโยชน์ทางโภชนาการ หา วัตถุดิบง่ายในท้องถิ่น ปรุงง่าย สะดวกรวดเร็วราคาไม่แพงเหมาะกับคนทั่วไป แม้จะเป็นอาหารของ ชาวจีนชั้นแรงงานแต่ก็เป็นประโยชน์อย่างยิ่ง ซึ่งในคำปราศรัยทางวิทยุของจอมพล ป.พิบูลสงคราม

<sup>97</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 623.

<sup>98</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของชาติ (5 กรกฎาคม 2581).

<sup>99</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร. 0201.18.1/6 (ปี 3) เรื่อง บทสนทนาระหว่างนายมัน ชูชาติ กับนาย คง รักไทย (พิธีสัจจกายน 2485-กุมภาพันธ์ 2486).

เมื่อวันที่ 7 พฤศจิกายน พ.ศ. 2485 ที่ชักชวนให้คนไทยกินก๋วยเตี๋ยวนอกจากจะเน้นความสำคัญของก๋วยเตี๋ยวในฐานะอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ปรุงง่ายทำง่ายและรสร่อยแล้ว ยังแสดงให้เห็นถึงความพยายามเชื่อมโยงการกินก๋วยเตี๋ยวกับประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากการหมุนเวียนของเงินในระบบเศรษฐกิจที่กว้างออกไปและเชื่อมโยงกันอยู่ของผู้ผลิตเครื่องปรุงและวัตถุดิบคือผัก ปลา เนื้อสัตว์ กับคนขายก๋วยเตี๋ยวที่ได้เงินจากคนกินไปซื้อของมาปรุงก๋วยเตี๋ยว<sup>100</sup> ดังนั้นเห็นได้ว่าก๋วยเตี๋ยวสามารถบูรณาการเอางานต่างๆ ที่รัฐบาลกำลังดำเนินการอยู่เข้ามาได้เป็นอันมากทั้ง การปลูกผัก เลี้ยงสัตว์ ทำเครื่องขำและการค้าเบ็ดเตล็ด รวมทั้งสร้างอาชีพให้คนไทยค้าขายเป็น

ก๋วยเตี๋ยวยังแสดงให้เห็นว่า รัฐบาลในสมัยรัฐธรรมนูญได้ให้ความสำคัญกับอาหารของชาวบ้านหรืออาหารธรรมดาทั่วไปอย่างก๋วยเตี๋ยวที่ปรุงง่าย ราคาถูก ใส่วัตถุดิบได้หลากหลาย และถูกหลักโภชนาศาสตร์ ดังที่นายมั่นพูดออกทางวิทยุเมื่อ 8 พฤศจิกายน พ.ศ. 2485 ว่า “แต่ก่อนๆ เราดูถูกของเล็กๆ น้อยๆ เห็นว่าการขายก๋วยเตี๋ยวเปนอาชีพของจีนชั้นต่ำๆ เราจึงไม่เอาใจใส่ แต่ที่ไหนได้พอท่านนายกรัฐมนตรีสั่งให้กรมประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการขายก๋วยเตี๋ยวจริงๆ จังๆ เข้า เราจึงได้พากันเห็นว่าก๋วยเตี๋ยวไม่ใช่เปนของเล็กน้อย เปนของไทยที่จะช่วยให้ชาติเจริญได้เหมือนกัน”<sup>101</sup>

ในปลายปี พ.ศ. 2485 เรื่องก๋วยเตี๋ยวถือได้ว่าเป็นเรื่องสำคัญที่เดียวและมีการพูดออกวิทยุกันบ่อยครั้งมากในการรณรงค์ให้คนไทยหันมากินก๋วยเตี๋ยว รวมถึงมีเพลง “ก๋วยเตี๋ยว” เชิญชวนให้คนไทยกินก๋วยเตี๋ยวที่ใช้ผลผลิตในประเทศเพื่อความเจริญก้าวหน้าของชาติ<sup>102</sup> เมื่อวันที่ 9 พฤศจิกายน พ.ศ. 2485 นายกรัฐมนตรีพูดชักชวนให้ อธิปัตย์ ครู อาจารย์ใหญ่ ข้าหลวงประจำจังหวัดและนายอำเภอให้จัดการขายก๋วยเตี๋ยวละ 1 หาบ ซึ่งสร้างความสับสนกันพอควร พอต่อมาในวันที่ 12 พฤศจิกายนจึงมีหนังสือมอบหมายให้กระทรวงสาธารณสุขที่มีกรมประชาสัมพันธ์สังกัดอยู่อำนวยความสะดวกแก่นายกรัฐมนตรี ต่อจากนี้ทางรัฐบาลจึงเอาจริงเอาจังถึงกับตั้งคณะกรรมการเรื่องก๋วยเตี๋ยวขึ้นและได้ประชุมกันในวันที่ 17 พฤศจิกายนซึ่งที่ประชุมได้ตกลงในหลักการจะให้แต่ละหน่วยราชการจัดให้มีคนไทยไปขายก๋วยเตี๋ยวในหน่วยงานราชการหรือให้กรมประชาสัมพันธ์จัดหามาให้ก็ได้หากหาไม่ได้ รวมทั้งให้กรมประชาสัมพันธ์เป็นผู้จัดหาอุปกรณ์การขาย วัตถุดิบ เครื่องปรุง รถเข็นขาย เพราะคนไทยไม่ชอบหาบเร่ และยังให้มีการแต่งกายเหมือนกันตามแบบของกอง

<sup>100</sup> อ้างจาก ประวิทย์ สุวณิขย์, “วัฒนธรรมก๋วยเตี๋ยว,” สารคดี ฉบับที่ 72 ปีที่ 6 (กุมภาพันธ์ 2534), หน้า 167.

<sup>101</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร. 0102.18.1/4 (ปีก 1) บทสนทนาระหว่างนายมั่น ชูชาติกับนายคงรักไทย (พฤษภาคม 2485-กุมภาพันธ์ 2486).

<sup>102</sup> ประวิทย์ สุวณิขย์, “วัฒนธรรมก๋วยเตี๋ยว”, หน้า 167.

สาธารณสุขเทศบาลกรุงเทพด้วย<sup>103</sup> และต่อมาในวันที่ 27 พฤศจิกายน นายกรัฐมนตรีให้กระทรวงมหาดไทยมีคำสั่งไปยังคณะกรรมการอำเภอขอให้พยายามจัดการให้มีการขายก๋วยเตี๋ยวกันขึ้นให้ทั่วทุกอำเภอและยังให้ขายได้ตำบลละ 1 หาบจะดีมาก และหากขายก๋วยเตี๋ยวได้ดีแล้วก็ขอให้ขายเต้าส่วน ลูกบัวตัม น้ำตาล เป็นต้น ก่อนหน้านั้นกระทรวงมหาดไทยเองก็ได้ออกคำสั่งให้ข้าหลวงประจำจังหวัดและนายอำเภอจัดให้มีการขายก๋วยเตี๋ยวขึ้น 1 หาบทุกอำเภอ ทั้งยังได้ชักซ้อมกับข้าหลวงและนายอำเภอว่า การขายก๋วยเตี๋ยวนั้นไม่ใช่แค่สาธิตแต่จะต้องจัดให้มีประจำทุกวันเพื่อให้ราษฎรสามารถยึดเป็นอาชีพมีรายได้เลี้ยงตัวได้

และเมื่อการขายก๋วยเตี๋ยวในหน่วยงานราชการในความรับผิดชอบส่งเสริมของกรมประชาสงเคราะห์ดำเนินการไปได้เกือบปีในวันที่ 23 กันยายน พ.ศ. 2486 ได้มีหนังสือจากกรมเลขาธิการคณะรัฐมนตรีถึงกระทรวงสาธารณสุขสอบถามถึงการดำเนินงานและใช้จ่ายเงินช่วยเหลือในการขายก๋วยเตี๋ยวจำนวน 10,000 บาท ซึ่งต่อมากรมประชาสงเคราะห์ได้ทำรายงานชี้แจงการดำเนินงานขายก๋วยเตี๋ยว ซึ่งปรากฏว่าไม่ขาดทุนจากเงินช่วยเหลือ และยังพบว่ามีคนไทยเข้าร่วมขายก๋วยเตี๋ยวจำนวนทั้งสิ้น 278 ราย แต่เลิกขายไป 53 ราย ซึ่งส่วนมากขาดความตั้งใจจริงที่จะปรับปรุงงานให้ดีขึ้น เมื่อรายงานไปยังนายกรัฐมนตรีก็สั่งให้ทางกระทรวงสาธารณสุขไปฟื้นฟูการขายก๋วยเตี๋ยวจนมาใหม่ ซึ่งปรากฏว่าที่ประชุมปลัดกระทรวงที่ได้รับมอบหมายมาเสนอให้ฟื้นฟู 2 ข้อสำคัญ คือ ให้กระทรวงทบวงกรมต่างๆ คงจัดให้มีการขายก๋วยเตี๋ยวไว้ให้เพียงพอแก่ผู้บริโภคต่อไป และเสนอแผนการดำเนินงานที่เน้นขอความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้ความสนับสนุนวัตถุดิบและเครื่องปรุงคือร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ของบริษัทเนื้อและนมและเครื่องปรุงจากกรมการค้าภายใน เป็นต้น การให้ทุนแก่ผู้ค้าที่ตั้งใจจริงก็ยังมีผู้รับรองเพื่อสร้างอาชีพ การแต่งกายเป็นระเบียบเดียวกัน และสะอาดทั้งคนปรุงและสถานที่ และมีการเสนอให้สงวนอาชีพขายก๋วยเตี๋ยวไว้เฉพาะคนไทยซึ่งทางกรมเลขาธิการคณะรัฐมนตรีให้ระงับไว้ก่อน และยังเสนอให้โฆษณาโดยอาศัยหลักบริโภคนิยมศาสตร์เข้าช่วยด้วย<sup>104</sup> ซึ่งสุดท้ายเมื่อนายกรัฐมนตรีได้รับรายงานข้อเสนอฟื้นฟูการขายก๋วยเตี๋ยวก็นำความเห็นในหนังสือลงวันที่ 5 มกราคม พ.ศ. 2487 ว่าการดำเนินงานทั้งหมด “ดีแล้ว เบนการตัดสินใจให้ทำอะไรมีมานะ และขอขอบคุณ”<sup>105</sup> จึงถือได้ว่าการสนับสนุนให้คนไทยขายก๋วยเตี๋ยวนั้นดำเนินการมาได้ดีกว่าซึ่งคงจะไม่ใช่เรื่องทำเล่นๆ เพราะมีการติดตามผลอย่างชัดเจนด้วยเป็นการกระตุ้นให้ฟื้นฟูขึ้นเป็นระยะอีกด้วย

<sup>103</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร. 0201.10/59 เรื่องการขายก๋วยเตี๋ยวและของอื่นๆ ที่ปรุงด้วยถั่วเขียว (4 พฤศจิกายน 2485-27 พฤศจิกายน 2488).

<sup>104</sup> เรื่องเดียวกัน.

<sup>105</sup> เรื่องเดียวกัน.



ภาพ 2 ภาพร่างเครื่องแต่งกายสำหรับชายก่วยเดี่ยวที่เสนอ กรม. อนุมัติใช้เป็นชุดคนชายก่วยเดี่ยว  
ที่มา: หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, ในแฟ้ม (2) สร. 0201.10/59 เรื่องการชายก่วยเดี่ยวและของอื่นๆ ที่  
ปรังด้วยถั่วเขียว (4 พฤศจิกายน 2485-27 พฤศจิกายน 2488).

ด้วยเหตุดังนั้น ก่วยเดี่ยวอาจถือได้ว่าเป็นตำรับอาหารเดียวที่รัฐบาลสมัยคณะราษฎรสร้างขึ้น  
เป็นภาพตัวแทนของอาหารในระบอบการเมืองใหม่ที่ไม่ได้เอามาจากสำรับเดิมของไทยที่เป็นตำรับของ  
ชนชั้นสูงเป็นส่วนมาก จึงเป็นเหมือนภาพตัวแทนของอาหารในระบอบรัฐธรรมนูญได้อย่างลงตัว  
เพราะเป็นสูตรอาหารที่ตรงกับอาหารในอุดมคติของคณะราษฎรคือทำจากวัตถุดิบในประเทศ ปรังง่าย  
สะอาดและมีคุณค่าประโยชน์ต่อร่างกาย รวมถึงรสชาติที่ไม่จัดซึ่งสอดคล้องกับนโยบายส่งเสริมเผยแพร่  
โภชนาการใหม่ที่กำลังดำเนินงานอย่างเข้มข้นอยู่ในขณะนั้นด้วย และยังแสดงออกถึงอุดมการณ์  
ประชาธิปไตยเหนือชนส่วนบุคคลด้วยอำนาจการปรังของตนเองอีกด้วย

## สรุป

จุดเปลี่ยนสำคัญทางโภชนาการในสังคมไทยเกิดขึ้นในทศวรรษ 2480 หลังจากเกิดการ  
เปลี่ยนแปลงการปกครองในปี พ.ศ. 2475 ซึ่งรัฐบาลในระบอบรัฐธรรมนูญนั้นมีเป้าหมายและนโยบาย  
ชัดเจนที่จะให้รัฐเป็นศูนย์กลางของการเปลี่ยนแปลงสังคม การให้ความสำคัญกับกิจกรรมทางสังคมที่  
ส่งผลต่อชีวิตความเป็นอยู่ของราษฎรโดยตรงอย่างการศึกษาและการสาธารณสุขได้ถูกให้ความสำคัญ  
และดำเนินการปฏิบัติไปเกือบทุกด้านในช่วงที่คณะราษฎรอยู่ในอำนาจอย่างแท้จริงช่วง 15 ปีแรกหลัง  
การปฏิวัติ ซึ่งนโยบายด้านโภชนาการนับเป็นหนึ่งในภาพรวมของการเร่งดำเนินนโยบายด้านการ

สาธารณสุขของรัฐอย่างเข้มข้นตามวิสัยทัศน์ “รัฐเวชกรรม” ในยุคนั้นและเป็นจุดเริ่มต้นของการดำเนินนโยบายโภชนาการต่อเนื่องมาอย่างไม่ขาดสาย

ในด้านโภชนาการใหม่โดยตรงความสำคัญของยุคนี้อยู่ที่การเริ่มต้นตั้งหน่วยงานคือกองส่งเสริมอาหารขึ้นในกรมสาธารณสุขก่อนจะกลายเป็นกระทรวงสาธารณสุขในปี พ.ศ. 2485 ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความเอาใจจริงเอาใจของการดำเนินนโยบายสร้างอนามัยของพลเมืองเพื่อการสร้างชาติให้กลายเป็นชาติที่มีอารยธรรมเช่นเดียวกับอารยประเทศทั้งหลาย การมีหน่วยงานทำหน้าที่พร้อมกับมีบุคลากรของรัฐทำหน้าที่ส่งเสริมการบริโภคอาหารให้เป็นไปตามหลักวิทยาศาสตร์ที่เรียกกันโดยสามัญว่า “บริโภคนศาสตร์” (ก่อนจะเปลี่ยนมาเป็น “โภชนาการ” ในยุคถัดมาคือทศวรรษ 2490) ด้วยการเน้นการโฆษณาและรณรงค์ผ่านทางสื่อต่างๆ ให้ประชาชนได้รับความรู้ใหม่เกี่ยวกับการกินที่ต้องคำนึงถึงสุขภาพอนามัยมากกว่าอย่างอื่น การสื่อสารอย่างเข้มข้นเพื่อให้เกิดการปรับเปลี่ยนวิธีคิดและวิธีปฏิบัติด้านการกินให้เกิดขึ้นกับพลเมือง ทั้งหลายทั้งปวงทำให้ยุคนี้ได้กลายเป็นจุดเริ่มต้นและปูพื้นฐานสำคัญของการดำเนินงานในภาครัฐด้านโภชนาการใหม่อย่างต่อเนื่องต่อมา

การเปลี่ยนแปลงบางอย่างในช่วงทศวรรษดังกล่าวนี้อาจจะถูกนักวิชาการมองว่าเป็นเรื่องไม่ได้สำคัญมากนัก อย่างเช่นการส่งเสริมการประกอบอาชีพ การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์สวนครัว การค้าขายของคนไทย แต่ในระยะยาวของการเปลี่ยนแปลงทางสังคม การกระตุ้นและให้ความสนใจกับสิ่งเหล่านี้เป็นพื้นฐานสำคัญยิ่งของการพัฒนาการเกษตรและอุตสาหกรรมที่มาประสบผลเอาในราว 2-3 ทศวรรษต่อมา ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดดังจะกล่าวในบทที่ 4 คือการเลี้ยงไก่ที่เริ่มต้นพัฒนาขึ้นจากการเลี้ยงเป็นสวนครัวในยุคนี้ จนกลายเป็นอุตสาหกรรมเลี้ยงสัตว์ที่สำคัญของประเทศไทยที่ประสบความสำเร็จต่อมา และส่งผลต่อการดำเนินงานด้านโภชนาการควบคู่กันไปด้วย ก็ยังทำให้เห็นถึงความสำคัญของการเริ่มต้นเอาใจจริงเอาใจของรัฐไทยในการพัฒนาประเทศอันเป็นผลที่ลึกซึ้งยิ่งต่อความเจริญด้านต่างๆ ที่เกิดตามมา ดังจะได้อธิบายในรายละเอียดในบทต่อไป



### บทที่ 3

## บทบาทรัฐและโภชนาการใหม่กับการเปลี่ยนแปลงวิถีการกินของคนไทย

ระหว่าง พ.ศ. 2493-2517

การเปลี่ยนแปลงด้านการกินอาหารและวิถีการกินของคนไทยเมื่อเข้าสู่การเป็นรัฐสมัยใหม่นั้น รัฐได้กลายเป็นศูนย์กลางของการเปลี่ยนแปลงเป็นสำคัญ ดังนั้นการจะเข้าใจถึงการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารการกินที่เกิดจากโภชนาการใหม่จึงต้องพิจารณาไปพร้อมกับบทบาทของรัฐที่ได้มีส่วนในเรื่องนี้อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ถึงจะเห็นพลวัตของโภชนาการใหม่ที่มีต่อสังคมไทย

บทต่อไปนี้ต้องการอธิบายให้เห็นถึงบทบาทของรัฐที่เป็นศูนย์กลางการต่อรองและการดำเนินนโยบายหลักของประเทศไทย ทั้งจากบริบทของการเมืองภายในประเทศและการเมืองระหว่างประเทศ ซึ่งจะฉายให้เห็นภาพกว้างหรือบริบทที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินนโยบายด้านโภชนาการที่เป็นผลผลิตของการต่อสู้และต่อรองด้านต่างๆ ทั้งการเมืองและเศรษฐกิจที่มากกว่ามอเฉพาะรัฐไทย แต่วิเคราะห์ให้เห็นถึงความเชื่อมโยงกับการเมืองระหว่างประเทศ โดยเฉพาะการสร้างอิทธิพลทางการเมืองของสหรัฐอเมริกาผ่านความช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและด้านอื่นๆ รวมทั้งด้านโภชนาการใหม่ที่สหรัฐอเมริกามีอิทธิพลอย่างมากทั้งการกำหนดนโยบาย การออกแบบโครงการปฏิบัติงาน รวมทั้งวิธีการดำเนินงานที่ได้รับความช่วยเหลือทั้งวิชาการและที่ปรึกษาที่เป็นผู้เชี่ยวชาญให้ความช่วยเหลือ จนการดำเนินงานด้านนี้เกิดความก้าวหน้าครั้งใหญ่กว่าครั้งไหนที่ผ่านมาในสังคมไทย และทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านวิถีการกินของประชาชนไทยทั้งสังคมอย่างเห็นได้ชัด จากการดำเนินงานของภาครัฐที่มีสหรัฐอเมริกาและองค์การระหว่างประเทศอยู่เบื้องหลังที่สำคัญ

โดยในบทนี้ได้แบ่งออกเป็น 3 ส่วนใหญ่ๆ ได้แก่

*ส่วนแรก* เป็นการพิจารณาถึงบทบาทของรัฐไทยในสภาวะการณ์สงครามเย็นที่ต้องต่อรองกับนโยบายการเมืองระหว่างประเทศของการต่อสู้ระหว่างสองอุดมการณ์หลักหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 คือค่ายคอมมิวนิสต์ที่มีสหภาพโซเวียตเป็นผู้นำกับฝ่ายเสรีนิยมประชาธิปไตยที่มีสหรัฐอเมริกาเป็นผู้นำ ต่างฝ่ายต่างดำเนินนโยบายโฆษณาชวนเชื่อและให้ความช่วยเหลือประเทศต่างๆ เพื่อป้องกันการมีอิทธิพลเหนือกว่าของอีกฝ่าย แต่ไม่ได้รับหรือทำสงครามกันอย่างเปิดเผย จึงเรียกว่า “สงครามเย็น” ซึ่งในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้นั้นสหรัฐอเมริกาเข้ามาขยายอิทธิพลตั้งแต่สิ้นสุดสงครามโลกครั้งที่สอง และประเทศไทยก็ได้ดำเนินนโยบายเดินตามโลกเสรีประชาธิปไตยที่มีสหรัฐอเมริกาเป็นผู้นำ โดยได้เปิดรับความช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกาและองค์การระหว่างประเทศในด้านต่างๆ อย่างเข้มข้น รวมทั้งด้านอาหารและโภชนาการใหม่ที่เกิดขึ้นในช่วงทศวรรษแรกของความช่วยเหลือคือในทศวรรษ 2490 โดยรวม ที่เกิดเป็นพื้นฐานการดำเนินงานด้านโภชนาการใหม่ที่สำคัญยิ่งของสังคมไทยต่อมา

*ส่วนที่สอง* เป็นการพิจารณาจากการเปลี่ยนนโยบายพัฒนาประเทศครั้งใหญ่จากการมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับที่ 1 ที่เริ่มต้นขึ้นในปี พ.ศ. 2504 ไปจนถึงปี พ.ศ. 2517 ซึ่งถือเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญของการพัฒนาประเทศ ตามแนวทางเสรีนิยมอย่างเต็มที่ ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ของไทยในหลายด้าน รวมทั้งการดำเนินงานในภาครัฐที่ได้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากบทบาทของข้าราชการที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญเฉพาะหรือเรียกว่าเทคโนโลยีที่ไปศึกษาจากประเทศเสรีนิยม อันเป็นผลสืบเนื่องจากความช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกาและประเทศทุนนิยม ความเข้มข้นของการพัฒนาชนบทเพื่อแย่งชิงมวลชนจากภัยคุกคามคอมมิวนิสต์ และยุทธศาสตร์การสู้รบของสหรัฐอเมริกาในสงครามเวียดนาม ล้วนเป็นบริบทสำคัญให้เกิดการดำเนินนโยบายเผยแพร่และส่งเสริมโภชนาการใหม่ในสังคมไทยเป็นไปอย่างเข้มข้นตามไปด้วย โดยเฉพาะในการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนในชนบทที่เป็นเป้าหมายสำคัญและก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างทั่วถึงทุกพื้นที่ของสังคมไทยเป็นครั้งแรก

*ส่วนที่สาม* เป็นการจำแนกและวิเคราะห์ให้เห็นถึงผลและการเปลี่ยนแปลงนโยบายของรัฐด้านโภชนาการแต่ละช่วง และวิเคราะห์ให้เห็นถึงความสำคัญของโภชนาการใหม่ที่ส่งผลต่อวิถีการกินอาหารของคนไทยที่เกิดขึ้นในแต่ละช่วงตลอดที่วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ศึกษา เพื่อให้เห็นภาพรวมของบทบาทรัฐและความหมายและความสำคัญของโภชนาการใหม่ ก่อนจะไปศึกษาต่อในรายละเอียดในบทต่อจากนี้ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

### 3.1 นโยบายรัฐด้านอาหารและโภชนาการใหม่ในยุคเปิดรับความช่วยเหลือจากต่างประเทศ พ.ศ. 2493-2503

จุดเปลี่ยนสำคัญของยุคนี้นโยบายรัฐด้านอาหารและโภชนาการถือได้ว่าแยกไม่ออกจากการดำเนินงานด้านการปรับปรุงเศรษฐกิจและสังคมอย่างขนานใหญ่ หลังการรับความช่วยเหลือตามความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและทางเทคนิคจากสหรัฐอเมริกาในเดือนกันยายน พ.ศ. 2493 ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของการเปลี่ยนแปลงด้านการเกษตรที่ผลิตอาหาร ด้านการศึกษาและสุขภาพอนามัยที่มีการเน้นหนักถึงความสำคัญของโภชนาการตามแบบอเมริกันไปพร้อมๆ กันในหลายแผนงาน การตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติขึ้นมาทำหน้าที่ควบคุมดูแลงานด้านอาหารและโภชนาการ ยังผลให้เกิดความเข้มข้นชัดเจนถึงความรู้ด้านโภชนาการที่รัฐให้ความสำคัญในการดำเนินนโยบายผ่านความประสงค์อยู่ดีกินดีมีอนามัย จนกระทั่งถึงจุดเปลี่ยนสำคัญของการดำเนินนโยบายภาครัฐด้านเศรษฐกิจอีกครั้งหนึ่งคือการประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับแรกในปี พ.ศ. 2504 ซึ่งถือว่าเป็นทศวรรษหนึ่งของการดำเนินนโยบายภายใต้แผนความช่วยเหลือจากประเทศสหรัฐอเมริกาอันเป็นศูนย์กลางของประเทศทุนนิยมโลก

การอธิบายถึงความสำคัญและผลกระทบของโภชนาการในช่วงเวลาดังกล่าว ผู้เขียนวิทยานิพนธ์ได้พยายามแจกแจงให้เห็นถึงความสัมพันธ์กันระหว่างสถานการณ์ทางการเมืองของไทย การปรับเปลี่ยนทางเศรษฐกิจและการดำเนินนโยบายด้านสังคม ซึ่งทุกส่วนมีผลต่อกระแสการ

เคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงนโยบายทางด้านโภชนาการใหม่ให้เกิดขึ้นในสังคมไทยด้วย ในส่วนนี้แบ่งการอธิบายเป็น 4 ส่วนหลัก 1) สถานการณ์ทางการเมืองระหว่างประเทศในทศวรรษ 2490 และการกำหนดนโยบายทางการเมืองและเศรษฐกิจของประเทศไทย 2) การดำเนินนโยบายทางเศรษฐกิจภายใต้ความช่วยเหลือจากต่างประเทศ 3) การดำเนินนโยบายด้านสังคมและสุขภาพภายใต้ความช่วยเหลือจากต่างประเทศ 4) แผนงานและนโยบายด้านอาหารและโภชนาการที่เริ่มเกิดการดำเนินงานที่ชัดเจนด้วยการตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติมารับผิดชอบแผนงานใหญ่ขึ้น และเริ่มปรากฏผลการดำเนินงานด้านโภชนาการใหม่ที่สำคัญเกิดขึ้นบ้างแล้ว พร้อมกันกับเป็นพื้นฐานสำคัญของการดำเนินงานด้านโภชนาการในยุคต่อไป ดังจะกล่าวถึงในรายละเอียดแต่ละส่วนดังต่อไปนี้

### 3.1.1 การต่อสู้ทางการเมืองภายในของรัฐบาลไทยภายใต้ระบบทุนนิยมโลก

การทำความเข้าใจถึงสถานการณ์ทางการเมืองของประเทศไทยในช่วงทศวรรษ 2490 ถือเป็น การทำความเข้าใจถึงบริบทที่สำคัญของประเทศไทยในการดำเนินนโยบายทางเศรษฐกิจและสังคมรวมถึงสุขภาพ ที่มีผลโดยตรงต่อแนวคิดและวิถีปฏิบัติเรื่องอาหารและโภชนาการด้วย โดยพยายามจะให้ภาพรวมของลักษณะทางการเมืองในประเด็นสำคัญ เพื่อเป็นฐานในการจะเข้าใจบริบททางการเมืองที่เกิดขึ้นในยุคทศวรรษ 2490 และเพื่อจะได้เข้าใจถึงการดำเนินนโยบายต่างๆ ที่เป็นผลตามมา

การเมืองไทยในทศวรรษ 2490 มีจุดเริ่มต้นจากการทำรัฐประหารรัฐบาลพลเรือน ของ พล.ร.ต. หลวงธำรงนาวาสวัสดิ์ โดยคณะรัฐประหารที่นำโดย พล.ท. ผิน ชุณหะวัณ เมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน พ.ศ. 2490 และดำเนินต่อเนื่องไปจนการสิ้นสุดอำนาจของ “คณะรัฐประหาร 2490” จากการทำรัฐประหารเมื่อวันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2500 ที่นำโดยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ และคณะทหารในกองทัพ

การศึกษาประวัติศาสตร์การเมืองช่วงทศวรรษ 2490 ที่ครอบคลุมวิชาการรัฐศาสตร์และประวัติศาสตร์การเมืองไทยตกอยู่ภายใต้คำอธิบายกระแสหลักว่าด้วย “การเมืองสามเส้า (The Triumvirate)”<sup>1</sup> ที่เสนอโดยแฟรงค์ ซี. ดาร์ลิง (Frank C. Darling) ที่ศึกษาความสัมพันธ์ไทยและสหรัฐอเมริกาด้านการเมืองและการทหาร และให้ข้อสรุปสำคัญว่าปัญหาการเมืองไทยในทศวรรษ 2490 เกิดจากความขัดแย้งทางการเมืองภายในของไทยระหว่างกลุ่มทหาร กลุ่มตำรวจและรัฐบาลที่ช่วงชิงอำนาจกัน<sup>2</sup> จนถูกนำมาขยายการศึกษาประวัติศาสตร์การเมืองไทยในยุคที่ให้สมมุติกันว่ายุคเผด็จการทางการเมืองภายใต้บรรยากาศการแย่งชิงอำนาจกันเองภายในคณะรัฐประหารที่มีสามฝ่าย

<sup>1</sup> งานที่เสนอแนวคิดนี้คือ Frank C. Darling, *Thailand and the United States* (Washington D.C. : Public Affairs Press, 1965).

<sup>2</sup> อ้างจาก ธีรพล ใจจริง, “การเมืองไทยสมัยรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงครามภายใต้ระเบียบโลกของสหรัฐอเมริกา (พ.ศ. 2491-2500)”, (วิทยานิพนธ์ปริญญาตรีบัณฑิต สาขาวิชารัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552).

คือ ฝ่ายจอมพล ป. พิบูลสงคราม ฝ่ายราชครูที่นำโดยจอมพลผิน ชุณหะวัณกับ พล.ต.อ. เผ่า ศรียานนท์ที่คุมกรมตำรวจ และฝ่ายสี่เสาเทเวศร์ที่นำโดยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์และคณะทหารในกองทัพบก อันเป็นวรรณกรรมการเมืองไทยที่อยู่ในความรับรู้ของคนในสังคมอย่างแพร่หลายที่สุด

อย่างไรก็ตามงานศึกษาในระยะหลังได้วิพากษ์วิจารณ์ว่างานศึกษาการเมืองในประเทศไทยยังขาดการประเมินถึงบทบาทของประเศมหาอำนาจอย่างสหรัฐอเมริกาที่เข้ามามีอิทธิพลในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 อย่างมาก ทั้งยังขาดการพิจารณาถึงกลุ่มพลังทางการเมืองอื่น เช่น กลุ่มฝ่ายซ้ายหรือกลุ่มที่มีแนวคิดสังคมนิยม ฝ่ายนิยมเจ้าหรือกลุ่มรอยัลลิสต์ ฝ่ายเสรีนิยมประชาธิปไตย จึงทำให้ขาดภาพที่สมบูรณ์ของยุคนี้ไป

แนวทางการศึกษาบทบาทของสหรัฐอเมริกาที่ส่งผลต่อการเมืองไทยและมีอิทธิพลต่อการดำเนินนโยบายทางการเมืองและเศรษฐกิจไทยอย่างมากนั้น กุลลดา เกษบุญชู มีต์ ได้สร้างคำอธิบายกระแสทวนขึ้นมาท้าทายการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศระหว่างไทยกับสหรัฐอเมริกาที่มีมาก่อนหน้านี้ที่มองตามแนวทางสันนิษฐานว่าเป็นปฏิสัมพันธ์ระหว่างรัฐต่อรัฐ (ตามนัยยะทฤษฎีคือเท่าเทียมกัน) โดยเปลี่ยนมามองตามเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริงจากเอกสารชั้นต้นคือบันทึกทางการทูตของสหรัฐอเมริกาแล้วพบว่า ปฏิสัมพันธ์ระหว่างไทยและสหรัฐอเมริกาดังอยู่บนพื้นฐานความสัมพันธ์เชิงอำนาจที่ไม่เท่าเทียมกันระหว่างประเศมหาอำนาจในฐานะศูนย์กลางทุนนิยมโลกกับประเทศชายขอบอย่างรัฐไทย ซึ่งถูกกำหนดให้เข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของระบบเศรษฐกิจทุนนิยมที่สหรัฐอเมริกาต้องการขยายระบบทุนนิยมมายังประเทศไทยและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เพื่อเป็นแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและตลาดระบายสินค้าที่สำคัญแก่ญี่ปุ่นที่สหรัฐอเมริกาเข้าไปกำหนดแผนพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิตอยู่ และนโยบายต่อต้านคอมมิวนิสต์ของสหรัฐอเมริกาที่ไทยกลายเป็นส่วนหนึ่งของความสำคัญทางยุทธศาสตร์ขึ้นมาตามทฤษฎีโดมิโน ซึ่งนโยบายของสหรัฐอเมริกาส่งผลต่อรัฐไทย 2 ประการสำคัญคือ การเผยแพร่แนวคิดเรื่อง "การพัฒนาเศรษฐกิจ" โดยการกำหนดให้ไทยปรับโครงสร้างทางเศรษฐกิจให้สอดคล้องกับการเข้ามาลงทุนของต่างชาติ และการจัดการกับภัยคุกคามคอมมิวนิสต์ซึ่งไทยถูกกำหนดให้เป็นฐานปฏิบัติการเพื่อความมั่นคงของภูมิภาค<sup>3</sup>

ในขณะที่งานศึกษาที่ใช้แนวการวิเคราะห์เดียวกันของณัฐพล ใจจริงได้ไปสู่อธิบายให้พิจารณายุค 2490 ใหม่ถึงการเข้ามาบทบาทของพลังทางการเมืองสำคัญของสหรัฐอเมริกาควบคู่กันไปกับพลังจากภายในสังคมไทยที่สำคัญยิ่งคือ "กลุ่มรอยัลลิสต์" ซึ่งมีผลไม่เฉพาะการเปลี่ยนความรับรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์การเมืองไทยในยุคทศวรรษ 2490 เท่านั้น แต่ได้แสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์การเมืองไทยสมัยใหม่หลัง พ.ศ. 2475 จนถึงปัจจุบันได้

<sup>3</sup> กุลลดา เกษบุญชู มีต์, "การเมืองไทยในยุคสฤษดิ์-ถนอมภายใต้โครงสร้างอำนาจโลก", (งานวิจัยได้รับทุนสนับสนุนจากทุนปริดี พนมยงค์ มูลนิธิ 50 ปี ธนาครแห่งประเทศไทย, 2550), หน้า 1-4.

ชัดเจนขึ้นด้วย โดยวิทยานิพนธ์นี้เสนอว่าแนวคิด “อำมาตยาธิปไตย” (bureaucratic polity) ที่มีอิทธิพลครอบงำความรู้ในงานประวัติศาสตร์นิพนธ์ด้านการเมืองการปกครองไทย และแนวทางการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศแนวตั้งเดิมที่เน้นถึงการใช้หลักวิเทโศบายยอมเสียประโยชน์ส่วนน้อยเพื่อรักษาประโยชน์ส่วนมากของชนชั้นนำไทยครอบงำจนขาดการถกเถียงในวงวิชาการได้ทำให้องค์ความรู้ประวัติศาสตร์การเมืองไทยหยุดนิ่ง ทางหนึ่งก็คือการทลายเส้นแบ่งการเมืองภายในและภายนอกให้เป็นกระบวนการทางการเมืองอันเดียวกันอันมีผลต่อการเมืองไทยอย่างแยกไม่ออก คือการพิจารณาบทบาทของสหรัฐอเมริกาและกลุ่มรอยัลลิสต์ในช่วงทศวรรษ 2490 แล้วพบว่า ตั้งแต่ พ.ศ. 2493 หลังการลงนามในสัญญาความตกลง 3 ฉบับรวมทั้งสัญญาการช่วยเหลือทางการทหารได้ทำให้รัฐไทยเข้าสู่ “ภาวะกึ่งอาณานิคมของสหรัฐฯ” ที่การดำเนินงานของรัฐไทยอยู่ภายใต้อิทธิพลและการเห็นชอบของสหรัฐอเมริกา รวมทั้งการเข้ามามีส่วนสนับสนุนกลุ่มพลังอำนาจทางการเมืองกลุ่มรอยัลลิสต์ให้กลายเป็นพันธมิตรสำคัญร่วมกับกลุ่มทหารจนกลายเป็น “ไตรภาคี” ซึ่งได้ทำรัฐประหาร 16 กันยายน พ.ศ. 2500 ได้รับชัยชนะและดำรงอยู่อย่างยาวนานมากกว่าสองทศวรรษต่อมา<sup>4</sup>

ในขณะที่งานศึกษาถึงการต่อสู้ของกลุ่มพลังทางการเมืองภายในของไทยในทศวรรษ 2490 ของสุธาชัย ยิ้มประเสริฐ<sup>5</sup> ได้ไปไกลกว่างานศึกษาที่ผ่านมาจากการพิจารณาถึงกลุ่มพลังทางการเมืองทุกกลุ่มที่มีพลวัตในช่วงนี้ จากการใช้เอกสารชั้นต้น หนังสือพิมพ์และความทรงจำของบุคคลร่วมสมัยจากการสัมภาษณ์และเอกสารที่ตีพิมพ์รวมทั้งแหล่งสำคัญคือนั่งสำนักงานศพแล้ว พบว่าตลอดเวลา 10 ปีของการอยู่ในอำนาจคณะรัฐประหาร 2490 ต้องเผชิญกับการต่อต้านทำทลายจากกลุ่มพลังทางการเมืองหลายกลุ่ม ซึ่งหากอาศัยแนวทางการวิเคราะห์ที่ว่าแนวคิดทางการเมืองเป็นปัจจัยสำคัญนำมาซึ่งการกำหนดพฤติกรรมของกลุ่มทางการเมืองแล้ว พอจะแบ่งกลุ่มทางการเมืองตามแนวคิดสำคัญออกเป็น กลุ่มอำนาจนิยมที่มีทหารเป็นแกนหลักและเป็นพลังสนับสนุนอยู่เบื้องหลังรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม กลุ่มอนุรักษ์นิยมหรือกลุ่มนิยมเจ้า (กลุ่มรอยัลลิสต์) กลุ่มประชาธิปไตยพลเรือนที่มี ปรีดี พนมยงค์ เป็นจุดศูนย์กลางอันมีแนวคิดเสรีนิยมประชาธิปไตย กลุ่มสังคมนิยมหรือฝ่ายซ้าย กลุ่มต่างๆ ซึ่งปฏิสัมพันธ์กันระหว่างกลุ่มแนวคิดต่างๆ เหล่านี้มีผลต่อการกำหนดนโยบายและกิจกรรม

<sup>4</sup> กรุณาตุ ณ์ฐพล ใจจริง, “การเมืองไทยสมัยรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงครามภายใต้ระเบียบโลกของสหรัฐอเมริกา (พ.ศ. 2491-2500).

<sup>5</sup> สุธาชัย ยิ้มประเสริฐ, แผนชิงชาติไทย: ว่าด้วยรัฐและการต่อต้านรัฐสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ครั้งที่ 2 (พ.ศ. 2491-2500), (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ 6 ตุลารำลึก, 2553). หนังสือเล่มนี้ปรับปรุงจากวิทยานิพนธ์เรื่อง “การเคลื่อนไหวทางการเมืองที่ต่อต้านรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงครามครั้งที่สอง (พ.ศ. 2491-2500)”, (วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534).

ทางการเมืองของรัฐบาลแต่ละช่วงอย่างมาก แต่ในงานศึกษานี้กลับไม่ได้ให้ความสำคัญกับสหรัฐอเมริกาและความสัมพันธ์กับองค์กรระหว่างประเทศต่างๆ มากนัก

การพิจารณาจากอำนาจทางการเมืองภายในประเทศของรัฐบาลแต่อย่างเดียวในทศวรรษ 2490 สุราษฎร์ ยี่มประเสริฐได้แบ่งช่วงเวลา 10 ปีของรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงครามในระยาะ พ.ศ. 2491-2500 โดยอาศัยเกณฑ์จากลักษณะการควบคุมอำนาจของรัฐบาลออกเป็น 3 ระยะ คือ 1) ระยะกึ่งเผด็จการ เริ่มจากเมษายน พ.ศ. 2491 จนถึงพฤศจิกายน พ.ศ. 2494 เป็นช่วงที่อำนาจของคณะรัฐประหารยังไม่มั่นคงต้องเผชิญกับกบฏล้มล้างรัฐบาลถึง 3 ครั้งคือ กบฏเสนาธิการเดือนตุลาคม พ.ศ. 2491 กบฏวังหลวงเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2492 และกบฏแมนฮัตตันเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2494 แต่หลังจากรัฐประหารทางวิทยุเมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน พ.ศ. 2494 ล้มเลิกรัฐธรรมนูญ พ.ศ. 2492 อันเป็นที่มาของวุฒิสภาที่มีฝ่ายอนุรักษนิยมซึ่งเป็นกลุ่มต่อต้านสำคัญให้หมดอำนาจไป จึงทำให้อำนาจของรัฐบาลเบ็ดเสร็จขึ้น 2) ระยะเผด็จการ ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม พ.ศ. 2494 จนถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2498 เป็นช่วงที่คณะรัฐประหารสามารถเข้ามาควบคุมการใช้อำนาจโดยตรงจากการนำเอารัฐธรรมนูญปี พ.ศ. 2475 มาใช้ใหม่ ให้ข้าราชการประจำดำรงตำแหน่งทางการเมืองได้ และตั้ง ส.ส.ประเภท 2 ในจำนวนที่เท่ากันมาถ่วงดุล ส.ส.ที่มาจากการเลือกตั้ง และ 3) ระยะฟื้นฟูประชาธิปไตย ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2498 ถึงเดือนกันยายน พ.ศ. 2500 คือหลังจากการเยือนต่างประเทศครั้งใหญ่กลับมาของจอมพล ป. พิบูลสงครามและต้องเผชิญกับความแตกแยกภายในคณะรัฐประหาร จึงจำเป็นต้องเปิดกว้างทางการเมืองเพื่อหาพันธมิตรใหม่มาค้ำจุนอำนาจ แต่ในที่สุดก็ถูกจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์หนึ่งในคณะรัฐประหารที่คุมกองทัพพร้อมมือกับกลุ่มอนุรักษนิยมและด้วยการสนับสนุนของกลุ่มสังคมนิยมฝ่ายซ้ายบางกลุ่มก่อรัฐประหารล้มล้างรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม ลงในที่สุด<sup>6</sup>

การแบ่งช่วงการมีอำนาจทางการเมืองของรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงครามในระหว่างปี พ.ศ. 2491-2500 แม้อันหนึ่งจะทำให้เห็นถึงการดำเนินนโยบายทางการเมือง เศรษฐกิจและสังคมชัดเจนขึ้นก็ตาม แต่ในวิทยานิพนธ์นี้ที่พิจารณาเรื่องการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารและโภชนาการเป็นประเด็นหลักนั้น ผู้เขียนให้ความสำคัญกับผลของปฏิสัมพันธ์ระหว่างรัฐไทยกับสหรัฐอเมริกาที่ไม่เท่าเทียมกันในยุคสงครามเย็นที่สหรัฐอเมริกาดำเนินนโยบายต่างประเทศให้ความช่วยเหลือปรับปรุงโครงสร้างของประเทศไทยให้รองรับการเติบโตเป็นทุนนิยมบริวารตามโครงสร้างทุนนิยมโลก ซึ่งเป็นที่มาของนโยบายการปรับปรุงโครงสร้างด้านการเกษตร การสาธารณสุขและการศึกษารวมทั้งสาธารณสุขโลกขั้นพื้นฐาน อันจะเป็นหนทางของการเพิ่มขึ้นของการผลิต การขนส่งหรือกระจายสินค้า และการบริโภคให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ อันเป็นส่วนหนึ่งของความก้าวหน้าในทางวิทยาศาสตร์ของโลกที่

<sup>6</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 398-407.

พัฒนาแล้ว ในอีกด้านหนึ่งก็คือการสร้างความเป็นอื่นให้กับลัทธิคอมมิวนิสต์เพื่อความชอบธรรมในการดำเนินนโยบาย เพราะในทศวรรษนี้การคุกคามจากการรุกรานของคอมมิวนิสต์ไม่ได้มีความชัดเจนเท่ากับในทศวรรษต่อมา

### 3.1.2 จุดเริ่มต้นการพัฒนาเศรษฐกิจหลังความตกลงความร่วมมือทางเศรษฐกิจและเทคนิค พ.ศ. 2493

หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศไทยกับสหรัฐอเมริกามีความแนบแน่นขึ้นมาก สหรัฐอเมริกาให้ความสำคัญกับภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และประเทศไทยอย่างมาก เนื่องจากสหรัฐอเมริกาต้องทำสงครามเย็นกับฝ่ายสังคมนิยมคอมมิวนิสต์ ด้วยการพยายามผลักดันนโยบายเศรษฐกิจทุนนิยมเสรีนิยมเพื่อปิดล้อมการขยายตัวของคอมมิวนิสต์ในเอเชียหลังจีนปฏิวัติสำเร็จในปี พ.ศ. 2492 ซึ่งประเทศไทยก็เป็นเป้าหมายที่สหรัฐอเมริกาต้องช่วยเหลือไม่ให้กลายเป็นประเทศคอมมิวนิสต์ ทั้งนี้เพราะไทยและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ตกอยู่ใต้อิทธิพลทางการเมืองและการค้ากับจีนมาช้านานกว่าพันปี ดังนั้นสหรัฐอเมริกาจึงต้องเข้ามาสร้างอิทธิพลต่อไทยด้วยการให้ความช่วยเหลือด้านการเงินและวิชาการต่างๆ แก่ไทย ตั้งแต่การลงนามใน “ความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและเทคนิคระหว่างรัฐบาลไทยกับรัฐบาลแห่งสหรัฐอเมริกา” ในเดือนกันยายน พ.ศ. 2493 หลังจากนั้นรัฐบาลไทยก็ได้รับความช่วยเหลือจากทางสหรัฐอเมริกาผ่านทางหน่วยงานต่างๆ ที่ถูกตั้งขึ้นเพื่อให้ความช่วยเหลือต่อไทย

#### การตกลงรับความช่วยเหลือและจุดเปลี่ยนทางเศรษฐกิจและสังคม

ที่มาของ “ความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและเทคนิค” (หรือต่อมาเรียกแทนเทคนิคกันด้วยคำว่า วิชาการ นั้น) เกิดขึ้นมาจากโครงการข้อ 4 ของประธานาธิบดีแฮรี ทรูแมน ซึ่งกล่าวในโอกาสที่เข้ารับตำแหน่งประธานาธิบดีแห่งสหรัฐอเมริกาว່

*เราจะต้องเริ่มดำเนินการตามโครงการอันอาจหาญเพื่อให้การก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และความเจริญทางอุตสาหกรรมของเราบังเกิดผลประโยชน์แก่บรรดาแคว้นที่ยังไม่พัฒนา ในอันที่จะทำให้แคว้นเหล่านี้เจริญงอกงามและมีสภาพดีขึ้น... เราควรจะให้บรรดาประชาชนที่รักสันติได้รับประโยชน์จากคลังความรู้ทางเทคนิคของเรา เพื่อช่วยให้ประชาชนเหล่านี้สามารถบรรลุจุดประสงค์ของเขาที่จะดำรงชีวิตอยู่ในสภาพที่ดีขึ้น และด้วยความร่วมมือของชาติอื่น เราควรส่งเสริมให้มีการลงทุนในแคว้นที่ต้องการพัฒนาการ วัตถุประสงค์ของเราคือต้องการช่วยให้ประชาชนที่เป็นเสรีในโลกนี้ได้ใช้ความ*

พยายามของตนเองในอันที่จะผลิตอาหาร เครื่องแต่งกาย วัสดุก่อสร้างให้ได้มากขึ้น  
เช่นเดียวกับกำลังทางเครื่องจักร เพื่อแบ่งเบาภาระที่ตกหนักอยู่แก่เขา ณ บัดนี้

ในความรับรู้ของเจ้าหน้าที่รัฐบาลไทยที่เข้าร่วมปฏิบัติงาน โครงการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์จะ  
ให้ความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และความเจริญทางอุตสาหกรรมเกิดประโยชน์แก่ประเทศที่ยัง  
ไม่พัฒนา เพื่อให้ประเทศเหล่านั้นเจริญงอกงามและสมบูรณ์พูนสุขขึ้น เพื่อให้ประชาชนที่รักสันติ  
ทั้งหลายได้รับประโยชน์จากคลังความรู้ทางเทคนิคของสหรัฐอเมริกา ให้บรรลุถึงการดำรงชีวิตอยู่ใน  
สภาพที่ดีขึ้น โดยให้ประชาชนได้ใช้ความพยายามของตนเองผลิตอาหาร เครื่องแต่งกาย มีที่อยู่อาศัย  
ให้ได้มากขึ้นและดีขึ้น เห็นได้ว่าความช่วยเหลือตามโครงการนี้จะเน้นทางเทคนิคและวิชาการ ในการ  
ช่วยสำรวจศึกษาทรัพยากร สำรวจปัญหาความต้องการทางเศรษฐกิจ กำหนดแนวทางการพัฒนาและ  
จัดหาผู้เชี่ยวชาญหรือที่ปรึกษา และฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ เป็นต้น<sup>๗</sup>

จุดเริ่มต้นมาจากรัฐบาลสหรัฐอเมริกาแจ้งมาทางรัฐบาลไทยผ่านทางกระทรวงการ  
ต่างประเทศในต้นปี พ.ศ. 2493 ว่าจะให้ความช่วยเหลือทางวิชาการตามโครงการข้อ 4 ของ  
ประธานาธิบดีทรูแมน ซึ่ง “ครอบคลุมถึงกิจการหลายด้าน โดยหนักไปในการส่งผู้เชี่ยวชาญ  
จำนวนหนึ่งแต่ละด้านมายังประเทศไทย และส่งผู้รับการฝึกจำนวนหนึ่งจากประเทศไทยไปยัง  
สหรัฐอเมริกาด้วย” และคณะรัฐมนตรีพิจารณาเห็นชอบในหลักการเมื่อวันที่ 6 มีนาคม พ.ศ. 2493  
และมอบให้สภาเศรษฐกิจแห่งชาติเป็นเจ้าของเรื่องร่วมกับกระทรวงการต่างประเทศพิจารณา  
ดำเนินการติดต่อกับฝ่ายอเมริกัน และต่อมาในวันที่ 19 กรกฎาคม พ.ศ. 2493 คณะรัฐมนตรีมีมติ  
แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการข้อ 4 ของประธานาธิบดีทรูแมน ขึ้นมาทำหน้าที่พิจารณา  
ข้อเสนอรวมทั้งพิจารณาข้อตกลงจนสำเร็จพร้อมที่จะลงนามในสัญญาได้ต่อมา<sup>๘</sup> ซึ่งในขณะที่  
คณะรัฐมนตรีกำลังพิจารณาและอยู่ในขั้นตอนการดำเนินการเจรจากับฝ่ายอเมริกันเรื่องรับความ  
ช่วยเหลือนั้น ในเดือนเมษายนคณะรัฐมนตรีมีมติห้ามมิให้เผยแพร่ข่าวเกี่ยวกับเรื่องรัฐบาล  
สหรัฐอเมริกาให้ความช่วยเหลือทางการทหารแก่ไทย ซึ่งทางสหรัฐอเมริกาขอให้ถือเป็นความลับ แต่

<sup>๗</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร 0201.96/2 เบ็ดเสร็จความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและ  
ทางเทคนิคระหว่างไทย-อเมริกา (27 ตุลาคม 2492-25 ธันวาคม 2496).

<sup>๘</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) กค.11/452 บทความเรื่องความช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการของ  
สหรัฐอเมริกา โดยหลวงสิทธิศิริฤทธิราช รองอธิบดีกรมบัญชีกลาง (ม.ท.) แต่บทความน่าจะเขียนขึ้นในปี พ.ศ. 2502.

<sup>๙</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร 0201.96/2 เบ็ดเสร็จความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและ  
ทางเทคนิคระหว่างไทย-อเมริกา (27 ตุลาคม 2492-25 ธันวาคม 2496).



ปรากฏว่ามีหนังสือพิมพ์หลายฉบับได้ลงข่าวเกี่ยวกับเรื่องนี้ อันจะก่อผลเสียหายแก่ประเทศชาติและอาจเป็นเหตุที่จะไม่ได้รับความช่วยเหลือได้<sup>10</sup>

พิธีการลงนามระหว่างรัฐบาลไทยและรัฐบาลสหรัฐอเมริกาในความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและเทคโนโลยีได้กระทำกันเมื่อวันอังคารที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2493 เวลา 10.00 น. ณ กระทรวงการต่างประเทศของไทย โดยฝ่ายไทยมีจอมพล ป. พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรีในตำแหน่งรักษาการรัฐมนตรีกระทรวงการต่างประเทศ เป็นผู้ลงนามร่วมกับเอกอัครราชทูตอเมริกัน เอ็ดวิน เอฟ. สแตนตัน (Edwin F. Stanton) ซึ่งกระทรวงต่างประเทศเห็นว่าการตกลงฉบับนี้มีลักษณะเป็น “executive agreement” ทำกันระหว่างรัฐบาลต่อรัฐบาลไม่ก่อผลให้มีการเปลี่ยนแปลงอาณาเขตหรือต้องออกพระราชบัญญัติโดยเฉพาะเพื่อปฏิบัติการให้เห็นไปตามสัญญา กระทรวงการต่างประเทศจึงมีอำนาจลงนามในฐานะผู้บริหารราชการแผ่นดินตามอำนาจหน้าที่ โดยไม่จำเป็นต้องกราบทูลเพื่อขอพระบรมราชานุญาต เพียงแต่ต้องนำความกราบบังคมทูลเพื่อทรงทราบเท่านั้น แล้วต่อมาในวันที่ 5 ตุลาคม พ.ศ. 2493 จึงมีหนังสือจากกรมเลขาธิการคณะรัฐมนตรีแจ้งให้ผู้สำเร็จราชการแทนพระองค์เพื่อทรงทราบ และนายกรัฐมนตรีได้ประกาศใช้ความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและเทคโนโลยีระหว่างรัฐบาลไทยและรัฐบาลสหรัฐอเมริกาเมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน พ.ศ. 2493 เพื่อให้เป็นไปตามข้อตกลงที่ต้องปฏิบัติตามกฎหมายภายในประเทศและให้มีผลตั้งแต่วันที่ลงนาม<sup>11</sup>

อย่างไรก็ตามในปลายปี พ.ศ. 2493 หลังลงนามในความตกลงกับสหรัฐอเมริกาสองฉบับคือความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและเทคโนโลยี และถัดมาคือความตกลงว่าด้วยความช่วยเหลือทางการทหารในวันที่ 17 ตุลาคม พ.ศ. 2493 แล้ว ปรากฏว่าทางรัฐบาลไทยได้รับความช่วยเหลือจากต่างประเทศเป็น 4 ช่องทางด้วยกัน ได้แก่ “1) ทางการทหารจาก ส.ร.อ. 2) ทางธนาคารโลก 3) ทางสหประชาชาติ ซึ่งแยกเป็นสาขาต่างๆ เช่น F.A.O. UNESCO. ฯลฯ 4) ทางโครงการช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและเทคโนโลยีของสหรัฐอเมริกา” จึงขอให้แต่ละกระทรวงทำบันทึกเกี่ยวกับความช่วยเหลือที่ขอจากแหล่งต่างๆ ให้ชัดเจนว่าจะขอจากแห่งใดเป็นภาษาอังกฤษ เพื่อจะเสนอที่ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานให้สามารถดำเนินการเสนอต่อไป<sup>12</sup>

<sup>10</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, มท 0201.2.1.22/1 มิให้เผยแพร่ข่าวเกี่ยวกับเรื่องรัฐบาลอเมริกาให้ความช่วยเหลือทางการทหารแก่ประเทศไทย (พ.ศ. 2493).

<sup>11</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร.0201.96/2 เบ็ดเสร็จความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและเทคโนโลยีระหว่างไทย-อเมริกา (27 ตุลาคม 2492-25 ธันวาคม 2496).

<sup>12</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, มท 0201.2.1.22/3 กรมประชาสัมพันธ์สอบถามการขอความช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและเทคโนโลยีของอเมริกา (พ.ศ. 2493).

การลงนามในสัญญาระหว่างรัฐบาลไทยและรัฐบาลสหรัฐอเมริกาในความตกลงว่าด้วยการความร่วมมือทางเศรษฐกิจและวิชาการนั้น นอกจากเป็นการเปลี่ยนนโยบายต่างประเทศสำคัญครั้งหนึ่งของรัฐไทยที่หันเหจากความเป็นกลางไปใกล้ชิดกับชาติตะวันตกแล้ว ยังถือว่าเป็นจุดเริ่มต้นของความเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคมครั้งสำคัญครั้งหนึ่งทีเดียว ทั้งนี้เพราะผลที่ตามมาจากจุดเริ่มต้นของความตกลงนี้ต่อประเทศไทยมีมากมายมหาศาลอย่างยิ่ง ทั้งที่เป็นรูปธรรมคือ เครื่องจักร เครื่องมือเครื่องใช้ และวัสดุอุปกรณ์ที่มากับโครงการความช่วยเหลือ งบประมาณช่วยเหลือผู้เชี่ยวชาญ และที่เป็นนามธรรมคือ เทคนิควิธีการ ความรู้และวิถีคิดที่มาพร้อมกันกับสิ่งเป็นรูปธรรม จำต้องได้ทั้งหลายได้เปลี่ยนแปลงโฉมหน้าของประเทศไทยไปอย่างที่เราคาดไม่ถึงทีเดียว

ยกตัวอย่างที่เห็นได้ชัดจากความตกลงความช่วยเหลือที่ฝ่ายรัฐบาลไทยสรุปคือ การส่งเครื่องจักรดีเซลพร้อมอุปกรณ์ซ่อมแซมเข้ามาช่วยบรรเทาการขาดแคลนพลังงานไฟฟ้า อันเป็นผลมาจากสงครามโลกครั้งที่ 2 และการขนส่งทางรถไฟให้กลับมาขนส่งสินค้าเข้าออกกรุงเทพฯ ได้ดีอีกครั้ง ในขณะที่การส่งผู้เชี่ยวชาญด้านต่างๆ เข้ามาช่วยฝึกหัดเจ้าหน้าที่ฝ่ายไทยในการปรับปรุงกิจการด้านต่างๆ รวมทั้งที่ส่งเจ้าหน้าที่ไทยไปฝึกอบรมในต่างประเทศกว่าสามร้อยคนนั้น ได้ส่งผลดีต่อการปรับปรุงกิจการงานด้านต่างๆ ของการบริหารจัดการงานภาครัฐเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะวิธีการจัดทำสถิติรายงาน การงบประมาณและบัญชีแบบสมัยใหม่ที่ให้ผลดีต่อการบริหารและวางแผนงานเป็นอย่างดี เพียงแต่จะต้องมีวิธีการอบรมเจ้าหน้าที่ให้เข้าใจได้ง่ายๆ เพราะชินกับการทำงานในแบบเดิมๆ เสียโดยมาก<sup>13</sup>

อีกตัวอย่างคือการทำถนนและการทำเขื่อน ซึ่งก่อนหน้าจะมีรถแทรกเตอร์และรถตักดินเข้ามาพร้อมกับความช่วยเหลือของสหรัฐอเมริกา การขุดดินทำถนนและขุดคลองทำโครงการชลประทานใช้แรงงานคนขุดเป็นหลัก โดยในรายงานกรมชลประทานครั้งสร้างเขื่อนเพชรบุรีชี้ว่าคนหนึ่งขุดดินได้แค่หนึ่งลูกบาศก์เมตรต่อวัน โครงการเขื่อนเพชรบุรีจึงใช้เวลาสร้างนานมากถึง 8 ปีคือตั้งแต่ปี พ.ศ. 2485 จนแล้วเสร็จในปี พ.ศ. 2493 ซึ่งอาจมีผลส่วนหนึ่งจากสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่ขาดแคลนซีเมนต์และเหล็กเส้นด้วย แต่แรงงานที่ใช้ในส่วนนี้ส่วนใหญ่เป็นแรงงานคนกับเครื่องมือขนาดเล็กคือจอบเสียม โดยเฉพาะแรงงานขุดดินนั้นส่วนใหญ่ เป็นแรงงานชาวบ้านแถบเพชรบุรีที่เป็นผู้ถนัดร้อยละ 70<sup>14</sup> ในขณะที่การสร้างเขื่อนต่อมาเช่นเขื่อนภูมิพลได้ใช้เครื่องจักรขนาดใหญ่สร้างอย่างรวดเร็วและ

<sup>13</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร.0201.96/2 เปิดเสรีความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและทางเทคนิคระหว่างไทย-อเมริกา (27 ตุลาคม 2492-25 ธันวาคม 2496).

<sup>14</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, มท.0201.2.1.11/15 รายงานเปิดเขื่อนโครงการชลประทานลุ่มแม่น้ำเพชรบุรี (พ.ศ. 2493). ในปกนี้มีหนังสือที่ระลึกคือ กรมชลประทาน, นี่คือการชลประทานที่สมบูรณ์, พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2493.

สามารถสร้างโครงการขนาดใหญ่กว่าเขื่อนเพชรบุรีหลายเท่า เหล่านี้เป็นผลเพราะเครื่องมือและเทคนิควิชาการที่มาพร้อมกับความช่วยเหลือนั่นเอง

การตกลงความช่วยเหลือนี้ก่อให้เกิดหน่วยงานของไทยและสหรัฐอเมริกาที่ทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบร่วมกันมาโดยตลอด และมีการเปลี่ยนชื่อหลายครั้งจึงจำเป็นต้องแจกแจงให้เห็นไว้ก่อนเมื่อพบข้อมูลจะได้รู้ว่าหน่วยงานเดียวกัน สำนักงานใหญ่ของหน่วยงานที่รับผิดชอบสัญญาความช่วยเหลือนี้ตอนทำสัญญาตั้งอยู่ที่กรุงวอชิงตัน ดี.ซี. ประเทศสหรัฐอเมริกา ชื่อ องค์การส่งเสริมความมั่นคงร่วมกัน (Mutual Security Agency-MSA) ต่อมาตั้งแต่ต้นเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2496<sup>15</sup> ได้เปลี่ยนเป็น องค์การบริหารวิเทศกิจ (Foreign Operation Administration-FOA) ท้ายที่สุดในปี พ.ศ. 2498<sup>16</sup> สภาองเกรสได้เปลี่ยนชื่อเป็น องค์การบริหารการร่วมมือกับต่างประเทศ (International Co-operation Administration-ICA) ส่วนหน่วยงานของสหรัฐอเมริกาในประเทศไทยหลังลงนามในสัญญาคือ คณะผู้แทนพิเศษฝ่ายเศรษฐกิจและวิชาการ (Special Technical and Economic Mission-STEM) หรือที่เรียกกันติดปากของฝ่ายไทยว่า “สเต็ม” ก่อนจะเปลี่ยนชื่อเป็น คณะผู้แทนพิเศษฝ่ายเศรษฐกิจและวิชาการของสหรัฐอเมริกา (United States Operations Mission-USOM) ส่วนหน่วยงานของฝ่ายไทยในตอนแรกเริ่มก่อนจะลงนามในความตกลงความช่วยเหลือฯ ได้ตั้ง “คณะกรรมการดำเนินการตามโครงการข้อ 4 ของประธานาธิบดีทรูแมน” ก่อนจะเปลี่ยนชื่อเป็น “คณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการของสหรัฐอเมริกา” โดยเรียกชื่อย่อว่า “ก.ศ.ว.” หลังลงนามในความตกลงแล้วเพื่อให้ตรงกับชื่อหน่วยงานฝ่ายสหรัฐอเมริกา คือ “คณะผู้แทนพิเศษฝ่ายเศรษฐกิจและวิชาการ (Special Technical and Economic Mission-STEM)<sup>17</sup>” สังกัดสำนักนายกรัฐมนตรี ซึ่งต่อมาได้เปลี่ยนชื่อเป็น “คณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการกับต่างประเทศ” ซึ่งทำหน้าที่รับการช่วยเหลือจากต่างประเทศทุกหน่วยงาน และในสมัยรัฐบาลต่อมากลายเป็นกรมวิเทศสหกิจ

ในหนังสือโฆษณาชวนเชื่อของรัฐบาลสหรัฐอเมริกาในการให้ความช่วยเหลือต่อประเทศไทย นั้นได้กล่าวถึงวัตถุประสงค์ว่าเป็น “โครงการที่จะให้ความช่วยเหลือแก่ประชาชาติต่างๆ ในโลกซึ่งมีอิสรภาพและประชาชาติเหล่านั้นมีความปรารถนาร่วมกันกับชาวอเมริกันที่จะให้มีสันติภาพถาวรและ

<sup>15</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, มท. 0201.2.1.11/29 เรื่องการส่งเสริมกิจกรรมในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (2496).

<sup>16</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) กค. 1.1.4.1.1/12 การประชุมคณะกรรมการ ก.ศ.ว. ครั้งที่ 10/2498 (25 ก.ค. 2498).

<sup>17</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร 0201.96/6 คณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการข้อ 4 ของประธานาธิบดี ทรูแมนหรือคณะกรรมการร่วมมือกับผู้แทนพิเศษฝ่ายเศรษฐกิจและวิชาการของอเมริกา (18 กรกฎาคม 2493-17 กรกฎาคม 2496).

ความเป็นเอกราช” โดยมีจุดหมายปลายทาง “คือประเทศไทยมีการอนามัยดีขึ้น มีอาหารการกินดีขึ้น มีการศึกษาดีขึ้น เจริญรุ่งเรืองและแข็งแกร่งยิ่งขึ้น” การดำเนินการตามข้อตกลงคือสหรัฐอเมริกาจะจัดหาเครื่องมือ สิ่งของและบริการให้ตามที่รัฐบาลไทยร้องขอโดยไม่คิดมูลค่า ในขณะที่ฝ่ายไทยต้องตั้งกองทุนเงินสมทบเท่ากับจำนวนเงินที่ได้รับช่วยเหลือเท่ากับราคาสินค้าและบริการที่ทางอเมริกันจัดให้ขึ้นมาใช้จ่ายตามโครงการที่ได้ตกลงไว้ โดยโครงการต่างๆ นี้ดำเนินการโดยการหารือและเห็นชอบร่วมกันระหว่างฝ่ายสหรัฐอเมริกาคือคณะผู้แทนพิเศษฝ่ายเศรษฐกิจและวิชาการกับฝ่ายไทยที่มีคณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการ<sup>18</sup>

### การเปลี่ยนแปลงนโยบายเศรษฐกิจของรัฐไทยหลังความช่วยเหลือ

ความคิดที่จะพัฒนาอุตสาหกรรมในสังคมไทยแม้จะมีมาก่อนหน้าการปฏิวัติเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 แล้วก็ตาม แต่การลงมือพัฒนาอุตสาหกรรมของประเทศอย่างจริงจังนั้นเริ่มต้นขึ้นเมื่อหลัง พ.ศ. 2475 ที่รัฐบาลภายใต้การนำของคณะราษฎรได้วางแผนการพัฒนาเศรษฐกิจอย่างเป็นระบบ โดยมีอุตสาหกรรมเป็นหนึ่งในแผนการดังกล่าว และหลังจากคณะราษฎรมีอำนาจมั่นคงทางการเมืองหลัง พ.ศ. 2477 แล้ว จึงได้เริ่มโครงการอุตสาหกรรมของชาติขึ้น ด้วยการจัดตั้งโรงงานน้ำตาลทรายที่ลำปางในปี พ.ศ. 2478 และเพิ่มที่อุดรดิถีในเวลาต่อมา<sup>19</sup> และสร้างโรงงานทอผ้าของทหารและโรงงานกระดาษเพื่อผลิตสินค้าอุตสาหกรรมสำคัญใช้เองภายในประเทศทดแทนการนำเข้า แต่การริเริ่มอุตสาหกรรมของสังคมไทยอย่างจริงจังได้มาเกิดขึ้นในช่วงระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งเกิดขึ้นในยุโรปตั้งแต่ปี พ.ศ. 2482 ทำให้เกิดการขาดแคลนสินค้าอุตสาหกรรมที่เคยนำเข้าจากยุโรป และประเทศอาณานิคม รัฐบาลจึงตระหนักเป็นอย่างดีถึงการจะต้องพึ่งตนเองให้ได้ในทางการผลิตสินค้าอุตสาหกรรมใช้เองในประเทศเพื่อทดแทนการนำเข้า จึงนำไปสู่การจัดตั้งและดำเนินการอุตสาหกรรมโดยรัฐบาลเป็นผู้ดำเนินการในรูปแบบรัฐวิสาหกิจเพื่อผลิตสินค้าอุตสาหกรรมที่จำเป็นใช้ในประเทศ ซึ่งผลิตสินค้าจำพวกสบู่ เทียนไข ไม้ขีดไฟและกระดาษ เป็นต้น

ระหว่างปี พ.ศ. 2475-2500 ในระหว่างการปกครองภายใต้รัฐบาลของคณะราษฎรและคณะรัฐประหารปรากฏว่าเน้นการใช้นโยบายเศรษฐกิจแนวชาตินิยมอันมีสาระสำคัญ “ที่ต้องการขจัดอิทธิพลครอบงำทางเศรษฐกิจของทุนต่างชาติ และให้ชาติไทยพึ่งพาตนเองได้”<sup>20</sup> โดยนัยนี้คณะราษฎร

<sup>18</sup> สำนักงานคณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการและสำนักงานช่วยเหลือทางเศรษฐกิจแห่งสหรัฐอเมริกาประจำประเทศไทย, การเสริมสร้างเศรษฐกิจแห่งราชอาณาจักรและสวัสดิภาพของชาวไทย, (กรุงเทพฯ: ประชาช่าง, 2496). เอกสารจากแฟ้มใน หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, มท. 0201.2.1.50/7 เรื่อง ก.ศ.ว. ส่งเอกสารการเสริมสร้างเศรษฐกิจแห่งราชอาณาจักรและสวัสดิภาพของชาวไทย (พ.ศ. 2496).

<sup>19</sup> ชาติชาย มุกสง. “น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภคสหวานในสังคมไทย พ.ศ. 2504-2539”, (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548).

<sup>20</sup> สังคีต พิริยะรังสรรค์, ทุนนิยมขุนนางไทย (พ.ศ. 2475-2503) (กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยสังคม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526), หน้า 284.

ได้พยายามลดอิทธิพลของต่างชาติที่มีต่อเศรษฐกิจไทยเหมือนกับประเทศอาณานิคมที่ได้รับเอกราชใหม่ทั้งหลาย นั่นคือรัฐบาลพยายามจะเป็นผู้จัดการกุ่มอำนาจเศรษฐกิจด้วยตนเอง และทำอุตสาหกรรมโดยรัฐเองเพื่อลดอิทธิพลทางเศรษฐกิจของกลุ่มนายทุนชาวจีนที่มีบทบาททางเศรษฐกิจมากอยู่ก่อนหน้านั้น และเพิ่มอำนาจทางการเมืองผ่านการขยายฐานทางเศรษฐกิจของกลุ่มผู้ปกครองใหม่ไปพร้อมกัน

การพัฒนาอุตสาหกรรมก่อน พ.ศ. 2500 ด้วยการใช้ “ทุนนิยมโดยรัฐ” (state capitalism) ซึ่งสุธี ประศาสน์เศรษฐได้แจกแจงว่ามีความหมาย 3 แบบ ได้แก่ แบบที่ 1 การที่ภาคสาธารณะเข้าทำหน้าที่แทนภาคเอกชน โดยที่ระบบเศรษฐกิจยังคงเป็นแบบวิสาหกิจเสรีอยู่ แบบที่ 2 ระบบที่รัฐเข้าไปส่งเสริมและเพาะเลี้ยงการพัฒนาแบบทุนนิยม โดยวางมาตรการเพื่อจูงใจต่างๆ ให้ภาคเอกชน แบบที่ 3 รัฐควรมีบทบาททั้งส่งเสริมและเป็นผู้ประกอบการเองเสียด้วยภายในกรอบการพัฒนาแบบทุนนิยม โดยเลือกดำเนินการตามความเหมาะสม แต่ไม่ว่ารัฐจะดำเนินนโยบายแบบใดก็ตาม เอกชนยังคงมีกรรมสิทธิ์ในทรัพย์สินส่วนใหญ่ ส่วนในกรณีของประเทศไทยนั้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2475-2502 มีการนำระบบทุนนิยมโดยรัฐแบบที่ 3 มาใช้อย่างมาก แต่หลังจากปี พ.ศ. 2503 เป็นต้นมาประเทศไทยได้ใช้นโยบายทุนนิยมโดยรัฐแบบที่ 2 คือการเข้าไปส่งเสริมและจูงใจภาคเอกชนในการพัฒนาเศรษฐกิจ<sup>21</sup> ตลอดเวลา 25 ปีภายใต้รัฐบาลของคณะราษฎรปรากฏว่ามีรัฐวิสาหกิจเกิดขึ้นมากถึง 141 แห่ง<sup>22</sup> แต่ผลการดำเนินงานรัฐวิสาหกิจหลัง พ.ศ. 2490 มักประสบความล้มเหลวมาจากการบริหารจัดการที่ขาดประสิทธิภาพและการคอร์รัปชันและระบบอุปถัมภ์ทางการเมือง

การจัดการให้มีหน่วยงานวางแผนด้านเศรษฐกิจของไทยเริ่มต้นขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 อันเป็นผลมาจากแผนการฟื้นฟูเศรษฐกิจหลังสงครามของประเทศต่างๆ ที่ธนาคารโลกได้เป็นผู้เสนอแนะแนวทาง ในประเทศไทยการวางแผนเศรษฐกิจรัฐบาลได้ตั้งหน่วยงานรับผิดชอบดูแลที่ชื่อ "สภาเศรษฐกิจแห่งชาติ" ขึ้น เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2493 มีหน้าที่เสนอความเห็นและคำแนะนำตลอดจนข้อชี้แจงต่อรัฐบาลในเรื่องเกี่ยวกับเศรษฐกิจของประเทศ แต่หน่วยงานดังกล่าวก็ไม่ได้ดำเนินงานที่เห็นได้ชัดเจน เพราะขณะนั้นรัฐบาลภายใต้นายกรัฐมนตรี จอมพล ป. พิบูลสงคราม กำลังดำเนินนโยบายเศรษฐกิจแนวชาตินิยมหรือทุนนิยมโดยรัฐ<sup>23</sup> ซึ่งรัฐบาลเป็นผู้ประกอบการค้าและอุตสาหกรรมสำคัญเกือบทั้งหมด ไม่ได้ส่งเสริมให้เอกชนประกอบการอุตสาหกรรมนัก หรือให้การ

<sup>21</sup> ดูการให้ความหมายของทุนนิยมโดยรัฐอย่างละเอียดใน สุธี ประศาสน์เศรษฐ, “ทุนนิยมโดยรัฐในประเทศไทย ค.ศ. 1932-1959”, ใน ฉัตรทิพย์ นาถสุภา (บรรณาธิการ), วิวัฒนาการทุนนิยมไทย (กรุงเทพฯ: ฝ่ายวิชาการคณะเศรษฐศาสตร์จุฬาฯ และกลุ่มเศรษฐศึกษา คณะเศรษฐศาสตร์ มธ., 2523), หน้า 142-151.

<sup>22</sup> บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย, การพัฒนาอุตสาหกรรมของไทย (กรุงเทพฯ: บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย, 2534), หน้า 26.

<sup>23</sup> สุธี ประศาสน์เศรษฐ, “ทุนนิยมโดยรัฐในประเทศไทย ค.ศ. 1932-1959”.

ส่งเสริมเฉพาะเอกชนที่ใกล้ชิดกับรัฐบาลทำให้มีลักษณะของทุนนิยมขุนนาง<sup>24</sup> ที่ไม่เอื้อให้เกิดการแข่งขันในการดำเนินธุรกิจเอกชนและเกิดกลไกตลาดที่สมบูรณ์ขึ้นได้

ในปี พ.ศ. 2494 รัฐบาลไทยได้จัดทำแผนเศรษฐกิจระยะยาวขึ้นเป็นครั้งแรกโดยการร้องขอจากคณะผู้แทนพิเศษฝ่ายเศรษฐกิจและวิชาการของสหรัฐอเมริกา เพื่อเป็นการสะดวกในการพิจารณาช่วยเหลือต่อไป ทั้งนี้โครงการที่ต้องพิจารณาร่วมกับคณะผู้แทนพิเศษจะต้องมีสถิติที่เกี่ยวข้องด้วยเพื่อใช้เป็นบรรทัดฐานในการพิจารณารายละเอียด โดยการตั้งอนุกรรมการทำโครงการระยะยาวจะต้องประกอบด้วยประธานและเลขานุการคณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการของสหรัฐอเมริกา (ก.ศ.ว.) เจ้าหน้าที่กรมที่เกี่ยวข้อง นายป๋วย อึ๊งภากรณ์ นายจินตมัย อมาตยกุลและฝ่ายคณะผู้แทนพิเศษประกอบด้วยรองหัวหน้าคณะผู้แทนพิเศษ ผู้เชี่ยวชาญทางเศรษฐกิจ 2 คนและผู้เชี่ยวชาญในแขนงต่างๆ โดยให้จัดทำแผนระยะเวลา 4 ปี<sup>25</sup> ซึ่งได้ดำเนินการจัดทำแผน 4 ปี ระหว่างพ.ศ. 2496-2499 ของกระทรวงต่างๆ ขึ้นเพื่อใช้ในการวางแผนทำงานระยะยาว

หลังจากคณะผู้เชี่ยวชาญจากธนาคารโลกซึ่งมีศาสตราจารย์พอล ที. เอลลส์เวิร์ธ (Paul T. Ellsworth) เป็นหัวหน้าคณะได้เดินทางมาสำรวจประเทศไทยระหว่างเดือนกรกฎาคม พ.ศ.2500 ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2501 ตามคำขอของรัฐบาลไทย เพื่อให้ความช่วยเหลือทางด้านเทคนิควิชาการในการจัดทำแผนทางเศรษฐกิจและให้คำแนะนำเกี่ยวกับการจัดวางแผนการดำเนินงานเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ สำหรับด้านอุตสาหกรรมได้เน้นว่าจะต้องมีการแก้ไขเพิ่มเติมพระราชบัญญัติส่งเสริมการลงทุน พ.ศ. 2497 ในประเด็นสำคัญคือรัฐบาลต้องมีหลักประกันว่าไม่ประกอบอุตสาหกรรมแข่งกับเอกชน และหลักเกณฑ์ความช่วยเหลือ ระยะเวลา อัตราภาษีที่ลดต้องมีความชัดเจนเพื่อให้ใช้ปฏิบัติได้จริง<sup>26</sup> พร้อมกันนั้นได้เสนอแนะให้มีการปรับเปลี่ยนและเพิ่มบทบาทหน้าที่ของ "สภาเศรษฐกิจแห่งชาติ" ให้มีมากขึ้น และให้จัดตั้งเป็นหน่วยงานกลางเพื่อทำหน้าที่วางแผนพัฒนาประเทศขึ้นมาเป็นการเฉพาะ ดังนั้นในปี พ.ศ. 2502 จึงได้มีการปรับโครงสร้างการทำงานและเปลี่ยนชื่อของหน่วยงานแห่งนี้ใหม่เป็น "สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติ" โดยมีบทบาท

<sup>24</sup> กรุณาตุ สักสิต พิริยรังสรรค์, ทุนนิยมขุนนางไทย (พ.ศ. 2475-2503), (กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยสังคม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526).

<sup>25</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, มท. 0201.2.1.22/15 ตั้งอนุกรรมการทำโครงการในระยะเวลายาวร่วมกับเจ้าหน้าที่คณะผู้แทนพิเศษฝ่ายเศรษฐกิจและวิชาการของสหรัฐอเมริกา (พ.ศ. 2494-2495).

<sup>26</sup> พชร ธรรมชัย, "การเมืองของการกำหนดนโยบายเศรษฐกิจไทย: กรณีศึกษา-พระราชบัญญัติส่งเสริมการลงทุนปี พ.ศ. 2497, 2503 และ 2505," ใน สมบัติ จันทรวงศ์ และชัยวัฒน์ สถาอานันท์ บรรณาธิการ, อยู่เมืองไทย: รวมบทความทางสังคมการเมืองเพื่อเป็นเกียรติแก่ ศาสตราจารย์ เสน่ห์ จามริก ในโอกาสอายุครบ 60 ปี (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2530), หน้า 263-264.

สำคัญคือการวางแผนการด้านเศรษฐกิจที่มีจุดประสงค์และเป้าหมายชัดเจนในการดำเนินงานระยะยาว ต่างจากโครงการเศรษฐกิจก่อนหน้านั้นที่เน้นการแก้ปัญหาเฉพาะเรื่อง

### การพัฒนาเศรษฐกิจกับแรงผลักดันจากทุนนิยมโลก

สาเหตุสำคัญของการพัฒนาเศรษฐกิจของไทยนั้นส่วนใหญ่จะให้น้ำหนักไปที่การผลักดันหรืออิทธิพลของทุนนิยมโลก คือธนาคารโลกและโดยเฉพาะอิทธิพลของสหรัฐอเมริกาที่ต้องทำสงครามเย็นกับฝ่ายสังคมนิยมคอมมิวนิสต์ ด้วยการพยายามผลักดันนโยบายเศรษฐกิจทุนนิยมเสรีนิยมเพื่อปิดล้อมการขยายตัวของคอมมิวนิสต์ในเอเชียหลังจีนปฏิวัติสำเร็จในปี พ.ศ. 2492 ซึ่งประเทศไทยก็เป็นเป้าหมายที่สหรัฐอเมริกาต้องช่วยเหลือไม่ให้กลายเป็นประเทศคอมมิวนิสต์ ทั้งนี้เพราะไทยและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ตกอยู่ใต้อิทธิพลทางการเมืองและการค้ากับจีนมาช้านานกว่าพันปี ดังนั้นสหรัฐอเมริกาจึงต้องเข้ามาสร้างอิทธิพลต่อไทยด้วยการให้ความช่วยเหลือด้านการเงินและวิชาการต่างๆ แก่ไทย นอกจากสหรัฐอเมริกาแล้วยังมีธนาคารโลกซึ่งมีที่มาจากความเป็นธนาคารเพื่อฟื้นฟูเศรษฐกิจในยุโรปที่ตั้งขึ้นโดยสหรัฐอเมริกา และมีนโยบายในการเข้าไปพัฒนาจากการให้เงินกู้ ซึ่งไทยเริ่มเข้ามาพัฒนาเศรษฐกิจตั้งแต่ พ.ศ. 2493 และต่อมาก็มีบทบาทสำคัญในการวางแผนการทางเศรษฐกิจให้กับประเทศไทยในต้นทศวรรษถัดมา ซึ่งจะกล่าวในประเด็นถัดไปข้างหน้า

การเข้ามาช่วยเหลือทางด้านเศรษฐกิจของสหรัฐอเมริกายังได้พยายามกดดันให้ไทยหันมาใช้ระบบเศรษฐกิจระบบเปิดให้เอกชนเป็นผู้ลงทุนมากขึ้น ตามแนวทางของสหรัฐอเมริกาที่การลงทุนเป็นหน้าที่ของเอกชน รัฐบาลมีหน้าที่ควบคุมกฎเกณฑ์และส่งเสริมเอกชนในการลงทุน ด้วยการลงนามในข้อตกลงว่าด้วยการให้หลักประกันการลงทุนของอเมริกันเมื่อวันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2497 และเพื่อตอบสนองต่อข้อตกลงดังกล่าว รัฐบาลไทยได้ออกพระราชบัญญัติส่งเสริมอุตสาหกรรม พ.ศ. 2497 เมื่อวันที่ 4 ตุลาคม พ.ศ. 2497 ถือว่าเป็นกฎหมายฉบับแรกของไทยที่แสดงเจตนารมณ์ในการส่งเสริมการลงทุนของเอกชนและการลงทุนจากต่างประเทศ<sup>27</sup> สหรัฐอเมริกาเห็นแนวโน้มที่เอกชนของ

<sup>27</sup> ศุภรัตน์ เลิศพานิชย์กุลและธีระพงษ์ เขมฤกษ์อำพล, “ลักษณะเศรษฐกิจไทย,” ใน ไทยศึกษา (นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2542), หน้า 287.

ตนจะเข้ามาพัฒนาเศรษฐกิจในไทยได้มากขึ้น แต่ในทางปฏิบัติแล้วการลงทุนโดยเอกชนเกิดขึ้นน้อยมากเพราะโครงสร้างทางเศรษฐกิจของสังคมไทยยังไม่เปลี่ยนแปลงไปมากนัก<sup>28</sup>

แต่อย่างไรก็ตามทางฝ่ายสหรัฐอเมริกาได้กดดันและคาดหวังจะให้ไทย “จะต้องริเริ่มกิจการซึ่งจะนำมาซึ่งการลงทุนของนายทุนชาวอเมริกันส่วนบุคคลในโครงการซึ่งจะทำให้เกิดผลิตสินค้าที่จะส่งไปขายได้เงินดอลลาร์ การขายสินค้าออกเพื่อเงินดอลลาร์นี้สามารถจะใช้ในการชดเชยขาดดุลอุตสาหกรรมและการผลิตอื่นๆ ต่อไปสำหรับโครงการไกลเพื่อให้เกิดการเศรษฐกิจที่สมบูรณ์” โดยผ่านการกำหนดเงื่อนไขในการขอกู้ยืมเงินจากสหรัฐอเมริกา และการเจรจากับรัฐบาลไทยเพื่อให้บริษัทอเมริกันมาลงทุนในเมืองไทยโดยเฉพาะในกิจการเหมืองแร่อย่างแร่ทั้งสแตนที่เป็นเป้าหมายสำคัญขณะนั้น<sup>29</sup>

หลังจากมีพระราชบัญญัติส่งเสริมการลงทุน พ.ศ. 2497 ระหว่าง พ.ศ. 2497-2501 มีผู้ประกอบการอุตสาหกรรมยื่นขอรับการช่วยเหลือสนับสนุนจากรัฐบาลจำนวน 93 รายและได้รับการคัดเลือกในขั้นแรก 11 รายก่อนจะเหลือ 6 รายที่มีคุณสมบัติครบถ้วนที่จะได้รับการสนับสนุนโดยมีเงินลงทุนรวมทั้งสิ้น 446.5 ล้านบาท ซึ่งมีโรงงานรัฐวิสาหกิจ 2 ราย หนึ่งในอีก 4 รายที่เหลือเป็นอุตสาหกรรมอาหารที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนเป็นโรงงานแรก คือบริษัทผลิตภัณฑ์อาหารโพร์โมสต์ จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทต่างประเทศเพียงบริษัทเดียวอีกด้วย<sup>30</sup> สรุปได้ว่าพระราชบัญญัติส่งเสริมการลงทุน พ.ศ. 2497 ไม่ได้มีผลกระทบต่อวงการอุตสาหกรรมไทยมากนัก

### นโยบายการปรับปรุงประเทศจากเงินความช่วยเหลือ

ถ้าหากศึกษาจากเอกสารชั้นต้นพบว่า การช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกานั้นได้เกิดขึ้นมาก่อนจะได้มีการลงนามความตกลงช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการในปี พ.ศ. 2493 เสียอีก ดังปรากฏหลักฐานของรัฐบาลไทยเป็นหนังสือจากสำนักนายกรัฐมนตรี ลงนามโดยนายสุนทร หงส์ลดารมภ์ เลขาธิการคณะกรรมการเศรษฐกิจ ลงวันที่ 4 มกราคม พ.ศ. 2492 ถึงรัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงการต่างประเทศ เรื่องขอให้เอกอัครราชทูตไทยในอเมริกาติดต่อขอความช่วยเหลือจากอเมริกา เนื่องจากทางคณะกรรมการเศรษฐกิจได้ประชุมปรึกษาเมื่อวันที่ 27 ธันวาคม พ.ศ. 2491 ลงมติให้

<sup>28</sup> อรศรี งามวิทยาพงศ์, “ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในการพัฒนาเศรษฐกิจ: การพึ่งพาอาศัยกันหรือการพึ่งพิงศึกษากรณีแผนพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2504-2509)”, (วิทยานิพนธ์รัฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการระหว่างประเทศและการทูต คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2530), หน้า 109.

<sup>29</sup> หอดจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) กค 1.1/40 บันทึกการสนทนาและข้อเสนอแนะระหว่างนายพล เอล อี เฮลลิเวลกับ พล.ต.อ. เผ่า ศรียานนท์ ขณะเยือนวอชิงตัน เกี่ยวกับโครงการที่ต้องอาศัยเงินกู้ยืมและการลงทุนในประเทศไทย (14-16 ธ.ค. 2497)

<sup>30</sup> พชร ณะมัย, “การเมืองของการกำหนดนโยบายเศรษฐกิจไทย: กรณีศึกษา-พระราชบัญญัติส่งเสริมการลงทุนปี พ.ศ. 2497, 2503 และ 2505,” หน้า 263.



รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงต่างประเทศติดต่อไปยังพระองค์เจ้าวรรณไวทยากร วรวรรณ เอกอัครราชทูตไทยประจำอเมริกาให้เจรจาขอความช่วยเหลือจากอเมริกาเรื่องของกระทรวงต่างๆ คือ กระทรวงคมนาคม เรื่องการขอซื้อเครื่องบินรบไฟ กระทรวงการคลังปัญหาเรื่อง World Bank กระทรวงพาณิชย์ เรื่องสินค้าจำเป็นต่างๆ ที่ต้องการ กระทรวงเกษตรราธิการเรื่องเครื่องมือในการเกษตรกรรมขององค์การจัดซื้อสินค้า (อ.จ.ส.) เรื่องเครดิต 3 ล้านเหรียญที่เหลือ และอีก 10 ล้านเหรียญที่จะให้กู้ใหม่<sup>31</sup>

จากการศึกษาเอกสารชั้นต้นคือเอกสารสรุปการช่วยเหลือจากกองประชุมคณะรัฐมนตรีได้ให้ตัวเลขความช่วยเหลือในปีแรกจากสหรัฐอเมริกาว่ามียอดทั้งหมด รว 86 ล้านเหรียญสหรัฐ โดยด้านเกษตรมาเป็นอันดับ 1 จำนวนราว 19 ล้านเหรียญ ส่วนอันดับสองด้านสาธารณสุขกว่า 16 ล้านเหรียญ และอันดับ 3 ด้านการศึกษาว่า 9 ล้านเหรียญ<sup>32</sup> ส่วนในปี พ.ศ. 2494 มีงบประมาณทั้งหมดประมาณ 8,664,000 เหรียญดอลลาร์สหรัฐ สำหรับกิจกรรมด้านเมืองแร่และรถไฟ 4,295,000 เหรียญ การสาธารณสุข 2,262,000 เหรียญ และการเกษตร 1,581,000 เหรียญ<sup>33</sup> ซึ่งปรากฏว่าด้านสาธารณสุขอยู่ในระดับต้นๆ มาโดยตลอด

จากเอกสารของคณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการของสหรัฐอเมริกา (ก.ศ.ว.) ปรากฏยอดเงินช่วยเหลือของสหรัฐอเมริกาต่อประเทศไทยทุกปีหลังการลงนามความช่วยเหลือทางวิชาการ ซึ่งในรายละเอียดนั้นความช่วยเหลือทางวิชาการและอุปกรณ์เท่าที่จำเป็นจะอยู่ที่ประมาณ 5 ล้านเหรียญต่อปี หนักไปทางด้านเกษตร การศึกษาและสาธารณสุข ในขณะที่การช่วยเหลือกึ่งยุทธศาสตร์กึ่งเศรษฐกิจ (Defense Support) จะสูงกว่ามาก ประมาณปีละ 30 ล้านเหรียญ โดยให้เปล่า 20 ล้านเหรียญ ให้กู้ระยะยาว 10 ล้านเหรียญ งบประมาณจะหนักไปทางด้านการคมนาคมและการอุตสาหกรรม โดยปรากฏว่าเงินช่วยเหลือกึ่งยุทธศาสตร์กึ่งเศรษฐกิจนี้ในการเจรจาขอความช่วยเหลือในปี พ.ศ. 2497 รัฐบาลไทยได้อ้างถึงความต้องการในด้านการสนับสนุนด้านการป้องกันประเทศ “ในการที่จะทำให้การครองชีพของประชาชนดีขึ้นและในการที่จะต่อต้านภัยการแทรกซึมของคอมมิวนิสต์” ซึ่งทำให้รัฐบาลไทยได้รับเงินช่วยเหลือจากการเข้าไปเจรจา

<sup>31</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) 0201.13.1/1 ปีที่ 1 เรื่อง เบ็ดเตล็ดเรื่องอเมริกาช่วยเหลือแก่ประเทศไทย (4 มกราคม 2492-15 สิงหาคม 2504)

<sup>32</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร 0201.96/16 บันทึกยืนยันผลประโยชน์ที่ได้รับการช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกา (23 มกราคม 2494-22 สิงหาคม 2496).

<sup>33</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร.0201.96/2 เบ็ดเสร็จความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและทางเทคนิคระหว่างไทย-อเมริกา (27 ตุลาคม 2492-25 ธันวาคม 2496).

ของ พล.อ. เผ่า ศรียานนท์และเอกอัครราชทูตไทยกับตัวแทนของสหรัฐอเมริกาทำให้ได้เงินช่วยเหลือพิเศษมา 28.2 ล้านดอลลาร์<sup>34</sup>

โครงการความช่วยเหลือของอเมริกาต่อประเทศไทยดำเนินมาอย่างต่อเนื่องและได้มาถึงจุดเข้มข้นขึ้นอีกเมื่อเกิดเปลี่ยนรัฐบาลหลังจากการยึดอำนาจของจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ และตั้งรัฐบาลนายพจน์ สารสินและ พล.อ. ถนอม กิตติขจรเข้ามาบริหารประเทศต่อมา ซึ่งขณะนั้นจอมพลสฤษดิ์เดินทางไปรักษาตัวและเจรจาตกลงเกี่ยวกับโครงการความช่วยเหลือต่อไทยที่สหรัฐอเมริกา จนกระทั่งเมื่อวันที่ 7 พฤษภาคม พ.ศ. 2501 จอมพลสฤษดิ์ได้เสนอขอความช่วยเหลือจำนวน 57 ล้านดอลลาร์และได้รับการตอบสนองอย่างดี<sup>35</sup>

จากรายงานสรุปการช่วยเหลือของสหรัฐอเมริกาในปี พ.ศ. 2502 ของหลวงสิทธิ์ดุริชภาษาในฐานะกรรมการและเลขานุการของคณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการของสหรัฐอเมริกา (ก.ศ.ว.) ให้รายละเอียดว่าการช่วยเหลือในระยะ 9 ปีที่ผ่านมาเป็นเงินรวม 200.3 ล้านดอลลาร์หรือ 4,000 ล้านบาท ส่วนใหญ่จะเน้นด้านการศึกษา 10.9 ล้านดอลลาร์ การสาธารณสุข 11.8 ล้านดอลลาร์ การเกษตรเน้นหนักการชลประทานและประมง 11.2 ล้านดอลลาร์ การอุตสาหกรรมและโลหกิจ (เหมืองแร่) 24 ล้านดอลลาร์ การขนส่งรวมทั้งเรือและรถไฟ 48.1 ล้านดอลลาร์ การกรรมกรและการบริหารราชการ 4.9 ล้านดอลลาร์ กิจกรรมอื่นๆ 13.8 ล้านดอลลาร์ เงินที่เปลี่ยนเป็นเงินบาทเพื่อใช้ตามโครงการต่างๆ 75.6 ล้านดอลลาร์ ซึ่งใช้จ่ายในกิจกรรมการส่งเจ้าหน้าที่มาช่วยปฏิบัติงานและให้คำแนะนำแก่เจ้าหน้าที่ฝ่ายไทย การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องจักรส่งเข้ามาในประเทศไทย และการส่งข้าราชการกระทรวงต่างๆ ไปศึกษาและรับการฝึกอบรมในสหรัฐอเมริกาและประเทศที่สามตามโครงการต่างๆ ประมาณ 1,500 คน ซึ่งการดำเนินการตามโครงการต่างๆ จะต้องได้รับความเห็นชอบจากเจ้าหน้าที่ฝ่ายไทยก่อนและต้องอยู่ในวงเงินที่สภาองเกรสแห่งรัฐสภาอเมริกาได้พิจารณาจัดสรรให้เป็นรายปี<sup>36</sup> กล่าวได้ว่าการเข้ามาของเงินช่วยเหลือ เครื่องมืออุปกรณ์ พันธุ์พืชพันธุ์สัตว์ใหม่ๆ และผู้เชี่ยวชาญจากสหรัฐอเมริกาและองค์การระหว่างประเทศในทศวรรษ 2490 ส่งผลกระทบต่อการเติบโตของเศรษฐกิจไทยที่รากฐานจากโครงการใหม่ๆ ที่เกิดขึ้น ในการดำเนินงานด้านการส่งเสริมการเกษตร การพัฒนาด้านสาธารณสุข การศึกษา รวมถึงด้านโภชนาการที่ได้รับผลจากการเข้ามาช่วยเหลือของผู้เชี่ยวชาญต่างชาติอย่างมาก

<sup>34</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) 0201.13.1/1 ปีที่ 1 เรื่อง เบ็ดเตล็ดเรื่องอเมริกาช่วยเหลือแก่ประเทศไทย (4 มกราคม 2492-15 สิงหาคม 2504)

<sup>35</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สบ. 5.1.1.2/11 ความร่วมมือช่วยเหลือของต่างประเทศในโครงการต่างๆ ในประเทศไทย (พ.ศ. 2501-2509).

<sup>36</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) กค. 1.1/452 บทความเรื่องความช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการของสหรัฐอเมริกาโดยหลวงสิทธิ์ดุริชภาษา รองอธิบดีกรมบัญชีกลาง (ม.ท.).

## นโยบายการส่งเสริมการเกษตรการวางพื้นฐานใหม่เพื่อผลิตอาหาร

การช่วยเหลือด้านการปรับปรุงกิจการงานด้านการเกษตรจากความช่วยเหลือของสหรัฐอเมริกาในประเทศไทยได้เริ่มต้นขึ้นในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2493 เพียงสองเดือนหลังมีการลงนามในความตกลงความช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการ ที่มีสาระสำคัญว่าฝ่ายอเมริการับจะให้ความช่วยเหลือแก่ไทยในการดำเนินงานตามโครงการเศรษฐกิจและสังคมเพื่อสวัสดิการและการครองชีพของคนไทย โดยนายโนลส์ ไรย์เออร์สัน ผู้ช่วยคณบดีคณะเกษตรศาสตร์แห่งมหาวิทยาลัยแคลิฟอร์เนียแห่งเมืองเดวิส ได้เดินทางมากรุงเทพฯ เพื่อดำรงตำแหน่งหัวหน้ากองการเกษตรคนแรกของคณะกรรมการช่วยเหลือทางวิชาการและเศรษฐกิจ ทำหน้าที่สำรวจความต้องการปรับปรุงกิจการเกษตรและความต้องการเครื่องมือเครื่องใช้เพื่อเสนอไปยังหน่วย Mutual Service Agency (MSA) จนสามารถช่วย “วางรูปโครงการเกษตรส่วนรวม” สำเร็จในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2494 นอกจากนี้ยังได้ทยอยส่งเจ้าหน้าที่และอุปกรณ์การปฏิบัติงานมาไทย โดยมี นายคาร์ล ดับลิว เลอโว ผู้เชี่ยวชาญด้านประมงมาดำรงตำแหน่งหัวหน้ากองเกษตรแทนและมีนายโรเบิร์ต ดับลิว มั่นยอห์น เป็นผู้ช่วย ทั้งสองคนได้ช่วยกันผลักดันโครงการอย่างเต็มที่ทั้งเรื่องจัดหาอุปกรณ์มายังไทยตั้งแต่เริ่มโครงการทั้งสิ้นคิดเป็นเงินประมาณ 46,340,000 บาท ส่งเจ้าหน้าที่มาปฏิบัติงาน 18 คน และส่งเจ้าหน้าที่กระทรวงการเกษตรไปศึกษาดูงาน 58 คน และในปี พ.ศ. 2495 ยังได้สั่งซื้อเครื่องจักรอีก 49 ล้านบาท<sup>37</sup> โดยเครื่องจักรขนาดหนักที่ส่งเข้ามา เช่น รถทางป่า (บูลโดสเซอร์) รถแทรกเตอร์ เครื่องไถ เครื่องตัดหญ้า เครื่องปลูก อุปกรณ์สำหรับห้องปฏิบัติการ ตำราวิชาการ เป็นต้น

การปรับปรุงด้านการเกษตรหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ถูกเรียกว่าการปฏิวัติเขียว ซึ่งคำว่าปฏิวัติเขียว (Green revolution) นั้นถูกขนานนามโดยนายวิลเลียม เอส. กอด (William S Gaud) เจ้าหน้าที่องค์การความช่วยเหลือระหว่างประเทศของสหรัฐอเมริกา โดยมีนัยให้หมายถึงการทำเกษตรที่ใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ ช่วยในการผลิต ขณะเดียวกันก็เพื่อให้ต่างกับปฏิวัติแดง (Red revolution) ที่ชาวญี่ปุ่นได้พยายามริเริ่มนำเอาพันธุ์ข้าวใหม่ที่ทำให้ผลผลิตสูงมาลองปลูกอยู่ในเอเชียตะวันออกเฉียงเหนือ<sup>38</sup> ในขณะที่การนิยามความหมายการปฏิวัติเขียวในทางการผลิตด้านเกษตรกรรมนั้นมีความหมายเฉพาะเจาะจงถึงการเปลี่ยนแปลงการทำเกษตรแบบดั้งเดิมมาเป็นการทำเกษตรแบบใหม่ที่ให้ผลผลิตสูง โดยมีพันธุ์พืชที่ผสมพันธุ์ขึ้นใหม่ การใช้ปุ๋ยเคมี การใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช เครื่องจักรกลทางการเกษตร การชลประทานแบบใหม่ และความรู้เกี่ยวกับการจัดการฟาร์มอย่างเป็นวิทยาศาสตร์ โดยส่วนใหญ่จะหมายถึงการเปลี่ยนแปลงแบบแผนการทำเกษตรซึ่งเกิดขึ้นเมื่อ 4

<sup>37</sup> โครงการปรับปรุงงานเกษตรในประเทศไทย พ.ศ. 2493-2495 (กรุงเทพฯ: ประชาช่าง, 2496), หน้า 2-3.

<sup>38</sup> Nicholas Tarling, *Southeast Asia: A Modern History* (London: Oxford, 2001), p.185.

ทศวรรษที่ผ่านมา ภายใต้การนำของศูนย์วิจัยการเกษตรนานาชาติ (International Agriculture Research Institute) ซึ่งตั้งขึ้นโดยการสนับสนุนของแหล่งทุนจากประเทศอุตสาหกรรม<sup>39</sup>

ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้การปฏิวัติเขียวได้แตกหน่ออ่อนขึ้นเมื่อราวทศวรรษ 1930 เป็นต้นมา ซึ่งเป็นผลมาจากระบบการชลประทานแบบใหม่ที่ขยายตัวอย่างมาก แต่แท้จริงแล้วแค่ชลประทานอย่างเดียวไม่พอ เนื่องจากการปฏิวัติเขียวนอกจากจะลงทุนในระบบชลประทานอย่างเข้มข้นแล้ว ยังเป็นระบบเกษตรแบบอุตสาหกรรมที่ใช้เครื่องจักร ปุ๋ย ยาฆ่าแมลง ยาปราบศัตรูพืช การปรับปรุงพันธุ์พืชให้ได้ผลผลิตสูงด้วยวิธีการทางวิทยาศาสตร์เป็นหลักในการทำการเกษตร ซึ่งได้แพร่หลายจากประเทศพัฒนาแล้วมาสู่ประเทศกำลังพัฒนาในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ตั้งแต่ปลายยุคอาณานิคม และมาเข้มข้นขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เมื่อเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เป็นพื้นที่สำคัญทางยุทธศาสตร์ที่ต้องพัฒนาในสงครามเย็น โดยมีสหรัฐอเมริกาเป็นผู้นำแทนเจ้าอาณานิคมเดิมที่ทยอยถอนตัวออกไป แต่ทุนในการลงทุนด้านเกษตรยังอยู่ในกลุ่มเจ้าอาณานิคมและประเทศพัฒนาแล้วทั้งสิ้น<sup>40</sup> การพัฒนาการเกษตรตามแนวปฏิวัติเขียวจึงได้เพิ่มความเข้มข้นขึ้นด้วยความสนับสนุนจากรัฐ จนเข้าถึงเกษตรกรรายย่อยส่วนใหญ่ทั้งเทคนิควิธีการทำการเกษตร การใช้ปุ๋ย ยาปราบศัตรูพืช ตั้งแต่ทศวรรษ 1960 เป็นต้นมาเกษตรกรรายย่อยต่างก็ใช้วิธีการทำการเกษตรแบบปฏิวัติเขียวเป็นกระแสหลัก มีการใช้เครื่องจักรทดแทนแรงงานสัตว์แต่เดิม และใช้ปุ๋ย ยาฆ่าแมลงและยากำจัดศัตรูพืชที่มาพร้อมกับพันธุ์พืชใหม่ ส่วนพันธุ์สัตว์ใหม่จะเป็นสัตว์เลี้ยงโตเร็วและเป็นการเลี้ยงเชิงพาณิชย์ที่ต้องใช้อาหารและยาเข้มข้นมาแทนสัตว์ใช้แรงงานในไร่นาจที่เปลี่ยนมาเป็นเครื่องจักรแทน ที่สำคัญคือการเปลี่ยนแปลงของพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์ใหม่ที่เกิดขึ้นอย่างกว้างขวางจนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เสียความหลากหลายทางพันธุกรรมโดยสิ้นเชิง จากพืชหรือสัตว์ “พันธุ์” หรือพันธุ์ “เกษตร” ทั้งหลายที่มีชื่อกำกับเป็นตัวเลข

หลังสงครามเกาหลีทางสหรัฐอเมริกาได้เข้ามามีบทบาทในการผลักดันความช่วยเหลือ ทั้งทางด้านอุตสาหกรรมและเกษตรกรรมในประเทศกำลังพัฒนาอย่างจริงจัง โดยมีวัตถุประสงค์ทางการเมืองแฝงอยู่คือส่งเสริมระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยมเพื่อต่อต้านการรุกรานของคอมมิวนิสต์ในยุคสงครามเย็น โดยอาศัยกลไกขององค์การทางการเงินระหว่างประเทศ เช่น ธนาคารโลก กองทุนการเงินระหว่างประเทศ (International Monetary Fund-IMF) รวมทั้งมูลนิธิขนาดใหญ่ เช่น มูลนิธิฟอร์ด และร็อกกี้เฟลเลอร์ เป็นต้น จุดเปลี่ยนสำคัญที่เห็นได้ชัดของการวิจัยพัฒนาพันธุ์พืชใหม่ คือการ

<sup>39</sup> วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ, ไปให้พันธุ์ปฏิวัติเขียว: เบื้องหลังปัญหาการเกษตรและการแสวงหาทางเลือกใหม่ (สุพรรณบุรี: ศูนย์เทคโนโลยีเพื่อสังคม, 2535), น. 15.

<sup>40</sup> Ann Laura Stoler, Capitalism and confrontation in Sumatra's plantation belt, 1870-1979. 2nd ed., with a new preface, (Ann Arbor: The University of Michigan Press, 1995).

ร่วมกับรัฐบาลฟิลิปปินส์จัดตั้งสถาบันข้าวนานาชาติ หรืออีรี (IRRI- International Rice Research Institute) ขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2503 ด้วยการสนับสนุนเงินทุนก่อตั้งโดยมูลนิธิร็อกกี้เฟลเลอร์เพื่อพัฒนาพันธุ์ข้าวที่ให้ผลผลิตสูง ต้องใช้ปุ๋ย ยาฆ่าแมลงและระบบชลประทาน จึงทำให้เกิดการขยายตัวของ การทำเกษตรแผนใหม่ไปทั่วเอเชียตะวันออกเฉียงใต้<sup>41</sup> โดยที่เมืองไทยได้รับเอาพันธุ์ข้าวใหม่ๆ นี้มาเช่น พันธุ์ข้าว กข. 1 กข.2 เรียงไปเรื่อยๆ คล้ายรหัสชื่อทางวิทยาศาสตร์ โดยมีข้อสังเกตว่าตั้งชื่อแปลกจาก พันธุ์ข้าวเดิมของไทยที่มีชื่อแสดงลักษณะสายพันธุ์ เช่น เหลืองควายลำ ปิ่นแก้ว ข้าวเล็บนก เหลืองปะ ทิว เป็นต้น

จุดประสงค์ของการช่วยเหลือทางด้านการเกษตรนั้นเน้นไปที่ การเพิ่มปริมาณและปรับปรุง ระบบการผลิตพืชผลและการเลี้ยงสัตว์ เพิ่มปริมาณและบำรุงสงวนทรัพยากรประมง วางระบบ ชลประทาน ขยายงานส่งเสริมการกสิกรรมให้กว้างขวางทั่วประเทศ รักษาบำรุงป่าไม้จัดระบบ การศึกษาด้านการเกษตร และขยายงานค้นคว้าวิจัยด้านการเกษตร<sup>42</sup> งานที่ขยายไปอย่างรวดเร็วและ กว้างขวางน่าจะได้แก่การตั้งศูนย์ทดลองทางการเกษตรในภูมิภาคขึ้นหลายแห่ง เพื่อเป็นแหล่งความรู้ และเพาะพันธุ์พืชสัตว์ที่เกษตรกรในท้องถิ่นต้องการ ซึ่งทางโครงการความช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกา เน้นการอบรมเพิ่มเติมแก่พนักงานกสิกรรมที่ปฏิบัติหน้าที่อยู่ในศูนย์ทดลองทางการเกษตรให้เป็น สะพานเชื่อมไปยังเกษตรกรในท้องที่ ในเรื่องของการเกษตรแบบใหม่คือวิธีการปรับปรุงการทำนาให้ ดีขึ้นโดยวิธีใช้ปุ๋ย การเลี้ยงสัตว์ การประมง และกิจการยางพารา และได้จัดให้ดูวิธีการขยายพันธุ์ต้นไม้ นานาชนิด ตลอดจนต้นคะคั่ว (โกโก้) ที่ใช้เมล็ดทำโกโก้ด้วย<sup>43</sup>

ก่อนหน้าความช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกาเมื่อประเทศไทยเข้าร่วมเป็นสมาชิกขององค์การ อาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) นอกจากต้องเสนอรายงานด้านการเกษตรและอาหาร แล้ว ยังได้รับความช่วยเหลือแนะนำด้านวิชาการและวางแผนการปฏิบัติงานด้านเกษตรอีกด้วย โดย ปรากฏว่าในปี พ.ศ. 2492 FAO ได้แนะนำให้บำรุงส่งเสริมการทำพืชไร่ควบคู่กับการบำรุงส่งเสริมการ ทำนา เนื่องจากหลังสงครามเมื่อกลับสู่ภาวะปกติราคาข้าวจะลดลง ไทยจึงหวังพึ่งการส่งออกข้าว อย่างเดียวไม่ได้ จะต้องอาศัยการปลูกพืชไร่ส่งออกเป็นรายได้ของประเทศให้มากขึ้น<sup>44</sup> จากการสำรวจ

<sup>41</sup> วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ, ไปให้พืชนุศปฏิบัติเขียว: เบื้องหลังปัญหาการเกษตรและการแสวงหาทางเลือกใหม่, น. 18.

<sup>42</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 4-5.

<sup>43</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 9.

<sup>44</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) สร. 0201.62/25 ปีก 3 โครงการและการปฏิบัติงานกระทรวงเกษตร ปี 2492- 2497 (15 ก.ค. 2492-30 มี.ค. 2497).

การปลูกพืชแต่ละจังหวัดพบว่ายังมีการปลูกพืชไร่กันน้อย แม้แต่ข้าวโพดยังปลูกกันน้อยมาก แต่กำลังได้รับความนิยมปลูกจากนโยบายส่งเสริมการปลูกพืชไร่แทนการปลูกข้าวอย่างเดียว<sup>45</sup>

ผลของความช่วยเหลือทางการเกษตรที่เห็นได้อย่างชัดเจนมีหลายประการด้วยกัน ที่สำคัญที่สุดก็คือการเปลี่ยนพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์และเทคนิควิธีการทำการเกษตรแบบใหม่ที่ใช้เครื่องจักรทุ่นแรง แทนแรงงานคนและสัตว์ รวมทั้งการใช้ปุ๋ยเคมีบำรุงพืชในการทำเกษตร (รวมยาปราบศัตรูพืชด้วย) ในรายงานโครงการส่งเสริมการกสิกรรม จังหวัดหนองคาย พ.ศ. 2496<sup>46</sup> ได้แจ้งให้เห็นถึงพันธุ์ข้าวใหม่ นอกเหนือพันธุ์พื้นเมืองที่เรียกว่าพันธุ์ข้าวเจ้าเกษตร 2 พันธุ์คือ ข้าวเจ้านางมดและจำปาตะที่เริ่มปลูกทั้งจังหวัดจำนวน 25 ไร่ ส่วนพืชไร่ที่ส่งเสริมปลูกมี ปอแก้ว ปอกระเจา ถั่วลิสง ถั่วเขียว ฝ้ายเขมรและฝ้ายพื้นเมือง ข้าวโพด อ้อย งา ป่านรานี และได้แนะนำการขยายพื้นที่ปลูก การจัดหาพันธุ์มาแจกและจำหน่ายเป็นการช่วยเหลือ นอกจากนี้ยังรายงานถึงการทดลองใส่ปุ๋ยเคมีทดลองที่จังหวัดหนองคายในปี พ.ศ. 2495 เป็นปีแรกในเกษตรกรจำนวน 26 รายปรากฏว่าได้ผลดี และมีการขุดบ่อเลี้ยงปลาด้วย 3 ราย แสดงให้เห็นถึงการแพร่หลายของการช่วยเหลือทางการเกษตรแบบทันสมัยของสหรัฐอเมริกาไปสู่ชนบทในจังหวัดต่างๆ ได้เป็นอย่างดี ทั้งยังแสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงการทำเกษตรอย่างกว้างขวางอีกด้วย

การช่วยเหลือด้านเกษตรกรรมจากสหรัฐอเมริกาได้ยุติลงในโครงการระยะยาวที่ได้ส่งเสริมมาในปี พ.ศ. 2499 เพราะทางสำนักงานความช่วยเหลือจากต่างประเทศ (ไอ.ซี.เอ.) เห็นว่าประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ประชากรมีรายได้จากการเกษตรเป็นหลัก มีข้าวเป็นอาหารหลักและสินค้าออกสำคัญ รัฐบาลจึงต้องบำรุงส่งเสริมการเกษตรเรื่องข้าวและการชลประทานอย่างต่อเนื่องไม่มีวันจบ รัฐบาลจึงควรจะต้องตั้งงบประมาณสำหรับการลงทุนด้านการเกษตรเป็นประจำขึ้นมาดำเนินการเอง โดยทางสหรัฐอเมริกาจะหันไปให้ความช่วยเหลือในกิจการที่ลงทุนก่อสร้างแล้วเสร็จเป็นโครงการไป เช่น การสร้างทาง การสร้างสะพาน หรือการสร้างพลังงานไฟฟ้า<sup>47</sup> อันเป็นการแสดงให้เห็นว่าทาง ไอ.ซี.เอ. ได้หันไปเน้นการสร้างสาธารณูปโภคขั้นพื้นฐานที่จะเป็นฐานรองรับการขยายตัวของเศรษฐกิจและการลงทุนมากขึ้น ส่วนการเกษตรนั้นอาจเห็นว่าได้ปรับปรุงสร้างพื้นฐานเอาไว้เป็นอย่างดีพอที่ประเทศไทยจะดำเนินการไปเองได้แล้วจึงหันไปทุ่มเทความช่วยเหลือด้านอื่นแทน

<sup>45</sup> เรื่องเดียวกัน.

<sup>46</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, มท. 0201.2.1.11/29 เรื่องการส่งเสริมกสิกรรมในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (2496).

<sup>47</sup> (3) สร. 0201.13.1/21 การยุติความช่วยเหลือของ ไอ.ซี.เอ. ในด้านเกษตรกรรม (10-25 ต.ค. 2499).

### 3.1.3 การดำเนินนโยบายด้านสุขภาพและโภชนาการภายใต้ความช่วยเหลือจากต่างประเทศ

การดำเนินนโยบายด้านสาธารณสุขในทศวรรษ 2490 เน้นการขยายบริการด้านการแพทย์และสุขภาพไปยังหัวเมือง โดยมีเป้าหมายหลักคือการสร้างโรงพยาบาลให้ครบทุกจังหวัดในทศวรรษนี้ การดำเนินงานด้านสาธารณสุขอีกด้านหนึ่งที่มีเป้าหมายชัดเจนคือการป้องกันและกำจัดโรค โดยเฉพาะโรคที่คุกคามและเป็นปัญหาสุขภาพที่สำคัญ โดยได้รับการสนับสนุนวิธีการ อุปกรณ์และเวชภัณฑ์จากสหรัฐอเมริกา รวมถึงองค์การระหว่างประเทศ เช่น โครงการควบคุมโรคมาเลเรีย โรคเท้าช้างด้วยการฉีด ดี.ดี.ที. กำจัดยุงตามบ้านเรือนราษฎรในพื้นที่ระบาดทั่วประเทศ การควบคุมโรคคุดทะราด โรคเรื้อน รวมทั้งโครงการฉีดวัคซีนป้องกันโรคในแม่และเด็ก เช่น วัณโรค การปลูกฝี เป็นต้น ทั้งนี้เพื่ออาศัยเทคโนโลยีการแพทย์ที่ทันสมัยและมีประสิทธิภาพมากขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ในการควบคุมกำจัดปัญหาสาธารณสุขและการแพทย์ของประเทศ<sup>48</sup>

การปรับปรุงกิจการด้านสาธารณสุขและการแพทย์ถือเป็นภารกิจหลักสำคัญอันหนึ่งของความช่วยเหลือที่ฝ่ายสหรัฐอเมริกาทุ่มเทอย่างมาก ทั้งนี้เป้าหมายคือการสร้างสุขภาพอนามัยที่ดีจาก การแพทย์และสาธารณสุขสมัยใหม่ และความรู้จากการศึกษาให้กับประชากรเป็นพื้นฐานสำคัญที่ ประกันความสำเร็จในทางเศรษฐกิจแบบทุนนิยม แต่ในอีกด้านหนึ่งการขยายบริการสุขภาพในเชิงการ ป้องกันโรคและส่งเสริมสุขภาพนั้นยังดำเนินงานเน้นการนำเอาเครื่องมือและอุปกรณ์การแพทย์และ กำจัดป้องกันโรคเข้าไปปฏิบัติให้เห็นผลจริงในพื้นที่ มากกว่าการเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อทั้งโปสเตอร์ ใบปลิว วิหุญและภาพยนตร์ที่ใช้กันในทศวรรษก่อน ผลปรากฏที่เป็นรูปธรรมของโครงการความ ช่วยเหลือด้านสาธารณสุขหลายโครงการได้กลายเป็นสื่อชั้นดีที่เดินทางไปถึงชนบทห่างไกล ด้วย รถยนต์และอุปกรณ์เทคโนโลยีทันสมัยที่สร้างความตื่นตาตื่นใจรวมถึงความประทับใจกับชาวบ้าน อัน เป็นการสร้างความนิยมเลื่อมใสต่ออเมริกาที่ได้ผลดีอย่างยิ่งในทางการเมืองกับการดำเนินนโยบายให้ ความช่วยเหลือที่มีการโฆษณาเป็นส่วนหนึ่งของเป้าประสงค์ด้วย

#### กินแบบอเมริกัน: การเมืองเรื่องการกินช่วงสงครามเย็น

หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ในทศวรรษ 2490 การดำเนินกิจการด้านโภชนาการก้าวหน้าขึ้น อย่างมากจากความช่วยเหลือจากต่างประเทศ โดยเฉพาะจากองค์การระหว่างประเทศที่ตั้งขึ้นมาหลัง สงคราม คือองค์การชำนาญพิเศษของสหประชาชาติและธนาคารโลก และจากประเทศมหาอำนาจใหม่ อย่างสหรัฐอเมริกาที่ต้องการสร้างอิทธิพลของตนในเอเชีย ได้ขยายการพัฒนาเศรษฐกิจตามแนวทาง ทุนนิยมเสรีประชาธิปไตยของประเทศพัฒนาแล้ว เพื่อป้องกันภัยคุกคามจากค่ายคอมมิวนิสต์ใน สงครามเย็น โดยเฉพาะในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่สหรัฐอเมริกาให้ความสำคัญเป็นพิเศษ จึง ปรากฏความช่วยเหลือนานับประการ โดยเฉพาะด้านการเกษตร อาหารโภชนาการและอนามัยที่ วิทยานิพนธ์นี้ให้ความสนใจวิเคราะห์ให้เห็นถึงความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น

<sup>48</sup> โปรตดูรายละเอียดยใน ธันวา วงศ์เสงี่ยม, “รัฐไทยกับสุขภาพพลเมือง พ.ศ. 2475-2500”, (วิทยานิพนธ์ อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2553).

ตั้งแต่ พ.ศ. 2491 ทางองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้ส่งผู้เชี่ยวชาญการอาหารมาประจำการในเมืองไทย โดยทำงานร่วมกับเจ้าหน้าที่ในกองส่งเสริมอาหารทำการส่งเสริมอาหารและค้นคว้าวิชาการด้านอาหาร รวมทั้งให้การฝึกอบรมกับเจ้าหน้าที่ของรัฐบาลไทยในวิชาการอาหารเพื่อทำหน้าที่เผยแพร่ความรู้ต่อไป ในขณะที่เดียวกันในปี พ.ศ. 2492 ทางองค์การยูนิเซฟได้จัดส่งนมผงเลี้ยงทารกจำนวน 1,750 ตัน สำหรับแจกจ่ายเลี้ยงทารก นักเรียนและแม่ลูกอ่อน<sup>49</sup>

นอกจากนั้นตั้งแต่การลงนามในข้อตกลงระหว่างไทยกับสหรัฐอเมริกาว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและวิชาการในเดือนกันยายน พ.ศ. 2493 เป็นต้นมา ทางรัฐบาลไทยก็ได้รับความช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกาผ่านทางหน่วยงานต่างๆ ที่ถูกตั้งขึ้นเพื่อให้ความช่วยเหลือต่อไทย โดยเฉพาะการให้ความช่วยเหลือด้านการเกษตร ด้านการศึกษาและด้านสาธารณสุขนั้นจะเกี่ยวข้องกับนโยบายด้านอาหารและโภชนาการของรัฐบาลไทยอย่างมาก ขณะเดียวกันกิจการด้านอาหารได้ก้าวหน้าขึ้นมากจากความช่วยเหลือขององค์การบริหารวิเทศกิจแห่งสหรัฐอเมริกาที่ให้การช่วยเหลือทั้งด้านวัสดุอุปกรณ์ วัสดุเคมีเพื่อการวิเคราะห์หิวภัยอาหารไทย เวชภัณฑ์เพื่อบำบัดโรคขาดธาตุอาหาร เครื่องจักรกลและโรงงานผลิตน้ำมันดับปลาฉลาม รวมถึงยานพาหนะเพื่อใช้ในการปฏิบัติราชการและยังให้ทุนส่งคนไปเรียนวิชาการด้านอาหารต่างประเทศอีกด้วย<sup>50</sup>

### การตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ จุดเริ่มต้นของโภชนาการยุคใหม่ในไทย

การริเริ่มดำเนินการจัดตั้งคณะกรรมการขึ้นมาดูแลงานด้านอาหารและโภชนาการโดยตรงเกิดขึ้นในปี พ.ศ. 2494 เมื่อองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติได้ส่งนางสาวอีริน ริทชี (Miss. Jean A.S. Ritchie) ผู้ชำนาญการด้านโภชนาการรุ่นแรกที่เข้ามาดำเนินงานในประเทศไทย ดังปรากฏในรายชื่อเจ้าหน้าที่ FAO ประจำกรุงเทพฯ เมื่อแรกตั้งเข้ามาทำงานวันที่ 11 มกราคม พ.ศ. 2493 ที่มีจำนวน 13 คน ลำดับที่ 11 ได้แก่ Miss Jean Ritchie (British-Nutritionist)<sup>51</sup> ให้มาช่วยแนะนำและฟื้นฟูงานด้านโภชนาการแห่งประเทศไทย นางสาวอีริน ริทชี ได้เสนอกรมสาธารณสุขให้จัดประชุมเพื่อหารือในเรื่องนี้ โดยขอให้เชิญผู้แทนส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้แทนจากกระทรวงเกษตร กระทรวงศึกษาธิการ และผู้แทนองค์การสหประชาชาติ เช่น องค์การสงเคราะห์เด็กระหว่างประเทศแห่งสหประชาชาติ (UNICEF) องค์การอนามัยโลก (WHO) องค์การอาหารและเกษตร (FAO) สำนักงานแกลงข่าวสารอเมริกัน (USIS) เป็นต้น ในการประชุมครั้งนั้นที่ประชุมเห็นพ้องต้องกันว่า เพื่อสนับสนุนให้การฟื้นฟูการอาหารหรือโภชนาการในประเทศไทยให้เจริญก้าวหน้าต่อไปสมควรจัดตั้ง “คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ” ขึ้น กรมสาธารณสุขได้เสนอเรื่องนี้ต่อกระทรวง

<sup>49</sup> ยงค์ ชูติมา, “ประวัติการอาหารในประเทศไทย”, น. 5-6.

<sup>50</sup> เรื่องเดียวกัน, น. 5-6.

<sup>51</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, กต. 73.11.1/16 เรื่องรายงานเจ้าหน้าที่องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (พ.ศ. 2494) สำนักงานเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ .



สาธารณสุขซึ่งได้รับความเห็นชอบด้วย และได้เสนอคณะรัฐมนตรีเพื่อขออนุมัติแต่งตั้งต่อไป คณะรัฐมนตรีจึงได้มีมติให้แต่งตั้งโดยเปลี่ยนชื่อเล็กน้อยเป็น “คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ” ในวันที่ 14 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2494 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนการฟื้นฟูอาหารในประเทศไทยให้เจริญก้าวหน้าต่อไป

คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติชุดแรกประกอบด้วย 1) รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานกรรมการ 2) อธิบดีกรมสาธารณสุข รองประธาน กรรมการได้แก่ 3) ปลัดกระทรวงเศรษฐการ 4) ปลัดกระทรวงเกษตร 5) อธิบดีกรมประชาสัมพันธ์ 6) อธิบดีกรมวิสามัญศึกษา 7) อธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 8) ผู้แทนมหาวิทยาลัยแพทยศาสตร์ 9) ผู้แทนจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 10) ผู้แทนสภาอากาศไทย 11) หัวหน้ากองส่งเสริมอาหาร กรมอนามัย 12) นายแพทย์กำธร สุวรรณกิจ โดยมี 13) แพทย์หญิงอมรา จันทราภานนท์ เป็นกรรมการและเลขานุการ 14) นายอุทัย พิศลยบุตร กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

คณะกรรมการชุดแรกนี้ ได้แต่งตั้งคณะกรรมการขึ้น 3 ชุดด้วยกัน คือ คณะอนุกรรมการว่าด้วยเรื่องการอบรมอาหารวิทยา คณะอนุกรรมการว่าด้วยเรื่องการวิเคราะห์ส่วนประกอบอาหาร และ คณะอนุกรรมการว่าด้วยการสกัดน้ำมันปลาฉลาม<sup>52</sup> ซึ่งคณะกรรมการชุดนี้ได้ปฏิบัติงานมาตลอดรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม และยังคงดำรงตำแหน่งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติในรัฐบาลชุดต่อมาหลังการรัฐประหาร 16 กันยายน พ.ศ. 2500 จนกระทั่งปี พ.ศ. 2503 จึงได้ปรับปรุงเพิ่มเติมอีกจำนวน 7 คนและเปลี่ยนชื่อตำแหน่งให้ตรงกับตำแหน่งปัจจุบันจนมีคณะกรรมการจำนวนทั้งหมด 21 คน<sup>53</sup> เพื่อให้เหมาะสมที่จะร่วมกันดำเนินงานให้กว้างขวางยิ่งขึ้นตามคำแนะนำของนางสาว เอ็ม. เอ็ม. แอนเดอร์สัน (Miss M.M. Anderson) ผู้เชี่ยวชาญทางโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO)<sup>54</sup>

การดำเนินงานของคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติชุดแรกตั้งแต่ พ.ศ. 2494 จนถึง พ.ศ. 2503 ที่มีการปรับปรุงใหม่นั้น มีผลงานสำคัญที่ประจักษ์ชัด คือ 1) การจัดอบรมโภชนาการแก่เจ้าหน้าที่กองส่งเสริมอาหาร กระทรวงสาธารณสุข และส่วนราชการอื่นๆ 2) การจัดตั้งโรงงานสกัดน้ำมันตับปลาฉลาม โดยองค์การบริหารเทศกิจแห่งสหรัฐอเมริกาให้ความช่วยเหลือด้านเครื่องจักรที่ใช้สกัด และทางองค์การสงเคราะห์เด็กระหว่างประเทศแห่งสหประชาชาติ (UNICEF) สนับสนุนแค่ปีชูล

<sup>52</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/1 ประวัติคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ . (14 กุมภาพันธ์ 2494).

<sup>53</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/2 การปรับปรุงคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติเพิ่มเติม . (21 เมษายน 2503)

<sup>54</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/1 ประวัติคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ . (14 กุมภาพันธ์ 2494).

บรรจु โดยมีข้อตกลงว่าจะต้องผลิตให้กับองค์การสงเคราะห์เด็กระหว่างประเทศแห่งสหประชาชาติ (UNICEF) ให้เพียงพอต่อการแจกจ่ายหน่วยสงเคราะห์แม่และเด็กทั่วประเทศ 3) ให้ความร่วมมือกับ บริษัทข้าวไทยส่งเสริมให้ประชาชนใช้ข้าวเสริมวิตามิน 4) ส่งเจ้าหน้าที่ไปศึกษาเพิ่มเติมด้าน โภชนาการด้วยทุนจากองค์การต่างประเทศ 5) ส่งเสริมการใช้น้ำนมถั่วเหลืองเลี้ยงนักเรียนในโรงเรียน ต่างๆ 6) ทำการทดลองอาหารพื้นเมืองของคนไทยภาคต่างๆ โดยใช้หนูขาว<sup>55</sup>

หลังการตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติขึ้นมาทำหน้าที่ด้านอาหารและโภชนาการ โดยตรงแล้ว ประกอบกับได้รับคำแนะนำทางวิชาการและความช่วยเหลือของผู้เชี่ยวชาญจาก สหรัฐอเมริกาและองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติอย่างใกล้ชิด การดำเนินการด้าน นโยบายการกินอาหารเพื่อสุขภาพก็ยิ่งทวีความชัดเจนขึ้น ต่อมาคณะกรรมการดังกล่าวได้ทำหน้าที่ใน การกำหนดปริมาณและประเภทของอาหารที่ต้องกินในแต่ละวัน โดยการนำเอาหนังสือเล่มเดิมที่เคย พิมพ์เมื่อปี พ.ศ. 2482 ที่ชื่อ อาหารของเรา มาปรับปรุงและแก้ไขเพื่อพิมพ์ซ้ำใหม่ ย้ำให้คนไทยเห็น ถึงความสำคัญของการกินว่าควรกินอย่างไร และแต่ละอย่างมีคุณค่าทางโภชนาการคิดเป็นพลังงานได้ กี่แคลอรี และต้องมีไขมันและวิตามินจำนวนเท่าใด ในการกินอาหารประจำวัน<sup>56</sup> รวมทั้งมีตัวอย่าง แนะนำการจัดรายการอาหารแต่ละมื้อประจำวันไว้ให้ด้วย

ข้อสำคัญประการหนึ่งของการตั้งคณะกรรมการโภชนาการขึ้น นอกจากทำหน้าที่ขับเคลื่อน เรื่องอาหารและโภชนาการอย่างจริงจังแล้ว ยังนับเป็นครั้งแรกที่คณะกรรมการประกอบจากหลาย หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อาทิ กระทรวงเกษตร ศึกษา มหาดไทยและมหาวิทยาลัยต่างๆ ได้มาร่วมมือกัน อย่างใกล้ชิด ทำให้เรื่องอาหารและโภชนาการสำคัญขึ้นมา และแต่ละหน่วยงานได้มีส่วนร่วมในการ เผยแพร่แนวคิดแนวปฏิบัติด้านโภชนาการใหม่ขึ้นด้วย เพราะแต่เดิมจำกัดการดำเนินงานและผลักดัน นโยบายต่างๆ อยู่แค่หน่วยงานและคนในกระทรวงสาธารณสุข จนกลายเป็นแนวคิดสำคัญเรื่อง “กระทรวงหลัก” ที่มีส่วนในการดำเนินงานและความสำเร็จของโครงการต่างๆ ของกระทรวง สาธารณสุข<sup>57</sup>

นอกจากนี้การตั้งคณะกรรมการสาขาต่างๆ ขึ้นในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติมา ดำเนินงานโครงการต่างๆ ยังทำให้การดำเนินงานขยายตัวไปอย่างกว้างขวางขึ้นด้วย กรณีของ อนุกรรมการสาขาโภชนศาสตร์ถือว่ามีผลงานเด่นที่สุดในการเผยแพร่ความรู้เรื่องโภชนาการผ่าน

<sup>55</sup> เรื่องเดียวกัน.

<sup>56</sup> กองส่งเสริมอาหาร, อาหารของเรา (กรุงเทพฯ: บริษัทประชาช่าง จำกัด, 2496).

<sup>57</sup> อุทัย พิศลยบุตร, “วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533”, ใน อนุสรณ์พิธีพระราชทานเพลิงศพ นายอุทัย พิศลยบุตร (ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม กรุงเทพมหานคร วันที่ 4 พฤศจิกายน 2540), หน้า 11.

หลักสูตรการเรียนการสอนและกิจกรรมในหลักสูตรทุกระดับชั้นการศึกษา การผลิตอาหารและพืชสวนครัวในโรงเรียนโครงการอาหารกลางวัน และยังได้จัดพิมพ์เอกสารเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการขึ้นเผยแพร่ และใช้เป็นหลักในการอบรมสั่งสอนเรื่องโภชนาการด้วย<sup>58</sup>

### แผนงานโภชนาการจากความช่วยเหลือจากต่างประเทศ

การดำเนินงานโครงการและการปฏิบัติงานของกระทรวงสาธารณสุขได้รับการช่วยเหลือจากทั้งกองทุนเด็กระหว่างประเทศแห่งสหประชาชาติและองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ รวมถึงประเทศสหรัฐอเมริกาอย่างมาก แม้แต่การวางแผนดำเนินงานระยะยาวในโครงการ 5 ปีของกรมสาธารณสุขที่เสนอเมื่อวันที่ 4 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2495 นั้นปรากฏว่า โครงการการส่งเสริมโภชนาการสำหรับ พ.ศ. 2495 ทางองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติได้จัดส่งผู้เชี่ยวชาญทางด้านโภชนาการมาช่วยดำเนินงาน และสนับสนุนเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์เป็นเงิน 600,000 บาท และทางองค์การส่งเสริมความมั่นคงร่วมกัน (M.S.A.) อันเป็นหน่วยงานให้ความช่วยเหลือของประเทศสหรัฐอเมริกาได้ให้ความช่วยเหลือจัดหาเครื่องมือและอุปกรณ์ตลอดจนยานพาหนะให้คิดเป็นเงินประมาณ 3,000,000 บาท ในแผนงานสำคัญคือ 1) จัดตั้งหน่วยส่งเสริมโภชนาการเคลื่อนที่ 4 หน่วย 2) สถาบันปฏิบัติการวิชาการโภชนาการในพระนคร 1 แห่งเพื่อค้นคว้าวิเคราะห์อาหารในประเทศไทยและในร่างกายมนุษย์ 3) โภชนาการคลินิก 1 แห่ง ทำหน้าที่แนะนำและรักษาประชาชนในด้านโภชนาการทางการแพทย์ 4) การผลิตน้ำมันตับปลาฉลาม<sup>59</sup>

โครงการผลิตน้ำมันตับปลาฉลามตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2497 เพื่อแก้ปัญหาโรคที่เกิดจากภาวะขาดโภชนาการโดยตรง ถือกำเนิดจากผลงานวิจัยของนายแพทย์บุญธรรม สุนทรเกียรติผู้เชี่ยวชาญทางโลหิตวิทยาที่พบว่าประชาชนคนไทยขาดวิตามิน เอ. ในเลือดค่อนข้างรุนแรง จึงได้ร่วมมือกับกองส่งเสริมอาหาร กรมอนามัยทำการศึกษาวินิจฉัยปริมาณวิตามิน เอ. ในน้ำมันตับปลาชนิดต่างๆ ในประเทศไทย แล้วพบว่าน้ำมันตับปลาหลายสายพันธุ์ที่อยู่ในอ่าวไทยมีวิตามิน เอ. สูงมาก ต่อมาได้รับเครื่องจักรผลิตน้ำมันตับปลาจากองค์การบริหารเทศกิจแห่งสหรัฐฯ (USOM) จึงได้ร่วมมือกับคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยแพทยศาสตร์และกรมประมงจัดสร้างโรงงานขนาดเล็กขึ้นที่สถานีประมงทะเลบ้านเพ จังหวัดระยอง โดยซื้อปลาฉลามจากชาวประมงละแวกนั้นมาสกัดเป็นน้ำมันตับปลาขึ้นเพื่อแจกจ่ายให้กับเด็ก สตรีมีครรภ์และประชาชนทั่วไปที่ต้องการบำรุงจากวิตามิน เอ. ต่อมาในปี พ.ศ. 2503 ได้ย้ายโรงงานไปตั้งที่โรงพยาบาลโรคทรวงอก

ในส่วนของการส่งเสริมให้ประชาชนกินข้าวผสมวิตามินนั้นปรากฏว่าทางบริษัทข้าวไทยจำกัดในฐานะบริษัทจำหน่ายข้าวของรัฐบาลในสมัยเศรษฐกิจชาตินิยมของคณะราษฎรที่ก่อตั้งขึ้นในปี

<sup>58</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 11-12.

<sup>59</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) สร. 0201.62/27 ปีก 3 เรื่องโครงการและการปฏิบัติงานกระทรวงสาธารณสุข (25 ก.ย. 2493-9 ก.ย.2496).

พ.ศ. 2481<sup>60</sup> ได้ทำ “ข้าวไวตามิน” ด้วยการผสมวิตามินและเกลือแร่ลงไป ข้าวขัดขาวธรรมดาให้เป็นข้าวไวตามินสำเร็จรูปที่สามารถหุงได้ทันที โดยวิตามินและเกลือแร่ที่ผสมลงไปได้แก่ วิตามินบี 1, 2 ไนอาซีนและธาตุเหล็ก โดยทำเป็นข้าวตัวอย่างขึ้นในปี พ.ศ. 2493 ให้หน่วยงานต่างๆ ตรวจสอบก่อนจะผลิตขายราวกลางปี พ.ศ. 2494 พร้อมกันนั้นบริษัทข้าวไทยได้ให้แนะนำให้ราษฎรหุงข้าวด้วยวิธีการไม่แช่น้ำแทนการหุงแช่น้ำที่นิยมทำกันอยู่ในขณะนั้น เพราะเป็นการป้องกันไม่ให้เสียวิตามินในข้าวไปจากการแช่น้ำขณะเดีอนั้นเอง<sup>61</sup> โดยต่อมาได้เผยแพร่ข่าวชนิดนี้ให้ประชาชนรู้จักและจัดจำหน่ายในท้องตลาดภายใต้ชื่อทางการค้า “ข้าวกระยาทิพย์” พร้อมทั้งส่งเสริมให้ใช้หุงในงานจัดเลี้ยงตามสถาบันต่างๆ แต่ปรากฏว่าไม่ได้รับความนิยมแม้ราคาจะเพิ่มเพียงแค่ 11 บาท อาจเป็นเพราะสีเหลืองของวิตามินบี 2 ที่กระจายอยู่ในเมล็ดข้าวเป็นที่น่ารังเกียจ หรืออาจเป็นไปตามข้อสังเกตของนายอุทัย พิศลยบุตรนักโภชนาการที่ส่งเสริมว่า “แต่เป็นที่น่าเสียดายว่า หน่วยราชการและประชาชนทั่วไปในสมัยนั้นยังไม่มีความรู้และตระหนักในความสำคัญของโภชนาการ และไม่สนใจที่จะได้รับวิตามินเพิ่มจากการบริโภคข้าวชนิดนี้” ทำให้โครงการต้องล้มเลิกไปในที่สุด แม้ว่าจะมีภาพยนตร์โฆษณาชวนเชื่อเรื่อง “ข้าวกระยาทิพย์และโรคเหน็บชา” ซึ่งถ่ายทำที่เชียงใหม่เป็นสื่อประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนได้ดูแล้วก็ตาม<sup>62</sup>

### การเริ่มต้นไปสู่ชนบทจากโครงการอนามัยท้องถิ่น

จากการทบทวนความช่วยเหลือด้านสาธารณสุขแก่ประเทศไทยขององค์การบริหารวิเทศกิจแห่งสหรัฐอเมริกา (United States Operation Mission in Thailand) ในรอบ 8 ปี นับแต่เริ่มให้ความช่วยเหลือเมื่อปี พ.ศ. 2501 นั้นปรากฏว่าลักษณะและรูปแบบการช่วยเหลือจะปรากฏใน 4 ลักษณะดังต่อไปนี้<sup>63</sup>

1) ที่ปรึกษาด้านเทคนิคในด้านสาธารณสุขศาสตร์ แพทยศาสตร์ศึกษา และการดูแลสุขภาพ

2) เครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ทางการแพทย์

<sup>60</sup> คูประวัติและการดำเนินงานของบริษัทข้าวไทย จำกัด ได้ใน อนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ นายมา บุญกุล (ณ วัดมกุฏกษัตริยาราม วันที่ 6 พฤษภาคม 2507).

<sup>61</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, มท.0201.2.1.11/14 บริษัทข้าวไทยส่งข้าวไวตามินเป็นตัวอย่าง (พ.ศ. 2493).

<sup>62</sup> อุทัย พิศลยบุตร, “วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533”, หน้า 8-9.

<sup>63</sup> Robert L. Zobel, Assistance to Public Health in Thailand, (Bangkok: United States Operation Mission in Thailand, 1958), p. 1.

3) ผู้สำเร็จการอบรมพิเศษจากมหาวิทยาลัย โรงพยาบาล และกระทรวงสาธารณสุข ในสหรัฐอเมริกา

#### 4) การฝึกอบรมสำหรับบุคลากรด้านสุขภาพในประเทศไทย

ความช่วยเหลือทั้งหมดนี้ได้ทำผ่านโครงการต่างๆ ที่มีเป้าหมายและวิธีการดำเนินงานเฉพาะของตนเอง โครงการสำคัญอันดับแรกที่ทำให้ความช่วยเหลือมาตั้งแต่ต้นและใช้งบประมาณมากที่สุดนั้น ได้แก่โครงการควบคุมไข้มาเลเรีย ส่วนอีกโครงการที่ดำเนินการมาคู่กัน คือการสนับสนุนการศึกษาอบรมทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ซึ่งบางโครงการเกิดขึ้นก่อนสัญญาความช่วยเหลือด้วยซ้ำ และถือว่าการดำเนินการที่ต่อเนื่องกับมูลนิธิร็อกกี้เฟลเลอร์ที่ดำเนินการปรับปรุงการแพทย์มาก่อนหน้าโดยใช้วิธีการเดียวกันคือให้มีอาจารย์แพทย์จากสหรัฐอเมริกามาช่วยสอนและปรับปรุงการเรียนการสอนและฝึกหัดบุคลากรสำหรับดำเนินการแต่ละสาขาในระยะยาว ในขณะที่โครงการพัฒนาอนามัยท้องถิ่น (Local Health Development) เพิ่งเกิดขึ้นในปี พ.ศ. 2499 จากการรวม 4 โครงการด้านสาธารณสุขเข้ามาไว้ดำเนินการร่วมกัน โดยมีเป้าหมายชัดเจนเพื่อพัฒนาการอนามัยในชุมชนชนบทด้วยแนวคิดการพึ่งตนเองและร่วมดำเนินการกับภาครัฐและความช่วยเหลือภายนอก ส่วนการช่วยเหลือด้านโภชนาการจะเน้นไปที่การควบคุมโรคทางโภชนาการเป็นสำคัญ และได้ใช้จ่ายงบประมาณระหว่างปี พ.ศ. 2493-2500 ไปทั้งสิ้น 128,800 เหรียญสหรัฐ เป็นโครงการที่มียอดงบประมาณลำดับที่ 13 ในทั้งหมด 19 โครงการที่เสนอเป็นตารางแสดงโครงการสำคัญ<sup>64</sup> ยังไม่มีโครงการการป้องกันและส่งเสริมสุขภาพด้วยโภชนาการในชุมชนเป็นการเฉพาะ เริ่มมีปรากฏบ้างเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาอนามัยท้องถิ่น ซึ่งต่างอย่างเห็นได้ชัดกับโครงการพัฒนาด้านสาธารณสุขที่ปรากฏในทศวรรษถัดมา ที่โครงการด้านโภชนาการกลายเป็นแผนงานสำคัญที่มีงบประมาณและบุคลากรจำนวนมากและลงไปทำงานเป็นโครงการใหญ่ในท้องถิ่นชนบท

โครงการพัฒนาอนามัยท้องถิ่นถือได้ว่าเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญของการทำงานด้านสาธารณสุขที่มีเป้าหมายมุ่งเน้นไปที่การพัฒนาชนบทด้านสุขภาพอนามัยให้เกิดขึ้นกับประชาชนอย่างแท้จริง และมีวิธีคิดและการดำเนินงานที่เน้นการร่วมกันพัฒนาให้ประชาชนพึ่งตนเองด้านสุขภาพจากการหนุนเสริมจากภายนอก อันเป็นแนวคิดการพัฒนาชนบทที่ถูกนำมาใช้ในการคิดและทำงานพัฒนาด้านสาธารณสุขต่อมาอีกยาวนาน การดำเนินงานตามโครงการนี้ระยะ 3 ปีแรกจะเป็นการโครงการนำร่องด้วยการพัฒนาเทคนิควิธีการสำหรับขยายหรือปรับปรุงระบบบริการสุขภาพในท้องถิ่นชนบท ซึ่งถ้าโครงการนำร่องประสบความสำเร็จจะนำไปสู่การขยายการจัดระบบบริการสุขภาพที่ดีขึ้นทั่วราชอาณาจักรต่อไปในโอกาสข้างหน้า โดยโครงการนำร่องจะเกิดขึ้นที่หมู่บ้านในจังหวัดนครราชสีมา และภูเก็ต กิจกรรมในชุมชนแบ่งเป็น 2 ส่วนสำคัญคือการให้การสุขศึกษาหรือการให้ความรู้ด้าน

<sup>64</sup> Ibid, และดูตารางหน้า 3 ประกอบ.

สุขภาพกับชาวบ้านในชุมชนผ่านสื่อทั้งโปสเตอร์ เอกสารใบปลิว คู่มือ ภาพยนตร์ และการฉายภาพนิ่ง เป็นต้น อีกส่วนเป็นการพัฒนาหมู่บ้านและปรับปรุงระบบสุขภาพและจัดการบ้านเรือนให้ถูกสุขลักษณะ ภายใต้แนวคิดที่ชาวบ้านต้องช่วยตัวเองให้ได้มากที่สุดและมีส่วนร่วมในการคิดวางแผน รวมถึงลงมือพัฒนาด้วยตัวเอง หวังพึ่งความช่วยเหลือจากภายนอกให้น้อยที่สุด ต่อมาเน้นการให้คำแนะนำพัฒนาระบบน้ำดื่มสะอาดด้วยการสร้างระบบประปาหมู่บ้านทุกหมู่บ้านหรือการหาแหล่งน้ำสะอาด และการตั้งกองทุนเพื่อสร้างร่วมให้ได้ตามเป้าหมายครัวเรือนละหลัง ในขณะที่บางพื้นที่ อาจจะมีการจัดบริการสุขภาพเสริมเกี่ยวกับอนามัยแม่และเด็ก โภชนาการ และอนามัยโรงเรียน โดยพยายามสร้างศูนย์ผดุงครรภ์ให้กลายเป็นศูนย์กลางของการพัฒนา<sup>65</sup>

หากพิจารณาจากแผนการปฏิบัติงานด้านโภชนาการของประเทศไทยในช่วงปลายทศวรรษ 2490 เป็นต้นมาพบว่า การให้ความสำคัญกับแผนงานโภชนาการอาจจะยังมีไม่มากนัก จากแผนการปฏิบัติงานของกรมสาธารณสุขโครงการ 5 ปี พ.ศ. 2495-2499 ที่มี 13 โครงการกิจกรรมปรากฏว่า รวมยอดงบประมาณแล้วการส่งเสริมโภชนาการอยู่ลำดับที่ 12 มียอดงบประมาณมากกว่าการสถิติพยากรณ์ชีพแค่โครงการเดียว แม้ว่าในแผนงานโครงการต่างๆ จะมีเงินช่วยเหลือจากต่างประเทศด้วย แต่ก็ยังไม่มากเพราะยังไม่ใช่แผนงานสำคัญ<sup>66</sup> ยิ่งถ้าเทียบกับแผนการปฏิบัติงานด้านโภชนาการที่เน้นการลงไปปฏิบัติงานในภาคชนบทมากขึ้นในทศวรรษต่อมาแล้ว จะเห็นได้ว่าการให้ความสำคัญจากงบประมาณที่จัดสรรลงไปจะมีมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัดเจน ทั้งงบประมาณที่อยู่ในแผนงานโภชนาการชนบทโดยตรง และแผนงานพัฒนาอนามัยท้องถิ่นอื่นๆ ที่มีโครงการด้านโภชนาการเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งอยู่ด้วย

## สรุป

การเปลี่ยนแปลงทางการเมืองและเศรษฐกิจจากการช่วยเหลือจากต่างประเทศในทศวรรษ 2490 ได้ส่งผลกระทบต่อทั้งการดำเนินแผนงานและนโยบายในส่วนที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ ที่สำคัญยิ่งหลายประการด้วยกัน กล่าวคือได้ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะประการสำคัญคือการเปลี่ยนแปลงแนวทางการดำเนินนโยบายจากบุคคล/หน่วยงานเดี่ยวๆ ในกระทรวงสาธารณสุข กลายเป็นการตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติขึ้นเป็นหน่วยงานสำคัญระดับชาติ ที่ประกอบด้วยบุคลากรและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายส่วนมาร่วมดำเนินงานกัน ทำให้สามารถขยายขอบเขตการดำเนินงานไปอย่างกว้างขวาง ประการที่สองคือการเปลี่ยนแปลงแนวทางการดำเนินนโยบายจากที่ทศวรรษก่อนหน้าที่ใช้การสาธารณสุขเชิงป้องกันคือการสร้างแนวคิดและความรู้ด้านโภชนาการผ่านสื่อต่างๆ รมณรงค์เรื่องอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ กลายเป็นมาใช้แนวทางการแพทย์หรือ

<sup>65</sup> Ibid, pp. 14-15.

<sup>66</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) สร. 0201.62/27 ปีก 3 เรื่องโครงการและการปฏิบัติงานกระทรวงสาธารณสุข (25 ก.ย. 2493-9 ก.ย.2496).

โภชนศาสตร์ที่เน้นไปที่สารอาหารที่ขาดหรือเป็นโรคมามากขึ้น เช่น วิตามิน เอ. กับโรคโลหิตจางที่ต้องใช้น้ำมันตับปลาป้องกันและรักษา การวิเคราะห์อาหารหรืองานด้านคลินิกของโภชนศาสตร์ เป็นต้น

นอกจากนี้การมีเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์รวมทั้งยานพาหนะจากความช่วยเหลือทำให้การดำเนินงานทางโภชนาการสามารถขยายการปฏิบัติได้กว้างขวางขึ้นทั้งเชิงของแผนงานที่หลากหลายและพื้นที่ในชนบท ที่สามารถเดินทางไปด้วยรถและชุดเคลื่อนที่ทางโภชนาการ ครีวทดลองเคลื่อนที่ ทำให้ประชาชนในชนบทได้เห็นและรับรู้รูปธรรมของอาหารและวิธีการปรุงอาหารแบบสมัยใหม่อย่างชัดเจน ซึ่งมีผลอย่างมากในการดำเนินงานเปลี่ยนแปลงโภชนาการใหม่ในชนบทในทศวรรษ 2500 ต่อมา ซึ่งเริ่มปรากฏให้เห็นอย่างชัดเจนแล้วว่าตั้งแต่ปลายทศวรรษ 2490 ทางสหรัฐอเมริกาและองค์การระหว่างประเทศของสหประชาชาติต่างก็เริ่มเน้นไปที่โครงการพัฒนาในชนบท รวมทั้งการพัฒนาสุขภาพอนามัยท้องถิ่นในชนบท ดังจะกล่าวถึงในประเด็นถัดไป

### 3.2 รัฐบาลนโยบายพัฒนาโภชนาการใหม่ในชนบทสมัยการพัฒนา พ.ศ. 2504-2516

การประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติในปี พ.ศ. 2504 ถือเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญทางเศรษฐกิจ รวมทั้งการเมือง สังคม และวัฒนธรรม ที่ได้รับผลกระทบสืบเนื่อง รวมทั้งเป็นบริบทเชื่อมโยงของการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นและส่งผลซึ่งกันและกัน จากวาทกรรมการพัฒนาที่เกิดขึ้นจากการประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติในสังคมไทย ทำให้กระแสการพัฒนาแผ่ซ่านและสร้างความตื่นตัวต่อการเปลี่ยนแปลงด้านต่างๆ อย่างมหาศาล<sup>67</sup> ซึ่งในด้านนโยบายสาธารณสุขและนโยบายทางด้านโภชนาการก็เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างเห็นได้ชัดเจนจากจุดเปลี่ยนครั้งนี้ด้วย

#### 3.2.1 การปกครองแบบเผด็จการทางการเมืองกับการพัฒนา

##### การเมืองของวาทกรรม “การพัฒนา”

จะว่าไปแล้วชนชั้นนำไทยต่างตระหนักกันอยู่ดีหลังจากได้รับความช่วยเหลือทางเศรษฐกิจจากสหรัฐอเมริกาว่า ประเทศไทยจะต้องมีแผนงานหรือนโยบายทางเศรษฐกิจในภาพรวมและมีระยะเวลายาวนานพอสมควรในแต่ละแผน ทั้งนี้อาจจะเป็นในกระแสสากลหลังสงครามโลกครั้งที่สองที่องค์การระหว่างประเทศในสหประชาชาติและสหรัฐอเมริกาต่างพยายามผลักดันเศรษฐกิจทุนนิยมเสรี ซึ่งผนวกเอาการมีแผนหลักของชาติเป็นแม่บทในการพัฒนาประเทศไปพร้อมๆ กันด้วย จึงเห็นได้ว่าตั้งแต่กลางทศวรรษ 2490 แล้วที่สหรัฐอเมริกาผลักดันให้แต่ละกระทรวงมีแผนงานโครงการระยะยาวเพื่อความสะดวกและมีประสิทธิภาพพิจารณาให้งบประมาณช่วยเหลือต่อประเทศไทย

<sup>67</sup> กรุณาตุ ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร, วาทกรรมการพัฒนา: อำนาจ ความรู้ ความจริง เอกลักษณะ และความเป็นอื่น (กรุงเทพฯ: วิชาษา, 2542); อรัญญา ศิริผล และสุรสม กฤษณะจุกะ (บรรณาธิการ), ถอดรหัสการ พัฒนา (กรุงเทพฯ: สถาบันพัฒนาการเมือง, 2544).

การจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจรวมของชาติจึงเป็นสิ่งที่ชนชั้นนำในรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงครามที่ติดต่อกับสหรัฐอเมริกาต่างรับรู้ถึงความสำคัญกันทั่วไป ซึ่งปรากฏว่าในปี พ.ศ. 2498 พล.ต.อ. เผ่า ศรียานนท์เองที่ติดต่อขอความช่วยเหลือจากทางสหรัฐอเมริกาอยู่อย่างเข้มข้น ได้ตระหนักถึงการจะต้องมี “แผนปฏิบัติงานของชาติ” ที่ต้องจัดทำด้วย “ผู้ชำนาญทำการสำรวจค้นคว้าหาสถิติและข้อเท็จจริงมาประกอบการพิจารณาไปเพื่อคณะรัฐมนตรีพิจารณา” ทั้งนี้เนื่องจากการปฏิบัติงานของข้าราชการเองก็ขาดแผนการปฏิบัติงานของชาติที่จะนำไปใช้ตัดสินใจ ขณะเดียวกันทางสหรัฐอเมริกาเองก็ได้เร่งเร้าให้รัฐบาลไทยมีแผนปฏิบัติงานของชาติที่มีสาระหลัก 4 ประการ คือ แผนการเศรษฐกิจ แผนการบริหาร แผนการเงิน และแผนการภาษีอากร ซึ่งเจ้าหน้าที่สหรัฐฯ ในประเทศไทยยินดีช่วยเหลือจัดทำ และหากดำเนินการจัดทำจะต้องตั้งคณะกรรมการขึ้นและน่าจะสำเร็จภายใน 2 ปี<sup>68</sup>

การวางแผนการทางเศรษฐกิจให้กับประเทศกำลังพัฒนานั้น ธนาคารโลกมีบทบาทสำคัญในการช่วยเหลือทั่วโลก ในประเทศไทยธนาคารโลกได้ส่งคณะมาสำรวจระบบเศรษฐกิจไทยในระหว่างปี พ.ศ. 2500-2501 และได้เสนอรายงานต่อรัฐบาลไทยด้วยการวิพากษ์วิจารณ์ว่าการพัฒนาเศรษฐกิจของไทยในอดีตไม่มีประสิทธิภาพ พร้อมกับได้ให้ข้อเสนอแนะที่สำคัญคือ โครงการพัฒนาของรัฐสำหรับประเทศไทย (A Public Development Program for Thailand)<sup>69</sup> ซึ่งต่อมากลายเป็นแผนพัฒนาการเศรษฐกิจฉบับแรกนั่นเอง โดยข้อเสนอแนะจากธนาคารโลกดังกล่าวที่ตีพิมพ์เป็นผลของการวิจัยที่สร้างขึ้นในนามของรัฐบาลไทยในปี 2502 ได้กลายเป็นหลักการที่คณะกรรมการร่างแผนพัฒนาการเศรษฐกิจได้นำมาใช้ในแผนพัฒนาฯ เกือบทั้งหมด<sup>70</sup> ส่วนสาเหตุสำคัญที่ทำให้ต้องมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติขึ้นนั้น เกิดจากแรงกดดันที่สหรัฐอเมริกาได้ปรับเปลี่ยนเงื่อนไขการให้เงินช่วยเหลือแก่รัฐบาลไทยจากเดิมที่เคยให้เป็นโครงการไป ต่อมารัฐบาลสหรัฐอเมริกาในสมัยประธานาธิบดีจอห์น เอฟ. เคนเนดี ได้เปลี่ยนนโยบายความช่วยเหลือเป็นการพิจารณาถึงแผน

<sup>68</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) กค 1.1.4.1.1/5 การประชุมกรรมการ กศว. ครั้งที่ 3/2498 (8 มีนาคม 2498).

<sup>69</sup> International Bank of Reconstruction and Development, A Public Development Program for Thailand : report of a mission organized by the International Bank for Reconstruction and Development at the request of the government of Thailand, (Baltimore: The Johns Hopkins Press, 1959).

<sup>70</sup> ทักษิณ เจริญธรรม, การเมืองระบบพ่อขุนอุปถัมภ์แบบเผด็จการ (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2526), หน้า 300.



เศรษฐกิจในระยะยาวของประเทศที่รับการช่วยเหลือเป็นเกณฑ์ เพื่อความต่อเนื่องของนโยบาย<sup>71</sup> ขณะเดียวกันธนาคารโลกเองก็ได้ปรับเปลี่ยนเงื่อนไขการให้กู้เงินโดยพิจารณาจากประเทศที่มีแผนการเศรษฐกิจระยะยาวด้วยเช่นกัน

ในขณะที่การอธิบายจากปัจจัยการเมืองภายในประเทศไทยเองนั้น มักมองว่าการยอมรับนโยบายเศรษฐกิจที่สหรัฐอเมริกาและธนาคารโลกเสนอย่างง่ายตายนั้น เนื่องจากจอมพลสฤษดิ์ต้องการสร้างความยอมรับจากประชาชนในการบริหารประเทศ และต้องการทำลายฐานอำนาจทางเศรษฐกิจของศัตรูทางการเมืองของตนเช่นกลุ่มราชครู พร้อมกับการสร้างความมั่งคั่งให้กับตนเอง<sup>72</sup> หรือเป็นการสร้างความชอบธรรมทางการเมืองในการบริหารประเทศของจอมพลสฤษดิ์เนื่องจากมีที่มาจากการปฏิบัติอำนาจ การพัฒนาประเทศให้ทันสมัยจะช่วยสร้างความชอบธรรมของการปกครองด้วยระบบพ่อขุนอุปถัมภ์แบบเผด็จการ<sup>73</sup>

จากการศึกษาการเมืองในยุคจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ของศักดินา ฉัตรกุล ณ อยุธยา ได้ชี้ให้เห็นว่า แม้รัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงครามจะเป็นผู้อนุมัติให้คณะสำรวจเศรษฐกิจของธนาคารโลกเข้ามาสำรวจและทำรายงานเศรษฐกิจเพื่อวางแผนและกำหนดนโยบายพัฒนาเศรษฐกิจ รวมทั้งการตั้งนายจอห์น เอ. ลอฟตัส (John A. Loftus) ตามที่ทางสหรัฐอเมริกาแนะนำให้เป็นທີ່ปรึกษาในกระทรวงการคลังทำหน้าที่ช่วยเหลือในการจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจของชาติขึ้นก็ตาม แต่ไม่มีแนวโน้มที่แสดงว่ารัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม จะหันมายึดเอานโยบายเสรีนิยมทางเศรษฐกิจที่เปิดรับการลงทุนเสรีจากต่างประเทศในการพัฒนาเศรษฐกิจแต่อย่างใด<sup>74</sup>

ในเอกสารทางการของไทยการเจรจาขอความช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกาในช่วงระหว่างเดินทางไปสหรัฐฯ ระหว่างวันที่ 23 มกราคม-27 มิถุนายน พ.ศ. 2501 เพื่อผ่าตัดรักษาอาการป่วยของจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ที่โรงพยาบาลกองทัพบก วอลเตอร์ ริด ซึ่งจอมพลสฤษดิ์ในฐานะประธานคณะกรรมการพิจารณาขอรับความช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกาได้เสนอรายงานต่อรัฐบาลลงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ. 2501 สรุปผลการเจรจาว่า หลังจากเข้าพบประธานาธิบดีไอเซนฮาวร์แล้ว ทาง

<sup>71</sup> อรศรี งามวิทยาพงศ์, “ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในการพัฒนาเศรษฐกิจ: การพึ่งพาอาศัยกันหรือการพึ่งพิงศึกษาระดับแผนพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2504-2509)”, วิทยานิพนธ์รัฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการระหว่างประเทศและการทูต คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2530, หน้า 112-113.

<sup>72</sup> อุกฤษณ์ ปัทมานันท์, “สหรัฐอเมริกากับนโยบายเศรษฐกิจไทย ค.ศ. 1960-1970”, (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526).

<sup>73</sup> ทักษิณ เจริญเจริญ, การเมืองระบบพ่อขุนอุปถัมภ์แบบเผด็จการ.

<sup>74</sup> ศักดินา ฉัตรกุล ณ อยุธยา, “รัฐและอุดมการณ์ในยุคจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์”, (วิทยานิพนธ์รัฐศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาปกครอง บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526), หน้า 230-248.

คณะกรรมการได้เสนอแผนขอรับความช่วยเหลือของรัฐบาลไทย 3 เรื่องคือ “(1) บันทึกความร่วมมือโครงการขอความช่วยเหลือทางเศรษฐกิจ (2) บันทึกความร่วมมือโครงการขอความช่วยเหลือทางทหาร (3) บันทึกโครงการต่อต้านภัยจากคอมมิวนิสต์” ซึ่งผลการเจรจาฝ่ายสหรัฐฯ ลำดับแรกที่สฤชดีเสนอมาคือว่าทางสหรัฐฯ “มีความพึงพอใจในความสนใจของข้าพเจ้าในวิธีการที่จะดำเนินเพื่อต่อต้านการก่อวินาศกรรมของคอมมิวนิสต์” ส่วนข้อเสนออันเกี่ยวกับโครงการขอความช่วยเหลือทางเศรษฐกิจได้รับการพิจารณาอย่างถี่ถ้วน “เพราะสหรัฐฯ มีความตั้งใจที่จะช่วยเหลือประเทศไทยให้มีความก้าวหน้าทางเศรษฐกิจต่อไปภายในขอบเขตที่อาจกระทำได้”<sup>75</sup> ในขณะที่กุลดา เกษบุญชู มีดี ที่ศึกษาจากเอกสารทางการของสหรัฐฯ ได้สรุปว่าการยอมรับเอาแนวคิดการพัฒนาเศรษฐกิจแบบเสรีนิยมตามแนวทางสหรัฐฯ นั้นเกิดจากการหว่านล้อมเจรจาระหว่างที่จอมพลสฤชดี ไปรักษาตัวและพักอยู่ในสหรัฐอเมริกา<sup>76</sup>

จากการทบทวนวรรณกรรมการศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงนโยบายทางเศรษฐกิจไปเป็นแนวเสรีนิยมและเน้นการลงทุนของภาคเอกชนโดยรัฐเป็นเพียงแค่ผู้กำกับของจอมพลสฤชดี ธนะรัชต์ และความสำเร็จในการจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนประเทศไทยไปสู่ประเทศที่มีการพัฒนาเศรษฐกิจและอุตสาหกรรม และข้อเท็จจริงที่ว่าจอมพลสฤชดีมีส่วนสำคัญในการตัดสินใจเปลี่ยนนโยบายครั้งนี้ จึงทำให้การศึกษาทั้งหมดยอมรับถึงบทบาทที่สำคัญยิ่งของจอมพลสฤชดีในการนี้ ซึ่งจะว่าไปแล้วก็ยิ่งเป็นการยืนยันความชอบธรรมของระบอบเผด็จการทางการเมืองอย่างไม่ตั้งใจไปด้วย

ในที่นี้จึงขอตั้งข้อสังเกตว่าถ้าเราพิจารณาดูในภาพกว้างของความสัมพันธ์ระหว่างสหรัฐอเมริกาในฐานะเป็นมหาอำนาจชาติเดียวที่มีบทบาทอย่างสำคัญในการเสนอแนวนโยบายพัฒนาเศรษฐกิจเสรีนิยมที่เน้นการลงทุนจากต่างประเทศของคณะทูตกริฟฟิน (Griffin mission) ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ประกอบกับความสัมพันธ์ในระยะยาวกับไทยตั้งแต่การตกลงทำสัญญาความช่วยเหลือทันทีหลังจากการเข้ามาของคณะทูตกริฟฟินในปี พ.ศ. 2493 นั้น จะเห็นได้ว่าผู้กำหนดนโยบายและขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงที่แท้จริงอยู่ที่สหรัฐอเมริกาที่จะดำเนินนโยบายตามที่ตัวเองต้องการ ส่วนผู้นำในประเทศบริวารชายขอบเป็นเสมือนแค่พระเอกขี่ม้าขาวที่เล่นตามที่สหรัฐอเมริกาเขียนบทเอาไว้แล้วเท่านั้น ดังปรากฏว่าหลังการดำเนินนโยบายของคณะทูตกริฟฟินในปี พ.ศ. 2493 ประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ต่างต้องตกอยู่ภายใต้อิทธิพลของอเมริกาที่พยายามบีบให้ประเทศต่างๆ ในภูมิภาคนี้รับเอาแนวเศรษฐกิจเสรีนิยมและการวางแผนพัฒนาเศรษฐกิจขึ้นเป็น

<sup>75</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สบ. 5.1.1.2/11 ความร่วมมือช่วยเหลือของต่างประเทศในโครงการต่างๆ ในประเทศไทย (พ.ศ. 2501-2509).

<sup>76</sup> กุลดา เกษบุญชู มีดี, “การเมืองไทยในยุคสฤชดี-ถนอมภายใต้โครงสร้างอำนาจโลก”, (งานวิจัยได้รับทุนสนับสนุนจากทุนปริดี พนมยงค์ มูลนิธิ 50 ปี ธนาकरแห่งประเทศไทย, 2550).

แม่บทของการพัฒนาเศรษฐกิจ ซึ่งประสบความสำเร็จในกรณีของเวียดนามใต้หลังรัฐบาล โง ดินห์ เดียม ที่สหรัฐอเมริกาหนุนหลังได้จัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจในปี พ.ศ. 2498 และกรณีของ อินโดนีเซียแม้ตอนแรกจะปฏิเสธแต่สหรัฐอเมริกาได้รอโอกาสให้รัฐบาลชาตินิยมของซูการ์โนถูกโค่นล้มด้วยผู้นำทหารที่สหรัฐให้การหนุนหลังอย่างซุฮาร์โตขึ้นมาอำนาจในปี พ.ศ. 2508 จึงมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับแรกเมื่อปี พ.ศ. 2512 ที่ตามหลังไทยอยู่ 8 ปี ส่วนพม่านั้นปฏิเสธเพราะมีนโยบายสังคมนิยมแบบพม่า ส่วนมาเลเซียและสิงคโปร์มีพื้นฐานทางเศรษฐกิจเสรีนิยมอยู่แล้ว<sup>77</sup>

ดังนั้นกรณีในเมืองไทยพระเอกอาจจะเป็น พล.ต.อ. เผ่า ศรียานนท์ ก็ได้ถ้าเขาเป็นผู้ชนะในเวทีการเมืองไทย เพราะการจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจ อาจจะเป็นเพียงภารกิจที่ผู้นำรัฐบาลไทยต้องกระทำอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ในภาวะที่ต้องนำพาประเทศไปสู่เศรษฐกิจแบบทุนนิยมเสรีนิยมแบบที่สหรัฐอเมริกาต้องการ โดยเฉพาะภายหลังจากได้รับความช่วยเหลือจากธนาคารโลกในการจัดทำรายงานเศรษฐกิจสำเร็จแล้ว และมีข้อมูลว่ารัฐบาลของจอมพล ป. พิบูลสงครามหลังการเลือกตั้ง 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2500 ได้แถลงต่อรัฐสภาเมื่อวันที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2500 ถึงการจะนำเอานโยบายเศรษฐกิจแบบทุนนิยมเสรีมาใช้ว่า จะไม่เข้าแทรกแซงในกิจการของเอกชนซึ่งเป็นนโยบายที่รัฐบาลนี้ไม่เคยแถลงไว้เลยตลอดการเป็นรัฐบาลที่ผ่านมา แม้ว่าจะไม่ได้บริหารงานตามที่แถลงไว้เพราะเกิดการยึดอำนาจเสียก่อน แต่อย่างไรก็ตามศักดิ์นา ฉัตรกุล ณ อยุธยา ผู้ศึกษาเรื่องนี้ก็เชื่อว่าเมื่อพิจารณาถึงนโยบายที่ผ่านมาก็ยากจะเชื่อว่าฝ่ายจอมพล ป. และ พล.ต.อ. เผ่าจะเปลี่ยนนโยบายมาเป็นเสรีนิยมจริงๆ<sup>78</sup> แต่หากเกิดการเปลี่ยนตัวผู้นำเป็นคนอื่น หรือแม้แต่ พล.ต.อ.เผ่า ศรียานนท์ ที่ใกล้ชิดกับฝ่ายสหรัฐอเมริกาอย่างยิ่งก็เป็นสิ่งที่น่าคิดเช่นกันว่า การเปลี่ยนนโยบายที่สหรัฐอเมริกาพร้อมให้การสนับสนุนอยู่เบื้องหลังอย่างเต็มที่นั้นอาจจะเกิดขึ้นได้ไม่ว่าใครเป็นผู้นำก็ตาม ในที่นี้อาจกล่าวได้ว่ารัฐไทยจำต้องต่อรองกับการดำเนินนโยบายของสหรัฐอเมริกาอย่างมาอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ตั้งแต่สหรัฐอเมริกาเข้ามามีอิทธิพลในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเฉพาะในช่วงสงครามเวียดนาม จนอาจกล่าวได้ว่าการดำเนินนโยบายหลายอย่างของรัฐไทยรวมทั้งนโยบายด้านโภชนาการเห็นได้อย่างชัดเจนว่าเป็นผลมาจากการมีอิทธิพลของสหรัฐอเมริกาอย่างมาก โดยรัฐไทยเองมีนโยบายที่เด่นชัดน้อยลงกว่าทศวรรษ 2480 แต่รับเอาแนวคิดและแนวปฏิบัติผ่านทางโครงการความช่วยเหลือมากขึ้น

### แผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับแรกกับความชอบธรรมรัฐบาลเผด็จการ

จนกระทั่งเกิดการปฏิวัติ 20 ตุลาคม พ.ศ. 2501 ขึ้น นำโดยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ หลังการปฏิวัติขึ้นสู่อำนาจและสามารถสร้างเสถียรภาพทางการเมืองได้ดีแล้ว สิ่งที่ยอมพลสฤษดิ์เดินทางไปเพิ่มที่ก็คือการจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและดำเนินการตามแผนอย่างจริงจัง ซึ่งกุลลดา เกษบุญชู มีดีเรียกว่าเป็น “การรัฐประหารเพื่อ ‘การพัฒนา’” เนื่องจากสฤษดิ์มีเป้าหมายที่จะสร้างเสถียรภาพ

<sup>77</sup> อุทกฤษฎ์ ปัทมานันท์, “สหรัฐอเมริกากับนโยบายเศรษฐกิจไทย ค.ศ. 1960-1970”, หน้า 22-28.

<sup>78</sup> ศักดินา ฉัตรกุล ณ อยุธยา, “รัฐและอุดมการณ์ในยุคจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์”, หน้า 234-235.

ทางการเมืองขึ้นเพื่อเป็นฐานสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจของชาติ การดำเนินการของสภษคดีหลังปฏิวัติในช่วงแรกจึงเป็นการแก้ไขปัญหาความขัดแย้งทางการเมืองของกลุ่มผู้นำไทยโดยเฉพาะในกองทัพ รวมทั้งกวาดล้างฝ่ายซ้ายและฝ่ายค้านทางการเมืองอย่างเด็ดขาดด้วยการจับกุมและคุมขังและประหารชีวิตในบางกรณีต่อมา นอกจากการสร้างเสถียรภาพทางการเมืองให้คณะปฏิวัติด้วยการออกประกาศคณะปฏิวัติล้มล้างรัฐธรรมนูญ สถาปนาผู้แทนราษฎร การเพิ่มอำนาจให้ปลัดกระทรวง การใช้กฎอัยการศึก การเรียกข้าราชการมารายงานตัว การปราบปรามการกระทำอันเป็นคอมมิวนิสต์อย่างเด็ดขาดแล้ว ที่สำคัญคือคณะปฏิวัติยังได้ออกประกาศหลายฉบับที่มุ่งเน้นการปรับปรุงโครงสร้างทางเศรษฐกิจของประเทศไทยเพื่อรองรับการลงทุนขนาดใหญ่จากต่างประเทศ ตัวอย่างที่สำคัญเช่น ประกาศคณะปฏิวัติฉบับที่ 11 (ปว. ฉบับที่ 11) เรื่องการพัฒนาเศรษฐกิจและการจัดตั้งคณะกรรมการวางแผนเศรษฐกิจ การยกเลิกกฎหมายแรงงานและให้รัฐมีอำนาจควบคุมแรงงาน (ปว. ฉบับที่ 19) การส่งเสริมอุตสาหกรรมและลดภาษีนำเข้า (ปว. ฉบับที่ 33) การอนุญาตให้บริษัทเอกชนต่างประเทศสามารถถือครองที่ดินเพื่อการประกอบอุตสาหกรรมได้ (ปว. ฉบับที่ 47) นับเป็นการสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการพัฒนาเศรษฐกิจในแนวทางเสรีนิยมและเอื้อต่อการเปิดให้เกิดการลงทุนจากต่างประเทศอย่างที่สหรัฐฯ ต้องการทั้งสิ้น เพราะสหรัฐฯ ได้รับผลประโยชน์โดยตรง<sup>79</sup>

รัฐบาลคณะปฏิวัติภายใต้การนำของจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์นั้น ได้ออกแบบโครงสร้างทางการเมืองให้เกิดเสถียรภาพและความมั่นคงสูงสุดด้วยการจัดการกับปัจจัยทางการเมืองหรือพลังทางสังคม 3 ประการสำคัญให้มีส่วนค้ำจุนระบอบการปกครองที่เป็นเผด็จการ คือ การสร้างระบบราชการที่รวมศูนย์อำนาจไว้ที่นายกรัฐมนตรีอย่างมาก และใช้ความรู้ความสามารถของเทคโนโลยีให้เข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานภาครัฐอย่างกว้างขวาง ประการที่สองการเข้าควบคุมกลุ่มทหารที่อาจคุกคามต่ออำนาจด้วยตัวของ จอมพลสฤษดิ์ เองที่รวบเอาตำแหน่งผู้บัญชาการทหารสูงสุดและทหารบก รวมทั้งกรมตำรวจไว้ในมือแต่ผู้เดียว โดยกัน พล.อ. ประภาส จารุเสถียรให้มีบทบาทในกระทรวงมหาดไทยแทน และประการที่สามการให้ความสำคัญต่อสถาบันพระมหากษัตริย์ที่ได้รับการฟื้นฟูบทบาทขึ้นมาเพื่อหวังสร้างความชอบธรรมทางการเมืองของรัฐบาลคณะปฏิวัติ<sup>80</sup> ซึ่งพลังทางสังคมทั้งสามส่วนทำให้อำนาจทางการเมืองมีเสถียรภาพอย่างมาก

การสร้างเสถียรภาพให้เกิดขึ้นในโครงสร้างทางการเมืองที่รวบอำนาจสูงสุดเข้ามาสู่การตัดสินใจของผู้นำคนเดียวแบบเผด็จการของสภษคดีนั้น มีเป้าประสงค์สำคัญเพื่อที่จะทำให้เกิดความมั่นคงทางการเมืองอย่างสูงเป็นเบื้องต้น และพร้อมที่จะดำเนินนโยบายที่สหรัฐฯให้การสนับสนุนอย่างเต็มที่คือ สามารถทุ่มเทใน “การพัฒนา” เศรษฐกิจได้อย่างเต็มที่ พร้อมๆ กันไปกับนโยบายต่อต้านภัยคุกคามจากคอมมิวนิสต์ ด้วยการการพัฒนาทางสังคมด้านการศึกษา การอนามัยและการกินอยู่ที่ดี โดยทางเศรษฐกิจนั้นจะต้องปรับโครงสร้างทางเศรษฐกิจให้มีลักษณะเสรีนิยมที่ให้ความสำคัญกับการลงทุนจากเอกชนและเปิดรับการลงทุนจากประเทศตะวันตกได้อย่างดี เนื่องจากสหรัฐอเมริกาได้เชื่อม

<sup>79</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 58-65.

<sup>80</sup> กุลลดา เกษบุญชู มีต, “การเมืองไทยในยุคสภษคดี-ถนอมภายใต้โครงสร้างอำนาจโลก”, หน้า 65-73.

วัตถุประสงค์หลักของการดำเนินนโยบายป้องกันภัยคอมมิวนิสต์และการส่งเสริมการลงทุนของสหรัฐฯ เข้าด้วยกัน โดยมองว่าการลงทุนของสหรัฐฯ จะมีบทบาทในการสร้างความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ ซึ่งจะเป็นภูมิคุ้มกันภัยคอมมิวนิสต์ได้เป็นอย่างดี<sup>81</sup>

### 3.2.2 แผนพัฒนาโภชนาการชนบทในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม

#### สาเหตุที่ต้องส่งเสริมโภชนาการในชนบท

เหตุผลในทางเศรษฐกิจการมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจจะต้องเตรียมคนให้พร้อมคือต้องปรับปรุงสุขภาพอนามัยแข็งแรง มีการสาธารณสุข การศึกษาดี การส่งเสริมภาวะโภชนาการให้ดีขึ้นในประชาชนทั้งประเทศโดยเฉพาะในชนบท จึงเป็นเครื่องมือสำคัญที่รัฐบาลพยายามใช้เพื่อยกระดับการกินดีควบคู่กับการอยู่ดีด้วยการปรับปรุงอนามัยและสุขภาพ

ในทางการเมืองต้องการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของรัฐบาล ดูแลเอาใจใส่ประชาชน เป็นนโยบายที่รัฐต้องการสร้างความยอมรับจากประชาชนในชนบท ในขณะเดียวกันก็เป็นเครื่องมือต่อสู้และแย่งชิงมวลชนในชนบทจากพรรคคอมมิวนิสต์แห่งประเทศไทยในสงครามมวลชนและอุดมการณ์ที่รัฐไทยกำลังเผชิญความท้าทายจากประเทศเพื่อนบ้านและขบวนการคอมมิวนิสต์ที่เป็นฝ่ายต่อต้านรัฐบาล ในทางการเมืองภายในประเทศ ส่วนการเมืองระหว่างประเทศคือการเดินตามนโยบายของสหรัฐอเมริกาและสร้างความขัดแย้งกับเพื่อนบ้านในอินโดจีน

#### การสำรวจภาวะโภชนาการครั้งใหญ่และการตื่นของรัฐบาลในการแก้ปัญหา

จุดเปลี่ยนผันอีกครั้งหนึ่งที่สำคัญมากของประเทศไทยให้หันมาเริ่มต้นให้ความสำคัญกับภาวะโภชนาการในหมู่ประชาชนคนไทยนั้น ได้ถูกกระตุ้นครั้งใหญ่จากผลการสำรวจของนักวิจัยแห่งกระทรวงกลาโหมสหรัฐเป็นผู้นำเมื่อปี พ.ศ. 2503 แล้วทราบผลการศึกษาว่าคนไทยจำนวนมากและโดยเฉพาะในชนบทยังประสบกับภาวะทุพโภชนาการและโรคขาดสารอาหารสำคัญอีกหลายชนิดในหลายพื้นที่ของประเทศ ยิ่งการที่รัฐไทยได้มีเป้าหมายในการพัฒนาเศรษฐกิจตามแนวทางทุนนิยมเสรี ประชาธิปไตยก็ยิ่งจำเป็นจะต้องสร้างสุขภาพของประชากรให้แข็งแรงสุขภาพดีเพื่อเป็นแรงงานสำคัญของการพัฒนาในทางเศรษฐกิจ ซึ่งการส่งเสริมให้ประชาชนมีภาวะโภชนาการที่ดีขึ้นถือเป็นนโยบายสำคัญประการหนึ่งในยุคพัฒนาทีเดียว

การสำรวจศึกษาภาวะโภชนาการของกระทรวงกลาโหมสหรัฐฯ ในปี พ.ศ. 2503 ในชื่อว่า Interdepartmental Committee on Nutrition for National Defense (ICNND) ถือเป็น การศึกษาอย่างเป็นทางการด้านโภชนาการครั้งใหญ่ครั้งแรกที่เกิดขึ้นในประเทศไทย และเป็น ส่วนหนึ่งของการศึกษาทั่วโลก ผลการศึกษาวินิจฉัยครั้งนี้ถือเป็นพื้นฐานสำคัญของการศึกษาโรคขาด

<sup>81</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 50.

สารอาหารในประเทศไทยต่อมา<sup>82</sup> และถือเป็นจุดเริ่มต้นของโครงการโภชนาการที่เกิดขึ้นจากภาครัฐของไทยอีกหลายประการตามมาอีกหลายทศวรรษที่ยังอ้างถึงผลการสำรวจครั้งนี้

นายอุทัย พิศลยบุตรโภชนาการที่ทำงานในกองส่งเสริมอาหารมาตั้งแต่ พ.ศ. 2489 จนเกษียณอายุในตำแหน่งหัวหน้ากองในปี พ.ศ. 2519 ได้เรียกชื่อการศึกษาครั้งนี้ว่า “การสำรวจภาวะโภชนาการเพื่อการป้องกันประเทศ” และยืนยันว่าเป็นการสำรวจภาวะอาหารและโภชนาการระดับชาติครั้ง “ยิ่งใหญ่และมีความสำคัญต่อการพัฒนาโภชนาการของประเทศไทยเป็นอันมาก” เนื่องจากสหรัฐอเมริกาได้จัดส่งทีมงานสำรวจและศึกษาภาวะความเป็นอยู่ การบริโภคอาหารของทหารและพลเรือนในกองทหารและหมู่บ้าน รวมทั้งโรคขาดสารอาหารต่างๆ ด้วยวิธีการ ศึกษาภาวะทางโภชนาการทางคลินิก ทันตกรรม การบริโภคอาหาร ชีวเคมีและเทคโนโลยีของอาหาร โดยมีทีมงานสำรวจทั้งฝ่ายสหรัฐและฝ่ายไทยจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องถึง 60 คน ดำเนินการสำรวจเป็นเวลา 2 เดือนตั้งแต่วันที่ 10 ตุลาคม ถึง 13 ธันวาคม พ.ศ. 2503 ในพื้นที่กองทหารสำรวจทั้งกองทัพบกเรือและอากาศ ณ ที่ตั้งกองทหาร 11 แห่งในจังหวัดชลบุรี เชียงใหม่ อุดรธานี อุบลราชธานี กรุงเทพฯ และสงขลา ส่วนประชาชนทั่วไปสำรวจใน 12 หมู่บ้าน 12 แห่งในกรุงเทพฯ สงขลา เชียงใหม่ ลพบุรี อุดรธานี และอุบลราชธานี ซึ่งผลการสำรวจประมวลพบปัญหาขาดสารอาหารทางโภชนาการ ไทอามีน ไรโบฟลาวิน โปรตีน วิตามิน เอ ซี ในอาซีน แคลเซียม ฟอสฟอรัส โภชนาการเกี่ยวกับโรคโลหิตจาง โรคขาดสารไอโอดีน ไขมันและโคเลสเตอรอล เกี่ยวกับความดันเลือด ทันตสุขภาพ<sup>83</sup>

นายแพทย์อารีย์ วัลยะเสวีผู้อำนวยการฝ่ายไทยที่เข้าร่วมการสำรวจทางโภชนาการของคนไทยกับคณะนักวิจัยจากกระทรวงกลาโหมสหรัฐอเมริกาในครั้งนั้น ได้ย้อนอดีตให้ฟังถึงสาเหตุการเกิดของ โครงการสำรวจภาวะทางโภชนาการว่า เกิดจากการเมืองคือทหารอเมริกันที่เข้ามารบในสงครามเวียดนามมาพักอยู่กินในเมืองไทย เขาต้องการรู้ว่าโรคภัยไข้เจ็บที่เกิดจากภาวะโภชนาการเป็นอย่างไร ตอนแรกไม่ได้เน้นที่เด็กแต่เน้นที่ชายวัยเรียนที่กำลังจะไปเป็นทหาร ศึกษาภาวะโภชนาการของคนไทยและอาหารการกินของคนไทยที่สามารถให้ทหารอเมริกันมีชีวิตรอยู่ได้ เพราะช่วงแรกทหารอเมริกันจะอาศัยอาหารกระป๋องเป็นหลัก เขาสนใจปริมาณอาหารที่กินแต่ละวันว่ามี โปรตีน วิตามิน

<sup>82</sup> John E. Kennedy, A Brief History of USOM Support to Public Health Programs in Thailand, (Bangkok: USOM, 1969), p. 14.

<sup>83</sup> อุทัย พิศลยบุตร, “วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533”, ใน อนุสรณ์พิธีพระราชทานเพลิงศพ นายอุทัย พิศลยบุตร (ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม กรุงเทพมหานคร วันที่ 4 พฤศจิกายน 2540), หน้า 17.

เกลือแร่ พวก เหล็ก ไอโอดีนและสังกะสีเป็นอย่างไร และจะสามารถแก้ปัญหาการขาดสารอาหาร โปรตีน วิตามินบี 1 และ 2 และไอโอดีนของคนไทยอย่างไร<sup>84</sup>

### โครงการควบคุมและป้องกันโรคขาดสารไอโอดีน

รายงานผลการสำรวจภาวะโภชนาการในครั้งนั้นได้ส่งผลต่อการดำเนินนโยบายทางด้านโภชนาการของรัฐไทยอย่างมีนัยสำคัญอย่างยิ่ง โดยเฉพาะด้านการแก้ปัญหาโรคขาดสารอาหารอย่างจริงจัง เนื่องจากต่อมาในปี พ.ศ. 2505 คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติได้ตั้งอนุกรรมการเพิ่มขึ้นอีก 3 สาขา คือ คณะอนุกรรมการประสานงานโครงการโภชนาการชนบท คณะอนุกรรมการพิจารณาข้อเสนอของ ICNND และคณะอนุกรรมการพิจารณาปัญหาการผสมเกลืออนามัย (ไอโอดेट) ซึ่งอนุกรรมการสองคณะหลังเป็นผลต่อเรื่องสำคัญของการสำรวจภาวะโภชนาการครั้งนั้น นั่นคือการค้นพบปัญหาขาดไอโอดีนที่ส่งผลให้เกิดโรคคอพอกชุกในภาคเหนือ จนได้เกิดโครงการที่รัฐบาลไทยให้ความสำคัญอย่างยิ่งขึ้นโครงการหนึ่งคือการผสมไอโอดีนในเกลือเป็นเกลืออนามัยแจกจ่ายไปยังภาคเหนือในเขตระดับของโรคคอพอก เพราะถึงแม้ว่าจะทราบปัญหาของโรคคอพอกมาตั้งแต่ราวปี พ.ศ. 2498 จากการศึกษาสำรวจของผู้เชี่ยวชาญขององค์การอนามัยโลกแล้วก็ตาม แต่การแก้ปัญหาอย่างเป็นทางการยังไม่เกิด จนกระทั่งหลังการสำรวจภาวะโภชนาการครั้งสำคัญของประเทศทรวงกลาโหมสหรัฐอเมริกา จึงได้เกิดโครงการผสมเกลืออนามัยในเกลือที่จำหน่ายในภาคเหนือขึ้น และมีการก่อสร้างโรงงานต้นแบบผลิตเกลือผสมโปแตสเซียมไอโอดेटโดยความช่วยเหลือของยูนิเซฟในปี พ.ศ. 2504 “เพื่อศึกษาวิธีการและหาประสบการณ์ในการที่จะควบคุมโรคคอพอกด้วยการใช้เกลือผสมไอโอดีน” ด้วยการดัดแปลงหาวิธีการผสมไอโอดेटเข้ากับเกลือให้เหมาะสมกับสภาพดินฟ้าอากาศและสิ่งแวดล้อมของประเทศไทย จนกระทั่งได้เกลืออนามัยในคุณภาพและอัตราส่วนไอโอดีนที่เหมาะสมและสามารถควบคุมคุณภาพได้ดี และสามารถเปิดโรงงานดำเนินการผลิตอย่างจริงจังได้ในปี พ.ศ. 2508 เป็นต้นมา<sup>85</sup>

ตั้งแต่กลางทศวรรษ 2500 โครงการแก้โรคคอพอกด้วยการส่งเสริมการบริโภคเกลือผสมไอโอดีนก็กลายเป็นประเด็นสำคัญในการสาธารณสุขไทยที่มีทั้งการตั้งคณะอนุกรรมการพิจารณาปัญหาการผสมเกลืออนามัย (ไอโอดेट) ในการควบคุมโรคคอพอกในประเทศไทยขึ้นในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติในปี พ.ศ. 2505 เพื่อแก้ไขปัญหานี้โดยเฉพาะ และการศึกษาวิจัยและการทดลองแก้ปัญหาด้วยเกลืออนามัยกันอย่างเข้มข้น ทั้งการศึกษาสำรวจโรคคอพอกในเด็กนักเรียนอายุ 7-13 ปี ทั้งจังหวัดแพร่ของนายแพทย์อมร นนทสุต อนามัยจังหวัดแพร่ขณะนั้น ในปี พ.ศ. 2505 และปีถัดมากองส่งเสริมอาหารได้ทำการศึกษาทัศนคติและความรู้ของชาวบ้านต่อปัญหาโรคคอพอกในเขตที่มี

<sup>84</sup> อารีย์ วัลยะเสวี, สัมภาษณ์โดย นายชาติชาย มุกสง, (ณ มูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ วันที่ 28 มีนาคม 2548).

<sup>85</sup> อุทัย พิศลยบุตร, “วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533”, หน้า 17-18.

ปัญหาระบาดของโรคนี้จำนวน 150 คนได้ข้อมูลที่มีประโยชน์สำหรับการวางแผนและดำเนินการแก้ปัญหาหลายประการ และได้จัดประชุมนายแพทย์อนามัยภาคเหนือเรื่องการควบคุมโรคคอกพอกที่เชียงใหม่ขึ้น เพื่อชี้แจงถึงแผนการดำเนินงานแก้ไขโรคคอกพอกในภาคเหนืออย่างจริงจัง<sup>86</sup>

หลังการเปิดเดินเครื่องโรงงานผสมเกลืออนามัยที่จังหวัดแพร่เมื่อปี พ.ศ. 2508 ในราวเดือนสิงหาคมก็สามารถจัดจำหน่ายเข้าสู่ท้องตลาดในเขตจังหวัดแพร่และใกล้เคียง โดยกำหนดเขตรอบโรคคอกพอกที่อำเภอร่องวาง สอง พอถึงปลายปีนายแพทย์อมร นนทสุตที่ย้ายไปดำรงตำแหน่งนายแพทย์อนามัยที่เชียงใหม่ก็ได้ดำเนินการโรงงานผลิตเกลืออนามัยแห่งที่สองขึ้นที่เชียงใหม่มีการผลิต 1 ตันต่อชั่วโมง เพื่อควบคุมโรคคอกพอกในจังหวัดเชียงใหม่และใกล้เคียง<sup>87</sup>

หลังจากนั้นอีก 3 ปีใน พ.ศ. 2510 นายแพทย์อมร นนทสุตได้ทำการตรวจซ้ำเพื่อประเมินผลการควบคุมโรคคอกพอกด้วยเกลืออนามัยในเขตที่มีการควบคุมทั้งหมดของโรงงานเกลือทั้ง 2 แห่งคือแพร่เชียงใหม่และเชียงราย ปรากฏว่าความแพร่หลายของโรคคอกพอกในเขตควบคุมทั้งหมดมีอัตราลดลง ส่วนในเขตที่เป็นพื้นที่เปรียบเทียบไม่มีเกลืออนามัยเข้าเลยอัตราเกิดคอกพอกยังคงอยู่ในอัตราที่สูง ในเขตควบคุมหมู่บ้านทดลองที่บ้านวังปั้ง อำเภอร่องวางจังหวัดแพร่พบว่า หลังดำเนินโครงการไป 3 ปีอัตราโรคคอกพอกลดจากร้อยละ 84.8 เหลือร้อยละ 32.6 และเมื่อดำเนินโครงการไป 5 ปีตรวจซ้ำเมื่อปี พ.ศ. 2512 พบว่าเหลือร้อยละ 0 ทั้งๆ ที่การแจกจ่ายเกลืออนามัยหยุดชะงักไป 1 ปีจากการย้ายฐานมาผลิตใกล้กรุงเทพฯ เพื่อขยายโครงการให้ใหญ่ขึ้นในเวลาต่อมา ซึ่งทำให้สรุปได้ว่าร่างกายคนเราสามารถสะสมไอโอดีนไว้ได้เพียงพอแก่ความต้องการในระยะเวลาหนึ่ง ต่อมาโครงการนี้ได้กลายเป็นโครงการระดับชาติและย้ายโรงงานผสมเกลืออนามัยมาที่ขอนแก่น กรุงเทพฯ ให้ใกล้แหล่งผลิตเกลือเพื่อมีกำลังการผลิตที่สูงขึ้นและสะดวกต่อการขนส่งทางรถไฟไปภาคเหนืออันเป็นพื้นที่เป้าหมายของโครงการซึ่งมีโรคคอกพอกเกินร้อยละ 30 ในสมัยนั้น ซึ่งการกระจายเกลืออนามัยใช้วิธีการค้าเสรีไม่ได้บังคับพ่อค้า เพียงแต่มีการชี้แจงเหตุผลและได้รับความร่วมมืออย่างดีจากพ่อค้าเกลือในท้องที่<sup>88</sup> และจากการดำเนินงานอย่างจริงจังของทุกฝ่ายที่มีส่วนร่วมในโครงการกำจัดโรคคอกพอกทำให้โครงการประสบความสำเร็จจนโรคนี้ไม่เป็นปัญหาด้านสาธารณสุขอีกต่อมา แต่โรงงานผลิตเกลืออนามัยก็ยังคงผลิตเกลืออนามัยมาอย่างต่อเนื่องเพื่อตอบสนองต่อโครงการควบคุมโรคขาดสารไอโอดีนแห่งชาติที่ป้องกันโรคเอ๋ที่รู้จักกันแพร่หลายในช่วง 2-3 ทศวรรษที่ผ่านมานั่นเอง

### โครงการโภชนาการชนบทจุดเริ่มต้นเผยแพร่ “โภชนาการใหม่” ถึงชาวบ้าน

ผลสำคัญอีกประการหนึ่งของโครงการสำรวจภาวะโภชนาการทั่วประเทศนั้นคือ ได้เอาผลจากการสำรวจที่พบปัญหาทางโภชนาการในพื้นที่จังหวัดอุบลราชธานีค่อนข้างมากมาทำการทดลอง

<sup>86</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 15-20.

<sup>87</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 24.

<sup>88</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 29-30.



หาวิธีการแก้ไขกันขึ้น<sup>89</sup> ทั้งนี้โครงการโภชนาการชนบทได้เริ่มต้นขึ้นแล้วในราวเดือนกันยายน พ.ศ. 2503 เป็นอย่างน้อย ก่อนการสำรวจภาวะโภชนาการเริ่มต้นในวันที่ 10 ตุลาคมปีเดียวกันนี้ไม่นาน โดยได้ระบุว่าเลือกจังหวัดอุบลราชธานี “เพราะเป็นท้องถิ่นที่มีการพัฒนาในด้านต่างๆ อยู่มากแล้ว ตัวเลขข้อมูลเกี่ยวกับภาวะโภชนาการและโรคขาดธาตุอาหารต่างๆ ก็ได้รวบรวมไว้บ้างแล้ว”<sup>90</sup> ซึ่งโครงการนี้ได้รับการริเริ่มและสนับสนุนจากองค์การระหว่างประเทศ 3 องค์การ คือ กองทุนสำหรับเด็กระหว่างประเทศแห่งสหประชาชาติ (ยูนิเซฟ) องค์การอนามัยโลก (WHO) และองค์การอาหารและเกษตร (FAO) ซึ่งได้กำหนดกิจกรรมสำหรับประเทศกำลังพัฒนาเรียกว่า Applied Nutrition Project (ANP) ขึ้น มีสแตนเดอร์สัน (M. M. Anderson) เจ้าหน้าที่จากองค์การอาหารและเกษตรฯ ที่ถูกส่งมาช่วยปฏิบัติงานในประเทศไทยได้ทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาและร่วมกับกองส่งเสริมอาหารร่างโครงการชื่อว่า “โครงการโภชนาการชนบท” โดยได้รับความช่วยเหลือทางวิชาการ เงินทุนสนับสนุน วัสดุในการปฏิบัติงานและยานพาหนะจากองค์การสหประชาชาติทั้งสามดังกล่าว<sup>91</sup>

ต่อมาวันที่ 20 มกราคม พ.ศ. 2504 องค์การระหว่างประเทศคือกองทุนสำหรับเด็กระหว่างประเทศแห่งสหประชาชาติ (ยูนิเซฟ) องค์การอาหารและเกษตร (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) ได้ลงนามในข้อผูกพันร่วมกันในโครงการนี้กับรัฐบาลไทยที่มีหน่วยงานผู้รับผิดชอบคือ 4 กระทรวงหลัก ได้แก่ มหาดไทย เกษตร ศึกษาธิการ และสาธารณสุข เน้นการทำงานร่วมกันในการพัฒนาชนบทอย่างรอบด้าน โดยมีวัตถุประสงค์ “เพื่อต่อต้านการขาดอาหารและยกระดับโภชนาการทั่วๆ ไปให้สูงขึ้น” ทั่วประเทศ โดยเริ่มโครงการขั้นทดลองใน 10 หมู่บ้านของจังหวัดอุบลราชธานีเป็นการทดลองขั้นแรกเป็นจุดเริ่มต้น เพื่อหาความชำนาญในการที่จะขยายโครงการให้กว้างขวางต่อไป และได้ทำพิธีเปิดการอบรมครั้งแรกตามโครงการนี้ขึ้นเมื่อวันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2504 แนวทางการดำเนินงานในท้องถิ่นที่สำคัญคือ เพิ่มผลิตผลทางอาหาร ให้การศึกษาแก่ประชาชนด้านโภชนาการ ศึกษาเรื่องโรคขาดธาตุอาหารและวิธีการควบคุม ส่งเสริมและปรับปรุงอุปกรณ์การศึกษาและจัดเลี้ยงอาหารในโรงเรียน และการดำเนินการผ่านกลุ่มเกษตรกร กลุ่มสตรีในด้านการปรับปรุงโภชนาการในชุมชนชนบท โดยโครงการที่อุบลราชธานีมีกำหนดระยะเวลาทดลองไว้ 2 ปี หากการดำเนินการเป็นไปได้

<sup>89</sup> อารีย์ วัลยะเสวี, สัมภาษณ์โดย นายชาติชาย มุกสง, (ณ มูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ วันที่ 28 มีนาคม 2548).

<sup>90</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/ 3 ขอเชิญประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ณ ห้องประชุมกระทรวงสาธารณสุข (3 ตุลาคม 2503);

<sup>91</sup> อุทัย พิศลยบุตร, “วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533”, หน้า 18.

ด้วยดีก็จะขยายต่อไป<sup>92</sup> ซึ่งปรากฏว่าโครงการนี้ได้ประสบความสำเร็จอย่างมากและกลายเป็นตัวแบบสำคัญของการดำเนินการด้านส่งเสริมโภชนาการในชนบทต่อมาอีกหลายทศวรรษ

แผนการดำเนินงานในระยะแรกเน้นการอบรมบุคคลในแขนงต่างๆ สำหรับช่วยในการรวบรวมข้อมูลและดำเนินงานในท้องถิ่น ได้แก่ 1) การอบรมปฐมนิเทศแก่เจ้าหน้าที่ชั้นผู้บริหาร อาทิ นายอำเภอ ศึกษาธิการอำเภอ ออนามัยอำเภอ พัฒนาการ พัฒนาการเทศ ฯลฯ 2) อบรมครูประจำบาลในโรงเรียนจากหมู่บ้านที่เข้าร่วมโครงการ 3) การอบรมเจ้าหน้าที่ผดุงครรภ์และผู้ตรวจการนางสงเคราะห์จาก 10 หมู่บ้านที่ร่วมโครงการ 4) การอบรมเจ้าหน้าที่ทางวิชาการประกอบด้วย พัฒนาการ พนักงานกสิกรรม เจ้าหน้าที่วิทยาลัยครูชนบทและเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยอำเภอ โดยเนื้อหาวิชาที่อบรมได้แก่ อาหารและโภชนาการ การกสิกรรม การปศุสัตว์ การประมง คหกรรมศาสตร์ การพัฒนาท้องถิ่น วิธีการปฏิบัติงานในท้องถิ่น<sup>93</sup>

การดำเนินงานในขั้นตอนที่สองก็คือการสำรวจภาวะโภชนาการและการเกษตรในชุมชนหมู่บ้าน ทั้ง 10 หมู่บ้าน เพื่อให้ทราบถึงปัญหาที่จะนำไปสู่การหาทางจัดการแก้ไขสองด้าน คือ ด้านโภชนาการเพื่อศึกษาถึงคุณภาพและปริมาณอาหารที่ราษฎรในท้องถิ่นรับเป็นประจำ ขนบธรรมเนียม ประเพณี บริโภคนิสัย ฐานะทางเศรษฐกิจ และความเป็นอยู่ การตรวจสุขภาพทางการแพทย์ การตรวจทางชีวเคมีการตรวจสุขภาพราษฎรทั้งหมด 5,465 คน รวมทั้งเด็กก่อนอายุตั้งแต่ 5 ปีลงมาจำนวน 610 คนด้วยโดยให้ความสำคัญพิเศษกับหญิงมีครรภ์และแม่ลูกอ่อน ผลการสำรวจ ขาดวิตามินเอ. ปีหนึ่ง ปีสอง ไขมัน แคลเซียม และโปรตีน ส่วนอีกด้านคือการเกษตรนั้นมีเพื่อหาแนวทางในการเพิ่มผลผลิตทางอาหารเพื่อปรับปรุงภาวะโภชนาการต่อไป

ขั้นตอนต่อจากนั้นคือการปฏิบัติงานเพื่อปรับปรุงภาวะโภชนาการระดับท้องถิ่นเริ่มหลังจากที่ได้มีการอบรมเจ้าหน้าที่ต่างๆ แล้วแบ่งเป็นกิจกรรมสำคัญ ได้แก่<sup>94</sup>

<sup>92</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/ 3 ขอเชิญประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ณ ห้องประชุมกระทรวงสาธารณสุข (3 ตุลาคม 2503); หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/ 4 การประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 1/2506/6 (24 ตุลาคม 2506) ภายใต้หัวข้อเอกสาร ผลการดำเนินงานโครงการโภชนาการชนบท จังหวัดอุบลราชธานี.

<sup>93</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/ 4 การประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 1/2506/6 (24 ตุลาคม 2506) ภายใต้หัวข้อเอกสาร ผลการดำเนินงานโครงการโภชนาการชนบท จังหวัดอุบลราชธานี.

<sup>94</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/ 4 การประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 1/2506/6 (24 ตุลาคม 2506) ภายใต้หัวข้อเอกสาร ผลการดำเนินงานโครงการโภชนาการชนบท จังหวัดอุบลราชธานี.

1. *การประชุม* เกี่ยวกับการวางแผนการดำเนินงาน ความก้าวหน้าของงาน ตลอดจน ทบทวนอุปสรรคที่พบ ทั้งในส่วนกลางที่ทำหน้าที่สนับสนุนโดยคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ และคณะอนุกรรมการที่เกี่ยวข้องเพื่อหาทางสนับสนุนโครงการตามความจำเป็น โดยเฉพาะด้านสื่อ เอกสาร ภาพโฆษณาต่างๆ ที่ต้องใช้งบประมาณเผยแพร่ ส่วนระดับจังหวัดจะประชุมเพื่ออำนวยการเดือน ละ 2 ครั้ง ระดับหมู่บ้านมีทั้งการประชุมระหว่างเจ้าหน้าที่เพื่อประสานความเข้าใจเกี่ยวกับการ ดำเนินงาน และมีการประชุมชาวบ้านเพื่อชี้แจงเรื่องต่างๆ ในการดำเนินงานตามสมควร

2. *การดำเนินงานด้านสาธารณสุข* กองโภชนาการส่งนายแพทย์ 1 คนและโภชนากร 2 คนไปประจำอยู่แผนกอนามัยจังหวัดอุบลราชธานีเพื่อเป็นเจ้าหน้าที่ประสานงานฝ่ายต่างๆ ของ โครงการ และลงปฏิบัติงานในพื้นที่ แนะนำสาธิตหลักการหุงต้มให้ถูกหลักโภชนาการ สาธิตวิธีเพิ่ม คุณค่าของข้าวเหนียวโดยใช้ถั่วเขียว ให้โภชนศึกษาและสาธิตการจัดอาหารแก่นักเรียนโดยร่วมกับผดุง ครรภ์ดำเนินการเลี้ยงอาหารกลางวันนักเรียน รวมทั้งเยี่ยมบ้านเพื่อติดตามผลงานเป็นครั้งคราว ขณะเดียวกันแผนกอนามัยจังหวัดอุบลราชธานีมีหน้าที่อำนวยความสะดวกและประสานงานโครงการ สำรวจโรคพยาธิและให้การรักษา สร้างสำนักงานผดุงครรภ์ 7 แห่งในหมู่บ้านที่อยู่ในโครงการ 10 แห่ง สร้างส้วม บ่อน้ำ และให้เจ้าหน้าที่ผดุงครรภ์ปฏิบัติงานร่วมกับเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานอื่น

3. *การดำเนินงานด้านเกษตร* ชี้แจงแนะนำราษฎรเกี่ยวกับการเพิ่มผลผลิตทางอาหาร ด้วยการปลูกพืชหมุนเวียนนอกฤดูทำนา การหาทางส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์และแจกจ่ายพันธุ์ปลา พันธุ์ ไก่แก่โรงเรียนให้เลี้ยงเป็นการสาธิต

4. *การดำเนินการด้านศึกษาธิการ* สร้างโรงอาหารให้โรงเรียน 4 แห่ง ร่วมมือกับ เจ้าหน้าที่อื่นปรับปรุงโรงเรียนจัดทำการศึกษาปลูกผักสวนครัวเป็นอาหารกลางวัน

5. *การดำเนินงานด้านมหาดไทย* ให้พัฒนากรช่วยเหลือในการปฏิบัติงานทุกอย่างใน หมู่บ้านและโรงเรียน

#### 6. *การผลิตเอกสารและสิ่งพิมพ์เพื่อใช้ในการปฏิบัติงาน*

1) คู่มือโภชนาการ เกษตรและอนามัย จัดทำโดยคณะอนุกรรมการสาขา ส่งเสริมอาหารและสาขาโภชนศาสตร์ เพื่อเป็นคู่มือแก่เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานในระดับหมู่บ้าน และมี ภาพโฆษณาอาหารหลัก 5 หมู่ด้วย

2) ภาพโฆษณาส่งเสริมให้เลี้ยงทารกด้วยน้ำนมแม่ ช้อแนะนำเกี่ยวกับการ ให้อาหารเพิ่มเติมในระยะหย่านม เอกสารอาหารทารกและเด็กวัยก่อนเรียน ที่จัดทำขึ้นโดย คณะอนุกรรมการสาขาโภชนาการของทารกและเด็กวัยก่อนเรียน

7. การอบรมด้านคหกรรมศาสตร์และการเพิ่มผลิตผลทางอาหาร มีการอบรมในกลุ่มกรรมการหมู่บ้านทั้ง 10 แห่ง อบรมแม่บ้านด้านคหกรรมศาสตร์ อบรมกลุ่มกสิกรชาวนาและกลุ่มครูด้านเพิ่มผลิตผลทางอาหาร

หลังจากดำเนินงานมาจนจะสิ้นสุดโครงการทางคณะกรรมการระดับจังหวัดมีมติให้ใช้สำนักงานผดุงครรภ์ที่สร้างขึ้นใหม่เป็นศูนย์รวมเผยแพร่งานทุกด้านของงานโภชนาการ เช่น เป็นศูนย์กลางสาธิตการปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ จำหน่ายอาหารไก่และเมล็ดผักราคาถูก ในขณะที่ปัญหาและอุปสรรคที่พบส่วนใหญ่เป็นปัญหาการประสานงานและติดตามผลของหน่วยงานราชการอีก 3 หน่วยที่ไม่ใช่ผู้รับผิดชอบหลักอย่างกระทรวงสาธารณสุข และอุปสรรคการดำเนินงานจริงในพื้นที่เป็นปัญหาเชิงเทคนิคที่ย่อยมากกว่า เช่น ไก่พันธุ์แท้เลี้ยงยากและอาหารแพงควรจะมีเลี้ยงพันธุ์ผสมมากกว่า และสวนครัวโรงเรียนขาดคนดูแลช่วงปิดเทอม<sup>95</sup>

ในการดำเนินงานด้านโภชนาการในชุมชนชนบทในช่วงทศวรรษ 2500 นั้น นางผดุงครรภ์ชั้น 2 ที่รัฐบาลพยายามเพิ่มให้พอจำนวนในทุกตำบลมีบทบาทสำคัญมาก เพราะเป็นเจ้าหน้าที่ด้านสาธารณสุขที่อยู่ใกล้ชิดชาวบ้านมากที่สุด โดยการเพิ่มจำนวนนางผดุงครรภ์ในภาคอีสานได้เริ่มต้นขึ้นพร้อมๆ กันกับโครงการโภชนาการชนบทในปี พ.ศ. 2503 และมีกองทุนสำหรับเด็กระหว่างประเทศแห่งสหประชาชาติสนับสนุนเงินทุนงบประมาณด้วยเช่นกัน ด้วยการให้จัดตั้งโรงเรียนผดุงครรภ์ประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่จังหวัดขอนแก่น เพื่อผลิตนางผดุงครรภ์กระจายให้ครบทุกตำบลโดยเร็วตามแผนการหลังจากนางผดุงครรภ์เรียนจบไปประจำที่สำนักงานผดุงครรภ์ชั้น 2 ประจำตำบลแล้วทางยูนิเซฟจะช่วยเหลือด้วยการจัดหาเครื่องมือประจำสำนักงานผดุงครรภ์ จักรยานและกระเป๋าคลอดบุตรคนละ 1 ชุดกับจะให้นมผง สบู่ และน้ำมันตับปลาสำหรับแจกจ่ายแก่หญิงมีครรภ์ แม่ลูกอ่อนและเด็กอีกด้วย<sup>96</sup>

ข้อสังเกตสำคัญคือเจ้าหน้าที่ที่เข้าไปช่วยเหลือจากภายนอกนั้นมีจำนวนไม่มากนัก แต่ปัจจัยชี้ขาดของความสำเร็จคือเจ้าหน้าที่ประจำท้องถิ่นที่ต้องปฏิบัติงานในพื้นที่เป็นประจำอยู่แล้ว เพียงแต่ได้รับการอบรมความรู้ใหม่โดยเฉพาะเพิ่มเติมเพื่อให้บรรลุเป้าหมายแก้ปัญหาโภชนาการอย่างชัดเจน โดยใช้รูปแบบความสำเร็จของสหรัฐอเมริกาใช้เป็นแนวคิดสำคัญของการดำเนินงาน นั่นคือการเพิ่มผลิตผลการเกษตรให้พอกิน พร้อมกันไปกับการอบรมการจัดการอาหารในครัวเรือนจากความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์และการมีความรู้การกินให้ถูกหลักโภชนาการใหม่เพื่อให้มีสุขภาพที่ดีเป็น

<sup>95</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/ 4 การประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 1/2506/6 (24 ตุลาคม 2506) ภายใต้หัวข้อเอกสาร ผลการดำเนินงานโครงการโภชนาการชนบท จังหวัดอุบลราชธานี.

<sup>96</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สบ. 5.1.1.2/18 เสนอคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ (พ.ศ. 2502) เรื่องการจัดตั้งโรงเรียนผดุงครรภ์ขึ้นที่จังหวัดขอนแก่น.

ผลลัพธ์สุดท้ายตามเป้าหมายของโครงการ การจัดการให้โรงเรียนเป็นสถาบันในชุมชนที่สอนเด็กทั้ง การทำสวนครัวและการสาธิตทำอาหารกลางวันที่ถูกหลักโภชนาการใหม่ให้นักเรียนได้ลงมือทำและ เรียนรู้จากของจริง

เห็นได้ว่าในทศวรรษนี้การวางแผนโครงการและออกแบบการดำเนินงานพัฒนาอย่างเข้มข้น ในชนบทหลายโครงการ ที่ดำเนินการควบคู่อยู่กับโครงการโภชนาการชนบทนั้น ได้นำเอา ประสบการณ์ต้นแบบการปฏิบัติหรือแผนงานโครงการหลายอย่างที่ประสบความสำเร็จใน สหรัฐอเมริกามาก่อนแล้วมาใช้ในการดำเนินนโยบายพัฒนาชนบทในประเทศไทย ที่เกิดจากอิทธิพล การแนะนำปรึกษาของหน่วยงานพัฒนาของสหรัฐอเมริกาในประเทศไทยเช่น องค์การบริหารเทศกิจ แห่งรัฐฯ (USOM) และองค์การความช่วยเหลือแห่งรัฐฯ (USAID) ดังปรากฏในโครงการ พัฒนาการท้องถิ่นแห่งชาติ พ.ศ. 2502-2504 ที่เน้นการเข้ามามีส่วนร่วมของชาวบ้านในชุมชนทุกกลุ่ม ในโครงการพัฒนาเพื่อปลูกฝังแนวคิดใหม่ๆ ด้านการพัฒนาท้องถิ่นผ่านการรวมกลุ่มการทำกิจกรรม และการเรียนรู้ด้วยการลงมือทำและมีส่วนร่วมด้วยตัวเอง ผ่านโครงการที่มีชื่อเป็นภาษาอังกฤษกำกับ อาทิ “1) เด็ก-จัดตั้งยุวกสิกร (4-H Club)<sup>97</sup> ขึ้นในหมู่บ้าน 2) สตรีจัดตั้งสมาคมสตรีชนบทขึ้น ...4) จัดตั้งกลุ่มชาวนา (Farmer’s Club) นำโครงการส่งเสริมเกษตรกรรม (Extension Service) เข้าไป เผยแพร่” ซึ่งเป็นแนวทางที่ประสงค์จะให้ประชาชนในท้องถิ่นที่มีเวลาว่างใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ทางเศรษฐกิจและรู้จักปรับปรุงคุณภาพการดำเนินชีวิตให้ดีขึ้น<sup>98</sup> นั่นเอง

ในส่วนของการดำเนินกิจกรรมโครงการโภชนาการชนบทนั้นก็ได้อาบทเรียนแห่งความสำเร็จ จากการดำเนินงานปรับปรุงส่งเสริมด้านโภชนาการใหม่ในสหรัฐอเมริกามาก่อน ตัวอย่างเช่น โครงการอาหารกลางวัน (School Lunch Program) ที่ใช้แก้ปัญหาการขาดสารอาหารในกลุ่ม นักเรียนที่ยากจนด้วยการจัดโครงการอาหารกลางวันฟรีโดยรัฐบาลเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายที่สำเร็จใน สหรัฐอเมริกาในช่วงทศวรรษ 1910-1920 ซึ่งนอกจากจะเลี้ยงอาหารที่ถูกหลักโภชนาการใหม่ให้ นักเรียนกินแล้ว ยังเป็นกลไกสำคัญในการสอนโภชนาการใหม่ไปยังนักเรียนและผู้ปกครองด้วย<sup>99</sup> ในขณะที่การส่งเสริมการเกษตรแผนใหม่ในชุมชนเพื่อผลิตอาหารขึ้นบริโภคนั้น ก็อาศัยการดำเนิน

<sup>97</sup> 4-H club คือโครงการอบรมพัฒนาทักษะเยาวชนใน 4 ด้านคือ Head Heart Hands and Health กำเนิดขึ้นครั้งแรกเมื่อ ค.ศ. 1902 ที่เมืองคลาร์กเคาน์ตี โอไฮโอ ที่รู้จักกันในนาม The Tomato Club หรือ Corn Growing Club ที่มีเป้าหมายให้เยาวชนรวมกลุ่มกันฝึกหัดการทำงานเกษตร เพื่อปลูกฝังนิสัยรักการทำงานและใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในหมู่เด็กและเยาวชน รวมทั้งเป็นการสร้างทัศนคติการปรับปรุงคุณภาพชีวิตตั้งแต่เด็กอีกด้วย

<sup>98</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สบ.5.1.1.2/19 เรื่องการปรับปรุงงานพัฒนาการท้องถิ่น โครงการพัฒนาการท้องถิ่นแห่งชาติ พ.ศ. 2502-2504 (พ.ศ. 2502-2504).

<sup>99</sup> Harvey A. Levenstein, Revolution at the Table: the Transformation of the American Diet, (Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 2003), pp. 116-120.

โครงการปรับปรุงการเกษตรและโภชนาการในชนบทของสหรัฐอเมริกาในทศวรรษ 1920-1950 ในโครงการที่ชื่อว่า “การขยายการเกษตร” (Agricultural Extension Service) ที่อาศัยการดำเนินงานทางคหกรรมศาสตร์ผ่านบทบาทของสถานศึกษาระดับวิทยาลัยในท้องถิ่น (กรณีของโครงการอุปถัมภ์ มีอาจารย์จากวิทยาลัยครูท้องถิ่นเข้าร่วมด้วย) คหกร พัฒนาการ นักการเกษตรจากกระทรวงเกษตรที่เข้าไปมีบทบาทส่งเสริมการเกษตรแผนใหม่และก่อตั้งกลุ่มยุวกสิกร (รูปแบบเดียวกับ 4-H Club ในสหรัฐอเมริกา) และกลุ่มแม่บ้าน เป็นต้น<sup>100</sup> นอกจากนี้ยังมีโครงการปรับปรุงภาวะโภชนาการในครอบครัวของคนผิวดำในชนบท ที่อาศัยบทบาทของคหกร ครู และนักพัฒนาด้านเกษตรทำงานร่วมกันในการปรับปรุงส่งเสริมอาหารและการกินอยู่ โดยใช้คหกรรมศาสตร์เป็นเครื่องมือสำคัญในการเผยแพร่โภชนาการใหม่ไปสู่ครอบครัวชาวผิวดำในชนบทที่ล้าหลังในสังคมอเมริกันเอง<sup>101</sup>

ในปลายปี พ.ศ. 2506 หลังจากโครงการทดลองโภชนาการชนบทที่จังหวัดอุบลราชธานี ได้ผลดีเป็นที่น่าพอใจ ทาง “องค์การสงเคราะห์เด็กระหว่างประเทศ (ยูนิเซฟ-ผู้เขียน) ก็ได้ยืนยันในที่ประชุมที่จังหวัดอุบลราชธานีแล้วว่า ยินดีจะพิจารณาให้ความช่วยเหลือต่อไป หากทางฝ่ายเราพร้อมแล้วที่จะขยายงานออกไปในเขตอื่น”<sup>102</sup> ต่อมาในปี พ.ศ. 2508 ปรากฏว่าได้ขยายไปอีก 29 หมู่บ้านในจังหวัดอุบลราชธานี ก่อนจะขยายไปจัดโครงการขึ้นต่างจังหวัดคือเชียงใหม่ที่อำเภอสันทรายในปี พ.ศ. 2510 โดยมีโครงการเลี้ยงไก่เพิ่มอาหารโปรตีนของสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดที่สนับสนุนโดยยูนิเซฟ และปีต่อมาได้ขยายไปที่อำเภอดอยเต่าเรียกชื่อว่า “โครงการดอยเต่า” ที่ประสบความสำเร็จจนเป็นที่กล่าวขวัญและเป็นต้นแบบในการขยายไปสู่จังหวัดอื่นต่อมา ด้วยการจัดให้มีผู้ช่วยฝ่ายผลิตประจำหมู่บ้านจากเกษตรกรในชุมชนที่มาอบรมการผลิตตามเกษตรแผนใหม่ขึ้นเผยแพร่แก่ชาวบ้าน<sup>103</sup> ซึ่งหมายความว่ารูปแบบการแก้ปัญหาโภชนาการในชนบทอย่างบูรณาการของโครงการที่เรียกกันต่อมาว่า “โครงการอุปถัมภ์” ได้กลายเป็นต้นแบบในการทำงานเผยแพร่โภชนาการใหม่ในชนบทของประเทศไทยทั่วประเทศต่อไป

<sup>100</sup> Ibid, pp. 178-182.

<sup>101</sup> กรุณา ดู Carmen Harris, “Grace under Pressure: The Black Home Extension Service in South Carolina, 1919-1966”, pp. 203-229, in Sarah Stage and Virginia Vincenti (eds.), *Rethinking Home Economics: Women and the History of a Professional* (Ithaca, New York: Cornell university Press, 1997).

<sup>102</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/5 การประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 2/2506/7 ณ ห้องประชุมกระทรวงสาธารณสุข (31 ตุลาคม 2506).

<sup>103</sup> อุทัย พิศลยบุตร, “วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533”, หน้า 19.

หลังดำเนินงานตามโครงการโภชนาการชนบทมาเป็นเวลา 10 ปีในปี พ.ศ. 2514 กรมอนามัยก็ได้พยายามปรับปรุงการดำเนินงานตามโครงการโภชนาการชนบทให้เน้นหนักไปในทางที่ส่งเสริมทางด้านอาหารและโภชนาการให้เข้าถึงชาวบ้านมากขึ้น แม้ว่าที่ผ่านมาผลการดำเนินงานจะเป็นที่น่าพอใจแล้วก็ตาม<sup>104</sup> ซึ่งปรากฏว่าเมื่อโครงการดำเนินการมาจนถึงปี พ.ศ. 2518 ได้มีการปรับปรุงเป้าหมายและวิธีการดำเนินงานไปมุ่งเน้นที่เด็กก่อนวัยเรียนอย่างชัดเจนขึ้น หลังจากเกิดเป็นโครงการศูนย์โภชนาการเด็กและโครงการพัฒนาโปรตีนมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2512 ด้วยความช่วยเหลือขององค์การยูเสต (USAID) แห่งสหรัฐอเมริกา<sup>105</sup>

นายแพทย์อารีย์ วัลยะเสวีผู้อำนวยการฝ่ายไทยที่เข้าร่วมการสำรวจทางโภชนาการของคนไทยกับคณะนักวิจัยจากกระทรวงกลาโหมสหรัฐอเมริกา ในปี พ.ศ. 2503 และได้เข้าร่วมศึกษาวิจัยในโครงการโภชนาการชนบทที่จังหวัดอุบลราชธานีเป็นเวลาเกือบ 20 ปี ได้เล่าให้ฟังถึงการเกิดขึ้นของโครงการอุบลฯ ว่า เกิดจากการมีส่วนร่วมเกี่ยวข้องตอนไปสำรวจ ICNND แล้วพบปัญหาทางโภชนาการอย่างชัดเจนในเขตจังหวัดอุบลราชธานี ประชาชนมีร่างกายเสื่อมโทรม สมรรถภาพทางกายต่ำ โดยมีแนวคิดในการแก้ปัญหาว่าปัญหาโภชนาการไม่ได้อยู่ที่สุขภาพและการสาธารณสุขเพียงอย่างเดียว แต่จะต้องประสานความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการแก้ปัญหาาร่วมกันคือเกษตร ศึกษาและมหาดไทยมาช่วยกับกระทรวงสาธารณสุข<sup>106</sup>

ผลของโครงการอุบลนอกจากเป็นต้นแบบของการพัฒนาแบบบูรณาการในชุมชนสำหรับการขยายงานโภชนาการให้กว้างขวางขึ้นได้ในชนบททั่วประเทศ เพราะปัจจัยความสำเร็จอยู่ที่การมีส่วนร่วมของเจ้าของชุมชนเองและกลายเป็นรูปแบบใหม่ของการแก้ปัญหาทางโภชนาการอย่างเชื่อมโยงแล้ว อีกเรื่องหนึ่งที่สำคัญไม่แพ้กันคือโครงการอุบลฯ ได้ก่อให้เกิดการศึกษาวิจัย การค้นพบรูปแบบวิธีการแก้ปัญหาด้านโภชนาการแนวทางใหม่ หรือมีนวัตกรรมเกิดขึ้นจากการทำงานอย่างยาวนานในพื้นที่โภชนาการชนบทในจังหวัดอุบลราชธานีจำนวนมาก ตัวอย่างเช่น ผลงานวิจัยที่ทำอย่างต่อเนื่องและครบวงจร เรื่องการศึกษารูปแบบเพื่อแก้ปัญหาทุพโภชนาการในทารกและเด็กวัยก่อนเรียนในชนบทภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ผลการวิจัยครั้งนี้ช่วยให้ภาวะทุพโภชนาการระยะรุนแรงหมดไประยะที่ไม่รุนแรงลดลงจากร้อยละ 40 เป็นร้อยละ 20 และที่สำคัญได้มีการคิดค้นสูตรอาหารเสริมที่ใช้

<sup>104</sup> สตรีสาร ปีที่ 24 ฉบับที่ 1 (18 เมษายน 2514), หน้า 6.

<sup>105</sup> อุทัย พิศลยบุตร, วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533”, หน้า 19.

<sup>106</sup> อารีย์ วัลยะเสวี, สัมภาษณ์โดย นายชาติชาย มุกสง, (ณ มูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ วันที่ 28 มีนาคม 2548).

วัตถุประสงค์ในท้องถิ่น ได้แก่ ข้าว ถั่ว และงา เพื่อนำไปเลี้ยงเด็กจนสามารถให้ท้องถิ่นเป็นผู้แก้ปัญหาสุขภาพโภชนาการเองได้<sup>107</sup>

### 3.2.3 รัฐบาลบทบาทในการขับเคลื่อนนโยบายโภชนาการใหม่ในยุคพัฒนา

ตั้งแต่กลางทศวรรษ 2490 เป็นต้นมา คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติได้กลายเป็นองค์กรหลักของรัฐในการดำเนินการนโยบายและโครงการต่างๆ ทางด้านโภชนาการโดยเฉพาะการขับเคลื่อนแนวคิดโภชนาการใหม่ให้เผยแพร่สู่สังคมไทยอย่างกว้างขวาง แม้จะมีการเปลี่ยนผู้นำรัฐบาลจากจอมพล ป.พิบูลสงครามมาสู่คณะปฏิวัติที่มีจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ก่อนจะสืบทอดอำนาจต่อมาโดยจอมพลถนอม กิตติขจรในทศวรรษ 2500 ก็ตาม แต่การดำเนินงานของคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติดูเหมือนจะมีความต่อเนื่องอย่างมาก ไม่ว่าจะพิจารณาจากนโยบายหรือตัวคณะบุคคลที่ดำเนินงานมาอย่างต่อเนื่องถึงแม้ว่าจะระบุนกรรมการโดยตำแหน่ง แต่สมัยนั้นข้าราชการอยู่ในตำแหน่งกันนานและบางคนตำแหน่งสูงขึ้นแต่ก็อยู่ในสายงานเดิม เป็นต้น

ในทศวรรษ 2500 การปรับปรุงเปลี่ยนแปลงคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติเกิดขึ้นเมื่อวันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2503 หลังจากคณะรัฐมนตรีมีมติให้แต่งตั้งคณะกรรมการเพิ่มเติมขึ้นอีก 7 คน คือ 1) อธิบดีกรมการแพทย์ 2) อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 3) อธิบดีกรมประชาสัมพันธ์ 4) ผู้แทนกระทรวงมหาดไทย 5) ผู้แทนกองทัพบก 6) ผู้แทนกองทัพเรือ 7) ผู้แทนกองทัพอากาศ จนมีจำนวนกรรมการถึง 21 คน และระบุถึงหน้าที่ว่า “พิจารณาการดำเนินการสนับสนุนให้การฟื้นฟูการอาหารในประเทศไทยได้เจริญก้าวหน้าต่อไป”<sup>108</sup>

คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติประกอบด้วย 1) รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ประธานกรรมการ 2) ปลัดกระทรวงสาธารณสุข และ 3) อธิบดีกรมอนามัย รองประธานกรรมการ ส่วนกรรมการได้แก่ 4) ผู้แทนกระทรวงเศรษฐการ 5) ผู้แทนกระทรวงเกษตร 6) ผู้แทนกระทรวงศึกษาธิการ 7) อธิการบดีมหาวิทยาลัยแพทยศาสตร์ 8) อธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 9) อธิบดีกรมการแพทย์ 10) อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 11) อธิบดีกรมประชาสัมพันธ์ 12) ผู้แทนกองทัพบก 13) ผู้แทนกองทัพเรือ 14) ผู้แทนกองทัพอากาศ 15) ผู้แทนกระทรวงมหาดไทย 16) พล.ร.อ. หลวงชลธารพฤตไกร 17) ผู้แทนสภาอากาศไทย 18) นายปุ้ย โรจนบุรานนท์ 19) ผู้อำนวยการกองส่งเสริมอาหาร 20) แพทย์หญิงอมรา จันทราภานนท์ กรรมการและเลขานุการ และ 21) นายอุทัย พิศลยบุตร กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

<sup>107</sup> อาจารย์อารี @ 80: หนึ่งในความพยายามจัดการความรู้เพื่อชีวิต (หนังสืออนุสรณ์เนื่องในวาระครบรอบ 80 ปี ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี 20 ตุลาคม 2548).

<sup>108</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/2 การปรับปรุงคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติเพิ่มเติม . (21 เมษายน 2503).



ต่อมาในราวเดือนกันยายน พ.ศ. 2503 คณะรัฐมนตรีได้มีมติเรื่องการปรับปรุงโภชนาการของประเทศออกมาและแต่งตั้งอนุกรรมการสาขาของโภชนาการเพิ่มเติมในการดำเนินงาน ส่งผลให้คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติต้องประชุมหารือเพื่อพิจารณาการวางแผนงานดำเนินงานโครงการโภชนาการกันขึ้น<sup>109</sup> ซึ่งปรากฏว่าได้มีการแต่งตั้งคณะอนุกรรมการสาขาต่างๆ ขึ้น 5 สาขาเพื่อช่วยคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติดำเนินงานดังต่อไปนี้ คือ อนุกรรมการสาขาส่งเสริมอาหาร อนุกรรมการสาขาวิเคราะห์วิจัย อนุกรรมการสาขาโภชนศาสตร์ อนุกรรมการสาขาโภชนาการของทารกและเด็กวัยก่อนเรียน และอนุกรรมการสาขาการจัดเลี้ยงอาหารในสถานศึกษา คณะอนุกรรมการสาขาเหล่านี้ประกอบด้วยผู้แทนของกระทรวง สถาบัน หรือบุคคลผู้มีความรู้ความสามารถที่จะช่วยการดำเนินงานของสาขานั้นได้ผลสมความมุ่งหมาย และต่อมาในปี พ.ศ. 2505 ได้ตั้งอนุกรรมการเพิ่มขึ้นอีก 3 สาขา คือ คณะอนุกรรมการพิจารณาข้อเสนอของ ICNND คณะอนุกรรมการประสานงานโครงการโภชนาการชนบท และคณะอนุกรรมการพิจารณาปัญหาการผสมเกลืออนามัย (ไอโอดีน) ในการควบคุมโรคคอพอกในประเทศไทย และปรากฏรายชื่อคณะอนุกรรมการทั้ง 7 สาขาที่ขอปรับปรุงใหม่ลงวันที่ 24 ตุลาคม พ.ศ. 2506 ด้วย<sup>110</sup>

กลไกการปฏิบัติงานทางด้านโภชนาการและผลสำเร็จของงานส่วนใหญ่จะเกิดจากการดำเนินงานของอนุกรรมการสาขาต่างๆ ที่แต่งตั้งขึ้นมีหน้าที่เฉพาะและมีผู้เชี่ยวชาญด้านนั้นมารวมกันทำงาน ดังปรากฏรายละเอียดต่อไปนี้<sup>111</sup> 1) อนุกรรมการสาขาส่งเสริมอาหาร มีหน้าที่ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ ศึกษาและวางแผนการดำเนินงานปรับปรุงแก้ไขรวมทั้งเสนอแนะข้อคิดเห็นในการวางนโยบายของชาติ ด้านการเกษตร อนามัย พัฒนาการท้องถิ่น ที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ 2) อนุกรรมการสาขาวิเคราะห์วิจัย มีหน้าที่จัดวางแผนงานและดำเนินการค้นคว้าเกี่ยวกับเรื่องอาหารโภชนาการที่เห็นควรและวางโครงการจัดสรรงานในการวิเคราะห์อาหารไทยในทางห้องปฏิบัติการเพื่อรวบรวมผลและจัดทำตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย ซึ่งต่อมาทำสำเร็จและประกาศใช้เป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2507<sup>112</sup> รวมทั้งวิเคราะห์หาสารอาหารต่างๆ ในทางห้องปฏิบัติการ

<sup>109</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/3 ขอเชิญประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ณ ห้องประชุมกระทรวงสาธารณสุข (3 ตุลาคม 2503).

<sup>110</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/1 ประวัติคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ . (14 กุมภาพันธ์ 2494); หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/7 การประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่1/2507/8 ณ ห้องประชุมกระทรวงสาธารณสุข (29 มิถุนายน 2507).

<sup>111</sup> ประมวลมาจาก หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/7 การประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่1/2507/8 ณ ห้องประชุมกระทรวงสาธารณสุข (29 มิถุนายน 2507).

<sup>112</sup> อุทัย พิศลยบุตร, “วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533”, หน้า 24.

3) อนุกรรมการสาขาโภชนศาสตร์ มีหน้าที่เสนอแนะปรับปรุงการสอนและตำราโภชนศึกษาในโรงเรียน พิจารณาการจัดอบรมวิชาโภชนาการแก่เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบปฏิบัติและเผยแพร่ เช่น ครูพยาบาล พนักงานอนามัย เจ้าหน้าที่ฝ่ายส่งเสริม และพัฒนากร รวมทั้งจัดทำและปรับปรุงสื่อและวิธีการสอนให้เหมาะสม 4) อนุกรรมการสาขาโภชนาการของทารกและเด็กวัยก่อนเรียน มีหน้าที่เผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการของทารกและเด็กวัยก่อนเรียนตามสถานสงเคราะห์แม่และเด็กต่างๆ ส่งเสริมการกินตามหลักโภชนาการแก่หญิงมีครรภ์และให้นมลูก วิเคราะห์คุณภาพน้ำนมแม่และอาหารเพิ่มเติมทารกและจัดทำหลักคำแนะนำให้อาหารเสริมแก่ทารก จัดทำมาตรฐานน้ำหนักและส่วนสูงของทารกและเด็กวัยก่อนเรียน 5) อนุกรรมการสาขาการจัดเลี้ยงอาหารในสถานศึกษา มีหน้าที่วางนโยบาย ช่วยเหลือแนะนำ ปรับปรุงและส่งเสริมการจัดเลี้ยงอาหารในสถานศึกษาต่างๆ ของประเทศ รวมทั้งบทบาทสำคัญในการวางแผนและส่งเสริมจัดเลี้ยงอาหารกลางวันในโรงเรียน ซึ่งในช่วงทศวรรษ 2500 คณะอนุกรรมการแต่ละชุดจะมีผลการดำเนินงานในโครงการต่างๆ อย่างเข้มข้นจริงจัง หลายโครงการก็ดำเนินการต่อเนื่องเรื่อยมาในรูปแบบการทำงานแบบอื่น เช่น เรื่องการส่งเสริมโภชนาการแม่และเด็ก โภชนาการเด็กก่อนวัยเรียนและวัยเรียน การจัดทำตารางแสดงคุณค่าอาหาร เป็นต้น

รัฐบาลใหม่ของจอมพลถนอม กิตติขจรที่สืบทอดอำนาจต่อจากจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ในปลายปี พ.ศ. 2506 ได้มีมติจากการประชุมคณะรัฐมนตรีชุดใหม่เมื่อวันที่ 14 มกราคม พ.ศ. 2507 ให้แต่งตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติที่สิ้นสุดไปพร้อมกับคณะรัฐมนตรีชุดก่อนที่ได้แต่งตั้งขึ้น จึงมีมติให้แต่งตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ชุดใหม่ขึ้นจำนวน 16 คนมีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขเป็นประธาน โครงสร้างส่วนใหญ่กรรมการโดยตำแหน่งยังเหมือนเดิมที่ตัดออกไปเลยคือ คณะกรรมการจากกองทัพหรือทหารไม่มีสักตำแหน่งเดียว<sup>113</sup>

คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติในปี พ.ศ. 2507 ประกอบด้วย 1) รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ประธานกรรมการ 2) ปลัดกระทรวงสาธารณสุข รองประธานกรรมการ กรรมการประกอบด้วย 3) รองปลัดผู้แทนกระทรวงเศรษฐการ 4) รองปลัดกระทรวงเกษตร 5) รองปลัดกระทรวงศึกษาธิการ 6) อธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 7) อธิการบดีมหาวิทยาลัยแพทยศาสตร์ 8) อธิบดีกรมการแพทย์ 9) อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 10) อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์ 11) อธิบดีกรมการปกครอง 12) อธิบดีกรมพัฒนาชุมชน 13) อธิบดีกรมประชาสัมพันธ์ 14) อธิบดีกรมอนามัย 15) ผู้อำนวยการกองโภชนาการ กรมอนามัย กรรมการและเลขานุการ 16) นายอุทัย พิศลยบุตร กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

<sup>113</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/6 คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะรัฐมนตรี (14 มกราคม 2507).

ต่อมาในการประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติเมื่อวันที่ 29 มิถุนายน พ.ศ. 2507 ที่ประชุมได้รับทราบถึงมติของคณะรัฐมนตรีที่ได้ยกฐานะของอนุกรรมการประสานงานโครงการโภชนาการชนบท แต่งตั้งขึ้นเป็นคณะกรรมการประสานงานโครงการโภชนาการชนบท<sup>114</sup> และก่อนหน้านั้นได้แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาปัญหาการผสมเกลืออนามัย<sup>115</sup> ซึ่งมีบทบาทหน้าที่ในการร่วมมือและสนับสนุนการดำเนินงานกันและกันกับคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ<sup>116</sup> โดยทั้งสามคณะกรรมการมีเลขานุการคนเดียวกันคือ นายอุทัย พิศลยบุตร จากกองโภชนาการ กรมอนามัย ซึ่งแสดงให้เห็นว่าโครงการทั้งหมดมีการปฏิบัติงานที่ประสานเชื่อมโยงไปในแนวทางเดียวกัน และรัฐบาลได้เอาใจจริงเอาใจเงินหน้านโยบายปรับปรุงส่งเสริมโภชนาการในชนบทอย่างเต็มที่

ขณะเดียวกันในการประชุมครั้งนี้คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติได้พิจารณาแต่งตั้งอนุกรรมการสาขาทั้ง 5 สาขา จากรายชื่อที่เลขานุการเสนอ ซึ่งเป็นกรรมการตามตำแหน่งที่เกี่ยวข้องกับงานสาขานั้นและผู้เชี่ยวชาญด้านนั้นโดยตรง โดยส่วนใหญ่คณะกรรมการจะอนุมัติแต่งตั้งตามตัวเลขานุการเสนอมามีแก้ไขเปลี่ยนแปลงบ้างเล็กน้อย<sup>117</sup> ซึ่งเมื่อเทียบเคียงกันแล้วปรากฏว่ารายชื่ออนุกรรมการที่แต่งตั้งครั้งนี้ใกล้เคียงกันกับรายชื่อที่ขอปรับปรุงใหม่ลงวันที่ 24 ตุลาคม พ.ศ. 2506 จึงกล่าวได้ว่าการดำเนินงานด้านโภชนาการในทศวรรษ 2500 ไปจนถึงสิ้นสุดรัฐบาลจอมพลถนอม กิตติขจรในตอนต้นทศวรรษ 2510 นั้นมีความต่อเนื่องอย่างมากทั้งนโยบายและตัวบุคคลที่แทบจะเปลี่ยนตัวบุคคลรับผิดชอบในคณะอนุกรรมการแต่ละสาขาไม่มากนัก ถึงเปลี่ยนก็จะมีตัวบุคคลที่ดำเนินงานหลักปรากฏอยู่ในกรรมการแทบทุกชุด ในขณะเดียวกันในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติชุดใหญ่ก็มีบุคคลที่ได้รับผิดชอบอย่างต่อเนื่องยาวนานจนกลายเป็นผู้ดำเนินงานทางด้านโภชนาการที่สำคัญอย่างมาก เช่น นายอุทัย พิศลยบุตรที่ดำรงตำแหน่งเดิมคือกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการตั้งแต่ชุดแรกในปี พ.ศ. 2494 จนถึงชุดสุดท้ายที่หมดวาระลงในปี พ.ศ. 2512 เป็นเวลาเกือบสองทศวรรษ นายแพทย์กำธร สุวรรณกิจที่ดำรงตำแหน่งกรรมการในชุดแรกและมาดำรงตำแหน่งกรรมการในฐานะอธิบดีกรมอนามัยต่อมาอีกในทศวรรษ 2500 รวมทั้งแพทย์หญิงอมรา จันทราภานนท์ ที่รับตำแหน่งกรรมการต่อเนื่องจากชุดแรกมาชุดที่สอง ซึ่งเป็นบุคลากรที่รับผิดชอบหลักของกระทรวงสาธารณสุขอยู่แล้ว แม้ว่าต่อมาจะไปอยู่ที่คณะสาธารณสุขศาสตร์ก็ยังทำงานด้านนี้ อยู่ นอกจากนี้แล้วบุคคลผู้รับผิดชอบหลายคนมีลักษณะเป็นข้าราชการมืออาชีพหรือ “แทคโนแครต” สูงมาก ซึ่งอาจเป็นสาเหตุสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้การดำเนินงานด้านโภชนาการในสองทศวรรษดังกล่าวประสบความสำเร็จอย่างสูงและเผยแพร่ได้อย่างกว้างขวาง

<sup>114</sup> คณะรัฐมนตรีแต่งตั้งเมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2507. ดู อุทัย พิศลยบุตร, หน้า 24.

<sup>115</sup> คณะรัฐมนตรีแต่งตั้งเมื่อวันที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2507. ดู อุทัย พิศลยบุตร, หน้า 24.

<sup>116</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/7 การประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 1/2507/8 ณ ห้องประชุมกระทรวงสาธารณสุข (29 มิถุนายน 2507).

<sup>117</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/7 การประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 1/2507/8 ณ ห้องประชุมกระทรวงสาธารณสุข (29 มิถุนายน 2507).

### องค์กรประสานงานภาครัฐด้านโภชนาการ

คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติได้ดำเนินงานมาจนสิ้นสุดลงตามคณะรัฐมนตรีรัฐบาล จอมพลถนอม กิตติขจร หลังการประกาศใช้รัฐธรรมนูญและมีการเลือกตั้งทั่วไปเมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2512 ซึ่งรัฐบาลใหม่ที่มีจอมพลถนอม กิตติขจรดำรงตำแหน่งนายกรัฐมนตรีอีกครั้งตั้งแต่วันที่ 7 มีนาคม พ.ศ. 2512 แต่ก็ได้แต่งตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติชุดใหม่ขึ้นมาทำหน้าที่ อย่างไรก็ตามก็ตามองค์การสหประชาชาติคือยูนิเซฟและองค์การอาหารและเกษตรฯ ที่ให้ความช่วยเหลือรัฐบาลไทยในงานด้านโภชนาการมาโดยตลอดเห็นว่า จะขาดหน่วยงานหลักในการวางนโยบายและประสานงานไม่ได้ ในที่สุดจึงได้เสนอให้กระทรวงศึกษาธิการตั้งคณะกรรมการขึ้นอีกคณะหนึ่งชื่อว่า คณะกรรมการประสานงานโครงการส่งเสริมโภชนาการเมื่อเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2512 มี ปลัดกระทรวงศึกษาธิการเป็นประธาน กรรมการอื่นประกอบด้วยบุคคลในตำแหน่งต่อไปนี้คือ อธิบดีกรมการฝึกหัดครู กรมอาชีวศึกษา กรมสามัญศึกษา กรมการปกครอง กรมพัฒนาการชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร คณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล อธิการวิทยาลัยวิชาการศึกษา เลขาธิการองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ ผู้อำนวยการกองโภชนาการกรมอนามัยและผู้แทนจากส่วนการปกครองท้องถิ่น กรมการปกครอง ผู้แทนกรมวิสามัญศึกษา ผู้แทนสภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ผู้แทนยูนิเซฟและเอฟเอโอ รวมอีกสองคนทำหน้าที่กรรมการเลขานุการและกรรมการผู้ช่วยเลขานุการ หน้าที่นอกจากประสานงานแล้วยังต้องพิจารณาให้ความเห็นหรือข้อเสนอแนะในการดำเนินงานเกี่ยวกับการแก้ปัญหา ศึกษาหาวิธีการปรับปรุงส่งเสริมด้านโภชนาการของชาติ รวมทั้งศึกษาประเมินผลศูนย์อบรมโภชนาการ และการจัดเลี้ยงอาหารกลางวันแก่เด็กและหาวิธีดำเนินการให้ได้ผลยิ่งขึ้น<sup>118</sup>

ต่อมาในเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2513 คณะกรรมการประสานงานโครงการส่งเสริมโภชนาการได้ตั้ง “อนุกรรมการวางแผนงานประสานในการดำเนินงานตามโครงการส่งเสริมโภชนาการให้แก่เด็ก” อนุกรรมการชุดนี้ประชุมกันถึง 13 ครั้ง จนมีข้อเสนอสำคัญคือให้เปลี่ยน คณะกรรมการประสานงานโครงการส่งเสริมโภชนาการเป็น “คณะกรรมการอาหารและโภชนาการแห่งชาติ (National Food and Nutrition Committee)” มีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการเป็นประธานและมี ปลัดกระทรวงอีก 7 คนเป็นกรรมการคือ ปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี มหาดไทย ศึกษาธิการ เกษตร เศรษฐกิจการ สาธารณสุข และอุตสาหกรรม รวมทั้งเลขาธิการสภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ผู้อำนวยการสำนักงบประมาณ ผู้อำนวยการสถาบันอาหารและโภชนาการแห่งชาติเป็นกรรมการ เลขานุการ ผู้อำนวยการกองโภชนาการ เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ พร้อมกันนี้ได้เสนอให้จัดตั้งคณะกรรมการบริหารของคณะกรรมการอาหารและโภชนาการแห่งชาติ ซึ่งคณะรัฐมนตรีอนุมัติ แต่งตั้งคณะกรรมการทั้งสองคณะตามที่กระทรวงศึกษาธิการเสนอเมื่อวันที่ 20 ตุลาคม พ.ศ. 2514

<sup>118</sup> ทวีร์สมิ ธนาคม, (บรรณาธิการ), ตำราโภชนาการ, ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 4 (กรุงเทพฯ: อีตตอนุกรมการ สาขาโภชนศาสตร์, 2516), หน้า 220-221.

ให้มีวาระ 4 ปี แต่ไม่ได้อนุมัติจัดตั้งสถาบันอาหารและโภชนาการเพื่อทำหน้าที่เป็นสำนักงานเลขานุการของคณะกรรมการดังกล่าว<sup>119</sup>

บทบาทเฉพาะหน้าของคณะกรรมการอาหารและโภชนาการแห่งชาติคือการจัดทำร่างนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อบรรจุเข้าไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2515-2519) ซึ่งมีหน้าที่ต้องพิจารณาข้อเสนอเชิงนโยบายจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อร่างแผนอาหารและโภชนาการขึ้น ซึ่งได้จัดประชุมให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมาประชุมเสนอ “ข้อเสนอแนะทางสำหรับนโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ” ในระหว่างวันที่ 14-21 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2516 ซึ่งได้รับข้อเสนอจำนวนมาก ทั้งการรวบรวมเอาปัญหาและอุปสรรคของงาน ตรวจสอบและแก้ไขวัตถุประสงค์ แนวทางและขอบข่ายการดำเนินงานและตัดสินใจปัญหาความรับผิดชอบและการประสานงานความร่วมมือของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ส่วนอีกสองหน้าที่สำคัญคือจัดทำข้อเสนอเชิงนโยบายและจัดเตรียมแผนแม่บทด้านอาหารและโภชนาการ และหน้าที่นำเสนอทั้งสองข้อให้สภาพัฒนาเศรษฐกิจพิจารณาเห็นชอบและนำไปปฏิบัติต่อไป โดยเป้าหมายสำคัญในระยะสั้นคือส่งเสริมโภชนาการในกลุ่มเสี่ยงคือมารดาและทารก เด็กก่อนวัยเรียนและวัยเรียน การพัฒนาส่งเสริมอาหารโปรตีน ส่วนแผนการระยะยาวคือวางแผนงานและนโยบายและประสานหน่วยงานรับผิดชอบให้ชัดเจน ส่งเสริมเผยแพร่งานด้านอาหารและโภชนาการ บำบัดควบคุมโรคขาดสารอาหาร วิจัยเกี่ยวกับสภาวะทางอาหารและโภชนาการ และการเพิ่มชั่วโมงโภชนาการในหลักสูตรนักศึกษาแพทย์<sup>120</sup> ซึ่งเป็นไปได้ว่าคณะกรรมการชุดนี้ยังไม่ได้อนุมัติข้อเสนอแผนอาหารและโภชนาการเข้าสู่แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 3 ก็เกิดการเปลี่ยนแปลงรัฐบาลจากเหตุการณ์ 14 ตุลาคม พ.ศ. 2516 เสียก่อนจึงทำให้คณะกรรมการชุดนี้หมดหน้าที่ตามไปด้วย

ในขณะที่นายอุทัย พิศลยบุตรที่ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการกองโภชนาการในปี พ.ศ. 2519 ได้ให้ข้อมูลว่ากรรมการบริหารของสภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติได้แต่งตั้งอนุกรรมการวางแผนอาหารและโภชนาการขึ้นในสภาพัฒน์ฯ เมื่อวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ. 2516 เพื่อวางแผนงานพัฒนาอาหารและโภชนาการของชาติเข้าไปบรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520-2524) ซึ่งอนุกรรมการได้แต่งตั้งคณะทำงานที่ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการของหน่วยงานต่างๆ ทำงานร่วมกับผู้เชี่ยวชาญจากยูเนสโกจำนวน 3 คนที่ผลิตเปลี่ยนมาช่วยคณะทำงานได้ร่างจัดทำแผนจนสำเร็จและเสนอต่อที่ประชุมอนุกรรมการอาหารและโภชนาการแห่งชาติ ซึ่งที่ประชุมมีมติรับรองและนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารของสภาพัฒนาเศรษฐกิจและ

<sup>119</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 221-222.

<sup>120</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 222-224.

สังคมแห่งชาติ จนได้รับการบรรจุเป็นแผนอาหารและโภชนาการแห่งชาติ<sup>121</sup> ในปี พ.ศ. 2519 และได้ใช้เป็นแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2520 ที่เริ่มแผนและเป็นแบบอย่างของการร่างแผนอาหารและโภชนาการในแผนพัฒนาฯ ฉบับถัดต่อมา<sup>122</sup>

### 3.2.4 การปรับโครงสร้างกระทรวงสาธารณสุขกับการเกิดขึ้นของการควบคุมอาหาร

#### บทสรุปที่เป็นเหมือนจุดเริ่มต้น

เมื่อการดำเนินงานด้านโภชนาการใหม่ได้ดำเนินมาถึงปลายทศวรรษ 2510 ได้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างสำคัญอีกครั้งหนึ่ง อันแสดงให้เห็นถึงความสำคัญและการยอมรับของภาครัฐเกี่ยวกับนโยบายและวิธีการดำเนินงานเกี่ยวกับโภชนาการใหม่ได้อย่างชัดเจนอย่างน้อย 2 ประการ ได้แก่

1. การปรับโครงสร้างของกระทรวงสาธารณสุขครั้งใหญ่ ที่ได้มีการตั้งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ในปี พ.ศ. 2517 ขึ้นมาทำหน้าที่กำกับดูแลและควบคุมการดำเนินงานด้านอาหารให้เป็นไปตามหลักวิทยาศาสตร์ โดยเฉพาะการควบคุมอาหารในด้านการผลิตที่เกิดขึ้นจำนวนมากในอุตสาหกรรมของประเทศ ที่ต่อยอดจากการผลิตวัตถุดิบด้านเกษตรมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่ต้องมีมาตรฐานความน่าเชื่อถือที่เป็นสากล รวมทั้งต้องมีการวิเคราะห์ทางด้านโภชนาการที่ชัดเจนแสดงออกไว้ด้วย ซึ่งเป็นคำตอบของความสำคัญของหน่วยงานนี้ ได้ดำเนินการอย่างกว้างขวางในเวลาต่อมา

2. การบรรจุแผนพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการเข้าเป็นส่วนหนึ่งของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ นอกจากจะทำให้เห็นถึงเป้าหมายและนโยบายของอาหารและโภชนาการโดยรวมแล้ว ยังกลายเป็นแผนแม่บทที่ภาครัฐในทุกภาคส่วนสามารถวางบทบาทที่ชัดเจนรวมทั้งเข้าร่วมในการดำเนินงานให้เป็นไปตามเป้าหมายที่มีร่วมกันนั้นได้ นับเป็นการสร้างความสำคัญให้กับโภชนาการอย่างชัดเจน

ในส่วนของการปรับโครงสร้างกระทรวงสาธารณสุขครั้งใหญ่หลังเกิดการเปลี่ยนแปลงทางการเมืองครั้งใหญ่เมื่อวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ. 2516 นั้น เป็นผลต่อเนื่องมาจากการถกเถียงและต่อรอง

<sup>121</sup> กรุณาดูรายละเอียดใน คณะอนุกรรมการวางแผนพัฒนาอาหารและโภชนาการ, สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, นโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ (กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2519).

<sup>122</sup> อุทัย พิศลยบุตร, “วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533”, หน้า 36-37.

ทางอำนาจครั้งสำคัญในกระทรวงสาธารณสุขที่ดำเนินมาก่อนหน้าจะปรับโครงสร้างสำเร็จในปี พ.ศ. 2517 ประมาณ 3-4 ปี แต่รัฐบาลในสมัยเผด็จการทหารไม่ได้ตอบสนองให้เป็นไปตามความประสงค์ของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในกระทรวงสาธารณสุขมากนัก ดังที่มีรายงานจากเจ้าหน้าที่ฝ่ายสหรัฐอเมริกาในไทยกล่าวถึงเรื่องนี้ว่า ในปี พ.ศ. 2514 หลังการปฏิวัติตนเองของจอมพลถนอม กิตติขจรก็มีการปรับโครงสร้างกระทรวงสาธารณสุข และเป็นที่สังเกตขององค์การบริหารวิเทศกิจแห่งสหรัฐอเมริกาว่าในรายละเอียดนั้นโครงสร้างของกระทรวงสาธารณสุขยังไม่ได้ข้อยุติที่แน่นอนทั้งหมด<sup>123</sup>

แม้ว่าหลังการปฏิวัติยึดอำนาจตนเองเบ็ดเสร็จของจอมพลถนอม กิตติขจรและคณะทหารในปลายปี พ.ศ. 2514 จะได้มีการปฏิรูประบบโครงสร้างกระทรวงสาธารณสุขในปี พ.ศ. 2515 ให้รวมกรมแพทย์ที่เน้นการรักษาและกรมอนามัยที่เน้นส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรค เข้ามาไว้ด้วยกันเรียกว่ากรมการแพทย์และอนามัยที่ทำให้อำนาจของอธิบดีกรมนี้มีอำนาจมากเพราะคุมสองกรมสำคัญที่ใช้งบประมาณไปร้อยละ 92.5 แล้ว ทำให้การบริหารภาพรวมของกระทรวงโดยปลัดกระทรวงแทบไม่มีความสำคัญเลย และยิ่งเน้นไปที่การรักษาพยาบาลและส่งเสริมการมีระบบแพทย์เฉพาะทางที่ประชาชนได้รับประโยชน์น้อยอีกด้วย<sup>124</sup>

ในขณะที่ปรับโครงสร้างการบริหารที่สำเร็จในปี พ.ศ. 2517 และใช้มาจนถึงทุกวันนี้ นั้นได้แบ่งกรมแพทย์และกรมอนามัยในการทำหน้าที่ที่ต่างกัน แต่มีปลัดกระทรวงที่มีอำนาจงานนโยบายและสั่งการได้อย่างมีประสิทธิภาพด้วยการให้อำนาจการบริหารมาอยู่ในสำนักงานปลัดกระทรวง และมีอำนาจบังคับบัญชาโดยตรงไปยังจังหวัดที่มีสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทำหน้าที่บริหารจัดการอยู่ในพื้นที่ การจัดโครงสร้างการบริหารเช่นนี้ทำให้การทำงานในส่วนต่างๆ สามารถประสานและสั่งการได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น ที่สำคัญในการปรับโครงสร้างครั้งนี้ได้ให้ความสำคัญกับการตั้งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาขึ้นเป็นหน่วยงานในระดับเทียบเท่ากรมแต่เป็นอิสระกว่า เพราะมีคณะกรรมการที่ตั้งโดยกระทรวงทำหน้าที่บริหารจัดการอันเป็นการจัดรูปแบบการบริหารที่อาศัยความเป็นวิชาชีพด้านอาหารและยามาเกี่ยวข้องด้วยอย่างมาก<sup>125</sup>

เดิมหน้าที่การควบคุมอาหารและยาไม่ให้เป็นภัยต่อสุขภาพของประชาชนนั้นอยู่ในอำนาจหน้าที่ของกองควบคุมอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข จนกระทั่งปี พ.ศ. 2497 คณะรัฐมนตรีได้แต่งตั้งกรมการพิจารณาการควบคุมคุณภาพอาหารเพื่อพิจารณาหาทางควบคุมคุณภาพอาหาร

<sup>123</sup> Merrill M. Shutt, *A Brief History of USOM Support to Public Health and Population Programs in Thailand*. (Bangkok: USOM, 1972), p. 1, Appendix H.

<sup>124</sup> กรุณา ดู วิจารณ์ เอกกรินทรากุล, “การบริหารงานสาธารณสุขในประเทศไทย พ.ศ. 2501-2520, หน้า 106-115.

<sup>125</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 116-119.

ประเภทต่างๆ ที่ยังมีได้ทำการควบคุมตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. 2484 เพื่อความปลอดภัยและสวัสดิภาพของประชาชน และในการประชุมคณะกรรมการครั้งแรกในวันที่ 19 มีนาคม พ.ศ. 2497 มีเรื่องต้องพิจารณาเรื่องสำคัญตามวาระคือ เรื่องมีผู้ใช้วัตถุเคมีฟอกสีน้ำตาลมะพร้าวให้ขาว เรื่องหาทางควบคุมผักสดและผลไม้สดที่ขายในตลาดมิให้มียาฆ่าแมลงต่างๆ เป็นพิษแก่ผู้บริโภคเหลืออยู่ เรื่องหาทางควบคุมอาหารที่จำเป็นต่างๆ เช่น น้ำส้ม กะปิ น้ำปลาและเครื่องกระป๋องต่างๆ ให้มีสิ่งปลอมปนจนเป็นอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งได้ทำการควบคุมไอศกรีมเสียด้วย<sup>126</sup> ซึ่งการตั้งกรรมการมาทำหน้าที่ตามกฎหมายควบคุมคุณภาพอาหารทำให้เห็นข้อบกพร่องของกฎหมายจนนำไปสู่การเสนอพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2510 ขึ้นมาบังคับใช้ให้ทันสมัย และการทำงานของคณะกรรมการควบคุมอาหารที่เป็นอันตรายต่อประชาชนร่วมกับผู้เชี่ยวชาญต่างประเทศได้เป็นจุดเริ่มต้นของการเสนอตั้งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาขึ้นในปี พ.ศ. 2517 ซึ่งได้ดำเนินการพิจารณามาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2515 รวมทั้งได้มีการปรับปรุงการทำงานด้านการตรวจวิเคราะห์อาหารให้ทันสมัยมากขึ้นจากความช่วยเหลือขององค์การสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลกทั้งด้านความรู้และวัสดุอุปกรณ์เพื่อให้อาหารและยามีความปลอดภัยต่อชีวิตประชาชน

ส่วนอีกด้านหนึ่ง การสร้างลู่ทางใหม่ของการดำเนินนโยบายด้านอาหารและโภชนาการให้เป็นที่รับรู้และยอมรับกันในวงกว้าง รวมทั้งการสร้างการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนได้เป็นอย่างดี ด้วยการนำเสนอไว้เป็นส่วนหนึ่งของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติที่เป็นเหมือนธรรมนูญของหน่วยงานภาครัฐที่ต้องยึดเป็นกรอบและเป้าหมายการดำเนินงาน มีผลทำให้นโยบาย แผนงาน และวิธีการดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการได้รับการตอบสนองและให้ความสำคัญในการปฏิบัติงานมากขึ้นในสังคมไทย นโยบายด้านอาหารและโภชนาการจึงสำคัญขึ้นมาและแพร่กระจายไปสู่การปฏิบัติงานและดำเนินกิจกรรมที่หลากหลายและเห็นผลที่ชัดเจน และที่สำคัญอีกประการคือการเข้ามามีส่วนร่วมของภาคเอกชนและภาคประชาชนที่ทำให้โภชนาการได้กลายเป็นวาระแห่งชาติที่แพร่หลายไปสู่สังคมไทยอย่างกว้างขวางในเวลาต่อมา

### 3.3 บทบาทโภชนาการใหม่ในการเปลี่ยนวิถีการกินของประชาชนไทย

#### จุดเปลี่ยนแห่งความสำเร็จ “อาหารหลัก 5 หมู่” กับความแพร่หลายโภชนาการใหม่

แม้ว่าแนวความคิด “โภชนาการใหม่” จะถูกรัฐให้ความสำคัญมาอย่างยิ่งยวดตั้งแต่ทศวรรษ 2480 แล้วก็ตาม ตลอดจนการเผยแพร่ความรู้โภชนาการใหม่จะกระทำกันในรูปแบบของการให้ความรู้ที่เป็นวิทยาศาสตร์สาขาเคมีของการเรียกขานชื่ออาหารที่กินไปว่า “ประเภททั้งหมดของอาหาร”

<sup>126</sup> (2) สธ. 3.1/2 บันทึกการประชุมคณะกรรมการพิจารณาการควบคุมคุณภาพอาหารครั้งที่1/2497 (19 เมษายน 2497).



<sup>127</sup> หรือ “ธาตุอาหารทั้งหก”<sup>128</sup> ประกอบด้วย 5 สารอาหารสำคัญ คือ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ รวมทั้งน้ำเข้าไปด้วยในประการที่ 6 ทั้งนี้การเผยแพร่ทั่วไปก็พูดถึงและให้ความสำคัญ 5 สารอาหารสำคัญในคุณสมบัติทางเคมีที่มีต่อร่างกายมาโดยตลอด ซึ่งเป็นจุดเด่นสำคัญของ “โภชนาการใหม่ (new nutrition)” แต่จุดเปลี่ยนสำคัญของการสร้างความรับรู้ของโภชนาการใหม่ให้เกิดขึ้นอย่างกว้างและลึกซึ้งต่อทุกคนในสังคมไทยนั้น เกิดขึ้นเมื่อเกิดการเสนอรูปธรรมของหมู่อาหารออกเป็นภาพตัวแทนของอาหารหลัก 5 หมู่สำหรับประเทศไทย

ข้อเด่นประการสำคัญของ “อาหารหลัก 5 หมู่” คือการนำเสนออย่างเป็นรูปธรรมที่จับต้องได้ของอาหารที่เขียนเป็นรูปโปสเตอร์ภาพของตัวอย่างอาหารที่เป็นตัวแทนของอาหารแต่ละหมู่ เช่น หมู่ที่ 1 เนื้อสัตว์ต่างๆ ไข่ ถั่ว นม หมู่ที่ 2 ข้าว น้ำตาล เผือก มัน หมู่ที่ 3 ผักใบเขียว และพืชผักอื่นๆ หมู่ที่ 4 ผลไม้ต่างๆ หมู่ที่ 5 ไขมันจากสัตว์และพืช<sup>129</sup> ตลอดจนการสร้างวาทศิลป์ขึ้นอธิบายความสำคัญของอาหารหลัก 5 หมู่ที่มีตัวอย่างรูปธรรมนั้นทำให้คนสามารถจำได้ง่าย เข้าใจได้ง่าย ได้กลายเป็นกุญแจสำคัญของการเปลี่ยนการแพร่โภชนาการใหม่ที่มีภาพตัวแทน “อาหารหลัก 5 หมู่” เป็นทั้งรูปธรรมและเป็นทั้งวาทศิลป์ของวิทยาศาสตร์ของอาหารที่สร้างความรับรู้และเข้าใจอย่างกว้างขวางในสังคมไทย

การสร้าง “ภาพตัวแทน” เกี่ยวกับการกินของคนไทยที่ชัดเจน และเป็นที่ยึดมั่นมาจนถึงทุกวันนี้ก็คือ “อาหารหลัก 5 หมู่” ซึ่งเป็นผลมาจากการตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติในปี พ.ศ. 2503 ที่ได้พิจารณาอนุมัติให้ใช้ภาพ “อาหารหลัก 5 หมู่ของไทย” ซึ่งองค์การบริหารเทคกิกของสหรัฐอเมริกาได้ร่วมมือจัดทำขึ้น<sup>130</sup> นายแพทย์กำธร สุวรรณกิจผู้มีส่วนสำคัญในการทำงานด้านโภชนาการขณะนั้น ได้เขียนเล่าเอาไว้ว่า การจัดทำอาหารหลัก 5 หมู่สำหรับคนไทยได้เกิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2504 โดยคณะอนุกรรมการสาขาส่งเสริมอาหารและโภชนศาสตร์ในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ได้ร่วมกันจัดทำหนังสือขึ้นเล่มหนึ่งชื่อว่า “คู่มือโภชนาการ เกษตร และอนามัย” และตีพิมพ์

<sup>127</sup> ยงค์ ชูติมา, “สยามก้าวหน้าและอนามัยแผนใหม่”, ใน ประมวลบทความของนายแพทย์ยงค์ ชูติมา (พิมพ์เป็นที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพนายแพทย์ยงค์ ชูติมา ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม วันที่ 8 สิงหาคม พ.ศ. 2507), น. 24.

<sup>128</sup> กรมสาธารณสุข, กระทรวงมหาดไทย, อาหารของเรา (พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2482).

<sup>129</sup> คู่มืออาหารหลัก 5 หมู่ได้จาก คณะอนุกรรมการสาขาส่งเสริมอาหาร และคณะอนุกรรมการสาขาโภชนศาสตร์ในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ, คู่มือโภชนาการ เกษตรและอนามัย, (กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช, 2505), ปกหลัง.

<sup>130</sup> วิณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์, วิวัฒนาการงานโภชนาการ (นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข, 2545), น. 217.

ขึ้นในปี พ.ศ. 2505<sup>131</sup> เห็นว่าควรจะแนะนำให้ประชาชนกินอาหารให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ ด้วยการแบ่งอาหารเป็นหมวดหมู่ให้ง่ายแก่การจดจำ โดยมีตัวอย่างจากประเทศสหรัฐอเมริกา และแคนาดา ที่พัฒนาขึ้นในระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยคำแนะนำของสหรัฐอเมริกาในการกินมีทั้งที่แบ่งเป็น 7 และ 4 หมู่ แต่ของไทยได้ปรับปรุงให้เข้ากับสังคมไทยจึงจัดเป็น 5 หมู่<sup>132</sup>

อันที่จริงแล้วตำรา คู่มือโภชนาการ เกษตร และอนามัย ได้จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์แรกคือ “เพื่อให้ครู ผดุงครรภ์ พัฒนาการ และสารวัตรสุขาภิบาล ที่ทำงานในระดับหมู่บ้านใช้เป็นคู่มือในการปฏิบัติงานของโครงการโภชนาการชนบท อุบลราชธานี”<sup>133</sup> โดยการสนับสนุนเงินทุนการจัดพิมพ์จากทางองค์การยูนิเซฟ (UNICEF) โดยเนื้อหาหลักของหนังสือวางเป้าหมายไว้ว่า “เพื่อส่งเสริมการผลิตอาหาร และยกระดับโภชนาการและอนามัยของประชาชนในชนบทให้สูงขึ้น”<sup>134</sup> จึงปรากฏเนื้อหาการเกษตรทั้งการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ และเลี้ยงปลาอย่างง่ายเพื่อเพิ่มอาหารในครอบครัวและชุมชน ความรู้ทางโภชนาการและการกินอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ และการจัดการสุขาภิบาลและอนามัยเพื่อการอยู่ดีกินดีด้วย

หลังจากออกตำราโภชนาการสำหรับปฏิบัติงานในภาคสนามคือ คู่มือโภชนาการ เกษตร และอนามัย ซึ่งเป็นคู่มือที่อ่านเข้าใจง่ายและไม่ซับซ้อนเหมาะสำหรับคนทั่วไปนำไปใช้งานได้ แต่ปรากฏว่าหากครูหรือบุคลากรด้านสุขภาพจะนำไปใช้เพื่อสอนหรือเผยแพร่ต่อนั้นยังใช้ได้ไม่เหมาะสมจึงจำเป็นต้องมี “ตำราโภชนาการที่สูงขึ้นไปอีกสำหรับผู้ที่จะต้องออกไปทำการสอน แม้แต่จะสอนโภชนาการเบื้องต้นก็ตาม นอกจากนี้ผู้อื่นที่สนใจทางโภชนาการจะได้อาศัยตำราเช่นนี้ ค้นคว้าหาความรู้ต่อไปได้”<sup>135</sup> จึงได้จัดทำ ตำราโภชนาการ ฉบับที่เป็นวิชาการสำหรับใช้อ่านเพื่อการศึกษาที่ลึกซึ้งและเป็นข้อมูลที่อ้างอิงได้ในทางวิชาการขึ้น เพื่อสนับสนุนความแพร่หลายของความรู้โภชนาการในสังคมไทยในช่วงเวลาตั้งแต่กลางทศวรรษ 2500 ต่อเนื่องถึงอีกทศวรรษต่อมา

<sup>131</sup> คณะอนุกรรมการสาขาส่งเสริมอาหาร และคณะอนุกรรมการสาขาโภชนศาสตร์ในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ, คู่มือโภชนาการ เกษตรและอนามัย, (กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช, 2505), ปกหลัง.

<sup>132</sup> กำธร สุวรรณกิจ, “อาหารหลัก 5 หมู่,” โภชนาการสาร 2: 3 (กรกฎาคม-กันยายน 2511): 1-20.

<sup>133</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สธ. 2.1/7 การประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 1/2507/8 ณ ห้องประชุมกระทรวงสาธารณสุข (29 มิถุนายน 2507).

<sup>134</sup> คณะอนุกรรมการสาขาส่งเสริมอาหาร และคณะอนุกรรมการสาขาโภชนศาสตร์ในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ, คู่มือโภชนาการ เกษตรและอนามัย, (กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช, 2505), คำนำ.

<sup>135</sup> กำธร สุวรรณกิจ, “คำขวัญของอธิบดีกรมอนามัย,” ใน ทวีร์สมิ์ ธนาคม บรรณาธิการ, ตำราโภชนาการ ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 4 (กรุงเทพฯ: อติตอนุกรรมการสาขาโภชนศาสตร์, 2516), หน้า [8].

ตำราโภชนาการอีกประเภทหนึ่งที่สำคัญก็คือตำราเรียนที่ใช้สำหรับสอนนักเรียนในระดับชั้นต่างๆ ที่ได้มีการแต่งตำราเรียนขึ้นหลายเล่มหลังจากการเผยแพร่อาหารหลัก 5 หมู่สำหรับคนไทยไปแล้ว ซึ่งได้ใช้แนวทางการอธิบายและวาทศิลป์ชุดเดียวกันในการสร้างความรับรู้โภชนาการใหม่ผ่านภาพตัวแทนอาหารหลัก 5 หมู่ ดังปรากฏการตีพิมพ์หนังสืออ่านประกอบสำหรับวิชาโภชนาการในชั้นประถมปลายและมัธยมต้นในชื่อ โภชนาการเบื้องต้น ซึ่งอดีตอนุกรรมการสาขาโภชนศาสตร์ได้ดัดแปลงต่อเติมและปรับปรุงขึ้นจาก คู่มือโภชนาการ เกษตร และอนามัย และมอบให้เป็นหนังสือของกระทรวงศึกษาธิการตีพิมพ์จำหน่ายครั้งแรกเมื่อเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2513 นอกจากนี้ยังมีตำราโภชนาการแปลจากเรื่อง Nutrition in Action และ Nutrition Education in Action โดยอาจารย์ชวลิต รัตนกุล สำหรับแจกสถาบันฝึกหัดครูทั่วประเทศอีกด้วย<sup>136</sup>

### โครงการความช่วยเหลือจากต่างประเทศสู่ชนบท

ในทศวรรษ 2500 องค์การระหว่างประเทศที่ให้ความช่วยเหลือปรับปรุงโภชนาการในประเทศไทยที่สำคัญมาจากกองทุนเด็กระหว่างประเทศแห่งสหประชาชาติ (UNICEF) และองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ขณะเดียวกันองค์การบริหารเทศกิจแห่งสหรัฐอเมริกา (USOM) ก็ได้มีส่วนร่วมเมื่อช่วยเหลือผ่านทาง การสนับสนุนกำลังคนอาสาสมัครในโครงการ U.S. Peace Corps. ที่ให้ความช่วยเหลือผ่านโครงการให้สุขศึกษา โครงการทดลองในชุมชนและการจัดสรรความช่วยเหลือด้วยอาหารจากสหรัฐ พร้อมทั้งการสนับสนุนกิจกรรมการอบรมความรู้ด้านโภชนาการสำหรับคนทำงานด้านสุขภาพและการให้ทุนอบรมและศึกษาโภชนาการในต่างประเทศ นับเป็นการสร้างความเข้มแข็งให้กับโครงสร้างพื้นฐานของการดำเนินงานด้านโภชนาการและโครงการอนามัยแม่และเด็กในพื้นที่ของโครงการเร่งรัดพัฒนาชนบทต่อมา<sup>137</sup>

พอมาถึงทศวรรษ 2510 แผนงานและโครงการความช่วยเหลือด้านสาธารณสุขจากประเทศสหรัฐอเมริกาได้แปรเปลี่ยนไปจากทศวรรษที่ผ่านพอสมควรทั้งตัวแผนงาน เป้าหมายและจุดเน้น โดยปรากฏว่าการให้ความช่วยเหลือได้เปลี่ยนจากการช่วยเหลือเป็นโครงการไปเป็นการให้ความช่วยเหลือในรูปแบบของแผนงานหลักที่มีโครงการย่อยอยู่ในแต่ละแผนงานเพื่อความมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการดำเนินงาน ซึ่งปรากฏว่ามีทั้งหมด 6 แผนงานด้วยกัน ได้แก่ แผนงานควบคุมโรค แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม การพัฒนาสถาบัน การอนามัยท้องถิ่น อาหารและโภชนาการ และ

<sup>136</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 225.

<sup>137</sup> John E. Kennedy, *A Brief History of USOM Support to Public Health Programs in Thailand*. (Bangkok: USOM, 1969), p. 14.

ประชากร ซึ่งต่อมาแผนงานเรื่องประชากรในส่วนของวางแผนครอบครัวได้ถูกให้ความสำคัญเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วอีกด้วย<sup>138</sup>

ในขณะที่โครงการสำคัญด้านการสาธารณสุขอื่นที่ดำเนินการมาอย่างยาวนานอย่างมาเลเรียก็เกิดการเปลี่ยนแปลงในเป้าหมายและวิธีการรวมทั้งงบประมาณมาโดยตลอด ตั้งแต่เริ่มโครงการในปี พ.ศ. 2492 ด้วยความสนับสนุนงบประมาณจากยูนิเซฟและองค์การอนามัยโลก และต่อมาในปี พ.ศ. 2494 ทาง AID เริ่มให้ความช่วยเหลือ จนถึงปี พ.ศ. 2501 ก็มีการเปลี่ยนวัตถุประสงค์โครงการครั้งใหญ่จากควบคุมป้องกันเป็นการกำจัดโรคนี้ให้หมดไปให้แล้วเสร็จในปี พ.ศ. 2508 แต่พอถึงปี พ.ศ. 2506 ทางผู้เชี่ยวชาญองค์การอนามัยโลกเสนอแผนต่อไปอีก 8 ปีถึงปี พ.ศ. 2515 โดยใช้งบประมาณ 11 ล้านดอลลาร์สหรัฐจำนวนนี้มาจาก USOM แค่ 2.2 ล้านดอลลาร์เท่านั้น<sup>139</sup> ซึ่งต่อมาเมื่อโครงการความช่วยเหลือนี้สิ้นสุดลงในปี พ.ศ. 2517 ปรากฏว่าเป็นโครงการหนึ่งที่มีเงินช่วยเหลือมากเป็นประวัติการณ์ถึง 52.2 ล้านดอลลาร์สหรัฐ<sup>140</sup> และได้ปล่อยให้รัฐบาลไทยรับผิดชอบทำเองเพื่อความยั่งยืนต่อไป

ข้อสังเกตสำคัญคือแผนงานอาหารและโภชนาการถูกให้น้ำหนักเป็นแผนงานสำคัญของยูซอม หลังจากการสำรวจของคณะนักวิจัยอเมริกันในปี พ.ศ. 2503 ที่กล่าวถึงข้างต้น จนมีโครงการทั้งขนาดใหญ่และเล็กเกิดขึ้นจากผลการวิจัยครั้งนั้นตลอดเวลา โดยเฉพาะการพัฒนาโภชนาการในชนบททั้งในแง่ของการป้องกันและส่งเสริมภาวะโภชนาการในชุมชน การศึกษาวิจัยเพื่อแก้ปัญหาโรคขาดสารอาหารต่างๆ ที่มีการดำเนินการเสริมสารอาหารนั้นเพื่อแก้ปัญหาด้วย เช่นการเสริมไอโอดีนในเกลือแจกจ่ายในพื้นที่ที่มีการระบาดของโรคคอพอกมาก การเสริมวิตามินในข้าวเพื่อแก้การขาดวิตามินบี 1 เป็นต้น และการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ด้านอาหารที่มีความสำคัญขึ้นอย่างมากในทศวรรษ 2510 อาทิ โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโปรตีนราคาถูกและหาได้ง่ายในท้องถิ่นคือถั่วเหลือง หรือที่รู้จักกันต่อมาว่า “โปรตีนเกษตร” หรือกรณีการวิจัยการเกิดโรคนิวที่มีผลมาจากอาหารที่กินในภาคอีสาน โดยเฉพาะด้านที่เกี่ยวข้องกับการเกิดนิวในกระเพาะปัสสาวะ ซึ่งได้ค้นพบว่าเกิดจากการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีอันเนื่องมาจากอาหาร โดยมีสาเหตุมาจากการขาดสารฟอสฟอรัสในอาหาร และการเพิ่มขึ้นของของปริมาณสารออกซาเลทที่มาจากอาหารท้องถิ่น ซึ่งเป็นตัวผลึกสำคัญในก้อนนิ่ว ผลการวิจัยนำไปสู่การป้องกันโรคนิวโดยการให้เกลือฟอสเฟตในระดับชุมชนจนเป็น

<sup>138</sup> กรุณา ดู เรื่องเดียวกันและดู Merrill M. Shutt, *A Brief History of USOM Support to Public Health and Population Programs in Thailand* (Bangkok: USOM, 1972).

<sup>139</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สบ. 5.1.1.2/65 เรื่องเสนอคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ (พ.ศ. 2506)

<sup>140</sup> โรเบิร์ต เจ. มัสแคท, *สหรัฐอเมริกากับการพัฒนาเศรษฐกิจและความมั่นคงในประเทศไทย* แปลโดย กุสุมาลย์ รัชตะนันท์ และคณะ, (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2536), หน้า 110.

ผลสำเร็จ รวมทั้งมีวิธีการแก้ปัญหาในระดับชุมชนด้วยการกินอาหารที่มีสารก่อออกซาลาเลนน้อยลงหรือเพิ่มการกินอาหารที่มีฟอสฟอรัสมากขึ้น<sup>141</sup>

### “โปรตีนเกษตร” โครงการพัฒนาโปรตีนราคาถูกรจากวัตถุดิบในท้องถิ่น

โครงการรูปธรรมด้านอาหารและโภชนาการที่เกิดขึ้นในตอนท้ายๆ ของความช่วยเหลือจากยูเอชเอ็มในประเทศไทยและมีผลยั่งยืนสืบเนื่องมาจนถึงปัจจุบันโครงการหนึ่งก็คือ โครงการพัฒนาโปรตีนจากถั่วเหลืองวัตถุดิบราคาถูก ผลิตได้เอง ง่ายในท้องถิ่น เพื่อเป็นโปรตีนราคาถูกสำหรับปรับปรุงโภชนาการของเด็กก่อนและในวัยเรียนที่ปัญหาสำคัญคือขาดโปรตีน ซึ่งได้เริ่มต้นเตรียมการด้านวิชาการตั้งแต่ปี พ.ศ. 2510 จากการจัดประชุมวิชาการระหว่างประเทศที่อินเดียเรื่อง การพัฒนาอาหารโปรตีนใหม่ๆ ที่คนยังไม่ค่อยรู้จัก (Non-conventional Protein Foods) เพื่อแก้ปัญหาวิกฤตโปรตีนในประเทศกำลังพัฒนา ด้วยการค้นหาวิธีการผลิตอาหารโปรตีนราคาถูกรจากอาหารชนิดใหม่ที่มีอยู่แล้วในธรรมชาติและท้องถิ่นนำมาดัดแปลงเป็นอาหารโปรตีนสำหรับบริโภค และในปีต่อมาองค์การยูเนสโกจัดให้มีการอบรมนักวิชาการอาวุโสด้านโภชนาการสาธารณสุขที่นิวยอร์กเป็นเวลา 5 เดือน หลังเสร็จการอบรมทางยูเนสโกได้เชิญไปปรับทราบนโยบายที่จะเข้ามาเปิดโครงการพัฒนาอาหารโปรตีนขึ้นในไทยด้วย<sup>142</sup>

โครงการนี้เริ่มต้นขึ้นในปี พ.ศ. 2512 จนกระทั่งสิ้นสุดโครงการในปี พ.ศ. 2515 ใช้งบประมาณจากการสนับสนุนของยูเอชเอ็มไปราว 638,200 เหรียญสหรัฐและงบประมาณจากรัฐบาลไทยใกล้เคียงกัน โครงการนี้ดำเนินการโดยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่มี ดร. อมร ภูมิรัตน์ เป็นผู้อำนวยการร่วมกับกองโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุขที่มีนายแพทย์อมร นนทสุตเป็นหัวหน้ากอง พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโปรตีนสูงจากถั่วเหลืองในรูปแบบของถั่วเหลืองแปรรูปแห้งที่เรียกว่า “โปรตีนเกษตร” ซึ่งผ่านการทดลองใช้ทำอาหารเลี้ยงเด็กก่อนวัยเรียนในชนบทผ่านเครือข่ายศูนย์โภชนาการเด็กและเด็กวัยเรียนในกรุงเทพมหานครแล้วปรากฏว่าได้ผลดีมาก ทางกระทรวงศึกษาธิการจึงได้หาทางจะนำมาเป็นอาหารราคาถูกสำหรับโครงการอาหารกลางวันของนักเรียนที่โรงเรียน และนอกจากนี้ยังได้รับการตอบรับจากภาคเอกชนท้องถิ่นผู้ผลิตอาหารในการนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เชิงการค้าอันเป็นเป้าหมายประการหนึ่งของผู้สนับสนุนทุนคือยูเอชเอ็มอีกด้วย<sup>143</sup>

<sup>141</sup> อาจารย์อารี อ. 80: หนึ่งในความพยายามจัดการความรู้เพื่อชีวิต (หนังสืออนุสรณ์เนื่องในวาระครบรอบ 80 ปี ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี 20 ตุลาคม 2548).

<sup>142</sup> อุทัย พิศลยบุตร, “วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533”, หน้า 25.

<sup>143</sup> Merrill M. Shutt, *A Brief History of USOM Support to Public Health and Population Programs in Thailand*, p. 13, Appendix E.

ในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนเกษตรให้แพร่หลายและเป็นสินค้าอาหารได้นั้น ได้พัฒนาต้นแบบอาหารโปรตีน (Protein Food Prototype) จากวัตถุดิบภายในประเทศที่มีโปรตีนสูง เช่น ถั่วเหลือง ถั่วเขียว มะพร้าว งา ออกมารวม 8 รูปแบบ คือ น้ำนมถั่วเหลือง ขนมะคูกี้ เส้นก๋วยเตี๋ยว อาหารหลังหย่านม โปรตีนเกษตร (เนื้อเทียม) จากถั่วเขียว โปรตีนเกษตรจากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว และผลิตภัณฑ์จากถั่วเขียว<sup>144</sup> นอกจากนั้นได้มีการนำเอาผลิตภัณฑ์แปรรูปเป็นโปรตีนเกษตรมาทดลองประกอบเป็นอาหารไทยตำรับต่างๆ ขึ้น โดยส่วนใหญ่จะใช้แทนเนื้อสัตว์ในตำรับอาหารไทยอันเป็นที่นิยมกันอยู่แล้ว เช่น ใช้โปรตีนเกษตรแกงเขียวหวาน แกงเผ็ด ผัดผัก และใส่ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น ซึ่งปรากฏว่าใช้ได้ผลดี<sup>145</sup> ซึ่งต่อมาโปรตีนเกษตรเหล่านี้ได้นำมาผลิตเพื่อการค้าและขายในตลาดอาหารหลายยี่ห้อและกลายเป็นวัตถุดิบสำคัญในช่วงเทศกาลอาหารเจของประเทศไทยในทุกวันนี้

จากโครงการดังกล่าวได้แสดงให้เห็นว่าแม้ประเทศไทยจะได้ดำเนินการนโยบายโภชนาการใหม่มาเป็นเวลากว่าสามทศวรรษแล้วก็ตาม แต่ปัญหาสำคัญคือการขาดโปรตีนยังเป็นปัญหาสำคัญเหมือนเมื่อแรกตั้งกองส่งเสริมอาหาร และการค้นหาโปรตีนราคาถูกที่คนไทยทุกคนสามารถเข้าถึงได้ยังคงเป็นประเด็นสำคัญของการแก้ไขปัญหาโภชนาการจนกระทั่งเกิดโครงการโปรตีนเกษตรขึ้น และต่อมาเมื่อโปรตีนจากเนื้อสัตว์ราคาถูกลงจากอุตสาหกรรมเลี้ยงไก่ในราวทศวรรษ 2530 ปัญหาการขาดโปรตีนก็ไม่ถูกจัดลำดับความสำคัญในปัญหาสาธารณสุขอีก เนื่องจากในทศวรรษนั้นได้เกิดปัญหาใหม่คือการอุบัติขึ้นของโรคจากการกินอาหารเกินคือโรคอ้วนเรื้อรังแล้ว

กล่าวโดยรวมแล้วการดำเนินโครงการด้านโภชนาการอย่างเข้มข้นในชนบทและการเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการใหม่หลังการนำเสนอ “อาหารหลัก 5 หมู่” ที่แพร่หลายตั้งแต่กลางทศวรรษ 2500 เป็นต้นมา รวมทั้งการแก้ไขปัญหาขาดสารอาหารที่ก่อให้เกิดโรคที่เป็นปัญหาทางด้านสาธารณสุขอย่างเช่น ไอโอดีนที่เกิดคอพอก โปรตีนเด็กเติบโตช้าปัญหาที่บ ีวิตามินบีหนึ่งเกิดเหน็บชา ซึ่งได้ผลจากการส่งเสริมโภชนาการอย่างจริงจังด้วยการใช้เกลือ ถั่วเหลือง ข้าวกระยาทิพย์หรือเสริมวิตามิน ก็ได้ทำให้ประชาชนต่างเห็นประจักษ์ชัดเกี่ยวกับโภชนาการต่อสุขภาพ จึงทำให้ประชาชนเกิดการตื่นตัวหันมาให้ความสำคัญกับการกินอาหารตามหลักโภชนาการใหม่แพร่หลายยิ่งขึ้นในสังคมไทยอีกทางหนึ่ง นอกจากนี้การดำเนินนโยบายโภชนาการยังเป็นเครื่องมือสำคัญที่ภาครัฐใช้ในการเข้าถึงประชาชน นอกเหนือจากประโยชน์ที่เกิดจากการพัฒนาสุขภาพอนามัยโดยตรงแล้วยังได้ซ่อนนัยยะทางการเมืองเอาไว้อีกด้วย ดังจะกล่าวในประเด็นถัดไป

<sup>144</sup> อุทัย พิศลยบุตร, “วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533,” หน้า 26.

<sup>145</sup> Amara Bhumiratana and Amorn Nondasuta, Report on Protein Food Development Project: Special Report on Recipes for Texture Protein in Thai Food Pattern (Bangkok: Institute of Food Research and Product Development, 1969).

## ปรับปรุงการกินเพื่อต้านภัยคอมมิวนิสต์

ทั้งรัฐบาลไทยและสหรัฐอเมริกาต่างก็เห็นชอบร่วมกันว่าโครงการพัฒนาชนบททั้งหลายมีเป้าหมายสำคัญอยู่ที่การให้ประชาชนเห็นว่ารัฐบาลให้ความสำคัญและใส่ใจในความเป็นอยู่ของราษฎร และปรารถนาจะให้ประชาชนในชนบทอยู่ดีกินดีมีสุขภาพอนามัยที่ดี วิวรรณ เอกกรินทรากุลได้ศึกษาถึงนโยบายสาธารณสุขในช่วง พ.ศ. 2501-2520 พบว่าการดำเนินงานสาธารณสุขในชนบทจากความช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกาที่มีเป้าหมายเพื่อป้องกันการแทรกซึมและต่อต้านการขยายตัวของขบวนการคอมมิวนิสต์ในชนบทของไทยอย่างสำคัญ โดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งรัฐไทยได้ใช้การบริหารงานสาธารณสุขเป็นเครื่องมือเพื่อสร้างความนิยมในหมู่ประชาชน และใช้เป็นเครื่องมือต่อต้านลัทธิคอมมิวนิสต์<sup>146</sup> ซึ่งวิธีการสำคัญคือยกระดับคุณภาพชีวิตของชาวบ้านในชนบทให้ดีขึ้น เพื่อไม่ให้ตกเป็นเครื่องมือของฝ่ายคอมมิวนิสต์

ในเอกสารฝ่ายสหรัฐอเมริกาเองที่ผลิตขึ้นในประเทศไทยตามโครงการที่ให้การสนับสนุนการต่อสู้ป้องกันภัยคอมมิวนิสต์ ก็กล่าวเอาไว้อย่างชัดเจนถึงการดำเนินกิจกรรมในหลายโครงการว่าเพื่อป้องกันการขยายตัวของลัทธิคอมมิวนิสต์ในชนบท รวมทั้งโครงการด้านการแพทย์และสาธารณสุขในชนบทด้วยที่หวังจะใช้เป็นเครื่องมือในการสร้างความนิยมของชาวบ้านให้เกิดกับรัฐไทยมากขึ้น ดังปรากฏในเอกสารโครงการหน่วยแพทย์เคลื่อนที่ในชนบท (Mobile Medical Team Project) ที่ปฏิบัติการระหว่างปี พ.ศ. 250-2513 ได้อธิบายถึงความจำเป็นในการต่อสู้เพื่อป้องกันการแทรกซึมและยึดครองกับคอมมิวนิสต์ที่เริ่มปรากฏมาตั้งแต่ พ.ศ. 2503 ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งยากจนที่สุดในประเทศ และมีชาวเวียดนามอาศัยอยู่ราว 40,000 คน และยังมีจำนวนที่ยังไม่ทราบแน่นอนเคลื่อนไหวยุติในจำนวนประชากร 12 ล้านคนของภาคนี้ โดยขบวนการคอมมิวนิสต์เคลื่อนไหวยุติได้ดินมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2502 และเริ่มปรากฏการต่อสู้กับเจ้าหน้าที่รัฐอย่างเปิดเผยรวมทั้งการสังหารผู้นำหมู่บ้านที่เป็นฝ่ายรัฐบาลเมื่อปี พ.ศ. 2508 ซึ่งขณะเดียวกันนี้ก็ปรากฏการเคลื่อนไหวของตัวแทนพรรคคอมมิวนิสต์ในการจัดตั้งประชาชนในภาคเหนือโดยเฉพาะในกลุ่มชาวเขาเผ่าแม้ว<sup>147</sup> (กลุ่มชาติพันธุ์ม้ง-ผู้เขียน) ซึ่งโครงการนี้เกิดขึ้นและดำเนินการอยู่ในพื้นที่ของโครงการเร่งรัดพัฒนาชนบทที่มีเป้าหมายในการพัฒนาในด้านต่างๆ ในพื้นที่ เพื่อป้องกันการแทรกซึมของคอมมิวนิสต์โดยตรงอยู่แล้ว ทั้งนี้การช่วยเหลือในช่วงปลายคริสต์ทศวรรษ 1950 ถึงต้น 1960 การให้

<sup>146</sup> วิวรรณ เอกกรินทรากุล, “การบริหารงานสาธารณสุขในประเทศไทย พ.ศ. 2501-2520”, (วิทยานิพนธ์อักษร ศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ ภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547).

<sup>147</sup> Theodore Wilson and William S. Smith, *Medical Counterinsurgency in Thailand: Mobile Medical Team Project*, (Bangkok: Office of Public Health, United States Operations Mission, 1970), p. 4.

ความสำคัญกับการอนามัยในชนบทในหมู่คนจนในภาคอีสานซึ่งเป็นพื้นที่อ่อนไหวทางการเมืองถูกให้ความสำคัญและขยายการช่วยเหลือด้านการสาธารณสุขอย่างมาก<sup>148</sup>

ในช่วงที่สงครามเวียดนามที่สหรัฐอเมริกาส่งทหารเข้าไปทำสงครามอยู่นั้นเกิดความตึงเครียดจากการรุกรานของกองกำลังฝ่ายคอมมิวนิสต์อย่างเข้มข้นในช่วงปลายทศวรรษ 2500 นั้น ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2509 เป็นต้นมารัฐบาลไทยภายใต้การสนับสนุนขององค์การบริหารเทศกิจแห่งสหรัฐอเมริกาได้ออกนโยบายเร่งรัดพัฒนาชนบทเพื่อแย่งชิงมวลชนในการต่อสู้กับฝ่ายพรรคคอมมิวนิสต์แห่งประเทศไทยที่ประกาศทำสงครามอย่างเปิดเผยแล้วโดยเฉพาะในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งปีแรกดำเนินการในพื้นที่อ่อนไหว 11 จังหวัดก่อนจะเพิ่มอีก 3 จังหวัดในปีต่อมา<sup>149</sup> โครงการเร่งรัดพัฒนาชนบทได้ระดมสรรพกำลังและเครื่องมืออุปกรณ์ทุกชนิดในการพัฒนาชนบท โดยเฉพาะการสร้างถนน แหล่งน้ำ เพื่อดื่มและการเกษตร การพัฒนาอนามัยในท้องถิ่นที่เน้นในทุกด้านทั้งการแพทย์ การอนามัยและสุขภาพในชุมชน รวมทั้งโครงการปรับปรุงโภชนาการก็ดำเนินการอย่างเข้มข้น เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชาวบ้านชนบทในสงครามจิตวิทยาแย่งชิงมวลชนในชนบท โภชนาการใหม่จึงถูกใช้เป็นเครื่องมือสำคัญในการโฆษณาชวนเชื่อถึงการกินดีอยู่ดีและมีสุขภาพอนามัยที่ดีควบคู่กับการพัฒนาสุขภาพอนามัยด้านอื่นที่เข้มข้นมากขึ้นในพื้นที่เร่งรัดพัฒนาชนบท ซึ่งได้ขยายไปยังพื้นที่อื่นๆ ในทศวรรษ 2510 ต่อมา

แต่อย่างไรก็ตามผลประการสำคัญจากโครงการความช่วยเหลือของสหรัฐอเมริกาเพื่อป้องกันการคุกคามของคอมมิวนิสต์ในชนบท ด้วยการพัฒนาแหล่งน้ำ การเกษตร สุขภาพและโภชนาการ รวมทั้งเร่งสร้างถนนเข้าเชื่อมกับหมู่บ้านทำให้ข้าราชการสามารถเข้าถึงชาวบ้านที่อยู่ห่างไกลและเชื่อมชาวบ้านเข้าสู่ระบบเศรษฐกิจตลาดได้เป็นครั้งแรกของพัฒนาการรัฐไทยสมัยใหม่ โดยสหรัฐอเมริกาได้เข้ามาช่วยให้กลไกของรัฐไทยได้ลงไปถึงระดับล่างและเป็นพลังก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงความสัมพันธ์ระหว่างประชาชนกับรัฐให้เข้ามาอยู่ใกล้ชิดขึ้นอย่างไม่เคยปรากฏมาก่อน ผ่านกิจกรรมต่างๆ ที่เจ้าหน้าที่รัฐต้องลงไปปฏิบัติการในหมู่บ้าน<sup>150</sup> จนทำให้หมู่บ้านถูกดึงเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของรัฐไทยที่รองรับการพัฒนาตั้งแต่ราวต้นทศวรรษ 2510 เป็นต้นมา

<sup>148</sup> John E. Kennedy, *A Brief History of USOM Support to Public Health Programs in Thailand*. (Bangkok: USOM, 1969), หน้า 3.

<sup>149</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สบ. 5.1.1.2/11 ความร่วมมือช่วยเหลือของต่างประเทศในโครงการต่างๆ ในประเทศไทย (พ.ศ. 2501-2509) ในหัวข้อ การช่วยเหลือของสหรัฐฯ ตามแผนการเร่งรัดพัฒนาชนบท ลงวันที่ 22 มิถุนายน 2509.

<sup>150</sup> กุลลดา เกษบุญชู มีดี, “การเมืองไทยในยุคศฤงฆ์-ถนอมภายใต้โครงสร้างอำนาจโลก”, หน้า 136.



## บทสรุปนโยบายโภชนาการใหม่ในรอบ 4 ทศวรรษ

ถ้าหากพิจารณาถึงการดำเนินงานของรัฐไทยด้านโภชนาการใหม่อันยาวนานตั้งแต่ทศวรรษ 2480 จนถึงทศวรรษ 2510 แล้วจะพบว่า นิยามความหมายของโภชนาการใหม่ผันแปรและเลื่อนไหลไปตามบริบททางสังคมและวัฒนธรรมที่สามารถพิจารณาผ่านเป้าหมายการณรงค์หรือจุดประสงค์การดำเนินงานที่ภาครัฐได้พยายามสถาปนาขึ้น สามารถแบ่งเป็นสามช่วงด้วยกัน กล่าวคือ

**ช่วงแรก** ในทศวรรษ 2480 การดำเนินงานด้านโภชนาการจะเน้นหนักไปที่การโฆษณาหรือรณรงค์ให้ประชาชนได้รับรู้และเข้าใจถึงแนวคิดโภชนาการใหม่ในความหมายของการกินตามหลักวิทยาศาสตร์ และการเปลี่ยนพฤติกรรมการกินตามหลัก “บริโภคนศาสตร์” จะมีความหมายของการเป็นอารยประเทศหรือการกินตามแบบแผนโภชนาการใหม่นั้นจะเป็นการ**สร้างความคิดวิไลซ์ (civilization)** ให้เกิดกับชาติในยุคสร้างชาติ จึงถือได้ว่าการกินเป็นการสร้างวัฒนธรรมที่ทันสมัยรูปแบบหนึ่งที่สำคัญในการสร้างชาติให้มีอารยธรรม (civilized nation) การกินตามแนวทางโภชนาการใหม่จึงใช้เป็นสัญลักษณ์ของการสร้างชาติให้ทันสมัยได้ประการหนึ่งของโครงการหลายอย่างที่เกิดขึ้นในยุคนี้

**ช่วงที่สอง** ระหว่างทศวรรษ 2490-2500 การดำเนินงานด้านนโยบายและการปฏิบัติงานได้รับความช่วยเหลือจากต่างประเทศอย่างเข้มข้นในยุคสงครามเย็น โดยประเทศสหรัฐอเมริกา มีอิทธิพลสำคัญต่อการดำเนินงานด้านโภชนาการใหม่อย่างมาก การดำเนินงานได้กระทำอย่างมีระบบ แผนงานที่ชัดเจน เริ่มมีการตั้งคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติขึ้นมารับผิดชอบหรือเป็นเจ้าภาพสำคัญ วิธีการดำเนินงานก็ได้รับอิทธิพลมาจากการดำเนินงานในสังคมสหรัฐอเมริกาและบทเรียนจากประเทศอื่นๆ ในระดับสากลมากขึ้น โภชนาการใหม่ถูกใช้ความหมายของการ**ปรับปรุงคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น (better quality of life) หรือคุณภาพการดำรงชีพให้ดีขึ้น (better quality of living)** โดยเน้นให้ประชากรกินดีอยู่ดีเพื่อความมั่นคงของประเทศในการต่อสู้กับภัยคุกคามจากภัยคอมมิวนิสต์ ดังนั้นการดำเนินงานนโยบายโภชนาการในชนบทจึงเป็นไปอย่างเข้มข้น รวมทั้งการแพร่หลายของโภชนาการใหม่ผ่านผู้กระทำการสำคัญคือบุคลากรสาธารณสุข คหกรและครูที่ทำให้ความรู้ของโภชนาการในความหมายของเครื่องมืออันสำคัญในการสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของปัจเจกชนได้ขยายเป็นที่รับรู้ไปทั่วทั้งสังคมไทย และได้เปลี่ยนแปลงวิถีคิดและวิถีปฏิบัติเกี่ยวกับการกินหรือวิถีการกินอย่างมีนัยสำคัญ

**ช่วงที่ 3** ตั้งแต่ทศวรรษ 2510 เป็นต้นไป หลังจากการดำเนินงานด้านโภชนาการใหม่อย่างเข้มข้นในสังคมไทยจนเมื่อแนวคิดโภชนาการใหม่ได้กลายเป็นหลักคิดและวิถีการปฏิบัติหลักด้านการกินในหมู่ประชากรทุกกลุ่มแล้ว การดำเนินงานนโยบายโภชนาการได้เน้นไปสู่รายละเอียดของการกิน

ไปเน้นที่ความสำคัญของสารอาหารเฉพาะอย่างเพื่อแก้ปัญหาทางโภชนาการที่เกิดขึ้น พร้อมกันกับการพัฒนาขึ้นของอุตสาหกรรมอาหารที่ต้องการมาตรฐานในการบริโภคมากขึ้น ดังนั้นในช่วงนี้จึงเป็นการดำเนินนโยบายด้านโภชนาการใหม่ในรูปแบบของ**มาตรฐานของสารอาหาร (standard of nutrition)** ที่ตอบสนองต่อการควบคุมและดำเนินงานส่งเสริมในอุตสาหกรรมอาหารที่เติบโตขึ้นอย่างมากในทศวรรษนี้ของไทย รวมทั้งการเพิ่มสารอาหารอย่างโปรตีน เกลือแร่บางชนิด เช่น ไอโอดีน แคลเซียม เป็นต้น และวิตามิน นอกจากนี้ยังเน้นการส่งเสริมสุขภาพในประชากรบางวัยเช่นเด็กเป็นกรณีพิเศษ และใช้มาตรฐานของสารอาหารเป็นปัจจัยชี้วัดสำคัญของการดำเนินงานและกิจกรรมส่งเสริมภาวะโภชนาการและเป็นตัวชี้วัดวิถีการกินในชีวิตประจำวันของประชาชน รวมทั้งการตั้งหน่วยงานเช่นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาขึ้นมาทำหน้าที่กำกับและควบคุมให้เป็นไปตามมาตรฐานของสารอาหารตามหลักโภชนาการใหม่มากขึ้นด้วย

### นโยบายรัฐที่สำคัญในการใช้สารอาหารแก้ปัญหาทุพโภชนาการ

การให้ความสำคัญกับสารอาหารแต่ละช่วงของรัฐไทยในการดำเนินนโยบายโภชนาการใหม่ได้เกิดการเปลี่ยนแปลงในส่วนที่รัฐได้จับเน้นหรือให้ความสำคัญกับสารอาหารบางชนิดในบางช่วงเวลาเพื่อแก้ปัญหาทุพโภชนาการที่กำลังเผชิญให้ลุล่วง กล่าวได้ว่าในประวัติศาสตร์การดำเนินนโยบายของรัฐนั้นมักจะมีเป้าหมายในการแก้ปัญหาสุขภาพของประชากรด้วยการเน้นไปให้ความสำคัญกับสารอาหารบางชนิดเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอด ไม่มีนโยบายส่งเสริมสารอาหารชนิดไหนที่คงที่ไม่เปลี่ยนแปลงเลยก็ว่าได้ โดยสารอาหารที่สำคัญที่รัฐไทยให้ความสำคัญมาโดยตลอดตั้งแต่เริ่มต้นดำเนินนโยบายโภชนาการใหม่ในทศวรรษ 2480 ก็คือโปรตีน ทั้งนี้เพื่อสร้างความแข็งแรงของร่างกายพลเมือง โดยมาพร้อมกับคำขวัญ “กินกับมากๆ” ซึ่งกับข้าวที่เน้นให้กินก็คือโปรตีนจากเนื้อสัตว์และถั่วเหลือง แม้จนกระทั่งในทศวรรษ 2490 เมื่อได้รับความช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกา การหาโปรตีนราคาถูกด้วยการสร้างอุตสาหกรรมผลิตโปรตีนคือการเลี้ยงไก่ก็เป็นเหตุผลส่วนหนึ่งที่ชัดเจน (ดูรายละเอียดในบทถัดไปคือบทที่ 4) รวมทั้งการพยายามส่งเสริมโปรตีนในวัยเด็กในชนบทด้วยการหาแหล่งโปรตีนราคาถูกและผลิตเองได้ในชุมชนเมื่อต้นทศวรรษ 2510 ที่สนับสนุนโดยสหรัฐอเมริกาและองค์การระหว่างประเทศ ต่อมาในทศวรรษ 2510 นี้เมื่อปัญหาโปรตีนคลี่คลายลงไปบ้างแล้วจากความสำเร็จของอุตสาหกรรมเกษตรคือการเลี้ยงไก่ที่เติบโตขึ้นและราคาเนื้อไก่และไข่ถูกลงกลายเป็นอาหารประจำวันของคนไทยมากขึ้น แต่กว่าปัญหาเรื่องการขาดโปรตีนจะคลี่คลายก็ล่วงเลยมาถึงปลายทศวรรษ 2520 แล้ว<sup>151</sup>

การเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญในการดำเนินนโยบายโภชนาการใหม่ได้เกิดขึ้นในราวกลางทศวรรษ 2490 โดยได้รับอิทธิพลวิธีคิดและรูปแบบการแก้ปัญหาโภชนาการตามแบบอย่างของสหรัฐอเมริกาอย่างมาก นั่นคือวิธีคิดเกี่ยวกับการเน้นความสำคัญของสารอาหารประเภทวิตามินและ

<sup>151</sup> ชาตชาย มุกสง, “น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภคสหวานในสังคมไทย พ.ศ. 2504-2539,” (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548), หน้า 263.

เกลือแร่เพื่อใช้แก้ปัญหาของโรคขาดสารอาหารเฉพาะอย่างที่เป็นปัญหาของประเทศไทยที่สำคัญ ได้แก่ สารอาหารชนิดแรกที่ถูกเป็นตัวแทนของวิธีคิดนี้ คือ ปัญหาการขาดวิตามินเอ ที่เกิดขึ้นจากการศึกษาของนายแพทย์บุญธรรม สุนทรเกียรติ พบว่ามีการขาดวิตามินเอในเลือดของประชากรคนไทยค่อนข้างรุนแรง จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2497 จึงได้ตั้งโรงงานผลิตน้ำมันตับปลาจากปลาฉลามที่มีวิตามินเอสูง และหาได้ง่ายในอ่าวไทยแทนปลาค็อดที่วิตามินเอสูงที่สุดที่นิยมกัน ทั้งนี้จากความช่วยเหลือด้านวัสดุ อุปกรณ์และเทคโนโลยีการผลิตจากสหรัฐอเมริกา และแจกจ่ายให้กับเด็กเพื่อส่งเสริมการกินวิตามินเอ เพื่อแก้ปัญหาขาดวิตามินเอที่ทำให้เกิดโรคตาฟางหรือตาบอด รวมทั้งส่งผลต่อความเจริญเติบโตและสติปัญญาของเด็กอย่างมาก<sup>152</sup>

ต่อมาในทศวรรษ 2500 สารอาหารที่ถูกให้ความสำคัญมีอยู่ 2 ชนิด ชนิดแรกคือ วิตามินบี 1 ที่ก่อให้เกิดโรคเหน็บชา ซึ่งโดยปกติมีมากในข้าวที่เป็นอาหารประจำวันของคนไทยอยู่แล้ว แต่การเตรียมและปรุงข้าวทำให้เสียวิตามินบี 1 ไปคือการสีเป็นข้าวขาวและหุงข้าวแบบแช่น้ำ ข้าวจึงกลายเป็นเป้าหมายหลักที่ต้องหาวิธีการแก้ปัญหาให้วิตามินบี 1 ในข้าวไม่สูญเสียไปจากการหุงข้าว นั่นคือการรณรงค์ของคหกรและภาคการสาธารณสุขให้ใช้วิธีการหุงข้าวไม่แช่น้ำแทนการหุงแบบแช่น้ำที่คนไทยเคยชิน รวมทั้งการเพิ่มวิตามินในข้าวที่เรียกว่าข้าวกระยาทิพย์ หรือการแนะนำกินข้าวซ้อมมือ เป็นต้น (ดูรายละเอียดในบทที่ 5 ต่อไปข้างหน้า) ส่วนสารอาหารชนิดที่สอง คือ ไอโอดีนที่เป็นสารอาหารประเภทเกลือแร่ที่ใช้แก้โรคคอพอกจากการเติมไอโอดีนในเกลืออนามัยแจกจ่ายไปยังท้องถิ่นทุรกันดารที่อาหารทะเลเข้าไม่ถึง โดยเฉพาะในภาคเหนือและอีสานที่เป็นเป้าหมายหลัก

เห็นได้ว่ารูปธรรมของการดำเนินนโยบายโภชนาการใหม่นั้นได้แสดงผ่านปฏิบัติการที่หลากหลาย การให้ความสำคัญกับชนิดของสารอาหารเองก็เปลี่ยนแปลงมาโดยตลอด นอกจากนี้จะเห็นได้ว่า เรื่องการเกษตร อุตสาหกรรมอาหาร โครงการพัฒนาท้องถิ่น คหกรรมศาสตร์ได้มีส่วนในการดำเนินงานและรณรงค์เผยแพร่เรื่องการกินเพื่อสุขภาพผ่านบทบาทหน่วยงานภาครัฐ รวมทั้งบุคคลในภาครัฐที่จะมีส่วนสำคัญในการนำเอาโภชนาการใหม่ไปเป็นเครื่องมือของการเปลี่ยนแปลงวิถีการกินของประชาชนไทย ซึ่งจะได้พิจารณากันในอีกสองบทถัดไปของวิทยานิพนธ์เล่มนี้

<sup>152</sup> อุทัย พิศลยบุตร, “วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533,” หน้า 12-13.

## บทที่ 4

# การเปลี่ยนวิธีการผลิตด้านการเกษตรกับการปรับเปลี่ยนวิธีการกินที่เกิดจากความรู้ โภชนาการใหม่ในสังคมไทย

### คติพจน์เกี่ยวแก้ไข

กินไข่วันละฟอง	ไม่ต้องหาหมอ (บ่อย)
โปรตีนแร่และไวตามิน	มีทุกอย่างสิ้นในไข่ไก่
พลาสมาสำหรับชาติไทย	มีอยู่ในไข่ทุกฟอง
กินผักผลไม้และเนื้อนุ่มไข่	จะช่วยให้ชาติไทยแข็งแรง
ผู้ที่สูงด้วยอารยะธรรม	รับไข่เป็นประจำ <sup>1</sup>

วิธีการกินของคนในสังคมไม่ได้ดำรงอยู่อย่างลอยๆ ไร้ความสัมพันธ์กับโครงสร้างทางเศรษฐกิจ การเมืองหรือวัฒนธรรม ตรงกันข้ามกลับมีความสัมพันธ์ที่เชื่อมโยงอยู่อย่างซับซ้อนกับปัจจัยแวดล้อมในแต่และช่วงเวลาทางประวัติศาสตร์ วิธีการกินถูกกำหนดไม่มากนักน้อยกว่าโครงสร้างทางเศรษฐกิจสังคม การเมืองและวัฒนธรรมที่ต้องให้ความสนใจจึงจะมองเห็นถึงความเปลี่ยนแปลงวิธีการกินของคนที่เป็นตัวกระทำอย่างชัดเจนได้

ในบทนี้จะแสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงในวิธีการผลิตทางการเกษตรซึ่งเป็นแหล่งที่มาสำคัญของอาหารที่ใช้เลี้ยงประชากรของสังคม ว่าเมื่อวิธีการผลิตในสังคมได้เปลี่ยนแปลงไปแล้ว โครงสร้างทางจิตสำนึกจะได้รับผลกระทบให้ต้องเปลี่ยนแปลงไปด้วยนั้นเกิดจากเหตุปัจจัยอะไรได้บ้าง หรือแท้ที่จริงแล้วการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างจิตสำนึกคือวิถีคิดใหม่ๆ ที่เกิดขึ้นต่างหากที่ไปกำหนดให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการผลิต หรือทั้งสองคู่ความสัมพันธ์นี้มีความสัมพันธ์ที่ต่างปะทะประสานกันและส่งผลให้แก่กันจนเกิดความเปลี่ยนแปลงขึ้น และที่น่าสนใจกว่านั้นคือรายละเอียดของการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นนั้นเป็นไปอย่างไร

ส่วนเนื้อหาการอธิบายจะเน้นถึงการเปลี่ยนแปลงวิธีการกินอาหารในสังคมไทย ที่เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างเห็นได้ชัดหลังการเข้ามาของแนวคิดโภชนาการใหม่และได้กระจายไปสู่สังคมผ่านตัวกระทำทางสังคมต่างๆ ที่หลากหลายมาก โดยจะแสดงให้เห็นว่าการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นเป็นผล

<sup>1</sup> สาส์นไก่, ปีที่ 5 เล่ม 9 (มิถุนายน 2499), หน้า 983.

มาจากการทำงานร่วมกันของหลายหลากปัจจัยในพื้นที่และเวลาช่วงหนึ่ง ไม่ว่าจะเป็นรัฐผู้ลงทุน โครงสร้างและบุคลากรวิชาชีพการเกษตร เอกชนและสมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่ ผลิตผลอาหาร รูปแบบใหม่ที่เกิดขึ้นให้คนได้กินคือเนื้อไก่ ไช้ไก่และนม ที่ใช้เทคโนโลยีการเกษตรแบบอุตสาหกรรม ผลิตขึ้นได้จำนวนมากและสามารถมีกินได้ทั่วถึงตามระบบทุนนิยม การผลิตและสื่อสารความรู้ โภชนาการใหม่ผ่านแนวคิดยอดอาหารเนื้อนมไข่ พร้อมกับการนำเสนอเนื้อนมไข่เป็นวัตถุในชีวิตประจำวันที่สามารถหาซื้อได้จริง การปรับเปลี่ยนแนวคิดจากระบบการศึกษาที่เน้นความรู้จากการปฏิบัติจริงในโรงเรียนคือการเรียนทำการเกษตร อาหาร และสื่อโภชนาการใหม่ที่มาพร้อมกับภาพตัวแทนอาหารหลัก 5 หมู่ที่เข้าไปอยู่ในโครงสร้างจิตสำนึกของผู้คนในสังคม โครงการพัฒนาชนบทที่มาพร้อมกันของวิธีการผลิตแบบใหม่และความรู้เรื่องการกินตามแนวโภชนาการใหม่ที่เข้าไปในหมู่บ้าน

โดยจะนำเสนอเป็นลำดับคือ ตั้งแต่การเปลี่ยนวิถีคิดเกี่ยวกับไก่ทั้งการเลี้ยงและการกิน การเกิดขึ้นของการผลิตไก่แบบเกษตรอุตสาหกรรมที่มีผลอย่างมากต่อสังคมไทยในปัจจุบัน พัฒนาการของการกินเนื้อไก่อย่างแพร่หลายเกิดขึ้นได้อย่างไร การกินไข่ไม่มีวิธีการรณรงค์หรือเหตุปัจจัยใดบ้างที่ทำให้ไข่กลายเป็นอาหารประจำวันและเป็นดัชนีวัดราคาอาหารอยู่ในปัจจุบัน ตลอดจนเรื่องการตีมนมที่กลายเป็นอาหารประจำวันของคนไทยอยู่ในปัจจุบันเกิดขึ้นได้อย่างไร มีปัจจัยอะไรเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญ ก่อนจะสรุปประเด็นว่าโภชนาการใหม่เปลี่ยนวิธีการกินในชีวิตประจำวันของคนไทยได้สำเร็จนั้นเป็นกระบวนการเดียวกันที่เกิดขึ้นจากการปะทะประสานกับการเปลี่ยนวิธีการผลิตทางด้านเกษตรและอุตสาหกรรมอาหารอย่างไร การกินเนื้อนมไข่ที่เป็นผลทั้งในแง่วิถีคิดและวิถีปฏิบัติของคนในสังคมไทยเกิดขึ้นอย่างไร

### เนื้อ นม ไข่: กับข้อพิจารณาเรื่องโภชนาการใหม่

ในราวปลายคริสต์ศตวรรษที่ 19 ถึงต้นคริสต์ศตวรรษที่ 20 เรื่องสำคัญที่รัฐทั่วโลกให้ความสนใจเกี่ยวกับการกินตามหลักโภชนาการใหม่ ก็คือ การกำหนดปริมาณสารอาหารแต่ละชนิดที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน อันส่งผลให้เกิดการคิดค้นหาตารางกำหนดปริมาณสารอาหารที่ร่างกายต้องการในแต่ละวันสำหรับคนวัยต่างๆ ซึ่งเป็นการดำเนินนโยบายด้านโภชนาการใหม่ที่แต่ละประเทศต่างก็กำหนดและเปลี่ยนแปลงกันตามความรู้ด้านโภชนศาสตร์ที่เกิดขึ้นในแต่ละช่วงและอาหารการกินที่เปลี่ยนไป แต่กล่าวได้ว่าตั้งแต่ปลายคริสต์ศตวรรษที่ 19 เป็นต้นมาการกำหนดปริมาณสารอาหารแต่ละชนิดที่ร่างกายคนต้องการแต่ละวันเป็นพื้นฐานร่วมกันในการดำเนินนโยบายโภชนาการของแต่ละชาติ ดังนั้นในการศึกษาวิเคราะห์ทางเคมีของสารอาหารเพื่อหาคุณประโยชน์ทางโภชนาการโดย

เฉพาะที่ตรงตามสารอาหาร 6 หมู่สำคัญ คือ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่และน้ำในอาหารที่มนุษย์กินจึงเกิดขึ้นอย่างกว้างขวาง ทั้งนี้เพื่อค้นหาอาหารที่ควรจะแนะนำให้มนุษย์กินเพื่อบำรุงสุขภาพให้เพียงพอในแต่ละวัน โดยสารอาหารชนิดแรกที่ถูกกำหนดสารอาหารในแต่ละวันคือ โปรตีน ซึ่ง เกอร์ริต มุลเดอร์ (Gerrit Mulder, 1803-80) แนะนำให้คนใช้แรงงานหนักกิน 100 กรัมต่อวัน ส่วนคนปกติควรกิน 60 กรัมต่อวัน และมาตรฐานที่ยอมรับกันสำหรับคนปกติต่อมาคือ 80 กรัมต่อวันนั้นเสนอโดยเอ็ดเวิร์ด สมิธ (Edward Smith, 1819-74) ที่เสนอในทศวรรษ 1860 ในประเทศอังกฤษ<sup>2</sup>

ทั้งหมดที่กล่าวมาคือปริณทลความรู้ทางด้านโภชนาการใหม่ ที่อยู่เบื้องหลังการกำหนดอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการหรืออาหารที่มีคุณสมบัติเด่นในสารอาหารหมู่ใดหมู่หนึ่ง ที่ควรส่งเสริมให้ประชากรกินให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตเพื่อให้มีสุขภาพแข็งแรงอันเป็นเป้าหมายของรัฐ การกำหนดอาหารประจำวันให้กินเพื่อร่างกายได้รับสารอาหารเพียงพอจึงกำเนิดขึ้นเพื่อเป็นหลักให้ประชาชนได้รับรู้และกินให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการใหม่ การกำหนดให้เนื้อเป็นแหล่งโปรตีนสำคัญประจำวันจึงเกิดขึ้นและได้ส่งเสริมให้ประชากรในวัฒนธรรมที่กินเนื้อน้อยให้กินเนื้อจากสัตว์ รวมทั้งปลา ส่วนนมและไข่นั้นถือว่าเป็นยอดอาหารที่อุดมไปด้วยโปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่ จึงถูกยกย่องเชิดชูให้เป็นอาหารสำคัญในการกินในชีวิตประจำวันเพื่อให้ได้สารอาหารครบตามหลักโภชนาการใหม่

ในสังคมไทยการกำหนดปริมาณสารอาหารหรือที่เรียกว่า “ธาตุอาหารทั้ง 6 ชนิด” นั้นได้เกิดขึ้นมาตั้งแต่การพิมพ์ครั้งแรกหนังสือ อาหารของเรา มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2482 แล้ว และมีการวิเคราะห์เพิ่มถึงปริมาณสารอาหารในอาหารชนิดต่างๆ หลายชนิดมากขึ้นในการพิมพ์ครั้งที่ 2 ในปี พ.ศ. 2496 ด้วย โดยได้กำหนดปริมาณของสารอาหารที่กินต่อวันในคนวัยผู้ใหญ่ที่ทำงานปานกลาง (หรืองานเบา) เอาไว้ ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต 400-500 กรัม ไขมัน 40 กรัม โปรตีน 80 กรัม ในชนิดเกลือแร่ ต้องการแคลเซียมครึ่งกรัม แต่ไม่เน้นให้กินนมเพราะนมหายาก แนะนำให้กินไข่และผักใบเขียวแทน ฟอสฟอรัส 1 กรัม ส่วนเหล็กไม่กำหนดปริมาณแต่ให้กินจากเนื้อสัตว์ ไข่ และผักใบเขียว ส่วนกรณีวิตามิน แนะนำให้กินวิตามิน 6 ชนิด คือ เอ บี ซี ดี จี อี เพื่อเป็นประกันว่าเราจะได้วิตามินเพียงพอ “จึงควรกินอาหารจำพวกที่มีวิตามินมากๆ นั้นไว้” โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ ผักใบเขียว และผลไม้<sup>3</sup> เพราะวิตามินกินได้ในปริมาณไม่จำกัด ถ้าเหลือร่างกายกำจัดออกได้เอง ข้อสังเกตอีกประการคือหนังสือเล่ม

<sup>2</sup> Alfred E. Harper, “Recommended Dietary Allowances and Dietary Guidance”, pp. 1606-21, in Kenneth F. Kiple and Kriemhild Conee Ornelas eds., The Cambridge World History of Food, vol 2 (Cambridge: Cambridge University Press, 2000), p. 1609.

<sup>3</sup> กองส่งเสริมอาหาร, อาหารของเรา (พระนคร : บริษัทประชาช่าง จำกัด, 2496), หน้า 21-40.

ดังกล่าวให้ความสำคัญกับการส่งเสริมให้กินโปรตีนจากเนื้อสัตว์ และไข่ และพยายามแนะนำให้กินถั่วเหลืองเพราะคนไทยกินกับข้าวที่เป็นโปรตีนน้อย จนทำให้ร่างกายไม่แข็งแรงเพราะขาดโปรตีนกันมาก

ดังนั้นจึงเห็นได้ว่าการเลือกเอาอาหารที่ต้องส่งเสริมให้คนไทยกินตั้งแต่เริ่มดำเนินงานโภชนาการใหม่ในทศวรรษ 2480 นั่นก็คือ เนื้อ นม ไข่ มาตั้งแต่ต้น เพียงแต่จะเน้นเนื้อกับไข่ก่อน เพราะหาได้ง่ายกว่า ไข่ที่พูดถึงจะหมายถึงไข่เป็ดที่กินกันตามครัวเรือนและขายกันตามตลาดส่วนมาก ส่วนนมนั้นแม้จะรู้ว่าสำคัญแต่หายากและผลิตยากต้องนำเข้ามา ต้องรอจนถึงทศวรรษ 2500 ที่เริ่มอุตสาหกรรมผลิตนมเองในประเทศได้แล้ว จึงได้ส่งเสริมให้กินกันอย่างจริงจัง การให้ความสำคัญกับโปรตีนที่เป็นเนื้อสัตว์ให้ประชาชนสามารถรับประทานเป็นอาหารประจำวันนี้เอง จึงเป็นที่มาของการหาเนื้อสัตว์ที่เหมาะสม มีปริมาณสารอาหารโปรตีนที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ซึ่งหากพิจารณาในแง่สารอาหารทางโภชนาศาสตร์แล้ว เนื้อ นมและไข่ถือว่าเป็นอาหารคุณค่าสูง เพราะนอกจากมีโปรตีนสูงแล้วยังมีสารอาหารหลายประเภทสูงและเป็นที่ต้องการของร่างกายที่สำคัญอีกด้วย ดังจะนำเสนอให้เห็นในตารางดังต่อไปนี้

เปรียบเทียบจำนวนโภชนะที่มีในไข่ในนํ้านมและในเนื้อ (ไข่ ๑ กก. หรือ ๑๘ ฟอง นม ๑ ลิตร หรือ ๑ กก. และเนื้อ ๑ กก.)			
	ไข่	นม	เนื้อ
กิโลรี	๑,๔๐๐	๗๕๐	๒,๔๖๐
โปรตีน (กรัม)	๑๑๔	๓๕๐	๑,๔๓๐
ไขมัน (กรัม)	๑๐๐	๘๘๐	๒๐๘
ราคา บาท/กก.	๑๒.๖๐	๔.๐๐	๑๕.๐๐

ตารางที่ 1 แสดงการเปรียบเทียบสารอาหารที่มีในไข่ นม และเนื้อ

ที่มา: ม.ร.ว. ชวนิศนดากร วรวรรณ, “ข้อพิจารณาโดยทั่วๆ ไปในการเลี้ยงวัวเพื่อผลิตนมในประเทศไทย”, สัตวบาลสาส์นไถ่ (ต.ค. 2510), หน้า 1079-85.

อาหาร/ สารอาหาร	แคลอรี G.	โปรตีน G.	ไขมัน G.	แคลเซียม MG.	ฟอสฟอรัส MG.	เหล็ก MG.	วิตามิน เอ MG.	วิตามิน บี 1	วิตามิน บี 2	วิตามิน บี 3 .	วิตามิน ซี MG.
เนื้อไก่ 1กก.	175	67	8.9	32	218	1.9	น	0.01	0.15	3.7	2
ไข่ 1ฟอง	158	12.8	11.5	54	200	2.7	1040	0.12	0.32	0.1	
นม 100 ก.	66	3.5	4	0.12	0.10	0.03	น	35	150	-	2

ตารางที่ 2 แสดงสารอาหารสำคัญในเนื้อ นม และไข่ ที่จำเป็นต่อร่างกาย

ที่มา: ปรับปรุงจาก ทองยศ อะเนกะเวียง, “คุณค่าอาหารนม”, สัตวบาลศาสตร์ (พ.ย. 2510), หน้า 1125-33. สังข์ทต พุกกะเวส, “เรื่องของไข่”, สาส์นไก่ (ก.พ. 2504), หน้า 514-8 .

หมายเหตุ: น=มีนิตน้อย หน่วยของวิตามิน บี 1,2 ของนมเป็นไมโครกรัม

จากตารางที่ 2 แสดงให้เห็นว่าสารอาหารจำเป็นที่ร่างกายต้องการและคนไทยขาดกันมากคือ โปรตีน เกลือแร่ และวิตามิน นั้นมีปริมาณสูงมากในเนื้อ นมและไข่ จึงถูกเลือกให้แนะนำส่งเสริมให้ประชาชนกินกันทั่วโลก และในประเทศไทยรัฐก็พยายามหาทางผลิตให้ได้เองเพียงพอแก่การบริโภค ก่อนที่จะส่งเสริมให้บริโภคนกันได้อย่างทั่วถึง การให้ความสำคัญกับการส่งเสริมการเลี้ยงไก่เพื่อเนื้อ และไข่เป็นอาหารจึงเกิดขึ้น ต่อมาก็เกิดขึ้นกับการเลี้ยงโคนมผลิตนมเช่นกัน ซึ่งรัฐไทยเป็นผู้มีบทบาทหลักในการวางนโยบายและส่งเสริมให้เกิดอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่และโคนมให้เป็นสาขาหนึ่งของอุตสาหกรรมเกษตรที่สำคัญมาจนถึงทุกวันนี้ ด้วยเหตุผลทางด้านโภชนาการใหม่มีส่วนอย่างมาก ดังแสดงให้เห็นในตารางข้างบนดังกล่าว

ดังนั้นเมื่อสามารถผลิตอาหารสำคัญคือเนื้อ ไข่และนมจนเพียงพอแก่การบริโภคและมีราคาถูกลงแล้ว การส่งเสริมให้เกิดการบริโภคตามหลักโภชนาการใหม่ที่มีการกำหนดสารอาหารที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน จึงกลายเป็นพื้นฐานของการกำหนดให้อาหารใดที่ควรบริโภคเพื่อให้ได้ครบตามจำนวนที่กำหนดเอาไว้ อันเป็นแนวทางของการวางนโยบายโภชนาการของรัฐไทยที่ออกมาในเวลาต่อมาเป็นอาหารหลัก 5 หมู่ที่ควรได้รับแต่ละวันในปี พ.ศ. 2505 ต่อมาอีก 2 ปีคือ พ.ศ. 2507 กองส่งเสริมอาหาร กรมอนามัยจึงได้จัดทำ “ตารางแสดงคุณค่าของอาหาร (food composition



table)” ขึ้นใช้เป็นครั้งแรก<sup>4</sup> ในชื่อว่า ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย<sup>5</sup> ทำให้การเลือกกินอาหารโดยคำนึงถึงปริมาณสารอาหารที่ได้รับประจำวันให้เพียงพอได้ก่อรูปจิตสำนึกขึ้นในสังคมไทยและส่งผลต่อการเลือกกินอาหารในชีวิตประจำวันอย่างมากจนปัจจุบัน

#### 4.1 ไก่: การเปลี่ยนแปลงวิถีการเกษตรและการบริโภคของคนไทย

##### ไก่อีกกับคนในอุษาคเนย์

จากการศึกษาเรื่องไก่อจากมุมมองชีวชาติพันธุ์วิทยาของเจ้าชายอะกิมิโนะโนะมิยะ ฟูมิฮิโตะ แห่งญี่ปุ่น ที่เน้นการทำความเข้าใจเรื่องไก่ที่สัมพันธ์กับคนผ่านพันธุศาสตร์และมานุษยวิทยาได้ข้อสรุปว่า ไก่บ้านมีต้นกำเนิดมาจากไก่ป่าแดงโคชินไชน่าของประเทศไทย (รวมถึงภูมิภาคโดยรอบด้วย) เนื่องจากไก่ป่าไม่มีการแบ่งขอบเขตถิ่นที่อยู่อย่างชัดเจน) หรือไก่แดงพม่า<sup>6</sup> ซึ่งเป็นไก่ป่าที่มีถิ่นที่อยู่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หมายความว่าไก่บ้านที่เลี้ยงกันอยู่ทั่วโลกทุกวันนี้แพร่พันธุ์ไปจากไก่บ้านที่ถูกนำมาเลี้ยงครั้งแรกในดินแดนเอเชียอาคเนย์และจีนตอนใต้ทั้งสิ้น ก่อนจะกลับมาสู่ความสัมพันธ์กับคนในดินแดนแถบนี้อีกครั้งในรูปแบบของการเลี้ยงแบบการค้าและอุตสาหกรรม โดยมาในโฉมหน้าของไก่สายพันธุ์ใหม่ๆ ที่เกิดจากวิทยาศาสตร์การผสมพันธุ์ที่ก้าวหน้าของตะวันตกในห้วงราว 200 ปีที่ผ่านมา การเลี้ยงไก่ได้ถุ่นบ้านหรือการเลี้ยงไก่พื้นเมืองแบบปล่อยให้หากินเองตามธรรมชาติ นับเป็นการกสิกรรมสาขาหนึ่งที่ทำควบคู่กับการทำนา ทำไร่ ทำสวน ที่ต้องมีการเลี้ยงสัตว์ใช้แรงงาน เช่น วัว ควาย เพราะนอกจากเป็นการสะสมทรัพย์เอาไว้ในตัวไก่ ไก่ขายเนื้อและไข่แลกเปลี่ยนเงินได้แล้ว เนื้อไก่อังมีความสำคัญอย่างมากในประเพณีพิธีกรรมตามความเชื่อของคนในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และกลุ่มคนไททางตอนใต้ของจีนซึ่งยังใช้ไก่ในพิธีกรรมกันจนปัจจุบัน คนบางกลุ่มเชื่อว่าไก่มีสถานะเป็นสัตว์ศักดิ์สิทธิ์เพราะเป็นอาหารสำหรับเจ้าหรือผีในพิธีกรรม และยังดำรงความสำคัญในฐานะเป็นสัตว์ที่ใช้เพื่อการแข่งขันกีฬา เพื่อศักดิ์ศรีของคนที่เป็นเจ้าของและความบันเทิงร่วมกันของชุมชนอีกด้วย<sup>7</sup> หรือแม้แต่ในกลุ่มชาติพันธุ์ในประเทศไทยเอง การเลี้ยงไก่เพื่อใช้ประกอบในพิธีกรรมไหว้ผี แต่งงาน

<sup>4</sup> อุทัย พิศลยบุตร, “วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533,” ใน อนุสรณ์พิธีพระราชทานเพลิงศพ นายอุทัย พิศลยบุตร (ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม กรุงเทพมหานคร วันที่ 4 พฤศจิกายน 2540), หน้า 24.

<sup>5</sup> กองโภชนาการ, กรมอนามัย. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย, พิมพ์ครั้งที่ 3. (กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2527). ดูในคำนำ.

<sup>6</sup> เจ้าชายอะกิมิโนะโนะมิยะ ฟูมิฮิโตะ และคณะ, ไก่อีกกับคน: จากมุมมองชีวชาติพันธุ์วิทยา (กรุงเทพฯ: อมรินทร์, 2550), หน้า 62.

<sup>7</sup> เรื่องเดียวกัน.

หรืองานศพก็ปรากฏอยู่ทั่วไป อาทิ ในกลุ่ม โส้ ผู้ไท และข่า ในภาคอีสาน<sup>8</sup> กลุ่มชาติพันธุ์และคนเมือง  
ในภาคเหนือ<sup>9</sup>

ส่วนคนไทยในอดีตนั้น ไก่เป็นรายการของที่จำเป็นที่ขาดไม่ได้ในการไหว้ผีคู่กับเหล้า  
นอกจากนี้ทุกเทศกาลงานประเพณีในชีวิตไม่ว่าบวช แต่งงาน งานศพ หรือทำบุญในโอกาสต่างๆ ไก่  
สามารถใช้ทำกับข้าวเลี้ยงพระและเลี้ยงคนในงานเลี้ยงเกือบทุกเทศกาล และในทุกศาสนาและความ  
เชื่อมักจะใช้ไก่ได้ไม่มีข้อห้ามด้วย ในงานแต่งงานไก่นี้มีความสำคัญทั้งในฐานะที่บังคับใส่ไก่ต้มหรือย่าง  
ทั้งตัวไปในขันหมากแล้ว ดังที่เสฐียรโกเศศอธิบายไว้ว่า “ถ้าเลี้ยงกันในสมัยก่อนก็ต้องมีไก่ หมู ห่อ  
หมก และขนมจีนน้ำยาเป็นพื้น จึงได้มีสิ่งเหล่านี้อยู่ในเตียบที่จัดไป ไก่เห็นจะขาดไม่ได้ เพราะพระภูมิ  
ท่านยังชอบกินไก่ กล่าวไปไยถึงผีปู่ย่าตายายจะไม่ชอบกิน จนเมื่อไม่มีไก่จริงๆ จะใช้ไก่แบ่งก็ได้”<sup>10</sup> (ไก่  
แบ่ง หมายถึงไก่ที่ปั้นจากแป้งให้เหมือนไก่แล้วนั่งให้สุก)

จึงกล่าวได้ว่า สมัยก่อนแม้ไก่จะเลี้ยงกันทั่วครัวเรือนแต่การกินเนื้อไก่เป็นอาหารนั้นก็ไม่ได้  
เน้นการบริโภคเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน เท่ากับเลี้ยงเพื่อเอาไว้ใช้ประกอบพิธีกรรมตามเทศกาล  
ดังที่หลวงสุวรรณวาจกสิทิจได้ตั้งข้อสังเกตของการเลี้ยงไก่ในสมัยก่อนการส่งเสริมเลี้ยงไก่พันธุ์ดีเป็น  
การค้าหลังสงครามโลกครั้งที่สองว่า การเลี้ยงไก่แพร่หลายเพราะการเลี้ยงไก่ชนทำให้มีไข่ไก่และเนื้อ  
สำหรับบริโภคกัน โดยเฉพาะเนื้อไก่จะใช้ในเทศกาลเป็นสำคัญ<sup>11</sup> และนอกจากนี้ยังปรากฏว่าการ  
รายงานราคาเนื้อไก่และไข่ที่เสนอติดต่อกันหลายปีในวารสารสาส์นไก่ก็พบว่า ในเทศกาลตรุษจีน  
และสารทจีนราคาไก่จะแพงมากเพราะมีความต้องการไก่ไปไหว้เจ้ากันมากในหมู่คนจีนที่อาศัยอยู่ใน  
ประเทศไทย รวมทั้งการกินในโอกาสสำคัญเช่นเลี้ยงแขก หรือจัดงานเลี้ยง เช่นเดียวกับไข่ที่นอกจะกิน  
ในพิธีกรรมแล้วยังมีข้อห้ามตามความเชื่อสำหรับคนบางสถานะหรือบางช่วงเวลาของชีวิตอีกด้วย

<sup>8</sup> ประยูร อุดมเสียงและคณะ, การสำรวจการเลี้ยงไก่พื้นเมืองในชนกลุ่มน้อย: โส้ ผู้ไท และข่าในภาคอีสาน  
(คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2528).

<sup>9</sup> ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับไก่จากพิธีกรรมและคติความเชื่อในกลุ่มชาติพันธุ์ จังหวัดเชียงราย  
(เชียงราย: โครงการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อารยธรรมลุ่มน้ำโขง สำนักวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, 2549);  
อภิวัฒน์ พันธุ์สุข, ไก่อีกวิถีชีวิตคนล้านนา (เชียงใหม่ : สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552).

<sup>10</sup> เสฐียรโกเศศ, ประเพณีเรื่องแต่งงานบ่าวสาวของไทย (พระนคร: โรงพิมพ์รุ่งเรืองธรรม, 2501), หน้า  
77.

<sup>11</sup> หลวงสุวรรณวาจกสิทิจ, “ประวัติการเลี้ยงและการส่งเสริมไก่ในประเทศไทย,” ใน เพ็ชรน้ำเอกที่  
กสิกรต้องการ (พิมพ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ รองอำมาตย์เอก หลวงสุวรรณวาจกสิทิจ (สุวรรณ เรศานนท์) ณ  
เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม วันที่ 28 เมษายน 2507), หน้า 19. หรือกรุณาดูใน สาส์นไก่ ปีที่ 10 เล่ม 8 (พฤษภาคม  
2504), หน้า 807-823.

ทำให้ไก่และไข่แม้จะอยู่ใกล้ชิดเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตคนไทยมาช้านานแล้ว แต่การใช้เป็นอาหารด้วยวิธีคิดว่าเป็นประโยชน์แก่ร่างกายนั้นไม่เคยมีมาก่อนกัว่าได้ การกินเนื้อไก่กลับมีกาลเทศะกำกับอยู่ค่อนข้างมาก ซึ่งคาร์ล ซี. ซิมเมอร์แมน นักสังคมวิทยาอเมริกันที่เข้ามาสำรวจเศรษฐกิจในชนบทสยามก่อนหน้าเปลี่ยนแปลงการปกครองเล็กน้อยอธิบายว่า การที่คนไทยเลี้ยงสัตว์และมีอาหารเนื้ออุดมสมบูรณ์แต่ไม่กินหรือกินน้อยนั้น “เป็นเพราะชาวนามีรายได้ที่เป็นเงินสดน้อย การขาดอาหารเนื้ออาจมีมูลมาจากการไม่ชอบฆ่าสัตว์ก็ได้...โดยมากเปิดไก่และเนื้อสดบริโภคกันเฉพาะวันหยุดงานและในเวลาทำบุญเท่านั้น”<sup>12</sup>

### ไก่ จากเลี้ยงสวยงามมาสู่เลี้ยงหลังบ้านหรือแบบสวนครัว

ในราวสมัยรัชกาลที่ 5-7 ชนชั้นนำสยามนิยมเลี้ยงไก่สวยงามพันธุ์ต่างประเทศเพื่อประกวดประชันกันเป็นการ “เล่นไก่” ถือเป็นงานอดิเรกรูปแบบหนึ่งในหลายประการที่เกิดขึ้นยุคนี้ มากกว่าจะเลี้ยงอย่างจริงจังเพื่อเป็นอาหารหรือทดลองเลี้ยงเพื่อส่งเสริมอาชีพของราษฎร ดังปรากฏมีการกล่าวอ้างกันว่าในปี พ.ศ. 2446 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงริเริ่มส่งพันธุ์ไก่สมัยใหม่คือ เล็กฮอร์นขาว เข้ามาทรงเลี้ยงและมีเจ้านายและข้าราชการหันมาเลี้ยงไก่พันธุ์โรดไอร์แลนด์ บาร์พลิมท์หรือค เป็นต้น เป็นการตามเสด็จสนองพระราชนิยามกัน แต่พอสิ้นสุตวรรษก็ชะงักไป<sup>13</sup> จะมีก็แต่ในฟาร์มของหม่อมเจ้าสิทธิพร กฤดากรในทศวรรษ 2460 ในเชิงทดลองแค่ฟาร์มเดียวเท่านั้นที่เลี้ยงอย่างจริงจังเป็นอาชีพ

หลังเปลี่ยนแปลงการปกครองในปี พ.ศ. 2475 แล้ว รัฐบาลของคณะราษฎรได้มีนโยบายชัดเจนในการส่งเสริมอาชีพของราษฎรตามหลักเศรษฐกิจ ในด้านการเกษตรกรรมก็ได้ให้หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ อธิบดีกรมเกษตรและประมงได้ร่างโครงการ 10 ปีขึ้นตามคำบัญชาของ นายพันเอกพระยาฤทธิอัคเนย์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรราธิการขณะนั้น มีเนื้อใหญ่ใจความให้จัดการศึกษาทดลองการทำสิกรรมรูปแบบใหม่เป็นการทดลองแล้วเผยแพร่ให้กับราษฎรปรับปรุงอาชีพเกษตรกรของตัวเองให้เจริญก้าวหน้าขึ้น สมเป็นประเทศกสิกรรมที่มีพลเมืองมีอาชีพทางกสิกรรมเป็นอันดับแรกคือจากพลเมือง 13 ล้านคนประกอบอาชีพนี้ถึง 10 ล้านคนและถือเอาว่า “การบำรุงกสิกรรมเป็นการบำรุงความสมบูรณ์พูนสุขของประชาชน และทำให้ประชาชนมั่งมีศรีสุขขึ้น”<sup>14</sup>

<sup>12</sup> คาร์ล ซี. ซิมเมอร์แมน, การสำรวจเศรษฐกิจในชนบทแห่งสยาม, ซิม วีระไวทยะ แปลและเรียบเรียง (พระนคร: โรงพิมพ์ศรีหงส์, 2477), หน้า 261.

<sup>13</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการอุตสาหกรรมไก่,” สาส์นไก่, ปีที่ 9 เล่ม 11 (สิงหาคม 2503), หน้า 1234-1249; และดู ฝิว นกฉลาด, “เริ่มแรกการเลี้ยงไก่ในเมืองไทย,” ใน ที่ระลึก 60 ปี สมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ (กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2544), หน้า 155.

<sup>14</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, โครงการ 10 ปีของกรมเกษตรและการประมง (กรุงเทพฯ: อักษรนิติ, 2479), หน้า 1-2.

โครงการสำคัญของกรมเกษตรประการหนึ่งคือการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์ด้วยพันธุ์และวิธีการที่ทันสมัย โดยมีโครงการบำรุงไก่ของประเทศสยามขึ้นมามีเป้าหมายชัดเจนที่จะไปให้ถึงการเกิดอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่ในสยามดังที่เกิดในประเทศสหรัฐอเมริกา แคนาดา ออสเตรเลีย ฟิลิปปินส์ และญี่ปุ่น ทั้งนี้ได้วางจุดมุ่งหมายสำคัญคือส่งเสริมการเลี้ยงไก่ให้เกิดขึ้นเป็นอาชีพด้วยการเลี้ยงไก่พันธุ์ดีทั้งไก่เนื้อและไข่ด้วยการนำพันธุ์ต่างประเทศมาทดลองเลี้ยงและผสมปรับปรุงพันธุ์ ควบคู่ไปกับการส่งเสริมให้ “เลี้ยงไก่หลังบ้าน (back yard poultry keeping) และการเลี้ยงไก่อย่างเป็นทางการ” ด้วยการเลือกเลี้ยงไก่พื้นเมืองพันธุ์ดีคือไก่ตะเภามากกว่าไก่อุให้เกิดขึ้นแพร่หลาย รวมทั้ง “ส่งเสริมให้พลเมืองเลี้ยงไก่และใช้ไก่และไข่เป็นอาหารมากขึ้น”<sup>15</sup>

ในทศวรรษ 2480 เมื่อรัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ (ดูรายละเอียดในบทที่ 2) การส่งเสริมและสนับสนุนให้เลี้ยงไก่เป็นการสวนครัวก็เกิดขึ้นอย่างกว้างขวาง ทั้งการแจกจ่ายพันธุ์ไก่ การให้ข้าราชการเลี้ยงเป็นตัวอย่าง การประกวดการเลี้ยงไก่ การประกวดไก่ไข่ตก เพื่อให้คนไทยสนใจการเลี้ยงไก่และพิสูจน์ว่าไก่ไข่เลี้ยงได้ในเมืองไทย<sup>16</sup> เมื่อปี พ.ศ. 2482 เกิดความตื่นตัวการเลี้ยงไก่พันธุ์แท้จากต่างประเทศกันมากหรือเรียกว่าเลี้ยงไก่เอาชนเพราะเน้นความสวยงามของไก่ จนเกิดโรคระบาดนิวคาสเซิลขึ้นในปีนั้นเอง ทำให้ไก่ในกรุงเทพฯ ติดโรคตายเกือบหมด การเลี้ยงไก่อื่นๆ จึงพลอยเจียบหายไปด้วย<sup>17</sup>

ส่วนนโยบายการทำสวนครัวด้วยการปลูกผักและเลี้ยงไก่เพื่อเป็นอาหารในครัวเรือนนั้น อาจจะเพราะเดิมชาวบ้านได้เลี้ยงไก่พื้นเมืองไว้ใต้ถุนบ้านอยู่แล้ว ก็อาจจะไม่ได้ให้ความสำคัญมากนัก แต่ที่การเลี้ยงไก่ได้รับความสนใจกันขึ้นเพราะเป็นการเลี้ยงไก่พันธุ์ใหม่จากต่างประเทศที่เลี้ยงไว้เอาไว้กินในครัวเรือน ดังกรณีหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์เล่าให้ฟังถึงการอพยพหนีภัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ไปอยู่บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี แล้ว “อยากทำให้คุณนโยบายรัฐบาลคืออยากเลี้ยงไก่ไว้กินไข่ จะทำได้ถุนบ้านเป็นกรงไก่” ด้วยการเลี้ยงไก่ฝรั่งและซื้ออาหารไก่มาเลี้ยงกันอย่างถูกวิธีการเลี้ยงแผนใหม่<sup>18</sup> ไม่ใช่เลี้ยงกันอย่างไก่ใต้ถุนบ้านแบบปล่อยหากินเองแบบไก่พื้นเมือง การเปลี่ยนรูปแบบการเลี้ยงไก่สมัยนี้

<sup>15</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, โครงการ 10ปีของกรมเกษตรและการประมง (กรุงเทพฯ: อักษรนิติ, 2479), หน้า 56-57.

<sup>16</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “เบื้องหลังการแข่งขันไข่ตก,” สาส์นไก่, ปีที่ 11 เล่ม 2 (พฤศจิกายน 2504), หน้า 158-167.

<sup>17</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “หน้าบรรณาธิการ: ปัญหาเฉพาะหน้าของผู้เลี้ยงไก่ในเมืองไทย,” สาส์นไก่, ปีที่ 3 เล่ม 6 (มีนาคม 2497), หน้า 741.

<sup>18</sup> ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์, ชีวิตนอกวัง 2 (กรุงเทพฯ: ศรีสารา, 2542), หน้า 86.

เอง นับว่าเป็นการกระตุ้นความสนใจในเรื่องการเลี้ยงไก่ให้เกิดขึ้นอย่างแพร่หลายในสังคม และเป็นพื้นฐานสำคัญของการขยายการเลี้ยงไก่ให้เกิดและเติบโตอย่างต่อเนื่องต่อมา

ความพยายามที่ต่อเนื่องของ จอมพล ป. พิบูลสงคราม เรื่องการทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ เพื่อให้ประเทศไทยสามารถพึ่งตนเองได้ด้านอาหารและสร้างอาชีพ เพื่อให้ราษฎรรู้จักการทำมาหากิน ด้านการเกษตรนี้ นับได้ว่ามีความสำคัญมาจนเมื่อจอมพล ป. พิบูลสงครามได้เป็นผู้นำประเทศอีกครั้ง หลังรัฐประหารเมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน พ.ศ. 2490 เมื่อขึ้นรับตำแหน่งเป็นนายกรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 8 เมษายน พ.ศ. 2491 ต่อมาในปี พ.ศ. 2492 นโยบายเรื่องการปลูกสวนครัวที่ริเริ่มเอาไว้เมื่อสิบปีก่อน ก็ถูกปัดฝุ่นขึ้นมาใหม่อีกครั้งอย่างมุ่งมั่น นั่นคือการตั้งคณะกรรมการตามพระราชบัญญัติการสวนครัว และการเลี้ยงสัตว์เพื่อประโยชน์แห่งครัวเรือน พ.ศ. 2482 ตามมาตรา 6 ขึ้นมาใหม่จำนวน 18 คนเมื่อวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2492 ในจำนวนกรรมการ 18 คนนี้มีระบุชื่อแค่คนเดียวคือหลวงสุวรรณวาจกสิทิจ ส่วนคนอื่นเอาตามตำแหน่งทางราชการคือปลัดกระทรวงที่เกี่ยวข้องคือ ศึกษาธิการ พาณิชย อุตสาหกรรม กรมเกษตร กรมการประมง กรมปศุสัตว์ กรมสาธารณสุข ฯลฯ โดยมี ปลัดกระทรวงมหาดไทยเป็นประธานกรรมการ<sup>19</sup> และได้สั่งการให้ข้าราชการในกระทรวงมหาดไทย ดำเนินการให้เป็นไปตามคำสั่งอย่างจริงจังจึงมีแนวทางวิธีการดำเนินงานให้ด้วย นอกจากนี้ยังมี บทความสำหรับอ่านทางวิทยุกระจายเสียงเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้ทราบด้วย

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY

<sup>19</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) สร. 0201/139 เรื่องการทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ พ.ศ. 2492 กระทรวงมหาดไทย, หน้า ก-ค.



ภาพ 3 จอมพล ป. พิบูลสงครามนายกรัฐมนตรีผู้เกิดปีไก่ เลยให้ความสนับสนุนการเลี้ยงไก่เป็นอย่างดีมาตั้งแต่ต้น รวมทั้งการสนับสนุนสมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทยที่ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2484

ที่มา: สารสันไก่, กรกฎาคม 2495.

### จุดเริ่มต้นของการเลี้ยงไก่เป็นอาชีพ

ในหนังสือราชการจากหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ อธิบดีกรมวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ลงวันที่ 20 มิถุนายน พ.ศ. 2492 ถึงจอมพล ป. พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรี ได้ชี้แจงความพร้อมที่จะทำการส่งเสริมการเลี้ยงไก่ให้เกิดเป็นอาชีพและเป็นอุตสาหกรรมสำหรับคนไทยขึ้นอย่างในต่างประเทศ ตามความประสงค์ของนายกรัฐมนตรี ด้วยเหตุผลสำคัญ 2 ประการคือ หนึ่ง การเลี้ยงไก่พันธุ์ดีจากต่างประเทศให้ผลดีมีไขตก สององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติได้ประกาศว่าประเทศอียิปต์ได้ค้นคว้าวัคซีนป้องกันกาฬโรคไก่ได้แล้ว และตัวแทนสัตวแพทย์ได้นำเข้ามาใช้ในเมืองไทยแล้วด้วย จึงไม่ต้องกลัวอีกต่อไป ส่วนปัญหาอื่นเช่น อาหารไก่ และตลาดไม่เป็นปัญหาสำคัญนัก ในโครงการส่งเสริมการเลี้ยงไก่ให้เป็นการค้าและเป็นอาชีพขึ้นสำหรับคนไทย นอกจากเน้นการสร้างอาชีพใหม่ให้กับราษฎรที่เป็นผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจของชาติแล้ว ยังได้เน้นถึงประโยชน์ของไข่ในด้านสุขภาพว่า “การเลี้ยงไก่แบบนี้ยังเป็นการสร้างอนามัยให้แก่ชาติด้วย เพราะไข่เป็นยอดอาหารคู่กับนมสด เมื่อประชาชนมีไข่มินมกินเป็นประจำอนามัยก็จะดีขึ้น” สุดท้ายหลังจากการพิจารณาแล้ว

และส่งเสริมการลงทุนประมาณต่อกระทรวงการคลังแล้ว ปรากฏว่าได้งบประมาณมาในปี พ.ศ. 2497 มาเป็นทุนให้แก่องค์การเลี้ยงไก่จำนวน 9 ล้านบาท การดำเนินงานจึงเกิดขึ้นได้<sup>20</sup>

ขณะเดียวกันก็มีโครงการสหกรณ์นิคมไก่เกิดขึ้นจากการที่นายกรัฐมนตรีมีความสนใจในการส่งเสริมการเลี้ยงไก่เพื่อลดค่าครองชีพ และเป็นรายได้ใหม่และอาชีพใหม่ กระทรวงเกษตรจึงได้ให้หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจเขียนโครงการเสนอต่อรัฐบาล มีหลักการสำคัญสองประการ คือ เพื่อช่วยเหลือส่งเสริมให้ผู้ที่มีความรู้ความชำนาญในการเลี้ยงไก่ แต่ยังมีที่ดินและไม่มีทุน ให้ได้มีที่ลงทุน โดยทำการเลี้ยงไก่อยู่ในสหกรณ์นิคมไก่ ภายใต้การควบคุมขององค์การรัฐบาล และเพื่อช่วยเหลือผู้ที่เลี้ยงไก่อยู่แล้วในที่ของตน ให้มีโอกาสขยายกิจการและจำนวนไก่ให้มากยิ่งขึ้น มีทุนให้กู้ยืม และช่วยเหลือให้ความสะดวกอย่างอื่นบ้าง โดยจะจัดทำสหกรณ์นิคมด้วยการจัดสรรที่ดินจำนวน 100 ไร่ ใกล้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ให้เกษตรกรครอบครัวละหนึ่งไร่เช่าซื้อระยะยาวเลี้ยงแม่ไก่ไข่จำนวน 1,000 ตัว ซึ่งจะทำให้สหกรณ์นิคมมีไก่ถึง 100,000 ตัวภายในเวลา 1-3 ปี โดยทางสหกรณ์นิคมจะมีหน่วยงานกลางในการช่วยเหลือเรื่องการเลี้ยง ทั้งการจัดหาพันธุ์ อาหาร และมีศูนย์กลางรับซื้อผลผลิตด้วย<sup>21</sup>

มีข้อสังเกตว่าการส่งเสริมการเลี้ยงไก่ เลี้ยงสัตว์ หรือปลูกผักในรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงครามในทศวรรษ 2490 นั้น ไม่ได้เป็นการชักชวนส่งเสริมแค่ให้ทำการสวนครัวเหมือนเมื่อทศวรรษก่อน แต่เน้นไปในทางการเลี้ยงเป็นอาชีพเพื่อการขายเป็นรายได้ของเกษตรกรและเพื่อบำรุงเศรษฐกิจของประเทศ ไม่ว่าจะเป็โครงการส่งเสริมคนไทยให้ปลูกผักเป็นการค้าแบบคนจีนที่รัฐบาลจะให้การสนับสนุนเงินทุนและการตลาดให้แข่งขันกับคนจีนที่ครองตลาดผักอยู่<sup>22</sup> รวมทั้งการส่งเสริมให้ปลูกพริกชี้หนูใน 6 จังหวัดคือ ชุมพร ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี ราชบุรี นครปฐม และสุราษฎร์ธานี เพื่อส่งมาจำหน่ายในตลาดกรุงเทพฯ ตามนโยบายรัฐบาล<sup>23</sup> จนต่อมามีแผนการส่งเสริมไก่ และไข่ไปจำหน่ายต่างประเทศในปี พ.ศ. 2496 เพื่อนำรายได้เข้าประเทศ แทนแร่และยางที่ราคาตกต่ำหลังจากดส่งออกมาตั้งแต่เกิดสงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งหลักการการส่งออกนั้นจะต้องส่งออกหลังจากมีเพียงพอต่อการบริโภคในประเทศแล้วไม่เป็นการขาดแคลนและส่งออกไปยังมาเลเซีย สิงคโปร์ และฮ่องกง แต่ปัญหาสำคัญคือยังไม่มีสถิติการเลี้ยงที่แน่นอนจึงต้องจำกัดการส่งออกที่ควบคุมโดย

<sup>20</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) สร. 0201.42/23 เรื่องเงินทุนส่งเสริมไก่ (20 มิถุนายน 2492-17 พฤศจิกายน 2496).

<sup>21</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) สร. 0201.42/29 เรื่องสหกรณ์นิคมไก่ (19 มกราคม-14 มีนาคม 2496).

<sup>22</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) สร. 0201.42/27 เรื่องโครงการปลูกผักแบบจีน (26 กันยายน-2 ธันวาคม 2495).

<sup>23</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) สร. 0201.42/26 เรื่องการส่งเสริมการปลูกพริกชี้หนู (13 ธันวาคม 2494).

คณะกรรมการส่งเสริมการปศุสัตว์ของชาติ และต่อมาคณะรัฐมนตรีก็ได้อนุมัติให้ส่งออกได้เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม พ.ศ. 2496<sup>24</sup>

### ไก่: ตัวแทนของทุนนิยมและโลกาภิวัตน์ในยุคสงครามเย็น

“การที่ข้าพเจ้ารับเป็นพ่อครัวทำสาส์นไก่ให้ในครั้งนี้ เพราะอยากจะสร้างบริการส่งเสริมการเลี้ยงไก่ขึ้นไว้ให้แก่อุตสาหกรรมไก่ของเมืองไทย และทำไปด้วยความสนุก และด้วยความปรารถนาอยากให้การเลี้ยงไก่ของเมืองไทยก้าวหน้า ข้าพเจ้าไม่ได้ต้องการและไม่ได้หวังชื่อเสียงหรือเกียรติอย่างหนึ่งอย่างใดเป็นการส่วนตัวเลย”<sup>25</sup>

หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ



ภาพ 4 หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ (คนขวา) ผู้บุกเบิกการเลี้ยงไก่ของเมืองไทย ถ่ายที่หน้าแผนกไก่ที่ปลูกปั้นมากับมือ

ที่มา: สาส์นไก่, มีนาคม 2497.

ในยุคสงครามเย็น ไก่คือสัตว์ยอดอาหารโปรตีนที่ทั่วโลกกำลังตื่นตัวสร้างให้เป็นอุตสาหกรรมเกษตรในประเทศของตัวเอง โดยมีสหรัฐอเมริกาที่ประสบความสำเร็จในการสร้างอุตสาหกรรมสาขานี้ จนมีมูลค่ามหาศาลขึ้นมาตั้งแต่ก่อนสงครามโลกครั้งที่สองแล้วในประเทศของตนเอง กล่าวคือได้

<sup>24</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) สร. 0201.42/30 เรื่องส่งเปิด, ไก่, ไข่ไปจำหน่ายต่างประเทศ (25 สิงหาคม-1 กันยายน 2496).

<sup>25</sup> “อารัมภบท,” สาส์นไก่ ชุดที่ 1 เล่ม 3 (ธันวาคม 2494), หน้า 130.



พัฒนาการเลี้ยง ผลิตอาหารสำเร็จรูป และผสมพันธุ์ไก่ทั้งพันธุ์ไข่และเนื้อ มีจุดเริ่มต้นมาตั้งแต่ปลายคริสต์ศตวรรษที่ 19 เรื่อยมาจนกระทั่งเติบโตอย่างรวดเร็วในช่วงต้นคริสต์ศตวรรษที่ 20<sup>26</sup> การเลี้ยงไก่เอาไข่แบบอุตสาหกรรมเป็นจำนวนมากได้ดำเนินการจนสามารถผลิตไข่จำนวนมากให้คนกินเป็นอาหารประจำวันได้ ก่อนจะมาพัฒนาไก่เนื้อเป็นลำดับต่อมา ทำให้ไก่กลายเป็นอาหารเนื้อสำคัญที่มีบทบาทเป็นอาหารประจำวันของคนทั่วโลกในปัจจุบัน

อุตสาหกรรมเกษตรสาขาการเลี้ยงไก่ได้ขยายไปยังประเทศอื่นๆ ทั่วโลก โดยเฉพาะในยุโรปที่ประสบกับภาวะขาดแคลนอาหารหลังสงคราม แผนการสร้างอุตสาหกรรมไก่อจึงเริ่มต้นขึ้นในหลายประเทศที่มีสหรัฐอเมริกาให้การสนับสนุนอยู่เบื้องหลังผ่านแผนการมาร์แชล (Marshall Plan) และประเทศเล็กๆ อย่างเดนมาร์กและฮอลแลนด์ประสบความสำเร็จอย่างมากในอุตสาหกรรมผลิตไข่ไก่เลี้ยงยุโรปในทศวรรษ 1960-70 เป็นต้นมา รวมทั้งในเอเชียที่ประเทศไต้หวันกับสหรัฐอเมริกาอย่างญี่ปุ่นและฟิลิปปินส์ที่อุตสาหกรรมไก่อเติบโตอย่างรวดเร็ว ในยุคสงครามเย็นไก่อจึงเป็นสัญลักษณ์ของอุตสาหกรรมเกษตรของโลกทุนนิยมที่กำลังแพร่ขยายตามกระแสโลกาภิวัตน์ทางเศรษฐกิจที่เข้มข้นขึ้นทุกดินแดนทั่วโลก

แม้แต่ประเทศมหาอำนาจเก่าอย่างอังกฤษเองหลังสงครามโลกครั้งที่สองก็ต้องรับเอารูปแบบและวิธีการสร้างอุตสาหกรรมไก่อขึ้นผลิตอาหารเลี้ยงประชากรของตนเหมือนกัน ทั้งนี้เป็นการลอกเลียนแบบการสร้างอุตสาหกรรมไก่อตั้งที่ประสบความสำเร็จจากสหรัฐอเมริกาเป็นต้นแบบเช่นกัน เพราะก่อนสงครามตลาดเนื้อไก่และไข่ไก่ของอังกฤษแคบมาก ไข่ที่ผลิตได้มาจากการเลี้ยงไก่หลังบ้าน ส่วนเนื้อไก่ไม่มีคนนิยมกินมากนัก เป็นเพียงแค่อาหารในเทศกาลและเป็นอาหารฟุ่มเฟือย จึงมีเนื้อไก่ขายในตลาดค่อนข้างน้อย ส่วนใหญ่จะเป็นเนื้อวัว เนื้อแกะ และหมู อุตสาหกรรมเนื้อไก่เริ่มต้นในอังกฤษราวกลางทศวรรษ 1950 มีสัดส่วนการบริโภคเนื้อไก่เพียงร้อยละ 1 หลังจากนั้นอีก 30 ปีต่อมาได้เจริญเติบโตอย่างรวดเร็วและต่อเนื่องประมาณร้อยละ 10 ต่อปี จนถึงทศวรรษ 1980 กลายเป็นเนื้อสัตว์ที่มีสัดส่วนการบริโภคถึงราวร้อยละ 25 ของอาหารในอังกฤษ<sup>27</sup>

สำหรับประเทศไทยนอกจากจะมีกระแสโลกจากการเข้ามามีอิทธิพลต่อสังคมการเมืองและเศรษฐกิจไทยของสหรัฐอเมริกาและองค์การต่างประเทศให้ความช่วยเหลือแล้ว ด้านปัจจัยภายในซึ่งสัมพันธ์กันกับความสัมพันธ์กับสหรัฐอเมริกาผ่านทางประเทศอาณานิคมคือฟิลิปปินส์ก็มีส่วนสำคัญ

<sup>26</sup> Annie Potts, *Chicken*, (London: Kreation, 2012); และกรรณาตุ แอล. เอ. วิลเฮม, “50 ปีแรก,” แปลโดย หลวงสุวรรณวาจกสิทิจ, *สาส์นไก่*, ปีที่ 3 เล่ม 5 (กุมภาพันธ์ 2497), หน้า 661-673.

<sup>27</sup> Andrew Godley and Bridget Williams, “Democratizing Luxury and the Contentious Invention of the Technological Chicken in Britain,” *Business History Review* 83 (Summer 2009), pp.267-290.

อย่างมากกับการกำเนิดขึ้นของอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่ในเมืองไทย ทั้งหมดไม่ใช่เรื่องที่เกิดขึ้นอย่างบังเอิญแต่เป็นความสัมพันธ์ที่เกิดในบริบททางประวัติศาสตร์ของการแผ่ขยายอำนาจของสหรัฐอเมริกาเข้าสู่เอเชียผ่านโครงการความช่วยเหลือ ต่อมาการส่งทหารเข้ามาพักผ่อนและฐานทัพในเมืองไทยกลายเป็นส่วนสำคัญของการเกิดตลาดไก่ขึ้นของอุตสาหกรรมไก่ของไทยอย่างแยกไม่ออก ดังจะเห็นต่อไปข้างหน้า

หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจผู้ปลูกปั้นเรื่องการเลี้ยงไก่เป็นอาหารและเพื่อการค้ามีเป้าหมายชัดเจนที่จะให้เนื้อไก่เป็นอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อประชาชน<sup>28</sup> ในฐานะเป็นอาหารโปรตีนสร้างเสริมอนามัย ทั้งยังได้ยืนยันว่า เป็นต้นแบบที่มาจากสหรัฐอเมริกาผ่านทางฟิลิปปินส์ที่ท่านไปเรียนด้านเกษตรมาคนแรกนั่นเอง ท่านเล่ารายละเอียดว่าอุตสาหกรรมไก่เจริญเติบโตขึ้นในสหรัฐได้จากการดำเนินงานค้นคว้าและผลิตลูกศิษย์ด้านการเลี้ยงไก่เป็นอุตสาหกรรมของศาสตราจารย์ เจมส์ อี ไรซ์ (James Edward Rice, 1865-1953) แห่งมหาวิทยาลัยคอร์เนลตั้งแต่ปี ค.ศ. 1901 (พ.ศ. 2444) และนับว่าเป็นผู้ช่วยให้อุตสาหกรรมไก่ของโลกเจริญขึ้นด้วยการสร้างคนที่มีความรู้ด้านไก่กระจายไปทั่วโลก เนื่องจากท่านเองก็เป็นหลานศิษย์ของศาสตราจารย์ไรซ์ผ่านทางอาจารย์ของท่านที่มหาวิทยาลัยฟิลิปปินส์คือดอกเตอร์ เอฟ เอ็ม ฟรอนดา (Francisco M. Fronda) ที่จบจากคอร์เนลในปี ค.ศ. 1922 และกลับมาสอนสมัยที่หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจไปเรียนที่ฟิลิปปินส์ จึงได้วิชาการเลี้ยงไก่แบบใหม่มาโดยตรง เมื่อกลับมาสอนวิชาการเกษตรในเมืองไทยท่านตั้งปณิธานว่า “ชีวิตนี้จะทดลองส่งเสริมไก่ให้กลายเป็นการค้าใหม่และอาชีพใหม่ขึ้นมาแก่คนไทย” และบอกว่า “การที่ตัดสินใจเลือกเลี้ยงไก่ ทั้งๆ ที่หมูและวัวนมสำคัญกว่า ก็เพราะเห็นว่าไก่เป็นสัตว์เล็กอายุไม่ยาว อาจจะมีทางทำได้สำเร็จในชั่วอายุของผู้เขียน และได้เป็นตัวอย่างที่ดี เกิดความไว้วางใจและเชื่อถือเพื่อจะได้มีโอกาสหาทางให้คนอื่นส่งเสริมเลี้ยงสัตว์อย่างอื่นต่อไป”<sup>29</sup> หลังจากเรียนจบจากฟิลิปปินส์ในปี พ.ศ. 2467 กลับมาทำงานเป็นอาจารย์สอนด้านการเกษตรในประเทศไทยที่โรงเรียนประถมกสิกรรมบางสะพานจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจพบว่าหม่อมเจ้าสิทธิพร กฤดากร ทำฟาร์มไก่อยู่ก่อนแล้วที่บางเบิด แต่ขยายไม่ได้เพราะตลาดไก่แคบ คนไทยไม่นิยมกินไก่และไข่ การเลี้ยงไก่ไข่แค่ 500 ตัวและผลิตไข่ได้วันละ 300 ฟองตลาดกรุงเทพฯ ก็ยังรับซื้อได้ไม่หมด ท่านจึงตระหนักตั้งแต่ต้นว่าจะต้องส่งเสริมการเลี้ยงไก่เนื้อและไก่ไข่ไปพร้อมๆ กันกับการรณรงค์ให้คนไทยหันมากินเนื้อไก่และไข่ เพื่อจะได้มีตลาดรองรับการเลี้ยงไก่ เป็นการสร้างอนามัยให้กับพลเมืองของ

<sup>28</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ทดลองส่งไก่กระหนงเข้าตลาด,” สารสินไก่อ ปีที่ 2 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2496), หน้า 810.

<sup>29</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ประวัติการเลี้ยงและการส่งเสริมไก่ในประเทศไทย,” ใน เพ็ชรน้ำเอกที่กสิกรต้องการ, หน้า 19.

ชาติด้วย<sup>30</sup> อันเป็นรูปแบบเดียวกันกับการส่งเสริมอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่ในสหรัฐอเมริกาที่เป็นต้นแบบ

ส่วนเหตุผลที่ว่าทำไมทั่วโลกรวมทั้งประเทศไทยต้องส่งเสริมการเลี้ยงไก่นั้น หลวงสุวรรณวาทกสิกิจได้ให้เหตุผลว่า ประการแรก ไก่เลี้ยงง่ายเติบโตได้ผลผลิตเร็ว ทั้งเนื้อและไขนำไปแลกเปลี่ยนเงินสำหรับเกษตรกรได้เร็ว จึงกลายเป็นสัตว์ที่เลี้ยงแล้วทำเงินได้เร็วและดี ประการที่สอง การเลี้ยงไก่สามารถสร้างพลาณามัยของชาติได้ดี เพราะทั้งไข่และเนื้อไก่เป็นอาหารที่ดีมีประโยชน์มากควรส่งเสริมให้ประชาชนบริโภค ประการที่สาม การเลี้ยงไก่เป็นอุตสาหกรรมเป็นอาชีพสำคัญสาขาหนึ่งของการเกษตรที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศได้มาก ประการที่สี่ ช่วยสร้างเศรษฐกิจการค้าที่เกี่ยวข้องให้เติบโต เช่น ธุรกิจอาหารสัตว์และการปลูกพืชเพื่อผลิตอาหารพวกข้าวโพด ถั่วเหลือง ธุรกิจวัสดุอุปกรณ์ไก่ เคมีภัณฑ์ รวมทั้งการจำหน่ายและการขนส่ง เป็นต้น ประการที่ห้าคือสามารถผลิตทั้งไข่และเนื้อเป็นสินค้าออกนารายได้เข้าประเทศได้ด้วย<sup>31</sup>

นอกจากนั้นข้อดีที่ทำให้ไก่กลายเป็นสัตว์เลี้ยงสำคัญของกสิกรทั่วโลก เป็นเพราะไก่ให้ไข่ที่เป็นทั้งอาหารและเงินทุกวันและมีสัตว์อีกเพียงชนิดเดียวที่เป็นเช่นนี้คือวัวนมที่นิยมเลี้ยงกันของกสิกรทั่วโลก ไก่เป็นสัตว์ที่เติบโตและขยายพันธุ์ได้เร็วจึงขายเป็นเงินได้เร็ว เช่นไก่เนื้อใช้เวลาแค่ 9-12 สัปดาห์ก็ขายได้แล้ว ไก่ยังมีข้อดีคือเลี้ยงเพื่อเสริมกับการกสิกรรมทุกชนิดได้ เพราะลงทุนราคาถูกและใช้ของเหลือจากกสิกรรมสาขาอื่นได้เกือบทั้งหมด ขณะเดียวกันไข่และเนื้อไก่ก็เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพของทั้งกสิกรเองและเพื่อนร่วมชาติด้วย<sup>32</sup>

### หน่ออ่อนของอุตสาหกรรมไก่ในประเทศไทย

ในทศวรรษ 2490 เกิดความตื่นตัวในการเลี้ยงไก่อย่างมาก โดยรัฐบาลส่งเสริมให้พัฒนาการเลี้ยงไก่เป็นแบบอุตสาหกรรมด้วยการสนับสนุนให้หลวงสุวรรณวาทกสิกิจสร้างโรงเลี้ยงไก่ที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เพื่อเป็นตัวอย่างให้กับประชาชนและค้นคว้าพันธุ์ไก่ อาหารที่เลี้ยงและวิธีการเลี้ยงที่เหมาะสมกับเมืองไทย นอกจากนี้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2493 รัฐบาลได้จัดสรรเงินทุนหมุนเวียนส่งเสริมการเลี้ยงไก่ ให้ประชาชนที่สนใจกู้ยืมไปลงทุนเลี้ยงไก่และใช้คืน ต่อมาเงินทุนรวมอยู่ที่ 2.5 ล้านบาท เมื่อหลวงสุวรรณวาทกสิกิจเกษียณอายุราชการได้รายงานไว้ว่า เงินยังอยู่เป็นทุนหมุนเวียน

<sup>30</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 16-24. และกรุณาดู หลวงสุวรรณวาทกสิกิจ, “ไก่อ้อมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,” ใน เกษตรศาสตร์ 40 ปี (กรุงเทพฯ: อมรินทร์การพิมพ์, 2506), หน้า 181-185.

<sup>31</sup> หลวงสุวรรณวาทกสิกิจ, “ทำไมทุกประเทศทั่วโลกเขาจึงส่งเสริมการเลี้ยงไก่,” สาส์นไก่, ปีที่ 5 เล่ม 12 (กันยายน 2499), หน้า 1256-1259.

<sup>32</sup> หลวงสุวรรณวาทกสิกิจ, “หน้าบรรณาธิการ: การเลี้ยงไก่เป็นสาขาสำคัญของการเกษตรของประเทศอย่างไร,” สาส์นไก่, ปีที่ 6 เล่ม 11 (สิงหาคม 2500), หน้า 1363-1366.

และสามารถขยายการเลี้ยงไก่จนสามารถสร้างรายได้ถึง 300 ล้านบาทต่อปีจากไก่เนื้อและไข่<sup>33</sup> ซึ่งนับว่ากิจการเลี้ยงไก่เป็นอุตสาหกรรมเติบโตอย่างมาก

ในขณะเดียวกัน ผลของการขยายตัวของการเลี้ยงไก่เป็นการค้ายังได้สร้างอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ เคมีภัณฑ์เลี้ยงสัตว์ วัสดุอุปกรณ์การเลี้ยงไก่ให้เกิดขึ้นด้วย และเป็นรากฐานสำคัญในการพัฒนาต่อมา ตลอดจนมีเอกชนหลายรายที่เข้ามาเริ่มพัฒนากิจการอาหารไก่และอาหารสัตว์ของตนขึ้นที่พัฒนาควบคู่กับการเลี้ยงไก่ อาทิ เป็ด ห่าน ไก่วง นกพิราบ การค้นคว้าเอาข้าวฟ่าง ข้าวโพด ใบกระถินเป็นอาหารไก่จนกลายเป็นสินค้าสำหรับอาหารสัตว์ การสร้างอาชีพแก่ราษฎรทั้งผู้เลี้ยง ผู้ฆ่า และพ่อค้า เป็นต้น

นอกจากนี้ยังเกิดสื่อเรื่องไก่อย่างคึกคักเช่นสมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทยออกวารสารชื่อ สาส์นไก่ ในเดือนตุลาคมปี พ.ศ. 2494 ในปีแรกมียอดพิมพ์ทั้ง 12 ฉบับรวม 26,400 เล่ม ซึ่งมีสมาชิกถึง 1,500 คนและขายปลีกได้เดือนละถึง 800 เล่มในปีที่ 2 จึงเพิ่มยอดพิมพ์เดือนละ 3,000 เล่ม<sup>34</sup> โดยหากดูจากจดหมายที่ส่งมายังบรรณาธิการปรากฏว่ามีทั้งคนในเมืองกรุงและในชนบทที่ต้องการความรู้เรื่องการเลี้ยงไก่<sup>35</sup> และในวารสารเก่าแก่เช่น กสิกร ก็มีเรื่องไก่ตีพิมพ์เป็นจำนวนมากในทศวรรษ 2490-2500 และต่อมาในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2494 ก็เกิดวารสาร เพื่อนไก่ ขึ้นอีกฉบับหนึ่ง นอกจากนี้ยังรวมถึงการพิมพ์ตำราการเลี้ยงสัตว์สวนครัวที่เขียนโดยหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจเพื่อใช้เป็นตำราคู่มือสำหรับครูประถมและมัธยมศึกษาใช้สอนนักเรียนทั่วประเทศให้รู้จักวิธีการเลี้ยงสัตว์ซึ่งในทศวรรษ 2490 หนังสือเล่มนี้ตีพิมพ์ถึง 4 ครั้ง ครั้งแรก 2491 พิมพ์ถึง 20,000 ฉบับ ครั้งที่ 2 จำนวน 2,000 ฉบับ ครั้งที่ 3 จำนวน 10,000 เล่ม และพิมพ์ครั้งที่ 4 ในปี 2499 ไม่ทราบจำนวน<sup>36</sup> ก่อนจะพิมพ์ครั้งที่ 5 โดยสำนักพิมพ์เอกชน<sup>37</sup> และตำราการเลี้ยงไก่ที่มีจำนวนมากในช่วงสองทศวรรษนี้<sup>38</sup> เหล่านี้คือความเคลื่อนไหวของการเลี้ยงไก่รวมถึงการเลี้ยงสัตว์อื่น เช่น เป็ด นกพิราบ กระต่าย ไก่วง และปลาเพื่อการค้าที่เกิดขึ้นอย่างคึกคัก

<sup>33</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, รายงานการส่งเสริมการเลี้ยงไก่โดยทุนหมุนเวียนและทุนส่งเสริมของรัฐบาล (กรุงเทพฯ: แผนกไก่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2501).

<sup>34</sup> อุดม เกียวกิ่งแก้ว, “ผลการออกหนังสือพิมพ์สาส์นไก่ ปีที่ 1,” สาส์นไก่ ปีที่ 2 เล่ม 1 (ตุลาคม 2495), หน้า 74-85.

<sup>35</sup> เอฟ เอ็ม ฟรอนดา, (ผู้เขียน), “รายงานหลายเลขที่ 71 ต่อรัฐบาลไทยตามแผนการช่วยเหลือทางเทคนิคขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ,” แปลโดย หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, สาส์นไก่ ปีที่ 3 เล่ม 1 (ตุลาคม 2496), หน้า 36.

<sup>36</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, ตำราเลี้ยงสัตว์สวนครัว, พิมพ์ครั้งที่ 4 (พระนคร: ม.ป.ท., 2499).

<sup>37</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, ตำราเลี้ยงสัตว์สวนครัว, พิมพ์ครั้งที่ 5 (พระนคร: คลังวิทยา, 2507).

<sup>38</sup> อาทิ สวัสดิ์ วีระเดช, คู่มือการเลี้ยงไก่ (พระนคร: โอเดียนสโตร์, 2503).

การส่งเสริมและเผยแพร่การเลี้ยงไก่ ยังได้แสดงผ่านการจัดงานวันเกษตรของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่จัดขึ้นในราวต้นปีของทุกปี มีการแสดงเรื่องไก่และจำหน่ายผลผลิตจากฟาร์มไก่ของมหาวิทยาลัยและสมาชิกของสมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย จนเป็นที่สนใจจากประชาชนอย่างมากและบางครั้งก็มีการเสนอในวิทยุกระจายเสียงด้วย ดังเช่นในปี พ.ศ. 2496 งานจัดวันที่ 2-4 มกราคม โดยในวันที่ 2 มกราคม พ.ศ. 2496 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ เสด็จเปิดงานและทอดพระเนตรการแสดงเกี่ยวกับไก่ในงานวันเกษตรที่บางเขน โดยมีหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจรับเสด็จ<sup>39</sup> นอกจากนั้นในปีเดียวกันนี้ในเดือนเมษายนได้จัดให้มีการอบรมการเลี้ยงไก่ที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ในชื่อโรงเรียนไก่ฤดูร้อนครั้งที่ 1 จัดการเรียนวิชาเกี่ยวกับไก่วันละ 3 ชั่วโมง สัปดาห์ละ 4 วัน มีทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ ครั้งแรกนี้มีนักเรียนเข้าเรียนจนจบได้รับประกาศนียบัตรจำนวน 80 คน<sup>40</sup> ในตอนต้นทศวรรษ 2500 กระทรวงศึกษาธิการได้ส่งครูมาอบรมวิชาเกษตรที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ให้นำความรู้เกษตรแผนใหม่รวมทั้งการเลี้ยงไก่ไปสอนเด็ก<sup>41</sup>



ภาพ 5 การออกร้านในงานวันเกษตรหาสมาชิกของวารสารสาส์นไก่ที่เน้นวิชาการความรู้และข่าวแวดวงการเลี้ยงไก่ที่ได้รับความนิยมมากมียอดพิมพ์สูงมากในสมัยนั้น

ที่มา: สาส์นไก่, กุมภาพันธ์ 2497.

### การเลี้ยงไก่สมัยใหม่แบบวิทยาศาสตร์ “เป็นการค้าและอาชีพ”

<sup>39</sup> “แฟนไก่,” สาส์นไก่ ปีที่ 2 เล่ม 5 (กุมภาพันธ์ 2496), หน้า 561.

<sup>40</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “โรงเรียนไก่ฤดูร้อนครั้งที่ 1,” สาส์นไก่, ปีที่ 2 เล่ม 11 (สิงหาคม 2496), หน้า 1231-1233.

<sup>41</sup> “บทบรรณาธิการ,” สาส์นไก่, ปีที่ 11 เล่ม 3 (ธันวาคม 2504), หน้า 147.

เดือนตุลาคม พ.ศ. 2494 วารสารสาส์นไก่เล่มปฐมฤกษ์วางจำหน่ายโดยมีเป้าหมายชัดเจนในการส่งเสริม “การเลี้ยงไก่แบบเป็นการค้าและอาชีพ” ให้เกิดขึ้นแพร่หลาย และการเลี้ยงไก่แบบสวนครัวจะได้ความรู้ด้านการเลี้ยงไก่แบบวิทยาศาสตร์ไปใช้พัฒนาการเลี้ยงได้ด้วยเช่นกัน ทั้งนี้การออกวารสารมีขึ้นหลังจากหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจได้เขียนบทความเรื่องการเลี้ยงไก่อ่านออกอากาศทางวิทยุกระจายเสียงมาแล้วเป็นเวลา 52 สัปดาห์หรือหนึ่งปีก่อนหน้านี้เรียกว่า การตั้งโรงเรียนไก่ทางวิทยุ<sup>42</sup> วารสารเล่มนี้ต้องการเป็นสื่อกลางในการพัฒนาการเลี้ยงไก่ซึ่งในระยะแรกเน้นการเลี้ยงไก่ไข่ให้มีไข่เพียงพอต่อการบริโภคในประเทศและหากเหลือจะส่งออกไปขายต่างประเทศได้

แม้ว่าการเลี้ยงไก่เพื่อเอาเนื้อและไข่จะเป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่ทำกันมานานแล้วในสยาม แต่รูปแบบการเลี้ยงส่วนใหญ่จะเลี้ยงแบบปล่อยให้หากินเองตามไร่นาเสริมการทำเกษตรหลากหลายสาขา จุดประสงค์คือเลี้ยงไว้กินเอง หากมีเหลือจะขายสู่ตลาดผ่านคนเดินหาบหาซื้อตามบ้านไม่ได้เลี้ยงเป็นอาชีพ<sup>43</sup> โดยนิยมเลี้ยงไก่พันธุ์พื้นเมืองคือไก่ฮูหรือไก่ชน (Aseel) มีจุดประสงค์เอาตัวผู้ไว้ชนแต่เลี้ยงกันมากจึงทำให้เนื้อไก่ที่ขายในตลาดจะเป็นไก่พันธุ์นี้ ส่วนอีกพันธุ์คือไก่ตะเภา (Cantonese Fowl) เลี้ยงเอาไข่และเอาเนื้อ ไก่ตะเภาบางตัวไข่ดกมากแต่ไข่เล็กมาก<sup>44</sup> ส่วนเนื้อนั้นจะมากกว่าไก่ฮูและส่งเสริมให้เลี้ยงเป็นไก่หลังบ้านหรือสวนครัวสำหรับประชาชนมากกว่า

ในขณะที่การเลี้ยงการเลี้ยงไก่แบบเป็นการค้าและอาชีพนั้นได้พยายามนำเสนอรูปแบบใหม่คือการเลี้ยงไก่แบบขังกรงหรือแบบโรงแรมไก่ คือแยกเลี้ยงกรงละตัวอย่างชัดเจนเป็นแถวแนวจำนวนมากอาจมีชั้นเดียวหรือหลายชั้นก็ได้ ข้อดีคือเป็นการเลี้ยงแบบวิทยาศาสตร์ โดยมีข้อมูลไก่แต่ละตัวชัดเจนไม่ปะปนกัน ไม่กินอาหารหรือน้ำร่วมกัน ไม่ได้เหยียบดินจึงสามารถป้องกันโรคได้ง่าย และยังมีประสิทธิภาพในการคัดไก่เป็นโรคหรือไก่ไข่น้อยออกได้เลย ในทางตรงกันข้าม การเลี้ยงแบบเก่าคือแบบปล่อยจะป้องกันโรคได้ยากเพราะเลี้ยงรวมกัน และการไม่แยกดูแลรักษาเป็นรายตัวทำให้ไม่มีประสิทธิภาพ จำแนกไก่แต่ละตัวที่จะกำจัดออกไปจะทำให้เสี่ยงขาดทุนเพราะไก่ไข่น้อยมีปะปนอยู่ในแล้ว<sup>45</sup>

หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจได้ให้ภาพความเป็นมาของการเลี้ยงไก่แบบขังกรงที่แยกเดี่ยวกรงละตัวเป็นแถวแนวขนาดใหญ่ว่า เริ่มต้นจากประเทศสหรัฐอเมริกาในปี ค.ศ. 1931 (พ.ศ. 2474) ส่วนใน

<sup>42</sup> “อารัมภบท,” สาส์นไก่ ชุดที่ 1 เล่ม 1 (ตุลาคม 2494), หน้า 1-2.

<sup>43</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ ผู้แปล, “โรงเรียนสาส์นไก่,” เขียนโดย เอฟ เอ็ม พรอนดา, สาส์นไก่ ชุดที่ 1 เล่ม 4 (มกราคม 2495), หน้า 218.

<sup>44</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ ผู้แปล, “โรงเรียนสาส์นไก่,” เขียนโดย เอฟ เอ็ม พรอนดา, สาส์นไก่ ชุดที่ 1 เล่ม 6 (มีนาคม 2495), หน้า 393.

<sup>45</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “การเลี้ยงไก่เอาไข่แบบโรงแรมได้อย่างไร,” สาส์นไก่ ชุดที่ 1 เล่ม 1 (ตุลาคม 2494), หน้า 3-7.

เมืองไทยท่านได้เคยเห็นมาในปี พ.ศ. 2476 หม่อมเจ้าอมรสมานลักษณ์เลี้ยงที่สงขลา ปีพ.ศ. 2478 หม่อมเจ้าณพมาศ นวรัตน์ เลี้ยงที่บางซื่อ พ.ศ. 2479 นายปรีชา วิริยพานิชเลี้ยงที่จังหวัดฉะเชิงเทรา และนายทวน คมกฤส เลี้ยงอยู่ที่หาดใหญ่ ในปี พ.ศ. 2480 ในขณะที่แผนกสัตว์เล็กที่เกษตรกลาง บางเขนได้ทดลองเลี้ยงมาตั้งแต่ พ.ศ. 2483-2484 การเลี้ยงแบบขังกรงมีข้อดีคือไม่ติดโรคง่าย คัดไก่ ไช้บ่อยได้สะดวกและดูแลตรวจตราไก่ทำได้สะดวก<sup>46</sup> โดยหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจเองได้เสนอว่าในเมืองไทยจะต้องตั้งต้นเลี้ยงที่ 500 หรือ 1,000 ตัว มีทุน 35,000-70,000 บาท ซึ่งปัญหาสำคัญคือทุน และอาหารไก่ที่ไม่มีโรงงานผลิต<sup>47</sup>



ภาพ 6 ลักษณะการเลี้ยงไก่ขังกรงแบบโรงแรมไก่ รูปแบบที่นำเสนอให้เลี้ยงไก่ไข่เป็นแบบการค้าและอาชีพในกลางทศวรรษ 2490

ที่มา: สาส์นไก่, กุมภาพันธ์ 2497.

การเลี้ยงไก่ในกลางทศวรรษ 2490 นั้นหลายรายเน้นเลี้ยงเพื่อเพาะพันธุ์ขาย หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจจึงได้ชักชวนให้หันมาเลี้ยงเอาไข่ขายกันให้เป็นอาชีพมากขึ้น แม้ว่าจะต้องลงทุนสูงและต้องลงแรงลำบากกว่าการเลี้ยงเพาะพันธุ์ แต่การเลี้ยงไก่เป็นอุตสาหกรรมได้ต้องทำครบวงจร โดยอาจจะเลี้ยงเอาไข่ควบคู่กันไปก็ได้เพราะทำให้มีรายได้ตลอดปีและรองรับลูกไก่ที่ขายไม่ได้ด้วย<sup>48</sup>

<sup>46</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “การเลี้ยงไก่แบบขังกรง,” สาส์นไก่ เล่ม 10 (กรกฎาคม 2495), หน้า 850-865.

<sup>47</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “การเลี้ยงไก่แบบขังกรง (2),” สาส์นไก่ เล่ม 11 (สิงหาคม 2495), หน้า 953-963.

<sup>48</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “อารัมภบท: มาเลี้ยงไก่เอาไข่ขายกันเถิด,” สาส์นไก่ ชุดที่ 1 เล่ม 5 (กุมภาพันธ์ 2495), หน้า 285-289.

นอกจากนี้ยังอีกประการหนึ่งที่ถูกพูดถึงไปพร้อมกันคือการเลี้ยงไก่เอาเนื้อหรือไก่กระทง ซึ่งตอนแรกเสนอให้เลี้ยงเอาเนื้อไว้กินหรือขายจากไก่ตัวผู้ที่คัดทิ้งจากการเลี้ยงไก่ไข่แล้วเลี้ยงขายเนื้อเพื่อเป็นทุนสำหรับอาหารไก่ไข่ แต่ต่อมาได้เสนอภาพให้เห็นถึงความสำเร็จอย่างมากของอุตสาหกรรมไก่เนื้อในสหรัฐอเมริกาที่เกิดขึ้นได้จากวิทยาศาสตร์การเลี้ยงไก่ที่ก้าวหน้าทำให้สัปดาห์ละหนึ่งตัวและมีความนิยมในการกินเนื้อไก่กระทง ซึ่งได้คาดหวังว่าสักวันหนึ่งเมืองไทยจะมีอุตสาหกรรมไก่เนื้อเกิดขึ้นบ้าง เพราะขณะนี้มีความนิยมกินไก่ย่างและไก่ทอดกันมากขึ้น เลยให้นักเลี้ยงไก่ลองเลี้ยงและกินเนื้อไก่กระทงดูด้วยตนเองก่อน<sup>49</sup> และปรากฏว่าในงานวันเกษตรวันที่ 8-10 มกราคม พ.ศ. 2497 ได้มีการจัดแสดงการเลี้ยงไก่กระทงในกรงตับ (เลี้ยงแยกกรงละตัวเป็นแถวตับ) ให้คนเข้าชมงานได้ดูด้วยจะเห็นว่าสามารถทำได้ไม่ยากถ้าจะเลี้ยง และยังแสดงไก่พันธุ์ดีจากต่างประเทศที่นิยมเลี้ยงกันอยู่<sup>50</sup>

ในราวปี พ.ศ. 2496 การเลี้ยงไก่ได้รับความนิยมน้อยลงแพร่หลาย มีผู้เลี้ยงไก่ทั้งเลี้ยงแบบสวนครัวและเลี้ยงแบบการค้ากันจำนวนมาก เฉพาะสมาชิกสมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทยมีจำนวนถึง 2,500 คนทั่วประเทศ ในขณะที่ภาครัฐเองก็ให้การสนับสนุนอย่างจริงจังด้วยการตั้ง “องค์การเลี้ยงไก่ กระทรวงมหาดไทย” ขึ้นเมื่อวันที่ 22 กันยายน พ.ศ. 2496 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนส่งเสริมการเลี้ยงไก่ให้เกิดประโยชน์ทางเศรษฐกิจและช่วยเหลือในการครองชีพของประชาชน ซึ่งแสดงให้เห็นว่าการเลี้ยงไก่ที่เอกชนได้ดำเนินงานมานั้นเป็นอาชีพสำคัญของประชาชน และได้กลายเป็นกิจกรรมที่มีมูลค่าทางด้านเศรษฐกิจขึ้นด้วย รัฐบาลจึงได้ลงทุน 10 ล้านบาทเป็นทุนตั้งต้นขององค์การเลี้ยงไก่ขึ้น<sup>51</sup> และต่อมาในวันที่ 26 มกราคม พ.ศ. 2497 นายกรัฐมนตรี จอมพล ป. พิบูลสงคราม ได้เป็นประธานพิธีเปิดสำนักงานสหกรณ์ผู้เลี้ยงไก่แห่งประเทศไทยจำกัดสินใช้ กับเปิดร้านศูนย์กลางไข่ที่ปากซอยราชดำริซึ่งมีวัตถุประสงค์เป็นศูนย์กลางการรวบรวมและจำหน่ายไข่ที่คัดขนาดแล้วให้ประชาชน และยังมีแผนตั้งโรงฆ่าไก่กระทงที่เลี้ยงจำหน่ายเอง รวมทั้งจำหน่ายอาหารด้วยการตั้งโรงงานอุตสาหกรรมอาหารไก่ขึ้นและจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวกับการเลี้ยงไก่แก่สมาชิกอีกด้วย<sup>52</sup>

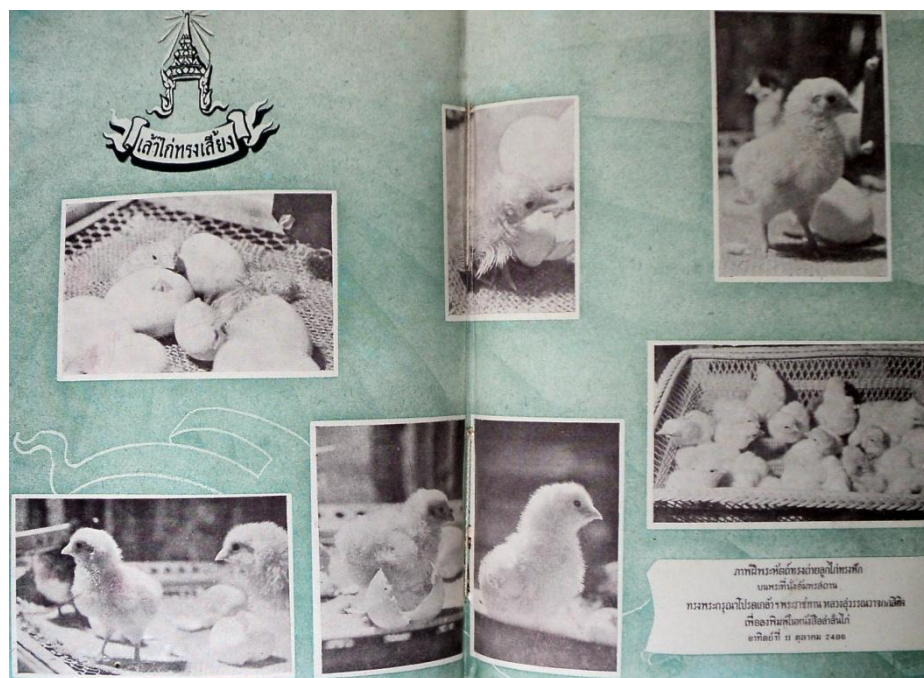
<sup>49</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “หน้าบรรณาธิการ: เสน่ห์ไก่กระทง,” สาส์นไก่ ปีที่ 2 เล่ม 5 (กุมภาพันธ์ 2496), หน้า 451-453.

<sup>50</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “การแสดงเกี่ยวไก่ในงานวันเกษตร,” สาส์นไก่ ปีที่ 3 เล่ม 6 (มีนาคม 2497), หน้า 797-802.

<sup>51</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “หน้าบรรณาธิการ: องค์การไก่ กระทรวงมหาดไทย,” สาส์นไก่ ปีที่ 3 เล่ม 3 (ธันวาคม 2496), หน้า 309-311. และดูพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งองค์การไก่, หน้า 335-341.

<sup>52</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ปุจฉาวิสัชนาเรื่องไก่ครั้งที่ 16,” สาส์นไก่, ปีที่ 3 เล่ม 7 (เมษายน 2497), หน้า 866-867. และดูคำปราศรัยและภาพในพิธีเปิด หน้า 900-919.





ภาพ 7 ภาพถ่ายฝีพระหัตถ์ลูกไก่ทรงเลียงที่พระราชทานให้ตีพิมพ์ในวารสารสาส์นไก่ แสดงให้เห็นถึงความสนพระทัยการเลี้ยงไก่ของพระองค์

ที่มา: สาส์นไก่, พฤศจิกายน 2496.

ในปี พ.ศ. 2498 หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจประเมินว่า การเลี้ยงไก่ของไทยในภาพรวมก้าวหน้าขึ้นมากจนเคียงบ่าเคียงไหล่ประเทศผู้เลี้ยงไก่ทั่วโลกแล้ว ทั้งในและนอกพระนครมีฟาร์มไก่แบบการค้าจำนวนราว 25-30 ฟาร์ม มีฟาร์มที่รู้จักกันดีจากการลงโฆษณาในสาส์นไก่ อาทิ ฟาร์มมยงยุทธ เล้า ก. ไก่ และ บ. บาร์ฟีฟาร์ม ฝั่งธนบุรี เล้าไก่บัณฑิต ถนนศรีอยุธยา ฟาร์มรุ่งรักษ์ ถนนกรุงเทพฯ-สมุทรปราการ รวมทั้งแถวใกล้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้แก่ เล้าไก่หลังบ้าน เล้าไก่ ช.ม. ฟาร์มคนง่อย เล้านิเวศน์ พอลตรีฟาร์ม องค์การไก่กระทรวงมหาดไทย เป็นต้น โดยมีร้านอาหารและอุปกรณ์ไก่เกิดขึ้นจำนวนมาก มียอดขายรวมปีละประมาณ 15 ล้านบาท<sup>53</sup> ประมาณกันว่าในปี พ.ศ. 2497 มีไก่ทั้งแบบพื้นเมืองและไก่พันธุ์ใหม่ในประเทศไทยจำนวน 47 ล้านตัวและมีเป็ด 17 ล้านตัว<sup>54</sup>

<sup>53</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “สภาพการเลี้ยงไก่ในเมืองไทย พ.ศ. 2498,” สาส์นไก่, ปีที่ 5 เล่ม 6 (มีนาคม 2499), หน้า 593-598.

<sup>54</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ความเจริญก้าวหน้าของการเลี้ยงไก่ในประเทศไทย,” สาส์นไก่, ปีที่ 4 เล่ม 7 (เมษายน 2498), หน้า 877.

พอถึงต้นปี พ.ศ. 2500 หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจได้ประกาศว่า ถึงเวลาแล้วที่คนไทยจะต้องเลี้ยงไก่แบบการค้าอันเป็นขั้นตอนสุดท้ายของการเลี้ยงไก่ เพราะเรามีความรู้และประสบการณ์มากพอควรจะเลี้ยงได้ หลังจากผ่านการเลี้ยงไก่ขั้นต้นคือเลี้ยงเป็นงานอดิเรก ขั้นสองคือหารายได้เสริมหรือเลี้ยงไก่หลังบ้านมาแล้ว เนื่องจากการเลี้ยงแบบการค้านั้นต้องการทุนสำคัญ 3 ประการคือ หนึ่ง ทุนความรู้ สองประสบการณ์ความชำนาญ และสามทุนเงิน<sup>55</sup>

ถัดมาอีกปีหนึ่งในปี พ.ศ. 2501 ก็มีการประกาศว่าการทดลองเลี้ยงไก่กระทรงของแผนกไก่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ประสบความสำเร็จมีกำไรดี สามารถเลี้ยงเป็นการค้าและสู้กับเนื้อไก่จากการเลี้ยงไก่อ่อนตามไร่นาที่ครองตลาดเนื้อไก่อยู่ได้ การเลี้ยงไก่กระทรงจะเป็นอุตสาหกรรมใหม่สุดของการเลี้ยงไก่เมืองไทย<sup>56</sup>

ความตื่นตัวเรื่องการเลี้ยงไก่กระทรงเริ่มเป็นที่พูดถึงและมีแผนการจากบริษัทข้ามชาติจากสหรัฐอเมริกาติดต่อพูดคุยกับหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจถึงแผนการเลี้ยงไก่กระทรงขนาดใหญ่ขึ้นในเมืองไทยราว 10,000 รายที่ต้องส่งไก่ให้บริษัทสัปดาห์ละ 55 ตัวตลอดปี และค่าพันธุ์ไก่เนื้อแวนเทอร์สที่ใช้อาหารน้อยผลิตเนื้อก็ได้ได้รับความเชื่อถือไปทั่วโลก ค่ายาและค่าอาหารทางบริษัทออกให้ ผู้เลี้ยงจ่ายแต่ค่าแรงและโรงเรือนเท่านั้น โดยจัดจำหน่ายไปฮ่องกง ญี่ปุ่นและหน่วยราชการทหารอเมริกันในเอเชีย<sup>57</sup>

### วิกฤตการณ์ของการเลี้ยงไก่ไข่และการปรับตัวสู่ไก่พันธุ์เนื้อ

ในปี พ.ศ. 2503 เมื่อเกิดวิกฤตการณ์ราคาไข่ถูกเป็นประวัติการณ์จากปัจจัยสำคัญ 3 ประการคือ การเลี้ยงไก่ไข่จำนวนมากพร้อมกันอย่างพรวดพราด การตั้งสหพันธ์สหกรณ์ไข่ของรัฐบาลมาผูกขาดการซื้อขายไข่และส่งออก<sup>58</sup> และการส่งออกหยุดชะงักจากกำแพงภาษีและความต้องการของตลาดใกล้เคียงบ้านลดลงรวมทั้งเกิดวิกฤตไข่ล้นตลาดทั่วโลกจนแย่งตลาดกัน คำแนะนำประการหนึ่งของ

<sup>55</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “หน้าบรรณาธิการ: การเลี้ยงไก่แบบเป็นการค้า,” สาส์นไก่, ปีที่ 6 เล่ม 4 (มกราคม 2500), หน้า 403-408.

<sup>56</sup> “ข่าวและความเห็น,” สาส์นไก่ ปีที่ 7 เล่ม 7 (เมษายน 2501), หน้า 1155.

<sup>57</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “แผนการเลี้ยงไก่กระทรงขนาดใหญ่แบบอเมริกัน,” สาส์นไก่ ปีที่ 8 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2502), หน้า 1042-1047.

<sup>58</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “สภาพของการค้าไข่ไก่ออกนอกประเทศของเมืองไทยในปัจจุบัน,” สาส์นไก่ ปีที่ 11 เล่ม 2 (พฤศจิกายน 2504), หน้า 144-148.

หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจคือให้ลองเลี้ยงไก่กระต่ายดูบ้าง เพราะความต้องการเนื้อไก่กระต่ายในกรุงเทพฯ มีสูงมากจากนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในเมืองไทย<sup>59</sup>

โดยสาเหตุที่ทำให้การเลี้ยงไก่ชบเขานั้นมาจาก อาหารไก่ราคาแพง ไช้ราคาถูก ตลาดไข่ผิดไข่ถูกเรียกเก็บภาษี และส่งขายออกนอกประเทศน้อยราคาถูก การหันไปเลี้ยงไก่กระต่ายแทนที่จะให้กรงว่างจึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่หลายคนกำลังทำเพราะเนื้อไก่ราคาดี<sup>60</sup> จนถึงปลายปี พ.ศ. 2504 เมื่อวิกฤตการณ์ราคาไข่ถูกเริ่มคลี่คลายลงปรากฏว่า มีผู้เลี้ยงไก่ขายแม่ไก่ไข่ลดการขาดทุนลงหันไปเลี้ยงไก่เนื้อกันมากขึ้นไม่ว่าจะเป็นไก่ตอนใหญ่ ไก่ตอนเล็ก หรือไก่กระต่าย ทำให้ลูกไก่ตัวผู้ขายดีมากและการตลาดจะเน้นขายตามเหล่าหรือโรงแรมก่อน<sup>61</sup>

หลังจากวิกฤตการณ์ไก่ในปี พ.ศ. 2503 ไม่นานในปลายปีถัดมาก็ปรากฏว่า บริษัทเอฟ อี ซิลลิก (กรุงเทพฯ) จำกัด ได้ตั้งโรงงานอาหารไก่สำเร็จรูปขึ้นโรงแรกแถวสำโรง สมุทรปราการ<sup>62</sup> แสดงให้เห็นว่าอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่ในเมืองไทยยังมีขนาดไม่ลดลงก่อนหน้าวิกฤตการณ์มากนัก ต่อมาตอนต้นปี พ.ศ. 2505 การเลี้ยงไก่ได้ขยายไปสู่ต่างจังหวัดมากขึ้น เมื่อดูจากคนที่มาซื้อลูกไก่ไปเลี้ยงเอาไข่ อาจแสดงให้เห็นว่าไข่ไก่ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นทั่วประเทศแล้ว ในขณะที่ในกรุงเทพฯ และใกล้เคียงชบเขา คนเล็กเลี้ยงกันมาก<sup>63</sup> แต่ปรากฏว่าจากสถิติการเกษตรประจำปี 2506 ประเทศไทยมีไก่ทั้งหมด 24,895,000 ตัว<sup>64</sup> ลดน้อยลงกว่าตอนก่อนเกิดวิกฤตการณ์ที่มีไก่ถึง 45 ล้านตัว ดังนั้นการเกิดอุตสาหกรรมอาหารไก่ขึ้น จึงช่วยชี้ให้เห็นถึงความแพร่หลายของการเลี้ยงไก่ที่ยังมีจำนวนไม่น้อยอยู่ แต่อาจจะเปลี่ยนจากไข่เป็นเนื้อมากขึ้น

<sup>59</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข้าวและความเห็น,” สาส์นไก่ ปีที่ 9 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2503), หน้า 1177.

<sup>60</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข้าวและความเห็น,” สาส์นไก่ ปีที่ 10 เล่ม 3 (ธันวาคม 2503), หน้า 334-335.

<sup>61</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข้าวและความเห็น,” สาส์นไก่ ปีที่ 10 เล่ม 12 (กันยายน 2504), หน้า 1187-1188.

<sup>62</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข้าวและความเห็น,” สาส์นไก่ ปีที่ 11 เล่ม 1 (ตุลาคม 2504), หน้า 79.

<sup>63</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข้าวและความเห็น,” สาส์นไก่ ปีที่ 11 เล่ม 4 (มกราคม 2505), หน้า 405-406.

<sup>64</sup> “หน้าบรรณาธิการ,” สัปดาห์สาส์นไก่ ปีที่ 15 เล่ม 4 (เมษายน 2509), หน้า 269.



ภาพ 8 การจัดตั้งกลุ่มยุวกสิกรในชุมชนชนบทแล้วส่งมาอบรมการเลี้ยงไก่ทำให้เกิดการขยายการเลี้ยงไก่สู่ต่างจังหวัดอย่างมาก

ที่มา: สาส์นไก่, พฤษภาคม 2505.

อาจารย์สุวรรณ เกษตรสุวรรณ ลูกศิษย์ด้านไก่คนหนึ่งของหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ มีประสบการณ์ตรงในการส่งเสริมการเลี้ยงไก่มาตั้งแต่ต้นคนหนึ่ง ได้ให้ข้อมูลว่า สมัยปี พ.ศ. 2496 ที่ท่านไปเรียนออสเตรเลียและสหรัฐอเมริกายังไม่มีไก่กระทงสายพันธุ์ดีแบบพันธุ์ให้เนื้อสูงโดยเฉพาะ มีแต่ไก่พันธุ์แท้เนื้อดีอย่างคอนิกซ์และไวท์ร็อคที่ใช้อาหาร 3 กิโลกรัมหรือกว่าและใช้เวลาเลี้ยง 12 อาทิตย์จึงได้น้ำหนัก 1.5 กิโลกรัม อุตสาหกรรมไก่กระทงในประเทศไทยเริ่มต้นนิยมแพร่หลายมาตั้งแต่ราวปี พ.ศ. 2500 และต่อมาในปี พ.ศ. 2502-03 ได้แพร่หลายมากขึ้นเพราะมีการส่งพันธุ์ใหม่จากต่างประเทศ และรู้จักใช้อาหารคุณภาพดี ปรากฏว่าไก่เนื้อโตเร็ว มีอัตราการเปลี่ยนอาหาร 2.5 กิโลกรัม ในการเลี้ยง 8 อาทิตย์ก็ได้เนื้อ 1.5 กิโลกรัม ซึ่งปรากฏว่าเมื่อถึงปลายทศวรรษ 2510 ไก่น้ำหนัก 1.5 กิโลกรัมจะใช้เวลาเลี้ยงแค่ 6.5 อาทิตย์ด้วยอัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อต่ำสุดแค่ 2.0 กิโลกรัม<sup>65</sup>

สมาชิกของสมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทยที่คร่ำหวอดและอยู่ร่วมสมัยของพัฒนาการเลี้ยงไก่มาตลอด ได้ย้อนรำลึกถึงการเกิดขึ้นของอุตสาหกรรมไก่เนื้อว่า เนื่องจากการส่งเสริมการเลี้ยงไก่พันธุ์ออสเตรอาไวท์ เร็ด และบาร์กันอย่างเต็มที่จนไข่ล้นตลาดในปี 2502 ถึงกับต้องประชาสัมพันธ์ให้คนกินไข่เพื่อขยายตลาดภายในประเทศกัน ในขณะที่การเลี้ยงไก่กระทงหรือ

<sup>65</sup> สุวรรณ เกษตรสุวรรณ, ไข่และเนื้อไก่ (กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2519), หน้า 8.

บรอยเลอร์ (Broiler) คือไก่เนื้อพันธุ์ดีเริ่มเลี้ยงเมื่อราวปี พ.ศ. 2500 มีพันธุ์ เช่น เล็กฮอร์นขาว โรดไอแลนด์แดง บาร์พลีมัทร็อค คอร์นิช ไวท์ร็อค ออสตราลอป และลูกผสมไก่พื้นเมือง โดยได้จัดตั้งสถานีบำรุงพันธุ์สัตว์ 13 แห่งทั่วประเทศช่วยเผยแพร่พันธุ์และสาธิตวิธีการเลี้ยงให้กับเกษตรกร<sup>66</sup> ดังนั้นเมื่อการเลี้ยงไก่ไข่เจือวิฤตไข่ราคาถูกลงอย่างยาวนานถึงสองปี จึงทำให้มีผู้เลี้ยงไก่จำนวนมากหันไปเลี้ยงไก่เนื้อกันแทน

ในปลายปี พ.ศ. 2509 เห็นได้ชัดเจนว่าการเลี้ยงไก่กระทงพันธุ์เนื้อดีจากต่างประเทศที่เรียกว่าไก่เนื้อพันธุ์แท้นั้นได้รับความสนใจจากกสิกรเป็นอย่างมาก เริ่มปรากฏโฆษณาขายลูกไก่พันธุ์เนื้อและอาหารสัตว์ของไก่พันธุ์เนื้อโดยตรงดังคำโฆษณาว่า “การเลี้ยงไก่กระทงนับว่าเป็นอาชีพใหม่ซึ่งกำลังตื่นตัว และมีผู้สนใจเลี้ยงเพิ่มขึ้นเป็นอันมาก เพื่อเป็นการส่งเสริมอุตสาหกรรมไก่กระทงและต้องการให้ผู้เลี้ยงได้ใช้อาหารที่ถูกต้องครบถ้วน” ทางบริษัทจึงขอเสนอสูตรอาหารสำหรับไก่กระทงโดยเฉพาะ<sup>67</sup> นอกจากนี้ในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2509 ในหน้าบรรณาธิการวารสารสัตวบาลสาส์นไก่ได้สรุปว่าราคาไข่และไก่กระทงดีมาก ทั้งยังปรากฏบทความเกี่ยวกับข้อดีและหลักปฏิบัติของการเลี้ยงไก่กระทงพันธุ์แท้จากต่างประเทศอันต่างจากไก่กระทงที่คนไทยเลี้ยงและบริโภคกันมาก่อนที่ใช้ไก่พันธุ์ผสม<sup>68</sup> นับว่าเป็นความรู้ให้เกษตรกรได้นำไปใช้โดยตรงและเข้ากับสถานการณ์อีกด้วย

ต้นทศวรรษ 2510 การเลี้ยงไก่เนื้อเชิงอุตสาหกรรมกำลังได้รับความสนใจอย่างคึกคักทั้งในฝ่ายรัฐบาลที่มีโครงการส่งเสริมการเลี้ยงสัตว์แห่งชาติขึ้น ในขณะที่กลุ่มเอกชนผู้เลี้ยงไก่เนื้อหรือเรียกกันว่าไก่กระทงนั้นก็เร่งทำการผลิตให้มีคุณภาพสนองตอบทันต่อความต้องการของตลาด ซึ่งประชาชนนิยมบริโภคเนื้อไก่กระทงกันมากขึ้น เนื่องจากผู้บริโภคมองเห็นความสำคัญของเนื้อ นม ไข่ มากขึ้น ทำให้ตลาดในประเทศขยายตัวอย่างมาก แม้ว่าราคาจะสูงขึ้นกว่าเมื่อ 3-4 ปีก่อนก็ตาม โดยเฉพาะไข่ที่มีการบริโภคกันในตลาดภายในจนไม่เหลือส่งออกนอกประเทศ ชั่วบางช่วงต้องสั่งไข่เข้ามาบริโภคอีกด้วย<sup>69</sup>

<sup>66</sup> ผิว นกฉลาด, เริ่มแรกการเลี้ยงไก่ในเมืองไทย, ใน ที่ระลึก 60 ปี สมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ (กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2544), หน้า 156-157.

<sup>67</sup> สัตวบาลสาส์นไก่ ปีที่ 15 เล่ม 11 (พฤศจิกายน 2509), หน้ารองปกหน้า.

<sup>68</sup> ปฐม เลหาหะเกษตร, “การเลี้ยงไก่กระทง,” สัตวบาลสาส์นไก่ ปีที่ 15 เล่ม 12 (ธันวาคม 2509), หน้า 989-993.

<sup>69</sup> “หน้าบรรณาธิการ,” วารสารสัตวบาลสาส์นไก่ ปีที่ 16 เล่ม 1 (มกราคม 2510).

### จุดเปลี่ยนสำคัญของอุตสาหกรรมไก่เนื้อสู่การผูกขาดและส่งออก

ต่อมาในต้นปี พ.ศ. 2510 ความตื่นตัวของวงการเลี้ยงไก่กระตังยังคงมีอย่างต่อเนื่อง เมื่อปรากฏว่า สมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทยได้จัดการแสดงการเลี้ยงไก่กระตังแบบสมัยใหม่ให้กับผู้สนใจเข้าชมในงานวันเกษตรแห่งชาติช่วงต้นเดือนกุมภาพันธ์ ซึ่งน่าจะเป็นประโยชน์ในการโฆษณาสินค้าจากไก่ทั้งไข่และเนื้อไก่สดที่จะจัดมาจำหน่ายในวันแสดงด้วย<sup>70</sup> และต่อมาในวันที่ 10 มีนาคม พ.ศ. 2510 กรมปศุสัตว์ได้ออกประกาศยกเลิกการเก็บค่าธรรมเนียมการนำเข้าลูกไก่อายุ 1 วันสำหรับเลี้ยงไก่กระตังพันธุ์เนื้อโดยเฉพาะที่ใช้ทำพันธุ์ไม่ได้ต้องสั่งเข้ามาตลอด<sup>71</sup> ก็ยิ่งทำให้การเลี้ยงไก่เนื้อไร้อุปสรรคจึงเป็นการเร่งให้เกิดอุตสาหกรรมไก่เนื้อเร็วขึ้นไปอีก

ในปีเดียวกันนี้มีรายงานว่า การเลี้ยงไก่เนื้อพันธุ์พิเศษที่สั่งตรงมาจากต่างประเทศที่โตเร็วใช้อาหารและเวลาน้อยหลายพันธุ์ได้รับความสนใจจากฟาร์มไก่ชั้นนำสั่งมาเลี้ยงหลายฟาร์มด้วยกัน เช่น องค์การไก่ กระตังมหาตไทยมีพันธุ์แวนเทรส (Vantress) และอาร์เบอร์ เอเคอร์ (Arber Acre) ฟาร์มยุทธนามีพันธุ์อินเดียริเวอร์ (Indian River) และไฮโบร (Hybro) ฟาร์มวิฑูร์มีพันธุ์คอบบ์ (Cobb) และฟาร์มโพคอนที่ลำพูนมีไก่พันธุ์เชฟเวอร์ (Shaver) ซึ่งมีสถิติการเลี้ยงจากฟาร์มยุทธนามาว่า ไก่เนื้อสามารถเติบโตได้น้ำหนัก 2,000 กรัมในเวลา 10 สัปดาห์และมีประสิทธิภาพอาหาร 2.2 กิโลกรัมต่อการสร้างเนื้อ 1 กิโลกรัม การที่ไก่เนื้อที่ผู้เขียนเรียกว่า “ไก่อ่อนอ้วน” มีประสิทธิภาพในการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อได้ดีกว่าสัตว์อื่นทั้งหมดจึงเหมาะที่จะเลี้ยงในประเทศไทยเป็นอย่างดี เนื่องจากเรามีพืชไร่ เช่น ข้าวโพด ข้าวฟ่าง และมันสำปะหลังมาใช้ทำอาหารสัตว์ได้มากจนเหลือส่งออก และเนื้อไก่ก็เหมาะที่จะใช้เป็นอาหารของคนไทยในประเทศหรือขายกับนักท่องเที่ยวตลอดจนส่งเป็นสินค้าออกได้ด้วย ที่สำคัญถ้าสามารถทำให้ราคาถูกลงได้จากความได้เปรียบที่มี ก็จะทำให้เนื้อไก่ไม่มีปัญหาเรื่องความนิยมทั้งยังเป็นอาหารที่คนจนบริโภคได้เป็นอย่างดี<sup>72</sup>

ความต้องการของตลาดและกำลังการผลิตไก่กระตังในต้นทศวรรษ 2510 เห็นได้ชัดเจนว่าผลิตไม่ทันต่อความต้องการของผู้บริโภคในกรุงเทพฯ ดังที่เห็นได้จากรายงานของสมาคมชลประทานราษฎร์อำเภอองครักษ์ จังหวัดนครนายก ที่รวมกลุ่มขึ้นมาเลี้ยงไก่กระตังโดยเฉพาะเพื่อป้อนตลาดกรุงเทพฯ มีผู้บริโภคหลักคือทหารอเมริกันที่เข้ามาพักในกรุงเทพฯ ต้องการไก่กระตังไปประกอบ

<sup>70</sup> “ข้าวย่อยในวงการเลี้ยงสัตว์,” วารสารสัตวบาลสาส์นไก่ ปีที่ 16 เล่ม 1 (มกราคม 2510), หน้า 139-140.

<sup>71</sup> “ข้าวย่อยในวงการเลี้ยงสัตว์,” วารสารสัตวบาลสาส์นไก่ ปีที่ 16 เล่ม 3 (มีนาคม 2510) หน้า 385-387.

<sup>72</sup> สิริพงศ์ บุญหลง, “เรื่องไก่ broiler,” สัตวบาลสาส์นไก่ ปีที่ 16 เล่ม 9 (กันยายน 2510), หน้า 945-951.

อาหาร นอกจากนี้ยังต้องการไปทำไก่อย่างขายตามเหล่าโรงแรม บาร์ ภัตตาคารและร้านอาหารทั่วไป แสดงให้เห็นว่าตลาดมีความต้องการมากแต่ผลิตบ่อนไม่พอ โดยสมาคมฯ ประเมินว่าอาทิศยหนึ่ง ต้องการไก่ 10,000 กิโลกรัม แต่สมาคมฯ ผลิตได้แค่ 3,000 กิโลกรัม เหลือกำลังซื้ออีกถึง 3 เท่า แต่สมาคมฯ ก็ขยายการผลิตได้ไม่มากเพราะไม่มีเงินทุนให้สมาชิกกู้ไปลงทุนช่วงแรก โดยเฉพาะค่าลูกไก่ที่ยังแพงแม้จะสั่งจากฟาร์มลูกไก่เนื้อพันธุ์ดีในประเทศก็ตาม แต่ก็ยังเป็นพันธุ์ให้เนื้อดีเหมือนที่นิยมกันอยู่ในสหรัฐอเมริกาที่สั่งพ่อแม่พันธุ์เข้ามาขยาย จึงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคที่เป็นอเมริกันซึ่งคุ้นเคยกับรสชาติไก่เนื้อหนังนุ่มและเคี้ยวง่าย<sup>73</sup>

และต่อมาในปี พ.ศ. 2511 การเลี้ยงไก่กระตังนับเป็นหัวข้อสำคัญเกือบเรื่องเดียวที่ลงตีพิมพ์ในวารสารสัตวบาลสาส์นไก่ที่เปลี่ยนบรรณาธิการเป็นอาจารย์สอนเลี้ยงโคและมีเรื่องมาลงหลากหลายขึ้น โดยเรื่องที่ลงนั้นจะเน้นแง่มุมทางวิชาการที่ส่งเสริมการเลี้ยงไก่ รวมทั้งผลการทดลองเลี้ยงไก่กระตังในเมืองไทยที่ได้ผลดีขึ้น จนมีการส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงกันได้แพร่หลาย เพราะจากผลการทดลองเลี้ยงสามารถทำกำไรเลี้ยงเป็นการค้าได้ดี ทั้งการเลี้ยงจากลูกไก่พันธุ์ผสมที่มีผสมและจำหน่ายกันทั่วไปในฟาร์มของเมืองไทย และหากได้เลี้ยงไก่เนื้อสายพันธุ์จากต่างประเทศตระกูล Hybrid ที่นิยมเลี้ยงกันในต่างประเทศ แม้จะมีอัตราการตายสูงเพราะยังปรับตัวกับสภาพภูมิศาสตร์ของไทยยังไม่ค่อยได้ แต่อัตราการใช้อาหารผลิตเนื้อมีประสิทธิภาพสูงมากอย่างมีนัยสำคัญ การส่งเสริมให้เลี้ยงเป็นไก่เนื้อในระยะยาวจึงต้องเน้นการใช้ลูกไก่เนื้อพันธุ์พิเศษมากกว่าพันธุ์ที่ผสมเอง<sup>74</sup> ซึ่งปรากฏว่าในเวลาต่อมาการเลี้ยงไก่เนื้อได้เดินตามแนวทางนี้และในปลายทศวรรษ 2510 ไทยสามารถสร้างอุตสาหกรรมไก่เนื้อเติบโตอย่างรวดเร็วจนสามารถส่งออกได้

จากการศึกษาตลาดไก่ใน 11 จังหวัดในปี พ.ศ. 2511 พบว่า การเลี้ยงไก่เนื้อทั้งไก่กระตังและไก่ตอนนั้นเริ่มมีบริษัทอาหารสัตว์มาทำสัญญาผูกพันแบบทำด้วยวาจาไม่ได้ทำเป็นลายลักษณ์อักษรกับผู้เลี้ยงไก่ โดยวิธีการที่ผู้เลี้ยงจะได้รับลูกไก่อายุวันเดียว อาหารและบางครั้งก็โรงเรือนด้วย พร้อมทั้งรับซื้อเมื่อไก่เลี้ยงได้ตามอายุในราคาประกันตามแหล่งรับซื้อแล้วผู้รับซื้อจะนำไปจำหน่ายให้กับผู้บริโภคโดยตรง จากการศึกษานี้ยังได้คาดการณ์ไว้ว่าการแนะนำจากนักวิชาการของบริษัทผู้ผลิตอาหารและพันธุ์ไก่จะทำให้มีสัญญาผูกพันที่มีแนวโน้มของการผูกขาดตลาดการเลี้ยงไก่ขึ้นเรื่อยๆ<sup>75</sup>

<sup>73</sup> โอภาส พลศิลป์, “การเลี้ยงไก่กระตังของสมาชิกสมาคมชลประทานราษฎร์ อำเภองครักษ์ จังหวัดนครนายก,” สัตวบาลสาส์นไก่ ปีที่ 16 เล่ม 6 (มิถุนายน 2510), หน้า 611-619.

<sup>74</sup> ม.ล. ศุภนิธิ ชุมสาย, “การเลี้ยงไก่กระตังที่จะให้เกิดผลกำไร,” สัตวบาลสาส์นไก่ ปีที่ 17 เล่ม 2 (กุมภาพันธ์ 2511), หน้า 115-118.

<sup>75</sup> Larsen P.B. and Wullop Sarasup, *Marketing of Chickens in 11 Provinces in Central Thailand*, (Bangkok: Division of Agriculture Economics, Office of Under Secretary of State, Ministry

จากการสำรวจของกองเศรษฐกิจ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในปี พ.ศ. 2512 รายงานว่าประเทศไทยมีไก่ประมาณ 59 ล้านตัว เป็ด 7 ล้านตัว ต่อมาจึมีรายงานในการสัมมนาการเลี้ยงสัตว์จัดโดยองค์การอีคาเฟ (ECAFE - Economic Commission for Asia and the Far East ซึ่งต่อมาเปลี่ยนชื่อเป็น ESCAP-Economic and Social Commission for Asia and the Pacific) ที่หัวหินเมื่อปี พ.ศ. 2517 ประมาณว่ามีลูกไก่กระทงออกสู่ตลาดอาทิตย์ละไม่น้อยกว่า 800,000 ตัวและผลิตเป็นเนื้อไก่อาทิตย์ละไม่ต่ำกว่า 700,000 ตัว จำนวนไข่ไก่วันละ 1-1.5 ล้านฟอง<sup>76</sup>

จากการศึกษาของ พุทธกาล รัชธร พบว่าโครงสร้างการผลิตและการบริโภคเนื้อในกรุงเทพมหานคร ได้เปลี่ยนแปลงอย่างชัดเจนในปี พ.ศ. 2510 จากปัจจัยสำคัญ คือปริมาณความต้องการบริโภคเนื้อเพิ่มขึ้น อันเป็นผลมาจากประชากรที่เพิ่มสูงขึ้น ในขณะที่ราคาเนื้อสัตว์อื่นๆ มีราคาสูงขึ้นมาก คนจึงหันมาบริโภคเนื้อปริมาณมากขึ้น ทำให้การเลี้ยงไก่แบบดั้งเดิมผลิตไม่ทัน ประกอบกับมีบริษัทผู้ผลิตอาหารสัตว์รายใหญ่ได้เข้ามาลงทุนในกิจการเลี้ยงไก่คือบริษัทกรุงเทพค้าสัตว์จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทในเครือเจริญโภคภัณฑ์ ได้นำเอาเทคนิคการเลี้ยงแบบทันสมัยในลักษณะฟาร์มขนาดใหญ่แบบธุรกิจอุตสาหกรรมอย่างแท้จริงมาใช้ จึงเกิดการเลี้ยงไก่เนื้อขึ้นอย่างแพร่หลายจากการส่งเสริมของบริษัทอาหารสัตว์ที่ผลิตอาหารเกินความต้องการในประเทศจึงต้องหาทางให้เกิดการบริโภคอาหารสัตว์ขึ้น และด้วยโครงสร้างที่บริษัทอาหารสัตว์ บริษัทพันธุ์ไก่ และโรงงานฆ่าสัตว์อยู่ในมือของบริษัทเดียวกันอย่างครบวงจร จนนำไปสู่การผูกขาดตลาดของรายใหญ่ ที่มีส่วนในการกำหนดผลผลิตเพื่อป้อนตลาดบริโภคภายในและส่งออกต่างประเทศขึ้นพร้อมกันด้วย<sup>77</sup>

การเลี้ยงไก่ยังสำคัญมากขึ้นเมื่อรัฐบาลใช้นโยบายส่งเสริมการลงทุนในอุตสาหกรรมแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรในปี พ.ศ. 2510 ทำให้จำนวนโรงงานแปรรูปอาหารที่ใช้เทคโนโลยีทันสมัยในการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มาตรฐานสากลขยายตัวอย่างรวดเร็ว และกลายเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศไทย ทั้งในแง่ที่เป็นแหล่งรายได้ แหล่งจ้างงาน และแหล่งรายได้เงินตราต่างประเทศจากการส่งออก โดยเฉพาะอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำทะเลและการแปรรูปสัตว์บก โดยปรากฏว่าอุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเลกึ่งสำเร็จรูปเริ่มทำเป็นอุตสาหกรรมส่งออกหลังจากส่งออกกุ้งสดแช่แข็งไปขายในตลาดโลกเป็นครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2508 การผลิตเนื้อปลาบด (minced fish) เริ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2510 ในขณะที่กุ้งต้มสุกเริ่มมีการผลิตและ

of Agriculture, 1968). อ้างจาก พุทธกาล รัชธร, “โครงสร้างการผูกขาดของอุตสาหกรรมไก่เนื้อในเขตกรุงเทพมหานคร,” (วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2524), หน้า 9.

<sup>76</sup> สุวรรณ เกษตรสุวรรณ, ไข่และเนื้อไก่ (กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2519), หน้า 8.

<sup>77</sup> พุทธกาล รัชธร, “โครงสร้างการผูกขาดของอุตสาหกรรมไก่เนื้อในเขตกรุงเทพมหานคร,” (วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2524), หน้า 70.



ส่งออกในเวลาใกล้เคียงกัน ส่วนไก่สดแช่แข็งเริ่มส่งออกในปี พ.ศ. 2516 ทั้งหมด 135.4 ตันมีมูลค่าเพียงแค่ 5.3 ล้านบาท แต่ในอีก 4 ปีต่อมา พ.ศ. 2520 เพิ่มขึ้นเป็น 4,254.5 ตันมีมูลค่า 157.5 ล้านบาทก่อนจะเพิ่มสูงถึง 109,615.9 ตันมีมูลค่า 5,068.7 ล้านบาทในปี พ.ศ. 2532<sup>78</sup> กล่าวได้ว่าจุดเริ่มต้นของอุตสาหกรรมอาหารส่งออกเริ่มต้นขึ้นในต้นทศวรรษ 2510 และเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่องต่อมา

การส่งเสริมการลงทุนในอุตสาหกรรมอาหารที่สำคัญที่ช่วยกระตุ้นและพัฒนาอุตสาหกรรมประเภทนี้ได้แก่ การที่คณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนประกาศเพิ่มเติมอุตสาหกรรมที่อยู่ในข่ายส่งเสริม อาทิ ในปี พ.ศ. 2513 ได้เพิ่มอุตสาหกรรมประเภทอุตสาหกรรมแปรรูปหรือสภาพผลิตผลทางการเกษตร อุตสาหกรรมเลี้ยงโค เลี้ยงกระบือ<sup>79</sup> ในปี พ.ศ. 2517 ประกาศเพิ่มกิจการเลี้ยงสัตว์หรือผลิตเนื้อสัตว์จำพวกเป็ด ไก่ และสุกร (ลงทุนไม่น้อยกว่า 1 ล้านบาท)<sup>80</sup> ซึ่งมีผลต่ออุตสาหกรรมไก่ในภาคเอกชนให้เติบโตอย่างมากในหลายทศวรรษต่อมาดังกรณีตัวอย่างต่อไปนี้

### เครือเจริญโภคภัณฑ์ ตัวกระทำการในภาคเอกชนจากนโยบายรัฐ

การศึกษาตัวกระทำการอย่างบริษัทเอกชนเครือเจริญโภคภัณฑ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อแสดงให้เห็นถึงปฏิสัมพันธ์ของโครงสร้างและตัวกระทำการคือบริษัทธุรกิจเอกชนที่กระทำการเอาประโยชน์และต่อรองจากโครงสร้างการพัฒนาเกษตรและอุตสาหกรรมของประเทศจนสามารถสร้างอาณาจักรธุรกิจขนาดใหญ่ขึ้นได้ และการดำเนินธุรกิจจนอยู่รอดมาได้หลายยุค

การเติบโตขึ้นของบริษัทเอกชนเช่น บริษัทเครือเจริญโภคภัณฑ์ (ซี.พี.) ผู้ริเริ่มผลิตอาหารสัตว์และเลี้ยงสัตว์เป็นอุตสาหกรรม โดยเฉพาะไก่และหมูที่มีการนำเอาพันธุ์ใหม่ๆ และวิธีการเลี้ยงแบบใหม่มาใช้ จนทำให้การเลี้ยงไก่และเลี้ยงหมูกลายเป็นอุตสาหกรรมที่สัมพันธ์กับเกษตรแบบอุตสาหกรรม เช่น การปลูกข้าวโพด ถั่วเหลือง เพื่อนำมาผลิตเป็นอาหารสัตว์ ซึ่งนับได้ว่าการเจริญเติบโตของบริษัทเกิดขึ้นในโครงสร้างของการพัฒนาการเกษตรแผนใหม่และการส่งเสริมอุตสาหกรรมเกษตรโดยมีอุตสาหกรรมอาหารเป็นตัวเชื่อมโยงสำคัญโดยแท้ ที่ทำให้บริษัทเครือเจริญโภคภัณฑ์สามารถสะสมทุน เทคโนโลยี และสายสัมพันธ์กับรัฐในโครงการพัฒนาจนประสบความสำเร็จทางธุรกิจในเวลาต่อมา

<sup>78</sup> ณรงค์ชัย อัครเศรณี และคณะ, การศึกษาอุตสาหกรรมรายสาขาและการกระจายอุตสาหกรรมสู่ต่างจังหวัด (เล่มที่ 1) (งานศึกษาวิจัยเพื่อประกอบการจัดทำแผนพัฒนาอุตสาหกรรมและการค้าในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 (พ.ศ. 2535-2539), 2534), หน้า 6-1,6-36,6-51.

<sup>79</sup> ธนาคารแห่งประเทศไทย, รายงานเศรษฐกิจและการเงิน 2513 (กรุงเทพฯ: ธนาคารแห่งประเทศไทย, 2513), หน้า 12.

<sup>80</sup> ธนาคารแห่งประเทศไทย, รายงานเศรษฐกิจและการเงิน 2517 (กรุงเทพฯ: ธนาคารแห่งประเทศไทย, 2517), หน้า 21.

หากนับย้อนกลับไปนับได้ว่าเครื่องเจริญโภคภัณฑ์ได้เริ่มต้นกิจการขึ้นอย่างจริงจังเมื่อปี พ.ศ. 2496 จากการนำเข้าเคมีภัณฑ์การเลี้ยงไก่และบดอาหารไก่ขาย เพื่อรองรับการเลี้ยงไก่แผนใหม่เป็นแบบฟาร์มแทนการเลี้ยงแบบปล่อยให้หากินเองแบบเดิมที่เริ่มนิยมขึ้นในทศวรรษ 2490 โดยเฉพาะการเลี้ยงไก่ไข่ที่ได้รับความนิยมมากขึ้น เพราะคนไทยเริ่มหันมากินไข่ไก่กันมากขึ้น กิจการขายอาหารไก่ของบริษัท ซี.พี. จึงเติบโตอย่างรวดเร็วพร้อมกันกับอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่ จนกระทั่งขยายตัวเต็มที่ในปี พ.ศ. 2502-2503 จนผลิตได้เกินความต้องการบริโภคในประเทศเหลือส่งออกไปจีนจากเดิมที่เคยสั่งซื้อจากจีนและยังส่งไปยังตลาดใหญ่ที่ฮ่องกงด้วย ต่อมาในปลายทศวรรษ 2500 หลังจากธุรกิจอาหารสัตว์ไปได้ดีเพราะการเติบโตของการเลี้ยงสัตว์แบบฟาร์มอุตสาหกรรม บริษัท ซี.พี. ได้เริ่มผลิต หมู ไก่ ทานเป็นๆ ส่งขายต่างประเทศ ในทศวรรษต่อมาก็กลายเป็นผู้นำธุรกิจอาหารสัตว์และเลี้ยงสัตว์ด้วยการส่งเสริมให้ชาวบ้านเป็นลูกฟาร์ม<sup>81</sup>



ภาพ 9 อาหารไก่สำเร็จรูปบดและบรรจุถุงเองจนเป็นที่นิยมเชื่อถือของนักเลี้ยงสัตว์ จุดเริ่มต้นทางธุรกิจอาหารสัตว์ของเครือเจริญโภคภัณฑ์

ที่มา: สาส์นไก่ รัชชัชชัยฉบับเดือนมิถุนายน 2499 รัชชัชชัยฉบับเดือนกันยายน 2499.

<sup>81</sup> กรุณาคุณ วิชัย สุวรรณบรรณ, ซี.พี.ธุรกิจไร้พรมแดน (กรุงเทพฯ: ฐานเศรษฐกิจ, 2536).

การดำเนินธุรกิจของเครื่องเจริญโคมภัณฑ์ที่ผลิตไก่อเนื้อครบวงจรมีจุดเปลี่ยนสำคัญในปี พ.ศ. 2512 จากการเป็นตัวแทนจำหน่ายพันธุ์ไก่อและธุรกิจการเลี้ยงสัตว์ของบริษัท อาร์เบอร์ เอเคอร์ส อินเตอร์เนชันแนล จำกัด บริษัทยักษ์ใหญ่ด้านธุรกิจการเกษตรของสหรัฐอเมริกา และทดลองเลี้ยงไก่อเนื้อพันธุ์ใหม่และการทำธุรกิจไก่อครบวงจรจากการร่วมเป็นพันธมิตรและรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากบริษัท อาร์เบอร์ฯ ซึ่งเป็นช่วงเวลาเดียวกันกับที่รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการเลี้ยงไก่อเนื้อพันธุ์ใหม่ไปสู่เกษตรกรด้วยโครงการส่งเสริมปศุสัตว์แห่งชาติดังกล่าวแล้วข้างต้น เลยทำให้การดำเนินธุรกิจผลิตไก่อของเครื่องเจริญโคมภัณฑ์เติบโตขึ้นอย่างรวดเร็ว จนสามารถป้อนความต้องการของตลาดภายในประเทศได้อย่างกว้างขวาง ซึ่งสามารถทำให้เนื้อไก่อราคาถูกกว่าเนื้อวัวและหมู<sup>82</sup> จนตลาดในประเทศอิมตัวเต็มที ทางเครื่องเจริญโคมภัณฑ์จึงได้แปรรูปผลผลิตด้วยการผลิตเนื้อไก่อเนื้อแช่แข็งส่งไปลองตลาดในญี่ปุ่นครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. 2516 เพียงจำนวน 142 ตัน แม้ว่าจะมีจำนวนเพียงเล็กน้อย แต่เป็นก้าวแรกและก้าวสำคัญที่ทำให้เกิดการค้าขายกับมหาอำนาจทางเศรษฐกิจอย่างญี่ปุ่นและเป็นประโยชน์ต่อเศรษฐกิจของประเทศในการลดการขาดดุลการค้ากับญี่ปุ่น เพราะปรากฏต่อมาว่าไก่อเนื้อได้รับความนิยมจนส่งออกได้จำนวนมาก และส่งไปตลาดสหรัฐอเมริกาและยุโรปต่อมา จนทำให้กิจการเลี้ยงไก่อเพื่อส่งออกเป็นเนื้อไก่อแช่แข็งเติบโตขึ้นตั้งแต่กลางทศวรรษ 2510 เป็นต้นมา และจนถึงปี พ.ศ. 2540 ปรากฏว่าเครื่องเจริญโคมภัณฑ์เป็นผู้ผลิตและส่งออกเนื้อไก่อรายใหญ่อันดับ 1 ใน 5 ของโลกเช่นเดียวกันกับอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ที่ติดอันดับ 1 ใน 5 ของโลกด้วย<sup>83</sup>

ตั้งแต่ทศวรรษ 2520 เป็นต้นมา เครื่องเจริญโคมภัณฑ์ได้ขยายกิจการครอบคลุมธุรกิจการเกษตร อาหารสัตว์ ผลิตอาหารสำเร็จรูป จนกลายเป็นยักษ์ใหญ่ของบริษัทอุตสาหกรรมเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหารภายในประเทศและยังเป็นบริษัทข้ามชาติสัญชาติไทยเจ้าแรกๆ ที่ก้าวไปสู่การเป็นบริษัทข้ามชาติ ก่อนจะขยายมาสู่ธุรกิจค้าส่งและค้าปลีกในประเทศไทยในทศวรรษ 2530 และธุรกิจโทรคมนาคม การขนส่ง ตลอดจนอสังหาริมทรัพย์ จนกลายเป็นเครื่องธุรกิจครบวงจรที่มีฐานสำคัญอยู่ที่อุตสาหกรรมเกษตรและอุตสาหกรรมอาหารเป็นสำคัญ ซึ่งเป็นสาขาอุตสาหกรรมที่รัฐบาลให้การสนับสนุนส่งเสริมมาโดยตลอด และเอื้อต่อการเติบโตของบริษัทเอกชนแห่งนี้ได้อย่างแยกไม่ออก

<sup>82</sup> อธิวัฒน์ ทรัพย์ไพฑูรย์, ตระกูลเจียรนวนนท์ ผู้นำพา "ซี.พี." สู่อุตสาหกรรมข้ามชาติ ระดับโลก (กรุงเทพฯ : วารณสารสิน, 2546), หน้า 137-158.

<sup>83</sup> ธนวัฒน์ ทรัพย์ไพฑูรย์, ธนินท์ เจียรนวนนท์ : ผู้เกรียงไกรในยุทธจักรนักธุรกิจโลก (กรุงเทพฯ : ดับเบิลดี้นายน์ พรินติ้ง, 2542), หน้า 137-139.

#### 4.2 เนื้อ: อาหารโปรตีนสูงราคาต่ำ คำตอบสุดท้ายคือเนื้อไก่

##### “กินเพื่อชาติ” ความนิยมการกินไก่เนื้อของคนไทย

ในระยะแรกของการส่งเสริมการเลี้ยงไก่จะเน้นสนับสนุนให้เลี้ยงไก่เอาไปมาบริโภคเป็นอาหาร แม้จะมีปัญหาการส่งเสริมให้คนไทยกินไข่ที่ขยายตลาดได้ไม่มากนักก็ตาม ขณะเดียวกันการเลี้ยงไก่เนื้อก็เลยต้องเริ่มต้นด้วยการพยายามหาทางให้คนไทยนิยมรับประทานเนื้อไก่กระพงหรือไก่อ่อน หรือสปริงซิกเก้นของอังกฤษ หรือบรอยเลอร์ของอเมริกา ซึ่งได้แก่เนื้อไก่พันธุ์ที่เลี้ยงเอาเนื้อโดยเฉพาะและมีน้ำหนัก 1 ถึง 1.5 ไมเกิน 2 กิโลกรัมและใช้เวลาเลี้ยงประมาณ 8-12 อาทิตย์ แม้หลวงสุวรรณวาจกสิกิจจะเสนอว่าเนื้อไก่กระพง หวาน ย่อยง่าย อร่อยกว่าเนื้อไก่ตอนที่คนไทยขณะนั้นนิยมจนมีราคาสูงกว่าไก่ทั่วไปถึงร้อยละ 25 ถ้าจะให้อุตสาหกรรมไก่กระพงเกิดขึ้นได้ นักเลี้ยงไก่จึงต้องช่วยกันเผยแพร่ให้คนไทยนิยมกินไก่กระพงกันอย่างแพร่หลายก่อน ทั้งยังแนะนำว่าคนไทยนิยมกินไก่อย่างกันมาก จึงควรนำไก่กระพงมาอย่างบ้าง หรือปรุงอาหารด้วยการผัด อบ ตุ่น ต้ม นึ่ง หรือทอดก็อร่อยทั้งนั้น<sup>84</sup>

อีกกว่าทศวรรษต่อมาเมื่อผู้ทักท้วงว่าที่เรียกไก่เนื้อพันธุ์พิเศษว่าไก่กระพงที่หมายถึงบรอยเลอร์ (broiler) นั้นไม่ตรงตัวเสียทีเดียว เพราะไก่กระพงเพ่งเลี้ยงไปก็อายุว่าไก่หนุ่ม ไม่ได้สื่อถึงลักษณะเฉพาะของ broiler ที่ถือเอาน้ำหนัก ความนุ่มของเนื้อและความอ่อนของกระดูกเป็นเกณฑ์ และต้องเป็นไก่เนื้อพันธุ์ที่คัดเลือกให้โตเร็วเป็นพิเศษ จึงเสนอว่าให้เรียกไก่ชนิดนี้ในภาษาไทยว่า “ไก่อ่อนอ้วน” แทนไก่กระพง ซึ่งในประเทศไทยที่เลี้ยงกันมาส่วนใหญ่ไม่ได้เป็นพันธุ์เนื้อโดยเฉพาะแต่มักเป็นไก่พันธุ์ไข่ตัวผู้<sup>85</sup> แต่ปรากฏว่าไม่ได้รับการตอบรับและไม่เคยเห็นการใช้คำนี้เรียกไก่เนื้อที่เลี้ยงกันจนกระทั่งถึงทศวรรษ 2530 ความหมายของไก่กระพงเดิมที่เรียกไก่พื้นเมืองวัยรุ่นนั้นได้กลายเป็นความหมายจนแยกไม่ออกจากไก่เนื้อไปแล้ว เพราะการเลี้ยงไก่เอาเนื้อมาบริโภคก็จะเลี้ยงให้เป็นไก่กระพงทั้งสิ้น<sup>86</sup>

ในต้นปี พ.ศ. 2496 เมื่อทางมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ตัดสินใจขายไก่กระพงสู่ตลาดปรากฏว่าได้รับการตอบรับดีเกินคาด จากไก่จำนวน 25 ตัวฝากขายในร้านอาหารชื่อดังย่านบางกะปิหมดภายในสองวันจนต่อมาเพิ่มขายวันละ 50 ถึง 100 ตัวปรากฏว่าขายหมด เนื่องจากลูกค้านิยมเอาไก่

<sup>84</sup> หลวงสุวรรณวาจกสิกิจ, “อารัมภบท: การเลี้ยงไก่กระพง,” สาส์นไก่, ชุดที่ 1 เล่ม 9 (มิถุนายน 2495), หน้า 701-704.

<sup>85</sup> สิริพงศ์ บุญหลง, “เรื่องไก่ broiler,” สัตว์บาลสาส์นไก่ ปีที่ 16 เล่ม 9 (กันยายน 2510), หน้า 945.

<sup>86</sup> ลิขิต เอียดแก้ว, ไก่กระพง (นนทบุรี: ฐานเกษตรกรรม, 2532), หน้า 6.

กระทงไปทอดเลี้ยงเพื่อนฝูง เป็น “ซิกแก่นดินเนอร์” หรือ “ดินเนอร์ไก่ทอด” ซึ่งนับว่าเป็นอาหาร หูรธา แพง คินตีวันดีถึงจะได้กินทีเดียว<sup>87</sup>

เนื้อไก่ที่คนไทยกินกันในตอนปลายทศวรรษ 2490 นั้นสามารถจำแนกได้ดังนี้ นักเกษตรคือ ลูกไก่ตัวผู้อายุ 1 วันที่คัดทิ้งถลกหนังเอาเครื่องในออกทอดกรอบกินได้รับความนิยม จนคนมาหาซื้อ กินที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ไก่กระทงที่มหาวิทยาลัยเกษตรจะทดลองเลี้ยงให้คนไทยได้กินกัน หลังจากมีไก่กระทงตัวผู้เลี้ยงขายมาก่อนหน้านี้แล้วได้รับความนิยมดีมาก ไก่พื้นเมืองตัวเมียกำลังสาว หรือเริ่มไข่ นิยมรับประทานกันมากในฮ่องกง มีรสดีรองมาจากไก่กระทง ในเมืองไทยนิยมมาทำข้าว มันไก่ แม่ไก่แก่เป็นไก่ที่คนไทยซื้อมาจากตลาดสำหรับต้มแกงทั่วไปไม่เหมาะสำหรับทอด ปิ้งหรือย่าง เพราะเนื้อเหนียว ไก่ตอนคือไก่ตัวผู้ที่เอาลูกอันตะออกแล้ว เนื้อไก่สีขาว เนื้อนุ่มย่อยง่าย มีรสดี (อาจจะรองจากไก่กระทงในความเห็นของหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจผู้เขียน) แต่คนไทยนิยมกินกัน มากกว่าเพราะมีรสดี ราคาจึงสูงกว่าไก่พื้นเมืองธรรมดาและไก่กระทงด้วย สุดท้ายคือพ่อไก่แก่หรือ บางครั้งคือไก่ชนปลดระวางเนื้อเหนียวรสดียกกว่าไก่อื่นแต่เหมาะสำหรับต้มหรือตุ๋น ทำพะโล้ ซึ่งมี ราคาถูกมาก<sup>88</sup>

ในกลางทศวรรษ 2490 การกินไก่กระทงยังไม่แพร่หลาย ไก่ที่นิยมกินกันคือไก่พื้นเมืองอย่างที่มีขายตามสถานีรถไฟทุกสายของประเทศ ส่วนในกรุงเทพฯ ไก่อย่างที่ยกกันมากจนมีชื่อเสียงคือย่าน บางลำพู อาหารที่ปรุงจากไก่ที่เพิ่งได้รับความนิยมคือไก่ทอด ซึ่งขายกันที่ร้านอาหารเจ้าอร่อยใน กรุงเทพฯ<sup>89</sup> นับเป็นจุดเริ่มต้นของความนิยมหันมากินไก่ทอดตามตำรับอเมริกาของคนไทย ก่อนที่ไก่ทอดหลายรูปแบบจะเกิดขึ้นแพร่หลายต่อมา ความนิยมกินไก่ทอดนับเป็นส่วนสำคัญในการขยาย รูปแบบการกินไก่ให้แพร่หลายในยุคสมัยใหม่ ในสหรัฐอเมริกา มีรายงานว่า การกินไก่ทอดเริ่มต้นขึ้นใน ทศวรรษ 1900 ที่กินกันในวาระพิเศษคือเทศกาลฉลองวันประกาศอิสรภาพและอาหารพิเศษในวัน อาทิตย์<sup>90</sup> และต่อมาหลังสงครามเกิดร้านขายไก่ทอดเกิดขึ้นในสหรัฐอเมริกา ก่อนจะพัฒนาเป็นร้าน ฟาสต์ฟู้ดที่รู้จักกันดีและขยายไปทั่วโลกในเวลาต่อมา

<sup>87</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ทดลองส่งไก่กระทงเข้าตลาด,” สาส์นไก่ ปีที่ 2 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2496), หน้า 812.

<sup>88</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “หน้าบรรณาธิการ: ไก่อะไรจึงกินอร่อย?,” สาส์นไก่ ปีที่ 5 เล่ม 4 (มกราคม 2499), หน้า 347-350.

<sup>89</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “อารัมภบท: การเลี้ยงไก่กระทง,” สาส์นไก่ ชุดที่ 1 เล่ม 9 (มิถุนายน 2495), หน้า 701-704.

<sup>90</sup> แอล. เอ. วิลเฮม, “50 ปีแรก,” แปลโดย หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, สาส์นไก่ ปีที่ 3 เล่ม 5 (กุมภาพันธ์ 2497), หน้า 662.

ในขณะที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทยนอกจากไถ่อย่างแล้วยังขายไข่ต้มให้กับผู้โดยสารรถไฟตามสถานีด้วย<sup>91</sup> ในขณะที่การส่งเสริมการเลี้ยงไก่กันมากขึ้นได้ทำให้ไถ่อย่างหรือไถ่บั้งขายกันมาก เวลาว่างงานประจำปีหรือตลาดนัด เช่นงานฉลองรัฐธรรมนูญ งานวันเกษตรสามารถขายได้เป็นร้อยถึงพันตัวและมีร้านขายไถ่ปรุงเป็นอาหารขายอยู่ทั่วไปทุกมุมเมือง<sup>92</sup>

ถึงปี พ.ศ. 2502 ไถ่อย่างที่เคยมีชื่อเสียงอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เริ่มได้รับความนิยมแพร่หลายขึ้นในกรุงเทพฯ มีร้านไถ่อย่างจำนวนมากผุดขึ้นจนราคาขายถูกลง จนทำให้ไถ่อ่อนพื้นเมืองที่ใช้อย่างกันทั่วประเทศประมาณวันละ 2,500 ตัว เริ่มขาดแคลนไถ่พื้นเมืองกัน จนทางจังหวัดนครราชสีมาซึ่งเป็นต้นตำรับไถ่อย่างได้หันมาใช้ไถ่พันธุ์ใหม่ๆ เช่น เล็กฮอร์น โรดและไถ่ลูกผสมตัวผู้ขนาด 8-9 ซีดไปใช้อย่างแทน จึงอาจจะถึงเวลาที่ผู้เลี้ยงไถ่จะต้องมีการเลี้ยงไถ่กระทงกันอย่างจริงจังอย่างในต่างประเทศที่เริ่มกันแล้วหลายแห่ง อย่างน้อยก็เพื่อป้องกันอุตสาหกรรมไถ่ที่ได้รับความนิยมอย่างมากขณะนั้น<sup>93</sup> นอกจากนี้ในปีถัดมาปรากฏว่า “อาหารที่ขึ้นหน้าขึ้นตาของภัตตาคารหลายแห่งในพระนครหรือธนบุรี เวลานี้คือไถ่กระทงทอดหรือย่าง” โดยภัตตาคารหลายแห่งได้คิดค้นเครื่องทุ่นแรงอย่างไถ่เป็นมอเตอร์ไฟฟ้าหมุนไถ่ในเตาซ้าๆ ขึ้นใช้ ส่วนไถ่ที่นำมาย่างหรือทอดนั้นเลี้ยงในต่างจังหวัดจะเป็นไถ่ตอนที่ฝังฮอร์โมนตัวเมียเลี้ยงอย่างไถ่กระทง และไถ่พันธุ์ดีตัวผู้ที่เลี้ยงด้วยสูตรอาหารหาเอง ทุ่นค่าอาหารและโรงเรือนจึงจะมีกำไร เนื่องจากการเลี้ยงไถ่กระทงกำไรต่อตัวจะต่ำมาก<sup>94</sup>

ในปี พ.ศ. 2504 ได้เกิดความนิยมไถ่อย่างแบบใหม่ที่เรียกว่า “ไถ่บั้งแบบนครปฐม” ขึ้น กล่าวคือไม่ได้ย่างทั้งตัวหรือครึ่งซีกแบบเก่า แต่ย่างเป็นตับเล็กๆ แยกเป็นแต่ละส่วนของไถ่มาไว้ในตับเดียวกัน เช่น หน้าอก ปีก น่อง และเครื่องใน เป็นต้น ข้อดีคือเป็นไม้ขนาดเล็กขายง่าย คนซื้อเลือกซื้อส่วนที่ชอบไปกินได้สะดวก และทำให้ผู้ขายมีกำไรเพิ่มขึ้นจากการแบ่งเป็นส่วนๆ ทำให้แพร่หลายไป

<sup>91</sup> เอฟ. เอ็ม. พรอนดา, “รายงานหลายเลขที่ 71 ต่อรัฐบาลไทยตามแผนการช่วยเหลือทางเทคนิคขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ,” แปลโดย หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, สาส์นไถ่ ปีที่ 2 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2496), หน้า 1052.

<sup>92</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ผลของการส่งเสริมไถ่,” สาส์นไถ่ ปีที่ 2 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2496), หน้า 866.

<sup>93</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ย่างไถ่และไถ่อย่าง,” สาส์นไถ่ ปีที่ 8 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2502), หน้า 1272-1276.

<sup>94</sup> “หน้าบรรณาธิการ,” สาส์นไถ่ ปีที่ 10 เล่ม 1 (ตุลาคม 2503), หน้า 1-3.

อย่างรวดเร็ว นอกจากนี้ที่นครปฐมอีกเช่นกันที่เริ่มตัดแบ่งเนื้อไก่ขายตามอวัยวะแต่ละพวก คือขายขาไก่ ปีกไก่แยก ไก่ขายผ่าสองหรือผ่าสี่ดังที่นิยมกันเช่นที่อื่น<sup>95</sup>

ในปลายปี พ.ศ. 2504 หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจได้เปรียบเทียบไก่ย่างในเมืองไทยที่ใช้ไก่พื้นเมืองกับที่เคยกินที่นิวยอร์กที่ใช้ไก่กระทงแล้ววิจารณ์ว่า “ไก่ของเราเนื้อน้อย กระดูกมาก ไก่ของเราเนื้อเหนียว ไก่ของเราไม่ค่อยชุ่มมัน ไก่ของเราไม่ค่อยยุ่ย รสไม่อร่อยและไม่ได้กินเป็นกอบเป็นกำ” จึงได้เสนอว่าถึงเวลาแล้วที่คนไทยอาจจะต้องเลี้ยงไก่กระทงพันธุ์ฝรั่งเนื้อมากให้แพร่หลาย<sup>96</sup>

ในราวกลางปี พ.ศ. 2505 ปรากฏว่า “เดี๋ยวนี้ประชาชนนิยมกินไก่กระทงกันมากขึ้น” แต่ไก่กระทงที่มีขายมาจากต่างจังหวัดที่เลี้ยงแบบปล่อยให้หากินเองแบบไก่พื้นเมือง ไม่มีคนเลี้ยงแบบการค้าอย่างจริงจัง เพราะราคาอาหารไก่แพงและพันธุ์ไก่มีอัตราแลกเปลี่ยนยังสูงจนหากำไรยาก<sup>97</sup> ในที่สุดก็ยิ่งวิจารณ์ว่าคนไทยยังกินไก่กันไม่เป็น คือยังไม่รู้วิธีการปรุงและการเลือกกินชิ้นส่วนต่างๆ และขนาด อายุ เพศของไก่ว่าเหมาะจะปรุงกินอย่างไร แม้ว่าราคาเนื้อไก่จะถูกกว่าเนื้อหมูซึ่งต่างกับในต่างประเทศที่ไกราคาสูงกว่าก็ตาม<sup>98</sup> ซึ่งนั่นอาจเป็นสาเหตุของการกินเนื้อไก่ยังไม่แพร่หลายในชีวิตประจำวันมากนัก

ในปลายปี พ.ศ. 2509 เมื่อปรากฏว่าคนไทยกำลังตื่นตัวเลี้ยงไก่กระทงแบบใหม่ในที่นี้คือไก่เนื้อพันธุ์ดีจากต่างประเทศกันมาก จน “เป็นอาชีพสำคัญสาขาหนึ่งของการเลี้ยงไก่” เพราะเดิมไก่ที่เรียกกันว่าไก่กระทง “ที่ใช้เป็นไก่ย่างที่สนามมวย ที่ร้านขายทะเลจันทร์เพ็ญหรือตามงานต่างที่เราเห็นและเคยรับประทานมาแล้ว แต่นั่นไม่ใช่ไก่กระทงที่กำลังจะพูดถึง เพราะพวกนั้นเป็นไก่กระทงแต่ชื่อ แต่ขนาดและคุณภาพไม่ถึงขั้น ไก่พวกนี้ส่วนมากเป็นไก่ชนและไก่ฝรั่งบ้างที่ไม่ได้มาตรฐาน”<sup>99</sup> แต่ไก่กระทงที่เลี้ยงกันนี้จะใช้พันธุ์ผลิตเนื้อโดยเฉพาะ อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อมีประสิทธิภาพสูงคือใช้อาหารน้อยในการผลิตเนื้อและใช้เวลาสั้นในการเลี้ยง รวมถึงเนื้อไก่ก็มีคุณลักษณะเฉพาะคือ อ้วนหน้าอกเต็ม หนังบาง เนื้อนุ่ม และมันไม่มาก

<sup>95</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข่าวและความเห็น,” สาส์นไก่ ปีที่ 10 เล่ม 4 (มกราคม 2504), หน้า 420-421.

<sup>96</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข่าวและความเห็น,” สาส์นไก่ ปีที่ 11 เล่ม 2 (พฤศจิกายน 2504), หน้า 183.

<sup>97</sup> “หน้าบรรณาธิการ,” สาส์นไก่ ปีที่ 11 เล่ม 9 (มิถุนายน 2505), หน้า 805-806.

<sup>98</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ปจฉาววิชันาเรื่องไก่ครั้งที่ 126,” สาส์นไก่ ปีที่ 12 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2506), หน้า 1020-1034.

<sup>99</sup> ปฐม เลหาเกษตร, “การเลี้ยงไก่กระทง,” สัตว์บาลสาส์นไก่ ปีที่ 15 เล่ม 12 (ธันวาคม 2509), หน้า 989.

## กินเนื้อไก่เพื่อสุขภาพและส่งเสริมอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่

ใน วารสารสาส์นไก่ ได้รณรงค์ให้คนไทยหันมากินไข่และกินไก่โดยตลอด เพราะเชื่อว่าเป็นการขยายตลาดไก่ให้เจริญขึ้นจะส่งผลโดยตรงต่อการเพิ่มการผลิตเป็นอุตสาหกรรมได้ ในฉบับเดือนธันวาคม พ.ศ. 2497 จึงได้มีคอลัมน์ครัวสาส์นไกรับผิดชอบโดยคหกรรมนาม ชวนชม จันทระเปารยะ แห่งแผนกเคหเศรษฐศาสตร์เพื่อส่งเสริมให้คนไทยรู้จักการปรุงไข่และโดยเฉพาะเนื้อไก่เป็นอาหารให้เป็นที่นิยมแพร่หลายมากขึ้น<sup>100</sup>

ในปี พ.ศ. 2499 หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจได้เขียนถึงข้อดีและความสำเร็จของการเลี้ยงไก่กระທงเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ให้คนไทยเห็นภาพและชักชวนให้คนไทยหันมาสนใจกันมากขึ้น ในขณะที่เดียวกันก็ชี้ให้เห็นถึงอุปสรรคของการเลี้ยงในประเทศไทย ซึ่งปัญหาใหญ่คือพันธุ์ที่จะทำเนื้อได้มากจากอาหารจำวนน้อยยังไม่มี การทดลองที่ได้ผลที่น่าพอใจ และทางแผนกไก่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้ส่งไก่พันธุ์คอร์นิชเข้ามาทดลองทำการผสมอยู่<sup>101</sup> นอกจากนั้นในช่วงปลายปี ทางแผนกไก่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้เริ่มทดลองเครื่องจักรและวิธีการฆ่าไก่แบบใหม่ ดังที่ใช้น้อยอยู่ในอุตสาหกรรมไก่เนื้อทั่วโลกขึ้น ส่วนเครื่องจักรได้รับความช่วยเหลือจากประเทศสหรัฐอเมริกา<sup>102</sup>

ต่อมาในปี พ.ศ. 2504 มีข่าวที่น่ายินดีสำหรับผู้เลี้ยงไก่ว่า โรงงานฆ่าไก่แบบทันสมัยมีห้องเย็นเก็บไก่หลังฆ่าและเสร็จ สามารถฆ่าไก่ได้วันละ 1,000 ตัว กำลังก่อสร้างและจะเปิดในเดือนตุลาคม ซึ่งจะเป็นปัจจัยสำคัญกระตุ้นให้การเลี้ยงไก่กระທงแบบอุตสาหกรรมเกิดขึ้นได้ เพราะขณะนั้นตลาดไก่กระທงในฮ่องกงมีกำลังซื้อ มาก หากมีห้องเย็นเก็บไก่ส่งขายได้ก็คงจะสะดวกในการส่งออก<sup>103</sup> ต่อมาปรากฏว่าโรงงานฆ่าไก่แห่งนี้มีนโยบายส่งเสริมการเลี้ยงไก่กระທงด้วยการรับซื้อไก่กระທง และได้จัดหาพันธุ์ไก่กระທงมาให้ผู้สนใจเลี้ยงแล้วรับซื้อในราคาที่สูงกว่าที่ผู้เลี้ยงได้กำไร ซึ่งจะทำการเลี้ยงไก่กระທงอย่างจริงจังเกิดขึ้นได้ในเมืองไทย<sup>104</sup>

<sup>100</sup> ชวนชม จันทระเปารยะ. “ครัวสาส์นไก่,” สาส์นไก่ ปีที่ 4 เล่ม 3 (ธันวาคม 2497), หน้า 334-337.

<sup>101</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “อุตสาหกรรมไก่กระທง,” สาส์นไก่ ปีที่ 5 เล่ม 12 (กันยายน 2499), หน้า 1281-1285.

<sup>102</sup> สุวรรณ เกษตรสุวรรณ, “ห้องฆ่าไก่แบบใหม่ของแผนกไก่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,” สาส์นไก่ ปีที่ 6 เล่ม 3 (ธันวาคม 2499), หน้า 360-365.

<sup>103</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข่าวและความเห็น,” สาส์นไก่ ปีที่ 10 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2504), หน้า 879-880.

<sup>104</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข่าวและความเห็น,” สาส์นไก่, ปีที่ 11 เล่ม 9 (มิถุนายน 2505), หน้า 892.



ในปี พ.ศ. 2506 ความต้องการเนื้อไก่กระพงมีมากชัดเจนขึ้น เมื่อบริษัทสามัคคีค้าสัตว์ได้ติดต่อขอซื้อไก่กระพงจากสมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่วันละ 2,000 ตัว ซึ่งทำให้ความหวังที่ไก่กระพงจะเป็นสาขาสำคัญของอุตสาหกรรมไก่ในเร็ววันนี้ เนื่องจากในเมืองไทยราคาเนื้อไก่ถูกกว่าเนื้อหมูจึงควรที่คนไทยหันมากินเนื้อไก่กันมากขึ้น ต่างจากต่างประเทศที่เนื้อไก่มีราคาแพงกว่าเนื้อสัตว์อื่น<sup>105</sup>

ในอีก 3 ปีต่อมาคือ พ.ศ. 2509 ไก่กระพงได้รับความสนใจจากผู้บริโภคมากขึ้นและมีการเลี้ยงกันมากขึ้นด้วย “ไก่อ่างที่ขายอยู่ขณะนี้ เริ่มจะมีไก่ฝรั่งและลูกผสมเข้าไปบ้างแล้ว ต่อไปก็คงจะมีมากขึ้น”<sup>106</sup> ทั้งนี้ ในปีนี้เรื่องการเลี้ยงไก่กระพงกำลังตื่นตัวอย่างมาก โดยสมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่ได้เริ่มจัดประกวดแข่งขันไก่กระพงควบคู่กันกับการแข่งขันไข่ดกที่จัดมาเป็นครั้งที่ 23 แล้ว นอกจากนี้ในที่ประชุมของสมาคมก็มีที่ปรึกษาทางการเกษตรของสถานทูตสหรัฐอเมริกามาชี้แจงให้สมาคมทราบถึงการที่ทางสหรัฐจะส่งนำเข้าไก่กระพงแช่แข็งจากสหรัฐอเมริกาเข้ามารองรับเจ้าหน้าที่และนักท่องเที่ยวชาวอเมริกันที่ต้องการบริโภคเนื้อไก่กระพงสดที่เนื้อนุ่มเฉพาะในโรงแรมและไนต์คลับเท่านั้น และรับปากว่าจะช่วยทางสมาคมส่งเสริมการบริโภคไก่กระพงในหมู่คนไทยให้เกิดขึ้นด้วย ซึ่งที่ประชุมเพียงรับทราบ แต่ไม่ได้มีมติแต่อย่างใดและให้ส่งเรื่องเป็นเอกสารแก่สมาคมต่อไป<sup>107</sup>

สำหรับกรณีการส่งไก่แช่แข็งมาจำหน่ายจากสหรัฐอเมริกานั้น ทางวารสารสัตว์บาลสาส์นไก่อเห็นว่าเป็นประโยชน์ร่วมกันของสมาชิกสมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่และผลประโยชน์ของสหรัฐอเมริกานั้น ควรจะใช้เนื้อไก่กระพงที่เลี้ยงในเมืองไทยซึ่งตอนนี้ก็เลี้ยงสำเร็จหลายเจ้าแล้ว เพราะมีมาตรฐานเช่นเดียวกับในสหรัฐฯ จากการใช้พันธุ์ลูกไก่หรือพ่อแม่พันธุ์ไก่กระพงไฮบริดที่สั่งซื้อมาจากสหรัฐโดยตรองอยู่แล้ว หากทางสหรัฐฯ จะติดต่อให้บริษัทรอยเลอร์คิงมาย่างไก่แบบอเมริกันขายตามโรงแรมเพื่อส่งเสริมให้คนกินไก่ ก็จะเป็นผลประโยชน์ที่ทำให้ทั้งสองฝ่ายได้รับร่วมกันและสบายใจกับคนเลี้ยงไก่อมากกว่าจะส่งเนื้อไก่แช่แข็งเข้ามา<sup>108</sup>

ในปลายทศวรรษ 2510 การเลี้ยงไก่เนื้อเป็นอุตสาหกรรมเกษตรสาขาหนึ่งของไทยขยายตัวอย่างมาก จากการเริ่มต้นส่งออกเนื้อไก่กระพงไปต่างประเทศ ประกอบกับตลาดภายในประเทศขยายตัวขึ้นเช่นกัน จากความนิยมในการกินไก่กระพงของคนไทยมีมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลอย่างปีใหม่ทีไกรุ่น (หมายถึงไก่กระพง-ผู้เขียน) ขายดีราคาสูงขึ้น ขายดีกว่าไก่อตอน

<sup>105</sup> หลวงสุวรรณวาจกสิกิจ, “ข่าวและความเห็น,” สาส์นไก่อ ปีที่ 12 เล่ม 11 (สิงหาคม 2565), หน้า 1220-1221.

<sup>106</sup> “หน้าบรรณาธิการ,” สัตว์บาลสาส์นไก่อ ปีที่ 15 เล่ม 2 (กุมภาพันธ์ 2509), หน้า 95.

<sup>107</sup> “ข่าวสมาคมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์,” สัตว์บาลสาส์นไก่อ ปีที่ 15 เล่ม 7 (กรกฎาคม 2509), หน้า 554-557.

<sup>108</sup> “ข่าวย่อยในวงการเลี้ยงสัตว์,” สัตว์บาลสาส์นไก่อ ปีที่ 15 เล่ม 7 (กรกฎาคม 2509), หน้า 615-617.

และส่งออกตลาดน้อยกว่า จนทำให้ราคาขยับขึ้นเท่ากับไก่ตอน ในระยะนี้ไก่รุ่นได้รับความนิยมกว่าไก่ตอน ปกติส่งเข้าตลาดกรุงเทพฯ วันละ 4,000 ตัว ส่วนปีใหม่มีมาแค่ 1,500-2,000 ตัว สำหรับไก่ตอนคงมีส่งเข้ามาโดยสม่ำเสมอ วันละ 700-800 ตัว ด้านความต้องการของผู้ซื้อในระยะนี้ปรากฏว่าไก่รุ่นจำหน่ายได้ดีกว่าไก่ตอนทำ ให้ราคาจำหน่ายสูงขึ้น<sup>109</sup> ในขณะเดียวกัน ปริมาณการบริโภคไก่ในระยะปี พ.ศ. 2515-2519 มีแนวโน้มสูงขึ้นโดยเฉลี่ยร้อยละ 7 ต่อปี แต่การเลี้ยงไก่เนื้อและไก่ไขกลับมีแนวโน้มลดลงเฉลี่ยร้อยละ 20 ต่อปี จากความผันผวนด้านราคา ซึ่งอาจมีผลทำให้ราคาของเนื้อไก่ที่เป็นโปรตีนราคาถูกมีราคาแพงขึ้นได้<sup>110</sup>

แต่หากพิจารณาในช่วงสองทศวรรษจะเห็นว่าปริมาณการบริโภคเนื้อไก่ (รวมทั้งเป็ด) ของคนไทยจากการสำรวจปรากฏว่าในปี พ.ศ. 2510 บริโภคแค่ 3 กิโลกรัมต่อคนต่อปี<sup>111</sup> และต่อมาในปี พ.ศ. 2532 คนไทยบริโภคเนื้อไก่เฉลี่ย 10 กิโลกรัมต่อคนต่อปี โดยปริมาณการบริโภคเนื้อไก่ระหว่างปี พ.ศ. 2520-2532 มีอัตราเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 6.52 ต่อปี โดยเพิ่มขึ้นจากปริมาณ 150.94 ล้านตัวในปี พ.ศ. 2520 เป็น 359.18 ล้านตัวในปี พ.ศ. 2532<sup>112</sup> จึงถือได้ว่าในสองทศวรรษดังกล่าวการบริโภคเนื้อไก่เพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด และหากพิจารณาจากราคาจะเห็นได้ว่ามีแต่เนื้อไก่กระทงเท่านั้นเป็นโปรตีนที่มีราคาลดลง จนกลายเป็นโปรตีนราคาถูกโดยเฉลี่ย ในขณะที่เนื้อโปรตีนอื่นราคาสูงขึ้นโดยตลอด ดังปรากฏในตารางที่ 3 ต่อไปนี้

<sup>109</sup> ข่าวพาณิชย์ (มกราคม 2518), หน้า 11.

<sup>110</sup> ฉัตรชัย เลื่อนประเสริฐ, รายงานผลการศึกษาวิจัย เป็ด ไก่ (กรุงเทพฯ: กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2520), หน้า 61.

<sup>111</sup> วารสารข่าวข่าว ฉบับที่ 20 (มิถุนายน 2510), หน้า 38.

<sup>112</sup> ลิขิต เอียดแก้ว, ธุรกิจไก่เนื้อ (นนทบุรี: ฐานเกษตรกรรม, 2534), หน้า 80.

รายการเนื้อสัตว์/ปี	2509	2510	2511	2512	2513	2514	2515	2516	2517	2518	2519	2520	2525	2530
สุ ก ร ชำแหละให้ ลูกเขียง	9- 10.5	8.5- 10.5	10- 10.5	12.8	10- 12.3	8.2-9	10-12	9.8- 10.2	14.8- 15.3	21	17-18	18.50 - 20.50	24.5- 26.5	23-24
เนื้อโค	7.45	8.65	9.3	9.3	10	10	10	10.5	13	20	22	16.5	39	38-39
เนื้อกระบือ	6.75	7.4	7.9	7.9	8.2	8.2	8.20	8.7	11.5	17	17	20-23	33-34	29-30
สุกรรคารับ ซื้อมีชีวิต	7.4-8	7.5- 8.5	7.7- 8.8	10.5- 11.9	8-8.8	6.9- 7.8	10.30 - 10.40	9.7- 9.9	13- 13.5	17-18	14- 14.4	17.68 - 17.93	19-23	19.5- 20
ไก่ ตอ น มี ชีวิต	13-16	15-17	15-17	15-16	12-13	14-15	12-15	15	16-17	17-18	22	17.5	32	25-26
ไก่เนื้อรุ่นมี ชีวิต	10-12	13-14	13	17-19	13	12.5	11-13	14	11.5- 12	17-18	14	15	20	19-20
ไก่ไขสด	.70	.80	.70	.65	.61	.49	.45	.70	.78	.94	.90- .92	1.04- 1.06	1.38- 1.42	.91- .94
ปลาทุขนาด ใหญ่	4- 4.25	5.25- 6	5-6.5	4.5- 5.5	6-8	4.5- 5.5	4- 5.25	7-9	9.25- 10	9-11	10- 13.5	8-11	10-13	20-30

### ตารางที่ 3 แสดงราคาสินค้าขายส่งในตลาดกรุงเทพฯ จำพวกเนื้อสัตว์

ที่มา: จากหน้าราคาสินค้าขายส่งในตลาดกรุงเทพฯ ในหนังสือพิมพ์ข่าวพาณิชย์ ฉบับวันที่ 1 มกราคม ของทุกปี ยกเว้นปี พ.ศ. 2511 ฉบับวันที่ 3 มกราคม ปี พ.ศ. 2515 ฉบับวันที่ 4 ปีพ.ศ. 2525 วันที่ 5 ปี พ.ศ. 2530 วันที่ 3 มกราคม และในปีนั้รายงานราคาไก่เนื้อสดด้วยว่า 23.5-24.5 บาทต่อกิโลกรัม

หมายเหตุ: ราคาช่วงปีใหม่เป็นเทศกาลจึงอาจจะมีขึ้นลงสูงบ้างบางปี แต่เมื่อพิจารณาราคาตลอดปี แล้วไม่ขึ้นลงห่างมากนัก จึงถือเอาราคานี้เป็นตัวเปรียบเทียบให้เห็นแนวโน้มของราคาในแต่ละปี เท่านั้น

จากตารางแสดงให้เห็นว่าเมื่อเปรียบเทียบราคาเนื้อสัตว์ 4 ชนิดที่บริโภคกันเป็นหลักในครอบครัวไทย คือหมู วัว เนื้อไก่ (ไก่ตอและไก่รุ่นในรายการที่รายงานคือไก่กระทงหรือไก่เนื้อพันธุ์ใหม่ นั่นเอง) และปลาทุ โดยพิจารณาเนื้อไก่เฉพาะเนื้อไก่รุ่นหรือไก่เนื้อพันธุ์ใหม่เท่านั้นเพราะไก่ตอ นั้นมีราคาสูงคงที่และมีตลาดเฉพาะคือร้านข้าวมันไก่และร้านอาหาร แต่ไม่ขยายไปเป็นเนื้อบริโภคกันในครัวเรือน ปรากฏว่าหากเทียบเนื้อหมูกับเนื้อไก่รุ่นแบบมีชีวิตแล้ว (หาเลขเป็นเนื้อสดเทียบไม่ได้

เพราะเนื้อไก่สดฆ่าและขายรายงานในปี พ.ศ. 2530 แล้ว) เทียบกันแล้วก่อนหน้าปี 2518 ราคาเนื้อหมูต่ำกว่าเนื้อไก่ตลอด เพิ่งจะมาเท่ากันในปี พ.ศ. 2518 ที่ราคา 17-18 บาทเท่ากัน และจากนั้นราคาเนื้อไก่มีแนวโน้มถูกกว่าเนื้อหมูมาตลอด ในขณะที่เมื่อเทียบกับปลาทุแล้วพอมมาถึงปี พ.ศ. 2530 เนื้อไก่กลับถูกกว่าปลาทุ ซึ่งเป็นผลมาจากการเติบโตเต็มที่ของอุตสาหกรรมไก่เนื้อนั่นเอง ในขณะที่เนื้อวัวมีราคาสูงกว่าเนื้อหมูอย่างชัดเจนในราวปี พ.ศ. 2525 เป็นต้นมา กล่าวได้ว่าเมื่อดูจากแนวโน้มราคาและเทียบกับเนื้อสัตว์ชนิดอื่นแล้วเนื้อไก่จึงเป็นโปรตีนจากเนื้อสัตว์ที่มีราคาถูกมาตั้งแต่ทศวรรษ 2520 เป็นต้นมา

#### 4.3 ไข่: ยอดอาหารที่ง่าย สะดวก และประหยัด

##### ไข่ไก่กับการเป็นอาหารประจำวันของคนไทย

หม่อมเจ้าสิทธิพร กฤดากร ซึ่งเป็นผู้ที่ได้ชื่อว่าเลี้ยงไก่เอาไข่เป็นการค้าคนแรกของเมืองไทย เล่าว่า สมัยที่ท่านเลี้ยงไก่ที่ฟาร์มบางเบิดราวปี พ.ศ. 2465-2466 ส่งไข่มาขายที่กรุงเทพฯ นั้น ในตลาดกรุงเทพฯ ไข่ไก่ที่ขายกันจะนำเข้ามาจากเมืองจีนขายในราคาฟองละ 3 สตางค์ แต่คุณภาพไข่ไม่ดี มีเน่าเสียจากการขนส่งที่ใช้เวลานานและใบเล็ก แต่อาศัยราคาถูกเลยมีคนซื้อ แม้ไข่ที่ท่านผลิตจะมีคุณภาพดีกว่าในตลาดมาก ขายโหลละ 60, 45 และ 40 สตางค์ แต่สมัยนั้นปรากฏว่าคนไทยไม่นิยมบริโภคไข่ไก่กัน ผู้ซื้อไข่ของท่านเป็นชาวตะวันตกมีครอบครัวในเมืองไทยซึ่งมีจำกัดราว 1,000 คน จะสามารถขายไข่ได้แค่วันละ 240-300 ฟองเท่านั้น แต่ที่เป็นโสดจะอาศัยจ้างกูกิจเงินปรุงอาหารให้ในราคาเหมา ซึ่งปรากฏว่ากูกิจไม่ได้ซื้อผ่านเอเยนต์จำหน่ายไข่ของท่าน แต่หาซื้อในตลาดเพราะราคาถูกกว่า หากำไรจากวัตถุดิบได้อีกต่อหนึ่ง ทำให้เมื่อท่านขยายฝูงไก่ไปถึง 1,000 ตัวจากเดิมที่มีแม่ไก่แค่ 600 ตัวก็ขายไข่ได้ไม่หมด ที่เพิ่มจำนวนมาต้องลดราคาขายเท่าไข่นำเข้าจากจีน ทำให้ต้องคงจำนวนแม่ไก่แค่ 600 ตัวจึงจะดำเนินกิจการฟาร์มไก่ไข่ไปได้<sup>113</sup> ซึ่งทั้งไข่นำเข้าจากจีนและไข่ไก่ในตลาดของไทยที่มีอยู่ขณะนั้นเรียกว่า “ไข่ใต้ถุนบ้าน” อาศัยเก็บมาขายจากไก่ที่เลี้ยงให้หากินเองตามธรรมชาติ ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเลี้ยงจึงขายราคาถูกได้ แต่ในแง่คุณภาพคุณไม่ได้<sup>114</sup> ซึ่งเป็นลักษณะทั่วไปของตลาดไข่ไก่ในอดีตของไทยที่ความต้องการไข่น้อย เพราะคนไทยส่วนใหญ่จะบริโภคกันแต่ไข่เป็ดเป็นพื้น

พอถึงทศวรรษ 2480 ก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 ปรากฏว่า ไทยได้เป็นประเทศส่งออกไข่เป็ดไปขายยังต่างประเทศคือมาลาญจำนวนมาก โดยคนจีนจะเป็นคนเลี้ยงส่วนใหญ่ ในขณะเดียวกันช่วงสงครามโลกครั้งที่สองไข่ได้ถูกให้ความสำคัญในฐานะเป็นอาหารสร้างอนามัยของชาติที่สำคัญอย่างหนึ่ง และเป็นอาหารประจำวันของประชาชน รัฐบาลจึงต้องมีหน้าที่ดูแลไม่ให้ขาดตลาดหรือราคาแพง

<sup>113</sup> ม.จ. สิทธิพร กฤดากร, “จดหมายถึงหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ,” สารสินไก่อ ปีที่ 6 เล่ม 12 (กันยายน 2500), หน้า 1589-1591; และดู ม.จ. สิทธิพร กฤดากร, “จดหมายเหตุจากฟาร์มบางเบิด,” สารสินไก่อ ปีที่ 11 เล่ม 4 (มกราคม 2505), หน้า 354-366.

<sup>114</sup> ม.จ. สิทธิพร กฤดากร, “จดหมายเหตุจากฟาร์มบางเบิด,” สารสินไก่อ ปีที่ 11 เล่ม 4 (มกราคม 2505), หน้า 360-361.

จนราษฎรเดือดร้อนได้ ดังปรากฏว่าในวันที่ 6 ตุลาคม พ.ศ. 2485 จอมพล ป. พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรีลงนามในหนังสือด่วนมากของสำนักนายกรัฐมนตรีที่ ส.7288/2485 ถึงรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรธิการเรื่องจัดตั้งองค์การผลิตและจำหน่ายไข่ โดยให้เหตุผลว่า

“ด้วยเปนที่ซาบกันทั่วไปว่า ไข่เป็ดและไข่ไก่เปนอาหารสำคัญอย่างหนึ่งของประชาชน หากได้บริโภคกันเสมอและทั่วถึงกันแล้ว ย่อมจะเปนการช่วยบำรุงอนามัยของประชาชนได้เป็นอย่างดี แต่ตามสภาพการณ์ที่เปนอยู่ในปัจจุบัน ไข่เป็ดและไข่ไก่มิ จำนวนไม่เพียงพอแก่การบริโภคและการซื้อหาไม่สะดวก ประกอบกับราคายังสูงอยู่ อันเปนเหตุให้ประชาชนมิใคร่ได้บริโภคกันหย่างแพร่หลาย ฉะนั้นจึงเปนการสมควรที่รัฐบาลจะจัดตั้งองค์การขึ้นทำการผลิตและจำหน่ายไข่เป็ดและไข่ไก่ให้มีปริมาณเพิ่มมากขึ้น จนเปนการเพียงพอแก่ความต้องการของประชาชน” (สะกดตามต้นฉบับ)

และยังสั่งให้เริ่มงานนี้ตั้งแต่วันที่ 10 ตุลาคม พ.ศ. 2485 เป็นต้นไปด้วย จากเงินงบประมาณจำนวน 1 แสนบาทจากสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์<sup>115</sup>

ต่อมาจึงได้ประชุมเรื่องการผลิตและจำหน่ายไข่ในวันที่ 9 ตุลาคม พ.ศ. 2485 ได้ตกลงตั้งองค์การเป็นรูปบริษัทที่ราชการทำหน้าที่จำหน่ายไข่ไก่และไข่เป็ดในวันที่ 10 ตุลาคม ส่วนการผลิตนั้นมอบให้สถานีทดลองและส่งเสริมเกษตรกลาง บางเขนทำการผลิต โดยเลี้ยงไก่แบบขังกรงเพิ่มขึ้นเป็นการใหญ่ และส่งไข่ทั้งหมดให้กับองค์การ โดยทางองค์การสนับสนุนเงินทุนเบื้องต้น 5,000 บาท และให้ยืมอีก 5,000 บาทและขอให้ใช้เงินคืนเป็นไข่แทนจนครบ ตั้งแต่นั้นมาการส่งเสริมการเลี้ยงไก่เปิดเอาไข่ก็เกิดการดำเนินงานกว้างขวาง จนต่อมาในปี พ.ศ. 2491 ไข่ได้กลายเป็นสินค้าจำเป็นแก่การครองชีพของประชาชน ถ้าเกิดขาดตลาดหรือราที่ไข่เลี้ยงเป็ดไก่แพงขึ้น ไข่จะขึ้นราคาจนทางกระทรวงพาณิชย์ต้องหามาตรการควบคุมราคาไข่ ด้วยการหาทางผลิตไข่ให้มากขึ้นและรับเป็นหลักการให้สามารถส่งไข่ไปขายต่างประเทศได้ ถ้าหากมีจำนวนเพียงพอกับความต้องการภายในประเทศแล้ว<sup>116</sup>

นายแพทย์ยงค์ ชูติมา หัวหน้ากองส่งเสริมอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ได้เล่าให้ฟังว่า การรณรงค์ให้คนไทยกินไข่นั้นได้เกิดขึ้นมาก่อนสงครามโลกครั้งที่สองแล้ว และมีการจัดพิมพ์เอกสารเรื่องไข่แจกจ่ายนักเรียนและประชาชน จนคนไทยเริ่มนิยมกินไข่มากขึ้นแล้ว เหตุผลสำคัญที่ไข่ถูกเลือก

<sup>115</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) สร. 0201.42/16 เรื่องไข่ (6 ตุลาคม 2485-15 พฤษภาคม 2496).

<sup>116</sup> เรื่องเดียวกัน.

ส่งเสริมการบริโภคแทนนมซึ่งมีคุณลักษณะทางโภชนาการคล้ายคลึงกันนั้น ก็เนื่องมาจากการผลิตนม นั้นต้องลงทุนหาซื้อพันธุ์วัวนมในราคาสูงและต้องใช้เวลาจนถึงจะผลิตน้ำนมเพียงพอ การส่งเสริม การกินไข่ที่มีการผลิตได้ในเกือบทุกครัวเรือนจะสามารถทำได้ง่ายกว่า แค่เพียงให้คนหันมากินไข่ที่ ผลิตได้แทนการขายไข่นั้นเสีย และหากหาซื้อก็ราคาไม่แพง ทั้งการขนส่งและเก็บก็ทำได้สะดวกกว่า น้ำนม โดยเฉพาะทารกอายุ 3 เดือนขึ้นไปควรจะได้กินไข่แดงต้มสุกซึ่งมีธาตุเหล็กจำเป็นสำหรับการ เติบโตและป้องกันโรคโลหิตจางได้ดี แต่ที่ชาวบ้านไม่ให้ทารกกินไข่เพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้เด็ก เป็นตานขโมยซึ่งต้องแก้ไข ยิ่งกว่านั้นการผลิตไข่และกินไข่อย่างแพร่หลาย นอกจากส่งเสริมพลาสมาแล้ว ยังเป็นการช่วยเศรษฐกิจของชาติด้วย<sup>117</sup>

ไข่เป็นผลมาจากการส่งเสริมการเลี้ยงไก่ในช่วงแรกที่ต้องการให้มีไข่ไก่บริโภคเพียงพอใน ประเทศ เมื่อมีการเลี้ยงไก่อันมากขึ้น หลวงสุวรรณวาจกสิกิจก็ตระหนักดีว่าอาจจะเกิดภาวะไข่ล้น ตลาดขึ้นได้ แนวคิดของท่านจึงเน้นที่จะส่งเสริมคนไทยให้ “กินไข่เป็นนโยบายสร้างชาติทางสร้าง พลาสมาของพลเมือง” กันมากขึ้นจนไม่เกิดภาวะไข่ล้นตลาด มากกว่าจะส่งออกนอกประเทศที่ เท่ากับ “ขายอนามัยของชาติเราเอง” ไปสร้างพลาสมาให้คนชาติอื่น<sup>118</sup> ทั้งนี้การส่งเสริมการกินไข่ ทำกันอย่างจริงจัง มาพร้อมกันกับการเลี้ยงไก่ จนถึงกับต้องมีคำขวัญส่งเสริมการกินไข่ในกลาง ทศวรรษ 2490 ที่คิดโดยหลวงสุวรรณวาจกสิกิจว่า “กินไข่วันละฟองไม่ต้องหาหมอ (บ่อยๆ)”<sup>119</sup> เป็นคติพจน์ที่ได้สนับสนุนให้ทุกคนช่วยกันเผยแพร่ให้คนรับรู้อย่างแพร่หลายโดยการเขียนไว้ในของ จดหมายด้วย ทั้งนี้หากให้ทุกครอบครัวกินไข่จะทำให้ตลาดไข่ขยายตัว ทำให้การเลี้ยงไก่เจริญก้าวหน้า ขึ้นได้ และยังเสนอว่าการกินไข่นั้นเป็นการช่วยชาติด้วยการเขียนบทความ “เรามาสร้างชาติด้วยการ บริโภคไข่กันเถิด”<sup>120</sup> เพราะการกินไข่เป็นการสร้างอนามัยที่ดีให้กับประชาชน

## จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

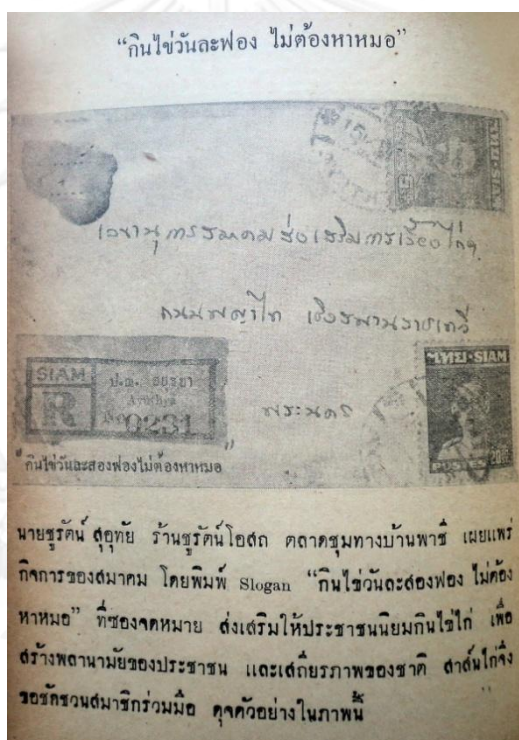
<sup>117</sup> ยงค์ ชูติมา, “คำบรรยายทางวิทยุกระจายเสียงของกรมอนามัยเรื่องการกินไข่เพื่อบำรุงอนามัย,” สาส์น ไก่ ปีที่ 4 เล่ม 3 (ธันวาคม 2497), หน้า 268-275.

<sup>118</sup> หลวงสุวรรณวาจกสิกิจ, “หน้าบรรณาธิการ: วิธีแก้ปัญหาเรื่องไข่,” สาส์นไก่ ปีที่ 3 เล่ม 2 (พฤศจิกายน 2496), หน้า 165-168.

<sup>119</sup> “หน้าบรรณาธิการ,” สาส์นไก่ ปีที่ 2 เล่ม 1 (ตุลาคม 2495), หน้า 3. และดู ขวนชม จันทระเปารยะ, “ประวัติความเป็นมาของภาควิชาคหกรรมศาสตร์,” ใน เกษตรศาสตร์ 40 ปี (กรุงเทพฯ: อมรินทร์การพิมพ์, 2506), หน้า 203. สำหรับสุภาษิตนี้เลียนมาจากสุภาษิตฝรั่งที่ว่า “An apple a day keeps the doctor away” หรือแอปเปิ้ลวันละผลจะพ้นหมอ กรุณาดู หลวงสุวรรณวาจกสิกิจ, “ไข่ไก่ดีอย่างไร,” สาส์นไก่ ปีที่ 3 เล่ม 6 (มีนาคม 2497), หน้า 827.

<sup>120</sup> หลวงสุวรรณวาจกสิกิจ, “เรามาสร้างชาติด้วยการบริโภคไข่กันเถิด,” สาส์นไก่ ปีที่ 7 เล่ม 2 (พฤศจิกายน 2500), หน้า 153-156. และดูที่นำมาพิมพ์ซ้ำใน หลวงสุวรรณวาจกสิกิจ, เพชรน้ำเอกที่กสิกรต้องการ, หน้า 41-43.

การรณรงค์ให้ประชาชนกินไข่เน่้น หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจได้กระทำอย่างต่อเนื่อง ทั้งการพูดในวิทยุและเขียนในสาส์นไก่อ โดยยังได้อ้างว่าการกินไข่เน่้นมากถือเป็นเรื่องวัฒนธรรมของชาติด้วย เพราะชาติยิ่งเจริญคนจะกินไข่เน่้นมาก ในขณะที่เมืองไทยยังล้าหลังอยู่ คนไทยจึงควรกินไข่ให้ได้วันละ 1-2 ฟอง “ก็จะช่วยแก้ปัญหา ทำให้ประเทศไทยเป็นประเทศก้าวหน้าได้ทางหนึ่ง เพราะว่าเราพากันทำได้เช่นนั้น ก็จะมีอารยธรรมในการบริโภคขึ้น เรามีร่างกายเจริญและแข็งแรงขึ้น”<sup>121</sup> ก็จะช่วยชาติพัฒนาด้านต่างๆ ได้ดีขึ้น นอกจากนี้ยังได้เสนอแนะว่าต้องมีการส่งเสริมการบริโภคไข่ให้แพร่หลาย ด้วยการชักชวนให้คนไทยเห็นคุณค่าของการกินไข่และผลิตไข่ให้ราคาถูกลงไปพร้อมกัน ทั้งนี้เพราะการบริโภคไข่เพิ่มขึ้นจะเป็นการส่งเสริมการผลิตไข่ไปอย่างไม่สิ้นสุดนั่นเอง<sup>122</sup>



ภาพ 10 การรณรงค์ให้คนหันมากินไข่ไก้ด้วยการพิมพ์คติพจน์ “กินไข่วันสองฟอง ไม่ต้องไปหาหมอ” ไว้หน้าซองจดหมาย

ที่มา: สาส์นไก่อ, ตุลาคม 2495.

<sup>121</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “เรามารับบริโภคไข่ไก้เป็นอาหารประจำวันกันเถิด,” สาส์นไก่อ ปีที่ 4 เล่ม 7 (เมษายน 2498), หน้า 811-820.

<sup>122</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “การส่งเสริมบริโภคไข่เป็นหัวใจของการส่งเสริมการเลี้ยงไก้ของเมืองไทย,” สาส์นไก่อ ปีที่ 5 เล่ม 12 (กันยายน 2499), หน้า 1309-1313.

โดยเฉพาะเมื่อเกิดไข้ล้มตลาตหรือไข้มีมากในตลาตจากไข้พื้นเมืองที่ไหลเข้าตลาตจนราคาถูก กระแสความต้องการให้รัฐบาลณรงค์ให้ประชาชนหันมานิยมกินไข่เพื่อสร้างตลาตที่แน่นอนรองรับ การขยายตัวของ การเลี้ยงไก่จะเกิดขึ้นทันที ไข่ล้มตลาตเกิดขึ้นครั้งแรกในช่วงต้นปี พ.ศ. 2498 จนผู้ เลี้ยงไก่บางรายต้องหาทางให้รัฐบาลหาทางแก้ด้วยการให้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เลิกเลี้ยงไก่เป็น การค้าแข่งกับเอกชน แต่ทางมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เห็นว่าการทดลองเลี้ยงไก่เพื่อการค้าทำเพื่อ ประโยชน์ของการวิจัย เพื่อคนส่วนใหญ่และรับเงินทุนมาจากรัฐบาลยังเลิกไม่ได้<sup>123</sup> และเห็นว่าวิธีการ แก้ปัญหาตลาตไข่นั้นอยู่ที่การสอนให้คนไทยกินไข่และติดไข่เช่นเดียวกับติดข้าวที่ต้องกินทุกวัน ปัญหาไข่ล้มตลาตจะไม่มีแน่นอนเพราะคนไทยมีถึง 24 ล้านคน<sup>124</sup> อย่างไรก็ตามเมื่อสามารถส่งออกไข่ ไปขายต่างประเทศได้ปัญหาตลาตไข่ก็พลาลงไปในที่สุด



ภาพ 11 ทรงสนับสนุนนโยบายการเลี้ยงไก่และส่งเสริมการกินไข่ของรัฐบาล ด้วยทรงโปรดเกล้าฯ พระราชทานไข่ไก่ทรงเลี้ยงแก่คนไข้ตามโรงพยาบาลต่างๆ

ที่มา: สาส์นไก่, กันยายน 2496.

<sup>123</sup> กรุณาตุลาการละเอียดใน สาส์นไก่ ปีที่ 5 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2499).

<sup>124</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ถ้าหาก...,” สาส์นไก่ ปีที่ 6 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2500), หน้า 1295-1298.





ภาพ 12 ไข้ไก่พระราชทานแก่คนไข้อนาถาตามโรงพยาบาลต่างๆ ในปี พ.ศ. 2496

ที่มา: สาส์นไก่, พฤศจิกายน 2496.

การคิดหาวิธีให้คนหันมานิยมกินไข่ไก่มากขึ้นได้มีการดำเนินการเรื่อยมาของแผนกไก่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ทั้งการจัดประกวดคำขวัญเชิญชวนกินไข่และเขียนให้แพร่หลายออกไป การจัดการแข่งขันกีฬากินไข่ระหว่างนิสิต จัดขึ้นเป็นครั้งแรกในวันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2499 เป็นไปด้วยความสนุกสนาน จึงพยายามหาทางสนับสนุนให้จัดการแข่งขันแบบนี้ขึ้นอีก<sup>125</sup> การส่งเสริมการกินไข่ด้วยการจัดแสดงเป็นนาฏศิลป์ทั้งการแสดงลิเก ละครรำ และเพลงต่างๆ ออกอากาศทางวิทยุ ในช่วงปี พ.ศ. 2499-2500 และนำมาลงพิมพ์ในสาส์นไก่ด้วย<sup>126</sup> และในช่วงต้นทศวรรษ 2500 ก็มีการโฆษณาชักชวนประชาชนทางวิทยุกรมประชาสัมพันธ์ทุกวันว่า “กินนมกินไข่ ร่างกายแข็งแรง”<sup>127</sup>

แนวทางการส่งเสริมให้ประชาชนคนไทยบริโภคไข่อย่างเป็นรูปธรรมเกิดขึ้นเมื่อต้นทศวรรษ 2500 เมื่อหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจเสนอให้กระทรวงศึกษาธิการช่วยสอนให้นักเรียนรู้จักกินไข่ ด้วยการเอาไข่ไปกินที่โรงเรียนคนละฟองต่อสัปดาห์ สร้างนิสัยการบริโภคไข่ให้ติดตัวไปตลอดชีวิต อันเป็น

<sup>125</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจและนายสุขุม ลิมังกูร, “กีฬาแข่งขันกินไข่,” สาส์นไก่ ปีที่ 6 เล่ม 3 (ธันวาคม 2499, หน้า 385-386.

<sup>126</sup> “ข่าวและความเห็น,” สาส์นไก่ ปีที่ 7 เล่ม 7 (เมษายน 2501), หน้า 1158-1159.

<sup>127</sup> พลจัตวาหลวงประเสริฐศัตรูธและหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “โครงการที่ 1 โครงการส่งเสริมสร้างพลานามัยของชาติด้วยการส่งเสริมให้คนไทยบริโภคไข่กันขึ้น ให้ค่อยๆ เข้ามาตรฐานสากลของอารยประเทศคือบริโภคไข่เฉลี่ย 200 ฟองต่อคนต่อปี,” สาส์นไก่ ปีที่ 10 เล่ม 1 (ตุลาคม 2503), หน้า 41.

แบบอย่างในประเทศฟิลิปปินส์ทำมาหลายปีแล้ว<sup>128</sup> และยิ่งไปกว่าการส่งเสริมให้ความรู้ทางวิชาโภชนาการในโรงเรียนให้นักเรียนรู้จักประโยชน์และคุณค่าอาหารต่างๆ แนะนำให้บริโภคอาหารให้ถูกต้องคือบริโภค นม ไข่ ผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์ เป็นประจำ เพื่อสร้างสติปัญญาและพละนาถยของชาติ<sup>129</sup> นอกจากนี้ยังได้เน้นให้ครูมีส่วนช่วยส่งเสริมการกินไข่ของเด็กในโรงเรียนและครอบครัวครูทำเป็นตัวอยาง รวมถึงการปลูกผักและผลไม้ด้วย<sup>130</sup> ซึ่งแนวทางนี้ได้รับการสานต่อเมื่อมีการสอนโภชนาการในโรงเรียนอย่างเข้มข้นหลังจากได้เผยแพร่ผ่านอาหารหลัก 5 หมู่ จนไก่กลายเป็นอาหารสำคัญอย่างหนึ่งที่คนไทยนิยมบริโภคต่อมา

หลังจากนั้นไม่นานก็เกิดโครงการส่งเสริมการกินไข่ขึ้นอย่างจริงจังเสนอต่อรัฐบาลจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ ให้ดำเนินการ โดยได้พยายามให้ส่วนราชการที่เกี่ยวข้องหลายหน่วยงานทั้งกระทรวงเกษตร สาธารณสุข มหาดไทย ศึกษาธิการใช้ช่องทางของตนเองส่งเสริมให้คนไทยบริโภคไข่กันมากขึ้น รวมทั้งได้หวังให้คหกรและสมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยโฆษณาชักชวนด้วยการแสดงวิธีการประกอบอาหารด้วยไก่และไข่ให้สาธารณชนได้รับชมอีกด้วย นอกจากนี้ยังเสนอให้มีวันไข่ขึ้น อาจจะทำให้มีในวันเด็กหรือวันอื่นก็ได้<sup>131</sup> แต่โครงการนี้รัฐบาลไม่ได้เอาไปทำมีแต่หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจได้ประชาสัมพันธ์เองโดยตลอด

เมื่อไข่ผลิตได้มากขึ้นจนเกินความต้องการบริโภคของคนไทยและตลาดส่งออกเริ่มมีปัญหาจากกำแพงภาษีและการตลาดที่ไม่แน่นอนก็ยิ่งมีความสำคัญที่จะต้องส่งเสริมให้คนไทยกินไข่เพิ่มขึ้นเพื่อขยายตลาดภายในประเทศ เมื่อประเทศไทยยังผลิตนมไม่ได้เพียงพอ หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจเลยเสนอว่าให้กินไข่วันละ 2 ฟองแทนการกินนม โดยเพิ่มอีกหนึ่งฟองแทนนมไปก่อนด้วย<sup>132</sup> ขณะเดียวกันได้พยายามชักชวนให้คนไทยหันมาเลี้ยงเด็กเล็กโดยใช้ไข่ให้เด็กกินแทนนมในบางมือเพื่อเป็นการประหยัดการซื้อนมที่ผลิตไม่ได้เอง ซึ่งกรณีนี้ท่านได้ยกตัวอย่างหลานของท่านที่เติบโตใน

<sup>128</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “หน้าบรรณาธิการ: การอุตสาหกรรมใหม่ที่รัฐควรเอาใจใส่,” สารสินไก่อ ปีที่ 7 เล่ม 7 (เมษายน 2501), หน้า 1021-1027.

<sup>129</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ปุจฉาวิสัชนาเรื่องไก่ครั้งที่ 67,” สารสินไก่อ ปีที่ 7 เล่ม 11 (สิงหาคม 2501), หน้า 1610.

<sup>130</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ครูจะช่วยสร้างเศรษฐกิจของประเทศได้อย่างไร,” สารสินไก่อ, ปีที่ 10 เล่ม 1 (ตุลาคม 2503), หน้า 63-71.

<sup>131</sup> พลจัตวาหลวงประเสริฐศัตร์รุชและหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “โครงการที่ 1 โครงการส่งเสริมสร้างพละนาถยของชาติด้วยการส่งเสริมให้คนไทยบริโภคไข่กันขึ้น ให้ค่อยๆ เข้ามาตรฐานสากลของอารยประเทศคือบริโภคไข่เฉลี่ย 200 ฟองต่อคนต่อปี,” สารสินไก่อ ปีที่ 10 เล่ม 1 (ตุลาคม 2503), หน้า 38-42.

<sup>132</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข้าวและความเห็น,” สารสินไก่อ ปีที่ 10 เล่ม 6 (มีนาคม 2504), หน้า 651.

อเมริกาว่าหมอนแนะนำให้ใช้ไข่เลี้ยง<sup>133</sup> ทั้งยังมีโภชนากรที่เขียนลงในหนังสือพิมพ์ สารเสรี และเอามาลง  
 ข้าใน สาส์นไก่อ สนับสนุนให้แม่ลูกอ่อนและเด็กทารกได้กินไข่เพื่อสุขภาพที่ดีแข็งแรงเพราะไข่มีธาตุ  
 อาหารอันจำเป็นครบถ้วน พร้อมทั้งให้เลิกความเชื่อที่ว่าห้ามมิให้หญิงแม่ลูกอ่อนกินอาหารอื่น  
 นอกจากข้าวกับเกลือและปลาเค็ม<sup>134</sup> และกล่าวถึงอุปสรรคของการกินไข่ว่ามีสองประการคือ หนึ่ง  
 ขาดความรู้ และสองขาดสตางค์ไม่มีเงินซื้อไข่กิน นอกจากนี้ยังมีคนที่กินไข่แล้วเบื่อเพราะไม่มีคน  
 กระตุ้น จำเป็นที่คนเลี้ยงไก่ต้องช่วยกันส่งเสริม<sup>135</sup>

ในราวกลางปี พ.ศ. 2505 ปรากฏว่าการกินไข่ไก่ได้แพร่หลายไปยังต่างจังหวัดมากขึ้น  
 เนื่องจากฟาร์มไก่หลายแห่งได้ขายไข่ให้กับผู้ซื้อไปขายในต่างจังหวัด และขายให้กับร้านอาหารหรือ  
 ร้านกาแฟโดยตรงแทนการขายให้กับสหพันธ์สหกรณ์ไข่ของรัฐบาลที่กตราคา<sup>136</sup> ในขณะเดียวกันหลวง  
 สุวรรณวาจกกสิกิจก็ได้เสนอนโยบายสร้างฟลานามัยของชาติด้วยการเกษตร ที่ต้องอาศัย  
 “หนึ่ง รัฐบาลวางนโยบายผลิตเนื้อนมไข่ผักผลไม้ขึ้นให้พอสำหรับราษฎรบริโภค สอง รัฐบาลวาง  
 นโยบายสอนและส่งเสริมให้ราษฎรรู้จักบริโภคอาหารเหล่านั้น จนแพร่หลายทุกครัวเรือน”<sup>137</sup>

ผู้บริโภคไข่ไก่และเนื้อไก่ที่สำคัญและมีส่วนในการสร้างตลาดขึ้นอย่างมากในทศวรรษ 2500  
 ก็คือทหารอเมริกันที่เข้ามาทำสงครามในเวียดนาม มีฐานทัพและสถานที่พักผ่อนอยู่ในเมืองไทย  
 จำนวนมาก เนื่องจาก “พวกฝรั่งโดยเฉพาะอย่างยิ่งทหารอเมริกันที่เข้ามาในประเทศไทย เป็นพวกที่  
 ชอบบริโภคไข่ไก่และไข่ ไข่ก็ต่อเองเอาใหม่ๆ และฟองใหญ่ๆ ด้วย แต่การที่จะไปหาซื้อไข่ขนาดใหญ่มันไม่

<sup>133</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข้าวและความเห็น,” สาส์นไก่อ ปีที่ 10 เล่ม 11 (สิงหาคม 2504), หน้า 1185-1186.

<sup>134</sup> วิณะ วีระไวทยะ, “อาหารเพื่อบุคลิกภาพ ไข่ยอดอาหารควรบริโภคแค่ไหน,” สาส์นไก่อ ปีที่ 10 เล่ม 12 (กันยายน 2504), หน้า 1241-1244.

<sup>135</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข้าวและความเห็น,” สาส์นไก่อ ปีที่ 10 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2504), หน้า 1073.

<sup>136</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข้าวและความเห็น,” สาส์นไก่อ ปีที่ 11 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2505), หน้า 776.

<sup>137</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ปุจฉาวิสัชนาเรื่องไข่ ครั้งที่ 113,” สาส์นไก่อ, ปีที่ 11 เล่ม 9 (มิถุนายน 2505), หน้า 816.

เป็นของง่ายนัก คิดว่าไข่มองเล็กหนอยก็คงขายไปได้เหมือนกัน”<sup>138</sup> และความต้องการไข่มองของทหารเหล่านี้ส่งผลให้ราคาไข่มองขยับตัวสูงขึ้นบ้างหลังจากตกต่ำมาสองปีก่อนหน้านี้<sup>139</sup>

ในกลางปี พ.ศ. 2506 หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจที่ดำเนินการส่งเสริมการบริโภคไข่มองของคนไทยมาหลายปียอมรับว่า “ความจริงเวลานี้ คนไทยก็กินไข่มองหลายขึ้นกว่าแต่ก่อน” แต่ยังไม่เข้าขั้นมาตรฐานสากลที่กินไข่มองกันทุกวันหรืออย่างน้อยสัปดาห์ละหลายครั้ง ดังนั้นการแก้ปัญหาไข่มองตลาดที่เคยเกิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2503-2505 คือต้องให้การบริโภคมากกว่าการผลิต โดยวางนโยบายสำคัญคือให้คนในประเทศบริโภคไข่มองเป็นการขยายตลาด ด้วยการส่งเสริม 2 แนวทางคือ ให้คนเลี้ยงไก่ช่วยตัวเองด้วยการบริโภคเป็นตัวอย่างและแพร่หลายให้คนทั่วไปได้เห็นประโยชน์แล้วบริโภคตาม และให้รัฐบาลช่วยแนะนำชักชวนให้ประชาชนคนไทยสร้างพลาณามัยของตนและของชาติด้วยการกินไข่มอง ซึ่งท่านเองได้พูดเน้นย้ำอยู่ตลอดมา<sup>140</sup> โดยในปี พ.ศ. 2506 อัตราบริโภคไข่มองโดยเฉลี่ยอยู่ที่ไม่เกิน 12 ฟองต่อคนต่อปี<sup>141</sup>

จากการสำรวจการเลี้ยงไก่ของประเทศไทยเมื่อปี พ.ศ. 2530 ปรากฏว่ามีฟาร์มเลี้ยงไก่เชิงการค้าจำนวน 500 ตัวขึ้นไปทั่วประเทศจำนวน 1,426 ฟาร์ม มีไก่ทั้งสิ้น 9.94 ล้านตัวและเมื่อรวมฟาร์มทุกขนาดแล้วมีไก่ทั้งสิ้น 17.3 ล้านตัว ผลิตไข่ได้ปีละประมาณ 3,695 ล้านฟองหรือผลิตได้เฉลี่ยวันละประมาณ 10 ล้านฟอง และนับวันการผลิตไข่มองมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการบริโภคไข่มองที่มีมากขึ้นตามการขยายตัวของประชากร โดยเฉพาะการเพิ่มขึ้นของคนในเมืองที่จำเป็นต้องอาศัยอาหารที่ง่ายและสะดวกในการปรุง เนื่องจากข้อจำกัดเรื่องเวลาในชีวิตประจำวัน และการขยายตัวของนักท่องเที่ยวก็มีส่วนให้เกิดความต้องการไข่มองเพิ่มขึ้นด้วย แต่ถึงจะมีความก้าวหน้าในการผลิตไข่มองจนเพียงพอต่อการบริโภคจนเหลือส่งออกขายต่างประเทศบ้างในจำนวนไม่มากนัก แต่อัตราการบริโภคไข่มองของคนไทยในต้นทศวรรษ 2530 มีปริมาณเฉลี่ย 74 ฟองต่อคนต่อปี ถือว่ายังอยู่ในอัตราต่ำหากเทียบกับประเทศพัฒนาแล้วที่บริโภคกันไม่ต่ำกว่า 200 ฟองต่อคนต่อปี<sup>142</sup>

<sup>138</sup> “หน้าบรรณาธิการ,” สารสินไก่อ ปีที่ 11 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2505), หน้า 908.

<sup>139</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข่าวและความเห็น,” สารสินไก่อ ปีที่ 11 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2505), หน้า 987-988.

<sup>140</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ปฐจฉววิสัยนาเรื่องไก่อ ครั้งที่ 127,” สารสินไก่อ ปีที่ 12 เล่ม 11 (สิงหาคม 2506), หน้า 1145-1164.

<sup>141</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “รายงานการประชุมทางวิชาการสาขาสัตวบาลและโรคสัตว์ ครั้งที่ 2,” สารสินไก่อ ปีที่ 12 เล่ม 11 (สิงหาคม 2506), หน้า 1182.

<sup>142</sup> สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, แนวทางพัฒนาการผลิตและการตลาดไข่มองและไข่ไก่ (กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2533), หน้า 1-2.

## การเปลี่ยนแปลงความนิยมจากไข่เป็ดเป็นไข่ไก่

ไข่ที่ใช้บริโภคในประเทศไทยส่วนใหญ่คนจะนิยมไข่เป็ดมากกว่าไข่ไก่ ทั้งนี้การเลี้ยงเป็ดเอาไข่ก็เป็นอุตสาหกรรมใหญ่ของไทยมานานแล้ว โดยเฉพาะในจังหวัดชายทะเลที่มีปลาสดเป็นอาหารเป็ดมาก ประมาณว่าปีหนึ่งเมืองไทยผลิตไข่เป็ดได้กว่า 250 ล้านฟอง สาเหตุที่คนนิยมกินไข่เป็ดเพราะขนาดใหญ่กว่า ราคาถูกกว่าและหาง่ายกว่า ส่วนไข่ไก่นั้นนิยมกันในหมู่ “ผู้มีอันจะกินและบุคคลที่ได้รับการศึกษาดีมักชอบไข่ไก่มากกว่า การบริโภคไข่ไก่ได้ทวีเพิ่มขึ้นอย่างมากภายในระหว่างสองปีที่ผ่านมา”<sup>143</sup> แสดงให้เห็นว่าหลังการขยายการเลี้ยงไก่ไข้อย่างมากในราวกลางทศวรรษ 2490 ทำให้การกินไข่ไก่ขยายตัวตามไปด้วย

การขายไข่ไก่ในเมืองไทยเดิมไม่ได้แยกขนาด ขายกันแบบคละขนาดเป็นร้อยละ แต่เมื่อมีสหกรณ์ไข่เกิดขึ้นได้มีการทดลองขายไข่คัดขนาดด้วยการแบ่งเป็นเกรดตามขนาดและมีราคาตามขนาดไข่เล็กจะราคาต่ำกว่าขนาดใหญ่ ปรากฏว่าได้รับความนิยมในหมู่ผู้บริโภคอย่างมาก<sup>144</sup> จนกลายเป็นรูปแบบการขายไข่แบบใหม่เกิดขึ้นมา ต่อมา มีการจัดแสดงการค้าไข่ขายเป็นชั้นๆ ด้วยเครื่องคัดในงานวันเกษตร 8-10 มกราคม พ.ศ. 2497 รวมทั้งการจำหน่ายไข่เพื่อเป็น ส.ค.ส. ปีใหม่ให้กลายเป็นประเพณีใหม่ขึ้น<sup>145</sup>

ขณะที่ส่วนใหญ่การกินไข่ไก่นั้นคนไทยนิยมกินกับกาแฟอย่างมากและใช้ไข่เป็ดแทนไม่ได้ เพราะมีกลิ่นคาว ที่เรียกว่า “กาแฟไข่ไก่” ทำโดยการชงกาแฟใส่นมและน้ำตาลแล้วตอกไข่ลงในน้ำเดือด 3-5 นาทีใส่ลงไปคนกับกาแฟขณะยังร้อนๆ แล้วดื่ม<sup>146</sup> การกินไข่กับกาแฟได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายมาก จนมีไข่ขายกับกาแฟเกือบทุกร้าน ในราวปี พ.ศ. 2498 มีการประมาณว่าในกรุงเทพฯ และธนบุรีมีการบริโภคไข่กันไม่ต่ำกว่า 15 ล้านฟอง และมีขายในร้านขายเครื่องกระป๋องแทบทุกร้านด้วย<sup>147</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจได้ให้ภาพว่าเมื่อก่อนจะส่งเสริมการเลี้ยงไก่ในต้นทศวรรษ 2490 นั้นไม่ปรากฏว่าตามร้านกาแฟมีไข่แพร่หลายเหมือนตอนปลายทศวรรษ และประชาชนก็ไม่นิยมรับประทานไข่ไก่นั้น ต่างจากปัจจุบันที่ร้านกาแฟจะมีไข่ขายประจำทุกร้าน ขายให้ลูกค้าที่ดื่มกาแฟใส่

<sup>143</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ความเจริญก้าวหน้าของการเลี้ยงไก่ในประเทศไทย,” สาส์นไก่ ปีที่ 4 เล่ม 7 (เมษายน 2498), หน้า 879.

<sup>144</sup> “แฟนไก่,” สาส์นไก่ ปีที่ 3 เล่ม 2 (พฤศจิกายน 2496), หน้า 279.

<sup>145</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “การแสดงเกี่ยวไก่ในงานวันเกษตร,” สาส์นไก่ ปีที่ 3 เล่ม 6 (มีนาคม 2497), หน้า 797-802.

<sup>146</sup> ขวนชม จันทระเปารยะ. “ครัวสาส์นไก่: กาแฟไข่ไก่,” สาส์นไก่ ปีที่ 4 เล่ม 9 (มิถุนายน 2498), หน้า 1155-1159.

<sup>147</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “สภาพการเลี้ยงไก่ในเมืองไทย พ.ศ. 2498,” สาส์นไก่ ปีที่ 5 เล่ม 6 (มีนาคม 2499), หน้า 596.

ไข่และกินเป็นไข่ลวกกับปาท้องไก่และกาแพในเวลาเช้า ตามตลาดสดก็มีแม่ค้าไข่ไก่เคียงคู่กับไข่เป็ดที่มีมาเต็มและประมาณว่าวันหนึ่งมีไข่ผลิตและบริโภคกันในพระนครไม่น้อยกว่าหนึ่งแสนฟอง<sup>148</sup>

มาจนถึงต้นทศวรรษ 2500 กาแพไข่ก็ยังเป็นที่นิยมของคนกินกาแพกันอยู่และสามารถกินได้มากขึ้นเพราะมีแม่ไก่ไข่ถึงราวหนึ่งล้านตัวแล้วในปี พ.ศ. 2503 การส่งเสริมให้คนกินไข่จึงยังเป็นเรื่องสำคัญในการขยายตลาดไข่ไก่ภายในประเทศ<sup>149</sup> ในขณะเดียวกันหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจก็เชิญชวนให้คนไทยหันมานิยมกินไข่โดยกินแบบไข่กาแพเช่นท่านที่ใช้ไข่แทนกาแพถึงวันละ 5 ฟอง โดยท่านให้เหตุผลว่าท่านสอนคนอื่นดั่งนั้นท่านจึงต้องทำให้เป็นตัวอย่าง ทั้งยังให้คนในครอบครัวกินด้วย ปรากฏว่ามีสุขภาพแข็งแรงดีมาก<sup>150</sup> และได้แจกแจงว่าการกินไข่กับกาแพตอนเช้าของชนชั้นกลางนั้นมีอยู่สองวิธีคือกาแพไข่คือกินไข่ลวกเฉยๆ แทนกาแพ กับไข่กาแพคือกินไข่ลวกผสมไปในกาแพแล้วตีมัน ซึ่งได้ประโยชน์จากไข่ทั้งคู่<sup>151</sup>

นอกจากไข่ไก่จะได้รับความนิยมเหนือกว่าไข่เป็ดไปทุกที่ตั้งแต่ทศวรรษ 2500 แล้ว ในด้านราคาของอาหารโปรตีนหรืออาหารประจำครอบครัวที่ราคาถูกและมีประโยชน์สูงนั้น ไข่ไก่ได้ก้าวมามีความสำคัญเหนือกว่าปลาหูในครัวคนไทยอีกด้วย เนื่องจาก “ไข่เป็นอาหารถูกที่สุดขณะนี้ แต่ก่อนปลาหูเคยเป็นอาหารถูกที่สุด และสำหรับคนเบี้ยน้อยหอยน้อย ก็ได้อาศัยปลาหูเป็นอาหารช่วยแก้จนตลอดมา ข้าพเจ้าขอบอกให้ทราบว่าขณะนี้ไข่ทั้งไข่เป็ดและไข่ไก่ ได้มาแย่งตำแหน่งราคาถูกไปจากปลาหูแล้ว”<sup>152</sup> และปรากฏว่า “ในปี พ.ศ. 2505 นี้เราจึงมาบริโภคไข่ไก่และเนื้อไก่เพิ่มขึ้นอีก เพราะนี่เป็นวิธีลดค่าครองชีพอยู่ในตัว เนื่องจากไข่ไก่ถูกกว่าปลาหู และเนื้อไก่ถูกกว่าเนื้อหมูมากมายแล้ว”<sup>153</sup>

<sup>148</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ผลของการส่งเสริมการเลี้ยงไก่ของรัฐบาล,” สารสินไก่อ ปีที่ 6 เล่ม 4 (มกราคม 2500), หน้า 438-445.

<sup>149</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “สภาพของการเลี้ยงไก่ในประเทศต่างๆ,” หน้า 911 และ “กาแพไข่”, หน้า 939-942. ใน สารสินไก่อ ปีที่ 9 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2503), หน้า 438-445.

<sup>150</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ทำไมข้าพเจ้าจึงกินไข่วันละอย่างน้อย 5 ฟอง,” สารสินไก่อ ปีที่ 10 เล่ม 2 (พฤศจิกายน 2503), หน้า 166-173.

<sup>151</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “กาแพไข่กับไข่กาแพ,” สารสินไก่อ ปีที่ 11 เล่ม 3 (ธันวาคม 2504), หน้า 288-295.

<sup>152</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ทำไมคนไทยจึงควรนิยมรับประทานไข่เป็นอาหารประจำวันกันขึ้นให้แพร่หลาย,” สารสินไก่อ ปีที่ 10 เล่ม 11 (สิงหาคม 2504), หน้า 1140.

<sup>153</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข้าวและความเห็น,” สารสินไก่อ ปีที่ 11 เล่ม 5 (กุมภาพันธ์ 2505), หน้า 511.

ซึ่งเนื้อหุมุราคากิโลกรัมละ 16-17 บาท เนื้อโค 9-10 บาท<sup>154</sup> ส่วนเนื้อไก่ตอนชำแหละราว 12-13 บาท

ในสังคมไทยเดิมปลาถูกมองว่าเป็นปลาชั้นต่ำเพราะราคาถูก หาง่าย คนทั่วไปต่างก็กินปลาทุกกัน จึงเหมาะกับอัตลักษณ์ของผู้บริโภคชนชั้นล่างหรือชนชั้นฐานะทางเศรษฐกิจต่ำ ที่มีสถานะผูกติดกับการเป็นอาหารของคนจน ดังปรากฏในหนังสือแบบเรียน “ประถม ก กา” ซึ่งแต่งขึ้นในช่วงรัชกาลที่ 3 กล่าวถึงปลาว่า “เต่านา แลเต๋าตำ อยู่ในน้ำกะจะระเซ้ ปลาที่อยู่ทะเล ปลาซีไทรไม่สู้ดี ซื่อเขาเบา ราคา ปลาซีข้าวใช้ผู้ดี”<sup>155</sup> แต่ในความเป็นจริงแล้วปลาที่ไม่ได้บริโภคกันแต่เฉพาะคนจนเท่านั้น แต่เป็นปลาที่บริโภคแพร่หลายในทุกชนชั้น แม้แต่ชนชั้นสูงเองก็ได้พัฒนาตำรับอาหารจากปลาทุกอย่างมาก และหลากหลาย นิยมในรสชาติว่าอร่อยและกินได้บ่อย สามารถปรับเปลี่ยนและปรุงเป็นอาหารประจำวันได้หลากหลาย ทั้งยังเป็นตัวกลางในการประสมประสานวัฒนธรรมการกินของคนต่างวัฒนธรรมในสังคมไทย กลุ่มสำคัญคือจีนกับไทยในการให้กำเนิดน้ำพริกปลาทูทอด ที่นำเอาปลาทูทอดของคนจีนมาเข้ากับสำรับน้ำพริกจิ้มผักของคนไทย จนกลายเป็นตำรับอาหารประจำชาติตำรับหนึ่งทีเดียว ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าปลาทูจึงครองความเป็นอาหารอันดับหนึ่งประจำครัวคนไทยในฐานะเป็นแหล่งโปรตีนสำคัญมาอย่างยาวนาน โดยเฉพาะภาคกลางและภาคใต้ที่อยู่ใกล้ทะเล การขนส่งสะดวก ซึ่งเมื่อมีทางรถไฟเกิดขึ้นก็ได้แพร่หลายไปยังภาคอื่นโดยง่ายอีกด้วย<sup>156</sup>

การที่ไข่ได้ก้าวขึ้นมาเป็นอาหารหลักในครัวเรือนนั้น นอกจากการผลิตที่ทำได้เพียงพอจนเหลือแก่ความต้องการเพราะเมื่อผลิตจำนวนมากก็ได้ราคาถูกลง ยังเป็นการแสดงให้เห็นถึงการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรในการผลิตไข่ซึ่งควบคุมได้ง่ายกว่าการหาจับปลาในทะเลธรรมชาติแบบปลาทุซึ่งมีความไม่แน่นอนอยู่ด้วย รสชาติและความซุกซมยิ่งขึ้นกับฤดูกาลคือปลายฝนต้นหนาวช่วงเดือนพฤศจิกายนปลาทูอร่อยและซุกซมที่สุด<sup>157</sup> นอกจากนี้ไข่ยังมีสถานะเป็นอาหารยอดโภชนาการใหม่ซึ่งมีความทันสมัยและยังสามารถใช้วัดความเป็นอารยะจากจำนวนไข่ที่บริโภคเฉลี่ยของคนในชาติได้อีกด้วย แต่สิ่งที่ต่างอย่างมากคือสถานะของไข่ไก่ถูกมองว่าเป็นอาหารที่มีประโยชน์และอัตลักษณ์ของคนกินไข่ในยุคนี้คือชนชั้นกลางในเมืองผู้มีการศึกษา

<sup>154</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ข้าวและความเห็น,” สารสินไก่อ ปีที่ 11 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2505), หน้า 774.

<sup>155</sup> ประถม ก กา หนังสือเรียนในสมัยต้นรัตนโกสินทร์ (พิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพนายผ่านพบ บุชยากร ณ ฌาปนสถานกองทัพบก วัดโสมนัสวิหาร 22 ธันวาคม 2499), น. 3-4; อ้างจาก ธัญญรัตน์ สามัตถิยะ, “ความสำคัญของปลาทูต่อสังคมและเศรษฐกิจไทย พ.ศ. 2397-2496,” (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545), หน้า 42.

<sup>156</sup> เรื่องเดียวกัน, บทที่ 3 หน้า 31-64.

<sup>157</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 43-44.

การรณรงค์ให้การกินไก่และไข่เป็นอาหารประจำวันตามหลักอาหาร 5 หมู่ได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐอย่างมาก รวมทั้งก่อนการผลิตนมก็ได้วางแผนเรื่องนี้ด้วยการรณรงค์ให้คนไทยดื่มนมเพื่อสุขภาพและส่งเสริมการผลิตนมภายในประเทศด้วย โดยผู้ที่มีบทบาทสำคัญของภารกิจส่งเสริมการบริโภคไข่และไก่นี้อยู่ที่คหกรที่ส่งผ่านความรู้ไปให้กับครูประถมศึกษาที่มาอบรมการสอนเกษตรอนามัย และงานบ้าน (การแปรรูปและปรุงอาหาร การจัดอาหารประจำวันให้ถูกต้องตามหลัก 5 หมู่) ให้แพร่กระจายไปทั่วประเทศไทย ตั้งแต่กลางทศวรรษ 2500 เป็นต้นมา จนต่อมากินไข่และนมได้กลายเป็นอาหารดัชนีชี้วัดภาวะโภชนาการของครัวเรือนไทยอยู่ในปัจจุบัน ดังจะกล่าวถึงในหัวข้อถัดไป

#### 4.4 นม: การผลิตและบริโภคให้ทันกันของเนื้อ นม ไข่

##### คนไทยกับวัฒนธรรมการดื่มนม

ในปลายปี พ.ศ. 2509 คณะรัฐมนตรีในรัฐบาล พลเอกถนอม กิตติขจร ได้อนุมัติโครงการส่งเสริมอาชีพการเลี้ยงสัตว์แห่งชาติขึ้นเมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2509 นับเป็นเวลากว่า 10 ปีที่รัฐบาลไทยไม่มีนโยบายเรื่องนี้ที่แน่นอนก่อให้เกิดความชัดเจนขึ้น และมีคณะกรรมการขึ้นมาทำหน้าที่รับผิดชอบดูแลโดยตรง เนื่องจาก “การบริโภคเนื้อสัตว์ นม และไข่ ซึ่งเป็นอาหารหลักประจำวันนับวันจะทวีปริมาณมากขึ้น เพราะมีประชากรเพิ่มขึ้น และขณะนี้ประชาชนก็เรียกร้องที่จะบริโภคเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดี นมที่ปราศจากโรค และไข่ขนาดโตพอสมควร แต่ปรากฏว่าขณะนี้การเลี้ยงสัตว์ของประชาชนยังมีได้เป็นล่าเป็นสัน และมีโครงการที่แน่นอน” จึงต้องดำเนินโครงการนี้ขึ้นเพื่อส่งเสริมการผลิตและบริโภคเนื้อนมไข่ในประเทศไทยขึ้น<sup>158</sup> แสดงให้เห็นว่าในต้นทศวรรษ 2510 การบริโภคเนื้อนมไข่กำลังได้รับความสนใจจากประชาชนอย่างแพร่หลาย คือมีตลาดภายในประเทศเกิดขึ้นจากการส่งเสริมการบริโภคอาหารเนื้อนมไข่มาโดยตลอด โดยเฉพาะจากนโยบายโภชนาการใหม่ อาหารหลัก 5 หมู่ในกลางทศวรรษก่อน มีการรณรงค์อย่างเข้มข้นทั้งในโรงเรียนและชนบท การผลิตอาหารดังกล่าวให้ได้คุณภาพมาตรฐานและมีปริมาณเพียงพอจึงเป็นบทบาทที่รัฐต้องเข้ามาควบคุมจัดการอย่างใกล้ชิดขึ้น

นมก็เช่นเดียวกับไข่ที่มีฐานะเป็นอาหารสำคัญสำหรับมนุษย์ของชาวยุโรปและอเมริกาเหนือจนหลายประเทศที่เดินตามอเมริกัน อย่างเช่นญี่ปุ่นก็ต้องส่งเสริมการกินนมเพื่อสุขภาพและเสริมสร้างร่างกายให้รูปร่างใหญ่ขึ้นเพราะเชื่อว่าคนตะวันตกกินนมเลยตัวใหญ่ การส่งเสริมให้ประชาชนในประเทศของตนดื่มนมนั้นเกิดขึ้นทั่วโลกในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่สอง ไม่เว้นแม้แต่ประเทศในยุโรปเหนือที่มีวัฒนธรรมการบริโภคนมมานานอย่างฮอลแลนด์ที่ต้องการรณรงค์ให้ประชาชนหันกลับมาดื่มนมด้วยวิธีการที่หลากหลายเพื่อรักษาอุตสาหกรรมนมในประเทศ เนื่องจากรูปแบบการบริโภค

<sup>158</sup> วิรัตน์ ศุขะพันธุ์, “รายงานผลก้าวหน้าของโครงการส่งเสริมอาชีพการเลี้ยงสัตว์แห่งชาติ,” วารสารสัตวบาลสาส์นไก่ ปีที่ 16 เล่ม 1 (มกราคม 2510), หน้า 47-51.



เครื่องดื่มเปลี่ยนไป จากการมีเครื่องดื่มมากขึ้นในตลาด ทั้งน้ำอัดลม และชา กาแฟ อุตสาหกรรมนม และบุคลากรด้านโภชนาการและสุขภาพได้ร่วมกันสร้างวัฒนธรรมขึ้นใหม่จากประเพณีประติษฐ์ ที่สร้างให้นมเป็นเครื่องดื่มที่มีภาพลักษณ์ใหม่ เพื่อส่งเสริมให้คนหันมานิยมดื่มนม รวมทั้งการนำเสนอผลิตภัณฑ์นมใหม่ๆ อย่างนมเปรี้ยวที่ได้รับความนิยมอย่างมาก<sup>159</sup>

ในประเทศไทยการเลี้ยงวัวเพื่อรีดนมเคยมีอยู่ในพวกแขกอินเดียเลี้ยงวัว ที่ผลิตเพื่อบริโภคกันเองและรองรับชาวตะวันตกในกรุงเทพฯ มาก่อน โดยมีวัวพันธุ์บังกาลานำเข้ามาจากอินเดียในราวทศวรรษ 2450 เช่นเดียวกับในมลายูของอังกฤษ<sup>160</sup> แต่คนไทยไม่นิยมดื่มนมดังปรากฏในรายงานของซิมเมอร์แมนในทศวรรษ 2470 สิ่งแรกที่เขาพูดถึงคือว่า “การกินอยู่ของคนไทยในชนบทอาจสรุปความได้ดังต่อไปนี้ คือไม่ดื่มน้ำนมหรือกาแฟ และโดยมากไม่ดื่มน้ำชา” ส่วนอาหารประจำวันได้แก่ข้าวกับปลาและผักกับผลไม้ที่หาได้<sup>161</sup> กรณีที่ชาวเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ไม่ชอบไม่คุ้นเคยจนไม่นิยมดื่มนมนั้นเกิดขึ้นในอินโดนีเซียในสมัยอาณานิคมด้วย ที่ชาวพื้นเมืองก็ยังไม่ได้นิยมดื่มนมเป็นอาหารตามอย่างชาวดัตช์<sup>162</sup>

หลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 โครงการสำคัญของกรมเกษตรอีกประการหนึ่งคือโครงการบำรุงและส่งเสริมการเลี้ยงวัวนม เพื่อทดแทนการนำเข้านมจากต่างประเทศถึงราวปีละ 3 ล้านบาท ซึ่งทำให้เป็นการทดลองเพื่อบำรุงพันธุ์โค วิธีใช้อาหาร และทราบถึงข้อดีและอุปสรรค รวมทั้งจะร่วมมือกับทางการทหารทดลองทำโรงงานนมกระป๋องขึ้นด้วย โดยจะต้องตั้งแผนกนมขึ้นมาดูเฉพาะเพราะเป็นสาขาหนึ่งของสัตวบาลที่ต้องการคนชำนาญเฉพาะมารับผิดชอบและฝึกหัดคนไทยขึ้นมาด้วย<sup>163</sup> อีก 4 ปีต่อมาโครงการส่งเสริมการเลี้ยงวัวนมและตั้งโรงงานอุตสาหกรรมอาหารประเภทนมก็ยังไม่ได้รับการอนุมัติให้ลงมือปฏิบัติการ โดยรัฐบาลตระหนักดีว่าโครงการนี้จะต้องใช้เงินลงทุนและเวลาในการทดลองนานพอสมควรจึงจะได้โคที่เหมาะสมกับเมืองไทย รวมทั้งการเลี้ยงโคในชนบทก็ไม่มีตลาดสำหรับจำหน่าย ในเบื้องต้นจึงจะส่งเสริมโรงงานและโคนี้อีก่อน แม้ต่อมาจะหาหนทาง

<sup>159</sup> Hartog, A.P. den, “Changing Perception on Milk as a Drink in Western Europe: A Case of the Netherlands,” in Igor De Garine and Valerie De Garine, (edits), *Drinking Anthropological Approach*, (New York : Berghahn Books, 2001), pp. 96-107.

<sup>160</sup> ม.ร.ว. ชวนิศนดากร วรวรรณ, *การเลี้ยงโคนม* (กรุงเทพฯ: ภาควิชาสัตวบาล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2514), หน้า14.

<sup>161</sup> คาร์ล ซี ซิมเมอร์แมน, *การสำรวจเศรษฐกิจในชนบทแห่งสยาม*, หน้า 258.

<sup>162</sup> Hartog, A.P. den, *Diffusion of milk as a new Food to Tropical Regions: The Example of Indonesia 1880-1942*, (Wageningen: Stichting Voeding Nederland, 1986).

<sup>163</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, *โครงการ 10ปีของกรมเกษตรและการประมง* (กรุงเทพฯ: อักษรนิติ, 2479), หน้า 75-77.

ชักชวนให้เอกชนต่างประเทศมาร่วมลงทุนก็ยังไม่คืบหน้า ท้ายที่สุดในปี พ.ศ. 2485 รัฐบาลได้อนุมัติโครงการเลี้ยงโคนมและโคนเนื้อ ในขณะที่โคนมนั้นให้เลี้ยงเพื่อการศึกษา เพื่อเป็นการสาธิตและศึกษารายละเอียดการเลี้ยงโคนมอย่างจริงจังในเมืองไทยรวมทั้งฝึกหัดเจ้าหน้าที่ให้ชำนาญงานจริง เพื่อหาทางจัดการส่งเสริมเผยแพร่ต่อไป<sup>164</sup>

ในปี พ.ศ. 2486 ระหว่างสงครามโลกครั้งที่สอง เกิดขาดแคลนนมสดขึ้นภายในประเทศอย่างหนัก จึงต้องหาทางพึ่งตัวเองด้านการผลิตน้ำนมบริโภคนภายในประเทศ รัฐบาลได้อนุมัติให้กระทรวงเกษตรราธิการจัดตั้งบริษัททำนมขึ้น โดยได้จดทะเบียนเป็นบริษัทอุตสาหกรรมนมจำกัดเมื่อวันที่ 7 เมษายน พ.ศ. 2486 โดยได้ดำเนินการจัดหาที่ดินและร่างแบบแปลนโรงงานและโรงเลี้ยงโคนมที่ถูกสุลักษณะขึ้นแล้ว พร้อมๆ กันกับได้ซื้อโคนมและเขาที่เลี้ยงชั่วคราว ให้มีนมผลิตออกมาจำหน่ายแก่โรงพยาบาลและประชาชนได้แล้วเดือนละ 2,550 ลิตร และทดลองทำนมข้นหวานนมสด เนยสดและครีมชนิดมันบรรจุกระป๋อง ซึ่งกำลังขาดแคลนอยู่ในประเทศส่งมาให้คณะรัฐมนตรีทดลองชิมแล้วชมเชยว่าเหมือนของต่างประเทศทีเดียว รวมทั้งได้เปิดร้านจำหน่ายขึ้นที่ถนนราชดำเนิน โดยมีกำหนดจะเปิดในวันชาติคือ 24 มิถุนายนของปีนั้น ซึ่งจอมพล ป. พิบูลสงครามชมเชยว่าดีมาก แต่อยากให้นมข้นหวานใช้ตราสามทหารของกระทรวงกลาโหมที่ทำนมข้นหวานมาตั้งแต่แรกแล้วเลิกล้มไป เพื่อเป็นอนุสรณ์ของนมไทยไว้ แม้ว่ากระทรวงเกษตรฯ จะได้พิมพ์ตราใหม่คือ “โคอสุภราช” มาแล้วก็ให้ใช้คู่กันไปกว่าฉลากที่พิมพ์ใหม่จะหมด<sup>165</sup>

ปัญหาอีกประการหนึ่งที่นมข้นหวานขาดแคลนในระหว่างสงครามคือโรงงานผลิตนมข้นหวานกระป๋องเลิกไปหลายรายจนเหลือแค่ 2-3 ราย นอกจากต้องซื้อน้ำตาลเถื่อนราคาแพงแล้ว มาจากปัญหาใหญ่ที่สุดคือไม่มีลังกะสีชุบดีบุกทำกระป๋อง จนถึงขั้นต้องออกแบบทำกระป๋องจากเครื่องปั้นดินเผาแทนแล้ว แต่ยังไม่ทำขึ้นมาทัน บริษัทนมรายใหญ่ที่สุดของคนไทยจึงต้องขอให้นายกรัฐมนตรีอนุมัติให้ซื้อได้เพื่อช่วยชีวิตอุตสาหกรรมอาหารนมของคนไทย ซึ่งปรากฏต่อมาตามหนังสือของกรมควบคุมการค้าตอบมาว่าได้รับอนุญาตและซื้อไปแล้ว<sup>166</sup>

ในระหว่างสงครามปัญหาขาดแคลนนมไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภคภายในประเทศเป็นเพราะสินค้านมกระป๋องตั้งแต่สงครามต้องอาศัยนำเข้าจากญี่ปุ่นแหล่งเดียวจึงไม่พอ ทางกรมการ

<sup>164</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร. 0201.22.2.10/1 โครงการบำรุงอุตสาหกรรมทำนมหรือจัดตั้งบริษัทค่าน้ำนมและโครงการเลี้ยงโคนม (21 ตุลาคม 2478-12 มีนาคม 2486).

<sup>165</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร. 0201.22.2.10/4 จัดตั้งบริษัททำนม (12 ตุลาคม 2485-18 มิถุนายน 2486).

<sup>166</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร. 0201.22.2.10/2 นายแพทย์วิจิตร จิตระจินดาขอให้ช่วยเหลือเรื่องการอุตสาหกรรมทำนมข้นหวาน (1 กันยายน 2485-24 มีนาคม 2486).

ค้าภายในจึงขอความร่วมมือร้านค้าตัวแทนจำหน่ายให้ขายในราคาที่ควบคุม และหาทางบรรเทาความเดือดร้อนของเด็กและคนป่วยที่ต้องการนมอย่างมากให้ได้สิทธิซื้อก่อนอย่างทั่วถึง แล้วค่อยกระจายให้กับประชาชนทั่วไป และทางราชการคือกระทรวงพาณิชย์ต้องควบคุมการขายไม่ให้เกินราคาอย่างเข้มงวด<sup>167</sup>

ม.ร.ว. ชวนิศนดากร วรวรรณ ปรมาจารย์ผู้บุกเบิกการเลี้ยงวัวนมมาในสมัยไล่เลี่ยกับหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจส่งเสริมได้ให้ข้อมูลว่าก่อนหน้าสงครามโลกครั้งที่สองวัวนมของชาวอินเดียในพระนคร-ธนบุรีมีราว 3-4 พันตัว และการเลี้ยงก่อนสงครามก็มีคนไทยทำกันบ้างคือกรมพลาธิการทหารบกเลี้ยงและตั้งโรงงานโคนมที่ชัยม่วง โดยนำเข้าพันธุ์โคจากออสเตรเลียมาเลี้ยงแต่ไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร และยังมีเอกชนคนไทยอีก 2-3 รายเลี้ยงโคนมพันธุ์อินเดียเป็นอาชีพ แต่กระนั้นเมื่อเกิดสงครามและเกิดการขาดแคลนนมขึ้น บริษัทอุตสาหกรรมนมของรัฐบาลก็ได้รวบรวมโคนมของชาวอินเดียราว 300 ตัวมาเลี้ยงเอานมจำหน่ายแบบธุรกิจ และที่เกษตรบางเขนกรมปศุสัตว์ก็ได้เลี้ยงและตั้งโรงนมขึ้นเช่นกัน แต่หลังสงครามได้ยกเลิกไป เพราะนมจากต่างประเทศราคาถูกเข้ามาตีตลาดโดยสะดวกแล้ว<sup>168</sup>

#### การก่อกำเนิดของอุตสาหกรรมนม

ตั้งแต่กลางทศวรรษ 2490 เป็นต้นมา การทดลองนำเข้าโคนมพันธุ์แท้จากต่างประเทศมาทดลองเลี้ยงและผสมพันธุ์หาโคนมที่เหมาะสมกับประเทศไทยเกิดขึ้นอย่างคึกคัก โดยส่วนมากจะทำกันในหน่วยงานของราชการ โดยได้รับการสนับสนุนจากต่างประเทศผ่านโครงการความช่วยเหลือต่างๆ โดยเฉพาะในกรมปศุสัตว์ที่มีความก้าวหน้าอย่างจริงจังเกิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2501 ในโครงการตั้งหน่วยผสมเทียมขึ้นเพื่อฉีดเชื้อโคนมพันธุ์ต่างประเทศผสมให้กับโคนมพื้นเมือง จนได้โคนมพันธุ์ดีให้ราษฎรไปเลี้ยงจนเกิดนิยมกันแพร่หลายขึ้น<sup>169</sup> โดยเฉพาะในพื้นที่ใกล้กรุงเทพฯ อย่างเพชรบุรี นครปฐมและราชบุรี และปรากฏว่าโครงการนี้ก่อให้เกิดกลุ่มผู้เลี้ยงโคนมรายย่อยจำนวนหนึ่งในตำบลหนองโพ อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี รวมตัวกันขอให้กรมปศุสัตว์จัดตั้งสถานีผสมเทียมขึ้นที่หนองโพเพื่อเอาเชื้อพันธุ์โคขาวดำหรือโฮลสไตน์-ฟรีเซียน (Holstein Friesian) มาผสมกับแม่โคเลือดซิว (Zebu) ที่เลี้ยงกันอยู่ จนถือได้ว่าเกษตรกรกลุ่มนี้คือผู้บุกเบิกกิจการเลี้ยงโคนมสำคัญกลุ่มหนึ่งของ

<sup>167</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (2) สร. 0201.22.2.10/5 การควบคุมน้ำนมและผลิตภัณฑ์น้ำนม (2-7 กรกฎาคม 2486).

<sup>168</sup> ม.ร.ว. ชวนิศนดากร วรวรรณ, การเลี้ยงโคนม, หน้า14-15.

<sup>169</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า15.

ประเทศไทย ที่เจริญก้าวหน้าจนตั้งสหกรณ์ขึ้นในปี พ.ศ. 2514 และปีถัดมาก็ตั้งโรงงานผลิตนมของตัวเองขึ้น<sup>170</sup>

ในตอนต้นทศวรรษ 2500 เกิดความตื่นตัวอย่างมากของการเลี้ยงวัวนมเป็นอาชีพ ภาควิชาสัตวบาล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ก็เป็นอีกหน่วยงานหนึ่งที่มีส่วนในการพัฒนาการเลี้ยงโคนมแบบเป็นอาชีพและอุตสาหกรรมขึ้นมาตั้งแต่กลางทศวรรษ 2490 โดยมี ม.ร.ว. ชวนิศนดากร วรวรรณ เป็นหัวเรือใหญ่ทดลองเลี้ยงด้วยอาหารหาสูตรที่เหมาะสม ผสมพันธุ์ที่เหมาะสมกับการเลี้ยงของเกษตรกร รวมทั้งสร้างฟาร์มที่เป็นตัวอย่างของการเลี้ยงเป็นอาชีพให้แก่เกษตรกร จนถึง พ.ศ. 2504 เมื่อได้จัดตั้งโรงงานผลิตนมที่มีระบบฆ่าเชื้อและบรรจุขวดที่ทันสมัยได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลออสเตรเลีย ถือว่าอุตสาหกรรมนมครบวงจรในประเทศไทยได้เกิดขึ้นอย่างแท้จริงแล้ว เพราะสามารถรองรับผลผลิตนํ้านมจากเกษตรกรใกล้เคียงกรุงเทพฯ อย่างอยุธยา นครปฐม จนมีกิจการเลี้ยงโคนมเป็นอาชีพแพร่หลายขึ้นอย่างมาก<sup>171</sup>

ในช่วงเดียวกันนี้ก็มีเอกชนเข้ามาดำเนินธุรกิจเลี้ยงโคนมขึ้นด้วยเช่นกันในปี พ.ศ. 2501 คือ การตั้งฟาร์ม S.R. ของนายสุริยนต์ ไรวา ขึ้นที่บางพระ จังหวัดชลบุรี เพื่อทดลองเลี้ยงและรีดนมขาย<sup>172</sup> ส่วนในทางผลิตแปรรูปเป็นอุตสาหกรรมนั้น ปรากฏว่ามีโรงงานผลิตภัณฑ์นมของโฟร์โมสต์เข้ามาตั้งขึ้น ตั้งแต่หลังจากมีพระราชบัญญัติส่งเสริมการลงทุน พ.ศ. 2497 ซึ่งระหว่าง พ.ศ. 2497-2501 มีผู้ประกอบการอุตสาหกรรมยื่นขอรับการช่วยเหลือสนับสนุนจากรัฐบาลจำนวน 93 ราย ได้รับการคัดเลือกในขั้นแรก 11 รายก่อนจะเหลือ 6 รายที่มีคุณสมบัติครบถ้วนที่จะได้รับการสนับสนุนโดยมีเงินลงทุนรวมทั้งสิ้น 446.5 ล้านบาท ซึ่งมีโรงงานรัฐวิสาหกิจ 2 ราย หนึ่งในอีก 4 รายที่เหลือเป็นอุตสาหกรรมอาหารที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนเป็นโรงงานแรกคือบริษัทผลิตภัณฑ์อาหารโฟร์โมสต์ จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทต่างประเทศเพียงบริษัทเดียวอีกด้วย<sup>173</sup> และเน้นผลิตไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นมที่นำเข้าจากต่างประเทศ ต่อมาในปี พ.ศ. 2503 บริษัทโฟร์โมสต์อาหารนม (กรุงเทพฯ) จำกัดได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนเมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2503 อีกครั้งหนึ่ง โดยก่อนหน้านั้นเมื่อวันที่ 18 ธันวาคม พ.ศ. 2502 มีบริษัทบางกอกแดรี่แพลนท์ จำกัดได้รับอนุมัติด้วย<sup>174</sup>

<sup>170</sup> จรรย์ จันทลักษณ์, สภาวะการพัฒนาการเลี้ยงโคนมและผลิตภัณฑ์นมในประเทศไทย: แนวทางการวิจัยและพัฒนาในอนาคต (กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), 2538), หน้า 4.

<sup>171</sup> ม.ร.ว. ชวนิศนดากร วรวรรณ, การเลี้ยงโคนม, หน้า 16.

<sup>172</sup> จรรย์ จันทลักษณ์, สภาวะการพัฒนาการเลี้ยงโคนมและผลิตภัณฑ์นมในประเทศไทย: แนวทางการวิจัยและพัฒนาในอนาคต, หน้า 2.

<sup>173</sup> พัชร ณะมัย, “การเมืองของการกำหนดนโยบายเศรษฐกิจไทย: กรณีศึกษาพระราชบัญญัติส่งเสริมการลงทุนปี พ.ศ. 2497, 2503 และ 2505,” หน้า 263, ใน สมบัติ จันทรวงศ์ ชัยวัฒน์ สถาอานันท์ บรรณาธิการ, อยู่เมืองไทย: รวมบทความทางสังคมการเมืองเพื่อเป็นเกียรติแก่ ศาสตราจารย์ เสน่ห์ จามริก ในโอกาสอายุครบ 60 ปี (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2530).

<sup>174</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สบ. 5.1.1.2/29 เสนอคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ (2503).

### สดจากเต้าเรามีฟาร์ม: อุตสาหกรรมนมแบบอุตสาหกรรมครบวงจร

การเปิดดำเนินการของฟาร์มโคนมไทย-เดนมาร์กที่จัดตั้งขึ้นด้วยความร่วมมือของรัฐบาลของสองประเทศเมื่อปี พ.ศ. 2505 ขึ้นที่อำเภอแมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี เป็นฟาร์มขนาดใหญ่ที่เลี้ยงดูโคนมด้วยวิธีการมาตรฐานโดยผู้เชี่ยวชาญจากเดนมาร์ก และเป็นศูนย์ฝึกอบรมการเลี้ยงโคนมและวิจัยทดลองและขยายพันธุ์โคนมให้แก่เกษตรกร รวมทั้งมีโรงงานนมรับซื้อผลผลิตน้ำนมจากผู้เลี้ยงในเขตใกล้เคียง จน “อาจกล่าวได้ว่ากิจการฟาร์มโคนมในเมืองไทยต้นตอขึ้นมาเป็นผลจากการกระตุ้นเร้าจากฟาร์มโคนมไทย-เดนมาร์กเป็นส่วนสำคัญ”<sup>175</sup>

เบื้องหลังของการจัดตั้งฟาร์มโคนมไทย-เดนมาร์กนั้น เกิดจากการเสด็จพระราชดำเนินประเทศเดนมาร์กของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ทั้งสองพระองค์ทรงสนพระทัยในกิจการโคนมมาก ทางสมาคมเกษตรกรเดนมาร์กและรัฐบาลจึงได้มีมติถวายโครงการเลี้ยงโคนมแก่ประเทศไทยขึ้น มีงบประมาณช่วยเหลือ 13 ล้านบาทและจัดสร้างเป็นฟาร์มโคนมขนาดใหญ่และส่งเสริมให้คนไทยหันมาเลี้ยงโคนมขึ้น โดยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระเจ้าเฟเดอริกแห่งเดนมาร์กเสด็จไปเปิดฟาร์มแห่งนี้ขึ้นเมื่อวันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2505<sup>176</sup>

ในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2503 คณะรัฐมนตรีได้อนุมัติโครงการผลิตนมของกระทรวงเกษตร ในหลักการและให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องพิจารณาเงินงบประมาณเพื่อดำเนินโครงการ และได้ลงมติเมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ. 2503 ให้ตกลงรับผู้เชี่ยวชาญชาวเดนมาร์กสองคนที่รัฐบาลจัดให้มาช่วยศึกษาหาทางดำเนินการตามโครงการจัดตั้งฟาร์มทดลองขึ้น โดยรัฐบาลไทยต้องหาที่ดินตั้งฟาร์มและศูนย์ฝึกอบรมการผสมพันธุ์และเลี้ยงโคนมและโรงรีดนม และมีผู้เชี่ยวชาญชาวเยอรมันตะวันตกมาช่วยอีกสองคนด้วย<sup>177</sup>

การดำเนินงานของฟาร์มไทย-เดนมาร์กสร้างความตื่นตัวตั้งแต่ผู้เลี้ยงโคนมและสร้างกระแสการตื่นนมสดเป็นเครื่องดื่มให้เกิดขึ้นไปพร้อมกันด้วย เพราะปรากฏว่าในตอนต้นทศวรรษ 2510 มีรายงานว่าคนไทยนิยมดื่มนมสดกันมากกว่าแต่ก่อน “สังเกตได้จากร้านที่จำหน่ายเครื่องดื่มต่างๆ ไปจะมีนมสดขายอยู่ด้วยเสมอ”<sup>178</sup> และต่อมาฟาร์มโคนมไทย-เดนมาร์กเมื่อสัญญาความช่วยเหลือจากรัฐบาลเดนมาร์กสิ้นสุดลง จึงได้จัดตั้งขึ้นเป็นรัฐวิสาหกิจของรัฐบาลในนามองค์การส่งเสริมโคนมแห่ง

<sup>175</sup> ม.ร.ว. ชวนิศนดากร วรวรรณ, การเลี้ยงโคนม, หน้า 14-15.

<sup>176</sup> องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย, ครบรอบ 25 ปี อ.ส.ค. (สระบุรี: องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย, 2530), หน้า 8-9.

<sup>177</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สบ. 5.1.1.2/29 เสนอคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ (2503).

<sup>178</sup> บุญรวม ศรีสมบุญ, “คุณภาพของนมที่เก็บหลังจากได้ฆ่าเชื้อ,” วารสารสัตว์บาลสาส์นไก่อ ปีที่ 16 เล่ม 1 (มกราคม 2510), หน้า 121.

ประเทศไทยขึ้นในปี พ.ศ. 2514 ซึ่งทำให้การเลี้ยงโคนมดำเนินมาด้วยดีและขยายตัวไปหลายที่จนเกิดสหกรณ์ฟาร์มโคนมขึ้นหลายแห่งทั่วประเทศ พร้อมๆ กันกับความนิยมในการดื่มนมที่มีมากขึ้น<sup>179</sup>

### สรุปบทบาทโภชนาการใหม่กับการรณรงค์กินเนื้อ นม ไข่

ในการรณรงค์ให้คนไทยหันมากินเนื้อ นม ไข่กันมากขึ้น โดยเฉพาะจากไก่พันธุ์ต่างประเทศที่สร้างเนื้อและไข่ได้อย่างดีนั้น หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจได้เสนอไว้อย่างชัดเจนว่าการรณรงค์ “มุ่งส่งเสริมในกลุ่มผู้ที่มีความรู้คือกลุ่มข้าราชการและกลุ่มคนไทยที่มีการศึกษาดี มีวิทยุฟังก่อน โดยคาดว่าเมื่อชนชั้นนี้นิยมไก่ขึ้น ความนิยมก็จะค่อยแพร่ไปหากสิกรที่อยู่นอกๆ ออกไปเอง” ซึ่งเมื่อมาถึงกลางทศวรรษ 2500 ก็ปรากฏว่า นโยบายและวิธีการดังกล่าวถูกต้องและได้ผลดี<sup>180</sup> กล่าวคือกลุ่มผู้มีการศึกษาซึ่งได้แก่ชนชั้นกลางทวีความนิยมกินเนื้อไก่และไข่ไก่ที่เกษตรกรผลิตเพิ่มได้มากขึ้นอย่างชัดเจน แสดงให้เห็นว่าในความคิดของข้าราชการที่เป็นผู้ปฏิบัติงานของรัฐโดยทั่วไปคงจะใช้วิธีการดำเนินนโยบายใหม่ๆ ที่ทันสมัยเช่นการกินแบบโภชนาการใหม่ด้วยการใช้ชนชั้นกลางเป็นตัวแปรสำคัญของการเปลี่ยนแปลงสังคม ชนชั้นกลางจึงเป็นเป้าหมายของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมสู่ความทันสมัย น่าเชื่อว่าชนชั้นกลางก็ตระหนักถึงคาดหวังดังกล่าวอยู่ไม่น้อย และพร้อมสำหรับการก้าวไปสู่ความทันสมัยที่สร้างความแตกต่างของชนชั้นที่เกิดขึ้นใหม่ของตัวเองด้วย

ถ้าหากมองจากปฏิบัติการทั้งหมดที่เกิดขึ้นในการผลิตด้านการเกษตร คือไก่ขึ้นเป็นอาหารสำคัญของคนไทย ก็เห็นได้ชัดว่ารัฐบาลคณะราษฎรมีความตั้งใจมาแต่ต้นที่จะใช้เป็นอาหารที่มีประโยชน์สำหรับราษฎรอย่างทั่วถึง ส่วนในด้านวิธีการก็ได้หันไปใช้โฆษณาของโภชนาการใหม่ที่มีลักษณะของความเป็นวิทยาศาสตร์ ที่มีภาพลักษณ์ของความทันสมัยมาใช้สร้างความประทับใจให้เกิดขึ้นในหมู่ประชาชน ด้วยการเสนอคุณค่าของเนื้อไก่ ไข่ไก่ และนมผ่านภาษาแบบวิทยาศาสตร์เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือ แนวคิดสำคัญอันหนึ่งที่ถูกย้าถึงเสมอคือ การให้คนไทยรู้จักกินยอดอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงจนได้ยอมรับจากทั่วโลกใช้เป็นอาหารบำรุงร่างกาย นั่นคือการกินนมและไข่ในชีวิตประจำวันให้มากขึ้น ยอดอาหารทั้งสองมักจะถูกเปรียบเทียบคุณประโยชน์ทางโภชนาการ ทั้งยังขบเน้นความสำคัญของมันและกันเสมอ

กรณีของไข่ไก่และเนื้อไก่กล่าวได้ว่าวิธีการหนึ่งที่จะมีให้เห็นเสมอใน สาส์นไก่ คือบทความว่าด้วยคุณค่าของไข่ทางโภชนาการ ด้วยการแจ่มแจ้งให้เห็นว่าไข่ประกอบไปด้วยคุณสมบัติทางเคมีอย่างไร มีปริมาณโปรตีน ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายเท่าใด และร่างกาย

<sup>179</sup> วิภาวี พงษ์ปิ่น, “เมื่อปากยังไม่สิ้นกลิ่นนํ้านม: รัฐและกำเนิดวัฒนธรรมการดื่มนมวัวในสังคมไทย,” ในเอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 9, ปากท้องและของกิน: จริยธรรมและการเมืองเรื่องอาหารการกิน (เล่ม 2), วันที่ 25-27 มีนาคม 2553 ณ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), หน้า 536-561.

<sup>180</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ประวัติการเลี้ยงและการส่งเสริมไก่ในประเทศไทย,” สาส์นไก่ ปีที่ 10 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2504), หน้า 817.

สามารถนำไปใช้ได้อย่างไร ที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือไขปรุงกินได้ง่ายและเหมาะกับคนทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะคนที่อยู่ในสถานะต้องการอาหารบำรุงอย่างเช่น หญิงตั้งครรภ์และให้นม เด็กเล็ก คนป่วย เพราะไม่แสดงตามความเชื่อของอาหารที่คนไทยมีอีกด้วย ในขณะที่เนื้อไก่นอกจากจะนำเสนอว่าเป็นเนื้อสัตว์ที่มีโปรตีนสูงมีไขมันต่ำทางโภชนาการแล้ว คุณลักษณะของเนื้อที่รสชาติดี นุ่ม ย่อย ย่อยง่ายใช้เป็นอาหารได้หลายอย่างถูกให้ความสำคัญไม่แพ้กัน

ส่วนบทความทางวิชาการเกี่ยวกับนมนอกจากการให้ความสำคัญกับคุณสมบัติทางเคมีที่ให้คุณประโยชน์ของสารอาหารตามหลักอาหาร 5 หมู่ของน้ำนมสดแล้ว ยังให้ความสนใจในแง่การเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติของนมที่ใช้เป็นอาหารด้วยวิธีการแปรรูปด้วยการใช้ความร้อนฆ่าเชื้อ และวิธีการเก็บรักษาที่คงคุณค่าเป็นยอดอาหาร จะถูกนำเสนอให้เห็นผ่านบทความอย่างเข้มข้นในต้นทศวรรษ 2510 นอกจากนั้นยังมีประเด็นการผลิตนมสดและการส่งเสริมการบริโภคภายในประเทศ เพื่อให้ตลาดนมชายและประชาชนมีสุขภาพดีจากการกินนม โดยเน้นการส่งเสริมดื่มนมสดเป็นเครื่องดื่มมากกว่าความนิยมเดิมที่คนไทยกินนมข้นหวานในชาหรือกาแฟเป็นส่วนมาก

## บทที่ 5

### บทบาทของคหกรรมศาสตร์กับการเผยแพร่ “โภชนาการใหม่” ในสังคมไทย

*A home economist can bring the revolution in the kitchen, she can help the homemaker plan a convenient arrangement that will save her time, energy and money.*

Virginia Cutler, ใน คหเศรษฐศาสตร์ ฉบับปฐมฤกษ์, หน้า 12

วิชาความรู้สำหรับการจัดการดูแลบ้านเรือนและผู้คนในบ้านของสังคมไทยแต่เดิมนั้นมักจะเรียกกันจนคุ้นเคยว่า “วิชาการเรือน” ซึ่งมีความหมายเปลี่ยนแปลงไปตามบริบทแต่ละยุคสมัย ในขณะที่เมื่อความรู้แบบตะวันตกด้านการจัดการบ้านเรือนเข้ามานั้น แม้อ่อนแรกจะเข้ามาผสมผสานในวิชาการเรือนก่อน แต่ต่อมาเมื่อมีการจัดการศึกษาศาสตร์ว่าด้วยการจัดการบ้านเรือนตามแบบสหรัฐอเมริกาในวิชาที่เรียกว่า Home Economics ได้รับการสถาปนาให้มีการยอมรับอย่างกว้างขวางขึ้นมาแล้วนั้น ก็เรียกวิชานี้ในภาษาไทยในหลายชื่อ เช่นเดียวกับในสหรัฐอเมริกาเมื่อตอนกำเนิดวิชานี้ใหม่ตอนต้นคริสต์ศตวรรษที่ 20 ก็มีการเมืองเรื่องการเลือกชื่อวิชานี้ว่าจะใช้ Household Arts, Domestic Economy, Domestic Science หรือ Home Economics ซึ่งแต่ละคำจะมีความหมายเฉพาะและมีเป้าหมายหรือจุดเน้นในวิชาที่แตกต่างกัน แต่สุดท้ายแล้วคำที่ยอมรับกันอย่างแพร่หลายก็คือ Home Economics<sup>1</sup>

พอจะแปลชื่อวิชานี้มาใช้ในภาษาไทยก็ปรากฏว่าเกิดปัญหาในการเลือกเอาคำมาใช้นิยามศาสตร์ Home Economics นี้เช่นเดียวกัน ดังปรากฏว่ามีคำเรียกวิชานี้ว่า “คหเศรษฐศาสตร์” ในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ “เคหศาสตร์” ที่วิทยาลัยเทคนิคกรุงเทพ “คหเศรษฐศาสตร์” ที่เป็นชื่อสมาคมฯ และวารสาร จึงสร้างความสับสนอยู่พอสมควร ดังนั้นในการประชุมครั้งแรกของสาขาวิชานี้ จึงได้ตั้งกรรมการขึ้นมาตกลงหาชื่อที่เหมาะสม มีหน้าที่เสนอความเห็นให้ที่ประชุมใหญ่เลือกคำกรรมการไม่ได้เลือกเอง ซึ่งหลังจากส่งกรรมการไปปรึกษากับปราชญ์คนสำคัญทางภาษาไทยคือพระยาอนุমানราชธนก่อนการประชุมนี้แล้ว ท่านก็แนะนำให้ใช้ “คหกรรมศาสตร์” สุดท้ายจึงได้เลือกเอา

---

<sup>1</sup> Sarah Stage, “Introduction Home Economics: What’s in a Name,” in Sarah Stage and Virginia Vincenti (eds.), Rethinking Home Economics: Women and the History of a Professional (Ithaca, New York: Cornell university Press, 1997), p.5.



คำนี้เรียกชื่อวิชา Home Economics<sup>2</sup> ซึ่งต่อมาได้กลายเป็นคำนิยามของวิชานี้ที่ได้รับการยอมรับแพร่หลายและใช้กันมาจนถึงทุกวันนี้ เพราะฉะนั้นในการศึกษานี้ ถ้าเป็นศาสตร์รวมๆ ไม่เจาะจงจากเอกสารและบริบทจึงขอใช้คำว่า “คหกรรมศาสตร์” เรียกวิชา และ “คหกร” เรียกคนที่เรียนและมีวิชาชีพด้านนี้

ในบทนี้ต้องการวิเคราะห์ให้เห็นถึงประเด็นสำคัญ คือ (1) การเปลี่ยนแนวคิดของการจัดการบ้านเรือนที่มีการครัวรวมอยู่ด้วย จากการเข้ามาของคหกรรมศาสตร์แบบอเมริกันในปลายทศวรรษ 2490 ที่มีโภชนาการใหม่เป็นส่วนสำคัญอยู่ด้วย ว่าเกิดความเปลี่ยนแปลงในความรู้และแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารและการจัดการบ้านเรือนโดยรวมอย่างไร (2) วิเคราะห์ให้เห็นถึงบทบาทของรัฐและผู้หญิงในการสร้างพื้นที่และบทบาทของผู้หญิงในสังคมไทยผ่านบทบาทการจัดการบ้านเรือนในแต่ละช่วงเวลา การเปลี่ยนภาพลักษณ์จาก “แม่ศรีเรือนหรือกุลสตรี” มาสู่ “มารดาสร้างชาติ” และเป็น “แม่บ้านทันสมัย” ใส่ใจวิทยาศาสตร์ รวมทั้งผลของคหกรรมศาสตร์กับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม (3) การเกิดวิชาชีพใหม่ของผู้หญิงจากโรงเรียนการเรือนและคหกรรมศาสตร์ ครู ครูอนุบาล โภชนาการ คหกร ช่างสตรี แรงงานในภาคอุตสาหกรรมทอผ้า ผลิตผ้าเครื่องแต่งกาย อุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว ร้านอาหาร ไม่ใช่เป็นแค่แม่บ้านอยู่ในครัวอีกต่อไป แต่เป็นผู้ผลิตนอกบ้านและมีบทบาททางเศรษฐกิจแบบทุนนิยมอุตสาหกรรมสมัยใหม่มากขึ้น

## 5.1 ความรู้การเรือนในสังคมไทยสมัยโบราณ

ความคาดหวังทางสังคมให้ผู้หญิงเป็นเมียและแม่ที่ดีนั้น ปรากฏอยู่ในร่องรอยความคิดของสังคมไทยตั้งแต่ในสมัยโบราณมาแล้ว ดังปรากฏในคำสอนทางศาสนาและข้อคิดความเชื่อที่สั่งสอนผู้หญิงกันในสังคม เช่นที่ปรากฏในสุภาคิตสอนหญิง<sup>3</sup> หลายสำนวนที่แต่งขึ้นในปลายพุทธศตวรรษที่ 24 จะให้ความสำคัญกับความจงรักภักดีและการเคารพต่อสามีเป็นคุณสมบัติสำคัญของความเป็นผู้หญิงซึ่งถูกคาดหวังให้แต่งงานมีสามีคุ้มครอง ขณะเดียวกันหญิงสาวไม่มีสามีก็ต้องระวังรักษาความสัมพันธ์กับผู้ชายไม่ให้เกินเลยจากบรรทัดฐานสังคม การมีกิริยามารยาทสำรวมเรียบร้อยก็ถูกเน้นมากเช่นกัน ในขณะที่การบ้านเรือนจะเน้นให้สตรีต้องปรนนิบัติดูแลสามีเป็นอย่างดี ต้องหุงหาอาหารจัดสำรับและคอยดูแลเวลากินอย่างใกล้ชิด ซึ่งภรรยาจะต้องกินข้าวหลังสามีกินเสร็จแล้ว นอกจากนี้ยังต้องจัดการบ้านเรือนและข้าวของเครื่องใช้ให้เรียบร้อย รู้จักการงานการช่างในบ้านเรือน การใช้การจ่ายก็ต้องรู้จักประหยัดสำรวม

การเป็นแม่ศรีเรือนของหญิงไทยสมัยโบราณนั้น จะเน้นศีลธรรมจรรยาตามแบบพุทธศาสนาเถรวาทเป็นสำคัญ แม้ว่าจะมีเรื่องการจัดการทรัพย์สินปรากฏชัดเจนในกฎหมายและมีวิถีปฏิบัติที่รับรู้ผ่านคำสอนต่างๆ แล้ว สิ่งที่ทำให้ความสำคัญของการเรือนสมัยนั้นจะเน้นความสัมพันธ์ระหว่างคนใน

<sup>2</sup> “รายงานการประชุมของกรรมการชื่อวิชา,” วารสารคหเศรษฐศาสตร์ (ปีที่ 4 ฉบับที่ 4 พฤษภาคม 2502), หน้า 249-251.

<sup>3</sup> โปรดดูรายละเอียดใน ศิริรัตน์ ทวีทรัพย์, ประชุมสุภาคิตสอนหญิง (กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2555).

บ้านฐานะต่างๆ กัน กับคนนอกบ้าน บทบาทของภรรยาที่ต้องมีหน้าที่จัดการของผู้เป็นเจ้าของเรือน เพราะสังคมไทยเป็นครอบครัวขยายและสืบเชื้อสายทางแม่ บ้านของแม่หรือแนวความคิดเรื่อง “แม่ศรีเรือน” จึงมีความสำคัญในการเป็นศูนย์กลางความสัมพันธ์ที่ต้องจัดการให้ดี มากกว่าจะคำนึงถึงเรื่องกายภาพของการจัดบ้านเรือน การหุงหาอาหารและการเลี้ยงดูเด็กที่เป็นหน้าที่ของคนในบ้านร่วมกันมากกว่าจะคาดหวังไปที่แม่คนเดียว และน่าเชื่อว่าในหมู่ชนชั้นสูงนั้นหน้าที่ดูแลอาหารและเลี้ยงลูกนั้นจะอยู่กับคนใช้มากกว่า จนถึงกับมีคำเตือนเสมอในวรรณคดีต่างๆ ว่าให้ดูแลอาหารให้สามีด้วยตัวภรรยาเองมากกว่าจะใช้คนรับใช้ และเป็นความคิดที่มีอิทธิพลมาตลอด

การเป็นแม่บ้านแม่เรือนที่ดีในความคิดของชนชั้นนำไทยก่อนหน้าการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 เพียง 2 ปี จากบทประพันธ์สัมภาษณ์ของ ม.จ. พูนพิสมัย ดิศกุล ในโอกาสก่อตั้งนิตยสาร สุภาพนารี นั้น ทรงมีทัศนะถึงบทบาทของหญิงไทยที่ต้องทำให้ดีคือหน้าที่ของแม่บ้านกับแม่ของมนุษย์ โดยแม่บ้าน “จะต้องเป็นผู้สำเร็จกิจการต่าง ๆ ของเคหศาสตร์ ให้ไปโดยเรียบร้อยอย่าให้เป็นที่เดือดเนื้อร้อนใจของผู้ปกครองหรือสามีได้” หมายถึงการปกครองดูแลบ้านเพื่อแบ่งเบาหรือช่วยเหลือสามีไม่ให้เกิดความไม่พอใจได้ “ส่วนแม่มนุษย์นั้นมีหน้าที่จะต้องเป็นผู้อบรมสั่งสอนวิชาและความประพฤติแก่บุตรและธิดาให้มันประพฤติแต่ในสิ่งที่ดีเพื่อเป็นศรีแก่วงศ์ตระกูลต่อไป”<sup>4</sup> กล่าวได้ว่าเป็นบทบาทของแม่บ้านที่สังคมสมัยนั้นคาดหวัง

ข้อสังเกตคือแม่บ้านเป้าหมายที่เป็นผู้อ่านนิตยสารเหล่านี้มักจะเป็นแม่บ้านที่มีคนรับใช้ จึงมีการสื่อสารให้ควบคุมดูแลการทำงานในบ้านของคนใช้ให้ดีด้วย ดังปรากฏในสุภาพนารีฉบับต่อมาที่กล่าวถึงหน้าที่แม่บ้านไว้ว่ามี 5 ข้อ ประการหนึ่งคือ “อาหารการกินสมควรให้ผู้รับหน้าที่ทำเสียทีเดียว เราควรช่วยดูแลหรือเมื่อเห็นว่าอาหารที่คนครัวได้ปรับปรุงมาไม่ถูกแก่ปากผู้รับประทานแล้ว เราควรพยายามหาทางดัดแปลงแก้ไขให้ถูกวิธีพลิกแพลงไปตามสามารถที่เราจะทำได้” ส่วนอีก 4 ประการ ได้แก่ ต้องรู้จักกระหมัดกระหม่อมเก็บหอมรอมริบ รู้จักตกแต่งบ้านให้สะอาดเสมอ มีอารมณ์เย็น ใจเมตตาอารีแก่คนทั่วไป และต้องคอยตรวจดูสิ่งจำเป็นต้องใช้อย่าให้หมดต้องเติมเสียก่อน<sup>5</sup> ซึ่งกล่าวได้ว่าการคำนึงถึงบทบาทคนใช้ในบ้านเรือนนั้น เป็นประเด็นเดียวกับแม่บ้านชนชั้นกลางและชั้นสูงในตะวันตกตั้งแต่สมัยวิคตอเรียน ที่เป็นปัญหาทั้งการใช้ทำงานแทนว่าควรจะต้องทำอะไรเองบ้างในบทบาทของแม่บ้านที่ดีและปัญหาการขาดคนใช้ที่มีทักษะ ซึ่งเป็นปัญหามาจนถึงการกำเนิดขึ้น

<sup>4</sup> หอสมุดแห่งชาติ, มจ.32/265 ฝบว. สุภาพนารี ปีที่ 1 เล่มที่ 2 (21 มีนาคม 2473), หน้า 68-69.

<sup>5</sup> หอสมุดแห่งชาติ, มจ.32/265 ฝบว. สุภาพนารี ปีที่ 1 ฉบับที่ 4 (4 เมษายน 2474), หน้า 159-160.

ของคหกรรมศาสตร์ในต้นศตวรรษที่ 20 ในสหรัฐอเมริกาที่กลับไปเน้นให้แม่บ้านจัดการงานบ้านได้เองคนเดียวและมีบทบาทในการสร้างสังคมด้วย<sup>6</sup>

ในสมัยสมบูรณาญาสิทธิราชย์ การฝึกอบรมสตรีด้านการเรือนและการช่างสตรีจะทำงานในวังของเจ้านายและบ้านขุนนางที่รับอุปถัมภ์เลี้ยงดูเด็กผู้หญิง<sup>7</sup> ลาวัญย์ โชตามระ สตรีนักเขียนสารคดีด้านการบ้านการเรือนที่มีชื่อเสียงคนหนึ่งเล่าว่าเพื่อฝึกหัดวิชาความรู้ของสตรีสมัยนั้นต้องมีผู้ชักนำไปทำการ “ถวายตัว” กับสำนักของพระราชวงศ์ฝ่ายใน เพื่อเป็นข้าหลวงซึ่งมีสองแบบคือ ข้าหลวงเรือนนอกคือยังพักอยู่บ้านของตัวเองแต่จะต้องไปรับใช้และฝึกทำการงานช่างฝีมือเมื่อมีงานในวังของเจ้านายซึ่งต้องการแรงคนจำนวนมาก แต่โดยมากมักเป็นข้าหลวงเรือนในคืออยู่ในวังกับเจ้านายและเรียนรู้งานช่างต่างๆ จากการทำงานรับใช้โดยตรง เช่น การทำดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง การทำเครื่องหอมน้ำอบน้ำปรุง การตัดเย็บเสื้อผ้าด้วยมือไม่นิยมใช้จักรและการปัก เป็นต้น<sup>8</sup>

การเรียนการสอนวิชาของผู้หญิงในพระราชวัง จากประสบการณ์ของ ม.ล. เนือง นิลรัตน์ซึ่งเติบโตเรียนรู้มาโดยตรงจากวังสวนสุนันทาในยุคราชาธิปไตยได้ให้ภาพการฝึกหัดด้านการครัว การเย็บปักถักร้อยและงานช่างงานฝีมืออีกหลายแขนงเพื่ออนาคตในการรับราชการฝ่ายในและเป็นแม่บ้านอันเป็นที่หมายปองของข้าราชการและผู้ดีทั้งหลายเวลานั้น เป็นระบบการเรียนรู้ออกจากประสบการณ์จริงซึ่งต้องช่วยงานและคลุกคลีกับวงการทำงานในเรื่องต่างๆ ตั้งแต่ยังเด็กและเรียนรู้กับผู้ชำนาญการด้านต่างๆ โดยตรงด้วยตัวเองเพิ่มเติมเพื่อให้เชี่ยวชาญการช่างที่ตนสนใจ ซึ่งแต่ละคนจะมีนิสัยและความชอบในงานช่างไม่เหมือนกัน แต่พื้นฐานคืองานการครัวและงานฝีมือที่ต้องใช้ในงานพิธีสงฆ์และพระราชพิธีเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องมีติดตัวทุกคนเพราะเป็นเรื่องที่สำคัญในยุคนั้น<sup>9</sup> อาจจะมีเรียกในภาษาปัจจุบันว่าการศึกษาตามอัธยาศัยก็คงจะได้

ขณะที่นางเยื่อน ภานุทัต ครูช่างประณีตศิลป์คนสำคัญได้เล่าให้ฟังถึงการเรียนรู้งานช่างในวัยเด็กพร้อมกับเรียนหนังสือด้วยตนเองจากบ้านของขุนนางที่เป็นลุงของท่าน คือพระยาอภัยนันทริกาภรณ์ (กระจาง ภานุทัต) จางวางกรมพระราชพิธีในพระราชสำนัก และภายในพระบรมมหาราชวัง ซึ่งเป็นเหมือนโรงเรียนการช่างทุกแขนงของสตรีในสมัยปลายรัชกาลที่ 5 ไว้ว่า เป็นการเรียนจากการฝึกทำจริงตั้งแต่อายุน้อย ต้องอาศัยใจรักจึงจะฝึกได้ดี และมักจะได้เรียนกับครูที่มีความรู้และ

<sup>6</sup> Sarah Stage, “Introduction Home Economics: What’s in a Name,” in Sarah Stage and Virginia Vincenti (eds.), *Rethinking Home Economics: Women and the History of a Professional*, p.5.

<sup>7</sup> ทวีรัสมิ์ ธนาคม, “การศึกษาทางคหเศรษฐศาสตร์ในประเทศไทย”, *วารสารคหเศรษฐศาสตร์*, (ปีที่ 4 ฉบับที่ 4 พฤษภาคม 2502), หน้า 253.

<sup>8</sup> ลาวัญย์ โชตามระ, “โรงเรียนการเรือนเอกชน”, ใน *มรดกไทย* (กรุงเทพฯ: ราชวดี, 2532), หน้า 160.

<sup>9</sup> โปรตดู เนือง นิลรัตน์, *ชีวิตในวัง* (กรุงเทพฯ: ศรีสารา, 2537).

ชำนาญจริงในด้านนั้นๆ จึงจะทำให้เกิดความเชี่ยวชาญเชิงช่างประณีตศิลป์เมื่อได้ฝึกทำไปเป็นเวลานาน<sup>10</sup>

### การตั้งโรงเรียนการเรือนเป็นสถาบันสร้างความรู้แก่สตรี

การศึกษาของสตรีตามแบบสมัยใหม่เริ่มต้นโดยพวกมิชชันนารีที่ได้รับนักเรียนสตรีเข้ามาศึกษาความรู้และวิชาการเรือนแบบตะวันตกตั้งแต่ทศวรรษ 2410 มีการตั้งโรงเรียนกุลสตรีวังหลังขึ้นในปี พ.ศ. 2417 ก่อนจะเปลี่ยนชื่อมาเป็นโรงเรียนวัฒนาวิทยาลัยดังปัจจุบันหลังจากย้ายมาอยู่ที่ทุ่งบางกะปิในปี พ.ศ. 2463 สถานศึกษาสำหรับสตรีแห่งนี้เน้นวิชาการเรือนเป็นอย่างมากและกำหนดให้นักเรียนทุกคนต้องทำงานการเรือนวันละไม่ต่ำกว่า 20 นาทีทุกวันทุกๆ คน ไม่เลือกชนชั้นวรรณะ ซึ่งนักเรียนสตรีเหล่านี้เมื่อเรียนจบมักจะไปประกอบอาชีพเป็นครูทั้งในโรงเรียนมิชชันนารีและโรงเรียนรัฐบาลที่ตั้งขึ้นมาภายหลังจึงกลายเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาการศึกษาของสตรีในสังคมไทยเป็นอย่างมาก<sup>11</sup> นอกจากนี้ในโรงเรียนแห่งนี้ยังเน้นการทำครัวเป็นอย่างมาก ถึงกับได้แต่งตำราการทำของคาวของหวานทั้งของไทยและฝรั่งขึ้น “ไว้สำหรับแม่หนูตฤณีจะได้ฝึกหัด” จนกล่าวได้ว่าเป็นตำราการประกอบอาหารเล่มแรกของสยาม<sup>12</sup> ก็ว่าได้ และเป็นวิธีการประกอบอาหารแบบใหม่ที่มีการชั่งตวงวัดอีกด้วย

ต่อมาเมื่อรัฐได้จัดให้มีการศึกษาของสตรีด้วยการตั้งโรงเรียนขึ้นในราวทศวรรษ 2440 เป็นต้นมา กล่าวคือการจัดตั้งโรงเรียนราชินีและโรงเรียนเสาวภา ซึ่งก่อนเปลี่ยนแปลงการปกครองวิชาการเรือนเป็นวิชาหนึ่งในหลักสูตรมัธยมต้น เรียนการจัดและตกแต่งบ้านเรือน การเย็บปักถักร้อยและการเรียนการทำอาหารซึ่งต้อง “ทำการเรือน” คือการทำอาหารจริงที่โรงเรียน โดยโรงเรียนรัฐบาลที่สอนการเรือนอย่างจริงจังก็มีเช่น โรงเรียนเสาวภาและโรงเรียนสตรีบ้านทวาย (หรือปัจจุบันคือโรงเรียนการช่างสตรีพระนครใต้)<sup>13</sup>

ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว นโยบายจัดการศึกษาเพื่อวิชาชีพของพลเมือง โดยเฉพาะการศึกษาของสตรีได้เปิดโอกาสให้สตรีได้เรียนในโรงเรียนสตรีทั้งระดับประถม

<sup>10</sup> เยื่อน ภาณุทัต, ผู้ให้คำแนะนำอันอุดมด้วยประโยชน์ (พิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ เป็นกรณีพิเศษ ณ เมรุวัดโสมนัสวิหาร วันเสาร์ที่ 5 เมษายน พ.ศ. 2529), หน้า 85-87.

<sup>11</sup> อุ๋นใจ ปฎิมาประกร, “บทบาทของมิชชันนารีอเมริกันในการจัดการศึกษาสตรีไทย: กรณีศึกษาโรงเรียนวัฒนาวิทยาลัย ระหว่าง พ.ศ. 2417-2500”, (สารนิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2549).

<sup>12</sup> นักเรียนตฤณีโรงเรียนกุลสตรีวังหลัง, ปะทานุกรมการทำของคาวของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม ตีพิมพ์ที่โรงพิมพ์พวกครูอเมริกัน คริสต์ศักราช ๑๘๘๘ รัตนโกสินทรศก ๑๑๗ [2441] (กรุงเทพฯ: ศรีปัญญา, 2546), อ้างความ.

<sup>13</sup> ลาวัญย์ โชตตามระ, “โรงเรียนการเรือนเอกชน”, หน้า 159-160.

มัธยม และมัธยมชั้นสูง ซึ่งในทุกระดับได้จำแนกหลักสูตรเป็นสามัญและวิสามัญ (คือวิชาชีพหรืออาชีวศึกษา) ตั้งนั้นในปี พ.ศ. 2454 โรงเรียนราชินีในความควบคุมของกระทรวงธรรมการได้จัดหลักสูตรทดลองวิชาชีพสตรีขึ้นเป็นแห่งแรก โดยเรียนวิชาสามัญและวิชาวิสามัญหรือวิชาช่างควบคู่กันไปแต่เน้นด้านวิชาช่าง ต่อมาในปี พ.ศ. 2457 ได้ปรับปรุงแผนการช่างใหม่ โดยจัดให้เด็กที่มีความรู้เท่าเทียมกันไว้ชั้นเดียวกัน เพื่อให้การสอนมีประสิทธิภาพ และกำหนดวัตถุประสงค์ให้มีความรู้ความสามารถเป็นครูได้ หลักสูตรการสอน 3 ปี เรียนทั้งวิชาสามัญและวิชาช่างควบคู่กันไปแต่เน้นวิชาการช่างการเรือนเพิ่มวิชาการประดิษฐ์ดอกไม้แห้ง การทำกับข้าวและการทำขนม วิชาที่ขึ้นชื่อคือ วิชาปักและวิชาการประกอบอาหารที่ฝึกฝนการประกอบอาหารจริงเมื่อมีงานของโรงเรียน ทำให้ผู้เรียนจบมีความรู้ความชำนาญทางการช่างการเรือนเป็นอย่างดีเมื่อจบการศึกษาใน พ.ศ. 2459 ทางกรมศึกษาธิการได้ขอบรรจุเป็นครูไปสอนในโรงเรียนรัฐบาลหลายแห่ง อาทิ โรงเรียนเสาวภา โรงเรียนสตรีวิทยา และโรงเรียนเบญจมราชูทิศ เป็นต้น ต่อมาได้แยกเอาการศึกษาสามัญกับวิสามัญในระดับมัธยมศึกษาเป็น 3 ชั้นคือ ชั้นต้น ชั้นกลาง และชั้นสูง ซึ่งกระทรวงธรรมการได้จัดการศึกษาวิสามัญ (อาชีวศึกษา) เป็นการทดลองขึ้นครั้งแรกที่โรงเรียนราชินีเป็นแห่งแรก<sup>14</sup> ทั้งนี้เพื่อสตรีที่เรียนจบมัธยมสามัญชั้นกลางจำนวนมากที่ต้องการเรียนต่อในชั้นสูงต่ออันเป็นการเรียนชั้นสูงสุดของสตรียุคนั้น

ในปี พ.ศ. 2460 โรงเรียนราชินีจึงเห็นควรว่าจะเปิดการสอนมัธยมวิสามัญขึ้น เพื่อรับนักเรียนสตรีที่จบการเรียนในส่วนของสามัญศึกษาแล้วเข้าเรียนต่อเป็นเหมือนการศึกษาชั้นสูงสำหรับสตรี ซึ่งชั้นแรกจะเปิดแค่เพียง 2 แผนก คือ ภาษาต่างประเทศภาษาอังกฤษและฝรั่งเศส กับวิชาช่างเขียน และเมื่อพร้อมจะเปิดแผนกอื่นใดเพิ่มอีกก็ได้ในภายหลัง<sup>15</sup> ซึ่งวิชาต่อมาหลักสูตรวิชาชีพการเรือนได้กระจายไปเปิดขึ้นในโรงเรียนสตรีต่างๆ ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัดในยุคต่อมาจากครูที่จบจากโรงเรียนราชินีเป็นหัวทอกของการศึกษาสำหรับสตรีนั่นเอง นอกจากนี้ในปี พ.ศ. 2481 โรงเรียนราชินีได้ตั้งแผนกวิสามัญการเรือนขึ้นเพื่อรับนักเรียนหญิงที่จบชั้นมัธยม 6 เป็นหลักสูตรเรียน

<sup>14</sup> โรงเรียนราชินี, ศตวรรษราชินีสถาน: ที่ระลึกร้อยปีแห่งการพระราชทานกำเนิดโรงเรียนราชินี (กรุงเทพฯ: บริษัทดาวฤกษ์ คอมมูนิเคชั่นส์ จำกัด, 2547), หน้า 38-44. โดยข้อมูลในหนังสือเล่มนี้อ้างว่าจัดหลักสูตรวิสามัญขึ้นในปี พ.ศ. 2468 ซึ่งไม่ตรงกับหลักฐานชั้นต้นที่พบ และโปรดดู ยุพาภรณ์ แจ่มเจนนิก, “การศึกษาของสตรีไทย : ศึกษารณิเฉพะของโรงเรียนราชินี (พ.ศ. 2447-2503,” (วิทยานิพนธ์ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2530).

<sup>15</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, ศธ. 4.4/7 ทูลเกล้าฯ ถวายร่างประกาศและหลักสูตรเปิดการสอนมัธยมวิสามัญสำหรับสตรีในกรุงเทพฯ (26 เมษายน - 19 พฤษภาคม 2460).

3 ปี เพื่อสนับสนุนการอาชีวศึกษาของรัฐบาล นับเป็นโรงเรียนสตรีแห่งแรกๆ ที่จัดตั้งแผนกวิชาชีพขึ้น ในช่วงนี้และนับว่ามีส่วนในการบุกเบิกวิชาการเรือน<sup>16</sup>

การเรียนการสอนของโรงเรียนราชินีนั้นเป็นที่กล่าวขวัญถึงในการสร้างแม่บ้านแม่เรือน ดังที่นางบรรจง โปษะกฤษณะ นักเรียนเก่าและกลับมาเป็นครูสอนอยู่หลายปีได้บันทึกเอาไว้ว่า “ฉะนั้นถ้าผู้ใดเข้ามาเรียนในโรงเรียนราชินีแล้วสำเร็จออกไป ผู้นั้นก็จะได้วิชาความเป็นแม่บ้านแม่เรือนที่สมบูรณ์แบบ สามารถทำบ้านให้เป็นที่อยู่อันเป็นสุขสบายได้”<sup>17</sup> ถือได้ว่าเป็นโรงเรียนที่เน้นการเรียนการสอนวิชาการเรือนแบบประเพณีของไทยอย่างจริงจัง เนื่องจากโรงเรียนราชินีนั้นเป็นโรงเรียนสำหรับสตรีลูกหลานชนชั้นสูงและข้าราชการที่ต้องมาเรียนการเรือนในโรงเรียนแทนการถวายตัวแบบเก่านั้นเอง

## 5.2 การสร้างครอบครัวเป็นกำลังสำคัญของการสร้างชาติ

### “การอบรมสตรีให้เป็นมารดา อันพึงประสงค์ของประชาชาติ”

ในคำกล่าวรายงานเปิดโรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือนของประธานกรรมการอำนวยการพลตรีพระยาอานุกาฬไตรภพ เมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2477 ได้กล่าวถึงความสำคัญของการจัดการศึกษาเฉพาะของสตรีว่า มุ่งช่วยให้สตรีทำหน้าที่ของตนได้ดีโดยเฉพาะการศึกษาด้านการเรือนที่ไม่สำคัญเฉพาะแต่ในครอบครัวเท่านั้น แต่สำคัญสำหรับประเทศชาติอย่างมากด้วย ดังปรากฏความว่า “สตรีของเราเวลานี้เรียนเยี่ยงผู้ชายกันมาก... สตรีนั้นธรรมชาติย่อมสร้างมาให้ทำการอยู่กับบ้านกับเรือน หรือช่วยบุรุษแบ่งเบาภาระทางบ้าน สำหรับเป็นภริยา และสำหรับเป็นมารดาของประชาชาติ”<sup>18</sup>

การเปิดโรงเรียนการเรือน นอกจากจะเป็นการเปิดโอกาสให้สตรีได้เรียนวิชาการเรือนเป็นวิชาชีพหลังจากจบชั้นมัธยมปีที่ 3 เป็นเวลา 4 ปีจนจบได้รับประกาศนียบัตรมัธยมปีที่ 8 การเรียนหรือเทียบเท่ากับมัธยมปลายจึงมีชื่อเรียกว่ามัธยมอาชีพ นอกจากนี้ยังประสงค์ที่จะขยายการศึกษาด้านการเรือนให้แพร่กระจายไปอย่างรวดเร็วในหมู่สตรี โดยเฉพาะการขยายไปสู่ต่างจังหวัดด้วยการเรียกครูสตรีหัวเมืองเข้ามารับการศึกษเพิ่มเติมวิชาการเรือนเป็นเวลา 1 ปีเต็ม แล้วในปีถัดไปจะได้กลับไปสอนวิชานี้ที่หัวเมืองในทันที ซึ่งปรากฏว่ามีครูหลายคนมารับการอบรมและกลับไปสอนวิชานี้ที่

<sup>16</sup> โรงเรียนราชินี, ศตวรรษราชินีสถาน: ที่ระลึกร้อยปีแห่งการพระราชทานกำเนิดโรงเรียนราชินี (กรุงเทพฯ: บริษัทดาวฤกษ์ คอมมูนิเคชั่นส์ จำกัด, 2547), หน้า 49-50.

<sup>17</sup> ม.ร.ว. เบลูจามา ไกรฤกษ์ และคณะ, บรรณาริการ, พิภพแก้ว 105 ปี ราชินี 88 ปี ราชินีบน (กรุงเทพฯ: บริษัททอมรินทร์พรีนติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน), 2553), หน้า 54-55.

<sup>18</sup> อ้างจาก ทวีร์สมิ์ ธนาคม, “การศึกษาทางคหเศรษฐศาสตร์ในประเทศไทย,” วารสารคหเศรษฐศาสตร์, (ปีที่ 4 ฉบับที่ 4 พฤษภาคม 2502), หน้า 253.

หัวเมือง และมีแนวคิดจะขยายการศึกษาด้านวิชาการเรียนแก่สตรีในระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษาตอนต้นเพื่อประดับตัวเมื่อไปเรียนอย่างอื่นด้วย<sup>19</sup>

โรงเรียนการเรือนพระนครเริ่มเปิดทำการสอนครั้งแรกเมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2477 ณ วังกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ มีนักเรียน 96 คน ต่อมาประชาชนนิยมส่งบุตรหลานเข้าโรงเรียนนี้มากขึ้น ทำให้สถานที่คับแคบไม่สามารถขยายห้องเรียนเพิ่มได้ จึงขอพระราชทานวังจันทร์เกษมเป็นสถานที่เรียนใหม่และย้ายไปเมื่อปี พ.ศ. 2480 แต่หลังจากกระทรวงศึกษาธิการต้องการย้ายมาใช้วังจันทร์เกษมเป็นที่ทำการกระทรวง ทำให้โรงเรียนการเรือนต้องย้ายไปตั้งที่สวนสุนันทาอันเป็นที่ตั้งในปัจจุบัน และเนื่องจากตึกเรียนหลายตึกได้รับความเสียหายอย่างหนักจากระเบิดช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 จึงจำเป็นต้องสร้างตึกใหม่ขึ้นมารองรับกับจำนวนนักเรียนที่เพิ่มมากขึ้นด้วย<sup>20</sup>

จุดประสงค์สำคัญของการเปิดโรงเรียนการเรือนในระยะแรกคือการผลิตครูการเรือนและครูอนุบาล อันเป็นความพยายามเผยแพร่การเรือนสมัยใหม่หลังเปลี่ยนแปลงการปกครองผ่านระบบการศึกษาอย่างเป็นระบบให้กระจายไปทั่วประเทศเป็นครั้งแรกในเมืองไทย นอกจากปีแรกที่มีครู 70 คนจากทั่วประเทศมาเรียน 1 ปีแล้วกลับไปสอนที่โรงเรียนเดิม ปรากฏว่าครูการเรือนในช่วงทศวรรษ 2480 จบเฉลี่ยปีละ 10 กว่าคน แล้วค่อยๆ ขยับเพิ่มขึ้นเป็น 20 กว่าคน ในทศวรรษ 2490 จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2494 เมื่อมีการเปลี่ยนเพิ่มหลักสูตรการเรือน 2 หลักสูตรคือใช้เวลาเรียน 2 และ 3 ปี ทำให้มีผู้เข้าเรียนเพิ่มขึ้นมาก ในปี พ.ศ. 2495 จึงมีคนจบสูงถึง 181 คน และปี พ.ศ. 2496 จบ 72 คน ปี พ.ศ. 2497 จบประโยคครูการเรือน 99 คน<sup>21</sup> จากสถิติในปี พ.ศ. 2495 โรงเรียนการเรือนพระนครมีนักเรียนประเภทต่างๆ คือ ประโยคครูการเรือน 183 คน ประโยคครูอนุบาล 100 คน การเรือนชั้นสูง 2 ชั้นปีจำนวน 378 คน นักเรียน (ครู) อนุบาล 2 ชั้นปี 222 คน รวมทั้งหมด 883 คน ทำให้อาคารเรียนไม่เพียงพอ ต้องสร้างอาคารเรียนขึ้นใหม่และเปิดทำการในปี<sup>22</sup> สำหรับปี พ.ศ. 2498 มีผู้เข้าเรียนถึง 836 คน นับว่าสูงมาก มีปรับหลักสูตรเรียน 2 ปี 3 ปีและ 5 ปี<sup>23</sup>

ในขณะที่เมื่อกระทรวงศึกษาธิการด้วยความสนับสนุนขององค์การบริหารเทคกิจแห่งสหรัฐอเมริกา (United States Operation Mission-USOM) ได้ร่วมกันจัดตั้งวิทยาลัยเทคนิคขึ้นที่

<sup>19</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 255-256.

<sup>20</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สร. 0201.14.1/43 โรงเรียนการเรือนพระนคร (พ.ศ. 2495).

<sup>21</sup> มานี มุสิกะภุมมะ, “เรื่องของคหเศรษฐศาสตร์ในประเทศไทย ประวัติโรงเรียนการเรือนพระนคร,” ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ฉบับปฐมฤกษ์ ปีที่ 1 (สิงหาคม-กันยายน 2498), หน้า 62-64.

<sup>22</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สร. 0201.14.1/43 โรงเรียนการเรือนพระนคร (พ.ศ. 2495).

<sup>23</sup> กระจำวงศ์ รักตะกนิษฐ์, “สภาพการณ์ปัจจุบันของโรงเรียนพระนคร,” ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ฉบับปฐมฤกษ์ ปีที่ 1 (สิงหาคม-กันยายน 2498), หน้า 65-67.

ตำบลทุ่งมหาเมฆซึ่งต่อมารู้จักกันในนามวิทยาลัยเทคนิคกรุงเทพ เพื่อทำการสอนวิชาอาชีพชั้นสูง “สนองนโยบายของ พทฯ ในอันที่จะให้การช่างทุกสาขาได้อยู่ในมือของคนไทยต่อไปนั้น” ปรากฏว่ามีผู้ปกครองให้ความสนใจมากนำลูกหลานมาสมัครเรียนจำนวนมาก จากเดิมกำหนดจะรับนักเรียนแค่ 390 คน ต้องขยายรับไปถึง 600 คนจนที่เรียนคับแคบไม่เพียงพอต่อจำนวนนักเรียน จำต้องของบประมาณเพื่อสร้างอาคารเรียนโดยด่วน พร้อมกันนี้ได้เปิดหลักสูตรเศรษฐศาสตร์ขึ้นในปี พ.ศ. 2497 เป็นปีแรกกำหนดรับนักเรียนแผนกเศรษฐศาสตร์ 31 คน แผนกฝึกหัดครูเศรษฐศาสตร์ 35 คน<sup>24</sup> แต่ปรากฏในรายงานของอาจารย์ที่รับผิดชอบว่าปีแรกรับนักเรียนแผนกเศรษฐศาสตร์มา 41 คน ปีต่อมารับมา 63 คน<sup>25</sup>

มีอาจารย์ด้านคหกรรมศาสตร์ซึ่งส่วนใหญ่จบจากสหรัฐอเมริกาที่มีชื่อเสียงและกระตือรือร้นในการเผยแพร่ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ผ่านสมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยและสื่อมวลชนแขนงต่างๆ อย่างแข็งขัน ได้แก่ ระเบียบ รัตนะรัต สมศรี สุกมลินันท์ ประภา กาญจนาคคม สัมฤทธิ์ สุวรรณบล อมรรัตน์ เจริญชัย รัตนา สุทธิรัตน์ เป็นต้น

ขณะที่การเรียนวิชาคหกรรมศาสตร์ที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์จะเริ่มต้นขึ้นในปี พ.ศ. 2491 จากการเปิดวิถีดอนมอาหารจากผลิตผลทางการเกษตรเป็นวิชาเลือก โดยมีภรรยาของผู้เชี่ยวชาญอเมริกันที่ประจำประเทศไทย ชื่อยูนิซ รีม (Eunice Ream) เป็นผู้สอน และอาจารย์ชวนชม จันทระเปารยะ เป็นผู้ช่วยจัดทำคำบรรยายภาษาไทย ซึ่งต่อมาได้ไปเรียนต่อด้านคหกรรมศาสตร์จนกลับมาบุกเบิกวิชานี้ร่วมกับอีกหลายคนที่ย้ายมาจากอเมริกาเช่นกัน ทั้งนี้การออกแบบหลักสูตร ตลอดจนความช่วยเหลือต่างๆ ก็ได้รับจากชาวอเมริกันและองค์การอาหารแห่งสหประชาชาติและมูลนิธิร็อกกีเฟลเลอร์เป็นหลัก<sup>26</sup>

หลักสูตรวิชาคหเศรษฐศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เริ่มตั้งขึ้นเป็นนิชารองหรือแผนกวิชาเสริมในคณะเกษตรศาสตร์ในปี พ.ศ. 2494 เพื่อสอนการถนอมอาหารที่ผลิตได้ทางการเกษตรและสอนนิสิตหญิงให้เอาไปใช้ประโยชน์จากการเรียนวิชาเกษตร โดยมีเป้าหมายต้องการจะ

<sup>24</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, (3) สร. 0201.5.4/3 วิทยาลัยเทคนิคทุ่งมหาเมฆ (25 มีนาคม 2496-28 มิถุนายน 2497).

<sup>25</sup> รัตนา สุทธิรัตน์, “คหเศรษฐศาสตร์ที่วิทยาลัยเทคนิค,” ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์ (ฉบับปฐมฤกษ์ปีที่ 1 สิงหาคม-กันยายน 2498), หน้า 69.

<sup>26</sup> ชวนชม จันทระเปารยะ, “ประวัติความเป็นมาของภาควิชาคหกรรมศาสตร์,” ใน เกษตรศาสตร์ 40 ปี (กรุงเทพฯ: อมรินทร์การพิมพ์, 2506), หน้า 203-212. และดู ชวนชม จันทระเปารยะ, “ศาสตราจารย์ คุณชวนชม จันทระเปารยะ กับภาควิชาคหกรรมศาสตร์,” ใน วรรณนา นาวิกมูล บรรณาธิการ, ชีวิตและงาน ศ. ชวนชม จันทระเปารยะ (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สินทวี, 2553), หน้า 13.



ผลิตบัณฑิตด้านเกษตรศาสตร์ควบคู่กับการเรียนวิชาเกษตรขึ้น<sup>27</sup> ก่อนจะยกฐานะเป็นแผนกเกษตรศาสตร์ต่อมา และในปี พ.ศ. 2497 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เป็นแห่งแรกที่เปิดหลักสูตรเกษตรศาสตร์ในระดับปริญญาตรี ใช้เวลาเรียน 5 ปี นอกจากนั้นในปี พ.ศ. 2499 วิทยาลัยวิชาการศึกษา วิทยาเขตบางแสน ก็ได้เปิดสอนวิชาโภชนาการ และในปีถัดมาได้สอนวิชาปัญหาการดำรงชีวิตขึ้นที่วิทยาลัยวิชาการศึกษา ประสานมิตร ก่อนจะเปิดเป็นหลักสูตรปริญญาตรีในปี พ.ศ. 2512

กล่าวได้ว่าการขยายตัวของจำนวนผู้เรียนและความนิยมในการเรียนแขนงนี้ของสตรีเพิ่มสูงขึ้นในขณะที่กำลังปรับเปลี่ยนเป็นวิชาคหกรรมศาสตร์ในทศวรรษ 2490 โดยเฉพาะหลังการเข้ามาถืออิทธิพลของคหกรรมศาสตร์แบบอเมริกันผ่านทาง การส่งผู้เชี่ยวชาญมาช่วยสอนและจัดตั้งหลักสูตรขึ้นในสถาบันการศึกษาและการให้ทุนไปเรียนและดูงานสำหรับอาจารย์ด้านคหกรรมศาสตร์ที่ไปเรียนมาจากสหรัฐอเมริกา ทำให้บุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์มีจำนวนมากขึ้นและเป็นที่กำลังสำคัญในการเผยแพร่ความรู้ด้านนี้ในสังคมไทย ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพครูซึ่งเป็นที่ต้องการอย่างมากในช่วงขยายการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ รัฐบาลหรือทำงานในตำแหน่งพัฒนากร รวมทั้งออกไปประกอบวิชาชีพด้านการทำอาหาร เสื้อผ้า เสริมสวย ตลอดจนเป็นแรงงานสำคัญในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารที่รุ่งเรืองขึ้นในทศวรรษถัดมา

### ความต่างระหว่างการเรียนกับคหกรรมศาสตร์

ในตำราการเรือนของครูจากโรงเรียนสตรีบ้านทวายที่พิมพ์ในปี พ.ศ. 2475 ชื่อ วิชา การเรือน<sup>28</sup> นั้นให้ภาพของวิชาการเรือนในทศวรรษ 2470 ได้พอสมควรว่า วิชาเน้นหนักไปที่การดูแลบ้านเรือนของผู้หญิงที่ต้องอ่านออกเขียนได้เป็น 1 ใน 8 ข้อสำคัญ อีก 7 ประการแรกที่เหลือคือ ต้องรู้จักต้อนรับแขกด้วยความยินดีมาเป็นอันดับแรกและเน้นมาก 2) ต้องรู้จักการครัวปรุงอาหารได้ทั้งคาวหวาน เน้นห้องครัวที่สะอาดเป็นระเบียบ 3) ต้องเป็นผู้รอบคอบถี่ถ้วน 4) ต้องรู้จักทำเครื่องใช้ เช่น เย็บ ปัก ถัก ร้อย ในเรื่องนี้เน้นหน้าที่ซ่อมแซมและรักษาของใช้และอุปกรณ์ภายในบ้าน 5) ต้องเป็นผู้มีจรรยาดี ในข้อนี้เน้นการประพฤติตามหลักพุทธศาสนาในหัวข้อธรรมสำหรับการครองเรือน 6) ต้องรู้จักสุขวิทยาและการอนามัย 7) ต้องรู้จักการพยาบาลเบื้องต้น ซึ่งการให้ความสำคัญกับงานภายในบ้านเรือนนั้นจะเน้นการดูแลด้านวัตถุให้พร้อมใช้และจัดเป็นระเบียบและมีความสะอาดตามหลักสุขวิทยาและอนามัย ยังไม่เน้นการเลือกอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและการเลี้ยงดูเด็กเท่าใดนัก

ในขณะที่เมื่อเปิดโรงเรียนมัธยมวิสามัญหญิงขึ้นแล้วปรากฏว่าในหลักสูตรที่สอน ม. 5-8 นั้นมีวิชาหลักประกอบด้วย 1) จรรยา เน้นข้อธรรมะในทางพุทธศาสนาสำหรับครองตนของหญิงและครอง

<sup>27</sup> ขวณม จันทระเปาระยะ, “แผนกวิชาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,” ใน วารสารคหกรรมศาสตร์ ฉบับปฐมฤกษ์ ปีที่ 1 (สิงหาคม-กันยายน 2498), หน้า 75-77.

<sup>28</sup> ประยงค์ ถ่องดีกิจการ, วิชา การเรือน (พิมพ์แจกในการมาปนกิจศพ นางมลายอรุณีย์ (ละมุนทรัพย์) ณ วัดบางกระบือ พระนคร วันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2475, โรงพิมพ์อักษรนิติ: พระนคร, 2475).

เรือนในฐานะแม่บ้าน 2) การสมาคมรู้จักกิจกรรมารยาทในการเข้าสังคมและการปฏิบัติตัวในโอกาสต่างๆ 3) การเรือนสอนเรื่องการจัดแต่ง การรักษาความสะอาดของบ้านเรือน การซักฟอกเสื้อผ้า ความรู้ในงานบ้านต่างๆ วิชาช่าง การจัดสอน ดูแลสัตว์เลี้ยง และการจัดการค่าใช้จ่ายในครัวเรือน 4) การครัวและการเลือกอาหาร การจัดและรักษาครัวให้สะอาดถูกหลักสุขาภิบาล วิธีการหุงต้ม การซั่งตวงวัดและมาตราที่ใช้ทำอาหาร การทำอาหารพิเศษสำหรับคนป่วยรวมทั้งการเลือกอาหารที่มีประโยชน์ 5) สรีรศาสตร์และสุขวิทยา เรียนรู้การทำงานของร่างกายและสภาพแวดล้อมที่ดี 6) มาตุเวทวิทยา ความรู้ว่าด้วยการปฏิบัติตัวเมื่อตั้งครรภ์ คลอดและการเลี้ยงดูเด็ก 7) การทำดอกไม้สดและแห้ง วิธีการประดิษฐ์ดอกไม้สดและแห้งทั้งวิธีการแบบไทยโบราณ เช่น แกะสลัก ผูกหรีด ร้อยตาข่ายต่างๆ และการจัดดอกไม้สมัยใหม่ 8) สังคัตวิทยา การเรียนวิชาดนตรีเน้นการเรียนรู้อุตริสากล ทั้งทฤษฎีดนตรี เรื่องตัวโน้ตและจังหวะ 9) ช่างเย็บและช่างตัดเสื้อ เน้นการเรียนตัดเย็บเสื้อผ้าของคนวัยต่างๆ การใช้สีผ้า การประดิษฐ์เครื่องแต่งกาย วิธีการเย็บผ้าทุกอย่าง การปัก การถัก เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีวิชาสามัญ พาชมสถานที่ต่างๆ ให้รู้จักสถานที่สำคัญ ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ คณิตศาสตร์ ประวัติศาสตร์และภูมิศาสตร์ พลศึกษา และวาดเขียน<sup>29</sup>

ในหนังสือที่ใช้สำหรับอบรมครูการเรือนสตรีที่กระทรวงธรรมการหวังจะให้เผยแพร่วิชาการเรือนไปทั่วอาณาจักรนั้น ได้เน้นการเลี้ยงดูเด็กเข้ามาเป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่ง แต่ก็ไม่ได้เน้นความสำคัญของอาหารในแง่ประโยชน์ทางโภชนาการต่อร่างกายอีกเช่นกัน “ผู้ที่เป็นแม่บ้านแม่เรือนจำต้องมีความรู้ในเรื่องอาหารเป็นหลัก สำหรับอำนวยความสะดวกแก่ผู้ที่อยู่ร่วมภายในครอบครัวให้คุ้มค่าที่ใช้จ่ายประจำ”<sup>30</sup> และยังสามารถเสนอว่าแม่บ้านต้องรู้วิชาเคมีด้วย แม้ว่าในประเทศไทยจะใช้สารเคมีน้อย แต่รู้ไว้เป็นหลักการก็จะดีเช่นในการทำความสะอาดด้วยกรดต่างๆ และกล่าวถึงว่าแม่บ้านต้องมีความรู้เคมี ฟิสิกส์ ชีววิทยาและการอมทรัพย์ด้วย การสอนเน้นการปฏิบัติจริงของผู้เรียนมากกว่าการบรรยายของครูและ “การสอนวิชาการเรือนเป็นเรื่องฝึกและอบรมให้ผู้รับการศึกษารู้จักใช้หัวคิด ในเมื่อจะต้องทำการงานทุกสิ่งทุกอย่าง”<sup>31</sup> ให้เป็นด้วยตนเองในการดูแลบ้าน

โดยเป้าหมายสำคัญในการให้การศึกษาแก่สตรีในระบบการเมืองใหม่ที่กำลังอยู่ในวาระการสร้างชาติในด้านต่างๆ นั้น ผู้หญิงถูกคาดหวังให้ทำหน้าที่เป็นมารดาที่ดีของชาติจากการมีความรู้ในด้านการเรือนในการจัดการบ้านและเลี้ยงดูอบรมบุตรให้มีสุขภาพดีและมีความรู้ที่เป็นประโยชน์กับ

<sup>29</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, ศธ. 4.4/31 นางวาท วายวานนท์ ขอให้พิมพ์หลักสูตรโรงเรียนการเรือน 35 ชุด (30 มีนาคม 2476).

<sup>30</sup> นายพลตรีพระยาอนุภาพไตรภพ, เรื่องการเรือน (พระนคร: โรงพิมพ์กรุงเทพบรรณาการ, 2477), หน้า 65.

<sup>31</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 80.

ชาติบ้านเมือง ดังปรากฏข้อความในหนังสือสอนวิชาการเรือนว่า “เพราะการที่เราจะให้ชาติก้าวหน้าเข้าสู่ความวัฒนาถาวรได้ จะต้องเพาะให้สตรีรักษาหน้าที่การเป็นมารดาเสียก่อน”<sup>32</sup> เนื่องจาก “การสอนการบ้านการเรือน คือการอบรมสตรีให้เป็นมารดา อันพึงประสงค์ของประชาชาติ”<sup>33</sup>

ความแตกต่างของหลักสูตรหรือความรู้ที่เรียนนั้น จากเดิมวิชาการเรือนจะเน้นวิชาช่างต่างๆ ที่จำเป็นสำหรับสตรีในการเป็นแม่บ้านแม่เรือนในวัฒนธรรมความเป็นอยู่แบบไทย เช่น การจัดดอกไม้ ร้อยมาลัย ผูกหรีด ร้อยตาข่าย ซึ่งจำเป็นต้องใช้ในงานพิธีตามประเพณีสำคัญต่างๆ หรืองานประดิษฐ์ศิลป์ชั้นสูงที่มีการสอนกันในรั้วในวังมาก่อน เช่น การประดิษฐ์ใบตอง การแกะสลักผักและผลไม้ การทำเครื่องหอม น้ำอบน้ำปรุง รวมถึงวิชาการปรุงอาหารที่ต้องอร่อยรสและดูสวยงามถูกใจคนกินจากการประดิษฐ์ตกแต่งอย่างวิจิตร ที่ถือว่าเป็นงานฝีมือชั้นสูงที่ต้องเรียนให้เป็นความรู้ประดับตัวที่สามารถใช้ได้โอกาสพิเศษเช่นในงานพิธีต่างๆ หรือต้อนรับแขก แต่ไม่ได้เน้นให้เป็นความรู้ที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวันที่ต้องจัดการบ้านเรือนและชีวิตครอบครัวอันเป็นเป้าประสงค์สำคัญของความรู้แบบคหกรรมศาสตร์ต้องการให้แม่บ้านทุกคนสามารถจัดการบ้านเรือนและดำเนินชีวิตครอบครัวประจำวันได้ดีมากกว่า

ดังนั้นคุณลักษณะสำคัญของคหกรรมศาสตร์ที่ได้รับอิทธิพลจากสหรัฐอเมริกาที่เข้ามามีอิทธิพลในสังคมไทยทศวรรษ 2490 ที่ปรากฏในหน้าปกของวารสารคหเศรษฐศาสตร์ฉบับปฐมฤกษ์ พ.ศ. 2498 เป็นรูปของเกลียวเชือก 5 ขด แทนแขนงสำคัญของคหเศรษฐศาสตร์ 5 แขนงคือ อาหารและโภชนาการ พัฒนาการของครอบครัวและเด็ก ผ้าเครื่องแต่งกายและศิลปะสัมพันธ์ บ้านและการตกแต่ง และการครองเรือนและเศรษฐกิจครอบครัว ซึ่งต่อมาเป็นคำอธิบายที่จะปรากฏอยู่ในปกหลังของวารสารนี้ทุกฉบับ ซึ่งเป็นการประกาศชัดเจนถึงขอบเขตของวิชาคหกรรมศาสตร์แบบใหม่ที่ได้รับอิทธิพลจากสหรัฐอเมริกา ทำให้วิชานี้มีความเด่นชัดสำหรับคนทั่วไปถึงความ เป็นศาสตร์แห่งครัวเรือนสำหรับการพัฒนาคุณภาพชีวิตด้านต่างๆ ของบุคคลในครอบครัว และเน้นความทันสมัยของศาสตร์จากการให้ความสำคัญต่อวิทยาศาสตร์และการสร้างความเป็นวิชาชีพ

สำหรับความต่างอย่างมีนัยสำคัญอย่างมากระหว่างการเรือนแบบอื่นๆ ที่มีการศึกษาถ่ายทอดอยู่ก่อนแล้วในสังคมไทยกับคหกรรมศาสตร์ที่เข้ามาใหม่จากอิทธิพลทางด้านความช่วยเหลือทางเทคนิคหรือวิชาการจากสหรัฐอเมริกา นั่นก็คือความเป็นวิทยาศาสตร์ของความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีเหนือกว่าความรู้ด้านคุณธรรมซึ่งเคยเป็นความรู้ของวิชาการเรือนที่สำคัญมาก่อน อันเป็นกระบวนการเปลี่ยนแปลงทางความรู้ของศาสตร์ในการจัดการบ้านการเรือนที่เกิดขึ้นในจีน

<sup>32</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 81.

<sup>33</sup> เรื่องเดียวกัน, หน้า 92.

เช่นเดียวกัน หลังจากการรับเอาความรู้ของคหกรรมศาสตร์แบบอเมริกันเข้ามา<sup>34</sup> ดังเราจะเห็นได้ว่าในเมืองไทยวิชาความรู้แบบคหกรรมศาสตร์จะไม่มีการให้ความสำคัญกับคุณธรรมหรือหลักธรรมทางพุทธศาสนาต่างๆ ที่เรียกว่าวิชาจรยา ซึ่งเคยปรากฏในหลักสูตรวิชาการเรือนและถูกให้ความสำคัญอย่างมากก่อนหน้านี้ แต่จะกลับไปให้ความสำคัญกับความเป็นวิทยาศาสตร์อันเป็นภาพลักษณ์ของความทันสมัยแทน

อีกเรื่องหนึ่งก็คือการสร้างความเป็นวิชาชีพให้กับวิชาคหกรรมศาสตร์ให้ปรากฏแก่สังคมด้วยการจัดตั้งสมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทยขึ้น แล้วมีวารสารของสมาคมที่ปรากฏการศึกษาของคนที่ยื่นและบรรณาธิการ การไปปรากฏตัวของคหกรในสื่อสารมวลชนที่แสดงให้เห็นถึงความ เป็นมืออาชีพด้านอาหาร เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย การจัดตกแต่งบ้าน การช่างประดิษฐ์ ทำให้ภาพลักษณ์ของผู้หญิงที่จบคหกรรมศาสตร์กลายเป็นผู้มีความรู้สมัยใหม่และมีความเป็นวิชาชีพที่ชำนาญการงานจากวิชาความรู้ที่เรียนและอบรมมาและใช้เป็นประโยชน์ต่อสังคมได้ มากกว่าจะเป็นคุณสมบัติประจำตัวที่มีลักษณะเป็น “กุลสตรี” หรือ “แม่ศรีเรือน” แบบการเรียนการเรือนในยุคเก่า

### 5.3 Home economics ประดิษฐ์กรรมทางวิทยาศาสตร์แบบอเมริกันว่าด้วยความเป็นครอบครัว สุขสันต์

ช่วงเริ่มต้นเข้าสู่คริสต์ศตวรรษที่ 20 ในประเทศสหรัฐอเมริกาได้เกิดแนวความคิดการปฏิรูปสังคมอเมริกันตามแนวทางวิทยาศาสตร์ที่เน้นไปที่ครอบครัวอันเป็นหน่วยย่อยสุดของสังคม โดยใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และสังคมศาสตร์ร่วมสมัยมาใช้เพื่อปรับสภาพแวดล้อมและชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนให้มีมาตรฐานการดำรงชีพที่สูงขึ้น ที่รู้จักกันในนาม Home economics เป็นขบวนการเคลื่อนไหวที่นำโดย เอลเลน ริชาร์ดส์ (Ellen Richards) สตรีหัวก้าวหน้าคนแรกที่จบการศึกษาด้านเคมีระดับปริญญาจาก MIT (Massachusetts Institute of Technology) เริ่มต้นขึ้นจากการประชุมสัมมนาที่เลคพลาซิด (Lake Placid) ระหว่างปี ค.ศ. 1899-1907 จนนำไปสู่การจัดตั้งสมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งอเมริกา (American Home Economics Association-AHEA) ขึ้นในปี ค.ศ. 1909 (พ.ศ. 2452) ซึ่งมีทิศทางที่แตกต่างอย่างชัดเจนกับเศรษฐศาสตร์ภายในครอบครัวในสมัยวิคตอเรียน ที่นำเสนอโดยแคเธอรีน บีเชอร์ (Catherine Beecher) ซึ่งเน้นให้ผู้หญิงทำหน้าที่หลักในการควบคุมคนใช้ในการดูแลครัวเรือนให้ดีขึ้นด้วยการใช้ศิลปะหลากหลายแขนง ตั้งแต่ตั้งสมาคมฯ ขึ้นมานับเป็นช่วงเวลาแห่งการต่อสู้ที่ยากลำบากของเหล่าผู้บุกเบิกคหกรรมศาสตร์ในการนิยามขอบเขตของ

<sup>34</sup> Helen M. Schneider, “Keeping the Nation House: Domesticity and Home Economics Education in Republican China,” (A dissertation Doctor of Philosophy Department of History, University of Washington, 2004), pp. 177-178.

ศาสตร์ใหม่ และต้องต่อสู้กับความขัดแย้ง ความสับสนและต้องประนีประนอมหลายประการกับการรับรู้ของคนในสังคม<sup>35</sup>

ตั้งแต่ทศวรรษ 1920 เป็นต้นมา เป้าหมายของ Home economics ได้จำกัดขอบเขตแคบลงมาสู่การปฏิรูปครอบครัวของปัจเจกชน และการเป็นพ่อแม่ที่มีค่านิยมการเป็นพ่อแม่ที่เหมาะสมในการเลี้ยงดูลูก คหกรรมมีบทบาทสำคัญในการสร้างความทันสมัยของความเป็นแม่ผ่านการให้ความรู้กับพ่อแม่ในความรู้ด้านการพัฒนาเด็กที่ได้รับจากวิชาสังคมวิทยาและจิตวิทยาอย่างกว้างขวางเพื่อนำมาปรับใช้กับประสบการณ์ของความเป็นพ่อแม่ของตนเอง<sup>36</sup>

ขณะเดียวกันตั้งแต่ต้นทศวรรษ 1930 เป็นต้นมาเป้าหมายและแนวคิดของวิชา Home economics ได้เปลี่ยนแปลงไปเป็นจำกัดบทบาทของแม่บ้านอยู่ในครัวเรือนมากขึ้นและผลต่อสังคมคือผลพลอยได้จากการจัดการบ้านเรือนได้ดี ดังปรากฏในวัตถุประสงค์ของสมาคมคหกรรมศาสตร์อเมริกันในปี ค.ศ. 1930 ว่า “เพื่อการพัฒนาและส่งเสริมมาตรฐานการครองชีพในครัวเรือนให้ดีขึ้น อันจะก่อให้เกิดความพึงพอใจต่อทั้งปัจเจกชนและก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมตามมา”<sup>37</sup> ซึ่งเป็นแนวคิดของวิชา Home economics ที่ดำรงความหมายอย่างต่อเนื่องและทรงอิทธิพลต่อทั้งในสังคมอเมริกันเองและแพร่กระจายไปยังหลายประเทศทั่วโลกในห้วงก่อนและหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 อันรวมถึงประเทศไทยที่ได้รับเอาอิทธิพลของแนวคิด Home economics ในความหมายนี้มาจากความช่วยเหลือทางวิชาการของสหรัฐอเมริกาหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ในทศวรรษ 1950 จนกระทั่งถึงจุดเปลี่ยนครั้งสำคัญอีกครั้งในทศวรรษ 1960 ที่วิชานี้ได้เปลี่ยนเป็น Human Ecology และหันไปให้ความสำคัญกับการบริโภคมากขึ้น จนกระทั่งใน ปี ค.ศ. 1994 ได้เปลี่ยนชื่อวิชาและสมาคมต่างๆ มาเป็นครอบครัวและบริโภคนศาสตร์ (Family and Consumer Science) อย่างเป็นทางการ

ตั้งแต่ต้นศตวรรษที่ 20 เป็นต้นมา เมื่อวิชาคหกรรมศาสตร์รุ่งเรืองขึ้นประเทศสหรัฐอเมริกาอย่างมากในการให้การศึกษและพัฒนาศักยภาพของผู้หญิงในครัวเรือนและบทบาททางสังคมจนได้รับการยอมรับ ได้กลายเป็นตัวแบบสำคัญที่ประเทศอื่นในโลกได้ดำเนินรอยตามในการพัฒนาครัวเรือนเพื่อพัฒนาประเทศชาติให้ก้าวหน้า ดังกรณีของประเทศจีนในสมัยสาธารณรัฐ (ค.ศ. 1911-1949) ที่พยายามจะนำเอาการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์แบบอเมริกันมาใช้เป็นเครื่องมือสำคัญ เพื่อ

<sup>35</sup> Sarah Stage and Virginia Vincenti (eds.), *Rethinking Home Economics: Women and the History of a Professional*, p. 5.

<sup>36</sup> Ibid, p. 16.

<sup>37</sup> ในภาษาอังกฤษ “ the development and promotion of standard of home living that will be satisfying to the individual and profitable to society,” Ibid, p. 28.

พัฒนาศักยภาพของสตรีให้กลายเป็นพลังสำคัญในขบวนการสร้างชาติจีนให้ทันสมัย<sup>38</sup> ซึ่งอาจกล่าวได้ว่ากระแสของคหกรรมศาสตร์หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่เข้ามาพร้อมกับความช่วยเหลือทางด้านวิชาการของอเมริกานั้นเป็นผลมาจากความสำเร็จของการใช้วิชาคหกรรมศาสตร์ในการปฏิรูปครัวเรือน บทบาทผู้หญิงในสังคมเป็นผลสำเร็จในสหรัฐอเมริกาที่ทำให้คุณภาพชีวิตครัวเรือนของคนอเมริกันสูงขึ้น โดยเฉพาะการทำงานปรับปรุงคุณภาพชีวิตเกษตรกรในชนบท จนกลายเป็นตัวแบบสำคัญที่ชาวอเมริกันได้นำมาใช้ในการพัฒนาประเทศกำลังพัฒนาอย่างประเทศไทยด้วย

### สงครามเย็น: สนามรบอยู่ในบ้าน สร้างครอบครัวให้เข้มแข็งคือปรากฏการณ์ที่มั่นคง

การเปลี่ยนแปลงการกินของสังคมไทยหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่เดินตามการกินแบบอเมริกันและวิถีคิดเกี่ยวกับอาหารที่เป็นสารเคมีตามหลักโภชนาการได้แพร่หลายไปทั่วทั้งสังคมไทยก็ด้วยโมเดลการพัฒนาแบบอเมริกาที่ถูกนำมาใช้ในช่วงสงครามเย็น นั่นคือการเริ่มต้นด้วยการปฏิรูปการเกษตรหรือการปฏิวัติเขียวจนมีผลผลิตทางการเกษตรเพียงพอต่อการกินและมีสารอาหารครบตามหลักโภชนาการก่อนเป็นขั้นแรก เมื่อมีของกินดีแล้วก็ต้องรู้วิธีการกินให้ถูกต้องตามหลักโภชนาศาสตร์ คือต้องรู้วิธีการปรุง การจัดเก็บและถนอมอาหาร การจัดการบ้านเรือนหรือการครัวแต่ละบ้านด้วยวิชาคหกรรมศาสตร์ (Home economics) ซึ่งเป็นกลไกสำคัญของการเผยแพร่โภชนาการสมัยใหม่และการจัดการบ้านเรือนในสหรัฐอเมริกา<sup>39</sup> ซึ่งตลอดศตวรรษที่ 20 คหกรรมศาสตร์มีบทบาทสำคัญมากในการเผยแพร่ความรู้เรื่องโภชนาการและการจัดการบ้านเรือนไปสู่ผู้หญิงและได้ใช้ในการปรับปรุงคุณภาพชีวิตในสังคมอเมริกาเองในหมู่คนดำและกลุ่มชาติพันธุ์ที่เพิ่งอพยพเข้าไปอยู่ในสหรัฐอเมริกาโดยประสบการณ์ของการพัฒนาด้านความเป็นอยู่ด้วยคหกรรมศาสตร์นี้ที่ทำงานร่วมกับโครงการพัฒนาสังคมอื่นๆ เช่น 4-H club ที่ให้ความสำคัญกับเด็กและเยาวชนในการรวมกลุ่มกันทำกิจกรรมเพื่อพัฒนาทักษะทางด้านการเกษตรและการทำอาหารรูปแบบใหม่เพื่อเป็นตัวการในการเปลี่ยนแปลงในชุมชน<sup>40</sup> ซึ่งต่อมาเป็นโมเดลสำคัญของการพัฒนาความเป็นอยู่ในประเทศกำลังพัฒนาทั่วโลกในยุคสงครามเย็นที่สหรัฐอเมริกาเป็นผู้นำในโลกเสรีและเป็นผู้มีอิทธิพลไม่เว้นแม้แต่ประเทศไทยที่มีโครงการยุวกสิกรและยุวกหเศรษฐกร ในชนบทช่วงทศวรรษ 2500-2510 (โปรดดูรายละเอียดประเด็นนี้ในบทที่ 3 เพิ่มเติม)

ในบทความเรื่องการเรียนการสอนวิชาคหกรรมศาสตร์ในอเมริกาศตวรรษที่ 20 ของ เอมี ซู บิกซ์ (Amy Sue Bix) แห่งภาควิชาประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยรัฐโอไฮโอว่าได้ให้ภาพประวัติศาสตร์

<sup>38</sup> Helen M. Schneider, "Keeping the Nation House: Domesticity and Home Economics Education in Republican China," (A dissertation Doctor of Philosophy Department of History, University of Washington, 2004).

<sup>39</sup> โปรดดูรายละเอียดใน Harvey A. Levenstein, *Revolution at the Table: the Transformation of the American Diet* (Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 2003).

<sup>40</sup> โปรดดู Sarah Stage and Virginia Vincenti (eds.), *Rethinking Home Economics: Women and the History of a Professional*.

จากการวิเคราะห์ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ในมหาวิทยาลัยไอโอวา ซึ่งเป็นหน่วยงานบุกเบิกการสอนการใช้เครื่องครัวสมัยใหม่ โดยมีการสอนวิชาคหกรรมศาสตร์ที่มหาวิทยาลัยไอโอวาที่จัดตั้งแผนการสอนวิชาเครื่องครัวสมัยใหม่ขึ้นเป็นแห่งแรกในอเมริกาตั้งแต่ ค.ศ. 1929 และสอนมาอย่างยาวนานถึงปัจจุบัน นับเป็นสาขาวิชาหนึ่งในคหกรรมศาสตร์ที่ตั้งใจจัดให้มีขึ้นสำหรับผู้หญิงโดยเฉพาะ เพื่อตอบสนองกับเทคโนโลยีการครัวที่ก้าวหน้าไปอย่างมากตั้งแต่ต้นศตวรรษที่ 20 เป็นต้นมา ก่อนหน้านั้นในศตวรรษที่ 19 ไอโอวาเป็นผู้นำในการเรียนการสอนวิชาคหกรรมศาสตร์สำหรับผู้หญิงมาโดยตลอด และได้ส่งต่อองค์ความรู้ไปสู่ที่อื่นๆ ในอเมริกาในศตวรรษต่อมา เช่นเดียวกับการบุกเบิกหลักสูตรการเรียนการสอนวิชาเครื่องครัวสมัยใหม่ในบ้านที่มีมหาวิทยาลัยแห่งอื่นนำไปใช้ต่อมา แสดงให้เห็นถึงฐานะความเป็นผู้บุกเบิกของภาควิชาขึ้นมาโดยตลอด<sup>41</sup>

ในครั้งแรกของคริสต์ศตวรรษที่ 20 เครื่องครัวยุคใหม่ที่พัฒนาขึ้นจากพลังงานไฟฟ้าและแก๊สมีจำนวนมากขึ้นและจำเป็นสำหรับงานในครัวที่ไม่มีคนใช้อย่างหญิงสาวชาวอเมริกัน การฝึกฝนผู้หญิงให้รู้จักคุ้นเคยและใช้เครื่องครัวอย่างมีประสิทธิภาพด้วยการสอนผ่านวิชาคหกรรมศาสตร์ ถือเป็นภารกิจให้แม่บ้านเป็นวิศวกรในครัวเรือน เทียบเคียงกับการสอนให้ผู้ชายเป็นวิศวกรด้านเกษตรกรรมในไร่นา นับเป็นภาพอุดมคติสำหรับชาวอเมริกันที่ประกอบอาชีพทำไร่ขนาดใหญ่ในรัฐทางตะวันตกและทางใต้<sup>42</sup> เพราะวิชาคหกรรมศาสตร์มีความจำเป็นอย่างมากในการรองรับผลิตผลจากไร่นาให้ไปสู่ตลาดและถึงมือผู้บริโภค ทั้งการเก็บให้คงความสดที่คุณค่าทางอาหารเสียไปน้อยที่สุด การแปรรูปและการถนอมอาหารในรูปแบบต่างๆ ที่ตลาดต้องการ ในสหรัฐอเมริกา วิชาคหกรรมศาสตร์จึงถือว่าสำคัญมากควบคู่ไปกับการพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรมของประเทศจึงมีการเรียนการสอนวิชานี้กันอย่างแพร่หลาย

ในเมืองไทยปรากฏว่าเมื่อการปฏิวัติด้านการเกษตรดำเนินมาด้วยดีแล้วทั้งการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์พันธุ์ใหม่ๆ จนผู้เลี้ยงมีเหลือกินส่งขายได้แล้วในทศวรรษ 2500 นั้น แต่เกิดปัญหาว่าตลาดในประเทศมีรองรับไม่เพียงพอ เพราะคนยังไม่นิยมกินอาหารที่ผลิตได้น้อยๆ หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจเห็นว่าเป็นเพราะวิชาคหกรรมศาสตร์ยังไม่มีส่งเสริมกันเท่าที่ควร การรู้จักบริโภคเลยตามไม่ทันการผลิต จึงต้องส่งเสริมการเรียนการสอนวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อส่งเสริมเรื่องการกินให้ถูกหลักโภชนาการใหม่จากผลผลิตทางการเกษตรที่เพิ่มขึ้นในประเทศ การจัดการบ้านเรือน การจัดการครอง

<sup>41</sup> Amy Sue Bix, "Equipped for Life Gendered Technical Training and Consumerism in Home Economics, 1920-1980," *Technology and Culture* Volume 43, Number 4 (October 2002), pp. 728-754.

<sup>42</sup> Ibid, pp. 728-754.

เรือนตลอดจนเศรษฐกิจในครอบครัว การเลี้ยงและให้การศึกษาแก่เด็ก ซึ่งเห็นว่าจำเป็นในการยกฐานะความเป็นอยู่ให้กับเกษตรกรที่ผลิตพืชและสัตว์ทางการเกษตรแผนใหม่<sup>43</sup>

การพัฒนาความเป็นอยู่ของเกษตรกรในชนบทเป็นประเด็นสำคัญที่คหกรในยุคบุกเบิกและที่ปรึกษาหรือคหกรชาวตะวันตกโดยเฉพาะอเมริกันที่เข้ามาปฏิบัติงานในเมืองไทยให้ความสำคัญมาโดยตลอด ดังกรณีของเวอจีเนีย คัตเลอร์ที่ได้รับการจ้างจากองค์การความช่วยเหลือในต่างประเทศของสหรัฐอเมริกา (FOA) ให้มาสอนและปรับปรุงหลักสูตรที่โรงเรียนการเรือนพระนครในปี พ.ศ. 2497-2499 ทั้งยังแนะนำให้ก่อตั้งสมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยขึ้น ได้ให้ความสนใจต่อการพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ในชนบทอย่างมากและได้เยี่ยมเยียนเก็บข้อมูลจากครอบครัวเกษตรกรในชนบทหลายพื้นที่ร่วมกับคหกรชาวไทย<sup>44</sup> ซึ่งข้อมูลหลายอย่างถูกนำมาเป็นโครงการพัฒนาด้านการกินอยู่ด้วยการใช้คหกรรมศาสตร์หลายโครงการต่อมา

### การปรากฏตัวในเวทีระดับชาติของคหกรรมศาสตร์

การก่อตั้งสมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยเมื่อกลางปี พ.ศ. 2498 โดยคณาจารย์ที่สอนวิชาคหกรรมศาสตร์ในสถาบันอุดมศึกษาทั้งสามแห่งคือ โรงเรียนการเรือนพระนคร วิทยาลัยเทคนิค และแผนกเคหเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์นั้น ถือได้ว่าเป็นการเปิดตัวอย่างเป็นทางการที่แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในสังคมไทยเป็นอย่างดี โดยมีครูการเรือนจากการจัดอบรมครั้งใหญ่ที่ได้รับการอบรมความรู้ใหม่ด้านคหกรรมศาสตร์เพิ่มเติมเป็นสมาชิกสำคัญ การจัดตั้งสมาคมมีจุดประสงค์สำคัญ “ในอันที่จะช่วยกันส่งเสริมทั้งในทางส่วนตัว ครอบครัวและประเทศชาติให้เจริญก้าวหน้าในวิชาแขนงต่างๆ เช่น พัฒนาการของครอบครัวและเด็กเป็นต้น”<sup>45</sup> คือต้องการจะเผยแพร่ความรู้และความสำคัญของคหเศรษฐศาสตร์ในการพัฒนาครัวเรือนและสังคมไทยนั่นเอง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY

<sup>43</sup> หลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ, “ปัญหาการเกษตรในด้านเคหเศรษฐศาสตร์,” ใน เกษตรศาสตร์ 40 ปี (กรุงเทพฯ: อมรินทร์การพิมพ์, 2506), หน้า 200-202.

<sup>44</sup> โปรดดู “A Home Economist’s Challenge,” หน้า 11-12, และ “ชาวเคลื่อนไหวกของคหเศรษฐศาสตร์,” หน้า 84, วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 1 ฉบับปฐมฤกษ์ (สิงหาคม-กันยายน 2498); และดู Virginia Cutler, “A Visit to Saraburi Land Settlement,” ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 1 ฉบับที่ 4 (มีนาคม 2499), หน้า 308.

<sup>45</sup> “ประชาสัมพันธ์,” วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 1 ฉบับปฐมฤกษ์ (สิงหาคม-กันยายน 2498), หน้า 78.





ภาพ 13 ภาพหมู่และรายชื่อคณะกรรมการสมาคมคหเวชศาสตร์แห่งประเทศไทยเมื่อแรกก่อตั้งในปี พ.ศ. 2498

ที่มา: วารสารคหเวชศาสตร์ ปีที่ 1 ฉบับปฐมฤกษ์ (สิงหาคม-กันยายน 2498).

ในอีกราว 3 ปีต่อมา การจัดงานชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 1 พ.ศ. 2501 ถือเป็นการแสดงให้เห็นถึงบทบาทสำคัญระดับชาติของคหกรรมศาสตร์เพราะเป็นงานที่จัดขึ้นโดยสมาคมและได้รับความสนใจจากประชาชนอย่างมาก รวมทั้งมีการเผยแพร่ผ่านสื่อสารมวลชนอย่างกว้างขวางจนสามารถสร้างพื้นที่ให้กับความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในเมืองไทยเพิ่มขึ้นอย่างมาก<sup>46</sup> ทั้งนี้ในการจัดแสดงในทุกปีจะเน้นการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารให้ถูกหลักโภชนาการใหม่เป็นส่วนหลักประการหนึ่งของงานเสมอ

<sup>46</sup> กรุณาตุ “ภาพประกอบกิจกรรมในงานชุมนุมแม่บ้าน,” หน้า 151-153 และ “การวัดผลงานชุมนุมแม่บ้าน,” หน้า 156-157. ใน วารสารคหเวชศาสตร์ ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 (ธันวาคม 2501).

ในปีต่อมา ระหว่างวันที่ 8-12 มิถุนายน พ.ศ. 2502 ได้มีการจัดประชุมสัมมนาทางวิชาการ เรื่อง “โครงการคหเศรษฐศาสตร์เกี่ยวกับความต้องการของครอบครัวชาวไทย” ที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จากความร่วมมือกันจัดของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กระทรวงเกษตร สำนักงานเลขาธิการองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ ทั้งนี้มีกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงมหาดไทย และกระทรวงสาธารณสุข เข้าร่วมประชุมด้วย เพราะทั้งสามกระทรวงมีงาน พัฒนาการท้องถิ่นและสวัสดิการสังคม<sup>47</sup> ซึ่งเป็นการแสดงให้เห็นถึงความตื่นตัวของสังคมไทยใน ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ที่จะนำมาใช้ในการพัฒนาชนบทและปรับปรุงการกินอยู่ของประชาชนคน ไทยโดยรวมให้ดีขึ้น

อาจารย์ทวีศรี ธนาคม บรรณาธิการวารสารคหเศรษฐศาสตร์คนแรกได้กล่าวถึงความสำคัญ ของการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ที่จะต้องจัดให้มีขึ้นในเมืองไทยให้แพร่หลายเหมือนอย่างใน ประเทศฟิลิปปินส์ที่ท่านไปปฏิบัติงานด้วยเหตุผลหลายประการ ประการหนึ่งที่สำคัญคือ “ด้วยอิทธิพลของ โลกตะวันตก คนไทยกำลังจะสูญเสียสิ่งที่มีค่าในวัฒนธรรมเดิมของไทย ควรจะมีการศึกษาเพื่อรักษา สิ่งที่ดีที่บอกลักษณะความเป็นไทยไว้”<sup>48</sup> นั้นหมายความว่าคหกรรมศาสตร์อาจเป็นเครื่องมือที่ช่วยใช้ สร้างความเป็นไทยได้ด้วย อันอาจจะเป็นแนวคิดที่มีอยู่ร่วมกันในหมู่ปัญญาชนและชนชั้นนำไทยในยุค พัฒนาที่กำลังเสาะแสวงหาศาสตร์สมัยใหม่ต่างๆ มาช่วยสร้างความรุ่งเรืองแก่ชาติกันอยู่ในยุคนั้น

### วิชาการเรือนกับการสร้างโอกาสด้านอาชีพให้ผู้หญิง

จากหนังสือบททบทวนบทบาทของวิชาคหกรรมศาสตร์ในวาระครบรอบศตวรรษในสังคม สหรัฐอเมริกา ปรากฏว่าสิ่งที่นักประวัติศาสตร์ส่วนใหญ่ละเลยไปไม่ให้ความสำคัญกับกระบวนการ เคลื่อนไหวทางด้านคหกรรมศาสตร์ในฐานะเป็นพลังสำคัญในการขยายบทบาทและอำนาจของผู้หญิง ในสังคม<sup>49</sup> ทั้งๆ ที่บทบาทสำคัญของคหกรรมศาสตร์หากมองในมุมมองด้านประวัติศาสตร์สตรีแล้วนั้น คือการเปิดพื้นที่ทางสังคมและสร้างบทบาททางเศรษฐกิจในด้านวิชาชีพของผู้หญิงที่สำคัญมากใน ศตวรรษที่ 20 แม้ว่าจะมีกระแสวิจารณ์ว่าการจัดการศึกษาแบบผูกโยงกับเพศภาวะอย่างคหกรรม ศาสตร์นั้นเท่ากับยังเก็บผู้หญิงอยู่ในครัวและในบ้านต่อไป แต่จากการทบทวนผ่านประวัติศาสตร์แล้ว พบว่าผู้หญิงในสังคมอเมริกันได้เข้าไปมีบทบาทและมีส่วนร่วมทางสังคมอย่างหลากหลายในศตวรรษที่

<sup>47</sup> ทวีศรี ธนาคม, “การศึกษาทางคหเศรษฐศาสตร์ในประเทศไทย,” วารสารคหเศรษฐศาสตร์, (ปีที่ 4 ฉบับที่ 4 พฤษภาคม 2502), หน้า 252. โดยในวารสารฉบับนี้มีชื่อรองที่บอกว่า “ฉบับสัมมนาคหกรรมศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 1” มีเนื้อหารายละเอียดของการประชุมครั้งนี้ด้วย

<sup>48</sup> ทวีศรี ธนาคม, “คหเศรษฐศาสตร์ในฟิลิปปินส์,” วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 5 ฉบับที่ 5 (กรกฎาคม 2503), หน้า 344.

<sup>49</sup> Sarah Stage, “Ellen Richards and the Social significance of the Home Economics movement”, in Sarah Stage and Virginia Vincenti (eds.), Rethinking Home Economics: Women and the History of a Professional, p.17.

20 ทั้งเป็นครู โภชนากร นักหนังสือพิมพ์ ผู้แทนขายเครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้าน นักสังคมสงเคราะห์ ฯลฯ โดยพบว่าหลายอาชีพนั้นเป็นผลโดยตรงมาจากการเรียนวิชาคหกรรมศาสตร์นั่นเอง

ในสังคมไทยเองนั้นการให้การศึกษาที่เหมาะสมกับเพศภาวะของสตรีนั้นก็มีความคาดหวังเช่นเดียวกันว่าสตรีนั้นจะสามารถทำหน้าที่ตามบทบาทของอาชีพที่เหมาะสมกับเพศของตน ดังปรากฏในคำกล่าวรายงานเปิดโรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือนเมื่อปี พ.ศ. 2477 ว่า

*แม้สตรีผู้ใดไม่มีโอกาสครองคู่ หรือมีเหตุต้องพรากคู่ด้วยประการใดๆ ก็ดี คุณสมบัติและคุณธรรมอันนั้นก็ย่อมจะเป็นของตนเอง... ควรพยายามหาเลี้ยงชีพตามสาขางานที่ตนชำนาญ หรือที่ได้บทยเรียนไปจากโรงเรียน เช่น รับเลี้ยงเด็ก รับทำหน้าที่แม่บ้าน หรือประกอบอาชีพอย่างอื่น เช่น รับจ้างเย็บปักถักร้อย รับจ้างตัดเสื้อ หรือการฝีมืออย่างอื่น แม้ที่สุดจะเป็นครูโรงเรียนประชาบาลก็น่าจะทำได้<sup>50</sup>*

ผลลัพธ์สำคัญประการหนึ่งของการเคลื่อนไหวของการศึกษาวิชาการเรือนในหมู่สตรี คือการเกิดอาชีพใหม่ของสตรีที่สามารถสร้างรายได้ความมั่นคงทางเศรษฐกิจของผู้หญิงได้อย่างชัดเจน กล่าวคือการเกิดขึ้นของอาชีพใหม่ของผู้หญิงในสังคมไทยที่เกิดวิชาชีพใหม่ในภาคราชการ เช่น ครูอนุบาล ครูการเรือน โภชนากร รวมทั้งในภาคเอกชน อาทิ ช่างตัดเสื้อ ช่างเสริมสวย และการขายอาหาร อันเป็นผลมาจากการแสวงหาโอกาสในอาชีพของสตรีไทย จากแนวคิดที่ว่าด้วยการสร้างคุณค่าของผู้หญิงทั้งในครัวเรือนและเพื่อประเทศชาติส่วนรวม โดยได้รับการศึกษาทั้งจากโรงเรียนการเรือนที่เปิดสอนในสถาบันของรัฐและโรงเรียนเอกชนที่เปิดสอนวิชาช่างของสตรีขึ้นจำนวนมากเพื่อตอบสนองความต้องการหาโอกาสทางด้านอาชีพในสังคมไทยสมัยใหม่

การแพร่กระจายของเทคโนโลยีเช่นจักรเย็บผ้า นั้น ยังเป็นการเสริมพลังอำนาจของผู้หญิงให้สามารถใช้จักรเย็บผ้าประกอบอาชีพหาเลี้ยงตัวได้เป็นอย่างดี ดังปรากฏว่าในงานเปิดป้ายของบริษัทซิงเกอร์ สาขาในกรุงเทพฯ-ธนบุรีที่กรมพระนราธิปพงศ์ประพันธ์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงต่างประเทศเวลานั้นมาเป็นประธานพิธีเปิดซึ่งมีโรงเรียนสอนการเย็บจักรอยู่ด้วยนั้น ได้ทรงมีพระดำรัสว่า “ซิงเกอร์ไม่แต่จะค้าขายอย่างเดียว แต่ยังช่วยส่งเสริมวิชาชีพของกุลสตรีอีกด้วย”<sup>51</sup> ซึ่งปรากฏว่าในรูปข่าวปรากฏสตรีไทยมาเรียนเย็บจักรที่บริษัทหลายคนด้วยกัน และผู้หญิงที่เรียนเย็บผ้า

<sup>50</sup> อ้างจาก ทวีรัสมิ์ ธนาคม, “การศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย,” หน้า 254.

<sup>51</sup> กุลสตรี (ฉบับที่ 4 2496).

ในบริษัท ห้างร้านและโรงเรียนเอกชนเหล่านี้จะเป็นกำลังสำคัญในอุตสาหกรรมการตัดเย็บที่กระจายไปทั่วประเทศในเวลาต่อมา

การสร้างวิชาชีพให้กับสตรีจากการศึกษาวิชาคหกรรมศาสตร์นั้น มีตัวอย่างจากชีวิตของเจ้าของห้องเสื้อชื่อดัง “สปัน” ในกรุงเทพฯ ในทศวรรษ 2510 คือนางสปัน คันธวงศ์ ซึ่งถึงแม้จะจบคหกรรมศาสตร์จากอังกฤษ แต่ในชั้นมัธยมเธอก็ศึกษาที่โรงเรียนสตรีวิสุทธิคามที่มีชื่อด้านการเรือนและควบคุมโดยคนในตระกูล มาลากุล และถูกนับเป็นความภูมิใจของคนที่เรียนวิชานี้ไม่น้อยในฐานะเจ้าของห้องเสื้อที่ประสบความสำเร็จอย่างสูง มีผลงานแสดงแบบเสื้อเป็นที่ยอมรับของต่างประเทศ ได้เปิดร้านเสื้อขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2505 ต่อมาอีก 4 ปีก็เปิดโรงเรียนสอนตัดเสื้อขึ้นสอนแก่สตรีที่สนใจจะนำไปประกอบอาชีพที่มาสมัครเรียนถึง 500 คน<sup>52</sup> ซึ่งดูเหมือนจะเป็นรูปแบบการทำธุรกิจห้องเสื้อและเสริมสวยที่นิยมกันอยู่สมัยนั้น และนับเป็นการขยายโอกาสให้กับสตรีในการประกอบอาชีพอิสระหาเลี้ยงครอบครัวที่สำคัญ

#### 5.4 การเผยแพร่ความรู้คหกรรมศาสตร์ในสังคมไทย

##### การเผยแพร่ผ่านสถาบันการศึกษาที่เป็นทางการ

หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครองในปี พ.ศ. 2475 มีการประกาศใช้แผนการศึกษาชาติฉบับใหม่ซึ่งกำหนดให้ประเภทวิสามัญศึกษาได้แก่การศึกษาวิชาอาชีพเพื่อให้การศึกษาแก่พลเมืองได้กว้างขวางขึ้นและเหมาะสมกับสภาพการเติบโตของสังคม เช่น กสิกรรม หัตถกรรมและพาณิชยกรรม ซึ่งเป็นความรู้พื้นฐานสำหรับประกอบการเกษตรและอุตสาหกรรมต่างๆ<sup>53</sup> ที่สำคัญคือการจัดตั้งโรงเรียนการเรือนขึ้นในปี พ.ศ. 2477 และผลิตครูการเรือนขึ้นป้อนโรงเรียนประถมและมัธยมศึกษาที่เริ่มผลิตมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2481 เป็นครูในสังกัดอาชีวศึกษา<sup>54</sup> และปรากฏว่าโรงเรียนการเรือนได้ให้ความร่วมมือกับรัฐบาลในการเผยแพร่การกินตามแนวโภชนาการใหม่เป็นอย่างดี

การเรียนการสอนวิชา คหกรรมศาสตร์ (Home economics) แบบอเมริกันในสถาบันการศึกษาที่เริ่มต้นขึ้นในทศวรรษ 2490 นับว่าเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญ เพราะหลักสูตรการเรียนการสอนและความรู้เป็นการถ่ายทอดโมเดลอเมริกันมาเต็มที่ จากการวางหลักสูตรและส่งอาจารย์ไปศึกษาต่อที่สหรัฐอเมริกาด้านคหกรรมศาสตร์โดยตรง ในปี พ.ศ. 2498 ได้เพิ่มวิชาคหกรรมศาสตร์ลงในหลักสูตรในโรงเรียนมัธยมสามัญ ซึ่งมีจำนวนโรงเรียนมัธยมเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในช่วงนั้นถึง 681

<sup>52</sup> “สตรีที่น่ารู้จัก สปัน คันธวงศ์,” คู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์ ปีที่ 7 ฉบับที่ 76 (พฤศจิกายน 2510), หน้า 26-37.

<sup>53</sup> สุนทรี อาสะไวย์, “กำเนิดและพัฒนาการอาหารชาววังหลัง พ.ศ. 2475,” ศิลปวัฒนธรรม ปีที่ 32 ฉบับที่ 8 (มิถุนายน 2554), หน้า 148.

<sup>54</sup> วิทยาลัยครูสวนดุสิต, ครบรอบ 50 ปีวิทยาลัยครูสวนดุสิต พ.ศ. 2477-2527 (กรุงเทพฯ: คณะวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 2527), หน้า 113.

โรงเรียน เพื่อเป็นการขยายการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับเด็กที่อนาคตจะออกไปมีครอบครัว เพื่อให้การดำเนินงานสอนวิชาคหกรรมศาสตร์อันเป็นความรู้แนวทางใหม่ที่ได้รับอิทธิพลมาจาก สหรัฐอเมริกาประสบผลตามความประสงค์ ทางกระทรวงศึกษาธิการจึงได้จัดการอบรมครูการเรือน ช่วงปิดภาคเรียนฤดูร้อนในปี พ.ศ. 2498 ซึ่งการมาพบปะกันของศิษย์เก่าโรงเรียนการเรือนครั้งใหญ่นี้ นำไปสู่การตั้งสมาคมคหเศรษฐศาสตร์<sup>55</sup> ขึ้นในที่สุด

ต่อมาเมื่อมีการประกาศหลักสูตรการศึกษาใหม่ในปี พ.ศ. 2503 ได้ขยายการศึกษาภาคบังคับ ออกไปเป็น 7 ปี ก็ปรากฏว่ามีการสอนคหกรรมศาสตร์ตั้งแต่ระดับประถมศึกษา มัธยมศึกษา รวมทั้ง ระดับอุดมศึกษาและขยายการเรียนการสอนในระดับอาชีวศึกษาทั้งตอนต้นและตอนปลายในโรงเรียน การช่างสตรีที่มีอยู่ทุกจังหวัด ยกเว้น พังงา สตูลและแม่ฮ่องสอน<sup>56</sup> และปรากฏการสอนความรู้ โภชนาการใหม่แทรกอยู่ในวิชาอื่นอีกหลายวิชา ทั้งนี้ได้พยายามจัดหลักสูตรการศึกษาให้สอดคล้องกัน กับการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่กำลังดำเนินการไปพร้อมกัน เพื่อเตรียมกำลังแรงงานไว้รองรับการ เติบโตทางเศรษฐกิจ

อีกทางหนึ่งที่ใช้สถาบันการศึกษาเป็นจุดแพร่กระจายความคิดด้านโภชนาการใหม่ที่ได้เห็นได้ ชัดเจนและสร้างความเปลี่ยนแปลงในนิสัยการกินของเด็กที่เห็นผลได้ในระยะยาวต่อมาคือ โครงการ อาหารกลางวันในโรงเรียน ที่เป็นเสมือนครัวทดลองให้เด็กได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริงและบาง โรงเรียนให้เด็กได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการทำอาหารเองด้วย อันเป็นการปลูกฝังเรื่องความคิดด้าน โภชนาการของอาหารการกินที่ได้ผลติดตัวเด็กที่สำคัญมากและเด็กอาจนำไปกระจายไปถึงทางบ้าน และผู้ปกครองด้วย เพราะเป็นการเรียนรู้จากกระทำจริงและสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจของการ กินในวัยเด็กที่ทรงประสิทธิภาพยิ่งประการหนึ่งที่เกิดขึ้นในโรงเรียน<sup>57</sup> ควบคู่กันกับการเรียนวิชา คหกรรมศาสตร์และสุขศึกษาที่สอนให้นักเรียนรับรู้ถึงการกินตามแบบโภชนาการใหม่ที่สอนกันอย่าง แพร่หลายตั้งแต่ระดับประถมศึกษาและเรียนซ้ำๆ จนถึงระดับอุดมศึกษาทีเดียว

<sup>55</sup> ทวีริทธิ์ ธนาคม, “การศึกษาทางคหเศรษฐศาสตร์ในประเทศไทย,” หน้า 258.

<sup>56</sup> ทศนา เมฆเวียน, “วิวัฒนาการของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนคหกรรมศาสตร์ ระดับอุดมศึกษาในสมัยรัตนโกสินทร์,” (วิทยานิพนธ์ครุศาสตรดุษฎีบัณฑิต คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , 2549), หน้า 175.

<sup>57</sup> ขวลิต รัตนกุล, “การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน,” ใน โครงการพัฒนาการศึกษา, อาหารและ โภชนาการ, (พระนคร: แผนกการพิมพ์วิทยาลัยครูสวนสุนันทา, 2506), หน้า 113-125.



ภาพ 14 บทบาทของคหกร (รวมทั้งครู) กับการเผยแพร่อาหารหลัก 5 หมู่ภาพตัวแทนของ  
โภชนาการใหม่ที่คนไทยรู้จักกันอย่างดีผ่านสถาบันการศึกษา

ที่มา: ประสาธน์มิตรบัณฑิตรุ่น 10 (พระนคร: โรงพิมพ์นิยมวิทยา 215, 2507).

โครงการอาหารกลางวันเกิดขึ้นเป็นครั้งแรกเมื่อมีโรงเรียนทดลองการศึกษาแผนใหม่จาก  
ความช่วยเหลือของสหรัฐอเมริกา องค์การศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ  
องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ และองค์การกรมการสากลแห่งสหประชาชาติ ในการ  
ปรับปรุงระบบการศึกษาของไทยขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2494 ที่จังหวัดฉะเชิงเทรา โดยมีโรงเรียน 8 โรงเรียน  
ได้ทดลองจัดโครงการอาหารกลางวันขึ้น มีพ่อแม่ของเด็กช่วยออกค่าใช้จ่ายสมทบกับเงินที่ได้จาก  
รัฐบาล โดยโรงเรียนประถมศึกษาแห่งแรกที่ดำเนินการเป็นผลสำเร็จคือ โรงเรียนอนุบาลวัดเมือง ก่อน  
จะขยายไปสู่โรงเรียนอื่นอีก 7 แห่งและเน้นการจัดอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการใหม่และเป็น  
การสอนให้เด็กเรียนรู้เรื่องโภชนาการของอาหารจากประสบการณ์จริงจากโรงเรียน<sup>58</sup>

การปฏิบัติความคิดของประชาชนผ่านระบบการศึกษาเป็นความพยายามของรัฐที่จัดให้  
การศึกษาคหกรรมศาสตร์และวิชาอื่นเช่นสุขศึกษาและวิทยาศาสตร์สอนความรู้โภชนาการใหม่ผ่าน  
สถาบันในระบบการศึกษา ให้พลเมืองได้รับรู้และซึมซับกับความรู้โภชนาการใหม่ที่แฝงฝังเข้ามาเป็น  
หลักการที่ใช้สำหรับตัดสินใจเลือกและปฏิบัติในชีวิตประจำวันเกี่ยวกับอาหารการกิน ที่จะนำไปสู่การ  
ยกระดับความเป็นอยู่ของตนในทุกด้าน ทำให้พลเมืองที่ผ่านการศึกษาในระบบถูกปลูกฝังความรู้ด้าน  
อาหารการกินด้วยแนวคิดโภชนาการใหม่ จนนำไปสู่ความเปลี่ยนแปลงด้านการบริโภคที่สำคัญผ่าน

<sup>58</sup> กิ่งแก้ว บุนนาค, “การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนทดลองจังหวัดฉะเชิงเทรา,” วารสารคห  
เศรษฐศาสตร์ ปีที่ 1 ฉบับที่ 4 (มีนาคม 2499), หน้า 283-293.

การนำเข้าไปแฝงฝังในจิตสำนึกของปัจเจกชนแต่ละคนรวมไปกับการเปลี่ยนแปลงที่ทำได้โดยภาครัฐและเอกชนในสื่อสารมวลชนและการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่

### การเผยแพร่ผ่านสื่อสารมวลชน

การเผยแพร่ความรู้ทางกรรมศาสตร์ในสังคมไทยได้อาศัยทั้งสื่อสิ่งพิมพ์ วิทยุ และโทรทัศน์ ไปพร้อมๆ กัน ในด้านสื่อสิ่งพิมพ์การออกหนังสือวารสารคหเศรษฐศาสตร์ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2498 นับเป็นจุดเริ่มต้นที่สำคัญที่แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของความรู้ด้านนี้ต่อสังคมไทย ประกอบกับการตีพิมพ์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในนิตยสารสตรี เช่น สตรีสารที่ปรากฏงานเขียนของคหกรของสมาคมคหเศรษฐศาสตร์อย่างสม่ำเสมอ นิตยสารคู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์ก็มีบทความและรายการโทรทัศน์และวิทยุโดยคหกรของสมาคมเช่นกัน และยังมีปรากฏในหนังสือพิมพ์ต่างๆ ตลอดจนถึงหนังสือเล่มประเภทคู่มือและตำราด้วย นอกจากนี้ยังมีการเผยแพร่สิ่งพิมพ์ในรูปแบบของโปสเตอร์อันเป็นสิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งโดยเฉพาะภาพอาหารหลัก 5 หมู่

การจัดเวทีเผยแพร่ความรู้ไปสู่ผู้ชมหรือผู้เข้าร่วมงานโดยตรงในรูปแบบงานนิทรรศการในวาระต่างๆ การจัดงานชุมนุมแม่บ้านของสมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย การจัดงานอาหารประจำปีของสายปัญญาสมาคม งานเคหศิลป์ของสภาสตรีแห่งชาติ ซึ่งบางครั้งการจัดงานขึ้นได้ผลกระจายไปสู่สังคมมากกว่าจะวัดจากผู้เข้าร่วมงานเท่านั้น อย่างเช่นงานชุมนุมแม่บ้านที่จัดขึ้นเป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2501 ที่โรงเรียนการเรือนพระนครที่พระราชวังสวนดุสิตนั้น แม้จะประสงค์เผยแพร่ความรู้กับผู้เข้ามาชมงานโดยตรงเป็นประการสำคัญ แต่กระนั้นก็ตามจำนวนคนที่ได้รับรู้คงจะมีมากกว่าคนชมงานหลายเท่าเพราะมีสื่อสารมวลชนหลายแขนงให้ความร่วมมือในการประชาสัมพันธ์เผยแพร่งาน และบางครั้งก็เป็นการออกสื่ออย่างวิทยุและโทรทัศน์โดยตรงจากในงานไปถึงผู้ชมอย่างกว้างขวางด้วย ดังปรากฏว่าในการจัดงานชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 1 มีวิทยุช่วยประชาสัมพันธ์ถึง 12 สถานี โทรทัศน์ 1 ช่องคือช่อง 4 บางขุนพรหม หนังสือพิมพ์รายวัน 3 ฉบับ<sup>59</sup> และในงานชุมนุมแม่บ้านบางปีเช่นครั้งที่ 9 ก็มีรายการนำชมงานออกอากาศทางโทรทัศน์ด้วยในรายการแม่บ้านวันจันทร์ที่ 24 ตุลาคม พ.ศ. 2509<sup>60</sup> นอกจากนั้นยังมีนิตยสารสตรีอีกหลายฉบับที่รายงานทั้งข่าวกิจกรรมและภาพข่าว รวมทั้งต่อมาได้มีการพิมพ์หนังสืออนุสรณ์ชุมนุมแม่บ้านขึ้นมาเป็นที่ระลึกของงานด้วย

ในคราวการจัดงานชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 10 ได้มีการทบทวนถึงผลสัมฤทธิ์ด้านต่างๆ ของการจัดงานครั้งที่ผ่านๆ มา ปรากฏว่าผู้ทรงคุณวุฒิที่มีส่วนร่วมในการจัดงานทุกคนเห็นพ้องต้องกันว่าการจัดงานชุมนุมแม่บ้านนั้นสร้างประโยชน์ในการเผยแพร่ความรู้ทางกรรมศาสตร์อย่างได้ผลทุกด้าน ทั้ง

<sup>59</sup> “คำขอบคุณ,” วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 (ธันวาคม 2501), หน้า 155.

<sup>60</sup> กรรณาคู คู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์ ปีที่ 6 ฉบับที่ 63 (ตุลาคม 2509), หน้า 8, 25-29.

อาหาร เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย การจัดและตกแต่งบ้านเรือน การช่างและการประดิษฐ์สิ่งของใช้สอยในบ้าน ทั้งยังมีงานบางแขนง เช่น การจัดแต่งบ้าน งานดอกไม้และงานสารพัดประดิษฐ์ที่ขยายผลแพร่หลายไปยังต่างจังหวัดอย่างเห็นได้ชัดกว่าที่เป็นมาเมื่อ 20-30 ปีก่อน โดยเฉพาะในโรงเรียนสตรีประจำจังหวัดทุกแห่งมีการตื่นตัวกันมาก ในขณะที่การจัดแสดงด้านอาหารนั้น การจัดแสดงวิธีการทำอาหารรูปแบบใหม่ๆ จะได้รับความสนใจมาก นอกจากนี้การสาธิตการทำอาหารที่ต้องใช้เครื่องทุ่นแรงไฟฟ้าขนาดเล็กในครัวเรือนอย่างเช่นเครื่องบดอาหารอัตโนมัติจะได้รับความนิยมเป็นพิเศษ และเครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้านที่วางขายในงานจะขายดีเนื่องจากทางบริษัทห้างร้านจะลดราคาร้อยละ 15<sup>61</sup>

ในขณะที่รูปแบบการเผยแพร่ทางสื่อสารมวลชนในสมัยนั้น สื่อที่มีอิทธิพลกว้างขวางที่สุดน่าจะเป็นวิทยุเพราะมีขอบข่ายการกระจายเสียงครอบคลุมเกือบทั่วประเทศและเครื่องรับวิทยุมีมากกว่าเครื่องรับโทรทัศน์ที่มีกระจุกตัวอยู่ในเขตเมืองและสัญญาณแพร่กระจายชัดเจนอยู่แต่ในกรุงเทพฯ และจังหวัดใกล้เคียง ส่วนรายการสาธิตการทำอาหารทางโทรทัศน์ได้สร้างช่องทางการสื่อสารและเรียนรู้เรื่องอาหารและโภชนาการใหม่อย่างมีประสิทธิภาพเป็นอย่างมาก เพราะมีทั้งภาพและเสียงที่ทำให้ผู้คนประทับใจ เพียงแต่จำกัดด้วยเครือข่ายของโทรทัศน์ที่สัญญาณออกอากาศพัฒนาเข้ามาจนถึงทศวรรษ 2510 ก็จำกัดอยู่แค่ในกรุงเทพฯ และจังหวัดภาคกลางใกล้กรุงเทพฯ อิทธิพลของโทรทัศน์จึงมีผลต่อชนชั้นกลางในกรุงเทพฯ เป็นสำคัญ ต่อมาเมื่อสัญญาณขยายไปทั่วประเทศก็ทำให้รายการอาหารในโทรทัศน์เติบโตขึ้นอย่างมากจากพื้นฐานเดิมที่มี

พบว่าตั้งแต่ต้นทศวรรษ 2500 เป็นต้นมา บทบาทของสมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทย โดยสมาชิกหลายท่านของสมาคมฯ ได้ไปออกสื่อสารมวลชนทุกแขนงอย่างกระตือรือร้นในการเผยแพร่ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ไปสู่ประชาชนทั่วไป ทั้งทางวิทยุกระจายเสียงและโทรทัศน์ รวมทั้งการเขียนคอลัมน์ต่างๆ ใน วารสาร นิตยสารสตรี และหนังสือพิมพ์ด้วย นอกจากนี้การแพร่กระจายของข่าวสารยังมีรูปแบบของการผลิตซ้ำกันหรือช่วยส่งเสริมกันระหว่างวิทยุ โทรทัศน์และสื่อสิ่งพิมพ์ ดังกรณีของวารสารคู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์ที่ดำเนินงานคู่ขนานกันไปกับวิทยุ ททบ. และสถานีไทยโทรทัศน์ช่อง 4 โดยรายการต่างๆ ทางวิทยุและโทรทัศน์จะได้รับการตีพิมพ์ซ้ำในนิตยสาร ทั้งยังทำหน้าที่เป็นการแนะนำรายการและเป็นคู่มือให้รายละเอียดประกอบกับผู้ชมโทรทัศน์ “จึงนับว่าจะได้ประโยชน์อย่างเต็มที่” โดยปรากฏว่าตอนแรกๆ พิมพ์แค่จำนวน 3,500 เล่มเท่านั้นแต่พอถึงปีที่ 7 ในต้นทศวรรษ 2510 ผู้คนให้ความสนใจกันมากจึงมียอดพิมพ์สูงถึง 14,000 เล่ม<sup>62</sup>

<sup>61</sup> เกลียว บุนนาค, “ผลงานชุมนุมแม่บ้านตามสายตาของข้าพเจ้า”, สมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทย, อนุสรณ์งานชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 10 (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แพร่การช่าง, 2510), หน้า 5-9.

<sup>62</sup> “บทบรรณาธิการ”, คู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์ ปีที่ 7 ฉบับที่ 72 (กรกฎาคม 2510).



## โครงการพัฒนาชนบท

โครงการพัฒนาชนบทถือเป็นการนำเอาความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เข้าไปให้ชาวบ้านในหมู่บ้านถึงครัวเรือน ทั้งนี้โครงการพัฒนาท้องถิ่นต่างๆ ยังมีบทบาททางการเมืองที่สำคัญในสงครามแย่งชิงมวลชนเพื่อสร้างความนิยมทางการเมืองให้ชาวบ้านหันมานิยมรัฐบาลมากกว่าไปนิยมพรรคคอมมิวนิสต์แห่งประเทศไทยอีกด้วย ในโครงการพัฒนาหมู่บ้านได้มีการตั้งชมรมหรือกลุ่มต่างๆ ขึ้นให้เป็นกลไกการดำเนินงานพัฒนาขึ้น อาทิ การตั้งกลุ่มยุวกสิกร ชมรมยุวคหเศรษฐกรในโรงเรียนและในบางหมู่บ้าน เพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์และมีการอบรมงานครัวในกลุ่มสตรีของหมู่บ้านด้วย ทั้งนี้เพื่อช่วยยกระดับการครองชีพให้มีสุขพลานามัยที่ดีในทุกบ้านเรือนชนบทอันเป็นส่วนใหญ่ที่สำคัญในการพัฒนาประเทศถึงร้อยละ 85 ในต้นทศวรรษ 2500<sup>63</sup>



ภาพ 15 อาสาสมัครชาวต่างชาติที่เข้าไปอบรมวิชาเคหเศรษฐศาสตร์แก่หน่วยยุวกสิกรที่บ้านเจ็ดเสมียน อำเภอบางแพ จังหวัดราชบุรี

ที่มา: [www.chetsamian.org](http://www.chetsamian.org)

<sup>63</sup> หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, สบ.5.1.1.2/19 เรื่องการปรับปรุงงานพัฒนาการท้องถิ่น โครงการพัฒนาการท้องถิ่นแห่งชาติ พ.ศ. 2502-2504 (พ.ศ. 2502-2504).

ทั้งนี้โครงการพัฒนาอนามัยท้องถิ่นนั้นมีจุดเริ่มต้นมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2497 เมื่อยูเนสโกได้สนับสนุนการจัดมูลสารศึกษา เปิดศูนย์กลางการฝึกอบรมการศึกษาผู้ใหญ่จังหวัดอุบลราชธานี เพื่อฝึกอบรมครูที่มีวุฒิผู้ช่วยพยาบาลสำหรับแขนงอนามัย และครูที่มีวุฒิการเรือนและการช่าง ในด้านอนามัย เกษตร การเรือน สวัสดิภาพสังคม การศึกษา การช่างชนบท การผลิตอุปกรณ์การศึกษา หลักสูตร 2 ปีเมื่อจบแล้วจะไปสอนอยู่ที่จังหวัดของตน จนถึงปี พ.ศ. 2502 มีครูได้รับการอบรมแล้ว 40 จังหวัด โดยมีเป้าหมายส่งเสริมให้ชนบทมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ในปี 2 ของการศึกษา นักศึกษาจะไปอยู่ที่บ้านชาวบ้านในชนบทเพื่อสอนการจัดการดูแลบ้านให้ดีขึ้น ด้วยการจัดบ้าน การประกอบอาหาร<sup>64</sup> ทั้งนี้เป้าหมายของ “งานส่งเสริมหรือพัฒนาการด้านวิชาการเคหศาสตร์คืองานส่งเสริมเพื่อจะช่วยเหลือสตรีชนบทที่ไม่มีโอกาสศึกษาวิชานี้โดยตรง ให้รู้จักปรับปรุงฐานะความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น”<sup>65</sup> อันเป็นการขยายโอกาสให้กับสตรีในชนบทได้รับความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อปรับปรุงคุณภาพชีวิตภายในบ้านโดยตรง

### 5.5 การเปลี่ยนแปลงวิธีการปฏิบัติจากความรู้โภชนาการใหม่: การต่อสู้กับการหุงข้าวเช็ดน้ำให้เปลี่ยนเป็นไม่เช็ดน้ำ

การหุงข้าวของคนไทยสมัยโบราณส่วนใหญ่จะคุ้นเคยกับการหุงข้าวแบบเช็ดน้ำคือการหุงข้าวพอจะสุกก็จะรินน้ำออกจากข้าว ค่อยๆ เเบาไฟลงแล้วดงให้ข้าวสุก ปรากฏว่าแม้แต่ในหนังสือสอนวิชาการเรือนสมัยทศวรรษ 2470 ก็ยังสอนการหุงข้าวแบบเช็ดน้ำอยู่ว่า

เอาข้าวสารที่จะหุงนั้นมาเก็บกากเสียให้หมด แล้วใส่ในหม้อที่จะหุง...ใส่น้ำที่สะอาดๆ ลงในหม้อข้าวสารนั้น เอามือขาวพอสะอาด เปลี่ยนน้ำประมาณสาม 3 ครั้ง จึงใส่น้ำ คะเนรราวค่อนหม้อ ปิดฝายกขึ้นตั้งไฟพอตั้งฟองจะเดือด ก็ใช้ด้ามกระจ่าหรือทัพพีคนข้าวในหม้อนั้นให้ทั่วกัน เพื่อกันไม่ให้กันหม้อไหม้ พอเดือดต้องหมั่นตักขึ้นมาดู เมื่อเห็นว่าไตขาวๆ ที่เมล็ดข้าวนั้นจวนหมด ก็ยกลงเช็ดน้ำให้แห้ง ยกขึ้นดงหมุนไปรอบ ในเวลาควรใช้ผ้า ชุบน้ำเช็ดข้างหม้อ เพื่อให้ข้าวที่ติดข้างหม้อนั้นหมด พอข้าวสุกจะอุดีแล้วก็ยกลง<sup>66</sup>

<sup>64</sup> ทวีร์สมิ ธนาคม, “การศึกษาทางคหศาสตร์ในประเทศไทย,” หน้า 257-258.

<sup>65</sup> Charity Shank, “งานส่งเสริมด้านการเคหศาสตร์จะช่วยครอบครัวชาวชนบทได้อย่างไร”, วารสารคหศาสตร์, (ปีที่ 4 ฉบับที่ 4 พฤษภาคม 2502), หน้า 279.

<sup>66</sup> กมล เวศยานนท์, คู่มือการเรือน แบบเรียนวิชาสามัญหญิงสำหรับชั้นประถมปีที่ 1 ถึง 4, (พระนคร: โรงพิมพ์บำรุงนุกุลกิจ, 2478), หน้า 10.

ในขณะที่บางตำราแม้จะมีการกล่าวถึงการหุงข้าวหลายแบบรวมทั้งการหุงไม่แช่น้ำแต่ไม่ได้เน้นหรือลงรายละเอียด กลับเน้นการหุงข้าวแช่น้ำซึ่งเรียกว่าการหุงข้าวอย่างสามัญ ที่ยังแนะนำให้ชาวข้าว 2-3 ครั้งดังที่นิยมกันตอนนั้น และเน้นการดูถ่านไฟในเตาให้เหมาะกับแต่ละขั้นตอนของการหุงโดยเฉพาะการดงหลังแช่น้ำแล้วที่ต้องเหลือถ่านไว้ให้พอดีสัก<sup>67</sup>

เมื่อหลักโภชนาการใหม่เข้ามามีอิทธิพลต่อสังคมไทยอย่างเข้มข้นในทศวรรษ 2480 ได้มีการตั้งหน่วยงานขึ้นมารับผิดชอบโดยตรง คือกองบริโภคนศาสตร์ที่เปลี่ยนชื่อมาจากกองส่งเสริมอาหาร ได้ทำการรณรงค์ผ่านวิทยุและสื่อสิ่งพิมพ์ถึงการหุงข้าวแบบคำนึงถึงหลักโภชนาการกันมากขึ้น เริ่มเน้นเปลี่ยนไปเป็นการหุงข้าวแบบไม่แช่น้ำ ด้วยการเปลี่ยนวิธีการตั้งแต่ข้าวขาวที่ไม่ควรจะขาว 2-3 ครั้งควรขาวแค่ครึ่งเดียวและหุงไม่แช่น้ำ และประนีประนอมว่าถึงจะหุงแบบแช่น้ำก็ควรจะทำน้ำข้าวให้คนกินไม่ใช่ให้สุนัขกินแล้วได้ประโยชน์จากธาดอาหารในข้าวมากกว่าคน<sup>68</sup>

ราวปลายทศวรรษ 2490 เมื่อโภชนาการใหม่แบบอเมริกันเข้ามา นักคหกรรมศาสตร์และนักโภชนาการทั้งหลายพยายามรณรงค์ให้คนไทยหุงข้าวแบบไม่ต้องแช่น้ำอย่างถูกวิธีเพื่อสงวนคุณค่าทางโภชนาการของข้าว คือวิตามินบีที่ละลายในน้ำกันอย่างกว้างขวางผ่านสื่อสารมวลชนทุกแขนง<sup>69</sup> หรือแม้แต่การไปเยี่ยมประชาชนในต่างจังหวัดเมื่อมีโอกาส คหกรก็มักจะแนะนำให้ชาวบ้านหุงข้าวแช่น้ำเสมอจนบางครั้งก็ไปสอนกันถึงในครัว<sup>70</sup> โดยเฉพาะในราวต้นทศวรรษ 2500 ประเด็นสำคัญทางโภชนาการที่เหล่าคหกรร่วมมือดำเนินการกันอย่างคึกคักนั้นคือการรณรงค์ให้คนไทยหุงข้าวไม่แช่น้ำ ดังที่ทวีร์สมิ ธนาคม คหกรหัวเรี่ยวหัวแรงคนสำคัญของสมาคมคหเศรษฐศาสตร์ฯ ได้ปรารภในการพูดถึงเรื่องข้าวที่คนไทยรับประทานเป็นอาหารหลัก จึงต้องการให้หุงข้าวที่ยังคงประโยชน์ของสารอาหารเอาไว้ให้มากผ่านรายการวิทยุว่า “งานใหญ่ที่เราจะต้องช่วยส่งเสริมสุขภาพของคนไทยนั้นก็คือชักชวนกันให้หุงข้าวไม่แช่น้ำ และถ้าเราทำเรื่องนี้สำเร็จ เขาบอกว่าจะประสบความสำเร็จอันใหญ่หลวงที่น่าภูมิใจมาก”<sup>71</sup> ซึ่งในรายการออกอากาศทางวิทยุครั้งเดียวกันนี้ เน้นถึงการพูดให้เห็นถึง

<sup>67</sup> สนิท สุขสมาน, ร.อ.ท., แบบเรียนวิชาสามัญ วิชาการเรือนเบื้องต้นเล่ม 1 สำหรับประโยคประถม (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศรีหงส์, 2476), หน้า 7-9.

<sup>68</sup> กรมโฆษณาการ, “ครัวอาหารของท่าน,” ใน หนังสือชุดความรู้ทางกระจายเสียง ภาคที่ 1 เรื่อง ชนเชื้อชาติไทยและครัวอาหารของท่าน (กรมคลัง พิมพ์แจกในการกฐินพระราชทาน ณ วัดอินทาราม พ.ศ. 2484, โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยวิชาธรรมศาสตร์และการเมือง, 2484), หน้า 22.

<sup>69</sup> “สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย เปิดอภิปรายเรื่องปรับปรุงการประกอบอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ,” ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 1 ฉบับที่ 4 (มีนาคม 2499), หน้า 268-282.

<sup>70</sup> ดูภาพกิจกรรมจาก Virginia Cutler, “A Visit to Saraburi Land Settlement,” ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 1 ฉบับที่ 4 (มีนาคม 2499), หน้า 308.

<sup>71</sup> “เรื่องข้าว,” วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 4 ฉบับที่ 3 (กุมภาพันธ์ 2502), หน้า 198.

ประโยชน์ของการหุงข้าวแบบใหม่ที่ไม่ใช้น้ำในแก๊สโภชนาการใหม่ และนำเสนอวิธีการที่จะนำไปใช้ในการหุงข้าวในครัวเรือนอย่างละเอียดด้วย



ภาพ 16 คหกรได้เข้าไปสอนการหุงข้าวใช้น้ำถึงในครัวของชาวบ้านในการลงพื้นที่เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่

ที่มา: วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 1 ฉบับที่ 4 (มีนาคม 2499), หน้า 308.

ก่อนหน้านั้นหนึ่งปี เมื่อมีการจัดงานชุมนุมแม่บ้านครั้งแรกในเดือนพฤศจิกายน 2501 ที่โรงเรียนการเรือนพระนครที่สวนสุนันทา ในครั้งนั้น กิจกรรมที่สำคัญและเป็นจุดเน้นของงานที่ประธานกรรมการจัดงานและนายกสมาคมคหเศรษฐศาสตร์ฯ คือกระจ่างศรี รัตนะกนิษฐ์ดำเนินการ

ด้วยตนเองนั่นคือ การหุงข้าวไม่เช็ดน้ำแสดงในงานและให้ผู้เข้าชมงานทดลองหุงข้าวที่หุงแบบไม่เช็ดน้ำได้ชิมด้วย<sup>72</sup>



ภาพ 17 การรณรงค์การหุงข้าวไม่เช็ดน้ำในงานชุมนุมแม่บ้านด้วยการสาธิตหุงให้ชิม

ที่มา: วารสารทศวรรษศาสตร์ ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 (ธันวาคม 2501), หน้า 137.

ในช่วงทศวรรษ 2500 สิ่งที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างมากในครัวของคนไทยคือเทคโนโลยีการครัว ทั้งรูปแบบการจัดครัว การใช้วัสดุอุปกรณ์ในครัว และเชื้อเพลิงเปลี่ยนจากถ่านและฟืนมาเริ่มใช้เตาแก๊ส เตาน้ำมันก๊าด เตาโซล่าแทน ทั้งนี้ส่วนใหญ่แล้วการโฆษณาขายเตาแก๊สและแก๊สมีแพร่หลายกว่าอย่างอื่นมากในทศวรรษนั้น อาทิ บริษัทเซลล์แก๊สที่ได้นำเอารูปแบบการโฆษณาสินค้าโดยอาศัยรายการทำอาหารทางโทรทัศน์เป็นครั้งแรกโดยมี ม.ล. เต็บ ชุมสายเป็นผู้ดำเนินรายการคนแรก<sup>73</sup> ส่วน

<sup>72</sup> วารสารทศวรรษศาสตร์ ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 (ธันวาคม 2501), หน้า 137.

<sup>73</sup> แทนเงา, “ลลนานัดพบ ม.ล. เต็บ ชุมสาย,” ลลนา เล่มที่ 142 ปักษ์แรก (พฤศจิกายน 2521), หน้า

ในหนังสือพิมพ์ สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ ก็มีรายการเซลล์ชวนชิมของ ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ เป็นการแนะนำร้านอาหารที่อร่อยให้คนไปกินกันทั่วเมืองไทย และบอกชัดเจนเลยว่าจะมาแนะนำให้แม่บ้านหันไปใช้แก๊สแทนการใช้ถ่านหรือฟืนด้วย<sup>74</sup> และในทศวรรษ 2500 รายการแสดงการทำอาหารทางโทรทัศน์หลายรายการก็มีเซลล์แก๊สสนับสนุน เช่นรายการเซลล์บิวทาแก๊สทางไทยทีวีช่อง 4 ในวันพฤหัสบดีเวลา 18.45-19.15 น.<sup>75</sup>

ในต้นทศวรรษ 2510 แม้การใช้เชื้อเพลิงและหม้อข้าวจะเปลี่ยนเป็นเตาแก๊สและก๊หม้อทำด้วยอลูมิเนียมหรือเหล็กสแตนเลสกันมากขึ้น โดยมีร้านจำหน่ายเตาและเครื่องหุงต้มแก๊ส 3 ยี่ห้อสำคัญในตลาด คือ เอสโซ่ เซลล์และซิมมิต จำนวนถึง 39 ร้านในกรุงเทพฯ<sup>76</sup> และมีการจำหน่ายหม้อหุงข้าวไฟฟ้าบ้างแล้ว แต่อย่างไรก็ตามการรณรงค์ให้หุงข้าวไม่เช็ดน้ำก็ยังเป็นประเด็นสำคัญอยู่ ดังปรากฏว่ามีแถบการรณรงค์แทรกอยู่ในอนุสรณ์ชุมนุมแม่บ้านประจำปี พ.ศ. 2512 ว่า “กินข้าวนิ่งหรือข้าวที่หุงไม่เช็ดน้ำ”<sup>77</sup>

ในปี พ.ศ. 2512 เมื่อมีการเสนอถึงเรื่องเปลี่ยนเชื้อเพลิงจากถ่านหรือฟืนหรือแม้แต่แก๊สที่คนนิยมหันมาใช้กันปีละกว่าหมื่นรายมาใช้เตาไฟฟ้าหุงข้าวหรือใช้พลังงานไฟฟ้าในการหุงต้มและทำงานบ้านแทนนั้น ได้มีการอ้างเหตุผลเพื่อไม่ให้เกิดการทำลายป่าไม้ การเกิดควันในอาหารและการเสียเวลาติดเตาถ่าน โดยในการรณรงค์หุงข้าวด้วยไฟฟ้านั้นระยะแรกจะเป็นการหุงด้วยเตาไฟฟ้าที่เน้นเรื่องของความสะอาดและประหยัด และยังเน้นถึงความทันสมัยด้วย แม้ว่าราคาเตาจะแพงมากก็ตาม แม้ว่าไฟฟ้าจะมีสัดส่วนการใช้ในครัวเรือนยังน้อยและการผลิตไฟฟ้าจากเขื่อนภูมิพลเองก็ยังไม่แล้วเสร็จ กำลังจะเสร็จในปีนั้นยังไม่มีรู้ราคาที่แน่นอนนัก แต่ผู้เขียนก็เห็นว่าการใช้ไฟฟ้าจะถูกกว่าเชื้อเพลิงอื่นอยู่ดี<sup>78</sup>

การหุงข้าวไม่เช็ดน้ำได้มาถึงจุดเปลี่ยนที่สำคัญมากและถือเป็นชัยชนะของเทคโนโลยีที่สามารถเปลี่ยนพฤติกรรมของมนุษย์ได้ดีกว่าการรณรงค์หรือชักชวนให้เปลี่ยนด้วยเหตุผล

<sup>74</sup> ขาดิชาย มุกสง, “น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภครสหวานในสังคมไทย พ.ศ. 2504-2539,” (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548), หน้า 96.

<sup>75</sup> ดูตารางรายการใน คู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์ ปีที่ 3 ฉบับที่ 36 (มิถุนายน 2507). และทุกฉบับในปี 2507-2508.

<sup>76</sup> สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย, อนุสรณ์งานชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 10 (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แพร่ การช่าง, 2510), หน้า 165-169.

<sup>77</sup> สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย, อนุสรณ์งานชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 12, วันที่ 30 ตุลาคม-4 พฤศจิกายน พ.ศ. 2512, (กรุงเทพฯ: สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย, 2512), หน้า 9.

<sup>78</sup> สุนทร ทวีโลก, “มาหุงข้าวด้วยไฟฟ้ากันเถอะ,” วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 4 ฉบับที่ 3 (กุมภาพันธ์ 2502), หน้า 5-10.

นานาประการไม่เว้นแม้แต่เหตุผลโภชนาการใหม่ นั่นคือการเกิดขึ้นของหม้อหุงข้าวไฟฟ้าอัตโนมัติในประเทศญี่ปุ่นจากผลิตภัณฑ์ของบริษัท โตชิบา ซึ่งวางจำหน่ายหม้อหุงข้าว 700 ใบในวันที่ 10 ธันวาคม ค.ศ. 1956 (พ.ศ. 2499) หลังจากที่มีวิจัยและพัฒนาต้องทำงานหนักถึง 5 ปีครึ่ง ในตอนแรกก็ขายไม่ออกเพราะตัวแทนจำหน่ายไม่ได้ให้ความสนใจกับผลิตภัณฑ์นี้ ทางโตชิบาเลยเปลี่ยนช่องทางวิธีการขายเสียใหม่ โดยให้พนักงานขายไปแนะนำการใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้าอัตโนมัติถึงที่บ้าน จนได้รับความนิยมมากมีการผลิตหม้อหุงข้าวได้เดือนละ 2 แสนใบ และอีก 4 ปีต่อมา ภายในครัวเรือนถึงครึ่งหนึ่งของคนญี่ปุ่นมีหม้อหุงข้าวไฟฟ้าใช้ภายในบ้าน พอถึงทศวรรษ 1970 มียอดการผลิตถึง 12,350,000 ใบต่อปี นับเป็นผลิตภัณฑ์ที่ปฏิวัติวัฒนธรรมอาหารในครัวเรือนญี่ปุ่นอย่างมาก เนื่องจากการหุงข้าวเป็นงานพื้นฐานของแม่บ้านทุกคนที่ต้องทำประจำทุกวัน การมีระบบตัดไฟอัตโนมัติในเวลาประมาณ 20 นาที หลังจากการทดลองอย่างหนักของนักวิจัย ทำให้วิถีชีวิตผู้คนเปลี่ยนไปอย่างมหาศาลจากเวลาที่ประหยัดขึ้นมาจากการไม่ต้องรอเวลาหุงข้าว<sup>79</sup>

ในประเทศไทยหม้อหุงข้าวไฟฟ้าอัตโนมัติเริ่มมีจำหน่ายตั้งแต่ปลายทศวรรษ 2500 ซึ่งบริษัทเครื่องใช้ไฟฟ้าจากญี่ปุ่นหลายยี่ห้อได้ส่งเข้ามาจำหน่ายตามร้านตัวแทนจำหน่ายในกรุงเทพฯ ดังปรากฏในโฆษณาร้านรัตนมาลา สีแยกพาหุรัดที่จำหน่ายเครื่องไฟฟ้าชาร์ปในปี พ.ศ. 2505 ปรากฏมีรูปหม้อหุงข้าวไฟฟ้าอยู่ด้วย<sup>80</sup> (ดูภาพ 18 ประกอบ) หรือในรายการแหล่งซื้อเครื่องใช้ภายในบ้านในหนังสืออนุสรณ์งานชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 10 ที่จัดขึ้นในปี พ.ศ. 2510 หมวดเครื่องใช้ในบ้านมีร้านจำหน่ายเตาไฟฟ้า หม้อหุงข้าวไฟฟ้า จำนวน 5 ร้าน โดยมีชื่อของญี่ปุ่นที่น่าจะจำหน่ายหม้อหุงข้าวไฟฟ้าคือ เนชั่นแนล ซันโย และมิตซูบิชิ ซึ่งผลิตหม้อหุงข้าวจำหน่ายในญี่ปุ่นด้วย ขณะเดียวกันก็มีรายชื่อของบริษัทโตชิบาผู้ผลิตหม้อหุงข้าวไฟฟ้าอัตโนมัติเป็นเจ้าแรกที่จัดจำหน่ายโดยบริษัท Chee Seng Huat ตั้งอยู่ที่ศาลเจ้าตันไทร รวมทั้งบริษัทญี่ปุ่นอื่นทั้ง ฮิตาชิ และชาร์ฟ อยู่ในหมวดที่จำหน่ายตู้เย็นด้วย แต่ไม่ทราบว่าหม้อหุงข้าวจำหน่ายหรือไม่<sup>81</sup>

<sup>79</sup> กรุณาดูข้อมูลจากพิพิธภัณฑ์ทางวิทยาศาสตร์ของโตชิบาเกี่ยวกับหม้อหุงข้าวไฟฟ้าได้ที่ [http://museum.toshiba.co.jp/toshiba\\_history/firsts\\_products/1955rice.html](http://museum.toshiba.co.jp/toshiba_history/firsts_products/1955rice.html) (เข้าถึงเมื่อ 12 กันยายน พ.ศ. 2556).

<sup>80</sup> กรุณาดู อนุสรณ์งานชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 5 (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สมาคมสังคมศาสตร์ฯ, 2505), หน้ารองปกหลัง.

<sup>81</sup> สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย, อนุสรณ์งานชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 10 (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แพร่การช่าง, 2510), หน้า 153,157.



ภาพ 18 รูปโฆษณาหม้อหุงข้าวที่เห็นโฉมหน้าของหม้อหุงข้าวไฟฟ้าอัตโนมัติ

ที่มา: อนุสรณ์ชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 5 (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สมาคมสังคมศาสตร์ฯ, 2505), หน้ารองปกหลัง.

ในวารสาร คหเศรษฐศาสตร์ เมื่อปี พ.ศ. 2512 หม้อหุงข้าวไฟฟ้าอัตโนมัติได้ถูกกล่าวถึงจากคหกรในฐานะเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าที่สามารถหุงข้าวได้ดีที่สุด เพราะทุนแรงของแม่บ้านในการทำงานบ้านลงและเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ที่ทันสมัยกำหนดเวลาได้อัตโนมัติเอาเวลาไปทำอย่างอื่นได้ในขณะหุงข้าว เพราะในสังคมไทยยุคนั้นคนทำงานบ้านหายาก (คนรับใช้) และแม่บ้านเองต้องทำงานนอกบ้านพร้อมทั้งรับภาระเป็นแม่บ้านด้วย การหาวิธีประหยัดเวลาและแรงงานจึงเป็นประเด็นสำคัญของทศวรรษ 2510 เป็นต้นมา<sup>82</sup> และถัดมาอีกปีในหนังสือ อนุสรณ์งานชุมนุมแม่บ้าน ก็ปรากฏการแนะนำการหุงข้าวด้วยหม้อหุงข้าวไฟฟ้าอัตโนมัติว่าประหยัดเวลาและพลังงานกว่าการหุงแบบอื่น<sup>83</sup> แต่กว่าจะเห็นถึงความแพร่หลายของหม้อหุงข้าวในครัวคนไทยชัดเจนก็น่าจะเป็นปลายทศวรรษ 2510 ซึ่งปรากฏมีหม้อหุงข้าวโฆษณากันในหนังสือพิมพ์และนิตยสารอย่างแพร่หลายแล้ว<sup>84</sup> และในทศวรรษถัด

<sup>82</sup> “วิธีประหยัดเวลาและแรงงานในการทำงานบ้าน,” วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 13 ฉบับที่ 1 (กุมภาพันธ์ 2512), หน้า 53.

<sup>83</sup> ทวีรสมี ธนาคม, “คนรับใช้ขยันต์,” หน้า 43-49, ใน อนุสรณ์ชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 13 (กรุงเทพฯ: สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย, 2513), หน้า 44.

<sup>84</sup> ทัศนคติโฆษณาหม้อหุงข้าวใน ลลนา ฉบับที่ 97 ปีแรกแรก (มกราคม 2520); สตรีสาร (เมษายน 2524).



มาเมื่อไฟฟ้ากระจายไปทั่วถึงชนบทหม้อหุงข้าวก็จะเป็นเครื่องไฟฟ้าแรกๆ ที่ชาวบ้านจะตัดสินใจซื้อพร้อมๆ กับโทรทัศน์และตู้เย็น



ภาพ 19 ภาพโฆษณาหม้อหุงข้าวที่แสดงถึงความแพร่หลายอย่างมากในทศวรรษ 2520

ที่มา: สตรีสาร, เมษายน 2524.

### ศัพท์วิทยาศาสตร์เรียกขานการหุงต้มมาพร้อม “โภชนาการใหม่”

วาทศิลป์ในการให้ความหมายของอาหารที่มาพร้อมกับแนวคิดโภชนาการใหม่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสำคัญในด้านการครัวที่เรียกว่า culinary language แม้แต่ในการหุงต้มประกอบอาหารในการเรียกขานวิธีการหุงต้มอาหารหรือการปรุงอาหารนั้น การเข้ามาของโภชนาการใหม่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสำคัญคือการเอากระบวนการทางเคมีหรือการเปลี่ยนแปลงทางเคมี ฟิสิกส์มาใช้เรียกขั้นตอนการปรุงและการเกิดปฏิกิริยาในการปรุงอาหารขั้นตอนต่างๆ ด้วยศัพท์วิทยาศาสตร์อย่างชัดเจน เช่นวิธีการหุงข้าวได้กล่าวถึง การที่น้ำไปละลายสารอาหารที่เป็นวิตามินในการข้าวขาวและ

การเปลี่ยนแปลงของแป้งที่ทำให้ข้าวสุก เป็นต้น ดังปรากฏในการบรรยายสาธารณะที่ปรากฏในวารสาร เกษตรศาสตร์ โดยอาจารย์ชวนชม จันทระเปาระยะว่า

แต่เวลาเราหุงข้าว เราขัดข้าว ชาว แล้วก็ใช้ค้ำน้ำทิ้งเสียอีก ทำให้ Thiamine หดไป ฉะนั้นเวลาหุงข้าวอย่าชาวให้ข้าวหนัก...ในข้าวมีแป้งเมื่อถูกความร้อนจะพองตัวมีลักษณะเป็นเมือกคล้ายวุ้นเรียกว่า Gelatinize (คำเฉพาะภาษาไทยไม่มีจึงขอใช้ทับศัพท์) ซึ่งป้องกันไม่ให้ Thiamine ละลายไปเมื่อถูกน้ำ ฉะนั้นการที่ Genlatinization จะมีสมบรูณ์ต้องอาศัยความร้อนพอควร<sup>85</sup>

รวมทั้งมีวิธีการหุงข้าวในน้ำที่ต้มจนร้อนแทนน้ำเย็น เพื่อป้องกันการละลายของวิตามินในน้ำ และการหาวิธีการหุงข้าวเหนียวไม่ให้สูญเสียวิตามินไปด้วย

## 5.6 บทสรุปวิเคราะห์บทบาทฐานะของรัฐกับประวัติศาสตร์การดำเนินนโยบายโภชนาการใหม่

ตลอดระยะเวลาสี่ทศวรรษของการดำเนินนโยบายโภชนาการใหม่ของไทยที่การศึกษาในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แสดงให้เห็นข้างต้น พบว่าสถานะของรัฐในฐานะเป็นผู้กระทำหลักไม่ได้มีสถานะที่คงที่หรือสถิตนิ่งแข็งตัวไม่เปลี่ยนแปลงแต่อย่างใด กลับพบว่าสถานะของรัฐในการดำเนินนโยบายแต่ละช่วงมีพลวัตกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและการเมืองทั้งในระดับนานาชาติที่เหนือรัฐ และเป็นพลวัตกับความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นภายในรัฐไทยเองด้วย การพิจารณารัฐจึงต้องกระทำอย่างพยายามจะต้องมองเห็นถึงการปรับตัวและการปรับเปลี่ยนบทบาทและหน้าที่ของรัฐในส่วนสำคัญ คือ การผลิตหรือเสนอนโยบาย การนำเอานโยบายลงไปสู่ปฏิบัติการ รูปแบบหรือวิธีการในการปฏิบัติ ตามนโยบาย บทบาทของเจ้าหน้าที่รัฐในการปรับรูปแบบการปฏิบัติงาน ผลของนโยบายต่อสังคมไทยที่เกิดขึ้น เป็นต้น จากการวิเคราะห์ที่อาศัยข้อค้นพบจากข้อมูลและการวิเคราะห์ทบทวนวรรณกรรมในบทที่ 1 ข้างต้น พบว่าบทบาทหรือฐานะของรัฐไทยในการดำเนินนโยบายโภชนาการใหม่ในสังคมไทยสามารถแบ่งสถานะของรัฐได้เป็น 3 ช่วง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. **รัฐเป็นศูนย์กลางของปฏิบัติการเบ็ดเสร็จ** เป็นผู้ให้กำเนิดและนำไปปฏิบัติการให้บรรลุเป้าหมายของนโยบายเองโดยตรง โดยอาศัยบุคลากรและกลไกของรัฐเป็นหลักในการขับเคลื่อนให้นโยบายบรรลุผล ไม่มีใครมาแบ่งปันอำนาจหรือเข้ามาส่วนร่วมในการดำเนินการตามนโยบาย รัฐมีอำนาจเต็มซึ่งส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากแนวคิดเอกราชของชาติภายใต้แนวคิดชาตินิยม และยังเน้นการเปลี่ยนแปลงวิถีคิดและวิธีการปฏิบัติของประชากรในเมืองที่อำนาจรัฐเข้าถึงและมีความเข้มข้นของกลไกรัฐ ซึ่งการดำเนินนโยบายโภชนาการใหม่ของรัฐไทยในทศวรรษ 2480 ภายใต้ความพยายามสร้างความทันสมัยและมีอารยธรรมของชาติ ผ่านการจัดการความรู้และเปลี่ยนแปลงแนวคิดแนว

<sup>85</sup> “สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย เปิดอภิปรายเรื่องปรับปรุงการประกอบอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ”, ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์ (ปีที่ 1 ฉบับที่ 4 มีนาคม 2499), หน้า 271.

ปฏิบัติในดูแลรักษาสุขภาพของพลเมืองตามความรู้ทางการแพทย์สมัยใหม่ที่มาจากตะวันตก การดำเนินนโยบายโภชนาการใหม่เน้นหนักไปที่การเปลี่ยนแปลงการกินให้เป็นไปตามหลักวิทยาศาสตร์ตามเจตจำนงของรัฐ ซึ่งกล่าวได้ว่าประสบความสำเร็จพอสมควรในหมู่ประชากรในเมืองที่กลไกอำนาจรัฐเข้าถึง และมีความรู้ที่พร้อมจะรับนโยบายของรัฐไปปฏิบัติเพื่อเปลี่ยนแปลงตนเองให้มีความทันสมัยขึ้น

2. ยุครัฐพึ่งพิงหรือพึ่งพามหาอำนาจ ซึ่งเกิดขึ้นกับรัฐไทยในทศวรรษ 2490-2500 หลังจากรัฐไทยได้เข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของระเบียบโลกหลังสงครามโลกครั้งที่สอง ภายใต้บริบทของสงครามเย็นที่ไทยเข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งของโลกทุนนิยมเสรีอันมีสหรัฐอเมริกาเป็นผู้นำ และมีบทบาทสำคัญในฐานะเป็นหน้าด่านของการสกัดกั้นการขยายตัวของลัทธิคอมมิวนิสต์ฝ่ายตรงข้ามทางการเมืองตามทฤษฎีโดมิโนในเอเชีย ความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิดและการรับความช่วยเหลือทั้งทางเศรษฐกิจ วิชาการและทหารจำนวนมากจากสหรัฐอเมริกานำไปสู่ความสัมพันธ์ที่ไม่เท่าเทียม หรือเรียกว่าเป็นทุนนิยมพึ่งพา คือต้องพึ่งพาอาศัยเทคนิคความรู้และเทคโนโลยีการจัดการภาครัฐ วิธีการนำนโยบายลงไปปฏิบัติการในพื้นที่ รวมทั้งเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ในการนำนโยบายไปใช้ในการเปลี่ยนแปลงประชากร โดยเฉพาะโครงการพัฒนาที่เข้าถึงประชาชนในชนบท ดังปรากฏในการให้ความช่วยเหลือทั้งเจ้าหน้าที่และรถยนต์ปฏิบัติงานเคลื่อนที่ทางด้านโภชนาการที่ได้รับความช่วยเหลือโดยตรงจากประเทศสหรัฐอเมริกา

บทบาทของรัฐไทยในช่วงนี้ต้องมีการต่อรองและประสานผลประโยชน์กับประเทศมหาอำนาจอย่างสหรัฐอเมริกาอย่างมาก รวมทั้งต้องยอมรับการมีส่วนร่วมจากองค์การระหว่างประเทศภายใต้สหประชาชาติที่ประเทศไทยเข้าเป็นสมาชิก และต้องรับเอาข้อผูกพันที่จะต้องดำเนินการตามแผนการขององค์กรชำนาญพิเศษต่างๆ โดยเฉพาะด้านสุขภาพที่มีองค์การอนามัยโลก (WHO) กองทุนฉุกเฉินสำหรับเด็กระหว่างประเทศแห่งสหประชาชาติ (UNICEF) และองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) นโยบายด้านสุขภาพรวมถึงนโยบายด้านโภชนาการใหม่ของรัฐไทยในช่วงนี้จึงเกิดขึ้นได้หลากหลายกว่าที่รัฐจะเป็นผู้เริ่มต้นเอง รัฐไทยไม่ได้มีอำนาจเด็ดขาดในการเริ่มต้นหรือดำเนินนโยบายตามลำพังมากนักจะต้องมีกระบวนการต่อรองและประสานผลประโยชน์กับภายนอกมากขึ้น บางทีนโยบายด้านโภชนาการใหม่อาจจะเริ่มต้นมาจากองค์การระหว่างประเทศที่ไทยเป็นสมาชิกเลยต้องรับนโยบายมาปฏิบัติเหมือนกับประเทศสมาชิกอื่นทั่วโลก บางนโยบายก็ต้องดำเนินการตามผลประโยชน์ของประเทศผู้ให้การช่วยเหลือโดยตรง แต่มีการต่อรองผลประโยชน์ของรัฐไทยไปพร้อมกันด้วย ดังปรากฏให้เห็นในโครงการสำรวจภาวะโภชนาการทั่วประเทศที่ทำโดยกองทัพสหรัฐอเมริกา โดยฝ่ายรัฐบาลไทยมีฐานะเพียงผู้เข้าร่วมไม่ใช่ผู้นำปฏิบัติการ ซึ่งเป็นรูปแบบของการดำเนินนโยบายด้านโภชนาการที่เกิดขึ้นในหลายโครงการ และรัฐไทยก็ยอมรับด้วยการต่อรองและประสานผลประโยชน์ที่รัฐไทยต้องการเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งในนโยบายเหล่านั้นเสียเลยทีเดียว

ในขณะที่รูปแบบการดำเนินงานและเทคโนโลยีการปฏิบัติงานอาจจะต้องพึ่งพิงจากประเทศที่ก้าวหน้าทางเทคโนโลยีกว่าอย่างสหรัฐอเมริกา การดำเนินโครงการหลายโครงการก็รับเอารูปแบบของอเมริกามาใช้โดยตรง และบางครั้งก็มีเจ้าหน้าที่หรืออาสาสมัครของสหรัฐอเมริกาเข้ามามีส่วนร่วมในการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีในกระบวนการนำเอานโยบายลงไปปฏิบัติในพื้นที่ด้วย ดังที่เห็นจากโครงการยุวกสิกรที่นำมาจาก 4H ในสหรัฐอเมริกามาประยุกต์ใช้ในชนบทของไทย โครงการปฏิบัติการหน่วยแพทย์เคลื่อนที่ในท้องที่ห่างไกลที่อาศัยรถยนต์และเครื่องมืออุปกรณ์จากสหรัฐอเมริกาแทบทั้งสิ้น ทั้งยังเป็นการทำงานร่วมกันของเจ้าหน้าที่ฝ่ายไทยและสหรัฐอเมริกาในการปฏิบัติการทางจิตวิทยามวลชนไปพร้อมกับการแพทย์ เพื่อแย่งชิงมวลชนในการต่อสู้กันทางอุดมการณ์ในสงครามเย็น

**3. ยุครัฐไทยยอมรับการมีส่วนร่วมจากภาคเอกชนในกระแสทุนนิยมโลกาภิวัตน์** ที่มีการรุกเข้ามาของทุนนิยมข้ามชาติในกระบวนการพัฒนาเศรษฐกิจเป็นทุนนิยมของไทย โดยเริ่มเกิดขึ้นตั้งแต่ทศวรรษ 2510 เป็นต้นมา และเข้มข้นชัดเจนขึ้นในทศวรรษต่อมา โดยรัฐไทยได้เปลี่ยนโฉมหน้าจากการเป็นผู้นำทางนโยบายเดี่ยวในทศวรรษ 2480 มาเรียนรู้และปรับบทบาทกับความสัมพันธ์ระหว่างประเทศกับรัฐมหาอำนาจและองค์การเหนือรัฐทั้งหลาย จนนำมาสู่ความสามารถในการยืดหยุ่นด้านการดำเนินนโยบายร่วมกันกับภาคเอกชน ซึ่งเกิดขึ้นเนื่องจากการเติบโตอย่างรวดเร็วของภาคเอกชนภายในประเทศ จึงมีบทบาทขึ้นมาทำหน้าที่ควบคู่หรือร่วมกับกลไกอำนาจรัฐที่เคยอาศัยเป็นเครื่องมือแห่งการนำนโยบายไปสู่การปฏิบัติมาก่อนหน้านี้ ยิ่งในช่วงปลายทศวรรษ 2510 ต่อเนื่องถึงต้นทศวรรษ 2520 ได้เกิดกระแสของการมีส่วนร่วมในนโยบายรัฐจากองค์กรพัฒนาเอกชนเกิดขึ้นในยุคที่การเมืองเริ่มเปิดกว้างหลังเหตุการณ์ 14 ตุลาคม พ.ศ. 2516 อย่างเห็นได้ชัด โดยกระบวนการมีส่วนร่วมทางนโยบายขององค์กรพัฒนาเอกชนด้านสาธารณสุข และกระบวนการสร้างความมีส่วนร่วมจากประชาชนในชุมชน ได้ปรากฏชัดเจนในกระแสนโยบายการสาธารณสุขมูลฐาน ที่การขับเคลื่อนนโยบายมาจากองค์กรระหว่างประเทศที่เหนือรัฐอย่างองค์การอนามัยโลก และทำให้การมีส่วนร่วมสร้างความชอบธรรมของการพัฒนาให้กับรัฐมากขึ้น และทำให้ประชาชนได้เข้าร่วมวางแผนนโยบายพัฒนาด้านโภชนาการร่วมกับภาครัฐอย่างชัดเจนมาตั้งแต่ทศวรรษ 2520 เป็นต้นมา

ขณะเดียวกันการขับเคลื่อนของภาคเอกชนในทุนนิยมอุตสาหกรรมและการค้าที่เป็นส่วนหนึ่งของทุนนิยมข้ามชาติ และกระบวนการโลกาภิวัตน์ทางเศรษฐกิจที่ทำให้บริษัทข้ามชาติเข้ามามีบทบาทในการลงทุนและต่อรองผลประโยชน์จากรัฐไทยผ่านนโยบายการส่งเสริมการลงทุน ส่งผลให้บริษัทข้ามชาติได้เข้ามามีส่วนในการต่อรองการดำเนินนโยบายโภชนาการของภาครัฐขึ้นด้วย ดังมีตัวอย่างที่เห็นได้ชัดเจนจากการมีส่วนร่วมในการเปลี่ยนแปลงวิถีคิดและวิถีปฏิบัติของประชาชนได้สำเร็จโดยใช้เทคโนโลยีที่ผลิตสินค้าเพื่อมวลชนขึ้นมา เช่นที่เกิดขึ้นกับการผลิตหม้อหุงข้าวไฟฟ้าอัตโนมัติที่ทำให้การหุงข้าวแบบไม่เช็ดน้ำอันเป็นนโยบายที่รัฐไทยได้พยายามรณรงค์อย่างหนักผ่าน

กลไกของรัฐและสื่อมวลชนมากกว่าทศวรรษ แต่สามารถสำเร็จได้อย่างง่ายดายเมื่อประชาชนหันไปใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้าอัตโนมัติ แสดงให้เห็นถึงการต้องยอมรับการมีส่วนร่วม และบางกรณีรัฐเองต้องไปสร้างการมีส่วนร่วมจากภาคเอกชนในการดำเนินนโยบายมากขึ้น อันเป็นกระแสนิยมและวิธีการปฏิบัติในการดำเนินนโยบายโภชนาการใหม่ของภาครัฐที่ให้ความสำคัญกับความยืดหยุ่นและปรับเปลี่ยนบทบาทไปเป็นผู้สนับสนุนหรือเจ้าภาพที่สร้างความมีส่วนร่วมในการดำเนินนโยบายร่วมกับภาคีที่หลากหลายและไม่มีข้อจำกัดมากขึ้น ซึ่งเกิดขึ้นและดำรงอยู่มากกว่าสามทศวรรษในสังคมไทยจนปัจจุบัน



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY

## บทที่ 6

### บทสรุป

ความหมายของโภชนาการที่รับรู้กันทั่วไปคือการกินอาหารเพื่อบำรุงรักษาการมีสุขภาพที่ดี ดังนั้นในเกือบทุกสังคมวัฒนธรรมต่างก็มีการกินตามหลักโภชนาการที่อาจเรียกว่าเป็นโภชนาการเก่า หรือแบบโบราณ หรือแบบจารีตก็ได้ เพื่อให้แตกต่างจากโภชนาการใหม่ที่หมายถึงการกินอาหารเพื่อบำรุงรักษาการมีสุขภาพที่ดีเหมือนกัน แต่เพิ่มสิ่งที่ต่างออกไปอย่างเด่นชัดคือการใช้หลักวิทยาศาสตร์สมัยใหม่จำแนกและให้เหตุผลของการกินอย่างเป็นทางการวิสัยผ่านการอธิบายด้วยความรู้ทางการแพทย์แขนงสรีรวิทยาและวิทยาศาสตร์สาขาเคมีและชีวเคมี ซึ่งเกิดขึ้นในประเทศยุโรปตะวันตกกลางคริสต์ศตวรรษที่ 19 และแพร่หลายไปทั่วโลกพร้อมๆ กับการแพทย์แผนตะวันตกในเวลาต่อมา

ในสังคมไทยการกินตามแนวโภชนาการแบบจารีตนั้นจะต้องอาศัยการทำความเข้าใจผ่านระบบวิธีคิดทางการแพทย์แผนไทย ที่เป็นโครงสร้างวิธีคิดในการอธิบายและให้ความหมายต่อสุขภาพที่ปรากฏในวัฒนธรรมสุขภาพที่ดำรงอยู่ในช่วงเวลานั้นเป็นสำคัญ ซึ่งปรากฏว่าวิธีคิดเกี่ยวกับการกินของคนไทยนั้นอยู่ภายใต้การอธิบายเรื่องการแพทย์ทฤษฎีธาตุ ที่มองว่าโลกและจักรวาลประกอบด้วยธาตุอันเป็นองค์ประกอบพื้นฐานที่มีคุณสมบัติแตกต่างกัน 4 ประการคือ ดิน น้ำ ลม ไฟ การเป็นปกติคือความสมดุลของธาตุทั้งสี่ ส่วนการเสียสมดุลหมายถึงความไม่สบายหรือเจ็บป่วย ในวิธีคิดนี้จึงได้จำแนกอาหารเป็นธาตุทั้ง 4 เหมือนกันกับธาตุที่ประกอบกันเป็นร่างกายของคนเรา การกินเพื่อสุขภาพที่ดีจึงเป็นการผสมผสานและจับคู่ที่เหมาะสมให้เกิดภาวะสมดุลในร่างกายของคนเรา อันเป็นอุดมคติของการแพทย์ทฤษฎีธาตุ ซึ่งจะว่าไปแล้วก็เป็นระบบที่เป็นพื้นฐานและแพร่หลายที่สุดประการหนึ่งของวัฒนธรรมสุขภาพทั่วโลก แต่การอธิบายในระบบการแพทย์กับอาหารและการกินในสังคมไทยจึงเป็นเรื่องสำคัญที่จะต้องมีการศึกษาวิจัยเพิ่มเติมในอนาคต

การกินของคนไทยในสมัยโบราณจึงเป็นการกินตามหลักโภชนาการแบบจารีตที่มีกฎเกณฑ์และความหมายกำกับอยู่เหมือนกับในระบบวัฒนธรรมทั่วไป เนื่องจากการกินเป็นส่วนหนึ่งของระบบวัฒนธรรมในสังคมมนุษย์ ที่เกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งการสร้างขึ้นมาใหม่และปรับเปลี่ยนของเก่าด้วยการให้ความหมายใหม่อยู่ตลอด จากการปะทะประสานกันของแนวคิดและแนวปฏิบัติที่สังคมได้สร้างชุดแนวคิดใหม่ การต่อรอง การต่อต้าน การกดทับ การสร้างความเป็นอื่น การผสมผสาน เป็นต้น ซึ่งเป็นแนววิเคราะห์ที่ใช้ในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ดังนั้นเมื่อโภชนาการใหม่จากตะวันตกเข้ามาพร้อมกับระบบวิธีคิดของการแพทย์แผนใหม่แบบตะวันตกจึงเกิดการปะทะประสานกันครั้งใหญ่ทางวัฒนธรรมในสังคมไทย

รัฐไทยในฐานะเป็นตัวกระทำ (subject) ที่สำคัญในการสร้างภาวะความทันสมัยให้เกิดขึ้นในสังคมไทยมากกว่าหนึ่งศตวรรษที่ผ่านมา จึงมีบทบาทสำคัญในการพิจารณาถึงการเป็นผู้มีส่วนสำคัญที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมขึ้นในด้านการกินและอาหารโภชนาการ ซึ่งปรากฏว่า ก่อนการปฏิวัติทางการเมืองเป็นระบอบรัฐธรรมนูญในปี พ.ศ. 2475 นั้น รัฐไทยที่มีชนชั้นสูงเป็นผู้นำและผู้ปกครองทางการเมืองไม่ได้ให้ความสนใจในการปรับปรุงคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่หรือสุขภาพของราษฎรเท่าใดนัก การแพทย์สมัยใหม่ที่เข้ามาเป็นเครื่องมือชนิดใหม่ก็จำกัดบทบาทในการป้องกันและจัดการโรคระบาดที่เป็นปัญหาคุกคามสำคัญของรัฐอยู่ขณะนั้น แต่โรคไม่ร้ายแรงอย่างโรคขาดสารอาหารนั้น แทบไม่ได้รับความสำคัญในการจัดการอย่างจริงจังเท่าใดนัก

บทบาทของรัฐในด้านการดำเนินนโยบายโภชนาการใหม่ในสังคมไทยได้เกิดขึ้นอย่างเข้มข้นจริงจัง หลังการปฏิวัติ พ.ศ. 2475 เป็นต้นมา ซึ่งรัฐบาลในระบอบการปกครองใหม่ที่มีรัฐธรรมนูญและรัฐสภาเป็นแกนกลางแห่งอำนาจ ได้ให้ความสำคัญในด้านการปรับปรุงการแพทย์และการสาธารณสุขจนถึงกับมีแนวความคิดดำเนินนโยบาย “รัฐเวชกรรม” เพื่อพัฒนาสุขภาพของพลเมืองที่ถูกมองว่ามีความสำคัญต่อการดำรงอยู่ของรัฐในระบอบการเมืองที่เปลี่ยนมาเป็นประชาธิปไตยของปวงชน และยังมีความสำคัญในฐานะเป็นกำลังสำคัญในการผลิตทางเศรษฐกิจเช่นกัน

การจัดตั้งกองส่งเสริมอาหารและมีเจ้าหน้าที่ในกองมารับผิดชอบเผยแพร่และส่งเสริมการกินอาหารตามหลัก “บริโภคสงเคราะห์” ที่เกิดขึ้นในทศวรรษ 2480 นับเป็นจุดเริ่มต้นของการสร้างประเด็นเรื่องการกินอาหารให้กลายเป็นเรื่องสำคัญที่ประชาชนเริ่มตระหนักและให้ความสำคัญ จาก การรับรู้ข้อมูลและความรู้ทางด้านโภชนาการใหม่ที่เผยแพร่ผ่านสื่อต่างๆ อย่างเข้มข้น จุดเด่นของยุคนี้ก็คือการทำงานเผยแพร่และรณรงค์สร้างความรับรู้ให้เกิดขึ้นในหมู่ประชาชน และพยายามส่งเสริมการปรับปรุงอาหารการกินด้วยการส่งเสริมการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ชนิดใหม่ตามแบบเกษตรแผนใหม่ เพื่อเป็นอาหารในครัวเรือนหรือการส่งเสริม “การสวนครัว” ตลอดจนความพยายามสร้างตำรับอาหารที่บูรณาการเอาการผลิตอาหารและการสร้างอาชีพทางเศรษฐกิจเข้ากับนโยบายโภชนาการใหม่ ด้วยการนำเสนอประดิษฐ์กรรมด้านอาหารคือก๋วยเตี๋ยวให้เป็นอาหารที่เป็นภาพตัวแทนของการเป็นอาหารที่อุดมไปด้วยโภชนาการใหม่มากกว่าการคำนึงถึงรสชาติหรือเรื่องอื่นใด

ในขณะที่การดำเนินนโยบายโภชนาการใหม่ในทศวรรษ 2490 ถัดมานั้น เกิดความเปลี่ยนแปลงขึ้นอย่างมหาศาลจากผลกระทบจากภายนอกประเทศหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 นั่นคือการเข้ามามีบทบาทในความช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและสังคมของไทยขององค์การระหว่างประเทศและประเทศสหรัฐอเมริกา ในกรณีการดำเนินงานด้านโภชนาการใหม่ องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและกองทุนฉุกเฉินสำหรับเด็กระหว่างประเทศแห่งสหประชาชาติมีส่วนสำคัญในการผลักดันนโยบายโภชนาการใหม่และการดำเนินงานในรูปแบบใหม่ให้เกิดขึ้น ที่สำคัญคือการถือกำเนิดขึ้นของ *คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ* ที่ไม่ได้เป็นเพียงแค่การเปลี่ยนหน่วยงานรับผิดชอบ

แต่เป็นการเปลี่ยนวิธีคิดและวิธีการทำงานให้เกิดขึ้นในระบบราชการไทย คือการประสานและร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐที่กว้างขวางขึ้นในการร่วมมือกันดำเนินงานด้านโภชนาการ และกลายเป็นรูปแบบการดำเนินงานที่ใช้อย่างต่อเนื่องมาจนปัจจุบัน

ถัดมาในทศวรรษ 2500-2510 การดำเนินงานโภชนาการได้รุกเข้าไปในพื้นที่และผู้คนที่อยู่ห่างไกลในชนบทมากขึ้นเป็นประเด็นสำคัญ การดำเนินงานโครงการโภชนาการชนบทถือเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญของการส่งเสริมและเผยแพร่โภชนาการใหม่ให้เกิดผลขึ้นในสังคมไทย เพราะโครงการนี้ไม่ใช่เป็นเพียงแค่โครงการให้ความรู้หรือเผยแพร่รณรงค์ดังที่เคยเป็นมาแต่ก่อน หากเป็นการเรียนรู้โภชนาการใหม่จากภาคปฏิบัติในชีวิตประจำวันในท้องถิ่นของตัวเอง ผ่านกิจกรรมเช่น ยุวกสิกร ยุวเกษตร ศึกษาศาสตร์ กลุ่มสตรี กลุ่มเกษตรกร อาหารกลางวันในโรงเรียน ฯลฯ ที่ได้สร้างจิตสำนึกใหม่ด้านโภชนาการใหม่ผ่านการร่วมงานพัฒนาชนบทจากประสบการณ์จริง และกลายเป็นความรู้ที่แฝงฝังเข้ากลายเป็นตัวตนของผู้เข้าร่วมกิจกรรมในโครงการพัฒนาชนบทอย่างมีนัยสำคัญ

ในอีกด้านหนึ่งการผลักดันการดำเนินงานโภชนาการใหม่ให้มีสถาบันและหน่วยงานที่ควบคุมและกำกับให้เป็นไปตามหลักการและมาตรฐานทางวิทยาศาสตร์ของอาหารและโภชนาการก็เริ่มสำคัญขึ้น ดังนั้นเมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงทางการเมืองครั้งใหญ่ในการปฏิวัติของประชาชนเมื่อวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ. 2516 และเกิดการปรับโครงสร้างของการบริหารครั้งใหญ่ของกระทรวงสาธารณสุขในปี พ.ศ. 2517 จนก่อให้เกิดการจัดตั้งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ขึ้นสำเร็จ ก็ถือเป็นจุดเริ่มต้นของงานด้านวิทยาศาสตร์อาหารและการบริโภคตามหลักโภชนาการที่ถูกให้ความสำคัญ โดยเฉพาะการผลิตอาหารในภาคอุตสาหกรรมของประเทศ ในขณะที่การดำเนินงานด้านนโยบายและส่งเสริมโภชนาการก็เกิดการเปลี่ยนแปลงสำคัญในอีกสองปีต่อมา เมื่อได้มีการเสนอแผนพัฒนาอาหารและโภชนาการแห่งชาติเข้าเป็นส่วนหนึ่งของแผนงานระดับชาติคือแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ซึ่งส่งผลให้แผนงานและนโยบายด้านโภชนาการได้เกิดการขับเคลื่อนในภาพรวมที่มีพลังมากขึ้นในการเปลี่ยนแปลง จากการดำเนินงานของหน่วยงานรัฐในบทบาทที่เกี่ยวข้องกับภารกิจด้านอาหารและโภชนาการของประเทศ นับเป็นจุดเริ่มต้นที่สำคัญของความสำเร็จของการพัฒนาและส่งเสริมโภชนาการใหม่ที่ได้ดำเนินการในเวลาต่อมา ซึ่งอาจจะจำเป็นต้องมีการศึกษาวิจัยในประเด็นนี้ต่อไป

การเปลี่ยนแปลงประวัติศาสตร์ของอาหารการกินในสังคมไทยเป็นกระบวนการเปลี่ยนผ่านที่ค่อยเป็นไปไม่ได้เกิดขึ้นอย่างฉับพลันทันที โดยการเปลี่ยนผ่านแนวคิดด้านโภชนาการใหม่ระยะแรกเกิดขึ้นจากแพทย์และบุคลากรสาธารณสุขที่ทำหน้าที่เป็นข้าราชการของรัฐทำการเผยแพร่แนวคิดโภชนาการในสังคมให้เป็นที่รับรู้กันอย่างแพร่หลาย พร้อมๆ กันกับการแพร่ความคิดอนามัยแผนใหม่ ผู้คนอาจรับรู้ถึงแนวคิดนั้นแต่การกินยังไม่เปลี่ยนเพราะของกินในตลาดยังมีให้กินเหมือนเดิม ปัจจัยที่ส่งผลต่อแบบแผนการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันที่คำนึงถึงอาหารในแง่การให้ร่างกายได้รับสารอาหาร



ถูกต้องตามหลักโภชนาการมากกว่าการกินเพื่อต้องการรสชาติหรือตามรสนิยมของสังคมนั้น เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างชัดเจนขึ้นเมื่อเอกชนหรือภาคธุรกิจได้รับเอาแนวคิดโภชนาการมาผลิตเป็นสินค้า เพื่อขายให้ผู้บริโภคในตลาดเป็นไปอย่างกว้างขวาง จนกลายเป็นผู้นำการเปลี่ยนแปลงทางการผลิตในสังคมไทย จากเดิมเป็นการผลิตแบบเกษตรเพื่อเอียงชีพหรือการค้าบ้างเล็กๆ น้อยๆ มาเป็นเกษตรอุตสาหกรรม ก่อนจะพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มจากผลิตผลทางการเกษตรอันเป็นสินค้าการผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้าและส่งเสริมการลงทุนจากสหรัฐอเมริกา พร้อมกันไปกับการนำเอาการวางแผนและดำเนินงานเผยแพร่โภชนาการใหม่ตามแนวทางของสหรัฐอเมริกาจากความช่วยเหลือด้านการแพทย์และสาธารณสุขและคหกรรมศาสตร์เข้ามาในสังคมไทยหลังทศวรรษ 2490 ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีการเก็บรักษา การขนส่งอาหาร ตลอดจนการปรุงด้วยเทคโนโลยีการครัวสมัยใหม่ เช่น ตู้เย็น หม้อไฟฟ้า เตาไฟฟ้า ซึ่งทำให้การกินตามหลักโภชนาการใหม่เป็นไปได้อย่างกว้างขวางและทั่วถึงไปทุกครัวเรือน การกินอาหารที่ปรุงเองในครัวเรือนก็เกิดการเปลี่ยนแปลงไปกินให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการมากขึ้น ในขณะที่สินค้าที่ผลิตจากอุตสาหกรรมก็ผลิตขึ้นถูกต้องสอดคล้องตามหลักโภชนาการสมัยใหม่ที่ใช้อ้างอิงให้สินค้ามีสถานะถูกจัดวางเป็นสินค้าสมัยใหม่ การกินอาหารในชีวิตประจำวันก็เริ่มจากการเปลี่ยนแนวคิดการกินจากการโฆษณาประชาสัมพันธ์ของรัฐมาก่อนแล้วและรับรู้อยู่ในจิตสำนึก เมื่อวัตถุในชีวิตประจำวันเข้ามาสัมพันธ์กับการใช้ชีวิตก็ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในโครงสร้างจิตสำนึกของผู้คนในการบริโภคไปในที่สุด

## รายการอ้างอิง

### เอกสารชั้นต้น

ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 56 (25 ธันวาคม 2482): 2044-2050.

ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 91 ตอนที่ 155 (18 กันยายน 2517): 43-45.

ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 91 ตอนที่ 210 (10 ธันวาคม 2517): 539-540.

พหุจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) กค. 1.1/40 บันทึกการสนทนาและข้อเสนอแนะระหว่างนายพอล เอล อี เฮลลิวอลกับ พล.ต.อ. เผ่า ศรียานนท์ ขณะเยือนวอชิงตัน เกี่ยวกับโครงการที่ต้องอาศัยเงินกู้ยืมและการลงทุนในประเทศไทย (14-16 ธ.ค. 2497).

พหุจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) กค. 1.1/452 บทความเรื่องความช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการของสหรัฐอเมริกาโดยหลวงสิทธิศิริตภาพ รองอธิบดีกรมบัญชีกลาง (ม.ท.).

พหุจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) กค 1.1.4.1.1/5 การประชุมกรรมการ กศว. ครั้งที่ 3/2498 (8 มีนาคม 2498).

พหุจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) กค. 1.1.4.1.1/12 การประชุมคณะกรรมการ ก.ศ.ว. ครั้งที่ 10/2498 (25 ก.ค. 2498).

พหุจดหมายเหตุแห่งชาติ. กต. 73.11.1/16 เรื่องรายงานเจ้าหน้าที่องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (พ.ศ. 2494).

พหุจดหมายเหตุแห่งชาติ. มท. 0201.2.1.11/15 เรื่องงานเปิดเขื่อนโครงการชลประทานลุ่มแม่น้ำเพ็ชรบุรี (พ.ศ. 2493).

พหุจดหมายเหตุแห่งชาติ. มท. 0201.2.1.22/1 มิให้เผยแพร่ข่าวเกี่ยวกับเรื่องรัฐบาลอเมริกาให้ความช่วยเหลือทางการทหารแก่ประเทศไทย (พ.ศ. 2493).

พหุจดหมายเหตุแห่งชาติ. มท. 0201.2.1.22/3 กรมประชาสงเคราะห์สอบถามการขอความช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการสหรัฐอเมริกา (พ.ศ. 2493).

พหุจดหมายเหตุแห่งชาติ. มท. 0201.2.1.22/15 ตั้งอนุกรรมการทำโครงการในระยะเวลายาวร่วมกับเจ้าหน้าที่คณะผู้แทนพิเศษฝ่ายเศรษฐกิจและวิชาการของสหรัฐอเมริกา (พ.ศ. 2494-2495).

พหุจดหมายเหตุแห่งชาติ. มท. 0201.2.1.11/29 เรื่องการส่งเสริมกิจการในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (2496).

พหุจดหมายเหตุแห่งชาติ. มท. 0201.2.1.11/14 บริษัทข้าวไทยส่งข้าวไวตามินเป็นตัวอย่าง (พ.ศ. 2493).

- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ศธ. 0701.29/7 เรื่องการทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ของข้าราชการตามนโยบายของรัฐบาล.
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ศธ. 4.4/7 ทูลเกล้าฯ ถวายร่างประกาศและหลักสูตรเปิดการสอนมัธยมวิสามัญสำหรับสตรีในกรุงเทพฯ (26 เมษายน - 19 พฤษภาคม 2460).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. ศธ. 4.4/31 นางวาท วยวานนท์ ขอให้พิมพ์หลักสูตรโรงเรียนการเรือน 35 ชุด (30 มีนาคม 2476).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) ศธ. 15.2.1/31 นโยบายการทำกินของราษฎรขอให้ทำการเลี้ยงสัตว์ปลูกฝ้ายและพืชไร่อื่นๆ แทนการปลูกข้าว (12 สิงหาคม 2486).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) ศธ. 15.2.1/38 ขอให้เร่งรัดทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ (18 กรกฎาคม 2493).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) ศธ. 15.2.2/1 เรื่องให้ข้าราชการทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ (5 ตุลาคม 2482-12 มิถุนายน 2483) ปีที่ 1.
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สธ. 2.1/1 ประวัติคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ . (14 กุมภาพันธ์ 2494).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สธ. 2.1/2 การปรับปรุงคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติเพิ่มเติม . (21 เมษายน 2503).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สธ. 2.1/3 ขอเชิญประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ณ ห้องประชุมกระทรวงสาธารณสุข (3 ตุลาคม 2503).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สธ. 2.1/ 4 การประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 1/2506/6 (24 ตุลาคม 2506).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สธ. 2.1/5 การประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 2/2506/7 ณ ห้องประชุมกระทรวงสาธารณสุข (31 ตุลาคม 2506).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สธ. 2.1/6 คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะรัฐมนตรี (14 มกราคม 2507).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สธ. 2.1/7 การประชุมคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 1/2507/8 ณ ห้องประชุมกระทรวงสาธารณสุข (29 มิถุนายน 2507).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สธ. 3.1/2 บันทึกการประชุมคณะกรรมการพิจารณาการควบคุมคุณภาพอาหารครั้งที่ 1/2497 (19 เมษายน 2497).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. สบ. 5.1.1.2/11 ความร่วมมือช่วยเหลือของต่างประเทศในโครงการต่างๆ ในประเทศไทย (พ.ศ. 2501-2509).
- หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. สบ. 5.1.1.2/18 เสนอคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ (พ.ศ. 2502)

- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. สบ.5.1.1.2/19 เรื่องการปรับปรุงงานพัฒนาการท่องเที่ยว โครงการพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2502-2504 (พ.ศ. 2502-25040).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. สบ. 5.1.1.2/29 เสนอคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ (2503).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. สบ. 5.1.1.2/65 เรื่องเสนอคณะรัฐมนตรีเพื่อทราบ (พ.ศ. 2506).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. สร. 0201.14.1/43 โรงเรียนการเรือนพระนคร (พ.ศ. 2495).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. สร. 0201.27/9 เรื่อง รายงานการประชุมคณะกรรมการพิจารณาการสาธารณสุขและการแพทย์ (6 ธันวาคม 2478-12 เมษายน 2480).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สร. 0201.10/50 เรื่องนายกรัฐมนตรีก้าวคำปราศรัยแก่ประชาชนและสุนทรพจน์ โอวาท สาส์นวิงวอน.
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สร. 0201.10/59 เรื่องการขายถ้วยเตี้ยและของอื่นๆ ที่ปรุงด้วยถั่วเขียว (4 พฤศจิกายน 2485-27 พฤศจิกายน 2488).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สร. 0102.18.1/4 (ปีก 1) บทสนทนาระหว่างนายมัน ชูชาติกับนายคงรักไทย (พรีสจิกายน 2485-กุมภาพันธ์ 2486).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สร. 0201.18.1/6 (ปีก 3) เรื่อง บทสนทนาระหว่างนายมัน ชูชาติ กับนายคง รักไทย (พรีสจิกายน 2485-กุมภาพันธ์ 2486).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สร. 0201.22.2.10/1 โครงการบำรุงอุตสาหกรรมทำนมหรือจัดตั้งบริษัทค้ำน้ำนมและโครงการเลี้ยงโคนม (21 ตุลาคม 2478-12 มีนาคม 2486).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สร. 0201.22.2.10/2 นายแพทย์วิจิตร จิตระจินดาขอให้ช่วยเหลือเรื่องการอุปสากัมทำนมชั้นหวาน (1 กันยายน 2485-24 มีนาคม 2486).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สร. 0201.22.2.10/4 จัดตั้งบริษัททำนม (12 ตุลาคม 2485-18 มิถุนายน 2486).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. [2] สร. 0201.22.2.10/5 การควบคุมน้ำนมและผลิตภัณฑ์น้ำนม (2-7 กรกฎาคม 2486).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สร. 0221.27/10 เรื่อง โครงการส่งเสริมอาหารของชาติ (5 กรกฎาคม 2481).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สร.0201.96/2 เปิดเสรีความตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางเศรษฐกิจและทางเทคนิคระหว่างไทย-อเมริกา (27 ตุลาคม 2492-25 ธันวาคม 2496).
- หอบจดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สร 0201.96/16 บันทึกยืนยันผลประโยชน์ที่ได้รับการช่วยเหลือจากสหรัฐอเมริกา (23 มกราคม 2494-22 สิงหาคม 2496).

- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (2) สร. 0201.96/6 คณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการข้อ 4 ของ  
ประธานาธิบดี ทรูแมนหรือคณะกรรมการร่วมมือกับผู้แทนพิเศษฝ่ายเศรษฐกิจและวิชาการ  
ของอเมริกา (18 กรกฎาคม 2493-17 กรกฎาคม 2496).
- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201/139 เรื่องการทำสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ พ.ศ. 2492  
กระทรวงมหาดไทย.
- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.5.4/3 วิทยาลัยเทคนิคทุ่งมหาเมฆ (25 มีนาคม 2496-28  
มิถุนายน 2497).
- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) 0201.13.1/1 ปีที่ 1 เรื่อง เบ็ดเตล็ดเรื่องอเมริกาช่วยเหลือแก่ประเทศ  
ไทย (4 มกราคม 2492-15 สิงหาคม 2504).
- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.13.1/21 การยุติความช่วยเหลือของ ไอ.ซี.เอ. ในด้าน  
เกษตรกรรม (10-25 ต.ค. 2499).
- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.42/12 เรื่องโครงการบำรุงและส่งเสริมการเลี้ยงสุกร เป็ดและ  
ไก่ (25 พฤษภาคม 2483-11 กรกฎาคม 2487).
- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.42/13 เรื่อง การส่งเสริมการปลูกผักและเลี้ยงสัตว์ที่เป็น  
อาหาร (6 ตุลาคม 2484-31 ธันวาคม 2484).
- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.42/14 เรื่อง ข้อตกลงของคณะกัมการ ป.ท.ร.เกี่ยวกับผักและ  
สัตว์กับเรื่องให้กะชวงเกษตรเตรียมและสงวนผักไว้ให้พอบริโภคสำหรับทะเลานและประชาชน  
(19 พฤศจิกายน 2484-10 มีนาคม 2485).
- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.42/23 เรื่องเงินทุนส่งเสริมไก่ (20 มิถุนายน 2492-17  
พฤศจิกายน 2496).
- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.42/26 เรื่องการส่งเสริมการปลูกพริกชี้หนู (13 ธันวาคม  
2494).
- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.42/27 เรื่องโครงการปลูกผักแบบจีน (26 กันยายน-2  
ธันวาคม 2495).
- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.42/29 เรื่องสหกรณ์นิคมไก่ (19 มกราคม-14 มีนาคม  
2496).
- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.42/30 เรื่องส่งเป็ด, ไก่, ไข่ไปจำหน่ายต่างประเทศ (25  
สิงหาคม-1 กันยายน 2496).
- หोजดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.62/25 ปี 1 โครงการและการปฏิบัติงานกระทรวงเกษตร ปี  
2492- (15 ก.ค. 2492-30 มี.ค. 2497).

หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.62/25 ปีก 3 โครงการและการปฏิบัติงานกระทรวงเกษตร ปศุสัตว์ ปี 2492- (15 ก.ค. 2492-30 มี.ค. 2497).

หอจดหมายเหตุแห่งชาติ. (3) สร. 0201.62/27 ปีก 3 เรื่องโครงการและการปฏิบัติงานกระทรวงสาธารณสุข (25 ก.ย. 2493-9 ก.ย.2496).

หอสมุดแห่งชาติ. มจ. 32/265 ผนว., สุภาพนารี ปีที่ 1 เล่มที่ 2 (21 มีนาคม 2473).

หอสมุดแห่งชาติ. มจ. 32/265 ผนว. สุภาพนารี ปีที่ 1 ฉบับที่ 4 (4 เมษายน 2474).

### วิทยานิพนธ์

กมลทิพย์ จ่างกมล. “อาหาร: การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น.” วิทยานิพนธ์  
มหาบัณฑิต ภาควิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545.

ก้องสกล กวินรวีกุล. “การสร้างร่างกายพลเมืองไทยในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม พ.ศ. 2481-  
2487.” วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา)  
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545.

จตุรพิช ชมพูนุท. “การศึกษาวิเคราะห์แนวคิดและกระบวนการสร้างแผนพัฒนาสังคมในประเทศไทย:  
ศึกษาเฉพาะกรณีแผนสาธารณสุข.” วิทยานิพนธ์สังคมสงเคราะห์ศาสตร์มหาบัณฑิต คณะ  
สังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2526.

ชาติชาย มุกสง. “น้ำตาลกับวัฒนธรรมการบริโภคหวานในสังคมไทย พ.ศ. 2504-2539.”  
วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์  
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548.

ณัฐพล ใจจริง. “การเมืองไทยสมัยรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงครามภายใต้ระเบียบโลกของ  
สหรัฐอเมริกา (พ.ศ. 2491-2500).” วิทยานิพนธ์ปริญญาตรีบัณฑิต สาขาวิชารัฐศาสตร์  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552.

ทัศนยา เมฆเวียง. “วิวัฒนาการของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนคหกรรมศาสตร์  
ระดับอุดมศึกษาในสมัยรัตนโกสินทร์.” วิทยานิพนธ์ครุศาสตร์ดุษฎีบัณฑิต คณะครุศาสตร์  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549.

ธัญญารัตน์ สามัตถิยะ. “ความสำคัญของปลาหูดต่อสังคมและเศรษฐกิจไทย พ.ศ. 2397-2496.”  
วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545.

ธันวาท วงศ์เสงี่ยม. “รัฐไทยกับสุขภาพพลเมือง พ.ศ. 2475-2500.” วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหา  
บัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2553.

พุทธกาล รัชช. “โครงสร้างการผูกขาดของอุตสาหกรรมไก่เนื้อในเขตกรุงเทพมหานคร.” วิทยานิพนธ์  
เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2524.

- เพ็ญศรี กวีวงศ์ประเสริฐ. “บทบาทของรัฐต่อปัญหาสุขภาพของประชาชน (พ.ศ. 2325-หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475).” วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2528.
- ภาวิณี กาญจนากัญญา. “ขนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค: กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย.” วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545.
- ภาวิวรรณ นรพัลลภ. “วัฒนธรรมอาหารของคนไทย: ศึกษากรณีระบบอาหารของชุมชนท่าพระจันทร์.” วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิตคณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา (มานุษยวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2536.
- ยุพาภรณ์ แจ่มเจนนิก. “การศึกษาของสตรีไทย: ศึกษากรณีเฉพาะของโรงเรียนราชินี (พ.ศ. 2447-2503).” วิทยานิพนธ์ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2530.
- วิวรรณ เอกรินทรากุล. “การบริหารงานสาธารณสุขในประเทศไทย พ.ศ. 2501-2520.” วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ ภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547.
- ศักดิ์นา ฉัตรกุล ณ อยุธา. “รัฐและอุดมการณ์ในยุคจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์.” วิทยานิพนธ์รัฐศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาปกครอง บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526.
- เสมียนทิพย์ ศิริจารุกุล. “ศึกษาการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ. 2394-2534.” วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาประวัติศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2548.
- อรศรี งามวิทยาพงศ์. “ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในการพัฒนาเศรษฐกิจ: การพึ่งพาอาศัยกันหรือการพึ่งพิงศึกษากรณีแผนพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2504-2509).” วิทยานิพนธ์รัฐศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาการระหว่างประเทศและการทูต คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2530.
- อุกฤษฏ์ ปัทมานันท์. “สหรัฐอเมริกากับนโยบายเศรษฐกิจไทย ค.ศ. 1960-1970.” วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526.
- อุ๋นใจ ปฎิมาประกร. “บทบาทของมิชชันนารีอเมริกันในการจัดการศึกษาสตรีไทย: กรณีศึกษาโรงเรียนวัฒนาวิทยาลัย ระหว่าง พ.ศ. 2417-2500.” สารนิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2549.

- กขพร ตราโมท และคณะ, กองบรรณาธิการ. ครัวแม่. พิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ ดร.วินิจ-คุณหญิงพรรณณี วินิจนัยภาคและนางนิจพร จันทร. กรุงเทพฯ: บริษัทโมเดิร์น แอสโซซิเอท เพรส จำกัด, 2534.
- กมล เวศยานนท์. คู่มือการเรือน แบบเรียนวิชาวิสามัญหญิงสำหรับชั้นประถมปีที่ 1 ถึง 4. พระนคร: โรงพิมพ์บำรุงนุกุลกิจ, 2478.
- กองโภชนาการ, กรมอนามัย. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย, พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2527.
- กรมสาธารณสุข, กระทรวงมหาดไทย. อาหารของเรา. พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2482.
- กองส่งเสริมอาหาร. อาหารของเรา. พระนคร: บริษัทประชาช่าง จำกัด, 2496.
- กุลลดา เกษบุญชู มีด. “การเมืองไทยในยุคสุโขทัย-ธนอมภายใต้โครงสร้างอำนาจโลก.” งานวิจัยได้รับทุนสนับสนุนจากทุนปรีดี พนมยงค์ มูลนิธิ 50 ปี ธนาकरแห่งประเทศไทย, 2550.
- โกมาตร จึงเสถียรทรัพย์ และ ยงค์กิต์ ตันติปฏิภก, บรรณาธิการ. สุขภาพไทย วัฒนธรรมไทย. นนทบุรี: สำนักวิจัยสังคมและสุขภาพ, 2550.
- คณะกรรมการดำเนินงานตามโครงการช่วยเหลือทางเศรษฐกิจและวิชาการและสำนักงานช่วยเหลือทางเศรษฐกิจแห่งสหรัฐอเมริกาประจำประเทศไทย, สำนักงาน. การเสริมสร้างเศรษฐกิจแห่งราชอาณาจักรและสวัสดิภาพของชาวไทย. กรุงเทพฯ: ประชาช่าง, 2496.
- คณะกรรมการวางแผนพัฒนาอาหารและโภชนาการ. สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. นโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2519.
- คณะกรรมการสาขาส่งเสริมอาหาร และคณะกรรมการสาขาโภชนศาสตร์ในคณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ. คู่มือโภชนาการ เกษตรและอนามัย. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช, 2505.
- ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับไก่จากพิธีกรรมและคติความเชื่อในกลุ่มชาติพันธุ์ จังหวัดเชียงราย. เชียงราย: โครงการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อารยธรรมลุ่มน้ำโขง สำนักวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, 2549.
- คาร์ล ซี. ซิมเมอร์แมน. การสำรวจเศรษฐกิจในชนบทแห่งสยาม. แปลและเรียบเรียงโดย ชิม วีระไวทยะ. พระนคร: โรงพิมพ์ศรีหงส์, 2477.
- คึกฤทธิ์ ปราโมช. คึกฤทธิ์พ่อครัวหัวป่าก์. กรุงเทพฯ: ครัวบ้านและสวน, 2541.
- โครงการปรับปรุงงานเกษตรในประเทศไทย พ.ศ. 2493-2495. กรุงเทพฯ: ประชาช่าง, 2496.
- โฆษณการ, กรม. “ครัวอาหารของท่าน.” ใน หนังสือชุดความรู้ทางกระจายเสียง ภาคที่ 1 เรื่อง ขนเชื้อชาติไทยและครัวอาหารของท่าน. กรมคลังพิมพ์แจกในการกฐินพระราชทาน ณ วัดอินทาราม พ.ศ. 2484. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยวิชาธรรมศาสตร์และการเมือง, 2484.



- จรรย์ จันทลักษณ์. สภาวะการพัฒนาการเลี้ยงโคนมและผลิตภัณฑ์นมในประเทศไทย: แนวทางการวิจัยและพัฒนาในอนาคต. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), 2538.
- จันทร์เพ็ญ ชูประภาวรณ. สุขภาพคนไทยปี พ.ศ. 2543: สถานะสุขภาพคนไทย. กรุงเทพมหานคร: หมอชาวบ้าน, 2543.
- เจ้าชายอะกิมิโนะโนะมิยะ ฟูมิฮิโตะ และคณะ. ไก่อักับคน: จากมุมมองชีวชาติพันธุวิทยา. กรุงเทพฯ: อมรินทร์, 2550.
- ฉลอง ศรีจันทร์ และ สงวน องค์กรศรีกุล. คู่มือครูสอนวิชาเกษตรกรรมภาคปฏิบัติสำหรับโรงเรียนประถมศึกษา. พระนคร: กรมสามัญศึกษา, 2504.
- ฉัตรชัย เลื่องประเสริฐ. รายงานผลการศึกษาวิจัย เป็ด ไก่. กรุงเทพฯ: กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2520.
- ชลดา เรืองรักษ์ลิขิต. ภาพยี่ห้อเครื่องควาหวาน ภาพยี่ห้อน้ำตาลแรมรสร้าง. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552.
- ชลประทาน, กรม. นี่คือการชลประทานที่สมบูรณ์. พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2493.
- ชวนิศนดากร วรวรรณ, ม.ร.ว.. การเลี้ยงโคนม. กรุงเทพฯ: ภาควิชาสัตวบาล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2514.
- ไชยรัตน์ เจริญสินโอฬาร. วาทกรรมการพัฒนา: อำนาจ ความรู้ ความจริง เอกลักษณ์ และความเป็นอื่น. กรุงเทพฯ: วิชาษา, 2542.
- ชิมอน เดอ ลาลูแบร์. จดหมายเหตุลาลูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม. นนทบุรี: ศรีปัญญา, 2548.
- ฉิ่ง บัณฑิต ปาลเลกัวซ์. เล่าเรื่องกรุงสยาม. นนทบุรี: ศรีปัญญา, 2549.
- ณรงค์ชัย อัครเศรณี และคณะ. การศึกษาอุตสาหกรรมรายสาขาและการกระจายอุตสาหกรรมสู่ต่างจังหวัด (เล่มที่ 1). งานศึกษาวิจัยเพื่อประกอบการจัดทำแผนพัฒนาอุตสาหกรรมและการค้าในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 (พ.ศ. 2535-2539), 2534.
- ดำรงแพทยาคุณ (ชื่น พุทธิแพทย์), นายพันเอกพระยา. เรื่องอาหาร. พิมพ์แจกในงานพระราชทานเพลิงศพอำมาตย์โทพระเทพวิทย์เสถียร (เพื่อน โทมลวดนิช). พระนคร: โรงพิมพ์บำรุงนุกุลกิจ, 2470.
- เดิบ ชุมสาย. กับข้าวรัตนโกสินทร์ 2525. กรุงเทพฯ: สายปัญญาสมาคม, 2525.
- ตำรับสายเยาวภา บอกวิธีปรุงอาหารควาหวาน. พิมพ์เนื่องในงานพระราชทานเพลิงศพนางสุนทรวานา (สว่างวงศ์ สาลักษณ์). พระนคร: กรุงเทพมหานครการพิมพ์, 2514.
- โตมร ศุขปรีชา (ผู้แปล). ประวัติศาสตร์กินได้. แปลจาก An Edible History of Humanity. โดย Tom Standage. กรุงเทพฯ: openworlds, 2554.
- ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์. คู่มือเซลล์ชวนชิม. กรุงเทพฯ: บริษัท บีไอจี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด, 2534.

- ทักษ์ เฉลิมเตียรณ. การเมืองระบบพ่อขุนอุปถัมภ์แบบเผด็จการ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2526.
- ทวีรัสมิ์ ธนาคม, บรรณาธิการ. ตำราโภชนาการ. ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: อีดีตอณุกรมการสาขาโภชนศาสตร์, 2516.
- ทวีศักดิ์ เผือกสม. เชื้อโรค ร่างกาย และรัฐเวชกรรม: ประวัติศาสตร์การแพทย์สมัยใหม่ในสังคมไทย. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550.
- ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ เรืออากาศเอก พจน์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา ณ เมรุวัดธาตุทอง วันพฤหัสบดีที่ 25 ธันวาคม 2540.
- ที่ระลึกสยามรัฐพิพิธภัณฑสถานลุมพินี พ.ศ. 2468. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549.
- ชนวัฒน์ ทรัพย์ไพบุลย์. ฉินันท์ เจียรนวนนท์: ผู้เกรียงไกรในยุทธจักรนักธุรกิจโลก. กรุงเทพฯ : ดับเบิลได้นายน์ พรินต์ติ้ง, 2542.
- ธนาคารแห่งประเทศไทย. รายงานเศรษฐกิจและการเงิน 2513. กรุงเทพฯ: ธนาคารแห่งประเทศไทย, 2513.
- ธนาคารแห่งประเทศไทย. รายงานเศรษฐกิจและการเงิน 2517. กรุงเทพฯ: ธนาคารแห่งประเทศไทย, 2517.
- นักเรียนดรุณีโรงเรียนกุลสตรีวังหลัง. ปะทานุกรมการทำของควาของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม ตีพิมพ์ที่โรงพิมพ์พวกครูอเมริกัน คริสต์กราว ๑๘๙๘ รัตนโกสินทรศก ๑๑๗ [2441]. กรุงเทพฯ: ศรีปัญญา, 2546.
- เนื่อง นิลรัตน์, ม.ล.. ชีวิตในวัง. กรุงเทพฯ: ศรีสารา, 2537.
- เนื่อง นิลรัตน์, ม.ล.. ชีวิตนอกวัง 2. กรุงเทพฯ: ศรีสารา, 2542.
- เนื่อง นิลรัตน์, ม.ล.. ตำรากับข้าวในวังของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์. กรุงเทพฯ: บั้วสรวง, 2549.
- บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย. การพัฒนาอุตสาหกรรมของไทย. กรุงเทพฯ: บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย, 2534.
- เบญจมาภา ไกรฤกษ์, ม.ร.ว. และคณะ, บรรณาธิการ. พิกุลแก้ว 105 ปี ราชนี 88 ปี ราชนีบน. กรุงเทพฯ: บริษัทอมรินทร์พรินต์ติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน), 2553.
- ประถม ก กา หนังสือเรียนในสมัยต้นรัตนโกสินทร์. พิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพนายผ่านพบ บุชยากร ณ ฌาปนสถานกองทัพบก วัดโสมนัสวิหาร 22 ธันวาคม 2499.
- ประยงค์ ถ่องดีกิจฉกร. วิชาการเรือน. พิมพ์แจกในการฌาปนกิจศพ นางมลายอรศิบุญย์ (ละมุนทรัพย์ย) ณ วัดบางกระบือ พระนคร วันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2475. พระนคร: โรงพิมพ์อักษรนิติ, 2475.

- ประยูร อุดมเสียง และคณะ. การสำรวจการเลี้ยงไก่พื้นเมืองในชนกลุ่มน้อย: โส้ ผู้ไท และข่าในภาคอีสาน. ขอนแก่น: คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2528.
- เปลี่ยน ภาสกรวงษ์. แม่ครัวหัวป่าก์. กรุงเทพฯ: สมาคมกิจวัฒนธรรม, 2545 [2451].
- เพ็ญญา ทรัพย์เจริญ. การแพทย์แผนไทยการแพทย์แบบองค์รวม. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2539.
- ยงค์ ชูติมา. ปริศนาศาสตร์สังเขปและสูตรอาหารต่างๆ. พิมพ์แจกเป็นที่ระลึกในงานฌาปนกิจศพ นายศิริ ธรรมารักษ์ ณ วัดพลับพลาไชย จังหวัดเพชรบุรี วันที่ 10 เมษายน พ.ศ. 2492. พระนคร: โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2492.
- ยงค์ ชูติมา. ประมวลบทความของนายแพทย์ยงค์ ชูติมา. พิมพ์เป็นที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพนายแพทย์ยงค์ ชูติมา ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม วันที่ 8 สิงหาคม พ.ศ. 2507.
- ยงฮั่ว ชั่วเจริญวงศ์. เพิ่มกำลังของชาติโดยอาหารการกินตามหลักวิทยาศาสตร์. พระนคร: โรงพิมพ์เดลิแมร์, 2479.
- เยื่อน ภาณุทัต: ผู้แนะนำอันอุดมด้วยประโยชน์. พิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ เป็นกรณีพิเศษ ณ เมรุวัดโสมนัสวรวิหาร วันเสาร์ที่ 5 เมษายน พ.ศ. 2529.
- ราชบัณฑิตยสถาน. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2493. พิมพ์ครั้งที่ 1. พระนคร: โรงพิมพ์บริษัทคณะช่าง จำกัด, 2493.
- ราชบัณฑิตยสถาน. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: บริษัทอักษรเจริญทัศน์ อจท. จำกัด, 2538.
- โรงเรียนราชินี. ศตวรรษราชินีสถาน: ที่ระลึกร้อยปีแห่งการพระราชทานกำเนิดโรงเรียนราชินี. กรุงเทพฯ: บริษัทดาวฤกษ์ คอมมูนิเคชั่นส์ จำกัด, 2547.
- โรเบิร์ต เจ. มัสแคท. สหรัฐอเมริกากับการพัฒนาเศรษฐกิจและความมั่นคงในประเทศไทย. แปลโดย กุสุมาลย์ รัชตะนันท์ และคณะ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2536.
- ลาวัญย์ โชตามระ. “โรงเรียนการเรือนเอกชน.” ใน มรดกไทย. กรุงเทพฯ: ราชวดี, 2532.
- ลิขิต เอียดแก้ว. ไก่กระทง. นนทบุรี: ฐานเกษตรกรรม, 2532.
- ลิขิต เอียดแก้ว. ธุรกิจไก่เนื้อ. นนทบุรี: ฐานเกษตรกรรม, 2534.
- วิชัย สุวรรณบรรณ. ซี. พี.ธุรกิจไร่พรมแดน. กรุงเทพฯ: ฐานเศรษฐกิจ, 2536.
- วิทยาลัยครูสวนดุสิต. ครบรอบ 50 ปีวิทยาลัยครูสวนดุสิต พ.ศ. 2477-2527. กรุงเทพฯ: คณะวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 2527.
- วิทยาศาสตร์, กรม. กระทรวงเศรษฐกิจการ. ตำราอาหารจากถั่วเหลือง. พระนคร: กระทรวงเศรษฐกิจการ. 2481. (เอกสารพิเศษของกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงเศรษฐกิจการออกในงานฉลองรัฐธรรมนูญ พ.ศ. 2481).
- วิบูลอายุรเวท, พระยา. อายุวัฒนะด้วยอาหาร. พระนคร: โรงพิมพ์อักษรนิติ, 2490.

- วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ. ไปให้พ้นยุคปฏิวัติเขียว: เบื้องหลังปัญหาการเกษตรและการแสวงหาทางเลือกใหม่. สุพรรณบุรี: ศูนย์เทคโนโลยีเพื่อสังคม, 2535.
- วิณะ วีระไวทยะ และ ส่าง ดามาพงษ์. พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร: ทบทวนองค์ความรู้ สถานการณ์ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องภายใต้โครงการสืบสานวัฒนธรรมไทยสู่สุขภาพที่ยั่งยืน. นนทบุรี: สำนักพัฒนาวิชาการแพทย์ กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, 2541.
- วิณะ วีระไวทยะ และ ส่าง ดามาพงษ์. วิวัฒนาการงานโภชนาการ. นนทบุรี: กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545.
- ศิริรัตน์ ทวีทรัพย์. ประชุมสุภาชิตสอนหญิง. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร, 2555.
- ศิลปากร, กรม. ลัทธิธรรมนิยมต่างๆ ภาค1-6. กรุงเทพฯ: องค์การค้าของคุรุสภา, 2504.
- ศุภรัตน์ เลิศพาณิชย์กุล และ อีระพงษ์ เขมฤกษ์อำพล. "ลักษณะเศรษฐกิจไทย." ใน ไทยศึกษา. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2542.
- เศรษฐกิจการเกษตร, สำนักงาน. แนวทางพัฒนาการผลิตและการตลาดไก่ไข่และไข่ไก่. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2533.
- สวัสดี วีระเดชะ. คู่มือการเลี้ยงไก่. พระนคร: โอเดียนสโตร์, 2503.
- สังคีต พิริยะรังสรรค์. ทุนนิยมขุนนางไทย (พ.ศ. 2475-2503). กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยสังคม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526.
- สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย. อนุสรณ์ชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สมาคมสังคมศาสตร์ฯ, 2505.
- สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย. อนุสรณ์งานชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แพร่การช่าง, 2510.
- สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย. อนุสรณ์งานชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 12. (วันที่ 30 ตุลาคม-4 พฤศจิกายน พ.ศ. 2512). กรุงเทพฯ: สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย, 2512.
- สนิท สุขสมาน, ร.อ.ท.. แบบเรียนวิชาสามัญ วิชาการเรือนเบื้องต้นเล่ม 1 สำหรับประโยคประถม. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศรีหงส์, 2476.
- สายชล สัตยานุรักษ์. คีฤกษ์ กับประติษฐกรรม "ความเป็นไทย" เล่ม 1-2. กรุงเทพฯ: มติชน, 2550.
- สุจิตรา จงสถิตวัฒนา, บรรณาธิการ. รวมบทความวิจัย ย้ำใหญ่ใส่สารพัด: วัฒนธรรมอาหารไทย-เทศ. กรุงเทพฯ: คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2550.
- สุชาชัย ยิ้มประเสริฐ. แผนชิงชาติไทย: ว่าด้วยรัฐและการต่อต้านรัฐสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ครั้งที่ 2 (พ.ศ.2491-2500). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ 6 ตุลารำลึก, 2553.

- สุธี ประศาสน์เศรษฐ. “ทุนนิยมโดยรัฐในประเทศไทย ค.ศ. 1932-1959.” ใน ฉัตรทิพย์ นาถสุภา, บรรณาธิการ. วิวัฒนาการทุนนิยมไทย. กรุงเทพฯ: ฝ่ายวิชาการคณะเศรษฐศาสตร์จุฬาฯ และ กลุ่มเศรษฐศาสตร์ศึกษา คณะเศรษฐศาสตร์ มธ., 2523.
- สุวรรณ เกษตรสุวรรณ. ไข่และเนื้อไก่. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2519.
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. โครงการ 10 ปีของกรมเกษตรและการประมง. กรุงเทพฯ: อักษรนิติ, 2479.
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. ตำราเลี้ยงสัตว์สวนครัว. พิมพ์ครั้งที่ 4. พระนคร: ม.ป.ท., 2499.
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. ตำราเลี้ยงสัตว์สวนครัว. พิมพ์ครั้งที่ 5. พระนคร: คลังวิทยา, 2507.
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. รายงานการส่งเสริมการเลี้ยงไก่โดยทุนหมุนเวียนและทุนส่งเสริมของรัฐบาล. กรุงเทพฯ: แผนกไก่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2501.
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. เพ็ชรน้ำเอกที่กสิกรต้องการ. พิมพ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ รองอำมาตย์เอก หลวงสุวรรณวาทกสิกิจ (สุวรรณ เรศานนท์) ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริย์ วันที่ 28 เมษายน 2507.
- สุวิทย์ วิบูลผลประเสริฐ. การสาธารณสุขไทย พ.ศ. 2542-2543. นนทบุรี: สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์ กระทรวงสาธารณสุข, 2545.
- สุวิทย์ วิบูลผลประเสริฐ. การสาธารณสุขไทย พ.ศ. 2548-2550. นนทบุรี: สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์ กระทรวงสาธารณสุข, 2551.
- สุวิทย์ วิบูลผลประเสริฐ, บรรณาธิการ. การสาธารณสุขไทย พ.ศ. 2551-2553. นนทบุรี: สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์ กระทรวงสาธารณสุข, 2554.
- เสฐียรโกเศศ. ประเพณีเรื่องแต่งงานบ่าวสาวของไทย. พระนคร: โรงพิมพ์รุ่งเรืองธรรม, 2501.
- องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย. ครบรอบ 25 ปี อ.ส.ค. สาระบุรี: องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย, 2530.
- องค์การอาหารและยา, สำนักงาน. แนะนำสำนักงานองค์การอาหารและยา ปี 2551. นนทบุรี: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2552.
- อรัญญา ศิริผล และ สุรสม กฤษณะจุกะ, บรรณาธิการ. ถอดรหัสการพัฒนา. กรุงเทพฯ: สถาบันพัฒนาการเมือง, 2544.
- อริวัฒน์ ทรัพย์ไพฑูรย์. ตระกูลเจียรนวนนท์ ผู้นำพา "ซี.พี." สู่ "บรรษัทข้ามชาติ" ระดับโลก. กรุงเทพฯ: วรรณสาส์น, 2546.
- อภิวัฒน์ พันธุ์สุข. ไต่กับวิถีชีวิตคนล้านนา. เชียงใหม่: สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2552.

อนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพ นายมา บุณกุล ฌ วัดมกุฏกษัตริยาราม วันที่ 6 พฤษภาคม 2507.

อาจารย์อารี @ 80: หนึ่งในความพยายามจัดการความรู้เพื่อชีวิต. หนังสืออนุสรณ์เนื่องในวาระครบรอบ 80 ปี ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี 20 ตุลาคม 2548.

อานุกาพย์ไตรภพ, นายพลตรีพระยา. เรื่องการเรือน. พระนคร: โรงพิมพ์กรุงเทพบรรณาการ, 2477.

อุทัย พิศลยบุตร. “วิวัฒนาการของงานโภชนาการในแผนงานสาธารณสุขของประเทศไทย 2469-2533.” ใน อนุสรณ์พิธีพระราชทานเพลิงศพ นายอุทัย พิศลยบุตร ฌ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม กรุงเทพมหานคร วันที่ 4 พฤศจิกายน 2540.

เอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 5. เรื่อง “วัฒนธรรมบริโภค บริโภควัฒนธรรม.” ระหว่างวันที่ 29-31 มีนาคม 2549 ฌ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน). กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2549.

เอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 9. ปากท้องและของกิน: จริยธรรมและการเมืองเรื่องอาหารการกิน (3 เล่ม). วันที่ 25-27 มีนาคม 2553 ฌ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน). กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2553.

แฮน แอดคัมซัน. หนังสือแพรกทิส ออฟ เมดดิซิน. บางกอก: โรงพิมพ์พวกครูอเมริกัน, 1896 [พ.ศ. 2439].

## ภาษาอังกฤษ

Amara Bhumiratana and Amorn Nondasuta. Report on Protein Food Development Project: Special Report on Recipes for Texture Protein in Thai Food Pattern. Bangkok: Institute of Food Research and Product Development. 1969.

Braudel, Fernand. Capitalism and Material Life 1400-1800. London: Harper Torchbooks, 1974.

Braudel, Fernand. Afterthoughts on Material Civilization and Capitalism. translated by Patricia M. Ranum. Baltimore: The John Hopkins University Press, 1977.

Burke, Peter. The French Historical Revolution: The Annales School 1929-89. Cambridge: Polity Press, 1990.

Carpenter, Kenneth F. “Nutritional Disease.” in William F. Bynum and Roy Porter (eds.), Companion Encyclopedia of the History of Medicine. London: Routledge, 1993.

Darling, Frank C.. Thailand and the United States. Washington D.C.: Public Affairs Press, 1965.

- Davidson, Alan. The Oxford Companion to Food. Oxford: Oxford University Press, 1999.
- Flandrin, Jean-Louis and Massimo Montanari, (eds.). Food: A Culinary History from Antiquity to the Present. English edition edited by Albert Sonnenfeld ; translated by Clarissa Botsford [et al.]. New York: Penguin Books, 2000.
- Grant, Mark. Galen on Food and Diet. London: Routledge, 2000.
- Grew, Raymond, (ed.). Food in Global History. Boulder,CO: Westview Press, 1999.
- Hartog, Adel P. den, "Changing Perception on Milk as a Drink in Western Europe: A Case of the Netherlands." in Igor De Garine and Valerie De Garine, (edits), Drinking Anthropological Approach. New York: Berghahn Books, 2001.
- Hartog, Adel P. den. Diffusion of milk as a new Food to Tropical Regions: The Example of Indonesia 1880-1942. Wageningen: Stichting Voeding Nederland, 1986.
- Hartog, Adel P. den. "Modern nutritional problem and historical nutrition research, with special reference to the Netherlands." in Hans F. Teuteberg, (ed.). European Food History: A Research Review. Leicester: Leicester University Press, 1992.
- International Bank of Reconstruction and Development. A Public Development Program for Thailand : report of a mission organized by the International Bank for Reconstruction and Development at the request of the government of Thailand. Baltimore: The Johns Hopkins Press, 1959.
- Kennedy, John E.. A Brief History of USOM Support to Public Health Programs in Thailand. Bangkok: USOM, 1969.
- Kiple, Kenneth F. and Kriemhild Conee Ornelas, (eds.). The Cambridge World History of Food. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.
- Leong-Salobir, Cecilia. Food Culture in Colonial Asia: A Taste of Empire. Oxon: Routledge, 2011.
- Levenstein, Harvey A.. Revolution at the Table: the Transformation of the American Diet. Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 2003.
- Levenstein, Harvey A.. Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America. New York: Oxford University Press. 1993.

- Lyngø, Inger Johanne. "The National Nutrition Exhibition: A New Nutritional Narrative in Norway in the 1930s." in Peter Scholliers, (ed.). Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages. Oxford: Berg, 2001.
- Lupton, Deborah. Food, the Body and the Self. London: Sage, 1996.
- Mennell, Stephen Anne Murcott, Anneke H. van Otterloo. The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture. London: SAGE Publications Ltd, 1993.
- Nestle, Marion. Food Politics: How The Food Industry Influence Nutrition and Health. Berkley: University of California Press, 2002.
- Panu Wongcha-um. "What is Thai Cuisine?: Thai Culinary Identity Construction From The Rise of The Bangkok Dynasty To Its Revival." A Thesis Submitted for Degree of Master of Arts, Department of History, National University of Singapore, 2010.
- Pilcher, Jeffrey M.. Food in World History. New York: Routledge, 2006.
- Pinkard, Susan. A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine. New York: Cambridge University Press, 2009.
- Potts, Annie. Chicken. London: Kreation, 2012.
- Schneider, Helen M.. "Keeping the Nation House: Domesticity and Home Economics Education in Republican China." A dissertation Doctor of Philosophy Department of History, University of Washington, 2004.
- Serres, Michel. The Five Senses: A Philosophy of Mingled Bodies. trans. Margaret Sankey and Peter Cowley. London and New York: Continuum, 2008.
- Shutt, Merrill M.. A Brief History of USOM Support to Public Health and Population Programs in Thailand. Bangkok: USOM, 1972.
- Stage, Sarah and Virginia Vincenti, (eds.). Rethinking Home Economics: Women and the History of a profession. Ithaca, New York: Cornell University Press, 1997.
- Stoler, Laura Ann. Capitalism and Confrontation in Sumatra's Plantation Belt, 1870-1979. 2nd ed., with a new preface. Ann Arbor: The University of Michigan Press, 1995.
- Tarling, Nicholas. Southeast Asia: A Modern History. London: Oxford, 2001.
- Warde, Alan. Consumption, Food and Taste. London: Sage, 1997.



Wariya Siwasariyanon. "The Transfer of Medical Technology from the First World to the Third World : A Case Study of the Rockey Feller Foundation's Role in a Thai Medical School (1923-1935)." Unpublished Doctoral Dissertation, University of Hawaii, 1984.

Wilson, Theodore and William S. Smith. Medical Counterinsurgency in Thailand: Mobile Medical Team Project. Bangkok: Office of Public Health. United States Operations Mission, 1970.

Zobel, Robert L.. Assistance to Public Health in Thailand. Bangkok: United States Operation Mission in Thailand, 1958.

### บทความในหนังสือ

เกลียว บุนนาค. "ผลงานชุมชนแม่บ้านตามสายตาของข้าพเจ้า." ใน สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย. อนุสรณ์งานชุมชนแม่บ้านครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แพร่การช่าง, 2510.

เกษม เพ็ญภินันท์. "ลึน: ผัสสะในการลิ้มลอง สุนทรียศาสตร์ของรสชาติและจรรยาบรรณเชิงโภชนาการ." ในเอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 9. เรื่อง ปากท้องและของกิน: จริยธรรมและการเมืองเรื่องอาหารการกิน. วันที่ 25-27 มีนาคม 2553 ณ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน). (ยังไม่ตีพิมพ์ ขออนุญาต อ้างอิงจากผู้เขียน).

ชวนชม จันทระเปารยะ. "ประวัติความเป็นมาของภาควิชาคหกรรมศาสตร์." ใน เกษตรศาสตร์ 40 ปี. กรุงเทพฯ: อมรินทร์การพิมพ์, 2526.

ชวนชม จันทระเปารยะ. "ศาสตราจารย์ คุณชวนชม จันทระเปารยะ กับภาควิชาคหกรรมศาสตร์." ใน วรรณานาวิกมูล, บรรณาธิการ. ชีวิตและงาน ศ. ชวนชม จันทระเปารยะ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สินทวี, 2553.

ชวลิต รัตนกุล. "การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน." ใน โครงการพัฒนาการศึกษา. อาหารและโภชนาการ. พระนคร: แผนกการพิมพ์วิทยาลัยครูสวนสุนันทา, 2506.

ชาติชาย มุกสง. "พาสต์ที่ตกปลายพันธ์: การเปลี่ยนแปลงความหมายของอาหารกับการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ข้ามวัฒนธรรม." ใน การเดินทางของสินค้าสมัยใหม่. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2550.

ธงชัย วินิจจะกุล. "ประวัติศาสตร์ไทยแบบราชาชาตินิยม: จากยุคอาณานิคมอำพรางสู่ราชาชาตินิยมใหม่หรือลัทธิเสด็จพ่อของระบอบฟิไทยในปัจจุบัน." เอกสารประกอบการประชุมสัมมนาเนื่องในโอกาสเกษียณอายุของ อ.ดร. ชาลววิทย์ เกษตรศิริ วันที่ 7 สิงหาคม 2544 ณ หอประชุมเล็ก มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

- ธเนศ วงศ์ยานนาวา. “การ ‘ครอบ’, ‘ครัว’, ‘ไฟ’: จากตะวันตกสู่ตะวันออก.” ใน ธเนศ วงศ์ยานนาวา, บรรณาธิการ. จักรวาลวิทยา: บทความเพื่อเป็นเกียรติแก่นิติ เอียวศรีวงศ์. กรุงเทพฯ: มติชน, 2549.
- ธเนศ วงศ์ยานนาวา. “ปรับ ‘ลีนจีน’ ให้เป็น ‘ลีนไทย’.” ใน ขวัญชีวัน บัวแดง และอภิญา เพ็องฟูตระกูล, บรรณาธิการ. ข้ามขอบฟ้า: 60 ปี ชิเกฮารุ ทานาเบ. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2550.
- บาราศนราดรุ, พระ. บรรณาธิการ. “การควบคุมและป้องกันโรค.” ใน อนุสรณ์สาธารณสุข ครบรอบ 25 ปี แห่งการสถาปนากระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพมหานคร: มิตรนราการพิมพ์, 2510.
- บาราศนราดรุ, พระ. “ประวัติกระทรวงสาธารณสุข.” อนุสรณ์ 15 ปีกระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์พระจันทร์, 2500.
- ผิว นกฉลาด. เริ่มแรกการเลี้ยงไก่ในเมืองไทย.” ใน ที่ระลึก 60 ปี สมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์. กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2544.
- พัชรี ณะมัย. “การเมืองของการกำหนดนโยบายเศรษฐกิจไทย: กรณีศึกษา-พระราชบัญญัติส่งเสริมการลงทุนปี พ.ศ. 2497, 2503 และ 2505.” ใน สมบัติ จันทร์วงศ์ ชัยวัฒน์สถา-อานันท์, บรรณาธิการ. อยู่เมืองไทย: รวมบทความทางสังคมการเมืองเพื่อเป็นเกียรติแก่ศาสตราจารย์เสน่ห์ จามริก ในโอกาสอายุครบ 60 ปี. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2530.
- วิภาวี พงษ์ปิ่น. “เมื่อปากยังไม่ลื่นกลืนน้ำนม: รัฐและกำเนิดวัฒนธรรมการดื่มนมวัวในสังคมไทย.” ใน เอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 9. ปากท้องและของกิน: จริยธรรมและเมืองเรื่องอาหารการกิน (เล่ม 2). วันที่ 25-27 มีนาคม 2553 ณ ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ไต่กับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.” ใน เกษตรศาสตร์ 40 ปี. กรุงเทพฯ: อมรินทร์การพิมพ์, 2526.
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ปัญหาการเกษตรในด้านเศรษฐศาสตร์.” ใน เกษตรศาสตร์ 40 ปี. กรุงเทพฯ: อมรินทร์การพิมพ์, 2526.

### บทความภาษาอังกฤษ

- Appadurai, Arjun. “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in contemporary India.” Comparative Studies in Society and History. Vol. 30 No. 1 (January 1988).

- Bix, Amy Sue. "Equipped for Life Gendered Technical Training and Consumerism in Home Economics, 1920–1980." Technology and Culture, (Volume 43, Number 4, October 2002).
- Ferguson, Priscilla. "Eating Orders: Markets, Menus and Meals." The Journal of Modern History. Vol. 77 No. 3 (September 2005).
- Ferguson, Priscilla Parkhurst. "The Sense of Taste." The American Historical Review. Vol.116 No.2. (April 2011).
- Gilbert, Marc Jason. "Book Review: Food in World History." World History Connected. Vol. 6 Issue 2. (2009).
- Godley, Andrew and Bridget Williams. "Democratizing Luxury and the Contentious "Invention of the Technological Chicken in Britain." Business History Review. 83 (Summer 2009).
- Scholliers, Peter. "Twenty-five Years of Studying un Phénomène Social Total." Food Culture & Society. Vol. 10 No. 3 (fall 2007).
- Super, John C.. "Review Article: Food and History." Journal of Social History. Vol.36, No. 1 (Autumn, 2002).

### บทความในวารสาร

- กระจำวงศ์ รักตะกนิษฐ. "สภาพการณ์ปัจจุบันของโรงเรียนพระนคร." ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ฉบับปฐมฤกษ์ ปีที่ 1 (สิงหาคม-กันยายน 2498).
- กิ่งแก้ว บุณนาค. "การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนทดลองจังหวัดฉะเชิงเทรา." วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ปีที่ 1 เล่มที่ 4 (มีนาคม 2499).
- กุลสตรี. (ฉบับที่ 4, 2496).
- กำธร สุวรรณกิจ. "อาหารหลัก 5 หมู่." โภชนาการสาร ปีที่ 2 ฉบับที่ 3 (กรกฎาคม-กันยายน 2511).
- ข่าวพาณิชย์. (มกราคม 2518).
- "ข่าวย่อในวงการเลี้ยงสัตว์." วารสารสัตว์บาลสาส์นไก่อ. ปีที่ 16 เล่ม 1 (มกราคม 2510).
- "ข่าวย่อในวงการเลี้ยงสัตว์." วารสารสัตว์บาลสาส์นไก่อ. ปีที่ 16 เล่ม 3 (มีนาคม 2510).
- "ข่าวย่อในวงการเลี้ยงสัตว์." สัตว์บาลสาส์นไก่อ. ปีที่ 15 เล่ม 7 (กรกฎาคม 2509).
- "ข่าวและความเห็น." สาส์นไก่อ. ปีที่ 7 เล่ม 7 (เมษายน 2501).

“ข่าวสมามคมการเลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์.” สัตวบาลสาส์นไก่. ปีที่ 15 เล่ม 7 (กรกฎาคม 2509).

คู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์. ปีที่ 3 ฉบับที่ 36 (มิถุนายน 2507).

คู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์. ปีที่ 6 ฉบับที่ 63 (ตุลาคม 2509).

“คำขอบคุณ.” วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 (ธันวาคม 2501).

ชวนชม จันทระเปาระยะ. “ครัวสาส์นไก่: กาแฟไขไก่.” สาส์นไก่ ปีที่ 4 เล่ม 9 (มิถุนายน 2498).

ชวนชม จันทระเปาระยะ. “ครัวสาส์นไก่.” สาส์นไก่ ปีที่ 4 เล่ม 3 (ธันวาคม 2497).

ชวนชม จันทระเปาระยะ. “แผนกวิชาเคหเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.” ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์ (ฉบับปฐมฤกษ์ปีที่ 1 สิงหาคม-กันยายน 2498).

ชวนิศนดากร วรวรรณ, ม.ร.ว.. “ข้อพิจารณาโดยทั่วๆ ไปในการเลี้ยงวัวเพื่อผลิตนมในประเทศไทย.” สัตวบาลสาส์นไก่. (ต.ค. 2510).

ชาติชาย มุกสง. “วาทกรรมทางการแพทย์กับนโยบายการสร้างชาติสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม (พ.ศ. 2481-2487).” สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. ปีที่ 17 ฉบับที่ 1 (2548).

ชาติชาย มุกสง. “ข้อเสนอการสร้างกระบวนการและกลไกที่โปร่งใส และมีประสิทธิภาพสำหรับระบบยาของประเทศไทยด้วยวิธีการบูรณาการ.” วารสารสหศาสตร์. คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. ปีที่ 6 ฉบับที่ 1 (เมษายน 2549).

ชาติชาย มุกสง. “จากการกินที่ขาดมาสู่การกินที่เกิน: ปฏิทรรศน์ของภาวะโภชนาการในสังคมไทยสมัยใหม่.” วารสารสหศาสตร์. คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. ปีที่ 5 ฉบับที่ 2 (พฤศจิกายน 2548).

ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์). “เซลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์ 8: 13 (17 กันยายน 2504).

ถนัดศอ (นามแฝง-ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์). “เซลล์ชวนชิม.” สยามรัฐสัปดาห์วิจารณ์. ปีที่ 13 ฉบับที่ 23 (27 พฤศจิกายน 2509).

ธเนศ วงศ์ยานนาวา. “ความเป็นอนิจจังของอาหารจีนชั้นสูงในกรุงเทพฯ: การเดินทางสู่เส้นทางของอาหาร ‘ประชาธิปไตย’.” ศิลปวัฒนธรรม 24 (กุมภาพันธ์ 2546).

ทองยศ อะเนกะเวียง. “คุณค่าอาหารนม.” สัตวบาลสาส์นไก่. (พ.ย. 2510).

ทวีร์สมิ์ ธนาคม. “การศึกษาทางคหเศรษฐศาสตร์ในประเทศไทย.” วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ปีที่ 4 ฉบับที่ 4 (พฤษภาคม 2502).

ทวีร์สมิ์ ธนาคม. “คนรับใช้ยนต์.” ใน อนุสรณ์ชุมนุมแม่บ้านครั้งที่ 13. กรุงเทพฯ: สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย, 2513.

ทวีร์สมิ์ ธนามคม, “คหเศรษฐศาสตร์ในฟิลิปปินส์”, ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์ (ปีที่ 5 ฉบับที่ 5 กรกฎาคม 2503).

แพนเงา. “ลลนानัดพบ ม.ล. เติบ ชุมสาย.” ลลนา. เล่มที่ 142 ปีกร์แรก (พฤศจิกายน 2521).

บทบรรณาธิการ.” คู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์. ปีที่ 7 ฉบับที่ 72 (กรกฎาคม 2510).

“บทบรรณาธิการ.” แถลงการณ์สาธารณสุข. เล่ม 1 อันดับ 4 (เมษายน 2468).

“บทบรรณาธิการ.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 11 เล่ม 3 (ธันวาคม 2504).

บุญรวม ศรีสมบูรณ์. “คุณภาพของนมที่เก็บหลังจากได้ฆ่าเชื้อ.” วารสารสัตวบาลสาส์นไก่อ. ปีที่ 16 เล่ม 1 (มกราคม 2510).

“ประชาสัมพันธ์.” วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ฉบับปฐมฤกษ์ ปีที่ 1 (สิงหาคม-กันยายน 2498).

ประเสริฐศักดิ์รัฐ, พลจัตวาหลวง และ สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “โครงการที่ 1 โครงการส่งเสริมสร้างพลาณามัยของชาติด้วยการส่งเสริมให้คนไทยบริโภคไข่กันขึ้น ให้ค่อยๆ เข้ามาตรฐานสากลของอารยประเทศคือบริโภคไข่เฉลี่ย 200 ฟองต่อคนต่อปี.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 10 เล่ม 1 (ตุลาคม 2503).

ปฐม เลหาเกษตร. “การเลี้ยงไก่อะรง.” สัตวบาลสาส์นไก่อ. ปีที่ 15 เล่ม 12 (ธันวาคม 2509).

“แพนไก่อ.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 2 เล่ม 5 (กุมภาพันธ์ 2496).

“แพนไก่อ.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 3 เล่ม 2 (พฤศจิกายน 2496).

มานิ มุสิกะภุมมะ. “เรื่องของคหเศรษฐศาสตร์ในประเทศไทย ประวัติโรงเรียนการเรือนพระนคร.” ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ฉบับปฐมฤกษ์ ปีที่ 1 (สิงหาคม-กันยายน 2498).

ยงค์ ชุตินา. “คำบรรยายทางวิทยุกระจายเสียงของกรมอนามัยเรื่องการกินไข่เพื่อบำรุงอนามัย.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 4 เล่ม 3 (ธันวาคม 2497).

เยื่อน ภาณุทัต. “ประดิษฐ์เครื่องใช้จากใบตอง.” คู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์. ปีที่ 3 ฉบับที่ 30 (ธันวาคม 2506).

รัตนา สุทธรัตน์. “คหเศรษฐศาสตร์ที่วิทยาลัยเทคนิค.” ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ฉบับปฐมฤกษ์ ปีที่ 1 (สิงหาคม-กันยายน 2498).

“รายงานการประชุมของกรรมการซื้อวิชา.” วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ปีที่ 4 ฉบับที่ 4 (พฤษภาคม 2502).

“รายงานเรื่องโรคเหน็บชาที่องครักษ์.” แถลงการณ์สาธารณสุข. ฉบับที่ 4 อันดับ 6 (มิถุนายน 2471).

“เรื่องข้าว”. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ปีที่ 4 ฉบับที่ 3 (กุมภาพันธ์ 2502).

ลลนา. ฉบับที่ 97 ปีกร์แรก (มกราคม 2520).

วารสารข้าวข้าว. ฉบับที่ 20 (มิถุนายน 2510).

- วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 (ธันวาคม 2501).
- วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ปีที่ 6 ฉบับที่ 2 (ธันวาคม 2503).
- “วิธีประหยัดเวลาและแรงงานในการทำงานบ้าน.” วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ปีที่ 13 ฉบับที่ 1 (กุมภาพันธ์ 2512).
- วิรัตน์ ศุขะพันธุ์. “รายงานผลก้าวหน้าของโครงการส่งเสริมอาชีพการเลี้ยงสัตว์แห่งชาติ.” วารสารสัตวบาลสาส์นไก่อ. ปีที่ 16 เล่ม 1 (มกราคม 2510).
- วิณะ วีระไวทยะ. “อาหารเพื่อบุคลิกภาพ ไข้อยอดอาหารควรบริโภคแค่ไหน.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 10 เล่มที่ 12 (กันยายน 2504).
- ศุภนิธิ ชุมสาย, ม.ล. “การเลี้ยงไก่กระทงที่จะให้เกิดผลกำไร.” สัตวบาลสาส์นไก่อ. ปีที่ 17 เล่มที่ 2 (กุมภาพันธ์ 2511).
- “สตรีที่นำรู้จัก สเปน ค้นดวงศ์.” คู่มือแม่บ้านทางวิทยุและโทรทัศน์. ปีที่ 7 ฉบับที่ 76 (พฤศจิกายน 2510).
- สังข์ทศ พุกกะเวส. “เรื่องของไข่.” สาส์นไก่อ. (ก.พ. 2504).
- สัตวบาลสาส์นไก่อ. ปีที่ 15 เล่ม 11 (พฤศจิกายน 2509).
- สตรีสาร. ปีที่ 24 ฉบับที่ 1 (18 เมษายน 2514).
- “สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย เปิดอภิปรายเรื่องปรับปรุงการประกอบอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ.” ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ปีที่ 1 ฉบับที่ 4 (มีนาคม 2499).
- สมสุข หินวิมาน. “ครัว: พื้นที่การผลิตวัฒนธรรมแห่งชีวิตประจำวัน.” รัฐศาสตร์สาร ปีที่ 23 เล่มที่ 2 (2545).
- สาส์นไก่อ. ปีที่ 5 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2499).
- สาส์นไก่อ. ปีที่ 10 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2504).
- สาส์นไก่อ. ปีที่ 5 เล่ม 9 (มิถุนายน 2499).
- สิทธิพร กฤดากร, ม.จ. “จดหมายเหตุจากฟาร์มบางเบิด.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 11 เล่ม 4 (มกราคม 2505).
- สิทธิพร กฤดากร, ม.จ. “จดหมายถึงหลวงสุวรรณวาจกกสิกิจ.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 6 เล่ม 12 (กันยายน 2500).
- สิริพงศ์ บุญ-หลง. “เรื่องไก่ broiler.” สัตวบาลสาส์นไก่อ. ปีที่ 16 เล่มที่ 9 (กันยายน 2510).
- สุนทร ทวีโภค. “มาหุงข้าวด้วยไฟฟ้ากันเถอะ.” วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ปีที่ 4 ฉบับที่ 3 (กุมภาพันธ์ 2502).
- สุนทร อาสะไวย์. “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังก่อน พ.ศ. 2475.” ศิลปวัฒนธรรม. ปีที่ 32 ฉบับที่ 7 (พฤษภาคม 2554).

- สุนทรื อาสะไวย์. “กำเนิดและพัฒนาการของอาหารชาววังหลัง พ.ศ. 2475.” ศิลปวัฒนธรรม. ปีที่ 32 ฉบับที่ 8 (มิถุนายน 2554).
- สุวรรณ เกษตรสุวรรณ. “ห้องฆ่าไก่แบบใหม่ของแผนกไก่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.” สาส์นไก่. ปีที่ 6 เล่ม 3 (ธันวาคม 2499).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “การเลี้ยงไก่แบบขังกรง.” สาส์นไก่. เล่ม 10 (กรกฎาคม 2495).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “การเลี้ยงไก่แบบขังกรง (2).” สาส์นไก่. เล่มที่ 11 (สิงหาคม 2495).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “การเลี้ยงไก่เอาไข่แบบโรงแรมดีอย่างไร.” สาส์นไก่ ชุดที่ 1 เล่ม 1 (ตุลาคม 2494).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “การส่งเสริมบริโภคไข่เป็นหัวใจของการส่งเสริมการเลี้ยงไก่ของเมืองไทย.” สาส์นไก่. ปีที่ 5 เล่ม 12 (กันยายน 2499).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “การแสดงเกี่ยวไก่ในงานวันเกษตร.” สาส์นไก่. ปีที่ 3 เล่ม 6 (มีนาคม 2497).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 9 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2503).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 10 เล่ม 3 (ธันวาคม 2503).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 10 เล่ม 4 (มกราคม 2504).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 10 เล่ม 6 (มีนาคม 2504).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 10 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2504).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 10 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2504).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 10 เล่ม 11 (สิงหาคม 2504).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 10 เล่ม 12 (กันยายน 2504).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 11 เล่ม 1 (ตุลาคม 2504).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 11 เล่ม 2 (พฤศจิกายน 2504).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “กาแพไข่กับไข่กาแพ.” สาส์นไก่. ปีที่ 11 เล่ม 3 (ธันวาคม 2504).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 11 เล่ม 4 (มกราคม 2505).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 11 เล่ม 5 (กุมภาพันธ์ 2505).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 11 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2505).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 11 เล่ม 9 (มิถุนายน 2505).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 11 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2505).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ข้าวและความเห็น.” สาส์นไก่. ปีที่ 11 เล่ม 11 (สิงหาคม 2505).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ไข่ไก่ดีอย่างไร?” สาส์นไก่. ปีที่ 3 เล่ม 6 (มีนาคม 2497).

- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ความเจริญก้าวหน้าของการเลี้ยงไก่ในประเทศไทย.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 4 เล่ม 7(เมษายน 2498).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการอุตสาหกรรมไก่อ.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 9 เล่ม 11 (สิงหาคม 2503).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ครูจะช่วยสร้างเศรษฐกิจของประเทศได้อย่างไร.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 10 เล่ม 1 (ตุลาคม 2503).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ถ้าหาก....” สาส์นไก่อ. ปีที่ 6 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2500).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ทดลองส่งไก่อกระทงเข้าตลาด.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 2 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2496).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ทำไมข้าพเจ้าจึงกินไข่วันละอย่างน้อย 5 ฟอง.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 10 เล่ม 2 (พฤศจิกายน 2503).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ทำไมคนไทยจึงควรมิชอบรับประทานไข่เป็นอาหารประจำวันกันขึ้นให้แพร่หลาย.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 10 เล่ม 11 (สิงหาคม 2504).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ทำไมทุกประเทศทั่วโลกเขาจึงส่งเสริมการเลี้ยงไก่อ”, สาส์นไก่อ, ปีที่ 5 เล่ม 12 (กันยายน 2499).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “เบื้องหลังการแข่งขันไข่ดก.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 11 เล่ม 2 (พฤศจิกายน 2504).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ปุจฉาวิสัชนาเรื่องไก่อครั้งที่ 16,” สาส์นไก่อ. ปีที่ 3 เล่ม 7 (เมษายน 2497).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ปุจฉาวิสัชนาเรื่องไก่อครั้งที่ 67.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 7 เล่ม 11 (สิงหาคม 2501).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ปุจฉาวิสัชนาเรื่องไก่อ ครั้งที่ 113.” สาส์นไก่อ, ปีที่ 11 เล่ม 9 (มิถุนายน 2505).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ปุจฉาวิสัชนาเรื่องไก่อครั้งที่ 126.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 12 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2506).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ปุจฉาวิสัชนาเรื่องไก่อ ครั้งที่ 127.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 12 เล่ม 11 (สิงหาคม 2506).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ผลของการส่งเสริมการเลี้ยงไก่อของรัฐบาล.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 6 เล่ม 4 (มกราคม 2500).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “ผลของการส่งเสริมไก่อ.” สาส์นไก่อ ปีที่ 2 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2496).



- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. ผู้แปล. “โรงเรียนสาส์นไก่อ.” เขียนโดย เอฟ เอ็ม พรอนดา. สาส์นไก่อ. ชุด  
ที่ 1 เล่ม 4 (มกราคม 2495).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. ผู้แปล. “โรงเรียนสาส์นไก่อ.” เขียนโดย เอฟ เอ็ม พรอนดา. สาส์นไก่อ. ชุด  
ที่ 1 เล่ม 6 (มีนาคม 2495).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “แผนการเลี้ยงไก่อกระทรงขนานใหญ่แบบอเมริกัน.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 8 เล่ม  
8 (พฤษภาคม 2502).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “ย่างไก่อและไก่อย่าง.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 8 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2502).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “รายงานการประชุมทางวิชาการสาขาสัตวบาลและโรคสัตว์ ครั้งที่ 2.”  
สาส์นไก่อ. ปีที่ 12 เล่ม 11 (สิงหาคม 2506).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “เรามาบริโภคไข่ไก่อเป็นอาหารประจำวันกันเถิด.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 4 เล่ม  
7 (เมษายน 2498).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “เรามาสร้างชาติด้วยการบริโภคไข่กันเถิด.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 7 เล่ม 2  
(พฤศจิกายน 2500).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “โรงเรียนไก่อฤดูร้อนครั้งที่ 1.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 2 เล่ม 11 (สิงหาคม 2496).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. และ นายสุขุม ลิมังกูร. “กีฬาแข่งขันกินไข่.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 6 เล่ม 3  
(ธันวาคม 2499).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “สภาพของการค้าไข่ไก่อออกนอกประเทศของเมืองไทยในปัจจุบัน.”  
สาส์นไก่อ. ปีที่ 11 เล่ม 2 (พฤศจิกายน 2504).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “สภาพการเลี้ยงไก่อในเมืองไทย พ.ศ. 2498.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 5 เล่ม 6  
(มีนาคม 2499).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “สภาพของการเลี้ยงไก่อในประเทศต่างๆ.” และ “กาแพไข่.” ใน สาส์นไก่อ.  
ปีที่ 9 เล่ม 8 (พฤษภาคม 2503).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “หน้าบรรณาธิการ: การเลี้ยงไก่อแบบเป็นการค้า.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 6 เล่ม  
4 (มกราคม 2500).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “หน้าบรรณาธิการ: การเลี้ยงไก่อเป็นสาขาสำคัญของการเกษตรของ  
ประเทศ อย่างไร.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 6 เล่ม 11 (สิงหาคม 2500).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “หน้าบรรณาธิการ: การอุตสาหกรรมใหม่ที่รัฐควรเอาใจใส่.” สาส์นไก่อ. ปี  
ที่ 7 เล่ม 7 (เมษายน 2501).
- สุวรรณวาทกสิกิจ, หลวง. “หน้าบรรณาธิการ: ไก่ออะไรจึงกินอร่อย?” สาส์นไก่อ. ปีที่ 5 เล่ม 4  
(มกราคม 2499).

- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “หน้าบรรณาธิการ: ปัญหาเฉพาะหน้าของผู้เลี้ยงไก่ในเมืองไทย.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 3 เล่ม 6 (มีนาคม 2497).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “หน้าบรรณาธิการ: วิธีแก้ปัญหาเรื่องไข่.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 3 เล่ม 2 (พฤศจิกายน 2496).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “หน้าบรรณาธิการ: เสน่ห์ไก่กระทง.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 2 เล่ม 5 (กุมภาพันธ์ 2496).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “หน้าบรรณาธิการ: องค์การไก่ กระทวมหาตไทย.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 3 เล่ม 3 (ธันวาคม 2496),
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “อารัมภบท: การเลี้ยงไก่กระทง.” สาส์นไก่อ. ชุดที่ 1 เล่ม 9 (มิถุนายน 2495),.
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “อารัมภบท: มาเลี้ยงไก่เอาไข่ขายกันเถิด.” สาส์นไก่อ. ชุดที่ 1 เล่ม 5 (กุมภาพันธ์ 2495).
- สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. “อุตสาหกรรมไก่กระทง.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 5 เล่ม 12 (กันยายน 2499).
- “หน้าบรรณาธิการ.” วารสารสัตว์บาลสาส์นไก่อ. ปีที่ 16 เล่มที่ 1 (มกราคม 2510).
- “หน้าบรรณาธิการ.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 2 เล่ม 1 (ตุลาคม 2495).
- “หน้าบรรณาธิการ.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 10 เล่ม 1 (ตุลาคม 2503).
- “หน้าบรรณาธิการ.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 11 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2505).
- “หน้าบรรณาธิการ.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 11 เล่ม 9 (มิถุนายน 2505).
- “หน้าบรรณาธิการ.” สัตว์บาลสาส์นไก่อ. ปีที่ 15 เล่ม 2 (กุมภาพันธ์ 2509).
- “หน้าบรรณาธิการ.” สัตว์บาลสาส์นไก่อ. ปีที่ 15 เล่ม 4 (เมษายน 2509).
- อนรรฆ พิทักษ์ธานิน. “ตำราอาหาร” “ชาติ” “ไทย”: ว่าด้วยภาพสะท้อนความเป็นไทยในตำราอาหารไทยร่วมสมัย.” รัฐศาสตร์สาร. (รัฐศาสตร์ธรรมศาสตร์ 60 ปี/รัฐศาสตร์สาร 30 ปี (เล่ม 4)), น. 79-116.
- “อารัมภบท.” สาส์นไก่อ. ชุดที่ 1 เล่ม 1 (ตุลาคม 2494).
- “อารัมภบท.” สาส์นไก่อ. ชุดที่ 1 เล่ม 3 (ธันวาคม 2494).
- อุดม เกียวกิ่งแก้ว. “ผลการออกหนังสือพิมพ์สาส์นไก่อ ปีที่ 1.” สาส์นไก่อ. ปีที่ 2 เล่ม 1 (ตุลาคม 2495).
- เอฟ เอ็ม ฟรอนดา, ผู้เขียน. “รายงานหมายเลขที่ 71 ต่อรัฐบาลไทยตามแผนการช่วยเหลือทางเทคนิคขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ.” แปลโดย สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. สาส์นไก่อ. ปีที่ 2 เล่ม 10 (กรกฎาคม 2496).

เอฟ เอ็ม ฟรอนดา, ผู้เขียน. “รายงานหมายเลขที่ 71 ต่อบริษัทไทยตามแผนการช่วยเหลือทางเทคนิคขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ.” แปลโดย สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. สาส์นไถ่. ปีที่ 3 เล่ม 1 (ตุลาคม 2496).

เอ็ม. คาร์ทิว. “ลัทธิปัจจุบันกล่าวถึงเหตุและการบำบัดโรคเหน็บชาในประเทศไทย.” จดหมายเหตุทางแพทย์. เล่ม 3 (สิงหาคม 2463).

แอลเอ วิลเฮม, ผู้เขียน. “50 ปีแรก.” แปลโดย สุวรรณวาจกกสิกิจ, หลวง. สาส์นไถ่. ปีที่ 3 เล่ม 5 (กุมภาพันธ์ 2497).

โอภาส พลศิลป์. “การเลี้ยงไก่กระทงของสมาชิกสมาคมชลประทานราษฎร์ อำเภองครักษ์ จังหวัดนครนายก.” สัตว์บาลสาส์นไถ่. ปีที่ 16 เล่ม 6 (มิถุนายน 2510).

“A Home Economist’s Challenge” และ “ชาวเคลื่อนไหวของคหเศรษฐศาสตร์.” วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ฉบับปฐมฤกษ์ ปีที่ 1 (สิงหาคม-กันยายน 2498).

Charity Shank. “งานส่งเสริมด้านการเคหเศรษฐศาสตร์จะช่วยครอบครัวชาวชนบทได้อย่างไร.” วารสารคหเศรษฐศาสตร์, (ปีที่ 4 ฉบับที่ 4 พฤษภาคม 2502).

Virginia Cutler. “A Visit to Saraburi Land Settlement.” ใน วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ปีที่ 1 ฉบับที่ 4 (มีนาคม 2499).

## สัมภาษณ์

อารีย์ วัลยะเสวี. สัมภาษณ์โดย นายชาติชาย มุกสง. (ณ มูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ วันที่ 28 มีนาคม 2548).

## เว็บไซต์

[http://museum.toshiba.co.jp/toshiba\\_history/firsts\\_products/1955rice.html](http://museum.toshiba.co.jp/toshiba_history/firsts_products/1955rice.html) (เข้าถึงเมื่อ 12 กันยายน พ.ศ. 2556)

## ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นายชาติชาย มุกสง

สำเร็จปริญญาตรีคณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ พ.ศ. 2540

ปริญญาโทประวัติศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ พ.ศ. 2548

ปัจจุบันดำรงตำแหน่งอาจารย์ประจำภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
**CHULALONGKORN UNIVERSITY**