

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการมีชีวิตรอดของมนุษย์ เช่น ความสำคัญในทางชีววิทยา มนุษย์ใช้อาหารเพื่อหล่อเลี้ยงร่างกายให้เจริญเติบโต ช่วยสร้าง และซ่อมแซมส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย ในทางสังคมอาหารเป็นปรากฏการณ์ ทางวัฒนธรรมที่สำคัญ อาหารได้รับการยอมรับว่าเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงความเป็นมาของชาติพันธุ์ แต่ละชาติพันธุ์ได้ ซึ่ง Padolsky (2005 : 3) มีความเชื่อพื้นฐาน (Assumption) ว่า อัตลักษณ์ของกลุ่มคนสามารถพิจารณาได้จากสิ่งที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่มีความหมายหรือมีความสำคัญต่อบุคคลหรือกลุ่มคนนั้น อาหารบางชนิดสามารถสะท้อนถึงความเป็นมาของวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ ภาษา ขนบธรรมเนียม ประเพณีและศาสนาของกลุ่มชนในแต่ละพื้นที่ได้อย่างชัดเจน เช่น คนจีนนิยมรับประทานชะเอม คนไทยนิยมรับประทานน้ำพริกปลาทุ คนฮังการีนิยมรับประทานซูปกอลาซ คนมุสลิมไม่รับประทานเนื้อหมู อาหารจึงเป็นเครื่องบ่งชี้ลักษณะเฉพาะของแต่ละสังคมได้ พืชนี้ ตั้งขึ้นยง (2555:1) กล่าวว่า การรับประทานอาหารมีความสำคัญในฐานะที่บ่งชี้ถึงลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมของแต่ละสังคม เช่น ชาวจีนเห็นความสำคัญของการรับประทานถึงกับมี คำกล่าวที่ว่า “มนุษย์ถือการรับประทานอาหารสำคัญเท่าฟ้า” หมายถึง อาหารเป็นเรื่องสำคัญอันดับแรกๆ ชาวจีนจึงให้ความสำคัญของอาหารเทียบเท่ายา และเชื่อว่าอาหารเป็นยารักษาโรค ในบางสถานการณ์อาหารเป็นตัวบ่งบอกถึงฐานะทางสังคมหรือชนชั้นของผู้บริโภค ตัวตนของปัจเจกบุคคล นอกจากนี้ อาหารหลายชนิดยังมีความสำคัญทางด้านจิตวิญญาณอีกด้วย

อาหารไทยที่ชาวไทลื้อบริโภคในชีวิตประจำวันและในโอกาสพิเศษได้แก่ น้ำปู (น้ำปู) น้ำผัก ปลาปิ้งอบ แคผักโฮ๊ะ และลาบ อาหารไทยที่พบในล้านนาหรือเขตภาคเหนือของไทย เช่น จังหวัดพะเยา น่าน และจังหวัดเชียงใหม่ รวมทั้งที่พบในเขตสิบสองพันนานั้นเป็นอาหารที่มีวิธีการทำแบบง่าย ๆ (บุญช่วย ศรีสวัสดิ์, 2551 : 50 และประหยัด สายวิเชียร, 2547 : 78) ถึงแม้ว่าอาหารไทยลื้อจะมีลักษณะและวิธีทำที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อน แต่ก็ป็นอาหารที่มีความน่าสนใจ เพราะเป็นอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อที่มีการบริโภคในหมู่คนทั่วไปไม่เฉพาะชาวไทลื้อเท่านั้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งใน

ภาคเหนือของไทยและอาหารเหล่านั้นเป็นอาหารที่นำมาใช้ในโอกาสสำคัญได้อีกด้วย จากข้อมูลทางประวัติศาสตร์แสดงให้เห็นว่า อาหารไทลื้อไม่เพียงแต่มีในประเทศจีนและประเทศไทยเท่านั้น แต่ยังมีอยู่ในอีกหลาย ๆ ประเทศที่มีกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้ออาศัยอยู่ เช่น พม่า ลาว และเวียดนาม ทุก ๆ ประเทศที่กล่าวมาล้วนมีอาณาบริเวณที่ตั้งอยู่ในภูมิภาคลุ่มน้ำโขงทั้งสิ้น จึงมีข้อน่าสังเกตว่า การอยู่ร่วมกัน และการมีอาณาเขตติดต่อกันของแต่ละประเทศในภูมิภาคนี้น่าจะมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ รวมทั้งวัฒนธรรมด้านอาหารซึ่งเป็นไปตามธรรมชาติของมนุษย์ที่จะต้องมีการปรับตัวเพื่อให้ตนเองสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ในสิ่งแวดล้อมใหม่ ดังนั้นอาหารไทลื้อดำรงดั้งเดิมยังคงอัตลักษณ์เดิมหรือไม่ในประเทศต่าง ๆ

ชาวไทลื้อได้อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยมากกว่า 600 ปี มาแล้วจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์เชื่อว่าชาวไทลื้อมีถิ่นฐานดั้งเดิมอยู่ในบริเวณเมืองลือหลวงหรือชาวจีนเรียกว่า “ลือเจง” ต่อมาได้เคลื่อนย้ายลงมาอยู่บริเวณเมืองหนองแสหรือที่เรียกว่าคุนหมิงในปัจจุบันแล้วย้ายลงมาสู่ลุ่มน้ำโขงในเขตสิบสองพันนา ในศตวรรษที่ 12 ชาวไทลื้อที่ชื่อ เจ้าเจียงหาญ ได้รวบรวมหัวเมืองต่าง ๆ ในสิบสองพันนาตั้งเป็นอาณาจักรเจ๋ลือโดย ตั้งศูนย์อำนาจการปกครองเอาไว้ที่หอคำเชียงรุ่งและทำการปกครองต่อ ๆ กันมานานถึง 790 ปี ครั้นถึงสมัยเจ้าอินเมืองซึ่งครองราชย์ต่อมาในปี พ.ศ. 2122-พ.ศ. 2126 ได้แบ่งเขต การปกครองเป็นสิบสองหัวเมือง แต่ละหัวเมืองมีที่ทำนา 1,000 หาบข้าว (เชื้อพันธุ์ข้าว) จึงเป็นที่มาของชื่อสิบสองพันนาในปัจจุบัน ชาวไทลื้อได้อพยพเข้าสู่อาณาจักรล้านนาจำนวนมากในระหว่างปี พ.ศ. 1945-พ.ศ. 1984 ซึ่งตรงกับสมัยพระเจ้าสามฝั่งแกน (รจยาอาภากร, 2541 : 24) นับเป็นเวลา 600 กว่าปีล่วงมาแล้ว โดยเดินทางเข้ามาหลายเส้นทางและตั้งถิ่นฐานอยู่ในจังหวัดพะเยา เชียงราย น่าน แพร่ ลำพูน ลำปาง และเชียงใหม่ การเดินทางเข้าสู่เขตล้านนาแต่ละครั้งมักมีสาเหตุสำคัญ 4 ประการ ได้แก่ เพื่อแสวงหาที่ทำกินใหม่ ถูกกวาดต้อนมาในยามเกิดศึกสงคราม อพยพเข้ามาเนื่องจากหนีภัยทางการเมือง เช่น ในช่วงการปฏิวัติในประเทศจีน หรือการติดตามญาติพี่น้องที่เดินทางล่วงหน้ามาแล้ว และการเข้ามาค้าขาย

เรื่องราวทางประวัติศาสตร์ที่ระบุถึงความสัมพันธ์ระหว่างสิบสองพันนาและล้านนามีมานานแล้ว คราวใดที่สิบสองพันนามีเหตุการณ์ไม่สงบ เจ้าแผ่นดินจะขอความช่วยเหลือจากล้านนาอยู่เสมอ เมื่อภัยพิบัติจากล้านนายกทัพไปช่วยสิบสองพันนา ในระหว่างเดินทางกลับก็จะกวาดต้อนผู้คนชาวไทลื้อเข้าสู่ล้านนา ด้วยเหตุผลหลักคือการรวบรวมผู้คนเพื่อจัดตั้งเมืองเชียงใหม่ให้เป็นปึกแผ่น โดยใช้นโยบาย “เก็บผักใส่ซ้า เก็บข้าใส่เมือง” ต่อมาภายหลังได้มีญาติพี่น้องบางส่วนที่อาศัยอยู่ในสิบสองพันนาอพยพเข้ามาเพิ่มเติม จึงทำให้มีชาวไทลื้ออาศัยอยู่ในล้านนาเพิ่มขึ้น (อรุณรัตน์ วิเชียรเขียว และ เดวิด เค วัยอาจ, 2547 : 91)

ชาวไทลื้อแม้จะอพยพมาอยู่ร่วมกับกลุ่มชนที่มีวัฒนธรรมแตกต่างกัน แต่ก็ยังสามารถรักษาวัฒนธรรมของตนเองไว้ได้อย่างเหนียวแน่นจนถึงทุกวันนี้ เอกลักษณ์ที่โดดเด่นของชาวไทลื้อที่ยังคงรักษาไว้ได้แก่ การแต่งกาย อาหาร ภาษา วรรณกรรม สถาปัตยกรรม ประเพณีและความเชื่อทางศาสนา (ประชัน รักพงษ์ และคณะ, 2537 : 15) ในด้านวัฒนธรรมอาหารมีอาหารไทลื้อหลายชนิดเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายในอาณาเขตล้านนา อาหารบางอย่างยากที่จะบอกได้ว่าเป็นของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อหรือเป็นอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์อื่นเพราะมีการกลืนกลายทางด้านวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่ในแถบนี้ แต่อย่างไรก็ตาม ยังสามารถสังเกตได้อย่างชัดเจนว่าอาหารบางอย่างเป็นอาหารเฉพาะของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อเท่านั้น เช่น อาหารที่ทำจากสาหร่ายประเภทไถ ซึ่งเป็นสาหร่ายที่พบในแม่น้ำสายใหญ่ ๆ เช่น แม่น้ำโขงและอาหารที่ทำจากใบพืช ที่เรียกว่า แอ่งและและน้ำปู เป็นต้น จากการเข้าไปศึกษาบริบทเบื้องต้นในหลายพื้นที่ที่มีประชากรชาวไทลื้ออาศัยอยู่นั้นพบว่าชาวไทลื้อนิยมรับประทานแกงแค และน้ำพริกชนิดต่าง ๆ เช่นเดียวกับชาวไทยภาคเหนือ ซึ่งไม่สามารถบอกได้ว่าอาหารเหล่านี้ เป็นอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อหรือกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ ที่มีอยู่ในล้านนา รวมทั้งยังสังเกตพบว่า ชาวไทลื้อมีวัฒนธรรมการรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักเหมือนกับกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ ที่อาศัยอยู่ในลุ่มน้ำโขง

จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่าอาหารของชาวไทลื้ออาจเกิดการปรับเปลี่ยนและเกิดการกลืนกลายโดยได้อิทธิพลจากอาหารของชาติพันธุ์อื่น ๆ ที่อยู่ร่วมกัน ประกอบกับอิทธิพลของโลกาภิวัตน์ที่นำมาซึ่งความรู้ใหม่ ๆ จากทั่วโลกและมีการแพร่กระจายอย่างรวดเร็ว เนื่องจากความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของความรู้ ความคิด ความเชื่อในด้านต่าง ๆ และรูปแบบของการดำเนินชีวิตของผู้คนในทุกสังคม ซึ่งรวมไปถึงการเปลี่ยนแปลงทางด้านวัฒนธรรมอาหารด้วย ดังนั้นการศึกษาวรรณกรรมด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อในท้องถิ่นดั้งเดิมที่อยู่ในเขตสิบสองพันนาและในท้องถิ่นที่มีการอพยพเข้ามาในประเทศไทยว่า ยังมีอัตลักษณ์ของอาหารดั้งเดิมหรือมีการเปลี่ยนแปลงไป มีความเหมือนและแตกต่างกันอย่างไร ชาวไทลื้อให้คุณค่า และความหมายต่ออาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ของตนอย่างไร และชาวไทลื้อมีการรับรู้ที่ถูกต้องเหมาะสมหรือไม่เกี่ยวกับอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันของตน การศึกษาในเรื่องเหล่านี้จะทำให้ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารไทลื้อที่ยังไม่เคยมีการศึกษาอย่างลุ่มลึก และมีการจัดระบบองค์ความรู้เหล่านี้มาก่อน ความรู้ ความเข้าใจที่เกิดขึ้นจะเกิดประโยชน์ต่อการสร้างอัตลักษณ์ร่วมของอาหารไทลื้อและช่วยสืบทอดเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นแนวทางส่งเสริมให้มีการพัฒนาปัจจัยในการผลิตอาหารไทลื้ออื่น ๆ อีกด้วย และในยุคที่ผู้คนไม่สามารถด้านทานกระแสโลกาภิวัตน์ที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วได้ทำให้คนในหลายประเทศเริ่มโหยหาความเป็นต้นตำรับดั้งเดิม

และพยายามค้นหา ความเป็นสิ่งเก่าแก่โดยมีความเชื่อว่าสิ่งใดก็ตามยิ่งเก่ายิ่งมีค่า จากจุดนี้เองจึงทำให้นักธุรกิจและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวหันกลับมาสนใจความเป็นท้องถิ่นดั้งเดิมและหาจุดขายของแต่ละท้องถิ่น โดยมีนักท่องเที่ยวเป็นแรงผลักดันให้เกิดการขายความเป็นของเก่าหรือขายความเป็นวัฒนธรรมเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว ดังนั้นวัฒนธรรมด้านอาหารที่เป็นต้นตำรับดั้งเดิมจึงได้รับการนำเสนอขึ้นมาในหลากหลายรูปแบบ เช่น การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การจัดที่พักแบบโฮมสเตย์ ซึ่งมีอาหารดั้งเดิมเป็นตัวสอดแทรกอยู่ในการขาย เพิ่มเสน่ห์ให้กับการท่องเที่ยว ประกอบกับความเป็นอาหารจากธรรมชาติของอาหารไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการและคุณค่าทางสมุนไพร ทำให้ในยุคที่ผู้คนหันมาสนใจเกี่ยวกับอาหารจากธรรมชาติมีส่วนทำให้อาหารไทยมีบทบาทต่อสุขภาพ ตามหลักการรับประทานแบบสมดุล ซึ่งในอนาคตความเป็นวัฒนธรรมไร้พรมแดนจะช่วยส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาหารจากกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ทั่วโลกให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพจนสามารถนำไปสร้างวิสาหกิจชุมชนได้ และในปัจจุบันจะพบว่าพื้นที่ทางการเกษตรซึ่งเป็นแหล่งอาหารหลาย ๆ พื้นที่ได้ถูกนำไปสร้างเป็นที่อยู่อาศัยหรือโรงงานอุตสาหกรรมหรือนำไปปลูกพืชเศรษฐกิจ เช่น ยางพารา ดังนั้น ในอนาคตเมื่อพื้นที่ทางการเกษตรที่เคยใช้เพาะปลูกพืชเพื่อนำมาเป็นอาหารถูกจำกัดลง จึงจำเป็นต้องพึ่งพาอาหารจากนอกพื้นที่ การศึกษาเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารไทยซึ่งเป็นอาหารที่รสชาติดี มีวัตถุดิบ ที่ใช้ในการปรุงมาจากแหล่งธรรมชาติจะเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งที่จะมีโอกาสแทรกซึมเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของอาหารในชีวิตประจำวันของคนหลาย ๆ ชาติพันธุ์ต่อไป โดยเฉพาะในพื้นที่ลุ่มน้ำโขงที่มีกลุ่มชาติพันธุ์ที่หลากหลาย ผลการวิจัยในครั้งนี้สามารถนำไปใช้เป็นพื้นฐานในการพัฒนาอาหารไทยต่อไปในอนาคต เพื่อเป็นการเพิ่มความมั่นคงทางอาหารในภูมิภาคลุ่มน้ำโขง รวมไปถึงการนำความรู้จากการวิจัยไปพัฒนาศักยภาพของอาหารไทยสู่ครัวโลกได้อีกช่องทางหนึ่ง ซึ่งจะช่วยแก้ปัญหาการขาดแคลนอาหารของประชากรในอนาคตได้และประการสุดท้ายยังสามารถใช้เป็นรูปแบบในการศึกษาอาหารในกลุ่มชาติพันธุ์อื่น เช่น ไทยวน ไทยอง ไทใหญ่และไทยจีน ที่เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่ในเขตล้านนาในปัจจุบันได้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหาร การแพร่กระจายทางวัฒนธรรมด้านอาหาร การปรับปรุงและการกลืนกลาย (Accommodation and assimilation) ทางวัฒนธรรมและลักษณะของอาหารไทยในเขตสิบสองพันนาและในเขตล้านนา
2. เพื่อเปรียบเทียบลักษณะของอาหารไทยในเขตสิบสองพันนาและในเขตล้านนาทางด้าน ชนิด ประเภท ส่วนประกอบที่ใช้ในอาหาร รสชาติของอาหาร รูปลักษณ์ของอาหาร

3. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารไทลื้อของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อในเขตสิบสองปันนาและในเขตล้านนา ในด้านวิธีการเตรียม วิธีการปรุง วิธีการรับประทาน รวมทั้งจารีตประเพณี ความเชื่อและพิธีกรรมที่เกี่ยวกับ อาหารไทลื้อ

4. เพื่อวิเคราะห์การรับรู้ของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อเกี่ยวกับคุณค่าของอาหารไทลื้อ

คำถามวิจัย

1. อัตลักษณ์ของอาหารไทลื้อในเขตสิบสองปันนาและในเขตล้านนาเป็นอย่างไร มีความเหมือนและความแตกต่างกันอย่างไร เมื่อพิจารณาจาก ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบของอาหารและวัตถุดิบในการปรุง รสชาติของอาหาร รูปลักษณ์ของอาหาร รวมทั้งอาหารที่ใช้ในโอกาสพิเศษและในพิธีกรรมตามประเพณีและพิธีอื่น ๆ ของชาวไทลื้อ

2. อาหารไทลื้อมีการแพร่กระจายและเกิดการปรับเปลี่ยนและการกลืนกลายทางวัฒนธรรมอย่างไรทั้งในเขตสิบสองปันนาและในเขตล้านนา

3. ชาวไทลื้อในเขตสิบสองปันนาและในเขตล้านนาให้คุณค่าและความหมายต่ออาหารของชาติพันธุ์ตนเองอย่างไร

4. วัฒนธรรมทางด้านอาหาร ไทลื้อในเขตสิบสองปันนาและเขตล้านนามีความแตกต่างกันหรือไม่อย่างไร เมื่อพิจารณาในด้านวิธีการเตรียม วิธีการปรุง วิธีการรับประทาน ความเชื่อในด้านจารีตประเพณีและพิธีกรรมที่เกี่ยวกับอาหาร ไทลื้อ

สมมุติฐานการวิจัย

1. การอยู่ร่วมกันในชุมชนดั้งเดิม และการอยู่ร่วมกันกับชุมชนอื่นรวมทั้งการไหลบ่าของกระแสโลกาภิวัตน์ มีผลให้เกิดการกลืนกลายทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทลื้อและเกิดความแตกต่างทางวัฒนธรรมอาหารของไทลื้อที่อยู่ต่างพื้นที่กัน

2. การรับรู้ของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อเกี่ยวกับคุณค่าของอาหารไทลื้อที่มีต่อร่างกายและสุขภาพ มีความแตกต่างกันตามเพศ วัยและพื้นที่

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทลื้อโดยศึกษาวิจัยเชิงบรรยาย (Description Research) และเปรียบเทียบระหว่างวัฒนธรรมด้านอาหารไทลื้อในเขตสิบสองปันนาและในเขตล้านนาโดยมีขอบเขตการวิจัยดังนี้

พื้นที่ที่ทำการศึกษา

การเลือกพื้นที่สำหรับเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อทำวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยทำการเลือกพื้นที่ โดยมีเกณฑ์ในการเลือกดังนี้ 1) เป็นพื้นที่ที่มีกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้ออาศัยอยู่จำนวนมาก 2) ผู้วิจัยมีความสะดวกและปลอดภัยในการออกเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม และ 3) เป็นตัวแทนของพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์และได้รับอิทธิพลจากกระแสโลกาภิวัตน์ และวัฒนธรรมจากภายนอกได้ง่าย ซึ่งจะทำให้สามารถศึกษาการปรับปรนและการกลืนกลายทางวัฒนธรรมและการคงอยู่ของวัฒนธรรมประเพณีดั้งเดิมได้ดี ดังนั้น ตามหลักเกณฑ์ที่กล่าวมาข้างต้น พื้นที่ทำการวิจัยในเขตสิบสองปันนา ประกอบด้วย เมืองฮ่า (กาหลันป้า) และเมืองหลวง ส่วนในเขตล้านนา ได้แก่ อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา และอำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ ประกอบด้วย กลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อที่อาศัยอยู่ในเขตสิบสองปันนา ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ได้แก่พื้นที่ เมืองฮ่า (กาหลันป้า) และเมืองหลวง และกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อที่อาศัยอยู่ในเขตล้านนาของประเทศไทย ได้แก่ ประชากรที่อาศัยอยู่ในอำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา และอำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

เนื้อหาและตัวแปร

เนื้อหาและตัวแปรที่ศึกษาในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ ตัวแปรในกลุ่มวัฒนธรรมด้านอาหาร และ ตัวแปรในกลุ่มการรับรู้เกี่ยวกับคุณค่าของอาหารไทลื้อดังนี้

1. การศึกษาอัตลักษณ์ การปรับปรนและการกลืนกลายทางวัฒนธรรม รวมทั้ง ความแตกต่างทางวัฒนธรรมอาหารระหว่างสิบสองปันนาและล้านนา พิจารณาจากตัวแปรต่อไปนี้

1.1 ชนิด และประเภทของอาหาร ประกอบด้วยอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในโอกาสพิเศษ อาหารในงานประเพณี และพิธีกรรม

1.2 ส่วนประกอบของอาหาร

1.3 วัตถุดิบในการปรุงอาหาร

1.4 กรรมวิธีในการเตรียม และวิธีการปรุง

1.5 รสชาติของอาหาร

1.6 รูปลักษณ์ของอาหาร

1.7 การรับประทานอาหารและวิธีการรับประทานอาหาร

1.8 อาหารที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อทางวัฒนธรรมและประเพณี

2. การศึกษาการรับรู้เกี่ยวกับคุณค่าของอาหารไทลื้อ ในกลุ่มวัยเด็ก วัยผู้ใหญ่

วัยสูงอายุ และ เพศ

ตัวแปรอิสระ ได้แก่ เพศและวัย(กลุ่มอายุ)

ตัวแปรตาม ได้แก่ การรับรู้เกี่ยวกับคุณค่าของอาหารไทลื้อ

นิยามศัพท์เฉพาะ

อาหารไทลื้อ หมายถึง อาหารที่กลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อบริโภคในชีวิตประจำวัน และในโอกาสพิเศษ ทั้งในรูปแบบของอาหารคาว และอาหารหวาน

วัฒนธรรมด้านอาหารไทลื้อ หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทลื้อที่สามารถถ่ายทอดทางสังคมและเปลี่ยนแปลงได้ ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้หมายรวมถึงวิธีการเตรียม วิธีการปรุง วิธีการรับประทาน ความเชื่อ ที่เกี่ยวกับอาหารไทลื้อ ทั้งด้านประเพณี ความเชื่อและพิธีกรรม

การแพร่กระจายทางวัฒนธรรม หมายถึง การที่วัฒนธรรมที่เคยมีอยู่ในแหล่งหนึ่งถูกนำไปปรากฏอยู่ในอีกแหล่งหนึ่ง ซึ่งอาจจะตั้งใจหรือไม่ตั้งใจก็ได้ ในที่นี้เน้นวัฒนธรรมในด้านอาหารไทลื้อที่เคยมีอยู่ในเขตสิบสองปันนา ที่ปรากฏอยู่ในเขตล้านนาท่ามกลางวัฒนธรรมไทยล้านนา

การกลืนกลายทางวัฒนธรรม หมายถึง กระบวนการที่บุคคลใดบุคคลหนึ่งหรือวัฒนธรรมใดวัฒนธรรมหนึ่งมีเหตุจำเป็นในการอยู่รอดของตนเอง จึงต้องสร้างกระบวนการป้องกันตนเอง โดยการยอมรับวัฒนธรรมใหม่มาเป็นของตนเองเพื่อให้สามารถอยู่ร่วมกับสังคมใหม่ได้อย่างมีความสุข ดังนั้นถ้าหากยอมรับวัฒนธรรมใหม่ในทุก ๆ ด้าน ในที่สุดวัฒนธรรมเดิมก็จะจางหายไป ในที่นี้หมายถึงการคงอยู่หรือการเปลี่ยนแปลงในวัฒนธรรมด้านอาหารไทลื้อที่อาจเปลี่ยนแปลงเต็มรูปแบบหรือเปลี่ยนแปลงบางส่วนเมื่อชาวไทลื้อต้องอยู่ร่วมกับสังคมในล้านนา

การปรับปรนทางวัฒนธรรม หมายถึง กระบวนการปรับตัวในสถานการณ์ของความขัดแย้งระหว่างกลุ่มเชื้อชาติหรือกลุ่มชาติพันธุ์ 2 กลุ่ม หรือหลายกลุ่ม เพื่อให้อยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข ดังนั้น ในบางสถานการณ์ผู้เข้ามาอยู่ใหม่ยอมปฏิบัติตามผู้ที่เข้ามาอยู่ก่อน ในที่นี้หมายถึงกระบวนการปรับตัวของชาวไทลื้อที่อพยพเข้ามาอยู่ในเขตล้านนาโดยการยอมรับวัฒนธรรมใหม่ในล้านนาโดยเฉพาะอย่างยิ่งวัฒนธรรมด้านอาหาร

ประโยชน์ที่รับจากการวิจัย

1. ความรู้ที่ได้จากการวิจัยจะทำให้เกิดความเข้าใจในวิถีชีวิตของกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อในเขตสิบสองปันนาและในเขตล้านนา รวมทั้งการเข้าใจในอัตลักษณ์ของอาหารไทลื้อซึ่งจะสามารถนำมาจัดระบบองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาอาหารไทลื้อทั้งในกระบวนการทำอาหาร และเพื่อเป็นฐานความรู้ใหม่สำหรับนักวิชาการและนักวิจัยรวมทั้งผู้ที่สนใจในการศึกษาข้ามวัฒนธรรมด้าน

อาหาร และเรื่องอาหารของชาติพันธุ์ไทลื้อต่อไป อีกทั้งยังสามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ที่จะทำให้เกิดการจัดระบบองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารไทลื้อ ซึ่งรวมไปถึงการศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาอื่น ๆ ที่ไม่เคยมีการรวบรวมและจัดระบบมาก่อน

2. ผลจากการวิจัยในครั้งนี้ สามารถนำไปใช้ในการกำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์เพื่อวางแผนงานความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น ๆ เช่น 1) กระทรวงพัฒนาทรัพยากรและสังคมของมนุษย์ กระทรวงการท่องเที่ยวและการกีฬาแห่งประเทศไทย หน่วยงานทางด้านการศึกษาที่จะนำผลการวิจัย ไปใช้ในการพัฒนาระบบการกินเพื่อสุขภาพ การสร้างจุดเด่นในชุมชนที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ เพื่อขยายเป็นวิสาหกิจชุมชนและส่งเสริมการท่องเที่ยวในชุมชน 2) สมาคมไทลื้อแห่งประเทศไทยและสมาคมไทลื้อในเขตสิบสองพันนา สามารถนำผลการวิจัยไปกำหนดนโยบายและแผนงานในการส่งเสริมวัฒนธรรมของไทยและจีน 3) กระทรวงวัฒนธรรมและผู้ที่เกี่ยวข้องในระดับชุมชน เช่น สภาวัฒนธรรม หรือผู้นำชุมชน สามารถนำผลการวิจัยไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ในกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

3. การวิจัยในครั้งนี้จะช่วยให้ค้นพบอัตลักษณ์ของอาหารไทลื้อซึ่งจะได้มีการเผยแพร่ให้ชาวไทลื้อทั่วไปตระหนัก ร่วมอนุรักษ์และส่งเสริมให้มีการสืบทอดเอกลักษณ์ของอาหารไทลื้อที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพและช่วยฟื้นฟูพืชพันธุ์ธัญญาหารที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทลื้อให้คงอยู่เพื่อให้เกิดความมั่นคงและความยั่งยืนของอาหารในภูมิภาคกลุ่มน้ำโขงต่อไป