

การปรับปรนและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารไทลื้อในเขตล้านนา
Food culture accommodation and changing of Tai Lue in Lanna

โดย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เสาวภา ศักยพันธ์

โครงการวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากการส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๔

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยแบบผสมวิธี มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาลักษณะของอาหารไทลื้อในเขตล้านนา เพื่อวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่ชาวไทลื้อนิยมบริโภคในเขตล้านนาโดย การวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ และเพื่อศึกษาการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมด้านอาหาร การปรับ ประนและการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมด้านอาหารไทลื้อในเขตล้านนา เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก กลุ่มตัวอย่างที่คัดเลือกเพื่อทำหน้าที่ผู้ให้ข้อมูลหลัก เป็น ชาวไทลื้อที่ อาศัยอยู่ ในเขตล้านนา ผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง จังหวัดละ ๑๐ คน รวม ๒๐ คน และใช้การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการในห้องปฏิบัติการทางเคมี

ผลการวิจัยพบว่า อาหารไทลื้อในเขตล้านนา มีแหล่งของวัตถุดิบ จากพืชผักที่ปลูกในไร่ นา และใช้เนื้อสัตว์จากห้วย หนอง คลองบึง เช่น ปลา กุ้ง หอย ปูนา การรับประทานสัตว์ใหญ่ เช่น เนื้อ หมู จะใช้วิธีการซื้อจากตลาด ไม่นิยมรับประทานเนื้อวัวและเนื้อควาย วิธีการปรุงอาหารใช้วิธีง่าย ๆ ซึ่งคล้ายคลึงกับกับ ชาวไท อื่นๆ การรับประทานอาหารในครอบครัว ลูกหลานจะให้เกียรติผู้อาวุโส สูงสุดในครอบครัว คือ ปู่ ย่า ตา ยาย อาหารไทลื้อที่มีความแตกต่างกันใน ๒ พื้นที่ ได้แก่ ในอำเภอ เชียงคำมี แอ่งและ แต่ในอำเภอดอยสะเก็ดไม่รู้จักแอ่งและ ในขณะเดียวกันในอำเภอดอยสะเก็ดมีแก ผักสัง ซึ่งชาวไทลื้อในอำเภอเชียงคำก็ไม่รู้จัก อย่างไรก็ตาม พบว่า ทั้ง ๒ พื้นที่มีอาหารไทลื้อดั้งเดิมที่ เหมือนกัน ได้แก่ น้ำปู น้ำผัก น้ำหนั และข้าวแคบ ที่เป็นสัญลักษณ์ของความเป็นชาวไทลื้อ อาหาร ที่นำไปทำบุญในพิธีกรรมที่วัด ได้แก่ ห่อนึ่ง ขนมจ็อก แกงฮังเล และจิ้นทอด ส่วนอาหารที่ใช้ใน พิธีกรรมอื่นๆ ได้แก่ โก่ต้มทั้งตัว ข้าวเหนียว และกล้วยน้ำหว่า อาหารที่ใช้ใน พิธีเลี้ยงเจ้าพ่อบรรพบุรุษ ของชาวไทลื้อ ได้แก่ หมูดำทั้งตัว ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารจำแนกได้ ๒ กลุ่ม คือ ความเชื่อของบุคคล ทั่วไป และความเชื่อเฉพาะกลุ่มผู้ที่นับถือเวทย์มนต์คาถา

การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ พบว่า อาหารที่ให้ปริมาณพลังงานสูง ได้แก่ น้ำปู อาหาร ที่ให้ปริมาณคาร์โบไฮเดรตสูง ได้แก่ แอ่งและ อาหารที่ให้ปริมาณโปรตีนสูง ได้แก่ แกงปู อาหารที่ ให้ปริมาณไขมันสูง ได้แก่ แกงปู อาหารที่ให้ปริมาณวิตามิน เอ สูง ได้แก่ แอ่งและ และอาหารที่ให้ ปริมาณแคลเซียมสูง ได้แก่ น้ำปู

การศึกษการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมด้านอาหาร การปรับปรนและการเปลี่ยนแปลงทาง วัฒนธรรมด้านอาหารไทลื้อในเขตล้านนา พบว่า อาหารไทลื้อในเขตล้านนา มีต้นกำเนิดจากดินแดน สิบสอง ปันนา เมื่อมีการอพยพโยกย้ายด้วยเหตุผลหลายๆประการ ทำให้การเดินทางเข้าสู่ล้านนา กระจัดกระจายแยก ย้ายไปอยู่ในหลายจังหวัดและการอพยพจากดินแดนสิบสองปันนา มีการอพยพมา จากหลายเมือง จึงมีผลต่อ การนำอาหารหรือเมล็ดพันธุ์พืชติดตัวมา ซึ่งพบว่าในกลุ่มชาว ไทลื้อบาง พื้นที่ในล้านนา อาจจะไม่มีการ รับประทานอาหารบางชนิดหรือ อาหารบางอย่างถูกกลืนกลายเข้ากับ วัฒนธรรมใหม่ เพื่อให้ตนเองอยู่รอด อย่างไรก็ตาม พบว่า ชาวไทลื้อในเขตล้านนายังมีเอกลักษณ์ของ อาหารไทลื้อหลายๆชนิด ติดตัวอยู่ ถึงแม้ว่า เวลาจะผ่านพ้นไปหลายร้อยปีก็ตาม