

การปรับเปลี่ยนการบริโภคอาหารของชาวพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่

พรณี อวนสกุล
พงษ์ชาดา วุฒิการณ์
เพชรฯ ประชนปัจจนีก
พูนเกต จันทกานนท์

ภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยพายัพ เชียงใหม่

พ.ศ. 2541

ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ

บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่องการปรับเปลี่ยนลักษณะการบริโภคอาหารของคนพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาผลของการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมของจังหวัดเชียงใหม่ที่มีต่อ ลักษณะการบริโภคอาหารของชาวพื้นเมืองเชียงใหม่ในด้านวิธีการแสวงหาอาหาร แหล่งอาหาร และลักษณะการบริโภคอาหาร

การวิจัยนี้มุ่งเน้นการศึกษาเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีสัมภาษณ์แบบเจาะลึกและการสังเกตเป็นหลัก นอกเหนือไปจากการรวมรวมข้อมูลด้านเอกสารมาประกอบการวิจัยบางส่วน พื้นที่ที่ทำการวิจัยครอบคลุม 3 อำเภอ คือ อำเภอเมือง อำเภอหางดง และอำเภอสันป่าตอง ซึ่งตั้งอยู่ทางทิศใต้ของจังหวัด เป็นพื้นที่หนึ่งที่ได้เปลี่ยนแปลงจากเกษตรที่ปลูกเมืองอย่างรวดเร็ว มีความเหมาะสมกับการศึกษาเปรียบเทียบการปรับเปลี่ยนลักษณะการบริโภคอาหารระหว่างคนในเขตเมืองกับคนในเขตชนบท

ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. ชาวพื้นเมืองเชียงใหม่ส่วนใหญ่ยังคงบริโภคอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่ แต่มีแนวโน้มที่จะรับวิถีการบริโภคอาหารแบบสมัยใหม่ขึ้นหมายถึงการบริโภคอาหารแบบภาคกลางและอาหารแบบตะวันตกมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนในเขตเมือง

2. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปรับเปลี่ยนการบริโภคอาหาร คือ การเปลี่ยนแปลงสภาพเศรษฐกิจและสังคมจากสังคมเกษตรกรรมแบบพื้นเมืองมาเป็นสังคมภายใต้ระบบทุนนิยม ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในระบบเกษตรกรรมและระบบนิเวศ เกิดกระแสบริโภคนิยมสมัยใหม่ที่เปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภค และความเชื่อมโยงกับวิถีทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวัสดุอุปกรณ์การปรุงอาหาร

3. แหล่งอาหารและวิธีการแสวงหาอาหารของชาวพื้นเมืองเชียงใหม่มี 2 ประเภท คือ แหล่งอาหารจากธรรมชาติ และแหล่งอาหารไม่ธรรมชาติ คนในเขตเมืองต้องพึ่งพาอาศัยแหล่งอาหารไม่ธรรมชาติ คือ ตลาดและร้านอาหารเป็นหลัก คนในเขตชนบทยังมีแหล่งอาหารและการแสวงหาจากธรรมชาติได้บ้างเป็นครั้งคราวตามฤดูกาล

4. คนในเขตเมืองส่วนใหญ่รับประทานอาหารพื้นเมืองในมื้อเช้าและมื้อเย็น แต่ในมื้อกลางวัน และมื้อเย็นในบางครั้งรับประทานอาหารแบบภาคกลาง กุ้งเผาใช้แรงงานใน

เขตเมืองส่วนใหญ่ยังคงรับประทานอาหารพื้นเมืองทั้งสามนี้อ แต่ในกลุ่มเด็กวัยรุ่นมีแนวโน้มนิยมรับประทานอาหารแบบภาคกลางและอาหารตะวันตก

5. คนในเขตชนบทส่วนใหญ่ยังคงรับประทานอาหารพื้นเมืองทั้งสามนี้อ แต่มีการปรุงอาหารแบบสมัยใหม่เป็นครั้งคราว เช่น อาหารกระป่อง บะหมี่สำเร็จรูป และแกงกะทิแบบภาคกลาง เป็นต้น

6. คนพื้นเมืองเชียงใหม่ยังคงบริโภคข้าวเหนียวเป็นหลัก มีการบริโภคข้าวขาว และเนื้อสัตว์เพิ่มนี้น มีความนิยมใช้เครื่องชูรส ได้แก่ ผงชูรส กะปิ น้ำปลา ใน การปรุงอาหารแทนที่เครื่องปรุงรสแบบดั้งเดิม วิธีการถอนอาหารแบบดั้งเดิม เช่น น้ำปลาและหน่อไม้คอง ยังคงมีอยู่ในบางครอบครัว แต่วิธีการถอนอาหารบางอย่างเริ่มสูญหายไป ได้แก่ การทำน้ำเยื่องและน้ำผัก

7. ประเภทของอาหารแบ่ง ได้ตามค่านิยม ความเชื่อ และวัฒนธรรมการบริโภค ได้แก่ อาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในโอกาสพิเศษ อาหารในเทศกาล อาหารในพิธีกรรม และอาหารตามความเชื่อ ส่วนวิธีการปรุงอาหารที่นิยมทำเป็นประจำ คือ แกงผักต่าง ๆ และน้ำพริก นอกจากนี้ยังมีการทำ ลาบ ยำ คำ แอง อ็อก ปึง จี ซอ และเจียว

8. ชาวพื้นเมืองเชียงใหม่ส่วนใหญ่ยังคงรักษาแบบแผนการบริโภคแบบพื้นเมืองไว้ได้ คือ สามารถในการอบกรอบนั่งรับประทานอาหารพร้อมกันบนพื้นบ้านล้อมวงขันโตอาหาร และรับประทานข้าวเหนียวด้วยมือ

กล่าวโดยสรุป ชาวพื้นเมืองเชียงใหม่มีการปรับเปลี่ยนลักษณะการบริโภคอาหารในด้านวิธีการแสวงหาอาหารและแหล่งอาหาร คือ การต้องพึ่งพาแหล่งอาหาร ไม่ธรรมชาติมากนัก ขณะเดียวกันแม่ชาวพื้นเมืองเชียงใหม่ส่วนใหญ่ยังคงรับประทานอาหารพื้นเมืองเป็นหลัก แต่เริ่มนิยมโน้มน้าวในการบริโภคอาหารแบบสมัยใหม่เพิ่มนี้เรื่อย ๆ อันอาจจะมีผลต่ออัตราส่วนการเจริญเติบโตทางร่างกายของประชากรชาวเชียงใหม่ และมีผลต่อสุขภาพอนามัยอีกด้วย อย่างไรก็ตาม อาหารพื้นเมืองเชียงใหม่ควรได้รับการรักษาให้คงอยู่และส่งเสริมให้แพร่หลาย เพราะมีคุณค่าต่อสุขภาพอนามัย มีคุณค่าทางเศรษฐกิจในการส่งเสริมธุรกิจด้านอาหารและการท่องเที่ยว รวมทั้งมีคุณค่าทางเอกสารลักษณ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น

