

# บทที่ 1

## บทนำ

### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ผู้คนที่อาศัยอยู่ในอาณาจักรล้านนาในอดีต มาจากหลายที่หลายทาง ต่างเผ่าพันธุ์ จึงได้มีการติดต่อสัมพันธ์กับคนต่างวัฒนธรรม ต่างขนบธรรมเนียมประเพณี การเลื่อนไหลถ่ายเทวัฒนธรรมข้ามเผ่าพันธุ์ย่อมมีขึ้นแน่นอนทั้งในด้านภาษา ธรรมเนียมปฏิบัติ การแต่งกาย การแสดงออก รวมทั้งอาหารการกินด้วย

ฉะนั้นวิถีทางหนึ่งที่จะเรียนรู้เรื่องของวัฒนธรรมที่แตกต่างกันได้โดยวิธีการเรียนรู้จากการประกอบอาหาร และการบริโภคอาหารของกลุ่มคนที่ต่างกัน ดังนั้นอาหารจึงเป็นเสมือนสื่อกลางสำคัญ การเลื่อนไหลถ่ายเทวัฒนธรรมด้านอาหารมีอยู่ทั่วไป อาหารเพิ่มมากขึ้น การเลือกอาหารก็มิได้เปลี่ยนแปลงไปมาก โดยเฉพาะในท้องถิ่นที่มีคนจากต่างวัฒนธรรมอพยพเข้าไปอยู่ การผสมกลมกลืนระหว่างคนต่างวัฒนธรรมโดยอาศัยสื่อสำคัญ คือ อาหาร การทดลองหรือลองรับประทานอาหารแปลก ๆ ใหม่ ๆ จนกลายเป็นการยอมรับอาหารชนิดนั้น ๆ เข้าไว้ในชีวิตประจำวันจนยากที่จะแยกแยะว่าอาหารชนิดนั้น ๆ เริ่มต้นจากที่ไหน อย่างไร และที่สำคัญคืออาหารนั้นจะได้รับการปรับเปลี่ยนปรุงแต่งรสให้ถูกกับความชอบของผู้บริโภคเองเป็นสิ่งสำคัญและได้มีการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากคนรุ่นก่อน ๆ และกลายเป็นอาหารประจำถิ่นนั้น ๆ (วาณี เอี่ยมศรีทอง และประหยัด สายวิเชียร, 2538)

เมื่อมีการศึกษาค้นคว้าเปรียบเทียบการรับประทานอาหารของคนปัจจุบันกับคนรุ่นก่อน พบว่าคนไทยแต่โบราณมีการรับประทานอาหารที่ใกล้ชิดกับธรรมชาติมาก เพราะมีวิถีการดำรงชีวิตพึ่งพาธรรมชาติ ไม่มีอิทธิพลของต่างชาติมาเป็นแบบอย่าง นอกจากนี้การศึกษายังพบว่า คนไทยสมัยก่อนมีความสามารถในการสังเกต เรียนรู้ และถ่ายทอดวิถีการดำรงชีวิตจากคนรุ่นหนึ่งมายังคนอีกรุ่นหนึ่งได้อย่างต่อเนื่อง นับเป็นมรดกตกทอดของบรรพชนเป็นผลึกแห่งการเรียนรู้สังเกตจดจำและนำมาใช้ที่มีคุณค่าไม่เพียงต่อสุขภาพอนามัยเท่านั้น แต่ยังมีคุณค่าทางระบบนิเวศน์ ที่มีอิทธิพลต่อวิถีชีวิตที่โยงใยถึงคติความเชื่อทางศาสนา พิธีกรรม และประเพณีของแต่ละท้องถิ่นอีกด้วย (เมฆ จันทน์ประยูร, 2541)

ปัจจุบันผู้คนห่างไกลจากธรรมชาติ โดยเฉพาะเมื่อมีการขยายตัวของเมืองใหญ่ขึ้น ทันสมัยขึ้นทำให้มีสิ่งแวดล้อมแปลกปลอมมากขึ้นด้วย สิ่งเหล่านี้มีผลกระทบต่อสุขภาพและอาหารการกินด้วย สำหรับอาหารในปัจจุบันผู้คนให้ความสำคัญกับอาหารสำเร็จรูปหรืออาหารถุงที่สามารถนำกลับบ้านไปกินได้ทันทีมากขึ้น ครอบครัวยุคใหม่ไม่น้อยที่อาหารกว่าหนึ่งในสามเป็นอาหารที่เตรียมจากนอกบ้าน ขาดความประณีต ประกอบกับความเจริญทางเทคโนโลยีมีผลกระทบต่ออาหาร มีการผลิตอาหารปริมาณมาก ดูสวยงามกลั่นจนรับประทาน มีรสอร่อย มีอาหารให้เลือกเป็นพัน ๆ ชนิด อาหารจำนวนมากมีสารเคมีที่ผสมอยู่ด้วยไม่ว่าทางใดก็ทางหนึ่งซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ (ภาณุ อัมพรบุพพา, 2536)

จากการศึกษาหนังสือ “ประวัติศาสตร์ท้องถิ่นคนของย้ายแผ่นดิน” เรียบเรียงโดย แสง มาละแซม (2540) ได้กล่าวถึงประวัติเมืองของว่าเป็นเมืองที่ตั้งอยู่ในแอ่งที่ราบขนาดเล็ก เมื่อเปรียบเทียบกับเมืองเชียงตุง เชียงรุ่ง เชียงแสน และเชียงใหม่ แม่น้ำของเป็นแม่น้ำสายหลักของเมือง และยังมีแม่น้ำสายเล็ก ๆ อีกหลายสายไหลมาจากคอกปางหนาวซึ่งอยู่ทางทิศเหนือของตัวเมือง สภาพดังกล่าวทำให้เมืองของเป็นเมืองเกษตรกรรมและเมื่ออพยพเข้าไปตั้งถิ่นฐานที่เมืองลำพูนในปี พ.ศ. 2348 จำนวนนับหมื่นคน คนของในยุคแรกได้เข้าไปตั้งถิ่นฐานในที่ราบลุ่มแม่น้ำสำคัญ ๆ ของเมืองลำพูนแทบทั้งสิ้น เช่น ลุ่มแม่น้ำปิง แม่น้ำกวัง แม่น้ำทา และแม่น้ำลี้ กล่าวโดยสรุปคนของมีรากฐานพัฒนาการและวิถีชีวิตมาจากสังคมเกษตรกรรม ชีวิตความเป็นอยู่จึงผูกพันกับการเพาะปลูก โดยเฉพาะข้าวและพืชพรรณชนิดอื่น ๆ ที่ใช้เป็นอาหารหลัก ในยุคแรกของการอพยพเข้าไป สังคมชาวของเป็นสังคมที่ต้องพึ่งพาตนเอง ระบบเงินตราและการตลาดยังไม่เกิดขึ้น กระบวนการผลิตปัจจัย 4 ได้แก่ อาหาร ที่อยู่อาศัย ยา และเครื่องนุ่งห่ม ได้จากการผลิตขึ้นเองและการแลกเปลี่ยนกับชุมชนหมู่บ้านข้างเคียง อย่างไรก็ตามการอพยพเข้าไปตั้งถิ่นฐานของชาวของในเมืองลำพูนครั้งใหญ่ในปี 2348 นั้น แม้จะเข้าไปเป็นประชากรส่วนใหญ่ แต่ก็อยู่ร่วมกับผู้คนที่อยู่เดิม และจากต่างบ้าน หลายเมือง หลายเผ่าพันธุ์ ที่อพยพเข้าไปในระยะเวลาเดียวกัน เช่น ขวน (โยนก) ลื้อ ลัวะ จีน เงี้ยว (ไทใหญ่) ม่าน (พม่า) และยางแดง (กระเหรี่ยง) เป็นต้น สังคมและวัฒนธรรมของคนของจึงมีพัฒนาการมาจากการผสมผสาน และการแลกเปลี่ยน อาหารชาวของในอดีตและปัจจุบันจึงเกิดขึ้นจากภูมิปัญญา วิถีชีวิต ทรัพยากรธรรมชาติ สภาพทางภูมิศาสตร์ที่แวดล้อมของชาวของ ประกอบกับผู้ศึกษามีเชื้อสายชาวของโดยกำเนิด มีความสนใจเรื่องชนชาติเผ่าพันธุ์ของตนเอง จึงได้สนใจศึกษาค้นคว้าประวัติศาสตร์ของชาวของ จากการศึกษาตำราจากผู้เขียนหลายท่าน อาทิเช่น ทวี สว่างปัญญางกูร จากหนังสือตำนานเมืองของ ธเนศวร์ เจริญเมือง จากหนังสือคนเมือง และสร้อยศรี อ่องสกุล จากหนังสือประวัติศาสตร์ล้านนา และแสง มาละแซม จากหนังสือคนของย้ายแผ่นดิน ผลจากการศึกษาพบว่า ยังไม่มีผู้เขียนท่านใด

กล่าวถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวองหรือบันทึกเป็นเอกสารทางวิชาการ โดยเฉพาะเจาะจงสืบเนื่องจากผู้วิจัยเข้าศึกษาต่อสาขาวิชาโภชนศาสตร์ โดยมีหลักสูตรจะต้องทำการค้นคว้าแบบอิสระ โดยมีเงื่อนไขให้ศึกษาค้นคว้างานที่เกี่ยวข้องกับอาหารหรือทางด้านโภชนาการ ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมีความประสงค์จะอนุรักษ์วัฒนธรรมด้านอาหารของชาวอง โดยมีการบันทึกเป็นเอกสารทางวิชาการ หลายสิ่งหลายอย่างสูญหายไปกับกาลเวลา ในขณะเดียวกันมีบางอย่างซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของชาวองที่น่าจะได้มีการรวบรวมเผยแพร่ต่อคนรุ่นหลังต่อไป โดยเล็งเห็นคุณค่าทรัพยากรบุคคลที่มีอยู่จากผู้สูงอายุ โดยการบอกเล่า จึงสนใจที่จะศึกษารวบรวมตำรับอาหารพื้นบ้านชาวองไม่ให้หายสาบสูญไปพร้อมกับบรรพบุรุษที่ล่วงลับไป เพื่อเป็นการอนุรักษ์ให้ดำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์อาหารพื้นบ้านชาวองอย่างแท้จริง

#### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษารวบรวมตำรับอาหารพื้นบ้านชาวอง

#### ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

ได้ตำรับอาหารพื้นบ้านชาวองไม่น้อยกว่า 47 ตำรับ เพื่อการวิเคราะห์หาคุณค่าอาหารพื้นบ้านชาวอง และเผยแพร่ต่อไป

#### ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้มีขอบเขตการศึกษา ดังนี้

ขอบเขตด้านประชากร คือ ผู้สูงอายุ เป็นชาวองโดยกำเนิด มีอายุ 60 ปี ขึ้นไป อาศัยอยู่ในเขตอำเภอเมือง อำเภอป่าซาง และอำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน สุ่มตัวอย่างได้จำนวน 30 คน

ขอบเขตด้านเนื้อหา คือ ตำรับอาหารพื้นบ้าน ที่มีวิธีปรุงและส่วนผสมอาหารแตกต่างกัน ได้แก่ ประเภทแกง คั่ว (ผัด) น้ำพริก (โขลก) ยำ และแอ็บ

#### นิยามศัพท์เฉพาะ

ชาวอง หมายถึง คนที่อาศัยอยู่ในเขตอำเภอเมือง อำเภอป่าซาง อำเภอแม่ทา จังหวัดลำพูน พูดภาษาของเป็นเอกลักษณ์ มีอายุ 60 ปี ขึ้นไป

อาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่ปรุงรับประทานประจำวันและอาหารโอกาสพิเศษของชาวอง