



ขอบคุณภาพจาก <https://goo.gl/y2XKYF>

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นสู่รูปแบบการท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ ภายใต้แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

A model of Food Tourism in Chiang Mai from Local Food Culture
under a Concept of Creative Tourism

นันทยา ตันตราสืบ¹

Nanthiya Tantraseub

E-mail: Tannpp@ymail.com

วารชต์ มัธยมบุรุษ²

Warach Madhyamapurush

¹ Graduate student (Tourism Department School of Management and Information Sciences, University of Phayao, 56000, Thailand)

² Lecturer of Tourism Department School of Management and Information Sciences, University of Phayao, 56000, Thailand)

บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้มีการศึกษาเพื่อนำเสนอวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นสู่รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ภายใต้แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ มีลักษณะการวิจัยในเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยการจัดการสนทนากลุ่มย่อย (Focus Group Discussion- FGD) และวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) ผ่านประสบการณ์จากตัวแทนผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารพื้นถิ่น โรงเรียนสอนทำอาหารไทยแก่ชาวต่างชาติ นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญที่มีความเกี่ยวข้องด้านอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่จำนวน 10 ท่าน โดยมีประเด็นที่สำคัญ คือ ด้านพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ ด้านรูปแบบของกิจกรรมการท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ ด้านแนวโน้มการบริโภคอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่จากประสบการณ์การรับประทานอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ผลการศึกษาพบว่า แนวคิดการพัฒนาให้รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ การรักษาอัตลักษณ์ด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในเชียงใหม่ ความเข้มแข็งของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นให้เกิดความยั่งยืน การผลักดันเมนูอาหารพื้นถิ่นสู่สากล และการสร้างรูปแบบการเรียนรู้และยอมรับด้านอาหารพื้นถิ่นแก่นักท่องเที่ยว จนนำไปสู่หลักการที่เหมาะสมกับรูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่

คำสำคัญ: การท่องเที่ยวอาหาร, วัฒนธรรมอาหาร, อาหารพื้นถิ่น, เชียงใหม่, การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

Abstract

This research is a study that aims to present Local Food Culture for Local Culinary Tourism in Chiang Mai based on an idea of Creative Tourism. This study is a qualitative research study using Focus Group Discussion (or FGD), and Content Analysis Methods. The sample groups focused on a group of 10 people from Local Culinary restaurant operators representative, Thai cooking schools, academicians, and specialists from the food and tourism industries in Chiang Mai.

The important topics focused on tourist's behavior toward Local Culinary Tourism Activity in Chiang Mai, and also focused on Activity pattern of Local Culinary Tourism in Chiang Mai. Another topic was consumption's behavior of foreign tourists who have tried tasting the Local Culinary in Chiang

Mai. The results of the Model Development of Creative Local Culinary should be 1) the preservation and promotion of the Local Culinary identity to the international community, 2) strengthening the sustainability of the Local Food Culture, and 3) creating suitable models and activities for a Model of Creative Local Culinary Tourism in Chiang Mai Province that is leading to the principle that suits the Model of Local Culinary Tourism in Chiang Mai

Keywords: Culinary Tourism, Food culture, Local Food, Chiang Mai, Creative Tourism

บทนำ

ในปี 2557 สภาเศรษฐกิจโลก (World Economic Forum) ได้จัดอันดับให้ประเทศไทยอยู่ในลำดับที่ 37 ตามรายงานของ The Global Competitiveness Report 2013-2014 และเมื่อพิจารณาจากการจัดกลุ่มประเทศแล้ว ประเทศไทยอยู่ในกลุ่มที่ 2 คือ กลุ่มประเทศที่อาศัยปัจจัยด้านประสิทธิภาพเป็นปัจจัยขับเคลื่อน (Efficiency-driven economies) หมายถึง ประเทศที่มีการแข่งขันกับด้วยประสิทธิภาพของการลงทุน โดยเป็นที่น่าสนใจได้ว่า หากจะก้าวไปสู่กลุ่มที่ 3 คือ กลุ่มประเทศที่มีการแข่งขันด้วยนวัตกรรมนั้น ปัจจัยทางด้านนวัตกรรมและศักยภาพทางธุรกิจยังคงถือเป็นจุดอ่อนที่สุดของประเทศไทย และเนื่องจากสาเหตุนี้จึงทำให้ไทยมีความจำเป็นในการหาทางเลือกกลยุทธ์เพื่อสร้างจุดยืนที่มีความแตกต่าง (Differentiation Strategy) ดังนั้นรัฐบาลจึงมีการกำหนดอุตสาหกรรมที่เป็นกลุ่มตลาดเฉพาะ (Niche Market) ซึ่ง ในงานของ (Vimolsiri, 2009) กล่าวถึงธุรกิจที่มีความเกี่ยวข้องที่เหมาะสมต่อการพัฒนาด้านนวัตกรรมได้แก่ ธุรกิจอาหาร (โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก) ธุรกิจแฟชั่น ธุรกิจเฟอร์นิเจอร์ การพัฒนาซอฟต์แวร์และแอนิเมชัน อุตสาหกรรมรถยนต์ ธุรกิจเกี่ยวกับยาง การท่องเที่ยวและการบริการด้านสุขภาพ และการศึกษานานาชาติ โดยมีการนำเอาแนวความคิดเพื่อการสร้างมูลค่า (Value creation) เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพทางเศรษฐกิจที่มีอยู่ได้

นอกจากนั้น (Termpittayapaisith, 2010) ยังได้กล่าวเพิ่มเติมในเรื่องเกี่ยวกับแนวคิดในการพัฒนาทางด้านนวัตกรรม(Innovation) ว่าควรมีการกำหนดแนวทางเพื่อสร้างสรรค์สิ่งใหม่และเพิ่มมูลค่า (Value Creation) แก่ผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง สู่การพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ ทั้งนี้สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติยังส่งเสริมแนวคิดนี้โดยให้มีการขับเคลื่อนเศรษฐกิจบนพื้นฐานของการใช้องค์ความรู้ (Knowledge) การศึกษา (Education) การสร้างสรรค์งาน (Creativity) และ

การใช้ทรัพย์สินทางปัญญา (Intellectual Property) เพื่อเชื่อมโยงกับพื้นฐานทางวัฒนธรรม (Culture) การสั่งสมความรู้ของสังคม (Wisdom) และเทคโนโลยีหรือนวัตกรรมสมัยใหม่ (Technology and Innovation) โดยให้มรดกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติเป็นหนึ่งในส่วนสำคัญที่จะพัฒนาอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ของประเทศไทย อันได้แก่ งานฝีมือและหัตถกรรม การแพทย์แผนไทย อาหารไทย การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ซึ่งอาหารและการท่องเที่ยวถือเป็นองค์ประกอบหนึ่งในลักษณะของเศรษฐกิจเชิงประสบการณ์ร่วมสมัยที่มีความสำคัญที่จะช่วยส่งเสริมให้เกิดการหมุนเวียนของเม็ดเงินในระบบเศรษฐกิจ เนื่องจากอาหารเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมและเป็นสิ่งที่สร้างความน่าสนใจแก่นักท่องเที่ยว การเชื่อมโยงระหว่างอาหารและการท่องเที่ยวยังคงเป็นประเด็นหลักของการพัฒนาด้านเศรษฐกิจท้องถิ่น และประสบการณ์ทางด้านอาหาร จะช่วยสร้างภาพลักษณ์และการตลาดให้แก่แหล่งท่องเที่ยว เช่นเดียวกับการสนับสนุนวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว ประกอบกับพฤติกรรมการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงไปเป็นลักษณะการท่องเที่ยวด้วยปัจเจกบุคคลมากขึ้น มีความต้องการแสวงหากิจกรรมเพื่อแสดงตัวตนของตนเองมากยิ่งขึ้น เกิดการค้นหาเรียนรู้ในสิ่งที่อยู่รอบตนเอง การสร้างประสบการณ์จากการเดินทางท่องเที่ยว การแลกเปลี่ยนความรู้ และมีความต้องการที่จะเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการท่องเที่ยว ด้วยเหตุนี้กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้เข้ามาตอบโจทย์กระแสการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวในรูปแบบกิจกรรมต่างๆ ในรูปของการเข้าไปใช้บริการตามร้านอาหารระดับต่างๆ การเข้าอบรมหลักสูตรระยะสั้นในโรงเรียนสอนทำอาหารแก่นักท่องเที่ยว ทำให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้เพื่อสร้างประสบการณ์โดยตรงร่วมกับเจ้าของวัฒนธรรม เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มต่อคุณค่าของอาหารไทย และวิถีชุมชนเพื่อสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจของธุรกิจด้านการท่องเที่ยว

เชียงใหม่ถือเป็นจังหวัดที่มีความสมบูรณ์ด้านทรัพยากรทางการท่องเที่ยวทั้งทางด้านธรรมชาติและวัฒนธรรม อาหารพื้นถิ่นถือเป็นวัฒนธรรมที่สามารถสร้างความเข้มแข็งในผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวที่สำคัญ ความชื่นชอบและเป็นที่ยึดถือของอาหารพื้นถิ่นเชียงใหม่ยังมีการจัดอันดับโดยสื่อออนไลน์เพื่อการท่องเที่ยว ได้แก่ Chiang Mai best, Lonely Planet และ Tie land to Thailand ต่างให้ความเห็นเกี่ยวกับการแนะนำอาหารพื้นถิ่นที่น่าสนใจแก่นักท่องเที่ยว อันได้แก่ ข้าวซอย แกงฮังเล ใส่อั่ว ลาบหมั่ว เป็นต้น ส่งผลให้นักท่องเที่ยวเกิดความสนใจในการลิ้มลองอาหารพื้นถิ่นตามแหล่งท่องเที่ยวสำคัญต่างๆ นอกจากนี้ยังให้ความสนใจกับกิจกรรมการเรียนรู้ด้านการประกอบอาหารพื้นถิ่น การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่ การรับประทานอาหารพื้นถิ่นตามร้านอาหาร ในจังหวัดเชียงใหม่ ร้านอาหารที่ให้บริการอาหารแบบขันโตกพร้อมการจัดแสดงนาฏศิลป์พื้น

ถิ่นของชนชาติพันธุ์ต่างๆ ในจังหวัดเชียงใหม่ เมื่อวัฒนธรรมอาหารถูกนำมาปรับใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวและมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบไปในเชิงพาณิชย์มากขึ้น และในอนาคตอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่จะเป็นไปในทิศทางที่ดีขึ้น ผู้วิจัยจึงเล็งเห็นถึงความสำคัญของการอนุรักษ์วัฒนธรรมด้านอาหารพื้นถิ่นให้เกิดความยั่งยืน ในรูปแบบของกิจกรรมทางการท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ โดยผนวกแนวความคิดของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์มาสนับสนุนทั้งด้านกิจกรรมและแนวคิดที่จะส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวเกิดการเรียนรู้และประสบการณ์ที่ดีจากการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่เพื่อให้เกิดความยั่งยืนด้านการท่องเที่ยวอาหารในอนาคต

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อนำเสนอวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นสู่รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ภายใต้แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาในครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีการจัดการสนทนากลุ่มย่อย (Focus Group Discussion-FGD) เพื่อร่วมปรึกษาหารือ แสดงความคิดเห็นต่างๆ แล้วนำมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) เพื่อระดมความคิดเห็นจากตัวแทนของผู้ประกอบการ นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญที่มีความเกี่ยวข้องด้านอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 10 ท่าน โดยคัดเลือกจากผู้ที่มีประสบการณ์ทำงานที่มีความเกี่ยวข้องกับด้านธุรกิจในการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวหรืออุตสาหกรรมอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่มากกว่า 2 ปีขึ้นไป และวิเคราะห์ถึงปรากฏการณ์ในอดีตที่ส่งผลถึงสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันและมองถึงทิศทางในอนาคตของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นไปสู่รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ ภายใต้แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ โดยมีประเด็นสำคัญในการประชุมกลุ่มย่อยครั้งนี้ได้แก่ ด้านพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ ด้านรูปแบบของกิจกรรมการท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ ด้านแนวโน้มการบริโภคอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่จากประสบการณ์การรับประทานอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในการทำงานวิจัยครั้งนี้มีการขอบเขตพื้นที่วิจัยในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่และใช้ระยะเวลาในการศึกษาตั้งแต่เดือน มกราคม-สิงหาคม 2559

ผลการวิจัย

จุดเริ่มต้นของการนิยามศัพท์ของคำว่าการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์นั้น มีการกล่าวถึง โดย Pearce and Butler ตั้งแต่ปี 1995 อ้างใน (Dachum, 2013) ว่าช่วงระหว่างปี พ.ศ. 2542 ได้เริ่มมีการนำแนวคิดเกี่ยวกับความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ในการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวภายใต้รูปแบบ โครงการการท่องเที่ยวเชิงหัตถกรรม จัดขึ้นในประเทศฟินแลนด์ ประเทศกรีซ และประเทศโปรตุเกส โดยผลตอบรับจากการทำโครงการในครั้งนั้นแสดงให้เห็นว่านักท่องเที่ยวได้เพิ่มความสนใจด้านวัฒนธรรมท้องถิ่น เรื่องราวของวิถีชีวิต ตลอดจนการมีส่วนร่วมในกิจกรรมส่งเสริมประสบการณ์การเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ที่มากขึ้น อันเป็นจุดเริ่มต้นของการสร้างค่านิยมสำหรับความหมายในกิจกรรมที่มีลักษณะใกล้เคียงกันนี้ในช่วงเวลาต่อมา

Richards and Raymond ได้ให้ค่านิยมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในปี 2006 ไว้ว่า เป็นการท่องเที่ยวที่เปิดโอกาสให้ผู้มาเยือนได้พัฒนาศักยภาพผ่านการเข้าร่วมกิจกรรม และสร้างประสบการณ์การเรียนรู้เกี่ยวกับทักษะ ความเชี่ยวชาญอย่างจริงจัง รวมถึงขนบธรรมเนียมประเพณีของท้องถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับลักษณะของจุดหมายปลายทางที่ไปเยือน ทั้งนี้การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์นั้นผู้ประกอบการต้องสามารถจัดกิจกรรมที่มีการเชื่อมโยงท้องถิ่นด้วย หลังจากนั้นในนิยามขององค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรม แห่งสหประชาชาติ (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) Network, UNESCO Creative Cities.,2006) ได้เพิ่มเติม ประเด็นของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ไว้ว่า การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เป็นการท่องเที่ยวที่มุ่งเน้นความผูกพันและประสบการณ์ที่แท้จริงผ่านการเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วม ในงานศิลปะ มรดกทางวัฒนธรรมและคุณลักษณะเฉพาะของพื้นที่ โดยมีการเชื่อมโยงกับคนในท้องถิ่นซึ่งเป็นเจ้าของวัฒนธรรม ต่อมาได้ขยายความของค่านิยมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ว่า เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีความยั่งยืนมากขึ้น โดยมุ่งเน้นเรื่องของความรู้สึกอันแท้จริงต่อวัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านประสบการณ์ที่เป็นกันเอง เน้นการฝึกปฏิบัติและมีความคิดในเชิงสร้างสรรค์ โดยการฝึกปฏิบัตินั้นอาจจัดขึ้นเป็นกลุ่มเล็กๆ” และ (Dachum, 2013) ได้สรุปความหมายของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ว่ามีองค์ประกอบร่วมในลักษณะเดียวกันคือการมีประสบการณ์จริงและมีส่วนร่วม เป็นลักษณะของการท่องเที่ยวแบบจำเพาะเจาะจง (Tailor-made approach) ทั้งในเชิงปริมาณและคุณภาพ

กล่าวโดยสรุปแล้วหัวใจที่สำคัญของแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ คือ การสร้างประสบการณ์ที่แท้จริงแก่นักท่องเที่ยวผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวต่างๆ โดยกระบวนการผลิตและการบริโภคเป็นส่วนสำคัญที่สามารถหล่อหลอมนักท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ให้เกิด

ประสบการณ์การท่องเที่ยว สิ่งสำคัญที่ควรพิจารณาคือ วิธีการพัฒนาแนวทางที่สามารถส่งมอบประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ให้นักท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผล และควรพิจารณาถึงปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ การส่งมอบประสบการณ์จากการท่องเที่ยวดังกล่าว

สำหรับเส้นทางของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นนั้น ต่างมีรากเหง้ามาจากหลากหลายถิ่นฐานและชนชาติพันธุ์ต่างๆที่เดินทางเข้ามาด้วยวัตถุประสงค์ที่มีความแตกต่างกัน ทั้งการค้าขายแลกเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ที่ตนผลิตเองหรือหามาได้จากธรรมชาติ หรือแม้แต่การเดินทางเข้ามาในฐานะของผู้อพยพเพื่อเข้ามาตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนในอาณาจักร และในพื้นที่ของจังหวัดเชียงใหม่ในปัจจุบัน การถ่ายทอด การเผยแพร่ และการสืบต่อวัฒนธรรมด้านต่างๆรวมถึงการประกอบอาหารมีรูปแบบที่ขนานกันกับความเจริญทางเศรษฐกิจ สังคม และระบบการเมืองที่เปลี่ยนแปลงไปจนถึงทุกวันนี้ ชนชาติพันธุ์ส่วนหนึ่งอาศัยบนพื้นที่ราบ มีเส้นทางการเดินทางหลักที่เข้ามาในจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ จากสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนจีน และจากประเทศเมียนมาร์ เช่น ชาวจีนฮ่อ ชาวไทใหญ่ ชาวไทลื้อ ชาวไทเขินและชาวไทยวน และเพื่อการดำรงชีวิตนั้น แต่ละชนชาติพันธุ์ได้นำเอาความรู้ด้านการประกอบอาหารที่ตนมีความถนัดประกอบกับการใช้วัตถุดิบจากทรัพยากรทางธรรมชาติพื้นถิ่นที่คล้ายคลึงกันในแต่ละพื้นที่ สร้างสรรค์เป็นอาหารแต่ละจานที่มีความโดดเด่นแตกต่างกัน อาหารบางประเภทใช้วิธีการถนอมอาหารเพื่อให้รับประทานได้ตลอดทั้งปี อาหารบางประเภทเน้นส่วนผสมที่มีไขมันสัตว์เป็นจำนวนมากสำหรับสร้างความต้านทานของร่างกายต่อสภาพอากาศในช่วงฤดูหนาว บางประเภทมีส่วนผสมของสมุนไพร เครื่องแกง ที่มีสรรพคุณในการป้องกันโรคภัยไข้เจ็บต่าง ๆ โดยรวมแล้วยังคงความเป็นเอกลักษณ์และแฝงไปด้วยความรู้ทางภูมิปัญญาต่าง ๆ นอกจากเพื่อการดำรงชีวิตและการรักษาโรคภัยไข้เจ็บต่างๆ ถือเป็นความเชี่ยวชาญของคนในสมัยก่อนที่มีการคิดค้นตำรับอาหารต่างๆ เพื่อการถ่ายทอดเรื่องราวในอดีตแก่คนรุ่นหลังได้เรียนรู้ต่อไป

จากการสำรวจร้านอาหารพื้นถิ่นในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่พบว่าร้านอาหารพื้นถิ่นในรูปแบบดั้งเดิม ได้แก่

ร้านอาหารพื้นถิ่นที่จำหน่ายอาหารประเภทอาหารทอด ปิ้งย่าง มีการจำหน่ายอาหารได้แก่ หมูทอด ไก่ทอด เครื่องในทอด ไข่หมูย่าง คอหมูย่าง น้ำพริกต่างๆ ลาบหมูคั่ว ร้านประเภทนี้ได้แก่ ร้านเนตรดวงดาวในเขตตำบลช้างคลาน ร้านไก่ทอดเที่ยงคืนสาขาต่างๆ และร้านพรเถียรคอกหมูย่างในเขตตำบลช้างเผือก เป็นต้น

ร้านอาหารพื้นถิ่นที่จำหน่ายอาหารประเภทขนมจีน มีการจำหน่ายอาหารได้แก่ ขนมจีนน้ำเงี้ยว ขนมจีนน้ำยา และแกงประเภทต่าง ๆ ที่สามารถรับประทานคู่กับขนมจีน

ร้านประเภทนี้ ได้แก่ ร้านน้ำเงี้ยวเสียงราย ร้านน้ำเงี้ยวร้อยปี ในเขตตำบลช้างคลาน ร้านขนมจีนพื้นผืน สาขาสันติธรรม ในเขตตำบลช้างเผือก ร้านน้ำเงี้ยวแม่คำใส ร้านขนมจีนหล่มเก่า ร้านขนมจีนในสวนในเขตตำบลสุเทพ ร้านบ้านบริจินดาในเขตตำบลศรีภูมิ ร้านบ้านน้ำเงี้ยวเวียงเก่าในเขตตำบลหนองป่าครั่ง ร้านขนมจีนคุณแม่ในเขตตำบลหนองหอย และร้านน้ำเงี้ยวพะเยาในเขตตำบลหายยา เป็นต้น

ร้านอาหารพื้นถิ่นที่จำหน่ายอาหารประเภทลาบ มีการจำหน่ายโดยเน้นอาหารประเภทลาบทั้งปรุงสุกและดิบจากเนื้อหมู วัว ควายหรือเปิดตามความต้องการของลูกค้า นอกจากนั้น ยังมีอาหารประเภทอื่นจำหน่ายในร้านอาหารด้วย สำหรับร้านอาหารประเภทนี้ได้แก่ ร้านอาหารศรีจันทร์ ร้านลาบโก๋บ้านโฮ้งในเขตตำบลช้างเผือก ร้านลุงคำลาบขมในเขตตำบลท่าศาลา ร้านลาบป่าตันในเขตตำบลป่าตัน ร้านลาบบึงเกอร์ในเขตตำบลวัดเกต ร้านลาบบัวคำ ร้านลาบลุงน้อย ร้านลาบอันประเสริฐ ร้านลาบยอง ร้านลาบปลาจอมทอง ร้านลาบบ้านฮาในเขตตำบลสุเทพ และร้านลาบบัวตองในเขตตำบลหนองป่าครั่ง เป็นต้น

ร้านอาหารพื้นถิ่นที่จำหน่ายอาหารประเภทข้าวซอย โดยเน้นการจำหน่ายข้าวซอยเป็นหลัก ร้านอาหารประเภทนี้ได้แก่ ร้านข้าวซอยเฟื่องฟ้า ร้านจัสข้าวซอย ร้านข้าวซอยเวียงพิงค์ ร้านข้าวซอยบ้านยางในเขตตำบลช้างคลาน ร้านข้าวซอยป่าไฟ ร้านข้าวซอยโบราณ ปาปาในเขตตำบลช้างม้อย ร้านข้าวซอยแม่สาย ข้าวซอยแม่ฉัตร ร้านข้าวซอยลำดอน ร้านจันทร์เจ้าข้าวซอย ร้านข้าวซอยมณฑา ร้านข้าวซอยจันทร์สวย ช่างเคียนในเขตตำบลช้างเผือก ร้านอาหาร Chez khao soi ในเขตตำบลป่าตัน ข้าวซอยแม่ภาศรีในเขตตำบลพระสิงห์ ข้าวซอยเสมอใจในเขตตำบลฟ้าฮ่าม ร้านข้าวซอยคุณยาย ร้านข้าวซอยเส้นนวล ในเขตตำบลศรีภูมิ ร้านนายเจมส์ข้าวซอย ร้านข้าวซอยนางแล ร้านข้าวซอยนิมมานในเขตตำบลสุเทพ และร้านข้าวซอยศรีพรรณในเขตตำบลหนองหอย เป็นต้น

ร้านอาหารพื้นถิ่นที่จำหน่ายอาหารและรวมการบริการงานพิธีการ งานแสดงต่างๆ ตามความต้องการของลูกค้า โดยลักษณะของร้านนอกจากรวมการบริการอาหารพื้นถิ่นให้ลูกค้าได้รับประทานภายในร้าน ยังมีการรวมการจัดแสดงดนตรีสด การแสดงศิลปะพื้นบ้าน และการจัดพิธีการมงคลต่างๆ ตามความต้องการของลูกค้า ตัวอย่างร้านอาหารประเภทนี้ได้แก่ ร้านม่อนฝ้ายในเขตตำบลช้างเผือก มีการบริการจัดงานพิธีการมงคลประเภทต่าง ๆ ตามรูปแบบ การจัดอาหารพื้นถิ่นในลักษณะของตลาด (กาดมั่ว) การบริการเช่าชุดพื้นถิ่นสำหรับผู้เข้าร่วมงาน ร้านเฮือนสุนทรีในเขตตำบลป่าตัน ร้านบ้านไร่ยามเย็นในเขตตำบลฟ้าฮ่าม มีการแสดงดนตรีสดภายในร้าน และตกแต่งบรรยากาศลักษณะสวนอาหาร เช่นเดียวกับร้านบ้านแก้วเฮือนคำในเขตตำบลสุเทพ ร้านเฮือนข้าเจ้าในเขตตำบลวัดเกต มีบริการจัดงานมงคลสมรส งานจัดเลี้ยงต่าง ๆ การแสดงนาฏศิลป์พื้นบ้าน ร้านแกงร้อนบ้านสวนในเขต

ตำบลช้างเผือก มีการบริการอาหารพื้นถิ่นและการจัดแสดงดนตรีพื้นถิ่นภายในร้านเพื่อเพิ่มบรรยากาศระหว่างรับประทานอาหารให้แก่ลูกค้าที่เข้ามารับประทาน เหล่านี้ถือเป็นร้านอาหารที่มีการบริการที่แตกต่างจากร้านอาหารพื้นถิ่นทั่วไปในจังหวัดเชียงใหม่

ร้านอาหารพื้นถิ่นที่จำหน่ายอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ (buffet) และสำหรับชนโศกเป็นร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารพื้นถิ่นแบบสำหรับชนโศก พร้อมทั้งมีการจัดการแสดงศิลปะพื้นบ้านเพื่อความบันเทิงแก่ลูกค้า หรือการรับประทานอาหารพื้นถิ่นในรูปแบบเหมาะสม โดยทั่วไปมีการกำหนดราคาอาหารพร้อมการรับชมการแสดง สถานที่ภายในร้านค่อนข้างกว้าง สามารถรองรับลูกค้าได้ในปริมาณมาก ร้านอาหารประเภทนี้ได้แก่ ร้านคุ้มชนโศกในเขตตำบลหนองป่าครั่ง และศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่ในเขตตำบลห้วยยา ร้านอาหารชนโศกพาเลสในเขตตำบลช้างคลาน ร้านอาหารบ้านขมจันในเขตตำบลช้างเผือก ที่ให้บริการจำหน่ายขมจันแบบบุฟเฟ่ต์ และร้านสิบสองปันนาชนโศกในเขตตำบลสุเทพ

ส่วนร้านอาหารพื้นถิ่นที่จำหน่ายอาหารพื้นถิ่นแบบประยุกต์ซึ่งเป็นร้านที่มีลักษณะของการผสมผสานตำรับอาหารที่คิดค้นโดยเจ้าของร้าน ทั้งด้านวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารหรือวิธีการ เรียกได้ว่าเป็นอาหารพื้นถิ่นแบบประยุกต์ ร้านอาหารประเภทนี้ได้แก่ ร้านลิตเติล (Little Lanna) เป็นร้านอาหารตั้งอยู่ในเกสเฮ้าส์ในเขตตำบลศรีภูมิ มีอาหารพื้นถิ่นแบบประยุกต์ได้แก่ เส้นพาสต้าราดน้ำพริกอ่อน ข้าวซอยเต้าหู้กรอบ ข้าวผัดน้ำพริกหนุ่ม เกี้ยวซ่าใส่ลาบหมูคั่ว เป็นต้น ร้านซูต ซูตนิมมาน (Zood Zood) อยู่ในเขตตำบลสุเทพมีอาหารพื้นถิ่นประยุกต์ได้แก่ สเปกเก็ตตี้ใส่อั่ว กวยเตี๋ยวใส่อั่วพริกสด เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีร้านอาหารพื้นถิ่นที่ตั้งอยู่ตามท่าเลต่างๆในจังหวัดเชียงใหม่ เช่น ร้านอาหารภายในโรงแรมได้แก่ ร้านอาหารซอร์มพอในโรงแรมซอร์มพอร์บูติค รีสอร์ทในเขตตำบลศรีภูมิ ร้านเลอ กรอง (Le grand Lanna) ในโรงแรมดาราเทวีเชียงใหม่ในเขตตำบลท่าศาลา ร้านติตริมน้ำได้แก่ ร้านเฮือนโบราณบ้านฮิมปิง ร้านเขยเชียงใหม่ในเขตตำบลวัดเกต ร้านที่ตั้งอยู่ภายในเขตสำนักงานเกษตร ได้แก่ ร้านอาหารกาแลในเขตตำบลสุเทพ ร้านที่ตั้งอยู่ในหมู่บ้าน ได้แก่ ร้านคุ้มเวียงยองในเขตตำบลสุเทพ นอกจากนี้ยังมีร้านที่ตั้งอยู่ตามศูนย์การค้า ได้แก่ ร้านคุณหมอคูชินตั้งอยู่ในศูนย์การค้า ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเฟสติวัล เชียงใหม่ เขตตำบลฟ้าฮ่าม เป็นต้น ร้านอาหารเหล่านี้จะมีลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการที่แตกต่างกัน แต่ละร้านจึงมีลักษณะที่โดดเด่นแตกต่างกัน ซึ่งโดยตามปกติแล้วจะขึ้นอยู่กับความสะดวกของลูกค้าด้านการเดินทางและพฤติกรรมด้านความชื่นชอบของลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหาร

กล่าวโดยสรุปแล้วอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่มีการผสมผสานระหว่างอาหารจากชาติพันธุ์ต่างๆที่มีการเดินทางเข้ามาและนำเอาวัฒนธรรมด้านอาหารเข้ามาเผยแพร่ มีการดัดแปลงในด้านวัตถุดิบเพื่อให้สอดคล้องกับทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่และสภาพ

ความเป็นอยู่ของแต่ละชุมชนที่มีวิถีการดำเนินชีวิตที่แตกต่างกันออกไปผ่านการสื่อสารในรูปแบบของอาหารวัฒนธรรมพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้น

ในประเด็นของลักษณะพฤติกรรมการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ สามารถสรุปได้ ดังนี้ กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาในจังหวัดเชียงใหม่มีการเดินทางเข้ามาจากทวีปต่างๆ ส่วนมาก ได้แก่ นักท่องเที่ยวจากทวีปยุโรป รองลงมาคือ นักท่องเที่ยวจากทวีปอเมริกาเหนือ สอดคล้องกับผลการวิจัยที่สรุปได้ว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาในจังหวัดเชียงใหม่ช่วงเวลาต่างๆ มาจากทวีปยุโรปมีจำนวนมากที่สุด ลักษณะพฤติกรรมการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาในจังหวัดเชียงใหม่ นั้น สามารถแบ่งออกเป็น 2 กลุ่มได้แก่ 1) Niche Tourists หมายถึง นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาเพื่อกิจกรรมการท่องเที่ยวที่ตนให้ความสนใจเฉพาะ 2) Mass Tourists หมายถึง นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางมาเป็นกลุ่ม ทั้งสองยังสามารถแยกออกเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีการจัดการท่องเที่ยวด้วยตนเอง (Individual Mass tourists / Niche Tourists) และกลุ่มนักท่องเที่ยวที่บริษัทจัดนำเที่ยวจัดรายการนำเที่ยว (Organized Mass Tourists / Niche Tourists) ซึ่งแต่ละกลุ่มมีความแตกต่างกันในลักษณะของพฤติกรรมการท่องเที่ยว ทั้งในเรื่องของระยะเวลาพำนัก รูปแบบการจัดการกิจกรรมทางการท่องเที่ยวด้านอาหาร

ประเด็นด้านรูปแบบของกิจกรรมการท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่พบว่า กลุ่มนักท่องเที่ยวเฉพาะมีความความยืดหยุ่นด้านการใช้เวลาไปกับการทำกิจกรรมต่างๆ ที่ตนเลือกและความสนใจที่หลากหลายกว่ากลุ่มนักท่องเที่ยวแบบมวลชน ในขณะที่กลุ่มนักท่องเที่ยวแบบมวลชนมีการจำกัดระยะเวลาการท่องเที่ยวจากรายการนำเที่ยวของบริษัทจัดนำเที่ยวกำหนดไว้แบบเบ็ดเสร็จ นอกจากนั้นยังพบว่าผู้เข้าชมได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจในกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวเฉพาะส่วนมาก ได้แก่ นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจากทวีปอเมริกาเหนือและเอเชีย ส่วนนักท่องเที่ยวแบบมวลชนได้แก่ นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจากทวีปยุโรปเป็นส่วนใหญ่ ในด้านของลักษณะของกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่น นักท่องเที่ยวเฉพาะสามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ค่อนข้างหลากหลายมากกว่า เช่น การเรียนการประกอบอาหารไทยและอาหารพื้นถิ่นมีระยะเวลาครึ่งวันหรือเต็มวัน ตามความสนใจของผู้เรียนโดยมีค่าธรรมเนียมและรายการอาหารที่มากนัก้อยแตกต่างกัน สำหรับกิจกรรมที่มีส่วนร่วมกับชุมชนในการประกอบอาหารพื้นถิ่น อย่างเช่น การเข้าชมงานเทศกาลอาหารของชุมชน ทดลองทำอาหารพื้นถิ่นร่วมกับชุมชน การท่องเที่ยวในหมู่บ้านของชุมชน และพักค้างคืน รวมถึงการได้รับประทานอาหารพื้นถิ่นที่ปรุงจากฝีมือของคนในชุมชน เป็นต้น

การเข้าชมการสาธิตการประกอบอาหารพื้นถิ่นในร้านอาหาร และการเดินชมบรรยากาศของ ตลาดชุมชน และโรงงานผลิตวัตถุดิบอาหาร เช่น โรงงานมะพร้าว เป็นต้น ส่วนนักท่องเที่ยว แบบมวลชนจึงได้รับประสบการณ์ด้านความรู้ของอาหารพื้นถิ่นในเชิงลึกจึงมีน้อยกว่า กลุ่มนักท่องเที่ยวเฉพาะ (ดังตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 ตารางแสดงช่วงเวลาในการจัดกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวอาหารที่เหมาะสมแก่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

ช่วงเวลา	ระยะเวลา 1-2 ชั่วโมง	ระยะเวลาครึ่งวัน	ระยะเวลาดังแต่ 1 วันขึ้นไป
ลักษณะของกิจกรรมเพื่อการแนะนำนักท่องเที่ยว	1. การชมการสาธิต การประกอบอาหารพื้นถิ่น 2. การทดลองชิมอาหารพื้นถิ่น 3. การเที่ยวชมและซื้อสินค้าที่ระลึกประเภทอาหารพื้นถิ่นยังแหล่งจำหน่ายต่างๆ	1. การชมการสาธิต การประกอบอาหารพื้นถิ่น 2. การทดลองชิมอาหารพื้นถิ่น 3. การเที่ยวชมและซื้อสินค้าที่ระลึกประเภทอาหารพื้นถิ่น ยังแหล่งจำหน่ายต่างๆ 4. การเรียนประกอบอาหารพื้นถิ่น	1. การชมการสาธิต การประกอบอาหารพื้นถิ่น 2. การทดลองชิมอาหารพื้นถิ่น 3. การเที่ยวชมและซื้อสินค้าที่ระลึกประเภทอาหารพื้นถิ่นยังแหล่งจำหน่ายต่างๆ 4. การเรียนประกอบอาหารพื้นถิ่น 5. กิจกรรมการท่องเที่ยวตามตลาดจำหน่ายอาหารของชุมชน 6. กิจกรรมการประกอบอาหารพื้นถิ่นร่วมกับชุมชน

ที่มา : สรุปจากประเด็นสำคัญที่ได้จากการประชุมกลุ่มย่อย

ประเด็นด้านแนวโน้มการบริโภคอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่จากประสบการณ์การรับประทานอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ จากความเห็นในการประชุมกลุ่มย่อยพบว่า

1. ความพร้อมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาในจังหวัดเชียงใหม่ ในด้านการเดินทางท่องเที่ยว ได้แก่ การค้นคว้าหาข้อมูลของร้านอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ ตั้งแต่ประวัติที่มาของสถานที่ วิธีการเดินทาง รวมถึงรายการอาหารพื้นถิ่นที่ไม่ควรพลาดที่จะต้องลิ้มลองเมื่อมาเยือนเชียงใหม่
2. อาหารพื้นถิ่นมีความคล้ายคลึงกับอาหารบางรายการในวัฒนธรรมอาหารของ

ต่างชาติ (ถิ่นที่อยู่อาศัยของนักท่องเที่ยว) เช่น แกงกะหรี่ของชาวอินเดีย มีความคล้ายคลึงกับแกงฮังเล นำไปสู่การทดลองรับประทานอาหารพื้นถิ่นเป็นอาหารแปลกใหม่ (Novel Food) สอดคล้องกับผลการสำรวจด้านพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในจังหวัดเชียงใหม่ประเด็นลำดับความนิยมอาหารพื้นถิ่นโดยแกงฮังเลอยู่ในความนิยมอันดับ 3 คิดเป็นร้อยละ 36.5 รองจากข้าวซอยและไส้อั่ว

สำหรับประเด็นด้านเหตุปัจจัยที่อาจส่งผลต่อการเกิดการสูญหายของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นนั้นสามารถแบ่งได้สองประเด็นหลัก โดยประเด็นแรกกล่าวถึง ความแตกต่างของการดำรงวิถีชีวิตของชาวรุ่นก่อนและชาวรุ่นหลัง ซึ่งวิถีชีวิตของคนในยุคก่อนมีการเปลี่ยนแปลงจากอาณาจักรเป็นการปกครองของสยามประเทศ เกิดการเปลี่ยนแปลงในรูปแบบการใช้ชีวิต จากเดิมมีการดำรงวิถีชีวิตแบบพื้นบ้าน อาหารที่ได้จากวัตถุดิบพื้นบ้านตามธรรมชาติ และวิธีการปรุงอาหารได้จากวัฒนธรรมที่มีการถ่ายทอดสืบต่อกันมาในครัวเรือน จากรุ่นสู่รุ่น เป็นลักษณะของการดำรงชีวิตเพื่อความอยู่รอดตามสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ โดยในช่วงระยะแรกมีการคิดค้นตำรับอาหารตามภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีอยู่ การปรับตัวให้เหมาะสมกับฤดูกาล การคิดค้นตำรับอาหารเพื่อการดำรงชีวิตโดยอาหารบางตำรับมีสรรพคุณเพื่อการรักษาโรค และอาหารบางตำรับเพื่อสร้างความแข็งแรงต่อสุขภาพร่างกาย ให้เกิดความอดทนต่อสภาวะแวดล้อมต่างๆ มีความแตกต่างจากวิถีชีวิตของชาวในปัจจุบัน เมื่อก้าวเข้าสู่ในยุคศตวรรษที่ 21 ความหลากหลายของคนต่างชาติ ต่างวัฒนธรรมเข้ามาอาศัยอยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ ประกอบกับการพัฒนาด้านอุตสาหกรรมต่างๆ บริบทด้านความเจริญส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนในยุคปัจจุบัน มีธุรกิจต่างๆ ที่เข้ามามีบทบาทในการจัดหาวัตถุดิบเพื่อใช้ในการแปรรูปในโรงงานอุตสาหกรรมเพื่อผลิตอาหารรูปแบบต่างๆ และจัดจำหน่ายตามร้านอาหารต่างๆ เกิดความสะดวกยิ่งขึ้น ส่งผลให้เกิดทางเลือกของอาหารที่มีความหลากหลาย เกิดการลดขั้นตอนในการปรุงอาหาร การคิดค้นตำรับอาหารใหม่ๆ เริ่มลดลงตามสภาพความเจริญดังกล่าว ประเด็นที่สองคือ ลักษณะของการขาดเชื่อมโยงด้านการถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ชนรุ่นลูกหลานในเรื่องของภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นถิ่น ด้วยเหตุที่รูปแบบของสภาพทางสังคมมีการเปลี่ยนแปลงไปจากครอบครัวขยายสู่ครอบครัวเดี่ยว ผู้สูงอายุที่มีความรู้ดั้งเดิมเริ่มถูกแยกจากสมาชิกในครอบครัวรุ่นลูกหลาน ส่งผลให้ความสัมพันธ์ของครอบครัวถูกลดทอนลง รวมถึงการละเลยต่อการถ่ายทอดความรู้ต่าง ๆ แก่ชนรุ่นหลัง เป็นผลโดยตรงต่อการขาดองค์ความรู้เดิมเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นเป็นระยะเวลานาน วิถีชีวิตของคนกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นเป็นสิ่งที่มีความคุ้นเคยกันมาอย่างยาวนาน และมองข้ามการรวบรวมบันทึกตำรับอาหารพื้นถิ่น รวมทั้งคุณค่าของเกร็ดความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบของอาหารพื้นถิ่น ภูมิปัญญาจากคนรุ่นก่อน

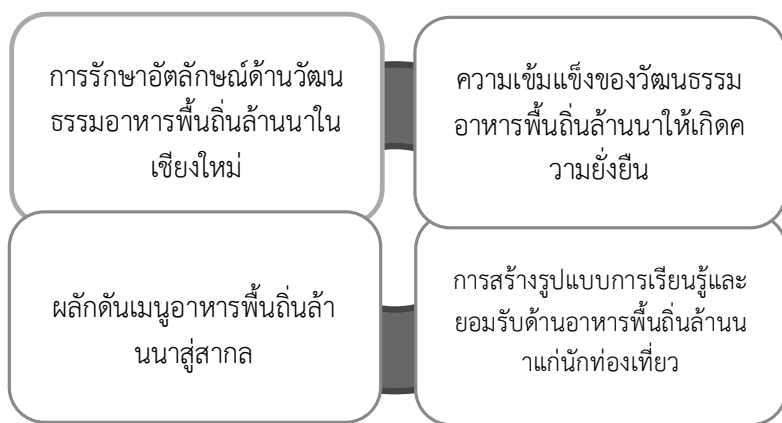
การเรียนรู้การนำพืชสมุนไพรเพื่อปรุงเป็นอาหารตามฤดูกาลเริ่มลดลง เมื่อขาดองค์ความรู้ที่ชัดเจนมีเพียงการบอกเล่า ส่งผลต่อความไม่สมบูรณ์ในการสืบทอดองค์ความรู้แก่คนรุ่นหลัง คนรุ่นใหม่ยังใส่ใจเรื่องวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมน้อย บทบาทในการสร้างความสำคัญจึงมีความเกี่ยวข้องกับทุกภาคส่วนตั้งแต่สถาบันครอบครัวจนถึงระบบสังคมด้านต่างๆ

นอกจากนั้นผลการศึกษายังพบว่า ด้านบทบาทของรัฐบาลยังคงมีความสำคัญต่อการส่งเสริมและสนับสนุนด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของไทยเพื่อรักษามาตรฐานของการให้บริการ การต้อนรับนักท่องเที่ยว รวมถึงการอนุรักษ์วัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่นในภาคต่างๆ โดยการออกแนวนโยบายทางการส่งเสริม การท่องเที่ยววิถีไทย เพื่อเชื่อมโยงกับอัตลักษณ์ของท้องถิ่นในแต่ละภาค ซึ่งจังหวัดเชียงใหม่ถือเป็นศูนย์กลางของความเจริญของภาคเหนือในอดีตและปัจจุบันมีชนชาติพันธุ์ที่หลากหลายเข้ามาตั้งถิ่นฐาน ก่อเกิดวัฒนธรรมที่มีอัตลักษณ์เป็นของตนเอง การตั้งถิ่นฐานของชุมชนที่มีความหลากหลายทางด้านวัฒนธรรม บริบทชุมชนแต่ละพื้นที่นั้นต่างมีแนวปฏิบัติที่หลากหลายแต่สิ่งที่สามารถถ่ายทอดและสื่อสารออกให้คนทั่วไปได้รับรู้โดยง่ายคือ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของแต่ละชาติพันธุ์ ซึ่งผ่านมาหลายช้านาน โดยดื่บอาหารหลายประเภทที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นยังคงมีกลิ่นอายของความเป็นอดีตหลงเหลืออยู่ แม้ว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย อาหารพื้นถิ่นถือเป็นแนววิธีการสื่อสารทางวัฒนธรรมที่คนในอดีตได้ส่งผ่านถึงรุ่นลูกหลานในรูปแบบของร้านอาหารพื้นถิ่นต่างๆตามย่านการท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ของจังหวัดเชียงใหม่ สิ่งที่เป็นอัตลักษณ์เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวที่เดินทางมา บางกิจกรรมมีการส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวได้เข้าร่วมเรียนรู้การทำอาหารพื้นถิ่น การจัดเทศกาลอาหารหรือแม้แต่การจำหน่ายอาหารพื้นถิ่นบนถนนคนเดิน เป็นการส่งเสริมและอนุรักษ์วัฒนธรรมดั้งเดิมของคนในชุมชน

ทั้งนี้บทบาทของหน่วยงานของรัฐเป็นอีกภาคส่วนหนึ่งที่มีส่วนช่วยส่งเสริมให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในเชียงใหม่เพื่อให้เกิดการพัฒนาในประเด็นต่างๆ ดังนี้ 1) การเตรียมความพร้อมของโครงสร้างพื้นฐานและความปลอดภัยของเชียงใหม่เพื่อการท่องเที่ยว การจัดการด้านระบบสารสนเทศ ข้อมูลเพื่อการอำนวยความสะดวกด้านการท่องเที่ยวทั้งมิติของการอนุรักษ์และมิติของการพัฒนาในเกิดความสอดคล้องกัน การจัดการด้านระบบความปลอดภัยทางด้านการท่องเที่ยว โดยให้ความสำคัญต่อนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ 2) การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวหลักของเชียงใหม่เพื่อสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันโดยให้ความสำคัญที่ตลาดนักท่องเที่ยวในกลุ่มมวลชน (Mass Market Group) ที่มีการเดินทางท่องเที่ยวเข้ามาเป็นจำนวนมากผ่านตัวแทนการท่องเที่ยวทั้งในและนอกประเทศ และตลาดนักท่องเที่ยวในกลุ่มเฉพาะ (Niche Market Group) รวมทั้งการพัฒนาศักยภาพทางธุรกิจโดยผลักดันให้ภาคเอกชนเข้ามาลงทุนในธุรกิจต่างๆของอุตสาหกรรม

ท่องเที่ยวเพื่อเพียงพต่อการรองรับปริมาณนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาทำกิจกรรมต่าง ๆ ในจังหวัดเชียงใหม่ และ 3) การกำหนดแนวนโยบายเพื่อสนับสนุนวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น เพื่อสอดคล้องกับภาพรวมของแผนการท่องเที่ยวระดับประเทศ

จากข้อมูลที่กำลังมาเป็นลำดับประเด็นสำคัญทั้งสามประเด็น อันได้แก่ 1) ลักษณะพฤติกรรมการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวต่างชาติเกี่ยวกับกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อให้เกิดความชัดเจนด้านการเข้าร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวด้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ 2) แนวโน้มการบริโภคอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดจากประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวต่างชาติและ 3) เหตุปัจจัยที่อาจส่งผลให้เกิดการสูญหายของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น นำไปสู่การสร้างแนวทางเพื่อพัฒนาให้รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นเกิดความยั่งยืนภายใต้แนวคิดของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์



ภาพที่ 1 แสดงแนวคิดการพัฒนาให้รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นเกิดความยั่งยืน ภายใต้แนวคิดของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

จากภาพแนวโน้มการวางนโยบายสนับสนุนวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นเพื่อเพิ่มบทบาทในระบบเศรษฐกิจในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่ อันได้แก่

1. การรักษาอัตลักษณ์ด้านวัฒนธรรมอาหารให้อยู่คู่กับชุมชนในจังหวัดเชียงใหม่ รวมถึงการสนับสนุนให้เกิดการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นแก่ชาวต่างชาติผ่านสื่อรูปแบบต่างๆ

2. การผลักดันให้เกิดการพัฒนาศักยภาพเดิม (ความเข้มแข็งของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น) โดยยึดหลักความมั่นคงของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น โดยกระตุ้นให้ชุมชนพื้นถิ่นตระหนักถึงเอกลักษณ์ที่สร้างความแตกต่างของการท่องเที่ยวในพื้นที่จากการนำเสนอผ่าน

เรื่องราวความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารที่น่าสนใจของแต่ละชุมชนพื้นถิ่นในพื้นที่ต่างๆ เพื่อสร้างความยั่งยืนของวัฒนธรรมสืบไป

3. การสร้างรายได้เปรียบด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นในอยู่ในระดับสูงและพัฒนาควบคู่ไปกับการจัดกิจกรรมทางด้านการท่องเที่ยวอาหารสอดคล้องกับสนับสนุนนโยบายการท่องเที่ยววิถีไทย

4. การสร้างรูปแบบการเข้าถึง การรับรู้ การเรียนรู้รวมถึงการยอมรับด้านอาหารพื้นถิ่นแก่นักท่องเที่ยว เพื่อเป็นปัจจัยผลักดันวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นให้ก้าวเข้าสู่เวทีสากลได้

ดังนั้นในงานวิจัยฉบับนี้ได้นำเสนอขั้นตอนการสร้างกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ด้านการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ โดยมีรากฐานของการจัดกิจกรรม เริ่มจากการสร้างความร่วมมือของระบบนิเวศทางสังคมที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมด้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยวทั้งภาคส่วนที่เกี่ยวข้องด้านอุปสงค์ (Demand side) ได้แก่ นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาเพื่อร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่น ด้านอุปทาน (Supply side) ได้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ ผู้ประกอบการโรงเรียนสอนทำอาหารไทยแก่ชาวต่างชาติและตัวแทนบริษัทจัดนำเที่ยวต่าง ๆ สุดท้าย คือ ด้านสนับสนุน (Support side) ได้แก่ หน่วยงานที่มีความเกี่ยวข้องโดยภาคส่วนต่างๆมีบทบาทในกระบวนการจัดกิจกรรมทางการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ที่เหมาะสมตามกระแสการเปลี่ยนแปลงด้านพฤติกรรมการท่องเที่ยวของกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างๆ ภายใต้หลักการของ “RECIPE” เพื่อการออกแบบกิจกรรมที่เหมาะสมกับรูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่น ภายใต้แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ดังนี้

กิจกรรมเชิงประณีต (Refinement) เป็นกิจกรรมที่ไม่เน้นความเร่งรีบ ผู้ร่วมทำกิจกรรมจะทราบถึงขั้นตอนของการประกอบอาหารได้อย่างชัดเจน ครบถ้วนตามเวลาที่เหมาะสม

การสร้างความเข้าใจที่ลึกซึ้ง (Empathy) นักท่องเที่ยวหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นจะมีความเข้าใจอย่างลึกซึ้งเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารจากอดีตสู่ปัจจุบัน วิถีแห่งการรักษาอัตลักษณ์ภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลงของสังคมในยุคต่างๆ

กิจกรรมเน้นความคิดสร้างสรรค์ (Creativity) เป็นกิจกรรมที่เน้นทักษะด้านการเรียนรู้และเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็น นักท่องเที่ยวสามารถนำตำรับอาหารไปปฏิบัติเองในแบบฉบับของตน

การสร้างความประทับใจแก่ทุกฝ่าย (Impressiveness) เพราะเป็นกิจกรรมที่อาศัยความร่วมมือของทุกฝ่ายจึงต้องสร้างความพึงพอใจและประทับใจในแต่ละด้าน ทั้งชุมชน

ผู้ประกอบการ หน่วยงานและนักท่องเที่ยว เพื่อให้นำไปสู่การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

การมีส่วนร่วมในกิจกรรม (Participation) การออกแบบกิจกรรมให้แต่ละฝ่ายได้มีส่วนร่วมในแต่ละกระบวนการเพื่อให้เกิดปฏิสัมพันธ์ รวมถึงเป็นการสร้างทัศนคติที่ดีต่อชุมชนและการเคารพถึงภูมิปัญญาดั้งเดิมที่มีมาช้านาน

การเกิดประสบการณ์ที่ดี (Experience) หลังจากการเรียนรู้ถึงที่มาและภูมิปัญญาของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นแล้ว นักท่องเที่ยวจะได้รับประสบการณ์ที่ดีจากการต้อนรับของชุมชนหรือผู้ให้บริการด้านการท่องเที่ยวไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการ พนักงานผู้ให้บริการ เป็นต้น

ภายหลังจากการออกแบบกิจกรรมที่เหมาะสมแก่กลุ่มนักท่องเที่ยว มีการนำเสนอผ่านสื่อในรูปแบบต่างๆ เพื่อสร้างความเข้าใจที่ทั่วถึงแก่กลุ่มเป้าหมาย เมื่อนักท่องเที่ยวมีการเรียนรู้ถึงการเปลี่ยนแปลงของที่มาของวัฒนธรรมอาหารและประสบการณ์จากการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ ตามหลักการของ “RECIPE” จะเกิดองค์ความรู้และประสบการณ์รวมถึงทัศนคติในเชิงสร้างสรรค์ต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่น นำไปสู่การกำหนดทิศทางของกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ ในสองลักษณะคือ 1) Authentic Local Food Consumer Trend หมายถึง กระแสการบริโภคอาหารพื้นถิ่นดั้งเดิม เป็นการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นในวิถีของความ เป็นตามยุคสมัยแรกเริ่ม การมองเห็นคุณค่าของเอกลักษณ์ทางด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ในยุคดั้งเดิม และอีกด้าน 2) Modern Chiang mai Local Food Consumer Trend หมายถึง กระแสการบริโภคอาหารพื้นถิ่นสมัยใหม่ที่เป็นการผสมผสานรูปแบบวิถีชีวิตใน ปัจจุบันที่อาศัยเรื่องราวจากวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในอดีตเป็นแนวทางกำหนด กิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีความสอดคล้องทั้งด้านวัฒนธรรมและการนำนวัตกรรมสมัยใหม่เข้ามามี ส่วนร่วม ถือเป็นการนำเสนอความแปลกใหม่บนรากฐานขององค์ความรู้ดั้งเดิม เช่น การนำเสนองานอาหารพื้นถิ่นแบบประยุกต์ การใช้วัตถุดิบที่มีความแตกต่างไปจากเดิม เป็นต้น แม้ว่า รูปแบบของอาหารพื้นถิ่นยังคงมีการพัฒนาและเปลี่ยนแปลงไปเรื่อยๆ รากฐานขององค์ความรู้เดิมของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นจะยังคงเรื่องราวและไม่สามารถเปลี่ยนแปลงไปตามกระแส ของยุคสมัยที่เปลี่ยน การนำผลของการศึกษาไปใช้ประโยชน์มีหลายภาคส่วน หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนที่สนับสนุนด้านการท่องเที่ยวสามารถนำผลของการศึกษาใช้ในการกำหนด เป็นแนวทางการพัฒนาเพื่อยกระดับอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่ให้เป็นที่รู้จักสู่สากล และการเพิ่มการขับเคลื่อนบทบาทของสมาคมหรือกลุ่มเครือข่ายที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ให้ชัดเจน เพื่อสร้างความเข้มแข็งของผู้ประกอบการร้านอาหารและมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นอย่างต่อเนื่องไป

สรุปผลและอภิปรายผล

กล่าวโดยสรุปจากผลการประชุมกลุ่มย่อยนั้นสามารถแบ่งประเด็นสำคัญได้แก่ พฤติกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในจังหวัดเชียงใหม่ แนวโน้มการบริโภคอาหารพื้นถิ่นจากประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติและเหตุปัจจัยที่อาจส่งผลให้เกิดการสูญหายของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ประเด็นแรกพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความแตกต่างกันดังนี้ กลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเฉพาะ (Niche Tourists) สามารถใช้เวลาเพื่อดำเนินกิจกรรมทางการท่องเที่ยวด้านอาหารได้เป็นระยะเวลานานกว่ากลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางมาเป็นกลุ่ม (Mass Tourists) และเมื่อพิจารณาเกี่ยวกับถิ่นที่อยู่อาศัยของนักท่องเที่ยว พบว่า ส่วนมากนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีความสนใจเฉพาะ มีการเดินทางมาจากทวีปอเมริกาเหนือและจากทวีปเอเชีย ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางมาเป็นกลุ่มจะเดินทางมาจากทวีปยุโรป และลักษณะของกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่น สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีความสนใจเฉพาะจะมีโอกาสที่เข้าร่วมทำกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นที่หลากหลายกว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางมาเป็นกลุ่ม เนื่องจากมีช่วงระยะเวลาของการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวที่ค่อนข้างจำกัด จากข้อค้นพบดังกล่าว สามารถสรุปช่วงเวลาในการจัดกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวอาหารที่เหมาะสมแก่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ดังนี้ กิจกรรมของการท่องเที่ยวอาหารสำหรับ 1-2 ชั่วโมงได้แก่ การชมการสาธิตการประกอบอาหารพื้นถิ่นจากชุมชนหรือจากร้านอาหารพื้นถิ่นที่นักท่องเที่ยวเข้าไปใช้บริการ การทดลองชิมอาหารพื้นถิ่นหลังจากการชมการสาธิตการประกอบอาหารพื้นถิ่นแล้ว สำหรับกิจกรรมของการท่องเที่ยวอาหารสำหรับครึ่งวันหรือประมาณ 4 ชั่วโมง นักท่องเที่ยวสามารถรับประสบการณ์การเรียนรู้การประกอบอาหารพื้นถิ่นได้ในบางรายการ และกิจกรรมที่สามารถส่งเสริมการสร้างรายได้ให้แก่ท้องถิ่นคือ การเที่ยวชมและซื้อสินค้าที่ระลึกประเภทอาหารพื้นถิ่น ยังแหล่งจำหน่ายต่างๆ เช่นตลาดของชุมชน ร้านจำหน่ายสินค้าที่ระลึก ร้านค้าต่างๆ ในชุมชน เป็นต้น และหากพิจารณาถึงจำนวนระยะเวลาที่เพิ่มมากขึ้น โอกาสในการเรียนรู้และได้รับประสบการณ์ที่ดีเกี่ยวกับกิจกรรมการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นได้มากขึ้น

สรุปด้านกิจกรรมที่การท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมซึ่งมีความเหมาะสมกับกลุ่มนักท่องเที่ยวเฉพาะมากกว่ากลุ่มนักท่องเที่ยวแบบมวลชน เช่นเดียวกับกับ (Jaieua, et al, 2016) ที่กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงมรดกวัฒนธรรมมีคุณค่าคู่ควรแก่การอนุรักษ์ไว้ ซึ่งรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีการสร้างคุณค่าแก่วัฒนธรรมนั้นถือเป็นเอกลักษณ์และสะท้อนถึงวิถีของชุมชนในการวางแผนทางด้านการตลาดนั้นจะเน้นไปยังกลุ่มนักท่องเที่ยวเฉพาะ (Niche Market) คือ การไม่เจาะจงเพื่อมุ่งแสวงหาจำนวนและ

รายได้จากการท่องเที่ยวเท่านั้น หากแต่ยังพิจารณาถึงการอนุรักษ์วัฒนธรรม และมีความใส่ใจถึงรายละเอียดของกิจกรรมที่สร้างคุณค่า ถือเป็น การสร้างความสมดุลในด้านการพัฒนาและการอนุรักษ์การท่องเที่ยวในช่วงเวลาเดียวกัน

สำหรับด้านแนวโน้มการบริโภคอาหารพื้นถิ่นจากประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีประเด็นสำคัญสองประเด็น คือ 1) ประสบการณ์ด้านอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวในภูมิภาคของนครก่อนการเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่ ส่งผลให้เกิดความคุ้นเคยและสามารถปรับตัวเพื่อการยอมรับอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ 2) ความคล้ายคลึงของอาหารพื้นถิ่นกับอาหารพื้นถิ่นในชาติต่างๆ เนื่องจากอาหารพื้นถิ่นมีต้นกำเนิดมาจากความหลากหลายด้านวัฒนธรรมที่ได้รับมาเพื่อผสมผสานเป็นตำรับอาหารโดยคนต่างถิ่นนำเข้ามาและคนพื้นถิ่นนำมาดัดแปลงจึงส่งผลให้เกิดความคล้ายคลึงในอาหารบางตำรับเช่น อาหารของชนชาติอินเดียซึ่งเน้นในส่วนผสมที่เป็นเครื่องแกงเป็นสำคัญ ดังนั้นนักท่องเที่ยวจะเกิดพฤติกรรมการยอมรับอาหารที่มีรูปแบบกระบวนการปรุงที่คล้ายกัน แม้จะเป็นอาหารแปลกใหม่ (Novel food) ที่ตนไม่เคยรับประทานมาก่อน จากประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ตนชื่นชอบ

ส่วนเหตุปัจจัยที่อาจส่งผลให้เกิดการสูญหายของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นที่มีอยู่สองประเด็น คือ ความแตกต่างของการดำรงวิถีชีวิตของชาวรุ่นก่อน (ก่อนการเปลี่ยนแปลงการปกครองจากอาณาจักรเป็นประเทศสยาม) และรุ่นหลัง (หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครองจากอาณาจักรเป็นประเทศสยาม) เนื่องจากปัจจัยแวดล้อมด้านสังคม ระบบเศรษฐกิจและการเมือง เป็นเหตุให้เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการใช้ชีวิตจากเดิมเป็นลักษณะของการดำรงชีวิตเพื่อความอยู่รอดตามสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ ปัจจุบันมีลักษณะของการใช้ชีวิตเพื่อวัตถุประสงค์ในการสร้างฐานะและความมั่นคงของครอบครัว เกิดทางเลือกของรูปแบบของอาหารที่หลากหลายจากภาวะของการแข่งขันด้านธุรกิจอาหารในปัจจุบัน ความใส่ใจในอาหารพื้นถิ่นในรูปแบบเดิมจึงลดบทบาทลง และอีกประการหนึ่งคือการขาดเชื่อมโยงในการถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ชนรุ่นลูกหลานในเรื่องของภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นถิ่น เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของสภาพสังคมจากอดีตสู่ปัจจุบัน จากการดำรงชีวิตแบบครอบครัวขยาย มีการอาศัยอยู่ร่วมกันของญาติพี่น้องในพื้นที่ของบ้านไปสู่การแยกออกมาเป็นครอบครัวเดี่ยวที่ขาดความใกล้ชิดและความสัมพันธ์แบบเดิม กล่าวโดยสรุปนั้น วัฒนธรรมของอาหารพื้นถิ่นมีต้นกำเนิดจากการคิดค้นในวิถีของการดำรงชีวิตเพื่อความอยู่รอดต่อสภาพภูมิศาสตร์ สภาพอากาศที่มีการเปลี่ยนแปลงไปในแต่ละฤดูกาล มนุษย์มีความพยายามในการคิดค้น สรรค์สร้างดัดแปลงรูปแบบของตำรับอาหารให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตที่ตนดำรงอยู่ในขอบเขตของพื้นที่ตามสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ ณ ช่วงเวลาหนึ่ง เมื่อกาลเวลาเริ่มมีการเปลี่ยนแปลง เกิด

การเคลื่อนย้ายของกลุ่มคนในชุมชนต่างๆ ทั้งการอพยพเข้ามาและย้ายออกจากพื้นที่ ในรูปแบบของการเดินทางเพื่อการค้าขาย เพื่อการตั้งถิ่นฐาน หรือเพื่อการประกอบอาชีพต่างๆ เช่นเดียวกับ (Peterson, 1958) ที่กล่าวถึงประเภทของการย้ายถิ่นฐานไว้ว่ามีหลายสาเหตุ หนึ่งในนั้นคือการเดินทางเพื่อสร้างความก้าวหน้า (Innovation) โดยผู้ย้ายถิ่นมีความปรารถนาที่จะเดินทางเพื่อสร้างความมั่นคงแก่ครอบครัวและเกิดการเปลี่ยนแปลงในชีวิต ส่งผลให้สิ่งที่ถูกนำเข้ามาคือวัฒนธรรม วิถีแห่งการดำรงอยู่เกิดการปะทะสังสรรค์ขององค์ความรู้ส่งผลให้รูปแบบการใช้ประโยชน์จากธรรมชาติเปลี่ยนไปจากเดิม สิ่งที่สามารถสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นนอกเหนือจากคำบอกเล่า การบันทึกเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร ยังคงมีการอนุรักษ์รูปแบบวิถีของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นแก่คนรุ่นหลังให้เห็นคุณค่าของภูมิปัญญาบรรพบุรุษที่ผ่านมาเหล่านี้คือคุณค่าที่ควรแก่การอนุรักษ์และสืบทอดไว้

ในส่วนของการวางแผนทางเพื่อนำวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นสู่รูปแบบของการท่องเที่ยวอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ ภายใต้แนวคิดของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผู้วิจัยได้กำหนดหลักการของ RECIPE เพื่อให้สอดคล้องกับแนวคิดของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่ให้ความสำคัญเกี่ยวกับการสร้างประสบการณ์อย่างแท้จริง (Authentic experience) แก่นักท่องเที่ยวผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวต่างๆ นอกจากนั้นยังเป็นกิจกรรมเชิงประณีตที่มีระยะเวลาที่เหมาะสมเพื่อความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารแก่นักท่องเที่ยวอย่างลึกซึ้งโดยเน้นการมีส่วนร่วมให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ และการสร้างความประทับใจและประสบการณ์ที่ดีทั้งตัวนักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการ หน่วยงานที่สนับสนุนและชุมชนพื้นถิ่นที่อาศัยอยู่

ข้อเสนอแนะการวิจัย

ข้อเสนอแนะในเชิงนโยบาย เนื่องจากงานวิจัยนี้มีส่วนหนึ่งของการศึกษาสถานการณ์การท่องเที่ยวและการเปลี่ยนแปลงของการพัฒนาทางเศรษฐกิจเพื่อรองรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่ รวมถึงการศึกษาด้านพฤติกรรมกรการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ผลของการศึกษาส่วนหนึ่งนั้นหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนที่สนับสนุนด้านการท่องเที่ยวสามารถนำไปกำหนดเป็นแนวทางการพัฒนาเพื่อยกระดับอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่ให้เป็นที่ยอมรับจากสากล นอกจากนั้นควรมีการขับเคลื่อนบทบาทของสมาคมหรือกลุ่มเครือข่ายที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ให้ชัดเจน เพื่อสร้างความเข้มแข็งของผู้ประกอบการร้านอาหารและมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นอย่างต่อเนื่อง

ข้อเสนอแนะในเชิงปฏิบัติ เพื่อให้เกิดการพัฒนาการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นที่ยั่งยืน ผู้วิจัยจึงขอเสนอแนะแนวทางดังนี้ การสร้างความเข้มแข็งของชุมชนในด้านวัฒนธรรมอาหาร

พื้นถิ่น โดยการจัดกิจกรรมเพื่อเพิ่มความสัมพันธ์ระหว่างคนพื้นถิ่น การปรับประยุกต์ วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นให้เกิดความเป็นวัฒนธรรมร่วมสมัย เพื่อให้เกิดความเป็นสากลมากยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยครั้งต่อไป ลักษณะของการศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเรื่องของการสร้างรูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในจังหวัด เชียงใหม่ โดยมีการเจาะจงในเรื่องของทุนทางวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่ เป็นหลัก ดังนั้นจึงขอเสนอในการทำวิจัยครั้งต่อไปในการศึกษาเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น ในพื้นที่อื่น หรือลักษณะทุนทางวัฒนธรรมประเภทอื่นในจังหวัดเชียงใหม่เพื่อพัฒนารูปแบบ การท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเชิงสร้างสรรค์ในจังหวัดเชียงใหม่นำเสนอเป็นกิจกรรม การท่องเที่ยวแก่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติและผู้สนใจในโอกาสต่อไป

บรรณานุกรม

- Dachum, P. (2013). Creative Tourism Development: from Concepts to Practice for Thailand. *Silpakorn University Journal*, 33(2), 331-366.
- Jaiuea, M. et al. (2016). MARKETING MODEL FOR CULTURAL HERITAGE TOURISM DEVELOPMENT: BANGLUANG COMMUNITY BANGLUANG SUB-DISTRICT, BANGLEN DISTRICT NAKHONPATHOM PROVINCE. *Sripratum Chonburi Journal*, 12(3), 12-24.
- Network, U.C.C. (2006). Towards sustainable strategies for creative tourism. **Discussion report of the planning meeting for 2008 international conference on creative tourism**. New Mexico, USA.
- Peterson, W. (1958). A Great Typology of Migration. *American Sociological Review*, 23(3), 256-266.
- Termpittayapaisith, A. (Author and Speaker). (26th March 2010). **Thailand's Creative Economy. The Paradigm shift of the country to the creative economy**. Bangkok: Thailand Creative & Design Center (TCDC).
- Vimolsiri, P. (2009). **Creative Economies: The survival of the Thai economy. Why Creative Economy?**. Bangkok: Contract Publishing Co.,LTD.