

เส้นทาง การสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาสู่ความยั่งยืน

Sustainability of Local Wisdom Transferring on Lanna Food

ทัศนีย์ อารมณ์เกลี้ยง^{1,*} และ สุภาพ ฉัตรภรณ์²
Tasane Aromkliang^{1,*} and Suparp Chatraphorn²

ABSTRACT

This qualitative research was conducted to investigate 1) the history and the community context on the wisdom of local food in social dimension and Lanna tradition, 2) the development of local wisdom transferring on Lanna food, and 3) an approach on transferring and maintaining the local wisdom of Lanna food for local sustainability. The informants composed of: 1) experts and scholars on Lanna traditional arts and history, 2) food and nutrition experts, 3) a networking group of Lanna food wisdom, 4) native people, and 5) educational institutions and related organizations. Data were collected from documents, observations, interviews, and group discussions. The findings revealed that: 1) the history and the community context on the wisdom of local food in the social dimension and Lanna tradition were related to the native groups as Thailue, Thaikhern, Thaiyuan, Thailua, and Thaiyong; 2) the food concerned with the Lanna cultures and traditions, beliefs and values were Laab, Gaeng Ho, Gaeng Orm, and Gaeng Khanoon, while those concerned with Lanna history were Gaeng Hungle, Khao Soi, and Khanomjeen Num-ngeow; 3) the transferring and maintaining the local wisdom of Lanna food could be divided into 3 approaches – on cultures and traditions, on beliefs, and on method and skill. An approach on local wisdom transferring of Lanna food included 4 aspects. 1) The local wisdom experts: a database of local wisdom experts on Lanna food should be available. Besides, a provision of food activities for resource persons, communication, and honor and value of local scholars should be supported. 2) The learners: there should be reinforcement of knowledge dissemination among the local people, encouragement on awareness of the value of Lanna food, and motivation on learning. 3) The transferring process: demonstration, participation, creativity, and idea sharing are recommended. 4) The outcomes of knowledge transferring: research, conservation, and development of Lanna food wisdom are needed to be focused.

Keywords: local wisdom transferring, Lanna food, sustainability

¹ สาขาวิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ 10900

Vocational Education, Faculty of Education, Kasetsart University, Bangkok 10900, Thailand.

² มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ 10900

Kasetsart University, Bangkok 10900, Thailand.

* Corresponding author, e-mail: Tasaneamai999@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยเชิงคุณภาพนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา (1) ความเป็นมาและบริบทชุมชนที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหารในมิติทางสังคมและวัฒนธรรมล้านนา (2) พัฒนาการการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารล้านนาในท้องถิ่น และ (3) แนวทางในการสืบสานและธำรงรักษาภูมิปัญญาอาหารล้านนาเพื่อความยั่งยืนในท้องถิ่น กลุ่มผู้ให้ข้อมูล 5 กลุ่มประกอบด้วย (1) กลุ่มผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิในด้านศิลปวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ล้านนา (2) กลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ (3) กลุ่มเครือข่ายภูมิปัญญาอาหารล้านนา (4) กลุ่มคนพื้นเมืองในท้องถิ่น และ (5) สถาบัน การศึกษา องค์กรหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เก็บข้อมูลจากเอกสาร การสังเกตการณ์ การสัมภาษณ์ และการอภิปรายกลุ่ม ผลการศึกษาเกี่ยวกับความเป็นมาและบริบทของชุมชนที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหารในมิติทางสังคมและวัฒนธรรมล้านนา พบว่าชนชาติที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารล้านนา เป็นชนเผ่าไทลื้อ ไทจีน ไทขวน ไทลัวะ และไทยอง อาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ และค่านิยมของชาวล้านนา ได้แก่ ลาบ แกงโฮะ แกงอ่อม และ แกงขนุน อาหารที่มีความเกี่ยวข้องทางประวัติศาสตร์ล้านนา ได้แก่ แกงฮังเล ข้าวซอย และขนมจีนน้ำเงี้ยว การถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนามี 3 วิธีทาง คือ ทางวัฒนธรรม ทางความเชื่อค่านิยม และทางทักษะวิธีการ แนวทางการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนา มี 4 องค์ประกอบ คือ (1) ด้านผู้ถ่ายทอด โดยใช้วิธีการจัดทาระบบฐานข้อมูล การสร้างโอกาสหรือจัดเวทีในการแสดงออก การให้เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ การสื่อสารกับชุมชน การเสริมสร้างและการยกย่องปราชญ์ท้องถิ่น (2) ด้านผู้รับการถ่ายทอด ใช้วิธีการเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจให้คนในท้องถิ่น และการสร้างความตระหนักถึงความสำคัญและประโยชน์ของภูมิปัญญา

อาหารล้านนา การสร้างแรงจูงใจ การฝึกทักษะในการแสวงหาความรู้ และสังเกตและจดจำ (3) ด้านกระบวนการถ่ายทอด ใช้การสาธิต การคิดร่วมกัน การสร้างสรรค์ การแบ่งปัน และ (4) ด้านผลการถ่ายทอด เน้นการศึกษาค้นคว้าวิจัย การอนุรักษ์ฟื้นฟู และการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาอาหารล้านนา

คำสำคัญ: การสืบสานภูมิปัญญา อาหารล้านนา ความยั่งยืน

บทนำ

จากการพัฒนาสังคมในช่วงตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา กระแสวัฒนธรรมจากภายนอกได้เข้ามามีบทบาทต่อวิถีชีวิตของชาวล้านนาเป็นอย่างมาก ซึ่งกระแสการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว มีผลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมและวัฒนธรรมของชาวล้านนาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในปัจจุบันเมืองเชียงใหม่ต้องเผชิญกับปัญหาต่างๆ มากมายไม่ว่าจะเป็นปัญหาสิ่งแวดล้อม ปัญหาคนในท้องถิ่นขาดจิตสำนึกที่ดีของความเป็นพลเมือง รวมไปถึงปัญหาการละทิ้งรากเหง้าและภูมิปัญญาเดิมซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น นักวิจัยจึงระบุว่าเป็นลักษณะที่ห่างจากการเป็นสังคมที่ยั่งยืน (ดวงจันทร์, 2543) ผลจากการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวทำให้ วิธีการคิด การกระทำ รวมไปถึงวิถีการดำรงชีวิตของชาวล้านนาเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งเป็นการสูญเสียความเป็นเอกลักษณ์ของ “ความเป็นล้านนา” เป็นสาเหตุหนึ่งของการพัฒนาที่ไม่ยั่งยืน

อย่างไรก็ตาม นครเชียงใหม่ยังคงสภาพเป็นศูนย์กลางท้องถิ่น เนื่องจากมีการสืบสานมรดกทางวัฒนธรรม ประเพณีไม่ขาดสาย จากการเป็นศูนย์รวมของผู้คนหลากหลายเผ่าพันธุ์ในอดีต ทำให้ศิลปวัฒนธรรมของเชียงใหม่มีการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่าง ไทยขวน ไทใหญ่ ไทจีน ไทลื้อ ไทยอง ไทลัวะ หลอมรวมเป็นเอกลักษณ์ใหม่ของล้านนาที่แตกต่างไปจากภาคอื่น (ศรีเลา, 2551)

วัฒนธรรมที่ว่ำนั้รวมถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่และอาหารการกิน ซึ่งคนท้องถิ่นมีความภาคภูมิใจเรียกอาหารของคนว่า “อาหารล้านนา”

“อาหารล้านนา” ถือได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ด้านหนึ่งของชาวล้านนา ที่มีคุณค่าต่อการศึกษาทำความเข้าใจ เพราะเป็นคุณค่าทางปัญญาที่สามารถสะท้อนให้เห็นถึงความซับซ้อนทางสังคมและวัฒนธรรมของภูมิปัญญาที่เกิดจากความรู้ ความเข้าใจธรรมชาติ และเป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากวิถีการใช้ชีวิตจริงอย่างได้ผลมาเป็นเวลานานร้อยๆ ปี อีกทั้งยังมีการผสมผสานข้ามวัฒนธรรมระหว่าง คนพื้นเมือง คนภาคกลาง และประเทศเพื่อนบ้านซึ่งมีการแลกเปลี่ยน สังสรรค์ข้ามวัฒนธรรม อาหารบางชนิดได้รับอิทธิพลมาจากเพื่อนบ้านอย่างพม่า จีนฮ่อ เช่น แกงฮังเล ข้าวซอย ขนมจีนน้ำเงี้ยว ซึ่งเป็นของพม่าหรือที่เราเรียกกันว่า ไทยใหญ่

อาหารของชาวล้านนาไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม หลากหลายรส แต่ยังแสดงถึงเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของความเป็นล้านนาอีกด้วย เพราะนอกจากชาวล้านนาจะได้ประกอบอาหารสำหรับชีวิตประจำวันแล้ว ยังประกอบอาหารคาวหวานในพิธีกรรมโดยมีการสวดแทรกในระบบความเชื่อ เช่น ในพิธีกรรมเลี้ยงผีปู่ย่า ประเพณีสงกรานต์ วันเข้าพรรษา ออกพรรษา และเทศกาลทำบุญข้าวใหม่ วิธีการประกอบอาหาร วิธีการใช้อาหารในพิธีกรรม และการประกอบอาหารเลี้ยงชีพ ชาวเชียงใหม่ในอดีตยังคงประกอบอาหารและกินอาหารตามความเชื่อ ค่านิยม ประเพณี และพิธีกรรมของชุมชนเอง นอกจากนี้ ยังมีความสัมพันธ์กันระหว่างความเชื่อดั้งเดิมและความเชื่อใหม่ โดยมีครอบครัวและชุมชนทำหน้าที่ในการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหารและการสืบทอดด้านพิธีกรรม ซึ่งมีพ่อแม่ หรือ พ่ออู๊ย แม่อู๊ย ทำหน้าที่เป็นผู้ให้ความรู้ให้การกลมกลืนแก่สมาชิกในครอบครัวและในชุมชน ทั้งที่เป็นการปฏิบัติตามความเชื่อและประเพณีและมีพิธีกรรมทำให้คนในชุมชนมี

พฤติกรรมการกินอาหารแบบดั้งเดิม อันเป็นการสร้างความรู้สึกที่มีคุณค่า ทำให้เกิดความสุขในการกินอาหารแบบล้านนา เป็นการสร้างให้เกิดปฏิสัมพันธ์ทางสังคม อันเป็นแนวทางหนึ่งที่ทำให้วัฒนธรรมอาหารล้านนายังคงดำรงอยู่ในชุมชน (รัมย์ภา, 2544)

จากกระแสการไหลบ่าของวัฒนธรรมข้ามชาติ ดังที่มักปรากฏให้เห็นอยู่ในปัจจุบัน การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนา คนในครอบครัวจึงมีส่วนสำคัญในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารให้แก่สมาชิกในครอบครัวของตนเอง เพื่อรักษาสืบทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนาอีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ ยังทำให้สมาชิกในชุมชนมีความรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ของภาวะโลกที่ส่งผลกระทบต่อคนในท้องถิ่นอีกด้วย ฉะนั้นสิ่งเหล่านี้จะดำรงอยู่หรือสูญหายไปหรือไม่ ขึ้นอยู่กับครอบครัวและชุมชนรวมไปถึงคนในรุ่นต่อๆ มาด้วย (ประหยัด, 2538)

ภูมิปัญญาอาหารล้านนาจึงเป็นเรื่องของคนในท้องถิ่น ที่ควรตระหนักและให้ความสำคัญ วิเคราะห์ วิจัย ถ่ายทอด รวมทั้งการปฏิบัติด้วยการทำตนเป็นแบบอย่าง เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติ การยอมรับและการถ่ายทอดยังชนรุ่นหลังสืบไป ดังผลการวิจัยเรื่อง ภูมิปัญญาในการทอผ้าพื้นเมืองภาคเหนือ: รูปแบบการเรียนรู้และการถ่ายทอดความรู้ของครูภูมิปัญญาไทย (กาญจนา และ สุภาพ, 2548) พบว่าการถ่ายทอดความรู้ของครูภูมิปัญญาทอผ้า แบ่งเป็น 4 ระยะ ตามวงจรชีวิต คือ ระยะที่ 1 วัยเด็กและวัยรุ่น เป็นรูปแบบการเรียนรู้เพื่อเตรียมความพร้อม สำหรับการมีครอบครัวและพื้นฐานอาชีพ ระยะที่ 2 วัยผู้ใหญ่ตอนต้น เป็นรูปแบบการเรียนรู้เพื่อพัฒนาความรู้ด้วยตนเอง ระยะที่ 3 วัยผู้ใหญ่ตอนกลาง เป็นรูปแบบการถ่ายทอดความรู้เพื่อพัฒนาชีวิตทางอาชีพ และระยะที่ 4 วัยผู้ใหญ่ตอนปลายเป็นรูปแบบทางเลือกอาชีพและสานต่ออาชีพในชุมชน ปัจจัยร่วมที่เป็นสาเหตุหลักในการเรียนรู้และถ่ายทอดความรู้ คือ สถานภาพและจิตสำนึกในบทบาทหน้าที่ผูกพันอยู่กับเงื่อนไขบรรทัดฐานของสังคม แต่ในเรื่องของภูมิปัญญา

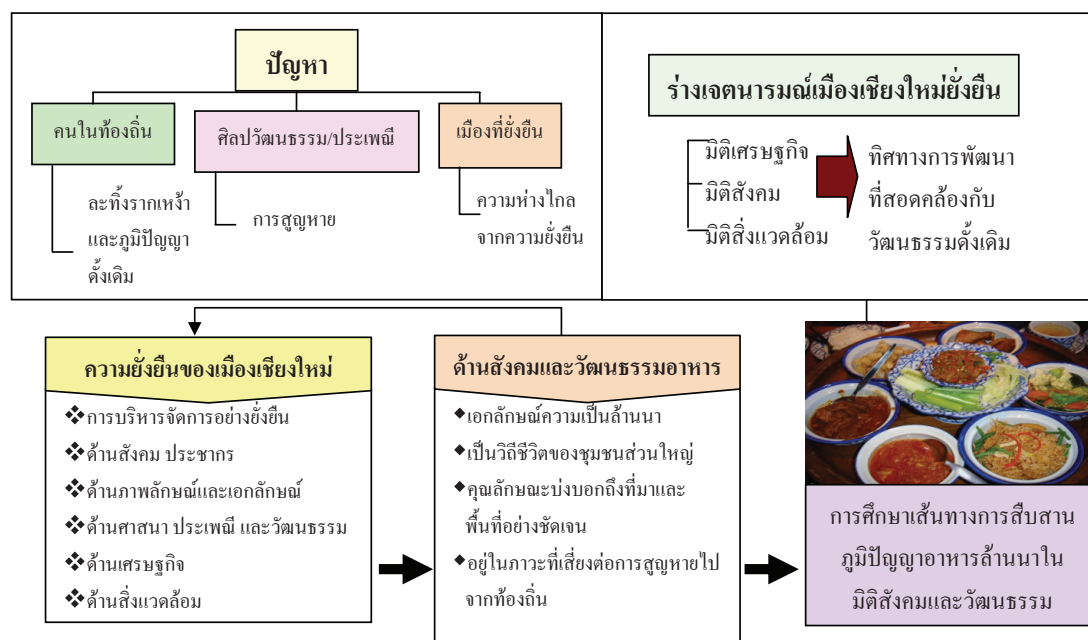
อาหาร งานวิจัยส่วนใหญ่ยังเน้นในเรื่องของตำรับ วิธีการทำ แต่ยังไม่พบว่ามีผู้ใดศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาแต่อย่างใด

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัย จึงมีความสนใจศึกษา เส้นทางการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาสู่ความยั่งยืน เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหารล้านนา ซึ่งเป็นภูมิปัญญาอันทรงคุณค่าของชาวล้านนา มิให้เสื่อมสูญไปตามกาลเวลา ซึ่งการธำรงรักษาภูมิปัญญาอาหารล้านนาดังกล่าว ต้องมีการศึกษาอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง โดยความร่วมมือของคนในท้องถิ่น ที่จะเป็นส่วนสร้าง สืบสาน หรือพัฒนาภูมิปัญญาดั้งเดิมซึ่งเป็นรากเหง้าของตนเอง ให้คงไว้ซึ่งเกิดความยั่งยืนแห่งความเป็นเอกลักษณ์ของชาวล้านนา ภายใต้คำถามวิจัยที่ว่า (1) อาหารล้านนาชนิดใดบ้าง ที่คงความเป็นเอกลักษณ์ของชาวล้านนา และมีความเกี่ยวข้องทางด้านสังคมและวัฒนธรรม และประวัติศาสตร์ของชาวล้านนาอย่างไร (2) วิธีการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาอาหารล้านนา มีความเปลี่ยนแปลงจากอดีตสู่ปัจจุบันอย่างไรบ้าง

(3) มีวิธีการในการสืบสานและธำรงรักษาไว้ซึ่งภูมิปัญญาอาหารล้านนาให้อยู่คู่กับท้องถิ่นได้อย่างไร และ (4) สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปใช้พัฒนาศักยภาพของคนในท้องถิ่นได้อย่างไร เพื่อข้อมูลที่ได้มาใช้ในการหาแนวทางในการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนา เพื่อให้เกิดความยั่งยืนและธำรงอยู่กับชาวล้านนาสืบไป ดังสรุปกรอบปัญหาการวิจัยในภาพที่ 1

วิธีการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) ภายใต้กระบวนทัศน์การตีความ (interpretive paradigm) โดยใช้วิธีการวิจัยแบบกรณีศึกษา (case study method) เพื่อความคลุ่มลึก และการสัมผัสความจริงอย่างเป็นธรรมชาติรอบด้านของบริบท ให้มีความสำคัญกับความเป็นสหวิทยาการทั้งในด้านศาสตร์ที่เป็นกรอบแนวคิดและวิธีการเข้าถึงข้อมูล รวมทั้งความรู้สึคนึกคิดของกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งช่วยให้



ภาพที่ 1 กรอบปัญหาการวิจัย

เกิดการสะท้อนความเป็นจริงแบบองค์รวม (ผ่องพรรณ และ สุภาพ, 2555; หน้า 226) ผู้วิจัยใช้เวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูล ตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2551 จนถึงเดือนธันวาคม พ.ศ. 2554 เป็นเวลากว่า 3 ปี โดยมีขั้นตอน ดังนี้

1. **พื้นที่ศึกษา** ดำเนินการในจังหวัดเชียงใหม่ พิจารณาจากการที่เชียงใหม่เคยเป็นราชธานีหรือเป็นเมืองหลวงของอาณาจักรล้านนา และเป็นศูนย์กลางด้านศิลปวัฒนธรรมที่สำคัญของภาคเหนือ (สรวิศ, 2552)

2. **การเก็บรวบรวมข้อมูล** โดยการวิเคราะห์เอกสาร การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง การสังเกตการณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก (key informants) แบ่งออกเป็น 5 กลุ่ม คือ

(1) กลุ่มผู้เชี่ยวชาญและทรงคุณวุฒิในด้านศิลปวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ล้านนา เป็นบุคคลที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรมล้านนา เลือกจากประสบการณ์การทำงาน และฐานข้อมูลบุคคลทางประวัติศาสตร์ของจังหวัดเชียงใหม่ โดยการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (purposive sampling) จำนวน 5 คน

(2) กลุ่มผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและโภชนาการในเชียงใหม่ เลือกจากผู้มีความรู้ มีประสบการณ์และมีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักและยอมรับในท้องถิ่น โดยการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง จำนวน 5 คน

(3) กลุ่มเครือข่ายภูมิปัญญาอาหารล้านนาในท้องถิ่น ซึ่งเป็นผู้มีความรู้เกี่ยวกับเรื่องการประกอบอาหารล้านนา โดยใช้วิธีการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง โดยการสอบถามจากผู้ให้ข้อมูลหลักในท้องถิ่น และจากการสุ่มแบบต่อเนื่องในกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก (snowball sampling) จำนวน 5 คน

(4) กลุ่มบุคคลซึ่งเป็นคนพื้นเมืองในท้องถิ่น ในฐานะผู้ให้ข้อมูลเสริมเกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารล้านนาในครัวเรือน ใช้วิธีการเลือกแบบ expert choice เลือกบุคคลที่มีภูมิปัญญาเป็นคนที่อยู่ในเชียงใหม่ ตามแหล่งของอาหารพื้นล้านนา

ที่เกี่ยวข้องกับศิลปะ วัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ล้านนา และเพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่เป็นตัวแทนของความหลากหลาย จึงได้เลือกกลุ่มตัวอย่างที่มีภูมิปัญญาเป็นคนเชียงใหม่โดยกำเนิด และมีช่วงอายุที่แตกต่างกันใน 3 ช่วงอายุ คือ ผู้อาวุโส วัยกลางคน และวัยรุ่น เพื่อเปรียบเทียบข้อมูลที่ได้จากกลุ่มคนที่มีอายุและช่วงเวลาในการดำรงชีวิตในช่วงที่แตกต่างกัน กลุ่มละ 5 คน รวม 15 คน

(5) สถาบันการศึกษา องค์กรหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นกลุ่มที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารล้านนาในท้องถิ่น โดยการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง จากผู้สอนในหลักสูตรเกี่ยวกับอาหารล้านนา ในท้องถิ่นใน 3 ระบบการศึกษา ดังต่อไปนี้ 1) ในระบบการศึกษา คือ ระดับอุดมศึกษา ได้แก่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย และ โรงเรียนในระดับประถมศึกษา/มัธยมศึกษา ได้แก่ โรงเรียนบ้านบวทภูมิ โรงเรียนบ้านกาฮาว 2) นอกระบบ คือ ระดับอาชีวศึกษา ได้แก่ วิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่ วิทยาลัยการอาชีพจังหวัดเชียงใหม่ และ 3) ตามอัธยาศัย ได้แก่ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ศูนย์การศึกษานอก โรงเรียนจังหวัดเชียงใหม่ รวม 10 คน

นอกจากนี้ ยังเก็บข้อมูลเพิ่มเติมจากกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับการบอกต่อจากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญในด้านต่างๆ (snowball) รวมไปถึงการศึกษาจากเอกสารเพิ่มเติม เพื่อนำผลที่ได้มายืนยันความถูกต้องและน่าเชื่อถือของข้อมูลที่ได้มา โดยผู้วิจัยใช้เทคนิคเก็บข้อมูลต่างวิธี (methods triangulation) ใช้วิธีการรวบรวมข้อมูลมากกว่าหนึ่งวิธี ด้วยการวิเคราะห์เอกสาร การสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อตอบปัญหาวิจัยเดียวกัน และในสถานการณ์เดียวกัน โดยมุ่งประเด็นความเที่ยงตรง (validity) ของข้อค้นพบ รวมถึงเปรียบเทียบและตรวจสอบเพื่อยืนยันผลจากแหล่งข้อมูล (member check) โดยนำข้อมูลจากแหล่งต่างๆ (data sources) ที่

ได้มาจากการสังเกตการณ์กับการสัมภาษณ์ จากผู้ให้ข้อมูลหลายคน จากช่วงระยะเวลาที่แตกต่างกัน ซึ่งเป็นวิธีการที่ทำให้เกิดความเชื่อมั่นในผลการวิจัย

3. การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) โดยนำข้อมูลจากการถอดเทปสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ และการวิเคราะห์เอกสาร จัดกลุ่มคำตอบจากประโยคหรือข้อความสำคัญให้เป็นหมวดหมู่ (category) แล้วสร้างหัวข้อเรื่อง (theme) ที่ครอบคลุมกลุ่มคำตอบ ผู้วิจัยสร้างความน่าเชื่อถือของงานวิจัยด้วยการรวบรวมข้อมูลแบบสามเส้า หลายแหล่ง ต่างวิธีการ หลังจากได้ข้อมูลที่พร้อมแล้ว มีความชัดเจนถูกต้อง นำมาสร้างข้อสรุปที่มีลักษณะเป็นรูปธรรม นำเสนอด้วยผังโน้ตทัศน์ (concept map) ดังรายละเอียดขั้นตอนการวิจัยในภาพที่ 2

ผลการวิจัย

ความเป็นมาและบริบทของชุมชนที่มีความเกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหารล้านนาในมิติสังคมและวัฒนธรรม

ชนชาติที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารล้านนา มีทั้งหมด 5 ชนชาติ ได้แก่ ไทลื้อ ไทเขิน ไทยวน ไทลัวะ และไทยอง กลุ่มชนชาติเหล่านี้มีถิ่นอาศัยอยู่บริเวณโดยรอบของล้านนาและได้นำวัฒนธรรมขนบธรรมเนียม ความเชื่อและประเพณีของแต่ละชนชาติเข้ามาผสมผสานกับวิถีชีวิตของชาวล้านนา ในช่วงยุค “เก็บผักใส่ซ้า เก็บข้าใส่เมือง” (ยุคสร้างบ้านแปลงเมืองในปี พ.ศ. 2325 หลังจากตกเป็นเมืองขึ้นของพม่ามาช้านาน โดยการรวบรวมคนพื้นเมืองที่หลบหนีเข้าป่าให้กลับสู่เมือง) สมัยพญามังรายรวบรวมหัวเมืองต่างๆ เข้าด้วยกัน และขยายอาณาเขตของอาณาจักรล้านนาให้กว้างขวางออกไป สามารถแสดงความสัมพันธ์ระหว่างชนชาติกับวัฒนธรรมอาหาร ในภาพที่ 3

อาหารที่บ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ของชาวล้านนาและมีความเกี่ยวข้องกับด้านสังคมและประวัติศาสตร์ของชาวล้านนา

อาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับทางวัฒนธรรมล้านนา ซึ่งเป็นอาหารที่มีที่มาจากคำนิยม ได้แก่ ลาบ และ แกงโฮะ นิยมทำกินในโอกาสสำคัญ เนื่องจากมีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ซึ่งมีราคาแพง อาหารที่มีที่มาจากความเชื่อ ได้แก่ แกงอ่อม ข้าวจิ้นไก่ และแกงขนุน โดยชาวล้านนามีความเชื่อว่าหากได้กินอาหารเหล่านี้แล้ว จะเกิดความเป็นสิริมงคล ความอยู่ดีกินดี การมีสิ่งเกื้อหนุนให้ชีวิตอยู่ด้วยกันอย่างอบอุ่น และอาหารที่เกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ของชาวล้านนา ได้แก่ แกงฮังเลรับอิทธิพลจากพม่า ข้าวซอยรับอิทธิพลจากจีนฮ่อ และน้ำเงี้ยวรับอิทธิพลจากไทใหญ่ ผู้วิจัยสรุปอาหารที่ความเกี่ยวข้องกับทางวัฒนธรรม ประเพณี และประวัติศาสตร์ล้านนา ในภาพที่ 4

เส้นทางการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนา

ตามกรอบแนวทางการจัดการศึกษา ในระบบโรงเรียน นอกกรอบโรงเรียน และการจัดการศึกษาตามอัธยาศัย จากการวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสาร การสัมภาษณ์ การสอบถาม และการสังเกตการณ์ เกี่ยวกับลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาของชุมชนในท้องถิ่น พบว่า กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาของชุมชนท้องถิ่น มีการถ่ายทอดกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาใน 3 ลักษณะ ดังนี้ คือ (1) การถ่ายทอดทางวัฒนธรรม (2) การถ่ายทอดทางคำนิยมและความเชื่อ และ (3) การถ่ายทอดทักษะวิธีการ ดังแสดงในภาพที่ 5

1. การถ่ายทอดทางวัฒนธรรม กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาโดยการถ่ายทอดทางวัฒนธรรม ซึ่งแบ่งออกเป็น (1) วัฒนธรรมครัวเรือน โดยลักษณะการถ่ายทอดสู่ บุตรหลาน ญาติ หรือคนใกล้ชิด ได้รับการถ่ายทอดความรู้จาก ผู้ถ่ายทอดซึ่งส่วนใหญ่ จะเป็นบุคคลครอบครัว เป็นเครือญาติหรือเป็นบุคคลที่มีความคุ้นเคยสนิทสนมกัน โดยผู้



ภาพที่ 2 ขั้นตอนดำเนินการวิจัย

ถ่ายทอดมีความยินดี ตั้งใจและต้องการถ่ายทอดความรู้ให้ กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาในลักษณะนี้จะมีลักษณะทั้งการปฏิบัติให้ดู การให้ช่วยเป็นลูกมือ และการให้ลองปฏิบัติจริง และ (2) วัฒนธรรมสังคม เป็นการถ่ายทอดผ่านพิธีกรรมที่เป็นการทำหรือการปฏิบัติที่สืบทอดกันมา บางอย่างมีคำอธิบายที่ชัดเจน บางอย่างก็ไม่มีคำตอบที่แน่นอนว่า เหตุใดจึงทำอย่างนั้นหากแต่เป็นเพราะผลที่ได้รับจากการสืบทอดเป็นสิ่งดี ไม่เป็นโทษจึงปฏิบัติสืบทอดกันมา

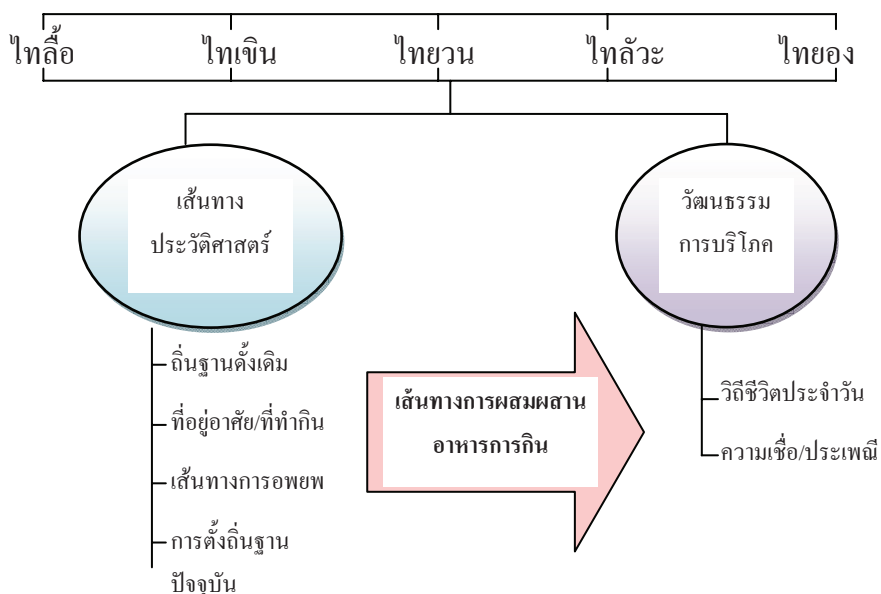
2. การถ่ายทอดทางค่านิยมและความเชื่อ

กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาโดยการถ่ายทอดทางความเชื่อและค่านิยม จะถ่ายทอดโดยเกิดจาก (1) ความศรัทธาของชาวล้านนา ผ่านพิธีกรรมและศาสนา เช่น พิธีบวงสรวง พิธีไหว้ผีปู่ย่า พิธีไหว้ผีเสื้อบ้าน ผีอารักษ์ พิธีแก้บน พิธีบายศรีสู่ขวัญ ซึ่งกรรมวิธีต่างๆ ล้วนเกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหาร นอกจากนี้จะสอนผ่าน (2) ภาษาและวรรณกรรมในรูปแบบของ ตำนาน หรือโคลงกลอนต่างๆ ในชุมชน อาทิ “หันด้านกินจิ้นแล่นไปหา หันด้านกินปลาแล่นไปด้อน” หมายถึง เห็นคนอื่นมีเนื้อ

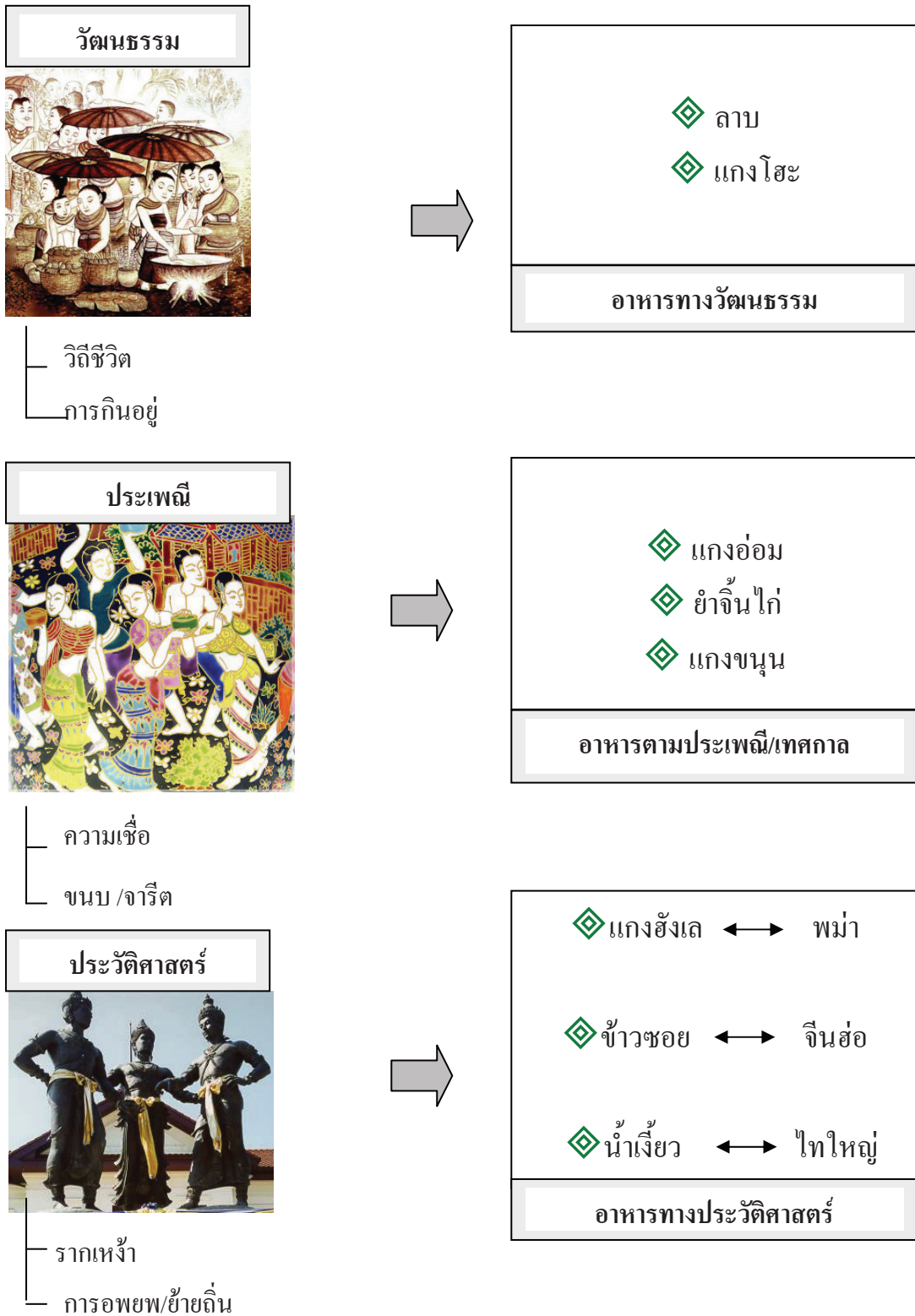
หรือมีปลาที่รีบเข้าไปประจบสอพลอ ซึ่งถือว่าเป็นกริยาที่ไม่ควรทำ (คมเนตร, 2547: 57) นอกจากนี้พบว่า การสั่งสอนของชาวล้านนาในอดีต มีการสั่งสอนหรือถ่ายทอดโดยใช้ (3) อาหารเป็นสื่อ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงนิสัยของคนล้านนาว่า เป็นคนที่ถนอมน้ำใจ รักษาไมตรีของแขกผู้มาเยือน โดยใช้ขันยแห้งชื้ออาหารบอกกล่าวแทนคำพูด เช่น “แกงบัวหนูน ก้นคั่ง” ขนุนเป็นผลไม้ที่มียาง ฉะนั้นคนที่นั่งนานเหมือนมียางติดก้น หรือ “แกงหยวก” ซึ่งพ้องกับคำว่า สวก แสดงให้เห็นว่า พ่อแม่ หรือผู้ปกครอง บ้านนี้ดูแล และ “แกงบัวฟัก” พ้องเสียงกับว่า รัก หมายถึงการบอกใบ้ให้รู้ว่า มีไมตรีตอบ เป็นต้น (สมร, 2547) และสอนผ่านกิจกรรมทางสังคมซึ่งถือเป็นการเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชน เช่น งานบุญ หรืองานประเพณีต่างๆ

3. การถ่ายทอดทักษะวิธีการ

ภูมิปัญญาอาหารล้านนาในท้องถิ่น ในด้านทักษะวิธีการ แบ่งเป็น 4 ด้าน ดังนี้ คือ (1) ด้านผู้ถ่ายทอด (2) ด้านผู้รับการถ่ายทอด (3) ด้านกระบวนการ และ (4) ด้านผลการถ่ายทอด



ภาพที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างชนชาติกับวัฒนธรรมอาหาร



ภาพที่ 4 อาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับทางวัฒนธรรม ประเพณี และประวัติศาสตร์ล้านนา

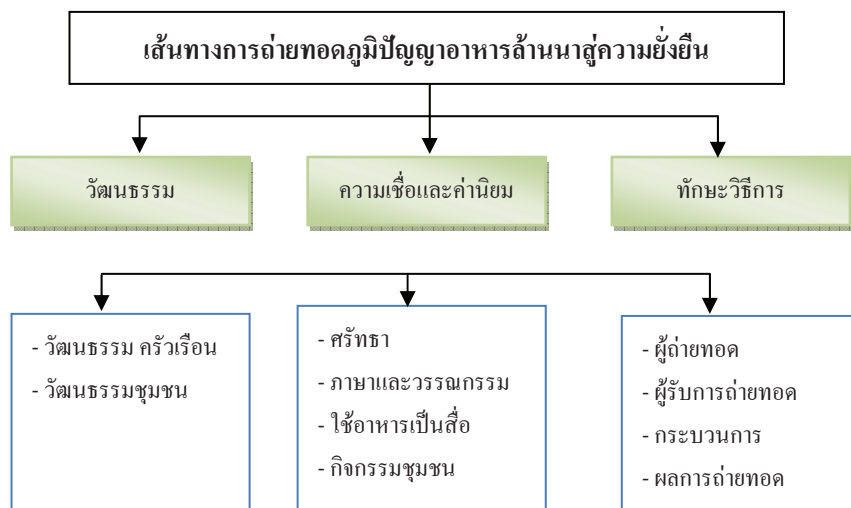
ด้านผู้ถ่ายทอด ผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาในอดีต คือ บุคคลที่มีความรู้ มีทักษะความสามารถในการทำอาหารล้านนา ได้แก่ **ผู้สูงวัยในครอบครัว** ในเครือญาติ ต่อมากระแสแห่งการเปลี่ยนแปลงผู้ถ่ายทอดกลายเป็น **ผู้เชี่ยวชาญในชุมชนรวมถึงผู้ประกอบการทำอาหารล้านนา** ซึ่งพบว่าตามคำบอกเล่าเกี่ยวกับการถ่ายทอดความรู้สู่ชนรุ่นหลังของ ป้าจันแก้ว วิะหลง (สัมภาษณ์, 2554) นับเป็นลักษณะของการเรียนรู้ในรูปแบบของการศึกษาตามอรรถาธิบาย สืบมาจนถึงปัจจุบัน ส่วนรูปแบบการจัดการศึกษาของการศึกษาในระบบโรงเรียนและการศึกษานอกระบบโรงเรียน ผู้ถ่ายทอด ได้แก่ **ครูหรือวิทยากรในชุมชน** เช่น แม่หลวงบัวคำ มหายศ (สัมภาษณ์, 2554) ซึ่งเป็นบุคคลที่มีความรู้ มีทักษะความสามารถในการทำอาหารล้านนา หรือผู้ประกอบการซึ่งได้รับการเชิญมาเป็นวิทยากร โดยมีครูผู้สอนเป็นผู้ดำเนินการจัดกระบวนการเรียนรู้ในด้านต่าง ๆ

ด้านผู้รับถ่ายทอด ในรูปแบบของการศึกษาในระบบโรงเรียนและการศึกษานอกระบบโรงเรียน ได้แก่ นักเรียน นักศึกษา ในรูปแบบของการศึกษาตามอรรถาธิบายซึ่งเป็นลักษณะของการถ่ายทอดในอดีตจนถึงปัจจุบัน ผู้รับถ่ายทอดคือ บุตรหลาน ญาติ

คนใกล้ชิด และพนักงานหรือลูกจ้าง

ด้านกระบวนการ ถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนามี 2 รูปแบบคือ รูปแบบของการศึกษาตามอรรถาธิบายซึ่งเป็นลักษณะของการถ่ายทอดในอดีตจนถึงปัจจุบัน แบ่งเป็น (1) การจัดেলাทางสังคมและ (2) การศึกษาด้วยตนเอง ส่วนรูปแบบของการศึกษาในระบบโรงเรียนและนอกระบบโรงเรียน แบ่งได้เป็น (1) การถ่ายทอดโดยครูผู้สอน (2) การถ่ายทอดโดยวิทยากร และ (3) การถ่ายทอดร่วมกันระหว่างครูผู้สอนและวิทยากร

เนื้อหา ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาในรูปแบบของการศึกษาในระบบและการศึกษานอกระบบโรงเรียนมีการใช้ตำรับอาหารหรือตำราการเรียนรู้ ส่วนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาในรูปแบบของการศึกษาตามอรรถาธิบายจะไม่มีรายละเอียดเนื้อหา ตำรับการทำหรือตำราการเรียนรู้ อาศัยการบอกเล่าอธิบายจากผู้ถ่ายทอดหรือการพิจารณาสังเกตจดจำของผู้รับถ่ายทอดเอง ดังที่อาจารย์ศิริลักษณ์ รอดยนต์ ซึ่งเป็นผู้สอนการทำอาหารไทยและเทศ โรงเรียนสอนทำอาหารบ้านอาจารย์ลักษณ์ และบรรณาธิการสำนักพิมพ์แสงแดด (สัมภาษณ์, 2554) ได้ให้สัมภาษณ์ว่า “ลูกจ้างส่วน



ภาพที่ 5 เส้นทางการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนา

ใหญ่ที่เข้ามาทำงานในร้านอาหารอยากมีความรู้ในการทำอาหาร เพื่อให้ตนเองสามารถทำเองได้ อยากเปิดร้าน มีร้านเป็นของตนเอง แต่ไม่ใช่ทุกคนจะเรียนรู้ได้ ขึ้นอยู่กับความสามารถหรือทักษะของแต่ละคน บางคนเจ้าของสอนเองยังต้องใช้เวลานาน แต่ลูกจ้างบางคนคอยดูคอยสังเกตการณ์วิธีการทำ ไม่ต้องสอนมาก ก็ทำได้ทำเองได้”

วิธีการ การถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนา รูปแบบของการศึกษาตามอรรถาธิบายทั้งในอดีตและปัจจุบัน พบว่าผู้รับการถ่ายทอดเป็นบุตรหลาน ญาติ หรือคนใกล้ชิด ส่วนกรณีที่ผู้รับการถ่ายทอดเป็นพนักงานหรือลูกจ้าง ยังขาดความชัดเจน ส่วนรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาในรูปแบบของการศึกษาในระบบและการศึกษานอกระบบโรงเรียน มีวิธีการที่สำคัญ คือ ผู้ถ่ายทอดทำให้ดูเป็นตัวอย่าง ให้ดูอาหารที่ทำเสร็จแล้ว ให้ทำตามทีละขั้นตอน ผู้ถ่ายทอดอธิบาย แนะนำวิธีการ เทคนิคขณะประกอบอาหาร และการให้ผู้รับการถ่ายทอดปฏิบัติจริงไปพร้อมกับผู้ถ่ายทอด วิธีการดังกล่าวนี้ประมวลจากคำบอกเล่าของแม่ครูสุศรี นวลเลิศ เครือข่ายภูมิปัญญาอาหารล้านนาในจังหวัดเชียงใหม่ เป็นผู้แต่งตำราอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ ท่านเป็นบุตรของ เจ้าสุริยฉาย (อิสรางกูร ณ อยุธยา) สิโรตส์ กับ เจ้าชื่น สิโรตส์ ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารชาววัง มาจากเจ้ากาบคำ ณ เชียงใหม่ (คุณชาย) และน้องของชาย คือ เจ้าค้อย ณ เชียงใหม่ (สุศรี นวลเลิศ, สัมภาษณ์: 2554) ได้ให้สัมภาษณ์เกี่ยวกับวิธีการถ่ายทอดโดยการทำให้ดูว่า “เริ่มต้นก็มักทำให้ดูก่อน แล้วให้เป็นลูกมือช่วยทำโน่นนี่นั่น จากนั้นจึงให้ลองทำเองจริงๆ เพราะเขารู้ว่า ทำกันไม่เป็นและไม่กล้าทำ กลัวทำผิด กลัวเสียรสชาติ ต้องทำให้ดู แล้วอธิบายตามให้ฟัง ว่าต้องทำอย่างนี้ เพราะมันเป็นอย่างนี้ มีเคล็ดลับขั้นตอนอย่างนี้นะ”

ด้านผลจากการถ่ายทอด ภูมิปัญญาอาหารล้านนาทำให้ผู้รับการถ่ายทอดมีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการทำอาหารล้านนา โดยบางรายได้

ศึกษาความรู้เพิ่มเติม มีการปรับปรุง ประยุกต์อาหารล้านนาหลากหลายแต่ยังคงเอกลักษณ์ไว้ ให้เหมาะสมกับการดำเนินการทางธุรกิจ

แนวทางการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนา

แนวทางในการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาเพื่อให้เกิดความยั่งยืนในท้องถิ่น มีองค์ประกอบในการดำเนินงานที่สำคัญ แบ่งได้ 4 องค์ประกอบ คือ (1) ด้านผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญา (2) ด้านผู้รับการถ่ายทอด (3) ด้านกระบวนการถ่ายทอด และ (4) ด้านผลการถ่ายทอด มีวิธีการที่สำคัญดังนี้

ด้านผู้ถ่ายทอด มีวิธีการที่สำคัญ เช่น การจัดทำระบบฐานข้อมูล การสร้างโอกาสหรือเวทีในการแสดงออก การให้เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ การสื่อสารกับชุมชน การเสริมสร้างและการยกย่องปราชญ์ท้องถิ่น

ด้านผู้รับการถ่ายทอด มีวิธีการที่สำคัญ เช่น เสริมสร้างให้คนในท้องถิ่นมีความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักถึงความสำคัญและประโยชน์ของภูมิปัญญาอาหารล้านนา สร้างแรงจูงใจ สร้างทักษะในการแสวงหาความรู้ และทักษะในการช่างสังเกตและจดจำให้เกิดแก่ผู้รับการถ่ายทอด เพื่อการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาให้คงอยู่ท้องถิ่น

ด้านกระบวนการถ่ายทอด มีวิธีการที่สำคัญ เช่น การสาธิต (demonstration) คือพัฒนาวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาโดยใช้สื่อ เทคนิคการสอนต่างๆ เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ที่อยู่ในตัวบุคคลซึ่งเป็น tacit knowledge ให้เป็น explicit knowledge การคิดร่วม (participation) โดยการเปิดโอกาสให้สมาชิกในชุมชนได้มีโอกาสในการแลกเปลี่ยนเสนอความคิดเห็นอย่างมีเหตุและผล เพื่อขยายเครือข่ายภูมิปัญญาอาหารล้านนาในท้องถิ่นให้กว้างขึ้น การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อบูรณาการภูมิปัญญาเข้าไปสู่นักเรียน นักศึกษาโดยความร่วมมือของวิทยากรท้องถิ่น รวมไปถึงความร่วมมือและการประสานงานร่วมกับองค์กรในระดับท้องถิ่น การ

สร้างสรรค์ (creativity) เช่น การจัดตั้งผลิตภัณฑ์อาหารล้านนาเพื่อส่งเสริมและสร้างได้ในท้องถิ่น การนำความรู้ทางเทคนิควิธีการใหม่ๆ มาใช้ รวมไปถึงกระบวนการทางการตลาด การแบ่งปัน (sharing) หมายถึง การเผยแพร่แลกเปลี่ยนและแบ่งปันองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารล้านนาโดยการใช้สื่อและวิธีการต่างๆ เพื่อให้เกิดการเผยแพร่และแลกเปลี่ยนระหว่างกลุ่มชน ท้องถิ่น รวมไปถึงประเทศอื่นๆ

ด้านผลการถ่ายทอด มีวิธีการที่สำคัญ เช่น การศึกษาค้นคว้าวิจัย (research) การอนุรักษ์ฟื้นฟู (conservation & recovery) การประยุกต์ (modification) การพัฒนาต่อยอด (development) การตั้งสถาบันในระดับท้องถิ่นและระดับชาติ และการคุ้มครองภูมิปัญญาอาหารล้านนา

ผู้วิจัยสรุปแนวทางในการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาให้เกิดความยั่งยืนในท้องถิ่นในภาพที่ 6 ผลการวิจัยทั้ง 3 ระยะ นำมาสังเคราะห์เส้นทางการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาสู่ความยั่งยืน ในภาพที่ 7

การอภิปรายผล

การถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนา ผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาในอดีตคือ บุคคลที่มีความรู้ มีทักษะ ความสามารถในการทำอาหารล้านนา แต่เดิมคือ ผู้สูงวัยในครอบครัว ต่อมาจากระแสการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ผู้ถ่ายทอดส่วนใหญ่กลายเป็นผู้ประกอบการทำอาหารล้านนา ซึ่งเป็นลักษณะของการเรียนรู้ในรูปแบบของการศึกษาตามอรรถาธิบาย สืบมาจนถึงปัจจุบันในรูปแบบการจัดการศึกษาของการศึกษาในระบบและการศึกษานอกระบบโรงเรียน ผู้ถ่ายทอด คือ ครูหรือวิทยากรรับเชิญ ซึ่งถือว่าเป็นบุคคลที่มีความรู้ มีทักษะความสามารถในการทำอาหารล้านนา หรือผู้ประกอบการซึ่งได้รับเชิญมาเป็นวิทยากร โดยมีครูผู้สอนเป็นผู้ดำเนินการจัดกระบวนการเรียนรู้ในด้านต่างๆ ผู้วิจัย

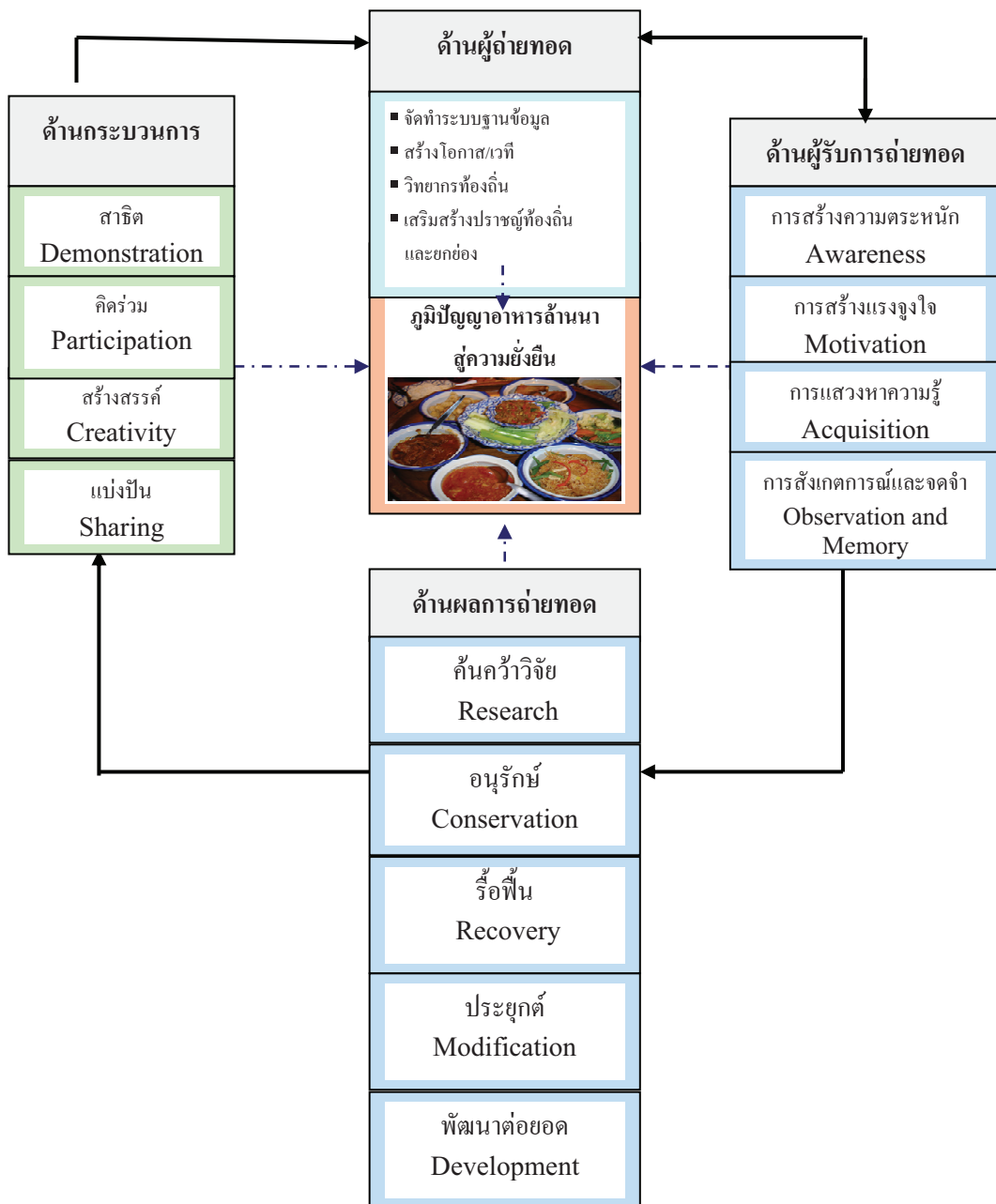
พบความเหมือนและความต่างจากผลการศึกษารูปแบบการเรียนรู้และการถ่ายทอดความรู้ด้านภูมิปัญญาทอผ้าพื้นเมืองภาคเหนือ ของกาญจนา (2546) ที่ทำการศึกษาจากครูภูมิปัญญาทอผ้าพื้นเมืองโดยตรงพบว่า รูปแบบการเรียนรู้การทอผ้าพื้นเมืองของครูภูมิปัญญาไทยในระดับครอบครัว เป็นการถ่ายทอดจากแม่สู่ลูก โดยมีแม่เป็นบุคคลหลักในการอบรมสั่งสอน ซึ่งเป็นกระบวนการจัดกลทางสังคม (socialization) ที่สถาบันครอบครัวต้องทำหน้าที่ ในช่วงวัยที่เริ่มต้นของชีวิตครูภูมิปัญญา ต่อมาเมื่อผู้สาวโตเป็นผู้เชื่อมโยงระบบคุณค่าทางสังคมต่อจากครอบครัว

การสร้างความน่าเชื่อถือในการได้มาซึ่งข้อมูล จะเห็นได้ว่างานวิจัยเรื่องการศึกษารูปแบบการเรียนรู้และการถ่ายทอดความรู้ด้านภูมิปัญญาทอผ้าพื้นเมืองภาคเหนือ (กาญจนา, 2546) ได้ทำการศึกษาจากครูภูมิปัญญาทอผ้าพื้นเมืองโดยตรง จากฐานข้อมูลทำเนียบครูภูมิปัญญาด้านทอผ้า แต่เนื่องจากทำเนียบครูภูมิปัญญาด้านอาหารและโภชนาการของภาคเหนือยังไม่ปรากฏให้เป็นที่รู้จัก ผู้วิจัยจึงสร้างความน่าเชื่อถือของข้อมูลโดยการเก็บข้อมูลด้วยวิธีการสามเส้าที่หลากหลาย คือ **ต่างแหล่งข้อมูล** (triangulation of sources) ผู้ให้ข้อมูล 5 กลุ่ม ประกอบด้วย 1) กลุ่มผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิในด้านศิลปวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ล้านนา 2) กลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ 3) กลุ่มเครือข่ายภูมิปัญญาอาหารล้านนา 4) กลุ่มคนพื้นเมืองในท้องถิ่น และ 5) สถาบัน การศึกษา องค์กรหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และเก็บข้อมูลเพิ่มเติมจากกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับการบอกต่อจากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญในด้านต่างๆ นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังใช้เทคนิคเก็บข้อมูลต่างวิธี ด้วยการวิเคราะห์เอกสาร การสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อตอบปัญหาวิจัยเดียวกัน และในสถานการณ์เดียวกัน โดยมุ่งประเด็นความเที่ยงตรงของข้อค้นพบ รวมถึงเปรียบเทียบและตรวจสอบเพื่อยืนยันผลจากแหล่งข้อมูล ยืนยันความ

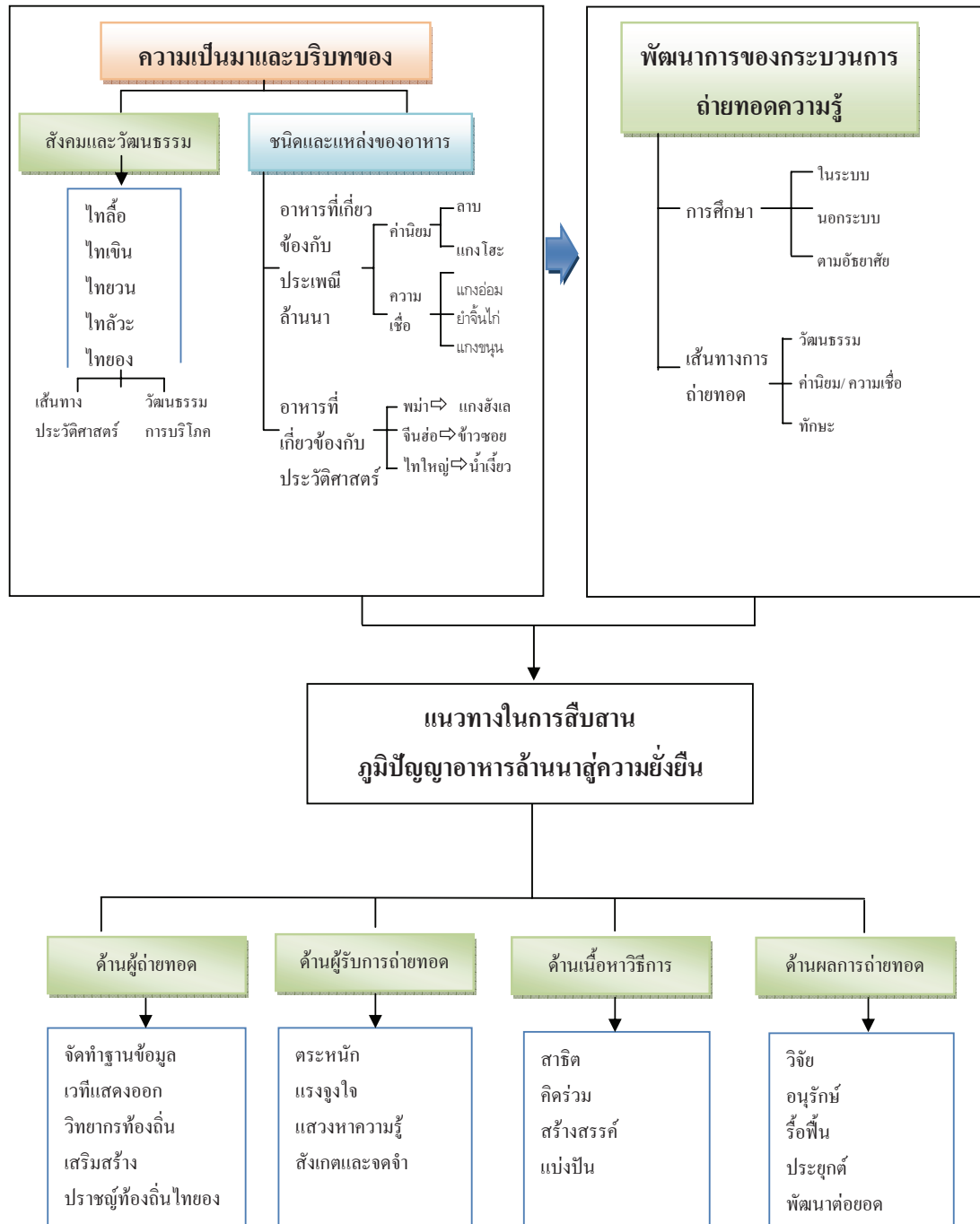
ถูกต้องและน่าเชื่อถือของข้อมูลที่ได้มา โดยนำข้อมูลจากแหล่งต่างๆ ที่ได้มาจากการสังเกตการณ์กับการสัมภาษณ์จากผู้ให้ข้อมูลหลายคน จากช่วงระยะเวลาที่แตกต่างกัน ซึ่งเป็นวิธีการที่ทำให้เกิดความเชื่อมั่นในผลการวิจัย

ข้อเสนอแนะ

เพื่อให้ผลงานวิจัยนี้มีคุณค่าต่อวงการวิชาการที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยได้ถ่วงถ่วงและคัดกรองสิ่งที่คาดหวังว่าจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการสืบสาน



ภาพที่ 6 แนวทางการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาสู่ความยั่งยืน



ภาพที่ 7 สังเคราะห์เส้นทางการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาสู่ความยั่งยืน

ภูมิปัญญาอาหารล้านนาให้ดำรงอยู่คู่ท้องถิ่น ดังนี้

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาเส้นทางการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาสู่ความยั่งยืน

จากผลการศึกษาแนวทางการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาสู่ความยั่งยืน ผู้วิจัยได้ข้อคิดที่ประมวลและกลั่นกรองมาจากข้อคิดเห็นต่างๆ เป็นข้อเสนอแนะเพื่อการใช้ประโยชน์จากข้อมูลที่ได้มาพัฒนาการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาสู่ความยั่งยืน ดังนี้

1. นักวิจัยท้องถิ่น ควรมีการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารล้านนา เพื่อศึกษภาพของชุมชนชน ที่อาจมีองค์ความรู้ที่ซ่อนอยู่ และบันทึกองค์ความรู้ที่มีค่าเหล่านั้นไว้เป็นลายลักษณ์อักษร เช่น จัดทำตำราอาหาร หรือการสอดแทรกในรูปแบบของความบันเทิง ตำนาน คำร้อง หรือจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาอาหารล้านนาในรูปแบบของสื่อต่างๆ ในเพื่อให้เยาวชนรุ่นหลังได้ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารล้านนามิให้สูญหายจากท้องถิ่น

2. การเสริมสร้างให้คนในท้องถิ่นมีความรู้ความเข้าใจ และมีความตระหนักถึงคุณค่า ความสำคัญและประโยชน์ของภูมิปัญญาอาหารล้านนา สร้างแรงจูงใจ สร้างทักษะในการแสวงหาความรู้ และทักษะในการช่างสังเกตและจดจำให้เกิดแก่ผู้รับการถ่ายทอด เพื่อการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาให้คงอยู่ท้องถิ่นการบูรณาการหลักสูตรท้องถิ่น โดยนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาช่วยในการจัดการศึกษา โดยมีครูและวิทยากรเป็นผู้อธิบายประกอบการสาธิตจากครูภูมิปัญญา หรือการฝึกอบรมศาสตร์การสอน ให้แก่ครูภูมิปัญญาอาหารล้านนา เพื่อประโยชน์ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาในท้องถิ่น

3. การบูรณาการหลักสูตรท้องถิ่น โดยนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาช่วยในการจัดการศึกษา โดยมีครูและวิทยากรเป็นผู้อธิบายประกอบการสาธิตจากครูภูมิปัญญา หรือการฝึกอบรมศาสตร์การสอน ให้แก่ครูภูมิปัญญาอาหารล้านนา เพื่อประโยชน์ในการ

ถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาในท้องถิ่น

4. การนำความรู้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเทคนิควิธีการใหม่ๆ รวมไปถึงการนำหลักการบริหารหลักการจัดการความรู้สมัยใหม่ หลักการตลาดกระบวนการส่งเสริมการผลิตและการจัดจำหน่ายการจัดการ โลจิสติกส์ และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เข้ามาช่วยในการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาอาหารล้านนา

5. การสร้างเครือข่ายในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภูมิปัญญาอาหารล้านนาในแต่ละท้องถิ่น เพื่อเชื่อมโยงวัฒนธรรมอาหารล้านนาให้ยั่งยืน เช่น กิจกรรมแสดงวัฒนธรรมอาหารของชาวไทเขิน ไทลื้อ ไทขวน ไทลัวะ ไทยอง รวมไปถึงชาวไทภูเขา และชาวพม่า ซึ่งเป็นชนกลุ่มน้อยที่อาศัยอยู่ในอาณาเขตล้านนา เพื่อการสืบสานและธำรงรักษาให้อยู่คู่ล้านนาต่อไป

6. นักการศึกษา/นักพัฒนาท้องถิ่น ควรสนับสนุน เสริมสร้าง ให้มีเวทีสำหรับการแสดงออกของผู้รู้ หรือครูภูมิปัญญาอาหารล้านนา ให้มีส่วนร่วมคิด และสร้างสรรค์เพื่อก่อให้เกิดปราชญ์ท้องถิ่น

7. นักการศึกษา/นักพัฒนาท้องถิ่น ควรเน้นหรือสอดแทรก การพัฒนาภูมิปัญญาอาหารล้านนาให้เป็นกระบวนการ ทั้งในระบบการศึกษา นอก ระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ตามสภาพที่เหมาะสมของท้องถิ่น

8. เส้นทางการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาอย่างยั่งยืน สามารถทำได้ ทั้งผ่านวัฒนธรรมพื้นบ้าน วัฒนธรรมครอบครัว และวัฒนธรรมสังคม หรือชุมชน และผ่านค่านิยมและความเชื่อ

9. เพื่อความยั่งยืนของภูมิปัญญาอาหารล้านนา ควรมีการวิจัยในมิติที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาภูมิปัญญา ตลอดจนกระตุ้นให้เยาวชน อนุรักษ์ รื้อฟื้น ประยุกต์ และพัฒนาต่อยอดสิ่งที่ได้เรียนรู้

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยในครั้งต่อไป

จากการศึกษาด้วยการดำเนินการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งก่อให้เกิดองค์รวมของคำถามวิจัย ผู้วิจัย

ข้อเสนอแนะแนวทางการศึกษาต่อไป โดยใช้ผลการวิจัยนี้เป็นฐานคิด ดังนี้

1. ศึกษาเพื่อสืบค้นปราชญ์ท้องถิ่นด้านอาหารล้านนาที่เป็นที่ยอมรับโดยใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงลึก
2. ศึกษาแนวทางการสร้างแรงจูงใจ สร้างความตระหนักใฝ่รู้และเห็นคุณค่า ของภูมิปัญญาอาหารล้านนาโดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (participatory action research (PAR))
3. ศึกษากระบวนการ และการใช้ประโยชน์จากการจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาอาหารล้านนา
4. ศึกษาแนวทางการสอดแทรกกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาผ่านความเชื่อและค่านิยม
5. ศึกษาแนวทางพัฒนาต่อยอด การสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาให้เกิดภายในชุมชน/สังคมล้านนา
6. ศึกษาเปรียบเทียบความเหมือนและความต่าง ของการพัฒนาภูมิปัญญาอาหารล้านนาในแต่ละชาติพันธุ์ที่เป็นที่มาของอาหารล้านนา
7. ควรมีการศึกษาภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านในภาคอื่นๆ ของประเทศไทยด้วยเพื่อเป็นการเปรียบเทียบภูมิปัญญาอาหารไทย 4 ภาค และศักยภาพของอาหารพื้นบ้านในแต่ละภาค รวมไปถึงการเปรียบเทียบความเหมือนและความต่างของอาหารพื้นบ้านในแต่ละภาคด้วย
8. ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบภูมิปัญญาอาหารของประเทศในประชาคมอาเซียน
9. ควรมีการศึกษาเส้นทางการสืบสานภูมิปัญญาด้านอื่นๆ นอกเหนือจากภูมิปัญญาอาหาร ซึ่งข้อค้นพบดังกล่าว จะทำให้ภูมิปัญญาไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของไทย อันสุดจะประเมินค่าได้จะยังคงอยู่คู่คนไทยสืบไปตราบนานเท่านาน

เอกสารอ้างอิง

- กาญจนา เกียรติฉัตรรัตน์. (2546). ภูมิปัญญาในการทอผ้าพื้นเมืองภาคเหนือ: รูปแบบการเรียนรู้และการถ่ายทอดความรู้ของครูภูมิปัญญาไทย (วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- กาญจนา เกียรติฉัตรรัตน์ และ สุภาพ นัตรารักษ์. (2548). ภูมิปัญญาในการทอผ้าพื้นเมืองภาคเหนือ: รูปแบบการเรียนรู้และการถ่ายทอดความรู้ของครูภูมิปัญญาไทย. วิทยาสารเกษตรศาสตร์: สาขาสังคมศาสตร์, 26 (2), 177-188.
- จันทร์แก้ว วิยะหลง. (2554). สัมภาษณ์, 16 มิถุนายน. 2554. บทสัมภาษณ์โดย ทศนีย์, การถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนารูปแบบตามอริยาศัย, สันกำแพง, เชียงใหม่.
- กมนตร เชษฐพัฒนวนิช. (2547). ความเชื่อพื้นบ้านล้านนา. เชียงใหม่: สถาบันวิจัยและพัฒนาสังคม, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชูศรี บุญเลิศ. (2554). สัมภาษณ์, 16 มิถุนายน 2554. บทสัมภาษณ์โดย ทศนีย์, วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนา, วัดอุโมงค์, เชียงใหม่.
- ดวงจันทร์ อาภาวิชรุฒม์. (2543). เมืองยังยืนในเชียงใหม่: แนวคิดและประสบการณ์ของเมืองในหุบเขา. เชียงใหม่: โรงพิมพ์แสงศิลป์.
- บัวคำ มหายศ. (2554). สัมภาษณ์, 5 พฤษภาคม. 2554. บทสัมภาษณ์โดย ทศนีย์, รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาในระบบการศึกษา, บ้านดงเหนือ, เชียงใหม่.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2538). อาหารล้านนา. เชียงใหม่: กลางเืองการพิมพ์.
- ห้องพรรณ ตรีมงคลกุล และ สุภาพ นัตรารักษ์. (2555). การออกแบบการวิจัย. (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รัมภา ศิริวงศ์. (2544). การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา (วิทยานิพนธ์ปริญญาโท).

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
ศิริลักษณ์ รอดยั้ง. (2554) สัมภาษณ์, 10 ธันวาคม
2554. บทสัมภาษณ์โดย ทศนีย์, รูปแบบการ
ถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาระบบการ
ศึกษา, สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร.
ศรีเลา เกษพรหม. (2551). *ประชุมจารึกล้านนา*.
เชียงใหม่. สำนักทรัพยากรการเรียนรู้ คุณหญิง
หลง อรรถกระวีสุนทร.
สมร เจนจิระ. (2547). *ภัยแล้งล้านนา*. กรุงเทพฯ:
สถาปนิก. [in Thai]
สร้อยดี อ่องสกุล. (2552). *ประวัติศาสตร์ล้านนา*.
กรุงเทพฯ: อัมรินทร์พรินต์ติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง.

TRANSLATED THAI

REFERENCES

Apavatjirut, D. (2000). *Sustainable cities in Chiang
Mai: A case of a city in a valley*. Chiang Mai:
Sangsilp. [in Thai]
Boonyaleard, S. (2001, June 16). Interviewed by
Aromkhang, T. [Tape recording]. Aromkhang,
*A Pattern of local wisdom transferring on
Lanna food*. Wat Umong, Chaing Mai. [in Thai]
Chetthaphattanawanit, K. (2004). *Lanna beliefs and
tradition*. Chiang Mai: Social Research Institute,
Chiang Mai University. [in Thai]
Janjija, S. (2004). *Lanna proverb*. Bangkok:
Satapornbooks. [in Thai]
Keatmaneerat, K. (2003). *Indigenous knowledge in
Northern local weaving: Pattern of learning
and transferring of local wisdom teachers*
(Unpublished doctoral dissertation). Kasetsart
University, Bangkok. [in Thai]

Keatmaneerat, K., & Chatraphorn. S. (2005).
Indigenous knowledge in Northern local
weaving: Pattern of learning and transferring of
local wisdom teachers. *Kasetsart Journal:
Social Sciences*, 26(2), 177–188. [in Thai]
Ketphrom, S. (2010). *Prachum Charuk Lanna*.
Chiang Mai: Khunying Long Auttakavisunthorn
Institute. [in Thai]
Mahayot B. (2001, May 5). Interviewed by
Aromkhang, T. [Tape recording]. Aromkhang,
*A Pattern of local wisdom transferring on
Lanna food in formal education*. Banloungeah
, ChaingMai. [in Thai]
Ongsakul, S. (2009). *History of Lanna*. Bangkok:
Amarinprinting and Publishing. [in Thai]
Rodthayan S. (2001, December10). Interviewed by
Aromkhang, T. [Tape recording]. Aromkhang,
*A Pattern of local wisdom transferring Lanna
food in nonformal Education*. Sangdad
Publishing, Bangkok. [in Thai]
Saiwichian, P.(1995). *Lanna food*. Chiang Mai,
Khang Wiang Publishing. [in Thai]
Siriwong, R. (2001) *The existence of Lanna food
culture* (Unpublished master's thesis). Chiang
Mai University. Chiang Mai. [in Thai]
Traimongkolkul, P., & Chatraphorn, S. (2012).
Research design (7th ed). Bangkok: Kasetsart
University Press. [in Thai]
Viyalong K. (2001, June 16). Interviewed by
Aromkhang, T. [Tape recording]. Aromkhang,
*A Pattern of local wisdom transferring on
Lanna food in informal Education*.
Sankampang, ChaingMai. [in Thai]