

ไถยong : ประวัติศาสตร์เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารที่ยาวนาน
ของบ้านดอนหลวง

Tai Yong: A long history of food cultural identity of Ban Donluang

Received: November 12, 2018; Revised: December 9, 2018; Accepted: December 17, 2018

ปิยมาศ มawangค์¹, อติสรณ์ ประทุมถิ่น²

Piyamas Mavong, Adisorn Prathoomthin

บทคัดย่อ

บทความฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารที่ยาวนานของชาวไถยong ในหมู่บ้านดอนหลวง ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน โดยกำหนดเก็บข้อมูลเรื่องเล่าจากจากผู้สูงอายุที่อาศัยในหมู่บ้านดอนหลวง ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน, สารานุกรมวิถีชีวิตวัฒนธรรมไถยong จังหวัดลำพูน ฉบับมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง, ศูนย์ 3 วิจัยสานสายใยรักแห่งครอบครัวมะกอก ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน และหนังสือประวัติศาสตร์ท้องถิ่น “คนยong” ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพพระครูเวฬุวันพิทักษ์ (เชื่อนคำ อดตสนโต) วิเคราะห์หาทัศนะเรื่องของการกินของชาวไถยong จากเนื้อหาที่ปรากฏ ผลการศึกษาวิเคราะห์พบว่าอาหารของชาวไถยong ประวัติศาสตร์เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารที่ยาวนานของบ้านดอนหลวง ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน มีวัฒนธรรมการกินที่น่าสนใจ จึงมีอาหารที่หลากหลายและน่าสนใจ ชาวบ้านจะไปหาของกินมาทำด้วยกัน ปรงอาหารให้เป็นกลางๆ เพราะมีเด็กและคนแก่อยู่ด้วย อาหารเหนือของชาวไถยong จะมีส่วนคล้ายกับอาหารของเหนือเชียงราย เชียงใหม่ อาจจะมีชื่อเรียกที่ต่างกันเท่านั้น

คำสำคัญ : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไถยong

Abstract

This study aimed to disseminate cultural identity of Tai Yong ethnic food. In Ban Donluang, Mae Rang Sub-district, Pa Sang District, Lum Phun. Collecting information from

¹ อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาภาษาและวัฒนธรรมไทย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย(Lecturer of the program of Thai Language and Culture Faculty of Humanities, Chiang Rai Rajabhat University), e-mail: pmavong@hotmail.com

² อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาภาษาและวัฒนธรรมไทย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย(Lecturer of the program of Thai Language and Culture Faculty of Humanities, Chiang Rai Rajabhat University)

the elderly living in the Donluang village Mae Rang Sub-district, Pa Sang District, Lum Phun, Tai Yong encyclopedia of Lumpang University, 3 year old center of family love makok Mae Rang Sub-district, Pa Sang District, Lum Phun. And tai yong history books Memorial in the royal cremation ceremony of Phra Kru Weruwanpitak (Khototot Sato Han Dam). The story of the eating of Tai Yung people. Data of those stories were analyzed by using content analysis techniques.

Results revealed that Tai Yong ethnic group has a long history of cultural identity of food. They have a variety of food and their cultural eating styles are interesting. Tai Yong people will cook their meals together in neutral tastes to make the food suite for both children and elders. The Tai Yong food is similar to northern Thai food in Chiang Rai and Chiang Mai Provinces, but they are different in terms of its popularity.

Keyword: CULTURAL IDENTITY OF TAI YONG FOOD

บทนำ

หมู่บ้านดอนหลวง หมู่ 7 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน เป็นหนึ่งหมู่บ้านโอท็อปเพื่อการท่องเที่ยวของจังหวัดลำพูน บ้านดอนหลวง เป็นชุมชนชาวยองเก่าแก่ที่มีหลักฐานทางประวัติศาสตร์ระบุว่า ก่อตั้งประมาณปี พ.ศ. 2352 ในรัชสมัยของเจ้ากาวิละได้กวาดต้อนผู้คนจากเมืองยอง ประเทศพม่าเข้ามาตั้งบ้านเรือนเพื่อ “เก็บหอมตอมไพร่” เพื่อกอบกู้เมืองเชียงใหม่คืนจากพม่าตั้งบ้านเรือนอยู่ประมาณปี พ.ศ.2352 ชื่อหมู่บ้านก่อนหน้า ต่อมาเมื่อผู้อพยพมาสมทบชุมชนขยายตัวมาตั้งบ้านเรือนอยู่ ณ ที่ตั้งหมู่บ้านปัจจุบันซึ่งเป็นที่ดอน จึงเรียกชื่อหมู่บ้านใหม่ว่า “บ้านดอนหลวง” บ้านดอนหลวง เป็นหมู่บ้านที่ขึ้นชื่อในเรื่องของผ้าฝ้ายทอมือ โดยจะมีการจัดงาน “แต่งสี อวดลายผ้าฝ้ายดอนหลวง” ประจำปีต่อเนื่องทุกปีมาจนถึงปัจจุบัน บ้านดอนหลวงเป็นชุมชนชาวยองดั้งเดิม ที่มีความภาคภูมิใจในความเป็นชาวยอง และได้ นำเอาความเป็นชาวยองนี้ ออกมาเผยแพร่และแสดงออกถึงความเป็นตัวตนของคนบ้านดอนหลวง ทั้ง ภาษายอง วิธีการดำเนินชีวิต ผู้คนในหมู่บ้านช่วยกันอนุรักษ์ความเป็นตัวตนของท้องถิ่นเอาไว้อย่างมั่นคง ด้วยความสามารถด้านฝีมือโดดเด่น จึงทำให้บ้านดอนหลวง มีผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง ไม่ว่าจะเป็นการทอผ้าฝ้ายทอมือ ผ้าบาติก ไม้แกะสลัก เสื้อผ้าสำเร็จรูป และอาหารของชาวยอง ซึ่งชาวยองถือว่าอาหารจำเป็นต่อชีวิตประจำวันอย่างยิ่งเนื่องจากชาวยองมีประเพณี วัฒนธรรม เช่น งานบุญ งานปอย ฯลฯ ประจำปีของหมู่บ้าน ประเพณีเย็บเป้ง หรืองานวันลอยกระทง เดือน 12 ประเพณีสงกรานต์ ประเพณีวัฒนธรรมการตักลงปูจาหรือก่องปูจางาน “แต่งสี อวดลายผ้าฝ้ายดอนหลวง” ล้วนแล้วแต่ต้องมีอาหารเข้ามาเกี่ยวข้องทั้งสิ้น ชาวยอง สามารถรักษาวัฒนธรรมและประเพณีของตนเองไว้จนถึงปัจจุบันอย่างน่าสนใจ

ในขณะที่เดียวกันอิทธิพลที่จะทำให้ศิลปวัฒนธรรมของชาวไทยองนับวันแต่จะสูญหาย เนื่องจาก การรับวัฒนธรรมและการประสมกลมกลืนของวัฒนธรรมต่างถิ่น อาทิ วัฒนธรรมล้านนาไทย วัฒนธรรม ภาคกลางรวมทั้งวัฒนธรรมต่างประเทศ อิทธิพลของวัฒนธรรมที่หลากหลายเป็นปัจจัยพื้นฐานที่สำคัญต่อ การดำรงชีวิตของชาวไทยองโดยเฉพาะเด็กๆ และวัยรุ่นชาวไทยอง อาจไม่มีภูมิคุ้มกันที่ดีต่อการอนุรักษ์สืบ สานวัฒนธรรมไทยองได้ดีเท่าบรรพบุรุษที่สืบสานวัฒนธรรมของตนให้คงมั่นในชุมชนไทยองตราบเท่าทุก วันนี้ ดินแดนล้านนาเป็นพื้นที่ของภาคเหนือตอนบนของประเทศที่เป็นแหล่งประสมประสานกลมกลืนของ วัฒนธรรมล้าน ล้านช้าง พุกาม สุโขทัย อโยธยา และกรุงเทพมหานคร วัฒนธรรมของสังคมดังกล่าวจะมี ส่วนผูกพันและมีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตประจำวันได้ตามสมควร วัฒนธรรมไทยองจึงรับผลกระทบจาก แหล่งต่างๆ ทั้งในทางตรงและทางอ้อม ความคงอยู่ของวัฒนธรรมไทยองจึงมีลักษณะอนุรักษ์วัฒนธรรม ดั้งเดิม ประสมประสานกลมกลืนและเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา โดยรับวัฒนธรรมใหม่เข้ามาแทนที่อยู่ ตลอดเวลา (สนม ครุฑเมืองและคณะ. 2553: 1)

ประวัติศาสตร์หรือเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมเป็นลักษณะเด่นของสังคมที่เห็นได้ชัด ซึ่งแตกต่างไป จากที่อื่น เพราะเกิดจากการสั่งสม ของวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีมาเป็นเวลาช้านาน จึงเป็น เอกลักษณ์แห่งความภาคภูมิใจของชนชาวไทยทุกคนในการมี ชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ ภาษา ศิลปกรรม อาหาร การแต่งกาย ยารักษาโรค และที่อยู่อาศัยเป็นของตนเอง คนไทยทุกคนจึงต้องช่วยกัน อนุรักษ์ ส่งเสริมและพัฒนาเอกลักษณ์ไทยให้อยู่คู่กับสังคมไทยตลอดไป ดังเช่น "นครหริภุญไชย" หรือ จังหวัดลำพูน เป็นจังหวัดที่มีกลุ่มคนชาติพันธุ์ที่หลากหลายที่สุดใน ภาคเหนือ อาทิ ยวน โยนก ไทใหญ่ ยางแดง เขิน ลื้อ ลี้อะ ยอง มอญ หากนับชาติพันธุ์ ตั้งแต่อดีตกษัตริย์ที่พระนางจามเทวีพร้อมไพร่พลจาก เมืองละโว้เข้ามาปกครองบ้านเมือง สร้างความ เจริญรุ่งเรืองทั้งด้านศาสนา สังคม และวัฒนธรรม จนเป็นที่ กล่าวขานว่าเป็นแผ่นดินทองของล้านนา ต่อมาเมื่อต้องถูกรุกราน ลำพูนก็ตกอยู่ภายใต้อำนาจของเชียงใหม่ จนถึงยุคที่พม่าเข้ามารุกรานล้านนาและได้ปกครองลำพูนนานกว่าสองทศวรรษ ชาวไทยองนิยมอาหาร ประเภทน้ำพริก แกง ต้ม นึ่ง ปิ้ง หมก ย่าง ที่ทำจากพืชผักสัตว์เลี้ยงในบริเวณบ้านเช่นเดียวกับกลุ่มชาติ พันธุ์ไทยวน เช่น แกงแคไก่ แกงหยวกกล้วย แกงอ่อม น้ำพริกผักนึ่ง เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารที่กล่าวได้ว่าเป็น เอกลักษณ์ของอาหารล้านนา รับประทานกับข้าวเหนียว ส่วนอาหารเดิมของชาวเมืองยองประเทศพม่าที่ สืบทอดต่อมาถึงปัจจุบันเป็นอาหารประเภทผักที่หาได้ตามฤดูกาลในท้องถิ่น เช่น ผักกูด เต้า ไช้ยาหรือแกง เป็นต้น (ศูนย์ 3 วิทยาสานสายใยรักแห่งครอบครัวมะกอก อำเภอบ้านโฮ่ง จังหวัดลำพูน)

แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทสำคัญกับวิถีชีวิต มากขึ้น มีการพัฒนาในด้านต่างๆ โดยเฉพาะทางด้านสังคม เศรษฐกิจ การค้า อุตสาหกรรม ตลอดจนการ พัฒนาด้านการสื่อสาร การคมนาคม และการศึกษา สิ่งเหล่านี้ส่งผลกระทบต่อการดำเนินชีวิตผู้คนให้มี ความแตกต่างจากวิถีการดำรงชีวิตในอดีตที่ผ่านมา จากการใช้ชีวิตที่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ ธรรมชาติ กลายเป็นชีวิตที่มองธรรมชาติเป็นทรัพยากร ที่สามารถตัดดวงเอาผลประโยชน์ จนเป็นการ ทำลายธรรมชาติ อาหารการกินก็เปลี่ยนไปตามยุคตามสมัย ของเก่าดั้งเดิมก็เลือนหายไป

จากปัญหาดังกล่าว ผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะศึกษาถึงประวัติศาสตร์เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารที่ยาว นานของชาวไทยอง ในหมู่บ้านดอนหลวง ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน เพื่อสะท้อนให้เห็นการสืบทอดและความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยองที่ปลูกฝังว่าของเก่าดั้งเดิมคือส่วนหนึ่งของชีวิต และเพื่อเผยแพร่เป็นประโยชน์ต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยอง ในหมู่บ้านดอนหลวง ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน

วิธีการวิจัย

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลโดย

1. การสอบถาม การสัมภาษณ์จากผู้สูงอายุที่อาศัยในหมู่บ้านดอนหลวง ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน จำนวน 10 ท่าน อายุระหว่าง 60 – 80 ปี แต่ผู้ที่รู้ประวัติศาสตร์อาหารของชาวไทยองจริงๆ นั้น และให้ความร่วมมือในการให้สัมภาษณ์มีจำนวน 6 ท่าน โดยการนัดหมายไปที่วัดดอนหลวงเพื่อทำความรู้จัก คู่ันเคย ซึ่งวันที่ไปลงพื้นที่เป็นวันพระ ชาวบ้านที่เป็นผู้เฒ่าผู้แก่ไปทำบุญกันที่วัด ผู้ศึกษาจึงได้ข้อมูลดังกล่าว
2. ศึกษาสารานุกรมวิถีชีวิตวัฒนธรรมชาวไทยอง จังหวัดลำพูน ฉบับมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง ของ รศ.ดร.สนม ครุฑเมืองและคณะ พ.ศ. 2553
3. ศึกษาข้อมูลจากศูนย์ไต่ของลำพูน (ศูนย์ 3 ้วยสานใยรักฯ) ซึ่งได้จากศูนย์ศึกษาประวัติศาสตร์หมู่บ้านดอนหลวง ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน อำนวยความสะดวกโดยปราชญ์ชาวบ้าน จากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอป่าซาง และร้านลาบแม่บัวถา ร้านลาบแม่บัวลอย
4. หนังสือ ประวัติศาสตร์ท้องถิ่น “คนยอง” ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพพระครูเวฬุวันพิทักษ์ (เชื่อนคำ อตตสนโต) แม่อุยวิสัย มุสรังษี อายุ 85 ปี

กรณีสัมภาษณ์ผู้สูงอายุในหมู่บ้านเนื่องจากข้อมูลยังเป็นของเก่าดั้งเดิม รู้ประวัติศาสตร์ของชาวไทยองมากกว่าคนหนุ่มสาว ซึ่งปัจจุบันคนหนุ่มสาวก็พลัดถิ่นไปอยู่ต่างถิ่นกันไปแล้ว อีกประการหนึ่งคือคนหนุ่มสาวนำวัฒนธรรมใหม่ๆ เข้ามาในหมู่บ้านทำให้ประวัติศาสตร์ดั้งเดิมถูกกลืนกันไปเกือบสิ้น

ผลการวิจัย

อาหารของชาวไทยองที่เป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่สื่อให้เห็นว่าชาวไทยองได้มีอาหารที่เป็นของดั้งเดิมมาช้านานแล้ว ทั้งนี้อาหารของชาวไทยองมีความผสมผสานกลมกลืน ปรับเปลี่ยนไปกับยุคสมัย เปลี่ยนไปตามกาลเวลา จากคำบอกเล่าของชาวบ้านชุมชนบ้านดอนหลวง ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน ได้กล่าวไว้ว่า อาหารของชาวลำพูนถือเป็นอาหารภาคเหนือดั้งเดิมที่ชาวลำพูน

บริโภคกันมายาวนานตั้งแต่ที่อพยพมาตั้งรกรากที่จังหวัดลำพูน ชาวไตของนิยมอาหารประเภทน้ำพริก แกง ต้ม นึ่ง ปิ้ง หมก ย่าง ที่ทำจากพืชผักสัตว์เลี้ยงในบริเวณบ้าน ปลูกกินเอง หรือหาตามท้องทุ่งนา ซึ่งการอยู่ตั้งแต่เกิดทำให้ชาวบ้านมีวัฒนธรรมทางอาหารที่เด่นชัด และเป็นเอกลักษณ์ของชาวไตของ สรุปประเด็น ดังนี้

1. ชนิดของอาหารชาวไตของ

แม่อุ้ยทองใบ ใจนา อายุ 75 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาศัยอยู่บ้านดอนหลวง เลขที่ 32/1 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน กล่าวว่า “อาหารของชาวไตของเป็นอาหารประเภทพื้นบ้านบริโภคได้ทุกวัย เป็นอาหารที่หาง่ายตามรั้วบ้าน ทุ่งนา ป่าเขา เช่น แกงหน่อไม้ ซึ่งหน่อไม้หาได้จากกอไผ่ในป่าที่สามารถรับประทานได้ ตำเตา หรือตำเตา เป็นสาหร่ายน้ำจืดชนิดหนึ่งที่ได้ตามแม่น้ำที่สะอาด ชาวบ้านจะไปหาปลาและหาเตามาประกอบอาหารรับประทานกันในครอบครัว” ฉะนั้นชนิดของอาหารย่อมเป็นการต้ม แกง เป็นต้น

ส่วนแม่อุ้ยทอง ปงรังสี อายุ 74 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาศัยอยู่บ้านดอนหลวง เลขที่ 32/7 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน กล่าวว่า “อาหารของแม่อุ้ยตั้งแต่เกิดคือแกงปูนา แกงไก่ แกงกบ ซึ่งหาได้ตามท้องทุ่งนา ผักต่าง ๆ ก็ปลูกเอง หรือขึ้นตามรั้วบ้านทั่วไป ชาวบ้านที่มีใจโอบอ้อมอารี ผักข้างบ้าน ริมรั้ว สามารถเก็บกินได้ หรือไปขอที่เพื่อนบ้านปลูกไว้ อาหารเหล่านี้สื่อถึงวัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวบ้าน มีคุณค่าทางจิตใจ และล้วนสื่อถึงการที่ผู้หญิงแสดงฝีมือการทำอาหารให้รับประทานกัน เรียกว่า เสน่ห์ปลายจวักนั่นเอง”

2. ลักษณะเด่นของอาหาร แสดงถึงอัตลักษณ์เกี่ยวกับอาหารของชาวไตของไว้อย่างดีนั่นคืออาหารที่นำมาให้นักท่องเที่ยวหรือแขกผู้มาเยือนนั้น เช่น แกงหน่อไม้ใส่น้ำปู ตำเตา น้ำพริกปลาจี่ น้ำพริกอ่อน น้ำพริกปลาร้า แกงแค แกงกบ แกงหยวกกล้วย เป็นต้น ส่วนรสชาตินั้นชาวบ้านจะปรับให้ถูกปากกับนักท่องเที่ยวหรือแขกผู้มาเยือนโดยไม่ให้มีที่ติเลย จากการให้สัมภาษณ์ของแม่อุ้ยท่านหนึ่ง ความว่า ถ้ามีแขกมาเยือนไม่ว่าจะเป็นกลุ่มเล็ก หรือกลุ่มใหญ่ นั้น ที่นี้จะให้แขกเลือกเองว่าจะรับประทานอะไร สั่งมาได้ทางชาวบ้านก็สามารถทำให้ได้ แต่ต้องเป็นอาหารพื้นเมืองของชาวไตของจริงๆ หรืออาหารเหนือของชาวจังหวัดลำพูนจริงๆ แต่ทว่าแขกผู้มาเยือนนั้นไม่รู้จักอาหารเหนือของจังหวัดลำพูน หรืออาหารของชาวไตของ ชาวบ้านก็จะนำเสนอเอง และทำมาให้รับประทานกันอย่างเต็มที่ ซึ่งแขกผู้มาเยือนจะประทับใจกลับไปอย่างปลื้มปีติปลื้มใจ (แม่อุ้ยไขแก้ว หาญขว่าง อายุ 80 ปี กล่าว)

3. รสชาติของอาหารของชาวไตของ อาหารพื้นบ้านของชาวไตของล้วนมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม มีคุณค่าทางจิตใจที่ควรค่าอนุรักษ์ไว้ให้ลูกหลานได้สืบทอดกัน ดังเช่นแม่อุ้ยมอญ อักเจริญ อายุ 79 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาศัยอยู่บ้านดอนหลวง เลขที่ 31 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน ได้ให้สัมภาษณ์ว่า “อาหารพื้นบ้านของชาวไตของ ล้วนมาจากฝีมือของชาวบ้าน และล้วนมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมก็คือวัฒนธรรมการกิน กินเป็นครอบครัว แต่ที่ว่าครอบครัวอาจหมายถึงทั้งหมู่บ้านเลยก็ได้ กล่าวคือ นั่งกินกันเป็นกลุ่มใหญ่ หลายๆ ครอบครัวมารวมกัน ผู้หญิงเป็นทำอาหาร

ผู้ชายนั้นนั่งสนทนากันเรื่องครอบครัว การเมืองการปกครอง เป็นต้น อาหารที่พวกเขา มักกินกันนั้น เช่น น้ำพริกน้ำปู น้ำพริกปลาจี่ ซึ่งน้ำปูก็ทำเอง เคี้ยวเอง ปลาจี่ก็ปลาที่ไปหามาจากแม่น้ำแล้วนำมาจี่ (จี่ หมายถึง ย่างให้สุก) แล้วตำเข้าไปกับน้ำพริก และมีผักต่างๆ ที่กินกับน้ำพริกทั้งสดและต้ม ลวก เหล่านี้ล้วนเป็นเอกลักษณ์ทางอาหารของชาวไทยของอย่างพวกเขาทั้งหลายเหล่านี้”รสชาติของการทานจะเป็นกลางๆ ไม่เผ็ดมากไป ไม่หวานมากไป เพราะอาหารบางอย่างต้องทำให้หนักท้องเที่ยวต่างถิ่นรับประทาน

อาหารของชาวไทยของมีเอกลักษณ์ทางรสชาติที่โดดเด่นไปทางนุ่มละมุนไม่เผ็ดจัดจ้านจนเกินไป ความแตกต่างของรสชาติอาหารก็ขึ้นอยู่กับผู้ปรุงว่าจะปรุงอย่างไรให้ถูกปากตนเองและผู้อื่นในครอบครัว หรือแขกที่มาเยือน อาหารของชาวไทยของมีลักษณะพิเศษที่มีส่วนผสมของสมุนไพรต่างๆ ที่ผสมให้เข้ากับอาหารแล้วมีรสชาติที่ไม่เหมือนใคร เช่น ลาบปลาจ้าว หมายถึงลาบปลาที่สุกแล้ว ซึ่งใส่สมุนไพรหลายชนิดที่ไม่สามารถระบุได้เหมือนเคล็ดลับของการทำอาหารนั่นเอง แม่อุ้ยชอบทำลาบปลาเพราะคนในบ้านจะช่วยกันคนละไม้คนละมือ มีความสุขดี (แม่อุ้ยไขแก้ว หาญขว่าง อายุ 80 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาศัยอยู่บ้านดอนหลวง เลขที่ 104 หมู่ 7 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน กล่าว)

ขณะที่แม่อุ้ยนั้นหนา ศรีพงษ์ อายุ 75 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาศัยอยู่บ้านดอนหลวง เลขที่ 15 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน ให้สัมภาษณ์ว่า “อาหารที่แม่กินกันนั้นก็ เป็นอาหารพื้นบ้านธรรมดาๆ ไม่พิเศษอะไรแต่มีลักษณะเฉพาะที่มีสมุนไพรประกอบเข้าไปด้วย รสชาติขึ้นอยู่กับผู้ปรุง อร่อยไม่อร่อยก็ปรุงตามใจ อาหารของชาวไทยของที่แม่ได้กินมาตั้งแต่เด็กจนถึงตอนนี้ก็ประกอบด้วย ข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก มีน้ำพริกชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน มีแกงหลายชนิด เช่น แกงแค สภาพอากาศก็มีส่วนสำคัญที่ทำให้อาหารพื้นบ้านแตกต่างจากที่อื่น นั่นคือการที่อากาศหนาวเย็น เป็นเหตุผลให้อาหารส่วนใหญ่มีไขมันมาก เช่น น้ำพริกอ่อน มีหมูเป็นส่วนประกอบ เพื่อช่วยให้ร่างกายอบอุ่น”

4. วัตถุดิบสำคัญที่นำมาประกอบอาหารของชาวไทยของ ส่วนใหญ่จะเป็นของธรรมชาติที่หาได้ง่ายๆ จากทุ่งนา ตามไร่บ้าน หรือปลูกเองตามบ้านเรือน เช่นแม่อุ้ยสายบัว เรือนเป็ง อายุ 61 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาศัยอยู่บ้านดอนหลวง เลขที่ 15/ 2 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน กล่าวว่า “อาหารของชาวไทยของนั้นดั้งเดิมถ้าเป็นเด็กก็จะกินของง่ายๆหาได้ง่ายในครัวเรือนเช่น ข้าวเหนียวกินกับน้ำอ้อย เอน้ำอ้อยมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เอน้ำใส่ลงไปให้พอน้ำอ้อยละลายแล้วเอาข้าวเหนียวจ้ำกิน(จิ้มกิน) เด็ๆ ชอบกิน คนเฒ่าคนแก่ที่มีอายุมากๆ ก็ชอบกิน แต่ปัจจุบันนี้เด็กรุ่นใหม่จะไม่ค่อยรู้จักและไม่ค่อยกินกันไปแล้ว ไปกินของอย่างอื่นที่ขายตามห้างๆ ต่างๆ อาหารพื้นบ้านที่หาได้ง่ายและเป็นเอกลักษณ์นั้นแม่คิดว่าเป็นอาหารที่สืบทอดต่อกันมาตั้งแต่ปู่ย่าตายายแล้ว เช่น น้ำพริกปลา แกงกบ แกงเหียด วัตถุดิบก็เป็นพริกปลูกเอง ผักปลูกเอง ถ้าเป็นน้ำอ้อยชาวบ้านที่อยู่ต่างหมู่บ้านนำมาขายให้ ส่วนใหญ่วัตถุดิบที่ใช้ก็หาง่ายมาก ไม่ยุ่งยากอะไรคะ เวลาไปหาวัตถุดิบจากป่ามากี่ เช่น หน่อไม้ กับข้าวชนิดนี้ หวนคิดถึงแม่ของแม่ เช่น แกงหน่อไม้ ซึ่งเมื่อก่อนออกไปหาตามป่ากับแม่ของแม่ กลับบ้านก็มาช่วยกันทำกินกันอย่างมีความสุข มีเยอะก็แบ่งให้เพื่อนบ้านบ้าง เก็บไว้กินวันต่อไปบ้าง”และมันมีค่าทางจิตใจอีกด้วย

อภิปรายผล

ดินแดนแห่งประวัติศาสตร์ที่มีความเจริญรุ่งเรืองมาแต่อดีตจวบจน ปัจจุบัน ชาวเหนือได้สรรสร้าง ศิลปวัฒนธรรมอันละเอียดอ่อนลึกซึ้งในทุกด้าน ไม่เว้นแม้แต่การบริโภคอาหาร อันเป็นเอกลักษณ์ที่ สอดคล้องกับฤดูกาลของธรรมชาติ ประกอบกับลักษณะภูมิประเทศที่มีเทือกเขาน้อยใหญ่ และมีแหล่งต้น น้ำหลายสาย ทำให้อากาศค่อนข้างหนาวเย็น ในฤดูหนาว ฤดูฝน มีความเขียวชอุ่มไปด้วยพืชพรรณ ธัญญาหารโดยเฉพาะข้าวไต่ยงที่มีอาหารเป็นเอกลักษณ์และสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

จังหวัดลำพูนตั้งอยู่ภาคเหนือของประเทศ และมีประชากรที่อาศัยอยู่นั้น ส่วนหนึ่งเป็นชาวไต่ยง ที่อพยพเข้ามาอยู่ในประเทศไทย สมัยกอบกู้เอกราชจากพม่าหลังจากได้เมืองลำพูนคืนจากพม่าสำเร็จในปี พ.ศ. 2317 จากนั้นชาวไต่ยงก็ตั้งรกรากอยู่ที่นี้ จริงๆ แล้วชาวไต่ยงมีอยู่หลายที่ เช่น จังหวัดเชียงราย อำเภอแม่จัน เป็นต้น ก็มีชาวไต่ยงอาศัยอยู่ ประเพณีวัฒนธรรมไม่ต่างกันมากนักเพราะอยู่ภาคเหนือ เหมือนกัน แต่ ขึ้นอยู่กับว่าแต่ละพื้นที่จะมีเอกลักษณ์อย่างไรเท่านั้นเอง อาทิเช่นอาหารของชาวไต่ยง หมู่บ้านดอนหลวง ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน จะมีวัฒนธรรมการกินที่น่าสนใจ ชาวบ้านจะ ไปหาของกินมาทำด้วยกัน ประชุมอาหารให้เป็นกลางๆ เพราะมีเด็กและคนแก่อยู่ด้วย อาหารเหนือของชาวไต่ยงจะมีส่วนคล้ายกับอาหารของเหนือเชียงราย เชียงใหม่ อาจจะมีชื่อเรียกที่ต่างกันเท่านั้นเอง และจะ แตกต่างจากภาคกลางซึ่งภาคกลางจะมีส่วนประกอบของกะทิ มีรสหวาน ส่วนทางเหนืออาหารส่วนใหญ่ จะไม่หวาน อาหารเหนือของชาวไต่ยงจะพึ่งพาอาศัยธรรมชาติร่วมด้วย ซึ่งเรียกว่าการเกื้อหนุนกัน หรือวัฏจักรชีวิต เช่น หน่อไม้ เห็ด ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ หรือผักที่ขึ้นตามริมรั้ว ชาวบ้านย่อมรู้ว่าสิ่ง ไหนควรนำมาบริโภค สิ่งไหนไม่ควรนำมาบริโภค สัตว์ก็เช่นกัน ชาวไต่ยงสามารถนำมาบริโภคได้ นอกจาก จะเลี้ยงเองแล้ว สัตว์ก็เช่นกันที่ชาวไต่ยงสามารถนำมาประกอบอาหารได้ เช่น ผึ้ง ต่อ

ภูมิปัญญาของชาวไต่ยงที่เกิดขึ้นโดยอาศัยธรรมชาติ อาศัยความนึกคิดนั้นส่งผลให้เกิดวัฒนธรรม การกิน การหาสิ่งรอบๆ ตัวมาประกอบเป็นอาหาร เกิดประวัติศาสตร์เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารที่ ยาวนานของชาวไต่ยงในบ้านดอนหลวง ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน นั่นเอง

ชาวไทยยงนิยมอาหารประเภทน้ำพริก แกง ต้ม นึ่ง ปิ้ง หมก ย่าง ที่ทำจากพืชผักสัตว์เลี้ยงใน บริเวณบ้านเช่นเดียวกับกลุ่มชาติพันธุ์ไทยวน เช่น แกงแคไก่ แกงหยวกกล้วย แกงอ่อม น้ำพริกผักนึ่ง เป็น ต้น ซึ่งเป็นอาหารที่กล่าวได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ของอาหารล้านนา รับประทานกับข้าวเหนียว ส่วนอาหารเดิม ของชาวเมืองยองประเทศพม่าที่สืบทอดต่อมาถึงปัจจุบันเป็นอาหารประเภทผักที่ทำได้ตามฤดูกาลใน ท้องถิ่น เช่น ผักกูด เต้า ไช้ยาหรือแกง เป็นต้น

ข้อเสนอแนะ

1. การเล่าขานเป็นวรรณกรรมมุขปาฐะ เป็นแหล่งข้อมูลที่น่าสนใจดังนั้นควรมีการศึกษาจาก แหล่งข้อมูลดังกล่าว และบันทึกไว้เพื่อเป็นการไม่สูญหายของข้อมูล

2. การวิจัยครั้งนี้เป็นเพียงประเด็นในการศึกษาประวัติศาสตร์เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยที่ยาวนานของบ้านดอนหลวง อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่ปรากฏจากการเล่า จากเอกสารที่ปรากฏ ดังนั้นจึงสามารถศึกษาจากแหล่งข้อมูลอื่นๆอีก ทั้งในชุมชนเมือง ชุมชนชนบท เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง

สนม ครุฑเมือง และคณะ. (2553). สารานุกรมวิถีชีวิตวัฒนธรรมไทยของ จังหวัดลำพูน

ฉบับมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง. มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง.

สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอป่าซาง หมู่ 7 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง

จังหวัดลำพูน, 12 สิงหาคม 2561

ศูนย์ 3 วิจัยสายใยรักแห่งครอบครัวมะกอก ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน

หนังสือ ประวัติศาสตร์ท้องถิ่น “คนยอง” ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ

พระครูเวฬุวันพิทักษ์ (เขื่อนคำ อุตตสนโต). 2549

ให้ข้อมูลโดย แม่อุ้ยทองใบ ใจนา อายุ 75 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

บ้านดอนหลวง เลขที่ 32/1 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง

จังหวัดลำพูน, 12 สิงหาคม 2561

ให้ข้อมูลโดย แม่อุ้ยทอง ปงรังสี อายุ 74 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

บ้านดอนหลวง เลขที่ 32/7 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง

จังหวัดลำพูน, 12 สิงหาคม 2561

ให้ข้อมูลโดย แม่อุ้ยมอญ อักเจริญ อายุ 79 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

บ้านดอนหลวง เลขที่ 31 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน,

12 สิงหาคม 2561

ให้ข้อมูลโดย แม่อุ้ยไขแก้ว หาญขวาง อายุ 80 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

บ้านดอนหลวง เลขที่ 104 หมู่ 7 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน,

12 สิงหาคม 2561

ให้ข้อมูลโดย แม่อุ้ยนันทนา ศรีพงษ์ อายุ 75 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

บ้านดอนหลวง เลขที่ 15 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน,

12 สิงหาคม 2561

ให้ข้อมูลโดย แม่อุ้ยสายบัว เรือนเป็ง อายุ 61 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

บ้านดอนหลวง เลขที่ 15/ 2 ตำบลแม่แรง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน,

12 สิงหาคม 2561

ให้ข้อมูลโดย แม่อุ้ยวิไล มุสรังษี อายุ 85 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
บ้านดอนหลวง เลขที่ 14 หมู่ 7 ตำบลแม่แรง อำเภอบ้านฝาง จังหวัดลำพูน,
12 สิงหาคม 2561

ให้ข้อมูลโดยเจ้าของร้านอาหาร ร้านลาบแม่บัวถา และร้านลาบแม่บัวลอย บ้านป่าซาง
ตำบลแม่แรง อำเภอบ้านฝาง จังหวัดลำพูน, 12 สิงหาคม 2561

