

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์	การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา
ชื่อผู้เขียน	นางรัมภา ศิริวงศ์
ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต	สาขาวิชาการศึกษานอกระบบ
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์	รองศาสตราจารย์ ดร.ชูเกียรติ ลีสุวรรณ ประธานกรรมการ อาจารย์วิสุทธิ วานิช กรรมการ รองศาสตราจารย์ ดร.พศิน แดงจวง กรรมการ

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา โดยศึกษาบ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1 ตำบลลำปางหลวง อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง

วิธีการศึกษา ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลหลายวิธี ได้แก่ การศึกษาข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ การสัมภาษณ์บุคคล เช่น พระเจ้าอาวาส ผู้ใหญ่บ้าน ผู้อาวุโส ผู้นำทางพิธีกรรม ผู้ประกอบอาหารในครัวเรือน ผู้ประกอบอาหารเพื่อขาย กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มวัยรุ่น และชาวบ้านในชุมชนบ้านลำปางหลวง ตลอดจนการสังเกตกิจกรรมที่เกิดขึ้นในช่วงประเพณีและพิธีกรรมของ ชุมชน นำข้อมูลที่ได้มาตรวจสอบความถูกต้อง ความสมบูรณ์ของข้อมูล เพื่อให้ข้อมูลที่ได้รับมีความเชื่อถือได้ การวิเคราะห์ข้อมูลตามปรากฏการณ์ที่ได้พบเห็นในชุมชน หาความสัมพันธ์ของข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ผลการศึกษาวิจัยสรุปได้ดังนี้

ชุมชนบ้านลำปางหลวงยังมีวิถีชีวิตและวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตมีความสัมพันธ์ทางเครือญาติ ศรัทธาในพระพุทธศาสนาและวัฒนธรรมประเพณีของชุมชนให้ความเคารพนับถือผู้อาวุโส วิถีชีวิตของคนในชุมชนยังนิยมบริโภคอาหารล้านนาทั้งในชีวิตประจำวันและในพิธีกรรม มีแบบแผนในการประกอบอาหาร และการรับประทานอาหารนิยมรับประทานข้าวเหนียว ในครอบครัวขยายผู้อาวุโสทำหน้าที่เป็นผู้ประกอบอาหารซึ่งอาหารแต่ละอย่างประกอบด้วยพืชผักที่มีตามฤดูกาล โดยมีน้ำพริกเป็นอาหารหลักและได้ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาช่วยในการประกอบอาหาร เช่น การใช้เตาแก๊ส เตาอบ ไมโครเวฟ ตู้เย็น น้ำประปา ภาชนะที่ใส่อาหารได้มีการเปลี่ยนจากถ้วยสังกะสีหรือถ้วยชาม

ที่มีฝาปิดมาเป็นถ้วยพลาสติก ถ้วยแก้ว ถ้วยเซรามิก และการห่อได้เปลี่ยนจากการห่อด้วยใบตองมาใส่ถุงพลาสติกหรือกล่องกระดาษ ในปัจจุบันบางครอบครัวยังมีการรับประทานอาหารด้วยขันโตก มีการจัดเลี้ยงแบบขันโตกในงานแต่งงาน งานปอยหลวง และงานบวช เป็นต้น

ชุมชนบ้านลำปางหลวงยังมีการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนาโดยคนในชุมชนประกอบอาหารและบริโภคอาหารตามความเชื่อ ค่านิยม ประเพณีและพิธีกรรมของชุมชนยังมีความสัมพันธ์กันระหว่างระบบความเชื่อดั้งเดิมและความเชื่อใหม่ โดยมีครอบครัวและชุมชนทำหน้าที่ในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนาและการสืบทอดด้านพิธีกรรมมี พ่อ แม่ ผู้อาวุโสเป็นผู้ทำหน้าที่ที่กลมกลืนให้แก่สมาชิกในครอบครัวและชุมชน ยึดถือและปฏิบัติตามวัฒนธรรมประเพณีและพิธีกรรม คนในชุมชนมีพฤติกรรมบริโภคอาหารล้านนา เป็นการสร้างความรู้สึกที่มีคุณค่า และมีความสุขในการดำเนินชีวิตอยู่ร่วมกันในชุมชน จึงเห็นได้ว่าการประกอบอาหารและการบริโภคอาหารล้านนาเป็นการสร้างปฏิสัมพันธ์ทางสังคม โดยส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารล้านนาสามารถดำรงอยู่ได้ในชุมชน

ปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา ได้แก่ การถ่ายทอดวัฒนธรรมและสืบทอดด้านพิธีกรรม การเห็นประโยชน์และเห็นคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารล้านนา การท่องเที่ยว การสื่อสารและการคมนาคม โดยมีเงื่อนไขซึ่งเป็นตัวกำหนดให้เกิดสถานการณ์ ประกอบด้วย การดำเนินวิถีชีวิตของคนในชุมชน สภาพแวดล้อมในการประกอบอาหารและการบริโภคอาหาร การส่งเสริมด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารล้านนาจากภาครัฐและเอกชน

Thesis Title	The Existence of Lanna Food Culture	
Author	Mrs. Rumpa Siriwong	
M.Ed.	Nonformal Education	
Examining Committee		
	Assoc.Prof.Dr.Chukiat Leesuwan	Chairman
	Lect.Visut Vanich	Member
	Assoc.Prof.Dr.Pasina Tangchuang	Member

Abstract

This thesis investigated factors affecting the continued existence of Lanna food culture. The investigation site was Lampang Luang Village, Lampang Luang Sub-District, Koh Ka District, Lampang Province.

Data collection relied on a variety of methods such as documentary reviews, fact-to-face interviews and field observations. Interviews involved a local temple abbot, a village headman, community elderly people, ceremonial leaders, household cooks, local food vendors, members of local housewife and youth groups, as well as villagers in general. Field observations were conducted during community festivals and ritual ceremonies. Collected data, subsequently, were crosschecked for their reliability and validity, analyzed and interpreted according to preset research objectives. Findings were as follows

Villagers' life styles and culture were still highly related to the traditional production system, kinship ties, the Buddhist faith, community culture and traditions, and seniority system. Lanna food was still preferred both at home and during festive, ritual and ceremonial occasions with its own unique cooking patterns featuring glutinous rice. In extended families elderly folks did the cooking and each dish was never complete without some kinds of seasonal vegetables and almost always with chili pastes of some sorts. However, it was found that modern cooking devices and technologies such as a gas stove, a microwave oven, a refrigerator and tap water had been increasingly used. Traditional food containers were

replaced by plasticware, glassware and ceramicware. Wrapware changed from banana and other leaves to plastic bags or foam bags. At present, khantoke-style dinner was still practiced in certain families as well as preferred during wedding. Religious and ordination ceremonies.

Lanna food culture continued to exist in Lampang Luang Village. Villagers still cooked and ate in traditional manner, at times in combination with what was modern. Families and the whole community, via parents and the elderly folks, continued to pass on the culture. Cooking and eating Lanna food helped generate the common sense of worth, togetherness and belongingness within the community. In other words, cooking and eating Lanna food generated social interactions and, in turn, made it possible for it to continue existing in the community.

Factors contributing to such continued existence comprised cultural transmission and ritual inheritance, recognition of Lanna food culture utility and value, tourism, transportation and communication, etc. At the same time, accompanying, determining conditions comprised community members, ways of life, cooking and eating/consuming context, public and private sectors' Lanna food culture promotion efforts and activities.