

จริยศาสตร์อาหารในล้านนา¹

Food Ethics in Lanna

ปิยะมาศ ใจไฝ่

Piyamas Jaifai

คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Department of Philosophy and Religion,

Faculty of Humanities, Chiang Mai University

Corresponding Author, E-mail: piyamas.j@cmu.ac.th

(Received: December 13, 2021 | Revised: April 24, 2022 | Accepted: November 3, 2022)

บทคัดย่อ

บทความวิจัยเรื่อง จริยศาสตร์อาหารในล้านนา มีวัตถุประสงค์ คือ 1) ศึกษาความหมายและคุณค่าของอาหารล้านนา 2) ศึกษาวิเคราะห์จริยศาสตร์ในอาหารล้านนา และ 3) อภิปรายความเปลี่ยนแปลงคุณค่าของอาหารล้านนา โดยมีขอบเขตด้านเนื้อหาในการวิเคราะห์ปรัชญาอาหารในประเด็นจริยศาสตร์อาหารล้านนา ผ่านอาหารในชีวิตประจำวันและอาหารในพิธีกรรม ในขอบเขตด้านพื้นที่นั้น งานวิจัยนี้มีพื้นที่ในการศึกษา คือ จังหวัดเชียงใหม่ ประเทศไทย และ ในเมืองเชียงตุง รัฐฉานตะวันออก ประเทศเมียนมาร์

¹ บทความวิจัยชิ้นนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยเรื่อง จริยศาสตร์อาหารในล้านนา (*Food Ethics in Lanna*) โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากทุนอุดหนุนตามโครงการวิจัย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ งบประมาณรายได้ปี 2563

งานวิจัยนี้เป็นวิจัยเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก จากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ และใช้วิธีการสนทนากลุ่ม ในการเก็บข้อมูลของผู้ให้ข้อมูลทั่วไป ผ่านการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม ผลการศึกษาพบว่า จริยศาสตร์อาหาร เป็นการศึกษาทางด้านปรัชญาที่สัมพันธ์กับศาสตร์อื่น ผ่านอาหาร ซึ่งประเด็นที่อยู่ในขอบข่ายของปรัชญาอาหาร คือสัมพันธ์ของมนุษย์กับอาหารในมุมมองต่าง ๆ จากการวิเคราะห์จริยศาสตร์ในอาหารล้านนาในประเด็น 1) ความหมายและคุณค่าของอาหารล้านนา 2) จริยศาสตร์ในอาหารล้านนา และ 3) ความเปลี่ยนแปลงคุณค่าของอาหารล้านนา พบว่าอาหารในชีวิตประจำวันส่วนใหญ่เป็นการนำวัตถุดิบพืชผักตามฤดูกาลมาปรุงอาหาร ส่วนผสมของเนื้อสัตว์ เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรสตามลำดับ อาหารที่รับประทานในสังคมล้านนาได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์กลุ่มต่าง ๆ ส่วนอาหารในพิธีกรรมล้านนาอยู่บนฐานคิดของความเชื่อเรื่องผี ขวัญ ซึ่งมีลักษณะแนวคิดวิญญาณนิยม และเมื่อพระพุทธศาสนาเข้าสู่ล้านนาอาหารมีผลต่อในการประกอบพิธีกรรมที่มีการหลีกเลี่ยงการใช้เนื้อสัตว์ในการทำพิธีกรรม ทั้งนี้คุณค่าของอาหารล้านนาทั้งเชิงใหม่และเชิงตงจึงมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย แต่ยังคงมีการรักษาขนบดั้งเดิมไว้โดยการผสมผสานความเชื่อเรื่องผีและพุทธศาสนา แต่มีหลักเกณฑ์เฉพาะที่เป็นข้อห้ามที่ยังมีความเคร่งครัดอยู่ ส่วนตัวอาหารนั้นมีชื่อเรียกเช่นเดิม แต่วัตถุดิบที่ใช้ในปัจจุบันนิยมใช้วัตถุดิบที่หาได้สะดวก

คำสำคัญ: จริยศาสตร์, อาหาร, จริยศาสตร์อาหาร, ล้านนา, ปรัชญาอาหาร

Abstract

This research article entitled “Food Ethics in Lanna” is aimed to study 1) the meaning and value of Lanna cuisine 2) to analyze food ethics in Lanna and 3) to explain the changes in value of the Lanna cuisine. The scope of content analysis is limited within the area of ethics in Lanna cuisine through food in daily life and food in religious rituals. Geographically, this study explored the foods in Chiang Mai Province, Thailand and Keng Tung Town in eastern Shan State, Myanmar.

It was found that food ethics is the philosophical study connecting to other studies through foods especially the interrelation between humans and foods in various points of view. According to the analysis, it was found that most of the foods for daily life use seasonal vegetables to cook as well as meat, spices and seasonings respectively. Lanna cuisine was influenced by the food cultures from different ethnicities. Food in religious rituals was developed on the basis of spirit and Khwan which came from the belief in animism. Lanna food for religious rituals that later avoided using meat as ingredients was influenced by Buddhism it came to the Kingdom. The values of Lanna food either in Chiang Mai and Keng Tung have changed through times but still maintain the tradition of mixing the beliefs in spirit and Buddhism together, only specific and strict rules that still in practice. Names of foods remain the same but ingredients used for cooking are adapted for the sake of convenience.

Keywords: Ethics, Food, Food Ethics, Lanna, Philosophy of Food

1. บทนำ

ในราวสามทศวรรษมานี้มีการตระหนักรู้แบบใหม่เกี่ยวกับอาหารที่เรากินมากขึ้น ผู้บริโภคมองหาอาหารที่ผลิตจากแหล่งดั้งเดิม ที่มาของอาหารต้องปราศจากยาฆ่าแมลง อาหารออร์แกนิก และอาหารในระบบอุตสาหกรรมที่จำหน่ายในห้างสรรพสินค้า ประเด็นเหล่านี้ถูกให้ความสำคัญและพยายามมองหาในเชิงคุณค่ามากกว่ามูลค่ามากขึ้น เพราะมองเห็นถึงผลกระทบต่อสิ่งต่าง ๆ ทั้งทางสิ่งแวดล้อม สุขภาพ และคุณค่าของอาหาร ท่าทีที่ควรจะเป็นในเวลานี้คือต้องมีความรู้เพื่อที่จะหาทางออกต่อปัญหาดังกล่าวและต้องอาศัยความร่วมมือทั้งผู้ผลิต ผู้บริโภค เพื่อทำให้อาหารมีคุณภาพและคุณค่าที่ดียิ่งขึ้น (Singer & Mason, 2006, pp. 3 – 6) ประเด็นต่าง ๆ เหล่านี้ถูกหยิบยกมาถกเถียงกันในจริยศาสตร์อาหาร

จริยศาสตร์อาหาร (Food Ethics) เป็นการศึกษาทางด้านปรัชญาที่สัมพันธ์กับศาสตร์อื่น ๆ ผ่านอาหาร ทั้งศาสตร์ทางด้านสังคมวิทยา มานุษยวิทยา เศรษฐศาสตร์ วิทยาศาสตร์ สิ่งแวดล้อม การเมือง และสุขภาพ เป็นต้น ซึ่งประเด็นที่อยู่ในขอบข่ายของปรัชญาอาหารจะเกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ของมนุษย์กับอาหารในมุมมองต่าง ๆ เช่น โครงสร้างระบอบอาหาร จริยศาสตร์ของการผลิตอาหาร การบริโภคอาหาร รวมถึงนโยบายด้านอาหาร วัฒนธรรมอาหาร และการกิน ซึ่งในปัจจุบันประเมินค่าโดยตัวเงินเพียงอย่างเดียว และมองข้ามระบบความสัมพันธ์อื่นที่มีความหมาย เชิงคุณค่า (แมคไมเคิล, 2559, 247 – 248) ทั้งนี้ความเคลื่อนไหวต่าง ๆ ด้านจริยศาสตร์อาหารจึงมุ่งหมายให้ผู้บริโภค ผู้ผลิตตระหนักถึงกันและกัน รวมทั้งตระหนักถึงระบบนิเวศโลกด้วย เช่น ขบวนการ

อาหารเนิบช้า (Slow food) อาหารท้องถิ่น (Local Food) ความมั่นคงทางอาหาร (Food Security) เป็นต้น ซึ่งทุกขบวนการมีความเชื่อมโยงเกี่ยวพันกันทั้งสิ้น

จริยศาสตร์อาหารในงานวิจัยนี้จะมุ่งศึกษาอาหารล้านนาผ่านการกินของคนสองพื้นที่เพื่อนำมาวิเคราะห์การอธิบายถึงโลกทัศน์และชีวิตทัศน์ของผู้คน รวมถึงความสัมพันธ์ของมนุษย์ต่อสิ่งแวดล้อม มนุษย์กับสิ่งเหนือธรรมชาติ และมนุษย์ต่อมนุษย์ ซึ่งอาหารล้านนาในงานวิจัยนี้มุ่งหมายถึง อาหารที่มีการปรุง กิน และใช้ ทั้งอาหารในชีวิตประจำวันและอาหารในพิธีกรรมทางความเชื่อและศาสนา เช่น ความเชื่อเรื่องผี จิตวิญญาณ ในยุคก่อนสถาปนาอาณาจักรล้านนา ผู้คนในบริเวณนี้มีความเชื่อเรื่องวิญญาณ มีการนับถือผี และอำนาจเหนือธรรมชาติ ในการนับถือผีของชาวล้านนานั้นมีหลายระดับตั้งแต่ระดับครอบครัว หมู่บ้าน เมือง เป็นสิ่งที่สำคัญและยึดถือปฏิบัติต่อ ๆ กันมาอย่างเหนียวแน่นจนถึงปัจจุบัน ตัวอย่างเช่น การนับถือเสาหลักเมืองหรือเสาอินทขิล ประเพณีการเลี้ยงผีปู่แสะย่าแสะ เป็นต้น และภายหลังได้รับอิทธิพลจากพระพุทธศาสนาซึ่งเมื่อเริ่มต้นมีการปะปนกับความเชื่อดั้งเดิม แต่หลังจากต้นพุทธศตวรรษที่ 20 จึงมีการมุ่งเน้นพระพุทธศาสนาที่บริสุทธิ์ (สุรัสวดี อ่องสกุล, 2558, น. 57 – 59) อาหารท้องถิ่นที่มีในชุมชนต่าง ๆ และอาหารในพิธีกรรมเป็นเรื่องของประสบการณ์และความรู้สึก ผ่านกลิ่น และการลิ้มรส ซึ่งเป็นสื่อกลางในการหวนรำลึกถึงประสบการณ์และความทรงจำต่าง ๆ ได้มากที่สุด ทั้งนี้อาหารที่เป็นอาหารหลัก (Staple Food) ในชีวิตประจำวัน จะแตกต่างกับอาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรม (ศุภยมา นุชยวิทยาสิริธร (องค์การมหาชน), 2553, น. 480 – 520) ซึ่งถือว่าเป็นลักษณะเฉพาะบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมนั้น ๆ ซึ่งอาหารในพิธีกรรมล้านนามีความแตกต่างกันไปตามแต่ละพื้นที่ เนื่องด้วยความ

เชื้อ ประเพณี และความสะดวกในการจัดหาวัตถุดิบและประกอบอาหารนั้นเปลี่ยนแปลงไปตามช่วงเวลา

วัฒนธรรมอาหารล้านนาจะแนบอิงอยู่กับพื้นที่ที่คนล้านนาอาศัยอยู่ ซึ่งในราวพุทธศตวรรษที่ 19 ดินแดนล้านนามีอาณาเขตทางทิศใต้ถึงอาณาจักรสุโขทัย ทิศตะวันตกถึงแม่น้ำสาละวิน ติดต่อกับรัฐฉาน ทิศตะวันออกถึงแม่น้ำโขง ติดต่อกับอาณาจักรล้านช้าง และทิศเหนือถึงเมืองเชียงรุ่ง บริเวณรอยต่อระหว่างล้านนา พม่า ลาว และยูนนาน เป็นเขตบ้านเล็กเมืองน้อย เช่น เชียงตุง เชียงรุ่ง เชียงแขง เมืองยอง เมืองปุ (เมืองปู) เมืองสาด เมืองนาย เป็นต้น นอกจากนี้ล้านนาในเขตประเทศไทยปัจจุบันหมายถึงบริเวณ 8 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง เชียงราย พะเยา แพร่ น่าน และแม่ฮ่องสอน โดยมีศูนย์กลางสำคัญคือจังหวัดเชียงใหม่ (สุรัสวดี อ่องสกุล, 2558, น. 28 – 29) ด้วยอาณาเขตที่กว้างขวางทำให้ลักษณะของอาหารล้านนามีความหลากหลายทั้งตัววัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น และอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารที่อยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงกัน

การศึกษาอาหารล้านนาในงานวิจัยนี้จะทำการศึกษาในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่เนื่องจากเป็นศูนย์กลางของอาณาจักรล้านนาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน แต่ในขณะเดียวกันความเป็นล้านนาในเชียงใหม่ก็ถูกกดทับและทำให้ผสมผสานกับวัฒนธรรมไทยกลางไปมากแล้ว ทำให้วัฒนธรรมต่าง ๆ ที่ปรากฏให้เห็นในจังหวัดเชียงใหม่เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก เมื่อเปรียบเทียบกับวัฒนธรรมอาหารโดยเฉพาะอาหารในพิธีกรรมที่ยังคงมีการใช้ในชีวิตประจำวันในเมืองเชียงตุง งานวิจัยนี้จึงเลือกพื้นที่ในศึกษาสองแห่งคือ เชียงใหม่ และเชียงตุง รัฐฉาน ตะวันออก ประเทศเมียนมาร์เพื่อให้เห็นถึงลักษณะร่วมและความแตกต่างทางวัฒนธรรมและความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับอาหารล้านนา ซึ่งอาหารล้านนาในงานวิจัยนี้จะเลือกอาหารที่ยังมีการกินเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน ทั้งในจังหวัดเชียงใหม่และเมืองเชียงตุง เช่น ข้าวก้นจั้นหรือข้าวส้ม จิ้นส้มหรือเนื้อส้ม ห่อนึ่ง

ลาบ ส้า หลู้ หรือ เป๋อหว่าง แกงอ่อม ปลาอ็อกหรือปลาอุบ ใส่อั่วหรือไส้หล่อง พริก ผักกาดจอบ น้ำปู น้ำผัก น้ำพริกหนุ่ม เป็นต้น ส่วนอาหารในพิธีกรรมจะศึกษาทั้งพิธีกรรมในพุทธศาสนาและพิธีกรรมที่สืบทอดผ่านความเชื่อเรื่องผีที่ยังมีปรากฏให้เห็นทั้งสองพื้นที่ เช่น การเลี้ยงผีด้วยอาหารดิบ อาหารที่เลี้ยงผีก่อนพิธีกรรมของพุทธศาสนา เป็นต้น โดยประเด็นสำคัญในการศึกษามุ่งวิเคราะห์จริยศาสตร์อาหารในการหาและผลิตอาหาร การปรุงอาหาร การใช้อาหารเพื่อวัตถุประสงค์ต่าง ๆ ว่าอยู่บนพื้นฐานโลกทัศน์และชีวทัศน์อย่างไร มีท่าทีในความสัมพันธ์กับมนุษย์ สิ่งแวดล้อม และสิ่งเหนือธรรมชาติอย่างไร การวิจัยนี้จะนำมาซึ่งองค์ความรู้ร่วมสมัยบนความเปลี่ยนแปลงด้านอาหารล้านนา และทำให้เห็นคุณค่าของอาหารล้านนาต่อสุขภาพ รวมถึงมีท่าทีในการกินอาหารล้านนาอย่างเหมาะสมต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1) เพื่อศึกษาความหมายและคุณค่าของอาหารล้านนา
- 2) เพื่อวิเคราะห์จริยศาสตร์ในอาหารล้านนา
- 3) เพื่ออภิปรายความเปลี่ยนแปลงคุณค่าของอาหารล้านนา

3. นิยามศัพท์

1) อาหารล้านนา หมายถึง อาหารที่คนล้านนาทำ ทาน และใช้ในวิถีประจำวันและในพิธีกรรมทางศาสนาที่มีการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน งานวิจัยนี้ระบุพื้นที่อาหารล้านนาที่มีในจังหวัดเชียงใหม่ ประเทศไทย และเมืองเชียงตุง รัฐฉาน สหภาพเมียนมาร์

2) จริยศาสตร์อาหาร หมายถึง ความสัมพันธ์ของอาหารมนุษย์กับมิติต่างๆ เช่น ตัวมนุษย์เอง สังคม สิ่งแวดล้อม ศาสนา ความเชื่อ และความคิดทั้งนี้

จริยศาสตร์อาหารจะมุ่งศึกษาถึงตัวอาหาร แนวคิดเบื้องหลังคุณค่า รวมถึง
แนวโน้มของอาหารในอนาคต

4. ระเบียบวิธีวิจัย

บทความวิจัยเรื่อง จริยศาสตร์อาหารในล้านนา ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัย
เชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ใช้วิธีการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิง
ลึก (In-depth Interview) จากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ และใช้วิธีการสนทนากลุ่ม
(Focus Group Discussion) ในการเก็บข้อมูลของผู้ให้ข้อมูลทั่วไป ผ่านการ
สัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured Interview) การสังเกตแบบมีส่วนร่วม
(Participant Observation) และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-
Participant Observation) ที่จะศึกษามีดังนี้

วิธีดำเนินการวิจัยจะศึกษาเรื่องของคุณค่าของอาหารทั้งอาหารที่
รับประทานในชีวิตประจำวันที่ยังคงมีการกินในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่และเมือง
เชียงตุง ส่วนอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมทั้งในประเพณีทางพุทธศาสนา เช่น วันพระ
วันสำคัญทางศาสนา และพิธีกรรมที่จัดขึ้นบนความเชื่อเรื่องผี เช่น การเลี้ยงดง
การไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ต่าง ๆ ที่ยังคงมีการถือปฏิบัติอยู่ โดยเก็บข้อมูลผ่านการ
สัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลสำคัญ พื้นที่ละ 4 ท่าน จากนั้นจะมีการเก็บข้อมูลจาก
ผู้ให้ข้อมูลทั่วไปโดยวิธีการสนทนากลุ่มผ่านการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง ทั้งนี้
หากเก็บข้อมูลในพิธีกรรมจะมีการสังเกตทั้งแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม
ขึ้นอยู่กับสถานการณ์โดยจะพิจารณาเป็นกรณี

การลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลการวิจัยในเมืองเชียงตุง รัฐฉาน สหภาพเมียน
มาร์ จำนวน 2 ครั้ง ครั้งละไม่เกิน 4 วัน โดยเดินทางไปในช่วงที่มีการจัดงาน
ประเพณีทางศาสนา เพื่อให้สามารถเก็บข้อมูลอาหารในชีวิตประจำวันและอาหาร

ในพิธีกรรมได้ครบถ้วน ส่วนการลงพื้นที่เก็บข้อมูลในจังหวัดเชียงใหม่ จะลงพื้นที่อย่างน้อย 2 ครั้ง แต่เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 (COVID-19) จึงใช้วิธีการติดต่อทางออนไลน์แทน และมีการประชุมออนไลน์ 5 ครั้ง ครั้งเนื่องจากไม่สามารถเก็บข้อมูลได้ อีกทั้งพิธีกรรมต่าง ๆ ถูกงดการจัดหรือจัดแบบลดรายละเอียดบางอย่างลง ทั้งนี้ในการเก็บข้อมูลจะมีผู้ช่วยวิจัยจำนวน 2 คนต่อครั้งเพื่อช่วยในการบันทึกข้อมูลทั้งลายลักษณ์อักษร และมีการขอให้คนในพื้นที่บันทึกภาพ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ต่อไป

6. ขอบเขตของการวิจัย

ขอบเขตของการวิจัยด้านเนื้อหา ขอบเขตด้านเอกสาร และขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ดังนี้

1) ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยนี้จะมุ่งวิเคราะห์ปรัชญาอาหารในประเด็นจริยศาสตร์ในอาหารล้านนา ผ่านอาหารในชีวิตประจำวันและอาหารในพิธีกรรมที่เหมือนกันหรือคล้ายคลึงกัน รวมถึงอาหารที่แตกต่างกันแต่ใช้ในพิธีกรรมเดียวกัน และต้องเป็นอาหารที่ปรากฏในปัจจุบันเพื่อจะสามารถสืบสาวหาความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นได้

2) ขอบเขตด้านพื้นที่

การวิจัยนี้มีพื้นที่ในการศึกษา คือ จังหวัดเชียงใหม่ ประเทศไทย เนื่องจากเป็นศูนย์กลางของอาณาจักรล้านนาตั้งแต่อดีตและยังคงมีเอกลักษณ์แบบล้านนาโดยเฉพาะด้านอาหารมาจนถึงปัจจุบัน และอีกพื้นที่หนึ่งคือ ในเมืองเชียงตุง รัฐฉาน สหภาพเมียนมาร์ ที่มีการดำรงวิถีชีวิตแบบล้านนาในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะในพิธีกรรมทางศาสนา ด้วยเหตุที่เลือกสองพื้นที่นี้เพราะมองว่าข้อมูลที่ได้รับจะสามารถทำให้การวิจัยครั้งนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

3) ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในงานวิจัยจะเลือกแบบเจาะจงกลุ่มตัวอย่าง (Purposive Sampling) จำนวน 2 กลุ่ม แต่ละกลุ่มจะเลือกจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญในแต่ละพื้นที่อย่างน้อยจำนวน 4 ท่าน และผู้ให้ข้อมูลทั่วไป (Informants or Participants) ไม่ระบุจำนวน ดังนี้

3.1) ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informants) ได้แก่ ผู้ทำพิธีทางศาสนา ผู้ทำพิธีกรรม พระสงฆ์ และปราชญ์ชาวบ้าน ทั้งในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่และเมืองเชียงตุง ทั้งนี้จะต้องได้รับยินยอมและให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูล ซึ่งจะสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลสำคัญอย่างน้อยจำนวน 4 ท่านในแต่ละพื้นที่

3.2) ผู้ให้ข้อมูลทั่วไป (General informants) ได้แก่ ผู้ที่เข้าร่วมพิธีกรรมหรือผู้ที่เกี่ยวข้องในพิธีกรรมต่าง ๆ โดยจำนวนผู้ให้ข้อมูลทั่วไปจะขึ้นอยู่กับจำนวนผู้เข้าร่วมพิธีกรรมแต่ละครั้งที่ลงเก็บข้อมูล ทั้งนี้จะต้องได้รับยินยอมและให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูล

7. ผลการวิจัย

ผู้วิจัยวิเคราะห์จริยศาสตร์อาหารของอาหารในพิธีกรรมล้านนา โดยอิงอาศัยข้อมูลเชิงคุณภาพจากการให้สัมภาษณ์ของนักวิชาการผู้เชี่ยวชาญแนวคิดและพิธีกรรมล้านนา ปราชญ์ชาวบ้านและนักวิชาการ ได้แก่ ดิเรก อินจันทร์ คุณเกียงไกร บุญทะนา พระนักวิชาการล้านนาและผู้เชี่ยวชาญเรื่องพิธีกรรม ได้แก่ พระนคร ปญญาวิโร (ปรัญฤทธิ์) พระศุภชัย ชยสุโข (ศิรีเขตสุวรรณ) และ ในเขตพื้นที่เมืองเชียงตุง ภูฏานตะวันออก ประเทศเมียนมาร์ ได้สัมภาษณ์พระปราชญ์ชาวบ้านและนักวิชาการด้านพิธีกรรมและความเชื่อ จำนวน 4 รูป คือ พระครูบาสาม วิมล พระภิกขุสาม ดิสสพลโณ พระภิกขุสามธัมม วิสุทโธ พระภิกขุชยทาน

ธมมรุกขิโต และนักวิชาการอีก 2 ท่าน คือ ขนานคำซัง หนไท และ Kyaw Ye Myint Aung ผลการศึกษาพบว่า

จริยศาสตร์อาหาร เป็นการศึกษาทางด้านปรัชญาที่สัมพันธ์กับศาสตร์อื่นๆ ผ่านอาหาร ทั้งศาสตร์ทางด้านสังคมวิทยา ศาสนา มานุษยวิทยา เศรษฐศาสตร์ วิทยาศาสตร์ สิ่งแวดล้อม การเมือง และสุขภาพ เป็นต้น ซึ่งประเด็นที่อยู่ในขอบข่ายของปรัชญาอาหารจะเกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ของมนุษย์กับอาหารในมุมมองต่าง ๆ เช่น โครงสร้างระบอบอาหาร จริยศาสตร์ของการผลิตอาหาร การบริโภคอาหาร รวมถึงนโยบายด้านอาหาร วัฒนธรรมอาหาร และการกิน ซึ่งในปัจจุบันประเมินค่าโดยตัวเงินเพียงอย่างเดียว มองข้ามระบบความสัมพันธ์อื่นที่มีความหมายและคุณค่า ทั้งนี้ความเคลื่อนไหวต่าง ๆ ด้านจริยศาสตร์อาหารจึงมุ่งหมายให้ผู้บริโภค ผู้ผลิต ตระหนักถึงกันและกัน รวมทั้งตระหนักถึงระบบนิเวศโลกด้วย

1) ความหมายและคุณค่าของอาหารล้านนา

อาหารล้านนา คือ อาหารในชีวิตประจำวันส่วนใหญ่เป็นการนำวัตถุดิบ พืชผักตามฤดูกาลมาปรุงอาหาร ส่วนผสมของเนื้อสัตว์ เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรสตามลำดับ อาหารที่รับประทานในสังคมล้านนาได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์กลุ่มต่าง ๆ และอาหารล้านนายังหมายถึงความหลากหลายทางอาหารที่มีที่มาที่ไปของการร่วมกันของวัฒนธรรมของการหมัก ดอง และการพัฒนาการถนอมอาหารในวิธีต่าง ๆ อาหารล้านนามีลักษณะสำคัญที่แตกต่างไปจากอาหารของท้องถิ่น อื่น ๆ โดยเฉพาะวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่หาได้เฉพาะในพื้นที่ เช่น พืช ผัก หรือเครื่องเทศ

เนื่องจากการเกษตรเป็นหลักทำให้อาหารหลักของคนล้านนาคือข้าว ซึ่งมีการทานข้าวเหนียวเป็นหลักและบางส่วนก็ทานข้าวเจ้า อาหารล้านนาจึงไม่นิยมอาหารรสหวาน เน้นรสเค็มที่ปรุงด้วยเกลือ และเผ็ดจากเครื่องเทศเฉพาะ

เช่น มะเขว่นหรือรสชาจากพืชสมุนไพรบางชนิด โดยรวมอาหารล้านนามีรสชาติค่อนข้างเข้มข้น แต่ไม่ได้จัดจ้าน อาหารในชีวิตประจำวันเป็นพืชผักตามฤดูกาล รวมถึงอาหารที่ได้จากป่า ดังนั้นส่วนประกอบหลักจะเป็นอาหารประเภทพืชผักมากกว่าเนื้อสัตว์ ส่วนอาหารที่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบมักเป็นเนื้อปลา ปู กุ้ง หอย หรือสัตว์ขนาดเล็กที่หาได้ในแม่น้ำและท้องนา สัตว์ใหญ่อย่างหมู วัว ควาย มักนิยมฆ่าเมื่อต้องประกอบอาหารสำหรับงานพิธีกรรมหรืองานสำคัญขนาดใหญ่ ส่วนไก่ชาวล้านนาใช้ประกอบอาหารเพื่อทำพิธีกรรมเกี่ยวกับความเชื่อ เช่น การเลี้ยงผีต่าง ๆ ลักษณะสำคัญอีกประการหนึ่งของอาหารล้านนา ก็คือมีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารโดยผสมผสานวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์กลุ่มต่าง ๆ ทั้ง ไทหลวง (ไทใหญ่) ไทจีน ไทลื้อ

ความหมายของอาหารล้านนานอกจากจะนิยามในหลักโภชนาการและสภาพแวดล้อมของพื้นที่แล้ว ยังมีความหมายในฐานะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ด้วย กล่าวคืออาหารถูกให้ความหมายว่าเป็นสิ่งที่มีความบริสุทธิ์ เช่น ข้าว หรือสัตว์ที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรม ให้ความหมายของอาหารในฐานะนี้ถูกยกขึ้นเหนือกว่าอาหารในชีวิตประจำวันตามความเชื่อของชาวล้านนา อีกทั้งอาหารที่ใช้เลี้ยง คน ผี หรือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ต่าง ๆ จะแตกต่างกันไปตามระดับอำนาจของสิ่งนั้น ๆ อีกด้วย ซึ่งถ้าผียังมีอำนาจมากอาหารก็ต้องยิ่งบริสุทธิ์มาก ม่านการปรุงจากมือมนุษย์ และต้องเป็นของสดใหม่ โดยเฉพาะการเลี้ยงผีจะเลี้ยงด้วยเนื้อสัตว์ ซึ่งต่อมาอิทธิพลทางพุทธศาสนาเข้ามามีบทบาทต่อการให้ความหมายและคุณค่าของอาหารในพิธีกรรมทำให้ในบางพื้นที่โดยเฉพาะเชียงตุงมีการใช้ข้าว หรือพืชผักในการประกอบพิธีมากกว่าการใช้เนื้อหรือเลือดดังในอดีต

คุณค่าของอาหารล้านนาในฐานะวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ในแง่ของพืชผักสมุนไพรที่เกิดขึ้นตามฤดูกาล เมื่อรับประทานแล้วจะสัมพันธ์กับธาตุของผู้คน เพื่อไม่ให้เกิดเกิดผลข้างเคียงในการรับประทานดังภาษาล้านนาว่า กิน

ผิด ด้วยภูมิปัญญาของชาวล้านนาจะต้องมีพืชผักที่กินได้ด้วย เช่น เมื่อรับประทานลาบดิบจะต้องกินควบคู่ไปกับต้นผักคาวตอง หรือ พลุควา เพื่อจะช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกายในการต้านพยาธิที่อยู่ในของดิบของควา เป็นต้น นอกจากนี้จะมีคุณค่าเชิงภูมิปัญญาพื้นบ้านแล้ว อาหารล้านนาก็ยังเป็นอาหารท้องถิ่นที่มีความมั่นคงทางอาหาร สามารถรู้ที่มาของวัตถุดิบ และปราศจากการใช้สารเคมีอีกด้วย เหตุอาศัยวัตถุดิบที่เกิดขึ้นตามฤดูกาลจึงสัมพันธ์ไปกับร่างกายของคนในสังคม อีกทั้งยังเป็นคุณค่าในฐานะอาหารนิบช้า ที่ผู้คนในสังคมทำมาค้าขายแลกเปลี่ยนซื้อขายกันตามตลาดในชุมชน หรือ กาดก้อม ซึ่งสะท้อนให้เห็นคุณค่าอาหารล้านนาในมิติของวัฒนธรรม อันเป็นวิถีชีวิตของคนล้านนาอีกด้วย

2) จริยศาสตร์ในอาหารล้านนา

การวิเคราะห์จริยศาสตร์ในอาหารล้านนานั้น วิเคราะห์ผ่านอาหารในชีวิตประจำวันและอาหารในพิธีกรรม ผลการศึกษาพบว่าจริยศาสตร์ในอาหารล้านนาไม่ได้มองอาหารสำหรับรับประทานเพื่อให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้เท่านั้น แต่อาหารในมุมมองของปรัชญาอาหารยังให้คุณค่าถึงการเชื่อมโยงอาหารในมิติต่าง ๆ ที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับมนุษย์ อมนุษย์ สรรพสัตว์ ตลอดจนการเมือง สังคม ธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม ที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับมนุษย์กับสิ่งอื่น ๆ ผ่านจริยศาสตร์อาหาร โดยสามารถแบ่งเป็นจริยศาสตร์อาหารในสองประเด็นด้วยกัน กล่าวคือจริยศาสตร์ในอาหารล้านนาเชิงวิญญานนิยม และจริยศาสตร์อาหารตามพุทธจริยศาสตร์

จริยศาสตร์อาหารเชิงวิญญานนิยม เป็นความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับอมนุษย์ หรือ ผีกับคน ที่สะท้อนให้เห็นถึงแนวคิดวิญญานนิยมที่มีความเชื่อว่าการดำรงอยู่ในทุกรูปแบบไม่ว่าจะเป็นมนุษย์ อมนุษย์ วิญญาน สรรพสิ่งต่าง ๆ เช่น ต้นไม้ เสาหิน ก้อนหิน แม่น้ำ พระอาทิตย์ ทุกการดำรงอยู่สามารถมี

ความรู้สึกหรือดำรงอยู่อย่างมีชีวิต และยังเชื่อว่าการดำรงอยู่ในโลกมีภาวะของการดำรงหลากหลายประเภทแตกต่างกัน แต่ทุกสรรพสิ่งมีสิ่งร่วมกัน คือ จะดำรงอยู่โดยประกอบขึ้นจากสองส่วนที่ต่างกัน ระหว่างจิตวิญญาณซึ่งเป็นส่วนของความสำนึก และร่างกายซึ่งเป็นส่วนกายภาพ ไม่ว่าจะเป็นต้นไม้ แม่น้ำ ก้อนหิน มนุษย์ อมมมนุษย์ และวิญญาณสามารถเคลื่อนที่ เจริญเติบโต หายใจ และดำรงอยู่เหมือนกับที่มนุษย์เป็น กล่าวได้ว่าทุกสรรพสิ่งบนโลกที่ดำรงอยู่มีส่วนกายภาพ และส่วนความสำนึกเป็นส่วนประกอบพื้นฐานเหมือนกับมนุษย์ในการประกอบสร้างการดำรงอยู่ ฉะนั้นจริยศาสตร์อาหารในพื้นที่ความเชื่อแบบวิญญาณนิยมจึงเป็นอาหารเพื่อการบริโภค เพื่อการดำรงชีวิต โดยแบ่งเป็นอาหารที่มนุษย์กินได้กับอาหารที่กินไม่ได้คืออาหารสำหรับผี หรือวิญญาณกิน และเป็นความสัมพันธ์ที่ผ่านอาหารในมิติของการต่อรองเชิงอำนาจระหว่างคนเป็นคือมนุษย์กับคนตายคือผีนั่นเอง อาจกล่าวให้กว้างกว่านั้นก็คือระหว่างโลกของคนเป็นและโลกของคนตาย จริยศาสตร์อาหารในส่วนนี้จะไม่มีศีลธรรมชุดใดเข้ามาเป็นเกณฑ์การตัดสิน แต่จะถูกกำกับด้วยจารีตและประเพณีที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพกาลเป็นหลัก

จริยศาสตร์อาหารตามแนวพุทธจริยศาสตร์ เป็นการตีความอาหารว่าเป็นไปเพื่อการดำรงอัตภาพให้เป็นไป ให้คงอยู่ และจริยศาสตร์อาหารตามแนวพุทธจริยศาสตร์นั้น จะมีศีลธรรมตามหลักการทางพุทธศาสนาเข้ามาเป็นเกณฑ์การตัดสิน เช่น อาหารจะต้องตั้งอยู่บนหลักการของศีล คือ ไม่เป็นไปเพื่อการบริโภคที่เบียดเบียน ทำลาย และพรากเอาชีวิตอื่น ไม่ว่าจะเป็นมนุษย์และสัตว์ ดังนั้น ความสัมพันธ์ทางอาหารในส่วนนี้จะป็นอาหารที่จัดทำขึ้นโดยปราศจากเนื้อสัตว์ และเป็นความสัมพันธ์บนความศรัทธาและเคารพ ดังจะเห็นได้ว่าทุกพิธีกรรมจะใช้ข้าวอันเป็นอาหารหลักของชาวล้านนาและอุษาคเนย์เป็นเครื่องพลีกรรม สามารถพบได้ในพิธีกรรมของเมืองเชียงตุงและเมืองเชียงใหม่ แต่อย่างไรก็ตาม ยังพบลักษณะอันเป็นเอกลักษณ์ในความสัมพันธ์ของชาวล้านนาที่ปฏิบัติตาม

พุทธจริยศาสตร์และตามแนวคิดวิญญานนิยมไปพร้อมกัน กล่าวคือหากงานบุญใด มีการฆ่าสัตว์ตัดชีวิต หรือได้เบียดเบียนชีวิตสัตว์อื่นแล้ว จะต้องทำบุญอุทิศถวาย ให้กับดวงวิญญานของสัตว์ที่ได้พรากเอาชีวิตนั้นได้ไปเกิดในภพภูมิที่ดีกว่า หรือ ประารถนาให้สัตว์นั้นที่ฆ่าเพื่องานบุญได้เกิดมาเป็นมนุษย์อีกด้วย ในกรณีนี้จะไม่มีการนำมารับประทานในครัวเรือนแต่จะฝังดินและทำพิธีกรรม ซึ่งแสดงให้เห็นถึงแนวคิดที่ควบคู่กันไปในวิถีชีวิตของชาวล้านนาระหว่างแนวคิดวิญญานนิยมและ พระพุทธศาสนา

3) อภิปรายความเปลี่ยนแปลงความหมายและคุณค่าของอาหาร ล้านนา

พลวัตและความเปลี่ยนแปลงคุณค่าของอาหารล้านนานั้น พบว่า คุณค่าในภูมิปัญญาและการปรุงอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย กล่าวคือ มีการนำเอาอาหารดั้งเดิมมาปรับเปลี่ยนการปรุงในแบบการปรุงอาหารสมัยนิยม และนำเอาอาหารล้านนาในสูตรดั้งเดิมปรับให้เข้ากับอาหารในวัฒนธรรมอื่น ๆ ทำให้คุณค่าอาหารล้านนาแบบเดิมถูกเปลี่ยนไป ทำให้ที่มาของวัตถุดิบและ ประโยชน์ใช้สอยในเชิงสมุนไพรหรือภูมิปัญญาถูกเข้าใจในความหมายใหม่ ซึ่งทำให้เกิดความเข้าใจต่ออาหารล้านนานั้นเปลี่ยนไป จนถึงคาดเคลื่อนจาก ความหมายเดิมที่เป็นอาหารสำหรับรับประทานในชีวิตประจำวัน มาสู่เมนูอาหาร ในภัตตาคาร ร้านค้า และบนโต๊ะอาหารร่วมสมัย เช่น แกงโฮะ ความหมายเดิมคือ นำเอาอาหารที่เหลือมารวมกันแล้วเกิดเป็นการถนอมอาหารรูปแบบหนึ่ง ถูกบด บังกลายเป็นเมนูอาหารจานด่วนที่ขาดมิติคุณค่าทางวัฒนธรรมอาหารไป เป็นต้น ทั้งนี้ยังมีปัจจัยอื่น ๆ เกี่ยวข้อง คือ พืชผักและวัตถุดิบที่ไม่ผลิออกเองตาม ฤดูกาล จึงเป็นเหตุให้มีการใช้วัตถุดิบอื่นมาทดแทน

ด้านอาหารในพิธีกรรมคุณค่าของความรู้และที่มาของอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมเกิดความคลาดเคลื่อนและเข้าใจผิด อันเนื่องมาจากการใช้รูปแบบที่ทันสมัย สวยงาม และสะดวกต่อการนำไปใช้ ซึ่งปัจจุบันจะเห็นได้ว่าเน้นความสวยงามเป็นหลัก ไม่ได้คำนึงถึงความถูกต้องหรือตามจารีตและสำนักที่ได้สืบทอดทำกันมา เมื่อเปลี่ยนไปลักษณะของที่มาก็เปลี่ยนไปด้วย การประกอบพิธีกรรมจึงเป็นเพียงภาพตัวแทนและรูปแบบเท่านั้น ทำให้มิติเชิงคุณค่าและความหมายตลอดจนที่มาของพิธีกรรมได้หายไป ซึ่งแสดงให้เห็นว่าองค์ความรู้ในด้านพิธีกรรมและอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมถูกแทนที่ด้วยการสร้างรูปแบบตามความสวยงาม ไม่ได้เป็นไปเพื่อวางอยู่บนฐานขององค์ความรู้ที่อยู่ในพืชสาและใบลาน หรือการกระทำที่เป็นจารีตประเพณีสืบทอดกันมา เช่น แกงส้ม แกงหวาน ข้าวดำ ข้าวแดง ที่ใส่ในกระทงหยกกล้วยที่ส่งสังเวยให้กับผีก็เปลี่ยนไปโดยการใช้ พืชที่มีรสเปรี้ยวมาแทนแกงส้ม เอาขมิ้นแดงมาคลุกข้าวให้แดง หรือนำเอาสีตำมาใส่ข้าว เป็นต้น เมื่อความเคร่งครัดในจารีตเปลี่ยนไป ความหมายที่อยู่ในอาหารก็เปลี่ยนไป เป็นปัจจัยให้คุณค่าของพิธีกรรมนั้นถูกเข้าใจเปลี่ยนไปด้วย

ส่วนอาหารในชีวิตประจำวันนั้นถูกมองในฐานะของอาหารที่มีความหลากหลายของวัฒนธรรมท้องถิ่นและเป็นสิ่งที่แสดงออกซึ่งภูมิปัญญาล้ำนา ทั้งการเลือกวัตถุดิบที่มีอยู่ในธรรมชาติและตามฤดูกาล มีการทานพืชผักเป็นส่วนใหญ่และทานเนื้อสัตว์โดยเฉพาะสัตว์ใหญ่ในวาระพิเศษหรือในการประกอบพิธีกรรม วิธีการปรุงอาหารมีความเหมาะสมกับวัตถุดิบและสอดคล้องกับสภาพอาหารรวมถึงภูมิประเทศด้วย รสของอาหารที่ไม่หวานและมีความเค็ม เผ็ดเล็กน้อยจากเครื่องเทศท้องถิ่น และ รวมถึงวิธีการทานอาหารแบบขันโตกที่รักษาความสัมพันธ์ของครอบครัวและผู้คนในชุมชน และอีกแง่หนึ่งคืออาหารล้ำนาในสายตานักท่องเที่ยวหรือคนนอกชุมชนล้ำนาที่มักมีการนำเอาอาหารในพิธีกรรมที่ถือว่าเป็นของดี ราคาแพง และทำยากมาเป็นสัญลักษณ์ในการอธิบายอาหาร

ล้านนา เช่น ลาบ ยำจิ้นไก่ (ยำขึ้นไก่) หรือเมนูเนื้อต่าง ๆ เพื่อเชิญชวนผู้คนให้หันมาสนใจ ซึ่งอาหารล้านนาในแง่นี้จะอยู่ในฐานะของสินค้า ที่ผู้ทานแทบจะ 모르ที่มาและความสำคัญของอาหารเลย อีกทั้งเมนูที่เลือกนำเสนอในฐานะอาหารล้านนาก็จะเลือกอาหารที่ประกอบด้วยเนื้อสัตว์เป็นส่วนมาก ทั้งที่ในชีวิตประจำวันของชาวล้านนานิยมรับประทานข้าวและพืชผักเป็นหลัก ส่วนเนื้อสัตว์จะทานในโอกาสพิเศษหรือใช้ในการประกอบพิธีกรรมเป็นสำคัญ

3. อภิปรายผลการวิจัย

จริยศาสตร์อาหาร เป็นการศึกษาทางด้านปรัชญาที่สัมพันธ์กับศาสตร์อื่นผ่านอาหาร ซึ่งประเด็นที่อยู่ในขอบข่ายของปรัชญาอาหาร กล่าวคือความสัมพันธ์ของมนุษย์กับอาหารในมุมมองต่าง ๆ นั้น จากการวิเคราะห์จริยศาสตร์ในอาหารล้านนาผ่านแนวคิดจริยศาสตร์อาหาร (Food Ethics) พบว่าอาหารในชีวิตประจำวันส่วนใหญ่่นั้นเป็นการนำวัตถุดิบ พืชผักตามฤดูกาลมาปรุงอาหาร และส่วนผสมของเนื้อสัตว์ เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรสตามลำดับ อาหารที่รับประทานในสังคมล้านนาได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์กลุ่มต่าง ๆ เกิดเป็นความหลากหลายในอาหารที่เป็นหนึ่งในอัตลักษณ์ของอาหารล้านนา ยิ่งไปกว่านั้นจริยศาสตร์อาหารในล้านนายังเชื่อมโยงอยู่กับคตินิยม ความเชื่อ และหลักปรัชญาที่อิงอยู่กับความเชื่อเรื่องผีและพระพุทธศาสนาเถรวาทด้วย

ในประเด็นอาหารในพิธีกรรมล้านนาอยู่บนฐานคิดของความเชื่อเรื่องผีขวัญ ซึ่งมีลักษณะแนวคิดวิญญูณนิยม อันเป็นรากฐานก่อนการเข้ามาของพระพุทธศาสนาเถรวาท และเมื่อพระพุทธศาสนาเถรวาทเข้าสู่ล้านนา ทำให้มีอิทธิพลต่ออาหารล้านนาในการประกอบพิธีกรรม ที่มีการหลีกเลี่ยงการใช้เนื้อสัตว์ในการทำพิธีกรรม โดยการเปลี่ยนเป็นการใช้ข้าวเข้ามาแทน ดังจะเห็นได้

ชัดเจนในอาหารเชียงตุง และการทำบุญอุทิศให้กับสรรพสัตว์ที่ได้นำเอามาเป็นอาหารทั้งเชียงใหม่และเชียงตุง และประเด็นคุณค่าของอาหารล้านนาทั้งเชียงใหม่และเชียงตุงจึงมีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย แต่ยังคงมีการรักษาขนบดั้งเดิมไว้ โดยการผสมผสานความเชื่อเรื่องผีและพระพุทธศาสนาเถรวาท แต่ก็มีหลักเกณฑ์เฉพาะที่เป็นข้อห้ามที่ยังมีความเคร่งครัดอยู่ ส่วนตัวอาหารนั้นมิชื่อเรียกเช่นเดิม แต่วัตถุดิบที่ใช้ในปัจจุบันนิยมใช้วัตถุดิบที่หาได้สะดวกตามท้องถิ่นของตน

4. บทสรุป

งานวิจัยชิ้นนี้เป็นการวิจัยเชิงเอกสารและศึกษาประชากรและกลุ่มตัวอย่าง มีวัตถุประสงค์ศึกษา คือ 1) ความหมายและคุณค่าของอาหารล้านนา 2) ศึกษาวิเคราะห์จริยศาสตร์ในอาหารล้านนา และ 3) อภิปรายความเปลี่ยนแปลงความหมายและคุณค่าของอาหารล้านนา โดยมีขอบเขตด้านเนื้อหาในการวิเคราะห์ปรัชญาอาหารในประเด็นจริยศาสตร์อาหารล้านนา ผ่านอาหารในชีวิตประจำวันและอาหารในพิธีกรรม ในขอบเขตด้านพื้นที่นั้น งานวิจัยนี้มีพื้นที่ในการศึกษา คือ จังหวัดเชียงใหม่ ประเทศไทย และ ในเมืองเชียงตุง รัฐฉาน ตะวันออก ประเทศเมียนมาร์ มีสรุปผลการวิจัย คือ จริยศาสตร์ในอาหารล้านนาทั้งสองพื้นที่ที่การศึกษาวางอยู่บนรากฐานเดียวกันนั่นก็คือ แนวคิดวิญญานนิยม และ พระพุทธศาสนาเถรวาท จนนำไปสู่จริยศาสตร์ในอาหาร ตลอดจนคตินิยมและประเพณีที่เกี่ยวกับอาหารที่เป็นไปตามแนวคิดทั้งสองดังกล่าว และคุณค่าของอาหารล้านนาทั้งสองพื้นที่ มีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย แต่ยังคงมีการรักษาขนบดั้งเดิมไว้โดยการผสมผสานของแนวคิดทั้งสองข้างต้น ในเชียงใหม่มีความเปลี่ยนแปลงตามสมัยนิยม แต่ก็ยังปรากฏให้เห็นในวิถีชีวิตประจำวันอยู่เช่นเดียวกันกับเชียงตุงที่มีการปะทะสังสรรค์กันของวัฒนธรรมอันหลากหลายของ

ชาติพันธุ์ แต่การดำรงวิถีและประเพณีที่เกี่ยวข้องกับคุณค่าอาหารล้านนายังคงอยู่ในชีวิตประจำวันของผู้คน

ข้อเสนอแนะ

จากงานวิจัยในประเด็นจริยศาสตร์อาหารในล้านนาทำให้เห็นว่าความเข้าใจบางส่วนจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องอาศัยกรอบคิดในมิติทางอภิปรัชญาและญาณวิทยาในการอธิบายเชิงลึก จึงเสนอแนะว่าหากมีการศึกษาด้านอภิปรัชญาและญาณวิทยาของอาหารในล้านนาจะทำให้การศึกษอาหารล้านนาในกรอบคิดทางปรัชญามีความสมบูรณ์และรอบด้านมากขึ้น รวมทั้งยังสามารถทำให้เห็นโครงสร้างทางความคิดในล้านนาที่ชัดเจนมากขึ้นด้วย

เอกสารอ้างอิง

- พระครูบาเย็นวล ญาณธมฺโม. (2553). *พับคู่มืออาจารย์: โอกาสเวนทาน สงเคราะห์ สัพพะชีวิตทั้งมวล*. เชียงตุง: วัดพระธาตุหลวงจอมคำ.
- แมคไมเคิล, พิลิป. (2559). *ระบอบอาหารและคำถามว่าด้วยสังคมเกษตรกรรม (Food regimes and agrarian questions)*. ปกรณ์ เลิศเสถียรชัย บรรณาธิการแปล. เชียงใหม่ : ศูนย์ภูมิภาคด้านสังคมศาสตร์และการพัฒนาอย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุรัสวดี อ่องสกุล. (2558). *ประวัติศาสตร์ล้านนา*. พิมพ์ครั้งที่ 11. กรุงเทพฯ: อัมรินทร์พรินติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.

ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน). ทบทวนและประมวลองค์ความรู้ เรื่อง ปาก-ท้อง และของกิน: จริยธรรมและการเมืองเรื่องอาหาร การกิน. รายงานการดำเนินงานฉบับสมบูรณ์. โครงการประชุม ประจำปีทางมานุษยวิทยา ครั้งที่ 9 , หน้า 480 – 520.

Mason, Jim and Singer, Peter. (2006). *The Way We Eat: Why Our Food Choices Matter*. New York: Rodale.