

โภชนาการนิยมอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ยุควิถีปรกติใหม่

The Nutritionism of Chiang Mai Local Food approach to New Normal Tourism Period

ทรงสุข บุญทาวงค์¹ และนภเรศ อุตชะยา²

Songsuk Boonthawong, and Nakharet Utchaya

Received: March 17, 2022

Revised: May 27, 2022

Accepted: May 28, 2022

บทคัดย่อ

บทความนี้มีจุดมุ่งหมายวิเคราะห์อาหารพื้นเมืองเชียงใหม่เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวยุควิถีปรกติใหม่ ใน 3 ประเด็นหลัก คือ 1) โภชนาการนิยมในสถานการณ์การท่องเที่ยวที่ให้ประสบการณ์ด้านอาหารในปัจจุบัน 2) โภชนาการนิยมแบบสากลกับการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารพื้นเมือง และ 3) โภชนาการนิยมกับอัตลักษณ์อาหารพื้นเมือง

ผลการศึกษา พบว่า 1) การท่องเที่ยวเชิงอาหารยุควิถีปรกติใหม่ที่ยังคงสามารถตอบสนองต่อประสบการณ์ท้องถิ่น ควรเป็นกิจกรรมที่มุ่งเน้นการเข้าถึงประสบการณ์ (Experience Approach) ด้านอาหารที่ดีต่อสุขภาพ ด้วยองค์ประกอบด้านสถานที่ (Place) ในระบบอาหาร ด้านการใช้กิจกรรม (Activity) ที่สร้างความผูกพันระหว่างนักท่องเที่ยวกับสถานที่ (Tourist and Place) และด้านการเข้าถึงประสบการณ์ (Experience Approach) ด้านอาหารแบบคนท้องถิ่น 2) การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารพื้นเมือง ไม่ใช่การเปลี่ยนวิสัยการรับประทานอาหารของคนท้องถิ่น แต่เป็นการเปลี่ยนมุมมองนำเสนออาหารพื้นเมืองที่ใช้หลักโภชนาการนิยมแบบสากลควบคู่กับแบบท้องถิ่น 3) อาหารพื้นเมืองที่ถูกผลิตผ่านอุตสาหกรรมแปรรูป มีข้อจำกัดถึงคุณลักษณะที่แตกต่างจากท้องถิ่น อันก่อรูปคำถาม “ความจริงแท้วัฒนธรรมอาหารกับหลักโภชนาการนิยมแบบสากล ประเด็นใดควรใช้ส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเชียงใหม่”

คำสำคัญ: อาหารพื้นเมือง โภชนาการนิยม การท่องเที่ยว จังหวัดเชียงใหม่

¹ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว คณะบริหารธุรกิจ วิทยาลัยนอร์ทเทิร์น อำเภอเมือง จังหวัดตาก 63000, เบอร์โทรศัพท์, e-mail: songsuk.boontawong@gmail.com

² อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาการโรงแรม สำนักวิชาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57100, เบอร์โทรศัพท์, e-mail: nakharet.utc@crru.ac.th

Abstract

This article aims to analyze Chiang Mai's local food to promote new normal-era tourism in three main areas; 1) nutritionism in tourism situations that offer current food experience, 2) global nutritionism and the changes of local food culture, and 3) nutritionism with local food identity.

The report can be concluded into the three aspects. Firstly, culinary tourism in New Normal could be able to serve local experiences. Activities should focus on direct experience to healthy food consisting of place of food system, activities promoting relationship between tourists and places, and direct experiences having on local cuisine. Secondly, local cuisine culture has been changed in terms of perspectives which promote global nutrition and local nutrition at the same time, not the change of consumer behavior of local people. Lastly, the concern of the change of characteristics of local food due to the processing has been risen. There is a question what issues should be promoted for food tourism in Chiang Mai correspondingly to the authenticity of food culture and universal nutrition.

Keywords: Local food, Nutritionism, Tourism, Chiang Mai Province

บทนำ

โภชนาการนิยม เริ่มเป็นที่สนใจกันอย่างแพร่หลายในกลุ่มชนชั้นนำในจังหวัดเชียงใหม่ตั้งแต่ช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่สองเป็นต้นมา ดังที่ รัศมี คันธเสวี (2496, น. 41 - 53) ได้อธิบายสถานการณ์ด้านสังคมในเวลานั้นว่าเป็นช่วงสภาวะความตกต่ำทางเศรษฐกิจ มีการหดตัวของผลผลิตทางการเกษตรและกสิกรรมเนื่องจากสภาวะสงคราม

พ.ศ.2484 ที่ประชุมเรื่องอาหารในเวทีนานาชาติ ทำการเผยแพร่แผนผังการอาหารไปทั่วประเทศสหรัฐอเมริกาและมีการจัดตั้งคณะกรรมการศึกษาเรื่องอาหารทั่วโลก โดยมีหน้าที่สำคัญคือการแนะนำเรื่องปริมาณธาตุอาหารที่ควรได้รับต่อวัน ตามอายุและเพศ อีกทั้งยังมีการจัดตั้งองค์กรดูแลด้านอาหารคือ F.A.O. (Food and Agriculture Organization of the United Nations) ภายใต้การนำของนักวิชาการอาหารคือนาย จอห์น บอยด์ ออร์ (John Boyd Orr) และในปี พ.ศ. 2489 ยังมีองค์กร W.H.O. (World Health Organization) ที่ตั้งขึ้นเพื่อดูแลสุขภาพของประชาชนทั่วโลก โดยมุ่งเป้าการปรับปรุงคุณภาพชีวิตของประชาชนทั่วโลก เริ่มจากเน้นให้ผู้คนได้รับการศึกษาเพื่อมีความรู้ในการครองชีพ (รัศมี คันธเสวี, 2496, น. 41 - 53)

ประเทศไทยมีการนำผังอาหารตามหลักโภชนาการอาหารแบบสากล มาปรับเป็นแหล่งสารอาหารตามแบบวัฒนธรรมอาหารไทยและท้องถิ่น ซึ่งยังคงยึดหลักการของแหล่งสารอาหารตามการส่งเสริมหรือการรณรงค์ขององค์กรอาหารนานาชาติ แต่มีความแตกต่างที่วัตถุดิบที่มีการปรับเปลี่ยนจาก

แป้งขนมปังเป็นข้าว (อนามัย) เนยแท้เนยเทียมเป็นน้ำมันหมู และการนำเสนอแผนอาหารได้แบ่งกลุ่มอาหารเป็น 7 จำพวก ที่ควรรับประทานประจำวัน ได้แก่ 1. อาหารผัก-ใบเขียว-ใบเหลือง 2. ผลไม้รสเปรี้ยว มะเขือเทศ กะหล่ำปลี 3. มันฝรั่ง ผัก ผลไม้อื่น ๆ 4. น้ำมัน-เนยแข็ง-ไอศกรีม 5. เนื้อ ไข่ ปลา ถั่วแห้ง 6. ข้าวอนามัย และ 7. มันหรือน้ำมันหมู ดัง Figure 1

การรณรงค์ให้รับประทานอาหารที่มีความหลากหลายเพื่อให้ร่างกายได้รับสารอาหารที่ครบถ้วน และส่งผลต่อสุขภาพพลานามัยดังกล่าว กลายเป็นวัฒนธรรมสมัยใหม่ในการบริโภคอาหารที่เน้นสุขภาพและคุณค่าทางโภชนาการจากอาหารในหลาย ๆ ประเภท



Figure 1 The standards of food and nutrient sources in Thai style.

(ที่มา รัศมี คันธเสวี, 2496, น. 50)

เมื่อเข้าสู่ยุคของการท่องเที่ยว (Chatkaewnapanon, 2011, pp. 29-31) โภชนาการนิยมได้นำมาสู่การพิจารณาเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว (Food Tourism) กล่าวคือ อาหารเป็นสิ่งที่สามารถเติมเต็มประสบการณ์ในจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว (Hjalager & Richards, 2002, pp. 12-13) และอาหารยังเป็นประสบการณ์การท่องเที่ยวขั้นพื้นฐาน ที่นักท่องเที่ยวจะได้รับจากการเดินทาง (Fathimath, 2009, pp. 89-113)

โภชนาการนิยมเป็นเครื่องมือในการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ในยุคของการท่องเที่ยว คือ มีการใช้รูปแบบทางวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองแบบชนโตกที่นำเสนอการรับประทานที่หลากหลายทั้งวัตถุดิบอันเป็นแหล่งสารอาหาร และรายการอาหารที่หลากหลายอันสะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์ของท้องถิ่นเชียงใหม่ อีกทั้งยังเป็นเครื่องแสดงถึงการตอบสนองต่อนโยบายการฟื้นฟูสุขภาพร่างกายตามการส่งเสริมการบริโภคอาหารให้ครบห้าหมู่ขององค์การอนามัยโลก วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองแบบชนโตกจึงได้รับความสนใจจากภาครัฐกิจการท่องเที่ยวในการนำเสนออาหารพื้นเมืองแบบชนโตกแก่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ดังมีการเปิดร้านอาหารพื้นเมืองแบบชนโตกที่ศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่เป็นแห่งแรกตั้งแต่ปี พ.ศ.2513 และเพิ่มจำนวนเป็น

ร้านอาหารพื้นเมืองแบบขันโตกจำนวน 6 แห่งในปี พ.ศ.2563 ขณะที่อาหารพื้นเมืองในรูปแบบอื่น ๆ มีการจำหน่ายกระจายอยู่ทั่วเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ทั้งในรูปแบบร้านอาหารและการจำหน่ายในตลาดสด

รายงานดัชนีชี้เร็วเศรษฐกิจ (Facebook Movement Range) เป็นดัชนีชี้เร็วที่แสดงถึงการเคลื่อนที่ของผู้ใช้งาน Facebook ซึ่งนำเสนอค่าดัชนีเปรียบเทียบระหว่างก่อนและหลังการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ที่มีค่าดัชนีติดลบช่วง - 24 ถึง - 39 อันหมายถึงจำนวนนักท่องเที่ยวที่ลดลง โดยช่วงเดือนเมษายน พ.ศ. 2563 มีจำนวนนักท่องเที่ยวน้อยที่สุดเป็นประวัติการณ์คือจำนวน 2,707 คน (สำนักงานเศรษฐกิจการคลัง, 2564) สอดคล้องกับสถานการณ์ร้านอาหารพื้นเมืองแบบขันโตกทุกแห่งหยุดให้บริการ คงมีเพียงร้านอาหารพื้นเมืองที่มีการปรับตัวมาสู่การขายพร้อมบริการส่ง (Delivery Service) สำหรับคนที่พำนักในจังหวัดเชียงใหม่

สถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ยังเป็นสิ่งตอกย้ำถึงคุณค่าของโภชนาการนิยมในอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ที่อยู่ในกระแสนิยมการรับประทานอาหารให้เป็นยา (Food as Medicine) เนื่องจากวัตถุดิบอาหารพื้นเมืองเป็นแหล่งสารอาหารตามฤดูกาลในท้องถิ่นที่เป็นสมุนไพรมีสรรพคุณทางยาและเป็นอาหารสำหรับการท่องเที่ยวที่ให้ประสบการณ์ด้านสุขภาพ (Wellness Tourism) ทั้งนี้ผู้ศึกษาได้แบ่งประเภทโภชนาการนิยมอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่ตามที่มาของการประกอบรูปลักษณะอาหารไว้ 2 ประเภท คือ 1) โภชนาการนิยมแบบสากล หมายถึง การประกอบรูปลักษณะอาหารขึ้นตามผังโภชนาการแบบสากลหรืออิงกับความเป็นวิทยาศาสตร์การอาหาร และ 2) โภชนาการนิยมแบบท้องถิ่น หมายถึง การประกอบรูปลักษณะอาหารจากความคุ้นชินด้านรสชาติในทัศนะของคนท้องถิ่นที่แฝงความเชื่อทางสรรพคุณทางยา

มโนทัศน์อาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่กับโภชนาการนิยม

1. อาหารพื้นเมืองกับโภชนาการนิยมแบบสากล

กระบวนการวิทยาศาสตร์การอาหารตามหลักโภชนาการอาหารแบบสากล ถือเป็นสิ่งตอกย้ำถึงการพยายามส่งเสริมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่เป็นหนึ่งในรูปแบบวัฒนธรรมอาหารที่นักโภชนาการภายใต้กระบวนการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและเทคโนโลยีการอาหารนำไปศึกษา

การค้นพบสารอาหารตามหลักวิชาการอาหาร ได้นำมาซึ่งการสร้างการรับรู้เชิงสาธารณะในหลายรายการอาหารที่ถูกชูเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาทิ ลาบสุกพร้อมผักสดเครื่องเคียง แคบหมูไร้มัน ใส่อั่วสมุนไพร แกงผักพื้นบ้านตามฤดูกาลปลอดสารพิษ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “แกงแค” ซึ่งเป็นรายการอาหารพื้นเมืองที่ได้รับการยอมรับในการเป็นอาหารพื้นเมืองที่ดีต่อสุขภาพโดยนักโภชนาการอาหาร (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2564, น. 16) เนื่องด้วยใบแคหรือใบชะพลูเป็นพืชหลักที่หาได้ง่ายตลอดทั้งปีอันเป็นที่มาของชื่อแกง ขณะที่ผักพื้นบ้านอื่น ๆ ที่เป็นส่วนประกอบมีเพียงเฉพาะบางฤดูกาลเท่านั้น ใบแคจึงนิยมนำมาประกอบอาหารร่วมกับผักพื้นบ้านอื่น ๆ ในแต่ละฤดูกาล และยังเป็นแกงประเภทสมุนไพรตามฤดูกาลที่ได้รับความนิยมรับประทานของคนท้องถิ่นเชียงใหม่

กันตันธีร์ ตาคำ (2564) ได้อธิบายในมุมมองของนักโภชนาการว่า “แกงแค มีสรรพคุณทางยาหลายขนาน แม้จะมีปริมาณและชนิดสารอาหารไม่ครบทั้งหมด แต่ในพืชผักที่ใส่ลงหม้อแกงแค...ผักที่มีสีเขียวเข้มจะมีเบต้าแคโรทีนสูงมาก คุณสมบัติที่สำคัญของเบต้าแคโรทีน คือ เป็นสารต้านอนุมูลอิสระและเพิ่มภูมิคุ้มกันของร่างกายสำหรับคนปกติ”

การใช้วิทยาศาสตร์การอาหารร่วมพิสูจน์สรรพคุณวัตถุดิบในรายการอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ เป็นตัวแปรสำคัญที่นำมาสู่การเปลี่ยนแปลงความคิดของผู้คน เมื่อผู้คนรับรู้ข้อมูลใหม่ (New Perception) ด้านโภชนาการ ย่อมส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงค่านิยมในอาหารพื้นเมืองไปตามกระแสการรับรู้ นั่น ดังเหตุการณ์การนิยมนับประทานอาหารที่ประกอบขึ้นจากน้ำมันหมูช่วงต้นปี พ.ศ. 2500 ภายหลังเปลี่ยนเป็นน้ำมันพืช ด้วยการรับรู้จากวาทกรรมที่กล่าวถึง “กรดไขมันที่จำเป็นต่อร่างกาย (Linoleic Acid) พบในน้ำมันพืชมากกว่าน้ำมันหมู” (บุญวัฒนา ศรีณพงศ์, 2554, น. 14-18) อย่างไรก็ดี ปัจจัยด้านเศรษฐกิจและค่านิยมด้านรสชาติมีส่วนสนับสนุนให้น้ำมันหมูยังคงได้รับความนิยมบริโภคในปัจจุบัน เพราะน้ำมันหมูมีราคาที่ถูกกว่าน้ำมันพืชและสามารถทำขึ้นใช้ได้เองในระดับครัวเรือน

ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นเครื่องมืออีกแขนงหนึ่งที่สำคัญต่อกระบวนการผลิตอาหาร โดยเฉพาะอาหารในบรรจุภัณฑ์ที่ผลิตในกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร และมีการจัดจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อ เพื่อตอบสนองต่อนักเดินทางหรือผู้บริโภคที่ต้องการในลักษณะสะดวกซื้อและพร้อมรับประทานทันทีในระหว่างการเดินทางหรือขณะอยู่นอกพื้นที่วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองของจังหวัดเชียงใหม่

2. อาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่กับโภชนาการนิยมแบบท้องถิ่น

อาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ประกอบด้วยรูปแบบวัฒนธรรมชนโตกและรูปแบบวัฒนธรรมอาหารในคุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือ (ทรงสุข บุญทาวงค์, 2563, น. 81 - 85) ซึ่งล้วนเป็นผลผลิตที่เกิดขึ้นจากสถานการณ์ทางสังคมที่ไม่ได้มีการเขียนบันทึกไว้อย่างชัดเจนมากนัก หากแต่เป็นกฎเกณฑ์หรือระเบียบแบบแผนที่คนในวัฒนธรรม (พื้นที่เชียงใหม่) เป็นผู้กำหนดหรือจัดระเบียบแบบแผนด้านอาหารของตนเอง บนพื้นฐานของทัศนคติค่านิยมและการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารภายในครอบครัว เกิดเป็นวัฒนธรรม “ของกินเมือง” ที่แสดงให้เห็นถึงสภาพบริบทสังคมและสิ่งแวดล้อมของความเป็นเมืองเชียงใหม่ สอดคล้องกับแนวคิดของ ธเนศวร์ เจริญเมือง (2559, น. 255-275) ที่กล่าวถึงอาหารเป็นสิ่งสะท้อนถึงระบบการเมือง เศรษฐกิจและสังคมในแต่ละยุคสมัย

รายการอาหารพื้นเมืองที่ประกอบขึ้นเป็นรูปแบบสำหรับ (Set Menu) ไม่มีการกำหนดรูปแบบที่ตายตัว แต่ในทัศนะของผู้ศึกษาได้ตั้งข้อสังเกตถึง รายการอาหารพื้นเมือง (Menu) ส่วนใหญ่ถูกคัดเลือกด้วยเกณฑ์ด้านรสชาติ กล่าวคือ หนึ่งสำหรับมักประกอบด้วยรายการอาหารที่ไร้รสเผ็ดร้อนจากเครื่องเทศ และอาหารที่ไม่มีรสเผ็ดร้อนจากเครื่องเทศ โดยผ่านกรรมวิธีการปรุงสุกตามหลักสุขอนามัยทั้งประเภทแกง ต้ม คั่วหรือผัด ทอด หมก และอื่น ๆ ประกอบขึ้นเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพของคนท้องถิ่น ซึ่งนอกเหนือจากเกณฑ์ด้านรสชาติ ยังมีเรื่องค่านิยมทางสังคมที่มีส่วนในการกำหนดรูปแบบการนำเสนออาหารพื้นเมืองตั้งแต่เครื่องใช้ประเภทโลหะมีค่า วิธีการรับประทาน การประดิษฐ์รูปลักษณะอาหารให้ดู

ประณีต และมีรายการอาหารพื้นเมืองที่อยู่ในบันทึกทางประวัติศาสตร์ พบได้ในวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองสำหรับต้อนรับแขกระดับสูงของคัมเจ้านายฝ่ายเหนือ โดยสามารถนำวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองดังกล่าวมานำเสนอในฐานะอาหารแห่งประวัติศาสตร์เชียงใหม่ อันมีคุณค่าทางวัฒนธรรมที่ประกอบด้วยการใช้วัตถุดิบจากแหล่งดั้งเดิมในท้องถิ่น การใช้เครื่องใช้หรือภาชนะอาหารจากโลหะมีค่าที่สะท้อนถึงความมั่งคั่งด้านศิลปะท้องถิ่น และการใช้อาหารเป็นตัวแทนแห่งคุณค่าทางประวัติศาสตร์ผ่านรายการอาหารที่อยู่ในบันทึกทางประวัติศาสตร์ซึ่งสูญหายไปจากท้องตลาดในเมืองเชียงใหม่ปัจจุบัน เช่น หูหมูเย็น น้ำพริกตำ น้ำหนังก้านเต้าเจี้ยว น้ำหนังก้านน้ำเมียง เป็นต้น (ทรงสุข บุญทาวงศ์, 2563, น. 81 - 85) ขณะที่ร้านอาหารพื้นเมืองแบบขันโตกจำนวน 6 แห่งที่เปิดบริการในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ในปี พ.ศ. 2563 ส่วนใหญ่นิยมนำเสนออาหารใน 1 สำหรับที่ประกอบด้วยอาหารพื้นเมือง 3 รายการ ได้แก่ น้ำพริกหนุ่มหรือน้ำพริกอ่อน แคบหมู แกงฮังเล และอาหารอื่น ๆ อีก 2 รายการ ได้แก่ ผัดผักรวม และไก่ทอด

รายการอาหารประเภทแกงผักพื้นบ้านตามฤดูกาล เป็นอาหารสมุนไพรภายใต้วาทกรรม “กินอาหารให้เป็นยา” (Food as Medicine) หรือตามที่นักสิทธิ ปัญญาใหญ่ (2564) ได้เสนอคำเรียกใหม่ในปัจจุบันว่า “อาหารจรรโลงสุขภาพ” (Functional or Healthy Food) ขณะที่ ฉวีวรรณ สุวรรณภา, อรอนงค์ ววงค์ และเสริมศิลป์ สุขเมธีสกุล (2560, น. 65 - 67) ได้อธิบายถึง คุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมของสำหรับอาหารไทย (ภาคเหนือ) ประกอบด้วยพืชผักจากแหล่งธรรมชาติที่มี “สรรพคุณทางยา”

การศึกษาค้นคว้าสมุนไพรในอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ ประเภทแกงผักต่าง ๆ ตามฤดูกาลที่มีฤทธิ์ยับยั้งหรือป้องกันไวรัส ซึ่ง “แกงแค” ยังคงเป็นประเภทรายการอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ที่แนะนำให้บริโภคในช่วงไวรัสโคโรนา 2019 กำลังแพร่ระบาดอีกด้วย (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2564, น. 16)

วาทกรรมดังกล่าว เป็นการเสริมสร้างคุณค่า “โภชนาการนิยมแบบท้องถิ่นให้มีความโดดเด่นที่แฝงด้วยมรดกภูมิปัญญาด้านอาหารของคนท้องถิ่น ส่งผลให้เกิดอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ในฐานะอาหารพื้นเมืองที่ดีต่อสุขภาพและภาพลักษณ์ดังกล่าวยังถูกนำมาใช้ในการส่งเสริมกิจกรรมทางการท่องเที่ยว



Figure 2 “Kang Kare” a local food menu in Chiang Mai
(ที่มา: ศูนย์สารสนเทศภาคเหนือ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)

อาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ในยุคโภชนาการนิยมผ่านมุมมองการท่องเที่ยว

1. โภชนาการนิยมในสถานการณ์การท่องเที่ยวที่ทำให้ประสบการณ์ด้านอาหารในปัจจุบัน

สถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 ส่งผลให้การท่องเที่ยวมีการหดตัวด้านเศรษฐกิจคิดเป็นร้อยละ 43 และนักท่องเที่ยวที่เดินทางระหว่างประเทศหายไปกว่าร้อยละ 97 กอรปกับสถานการณ์การรับมือของภาครัฐที่ใช้มาตรการควบคุมสถานการณ์ฉุกเฉินและควบคุมการเดินทาง ทำให้ภาคธุรกิจอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวต้องทำการปรับตัวด้วยการออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เน้นสุขภาพ (กองเศรษฐกิจการท่องเที่ยวและกีฬา, 2563, น. 3; ณรงค์ศักดิ์ ปลอดภัย, 2563)

ความนิยม (Trend) “สุขภาพ” ในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารและสุขภาพะมีแนวโน้มที่ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง (ศูนย์สร้างสรรค์การออกแบบ, 2564, น. 19) กระแสความนิยมสุขภาพเกิดขึ้นทั้งจากพฤติกรรมของผู้บริโภคที่ตระหนักเรื่องสุขภาพและการส่งเสริมให้รับประทานอาหารตามหลักโภชนาการของหน่วยงานด้านสาธารณสุข โดยเน้นชูอาหารท้องถิ่นหรือการใช้วัตถุดิบอาหารตามฤดูกาลเพื่อสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี

เมื่อสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 เริ่มคลี่คลาย การท่องเที่ยวเริ่มฟื้นตัว แต่ยังเป็นการเดินทางท่องเที่ยวในพื้นที่ใกล้เคียงภูมิลำเนาของนักท่องเที่ยวเอง โดยเฉพาะแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติหรือพื้นที่ชนบท (มิ่งสรรพ์ ขาวสะอาด, 2564) สถานการณ์ดังกล่าว ส่งผลให้นักท่องเที่ยวให้ความสำคัญกับสุขภาพและยังเป็นโอกาสของท้องถิ่นในการนำเสนออาหารพื้นเมืองที่ดีต่อสุขภาพ โดยชูภาพลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ทั้งในมิติโภชนาการนิยมแบบสากล โภชนาการนิยมแบบท้องถิ่นและวัฒนธรรมการรับประทานโดยบูรณาการร่วมกับแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ซึ่งเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวทางเลือกที่สร้างความสัมพันธ์ระหว่างคนในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยว ขณะเดียวกันเป็นการผสมผสานระหว่างมรดกทางวัฒนธรรม (อาหาร) ที่จับต้องไม่ได้กับรูปแบบการให้บริการสมัยใหม่ ซึ่งเป็นการพัฒนาที่เคารพต่อวัฒนธรรม (World Tourism Organization (UNWTO), 2019)

กระบวนการทางวัฒนธรรมอาหารในการสร้างประสบการณ์ใหม่ ๆ ให้แก่นักท่องเที่ยว ผู้ศึกษาเสนอมุมมองการดำเนินการด้วย 3 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) สถานที่ (Place) ในระบบอาหารประกอบด้วย แหล่งเกษตร แหล่งขนส่ง แหล่งจำหน่าย (ตลาดสด) แหล่งประกอบอาหาร (ครัว) และสถานที่รับประทาน (ร้านอาหาร/ห้องอาหาร/บ้านคนท้องถิ่น/ ฯลฯ) 2) กิจกรรม (Activity) เป็นเครื่องมือสร้างความผูกพันระหว่างนักท่องเที่ยวกับสถานที่ (Tourist and Place) รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวจึงขึ้นอยู่กับกิจกรรมของคนท้องถิ่นในแต่ละสถานที่ของระบบอาหาร และ 3) การเข้าถึงประสบการณ์ (Experience Approach) เป็นการถ่ายทอดกิจกรรมของคนท้องถิ่นในแต่ละสถานที่ในระบบอาหารให้นักท่องเที่ยวได้เกิดการเรียนรู้กระบวนการอาหารของคนท้องถิ่น

รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 จึงควรเป็นกิจกรรมที่เน้นการเข้าถึงประสบการณ์ (Experience Approach) ด้านอาหารที่ดีต่อสุขภาพ โดยเฉพาะอาหารที่ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลในท้องถิ่น ซึ่งสามารถนำเสนอในแง่การเป็นอาหารสมุนไพร

ตามโภชนาการนิยามแบบท้องถิ่นเพื่อเพิ่มคุณค่าแก่อาหารพื้นเมืองที่ตรงกับสถานการณ์การฟื้นฟูการท่องเที่ยวในปัจจุบัน

2. โภชนาการนิยามแบบสากลกับการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารพื้นเมือง

กระบวนการวิทยาศาสตร์การอาหารตามหลักโภชนาการนิยามแบบสากล ถือเป็นวิธีการในการพิสูจน์คุณค่าประโยชน์หรือคุณค่าสารอาหาร โดยนำอาหารพื้นเมืองที่ขึ้นชื่อตามโภชนาการนิยามแบบท้องถิ่นเข้าไปสู่หลักการวิเคราะห์สารอาหาร เพื่อสร้างชุดข้อมูลที่สามารถระบุถึงสารอาหารตามโภชนาการนิยามแบบสากล

โภชนาการนิยามทั้งแบบสากลและแบบท้องถิ่น จึงเป็นกระบวนการสร้างความน่าเชื่อถือให้กับอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ และช่วยขับเคลื่อนให้อาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่มีความโดดเด่นด้านสุขภาพ โดยมีเรื่องของยุคสมัยเข้ามาเกี่ยวข้อง กล่าวคือ โภชนาการนิยามแบบท้องถิ่นเป็นแบบแผนการรับประทานอาหารที่ประกอบขึ้นจากวิสัยการรับประทานอาหารของคนท้องถิ่นที่มองว่าวัตถุดิบอาหารเป็นสมุนไพร ขณะที่โภชนาการนิยามแบบสากลเป็นการเสนอวิสัยการรับประทานอาหารที่อิงกับหลักการวิทยาศาสตร์การอาหาร ซึ่งโภชนาการนิยามทั้งแบบสากลและแบบท้องถิ่นยังคงมีความเป็นอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองที่ทำให้ประสบการณ์ความเป็นท้องถิ่นในจังหวัดเชียงใหม่

เมื่อพิจารณาถึงแรงจูงใจทางสังคมที่นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ สามารถนำเสนอได้ 2 ประการ ได้แก่

ประการแรก คือ ภายหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 โภชนาการนิยามในแบบสากลได้รับการส่งเสริมทั่วโลกและเป็นที่ยอมรับในข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์การอาหาร ส่งผลให้โภชนาการนิยามแบบท้องถิ่นได้รับความสนใจน้อยลง

ประการที่สอง คือ เมื่อเข้าสู่ยุคแห่งการท่องเที่ยวและเกิดกระแสอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ส่งผลให้โภชนาการนิยามแบบท้องถิ่นได้รับการอนุรักษ์และพยายามเผยแพร่ทั้งในรูปแบบเรื่องเล่าสำหรับนักท่องเที่ยว (Story Telling) ตำราประกอบอาหารพื้นเมือง (Cooking Book) การสาธิตการประกอบอาหารพื้นเมืองผ่านสื่อออนไลน์ (Social Media) หรือการทำรายการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism Program) โดยเป็นการนำเสนอมรดกภูมิปัญญาด้านอาหารของคนท้องถิ่นเพื่อเพิ่มความน่าสนใจสำหรับทั้งนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

อาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ในยุคของการท่องเที่ยว จึงไม่ใช่การเปลี่ยนแปลงในวิสัยการรับประทานอาหารของคนท้องถิ่น แต่เป็นการเปลี่ยนมุมมองการนำเสนออาหารพื้นเมืองของคนท้องถิ่นที่ใช้หลักโภชนาการนิยามแบบสากลควบคู่กับโภชนาการนิยามแบบท้องถิ่น สำหรับใช้เป็นเกณฑ์คัดเลือกรายการอาหารพื้นเมืองในทัศนะ “อาหารพื้นเมืองเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ” เพื่อนำเสนอแก่นักท่องเที่ยว ดังตัวอย่าง Figure 3



Figure 3 “The Northern Thai Herbs Sausage” a local food menu in Chiang Mai
(ที่มา: ผู้เขียน)

การนำเสนอวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองให้แก่นักท่องเที่ยว ยังต้องคำนึงถึงมุมมองของคนท้องถิ่นที่อยู่ในบริบทพื้นที่ทางวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อคงไว้ซึ่งการเป็นเจ้าของในการจัดระเบียบแบบแผนอาหารพื้นเมืองในท้องถิ่น สำหรับการนำเสนอให้แก่นักท่องเที่ยว ภายใต้การมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน สอดคล้องกับ วรรัตน์ สานนท์ และ กมลพร สนวนทอง (2562, น. 97–114) กล่าวถึง หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องทั้งในระดับส่วนปกครองท้องถิ่นและองค์กรที่เกี่ยวข้องกับชุมชน ควรส่งเสริมให้มีการนำอาหารพื้นเมืองเพื่อสุขภาพมาใช้ในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว โดยมีการสนับสนุนเชิงนโยบาย เพื่อผลักดันให้เกิดการจัดการการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพอย่างเป็นรูปธรรม และสอดคล้องกับ เกศศิณี ตระกูลทิวากร (2557) ที่กล่าวถึงภาพรวมของอาหารไทย มีจุดเด่นที่กลิ่นและรสชาติอันเป็นอัตลักษณ์ รวมถึงการเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพของอาหารไทย ยังสามารถดึงดูดความสนใจจากนักท่องเที่ยวได้

3. โภชนาการนิยมกับอัตลักษณ์อาหารพื้นเมือง

การสร้างผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองสำหรับเป็นของฝากในลักษณะอุตสาหกรรมแปรรูป ส่งผลให้อาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ถูกส่งออกไปยังนอกพื้นที่วัฒนธรรม อันเป็นการสร้างการรับรู้ทางวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ให้กับคนที่ยอยู่นอกพื้นที่วัฒนธรรม (เชียงใหม่)

ผู้ศึกษาได้จัดเวทีเสวนา (Focus Group) กลุ่มผู้สูงอายุจำนวน 30 คนในพื้นที่ชุมชนศรีนครินทร์ อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่ สำหรับระดมความเห็นพิจารณาคุณลักษณะความแตกต่างระหว่างอาหารพื้นเมืองในชีวิตประจำวันกับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองกลุ่มแปรรูปด้วยระบบอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร พบข้อสรุปความคิดเห็นจากเวทีเสวนาดังกล่าว คือ ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองกลุ่มแปรรูปด้วยระบบอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร มีคุณลักษณะด้านรสชาติและรูปลักษณะที่แตกต่างจากอาหารพื้นเมืองที่จัดจำหน่ายในตลาดสดหรืออาหารพื้นเมืองสำหรับรับประทานในชีวิตประจำวัน โดยอาหารพื้นเมืองในรูปแบบอุตสาหกรรมแปรรูปนิยมให้มีรสหวาน ขณะที่อาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ประเภทน้ำพริกหรือแกงผักต่าง ๆ ไม่นิยมรสหวาน นั้นแสดงถึงทัศนคติของกลุ่มผู้สูงอายุในเวทีเสวนาดังกล่าวที่ว่า ส่วนใหญ่

รายการอาหารพื้นเมืองในกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูป ไม่ได้ถูกผลิตภายใต้การคำนึงถึงความจริงแท้แห่งวัฒนธรรมอาหาร (Authenticity of Food) หรืออัตลักษณ์อาหารของท้องถิ่น (Local Food Identity)

อาหารพื้นเมืองในกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปที่จำหน่ายในร้านสะดวกซื้อหรือร้านของฝาก เป็นสิ่งแสดงให้เห็นว่าการคำนวณส่วนผสมของวัตถุดิบจากสัดส่วนมาตรฐานวัดตามหลักโภชนาการนิยมแบบสากล อาจไม่ได้ตอบโจทย์การเข้าถึงความจริงแท้ด้านรสชาติแห่งอาหารพื้นเมือง ทางตรงกันข้ามกลับมีความเสี่ยงต่อการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์รายการอาหารพื้นเมืองที่ให้ความรู้สึกแปลกปลอมสำหรับคนท้องถิ่น และอาจสร้างความเข้าใจผิดในกลุ่มผู้บริโภคหรือนักท่องเที่ยวที่ยังไม่มีประสบการณ์รับประทานอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่มาก่อน จากประเด็นนี้นำมาซึ่งคำถามที่ว่า “ความจริงแท้แห่งวัฒนธรรมอาหารเพื่อการบริโภคในท้องถิ่นกับหลักโภชนาการนิยมแบบสากลที่ถูกผลิตในกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูป เพื่อเป็นของฝาก ประเด็นใดที่ควรใช้ส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อสุขภาพในจังหวัดเชียงใหม่”

อย่างไรก็ดี รายการอาหารพื้นเมืองในกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปที่มีผลลាក់กับประวัตุดูดิบที่ใช้ และสัดส่วนผสม แม้จะมีข้อน่าสนใจในแง่การมีมาตรฐานการผลิตและระบุสารอาหารกำกับไว้ที่เป็นสากลและสามารถเป็นอาหารแห่งช่วงกักตัวในสถานการณ์การแพร่ระบาดไวรัสโคโรนา 2019 ดังมีรายการอาหารพื้นเมืองกึ่งสำเร็จรูปในร้านสะดวกซื้อ เช่น น้ำพริกตาแดง น้ำพริกหนุ่ม ใส่อั่ว ข้าวซอยกึ่งสำเร็จรูป เป็นต้น แต่มีข้อน่ากังวลถึงอัตลักษณ์ด้านรูปลักษณ์และภาพลักษณ์ที่ถูกดัดแปลง จนรับรู้ได้ถึง ความแตกต่างทางคุณลักษณะสัมผัสจากอาหารพื้นเมืองที่มีจำหน่ายในชีวิตประจำวันของคนท้องถิ่น (ดัง Table 1) ซึ่งอาจส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่

Table 1 A comparison of the sensory differences of sample Chiang Mai local food “The Northern Thai Chili Paste”

Number	The Northern Thai Chili Paste	Differences in sensory features
1	 <p>“The Northern Thai Chili Paste” a local food menu in Chiang Mai (ที่มา: ศูนย์สารสนเทศภาคเหนือ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)</p>	<p><i>The Characteristics and sensory of northern Thai/ Local Food : chili paste</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Physical appearance is the color of dried chili peppers. - The texture is a finely pounded and lumpy raw material. - No oiliness from fat - Spicy flavor from chili without sweetness has a

Number	The Northern Thai Chili Paste	Differences in sensory features
		mild fragrance from fermented fish or dried fish
2	 <p data-bbox="322 681 785 862">“The Northern Thai Chili Paste” a local food menu in Chiang Mai from the convenientee store (ที่มา : ผู้เขียน)</p>	<p data-bbox="853 374 1273 548"><i>The Characteristics and sensory of northern Thai/ Local Food : chili paste from the convenientee store</i></p> <ul data-bbox="891 568 1253 971" style="list-style-type: none"> - Physical appearance is ruddy red. - The texture is fine like powder. - It has oiliness from fat, spicy, sweet and oily taste without the smell of fermented fish or dried fish.

จากตารางเปรียบเทียบคุณลักษณะสัมผัสข้างต้นจะเห็นได้ว่า ตัวอย่างอาหารพื้นเมืองรายการน้ำพริกตาแดงในกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปที่ถูกจัดจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อ มีคุณลักษณะสัมผัสที่แตกต่างจากตัวอย่างรายการอาหารพื้นเมืองแบบคนท้องถิ่นทั้งรูปลักษณ์ รสชาติ กลิ่นอาหารและเนื้อสัมผัส อันเป็นความน่ากังวลในมุมมองของการท่องเที่ยวที่ต้องการเน้นการสร้างเสน่ห์ท้องถิ่น เชียงใหม่ด้วยการนำเสนอความจริงแท้แห่งอาหารท้องถิ่นและต้องการรักษาอัตลักษณ์ท้องถิ่นผ่านมิติของอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่

ทั้งนี้ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการอาหารพื้นเมืองในรูปแบบอุตสาหกรรมแปรรูป จึงควรคำนึงถึงอัตลักษณ์อาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ทั้งด้านรูปลักษณ์และรสชาติที่ใกล้เคียง เพื่อให้อาหารพื้นเมืองในกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูป สามารถตอบสนองต่อบริบทของความจริงแท้แห่งอาหารท้องถิ่น (Authenticity of Local Food) หรืออัตลักษณ์ของท้องถิ่น (Local Identity) ได้

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

การประกอบสร้างวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ ด้วยการนำเสนอภาพลักษณ์อาหารพื้นเมืองที่มุ่งเน้นการเป็นอาหารพื้นเมืองที่ดีต่อสุขภาพ มีความจำเป็นที่ต้องพิจารณาถึงความจริงแท้ทางวัฒนธรรมอาหารพื้นเมือง (Authenticity of Local Food) ในจังหวัดเชียงใหม่ โดยเฉพาะอาหารพื้นเมืองในกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารที่จำหน่ายในร้านของฝากหรือร้านสะดวกซื้อ ซึ่งควรตระหนักถึงด้านรูปลักษณ์และรสชาติของอาหารพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ เพราะอาหารพื้นเมือง

เป็นอัตลักษณ์อย่างหนึ่งทางวัฒนธรรมท้องถิ่นที่สามารถให้ประสบการณ์การท่องเที่ยว สอดคล้องกับ Hjalager & Richards (2002, pp.12-13) ที่กล่าวถึง อาหารสามารถเติมเต็มประสบการณ์การเดินทาง ในจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวได้

การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อสุขภาพในช่วงการฟื้นฟูการท่องเที่ยวภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดไวรัสโคโรนา 2019 ผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวและอาหาร ควรใช้ศักยภาพด้านโภชนาการนิยมแบบท้องถิ่นและโภชนาการนิยมแบบสากล เป็นตัวขับเคลื่อนกิจกรรมเชิงธุรกิจ เพราะศักยภาพด้านโภชนาการนิยมดังกล่าวถือเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองของคนท้องถิ่น ในปัจจุบันและตรงกับกระแสความนิยมด้านสุขภาพ (ศูนย์สร้างสรรค์การออกแบบ, 2564, น. 19) กอปรกับสถานที่ทางการท่องเที่ยวในระบบอาหารทั้งแหล่งเกษตร แหล่งขนส่ง แหล่งจำหน่าย (ตลาดสด) ล้วนเป็นพื้นที่กลางแจ้งหรือพื้นที่ชนบทที่นักท่องเที่ยวชาวไทยให้ความสนใจ (มิ่งสรรพ ขาวสะอาด, 2564)

อย่างไรก็ดี การดำเนินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อสุขภาพ แม้จะสามารถออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวตามระบบอาหารได้อย่างเหมาะสมกับสถานการณ์แล้ว ข้อควรคำนึงคืออัตลักษณ์ของความเป็นอาหารพื้นเมืองของคนท้องถิ่น (Local Identity) โดยเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบการอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารพื้นเมืองสำหรับใช้เป็นของฝาก หรือซื้อกลับไปรับประทานนอกพื้นที่วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองของจังหวัดเชียงใหม่ หากเมื่อไรที่อาหารพื้นเมืองสูญเสียอัตลักษณ์ท้องถิ่นอาจส่งผลกระทบต่อความนิยมบริโภคอาหารพื้นเมืองในกลุ่มนักท่องเที่ยว ทางตรงกันข้าม ยิ่งอาหารพื้นเมืองได้รับความนิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการยิ่งต้องนำเสนออัตลักษณ์ท้องถิ่น เพื่อสร้างความแตกต่างให้กับอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่ และควรปรับความโดดเด่นของอาหารพื้นเมืองให้ตรงกับสถานการณ์ปัจจุบัน ดังนั้นแนวทางการนำเสนออัตลักษณ์อาหารพื้นเมืองเชียงใหม่ช่วงการฟื้นฟูการท่องเที่ยวภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดไวรัสโคโรนา 2019 จึงควรนำเสนอ “การเป็นอาหารพื้นเมืองที่ดีต่อสุขภาพตามหลักโภชนาการนิยมแบบท้องถิ่นและสากล” สำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อสุขภาพ

ข้อเสนอแนะ

หากมีการศึกษาอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในครั้งต่อไป ควรเป็นการศึกษาวิเคราะห์ที่มุ่งเน้นคุณค่าเชิงประสบการณ์ทางวัฒนธรรมผ่านกิจกรรมอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่เพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งจะเป็นการวิเคราะห์ถึงบทบาทอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่ในแต่ละช่วงเวลามีกระบวนการสร้างบทบาทนั้นอย่างไร อันจะทำให้ภาพอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่มีความเด่นชัดขึ้นตามบทบาทที่ดำเนินไปในหลายมิติ และควรเพิ่มการวิเคราะห์เนื้อหาทางวัฒนธรรมอาหาร อันจะนำมาซึ่งการสร้างชุดความคิดหรือแนวทางการปรับใช้บทบาทอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่ไปสู่การสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เอกสารอ้างอิง

- กองเศรษฐกิจการท่องเที่ยวและกีฬา. (2563). *สถานการณ์การท่องเที่ยวเดือนมิถุนายน 2563*. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา.
- กันตันธีร์ ตาคำ. (2564). *งานโภชนาการโรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่*. งานบริหารงานวิจัย คณะแพทยศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, สืบค้นเมื่อ 1 ตุลาคม 2564. <https://w1.med.cmu.ac.th/research/lanna-medstudies/foods-care.html>.
- เกศศิณี ตระกูลทิวากร. (2557). รายงานการวิจัยเรื่องการส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น. กรุงเทพฯ ฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- ฉวีวรรณ สุวรรณภา, อรอนงค์ ววงค์ และเสริมศิลป์ สุขเมธีสกุล. (2560). *อาหารพื้นบ้าน : กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ*. มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย. สืบค้นเมื่อ 1 ตุลาคม 2564. <http://mcuir.mcu.ac.th:8080/jspui/bitstream/123456789/761/1/2560-017%20%E0%B8%89%E0%B8%A7%E0%B8%B5%E0%B8%A7%E0%B8%A3%E0%B8%A3%E0%B8%93%20%E0%B8%AA%E0%B8%B8%E0%B8%A7%E0%B8%A3%E0%B8%A3%E0%B8%93%E0%B8%B2%E0%B8%A0%E0%B8%B2.pdf>
- ณรงค์ศักดิ์ ปลอดมีชัย. (2563). *ผลกระทบจากการท่องเที่ยวต่อเศรษฐกิจไทย*. สืบค้นเมื่อ 23 ตุลาคม 2564. <https://www.scbam.com/th/knowledge/money-diy/money-diy-03112020>.
- ทรงสุข บุญทาวงค์. (2563). *การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารคั่วเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ธเนศวร์ เจริญเมือง. (2559). “สี่ทศวรรษประวัติศาสตร์ล้านนา”, ฉบับเชิดชูเกียรติศาสตราจารย์ อรุณรัตน์ วิเชียรเขียว. *วารสารศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่*, 1(1), 255-275.
- นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่. (2564). *อาหารเพื่อสุขภาพ*. สืบค้นเมื่อ 1 ตุลาคม 2564. http://www.facagri.cmru.ac.th/2013/wp-content/uploads/2013/03/Chapter4_Food-for-Health.pdf
- บุญวัฒนา ศรีณพงค์. (2554). *จะเลือกน้ำมันพืชอย่างไรดี*. สืบค้นเมื่อ 6 ตุลาคม 2564. <http://dspace.nstru.ac.th:8080/dspace/handle/123456789/208>
- มิ่งสรรพ ขาวสะอาด. (2564). *ภาพอนาคต (Future Scenarios) การท่องเที่ยวไทยหลังโควิด-19*. ในการประชุมอนาคตภาพ (Future Scenarios) การท่องเที่ยวไทยหลังโควิด-19. สืบค้นเมื่อ 17 กันยายน 2564. https://www.facebook.com/watch/live/?ref=watch_permalink&v=394268795428281
- มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. (2564). “สมุนไพรรักษาบ้านต้านภัยโควิด-19 ใช้ให้เป็น เน้นปลอดภัย”. ใน *คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่*, (น. 16-22). เชียงใหม่: ผู้แต่ง
- รัศมี คันธเสวี. (2496). การส่งเสริมโภชนาการอาหาร. *วารสารดารานุสรณ์ 75 ปี โรงเรียนดาราวิทยาลัย เชียงใหม่*, 75(1), 41 – 53.

- วรรัตน์ สานนท์ และ กมลพร สวนทอง. (2562). การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยว เรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก: กรณีศึกษาชุมชนท่องเที่ยวล่องชมวิถี คลองมหาสวัสดิ์ ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอกุฑมณฑล จังหวัดนครปฐม. *Journal of Management Science Nakhon Pathom Rajabhat University*, 6(2), 97-114.
- ศูนย์สร้างสรรค์การออกแบบ. (2564). *เจาะเทรนด์โลก 2022*. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน).
- ศูนย์สารสนเทศภาคเหนือ. *แกงแค อาหารพื้นบ้านล้านนา*. สำนักหอสมุด, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. สืบค้นเมื่อ 4 ตุลาคม 2564. http://lannainfo.library.cmu.ac.th/lannafood/detail_lannafood.php?id_food=15
- สำนักงานเศรษฐกิจการคลัง. (2564). สถานการณ์ด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดเชียงใหม่ในช่วงปลายปี 2564. สืบค้นเมื่อ 23 พฤษภาคม 2565. <http://www.fpojournl.com/chiangmai-tourism-2021/>
- Chatkaewnapanon, Y. (2011). *Tourism and History: Change and Adaptation of Locals in the Tourism Period, A Study of Koh Samui in Southern Thailand*. Master's thesis. Faculty of Tourism, University of Otago.
- Fathimath A. (2009). *The role of local food in Maldives tourism: a focus on promotion and economic development*. Master's thesis. Faculty of Philosophy. Auckland University of technology.
- Hjalager, A.M., & Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourism and gastronomy*. London: Routledge.
- World Tourism Organization (UNWTO). (2019). *Gastronomy Tourism – The Case of Japan*. Available UNWTO, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420919>