

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทลื้อครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเปรียบเทียบวัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทลื้อในอดีตและปัจจุบัน ผู้ศึกษาได้ค้นคว้าเอกสาร ตำรา และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องตามหัวข้อต่อไปนี้

1. ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร
2. ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหาร
3. ประเพณีที่สำคัญของชาวไทลื้อ
4. อาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทลื้อ
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
6. บริบทชุมชนที่ศึกษา : บ้านห้วยเม็ง

#### ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร

ความหมายของวัฒนธรรม มีผู้อธิบายไว้หลากหลาย ได้แก่ ชีรภัทร ชยพิพัฒน์ (2551) ให้ความหมายว่า วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นและมีการพัฒนาจนเป็นค่านิยมที่สมาชิกในสังคมยึดถือเป็นระบบเดียวกัน ร่วมกันปฏิบัติและมีการถ่ายทอดให้คนรุ่นหลัง ซึ่งสอดคล้องกับประหยัด สายวิเชียร (2547) ที่ได้สรุปว่า องค์ประกอบของวัฒนธรรมทั้งที่เป็นรูปธรรมหรือนามธรรม ล้วนเกิดจากการเรียนรู้ การเลียนแบบ การถ่ายทอดจากสมาชิกของครอบครัวหรือชุมชนจากรุ่นสู่รุ่น โดยวิธีบางอย่างในบางสังคมมีการถ่ายทอดการกระทำมานานเป็นร้อย ๆ พัน ๆ ปี ตามอายุของชุมชนนั้น นอกจากนี้ พระราชบัญญัติวัฒนธรรมแห่งชาติ (2553) ได้ระบุไว้ว่า วัฒนธรรม หมายถึง ลักษณะ แสดงความเจริญงอกงาม ความเป็นระเบียบ ความกลมเกลียว ความก้าวหน้าของชาติและศีลธรรมอันดีงามของสังคม โดยสมาชิกในสังคมไม่ใช่เพียงแต่รับมรดกทางวัฒนธรรม แต่ควรรักษาลักษณะของวัฒนธรรมดั้งเดิมและส่งเสริมให้วัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของชนชาติสืบต่อไป

ส่วน เกียรติศักดิ์ อิชยานันท์ และคณะ (2533) ได้สรุปว่า วัฒนธรรม คือการดำรงไว้ซึ่งความเจริญงอกงามในสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้น ไม่ใช่สิ่งที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ดังนั้นทุกสิ่งที่มีมนุษย์กระทำเพื่อให้ชีวิตเจริญงอกงามดำรงอยู่ได้ด้วยดีและทุกเรื่องของชีวิตมีวัฒนธรรมเป็นแนวทางในการ

ดำเนิน วัฒนธรรมในความหมายที่สมบูรณ์จึงอาจหมายถึงหนทางที่ชีวิตดำเนินไป ซึ่งสอดคล้อง กับ วิมล จิโรจพันธ์ ประชิต สกฤษณ์พัฒน์และกนิษฐา เศษกีวงศ์ (2551) ให้ความหมายว่า วัฒนธรรม หมายถึง วิธีการดำเนินชีวิตของคนส่วนใหญ่ในสังคม แต่ละท้องถิ่นซึ่งมีแนวประพฤติปฏิบัติร่วมกัน นับจากอดีตถึงปัจจุบัน เช่น วัฒนธรรมพื้นบ้านภาคเหนือ วัฒนธรรมพื้นบ้านภาคอีสาน วัฒนธรรมพื้นบ้านภาคกลางหรือวัฒนธรรมพื้นบ้านภาคใต้ เป็นต้น ซึ่ง อรรถพล อนันตวรสกุล (2546) ได้อธิบายว่า ลักษณะท้องถิ่นที่มีความแตกต่างกันในด้านลักษณะภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ทรัพยากรธรรมชาติ ลักษณะชาติพันธุ์และคติความเชื่อต่าง ๆ เป็นสิ่งที่ทำให้เกิดลักษณะทางวัฒนธรรมท้องถิ่นขึ้นมา โดย วัฒนธรรมอยู่ในวิธีการดำเนินชีวิต เป็นสิ่งที่ทุกคนในสังคมต้องปฏิบัติร่วมกัน ทั้งการปฏิบัติในชีวิตประจำวันและการปฏิบัติในโอกาสพิเศษ การปฏิบัติในชีวิตประจำวัน เช่น การปฏิบัติด้านอาหาร ด้านการแต่งกาย และด้านภาษา เป็นต้น ส่วนการปฏิบัติในโอกาสพิเศษ เช่น การปฏิบัติด้านประเพณี พิธีกรรม และงานศิลปะ เป็นต้น นอกจากนี้วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ เนื่องจาก วัฒนธรรมคือวิธีการดำเนินชีวิตของคนในสังคม ดังนั้นเมื่อสภาพสังคมเปลี่ยนแปลง จะทำให้วิถีชีวิต เปลี่ยนตามสภาพสังคม ดังนั้นวัฒนธรรมจึงเกิดการเปลี่ยนแปลงเช่นกัน

จากความหมายข้างต้นสรุปได้ว่าวัฒนธรรม หมายถึง วิธีการดำเนินชีวิตหรือแนวปฏิบัติ ร่วมกันของคนส่วนใหญ่ในสังคม โดยเป็นการปฏิบัติเกี่ยวกับ อาหาร การแต่งกาย ภาษา ประเพณี พิธีกรรม และงานศิลปะ ซึ่งเกิดจากการเรียนรู้ การเลียนแบบ และมีการถ่ายทอดจากสมาชิกในสังคม จากรุ่นสู่รุ่น โดยในแต่ละท้องถิ่นมีวัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น

ส่วนความหมายของวัฒนธรรมอาหาร มีความหมายตามความเห็นของนักวิชาการ คือ วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง ธรรมเนียม วิธีการและประเพณีต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารที่คนในชุมชน หนึ่ง หรือสังคมหนึ่งยึดถือสืบต่อกันมาในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกชั้นตอน คือมีการกำหนดและ มีการเสริมสร้างให้มากกว่าสภาพธรรมชาติตามปกติของวัตถุดิบนั้นๆ ที่นำมาใช้เป็นอาหาร เพราะ ไม่มีใครกินในสภาพธรรมชาติแท้ ๆ ของวัตถุดิบนั้น โดยความรู้เกี่ยวกับอาหารไม่ใช่สัญชาตญาณ อัตโนวัติตามธรรมชาติ แต่เป็นประสบการณ์จากการปฏิบัติ ธรรมเนียมประเพณีของครอบครัวและ สังคมที่มีวัฒนธรรมเดียวกันยึดถือหรือปฏิบัติอยู่ (ประหยัด สายวิเชียร, 2547)

ส่วน พัทธา สายหู (2532) ได้สรุปว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นธรรมเนียม ประเพณีและวิธีการ ต่าง ๆ ที่คนในชุมชน หรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหารทุกชั้นตอน ตั้งแต่การ กำหนดว่าสิ่งใดในธรรมชาติที่มนุษย์จะนำมากินเป็นอาหารได้ การปรุงแต่ง วิธีการกิน ตลอดจน กฎระเบียบข้อปฏิบัติ และความเชื่อต่างๆ ของสังคม ซึ่งถือว่าเป็นวัฒนธรรมด้านอาหาร ของแต่ละ ชุมชนหรือท้องถิ่น โดยการกินอาหารของมนุษย์เกิดขึ้นจากความรู้สึกลึกๆ มนุษย์จะเลือกกินอาหารที่

ตนเองเคยชินก่อน เพราะถ้าเป็นอาหารที่ไม่คุ้นเคยจะทำให้มนุษย์เกิดความกังวล เพราะเกรงกลัวว่าสิ่งที่ตนเองกินอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ดังนั้นการที่มนุษย์เลือกกินอาหารที่ตนเองคุ้นเคยและไม่แน่ใจกับอาหารที่ตนเองไม่คุ้นเคย แสดงให้เห็นว่า ความรู้เกี่ยวกับอาหารไม่ใช่สัญชาตญาณอัตโนมัติตามธรรมชาติ นอกจากนี้ในแต่ละสังคมผู้ใหญ่มักสอนและแนะนำให้เยาวชนรุ่นหลังรู้ว่าขนบธรรมเนียมประเพณีในชุมชนของตนเองกำหนดไว้อย่างไร การถ่ายทอดเกิดขึ้นทั้งทางตรงและทางอ้อม ซึ่งเป็นที่ยืนยันได้ว่า แบบแผนการบริโภคไม่ใช่สัญชาตญาณ แต่เกิดขึ้นจากการสั่งสอนจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง

ส่วนพิชัย วาสนาส่ง (2542) ได้อธิบายว่า อาหารที่มนุษย์บริโภคในโลกนี้มีหลากหลายชนิด แต่ละประเทศมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตน มีวิธีการประกอบอาหารแตกต่างกันไป ทั้งการเผา การต้ม การผัด การเจียว การนึ่ง การตุ๋น และการอบ รวมทั้งมีวิธีการปรุงอาหารที่แตกต่างกันไปตามขนบธรรมเนียมประเพณีที่ได้รับการสืบทอดแต่โบราณกาล และเสาวภา ศักยพันธ์ (2548) ให้ความหมายว่า วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง แบบแผนการเรียนรู้ของสังคมว่าสิ่งใดใช้เป็นอาหารได้มีการกำหนดวิธีการหาอาหาร และการแปรรูปอาหาร ซึ่งการประกอบอาหารยังมีผลต่อเนื่องไปถึงการกำหนดคาขนะในการบรรจุอาหารและเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร นอกจากนี้ วัฒนธรรมอาหาร คือ เครื่องกำหนดกฎเกณฑ์การบริโภคตามสถานภาพบุคคล หรือสังคมแต่ละแห่ง โดยไม่ได้มีการประกาศเป็นกฎหมายข้อบังคับ แต่รู้กันได้ด้วยธรรมเนียมประเพณีของแต่ละสังคม เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์ การที่คนเรากินอาหารเข้าไปในแต่ละวันนั้นไม่เพียงแต่กินเพื่อตอบสนองความต้องการของร่างกายเท่านั้น แต่เรายังกินเพื่อให้เกิดความพึงพอใจและความอร่อยร่วมไปด้วย ดังจะสังเกตได้จากการกำหนดรสชาติ กลิ่น อุณหภูมิ รูปร่าง สี สัน และขนาดของอาหาร ซึ่งสิ่งเหล่านี้ไม่ได้เกี่ยวข้องกับความต้องการทางกายอย่างเดียว แต่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมทางสังคมของท้องถิ่นแต่ละแห่งที่มีวัฒนธรรมการกินสืบทอดกันมาเป็นเวลานาน เกิดเป็นอาหารประจำแต่ละท้องถิ่นที่แตกต่างกันออกไป โดยเฉพาะอาหาร ตามเทศกาล หรือโอกาสพิเศษในสังคมทั่วไปจะมีข้อกำหนด เพื่อใช้ในการจัดอาหารพิเศษ ตามกาลเทศะและวาระพิเศษต่าง ๆ

ดังนั้น อาจสรุปได้ว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นแบบแผนการปฏิบัติด้านอาหาร ที่เกิดจากการเรียนรู้และปฏิบัติตามธรรมเนียมประเพณีของครอบครัวและสังคม โดยวัฒนธรรมอาหาร คือ เครื่องกำหนดกฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร ทั้งวิธีการปรุง วิธีการกิน ตลอดจนกฎระเบียบข้อปฏิบัติ และความเชื่อต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหาร ที่คนในสังคมยึดถือปฏิบัติสืบทอดกันมา

## ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหาร

การเปลี่ยนแปลงเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ดังนั้นการเปลี่ยนแปลง อะไร ที่ไหน อย่างไร มากน้อยเพียงใด จึงเกี่ยวข้องกับปัจจัยต่าง ๆ มากมาย เช่น สถานการณ์ สิ่งแวดล้อม ทัศนคติ อุดมการณ์ เวลา ทรัพยากร และความพร้อมของสิ่งที่เกี่ยวข้อง ในการศึกษาปรากฏการณ์ของการเปลี่ยนแปลงจึงมีมากมายหลายลักษณะว่าจะให้ความสำคัญกับลักษณะใดเป็นหลัก โดยปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหาร มีดังนี้ (มัลลิกา มัสอูดี และคณะ, 2549)

1. ปัจจัยภายนอก ซึ่ง เกียรติศักดิ์ อิชยานันท์ และคณะ (2533) งามพิศ สัตย์สงวน (2551) พัทธา สายหู (2532) สมศักดิ์ ศรีสันติสุข และสุวรรณ บัวทวน (2532) สนิท สมักรการ (2545) สุพัตรา สุภาพ (2543) และอดุลย์ จาตุรงค์กุล (2534) ได้สรุปไว้ในทำนองเดียวกัน ดังนี้

1.1 การสร้างวัฒนธรรมใหม่ วัฒนธรรมประเพณีหรือระบบความเชื่อใหม่ ๆ เมื่อมีการยอมรับและนำไปใช้กันอย่างแพร่หลาย ย่อมถือว่ามี การเปลี่ยนแปลงแบบแผนการดำเนินชีวิตอย่างใหม่เกิดขึ้น และถ้าแบบแผนการดำเนินชีวิตที่ดำรงอยู่นานมากกว่าหนึ่งชั่วอายุคนขึ้นไป นับได้ว่ามีการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมเกิดขึ้น

1.2 ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การดำรงชีวิตของมนุษย์ต้องพึ่งพาอาศัยธรรมชาติ ได้แก่ อาหาร น้ำ แร่ธาตุ เคมีภัณฑ์ อุปกรณ์การก่อสร้างและเชื้อเพลิงต่าง ๆ เป็นต้น เมื่อธรรมชาติมีการเปลี่ยนแปลง มนุษย์และสังคมย่อมต้องปรับตัวให้เหมาะสมที่จะดำรงชีวิตอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่แตกต่างจากสภาพเดิม

1.3 ระบบเศรษฐกิจ การเปลี่ยนแปลงระบบเศรษฐกิจ จากสังคมเกษตรกรรม ปลูกพืชผักไว้กิน เป็นเกษตรกรรมเพื่อการค้าขาย จนมาเป็นสังคมอุตสาหกรรมและในปัจจุบันเป็นสังคมข้อมูลข่าวสาร จึงทำให้เกิดความเลื่อมล้ำทางสังคม ผู้อยู่ในสังคมก้าวหน้าไม่เคยใช้ชีวิตคลุกคลีกับชีวิตล้าหลังของชาวบ้าน จะไม่สามารถเข้าใจความทุกข์ความยากลำบาก และจิตวิญญาณของชาวบ้าน หรือในทางกลับกันชาวบ้านย่อมไม่เข้าใจภาษาการสื่อความและพฤติกรรมที่ปฏิบัติต่อกันในสังคมข้อมูลข่าวสาร แต่ทุกระดับในสังคมยังคงเกี่ยวข้องกันไม่มากนักน้อย

1.4 การสื่อสาร โดยการติดต่อสื่อสารผ่านเทคโนโลยีสื่อสารที่สำคัญ ได้แก่ วิทยุ โทรทัศน์ โทรศัพท์ อินเทอร์เน็ต หนังสือพิมพ์และภาพยนตร์ เป็นการสื่อสารแบบทางอ้อม ซึ่งในปัจจุบันระบบการสื่อสารมีการพัฒนาโดยใช้เทคโนโลยีขั้นสูง ส่งผลให้การติดต่อสื่อสารและการกระจายข่าวสารดำเนินไปอย่างรวดเร็วทั้งในระดับโลก ระดับประเทศ และระดับชุมชน ทำให้คนต่างถิ่นมีโอกาสเห็นแบบอย่างของวัฒนธรรมชุมชนอื่นที่แตกต่างไปจากวัฒนธรรมของชุมชนตนเอง



ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในบางส่วนของวัฒนธรรมชุมชน เช่น มีการรับเอาวัฒนธรรมของชุมชนอื่นมาปฏิบัติ ทั้งการกินหรือสำเนียงการพูดจนกลายเป็นวัฒนธรรมที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา

1.5 สาธารณูปโภค มีการพัฒนาโดยการสร้างถนน โรงเรียน และการนำไฟฟ้าสู่ชุมชน ทำให้ชุมชนมีการติดต่อสื่อสารกับสังคมภายนอกได้สะดวก ส่งผลให้วิถีการดำเนินชีวิตวัฒนธรรมและค่านิยมของชุมชนเปลี่ยนแปลงตามกระแสของโลกได้ง่าย

1.6 การศึกษา ช่วยสร้างความรู้ ความเข้าใจ และทำให้เกิดความตระหนักถึงผลหรืออันตรายที่อาจเกิดขึ้น ความรู้ด้านอาหารคือสิ่งที่มนุษย์จะต้องเรียนรู้ ไม่ใช่เกิดขึ้นโดยสัญชาตญาณ ดังนั้นมนุษย์จึงเลือกกินอาหารที่ตนเองคุ้นเคย แน่ใจว่าปลอดภัยและมีประโยชน์ต่อร่างกาย

1.7 สถาบันครอบครัว พ่อ แม่ มีบทบาทสำคัญในการอบรมเลี้ยงดูบุตรด้วยความรัก ความอบอุ่น ในด้านอาหารพ่อแม่ต้องส่งเสริมให้บุตรได้รับอาหารที่ทำให้ร่างกายเจริญเติบโตเหมาะสมตามวัย โดยการที่พ่อแม่สอนบุตรว่า อะไรควรทำ อะไรไม่ควรทำในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหารคือการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารที่เห็นได้ชัดเจนที่สุด

1.8 ขนาดประชากร การเปลี่ยนแปลงจำนวนประชากรมีผลต่อสภาพสังคมและวัฒนธรรม อัตราการเพิ่มขึ้นหรือลดลงของประชากรทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในชุมชน ถ้าจำนวนประชากรไม่สมดุลกับจำนวนทรัพยากรของชุมชน ทำให้เกิดปัญหาการขาดแคลนอาหาร ที่อยู่อาศัย การศึกษา และการคมนาคม เป็นต้น

1.9ชาติพันธุ์ โดยวัฒนธรรมเดิมของกลุ่มชาติพันธุ์มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม เช่น กลุ่มชาติพันธุ์บางกลุ่มอาจไม่นิยมแต่งงานกับบุคคลต่างชาติพันธุ์ ทำให้การรับเอาวัฒนธรรมใหม่เกิดขึ้นได้น้อย ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมของชาติพันธุ์จึงเกิดขึ้นได้ช้า นอกจากนี้วัฒนธรรมยังเป็นความรู้ของกลุ่มชาติพันธุ์ โดยแต่ละกลุ่มมีหน้าที่สั่งสอน อบรมสมาชิกใหม่ของกลุ่ม เกี่ยวกับประเพณีวัฒนธรรม กฎเกณฑ์ และบรรทัดฐานตามวิถีทางของแต่ละชาติพันธุ์

2. ปัจจัยภายใน ซึ่ง กริช สืบสนธิ (2537) เสรี วงษ์มณฑา (2542) สมจิตร ล้วนจำเริญ (2541) และอดุลย์ จาตุรงค์กุล (2534) ได้สรุปไว้ใกล้เคียงกัน ดังนี้

2.1 การเรียนรู้ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรบรโภคซึ่งเกิดจากประสพการณ์ทั้งทางตรงและทางอ้อม เมื่อบุคคลได้รับสิ่งกระตุ้นจะเกิดการตอบสนอง แต่ละบุคคลมีความสามารถในการเรียนรู้ที่แตกต่างกันไป การเรียนรู้ด้วยตนเองขึ้นอยู่กับพื้นฐานเดิมที่บุคคลได้ ไม่ว่าจะเป็พื้นฐานด้านการศึกษา การเลี้ยงดูของครอบครัว สถาบันการศึกษาและกลุ่มเพื่อน รวมทั้งขนบธรรมเนียม

ประเพณีและวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่ม สิ่งเหล่านี้ล้วนมีอิทธิพลต่อการตีความหรือให้ความหมายของ สิ่งที่มากระทบ นำไปสู่ความแตกต่างกันด้านความคิด ความเข้าใจ และความรู้

2.2 การสื่อสาร เป็นกระบวนการถ่ายทอดข้อมูล มีการรับรู้และโต้ตอบกันระหว่าง ของผู้ส่งสารและผู้รับสาร โดยผู้รับสารคือผู้ที่ตีความและกำหนดความหมายจากสิ่งต่าง ๆ ที่ได้ยินและ ได้เห็น นอกจากนี้การได้รับข้อมูลข่าวสารจากกลุ่มอ้างอิง สื่อต่าง ๆ หรือสถานการณ์ จะมีอิทธิพลต่อ การเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมและความเชื่อ

2.3 ความทรงจำ การที่บุคคลจะสามารถจดจำข้อมูลได้นั้น ต้องผ่านการรับข้อมูล แบบซ้ำ ๆ และข้อมูลที่ต้องการสื่อสารจะต้องมีความน่าสนใจ ในการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมอาหาร จากรุ่นสู่รุ่นต้องอาศัยความทรงจำที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ

2.4 แรงจูงใจ คือบางสิ่งบางอย่างในตัวบุคคลซึ่งเป็นต้นเหตุของพฤติกรรมที่มุ่งไป สู่จุดหมายปลายทาง โดยแรงจูงใจเกิดได้จากจิตสำนึกหรือจิตใต้สำนึกและมีเหตุผลหรือไม่มีเหตุผล หรือการเกิดขึ้นของแรงจูงใจจะเกี่ยวข้องกับแบบแผนการดำเนินชีวิตและค่านิยม โดยแรงจูงใจเป็น ตัวนำพฤติกรรมไปสู่เป้าหมายและมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรมอาหารและความเชื่อ

2.5 ความเชื่อ คือ ความคิดที่บุคคลยึดถือเกี่ยวกับสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งเป็นผลมาจาก ประสบการณ์ในอดีต ซึ่งความเชื่อบางอย่างอาจสืบทอดกันมาเป็นเวลานาน เช่น ความเชื่อของบุคคลที่ เกี่ยวข้องกับอาหารแสลง ซึ่งเป็นความเชื่อที่มีมากในสังคมชนบท อาจเป็นเพราะอิทธิพลสิ่งแวดล้อม ทางสังคม ศาสนา และขนบธรรมเนียมประเพณีของสังคมชนบท

2.6 ทศนคติ หมายถึง สภาวะทางจิตใจซึ่งแสดงถึงความพร้อมที่จะตอบสนองต่อสิ่ง กระตุ้น เกิดจากประสบการณ์ของบุคคล มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม ความรู้สึกและ อารมณ์ของบุคคล นอกจากนี้ทศนคติ หมายถึง การประเมินความสามารถของบุคคลในการใช้ ทางเลือกใดทางเลือกหนึ่งเพื่อตอบสนองความต้องการของตนเอง

2.7 ค่านิยม คือ การแสดงทางความคิดและความต้องการ ที่ได้ได้รับการยอมรับจาก สมาชิกส่วนใหญ่ในสังคม โดยค่านิยมเปลี่ยนแปลงได้ตามกาลเวลา และค่านิยมของแต่ละบุคคลจะ แตกต่างกัน ซึ่งบางครั้งค่านิยมของบุคคลขัดแย้งกันเอง เช่น ผู้ที่ให้ความสำคัญต่อสุขภาพ แต่ใน ขณะเดียวกันเขาก็พอใจในการสูบบุหรี่ด้วย ซึ่งความขัดแย้งของค่านิยมเหล่านี้เป็นสิ่งที่ทำให้ค่านิยม ในแต่ละสังคมแตกต่างกัน

2.8 บรรทัดฐาน เป็นสิ่งที่ปฏิบัติร่วมกันของคนในสังคม มี 2 ประเภท คือวิถีชาวบ้าน และกฎศีลธรรม วิถีชาวบ้านหมายถึงแนวทางปฏิบัติต่างๆ ในการดำเนินชีวิตประจำวันที่ปฏิบัติมานาน จนเคยชิน เช่น การรับประทานอาหารเช้า 3 มื้อ การรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก หรือ

การห้ามพูดคุยขณะรับประทานอาหาร เป็นต้น เมื่อบุคคลไม่ปฏิบัติตามบรรทัดฐานของสังคมจะไม่ได้  
รับการลงโทษ แต่อาจก่อให้เกิดความอับอาย ส่วนกฎศีลธรรมเป็นมาตรฐานของพฤติกรรมที่สังคม  
คาดหวังให้บุคคลปฏิบัติหรือเป็นสิ่งที่คนส่วนใหญ่ในสังคมยอมรับจนถือว่าเป็นกฎเกณฑ์ของสังคม

### ประเพณีที่สำคัญชาวไทลื้อ

ประเพณีที่สำคัญของชาวไทลื้อ ซึ่ง โครงการพิพิธภัณฑวัตถุวัฒนธรรมและชาติพันธุ์ล้านนา  
สถาบันวิจัยสังคม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2553) วันดี สมรัตน์ (2544) ไสว เชื้อสะอาด (2538) และ  
สมใจ แซ่โจ้ว และ วีระพงศ์ มีสถาน (2541) ได้สรุปสอดคล้องกันไว้ ดังนี้

#### 1. ประเพณีมงคล หมายถึง การจัดกิจกรรมในด้านความสุข สนุกบันเทิง ประกอบด้วย

1.1 การเกิด ในอดีตชาวไทลื้อคลอดบุตรที่บ้านโดยหมอดำแย ส่วนปัจจุบันคลอด  
บุตรที่โรงพยาบาล แต่เมื่อนำทารกแรกเกิดกลับบ้าน ผู้อาวุโสในหมู่บ้าน (แม่ฮับหรือแม่รับ) จะนำเด็ก  
ใส่กระด้ง นำไปวางที่หัวบันได กระทบบันได แล้วเรียกทวดบ้านหรือผีบ้านผีเรือนมาเอาเด็ก โดยพูด  
ว่า “ ผีป้อเกิดแม่กำย กันว่าเป็นลูกสุก็มาเอาเหวันนี้ กันเป็นลูกกุนกำบ้อเอาไป ” (ถ้าเป็นลูกผีให้เอา  
ไปเสียแต่วันนี้ ถ้าเป็นลูกคนก็อย่าเอาไป) ทำเช่นนี้ 3 ครั้ง แล้วนำทารกกลับไปนอนกับมารดา  
โดยขณะทำพิธีถ้าทารกไม่เสียชีวิต แสดงว่าสามารถเลี้ยงทารกต่อไปได้ หลังจากคลอดต้องอยู่เดิน  
(อยู่เดือน) หรือการอยู่ไฟให้ครบหนึ่งเดือน และเมื่อครบกำหนดออกเดิน (ออกเดือน) จะมีพิธีออก  
เดือน โดยให้อาจารย์ด้านพิธีกรรมเป็นผู้ทำพิธี เรียกว่า “ ส่งผีฮ้ายคายอยาก ” อาหารและสิ่งของที่ใช้  
ในพิธีกรรม ประกอบด้วย ไก่ตัวผู้ต้ม 2 ตัว ไข่ต้ม 2 ฟอง ดอกไม้และเทียน 3 คู่ และสายสิญจน์  
ชาวไทลื้อมีความเชื่อว่า การประกอบพิธีกรรมนี้ จะทำให้หญิงแม่ลูกอ่อนไม่มีนิสัยจี้กะ (ตะกละ) เมื่อ  
เห็นอาหารแล้วรู้สึกอยากกินทันที นอกจากนี้ในอดีตหลังคลอดหญิงแม่ลูกอ่อนต้องปฏิบัติตามจารีต  
อย่างเคร่งครัด เพราะถ้าไม่ปฏิบัติตามจารีตจะทำให้ความเจ็บป่วย หรือเสียชีวิตได้ เรียกว่า “ ผิดเดิน ”  
ส่วนในปัจจุบันการปฏิบัติของหญิงแม่ลูกอ่อนปฏิบัติตามประเพณีแต่ไม่เคร่งครัดเหมือนในอดีต

1.2 การเรียกขวัญ การเรียกขวัญหรือฮ้องขวัญ เป็นการช่วยเสริมสร้างกำลังใจให้  
ผู้ป่วยหรือผู้ที่ประสบอุบัติเหตุ และมีความเชื่อว่า ผู้ป่วยที่เมื่ออาหาร ภายหลังพิธีเรียกขวัญ ผู้ป่วยจะมี  
ความอยากอาหารตามปกติ ขั้นตอนการทำพิธีคือ ในวันดาหรือหนึ่งวันก่อนพิธีเรียกขวัญ เข้าบ้านและ  
ญาติร่วมกันจัดเตรียมอาหารและผลไม้ ประกอบด้วย ข้าวเหนียว ปลาปิ้ง ไข่ต้ม ไก่ต้ม และกล้วยน้ำว้า  
และสิ่งของต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบพิธี ประกอบด้วย หมาก พลู บุหรี่ และเมี่ยง อย่างละ 1 พร้อม  
ทั้งสายสิญจน์ 1 หรือ 9 เส้นและข้าวสาร 64 เม็ด ในวันงาน หมอขวัญเริ่มพิธีเรียกขวัญด้วยถ้อยคำและ  
สำนวนโวหารแบบพื้นบ้านไทลื้อใช้เวลาประมาณ 50 นาที ในขณะที่ใกล้จบพิธีหมอขวัญจะมีการ

เลี้ยงตายเพื่อตรวจสอบว่า ขวัญของผู้ป่วยกลับมาอยู่กับตนเองหรือไม่ โดยการหยิบข้าวสารจากถ้วย ขึ้นมานับ ถ้าหยิบได้จำนวนคู่ แสดงว่า ขวัญผู้ป่วยกลับมาอยู่กับตนเอง แต่ถ้าหยิบได้จำนวนคี่ แสดงว่า ขวัญของผู้ป่วยยังไม่กลับมา หมอขวัญจะประกอบพิธีต่อไปจนสามารถหยิบข้าวสาร ได้จำนวนคู่ แล้วให้ผู้ป่วยกินปลาปิ้ง ไข่ต้มและไก่ต้ม จึงถือว่าเสร็จพิธี

**1.3 การแต่งงาน หรือการเลือกคู่ หรือการกินดอง** คือ หนุ่มสาวที่รักกันตัดสินใจใช้ชีวิตร่วมกันเป็นครอบครัว โดยนิยมเลือกคู่ในช่วงเดือน 4 เดือน 6 หรือเดือน 8 เหนือ (เดือนมีนาคม เดือนพฤษภาคม หรือเดือนกรกฎาคม) ซึ่งญาติฝ่ายชายมาพูดคุยเพื่อสู่ขอ (หมั้นหมาย) ฝ่ายหญิงก่อนพร้อมตกลงกำหนดวันแต่งงาน โดยก่อนวันแต่งงานจะมีการจัดเตรียมสถานที่ อาหาร และเครื่องใช้ต่างๆ ที่บ้านของเจ้าสาว ในวันแต่งงานเจ้าบ่าวยกขบวนเงินทองและสิ่งของมาบ้านเจ้าสาวซึ่งจะต้องผ่านประตูเงินและประตูทอง การผ่านประตูต้องจ่าย ตามที่เจ้าของประตูเรียก ซึ่งอาจเรียกเป็นเงิน หรืออาหาร เมื่อผ่านประตูเหล่านี้ได้จะมีการสับญาติ โดยญาติฝ่ายชายจะนำตัวเจ้าสาวมา และญาติเจ้าสาวนำตัวเจ้าบ่าวมาเข้าพิธีขอมา ทั้งเจ้าบ่าวและเจ้าสาวต้องจัดเตรียมอาหารฝ่ายละ 1 ตำรับ หรือชาวไทยลื้อเรียกว่า “ขันข้าว” ซึ่งประกอบด้วย ข้าว อาหารคาวและอาหารหวานอย่างละ 1 ไก่ต้ม 1 คู่ เหล้า 1 ขวด หมาก 1 ลูก ดอกไม้และเทียน 4 คู่ เจ้าสาวยกขันข้าวให้พ่อแม่เจ้าบ่าว และเจ้าบ่าวยกขันข้าวให้พ่อแม่เจ้าสาว เพื่อเป็นการขอมา แล้วพ่อแม่ผูกข้อมือรับขวัญ (มัดขวัญ) บ่าวสาว เมื่อถึงฤกษ์จะเชิญญาติเจ้าสาวที่เป็นตัวอย่างที่ดีในการครองคู่ นอนที่เตียงของบ่าวสาวก่อน เพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้คู่บ่าวสาวครองคู่จนแก่เฒ่า หลังจากเข้าห้องหอคู่บ่าวสาวจะออกมาทักทายแขกที่ร่วมงานจนกว่าแขกจะกลับบ้าน หลังจากแต่งงาน ฝ่ายหญิงจะสู่ขอฝ่ายชายมาอยู่บ้านฝ่ายหญิง 1-3 ปี แล้วฝ่ายหญิงจึงกลับไปอยู่บ้านฝ่ายชาย 1-3 ปี จึงจะแยกครอบครัวไปสร้างบ้านใหม่ของตนเอง อาจจะทำในเขตบ้านของพ่อแม่ฝ่ายชายหรือฝ่ายหญิงก็ได้

**1.4 ขึ้นบ้านใหม่ หรือขึ้นเรือนใหม่** เป็นประเพณีที่สืบทอดกันมา เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ผู้ที่อาศัย นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความสามัคคีในหมู่ญาติมิตรและผู้ที่เคารพนับถือ การประกอบพิธีแบ่งออกเป็น 2 วัน คือวันดาและวันทำบุญ โดยวันดาหรือก่อนวันทำบุญ 1 วัน ญาติและเพื่อนบ้านผู้ชายช่วยกันจัดสถานที่และเตรียมสิ่งของต่างๆ ส่วนผู้หญิงก็จะเตรียมหาอุปกรณ์ในการประกอบอาหารซึ่งยืมจากวัดหรือเพื่อนบ้าน และผู้ชายจะฆ่า วัว ควาย หมู หรือไก่ ไว้สำหรับประกอบอาหารไว้เลี้ยงแขก สำหรับผู้เฒ่าผู้แก่ก็จัดเตรียมเครื่องไทยทานและสิ่งของที่ใช้ในพิธีสืบทอด ส่วนวันทำบุญตอนเช้ามีการทำบุญตักบาตร ถวายภัตตาหารเช้า เลี้ยงอาหารแขกผู้มาร่วมงาน หลังจากนั้นฟังเทศน์และทำพิธีสืบทอดแก่เจ้าบ้าน แล้วพระสงฆ์ให้พรเป็นอันเสร็จพิธี



**1.5 ปีใหม่** คือ ช่วงเวลาใกล้เคียงกับสงกรานต์ของไทย แต่ยาวกว่า มีการประกอบพิธีระหว่าง วันที่ 13 ถึง 18 เมษายนของทุกปี วันแรกคือวันที่ 13 เมษายน เรียกว่า “วันจิ้งจกฮ่อง” หรือ “วันสังฆารฮ่อง” ในวันเช้าตรู่ ชาวบ้านจะยิงปืน จุดพลุ หรือจุดประทัด เสียงดังสนั่นไปทั้งหมู่บ้านเพื่อขับไล่ตัวจิ้งจกซึ่งเป็นตัวอัปมงคล ตามความเชื่อที่ชาวไทลื้อที่สืบต่อกันจากรุ่นสู่รุ่น ก่อนวันจิ้งจกฮ่อง 1 วัน ผู้ใหญ่และลูกหลานช่วยกันทำความสะอาดบ้านและกวาดขยะมูลฝอยในบริเวณกองไว้ โดยหลอกเด็กว่าตอนเช้าตรู่ของวันรุ่งขึ้นจะปู้จิ้งจกนำเข่งขนาดใหญ่มาขนไปทิ้ง พอเช้าวันที่ 13 เมษายน ผู้ใหญ่จะตื่นแต่เช้าแล้วเผาขยะทิ้ง โดยเชื่อกันว่าเป็นการเผาขับไล่อัปมงคลต่างๆ ด้วย เมื่อเด็กๆ ตื่นมาก็เชื่อว่าปู้จิ้งจกขนขยะไปทิ้งจริงๆ วันที่ 14 เมษายน เรียกว่า “วันเนา” (วันเนา) เป็นวันสุกดิบ ชาวบ้านเชื่อว่าเป็นวันอัปมงคล ผู้ใหญ่จะวางตัวสงบเสถียร ไม่คำหรือเขียนตีลูกหลาน และห้ามลูกหลานคำหรือทะเลาะเบาะแว้งกัน เชื่อว่าจะทำให้ปากเนา วันนี้ชาวบ้านจะเตรียมทำขนมและอาหารไว้ทำบุญในวันรุ่งขึ้น นอกจากนี้มีการเตรียมสิ่งของ เสื้อผ้า น้ำอบ น้ำหอม และน้ำขมิ้นส้มป่อยไว้สำหรับคำหัวพ่อแม่ญาติผู้ใหญ่และบุคคลที่เคารพนับถือในวันรุ่งขึ้น ส่วนเย็นของวันที่ 14 เมษายน พ่อแม่จะพาลูกหลานไปขนทรายเข้าวัด ถือเป็นเจดีย์ ด้วยเชื่อว่าตลอดปีที่ผ่านมา ทุกคนเราได้เหยียบย่ำเอาดินจากวัดติดออกไปด้วย ถือว่าเป็นบาปกรรมอย่างหนึ่ง จึงขนทรายเข้าวัดเป็นการทดแทน ส่วนวันที่ 15 เมษายน เรียกว่า “วันพญาวัน” (วันเถลิงศก) ตอนเช้าผู้ใหญ่จะพาลูกหลานไปทำบุญ “दानขันข้าว” กันที่วัด เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติที่ล่วงลับไปแล้ว ตอนสายเริ่มพิธีคำหัวเริ่มจากผู้อาวุโสสูงสุดในครอบครัวก่อน (ปู่ ย่า ตา ยาย และพ่อแม่) จากนั้นจะไปคำหัวญาติผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือในพื้นที่ใกล้เคียง ส่วนบุคคลที่อยู่ห่างไกลอาจเดินทางไปวันอื่นหลังจากวันพญาวันไปแล้ว ส่วนตอนบ่ายผู้เฒ่าผู้แก่จะไปฟังเทศน์ที่วัดเป็นอันสงฆ์ใหม่ สำหรับคนหนุ่มสาวจะนัดกันไปยังจุดนัดพบบริเวณกลางหมู่บ้าน เพื่อแข่งขันกีฬาพื้นบ้าน เช่น เล่นหมากบ๋า (สะบ้า) เล่นก๊อบแก๊บ และเล่นโก๊งกาง รวมทั้งเล่นน้ำสงกรานต์อย่างสนุกสนานด้วย ส่วนวันที่ 16 เมษายน เรียกว่า “วันปากปี” (วันปากปี) เป็นวันเริ่มต้นปีใหม่ของไทลื้อ ช่วงเช้าชาวบ้านจะนำเอาสะดวงพร้อมทั้งเครื่องบูชาพระรัตนตรัย และเสื้อผ้าของสมาชิกในครอบครัวไปประกอบพิธีบูชาข้าวหลักเคราะห์ (พิธีปัดเป่าเคราะห์ร้าย) ที่วัด ช่วงสายก็จะเตรียมน้ำขมิ้นส้มป่อยไปสงฆ์ร่วมกัน เรียกว่าลงอุโบสถ ส่วนวันที่ 17 เมษายน เรียกว่าวันปากเดือน ตอนสายชาวบ้านพร้อมใจกันไปสงฆ์พระพุทธรูปในวิหาร สงฆ์น้ำเจ้าอาวาสที่วัดของตน จากนั้นจะช่วยกันล้างกุฏิ วิหาร ศาลาการเปรียญ และทำความสะอาดวัด เรียกว่า “วันล้างวัด” และวันที่ 18 เมษายน เรียกว่า “วันปากวัน” เป็นวันสุดท้ายของเทศกาลปีใหม่ของชาวไทลื้อ ชาวบ้านบางส่วนยังสนุกสนานอยู่ แต่ส่วนใหญ่จะเตรียมตัวสำหรับการประกอบอาชีพตามปกติ

**1.6 ประเพณีทางศาสนา ประกอบด้วย ประเพณีตานธรรม ตานก๋วยสลาก ตานวันเข้าพรรษา และตานวันออกพรรษา**

**1.6.1 ตานธรรม** เป็นประเพณีที่ชาวไทลื้อทำบุญและอุทิศบุญกุศลไปให้ญาติที่เสียชีวิต ซึ่งตรงกับขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 ทางเหนือ (เดือนสิงหาคม) ก่อนวันประกอบพิธีเจ้าภาพจัดเตรียมอาหาร มีห่อหนึ่ง แอ็บปลา และขนมจ็อก (ขนมเทียน) พร้อมทั้งร่วมกันสร้างบ้านจำลอง (บ้านน้อยคนตาย) ใส่เครื่องครัวเรือนและของใช้ มีที่นอน หมอน มุ้ง และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกเพื่ออุทิศให้ญาติที่เสียชีวิต ช่วงเช้านิมนต์นิมนต์ทุกรูปในวัดมาทำพิธีทางศาสนา จากนั้นพระสงฆ์ขึ้นเทศนานิปาณะสูตรหรือมัลลยโศค แล้วแต่จะมีธรรมกึ่งผูก (เล่ม) จากนั้นหยาดน้ำถวายทานอุทิศไปให้ญาติที่เสียชีวิต พระสงฆ์ผูกข้อมือให้เจ้าภาพ และพรมน้ำมนต์ให้เจ้าภาพและแขกในงาน เมื่อเสร็จพิธีมีการถวายอาหารเพลให้พระสงฆ์ และเจ้าภาพจัดเลี้ยงอาหารแขกที่มาร่วมงานอย่างเต็มที่

**1.6.2 ตานก๋วยสลาก** หรือประเพณีทำบุญสลากภัตของไทลื้อ ตรงกับเดือน 12 ( เดือนกันยายน ) วันดาชาวไทลื้อแต่ละครัวเรือนร่วมกันทำก๋วยสลาก มี 2 ประเภท คือ ก๋วยสลากขนาดใหญ่และก๋วยสลากขนาดเล็ก ก๋วยสลากใหญ่ คือ สร้างห่อผ้า ปราสาท มณฑป สังเค็ด และต้นฉัตร ส่วนก๋วยสลากน้อย คือ นำไม้ไผ่ ( ไม้บุงหรือไม้ซาง ) นำมาสานเป็นชะลอม นำต้นกล้วยปักกลางก๋วยสลากแล้วนำเครื่องอุปโภคบริโภคและธนบัตรแขวนที่ยอดก๋วยสลาก พร้อมทั้งมีการเขียนเส้นสลาก (การเขียนข้อความที่ระบุชื่อผู้ทำบุญ และระบุความต้องการของการทำบุญ เพื่อตนเองและครอบครัว หรือเพื่อทำบุญไปให้ญาติที่เสียชีวิต) ไว้ในก๋วยสลาก ในวันทำบุญมักทยอยนำเส้นสลากมารวมกันไว้ที่พานหรือถาด แล้วจึงมีการแบ่งเส้นสลากในจำนวนเท่า ๆ กันให้พระแต่ละรูป จากนั้นแต่ละครัวเรือนจึงนำก๋วยสลากไปถวายพระ

**1.6.3 ตานวันเข้าพรรษา** หรือประเพณีแห่เทียนพรรษา ตรงกับ แรม 1 ค่ำ เดือน 8 ของทุก ๆ ปี โดยชาวบ้านทุกคนเข้าร่วมพิธีที่วัด ก่อนวันเข้าพรรษา 1 วัน เรียกว่า “วันห่อ” (วันอาสาฬหบูชา) ซึ่งตรงกับขึ้น 15 ค่ำ เดือน 8 ของทุกปี ถ้าปีไหนมีเดือน 8 สองหน จะเลื่อนเป็นเดือน 8 หลังวันอาสาฬหบูชา ช่วงเช้าแต่ละครอบครัวจะทำขนม เช่น ขนมจ็อก (ขนมเทียน) และข้าวต้มกล้วย (ข้าวต้มกะทิ หรือข้าวต้มมัด) ส่วนช่วงบ่ายมีการแห่เทียนเข้าพรรษาพร้อมจุดบั้งจัญต่าง ๆ นำไปถวายพระที่วัด พร้อมฟังพระธรรมและรับพร ในวันเข้าพรรษาช่วงเช้ามืด แต่ละครอบครัวจะทำอาหารเพื่อถวายเทวดาบ้านก่อน จึงมีการจัดเตรียมอาหารคาวหวาน ไปทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้กับญาติที่เสียชีวิต เรียกว่า “การตานขันข้าว” และ มีการถวายจุดบั้งจัญหรือผ้าอาบน้ำฝน พร้อมฟังเทศน์

**1.6.4 ตานวันออกพรรษา** มีการทำบุญเหมือนประเพณีตานวันเข้าพรรษา ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 ของทุกปี ทุกครัวเรือนมีการทำอาหารคาวและขนมหวาน เพื่อถวาย

เทวคาบ้าน ญาติที่เสียชีวิต และพระสงฆ์ ภายหลังตานวันออกพรรษามีการตักบาตรเทโวหรือ “ตักบาตรเทโวโรหณะ” มีความเชื่อว่าเป็นวันที่พระพุทธเจ้าเสด็จจากเทวโลก

**2. งานประเพณีอวมงคล** หมายถึง ประเพณีที่เกี่ยวกับความ โศกเศร้า หรือประเพณีเกี่ยวกับงานศพ เมื่อมีคนตายจะนำศพห่อด้วยเสื้อไม้ไผ่ ใช้ผ้าขาวคลุมทับข้างนอก ด้านบนสานไม้ไผ่ปิดทับ เรียกว่า “หีบ” ตามปกติจะเก็บศพไว้เพียงคืนเดียวก่อนนำไปฝัง การนำศพไปยังป่าช้า เขย (คือสัปเหร่อ) จะใช้ไม้ไผ่ยาวประมาณ 3 เมตร 2 ลำ ผูกติดกับหีบ 2 ข้าง แล้วใช้เขย 4 คนหามไปฝัง เมื่อฝังเสร็จแล้วให้ใช้แผ่นไม้ปิดทับ และตัดหนามไม้ไผ่มาคลุมอีกชั้นหนึ่ง เพื่อป้องกันสัตว์มาคุ้ยเขี่ย ส่วนคนที่ต้องตายทั้งกลม เรียกว่า ตายพราย ชาวบ้านเชื่อว่า เป็นสิ่งที่น่ากลัวมาก ชาวบ้านต้องนำศพไปฝังทันที ถ้าตายตรงไหนจะต้องเจาะพื้นบ้านเป็นช่องตรงนั้น เพื่อนำศพออกจากบ้าน โดยไม่นำศพผ่านประตูห้องหรือบันไดบ้าน ห่อศพด้วยเสื้อผืนเดียว แล้วนำศพไปฝังโดยเร็วที่สุด บริเวณที่ฝังศพแยกออกไปจากการฝังศพทั่วไป ชาวบ้านเรียกว่าป่าช้าผีดิบ สามิของผู้ตายต้องบวชอย่างน้อย 3 วัน หรือ 7 วัน เพื่อป้องกันการติดตามรังควาน

สำหรับในปัจจุบันประเพณีการทำศพของหมู่บ้าน ไทลื้อจะเก็บศพไว้ที่บ้าน นิมนต์พระ 4 รูป มาสวด จะมีการทำ “เฮือนตาน” ให้คนตาย เป็นบ้านจำลองซึ่งมีเครื่องอุปโภคบริโภค เพราะชาวไทลื้อเชื่อว่าคนตายจะต้องใช้สิ่งของต่าง ๆ ในการดำรงชีวิต หลังจากนั้นจะนำศพขึ้นปราสาทจำลองเทียมรถไปเผาปนกิจที่เมรุนอกหมู่บ้าน เพื่อเผาศพแทนการฝังศพ โดยมีข้อห้ามคือถ้าเป็นศพคนที่ต้องตายทั้งกลมต้องเผาศพแยกออกไปจากเชิงตะกอนที่ใช้เผาศพทั่วไป

### อาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทลื้อ

ชาวไทลื้อแม้จะกินอยู่อย่างประหยัด แต่เมื่อถึงคราวมีงานประเพณีหรือเทศกาลต่าง ๆ ชาวไทลื้อจะทำอาหารจำนวนมากไว้เลี้ยงแขก จากข้อมูลของโครงการพิพิธภัณฑ์วัฒนธรรมและชาติพันธุ์ล้านนา สถาบันวิจัยสังคม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2553) สรุปไว้ว่า อาหารของชาวไทลื้อมีส่วนผสมของไขมันน้อย นิยมบริโภคพืชผักที่ปลูกขึ้นเอง หรือหาของป่า เช่น หน่อไม้ เห็ด ไข่แมงคาง หรือสาหร่ายน้ำจืด (ไก) มาทำเป็นอาหาร อาหารในแต่ละมื้อมักทำเพียงอย่างเดียว แต่เมื่อถึงคราวเทศกาลสำคัญ เช่น บวชนาค สงกรานต์ หรือขึ้นบ้านใหม่ จะทำอาหารไว้เลี้ยงครอบครัวและแขกอย่างเต็มที่ ซึ่งสอดคล้องกับ สมใจ แซ่โจ้ว และวิระพงศ์ มีสถาน (2541) ซึ่งได้อธิบายไว้ว่า ชาวไทลื้อบริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก และ นิยมบริโภคอาหารที่หาได้จากธรรมชาติตามฤดูกาล เช่น หน่อไม้ หรือสาหร่ายน้ำจืด (ไก) เป็นต้น บางมื้ออาจมีน้ำพริก 1 ถ้วย (น้ำพริกน้ำผัก น้ำพริกปู หรือ น้ำพริกมะกอก) พร้อมแกงผักต่างๆ ก็เพียงพอแล้ว อาหารที่ชาวไทลื้อบริโภคทั่วไป มีแกงผักต่างๆ

เช่น แกงผักกาด แกงหัวปลี แกงหน่อ (หน่อไม้) หรือแกงแค เป็นต้น ส่วนอาหารประเภทยำ ได้แก่ ยำหน่อไม้ ยำหยอดหวาย (ลุ่มหยอดหวาย) และยำจิ้น เป็นต้น ส่วนอาหารประเภทลาบจะนิยมทำลาบหมู ลาบเนื้อ หรือลาบไก่ ส่วนใหญ่นิยมทำลาบแดงหรือหลู้ (ลาบดิบ) ส่วนขนมของชาวไทลื้อ ได้แก่ ขนมปาด ข้าวแคบ (ข้าวเกรียบว่าว) และขนมจ็อก (ขนมเทียน) นอกจากนี้ชาวไทลื้อจะต้มน้ำฮ้อสะพายควาย (น้ำสมุนไพรชนิดหนึ่ง) ไว้ดื่มในงานประเพณีต่างๆ

อาหารในงานประเพณีของชาวไทลื้อส่วนใหญ่มักเป็นอาหารที่คล้ายคลึงกับอาหารในชีวิตประจำวัน แต่เพิ่มประเภทและปริมาณมากขึ้นตามความต้องการ หรือเป็นอาหารที่มีความพิเศษแตกต่างจากอาหารในชีวิตประจำวัน ซึ่ง บุญช่วย ศรีสวัสดิ์ (2547) ได้สรุปไว้ว่า ชนิดอาหารในงานประเพณีและโอกาสพิเศษของชาวไทลื้อ คือ เมื่อมีงานประเพณี ชนิดอาหารที่นำมาจัดเพื่อเลี้ยงแขก ได้แก่ ยำจิ้น ไก่ ยำหยอดหวาย อบปลา (แอ็บปลา) แคนหน่อโอใส่ไก่ (แกงหน่อไม้ดองใส่ไก่) แคนโสะ (แกงเลียง) แคนอกป้าว (แกงยอดมะพร้าว) แคนขนุนอ่อน (แกงขนุน) คั่วผักกูด (ผักผักกูด) ผัดเครื่องในหมู น้ำพริกน้ำผัก แกงอ่อม เป็อว่าง (ลู่) ซ้าเนื้อ (เนื้อหมูสับละเอียดใส่เครื่องแกง) ไข่นื้อ (ผัดเนื้อหมู) และพริกอ่อง เป็นต้น ลักษณะการปรุงอาหารของชาวไทลื้อ ได้แก่ การแกง (ไทลื้อเรียกว่า “แก”) การคั่วหรือการผัด (หมายถึงการผัดอาจมีเนื้อสัตว์ล้วน ๆ หรือเอาเนื้อสัตว์ผสมผัก) การต้ม การตำ การทอด (ชาวไทลื้อเรียกว่า “จิ้น”) การนึ่ง การปิ้ง การยำ การส้า (การปรุงคล้ายการยำ แต่นิยมเพิ่มงาดำ) และการอบ การทำให้สุกด้วยไอน้ำหรือไฟ ชาวล้านนาเรียกว่า “แอ็บ” รสชาติอาหารของไทลื้อมีรสค่อนข้างจัด อาหารที่ออกรสจัดมักเป็นอาหารประเภทหมักดอง ซึ่งมักมีรสเค็มมากกว่ารสอื่น ๆ ตัวอย่างอาหารในงานประเพณีของชาวไทลื้อมีรายละเอียด ดังนี้

เป็อว่าง มีลักษณะคล้ายกับอาหารประเภทลู่ของชาวล้านนา วิธีการประกอบอาหารคือนำเลือดสดๆ มาปรุงกับเครื่องแกง (ใส่ข่า ตะไคร้ ต้นหอมและพริก) เลือดที่นำมาทำเป็อว่าง เป็นเลือดสด ๆ ที่ได้จากการฆ่าวัวหรือควาย ส่วนซ้าเนื้อ มีลักษณะคล้ายกับอาหารประเภทลาบของชาวล้านนา วิธีการประกอบอาหาร คือนำเนื้อหมู วัวหรือควายสดมาสับให้ละเอียด ใส่เครื่องปรุงรสซึ่งประกอบด้วย พริกแห้ง เกลือ เลือดสดเล็กน้อยและเครื่องในที่ต้มสุกๆ ดิบๆ หั่นชนิดขนาดพอดีคำ การรับประทานจะมีผักต่างๆ เป็นเครื่องเคียง ส่วนแคนโสะ มีลักษณะคล้ายแกงเลียง ซึ่งมีส่วนประกอบของผักหลายชนิด ได้แก่ ผักชะอม ผักง้วน ผักตำลึง ยอดมะรุ้ม ผักหวานบ้าน ผักสลัด ถั่วแปบ หรือยอดผักต่างๆ ส่วนเครื่องปรุงน้ำพริกแกงประกอบด้วย เกลือ ข่า ตะไคร้ พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ปลาร้า และปลาหย่าง เป็นต้น มะขามดิบหรือสุก

นอกจากนี้คติความเชื่อเกี่ยวกับผีมีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีของชาวไทลื้อ แม้ภายหลังมีการรับและนับถือพุทธศาสนา แต่ยังไม่ทิ้งความเชื่อที่มีมาแต่บรรพชน



ทั้งยังผนวกวิธีและแนวคิดทั้ง 2 สายเข้าด้วยกันอย่างกลมกลืน ดังนั้น ในประเพณีที่สำคัญ เช่น ประเพณีขึ้นบ้านใหม่ หรือประเพณีแต่งงาน เจ้าภาพจะต้องแบ่งเนื้อสันในไปเช่นสังเวศิบ้านหรือ เทวดาบ้าน ก่อนที่จะมีการจัดเลี้ยงอาหารแก่แขกที่มาร่วมงาน

### งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เสาวภา ศักยพันธ์ (2556) ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาข้ามวัฒนธรรมลิบสองพันนาและล้านนา ด้านอาหารไทลื้อ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารของไทลื้อในลิบสองพันนาและล้านนา ด้านวิธีการเตรียม การปรุง การรับประทานและความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เก็บข้อมูลด้วยวิธีการผสมผสานทั้งการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้รู้ ผู้อาวุโส จำนวน 40 คน การสอบถามกับผู้ใหญ่และวัยรุ่น จำนวน 363 คน รวมทั้งการสังเกตแบบมีส่วนร่วม ผลการศึกษาพบว่า อาหารหลักของไทลื้อ 2 พื้นที่ คือข้าวเหนียว วัตถุประสงค์ประเภทผักเป็นผักพื้นบ้าน ในเขตลิบสองพันนามากกว่าในเขตล้านนา ชนิดอาหารและวิธีการปรุงคล้าย ๆ กันทั้ง 2 พื้นที่ แต่ในเขตล้านนามีการปรับเปลี่ยนเครื่องปรุงรสมากขึ้นมากกว่าในเขตลิบสองพันนา รวมทั้งในเขตล้านนาคอนไทลื้อยังยอมรับอาหารจากต่างวัฒนธรรมมากกว่าในเขตลิบสองพันนาอีกด้วย แม้ว่าความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหารจะไม่แตกต่างกันมากนัก แต่ชนิดอาหารในประเพณีต่าง ๆ ที่ใช้ในล้านนามีมากกว่าในลิบสองพันนา ส่วนการเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารมีการถ่ายทอดในครอบครัวก่อนจะได้เรียนรู้จากชุมชน

สุดา ไทยเกิด (2549) ได้ศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านไทยรามัญ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี วัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาชนิดอาหารพื้นบ้านของชาวไทยรามัญ ที่สืบทอดมาตั้งแต่โบราณที่ใช้ในงานประเพณี ในวันขึ้นบ้านใหม่ ในวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา ใช้ในชีวิตประจำวัน หรือเจ็บป่วย และเพื่อศึกษาลักษณะวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชาวไทยรามัญ ครอบคลุมลักษณะอาหาร แหล่งที่มาของอาหาร การประกอบอาหาร เวลาบริโภคอาหาร ลักษณะการบริโภคอาหาร และความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ และการสังเกตจากกลุ่มตัวอย่างชาวไทยรามัญ อำเภอสามโคกใน 11 ตำบลๆ ละ 3 คน จำนวน 33 คน ผลการศึกษาพบว่า ชนิดอาหารพื้นบ้านของชาวไทยรามัญในงานประเพณีต่างๆ ซึ่งเป็นอาหารที่มีเฉพาะประเพณีสงกรานต์ ได้แก่ ข้าวแช่ กะละแม และ ข้าวเหนียวแดง ส่วนประเพณีอื่นๆ จะมีหมี่กรอบ ขนมจีนน้ำยา แกงเผ็ดเนื้อ และแกงเผ็ดหมู ส่วนขนมหวานมี ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ขนมง และขนมชะมด ในประเพณีงานศพไม่มีขนมจีนน้ำยา เพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้ญาติพี่น้องตายต่อๆ กัน อาหารเกี่ยวกับวันสำคัญทาง พุทธศาสนา ได้แก่ วันเข้าพรรษามีกระยาสารท วันออกพรรษามีข้าวต้มลูกโยน ขนมง และขนมชะมด วันตักบาตรพระร้อยมีกระยาสารทและ

ข้าวเม่าทอด วันตัดบาตรน้ำผึ้งมีข้าวต้มผัดและน้ำผึ้ง และวันตัดบาตรเทโวมีข้าวต้มผัด ลักษณะอาหารทั่วไปมีน้ำน้อย อาหารในชีวิตประจำวันมี แกงมะตาด แกงกะทิตาล แกงมะลิ้นและแกงกระเจียบ ส่วนมากใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นตามฤดูกาลและมีผลดีกับสุขภาพ วันขึ้นบ้านใหม่มีแกงข้าวตัง และแกงอื่นๆ ที่เป็นมงคล ส่วนลักษณะวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชาวไทยรามัญในงานประเพณี ในงานที่เกี่ยวกับพุทธศาสนา ในชีวิตประจำวัน และในยามเจ็บป่วย ชนิดอาหารมีความคล้ายคลึงกัน แหล่งที่มาได้จากธรรมชาติและผลิตขึ้นเอง การประกอบอาหาร มี 6 วิธี ประกอบด้วย การหุง การต้ม การกวน การผัด การนึ่ง และการปิ้ง ส่วนการรับประทานอาหารบุคคลทั่วไปรับประทาน 3 มื้อ จะนั่งกับพื้น นั่งโต๊ะหรือนั่งเป็นกลุ่ม ตักกับข้าวก่อนจึงตักข้าว นอกจากนี้ความเชื่อที่เกี่ยวกับอาหารของชาวมุสลิม เช่น ในวันสงกรานต์ มีความเชื่อว่านางสงกรานต์ลงมาจากสวรรค์ ชาวมุสลิมจะทำข้าวแช่พร้อมเครื่องประกอบถวาย เชื่อว่าจะทำให้มีความสุขในการดำรงชีวิต ถ้าไม่ทำคนในครอบครัวอาจมีความเจ็บป่วยพบกับสิ่งไม่ดี

มธุรพร ภาคพรต (2550) ได้ศึกษา วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้รู้ในชุมชน ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชนหญิงตั้งครรภ์และหลังคลอดบุตร ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ จำนวน 60 คน เก็บข้อมูล ด้วยแบบสอบถาม ประกอบการสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วมในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชุมชน ผลการศึกษาพบว่า ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงยึดหลักปฏิบัติตามแนวทางของศาสนาอิสลามในการบริโภคอาหาร อาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง คือ อาหารไทย เพราะอาหารมุสลิมมีเครื่องปรุง และขั้นตอนในการปรุงอาหารค่อนข้างยุ่งยาก และมีรสชาติเผ็ดร้อน ไม่นิยมปรุงรับประทานทุกวัน อาหารในโอกาสพิเศษของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงขึ้นอยู่กับวัฒนธรรมประเพณี และความเชื่อของครอบครัว อาหารที่ใช้ในงานประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา คือ อาหารมุสลิมในงานประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาถือเป็นเวทีในการประชันฝีมือในการทำอาหารของคนในชุมชน อาหารมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา การมีปฏิสัมพันธ์กับชุมชนใกล้เคียงที่นับถือศาสนาพุทธและศาสนาคริสต์ การมีอาหารเข้ามาในชุมชน ตลอดจนการยอมรับอาหารจากภายนอกเข้ามาในชุมชน ตามรสนิยมการบริโภคของสังคมยุคใหม่ ทำให้อาหารในชุมชนมีความหลากหลายมากขึ้น อย่างไรก็ตามอาหารบางชนิดสูญหายหรือค่อยๆ สูญหายไปกับผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหาร เนื่องจากการทำอาหารรับประทานมีน้อยลง ตลอดจนไม่มีการสืบต่อการทำอาหารให้แก่เยาวชนในชุมชน

วิไล เลาช่าง (2550) ได้ศึกษาเรื่อง วัฒนธรรมอาหารของชาวม้ง : อดีตและปัจจุบันของชาวม้ง หมู่บ้านแม่แจ๊ะ ตำบลนาจร อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 70 คน เก็บข้อมูลด้วย

การสัมภาษณ์ การสังเกต กล้องถ่ายภาพนิ่ง ผลการศึกษาพบว่า ครอบครัวกลุ่มตัวอย่างในอดีตทั้งหมด  
ปรุงอาหารกินเองทุกวัน โดยผู้หญิงเป็นผู้รับผิดชอบ ในการเตรียม การปรุง การจัดเสิร์ฟ และการกิน  
ทั้งหมด การเตรียมอาหารในชีวิตประจำวันและอาหารในโอกาสพิเศษเหมือนกัน คือ ผักและเนื้อสัตว์  
จะนำมาล้างให้สะอาด หั่นตามขนาดที่ต้องการก่อนนำไปปรุงอาหารต่อไป ในอดีตเครื่องปรุงรส คือ  
น้ำมันหมู น้ำมันดอกฝิ่น เกลือ น้ำอ้อย และพริกไทยดำ ส่วนในปัจจุบันผู้หญิงยังเป็นผู้รับผิดชอบใน  
การเตรียม การปรุง การจัดเสิร์ฟ และการกินทั้งหมดเช่นกัน มีการเรียนรู้ที่มากขึ้นจากการดูโทรทัศน์  
การอ่านหนังสือ และประสบการณ์จากการรับประทานอาหารจากร้านในเมือง ปัจจุบันเครื่องปรุงรสที่  
ใช้มากขึ้นกว่าสมัยก่อน ได้แก่ น้ำมันหมู น้ำมันพืช เกลือ น้ำตาล ผงชูรส น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ  
และพริกไทยดำ การจัดเสิร์ฟอาหารในอดีตและปัจจุบันทั้งอาหารประจำวันและอาหารในโอกาส  
พิเศษจัดเสิร์ฟขณะที่ยังร้อนอยู่ โดยตักอาหารทุกอย่างใส่จานหรือชามให้สมาชิกทุกคนในครอบครัว  
หากครอบครัวที่มีสมาชิกจำนวนมาก ผู้ชายในครอบครัวต้องกินอาหารก่อน ส่วนครอบครัวที่มี  
สมาชิกน้อยกินอาหารพร้อมกันทั้งชายและหญิง ยกเว้นการกินอาหารในโอกาสพิเศษยังให้เกียรติ  
ผู้ชายกินอาหารก่อนผู้หญิง

กมลวรรณ วัฒนฉัตร (2551) ได้ศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นไทยในมิติวัฒนธรรม : กรณีศึกษาข้าว  
ปุกของชาวเขาเผ่าอาข่าและลาหู่ ตำบลแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย โดยศึกษาใน  
เรื่องความสัมพันธ์เชิงวัฒนธรรมของการผลิตและบริโภคข้าวปุกและกระบวนการผลิตข้าวปุกของชน  
เผ่าอาข่าและลาหู่ ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายสำหรับนักท่องเที่ยวและผู้สนใจ เก็บข้อมูลด้วยการ  
สังเกต สัมภาษณ์เพื่อบันทึกข้อมูล และจัดบรรยากาศขณะสัมภาษณ์ ผลการศึกษาพบว่า ข้าวปุกเป็น  
อาหารที่มีความสัมพันธ์และเกี่ยวข้องกับชีวิต ประเพณี พิธีกรรมของชนเผ่าอาข่า และลาหู่ เป็นอาหาร  
ที่ทำขึ้นมิใช่เพื่อการบริโภคอย่างแท้จริง แต่เป็นการผลิตเพื่อใช้ในการประกอบพิธีกรรมของชาวอาข่า  
และลาหู่ โดยเป็นการตอบสนองความต้องการทางจิตใจ ซึ่งเป็นความต้องการนอกเหนือจากความ  
ต้องการทางกาย และมีบทบาทในการตอบสนองทางด้านจิตใจแก่คนในชุมชน การผลิตข้าวปุกมีความ  
เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมต่าง ๆ ดังนี้ คือ วัฒนธรรมด้านพิธีกรรมและความเชื่อ วัฒนธรรมด้านสังคม  
สัมพันธ์ วัฒนธรรมด้านจริยธรรม วัฒนธรรมด้านสุขภาพ โดยมีความเชื่อเกี่ยวกับความเป็นสิริมงคล  
ความเจริญรุ่งเรือง วิญญาณบรรพบุรุษและพระเจ้า ก่อให้เกิดความสัมพันธ์ภายในครอบครัวและเครือ  
ญาติ ขยายออกไปเป็นความสัมพันธ์ภายในชุมชนและนอกชุมชน การผลิตและบริโภคข้าวปุก เป็น  
การกระทำที่มีผลทางด้านจิตใจ การถ่ายทอดและสืบทอดวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับข้าวปุกมีการถ่ายทอด  
โดยการประกอบพิธีกรรม และเข้าร่วมพิธีกรรมในประเพณีและเทศกาล ส่วนการผลิตข้าวปุกพบว่า  
ผู้ผลิตขาดความรู้ความเข้าใจเรื่องสุขลักษณะอาหาร ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย ด้านการถนอมข้าวปุก

ชาวอาข่าและลาหู่ใช้วิธีการตากแห้ง ด้านการผลิตข้าวปลูกเพื่อจำหน่าย เป็นการจำหน่ายแก่คนในชุมชนเป็นหลักและมีการจำหน่ายเฉพาะฤดูกาล

Busarin Lertchavalitsakul (2009) ได้ศึกษาเรื่อง อาหารชาติพันธุ์ไทใหญ่ : การเมืองเชิงวัฒนธรรมของรสนิยม ในเมืองเชียงใหม่ (Shan Ethnic Food : The Cultural Politics of Taste in Chiang Mai City) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวชาติวรรณาที่ทำความเข้าใจกับการเกิดขึ้นและการรับรู้ของผู้คนที่มืต่ออาหารไทใหญ่ในบริบทเมืองเชียงใหม่ที่มีลักษณะข้ามชาติ (transnationality) และพหุวัฒนธรรม จนกระทั่งเชียงใหม่กลายเป็นเมืองหลักของภูมิภาคเหนือของประเทศไทย งานวิจัยนี้ใช้แนวคิด “อาหารชาติพันธุ์” เพื่ออธิบายว่าอาหารไทใหญ่ได้กลายเป็น “อาหารชาติพันธุ์” ได้อย่างไร “อาหารชาติพันธุ์” ถูกจัดวางคู่กับอาหารของ “ชาติ” หรือ อาหารในสังคม ซึ่งในบริบทนี้หมายถึงอาหารไทยทั่วไป อาหารภาคเหนือ และอาหารพม่าในบางสถานการณ์ ผลการศึกษาพบว่า ความผูกพันในรสชาติของแรงงานอพยพไทใหญ่คือมิติแรกที่สะท้อนให้เห็นว่าพวกเขาขังยึดโยงกับบ้านเกิดผ่านอาหารที่เกิดจากรสชาติและกลิ่นของอาหารรวมถึงเครื่องปรุงไทใหญ่บางประเภท และยังคงดำรงแนวทางหรือวิถีในด้านอาหาร (foodways) เพื่อรักษาอัตลักษณ์ทางด้านชาติพันธุ์ให้คงอยู่นอกเหนือจากเหตุผลเพื่อความประหยัด ยิ่งไปกว่านั้น อาหารไทใหญ่ยังเป็น “พื้นที่ของการเชื้อเชิญ” (space of inclusion) ให้คนนอกกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่มาริชมอาหาร “คนอื่น” (other) จากคนขายของชาวไทใหญ่ที่เร่ขายไปตามชุมชนหรือแหล่งที่อยู่อาศัยและทำงานของแรงงานอพยพ ตลอดจนตลาดนัดในพื้นที่เมืองและชานเมือง

Mark Dustin Knepp (2010) ศึกษาเรื่อง Tamaladas and the Role of Food in Mexican-Immigrant and Mexican-American Cultures in Texas มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการทำอาหารประเภทข้าวโพดนึ่งหรือต้ม (Tamale) ในเทศกาลหรือโอกาสพิเศษอาหารชาวเม็กซิกัน เก็บข้อมูลด้วยวิธีการผสมผสาน ทั้งการสัมภาษณ์และการสอบถามชาวเม็กซิกัน จำนวน 200 คน รวมทั้งเข้าร่วมในกิจกรรมการทำข้าวโพดนึ่งหรือต้ม ทั้งในรูปแบบชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ ผลการศึกษาพบว่า การทำอาหารประเภทข้าวโพดนึ่ง (Tamale) เป็นกิจกรรมภายในครอบครัว ที่ร่วมกันทำในเทศกาลหรือโอกาสพิเศษ โดยลักษณะเฉพาะและ วิธีการทำทำอาหารประเภทข้าวโพดนึ่งหรือต้ม (Tamale) คือตัวแปรสำคัญที่สร้างความผูกพันกับความเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาวเม็กซิกันจากรุ่นพ่อแม่สู่รุ่นลูก และสรุปได้ว่า “อาหาร” เป็นสิ่งที่สามารถเชื่อมโยงอดีตและปัจจุบันของชาวเม็กซิกัน



### บริบทชุมชนที่ศึกษา : บ้านห้วยเม็ง

บุญช่วย ศรีสวัสดิ์ (2547) ให้ข้อมูลเรื่องการอพยพของชาวไทลื้อบ้านห้วยเม็งไว้ว่า ถิ่นฐานเดิมอยู่หมู่บ้านบ่อ แขวงเมืองอุ เขตสิบสองปันนา ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน อพยพเข้ามาในประเทศไทยตั้งแต่สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เนื่องด้วยลี้ภัยทางการเมืองภายหลังจากประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนเปลี่ยนแปลงการปกครองเป็นระบบคอมมิวนิสต์ ใน พ.ศ. 2430 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 โปรดเกล้าฯ ให้เจ้านันทวรดิศ เจ้าผู้ครองนครน่านยกทหารขึ้นไปปราบปรามลื้อเชียงแข็ง (ปัจจุบัน คือ เมืองสิงห์ ประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว) กองทัพนครน่านจึงได้ยกกองทัพไปตั้งอยู่ที่ เมืองหลวงภูคา ประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เมื่อเจ้าเมืองสิงห์ทราบข่าว กองทัพน่านมีกำลังมากจนไม่สามารถจะต้านทานได้ จึงได้จัดดอกไม้เงิน ดอกไม้ทองและเครื่องราชบรรณาการ พร้อมด้วยหนังสือมาถวายขอม่อนน้อมกับไทย โดยขณะที่กองทัพน่านยังตั้งอยู่เมืองหลวงภูคา มีชาวไทลื้อสิบสองปันนา ประมาณ 1,500 คนอพยพจากการรุกรานของกลุ่มชาวจีนฮ่อ เพื่อมาพึ่งพาเมืองสิงห์ แต่เมื่อทราบว่าเมืองสิงห์ยอมอ่อนน้อมต่อประเทศไทยแล้ว จึงพากันอพยพครอบครัวติดตามกองทัพน่านมาตั้งภูมิลำเนาอยู่อำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย โดยพวกที่อพยพมานี้มี 3 หมู่บ้าน คือบ้านบ่อ บ้านคุ้ม และบ้านงาย โดยชาวไทลื้อบ้านคุ้มอพยพกลับไปถิ่นเดิมบ้างและที่เหลือได้ไปตั้งถิ่นฐานในตำบลครึ่ง 2 หมู่บ้าน และตำบลปอ 1 หมู่บ้าน ส่วนพวกลื้อเมืองงายทั้งหมดอพยพกลับไปอยู่เขตประเทศลาว ส่วนชาวไทลื้อบ้านบ่อตั้งถิ่นฐานในตำบลเวียง 1 หมู่บ้าน คือ บ้านห้วยเม็ง ซึ่งสอดคล้องกับการบันทึกของนายแสวง จันทะคาด (2534) เขียนไว้ว่า

.....ปู่ตายายเราอพยพออกจากดินแดนสิบสองปันนาเมืองอุเหนือเมื่อ พ.ศ. 2429 โดยการนำของพญาแก้ว พญาพรหม ได้มาพักอยู่ที่เมืองลำไ้หนึ่งปี แล้วหนีลงมาเรื่อยๆ จนมาถึงคอยหลักคำคือเป็นเขตแดนดินติดต่อกับดินแดนของเจ้าเมืองเชียงของ แต่เจ้าเมืองเชียงของก็ไปขึ้นกับพระเจ้าน่านคือจังหวัดน่านนี้และสมัยนั้นเจ้าเมืองเชียงของนามว่า พระยาจิตตะวงษ์ จิตตั้งกุล ท่านได้ข่าวว่ามีคนอพยพจะเข้ามาในดินแดนของตน จึงได้ใช้เสนาอำมาตย์ขุนทหารขึ้นไปรับนำเอามาถึงเมืองเชียงของเมื่อ พ.ศ. 2430 เมื่อถึงเมืองเชียงของแล้วก็ได้แบ่งกันไปอยู่บ้านทุ่งหมดหมู่หนึ่ง อีกหมู่หนึ่งก็ไปอยู่บ้านทุ่งคอก อยู่ทีนั้นนานประมาณสองปี ก็ได้พากันทั้งสองบ้านย้ายมาอยู่บ้านห้วยเม็ง สมัยนั้นบ้านห้วยเม็งยังไม่มีบ้านคนเลย เป็นที่ป่าเป่า เป็นป่าทึบ ป่าดง ป่าคำ อุดมสมบูรณ์ด้วยของธรรมชาติ อาทิเช่น สัตว์นานาชนิด สัตว์น้ำก็มีปลาปูหอยก็มีหลาย สัตว์บกก็มี เสือ หมี วัว กะติง ควายป่า กวาง ผาน หมูเหม่น นกข่อย นกขวา นกเขาตูด นกจูดัน พ่อเหย สาละพัดสัตว์บกสัตว์น้ำ สัตว์บินบกมีพร้อมทุกอย่าง พอมาอยู่บ้านห้วยเม็งประมาณสองปีก็ได้ย้ายกลับไปอยู่บ้านท่าฟ้า เขตแดนลาว หมู่หนึ่ง อยู่ประมาณสิบ

ปีก็ได้ย้ายไปอยู่บ้านท่าข้าม ตำบลม่วงยายหมู่หนึ่ง อยู่ประมาณยี่สิบปี ก็ได้ย้ายไปอยู่บ้านปาง เขตแดนลาวอีกหมู่หนึ่ง อยู่ประมาณสิบห้าปีก็ได้ย้ายไปอยู่บ้านสันบุญเรือง ตำบลเกาะช้าง อำเภอแม่สาย ปูย่าตายายเราย้ายจากสิบสองปันนามาเพราะเหตุว่ามีการรบกันกับจีนห้อมมิได้ขาด เลยไม่มีความสุขจึงย้ายลงมาอยู่เมืองไทยเรานี้และจึงจะได้รับความสุขสบายมาอย่างทุกวันนี้แล.....

ปัจจุบัน หมู่บ้านห้วยเม็ง ตั้งอยู่ที่หมู่ 6 ตำบลเวียง อำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบระหว่างหุบเขา มีลำห้วยเม็งไหลผ่านหมู่บ้านลงสู่แม่น้ำโขง ซึ่งชาวไทลื้ออาศัยน้ำในการประกอบอาชีพกสิกรรมและการอุปโภคบริโภค หมู่บ้านห้วยเม็งเป็นชุมชนของชาวไทลื้อจำนวน 232 ครอบครัวจาก 182 หลังคาเรือน ประชากรทั้งหมด 767 คน เป็นเพศชาย 371 คน และเพศหญิง 396 คน ประชากรส่วนใหญ่มีอาชีพทำสวน ทำนา และค้าขาย มีสาธารณสุขสถานในหมู่บ้าน ได้แก่ วัดบ้านห้วยเม็ง พระธาตุจอมเม็ง บ้านของหิน (ลักษณะบ้านแบบโบราณของไทลื้อ) โรงเรียนบ้านห้วยเม็งประชาวิทย์ ร้านค้า 4 แห่ง ร้านก๋วยเตี๋ยว 2 ร้าน ร้านข้าวแรมฝืน 2 ร้าน และปั๊มน้ำมัน 1 แห่ง ด้านวัฒนธรรมและภาษาของชาวไทลื้อบ้านห้วยเม็งนั้น การดำเนินชีวิตประจำวันยังคงใช้ภาษาไทลื้อในการสื่อสาร มีการถ่ายทอดเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมอาหารจากรุ่นสู่รุ่นของสมาชิกในครอบครัว ด้านการแต่งกาย ในชีวิตประจำวันมักจะแต่งกายร่วมสมัย โดยไม่พบการสวมใส่ชุดอันเป็นเอกลักษณ์ของชาวไทลื้อ สำหรับในงานประเพณีต่าง ๆ ยังคงมีการดำเนินพิธีกรรมตามแบบชาวไทลื้อ

นอกจากนี้สิ่งศักดิ์ที่เป็นศูนย์รวมจิตใจประจำหมู่บ้านห้วยเม็งแห่งนี้ เรียกว่า “ฮ่อมหอ” ซึ่งเป็นสถานที่ประดิษฐานเจ้าพ่อ มีลักษณะคล้ายศาลประจำหมู่บ้านของชาวไทลื้อ ซึ่งตั้งอยู่บนท้ายสุดของหมู่บ้าน ในประเพณีแต่งงานและงานขึ้นบ้านใหม่เจ้าภาพต้องนำอาหารไปถวายเจ้าพ่อ เพื่อเป็นการบอกกล่าวให้ เจ้าพ่อคุ้มครองให้การครองชีวิตคู่มีความราบรื่น และให้เจ้าบ้านพร้อมทั้งครอบครัวอยู่บ้านใหม่อย่างมีความสุข โดยการจัดอาหารใส่ปิ่นโตไปเช่น ไหว้มีปิ่นโตทั้งหมด 6 เถา ลักษณะปิ่นโตเป็นปิ่นโตเคลือบสีเหลืองแต่ละถามี 4 ชั้น ชั้นแรกคือจิ้นติดมันหรือมันหมูต้ม ชั้นที่ 2 คือแกงวุ้นเส้นใส่หมูหรือผักกะหล่ำ ชั้นที่ 3 คือ ตาบขาว และชั้นสุดท้ายคือตาบแดง