

การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่
สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร



ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาพัฒนาการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยแม่โจ้
พ.ศ. 2563

การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่
สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของความสมบูรณ์ของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาพัฒนาการท่องเที่ยว

สำนักบริหารและพัฒนาระบบราชการ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

พ.ศ. 2563

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่
คู่มือการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ทรงสุข บุญทาวงศ์

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของความสมบูรณ์ของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาพัฒนาการท่องเที่ยว

พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

(อาจารย์ ดร.ปานแพร เขาวรรณประยูร อุดมรักษาทรัพย์)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

(อาจารย์ ดร.วราภรณ์ ดวงแสง)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

(รองศาสตราจารย์ ดร.เฉลิมชัย ปัญญาดี)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

(อาจารย์ ดร.กิริติ ตระการศิริวานิช)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการรับรองแล้ว

(รองศาสตราจารย์ ดร.ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ)

รักษาการแทนรองอธิการบดี ปฏิบัติการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ชื่อเรื่อง	การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ สุ่มิติ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร
ชื่อผู้เขียน	นายทรงสุข บุญทางค์
ชื่อปริญญา	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาการท่องเที่ยว
อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก	อาจารย์ ดร.ปานแพร เซาว์นประยูร อุดมรักษาทรัพย์

บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่องการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ สุ่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีวัตถุประสงค์คือ 1) เพื่อสืบค้นและฟื้นฟูสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ 2) เพื่อศึกษาวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ 3) เพื่อเสนอแนวคิดการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ สุ่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยทำการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเบื้องต้น (Survey) จากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้มาสู่กระบวนการได้มาซึ่งข้อมูลหลัก (Main Data) ประกอบด้วยข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ใช้การสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) สำหรับสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Observation Participation) ในการเก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญ (Key Informants) รวมถึงการสืบค้นเอกสารบันทึกร่วมสมัย (Documentary Research) จากนั้นจึงนำข้อมูลทั้งหมดมาสู่การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ตามลำดับวัตถุประสงค์ การวิจัยครั้งนี้พบว่า

การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางสังคม (รูปแบบการปกครอง) เป็นปัจจัยที่นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมในราชสำนักเชียงใหม่ โดยสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่เป็นหนึ่งในแขนงที่มีการปรับเปลี่ยนให้มีความปราณีตขึ้นทั้งกระบวนการเพื่อใช้รับรองอาคันตุกะ ได้แก่ การจัดรูปแบบเป็นสำรับ รูปแบบอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร รูปแบบการรับประทานอาหาร และการแสดงนาฏศิลป์ประกอบมื้ออาหาร

ความเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมนำไปสู่การสร้างความหมายให้กับสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ซึ่งได้แก่ ความหมายด้านความมั่งคั่งทางเศรษฐกิจ ความสัมพันธ์ทางสังคม และวัฒนธรรมอาหารที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว

การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงเป็นการใช้องค์ประกอบที่ถอดรูปแบบจากสถานการณ์จริงในอดีตมาสู่การสร้างการท่องเที่ยวที่รักษาคุณค่าทางวัฒนธรรมในสังคมปัจจุบัน ขณะเดียวกันยังเป็นการสร้างความแปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยวที่สนใจอาหารพื้นเมืองได้มีรูปแบบทางเลือกที่เพิ่มขึ้น

คำสำคัญ : ทุนวัฒนธรรม, วัฒนธรรมอาหาร, คุ้มเจ้าหลวง, การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, จังหวัดเชียงใหม่



Title	THE GENTRIFICATION OF CHIANGMAI ROYAL CUISINE CULTURAL CAPITAL TO GASTRONOMY TOURISM
Author	Mr. Songsuk Boonthawong
Degree	Master of Arts in Tourism Development
Advisory Committee Chairperson	Dr. Parnprae Chaoprayoon Udomraksasup

ABSTRACT

The Research is on the effects of the gentrification of the Chiang Mai Royal Cuisine Cultural Capital to gastronomic tourism. Its objectives are: 1) To search and restore Royal Cuisine of the Khum Chao Luang Chiang Mai (Chiang Mai Royal Residence), 2) to analyze and synthesize the social and cultural meanings of Royal Cuisine in Khum Chao Luang Chiang Mai, and 3) to propose the concept of the gentrification of cultural capital to gastronomic tourism.

The researcher used the qualitative research method by conducting a survey of the primary data, and then using the data obtained into the main data acquisition process (primary data). A semi-structured interview method was used for the in-depth interview. Observation of participants was used to collect information from key informants, including searching for contemporary research documents, and then all the information to was brought to content analysis in order of purpose.

This research found that:

Social structure change (the form of government) was the factor that led to the cultural change in the Chiang Mai royal court. The Royal Cuisine in Khum Chao Luang Chiang Mai is one of the branches that has been modified to be refined in the whole process to be used to endorse the guests, such as in the form of food table, tableware, eating patterns and presenting a performance show during meals.

Changes in society and culture have led to creating meaningful dishes in

Khum Chao Luang Chiang Mai, which are: economic wealth definition, social relations, and the unique identity of food culture (unique tastes and history of food).

The Gentrification of Chiang Mai Royal Cuisine cultural capital to gastronomic tourism: therefore, it is the use of elements that are modeled from real situations in the past to create tourism that maintains cultural values in today's society. At the same time, it also creates a novelty for tourists who are interested in local food.

Keywords : cultural capital, food culture, royal cuisine, gastronomy tourism, Chiang Mai province



กิตติกรรมประกาศ

การจัดทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยได้รับความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากอาจารย์ ดร.ปานแพร เขาวนัประยูร อุดมรักษาทรัพย์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ อาจารย์ ดร.วราภรณ์ ดวงแสง คณะพัฒนาการท่องเที่ยว และ รองศาสตราจารย์ ดร.เฉลิมชัย ปัญญาดี วิทยาลัยบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ อาจารย์ที่ปรึกษาร่วมวิทยานิพนธ์ ซึ่งได้กรุณาเติมเต็มวิทยานิพนธ์เล่มนี้ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้นและให้โอกาสผู้วิจัยได้เปิดกว้างทางความคิดที่นำไปสู่การพัฒนาตนเอง ผู้วิจัยขอขอบพระคุณทุกท่านเป็นอย่างสูง

ขอขอบพระคุณ อาจารย์ ดร.วรัชต์ มัชฌิมบุรุษ ผู้ทรงคุณวุฒิที่กรุณาเป็นประธานในการสอบปกป้องวิทยานิพนธ์ ทุกข้อเสนอแนะต่างๆ ถือเป็นประโยชน์ทางวิชาการสำหรับผู้วิจัยจักได้พัฒนาตนเองต่อไป

ขอขอบพระคุณ เจ้าวงศ์ศักดิ์ ณ เชียงใหม่ เจ้าพัฒน์พงษ์ ณ ลำพูน เจ้าวิระยุทธ ณ เชียงใหม่ คุณพันธุระวี สุจริตกุล คุณพงษ์กฤษณ์ ณ เชียงใหม่ และทายาทพลตรีเจ้าแก้วนวิรัฐท่านอื่นๆ คุณยายเขียว อินต๊ะสี (แม่ครัวคุ้มรินแก้ว) คุณป้าเบญจรัตน์ คำผัน (จิ้นส้มศรีบุตร) คุณยายวิไล อุดมผล (เจ๊ก) และคุณป้ามลิวลีย์ อุดมผล (ร้านเกษม สโตร์) คุณยายสาหยุด ขนมนจิ้นร้อยปี (ท่าแพ) รวมถึงชุมชนศรีนวิรัฐ อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่ ในความร่วมมืออย่างดียิ่งในการให้ข้อมูลสำหรับอาหารในคุ้ม ๆ

ขอขอบพระคุณกงสุลใหญ่สหรัฐอเมริกา ประจำนครเชียงใหม่ ที่กรุณาให้เยี่ยมชมสถานที่ (คุ้มเจดีย์งาม)

ขอขอบพระคุณ อาจารย์ ดร.กิริติ ตระการศิริวานิช คณบดีคณะพัฒนาการท่องเที่ยวพร้อมคณาจารย์ทุกท่านที่สนับสนุนทุกกิจกรรมการเรียนรู้ทางวิชาการและเป็นกำลังใจให้ก้าวผ่านอุปสรรคในการเรียน รวมถึงบุคลากรทุกท่านของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่อำนวยความสะดวกในทุกๆเรื่อง

ขอขอบพระคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน นักวิชาการหลายๆ ท่าน ครอบครัว มิตรสหาย ที่คอยเป็นกำลังใจและช่วยเหลืออนุเคราะห์ในทุกเรื่อง และขอภัยที่ไม่สามารถเอ่ยนามครบทุกท่านในที่นี้ได้ แต่ทุกท่านจะสถิตในใจของผู้วิจัยเสมอ

ขอมอบคุณงามความดีทั้งปวงจากวิทยานิพนธ์นี้ให้เป็นอนุสรณ์ระลึกถึงบิดาผู้วิจัยที่ล่วงลับคือนายธัชทรง บุญทาวงค์ ตลอดจนเจ้าหลวงเชียงใหม่ พระราชชายาเจ้าดารารัศมี เจ้านายฝ่ายเหนือผู้ล่วงลับทุกท่าน และอดีตพ่อครัวแม่ครัวคุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือทุกท่าน

ทรงสุข บุญทาวงค์



สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ค
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ช
สารบัญ.....	ฉ
สารบัญตาราง.....	ฅ
สารบัญภาพ.....	ฉ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ปัญหาในการวิจัย.....	3
คำถามในการวิจัย.....	5
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	6
ขอบเขตของการวิจัย.....	6
นิยามศัพท์เชิงปฏิบัติการ.....	8
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	9
ทฤษฎีโครงสร้าง-หน้าที่นิยม.....	10
ทฤษฎีปรากฏการณ์นิยม.....	13
ทฤษฎีการเปลี่ยนแปลง.....	16
ทฤษฎีหลังโครงสร้างนิยม.....	22
แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร.....	32
พลวัตทางสังคมและวัฒนธรรมไทย.....	37
พลวัตสุนทรีย์ยะด้านอาหารในประเทศไทย.....	41

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	53
กรอบแนวคิดการวิจัย	58
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	62
วิธีการศึกษาและขั้นตอนการศึกษา	63
ผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการสัมภาษณ์ (Key Informant).....	66
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย	67
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	67
วิธีการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล	69
การนำเสนอข้อมูลและการอภิปรายผล	70
กรอบการดำเนินงานวิจัย	71
บทที่ 4 การนำเสนอผลการศึกษา.....	72
ผลการสืบค้นข้อมูลสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่	72
การวิเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่	106
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	139
สรุป 139	
อภิปรายผล.....	152
ข้อเสนอแนะ	157
บรรณานุกรม.....	160
ภาคผนวก.....	165
ประวัติผู้วิจัย.....	182
บรรณานุกรม.....	183
ประวัติผู้วิจัย.....	184

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1	แสดงความสัมพันธ์ระหว่างคำถามการวิจัย วัตถุประสงค์ และเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	68
ตารางที่ 2	แสดงการสืบทอดวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงฯสู่คุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือ	93
ตารางที่ 3	แสดงรายการสำหรับอาหารที่ปรากฏในคุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือ	94



สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 ห่วงโซ่คุณค่าการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	34
ภาพที่ 2 กรอบแนวคิดการวิจัย	61
ภาพที่ 3 กรอบการดำเนินงานวิจัย.....	71
ภาพที่ 4 แสดงการจัดสำหรับอาหารประเภทเครื่องเคียงบริวาร (เครื่องควา) ด้วยพานและ เครื่องถ้วยเงิน (ภาพต้นฉบับหนังสือบายศรีทูลพระขวัญ).....	83
ภาพที่ 5 แสดงการใช้ผ้าชีตาดทองหรือผ้าตาดทองสำหรับครอบภาชนะใส่อาหารใน พิธีบายศรีทูลพระขวัญ สมเด็จพระนางเจ้าฯพระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ปี พ.ศ.2540 (ภาพต้นฉบับเจ้าวีระยุทธ ณ เชียงใหม่)	83
ภาพที่ 6 แสดงการจัดสำหรับพระกระยาหารชั้นโตกบนตั้งเสวย เมื่อคราวถวายการต้อนรับ พระเจ้าโบดวง พ.ศ.2507 พระตำหนักภูพิงค์ราชนิเวศ (ภาพต้นฉบับหนังสือบายศรีทูลพระขวัญ).....	84
ภาพที่ 7 แสดงการจัดสำหรับเครื่องใหญ่และเครื่องหวาน เมื่อคราวถวายการต้อนรับ พระเจ้าโอลาฟที่ 5 พ.ศ.2508 พระตำหนักภูพิงค์ราชนิเวศ (ภาพต้นฉบับหนังสือบายศรีทูลพระขวัญ)	84
ภาพที่ 8 แสดงรูปแบบการจัดถวายบายศรีฯและพระกระยาหารชั้นโตก	85
ภาพที่ 9 แสดงความสัมพันธ์บทบาทวัฒนธรรมในคุ้มากับ บทบาทอำนาจเจ้าหลวงเชียงใหม่.....	105
ภาพที่ 10 แสดงมาตรฐานอาหารและแหล่งสารอาหารในแบบอเมริกา	117
ภาพที่ 11 แสดงมาตรฐานอาหารและแหล่งสารอาหารในแบบของไทย.....	118
ภาพที่ 12 ชุดแก้วไวน์และถังไวน์แบบตะวันตก.....	120
ภาพที่ 13 ชุดชากาแฟแบบอังกฤษ	121
ภาพที่ 14 ชุดเครื่องเงินอุปกรณ์รับประทานอาหาร.....	121
ภาพที่ 15 ชุดเครื่องเงินสำหรับโภชนา.....	121
ภาพที่ 16 การถวายการรับรองพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระนางเจ้าฯ (ร.9) คุ้มวงศ์ตะวัน พ.ศ. 2501.....	122

ภาพที่ 17 ชุดเครื่องโต๊ะรับประทานอาหารสำหรับไทยภาคกลางและสำหรับพื้นเมือง (จัดจำลอง) คຸ່ມຣິນແກ້ວ.....	122
ภาพที่ 18 ชุดเครื่องโต๊ะรับประทานอาหารสำหรับไทยกลางหรือพื้นเมือง (จัดจำลอง) คຸ່ມແຈ່ງສຣີຣຸມີ.....	123
ภาพที่ 19 การใช้โถข้าวสลุงเงินในงานเลี้ยง คຸ່ມຣິນແກ້ວ.....	123
ภาพที่ 20 บรรยากาศการจัดเลี้ยง คຸ່ມຣິນແກ້ວ.....	123
ภาพที่ 21 แสดงการเชื่อมโยงหลักการในแนวคิดการปรับตัวทางวัฒนธรรมสำหรับอาหาร ในคຸ່ມແຈ່ງສຣີຣຸມີ... หลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร.....	131
ภาพที่ 22 งานเลี้ยงแพนซีถวายรับเสด็จพระราชปิตุลาบรมพงศาพิมุขฯ พ.ศ. 2459 (หอจดหมายเหตุแห่งชาติ).....	137
ภาพที่ 23 องค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคຸ່ມແຈ່ງສຣີຣຸມີหลวงเชียงใหม่ (Chiang Mai Royal Cuisine and Tourism).....	138
ภาพที่ 24 แสดงสำเนาเอกสารอนุญาตให้สัมภาษณ์ทำการศึกษา.....	167
ภาพที่ 25 แสดงผู้วิจัยถ่ายทอดเรื่องราววัฒนธรรมสำหรับอาหารในคຸ່ມຳ ให้กับชุมชน.....	170
ภาพที่ 26 แสดงรายการอาหารยำขนมเส้น.....	171
ภาพที่ 27 แสดงรายการอาหารบุหลันลอยเลื่อน.....	173
ภาพที่ 28 แสดงรายการแคบหมูน้ำพริกเผา.....	174
ภาพที่ 29 แสดงรายการหมูน้ำพริกดำ.....	175
ภาพที่ 30 แสดงจิ้นหຸ່ມນ້ຳພຣິກອ້ຳ.....	176
ภาพที่ 31 แสดงรายการอาหารเจี้ยวผักปลังใส่จิ้นສຸ່ມ.....	177
ภาพที่ 32 แสดงรายการอาหารแกงปลาเตาะ (ปลาเทโพ).....	178
ภาพที่ 33 แสดงรายการอาหารไก่ตุ๋น สูตรเจ้าพิมพกา.....	179
ภาพที่ 34 แสดงรายการส้มลอยแก้ว.....	180
ภาพที่ 35 แสดงรายการอาหารปลาแห้งแตงโม.....	181

บทที่ 1

บทนำ

อาหารเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการบริโภคที่สามารถบ่งบอกถึงสภาพสังคมและภูมิศาสตร์ของพื้นที่นั้นๆ ได้ เชียงใหม่เป็นหนึ่งในเมืองท่องเที่ยวที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 720 ปี มีการผสมผสานวัฒนธรรมของกลุ่มชนต่างๆ ในราวพุทธศตวรรษที่ 24 เกิดเป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมล้านนา สิ่งที่ปรากฏทางวัฒนธรรมไม่เพียงแต่ด้านศิลปกรรม สถาปัตยกรรม ภาษา เครื่องแต่งกาย นาฏศิลป์เท่านั้นแต่ยังมีอาหารพื้นเมืองหรือ “ของกินเมือง” ซึ่งถูกสรรสร้างขึ้นมาจากพลวัตแห่งยุคสมัย ก่อเกิดรูปแบบทางวัฒนธรรมอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นและยังคงดำรงอยู่ในวิถีชีวิตประจำวันจากรุ่นสู่รุ่น

สภาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (สทท) ได้ทำการศึกษารวบรวมข้อมูลความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต่อประเทศไทยปี 2561 และพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีทัศนคติต่อเมืองเชียงใหม่เป็นบวกมากที่สุดของไทย คิดเป็นร้อยละ 56 รองลงมาคือภูเก็ตคิดเป็นร้อยละ 50 และพัทยาคิดเป็นร้อยละ 46 ตามลำดับ ส่วนทัศนคติด้านอาหารไทยพบว่า เชียงใหม่เป็นเมืองที่ทำให้นักท่องเที่ยวมีทัศนคติเป็นบวกต่ออาหารไทยด้วยรายการอาหาร “ข้าวซอย” ที่กำลังเป็นกระแสอาหารไทยที่น่าสนใจที่สุดของนักท่องเที่ยวโดยเฉพาะข้าวซอยในจังหวัดเชียงใหม่ซึ่งเป็นพื้นที่ต้นตำรับ กระแสดังกล่าวเกิดจากรายการสารคดีอาหาร Somebody Feed Phil กำกับรายการโดย Phil Rosenthal ที่ถ่ายทอดรายการผ่านช่องทางสื่อออนไลน์ (Net Flix) ออกอากาศตอนแรกในเดือนมกราคม 2561 สถานที่ถ่ายทำคือกรุงเทพฯ และเชียงใหม่ เน้นเรื่องอาหารและเรื่องราวของอาหาร ทั้งนี้ชาวต่างชาติในกลุ่มอเมริกาจะมีการเข้าไปค้นหาข้อมูลสูตรข้าวซอยจากสื่อออนไลน์ (Google) เพิ่มขึ้นอีกด้วย (สภาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2561)

ข้อมูลจากรายงานดังกล่าวทำให้ทราบถึงความนิยมอาหารไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เริ่มสนใจอาหารท้องถิ่นโดยเฉพาะอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่ จึงเป็นช่องทางโอกาสอันดีที่จะนำอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่พร้อมด้วยเรื่องราวของอาหารนำเสนอแก่นักท่องเที่ยวเพื่อต่อยอดอัตลักษณ์ความเป็นเมืองท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมล้านนาผ่านมิติของอาหารพื้นเมือง ทั้งยังเป็นช่องทางแห่งโอกาสในการพัฒนาสูตรอาหารท้องถิ่นต่อยอดภูมิปัญญาเดิมหรือฟื้นฟูอนุรักษ์วัฒนธรรมด้านอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่นิยมในหมู่นักท่องเที่ยวด้วยกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

เมื่อลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเบื้องต้นจากตลาดพื้นที่ในเมืองเชียงใหม่ พบว่าปัจจุบันร้านอาหารพื้นเมืองที่เปิดกิจการประมาณปี พ.ศ. 2500 คงมีเพียงไม่กี่ร้านและพบว่าอาหารพื้นเมืองหลายรายการมีจุดเริ่มต้นจากในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (ในรัชสมัยพลตรีเจ้าแก้ววรรษา เจ้าผู้ครองนครเชียงใหม่องค์สุดท้าย) ซึ่งผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองดังกล่าวมีบรรพชนที่เคยทำงานครัวในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สืบเนื่องกันมาจากรุ่นสู่รุ่นและเริ่มเปิดกิจการอาหารพื้นเมืองในตลาดวโรรสหรือกาดหลวง

พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตรและสมเด็จพระนางเจ้า ฯ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวงเสด็จแปรพระราชฐานมาประทับ ณ พระตำหนักภูพิงคราชนิเวศ ตั้งแต่ช่วงปี พ.ศ. 2505 ถึงปี พ.ศ. 2550 ได้พระราชทานเลี้ยงอาหารค่ำแก่บุคคลสำคัญต่างๆ และมีการนำอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่จากผู้ประกอบการที่ได้สูตรมาแต่ในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่มาถวายขึ้นโต๊ะเสวย มีการประกอบพิธีบายศรีทูลพระขวัญพร้อมถวายพระกระยาหารแบบขันโตกด้วย (คุณพงษ์กฤษณ์ ณ เชียงใหม่, สัมภาษณ์, 3 พฤษภาคม 2561) และ คุณเบญจรัตน์ คำผัน (สัมภาษณ์, 11 พฤษภาคม 2561) กอรปกับก่อนหน้านั้นมีการนำอาหารพื้นเมืองมาจัดเลี้ยงรับรองแขก อาทิ ปี พ.ศ. 2489 อาหารพื้นเมืองได้นำมาเลี้ยงต้อนรับนายแพทย์เอ็ดวิน นายแพทย์ใหญ่โรงพยาบาลแมคคอร์มิคและจัดเลี้ยงในสมาคมชาวเหนือในปีเดียวกัน ต่อมา พ.ศ.2496 มีการนำเสนออาหารพื้นเมืองในแบบขันโตกเป็นครั้งแรกในงานเลี้ยงส่งนายสัญญา ธรรมศักดิ์ อธิบดีข้าหลวงยุติธรรมภาคสี่ที่ย้ายไปประจำการเป็นปลัดกระทรวงยุติธรรม (นันทิยา ตันตราสีบ, 2561) เหตุการณ์เลี้ยงอาหารพื้นเมืองดังกล่าวทำให้ได้รับการถูกเผยแพร่ให้เป็นที่รับรู้และกลายเป็นวัฒนธรรมการจัดเลี้ยงต้อนรับนักท่องเที่ยวในรูปแบบธุรกิจ (อาหารขันโตก) ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2513 เป็นต้นมา

ปัจจุบันร้านอาหารพื้นเมืองมีรูปแบบการให้บริการที่หลากหลายประเภท อาทิ อาหารทอด อาหารเส้น (ขนมจีน ข้าวซอย) อาหารประเภทลาบ ประเภทบุฟเฟ่ต์ (แบบขันโตก กาดหมั่ว) อาหารพื้นถิ่นประยุกต์ รวมถึงธุรกิจอาหารพื้นเมืองที่ดำเนินการในรูปแบบโรงเรียนสอนทำอาหาร จากความหลากหลายของรูปแบบอาหารพื้นเมืองเพื่อการท่องเที่ยวจะเห็นว่ายังคงได้รับความนิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดเชียงใหม่อย่างต่อเนื่อง

ปัญหาในการวิจัย

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) เป็นการท่องเที่ยวทางเลือกรูปแบบใหม่ที่มีความน่าสนใจโดยเป็นการสร้างกิจกรรมความสัมพันธ์ระหว่างคนในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยวผ่านกระบวนการทางวัฒนธรรมอาหารในการสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ขณะเดียวกันเป็นการผสมผสานระหว่างมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้กับรูปแบบการให้บริการสมัยใหม่ ซึ่งเป็นการพัฒนาที่เคารพต่อวัฒนธรรม (World Tourism Organization (UNWTO), 2019)

การสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวผ่านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารทำให้เกิดการเรียนรู้เรื่องราวของคนท้องถิ่นอย่างมีคุณค่าทางสุนทรีย์และเกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจในแง่การกระจายรายได้ภายในท้องถิ่น หลายประเทศที่เห็นความสำคัญดังกล่าวได้ทำการยกระดับวัฒนธรรมด้านอาหารด้วยการเสนอขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้แห่งองค์การศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) เพื่อหวังดึงดูดนักท่องเที่ยว อาทิ อาหารในวัฒนธรรมเม็กซิกัน (Traditional Mexican Cuisine) ที่ประกอบด้วยเทคนิคการทำอาหารแบบยุคเก่า คือมีการแต่งกายที่สืบทอดจากชุมชนบรรพบุรุษ การมีส่วนร่วมของชุมชนในแต่ละขั้นตอนตั้งแต่การปลูกถึงการทำอาหาร หรือวัฒนธรรมมื้ออาหารของฝรั่งเศสที่มีการจัดสำรับอาหารทั้งแบบเดี่ยวและแบบหมู่คณะในการเฉลิมฉลองในโอกาสต่างๆ ส่วนสำคัญในวัฒนธรรมมื้ออาหารของฝรั่งเศส ได้แก่ ระยะเวลาที่ใช้บนโต๊ะอาหาร การสั่งชุดสำรับอาหาร (Order Of The Courses) การจัดโต๊ะอย่างปราณีตสวยงาม และเป็นอาหารที่ทำขึ้นเอง (Home Cooked Food) โดยมีอาหารมีการกำหนดโครงสร้างรูปแบบอาหารที่ตายตัว คือ มีเครื่องดื่มเรียกน้ำย่อยและปิดท้ายด้วยเครื่องดื่มลิเคียว (Liqueurs) และใช้เวลาระหว่างมื้ออย่างน้อยสี่ชั่วโมงในการรับประทานอาหารที่ทยอยวางบนโต๊ะอาหาร นอกจากนี้ยังมีวัฒนธรรมด้านอาหารของญี่ปุ่น กาแฟตุรกี เป็นต้น (องค์การศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ, 2557)

วัฒนธรรมสำรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ เป็นหนึ่งในวัฒนธรรมแบบราชสำนักที่มีเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับความเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม โดยมีพระราชชายาเจ้าดารารัศมีในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 เป็นผู้มืบทบาทสำคัญในการปรับแบบแผนวัฒนธรรมในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ให้มีความร่วมสมัยแห่งยุคทั้งในด้านการแต่งกาย นาฏศิลป์ ซึ่งเป็นองค์ประกอบในการสร้างบรรยากาศการจัดเลี้ยงรับรองอาคันตุกะ ในส่วนวัฒนธรรมสำรับอาหารในคุ้มฯ มีการประดิษฐ์รายการอาหารและมีวัฒนธรรมการรับประทานอาหารรวมถึงอุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารที่ผสมผสานกันอย่างลงตัวระหว่าง จีน ตะวันออก พื้นเมืองเชียงใหม่ ชาววังกรุงเทพฯ และยุโรป กลายเป็นอาหารที่มีรูปแบบเฉพาะในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (Chiang Mai Royal Cuisine) ในรัชสมัยพลตรีเจ้าแก้วนวรัฐ

รายการอาหารที่เป็นแบบเฉพาะ อาทิ “ขนมบุหลัน” เป็นขนมที่ดัดแปลงจากขนมโครเก็ (Croquette) ของยุโรปให้ได้รับรสชาติที่มีกลิ่นพริกไทยและซอสแบบจีน “หมูหมูนํ้าพริกดำ” เป็นการรับประทานอาหารแบบเย็นตามวัฒนธรรมเอเชียตะวันออก “อกไก่อบดับบด” ดัดแปลงจากอาหารไก่วงยัดไส้ดับบดที่นิยมทานช่วงคริสต์มาสของชาวยุโรป “จิ้นหุ่มนํ้าพริกฮ้า” เป็นอาหารที่ทำให้เนื้อหมูสุกด้วยวิธีการแบบกงฟี่ (Confit) ของฝรั่งเศสทานคู่กับนํ้าพริกปราร้ารสบุตรเฉพาะและข้าวเหนียวตามแบบวัฒนธรรมการบริโภคข้าวเหนียวของชาวเชียงใหม่ เป็นต้น หรือแม้แต่การรับประทานอาหารพื้นเมืองทั่วไปมีการจัดเป็นสำรับ (Set Menu) พื้นเมือง เช่น การรับประทานแคหมูคู่กับนํ้าพริกเผา เป็นอาหารเรียกนํ้าย่อย แกงหน่อไม้ปลาแห้งคู่กับไส้ว้อบคว้นเปลือกมะพร้าว ไข่คว่าทานคู่กับนํ้าพริกหอม เป็นต้น สำรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ยังมีรูปแบบวัฒนธรรมการรับประทานแบบนั่งโต๊ะหรือตั้งซึ่งมีความแตกต่างจากการรับประทานพื้นเมืองทั่วไปที่นิยมใช้ขันโตก (คุณพงษ์กฤษณ์ ณ เชียงใหม่, ทายาทเจ้านายฝ่ายเหนือ, สัมภาษณ์, 3 พฤษภาคม 2561)

รูปแบบวัฒนธรรมสำรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ยังคงเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่ตกทอดสู่เจ้านายฝ่ายเหนือและทายาทเพียงจำนวน 6 คนเท่านั้นและมีแนวโน้มว่ามรดกวัฒนธรรมด้านอาหารดังกล่าวกำลังจะสูญหายไปอันเป็นผลจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม จึงนับเป็นทุนทางวัฒนธรรมด้านอาหารที่มีความน่าสนใจอย่างยิ่งที่จะทำการศึกษาค้นคว้าเพราะเป็นมิติใหม่ด้านอาหารพื้นเมืองในแบบราชสำนักที่ไม่เคยถูกเปิดเผยต่อสาธารณชนและมีความหมายทางสังคมวัฒนธรรมที่ยังไม่ได้รับการศึกษาตีความทางวิชาการ อีกทั้งยังจัดเป็นทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถเสริมสร้างอัตลักษณ์วัฒนธรรมท้องถิ่นให้ทรงคุณค่าทางสุนทรีย์และเกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาที่ระบุไว้ว่า “รักษาอัตลักษณ์ของเมืองและสร้างคุณค่าของทรัพยากรเพื่อกระจายรายได้ให้คนท้องถิ่น โดยให้ความสำคัญต่อการอนุรักษ์ สืบสานประเพณี วัฒนธรรม สถาปัตยกรรมพื้นบ้านและเมืองเก่า ตลอดจนใช้เศรษฐกิจดิจิทัลต่อยอดการพัฒนาเมืองควบคู่การส่งเสริมการเรียนรู้ของชุมชน การสร้างแบรนด์ หรือเอกลักษณ์ของเมือง เพื่อสนับสนุนการพัฒนาเมืองอย่างมีคุณค่าทั้งด้านเศรษฐกิจและสังคม” (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี, 2560)

การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำรับอาหารในคุ้มฯ เป็นการปรับเปลี่ยนบทบาทจากสำรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่การเป็นอาหารเพื่อการท่องเที่ยว และต่อยอดทุนทางวัฒนธรรมโดยถอดองค์ประกอบสำคัญมานำเสนอในรูปแบบวัฒนธรรมสำรับอาหารในคุ้มฯ ที่มีความร่วมสมัยกับปัจจุบัน พร้อมก็นำเสนอความหมายทางสังคมวัฒนธรรมที่ได้จากการตีความทางวิชาการเพื่อสร้างความเข้าใจปรากฏการณ์ทางสังคมผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว อีกทั้งยังสามารถกระจายรายได้สู่คนท้องถิ่นและเพิ่มทางเลือกการบริโภคอาหารพื้นเมืองให้กับนักท่องเที่ยว (อาหารพื้นเมืองทั่วไปหรืออาหารพื้นเมืองแบบราชสำนัก) รวมถึงการเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสร้างด้านความเป็นศูนย์กลางเมือง

ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมล้านนาที่ยังคงมีกลิ่นอายแห่งความเป็นเมืองหลวงเก่าและคงความมีอัตลักษณ์
 ตัวตนทางวัฒนธรรมที่ยังอยู่ในชีวิตประจำวันของคนเชียงใหม่สอดคล้องกับการกำหนดการพัฒนาการ
 ท่องเที่ยวเมืองเชียงใหม่ให้เป็นศูนย์กลางด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตพัฒนาการท่องเที่ยว
 อารยธรรมล้านนา (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สำนัก
 นายกรัฐมนตรี, 2560) ทั้งนี้การท่องเที่ยวเชิงอาหารในรูปแบบดังกล่าวยังมีส่วนช่วยให้เกิด
 ความสัมพันธ์อันดีระหว่างนักท่องเที่ยวกับนักท่องเที่ยวและทำให้คนในท้องถิ่นมีความภาคภูมิใจในอัต
 ลักษณ์ทางวัฒนธรรมของเมืองและสามารถใช้เป็นทรัพยากรในการออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวที่
 ตรงกับความสนใจในการมีส่วนร่วมทางวัฒนธรรมด้านอาหารของนักท่องเที่ยวอีกด้วย

คำถามในการวิจัย

1. วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่มีลักษณะเป็นอย่างไร
2. วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่มีความหมายทางสังคมและวัฒนธรรม
 อย่างไร
3. วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สามารถนำไปสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารใน
 ลักษณะใด

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อสืบค้นและฟื้นฟูสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่
2. เพื่อศึกษาวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคุ้ม
 เจ้าหลวงเชียงใหม่
3. เพื่อเสนอแนวความคิดการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติ
 การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การวิจัยเรื่อง การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร คาดว่าจะได้รับประโยชน์ ดังนี้

ระดับนโยบาย

หน่วยงานระดับนโยบายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงใหม่ สภาวัฒนธรรมจังหวัดเชียงใหม่ เทศบาลตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าตอง สำนักกรมศิลปากรที่ 7 เชียงใหม่ สามารถนำข้อมูลการศึกษาไปเป็นแนวทางจัดทำแผนการอนุรักษ์วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่และใช้เป็นแนวทางเชิงพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ระดับปฏิบัติการ

1. สถาบันการศึกษา หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว สามารถนำองค์ความรู้จากการวิจัยครั้งนี้ไปใช้ประกอบการจัดทำตำราวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่หรือใช้ในการพัฒนาเชิงวิชาการทั้งมิติวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์และการท่องเที่ยว
2. ชุมชนศรีนครินทร์ทุ่งเสี้ยว อำเภอสันป่าตอง สามารถเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่เพื่อใช้ในการสร้างอัตลักษณ์ด้านวัฒนธรรมอาหารของชุมชนได้
3. เครือข่ายพิพิธภัณฑ์กลางเวียง เทศบาลนครเชียงใหม่ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติเชียงใหม่ สามารถนำข้อมูลจากการศึกษาไปจัดแสดงนิทรรศการวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีขอบเขตของการวิจัยดังต่อไปนี้

1. ขอบเขตด้านพื้นที่

สถานที่เกี่ยวเนื่องกับสำรับในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ในรัชสมัยพลตรีเจ้าแก้วนวรรฐและทายาทสถานที่พำนักของเจ้านายฝ่ายเหนือ ได้แก่ คุ้มวงศ์ตะวัน คุ้มรินแก้ว และคุ้มแจ่งศรีภูมิ อ.เมือง จ.เชียงใหม่

2. ขอบเขตด้านเนื้อหา

2.1. ข้อมูล ด้านวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของเจ้านายฝ่ายเหนือ ผู้เป็นทายาทในพลตรีเจ้าแก้วนวรัฐที่ยังคงดำรงชีพอยู่ในปัจจุบัน รูปแบบและสูตรการทำอาหารแบบเฉพาะในคุ้มฯ การศึกษาความหมายของอาหารจากผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญซึ่งได้แก่ทายาทฯ และผู้เกี่ยวข้อง อีกทั้งสืบค้นจากเอกสารตำราที่มีการบันทึกเหตุการณ์ร่วมยุคสมัยของทายาทฯ ผู้วยชนม์และเอกสารตำราทางประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับสำรับอาหารในคุ้มหรือตำรับชาววังของเจ้านายในพระราชวงศ์จักรีที่มีความสัมพันธ์กับพลตรีเจ้าแก้วนวรัฐและพระราชชายาเจ้าดารารัศมี

2.2. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมและสังเคราะห์องค์ความรู้สำหรับอาหารในคุ้มฯ ที่นำไปสู่การการปรับใช้ประโยชน์ทางการท่องเที่ยว

3. ขอบเขตผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญ

ทายาทพลตรีเจ้าแก้วนวรัฐซึ่งเป็นผู้แทนตามลำดับสายสกุล ณ เชียงใหม่ และผู้ที่เกี่ยวข้องกับสำรับอาหารในคุ้มฯ ตามคำแนะนำของผู้ให้ข้อมูลคนก่อนหน้าหรือแบบสโนว์บอลเทคนิค (Snowball Technique Sampling) โดยเป็นบุคคลที่สามารถให้ข้อมูลสำหรับอาหารในคุ้มฯ ได้

4. ขอบเขตด้านระยะเวลา

การวิจัยครั้งนี้มีการแบ่งช่วงเวลาเป็น 2 ช่วงด้วยกัน ได้แก่

4.1 ช่วงเวลาสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูลและถอดสูตรสำหรับอาหารในคุ้มฯ เดือน ตุลาคม 2561 – ตุลาคม 2562

4.2 ช่วงเวลาการวิเคราะห์และประมวลผล เดือน พฤศจิกายน 2562 – มีนาคม 2563

นียมศัพท์เชิงปฏิบัติการ

สำหรับอาหารในค้่มเจ้าหลวงเชียงใหม่ หมายถึง รายการอาหาร (Menu) ประเภทเครื่องคาว เครื่องหวานและเครื่องดื่มที่มีรูปแบบการรับประทานตามแบบราชสำนักเชียงใหม่ในรัชสมัยของพลตรีเจ้าแก้ววันรัฐ เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์สุดท้าย (พ.ศ. 2454 - พ.ศ.2482)

การท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบค้่มเจ้าหลวงเชียงใหม่ หมายถึง รูปแบบกิจกรรมทางการท่องเที่ยวที่สามารถสร้างความสัมพันธ์ระหว่างนักท่องเที่ยว คนในท้องถิ่นและวัฒนธรรมแบบราชสำนักเชียงใหม่ อันทำให้นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้วัฒนธรรมผ่านเรื่องราว การรับประทาน และกิจกรรมในกระบวนการจัดการเรียนรู้

ความหมายทางสังคมและวัฒนธรรม หมายถึง องค์ประกอบอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับรายการสำหรับอาหารในค้่มฯ ได้แก่ เรื่องเล่า (Story) ของอาหาร ที่มาของวัตถุดิบ สิ่งที่มีอิทธิพลต่อรูปแบบสำหรับอาหารในค้่มฯ รวมถึงปัจจัยนำเข้าจากวัฒนธรรมต่างถิ่น

การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในค้่มฯ หมายถึง การต่อยอดทุนทางวัฒนธรรมโดยนำองค์ประกอบสำคัญของวัฒนธรรมสำหรับอาหารในค้่มฯ มานำเสนอในรูปแบบที่มีความร่วมสมัยกับปัจจุบัน เพื่อใช้ประโยชน์ทางการท่องเที่ยว

การฟื้นฟูสำหรับอาหารในค้่มเจ้าหลวงเชียงใหม่ หมายถึง การประกอบความหมายทางสังคม วัฒนธรรมขึ้นใหม่บนฐานการทำหน้าที่เดิมของสำหรับอาหาร การผลิตความหมายและการทำหน้าที่เดิม คำของตัวบทเดิมเพื่อนำไปสู่การสร้างคุณค่าในมิติใหม่

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง “การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ” เป็นการศึกษาวิจัยที่เน้นการวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคมและวัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคัมเจ้า ผู้วิจัยจึงได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับทฤษฎีฐานราก (Grounded Theory) ทางสังคมศาสตร์ที่สามารถนำมาปรับประยุกต์ใช้เป็นฐานความรู้ในการดำเนินการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ อันประกอบด้วยทฤษฎี แนวคิด และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

1. ทฤษฎีโครงสร้าง-หน้าที่นิยม
 - 1.1 แนวคิดระบบอินทรีย์ทางสังคม
 - 1.2 แนวคิดระบบสังคมและหน้าที่พื้นฐาน
2. ทฤษฎีปรากฏการณ์นิยม
 - 2.1 แนวคิดปรากฏการณ์กับการให้ความหมายทางสังคมและวัฒนธรรม
3. ทฤษฎีการเปลี่ยนแปลง
 - 3.1 แนวคิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม
4. ทฤษฎีหลังโครงสร้างนิยม
 - 4.1 แนวคิดการรื้อสร้าง
 - 4.2 แนวคิดทุนทางวัฒนธรรม
5. แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยว
6. แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
7. พลวัตทางสังคมและวัฒนธรรมไทย
 - 7.1 พลวัตสุนทรีย์ด้านอาหาร
8. พลวัตทางวัฒนธรรมในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่ (ยุคราชวงศ์เจ้าเจ็ดตน)
9. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
 - 9.1 กลุ่มงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับทุนทางวัฒนธรรมทางการท่องเที่ยว
 - 9.2 กลุ่มงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
10. กรอบแนวคิดการวิจัย

ทฤษฎีโครงสร้าง-หน้าที่นิยม

การศึกษาทฤษฎีโครงสร้าง-หน้าที่นิยม เป็นการศึกษาโครงสร้างหรือระบบสังคมเพื่อค้นหาความจริงด้วยวิธีการแห่งความเป็นเหตุเป็นผล (Rationality) จากฐานคิดแห่งปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นเป็นรูปธรรมแล้วได้ข้อสรุปที่สามารถอธิบายถึงความสัมพันธ์ที่เชื่อมโยงกับระบบและหน้าที่ของแต่ละส่วนในสังคม เมื่อปรากฏการณ์หรือรูปธรรมที่เกิดขึ้นนั้นมีการเปลี่ยนแปลงย่อมได้ข้อสรุปที่แตกต่างกัน ปรากฏการณ์หรือรูปธรรมนั้นสะท้อนให้เห็นภาพของโครงสร้างทางความคิด (Human Mind) ของสังคม โดยแต่ละสังคมมีโครงสร้างทางความคิดที่คล้ายคลึงกันและยังเป็นตัวกำหนดด้านพฤติกรรมและความสัมพันธ์ทางสังคม (สุภางค์ จันทวานิช, 2554) นักคิดคนสำคัญที่ได้เสนอแนวคิดเรื่องโครงสร้างหน้าที่ทางสังคมคือ นายเฮร์เบิร์ต สเปนเซอร์ เสนอแนวคิดด้านระบบอินทรีย์ทางสังคม นายทลคอตต์ พาสันส์ เสนอแนวคิดระบบสังคมและหน้าที่พื้นฐาน นายเลวี สโตร์สและนายเอ็ดมัต ฮัสเซอร์ล เสนอแนวคิดเกี่ยวกับปรากฏการณ์ทางสังคม สามารถอธิบายดังต่อไปนี้

แนวคิดระบบอินทรีย์ทางสังคม (Social Organic System)

นายเฮร์เบิร์ต สเปนเซอร์ (Herbert Spencer) เป็นนักปราชญ์ชาวอังกฤษที่มีชีวิตอยู่ช่วงคริสต์ศักราช 1820 – 1903 เป็นคนริเริ่มลัทธิทางสังคมแบบดาร์วิน (Social Darwinism) และเป็นคนแรกที่กล่าวว่า “คนที่แข็งแรงเท่านั้นที่จะอยู่รอด” (สุภางค์ จันทวานิช, 2554) ซึ่งต่อมาเป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญต่อการศึกษาทางสังคมวิทยา ซึ่งได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับสังคมวิทยา โดยอธิบายองค์ประกอบของสังคมที่ประกอบขึ้นด้วยส่วนต่างๆที่เปรียบได้กับอวัยวะหรือระบบอินทรีย์ของร่างกายมนุษย์ มีกระบวนการการเติบโตทางสังคมสองรูปแบบ คือ แบบประสานกันของหน่วยงานต่างๆ กับแบบรวมตัวกันของกลุ่มเล็กๆ ในสังคม ซึ่งทำให้เกิดความซับซ้อนในโครงสร้าง ความซับซ้อนดังกล่าวยังมีความผูกพันหรือสัมพันธ์กันคล้ายระบบอินทรีย์ร่างกายของมนุษย์ที่ส่วนต่างๆ มีหน้าที่และทำหน้าที่ของตนไป แต่แตกต่างที่ระบบอินทรีย์ทางสังคมไม่มีศูนย์กลางประสาทความรู้สึกเหมือนระบบอินทรีย์ร่างกายมนุษย์ ฉะนั้นจึงเกิดกฎของสังคมที่มีกลไกแบบเดียวกับกฎการคัดสรรของสิ่งมีชีวิตตามธรรมชาติคือ “กฎของการอยู่รอด” โดยสังคมจะขับสมาชิกที่อ่อนแอให้หมดสิ้นไป

การเปลี่ยนแปลงทางสังคม เป็นการเปลี่ยนแปลงในรูปแบบของวิวัฒนาการแนวตรงสายเดียว (Linear) คือมีการเปลี่ยนแปลงสถานะที่ไม่แน่นอน ไม่มีความต่อเนื่อง มีความเป็นกลุ่มก้อนเดียวกันเปลี่ยนไปสู่ความแน่นอน ความต่อเนื่องและความหลากหลาย การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวยังมีขนาดสังคมที่ใหญ่ขึ้น แต่ละส่วนของสังคมมีหน้าที่ที่ซับซ้อนและมีโครงสร้างที่ขยายให้ใหญ่ขึ้น ในความอยู่รอดของสังคมจึงต้องมีการแบ่งหน้าที่ แบ่งบทบาท และแบ่งแยกโครงสร้างให้ชัดเจนเป็นส่วนๆ แต่ยังคงไว้ซึ่งความสัมพันธ์ผ่านการกระทำทางสังคม อาทิ มนุษย์มีความต้องการอิสรภาพ รัฐหรือสถาบัน

สังคมให้เสรีภาพมากที่สุดตามขอบเขตที่ทำได้ สถาบันทางสังคมจึงมีหน้าที่ทำตามสถานการณ์โดยที่มนุษย์มีความเป็นปัจเจกและให้พันธสัญญาต่อรัฐหรือสถาบันทางสังคมโดยความสมัครใจ

การศึกษาแนวคิดระบบอินทรีย์ทางสังคมของนายเฮร์เบิร์ต สเปนเซอร์ ทำให้เข้าใจระบบโครงสร้างทางสังคมที่ประกอบด้วยสถาบันต่างๆ ทางสังคมที่มีความสัมพันธ์กันและมีส่วนเกี่ยวข้องกับความเป็นรัฐ โดยแต่ละส่วนมีหน้าที่แตกต่างกันไปตามบทบาทหรือตำแหน่งของโครงสร้างทางสังคมซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนไปตามสถานการณ์ การเปลี่ยนแปลงหน้าที่ขึ้นอยู่กับระดับความแข็งแกร่งที่ผ่านการคัดสรรตามระบบกลไกของธรรมชาติคือความอยู่รอด เมื่อโครงสร้างของสังคมเปลี่ยนแปลงย่อมกระทบต่อหน้าที่ของแต่ละส่วนที่ต้องปรับเปลี่ยนหรือสิ้นสุดลง สอดคล้องกับแนวคิดของนายทลคอตต์ พาสันส์ ที่เสนอแนวคิดระบบสังคมและหน้าที่พื้นฐาน

แนวคิดระบบสังคมและหน้าที่พื้นฐาน

นายทลคอตต์ พาสันส์ (Talcott Parson) เป็นนักสังคมวิทยาที่มีชื่อเสียงในประเทศสหรัฐอเมริกาในช่วงคริสต์ทศวรรษที่ 20 ได้เสนอแนวคิดระบบสังคมและหน้าที่พื้นฐาน เป็นแนวคิดที่ได้จากการวิเคราะห์ความเปลี่ยนแปลงทางสังคม (สุภางค์ จันทวานิช, 2554) โดยเห็นว่าสังคมมีความเป็นระบบและมีกลุ่มคนที่ทำหน้าที่ในการทำกิจกรรมตอบสนองต่อระบบ หน้าที่พื้นฐานของระบบสังคมมี 4 ประการ ประกอบด้วย การปรับตัว (Adaptation) การบรรลุเป้าหมาย (Goal Attainment) การบูรณาการ (Intergration) และการจรรงรักษาแบบแผน (Latency หรือ Pattern Maintenance) และหน้าที่พื้นฐานดังกล่าวยังสัมพันธ์กับระบบปฏิบัติการ 4 ระบบ ประกอบด้วย ระบบร่างกายและสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ ระบบบุคลิกภาพ ระบบสังคม และระบบวัฒนธรรม สามารถอธิบายความสัมพันธ์ของแต่ละระบบและหน้าที่พื้นฐานได้ดังนี้

ระบบร่างกายและสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ เป็นระบบที่ทำหน้าที่คู่กับหน้าที่พื้นฐานในการรองรับการปรับตัว ซึ่งเป็นการดำเนินกิจกรรมให้เข้ากับสภาพแวดล้อมทั้งในนามธรรมที่ปรากฏในรูปของสถานการณ์หรือรูปธรรมที่ปรากฏในรูปของวัตถุ อันตอบสนองต่อความต้องการอยู่รอดของระบบสังคมที่ต้องสอดคล้องกับสภาพแวดล้อมที่มีการเปลี่ยนแปลงตามเหตุและปัจจัยที่มากกระทบ

ระบบบุคลิกภาพ เป็นระบบที่มีหน้าที่คู่กับหน้าที่พื้นฐานในการบรรลุเป้าหมาย โดยหลอมรวมสมาชิกในสังคมให้มีคุณลักษณะแบบเดียวกันทั้งความรู้สึกนึกคิดซึ่งเป็นบุคลิกภาพภายในและการแสดงออกทางพฤติกรรมที่เป็นบุคลิกภาพภายนอก

ระบบสังคม เป็นระบบที่มีหน้าที่คู่กับหน้าที่พื้นฐานในการบูรณาการให้สังคมสามารถหลอมรวมบริบทส่วนต่างๆ ในสังคมให้เชื่อมโยงสัมพันธ์กัน

ระบบวัฒนธรรม เป็นระบบที่มีหน้าที่คู่กับหน้าที่พื้นฐานในการธำรงรักษาแบบแผนทางสังคม โดยแบบแผนทางสังคมเป็นเครื่องหลอมรวมความรู้สึกถึงความเป็นหนึ่งเดียว สามารถสร้างแรงจูงใจให้มีเป้าหมายและการดำเนินงานร่วมกัน และยังเป็นการอนุรักษ์แบบแผนของสังคมไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงแบบทิศทางตรงกันข้าม แต่เป็นการเปลี่ยนแปลงที่สามารถยืดหยุ่นอยู่บนพื้นฐานรากเหง้าเดิม

นอกจากนี้ นายทลคอตต์ พาสันส์ ยังได้อธิบายถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่เกิดจากระบบย่อยของสังคมที่มีความแตกต่างกัน ทำให้สังคมต้องมีการปรับตัวและบูรณาการระบบย่อยส่วนต่างๆ ในสังคมให้สามารถดำรงอยู่ต่อไปด้วยกันได้ ระบบย่อยดังกล่าวได้แก่ ระบบเศรษฐกิจ ระบบการเมือง ระบบสังคมหรือชุมชน และระบบความไว้วางใจ โดยมีความสัมพันธ์กันตามลำดับในลักษณะของอิทธิพล ซึ่งเศรษฐกิจเป็นเรื่องของทรัพยากรที่อาศัยการจัดการร่วมกันในการจัดสรรผลประโยชน์ในรูปของระบบการเมือง และระบบการเมืองมีอิทธิพลต่อระบบสังคมหรือชุมชนในการกำหนดเป้าหมายร่วมกันหรือกำหนดทิศทางการดำเนินกิจกรรมอันอาศัยความไว้วางใจกันและกันบนพื้นฐานระเบียบแบบแผนที่มีมาแต่เดิมในรูปของระบบวัฒนธรรม

แนวคิดระบบสังคมและหน้าที่พื้นฐานดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของระบบย่อยของสังคมกับหน้าที่ที่ส่งอิทธิพลต่อกันเป็นวงจรสโนว์บอลเทคนิค แนวคิดนี้ยังสัมพันธ์กับแนวคิดระบบอินทรีย์ทางสังคม ที่ทุกระบบในสังคมต่างมีหน้าที่ของตนในการดำเนินกิจกรรมที่แตกต่างกันแต่ผลของการดำเนินกิจกรรมนั้นมีความสัมพันธ์สอดคล้องกัน ขณะเดียวกันความเปลี่ยนแปลงที่มากกระทบต่างเป็นเครื่องมือในการคัดเลือกให้ระบบของสังคมที่มีความแข็งแกร่งนั้นเกิดความอยู่รอดจากห้วงเวลาหนึ่งสู่ห้วงเวลาหนึ่ง การปรากฏตัวของระบบสังคมและหน้าที่พื้นฐานในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่งนี้ถือเป็นภาพสะท้อนสภาวะการณ์ทางธรรมชาติของมนุษย์ซึ่งทางสังคมศาสตร์เรียกว่า “ปรากฏการณ์”

ทฤษฎีปรากฏการณ์นิยม

ปรากฏการณ์นิยมเป็นทฤษฎีที่กำเนิดขึ้นจากนักปราชญ์ชื่อ นายเอ็ดมุด ฮัสเซิร์ล (Edmund Husserl) และได้รับการอธิบายเพิ่มเติมโดยนายอัลเฟรด ชูลซ์ (Alfred Schultz) ทฤษฎีนี้เน้นบทบาทของมนุษย์ในการสร้างความจริงทางสังคมผ่านบริบทและสถานการณ์ทางสังคม ทั้งยังเชื่อว่ามนุษย์เป็นผู้สร้างสังคมแล้วกำหนดความหมายของสิ่งต่างๆ ที่สร้างขึ้น (สัญญา สัญญาวิวัฒน์, 2545) การศึกษาความจริงจึงเป็นการศึกษาธรรมชาติของมนุษย์ในกระบวนการสร้างสังคมและสร้างระเบียบแบบแผนของสังคมผ่านการแสดงออกทางพฤติกรรมประจำวัน

ธรรมชาติของมนุษย์ Berger และ Luckmann (สัญญา สัญญาวิวัฒน์, 2545) กล่าวว่ามนุษย์เป็นผู้สร้างความจริงของสังคม มีทั้งการสร้างความจริงแบบรู้ตัวและไม่รู้ตัวในช่วงที่ดำเนินกิจกรรมประจำวัน ซึ่งอาจเป็นกฎเกณฑ์หรือข้อตกลงเล็กๆ น้อยๆ ที่มาจากประสบการณ์ หรือการตกผลึกทางความคิด เพราะธรรมชาติของมนุษย์กำหนดให้เป็นผู้มีความคิด ความสร้างสรรค์ ทั้งสิ่งที่เป็นวัตถุและไม่ใช่วัตถุ และมีการกำหนดความหมายให้กับสิ่งที่สร้างขึ้น

ธรรมชาติของสังคมมนุษย์ มนุษย์เป็นผู้สร้างสังคมขึ้นมาโดยสร้างผ่านการกระทำที่มีร่วมกันในชีวิตประจำวัน สิ่งที่ถูกประกอบสร้างขึ้นในสังคมล้วนแต่มีความหมายที่ได้รับการยอมรับและมีการกระทำที่ต่อเนื่องมาระยะเวลาหนึ่งและเป็นวิถีที่ทุกคนในสังคมมีความคุ้นชิน นำไปสู่การยึดถือเป็นแบบแผนที่มีการสร้างสรรค์และมีความหมายอันสะท้อนการเป็นตัวแทนของสังคม

นอกจากนี้ นายเลวี สโตรัส (Levi Strauss) ได้ทำการศึกษาปรากฏการณ์ทางสังคม (สุภางค์ จันทวานิช, 2554) มีการอธิบายถึงโครงสร้างทางสังคมที่มีอยู่สองระดับคือ ระดับโครงสร้างพื้นผิว และระดับโครงสร้างลึก โดยพบว่าโครงสร้างลึกยังสะท้อนสิ่งที่แตกต่างกันข้ามแบบสองชั่วที่อยู่ลึกๆ ในความคิดของมนุษย์ และแฝงด้วยความหมายในเชิงสัญลักษณ์ที่ซ่อนอยู่ในโครงสร้างลึกนั้น โดยโครงสร้างลึกแบบสองชั่วดังกล่าวยังเป็นตัวกำหนดระเบียบแบบแผนทางสังคมที่เกิดจากการสั่งสมมาจากกลุ่มคนรุ่นก่อน การมีสองชั่วในความคิดส่วนลึกอาจไม่ใช่ชั่วตรงกันข้ามเสมอไปแต่อาจเป็นความแตกต่างที่มีความสัมพันธ์กันในทางใดทางหนึ่ง อาทิ ฤทธิร้อนฤทธิเย็นของวัตถุดิบในอาหาร ความเชื่อเรื่องหยินกับหยาง การค้นพบโครงสร้างลึกจึงพบอยู่ในสภาวะของจิตไร้สำนึก (Unconscious)

การวิเคราะห์โครงสร้างสังคม นักมนุษยวิทยาเน้นการวิเคราะห์โครงสร้างสังคมในระบบความหมายที่มนุษย์สร้างขึ้น วิธีการศึกษาโครงสร้างจึงสามารถทำแบบช่วงเวลาเดียวกันมากกว่าข้ามช่วงเวลา แต่หากวิเคราะห์แบบข้ามช่วงเวลาจะต้องมีช่วงเวลาต่อเนื่องหรือยุคสมัยเข้ามาเกี่ยวข้อง

นายเลวี สโตรัส ยังได้เสนอแนวคิดการศึกษาโครงสร้างสังคมผ่านการทำความเข้าใจบริบททางวัฒนธรรม ได้แก่ ระบบความเชื่อ ความคิด แผนที่ความคิด มีการถอดรหัส เป็นต้น ขณะเดียวกัน

นักคิดแนวโครงสร้างนิยมเชื่อว่า การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของสังคมไม่จำเป็นต้องหาคำอธิบาย เพราะโครงสร้างสังคมไม่ได้มีความเป็นเหตุเป็นผล ไม่มีสาเหตุที่ทำให้เกิดขึ้น แต่การเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นในแบบค่อยเป็นค่อยไปจากสภาพหนึ่งสู่อีกสภาพหนึ่งโดยมีตัวกลางหรือตัวเชื่อม อาทิ การเปลี่ยนอาหารดิบเป็นอาหารสุกเกิดขึ้นด้วยตัวเชื่อมคือกรรมวิธีหรือวัฒนธรรมการทำให้สุก ในอีกขั้วหนึ่งทางธรรมชาติทำการเปลี่ยนของดิบให้กลายเป็นของเน่าด้วยกระบวนการทางธรรมชาติ

ปรากฏการณ์นิยมหรือปรากฏการณ์ทางสังคม เป็นสิ่งที่มนุษย์สรรสร้างประดิษฐ์ขึ้นมาจากความคิดเป็นการประกอบสร้างโครงสร้างสังคมทั้งเชิงลึกและพื้นผิวที่ปรากฏเป็นแบบแผนในรูปของวัฒนธรรม มีการกำหนดความหมายที่ทุกคนในสังคมต่างให้การยอมรับในความหมายนั้นและยึดถือปฏิบัติร่วมกันมาโดยเป็นมรดกตกทอดจากรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่งหรือจากช่วงเวลาหนึ่งสู่ช่วงเวลาหนึ่ง โดยเกิดขึ้นเป็นไปในลักษณะการเปลี่ยนแปลงทางโครงสร้างแบบค่อยเป็นค่อยไป หน้าที่ทางสังคมวิทยาจึงเป็นการศึกษาในห้วงเวลาใดเวลาหนึ่งหรือศึกษาในห้วงเวลาเดียวกันที่มีข้อค้นพบเป็นเสมือนภาพสะท้อนทางความคิดของมนุษย์ในห้วงเวลานั้น ไม่ได้มีการนำมาเปรียบเทียบช่วงเวลาวันแต่เปรียบเทียบทางโครงสร้างเท่านั้น การศึกษาปรากฏการณ์นิยมจึงไม่ได้เน้นการศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางสังคม

แนวคิดปรากฏการณ์กับการให้ความหมายทางสังคมและวัฒนธรรม

สำนักปรากฏการณ์วิทยา (สุภางค์ จันทวานิช, 2554) อธิบายถึงแนวคิดทางปรากฏการณ์โดยเชื่อว่ามนุษย์เป็นผู้สร้างโลกทางสังคม ความรู้ของมนุษย์จึงเกิดจากการสร้างความหมายและการตระหนักในสิ่งที่ดำรงอยู่ สามารถพิสูจน์ได้จากการสัมผัส การรับรู้ความจริงทางสังคมควรเป็นการสัมผัสโดยตรง ไม่ควรเรียนรู้จากประสบการณ์ของผู้อื่น การรับรู้ดังกล่าวเป็นผลจากการที่มนุษย์ให้ความหมายแก่โลก ความจริงของความรู้ทางสังคมจึงเป็นสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้นด้วยจิตสำนึกของตนเอง ขณะที่นายคานท์ (Kant) ซึ่งเป็นนักปรากฏการณ์วิทยาในช่วงปลายคริสต์ศตวรรษที่ 18 ได้อธิบายคำว่า “ปรากฏการณ์” หมายถึงการรับรู้สิ่งที่ดำรงอยู่ด้วยประสาทของตน นอกจากนี้นายเอ็ดมุนด์ ฮัสเซอร์ล ได้ให้คำจำกัดความของความหมายปรากฏการณ์เพิ่มเติมคือ การรับรู้ที่ไม่สามารถอธิบายได้เพราะเป็นพลังทางจิตวิญญาณ (การรับรู้ด้วยจิตสัมผัสหรือจากสัญชาตญาณ) การรับรู้ดังกล่าวจึงเป็นการรับรู้ในลักษณะของ “การตีความ” สอดคล้องกับแนวคิดของนายอัลเฟรด ชูส ที่เสนอแนวคิดเกี่ยวกับการสร้างความรู้หรือความจริงที่เป็นแบบสามัญสำนึก (Common Sense Knowledge) เริ่มจากการสังเกตหรือสำรวจชีวิตประจำวันของผู้กระทำร่วมกันทางสังคมและการมีปฏิสัมพันธ์กัน สิ่งเหล่านี้คือวิธีการที่นำไปสู่การรับรู้ความจริงทางจิตสำนึกและพฤติกรรมในชีวิตประจำวัน ตัวกำหนดระเบียบชีวิตประจำวันเป็นคุณลักษณะของจิตพิสัยอันได้แก่ 1) สามัญสำนึกที่เป็นความรู้สะสมและเป็นพื้นฐานในการตีความหมายสิ่งที่ได้สัมผัส 2) การจัดประเภท เป็นการจัดแบ่งแยกหมวดหมู่ของวัตถุกับบุคคล

ตามความหมายที่รับรู้ และ 3) สภาพการณ์ตอบสนอง เป็นการคาดคะเนการรับรู้ของผู้อื่นเป็นการรับรู้ที่ตรงกันหรือไม่

ปรากฏการณ์ เป็นความรู้ความจริงในระเบียบแบบแผนที่มนุษย์สร้างขึ้นเป็นประจำทุกวันในห้วงเวลาหนึ่ง การแสดงออกทางพฤติกรรมที่เป็นแบบแผนดังกล่าวล้วนมีความหมายทางสังคมตามที่มนุษย์ได้กำหนดขึ้นอันเป็นความตกลงในการสร้างความเข้าใจในการกระทำร่วมกัน การศึกษาปรากฏการณ์ควรศึกษาด้วยการวิเคราะห์แบบมีสามัญสำนึกหรือสัญชาตญาณในการตีความหมายบนฐานความรู้ที่มีการสั่งสมมาก่อนหน้านี้และทำการจัดระเบียบประเด็นที่รับรู้เพื่อให้ง่ายต่อการตีความและการสังเคราะห์ให้เกิดเป็นองค์ความรู้ในแบบเฉพาะบุคคลตามลักษณะวิธีการเข้าถึงความจริงแห่งโครงสร้างสังคมแบบปฏิฐานนิยม (Inductive)



ทฤษฎีการเปลี่ยนแปลง

แนวคิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

การเปลี่ยนแปลงทางสังคม คือการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางสังคม การเปลี่ยนแปลงบทบาทและหน้าที่ของสถาบันหรือกลุ่มทางสังคม โดยมีการจัดระเบียบสถาบันหรือองค์กรทางสังคมให้อยู่ในรูปแบบใหม่ (สนธยา พลศรี, 2553) การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวยังรวมถึงการเปลี่ยนแปลงสภาพสร้างทางสังคม ซึ่งมีความเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง มีความซับซ้อนทางปรากฏการณ์ และมีระดับของการเปลี่ยนแปลงขนาดเล็กถึงขนาดใหญ่เป็นกระบวนการ (สุเทพ สุวีรางกูร, 2554)

การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม คือการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตทั้งในด้านวัตถุและไม่ใช่วัตถุที่ครอบคลุมการเปลี่ยนแปลงหน้าที่ของสถาบัน เช่น สถาบันครอบครัว สถาบันศาสนา เป็นต้น (สนธยา พลศรี, 2553) รวมถึงการเปลี่ยนแปลงปรากฏการณ์ทางสังคมจิตที่ประกอบด้วยทัศนคติ ประเพณี ความเชื่อ คุณค่าทางสังคม และอื่นๆ ในเชิงนามธรรม อันเป็นส่วนประกอบของความจริงทางสังคม (สุเทพ สุวีรางกูร, 2554)

การเปลี่ยนแปลง เป็นคุณลักษณะสำคัญประการหนึ่งของวัฒนธรรมซึ่งมีการสั่นไหวและเกิดขึ้นใหม่เสมอ วัฒนธรรมจึงจำเป็นที่จะต้องมีการปรับเปลี่ยนหรือปรับตัวที่เหมาะสมกับสถานการณ์เพื่อความคงอยู่ได้ในปัจจุบัน การปรับเปลี่ยนจึงเป็นหลักประกันอย่างหนึ่งที่จะสามารถรักษาวัฒนธรรมเดิมให้ดำรงต่อไปในอนาคต โดยมีรูปแบบของการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมอยู่ 3 ประการ (กาญจนา แก้วเทพ, 2544) คือ

ประการแรก การเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากการค้นพบใหม่ (Inovation) โดยเฉพาะนวัตกรรมใหม่ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวันของคนในสังคม ซึ่งนวัตกรรมใหม่เป็นสิ่งที่ไม่ใช่ความคุ้นชินของสังคม สิ่งที่มาอาจมีทั้งการยอมรับหรือการต่อต้านขึ้นอยู่กับมุมมองของสังคมต่อการเปลี่ยนแปลง

ประการที่สอง การเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม (Cultural Diffusion) เป็นผลผลิตของการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม ทำให้สังคมเกิดการรับรู้ในวัฒนธรรมที่แตกต่าง และพึงพอใจต่อรูปแบบบางอย่างของวัฒนธรรมต่างกัน จึงมีการเลือกหยิบมาปรับใช้กับวัฒนธรรมตนแบบผสมผสานโดยมองว่าวัฒนธรรมต่างถิ่นกับวัฒนธรรมเดิมมีความเสมอภาคกัน

ประการที่สาม การเปลี่ยนแปลงที่รับเอาวัฒนธรรมใหม่มาเป็นของตน (Acculturation) เป็นการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับกลุ่มผู้อพยพย้ายถิ่น การรับเอาวัฒนธรรมใหม่จึงเป็นเสมือนการเข้ารับตามสังคมใหม่ตรงกับสุภาษิตไทยที่ว่า เข้าเมืองตาหลิ่วต้องหลิวตาตาม

การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม เป็นการเปลี่ยนแปลงระบบหรือรูปแบบของสังคม อาทิ ระบบการปกครอง ขนบธรรมเนียมประเพณี ระบบครอบครัว รวมถึงการเปลี่ยนแปลงใดๆ ทางสังคมในด้านใดด้านหนึ่งทั้งที่จับต้องได้ (วัตถุ) และจับต้องไม่ได้ (ความรู้สึกหรือค่านิยม) การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวอาจเกิดขึ้นเพียงชั่วคราวหรือเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างถาวรโดยส่งผลกระทบต่อทั้งในด้านความก้าวหน้าหรือการหยุดชะงักของสังคม ปรากฏการณ์ความเปลี่ยนแปลงจึงเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นได้ทั่วไปในทุกสังคมโดยเฉพาะในสังคมเมืองที่มีการเปลี่ยนแปลงเร็วกว่าสังคมชนบท ทั้งนี้เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นทุกสังคมจึงจำเป็นต้องมีการปรับตัว (คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ, 2552) ทั้งนี้การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมหรือแบบแผนการดำเนินชีวิต อาจมีด้านใดด้านหนึ่งที่เกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้นก่อนและมีการส่งอิทธิพลถึงกันและกันเสมอ กล่าวคือเมื่อสังคมมีการเปลี่ยนแปลง วัฒนธรรมย่อมมีการเปลี่ยนแปลง ขณะที่วัฒนธรรมเปลี่ยนแปลง สังคมย่อมมีการเปลี่ยนแปลงด้วย (สนธยา พลศรี, 2553)

องค์ประกอบของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

การเปลี่ยนแปลงทางสังคมเป็นเสมือนภาพถ่ายทางปรากฏการณ์ทางสังคมในช่วงระยะเวลาใดเวลาหนึ่ง สิ่งที่เป็นองค์ประกอบของการเปลี่ยนแปลง (สนธยา พลศรี, 2553) ประกอบด้วย

1. เจตคติ คือสิ่งก่อรูปในตัวบุคคลและฝังแน่นเป็นเวลานาน การก่อรูปของเจตคติเกิดจากประสบการณ์ที่ได้รับและกระบวนการปลูกฝังแต่วัยเยาว์ กลุ่มคนที่อยู่แวดล้อมมีส่วนสำคัญในการก่อเจตคติในทางใดทางหนึ่ง ฉะนั้นการปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มคนดังกล่าวจึงเป็นวิธีแห่งการเอาตัวรอด เจตคติที่เกิดขึ้นจึงเป็นลักษณะของการคล้อยตาม แต่ทั้งนี้เจตคติสามารถมีการเปลี่ยนแปลงได้และเป็นจุดเริ่มต้นของการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม

2. ค่านิยม เป็นองค์ประกอบที่สังคมให้การยึดถือโดยไม่มีการกำหนดกฎเกณฑ์ในการตั้งค่านิยม แต่มีกระบวนการของการเกิดค่านิยมที่เป็นไปตามปัจจัยภายในสังคมเอง ซึ่งมีทั้งค่านิยมหลักและค่านิยมรอง ทั้งนี้ค่านิยมยังเป็นตัวกำหนดหรือการชี้แนะการแสดงออกทางพฤติกรรมในแนวทางเดียวกัน การเปลี่ยนแปลงค่านิยมจึงถือเป็นการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมด้วย

3. บรรทัดฐานและพันธะทางสังคม บรรทัดฐานฐานคือมาตรฐานการชี้วัดข้อปฏิบัติทางสังคม ส่วนพันธะคือข้อบังคับหรือข้อตกลงทางสังคมในอันที่จะปฏิบัติไปในทิศทางเดียวกัน ซึ่งบรรทัดฐานและพันธะทางสังคมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ขึ้นอยู่กับสถานการณ์

ประเภทและกระบวนการเปลี่ยนแปลง

การเปลี่ยนแปลงใดๆ ทางสังคมและวัฒนธรรม ล้วนมีเหตุและปัจจัยที่กระทบหรือกระตุ้นให้เกิดการเปลี่ยนแปลง ซึ่งทุกการเปลี่ยนแปลงเป็นความพยายามปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ที่เกิดขึ้น ปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง (สนธยา พลศรี, 2553) มีดังนี้

1. ปัจจัยจากภายใน เป็นปัจจัยที่ได้รับการก่อตัวจากหลายสาเหตุที่มีการสั่งสมมาอย่างต่อเนื่องจนถึงจุดอิมพัลส์และก่อเกิดพัฒนาการไปสู่สิ่งที่แปลกใหม่ไปจากเดิม อาทิ การสั่งสมทางวัฒนธรรม การประดิษฐ์วิธีการผลิตใหม่ ความขัดแย้งของกลุ่มทางสังคม การริเริ่มจากชนชั้นนำ จำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นหรือลดลง สิ่งแวดล้อมทางภูมิศาสตร์มีการเปลี่ยนแปลงไปตามธรรมชาติ วิกฤตการณ์ทางเศรษฐกิจหรือสังคม รวมถึงความสนใจหรือความต้องการของคนส่วนใหญ่

2. ปัจจัยจากภายนอก เป็นปัจจัยที่กระตุ้นให้เกิดการเปลี่ยนแปลง โดยการเปลี่ยนแปลงอาจจะกระทำด้วยหลายสภาวะ ไม่ว่าจะเป็นสภาวะความสมัครใจ สภาวะการจำยอม หรือสภาวะถูกบังคับที่เกี่ยวข้องกับอิทธิพลจากต่างถิ่น อาทิ ความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับวัฒนธรรมอื่น การติดต่อกับวัฒนธรรมอื่นโดยตรง อิทธิพลจากอุดมการณ์ในต่างถิ่น การย้ายถิ่นของประชากร รวมถึงปัจจัยทางเศรษฐกิจและความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี

การเปลี่ยนแปลงที่ได้รับการกระตุ้นทั้งจากปัจจัยภายในหรือปัจจัยภายนอก ผลที่เกิดขึ้นคือปรากฏการณ์หรือสภาพสร้างทางสังคมในช่วงระยะเวลาใดเวลาหนึ่งที่สะท้อนความจริงทางสังคมโดยเกิดขึ้นเป็นกระบวนการในสองลักษณะคือ กระบวนการเปลี่ยนแปลงในลักษณะระดับเล็กกับระดับใหญ่และกระบวนการเปลี่ยนแปลงในลักษณะวัดดูกับจิต (สุเทพ สุวีรางกูร, 2554) สามารถอธิบายรายละเอียดของลักษณะกระบวนการเปลี่ยนแปลงได้ดังนี้

1. กระบวนการเปลี่ยนแปลงในลักษณะระดับเล็กกับระดับใหญ่ กระบวนการเปลี่ยนแปลงคือการกระทำที่ปัจเจกชนมีการแสดงออกทั้งในลักษณะตัวบุคคลซึ่งเป็นหน่วยระดับเล็กหรือการแสดงออกในลักษณะต่อสังคมซึ่งเป็นหน่วยระดับใหญ่

2. กระบวนการเปลี่ยนแปลงในลักษณะวัดดูกับจิต กระบวนการเปลี่ยนแปลงในลักษณะนี้ปรากฏในรูปของวัตถุ ขณะเดียวกันวัตถุนั้นต่างสะท้อนปรากฏการณ์ทางจิตสังคมหรือสะท้อนกระบวนการทางจิตที่แสดงออกในรูปของวัตถุ สามารถตีความหมายของวัตถุในทางทัศนคติ รสนิยม ค่านิยม ประเพณีหรือเป็นแบบแผนทางวัฒนธรรม

กระบวนการเปลี่ยนแปลงทั้งสองลักษณะข้างต้นต่างเป็นผลจากความคิด ความรู้ และสติปัญญาของมนุษย์ ในการนำสิ่งใหม่ๆที่ได้จากการคิดค้นหรือการแลกเปลี่ยนจากสังคมภายนอกมาปรับใช้ประโยชน์ ทำให้สังคมและวัฒนธรรมเกิดการเปลี่ยนแปลง อาทิ การค้นพบองค์ความรู้ใหม่ การประดิษฐ์ที่ต่อยอดจากภูมิปัญญาดั้งเดิม การแพร่กระจายทางวัฒนธรรม การขอยืม (อุดมการณ์หรือเทคโนโลยี) การยกเลิกวัฒนธรรมเดิม การรับวัฒนธรรมใหม่ การผสมผสานวัฒนธรรมเดิมกับวัฒนธรรมใหม่ และการกลืนกลายทางวัฒนธรรม

การศึกษาเบื้องต้นสามารถอธิบายเพิ่มเติมได้ว่าการเปลี่ยนแปลงทางสังคมเป็นการเปลี่ยนแปลงทางโครงสร้างของสังคมที่มีผลการเปลี่ยนแปลงเชิงระบบและเกี่ยวข้องกับสถาบันต่างๆ ของสังคมที่ส่งอิทธิพลจากระดับสังคมสู่ระดับปัจเจกชน ขณะที่การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมคือการเปลี่ยนแปลงในรูปแบบการดำเนินชีวิตที่เริ่มจากปัจเจกชนและขยายสู่สังคม แต่การเปลี่ยนแปลงทั้งทางสังคมและวัฒนธรรมต่างล้วนมีรูปแบบการเปลี่ยนแปลงในลักษณะเดียวกันคือมีปัจจัยจากภายในและปัจจัยจากภายนอกเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอันกลายเป็นภาพสร้างหรือปรากฏการณ์ทางสังคมในช่วงระยะเวลาหนึ่ง โดยที่การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวยังสัมพันธ์กับหลักการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมอื่นที่เป็นปัจจัยจากภายนอก

การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม

การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม เป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการปรับเปลี่ยนทางสังคมให้เข้ากับสถานการณ์ การปรับเปลี่ยนจะมีความยากง่ายมากน้อยแค่ไหนขึ้นอยู่กับธรรมชาติของสังคมวัฒนธรรมนั้นๆ และยิ่งขึ้นอยู่กับระยะห่าง (ความต่าง) ทางวัฒนธรรม ทั้งนี้สิ่งที่สามารถแลกเปลี่ยนเป็นรูปธรรมมากที่สุดคือ วัตถุธรรม ได้แก่สินค้าหรือเครื่องใช้ต่างๆ ที่แลกเปลี่ยนได้ด้วยการซื้อขาย ทำให้คนในสังคมมีความเป็นปัจเจกในการเลือกรับสินค้าทางวัฒนธรรมที่หลากหลายขึ้น ในระบบอุตสาหกรรมสินค้าจึงเป็นเสมือนทูตทางวัฒนธรรมที่ทุกชนชาติมีการรับเข้าและส่งออก การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมจึงเป็นลักษณะรูปแบบการรับวัฒนธรรมจากภายนอกและการส่งออกวัฒนธรรมสู่ภายนอก (กาญจนา แก้วเทพ, 2544) มีรายละเอียดต่อไปนี้

“การรับวัฒนธรรมจากภายนอก” คือการที่สังคมเป็นสังคมเปิด มีการติดต่อกับสังคมอื่นๆ มีการเรียนรู้ปฏิสัมพันธ์กันและนำไปสู่การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม ซึ่งการรับวัฒนธรรมจากภายนอกเข้ามาในสังคมตนยังประกอบไปด้วย 3 รูปแบบคือ

1. การรับวัฒนธรรมอื่นเข้ามาแทนที่วัฒนธรรมตนเองทั้งหมด ไม่มีการดัดแปลงใดๆ
2. การรับเข้าวัฒนธรรมอื่นแล้วดัดแปลงปรับเปลี่ยนให้เป็นแบบท้องถิ่นอย่างกลมกลืน
3. การเลือกรับเข้าวัฒนธรรมอื่นเฉพาะองค์ประกอบบางส่วนมาผสมผสานกับองค์

ประกอบวัฒนธรรมเดิมแม้จะดูแตกต่างแต่ก็ถูกผสมให้เป็นเป็นแบบแผนเดียวกัน

“การส่งออกวัฒนธรรมสู่สังคมภายนอก” การส่งออกวัฒนธรรมเป็นลักษณะการแลกเปลี่ยนที่มีความเสมอภาคกัน มีปฏิสัมพันธ์กันและกันทั้งทางตรงหรือทางอ้อม (ผ่านสื่อกลาง) ทำให้เกิดการไหลเวียนของวัฒนธรรมสองฝ่ายผสมกัน โดยวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ส่งออกได้ง่ายกว่านามธรรม

การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม แม้จะเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นได้ง่ายจากการมีปฏิสัมพันธ์ทั้งทางตรงและทางอ้อมระหว่างสังคมหนึ่งกับสังคมหนึ่ง แต่กระนั้นวัฒนธรรมใดที่เลื่อนไหลไปสู่อีกสังคมหนึ่งย่อมมีรายละเอียดองค์ประกอบที่แตกต่างไปจากต้นฉบับเดิมด้วยผ่านการปรับเปลี่ยนองค์ประกอบบางอย่างหรือเลือกรับบางอย่างให้เข้ากันกับวัฒนธรรมเดิม ในระหว่างการปรับเปลี่ยนดังกล่าวยังมีข้อจำกัดเป็นตัวกำหนดให้เกิดการเลือกรับและปรับเปลี่ยนด้วย

ข้อจำกัดการแลกเปลี่ยนปรับตัวทางวัฒนธรรม

นักวิชาการกลุ่มการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม (กาญจนา แก้วเทพ, 2544) มีความพยายามที่จะให้เกิดการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมซึ่งกระทำได้อย่างเพราะมีปัจจัยหลายอย่างที่เข้ามาเกี่ยวข้องอันเป็นอุปสรรคสำคัญที่ควรทำความเข้าใจ ประกอบด้วย

1. แรงจูงใจที่จะพบกันทางวัฒนธรรม (Motive) ถือเป็นปัจจัยพื้นฐานเพราะทุกการกระทำย่อมมีแรงจูงใจเป็นเหตุ หากแต่แรงจูงใจที่มีนั้นควรเป็นไปในเชิงบวก การแลกเปลี่ยนก็จะสามารถกระทำขึ้นได้ง่ายกว่าเชิงลบ โดยเฉพาะแรงจูงใจบนพื้นฐานแห่งการให้เกียรติเห็นคุณค่าและสนใจที่จะเรียนรู้

2. ความรู้ (Knowledge) เป็นองค์ประกอบสำคัญของการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม เนื่องจากเป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดความสนใจ ความเข้าใจ และเห็นคุณค่าของวัฒนธรรมอื่น โดยที่การแลกเปลี่ยนจะเกิดขึ้นได้ต่อเมื่อได้รับความรู้ในวัฒนธรรมอื่นมาพอสมควรและมีทัศนคติที่ดีแล้วจึงรับเอาวัฒนธรรมนั้นมาเป็นของตน

3. ลักษณะการถือเอาวัฒนธรรมตนเองเป็นศูนย์กลาง (Ethnocentrism) เป็นการมองวัฒนธรรมอื่นผ่านมุมมองวัฒนธรรมของตนและใช้ความรู้สึกที่ขัดต่อวัฒนธรรมตนเป็นเกณฑ์ตัดสินคุณค่าวัฒนธรรมอื่นที่ขัดต่อวัฒนธรรมของตนว่าเป็นสิ่งไม่ดีงาม มุมมองดังกล่าวยังเป็นแบบสองคุณลักษณะคือ ในด้านที่ดีความรู้สึกดังกล่าวทำให้วัฒนธรรมนั้นมีอัตลักษณ์ความจริงแท้แห่งสังคมที่ไม่มีวัฒนธรรมอื่นปน และในด้านไม่ดีคือเป็นความรู้สึกของการปิดกั้นตนเองต่อการเปลี่ยนแปลงอย่างไรเสียการถือเอาวัฒนธรรมเดิมแม้จะไม่มีวัฒนธรรมอื่นปนแต่เมื่อสถานการณ์เปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมเดิมไม่สามารถตอบสนองต่อสถานการณ์ใหม่ได้ ความจำเป็นต้องมีวัฒนธรรมเดิมนั้นจึงค่อยๆเสื่อมสลายและตายไปในที่สุด

4. การใช้วิธีคิดและวิธีประเมินคุณค่าแบบภาพจำตายตัว (Stereotype) เป็นการใช้ภาพแบบจำตายตัว (ภาพพจน์ที่เกิดจากการรับรู้) มาเป็นเกณฑ์ในการตัดสินทุกคนในพื้นที่สังคมนั้น เช่น การกล่าวหาคนอีสานขี้เกียจ สาวเหนือใจง่าย คนใต้ใจดำ เป็นต้น ซึ่งที่มาของเกณฑ์ตัดสินดังกล่าวมาจากกระบวนการถ่ายทอดเรื่องราวที่มีอคติแฝงอยู่ ในการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมหากมีอคติต่อวัฒนธรรมอื่นแล้วการเปิดรับจึงมักกระทำได้ยาก ทำให้การแลกเปลี่ยนไม่สามารถเกิดขึ้นได้

ทฤษฎีหลังโครงสร้างนิยม

แนวคิดการรื้อสร้าง

แนวคิดการรื้อสร้าง เป็นแนวคิดที่ได้รับการพัฒนาโดยนายฌักส์ แดริดา (Jacques Derrida) โดยการประมวลศาสตร์ทางปรัชญา ภาษาและวรรณคดี ด้วยวิธีการรื้อสร้าง คือเป็นการตีความมากกว่าการค้นหาคำความจริง ขณะที่นายวอร์ด (Ward อังโน สุภางค์ จันทวานิช, 2554) อธิบายถึงการรื้อสร้างเป็นการค้นหาคำความหมายจากคำความหมายอื่น ๆ ที่มีความคลุมเครือของคำหรือวลีที่มีการให้ความหมายมากกว่าหนึ่งอย่างขึ้นไป วิธีการรื้อสร้างเป็นการแสวงหารายละเอียดที่บดบังเงื่อนไขที่ขัดแย้งต่อพื้นฐานของตัวบทที่แสดงออกมา การวิเคราะห์จึงเป็นการรื้อความหมายของสิ่งที่ปรากฏให้เห็นความหมายอื่นที่ถูกครอบงำหรือกดทับไว้

นายฌักส์ แดริดา (อังโน สุภางค์ จันทวานิช, 2554) ได้เสนอแนวคิดวิธีการรื้อสร้างบนพื้นฐานการวิเคราะห์โครงสร้างนิยมด้วยการตั้งคำถามต่อความหมายของสิ่งที่ปรากฏ ซึ่งเชื่อว่าสิ่งที่ปรากฏอยู่นั้นไม่ได้มีเพียงความหมายเดียว แต่ยังมีความหมายอื่นๆ ประกอบไปด้วย ดังนั้นความหมายของความจริงทางสังคมจึงไม่มีลักษณะบริสุทธิ์ ทั้งนี้ความหมายดังกล่าวอยู่ภายใต้บริบทของสังคม วัฒนธรรม ภาษา การรื้อสร้างจึงเป็นวิธีการที่ทำให้ค้นพบความจริงหรือความหมายอื่นๆ

วิธีการรื้อสร้างของนายฌักส์ แดริดา ได้เสนอให้มีการแยกตัวบทหรือนำตัวบทมาแบ่งเป็นส่วนๆ (Decompose) จากนั้นทำการวิเคราะห์ร่วมกับตัวสมมติอื่นๆ โดยจับคู่กัน ซึ่งมีเป้าหมายเพื่อปลดปล่อยภาษาหรือตัวบทให้ออกจากการควบคุมของตรรกะและอำนาจต่างๆ เพราะภาษาหรือตัวบทไม่ใช่สิ่งที่ตายตัวแต่เป็นสิ่งที่สามารถเลื่อนไหลได้ อีกทั้งยังสามารถเชื่อมโยงในคำอื่นๆ หรือประเด็นอื่นๆ ที่มีความเกี่ยวข้องสัมพันธ์กัน

หลักการสำคัญของการรื้อสร้างตามแนวคิดของนายฌักส์ แดริดา คือ การแยกส่วนของตัวบทแล้วทำการจับคู่ จากนั้นวิเคราะห์การทำงานของคู่ตรงข้ามในโครงสร้างลึกของความคิด เช่น ธรรมชาติกับวัฒนธรรม ชีวิตกับความตาย ความดีกับความเลว ความมืดกับความสว่าง เป็นต้น ในทางวัฒนธรรมมีการนำเอาวัฒนธรรมชั้นสูงคู่กับวัฒนธรรมมวลชน โดยชี้ให้เห็นสิ่งตรงข้ามกันที่ดูคล้ายจะไม่จำเป็นต้องมี แต่เนื้อแท้แล้วกับขาดสิ่งที่ตรงข้ามกันไม่ได้ เพราะสิ่งตรงข้ามมีคุณลักษณะที่จะขับให้อีกอย่างนั้นโดดเด่นมีตัวตนหรืออัตลักษณ์ กล่าวคือ หากไม่มีความมืดก็จะไม่เห็นความสว่างเป็นอย่างไร หากไม่มีวัฒนธรรมมวลชนก็จะไม่สามารถแยกวัฒนธรรมชั้นสูงออกจากวัฒนธรรมมวลชนได้ การวิเคราะห์ด้วยคุณลักษณะแบบจับคู่นี้คือการตีความ

การจับคู่วิเคราะห์เพื่อตีความดังกล่าวข้างต้นถือเป็นการวิเคราะห์แบบโครงสร้างนิยมตามหลักการของนายโรลิ่งด์ บาร์ตส์ ที่อธิบายถึงโครงสร้างนิยม เป็นการวิเคราะห์คู่คำบางคู่ โดยเฉพาะคำว่า “สัญญะกับความหมายสัญญะ” ด้วยการนำเอาวัตถุทางความคิดมาวิเคราะห์หาโครงสร้างเพื่อค้นหาการทำงานหรือหน้าที่ของวัตถุ แล้วทำการแยกสิ่งที้นอกเหนือจากนั้นออกมา

กระบวนการวิเคราะห์คู่คำสามารถกระทำเป็นสองส่วนคือ ส่วนแรกเป็นขั้นตอนการแยกคำหรือตัวบทออกเป็นส่วนๆ แล้วทดลองสลับตำแหน่งคำหรือตัวบทเพื่อพิจารณาถึงความหมายมีการเปลี่ยนแปลงไปหรือไม่ ส่วนที่สองคือการประกอบคำหรือตัวบทด้วยวิธีการใหม่ที่จะเชื่อมโยงส่วนที่คัดแยกให้อยู่ในแบบแผนใหม่ ซึ่งการประกอบขึ้นใหม่นี้ถือเป็นแบบจำลองที่มีมิติใหม่ปรากฏขึ้นมาบนฐานการทำหน้าที่เดิมของวัตถุ

โครงสร้างใหม่ของวัตถุที่สร้างขึ้นในรูปแบบจำลอง แสดงให้เห็นถึงกระบวนการให้ความหมายต่อวัตถุ การเกิดขึ้นของความหมาย การผลิตความหมายและการทำหน้าที่เดิมคำของตัวบทเดิม (ในมิติทางวัฒนธรรมกระบวนการดังกล่าวคือ “การฟื้นฟู”) นับเป็นการนำทุนเดิมทางสังคมมาปรับใช้ให้เกิดมิติใหม่

แนวคิดทุนทางวัฒนธรรม

“ทุน” เป็นคำที่มีบริบทเกี่ยวข้องกับทรัพยากรที่มีอยู่เดิม สามารถนำไปใช้ให้เกิดผลด้วยความคาดหวังที่จะมีทรัพยากรนั้นเพิ่มขึ้นแต่ขณะเดียวกันก็มีโอกาสที่ทรัพยากรนั้นจะลดลงได้ขึ้นอยู่กับสถานการณ์ภายนอก โดยมีผู้จัดการทรัพยากรหรือเรียกได้ว่า “นายทุน” เป็นผู้ควบคุมและตัดสินใจส่วนมากแล้วคำว่าทุนมักมีความหมายในเชิงเศรษฐศาสตร์ที่หมายถึงเงินตราหรือทรัพย์สินมีค่าอื่นๆ ขณะที่ผู้ทรงความรู้หลายท่านที่ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับทุนในมิติอื่นๆ อย่างกว้างขวางและใช้คำว่าทุนเป็นเสมือนแม่คำเพื่อเพิ่มความหมายที่แตกต่างกันออกไป ดังต่อไปนี้

“ทุน” (พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2525) หมายถึง ของเดิมหรือเงินเดิมที่มีไว้ลงไว้กำหนดไว้ จัดตั้งไว้ เพื่อประโยชน์ในกิจการ เช่น มีความรู้เป็นทุน มีเงินเป็นทุน เป็นต้น

“ทุน” (รุ่งนภา บรรยงเกษมสุข, 2559) หมายถึง สิ่งที่เป็นมรดกตกทอดมาอย่างต่อเนื่องสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบได้ โดยมีลักษณะของทุนทั้งที่จับต้องได้และจับต้องไม่ได้ และเป็นปัจจัยในการกำหนดตำแหน่งทางสังคม

แนวคิดเรื่อง “ทุน” ของ ปีแอร์ บูดีเออ (Pierre Bourdieu) ยังได้ให้ความหมายของทุนที่เกี่ยวข้องกับชนชั้นทางสังคมและอธิบายถึงความแตกต่างขององค์ประกอบและเงื่อนไขที่ถูกกำหนดด้วยความเป็นปัจเจกที่มีการสร้างขึ้นและส่งผ่านทุนในรูปแบบต่างๆ โดยมีการแบ่งประเภทของทุนออกเป็น 4 แบบด้วยกัน (รุ่งนภา บรรยงเกษมสุข, 2559) ประกอบด้วย

1. ทุนทางเศรษฐกิจ (Economic Capital) คือ การครอบครองสิ่งที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจที่ช่วยเพิ่มความสามารถของตัวแสดงในสังคม และสามารถเปลี่ยนรูปไปเป็น “เงิน” ได้โดยตรง ทุนเศรษฐกิจสามารถทำให้เป็นสถาบันในรูปของสิทธิในทรัพย์สิน

2. ทุนทางวัฒนธรรม (Cultural Capital) สามารถแบ่งออกเป็น 3 รูปแบบ คือ

2.1 ทุนที่รวมอยู่ใน “ฮาบิตุส หรือ ฮาบีทัส” เป็นทุนที่อยู่ในรูปของกิริยาท่าทางและจิตใจที่คงทนถาวร ใช้ระยะเวลาในการสะสมและรวมกันเป็นรูปร่างของภาพนั้นขึ้นมา สามารถปรับเปลี่ยนความมั่งคั่งภายนอกให้กลายเป็นทุนที่อยู่ในตัวคนได้ กระบวนการในการแปลงทุนจากรูปแบบหนึ่งสู่อีกรูปแบบหนึ่งจะต้องผ่านกระบวนการที่มีเงื่อนไขในด้านเวลา สังคม และชนชั้นทางสังคม เกิดเป็นรูปแบบทางกายภาพของบุคคลและส่งผ่านทางกรรมพันธุ์หรือมีการสืบทอด มีระยะเวลาเป็นตัวเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างทุนทางวัฒนธรรมและทุนทางเศรษฐกิจ ความแตกต่างในการเป็นเจ้าของทุนทางวัฒนธรรมในแต่ละครอบครัวจะเห็นชัดเจนยิ่งขึ้นเมื่อมีการสะสมตามช่วงอายุที่มากขึ้นและมีการส่งผ่านสู่สมาชิกในครอบครัวรุ่นถัดไป

2.2 ทุนที่ถูกทำให้รวมกับวัตถุหรือทุนที่เป็นรูปธรรม (Objectified State) ทุนรูปแบบนี้มีความสัมพันธ์ประกอบกันกับทุนวัฒนธรรม ซึ่งปรากฏในรูปของสิ่งของ เช่น รูปภาพ งานเขียน หนังสือ อนุสาวรีย์ เครื่องจักร รวมถึงการแสดงออกและการสืบทอด เช่น การสะสมภาพวาด เป็นต้น ทุนรูปแบบนี้ยังสามารถส่งผ่านได้เช่นเดียวกับทุนทางเศรษฐกิจ (ทรัพย์สิน) สิ่งที่ส่งผ่านและมองเห็นได้ชัดเจนคือความเป็นเจ้าของในวิถีของการบริโภค ฉะนั้นแล้วสินค้าทางวัฒนธรรมจึงเป็นทั้งวัตถุและสัญลักษณ์ที่เจ้าของทุนต้องหาวิธีการที่เหมาะสมในการสะสมและรวบรวม

2.3 ทุนที่ทำให้อยู่ในรูปสถาบัน (Institutionalized State) ทุนรูปแบบนี้เป็นทุนที่ถูกทำให้อยู่ในแบบรูปธรรม มีการจัดแยกออกมาจากความเป็นปัจเจกคน มีการกำหนดคุณสมบัติที่จะใช้อ้างอิงหรือรับประกัน มักปรากฏในรูปของประกาศนียบัตร หนังสือรับรอง และการสอบ ทุนชนิดนี้สามารถเปลี่ยนรูปแบบให้กลายเป็นทุนทางเศรษฐกิจภายใต้เงื่อนไขที่เฉพาะ หรือเปลี่ยนรูปเป็นสถาบันที่รับรองคุณสมบัติทางการศึกษา เมื่อทุนถูกทำให้เป็นสถาบัน ย่อมเกิดความแตกต่างจากการเปรียบเทียบความเป็นปัจเจกระหว่างผู้ที่ได้รับการรับรองและผู้ที่ไม่ได้รับการรับรอง หรือการแปลงทุนวัฒนธรรมเพื่อแทนสิ่งหนึ่งโดยหวังให้เกิดความสำเร็จที่ดีกว่า การแปลงทุนทางวัฒนธรรมดังกล่าวยังมีผลให้เกิดอัตราการแลกเปลี่ยนระหว่างทุนทางวัฒนธรรมและทุนทางเศรษฐกิจซึ่งก็คือ “มูลค่าทางการเงิน”

ทุนทางวัฒนธรรมตามแนวคิดของ “บูดีเออ” ข้างต้นนี้จะเห็นได้ว่าทุนทุกรูปแบบมีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกัน การรวมกันของสิ่งที่ปรากฏทั้งในนามธรรมและรูปธรรมนั้นสามารถบ่งบอกถึงความมี “รสนิยม” ที่เป็นแบบเฉพาะปัจเจกหรือสถาบัน ทั้งนี้ทุนแต่ละประเภทยังสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและคุณค่าแห่งความสุนทรีย์ด้วยกระบวนการส่งผ่านหรือวิธีการถ่ายทอดได้อีกด้วย

3. ทุนทางสังคม (Social Capital) เป็นผลรวมของทรัพยากร ที่เกิดจากการกระทำหรือคุณงามความดี โดยปริมาณของทุนทางสังคมจะขึ้นอยู่กับขนาดของเครือข่ายที่แต่ละคนมี รวมถึงขนาดของความสัมพันธ์ระหว่างปัจเจกบุคคลกับเครือข่าย อันเป็นความสามารถในการระดมมาได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งประกอบด้วย

3.1 ทรัพยากรที่มีความสัมพันธ์ในทางใดๆ กับสมาชิกในกลุ่มหรือเครือข่าย จำนวนของทุนทางสังคมที่ปัจเจกบุคคลเป็นเจ้าของจะขึ้นอยู่กับขนาดความสัมพันธ์ คุณภาพของทุนทางสังคมจึงเป็นผลที่มาจากความสัมพันธ์ระหว่างตัวแสดง

3.2 การรวมความรู้ความเข้าใจและการยอมรับ (Cognition and Recognition) ด้วยคุณลักษณะที่เป็นเชิงสัญลักษณ์ จึงสามารถเปลี่ยนความรู้ความเข้าใจและการยอมรับดังกล่าวเป็นทุนทางสัญลักษณ์ได้ (Symbolic Capital) นอกจากนี้ทุนทางสังคมยังถูกสร้างโดยอำนาจทางสังคมแล้วมีการกระทำเช่นนั้นอย่างสม่ำเสมอ เครือข่ายที่เกิดขึ้นจึงไม่ใช่การคงอยู่โดยปกติธรรมดา แต่เกิดจากสถาบันพยายามรักษาทุนนั้นไว้ การเพิ่มขึ้นของทุนทางสังคมเกิดจากความสัมพันธ์ที่มีรายละเอียดต่างๆ ที่ปัจเจกบุคคลได้กระทำการลงทุนในวงสังคมระยะยาว ทำให้คุณค่าของทุนทางสังคมมาจากความไม่เท่าเทียมหรือมีการกีดกันมาก่อนหน้านั้นแล้ว ซึ่งอาจเกิดขึ้นจากภาระหน้าที่หรือความผูกพันที่สามารถเปลี่ยนรูปภายใต้เงื่อนไขเฉพาะ อาทิ การที่ปัจเจกบุคคลหนึ่งเติบโตจากครอบครัวที่ร่ำรวยมีโอกาสที่เข้าถึงการศึกษาที่ดี เมื่อเข้าทำงานสามารถเติบโตเข้าสู่งานในตำแหน่งที่สูงขึ้น ทุนทางสังคมของปัจเจกบุคคลนี้ส่วนหนึ่งได้มาจากพื้นฐานครอบครัวที่มีอยู่เดิม ส่วนหนึ่งได้จากสถาบันการศึกษาที่พ่อแม่จัดสรรให้และเกิดจากสถานะตำแหน่งการงาน ทุนของปัจเจกบุคคลนี้จึงแตกต่างจากคนอื่นๆ กระนั้นแล้วการได้มาของทุนทางสังคมจึงต้องผ่านยุทธวิธีต่างๆ เพื่อรักษาทุนเดิมและให้เกิดการเพิ่มพูน

4. ทุนทางสัญลักษณ์ (Symbolic Capital) ทุนประเภทนี้สามารถสัมผัสได้จากความรู้สึกและการยอมรับในควมมีอยู่ซึ่งตัวตนที่เป็นนามธรรม ส่วนมากปัจเจกบุคคลที่ได้รับการยอมรับมักมีทุนทางเศรษฐกิจเป็นพื้นฐาน ผู้แสดงถึงทุนทางเศรษฐกิจที่มั่งคั่งอาจใช้ทุนทางเศรษฐกิจนั้นในการสร้างคุณประโยชน์ต่อสาธารณะ อาทิ การบริจาค การตั้งมูลนิธิ ทำให้สังคมรับรู้และเกิดการยอมรับว่าเป็นคนดีต่อสังคม ทุนทางสัญลักษณ์นี้ยังสามารถเปลี่ยนเป็นทุนทางเศรษฐกิจโดยอาศัยความร่วมมือจากกลุ่มทางสังคม เพื่อให้ทุนสัญลักษณ์ที่สร้างขึ้นยังคงอยู่และได้รับการยอมรับอย่างเต็มที่ อาทิ

ทุนทางการเมืองที่มีสัญลักษณ์ เช่น ชื่อเสียง ความน่าเชื่อถือ ความไว้วางใจ การดำรงอยู่อย่างมีคุณค่า เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ล้วนสื่อถึงอำนาจเชิงสัญลักษณ์ที่ได้มาจากสองทาง คือ ทางแรกเป็นทุนที่ได้มาจากส่วนบุคคลที่เป็นที่รู้จักมักคุ้น ถูกยอมรับว่าเป็นผู้มีชื่อเสียง เป็นที่นิยม และมีคุณสมบัติพิเศษที่เกิดจากการแปลงทุนและได้มาซึ่งความศรัทธา ส่วนอีกทางเป็นเรื่องที่ว่าด้วยการได้มาจากชื่อเสียงความโดดเด่นในวิชาชีพ เป็นผลผลิตที่สั่งสมมายาวนานจนมีผลงานปรากฏเด่นชัดในความเห็นของ ปิแอ บูดิเออ ยังมองว่าทุนทางวัฒนธรรม ทุนทางสังคม และทุนทางสัญลักษณ์ เป็นทุนที่ไม่สามารถลดทอนลงได้เท่ากับทุนทางเศรษฐกิจ แต่จะต้องใช้ความพยายามที่จะแสดงให้เห็นผลในระยะยาว

แนวคิดเรื่องทุนของปิแอ บูดิเออ แสดงถึงความหลากหลายของรูปแบบทุนที่มีความสัมพันธ์กับความแตกต่างทางชนชั้นของสังคม โดยความแตกต่างดังกล่าวล้วนมีทุนเป็นพื้นฐานของการนำมาต่อยอดด้วยการเปลี่ยนเป็นทุนที่ปัจเจกบุคคลนั้นมีให้กลายเป็นทุนทางเศรษฐกิจหรือใช้ทุนทางเศรษฐกิจแปลงเป็นทุนในรูปแบบอื่น โดยอาศัยกระบวนการแบบเฉพาะผ่านระยะเวลาเพื่อรักษาการดำรงอยู่อย่างมีคุณค่าและมูลค่าที่เพิ่มขึ้น สอดคล้องกับแนวคิดของทรอสบี (Throsby อังใน คัชพล จันเพชร และ พิทักษ์ ศิริวงศ์, 2559) ที่ได้ให้นิยามเรื่องทุนทางวัฒนธรรมคือสินทรัพย์ที่มีการฝังตัว (Embodies) สะสม (Stores) และให้ (Provides) คุณค่าทางวัฒนธรรมนอกเหนือจากมูลค่าทางเศรษฐกิจของทรัพย์สินนั้น และได้แบ่งประเภทของทุนทางวัฒนธรรมเป็น 2 ประเภทด้วยกัน คือ

1. ทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถสัมผัสได้ (Tangible Culture) เช่น โบราณสถาน โบราณวัตถุ ผลงานศิลปะ เป็นต้น และมีได้จำกัดความไว้เฉพาะมรดกทางวัฒนธรรมเท่านั้น แต่ยังคงตีความรวมถึงทุนทางกายภาพอื่นๆ ในสังคมที่เป็นฝีมือของมนุษย์สร้างขึ้นเพื่อใช้ประโยชน์ต่อการดำรงชีพอีกด้วย ซึ่งสามารถตีเป็นมูลค่าให้เป็นทุนทางเศรษฐกิจในรูปแบบของเงินตราได้

2. ทุนทางวัฒนธรรมที่ไม่สามารถสัมผัสได้ (Intangible Culture) ทุนประเภทนี้ไม่สามารถสัมผัสได้ด้วยทางกายภาพหรืออยู่ในรูปของวัตถุที่จับต้องเคลื่อนย้าย แต่เป็นทุนทางนามธรรมที่เป็นทรัพย์สินทางปัญญา เช่น ความเชื่อ ความคิด นิทาน ประเพณี ศิลปะการแสดง เป็นต้น สามารถเผยแพร่สร้างการรับรู้ผ่านเครื่องมือในการถ่ายทอด

ทุนวัฒนธรรมทั้งสองประเภทนี้ล้วนมีความเกี่ยวเนื่องกันอย่างมีนัยคือ ทุนทางวัฒนธรรมที่เป็นรูปธรรมในลักษณะวัตถุ มักเกิดจากจินตนาการทางความคิดหรือความเชื่อหรือสิ่งที่เคยปฏิบัติสืบทอดกันมาจนตกผลึกเป็นจริตของกลุ่มบุคคลและมีการสืบทอดเป็นภาพของสถาบันหรือภาพกลุ่มบุคคล (ตามแนวคิด ฮาบีทัส ของปิแอ บูดิเออ) ทั้งนี้ทุนทั้งสองประเภทยังสามารถปรากฏขึ้นได้ทุกช่วงเวลาในฐานะทุนคงคลัง (Capital Stock) ซึ่งมีมูลค่าในทางเศรษฐศาสตร์ และคุณค่าทางวัฒนธรรมโดยสามารถนำมาใช้เป็นแนวทางการศึกษาองค์ความรู้สำหรับอาหารในคัมฯ ด้วยการรวบรวม จัดประเภทสำหรับอาหารตามรูปแบบวัฒนธรรม การวิเคราะห์ปรากฏการณ์ทางสังคมที่ค้นพบจากวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมฯ

แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยว

การท่องเที่ยว (Tourism) หมายถึง การเดินทางเพื่อการพักผ่อนหรือความผ่อนคลาย โดยมีการเปลี่ยนบรรยากาศจากสภาพแวดล้อมในชีวิตประจำวันที่จำเจไปยังสถานที่ที่มีบรรยากาศที่แปลกใหม่ อาจมีการใช้เวลาในการท่องเที่ยวน้อยกว่าหรือมากกว่า 24 ชั่วโมงขึ้นอยู่กับระยะทางของจุดหมายปลายทางและความสมัครใจของผู้เดินทาง โดยมีผู้ทรงคุณวุฒิได้ให้คำนิยามเกี่ยวกับการท่องเที่ยวไว้ในความหมายต่างๆ ที่ใกล้เคียงกัน คือ

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2549) ได้อธิบายความหมายการท่องเที่ยวว่า “เป็นการเดินทางออกจากสถานที่ที่อยู่เป็นประจำไปยังแหล่งท่องเที่ยวเป็นการชั่วคราว เพื่อพักผ่อนคลายเครียดจากการประกอบอาชีพ ทำให้เกิดความกระปรี้กระเปร่าขึ้น มีสุขภาพที่ดีทั้งทางร่างกายและจิตใจ”

Bacan (อ้างใน บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา, 2549) กล่าวไว้ในหนังสือ of Travel ว่า “การเดินทางท่องเที่ยวเป็นองค์ประกอบสำคัญของการศึกษาสำหรับผู้อยู่ในวัยเยาว์ และเป็นประสบการณ์ของชีวิตสำหรับผู้เจริญวัยแล้ว”

นันทิยา ตันตราสืบ (2561) ได้ให้ความหมายไว้ว่า “กิจกรรมการเดินทางจากจุดหมายต้นทางไปสู่ปลายทาง โดยอาศัยการบริการเป็นหลักเพื่อตอบสนองความต้องการของนักเดินทางหรือนักท่องเที่ยวให้เกิดความพึงพอใจ”

นิตา ชัชกุล (2555) ให้ความหมายของการท่องเที่ยวที่แตกต่างออกไปคือ “กิจกรรมการเดินทางที่นับตั้งแต่จุดเริ่มต้นจนถึงปลายทาง อันประกอบด้วยปัจจัยสามประการเป็นอย่างน้อย ได้แก่ การเดินทาง การพักค้างแรม และการกินนอกบ้าน”

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา (2557) ให้คำจำกัดความตามพระราชบัญญัติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พ.ศ.2552 การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับงานบริการ โดยได้รับค่าตอบแทน อันรวมถึงธุรกิจด้านที่พัก ธุรกิจนำเที่ยว ธุรกิจร้านอาหารและของฝากที่ระลึก และมีกิจกรรมการประชาสัมพันธ์ทางการตลาดเพื่อเผยแพร่ข้อมูลแหล่งท่องเที่ยวและส่งเสริมเกิดการท่องเที่ยว

ขณะที่องค์การการท่องเที่ยวโลก หรือ UNWTO (อ้างใน นิตา ชัชกุล, 2555) ได้ให้คำจำกัดความในเรื่องการท่องเที่ยวคือ การเดินทางเพื่อความบันเทิงใจที่ไม่ใช่เพื่อการประกอบอาชีพ อาจเป็นการเดินทางเพื่อเยี่ยมเยือนญาติ การประชุม หรือการเดินทางใดๆที่ไม่ใช่เป็นการตั้งหลักแหล่งอาศัยถาวร ขณะเดียวกันยังได้ให้คำจำกัดความเกี่ยวกับผู้เดินทางคือ

นักท่องเที่ยว (Tourist) คือ ผู้มาเยือนเป็นการชั่วคราวและพักค้างแรมอย่างน้อย 24 ชั่วโมง โดยอาจมีวัตถุประสงค์เพื่อความเพลิดเพลิน การศึกษา ดูแลสุขภาพ หรือปฏิบัติการทางศาสนา กิจกรรมครอบครัวหรือการประชุม

นักทัศนจาร (Excursionist) คือ ผู้ที่เดินทางมาเยือนชั่วคราวที่มีได้มีการพักค้างคืน มีการพักอาศัยไม่เกิน 24 ชั่วโมง

นอกจากนี้แล้วการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ศรัญญา วรากุลวิทย์, 2546; นิศา ชัชกุล, 2555) ยังมีการให้ความหมายเกี่ยวกับประเภทของนักท่องเที่ยวที่แบ่งตามถิ่นพำนักถาวรของผู้เดินทาง ประกอบด้วย นักท่องเที่ยวภายในประเทศ คือ คนไทยหรือคนต่างด้าวที่เข้ามาอยู่อาศัยในประเทศและเดินทางจากพื้นที่อยู่อาศัยเดิมไปยังพื้นที่ต่างถิ่นโดยมิใช่เพื่อการประกอบอาชีพ มีการพักอาศัยไม่เกิน 60 วัน

นักท่องเที่ยวระหว่างประเทศ คือ ชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาในประเทศและมีการพักอาศัยอย่างน้อย 1 คืนแต่ไม่เกิน 90 วัน โดยมีวัตถุประสงค์ใดๆ ที่มีใช้เพื่อการประกอบอาชีพ

จะเห็นได้ว่า ผู้เดินทางท่องเที่ยวมีวัตถุประสงค์ต่างๆ ในการเดินทางที่มีใช้เพื่อการประกอบอาชีพหรือการพักอาศัยเป็นการถาวร โดยมีระยะเวลาและพื้นที่ท่องเที่ยวเป็นตัวกำหนดประเภทกลุ่มนักท่องเที่ยวเพื่อให้ง่ายต่อการทำการศึกษาและเข้าใจบริบทโดยรวม ปัจจุบันมีการแบ่งนักท่องเที่ยวตามความสนใจและวัตถุประสงค์ของการเดินทางอันเป็นแรงจูงใจในการแสดงออกถึงการประพฤติปฏิบัติของนักท่องเที่ยวแล้ว ยังสามารถนำการแสดงออกดังกล่าวเป็นตัวกำหนดรูปแบบการท่องเที่ยวได้อย่างหลากหลายรูปแบบ (นิศา ชัชกุล, 2555) โดยมีเกณฑ์การแบ่งรูปแบบการท่องเที่ยวได้ดังนี้

1. แบ่งเกณฑ์ตามการนับจำนวนของนักท่องเที่ยว มีอยู่ 2 รูปแบบ ได้แก่ การท่องเที่ยวคนเดียว (Individual Travel) เป็นการเดินทางท่องเที่ยวตามลำพังโดยอาจมีการวางแผนล่วงหน้าหรือผ่านการซื้อบริการนำเที่ยว และการท่องเที่ยวแบบกลุ่มคณะ (Group Travel) เป็นการเดินทางท่องเที่ยวตั้งแต่สองคนขึ้นไป อาจเป็นกลุ่มเพื่อน ญาติพี่น้อง ครอบครัว โดยมีการวางแผนท่องเที่ยวภายในกลุ่มผู้เดินทางเอง

2. แบ่งเกณฑ์ตามวิธีการเดินทาง มีอยู่ 2 รูปแบบ ได้แก่ การเดินทางท่องเที่ยวแบบอิสระมีความเป็นส่วนตัว (Private Tour) เป็นการท่องเที่ยวที่มีการวางแผนตามความต้องการของตัวนักท่องเที่ยวเอง มีความยืดหยุ่นระยะเวลาการท่องเที่ยวตามปรารถนา โดยมักผ่านตัวแทนการให้บริการไม่ว่าด้านที่พัก ร้านอาหาร บริษัทนำเที่ยว เป็นต้น และการท่องเที่ยวแบบกลุ่มพิเศษ (Group Inclusive Travel) เป็นการท่องเที่ยวแบบกลุ่มคณะที่มีการวางแผนและข้อตกลงร่วมกันโดยมีการใช้บริการผ่านตัวแทนธุรกิจท่องเที่ยว มีการชำระเงินล่วงหน้าและต้องการบริการที่พิเศษ

3. แบ่งเกณฑ์ตามช่วงเวลาของการท่องเที่ยว ได้แก่ แบบแรกคือการท่องเที่ยวคาบเวลายาวเป็นการเดินทางจากที่พำนักอาศัยไปพักแรมยังสถานที่แห่งใหม่เป็นเวลาหนึ่งสัปดาห์หรือหนึ่งเดือนอาทิ การท่องเที่ยวเพื่อศึกษาวัฒนธรรม แบบที่สองคือการท่องเที่ยวคาบเวลาสั้น เป็นการเดินทางจากที่พำนักอาศัยไปพักค้างแรมในระยะสามวันหรือไม่เกินสิบวัน ตามแรงจูงใจและสาเหตุของการเดินทางอาจเพื่อเป็นการพักผ่อนหรือตามสถานภาพทางเศรษฐกิจของนักท่องเที่ยวเอง แบบที่สามคือการ

ท่องเที่ยวทัศนจร เป็นการท่องเที่ยวที่ใช้เวลาท่องเที่ยวไม่เกิน ยี่สิบสี่ชั่วโมง ไม่มีการพักค้างแรม อาจเป็นการท่องเที่ยวแบบเข้าไปเย็นกลับ

4.แบ่งเกณฑ์ตามวิธีการขนส่ง มีอยู่ 3 รูปแบบ ได้แก่ แบบแรกคือการท่องเที่ยวทางบกมีการใช้ยานพาหนะทางบก เช่น รถยนต์ รถไฟ คาร์วาน เป็นต้น แบบที่สองคือการท่องเที่ยวทางเรือ เช่น เรือยอชต์ เรือสำราญ เป็นต้น แบบที่สามคือการท่องเที่ยวทางอากาศ ได้แก่ เครื่องบินเล็กเช่าเหมาลำ เฮลิคอปเตอร์ เป็นต้น

5.แบ่งเกณฑ์ตามลักษณะการจ่ายเงิน มีอยู่ 3 รูปแบบ ได้แก่ แบบแรกคือการท่องเที่ยวแบบประหยัด (Economic Travels) เป็นการท่องเที่ยวที่ประหยัดต้นทุนการท่องเที่ยวโดยมีการใช้จ่ายในราคาถูก นักท่องเที่ยวเดินทางด้วยตนเองหรืออาจใช้คู่มือการท่องเที่ยวแทนการใช้บริการจากบริษัทนำเที่ยว แบบที่สองคือการท่องเที่ยวแบบนักธุรกิจ (Business Travels) เป็นการท่องเที่ยวที่เลือกใช้บริการในระดับกลาง เช่น โรงแรมที่มีมาตรฐานระดับกลาง สายการบินต้นทุนต่ำ เป็นต้น แต่มีการใช้บริการที่มีความดีกว่าแบบอื่น แบบที่สามคือ การท่องเที่ยวแบบชั้นหนึ่ง (Frist Class Travel) เป็นการท่องเที่ยวที่ต่อกรความหรูหราและมีอำนาจในการซื้อสูงกว่าแบบอื่นๆ ซึ่งถือเป็นนักท่องเที่ยวกลุ่มน้อย

6.แบ่งเกณฑ์ตามเส้นแบ่งเขตแดนของแต่ละประเทศหรือแบ่งตามเขตพื้นที่พัฒนาเศรษฐกิจระดับภูมิภาค เช่น กลุ่มนักท่องเที่ยวสแกนดิเนเวีย กลุ่มนักท่องเที่ยวอาเซียน กลุ่มนักท่องเที่ยวยุโรป เป็นต้น การแบ่งเกณฑ์ลักษณะนี้เป็นที่นิยมในการใช้เก็บข้อมูลจำนวนนักท่องเที่ยวเพื่อใช้ประโยชน์ทางการตลาด โดยจะสังเกตว่าเขตพื้นที่พัฒนาเศรษฐกิจดังกล่าวยังครอบคลุมบริบทของกลุ่มประเทศที่มีวัฒนธรรมร่วมกันอีกด้วย

ธุรกิจอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว

นิตา ชัชกุล (2555) ได้นำเสนอมุมมองเกี่ยวกับธุรกิจอื่น ๆ ที่เชื่อมโยงกับระบบอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวไว้อย่างน่าสนใจ โดยกล่าวถึงการพัฒนาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีมีส่วนทำให้เกิดรูปแบบธุรกิจประเภทอื่นๆ ในการที่จะตอบสนองต่อความต้องการหรือวัตถุประสงค์ของนักท่องเที่ยว และมีการแบ่งประเภทของธุรกิจดังกล่าวไว้ 5 ประเภท ได้แก่

1.ธุรกิจจัดการประชุม (Convention / Conferences Business) ธุรกิจประเภทนี้เกิดขึ้นเพื่อให้บริการหรืออำนวยความสะดวกในการบริหารจัดการประชุมให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของผู้ดำเนินการประชุมทั้งในด้านการประสานงาน การจัดสถานที่ การบริการอาหาร และอื่นๆ รูปแบบการประชุมอาจมีหลายลักษณะ เช่น การประชุมทางวิชาการ การประชุมทางธุรกิจ การประชุมระหว่างประเทศ การประชุมด้านกีฬา เป็นต้น ผู้เข้าประชุมจึงเป็นกลุ่มคณะ ดังนั้นบุคลากรที่ทำงานธุรกิจประเภทนี้ รวมถึงการจัดการ สถานที่ การบริการอาหารจึงต้องมีศักยภาพเพียงพอต่อการรองรับ

กลุ่มคณะเดินทางร่วมประชุมได้ ธุรกิจประเภทนี้จึงมีความสำคัญต่อระบบอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เพราะเป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับการเดินทาง การใช้บริการที่พัก การใช้บริการด้านอาหารและการใช้บริการกิจกรรมหรือการพักผ่อนหลังเสร็จการประชุม นอกจากนี้ยังเป็นการช่วยกระตุ้นตลาดการท่องเที่ยวและประชาสัมพันธ์เมืองที่จัดการประชุมให้เป็นที่รับรู้แก่นักท่องเที่ยว

2.ธุรกิจจัดแสดงนิทรรศการ (Exhibitions Business) เป็นธุรกิจที่เกิดขึ้นตั้งแต่ยุคกลางโดยจัดขึ้นครั้งแรกในปี ค.ศ. 1673 ที่กรุงปารีส โดยเป็นการจัดนิทรรศการด้านศิลปะ (Art Exhibition) ต่อมากลางศตวรรษที่ 19 เริ่มมีการจัดแสดงระดับโลก หลายองค์กรมมีการรวมตัวกันและจัดตั้ง “สำนักงานการจัดแสดงนิทรรศการนานาชาติ”(The Bureau of International Exposition or BIE) มีหน้าที่ในการตรวจสอบการจัดงาน และมีการแบ่งชนิดงานออกเป็น 3 รูปแบบ คือ 1) งานระดับจักรวาล เป็นรูปแบบงานใหญ่ที่ต้องลงทุนสูง การสร้างสิ่งปลูกสร้างและใช้ระยะเวลาเตรียมการนานหลายเดือน 2) งานระดับนานาชาติ เป็นรูปแบบการจัดแสดงที่เกี่ยวข้องกับหลายประเทศ ดำเนินการโดยประเทศใดประเทศหนึ่งเป็นเจ้าของและเชิญประเทศต่างๆเข้าร่วม 3) งานเฉพาะเรื่อง เป็นการจัดแสดงเฉพาะเรื่องใดเรื่องหนึ่งโดยมีแนวคิด (Theme) การจัดงานที่แคบลงมาจากการจัดแสดงนานาชาติ ทั้งนี้รูปแบบธุรกิจประเภทนี้มักอยู่ในรูปของงานมหกรรมแสดงสินค้าหรืองานนิทรรศการเพื่อการท่องเที่ยว

3.ธุรกิจนันทนาการและบันเทิง (Entertainments and Recreation Business) เป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการนันทนาการ โดยบุคคลเข้าร่วมจะใช้เวลาว่างด้วยความสมัครใจในการทำกิจกรรมพัฒนาอารมณ์เพื่อความผ่อนคลาย สนุกสนาน อันเป็นการพักผ่อนอย่างหนึ่ง กิจกรรมนันทนาการจึงมีความหลากหลายตามความสนใจของผู้เข้าร่วม อาทิ การนันทนาการเพื่อความบันเทิง การนันทนาการเพื่อสุขภาพ การนันทนาการเพื่อการเรียนรู้ ธุรกิจนันทนาการและบันเทิงจึงเป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอารมณ์ที่เป็นไปตามช่วงวัยเพื่อตอบสนองต่ออารมณ์และความสนใจของนักท่องเที่ยว เช่น ธุรกิจสวนสนุก ธุรกิจคอนเสิร์ต ธุรกิจการแสดงและละคร

4.ธุรกิจพิพิธภัณฑ์และแกลลอรี่ (Museum and Gallery) เป็นธุรกิจที่นำความคิดด้านการรวบรวมและถ่ายทอดองค์ความรู้ในแบบพิพิธภัณฑ์มาประยุกต์ใช้ในการเพิ่มคุณค่าและมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า ซึ่งรูปแบบพิพิธภัณฑ์แต่เดิมเริ่มต้นอย่างจริงจังในช่วงพุทธศตวรรษที่ 19 จากเหตุการณ์ที่ประเทศอิตาลีกำลังแยกตัวออกจากโปแตสแตนต์และโรมันคาทอลิก จึงมีการถกเถียงในสังคมปัญญาชนถึงปัญหาเรื่องอารยธรรมของมนุษย์ จึงมีการรวบรวมวัตถุหลักฐานต่างๆ ทางอารยธรรม ต่อมาประเทศออสเตรียเริ่มพัฒนาแนวคิดเรื่องพิพิธภัณฑ์มีการเก็บสะสมวัตถุหลงและวัตถุอื่นเพิ่มเติมที่ได้จากการสำรวจ แนวคิดพิพิธภัณฑ์ได้แพร่หลายทั่วยุโรป หลายประเทศเปิดพิพิธภัณฑ์ให้ประชาชนได้เข้าไปศึกษาทั้งแบบเข้าชมฟรีและมีค่าใช้จ่าย สำหรับประเทศไทยมีการก่อตั้งครั้งแรกในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (ร.4) ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้สร้างพระที่นั่งองค์

หนึ่งชิ้นในพระบรมมหาราชวังและพระราชทานนาม “ประพาสพิพิธภัณฑ” แต่ไม่ได้เปิดให้ประชาชนเข้าชมหากเพียงแต่เพื่อใช้ต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง ต่อมาพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (ร.5) โปรดให้ตั้งมิวเซียมหลวงขึ้นโดยเรียกทับศัพท์ภาษาอังกฤษ (Museum) และเปิดให้ประชาชนทั่วไปได้เข้าชมในวันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2417 นับเป็นกำเนิดพิพิธภัณฑไทยอย่างเป็นทางการครั้งแรก กระทั่งปี พ.ศ. 2538 คณะรัฐมนตรีได้มีประกาศให้วันที่ 19 กันยายนของทุกปีเป็นวันพิพิธภัณฑไทย ปัจจุบันรูปแบบมีพิพิธภัณฑมีหลายประเภท ได้แก่ พิพิธภัณฑประวัติศาสตร์ พิพิธภัณฑศิลปะ พิพิธภัณฑวิทยาศาสตร์ พิพิธภัณฑประวัติศาสตร์ธรรมชาติ พิพิธภัณฑกลางแจ้ง โดยมีทั้งพิพิธภัณฑที่ดำเนินการภายใต้หน่วยงานรัฐบาลและเอกชน ซึ่งนักท่องเที่ยวได้ให้ความสนใจเป็นอย่างดีโดยเฉพาะพิพิธภัณฑทางศิลปะหรือแกลลอรี่ที่เน้นจัดแสดงผลงานของคนท้องถิ่นและมีการจำหน่ายผลงานที่จัดแสดง นอกจากนี้ทางการตลาดยังได้นำแนวคิดดังกล่าวไปใช้กับกิจกรรมทางการตลาดในการจัดแสดงที่ไปที่มาของสินค้า การสาธิต การให้คำปรึกษา เป็นต้น

5.ธุรกิจการแพทย์และสุขภาพ (Medical and Health Business) เป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการรักษา การบำบัด การศัลยกรรม โดยอาศัยความพร้อมทางการแพทย์ของแต่ละประเทศ นอกจากนี้ยังรวมธุรกิจด้านสุขภาพโดยเน้นกิจกรรมการพักผ่อน ผ่อนคลายทั้งทางร่างกายและอารมณ์ เพื่อหวังผลด้านสุขภาพที่แข็งแรง ซึ่งธุรกิจดังกล่าวจะเกี่ยวข้องกับความงาม เช่น ธุรกิจสปา ธุรกิจนวดแผนไทย ธุรกิจบำบัดฟื้นฟูสุขภาพ เป็นต้น โดยการดำเนินงานอาจเป็นการดำเนินงานร่วมกับการให้บริการด้านที่พักแบริสอร์ท ที่เน้นการสร้างบรรยากาศของความผ่อนคลายด้วยความเป็นธรรมชาติหรือความสวยงามทางวัฒนธรรมท้องถิ่นแบบผสมผสาน

การดำเนินธุรกิจอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการท่องเที่ยวดังกล่าวจะเห็นได้ว่ามีบริบทอยู่ในสถานะความเป็นแหล่งท่องเที่ยวและผู้ให้บริการกิจกรรมนันทนาการ ซึ่งเข้ามาสู่ระบบอุตสาหกรรมท่องเที่ยวได้อย่างแนบเนียนอันสะท้อนให้เห็นถึงพฤติกรรมนักท่องเที่ยวที่ให้ความสนใจต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ๆ หรือการท่องเที่ยวทางเลือก (Alternative Tourism) โดยแนวคิดดังกล่าวสามารถนำมาใช้ในการวิเคราะห์ความหมายทางวัฒนธรรมและสังคมของร้านอาหารในคัมภีร์ ในมิติของการท่องเที่ยว

แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการท่องเที่ยวทางเลือกรูปแบบใหม่ที่มีความน่าสนใจโดยเป็นการสร้างกิจกรรมความสัมพันธ์ระหว่างคนในพื้นที่ท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยวผ่านกระบวนการของอาหารในการสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ อันนำมาซึ่งความรู้ความเข้าใจปรากฏการณ์ทางสังคมที่มาพร้อมกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ทำให้เกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ ขนบธรรมเนียม ประเพณีของคนท้องถิ่นอย่างมีคุณค่าทางสุนทรีย์และมูลค่าในการกระจายรายได้สู่อุตสาหกรรมธุรกิจอาหารโดยเฉพาะภาคเกษตรกรรมในฐานะเป็นวัตถุดิบในพื้นที่

องค์การการท่องเที่ยวโลก หรือ UNWTO (World Tourism Organization (UNWTO), 2019) ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในรายงานการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีของ ประเทศญี่ปุ่น โดยกล่าวไว้ว่า

“การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นรูปแบบหนึ่งของการท่องเที่ยวผ่านประสบการณ์มีส่วนร่วมในวัฒนธรรมอาหารในสถานที่ที่สนุกกับการรังสรรค์อาหารตามฤดูกาลอันเป็นผลจากสภาพอากาศ วัตถุดิบ วัฒนธรรม การแต่งกาย ประเพณีและประวัติศาสตร์ท้องถิ่น สามารถจำแนกประโยชน์ได้ดังนี้

- 1.การท่องเที่ยวเชิงอาหารบอกความแตกต่างและการมีอัตลักษณ์เฉพาะภูมิภาค
- 2.การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังเป็นโอกาสที่จะให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสคุณค่าและประสบการณ์ใหม่ๆ
- 3.การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาทรัพยากรทางการท่องเที่ยวที่ยังขาดแคลน โดยเฉพาะในเขตพื้นที่ชุมชนเล็กๆ
- 4.การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังเป็นการง่ายต่อการพัฒนาโดยใช้เรื่องราวสิ่งๆเกี่ยวกับอาหารในการประชาสัมพันธ์ทางการตลาด
- 5.การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถให้รายได้สูงและเป็นตัวตัดสินใจให้นักท่องเที่ยวกลับมาเที่ยวซ้ำ

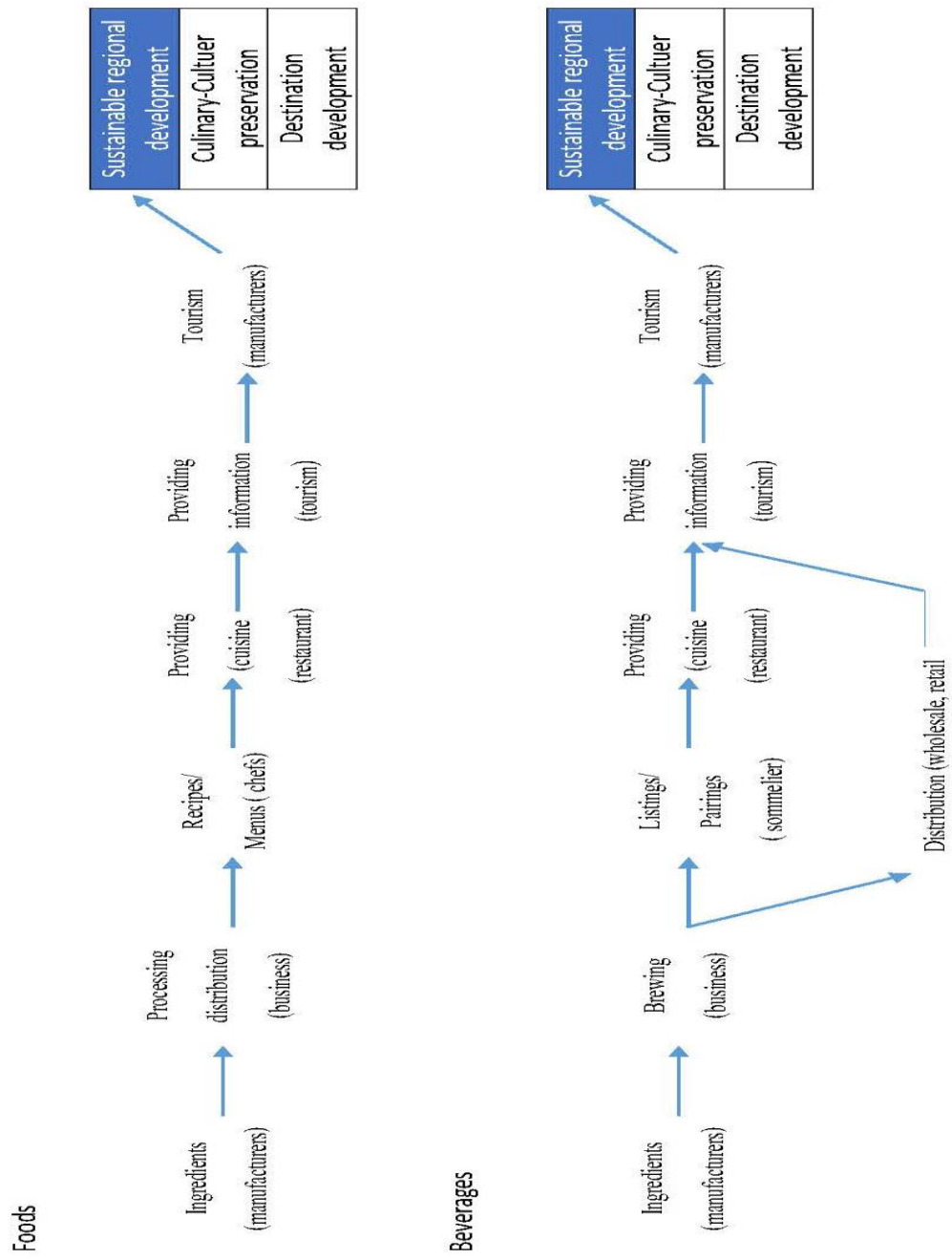
“ห่วงโซ่แห่งคุณค่า” ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศญี่ปุ่นรวมถึงกิจกรรมต่างๆ อาทิ การผลิตวัตถุดิบ การจำหน่าย การพัฒนาสูตรอาหาร การบริการและข้อมูล ซึ่งห่วงโซ่แห่งคุณค่านี้คือการมีส่วนร่วมที่หลากหลายของผู้ที่เกี่ยวข้องผ่านอุตสาหกรรม การศึกษาค้นคว้า และภาครัฐ อนึ่งอาหารและเครื่องดื่มแม้จะมีห่วงโซ่แห่งคุณค่าที่แตกต่างกัน แต่ท้ายที่สุดแล้วก็มีสองเป้าหมายหลักในการพัฒนาเพื่อความยั่งยืนคือ

- การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว (Destination) ซึ่งไม่ใช่การพัฒนาแค่แก่นักท่องเที่ยวภายในประเทศหรือต่างประเทศเท่านั้น แต่เป็นการพัฒนาสำหรับผู้มาเยือน หรือ ผู้ใช้บริการสัญจรทั่วไป

- การอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหาร (Culinary-Culture Preservation) เป็นการอนุรักษ์ประเพณี วัฒนธรรมอาหาร สิ่งแวดล้อม และวิถีชีวิตที่พร้อมจะสร้างความสุขให้กับนักท่องเที่ยว

ระดับการเข้าถึงเป้าหมายยังคงเป็นความท้าทายในการวิเคราะห์หาปัจจัยสู่ความสำเร็จ การประสานความร่วมมือร่วมใจระหว่างหน่วยงานท้องถิ่น ภาคเอกชน และหน่วยงานระดับสูงของรัฐบาลจะสามารถตอบโจทย์นี้ได้”





ภาพที่ 1 ห่วงโซ่คุณค่าการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ที่มา: World Tourism Organization (UNWTO) (2017)

องค์การพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยว (2559) ได้ให้ความหมายการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่ผสมผสานศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต ความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ และการบริการ ตลอดจนการแสดงออกถึงความเป็นเจ้าบ้านที่ดี มีการนำเสนออัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ในการสร้างประสบการณ์ด้านการลิ้มรสอาหารให้กับนักท่องเที่ยว ซึ่งเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวทางเลือกที่ชื่นชอบเกี่ยวกับอาหารเป็นพิเศษ มีการแสวงหาความสุนทรีย์และความจริงแท้ (Authenticity) ทำให้เกิดกระแสการโหยหาความหลัง (Nostalgia) และความอยู่ดีมีสุข (Well-Being) โดยนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้มีแรงจูงใจในการแสดงออกทางพฤติกรรมที่มีความต้องการดังต่อไปนี้

1. การแสดงออกถึงตัวตน (Self – Expression) เป็นความต้องการแสดงออกถึงความเป็นตัวของตัวเองที่มีความแตกต่างจากคนอื่น ๆ และมีความโดดเด่นในตัวเอง
2. ความสงสัยและใฝ่รู้ (Curiosity) เป็นความอยากรู้ อยากเห็น อยากสัมผัสหรือค้นพบอะไรที่แปลกใหม่เพื่อบ่งบอกถึงการได้ศึกษามาแล้วและมีความรู้ในเรื่องนั้น
3. การสืบค้นจากรากฐาน (Grounded) เป็นช่องทางในการเสพสุนทรีย์หรือดื่มด่ำกับแก่นแท้ของอาหารท้องถิ่นที่สามารถศึกษาวิธีการผลิตอาหารนั้น ๆ ได้
4. ความรื่นรมย์ (Pleasurable Experience) มีการเติมเต็มความสุขที่สามารถรู้สึกได้หรือสัมผัสความสุขนั้นผ่านประสบการณ์บริโภคอาหาร
5. ความกังวลใจ (Anxiety) เป็นความรู้สึกที่ต้องการผ่อนคลายหรือหลีกเลี่ยงความจำเจในชีวิตประจำวันด้วยการแสวงหาอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีรูปแบบเฉพาะ

การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร Inaki Gaztelumandi (UNWTO, 2012) ได้สังเกตว่า ภัยคุกคามที่ทำให้การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารประสบความสำเร็จและเติบโตต่อไปได้นั้น มีหลายสิ่งประกอบเข้าด้วยกันได้แก่

1. การตลาดด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่กำลังเติบโตและเป็นหนึ่งสิ่งในการขับเคลื่อนการตลาดการท่องเที่ยว
2. นักท่องเที่ยว ถือเป็นนักท่องเที่ยวที่สร้างกระแสใหม่ในวัฒนธรรมการบริโภคและกำลังมองหาความเป็นแก่นแท้ของสถานที่นั้น ๆ ผ่านมิติของอาหาร โดยให้การยอมรับมูลค่าของอาหารซึ่งหมายถึงการเป็นกลุ่มคนที่มีกำลังการใช้จ่ายสูงกว่านักท่องเที่ยวปกติ โดยต้องการหลบหนีความจำเจ ดังนั้นอาหารจึงไม่ใช่เป็นผลิตภัณฑ์สำหรับกลุ่มคนหรือมีอยู่ทั่วไป
3. ดินแดน ถือเป็นกระดูกสันหลังของวัฒนธรรมอาหาร เพราะเป็นส่วนกำหนดขอบเขตความแตกต่างและเอื้อให้เกิดอัตลักษณ์ของท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นเรื่องราวประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม ประเพณี พื้นที่ชนบทหรือทะเล ล้วนแต่มีอาหารเฉพาะถิ่นจากวัตถุดิบในดินแดนนั้น

4.ผลิตภัณฑ์ เป็นพื้นฐานของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งเป็นตัวกำหนดว่าอะไรคือทรัพยากรที่เป็นมรดกหรือทรัพยากรทางธรรมชาติที่เราสามารถแปลงมาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้

5.มรดกทางวัฒนธรรม เป็นส่วนหนึ่งของการแสดงออกด้านพฤติกรรม ความรู้ และกำหนดรูปแบบสังคม ตลอดจนเป็นพื้นฐานของความรู้สึกรักใคร่ การออกแบบด้านอาหาร (Food Design) จะไม่สามารถทำได้ถ้าไม่นำเอาวัฒนธรรมในดินแดนนั้นไปรวมไปด้วย อาหารเป็นสิ่งที่ทำให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ของสถานที่ท่องเที่ยวผ่านรสชาติ ประสบการณ์และการซื้อ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องผสมผสานคุณค่าวัฒนธรรมใหม่ๆ อันเป็นการเพิ่มความมั่งคั่งและความหลากหลายทางวัฒนธรรม จะเห็นว่าวัฒนธรรมอาหารเป็นกระบวนการที่มีวิวัฒนาการอย่างต่อเนื่องและเป็นการท้าทายผู้เชี่ยวชาญในการสร้างนวัตกรรมทั้งการคิดค้นใหม่หรือการปรับใช้เพื่อตอบสนองต่อผู้บริโภคในวัฒนธรรมใหม่

6.ความยั่งยืน การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถเป็นตัวกำหนดสถานะทางวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม ประวัติศาสตร์การพัฒนาการท่องเที่ยวที่เขียนขึ้นในปัจจุบันนี้เป็นเหมือนรูปแบบความยั่งยืนที่ธรรมดา ความคิดนี้ไม่ได้สร้างสรรค์มรดกทางอาหารอะไรใหม่ๆ ได้ตามอำเภอใจ แต่เป็นการจัดเอาเหตุผลในมุมมองความยั่งยืนแบบข้างเดียว ซึ่งไม่ได้เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การสร้างสรรค์และนำเสนออะไรใหม่ๆ อาจเป็นทางออกหนึ่งที่ไม่ได้มีแรงดึงดูดใจที่มากพอ แต่การที่นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมกับเจ้าของวัฒนธรรมในสถานที่ท่องเที่ยวนั้นเป็นแรงดึงดูดใจที่แท้จริง โดยนักท่องเที่ยวสามารถอธิบาย ยกตัวอย่าง ผ่านอาหารหรือผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น รวมถึงการบริการและกิจกรรมที่อยู่รอบๆตัวได้

7.คุณภาพ สถานที่ท่องเที่ยวที่ต้องการประชาสัมพันธ์ (Promote) การท่องเที่ยว เชิงอาหาร จะต้อง ทำงานให้มีคุณภาพในหลายขั้นตอน ไม่ว่าจะ เป็นการปกป้องหรือ คุ้มครองผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น การพัฒนาการแข่งขัน การนำเสนอ รวมถึงทรัพยากรบุคคลที่มีความเป็นมืออาชีพในทุกกระบวนการของห่วงโซ่การท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยมีการฝึกฝนและพัฒนาทักษะใหม่ๆ อยู่เสมอ

8.การสื่อสาร แหล่งท่องเที่ยวต้องสร้างความน่าเชื่อถือและนำเสนอเรื่องราวที่แท้จริงเกี่ยวกับอาหาร ประสบการณ์ท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวที่เปลี่ยนไปและไม่ได้จำกัดจำนวนวันในการเดินทาง แต่การตัดสินใจก็เริ่มขึ้นเร็วมากด้วยการเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวเอง (ได้แรงบันดาลใจ รับรู้ข้อมูลเกิดการเปรียบเทียบ และตัดสินใจซื้อ) ประสบการณ์หลังท่องเที่ยวเสร็จและทำการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ผ่านสังคมออนไลน์ กระบวนการขับเคลื่อนทั้งหมดนี้ คนทำอาหารเป็นขบวนการสำคัญสุดในการการปฏิวัติอาหารและฟื้นฟูให้เป็นองค์ประกอบทางการท่องเที่ยว สื่อทุกแขนงไม่ว่าจะโทรทัศน์ สื่อออนไลน์ นิตยสารท่องเที่ยว ล้วนแต่สร้างภาพลักษณ์ให้กับแหล่งท่องเที่ยวแห่งนั้น ซึ่งแหล่งท่องเที่ยวจึงควรนำเสนอในทุกช่องทาง

9.ความร่วมมือ เป็นสิ่งสำคัญในการทำงานในแหล่งท่องเที่ยว ไม่ว่าจะเป็นผู้ผลิต เกษตรกร คนตกปลา คนทำอาหาร ร้านอาหาร ผู้บริหาร โรงแรมและอื่นๆ ควรมีส่วนร่วมในการกำหนดและจัดการการนำเสนอการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

แนวคิดดังกล่าวจะเห็นว่าความสำเร็จของการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีหลายปัจจัยที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กันทั้งทรัพยากรบุคคล ทรัพยากรสิ่งแวดล้อม และทุนทางวัฒนธรรม โดยบูรณาการกับแนวคิดด้านการท่องเที่ยวเพื่อให้เกิดความยั่งยืนทั้งมิติสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนเป็นเครื่องมือในการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ให้คงเป็นประโยชน์ครบกระบวนการแห่งห่วงโซ่คุณค่าการท่องเที่ยวเชิงอาหาร แนวคิดดังกล่าวสามารถนำมาใช้เป็นกรอบในการวิเคราะห์องค์ความรู้สำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่ (Chiang Mai Royal Cuisine) สำหรับเป็นแนวทางในการวิเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคัมฯ และใช้ประกอบการพิจารณาองค์ประกอบของคู่มือการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมสู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

พลวัตทางสังคมและวัฒนธรรมไทย

พลวัต หรือ การเปลี่ยนแปลง เป็นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นทั่วไปอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ในทุกสังคม แต่ลักษณะของการเปลี่ยนแปลงจะขึ้นอยู่กับสภาพสังคมเป็นสำคัญที่อาจจะเกิดขึ้นช้าหรือเร็ว ซึ่งมีเหตุจากหลายปัจจัย อาทิ วุฒิภาวะการศึกษาของคนในสังคม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ของคนในสังคม การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมกับสังคมอื่น สภาพการณ์ของเศรษฐกิจ นโยบายการพัฒนาและอื่นๆ โดยเกิดขึ้นทั้งระบบการปกครอง เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้การเปลี่ยนแปลงยังเป็นเสมือนภาพสะท้อนการปรับตัวของสังคมให้เข้ากับสถานการณ์ทั้งภายในและภายนอก ส่งผลให้สังคมและวัฒนธรรมมีการเปลี่ยนแปลงทั้งทางก้าวหน้าและทางถดถอย (สายัณห์ สิทธิโชค, 2553)

ประเทศไทย เป็นหนึ่งพื้นที่ที่มีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมมาอย่างต่อเนื่อง จากทำเลทางภูมิศาสตร์ที่ตั้งอยู่กึ่งกลางเส้นทางการค้าของสองอารยธรรมใหญ่แห่งเอเชียได้แก่จีนและอินเดีย ลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรมจึงเป็นลักษณะของการผสมผสานแบบเลือกรับเอาวัฒนธรรมจากอารยธรรมใหญ่เข้ามาปรับใช้เพื่อแสดงถึงความเป็นอารยะทัดเทียมกับอารยธรรมที่มีอิทธิพลในแต่ละยุคสมัย กล่าวคือ ในยุคสุโขทัยและอยุธยาช่วงพุทธศตวรรษที่ 19 – 24 เป็นช่วงที่รับอิทธิพลจากจีนและอินเดีย กระทั่งยุคปลายอยุธยาถึงรัตนโกสินทร์ราวช่วงพุทธศตวรรษที่ 24 – 25 มีการรับอิทธิพลจากตะวันตกเข้ามาเพิ่มเติม โดยอิทธิพลดังกล่าวเข้ามาทั้งทางศาสนา การค้าและการล่าอาณานิคม

การทบทวนเอกสารวรรณกรรมเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ชาติไทยและล้านนาจากตำราของคณาจารย์ประจำวิชาพลวัตสังคมโลก มหาวิทยาลัยทักษิณ (2553), ชัย เรื่องศิลป์ (2537) และสร้อยสวัสดิ์ อ่องสกุล (2554) สามารถอธิบายการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมในภาพรวมของประเทศไทยพอสังเขปได้ต่อไปนี้

การเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยยุคสุโขทัยและอยุธยา เป็นการเปลี่ยนแปลงอย่างมีพัฒนาการและต่อเนื่องกัน โดยเริ่มต้นจากความเป็นปึกแผ่นของสังคมในสมัยสุโขทัย มีการนับถือศาสนาพุทธนิกายเถรวาท มีการประดิษฐ์อักษรไทย เป็นยุคเริ่มต้นประเพณีและวัฒนธรรมไทยที่สำคัญ ได้แก่ ประเพณีลอยกระทง เป็นต้น มีวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องเรื่องทางศาสนาและเป็นเครื่องมือในทางปกครองคือ ไตรภูมิพระร่วง รวมถึงมีการสร้างสรรค์ศิลปกรรมในหลายแขนงทั้งภาพจิตรกรรมฝาผนัง ประติมากรรม สถาปัตยกรรมทางศาสนา รูปแบบวัฒนธรรมที่โดดเด่นนี้ถือเป็นรากฐานพัฒนาการของความเป็นวัฒนธรรมไทยที่ต่อเนื่องถึงสมัยอยุธยา ทั้งยังมีความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิดกับอาณาจักรใกล้เคียง โดยเฉพาะอาณาจักรล้านนาที่ก่อตัวขึ้นในช่วงสมัยเดียวกัน

สังคมไทยในสมัยอยุธยามีความสัมพันธ์กับสังคมอื่นๆ มากขึ้น เนื่องด้วยสถานะการเป็นเมืองท่า หนึ่งในศูนย์กลางการค้าที่สำคัญของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ อิทธิพลแบบแผนทางวัฒนธรรมประเพณียังคงได้รับมาจากอินเดียและอาณาจักรใกล้เคียงได้แก่ ขอม มอญ ล้านนา เป็นต้น เกิดระบบการปกครองแบบชนชั้นตามคักตินาสวามิภักดิ์ การสืบทอดประเพณีและศิลปกรรมหลายแขนงยังคงพัฒนารูปแบบต่อเนื่องจากสุโขทัยผสมผสานกับวัฒนธรรมจากอาณาจักรใกล้เคียง มีศิลปวิทยาการแบบตะวันตกเริ่มเข้ามาในตอนปลายอยุธยา อาทิ ระบบการทหารมีการใช้ปืนใหญ่และสร้างป้อมปราการขนาดใหญ่ มีการประดิษฐ์ขนมและอาหารไทย เริ่มมีการวางระบบสาธารณสุขปโภค (ระบบประปาและถนน) การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับประเทศตะวันตก อยุธยาตอนปลาย (ราวพุทธศตวรรษที่ 23) จึงถือเป็นยุคทองสมัยหนึ่งของสังคมไทยก่อนเสียเอกราชให้กับพม่า

การเปลี่ยนแปลงสังคมไทยในยุคสมัยรัตนโกสินทร์ในช่วงพุทธศตวรรษที่ 24 – 25 เริ่มต้นจากการกอบกู้เอกราชและมีการฟื้นฟูศิลปวิทยาการด้วยการสร้างเมืองหลวงใหม่ โดยสืบทอดขนบธรรมเนียมแบบแผนเดิมจากสมัยอยุธยาตอนปลาย ความเป็นปึกแผ่นและขยายอำนาจอย่างรวดเร็ว มีอาณาจักรใกล้เคียงสวามิภักดิ์เป็นประเทศราชได้แก่ ล้านนา ล้านช้าง มลายู และเขมร ขณะเดียวกันความสัมพันธ์ทางสังคมภายในราชอาณาจักรยังคงเป็นไปด้วยอำนาจทางการเมืองและการค้า

ตะวันตกเริ่มมีอิทธิพลมากขึ้นทั้งทางการค้าและอำนาจทางการทหารด้วยการล่าอาณานิคมหลายประเทศใหญ่ในเอเชียตกเป็นอาณานิคมของประเทศตะวันตกและเริ่มเป็นภัยต่อความมั่นคงของราชอาณาจักรไทย จึงทำให้มีการเปลี่ยนแปลงในหลายด้านตั้งแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 4 และมีการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 โดยมีการเปลี่ยนแปลงทั้งในมิติระบบการปกครอง เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ดังอธิบายพอสังเขปได้ดังนี้

การเปลี่ยนแปลงระบบการปกครอง มีการปรับเปลี่ยนระบบการปกครองด้วยการจัดระเบียบหน่วยการปกครองใหม่คือ มีการจัดตั้งกระทรวง ทบวง กรม แทนระบบจตุสดมภ์ที่มีมาแต่เดิม มีการปฏิรูปการปกครองจากประเทศราชเป็นระบบมณฑลเทศาภิบาลอันเป็นการปูทางสู่การปกครองและแทรกซึมอำนาจจากส่วนกลางสู่ท้องถิ่นเพื่อควบคุมรักษาความเป็นปึกแผ่นภายในราชอาณาจักร ป้องกันการแทรกแซงของประเทศตะวันตกหลังจากมีการเสียดินแดน (มลายู, ลาว และ เขมร หรือ กัมพูชา) มีการตั้งระบบรัฐสภาและระบบการทูตระหว่างประเทศ

การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ จากสนธิสัญญาเบาว์ริงที่สร้างขึ้นในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 4 เป็นสนธิสัญญาระหว่างสยามกับอังกฤษว่าด้วยสิทธิเสรีภาพทางการค้า มีการยกเลิกการผูกขาดอำนาจรัฐกับการค้าระหว่างประเทศที่มีมาแต่สมัยอยุธยา เป็นการเปิดโอกาสให้ประชาชนทั่วไปสามารถติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติได้โดยตรง

การเปลี่ยนแปลงทางสังคม มีการยกเลิกระบบไพร่ทาส ส่งเสริมการศึกษาสมัยใหม่ด้วยการก่อตั้งโรงเรียน การวางระบบสาธารณูปโภคพื้นฐานทั้งไฟฟ้า ถนน โทรศัพท์ โทรเลข การคมนาคมด้วยระบบรถไฟทั้งในเมืองหลวงและเชื่อมต่อกับเมืองในภูมิภาค มีการพัฒนาระบบชลประทานเพื่อการเกษตร การได้รับการศึกษาจากประเทศตะวันตกของกลุ่มชนชั้นนำ อันนำไปสู่รสนิยมแบบตะวันตกที่ปรากฏในรูปแบบของสถาปัตยกรรม ศิลปกรรม การแต่งกาย วัฒนธรรมด้านอาหาร มีการพัฒนาการแพทย์สมัยใหม่

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 ต่อเนื่องถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 7 การพัฒนาระบบสาธารณูปโภคพื้นฐานยังคงต่อเนื่องและกระจายสู่ภูมิภาคแบบเชิงซ้ำเนื่องจากเป็นช่วงสภาวะสงครามโลกครั้งที่ 1 และสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ มีการปฏิรูปการปกครองจากระบบสมบูรณาญาสิทธิราชย์เข้าสู่ระบอบประชาธิปไตย อันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุขในปี พ.ศ.2475 และมีการประกาศใช้รัฐธรรมนูญฉบับแรก เกิดองค์กรทางการเมืองใหม่ ๆ ขึ้น เช่น พรรคการเมือง คณะรัฐมนตรี รัฐสภาผู้แทนราษฎร และมีการเปลี่ยนชื่อประเทศจากสยามเป็นประเทศไทยพร้อมเปลี่ยนธงประจำชาติเป็นธงไตรรงค์

เมื่อเกิดสงครามโลกครั้งที่ 2 พัฒนาการทางสังคมหยุดชะงักลง กองทัพญี่ปุ่นบุกประเทศไทย สังคมไทยทั้งทางการเมืองและชนบทมีความปฏิสัมพันธ์กับกองทัพญี่ปุ่น ต่อมา ปี พ.ศ.2485 รัฐบาลมีการกำหนดนโยบายในการสร้างเสริมเอกลักษณ์ของสังคมไทย มีการออกพระราชบัญญัติ วัฒนธรรมแห่งชาติ ทำให้วัฒนธรรมไทยได้รับการฟื้นฟู มีการออกระเบียบให้เคารพธงชาติ ขณะเดียวกันนโยบายดังกล่าวยังเป็นการกลืนวัฒนธรรมท้องถิ่นด้วยการรวมศูนย์อำนาจเข้าสู่ ส่วนกลาง มีการสร้างค่านิยมการใช้ภาษาไทยกลางสื่อสารในท้องถิ่น

ประเทศไทยมีการประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติครั้งแรกใน ปี พ.ศ. 2504 เป็นต้นมาถึงปัจจุบัน ซึ่งส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมอย่างมากโดยเน้นการพัฒนาทาง เศรษฐกิจเป็นหลัก ทำให้เกิดการขยายตัวทางเศรษฐกิจแบบทุนนิยมและการเพิ่มขึ้นของประชากร อย่างรวดเร็ว พื้นที่ชนบทชานเมืองเกิดการเปลี่ยนแปลงสู่ความเป็นสังคมเมือง ประชาชนตื่นตัวทาง การศึกษาเพื่อขยับสถานะจากสังคมเกษตรกรรมสู่การเป็นสังคมข้าราชการหรือชนชั้นกลาง มีการ พัฒนาระบบขนส่งและการคมนาคมเพื่อการขนถ่ายสินค้าที่เน้นการส่งออกโดยเฉพาะผลิตผลทาง การเกษตร เกิดระบบอุตสาหกรรมโรงงาน อีกทั้งมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชูอัตลักษณ์ความเป็น ไทย ขณะเดียวกันวัฒนธรรมท้องถิ่นได้รับการสนับสนุนให้เกิดการอนุรักษ์จนเกิดกระแสอนุรักษ์ ท้องถิ่นนิยม (ธเนศวร์ เจริญเมือง, 2538) ทั้งด้านประวัติศาสตร์ ศิลปะ ภูมิปัญญา การแต่งกาย ภาษา วัฒนธรรมอาหาร

พลวัตสุนทรีย์ยะด้านอาหารในประเทศไทย

อาหาร เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่หล่อหลอมจากสภาพเศรษฐกิจ สังคม การเมือง ความเชื่อทางศาสนา ดังที่นายนิโกลัส แชนด์วอส (Nicolas Aang In คณาจารย์ประจำวิชาพลวัตสังคมโลก มหาวิทยาลัยทักษิณ, 2553) ได้บันทึกถึงความเชื่อของชาวอยุธยารัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์ (พ.ศ. 2199 - พ.ศ. 2231) โดยกล่าวว่า “แม่เนื้อวัวในเมืองสยามจะมีไซชนิดเลว แต่ก็ไม่ค่อยนิยมบริโภคกัน เพราะเขาเชื่อกันมาเป็นประเพณีว่า ในชาติก่อนพระสมณโคดมได้เสวยพระชาติเป็นโคผู้หรือนางโค ถือว่าการบริโภคเนื้อวัวนั้นผิดพุทธบัญญัติและเป็นการละเมิดศาสนาถ้าเข้าไปแตะต้อง ความเชื่อนี้ยังกินวงกว้างไปถึงสัตว์สี่เท้าทุกชนิดว่าฆ่าไม่ได้ ด้วยอาจบังเอิญไปฆ่าถูกบิดามารดาหรือมิตรสหายของตน”

นายราฟ ฟิช (Ralph Fitch) พ่อค้าชาวอังกฤษที่เดินทางจากเมืองพะโคในประเทศพม่ามายังเมืองเชียงใหม่ในช่วงพุทธศตวรรษที่ 22 (อ้างอิง สรัสวดี อ๋องสกุล, 2554) โดยใช้ระยะเวลาเดินทาง 25 วัน มีการพรรณนาถึงสภาพบ้านเมือง ความเป็นอยู่และอาหารของชาวเชียงใหม่ในยุคนั้นไว้ว่า “ในการเดินทาง ข้าพเจ้าผ่านชนบทที่อุดมสมบูรณ์ รมรื่นด้วยต้นไม้ ประเทศนี้มีพื้นที่ต่ำมาก และมีแม่น้ำสวยหลายสาย บ้านเรือนปลูกอย่างเลวมมาก ทำด้วยไม้ไผ่และมุงหลังคาด้วยฟาง ที่นี่มีความขี้ปากและช่างชุกชุม เมืองจามาเฮย์ (เชียงใหม่) เป็นเมืองที่สวยงามและใหญ่โต ชาวเมืองเป็นคนดี ผู้ชายรูปร่างดีมาก และแข็งแรง นุ่งห่มเสื้อผ้าไม่สวมหมวก ไม่สวมรองเท้า เพราะในบรรดาประเทศเหล่านี้ ชาวเมืองไม่สวมรองเท้า ผู้หญิงสวยงามกว่าผู้หญิงพะโค ทุกๆ ชนบทไม่มีข้าวสาลี เขาทำขนมบางชนิดด้วยข้าวเจ้า พ่อค้าส่วนมากเดินทางจากประเทศจีนมายังจามาเฮย์และนำขนม ทอง เงิน และสิ่งของอื่นๆอีกมาก อันเป็นผลผลิตจากจีนมาด้วย ที่นี่เป็นแหล่งใหญ่ของพืชพรรณธัญญาหาร และมีความอุดมสมบูรณ์จนไม่ต้องรีดนมควาย ดังเช่นเมืองอื่นๆ ทำกัน” จากบันทึกนี้ทำให้เห็นถึงสภาพสังคมที่เป็นแหล่งวัตถุดิบและมีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารประเภทขนมที่ทำจากข้าวเจ้า และมีความสัมพันธ์ทางการค้ากับจีนซึ่งสันนิษฐานว่าความสัมพันธ์ดังกล่าวน่าจะส่งอิทธิพลต่อวัฒนธรรมของเชียงใหม่ในสมัยต่อมา

วัฒนธรรมด้านอาหารยังมีการผสมผสานจากวัฒนธรรมต่างถิ่น (ฉันทิชา ไตรลักษณ์วงศ์, 2553) อาทิ การปรุงอาหารด้วยวิธีการตุ๋นหรือการต้มเคี่ยว เป็นอิทธิพลจากวัฒนธรรมจีนเพราะบรรพบุรุษจีนมีความสามารถในการหลอมโลหะ มีการคิดค้นหม้อสามขาสำริดที่ใช้ในการเคี่ยวหรือตุ๋นราว 4,000 – 5,000 ปีมาแล้ว หรือการบริโภคพริกในอดีตเป็นวัตถุดิบนำเข้ามาจากชนพื้นเมืองอเมริกาที่บาทหลวงได้นำเข้ามาสู่สังคมไทยสมัยอยุธยา

นอกจากนี้มารี กีมาร์ หรือ ท้าวทองกีบม้า ชาวโปรตุเกสที่เข้ามาในอยุธยาในฐานะภรรยาขุนนางต่างชาติ (คอนสแตนติลคอลล็อน หรือ เจ้าพระยาวิไชยเณตร) และได้ถวายงานสมเด็จพระนารายณ์ เป็นผู้คุมห้องเครื่องหวานได้ทำการดัดแปลงขนมโปรตุเกสให้เป็นขนมไทยประเภททองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมฝิง ขนมหม้อแกง และอื่น ๆ ด้วยวัตถุดิบที่นิยมรับประทานกันสมัยนั้น ได้แก่ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นต้น

การดัดแปลงหรือประดิษฐ์อาหารดังกล่าวยังสะท้อนให้เห็นถึงบทบาทหน้าที่ของสตรีที่ส่วนใหญ่มีหน้าที่รับผิดชอบดูแลงานบ้านในครัวเรือน ทำให้สตรีมีบทบาทในการประดิษฐ์อาหารที่มีความละเอียดอ่อนในการปรุง หากเป็นสังคมชนชั้นปกครองอาหารจะถูกประดิษฐ์อย่างประณีตยิ่งขึ้น

การเปลี่ยนแปลงทางสังคม เป็นส่วนสำคัญในการกำหนดวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร โดยเฉพาะพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร (ฉันทิชา ไตรลักษณ์วงศ์, 2553) ที่มีการปรับเปลี่ยนไปตามรูปแบบวิถีชีวิตของแต่ละคน โดยเป็นไปเพื่อความสะดวกต่อการดำรงชีวิต อาทิ จากการประกอบอาหารเพื่อรับประทานเองในครอบครัวสู่การทำอาหารแบบเร่งด่วนตามวัฒนธรรมตะวันตกหรือเป็นที่รับรู้ในสังคมไทยคืออาหารจานด่วน สภาพสังคมที่มีความเร่งรีบมากขึ้นทำให้เกิดกระบวนการผลิตอาหารด้วยเทคโนโลยีในรูปของอาหารแช่เย็นหรืออาหารกึ่งสำเร็จรูปเพื่อให้ง่ายต่อการนำไปรับประทาน

การศึกษาพลวัตสุนทรีย์ยะด้านอาหารจะเห็นได้ว่าวัฒนธรรมด้านอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพสังคม โดยเป็นไปแบบสองลักษณะ คือ อาหารในท้องถิ่นได้รับการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับรสนิยมสมัยใหม่กับการรับเอาอาหารจากต่างถิ่นมาปรับเปลี่ยนเป็นรสนิยมแบบคนในท้องถิ่น ดังนั้นอาหารจึงเป็นส่วนหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นปรากฏการณ์ทางสังคมในแต่ละช่วงยุคสมัยที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตประจำวันและความเชื่อทางอุดมคติ

พลวัตทางวัฒนธรรม “คุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่”
(ยุคราชวงศ์เจ้าเจ็ดตน พ.ศ. 2324 – พ.ศ. 2482)

การทบทวนวรรณกรรมพลวัตทางวัฒนธรรม “คุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่” เป็นการทบทวนจากเอกสารตำราของนักวิชาการด้านประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมล้านนาในประเด็นความเป็นมาของระบบการปกครองและความสำคัญของพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับสถาบันกษัตริย์เมืองเชียงใหม่ เพื่อพินิจพัฒนาการทางวัฒนธรรมแบบราชสำนักเมืองเชียงใหม่

วรรณกรรมที่ทำการทบทวนประกอบด้วย ประวัติศาสตร์ล้านนา (สร้อยสวัสดิ์ อ่องสกุล, 2554), เส้นทางจักรยานสู่แหล่งเรียนรู้ทางประวัติศาสตร์ในเชียงใหม่ : ไหว้ชาพญามังราย ทักษาเมือง คุ่มหลวงและคุ่มในเวียงเชียงใหม่ (สมโชค อ่องสกุล, 2559), คุ่มหลวง หอคำ เวียงแก้ว สัญญาขัตติยะล้านนา (ภูเดช แสนสา, 2556), เจ้าหลวงเชียงใหม่ (วงศ์ศักดิ์ ณ เชียงใหม่, 2539) สามารถสรุปเปรียบเทียบเหตุการณ์สำคัญที่เกี่ยวข้องกับคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่ได้ดังนี้

เชียงใหม่ เป็นอดีตเมืองหลวงแห่งอาณาจักรล้านนา สถาปนาโดยพญามังรายใน ปี พ.ศ. 1839 นอกจากนี้เป็นศูนย์กลางด้านเศรษฐกิจ ศาสนา ยังเป็นศูนย์กลางอำนาจการปกครองของอาณาจักรล้านนาในยุคราชวงศ์มังราย การสร้างเมืองเชียงใหม่มีความเชื่อเกี่ยวกับการมีตัวตน จึงมีการวางตำแหน่งทิวเขาตามดวงราศีประจำวันแห่งโหราศาสตร์ ความเชื่อดังกล่าวสันนิษฐานว่าถูกนำไปเป็นแนวคิดในการวางผังเมืองตามตำแหน่งทิศของดวงราศีประจำวันพฤหัสบดีซึ่งเป็นวันที่พญามังรายสร้างเมืองเชียงใหม่ โดยเรียงตำแหน่งทิวเขานเข็มนาฬิกา ประกอบด้วย

ทิศเหนือ (ประตูช้างเผือก) คือตำแหน่ง เดชเมือง หมายถึง พื้นที่แห่งอำนาจ

ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ (แจ่งศรีภูมิ) คือ ตำแหน่งศรีเมือง หมายถึง พื้นที่อันเป็นศิริมงคลที่นำมาซึ่งความเจริญและความผาสุกร่มเย็น

ทิศตะวันออก (ประตูท่าแพ) คือตำแหน่ง “มูลเมือง” หมายถึง พื้นที่แห่งทรัพย์สิน หรือ ย่านธุรกิจการค้า

ทิศตะวันออกเฉียงใต้ (แจ่งกะต้ำ) คือตำแหน่ง “อุตสาหเมือง” หมายถึง พื้นที่แห่งการทำอุตสาหกรรมหรือผู้ทำงานแทนตัว

ทิศใต้ (ประตูเชียงใหม่) คือตำแหน่ง “มนตรีเมือง” หมายถึง พื้นที่ของขุนนาง หรือผู้อุปการะในครอบครัว

ทิศตะวันตกเฉียงใต้ (แจ่งกู่เฮือง) คือตำแหน่ง “กาลกนิเมือง” หมายถึง พื้นที่แห่งความเสื่อมหรืออัปมงคล

ทิศตะวันตก (ประตูสวนดอก) คือตำแหน่ง “บริวารเมือง” หมายถึง พื้นที่นักปราชญ์ราชบัณฑิตหรือผู้ทรงศีล คนสนองงานหรือผู้อยู่รัยล้อม

ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ (แจ้งหัวริน) คือตำแหน่ง “อายุเมือง” หมายถึง พื้นที่แห่งความคงอยู่หรือความเจริญที่ต่อเนื่อง

ทิศตรงกลาง (กลางเวียงเชียงใหม่) คือตำแหน่ง “เกตุเมือง” หมายถึง พื้นที่สถิตของสิ่งศักดิ์สิทธิ์หรือพื้นที่อันเป็นมงคล

ความเชื่อดังกล่าวทำให้ปรากฏหลักฐานการบันทึกตำแหน่งที่ประทับของกษัตริย์เชียงใหม่ตั้งแต่ยุคราชวงศ์มังรายจนถึงราชวงศ์เจ้าเจ็ดตนโดยกินพื้นที่ภายในกำแพงเมืองตั้งแต่ตำแหน่งเคชเมือง (ประตูช้างเผือก) อันเป็นพื้นที่แห่งอำนาจลงมาถึงตำแหน่งเกตุเมืองอันเป็นที่สถิตของสิ่งศักดิ์สิทธิ์ (บริเวณกลางเวียงเชียงใหม่) ที่ประทับของกษัตริย์ยังเป็นสิ่งที่แสดงถึงสถานะความเป็นชนชั้นปกครองประกอบด้วยพื้นที่สำคัญ 3 ระดับ คือ เวียงแก้ว หอคำ และคุ่มหลวง ตามลำดับสามารถอธิบายถึงบริบทหน้าที่ของพื้นที่สำคัญได้ต่อไปนี้

“เวียงแก้ว” หมายถึง อาณาบริเวณที่มีขอบเขตกำแพงสูงใหญ่ล้อมรอบ แสดงถึงสถานะของพื้นที่ศักดิ์สิทธิ์ มีประตูเข้าออก ภายในมีหมู่อาคารปราสาทราชมณเฑียรเป็นที่ประทับของกษัตริย์ ขณะเดียวกันยังมีความหมายถึงสถานที่สำราญของผู้มีบุญและในทางศาสนาพุทธ เวียงแก้วยังหมายถึงแดนพระนิพพานด้วย

“หอคำ หรือ หอคำหลวง” เป็นอาคารที่มีความสำคัญสูงสุดของสถาบันกษัตริย์ล้านนาอยู่ภายในเวียงแก้ว อันเป็นเสมือนสัญลักษณ์แห่งอำนาจของกษัตริย์ใช้เป็นที่ออกว่าราชการเมือง ภายในอาคารประกอบด้วยแท่นบัลลังก์และเครื่องราชูปโภคประกอบเกียรติยศ รูปแบบสถาปัตยกรรมอาคารคล้ายกับวิหารหรืออุโบสถและภายในอาคารมีการใช้ทองคำในการตกแต่งจึงเป็นที่มาของชื่ออาคาร

“คุ่มหลวง” หมายถึง “เรือน” ที่ประทับหรือขอบเขตราชฐานอันเป็นที่พำนักประจำวันครอบคลุมความหมายถึงอาณาบริเวณที่รโหฐานของกษัตริย์หรือเจ้าผู้ครองนคร ภายในคุ่มหลวงประกอบไปด้วยหมู่อาคารที่ประทับ โรงราชรถ โรงม้า โรงช้าง หอพับ (หอสมุด) หอเหล้ม (หอพระคลัง) หอผี หอฉาง (หอเก็บเสบียง) เป็นต้น สถานที่ตั้งของคุ่มหลวงอาจอยู่ทั้งภายในและภายนอกเวียงแก้ว หรืออาจจะตั้งอยู่นอกเมืองตามพระประสงค์ ลักษณะของตัวอาคารคุ่มหลวงนิยมสร้างด้วยไม้

ธรรมเนียมการรื้อหอคำหรือคุ่มหลวงเพื่อสร้างวิหารถวายวัด เป็นธรรมเนียมที่มีมาแต่ราชวงศ์มังรายจนถึงราชวงศ์เจ้าเจ็ดตนในยุคสุดท้าย โดยเป็นคติของการอุทิศบุญกุศลถวายกษัตริย์องค์ก่อนตามความเชื่อทางศาสนาและอีกนัยหนึ่งเป็นคติธรรมเนียมของการไม่ประทับที่อยู่เดิมของกษัตริย์องค์ก่อนหากมิใช่ทายาทสายตรง (พี่น้องร่วมบิดามารดา) เนื่องจากการขึ้นเป็นกษัตริย์ในล้านนาสามารถสืบสายในเครือญาติผู้ใหญ่ตามความเหมาะสมของสถานการณ์ การสร้างหอคำขึ้นใหม่จึงเป็นธรรมเนียมเหมือนการสร้างอำนาจและสิทธิธรรมของการเป็นกษัตริย์องค์ใหม่ด้วย ดังนั้นภายในเวียงแก้วจึงมีหอคำหรือคุ่มหลวงมากกว่าหนึ่งหลัง

ล้านนาภายใต้การปกครองของสยามเริ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2317 โดยพญาเจ้าบ้านร่วมมือกับ พญาท้าววิไลได้ขอกำลังสนับสนุนจากพระเจ้ากรุงธนบุรีในการขับไล่อิทธิพลการปกครองของพม่าออกจากล้านนาได้สำเร็จ หลังจากที่พม่าเข้ามาเมื่ออิทธิพลปกครองต่อจากราชวงศ์มังรายยาวนานถึง 217 ปี

พระเจ้ากรุงธนบุรีสถาปนาพญาเจ้าบ้านดำรงสถานะกษัตริย์ประเทศราชครองเมืองเชียงใหม่ สภามืองเชียงใหม่ยังคงทรุดโทรมจากสงครามที่ยืดเยื้อกับพม่า ด้วยสาเหตุที่กำลังพลมีน้อยไม่สามารถต้านทานการรุกรานกองกำลังพม่าได้ทำให้พญาเจ้าบ้านต้องย้ายกลับสู่นครลำปาง

เมื่อมีการปลดแผ่นดินสุริยสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชแห่งกรุงรัตนโกสินทร์ได้สถาปนาพญาท้าววิไลเป็นกษัตริย์ประเทศราชขึ้นครองเมืองเชียงใหม่ ขณะนั้นเชียงใหม่อยู่ในสภาพเมืองร้าง พญาท้าววิไลจึงทำการส่งสุ่มกำลังพลที่เวียงป่าซางยาวนานถึง 14 ปี แล้วจึงเข้ามาทำการฟื้นฟูเชียงใหม่ขึ้นอีกครั้ง ในปี พ.ศ. 2339

การเข้ามาฟื้นฟูสร้างเมืองเชียงใหม่ขึ้นมาอีกครั้งของพญาท้าววิไล ได้ทำการฟื้นฟูขนบธรรมเนียมเดิมที่มีมาแต่ยุคราชวงศ์มังราย อาทิ พิธีเสด็จเข้าเวียงเชียงใหม่ พิธีบรมราชาภิเษกขึ้นเป็นกษัตริย์ การก่ออิฐสร้างกำแพงเมือง ประตูเมือง แจ่งเมือง เวียงแก้ว หอคำ และคุ้มหลวง ตลอดจนการวางผังเมืองตำแหน่งการใช้พื้นที่ในเมืองเชียงใหม่ตามความเชื่อทักขณาเมือง แบบแผนดังกล่าวยังมีพัฒนาการสืบเนื่องมาถึงเจ้าหลวงองค์ต่อๆ มา

ราชวงศ์เจ้าเจ็ดตนซึ่งมีพญาท้าววิไลเป็นปฐมกษัตริย์ประเทศราชล้านนาที่ขึ้นตรงต่อสยาม มีการจัดการปกครองด้วยระบบเจ้าชั้น 5 ใบ ประกอบด้วย เจ้าหลวง เจ้าอุปราช เจ้าราชวงศ์ เจ้ารัตนหัวเมืองแก้วหรือเจ้าบุรีรัตน์และเจ้าราชบุตร สถานที่พำนักประจำวันของเจ้านายในตำแหน่งดังกล่าวเรียกว่า “คุ้ม” ตามด้วยชื่อตำแหน่งสถานะ ได้แก่ คุ้มเจ้าหลวงหรือคุ้มหลวง คุ้มเจ้าอุปราช คุ้มเจ้าราชวงศ์ คุ้มเจ้าบุรีรัตน์ และคุ้มเจ้าราชบุตร

นอกจากนี้ยังมีการแต่งตั้งเชื้อพระวงศ์หรือขุนนางให้ดำรงตำแหน่งเจ้านายพิเศษขึ้นมาเพิ่มเติม เช่น เจ้าราชสัมพันธ์วงศ์ เจ้าวรญาติ เจ้าราชภาคินัย เจ้าทักษิณนิเกตุ เจ้านิเวศบุตร เจ้าราชภาคิวงศ์ เป็นต้น รวมถึงมีตำแหน่งเจ้าสนามหลวงเป็นคณะทำงานคล้ายระบอบรัฐสภาอีก 32 คน

ยุคต้นราชวงศ์เจ้าเจ็ดตน (พ.ศ. 2324 - พ.ศ. 2368) เจ้าหลวงเชียงใหม่ดำรงสถานะแห่งการเป็นกษัตริย์ประเทศราชอย่างสมบูรณ์ สถานะเวียงแก้วยังเป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์และเป็นศูนย์กลางบริหารราชการเมือง ประกอบด้วยคุ้มหลวงและหอคำที่สร้างในสมัยพระเจ้าท้าววิไล บริเวณพื้นที่เวียงแก้วยังคงใช้งานเป็นศูนย์กลางการปกครองในเจ้าหลวงองค์ต่อมาซึ่งเป็นน้องชายของพญาท้าววิไล อีกสองรัชสมัย คือ เจ้าหลวงธรรมลังกาและเจ้าหลวงเศรษฐีคำฝั้น

หลักฐานแผนที่เมืองเชียงใหม่ที่เขียนขึ้นในสมัยพระเจ้าอินทวิชยานนท์ (พ.ศ. 2416 - พ.ศ. 2440) มีแบบแผนพื้นที่การใช้งานบริเวณเวียงแก้วเป็น 3 แปลง นักวิชาการประวัติศาสตร์จึงสันนิษฐานว่ามีการสร้างหอคำขึ้นมาเพิ่มเติมในบริเวณพื้นที่ดังกล่าวด้วย

ยุคต้นราชวงศ์เจ้าเจ็ดตนยังคงมีธรรมเนียมการรื้อหอคำเพื่อสร้างศาสนสถานเช่นเดียวกับยุคราชวงศ์มังราย อาทิ ปี พ.ศ. 2368 หลังจากเจ้าหลวงธรรมลังกาถึงแก่พิราลัย เจ้าราชวงศ์ผู้เป็นทายาทได้ทำการรื้อถอนหอคำไปสร้างวิหารหลวงวัดเชียงมั่นเพื่อถวายเป็นพระราชกุศล

ยุคกลางราชวงศ์เจ้าเจ็ดตน (พ.ศ. 2368 - พ.ศ. 2413) เจ้าหลวงองค์ที่ 4 คือเจ้าหลวงพุทธวงศ์ เป็นโอรสของนายพ่อเรือน (ผู้เป็นอาของพญาภาวילה) เจ้าหลวงพระองค์นี้จึงมีศักดิ์เป็นลูกผู้พี่ผู้น้องกับเจ้าหลวงสามรัชสมัยแรกซึ่งถือเป็นการสืบสายรองเป็นครั้งแรกเนื่องด้วยพระองค์ทรงมีบทบาทสำคัญในการฟื้นฟูเมืองเชียงใหม่

เมื่อเจ้าหลวงพุทธวงศ์ขึ้นครองเมืองเชียงใหม่แล้ว ช่วงแรกไม่ได้ประทับในเวียงแก้วด้วยเป็นการให้เกียรติเจ้าหลวงองค์ก่อนอันเป็นคุณลักษณะของการถ่อมตน จึงยังคงประทับที่คุ้มอุปราชซึ่งต่อมายกสถานะขึ้นเป็นคุ้มหลวงบริเวณหน้าวัดพระสิงห์ให้เป็นศูนย์กลางบริหารราชการเมือง ภายหลังจึงย้ายเข้าไปประทับในเวียงแก้วและมีการสร้างหอคำขึ้นใหม่เรียกว่า “หอเทียม” เพื่อใช้ว่าราชการเมืองแทนหอคำของเจ้าหลวงองค์ก่อน

สมัยเจ้าหลวงองค์ที่ 5 พระเจ้ามโหตรประเทศ เป็นโอรสของเจ้าหลวงธรรมลังกา ทรงสร้างหอคำขึ้นใหม่อีกหนึ่งหลังและได้ใช้หอคำหลังใหม่ในการทำพิธีราชาภิเษกเป็นเจ้าหลวงเมืองเชียงใหม่ ขณะเดียวกันยังประทับอยู่ที่คุ้มหลวงด้านหน้าเวียงแก้ว

เจ้าหลวงองค์ที่ 6 พระเจ้ากาวิโรรสสุริยวงศ์ ทรงเป็นโอรสในพระเจ้าภาวילהและเป็นราชบุตรเขยในพระเจ้ามโหตรประเทศ จึงมีสิทธิอันชอบธรรมในการประทับในคุ้มหลวงเวียงแก้ว ขณะเดียวกันยังมีคุ้มหลวงนอกเวียงแก้ว (พื้นที่หอศิลปวัฒนธรรมเมืองเชียงใหม่ในปัจจุบัน) และมีคุ้มหลวงในราชอุทยานริมแม่น้ำปิงบริเวณเจดีย์กิวเพื่อใช้ประทับในฤดูร้อนและต่อมาสร้างเป็นคุ้มเรือนหอให้กับเจ้าทิพเกษรผู้เป็นพระธิดากับเจ้าอินทนนท์ (ต่อมาคือพระเจ้าอินทวิชยานนท์) ในรัชสมัยของพระองค์มีมิชชันนารีแมคคิลเวอร์และภรรยาเข้ามาเผยแพร่ศาสนาคริสต์และได้นำวัฒนธรรมตะวันตกมาเผยแพร่สู่ราชสำนักเชียงใหม่ในรัชสมัยต่อมา

ยุคปลายราชวงศ์เจ้าเจ็ดตน (พ.ศ. 2413 - พ.ศ. 2482) ในรัชสมัยเจ้าหลวงองค์ที่ 7 พระเจ้าอินทวิชยานนท์ เป็นรัชสมัยแห่งการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ทางสังคม เป็นช่วงเวลาแห่งการล่าอาณานิคมของตะวันตก มีการปฏิรูปการปกครองจากประเทศราชสู่ระบบมณฑลเทศาภิบาลที่มีข้าหลวงใหญ่จากส่วนกลางเข้ามาประจำการ เกิดการริดทอนอำนาจของเจ้าหลวงเชียงใหม่ มีระบบราชการที่ดึงอำนาจเข้าสู่ส่วนกลาง ราชสำนักเชียงใหม่จึงมีการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์โดยยอมรับในอำนาจของสยามและเปิดรับวัฒนธรรมแบบตะวันตกด้วยการติดต่อค้าขายโดยเฉพาะกิจการค้าไม้สัก ซึ่งนักประวัติศาสตร์สันนิษฐานว่าผลของการยอมรับอำนาจจากภายนอกราชสำนักน่าจะนำมาซึ่งความเปลี่ยนแปลงทางคตินิยม เนื่องจากด้วยพระเจ้าอินทวิชยานนท์ไม่ได้ประทับในเวียงแก้วอาจด้วยไม่ได้มีอำนาจเต็มในการออกว่าราชการเมืองเหมือนเจ้าหลวงองค์ก่อน ทำให้บทบาทของหอคำในเวียงแก้ว

เริ่มหมดความสำคัญลง แต่ทรงประทับที่คุ้มหลวงกลางเวียงบริเวณทิศตะวันออกของเวียงแก้ว (ปัจจุบันคือโรงเรียนยุพราชวิทยาลัย) โดยสร้างคุ้มตามแบบสถาปัตยกรรมจีนผสมล้านนาและประทับที่คุ้มเจดีย์แก้วริมแม่น้ำปิงในฤดูร้อนเพื่อใช้เป็นที่ประกอบราชพิธีสักการะดำหัวโดยให้ประชาชนเข้านวดน้ำขอพรในวันสงกรานต์ ขณะที่หอคำในเวียงแก้วใช้เฉพาะในพิธีการสำคัญเท่านั้น

คุ้มหลวงกลางเวียงเริ่มมีบทบาทสำคัญเป็นที่รับรองแขกบ้านแขกเมืองตั้งบันทึกของนายโฮลท์ ซามูเอล ฮัลเลตต์ (Holt Samuel Hallett) ชาวอังกฤษที่เดินทางเข้ามาในล้านนาในปี พ.ศ. 2427 เพื่อสำรวจเส้นทางสร้างทางรถไฟจากจีนไปพม่าพาดผ่านดินแดนล้านนาและได้เข้ามายังเมืองเชียงใหม่พร้อมด้วยนายอาร์ชบ็อลด์ รอสส์ คอลคูล (Archibald Ross Calquhoun) เจ้าหน้าที่สำนักงานข้าหลวงใหญ่อังกฤษประจำประเทศพม่า โดยนายฮอลท์ ได้บันทึกเรื่องราวสิ่งต่างๆ ที่พบเจอในเชียงใหม่และได้เข้าเฝ้าพระเจ้าอินทวิชยานนท์ในคุ้มหลวงกลางเวียงโดยการชักนำของนายแมคกิวเวอรี่ มิซซันนารีที่เข้ามาอยู่ในเชียงใหม่ตั้งแต่รัชสมัยพระเจ้ากาวิโรรส บันทึกดังกล่าวพรรณมาถึงบรรยากาศในคุ้มหลวงไว้ว่า (กรมศิลปากร, 2561)

“เมื่อเดินขึ้นไปตามขั้นบันไดซึ่งปูพื้นด้วยกระเบื้องสีดำ เราก็มาถึงบริเวณท้องพระโรงซึ่งครอบคลุมพื้นที่ส่วนหน้าทั้งหมดของอาคาร พื้นห้องปูด้วยไม้หลายชนิด มีโคมไฟแบบห้อยระย้าหลายอันแขวนลงมาจากเต้าน ที่ผนังห้องปิดด้วยกระดาษในลักษณะเดียวกันกับห้องนั่งเล่นในสไตล์อังกฤษ ภายในห้องมีกระจกลักษณะยาวและแคบ กรอบทองแขวนอยู่ ส่วนเครื่องเรือนประกอบไปด้วยเก้าอี้ยาว 1 ตัว เก้าอี้นวม 1 ตัว เก้าอี้รับแขกบุนวมสีเขียว 12 ตัว โต๊ะสำหรับวางสิ่งของ 1 ตัว เมื่อเดินผ่านประตูเข้าไปที่ละชั้นก็จะถึงบริเวณที่เป็นที่ประทับส่วนพระองค์ มีฉากแกะสลักอย่างสวยงามลักษณะคล้ายไม้ขัดสานตั้งวางอยู่ ฉากลักษณะนี้สามารถพบเห็นได้ทั่วไปภายในคุ้ม หลังจากที่พวกเราเข้ามานั่งภายในห้องไม้กั้นที่ เจ้าหลวงในชุดโสร่งหรือโคงจี๋ไหมสีเขียว สวมเสื้อผ้าฝ้ายสีขาวลัดกระดุมทองก็เสด็จเข้ามาภายในห้อง หลังจากสัมผัสมือกันแล้ว พระองค์ทรงให้การต้อนรับพวกเราด้วยท่าทีที่สงบและดูภูมิฐาน จากนั้นจึงมีผู้นำน้ำชาเข้ามาเสิร์ฟพวกเราซึ่งนั่งรายล้อมกันอยู่รอบๆโต๊ะ”

นอกจากนี้ในรัชสมัยของพระองค์ยังมีการเชื่อมสัมพันธ์ไมตรีกับราชสำนักสยามด้วยการถวายตัวของเจ้าดารารัศมีเป็นเจ้าจอมในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าฯ เจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 และได้รับการสถาปนาขึ้นเป็นพระราชชายาดารารัศมีในเวลาต่อมา ทำให้ราชสำนักเชียงใหม่และราชสำนักสยามมีความใกล้ชิดกันมากขึ้นจากแต่ก่อน ด้วยเหตุนี้จึงมีการสร้างคุ้มหลวงแห่งใหม่บริเวณสถานีรถไฟบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร ไว้เป็นที่ประทับเมื่อคราวเสด็จไปกรุงเทพมหานคร ซึ่งถือเป็นปรากฏการณ์ใหม่ของราชวงศ์เจ้าเจ็ดตน

เมื่อหอคำและเวียงแก้วเริ่มหมดบทบาทลง พระเจ้าอินทวิชยานนท์ได้ทำการรื้อหอคำบางส่วนออกจากพื้นที่เวียงแก้วเพื่อเพิ่มพื้นที่ว่างในเวียงแก้วและถวายเป็นพระราชกุศลแด่เจ้าหลวงองค์ก่อนๆ อาทิ ทรงให้รื้อถอนหอคำและคุ่มหลวงของพระเจ้ากาวิโรรสสุริยวงศ์จำนวน 3 หลัง สร้างพระวิหารหลวงถวายวัดกิตติ วัดแสนฝาง และวัดเชียงยืน ต่อมาทำการรื้อถอนหอคำหลวงของพระเจ้ามโหตรประเทศ สร้างพระวิหารหลวงวัดพันเตา คงเหลือหอคำที่สร้างด้วยการก่ออิฐถือปูนในสมัยพระเจ้ากาวิละซึ่งเป็นหอคำหลักสำหรับงานราชพิธีสำคัญ ขณะเดียวกันศูนย์บริหารราชการเมืองเริ่มเข้าสู่ส่วนกลางโดยข้าหลวงใหญ่ประจำมณฑล มีการสร้างที่ว่าการมณฑลพายัพเป็นที่ว่าการเมืองในพื้นที่คุ่มหลวงเดิมของพระเจ้ากาวิโรสซึ่งเป็นมรดกตกทอดสู่พระราชชายาดารารัศมีและทรงมอบให้รัฐบาลเพื่อใช้ประโยชน์ทางราชการ (ปัจจุบันคือพื้นที่หอศิลปวัฒนธรรมเมืองเชียงใหม่)

เจ้าหลวงองค์ที่ 8 เจ้าอินทรวโรรสสุริยวงศ์ ในรัชสมัยนี้ไม่ได้มีบทบาทในฐานะกษัตริย์ประเทศราช แต่ทรงดำรงสถานะแห่งความเป็นเจ้าผู้ครองนครและเป็นผู้สืบทอดมรดกเวียงแก้วโดยมีการจัดสรรพื้นที่เวียงแก้วที่มีลักษณะแบบแผนอยู่ 3 แปลงที่มีมาแต่ต้นราชวงศ์ โดยแปลงหนึ่งยังคงรักษาพื้นที่ของหอคำที่สันนิษฐานว่าเป็นหลังเดิมของพระเจ้ากาวิละ แปลงหนึ่งมอบส่วนราชการสยามใช้ทำเป็นเรือนจำ แปลงหนึ่งใช้เป็นสวนสัตว์แห่งแรกของเมืองเชียงใหม่ (ภายหลังสิ้นสุดระบบเจ้าผู้ครองนครทั้งสามแปลงถูกใช้เป็นพื้นที่เรือนจำทั้งหมด) โดยมีคุ่มหลวงที่ประทับอยู่ติดกับคุ่มหลวงกลางเวียงเดิมของพระเจ้าอินทวิชยานนท์

พ.ศ. 2445 เจ้าอินทรวโรรสสุริยวงศ์ ทำการมอบพื้นที่คุ่มหลวงบางส่วนบริเวณสี่แยกวโรรสเพื่อจัดสร้างโรงเรียนสอนหนังสือไทย เมื่อสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชเจ้าฟ้ามหาวชิราวุธสยามกุฎราชกุมาร (พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 6) เสด็จประพาสนครเชียงใหม่ทรงพระราชทานนามโรงเรียนว่า “โรงเรียนยุพราชวิทยาลัย”

พ.ศ. 2448 เจ้าอินทรวโรรสสุริยวงศ์ ทำการถวายที่ดินอันเป็นพื้นที่โรงละครเดิมของพระเจ้าอินทวิชยานนท์แด่สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชเจ้าฟ้ามหาวชิราวุธสยามกุฎราชกุมาร (พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 6)

พ.ศ. 2453 เจ้าอินทรวโรรสสุริยวงศ์ถึงแก่พิราลัย เจ้าราชวงศ์เลาแก้วผู้เป็นทายาทได้มอบคุ่มเจ้าหลวงอินทรวโรรสสุริยวงศ์ เป็นที่ดินจำนวน 5 ไร่ 93 ตารางวา ซึ่งเป็นราชมรดกให้กับทางราชการโดยเป็นพื้นที่ราชพัสดุ (ปัจจุบันคือบริเวณสนามโรงเรียนยุพราชวิทยาลัย)

พ.ศ. 2453 พระราชชายาดารารัศมีได้มอบพื้นที่คุ่มหลวงของพระเจ้าอินทวิชยานนท์ซึ่งเป็นราชมรดกให้กับทางราชการเพื่อจัดสร้างอาคารเรียนคือ “ตึกยุพราช”

ในยุคสมัยของเจ้าหลวงองค์ที่ 8 เจ้าอินทรวโรรสสุริยวงศ์ นับว่าสิ้นสุบตบาทของพื้นที่เวียงแก้วพร้อมกับการหายไปของหอคำ พื้นที่คุ้มหลวงเดิมทั้งหมดของพระเจ้าอินทริวิชยานนท์รวมถึงคุ้มหลวงที่พำนักได้เปลี่ยนบทบาทสู่การใช้ประโยชน์ทางราชการคือ โรงเรียนยุพราชวิทยาลัยและศาลแขวงจังหวัดเชียงใหม่ (ปัจจุบันคือพิพิธภัณฑสถานล้านนา)

นอกจากนี้ในรัชสมัยของเจ้าหลวงองค์ที่ 8 ยังได้เปิดพื้นที่โรงละครคุ้มหลวงให้ประชาชนได้เข้าชมโดยไม่เก็บเงิน การแสดงตรวจเป็นครั้งแรกที่ช่วงคุ้มหลวง (สนามฟุตบอลโรงเรียนยุพราชวิทยาลัยในปัจจุบัน) ในเวลาประมาณ 5 โมงเย็น และห้วงค่ำถึงกลางคืนมีการแสดงในโรงละคร เป็นละครรำแบบกรุงเทพฯ เรื่องที่นิยมได้แก่ พระอภัยมณี ลักษณวงศ์ และอิเหนา

เจ้าหลวงองค์ที่ 9 พลตรีเจ้าแก้ววรัธฐ เป็นราชโอรสในพระเจ้าอินทริวิชยานนท์ รัชสมัยนี้มีการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญคือการปฏิรูปการปกครองจากระบอบสมบูรณาญาสิทธิราชเข้าสู่ระบอบประชาธิปไตยในปี พ.ศ. 2475 อันเป็นการสิ้นสุดระบอบเจ้าผู้ครองนคร โดยทรงดำรงสถานะแห่งการเป็นประมุขเชิงสัญลักษณ์ของเมืองและผู้นำการพัฒนาสมัยใหม่ อาทิ การสร้างถนนเชื่อมต่อระหว่างอำเภอรอบนอกกับตัวเมืองเชียงใหม่ การสร้างถนนขึ้นดอยสุเทพโดยนิมนต์ครูบาศรีวิชัยเป็นประธานการก่อสร้าง การสร้างสนามบิน โรงพยาบาลการแพทย์สมัยใหม่ ระบบเหมืองฝายการเกษตรและบูรณะวัดวาอารามสำคัญทั่วเมืองเชียงใหม่

ที่ว่ากรรมณฑลพายัพถูกเปลี่ยนเป็นศาลากลางจังหวัดเชียงใหม่อันเป็นศูนย์ราชการเมืองเทียบได้กับหอคำ แต่กระนั้นด้วยบทบาทของเจ้าหลวงที่ยังเกี่ยวข้องกับราชการเมืองและพระราชพิธีสำคัญที่เกี่ยวข้องกับพระมหากษัตริย์ไทย ทำให้สถานะของคุ้มหลวงจากที่พำนักโอรุหฐานได้มีบทบาทสำคัญในการเป็นที่รับรองแขกบ้านแขกเมือง

รัชสมัยนี้มีการสร้างคุ้มใหม่ที่มีขนาดใหญ่โตตามรูปแบบสมัยนิยม คือ อาคารก่ออิฐถือปูนแบบโคโลเนียลและใช้วัสดุการก่อสร้างนำเข้าจากตะวันตก เช่น หินอ่อน กลอนประตู เป็นต้น รวมถึงเครื่องสุกภัณฑ์ต่างๆ อันสะท้อนถึงรสนิยมและโลกทัศน์ของสังคมในยุคปลายราชสำนักเชียงใหม่ที่สอดรับกับสถานการณ์ทางการเมือง แต่ขณะเดียวกันก็ยังคงรักษาขนบธรรมเนียมแบบแผนวัฒนธรรมในคุ้มไว้ได้อย่างมีอัตลักษณ์

บทบาทของคุ้มหลวงเจ้าแก้ววรัธฐยังเป็นโรงเรียนการเรือนที่มีการฝึกสอนงานฝีมือต่างๆ สำหรับสตรีผู้เป็นเจ้านายบุตรหลาน อาทิ งานศิลปะนาฏศิลป์ การแต่งกายด้วยผ้าไหมแบบร่วมสมัย ภาษา ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรมด้านอาหาร เป็นต้น รวมถึงงานฝีมือต่างๆ ตามที่มีการบันทึกของเจ้าวงศ์จันทร์ ณ เชียงใหม่ (วงศ์สักร์ ณ เชียงใหม่, 2547) ที่กล่าวถึงแม่เจ้าจามรีเป็นคนช่างทำ มีการจัดทำเครื่องทองสำหรับใช้รับเสด็จพระบรมวงศานุวงศ์ จัดทำเครื่องนาคสำหรับใช้ต้อนรับข้าราชการพ่อค้า และจัดทำเครื่องเงินสำหรับต้อนรับกำนันผู้ใหญ่บ้าน นอกจากนี้ยังมีการทอผ้าไหมยกดอก ร้อยมาลัยดอกไม้ งานใบตอง อันสะท้อนถึงบทบาทสตรีในคุ้มหลวง

การเสด็จนิวัตนครเชียงใหม่ของพระราชชายาदारารัศมี ครั้งแรกปี พ.ศ. 2452 และครั้งที่ 2 ทรงประทับที่เชียงใหม่ในระยะยาวตั้งแต่ปี พ.ศ. 2457 ครอบสิ้นพระชนม์ ช่วงระยะเวลาที่ประทับในนครเชียงใหม่ทรงมีบทบาทสำคัญต่อแบบแผนทางวัฒนธรรมในราชสำนักเชียงใหม่ด้วยทรงนำแบบแผนวัฒนธรรมแบบราชสำนักในกรุงเทพฯ มาปรับใช้แบบผสมผสาน เช่น ทรงวางรูปแบบการแต่งกายเจ้านายสตรีด้วยเทคนิคการตัดเย็บแบบตะวันตก ทรงวางรูปแบบกระบวนบายศรีทูลพระขวัญ ทรงวางรูปแบบการฟ้อนเล็บผสมแบบร่าวงมาตรฐาน เป็นต้น รวมถึงการทดลองด้านงานเกษตรสมัยใหม่โดยทรงปลูกพืชต่างๆ เช่น กุหลาบ กะหล่ำปลี บิทรูท แครอท ส้ม แอปเปิ้ล ลำไย ลิ้นจี่ เป็นต้น แบบแผนทางวัฒนธรรมดังกล่าวนับเป็นส่วนสำคัญร่วมกับแบบแผนทางวัฒนธรรมคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ในยุคปลายราชวงศ์เจ้าเจ็ดตนที่สืบทอดสู่เจ้านายฝ่ายเหนือในสายทายาทพลตรีเจ้าแก้วนรรัฐ

คุ้มหลวงเจ้าแก้วนรรัฐและทายาท ตั้งอยู่นอกเขตพื้นที่กำแพงเมืองทั้งสี่ โดยสร้างขึ้นเพื่อเป็นที่พำนักร่วมกับทายาทและยังเป็นสถานที่รับรองอาคันตุกะ อันได้แก่

คุ้มหลวงเจ้าแก้วนรรัฐ เป็นอาคารไม้สักสองชั้นริมแม่น้ำปิงสร้างโดยมิตชาหลุยส์ (Mr.Louis) เพื่อใช้เป็นที่อยู่อาศัย ต่อมาเจ้าอินทรวโรสสุริยวงศ์มีความประสงค์ขอซื้อบ้านหลังนี้เพื่อมอบให้รัฐบาลสยามใช้เป็นที่พักการเมืองเชียงใหม่ โดยใช้เงินจำนวน 30,000 รูเปีย เจ้าอินทรวโรสจ่ายไปจำนวน 20,000 รูเปีย และใช้เงินพระคลังแผ่นดินจ่ายไป 10,000 รูเปีย ภายหลังไม่ได้มีการใช้อาคารหลังนี้เป็นที่ทำการเมืองเชียงใหม่ พระราชชายาदारารัศมีโปรดให้เจ้าแก้วนรรัฐจ่ายเงินคืนเจ้าราชวงศ์เลาแก้ว (ทายาทเจ้าอินทรวโรส) จำนวน 20,000 รูเปีย เจ้าแก้วนรรัฐจึงได้เข้าพำนักและใช้เป็นคุ้มหลวง

ภายหลังเจ้าแก้วนรรัฐพิราลัยจึงตกเป็นมรดกของเจ้าหญิงบัวทิพย์ ณ เชียงใหม่ (ธิดา) ซึ่งไม่มีทายาท ราวปี พ.ศ.2499 คุ้มแห่งนี้ถูกเปลี่ยนกรรมสิทธิ์อยู่ในความดูแลของเอกชน มีการรื้อถอนตัวอาคารแล้วปรับใช้พื้นที่เป็นตลาดนรรัฐถึงปัจจุบัน

คุ้มถ้ำยหน้า หรือ คุ้มเจ้าราชบุตร เป็นคุ้มที่เจ้าแก้วนรรัฐสร้างประทานเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวัน ณ เชียงใหม่ ราชโอรสในพลตรีเจ้าแก้วนรรัฐกับแม่เจ้าจามรี (ปนัดดาในพญาภาวลิละ อ่างในวงศ์สักก์ ณ เชียงใหม่, 2549) เป็นอาคารแบบยุโรปยุคโคโรเนียล เป็นคุ้มที่เคยถวายเป็นที่เสด็จพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชและสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถ เมื่อครั้งเสด็จพระราชดำเนินเยือนจังหวัดเชียงใหม่เป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2501 ปัจจุบันคุ้มแห่งนี้อยู่ในความดูแลของเอกชน

คุ้มเจดีย์งามหรือคุ้มเจดีย์แก้ว เป็นคุ้มที่สร้างขึ้นใหม่บนพื้นที่คุ้มเดิมอันเป็นมรดกตกทอดจากคุ้มเรือนหอในพระเจ้าอินทวิชยานนท์กับแม่เจ้าทิพเกษร เพื่อเป็นเรือนหอที่พำนักของเจ้าหญิงศิริประกายและเจ้ากาวิละวงศ์ บั้นปลายพระชนม์ชีพได้ประทับที่คุ้มแห่งนี้ตราบสิ้นพระชนม์ และใช้เป็นที่บำเพ็ญพระกุศลถวาย ต่อมาคุ้มแห่งนี้ถูกเปลี่ยนกรรมสิทธิ์อยู่ในความดูแลของสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ ปัจจุบันใช้เป็นสถานที่ทำการกงสุลใหญ่สหรัฐอเมริกาประจำนครเชียงใหม่

คุ้มรินแก้วหรือคุ้มแจ่งหัวริน เป็นคุ้มที่เจ้าแก้วนารัฐใช้พำนักกับหม่อมบัวเขียว ภายหลังได้สร้างตึกใหญ่เพิ่มเติมเพื่อประทานเป็นที่พำนักของเจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ เมื่อคราวสำเร็จการศึกษาจากประเทศอังกฤษและเมื่อครั้งพระราชชายาดารารัตน์มีประชวรหนัก เจ้าแก้วนารัฐได้กราบบังคมทูลเชิญมาประทับรักษาพระอาการที่คุ้มแห่งนี้ตราบสิ้นพระชนม์

คุ้มแห่งนี้ยังมีบทบาทสำคัญในช่วงสมัยสงครามโลกครั้งที่สองคือ เคยใช้เป็นฐานทัพบัญชาการของทหารญี่ปุ่นและเคยเป็นที่ประทับรับรองพระวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าบวรเดชพร้อมด้วยหม่อมกอบแก้ว อาภากร ณ อยุธยา ต่อมาเป็นที่พำนักรับรองจอมพล ป.พิบูลสงคราม เมื่อคราวมาตรวจราชการแผ่นดินจังหวัดเชียงใหม่ รวมถึงเคยถวายการรับเสด็จสมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอเจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนากรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์และสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาสยามบรมราชกุมารี ตามลำดับ ต่อมาราวปี พ.ศ. 2547 ถูกเปลี่ยนกรรมสิทธิ์สู่เอกชน จึงมีการรื้อคุ้มไปสร้างศาสนสถานถวายวัดร่องบัวแดง อำเภอสันกำแพง จ.เชียงใหม่ เพื่ออุทิศกุศลถวายเจ้าแก้วนารัฐและพระราชชายาดารารัตน์และปรับใช้พื้นที่คุ้มเดิมเป็นธุรกิจให้บริการที่พัก

คุ้มทุ่งเสี้ยว เป็นคุ้มที่สร้างด้วยไม้จำนวนหลายหลังเป็นที่พำนักเมื่อคราวเสด็จนิวัตสันป่าตองอันเป็นนิवासสถานเดิมของพระมารดา (บ้านดงก่า ทุ่งเสี้ยว อ.สันป่าตอง) และประทับขณะทรงฟื้นฟูวัดศรีนารัฐ คุ้มแห่งนี้ยังเป็นที่พักของทนายทโนวัยเยาว์เมื่อเกิดสงครามโลกครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 และเป็นมรดกของทนายทคือเจ้าหญิงศิริประกาย ณ เชียงใหม่ (ธิดา) และเจ้าศิริกาวิล ณ เชียงใหม่ (นัดดา) ซึ่งเคยสมรสกับหม่อมราชวงศ์ไทเกษม สนิทวงศ์ ณ อยุธยา ปัจจุบันอยู่ในความดูแลของสายราชสกุลสนิทวงศ์

คุ้มแจ่งศรีภูมิ เป็นคุ้มที่สร้างขึ้นในวาระสุดท้ายของเจ้าแก้วนารัฐเพื่อเป็นที่พำนักของเจ้าอินทนนท์ ณ เชียงใหม่กับเจ้านางสุคันธา ราชธิดาเจ้าฟ้ารัตนก้องแก้วอินแถลง (กษัตริย์องค์สุดท้ายแห่งเชียงตุง) ปัจจุบันอยู่ในความดูแลของเอกชนที่ยังคงรักษารูปแบบของคุ้มไว้เป็นอย่างดี

คุ้มเจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ เป็นคุ้มของทนายทพลตรีเจ้าแก้วนารัฐเพียงแห่งเดียวที่ตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานคร สร้างขึ้นโดยเจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ เพื่อเป็นที่พำนักของครอบครัวเมื่อคราวพำนักอยู่ในกรุงเทพมหานคร โดยยังมีการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมจากคุ้มรินแก้ว ปัจจุบันเป็นที่พำนักส่วนตัวของเจ้าวงศ์สีกัก ณ เชียงใหม่ (ผู้สืบสายเจ้าผู้ครองนครเชียงใหม่)

การทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่ เป็นการศึกษาถึงบริบทโดยรวมทางสังคมวัฒนธรรมภายในคุ่มหลวงที่แสดงให้เห็นถึงการมีพลวัตหรือความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นตามช่วงยุคสมัย การเปลี่ยนถ่ายอำนาจการปกครองท้องถิ่นสู่รัฐบาลกลางเป็นไปในลักษณะค่อยเป็นค่อยไปโดยลดทอนสถานะของเจ้าหลวงเชียงใหม่จากกษัตริย์ประเทศราชสู่การเป็นเจ้าผู้ครองนครก่อนยกเลิกระบบเจ้าผู้ครองนครไปในที่สุด แต่ตรงกันข้ามกับความเป็นวัฒนธรรมในราชสำนักที่กลับได้รับการพัฒนาขึ้นอย่างปราณีตและจงใจ สตรีชั้นสูงในราชสำนักเริ่มมีบทบาทในการพัฒนาวัฒนธรรมที่เด่นชัดมากขึ้น ความเปลี่ยนแปลงดังกล่าวยังส่งผลกระทบต่อความสำคัญของสถานที่คือ จากหอคำอันเป็นสถานที่ว่าราชการเมืองและเป็นสัญลักษณ์ทางอำนาจได้เปลี่ยนถ่ายสู่คุ่มหลวงจากเดิมเป็นที่พำนักโรโหฐาน (ส่วนตัว) กลีบกลายเป็นสถานที่สำคัญรับรองแขกบ้านแขกเมืองและเป็นศูนย์ศึกษาศิลปวิทยาการในหลายแขนง ซึ่งปรากฏการณ์ดังกล่าวมีความน่าสนใจอย่างยิ่งที่ทำการศึกษา โดยเฉพาะวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มฯ ซึ่งมีหน้าที่ในการเป็นเครื่องมือในการรับรองอาคันตุกะที่เข้ามาเยือนในทุกสถานการณ์และมีส่วนสำคัญในการสร้างบทบาทของสตรีในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่ให้เป็นที่เด่นชัดมากขึ้น อีกทั้งยังเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอาหารที่ตกทอดสู่ทายาทในปัจจุบัน

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

กลุ่มงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับทุนทางวัฒนธรรมทางการท่องเที่ยว

ธงชัย ภูวนาถวิจิตร (2560) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง “การพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมและการจัดการแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบหมู่บ้านวัฒนธรรมเวียงท่ากาน อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่” โดยมุ่งศึกษาถึงพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมสู่การจัดการหมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ด้วยกระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (PAR) โดยมีการเก็บข้อมูลทั้งเชิงคุณภาพและปริมาณ ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่ม การสังเกต และแบบสอบถามจากคนในพื้นที่ ผลการศึกษามีการจำแนกทุนทางวัฒนธรรมที่นำมาสู่การจัดการด้านการท่องเที่ยวในพื้นที่เมืองเก่าเวียงท่ากาน มีการแบ่งออกเป็น 7 ด้าน คือ ประวัติศาสตร์ ชาติพันธุ์ โบราณสถาน โบราณวัตถุ วัฒนธรรมชาวองเวียงท่ากานที่ยังคงได้รับการสืบทอดถึงปัจจุบัน ภูมิปัญญาท้องถิ่น และวิถีเกษตรกรรม ในส่วนวัฒนธรรมชาวองเวียงที่ยังคงได้รับการสืบทอดถึงปัจจุบันนั้นพบว่าเป็นอัตลักษณ์ที่นำมาใช้ในการจัดการท่องเที่ยวเวียงท่ากานที่มีผลการให้คะแนนจากประชาชนโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก อัตลักษณ์ดังกล่าวได้แก่ ภาษา สถาปัตยกรรม การแต่งกาย ศิลปะ ความเชื่อ และอื่นๆ รวมถึงอาหารประจำกลุ่มชาติพันธุ์ด้วย โดยมีการนำเอาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมดังกล่าวมาใช้ในการออกแบบกิจกรรมรายการท่องเที่ยวของเมืองเก่าเวียงท่ากาน ทั้งมีการเสนอแนวทางการพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมโดยใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือทั้งในระยะสั้นคือจัดตั้งกองทุนหมู่บ้านวัฒนธรรม คณะทำงานด้านการท่องเที่ยวและบริการที่พัก (Home Stay) ระยะปานกลางคือสร้างช่วงวัฒนธรรมและปรับปรุงบูรณะภูมิทัศน์โบราณสถาน ระยะยาวคือการอนุรักษ์มรดกวัฒนธรรมและการถ่ายทอดสู่เยาวชน

การวิจัยดังกล่าวจะเห็นว่า การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยวจำเป็นต้องอาศัยเครื่องมือในการนำแนวคิดและทฤษฎีสู่การปฏิบัติคือ การศึกษาวิจัยแบบมีส่วนร่วม (PAR) อันเป็นวิธีการที่ได้มาซึ่งข้อมูลที่เป็นข้อเท็จจริงของชุมชน สามารถนำมาศึกษาวิเคราะห์จัดประเภทของทุนทางวัฒนธรรมที่อยู่ในวิถีชีวิตประจำวันมาชูกเป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยวที่สัมพันธ์กับบริบทสิ่งแวดล้อมของหมู่บ้านที่ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่เมืองเก่า โดยการวิจัยดังกล่าวเป็นการศึกษาเพื่อหวังผลเชิงประจักษ์ที่ชุมชนได้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการทรัพยากรทางการท่องเที่ยวทั้งในรูปแบบของกองทุนและคณะดำเนินงานด้านการท่องเที่ยวและบริการที่พัก (Home Stay) นับเป็นการปรับเปลี่ยนทุนทางวัฒนธรรมสู่การเป็นทุนในรูปแบบเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและคุณค่าทางสุนทรีย์ยะตามแนวคิดด้านทุนทางวัฒนธรรมของปีแอร์ บูดีเออ

คัชพล จันเพชร แล พัทธ์ ศิริวงศ์ (2559) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง “การบูรณาการทุนทางวัฒนธรรมสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนกรณีศึกษา ชุมชนบ้านซากแก้ว อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี” งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ที่ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกในการเก็บข้อมูลจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยใช้การวิเคราะห์ข้อมูลแบบวิธีวิทยากระบวนการสร้างทฤษฎีฐานราก และนำข้อมูลที่ได้มาสร้างเป็นโมเดลและสังเคราะห์ในรูปแบบของทฤษฎีการบูรณาการทุนทางวัฒนธรรมสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนบ้านซากแก้ว ได้แก่ 1. เมื่อใดที่มีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเมื่อนั้นจะเกิดประสิทธิภาพสูงสุดของการจัดการ 2. เมื่อใดที่ชุมชนมีความเข้มแข็งในการบริหารจัดการ เมื่อนั้นจะได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ 3. เมื่อใดที่ชุมชนเกิดการเรียนรู้และเห็นประโยชน์ร่วมกัน เมื่อนั้นจะเกิดการพัฒนาย่างมีเอกภาพ 4. เมื่อใดที่ชุมชนเห็นคุณค่าของทุนวัฒนธรรมท้องถิ่น เมื่อนั้นจะเกิดความรู้สึกหวงแหน 5. เมื่อใดที่หน่วยงานต่างๆ ให้การสนับสนุนต่อเนื่องเกี่ยวกับองค์ความรู้การจัดการทุนทางวัฒนธรรมท้องถิ่น เมื่อนั้นชุมชนจะเกิดการตื่นตัวและเห็นประโยชน์ของทุนทางวัฒนธรรมเหล่านั้น และได้เสนอแนะแนวทางการนำทุนวัฒนธรรมมาสู่การสร้างผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว และใช้เป็นทุนในการพัฒนาด้วยกระบวนการมีส่วนร่วม

การศึกษานี้ มีการใช้เครื่องมือในการจัดเก็บข้อมูลคือการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องซึ่งหมายถึงกลุ่มคนที่อยู่ในระดับสั่งการ โดยเน้นการบูรณาการความร่วมมือในการสร้างเครือข่ายองค์กรในการพัฒนาส่งเสริมผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว โดยอาศัยความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทำให้ข้อมูลหรือทฤษฎีที่ได้จึงเป็นทฤษฎีหรือหลักการที่ได้จากมุมมองของกลุ่มคนดังกล่าวที่สามารถใช้ประโยชน์ได้ในเชิงนโยบายในท้องถิ่น หากแต่การมีส่วนร่วมตามปรัชญาของออราโด (Orlando Fals-Borda อ้างใน สิทธิรัฐ ประพุทธนิติสาร, 2545) จะต้องเน้นการศึกษาบริบทของชุมชน สภาพปัญหาที่เกิดขึ้น โดยเข้าถึงข้อมูลที่เป็นความรู้สึกนึกคิดของคนทุกกลุ่มเพื่อเข้าใจความต้องการที่แท้จริงของคนในชุมชน และเกิดการพัฒนายั่งยืนในรูปธรรม

อุทิศ ทาหอม และคณะ (2558) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง “ทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของชุมชนบ้านตามาจังหวัดบุรีรัมย์” เป็นการศึกษาสถานการณ์ของปัญหาและการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของชุมชนบ้านตามา และศึกษาชุดประสบการณ์ความรู้ในการนำทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างการมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยวิธีการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงและสุ่มตัวอย่างแบบทางเลือกอาสาสมัคร ผลการศึกษาพบว่า ชุมชนบ้านตามาได้ร่วมกันจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่สาธารณะของชุมชนในพื้นที่ 6 ไร่ โดยการปลูกต้นไม้สามารถฟื้นฟูป่าได้สำเร็จ ต่อมาได้ขยายพื้นที่

เพิ่มเติมอีกจำนวน 24 ไร่ ซึ่งต่อมาไม่สามารถดำเนินการต่อได้เพราะพบปัญหาคือชุมชนขาดองค์ความรู้ในด้านการจัดการน้ำ การดูแลพื้นที่ การใช้ประโยชน์ในพื้นที่ งานวิจัยนี้ได้นำเอาแนวคิดทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการเชื่อมโยงผู้คนทุกระดับชั้นผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมที่ประยุกต์ใช้ให้เข้ากับบริบทของชุมชน และใช้ทุนทางวัฒนธรรมในการเป็นพื้นฐานการสร้างความเข้มแข็งของชุมชนในการปรับใช้ฐานความรู้ที่มีอยู่ในการแก้ไขปัญหาด้วยการสร้างแผนการจัดการน้ำ การสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และการพัฒนาคุณภาพชีวิตด้านเศรษฐกิจ

การวิจัยนี้สามารถแสดงให้เห็นถึงศักยภาพของเครื่องมือการวิจัยแบบมีส่วนร่วมที่สามารถนำไปใช้ในการแก้ไขปัญหาได้อย่างเป็นระบบตามขั้นตอน หากแต่เครื่องมือดังกล่าวจำเป็นต้องนำไปประยุกต์ใช้ที่เหมาะสมกับบริบทวิถีชีวิตของชุมชนในแต่ละพื้นที่โดยเกิดผลการพัฒนาเชิงประจักษ์และมีความสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในสังคมปัจจุบัน สอดคล้องกับแนวคิดของ สิทธิรัฐ ประพุทธินิติสาร (2545) ที่เสนอหลักการองค์ประกอบสำคัญของการวิจัยแบบมีส่วนร่วมคือ การมีส่วนร่วม การกระทำ และกระบวนการเรียนรู้

กลุ่มงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

นนทยา ต้นตราสืบ (2561) ได้ทำการศึกษารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในจังหวัดเชียงใหม่ โดยใช้วิธีการดำเนินการวิจัยแบบผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงคุณภาพและการวิจัยเชิงปริมาณ โดยศึกษาจากกลุ่มประชากรผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญได้แก่ กลุ่มผู้ให้การสนับสนุนและกลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในจังหวัดเชียงใหม่ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วยการสัมภาษณ์กึ่งมีโครงสร้างแบบสอบถาม และการประชุมกลุ่มย่อย โดยใช้การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีทางสถิติและการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการศึกษาทำให้ทราบถึงสถานการณ์การท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งรัฐบาลและหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้องได้ให้การสนับสนุนการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่องและพบว่ารูปแบบการจัดการธุรกิจร้านอาหารพื้นถิ่นในเชียงใหม่สามารถจัดประเภทได้ 4 รูปแบบคือ 1) ลักษณะการบริหารงานที่สอดคล้องกับกลยุทธ์แบบคงที่ 2) ลักษณะการบริหารงานที่สอดคล้องกับกลยุทธ์แบบขยาย 3) ลักษณะการบริหารงานที่สอดคล้องกับกลยุทธ์แบบสโนว์บอลเทคนิค 4) ลักษณะการบริหารงานโดยเจ้าของคนเดียว ส่วนความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติโดยรวมแล้วมีทัศนคติที่ดีต่ออาหารพื้นถิ่น และเห็นว่าเป็นสิ่งที่ดีที่นักท่องเที่ยวควรรับประทานอาหารจากแหล่งผลิตเดิม อาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่ที่นิยมมากที่สุดคือ “ข้าวซอย” การบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวยังเป็นการส่งเสริมการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นด้วย นอกจากนี้รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ตามหลักการ RECIPE ได้แก่ การดำเนินการอย่างเข้าใจที่ลึกซึ้ง การดำเนินงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน การจัดการอย่างสร้างสรรค์ การสร้างความประทับใจ การรับรู้ด้าน

วัฒนธรรม และการสร้างความร่วมมือ ต้องอาศัยการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชน

การศึกษาวิจัยดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงการวิเคราะห์สถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารทั้งในมุมมองของคนท้องถิ่นในฐานะทั้งผู้ให้บริการและผู้มีอำนาจเชิงนโยบายการพัฒนา กับมุมมองของผู้รับบริการในฐานะนักท่องเที่ยว เครื่องมือที่ใช้สามารถช่วยให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่ตรงกับประเด็นที่ผู้วิจัยทำการศึกษา สอดคล้องกับรายงานสถานการณ์การท่องเที่ยวในไตรมาส 1/2561 ของสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยที่ระบุว่าเชียงใหม่เป็นเมืองที่ทำให้ให้นักท่องเที่ยวมีทัศนคติเป็นบวกต่ออาหารไทยด้วยรายการอาหาร “ข้าวซอย” และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีทัศนคติต่อเมืองเชียงใหม่เป็นบวกมากที่สุดของไทย การศึกษาวิจัยดังกล่าวนี้เป็นประโยชน์ที่ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญและอิทธิพลของอาหารพื้นถิ่นต่อการท่องเที่ยว

สริตา พันธุ์เทียน และคณะ (2560) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง “รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง” โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ และใช้เครื่องมือการวิจัยประกอบด้วยการสัมภาษณ์ การสังเกต การสนทนากลุ่ม และการประชุมเชิงปฏิบัติการ มีการเลือกตัวแทนที่ทำการศึกษจากพื้นที่กรุงเทพมหานคร จังหวัดสมุทรสงคราม และจังหวัดสุพรรณบุรี โดยใช้วิธีการสังเคราะห์ข้อมูล ผลการศึกษาทำให้ทราบถึงการนำอาหารเป็นจุดดึงดูดนักท่องเที่ยวและกระตุ้นการท่องเที่ยวได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวสามารถพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวในรูปแบบ “การท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย” ซึ่งมีกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีความหลากหลาย อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเด็ก กลุ่มครอบครัว กลุ่มผู้สนใจ ในส่วนการสนับสนุนการดำเนินงานกิจกรรมในการกระตุ้นการท่องเที่ยวต้องมาจากความร่วมมือทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยใช้ฐานเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจท้องถิ่นและพัฒนาชุมชน

การศึกษาวิจัยดังกล่าวมีการมุ่งเน้นการศึกษาเฉพาะในมุมมองของคนท้องถิ่นทั้งภาครัฐและเอกชนต่อการนำอาหารไทยในกลุ่มจังหวัดที่ทำการศึกษากลายเป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ บนฐานความคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์และหวังผลเชิงพัฒนาในระดับท้องถิ่นที่ต้องอาศัยกระบวนการมีส่วนร่วมจากทุกฝ่ายในการร่วมมือกันดำเนินงานขับเคลื่อนรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย ด้วยขอบเขตของการศึกษาดังกล่าวทำให้ทราบเพียงศักยภาพและแนวทางดำเนินการส่งเสริมการท่องเที่ยวเฉพาะพื้นที่ หากแต่ควรศึกษาบริบทอื่นๆ เพื่อเติมเต็มผลลัพธ์ทางการวิจัย อาทิ แนวโน้มการตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย การศึกษาด้านพฤติกรรมนักท่องเที่ยว กิจกรรมการส่งเสริมภาพลักษณ์อาหารไทยให้เป็นที่สนใจในกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติ เป็นต้น ซึ่งจะเป็นการศึกษาในมุมมองทั้งศักยภาพภายในพื้นที่และศักยภาพความต้องการของนักท่องเที่ยว เพื่อนำผลลัพธ์ไปใช้ในเชิงประจักษ์ได้ต่อไป

หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และ รักษ์พงศ์ วงศาโรจน์ (2558) ทำการศึกษาวิจัยในประเด็น “ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหาร พื้นเมืองจังหวัดน่าน” เป็นการศึกษาที่เน้นการกระบวนการวิเคราะห์ศักยภาพอาหารพื้นถิ่นจังหวัดน่านและพฤติกรรมนักท่องเที่ยวเพื่อนำผลข้อมูลไปใช้เป็นแนวทางพัฒนาส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดน่าน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารพื้นถิ่นและตัวแทนหน่วยงานรัฐในระดับกำหนดนโยบาย และใช้แบบสอบถามเก็บข้อมูลความคิดเห็นจากนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดน่าน ผลการศึกษาทำให้ทราบถึงศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นจังหวัดน่านที่อยู่ในระดับสูง และนักท่องเที่ยวชาวไทยมีความพึงพอใจต่ออัตลักษณ์ด้านอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดน่านมากที่สุด ส่วนแนวทางการพัฒนาส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดน่านผ่านมิติของอาหาร ประกอบด้วย อัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง ด้านคุณภาพของอาหารพื้นเมือง ด้านราคา ด้านการบริการ ด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง และด้านการประชาสัมพันธ์และการตลาด

การศึกษาวิจัยดังกล่าวเป็นการศึกษาที่ใช้ระเบียบวิธีวิจัยทั้งเชิงคุณภาพและปริมาณทำให้ทราบถึงผลของการศึกษาทั้งมุมมองคนท้องถิ่นและทัศนคติของนักท่องเที่ยว ซึ่งมีความสอดคล้องกับรูปแบบการวิจัยของนันทิยา ตันตราสีบ (2561) โดยผลการศึกษาวิจัยทั้งสองงานนี้มีความสอดคล้องกันในแง่ของการนำไปใช้ประโยชน์เชิงนโยบายในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ที่ทำการศึกษ สามารถใช้เป็นแนวทางหรือต้นแบบในการดำเนินการศึกษาวิจัยในพื้นที่อื่น ๆ ที่มีบริบทของความเป็นอาหารพื้นถิ่นได้

กรอบแนวคิดการวิจัย

การดำเนินงานศึกษาวิจัยเรื่อง การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวง เชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผู้วิจัยมีวัตถุประสงค์ในการวิจัยคือ 1) เพื่อสืบค้นและฟื้นฟู สำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ 2) เพื่อศึกษาวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคม วัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ และ 3) เพื่อเสนอแนวคิดการปรับใช้ทุนทาง วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากวัตถุประสงค์ผู้วิจัยได้ ทำการศึกษาทบทวนวรรณกรรมซึ่งเป็นแนวคิด ทฤษฎี งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และข้อมูลทาง ประวัติศาสตร์เพื่อทำความเข้าใจอย่างลึกซึ้งถึงบริบทโดยรวมของการกำเนิดขึ้นของวัฒนธรรมสำหรับ อาหารที่สัมพันธ์กับโครงสร้างทางสังคมและบทบาทของคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ สามารถใช้เป็นกรอบ ในการวิจัยดังนี้

คุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ มีพัฒนาการความสำคัญจากหอคำในเวียงแก้วอันเป็นศูนย์ว่าราชการ เมือง สัมพันธ์กับบทบาทของเจ้าหลวงในยุคต้นราชวงศ์เป็นไปตามโครงสร้างหน้าที่ทางสังคม คือ การ มีอำนาจเต็มในการบริหารราชการเมืองร่วมกับกลุ่มเจ้านายและขุนนาง รูปแบบโครงสร้างทางสังคม ดังกล่าวสอดคล้องกับทฤษฎีระบบอินทรีย์ทางสังคมของเฮอริเบิร์ต สเปนเซอร์ (อ้างใน สุภางค์ จัน ทวานิช, 2554) ที่กล่าวถึงสังคมมีระบบที่ซับซ้อนและมีความสัมพันธ์กันแบบโยงใย ระบบสังคมจึงต้อง มีการแบ่งหน้าที่ แบ่งบทบาทและแบ่งโครงสร้างเป็นส่วนๆ เพื่อความอยู่รอดของระบบสังคม

การยกเลิกระบอบประเทศราชเป็นระบอบมณฑลเทศาภิบาลในปี พ.ศ.2436 ถือเป็น จุดเริ่มต้นการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางสังคม อำนาจความเป็นกษัตริย์ถูกรีดถอนและดึงเข้าสู่ ส่วนกลาง (กรุงเทพมหานคร) ส่งผลให้หอคำในเวียงแก้วถูกลดบทบาทลง ขณะที่คุ้มหลวงนอกเวียง แก้วจากเดิมเป็นพื้นที่ส่วนตัว เริ่มมีบทบาทมากขึ้นในการเปิดพื้นที่เพื่อรับรองอาคันตุกะเกิดเป็น สถานการณ์แห่งการปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ผ่านวัฒนธรรมที่ถูกนำเสนอ เจ้านายสตรีเริ่มมีบทบาท สำคัญต่อการรับเอาวัฒนธรรมต่างถิ่นเข้าสู่แบบแผนราชสำนัก

โครงสร้างทางสังคมของเชียงใหม่ในยุคปลายราชวงศ์เจ้าเจ็ดตน แม้อำนาจความเป็นกษัตริย์ ประเทศราชได้สิ้นสุดลงและคงไว้ซึ่งฐานะความเป็นเจ้าผู้ครองนคร วัฒนธรรมในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ กลับมีการประดิษฐ์ขึ้นอย่างปราณีต การเลือกรับวัฒนธรรมภายนอกมาปรับใช้เป็นไปเพื่อตอบสนอง ต่อระบบวัฒนธรรมควบคู่กับหน้าที่พื้นฐานทางสังคมในการแสดงออกถึงความคิดอันเป็นโครงสร้าง ส่วนลึกที่สะท้อนถึงการยอมรับอิทธิพลภายนอกและขณะเดียวกันก็มีการต่อต้านอิทธิพลดังกล่าว

ความเปลี่ยนแปลงระบบโครงสร้างทางสังคมเป็นปัจจัยที่ส่งอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม (ราชสำนัก) ในลักษณะ “การปรับใช้” บนพื้นฐานรากเหง้าตัวตนเดิมสอดคล้องกับทฤษฎีปรากฏการณ์นิยมของนายเลวี สโตรัส นายเบอร์เกอร์ และนายลักแมน (อ้างใน สัญญา สัญญาวิวัฒน์, 2545) ที่กล่าวถึง สังคมสร้างสิ่งต่างๆ ขึ้นมาทั้งที่เป็นวัตถุและไม่ใช่วัตถุและกำหนดความหมายให้กับสิ่งที่สร้างขึ้น

สำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่ เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สร้างสรรค์ขึ้นจากอาหารพื้นเมืองและผสมผสานวัฒนธรรมอาหารทั้งในแบบตะวันตก จีนตะวันออกและราชสำนักกรุงเทพฯ ที่ส่งต่อทายาทและยังคงดำเนินไปแบบปกติภายในครอบครัวเจ้านายฝ่ายเหนือ (สายทายาทเจ้าหลวงแก้ววรวรรฐ) ซึ่งอาหารแต่ละรายการล้วนมีอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงปรากฏการณ์ทางสังคมในแต่ละยุคสมัย มีคุณค่าต่อการศึกษาความหมายทางสังคมวัฒนธรรมและนำไปสู่การฟื้นฟูโดยปรับเปลี่ยนบทบาทจากสำหรับอาหารในคุ่มฯ สู่อุตสาหกรรมทางวัฒนธรรมอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

การสืบค้นและฟื้นฟูสำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่ เป็นกระบวนการที่ทำให้ได้มาซึ่งข้อมูลทางวัฒนธรรมอาหารที่อยู่ในรูปแบบความเป็นราชสำนักคือ การมีระเบียบแบบแผนในการรับประทาน บริบทโดยรวมของบรรยากาศห้องอาหาร การเปิดรับวัฒนธรรมต่างถิ่น รวมถึงการสืบทอดวัฒนธรรมของทายาทฯ ในปัจจุบัน แล้วนำข้อมูลทั้งหมดมาร้อยเรียงเพื่อพัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรมการบริโภคในแต่ละยุคสมัย ข้อมูลจากการสืบค้นและฟื้นฟูทำให้ผู้วิจัยได้ทราบว่า “วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่มีลักษณะเป็นอย่างไร” และเป็นชุดข้อมูลที่เรียกว่า “ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่”

ทุนทางวัฒนธรรม (Cultural Capital) ยังถือเป็นทรัพยากรพื้นฐานของสังคมที่ปรากฏทั้งในรูปแบบของนามธรรมที่จับต้องไม่ได้และรูปธรรมที่จับต้องได้ โดยถือกำเนิดจากความคิดจินตนาการและความเชื่อที่มีการสะสมมาในอดีตและการถ่ายทอดอย่างมีพัฒนาการจากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง กลายเป็นรูปแบบแห่งวิถีปฏิบัติหรือสัญลักษณ์ที่ตีความของสังคมซึ่งเราเรียกรูปแบบดังกล่าวเป็น “ภาพฮาบิทัส” และยังสามารถแปลงเป็นทุนทางสินทรัพย์ที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจ (ปีแอร์ บูดีเออ อ้างในรุ่งนภา บรรณเกษมสุข, 2559) ผ่านกระบวนการที่มีเงื่อนไขทางสังคม (ทุนทางสังคม) โดยมีระยะเวลาเป็นตัวเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างทุนทางวัฒนธรรมและทุนทางเศรษฐกิจ

การศึกษาทุนวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่จำเป็นต้องอาศัยศาสตร์แห่งการตีความและการก่อสร้างเพื่อองค์ประกอบอื่นๆ ศาสตร์แห่งการตีความยังเป็นหัวใจสำคัญของการศึกษาความหมาย เพราะธรรมชาติของมนุษย์มีความเป็นนักคิดที่สร้างสรรค์ มีความเข้าใจในความรู้สึกนึกคิดของกันและกันผ่านสัญญาณและรูปธรรม กล่าวคือสิ่งที่มนุษย์สร้างสรรค์ขึ้นล้วนแต่เป็นผลแห่งแรงจูงใจหรือแรงบันดาลใจทั้งสิ้นและในแรงบันดาลใจย่อมมีการใส่ความหมายที่ลึกซึ้งมากกว่ารูปลักษณ์ที่เห็นจากภายนอก

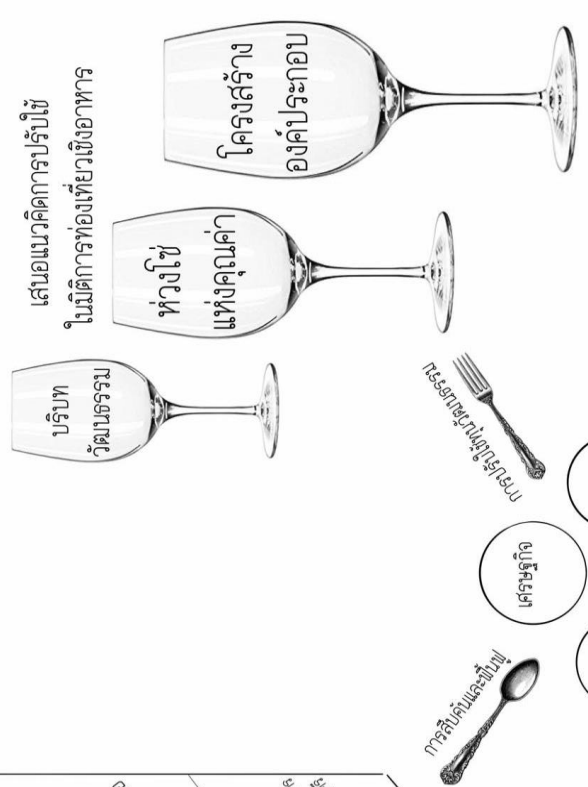
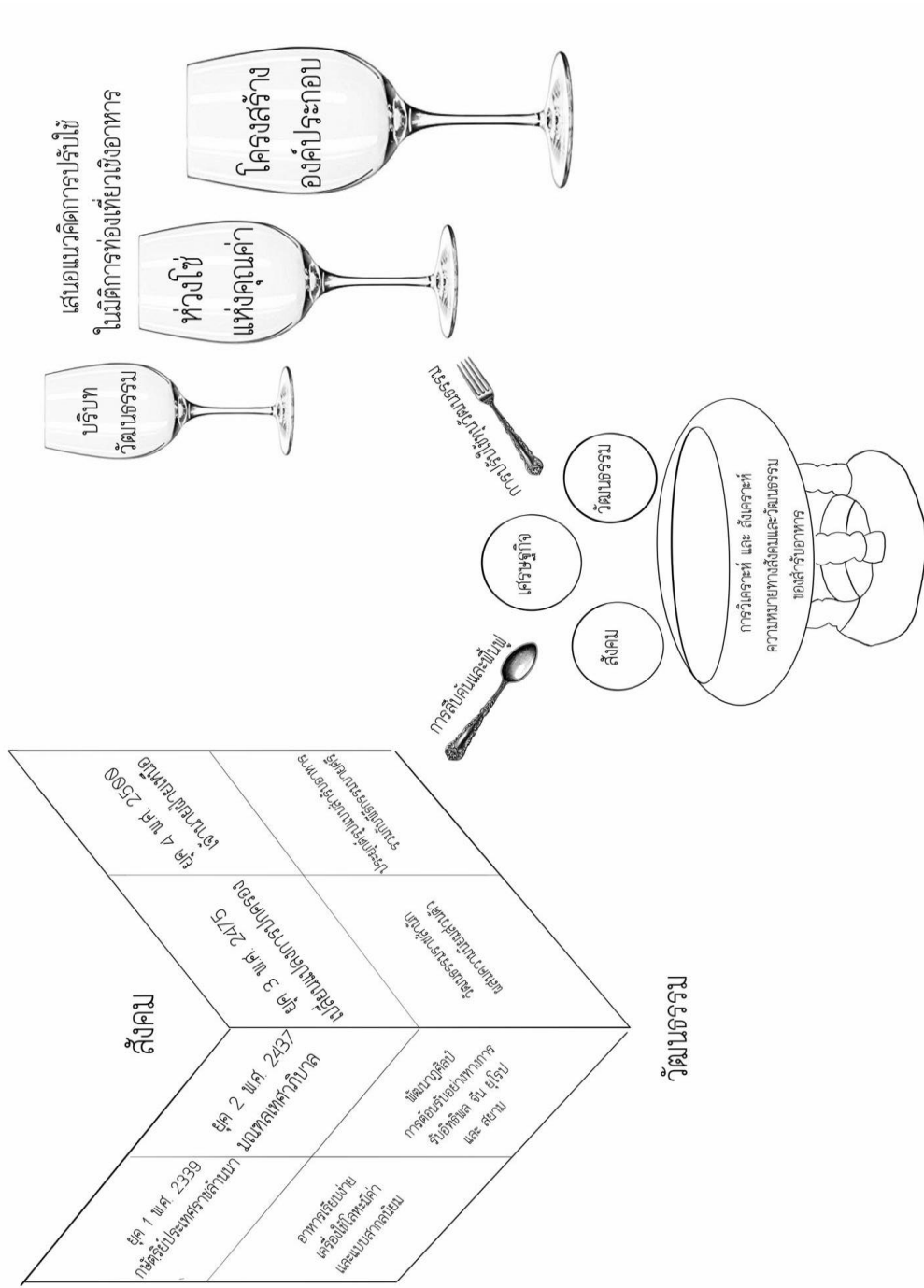
การตีความจึงเป็นขั้นตอนที่ละเอียดอ่อนต้องอาศัยการสังเกตหรือการสัมผัสโดยตรงจากตัวผู้
ทำการศึกษาเองถึงจะสามารถตีความหมายจากสิ่งที่ทำการศึกษาได้อย่างลึกซึ้งขึ้น

การวิเคราะห์และสังเคราะห์เป็นกระบวนการที่ทำให้เห็นถึงความหมายแฝงที่ซ่อนอยู่ใน
วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มๆ เพราะสำหรับอาหารดังกล่าวไม่ได้เป็นเพียงการบริโภคเพียงเพื่อยังชีพ
หากแต่เป็นสำหรับอาหารที่สะท้อนตัวตนบางอย่างทางสังคมและวัฒนธรรม ดังมีการประดิษฐ์รูปแบบ
การนำเสนอสำหรับต้อนรับแขก การคัดสรรวัตถุดิบ การเลือกใช้ภาชนะชั้นดี การจัดวางบริบท
สิ่งแวดล้อม การสะท้อนตัวตนหรือการแสดงความหมายทางสังคมวัฒนธรรมนับเป็นสิ่งเติมเต็มคุณค่า
ทางสุนทรีย์และเห็นภาพเรื่องราวที่เกี่ยวข้องทางประวัติศาสตร์ได้ชัดเจนขึ้น

การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิง
อาหาร คือการฟื้นฟูและเพิ่มคุณค่าทางเศรษฐกิจตามแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food
Tourism) ที่เน้นนำเสนอรรถทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาด้านอาหารที่ยังคงดำรงอยู่ในวิถี
ชีวิตประจำวันเพื่อนำมาใช้นำเสนอต่อนักท่องเที่ยวเพราะรูปแบบอาหารสามารถบ่งบอกถึงความ
เป็นอัตลักษณ์ของพื้นที่และยังสามารถอธิบายถึงความจริงแห่งปรากฏการณ์ทางสังคม ก่อเกิดองค์
ความรู้ที่นำไปสู่การอนุรักษ์และพัฒนาทางการท่องเที่ยวด้วยแนวคิด "ห่วงโซ่แห่งคุณค่าการท่องเที่ยว
เชิงอาหาร ที่เน้นการเกื้อกูลต่อเศรษฐกิจท้องถิ่นด้วยการสนับสนุนธุรกิจอาหารพื้นเมืองใน
อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่ครอบคลุมถึงการบริการ แหล่งที่มาของวัตถุดิบในท้องถิ่น วัฒนธรรมการ
บริโภคอาหาร การเสพคุณค่าทางสุนทรีย์และรสชาติแบบคนท้องถิ่น " (World Tourism
Organization (UNWTO), 2019)

การสร้างแนวคิดการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการ
ท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการเสนอหลักการสำคัญคือ การถอดบริบททางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มๆ
การจัดรูปแบบห่วงโซ่การท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการวางองค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
(แบบคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่) ทั้ง 3 หลักการ ล้วนเป็นแบบแผน (Pattern) ที่สามารถนำไปใช้ในการต่อ
ยอดในมิติการท่องเที่ยวทั้งในเชิงแหล่งท่องเที่ยว (พิพิธภัณฑ) ธุรกิจบริการอาหาร นิทรรศการ
รวมถึงการขยายวงกว้างด้านวิชาการประวัติศาสตร์ผ่านวัฒนธรรมอาหาร

กรอบแนวคิดทางการวิจัยในครั้งนี้เป็นการบูรณาการแนวคิดที่ใช้ทำการศึกษาโครงสร้าง
หน้าที่นิยม ปรากฏการณ์นิยม บริบทสังคมวัฒนธรรมเมืองเชียงใหม่และการเปลี่ยนแปลงเชิง
โครงสร้าง อันมีอิทธิพลต่อการกำหนดรูปแบบวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มๆ และจัดเป็นทุนทาง
วัฒนธรรมที่สามารถต่อยอดด้วยแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยมีกระบวนการประยุกต์ใช้
แนวคิดดังกล่าวเรียงตามวัตถุประสงค์ สามารถสร้างเป็นกรอบแนวคิดได้ดังนี้



เสนอแนวคิดการปรับใช้
ในมิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ภาพที่ 2 กรอบแนวคิดการวิจัย

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง “การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร” ทางผู้วิจัยทำการออกแบบกระบวนการด้วยวิธีการอุปมาน (Inductive) โดยบูรณาการแนวคิดและทฤษฎีที่ได้ทำการศึกษาตามลำดับขั้นตอนของวัตถุประสงค์ประกอบด้วย 1) เพื่อสืบค้นและฟื้นฟูสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ 2) เพื่อศึกษาวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ 3) เพื่อเสนอแนวทางการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผู้วิจัยเห็นว่าการศึกษานี้มีเนื้อหาที่เชื่อมโยงในมิติประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม ความจริงแห่งสังคมที่ดำเนินไปตามระบบของโครงสร้างทางสังคมและระบบวัฒนธรรมที่มีระเบียบแบบแผน ซึ่งทั้งสองระบบมีการเปลี่ยนแปลงตามความสัมพันธ์กับสถานการณ์ภายนอกอันเป็นเหตุให้ต้องมีการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์แห่งยุคสมัยอย่างเป็นพลวัต รูปแบบวัฒนธรรมที่ถูกประยุกต์ผสมผสานความเป็นสากลนิยมจึงเป็นเสมือนเครื่องมือที่ถูกใช้ในการแสดงออกถึงสถานะและบทบาททางสังคมตามสถานการณ์ที่แฝงด้วยความหมายและมีแรงจูงใจในการพบกันทางวัฒนธรรม (Culture Motive) การศึกษานี้จึงอาศัยปรัชญาในกลุ่มปรากฏการณ์นิยม (Phenomenology) ในการวิเคราะห์ความหมายด้วยการรื้อสร้างส่วนประกอบทางวัฒนธรรม การตีความหมาย (Interpretation) การการค้นหาปัจจัยในการประกอบสร้างรูปแบบทางวัฒนธรรมดังกล่าว รวมถึงการสกัดเอาองค์ประกอบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มมาสู่การวางโครงสร้างแนวทางการปรับตัวทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มสู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กระบวนการศึกษาจึงใช้วิธีการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดระเบียบวิธีวิจัยไว้ดังนี้

1. วิธีการศึกษาและขั้นตอนการศึกษา
2. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการสัมภาษณ์
3. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย
4. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
5. วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล
6. เครื่องมือการวิเคราะห์ข้อมูล
7. วิธีการสังเคราะห์ข้อมูล
8. การนำเสนอข้อมูลและการอภิปรายผล

วิธีการศึกษาและขั้นตอนการศึกษา

การศึกษาวิจัยเรื่อง “การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร” เป็นการศึกษาข้อมูลที่มีเนื้อหาอยู่ในบริบทประวัติศาสตร์ สังคม วัฒนธรรม การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางสังคมสู่ความเป็นรัฐสมัยใหม่ เนื้อหาข้อมูลหลัก (วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ) ถือเป็นเนื้อหาที่มีข้อจำกัดด้านการเข้าถึงข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือเพราะบริบทของเนื้อหาที่มีความสัมพันธ์กับพื้นที่ความเป็นส่วนตัว ดังนั้นวิธีการศึกษาจึงจำเป็นต้องพิจารณาอย่างรอบคอบในการสืบค้นจากประเภทของเอกสารทางประวัติศาสตร์ในการใช้อ้างอิงและศึกษาความเป็นพลวัตทางสังคมและวัฒนธรรมเพื่อให้เห็นภาพที่เด่นชัดอย่างเข้าใจในตัวบริบทเนื้อหาอย่างปราศจากอคติ โดยไม่นำมุมมองหรือฉากทัศน์ทางสังคมปัจจุบันไปมองอดีตและไม่ได้มีการนำข้อมูลไปพิจารณาในเชิงตัดสินใดๆ ต่อสถานการณ์ทางสังคมในอดีต แต่ทว่าเพื่อใช้วิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายเพื่อสกัดองค์ความรู้สู่แนวทางการประยุกต์ใช้ในพื้นที่สาธารณะได้อย่างเหมาะสมร่วมสมัยปัจจุบันโดยมิได้ลดทอนคุณค่าทางสังคมและวัฒนธรรมอันจัดเป็น “ทุนทางวัฒนธรรม” ผู้วิจัยจึงได้พิจารณาประเภทเอกสารที่เป็นบันทึกร่วมสมัยของผู้มีประสบการณ์ตรงในเหตุการณ์รับประทานอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่เป็นหลักและใช้เอกสารลายลักษณ์อักษร (หนังสือประทับตราประจำตระกูลอนุญาตให้ทำการศึกษาโดยผู้แทนประมุขสายสกุล ณ เชียงใหม่) เป็นใบเบิกทางในการเข้าถึงตัวบุคคลผู้ให้ข้อมูลสำคัญด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งทางการ แล้วจึงนำข้อมูลจากทั้งเอกสารตำราและข้อมูลการสัมภาษณ์มาร้อยเรียงเหตุการณ์ที่มีความต่อเนื่องกันจากอดีตสู่ปัจจุบัน สำหรับข้อมูลรายการสำหรับอาหารในคุ้มฯ ที่ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตถึงวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงที่มีการนำเข้ามาจากวัฒนธรรมการบริโภคที่มาจากต่างถิ่นนั้นได้กำหนดไปสู่กิจกรรมการสาธิตการประกอบอาหาร การทดลองรับประทาน การสาธิตการจัดโต๊ะอาหารในการรับรองแขกในอดีต ชุดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร รวมถึงการร่วมโต๊ะรับประทานอาหารกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ กิจกรรมดังกล่าวเป็นการศึกษาด้วยวิธีการแบบมีส่วนร่วม จากนั้นจึงนำชุดข้อมูลทั้งหมดมาประมวลสู่กระบวนการคิดวิเคราะห์และสังเคราะห์ซึ่งแยกเป็นประเด็นตามวัตถุประสงค์แล้วจึงทำการสรุปและอภิปรายผลเพื่อนำเสนอข้อมูลทางวิชาการ ผู้วิจัยยังได้ทำการแบ่งขั้นตอนการศึกษาเพื่อให้ครอบคลุมบริบททั้งหมดที่เกี่ยวข้องอย่างมีความน่าเชื่อถือที่สุดจึงแบ่งขั้นตอนการศึกษาที่สัมพันธ์กับวัตถุประสงค์ไว้ดังนี้

ตอนที่ 1 การสืบค้นและฟื้นฟูสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่

1. การลงพื้นที่สำรวจ (Survey) ข้อมูล (Data) เบื้องต้นพื้นที่ตั้งของคุ้มเจ้าหลวงและทายาทในอดีตและสำรวจข้อมูลด้านอาหารในพื้นที่ตลาดวโรรส (ภาคหลวง) เนื่องจากเป็นตลาดที่มีความเก่าแก่ที่สุดในเชียงใหม่ (ก่อตั้งราวปี พ.ศ. 2453 นำโดยพระราชชายาเจ้าดารารัศมีและดูแลโดยทายาทในสายสกุลก่อนเปลี่ยนแปลงกรรมสิทธิ์) และสำรวจย่านถนนราชวงศ์ซึ่งเป็นย่านขึ้นชื่อด้านอาหารยอดนิยมในอดีต และพบข้อมูลเบื้องต้นว่าร้านอาหารพื้นเมืองที่เปิดดำเนินการช่วงประมาณก่อนปี 2500 มีเพียงไม่กี่ร้านและได้ข้อมูลในช่วงที่ตลาดแห่งนี้บริหารงานโดยทายาทเจ้าหลวงเชียงใหม่ถูกใช้เป็นแหล่งวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร ข้อมูลสำคัญที่ทำให้ผู้วิจัยมีความสงสัยถึงสำหรับอาหารในคุ้มฯ คือ สูตรจิ้นส้มศรีบุตร ซึ่งคุณศรีบุตรเป็นบุคคลที่มีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับงานครัวในคุ้มรินแก้ว ก่อนย้ายตามสามี (หลังแต่งงาน) มาประกอบอาชีพค้าขายในตลาดแห่งนี้ จึงนำข้อสงสัยดังกล่าวเรียนสอบถามเบื้องต้นกับทางทายาทเจ้านายฝ่ายเหนือ (คุณพงษ์กฤษณ์ ณ เชียงใหม่) และได้รับรู้ข้อมูลที่น่าสนใจนำมาสู่การศึกษาเชิงลึกและขยายขอบเขตองค์ความรู้ในงานวิจัย

2. การศึกษาจากเอกสารตำรา (Document Research) ข้อมูลที่ได้เป็นข้อมูลที่มีการบันทึกจากสถานการณ์จริงของผู้บันทึกชาวต่างชาติ (ตะวันตกและอเมริกา) ที่เดินทางเข้ามาในเชียงใหม่และได้ร่วมรับประทานอาหารกับเจ้าหลวงเชียงใหม่ มีการบรรยายถึงรายการอาหาร ลักษณะการรับประทานอาหาร การให้การต้อนรับ ลักษณะบรรยากาศภายในหอคำและคุ้มหลวง รวมถึงบันทึกบรรยากาศด้านการค้าในเมืองเชียงใหม่ที่มีวัตถุดิบต่างๆ ที่ใช้ประกอบอาหารอย่างละเอียด โดยบันทึกดังกล่าวจัดเป็นประเภทจดหมายเหตุ เนื่องจากมีการบันทึกวันเวลาและสถานที่ จึงถือได้ว่าเป็นข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือมากที่สุดประเภทหนึ่งซึ่งได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่โดยกรมศิลปากร นอกจากนี้ยังมีเอกสารตำราประเภทอนุสรณ์พระราชทานเพลิงศพ (เจ้านายเชียงใหม่) ที่มีการเผยแพร่รายการสำหรับอาหารพร้อมสูตรวิธีทำและเรื่องราวบรรยากาศภายในคุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือ รวมถึงข้อมูลในระบบสื่อออนไลน์ที่มีการแปลบันทึกชาวต่างชาติ อีกทั้งยังได้ใช้ภาพถ่ายและตำราทางประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวข้องประกอบการศึกษาในครั้งนี้ด้วย

3. การวิจัยภาคสนาม (Field Reserch) เป็นการลงพื้นที่แนะนำตัวอย่างเป็นทางการและสร้างความเข้าใจกับผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญในการศึกษาสืบค้นข้อมูลอย่างเป็นทางการด้วยการขอสัมภาษณ์ข้อมูลกับทายาทเจ้าหลวงเชียงใหม่ (พลตรีเจ้าแก้วนวรัฐ) และสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้องตามคำแนะนำของทายาทฯ ผู้วิจัยได้ใช้หนังสือจากคณะกรรมการท่องเที่ยวร่วมกับหนังสือประทับตราประจำตระกูลอนุญาตให้ทำการศึกษาโดยผู้แทนประมุขสายสกุล ณ เชียงใหม่ ในการขออนุญาตเข้าทำการสัมภาษณ์เก็บข้อมูล ซึ่งนอกจากข้อมูลสัมภาษณ์แล้วยังได้ขออนุญาตรับบันทึกภาพอุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารบางส่วนเพื่อเป็นหลักฐานประกอบการศึกษา รวมถึงการขออนุญาตร่วมโต๊ะรับประทานอาหารในโอกาสพิเศษเพื่อเก็บข้อมูลในรูปแบบหรือวิธีการรับประทานอาหาร

การลงภาคสนามของผู้วิจัยในพื้นที่คุ้มเจ้านายฝ้ายเหนือทวายทเจ้าหลวงเชียงใหม่ในการศึกษาถึงบริบททำเลที่ตั้งที่สัมพันธ์กับความเชื่อท้องถิ่น การเก็บข้อมูลในพื้นที่จริงที่เคยเป็นที่ประทับเจ้าหลวงเชียงใหม่พร้อมทั้งทำการสังเกตข้อเท็จจริงของข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์และข้อมูลจากเอกสารตำราเป็นไปในทิศทางเดียวกันหรือไม่ อีกทั้งลงพื้นที่สาธิตการประกอบอาหารเพื่อถอดสูตรแล้วทำการบันทึก ซึ่งมีตัวแทนกลุ่มสตรีแม่บ้านในชุมชนวัดศรีนารัฐ ตำบลทุ่งเสี้ยว อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ เป็นพยานเข้าร่วมทำการสังเกตด้วย

4. การสังเกตอย่างมีส่วนร่วม (Participant Observation) เป็นการแสดงตัวตนในการทำการสังเกตเนื่องจากผู้วิจัยกับทวายทฯ (ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ) ต้องทำการนัดหมายในการพบปะเพื่อร่วมรับประทานอาหารและทำการสาธิตประกอบอาหารเพื่อถอดสูตร ซึ่งผู้วิจัยมีความจำเป็นที่ต้องมีส่วนร่วมในการประกอบอาหารและจัดเตรียมวัตถุดิบตามข้อมูล แล้วสังเกตพร้อมตรวจสอบข้อเท็จจริงในกระบวนการแต่ละขั้นตอนของการประกอบอาหาร

5. การสัมภาษณ์เชิงลึก (Indepth Interview) เป็นการใช้ข้อมูลจากการลงพื้นที่สำรวจเบื้องต้นในการกำหนดประเด็นที่ทำการศึกษาและสร้างแบบสอบถามในลักษณะปลายเปิด เพื่อเปิดโอกาสในการตั้งคำถามอื่นๆ ที่เกิดขึ้นระหว่างการสนทนาภายใต้ขอบเขตเนื้อหาที่ทำการศึกษาและบรรยากาศการพูดคุยที่เป็นธรรมชาติ

ตอนที่ 2 การประมวลผลข้อมูลเพื่อวิเคราะห์และสังเคราะห์สู่กระบวนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

เมื่อได้ข้อมูลครบตามประเด็นที่วางกรอบการศึกษาแล้ว ผู้วิจัยจึงนำข้อมูลมาประมวลเรียบเรียงสู่กระบวนการวิเคราะห์และสังเคราะห์เชิงพรรณนาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อศึกษาวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ ซึ่งเป็นการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ทางปรากฏการณ์วิทยา ประกอบด้วยทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นิยม ได้แก่ แนวคิดระบบอินทรีย์ทางสังคม ระบบสังคมหน้าที่พื้นฐาน ทฤษฎีความจริงแห่งโครงสร้างสังคม ทฤษฎีการเปลี่ยนแปลง ทฤษฎีบทบาท ทฤษฎีหลังโครงสร้างนิยม ได้แก่ แนวคิดสัญวิทยา มายาคติ การรื้อสร้างและแนวคิดทุนทางวัฒนธรรม ซึ่งทฤษฎีและแนวคิดดังกล่าวผู้วิจัยได้ทำการประยุกต์ใช้กับเนื้อหาในการวิจัยครั้งนี้ มีการค้นหาความหมายทางสังคมและวัฒนธรรมที่ซ่อนอยู่เบื้องหลังภาพวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ ควบคู่กับการวิเคราะห์บทบาทผู้ประดิษฐ์วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯตามระบบโครงสร้างทางสังคม การวิเคราะห์ถึงปัจจัยหรือองค์ประกอบที่ทำให้เกิดรูปแบบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ การแลกเปลี่ยนหรือเลือกรับวัฒนธรรมที่สัมพันธ์กับการปรับตัวตามสถานการณ์ทางสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างเป็นพลวัต

การรื้อสร้างความหมายทางสังคมและวัฒนธรรม เป็นการแสดงให้เห็นองค์ประกอบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯทั้งในมิติเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และความสุนทรีย์ทั้งในทางบรรยากาศการรับประทานอาหารและสุนทรีย์ด้านรสชาติผ่านการคัดสรรวัตถุดิบชั้นดีทั้งในท้องถิ่นและนำเข้าจากต่างถิ่น การผสมผสานทางวัฒนธรรมสู่ความมีอัตลักษณ์ที่ประณีตละเอียดอ่อน การรื้อสร้างจึงเป็นการถอดองค์ประกอบสำคัญของวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ (Chiang Mai Royal Cuisine) มาสู่การประกอบสร้างด้วยการวางโครงสร้างในมิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร หรืออีกนัยหนึ่งคือการดึงคุณค่าขององค์ประกอบเดิมมาสู่ความร่วมมือสมัยปัจจุบันเพื่ออนุรักษ์ฟื้นฟูผ่านกิจกรรมในกระบวนการท่องเที่ยวและเป็นการส่งต่อวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯสู่สังคมในพื้นที่แห่งสาธารณะ

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการสัมภาษณ์ (Key Informant)

การศึกษาวิจัยครั้งนี้มีเนื้อหาที่ค่อนข้างจำกัดในการเข้าถึงแหล่งข้อมูลซึ่งมีความคาบเกี่ยวบริบทพื้นที่ส่วนตัว (การบริโภคภายในคุ้ม) การได้มาซึ่งข้อมูลจากตัวบุคคลจึงจำเป็นต้องเริ่มต้นจากการอาศัยข้อมูลสายสัมพันธ์ทางครอบครัวพลตรีเจ้าแก้วนวรัฐ โดยผู้วิจัยทำการศึกษาจากประวัติพลตรีเจ้าแก้วนวรัฐ ทั้งมิติสภาพสังคม สถานการณ์ทางสังคม และครอบครัว เมื่อได้รับข้อมูลบุคคลผู้เป็นทายาทในพลตรีเจ้าแก้วนวรัฐ ผู้วิจัยจึงพิจารณาคัดเลือกอย่างมีวิจารณญาณโดยแบ่งผู้ให้ข้อมูลสำคัญออกเป็น 2 กลุ่ม คือ

1. กลุ่มทายาทพลตรีเจ้าแก้วนวรัฐ มีการกำหนดเป็นตัวแทนผู้ให้ข้อมูลสำคัญตามลำดับสายทายาทและเป็นผู้สืบสันดานในลำดับที่ใกล้ชิด (ลูก หลาน เหลน โหลน) ที่ยังคงดำรงชีพอยู่ในปัจจุบัน ผู้วิจัยจึงเลือกทายาทในรุ่นหลานและรุ่นเหลน ได้แก่

ผู้แทนทายาทในพลตรีเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวัน (โอรสประสูติแต่แม่เจ้าจามรี, คุ้มวงศ์ตะวัน)

ผู้แทนทายาทเจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ (โอรสเกิดแต่หม่อมบัวเขียว, คุ้มรินแก้ว)

ผู้แทนทายาทเจ้าศิริประกาย ณ เชียงใหม่ (ธิดาเกิดแต่หม่อมบัวเขียว, คุ้มรินแก้ว)

ผู้แทนทายาทเจ้าอินทนนท์ ณ เชียงใหม่ (โอรสเกิดแต่หม่อมบัวเขียว, คุ้มแจ่งศรีภูมิ)

2. กลุ่มผู้ที่เกี่ยวเนื่องกับสำหรับอาหารในคุ้มฯซึ่งไม่ใช่ลำดับสายทายาทแต่เป็นผู้ที่เคยมีบทบาทเกี่ยวกับงานครัวและประกอบอาชีพอาหารพื้นเมืองโดยใช้วิธีการได้มาซึ่งผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญในกลุ่มนี้แบบสโนว์บอลเทคนิค (Snowball Technique) คือตามการแนะนำของผู้ให้ข้อมูลคนก่อนหน้า

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi- Structured Interview) อุปกรณ์ที่ใช้ทำการสัมภาษณ์ ได้แก่ กระดาษ ปากกา ดินสอ เครื่องบันทึกภาพ เครื่องบันทึกเสียง รวมถึงตัวผู้วิจัยในการทำการสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participated Observation) และการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม (Participated Observation) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความถูกต้องตรงประเด็นและเปิดโอกาสสำหรับหัวข้ออื่นๆ ที่อยู่ในบริบทของสารอาหารในคุ้มๆ ที่เกิดขึ้นระหว่างการสัมภาษณ์ โดยมีประเด็นสำคัญในการสัมภาษณ์และการสังเกต ดังต่อไปนี้

1. วัฒนธรรมความเป็นอยู่ภายในคุ้มเป็นอย่างไร
2. วัฒนธรรมการรับประทานอาหารภายในคุ้มมีความพิเศษอย่างไรบ้าง
3. อาหารที่รับประทานแต่ละมื้อเป็นอาหารประเภทไหน มีลักษณะอย่างไร
4. รายการอาหารมีที่ไปที่มาเป็นอย่างไร
5. ปัจจุบันรูปแบบวัฒนธรรมการรับประทานอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมหรือไม่ อย่างไร
6. วัตถุดิบที่ใช้มาจากแหล่งไหน
7. การสืบทอดวัฒนธรรมสารอาหารในคุ้มๆ ของทายาทเป็นอย่างไร

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ใช้การสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi- Structured interview) สำหรับสัมภาษณ์เชิงลึกทั้งแบบทางการและกึ่งทางการ โดยผู้วิจัยร่างหนังสือผ่านทางคณะกรรมการท่องเที่ยวฯ ในการขออนุญาตทำการศึกษาระบบอาหารในคุ้มๆ จากประมุขสายสกุล ณ เชียงใหม่ (เจ้าวงศ์ศักดิ์ ณ เชียงใหม่) และหนังสือขออนุญาตในการเข้าสัมภาษณ์ทายาทเจ้านายฝ่ายเหนือและการประสานทางวาจากับผู้ที่เกี่ยวข้องกับสารในคุ้มตามคำแนะนำจากผู้ให้ข้อมูล รวมถึงข้อมูลจากเอกสารบันทึกร่วมสมัยโดยผู้บันทึกทำการบันทึกจากสถานการณ์จริงในลักษณะจดหมายเหตุ และการบันทึกประสบการณ์ในคุ้มๆ โดยทายาทที่อยู่ร่วมยุคสมัยนั้นๆ

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นการสืบค้นข้อมูลจากเอกสารตำราทั้งตำราวิชาการทางประวัติศาสตร์ เอกสารตำรากึ่งวิชาการ ข้อมูลบันทึกการสัมภาษณ์บุคคลร่วมสมัยกับเหตุการณ์ทางสังคมจากเอกสารตำราอื่นๆ ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ที่อยู่ในรูปของเรื่องเล่าหรืออ้างอิงจากบุคคลผู้ล่วงลับ

ตารางที่ 1 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างคำถามการวิจัย วัตถุประสงค์ และเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

คำถามการวิจัย	วัตถุประสงค์การวิจัย	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
1. วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ มีลักษณะเป็นอย่างไร	1. เพื่อสืบค้นและฟื้นฟูสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่	1. การศึกษาจากเอกสาร (Document Research) 2. การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) 3. การสังเกตอย่างไม่มีส่วนร่วม (Non-Participated Observation) 4. การสังเกตอย่างมีส่วนร่วม (Participated Observation)
2. วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ มีความหมายทางสังคม และวัฒนธรรมอย่างไร	2. เพื่อศึกษาวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่	1. การศึกษาจากเอกสาร (Document Research) 2. การอุปมาน (Inductive) ด้วยวิธีการพรรณนา (Description) 3. การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) 4. ภาพถ่ายอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารและภาพถ่ายและภาพวิดีโอที่ค้นเหตุการณ์ทางประวัติศาสตร์ 5. การประยุกต์ใช้แนวคิดและทฤษฎี
3. วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ สามารถนำไปสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารในลักษณะใด	3. เพื่อเสนอแนวคิดการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	1. การกำหนดบริบทวัฒนธรรมการต้อนรับแบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่กับการท่องเที่ยวเชิง 2. การสร้างห่วงโซ่แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ 3. การวางองค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่

วิธีการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล

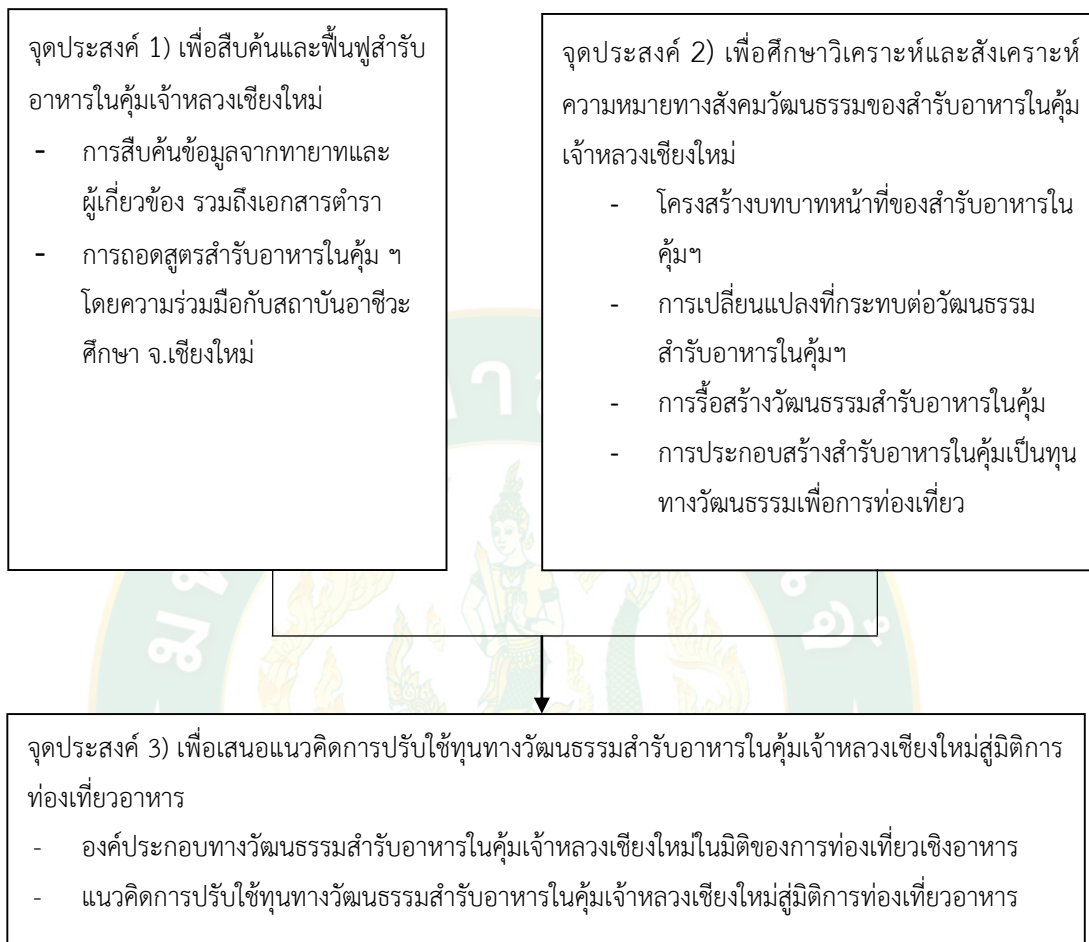
ผู้วิจัยได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกทั้งแบบทางการและกึ่งทางการจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ประกอบด้วยตัวแทนจากสายทนายและผู้ที่เกี่ยวข้องกับสำรับในคุ้มฯ โดยนำข้อมูลเนื้อหาที่ได้มาทำการรวบรวมและตรวจสอบข้อมูลด้วยวิธีการแบบสามเส้า (Triangulation) เป็นการตรวจสอบด้านข้อมูลโดยพิจารณาจากแหล่งเวลา แหล่งสถานที่ และบุคคลผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่แตกต่างกัน การตรวจสอบด้านวิธีรวบรวมข้อมูล การตั้งข้อสังเกต การซักถาม และกิจกรรมการประกอบอาหารที่มีตัวแทนชุมชนที่เกี่ยวข้องเป็นพยานร่วมสังเกต จากนั้นทำการวิเคราะห์เชิงพรรณนา แยกประเด็นเนื้อหาด้านอาหารและเรื่องราวทางประวัติศาสตร์ที่ค้นพบจากอาหาร จัดหมวดหมู่สำรับอาหารในคุ้มฯ โดยผู้วิจัยได้บูรณาการหลักการแนวคิดที่ได้ทำการศึกษาอันประกอบด้วยแนวคิดและทฤษฎีทางสังคม แนวคิดด้านการท่องเที่ยว หลักการแห่งห่วงโซ่คุณค่าของอาหาร การจัดการองค์ความรู้รวมถึงแนวคิดที่ได้จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จากนั้นจึงทำการศึกษาวิเคราะห์ความหมายที่ซ่อนเร้นในสำรับอาหาร การค้นหาปรากฏการณ์ด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ การเชื่อมโยงแนวคิดหรือทฤษฎีที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรม รวมถึงการหาข้อค้นพบทางปรากฏการณ์ที่สามารถอธิบายความหมายทางสังคมและวัฒนธรรม การนำเสนอประเด็นที่ทำการศึกษาผ่านการพิจารณาตรวจสอบคุณภาพความเหมาะสมกับเนื้อหาและวิธีการ จากคณาจารย์ที่ปรึกษา คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

การสังเคราะห์ข้อมูลเป็นการนำข้อมูลจากการวิเคราะห์เพื่อหาความหมายทางสังคม วัฒนธรรมที่แฝงอยู่ในวัฒนธรรมสำรับอาหารในคุ้มฯ มาสู่การสร้างองค์ประกอบทางวัฒนธรรมสำรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ในมิติของการท่องเที่ยว โดยผู้วิจัยดำเนินการประยุกต์เนื้อหาข้อมูลที่ได้จากการสืบค้นมาบูรณาการกับแนวคิดทฤษฎีทางการท่องเที่ยวเพื่อสร้างแนวคิดการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมดังกล่าว จากนั้นจึงนำเสนอต่อคณาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ในการตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสม

การนำเสนอข้อมูลและการอภิปรายผล

การศึกษาวิจัยการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหารในครั้งนี้ เป็นงานวิจัยโดยหวังผลที่ได้จากการศึกษาสู่ความเป็นรูปธรรมในการใช้ประโยชน์ทางการท่องเที่ยวทั้งในเชิงวิชาการและแนวทางการพัฒนา การนำเสนอข้อมูลและการอภิปรายผลจึงครอบคลุมถึงประเด็นพลวัตทางวัฒนธรรมที่มีอิทธิพลต่อสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ การรับเข้าทางวัฒนธรรมต่างถิ่น การจัดหมวดหมู่ประเภทสำหรับอาหารตามแหล่งข้อมูล ผลการวิเคราะห์การประกอบสร้างรูปแบบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯจากทุนทางเศรษฐกิจ ทุนทางสังคมและทุนทางวัฒนธรรม การสังเคราะห์ความหมายที่สะท้อนภาพสำหรับอาหารในคุ้มฯ ในการเป็นตัวแทนแห่งความมั่งคั่ง ตัวแทนแห่งความสัมพันธ์ทางสังคมและตัวแทนแห่งวัฒนธรรมราชสำนักเชียงใหม่ในยุคสุดท้าย อันสามารถอธิบายปรากฏการณ์ทางสังคม การเปลี่ยนผ่านระบบโครงสร้างหน้าที่นิยม การสืบทอดวัฒนธรรมแบบราชสำนักเชียงใหม่โดยทายาท การฟื้นฟูด้วยการจัดการองค์ความรู้แบบบูรณาการเพื่อเสนอแนวคิดการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

กรอบการดำเนินงานวิจัย



ภาพที่ 3 กรอบการดำเนินงานวิจัย

บทที่ 4

การนำเสนอผลการศึกษา

ผลการสืบค้นข้อมูลสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่

การรวบรวมผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อสืบค้นและฟื้นฟูสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ โดยทำการจัดเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) คือการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญ (Key Informants) ประกอบด้วย ผู้แทนเจ้านายฝ่ายเหนือตามลำดับสายทายาทในพลตรีเจ้าแก้วนรรัฐ ซึ่งแหล่งข้อมูลหลักที่ผู้วิจัยสามารถสืบค้นด้วยการสัมภาษณ์ข้อมูลสำหรับอาหารในคุ้มฯ ได้แก่ ผู้แทนสายทายาทเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวัน ณ เชียงใหม่ (คุ้มหลายหน้าหรือคุ้มวงศ์ตะวัน) ผู้แทนสายทายาทเจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ (คุ้มรินแก้ว) และผู้แทนทายาทเจ้าอินทนนท์ ณ เชียงใหม่ (คุ้มแจ่งศรีภูมิ) ซึ่งทั้งสามคุ้มมีความสำคัญและบทบาทการสืบทอดวัฒนธรรมคุ้มหลวงในพลตรีเจ้าแก้วนรรัฐตามลำดับ รวมถึงข้อมูลที่ได้จากการการสัมภาษณ์บุคคลอื่น ๆ ตามคำแนะนำของผู้ให้ข้อมูลคนก่อนหน้าด้วยวิธีการสัมภาษณ์แบบสโนว์บอลเทคนิค (Snow Ball Technique) โดยบุคคลอื่นที่ให้ข้อมูลตามคำแนะนำของทายาท ได้แก่ อดีตผู้ทำงานครัวในคุ้มหรือทายาทผู้เคยทำงานครัวในคุ้ม ผู้ประกอบการท้องถิ่นที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับรายการอาหารในคุ้มฯ

ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นการศึกษาจากตำราเอกสารที่เกี่ยวข้อง โดยเน้นจากเอกสารบันทึกของบุคคลร่วมสมัย รวมถึงการสืบค้นผ่านระบบออนไลน์เพื่อเป็นหลักฐานประกอบการศึกษา จากนั้นผู้วิจัยจึงนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมารวบรวมและเรียบเรียงความสัมพันธ์ของคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่กับสถานการณ์ทางสังคม โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงพรรณนาข้อมูล (Content Analysis) เพื่อแสดงถึงบทบาทและพลวัตของคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ที่ก่อเกิดรูปแบบทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ในรัชสมัยพลตรีเจ้าแก้วนรรัฐสู่คุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือ ผลการสืบค้นสามารถพรรณนาตามประเด็นข้อมูลที่ได้ดังต่อไปนี้

1. พลวัตทางวัฒนธรรมที่มีอิทธิพลต่อสารอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่

การสืบค้นข้อมูลจากเอกสารร่วมสมัยของชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาขอพำนักเพื่อเผยแผ่ศาสนาคริสต์ในเมืองเชียงใหม่ ภายหลังจากมีการเข้ามาติดต่อขอสำรวจดินแดนเพื่อสร้างเส้นทางรถไฟเชื่อมจากมะละแหม่ง (ประเทศพม่า) ผ่านเชียงใหม่ไปจีนตอนใต้และการเดินทางเข้ามาเพื่อการค้า

ชาวต่างชาติที่เข้ามาในคุ่มหลวงเชียงใหม่ได้บันทึกบรรยากาศของคุ่มหลวงตลอดจนสิ่งแวดล้อมการให้การต้อนรับในแต่ละช่วงสมัยรวมถึงบันทึกความทรงจำของทายาท พบข้อมูลดังนี้

พ.ศ. 2379 ดร.ริชาร์ดสัน ได้เข้าเฝ้าเจ้าหลวงพุทธวงศ์ ณ คุ่มหลวงเมืองเชียงใหม่ (Journal of the Asiatic Society of Bengal, 1836, สุทธิศักดิ์ ปาลโพธิ์ ผู้แปล เผยแพร่ออนไลน์ 6 มีนาคม พ.ศ. 2562) บันทึกไว้ว่า “ข้าพเจ้านั่งหน้าประตูที่เข้าคุ่มชั้นใน ซึ่งบรรดาผู้หญิงและเด็ก ทอยยยกถาดผลไม้มาเลี้ยง คราวนี้ไม่มีพอร่าเหมือนเมื่อมาเยือนครั้งแรก แต่มีผู้ชายช่างขอ 1 คน และผู้หญิง 2 คน ขับขอยอยู่ที่ห้องชั้นใน บทขอพรจนถึงประวัติ 7 พันอง ซึ่งพี่ชายคนโตชื่อ กาวิละ เป็นผู้พื้นมา ขับไล่พม่าได้เมื่อ 60 ปีก่อน จากนั้นจึงขอถึงการกวาดต้อนผู้คนมาจากเมืองเชียงแสน เชียงตุงและเมืองยอง”และยังได้กล่าวถึงบรรยากาศภายในคุ่มมีห้องโถงไม้ เครื่องเรือนมีโคมจีนห้อยเพดาน 3 ดวง เครื่องประดับจิประจากจีน กระจกเงาจากอินเดีย ตะเกียงจีน ทั้งแบบแก้วและกระดาษ ภาพวาดเทพเจ้าจีน และภาพเหมือนบุคคลคล้ายคลึงกับเชื้อพระวงศ์อังกฤษ บนพื้นหน้าบัลลังก์ลาดพรหมและตั้งหมอนอิงสำหรับเจ้านายเข้าเฝ้า”

พ.ศ. 2387 บาทหลวงกรองฌอง (Jean Baptist Grandjean) มิชชันนารีชาวฝรั่งเศสได้เดินทางมาเผยแผ่ศาสนาที่เชียงใหม่ได้เขียนจดหมายจากสยามฉบับที่ 1 ถึงบิดามารดาที่ฝรั่งเศส ลงวันที่ 1 มิถุนายน (นันทพร บันลือสินธุ์ ผู้แปล, กรมศิลปากร, 2561) บรรยายสภาพเมืองเชียงใหม่ (รัชสมัยเจ้าหลวงพุทธวงศ์) ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไว้ว่า “ที่เชียงใหม่ เหล้า หมู และไก่ ล้วนเป็นของราคาถูก ขณะที่ปลาไม่มีอีกทั้งยังตัวเล็ก ผักสดแทบไม่มีเลย แม้แต่ช่วงถือศีลบวชและทุกๆ วันศุกร์กับวันเสาร์ พวกเรายังได้กินเพียงไข่กับใบผักกาดที่มีรสชาติขมจัดเท่านั้น เป็นเช่นนี้ข้าซากจำเจเหมือนเดิมไม่มีอะไรเปลี่ยนแปลงเลย สำหรับคนที่มั่งมีก็จะกักตุนอาหารจำพวกหมูและไก่เอาไว้ อีกประการหนึ่งเงินทองเป็นของหายาก น้อยคร้วเรือนนักที่จะมีเงินไปจับจ่ายซื้อหาเนื้อสัตว์มากนักได้ คนทั่วไปกินข้าวเป็นอาหารหลักและไม่มีสิ่งใดมาช่วยชูรสไปได้ดีกว่าพริกแดงรสเผ็ดร้อน ซึ่งยากที่จะทำให้ถูกปากชาวยุโรปได้ หรือบางครั้งพวกเขาก็กินปลาตัวเล็กตัวน้อยปนเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วทำให้บูดเน่าเสียก่อน” และยังได้กล่าวถึงการไม่นิยมบริโภคเนื้อวัว นมวัว และกล่าวถึงเกลือจากกรุงเทพฯ ที่มีราคาแพงสามารถแลกเปลี่ยนกับสินค้าอื่นๆ ได้ การหมักเหล้าจากข้าวเหนียวที่นิยมดื่มกันมากเกินควรเป็นประจำของชาวเชียงใหม่ ต่อมาได้เขียนจดหมายฉบับที่ 2 ถึงสังฆราชแห่งแซง ดิเย (M.Micard) ลงวันที่ 13 มิถุนายน พ.ศ. 2387 ได้บรรยายถึงการเข้าเฝ้าเจ้าหลวงพุทธวงศ์ไว้ว่า

“เมื่อถึงเวลาเดินทางไปเข้าเฝ้า ขุนนางฝ่ายใน (ข้าราชการสำนัก) จะพาพวกเราเข้าไปในท้องพระโรงใหญ่ที่ดูทึบทึบและน่ากลัว ที่ท้องพระโรงนั้นมีขุนนางนั่งสงบนิ่งอยู่กับพื้นรอยคยพวกเรายู่ก่อนแล้วราว 8 – 10 คน แต่ละคนค่อนข้างสูงวัยและดูน่าเกรงขามมาก ช่างน่าแปลกที่ท้องพระโรงนั้นไม่มีแม้กระทั่งม้านั่งและเก้าอี้ ดังนั้นพวกเราจึงถูกบังคับให้นั่งบนที่นั่งเก๋ๆ ข้างใต้เปิดโล่ง” และได้กล่าวถึงการต้อนรับของเจ้าหลวงพทฺธวงศ์ที่โปรดให้สร้างบ้านให้หลังหนึ่งสำหรับพักพิงและบาทหลวงได้ถวายสิ่งของ ได้แก่ โคลโยจณ์ 1 ขวด กระจกเงาสำหรับส่องหน้าชุดเล็กและแก้วเจียรไน 2 ใบ นอกจากนี้ยังกล่าวถึงการถวายกางเกงขายาวของเด็กผู้ชายที่ตัดเย็บขึ้นเองแก่บุตรของเจ้าราชบุตรและกลายเป็นสิ่งที่นิยมในบรรดาเจ้านายชายน้อยๆ หลายคน

พ.ศ. 2422 นายโฮลท์ ซามูเอล ฮัลเลตต์ (Holt Samuel Hallett) วิศวกรรถไฟชาวอังกฤษ ผู้เข้ามาสำรวจเส้นทางสร้างทางรถไฟเชื่อมต่อระหว่างอินเดีย พม่า ตอนเหนือสยาม ลาวและจีน (A Thousand Miles On an Elephant in the Shan States อังใน ศุภครัตน์ ธาราศักดิ์ ผู้แปล, กรมศิลปากร, 2561) โดยได้บันทึกเกี่ยวกับสภาพเมืองเชียงใหม่ (รัชสมัยของพระเจ้าอินทวิชยานนท์) ไว้อย่างละเอียด โดยพำนักร่วมกับศาสตราจารย์แดเนียล แมคคิลวารี่ (Dr. Daniel McGilvary) มิชชันนารีคณะอเมริกันเพรสไบทีเรียน ซึ่งได้เดินทางเข้ามาในเชียงใหม่ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2410 โดยทำการเช่าที่ดินของพระเจ้ากาวิโรรสเป็นที่พำนักบริเวณเชิงสะพานนวรัฐในปัจจุบัน นายฮัลเลตต์ได้บรรยายสภาพสวนแห่งนี้ว่า “ภายในสวนร่มรื่นด้วยป่าไผ่ ต้นมะพร้าว มะม่วง มะขาม ทับทิม น้อยหน่า ส้มโอฝรั่ง ส้ม มะนาว มะละกอ และต้นกาแฟ เสาวรסקำลังออกดอกบานสะพรั่งและให้ผลชุ่มฉ่ำ สามารถรับประทานเป็นผักหรือผลไม้แบบมะละกอหรือเมล่อนได้”

นอกจากนี้ยังกล่าวถึงอาหารค่านางานเลี้ยงที่จัดขึ้นไว้ว่า “ข้าพเจ้าไม่เคยได้สัมผัสกับมื้ออาหารเช่นนี้มาก่อนในชีวิต ทั้งผ้าปูโต๊ะและผ้าเช็ดมือที่ขาวสะอาดซึ่งสัมผัสได้ที่ปลายจมูก อาหารยุโรปรสชาติโอชะแบบอเมริกัน ของหวานเป็นสตอเบอรี่สดๆ เก็บมาจากในสวน รวมถึงน้ำส้มม่วงที่อยู่ข้างกาย...กลิ่นหอมของอาหารที่ปรุงอย่างเลิศรส ผักสดนานาชนิด รวมถึงพายฟักทองซึ่งข้าพเจ้าเพิ่งได้ลิ้มลองเป็นครั้งแรก”.

นายฮัลเลตต์ยังได้บรรยายถึงสภาพร้านค้าและแผงขายของสองข้างทางถนนจากกำแพงเมืองไปยังคุ่มหลวงกลางเวียงของพระเจ้าอินทวิชยานนท์ไว้ว่า “พืชผักนานาชนิดที่นำมาวางขายในตลาดส่วนใหญ่เป็นผักพื้นบ้านจำพวก มันเทศ มันแกว หัวหอม เห็ด แดงกวา ฟักทอง ฟักเขียว ถั่วลันเตา กระเทียม ข้าวโพด หน่อไม้ พริก และใบพลูสำหรับเคี้ยวกับยาเส้น หมากและปูน แม่ค้าบางคนนำเปิดไก่ ยาสูบชนิดต่างๆ หมาก ลูกอมพื้นเมือง น้ำตาลโตนด ข้าว ขี้ผึ้ง และดอกไม้ รวมทั้งส้ม มะนาว ส้มโอ มะม่วง มะขาม กล้วย มะพร้าว แดงโม และผลไม้ชนิดอื่นๆตามฤดูกาลมาวางจำหน่าย ที่ตลาดขายเนื้อคนขายส่วนใหญ่เป็นผู้ชาย สินค้าที่นำมาวางจำหน่ายมีทั้งหมู ปลา กบ และบางครั้งมีกวาง รวมถึงเนื้อวัวบ้าง...ส่วนร้านค้าที่ตั้งติดกับตลาด เจ้าของร้านมีทั้งชาวจีนและชาวพม่า ภายในร้านมีสินค้า

จำพวกร่ม พัด เครื่องทองเหลือง เครื่องเคลือบดินเผา งานเย็บปักถักร้อยของคนพื้นเมือง ผ้าฝ้ายเป็นม้วนๆ ของอังกฤษ ผ้าสักหลาดอย่างดี ผ้ากำมะหยี่ ผ้ากำมะหยี่เทียม ผ้าซาติน ผ้าไหม ผ้ามัสลิน ผ้าไหมและผ้าแพรย่นของจีน เสื้อคลุมและกางเกงผ้าไหม เสื้อคลุมผ้าไหมตกแต่งด้วยขนสัตว์ สีย้อมและเข็มเย็บผ้าของเยอรมัน ไม้ขีดไฟของอังกฤษและสวีเดน ปลาแชลมอนและปลาซาติลกระป๋อง นม เนย แยม ดาบ มีด ตะปู ฆ้อง จอบ กระทะเหล็กใบใหญ่ทรงตัน ที่ตั้งเหล็กสามขาสำหรับตั้งบนเตาไฟ กำมะถัน บลูสโตน สารหนู ยารักษาโรคทั้งยาแผนปัจจุบันและยาพื้นบ้าน ครกและตะบันสำหรับผู้สูงอายุไว้ใช้ตำหมาก เทียนไขที่ทำจากพืช เครื่องหอมของชาวจีน ม้วนกระดาษรูปภาพ น้ำมันก๊าด พร้อมตะเกียง ซามออ่างแก้ว คนโทน้ำ แจกันแบบมีขา โถงดินเผาที่คัดสรรมาโดยเฉพาะ หม้อ กระทะจริงๆ แล้วสินค้าทั้งหมดที่จำหน่ายก็ล้วนแต่เป็นที่ต้องการของผู้ซื้อชาวพื้นเมืองทั้งสิ้น”

นอกจากนี้ยังได้บันทึกบรรยากาศในคัมภีร์หลวงกลางเวียงของพระเจ้าอินทวิชยานนท์ไว้ว่า “เมื่อเดินขึ้นไปตามขั้นบันไดซึ่งปูพื้นด้วยกระเบื้องสีดำ เราก็มาถึงบริเวณท้องพระโรงซึ่งครอบคลุมพื้นที่ส่วนหน้าทั้งหมดของอาคาร พื้นห้องปูด้วยไม้หลายชนิด มีโคมไฟแบบห้อยระย้าหลายอันแขวนลงมาจากเพดาน ที่ผนังห้องปิดด้วยกระดาษในลักษณะเดียวกันกับห้องนั่งเล่นในสไตล์อังกฤษ ภายในห้องมีกระจกลักษณะยาวและแคบ กรอบทองแขวนอยู่ ส่วนเครื่องเรือนประกอบไปด้วยเก้าอี้ยาว 1 ตัว เก้าอี้นวม 1 ตัว เก้าอี้รับแขกบุนวมสีเขียว 12 ตัว โต๊ะสำหรับวางสิ่งของ 1 ตัว เมื่อเดินผ่านประตูเข้าไปที่ละชั้นก็จะถึงบริเวณที่เป็นที่ประทับส่วนพระองค์ มีฉากแกะสลักอย่างสวยงามลักษณะคล้ายไม้ขีดสานตั้งวางอยู่ ฉากลักษณะนี้สามารถพบเห็นได้ทั่วไปภายในคัมภีร์ หลังจากที่พวกเราเข้ามานั่งภายในห้องไม้กั้นาที่ เจ้าหลวงในชุดโสร่งหรือโองจี่ไหมสีเขียว สวมเสื้อผ้าฝ้ายสีขาวลัดกระดุมทองก็เสด็จเข้ามาภายในห้อง หลังจากสัมผัสมือกันแล้ว พระองค์ทรงให้การต้อนรับพวกเราด้วยท่าทีที่สงบและดูภูมิฐาน จากนั้นจึงมีผู้นำน้ำชาเข้ามาเสิร์ฟพวกเราซึ่งนั่งรายล้อมกันอยู่รอบๆ โต๊ะ”

บรรยากาศในคัมภีร์เจ้าอุบลวรรณา พระธิดาในเจ้าหลวงกาวิโรรสและเป็นเจ้าน้องนางในแม่เจ้าทิพเกสร ผู้มีบทบาทสำคัญในราชสำนักทั้งในทางการค้าและความสัมพันธ์กับชาวตะวันตก (สร้อยสวัสดิ อ่องสกุล, 2560) นายฮัลเลต์ได้บรรยายถึงบรรยากาศในคัมภีร์เจ้านายสตรีไว้ว่า “เมื่อก้าวผ่านบันไดคัมภีร์ขึ้นไป เราก็มาถึงส่วนระเบียงกว้างซึ่งบรรดาเจ้านายฝ่ายหญิงต่างก็กำลังจดจ่ออยู่กับงานเย็บปักถักร้อยและทอผ้าของพวกเธอ บ้างก็กำลังปักเชิงผ้าฝ้ายรูปสามเหลี่ยมสำหรับทำหมอนของพวกฉาน บ้างก็กำลังปักกระโปรงผ้าไหมซึ่งล้วนแต่แสดงให้เห็นถึงทักษะและรสนิยมในการออกแบบงานฝีมืออันงดงาม ห้องรับรองนี้ถูกยกขึ้นมาจากพื้นระเบียงราว 15 นิ้ว ด้านหลังห้องเป็นแท่นขนาดใหญ่จัดวางทั้งปืนคาบศิลาที่มีตัวอักษรย่อ GR (ปรมาภิไธยย่อของพระเจ้าจอร์จที่ 3 แห่งอังกฤษ) ฝิงอยู่ รวมถึงดาบคันธนู และหอก ซึ่งอาวุธชนิดหลังนี้ส่วนใหญ่เป็นงานจำลองทำด้วยไม้ทาสีแดง”

นายฮัลเลิร์ตและคณะขณะพำนักที่เชียงใหม่ เจ้าอุบลวรรณได้จัดช่างสำหรับนายฮัลเลิร์ต และคณะได้ขึ้นไปที่พระธาตุดอยสุเทพและจัดเตรียมเสบียงให้รับประทานระหว่างทาง ในบันทึกของ นายฮัลเลิร์ตได้กล่าวว่า “เราสามารถทรงตัวได้อย่างสบายบนภูเขา ข้างกายมีระบองขนมปังขิง ถ้วยชนิดต่างๆ กาน้ำชาแบบมีฝาปิดของชาวจีน ถ้วยเคลือบพร้อมด้วยจานรองตั้งประจำอยู่ตามที่นั่ง ของแต่ละคน พร้อมอาหารกลางวันจัดเตรียมไว้ได้ที่นั่ง เริ่มต้นออกเดินทางโดยหลังจากข้ามแม่น้ำที่ ตรงสะพาน มุ่งหน้าลัดเลาะไปตามถนนคูเมืองด้านทิศเหนือ ราวครึ่งชั่วโมงผ่านประตูข้างเพือก จากนั้นเดินข้ามทุ่งนามาถึงเชิงเขาอีกหนึ่งชั่วโมง และเริ่มต้นไต่เชิงเขาตามทางเดินที่ขนาบด้วยท่อส่ง น้ำจากห้วยแก้ว ผ่านซากวัดโบราณ ตัวเวียงสวนดอก ซากเมืองระมิงค์ (เวียงเจ็ดริน) เลียบลำน้ำมีเพิง หินที่นักแสวงบุญนำพระพุทธรูปมาวางเรียงไว้ (วัดผาลาด) พักรับประทานอาหารที่วัดพระธาตุ ดอยสุเทพ ”

อาหารค่ำที่คุ้มเจ้าอุบลวรรณ เมื่อวันที่ 1 มีนาคม พ.ศ. 2422 “เจ้าอุบลวรรณ จัดเตรียมงานเลี้ยงอาหารค่ำสำหรับพวกเราอย่างดียิ่งในสไตล์ยุโรป บนโต๊ะอาหารตกแต่งประดับ ประดาด้วยดอกไม้แดงงาม โดยมีมิสซิสแมคคิลวารีเป็นผู้ช่วยจัดเตรียมภาชนะถ้วยชาม ตลอดจน เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและผ้าลินินสำหรับปูโต๊ะ ส่วนคนรับใช้ชาวมัทธาของเราได้รับมอบหมายให้ ควบคุมเรื่องการจัดเตรียมอาหาร ในบรรดาแขกที่มาร่วมงานเลี้ยงมีพระธิดาของพระยาเจ้าหลวง (เจ้าดารารัศมี) เจ้าหญิงและเจ้าชายอีกสามองค์ รวมทั้งพระอัครและเจ้าคร ผู้ช่วยข้าหลวงสยามสอง คนด้วย สำหรับมีื่อนี้จากการที่เคยใช้นิ้วมือเปิบอาหาร คนเหล่านี้จำเป็นต้องเปลี่ยนมาใช้มีดและส้อม แทน ถึงกระนั้นพระอัคร ชาวสีหลผู้นำขันทิ้งยังแสดงให้เห็นว่าสามารถใช้อุปกรณ์เหล่านี้ได้เป็นอย่างดี ในยามที่ต้องอยู่ต่อหน้าบรรดาหญิงสาว”

พ.ศ. 2424 นายคาร์ล บอค (Carl Bock) นักธรรมชาติชาวนอร์เวย์ซึ่งเข้ามาสำรวจด้าน ภูมิศาสตร์ในสยาม ได้บันทึกสภาพคุ้มหลวงของพระเจ้าอินทวิชยานนท์ (Temple and Elephant อ่างใน สมโขติ อ่องสกุล, 2559) ซึ่งตัวอาคารมีลักษณะสถาปัตยกรรมระหว่างจีนกับไทยเหนือ ในห้อง โถงยาวมีเฟอร์นิเจอร์ยุโรปล้วน มีเพียงชิ้นเดียวที่แสดงว่าเป็นของท้องถิ่นคือพระโอรนองค์ใหญ่หรือ อาสนะของพระสงฆ์ที่เตรียมไว้เมื่อพระราชอาณาเขตมาเยี่ยมเจ้าหลวง และนายคาร์ล บอค ยังได้รับบัตร เชิญใส่ซองแบบธรรมเนียมยุโรปไปรับประทานอาหารในคุ้มหลวงและได้บรรยายไว้ว่า

“ห้องอาหารเป็นห้องโถงติดกับโรงละคร ดังนั้นในระหว่างรับประทานอาหารก็ชมการแสดงไปด้วย ที่ปลายห้องโถงมีตำแหน่งนั่งของเจ้านายผู้หญิง มีเครื่องใช้เงิน คนโทขนาดใหญ่ และชั้นน้ำทองคำวางอยู่ ข้าทาสนั่งอยู่ข้างหลัง รอบๆ ห้องโถงมีผู้คนหลายประเภทนั่งรายล้อม มีโต๊ะสองตัวอยู่ตรงกลาง โต๊ะตัวแรกเป็นโต๊ะกลมเล็ก มีเจ้าหลวงนั่งหัวโต๊ะ ด้านขวาเป็นข้าหลวงสยาม เจ้าอุปราช และเจ้าบุรีรัตน์นั่งด้านซ้ายของเจ้าหลวง มีโต๊ะสี่เหลี่ยมยาวต่อกับโต๊ะกลม โต๊ะยาวนี้มีระดับต่ำกว่าโต๊ะกลมอย่างจงใจ คาร์ล บอค นั่งถัดไปจากข้าหลวงสยาม นายแพทย์เมเรียน เอ ชิค (Dr. Marion A Cheek) นั่งอยู่ด้านขวาของ คาร์ล บอค”

“ เครื่องใช้บนโต๊ะมีมิดและส้อม..อาหารเป็นอาหารจีน มีมันฝรั่งด้วย ระหว่างรับประทานอาหารเสียงดนตรีจากละครดังกลบเสียงส้อม มีด กระแทกกับจาน การแสดงพอใช้ได้ แต่ชุดของนางละครงดงามมากและสวยกว่าที่เห็นในกรุงเทพฯ.. ”

พ.ศ. 2427 - พ.ศ. 2430 นายเออเนส ซาโต The Laos state, Upper Siam, Erest Satow, C. M .G. Journal of the Society of Arts, สุทธิศักดิ์ ปาลโพธิ์ ผู้แปล เผยแพร่ออนไลน์ 22 สิงหาคม พ.ศ. 2562) ได้เดินทางเข้ามาในสยาม ในช่วงดังกล่าวยังได้เดินทางมาเชียงใหม่และได้รับเชิญร่วมงานเลี้ยงอาหารค่ำที่คุ้มหลวงพระเจ้าอินทวิชยานนท์ ได้บันทึกบรรยากาศของงานเลี้ยงไว้ว่า

“ข้าพเจ้าไปงานเลี้ยงของพระเจ้าเมืองเชียงใหม่ ซึ่งพระองค์ทรงให้เลือกเวลาได้ตามสะดวก ข้าพเจ้าจึงตกลงไปถึงเวลา 19.00 นาฬิกา นั่นก็หมายความว่า อาหารต้องปรุงเสร็จตั้งแต่เวลา 18.00 นาฬิกา เมื่อเรานั่งโต๊ะก็เห็นอาหารวางไว้แล้ว เว้นแต่ซุปและแกงแบบสยามแขกคนอื่นมี มิสเตอร์ กอลด์ มิสเตอร์ อาร์เซอร์ เจ้าหน้าที่กงสุลอังกฤษ ข้าหลวงใหญ่ และหลวงสุริยา รวมทั้งเจ้านายหนุ่มๆ อีกหลายคน เรานั่งเก้าอี้ที่โต๊ะยาว วางมิดและส้อมไว้พร้อม ปกติชาวพื้นเมืองใช้มือกินข้าว แต่ครั้งนี้เป็นโอกาสพิเศษ จึงต้องใช้อุปกรณ์ดังกล่าว หนึ่งวุ้นและหนึ่งควายทอดจัดมาพร้อมน้ำยำผสมใบเมี่ยง หนึ่งหมู หัวหอม และส่วนผสมอีกอย่างที่ไม่รู้จัก หนึ่งทอดนี้วางเรียงกันในภาชนะ ตั้งอยู่ตรงกลางระหว่างพระองค์กับข้าพเจ้า เราจิ้มน้ำจิ้มถ้วยเดียวกัน พระเจ้าเชียงใหม่ทรงปลื้มพระทัยเมื่อเห็นข้าพเจ้ากินอาหารได้ ในตะวันออก เราไม่ต้องกล่าวคำเยินยอรสชาติอะไรทั้งนั้น เพียงแค่เรากินได้ ก็เป็นเรื่องน่าดีใจแล้ว ถึงแม้หนึ่งวุ้นหนึ่งควายค่อนข้างมัน แต่กินดี โดยเฉพาะหนึ่งที่ย่างจนพองกรอบ นั้นอร่อยที่สุด”

พ.ศ.2450 – 2482 จากบันทึกความทรงจำของเจ้าวงศ์จันทร์ คชเสนี (อนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพ,2540) ได้บันทึกไว้อย่างละเอียดถึงเจ้าแก้วนารีและเจ้าจามรีรวมถึงบรรยากาศในคุ้มหลวงไว้ว่า

“เจ้าปู่ เจ้าย่า เป็นคนขยัน เจ้าปู่ชอบทำการช่างไม้ เช่น กริ่งขาโต๊ะ ทำโต๊ะ เครื่องเฟอร์นิเจอร์ต่างๆ โต๊ะประดับงาช้าง ซ้ำพเจ้าได้มาตัวหนึ่งยังอยู่จนทุกวันนี้ ทำมิด ด้ามมิดใช้ไม้ลายไม้แดง ไม้มะเกลือ แจกพวกลูกหลานแลคนสนิท ทำของใช้ในครัว เชียงมีที่รองเชียง เรียกว่า เชียงกัวะ เหมือนกับถาดไม้มีตัวเชียงอยู่กลางถาดสำหรับหั่นของเพื่อไม่ให้ของที่หั่นตกลงกับพื้นมีถาดรับไว้ ที่ข้างปลา กระง่า ทำด้วยกะลามะพร้าวไว้เป็นมัดๆ ท่านจะตื่นลุกขึ้นตั้งแต่ตี 5 ทั้งสองท่านเข้าครัว ทำกับข้าว ท่านต้องดูแลคนทำกับข้าวว่าทำอะไรบ้าง ท่านทำกับข้าวเก่งทั้งเจ้าปู่เจ้าย่า...ทำยัคฆ์มีโรงยาวปลูกติดดิน มีครกไม้เป็นครกใหญ่ชุดตรงกลางท่อนไม้ทำเป็นที่ตำข้าว ทางเหนือเรียกว่า มองตำข้าว มีมองเรียงกัน 6 ที่ มีคนตำข้าวมองละ 3 คน เวลาตำใช้เหยียบปลายท่อนไม้ให้กระดกขึ้นแล้วปล่อยลงในครก ส่วนปลายครกอีกทางหนึ่งเอาสากใส่ไว้ คนตำ 2 คน มีคนคอยดูแลคอยกวาดข้าวพลิกข้างล่าง ขึ้นข้างบนคนหนึ่ง... ปี พ.ศ. 2463 เดือนพฤษภาคม ได้ลงเรือมากรุงเทพฯ ถวายพระเพลิง พระบรมศพ สมเด็จพระพันปีหลวง พระบรมราชชนนี รัชกาลที่ 6 รถไฟวางรางถึงเชียงใหม่แต่ยังไม่ได้เปิดเดินรถเป็นทางการ เจ้าปู่ได้ขออนุญาตในการเดินทางครั้งนั้น ได้ขอรถงาน 4 คัน บรรทุกของใช้สัมภาระต่างๆ ที่เอาไปด้วย มีเครื่องครัว คนทำกับข้าว กูกทำกับข้าวฝรั่ง...”

เจ้าวงศ์จันทร์ คชเสนี ยังได้บันทึกถึงธรรมเนียมการรับอาคันตุกะไว้ว่า “การรับแขกมีเป็นชั้นๆ เช่น กำนัลผู้ใหญ่บ้านแลพวกมาจากบ้านนอกมา รับด้วยเครื่องเงิน ถ้าเป็นข้าราชการแลพ่อค้าคบหาด้วยด้วยเครื่องนาค ถ้าเป็นชั้นเทศาภิบาลหรือเจ้านายรับด้วยเครื่องทองคำและยังถวายเจ้านายกรุงเทพฯ ที่ท่านรักใคร่ เช่น พานทองคำหนัก 100 บาท โต๊ะทองคำหนัก 50 บาท ยังมีดาบด้ามทองคำ ฝักทองคำ...” นอกจากนี้ยังมีการบันทึกถึงการสืบทอดทางวัฒนธรรมผ่านการฝึกงานฝีมือต่างๆ ดังกล่าวว่า “เจ้าย่าได้สั่งสอนทุกอย่างที่กุลธิดาควรจะเป็น เช่น เย็บปักถักร้อย กับข้าว ของหวาน ถึงกับจ้างครูมาสอนทำกับข้าว ขนมฝรั่ง”

ข้อมูลจากบันทึกของบุคคลร่วมสมัยที่กล่าวถึงวัฒนธรรมในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่แต่ละช่วงเวลาที่แตกต่างกันแสดงให้เห็นถึงพัฒนาการทางวัฒนธรรมของราชสำนักเชียงใหม่ รูปแบบการรับประทานอาหารในการต้อนรับอาคันตุกะมีพัฒนาการความเป็นสากลนิยมมากขึ้น ภายใต้บริบทของความเป็นท้องถิ่นเชียงใหม่ที่ปรากฏในรูปแบบสถาปัตยกรรมอาคารไม้ของตัวคุ้ม การแสดงนาฏศิลป์พื้นเมือง และบรรยากาศสิ่งแวดล้อม เช่น การแต่งกาย ภาษา ดอกไม้ประดับ เครื่องใช้ในการต้อนรับ เป็นต้น และยังแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตการประกอบอาหารในเชียงใหม่ที่มีความหลากหลายเพิ่มขึ้น สัมพันธ์กับการติดต่อทางการค้ากับต่างชาติสะท้อนถึงฐานะของเจ้าหลวงและชนชั้นนำในเชียงใหม่ที่มั่งคั่งขึ้น รวมถึงมีการสั่งสมทางวัฒนธรรมที่ดำเนินไปอย่างต่อเนื่องกัน

2. การรับวัฒนธรรมราชสำนักสยามของพระราชชายาเจ้าดารารัศมีสู่คุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่

การรับวัฒนธรรมราชสำนักสยามเข้าสู่คุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ในรัชสมัยพลตรีเจ้าแก้วนครรัฐ เมื่อครั้งพระราชชายาเจ้าดารารัศมีเสด็จนิวัติเชียงใหม่และประทับที่คุ้มเจดีย์แก้วหรือคุ้มเจดีย์งาม ทำให้คุ้มแห่งนี้ถูกเปลี่ยนสถานะเป็นวังพระราชชายา ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2457 และเป็นศูนย์กลางทางวัฒนธรรมแบบราชสำนักเชียงใหม่หลายแขนงทั้งงานทอผ้าไหมยกดอก ศิลปะนาฏศิลป์ (ดนตรีและการฟ้อน) งานใบตองและงานร้อยดอกไม้ (วงศ์ศักดิ์ ณ เชียงใหม่, 2547)

การผสมผสานทางวัฒนธรรมแบบสองราชสำนักคือ คุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่กับวังสวนสุนันทา ในพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ซึ่งมีการส่งเจ้านายบุตรหลาน (เจ้าบุญทิพย์ ณ เชียงใหม่ เจ้าประกายคำ ณ ลำพูน เจ้าอินวลัย ณ เชียงใหม่ และเจ้ามุกดา ณ เชียงใหม่) (เนื่อง นิลรัตน์, 2539) เข้ารับการฝึกอบรมงานฝีมือ (งานดอกไม้สด ปักพุ่มดอกไม้สำหรับบูชาพระ งานมาลัย งานดอกไม้แห้ง งานอาหาร งานแกะสลักผัก ผลไม้) เมื่อพระวิมาดาเธอฯ สิ้นพระชนม์ จึงได้ลากลับมาเป็นข้าหลวงในพระราชชายาฯ ที่เชียงใหม่ (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2562)

บันทึกความทรงจำของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2539) ได้บันทึกเรื่องราวชีวิตข้าหลวงในวังสวนสุนันทาถึงการส่งของขวัญซึ่งกันและกันระหว่างพระราชชายาฯ และพระวิมาดาเธอฯ ดังบันทึกไว้ว่า “วันหนึ่งเห็นท่านย่า (หม่อมเจ้าหญิงสบาย นิลรัตน์) ให้คนงานในห้องเครื่องทอดปลาทูตั่วโตเหลือง นำมารับประทาน วางเรียงบนกระดาษมากมาย จึงถามคนงานได้ความว่า จะนำปลาทูตั่วนี้มาเรียงใส่ในไหของจนเต็ม แล้วจึงเทน้ำมันหมูลงไปแช่ให้ท่วมตัวปลาถึงปากไห เอาจุกไม้ปิดปากไห แล้วเอาซีเมนต์ยาปากไหให้รอบแน่นหนา เพื่อส่งไปถวายพระราชชายาเจ้าดารารัศมีที่เชียงใหม่เก็บไว้สอยได้ตลอดปี เวลาจะเสวยจึงหยิบปลาทอดใหม่อีกที ซึ่งพระราชชายาก็โปรดที่จะส่งอาหารต่างๆ มาถวายพระวิมาดาเธอฯ เช่นกัน เท่าที่จำได้มีการส่งแคบหมูที่ทอดแล้ว ขนาดเท่าฝ่ามือ บั้งเป็นริ้วๆ วางคว่ำซ้อนบรรจุอยู่ในปีบจนเต็ม เทน้ำมันให้แช่อยู่เต็มเช่นกัน เมื่อจะรับประทานก็นำมาทอดอีกครั้ง ซึ่งชาววังนำมารับประทานโดยจิ้มกับน้ำพริกเผาละลายน้ำและผักน่านาชนิด นอกจากนี้ยังมีอาหารพื้นเมือง เช่น แหนม ใบเมี่ยงมัดเป็นฟอนส่งมา และสิ่งของแต่ละอย่างที่พระราชชายาฯ ทรงส่งมาประทานนั้นมีจำนวนมากจนต้องแจกจ่ายไปยังตำหนักต่างๆ”

บทสัมภาษณ์เจ้าเครือแก้ว ณ เชียงใหม่ (อ้างใน นางเยาว์ กาญจนจारी, 2533) ได้ให้สัมภาษณ์เกี่ยวกับการรับใช้ส่วนพระองค์ไว้ว่า “ดิฉันมีหน้าที่จัดพระที่บรรทม เก็บพระวิสูตร จัดน้ำสรงพระพักตร์ จัดกระเบาะหมากพลูบุหรี เตรียมเครื่องเสวยตอนเช้า เช่น กาแฟ ไข่ลวก ตอนเย็นบางทีท่านก็เสวยเครื่องฝรั่งก่อนเสวยอาหารไทย พวกสตูที่ก็ูกอาหารจากกรุงเทพฯ ทำที่วังเสด็จในกรม กำแพงเพชรและเจ้าพี่ลดาฯ ส่งมาถวาย...” และได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับสวนเจ้าสบายที่พระตำหนักดาราภิรมย์ไว้ว่า “ด้านใต้ของตำหนักเป็นสวนผักน่านาชนิด รวมทั้งแคนตาลูป ซึ่งสมัยนั้นเรียกว่าแตงลาย

ฝรั่งเพราะผิวซุซุระ....แดงของท่านงามมากทรงเคยเอาไปถวายเสด็จในกรมกำแพงเพชรที่กรุงเทพฯ เวลาเสด็จในกรมมีเลี้ยงดินเนอร์ทำไอศกรีมใส่ในแดงที่ผ่าปอกเปลือกเอาไส้ออกแล้ว ท่านยังปลูกหน่อไม้ฝรั่ง เซอร์รี่ บีทรูท แครอท กะหล่ำปลีสีม่วง ข้าวโพดพันธุ์ฝรั่ง แล้วท่านก็ได้เอาพันธุ์ไปแจกจ่ายชาวบ้าน ท่านยังทดลองปลูกมะขามหวาน ลางสาด มังคุดและแอปเปิ้ลด้วย”

เจ้าเครือแก้ว ณ เชียงใหม่ ให้สัมภาษณ์กับนายพิเชษฐ์ ตันตินามชัย (อ้างใน วงศ์สักก์ ณ เชียงใหม่, 2547) ตอนหนึ่งว่า “เมื่อครั้งที่เป็นต้นห้องพระราชชายาที่พระตำหนักดารารัถิรมย์นั้น มีโอกาสได้รับประทานทุเรียนฉาบ ซึ่งเจ้าจอมพิศจากวังหลวงจัดส่งมาถวาย โดยมีกรรมวิธีในการทำคือเลือกเอาทุเรียนที่แก่พอดีนำมาฝานแล้วนำไปทอด เสร็จแล้วจึงนำมาฉาบน้ำตาลทรายแล้วบรรจุลงในกล่อง ส่งขึ้นมาทางรถไฟเพื่อนำไปถวายพระราชชายา”

บันทึกนายบุญเสริม ศาสตราภิชาน (อ้างใน วงศ์สักก์ ณ เชียงใหม่, 2547) ได้กล่าวถึงเมื่อครั้งพระราชชายาฯ เสด็จไปประทับที่พระตำหนักดารารัถิรมย์ อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่แล้ว ในช่วงปลายฝนต้นหนาวราวเดือนพฤศจิกายน จะเสด็จไปประทับแรมที่บ้านร่องเกิด ต.สันโป่ง ซึ่งเป็นพื้นที่ดีดริมน้ำน้ำปิง มีร่องน้ำที่ปลาชุม มีชาวบ้านหาปลาได้ปลาจำนวนมาก ปลาตัวโต เช่น ปลาดุก ปลาช่อน เป็นต้น นำส่งขายในเมืองเชียงใหม่ บางส่วนนำมาทำปลาตากแห้งหรือรมควันเก็บไว้ ส่วนปลาตัวเล็กชาวบ้านนำมาทำปลาจ่อม หรือปลาแจ่ว ครั้นพระราชชายาฯ ได้เสด็จไปทอดพระเนตรทรงสอนให้ชาวบ้านทำปลาจ่อม ทรงแนะนำสูตรส่วนผสมของเครื่องปรุงที่ทรงทดลองทำแล้วเป็นผลสำเร็จและพระองค์โปรดที่จะเสวยพระกระยาหารพื้นเมืองที่ทำจากปลาพื้นเมือง

การทำปลาจ่อมยังอยู่ในบันทึกความทรงจำของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2539) คุณข้าหลวงในพระวิมาดาเธอ ฯ โดยบันทึกสูตรการทำปลาจ่อมโดยนำปลาตัดหัวออก ขอดเกล็ด ผ่าท้องล้างสะอาด เอาเกลือป่นมาเคล้าปลา จากนั้นเอาเกลือกระเทียม 1 กำมือ มาโขลกกับพริกไทย 1 หยิบมือ ให้ละเอียดเข้ากัน ใช้ข้าวสุก 1 จานต่อเนื้อปลา 2 จาน แล้วเอากระเทียมพริกไทยที่โขลกแล้วกับข้าวสุกมาคลุกเคล้ากับปลา จากนั้นใช้ใบตองห่อปลาให้แน่นแล้ววางลานซีเมนต์กลางแดด เอาครกหินทับไว้ให้หนัก ทิ้งไว้ 3 วัน เมื่อแกะชิมดูถ้าได้รสชาติเปรี้ยวเค็มพอดีแล้ว นำมารับประทานกับ ชিং ถั่วลิสง ต้นหอม และใบทองหลาง

พระตำหนักดารารัถิรมย์ นอกจากเป็นพื้นที่ทางการเกษตรปลูกเพาะพันธุ์พืชผักและผลไม้แล้วยังเพาะปลูกดอกไม้ (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2562) เช่น ดอกพุทธรักษา กุหลาบมอญ แดงด้อย ดอกพุด (เกตวา) จำปา ดอกกรัก บานไม่รู้โรย พระราชชายาฯ ทรงนางงานฝีมือราชสำนักฝ่ายใน (วังสวนสุนันทา) สูการปรับเปลี่ยนแผนกับพิธีบายศรีทูนพระขวัญ โดยทรงรวบรวมผู้มีฝีมือในการประดิษฐ์ตัดเย็บใบตองและการทำบายศรีมาเป็นครูฝึกถ่ายทอดไว้ให้กับคนในพระตำหนักและผู้สนใจทั่วไป หนึ่งในนั้นคือเจ้าอุ้นเรือน ณ เชียงใหม่ซึ่งถ่ายทอดสู่เจ้าพรหมมินทร์ ณ เชียงใหม่ (บุตรชาย) ปัจจุบันได้รับการถ่ายทอดสู่ อ.สุนิสา ปิ่นเจริญ วิทยาลัยอาชีวศึกษา เชียงใหม่

การรับวัฒนธรรมราชสำนักสยามเข้าสู่คุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ของพระราชชายาเจ้าดารารัศมี เป็นการปรับปรุงแบบแผนทางวัฒนธรรมให้มีความร่วมสมัยเพื่อใช้ในการต้อนรับอาคันตุกะซึ่งเป็นชนชั้นนำจากสยามและเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นภายหลังที่พระราชชายาเจ้าดารารัศมีเข้ามาประทับในเมืองเชียงใหม่ในระยะยาว ประกอบกับการมาถึงของรถไฟในปี พ.ศ. 2464 ที่ส่งผลต่อการคมนาคมที่สะดวกและรวดเร็ว การต้อนรับอาคันตุกะครั้งสำคัญคือการถวายการต้อนรับพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณีในปี พ.ศ. 2469

3. วัฒนธรรมในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่

วัฒนธรรมในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่มีพัฒนาการอย่างต่อเนื่องอันสัมพันธ์กับสถานการณ์ที่เป็นอิทธิพลจากภายนอก การเปิดรับอิทธิพลดังกล่าวส่งผลต่อการปรับตัวของราชสำนักเชียงใหม่ ส่งผลให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมที่มีการประกอบสร้างรูปแบบวัฒนธรรมที่มีอัตลักษณ์และมีความเป็นสมัยนิยม

พัฒนาการดังกล่าวก่อรูปขึ้นในหลายมิติทั้งศิลปะ สถาปัตยกรรม เครื่องใช้ในคุ้มหลวง การแต่งกาย การต้อนรับอาคันตุกะ รูปแบบการรับประทานอาหาร รวมถึงการรับเอาวัฒนธรรมสยามของพระราชชายาเจ้าดารารัศมีถ่ายทอดสู่ราชสำนักเชียงใหม่ ทรงนำศิลปะวิทยาการที่ทรงเรียนรู้จากพระบรมหาราชวังและการส่งเจ้านายบุตรหลานไปเรียนรู้งานฝีมือจากวังสวนสุนันทาในพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา อันเป็นศูนย์กลางการอบรมความเป็นกุลธิดาของราชสำนักสยามในเวลานั้น

วัฒนธรรมราชสำนักสยามถือเป็นรูปแบบใหม่ทางวัฒนธรรมที่แตกต่างจากวัฒนธรรมล้านนาที่สั่งสมมาตั้งแต่เจ้าหลวงเชียงใหม่ในหลายพระองค์ โดยทรงเลือกรับวัฒนธรรมบางประการของราชสำนักสยามมาประกอบสร้างกับวัฒนธรรมราชสำนักเชียงใหม่ อาทิ ด้านนาฏศิลป์มีการประดิษฐ์นาฏศิลป์การฟ้อนรำในการใช้ต้อนรับอาคันตุกะ (ฟ้อนเล็บ ฟ้อนเทียน ม่านม้ายเชียงตา ฟ้อนกำเบ้อวมงโหรีล้านนาสยาม รวมทั้งวงดนตรีเครื่องสายผสมกับเปียโนและไวโอลิน) จนเกิดอัตลักษณ์รูปแบบนาฏศิลป์แบบวังพระราชชายาและนาฏศิลป์แบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ กระทั่งหลังการสิ้นพระชนม์ของพระราชชายา พ.ศ. 2476 (วงศ์สีกัก ณ เชียงใหม่, 2547) วัฒนธรรมทั้งสองรูปแบบได้ถูกลอมรวมเป็นวัฒนธรรมเจ้านายฝ่ายเหนือ โดยเฉพาะวัฒนธรรมการรับเสด็จด้วยบายศรีทูลพระขวัญพระมหากษัตริย์ พระราชินี พระบรมวงศานุวงศ์ ตลอดจนบายศรีทูลพระขวัญพระราชอาคันตุกะสำหรับประมุขต่างประเทศ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2469 เป็นต้นมา

4.วัฒนธรรมเจ้านายฝ่ายเหนือที่สืบทอดจากคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (บายศรีทูลพระขวัญและขันโตก)

วัฒนธรรมการต้อนรับของเจ้านายฝ่ายเหนือในช่วงรัชกาลพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร เป็นการถวายการต้อนรับอย่างทางการในระดับพระราชวงศ์และประธานาธิบดีในฐานะพระราชอาคันตุกะของพระเจ้าอยู่หัวฯ โดยยังคงรูปแบบกระบวนการบายศรีทูลพระขวัญที่ประกอบด้วยพระกระยาหารในเครื่องพิธีกรรมและพระกระยาหารขึ้นตั้งเสวยในเวลาค่ำบนพระตำหนักภูพิงคราชนิเวศ (มูลนิธินวราชดำรินุรักษ์ฝ่ายเหนือ, 2550)

พระกระยาหารในเครื่องพิธีกรรมหรือเครื่องข้าวขวัญประกอบด้วยบายศรี ได้แก่ สำหรับคาว (อาหารพื้นเมือง) สำหรับหวาน (ขนมตระกูลทอง) ผลไม้ ไข่ต้ม ข้าวเหนียว น้ำ และเครื่องเคียงบริวาร จัดเป็นสำหรับใส่โตก (พาน) กะไหล่ทองหรือพานเงิน ถ้วยกาไหล่ทองหรือถ้วยเงินมีฝาปิด ฝาชีตาดทองหรือผ้าตาดทองสำหรับครอบภาชนะใส่อาหาร

พระกระยาหารขึ้นโต๊ะเสวยในรูปแบบกระบวนการบายศรีและขันโตก เป็นการจัดรูปแบบใหม่ที่ประยุกต์ขึ้นให้เหมาะสมตามโอกาส โดยจัดขึ้นครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2507 ในการถวายการรับเสด็จพระเจ้าโบดวงและพระราชินีฟาบีโอลาแห่งเบลเยียม หนึ่งในประกอบด้วยขันโตกเครื่องใหญ่ (เครื่องคาวประเภทแกง ทอด ยำ น้ำพริก ผักสด พร้อมเครื่องเคียง) และขันโตกเครื่องหวาน (ขนมไทย)

ลักษณะการจัดถวายพระกระยาหารหนึ่งสำหรับต่อหนึ่งพระองค์ โดยวางขันโตกบนตั่งหน้าพระที่นั่ง หนึ่งโตกมีเจ้านายฝ่ายเหนือหนึ่งประจำโตกคอยแนะนำรายการพระกระยาหารและถวายการดูแลความเรียบร้อยของสำรับนั้นๆ พระสุธารสเป็นแบบคนโทมีฝาปิดวางบนที่รอง มีขันเงินหรือขันกะไหล่ทองคำสำหรับใส่น้ำสรงพระหัตถ์วางบนที่รอง และผ้าสำหรับเช็ดพระหัตถ์ ระหว่างการเสวยมีการแสดงพื้นเมืองประกอบหน้าพระที่นั่ง

นอกจากพระกระยาหารขันโตกสำหรับขึ้นโต๊ะเสวยแล้ว ยังจัดสำรับอาหารขันโตกสำหรับเลี้ยงแขกทั้งข้าราชการฝ่ายไทยและฝ่ายต่างประเทศที่มาเฝ้าฯด้วย (คุณพงษ์กฤษณ์ ณ เชียงใหม่ และคุณชนิดา ณ เชียงใหม่, สัมภาษณ์, 3 พฤษภาคม 2561)

การเตรียมเครื่องเสวยในขันโตก สำหรับพระกระยาหารบางส่วนจัดทำขึ้นภายในคุ้มเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวันและคุ้มรินแก้ว (ข้อมูลสัมภาษณ์คุณหญิงเจ้ารวีพันธุ์ สุจริตกุล; อ้างถึงใน เจ้าพ่อหลวงอุปถัมภ์, 2558) บางส่วนได้สั่งทำจากร้านจำหน่ายอาหารพื้นเมือง (ศรีบุตร)

นอกจากเครื่องเสวยแล้วยังมีการทำอาหารสำหรับเลี้ยงรับรองแขกและผู้ถวายงานบนพระตำหนักภูพิงค์ (ข้อมูลสัมภาษณ์คุณยายเขียว อินทะสีและคุณเบญจรัตน์ คำผัน) โดยอาหารที่นำไปเลี้ยงนิยมเป็นสำรับอาหารพื้นเมืองตามฤดูกาลและสำหรับไทยภาคกลาง เช่น หมี่กรอบ ยำส้มโอ เป็นต้น โดยเครื่องใช้ในการถวาย หม่อมศรีนวล ณ เชียงใหม่ ยังคงเป็นตามธรรมเนียมคุ้มเจ้าหลวง

เชียงใหม่คือใช้ภาชนะที่ทำจากเงินและทองคำ ประกอบการแสดงนาฏศิลป์ราชสำนักเชียงใหม่ ระหว่างมื้ออาหาร



ภาพที่ 4 แสดงการจัดสำรับอาหารประเภทเครื่องเคียงบริวาร (เครื่องคาว) ด้วยพานและเครื่องถ้วยเงิน (ภาพต้นฉบับหนังสือบายศรีทูลพระขวัญ)



ภาพที่ 5 แสดงการใช้ผ้าชิตาดทองหรือผ้าตาดทองสำหรับครอบภาชนะใส่อาหารในพิธีบายศรีทูลพระขวัญ สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ปี พ.ศ.2540 (ภาพต้นฉบับเจ้าวีระยุทธ ณ เชียงใหม่)

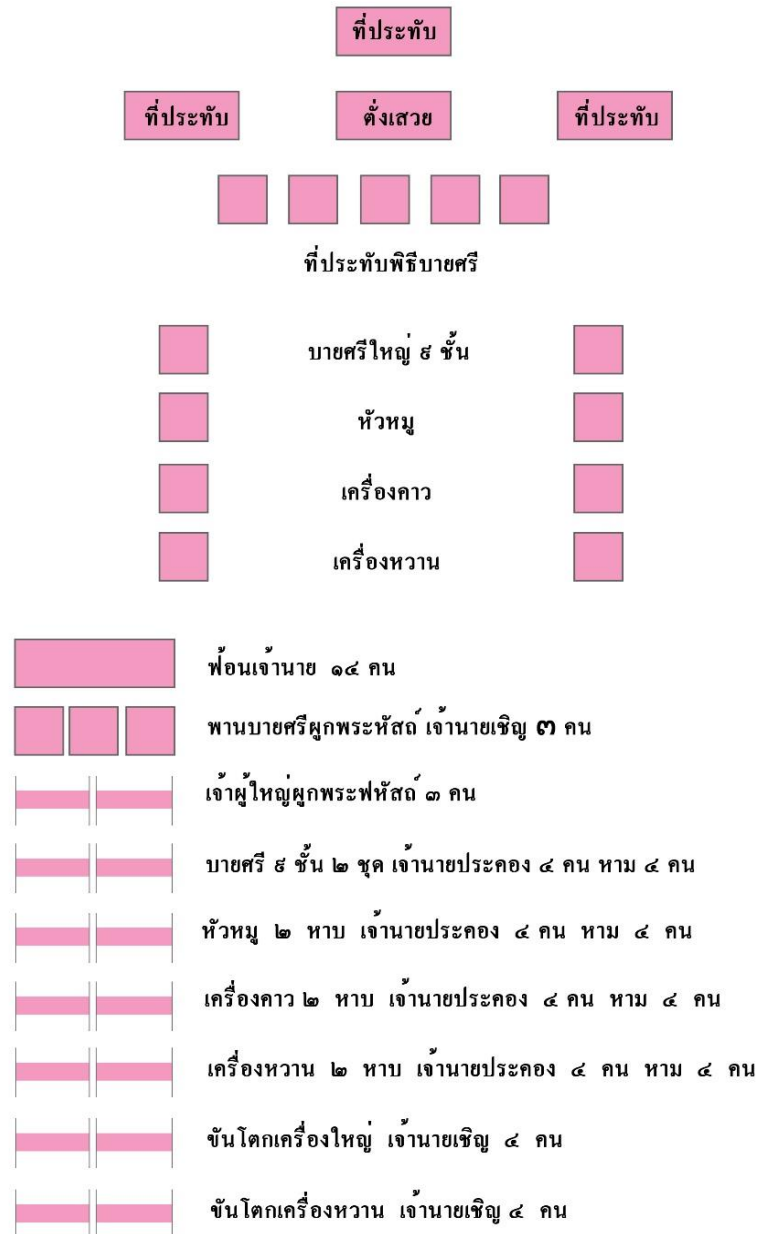


ภาพที่ 6 แสดงการจัดสำหรับพระกระยาหารชั้นโตกบนตั้งเสวย เมื่อคราวถวายการต้อนรับ
พระเจ้าโบดวง พ.ศ.2507 พระตำหนักภูพิงศ์ราชนิเวศ
(ภาพต้นฉบับหนังสือบายศรีทูลพระขวัญ)



ภาพที่ 7 แสดงการจัดสำหรับเครื่องใหญ่และเครื่องหวาน เมื่อคราวถวายการต้อนรับ
พระเจ้าโอลาฟที่ 5 พ.ศ.2508 พระตำหนักภูพิงศ์ราชนิเวศ
(ภาพต้นฉบับหนังสือบายศรีทูลพระขวัญ)

รูปแบบการจัดถวายบายศรีและขันโตก



ภาพที่ 8 แสดงรูปแบบการจัดถวายบายศรีฯและพระกระยาหารขันโตก

ที่มา: มุลินธินวราชดำรินุรักษ์ฝ่ายเหนือ (2550)

5.วัฒนธรรมอาหารในคุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือช่วงปี พ.ศ. 2482 (หลังเจ้าแก้วนรรัฐพิราลัย) ถึงปัจจุบัน

5.1.คุ้มวงศ์ตะวันหรือคุ้มหลายหน้า

คุ้มวงศ์ตะวัน เป็นที่ประทับของแม่เจ้าจามรี ชายาในพลตรีเจ้าแก้วนรรัฐ และเป็นที่พักอาศัยของครอบครัวเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวัน ณ เชียงใหม่ และเป็นสถานที่รับรองต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง รวมถึงเคยใช้ถวายเป็นที่ประทับพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี พระพันปีหลวง สมเด็จพระศรีนครินทร์ฯ พระบรมราชชนนี สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอเจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนาฯ กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ และพระบาทสมเด็จพระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 10 เมื่อครั้งดำรงพระราชอิสริยยศเป็นสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร

ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ เจ้าพัฒน์พงศ์ ณ ลำพูน (อายุ 74 ปี) เป็นเจ้านัดดา (หลานตา) ในเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวัน ณ เชียงใหม่ ได้ให้ข้อมูลบรรยายภาคในคุ้ม ช่วงปี พ.ศ. 2488 – 2500 มีคนอาศัยอยู่จำนวนมาก ส่วนใหญ่เป็นข้าเก่าแต่เลี้ยงที่อยู่กันเป็นครอบครัวภายใต้การอุปการะของเจ้าราชบุตร แต่เดิมได้อนุเคราะห์ให้ที่อยู่อาศัยและอาหาร ต่อมาเมื่อสังคมเข้าสู่ระบบทุนนิยมจึงจ่ายเป็นเงินเดือนให้กับทุกคนที่ทำงานในคุ้มฯ ซึ่งมีทั้งคนสวน คนขับรถ แม่บ้าน แม่ครัว คนติดตาม ส่วนลูกหลานคนทำงานในคุ้มฯ ก็ให้การอุปถัมภ์ค่าศึกษาเล่าเรียน เมื่อสิ้นเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวันราวปี พ.ศ. 2515 ทางทายาทได้ประสงค์สถานะของคุ้มเจ้าราชบุตรโดยอนุญาตให้ข้าเก่าแต่เลี้ยงได้พำนักอาศัยขณะที่เจ้านายทายาท บางคนทำงานธุรกิจส่วนตัว บางคนไปเรียนต่อที่เมืองนอกโดยเจ้าพัฒน์พงศ์ ได้ไปศึกษาต่อที่ประเทศออสเตรเลีย กระทั่งปี พ.ศ. 2525 จึงได้ทำการเปลี่ยนแปลงกรรมสิทธิ์ โดยผู้ถือครองคนใหม่ยังคงรักษาตัวอาคารเดิม มีแต่เรือนไม้ข้าเก่าแต่เลี้ยงที่ถูกรื้อออกไป และปรับปรุงภูมิทัศน์โดยรอบ ดังปรากฏให้เห็นปัจจุบัน

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารสันนิษฐานว่าเป็นไปตามระเบียบแบบแผนที่มีมาแต่เดิมเมื่อครั้งเจ้าหลวงแก้วนรรัฐและแม่เจ้าจามรียังมีพระชนม์ชีพอยู่ โดยเจ้าพัฒน์พงศ์ ณ ลำพูน ได้ให้ข้อมูลไว้ดังนี้

รูปแบบการรับประทานอาหารในคุ้มหลายหน้าเป็นแบบสากลนิยมคือ นั่งเก้าอี้บุณวม มีโต๊ะใหญ่สำหรับวางอาหาร ใช้ช้อน ส้อม มีด สแตนเลสตามชุปเงิน เครื่องถ้วยเซรามิก เครื่องแก้ว แบบตะวันตกมีการจัดแยกหมวดหมู่เครื่องใช้ตามประเภทสำหรับอาหารคาวหวาน

สำหรับอาหารหลักที่รับประทานกันมี 2 มื้อ คือ มื้อเที่ยงเป็นสำหรับอาหารพื้นเมืองทำโดยพ่อฮ้อและแม่ปิ่น มื้อเย็นเป็นสำหรับอาหารไทยภาคกลางทำโดยแม่สังวาลย์ ทั้ง 2 สำหรับประกอบด้วยรายการอาหารอย่างน้อย 5 ประเภท ได้แก่ อาหารประเภทต้ม ประเภทแกง ประเภทลาบหรือของแห้ง เช่น แคนหมู เป็นต้น ประเภทคั่วหรือผัด และประเภทน้ำพริก

วัตถุดิบที่ใช้เป็นของที่ทำได้ตามฤดูกาล ส่วนสำหรับอาหารจีนทำโดยเจ๊กจั้นซึ่งเป็นพ่อครัวในคุ้มหลวงพลตรีเจ้าแก้วนรรัฐซึ่งต่อมาได้มาเป็นพ่อครัวในคุ้มเจ้าหญิงบัวทิพย์ ธิดาพลตรีเจ้าแก้วนรรัฐ ส่วนอาหารฝรั่งทำโดยก๊วกโกหลิมซึ่งเวลาสั่งทำจะสั่งเป็นสำหรับ (Set Menu) ประกอบด้วย ซุปไก่ใส่มันฝรั่ง หรือ ซุปข้นขาว สเต็กแบบยุโรป ผักต้ม เครื่องดื่มสำหรับเจริญอาหาร เช่น วิสกี้ เบียร์ บรันดี เป็นต้น

ทุกสำหรับอาหารจะมีของหวานเป็นขนมไทย เช่น ก๋วยเชื่อม บัวลอย ขนมตาล ข้าวต้มมัด คลุกมะพร้าวโรยน้ำตาลและงาขาว หรือเป็นผลไม้ตามฤดูกาล เป็นต้น ปิดท้ายด้วยเมี่ยง (ใบเมี่ยงตองนั่งทานคู่กับเกลือสมุทรหรือทรงเครื่อง)

ข้อมูลดังกล่าวสอดคล้องกับข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ คุณพันธุระวี สุจริตกุล เป็นเจ้านัดดา (หลานตา) ในเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวันตก เชียงใหม่ ได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสูตรสำหรับอาหารพื้นเมืองที่ทำขึ้นในคุ้มเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวันตกที่ไม่พบทั่วไป เช่น หูหมูน้ำพริกดำ ขนมบุหลัน ไข่คว่ำ ไข่หงาย เป็นต้น และรายการอาหารพื้นเมืองทั่วไป (สูตรวิธีทำมีการบันทึกเผยแพร่ในหนังสือที่ระลึกงานพระราชทานเพลิงศพ หม่อมศรีนวล ณ เชียงใหม่ ราวปี พ.ศ. 2534) ส่วนสำหรับอาหารไทยภาคกลางก็จะเป็นแบบอาหารไทยโบราณ เช่น หมี่กรอบ แกงส้ม น้ำพริกและเครื่องเคียงต่างๆ เป็นต้น

สูตรสำหรับอาหารของคุ้มเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวันตก เจ้าพัฒน์พงษ์ได้ให้ข้อมูลวัตถุดิบของรายการอาหารที่มีความแตกต่างเพิ่มเติมจากรายการอาหารทั่วไปได้แก่

แกงฮังเล มีวิธีการใส่กระท้อนเปรี้ยวตากแห้งที่นำมาแช่น้ำแล้วหันฝอยใส่ตอนน้ำแกงเดือด

แกงแค มีวิธีการใส่เครื่องเทศประเภท มะแขว่น ดีปรี ตะค่าน

หมูหุ้ม น้ำพริกฮ้า (ปลาร้า) ใช้วิธีการต้มน้ำจนแห้งแล้วนำไปทอด น้ำพริกปลาร้าใช้ตัวปลากระดี่สับห่อใบตองย่างไฟให้สุก เวลารับประทานจะใส่มะกอกลงในน้ำพริก

น้ำพริกปลา จะใช้ปลาช่อนต้มกับน้ำปลาร้า ก่อนนำมาโคลกกับพริกหนุ่ม กระเทียม หอมแดงทานคู่กับผักเพกาและผักลวกต่างๆ ตามฤดูกาล

ขนมบุหลัน ทำจากมันฝรั่ง แฮม (หมู) หรือ เนื้อปลาช่อน

น้ำหนั่ง ใช้ทาเกลือกับน้ำมันย่างไฟให้กรอบทานคู่กับน้ำพริกฮี้เก้และน้ำเมี่ยง

ยำจิ้นไก่ สูตรเดียวกับต้มแซ่บทานคู่กับข้าวสวย แต่ยำด้วยพริกหนุ่มหรือพริกลาบจะทานคู่กับข้าวเหนียว

หม่อมเพ็ญศรี ระพีพัฒน์ ผู้มีความสนิทสนมกับหม่อมศรีนวล ณ เชียงใหม่ (ชายาเจ้าราชบุตรวงศ์ตระวัน) ได้บันทึกถึงอาหารในคุ้มเจ้าราชบุตรวงศ์ตระวันเป็นบทประพันธ์กลอน (อ้างในหนังสือที่ระลึกงานพระราชทานเพลิงศพ หม่อมศรีนวล ณ เชียงใหม่, 2535) ประกอบด้วยรายการอาหารได้แก่ แกงแคไก่ใส่เห็ดลม แกงส้มปลาแนมกับกระเทียมดอง ไก่ฮ่อม เห็ดถอบคั่วใส่ยอดขาม หมูหุ้มน้ำพริกฮ้า ผักจิ้ม หมูต้มน้ำพริกดำ ส้าผัก แกงโหะ แคนหมู แกงหน่อไม้ใส่ข้าวเปือ ลาบ ผักจ่อใส่โครงหมู แกงอ่อมเนื้อ (เนื้อติดเอ็น) ใส่อั่ว และน้ำเมียง

5.2. คุ้มรินแก้วหรือคุ้มแจ่งหัวริน

คุ้มรินแก้ว เป็นที่ประทับของพลตรีเจ้าแก้วนวรัฐในช่วงบั้นปลายพระชนม์ชีพ คุ้มแห่งนี้จึงเรียกอีกนามหนึ่งว่า “คุ้มหลวงรินแก้ว” และเป็นที่พำนักใน เจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ ในช่วงหลังสำเร็จการศึกษาจากประเทศอังกฤษแล้วกลับมาทำงานในเมืองไทยและเคยเป็นที่ประทับของพระราชชายาदारาศรีเมื่อทรงประสูติพระชนม์ ในช่วงสมัยสงครามโลกเคยใช้เป็นฐานบัญชาการทัพของกองทัพทหารญี่ปุ่น รวมถึงเป็นสถานที่รับรองแขกบ้านแขกเมือง ถวายการรับเสด็จพระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าอาทิตย์ทิพอาภา พร้อมด้วยหม่อมกอบแก้ว อาภากร ณ อยุธยา ขณะดำรงพระยศเป็นผู้สำเร็จราชการแผ่นดินในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล รัชกาลที่ 8 สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอเจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา ฯ กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เมื่อครั้งดำรงพระราชอิสริยยศเป็น สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี รวมถึงยังเป็นที่พักเลี้ยงของเจ้านายฝ่ายเหนือในวาระโอกาสต่างๆ ภายหลังเปลี่ยนแปลงกรรมสิทธิ์คุ้มแห่งนี้ถูกปรับเปลี่ยนเป็นสถานที่ให้บริการที่พัก โดยข้อมูลจากการสัมภาษณ์ คุณพงษ์ภรณ์ ณ เชียงใหม่ ผู้เป็นเจ้าของนาค (หลานตา) ในเจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ ได้ให้ข้อมูลบรรยากาศในคุ้มช่วงปี พ.ศ. 2514 – 2532 ดังนี้

อาคารในคุ้มเดิมเป็นแบบก่ออิฐถือปูนหนึ่งหลังเป็นที่ประทับของพลตรีเจ้าแก้วนวรัฐ ต่อมาประมาณปี พ.ศ. 2470 มีการสร้างตึกใหญ่ให้เป็นเรือนหอที่พำนักเจ้าพงษ์อินทร์กับหม่อมตระกูล บุนนาค มีระเบียงเชื่อมถึงกัน หน้าตึกมีเขามอน น้ำตก สนามหญ้า และมีการตัดแต่งต้นดอกเข็มเป็นรูปฉัตรห้าชั้น ด้านหลังมีโรงม้า โรงรถ มีเรือนแถวเป็นที่พักของข้าเก่าเต่าเลี้ยง มีระเบียงเดินเชื่อมถึงกัน

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารสันนิษฐานว่าเป็นไปตามสมัยนิยมตั้งแต่ยุคปลายเจ้าแก้วนวรัฐและความนิยมของเจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ (สำเร็จการศึกษาจากประเทศอังกฤษ) บรรยากาศในคุ้มนิยมจัดเป็นวัฒนธรรมตะวันตก คือมีโต๊ะอาหารที่สามารถปรับขนาดให้เหมาะสมกับจำนวนผู้ร่วมรับประทานอาหาร แก้อื้อบนวม เครื่องใช้เป็นเครื่องถ้วยเมลามีนสีแดง สีชมพู เครื่องกระเบื้องสมัยใหม่ (หรือปัจจุบันไม่ต่ำกว่า 60 ปี) เครื่องแก้ว เครื่องสแตนเลส และนิยมรับประทานอาหาร 4 มื้อ คือ มื้อเช้า มื้อกลางวัน มื้อเย็น และมื้อค่ำ โดยมีกำหนดเวลาเป็นที่ทราบกันชัดเจนคือ

07.00 น. เป็นกาแฟ นม น้ำเต้าหู้ คู่กับขนมปังทาแยม เนย หรือแซนวิช ส่วนเด็กๆ ในคุ้มฯ จะทำข้าวอั่ว ทำจากข้าวเหนียวอัดไส้ ได้แก่ หมูบั้งสับ น้ำพริกตาแดง แคนหมูโหลกหยาบ ไข่ต้มสับหยาบ หรืออื่นๆ ตามชอบ ห่อด้วยใบตอง

เวลา 12.00 น. เป็นสำหรับอาหารเที่ยงแบบพื้นเมืองอย่างง่ายที่ทานคู่กับข้าวเหนียว เช่น ไข่ อั่วอบควันเปลือกมะพร้าว แคนหมู น้ำพริก ผักลวก แกงผักตามฤดูกาล ข้าวเจี้ยว เป็นต้น

เมื่อเย็นเวลา 16.00 น. มีเครื่องว่างเป็นรายการอาหารประเภทเส้น เช่น ก๋วยเตี๋ยว ผัดไท ยำขนมเส้น (ขนมจีน) สูตรคุณจันทร์สม ณ เชียงใหม่ (ภริยาเจ้าพงษ์อินทร์) เป็นสูตรที่ได้รับจากวังพระราชชายาฯ ผัดหมี่โคราช ปอเปี๊ยะทอด เป็นต้น หรือบางวันเป็นเครื่องว่างประเภทขนมที่อยู่ห้อง เช่น ข้ามต้มมัดกะทิ ปอเปี๊ยะทอด ขนมไทยต่างๆ เป็นต้น

ส่วนมื้อค่ำเป็นสำหรับพื้นเมือง ไทยภาคกลาง จีนหรือตะวันตก เริ่มมื้อค่ำเวลา 20.00 น. ซึ่งเป็นมื้อสำคัญที่สุดที่เจ้านายในคุ้มฯ จะได้ร่วมรับประทานอาหารด้วยกันอย่างพร้อมเพรียงและมีแขกมาร่วมรับประทานอาหาร โดยเป็นการรับประทานอาหารอย่างมีระเบียบแบบแผนพิเศษกว่ามื้ออื่นๆ คือทุกคนแต่งกายสวยงามมาพบปะสังสรรค์มีกำหนดเวลาที่ทราบกัน คือ

เวลา 19.30 น. ลูกหลานพร้อมเพรียงกันในห้องนั่งเล่น แม่บ้านจัดโต๊ะอาหารวางจาน ส้อม มีด แก้วน้ำ เครื่องดื่ม ตามแบบตะวันตก (แม้จะรับประทานอาหารในแบบสำหรับภาคกลาง พื้นเมืองหรือจีน)

เวลา 20.00 น. เจ้าพงษ์อินทร์ คุณจันทร์สม ลงจากชั้นบนเข้าห้องอาหาร การนั่งบนโต๊ะอาหารมีการเรียงลำดับตามอาวุโส หรือบางวันมีแขกมาร่วมรับประทานอาหารก็มีการจัดเรียงตามลำดับความสำคัญโดยให้เกียรติแขกที่มาร่วมรับประทานอาหารนั่งใกล้หัวโต๊ะ จากนั้นแม่บ้านเริ่มวางจานอาหารเรียกน้ำย่อยตามรูปแบบสำหรับพื้นเมือง ไทยกลางหรือตะวันตก เช่น แคนหมูจิ้มน้ำพริกเผา แหนมกับเครื่องเคียง หูหมูจิ้มพริกตำ บุหรันลอยเลื่อน เป็นต้น หรือหากเป็นสำหรับอาหารตะวันตกเริ่มต้นจากซูป ขนมปังกระเทียม สแต็ก สลัด ขนมหวาน เป็นต้น หลังรับประทานอาหารจึงเป็นช่วงเวลาดนตรี มีทั้งการบรรเลง เปียโน ดนตรีไทย สะล้อ ร้องเพลง ตามโอกาส

รูปแบบสำหรับอาหารดังกล่าวยังสัมพันธ์กับข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์คุณยายเขียว อินทะสีวัย 88 ปี อดีตแม่ครัวในคุ้มรินแก้วคนสุดท้าย ซึ่งสืบทอดสูตรอาหารบางส่วนจากพ่อครัวประจำคุ้มรินแก้วชื่อ ลุงปิ่น โดยกล่าวว่า “เมื่อครั้งพระเจ้าอยู่หัว ร.9 และสมเด็จพระนางเจ้าฯ เสด็จมาประทับยังพระตำหนักภูพิงคราชนิเวศน์ คุ้มเจ้านายก็จะทำอาหารไปเลี้ยงดูคณะผู้ติดตาม ดนตรีได้เข้ามาเป็นผู้ช่วยก๊ก ขณะนั้นคือลุงปิ่น เป็นชาวคริสเตียน ทำอาหารเก่งทั้งอาหารพื้นเมือง อาหารไทยภาคกลาง อาหารฝรั่งและอาหารจีน”

“ยายมีหน้าที่หลักในครัวคือการนั่งข้าวและเป็นผู้ช่วยงานครัวให้ลุงป่น นอกจากนี้ยังได้ติดตามคุณจันทร์สม ณ เชียงใหม่ (ขณะนั้น) ไปตลาดในจังหวัดเชียงใหม่ คือไปซื้อปลาสดที่ตลาดสมเพ็ชร ซื้อของสดที่ตลาดต้นพะยอม และซื้อพวกวัตถุดิบต่างๆพวกเครื่องปรุงที่กาดหลวง และได้มีโอกาสติดตามไปเที่ยวพักผ่อนต่างจังหวัดคือกรุงเทพฯ พัทยา หัวหิน เวลาเดินทางก็จะไปกัน 2 คนรถขาไปจะเอาข้าวเหนียวข้าวสาร ถ่าน จิ้นส้ม แคมป์ไปด้วย พอขากลับจะแวะตลาดบางลำพูซื้อของพวกกะปิ ปลาจ๋า กุ้งแห้ง ของทะเลแห้ง สำหรับใช้ในครัวได้ทั้งปีกลับมาที่เชียงใหม่ บรรยากาศการทำอาหารในคุ้มจะมีห้องครัวขนาดใหญ่ ข้าวของเป็นระเบียบสะอาดมีอุปกรณ์การทำอาหารครบครัน เวลาทำอาหารจะทำอยู่สองมือหลักคือมือกลางวันเป็นอาหารพื้นเมือง มือเย็นเป็นอาหารไทยภาคกลาง”

“เมื่อครั้งเป็นผู้ช่วยลุงป่นก็จะอาศัยครูปักหลักจำเพราะลุงป่นค่อนข้างหวงสูตร ยายเขียวจึงสามารถทำกับข้าวเป็นแต่เฉพาะอาหารพื้นเมือง ส่วนอาหารจีนและอาหารฝรั่งได้เรียนจากคุณยายจันทร์สม ณ เชียงใหม่ (ขณะนั้น) อยู่บ้างแต่จำไม่ได้ สมัยนั้นเวลาไปตลาดลุงป่นจะได้รับเงินไปจ่ายตลาดวันละ 200 บาทขณะนั้นมีคนในคุ้มราวสามสิบกว่าคนทั้งเจ้านายและข้าเก่าเต่าเลี้ยง ต่อมาเมื่อลุงป่นได้เสียชีวิตลงยายเขียวจึงรับช่วงต่อในการทำหน้าที่ในครัวเต็มตัวได้รับเงินไปจ่ายตลาดวันละ 300 บาท เลี้ยงคนราว 14 คน สูตรอาหารพื้นเมืองที่พอจำได้ก็จะมี แกงหน่อใส่ปลาแห้ง แกงผักกาดใส่เนื้อวัวสับ ตุ่นนกปากซ่อม จิ้นหุ้ม ส้าบะแตง (ยำแตงกวา) แตงโมปลาแห้ง ”

นอกจากนี้คุณมลวิมลย์ อุดมผล (สะใภ้ร้านเกษมสโตร์ ร้านจำหน่ายวัตถุดิบอาหารยุโรปนำเข้าเจ้าดั้งเดิมของเชียงใหม่) ยังได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและขนมที่เจ้าพงษ์อินทร์และคุณจันทร์สมนิยมซื้อกลับไปที่คุ้มรินแก้วในย่านถนนราชวงศ์มี 3 ร้านหลักๆ คือ 1) ร้านเกษมสโตร์นิยมสั่งเค้ก เช่น ฟรุ๊ตเค้ก ไข่ทอง (คุณพงษ์กฤษณ์ ณ เชียงใหม่ ได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมโดยสำหรับฟรุ๊ตเค้กที่คุ้มจะราดไวน์หรือบรันตีทิ้งไว้เป็นสองวันสามวันให้หมักเอาไว้ ส่วนเมนูไข่ทองยัดไส้ดับบดจากอังกฤษที่คุ้มจะทำเอง) นอกจากนี้ยังมีครีมสลัดน้ำข้นหรือวัตถุดิบน้ำเข้าอื่นๆ 2) ร้านขนมไทยเชียงฮวดมีขนมไทยทุกอย่าง เช่น ขนมตระกูลหม้อ ขนม น้ำดอกไม้ ข้าวเหนียวแก้ว เป็นร้านขนมไทยที่คุ้มรินแก้วจะสั่งไว้ใส่บาตรพระ 100 รูปที่ประตูท่าแพในวันเกิดของเจ้าพงษ์อินทร์ ข้อมูลเพิ่มเติมโดยคุณพงษ์กฤษณ์ ณ เชียงใหม่) และจะมีร้านบิวตี้จำหน่ายพวกชาต่างๆ ขนมปังป๊อบ

จิ้นส้มศรีบุตร เป็นอีกหนึ่งสูตรอาหารที่เริ่มต้นจากคุ้มรินแก้ว ข้อมูลสัมภาษณ์คุณเบญจรัตน์ คำผัน ลูกสาวยายศรีบุตร วรรณเลิศ ได้ให้ข้อมูลแก่ผู้วิจัยดังนี้

“คุณยายศรีบุตร วรรณเลิศ พื้นเพเดิมเป็นคนพะเยา กำพร้าแม่ตั้งแต่เด็ก เมื่ออายุประมาณ 12 ปี ได้เดินทางมาเชียงใหม่และอาศัยอยู่กับพี่สาวชื่อ (ยาย) นวล ซึ่งทำงานอยู่ในคุ้มแจ่งหัวริน (คุ้มรินแก้ว) โดยยายศรีบุตรและยายนวลมีความสัมพันธ์ทางเครือญาติกับคุณจันทร์สม ณ เชียงใหม่ (ภริยาเจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่) ตอนหลังยายศรีบุตรได้ย้ายเข้ามาอยู่ในคุ้มแจ่งหัวรินด้วย ทำให้มีโอกาสได้เรียนรู้หลายอย่างในคุ้มรวมถึงเรื่องอาหาร”

“ภายหลังเมื่อแต่งงานแล้วซึ่งสามีทำงานกรมทางหลวงจึงได้ย้ายออกจากคุ้มมาอยู่ข้างนอก จึงได้เริ่มต้นทำอาหารพื้นเมืองขายที่กาดหลวง มีเมนู จิ้นทอด ใส่อั่ว จิ้นส้ม น้ำพริกหนุ่ม แคบหมู ตับปิ้ง โดยอาศัยครูพักลักจำจากในคุ้มมาทำเป็นสูตรอาหารพื้นเมืองขายที่กาดหลวงราว 10 กว่าปี หลังเหตุการณ์ไฟไหม้กาดหลวงจึงย้ายไปขายที่กาดตันลำไยเรื่อยมาจนแก่ตัวแล้วจึงหยุดขาย ส่วนป่าเบญจรัตน์ได้แยกตัวมาขายที่กาดประตูเชียงใหม่เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2516 จนถึงปี พ.ศ. 2559 จึงได้หยุดดำเนินการเพราะอายุเพิ่มขึ้นและต้องการพักผ่อนกับครอบครัว” (ส่วนผู้สืบทอดสูตรสำหรับอาหารดังกล่าวส่วนมากก็จะเป็นผู้ลูกมือคุณยายศรีบุตรซึ่งพอจะสืบรู้มาบ้างว่าชื่อ “พีสมาน” ได้นำสูตรจิ้นส้มมาทำขายที่กาดหนองดอกจังหวัดลำพูน)

“เมื่อครั้งพระเจ้าอยู่หัว ร.9 พร้อมสมเด็จพระนางเจ้าฯ เสด็จแปรพระราชฐานมาพระตำหนักภูพิงค์ คุณตันห้องก็จะมาสั่งทำพร้อมกับเมนูใส่อั่วสำหรับนำไปพระราชทานเลี้ยง โดยมีคุณตันห้องมาสั่งทำไว้แล้วมีทหารนำรถมารับที่หน้าตลาดตันลำไย และมีเมนูหมูทอดหน้าตั้ง สมัยก่อนได้ทำส่งให้ศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่ด้วย”

ปัจจุบันแม้ว่าอาหารพื้นเมืองศรีบุตรจะหยุดดำเนินการขายหน้าร้าน แต่ยังคงรับทำอยู่ที่บ้านในเขตชุมชนวัดพ่อนสร้อยซึ่งทำตามลูกคำสั่ง ส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารพื้นเมืองขึ้นชื่อของเชียงใหม่ (โดยป่าเบญจของสงวนชื่อร้านที่สั่ง) รวมถึงลูกค้าเก่าแก่ที่เคยสั่งทำมาตั้งแต่รุ่นคุณยายศรีบุตรหนึ่งนั้น คือ ทายาทเจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ และทายาทเจ้าหญิงศิริประกาย ณ เชียงใหม่ ที่ยังสั่งทำสำหรับรับประทานและสำหรับเป็นของฝาก

นอกจากนี้ยังพบว่าคุ้มรินแก้วซึ่งครั้งหนึ่งเคยดำรงสถานะของความเป็น “คุ้มหลวง” ยังมีรายการอาหารในรูปแบบเฉพาะ ได้แก่ ข้าวอั่ว แคบหมูน้ำพริกเผา จิ้นส้มกับเครื่องเคียง หูหมูน้ำพริกดำ ไข่คว่าน้ำพริกหอม จิ้นหุ้มน้ำพริกฮ้า ยำผักแพะ หมูคัทเลท ส้าบะแตง (ยำแตงกวา) ส้ามะขาม(ยำใบอ่อนยอดมะขาม) ข้าวคลุกกะปิ ข้าวแช่ (สูตรวังพระราชชายา) นกปากส้อมตุ๋น ยำขนมเส้น แกงปลาเต้า(ปลาเทโพ) ฮั่มผักหรือจับฉ่ายเมือง ไก่ปิ้งใบตอง ซี่โครงหมูปิ้งใบตอง แกงหน่อใส่ปลาแห้ง ต้มผักปลัง ปลาแห้งแตงโม หมูต้มเค็ม ขนบพูล้านลอยเลื่อน ก๋วยเตี๋ยว สุกี้ยากิ ส่วนรายการอาหารที่ประดิษฐ์ขึ้นใหม่ ได้แก่ ไก่อบเจ้าพงษ์อินทร์ และ ไก่ตุ๋นเจ้าพิมผกา

5.3. คຸ່ມແຂ່ງศຣີຖຸມີຫຼືຄຸ່ມເຈົ້າອິນທນນທ໌

ຄຸ່ມແຂ່ງศຣີຖຸມີ ເປັນຄຸ່ມທີ່ເຈົ້າແກ້ວນວຣຸໄຢຣດໄດ້ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອໃຫ້ເປັນທີ່ພຳນັກຂອງເຈົ້າອິນທນນທ໌ ຄນເຮືອງໃໝ່ແລະເຈົ້ານາງສຸດັນຮາ ເຈົ້າຫຼີງຈາກເຮືອງຕຸງ ແຕ່ເດີມເຈົ້າອິນທນນທ໌ ແລະເຈົ້ານາງສຸດັນຮາ ພຳນັກໃນຄຸ່ມຣິມນ້ຳປິງຮ່ວມຮ່ວມກັບເຈົ້າຫຼີງບັວທິພິ ກາຍຫຼັງແຕ່ງງານແລະມີທາຍາທຈິງຍ້າຍມາພຳນັກທີ່ຄຸ່ມແຂ່ງນີ້ ໃນຂ່ວງປີສຸດທ້າຍແຂ່ງຄຳຣະພຣະພຣັມຮີພຂອງພລຕຣີເຈົ້າແກ້ວນວຣຸ ແລະເປັນທີ່ພຳນັກເຮືອງມາຂອງທາຍາທ ຫນຶ່ງໃນນັ້ນຄື ເຈົ້າວີຣະຍຸທ ຄນ ເຮືອງໃໝ່ ຈຶ່ງໄດ້ໃຫ້ຂໍ້ມູນລບຣຍາກາດໂດຍຮວມກາຍໃນຄຸ່ມຈຶ່ງເປັນໄປແບບເຮືອງຍ່າງຕາມຄວາມນິຍມຂອງເຈົ້າອິນທນນທ໌ແລະເຈົ້ານາງສຸດັນຮາ ໂດຍເຈົ້າອິນທນນທ໌ມີຄວາມສນໃຈພິເສຂ ດ້ານສິລປັດພັນຮຣຣມໄດ້ໃຫ້ກຣຸປຣັມກິວິທາລັຍນາກຸສິລປັ ເຮືອງໃໝ່ ສ່ວນເຈົ້ານາງສຸດັນຮາເມື່ອເຂົ້າສູ່ປັຈຸຣິມ ວັຍໄດ້ໃຫ້ຄວາມສນໃຈດ້ານກຣຸປັດຮຣຣມແລະຄຸແລສຸຂາພາດ້ວຍກຣນຣັບປຣະທານອາຫາຣປຣະເຄພດັກ

ວັດພັນຮຣຣມກຣຸປຣະທານອາຫາຣໃນຄຸ່ມເປັນແບບພື້ນເມືອງນິຍມທີ່ເນັ້ນຄວາມເຮືອງຍ່າງຄື ກຣໃຊ້ ຄາດສັງຄະສີເປັນຄາຣະນະວາງເຄື່ອງຄ້າຍເຮຣາມິດໃສ່ສຳຣັບອາຫາຣແລະນັ່ງກັບພື້ນທານອາຫາຣ ຈຶ່ງເປັນ ກຣຸປຣະທານອາຫາຣໃນແບບສ່ວນຕົວກາຍໃນຄຣອບຄຣັວ ຍົກເວັ້ນເວລາມີແຂກຄົງຈະຈັດສຳຣັບນັ່ງໂຕ້ະແບບ ສາກລນິຍມ ໂດຍຮັບປຣະທານສອງມື້ອຸ່ນຄືເທື່ງກັບເຍັນ ສ່ວນມື້ເຂົ້າເປັນຂາ ກາແຟ ນ້ຳຝລໄມ້ປັນ ນ້ຳເຕົ້າຫຸ້ ຂນມປິງ ປລາທ່ອງໂກ້ ເປັນສຳຣັບທີ່ຊື້ຈາກຕລາດຂ້າງເຜືອກ ສ່ວນມື້ອກລາງວັນແລະມື້ເຍັນສຳຣັບອາຫາຣສ່ວນ ໃຫຼຍເປັນອາຫາຣພື້ນເມືອງຕາມຄຸດຸກາດໂດຍມີພ່ອກຣັວຊື້ອຸດຸນຈັນທິມາ ຄນ ເຮືອງໃໝ່ (ເຈົ້າຕຸ້ຍ) ຈຶ່ງໃນວັຍເດັກເຄຍ ເປັນຜູ້ຊ່ວຍງານຄຣັວໃນຄຸ່ມຫລວງພລຕຣີເຈົ້າແກ້ວນວຣຸມາກ່ອນ ແລະມີຄວາມຂ້ານາຄຸໃນກຣທຳອາຫາຣເນື້ອ ຮ່ວມກັບເຈົ້າຄາບຄຳ ຄນ ເຮືອງໃໝ່ ປັຈຸບັນມີຜູ້ສືບທອດສຸຣອາຫາຣດັງຄ່າວຄືອຸດຸນຊຸຣີ ບຸຣຸເລີສ ຫລານສາວ ໃນເຈົ້າຄາບຄຳ ຄນ ເຮືອງໃໝ່ຈຶ່ງໄດ້ຄ້າຍທອດເປັນຕຳຣາເມື່ອ ປີ ພ.ສ. 2543

ອາຫາຣສ່ວນໃຫຼຍເນັ້ນປຣຸງສຸກຕາມສຸຂອນາມັຍແລະໄມ່ນິຍມທານເນື້ອສັດວີໃຫຼຍ ໄມ່ນິຍມທານອາຫາຣ ຝຣັ່ງ ໃນສຳຣັບອາຫາຣຈະປຣະກອບດ້ວຍຣາຍກາຣອາຫາຣອ່າງນ້ອຍ 5 ອ່າງ ມີນ້ຳຝຣິກເປັນຫລັກ 1 ອ່າງ ພຣັອມຝັກລວກຕາມຄຸດຸກາດ ແລະມີຣາຍກາຣອາຫາຣປຣະເຄພດັມຫຼືແກງ ຍຳຫຼືອ່ອ້ອບ (ຫມກໂບຕອງ) ຝັດ ຫຼືອ່ອ້ອບ ແລະຂອງທອດ ຂຶ່ນ ສີ່ໂຄຣງຫມຸດລຸກເຄືອທອດໃນນ້ຳມັນຫມຸ ເຮືອງອື່ກອ່າງວ່າ ຫມຸທອດຫນ້າຕັ້ງ ແຄບຫມຸ ເປັນຕົ້ນ ທຸກມື້ມີທັງຂ້າວສາຍທີ່ຫຸງແບບເຮັດນ້ຳແລະຂ້າວເນືຍວ

ຣາຍກາຣອາຫາຣຫລາຍຣາຍກາຣຍັງເປັນສຸຣທີ່ມາຈາກເຮືອງຕຸງ ຂຶ່ນ ນ້ຳຝຣິກະປີໃສ່ມະເຮືອງເທສ ເປັນ ຕົ້ນ ກາຍຫຼັງເຈົ້ານາງສຸດັນຮາຫັນມານິຍມທານມັງສວີຣິຕີ ສ່ວນເຈົ້າອິນທນນທ໌ແລະລຸກໆ ທານອາຫາຣພື້ນເມືອງ ທັງໄປ ຮຸປແບບກຣຸປຣະທານຄືສຳຣັບຄາວ ເສຣິຈແລ້ວຕາມດ້ວຍຂອງຫວານເປັນຂນມໄທຍແລະຝລໄມ້ຕາມ ຄຸດຸກາດ

ຂໍ້ມູນທີ່ໄດ້ຈາກກຣສັມຄາຣສັມຄາຣສຳຣັບກຣສືບທອດວັດພັນຮຣຣມຄຸ່ມເຈົ້າຫລວງເຮືອງໃໝ່ສູ່ຄຸ່ມ ເຈົ້ານາຍຝ່າຍເນື້ອແລະຣາຍກາຣສຳຣັບອາຫາຣທີ່ປຣາກຸໄນຄຸ່ມເຈົ້ານາຍຝ່າຍເນື້ອດັງຄ່າພາຕາຣາງທີ່ 2 ແລະ ຕາຣາງທີ່ 3

ตารางที่ 2 แสดงการสืบทอดวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงฯสู่คุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือ

	คุ้มเจ้าราชบุตรวงศ์พระวัน	คุ้มรินแก้ว	คุ้มแจ้งศรีภูมิ
<p>บรรยากาศทั่วไป ภายในคุ้ม</p>	<ul style="list-style-type: none"> - หมู่อาคารแบบตึกและบ้านไม้ - มีบริวารราว 30 คน - มีสวนดอกไม้ใหญ่ ไม้ผล - มีครูมาสอนหนังสือเด็กและสอนงานฝีมือ - มีการรับรองแขก และถวายต้อนรับพระบรมวงศานุวงศ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - หมู่อาคารแบบตึกเชื่อมห้องแถวด้านหลัง - มีบริวารราว 30 คน - มีสวนดอกไม้ใหญ่ ไม้ผล สระน้ำ เขามอ - มีครูมาสอนหนังสือเด็กและนาฏศิลป์ - มีการรับรองแขก และถวายต้อนรับพระบรมวงศานุวงศ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - หมู่อาคารแบบตึกและบ้านไม้ - มีบริวารราว 30 คน - มีสวนดอกไม้ใหญ่ ไม้ผล - มีการรับรองแขกเฉพาะญาติ
<p>วัฒนธรรมการ รับประทานอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แบบสากลนิยม (นั่งเก้าอี้บุวมรม มีโต๊ะใหญ่ ใช้ช้อนส้อม มีคัสแตนเลททำแบบเงิน เครื่องถ้วยเซรามิค เครื่องแก้ว จัดแยกหมวดหมู่เครื่องใช้) - มื้อเที่ยงสำหรับพื้นเมือง มีอเยนนิยมสำหรับไทยกลาง ฝรั่งเศสและจีน รายการอาหารอย่างน้อย 5 ประเภท (ต้มแกง ลาบหรือของแห้ง คั่วหรือผัด และน้ำพริก) - วัตถุประสงค์ที่ใช้เป็นของที่ทำได้ตามฤดูกาล - ทุกสัปดาห์ด้วยดีเมียง ของไทย ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบสากลนิยม (นั่งเก้าอี้บุวมรม มีโต๊ะใหญ่ ใช้ช้อนส้อม มีคัสแตนเลททำแบบเงิน เครื่องถ้วยเซรามิค เครื่องแก้ว จัดแยกหมวดหมู่เครื่องใช้) - นิยมทาน 2 มื้อหลัก มื้อเที่ยงสำหรับพื้นเมือง มื้อเย็นเป็นสำหรับไทยกลาง จีน ฝรั่งเศส ปิดท้ายด้วยเครื่องดื่มหวานและผลไม้ - ช่วงบ่ายมีเครื่องว่าง - มีเวลาทำหนดกิจกรรมสำหรับมื้อเย็น 	<ul style="list-style-type: none"> - พื้นเมืองนิยม (จัดอาหารใส่ถาด ออุมิเยนมีชากวางกับพื้น) - การรับรองแขกเป็นแบบสากลนิยม (เก้าอี้บุวมรม มีโต๊ะใหญ่ ใช้ช้อน ส้อม มีคัสแตนเลท เครื่องถ้วยแบบยุโรป) - นิยมทาน 2 มื้อ เที่ยงกับเย็น ไม่มีนิยม - เนื้อสัตว์ใหญ่และอาหารฝรั่ง มีรายการอาหารอย่างน้อย 5 อย่าง (น้ำพริก 1 อย่างพร้อมผักลวกตามฤดูกาล)
<p>การประกอบ อาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - วัตถุประสงค์จากตลาดสดในเมือง (ภาคหลวง ภาคสันป่าข่อย) - สำหรับไทยกลางทำโดยแม่สังวาล สำหรับพื้นเมืองทำโดยพ่อฮ้อและยายปิ่น สำหรับเงินทำโดยจิกจัน (กู่คุ้มหลวง) - สำหรับปรุงสั่งทำจากกู่โก่เหลี่ยม 	<ul style="list-style-type: none"> - วัตถุประสงค์จากตลาดสดในเมือง (ภาคหลวง ภาคข้างเผือก ภาคสมแพง ภาคต้นพะยอม) บางอย่างนำเข้าร้านเกษมเสได้ร้ร้านขนมไทยเชียงใหม่ มีนายพรานมาขายที่คุ้ม - ทุกสัปดาห์โดยคนครัว (ลุงปิ่นและยายเอียด) 	<ul style="list-style-type: none"> - วัตถุประสงค์จากตลาดสดในเมือง (ภาคหลวง ภาคข้างเผือก ภาคสมแพง) ร้านขนมไทยเชียงใหม่ เชียงหวด - ทุกสัปดาห์โดยพ่อครัว (เจ้าต๋อย)

ตารางที่ 3 แสดงรายการสารบําอาหารที่ปรากฏในคํูมเจ้าชายฝ้ายเหนือ

ประเภท สาร	คํูมเจ้าราชบุตรวงษ์ตะวัน	คํูมรินแก้ว	คํูมแจ้งศรีภูมิ
เครื่องควา สาร	แกงแคไก่เส้แห้งต้ม แกงส้มปลาหมึกกระเทียมแดง ไก่ ต้ม เห็นดอกบัวเส้ยอดมะขาม หมูส้มน้ำพริกฮ้า หมู ต้มพริกตำ ส้าผัก แกงฮั้ะ แกงหน่อไม้เส้ข้าวเปลือก แคบหมู ลาบ ผักจ่อเส้โครงงหมู แกงอ่อมเนื้อติดเอ็น เส้ข้าว น้ำเมียง แกงฮังเล แกงส้ม ยำหน่อไม้ไร่ น้ำพริก ตาแดง ส้ามะเขือ ไข่คว่า ไข่หงาย ยำขมุน ยำไก่ต้ม แซ่บไก่ ลาบปลา น้ำหนึ่ง น้ำเมียง น้ำพริกต่างๆ และ สารบ้ไทยกลาง	ข้าวอ้ว พูหม่นน้ำพริกตำ ไข่คว่าน้ำพริกหอม ไข่สุมน้ำพริกฮ้า ยำเต้าเจี้ยวกับน้ำหนึ่ง ยำเต้าเจี้ยวกับจิน น้ำพริกเอ็กกับน้ำ หนึ่ง น้ำเมียงกับแคบหมูหรือจิ้นบั้ง ลาบกับจอกหวาน ส้าปะแดง (ยำแดงกว่า) ยำสะเน็ด ยำผักแพะ ฮั้วมผัก ต้ม ผักปลัง ส้ายอดมะขาม (ยำใบอ่อนยอดมะขาม) ข้าวคอก กะบิ ตูนุมปากส้อม ไก่ตุ่มเจ้าพิมเสน ไก่อบเจ้าพงษ์อินทร์ หมูต้มเค็ม หมูคั่วเส้ ไข่บั้งแดง หมูบั้งแดง สุกยากิ แกงปลาเส้ะ คั่วฮั้ะ	แกงกระด้าง แกงขมุนเส้โครงงหมู ต้ม ผักปลัง แกงผักหวานเส้ปลาย่าง แกง หน่อไม้สด แกงฮังเล แกงฮั้ะ ยำไก่เส้หัว ปลี น้ำพริกหน่ม(สูตรเจียงตุง) น้ำพริก ต่างๆ ยำตะเคริ ยำปลาทุ ยำผักกาดเส้ ปลีตาล ยำมะม่วง ยำสะเน็ด ยำหมูหยอง ยำมะม่วง พูหม่นพริกตำ แกงปลาเส้ะ
เครื่องหวาน	ขนมไทยต่างๆ (กล้วยเจียม ขนมตาล ข้าวต้มมัดคอก มะพร้าวโรยงา ฯ)	ผลไม้ล่อยแก้ว (ส้มแห้ง กระท้อน) สตรองเบอร์รี่กับครีม ลูกพีช กับครีม ขมไทย ผลไม้ตามฤดูกาล แต่งเม็กกับปลาแห้ง เค็กผลไม้ราดบรันตี	ขนมบั้งบิบ ขนมไทยต่างๆ
เครื่องวาง	เมียง ขนมมันฝรั่ง (เนือปลาช่อนหรือแฮมหมู)	ข้า้แม่ฮั้ ยำขมุนเส้ ฝั้เต้โพ บอเจียงกับเครื่องเคียง (น้ำจิม กับผักกาดแก้ว) กะทริบั้ง(เส้แก่)กับอากาศ จิ้นส้มกับ เครื่องเคียง (ถั่วลิสง ต้นหอม หอมแดง พริกขั้หนู ผักขี) ก้วยเตียว เมียงทรงเครื่อง บุหลั่นล่อยเส้ล่อน แคบหมู น้ำพริกเผา ราดหน้า ขนมบั้งหน้าหมู ไข่แดงสามรส	จึงตองสามรส เมียงค้ำ ขนมนันล่อยคั้ได้ (หมู)

รายการอาหารที่ปรากฏแต่ละคຸ້ມตามตารางพบว่ามีรายการอาหารบางส่วนมีวิธีการประกอบอาหารและรูปแบบการรับประทานที่คล้ายกัน โดยนิยมจับคู่รายการอาหารจัดเป็นสำรับและมีการแบ่งประเภทสำรับได้แก่ ประเภทสำรับเครื่องคาวทานพร้อมทั้งข้าวสวยและข้าวเหนียว ประเภทสำรับเครื่องหวานเป็นรายการปิดท้ายมื้ออาหาร และประเภทสำรับเครื่องว่างรับประทานในช่วงปลายถึงเย็น ซึ่งทุกสำรับเป็นรูปแบบการรับประทานที่มีมาก่อนปี พ.ศ. 2500 เป็นต้นมา ดังมีลักษณะดังนี้

ประเภทเครื่องคาว

1. แกงส้มปลาแฉกกระเทียมดอง/แกงปลาเต้าะ ประกอบด้วยเครื่องแกง ปลาเทโพ น้ำกระเทียมดอง ทานคู่กับใบโหระพาสด
2. ข้าวอั่วห่อใบตอง ประกอบด้วย ข้าวเหนียวยัดไส้ แคบหมู น้ำพริกตาแดง หมูย่าง ไข่ต้ม ลักษณะคล้ายกับซูชิในอาหารญี่ปุ่น
3. แกงฮังเล ใช้ความเปรี้ยวจากกระท้อนเปรี้ยวตากแห้งสับละเอียดใส่น้ำเครื่องแกงต้มเดือด
4. แกงโฮ๊ะ/คั่วโฮ๊ะ ประกอบด้วยแกงฮังเล แกงฮังเลเชียงใหม่ แกงเผ็ด ผักกาดต้มเค็ม จิ้นส้ม แคบหมู วุ้นเส้น ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกชี้หนูและใบอ่อน
5. ไข่คว่ำ ไข่หงาย ประกอบด้วย หมูสับคลุกพริกไทย ต้นหอม รากผักชี กระเทียม ไข่ต้ม ทำให้สุกด้วยการนึ่ง และเมื่อนำไปชุบไข่ทอดในน้ำมันเรียก “ไข่คว่ำ” ทานคู่กับ “น้ำพริกหอม” ทำจากหอมแดงเผา พริกหนุ่มเผา กระเทียมเผา และเกลือ
6. หูหมู ต้มสุกแล้วนำไปแช่ในน้ำกระเทียมดองแล้วแช่เย็นให้กรอบ ทานคู่กับ น้ำพริกดำ ทำจากข่าเผา พริกแห้ง เกลือสมุทร บีบน้ำมะนาวสดเวลารับประทาน
7. จิ้นหุ้ม ใช้สันคอหมู ขมิ้น ตะไคร้ เกลือเม็ด ใส่น้ำพอกท่วม ต้มเคี่ยวจนน้ำเกือบแห้ง (แบบ duck confit) ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วนำไปทอดพอให้เหลือง ทานคู่กับ น้ำพริกฮ้าง ใช้ปลาร้าปลากระดีส์สับให้ละเอียด ห่อใบตองปิ้งไฟให้สุก หอมแดงเผา กระเทียมเผา พริกหนุ่มเผา รากผักชี เปลือกมะเขือแจ้หั่นชิ้นเล็กๆ นำมาตำรวมกันปรุงรสด้วยเกลือเม็ด
8. ยำเต้าเจี้ยว ใช้เต้าเจี้ยว ตะไคร้ร้อนหั่นละเอียด พริกชี้หนูหั่น หอมแดงหั่น มะดันซอย นำมาตำรวมกัน รับประทานคู่กับ จิ้นนึ่ง และ น้ำหนัງ
9. ลาบทานคู่กับผักจอบหวาน ใช้น้ำอ้อย เกลือสมุทร ถั่วเน่าแผ่นย่างไฟ
10. น้ำพริกอีเก้ ใช้มะเขือเปราะ แคบหมู พริกชี้หนูสุก กะปิ น้ำมะนาว ชিং น้ำกระเทียมดอง นิยมทานคู่กับน้ำหนัງ
11. น้ำเมียงกับเครื่องคียง ได้แก่ แคบหมู จิ้นแห้งปิ้ง ตะไคร้ หอมแดง ชিং
12. ยำผักแพะ ใช้ยอดมะขาม ยอดมะม่วง ผักกาดน้อย น้ำพริกปลาช่อนและมะกอกสด'

13. ยำสะนัต ใช้ผักต้มสุก ได้แก่ ถั่วฝักยาว ฝักบัว หัวปลี มะเขือพวง และมีหมูสับ งาคั่วให้หอม กระเทียมสับ ต้นหอม ผักชี หอมแดงเจียว น้ำปลาร้าต้มสุก นิยมทานคู่กับแคบหมู
14. ยำหมูหยอง ใช้หมูหยอง ชিংหั่นฝอย มะม่วงสับ ถั่วลิสงทอด หอมแดงซอย พริกชี้ฟ้าหั่นคั่วป่นและเกลือป่น นิยมทานคู่กับผักสด ได้แก่ ผักกาดแก้ว ใบชะพลู และใบคะน้า
15. ยำมะม่วง ใช้มะม่วงแก้วและมะม่วงมัน มะพร้าวคั่ว ถั่วลิสง หอมแดงเจียวน้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย เกลือ น้ำปลา หมูสับรวน พริกชี้ฟ้าแห้งทอด นิยมทานกับใบชะพลูสด
16. ส้าบะแตง หรือ ยำแตงกวา ใช้แตงกวาสับพอดีแช่เย็น กระเทียม หอมแดงเผา พริกหนุ่มเผา ปลาร้าหมก แคบหมู
17. ยำขนมเส้น (ขนมจีน) ใช้เครื่องปรุงได้แก่ พริกเผา หอมเผา กระเทียมเผา ปลาร้าต้มสุก ชিংดำ เม็ดมะเขือแฉ้ แคบหมูตำ ต้นหอม ผักชีซอย และปรุงรสด้วยน้ำปลาไทย
18. ต้มผักปลัง ใช้พริกหนุ่ม และแหนมหม้อที่หั่นเป็นก้อนลูกเต๋า
19. ไก่ หรือ ซีโครงหมู ปิ้งใบตอง ใช้พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม ขมิ้น และเกลือเม็ด
20. ฮั้วผัก ใช้ผักเซงดา ปลาแห้ง พริกหนุ่ม กระเทียม กะปิ
21. สุกี้ยากี้ ผักกาดขาว ขึ้นฉ่าย เห็ดหูหนู หอมหัวใหญ่ กะหล่ำปลี ดอกกะหล่ำ เต้าหู้เหลือง วุ้นเส้น เนื้อวัวหั่นบาง น้ำตาล เนย น้ำปลาญี่ปุ่น เวลารับประทานเอาไข่ดิบตอกใส่ถ้วย เอาสุกี้ร้อนๆ จิ้มไข่ดิบ
22. ตุ่นนุกปากล้อม ใช้เห็ดหอมแห้ง น้ำปลาญี่ปุ่น หอมหัวใหญ่
23. หมูต้มเค็ม ใช้กระเทียม พริกไทย รากผักชี ไชลกละเอียดแล้วผัดในกระทะ ใส่ซีโครงหมูหมักซีอิ๊วดำลงไปผัด เติมน้ำ ต้มจนเปื่อย ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลาไทย ใส่ไข่ต้มสุก
24. หมูคั้ตเลท ใช้หมูทุบให้นุ่ม โรยเกลือ พริกไทย บีบมะนาวเล็กน้อย ชุบไข่ ชุบเกล็ดขนมปัง ทอดให้สุกพอเหลือง นิยมทานคู่กับซอสเปรี้ยว สลัด และมันบด
25. เห็ดถอบคั่วใส่ยอดมะขาม ใช้เห็ดถอบ หมูสับละเอียด ยอดใบมะขามอ่อน พริกชี้ฟ้าเขียว หอมแดง กะปิหยาบ ถั่วเน่า และมะขามเปียก

ประเภทเครื่องหวาน

1. ขนมไทยต่าง ๆ
2. ผลไม้ลอยแก้ว
3. ขนมปังปิ้ง
4. ผลไม้ตามฤดูกาล (สลักหรือทำริ้ว) และมีรายการแต่งโม (เนื้อทราย) กับปลาแห้ง
5. ขนมเค้ก ที่นิยมคือเค้กผลไม้ราดบรันดี

ประเภทเครื่องว่าง

1. จิ้นส้มทรงเครื่อง ใช้จิ้นส้มหม้อหั่นเต๋า ทานคู่กับเครื่องเคียง ได้แก่ ถั่วลิสงคั่ว หอมแดง หั่น ชিংหั่นเต๋า พริกชี้หนู ต้นหอม ผักชี บีบมะนาวเพิ่มความเปรี้ยว
2. แคบหมูน้ำพริกเผา ใช้แคบหมูหั่นชิ้น น้ำพริกเผาปรุงรสด้วยมะนาว
3. ยำขนมจิ้น ใช้ขนมจิ้น พริกเผา หอมเผา กระเทียมเผา ปลาร้าต้มสุก ชিংดำ เม็ดมะเขือแจ้ แคบหมูดำ ต้นหอม ผักชีซอย ปรุงรสด้วยน้ำปลา
4. ปอเป็ญะทานคู่กับน้ำจิ้มและผักกาดแก้ว
5. กะหรี่ปั๊บ (นิยมใส่ไก่) ทานคู่กับอากาด
6. ก้วยเตี่ยว ใช้เส้นก้วยเตี่ยว หมูสับ หมูชิ้นต้ม กุนเชียง เครื่องในหมูต้ม ไข่เจียวหั่นฝอย หัวไชโป๊ ผักกาดหอม ถั่วงอก
7. บุหลันลอยเลื่อน ใช้มันฝรั่ง หมูสับหรือเนื้อปลาช่อนหรือแฮมหมู หอมหัวใหญ่ซอย เกลือป่น พริกไทยป่น น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืชสำหรับทอด ไข่ไก่หรือไข่เป็ด เกร็ดขนมปัง ซอส (Worcestershire)
8. เมียงทรงเครื่อง ใช้มะพร้าวคั่วน้ำตาล ถั่วลิสงคั่ว ชิงตอง กระเทียมดอง และเกลือ
9. ราดหน้า ใช้สันคอหมูหมักกับน้ำมันหอย ซีอิ้วขาว พริกไทย น้ำตาล ไข่ไก่ แป้งมัน ผัดกระเทียม เต้าเจี้ยว ใส่หมูที่หมักลงไป เติมน้ำซุบ ปรุงรสด้วยน้ำมันหอย ซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย ใส่ผักคะน้า ใส่แป้งมันผสมน้ำลงไปคนให้แป้งสุก ก้วยเตี่ยวเส้นคลุกซีอิ้วดำ ผัดในกระทะให้เส้นสุก
10. ขนมปังหน้าหมู ตำกระเทียม รากผักชี พริกไทย แล้วคลุกกับหมูสับ ปรุงรสด้วยน้ำปลา เอามาทาขนมปัง ซุบไข่ทอด ทานคู่กับน้ำจิ้มอากาด (ต้มน้ำ น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือ ทิ้งไว้เย็น เอามาราดแต่งกวาซอย กับพริกชี้ฟ้าแดง)
11. ชิงตองสามรส ปอกเปลือกชิง แซ่ในน้ำมะนาวให้เป็นสีชมพู ต้มน้ำกับน้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือ ทิ้งไว้ให้เย็น เอาชิงลงไปแช่ ใส่ขวดปิดปากฝาให้สนิท
12. ข้าวแช่ ใช้ข้าวสารมาต้มพอให้ใสแต่ข้างในยังเป็นไต แล้วเอาไปแช่ในน้ำให้เม็ดข้าวใส แล้วนึ่งต่อให้สุกเวลาทานให้เทน้ำลอยดอกมะลิและใส่น้ำแข็ง การทำกะปิทอด ตำกะปิ ปลาแห้ง กระชาย น้ำตาลรวมกัน ปั่นเป็นก้อน แล้วเอาไปตากแดด พอแห้งดีเอามาซุบไข่ทอด – การทำหอมยัดไส้ ใช้หอมแดงแบบมีก้านควักเอาเนื้อออก ตำปลาแห้ง(ปลาบ่วง) มะพร้าวขูด น้ำตาล เกลือ ให้เข้ากัน แล้วเอามายัดในหัวหอม นำไปนึ่ง ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเอามาซุบไข่ทอด การทำพริกยัดไส้ ใช้พริกหนุ่มคว้านเม็ดและไส้ออก ตำกระเทียมพริกไทยรากผักชี เอามาผสมกับหมูสับ ปรุงรสด้วยน้ำปลา นำไปยัดไส้พริก เอาไปนึ่ง ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเอามาซุบไข่ทอด การทำเนื้อเค็ม ฉีกเนื้อเค็มให้เป็นเส้นๆ นำไปทอดให้กรอบ ตักขึ้นแล้วโรยน้ำตาลทราย การทำผักกลั้มใช้มะม่วงดิบ กระชาย แต่งกวา และต้นหอม

13. ผัดไทนิยมใช้เส้นจันทร์หรือเส้นหมี่โคราช

รายการอาหารประเภทเครื่องควายยังพบว่ามีการอาหารที่ถูกประดิษฐ์ขึ้นโดยทายาทและได้รับประทานเฉพาะในคุ้มรินแก้ว ได้แก่ไก่อบเจ้าพงษ์อินทร์และไก่ตุ๋นเจ้าพิมพกา

ไก่อบ เจ้าพงษ์อินทร์ คิดค้นสูตรโดยคุณพงษ์ภุชงค์ ณ เชียงใหม่ เมื่อราวปี พ.ศ. 2523 (คุณพงษ์ภุชงค์ ณ เชียงใหม่, สัมภาษณ์, 3 พฤษภาคม 2561) โดยรับแรงบันดาลใจจากรายการอาหารไก่ทรงบดที่ทานในวันคริสมาสต์ของทุกปี ซึ่งเป็นการค้นพบโดยบังเอิญจากการเล่นในวัยเด็กและกลายเป็นรายการอาหารโปรดของเจ้าพงษ์อินทร์ เลยนำมาตั้งชื่อเป็นชื่อรายการอาหารนี้ มีส่วนประกอบและวิธีการทำคือ ใช้อกไก่และกระดูก ใส่ใส่ประกอบด้วย เนื้อหมูบด ตับบด เกล็ดขนมปัง ซอสเปรี้ยว (Worcestershire sauce) เกลือ พริกไทย นำใส่ไปยัดในอกไก่ แล้วเย็บปิดให้แน่น ทาเนยที่หนังไก่ แล้วอบจนสุก ระหว่างอบให้ตักน้ำที่ออกมาจากไก่อัดลงไปบนหนัง สุกแล้วเอาด้ายเย็บออกหั่นเป็นชิ้นใส่จาน

ไก่ตุ๋น เจ้าพิมพกา เป็นรายการอาหารที่คิดค้นสูตรโดยเจ้าพิมพกา ณ เชียงใหม่ เมื่อราว ปี พ.ศ. 2500 (ข้อมูลสัมภาษณ์คุณพงษ์ภุชงค์ ณ เชียงใหม่) โดยได้รับแรงบันดาลใจจากรายการอาหารไก่ตุ๋นของฟิลิปปินส์ (Adobo) ใช้เนื้อน่องและสะโพกไก่วางลงในหม้อ รองหม้อด้วยหอมหัวใหญ่หั่น 4 ส่วน ใส่เม็ดพริกไทย น้ำปลาญี่ปุ่น (Kikkoman sauce) ซอสแม็กกี้ น้ำส้มสายชูเล็กน้อย ตุ่นไฟอ่อนจนไก่เปื่อย

รายการอาหารที่ไม่ได้ปรากฏในคุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือ แต่ปรากฏในรูปแบบเรื่องเล่าในชุมชนศรีนครรัฐได้กล่าวถึงรายการอาหารที่แปลกไปจากอาหารในคุ้มคือ “จิ้นหมกดิน” จากข้อมูลสัมภาษณ์พระครูถาวรนพรัตน์ เจ้าอาวาสวัดศรีนครรัฐ (ทุ่งเสี้ยว) อ.สันป่าตอง ได้ให้ข้อมูลชุมชนซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับคุ้มทุ่งเสี้ยว เมื่อเจ้าแก้วนวรรรัฐไปอุปถัมภ์วัดศรีนครรัฐ รายการอาหารจิ้นหมกดินคือการนึ่งนำเนื้อ (วัวหรือควาย) ไปหมกดินก่อนนำมาแกง ซึ่งวิธีการหมกดินคือนำเนื้อล้างสะอาดห่อใบตอง แล้วเอาใส่ไหที่บรรจุขี้เระแล้วปิดฝาให้สนิท นำไหขี้เระไปฝังไว้ในดินราวสี่ห้าวันแล้วถึงนำเนื้อมาแกะใบตองดูว่ามีความนุ่มและยุ่ยดีหรือไม่

ขณะที่เจ้าวิระยุทธ ณ เชียงใหม่ ได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า “วิธีนี้น่าจะดัดแปลงมาจากความนิยมในประเทศตะวันตกที่นึ่งนำเนื้อไปแขวนใต้ต้นไม้ก่อนนำมาทำสเต็กเพื่อให้เกิดความนุ่มและเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งซึ่งขั้นตอนในการนำเนื้อไปหมกดินน่าจะมีส่วนผสมของเกลือด้วย ดังที่ครั้งหนึ่งสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี เคยทรงทดลองแขวนเนื้อใต้ต้นไม้บนพระตำหนักภูพิงศ์ราชนิเวศแต่กลับไม่สามารถใช้นั้นมาปรุงอาหารได้เนื่องจากมีแมลงวันจำนวนมากมาเกาะไว้”

การสืบค้นและฟื้นฟูสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (รัชสมัยพลตรีเจ้าแก้วนวรรรัฐ) พบว่าวัฒนธรรมในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ มีการเลือกรับวัฒนธรรมบางประการจากวัฒนธรรมต่างถิ่น มีการสั่งสมต่อเนื่องกันมาอย่างเป็นพลวัตดังนี้

ช่วงประมาณ พ.ศ. 2379 – 2387 วัฒนธรรมการต้อนรับและอาหารเป็นแบบเรียบง่าย ด้วยบรรยากาศห้องถิ่นผสมอิทธิพลเครื่องใช้อย่างจีน

ช่วงประมาณ พ.ศ. 2422 – 2424 วัฒนธรรมอาหารมีการผสมความเป็นท้องถิ่นที่เน้นเครื่องใช้เป็นโลหะมีค่า (เครื่องเงินและทองคำ) กับอุปกรณ์แบบสากลนิยม (เครื่องถ้วย เครื่องแก้ว ช้อน ส้อม มีด)

ช่วงประมาณ พ.ศ. 2457 – 2476 มีการพัฒนานาฏศิลป์ประกอบการรับประทานอาหารในลักษณะการต้อนรับอย่างทางการ ประกอบด้วยอาหารพื้นเมืองที่รับอิทธิพลจากจีน ยุโรป และราชสำนักสยามในรูปแบบสำหรับ (Set Menu) ซึ่งนิยมใช้รับรองอาคันตุกะในระดับชนชั้นปกครองและการทูต

เมื่อยกเลิกระบบการปกครองมณฑลเทศาภิบาลที่มีเจ้าผู้ครองนคร (เจ้าหลวง) สู่การเป็นจังหวัด ทายาทเจ้าหลวงเชียงใหม่ยังคงสืบทอดระเบียบแบบแผนวัฒนธรรมราชสำนักผสมกับความนิยมส่วนตัวและมีการเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัย ช่วง พ.ศ. 2501 ถึงปัจจุบัน

6. ข้อสังเกตที่พบจากการสืบค้น

วัฒนธรรมการต้อนรับของเจ้านายฝ่ายเหนือมีการคลี่คลายจากรูปแบบแผนวัฒนธรรมราชสำนักเชียงใหม่ ยกเว้นการต้อนรับอาคันตุกะระดับพระบรมวงศานุวงศ์ซึ่งมีพิธีบายศรีทูลพระขวัญและประยุกต์รูปแบบด้วยการนำมารับอาหารพื้นเมืองที่ส่วนใหญ่ประกอบขึ้นในคุ่มเจ้านายฝ่ายเหนือและอาหารพื้นเมืองจากร้านค้าท้องถิ่นในลักษณะขันโตก (ประกอบกระบวนบายศรีฯ) ขึ้นตั้งเสวย นอกจากนี้ยังพบข้อสังเกตอื่นๆ ได้แก่

1. เมื่อบทบาทอำนาจเจ้าหลวงเชียงใหม่เริ่มเสื่อมอำนาจลง แต่วัฒนธรรมในคุ่มฯ กลับมีความเจริญรุ่งเรืองขึ้น มีการประกอบสร้างรูปแบบวัฒนธรรมการให้การต้อนรับอาคันตุกะอย่างมีระเบียบแบบแผนที่ปราณีตบนฐานทุนทางวัฒนธรรมท้องถิ่นผสมวัฒนธรรมที่รับจากภายนอกมาปรับใช้ กระทั่งคุ่มหลวงหมดบทบาทลงอย่างสิ้นเชิงความเปลี่ยนแปลงรูปแบบวัฒนธรรมเดิมได้เป็นไปตามจริตของทายาทผู้สืบทอด

2. รายการอาหารที่มีลักษณะเฉพาะในคุ่มเจ้านายฝ่ายเหนือ ได้แก่ หูหมูน้ำพริกดำ บุหลั่นลอยเลื่อน แคบหมูน้ำพริกเผา จิ้นส้มกับเครื่องเคียง ไก่อบเจ้าพงษ์อินทร์ ไก่ตุ๋นเจ้าพิมผกา และนิยมจับคู่รายการอาหารในลักษณะเครื่องเคียงในสำหรับ นอกจากนี้มีรายการอาหารที่ปรากฏเป็นเรื่องเล่าในชุมชนศรีนครินทร์คือรายการจิ้นหมกดิน

3.รูปแบบวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือประกอบด้วยรายการอาหารที่มีลักษณะผสมผสานความหลากหลายวัฒนธรรม (พื้นเมือง จีนตะวันออกเฉียงใต้ ราชสำนักสยามและตะวันตก) มีการแบ่งสำหรับเป็นประเภทเครื่องคาว เครื่องหวานและเครื่องว่าง สัมพันธ์กับรูปแบบวัฒนธรรมการรับประทานที่มีเครื่องใช้ที่รับเข้ามาตามยุคสมัยนิยม

4.สำหรับอาหารประเภทเครื่องคาวพบว่าหลายรายการมีวัตถุดิบที่นิยมเป็นเครื่องปรุง ได้แก่ แคบหมู พริกหนุ่ม ปลาช่อน (แห้ง) กระเทียมดอง เกลือสมุทร กระเทียมสด พริกไทย รากผักชี และพบเครื่องปรุงจากถั่วป่นคือ น้ำปลาถั่วป่น นิยมใช้เป็นเครื่องปรุงรสในรายการอาหารไก่ตุ๋น สุกี้ นกตุ๋น เป็ดตุ๋น และข้าวซอย (ใช้แทนน้ำปลาไทย) และหมกต์ทะเล

7.ปัจจัยที่ส่งอิทธิพลต่อการกำหนดรูปแบบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่

สำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ ถือเป็นวัฒนธรรมที่ถูกประดิษฐ์ขึ้นอย่างจงใจ โดยได้รับแรงบันดาลใจมาจาก 2 ปัจจัย ประกอบด้วย

ปัจจัยแรก คือ การสืบทอดวัฒนธรรมท้องถิ่นที่เป็นมาแต่เดิม ดังเห็นได้จากช่วงประมาณ พ.ศ. 2379 – 2387 ที่กล่าวถึงรูปแบบวัฒนธรรมการต้อนรับและอาหารเป็นแบบเรียบง่าย ด้วยบรรยากาศแบบท้องถิ่นผสมอิทธิพลเครื่องใช้อย่างจีน (สันนิษฐานว่าเครื่องใช้อย่างจีนน่าจะหมายถึงจำพวกเครื่องเงิน) การดำรงตัวตนทางวัฒนธรรมท้องถิ่นในรูปแบบสำหรับอาหารในคุ้มฯ ของเวลานี้ยังสะท้อนถึงความเป็นอิสระภายในของระบบโครงสร้างทางสังคมที่สัมพันธ์กับระบบการปกครองที่เป็นแบบประเทศราช (อาณาจักรที่ขึ้นตรงต่อศูนย์กลางอำนาจหลักหรือกรุงเทพมหานครฯ แต่ยังคงมีอิสระในการบริหารจัดการตัวเอง เพียงแต่มีการส่งเครื่องบรรณาการอันเป็นเครื่องหมายความจงรักภักดี)

โครงสร้างทางสังคมเมืองเชียงใหม่ถูกกำหนดด้วยตำแหน่งของเจ้าชั้นห้าใบ โดยมีตำแหน่งเจ้าหลวงในสถานะความเป็นกษัตริย์ประเทศราช (ตามด้วยตำแหน่งเจ้าอุปราช เจ้าราชวงศ์ เจ้าบุรีรัตน์ และเจ้าราชบุตร)

การสืบทอดวัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านรูปแบบวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ ที่เป็นมาแต่เดิม เป็นระเบียบแบบแผนที่มีการรับรู้ผ่านการปลูกฝังหรือขัดเกลาให้เกิดการยอมรับต่อสิ่งที่ปฏิบัติร่วมกันในสังคม อันเป็นการเข้าถึงความจริงแห่งโครงสร้างทางสังคม (Social Construction of Reality) ในเชิงวิถุวิสัยในการกำหนดคุณค่าและความหมายของสิ่งนามธรรมให้เป็นวิถุวิสัย (สุภาวรงค์ จันทวานิช, 2554) ซึ่งในงานวิจัยนี้หมายถึงความเป็นตัวตนของวัฒนธรรมท้องถิ่นยิ่งชัดเจนมากเท่าไร ความเป็นอิสระภายในย่อมมีอิสระสูงมากเท่านั้น

ปัจจัยที่สอง คือ การปรับโครงสร้างทางสังคม ด้วยการจำกัดอำนาจของเจ้าหลวงและเปลี่ยนสถานะของเจ้าหลวงจากกษัตริย์ประเทศราชเป็นตำแหน่งเจ้าผู้ครองนครพร้อมกับเปลี่ยนแปลงการปกครองจากระบอบประเทศราชเข้าสู่ระบอบการปกครองแบบมณฑลเทศาภิบาล มีข้าหลวงใหญ่และผู้แทนพระองค์เข้ามาเป็นคณะบริหารราชการแผ่นดินร่วมกับคณะเจ้านายท้องถิ่นที่มีเจ้าหลวงเป็นประธาน

การปรับโครงสร้างทางสังคมดังกล่าวเป็นการรับมือต่อสถานการณ์ทางสังคมหรือการล่าอาณานิคมของชาติตะวันตก การดำรงตัวตนทางวัฒนธรรมท้องถิ่นของรูปแบบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มๆ ได้ถูกยกระดับจากความเรียบง่ายสู่แบบแผนที่มีความละเอียดอ่อนเพิ่มขึ้นพร้อมกับการรับเข้าทางวัฒนธรรมต่างถิ่น โดยเฉพาะวัฒนธรรมทางวัตถุที่จับต้องได้ (Intangible Cultural) ดังเห็นได้จากช่วงประมาณ พ.ศ. 2422 – 2424 ที่เน้นเครื่องใช้เป็นโลหะมีค่าโดยเฉพาะเครื่องเงินและทองคำเพื่อใช้รับรองอาคันตุกะตามสถานะทางชนชั้นพร้อมกับอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารในแบบสากลนิยมได้แก่ประเภทเครื่องถ้วย เครื่องแก้ว ช้อน ส้อม และมีด

นอกจากนี้ในช่วงประมาณ พ.ศ. 2457 – 2476 ยังมีการพัฒนานาฏศิลป์ท้องถิ่นเพื่อใช้ประกอบการรับประทานอาหารในลักษณะการให้การต้อนรับอย่างเป็นทางการ ประกอบด้วยอาหารพื้นเมือง จีน ยุโรป และราชสำนักสยามในรูปแบบสำหรับ (Set Menu) ที่ประกอบด้วยประเภทรายการอาหารที่หลากหลายมากขึ้น

เมื่อสิ้นระบบเจ้าผู้ครองนคร (หลังการพิราลัยของพลตรีเจ้าแก้วขวัญ วัชโรทัย พ.ศ. 2482) วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มๆ ที่สืบทอดโดยทายาทในแต่ละคุ่มกลับได้รับอิทธิพลจากนโยบายองค์กรสากลและนโยบายรัฐบาลที่ให้ความสำคัญต่อการฟื้นฟูด้านอาหารเพื่อสุขภาพของประชากรหลังภาวะสงครามโลกครั้งที่ 2 ยุติลง นโยบายการส่งเสริมการรับประทานอาหารที่ถูกสุขอนามัยและการรับประทานอาหารที่มีโภชนาการตามหลักอาหาร 5 หมู่

วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มๆ หลังสิ้นสุดสงครามโลกครั้งที่ 2 จนถึงช่วงหลังปี พ.ศ. 2500 เป็นต้นมาจึงเป็นสำหรับอาหารที่เน้นหลักโภชนาการและสุขอนามัย การจัดรายการอาหารในหนึ่งสำหรับจึงประกอบด้วยอาหารครบทุกประเภทและยังมีการนำชนโตกแบบพื้นเมืองประยุกต์เข้ากับกระบวนการบายศรีทูลพระขวัญอันเป็นพิธีกรรมของราชสำนักในการรับรองอาคันตุกะ

รูปแบบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มๆ ที่มีความละเอียดอ่อนขึ้นนั้นถือเป็นการปรับตัวทางวัฒนธรรมให้สอดคล้องกับการปรับเปลี่ยนของโครงสร้างทางสังคม กล่าวคือเมื่อโครงสร้างทางสังคมเปลี่ยนแปลงย่อมส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมด้วย (สนธยา พลศรี, 2553)

ดังนั้นการสืบทอดวัฒนธรรมท้องถิ่นที่เป็นมาแต่เดิมและการปรับโครงสร้างทางสังคมจึงเป็นสองปัจจัยหลักในการกำหนดรูปแบบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ โดยทุกการเปลี่ยนแปลงของโครงสร้างทางสังคมได้ส่งผลต่อรูปแบบของวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ ให้มีการเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย

ความเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ ยังเป็นความจริงแห่งโครงสร้างทางสังคมในการกำหนดคุณค่าทางนามธรรมให้สัมผัสได้ในเชิงวัตถุ (อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร) และสร้างการรับรู้ความมีตัวตนผ่านวัฒนธรรมอาหาร (รายการอาหารและบริบทสิ่งแวดล้อม เช่น การแต่งกาย นาฏศิลป์ บรรยากาศสมมติเทพ เป็นต้น)

8. การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่

การรับรู้ทางวัฒนธรรมภายนอกที่เข้ามาพร้อมกับการพบปะบุคคลที่มาจากวัฒนธรรมอื่นแล้วมองเห็นถึงวัฒนธรรมบางอย่างที่แตกต่างออกไปนั้นเป็นสิ่งดึงดูดหรือเป็นสิ่งที่สามารถปรุงแต่งความรู้สึกได้ถึงความพิเศษของมื้ออาหารในการต้อนรับแขกคนตักกะ จึงมีการเลือกรับวัฒนธรรมบางประการนั้นมาปรับใช้กับสังคมวัฒนธรรมตนเอง

ขณะเดียวกันมีการปรับรูปแบบวัฒนธรรมตนเองให้กลมกลืนกับสิ่งใหม่อย่างผสมผสานให้เหมาะสมกับสถานการณ์ทางสังคมวัฒนธรรมภายนอก ซึ่งถือเป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งอิทธิพลต่อความเปลี่ยนแปลงรูปแบบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ ในลักษณะดังนี้

รูปแบบการจัดเป็นสำรับ เป็นการรับประทานอาหารที่ประกอบด้วยข้าวและกับข้าวหลายรายการ ความหลากหลายของรายการกับข้าวขึ้นอยู่กับความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่และฐานะของผู้บริโภค

ดังนั้นจึงไม่ได้มีการกำหนดจำนวนรายการกับข้าวที่ตายตัว แต่เป็นที่ทราบกันโดยทั่วไปคือมีอย่างน้อย 8 อย่างในหนึ่งสำรับ จากบันทึกร่วมสมัยของต่างชาติยังมีการระบุถึงวัตถุดิบที่หลากหลายรวมถึงการนำเข้าประเภทอาหารกระป๋องซึ่งเป็นสิ่งสะท้อนได้อย่างดีถึงสภาพเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการบริโภคในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่

กระทั่งในยุคหลังการจัดสำรับมีรายละเอียดอื่นที่เพิ่มขึ้น อาทิ การจัดประเภทตามรูปแบบการเสิร์ฟของตะวันตกที่ประกอบด้วย อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก (ของคาว) ของหวาน และผลไม้

การจัดรายการอาหารในหนึ่งสำรับประกอบด้วยเครื่องคาวประเภทต้ม ผัด แกง ทอด นึ่ง น้ำพริก อย่างละหนึ่งถ้วย หรือแม้แต่การจัดสำรับโดยคำนึงโภชนาการอาหาร 5 หมู่เป็นหลักในหนึ่งสำรับตามวิทยาการสมัยใหม่

รูปแบบอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร ตามวัฒนธรรมเดิมของเชียงใหม่นิยมใช้ขันโตกเป็นภาชนะในการใส่ถ้วยสำหรับอาหารหลายๆ ประเภทที่ทานกับข้าวเหนียวและใช้มือในการรับประทาน เมื่อสถานการณ์สังคมเปลี่ยนไปการรับรองอาคันตุกะที่มาจากต่างสังคมวัฒนธรรมกันจึงจำเป็นต้องปรับเข้าสู่ความเป็นวัฒนธรรมสากล มีการนั่งรับประทานบนโต๊ะเก้าอี้ ใช้ช้อน ส้อม มีด แบบตะวันตก มีการใช้ภาชนะอาหารทั้งจากท้องถิ่นและนำเข้าจากตะวันตก แต่ทั้งนี้อุปกรณ์การรับประทานยังขึ้นอยู่กับประเภทสำหรับที่จัดขึ้นโต๊ะเป็นสำคัญ หากเป็นสำหรับจีนก็ใช้ตะเกียบอย่างจีน สำหรับตะวันตกใช้อุปกรณ์ตะวันตก และสำหรับพื้นเมืองกับไทยภาคกลาง ก็ใช้รูปแบบตะวันตก ได้แก่ ถ้วย ช้อน ส้อม เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีเครื่องใช้โลหะมีค่าประเภทเครื่องเงินและทองคำรวมอยู่ด้วย

รูปแบบการรับประทาน การรับประทานเป็นไปตามรูปแบบของประเภทสำหรับ โดยมีรายละเอียดการรับประทานที่เน้นเป็นสากล การคำนึงถึงโภชนาการและสุขอนามัย ตามพัฒนาการทางสังคม รวมถึงมีการจัดระเบียบการเสิร์ฟก่อนหลังโดยประยุกต์ใช้รายการอาหารท้องถิ่นกับวัฒนธรรมการกินแบบโภชนาการสากล อาทิ การมีอาหารเรียกน้ำย่อยโดยใช้สำหรับเครื่องว่าง เช่น แคนหมู่น้ำพริกเผา จิ้มส้มกับเครื่องเคียง เป็นต้น

การใช้ความประณีตในการประกอบอาหาร มีการนำจิ้นส้มมาหั่นในทรงสี่เหลี่ยมเลขาชนิดในการเสิร์ฟหรือใส่ในอาหาร (ต้มผักปลัง) ความประณีตจะคำนึงถึงความง่ายและปลอดภัยต่อการรับประทาน วัตถุดิบทุกอย่างจึงผ่านการคัดสรรและหั่นวัตถุดิบที่พอดีคำ รวมถึงการปกปิดเปลือกและคว้านเมล็ดออกจากเนื้อผลไม้ซึ่งเป็นรูปแบบที่รับมาจากราชสำนักกรุงเทพฯ

การให้ความหมายทางสังคมวัฒนธรรม วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มๆ เป็นรูปแบบวัฒนธรรมการรับประทานที่ผสมผสานวัฒนธรรมของกลุ่มคนภายนอกที่เข้ามาปฏิบัติสัมพันธ์ตามบทบาทและโครงสร้างหน้าที่นิยมทางสังคม การเปิดรับสิ่งใหม่มาผสมผสานกับสังคมวัฒนธรรมเดิมจึงเป็นการสังสรรค์ไว้ในลักษณะ“ทุน” อันประกอบด้วยทุนทางเศรษฐกิจ ทุนทางสังคมและทุนทางวัฒนธรรม

ทุนทางเศรษฐกิจ เป็นทุนที่มีอิทธิพลอย่างมากต่อวัฒนธรรมอาหารในทุกพื้นที่ซึ่งเป็นภาพที่สะท้อนถึงความเป็นอยู่ที่ดี (Well Being) โดยมีหลายปัจจัยที่สามารถยกระดับสถานภาพทางเศรษฐกิจให้เติบโตขึ้นไม่ว่าจะทางการประกอบอาชีพส่วนตัว การเก็บส่วย มรดกครอบครัว ของขวัญ กำนัลที่มีราคา และอื่นๆ

ทุนทางสังคม เป็นทุนที่อยู่ในความเป็นนามธรรมค่อนข้างสูงเพราะมีความเกี่ยวข้องกับความรู้สึกยอมรับของคนกลุ่มใหญ่ในสังคมหรือการยอมรับของคนอื่นๆ ในชนชั้นเดียวกัน การได้รับการยอมรับทางสังคมจำเป็นต้องมีบทบาทตามตำแหน่งทางโครงสร้างทางสังคม ซึ่งตำแหน่งเจ้าหลวงเชียงใหม่ นอกจากเป็นตำแหน่งตามระบบการปกครองแล้วในรัชสมัยพลตรีเจ้าแก้วขวัญรัฐยังมีการผันแปรบทบาทไปสู่การเป็นประมุขของเมืองหรือทูตสันถวไมตรีเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างความเป็นท้องถิ่นกับความป็นรัฐสมัยใหม่

ทุนทางวัฒนธรรม เป็นทุนที่พัฒนาระเบียบแบบแผนการใช้ชีวิตในแต่ละวันที่มีความละเอียดอ่อนหรือใส่ใจในความปราณีตของปัจจัยสี่ตลอดจนวัตถุบริโภครูปแบบต่างๆทั้งในนามธรรมและรูปธรรมจนเกิดเป็นรูปแบบทางวัฒนธรรมเฉพาะพื้นที่

วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มๆ จึงเป็นรูปแบบวัฒนธรรมเฉพาะอีกรูปแบบหนึ่งที่พัฒนาขึ้นมาจากวัฒนธรรมสังคมเดิมและการเปิดรับวัฒนธรรมต่างถิ่นแล้วนำมาผสมผสานกัน ทำให้วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มๆ มีความพิเศษขึ้นทั้งความปราณีตของวัตถุดิบ ภาชนะหรืออุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร รูปแบบการรับประทานอาหาร รวมถึงรายการอาหาร และจัดเป็นส่วนหนึ่งของผลผลิตของการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมที่ยังสะท้อนตัวตนและมีนัยแห่งความหมายทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

การวิเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่

การวิเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (รัชสมัยพลตรีเจ้าแก้วขวัญ รัช.ศ.2452 - 2482) เป็นการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) บนฐานแนวคิดปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ (George Herbert Mead อ้างใน สุภางค์ จันทวานิช, 2554) และการก่อสร้างภาพแห่งวัฒนธรรมตามแนวคิดการก่อสร้าง (Jacques Derrida อ้างใน สุภางค์ จันทวานิช, 2554) และใช้การตีความหมาย (Interpretation) ถึงปัจจัยที่ซ่อนอยู่เบื้องหลังภาพแห่งวัฒนธรรมในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ตามหลักแนวคิดเฮอริมนอยติกส์ (Hermeneutic) ของกลุ่มนักคิดปรากฏการณ์วิทยา (สุภางค์ จันทวานิช, 2554)

การวิเคราะห์ถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการประกอบสร้างรูปแบบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ เป็นการก่อสร้างองค์ประกอบความหมายของ “ทุน” ประกอบด้วยทุนทางเศรษฐกิจ ทุนทางสังคมและทุนทางวัฒนธรรม ซึ่งวิเคราะห์ร่วมกับบริบทสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางสังคมเพื่อให้เห็นภาพความเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ โดยมีประเด็นที่ทำการวิเคราะห์ความหมายดังต่อไปนี้

1. การแสดงความหมายตัวแทนแห่งความมั่งคั่งผ่านบทวิเคราะห์ทุนทางเศรษฐกิจ

ความมั่งคั่งเป็นส่วนหนึ่งที่เป็นผลจากการปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงตามแนวคิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมที่มีการเปลี่ยนแปลงบทบาทหน้าที่ของสถาบันด้วยการจัดระเบียบโครงสร้างองค์กรทางสังคมให้อยู่ในรูปแบบใหม่ (สนธยา พลศรี, 2553)

ตั้งเห็นได้ว่าสังคมเชียงใหม่มีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางสังคมโดยเปลี่ยนถ่ายอำนาจจากเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่รัฐบาลกลางผ่านตัวแทนรัฐบาลสยามและมีการจัดรูปแบบการปกครองใหม่เพื่อง่ายต่อการจัดการปกครองที่รัฐบาลสามารถควบคุมได้ (สร้อยดี อ่องสกุล, 2554) กล่าวคือมีการเปลี่ยนแปลงการปกครองจากประเทศราชสู่สมณฑลเทศาภิบาล บทบาทอำนาจเจ้าหลวงเชียงใหม่ถูกเปลี่ยนถ่ายสู่ผู้ว่าการมณฑลแบบค่อยเป็นค่อยไปและเปลี่ยนแปลงสู่การปกครองระบอบประชาธิปไตย (พ.ศ. 2475) ในยุครัชสมัยพลตรีเจ้าแก้วขวัญ

การปรับตัวจึงจำเป็นต้องรักษาสถานภาพแห่งความมั่งคั่งในฐานะประมุขของเมืองให้สัมพันธ์กับภาระหน้าที่ที่เปลี่ยนแปลงไปตามโครงสร้างทางสังคมแบบใหม่ หากวิเคราะห์ความมั่งคั่งของเจ้าหลวงเชียงใหม่ (วงศ์ศักดิ์ ณ เชียงใหม่, 2539) พบว่ามีพัฒนาการมาตามลำดับคือมีรายได้จากการเก็บส่วยภาษีอากรภายในเมือง เครื่องบรรณาการจากหัวเมืองและการค้าขาย โดยเฉพาะการค้าไม้สักกับชาติตะวันตก การค้าขายทางการเกษตรและกิจการตลาดสด

เมื่อวิเคราะห์ถึงแหล่งรายได้ที่ทำให้เกิดความมั่งคั่งในรัชสมัยเจ้าแก้ววรรษา (วงศ์สัก ฌ เชียงใหม่ 2539, สรัสสวดี อ่องสกุล, 2554 และอนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพเจ้าวงศ์จันทร์ คชเสนี (2540) พบว่าประกอบด้วย สินทรัพย์อันเป็นมรดกตกทอดจากพระเจ้าอินทวิชยานนท์ ได้แก่ พื้นที่ป่าไม้สัมปทาน ที่ดินศักดิ์นาทำการเกษตรเพื่อการค้า นอกจากนี้ยังมีกิจการตลาดสด ค่าเช่า รวมถึงรายได้ประจำตำแหน่งที่รัฐบาลจัดสรรเป็นรายเดือนๆ ละ 12,000 บาท สามารถอธิบายรายละเอียดสถานการณ์ทางรายได้ของเจ้าหลวงเชียงใหม่ดังต่อไปนี้

การค้าไม้สักเริ่มขึ้นในรัชสมัยพระเจ้ามโหตรประเทศ (พ.ศ. 2389) และขยายตัวเพิ่มขึ้นช่วงรัชสมัยเจ้าหลวงกาวิโรรสสุริยวงศ์ (พ.ศ. 2404) ถึงรัชสมัยพระเจ้าอินทวิชยานนท์ (พ.ศ. 2413) รายได้จากการค้าไม้แบ่งเป็นสามส่วนคือส่วนที่หนึ่งเป็นรายได้ของเจ้าหลวง ส่วนที่สองเป็นรายได้ของเจ้านายอื่นๆ และส่วนที่สามเป็นส่วนของแผ่นดิน จำนวนรายได้ขึ้นอยู่กับจำนวนไม้และต่อไม้ที่ได้บริษัทที่เข้ามาทำการค้าไม้ เช่น บริษัทชิบอบเนียล บอมเบย์เบอร์มา สยามฟอเรสและอื่นๆ ตามลำดับ

การสัมปทานป่าไม้ดังกล่าวยังเป็นชนวนสู่การพิพาทระหว่างเจ้าหลวงเชียงใหม่กับคนในบังคับอังกฤษจนนำไปสู่การฟ้องร้องคดีความและเกิดเป็นสนธิสัญญาเชียงใหม่ขึ้นสองฉบับ (ฉบับพ.ศ. 2416 และ พ.ศ. 2426) ทำให้กิจการป่าไม้ถูกถ่ายโอนสู่รัฐบาลกลางให้เป็นผู้บริหารการค้าไม้และจัดการรายได้ทั้งหมด รายได้จากการค้าไม้จ่ายเป็นเงินเดือนให้กับเจ้าหลวงและเจ้านายอื่นๆ แทนยกเว้นค่าต่อไม้ยังคงเป็นกรรมสิทธิของเจ้าหลวงเชียงใหม่ดังเห็นได้จากกรณีปี พ.ศ. 2419 มีการตัดไม้สักที่ป่าแม่เมย เมืองปาย แม่แยะและท่าต่าฝ้าง รวมสี่เขตเป็นต่อไม้จำนวน 18,323 ต้น ค่าต่อไม้ต้นละ 6 รูปี รวมค่าต่อไม้ 202,223 รูปี แบ่งเป็นรายได้แผ่นดิน 46,631 รูปี ที่เหลือเป็นส่วนของเจ้าหลวงประยูรญาติและขุนนาง

มรดกที่ดินศักดิ์นา แบ่งเป็นสองส่วนคือ ส่วนที่หนึ่งสำหรับสร้างคุ้มแก่ทนายาที่ให้แก่ คุ้มเจดีย์กิวหรือคุ้มเจดีย์งาม (คุ้มเรือนหอเดิมของพระเจ้าอินทวิชยานนท์) คุ้มรินแก้ว (เดิมเป็นที่นาแจ่งหัวริน) คุ้มแจ่งศรีภูมิ (เดิมเป็นที่นาแจ่งศรีภูมิ) และคุ้มทุ่งเสี้ยว (ที่บุกเบิกใหม่) ส่วนที่สองเป็นพื้นที่ทำการเกษตรเพื่อการค้าผ่านพ่อค้าคนจีน

ช่วงพุทธศตวรรษที่ 24 - 25 (ผาสุก พงษ์ไพจิตร และ คริส เบเคอร์, 2542) มีความเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจอันเป็นผลจากการล่าอาณานิคมของชาติตะวันตก เกิดการผันแปรของประเทศไทยคู่ค้าหลักที่แต่เดิมเงินเป็นตลาดหลักที่รับซื้อของป่าจากสยามได้เริ่มลดบทบาทลง ขณะที่ตลาดใหม่ๆ เริ่มเกิดขึ้นจากประเทศเพื่อนบ้านโดยสินค้าที่นิยมคือผลิตภัณฑ์เกษตรสำหรับเลี้ยงคนงานในกิจกรรมไร่ขนาดใหญ่ของเขตอาณานิคมอังกฤษและฝรั่งเศส

สินค้าส่งออกของภาคเหนือหลังปี พ.ศ. 2464 (หลังการเปิดใช้รถไฟเชียงใหม่-กรุงเทพฯ) ข้าวกลายเป็นสินค้าหลักแทนของป่า ราคาข้าวเพิ่มขึ้นจาก 70 บาทต่อ 100 ตัง เป็น 110 บาท ปี พ.ศ. 2473 มีโรงสีในเชียงใหม่ 11 โรงและเพิ่มเป็น 28 โรง ในปี พ.ศ. 2477 และนิยมขนถ่ายสินค้าด้วยรถไฟซึ่งสามารถเดินทางได้เร็วกว่าทางเรือ (แต่เดิมการเดินทางค้าขายนิยมทางเรือและม้าต่างวัวต่าง)

ผลจากความต้องการสินค้าเกษตรในกลุ่มประเทศอาณานิคมตะวันตกโดยเฉพาะข้าวทำให้เกิดการขยายตัวของที่นาและระบบเหมืองฝายซึ่งมีเจ้านายเป็นผู้นำในการบุกเบิก อาทิ กรมเจ้าแก้วนรรัฐและเจ้าราชภาคนัยได้ริเริ่มขุดเหมืองฝายในพื้นที่ อ.จอมทอง (ปัจจุบันคือฝายวังปานและลำเหมืองเจ้า) มีครอบครัวชาวนาที่ร่วมแรงกว่า 350 ครอบครัว และได้รับส่วนแบ่งครอบครัวละ 5 ไร่ แก่ฝายหรือหัวหน้าฝายและผู้ช่วยแก่ฝายได้รับคนละ 30 ไร่ ที่เหลือราว 300 ไร่เป็นส่วนของเจ้าแก้วนรรัฐและเจ้าราชภาคนัย

การเกษตรในช่วงเวลาดังกล่าวเป็นช่วงที่กำลังเติบโตและเปลี่ยนสถานะบทบาทเกษตรกรจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า ขณะที่กลุ่มเจ้านายได้ปรับตัวหารายได้ใหม่จากการเกษตรแทนการค้าไม้ที่เสียให้รัฐบาลโดยแปลงที่ดินศักดินาและที่ดินบุกเบิกให้เขาทำการเกษตรด้วยวิธีแบ่งผลผลิตมากกว่าจ่ายเป็นเงินหรือดำเนินการปลูกเอง

ผลผลิตจำนวนมากนอกจากสำหรับใช้ภายในคุ้มยังถูกส่งไปขายทางรถไฟในกรุงเทพฯร่วมกับผลิตผลการเกษตรอื่นๆ ที่ริเริ่มทดลองปลูกโดยพระราชชายาเจ้าดารารัศมีในการดูแลของเจ้าชื่น สีโรรส และเมื่อได้ผลดีจึงได้ขยายพื้นที่ปลูกรวมถึงแจกจ่ายแก่ชาวบ้าน ซึ่งผลิตผลการเกษตรส่วนใหญ่นำไปจำหน่ายทั้งทางรถไฟและในท้องถิ่นเอง เช่น กะหล่ำปลี ลำไย ลิ้นจี่ ถั่วลิสง องุ่น แครอท บัทรูท มะเขือเทศ แคนตาลูป ใบบายูบ เป็นต้น มีการพัฒนาพื้นที่แปลงเกษตรทดลองที่สวนเจ้าสหาย พระตำหนักดาราภิรมณ์ อำเภอแม่ริม และสวนม่อนจ๊อกปือก พระตำหนักบนดอยสุเทพสำหรับทดลองพืชผักเมืองหนาว เช่น สตรอเบอร์รี่ ดอกกุหลาบ กล้วยไม้ กะหล่ำปลี เป็นต้น รวมถึงการส่งบุตรหลานเข้ารับการศึกษาด้านการเกษตรในต่างประเทศ (อังกฤษ) คือเจ้ากาวิละวงศ์ ณ เชียงใหม่ และเจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ การเกษตรเชิงพาณิชย์ได้ดำเนินไปควบคู่กับการเปิดขยายกิจการตลาดสด (กาดหลวง) ในเวลาต่อมา

กิจการตลาดสด ถือได้ว่าเป็นของเจ้าหลวงเชียงใหม่มาแต่เดิม จึงมีธรรมเนียมการสร้างตลาดพร้อมการสร้างเมืองเพราะสามารถเก็บค่าเช่าตลาดได้ ในยุคสมัยเจ้าแก้วนรรัฐมีตลาดวโรรสหรือกาดหลวงที่พัฒนาขึ้นจากพื้นที่ว่างริมแม่น้ำปิงฝั่งตะวันตกรวมกับพื้นที่สุสานเดิม โดยพระดำริของพระราชชายาเจ้าดารารัศมีราวปี พ.ศ. 2453 มีนายอาเธอร์ เลียวเนล (Mr.Arthur Lionel) เป็นผู้จัดการตลาดในระยะเริ่มแรก

เมื่อเจ้าแก้วนารัฐพิราลัยในปี พ.ศ. 2482 กิจการตลาดจึงเป็นมรดกที่บริหารโดยทายาทในครอบครัว คือเจ้ากาวิละวงศ์และเจ้าพงษ์อินทร์ ซึ่งนำแนวคิดบริหารงานแบบบริษัท (ห้างหุ้นส่วนจำกัด) มีการแบ่งหุ้นถือครองในสายตระกูลกว่า 2,500 หุ้น นับเป็นหนึ่งในรายได้ของเจ้านายทายาทเจ้าหลวง (ภายหลังเอกชนได้เข้ามาแทนที่จากการซื้อหุ้นที่กระจัดกระจายจากเจ้านายในลำดับสายอื่นๆ จนกลายเป็นผู้ถือหุ้นหลักในกิจการตลาดช่วงประมาณหลังปี พ.ศ. 2510 เป็นต้นมา)

นอกจากนี้ความมั่งคั่งยังถูกแสดงออกผ่านรสนิยมการบริโภคในมิติอื่นๆ คือ ที่พำนักมีการสร้างตึกภายในคุ้มตามแบบสมัยนิยมของชนชั้นนำสยาม การนำเข้าเครื่องใช้ในครัวเรือนที่เน้นความเป็นตะวันตก เช่น เครื่องแก้ว เครื่องถ้วย โคมไฟ เครื่องช้อน เป็นต้น การแต่งกายมีการนำวิทยาการตัดเย็บแบบตะวันตกกับผ้าพื้นเมือง (ไหมหรือฝ้าย) และผ้านำเข้าจากต่างประเทศ (ผ้าลูกไม้ ผ้าขนสัตว์ ผ้าแพร) ความอุดมสมบูรณ์ของอาหารที่เน้นความหลากหลายในแต่ละมื้อและมีความพิถีพิถันในการคัดสรรวัตถุดิบและการปรุง ตลอดจนการมีระเบียบแบบแผนในการรับประทานอาหาร รวมถึงการอุปถัมภ์ศาสนาและการสาธารณะประโยชน์อื่นที่แสดงถึง “บารมี” ได้แก่ วัด โรงเรียน โรงพยาบาล การบริจาคที่ดินสร้างที่ทำการหน่วยงานรัฐและการจัดเลี้ยงรับรองอาคันตุกะตามแบบแผนวัฒนธรรมราชสำนักเชียงใหม่ โดยทั้งหมดถือเป็นการแสดงออกถึงความมั่งคั่งที่สะท้อนต่อความเป็นเมืองแห่งอารยะที่ทำให้เกิดการยอมรับจากสังคมอื่น

รสนิยมการบริโภคยังจัดเป็นทุนในรูปของ “Habitat” คือ มีกระบวนการรับวัฒนธรรมภายนอกที่ถนัดกรองและใช้ระยะเวลาสั่งสมอยู่ในตัวบุคคลหรือกระบวนการปรับเปลี่ยนความมั่งคั่งภายนอกให้เป็นทุนหรือบุคลิกภายใน (ทัศนคติหรือรสนิยม) ที่มีการสืบทอดโดยทายาท ดังสังเกตได้จากบันทึกร่วมสมัยของชาวตะวันตกที่เข้ามาในเชียงใหม่ที่พบว่ามีการเปิดรับศิลปวิทยาการสมัยใหม่หรือวัฒนธรรมภายนอกสู่ราชสำนักหรือคุ้มหลวงจนเกิดเป็นพลวัตทางวัฒนธรรมที่ถูกขับเคลื่อนให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางสังคม

2. การแสดงความหมายตัวแทนแห่งความสัมพันธ์ทางสังคมผ่านบทวิเคราะห์ทุนทางสังคม (ตามระบบโครงสร้างหน้าที่นิยม)

สำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่รัชสมัยพลตรีเจ้าแก้วนรรัฐถูกนำมาใช้รับรองอาคันตุกะมาอย่างต่อเนื่อง นับแต่ครั้งพระราชชายาเจ้าดารารัศมีเสด็จประทับนครเชียงใหม่ในระยะยาวดังปรากฏในบันทึกพระประวัติพระราชชายาเจ้าดารารัศมีตั้งความว่า “เมื่อเจ้านายข้าราชการพระองค์ใด ผู้ใด เสด็จมาสู่นครเชียงใหม่คราวใด พระองค์ก็ทรงเอื้อเพื่อรับรอง ฝ่ายแขกก็เสด็จเยี่ยมและเฝ้าพระองค์ท่านทั้งนั้น พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระบรมราชินีในรัชกาลนี้ (รัชกาลที่ 7) สมเด็จพระราชปิตุลา บรมพงศาภิมุข สมเด็จพระเจ้าพี่ยาเธอ เจ้าฟ้ากรมพระนครสวรรค์วรพินิต และเจ้านายอื่นที่เสด็จเชียงใหม่ทุกพระองค์ ก็เสด็จเสวยพระกระยาหารที่วังพระองค์ท่าน (คุ่มเจดีย์แก้วและพระตำหนักดารารัศมี)” (พลตรีเจ้าแก้วนรรัฐ, 2477)

ข้อมูลบันทึกของเจ้าแก้วนรรัฐยังสอดคล้องกับจดหมายเหตุเสด็จพระราชดำเนินเยี่ยมมณฑลฝ่ายเหนือของพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว (ร.7) ที่บันทึกไว้ว่า “มณฑลพายัพเป็นเมืองประเทศราชมาแต่ก่อน การรับเสด็จเจ้านายเวลาเสด็จใกล้จะถึงเมือง เขามีพิธีแห่เข้าเมืองอย่างหนึ่ง เมื่อเสด็จถึงเมืองแล้วมีพิธีทูลพระขวัญอีกอย่างหนึ่ง แต่การเสด็จเยี่ยมมณฑลครั้งนี้ พิธีทั้งสองอย่างทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ไปรวมทำที่จังหวัดเชียงใหม่แห่งเดียว”

บันทึกจดหมายเหตุดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงธรรมเนียมการถวายการรับรองสมเด็จพระบรมวงศานุวงศ์ที่มีมาก่อนปี พ.ศ. 2469 และเป็นระเบียบแบบแผนทางวัฒนธรรมราชสำนักที่มีการปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์เรื่อยมา ดังมีรายพระนามเจ้านายในพระราชวงศ์วงศ์จักรีที่เคยเสด็จและทรงได้รับการเลี้ยงรับรองจากพระราชชายาเจ้าดารารัศมีและเจ้าแก้วนรรัฐเจ้าผู้ครองนครเชียงใหม่ ช่วงปี พ.ศ. 2452-2482 (วงศ์สีกัก ฦ เชียงใหม่, 2552) ปรากฏดังนี้

พ.ศ. 2459 ถวายการรับรองสมเด็จพระราชปิตุลาบรมพงศาภิมุข เจ้าฟ้าภาณุรังษีสว่างวงศ์ กรมพระยาภาณุพันธุวงศ์วรเดช เสด็จตรวจราชการที่ทหารมณฑลฝ่ายเหนือ

พ.ศ. 2464 ถวายการรับรองสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาดำรงราชานุภาพ

พ.ศ. 2465 ถวายการรับรองสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอเจ้าฟ้าสุขุมพันธ์บริพัตร กรมพระนครสวรรค์วรพินิตครั้งที่ 1

พ.ศ. 2468 ถวายการรับรองสมเด็จพระมหิตลาธิเบศร์ อดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนก ครั้งที่ 1

พ.ศ. 2469 ถวายการรับรองพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระบรมราชินี

พ.ศ. 2470 ถวายการรับรองสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอเจ้าฟ้านิภาภรณ์ กรมขุนอุทองชติยนารีเสด็จพร้อมด้วยสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้าเหมวดี, พระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้าอัปษานริปชา และคณะผู้ติดตาม

พ.ศ. 2470 ถวายการรับรองพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา

พ.ศ. 2472 ถวายการรับรองสมเด็จพระศรีสวรินทิรา บรมราชเทวี พระพันวัสสาอัยยิกาเจ้า พร้อมกับสมเด็จพระราชปิตุจฉา เจ้าฟ้าวไลยอลงกรณ์ กรมหลวงเพชรบุรีราชสิรินธร และสมเด็จพระมหิตลาธิเบศร์ อดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนกครั้งที่ 2

พ.ศ. 2472 ถวายการรับรองสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอเจ้าฟ้าสุชุมพันธ์บริพัตร กรมพระนครสวรรค์วรพินิจครั้งที่ 2

นอกจากนี้หลังปี พ.ศ. 2475 ยังมีข้าราชการตำแหน่งสูงของรัฐบาลที่มาตรวจราชการในเชียงใหม่ อาทิ พ.ศ. 2478 พระยาพลพลพยุหเสนา มาราชการมอบุรีธรรมนุญ, พ.ศ. 2497 จอมพล ป.พิบูลสงครามตรวจราชการ จังหวัดเชียงใหม่ เป็นต้น

สำหรับอาหารในคุ้มฯ จึงเป็นส่วนหนึ่งในการทำหน้าที่ตามบทบาททางการทูตที่เชื่อมความสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างความเป็นเจ้าบ้านกับอาคันตุกะหรือการเป็นตัวแทนท้องถิ่นกับรัฐบาลกลางดังทฤษฎีบทบาทที่กล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างสังคมกับความเป็นปัจเจกชนที่มีการแสดงออกตามสถานภาพ อันเป็นคุณลักษณะของปัจเจกชนที่มีความเชื่อว่าตนกำลังดำรงอยู่ในสถานะใดและมีบทบาทอย่างไร (สัญญา สัญญาวิวัฒน์, 2545) และสอดคล้องกับแนวคิดระบบอินทรีทางสังคมของนายเฮอริเบิร์ต สเปนเซอร์ (อ้างใน สุภางค์ จันทวานิช, 2554) ที่อธิบายถึงโครงสร้างหน้าที่ทางสังคมอันประกอบด้วยสถาบันต่างๆ ที่สัมพันธ์กันและมีความเกี่ยวข้องกับความเป็นรัฐ

เหตุการณ์การเลี้ยงรับรองระหว่างกลุ่มชนชั้นนำข้างต้นจึงมิได้เป็นเพียงการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างความเป็นปัจเจกบุคคลเท่านั้น แต่ยังเป็นการรักษาความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันเจ้านายเชียงใหม่กับความเป็นรัฐไทยสมัยใหม่ท่ามกลางสถานการณ์ทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้

สำหรับอาหารที่ใช้ในการรับรองอาคันตุกะยังเป็นเครื่องมืออย่างหนึ่งในการสืบทอดระบบทางสังคมโดยมีพระราชชายาเจ้าดารารัศมีและพลตรีเจ้าแก้ววันรัฐเป็นผู้ตอบสนองต่อระบบสังคมดังกล่าว ในฐานะผู้เป็นประมุขของเมือง กล่าวคือการเป็นตัวแทนท้องถิ่นในการปรับตัวให้เข้ากับสังคมความเป็นรัฐไทยสมัยใหม่สอดคล้องกับแนวคิดระบบสังคมของทลคอตต์ พาสันส์ (อ้างในสุภางค์ จันทวานิช, 2554) ที่อธิบายระบบสังคมประกอบด้วย การปรับตัว การบรรลุเป้าหมาย การบูรณาการ และการธำรงรักษาแบบแผน โดยสัมพันธ์กับอีก 4 ระบบปฏิบัติการ คือ ระบบร่างกายและสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ระบบบุคลิกภาพ ระบบสังคมและระบบวัฒนธรรม สามารถอธิบายความสัมพันธ์ของระบบดังกล่าวกับสำหรับอาหารฯ ได้ดังนี้

การปรับตัวทางสังคม เป็นผลจากการดำเนินกิจกรรมทางกายภาพตามหน้าที่ของระบบร่างกายและสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ การดำเนินกิจกรรมดังกล่าวจึงมักปรากฏในรูปของสิ่งแวดล้อมหรือบรรยากาศภายในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่อันเป็นสถานที่ใช้สำหรับการรับรองอาคันตุกะโดยมีบริบทโดยรวมประกอบด้วย รูปแบบคุ้มและค่านิยม กล่าวคือการนิยมตัวอาคารทางสถาปัตยกรรมแบบสมัยนิยมที่มีการผสมผสานเทคนิคสถาปัตยกรรมสมัยใหม่กับคติภูมิปัญญาท้องถิ่น มีการสร้างสวนที่ประกอบด้วยต้นไม้ที่เป็นมงคลตามความเชื่อ อาทิ ต้นดอกไม้ป่าซึ่งมีขนาดใหญ่ เชื่อว่ามีผีเฝ้ารักษา และจะมีเทวดามาเสพสุขจากกลิ่นหอมของดอกไม้ในเวลากลางคืนซึ่งเป็นการสร้างคติของการให้สิ่งศักดิ์สิทธิ์เฝ้ารักษาคุ้ม (เจ้า) เช่น ต้นหอม นวลหรือลำดวนป่า ดอกแก้ว (พิกุล) จำปี จำปา กระจ่างป่า พะยอม จันทกะพ้อ เป็นต้น รวมถึงไม้ผลที่มีนามมงคลและเชื่อว่าจะค้าจุนเจ้าของเรือน เช่น ขนุน มะดัน มะขามป้อมหรือมะขาม (ฝัก) มะเฟือง กระท้อน มะยม เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีสระน้ำหรือบ่อน้ำหน้าบ้าน การจำลองเขามอ สระโหนดาต และอื่นๆ ที่เป็นภาพจำลองตัวอาคารเปรียบเสมือนวิมานขององค์เทพและต้นไม้มงคลที่รายล้อมเปรียบเสมือนป่าหิมพานต์หรือเขาพระสุเมรุ สอดคล้องกับความเชื่อดั้งเดิมของชาวล้านนาที่เชื่อว่าเจ้าหลวงเชียงใหม่คือ การจุติมาบำเพ็ญเพียรบารมีของพระอินทร์ (พิเชษฐ ตันตินามชัย และคณะ, 2562)

ชื่อนามเจ้านายที่มักเกี่ยวข้องกับท้องฟ้าหรือเทพยดาสะท้อนถึงความหมายการเป็นบุคคลที่มีชาติกำเนิดจากที่สูง เช่น เจ้าพงษ์อินทร์ เจ้าวงศ์ศักดิ์ เจ้าจันทร์โสภณา เจ้าดารารัศมี เจ้าไชยสุริวงศ์ เจ้าอินทนนท์ เจ้าสุริยะ เจ้าวงศ์ตะวัน เจ้าวงศ์จันทร์ เจ้าพงษ์แก้ว เป็นต้น

การปรับตัวทางสังคมกับระบบร่างกายและสิ่งแวดล้อมทางกายภาพในมิติของสำหรับอาหาร นอกจากบรรยากาศรอบๆ คุ้มแล้วยังปรากฏในรูปของภาชนะเครื่องใช้ที่เน้นความสวยงามแก่ฐานะ อาทิ เครื่องช้อน ส้อม มีด ทำจากสแตนเลสตำซุบเงินพร้อมตราอักษรย่อเจ้าของประจำคุ้ม เครื่องถ้วยเมลานินหรือกระเบื้องสีสันสไตและเครื่องแก้วเจียรนัยนำเข้าจากต่างประเทศ สิ่งเหล่านี้ถูกนำมาประยุกต์ใช้กับวิถีเดิมนิยมเครื่องใช้จากโลหะมีค่าโดยเฉพาะเงินและทองคำ ภาชนะสำหรับใส่อาหารบางส่วนจึงเป็นภาชนะที่ทำมาจากเงินและทองคำ เช่น โถข้าวและทัพพีเงิน (เป็นชุดลวดลายเดียวกัน) ที่ใส่สบู่วางมือทำจากเงินสลักลายเครื่องสูง (ชฎา ตาบ หอยสังข์ สิงห์ ฯ) เป็นต้น

สิ่งแวดล้อมภายในคุ้มฯ ทั้งหมดจะเห็นได้ว่าเป็นทั้งรูปธรรมที่สามารถจับต้องได้และนามธรรมที่จับต้องไม่ได้แต่สามารถสัมผัสได้ถึงความเชื่อท้องถิ่นและที่สำคัญรูปแบบทางกายภาพของคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่กลายเป็นส่วนหนึ่งของการสร้างบรรยากาศในการรับรองอาคันตุกะโดยปริยายอันเป็นองค์ประกอบทางกายภาพที่เอื้อต่อบรรยากาศการรับประทานอาหารที่มีอัตลักษณ์

การบรรลุปเป้าหมายกับบุคลิกภาพ เป็นระบบที่ดำเนินควบคู่กันผ่านกิจกรรมการหลอมรวมความรู้สึกให้เป็นหนึ่งเดียวกันคือการมีรู้สึกในเชิงบวกต่อกัน สำหรับอาหารในคุ่มฯ จึงเป็นหนึ่งในกระบวนการของกิจกรรมการสร้างบุคลิกภาพคือการทำหน้าที่หลอมรวมความรู้สึกในเชิงบวกระหว่างผู้ร่วมรับประทานอาหารในฐานะอาคันตุกะและเจ้าของบ้านให้มีความรู้สึกที่ผูกพันหรือมีสัมพันธ์อันดีต่อกัน

การรับรองด้วยรายการอาหารท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม (สำหรับอาหารในคุ่มฯ) จึงเป็นการหลอมรวมความรู้สึกของอาคันตุกะให้มีความรู้สึกเชิงบวกต่อเจ้าของเรือนและยังนำมาซึ่งการรับรู้ในความมีตัวตนทางสังคมวัฒนธรรมท้องถิ่น ตลอดจนการให้การยอมรับสถานะทางสังคมอันนำมาสู่การเกื้อกูลต่อการดำรงสถานะนั้นให้ยังคงอยู่ท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงทางสังคม

บุคลิกภาพของพลตรีเจ้าแก้วขวัญ วัชโรทัย ในฐานะประมุขของเมืองจึงเป็นภาพของผู้นำการพัฒนาเมืองสมัยใหม่และเป็นตัวแทนท้องถิ่นในการรับรองอาคันตุกะ (แขกบ้านแขกเมือง) และเป็นเสาหลักในการค้าจุนสถาบันเจ้านายเชียงใหม่ให้ยังคงอยู่ได้ท่ามกลางสถานการณ์ทางสังคมที่เปลี่ยนไป

การบูรณาการกับระบบสังคม เมื่อพิจารณาสถานะบทบาททางสังคมของเจ้าหลวงเชียงใหม่แต่เดิมเป็นตัวแทนด้านศูนย์กลางอำนาจของเมือง หลังจากที่สังคมมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการปกครอง บทบาทของเจ้าหลวงเชียงใหม่ก็เปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ โดยเฉพาะรัชสมัยพลตรีเจ้าแก้วขวัญที่เน้นการพัฒนาเมืองสมัยใหม่เป็นอีกบทบาทหนึ่งที่เชื่อมหน้าที่ของความเป็นเจ้าหลวงให้กับชาวเชียงใหม่ขณะเดียวกันก็เป็นผู้ที่ทำงานสนองต่อนโยบายให้กับรัฐบาล

ความสัมพันธ์ของความเป็นรัฐกับความเป็นท้องถิ่นจึงถูกเชื่อมผ่านอย่างบูรณาการจากชนชั้นนำในท้องถิ่นสู่ของความเป็นรัฐไทยสมัยใหม่และยังประสานความเป็นคนเมือง (เชียงใหม่) สู่การเป็นพลเมืองไทย ก่อเกิดรูปแบบรัฐไทยสมัยใหม่ที่ชัดเจนขึ้น ส่งผลต่อการดำรงอยู่ของโครงสร้างทางสังคมภายใต้บทบาทใหม่ที่ตอบสนองต่อสถานการณ์นั้นๆ

การธำรงรักษาแบบแผนกับระบบวัฒนธรรม เป็นการอนุรักษ์แบบแผนทางวัฒนธรรมด้วยการนำเสนอรูปแบบวัฒนธรรมเดิมให้เป็นที่ยอมรับในการเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมรัฐชาติสมัยใหม่ผ่านความสุนทรีย์หลากหลายมิติทั้งการแสดงออกทางศิลปะนาฏศิลป์ที่ใช้ประกอบการต้อนรับขณะรับประทานอาหาร การนำเสนอรายการอาหารด้วยชุดเครื่องใช้ที่เน้นสวยงามและทันสมัย การแต่งกายที่บอกถึงรสนิยมส่วนตัวอย่างมีอารยะ หลอมรวมเป็นรูปแบบเฉพาะวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่

ความหลากหลายของอาหารถือเป็นหนึ่งหลักฐานของการเป็นตัวแทนแห่งการบูรณาการทางวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มคนในสังคมเชียงใหม่ที่เป็นสังคมเปิดโดยยังปรากฏการรับอิทธิพลด้านอาหารจากต่างถิ่น (จีน สยามหรือไทยกลาง ตะวันตก) มาผสมความเป็นท้องถิ่น (ล้านนา) จนเกิดเป็นอัตลักษณ์เฉพาะคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่

การนำวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ มาใช้สร้างความสัมพันธ์ต่อรัฐ เป็นไปตามบทบาทหน้าที่ทางสังคมอย่างเป็นระบบ สะท้อนภาพคุ้มฯ ที่นอกจากเป็นที่พำนักแล้วยังเป็นเสมือนศูนย์กลางศิลปวิทยาการพื้นบ้านในหลายแขนง (การทอผ้า นาฏศิลป์ คหกรรม วรรณกรรม การเกษตร ฯลฯ) ที่ได้รับการสนับสนุนและพัฒนาขึ้นอย่างจริงจัง

ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าความสัมพันธ์ทางสังคมเป็นปัจจัยที่ทำให้วัฒนธรรมในคุ้มฯ มีความรุ่งเรืองขึ้นซึ่งสวนทางกับบทบาทอำนาจเจ้าหลวงเชียงใหม่ที่เสื่อมคลายลง ตามการปรับเปลี่ยนโครงสร้างระบบสังคม ฉะนั้นจะเห็นว่าความเป็นวัฒนธรรมในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่เปรียบเสมือนตัวแทนในการบูรณาการทุกกลุ่มคนในสังคมเชียงใหม่ที่มีบทบาทหน้าที่ตามโครงสร้างทางสังคมในแบบเดิมให้ยังคงอยู่ในลักษณะการส่งต่อความเป็นวัฒนธรรมแบบราชสำนักสู่การเป็นวัฒนธรรมประจำเมืองเชียงใหม่โดยมีการเปลี่ยนแปลงบทบาทให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางสังคม

3. การแสดงความหมายตัวแทนแห่งวัฒนธรรม

โครงสร้างทางสังคมเชียงใหม่ในยุคสมัยเจ้าแก้วนริศจวบจนสิ้นยุคระบบเจ้าผู้ครองนคร (หลังปีพ.ศ. 2482) กลุ่มเจ้านายทวยหาญยังคงมีบทบาทในฐานะชนชั้นนำของเมือง มีการเปิดรับวัฒนธรรมต่างถิ่นผ่านนวัตกรรมการบริโภคสมัยใหม่ในแบบสากลมากขึ้น ตลอดจนการเปิดรับข้อมูลตามกระแสสังคมผ่านองค์การระหว่างประเทศ รวมถึงการได้รับการศึกษาสมัยใหม่จากต่างประเทศของทวยหาญในรุ่นลูกและรุ่นหลาน ล้วนเป็นผลจากการปรับตัวเข้าสู่ความเป็นสังคมรัฐไทยสมัยใหม่ซึ่งส่งอิทธิพลต่อการสืบทอดรูปแบบวัฒนธรรมอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่คุ้มเจ้านายฝ่ายเหนืออันมีแบบแผนที่ผสมผสานความเป็นสากลและมีความร่วมสมัยในห้วงเวลาดังกล่าวมากขึ้น

การที่ทวยหาญรับแนวคิดสมัยใหม่มาประยุกต์กับอาหารท้องถิ่นถือเป็นวัฒนธรรมการบริโภคที่เริ่มค้ำถึงคุณค่าโภชนาการและความสุนทรีย์อันสะท้อนการเป็นตัวแทนในสามประการ ได้แก่ ประการแรกคือการเป็นตัวแทนวัฒนธรรมแห่งยุคสมัยหลังสงครามโลกครั้งที่สอง ประการที่สองคือการเป็นตัวแทนแห่งการประยุกต์วัฒนธรรมบริโภคแบบท้องถิ่นกับสากลนิยม และประการที่สามคือการเป็นตัวแทนแห่งวัฒนธรรมที่แสดงความสัมพันธ์ระหว่างท้องถิ่นกับรัฐไทยสมัยใหม่ผ่านการคัดสรรวัตถุดิบ สามารถอธิบายรายละเอียดทั้งสามประการได้ต่อไปนี้

3.1 การแสดงความหมายถึงการเป็นตัวแทนวัฒนธรรมอาหารแห่งยุคสมัยช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่สอง คือช่วงประมาณปี พ.ศ. 2485 - พ.ศ.2500

สำหรับอาหารที่ปรากฏในคัมภีร์เจ้านายฝ่ายเหนือที่ยังคงสืบทอดถึงปัจจุบัน มีการนิยมจัดเป็นสำหรับและจับคู่รายการอาหารในทัศนะที่มองว่า “เป็นของคู่กัน” และการจับคู่อาหาร (Food Pairing) หรือการจัดเป็นสำหรับ (Set Menu) ผู้วิจัยได้ตั้งข้อสันนิษฐานจากบันทึกร่วมสมัยและข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ทายาทฯ ซึ่งน่าจะเป็นพัฒนาการจากการคัดสรรรายการอาหารจากรสชาติที่เข้ากันตามความนิยมบริโภคในแต่ละยุคสมัยแล้วส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น (การส่งสมทางวัฒนธรรม) ซึ่งแฝงค่านิยมที่สะท้อนผ่านวัตถุดิบหรือรสสัมผัสของอาหาร โดยพื้นฐานในสำหรับอาหารมักประกอบด้วยรสหวาน เปรี้ยว มัน เค็ม และเผ็ด

การผสมผสานความหลากหลายของรสชาติที่ลงตัวจึงเป็นลักษณะของรส “กลมกล่อม” (ตามทัศนะของผู้บริโภคหรือเจ้านาย) นอกจากนี้อาหารยังประกอบด้วยกลิ่นของเครื่องปรุงหรือวัตถุดิบที่เน้นชูรสสัมผัส (Texture) ของวัตถุดิบอันบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของรายการอาหาร (Menu) นั้นๆ ได้ โดยแต่ละรายการอาหารที่นิยมรับประทานแบบคู่กันมีดังนี้

หมูหมักกับน้ำพริกดำ ให้รสสัมผัสหวานจากน้ำกระเทียมดอง เผ็ดจากพริกเผา เปรี้ยวจากมะนาวและให้ความหอมจากข่าเผา การรับประทานนิยมแช่เย็นคล้ายกับรายการอาหารหมี่เย็นหรือหมูเย็นในวัฒนธรรมอาหารเอเชียตะวันออก

แคบหมูคู่กับพริกเผา ให้รสสัมผัสมันและกรอบจากแคบหมู หวานและเผ็ดจากน้ำพริกเผา

จิ้นส้มกับเครื่องเคียง ให้รสสัมผัสมันจากจิ้นส้ม เปรี้ยวจากมะนาว มันจากถั่วลิสง เผ็ดจากพริก กลิ่นหอมจากต้นหอมและหอมแดง

น้ำหนังคู่กับน้ำเมียง ให้รสสัมผัสเค็มและกรอบจากน้ำหนัง จืดจากน้ำเมียง กลิ่นหอมจากตะไคร้และหอมแดง

น้ำหนังคู่กับน้ำพริกอีเก้ ให้รสสัมผัสเค็มจากน้ำหนัง หวานจากน้ำกระเทียมดอง เปรี้ยวจากมะนาว เผ็ดจากเครื่องพริก

น้ำหนังคู่กับยำเต้าเจี้ยว ให้รสสัมผัสกรอบจากน้ำหนัง เค็มจากเต้าเจี้ยว เปรี้ยวจากมะดัน และเผ็ดจากพริกชี้หนู

น้ำพริกฮ้าทานคู่กับจิ้นหุ้ม ให้รสสัมผัสเค็มจากปราชู มีกลิ่นหอมจากกระเทียม พริกไทย รากผักชี และมันจากจิ้นหุ้ม

ลาบทานคู่กับจ้อหวาน ให้รสสัมผัสเผ็ดจากเครื่องเทศและมันจากลาบ หวานจากน้ำอ้อย เผ็ดและมีกลิ่นหอมจากพริกแห้งเผา

ไข่คว่ำทานคู่กับน้ำพริกหอม ให้รสสัมผัสจี๊ด มัน จากไข่คว่ำและมีกลิ่นหอมจากกระเทียมพริกไทย รากผักชี เผ็ดจากพริกหนุ่มเผาและมีกลิ่นหอมจากกระเทียมเผา

แกงหน่อทานคู่กับไส้อั่ว ให้รสสัมผัสเผ็ดจากพริก ความหวานจากหน่อไม้ ความมันจากแคบหมู กลิ่นหอมจากใบชะพลู รสเผ็ดของสมุนไพรและมันจากไส้อั่ว

น้ำผักทานคู่กับปลาตุ๋น ให้รสสัมผัสเปรี้ยวจากน้ำผักและรสเค็ม มันจากปลาตุ๋น รสขมจากผักชีหูด

การจัดอาหาร (Food Pairing) ในหนึ่งสำรับนอกจากสะท้อนความนิยมบริโภคแล้วยังสะท้อนถึงความนิยมเลขคู่ที่มีได้ปรากฏแค่การจัดอาหาร แต่เลขคู่ยังสัมพันธ์ในมิติอื่นๆ อาทิ การเลี้ยงบุตรหลานหรือเด็กในคุ้ม เมื่อเด็กแรกคลอดก็ต้องหาเด็กอีกคนมาเลี้ยงคู่กันหรือการตั้งชื่อบุตรธิดาให้มีความคล้องจองสัมพันธ์กัน เช่น เจ้าจันทร์โสภาคคู่กับเจ้าดารารัศมี (ธิดาในพระเจ้าอินทวิชยานนท์) เจ้ารัตนินทนัย เจ้าวิไลวรรณ เจ้าสรรพสมบุรณ์ เจ้าไพฑูรณ์ศรีและเจ้าวิระยุทธ (บุตรธิดาเจ้าอินทนนท์) เป็นต้น

การนิยมเลขคู่ยังปรากฏในพิธีบายศรีสู่ขวัญพระขวัญที่นิยมถวายเครื่องบายศรีจำนวนหนึ่งคู่ และการพ่อนในพิธีบายศรีสู่ขวัญ เจ้านายชายที่พ่อนในพิธีก็นิยมจำนวนเลขคู่ ขณะที่เจ้านายสตรีที่พ่อนก็นิยมจำนวนเลขคู่เช่นกัน โดยที่คู่ฝ่ายเจ้านายชายและเจ้านายสตรีอาจมีจำนวนคู่ที่แตกต่างกันได้ การถวายพระยาอาหารในพิธีบายศรีฯ ก็นิยมถวายสำรับเป็นเลขคู่ (สำหรับเครื่องคาวคู่กับสำหรับเครื่องหวาน)

การนิยมเลขคู่ยังส่งต่อความนิยมในชุดเครื่องใช้ภาชนะอาหารที่นิยมเป็นชุดเดียวกัน กล่าวคือมีลวดลายสีสันทันในแบบเดียวกันในหนึ่งสำรับ เช่น ชุดเครื่องถ้วยลายกู่ลาย ชุดเครื่องถ้วยลายฝรั่ง ชุดเครื่องตั้งชาหรือกาแฟ เป็นต้น

การจัดอาหารเป็นแบบสำรับ (Set Menu) ยังเป็นอีกหนึ่งตัวแทนที่แสดงถึงความหลากหลายด้านรสชาติและวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารและเป็นการสร้างความกลมกล่อมที่สะท้อนความหมายของค่านิยมทางสังคมในกลุ่มเจ้านายเชียงใหม่ซึ่งแฝงคติความสมดุลด้านรสชาติและคุณสมบัติของวัตถุดิบอาหารที่มีคุณค่าโภชนาการตามหลักสากล

หลักโภชนาการอาหารได้เป็นที่แพร่หลายในกลุ่มชนชั้นนำในเชียงใหม่ในช่วงภายหลังสงครามโลกครั้งที่สอง ดังที่ รัศมี คันธเสวี (วารสารดารานุสรณ์ 75 ปี, 2496) ได้อธิบายสถานการณ์ด้านสังคมในเวลานั้นเป็นช่วงสภาวะความตกต่ำทางเศรษฐกิจ มีการหดตัวของผลผลิตทางการเกษตรและกิจกรรมเนื่องจากสภาวะสงคราม

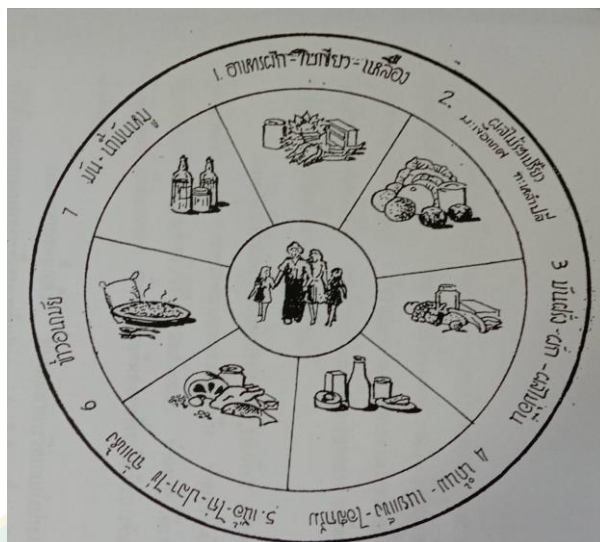
หลังสงครามโลกครั้งที่สองนานาชาติเริ่มให้ความสำคัญกับหลักโภชนาการอาหารในการฟื้นฟูสุขภาพของประชาชนในประเทศที่ผ่านสงครามในปี ค.ศ.1641 (พ.ศ.2484) ที่ประชุมเรื่องอาหารได้เผยแพร่แผนผังการอาหารไปทั่วประเทศสหรัฐอเมริกาและมีการจัดตั้งคณะกรรมการศึกษาเรื่องอาหารทั่วโลก

หน้าที่สำคัญประการหนึ่งของกรมการศึกษาเรื่องอาหารคือการแนะนำเรื่องปริมาณธาตุอาหารที่ควรได้รับต่อวัน ตามอายุและเพศ อีกทั้งยังมีการจัดตั้งองค์กรดูแลด้านอาหารคือ F.A.O. (Food and Agriculture Organization of the United Nations) ภายใต้การนำนักวิชาการอาหารคือนาย ลอร์ด จอน บอยด์ ออร์ และในปี พ.ศ. 2489 ยังมีองค์กร W.H.O. (World Health Organization) ที่ตั้งขึ้นเพื่อดูแลสุขภาพของประชาชนทั่วโลกและองค์กร UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) ที่ตั้งขึ้นเพื่อปรับปรุงคุณภาพชีวิตของประชาชนทั่วโลกโดยเน้นให้ผู้คนได้รับการศึกษามีความรู้ในการครองชีพ

คณะกรรมการแนะนำเรื่องอาหารเป็นคณะกรรมการกลางที่มาจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจากหลายๆ ประเทศเพื่อทำหน้าที่ประสานทั้งสามองค์กรและส่งเสริมการบริโภคอาหารให้มีส่วนอาหารหล่อเลี้ยงร่างกายครบถ้วนประกอบด้วย โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน แร่ธาตุ วิตามินและน้ำ นอกจากนี้ยังรณรงค์ความรู้แหล่งให้สารอาหารจากการบริโภคดีงมีภาพที่ 10 และภาพที่ 11



ภาพที่ 10 แสดงมาตรฐานอาหารและแหล่งสารอาหารในแบบอเมริกา
ที่มา วารสารดารานุสรณ์ 75 ปี



ภาพที่ 11 แสดงมาตรฐานอาหารและแหล่งสารอาหารในแบบของไทย
ที่มา วารสารดารานุสรณ์ 75 ปี

ภาพที่ 10 แสดงมาตรฐานอาหารและแหล่งสารอาหารในแบบอเมริกาที่ใช้เดือนผลไม้เมืองอเมริกาให้บริโภคอาหารที่มีความหลากหลายในแต่ละวันและควรจะทานอาหารให้ได้รับสารอาหารจากแหล่งอาหารใดบ้าง ภาพมาตรฐานอาหารแบบอเมริกานี้ยังใช้เป็นมาตรฐานการอาหารทั่วโลกในการรณรงค์ให้พลเมืองของตนได้ใส่ใจการบริโภคเพื่อการมีสุขภาพที่ดี

ขณะภาพที่ 11 แสดงมาตรฐานอาหารและแหล่งสารอาหารในแบบของไทยซึ่งมีการส่งเสริมให้บริโภคอาหารที่มีความหลากหลายจากวัตถุดิบในท้องถิ่น

สังเกตได้ว่าสองภาพนี้มีลักษณะแหล่งสารอาหารจากประเภทอาหารที่คล้ายกันแต่มีความแตกต่างที่วัตถุดิบจากแป้งขนมปังเป็นข้าว (อนามัย) และเนยแท้เนยเทียมเป็นน้ำมันหมู อย่างไรก็ตามทั้งสองภาพเป็นเพียงการยกตัวอย่างประเภทวัตถุดิบที่ให้สารอาหารที่แตกต่างกัน

นอกจากนี้ยังมีการนำเสนอแผนอาหารที่ควรรับประทานประจำวัน ได้แก่ นม 2 แก้ว สำหรับผู้ใหญ่ 4 แก้วสำหรับเด็ก ผักอย่างน้อยสองมื้อต่อวัน ผลไม้อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง (หวาน 1 อย่าง เปรี้ยว 1 อย่าง) ไข่วันละ 1 ฟอง ประเภทเนื้อ ปลา ไก่ 1-2 มื้อต่อวัน ธัญพืช ข้าวหรือขนมปัง อย่างน้อยวันละ 2 มื้อ และประเภทเนยหรือน้ำมันวันละประมาณ 4 ช้อนโต๊ะ

การรณรงค์ในการรับประทานอาหารที่มีความหลากหลายเพื่อให้ร่างกายได้รับสารอาหารที่ครบถ้วนและส่งผลกระทบต่อสุขภาพพลานามัยดังกล่าวกลายเป็นวัฒนธรรมสมัยใหม่ในการบริโภคอาหารที่เน้นสุขอนามัยและคุณค่าทางโภชนาการจากอาหารในหลายๆ ประเภท

ความหลากหลายของอาหารที่นิยมรับประทานเป็นแบบสำรับในคุ้มทวายท พลตรีเจ้าแก้วนวรรฐ์ถือเป็นระเบียบแบบแผนร่วมสมัยกับการรณรงค์มาตรฐานอาหารและแหล่งสารอาหารในแบบของไทยที่เน้นการบริโภคอาหารที่มีความหลากหลาย โดยหนึ่งสำรับประกอบด้วยรายการน้ำพริก ผักนึ่ง ต้ม ผัด แกง ทอด และยำ

ฉะนั้นสำรับอาหารในคุ้มฯ ที่ได้จากการสืบค้นในการวิจัยครั้งนี้สามารถใช้เป็นตัวแทนทางวัฒนธรรมอาหารในสังคมยุคหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่เริ่มมีการตระหนักเรื่องคุณค่าทางโภชนาการจากการบริโภคอาหารที่มีความหลากหลายสอดคล้องกับสถานการณ์ทางสังคมที่มีการรณรงค์การบริโภคอาหารที่ถูกสุขอนามัยและมีสารอาหารที่ควรได้รับอย่างครบถ้วนต่อวัน

แผนอาหารที่ควรรับประทานประจำวันดังกล่าวยังสัมพันธ์กับจริยวิถีของเจ้านายทวายท พลตรีเจ้าแก้วนวรรฐ์ที่นิยมรับประทานประเภทชา กาแฟ ไข่ลวก เป็นมือแรกของวันและนิยมบริโภคส้มมือต่อวันก่อนปิดท้ายมื้ออาหารด้วยสำหรับหวานหรือผลไม้และเมี่ยง

สำรับอาหารในคุ้มฯ ยังเป็นหนึ่งในองค์ประกอบของพิธีกรรมบายศรีทูลพระขวัญ ซึ่งเป็นพิธีกรรมตามความเชื่อท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการบูชาขวัญที่เชื่อว่าร่างกายมนุษย์มีขวัญรักษาอวัยวะทั้ง 32 ประการ หากขวัญใดขวัญหนึ่งอยู่ไม่ครบก็จะมีผลต่อสุขภาพร่างกายและจิตใจ แต่ทั้งนี้ยังมีวัตถุประสงค์เพื่อความเป็นสิริมงคลและให้เป็นเกียรติแก่ผู้มาเยือน โดยพิธีกรรมบายศรีทูลพระขวัญยังเป็นพิธีกรรมเฉพาะในกลุ่มเจ้านายที่จัดทำถวายพระบรมวงศานุวงศ์และประมุขต่างประเทศตามคำเชิญของส่วนราชการจังหวัด (พิเชษฐ์ ดันดินามชัย และคณะ, 2562)

สำรับอาหารยังประกอบด้วย 2 ส่วน คือ สำรับอาหารประกอบพิธีกรรมและสำรับอาหารชั้นโตกขึ้นตั้งเสวย ทั้ง 2 สำรับมีประเภทอาหารเหมือนกันคือ สำรับเครื่องใหญ่ (เครื่องควา) พร้อมสำรับเครื่องหวาน และยังคงรักษารธรรมเนียมเครื่องใช้ต่างๆตามลำดับยศชั้นแห่งฐานันดรศักดิ์ (พิเชษฐ์ ดันดินามชัย และคณะ, 2562)

3.2.การแสดงความหมายถึงความเป็นตัวแทนแห่งวัฒนธรรมการบริโภค (รสนิยม) แบบท้องถิ่นกับสากลนิยม

วัฒนธรรมสากลหรือวัฒนธรรมตะวันตกเป็นวัฒนธรรมที่ทรงอิทธิพลต่อวัฒนธรรมท้องถิ่นในหลายๆ พื้นที่ทั่วโลก โดยเฉพาะในทวีปเอเชียซึ่งได้รับการเผยแพร่อย่างกว้างขวางในยุคการล่าอาณานิคมในห้วงศตวรรษที่ 24 โดยมีความสัมพันธ์กับอำนาจทางการเมืองและการทหารของชาติตะวันตก

การยอมรับในวัฒนธรรมตะวันตกจึงเป็นหนึ่งในสัญลักษณ์ของการยอมรับในอำนาจตะวันตกอันนำมาซึ่งการปรับตัวเพื่อความอยู่รอดของโครงสร้างทางสังคมและอำนาจทางวัฒนธรรมสากลก็เป็นเสมือนเกาะป้องกันการถูกต่อต้านจากชนชั้นนำสยาม (การแสดงความมีอารยะเสมอภาคกัน)

ฉะนั้นจะเห็นได้ว่าการรับเอาวัฒนธรรมสากลจึงเป็นลักษณะการเลือกรับวัฒนธรรมในบางประการในทศวรรษที่มองว่าเข้ากับจริตส่วนบุคคลมาปรับใช้ให้เข้ากับวัฒนธรรมท้องถิ่นทั้งในเชิงรูปธรรมและนามธรรม

การรับวัฒนธรรมสากลเชิงรูปธรรม เป็นการนำเอาวัฒนธรรมทางวัตถุที่สามารถจับต้องสัมผัสได้ว่าสิ่งนั้นมีคุณค่าทางความรู้สึกและตอบสนองต่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นในแง่ประโยชน์ใช้สอยและความสะดวกสบาย อันประกอบด้วย ชุดโต๊ะรับประทานอาหาร ชุดเครื่องถ้วย ชุดเครื่องแก้ว เจียรระโน ชุดดื่มชากาแฟ ชุดเครื่องช้อน ชุดตักข้าว ชุดเครื่องแช่เครื่องดื่มเย็น ดังภาพต่อไปนี้



ภาพที่ 12 ชุดแก้วไวน์และถังไวน์แบบตะวันตก



ภาพที่ 13 ชุดชากาแฟแบบอังกฤษ



ภาพที่ 14 ชุดเครื่องเงินอุปกรณ์รับประทานอาหาร



ภาพที่ 15 ชุดเครื่องเงินสำหรับโกข้าว

การรับวัฒนธรรมสากลที่อยู่ในรูปของนามธรรม เป็นการรับรู้และยอมรับวิทยาการในวัฒนธรรมตะวันตกแล้วแสดงออกทางพฤติกรรมในลักษณะ “รสนิยม” มีการจัดระเบียบองค์ประกอบสิ่งแวดล้อมได้แก่ เรื่องสุขอนามัย การจัดระเบียบพื้นที่ประกอบอาหารประกอบอาหาร (การแยกห้องครัวไทย ครัวฝรั่ง ห้องจัดเตรียมสำหรับ ห้องรับประทานอาหาร) ชุดโต๊ะรับประทานอาหาร การจัดตำแหน่งที่นั่งรับประทานอาหาร การกำหนดเวลารับประทานอาหาร วิธีการรับประทานอาหาร ความบันเทิงประกอบมื้ออาหารและกิจกรรมหลังรับประทานอาหาร ดังมีการนำเครื่องใช้แบบตะวันตกมาใช้กับสำหรับอาหารไทยภาคกลางและสำหรับพื้นเมือง ดังภาพต่อไปนี้



ภาพที่ 16 การฉายการรับรองพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระนางเจ้าฯ (ร.9)
คุ้มวงศ์ตะวัน พ.ศ. 2501

ที่มา: ภาพจากเพจ 100 ปีชาตกาล คุณหญิงหม่อมศรีนวล ณ เชียงใหม่



ภาพที่ 17 ชุดเครื่องโต๊ะรับประทานอาหารสำหรับไทยภาคกลางและสำหรับพื้นเมือง (จัดจำลอง)
คุ้มรินแก้ว



ภาพที่ 18 ชุดเครื่องโต๊ะรับประทานอาหารสำหรับไทยกลางหรือพื้นเมือง (จัดจำลอง)
 คุ้มแจ่งศรีภูมิ



ภาพที่ 19 การใช้โถข้าวสลุงเงินในงานเลี้ยง คุ้มรินแก้ว



ภาพที่ 20 บรรยากาศการจัดเลี้ยง คุ้มรินแก้ว

3.3.การแสดงความหมายตัวแทนแห่งวัฒนธรรมที่แสดงความสัมพันธ์ระหว่างท้องถิ่นกับรัฐไทยสมัยใหม่ผ่านการคัดสรรวัตถุดิบ ได้แก่

แคบหมู เป็นอาหารที่ทำจากเนื้อหมูติดมันหรือส่วนหนังหมู โดย เสาวภา ศักยพันธ์ (2534) ได้อธิบายวิธีทำแคบหมูด้วยการนำหนังหมูคลุกเกลือเล็กน้อย นำไปต้มน้ำพอสุก แล้วนำไปแช่ในน้ำมันหมูทิ้งไว้หนึ่งคืนแล้วจึงนำไปทอดในกะทะ ขณะ สิริรักษ์ บางสุด (2558) ได้อธิบายถึงวัฒนธรรมการนำไขมันจากสัตว์มาทำเป็นอาหารซึ่งพบได้ทั่วไปทั้งภาคเหนือของไทย เมืองหลวงพระบางของลาว (เคียบหมู) โดยเอาเนื้อหมูติดมันหมักในน้ำมันไว้หนึ่งคืนก่อนนำมาทอด การทำแคบหมูยังทำให้ได้น้ำมันหมูสำหรับไว้ทอดในรายการอาหารอื่นๆด้วย ทั้งยังพบว่าป็นวัฒนธรรมร่วมที่พบได้ทั้งในประเทศตะวันตกและอเมริกาเช่นกัน

แคบหมูยังใช้เป็นของกำนัลหรือของฝากในการสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างกันดังเห็นได้จากบันทึกหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (2539) ที่เล่าถึงพระราชชายาเจ้าดารารัศมีได้ส่งแคบหมูไปถวายพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาถฯ ซึ่งเป็นแคบหมูที่ผ่านการทอดแล้วบรรจุไหพร้อมน้ำมัน ปิดฝาสนิทสามารถเก็บไว้ทานได้ตลอดปี เวลาจะรับประทานก็จะนำมาทอดซ้ำอีกครั้งซึ่งชาววังนำมารับประทานโดยจิ้มกับน้ำพริกเผาะละลายน้ำและผักนานาชนิด

กรรมวิธีที่ผ่านการทอดในกะทะ ซึ่งกระเทาะยังเป็นภาชนะโลหะยอดนิยมที่มีจำหน่ายในเชียงใหม่ตั้งแต่ต้นพุทธศตวรรษที่ 25 ดังบันทึกของนายฮัลเลียดต์ ช่างวิศวกรรถไฟที่เข้ามาในเชียงใหม่ในปี พ.ศ. 2422 ที่กล่าวว่าสินค้านำเข้า อาทิ อุปกรณ์ทำครัวหลายชนิด เช่น กระทะเหล็กใบใหญ่ทรงตันที่ตั้งเหล็กสามขาสำหรับตั้งบนเตาไฟ ครก ตะบันสำหรับผู้สูงอายุไว้ใช้ตำหมาก หม้อ กระทะ เป็นที่ต้องการของผู้ซื้อชาวพื้นเมือง อีกทั้งกรรมวิธีการแช่น้ำมันแล้วนำมาทอดซ้ำยังถือเป็นกรรมวิธีการเก็บถนอมอาหารในอีกทางหนึ่ง

ข้อมูลดังกล่าวสามารถแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมได้สองแนวทางคือการเชื่อมความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมภายนอกทางการค้าด้วยการเปิดรับวิทยาการใหม่ๆ อันเป็นอุปกรณ์ครัว ขณะเดียวกันผลิตภัณฑ์จากอุปกรณ์ใหม่ๆ เหล่านี้ยังช่วยให้อาหารประเภททอดโดยเฉพาะแคบหมูกลายเป็นที่นิยมบริโภคมากขึ้น การแช่หมูทอดในน้ำมันที่สามารถเก็บไว้ได้นานยังช่วยเอื้อต่อการใช้เป็นของกำนัลหรือของฝากที่แสดงถึงไมตรีอันดีระหว่างผู้ให้ (คนในพื้นที่) กับผู้รับ (คนนอกพื้นที่)

พริกหนุ่ม เป็นพริกชนิดหลักที่นิยมใช้ในรายการอาหารในคุ้มฯ โดยเฉพาะในรายการน้ำพริกและพริกแกง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสำหรับอาหารไทยภาคกลางหรืออาหารพื้นเมืองจะต้องมีรายการน้ำพริกเป็นหนึ่งในอย่างของสำรับ ซึ่ง ฉลาดชาย รมิตานนท์ (2543) ได้อธิบายรายการน้ำพริกเป็นพื้นฐานอาหารในกลุ่มคนจน เพราะมีเครื่องปรุงหลักที่ใช้คือพริกกับเกลือเพราะเป็นของหาง่ายมีในทุกครัวเรือน ถ้ามีหอมก็จะช่วยเพิ่มรสชาติน้ำพริกได้ดีกว่าการมีแค่พริกกับเกลือ อีกทั้งมีวิธีการทำที่

ง่ายกว่าการประกอบอาหารประเภทแกง ขณะที่ สิริรัช บางสุต (2558) ได้อธิบายถึงพริกหนุ่มในรายการน้ำพริกของคนเมือง (ชาวเชียงใหม่) เป็นวัตถุดิบที่สำคัญที่นิยมปลูกในภาคเหนือและจัดเป็นพริกในตระกูลเดียวกันกับพริกชี้ฟ้า มีลักษณะสีเขียวอ่อนหรืออมเหลือง เม็ดยาวเรียว และให้รสชาติเผ็ดที่น้อยกว่าพริกชนิดอื่นแต่มีกลิ่นหอมของพริกที่มากกว่าพริกอื่นเมื่อนำไปเผาหรือย่าง ส่วนคำว่า “หนุ่ม” ยังหมายถึงความเยาว์วัยซึ่งพริกหนุ่มจึงหมายถึงการเลือกใช้พริกตระกูลพริกชี้ฟ้าที่ไม่แก่จัดมาทำน้ำพริกนั่นเอง ปัจจุบันน้ำพริกหนุ่มกลายเป็นของฝากที่ขึ้นชื่ออีกอย่างหนึ่งของอาหารเหนือคู่กับแคบหมู

ความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมภายนอกของพริกหนุ่มคือเป็นพริกที่นิยมใช้ทำรายการอาหารพริกยัดไส้ของอาหารไทยภาคกลาง และน้ำพริกหนุ่มยังเป็นรายการน้ำพริกในอาหารเหนือที่ได้รับค่านิยมอย่างต่อเนื่องทั้งการใช้รับรองแขกในลักษณะขันโตกหรือมีจำหน่ายในร้านอาหารเหนือทั่วไป รวมถึงเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์ของฝากจากเชียงใหม่ที่มีจำหน่ายในตลาดสดโดยเฉพาะตลาดวโรรสหรือกาดหลวง น้ำพริกหนุ่มจึงมีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมภายนอกในฐานะหนึ่งในตัวแทนภาพลักษณ์ของอาหารเหนือที่นิยมรสชาติเผ็ดน้อยแต่ให้ความหอมของพริกสด

ปลาแห้ง เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งผ่านกรรมวิธีตากแดด สามารถเก็บไว้ทานได้นาน การบริโภคปลาในเชียงใหม่ตามบันทึกของบาทหลวงกรองมองที่เดินทางมาเผยแผ่คริสต์ศาสนาในเชียงใหม่เมื่อ พ.ศ. 2387 ในจดหมายของบาทหลวงได้กล่าวถึงชาวเชียงใหม่ “กินปลาตัวเล็กตัวน้อยปนเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วทำให้บูดเน่าเสียก่อน” ซึ่งจากบันทึกนี้น่าจะหมายถึงปลาจ่อมหรือปลาร้า เป็นกรรมวิธีการหมักหรือดองปลาตัวเล็กๆ เช่นเดียวกับปลาร้าที่นิยมทำในภาคอีสาน ขณะที่ปลาแห้งเป็นปลาตัวโตประเภทปลาช่อน

ข้อมูลสัมภาษณ์คุณยายเขียว อินต๊ะสี ที่ให้ข้อมูลถึงการเดินทางไปเที่ยวพักผ่อนของเจ้านายพร้อมด้วยคนทำงานในคุ้มจะแวงตลาดสิงห์บุรีซื้อปลาแห้งมาตุ๋นไว้ในคุ้ม ภายหลังจากดหลวงถือกำเนิดขึ้นได้ส่งผลต่อความหลากหลายหลายของสินค้าต่างๆ ทั้งที่มาจากภาคกลางและนำเข้าวัตถุดิบอาหารจากต่างประเทศ ฉะนั้นการบริโภคจึงมีทางเลือกมากขึ้น

ปลา (ช่อน) แห้ง จึงถือเป็นปลาชิ้นตัวอย่างหนึ่งที่นิยมนำมาเป็นเครื่องปรุงรายการสำหรับอาหารในคุ้มฯ และยังมีรายการเครื่องวาง “ปลาแห้งแดงโม” ที่ได้รับอิทธิพลจากสำรับวังสวนสุนันทา ทั้งนี้การนิยมใช้ปลาแห้งในหลายรายการสำหรับอาหารในคุ้มฯ จึงเป็นการแสดงถึงความสัมพันธ์ของการรับเอาวัฒนธรรมการบริโภคจากต่างถิ่นมาใช้กับรายการอาหารเมืองที่ได้รับรสชาติเข้มข้นขึ้น

เกลือ เป็นเครื่องปรุงอาหารที่อยู่คู่กับคนพื้นถิ่นภาคเหนือมานานดังปรากฏเรื่องราวของเกลือในประวัติศาสตร์ล้านนา (สร้อยดี อ่องสกุล, 2554) ช่วงพุทธศตวรรษที่ 23 มีการทำสงครามแย่งชิงพื้นที่บ่อเกลือในเมืองน่านสะท้อนถึงความต้องการควบคุมบ่อเกลือทั้งในเชิงการค้าและการบริโภคในอาณาจักรล้านนาเอง

ประวัติศาสตร์ดังกล่าวสามารถวิเคราะห์ถึงความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมระหว่างคนพื้นถิ่นภาคเหนือกับเกลือ และหากพิจารณาทางภูมิศาสตร์ที่ห่างไกลจากทะเล การได้รับเกลือแร่จากเกลือจึงเป็นสิ่งเติมเต็มด้านรสชาติและสารอาหาร

เรื่องราวของเกลือในประวัติศาสตร์อาจมีการใช้ประโยชน์จากเกลือที่มากกว่าการนำมาเป็นเครื่องปรุงประกอบอาหารดังเห็นได้ว่าเกลือนั้นมีความสำคัญและมีมูลค่าสูงสามารถใช้แลกเปลี่ยนกับสินค้ามีค่าอื่นๆ ได้

นอกจากนี้พบว่าเกลือยังมีคุณสมบัติในการถนอมอาหารทั้งเนื้อสัตว์และพืชผักผ่านกรรมวิธีต่างๆ ทั้งการหมัก ดอง ย่าง ตากแห้ง และทอด (จิ้น) ซึ่งกรรมวิธีเหล่านี้ยังเป็นวัฒนธรรมร่วมที่มีในทุกกลุ่มชนในล้านนาหรือภาคเหนือในปัจจุบัน ดังปรากฏการถนอมอาหารกลุ่มชาติพันธุ์ชาวเขา (สุรียา รัตนกุล และ ลักขณา ดาวรัตนหงษ์, 2531) ในกลุ่มชนชาติกะเหรี่ยงนิยมถนอมเนื้อสัตว์ทั้งแบบสุกและแบบดิบโดยใช้เนื้อสัตว์ดิบคลุกกับเกลือจำนวนมาก ถ้าเป็นเนื้อสุกจะต้องผ่านการต้มก่อนคลุกเกลือ แล้วเอาใส่ไหหรือตุ่มปิดฝาไว้ประมาณ 1 เดือน และสามารถเก็บรักษาไว้ทานได้ตลอดปี ส่วนมากใช้วิธีนี้ในการหมักเนื้อหมูและปลา การตากแห้งก็ใช้เนื้อสัตว์คลุกกับเกลือแล้วนำไปตากแดด การย่างก็นำเนื้อทาเกลือแล้วนำไปแขวนบนเตาไฟ ส่วนการใช้เกลือในการถนอมพืชผักด้วยวิธีการดองและการหมักเริ่มจากการเอาผักยัดใส่ไหหรือตุ่มให้แน่นจากนั้นจึงเทน้ำที่ต้มจากเกลือและข้าวให้ท่วมผัก ปิดฝาไว้ประมาณสามอาทิตย์ หรือแม้แต่การหมักกล้วยเหลืองก็มีกรรมวิธีในการต้มกล้วยแล้วบดให้ละเอียดจากนั้นโรยเกลือ สามารถเก็บไว้ปรุงอาหารแทนกะปิได้แรมปี

การใช้ประโยชน์จากเกลือดังกล่าวยังแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชนชาติพันธุ์ในภาคเหนือที่มีกรรมวิธีที่ไม่แตกต่างกันมากนักและในรายการอาหารจิ้นหมักดิน หนึ่งในรายการอาหารที่ค้นพบจากชุมชนศรีนครินทร์ก็ใช้กรรมวิธีการหมักเนื้อที่มีส่วนผสมของเกลือและขั้นตอนการทำในแบบเดียวกัน รวมถึงการทำแคบหมูที่ใช้เกลือหมักเนื้อหมูติดมันก่อนนำไปทอดพอสุกแล้วเทลงไหเพื่อถนอมไว้รับประทาน เกลือในน้ำมันก็มีคุณสมบัติช่วยถนอมแคบหมูสำหรับอาหารในคุ่มๆ แต่ละครายการนิยมใช้เกลือในการปรุงรสอาหารมากกว่าการใช้น้ำปลา จึงสันนิษฐานว่าน่าจะเป็นกรรมวิธีที่นิยมมาแต่เดิมและไม่ใช้แค่สำหรับอาหารในคุ่มๆ ที่นิยมใช้เกลือแต่อาหารชาติพันธุ์อื่นๆ ในภาคเหนือก็นิยมใช้เกลือด้วยเช่นกัน

กระเทียม พริกไทย รากผักชี แต่เดิมเครื่องปรุงอาหารพื้นเมืองจากสูตรอาหารพื้นเมืองที่ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่ (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่) ได้รวบรวมและเผยแพร่ (อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ, 2539) และสูตรอาหารประเภทน้ำพริกและผักพื้นบ้านของศูนย์ศึกษาความหลากหลายทางชีวภาพฯ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (วัฒนธรรมการกินของคนเมือง น้ำพริกและผักพื้นบ้านล้านนา, 2543) พบว่า

เครื่องปรุงหลักที่นิยมใช้เป็นเครื่องปรุงพื้นฐานของรายการอาหารทั้งประเภทน้ำพริกและเครื่องแกง ได้แก่ พริก เกลือ กระเทียม หอมแดง กะปิหรือปลาร้า ขณะที่การปรุงรสด้วยกระเทียมพริกไทย รากผักชี พบว่าเป็นเครื่องปรุงที่นิยมในอาหารไทยตามสูตรอาหารวังสวนสุนันทาตามที่หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ได้บันทึกและเผยแพร่ (ชีวิตในวัง) ซึ่งเรียกกันทั่วไปว่า “สามเกลอ”

น้ำปลาญี่ปุ่น สันนิษฐานว่าเป็นน้ำปลาที่นิยมสำหรับชนชั้นนำของสยามดังปรากฏในภาพยนต์เรื่องหม่อมหลวงเนื่อง ซึ่งชลดา เรืองรักษ์ลิขิต (2552) ได้อธิบายน้ำปลาญี่ปุ่นในบทประพันธ์ภาพยนต์เรื่องหม่อมหลวงเนื่อง “ยาใหญ่ใส่สารพัด วางจานจัดหลายเหลือตรา รสดีด้วยน้ำปลา ญี่ปุ่นล้ำอัศจรรย์.. เป็นน้ำปลาที่น่าจะเข้ามากับเรือสินค้าที่เดินทางมายังกรุงเทพฯ ในยุคสมัยนั้นและโดยทั่วไปแล้วคนญี่ปุ่นนิยมกินซีอิ้วมากกว่าน้ำปลา จึงไม่ค่อยเห็นน้ำปลาญี่ปุ่นเท่าใดนักและได้เสนอข้อมูลสำคัญว่า คนญี่ปุ่นที่อยู่ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือนิยมกินน้ำปลาและมีน้ำปลาญี่ปุ่นขายอยู่พอสมควร และน้ำปลาญี่ปุ่นนั้นมีรสชาติที่ไม่เค็มเท่ากับน้ำปลาไทย”

การรับเอาน้ำปลาญี่ปุ่นสู่คุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่มีตั้งแต่เมื่อใดไม่มีหลักฐานบันทึกไว้ แต่ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตถึงการรับเอาน้ำปลาญี่ปุ่นสู่สำหรับอาหารในคุ้มฯ น่าจะอยู่สองช่วงสมัยคือ ในรัชสมัยของพระเจ้ากาวิโรรสสุริยวงศ์ เจ้าหลวงเชียงใหม่องค์ที่ 6 ซึ่งเคยประทับอยู่ในพระบรมมหาราชวังซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีการใช้น้ำปลาญี่ปุ่นมาแต่รัชกาลพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (ร.2) ดังมีหลักฐานจากภาพยนต์เรื่องข้างต้น หรือในช่วงสมัยพลตรีเจ้าแก้วนวลรัฐโดยรับเข้ามาผ่านพระราชชายาเจ้าดารารัศมีดังข้อมูลจากการสัมภาษณ์ทายาทเจ้านายฝ่ายเหนือ (คุณพงษ์กฤษณ์ ณ เชียงใหม่) ที่กล่าวว่าคุณยายจันทร์สม ณ เชียงใหม่ (สะใภ้เจ้าแก้วนวลรัฐ) ได้เรียนวิชาการงานฝีมือจากตำหนักพระราชชายาเจ้าดารารัศมีและเป็นผู้ถ่ายทอดสูตรน้ำปลาญี่ปุ่นในการปรุงอาหารให้กับตน อย่างไรก็ตามการรับเอาน้ำปลาญี่ปุ่นสู่สำหรับอาหารในคุ้มฯ จึงสะท้อนความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารในคุ้มฯ และวัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่นแบบผสมผสานตามสมัยนิยม

ความนิยมวัฒนธรรมญี่ปุ่นหรือเอเชียตะวันออกในสังคมตะวันตกช่วงกลางคริสต์ศตวรรษที่ 19 หรือ พ.ศ. 2450-พ.ศ. 2500 (พรสนอง วงศ์สิงห์ทอง, 2547) ได้อธิบายถึงอิทธิพลของวัฒนธรรมดังกล่าวเริ่มต้นหลังจากญี่ปุ่นเปิดประตูการค้าโดยปิดเมืองทำให้กับสหรัฐอเมริกา อังกฤษ รัสเซียและดัตช์ อุตสาหกรรมญี่ปุ่นแรกที่ได้กำไรจากการค้าคืออุตสาหกรรมไหม ความนิยมผ้าไหมในยุโรปและในสหรัฐอเมริกาทำให้เกิดความต้องการไหมของญี่ปุ่น นอกจากนี้ยังมีผ้าฝ้ายญี่ปุ่นที่ได้รับความนิยมจนกลายเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญ ญี่ปุ่นยังเป็นชาติแรกที่นำเทคนิคการตัดเย็บแบบตะวันตกเข้ามาใช้กับเสื้อผ้าที่ส่งออก นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากญี่ปุ่น เช่น เครื่องเขียน สำริดงานเซรามิค ยังเป็นที่นิยมเก็บสะสมของบรรดาผู้นำชาติตะวันตก และที่ปรากฏเด่นชัดคือ เสื้อผ้าชาวเอเชียที่เข้าไปมีอิทธิพลอย่างสำคัญในการตัดเย็บและและขึ้นรูปทรงเสื้อผ้าของชาวตะวันตก ก็มิโนจึงกลายเป็นที่นิยมทั้งผู้ชายและผู้หญิงโดยเฉพาะการสวมใส่พักผ่อน การตัดเย็บเสื้อผ้าผู้หญิงยังเน้นการ

ตัดเย็บแบบไม่มีโครงสร้างจนเกิดการคลี่คลายผสมผสานเป็นแฟชั่นการแต่งกายแบบต่างๆ ในยุคถัดมา และยังส่งอิทธิพลต่อวัฒนธรรมการแต่งกายในเชียงใหม่ตั้งเห็นได้จากภาพถ่ายการเกล้ามวยผมแบบเสยขึ้นของพระราชชายาเจ้าดารารัศมีและกลุ่มชนชั้นนำในเชียงใหม่ที่เรียกกันว่า “ทรงอ้อปูน” ซึ่งสันนิษฐานว่าเป็นการรับเข้าตามสมัยนิยมเช่นเดียวกับชาวตะวันตก

การวิเคราะห์และสังเคราะห์สำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (รัชสมัยพลตรีเจ้าแก้ว นวรัฐ พ.ศ. 2452-2482) สามารถอธิบายถึงการเป็นสัญลักษณ์แห่งพลวัตทางสังคมและวัฒนธรรม ด้วยมีการสั่งสมวัฒนธรรมมาอย่างต่อเนื่องและมีความสัมพันธ์กับสถานการณ์ทางสังคมที่เกิดขึ้นในแต่ละช่วงยุคสมัย การประกอบสร้างรูปแบบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ จึงเป็นการประกอบขึ้นจากทุนทางเศรษฐกิจ ทุนทางสังคมและทุนทางวัฒนธรรม อันแสดงถึงความเป็นตัวแทนแห่งความมั่งคั่ง ตัวแทนแห่งความสัมพันธ์ทางสังคมตามระบบโครงสร้างหน้าที่นิยม และตัวแทนแห่งวัฒนธรรมอาหารแห่งยุคสมัยที่มีลักษณะเฉพาะในแบบราชสำนัก (Royal)

การเป็นตัวแทนแห่งความมั่งคั่ง สัญลักษณ์แห่งความมั่งคั่งถูกแสดงออกผ่านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพของวัฒนธรรมอาหาร ประกอบด้วย อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ความหลากหลายของสำหรับอาหาร การนำเสนออาหารหรือการตกแต่งอาหารที่มีความปราณีต รวมถึงสิ่งแวดล้อมทางกายภาพอื่นๆ ได้แก่ สถาปัตยกรรมอาคาร การแต่งกาย พรรณไม้หายากต่างๆ ตามคติความเชื่อเกี่ยวกับสวรรค์ นามบุคคลที่เป็นเสมือนสมมติเทพ

การเป็นตัวแทนแห่งความสัมพันธ์ทางสังคม สัญลักษณ์แห่งความสัมพันธ์ทางสังคมถูกแสดงออกผ่านความหลากหลายที่มาของอาหารและวัตถุดิบ เป็นการคัดสรรคุณภาพวัตถุดิบหรือเครื่องปรุง รวมถึงการสร้างเหตุการณ์ความสัมพันธ์ด้วยการจัดเลี้ยงรับรองอาคันตุกะจากต่างถิ่นเพื่อกระชับความสัมพันธ์ทั้งในแบบส่วนตัวและความสัมพันธ์ระหว่างท้องถิ่นกับรัฐ

การเป็นตัวแทนแห่งวัฒนธรรมอาหารแห่งยุคสมัยที่มีลักษณะเฉพาะในแบบราชสำนัก (Royal) ผ่านการรับเข้าวัฒนธรรมต่างถิ่นประกอบด้วยการรับรู้ ยอมรับ และเลือกรับ แล้วปรับใช้กับทุนทางวัฒนธรรมเดิม เกิดรูปแบบทางวัฒนธรรมในแบบเฉพาะ (Royal)

การประกอบสร้างจากทุนเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม เป็นการแสดงให้เห็นถึงเสถียรภาพทางสถานะของระบบสังคมที่ยังคงดำเนินไปท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงทางโครงสร้างสังคม การปรับตัวจึงเป็นกระบวนการหนึ่งที่สามารถรักษาต้นทุนเดิมที่มีและส่งต่อให้ทายาทอีกรุ่นหนึ่งได้สืบทอดซึ่งถือเป็นกระบวนการส่งต่อทางวัฒนธรรม

สรุปการสังเคราะห์วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่มีพัฒนาการจากงานครัว สำหรับการรับประทานในลักษณะความเป็นส่วนตัว ขณะเดียวกันวัฒนธรรมอาหารดังกล่าวก็มีบทบาทที่สัมพันธ์กับสถานะความเป็นประมุขของเมืองในการเลี้ยงรับรองอาคันตุกะ บทบาทความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าหลวงเชียงใหม่กับอาคันตุกะดำเนินในลักษณะสองทางคือ ความสัมพันธ์ตามระบบโครงสร้างหน้าที่นิยมและความสัมพันธ์ในแบบส่วนตัว ส่วนอาคันตุกะที่เข้ามามีปฏิสัมพันธ์เป็นกลุ่มคนที่มาจากสองแหล่งวัฒนธรรมหลักคือกลุ่มคนจากวัฒนธรรมร่วมชนชาติไทหรือไต (ชาวสยาม จีน กลุ่มคนไตหรือไท) และกลุ่มคนจากต่างวัฒนธรรม (มิชชันนารีและนักเดินทางชาวตะวันตก)

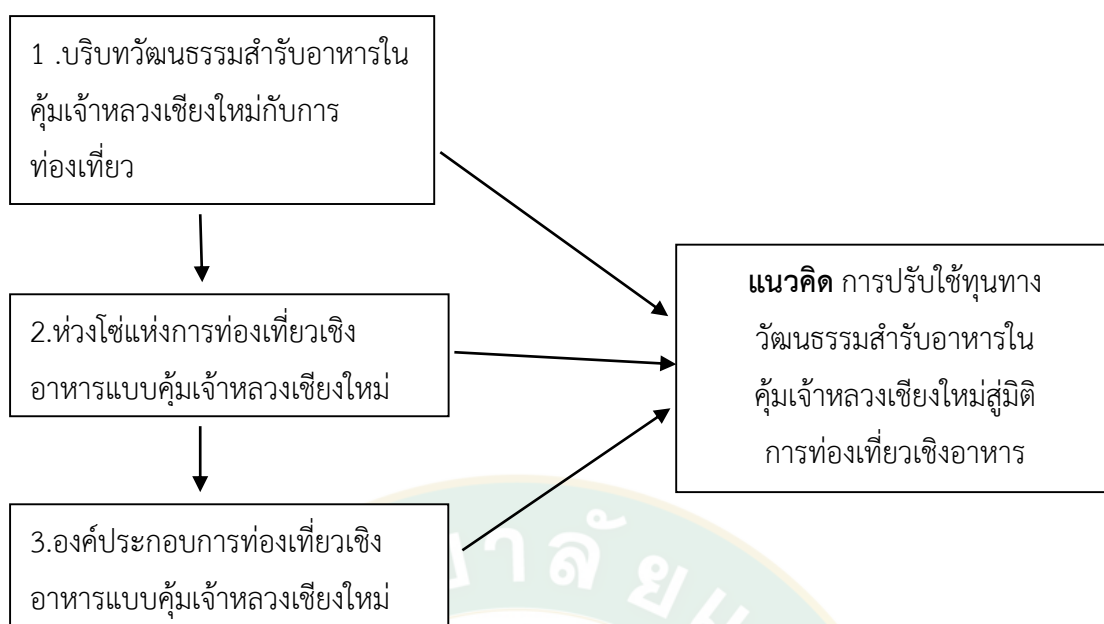
ความสัมพันธ์ทั้งสองลักษณะยังก่อให้เกิดการรับรู้และแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมซึ่งกันและกัน โดยวัฒนธรรมในแบบราชสำนักเชียงใหม่มีการยอมรับ (การรับสิ่งของบรรณาการจากต่างชาติ) และเลือกรับวัฒนธรรมบางประการ (เลือกรับจากสิ่งที่รับรู้และมีความพึงพอใจต่อสิ่งนั้น) แล้วนำมาประยุกต์ให้เข้ากับวัฒนธรรมท้องถิ่น

เมื่อมีการรับเข้าทางวัฒนธรรมและกลายเป็นส่วนหนึ่งในวิถีประจำวันแล้ว วัฒนธรรมดังกล่าวยังได้รับการถ่ายทอดให้กับทายาทจากรุ่นสู่รุ่นจนเกิดการสังสมทางวัฒนธรรม เมื่อสถานการณ์ภายนอกเปลี่ยนแปลงก็ส่งอิทธิพลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงภายในราชสำนักด้วย ความเปลี่ยนแปลงดังกล่าวยังเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดการกระชับความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมท้องถิ่นและวัฒนธรรมต่างถิ่นให้มีความใกล้ชิดกันมากขึ้นตามสถานการณ์ทางสังคมที่หลีกเลี่ยงไม่ได้และยังคงดำเนินไปอย่างเป็นพลวัตสามารถแบ่งยุคสมัยตามสถานการณ์ทางสังคมได้ 4 ยุค คือ ยุคที่ 1 วัฒนธรรมการต้อนรับและอาหารเป็นแบบเรียบง่ายด้วยบรรยากาศท้องถิ่นผสมอิทธิพลเครื่องใช้อย่างจีน ยุคที่ 2 วัฒนธรรมอาหารมีการผสมท้องถิ่นกับอุปกรณ์แบบสากลนิยม ยุคที่ 3 วัฒนธรรมการพัฒนานาฏศิลป์ประกอบการรับประทานอาหารในลักษณะการต้อนรับอย่างเป็นทางการ และยุคที่ 4 วัฒนธรรมการประกอบอาหารพื้นเมืองที่รับอิทธิพลจากจีน ยุโรป และราชสำนักสยามในรูปแบบสำหรับใช้รับรองอาคันตุกะในระดับชนชั้นปกครองและการทูต เมื่อคุ้มหลวงหมดบทบาทลง ความเปลี่ยนแปลงดังกล่าวได้เป็นไปตาม “จริต” ของทายาทผู้สืบทอด

การสังเคราะห์สู่แนวคิดการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่ สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (การฟื้นฟู)

การสังเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่เป็นการนำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมมาทำการสังเคราะห์สู่การสร้างแนวคิดการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเป็นการฟื้นฟูวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่บนฐานการประยุกต์ใช้แนวคิดทฤษฎีทางปรากฏการณ์นิยม โครงสร้างหน้าที่นิยม การเปลี่ยนแปลงทางสังคม ทุนทางวัฒนธรรม การท่องเที่ยว และการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ผู้วิจัยได้นำเสนอแนวคิดการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหารไว้ 3 หลักการ ประกอบด้วย 1. *บริบทวัฒนธรรมการต้อนรับแบบคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่กับการท่องเที่ยว* เป็นการอธิบายถึงบริบทโดยรวมของความสัมพันธ์ระหว่างความเป็นวัฒนธรรมในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่กับการท่องเที่ยวที่ดำเนินไปตามบทบาทของระบบสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างเป็นพลวัต 2. *ห่วงโซ่แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่* เป็นการอธิบายถึงการพัฒนาพื้นที่ที่มีเรื่องราวเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าฯ ที่มีความเป็นไปได้ต่อการเป็นแหล่งท่องเที่ยวหรือการใช้พื้นที่การท่องเที่ยวนั้นประกอบเรื่องราว (Royal Story Telling) และอธิบายถึงคุณค่าแห่งการอนุรักษ์วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าฯ ผ่านกิจกรรมการจัดกระบวนการเรียนรู้ 3. *องค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่* เป็นการประกอบโครงสร้างรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่โดยปรับบทบาทวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าฯ สู่ความเป็นวัฒนธรรมร่วมสมัยในปัจจุบันด้วยกระบวนการท่องเที่ยวที่เน้นชูอัตลักษณ์ท้องถิ่น โดยทั้ง 3 หลักการมีการเชื่อมโยงกันดังภาพที่ 21 และสามารถอธิบายรายละเอียดได้ดังนี้



ภาพที่ 21 แสดงการเชื่อมโยงหลักการในแนวคิดการปรับตัวทางวัฒนธรรมสำหรับอาหาร
ในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

หลักการที่ 1.บริบทวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่กับการท่องเที่ยว (Royal Cuisine and Tourism)

การประดิษฐ์หรือการประกอบสร้างทางวัฒนธรรมสำหรับต้อนรับอาคันตุกะที่มาเยือน จากหลักฐานบันทึกร่วมสมัยของชาวต่างชาติได้บันทึกเหตุการณ์การต้อนรับไว้อย่างน่าสนใจโดยสรุปคือ เป็นการต้อนรับอย่างเรียบง่ายที่เหมาะสมกับโอกาสและสถานการณ์ ได้แก่การจัดบริการที่พักแรม การเลี้ยงรับรองด้วยน้ำชาและผลไม้บนภาชนะเงินหรือทองคำ การแสดงพื้นบ้านที่นิยมตามยุคสมัย รวมถึงการจัดเลี้ยงอาหารค่ำอย่างเป็นทางการ

การนำเสนอวัฒนธรรมท้องถิ่นในฐานะการเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมรัฐชาติสมัยใหม่โดยมี ปัจจัยที่ส่งอิทธิพลต่อการประกอบสร้างดังกล่าวมาจากการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางสังคมและการมี ปฏิสัมพันธ์ในพื้นที่ความเป็นส่วนตัว (คุ่มเจ้าหลวงและพระตำหนักพระราชชายาเจ้าดารารัศมี) ระหว่างอาคันตุกะกับเจ้าหลวงเชียงใหม่ที่ยังคงมีบทบาทในฐานะประมุขของเมืองและปรากฏเด่นชัด ในช่วงที่พระราชชายาเจ้าดารารัศมีเสด็จมาประทับที่นครเชียงใหม่ มีการจัดเลี้ยงถวายการรับรอง สมเด็จพระราชปิตุลาบรมพงศาภิมุข เจ้าฟ้าภาณุรังษีสว่างวงศ์ กรมพระยาภาณุพันธุวงศ์วรเดช เสด็จ ตรวจราชการที่ทหารมณฑลฝ่ายเหนือ พ.ศ. 2459 ภายใต้แนวคิด “แฟนซี” (Fancy Party) มีการกำหนดการแต่งกายที่แตกต่างจากการแต่งกายในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ยังมีพิธีบายศรีทูล พระขวัญ ซึ่งเป็นพิธีกรรมเก่าแก่ที่ยังคงปฏิบัติสืบทอดกันมาตาม “ธรรมเนียมเจ้า” (Royal Welcoming Ceremony Pattern) พิธีบายศรีทูลพระขวัญที่จัดขึ้นอย่างยิ่งใหญ่ที่สุดในประวัติศาสตร์

คือ การจัดถวายรับรองพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี เมื่อคราวเสด็จเยือนนครเชียงใหม่ครั้งแรกปี พ.ศ. 2469 และเป็นต้นแบบให้กับเจ้านายฝ่ายเหนือ (ทายาทพลตรีเจ้าแก้วขวัญ) ในการจัดถวายรับรองพระประมุขและพระบรมวงศานุวงศ์ทุกพระองค์ในรัชกาลที่ 9 รวมถึงพระราชอาคันตุกะต่างประเทศ

การถวายการต้อนรับพระราชอาคันตุกะของสมเด็จพระบรมชนกชาติเบศรมหาภูมิพลอดุลยเดช महाराज (ร.9) และสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี พันปีหลวง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2505 ณ พระตำหนักภูพิงศ์ราชนิเวศน์ ยังคงเป็นการถวายการต้อนรับด้วยพิธีบายศรีทูลพระขวัญ (พระราชวงศ์ต่างประเทศ) และบายศรีสู่ขวัญ (ประธานาธิบดีต่างประเทศ) กระทั่งปี พ.ศ. 2507 จึงมีการปรับพิธีการต้อนรับขึ้นใหม่โดยมีการนำวัฒนธรรมอาหารขันโตกเสวยเข้าประกอบพิธีกรรมบายศรีทูลพระขวัญหรือบายศรีสู่ขวัญพระราชอาคันตุกะโดยเครื่องใช้ต่างๆ ยังคงไว้ตามธรรมเนียมเจ้า (Royal Welcoming Ceremony Pattern) และเป็นการจัดเลี้ยงถวายในแบบทางการ

สรุปวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มๆ กับการท่องเที่ยว เป็นการนำสัญลักษณ์ในการต้อนรับแบบเจ้านายฝ่ายเหนือ คือ พิธีกรรมบายศรี การแสดงนาฏศิลป์ท้องถิ่น และสำหรับอาหารในคุ้มๆ ภายใต้บรรยากาศสิ่งแวดล้อมตามคติความเชื่อท้องถิ่น (ความเป็นสมมติเทพ) รวมถึงการประยุกต์ใช้วัฒนธรรมท้องถิ่นในการต้อนรับหรือการสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่เกิดการรับรู้ถึงคุณค่าที่แตกต่างจากกระแสวัฒนธรรมหลัก (วัฒนธรรมไทยภาคกลาง)

หลักการที่ 2. ห่วงโซ่แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่

2.1. การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว (Tourist Attraction)

การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเป็นการเชื่อมโยงเรื่องราวทางสังคมที่ส่งอิทธิพลต่อวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มๆกับสถานที่ที่เกี่ยวข้อง สามารถแบ่งสถานที่ที่เกี่ยวข้องกับสำหรับอาหารในคุ้มๆ ได้ 3 ประเภทคือ 1) คุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือในฐานะต้นกำเนิดทางวัฒนธรรม 2) ตลาดสดในฐานะแหล่งที่มาของวัตถุดิบ และ 3) วัดในการอุปถัมภ์ของเจ้าหลวงเชียงใหม่ซึ่งยังคงมีร่องรอยของคุ้มหลวงเดิมที่ถูกรื้อมาสร้างถวายวัดตามธรรมเนียม

คุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือในฐานะแหล่งกำเนิดวัฒนธรรมอาหารและยังคงมีอาคารที่พำนักเดิมปรากฏอยู่ถึงปัจจุบัน ได้แก่ คุ้มเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวันตก คุ้มเจดีย์แก้ว (กงสุลอเมริกา) พระตำหนักดารารัถย์ คุ้มเจ้าอินทนนท์ (คุ้มแจ้งศรีภูมิ) และคุ้มทุ่งเสี้ยว ซึ่งคุ้มทุกแห่งอยู่ในความดูแลของเอกชนและหน่วยงานราชการที่อนุญาตให้เข้าชมได้ในโอกาสพิเศษ ยกเว้นพระตำหนักดารารัถย์และคุ้มทุ่งเสี้ยวที่เปิดให้เข้าเยี่ยมชมในฐานะเป็นแหล่งท่องเที่ยว โดยเฉพาะคุ้มทุ่งเสี้ยวเป็นคุ้มที่มีเส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงกับบริบทชุมชนคือ ชุมชนศรีนครินทร์ที่ยังคงมีเรื่องเล่าและผู้คนยังคงมีความผูกพันกับเจ้าแก้วขวัญ มีเจ้าอาวาสและกลุ่มทำงานท่องเที่ยวชุมชนสามารถเป็นผู้ถ่ายทอดเรื่องราวต่างๆได้

เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังมีสถานที่อื่นที่ปรากฏเพียงเรื่องราวทางประวัติศาสตร์ที่สัมพันธ์กับพื้นที่ในบริบทการใช้ประโยชน์ทางสังคมที่แตกต่างจากความเป็นคุ่มฯ เดิมคือ บริเวณพื้นที่กลางเวียงเชียงใหม่ (หอศิลปวัฒนธรรมเมืองเชียงใหม่ โรงเรียนยุพราชวิทยาลัย ช่วงหลวงเวียงแก้วหรือทัศนสถานหญิงเดิม)

ตลาด แหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารในคุ่มฯ และมีเรื่องราวที่เกี่ยวข้อง อาทิ ตลาดสดได้แก่ กาดหลวง กาดสมเพชร กาดต้นพะยอม กาดข้างเผือก รวมถึงแม่น้ำปิง (ฝายวังปาน อำเภोजอมทอง) และร้านค้าเก่าแก่ของเชียงใหม่บางแห่งที่ยังคงเปิดกิจการอยู่ถึงปัจจุบัน ได้แก่ ร้านขนมจีนร้อยปี (ท่าแพ) ร้านเกษม สโตร์ ร้านอาหารพื้นเมืองศรีจันทร์ และอาหารพื้นเมืองป่าศรีบุตร

วัด ที่มีประวัติเกี่ยวข้องกับการนำคุ่มหลวงเดิมของเจ้าผู้ครองนครเชียงใหม่ที่ทลายได้หรือถอนแล้วนำมาสร้างถวายไว้ตามธรรมเนียมเดิมที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา อันได้แก่ วิหารวัดพันเตา วิหารวัดแสนฝาง กุเจ้านายฝ่ายเหนือวัดสวนดอกในฐานะบุคคลสำคัญต่อวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มฯ วัดศรีนารัฐ (อำเภอสันป่าตอง) และวัดร้องวัวแดง (อำเภอสันกำแพง)

สรุปสถานที่ที่เกี่ยวข้องโดยส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่เมืองเก่าและพื้นที่ชุมชนเก่าสามารถพัฒนาเชื่อมโยงเป็นเส้นทางและกิจกรรมท่องเที่ยว (Royal Tourism) ตามหลักยุทธศาสตร์การพัฒนาเมืองเชียงใหม่ตามนโยบายรัฐที่เน้นเสริมสร้างอัตลักษณ์วัฒนธรรมของเมืองให้ทรงคุณค่าทางสุนทรีย์และมีมูลค่าทางเศรษฐกิจตามแนวทางการพัฒนาเมือง (แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ 2560 – 2564) ที่ระบุถึงแนวทางการพัฒนาเมืองคือ “รักษาอัตลักษณ์ของเมืองและสร้างคุณค่าของทรัพยากรเพื่อกระจายรายได้ให้คนท้องถิ่น โดยให้ความสำคัญต่อการอนุรักษ์ สืบสาน ประเพณี วัฒนธรรม สถาปัตยกรรมพื้นบ้านและเมืองเก่า ตลอดจนใช้เศรษฐกิจดิจิทัลต่อยอดการพัฒนาเมืองควบคู่การส่งเสริมการเรียนรู้ของชุมชน การสร้างแบรนด์ หรือเอกลักษณ์ของเมือง เพื่อสนับสนุนการพัฒนาเมืองอย่างมีคุณค่าทั้งด้านเศรษฐกิจและสังคม”

2.2. การอนุรักษ์วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (Food Culture Preservation)

วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ เป็นวัฒนธรรมที่มีลักษณะเฉพาะทั้งรูปแบบการรับประทาน สูตรการปรุงอาหารจากวัตถุดิบที่ได้รับการคัดสรรมาจากแหล่งผลิตคุณภาพ อีกทั้งมีเรื่องราวและความหมายทางสังคมแฝงอยู่ในรายการอาหารนั้นและเป็นวัฒนธรรมอาหารที่ผ่านการคัดสรรในการใช้รับรองแขกบ้านแขกเมือง

การอนุรักษ์วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ จึงเป็นการอนุรักษ์ในเชิงคุณค่าทางสุนทรียศาสตร์และอนุรักษ์เชิงสัญลักษณ์แห่งประวัติศาสตร์หรือตัวแทนพัฒนาการทางสังคมในยุคเริ่มต้นของความเป็นรัฐไทยสมัยใหม่ อันเป็นพื้นฐานของความเป็นสังคมเมืองเชียงใหม่ในปัจจุบัน

การอนุรักษ์คุณค่าดังกล่าวสามารถยกระดับหรือสร้างภาพลักษณ์ใหม่ที่ปราณีตผสมผสานความเป็นสากลให้กับอาหารพื้นเมืองด้วยมิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อีกทั้งเพิ่มความหลากหลายและสร้างทางเลือกการรับประทานอาหารพื้นเมืองในแบบวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ซึ่งสามารถกระทำผ่านกระบวนการจัดการความรู้

หลักการที่ 3. องค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (Chiang Mai Royal Cuisine and Tourism)

องค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ เป็นการประยุกต์จากแนวคิดการก่อสร้างของนายฉั่วคส์ แดร์ริดา (อั้งโน สุภางค์ จันทวานิช, 2554) ที่ได้เสนอแนวคิดการก่อสร้างความหมายของวัตถุและให้ประกอบคำหรือตัวบทด้วยวิธีการใหม่ที่จะเชื่อมโยงส่วนที่คัดแยกให้อยู่ในแบบแผนใหม่ ซึ่งการประกอบขึ้นใหม่นี้ถือเป็นแบบจำลองที่มีมิติใหม่ปรากฏขึ้นมาบนฐานการทำหน้าที่เดิมของวัตถุ การผลิตความหมายและการทำหน้าที่เดิมค่าของตัวบทเดิม (ในมิติทางวัฒนธรรมกระบวนการดังกล่าวคือ “การฟื้นฟู”) นับเป็นการนำทุนเดิมทางสังคมมาปรับใช้ให้เกิดมิติใหม่

ดังนั้นองค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่จึงเป็นการถอดแบบคุณลักษณะบางประการที่มีรูปแบบเฉพาะ (แบบราชสำนัก) ในการต้อนรับหรือการเลี้ยงรับรองของคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ที่ได้รับการสืบทอดโดยทายาทอันประกอบด้วย 3 คุ้ม ซึ่งเป็นแหล่งข้อมูลหลักในการทำการศึกษานี้ ได้แก่ คุ้มเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวัน คุ้มเจ้าพงษ์อินทร์ (คุ้มรินแก้ว) และคุ้มเจ้าอินทนนท์ (คุ้มแจ่งศรีภูมิ) โดยนำบริบทบรรยากาศทั่วไปภายในคุ้ม วัฒนธรรมการรับประทานอาหารและการประกอบอาหาร รวมถึงประเด็นที่ได้จากการวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคมและวัฒนธรรม

การจัดวางองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่สามารถเชื่อมโยงทั้งในมิติการสร้างแหล่งท่องเที่ยว (Tourist Attraction) ในลักษณะนิทรรศการ (Exhibition) หรือพิพิธภัณฑ์ (Musuem) อันเป็นช่องทางการสื่อสารสร้างการรับรู้ให้กับนักท่องเที่ยว และมิติธุรกิจอาหารหรืองานเลี้ยงในโอกาสพิเศษ (Special Event) ต่างๆ ซึ่งเป็นช่องทางการสร้างประสบการณ์ใหม่แห่งการบริโภคอาหารพื้นเมือง ประกอบด้วย

3.1.การคัดสรรคุณภาพวัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ขึ้นชื่อทั้งในท้องถิ่นและต่างถิ่น (Quality)

อาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบสามารถแบ่งตามประเภทของอาหารคือสำหรับพื้นเมือง สำหรับไทยภาคกลาง สำหรับจีนหรือตะวันตก โดยทุกสำรับเน้นใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลในท้องถิ่นนั้นๆ แต่หากเป็นรายการอาหารสำหรับตะวันตกก็สามารถใช้วัตถุดิบนำเข้าประเภทอาหารกระป๋องหรืออาหารแช่แข็งต่างๆ ปัจจุบันการคัดสรรวัตถุดิบอาจดูจากแหล่งที่สามารถให้ความมั่นใจเรื่องคุณภาพและสามารถสนับสนุนเศรษฐกิจในท้องถิ่น อาทิ ผลิตภัณฑ์หรือพืชผักจากโครงการหลวงหรือจากสวนปลอดสารพิษที่ได้รับการรับรองความปลอดภัย ซึ่งการคัดสรรวัตถุดิบถือเป็นองค์ประกอบสำคัญในด้านรสชาติอาหาร

3.2.การแสดงสัญลักษณ์หรือความเป็นตัวแทนแห่งความมั่งคั่ง ตัวแทนแห่งความสัมพันธ์ทางสังคม และตัวแทนแห่งวัฒนธรรม (Symbolism)

3.2.1 การแสดงออกถึงความมั่งคั่งสามารถแสดงผ่าน 2 คุณลักษณะ คือ

1) วัฒนธรรมที่จับต้องได้อันได้แก่อุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีค่าหรือมีความวิจิตรเป็นงานหัตถกรรม อาทิ เครื่องเงิน เครื่องทองเหลือง เครื่องถ้วยเซรามิกเนื้อดีที่มีรูปแบบเดียวกัน เครื่องไม้แกะสลัก เครื่องเงิน ผ้ารองจาน (ทอมือ) โดยอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารเน้นนำเสนองานหัตถกรรมท้องถิ่นเพื่อรักษาคุณค่าในวัฒนธรรมท้องถิ่นให้คงอยู่ร่วมสมัย รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นที่ดูทันสมัยมีความกลมกลืนเป็นสากลและเหมาะสมกับยุคสมัยในปัจจุบัน

2) วัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ คือการจัดรูปแบบการรับประทานอาหารที่ผสมผสานความเป็นสากล อาทิ การนำเสนออาหารจานแรกด้วยรายการเรียกน้ำย่อยประเภทเครื่องว่าง ตามด้วยรายการอาหารหลักที่มีความหลากหลายครบรส (เครื่องคาว) ทั้งประเภทต้ม ผัด แกง ทอด และน้ำพริก รายการอาหารปิดท้ายด้วยรายการเครื่องหวาน (ขนมต่างๆ) และผลไม้ตามฤดูกาลที่มีความปราณีตพร้อมรับประทาน

3.2.2 การแสดงออกถึงความสัมพันธ์ทางสังคม แสดงออก 2 ลักษณะ คือ

1) การจัดรูปแบบที่นั่งการรับประทานอาหาร จัดเป็นโต๊ะทรงเหลี่ยม มีการทำป้ายชื่อผู้ร่วมรับประทานอาหารวางบนโต๊ะเรียงตามที่นั่ง (ในกรณีจัดเลี้ยงและเชิญแขกในโอกาสพิเศษหรือกรณีทราบชื่อผู้มารับประทานอาหาร)

2) การจัดรายการอาหารในหนึ่งสำรับต้องมีความหลากหลายของรายการอาหาร มีการสร้างการรับรู้ให้กับผู้รับประทานอาหารได้ทราบถึงการคัดสรรวัตถุดิบชั้นดีจากแหล่งต้นกำเนิด ทั้งในท้องถิ่นและต่างถิ่นอันเป็นผลความสัมพันธ์จากการก่อสร้างรัฐไทยสมัยใหม่ นอกจากนี้ในหนึ่งสำรับสามารถประกอบด้วยรายการอาหารพื้นเมือง อาหารไทยภาคกลาง และอาหารจีนหรือตะวันตก รวมอยู่ในสำรับชุดเดียวกันได้

3.2.3 การแสดงออกถึงความเป็นตัวแทนแห่งวัฒนธรรม

วัฒนธรรมสามารถแสดงออกทั้งสิ่งที่จับต้องได้และจับต้องไม่ได้ดังข้อ 2.1 และ 2.2 ทั้งนี้เป็นการสร้างความสุนทรีย์บนโต๊ะอาหารและการสร้างบรรยากาศบนโต๊ะอาหารให้ผู้รับประทานอาหารสัมผัสได้ถึงความสุนทรีย์ดังกล่าว รวมถึงการจัดให้มีการแสดงศิลปปะนาฏศิลป์ต่างๆ ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นและนาฏศิลป์ที่นิยมในราชสำนักหรือการคัดสรรการแสดงนาฏศิลป์ที่ประดิษฐ์ขึ้นโดยกลุ่มเจ้านาย (Royal Performance) อันก่อให้เกิดความสุนทรีย์ระหว่างการรับประทานอาหารหรือหลังการรับประทานอาหาร

3.3.การนำเสนอสิ่งแวดล้อมทางกายภาพตามคตินิยมท้องถิ่นในอดีต (Physical Environment Presentation)

การนำเสนอสิ่งแวดล้อมทางกายภาพเป็นการนำคติหรือความเชื่อในท้องถิ่นมาสร้างบรรยากาศสิ่งแวดล้อมภายในพื้นที่การรับประทานอาหาร การประดับตกแต่งบริเวณโดยรอบห้องอาหารด้วยคติความเชื่อเรื่องป่าหิมพานต์อันสะท้อนคติความเป็นสมมติเทพ อันได้แก่ น้ำตก สระน้ำโอนาดตหรือเขามอ ดอกไม้หรือไม้ประดับในวรรณคดี การใช้ดอกไม้พื้นเมืองตกแต่งประดับบนโต๊ะ (ตามรูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารค่ำของเจ้าอุบลวรรณมา) หรือการใช้กุหลาบจุฬาลงกรณ์เพื่อสื่อถึงเรื่องราวสัมพันธ์ระหว่างพระราชชายาเจ้าดารารัศมีกับพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

นอกจากนี้หากเป็นงานเลี้ยงเฉลิมฉลองควรมีการกำหนดเครื่องแต่งกายในแบบประยุกต์ที่เน้นการตัดเย็บจากผ้าพื้นเมือง เช่น ผ้าฝ้ายหรือผ้าไหมในท้องถิ่นหรือการแต่งกายแฟชั่นด้วยชุดประจำชาติพันธุ์ของท้องถิ่นภาคเหนือ หรือมีการกำหนดแนวคิดการแต่งกายเพื่อสร้างบรรยากาศที่พิเศษ การจำลองการแต่งกายย้อนยุค การแต่งกายตามละคร การแต่งกายประยุกต์ เป็นต้น

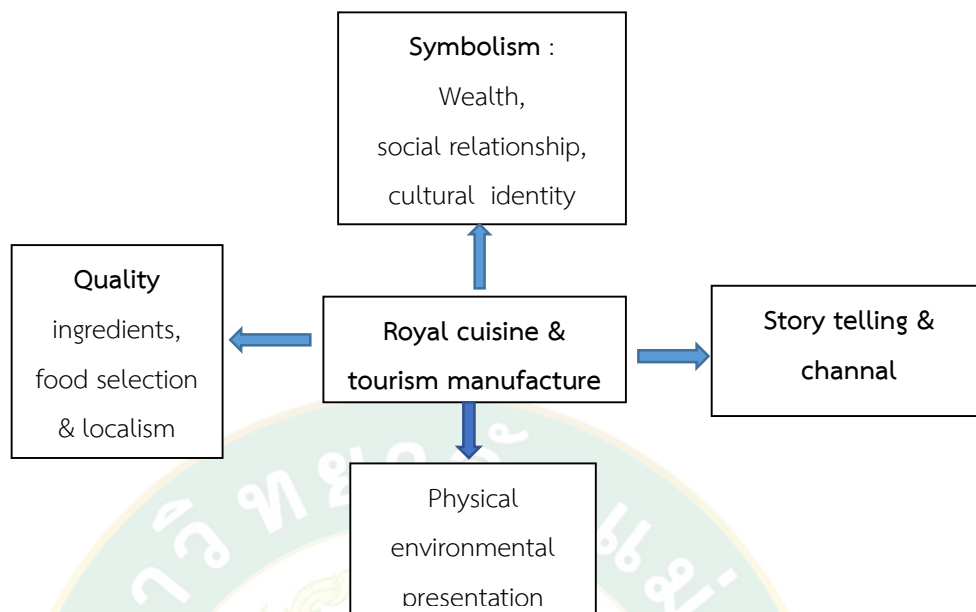


ภาพที่ 22 งานเลี้ยงแพนซีถวายรับเสด็จพระราชบิดุลาบรมพงศาพิมุขฯ พ.ศ. 2459
(หอจดหมายเหตุแห่งชาติ)

3.4.การนำเสนอเรื่องราวทางสังคม (ประวัติศาสตร์) ผ่านวัฒนธรรมอาหาร (Story Telling and Channal)

กระบวนการจัดการความรู้เป็นสิ่งที่สามารถสร้างผ่านประสบการณ์ที่จับต้องหรือสัมผัสได้ถึงความหมายทางสังคมวัฒนธรรมที่แฝงอยู่ในวัฒนธรรมอาหารในคุ่มๆหรือการใช้วัฒนธรรมอาหารในคุ่มๆเป็นจุดสร้างความสนใจที่นำไปสู่จุดเริ่มต้นของกระบวนการเรียนรู้ทางประวัติศาสตร์ท้องถิ่น การนำเสนอประวัติศาสตร์ท้องถิ่นในมิติของวัฒนธรรมอาหารยังสามารถนำเสนอได้ในหลายช่องทางคือ นิทรรศการ พิพิธภัณฑ์แสดงเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารในคุ่มๆ ภาพวิดิทัศน์ ภาพถ่ายทางประวัติศาสตร์ โดยมีเนื้อหากำกับอธิบายสื่อความหมายและร้อยเรียงเรื่องราวพัฒนาการทางสังคมจากอดีตสู่ปัจจุบัน รวมถึงการสร้างกิจกรรมสาธิตการประกอบสำรับอาหารในคุ่มๆ

องค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่สามารถสรุปได้ดังภาพที่



ภาพที่ 23 องค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่
(Chiang Mai Royal Cuisine and Tourism)

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

สรุป

การศึกษาวิจัยเรื่อง การปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผู้วิจัยได้ตั้งคำถามทางการวิจัยประกอบด้วย 1) วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่มีลักษณะเป็นอย่างไร 2) วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่มีความหมายทางสังคมและวัฒนธรรมอย่างไร และ3) วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สามารถนำไปสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารในลักษณะใดซึ่งสัมพันธ์กับวัตถุประสงค์การวิจัยครั้งนี้คือ 1) เพื่อสืบค้นและฟื้นฟูสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ 2) เพื่อศึกษาวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ และ 3) เพื่อเสนอแนวทางการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ผู้วิจัยได้ใช้กระบวนการวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยทำการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเบื้องต้น (Survey) จากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้นำสู่กระบวนการได้มาซึ่งข้อมูลหลัก (Main Data) ประกอบด้วยข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ใช้การสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) สำหรับสัมภาษณ์เชิงลึกทั้งแบบทางการและกึ่งทางการ และใช้ข้อมูลจากเอกสารบันทึกร่วมสมัยเป็นหลักเนื่องจากผู้บันทึกได้ทำการบันทึกจากสถานการณ์จริงในลักษณะจดหมายเหตุซึ่งมีความน่าเชื่อถือต่อการเกิดขึ้นจริงของสถานการณ์ และข้อมูลจากการบันทึกประสบการณ์ในคุ้มฯ โดยทายาทที่อยู่ร่วมยุคสมัยนั้นๆ

ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นการสืบค้นข้อมูลจากเอกสารตำราทั้งตำราวิชาการทางประวัติศาสตร์ เอกสารตำรากึ่งวิชาการ รวมถึงข้อมูลบันทึกการสัมภาษณ์บุคคลร่วมสมัยกับเหตุการณ์ทางสังคมจากเอกสารตำราอื่นๆ มีการใช้วิธีการสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participated Observation) และการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม (Participated Observation) ในการลงพื้นที่ภาคสนาม (Field Research) การสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) การได้มาซึ่งตัวแทนผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants)

ผู้วิจัยทำการสัมภาษณ์เก็บข้อมูลจากตัวแทนผู้ให้ข้อมูล 2 กลุ่มคือ 1) ตัวแทนผู้เป็นทายาทตามลำดับสายสกุลโดยใช้วิธีการคัดเลือกอย่างมีวิจารณญาณ 2) ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับงานครัวในคุ้มฯ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบสโนว์บอลเทคนิค (Snow Ball Technique)

เมื่อได้ข้อมูลครบตามประเด็นที่ศึกษาแล้ว จึงนำข้อมูลมาประมวลสู่กระบวนการวิเคราะห์ และสังเคราะห์เชิงพรรณนาตามในรูปแบบวิธีการอุปมาน (Inductive) การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ทางปรากฏการณ์วิทยา ผู้วิจัยได้ประยุกต์ใช้แนวคิดและทฤษฎีจากการทบทวนวรรณกรรมประกอบด้วยทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นิยม ได้แก่ แนวคิดระบบอินทรีย์ทางสังคม ระบบสังคมหน้าที่พื้นฐาน ทฤษฎีความจริงแห่งโครงสร้างสังคม ทฤษฎีการเปลี่ยนแปลง ทฤษฎีบทบาท ทฤษฎีหลังโครงสร้างนิยม ได้แก่ แนวคิดสัญญาวิทยา มายาคติ การรื้อสร้างและแนวคิดทุนทางวัฒนธรรม มีการค้นหาความหมายทางสังคมและวัฒนธรรม ควบคู่กับการวิเคราะห์บทบาทผู้ประดิษฐ์วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มๆตามระบบโครงสร้างทางสังคม รวมถึงปัจจัยหรือองค์ประกอบที่ทำให้เกิดรูปแบบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มๆ ที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างเป็นพลวัต ซึ่งผลการศึกษาวินิจฉัยสามารถสรุปตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งต่อไปนี้

1. การสืบค้นและฟื้นฟูสำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่

ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยสามารถรวบรวมและแบ่งออกเป็น 2 ชุด คือชุดแรกเป็นข้อมูลที่ได้จากเอกสารบันทึกของบุคคลร่วมสมัย ข้อมูลชุดที่สองได้จากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (ทายาทฯ) จาก 3 คุ่มหลักที่สืบทอดวัฒนธรรมคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่ในรัชสมัยพลตรีเจ้าแก้วขวัญ วัชโรจน์ (คุ่มหล้าหน้า) คุ่มเจ้าพงษ์อินทร์ (คุ่มรินแก้ว) และคุ่มเจ้าอินทนนท์ (คุ่มแจ่งศรีภูมิ) ผลการสืบค้นและฟื้นฟูสำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่และตอบคำถามงานวิจัยข้อที่ 1 (วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่มีลักษณะเป็นอย่างไร) สามารถสรุปตามประเด็น คือ

1.1 พลวัตวัฒนธรรมในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่

พลวัตวัฒนธรรมในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่พบว่าตั้งแต่ต้นราชวงศ์ราชวปี พ.ศ. 2324 มีการปรับโครงสร้างหน้าที่ทางสังคมตามระบบการปกครองประเทศราชและมณฑลเทศาภิบาล มีการเลือกรับวัฒนธรรมบางประการจากวัฒนธรรมต่างถิ่นแล้วสั่งสมต่อเนื่องกันมาอย่างมีพลวัตสัมพันธ์กับอิทธิพลภายนอก สามารถอธิบายวัฒนธรรมการต้อนรับตามช่วงสมัยที่มีการเปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์ทางสังคมที่ปรากฏในบันทึกร่วมสมัยคือ

ช่วงประมาณ พ.ศ. 2379 – 2387 เป็นช่วงการปกครองระบบประเทศราช (มีความเป็นราชสำนัก) และเป็นช่วงที่มีการอพยพผู้คนเข้ามาฟื้นฟูเมืองเชียงใหม่ วัฒนธรรมการต้อนรับและอาหารเป็นแบบเรียบง่าย ด้วยบรรยากาศท้องถิ่นผสมอิทธิพลเครื่องใช้อย่างจีน ช่วงประมาณ พ.ศ. 2422 – 2424 วัฒนธรรมอาหารมีการผสมความเป็นท้องถิ่นที่เน้นเครื่องใช้เป็นโลหะมีค่า (เครื่องเงิน นาคและทองคำ) กับอุปกรณ์แบบสากลนิยม (เครื่องถ้วย เครื่องแก้ว ซ้อน ส้อม มีด)

ช่วงประมาณ พ.ศ. 2457 – 2476 เป็นช่วงการปกครองระบบมณฑลเทศาภิบาลมีการพัฒนานาฏศิลป์ประกอบการรับประทานอาหารในลักษณะการต้อนรับอย่างทางการ ประกอบด้วยอาหาร

พื้นเมืองที่รับอิทธิพลจากจีน ยุโรป และราชสำนักสยามในรูปแบบสำหรับ (Set Menu) ซึ่งนิยมใช้รับรองอาคันตุกะในระดับชนชั้นปกครองและการทูต

ช่วงประมาณ พ.ศ. 2476 – 2482 เป็นช่วงหลังพระราชชายาสี้นพระชนม์ (พ.ศ. 2476) และเป็นช่วงที่เจ้าแก้วขวัญรัฐยังมีพระชนม์ชีพถึงปี พ.ศ. 2482 และเป็นช่วงหลังการยกเลิกระบบการปกครองระบบมณฑลเทศาภิบาลเป็นจังหวัด วัฒนธรรมในคุ้มฯ ยังคงดำเนินต่อไปตามสถานการณ์ ซึ่งทายาทเจ้าหลวงเชียงใหม่ยังคงสืบทอดแบบแผนวัฒนธรรมราชสำนักผสมกับความนิยมส่วนตัว

ช่วง พ.ศ. 2501 ถึงปัจจุบัน (พ.ศ. 2563) เป็นช่วงเปิดรับระบบทุนนิยมสมัยใหม่ วัฒนธรรมการต้อนรับของเจ้านายฝ่ายเหนือมีการคลี่คลายจากแบบแผนเดิม ยกเว้นการต้อนรับอาคันตุกะระดับพระบรมวงศานุวงศ์ซึ่งมีพิธีบายศรีทูลพระขวัญและประยุต์รูปแบบด้วยการนำสำหรับอาหารพื้นเมืองที่ส่วนใหญ่ประกอบขึ้นในคุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือและอาหารพื้นเมืองจากร้านค้าท้องถิ่นในลักษณะขันโตก (ประกอบกระบวนบายศรีฯ) ขึ้นตั้งเสวยและใช้ประกอบพิธีกรรม

1.2 การรับวัฒนธรรมราชสำนักสยามของพระราชชายาเจ้าดารารัศมีสู่คุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่

การรับเอาวัฒนธรรมสยามของพระราชชายาเจ้าดารารัศมีถ่ายทอดสู่ราชสำนักเชียงใหม่ ทรงนำศิลปะวิทยาการที่ทรงเรียนรู้จากพระบรมหาราชวังและการส่งเจ้านายบุตรหลานไปเรียนรู้งานฝีมือจากวังสวนสุนันทาในพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา อันเป็นศูนย์กลางการอบรมความเป็นกุลธิดาของราชสำนักสยามในเวลานั้น ซึ่งวัฒนธรรมราชสำนักสยามถือเป็นรูปแบบใหม่ทางวัฒนธรรมที่แตกต่างจากวัฒนธรรมล้านนาที่สั่งสมมาตั้งแต่ต้นราชวงศ์ (ประมาณปี พ.ศ. 2339 เป็นต้นมา) โดยทรงเลือกรับวัฒนธรรมบางประการของราชสำนักสยามมาประกอบสร้างกับวัฒนธรรมราชสำนักเชียงใหม่

การเปิดรับอิทธิพลทางวัฒนธรรมดังกล่าวส่งผลต่อการปรับตัวของราชสำนักเชียงใหม่ด้วยการผสมผสานทางวัฒนธรรมที่มีการประกอบสร้างอย่างมีอัตลักษณ์และมีความเป็นสมัยนิยม สถานะของคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (คุ้มเจดีย์แก้วหรือคุ้มเจดีย์งาม) ถูกเปลี่ยนสถานะเป็นวังพระราชชายา ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2457 และกลายเป็นศูนย์กลางทางวัฒนธรรมแบบราชสำนักเชียงใหม่หลายแขนงทั้งงานทอผ้าไหมยกดอก ศิลปะนาฏศิลป์ การประดิษฐ์การฟ้อนรำ (ฟ้อนเล็บ ฟ้อนเทียน ม่านม้วยเชียงตา ฟ้อนกำเบ้อ วงมโหรีล้านนาสยาม รวมทั้งวงดนตรีเครื่องสายผสมกับเปียโนและไวโอลิน) จนเกิดอัตลักษณ์รูปแบบนาฏศิลป์แบบวังพระราชชายาและนาฏศิลป์แบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ ก่อนพระราชชายาย้ายไปประทับที่พระตำหนักดาราภิรมย์ อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่

พระตำหนักดารารัถิรมย์ ยังเป็นพื้นที่ทดลองการเกษตรปลูกเพาะพันธุ์พืชผัก ผลไม้และดอกไม้ มีการนำงานฝีมือราชสำนักฝ้ายโน (วังสวนสุนันทา) สู่การปรับแบบแผนกับพิธีบายศรีทูลพระขวัญ โดยทรงรวบรวมผู้มีฝีมือในการประดิษฐ์ตัดเย็บใบตองสำหรับทำบายศรีและงานร้อยดอกไม้มาเป็นครูฝึกถ่ายทอดไว้ให้กับคนในพระตำหนักและผู้สนใจทั่วไป กระทั่งหลังการสิ้นพระชนม์ของพระราชชายา พ.ศ. 2476 รูปแบบนาฏศิลป์แบบวังพระราชชายาและนาฏศิลป์แบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ได้ถูกหลอมรวมเป็นวัฒนธรรมคุ้มเจ้าหลวงแก้วนารัฐ

1.3 วัฒนธรรมเจ้านายฝ่ายเหนือที่สืบทอดจากคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (บายศรีทูลพระขวัญและขันโตก)

วัฒนธรรมการต้อนรับของเจ้านายฝ่ายเหนือในช่วงรัชกาลพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชฯ (ร.9) เป็นการถวายการต้อนรับอย่างทางการในระดับพระราชวงศ์และประธานาธิบดี ในฐานะพระราชอาคันตุกะของพระเจ้าอยู่หัวฯ โดยยังคงรูปแบบกระบวนการบายศรีทูลพระขวัญที่ประกอบด้วยพระกระยาหารในเครื่องพิธีกรรมและพระกระยาหารขันโตกเสวยในเวลาค่ำ (มูลนิธิพระราชดำริอนุรักษ์ฝ่ายเหนือ, 2550) บนพระตำหนักภูพิงค์ราชนิเวศ

พระกระยาหารในเครื่องพิธีกรรมหรือเครื่องข้าวขวัญใส่ในบายศรี ได้แก่ สำหรับคาว สำหรับหวาน ผลไม้ ไข่ต้ม ข้าวเหนียว น้ำ และเครื่องเคียงบริวารจัดเป็นสำหรับใส่โตก (พาน) กาไหลทองหรือพานเงิน ถ้วยกาไหลทองหรือถ้วยเงินมีฝาปิด ฝาชีตาดทองหรือผ้าตาดทองสำหรับครอบภาชนะใส่อาหาร โดยเลือกอาหารที่เป็นชื่อมงคล

พระกระยาหารขันโตกขึ้นตั้งเสวยในรูปแบบกระบวนการบายศรีฯ เป็นการจัดรูปแบบใหม่ที่ประยุกต์ขึ้นให้เหมาะสมตามโอกาส จัดขึ้นครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2507 ในการถวายต้อนรับพระเจ้าโบดวงและพระราชินีฟาปิโอลาแห่งเบลเยียมและจัดถวายเรื่อยมาตลอดรัชกาล หนึ่งในสำหรับประกอบด้วยขันโตกเครื่องใหญ่ (เครื่องคาวประเภทแกง ทอด ยำ น้ำพริก ผักสด พร้อมเครื่องเคียง) และขันโตกเครื่องหวาน (ขนมไทย) ลักษณะการจัดถวายพระกระยาหารหนึ่งสำหรับต่อหนึ่งพระองค์ โดยวางขันโตกบนตั่งหน้าพระที่นั่ง หนึ่งในโตกมีเจ้านายฝ่ายเหนือนั่งประจำโตกคอยแนะนำรายการพระกระยาหารและถวายการดูแลความเรียบร้อยของสำรับนั้นๆ พระสูตรสเป็นแบบคนโหมมีฝาปิดวางบนที่รอง มีขันเงินหรือขันกาไหลทองสำหรับใส่น้ำสรงพระหัตถ์วางบนที่รอง และผ้าสำหรับเช็ดพระหัตถ์ ระหว่างการเสวยมีการแสดงพื้นเมืองประกอบหน้าพระที่นั่ง นอกจากนี้ยังจัดสำรับอาหารขันโตกสำหรับเลี้ยงแขกทุกคนที่มาเฝ้าฯ ด้วย

1.4 วัฒนธรรมอาหารในคุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือช่วงปี พ.ศ. 2482 (หลังเจ้าแก้วนวรรฐิพราลัย) ถึงปัจจุบัน

เมื่อยกเลิกระบบการปกครองมณฑลเทศาภิบาลที่มีเจ้าผู้ครองนคร (เจ้าหลวง) สู่การเป็นจังหวัด ทายาทเจ้าหลวงเชียงใหม่ยังคงสืบทอดระเบียบแบบแผนวัฒนธรรมราชสำนักผสมกับความนิยมส่วนตัวและมีการเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัย ช่วง พ.ศ. 2501 ถึงปัจจุบัน วัฒนธรรมการต้อนรับของเจ้านายฝ่ายเหนือมีการคลี่คลายจากรูปแบบแผนวัฒนธรรมราชสำนักเชียงใหม่แต่เดิมโดยดำเนินไปตามจริตของทายาทคือ คุ้มเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวัน (คุ้มหลายหน้า) นิยมรับประทานอาหารในแบบวัฒนธรรมไทยภาคกลาง คุ้มเจ้าพงษ์อินทร์ (คุ้มรินแก้ว) นิยมรับประทานอาหารในแบบวัฒนธรรมตะวันตก และคุ้มเจ้าอินทนนท์ (คุ้มแจ่งศรีภูมิ) นิยมรับประทานอาหารในแบบวัฒนธรรมท้องถิ่น แต่ทั้งสามคุ้มมีบริบทที่คล้ายกันคือบรรยากาศทั่วไปภายในคุ้มที่ยังคงคติท้องถิ่นในทำเลที่ตั้งบริเวณหัวเวียงอันเป็นทิศแห่งอำนาจคน มีสวนดอกไม้ใหญ่ ไม้ผล สระน้ำ เขามอ สะท้อนความเชื่อการเป็นสมมติเทพ สำหรับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารในการรับรองแขกเน้นความเป็นสมัยนิยมแบบสากลด้วยการนั่งเก้าอี้บุวม มีโต๊ะใหญ่ ใช้ช้อน ส้อม มีด สแตนเลสตามชุปเงิน เครื่องถ้วยเซรามิค เครื่องแก้ว จัดแยกหมวดหมู่เครื่องใช้ นิยมเครื่องใช้จากโลหะมีค่า เน้นการรับประทานอาหารที่มีความหลากหลายและมีการประกอบอาหารโดยแบ่งประเภทงานครัวไทย ครัวพื้นเมือง ครัวฝรั่งและครัวงานครัวยังมีแบ่งเป็นห้องประกอบอาหารและห้องเตรียมอาหารก่อนจัดวางบนโต๊ะ วัตถุประสงค์ที่ใช้นิยมวัตถุประสงค์ขึ้นดีทั้งจากตลาดท้องถิ่นและการนำเข้าจากต่างถิ่น

การประกอบอาหารและรูปแบบการรับประทานอาหารทั้งสามคุ้มมีลักษณะที่คล้ายกันคือการนิยมจับคู่รายการอาหารจัดเป็นสำรับและมีการแบ่งประเภทสำรับเป็นสำรับเครื่องคาวทานพร้อมกับข้าวสวยและข้าวเหนียว ประเภทสำรับเครื่องหวานเป็นรายการปิดท้ายมื้ออาหาร และประเภทสำรับเครื่องว่างรับประทานในช่วงบ่ายถึงเย็นหรือใช้เป็นรายการอาหารเรียกน้ำย่อย ซึ่งมีเป็นรูปแบบการรับประทานที่มีมาก่อนปี พ.ศ. 2500 เป็นต้นมา มีรายการสำรับอาหารแต่ละประเภทที่คล้ายกันในแต่ละคุ้มทายาทคือ

ประเภทเครื่องคาว ได้แก่ แกงส้มปลาเนมกระเทียมดอง/แกงปลาเต้าทานคู่กับใบโหระพาสด, ข้าวอั่วห่อใบตอง, แกงฮังเล, แกงโฮ๊ะ/ควัโฮ๊ะ, ไชคว่าหรือไชหงายกับน้ำพริกหอม, หูหมูกับน้ำพริกดำ, จิ้นหุ่มกับน้ำพริกฮ้า, ยำเต้าเจี้ยว กับจิ้นนึ่งและน้ำหนั่ง, ลาบกับผักจหวาน, น้ำพริกอีเก้กับน้ำหนั่ง, น้ำเมียงกับเครื่องคียง, ยำผักแพะ, ยำสะนัดกับแคบหมู, ยำหมูหยองกับผักสด, ยำมะม่วงกับใบชะพลูสด, ส้าบะแตงหรือยำแตงกวา, ยำขนมเส้น (ขนมจิ้น), ต้มผักปลัง, ไก่หรือซีโครงหมูปิ้งใบตอง, ฮั่มผัก, สุกียากิ, ตุ่นนกปากส้อม, หมูต้มเค็ม, หมูคัทเลท, เห็ดถอบควัใส่ยอดมะขาม, (ไก่อบเจ้าพงษ์อินทร์, และไก่ตุ่นเจ้าพิมพกา พบเฉพาะคุ้มรินแก้ว)

ประเภทเครื่องหวาน ได้แก่ ขนมไทย, ผลไม้ลอยแก้ว, ขนมปังป๊อป, ผลไม้ตามฤดูกาล (สัลิกหรือทำรีว), แดงโม (เนื้อทราย) กับปลาแห้ง, และขนมเค้ก ที่นิยมคือเค้กผลไม้ราดบรันดี

ประเภทเครื่องว่าง ได้แก่ จิ้นส้มทรงเครื่อง, แคบหมูน้ำพริกเผา, ยำขนมจีน, ปอเปี๊ยะกับน้ำจิ้ม, กะหรี่ปั๊บกับอากาศ, กวยเตี๋ยว, บุหลันลอยเลื่อน, เมี่ยงทรงเครื่อง, รัตหน้า, ขนมปังหน้าหมู, ชิงตองสามรส, ข้าวแช่, และผัดไทเส้นจันทร์หรือเส้นหมี่โคราช

1.5 ข้อสังเกตที่ค้นพบจากการสืบค้นและฟื้นฟูสำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่

ประเด็นแรก เมื่อบทบาทอำนาจเจ้าหลวงเชียงใหม่เริ่มเสื่อมอำนาจลง แต่วัฒนธรรมในคัมฯ กลับมีความเจริญรุ่งเรืองขึ้น มีการประกอบสร้างรูปแบบวัฒนธรรมการให้การต้อนรับแขกคนต่างถิ่นอย่างมีระเบียบแบบแผนที่ปราณีตบนฐานทุนทางวัฒนธรรมท้องถิ่นผสมวัฒนธรรมที่เลือกรับจากภายนอกมาปรับใช้ กระทั่งคัมหลวงหมดบทบาทลงอย่างสิ้นเชิงความเปลี่ยนแปลงรูปแบบวัฒนธรรมเดิมได้เป็นไปตามจิตของทายาทผู้สืบทอด

ประเด็นที่สอง รายการอาหารที่มีเฉพาะในคัมเจ้านายฝ่ายเหนือ ได้แก่ หูหมูน้ำพริกดำ บุหลันลอยเลื่อน แคบหมูน้ำพริกเผา จิ้นส้มกับเครื่องเคียง ไก่อบเจ้าพงษ์อินทร์ ไก่ตุ๋นเจ้าพิมผกา รวมถึงรายการอาหารที่นิยมจับคู่ในลักษณะเครื่องเคียงในสำหรับ นอกจากนี้ยังมีรายการอาหารที่ปรากฏเป็นเรื่องราวในชุมชนศรีนครินทร์คือรายการจิ้นหมกดิน

ประเด็นที่สาม รูปแบบวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้านายฝ่ายเหนือประกอบด้วยรายการอาหารที่มีลักษณะผสมผสานความเป็นวัฒนธรรม (พื้นเมือง จินตะวันออก (รวมญี่ปุ่น) ราชสำนักสยามและตะวันตก) มีการแบ่งเป็นประเภทเครื่องคาว เครื่องหวานและเครื่องว่าง สัมพันธ์กับรูปแบบวัฒนธรรมการรับประทาน มีเครื่องใช้ที่รับเข้ามาตามยุคสมัยนิยม

ประเด็นที่สี่ สำหรับอาหารประเภทเครื่องคาวพบว่าหลายรายการมีวัตถุดิบที่นิยมเป็นเครื่องปรุง ได้แก่ แคบหมู พริกหนุ่ม ปลาช่อน (แห้ง) กระเทียมดอง เกลือสมุทร กระเทียมสด พริกไทย รากผักชี และพบเครื่องปรุงจากญี่ปุ่นคือ น้ำปลาญี่ปุ่น นิยมใช้เป็นเครื่องปรุงรสในรายการอาหารไก่ตุ๋น สุกี้ นกตุ๋น เป็ดตุ๋น และข้าวซอย (ใช้แทนน้ำปลาไทย) และหมกคั่วเทศ

2. การวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวง เชียงใหม่

การสืบค้นและฟื้นฟูเป็นการนำประเด็นข้อสังเกตที่ค้นพบและข้อมูลที่ได้จากสืบค้นมาสู่กระบวนการวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมของสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวง เชียงใหม่ โดยวิเคราะห์จากปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการประกอบสร้างรูปแบบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหาร ในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (รัชสมัยพลตรีเจ้าแก้วนวรัฐ พ.ศ. 2452 - 2482) ประกอบด้วยทุนทาง เศรษฐกิจ ทุนทางสังคมและทุนทางวัฒนธรรม

2.1 การแสดงความหมายตัวแทนแห่งความมั่งคั่งผ่านบทวิเคราะห์ทุนทางเศรษฐกิจ

การแสดงความหมายแห่งความมั่งคั่งผ่านบทวิเคราะห์สถานภาพทางเศรษฐกิจ พบแหล่ง รายได้ที่ทำให้เกิดความมั่งคั่งในรัชสมัยเจ้าแก้วนวรัฐ ประกอบด้วย สิ้นทรัพย์มรดกจากพระเจ้าอินทริ ชยานนท์ ได้แก่ พื้นที่ป่าไม้สัมปทาน ที่ดินศักดินาทำการเกษตรเพื่อการค้า นอกจากนี้ยังมีกิจการ ตลาดสด ค่าเช่า รวมถึงรายได้ประจำตำแหน่งเดือนละ 12,000 บาท

2. การแสดงความหมายแห่งความมั่งคั่งยุคการเปลี่ยนแปลงทางสังคมผ่านบทวิเคราะห์รสนิยม การบริโภคในหลายมิติ คือ มีการสร้างตึกภายในคุ้มตามแบบสมัยนิยมของชนชั้นนำสยาม การนำเข้า เครื่องใช้ที่เน้นความเป็นตะวันตก การแต่งกายมีการตัดเย็บแบบตะวันตกกับผ้าพื้นเมือง (ไหมหรือ ผ้าฝ้าย) และนำเข้าจากต่างประเทศ (ผ้าลูกไม้ ผ้าขนสัตว์ ผ้าแพรฯ) ความอุดมสมบูรณ์ของอาหารที่เน้น ความหลากหลายและมีความพิถีพิถันในการคัดสรรวัตถุดิบและการปรุง ตลอดจนการมีแบบแผนใน การรับประทานอาหาร นอกจากนี้ยังมีการอุปถัมภ์ศาสนาและการสาธารณสุขประโยชน์อื่นที่แสดงถึง บทบาท ทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปตามโครงสร้างสังคม

2.2 การแสดงความหมายตัวแทนแห่งความสัมพันธ์ทางสังคมผ่านบทวิเคราะห์ทุนทาง สังคม (ตามระบบโครงสร้างหน้าที่นิยม)

สำหรับอาหารในคุ้มฯ เป็นส่วนหนึ่งในการทำหน้าที่ตามบทบาททางการทูตเชื่อมความสัมพันธ์ ทางสังคมระหว่างความเป็นเจ้าบ้านกับอาคันตุกะหรือความเป็นตัวแทนท้องถิ่นกับรัฐบาลกลาง การ เลี้ยงรับรองระหว่างกลุ่มชนชนชั้นนำมิได้เป็นเพียงการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างความเป็นปัจเจก บุคคลเท่านั้น แต่ยังเป็นการรักษาความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันเจ้านายเชียงใหม่กับความเป็นรัฐไทย สมัยใหม่ท่ามกลางสถานการณ์ทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ สำหรับอาหารในคุ้มฯ ยังเป็นเครื่องมืออย่างหนึ่งในการสืบทอดระบบทางสังคมโดยมีพระราชชายาเจ้าดารารัศมีและพลตรี เจ้าแก้วนวรัฐเป็นผู้ตอบสนองต่อระบบสังคมดังกล่าวในฐานะประมุขของเมือง กล่าวคือการเป็น ตัวแทนท้องถิ่นในการปรับตัวให้เข้ากับสังคมความเป็นรัฐไทยสมัยใหม่สอดคล้องกับแนวคิดระบบ

สังคมของทศกัณฐ์ พาสันส์ (อ้างใน สุภาวงศ์ จันทวานิช, 2554) ที่อธิบายระบบสังคมประกอบด้วย การปรับตัว การบรรลุป้าหมาย การบูรณาการ และการธำรงรักษาแบบแผน

2.3 การแสดงความหมายตัวแทนแห่งวัฒนธรรม

1) การแสดงความหมายถึงการเป็นตัวแทนวัฒนธรรมอาหารแห่งยุคสมัยช่วงหลัง สงครามโลกครั้งที่สอง คือช่วงประมาณปี พ.ศ. 2485 - พ.ศ.2500 สำหรับอาหารที่ปรากฏในคัมภีร์เจ้านาย ฝ่ายเหนือที่ยังคงสืบทอดถึงปัจจุบัน มีการนิยมจัดเป็นสำหรับและจับคู่รายการอาหารในทศนะที่มองว่า “เป็นของคู่กัน” จึงมีการจับคู่อาหาร (Food Pairing) หรือการจัดเป็นสำหรับ (Set Menu) สอดรับกับ สถานการณ์ฟื้นฟูด้านอาหารทั้งในระดับสากลและนโยบายประเทศ

2) การแสดงความหมายถึงความเป็นวัฒนธรรมสากลผ่านวัฒนธรรมด้านวัตถุและ วัฒนธรรมการรับประทานในแบบสากลนิยมหรือวัฒนธรรมตะวันตกเป็นวัฒนธรรมที่ทรงอิทธิพลต่อ วัฒนธรรมท้องถิ่นในหลายๆพื้นที่ทั่วโลก โดยเฉพาะยุคล่าอาณานิคมศตวรรษที่ 24 หลายพื้นที่ที่มี ความสัมพันธ์กับอิทธิพลของชาติตะวันตก

การยอมรับในวัฒนธรรมตะวันตกจึงเป็นหนึ่งในสัญลักษณ์ของการยอมรับในอำนาจอัน นำมาซึ่งการปรับตัวเพื่อความอยู่รอดของโครงสร้างทางสังคม ขณะเดียวกันอำนาจทางวัฒนธรรม สากลยังเป็นเสมือนเกาะป้องกันการถูกต่อต้านจากชนชั้นนำทางสังคมอื่น (สังคมสยาม) และเป็นนัย ยะการแสดงออกถึงตัวตน (รสนิยม)

การรับเอาวัฒนธรรมสากลจึงเป็นลักษณะการเลือกรับวัฒนธรรมในบางประการใน ทศนะที่มองว่าเข้ากับจริตส่วนบุคคลมาปรับใช้ให้เข้ากับวัฒนธรรมท้องถิ่นทั้งในรูปของวัตถุและ นามธรรม ปรากฏเป็นภาพฮาบิทัส (Habitus) เจ้านายฝ่ายเหนือ

สำหรับอาหารในคัมภีร์เจ้าหลวงเชียงใหม่มีอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่ผสมผสานความเป็น พื้นเมือง จีน สยาม และตะวันตก มีการสั่งสมและสืบทอดกันมาอย่างเป็นพลวัตอันสะท้อนถึงการ ปรับตัวทางวัฒนธรรม อีกทั้งมีบทบาทที่เปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ทางสังคมคือ จากเดิมเป็น สำหรับอาหารในพื้นที่ส่วนตัวและถูกคัดสรรให้เป็นอาหารสำหรับรับรองอาคันตุกะชนชั้นปกครอง

เมื่อสิ้นระบบเจ้าผู้ครองนคร วัฒนธรรมอาหารในคัมภีร์ฯ ถูกประยุกต์ใช้รับรองพระราชา อาคันตุกะร่วมกับพิธีกรรมบายศรีทูลพระขวัญโดยทายาท องค์ประกอบสำคัญของสำหรับอาหารในคัมภีร์ฯ ประกอบด้วยสัญลักษณ์แห่งความมั่งคั่ง สัญลักษณ์ความสัมพันธ์ทางสังคมและสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม ภายใต้ บริบทสิ่งแวดล้อมทางกายภาพแห่งความเป็นสมัยนิยมและคติท้องถิ่น มีเรื่องราวที่สามารถสื่อสาร สร้างความเข้าใจและความสัมพันธ์อันดีระหว่างนักท่องเที่ยวกับความความเป็นเมืองเชียงใหม่ โดย องค์ประกอบดังกล่าวสามารถนำไปสู่การสร้างการท่องเที่ยวที่รักษาคุณค่าทางวัฒนธรรมและ การท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคัมภีร์เจ้าหลวงเชียงใหม่ (Chiang Mai Royal Cuisine and Tourism)

3. การเสนอแนวคิดการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

แนวคิดการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหารผู้วิจัยได้ประยุกต์ใช้ทฤษฎีปรากฏการณ์นิยม โครงสร้างหน้าที่นิยม การเปลี่ยนแปลงทางสังคม ทุนทางวัฒนธรรม การท่องเที่ยวและการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผ่านกระบวนการวิเคราะห์และสังเคราะห์เนื้อหาที่ได้จากการสืบค้นนำมาสู่การเสนอแนวคิดใน 3 หลักการที่สัมพันธ์กันอันนำไปสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่ คือ

หลักการที่ 1.บริบทวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่กับการท่องเที่ยว (Royal Cuisine and Tourism) เป็นการสร้างเนื้อหา (Content) ด้านวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่ที่อธิบายถึงบริบทโดยรวมของความสัมพันธ์ระหว่างความเป็นวัฒนธรรมในคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่กับการท่องเที่ยวที่ดำเนินไปตามบทบาทของระบบสังคมและมีการเปลี่ยนแปลงอย่างเป็นพลวัต ซึ่งสำหรับอาหารในคัมฯ ถือเป็นเครื่องมือในการต้อนรับอาคันตุกะระดับรัฐอย่างเป็นทางการตามระบบสังคมและโครงสร้างหน้าที่ทางสังคม

บริบทวัฒนธรรมในการต้อนรับประกอบด้วยพิธีกรรมบายศรีฯ การแสดงนาฏศิลป์ท้องถิ่นและสำหรับอาหารในคัมฯที่นำเสนอในรูปแบบกระบวนการขั้นตอน การประยุกต์ใช้วัฒนธรรมท้องถิ่นดังกล่าวในการต้อนรับจึงเป็นการสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สามารถสร้างการรับรู้ถึงคุณค่าที่แตกต่างจากกระแสวัฒนธรรมหลัก (วัฒนธรรมไทยภาคกลาง) การใช้บริบททางวัฒนธรรมในการสร้างเนื้อหาถือเป็นการปูทางในการเตรียมนำเสนอทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมฯในอีกมิติหนึ่ง

หลักการที่ 2.ห่วงโซ่แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่ เป็นการสร้างการเชื่อมโยงระหว่างสถานที่และเรื่องราวประกอบวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมฯ ซึ่งถือเป็นงานเชิงพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวในมิติความเป็นแหล่งท่องเที่ยวและมิติการอนุรักษ์วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคัมฯ ซึ่งจะเป็นการฟื้นฟูและเพิ่มบทบาทของสำหรับอาหารในคัมฯในการรับรองนักท่องเที่ยวและเป็นเครื่องมือในการสร้างกระบวนการเรียนรู้ความเป็นตัวแทนทางสังคมและวัฒนธรรมที่สะท้อนให้เห็นถึงสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงอย่างเป็นพลวัตในพื้นที่เชียงใหม่ หลักการห่วงโซ่แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่ ประกอบด้วย

การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว (Tourist Attraction) เป็นการเชื่อมโยงเรื่องราวทางสังคมที่ส่งอิทธิพลต่อวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มๆกับสถานที่ที่เกี่ยวข้อง สามารถแบ่งสถานที่ที่เกี่ยวข้องกับสำหรับอาหารในคุ่มๆได้ 3 ประเภทคือ

1) คุ่มเจ้านายฝ่ายเหนือในฐานะต้นกำเนิดทางวัฒนธรรม

2) ตลาดสดในฐานะแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

3) วัดในการอุปถัมภ์ของเจ้าหลวงเชียงใหม่ซึ่งยังคงมีร่องรอยของคุ่มหลวงเดิมที่ถูกริ่มาสร้างถวายวัดตามธรรมเนียม สถานที่ที่เกี่ยวข้องโดยส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่เมืองเก่าและพื้นที่ชุมชนเก่า สามารถพัฒนาเชื่อมโยงเป็นเส้นทางและกิจกรรมท่องเที่ยว (Royal Tourism) ที่เน้นเสริมสร้างอัตลักษณ์วัฒนธรรมของเมืองให้ทรงคุณค่าทางสุนทรีย์และมีมูลค่าทางเศรษฐกิจได้

การอนุรักษ์วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (Food Culture Preservation) เป็นการอนุรักษ์ในเชิงคุณค่าทางสุนทรีย์ศาสตร์และอนุรักษ์เชิงสัญลักษณ์แห่งประวัติศาสตร์หรือตัวแทนพัฒนาการทางสังคมในยุคเริ่มต้นของความเป็นรัฐไทยสมัยใหม่อันเป็นพื้นฐานของความเป็นสังคมเมืองเชียงใหม่ในปัจจุบัน

การอนุรักษ์คุณค่าดังกล่าวสามารถยกระดับหรือสร้างภาพลักษณ์ใหม่ของอาหารพื้นเมืองที่ให้ความปราณีตขึ้นและผสมผสานความเป็นสากลในมิติแห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่เป็นวัฒนธรรมที่มีลักษณะเฉพาะทั้งรูปแบบการรับประทาน สูตรการปรุงอาหารจากวัตถุดิบที่ได้รับการคัดสรรมาจากแหล่งผลิตคุณภาพ อีกทั้งมีเรื่องราวและความหมายทางสังคมแฝงอยู่ในรายการอาหารนั้นและเป็นวัฒนธรรมอาหารที่ผ่านการคัดสรรในการใช้รับรองแขกบ้านแขกเมือง

การอนุรักษ์คุณค่าดังกล่าวสามารถใช้เป็นต้นทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถส่งต่อให้กับสังคมในฐานะมรดกทางวัฒนธรรม

หลักการที่ 3.องค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (Chiang Mai Royal Cuisine and Tourism) เป็นการประยุกต์จากแนวคิดการริ่สร้างความหมายของวัตถุและการประกอบคำหรือตัวบทด้วยวิธีการใหม่ที่จะเชื่อมโยงส่วนสำคัญที่คัดแยกออกมาให้อยู่ในแบบแผนใหม่ แล้วทำการการประกอบขึ้นใหม่บนฐานการทำหน้าที่เดิมของวัตถุที่มีการผลิตความหมายและการทำหน้าที่เดิมคำตามตัวบทเดิม (ในมิติทางวัฒนธรรมกระบวนการดังกล่าวคือ “การฟื้นฟู”)

องค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่จึงเป็นการถอดแบบคุณลักษณะบางประการที่มีรูปแบบเฉพาะ (แบบราชสำนัก) ในการต้อนรับหรือการเลี้ยงรับรองของคุ่ม

เจ้าหลวงเชียงใหม่ที่ได้รับการสืบทอดโดยทายาทอันประกอบด้วย 3 คุ่ม ซึ่งเป็นแหล่งข้อมูลหลักในการทำการศึกษานี้ ได้แก่ คุ่มเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวันตก คุ่มเจ้าพงษ์อินทร์ (คุ่มรินแก้ว) และคุ่มเจ้าอินทนนท์ (คุ่มแจ่งศรีภูมิ) โดยนำบริบทบรรยากาศทั่วไปภายในคุ้ม วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และการประกอบอาหาร รวมถึงประเด็นที่ได้จากการวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคม และวัฒนธรรมเชื่อมโยงกับห่วงโซ่แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ทั้งในมิติการสร้างแหล่งท่องเที่ยว (Tourist Attraction) ในลักษณะนิทรรศการ (Exhibition) หรือพิพิธภัณฑ์ (Museum) อันเป็นช่องทางการสื่อสารสร้างการรับรู้ให้กับนักท่องเที่ยว และมีกิจกรรมอาหารหรืองานเลี้ยงในโอกาสพิเศษ (Special Event) ต่างๆ

ส่วนที่ 1. การคัดสรรคุณภาพวัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ขึ้นชื่อทั้งในท้องถิ่นและต่างถิ่น (Quality, Ingredients, Food Selection, and Localism)

สำหรับอาหารที่แบ่งตามประเภทของแหล่งวัฒนธรรมอาหารได้แก่ สำหรับพื้นเมือง สำหรับไทยภาคกลาง สำหรับจีนหรือตะวันตก ในทุกสำรับเน้นการใช้วัตถุดิบชั้นดีตามฤดูกาลในท้องถิ่นนั้นๆ แต่หากเป็นรายการอาหารสำหรับตะวันตกก็สามารถใช้วัตถุดิบนำเข้าประเภทอาหารกระป๋องหรืออาหารแช่แข็งต่างๆ ปัจจุบันการคัดสรรวัตถุดิบสามารถใช้วัตถุดิบจากแหล่งที่สามารถให้ความมั่นใจเรื่องคุณภาพและสามารถสนับสนุนเศรษฐกิจในท้องถิ่น อาทิ ผลิตภัณฑ์หรือพืชผักจากโครงการหลวงหรือจากสวนปลอดสารพิษที่ได้รับการรับรองความปลอดภัย ซึ่งการคัดสรรวัตถุดิบถือเป็นองค์ประกอบสำคัญในด้านรสชาติและภาพของอาหาร

ส่วนที่ 2. การแสดงความหมายตัวแทนแห่งความมั่งคั่ง ตัวแทนแห่งความสัมพันธ์ทางสังคม และตัวแทนแห่งวัฒนธรรม (Symbolism : Wealth, Social Relationship, and Cultural Identity)

การแสดงออกถึงความมั่งคั่งสามารถแสดงผ่าน 2 คุณลักษณะ คือ วัฒนธรรมที่จับต้องได้และวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ส่วนวัฒนธรรมที่จับต้องได้ ได้แก่ อุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีค่าหรือมีความวิจิตรเป็นงานหัตถกรรม อาทิ เครื่องเงิน เครื่องทองเหลือง เครื่องถ้วยเซรามิกเนื้อดีที่มีรูปแบบเดียวกัน เครื่องไม้แกะสลัก เครื่องเงิน ผ้ารองจาน (ทอมือ) โดยอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารเน้นนำเสนองานหัตถกรรมท้องถิ่นเพื่อรักษาคุณค่าในวัฒนธรรมท้องถิ่นให้คงอยู่ร่วมสมัย ส่วนวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ได้แก่ การจัดรูปแบบการรับประทานอาหารที่ผสมผสานความเป็นสากล อาทิ การนำเสนออาหารจานแรกด้วยรายการเรียกน้ำย่อยประเภทเครื่องว่าง ตามด้วยรายการอาหารหลักที่มีความหลากหลายครบรส (เครื่องคาว) ทั้งประเภทต้ม ผัด แกง ทอด และน้ำพริก รายการอาหารปิดท้ายด้วยรายการเครื่องหวาน (ขนมต่างๆ) และผลไม้ตามฤดูกาลที่มีความประณีตพร้อมรับประทาน

การแสดงออกถึงความสัมพันธ์ทางสังคมสามารถแสดงออก 2 ลักษณะ คือ 1) การจัดรูปแบบที่นั่งการรับประทานอาหาร จัดเป็นโต๊ะทรงเหลี่ยม มีการทำป้ายชื่อผู้ร่วมรับประทานอาหารวางบนโต๊ะเรียงตามที่นั่ง (ในกรณีจัดเลี้ยงและเชิญแขกในโอกาสพิเศษหรือกรณีทราบชื่อผู้มารับประทาน) 2) การจัดรายการอาหารในหนึ่งสำรับต้องมีความหลากหลายของรายการอาหาร มีการสร้างการรับรู้ให้กับผู้รับประทานได้ทราบถึงการคัดสรรวัตถุดิบชั้นดีจากแหล่งต้นกำเนิดทั้งในท้องถิ่นและต่างถิ่นอันเป็นผลความสัมพันธ์จากการก่อสร้างรัฐไทยสมัยใหม่ นอกจากนี้ในหนึ่งสำรับสามารถประกอบด้วยรายการอาหารพื้นเมือง อาหารไทยภาคกลาง และอาหารจีนหรือตะวันตก รวมอยู่ในสำรับชุดเดียวกันได้

การแสดงออกถึงความเป็นตัวแทนแห่งวัฒนธรรม ซึ่งสามารถแสดงออกทั้งสิ่งที่จับต้องได้และจับต้องไม่ได้ดังการแสดงออกแห่งความมั่งคั่ง ทั้งนี้การสร้างความสุขนทรีย์บนโต๊ะอาหารและการสร้างบรรยากาศระหว่างการรับประทานอาหาร รวมถึงการจัดให้มีการแสดงศิลปนาฏศิลป์ต่างๆ ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นและนาฏศิลป์ที่นิยมในราชสำนักหรือการคัดสรรการแสดงนาฏศิลป์ที่ประดิษฐ์ขึ้นโดยกลุ่มเจ้านาย (Royal Performance) อันก่อให้เกิดความสุขนทรีย์ที่ร่วมสมัยกับปัจจุบัน

ส่วนที่ 3.การนำเสนอสิ่งแวดล้อมทางกายภาพตามคตินิยมท้องถิ่นในอดีต (Physical Environmental Presentation)

การนำเสนอสิ่งแวดล้อมทางกายภาพด้วยการนำคติหรือความเชื่อในท้องถิ่นมาสร้างบรรยากาศสิ่งแวดล้อมภายในพื้นที่การรับประทานอาหาร การประดับตกแต่งบริเวณโดยรอบห้องอาหารด้วยคติความเชื่อเรื่องป่าหิมพานต์อันสะท้อนคติความเป็นสมมติเทพ อันได้แก่ น้ำตก สระน้ำ โนนาดหรือเขามอ ดอกไม้หรือไม้ประดับในวรรณคดี การใช้ดอกไม้พื้นเมืองตกแต่งประดับบนโต๊ะหรือการใช้กุหลาบจุฬาลงกรณ์เพื่อสื่อถึงเรื่องราวสัมพันธ์ระหว่างพระราชชายาเจ้าดารารัศมีกับพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รวมถึงการกำหนดเครื่องแต่งกายในแบบประยุกต์ที่เน้นการตัดเย็บจากผ้าพื้นเมือง เช่น ผ้าฝ้ายหรือผ้าไหมในท้องถิ่นหรือการแต่งกายแพนซีด้วยชุดประจำชาติพันธุ์ของท้องถิ่นภาคเหนือ หรือมีการกำหนดแนวคิดการแต่งกายเพื่อสร้างบรรยากาศที่พิเศษ การจำลองการแต่งกายย้อนยุค การแต่งกายตามละคร การแต่งกายประยุกต์ เป็นต้น

ส่วนที่ 4.การนำเสนอเรื่องราวทางสังคม (ประวัติศาสตร์) ผ่านวัฒนธรรมอาหาร (Story Telling and Channal)

การนำเสนอเรื่องราวเป็นกระบวนการสร้างการรับรู้ถึงความหมายทางสังคมวัฒนธรรมที่แฝงอยู่ในวัฒนธรรมอาหารในคัมฯ ซึ่งมีความเกี่ยวข้องประวัติศาสตร์ของสังคม สามารถใช้เป็นจุดสร้างความสนใจที่นำไปสู่การเรียนรู้ทางประวัติศาสตร์ท้องถิ่นผ่านวัฒนธรรมอาหารการนำเสนอเรื่องราวสามารถนำเสนอได้ในหลายช่องทางคือ นิทรรศการ พิพิธภัณฑ์แสดงเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร

ในคุ้มฯ ภาพวิทัศน์ ภาพถ่ายทางประวัติศาสตร์ โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับอธิบายสื่อความหมายและร้อยเรียงเรื่องราวพัฒนาการทางสังคมจากอดีตสู่ปัจจุบัน รวมถึงการสร้างกิจกรรมท่องเที่ยวหรือกิจกรรมสาธิตการประกอบสำหรับอาหารในคุ้มฯ



อภิปรายผล

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยได้อาศัยความรู้พลวัตทางสังคมวัฒนธรรมไทย พลวัตทางวัฒนธรรมคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่ และพลวัตสุนทรีย์ด้านอาหารในประเทศไทย เป็นพื้นฐานในการสืบค้นและฟื้นฟูวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มฯ แล้วใช้แนวคิดทฤษฎีทางสังคมศาสตร์ในกลุ่มปรากฏการณ์นิยมในการวิเคราะห์และสังเคราะห์ด้วยกระบวนการหรือสร้างถึงปัจจัยที่ทำให้เกิดรูปแบบทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มฯ ซึ่งปัจจัยดังกล่าวสะท้อนโครงสร้างหน้าที่นิยมทางสังคม (Social Construct) บางประการที่สามารถสะท้อนให้เห็นถึงความหมายทางสังคมวัฒนธรรมและสามารถอธิบายถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมตามแนวทางแห่งปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) รวมถึงการใช้แนวคิดทุนทางวัฒนธรรมร่วมกับแนวคิดด้านการท่องเที่ยวและการท่องเที่ยวเชิงอาหารในการเสนอแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ่มเจ้าหลวงเชียงใหม่ ดังอภิปรายผลการวิจัยตามประเด็นที่สัมพันธ์กับวัตถุประสงค์ต่อไปนี้

1. ประเด็นการสืบค้นและฟื้นฟู เป็นกระบวนการวิธีที่ได้มาซึ่งข้อมูล (Data) จากบุคคลสองกลุ่ม (ทายาท, ผู้เกี่ยวข้อง) และเอกสารบันทึกร่วมสมัย จากข้อมูลแสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างหน้าที่นิยม การเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม และทุนทางวัฒนธรรม

การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างหน้าที่นิยม แต่เดิมโครงทางสังคมเชียงใหม่ในยุคประเทศราช ประกอบด้วยเจ้าหลวงและเจ้านายในตำแหน่งเจ้าชั้นห้าใบมีอำนาจเต็มบริหารราชการเมืองในฐานะกษัตริย์ประเทศราช ยุคการล่าอาณานิคมตะวันตกมีการปรับเปลี่ยนโครงสร้างการปกครองเป็นระบบมณฑลเทศาภิบาลโดยรวมศูนย์อำนาจเข้าสู่ส่วนกลางผ่านตัวแทนรัฐบาลและผู้แทนพระมหากษัตริย์ในลักษณะคณะทำงานร่วมกันเรียกว่า "คณะเค้าสนามหลวง" และมีการปรับเปลี่ยนโครงสร้างการปกครองอีกครั้งในปี พ.ศ. 2475 โดยการยกเลิกระบบมณฑลแล้วเปลี่ยนเป็นจังหวัด มีผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นตัวแทนรัฐบาลกลางบริหารราชการทั้งหมด เมื่อเจ้าแก้วนรวิสุทธิพิราลัยในปี พ.ศ. 2482 ทายาทเจ้าหลวงเชียงใหม่ซึ่งเป็นกลุ่มชนชั้นปกครองเดิมมีการเปลี่ยนบทบาทสถานะใหม่คือ "เจ้านายฝ่ายเหนือ" (The Northern Thai Royal Family) ตามพระราชดำรัสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 ที่พระราชทานไว้กับส่วนราชการและชาวเมืองเหนือในปี 2501 ซึ่งเป็นการดำรงสถานะที่คงไว้เป็นองค์ประกอบหนึ่งของระบบสังคมวัฒนธรรมล้านนาหรือท้องถิ่น (ภาคเหนือ) ในยุคสมัยใหม่

การเปลี่ยนแปลงสถานะชนชั้นปกครองของเชียงใหม่จะเห็นได้ว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงอย่างมีพลวัต สิ่งที่เห็นได้ชัดคือสถานะทางอำนาจที่เสื่อมคลายลง ขณะเดียวกันโครงสร้างหน้าที่ทางสังคมของความเป็นรัฐไทยสมัยใหม่ (ในพื้นที่เชียงใหม่) มีการขยายวงกว้างขึ้นและซับซ้อนมากขึ้น ทุกกลุ่มชนที่อยู่ในระบบสังคม (เชียงใหม่) แม้จะมีสถานะที่ชัดเจนขึ้นแต่หน้าที่ทางสังคมยังมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกัน

การเปลี่ยนแปลงทางสังคมข้างต้นยังสัมพันธ์กับแนวคิดระบบอินทรีทางสังคมของ Herbert Spencer (อ้างใน สุภางค์ จันทวานิช, 2554) ที่อธิบายโครงสร้างทางสังคมเปรียบเสมือนร่างกายมนุษย์ที่อวัยวะทุกส่วนแยกกันทำงานคนละหน้าที่ แต่อวัยวะทุกส่วนก็มีความสัมพันธ์กันผ่านระบบประสาท ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่าระบบประสาทที่เชื่อมความสัมพันธ์ของกลุ่มชนในระบบโครงสร้างทางสังคมคือระบบวัฒนธรรมหรือระเบียบแบบแผนของสังคมซึ่งเป็นการกระทำที่เป็นธรรมชาติของมนุษย์ตามที่ Berger และ Luckmann (อ้างใน สัญญา สัญญาวิวัฒน์, 2545) กล่าวว่ามนุษย์เป็นผู้สร้างสังคมขึ้นมาผ่านการกระทำที่มีต่อกัน จนเป็นความคุ้นชินและยึดถือเป็นระเบียบแบบแผนสอดคล้องกับแนวคิดระบบสังคมและหน้าที่พื้นฐานของ Talcott Parson (อ้างใน สุภางค์ จันทวานิช, 2554) ที่อธิบายถึงสังคมมีระบบและมีกลุ่มคนที่ทำหน้าที่ในการตอบสนองต่อระบบใน 4 ประการประกอบด้วย การปรับตัว (Adaptation) การบรรลุเป้าหมาย (Goal Attainment) การบูรณาการ (Intergration) และการธำรงรักษาแบบแผน (Latency or Pattern Maintenance)

ระบบสังคมและหน้าที่พื้นฐานทั้ง 4 ประการนี้เป็นตัวเชื่อมความสัมพันธ์ของโครงสร้างทางสังคมให้แข็งแรงและเป็นเครื่องมือในการรับมือกับความเปลี่ยนแปลงในทุกสถานการณ์ ดังจะเห็นการปรับตัวของสถาบันเจ้าหลวงเชียงใหม่ที่มีการปรับตัวจากการเป็นผู้ปกครองที่เคยมีหน้าที่กำหนดทิศทางพัฒนาเมืองมาสู่สถาบันการทํากิจการเพื่อสังคม

การตอบสนองต่อระบบสังคมจึงเป็นการบูรณาการหน้าที่ตามบทบาทเดิมและหน้าที่ในบทบาทใหม่ผสมผสานกันอันเป็นการธำรงรักษาแบบแผนตามระบบวัฒนธรรม ทั้งนี้เมื่อโครงสร้างทางสังคมมีการเปลี่ยนแปลงย่อมหมายถึงระบบสังคมและหน้าที่พื้นฐานรวมถึงระบบวัฒนธรรมย่อมมีการเปลี่ยนแปลงด้วย

ดังที่การศึกษาวิจัยครั้งนี้พบปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมคือ เมื่อบทบาทอำนาจเจ้าหลวงเชียงใหม่มีการเสื่อมคลายลง แต่ขณะเดียวกันวัฒนธรรมกับมีความรุ่งเรืองขึ้นอันเป็นผลจากการปรับตัวรับความเปลี่ยนแปลงที่มีปัจจัยจากสถานการณ์ภายนอก โดยมีพระราชชายาเจ้าดารารัศมี เจ้าหลวงแก้ววรัญและทายาท เป็นผู้ตอบสนองต่อระบบสังคมและส่งผลให้ความเป็นสถาบันยังคงเป็นองค์ประกอบหนึ่งของโครงสร้างทางสังคมเพื่อตอบสนองต่อระบบวัฒนธรรมท้องถิ่นให้ดำเนินต่อไป

การตอบสนองต่อระบบวัฒนธรรมเป็นการประกอบสร้างทุนทางวัฒนธรรมในอีกนัยหนึ่ง อันเป็นผลจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม รูปแบบวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ ที่มีการผสมผสานทางวัฒนธรรมท้องถิ่น, ราชสำนักสยาม, ตะวันตกและจีน ล้วนเป็นระเบียบแบบแผนที่เกิดขึ้นจากการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างท้องถิ่นกับสังคมภายนอกทำให้สังคมท้องถิ่นมีความรู้ (Knowledge) ความเข้าใจและเห็นคุณค่าทางวัฒนธรรมต่างถิ่น

ความสนใจจากแรงจูงใจการพบกันทางวัฒนธรรม (Motive) เป็นปัจจัยพื้นฐานให้เกิดการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม (กาญจนา แก้วเทพ, 2544) ซึ่งวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มมีการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมในแบบการเป็นสังคมเปิดที่มีการเปิดรับวัฒนธรรมจากภายนอกเข้าสู่วัฒนธรรมหลักของตนเองในลักษณะ “การเลือกรับ” แล้วดัดแปลงให้เข้ากันอย่างกลมกลืน

การเลือกรับเป็นพฤติกรรมทางค่านิยมที่เป็นองค์ประกอบหนึ่งของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมดัง สนธยา พลศรี (2533) ได้อธิบายถึงค่านิยมที่มีกระบวนการเกิดขึ้นจากปัจจัยภายในสังคมเอง มีการแบ่งเป็นค่านิยมหลัก ค่านิยมรอง และเป็นตัวชี้แนะการแสดงออกด้านระเบียบแบบแผน เมื่อค่านิยมเปลี่ยนวัฒนธรรมจึงเปลี่ยนตาม แนวคิดนี้สัมพันธ์กับพัฒนาการทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มฯ ที่มีการเปลี่ยนรูปแบบไปตามยุคสมัยและสัมพันธ์กับจิตหรือค่านิยมของทายาทผู้สืบทอด ผลจากการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมยังทำให้วัฒนธรรมในคุ่มฯ ได้รับการพัฒนาให้มีรูปแบบที่ร่วมสมัยกับสถานการณ์ทางสังคมและถูกจัดให้อยู่ในรูปของ “ทุน”

รูปแบบวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มฯ เป็นการประกอบขึ้นจากทุนทางเศรษฐกิจ ทุนทางสังคมและทุนทางวัฒนธรรม การประกอบขึ้นของทุนดังกล่าวสอดคล้องกับแนวคิดเรื่องทุนของ Pierr Budier (อ้างใน รุ่งนภา บรรจงเกษมสุข, 2559) ที่อธิบายถึงทุนจัดอยู่ในรูปแบบที่หลากหลายและสามารถปรับเปลี่ยนหรือต่อยอดจากทุนนั้นให้เป็นอย่างอื่นได้

ทุนทางเศรษฐกิจที่ปรากฏในสำหรับอาหารในคุ่มฯ คือ การคัดสรรคุณภาพขั้นดีด้านวัตถุดิบโดยไม่เกี่ยงราคาและระยะทางขนส่ง การเลือกใช้ภาชนะที่นิยมจากโลหะมีค่าหรือเป็นวัสดุนำเข้าที่ทันสมัย ความหลากหลายของรายการอาหารที่รับประทานในหนึ่งมื้อ

ทุนทางสังคมที่ปรากฏในสำหรับอาหารในคุ่มฯ คือ ที่มาของแหล่งวัตถุดิบ การมีปฏิสัมพันธ์ทางโครงสร้างระบบสังคม (การเยี่ยมเยือน) ในรูปของการใช้สำหรับอาหารเป็นของฝากหรือใช้เลี้ยงรับรองแขก

ทุนทางวัฒนธรรมที่ปรากฏในสำหรับอาหารในคุ่มฯ คือ รูปแบบการรับประทาน รูปแบบสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร รายการอาหารที่มาจากหลากหลายแหล่งวัฒนธรรม รวมถึงความบันเทิงระหว่างมื้ออาหาร

ทั้งหมดนี้ถือเป็นทุนที่อยู่ในรูปแบบที่หลากหลายแตกต่างกันและมีการสั่งสมสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น สอดคล้องกับแนวคิดของ Trosby (อ้างใน ศัชพล จันเพ็ชร และ พิทักษ์ ศิริวงศ์, 2559) ที่นิยามความหมายทุนทางวัฒนธรรมคือสินทรัพย์ที่มีการฝังตัว (Embodies) สะสม (Stores) และให้ (Provides) หรือการส่งต่อทางวัฒนธรรม

การปรับเปลี่ยนทุนหรือการต่อยอดทุนยังขึ้นอยู่กับสถานการณ์ที่กำลังดำเนินอยู่ ไม่ว่าจะสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ ด้านความสัมพันธ์ของระบบโครงสร้างทางสังคม และสถานการณ์ทางวัฒนธรรม (กระแสนิยมในสังคมโลก)

2. ประเด็นการวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มๆ ด้วยแนวคิดการรื้อสร้างภาพทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มๆ เพื่อวิเคราะห์บนฐานโครงสร้างหน้าที่นิยม การเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม และการให้ความหมายทางสังคมวัฒนธรรม จึงทำให้ผู้วิจัยมองเห็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการประกอบสร้างรูปแบบทางวัฒนธรรมและความหมายอื่นที่มาจากทุน ได้แก่ การแสดงความหมายตัวแทนแห่งความมั่งคั่ง (จากทุนทางเศรษฐกิจ) การแสดงความหมายตัวแทนแห่งความสัมพันธ์ทางสังคม (จากทุนทางสังคม) และการแสดงความหมายตัวแทนแห่งวัฒนธรรม (คุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่, จากทุนทางวัฒนธรรม)

การแสดงความหมายและทุนเหล่านี้เป็นการจับคู่กันในการพิจารณาความหมายซึ่งวิธีการจับคู่ดังกล่าวสอดคล้องกับหลักการสำคัญของของแนวคิดการรื้อสร้าง Jacques Derrida (อ้างใน สุภางค์ จันทวานิช, 2554) ที่ได้อธิบายการรื้อสร้างจะต้องแยกส่วนตามตัวบทแล้วทำการวิเคราะห์ถึงความ เป็นเหตุและผลจากนั้นจึงทำการตีความ

นอกจากนี้การวิเคราะห์ถึงปัจจัยทุนทางเศรษฐกิจ ทุนทางสังคม และทุนทางวัฒนธรรม ยังเป็นการวิเคราะห์ถึงความจริงของที่มาแห่งความหมายทางสังคมวัฒนธรรมด้วยการตั้งคำถามในการ ค้นหาปัจจัยเหล่านั้น กล่าวคือ อะไรที่ทำให้คุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่มีสถานะทางเศรษฐกิจที่มั่งคั่ง เกิด เหตุการณ์อะไรขึ้นที่ทำให้เกิดความสัมพันธ์ระหว่างชนชั้นทางสังคม และอะไรเป็นแรงจูงใจให้เกิดการ พบกันทางวัฒนธรรม

การค้นหาความจริงในการวิเคราะห์ความหมายนั้นยังสอดคล้องกับแนวคิดด้านปรากฏการณ์วิทยาของ อัลเฟรด ชูส (อ้างใน สุภางค์ จันทวานิช, 2554) ที่อธิบายถึงการรับรู้ความจริงที่เริ่มจากการสังเกตหรือสำรวจชีวิตประจำวันของผู้กระทำร่วมกันทางสังคมและการมีปฏิสัมพันธ์กัน

การวิจัยนี้ยังทำให้ทราบถึงปรากฏการณ์การรับรู้ความจริงในระเบียบแบบแผนที่มีมนุษย์เป็นผู้สร้างขึ้นในห้วงเวลาหนึ่ง การรับรู้ความจริงนี้เกิดขึ้นจากการวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายใน ตัวบทสำคัญ ทั้งนี้การแยกตัวบทสำคัญนอกจากนำมาพิจารณาความหมายแล้วผู้วิจัยยังนำมาใช้จัดวาง องค์ประกอบในมิติใหม่แต่ยังคงให้ความหมายเดิมภายใต้บริบทของการท่องเที่ยว

3. ประเด็นแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่

แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ ผู้วิจัยได้วางหลักการไว้ 3 ประการ ที่สัมพันธ์กัน ประกอบด้วย 1) หลักการสร้างบริบทเนื้อหา 2) หลักการห้วงโഴแห่งการท่องเที่ยวเชิง อาหารแบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ 3) หลักการวางองค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ้มเจ้า หลวงเชียงใหม่ ทั้ง 3 หลักการเป็นการประยุกต์เนื้อหาที่ได้จากการวิเคราะห์และสังเคราะห์ ความหมายร่วมกับแนวคิดทฤษฎีการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหารและเป็นกระบวนการปรับใช้ ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

การปรับใช้ทุนดังกล่าวทางการท่องเที่ยวสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนาทางวัฒนธรรมและการจัดการแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบหมู่บ้านวัฒนธรรมเวียงท่ากาน อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ของ ธงชัย ภูวนารถวิจิตร (2560) ที่ได้นำทุนทางวัฒนธรรมทั้ง 7 ด้าน คือ ประวัติศาสตร์ ชาติพันธุ์ โบราณสถาน โบราณวัตถุ วัฒนธรรมชาวยอง ภูมิปัญญาท้องถิ่น และวิถีการเกษตร มีการนำอัตลักษณ์ดังกล่าวมาเป็นองค์ประกอบออกแบบรายการกิจกรรมทางการท่องเที่ยวและเสนอแนวทางการพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมโดยใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือ ขณะที่หลักการสร้างกระบวนการเรียนรู้เพื่อการส่งต่อทางวัฒนธรรมสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของ คัชพล จันเพ็ชร และ พิทักษ์ ศิริวงศ์ (2559) เรื่องการบูรณาการทุนทางวัฒนธรรมสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน กรณีศึกษาบ้านซากแก้ว อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี ซึ่งได้เสนอผลการศึกษาการใช้ทุนวัฒนธรรมด้วยวิธีบูรณาการและใช้ความร่วมมือจากองค์กรที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมสู่ทุนทางเศรษฐกิจทางการท่องเที่ยว แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่จึงมีการบูรณาการกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องได้เป็นผู้สนับสนุนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักการการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่ประกอบด้วย การสนับสนุน การวิเคราะห์ การเชื่อมโยง และการส่งต่อทางวัฒนธรรม

ห่วงโซ่และองค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่ สอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของ นันทิยา ตันตราสีบ (2561), ท้ายชนก ฉิมบ้านไร่ และ รักษ์พงศ์ วงศาโรจน์ (2558) และ สรिता พันธุ์เทียน และคณะ (2560) ในประเด็นการพัฒนาส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ประกอบด้วย อัตลักษณ์ของอาหาร คุณภาพของอาหาร ลักษณะบรรยากาศสิ่งแวดล้อมของร้านอาหาร และประเด็นการใช้ประโยชน์เชิงนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นโดยอาศัยกลไกความร่วมมือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวตามระบบความสัมพันธ์ทางสังคมในการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวในท้องถิ่นควบคู่กับการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารผ่านการสร้างรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1. การสืบค้นและฟื้นฟูวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ เป็นการได้มาซึ่งข้อมูลทางพัฒนาการโครงสร้างทางสังคมวัฒนธรรมเมืองเชียงใหม่ โครงสร้างทางสังคมสัมพันธ์กับหน้าที่ในตำแหน่งเจ้าหลวงที่แต่เดิมมีฐานันดรศักดิ์เป็นกษัตริย์ประเทศราชและถูกลดบทบาทอำนาจลงเป็นเจ้าของผู้ครองนครก่อนถูกยกเลิกไปในที่สุด สถานการณ์การเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมเป็นไปตามสถานการณ์จากภายนอก

การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวส่งผลให้บทบาททางอำนาจเสื่อมคลายลง แต่วัฒนธรรมในคุ้มได้พัฒนารุ่งเรืองขึ้นในหลายมิติทั้งการแต่งกาย นาฏศิลป์ ดนตรี สถาปัตยกรรม ความรุ่งเรืองทางวัฒนธรรมในยุคดังกล่าวเป็นการตอบสนองต่อระบบสังคมที่ยังคงดำเนินอยู่และกลายเป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมล้านนาที่ได้รับการอนุรักษ์ในปัจจุบัน แต่วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ ซึ่งเคยรุ่งเรืองขึ้นอีกแขนงหนึ่งและถูกใช้ในการรับรองอาคันตุกะสำคัญในอดีต ปัจจุบันมีแนวโน้มกำลังจะสูญหายไปเนื่องจากเป็นวัฒนธรรมที่มีความคาบเกี่ยวกับบริบทพื้นที่ส่วนตัวและข้อมูลวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มถือเป็นชุดข้อมูลใหม่ทางวัฒนธรรมที่ไม่เคยได้รับการศึกษาค้นคว้าและเผยแพร่ในทางวิชาการมาก่อน จึงมีนัยยะสำคัญแก่การเผยแพร่องค์ความรู้แขนงนี้ในแนวทางแห่งการอนุรักษ์เพื่อใช้ประโยชน์ทั้งด้านสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจ โดยหน่วยงานท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องสามารถดำเนินการเชิงนโยบายในการสนับสนุนการอนุรักษ์วัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ ให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมสืบไป

2. การนำวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ สู่มิติของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งมีกระบวนการที่เริ่มจากการสร้างเนื้อหา (Content) ด้วยบริบททางวัฒนธรรมอันนำไปสู่ห้วงโชนแห่งการท่องเที่ยวทั้งในมิติพื้นที่ที่เกี่ยวข้องและมิติการอนุรักษ์ ผ่านการสร้างกระบวนการเรียนรู้เพื่อความเข้าใจในความหมายแห่งการเป็นตัวแทนแห่งความมั่งคั่ง ตัวแทนแห่งความสัมพันธ์ทางสังคมและตัวแทนแห่งวัฒนธรรมราชสำนัก องค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สามารถนำไปสู่แนวทางการพัฒนาเชิงพาณิชย์และแนวทางการท่องเที่ยว ซึ่งแนวทางดังกล่าวเป็นการเพิ่มความหลากหลายของวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่และสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวแบบใหม่ได้ หน่วยงานองค์กรท้องถิ่นสามารถนำแนวทางดังกล่าวไปสู่การวางแผนเพื่อต่อยอดให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจของท้องถิ่นและยังยั้งทรงคุณค่ามรดกทางวัฒนธรรมตลอดทั้งการสืบสานเพื่อส่งต่อทางวัฒนธรรมให้กับผู้สนใจได้ต่อไปในอนาคต

ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติการ

1. สถาบันการศึกษาหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารสามารถนำองค์ความรู้จากการวิจัยครั้งนี้ไปใช้ประกอบการจัดทำตำราวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ ซึ่งเป็นวัฒนธรรมอาหารที่มีรูปแบบเฉพาะทั้งการรับประทานและสูตรการปรุงอาหารตลอดจนการคัดสรรวัตถุดิบชั้นดี ซึ่งทั้งหมดคือกระบวนการที่สามารถเชิดชูให้เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่นที่นำไปสู่การสร้างโอกาสด้านอาชีพทั้งอาชีพแม่ครัว ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ผลิตวัตถุดิบหรือเกษตรกร

2. ชุมชนศรีนครินทร์ทุ่งเสี้ยว (อ.สันป่าตอง) สามารถเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่เพื่อใช้ในการสร้างอัตลักษณ์ด้านวัฒนธรรมอาหารของชุมชนได้ เนื่องจากเป็นชุมชนที่มีบริบทเกี่ยวข้องกับเจ้าหลวงหลวงแก้วนารัฐและเป็นชุมชนที่มีความสัมพันธ์อันดีกับทายาท กอรปกับพื้นที่ชุมชนมีคุ้มหรือที่พำนักของเจ้าหลวงซึ่งเปิดเป็นแหล่งท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวได้เข้าชมและเรียนรู้เรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับประวัติของชุมชนโดยตรง

3. เครือข่ายพิพิธภัณฑ์กลางเวียง เทศบาลนครเชียงใหม่ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติเชียงใหม่ ในฐานะเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์สามารถนำข้อมูลจากการศึกษาไปจัดแสดงนิทรรศการวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ซึ่งเป็นการเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวและคนท้องถิ่นได้เรียนรู้ประวัติศาสตร์หรือพัฒนาการทางสังคมวัฒนธรรมในยุคที่เชื่อมต่อกับปัจจุบัน และเป็นการเรียนรู้ประวัติศาสตร์ผ่านวัฒนธรรมอาหาร สามารถจัดกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารให้นักท่องเที่ยวหรือผู้สนใจได้ทดลองทำ การจัดแสดงวัฒนธรรมทางวัตถุ (เครื่องใช้และอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร) อันเป็นของมีค่าทางวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ที่อยู่ในความดูแลของทายาท รวมถึงเป็นพื้นที่การขยายขอบเขตองค์ความรู้ด้วยกิจกรรมเสวนาทางวิชาการ นอกจากนี้หน่วยงานท้องถิ่นดังกล่าวยังสามารถเป็นตัวกลางในการเชื่อมความสัมพันธ์ของโครงสร้างทางสังคมและตอบสนองต่อระบบวัฒนธรรม

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

การศึกษาวิจัยครั้งนี้มีข้อจำกัดด้านการเข้าถึงข้อมูลเนื่องจากเป็นชุดข้อมูลที่มีความเกี่ยวข้องกับพื้นที่ส่วนตัวของบุคคลในอดีตดังนั้นจึงขาดหลักฐานการบันทึกถึงรายการอาหารและสูตรวิธีทำ ผู้วิจัยจึงต้องอาศัยหลักฐานบันทึกร่วมสมัยของบุคคลที่มีปฏิสัมพันธ์กับคุ้มเจ้าหลวงทั้งชาวต่างชาติและทายาทในช่วงเวลาที่แตกต่างกันจนได้เห็นถึงพัฒนาการวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ รวมถึงจำนวนผู้ให้ข้อมูลสำคัญมีเพียงไม่กี่คนที่ทราบข้อมูล ฉะนั้นแหล่งข้อมูลส่วนใหญ่จึงมาจากบุคคลที่ร่วมสมัยและมีประสบการณ์ตรงในการสัมผัสวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ ซึ่งถือเป็นข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือเพียงพอที่จะนำมาวิเคราะห์และสังเคราะห์ความหมายทางสังคมวัฒนธรรมอันนำไปสู่การคิดค้นวิธีการปรับใช้ทุนทางวัฒนธรรมดังกล่าวในมิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การศึกษาวิจัยครั้งนี้จึงใช้

วิธีการเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ในการหาคำตอบจากคำถามในการวิจัย และยังคงเป็นเพียงชุดข้อมูลที่ประกอบสร้างขึ้นในทัศนะของผู้วิจัยเอง ดังนั้นการศึกษาในครั้งต่อไปจึงควรเป็นการขยายกลุ่มผู้ให้ข้อมูลไปยังกลุ่มนักท่องเที่ยวยุคใหม่ซึ่งอาจต้องใช้วิธีการในเชิงปริมาณในการศึกษาถึงความสนใจหรือความต้องการสัมผัสวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ่มๆ ของนักท่องเที่ยว และนอกจากนี้ควรมีการนำข้อมูลที่ได้ทำการวิพากษ์ในเวทีสาธารณะเพื่อให้ได้ทัศนะด้านความหมายทางสังคมวัฒนธรรมอื่นๆ เพิ่มเติมอันนำไปสู่การยกระดับเชิงคุณค่าทางสังคมวัฒนธรรมต่อไป



บรรณานุกรม

- กรมศิลปากร. 2561. **ฝรั่งในล้านนา**. ปรีดี พิศณุมิวิติ, ผู้แปล. กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. 2557. **ความหมายของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว**.
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.mots.go.th> (14 กรกฎาคม 2561).
- กาญจนา แก้วเทพ. 2544. **ศาสตร์แห่งสื่อและวัฒนธรรมศึกษา**. กรุงเทพฯ: เอ็ดดิสันเพรสโปรดักส์.
- คณาจารย์ประจำวิชาพลวัตสังคมโลก มหาวิทยาลัยทักษิณ. 2553. **เอกสารประกอบการสอนพลวัตสังคมโลก**. สงขลา: นำศิลป์โฆษณา.
- คัชพล จันเพชร และ พัทธ์ชัย ศิริวงศ์. 2559. การบูรณาการทุนทางวัฒนธรรมสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน: กรณีศึกษา ชุมชนบ้านซากแก้ว อําเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี. **วารสารการวิจัยเพื่อพัฒนาชุมชน (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)**, 10(1), 111-121.
- เจ้าพ่อหลวงอุปถัมภ์. 2558. **การเตรียมเครื่องเสวยในชั้นโตก**. เชียงราย: โรงเรียนเจ้าพ่อหลวงอุปถัมภ์.
- จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2562. **กุหลาบจุฬาลงกรณ์**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ฉลาดชาย รมิตานนท์. 2543. **วัฒนธรรมการกินของคนเมือง : น้ำพริกและผักพื้นบ้านล้านนา**. เชียงใหม่: ศูนย์ศึกษาความหลากหลายทางชีวภาพ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ฉันทิชา ไตรลักษณ์วงศ์. 2553. **การศึกษาองค์ความรู้งานวิจัยประวัติศาสตร์ภาคใต้รอบทศวรรษ พ.ศ. 2537-2547**. สงขลา: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต. 2552. **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน กาพย์นิราศแรมรสร้าง**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชัย เรื่องศิลป์. 2537. **ประวัติศาสตร์ไทย สมัย พ.ศ. 2352-2453 ด้านสังคม**. กรุงเทพฯ: ศิลปาบรรณาการ.
- ธงชัย ภูวนาถวิจิตร. 2560. การพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมและการจัดการแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบหมู่บ้านวัฒนธรรมเวียงท่ากานอำเภอสันป่าตองจังหวัดเชียงใหม่. **วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต**, 5(1), 14-23.
- ธเนศวร์ เจริญเมือง. 2538. **มาจากล้านนา**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ผู้จัดการ.

- นงเยาว์ กาญจนจारी. 2533. **ดรรารัศมี : พระประวัติพระราชชายา เจ้าดรรารัศมี**. กรุงเทพฯ: ตรีติการพิมพ์.
- นันทิยา ตันตราสืบ. 2561. **รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในจังหวัดเชียงใหม่**. ดุษฎีนิพนธ์ปริญญาเอก. มหาวิทยาลัยพะเยา.
- นิตา ชัชกุล. 2555. **อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย.
- เนื่อง นิลรัตน์, ม. ล. 2539. **ชีวิตในวัง**. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์กรุงเทพ.
- บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. 2549. **การพัฒนาและการอนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยว**. กรุงเทพฯ: เพรส แอนด์ ดีไซน์.
- ผาสุก พงษ์ไพจิตร และ คริส เบเคอร์. 2542. **เศรษฐกิจการเมืองไทยสมัยกรุงเทพฯ**. พิมพ์ครั้งที่ 2 (ปรับปรุง). เชียงใหม่: ซิลค์เวอร์มบุคส์.
- พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน. 2525. **ทูน**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.royin.go.th/dictionary> (24 สิงหาคม 2561).
- พรสนอง วงศ์สิงห์ทอง. 2547. **ประวัติศาสตร์ศิลปะเครื่องแต่งกาย**. กรุงเทพฯ: อินฟอร์มีเดีย อินเตอร์เนชั่นแนล.
- พิเชษฐ์ ตันดินามชัย และคณะ. 2562. **เชียงใหม่ : นครแห่งอมต**. วงศ์สักก์ ณ เชียงใหม่ (บรรณาธิการ). เชียงใหม่: วิทอินดีไซน์.
- ภูเดช แสนสา. 2556. **คุ่มหลวง หอคำ เวียงแก้ว สัญญะขัตติยะล้านนา**. เชียงใหม่: แม็กซ์พริ้นติ้ง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2543. **วัฒนธรรมการกินของคนเมือง น้ำพริกและผักพื้นบ้านล้านนา**. เชียงใหม่: คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มหาวิทยาลัยทักษิณ. 2552. **แนวความคิดเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม**. สงขลา: คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. 2539. **อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ**. เชียงใหม่: ภาควิชา คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- มูลนิธิวราชดำรินุรักษ์ฝ่ายเหนือ. 2550. **บายศรีทูลพระขวัญ**. เชียงใหม่: เวียงบัวการพิมพ์.
- รวีพันธ์ สุจริตกุล. 2534. **สูตรสำหรับอาหารพื้นเมืองที่สร้างขึ้นในคุ้มเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวัน**. เชียงใหม่: คุ้มเจ้าราชบุตรวงศ์ตะวัน.
- _____. 2558. **สำหรับพระกระยาหาร**. เชียงใหม่: คุ้มรินแก้ว.
- รุ่งนภา บรรยงเกษมสุข. 2559. **วารสารเศรษฐศาสตร์การเมืองบูรพา**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.polsci-law.buu.ac.th/pegjournal/index.php/14-2014-09-04-02-58-05/35-2-1> (8 สิงหาคม 2561).

- โรงเรียนดาราวิทยาลัย. 2496. มาตรฐานอาหาร. **วารสารดารานุสรณ์ 75 ปี**, 75(12), 65-70.
- วงศ์ศักดิ์ ณ เชียงใหม่. 2539. **เจ้าหลวงเชียงใหม่**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์.
- _____. 2547. **ขัตติยนารีศรีล้านนา**. เชียงใหม่: มูลนิธินิตยวารสารตำราอนุรักษฝ่ายเหนือ.
- _____. 2552. **พระราชชายา เจ้าดารารัศมี**. กรุงเทพฯ: กองทุนพระตำหนักดาราภิรมย์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศรีญา วรากุลวิทย์. 2546. **ปฐมนิเทศอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว**. พระนครศรีอยุธยา: สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครศรีอยุธยา วาสกรี.
- ศรีนวล ณ เชียงใหม่. 2501. **ภาพการถวายการรับรองพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระนางเจ้า (ร.9) คัมภีร์ตะวันตก พ.ศ. 2501**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://www.facebook.com/tipjakarathiwong/posts/2303021003147709> (16 กรกฎาคม 2562).
- สนธยา พลศรี. 2553. **หลักสังคมวิทยา**. กรุงเทพฯ: โอ.เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์.
- สภาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. 2561. **รายงานสถานการณ์การท่องเที่ยว**. กรุงเทพฯ: ม.ป.ท.
- สมโชติ อ่องสกุล. 2559. **เส้นทางจักรยานสู่แหล่งเรียนรู้ทางประวัติศาสตร์ในเชียงใหม่**. เชียงใหม่: สำนักงานพัฒนาพิงคนคร.
- สร้อยสวัสดิ์ อ่องสกุล. 2554. **ประวัติศาสตร์ล้านนา**. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ: อมรินทร์.
- _____. 2560. **กษัตริย์ล้านนาเชียงใหม่**. พิมพ์ครั้งที่ 3. เชียงใหม่: ศูนย์ล้านนาศึกษา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สรिता พันธุ์เทียน, ทรงคุณ จันทจร และ มาริสา โกเศยะโยธิน. 2560. รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง. **วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา**, 9(3), 190-198.
- สัญญา สัญญาวิวัฒน์. 2545. **ทฤษฎีสังคมวิทยา : เนื้อหาและแนวทางการใช้ประโยชน์เบื้องต้น**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สายัณห์ สิทธิโชค. 2553. **การศึกษารูปแบบการสอน กลุ่มสาระการเรียนรู้สังคมศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม ที่ส่งเสริมความฉลาดทางอารมณ์ของผู้เรียนโดยใช้เทคนิคเดลฟาย**. สงขลา: คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สำนักงานกฤษฎีกา. 2560. **แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 พ.ศ. 2560 - 2564**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://plan.bru.ac.th/wp-content/uploads/2018/12/%E0%B9%81%E0%B8%9C%E0%B8%99%E0%B8%9E%E0%B8%B1%E0%B8%92%E0%B8%99%E8%B2-12-.pdf>. (16 กรกฎาคม 2562).

- สิทธิณัฐ ประพุทธนิตินสาร. 2545. **การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม : แนวคิดและแนวปฏิบัติ**. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- สิริรักษ์ บางสุด. 2558. **โอชะแห่งล้านนา**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.
- สุเทพ สุวีรางกูร. 2554. **สังคมวิทยาตามแนวพุทธศาสตร์**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- สุทธิศักดิ์ ปาลโพธิ์. 2562. **คุ้มหลวงเมืองเชียงใหม่**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://www.facebook.com/sudhisak.palpho/posts/3003516149665094> (6 มีนาคม 2562).
- สุภางค์ จันทวานิช. 2554. **ทฤษฎีสังคมวิทยา**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุรียา รัตนกุล และ ลักษณ์า ดาวรัตนหงษ์. 2531. **อาหารแสลงโรคและบริโภคนิสัยของชาวกะเหรี่ยงสะกอ**. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล.
- เสาวภา ศักยพันธ์. 2534. **อาหารพื้นบ้านของไทยภาคเหนือ**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ & รัชพงษ์ วงศาโรจน์. 2558. ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน. **วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ**, 11(1), 37-53.
- อนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพเจ้าวงศ์จันทร์ คชเสนี. 2540. กรุงเทพฯ: ม.ป.พ.
- องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน). 2559. **การท่องเที่ยวเชิงอาหาร**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dasta.or.th> (14 กรกฎาคม 2561).
- องค์การศึกษาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ. 2557. **วัฒนธรรมด้านอาหาร**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://www.oap.go.th/images/documents/resources/articles/general> (6 กันยายน 2563).
- อุทิศ ทาหอม, พิชิต วันดี และ สำราญ ชูระตา. 2558. ทูทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของชุมชนบ้านตามา จังหวัดบุรีรัมย์. **วารสารการจัดการสิ่งแวดล้อม**, 11(2), 44-59.
- เอราวัณ สามเศียร. 2560. **ประวัติวัดศรีนารัฐ แห่งบ้านทุ่งเสี้ยว อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่**. เชียงใหม่: เอราวัณ.

- World Tourism Organization (UNWTO). 2017. **Global Report on Food Tourism**. Available https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf
- _____. 2019. **Gastronomy Tourism – The Case of Japan**. Available UNWTO, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420919>





แบบสัมภาษณ์

1. วัฒนธรรมความเป็นอยู่ภายในคุ้มเป็นอย่างไร

.....
.....
.....

2. วัฒนธรรมการรับประทานอาหารภายในคุ้มมีความพิเศษอย่างไรบ้าง

.....
.....
.....

3. อาหารที่รับประทานแต่ละมื้อเป็นอาหารประเภทไหน มีลักษณะอย่างไร

.....
.....
.....

4. รายการอาหารมีที่ไปที่มาอย่างไร

.....
.....
.....

5. ปัจจุบันรูปแบบวัฒนธรรมการรับประทานมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมหรือไม่ อย่างไร

.....
.....
.....

6. วัตถุดิบที่ใช้มาจากแหล่งไหน

.....
.....
.....

7. การสืบทอดวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ ของทายาทเป็นอย่างไร

.....
.....
.....



ณ เชียงใหม่

ตามที่ท่านได้มีหนังสือที่ ศธ ๐๕๒๓.๘.๑.๑/๑๕๕ เรื่องขออนุญาตให้นักศึกษาเข้าสัมภาษณ์ เพื่อเก็บข้อมูลการศึกษาวิจัยในประเด็น “การฟื้นฟูสำหรับคัมเจ้าหลวงเชียงใหม่ (ในรัชสมัยพลตรีเจ้าแก้วนวรรฐ) และทายาท ผู้ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร” ของนายทรงสุข บุญทาวงศ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาพัฒนาการท่องเที่ยว คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ความแจ้งแล้วนั้น

เจ้าวงศ์ศักดิ์ ณ เชียงใหม่ ในฐานะทายาทพลตรีเจ้าแก้วนวรรฐฯ เห็นสมควรอนุญาตให้นักศึกษาทำการเก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย เพื่อเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวมสืบไป และได้สั่งการให้ข้าพเจ้าเป็นผู้ให้สัมภาษณ์ และให้ข้อมูลแก่นักศึกษา

ในโอกาสนี้ เจ้าวงศ์ศักดิ์ ณ เชียงใหม่ ได้อำนวยพรให้การศึกษาวิจัยนี้ จงประสบความสำเร็จ สมดังที่มุ่งหวังทุกประการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายพงษ์กฤษณ์ ณ เชียงใหม่)

ภาพที่ 24 แสดงสำเนาเอกสารอนุญาตให้สัมภาษณ์ทำการศึกษา

ประวัติชุมชนศรีนครรัฐ

ชุมชนศรีนครรัฐ เป็นชุมชนที่มีความสำคัญต่อเมืองเชียงใหม่มาแต่อดีต ด้วยชัยภูมิที่ตั้งอยู่ราบลุ่มมีลำน้ำแม่ขานเป็นแม่น้ำค้ำชูไหลผ่านซึ่งมีต้นกำเนิดอยู่บนเทือกเขาด้านทิศตะวันตกของเมืองเชียงใหม่ ไหลผ่านหุบเขาที่แคบและที่ชันในเขตป่าเขาก่อนไหลสู่ที่ราบลุ่มบริเวณบ้านห้วยไท้ง ต.น้ำบ่อหลวง อ.สันป่าตอง และเข้าสู่ที่ราบลุ่มทางตอนใต้ของเมืองเชียงใหม่ เรียกบริเวณที่ราบน้ำแม่ขานไหลผ่านว่า “ที่ราบลุ่มน้ำแม่ขาน” น้ำแม่ขานไหลลงไปพบกับแม่น้ำวาง ซึ่งมีต้นกำเนิดจากเทือกเขาเดียวกันที่ “สบวาง” โดยยังคงเรียกน้ำทั้งสองสายที่สบกันแล้วว่าแม่ขาน แล้วไหลผ่านชุมชนบ้านทุ่งเสี้ยวลงไปพบกับน้ำปิง บริเวณ “สบขาน” บริเวณที่ราบลุ่มน้ำขาน

สมัยราชวงศ์มังรายเรียกว่า “พันทานาน” อยู่ทางด้านเหนือของชุมชนเก่าสมัยท้าวสุทนต์ไชยที่มีชื่อเรียกว่า “พันทาทากาน” ซึ่งในบริเวณพันทานานนี้มีขุนนางใหญ่ตำแหน่ง “แสน” เป็นผู้ดูแลพันทานทั้งในด้านการเกษตร การชลประทาน และการคุมกำลังคนเพื่อรักษาบ้านเมือง ดังที่ปรากฏตามหลักฐานว่าในสมัยพญาติโลกราช (พ.ศ.๑๙๘๕ – ๒๐๓๑) ได้โปรดฯ ให้นายสามเด็กล้อย “เป็นเจ้าขุน” ตำแหน่ง “แสน” กินพันทานานเรียกว่า “แสนขาน” ในยามสงครามก็ระดมกำลังคนจากพันทานขานและพันทาทากานไปร่วมสงครามก่อนที่พระมหาเทวีจिरประภาจะได้ขึ้นครองเมืองเชียงใหม่ (พ.ศ. ๒๐๘๘ – ๒๐๘๙) ก็ได้ระดมกำลังคนจากพันทานขาน พันทาทากานและพันทานทั้งหมดมาต่อด้านเข้าศึกและปราบกบฏ

ชุมชนในกลุ่มน้ำแม่ขานจึงเป็นฐานกำลังสำคัญแห่งหนึ่งของราชวงศ์มังรายในสมัยพญาติโลกราชเมื่อชนะสงครามได้ “เทครัว” ชาวไท จากเมืองต่างในรัฐฉาน เช่น เมืองสุ เมืองลายช้า เมืองจิด เมืองจาง เมืองถึง เมืองลอกจอก เมืองจำคำ เมืองกูป เมืองยองห้วย เมืองหนองบอน และเมืองสี่บ่อ มาเป็น “กำลังคน” ในเชียงใหม่หลายแหล่ง เช่น พันทาทากาน เมืองพร้าว รวมทั้งที่พันทานขานด้วย

ครั้นสมัยพระเจ้ากาวิละ “เก็บผักใส่ซ้า เก็บข้าใส่เมือง” ก็ได้ “เทครัว” ชาวไท จากเมืองต่างๆ มาเป็นกำลังคนในเชียงใหม่อีกระลอกหนึ่ง โดยส่วนหนึ่งไว้ที่พันทานขาน พื้นที่พันทานขานหรือบริเวณลุ่มน้ำขานจึงมีชุมชนหลากหลายชาติพันธุ์ เช่น ลัวะ เม็ง ไทจีน ไทลื้อ ไทยวน และไทยอง มีร่องรอยโบราณคดียาวนาน โดยกรณี “ทุ่งเสี้ยว” เป็นชุมชนไทจีนขนาดใหญ่ในสมัยพระเจ้ากาวิโลรสสุริยวงศ์ เป็นเจ้าหลวงครองเมืองเชียงใหม่ (พ.ศ.๒๓๙๙ – ๒๔๑๓)

พระยาอุปราชเจ้าอินทนนท์ (ต่อมาคือพระเจ้าอินทวิชยานนท์ เจ้าหลวงหลวงเชียงใหม่) ได้พบรักกับสาวงามแห่งบ้านดงก้า ทุ่งเสี้ยว นามว่าแม่นางบัวเสี้ยว ต่อมามีทายาทด้วยกัน ๒ คนคือเจ้าอินทแก้ว (ต่อมาคือเจ้าแก้วนครรัฐ เจ้าหลวงเชียงใหม่) และเจ้าจอมจันทร์ตั้งแต่สมัยพระเจ้าอินทวิชยานนท์ เป็นเจ้าหลวงครองเมืองเชียงใหม่ (พ.ศ.๒๔๕๒ – ๒๔๓๙) บริเวณลุ่มน้ำขาน ละแวกทุ่งเสี้ยว จึงเป็นที่นาหลวงแห่งหนึ่งของคุ้มหลวงเชียงใหม่

ต่อมาตกทอดถึงสมัยเจ้าแก้วนารัฐ เจ้าหลวงเชียงใหม่ (พ.ศ. ๒๔๕๒ - ๒๔๘๒) ได้สร้างคຸ້ມ
หลังหนึ่งทีทางเข้าวัดทุ่งเสี้ยว ซึ่งคຸ້ມหน้าวัดทุ่งเสี้ยวนี้ ครอบครัวของเจ้าแก้วนารัฐ ได้มาพำนักเป็น
ระยะ ได้ทำบุญที่วัดทุ่งเสี้ยว รวมถึงวัดข้างเคียงเช่นวัดร่องธาร และวัดปราสาท รวมทั้งได้มาพำนัก
ชั่วคราวในช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง (พ.ศ. ๒๔๘๔ - ๒๔๘๘) นับตั้งแต่สมัยพระเจ้าอินทวิชยานนท์
เป็นเจ้าหลวงครองเมืองเชียงใหม่ และสมัยเจ้าแก้วนารัฐ เจ้าหลวงเชียงใหม่เป็นต้นมา นอกเหนือจาก
การเป็นพื้นที่นาหลวง “ทุ่งเสี้ยว” จึงมีความผูกพันเป็นพิเศษกับคຸ້ມหลวงเชียงใหม่ ซึ่งต่อมาทายาท
สายสกุล ณ เชียงใหม่ ได้ร่วมกันทำบุญทำนุบำรุงวัดทุ่งเสี้ยว (วัดศรีนารัฐ) เช่นร่วมกันทอดกฐินเป็น
ประจำทุกปี นับตั้งแต่พ.ศ. ๒๕๔๒ เป็นต้นมาเพื่อสมทบทุนสร้างวิหารไม้สัก พระพุทธรูปเจ้าสักคงตัน
(พระเจ้าอภิลักข) จนเสร็จสมบูรณ์ เรื่องราวโดย รศ. สมโชติ อ่องสกุล



กิจกรรมถอดสูตรอาหาร

การถอดสูตรอาหารแต่ละรายการ เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการศึกษาที่ผู้วิจัยได้ดำเนินกิจกรรมนี้ร่วมกับทางทายาท โดยมีตัวแทนกลุ่มแม่บ้านชุมชนศรีนครินทร์ที่มีความสนใจเข้าร่วมกิจกรรมและรับการถ่ายทอดรายการอาหารที่เข้ากับบริบทของชุมชนเพื่อหวังนำไปปรับใช้ให้บริการสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่ (พลตรีเจ้าแก้วนครินทร์) ในการท่องเที่ยวของชุมชนซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการไปใช้ทุนทางวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่สู่มิติการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามหลักการที่ 1 คือ การสร้างบริบทเนื้อหา

จากประวัติการก่อตั้งชุมชนและการอุปถัมภ์วัดศรีนครินทร์ของทายาทพลตรีเจ้าแก้วนครินทร์จากรุ่นสู่รุ่นรวมถึงเป็นชุมชนที่ตั้งของคุ้มเจ้าแก้วนครินทร์อีกแห่งหนึ่ง ทำให้ชุมชนศรีนครินทร์เป็นชุมชนที่ยังมีความผูกพันกับทายาทพลตรีเจ้าแก้วนครินทร์จวบจนปัจจุบัน และเป็นหนึ่งพื้นที่ที่มีบริบทเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้าหลวงเชียงใหม่และสามารถนำเสนอวัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือได้



ภาพที่ 25 แสดงผู้วิจัยถ่ายทอดเรื่องราววัฒนธรรมสำหรับอาหารในคุ้มฯ ให้กับชุมชน

ตัวอย่างรายการอาหารที่ทำการถอดสูตร

ประเภทเครื่องว่าง

1. ยำขนมเส้น



ภาพที่ 26 แสดงรายการอาหารยำขนมเส้น

สำหรับนี้เป็นรายการเครื่องว่างสำหรับทานระหว่างมื้อช่วงบ่ายสามโมงหรือทานเรียกน้ำย่อย เป็นสูตรจากคุณยายจันทร์สม ณ เชียงใหม่ (ขณะนนท์) ภริยาเจ้าพงษ์อินทร์ ณ เชียงใหม่ ซึ่งคุณยายจันทร์สมเคยเล่าว่าได้สูตรนี้มาจากพระราชชายาเจ้าดารารัศมี ซึ่งผู้ให้ข้อมูลได้ตั้งข้อสันนิษฐานว่า น่าจะเป็นสูตรเดิมในพระหนักของพระราชชายาฯ และส่วนใหญ่เจ้านายคุ่มอื่นก็จะทานไม่เป็น ยกเว้น เจ้าศรีจรงกล ณ เชียงใหม่ (ธิดาเจ้าบุรีรัตน์มหาอินทร์) ที่สนิทสนมคุ้นเคยกับเจ้าศิริกาวิลในคุ่มรินแก้วที่สามารถทานเป็น

วัตถุดิบและส่วนผสม

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| -ขนมจีน | -น้ำปลาร้าต้มสุก |
| -พริกหนุ่ม หอมแดง กระเทียม (เผา) | -เม็ดมะเขือแจ้ ล้างเอาเม็ดออกให้สะอาด |
| -แคบหมูบดละเอียด | -น้ำปลา |
| -ต้นหอม ผักชี ซอยหยาบๆ | -ขิงสดตำละเอียด |

วิธีทำ

- นำน้ำปลา ร้าต้มสุก หอมแดง กระเทียม พริกหนุ่มที่ผ่านการเผาและปอกเปลือกหรือรอยไหม้ ออกมาบดให้ละเอียดแล้วคลุกกับเส้นขนมจีนในปริมาณที่พอเหมาะ
- นำแคบหมูบดละเอียด ขิงบดละเอียด และเม็ดมะเขือผสมคลุกเคล้ากับเส้นขนมจีนก่อนปรุงรสด้วยน้ำปลา
- เมื่อได้รสที่ชอบแล้ว ตักใส่จานโรยด้วยต้มหอมและผักชีซอยหยาบ

วิธีทาน

- ทานในแบบเจ้าศิริกาวิล เป็นเมนูเรียกน้ำย่อยก่อนทานอาหารพื้นเมืองอื่นๆ ในช่วงกลางวันโดยทานคู่กับข้าวเหนียว
- ทานเป็นของว่างระหว่างมื้อช่วงเวลาบ่าย 3 โมง
- ทานเป็นอาหารหลักในเวลามื้ออาหารเที่ยง



2. บุหรันลอยเลื้อย



ภาพที่ 27 แสดงรายการอาหารบุหรันลอยเลื้อย

สำหรับนี่ทานเป็นของว่างระหว่างมื้อหรือทานเรียกน้ำย่อยในมื้อที่ทานอาหารยุโรปโดยคุณพงษ์กฤษณ์ได้ตั้งข้อสันนิษฐานว่าน่าจะดัดแปลงมาจากขนมโครเก็ท (Croquette) ของฝรั่งเศส ซึ่งผู้ให้ข้อมูลได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมถึงคุณยายจันทร์สม ณ เชียงใหม่ (ชนะนนท์) เคยเล่าไว้ว่าได้รับสูตรสำหรับนี้มาพร้อมกับสำหรับยาขนมจีนจากพระราชชายาฯ ตั้งแต่ครั้งยังดำรงพระชนม์ชีพอยู่

วัตถุดิบและส่วนผสม

- น้ำมันฝรั่ง
- หอมหัวใหญ่ซอย
- พริกไทยป่น
- ไข่ไก่หรือไข่เป็ด
- ซอส Worcestershire (ยี่ห้อ Lea & Perrins)
- หมูสับ
- เกลือป่น
- น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืชสำหรับทอด
- เกร็ดขนมปัง

วิธีทำ

- ต้มมันฝรั่งหรือมันให้สุกแล้วนำมาบดละเอียดด้วยส้อม แล้วทิ้งไว้ให้เย็น
- ทำไส้ขนม ด้วยการผัดหอมหัวใหญ่ซอย ใส่หมูสับ ปรงรสด้วยเกลือป่น พริกไทยป่น ให้พอสุก แล้วทิ้งไว้ให้เย็น
- นำมันฝรั่งบดมาปั้นเป็นก้อนกลมๆ ให้มีขนาดเท่าไข่เป็ด กดให้แบนเพื่อใส่ไส้ขนม แล้วห่อให้เป็นก้อนกลมก่อนชุบไข่และเกล็ดขนมปัง
- ทอดมันฝรั่งบดยัดไส้ด้วยไฟปานกลาง โดยให้น้ำมันท่วมก้อนมันฝรั่ง เมื่อมันฝรั่งมีสีเหลืองจึงตักขึ้น แล้วซับน้ำมัน
- เสริฟใส่จานและซอมนพร้อมด้วยซอส Worcestershire

วิธีทาน

ใช้ส้อมผ่าครึ่งแล้วเหยาะด้วยซอส Worcestershire ซึ่งให้รสเปรี้ยว เผ็ดเล็กน้อยและมีกลิ่นฉุน นิยมทานแบบอุ่นๆ ซึ่งจะให้รสชาติที่ดีกว่าแบบเย็น

3. แคบหมูน้ำพริกเผา

ภาพที่ 28 แสดงรายการแคบหมูน้ำพริกเผา

เป็นเมนูที่ใช้เลี้ยงรับรองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ ตำรวจ ผบ.ค่ายกาวิละ แม่ทัพภาค ในช่วงเทศกาลสงกรานต์ราววันที่ 16 หรือ 17 เมษายนของทุกปี โดยแต่ละคณะจะมารดน้ำดำหัวเจ้าพงษ์อินทร์ ช่วงเวลา 10.00-11.00 น. ทางคุ้มจะมีการเตรียมอาหารว่างรับรองเป็นเมนูแคบหมูทานคู่กับน้ำพริกเผา

วัตถุดิบและส่วนผสม

-แคบหมูหันพอดีคำ - น้ำพริกเผา (ไม่เอาน้ำมัน) - น้ำมะนาวสดจากผล

วิธีทำ

นำแคบหมูมาหันเป็นชิ้นพอดีคำและนำน้ำพริกเผาใช้แต่เนื้อน้ำพริก (ไม่เอาน้ำมัน) บีบน้ำมะนาวสดจากผลใส่ผสมเล็กน้อย แล้วเสิร์ฟใส่จาน

วิธีทาน

นำแคบหมูที่หันพอดีคำจิ้มน้ำพริกเผาผสมมะนาว ทานเป็นเครื่องว่างหรืออาหารเรียกน้ำย่อย

4. หูหมูน้ำพริกดำ



ภาพที่ 29 แสดงรายการหูหมูน้ำพริกดำ

หูหมูน้ำพริกดำ เป็นรายการอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากจีนคือการนึ่งทานแบบแช่เย็น ขณะที่น้ำพริกดำเป็นน้ำพริกโบราณที่พัฒนาการมาจากอาหารที่เรียบง่ายโดยใช้วัตถุดิบพื้นฐานในครัวเพียง 3 อย่างคือ พริก ข่าและเกลือ เท่านั้น

วัตถุดิบและส่วนผสม

- หูหมู - เกลือ - น้ำเปล่า - น้ำกระเทียมดอง - มะนาว
- พริกแห้ง - ข่า

วิธีทำ

- ต้มหูหมูในน้ำเปล่าผสมเกลือเล็กน้อย
- นำหูหมูที่ต้มสุกแล้วมาหั่นเป็นชิ้น แล้วแช่ไว้ในน้ำกระเทียมดองและแช่เย็น
- เผาข่าและพริกแห้งให้สุกเกรียม แล้วนำไปโขลกละเอียด (พริกแห้งไม่เอาเมล็ด)

วิธีทาน

บีบมะนาวลงในน้ำพริกดำให้พอแฉะ เป็นเครื่องจิ้มของหูหมู ทานเป็นเครื่องว่างหรืออาหารเรียกน้ำย่อย

ประเภทเครื่องคาว

1. จิ้นหุ่มกับน้ำพริกฮ้า



ภาพที่ 30 แสดงจิ้นหุ่มน้ำพริกฮ้า

สำหรับนี้ทานเป็นมือเที่ยงหรือมือเย็น การรับประทานในแบบคุ่มรินแก้วจะนิยมใช้อุปกรณ์แบบตะวันตกคือ การใช้มีดในการหั่นหมูซึ่งถูกเสิร์ฟเป็นชิ้นใหญ่ ส่วนวิธีการทำหมูหุ่มเป็นการใช้วิธีการต้มหมูให้สุกจนน้ำแห้งแล้วทิ้งให้น้ำมันจากเนื้อหมูออกมาทอดผิวข้างนอกให้มีสีเหลืองนวลซึ่งเป็นวิธีการแบบเดียวกับกับรายการ Duck Coffi ของฝรั่งเศส

วัตถุดิบและส่วนผสม

- หมูสันคอ - ตะไคร้ -เกลือ - ขมิ้น - น้ำมันหมูสำหรับทอด

วิธีทำ

- นำหมูสันคอมาล้างน้ำให้สะอาดแล้วหั่นเป็นชิ้นให้พอดี
- ต้มหม้อแกงใส่น้ำ ใส่ตะไคร้ เกลือ ขมิ้น แล้วใส่หมู (ใส่น้ำพอท่วมหมู)
- ต้มหมูให้เดือดรอน้ำแห้งลง แล้วจึงตักหมูมาพักให้สะเด็ดน้ำ
- ตั้งกระทะน้ำมันร้อนได้ที่ นำหมูลงไปทอดให้เหลือง แล้วตักออก

วิธีทาน

ใส่จานเสิร์ฟพร้อมน้ำพริกฮ้า ทานกับข้าวเหนียวเป็นสำหรับพื้นเมืองสำหรับมือกลางวันร่วมกับอาหารพื้นเมืองอื่นๆ

2.เจี๊ยวผักปลังใส่จิ้นส้ม



ภาพที่ 31 แสดงรายการอาหารเจี๊ยวผักปลังใส่จิ้นส้ม

เจี๊ยวผักปลังใส่จิ้นส้ม เป็นรายการอาหารที่ประกอบขึ้นจากผักปลังซึ่งเป็นผักพื้นบ้านในภาคเหนือ ทำให้สุกด้วยวิธีการ “เจี๊ยว” หรือการต้มน้ำใส แล้วใช้พริกหนุ่มเพิ่มความหอมของกลิ่นพริกและให้ความเผ็ดอ่อน ๆ ลักษณะการใส่จิ้นส้ม (แหนม) เป็นการหั่นเป็นชิ้น ๆ ก่อนบิมะนาวเพื่อเพิ่มรสเปรี้ยว ขณะที่คนพื้นเมืองทั่วไปนิยมใช้พริกแห้งหรือไม้ใส่พริก และใส่จิ้นส้มในลักษณะเป็นเส้นฝอย ไม้ใส่น้ำมะนาว

วัตถุดิบและส่วนผสม

- ผักปลัง - จิ้นส้ม (แหนม) - หอมแดง - มะนาว -พริกหนุ่ม
- กะปิ

วิธีทำ

- ต้มน้ำให้เดือด ใส่หอมแดงทุบและกะปิเล็กน้อย
- หั่นจิ้นส้มเป็นชิ้น ๆ ใส่ลงไป แล้วตามด้วยผักปลังที่ล้างสะอาด
- คนให้ทั่วจนสุก แล้วใส่พริกหนุ่มหั่นเฉียง

วิธีทาน

ใส่ถ้วยเสิร์ฟพร้อมมะนาว ทานกับข้าวเหนียวเป็นสำหรับพื้นเมืองสำหรับมื้อกลางวันร่วมกับอาหารพื้นเมืองอื่นๆ

4.แกงปลาเตาะ (ปลาเทโพ)



ภาพที่ 32 แสดงรายการอาหารแกงปลาเตาะ (ปลาเทโพ)

แกงปลาเตาะ (ปลาเทโพ) เป็นรายการอาหารพื้นเมืองที่ทำจากปลาตัวโตในแม่น้ำปิง โดยมากจะจับได้บริเวณฝายกั้นน้ำหรือล่องน้ำลึกในเขต อ.หางดง และ อ.จอมทอง มีความหอมของสมุนไพรพื้นบ้านและสัมผัสรสชาติออกเปรี้ยวของน้ำมะกรูด ขณะเดียวกันก็มีรสหวานจากกระเทียมดอง

วัตถุดิบและส่วนผสม

- ปลาเทโพหันชิ้น - น้ำมะกรูด - ขมิ้น - น้ำกระเทียมดอง - พริกแกง
- ใบโหระพา

วิธีทำ

- ล้างปลาเทโพให้สะอาดแล้วหันเป็นชิ้น ๆ
- ตั้งหม้อใส่น้ำเล็กน้อย เอาพริกแกงลงไปคั่วผัดน้ำ แล้วใส่เนื้อปลาลงไป
- เติมน้ำให้พอท่วมเนื้อปลา ระหว่างนี้ห้ามคนเพราะจะทำให้เหม็นคาว
- พอน้ำเดือดปลาสุกแล้วจึงคน แล้วใส่น้ำมะกรูด น้ำกระเทียมดอง และใบโหระพา คนให้เข้ากันสักพักถึงยกหม้อลงจากเตา

วิธีทาน

ทานเป็นสำหรับพื้นเมืองในมื้อกลางวันโดยทานกับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย พร้อมกับอาหารพื้นเมืองหรืออาหารไทยภาคกลางอื่น ๆ

5.ไก่ตุ๋น สูตรเจ้าพิมผกา



ภาพที่ 33 แสดงรายการอาหารไก่ตุ๋น สูตรเจ้าพิมผกา

ไก่ตุ๋น เป็นสูตรของเจ้าพิมผกา ณ เชียงใหม่ ที่ทำขึ้นในคุ้มรินแก้วในช่วงหลังปี พ.ศ.2500 ดัดแปลงจากรายการอาหารหมูอโดโบะ ของฟิลิปปินส์ โดยใช้น้ำปลาญี่ปุ่นเป็นเครื่องปรุงหลักในการตุ๋นกับหอมหัวใหญ่ซึ่งทำให้ได้รสหวาน เปรี้ยว เค็ม เผ็ดจากพริกไท

วัตถุดิบและส่วนผสม

- สะโพกไก่หรือน่องติดกระดูก
- หอมหัวใหญ่
- พริกไทเม็ด
- น้ำส้มสายชู
- น้ำปลาญี่ปุ่น

วิธีทำ

- หั่นหอมใหญ่เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมใหญ่ วางลงไปนหม้อ
- นำเนื้อไก่ลงวางทับหอมหัวใหญ่ แล้วโรยพริกไทโขลกหยาบ ๆ
- เติมน้ำส้มสายชูเล็กน้อย แล้วราดน้ำปลาญี่ปุ่นให้ทั่วเนื้อไก่
- ต้มด้วยไฟแรงพอเดือดแล้วลดเป็นไฟกลางตุ๋นต่อไปอีก 1 ชั่วโมงหรือจนเนื้อไก่เปื่อย (ถ้า น้ำแห้งมากให้เติมน้ำเปล่า)

วิธีทาน

นิยมทานเป็นอาหารจานหลักเดี่ยวๆ หรือทานกับข้าวสวย ในมือเย็น หรือทานกับมันบดและผักต้มคล้ายสเต็กในแบบสำหรับตะวันตก

ประเภทเครื่องหวาน

เครื่องหวานที่นิยมบริโภคภายในคุ้มเจ้านายฝ่ายเหนือหรือใช้ในการรับรองอาคันตุกะ ส่วนใหญ่เป็นของหวานที่หาซื้อได้ในตลาดทั้งขนมพื้นบ้านหรือขนมไทย ขณะที่การประกอบรายการของหวานขึ้นเพื่อรับประทานจะนิยมในรายการผลไม้ลอยแก้ว และปลาแห้งแดงโม ซึ่งรับอิทธิพลจากราชสำนักกรุงเทพฯ ผ่านเจ้านายที่เคยเรียนมาจากวังสวนสุนันทา

1. ส้มลอยแก้ว



ภาพที่ 34 แสดงรายการส้มลอยแก้ว

วัตถุดิบและส่วนผสม

- ส้มเขียวหรือส้มเขียวหวาน
- น้ำตาลทรายขาว
- เกลือ
- น้ำแข็ง

วิธีทำ

- แกะส้มที่ล้างเปลือกสะอาดแล้ว ตึงเส้นใยออกจนเกลี้ยง
- ต้มน้ำใส่น้ำตาลทรายขาวในสัดส่วนหนึ่งต่อหนึ่ง ต้มจนกว่าน้ำตาลละลายแล้วเติมเกลือเล็กน้อย
- ทิ้งน้ำเชื่อมไว้ให้เย็น

วิธีทาน

ตักส้มใส่ในถ้วย แล้วราดด้วยน้ำเชื่อมและเติมน้ำแข็ง นิยมทานเป็นเครื่องว่างดับร้อนในยามบ่ายหรือเป็นเครื่องหวานหลังมื้ออาหาร

2.ปลาแห้งแดงโม



ภาพที่ 35 แสดงรายการอาหารปลาแห้งแดงโม

วัตถุดิบและส่วนผสม

- แดงโมเนื้อแดง
- น้ำตาลทรายขาว
- ปลาช่อนแดดเดียว
- หอมแดง
- น้ำมันพืช

วิธีทำ

- ซอยหอมแดงเป็นชิ้น ๆ นำไปเจียวในน้ำมันจนเหลืองกรอบ
- ปิ้งปลาช่อนให้สุก แกะเอาแต่เนื้อ แล้วโขลกให้ชิ้นฟู
- นำเนื้อปลาช่อนโขลกไปผัดในน้ำมันที่เหลืองจากทอดหอม (ใช้น้ำมันเล็กน้อย) จนเนื้อปลาแห้ง แล้วทิ้งไว้ให้เย็น
- นำน้ำตาลทรายลงไปคลุกให้ทั่วแล้วโรยด้วยหอมแดงเจียว

วิธีทาน

หันแดงโม เป็นชิ้น ๆ พอดีคำ นำเมล็ดออกให้หมด แล้วตักปลาแห้งราดบนแดงโม ทานทีละชิ้น (ไม่ควรนำแดงโมจิ้มลงไปในถ้วยปลาแห้ง เพราะจะทำให้ปลาแห้งและ ไม่กรอบ)

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล	นายทรงสุข บุญทาวงค์
เกิดเมื่อ	25 สิงหาคม 2531
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2554 ปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ สาขาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ภาคพายัพ จังหวัดเชียงใหม่
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2554-2556 เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ภาคพายัพ จังหวัดเชียงใหม่ พ.ศ. 2557-2560 พนักงานนำชมหอศิลปวัฒนธรรมเมืองเชียงใหม่



บรรณานุกรม



ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล	นายทรงสุข บุญทาวงศ์
เกิดเมื่อ	25 สิงหาคม 2531
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2554 ปริญญาตรี คณะศิลปศาสตร์ สาขาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ภาคพายัพ จังหวัดเชียงใหม่
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2554 - 2556 เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ภาคพายัพ จังหวัดเชียงใหม่ พ.ศ. 2557 - 2560 พนักงานนำชม หอศิลปวัฒนธรรมเมืองเชียงใหม่

