อาหารล้านนา : ภาพตัวแทนและการสื่อความหมายในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์

Lanna Foods : Representation and Meaning in Mala Khamchun Literature

ณัฐภัทร์ สุรินทร์วงศ์[1] นิศา บูรณภวังค์[2*]

Nuttapat Surinwong[1], Nisa Buranapawang [2]

[1]วิทยาลัยดุสิตธานี Dusit Thani College

[2]ศูนย์ภาษา Language Center

[2]วิทยาลัยดุสิตธานี Dusit Thani College

[*]*Corresponding author email: bnisa@hotmail.com*

Received: February 6, 2025 Revised: June 4, 2025 Accepted: June 23, 2025

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอการสร้างภาพตัวแทนและการสื่อความหมายของอาหารล้านนาในวรรณกรรมประเภทนวนิยายของมาลา คำจันทร์ โดยทำการคัดเลือกเฉพาะวรรณกรรมที่มีรายชื่ออาหารและอยู่ในบริบทวัฒนธรรมล้านนา จากการศึกษาพบว่า อาหารล้านนาในวรรณกรรมสร้างภาพตัวแทนและการสื่อความหมาย 2 มิติ คือ 1) สื่อความหมายภายในใจตัวละคร และ 2) ภาพตัวแทนวิถีชีวิตทางวัฒนธรรม ดังนั้น อาหารล้านนาในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ จึงไม่ได้เป็นเพียงโภชนะเพื่อความอยู่รอด แต่ยังเป็นสัญญะของวิธีคิดทางวัฒนธรรมที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ และมนุษย์กับธรรมชาติอีกด้วย

คำสำคัญ: มาลา คำจันทร์, ภาพตัวแทน, อาหารล้านนา

Abstract

This research aimed to present the representation and meaning of Lanna cuisine in the novels of Mala Khamchan. The study selected only literary works that featured references to food within the context of Lanna culture. The findings revealed that Lanna food in these novels functioned in two key dimensions: 1) As a medium of inner expression for the characters, and 2) As a representation of cultural lifestyle. Therefore, Lanna cuisine in the works of Mala Khamchan was not merely a means of sustenance, but also a cultural signifier that reflected the relationship between human beings and others, as well as between humans and nature.

Keywords: Mala Khamchun, Representation, Lanna foods

1. บทนำ

วรรณกรรมประเภทนวนิยายเป็นงานเขียนที่มีคุณค่าในตัวเอง แม้ว่าในปัจจุบันนี้สื่อโซเชียลหรือเทคโนโลยีการสื่อสารหลายประเภทอาจมีผลกระทบให้ความนิยมในวรรณกรรมถูกลดทอนลงไปบ้าง แต่คุณค่าทางภูมิปัญญาของวรรณกรรมก็ยังเป็นสิ่งที่แสดงออกมาให้เห็นได้อย่างชัดเจน รื่นฤทัย สัจจพันธุ์ (2542) กล่าวว่า นวนิยายเป็นผลผลิตทางวรรณกรรมของสังคมย่อมมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับสังคมอย่างใกล้ชิด ผู้เขียนวรรณกรรมกระทำบทบาทพร้อมกัน 2 ประการ กล่าวคือ ประการแรก ในฐานะผู้ผลิตวรรณกรรม ประการที่สองในฐานะหน่วยหนึ่งของสังคม ทำให้นวนิยายในฐานะผลผลิตทางวัฒนธรรมมีความผูกพันกับสังคม โดยผ่านโลกทัศน์ของผู้เขียน ดังนั้น นวนิยายหลายเรื่องจึงสอดแทรกวัฒนธรรม ค่านิยม ความเป็นอยู่ของสังคมในสมัยนั้น ๆ รวมทั้งแสดงแนวคิดและประสบการณ์ของผู้ประพันธ์เอง วรรณกรรมจึงเป็นเครื่องมือในการเพิ่มพูนประสบการณ์ทางอ้อมของตัวผู้อ่านและเป็นตัวกลางในการผูกโยงโลกที่ไม่คุ้นเคยเข้ากับมนุษย์

มาลา คำจันทร์ เป็นนักเขียนที่มีผลงานโดดเด่นคนหนึ่งในการสะท้อนภาพชีวิตชาวล้านนา เนื่องจากมีภูมิลำเนาเกิดและเติบโตในวัฒนธรรมล้านนา มาลาเป็นหนึ่งในนักเขียนหลายคนที่สามารถถ่ายทอดภาพชีวิตของชาวล้านนาออกมาได้อย่างชัดเจน ในปี พ.ศ.2534 เขาได้รับรางวัลซีไรต์ หรือ รางวัลวรรณกรรมสร้างสรรค์ยอดเยี่ยมแห่งอาเซียน จากเรื่อง เจ้าจันท์ผมหอม : นิราศพระธาตุอินทร์แขวน จนทำให้เขาเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในวงการวรรณกรรม ทั้งนี้เขายังมีผลงานสร้างสรรค์อย่างต่อเนื่อง และคงความเป็นเอกลักษณ์ของวรรณกรรมที่ถ่ายทอดวิถีชีวิตชาวล้านนาได้อย่างน่าชื่นชม ดังที่ สมพร วรรธนะสาร (2546) ได้กล่าวไว้ว่า บรรดาวรรณกรรมที่เป็นวรรณกรรมสมัยเก่าและสมัยใหม่มีวรรณกรรมที่สะท้อนถึงความคิดจิตใจประเพณี ความเชื่อ ภาษาและวัฒนธรรมของผู้คนในท้องถิ่นภาคเหนือหรือล้านนาดังเช่นผลงานของมาลา คำจันทร์ อยู่น้อยมาก นับว่าวรรณกรรมเหล่านี้เป็นตัวแทนสะท้อนภาพผู้คนในภาคเหนือได้เป็นอย่างดี ดังนั้นการอ่านวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ จึงเสมือนหนึ่งการอ่านวิถีชีวิตและความเชื่อของคนในท้องถิ่นภาคเหนือเท่าที่คน ๆ หนึ่งได้ใช้ชีวิตคลุกคลีเติบโต ซึมซับเอาเรื่องเหล่านี้มาตั้งแต่เด็กจะพึงประมวลได้

ในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ มักมีการแทรกวัฒนธรรมอาหารการกินลงไปในผลงานเสมอ อาหารจึงเป็นเสมือนแบบแผนการเรียนรู้อย่างหนึ่งที่ปฏิบัติตามขนบธรรมเนียมประเพณีของครอบครัวและสังคม ซึ่งกำหนดกฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหาร วิธีปรุง การกิน ตลอดจนระเบียบปฏิบัติ ความเชื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับอาหารที่คนในสังคมยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมา นอกจากนี้อาหารยังมีหน้าที่เป็นภาพแทนการสื่อความหมายของกลุ่มคนในสังคมล้านนาอีกด้วย เช่น สื่อความในใจหนุ่มสาว หากรักชอบพอกันพวกเขาจะไม่สื่อสารกันโดยตรง เมื่อหนุ่มมาจีบสาว การถามฝ่ายหญิงว่ามื้อเย็นทานอะไร จะทำให้ตัวชายหนุ่มเองทราบความในใจและจะได้วางตัวถูกต้อง หรือ การแสวงหาวัตถุดิบหายากมาปรุงอาหารเพื่อต้อนรับแขกมาเยือน ก็สามารถบ่งบอกถึงความรู้สึกนึกคิดที่มีต่อบุคคลสำคัญคนนั้น หากผู้ส่งสารต้องการสิ่งใดก็สามารถใช้อาหารสื่อสารแทนความนัย อาหารจึงไม่ใช่เพียงสิ่งที่มนุษย์รับประทานให้อิ่มท้องเท่านั้น แต่ยังเป็นเครื่องมือในการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพในยามที่ไม่สามารถพูดออกมาได้โดยตรง นอกจากนี้อาหารในวรรณกรรมยังสะท้อนภาพวิถีชีวิตทางวัฒนธรรมของผู้คนล้านนาได้เป็นอย่างดี เช่น การทำเกษตรเพื่อยังชีพ การเก็บของป่าล่าสัตว์ การปรุงอาหารด้วยเครื่องปรุงเรียบง่าย การถนอมอาหารไว้รับประทาน เป็นต้น ดังนั้นวรรณกรรมประเภทนวนิยายของมาลา คำจันทร์ นี้เองจึงเป็นเสมือนเครื่องมือฉายภาพวัฒนธรรมล้านนาที่ทรงคุณค่าได้อย่างน่าประทับใจ

จากที่กล่าวมาทั้งหมด ทำให้บทความวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายสำคัญในการนำเสนอผลการศึกษา การสร้างภาพตัวแทนรวมถึงการสื่อความหมายของอาหารล้านนาในวรรณกรรมประเภทนวนิยายของมาลา คำจันทร์ เพื่อแสดงให้เห็นว่าอาหารล้านนาในวรรรกรรมของมาลา คำจันทร์ ไม่ได้เป็นเพียงโภชนะเพื่อความอยู่รอดของตัวละครในเรื่องแต่งเท่านั้น ทว่ายังเป็นสัญญะของวิธีคิดทางวัฒนธรรมล้านนาที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ และมนุษย์กับธรรมชาติที่ถ่ายทอดผ่านกาลเวลามาจนถึงปัจจุบัน

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อนำเสนอการสร้างภาพตัวแทนและการสื่อความหมายของอาหารล้านนาในวรรณกรรมประเภทนวนิยายของมาลา คำจันทร์

3. ระเบียบวิธีวิจัย

3.1 ขอบเขตการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเอกสาร โดยศึกษาวิจัยจากวรรณกรรมประเภทนวนิยายของมาลา คำจันทร์ โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือก คือ

3.1.1 นวนิยายที่มีบริบทวัฒนธรรมล้านนา จำนวน 11 เรื่อง

3.1.2 นวนิยายที่มีรายชื่ออาหารล้านนาปรากฏอยู่ จำนวน 11 เรื่อง

จากการอ่านวรรณกรรมประเภทนวนิยายของมาลา คำจันทร์ พบว่า มีนวนิยายที่สามารถกำหนดตามเกณฑ์จำนวน 11 เรื่อง ซึ่งอยู่ในช่วงปีพ.ศ. 2526-2562 ดังมีรายชื่อต่อไปนี้

1) นกแอ่นฟ้า	ตีพิมพ์ครั้งแรก	ปีพ.ศ. 2526
2) ใต้หล้าฟ้าหลั่ง	ตีพิมพ์ครั้งแรก	ปีพ.ศ. 2535
3) ดาบอุปราช	ตีพิมพ์ครั้งแรก	ปีพ.ศ. 2541
4) สร้อยสุคันธา	ตีพิมพ์ครั้งแรก	ปีพ.ศ. 2543
5) ดาบราชบุตร	ตีพิมพ์ครั้งแรก	ปีพ.ศ. 2547
6) หัวใจพระเจ้า	ตีพิมพ์ครั้งแรก	ปีพ.ศ. 2550
7) ดงคนดิบ	ตีพิมพ์ครั้งแรก	ปีพ.ศ. 2551
8) ลูกข้าวนึ่ง	ตีพิมพ์ครั้งแรก	ปีพ.ศ. 2554
9) แสงหาญฟ้า	ตีพิมพ์ครั้งแรก	ปีพ.ศ. 2558
10) กงฟ้าลี้	ตีพิมพ์ครั้งแรก	ปีพ.ศ. 2561
11) เพื่อนเดียวเสี่ยวฮัก	ตีพิมพ์ครั้งแรก	ปีพ.ศ. 2562

3.2 นิยามศัพท์เฉพาะ

การสื่อความหมายอาหารล้านนา หมายถึง การนำเสนออาหารในฐานะภาพแทนความหมายและการสื่อนัยยะทางวัฒนธรรมโดยใช้วรรณกรรมเป็นสื่อ

3.3 ระเบียบวิธีวิจัย

บทความวิจัยนี้เป็นการวิจัยโดยวิเคราะห์เนื้อหาในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ โดยศึกษาเนื้อหาหรือวิเคราะห์ตัวบท (Textual Analysis) เพื่อศึกษาการสื่อสารวัฒนธรรมอาหารล้านนาในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ โดยมีขั้นตอนการศึกษาวิจัยดังนี้

3.3.1 การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างวรรณกรรมของมาลา คำจันทน์ แบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยครอบคลุมตั้งแต่ช่วงปี พ.ศ. 2526 - 2562 จำนวน 11 เรื่อง ดังที่กล่าวไปแล้วในขอบเขตการวิจัย

3.3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

แบบบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร ข้อมูลประเภทของอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ และการสื่อสารวัฒนธรรมในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์

3.3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ขั้นตอนที่ 1 อ่านวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ ในแต่ละเล่มเพื่อสรุปเรื่องย่อของวรรณกรรม แล้วบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร ประเภทของอาหารในวัฒนธรรมท้องถิ่นภาคเหนือและการสื่อสารวัฒนธรรม ที่ได้จากเนื้อหา ข้อความ บทสนทนาในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ จากนั้นอ่านทบทวนเพื่อหาข้อสรุป พร้อมกับบันทึกผลลงในแบบบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับอาหารหรือประเภทของอาหาร และการสื่อสารวัฒนธรรม

ขั้นตอนที่ 2 สังเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร ประเภทของอาหารในวัฒนธรรมท้องถิ่นภาคเหนือและการสื่อสารวัฒนธรรมผ่านอาหารในวรรณกรรมของ มาลา คำจันทร์ จากแบบบันทึกมาเขียนตอบวัตถุประสงค์

3.3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาการสื่อสารวัฒนธรรมอาหารล้านนาผ่านวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ ทำการวิเคราะห์โดยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) จากตัวเล่มวรรณกรรม จำนวน 11 เรื่อง

3.3.5 การนำเสนอข้อมูล

ในการนำเสนอข้อมูล ผู้วิจัยจะนำเสนอรายงานการวิจัยโดยใช้วิธีพรรณนาอย่างมีระบบ (Analysis Description) ซึ่งการนำเสนอผลที่ได้มาจากการวิเคราะห์ตามประเด็นที่ศึกษา และเขียนนำเสนอแบบบรรยายพร้อมยกตัวอย่างประกอบโดยจะอภิปรายผลตามแนวคิดเกี่ยวกับภาพแทนและการสื่อความหมายของอาหารในวรรณกรรม

4. ผลการศึกษาและอภิปรายผล

จากการศึกษาวรรณกรรมประเภทนวนิยายของมาลา คำจันทร์ พบว่ารายชื่ออาหารล้านนาที่ปรากฏอยู่ในวรรณกรรมนั้นไม่ว่าจะอยู่ในประเภทใดก็ตาม สามารถนำมาเป็นข้อมูลเบื้องต้นที่จะศึกษาถึงภาพสะท้อนวัฒนธรรมของผู้คนในช่วงระยะเวลาหนึ่งได้เป็นอย่างดี ทั้งอาหารยังเป็นภาพตัวแทนและสื่อความหมายไม่ว่าจะเป็นความรู้สึกนึกคิดหรือสัญญะบางประการที่สื่อออกมาจากภายในของตัวละคร จากการวิเคราะห์ข้อมูลในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ทั้ง 11 เรื่อง โดยละเอียด พบว่า บริบทของเรื่องราวมักจะปรากฏฉากหลังเป็นหมู่บ้านในชนบทล้านนา และการเดินทางเป็นหลักการดำเนินเรื่องราวของตัวละครจะดำเนินผ่านวัน เดือน ปี อันทำให้เห็นการแปรเปลี่ยนของฤดูกาล การเติบโต และตายจากไปของตัวละคร การเดินทางของตัวละครในแต่ละเรื่องมักมีเหตุปัจจัยที่แตกต่างกัน บ้างก็เป็นการเดินทางปกติ บ้างก็เป็นการหนีลี้ภัย บ้างก็เป็นการหาขุมทรัพย์ ทำให้ภาพที่ฉายออกมาเห็นเป็นป่า ภูเขา ถ้ำ แม่น้ำ ลำธาร

ในวรรณกรรมคัดสรรของมาลา คำจันทร์ ทั้งหมด พบว่า ข้อมูลอาหารในวรรณกรรมมีจำนวนทั้งสิ้น 106 รายชื่อ แบ่งตามประเภทการปรุงได้ 23 ประเภท คือ คือ “แกง” “หลู้” “คลุก” “คั่ว” “เครื่องเคียง” “จอ” “จ่อม” “จี่”[1] “ต้ม” “ตาก” “ทอด” “น้ำพริก” “นึ่ง” “ปิ้ง”[2] “ผัด” “พล่า” “ย่าง”[3] “ยำ” “ลาบ” “หมก” “หมัก” “หลาม” “ของทานเล่น” โดยเครื่องปรุงรสที่ใช้ในการประกอบอาหาร ได้แก่ “กะปิ เกลือ ปลาร้า ถั่วเน่า น้ำปู” ซึ่งมักจะใช้ปรุงรสวัตถุดิบหลัก

[1] นำวัตถุดิบไปสัมผัสกับความร้อนโดยตรง หรือ วางติดกับถ่าน

[2] การนำวัตถุดิบที่เล็กหรือแห้งมาเสียบไม้หรือวางบนตะแกรง แล้วนำไปปรุงสุกด้วยความร้อน

[3] การนำวัตถุดิบชิ้นใหญ่หรือสดมาวางบนตะแกรงหรือกระทะ แล้วปรุงสุกด้วยความร้อน

ผ่านวิธีการปรุงที่แตกต่างกัน ซึ่งเครื่องปรุงรสเหล่านี้จะให้รสเค็ม ใส่มากเค็มมาก ใส่น้อยเค็มน้อย ขึ้นอยู่กับการปรุงและความชอบส่วนบุคคล

จากผลการศึกษา พบว่า อาหารล้านนาในวรรณกรรมสร้างภาพตัวแทนและการสื่อความหมาย 2 มิติ คือ 1) สื่อความหมายภายในใจตัวละคร และ 2) ภาพตัวแทนวิถีชีวิตทางวัฒนธรรม โดยมีรายละเอียดดังนี้

4.1. อาหารสื่อความหมายภายในใจตัวละคร

4.1.1 อาหารเป็นตัวแทนความห่วงใย

ความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิดระหว่างอาหารกับผู้คน ทำให้อาหารมื้อใหญ่บางมื้อสามารถถึงความสัมพันธ์และการมีส่วนร่วมภายในครอบครัว ชุมชน ความห่วงใยเป็นการแสดงออกหนึ่งที่คนเราสามารถสื่อสารผ่านการปรุงอาหาร

ทั้งนี้ผู้วิจัยจะขอยกตัวอย่างบางเรื่องเพื่อให้เห็นภาพ เช่น เรื่องแสงหาญฟ้า แม่ของตัวเอกป่วยเพราะถูก “พรายทับ” ในท้องถิ่นล้านนาเชื่อว่า เป็นผีชนิดหนึ่งสิงร่างคน ผู้มีถูกสิงจะร่างกายอ่อนแอ ผอม ผิวขาวซีดเซียว ด้วยพรายจะเกาะกินเลือดเนื้อจากภายใน ด้วยความห่วงใยแม่ของตน เขาจึงออกตามหาวัตถุดิบเพื่อมาประกอบอาหารให้แม่ทาน เพื่อเรียกคืนกำลังให้หายป่วย ขณะเดียวกันก็หาทางขจัดพรายในตัวแม่ด้วย ดังข้อมูลที่ว่า

> ...การที่ผู้เป็นลูก หาวัตถุดิบซึ่งเป็นเนื้อสัตว์ชนิดหนึ่งที่เรียกว่า ฟาน มาประกอบอาหารให้แม่กิน เนื่องจาก ชาวบ้านทางภาคเหนือรู้จักมักคุ้นกับ “ฟาน” เป็นอย่างดี ฟาน หมายถึงสัตว์ชนิดหนึ่ง คือ เก้งซึ่งปัจจุบันเป็นสัตว์สงวน เหลืออยู่ในป่าไม่มากแล้ว เพราะชาวบ้านนิยมล่ามากินเป็นอาหาร ว่ากันว่าเนื้อเก้งหรือเนื้อฟานนั้น เป็นเนื้อที่มีรสสัมผัสนุ่มนวลละมุนลิ้น การเข้าป่าเพื่อล่าฟานมาจึงเป็นสิ่งที่ค่อนข้างยากลำบากมากกว่าสมัยก่อน...
>
> (มาลา คำจันทร์, 2558)

จะเห็นได้ว่าการเดินทางบุกป่าฝ่าดงเข้าไปตามหาวัตถุดิบที่หายาก เพื่อมาปรุงอาหารให้แม่ เป็นการแสดงออกของลูกที่ไม่ต้องเอื้อนเอ่ยวาจาใดออกไป ผู้อ่านจะสามารถสัมผัสถึงความรู้สึกดังกล่าวได้ด้วยตนเอง จากการอ่านและติดตามตัวละครไปผจญภัย

4.1.2 อาหารแสดงถึงความเคารพยำเกรงผู้มีอำนาจและความอาวุโส

ในเรื่องสร้อยสุคันธา การปรุงอาหารเลี้ยงผู้หลักผู้ใหญ่มักจะใช้เนื้อสัตว์หายาก และเป็นเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้รับประทานกันในชีวิตประจำวันตามปกติ ดังในเรื่องใช้ เนื้อฟาน และ งูสิง ในบริบทของเรื่องจะเห็นการปรนนิบัติเอาอกเอาใจผู้มีอาวุโสหรือมียศถาบรรดาศักดิ์ ด้วยอีกเช่นกัน ดังตัวอย่าง

> ...วงเหล้าวงข้าวตั้งที่ชานหลังของเรือนกาแลหลังกว้าง หนานชื่นคู่คิดของพ่อพญาเอาใส่บำเรอนายตน เห็นจอกท่านว่างก็บอกกับเมียมาใหม่ก่อนหน้าฝ้ายคำว่า
>
> “มึงรินเหล้าป้อนปากพ่อพญา อีคำใบ”
>
> หนานชื่นกับอีคำใบเหมือนมีนัยรับรู้ต่อกัน คำใบนั่งต่ำติดพื้นชิดแท่น ค่อยรินเหล้าใส่จอก แล้วยื่นยอเหมือนไพร่ไทไหว้เจ้ากินเมือง พอพ่อพญารับจอก อีเมียอีกผู้ก็เอาใบเพลี้ยงัวแดงห่อลาบฟานเตรียมยอยื่นเป็นแกล้ม

พญาเขื่อนคำลูบหนวดเขี้ยวเสือหัวเราะหึ ๆ เคี้ยวลาบฟานตุ้ย ๆ พอกลืนลงท้อง
ก็อ้าปากรับต้มยำงูสิง ที่อีคำใบป้อนถึงปาก ซดแล้วคร่างออกปากดังฮ่า...

(มาลา คำจันทร์, 2552)

จากข้อความที่ปรากฏในวรรณกรรมเรื่องสร้อยสุคันธา พฤติกรรมของภรรยาใหม่ของพญาเขื่อนคำกับคำใบที่คอยปรนนิบัติดูแลพ่อพญา สะท้อนให้เห็นแนวคิดของปิตาธิปไตย (Patriarchy) หรือแนวคิดชายเป็นใหญ่ ซึ่งเป็นการกำหนดบรรทัดฐานว่าผู้ชาย คือศูนย์กลางของสังคมมนุษย์ ผู้ชายเป็นเพศที่เข้มแข็ง เป็นผู้นำ ส่วนผู้หญิงเป็นเพศที่มีหน้าที่หลัก คือ การเลี้ยงลูก จึงตกเป็นรองและถูกจำกัดบทบาทเอาไว้ตามที่ผู้ชายต้องการ (ใกล้รุ่ง ภูอ่อนโสม, 2563,) ทั้งนี้ ลักษณะดังกล่าวยังปรากฏในวรรณกรรมเรื่อง หัวใจพระเจ้า อีกด้วย จึงเป็นการย้ำให้เห็นว่าพฤติกรรมการรับประทานอาหารมีความเชื่อมโยงกับการกำหนดให้สถานภาพของผู้ชายเป็นใหญ่ โดยแสดงให้เห็นว่าการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อเพศหญิงมีความรู้สึกเกรงใจและเคารพสามีในฐานะที่เป็นผู้นำของครอบครัว ซึ่งเป็นการสั่งสอนกันมาตามแนวทางของแต่ละครอบครัว ดังตัวอย่าง

...คำแพงยกสำรับข้าวออกมาวางกลางโถงกระท่อม ชักชวนผัวรักกินข้าวแล้วหันไปชวนผู้อื่น
แบ่งข้าวปลามาให้ร่วมสำรับ คำแผ้วมองลาบหมู กับแกงเนื้อหมูใส่ผักกาดที่หาญแก้วยิงได้แล้วยิ้ม ๆ บอกว่า

“ข้ากินมาแล้ว เอ็งล่ะ ทำไมไม่กินพร้อมผัว”

“รอผัวข้าอิ่มก่อน”

“ชาวห้วยส้มป่อยไม่กินข้าวพร้อมผัวหรือคำแพง”

“ไม่พร้อม เราเป็นเมีย ควรดูแลผัวอิ่มก่อน ผัวเป็นคนหาด้วยเหนื่อยด้วยยาก แม่ข้าสอนมาอย่างนี้”...

(มาลา คำจันทร์, 2560)

4.1.3 อาหารบอกความนัย

ในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ มีการใช้อาหารสื่อแทนความรู้สึกในใจของตัวละครอยู่หลายแห่ง ซึ่งแสดงให้เห็นว่าคนล้านนามีมุมมองความคิดที่ละเมียดละไม สามารถสร้างสรรค์ ร้อยเรียง และผูกโยงถ้อยคำภาษามาใช้ได้อย่างมีศิลปะ การนำลักษณะของการออกเสียงคำพื้นเมือง มาพ้องกับชื่อของอาหารและยังนำมาเทียบเคียง เพื่ออธิบาย ตีความหรือแปลความหมาย จนขยายความให้ผู้รับสารเข้าใจได้โดยไม่ต้องพูดคำนั้น ๆ ออกมาอย่างตรงไปตรงมา นับว่าเป็นบทบาทอันทรงพลังของอาหาร ในแง่ของการเป็นตัวแทนความคิดของมนุษย์นอกเหนือจากคำพูด ภาพแทน (Representation) ตามแนวคิดของ Stuart Hall (ธัญญา สังขพันธานนท์, 2559) นั้นกล่าวว่าเกิดจากการประกอบสร้างความหมาย ผ่านภาษาโดยใช้สัญญะเพื่อสื่อสารอย่างมีความหมายจากผู้ส่งสารไปยังผู้รับสาร ซึ่งในที่นี้ มาลา คำจันทร์ ได้ใช้อาหารพื้นบ้านบางอย่างที่ถูกสร้างขึ้นมาเพื่อให้มีความหมาย (Meaning) แทนคำพูดหรือสิ่งที่ต้องการจะพูด ในตัวบท (Text) และในบริบท (Context) หนึ่ง ๆ ดังนั้น ภาพแทนของอาหารจึงเกิดขึ้นจากการสร้างความหมายให้กับสิ่งต่าง ๆ ในสังคม โดยใช้ชื่อของอาหารเป็นสื่อในการถ่ายทอดความหมาย ไม่ว่าจะเป็นรูปธรรม หรือเป็นนามธรรม เช่น ในลักษณะของความรู้สึกนึกคิดที่อยู่ในจิตใจ เป็นต้น

ในเรื่องดงคนดิบ แม่หม้ายสีมูลมีลูกสาวคือนางคำหอม ซึ่งเป็นสาวสวยของหมู่บ้านและเป็นที่หมายปองของผู้ชายหลายคนในหมู่บ้าน นางคำหอมมีใจผูกสมัครรักใคร่กับน้อยหล้า ดังนั้น เมื่อมีชายหนุ่มคนอื่น เช่น คำวง

มาเยี่ยมเยือนที่บ้าน แม่หม้ายสีมูลจึงไม่ค่อยพอใจและไม่ยินดีที่จะให้ลูกสาวสนทนาด้วย แต่หากจะพูดอย่างตรง ๆ ก็ดูเหมือนเป็นการเสียมารยาท นางจึงใช้อาหารเป็นภาพแทนของการคำพูด คือ บทสนทนาของชายหนุ่มที่ถามแม่หม้ายสีมูลว่า

...“กินข้าวกับอะหยัง สีมูล”

ซึ่งสีมูลตอบว่า “กับน้ำพริก”

คำวงสะอึก คำหยอกของสาวโบราณที่นางโต้ตอบช่างเจ็บแสบนัก มันหมายถึงการตัดรอนปฏิเสธโดยไม่เกรงอกเกรงใจ.....สองสามครั้งแล้วที่คำวงมาเที่ยวหาแม่หม้ายสีมูล แรก ๆ นางก็โอภาปราศรัยเยี่ยงเพื่อนบ้านที่ดี มีคราวนี้แหล่ะที่นางไล่กลับด้วยบอกว่ากินข้าวกับน้ำพริก...

(มาลา คำจันทร์, 2551)

การที่สีมูลตอบเช่นนั้น เพราะจงใจที่จะใช้น้ำพริก ซึ่งมีความหมาย หมายถึง การไล่ให้กลับบ้าน ทั้งนี้ เนื่องจากคำว่าน้ำพริก พ้องกับคำว่า “ป๊กเทอะ” ซึ่งแปลว่า กลับบ้าน ซึ่งในเรื่องนี้นั้น ยังมีการอธิบายเพิ่มอีกด้วยว่า หากอีกฝ่ายหนึ่งตอบว่ากินข้าวกับมะเขือ จะมีความหมายว่า ยังคงครองตัวเป็นโสดอยู่ หรือตอบว่ากินข้าวกับกล้วยใต้ จะหมายถึง การสนิทสนมกับเพศตรงข้ามจนถึงขั้นมีเพศสัมพันธ์กันแล้ว เป็นต้น

การใช้อาหารเป็นภาพแทนคำพูดของตัวละครยังมีปรากฏอยู่อีก ซึ่งเป็นบทสนทนาระหว่าง คำหอม กับ น้อยหล้า ซึ่งเป็นคนรักของนางเอง เช่น

.... “พี่น้อย หลับหรือ?”

“เปล่า ข้ากำลังนึกถึงตะเก่าตะหลัง ข้าเป็นเณร เอ็งเอาแกงฟักมาใส่ปิ่นโตให้ข้า” “บ้าแล้วพี่น้อย” คำหอมหยอกหมับเข้าที่กลางหลัง น้อยหล้าร้องโอย “แกงฟักรักมาก นั่นมันอีดาแล้ว ข้าเคยแต่ใส่ผักปลังชังขี้หน้า”

(มาลา คำจันทร์, 2551)

ในกรณีนี้ ภาพแทนของอาหารเป็นการใช้คำมาเล่นเสียง เล่นคำ เนื่องจากคำว่าฟัก มีเสียงที่พ้องกับคำว่ารัก และคำว่าปลังมีเสียงพ้องกับคำว่า ชัง จึงกลายเป็นการสื่อความนัยของการหยอกล้อระหว่างตัวละครสองตัวที่เป็นสามีภรรยากัน

ตาราง 1 อาหารสื่อความหมายภายในใจตัวละคร

ความหมายโดยนัย	ชื่ออาหาร	เรื่อง	สถานการณ์	บุคคลที่เกี่ยวข้อง
ความห่วงใย	-แกงอ่อมนกเขียว -ลาบเนื้อฟาน	แสงหาญฟ้า	นางแสงคำถูกพรายทับและหาญฟ้าทำอาหารเพื่อให้แม่ทานข้าวได้มากขึ้น	ลูกชาย (หาญฟ้า) แม่ (นางแสงคำ)
ความเคารพยำเกรงต่อผู้	-ยำงูสิงใส่ดีปลี -เพี้ยฟาน	สร้อยสุคันธา	ครอบครัวของอุ่นเมืองทำอาหารเลี้ยงพ่อพญาด้วยเนื้อสัตว์ที่หายากและมีราคา	นายคำใบ กับ พญาเขื่อนคำ
	-ลาบหมู -แกงเนื้อหมูใส่ผักกาด	หัวใจพระเจ้า	การรับประทานในครอบครัว	คำแพง (ภรรยา) หาญแก้ว (สามี)

ตาราง 1 อาหารสื่อความหมายภายในใจตัวละคร (ต่อ)

ความหมายโดยนัย	ชื่ออาหาร	เรื่อง	สถานการณ์	บุคคลที่เกี่ยวข้อง
การตัดรอนปฏิเสธหรือไล่ให้กลับบ้าน	-น้ำพริก	ดงคนดิบ	คำวงมาเกี้ยวพาราสีคำหอมที่บ้าน ทั้ง ๆ ที่ คำหอม มีใจรักใคร่ชอบพอกับ น้อยหล้าแล้ว	สีมูล คำหอม คำวง
รักมาก	-แกงฟัก		คำหอมหยอกล้อกับน้อยหล้าเกี่ยวกับแสงดาที่มาหลงรักน้อยหล้า	คำหอม น้อยหล้า แสงดา
ชังน้ำหน้าหรือไม่ชอบหน้า	-แกงผักปลัง		คำหอมหยอกล้อกับน้อยหล้า	คำหอม น้อยหล้า

จะเห็นได้ว่า อาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน สามารถสื่อถึงอารมณ์และความรู้สึกของผู้ปรุงอาหารให้แก่ผู้ที่เราต้องการให้รับประทานอาหารนั้น ๆ อาหารที่ตัวละครหลักสร้างสรรค์หรือปรุงขึ้นมานั้น สามารถที่จะปลดปล่อยอารมณ์ที่อยู่ในใจออกมา อาหารจึงกลายเป็นสิ่งที่ถูกทำขึ้นเพื่อส่งต่อความรู้สึกต่าง ๆ ได้ จากตัวอย่างที่ปรากฏอยู่ในวรรณกรรมนี้เอง แสดงให้เห็นภาพแทนและกระบวนการสร้างภาพจากชื่ออาหารของมาลา คำจันทร์ จึงเป็นเครื่องมือสำคัญในการสื่อสารระหว่างคนในสังคม และยังมีอิทธิพลบางอย่างต่อการให้ความหมายของภาษาทั้งโดยทางตรงและทางอ้อม ซึ่งอาจเป็นประสบการณ์ของตัวผู้เขียนเองที่ต้องการบอกเล่าหรือแสดงให้เห็นถึงประเด็นต่าง ๆ เพื่อสะท้อนสังคมของผู้คนในพื้นที่นั้น

4.2.2 ภาพแทนการถ่ายทอดวัฒนธรรม

จากการศึกษาวรรณกรรมทั้ง 11 เรื่องพบว่า วัฒนธรรมของล้านนาในด้านต่าง ๆ สะท้อนออกมาผ่านประเภทของอาหารไม่ว่าจะเป็นอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารทานเล่นในยามว่าง ผู้อ่านสามารถเข้าใจในวัฒนธรรมของคนล้านนาได้อย่างชัดเจนลึกซึ้ง เช่น การที่คนล้านนาให้ความสำคัญกับการนำวัตถุพื้นบ้านมาประกอบเป็นอาหาร การกินง่ายอยู่ง่าย สามารถปรับตนเองให้กลมกลืนกับธรรมชาติต่าง ๆ ที่อยู่รอบตัว รวมไปถึงนำพืชพันธุ์ชนิดต่าง ๆ มาเป็นยารักษาโรค จากการศึกษาพบว่า มีการใช้อาหารในการสื่อสารวัฒนธรรมล้านนา 6 ประการด้วยกัน คือ 1) การถนอมอาหาร 2) การประกอบอาชีพ 3) การรับประทานอาหารตามฤดูกาล 4) งานพิธีและประเพณีต่าง ๆ 5) อาหารการกินตามภูมิศาสตร์ และ 6) อาหารเป็นยา สรุปเป็นตารางได้ดังนี้

ตาราง 2 การใช้อาหารในการสื่อสารวัฒนธรรมล้านนา

ประเด็นการสื่อสารวัฒนธรรมล้านนา	ชื่ออาหาร	เรื่อง	สถานการณ์
1) การถนอมอาหาร	แกงแคจิ๊นแห้ง	ลูกข้าวนึ่ง	แม่ทำเนื้อแห้งเก็บไว้ให้คนในครอบครัวเข้าป่าล่าสัตว์
	แคบหมู	กงฟ้าลี้	กลุ่มตัวละครเอกเข้าป่าและล่าหมูป่าได้ แต่กินทั้งตัวไม่ทัน จะเน่าเสียก่อน จึงต้องถนอมอาหารไว้เป็นเสบียง
	เก้งหมักเกลือ		เก้งเป็นสัตว์หายาก เมื่อได้มาต้องเก็บไว้กินได้นาน ๆ
	หมูส้ม(แหนม)		กลุ่มตัวละครเอกเข้าป่ายิงได้มา แต่นำมาปรุงอาหารสดได้เพียง 2 วัน จึงต้องถนอมอาหารเพื่อเก็บเอาไว้ทานในมื้อต่อไป
	ปลาฮ้า (ปลาร้า)	ใต้หล้าฟ้าหลั่ง	จับได้จากห้วยหนองคลองบึงบริเวณใกล้บ้าน สามารถเก็บไว้กินในฤดูแล้งได้
	น้ำปู	ดาบอุปราช	หน้าน้ำหลากสามารถหาอาหารได้มากมาย แม่บ้านจึงมักจะเก็บอาหารเอาไว้ทานในฤดูที่อาหารหายาก เช่น ฤดูหนาว
	ปลาร้าแห้ง	นกแอ่นฟ้า	
	ปลาจ่อม		
	กะปิพื้นบ้าน	ดาบอุปราช	ชาวบ้านจะดักกุ้งได้ในช่วงเดือน ตุลาคม จึงต้องเอามาประกอบอาหารที่สามารถเก็บไว้ได้นาน
2) การประกอบอาชีพ	ขายหมากและเมี่ยง	ลูกข้าวนึ่ง	คนล้านนานิยมเคี้ยวหมากจึงเป็นสิ่งที่ต้องการในท้องตลาดหมาก
	ขายขนมจีนน้ำเงี้ยว		เป็นอาหารพื้นบ้านที่คนล้านนานิยมกินจึงสามารถขายได้ในทุกเวลา
	ขายน้ำปู	นกแอ่นฟ้า	เป็นอาหารที่คนล้านนานิยมกินแต่มีขั้นตอนการทำที่ยุ่งยาก บางคนจึงนิยมซื้อกินมากกว่า
3) การรับประทานอาหารตามฤดูกาล	ยอดสันผักหนามมาแกงกิน หรือลวกกิน	ลูกข้าวนึ่ง	ฤดูหนาวจนถึงต้นเดือนกุมภาพันธ์ จะเป็นช่วงที่ผักชนิดนี้งาม ชาวบ้านจึงนิยมนำมากินกับน้ำพริก
	ข้าวจี่เคล้าเกลือ	หัวใจพระเจ้า	ของกินเล่นเวลานั่งผิงไฟกินในหน้าหนาว
	คั่วแคเขียด	ใต้หล้าฟ้าหลั่ง	หน้าฝนหัวปี หรือประมาณกลางเดือนพฤษภาคม กบ เขียดเริ่มขยายพันธุ์และมีจำนวนมาก ชาวบ้านจะจับมาทำอาหารกินกันในครัวเรือน
	แกงอ่อมกบ		

ตาราง 2 การใช้อาหารในการสื่อสารวัฒนธรรมล้านนา (ต่อ)

4) งานพิธีและประเพณีต่าง ๆ	ข้าวเม่า	นกแอ่นฟ้า ดาบอุปราช	เดือนสี่ หรือเดือนมกราคม ข้าวเริ่มออกรวง ไม่แก่และไม่อ่อนจนเกินไป ก็จะนิยมทำข้าวเม่ากินกัน
	แกงกบ	ดาบอุปราช	ช่วงฝนหัวปี กบออกรู จึงนิยมนำมาแกง
	จิ้งหรีดคั่ว	นกแอ่นฟ้า	ฤดูจิ้งหรีดหาคู่ซึ่งจะตรงกับปลายเดือนตุลาคม
	ขนมจ๊อก	ลูกข้าวนึ่ง	เป็นขนมที่นิยมทำกันในช่วงวันสงกรานต์ หรือปีใหม่ไทย
	แกงส้มแกงหวาน ขนมต้ม		เป็นอาหารที่นิยมทำกินกันในงานพิธีทางศาสนา
	แกงฮังเล	ลูกข้าวนึ่ง ดงคนดิบ ดาบอุปราช	เป็นอาหารที่นิยมทำกินกันในงานเทศกาลรื่นเริงต่าง ๆ เช่น ยี่เป็ง เข้าพรรษา ออกพรรษา
	แกงอ่อม	ดาบอุปราช	ทำเลี้ยงแขกที่มาร่วมในงานแต่งงาน
5) อาหารการกินตามภูมิศาสตร์	ผักเหมือด ผักไค้ ผักขี้ติ้ว ผักจ้ำ ผักหนอก	ลูกข้าวนึ่ง	เป็นผักชนิดหนึ่งที่ขึ้นอยู่ตามห้วย หนอง หรือสถานที่ใกล้น้ำ เย็นชื้น
	น้ำพริกโขลกเขลก	หัวใจพระเจ้า	มีส่วนประกอบหลัก คือ พริก เกลือ หอม กระเทียม เป็นต้น อาจมีส่วนผสมอื่นๆเป็นการปรุงจากพืชผักที่ขึ้นบริเวณที่อยู่อาศัยทางภาคเหนือ ซึ่งมีอากาศเย็นและชื้น
	ปลาเคล้าเกลือ ปลาส้ม	สร้อยสุคันธา	ชาวบ้านมักจับปลาน้ำจืดในแหล่งน้ำที่อยู่ใกล้ที่อยู่อาศัย
	แกงขี้เบ้า (หนอนตัวอ่อนของแมงกุดจี่)	แสงหาญฟ้า	อยู่ในขี้ควาย ชาวล้านนาบางคนประกอบอาชีพเป็นเกษตรกร เลี้ยงวัวเลี้ยงควาย จึงต้องหาสิ่งที่สามารถกินได้จากอาชีพของตน
	แมงดาแต๊บ	เพื่อนเดียว เสี่ยวฮัก	แมลงที่มีอาศัยตามแหล่งน้ำจืดที่อยู่ใกล้ที่อยู่อาศัย
	น้ำส่า	นกแอ่นฟ้า	เครื่องดื่มพื้นบ้านที่ได้จากการหมักเหล้า ชาวบ้านนิยมทำและจ่ายแจกเพื่อนบ้าน
6) อาหารเป็นยา	ไข่มิ้ม น้ำหวานของมิ้ม	ดาบราชบุตร	ตัวละครเอกนำมาบำรุงกำลังคนป่วยเพื่อให้ ฟื้นไข้
	ยอดดีงัวดำ	หัวใจพระเจ้า	ตัวละครเป็นไข้ในป่าและต้องใช้ถอนพิษไข้
	เลือดค่าง		มีคนมารับซื้อเลือดค่างจากชาวบ้าน เพื่อนำไปบำรุงกำลัง

4.2.1 การถนอมอาหาร หรือกระบวนการ Food Preservation เป็นแนวทางในการเก็บรักษาอาหารแปรรูปวัตถุดิบสำหรับทำอาหารด้วยวิธีการยืดอายุ ชะลอการเปลี่ยนแปลงเอาไว้เพื่อรับประทานในภายหลัง เช่น ในเรื่องลูกข้าวนึ่งจิ๊นแห้ง หรือ เนื้อตากแห้ง เป็นการถนอมอาหารวิธีการหนึ่งที่นิยมใช้กันเพื่อเก็บเนื้อสัตว์ไว้รับประทาน (มาลา คำจันทร์, 2554) ในบริบทของเรื่อง มีการล่าฟานมาประกอบอาหาร เมื่อนำมาปรุงอาหารแล้วก็แบ่งไว้ส่วนหนึ่งเพื่อทำจิ๊นแห้งเก็บไว้ การถนอมเนื้อสัตว์เป็นภูมิปัญญาที่สั่งสมมา สะท้อนถึงการสร้างความมั่นคงทางอาหารในครอบครัวและชุมชน เนื่องจากบางครั้งจำนวนเนื้อสัตว์มีมากเกินความจำเป็น หรือในเรื่องกงฟ้าลี้ (มาลา คำจันทร์, 2561) การทำแคบหมูเป็นวิธีการถนอมอาหารวิธีหนึ่งเพื่อให้เก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น เพื่อไม่ให้เนื้อหมูที่มีอยู่เน่าเสีย เนื้อ หนัง น้ำมันของหมู ล้วนนำมาประกอบอาหารเพื่อรับประทานได้ในรูปแบบที่หลากหลาย นอกจากนำมาทำแคบหมูยังสามารถนำมาทำ จิ๊นส้มได้ด้วย คำว่า “ส้ม” ความหมายของภาษาเหนือหมายถึงรสเปรี้ยว ถ้าหากนำไปย่างไฟ จะเรียกว่า “จิ๊นส้มหมก” คนภาคกลางอาจจะรู้จักกันในชื่อของ แหนม นั่นเอง การถนอมอาหารจึงถือเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม เพราะเป็นทั้งความรู้ ภูมิปัญญา วิถีชีวิต และ อัตลักษณ์ของแต่ละสังคมที่สืบทอดกันมาอย่างต่อเนื่อง

4.2.2 การประกอบอาชีพ ในวรรณกรรมพบว่ามี การค้าขายหมากเหมี้ยงตามกาด (ตลาด) คนล้านนาชอบบริโภคหมาก ซึ่งคือ การใช้ผลหมากซึ่งมีรสฝาดเคี้ยวกินกับปูน สีเสียด และพลู รวมเรียกว่าการกินหมาก ความนิยมในการกินหมากทำให้หมากเป็นที่ต้องการในตลาด (มาลา คำจันทร์, 2554) ในวรรณกรรมยังมีการกล่าวถึง การอมเหมี้ยงซึ่งเป็นพืชชนิดเดียวกับใบชา นิยมบริโภคโดยการอมหรือเคี้ยว โดยเฉพาะหลังอาหาร (ศูนย์วิจัยพหุวิทยาการเกี่ยวกับเมี่ยง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2564) ส่วนของเหมี้ยงที่ใช้บริโภค คือ ใบอ่อน ซึ่งจะเก็บมานึ่งให้สุกแล้วหมักให้ได้ที่ก่อนนำไปบริโภค ชาวล้านนาที่มีอาชีพทำเหมี้ยงจะเก็บใบอ่อนของต้นเหมี้ยงจากป่าเหมี้ยง มานึ่งในไหไม้ขนาดใหญ่ที่เรียกว่า ไหเหมี้ยงจนเหมี้ยงสุก แทบทุกครัวเรือนจะมีเหมี้ยงไว้อมหรือเคี้ยว ซึ่งไม่ว่าจะอมหรือเคี้ยวจะเรียกรวม ๆ ว่า “อมเหมี้ยง” หรือ “กิ๋นเหมี้ยง” โดยในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ ยังกล่าวไว้ในเรื่อง หัวใจพระเจ้าว่า “เหมี้ยงดีต้องเหมี้ยงดอยสะเก็ด” ซึ่งอาชีพการขายหมากเหมี้ยงในสังคมล้านนานับเป็นวัฒนธรรม เพราะเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ภูมิปัญญา การบริโภค พิธีกรรม และอัตลักษณ์ท้องถิ่นที่สืบทอดมาหลายชั่วอายุคน

4.2.3 การรับประทานอาหารตามฤดูกาล เช่น ในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ จะพบอาหารที่มักทานตามฤดูกาล ในช่วงฤดูหนาวจะพบ การทานข้าวจี่เคล้าเกลือ (มาลา คำจันทร์, 2550) หรือ ทำข้าวเม่า (มาลา คำจันทร์, 2541) นอกจากนี้ยังมีการเก็บยอดผักบางชนิดไปแกงกินหรือจิ้มน้ำพริก (มาลา คำจันทร์, 2554) และในฤดูฝนก็จะมีกบตามท้องนามาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเช่น คั่วแคกบ หรือ แกงอ่อมกบ (มาลา คำจันทร์, 2546) เป็นต้น ส่วนในฤดูร้อนนั้นมักจะเป็นอาหารที่ใช้ในงานพิธีประเพณีในหัวข้อถัดไป ซึ่งการรับประทานอาหารตามฤดูกาลคือ “วัฒนธรรม” เพราะเป็นผลรวมของวิถีชีวิต ภูมิปัญญา ความเชื่อ และการปรับตัวของมนุษย์กับธรรมชาติ ซึ่งถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น

4.2.4 อาหารตามงานพิธีและประเพณีต่าง ๆ เช่น ในเทศกาลปีใหม่เมือง หรือ สงกรานต์ นำข้าวมาทำ ลูกเหล้าข้าวแป้ง ใช้เป็นหัวเชื้อในการต้มเหล้า ส่วนในเทศกาลงานประเพณีบุญสำคัญมักพบ แกงฮังเล แกงอ่อม และมักมีขนมจ๊อกลักษณะคล้ายกับขนมเทียน เพื่อนำไปทำบุญเสมอ (มาลา คำจันทร์, 2546, 2541, 2551) การประกอบอาหารตามฤดูกาลจัดว่าเป็นวัฒนธรรม เพราะเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิต ภูมิปัญญา ความเชื่อ และอัตลักษณ์ของแต่ละชุมชนที่สะท้อนถึงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ และถูกสืบทอดกันมาอย่างต่อเนื่อง

4.2.5 อาหารการกินตามภูมิศาสตร์ เช่น การเก็บผักเหมือด ผักไค้ ผักขี้ติ้ว ผักจ้ำ ผักหนอก ผักเหล่านี้ขึ้นตามห้วยตามหนองน้ำ เป็นผักพื้นบ้านที่สามารถเอามารับประทานแนมกับน้ำพริกหรือกับข้าวอย่างอื่นได้ (มาลา คำจันทร์, 2554)

การเก็บวัตถุดิบของคนล้านนาเพื่อประกอบอาหารในชีวิตประจำวันโดยทั่วไปยังเกิดจากการล่า และหาเก็บจากแหล่งอาหารทางธรรมชาติเป็นหลัก นั่นคือป่า และแหล่งตามตามธรรมชาติ กล่าวได้ว่าเป็นวิถีในการหาวัตถุดิบมาประกอบอาหารของชาวเหนือมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน (เปรมสิรี ศักดิ์สูง, 2550) และมีความสัมพันธ์กับระบบนิเวศน์ธรรมชาติโดยตรง ทำให้เกิดวัฒนธรรมการกินที่สอดคล้องกับฤดูกาล สภาพพื้นที่ การประกอบอาหารในครัวเรือนจึงเป็นการไปหาผักพื้นบ้านที่อยู่รอบ ๆ ที่อยู่อาศัยของตนเองมาประกอบเป็นอาหารในแต่ละมื้อ เช่น การนำผักเผ็ด ผักแค ถั่วแปบ ถั่วปี คั่วแค และเอาผักทั้งหมดนั้นมารับประทานแนมกับน้ำพริก เช่นเดียวกับในวรรณกรรมเรื่อง เพื่อนเดียวเสี่ยวฮักที่ครอบครัวของคำแก้ว หาอาหารจากบริเวณรอบ ๆ บ้าน ไม่ว่าจะเป็นแมลงอะไรถ้าสามารถกินได้ก็จะนำมาประกอบอาหาร เช่น อีเหน้วอุ้มหน้า หมายถึง ตัวอ่อนของแมลงปอที่อยู่ในน้ำ หรือแมงดาแต๊บ ที่หมายถึง แมงดาชนิดหนึ่ง ตัวแบนลีบ (มาลา คำจันทร์, 2562) หรือ การหาปลาตามแหล่งน้ำธรรมชาติมาทำปลาส้ม (มาลา คำจันทร์, 2552)

4.2.6 อาหารเป็นยา การใช้อาหารเป็นยารักษาโรคถือเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง เพราะเป็นผลรวมของความรู้ ความเชื่อ วิถีชีวิต และภูมิปัญญาของผู้คนในการดูแลสุขภาพตนเอง โดยอาศัยสิ่งที่มีอยู่รอบตัว ซึ่งสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นและแตกต่างกันตามบริบททางสังคมและภูมิประเทศ เช่น การนำไข่ และน้ำหวานของตัวมิ้มมาเป็นยาชูกำลังแก้อาการอ่อนเพลีย (มาลา คำจันทร์, 2554) นำเลือดค่างมาผสมเหล้าดื่มเป็นยาบำรุงกำลัง (มาลา คำจันทร์, 2550) หรือการนำพืชบางชนิดมาต้มเป็นยาแก้ไข้ (มาลา คำจันทร์, 2550)

โดยสรุปแล้ว อาหารในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ เป็นส่วนสำคัญอย่างมากในการเชื่อมโยงให้ผู้อ่านเข้าถึงรายละเอียดของตัวบท เพราะอาหารมีบทบาทในการสื่ออารมณ์ความรู้สึกของตัวละคร อาหารสามารถสื่อแทนคำพูดและการกระทำของตัวละคร นอกจากนั้นอาหารยังเป็นเครื่องมือที่ใช้สื่อสารวัฒนธรรมล้านนาให้ผู้อื่นทราบอีกด้วย ดังนั้น อาหารที่อยู่ในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ จึงมิใช่มีเพียงแค่มิติของการรับประทานอาหารเพื่อการดำเนินชีวิตเท่านั้น แต่อาหารพื้นเมืองหลากหลายประเภท ยังช่วยเติมเต็มให้ผู้อ่านเข้าถึงมิติอารมณ์ความรู้สึกของตัวละคร มิติทางค่านิยม มิติทางความคิด มิติทางภาษา และมิติทางประวัติศาสตร์ อาหารของมาลา คำจันทร์ ที่ปรากฏอยู่ในวรรณกรรมจึงเปรียบเสมือนสื่อหนึ่งที่ช่วยถ่ายทอดมรดกทางวัฒนธรรมล้านนาดั้งเดิม อันทรงคุณค่าให้เป็นที่รู้จักและเข้าใจวิถีชีวิตของชาวล้านนามากยิ่งขึ้นอีกด้วย

5.สรุปผล

วรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ สะท้อนความหลากหลายของอาหารล้านนา ตามจำนวนรายชื่อที่รวบรวมมาได้ทั้งหมด 106 รายชื่อ แบ่งเป็น 23 ประเภทวิธีการปรุง ซึ่งเน้นการใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงจากธรรมชาติ สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาการดำรงชีวิตที่ใกล้ชิดธรรมชาติ อาหารเหล่านี้แสดงถึงการปรับตัวตามฤดูกาลและความสามารถในการสร้างความสมดุลด้านโภชนาการจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ดังนั้น การที่วรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ มีการสอดแทรกข้อมูลอาหารโดยเน้นถึงอาหารตามฤดูกาล แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาในการจัดการอาหารและความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติของผู้คนในสังคมล้านนา ว่าการปรุงอาหารตามฤดูกาลไม่เพียงแต่เป็นการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด แต่ยังเป็นการรักษาความสมดุลของธรรมชาติอีกด้วย การศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารล้านนาที่ปรากฏในวรรณกรรมของมาลา คำจันทร์ นอกจากจะทำให้เราเข้าใจถึงวิถีชีวิตและความสัมพันธ์ของผู้คนในสังคมล้านนากับธรรมชาติแล้ว ยังเป็นการรักษาและส่งต่อวัฒนธรรมท้องถิ่นไปยังคนรุ่นหลัง วรรณกรรมเหล่านี้ไม่เพียงแค่บอกเล่าเรื่องราวการกินอยู่เท่านั้น แต่ยังเป็นเครื่องมือสำคัญในการเก็บรักษาองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไป

อาหารในวรรณกรรมทั้ง 11 เรื่องของมาลา คำจันทร์ สามารถเชื่อมโยงให้เห็นคุณค่าทางวัฒนธรรมล้านนาได้เป็นอย่างดี งานเขียนของมาลาแสดงนัยยะที่สื่อเป็นภาพแทนสะท้อน ให้มองเห็นความเรียบง่ายและงดงามของวิถีชีวิตผู้คน ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ที่สำคัญประการหนึ่งของชาวล้านนาในอดีต ที่มีวิถีการผลิตเป็นเกษตรกรรม ยังชีพด้วยการเก็บของป่า ล่าสัตว์ ชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติ และในแง่มุมทางวัฒนธรรม การสื่อความหมายหรือสร้างภาพตัวแทนสามารถทำออกมาได้อย่างแนบเนียน อาหารเป็นสื่ออารมณ์ความรู้สึก ซึ่งทำให้ผู้อ่านรับรู้และเห็นภาพความสัมพันธ์ระหว่างตัวละคร เช่น ความรัก ความห่วงใย หรือความเคารพ โดยอาหารมื้อหลัก สื่อถึงความสัมพันธ์ภายในครอบครัวและชุมชน นอกจากนี้อาหารยังใช้แทนคำพูดและการกระทำแทนการสื่อสารโดยตรง บ่งบอกถึงความละเอียดอ่อนและความสร้างสรรค์ของชาวล้านนาในการใช้ภาษาผ่านการเปรียบเทียบชื่ออาหารกับความหมายในเชิงสัญลักษณ์ ทั้งยังสะท้อนวัฒนธรรมล้านนาให้เห็นวัฒนธรรมการกินง่ายอยู่ง่าย การปรับตัวให้กลมกลืนกับธรรมชาติ และการใช้พืชสมุนไพรเป็นยารักษาโรค

ตามแนวคิดการสร้างภาพแทนของเอกรัฐ เลาหทัยวาณิชย์ (2552) ในระบบที่ 1 มีการจัดจำแนกวัตถุและเหตุการณ์ในแผนที่ความคิด (Conceptual Map) ที่หลากหลายในสมองแต่ละคน ทำให้เกิดการตีความและการสื่อสารในเชิงวัฒนธรรมร่วมกัน ในระบบที่ 2 การสร้างภาพแทนด้วยภาษา สัญญะต่าง ๆ เช่น ชื่ออาหาร หรือวิธีการปรุง ถูกใช้เป็นสื่อกลางเพื่อแลกเปลี่ยนความหมายในเชิงวัฒนธรรม เมื่อวิเคราะห์จากงานเขียนของมาลา คำจันทร์ พบว่า ในวรรณกรรมได้ใช้ภาพแทนของอาหารเพื่อถ่ายทอดความหมายในหลากหลายบริบท ทั้งในแง่วิถีชีวิต ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และการสื่อสารเชิงวัฒนธรรม อาหารกลายเป็นสัญญะที่สามารถปรับเปลี่ยนความหมายไปตามมุมมองของตัวละคร ผู้เขียน และผู้อ่าน สะท้อนภาพของสังคมล้านนาได้อย่างลึกซึ้งและสร้างสรรค์

วัฒนธรรมอาหารมีบทบาทสำคัญในการสะท้อนอัตลักษณ์ของท้องถิ่นและวิถีชีวิตของชุมชนที่ถูกเล่าเรื่อง เช่น ในผลงานของมาลา คำจันทร์ วัฒนธรรมอาหารล้านนามักถูกถ่ายทอดผ่านภาพของความเรียบง่าย ความสัมพันธ์กับธรรมชาติ และการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน อาหารไม่ได้เป็นเพียงสิ่งที่บริโภคเพื่อความอยู่รอด แต่ยังเป็นสัญญะที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม และสะท้อนวิธีคิดแบบ “พึ่งพิงธรรมชาติ” ของชุมชนล้านนา เช่น การบรรยายถึงการทำอาหารที่ใช้วัตถุดิบพื้นบ้าน ซึ่งอาจอนุมานได้ว่าเป็นผักปลอดสารตามลำธาร หรือ เนื้อสัตว์ที่ได้จากการล่าเมื่อเข้าไปในป่า ซึ่งแสดงถึงความมั่นคงทางอาหารและการแสวงหาวัตถุดิบอย่างยั่งยืน มาลา คำจันทร์ สร้างภาพของ “วิถีชีวิตที่กลมกลืน” กับธรรมชาติ ซึ่งสื่อสารถึงผู้อ่านว่า อาหารไม่เพียงแต่แสดงความเรียบง่าย แต่ยังสะท้อนถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นอีกด้วย

6. ข้อเสนอแนะ

ควรดำเนินการวิจัยต่อยอดเพื่อพัฒนาศักยภาพของอาหารล้านนาในเชิงการท่องเที่ยว โดยใช้วรรณกรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

7. กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยเล่มนี้จะเสร็จสมบูรณ์ไม่ได้หากขาดการสนับสนุนจากคณะผู้บริหาร รวมทั้งฝ่ายวิจัยและการพัฒนา วิทยาลัยดุสิตธานี ตลอดจนผู้ทรงคุณวุฒิที่กรุณาให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาอย่างดีเสมอมา

8. เอกสารอ้างอิง

ใกล้รุ่ง ภูอ่อนโสม. (2563). *อำนาจของผู้หญิง : การท้าทายความสัมพันธ์เชิงอำนาจกับแนวคิดปิตาธิปไตยในนวนิยายสมัยใหม่*. คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

ธัญญา สังขพันธานนท์. (2559). *เก็บเบี้ยใต้ถุนร้าน ปรากฏการณ์วรรณกรรม*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: นาคร.

เปรมสิรี ศักดิ์สูง. (2550). *การดำรงวัฒนธรรมการกินของชาวเหนือในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี*. สถาบันวัฒนธรรมศึกษากัลยาณิวัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.

มาลา คำจันทร์. (2526). *นกแอ่นฟ้า*. กรุงเทพฯ: เคล็ดไทย.

มาลา คำจันทร์. (2541). *ดาบอุปราช*. เชียงใหม่: สำนักพิมพ์วรรณรักษ์.

มาลา คำจันทร์. (2546). *ใต้หล้าฟ้าหลั่ง*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: เคล็ดไทย.

มาลา คำจันทร์. (2550). *หัวใจพระเจ้า*. กรุงเทพฯ: เคล็ดไทย.

มาลา คำจันทร์. (2551). *ดงคนดิบ*. กรุงเทพฯ: เคล็ดไทย.

มาลา คำจันทร์. (2552). *สร้อยสุคันธา*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: เคล็ดไทย.

มาลา คำจันทร์. (2554). *ลูกข้าวนึ่ง*. กรุงเทพฯ: เคล็ดไทย.

มาลา คำจันทร์. (2554). *ดาบราชบุตร*. กรุงเทพฯ: เคล็ดไทย.

มาลา คำจันทร์. (2558). *แสงหาญฟ้า*. กรุงเทพฯ: สยามปริทัศน์.

มาลา คำจันทร์. (2561). *กงฟ้าลี้*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แพรว.

มาลา คำจันทร์. (2562). *เพื่อนเดียวเสี่ยวฮัก*. กรุงเทพฯ: กรู๊ฟ พับลิชชิ่ง.

รื่นฤทัย สัจจพันธุ์. (2542). *วรรณกรรมปัจจุบัน*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

สมพร วรรธนะสาร. (2546). วรรณกรรมอิงตำนานและวัฒนธรรมท้องถิ่นของมาลา คำจันทร์. *วารสารมนุษยศาสตร์สาร*, *4*(2), 20-36

ศูนย์วิจัยพหุวิทยาการเกี่ยวกับเมี่ยง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (2564). มอง “เหมี้ยง” มุมใหม่ ใน “คน – ป่า – เหมี้ยงล้านนา”. https://sdgs.cmu.ac.th/th/ArticleDetail/10414655-0f19-4c78-a391-ffcc460a04e8

เอกรัฐ เลาหทัยวาณิชย์. (2552). *ภาพแทนการท่องเที่ยวเชิงนิเวศวัฒนธรรมกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมของชุมชน กรณีศึกษาบ้านแม่กำปอง ตำบลห้วยแก้ว กิ่งอำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่*. (การค้นคว้าแบบอิสระปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)