

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์สำคัญที่มุ่งศึกษาเรื่องการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา เพื่อศึกษาวิถีชีวิต ระบบความเชื่อ และพิธีกรรม และปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนาของบ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1 อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง ดังนั้น เพื่อให้ผลการวิจัยมีความสมบูรณ์ตามวัตถุประสงค์ จึงนำเสนอผลการวิจัยโดยแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 ลักษณะทั่วไปของชุมชน

ตอนที่ 2 วิถีชีวิต ความเชื่อ ค่านิยม และพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา

ตอนที่ 3 เงื่อนไขที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา

ตอนที่ 4 ปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา

ตอนที่ 1 ลักษณะทั่วไปของชุมชน

ที่ตั้งและอาณาเขต

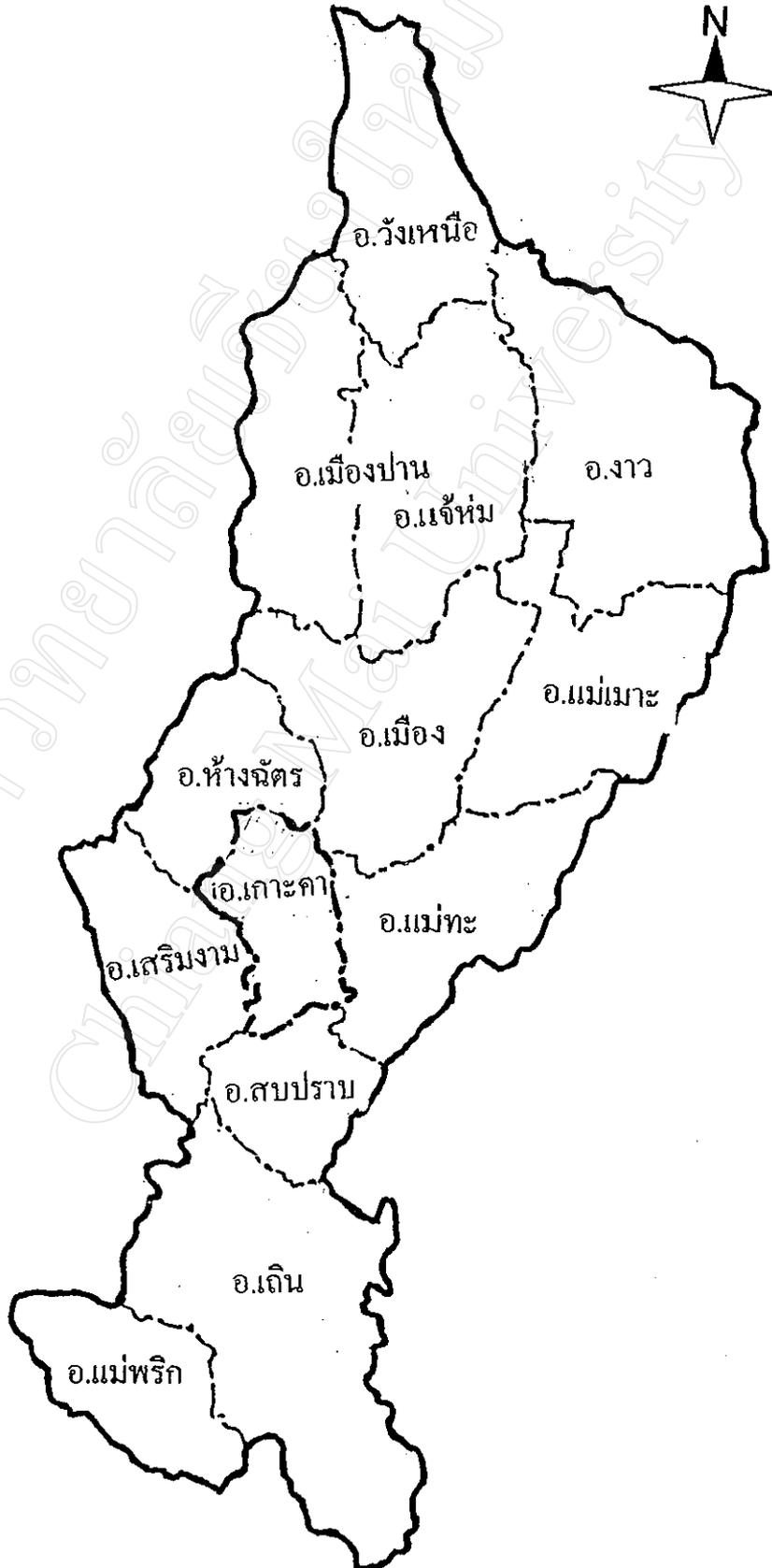
หมู่บ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1 ตำบลลำปางหลวง อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง เป็นหนึ่งในจำนวน 10 หมู่บ้าน ของตำบลลำปางหลวง ตั้งอยู่บนพื้นที่ราบบนเนินห่างจากตัวจังหวัดลำปางประมาณ 15 กิโลเมตร และห่างจากอำเภอเกาะคาประมาณ 3 กิโลเมตร เป็นหมู่บ้านที่มีความสำคัญและเป็นที่รู้จักเป็นอย่างดี เพราะมีปูชนียสถานที่เก่าแก่ คือ วัดพระธาตุลำปางหลวง ซึ่งเป็นที่เคารพของคนในชุมชนและบุคคลทั่วไป

อาณาเขต

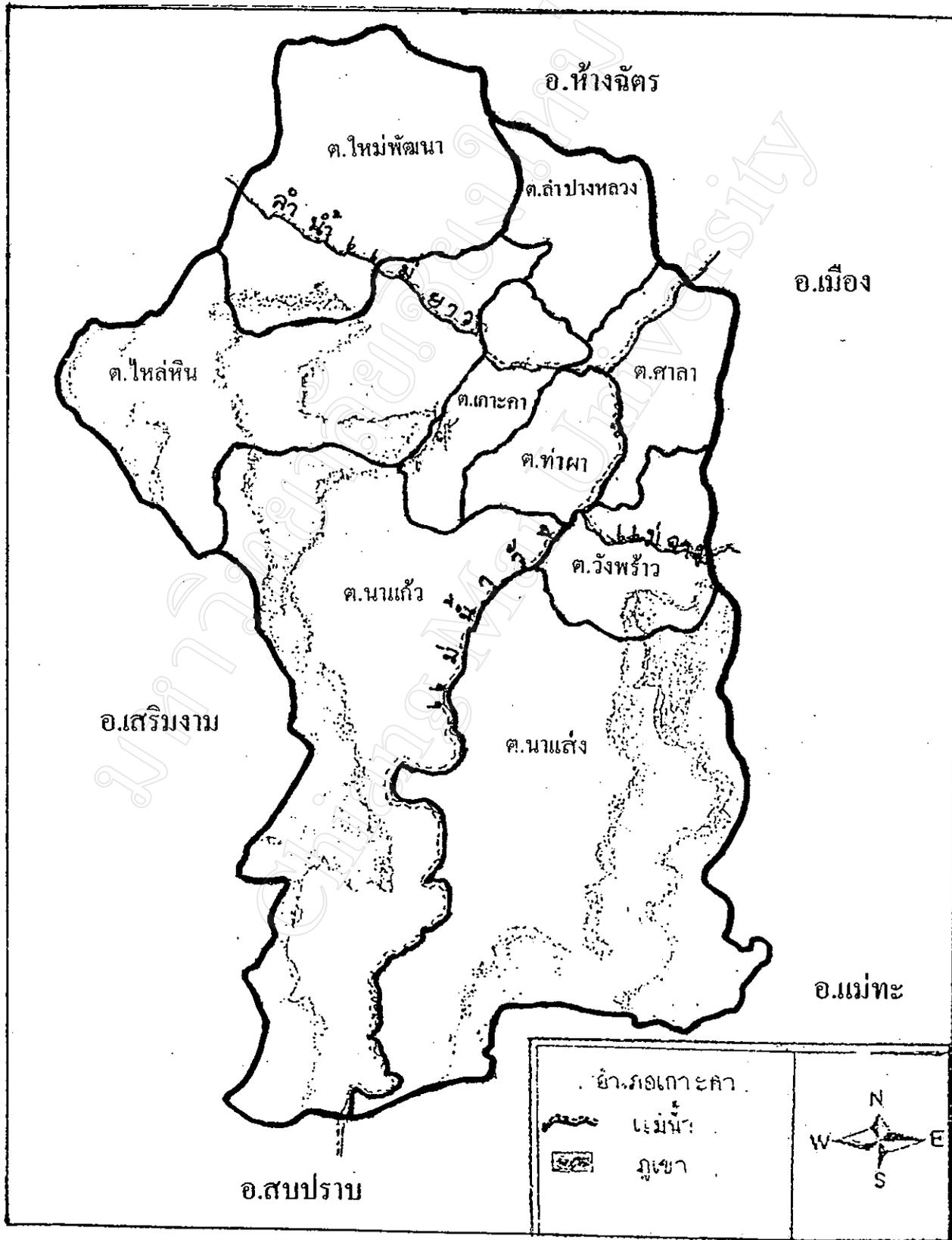
- ทิศเหนือ ติดต่อบ้านนางเหลียว หมู่ที่ 4 ตำบลลำปางหลวง
อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง
- ทิศใต้ ติดต่อบ้านน้ำล้อม บ้านนาเวียง อำเภอห้างฉัตร
จังหวัดลำปาง
- ทิศตะวันออก ติดต่อบ้านล้อมศรีป้อ หมู่ที่ 7 ตำบลลำปางหลวง
อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง
- ทิศตะวันตก ติดต่อบ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 2 ตำบลลำปางหลวง
อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง

มหาวิทยาลัย
Chiang Mai Univ.

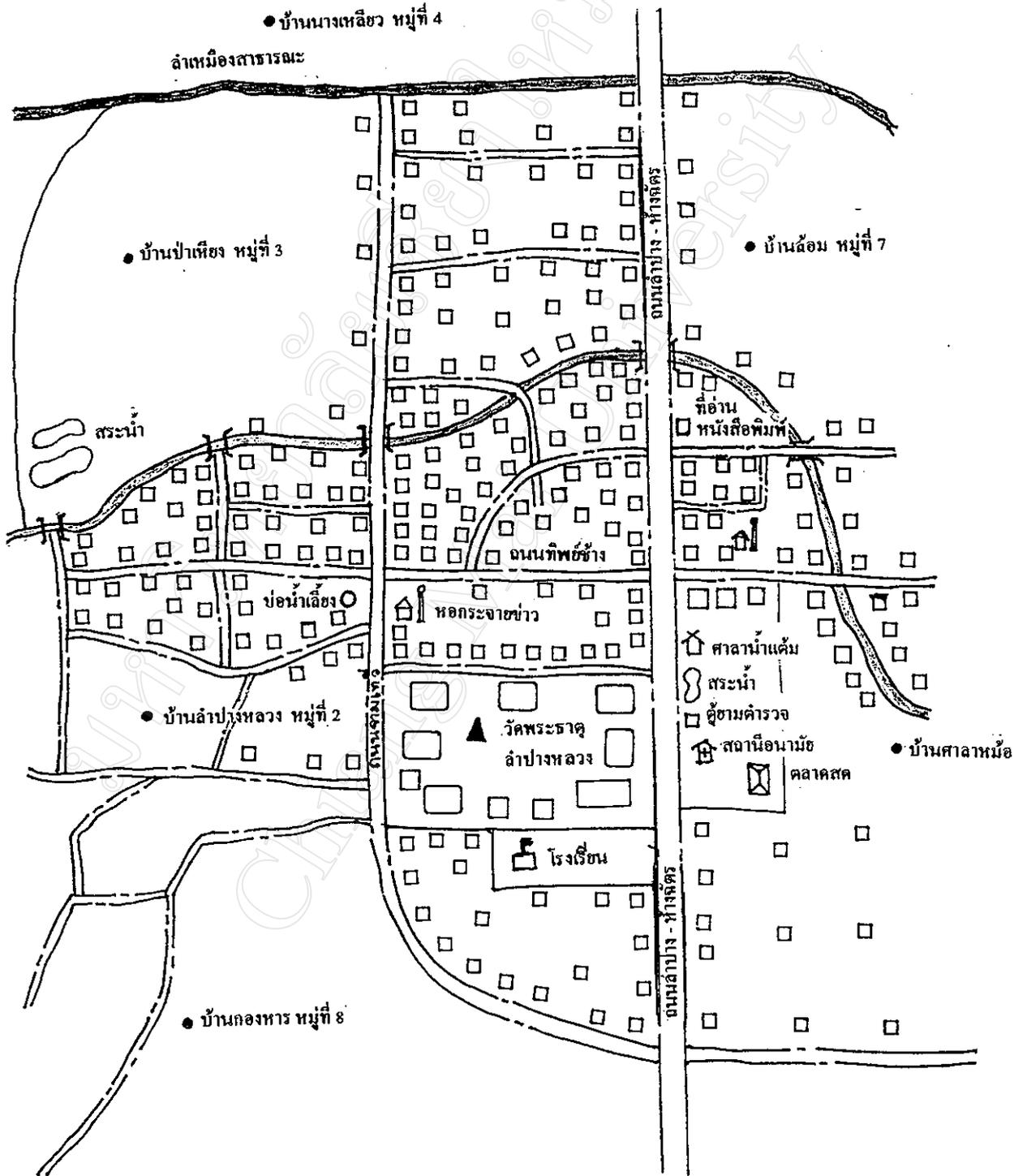
แผนที่จังหวัดลำปาง



แผนที่อำเภอเกาะคา



แผนที่บ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1



ลักษณะภูมิประเทศ

ลักษณะพื้นที่อำเภอเกาะคาเป็นพื้นที่ราบบนเนินสูงจากระดับน้ำทะเล ประมาณ 268 เมตร มีภูเขาล้อมรอบ มีแม่น้ำวัง ลำน้ำแม่ยาว ลำน้ำแม่จาง และลำน้ำแม่ต้าไหลผ่าน มีพื้นที่เพาะปลูก ได้แก่ บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำและที่ราบเชิงเขา แหล่งน้ำธรรมชาติของอำเภอเกาะคาไหลผ่านพื้นที่ต่าง ๆ ของอำเภอ โดยมีแม่น้ำวังไหลผ่านตำบลศาลา ตำบลวังพร้าว ตำบลนาแก้ว ลำน้ำแม่ยาวไหลผ่านตำบลใหม่พัฒนามาบรรจบแม่น้ำวังบริเวณบ้านเกาะคา หมู่ที่ 5 ลำน้ำแม่จางไหลผ่านตำบลวังพร้าว มาบรรจบแม่น้ำวังบริเวณบ้านสบจาง ลำน้ำแม่ต้าไหลผ่านตำบลนาแก้ว มาบรรจบแม่น้ำวังบริเวณบ้านสบต้า หมู่ที่ 3 ตำบลนาแก้ว และมีแหล่งน้ำที่สร้างขึ้น ได้แก่ แหล่งน้ำที่ราษฎรและหน่วยงานของราชการสร้างขึ้น เพื่อใช้ในการบริโภค อุปโภค มีบ่อน้ำบาดาล จำนวน 102 บ่อ พื้นที่เกษตรกรรมที่ได้รับประโยชน์ประมาณ 6,370 ไร่ มีสถานีสูบน้ำด้วยพลังไฟฟ้ามีทั้งสิ้น จำนวน 7 แห่ง ฝ่ายทำนบกั้นน้ำ จำนวน 32 แห่ง บ้านลำปางหลวง มีพื้นที่ทั้งหมด 2,176 ไร่ เป็นพื้นที่ทำการเกษตรที่ใช้พื้นที่ในการปลูกข้าว และเลี้ยงสัตว์ 1,311 ไร่ เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ มีน้ำดื่ม น้ำใช้ เพียงพอตลอดปี มีแหล่งน้ำธรรมชาติ คือ ลำเหมืองแม่แก้ว มีบ่อน้ำบาดาล น้ำประปา ซึ่งจัดสร้างขึ้นโดยกรมอนามัย หมู่บ้านลำปางหลวง มีการทำเกษตรกรรมไม่มากนัก เนื่องจากสภาพดินเป็นดินมีกรวดทรายผลสมและขาดแรงงานในภาคเกษตรกรรม

ลักษณะภูมิอากาศ

โดยทั่วไปสามารถแบ่งได้เป็น 3 ฤดูกาล คือ

ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่ปลายเดือนเมษายนตลอดไปจนถึงเดือนตุลาคม โดยมีฝนตกชุกในเดือนมิถุนายนถึงเดือนกันยายน มีปริมาณน้ำฝนปานกลาง

ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่ต้นเดือนพฤศจิกายนจนถึงปลายเดือนกุมภาพันธ์ โดยจะหนาวจัดในเดือนธันวาคมและมกราคม

ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่ปลายเดือนกุมภาพันธ์จนถึงปลายเดือนเมษายน ฤดูร้อนอากาศก็จะร้อนจัด

การคมนาคม

การเดินทางจากอำเภอเมือง จังหวัดลำปาง มายังอำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง มีทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1 ถนนสายลำปาง – งาว ผ่านตัวอำเภอเกาะคา ในการเดินทางมีรถสองแถวรับจ้างบริการรับส่งผู้โดยสาร ซึ่งมีบริการอย่างสม่ำเสมอ และจากอำเภอเกาะคาถึง

บ้านลำปางหลวงมีถนนลาดยางอย่างดี ทำให้สะดวกในการเดินทาง โดยใช้เวลาเพียง 5 นาที และในหมู่บ้านมีถนนคอนกรีตเชื่อมต่อกัน ในหมู่บ้านแต่ละครอบครัวมีพาหนะในการเดินทาง เป็นของตัวเอง โดยมีรถปิคอัพ จำนวน 168 คัน รถมอเตอร์ไซด์ จำนวน 291 คัน รถจักรยาน สองล้อ จำนวน 248 คัน ทำให้การเดินทางสะดวก และรวดเร็ว

ประวัติของชุมชนบ้านลำปางหลวง

บ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1 ตำบลลำปางหลวง อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง ตั้งขึ้นมา ประมาณ 500 ปี ตามคำบอกเล่าของผู้สูงอายุและจากการศึกษาจากประวัติพระธาตุลำปางหลวง และจากผู้รู้หลายท่านที่เล่าสืบต่อ ๆ กันมา เดิม ณ สถานที่หมู่บ้านลำปางหลวงนี้เป็นภูเขา เตี้ย ๆ ชื่อ คอยม่อนน้อย ตั้งอยู่ตรงกลางของบริเวณที่ราบ และมีอาณาเขตทั้ง 4 ทิศ กว้างขวาง มาก ภูเขาเตี้ย ๆ ที่อยู่ตรงกลางของที่ราบปกคลุมไปด้วยต้นไม้หลายชนิด ที่มีมากที่สุด คือ ไม้ป้าง (ไม้ข้าวหลาม) จึงได้เรียกหมู่บ้านแห่งนี้ขึ้นมาว่า บ้านหลามป้าง ชาวบ้านชาวเมืองที่ ได้อาศัยอยู่ครั้งแรก คือ หมู่บ้านลัวะ ต่อมาชาวบ้านชาวเมืองทั้งหลายเห็นว่าบริเวณที่ราบแห่งนี้ อุดมสมบูรณ์เหมาะสำหรับการเพาะปลูกในวันข้างหน้า เช่น การทำไร่ ทำนา ทำสวน ผู้คนก็ พากันอพยพมาอยู่ มีชาวแพร์ ชาวน่าน ชาวเสริม ชาวยาง ชาวเชียงแสน ชาวบ้านชาวเมือง ดังกล่าวยังมีเชื้อสายอยู่จนถึงปัจจุบัน

จากคำสอนพระบรมราชาลำปางหลวงพบว่า ในอดีตสาตราจารึกอ้างว่า สมัยเมื่อ พระสัมมาสัมพุทธเจ้ายังทรงดำรงพระอริยาบถอยู่เขตวันอาราม คันทันยามโกสิรุ่งพระองค์ ทรงรำพึงว่า ตั้งแต่เราตกตได้ตรัสรู้เป็นสัพพัญญุตญาณมาถึงวันนี้นับได้ 25 พรรษาแล้ว ต่อ เมื่อเราตกต มีอายุครบ 80 พรรษาเมื่อใด เราตกตก็จะเข้าสู่ปรินิพพานแล้ว ควรเรา ตกตจักอธิฐานธาตุให้ย่อยเพื่อให้พระอรหันต์ และคนได้นำไปบรรจุไว้เป็นที่กราบไหว้ สักการบูชาเสมอเหมือนดังที่เราตกตยังมีชีวิตอยู่ทรงรำพึงดังนั้นแล้ว รุ่งขึ้นถ้าเป็นวันออก พรรษาองค์พระสัมมาสัมพุทธเจ้าพร้อมด้วยพระอรหันต์สามองค์กับพระอานนท์เถระเจ้ารวม อยู่ด้วยเป็น 4 พระองค์ นอกจากนี้ก็มีพระเจ้าปเสนทิฯ ตามเสด็จออกจากเขตวันอาราม มหาวิหารลำดับไปตามบ้านน้อยเมืองใหญ่ทั้งหลาย จึงได้เสด็จถึงบ้านอันมีชื่อว่า “ลัมภะการี วัน” (บ้านลำปางหลวง) องค์สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าก็เสด็จนั่งอยู่เหนือคอยม่อนน้อย (เขาเตี้ย) ขณะนั้นมีชายผู้หนึ่งชื่อลัวะยัยก้อน ซึ่งอาศัยอยู่ในหมู่บ้านแห่งนี้ พอเห็นพระพุทธเจ้า ก็เกิดความเลื่อมใสได้นำเอาน้ำผึ้งบรรจุกระบอกไม้ป้าง (ไม้ข้าวหลาม ไม้ประาะ) มะพร้าวอ่อน มะตูม อย่างละ 4 ลูก มาน้อมถวายต่อพระพุทธองค์ พระพุทธองค์ทรงรับเอาแล้ว จึงส่ง มอบกระบอกน้ำผึ้งนั้นให้แก่พระอานนท์ เถระเจ้านำไปกรองลงในบาตร แล้วพระองค์จึงฉันท์

น้ำผึ้งนั้น เสร็จแล้วพระองค์จึงทิ้งกระบอกลงไปนั้นไปตกทางทิศเหนือ พระองค์จึงพยากรณ์ว่า สถานที่นี้ต่อไปจักมีผู้มาสร้างเป็นเมืองมีชื่อว่า “ลัมภะกะปปะนคร” และต่อจากนั้นพระพุทธองค์ก็ยกพระหัตถ์เบื้องขวาอุบพระเศียรได้พระเกศา 1 เส้น คิดพระหัตถ์มาแล้วพระพุทธองค์ทรงมอบให้แก่ลี้วะอัยกอน และลี้วะอัยกอนรับเอาพระเกศาด้วยความโสมนัสเป็นล้นพ้น แล้วจึงนำลงบรรจุในผอบทองคำใหญ่ 8 กำ ขณะนั้นพระเจ้าปเสนทิฯ พร้อมด้วยพระอรหันต์เจ้าจึงได้ขุดหลุมอันหนึ่งกว้าง 4 วา ลึก 5 วา แล้วอัญเชิญผอบเกศาลงไปประดิษฐานท่ามกลางหลุมนั้น พระเจ้าปเสนทิฯ และลี้วะอัยกอนก็ได้นำเอาแก้วแหวนเงินทองเป็นจำนวนมากถวายเป็นพุทธบูชาลงฝังในหลุมนั้นเสร็จแล้วก็แต่งยนต์ฝัด (ยนต์หมุน) รักษาไว้จัดการกลบดินให้เรียบร้อย แล้วก่อเป็นพระเจดีย์ตรงบนหลุมอุโมงค์นั้นสูง 7 ศอก พระสัมมาสัมพุทธเจ้าได้ตรัสพยากรณ์ต่อไปว่า เมื่อเรตตาคตเข้าสู่ปรินิพพานแล้วนานได้ 218 ปี จักมีพระอรหันต์ลูกศิษย์เรตตาคต 2 องค์ ชื่อกุมมาระกัสสะปะเถระ จักได้นำเอาอัฐิพระนลาฏเบื้องขวาและเมษิยะเถระจักได้นำอัฐิลำคอด้านหน้าและด้านหลังของเรตตาคตมาบรรจุไว้ในที่นี้อีก เจดีย์นี้จักปรากฏเป็นเจดีย์ทองคำและได้ชื่อว่า “ลัมภะกะปปะนคร” คำว่า ลัมภะ ก็คือกระบอกลงไปข้างที่บรรจุน้ำผึ้งของลี้วะอัยกอนนั่นเอง ต่อมาปี พ.ศ. 2039 ก็มีผู้มีจิตศรัทธาได้ก่อสร้างต่อเติมพระบรมธาตุขึ้นมาคือ เจ้าหาญศรีหัตถะ สูง 22 วา 2 ศอก มาจนตราบที่เราเห็นอยู่ทุกวันนี้

ในขณะที่พ่อหลวงสุวรรณ ปวงคำ ผู้ใหญ่บ้านบ้านลำปางหลวง และผู้อาวุโสของหมู่บ้านเล่าว่า ได้มีเจ้าเมืองตามหัวเมืองต่าง ๆ ได้มาสร้างโบราณสถาน โบราณวัตถุ ไว้ดังต่อไปนี้ พระยาจันทรวราช พระยาปะละได้นำนักโทษ 4 คน มาประหารไว้กับวัดพระธาตุลำปางหลวงเจ้าแม่จามเทวีสร้างวิหารละโว้ และได้อธิษฐานต่อพระบรมธาตุเกิดบ่อน้ำขึ้นมา 1 บ่อ คือ บ่อน้ำเลี้ยง เจ้าหาญแต่ห้องสร้างรอยพระพุทธบาท เจ้าคำเป็กสร้างกำแพงวิหารหลวงและซุ้มปราสาท พระเจ้าล้านทองและเจ้าหาญศรีหัตถะสร้างพระบรมธาตุและสร้างพระพุทธรูปเวทิวหารน้ำเต้า ทำให้บ้านลำปางหลวงมีปูชนียสถานที่สำคัญ และเป็นศูนย์รวมจิตใจของคนในชุมชนและชาวจังหวัดลำปาง

ลักษณะทางด้านสังคมและวัฒนธรรม

ลักษณะโดยทั่วไปของหมู่บ้านและที่อยู่อาศัยของชาวบ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1 ตำบลลำปางหลวง อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปางนั้น ลักษณะการตั้งหมู่บ้านบ้านลำปางหลวงมีลักษณะคล้ายกับหมู่บ้านในล้านนาทั่วไป คือ มีการตั้งบ้านเรือนเป็นกลุ่มเกาะตัวตามเส้นทางสัญจรหลักตั้งแต่อำเภอเกาะคาไปตามถนนจะมีร้านขายอาหารพื้นเมือง อาหารตามสั่ง ร้านขาย

ของที่ระลึก ของฝาก และร้านขายของชำคล้ายมินิมาร์ท ซึ่งขายของทั่วไป พวกขนม อาหาร
 แห่งสำเร็จรูป ลักษณะของร้านค้าเป็นตึกแถวและบ้านไม้และกั้นส่วนหน้าบ้านสำหรับขายของ
 เพื่อบริการนักท่องเที่ยวที่เข้าไปเยี่ยมชมและนมัสการวัดพระธาตุลำปางหลวง บริเวณหน้าวัด
 พระธาตุลำปางหลวงจะจัดสถานที่สำหรับจอดรถของนักท่องเที่ยว และจัดบริเวณสำหรับให้
 ชาวบ้านขายของที่ระลึก ขายอาหารเพื่อบริการนักท่องเที่ยว ซึ่งในปัจจุบันบริเวณหน้าวัดได้มีการ
 กั้นรั้ว และปลูกต้นไม้กั้นเป็นแนว เพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบและสวยงาม

บ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1 มีครัวเรือนจำนวน 396 ครัวเรือน มีลักษณะการตั้งบ้าน
 เรือนที่แตกต่างกันไป มีบ้านไม้แบบสมัยเก่า และบ้านที่สร้างขึ้นแบบสมัยใหม่ที่สร้างด้วย
 คอนกรีต แต่สภาพแวดล้อมบริเวณบ้านที่อยู่อาศัย บริเวณบ้านแต่ละครัวเรือนจะมีการล้อมรั้ว
 บอกรั้วอาณาเขตของบ้าน ภายในบริเวณนอกจากจะมีตัวบ้านแล้วจะมีเนื้อที่ว่างเรียกว่า
 “ช่วงบ้าน” เป็นลานดินกว้างเอนกประสงค์ เป็นที่พักผ่อน ภายนอกอาคารเป็นที่วิ่งเล่นของ
 เด็ก เป็นที่ตากพืชผลทางการเกษตร เป็นที่รับรองแขกในยามที่มีงานต่าง ๆ ตลอดจนเป็นที่ตั้ง
 ปราสาทบรรจุศพ เมื่อถึงคราวที่สมาชิกในครัวเรือนเสียชีวิต บริเวณลานหรือช่วงบ้านนี้ มักมี
 การปลูกไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ เช่น มะม่วง ขนุน เพื่อให้ผลรับประทานและให้ร่มเงา
 และนิยมนำกล้วยไม้มาแขวนเพื่อประดับลานบ้านให้สวยงาม นอกจากนี้ บริเวณลานช่วงบ้าน
 ชาวบ้านยังนิยมนำดอกไม้มาปลูกประดับประดาเพื่อความสวยงาม และเพื่อเก็บไปทำบุญที่วัด
 เมื่อถึงฤดูเข้าพรรษา แต่ละบ้านจะรักษาความสะอาดเก็บกวาดใบไม้และขยะให้เรียบร้อยเกือบ
 ทุกวัน หากครอบครัวใดปล่อยให้หญ้าขึ้นตามหน้าบ้าน จะถูกมองว่าเป็นคนขี้เกียจ หรือไม่มี
 ความรับผิดชอบ ขยะหรือใบไม้เหล่านั้นก็จะนำไปทำปุ๋ยหมัก หรือนำไปเผาหรือฝังเพื่อกำจัด
 ทิ้ง ในสมัยโบราณผู้ใหญ่บ้านหรือผู้นำหมู่บ้านจะใช้ลานบ้านเป็นที่ประชุมลูกบ้าน และใน
 เทศกาลสงกรานต์ก็จะมีการเล่นตามลานช่วงบ้าน ภายในเขตบ้านประกอบด้วยตัวเรือน
 ยุ้งข้าว บ่อน้ำ ห้องน้ำ ห้องส้วม ตัวเรือนนิยมปลูกค่อนมาด้านหน้าหรือด้านหลังของรั้วบ้าน
 ด้านใดด้านหนึ่ง เพื่อให้เหลือพื้นที่สำหรับใช้ประโยชน์อื่น ๆ ตลอดจนเพื่อไว้สำหรับปลูกบ้าน
 ให้ลูกหลานในยามออกเรือน ส่วนยุ้งข้าวนิยมปลูกด้านหลังหรือด้านข้างของตัวบ้าน ในยามที่
 มีการรื้อบ้านหลังเก่า เพื่อที่จะปลูกบ้านหลังใหม่ ชาวบ้านมักจะทำบ้านชั่วคราวอยู่ติดกับยุ้ง
 ข้าว เพื่ออาศัยชายคาและพื้นที่บางส่วนของยุ้งข้าวไปก่อนในขณะที่บ้านหลังใหม่ยังสร้าง
 ไม่เสร็จ ขนาดของยุ้งข้าวจะใหญ่หรือเล็กจะเป็นอีกสิ่งหนึ่งที่บอกถึงฐานะความเป็นอยู่ของ
 เจ้าของบ้าน

ชาวบ้านลำปางหลวงใช้น้ำสำหรับอุปโภคบริโภคในหมู่บ้าน โดยใช้น้ำจากบ่อบาดาล
 และน้ำประปาในหมู่บ้าน ไม่นิยมใช้น้ำจากหนอง คลอง บึง ทุกครอบครัวจะมีน้ำใช้ตลอดปี

ซึ่งแสดงให้เห็นว่า หมู่บ้านมีความอุดมสมบูรณ์ ไม่ขาดแคลนน้ำ ในอดีตน้ำกิน น้ำใช้จะอยู่บนบ้าน ห้องน้ำ ห้องส้วม จึงอยู่ข้างล่างเพื่อสะดวกในการตักน้ำ ปัจจุบันเมื่อมีน้ำประปา และมีไฟฟ้าใช้ ชาวบ้านหันมานิยมใช้ปัมน์น้ำและต่อท่อจากบ่อขึ้นไปใช้บนบ้าน ในการปลูกสร้างบ้านเรือนในสมัยใหม่จึงนิยมสร้างห้องน้ำ ห้องส้วมไว้บนบ้าน สำหรับบ้านที่มีห้องอาบน้ำอยู่ข้างล่างมักจะสร้างไว้ใกล้ ๆ บ่อน้ำ และรอบ ๆ บ่อน้ำจะปลูกไม้ล้มลุก ดอกไม้หอมและไม้พุ่มที่มีใบสวยงามเป็นแนวรอบ ๆ เพื่อบังสายตาในขณะที่อาบน้ำ น้ำที่อาบจะชะล้างลงสู่แนวไม้ประดับที่ปลูกไว้ตามแนวแปลงคันไม้ที่คลุมดิน ซึ่งมักเป็นพืชผักที่รับประทานได้ เช่น ผักต้นเล็บครุฑ หอมควั่น (สระระแห่น) ผักไผ่ ผักชีฝรั่ง ผักแปม ซึ่งผักเหล่านี้ล้วนมีกลิ่นหอมฉุนใช้ปรุงอาหารหรือกินกับอาหาร เพื่อดับกลิ่นคาวของเลือดและเนื้อสด เช่น ลาบจิ้น เป็นต้น

นอกจากนี้ บริเวณพื้นที่บ้านที่เหลื่อว่างตามแนวรั้ว ก็จะนิยมปลูกต้นไม้และพืชผักได้แก่ ลำไย มะพร้าว มะนาว มะกรูด ส้มโอ ต้นแค มะลิคี่ไม้ (ต้นเพกา) กล้วย คำลิ่ง สะเดา มะเขือเปราะ อ้อย ฯลฯ บางบ้านจะปลูกผักสวนครัว โดยแยกออกมาเป็นสัดส่วน โดยกันบริเวณด้วยตาข่ายป้องกันไก่หรือสัตว์เลื้อยเข้าไปทำลายผักที่ปลูก ผักที่นิยมปลูก เช่น ผักกาด ผักชีต้นหอม ถั่วฝักยาว ผักคะน้า ผักแค ซึ่งจะปลูกไว้รับประทานในครัวเรือน ถ้าเหลือกินก็จะนำไปขายที่ตลาดในหมู่บ้าน และมีบางครอบครัวที่แม่บ้านปลูกผักเพื่อเป็นอาชีพเสริมและสามารถเก็บขายได้ตลอดปี

การแบ่งอาณาเขตของแต่ละบ้านจะใช้รั้ว การทำรั้วบ้านจะทำด้วยไม้ไผ่ มีอายุการใช้งาน 3 – 5 ปี แต่ในปัจจุบันนี้ชาวบ้านนิยมทำรั้วบ้านด้วยคอนกรีต เพราะแข็งแรง และมีอายุการใช้งานได้นาน ไม่ต้องซ่อมบ่อย ชาวบ้านนอกจากจะนิยมทำรั้วบ้านแล้ว ยังทำซุ้มประตูบ้าน โดยใช้ไม้ทำเป็นโครงและมีหลังคา มีการตกแต่งด้วยกาแลและไม้แกะสลัก เพื่อให้เกิดความสวยงามตามแบบล้านนา ชาวบ้านทั่วไปไม่นิยมทำประตูรั้วตรงกับตัวบ้าน เพราะเชื่อว่าจะเป็นการนำโชคลาภออกจากตัวบ้าน ขณะเดียวกันเคราะห์กรรมก็จะเข้ามาแทนที่ โดยลักษณะทั่วไปของบ้านลำปางหลวงมีทั้งบ้านไม้แบบเก่า และบ้านที่ลูกหลานสร้างขึ้นใหม่จะสร้างด้วยคอนกรีตปนไม้เพราะราคาถูกและหาวัสดุได้ง่าย ลักษณะรูปแบบบ้านไม้แบบเก่าของชาวบ้านลำปางหลวง มีเนื้อที่ใช้สอยหลัก ๆ ดังนี้

1. เติ่น เป็นห้องโถงเปิดโล่ง ยกยกระดับสูงกว่าชาน ประมาณ 1 คืบ มีเนื้อที่ประมาณ 2 ห้องเสา บริเวณนี้เป็นบริเวณเอนกประสงค์ ใช้เป็นห้องนั่งเล่นดูทีวีรับแขก วางหีบศพเมื่อมีสมาชิกในบ้านเสียชีวิต วางตู้เก็บของประเภทเครื่องนอน หมอนนึ่ง ที่ทำไว้สำหรับแขก บนหัวเต็นจะทำหิ้งพระ บนหิ้งจะวางพระพุทธรูป แจกันดอกไม้

2. เือนหลวง คือ ห้องนอนของพ่อแม่ หรือปู่ ย่า ตา ยาย จะอยู่ด้านทิศตะวันตกของเรือนน้อย และมักอยู่ติดกับเต็น จะมีประตู 2 ด้าน ประตูด้านที่ติดกับเต็นตามปกติจะปิดไว้ เมื่อมีงานเลี้ยงจึงจะเปิดโล่ง ส่วนประตูอีกด้านสำหรับเข้าออกตามปกติ

3. เือนน้อย คือ ห้องนอนลูก เมื่อลูกสาวแต่งงานแต่ยังอยู่กับพ่อแม่มักจะให้นอนที่ห้องนี้ เือนน้อยจะอยู่ห่างทิศตะวันตกของเือนหลวงเสมอ และมักจะมีขนาดเล็กกว่าเือนหลวง

4. าน จะเป็นพื้นที่โล่งอยู่บริเวณส่วนหลังของตัวบ้าน เป็นที่สำหรับนั่งเล่น และเป็นที่นั่งรับประทานอาหารประจำครอบครัว มีที่วางหมอน้ำสำหรับดื่ม เรียกว่า “ฮ้านน้ำ” สมัยก่อนเปิดโล่งไม่มีหลังคา

5. เือนเตาไฟ คือ ห้องครัวสำหรับประกอบอาหารและเก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ เกี่ยวกับการทำอาหาร ปัจจุบันนิยมประกอบอาหารบริเวณชานบ้านหรือหลังบ้านแทน

6. บันไดหน้าบ้าน บันไดด้านนี้จะอยู่ด้านเดียวกับเต็น เจ้าของบ้านมักใช้บันไดขึ้นลงน้อยกว่าบันไดหลังบ้านแต่จะให้แขกเดินขึ้นบันไดหน้าบ้าน หัวบันไดบ้านจะทำที่วางหมอน้ำหรือคนโทสำหรับใส่น้ำเพื่อให้แขกดื่มได้สะดวก แต่ในปัจจุบันเมื่อมีตู้เย็น ที่วางหมอน้ำมักจะวางไว้เพื่อประดับ เพราะส่วนมากจะใช้น้ำจากตู้เย็นรับแขก

7. บันไดหลังบ้าน บันไดด้านนี้จะอยู่ตรงกับชานบ้านใกล้ห้องครัว สำหรับเจ้าของบ้านขึ้นลง

สาระณะสมบัติและสาระณะสถาน

บ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1 เป็นหมู่บ้านที่เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวเป็นอย่างดี เพราะมีวัดพระธาตุลำปางหลวง ซึ่งเป็นปูชนียสถานที่สำคัญของจังหวัดลำปาง บ้านลำปางหลวงมีการพัฒนาหมู่บ้าน โดยทางคณะกรรมการหมู่บ้านร่วมกันจัดทำโครงการเพื่อเสนอของบประมาณ และชาวบ้านก็มีส่วนร่วมในการบริจาคเงินในรูปแบบของการทำบุญ การทอดผ้าป่า ทอดกฐิน เพื่อนำรายได้มาพัฒนาวัดและสาระณะสมบัติของชุมชน ดังนี้

1. วัดพระธาตุลำปางหลวง เป็นปูชนียสถานที่เก่าแก่ตกทอดมาจากบรรพบุรุษของไทย มีความสำคัญทั้งก่อนและหลังที่ชนเชื้อชาติไทย ในปัจจุบันจะเข้ามาครอบครองแผ่นดินภูมิภาคนี้ วัดพระธาตุลำปางหลวงมีความสำคัญยิ่งของนครลำปาง เพราะเป็นวัดที่มีมาแต่โบราณเป็นต้นกำเนิดของคำว่า “ลำปาง” และเป็นเหตุให้นำมาใช้เป็นชื่อเมืองว่า “นครลำปาง” และจังหวัดลำปางในปัจจุบันเป็นวัดที่พระมหากษัตริย์ไทย เจ้าผู้ครองนครลำปางและภาคเหนือทั้งหมดเคยเสด็จและยกย่องว่าเป็นหลักของบ้านเมืองและเป็นวัดที่มี

พระบรมสารีริกธาตุของพระพุทธเจ้าส่วนสำคัญบรรจุอยู่ในองค์พระธาตุเจดีย์ที่เป็นประธานของวัด เป็นวัดที่ประดิษฐานพระแก้วมรกตอันล้ำค่าองค์หนึ่งของประเทศไทย และยังเป็นวัดที่มีอนุสรณ์แห่งการกอบกู้อิสรภาพของชาติไทย ในแดนล้านนาไทยไม่ให้ตกไปเป็นทาสของประเทศอื่น วัดพระธาตูลำปางหลวงแห่งนี้มิได้มีความสำคัญสำหรับชาวนครลำปางเท่านั้น ยังเป็นที่เคารพสักการะของชาวบ้านชาวเมืองทั้งใกล้ไกลต่างพากันมากราบไหว้บูชาอยู่เป็นประจำ และที่สำคัญพระมหากษัตริย์ไทยทรงใช้สถานที่แห่งนี้ประกอบราชพิธีถือน้ำพระพิพัฒน์สัตยาตามคำบอกเล่าของผู้อาวุโสในหมู่บ้านแล้วว่า สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชก็เคยเสด็จมานมัสการพระธาตูลำปาง และวัดพระธาตูลำปางหลวงเป็นวัดตามคติวิวัฒนาการในสมัยอารยะธรรมพุทธหินยานสะกาวิน เป็นวัดไม้เก่าแก่ที่สมบูรณ์ที่สุดของประเทศ มีคุณค่าทั้งทางประวัติศาสตร์และทางสถาปัตยกรรมการออกแบบ และการวางผังของวัดยึดคติความเชื่อในจักรวาลทางพระพุทธศาสนา ปัจจุบันวัดพระธาตูลำปางหลวงมีพระมหานิยมเป็นเจ้าอาวาส และมีพระภิกษุจำพรรษา จำนวน 10 รูป มีสามเณรจำนวน 5 รูป ในวันสำคัญทางพุทธศาสนา และวันสำคัญของชุมชน ชาวบ้านจะมาทำบุญและปฏิบัติธรรมและจำหน่ายดอกไม้ธูปเทียนให้กับนักท่องเที่ยวเพื่อนำปัจจัยมาทำการบูรณะปฏิสังขรณ์ เพราะชาวบ้านถือว่าวัดเป็นศูนย์กลางของชุมชน

2. โรงเรียนบ้านลำปางหลวงเปิดทำการสอนตั้งแต่ชั้นอนุบาล ถึงชั้นประถมปีที่ 6 มีอาคารเรียน 3 หลัง มีนักเรียนไม่มากนัก เพราะส่วนมากเด็กในหมู่บ้านจะเข้าไปเรียนหนังสือที่ตัวอำเภอเกาะคา และในตัวจังหวัดลำปาง

3. ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ซึ่งจัดสร้างโดยกรมพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย เป็นอาคารชั้นเดียว ปลูกเป็นแถว ตั้งอยู่ด้านหลังของโรงเรียนบ้านลำปางหลวง มีผู้ดูแลเด็ก 2 คน มีเด็กจำนวน 30 คน กรมพัฒนาชุมชนให้การสนับสนุนอาหารกลางวัน และอาหารเสริมสำหรับเด็ก ๆ

4. หอกระจายข่าว ในบ้านลำปางหลวงจะมีหอกระจายข่าว 2 แห่ง ซึ่งจัดสร้างไว้ทางด้านทิศเหนือของหมู่บ้าน 1 แห่ง และกลางหมู่บ้าน 1 แห่ง เพื่อเป็นที่แจ้งข่าวสารให้กับชาวบ้านได้ทราบโดยทั่วถึงกัน หรือมีการประชุมลูกบ้าน พ่อหลวงก็จะใช้หอกระจายข่าวประจำหมู่บ้าน

5. ศาลาอารักษ์ เป็นศาลาที่ชาวบ้านสร้างขึ้นด้วยความศรัทธา เพื่อประกอบพิธีกรรมในการเลี้ยงผีบ้าน ผีเมือง ซึ่งจะจัดขึ้นเป็นประจำทุกปี ในเดือนกันยายนหรือเดือนตุลาคม ในวันขึ้น 10 ค่ำ มีการฟ้อนผีถวายหรือถ้าหากใครเดินผ่านไปในขณะที่ทำพิธีต้องฟ้อนถวายด้วย หรือถ้าหากไม่ฟ้อนต้องช่วยทำบุญศาลา คนละ 10 บาท แล้วทุกคนที่มาพร้อม

งานต้องนำเนื้อหมูมาคนละ 10 บาท เพื่อนำมารวมกันแล้วทำเป็นแกงอ่อม แล้วแบ่งกันไปรับประทาน เพื่อความเป็นสิริมงคล

6. ศาลากลางบ้าน เป็นศาลาที่สร้างขึ้นมานานตั้งแต่สมัยการสร้างวัด พระธาตุลำปางหลวงซึ่งก่อสร้างไว้หน้าวัด มีบริเวณโดยรอบหรือที่ชาวบ้านเรียกว่า ศาลาน้ำแค้น

7. บ่อน้ำเลี้ยง เป็นบ่อน้ำที่ศักดิ์สิทธิ์ที่ชาวบ้านให้ความเคารพนับถือ ตามประวัติเล่าว่า ในปี พ.ศ. 1230 พระนางจามเทวีเสด็จจากเมืองละโว้ (ลพบุรี) จะไปพริกญชัย (ลำพูน) พระนางแวะนมัสการพระธาตุลำปางหลวง และถวายพระนาครปรกฐาพระธาตุเจ้าด้านทิศตะวันตกวิหารละโว้ ชาวบ้านรู้ข่าวจึงได้เข้าเฝ้าขอให้พระนางหาแหล่งน้ำไว้กินไว้ใช้ในหมู่บ้าน ซึ่งสมัยนั้นชาวบ้านต้องหาน้ำดื่มไกลมาก พระนางได้อธิษฐานต่อหน้าพระธาตุว่า ถ้าที่ใดมีสายน้ำผ่านขอคลบ้นคาลให้ชาวบ้านขุดเจอน้ำ ทันใดนั้นมีหมูตัวหนึ่งมาคูดินและมีสายน้ำพุ่งออกมา ชาวบ้านและทหารที่ตามมาช่วยกันขุดจนมีความลึกมากพอ กลายเป็นบ่อน้ำเลี้ยงที่ใช้เลี้ยงชาวบ้านได้ทั้งหมู่บ้านมาจนถึงทุกวันนี้ และในวันที่ 13 เดือนเมษายนของทุกปี ชาวบ้านช่วยกันตักน้ำจากบ่อน้ำเลี้ยงไปถวายวัดพระธาตุลำปางหลวง เพื่อใช้สร้งน้ำพระธาตุพระแก้วมรกต และถ้าหากมีงานพระราชพิธีสำคัญที่กรุงเทพฯ จะนำน้ำจากบ่อน้ำเลี้ยงไปทำน้ำพระพุทธมนต์ โดยชาวบ้านทั่วไปก็ใช้ทำ น้ำพระพุทธมนต์ในงานพิธีต่าง ๆ

8. ตลาด ในบ้านลำปางหลวงมีตลาด 2 แห่ง คือ ตลาดตอนเช้า (ภาคเจ้า) อยู่หน้าวัดพระธาตุลำปางหลวง มีชาวบ้านนำของมาขายในตอนเช้าและชาวบ้านมาซื้อของเป็นจำนวนมาก ส่วนอีกแห่งเป็นตลาดตอนเย็น (ภาคแลง) อยู่ใกล้หอกระจายข่าวและศาลาอารักษ์ มีการจำหน่ายอาหารสด อาหารสำเร็จรูป และอาหารแห้ง

9. ลานกีฬาสำหรับเยาวชน ซึ่งทางคณะกรรมการหมู่บ้าน ได้ประชุมและของบประมาณจากภารกิจแห่งประเทศไทยได้งบประมาณ 180,000 บาท มาดำเนินการสร้างลานกีฬาให้กับเยาวชนในชุมชน และได้ของบประมาณจากแขวงการทางจังหวัดลำปาง จำนวนเงิน 400,000 บาท ได้ติดตั้งไฟฟ้าแสงสว่างและจัดซื้ออุปกรณ์กีฬา ซึ่งลานกีฬานี้อยู่ที่สนามหน้าวัดพระธาตุลำปางหลวง มีเยาวชนให้ความสนใจในการออกกำลังกาย เล่นกีฬาเป็นจำนวนมาก

10. โทรศัพท์สาธารณะ บ้านลำปางหลวงมีโทรศัพท์ขององค์การโทรศัพท์จำนวน 3 ตู้ เพื่อให้บริการกับชาวบ้าน และนักท่องเที่ยว

11. ศูนย์สาธารณสุขมูลฐานบ้านลำปางหลวง ซึ่งทางอนามัยบ้านลำปางหลวง ใช้สำหรับให้อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านได้มาตรวจวัดความดันของชาวบ้าน และบริการจ่ายยาในการรักษาโรค

12. ที่อ่านหนังสือประจำหมู่บ้าน ชาวบ้านบ้านลำปางหลวงได้สร้างที่อ่านหนังสือประจำหมู่บ้าน ตั้งอยู่ใกล้หอกระจายข่าวและใกล้ตลาด เพื่อให้สะดวกในการที่ชาวบ้านได้เข้ามาอ่านหนังสือ คณะกรรมการหมู่บ้านได้จัดทำโครงการในการจัดหาหนังสือ เช่น การรับบริจาคเงินและหนังสือ เพื่อเพิ่มจำนวนหนังสือให้มีความหลากหลาย เพื่อให้เป็นศูนย์การเรียนรู้สำหรับทุกคนในหมู่บ้าน

กลุ่มต่าง ๆ ทางสังคม

ชุมชนบ้านลำปางหลวงมีกลุ่มต่าง ๆ ทางสังคม ซึ่งเป็นกลุ่มที่ชาวบ้านได้จัดตั้งขึ้น เพื่อช่วยเหลือซึ่งกันและกันภายในชุมชน เป็นกลุ่มที่จัดตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการ มีสมาชิกแน่นอน มีจุดประสงค์และบทบาทของกลุ่มที่ชัดเจน ส่วนกลุ่มที่ไม่เป็นทางการเกิดจากการรวมตัวกันแบบเฉพาะกิจ ซึ่งกลุ่มต่าง ๆ มีดังนี้

1. กลุ่มฌาปนกิจ มีลุงอ้วน จันทร์แก้ว เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกรวมกัน 4 หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ 1 บ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 2 บ้านลำปางหลวงใต้ หมู่ที่ 4 บ้านล้อมศรีป้อม หมู่ที่ 5 บ้านกองหาญ เก็บค่าทำบุญศพละ 20 บาทต่อคน โดยมีคณะกรรมการบริหารกลุ่ม ถ้าหากเสียชีวิตจะได้เงินศพละ 21,000 บาท

2. กลุ่มแม่บ้าน เป็นการรวมกลุ่มของผู้หญิงที่แต่งงานแล้ว โดยสมาชิก 1 คน ต่อ 1 ครัวเรือน และมีการเลือกประธานกลุ่ม กลุ่มแม่บ้านบ้านลำปางหลวงมีแม่หลวง กาบแก้ว ปวงคำ เป็นประธานกลุ่ม ผู้ที่สมัครเข้าเป็นสมาชิกกลุ่มสวัสดิการแม่บ้านประกอบด้วยแม่บ้านจาก 5 หมู่บ้านของตำบลลำปางหลวง คือ หมู่ที่ 1 หมู่ที่ 2 หมู่ที่ 3 หมู่ที่ 7 และ หมู่ที่ 8 แม่บ้านที่เข้าเป็นสมาชิกจะต้องเสียค่าสมาชิกรายละ 20 บาท 50 บาท และ 100 บาท ตามความสมัครใจ มีสมาชิกทั้งหมด 450 คน และดำเนินการมาแล้วเป็นเวลา 10 ปี มีสมาชิกที่เสียชีวิต จำนวน 8 คน ถ้าหากสมาชิกเสียชีวิต จะได้รับเงินทำบุญรายละ 5,000 – 15,000 บาท ตามจำนวนเงินที่สมาชิกจ่าย บทบาทหลักของกลุ่มแม่บ้าน ได้แก่ การช่วยเหลือกิจกรรมต่าง ๆ ของหมู่บ้านและของสมาชิก เช่น การจัดเตรียมอาหาร เป็นฝ่ายต้อนรับในการจัดงานตามประเพณีหรือวันสำคัญทางศาสนา และเป็นตัวแทนของหมู่บ้านในการไปร่วมงานหรือกิจกรรมของส่วนราชการ หรือหมู่บ้านอื่น สำหรับประโยชน์ของสมาชิกที่ได้รับจากกลุ่ม ได้แก่ การกู้ยืมเงินของกลุ่มในกรณีจำเป็นในอัตราร้อยละ 2 ต่อปี ให้ระยะเวลาใน

การกู้ยืม 6 เดือน และหักเงินเข้ากลุ่ม นอกจากนี้ยังมีการให้ยืมอุปกรณ์ในการจัดงาน เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ถ้วยชาม อุปกรณ์ในการจัดทำอาหาร สำหรับเงินบำรุงกลุ่มนอกจากได้รับจากสมาชิกแล้ว ส่วนหนึ่งได้มาจากความอนุเคราะห์จากสมาชิกสภาผู้แทนราษฎรและได้จากการบริจาคจากเจ้าภาพงานต่าง ๆ ในหมู่บ้าน เช่น งานแต่งงาน งานศพ และงานบุญขึ้นบ้านใหม่

ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านนับว่าเป็นกลุ่มที่มีบทบาทสำคัญมากในสังคมหมู่บ้านไม่ว่าในด้านการจัดกิจกรรมของส่วนรวมในหมู่บ้าน ความเสียสละในการทำงาน และอำนาจในการตัดสินใจในการให้ยืมทรัพย์สินของกลุ่มหรือให้ความช่วยเหลือสมาชิก จนทำให้ในปัจจุบันผู้ที่จะหาเสียงในการเลือกตั้งสมาชิกสภาผู้แทนราษฎร หรือสมาชิกวุฒิสภาจะเน้นมาหาเสียงกับกลุ่มแม่บ้านเป็นหลัก

3. กลุ่มเยาวชน เป็นการรวมกลุ่มของเยาวชนในหมู่บ้าน ซึ่งประกอบด้วยเยาวชนที่อยู่ในวัยเรียน เพื่อจัดตั้งกลุ่มในการเล่นกีฬาประเภทต่าง ๆ ตามที่ถนัด เช่น การเล่นฟุตบอล บาสเก็ตบอล ซึ่งกีฬาประเภทต่าง ๆ จะมีการฝึกซ้อมและแข่งขันที่ลานกีฬาของหมู่บ้าน

4. กลุ่มผู้สูงอายุ บ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1 มีผู้สูงอายุจำนวนมากที่มีอายุเข้าสู่วัยชรา ผู้สูงอายุในหมู่บ้านจะเข้าร่วมกิจกรรมทางศาสนาที่วัดพระธาตุลำปางหลวง โดยมีบทบาทในการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และสถานที่ในการทำพิธีกรรม และมีการจัดเวรมาช่วยกิจกรรมของวัด เช่น การจำหน่ายดอกไม้ธูปเทียน ในปัจจุบันทางราชการได้ให้การสนับสนุนให้ผู้สูงอายุได้เข้ารับการอบรมและพบปะพูดคุยร่วมกิจกรรมในทุกวันศุกร์แรกของเดือน ทำให้ผู้สูงอายุได้รับสิทธิพิเศษในการตรวจรักษาฟรี และได้รับการช่วยเหลือภายในกลุ่ม

ความสัมพันธ์ในครอบครัวและชุมชน

ลักษณะครอบครัวของบ้านลำปางหลวงส่วนใหญ่เป็นครอบครัวขยาย มีส่วนน้อยที่มีลักษณะเป็นครอบครัวเดี่ยว เมื่อสืบสายเครือญาติกันไปถึง ปู่ ย่า ตา ยาย พบว่าเป็นเครือญาติเดียวกัน และเมื่อมีการแต่งงานกันก็ถือว่าเครือญาติของทั้ง 2 ฝ่ายได้เกี่ยวดองเป็นญาติกันไปด้วย ชาวบ้านลำปางหลวงมีความสัมพันธ์ในครอบครัวอย่างแน่นแฟ้น ในครอบครัวจะมี ปู่ ย่า ตา ยาย ลูกและหลานอาศัยอยู่ร่วมกัน เมื่อลูก ๆ ออกไปทำงานทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด ปู่ ย่า ตา ยาย ก็จะทำหน้าที่เลี้ยงดูลูกหลานและถ่ายทอดความรู้ และมีส่วนสำคัญในการกล่อมเกลาพฤติกรรมของลูกหลาน ส่วนครอบครัวเดี่ยว ในครอบครัวมี พ่อ แม่ ลูกอาศัยอยู่ร่วมกัน ส่วนมากจะเป็นครอบครัวที่ทำงานรับราชการและรัฐวิสาหกิจ ซึ่งเมื่อพ่อ แม่ ออกไป

ทำงานนอกบ้าน แม่ก็เอาลูกไปฝากเลี้ยงกับสถานรับเลี้ยงเด็ก เมื่อลูกโตก็จะนำเข้าโรงเรียนอนุบาล และที่นี้เองที่จะมีส่วนในการกล่อมเกลาพฤติกรรมเด็กค่อนข้างสูง

ความสัมพันธ์ทางสังคมทางด้านเครือญาติ ยังมีความเป็นพี่น้องและสนิทสนมกัน มีการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน เครือญาติมีการพึ่งพาระหว่างเครือญาติ ในการช่วยเหลือมักจะคำนึงถึงเครือญาติเป็นส่วนใหญ่ ในปัจจุบันการแต่งงานของหนุ่มสาวในหมู่บ้านก็จะแต่งงานกับคนต่างหมู่บ้านหรือต่างถิ่น ฝ่ายชายต้องไปอยู่บ้านฝ่ายหญิง หากครอบครัวฝ่ายหญิงมีลูกหลายคนก็จะแยกครอบครัวออกมา แต่จะปลูกสร้างบ้านอยู่ใกล้ ๆ บ้านพ่อแม่ จึงทำให้ความสัมพันธ์ทางเครือญาติยังแน่นแฟ้นอยู่จนถึงปัจจุบัน

ความสัมพันธ์ระหว่างวัดกับชุมชน เป็นความสัมพันธ์แนบแน่นเพราะวัดเป็นศูนย์รวมจิตใจของคนในชุมชน ผู้สูงอายุจะนำอาหารไปถวายพระและช่วยเหลือกิจกรรมของวัด และเมื่อถึงวันสำคัญทางศาสนาหรือประเพณีของชุมชน ชาวบ้านที่ไปทำงานต่างจังหวัดก็จะเดินทางกลับบ้านเพื่อไปวัดทำบุญเป็นจำนวนมาก มีทั้งเด็ก หนุ่มสาว ผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ จะแต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สวยงาม และจัดเตรียมอาหารไปถวายพระ การไปวัดนอกจากจะได้ทำบุญตามประเพณีแล้ว ยังได้พบปะพูดคุยและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน

ประชากรและโครงสร้าง

ประชากรของหมู่บ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1 อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง ในปี พ.ศ. 2541 มีครัวเรือนทั้งหมด 396 ครัวเรือน มีจำนวนประชากร 1,930 คน แบ่งเป็นเพศชาย 938 คน เพศหญิง จำนวน 992 คน ดังรายละเอียดตามตารางที่ 1

ตาราง 1 แสดงจำนวนประชากร แยกตามเพศและอายุของบ้านลำปางหลวง
หมู่ที่ 1 ตำบลลำปางหลวง อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง

กลุ่มอายุ	เพศ		รวม (คน)	ร้อยละ
	ชาย (คน)	หญิง (คน)		
แรกเกิด - 2 ปี	17	16	33	1.70
3 ปี - 5 ปี	25	22	47	2.43
6 ปี - 11 ปี	73	66	139	7.20
12 ปี - 14 ปี	40	29	69	3.58
15 ปี - 17 ปี	37	37	74	3.84
18 ปี - 49 ปี	553	561	1,114	57.72
50 ปี - 59 ปี	77	88	165	8.55
60 ปีขึ้นไป	116	173	289	14.98
ประชากร (ชาย + หญิง)	938	992	1,930	100

แหล่งที่มา ข้อมูลพื้นฐานระดับหมู่บ้าน (กชช.2ค) ปี 2541

จากข้อมูลแสดงจำนวนประชากรตามตาราง 1 จะเห็นได้ว่าประชากรส่วนใหญ่อยู่ในกลุ่มอายุ 18 ปี ถึง 49 ปี (ร้อยละ 57.72) ซึ่งเป็นกลุ่มที่อยู่ในวัยเรียน วัยทำงานและกลุ่มผู้นำครอบครัว เป็นกลุ่มที่มีการบริโภคอาหารล้านนาเป็นจำนวนมาก กลุ่มผู้สูงอายุและคนชราที่มีอายุตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไป (ร้อยละ 14.98) เป็นกลุ่มที่มีบทบาทต่อการบริโภคและการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนา

ลักษณะทางเศรษฐกิจและการประกอบอาชีพ

ชาวบ้านบ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1 มีการประกอบอาชีพเกษตรกรรม ส่วนใหญ่มีอาชีพทำนา นิยมปลูกข้าวเหนียวปีละ 1 ครั้ง ซึ่งผลผลิตส่วนหนึ่งเก็บไว้บริโภคในครัวเรือน ส่วนที่เหลือจะขายให้กับพ่อค้าที่เข้ามารับซื้อในหมู่บ้าน จากข้อมูลแสดงอาชีพตามตาราง 2 มีครัวเรือนที่ทำนา จำนวน 140 ครัวเรือน (ร้อยละ 35.36) มีที่นาครัวเรือนละ 5-10 ไร่ ชาวบ้านร้อยละ 75 มีที่ดินทำกินเป็นของตนเอง ประมาณร้อยละ 15 มีที่ดินของตนเองน้อยไม่เพียงพอต้องเช่าเพิ่ม และประมาณร้อยละ 10 ไม่มีที่ทำกินเป็นของตนเองต้องเช่าที่

ทำกิน แต่ในปัจจุบันผู้ที่ทำนาประสบปัญหาขาดทุนในการทำนา เพราะต้องเสียค่าใช้จ่ายสูง และขาดแคลนแรงงานในการทำนา เพราะผู้ที่ไม่มีที่ทำกินหันไปประกอบอาชีพรับจ้างในภาคอุตสาหกรรมแทน เนื่องจากไม่ต้องเสี่ยงต่อภาวะการขาดทุนจากการทำนา ซึ่งเงินรายได้จากการรับจ้างสามารถนำมาซื้อข้าวบริโภคได้อย่างเพียงพอ ชาวบ้านนอกจากจะทำนาแล้ว ยังทำสวนผลไม้ ส่วนมากเป็นสวนลำไย

ในด้านการประกอบอาชีพค้าขาย คนในชุมชนบ้านลำปางหลวงประกอบอาชีพค้าขาย ร้อยละ 28.53 ซึ่งเป็นอาชีพรองจากการทำนา จากการที่ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลและสอดคล้องกับการบอกเล่าของ ป้าลา ตุงไย ผู้ประกอบอาชีพค้าขายได้เล่าว่า ตั้งแต่ปี พ.ศ.2510 ลุงมี ณ ลำปาง ได้เริ่มค้าขาย โดยนำสินค้าพื้นเมือง เช่น ถ้วยตราไก่ กะละมัง ช้อน มีด ออกไปจำหน่ายในต่างจังหวัด เช่น จังหวัดสุโขทัย เป็นจังหวัดแรกและมีรายได้ดี ต่อมาป้าลา ตุงไย เป็นคนที่ 2 ของหมู่บ้านที่ออกไปค้าขายต่างจังหวัด โดยการนำสินค้าไปขายตามตลาดในตอนเช้า ได้ขยายพื้นที่ออกไปในหลายจังหวัด เช่น พิชณุโลก ขอนแก่น อุรธานี และอุบลราชธานี โดยนำสินค้าไปขายในงานประจำปี งานเทศกาลตามประเพณี และในปีต่อ ๆ มา มีชาวบ้านเริ่มสนใจในการค้าขายได้เดินทางไปขายของเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นอาชีพค้าขายของคนในหมู่บ้านลำปางหลวงจึงเป็นอาชีพที่สร้างรายได้เพิ่มขึ้น มีรายได้จากการค้าขายเฉลี่ยครอบครัวละ 42,650 บาท ต่อปี ทำให้ชาวบ้านได้เปลี่ยนแปลงอาชีพจากการทำนาไปค้าขายเพิ่มขึ้นจำนวนมาก ซึ่งเดิมชาวบ้านมีรายได้เฉลี่ยครอบครัวละ 21,880 บาท ต่อปี และเมื่อเปรียบเทียบกับการค้าขายจะเห็นว่าอาชีพค้าขายมีรายได้มากกว่า จึงเป็นที่สนใจของชาวบ้านเดินทางไปค้าขายในต่างจังหวัดเพิ่มมากขึ้น

อาชีพเลี้ยงสัตว์ คนในชุมชนมีอาชีพเลี้ยงสุกร ร้อยละ 11.12 เลี้ยงไก่ ร้อยละ 3.04 และเลี้ยงวัว ร้อยละ 2.77 ซึ่งส่วนใหญ่เลี้ยงสัตว์เพื่อเป็นการสร้างรายได้ภายในครอบครัวและเป็นการเลี้ยงเพื่อบริโภค นอกจากนี้ยังมีพื้นที่ในการทำสวนผลไม้ ร้อยละ 6.31 ตามพื้นที่ที่มีแหล่งน้ำตามธรรมชาติไหลผ่าน

ตาราง 2 แสดงอาชีพของชาวบ้านบ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1
ตำบลลำปางหลวง อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง

อาชีพ	จำนวน (ครัวเรือน)	ร้อยละ
ทำนา	140	35.36
ค้าขาย	113	28.53
ทำสวนผลไม้	25	6.31
เลี้ยงวัว	11	2.77
เลี้ยงสุกร	44	11.12
เลี้ยงไก่	12	3.04
รับราชการ	30	7.57
รับจ้าง	21	5.30
รวม	396	100

แหล่งที่มา ข้อมูลพื้นฐานระดับหมู่บ้าน (กชช. 2 ค) ปี 2541

การศึกษาของคนในชุมชน

มีโรงเรียนระดับประถมศึกษา จำนวน 1 โรงเรียน อยู่ในหมู่บ้าน รัศมีการให้บริการไม่เกิน 3 กิโลเมตร และมีโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาอยู่ในตำบลลำปางหลวง ชาวบ้านส่วนมากมีวุฒิการศึกษาภาคบังคับ เด็กที่จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ได้เข้าเรียนต่อไประดับมัธยมศึกษาทุกคน ส่วนชาวบ้านที่มีอายุ 30-50 ปี ส่วนใหญ่มีความรู้ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 สามารถอ่านออกเขียนได้ และคนในหมู่บ้านที่ไม่รู้หนังสือ จำนวน 6 คน ในปัจจุบันหลังจากเด็กจบการศึกษาระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษาแล้ว พ่อ แม่ ก็จะส่งลูกหลานเข้าไปเรียนหนังสือในอำเภอเมือง จังหวัดลำปาง คนในหมู่บ้านที่พลาดโอกาสจากการศึกษาภาคบังคับหรือในระบบโรงเรียนได้รับบริการตามหลักสูตรของการศึกษานอกโรงเรียนจากศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนอำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง ชาวบ้านส่วนมากประเมินการประสบความสำเร็จในการศึกษาของลูกหลานจากจบการศึกษาแล้ว มีงานทำและมีเงินเดือน หากเรียนจบแล้วต้องกลับมาทำงานในหมู่บ้าน เช่น ทำนา ทำสวน หรือค้าขาย ถือว่าเรียนมาแล้วไม่ประสบความสำเร็จ

การปกครอง

ในอดีต ได้มีการปกครองเช่นเดียวกับหมู่บ้านอื่น ๆ ทั่วไป โดยมีผู้นำหมู่บ้าน หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า พ่อหลวง (ผู้ใหญ่บ้าน) ทำหน้าที่ปกครองลูกบ้าน มีผู้นำหมู่บ้านตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันรวม 13 คน ดังนี้

- | | |
|-----------------|---------------|
| 1. พ่อขุนเลิศ | วรรณโฆหาร |
| 2. นายอิน | คำหนัก |
| 3. นายปัญญา | วารณา |
| 4. นายบุญตัน | แสนสมศักดิ์ |
| 5. นายปิ่น | เรื่องสิริกุล |
| 6. นายเขียว | โชติ |
| 7. นายเทา | เรื่องสิริกุล |
| 8. นายก้วน | คำหนัก |
| 9. นายตีบ | ปิ่นเงิน |
| 10. นายปิ่น | ปิ่นแก้ว |
| 11. นายนิรันดร์ | เรื่องสิริกุล |
| 12. นายสุวรรณ | ปวงคำ |

ปัจจุบันผู้ดำรงตำแหน่งผู้ใหญ่บ้าน คือ นายสุวรรณ ปวงคำ หมู่บ้านลำปางหลวงอยู่ในเขตปกครองขององค์การบริหารส่วนตำบลลำปางหลวง ได้แบ่งโครงสร้างการปกครองเพื่อปกครองดูแลลูกบ้านและแม่บ้าน โดยมีผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน จำนวน 2 คน มีคณะกรรมการหมู่บ้าน จำนวน 8 คน มีหน้าที่ประชุมร่วมกับชาวบ้านในการจัดทำแผนพัฒนาหมู่บ้าน ได้แบ่งการปกครองออกเป็น 12 หมวด หมวดละ 19 - 20 ครัวเรือน แต่ละหมวดจะมีหัวหน้าเพื่อความสะดวกในการควบคุมดูแล การแจ้งข่าวสารการประชุม การประสานงานต่าง ๆ ตลอดจนมีหน้าที่เก็บเงินตามกิจกรรมของหมู่บ้าน

ตอนที่ 2 วิถีชีวิต ความเชื่อ ค่านิยม ประเพณี และพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา

เพื่อให้การนำเสนอผลการศึกษามีความสมบูรณ์และครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ ได้แบ่งรายละเอียดออกเป็น 5 หัวข้อย่อยดังนี้

- 2.1 วิถีชีวิตประจำวัน ประเพณี และพิธีกรรม
- 2.2 อาหาร และแหล่งที่มาของอาหาร
- 2.3 แบบแผนในการประกอบอาหารประจำวัน
- 2.4 แบบแผนในการรับประทานอาหาร
- 2.5 แบบแผนในการประกอบอาหารตามความเชื่อ ค่านิยม ประเพณี และพิธีกรรม

2.1 วิถีชีวิตประจำวัน ประเพณี และพิธีกรรม

วิถีชีวิตโดยทั่วไป ในอดีตชาวบ้านส่วนใหญ่มีอาชีพทางการเกษตร เช่น การทำนา ทำสวน ปลูกผลไม้ เลี้ยงสัตว์ เนื่องจากสภาพทางภูมิศาสตร์อันอุดมสมบูรณ์ดังกล่าวเปรียบที่ว่า “เงินอยู่ใต้น้ำ ค่าอยู่ใต้ดิน” ในสังคมมีความสัมพันธ์ทางเครือญาติมาตั้งแต่โบราณ มีวัฒนธรรมประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการผลิต เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิตภายในสังคมของชุมชน ภายใต้กรอบของประเพณีวัฒนธรรมที่ปฏิบัติมาตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยาย วิถีชีวิตของชาวบ้านลำปางหลวงมีวิวัฒนาการที่สืบเนื่องด้วยความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมประเพณี ความเชื่อ และความศรัทธาในพระพุทธศาสนา เคารพผู้อาวุโส ตลอดจนพิธีกรรมที่สำคัญของชุมชน

ชาวบ้านบ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1 ในปัจจุบันนอกจากมีอาชีพทางการเกษตรแล้ว อาชีพค้าขายเป็นอาชีพที่ชาวบ้านให้ความสนใจและเริ่มหันมาประกอบอาชีพค้าขายเพิ่มมากขึ้น เพราะมีรายได้ดี การค้าขายของชาวบ้านมีทั้งการค้าขายภายในชุมชน และการนำสินค้าออกไป ค้าขายในต่างจังหวัดทั้งภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้ ซึ่งส่วนมากชาวบ้านที่ออกไปค้าขายในต่างจังหวัดมีอายุตั้งแต่ 30 – 50 ปี จึงทำให้วิถีชีวิตของชาวบ้านลำปางหลวงในหลายครอบครัวได้มอบหน้าที่การเลี้ยงดูลูกหลานให้ ปู่ ย่า ตา ยาย เป็นผู้ให้ความรู้ในเรื่องต่าง ๆ ตั้งแต่เด็กเริ่มรู้ความจนกระทั่งเติบโตใหญ่ โดยเฉพาะการสอนในเรื่องการบ้าน การประกอบอาหาร การรับประทานอาหาร การอบรมสั่งสอนก็เป็นไปในรูปของการปฏิบัติจริงและจากการบอกเล่ากันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ทำให้ลูกหลานได้เรียนรู้และมีวิถีชีวิตแบบคนล้านนา (คนเมือง) วัฒนธรรมการรับประทานอาหารเช้าของคนเมืองนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็น อาหารหลัก ร้อยละ 80 รับประทานข้าวหนึ่งหรือข้าวเหนียว ซึ่งมักจะพูดกันติดปากว่า “ลูกข้าวหนึ่ง” ซึ่งในอดีต ปู่ ย่า ตา ยาย ใช้ครกมอญโม่ตำข้าว ข้าวที่ได้เรียกว่า ข้าวซ้อมมือ มีคุณค่าทางโภชนาการเนื่องจากมีวิตามินบีสูง ปัจจุบันในหมู่บ้านมีครกมอญที่ใช้ตำข้าวน้อยลง เนื่องจากช้าและเสียเวลาและมีโรงสีขนาดเล็กเข้ามาแทนที่ อย่างไรก็ตามในปัจจุบัน ชาวบ้านยังนิยมรับประทานข้าวกล้อง ที่สีจากโรงสีเพราะสะดวกในการเตรียมและราคาไม่แพงมากนัก

วิถีชีวิตประจำวันของชาวบ้านมีการดำเนินชีวิตอย่างเรียบง่าย โดยยึดถือแนวปฏิบัติจากวัฒนธรรมประเพณี ความเชื่อเดิมที่สืบทอดกันมาเป็นระยะเวลานาน เพื่อให้มองเห็นปรากฏการณ์ตามวิถีชีวิตประจำวันของชาวบ้านอย่างชัดเจน จึงได้แบ่งกลุ่มประชากรออกเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

1. กลุ่มผู้สูงอายุ เป็นกลุ่มที่มีอายุตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไป จากข้อมูลพื้นฐานระดับ หมู่บ้าน (กชช.2ค) ปี 2541 ตามตาราง 1 พบว่ามีผู้สูงอายุ จำนวน 289 คน อาศัยอยู่กับลูกหลานในชุมชน เป็นกลุ่มที่ไม่ใช่ผู้หารายได้หลักของครอบครัว แต่เป็นกลุ่มที่เคยเป็นหัวหน้าครอบครัว เป็นแม่บ้านมาก่อน ในสถานภาพปัจจุบันเป็นผู้ที่ลูกหลานให้ความเคารพนับถือและเป็นผู้สืบทอดประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ ของชุมชนให้ดำรงอยู่ และในขณะเดียวกันก็เป็นผู้ถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร ด้านประเพณีและพิธีกรรมให้กับลูกหลานในชุมชนด้วย

การดำเนินชีวิตประจำวันของกลุ่มผู้สูงอายุในชุมชน ลุงแก้ว ไปงคำ อายุ 75 ปี ได้เล่าว่า ผู้สูงอายุในหมู่บ้านลำปางหลวงเป็นชีวิตแบบง่าย ๆ ตื่นนอนแต่เช้าเพื่อเตรียมหุงหาอาหารให้กับลูกหลานซึ่งหน้าที่ของผู้หญิง (แม่อยู่) ส่วนผู้ชาย (พ่ออยู่) ก็จะมีหน้าที่ดูแลบริเวณบ้าน เช่น รดน้ำต้นไม้ กวาดลานบ้าน การบริโภคอาหารประจำวันของชุมชนยังใช้ข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก โดยการนำข้าวเหนียวไปนึ่ง หรือเรียกสั้น ๆ ว่า “ข้าวเหนียว” ส่วนกับข้าวก็จะเป็นน้ำพริก เช่น น้ำพริกอ่อน น้ำพริกเห็ด น้ำพริกข่า น้ำพริกตาแดงกับผักนึ่งตามฤดูกาล หรือผักที่ปลูกไว้ในบริเวณบ้าน หรือพวกแกงผักพื้นเมือง แกงหน่อไม้ แกงแค แกงตุน แกงผักกาด และในการประกอบอาหารประจำวันจะเน้นอาหารประเภทผักมากกว่าอาหารประเภทเนื้อสัตว์ หรืออาหารที่ใส่กะทิ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสะดวกในการเตรียมและในช่วงเวลากลางวันจะเป็นช่วงที่ลูกหลานออกไปทำงานนอกบ้านแล้ว ก็จะทำงานบ้านเล็ก ๆ น้อย ๆ และมักจะพักผ่อนอยู่กับบ้าน ส่วนในช่วงตอนเย็น บางคนก็จะเก็บพืชผักสวนครัวที่มีอยู่ในบริเวณบ้านหรือในสวนเพื่อใช้ในการประกอบอาหารในมื้อเย็น ที่เหลือก็นำไปขายที่ตลาดของหมู่บ้าน (ภาคแลง) สำหรับอาหารมื้อเย็นจะรับประทานพร้อมกับลูกหลานในครอบครัว หลังจากรับประทานอาหารมื้อเย็นแล้วก็จะพักผ่อนดูโทรทัศน์ หรือบางคนจะพูดคุยกับญาติหรือเพื่อนบ้านใกล้เคียง ในช่วงเวลาดังกล่าวผู้สูงอายุมักใช้เวลาในการอบรมสั่งสอนลูกหลานในเรื่องการประพฤติตน ความเป็นอยู่ ขนบธรรมเนียมประเพณี ตลอดจนได้เล่าประสบการณ์ชีวิตให้ลูกหลานได้รับรู้และยึดถือเป็นแบบอย่างในการดำเนินชีวิต

ในช่วงเทศกาลทำบุญตามประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ นั้น ผู้สูงอายุในชุมชนจะให้ความสำคัญมาก เพราะบ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 1 เป็นสถานที่ตั้งของวัดพระธาตุ

ลำปางหลวง มีผู้สูงอายุที่เป็นผู้นำทางพิธีกรรม พ่อหนานเมือง เจ้าพิธีของวัดได้เล่าว่า ชุมชนลำปางหลวงจะให้ความสำคัญต่อพิธีในวันสำคัญต่าง ๆ ทางศาสนาเป็นอย่างมาก จะมีผู้สูงอายุคนหนุ่มสาว และ เด็ก ๆ ในหมู่บ้านมาร่วมพิธีเป็นจำนวนมาก โดยมีผู้สูงอายุเป็นผู้ดำเนินพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น วันสงกรานต์ วันเข้าพรรษา วันออกพรรษา วันถวายสลากภัต (ตานก๋วยสลาก) ประเพณีวันลอยกระทง ผู้สูงอายุก็พากันเตรียมอาหารไปถวายพระ ส่วนมากจะเป็นอาหารพื้นเมือง เช่น น้ำพริกตาแดง หมูทอด ผักลวก ลาบหมู แกงฮังเล ข้าวต้มมัด ข้าวต้มหัวหงอก ข้าวแต่น ข้าวแคบ หลังจากเสร็จพิธีแล้วก็จะรับประทานอาหารร่วมกันโดยแยกกลุ่มหญิงชาย หลังจากรับประทานอาหารเสร็จแล้วก็แยกย้ายกันพักผ่อน ผู้ชายจะช่วยกิจกรรมของวัด เช่น การขายดอกไม้ให้แก่ประชาชนที่เข้าไปนมัสการพระแก้วมรกตกวาดลานวัด ซึ่งถือว่าผู้สูงอายุในชุมชนบ้านลำปางหลวงนั้น เป็นผู้นำทางพิธีกรรมและสืบทอดประเพณี วัฒนธรรมให้ดำรงอยู่

2. กลุ่มวัยทำงาน เป็นกลุ่มที่มีมากที่สุดในบ้านลำปางหลวง วิถีชีวิตประจำวันของคนกลุ่มนี้จะประกอบอาชีพทำนา ค้าขาย รับราชการ และรับจ้าง ทั้งการรับจ้างทั่วไปและการรับจ้างในโรงงานเซรามิค ซึ่งเป็นกลุ่มผู้หญิงมากกว่าผู้ชาย นางอุบล เราคำ อายุ 38 ปี ซึ่งเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านบอกเล่าว่า วิถีชีวิตของกลุ่มที่ประกอบอาชีพในด้านเกษตรกรรมประกอบอาหารในตอนเช้า โดยการนึ่งข้าวเหนียวครั้งเดียวสามารถรับประทานได้ตลอดวัน ส่วนอาหาร ส่วนใหญ่จะประกอบด้ว้่น้ำพริกต่าง ๆ เช่น น้ำพริกตาแดง น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกปลา น้ำพริกเห็ดและมีผักนึ่งตามฤดูกาล โดยการรับประทานอาหารเช้า (ข้าวสวย) ที่บ้าน และมือกลางวัน (ข้าวตอน) ส่วนใหญ่จะออกไปรับประทานที่สวนหรือห้างนา ส่วนอาหารมือเย็น (ข้าวแกลง) จะกลับมารับประทานอาหารที่บ้าน อาหารส่วนมากจะเป็นอาหารประเภทแกงผักต่าง ๆ เช่น แกงขนุน (บะหนูน) แกงผักชะอม (ผักหละ) แกงบอน แกงผักเสี้ยว เป็นต้น

ผู้ประกอบอาชีพค้าขายของบ้านลำปางหลวงแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ค้าขายอยู่ในพื้นที่ และกลุ่มที่ไปค้าขายต่างจังหวัด มีความแตกต่างในการประกอบอาหารสำหรับรับประทาน โดยกลุ่มที่ค้าขายอยู่ในพื้นที่จะนึ่งข้าวเหนียวและทำอาหารรับประทานเอง โดยรับประทานอาหารเช้าที่บ้านก่อนออกไปค้าขาย และจัดเตรียมอาหารไปรับประทานในมือกลางวันด้วย ส่วนมือเย็นมักซื้ออาหารสำเร็จรูปที่ในเมืองหรือตลาดในหมู่บ้าน เนื่องจากไม่มีเวลาในการปรุงอาหาร อาหารส่วนใหญ่ก็เป็นอาหารพื้นเมือง เช่น ลาบหมู ลาบเนื้อ ผักกาดจ้อ น้ำพริก เป็นต้น ส่วนผู้ที่ออกไปค้าขายในต่างจังหวัดจะนำข้าวเหนียวไปด้วย เพื่อรับประทานเพราะทำให้อิ่มได้นาน ส่วนอาหารมักรับประทานกับอาหารแห้ง

เช่น น้ำพริก แหนม แคบหมู เพื่อสะดวกในการเก็บและการรับประทาน ส่วนใหญ่หาซื้ออาหารจากร้านค้ามากกว่าการปรุงอาหารเอง

กลุ่มประกอบอาชีพรับราชการ ซึ่งหมายถึง กลุ่มที่ทำงานราชการ และทำงาน รัฐวิสาหกิจ ส่วนมากยังคงรับประทานข้าวหนึ่ง โดยจัดเตรียมอาหารไว้ในตอนเย็นหรือซื้ออาหารสำเร็จรูปจากตลาด เนื่องจากไม่มีเวลาในการเตรียมอาหาร อาหารมื้อเช้าส่วนมากได้แก่ น้ำพริก หมูปิ้ง ไก่ทอด ส่วนมื้อกลางวันมักรับประทานที่ทำงาน และมื้อเย็นก็กลับมารับประทานที่บ้าน บางครอบครัวก็ประกอบอาหารเอง ซึ่งตอนเย็นมีเวลามากกว่าในตอนเช้าอาหารส่วนมากเป็นอาหารประเภทแกง เช่น แกงแค ยำจิ้นไก่ หรือถ้าหากซื้อจากตลาดเป็นพวกห่อหนึ่งไก่ ใส่อั่ว น้ำพริกอีเก้ ซึ่งอาหารดังกล่าวมีขายในตลาดของบ้านลำปางหลวง

กลุ่มที่ประกอบอาชีพรับจ้าง ในกลุ่มนี้ออกไปทำงานนอกบ้าน ทำงานในโรงงานน้ำตาล โรงงานเซรามิก ซึ่งส่วนมากนั่งข้าวเหนียวในตอนเช้า พร้อมทั้งประกอบอาหารรับประทานมื้อเช้าที่บ้าน และเตรียมไปรับประทานในมื้อกลางวัน อาหารส่วนมากเป็นอาหารที่ทำง่าย ๆ และรวดเร็ว เช่น ยำหน่อ แกงผักกาด น้ำพริกต่าง ๆ แต่ก็มีบางคนที่ห่อข้าวหนึ่งไปจากบ้านแล้วไปหาซื้อกับข้าวที่ทำงาน ส่วนมื้อเย็นมักกลับมารับประทานอาหารที่บ้านโดยแวะซื้ออาหารสดจากตลาดในตัวอำเภอเกาะคาหรือตลาดในหมู่บ้านมาประกอบอาหารเอง ซึ่งช่วงตอนเย็นทำให้ตลาดมีผู้คน

3. กลุ่มวัยเรียน บ้านลำปางหลวงจะมีเด็กที่อยู่ในกลุ่มวัยเรียนทุกระดับ ตั้งแต่อนุบาล ประถมศึกษา มัธยมศึกษา และอุดมศึกษา แต่ส่วนมากจะอยู่ในระดับประถมศึกษา และมัธยมศึกษา วิถีชีวิตประจำวันของเด็กในกลุ่มวัยเรียนนี้ นางสาวศิริรัตน์ เครือศรี อายุ 16 ปี ได้เล่าว่า จะต้องตื่นนอนแต่เช้าเพื่อจะได้โดยสารรถประจำทางและรถรับส่งนักเรียนของหมู่บ้านเพื่อไปโรงเรียนในตัวเมืองลำปาง การรับประทานอาหารของเด็กในกลุ่มวัยเรียนนี้ในมื้อเช้าและมื้อกลางวันจะรับประทานอาหารที่โรงเรียน ซึ่งส่วนมากจะเป็นอาหารจานเดียว แต่ก็มีเด็กบางคนรับประทานอาหารเช้าจากบ้านเนื่องจากจะมีแม่เป็นผู้เตรียมอาหารให้ ส่วนในตอนเย็นเด็กกลุ่มนี้จะรับประทานอาหารที่บ้านร่วมกับ พ่อ แม่ และอาหารที่รับประทานก็เป็นอาหารพื้นเมือง เช่น ใส่อั่ว ปลาปิ้ง จิ้นทอด น้ำพริกอ่อง แคบหมู ซึ่งจะซื้อสำเร็จจากตลาดในตัวอำเภอเกาะคา และตลาดในหมู่บ้าน

ความเชื่อ ประเพณี พิธีกรรมของชุมชนบ้านลำปางหลวง ชุมชนบ้านลำปางหลวงเป็นชุมชนที่เก่าแก่ มีผู้สูงอายุอยู่จำนวนมาก เป็นผู้สืบทอดเพื่อให้ดำรงไว้ซึ่งความเชื่อ ประเพณี และพิธีกรรม ในพิธีกรรมต่าง ๆ มีผู้สูงอายุและชาวบ้านในชุมชนมาร่วมพิธีกรรมเป็นจำนวนมาก ซึ่งคนในชุมชนมีความเชื่อทางด้านศาสนา ผู้วิจัยได้เห็นผู้คนในชุมชน

จะพากันทำบุญ ตักบาตร ปรุงข้าว ห่มขาว มาทำวัตร สวดมนต์ และมีบางคนจะพักอยู่ในวัด ในตอนกลางคืน ในประเพณีทางศาสนาของชุมชนคือ วันวิสาขบูชา วันอาสาฬหบูชา วันเข้าพรรษา วันออกพรรษา เป็นต้น นอกจากประเพณีทางศาสนาแล้ว ชาวบ้านยังยึดถือความเชื่อ สักดิ์สิทธิ์ ซึ่งสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน เช่น ประเพณีทำบุญศาลาอารักษ์ เลื้อยบ้าน ผีปู่ย่า ประเพณีตานข้าวใหม่ ประเพณีทำบุญสลากภัต เป็นต้น ลุงเมือง สิงห์ทอง ผู้อาวุโสของหมู่บ้าน ซึ่งเป็นมรรคทายกวัดพระธาตุลำปางหลวง ได้เล่ารายละเอียดของ พิธีกรรมต่าง ๆ ดังนี้

พิธีการทำบุญศาลาอารักษ์ของหมู่บ้านนั้นเป็นพิธีเลี้ยงผีบ้าน ผีเมือง ซึ่งเป็นพิธีที่จัดต่อเนื่องมาตลอด โดยจัดในเดือน 10 ขึ้น 10 ค่ำ ของทุกปี เป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจ ของคนในชุมชน ซึ่งมีความเชื่อที่ว่าศาลาอารักษ์เป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ คอยปกป้องรักษา ขจัดภัยให้ กับชาวบ้านและชุมชนจะมีพิธีฟ้อนผีดวย มีร่างทรงเป็นผู้หญิงอายุ 70 ปี หรือว่าใครผ่านไป ในขณะทำพิธีต้องฟ้อนถวายและร่วมทำบุญกันคนละ 10 บาท จะมีอาหาร เช่น ลาบ แกงอ่อม ถวายเพื่อเป็นสิริมงคล

ประเพณีเลี้ยงเลื้อยบ้าน ชาวบ้านบ้านลำปางหลวงได้สร้างเป็นหอหรือศาล ประจำหมู่บ้าน มีลักษณะคล้ายบ้านขนาดเล็ก ตั้งอยู่กลางหมู่บ้าน สำหรับใช้ในการประกอบ พิธีกรรมซึ่งชาวบ้านมีความเชื่อที่ว่าเลื้อยบ้านเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ คอยปกป้องคุ้มครองภัยและขจัด ภัยพิบัติมิให้ชาวบ้านได้รับความเดือดร้อน และชาวบ้านให้ความเคารพนับถือและร่วมกันทำ พิธีเลี้ยงเลื้อยบ้านเป็นประจำทุกปี โดยกำหนดเป็นวันแรม 9 ค่ำ เดือน 9 เหนือ ในวันทำพิธี ชาวบ้านทุกครอบครัวจะไปร่วมพิธีกรรมเพื่อเป็นสิริมงคลกับทุกคนในหมู่บ้าน และนำเอา เครื่องเช่นถวายเป็น หัวหมู ลาบ ไก่ต้ม 2 ตัว เหล้า 1 ขวด ขนม ข้าวตอก ดอกไม้ รูป เทียน มาถวาย เมื่อเสร็จพิธีกรรมก็จะนำอาหารมาร่วมกันรับประทาน

ประเพณีเลี้ยงผีปู่ย่า ชาวบ้านบ้านลำปางหลวงมีความนับถือผีปู่ย่าหรือผี บรรพบุรุษ ซึ่งแต่ละครอบครัวจะสร้างศาลาให้ โดยส่วนมากจะอยู่กับบ้านลูกสาวคนหัวปีหรือ ถ้าลูกคนหัวปีตายหรือหนีไปอยู่ที่อื่นก็ต้องอยู่กับลูกสาวคนถัดไป การเลี้ยงผีปู่ย่าในสมัยก่อน นั้นจะมีการส่งอาหารให้ทุกมือที่มีการรับประทานอาหาร ต่อมาเห็นว่าเป็นการลำบากต่อลูก หลานขอส่งอาหารวันละครั้ง เดือนละครั้ง แต่ในปัจจุบันจะเป็นปีละครั้งหรือในวันสงกรานต์ งานมงคลต่าง ๆ เช่น งานแต่งงานงานขึ้นบ้านใหม่ งานบวชพระ และมีเครื่องเช่นบวงสรวง คือ หัวหมู เหล้า ไก่ และขนมหวาน ตามที่ผีปู่ย่าของแต่ละครอบครัวชอบ พิธีกรรมเลี้ยงผี ปู่ย่านี้จะทำกันในเฉพาะวงศ์ญาติที่ใกล้ชิดกันเท่านั้น

ประเพณีदानข้าวใหม่ เป็นประเพณีที่กระทำขึ้นหลังจากที่ชาวบ้านเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จเรียบร้อยแล้ว ชาวบ้านก็จะนำข้าวใหม่ที่เก็บเกี่ยวมารวมกันที่วัดหรือศาลากลางบ้านและร่วมกันทำพิธี ซึ่งชาวบ้านมีความเชื่อว่าการนำข้าวใหม่มาทำบุญเป็นการอุทิศส่วนกุศลให้แก่เทวดา ทวด และเจ้ากรรมนายเวรที่ล่วงลับไปแล้ว และเป็นการทดแทนพระคุณเจ้าแม่โพสพ ซึ่งจะทำให้ข้าวมีผลผลิตสูง ซึ่งประเพณีดังกล่าวนี้คนเฒ่าคนแก่ของบ้านลำปางหลวงให้ความสำคัญและเข้าร่วมประเพณีดังกล่าว เพื่อเป็นการสืบทอดและรักษาประเพณีดังกล่าวไว้

ประเพณีงานถวายสลากภัต เป็นประเพณีที่ชาวบ้านลำปางหลวงได้จัดเตรียมอาหารคาวหวาน ผลไม้ ไม้ไต้ตั้งและกระเจาทำบุญร่วมกัน โดยการเขียนชื่อนามสกุลและบ้านเลขที่บนใบตาลหรือกระดาษ เรียกว่า เส้นสลาก เป็นภาษาบาลี แล้วนำเส้นสลากมารวมกัน แล้วแบ่งเส้นสลากนำถวายพระภิกษุสามเณร เพื่อเป็นการทำบุญให้แก่บรรพบุรุษที่เสียชีวิต และทำบุญไว้เพื่ออายุยืนยาว ซึ่งชาวบ้านจะมาร่วมพิธีกันเป็นจำนวนมากและแต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สวยงาม

2.2 อาหารและแหล่งที่มาของอาหาร

ชาวบ้านบ้านลำปางหลวงมีรูปแบบในการผลิตอาหารมาตั้งแต่ในอดีต เพราะการผลิตอาหารเป็นกิจกรรมที่สำคัญของชีวิต การผลิตอาหารเพื่อนำมาบริโภคภายในครอบครัวและชุมชนนั้น ได้อาศัยวัตถุดิบจากสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ ได้แก่ แหล่งน้ำ ป่าไม้ และธัญอาหารที่มีต่อพืชผลที่ชาวบ้านเพาะปลูก นอกจากนี้ชาวบ้านยังสามารถผลิตอาหารได้เองจากท้องนา ท้องไร่ และสวนหลังบ้าน ซึ่งมีอาหารเพื่อการบริโภคอย่างหลากหลายและแปรเปลี่ยนไปตามฤดูกาล แต่ในปัจจุบันชาวบ้านบ้านลำปางหลวงได้มีการเปลี่ยนแปลงในการประกอบอาชีพ การคมนาคมในหมู่บ้านสะดวก ทุงนาบางส่วนได้กลายเป็นถนน เป็นโรงงานอุตสาหกรรมเซรามิค เป็นหมู่บ้านจัดสรร แหล่งอาหารที่เคยได้จากการผลิตเองตามท้องนา ท้องไร่ ได้เปลี่ยนเป็นการซื้อจากตลาดในหมู่บ้านและในตัวอำเภอ ดังนั้นเพื่อให้การศึกษามีรายละเอียดที่ชัดเจน ผู้วิจัยจึงขอแบ่งแหล่งที่มาและประเภทของอาหารออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

2.2.1 ข้าว ชาวบ้านบ้านลำปางหลวงบริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ซึ่งในอดีตนั้นชาวบ้านแทบทุกคนจะปลูกข้าวเหนียวในที่ดินของตัวเองซึ่งอยู่บริเวณใกล้เคียงกับ ที่อยู่อาศัยและมีแหล่งน้ำที่อุดมสมบูรณ์ ซึ่งสามารถปลูกได้ทั้งข้าวนาปีและนาปรัง หน้าที่ในการปลูกข้าวส่วนใหญ่เป็นหน้าที่ของผู้ชายหรือพ่อบ้าน จะทำหน้าที่บุกเบิกไร่นา

ไถนา ส่วนผู้หญิงนั้นจะมีส่วนในการสนับสนุน เช่น การถอนกล้าปักดำ การจัดเตรียมอาหาร และคนในชุมชนมีการช่วยเหลือกัน เอามือเอแรงกัน ดังนั้นเมื่อถึงฤดูทำนาชาวบ้านจะถือเป็นหน้าที่ที่จะมีความสนุกสนานในกิจกรรมการไถนา การปลูกข้าว และการเก็บเกี่ยว ซึ่งแต่ละครัวเรือนจะมีผู้ขังข้าวสำหรับเก็บข้าวไว้กินได้ตลอดปี

ในปัจจุบันพื้นที่ในการปลูกข้าวมีน้อยลงเนื่องจากคนในชุมชนเพิ่มมากขึ้น โดยมีการแยกเป็นครอบครัวเดี่ยว พื้นที่ไร่นาเปลี่ยนแปลงเป็นพื้นที่อยู่อาศัย และวิถีชีวิตของคนในปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงจากอาชีพเกษตรกรรมไปสู่อาชีพค้าขาย ทำงานในโรงงาน เซรามิกและรับจ้าง จึงไม่สามารถดำรงชีวิตในด้านเกษตรกรรมได้ ชาวบ้านที่ประกอบอาชีพค้าขาย รับราชการและรับจ้าง ก็จะซื้อข้าวจากร้านค้า และตลาดในหมู่บ้าน หรือจากตัวอำเภอ หรือในตัวเมืองลำปางแต่สำหรับชาวบ้านที่มีอาชีพทางการเกษตรก็ยังคงปลูกข้าวไว้รับประทานเองและนำมาขายด้วย แต่ในขณะนี้ชาวบ้านที่มีอาชีพทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมได้ประสบปัญหาถูกเลิกจ้างงานทำให้ขาดรายได้ จึงได้กลับมาทำไร่ ทำนา ปลูกผัก และเลี้ยงสัตว์ไว้รับประทานเอง และนำออกขายเพื่อให้มีรายได้ ทำให้ท้องถิ่นกลับสู่สภาพเดิม เต็มไปด้วยต้นข้าวที่เขียวชะอุ่ม ข้าวที่นิยมคือ ข้าวเหนียวพันธุ์สันป่าตอง ส่วนข้าวเจ้าจะปลูกบ้างในพื้นที่ส่วนน้อย เพื่อไว้บริโภคในบางโอกาส เช่น ทำอาหารให้ลูกหลาน ทำอาหารให้ผู้ป่วย เลี้ยงแขกต่างถิ่นที่มาเยี่ยมเยือน

2.2.2 พืช ผัก ผลไม้ และถั่วต่าง ๆ โดยทั่วไปแล้วชาวบ้านบ้านลำปางหลวง ได้พืชผักมาบริโภคจาก 3 แหล่งหลัก ๆ ด้วยกันคือ จากการเพาะปลูก จากแหล่งธรรมชาติ และจากตลาด ชาวบ้านในชุมชนลำปางหลวงส่วนมากจะใช้ผักในการทำอาหารเป็นหลัก เช่น การแกง น้ำพริกต่าง ๆ ผักกับลาบ ซึ่งจะประกอบด้วยผักสดหลายอย่างมักจะเป็นผักพื้นเมืองทางเหนือและจะมีตามฤดูกาล ซึ่งการประกอบอาหารก็จะทำให้เหมาะสมกับพืชผักชนิดนั้น ๆ ผักพื้นเมืองที่ผู้วิจัยพุดถึงจะเป็นผักที่ชาวบ้านนิยมนำมาประกอบอาหาร และหาได้ง่าย มีดังนี้

พืชที่ได้จากการเพาะปลูกตามบ้าน ซึ่งแบ่งเป็นฤดูกาลดังนี้ ฤดูฝน ได้แก่ ตูน ผักปิ้ง ผักหละ (ผักชะอม) บอน ผือก บ่าแปบ (ถั่วแปบ) ผักแคบ (ตำลึง) ส้มมะนาว มะเขือแจ้ มะลิดไม้ (เพกา) ผักเผ็ด ยอดมะกอก ผักขี้หูด ใบย่านาง บ่านอย (บวม) จิง ฤดูหนาว ได้แก่ ผักเสี้ยว มะขาม ดอกแค มะฟักแก้ว (ฟักทอง) ฟักหม่น (ฟักเขียว) สะเลียม (สะเดา) จิง ผักหวาน ฤดูร้อน มีผักเชียงดา ผักฮ้วนหมู ขี้เหล็ก ผักกาดอ่อน และ ผักที่ชาวบ้านบ้านลำปางหลวงเพาะปลูกและมีไว้บริโภคตลอดปี ได้แก่ กระถิน สะระแหน่ จักไคร (ตะไคร้) บะแตง (แตงกวา) ผักแค (ชะพลู) มะเขือยาว บะถั่ว (ถั่วฝักยาว) มะแค้ว

(มะเขือพวง) ผักไผ่ กอมก้อดำ (กระเพรา) โหระพา กอมก้อขาว ผักคาวตอง ผักแปม เล็บครุฑ โกงสน ปลีกกล้วย และหยวกกล้วย

ผักที่ได้จากแหล่งธรรมชาติ คือ หุ่นา หนองน้ำ จะมีมากในฤดูฝน ได้แก่ ผักแว่น ผักนึ่ง ผักหนอง (กระเจต) ผักกาดนา ผักกูด มะเขือปู้ (มะฮึก) ผักหนาม นอกจากนี้ยังมีพืชประเภทสาหร่ายเกิดขึ้นโดยไม่ต้องปลูก ชาวเหนือเรียกว่า เต่า (ไครหรือตะไคร่น้ำ) ซึ่งชาวบ้านนิยมนำมาทำแบบล้านนา ส่วนพืชหลักที่หาได้จากป่าในหน้าฝนจะมีเห็ดต่าง ๆ เช่น เห็ดลอบ เห็ดเหลือง เห็ดหล่ม เห็ดขมิ้น หน่อไม้ และผักคันทอง

ส่วนพืชผักที่ซื้อจากตลาดมักเป็นพืชผักที่มาจากต่างถิ่น ไม่มีการเพาะปลูกหรือปลูกจำนวนน้อยในหมู่บ้าน ได้แก่ กะหล่ำปลี ผักกาดขาว แครอท ผักคะน้า หน่อไม้ หรือเห็ดฟาง เห็ดหอม และเครื่องเทศสำหรับปรุงอาหารประเภทยำ เช่น มะแขว่น ดีปลี พริกไทย พริกแห้ง เป็นต้น อย่างไรก็ตาม การที่ชาวบ้านมีพืชผักเหลือสำหรับบริโภคในครัวเรือนแล้ว ก็จะนำไปขายที่ตลาดในหมู่บ้าน ดังนั้นจึงมีการซื้อขายแลกเปลี่ยนพืชผักซึ่งกันและกันภายในหมู่บ้าน ไม่ว่าจะมีการปลูกหรือเก็บมาได้ นอกจากพืชผักบางชนิดเท่านั้นที่ไม่มีการซื้อขายและมักขอกัน ได้แก่ ผักที่ใช้กินกับลาบ หรือกินกับน้ำพริกต่าง ๆ ที่ปลูกไว้ภายในบริเวณบ้าน ซึ่งถ้าหากครัวเรือนใดไม่มีก็สามารถไปขอยังครัวเรือนที่มีได้เป็นการพึ่งพาอาศัยกัน ส่วนผลไม้ที่เกือบทุกครอบครัวนิยมปลูกกล้วยน้ำว้าหรือคนเหนือเรียกว่า กล้วยได้ เพราะสามารถปลูกได้ง่าย รอดลงมากคือ มะม่วง มะละกอ ขนุน อ้อย และถั่วต่าง ๆ ถั่วที่นิยมปลูกกันในหมู่บ้านและรับประทานมากที่สุด คือ ถั่วลิสง หรือที่คนพื้นเมืองเรียกว่า “ถั่วดิน” นอกจากนี้ยังมีการปลูกถั่วเหลืองบ้างหลังฤดูการเก็บเกี่ยว

2.2.3 เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่บริโภคในชุมชนบ้านลำปางหลวง แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ สัตว์น้ำ เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา และอีกประเภทหนึ่ง คือ สัตว์บก ได้แก่ ไก่ หมู วัว ควาย ซึ่งจะมีแหล่งที่มาจากแหล่งน้ำตามธรรมชาติ หรือจากป่า จากการเลี้ยง และจากตลาด ซึ่งในฤดูฝนเป็นฤดูที่อาหารตามธรรมชาติมีอุดมสมบูรณ์ในนา และหนองน้ำ มีสัตว์น้ำประเภท กุ้ง หอย ปู ปลา กบ เขียด นานาชนิด สัตว์น้ำเหล่านี้ หลายชนิดออกลูกหลานแพร่พันธุ์กันในช่วงฤดูฝน ชาวบ้านเห็นลูกกบลูกเขียดในขั้นตอนที่เป็ลูกอ๊อด ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า อีฮวก ซึ่งมีมากตามแหล่งน้ำก็สามารถนำไปประกอบอาหารประเภทน้ำพริก รับประทานกับข้าวเหนียวร้อน ๆ กับผักแว่น ถั่วฝักยาว ผักแคบ (ตำลึง) ลวก ด้วยความอร่อยและยังได้คุณค่าทางอาหารอีกด้วย แต่ในปัจจุบันนี้ในการทำนาจะมีชาวบ้านบางส่วนที่ใช้ปุ๋ยเคมีและยาฆ่าแมลงในการเพาะปลูกข้าว ทำให้สัตว์น้ำพวก กุ้ง หอย ปู ปลา ลดน้อยลงไป ทำให้ไม่เพียงพอในการบริโภคต้องซื้อจากตลาด ส่วนแมลงและสัตว์ป่าจะนิยมนำมารับประทาน

ตามฤดูกาล เช่น แมงมัน จิ๋ก่ง หนอน ไม้ไผ่หรือชาวบ้านเรียกว่า รถด่วน แอ้ แลน และ งูสิงห์ ซึ่งในปัจจุบันค่อนข้างจะหายากและมีราคาสูง เนื่องจากมีผู้นิยมบริโภคกันมากขึ้น ส่วนเนื้อสัตว์ที่ชาวบ้านเลี้ยงไว้รับประทานในครอบครัวนั้นจะมีการเลี้ยงไก่พันธุ์พื้นเมือง ไก่พันธุ์ไข่ ถ้าหากมีมากก็จะนำไปขาย ส่วนหมูก็จะเลี้ยงไว้เพื่อขายมากกว่าเพื่อบริโภค ยกเว้นในเทศกาลและงานเลี้ยงของชุมชน ชาวบ้านจึงจะมีการนำสัตว์ที่เลี้ยงไว้มาฆ่าหั่นเพื่อประกอบอาหารเลี้ยงแขกและสมาชิกในครอบครัว ส่วนอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ชาวบ้านจะต้องซื้อจากตลาดนั้น จะเป็นเนื้อสัตว์ประเภท เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อควาย ปลาต่าง ๆ และอาหารทะเล

ชาวบ้านบ้านลำปางหลวงในปัจจุบัน มีอาหารเพื่อการบริโภคจำนวนมากทั้งจากแหล่งธรรมชาติ จากการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ และจากตลาด ซึ่งนางวรารักษ์ ปิ่นแก้ว เป็นแม่บ้านและประกอบอาชีพค้าขาย ได้เล่าว่า ชุมชนบ้านลำปางหลวงนั้นประกอบด้วยตลาดสดที่เป็นตลาดเพื่อขายของในช่วงเช้า และช่วงเย็น ซึ่งชาวบ้านทั่วไปเรียกว่า กาดเจ้าและกาดแลง ซึ่งมีทั้งอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารสำเร็จรูปไว้บริการให้เลือกซื้อเพื่อบริโภคในครอบครัว หรือเพื่อนำไปประกอบอาหารเพื่อขาย ตลาดเช้าจะขายอาหารตั้งแต่เวลา 05.00 น. ถึง 07.30 น. ซึ่งจะเป็นตลาดใหญ่ของหมู่บ้าน ตั้งอยู่หน้าวัดพระธาตุลำปางหลวง จะมีแม่ค้าในหมู่บ้านจะนำอาหารสดพวกผักพื้นเมือง หรือของป่าออกมาวางขาย ซึ่งจะขายในราคากำละ 3 – 5 บาท เพราะผักส่วนมากจะปลูกเอง ส่วนแม่ค้าในหมู่บ้านและแม่ค้าต่างถิ่นที่รับอาหารจากตลาดในเมืองเข้าไปขายในหมู่บ้านลำปางหลวงนั้น จะขายในราคาสูงกว่าเพราะจะขายกันตามราคาท้องตลาดหรือราคาเท่ากับในตัวเมือง เช่น อาหารสด อาหารแห้ง อาหารสำเร็จรูป อาหารรรตเงิน เช่น ถัวยทอด ผลไม้ และเครื่องดื่มต่าง ๆ สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่วางขายกันในตลาดส่วนมากจะเป็นอาหารพื้นเมือง พวกน้ำพริกต่าง ๆ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกปลา น้ำพริกอ่อน แกงเห็ด แกงผักกาด แกงไก่ใส่ผัก ข้าวเหนียว หมูปิ้ง หมูทอด ไข่อั่ว แคนหมู ไก่ทอด ปลาดุกย่าง ปลานิลทอด ส่วนขนมจะมีข้าวต้มมัด ข้าวต้มหัวหงอก ขนมสอดไส้ นอกจากนี้มีอาหารไทยพวกแกงเผ็ด ต้มจืด และอาหารประเภทยำต่าง ๆ และขนมพวกขนมเบเกอรี่ เช่น ขนมเค้ก ขนมปัง ไว้จำหน่าย เพื่อให้ได้เลือกบริโภคตามความพอใจ และชาวบ้านที่เป็นแม่บ้านไม่ได้ออกไปทำงานนอกบ้านจะซื้ออาหารสดจากตลาดไปประกอบอาหารในมือเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็นเพื่อเป็นการประหยัดเวลาและรายจ่าย

สำหรับตลาดในตอนเย็นนั้นจะเป็นตลาดที่ตั้งอยู่กลางหมู่บ้าน จะเริ่มขายอาหารตั้งแต่เวลา 16.00 น. ถึง 18.00 น. ซึ่งแม่ค้าส่วนใหญ่จะเป็นแม่ค้าที่อยู่ในบ้านลำปางหลวง จะนำอาหารหลายประเภทออกมาขาย ได้แก่ อาหารประเภทผักสด เช่น ผักกาด

ผักกับลาบ ผักแกงแค มะนอย (บวม) มะฮ้อย (มะระ) ผักบู้ง อาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ ปลาตุก ปลานิล ซึ่งจำนวนอาหารที่ขายที่ตลาดในตอนเย็นจะมีจำนวนน้อยกว่าที่ตลาดในตอนเช้า เนื่องจากจะมีแม่บ้านและพ่อบ้านที่ออกไปทำงานในตัวอำเภอเกาะคา และในตัวเมืองลำปาง ส่วนหนึ่งจะซื้อหาอาหารสำเร็จรูปจากในตัวเมืองกลับมาบ้านเพื่อเป็นการประหยัดเวลาในการเตรียมอาหาร สำหรับแหล่งที่มาของอาหารเพื่อการบริโภคในชุมชนบ้านลำปางหลวงนั้น พอสรุปได้ว่าในอดีตนั้นอาหารได้มาจากการเพาะปลูกจากสวนครัว เพื่อนบ้าน ป่าและตลาดหรือร้านค้าในหมู่บ้าน แต่ในปัจจุบันนั้นได้มีแหล่งที่มาจากหลายแหล่ง คือ ตลาดและร้านค้าในหมู่บ้าน ร้านค้าในอำเภอ มินิมาร์ท ร้านค้าในจังหวัดห้างสรรพสินค้า ทำให้ชาวบ้านสามารถเลือกซื้ออาหารได้ตามความพอใจ

2.3 แบบแผนในการประกอบอาหารประจำวัน

วิถีชีวิตของคนในชุมชนตามวัฒนธรรมล้านนาจะนิยมการดำเนินวิถีชีวิตแบบเรียบง่าย ทั้งด้านการประกอบอาชีพ การประกอบอาหาร การสืบทอดพิธีกรรมต่างๆ ซึ่งได้รับการถ่ายทอดวัฒนธรรมกันมาอย่างต่อเนื่อง ในการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้มุ่งเน้นแบบแผนในการประกอบอาหารประจำวันเพื่อศึกษาถึงการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา โดยแบ่งหัวข้อของการศึกษาออกเป็นรูปแบบในการประกอบอาหาร เวลาในการประกอบอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหาร และผู้ประกอบอาหารซึ่งหมายถึง ผู้ประกอบอาหารเพื่อบริโภคในชีวิตประจำวันและผู้ประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย

2.3.1 รูปแบบในการประกอบอาหาร เนื่องด้วยพฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวบ้านลำปางหลวงและโดยทั่วไปชาวล้านนาก็จะไม่นิยมรับประทานอาหารที่มีส่วนผสมของกะทิและน้ำตาล นิยมใช้ไขมันหรือน้ำมันจากสัตว์และพืชแทน อาหารโดยทั่วไปจะไม่เผ็ดจัด และเนื่องจากคนล้านนาไม่รับประทานข้าวเหนียวมากกว่าข้าวเจ้า จะเห็นว่าอาหารส่วนใหญ่จะมีน้ำน้อย เพื่อให้สะดวกเวลาใช้ข้าวเหนียวจิ้ม หรือใช้มือหยิบ จากการบอกเล่าจากยายพิม โชติ อายุ 70 ปี ผู้อาวุโสของชุมชนบ้านลำปางหลวงและมีหน้าที่ในการประกอบอาหารเพื่อบริโภคสำหรับลูกหลานในครอบครัว เล่าให้ฟังว่า การประกอบอาหารในชีวิตประจำวันของชาวบ้านลำปางหลวงนั้น ส่วนใหญ่ทำจากพืชผักเป็นหลักและมีเนื้อสัตว์ประกอบเพียงเล็กน้อย และการประกอบอาหารในที่นี้หมายถึง การนำอาหารสดมาปรุงแต่งรูป รส กลิ่น เพื่อรับประทาน ซึ่งอาหารคาวและขนมหวานส่วนมากจะนำมาทำให้สุกสวย ความร้อนโดยวิธีใดวิธีหนึ่งหรืออาหารอาจจะยังดิบอยู่ ชาวบ้านลำปางหลวงมีวิถีในการประกอบอาหารหลายวิธี ได้แก่

แก้ง (แกง) คือ การทำอาหารให้สุกโดยการนำอาหารใส่ภาชนะ ใส่น้ำแล้วตั้งไฟ ปรุงด้วยน้ำพริกเครื่องแกง เช่น แกงฮังเล แกงเห็ดกับหน่อไม้ แกงแคไก่ แกงอ่อม แกงขนุน แกงผักบึงกับปลา แกงส้มตุ๋นกับปลา แกงสะแระ แกงกระด้าง แกงจิ้นส้มกับผักปิ้ง

จ้อ คือ การทำอาหารให้สุกโดยการนำอาหารใส่ในน้ำที่ปรุงด้วยเครื่องแกง มีกะปิหรือน้ำปลาร้าปรุงรสออกรสให้เปรี้ยวด้วยน้ำมะขาม เช่น จ้อผักกาด

คั่ว คือ การทำอาหารให้สุกโดยใช้น้ำแกงขลุกขลิก มีน้ำแกงน้อย เช่น คั่วแค ด้วยการทำอาหารที่ใช้น้ำมันน้อย

นึ่ง การทำอาหารด้วยวิธีการนึ่งนั้น ชาวบ้านทั่วไปนิยมนึ่งข้าวเหนียว นึ่งผักเพื่อรับประทานกับน้ำพริกต่าง ๆ จิ้นนึ่ง ห่อนึ่งไก่ ห่อนึ่งปลา ห่อนึ่งหน่อไม้ หรือขนมจ็อก (ขนมเทียน)

ลาบ การประกอบอาหารโดยการสับให้ละเอียด โดยมากชาวบ้านจะนิยมเรียกว่า ลาบจิ้น ซึ่งก็คืออาหารยอดนิยมของคนในหมู่บ้านและคนล้ามนานทั่วไป เป็นการประกอบอาหารโดยใช้ เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อควาย เนื้อไก่ หรือเนื้อปลา และเรียกชื่อตามเนื้อที่เป็นส่วนประกอบหลัก เช่น ลาบหมู ลาบวัว ลาบควาย ลาบไก่ ลาบปลา ซึ่งเป็นการประกอบอาหารที่นำเนื้อมาสับให้ละเอียดแล้วนำไปปรุงรสโดยคลุกเคล้ากับเครื่องปรุง เรียกว่า “น้ำพริกลาบ” ที่ประกอบด้วยเครื่องเทศต่าง ๆ ได้แก่ พริกแห้ง ตะไคร้ มะแขว่น ดีปลี ลูกผักชี ยี่ห่วย อบเชย ข่า พริกไทย กระวาน ดอกจันทร์ คั่วให้มีกลิ่นหอมนำมาโขลกรวมกันแล้วผสมคลุกเคล้ากับเนื้อ ที่สับเตรียมไว้ ถ้าหากรับประทานเลย เรียกว่า “ลาบดิบ” ถ้าหากนำไปคั่วให้สุก เรียกว่า “ลาบคั่ว” ซึ่งขยายพิมเกล้าว่า ลาบจิ้น ชาวบ้านนิยมรับประทานกับผักสดนานาชนิดที่ปลูกไว้ตามบ้าน โดยเฉพาะผักที่มีกลิ่นหอม เช่น ผักลาวตอง ผักแปม ผักชีฝรั่ง ยอดมะกอก

หลู้ เป็นการประกอบอาหารอีกชนิดหนึ่งที่คล้ายกับการทำลาบจิ้น โดยใช้เครื่องปรุงอย่างเดียวกันกับลาบจิ้น แต่หลู้จะเน้นใส่น้ำเลือด หรือน้ำเพ็ยะ (กากอาหารที่ค้างในลำไส้วัวหรือควาย) ลงไปมากกว่าเนื้อ ประเภทที่ใส่น้ำเลือด เรียกว่า “หลู้เลือด” ส่วนประกอบที่ใส่น้ำเพ็ยะ เรียกว่า “หลู้เพ็ยะ”

ล้า เป็นการประกอบอาหารโดยการนำอาหารมาคลุกผสมรวมกันคล้ายยา ชาวบ้านนิยมทำล้าจิ้น และล้าผัก สำหรับล้าจิ้น เป็นอาหารชนิดหนึ่งคล้ายกับลาบจิ้น ใช้เครื่องปรุงอย่างเดียวกัน แต่ล้าจิ้นจะมีลักษณะเป็นชิ้น ๆ ไม่สับละเอียดเหมือนลาบจิ้น สำหรับล้าผักนั้น ชาวบ้านนิยมทำล้าผักหละ ล้ายอดมะม่วง ล้ายอดมะขาม ล้าผักขม ล้ามะเขือผ่อย

ตำ เป็นการประกอบอาหารโดยวิธีการนำอาหารมาโขลกเข้าด้วยกัน แล้วปรุงรสตามชนิดของอาหารนั้น เช่น ตำบะหนูน ตำส้ม (ส้มตำ) ตำบะถั่ว (ตำถั่วฝักยาว) ตำจิ้น ตำมะแตง ตำมะเขือ ตำมะโอ

อ่อม เป็นวิธีการประกอบอาหารด้วยการต้มเคี่ยวด้วยความร้อน ใช้เวลานาน โดยใช้ไฟอ่อน ๆ มักนิยมใช้กับอ่อมเนื้อสัตว์ จนเนื้อสัตว์เปื่อย เช่น อ่อมหมู อ่อมไก่

ป๋าม เป็นการประกอบอาหารโดยวิธีโบราณและเรียกตามภาษาพื้นเมือง เป็นการทำอาหารให้สุกโดยนำอาหารใส่ใบตองแล้วนำไปปิ้งหรือย่างบนไฟอ่อน ๆ ซึ่งตรงคำว่า ปิ้ง ในภาษาภาคกลาง เช่น การป๋ามไข่

แอ็บ เป็นวิธีการประกอบอาหารด้วยเครื่องน้ำพริกผสมกับเครื่องปรุงประเภทเนื้อสัตว์ กุ้ง ปลา เนื้อหมู แล้วนำไปห่อด้วยใบตองหลาย ๆ ชั้น พับให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมแบน แล้วนำไปย่างไฟอ่อน ๆ จนสุก เช่น แอ็บกุ้ง แอ็บปลา แอ็บอ่องอ ออ็บหมู

ย่าง, ปิ้ง เป็นการประกอบอาหารอีกวิธีหนึ่งที่ชาวบ้านนิยมใช้ในการประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน เพราะสะดวกและเป็นการประหยัด และสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน การย่างเป็นวิธีการที่นำอาหารที่ปรุงรสแล้วนำมาวางบนตะแกรง แล้วนำไปย่างไฟ โดยใช้ไฟปานกลางจนอาหารสุกจะมีกลิ่นหอมรับประทาน เช่น ไข่อ้าว ปลาช่อนย่างขมิ้น ปลาตุ๋นย่าง จิ้นปิ้ง คอหมูย่าง หมูปิ้ง

ยำ เป็นวิธีการประกอบอาหารอีกวิธีหนึ่ง โดยเฉพาะอาหารพวกผักตามฤดูกาล โดยการนำผักมาคลุกรวมกับเครื่องปรุงที่เป็นน้ำพริกและปลาร้า เช่น ยำมะเขือเปราะ ยำหน่อไม้ ยำผักเสียด ยำแคบหมู เป็นต้น

วิธีการและรูปแบบการประกอบอาหารของชาวบ้านตำบลปางหลวงนั้น ถึงแม้มีวิธีการประกอบได้หลายวิธีแต่การนำมาประกอบอาหารในชีวิตประจำวันนั้น หลาย ๆ ครอบครัวจะใช้วิธีการที่ง่าย ๆ และสามารถทำได้รวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่ายและเวลา รูปแบบของการปรุงอาหารที่นิยม ได้แก่ แกง จอ ตำน้ำพริก ยำ นึ่ง ผัด เครื่องปรุงที่มีไว้ใช้ในครัวเรือนเสมอ ได้แก่ ปลาร้า กะปิ น้ำปลา เกลือ หอม กระเทียม เครื่องเทศ ซีอิ๊วขาว และผงชูรส

2.3.2 เวลาในการประกอบอาหาร นางสายพร พูจา อายุ 40 ปี เล่าให้ฟังว่าตามปกติแล้วชาวบ้านตำบลปางหลวงส่วนใหญ่จะประกอบอาหารวันละ 2 เวลา คือ เวลาเช้า ซึ่งเรียกว่า “ข้าวงาย” แต่ละครอบครัวจะประกอบอาหารเช้าตั้งแต่เวลาประมาณ 06.00 นาฬิกา โดยจะนั่งข้าวเหนียวและทำกับข้าวเพื่อไว้กินมื้อกลางวันด้วย เพราะในเวลากลางวันสมาชิกของแต่ละครอบครัวต้องออกไปทำงานนอกบ้าน จะมีเฉพาะผู้สูงอายุ และเด็กเล็กที่อยู่

เฝ้าบ้าน จึงทำให้ไม่ประกอบอาหารในมือกลางวัน ส่วนในช่วงเวลาเย็น เรียกว่า “ข้าวแดง” นั้นแต่ละครอบครัวจะให้ความสำคัญ เพราะเป็นเวลาที่สมาชิกในครอบครัวอยู่กันพร้อมหน้า แม่บ้านที่ไม่ได้ออกไปทำงานนอกบ้านก็จะเตรียมอาหารตั้งแต่เวลา 16.00 นาฬิกา ส่วนบางครอบครัวที่แม่บ้านออกไปทำงานนอกบ้าน หลังเลิกงานแล้วแม่บ้านจึงจะกลับมาจ่ายตลาด และกลับถึงบ้านในเวลาประมาณ 17.00 นาฬิกา จึงจะได้เริ่มทำอาหาร ในการทำอาหารแต่ละมื้อนั้นมักจะทำ 1-2 อย่าง

2.3.3 สถานที่ในการประกอบอาหาร แม่หลวงหลาน ตี๋คำ อายุ 65 ปี ผู้อาวุโสซึ่งเป็นผู้ประกอบอาหารของครอบครัวเล่าว่า ในอดีตทุกครอบครัวในบ้านลำปาง หลวงจะมี “เฮือนเตาไฟ” หรือ “เฮือนไฟ” คือ ห้องครัว เป็นสถานที่ในการประกอบอาหาร เก็บอาหาร และเก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ลักษณะของห้องครัวในอดีต จะสร้างแยกออกจากตัวบ้าน เนื่องจากการหุงต้มและปรุงอาหารต้องใช้ไม้ฟืน และหุงต้มบนเตาก่อนแล้ว การสร้างห้องครัวแยกส่วนออกมาเพราะป้องกันกลิ่นอาหารและควันที่เข้าไปในตัวบ้าน แต่ในปัจจุบันนี้รูปแบบการสร้างบ้านเรือนได้เปลี่ยนไป ทำให้การสร้างบ้านต้องรวมพื้นที่ใช้สอยไว้ในบ้านเพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย ดังนั้น ห้องครัวจึงเป็นส่วนหนึ่งที่ต้องอยู่ภายในตัวบ้านและอยู่ด้านหลังของตัวบ้าน และในปัจจุบันเกือบทุกครอบครัวได้เปลี่ยนจากการใช้ไม้ฟืน และถ่านมาเป็นการใช้เตาแก๊สแทน เนื่องจากไม้ฟืนหายากและไม่เหมาะสมกับห้องครัวในปัจจุบัน และถ่านที่ใช้ในการหุงต้มก็มีราคาแพง จึงทำให้คนนิยมใช้เตาแก๊สกันมากขึ้น เพราะเมื่อเปรียบเทียบราคาถ่านหุงต้มกับแก๊สหุงต้มแล้ว การใช้เตาแก๊สทำให้ประหยัดกว่าและสะดวกกว่าเตาถ่านหรือเตาฟืน แต่ชาวบ้านจะใช้เตาถ่านในการทำอาหารที่ปิ้งหรือย่าง หรือการทำแกงบางอย่างเพราะมีความเชื่อว่าถ้าใช้ เตาถ่านแล้วจะทำให้อร่อยกว่าการทำอาหารด้วยเตาแก๊ส

2.3.4 ผู้ประกอบอาหาร ในสมัยของ พ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย ในสังคมไทยและสังคมล้านนาถือกันว่าการทำกับข้าวกับปลาเป็นงานของผู้หญิง การที่เชื่อกันว่าผู้หญิงนั้นมีหน้าที่ทำกับข้าวกับปลานั้นเพราะเป็นความเชื่อที่ถูกสร้างขึ้นทางสังคมทางวัฒนธรรม ทำให้เกิดการถ่ายทอดมาสู่ลูกหลานที่เป็นผู้หญิงต้องปฏิบัติตาม ดังสุภาษิตที่ว่า “เสน่ห์ปลายจวักหัวรั้งจนตาย” เป็นสุภาษิตที่สอนผู้หญิงให้ปฏิบัติเพื่อให้ลูกใจสามี นอกจากนี้มีรูปสมบัติ ความขยันหมั่นเพียร ความซื่อสัตย์ ความเคารพต่อสามีและอื่น ๆ แล้ว ความสามารถในการทำอาหารให้อร่อยเป็นคุณสมบัติที่ยืนยงที่สุด เพราะฉะนั้นผู้หญิงทุกคนควรรู้จักทำอาหารให้เป็น และต้องทำให้อร่อยด้วย ในปัจจุบันตามความเป็นจริง ผู้หญิงในล้านนาและในบ้านลำปางหลวงไม่ได้ทำงานบ้านเท่านั้น งานที่ต้องทำนั้นมีความสำคัญมากเป็นพิเศษ คือ การทำมาหา

กินเพื่อเลี้ยงชีพซึ่งจัดกันว่าเป็นงานอาชีพที่ทำให้สมาชิกในครอบครัวมีความอยู่รอด ดังนั้น ผู้หญิงจึงต้องทำงานบ้าน และทำงาน นอกบ้านด้วย ดังนั้น การประกอบอาหารในครอบครัว พ่อบ้านเริ่มเข้ามามีส่วนช่วยเหลือในการจัดเตรียมอาหารและปรุงอาหาร ตลอดจนการเลือกซื้ออาหารจากตลาดสด ดังนั้นเพื่อให้เกิดความชัดเจนในการแบ่งประเภทของผู้ประกอบอาหาร ผู้วิจัยจึงขอแบ่งประเด็นที่สำคัญออกเป็นผู้ประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน และผู้ประกอบอาหารเพื่อขาย

ผู้ประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน ในชุมชนบ้านลำปางหลวงซึ่งชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพในการทำนา เลี้ยงสัตว์ การประกอบอาหารในมือเข้าแม่บ้านจะเป็นผู้ประกอบอาหารเป็นส่วนใหญ่ ส่วนชาวบ้านที่ประกอบอาชีพที่รับราชการ รับจ้าง และค้าขาย นอกชุมชน แม่บ้านและพ่อบ้านจะช่วยกันประกอบอาหารในมือเข้า เพื่อให้ทันกับเวลาในช่วงรีบเร่งเดินทางไปทำงาน ส่วนในครอบครัวที่มีผู้สูงอายุเป็นครอบครัวใหญ่ของชุมชน ผู้สูงอายุจะมีบทบาทในการประกอบอาหารและทำให้ลูกหลานได้รับการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารแบบล้านนาไปด้วย จากการบอกเล่าของนางอุบล เราคำ อายุ 43 ปี เป็นแม่บ้านและทำหน้าที่ในการประกอบอาหารในครอบครัว ได้เล่าว่า การประกอบอาหารในชุมชนบ้านลำปางหลวงนั้นก็ไม่ได้แตกต่างจากคนภาคเหนือโดยทั่ว ๆ ไป เพราะสมาชิกในครอบครัวนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักตามประเพณี ตามพ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย มาตั้งแต่สมัยก่อนจนถึงปัจจุบันนี้ ส่วนการประกอบอาหารนั้นจะเป็นอาหารที่ประกอบขึ้นอย่างง่าย ๆ และรายการอาหารจะเป็นไปตามพืชผักที่มีตามฤดูกาล ตามความชอบของสมาชิกในครอบครัว สำหรับอาหารที่เป็นพื้นฐานของคนในชุมชนก็คือ น้ำพริก เพราะถือว่าเป็นอาหารหลักที่รองลงมาจากข้าว โดยเฉพาะคนพื้นบ้านทาง ภาคเหนือจะมีน้ำพริกอยู่ในรายการอาหารประจำของทุกครอบครัวซึ่งน้ำพริกมีหลายอย่าง แต่ตัวอย่างมีวิธีการทำที่แตกต่างกัน มีทั้งแบบง่ายและแบบยาก น้ำพริกบางชนิดต้องใช้เครื่องปรุงมากมาย ต้องใช้เวลาและความประณีตในการปรุงแต่ง การเรียกชื่อน้ำพริกนั้นก็เรียกตามลักษณะของน้ำพริกนั้น เช่น น้ำพริกหนุ่มจะมีสีเขียวเนื่องจากทำมาจากพริกหนุ่ม เป็นต้น

ในปัจจุบันบางครอบครัวที่เป็นครอบครัวขยายมีสมาชิกในครอบครัวหลายรุ่นอยู่รวมกัน มีความสัมพันธ์ทางเครือญาติเป็นเครื่องผูกมัดกันอยู่นั้น งานประกอบอาหารเป็นงานที่แบ่งกันทำ ช่วยกันทำอาหารบางชนิด เช่น แกงฮังเล ต้องการคนที่ฝีมือและไม่มีฝีมือ ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ หญิงและชายช่วยกันทำตามความสามารถ โดยผู้ใหญ่นำงานให้ลูกหลานทั้งหญิงและชายช่วยกันปอกหอม ปอกกระเทียม เด็ดผัก โขลกน้ำพริก แต่ส่วนใหญ่ก็เป็นงานของผู้หญิงในการประกอบอาหารหรือทำงานครัวนั้น ทำให้เกิดความใกล้ชิดได้พูดคุย

ได้ฝึกเด็กให้เข้าใจ ในการทำอาหาร และรู้จักทำอาหาร ซึ่งยายกิม ปิ่นแก้ว ได้เล่าเสริมว่า ยังเป็นโอกาสอันดีในการได้ฝึกความเป็นระเบียบในการทำงานให้กับลูกหลาน ให้รู้จักหน้าที่ ซึ่งในการทำอาหารก็เป็นการถ่ายทอดให้ลูกผู้หญิงมีเทคนิคและเกร็ดความรู้ในการทำอาหารให้ ถูกวิธีและมีรสชาติอร่อย โดยการสอนตั้งแต่การเลือกเครื่องปรุง การเตรียมเครื่องปรุงต่าง ๆ เช่น การปอกหอม ควรนำหัวหอมไปจุ่มน้ำเย็น เพื่อทำให้ความเย็นลดกลิ่นฉุนของหอมลง ทำให้ไม่แสบตา ซึ่งเมื่อนำไปประกอบอาหารทำให้อาหารมีกลิ่นหอม หรือการโขลกน้ำพริกนั้น ต้องมีขั้นตอนในการโขลก โดยต้องรู้ก่อนว่าจะโขลกเครื่องปรุงอะไรก่อนหรือเครื่องปรุงอะไร โขลกทีหลัง จึงจะทำให้ น้ำพริกที่ได้เนียน เครื่องปรุงที่ควร โขลกก่อนเป็นเครื่องปรุงที่แห้งและ โขลกละเอียดยาก เช่น พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ เครื่องเทศ และเกลือโขลกให้ละเอียด แล้วจึง ใส่กระเทียม หอมแดง กะปิ หรือปลาร้าลงไป นอกจากนี้ยังมีเทคนิคในการโขลกน้ำพริกให้ ละเอียดว่าต้องโขลกโดยวิธีค่อย ๆ ตะแคงสากโขลกลงข้าง ๆ ครก ทำให้น้ำพริกละเอียดได้ เร็วกว่าการโขลกลงไปตรง ๆ จะทำให้น้ำพริกกระเด็นออกมา นอกจากการสอนเรื่องการ โขลกน้ำพริกแล้ว ยังได้สอดแทรกเรื่องกิริยามารยาทของความเป็นหญิงโดยให้รู้จักการเข้าครัว และการทำครัวเป็น

การประกอบอาหารในชุมชนนั้นต้องอาศัยพืช ผัก เนื้อสัตว์ หรือแมลง ต่าง ๆ ที่มีตามฤดูกาล เพื่อทำให้อาหารมีรสชาติอร่อย และประหยัดค่าใช้จ่าย ซึ่งแต่ละ ครอบครัวจะประกอบอาหารในชีวิตประจำวันตามฤดูกาลโดยประกอบอาหารมื้อละ 1-2 อย่าง ดังนี้

ฤดูร้อน ในฤดูร้อนจะมีลักษณะอากาศค่อนข้างแห้งแล้ง เพราะฉะนั้นคน ในชุมชนจะประกอบอาหารประเภทน้ำพริกเป็นหลัก เช่น น้ำพริกเผาหมู น้ำพริกตำแดง น้ำพริกอีเก้ น้ำพริกข่า จะรับประทานกับผักนึ่งหรือผักลวก นอกจากนี้ก็จะแกงผักเคียงดา กับปลาแห้ง แกงผักเสี้ยวกับไข่มดแดง ลาบจิ้น แกงชะหนูน และที่จะขาดไม่ได้คือ ข้าวเหนียว และจะมีขนม เช่น ขนมต้ม ขนมเทียน (ข้าวเหนียวจ็อก) ผลไม้ ได้แก่ มะละกอมะม่วง กล้วยน้ำว้า

ฤดูฝน ในช่วงฤดูฝนนั้น แม่น้อย เครือสาย เล่าให้ฟังว่าเป็นฤดูที่มีอาหาร การกินอุดมสมบูรณ์ ทั้งพืชผัก เนื้อสัตว์ และแมลงต่าง ๆ สามารถนำมาประกอบอาหารได้ อร่อย เช่น แกงผักชีขวงใส่ปลาแห้ง น้ำพริกน้ำปู น้ำพริกปูนา น้ำพริกเห็ดหล่ม แกงเห็ดดอบ ยำหน่อไม้ใส่ น้ำปูใส่ใบขิง ผัดเห็ดขมิ้นใส่พริกแดง น้ำพริกอีฮวก จิ๊งทอด หรือตำจิ้ง ซึ่งจะ นิยมรับประทานกับยอดมะกอก มะเขือ หน่อไม้ไร่ต้ม แกงผักแคบใส่หนาม แกงผักกาดอ่อน

ใส่ปลาช่อนย่าง แกงแค แกงหน่อไม้ใส่กระดูกหมู แกงผักกูดใส่ปลา ซึ่งในฤดูฝนทำให้ผู้ประกอบอาหารในครอบครัวสามารถเลือกอาหารได้ตามความต้องการของสมาชิกในครอบครัว

ฤดูหนาว ในฤดูหนาวชาวบ้านบ้านลำปางหลวงมักจะพูดว่า กินข้าวได้ลำ เพราะเป็นช่วงที่อากาศเย็นสบาย และมีพืชผักในฤดูหนาว ก็จะมีจำนวนมากพอกับฤดูฝน โดยนำมาประกอบอาหารได้ เช่น น้ำพริกอ่อน น้ำพริกจินหุ่มหมก น้ำพริกปลา น้ำพริกฮ้า ซึ่งจะรับประทานกับผักสดต่าง ๆ ผักจีนส้มใส่ไข่ แกงเลี้ยงผัก น้ำพริกมะขาม แกงสะแล ยำยอดมะม่วงใส่สะเลียม เมงมันจ่อม ตาบจีน แกงบอน ส้ายอดมะม่วง ผักกาดจ้อ สำหรับขนมหวานมักจะรับประทานขนมวง ขนมเกลือ ขนมเปียก

สำหรับอาหารที่สามารถรับประทานได้ตลอดปีนั้นชาวบ้านก็จะใช้พืชผักที่ปลูกขึ้นตามบริเวณบ้าน และในท้องไร่ท้องนา ซึ่งนายพิณ ตุงไย ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านเล่าให้ฟังว่า ได้ใช้พื้นที่ในสวนเพื่อปลูกผักสวนครัวชนิดต่าง ๆ ที่สามารถรับประทานได้ตลอดปี และเลี้ยงไก่ เลี้ยงปลา ทำให้แม่บ้านไม่ต้องหาซื้อผักจากตลาด และสามารถนำผักที่เหลือออกขายได้ เช่น ผักแครงแค ผักแคบ บวบ ยอดฟักทอง มะเขือ พริก ตูน ผักกาด มะละกอ ซึ่งสามารถนำมาประกอบอาหารต่าง ๆ เช่น แกงตุนใส่ปลา ส้มตำ ตาบปลา แกงยอดฟักทอง แกงแค แกงผักกาด ห่อหมกเมือง คำมะเขือยาว แกงไก่ใส่ฟัก อ่อมไก่ แกงฮังเล น้ำพริกตำแดง ผักนึ่ง น้ำพริกหนุ่ม เป็นต้น นอกจากนี้ผู้ประกอบอาหารในครอบครัวก็จะทำอาหารอื่น ๆ เพิ่มเติมให้กับลูกหลาน เช่น คัมจืด ผัดผัก แกงเผ็ด หรืออาหารประเภททอด เช่น ไก่ทอด หมูทอด ไส้กรอกทอด เพื่อให้ลูกหลานได้รับประทาน

ผู้ประกอบอาหารเพื่อขาย ในชุมชนบ้านลำปางหลวงจะมีชาวบ้านที่ประกอบอาชีพในการขายอาหารจำนวนมากมีทั้งอาหารพื้นเมือง อาหารประเภทส้มตำ และขนมหวาน จากการบอกเล่าของ นางอำพัน พุทธวงศ์ มีอาชีพในการประกอบอาหารขายเล่าว่า กับข้าวหรือ “ของกิน” บ้านลำปางหลวงนั้น ที่ขายกันในตลาดจะแบ่งประเภทของอาหารออกเป็นอาหารประเภทแกง น้ำพริก อาหารประเภททอด อย่าง ข้าวหนึ่ง อาหารประเภทยำ ไส้จั่ว แคบหมู หรืออาหารประเภทลาบ หลู้ ส้า ซึ่งการแยกประเภทของอาหารนั้น ทำให้สะดวกในการเตรียมเครื่องปรุงและวัสดุอุปกรณ์ ซึ่งสามารถอธิบายถึงอาหารแต่ละประเภทได้ดังนี้

อาหารที่ขายในตลาดประเภทน้ำพริก ซึ่งเป็นของกินของคนล้านนาทั่วไปที่เมื่อเข้าไปในตลาดสดที่ขายอาหารจะเห็นแม่ค้าขายน้ำพริกต่าง ๆ โดยการใส่ในภาชนะที่เป็นพื้นบ้านตั้งแต่สมัยก่อนคือ ใส่อ่างหรือกาละมังเคลือบ แล้วมีป้ายบอกชื่อของน้ำพริกนั้น ๆ

ด้วย เพื่อให้ลูกค้าได้เลือกซื้อกันตามความต้องการ สิ่งที่น่าสังเกต คือ ผักที่นำมารับประทานกับน้ำพริกจะมีเป็นจำนวนมาก ส่วนมากจะเป็นผักพื้นเมืองที่หาได้จากการปลูกในบริเวณบ้าน

พืชผักแต่ละชนิดที่นำมารับประทานกับน้ำพริก ส่วนแล้วแต่มีคุณค่าต่อการศึกษาและต่อสุขภาพ ถือว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ชาวบ้านได้สืบทอดต่อกันมา ซึ่งการทำน้ำพริกของคนล้านนานั้นเครื่องปรุงส่วนมากจะเป็นประเภทที่คล้าย ๆ กัน คือ จะต้องนำเครื่องปรุงทุกอย่างจะต้องทำให้สุกก่อนด้วยการปิ้งย่าง หมก หรือเผา แต่ในปัจจุบันนี้ถ้าหากทำขายก็จะใช้วิธีการอบด้วยเตาอบ เพราะสามารถทำได้จำนวนมากและประหยัดเวลา ถ้าหากนำมาปรุงแบบสด ๆ น้ำพริกจะไม่เหม็นกลิ่นหอม เครื่องปรุงน้ำพริกที่ใช้ในการทำน้ำพริก ได้แก่ พริกสด พริกแห้ง หอม กระเทียม กะปิ ปลาแร่ และเกลือในการปรุงรส ถ้าใช้น้ำปลาจะทำให้ น้ำพริกเหม็นคาวและรสเปลี่ยนไป น้ำพริกบางชนิดจะรับประทานกับผักสด ในสมัยก่อนจะนิยมหนึ่งจนผักสด แต่ผักจะมีสีเหลืองไม่น่ารับประทาน ในปัจจุบันนี้ผู้ชายน้ำพริกมักนิยมนำผักมาลวกหรือต้มเพื่อให้ผักเป็น สีเขียวรับประทาน ถ้าเป็นผักสดจะเป็นผักอะไรก็แล้วแต่ชนิดของน้ำพริก ผักที่รับประทานกับน้ำพริก ถ้าเป็นผักสดมีผักกาดเขียว ถั่วฝักยาว ยอดดอกแค ดอกข่า ยอดมะระ มะเขือม่วง ยอดตำลึง ฟักทอง บวบงู เห็ดถอบต้ม เห็ดโคน เห็ดหอมพื้นบ้าน บวบเหลี่ยม ผักที่รับประทานกับน้ำพริกแบบผักสด ได้แก่ ยอดกระถิน ผักแว่น ผักปอด แตงกวา มะเขือเปราะ ยอดมะม่วง ผักชี ผักหระ เป็นต้น สำหรับน้ำพริกที่วางขายในตลาดและเป็นที่นิยมของผู้ซื้อได้แก่ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกปลา น้ำพริกตำแดง น้ำพริกอ่อง น้ำพริกแมงดา น้ำพริกปลาอย่าง น้ำพริกฮ้า สำหรับน้ำพริกหนุ่มนั้นเป็นน้ำพริกที่ขายดีที่สุด เพราะมีผู้นิยมรับประทานและซื้อเป็นของฝากรับประทานคู่กับแคบหมู

สำหรับอาหารประเภทแกงนั้น มีวางขายในตลาดซึ่งผู้ชายอาหารประเภทแกงส่วนมากจะขายอาหารล้านนา เช่น แกงแค แกงอ่อม จอผักกาด แกงมะหนูน แกงกระด้าง แกงฮังเล ต้มยำไก่ แกงหน่อไม้ แกงส้มปลาใส่ผักแคบใส่ตูน ยำหน่อไม้ดอง จิ้นส้ม ปลาส้ม แกงผักกวางตุ้งกับพริกสดใส่ปลาช่อน ส่วนมากแกงที่ขายก็ขึ้นอยู่กับฤดูกาล ด้วยเพราะจะทำให้ต้นทุนต่ำ ทำให้มีผลกำไรเพิ่มขึ้น นอกจากอาหารประเภทแกงแล้วยังมีอาหารประเภทที่ย่างหรือปิ้ง เช่น ใส่อั่ว หมูปิ้ง ปลาตุ๋นย่าง จะมีวางขายและมีการจัดวางบนใบตองวางในกระจาดหรือตะแกรง เพื่อให้ดูน่ารับประทานและเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้ออาหารประเภทลาบ หลู้ และสำนั้น ส่วนมากจะวางขายคู่กัน ผู้ชายมีทั้งผู้หญิงและผู้ชายสำหรับหลู้และสำนั้น ลูกค้ามักจะเป็นผู้ชายมากกว่าผู้หญิง เพราะนอกจากจะรับประทานเป็นอาหารแล้วยังเป็นกับแกล้มได้อีกด้วย นอกจากอาหารประเภทคาวแล้ว ยังมีอาหารประเภทอาหารจานเดียวที่เป็นอาหารล้านนา เช่น ส้มตำ ข้าวซอย ขนมน้ำเงินน้ำเงี้ยว ขนมน้ำเงินผัด หมี่ผัด

อาหารประเภทอาหารจานเดียวจะนิยมขายในช่วงเวลากลางวันเพื่อเป็นอาหารมื้อกลางวัน และจะมีขนมพื้นเมือง คือ ข้าวแต๋นในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งชิ้นกลม สี่เหลี่ยม หรือเป็นก้อน และได้บรรจุลงในถุงและกล่องที่สวยงามทำให้ข้าวแต๋นขายได้ราคาดี และเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว

ในการประกอบอาหารนั้นทั้งผู้ประกอบอาหารในชีวิตประจำวันหรือผู้ประกอบอาหารเพื่อขายยังถือเป็นหน้าที่หลักของผู้หญิง ถึงแม้ว่าจะมีผู้ชายหรือพ่อบ้านเข้ามา มีบทบาทในการช่วยเหลือบ้างแต่ก็เป็นส่วนน้อย นอกจากการทำอาหารบางอย่างในโอกาสพิเศษหรืออาหารประเภทกับแก้มเท่านั้นที่ผู้ชายจะลงมือทำเอง อาหารพื้นบ้านล้านนายังคงเป็นที่นิยมของคนทั่วไปเลื่อนระดับจากของกินธรรมดาในครัวเรือนสู่ตลาด มีการบรรจุหีบห่อขายเป็นของฝากไปทั่วประเทศอย่างเช่น น้ำพริกหนุ่ม แคบหมู ถึงแม้จะมีการปรับปรุงรสชาติตามความต้องการของผู้บริโภค แต่สำหรับคนล้านนาจะทราบดีว่ารสชาติที่แท้จริงนั้นควรจะเป็นอย่างไร

2.4 แบบแผนในการรับประทานอาหาร

แบบแผนของการรับประทานอาหารของคนล้านนาได้มีการประยุกต์องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เหมาะสมกับยุคสมัยและการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น ดังนั้นผู้วิจัยจึงขอกล่าวถึงประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การศึกษาวิจัยได้ทราบถึงแบบแผนในการรับประทานอาหารของชุมชนบ้านลำปางหลวงดังนี้

2.4.1 เวลาในการรับประทานอาหาร เนื่องจากวิถีชีวิตของคนในชุมชนได้เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมที่ใช้ชีวิตประจำวันอย่างสบาย ๆ ไม่รีบเร่งกับเวลาที่ผ่านไป ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และมีพื้นที่อยู่ไม่ห่างจากชุมชนมากนัก แต่ปัจจุบันคนในชุมชนมีมากขึ้นและนิยมออกไปประกอบอาชีพนอกชุมชน ในช่วงเวลาเช้าจึงต้องรีบเร่งเพื่อแข่งกับเวลาในการรับประทานอาหารเช้า หรือในชุมชนเรียกว่า “ข้าวบาย” จะอยู่ในช่วงเวลาระหว่าง 07.00 น. ถึง 08.00 น. จากคำบอกเล่าของยายทองดี กวยเนียม ผู้อาวุโสของหมู่บ้านได้เล่าว่า ในครอบครัวที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม สมาชิกในครอบครัวจะรับประทานอาหารเช้าร่วมกันก่อน ส่วนครอบครัวที่ต้องทำงานนอกชุมชนซึ่งต้องใช้เวลาในการเดินทางไปทำงาน จึงไม่ค่อยมีโอกาสรับประทานอาหารเช้าพร้อมกัน และบางครอบครัวที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมที่ต้องเดินทางด้วยรถโดยสารร่วมกับผู้อื่น จึงต้องนำอาหารไปรับประทานที่ทำงาน ส่วนในมื้อกลางวันซึ่งเรียกว่า “ข้าวตอน” อยู่ในช่วงเวลา 12.00 น. ถึง 13.00 น. เป็นช่วงเวลาที่คนในชุมชนส่วนใหญ่ออกไปประกอบอาชีพนอกบ้าน และมักจะรับประทานอาหารเช้าที่ทำงาน นอกจากผู้อาวุโสที่อยู่ที่บ้านก็จะรับประทานอาหารเช้าที่เตรียมไว้ตั้งแต่ตอนเช้า

หรือจะเป็นอาหารจานเดียวประเภทขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น สำหรับเวลาในการรับประทานอาหารในมือเย็น เรียกว่า “ข้าวแดง” มักจะรับประทานในช่วงเวลา 17.00 น. ถึง 18.00 น. ซึ่งเป็นเวลาที่สมาชิกในครอบครัวอยู่กันพร้อมหน้า และทุกคนจะให้ความสำคัญในการจัดเตรียมอาหาร มักจะรอให้สมาชิกทุกคนมาพร้อมกัน จึงรับประทานอาหารร่วมกัน และเป็นช่วงเวลาที่สูงอายุของครอบครัวหรือพ่อแม่ได้พูดคุยสั่งสอนลูกหลาน และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและร่วมกันแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันที่เกิดขึ้น ดังนั้นจึงถือว่าเวลาในการรับประทานอาหารมือเย็น เป็นช่วงเวลาที่มิใช่ประโยชน์ของคนในชุมชนบ้านลำปางหลวงเป็นอย่างยิ่ง

2.4.2 สถานที่รับประทานอาหาร จากการบอกเล่าของนางฉ้ออน ตาเขียว ได้กล่าวว่า แต่เดิมนั้นชุมชนบ้านลำปางหลวงมีสภาพบ้านเรือนเป็นบ้านไม้ยกใต้ถุนสูง สถานที่ที่มักจะนิยมใช้เป็นที่รับประทานอาหารของสมาชิกในครอบครัวมักใช้พื้นที่บริเวณด้านหลังของบ้านหรือใต้ถุนบ้าน ซึ่งอาหารจะวางอยู่ในขันโตก (ภาชนะวางอาหาร) ส่วนในปัจจุบันลักษณะของบ้านเรือนได้เปลี่ยนแปลงไปเป็นบ้านทรงสมัยใหม่ ชั้นเดียวหรือสองชั้น และมีห้องครัวเป็นสัดส่วน ดังนั้นคนในชุมชนบ้านลำปางหลวงบางส่วนมักใช้พื้นที่บริเวณห้องครัวเป็นสถานที่ในการรับประทานอาหารร่วมกัน และบางครอบครัวในมือเย็นรับประทานอาหารและดูทีวีไปด้วย ยกขันโตกหรือถาดใส่อาหารมานั่งรับประทานร่วมกันบริเวณเต็นหน้าบ้าน ดังนั้นการรับประทานอาหารในมือเช้าและมือเย็นคนในชุมชนมักรับประทานอาหารพร้อมกัน ส่วนอาหารมื้อกลางวันขึ้นอยู่กับความจำเป็นในการทำงาน เช่น ในฤดูทำนาพ่อแม่ห่อข้าวไปรับประทานที่ทุ่งนา ซึ่งอาจใช้พื้นที่ห่างนาหรือได้ร่มไม้ล้อมวงกันร่วมกับเพื่อนร่วมงาน ส่วนเด็ก ๆ ที่เข้าโรงเรียนก็รับประทานข้าวกลางวันที่โรงเรียนเป็นส่วนใหญ่

2.4.3 ภาชนะใส่อาหารและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร แต่เดิมชาวบ้านในบ้านลำปางหลวงมักนิยมใช้ภาชนะใส่อาหาร และอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารหลายอย่าง เช่นเดียวกับคนล้านนาทั่วไป ภาชนะใส่อาหารส่วนใหญ่ทำจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ทำด้วยไม้สักและกะลามะพร้าวเป็นพื้น ซึ่งชาวล้านนาไทยอยู่ในดินแดนที่มีทรัพยากรป่าไม้ จึงได้นำมาดัดแปลงให้เป็นประโยชน์ใช้สอยกันในครอบครัว ในวัด และในวัง ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารมีดังนี้

ขันโตก หรือสะโตก เป็นภาชนะทำด้วยไม้กลึงให้มีลักษณะคล้ายถาดกลม มีเชิง และทำด้วยรักหรือชาดสีแดง มีขาสูงไม่เกิน 1 ศอก ให้พอดีกับการนั่งรับประทานอาหารได้สะดวก แต่ในปัจจุบันขันโตกโดยทั่วไปก็ทำเป็นสีไม้มีลักษณะมันหรือสีด้านตามธรรมชาติ ในการทำขันโตกในสมัยก่อนนั้นมักขึ้นอยู่กับจำนวนสมาชิกและขนาด

ของแต่ละครอบครัว ซึ่ง มีอยู่ด้วยกัน 3 ขนาด คือ ชั้นโตกลวง ชั้นโตกฮาม และชั้นโตก
 น้อย ชั้นโตกลวงหรือสะโตกลวง ทำด้วยไม้สักขนาดใหญ่ มีความกว้างตั้งแต่ 25 นิ้ว
 ถึง 50 นิ้ว ตามขนาดของไม้ที่หามาได้ ซึ่งนิยมใช้กับเจ้านายทั่วไป หรือไว้เลี้ยงแขกบ้านแขก
 เมือง ชั้นโตกฮามหรือตระม เป็นชั้นโตกขนาดกลางประมาณ 17-24 นิ้ว ซึ่งจะใช้กันใน
 ครอบครัวที่มีสมาชิกหลายคนหรือใช้กับพระภิกษุ เพราะสามารถใส่อาหารได้จำนวนมากและ
 ชั้นโตกน้อยมักใช้กับครอบครัวขนาดเล็ก

ฝาชี ใช้สำหรับครอบอาหารเพื่อกันแมลงวัน ทำจากไม้ไผ่เหลาบาง ๆ ทำ
 เป็นขอบและใช้ไม้ไผ่สานเป็นรูปสามเหลี่ยม ให้ความกว้างเท่ากับชั้นโตก ซึ่งในสมัยโบราณ
 นิยมทำกันทุกครอบครัว ในปัจจุบันมีการเปลี่ยนเป็นฝาชีพลาสติก หรือฝาชีไม้ไผ่สานแบบ
 ทรงกลมแทน

ก๊วยข้าว เป็นภาชนะที่ทำด้วยไม้กล้าย ๆ โตกแต่ไม่มีเชิง ใช้สำหรับรอง
 รับข้าวเหนียว เมื่อยกลงจากหม้อหนึ่ง หรือไหนดึง ซึ่งเรียกตามภาษาล้านนาว่า “ปงไหนดึง” หรือ
 “ปดไหนดึง” นั้น หมายถึงการยกไหนดึงลง แล้วเทข้าวร้อน ๆ ลงไปในก๊วยข้าว ก่อนที่จะ
 แบ่งจัดใส่ภาชนะอื่นต่อไป

กลองข้าว หรือกระดืบข้าวของชาวล้านนา เป็นภาชนะที่สานด้วยไม้ไผ่มี
 ขนาดใหญ่เล็กแตกต่างกัน มีฝาปิดมิดชิด มีเชิง และสายสะพายสอดซึ่งอาจใช้เชือกที่ทำจาก
 วัสดุต่าง ๆ กัน ใช้สำหรับแขวนหรือสะพายได้เมื่อต้องการขนย้าย กลองข้าวมีหลายสาน ชื่อ
 “คอกคำโป้ง” เป็นลวดลายที่บอกถึงสกุลชาวจักสานของเมืองมาย อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง

ถ้วยแกง ในสมัยก่อนถ้วยแกงของคนในชุมชนจะเป็นถ้วยเซรามิกมีฝาปิด
 มีลวดลายต่าง ๆ กัน เช่น ถ้วยตราไก่ ถ้วยลายผักชี ถ้วยลายตำลึง มีลักษณะกลมปากกว้าง
 หรือถ้วยสังกะสีที่เคลือบด้วยสีขาว สีเขียวหรือสีน้ำเงิน มีลักษณะก้นลึก สามารถใส่แกงที่มี
 น้ำได้ แต่ในปัจจุบันถ้วยใส่แกงนอกจากจะเป็นถ้วยเซรามิกแล้วก็จะมีถ้วยพลาสติก ถ้วยแก้ว
 ถ้วยกระเบื้องเพื่อให้สะดวกในการใช้งาน

ช้อนตักแกง ในสมัยก่อนเป็นช้อนสังกะสีสีเขียว มีสีน้ำเงิน หรือช้อนที่
 ทำด้วยกะลา แต่ในปัจจุบันนี้ได้เปลี่ยนเป็นช้อนอลูมิเนียม และช้อนสแตนเลสแทน

แอ็บข้าว มีลักษณะคล้ายกลองข้าว แต่มีขนาดใหญ่กว่า ทำจากไม้ไผ่สาน
 หรือใบตาล ไม่มีเชิงเหมือนกลองข้าว ใช้สำหรับใส่ข้าวเหนียว แล้วสอดเข้าในถุงเวลาเดินทาง
 หรือใส่ข้าวเหนียวไว้รับประทานในครอบครัว ภาชนะที่ใช้วางถ้วยหรือชามแกงนั้น นอกจาก
 ใช้ชั้นโตกแล้ว ในปัจจุบันถ้าต้องการจัดงานเลี้ยงที่มีคนจำนวนมาก ชั้นโตกมีจำนวนไม่พอก็
 นิยมใช้ถาดสังกะสีลายดอกวางถ้วยอาหารแทนการใช้ชั้นโตก ซึ่งมักจะใช้กับการเลี้ยงอาหาร

ในงานพิธีที่วัด หรือใช้ภายในครอบครัวเพื่อสะดวกในการยกอาหารหรือสะดวกในการเก็บ หลังจากการรับประทานอาหาร

2.4.4 การรับประทานอาหาร จากการบอกเล่าของ แม่หลวงหลาน คือคำ ผู้อาวุโสได้กล่าวว่า ประเพณีในการรับประทานอาหารนั้น เมื่อทำอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว แม่บ้านหรือลูกผู้หญิงจะตักอาหารมาใส่ถ้วยชามวางไว้บนขันโตก ถ้าเป็นอาหารประเภทแกง มักตักใส่ 2 ถ้วย เพราะแต่ละมือมีอาหาร 1 ถึง 2 อย่าง แล้วนำช้อนมาใส่ 2 ถึง 3 คัน ซึ่งไม่ใส่ครบจำนวนคน จากนั้นก็จะนำไปปูบริเวณเดิน หรือบริเวณที่นั่งรับประทาน อาหารของครอบครัว จึงยกขันโตกและนำกล่องข้าวไปวาง และเรียกสมาชิกคนอื่นๆ มานั่ง รับประทาน การรับประทานในสมัยโบราณนั้น ลูก ๆ จะต้องรอให้พ่อแม่ หรือผู้อาวุโสของ ครอบครัวรับประทานก่อน ถ้าพ่อบ้านไม่อยู่ก็ต้องแบ่งอาหารเก็บไว้ให้พ่อบ้าน แล้วจึง จะรับประทานได้ แต่ในปัจจุบันนี้ไม่ค่อยมีการยึดถือในเรื่องนี้มากนัก เพราะเนื่องจากวิถีชีวิต เปลี่ยนแปลงไป ในบางครั้งต้องให้เด็กรับประทานก่อนเพราะต้องรีบไปโรงเรียน โดย ก่อนรับประทานต้องให้ล้างมือ ซึ่งในอดีตก่อนรับประทานอาหารมักนิยมเอามือลูบผมหกก่อน เพื่อป้องกันข้าวเหนียวติดมือและบางคนอาจใช้น้ำมันจากอาหารมาทาฝ่ามือ การนั่งรับประทาน อาหารจะนั่งล้อมวงรอบขันโตก ซึ่งผู้ชายนิยมนั่งขัดสมาธิหรือที่เรียกกันว่า “นั่งขดถวย” สำหรับผู้หญิงก็นั่งพับเพียบ ซึ่งเรียกกันว่า “นั่งหม้อแหม้”

วิธีการรับประทานข้าวเหนียว หรือข้าวเหนียงนั้น ใช้มือกำข้าวหนึ่ง แล้วปั้น เป็นก้อนกลมตามขนาดที่ต้องการหรือพอคำ ใช้หัวแม่มือกดข้าวให้เป็นหลุมตรงกลาง แล้วใช้ ก้อนข้าวจุ่มลงไปบนอาหารเพื่อทำให้อาหารติดแล้วจึงนำไปใส่ปาก เมื่อต้องการชดน้ำแกงก็ใช้ ช้อนตักน้ำแกง แต่ถ้าไม่ชอบน้ำแกง อาจใช้ก้อนข้าวเหนียวจุ่มลงไปในน้ำแกง นอกจากนี้ใน ปัจจุบัน นอกจากจะรับประทานจากการใช้ขันโตกแล้ว ในบางครอบครัวที่มีเด็ก ๆ หรือลูกที่เป็น วัยรุ่น และเป็นครอบครัวสมัยใหม่ก็จะรับประทานอาหารบนโต๊ะอาหาร ภาชนะด้วยชามก็ ต้องใช้จำนวนเพิ่มขึ้นและนิยมใช้ช้อนส้อม นอกจากการรับประทานอาหารกันในครอบครัว แล้ว การรับประทานอาหารแบบขันโตกก็ยังเป็นที่นิยมในการเลี้ยงแขกผู้ใหญ่ การเลี้ยงในงาน พิธีต่าง ๆ การทำอาหารถวายพระในวันสำคัญทางศาสนา เป็นต้น

พ่อหนานจันทร์ มูลคำ ผู้อาวุโสได้เล่าว่า ชาวล้านนามีวัฒนธรรมหลาย อย่าง ซึ่งยังคงรักษาไว้ เช่น วัฒนธรรมการแต่งกาย วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และ ในปัจจุบันนี้วัฒนธรรมการรับประทานอาหารแบบขันโตกมักเป็นที่นิยมใช้ในงานเลี้ยง เช่น วันสำคัญทางศาสนา งานบวช งานปอยหลวง หรืองานฉลองต่าง ๆ นอกจากนี้ยังนิยมเลี้ยง ขันโตกในงาน แต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานศพ และในการเลี้ยงแขกบ้านแขกเมือง การเลี้ยง

แบบขันโตกจะมี ชาวบ้านมาช่วยเหลือกันเป็นอย่างดี ทั้งด้านการจัดสถานที่ การจัดทำอาหาร การจัดขบวนการแสดงโดยบรรยากาศในบริเวณงานอบอุ่น และสวยงามทั้งเครื่องแต่งกายของแขกที่มาร่วมงาน สถานที่ คนตรีพื้นเมือง การฟ้อนของชาวล้านนา ในปัจจุบันนี้จะเรียกวิธีการรับประทานอาหารแบบนี้ว่า “ขันโตกดินเนอร์”

ประเพณีการเลี้ยงอาหารเย็นแบบขันโตกนั้น เป็นการเลี้ยงที่ชาวบ้านลำปางหลวงได้จัดขึ้นเพื่อเลี้ยงแขกหรือนักท่องเที่ยว เพื่อหารายได้ให้กับชุมชน ในการเลี้ยงขันโตกนั้น ประเพณีการปรุงอาหารและรับประทานอาหารเป็นการแสดงออกถึงวัฒนธรรมล้านนาดั้งเดิมของภาคเหนือ และเป็นการแสดงออกถึงวิถีชีวิตของคนในชุมชน นำมาปรุงแต่งให้เข้ากับวิถีชีวิตตามธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เพื่อเป็นการแสดงออกทางวัฒนธรรม การปรุงอาหารและการรับประทานอาหารล้านนา อาหารที่นิยมทำในการจัดเลี้ยงแบบขันโตกหรือที่เรียกว่า “ครัวถิ่นเมือง” ประกอบด้วยอาหารคาวและขนมหวาน เช่น จิ้นลาบ แกงอ่อม น้ำพริกอ่องกับแคบหมู ขนมเส้นน้ำเงี้ยว แกงฮังเล ใ้ฮั่ว น้ำพริกหนุ่ม แคบหมู สำหรับขนมหวานมีขนมจ็อก (ขนมเทียน) ข้าวแต๋น ขนมปาด เป็นต้น

2.4.5 มารยาทในการรับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหารก็เหมือนกับมารยาทโดยทั่วไป ในขณะที่ข้าวไม่ควรพูด ไม่ควรหัวเราะ หยอกล้อหรือร้องเพลง ผู้อาวุโสมักจะสอนลูกหลานไม่ให้รับประทานข้าวจนหมดคถ้อง หรือแครงจนหมดหม้อ ควรเหลือข้าว เหลือแครงไว้เป็นขวัญลูกช่องข้าว ขวัญหม้อแครง การกินหมดถือว่าไม่ดี เพราะจะทำให้หากินได้ไม่เพียงพอ ข้าวที่เหลือห้ามทิ้ง เพราะถ้าหากทิ้งพ่อแม่จะบอกว่าทิ้งข้าวทำให้บาปต่อไปจะยากจน เพราะขวัญข้าวหรือแม่โพสพจะสาปแช่ง ข้าวหนึ่งที่กินเหลือจะเก็บไว้หนึ่งพร้อมกับข้าวที่จะนึ่งใหม่ในวันต่อไป พ่อแม่และปู่ย่า ตายาย มักจะถือโอกาสในการรับประทานอาหารอบรมสั่งสอนบุตรหลาน หรือพูดคุยในเรื่องความเป็นอยู่ของครอบครัว

หลังจากที่รับประทานอาหารจนอิ่มแล้ว ก็จะค้ำน้ำประมาณ 1 แก้ว หรือ 1 กระบวย สำหรับผู้อาวุโสหลังจากรับประทานอาหารอิ่มแล้วก็จะเคี้ยวหมากหรืออมเมี่ยง บางคนก็จะสูบบุหรี่ สำหรับเด็ก ๆ นั้น บางบ้านก็มีขนมขบเคี้ยว หรือถั่วลิสงต้มเป็นอาหารว่าง ขนมหวานนั้นตามปกติจะไม่มี นอกจากเป็นช่วงเทศกาลหรือมีงานตามประเพณีก็มีขนมให้รับประทาน หลังจากรับประทานเสร็จแล้วผู้ที่จะลุกขึ้นก่อนส่วนมากจะเป็นพ่อบ้านหรือลูกผู้ชาย ส่วนแม่บ้านหรือลูกสาวก็จะเก็บอุปกรณ์ด้วยขามต่าง ๆ ไปล้างทำความสะอาด

แบบแผนในการรับประทานอาหารของชาวบ้านลำปางหลวงนับว่ายังยึดถือแนวปฏิบัติในการรับประทานอาหาร การจัดสถานที่ ภาชนะในการใส่อาหาร ตลอดจนมารยาทในการรับประทานอาหาร ยังมีการยอมรับและปฏิบัติตามวัฒนธรรมประเพณีดั้งเดิม มี

พฤติกรรมการบริโภคแบบล้านนา และมีบางส่วนได้ปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตและสภาพแวดล้อมในปัจจุบัน อย่างไรก็ตาม คนล้านนาปัจจุบันส่วนใหญ่ยังชอบรับประทานอาหารล้านนา ทรายโตที่ปู่ย่า ตายาย หรือพ่อแม่และสมาชิกในครอบครัวยังมีโอกาสได้รับประทานอาหารร่วมกัน การสืบทอดประเพณีและความเชื่อทางอาหารล้านนาก็ยังคงอยู่ต่อไป ถึงแม้ว่าจะมีเวลาในการประกอบอาหาร รับประทานเองน้อยมาก ก็สามารถซื้ออาหารได้จากตลาดหรือจากร้านอาหารพื้นเมืองได้

2.5 แบบแผนในการประกอบอาหารตามความเชื่อ ค่านิยม ประเพณี และพิธีกรรม

ชุมชนบ้านลำปางหลวงมีวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมเป็นเครือญาติเชื่อมโยงกัน และคนในชุมชนจะรู้จักกันทุกหลังคาเรือน ดังนั้นเมื่อมีเทศกาล ประเพณี และพิธีกรรมของชุมชนคนในชุมชนจะมาร่วมกันจัดเตรียมสิ่งของที่จะเข้าร่วมพิธี จัดเตรียมอาหารเพื่อใช้ในพิธีและต้อนรับแขกจากต่างหมู่บ้านที่จะมาร่วมงาน โดยมีแม่งานซึ่งจะเป็นผู้อาวุโสหรือหัวหน้ากลุ่มแม่บ้านเป็นหัวหน้าและคอยควบคุมดูแลการดำเนินงานทั้งหมด ผู้วิจัยจึงขอแบ่งหัวข้อในการวิจัยดังนี้

2.5.1 การประกอบอาหารตามความเชื่อและค่านิยม

ชุมชนบ้านลำปางหลวงยังมีความเชื่อและค่านิยมในการรับประทานอาหารเป็นอย่างมาก ผู้สูงอายุหรือพ่อแม่ได้บอกเล่ากับลูกหลานและสมาชิกในครอบครัว ซึ่งเป็นการถ่อมเกลตาทางด้านความเชื่อและค่านิยมให้กับลูกหลานสืบต่อกันมา แม่ทองดี กวยเนียม กล่าวว่า ได้ทำหน้าที่เป็นผู้อาวุโสของหมู่บ้าน โดยได้บอกเล่าลูกหลาน เพื่อให้ลูกหลานเกิดความเข้าใจว่า ผู้ป่วย หญิงตั้งครรภ์ หญิงที่ให้นมลูกและเด็กเล็กจะเป็นกลุ่มที่มีร่างกายอ่อนแอ ควรระมัดระวังในการรับประทานอาหาร ดังนั้นการประกอบอาหารควรหลีกเลี่ยงอาหารที่มีรสจัดเกินไป อาหารหมักดอง หรือลาบดิบ เป็นต้น ควรประกอบอาหารที่มีคุณค่า และเสริมคุณภาพ เช่น หญิงมีครรภ์ควรงดอาหารจำพวกเนื้อสัตว์หรือรับประทานให้น้อยลง เพราะจะทำให้เด็กในครรภ์ตัวโตเกินไป และมีไขมัน ทำให้คลอดยาก และงคของหวาน แกงผักแคบ (ผักตำลึง) เพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้คลอดลูกยากเหมือนเถาของผักตำลึงที่มีมือคอยยึดเกาะเกี่ยวหลักไม้อื่นไว้แน่น และห้ามกินแกงป่าเชื้อแจ้ (มะเขือขื่น) เพราะจะทำให้ครรภ์โตมาก ซึ่งจะทำให้คลอดยาก และควรรับประทานแกงผักบั้งบ่อย ๆ เพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้คลอดลูกง่าย และควรให้รับประทานน้ำมะพร้าว เพราะมีความเชื่อว่าจะช่วยล้างไขมันของเด็กออก ทำให้คลอดลูกได้ง่าย และเด็กในท้องจะมีผิวพรรณดี ภายหลังคลอดลูกจะต้องดูแลเรื่องอาหารเป็นพิเศษ ต้องงดการปรุงอาหารที่มีของแสลงทุกชนิด เช่น ผักกาด แดงกวา เป็นต้น และควรงดอาหารที่

มีพิษ เช่น ปลาอุก เนื้อวัว เนื้อควาย ห้ามรับประทาน เพราะจะทำให้มดลูกบานเข้าอุ้งยาก และอาจทำให้เป็นลมผิดเดือนได้ ซึ่งอาหารที่ควรปรุงให้รับประทานในช่วงคลอดลูกใหม่นี้ มี ข้าวเหนียวปิ้ง (จี) กับเกลือ ข้าวแคบ จิ้นหมูปิ้ง ซึ่งก่อนจะนำจิ้นหมูมาปิ้งต้องล้างให้สะอาดเสียก่อน ซึ่งชาวบ้านมีความเชื่อว่า อาหารที่แม่ลูกอ่อน รับประทานเข้าไปนั้นจะกลายเป็นน้ำนมให้ลูกน้อยได้ดื่มจึงให้ความสำคัญระมัดระวังการประกอบอาหารให้กับแม่ลูกอ่อนได้รับประทาน และในช่วงนี้ควรรับประทานอาหารที่บำรุงน้ำนม เช่น แกงหัวปลี จะทำให้มีน้ำนมมากขึ้น ให้ดื่มน้ำปูเลซึ่งเป็นสมุนไพรพื้นบ้านชนิดหนึ่ง และเชื่อว่าจะทำให้ไฟในท้องแรง เลือดคลมดี และทำให้เด็กเล็กแข็งแรงอีกด้วย ส่วนทารกและเด็กก่อนวัยเรียน นางคำไหม ชัยสาร แม่บ้าน ได้บอกว่า ในอดีตชาวบ้านมักนิยมเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ เนื่องจากเชื่อว่าเด็กที่กินนมแม่จะมี สุขภาพแข็งแรง เด็กที่กินนมผงจะไม่แข็งแรงและตั้งไข่ช้า คลานช้ากว่าปกติ ยกเว้นแม่บางคน ที่ไม่มีน้ำนมหรือห้วนนมไม่ดี ไม่สามารถเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ได้จะให้ลูกกินนมผสม แต่มีจำนวน น้อยมาก เพราะนมผงไม่เป็นที่นิยมเนื่องจากมีราคาแพง และไม่มีการโฆษณา ส่วนในปัจจุบัน นี้เด็กแรกเกิดยังนิยมให้กินนมแม่ เนื่องจากแม่ของเด็กในปัจจุบันมีสุขภาพแข็งแรง มีน้ำนม มาก และยังมีความเชื่อว่าเมื่อให้ลูกได้ดื่มนมแม่แล้วจะมีความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน ลูกจะเป็นคน เลี้ยงง่าย เชื่อฟังคำสั่งสอนของพ่อแม่ ส่วนแม่บางคนที่ต้องทำงานนอกบ้าน เช่น รับราชการ รัฐวิสาหกิจหรือรับจ้างในช่วงลาคลอด มักนิยมเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ หลังจากต้องทำงานจะเลี้ยง ลูกด้วยนมผสม โดยในช่วงตอนเช้าก่อนออกไปทำงานก็จะให้ลูกกินนมแม่ ในช่วงเวลากลางวัน ซึ่งต้องไปทำงานก็มักจะให้ลูกกินนมผง และตอนเย็นหลังเลิกงานกลับมาถึงบ้าน ก็จะให้ลูก กินนมแม่อีกครั้ง นอกจากนี้ชาวบ้านมักจะเสริมอาหารให้เด็กเล็ก โดยจะนำอากล้วยน้ำว้ามา ชูดหรือบดให้ละเอียดให้เด็กเล็กได้กิน จนอายุได้ 1 เดือน ก็จะบดข้าวผสมกับกล้วยน้ำว้าด้วย การตำหรือเคี้ยว เรียกว่า ข้าวม่่า เมื่อเด็กอายุ 1-2 ขวบ แม่จะเริ่มให้ลูกหย่านม และจะให้ อาหารประเภทไข่ และปลา เพราะเป็นอาหารที่เด็กเริ่มมีฟันเคี้ยวง่าย และในช่วงนี้จะยกเว้น อาหารประเภทผัก เนื่องจากกลัวว่าผักจะไปพันหลอดลมเด็ก และเมื่อเด็กโตขึ้นอายุประมาณ 3-4 ขวบ ก็เริ่มให้กินข้าวเหนียวปิ้งเป็นคำเล็ก ๆ กับข้าวก็จะเป็นแบบง่าย ๆ เช่น ไข่ต้ม เนื้อปิ้ง หมูทอด โดยไม่มีน้ำจิ้ม ส่วนอาหารประเภทรสจัด เช่น เต็ม เผ็ด และถาบ จะไม่ ให้เด็กกิน เนื่องจากมีความเชื่อว่า เด็กยังเล็กไม่มีความต้านทาน ถ้ากินเข้าไปแล้วจะทำให้ไม่สบายได้

อาหารสำหรับคนป่วยหรือไม่สบายเนื่องจากเป็นไข้ ชาวบ้านมีความเชื่อ ว่าไม่ควรประกอบอาหารด้วยพืชผัก เช่น ผักตำลึง หรือใบบัวบก เพราะจะทำให้เป็นโรค

เหน็บชา แต่ความจริงแล้วในทางการแพทย์ ผักตำลึง และใบบัวบก เมื่อนำมาต้มกินจะช่วยลดไข้ และช่วยลดความร้อนของร่างกายได้

ชาวบ้านลำปางหลวงมีความเชื่อและค่านิยมในการรับประทานลาบจีน ในครอบครัวมักจะซื้อเนื้อหมู เนื้อวัว หรือเนื้อควาย มาทำกินเอง หรือซื้อสำเร็จ นอกจากนี้ยังถือว่าลาบจีนเป็นอาหารที่ใช้ในการต้อนรับแขก และงานประเพณี เช่น งานปอยหลวง งานตานก้วยสลาก งานทอดกฐิน ฟ้าป่า หรืองานเลี้ยงสังสรรค์ เช่น งานแต่งงาน งานบวช งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่หรือมีเพื่อนฝูง ญาติพี่น้องต่างหมู่บ้านมาเยี่ยมเยียน เจ้าของบ้านมักทำลาบจีนเลี้ยง หรือในโอกาสพบปะ การรวมกลุ่ม หรือการทำกิจกรรมต่าง ๆ ของชุมชน เช่น ดำนา เกี่ยวข้าว ปลูกข้าว เจ้าภาพก็มักทำลาบจีนเลี้ยงเพื่อแสดงความขอบคุณผู้ที่มาช่วยหรือร่วมงาน ตลอดจนโอกาสสำคัญต่าง ๆ เช่น วันสงกรานต์ วันขึ้นปีใหม่ วันครบรอบวันเกิด หรือโอกาสที่แสดงความยินดีประสบความสำเร็จ เช่น ขายเป็น ขายเป็นดิน ได้รับค่าแรง หรือโอกาสพิเศษต่าง ๆ ในครอบครัว เครือญาติ หรือเพื่อนที่สนิทสนมกันมักจะทำลาบจีน เพราะการทำลาบจีนมีกิจกรรมที่ต้องทำ ร่วมกัน เช่น ในการสับเนื้อ หรือภาษาพื้นเมืองว่าลาบจีนนั้น ได้พูดคุย และสอบถามความเป็นอยู่ การประกอบอาชีพ และปรึกษาหารือซึ่งกันและกัน เพราะถือว่าลาบจีนเป็นอาหารชั้นหนึ่ง อร่อย มีคุณค่า และราคาแพง เมื่อนำมาเลี้ยงแขกเป็นเสมือนการมอบความรู้สึกที่ดีต่อกัน ซึ่งผู้เลี้ยงและผู้ถูกเลี้ยงต่างก็พอใจทั้งสองฝ่าย และเป็นการแสดงถึงสื่อความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างสมาชิกในชุมชน นอกจากนี้ยังมีความเชื่อว่า ลาบจีนเป็นเครื่องบ่งบอกความเป็นชายและความเป็นหญิง เพราะผู้ชายส่วนใหญ่เมื่อเข้าสังคมหรือร่วมงานก็จะดื่มเหล้าและกินลาบจีนเพื่อแสดงความเป็นชายเต็มตัว สำหรับเด็กผู้ชายที่สามารถกินลาบจีนได้ตั้งแต่เด็ก ผู้ใหญ่จะชื่นชมว่ากล้าหาญ นอกจากนี้ยังพบว่าถ้าหากหญิงที่ตั้งครรภ์ชอบกินลาบจีนมากกว่าปกติ เชื่อกันว่าลูกในครรภ์จะเป็นเพศชาย สำหรับ ผู้หญิงในอดีตจะนิยมกินลาบจีน เมื่อมีงานเลี้ยงมักจะกินลาบที่อร่อยที่สุด การทำลาบถือว่าเป็นหน้าที่ของผู้ชาย เนื่องจากผู้ชายบางคนเชื่อว่าไม่ควรให้ผู้หญิงเข้ามายุ่งเกี่ยวกับการทำลาบจีน เพราะผู้หญิงเป็นเพศที่มีประจำเดือน จึงมีความเชื่อว่าจะทำให้คาถาอาคมเสื่อมลงได้ แต่ในปัจจุบันนี้พบว่า ผู้หญิงมีการกินลาบจีนและดื่มเหล้ามากขึ้น ทั้งในครัวเรือน และการเข้าสังคม เพราะผู้หญิงมีบทบาทในสังคมมากขึ้น เช่น กลุ่มแม่บ้าน ซึ่งเป็นกำลังสำคัญในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ของหมู่บ้าน โดยเฉพาะการทำอาหารพื้นเมืองในงานเลี้ยง และผู้ชายได้ยอมรับฝีมือในการปรุงลาบของผู้หญิงมากขึ้น ประกอบกับความเชื่อเรื่องคาถาอาคมลดลง ดังนั้นการทำลาบจีนทั้งในครัวเรือนและงานเลี้ยงปัจจุบันจึงเป็นหน้าที่ของผู้หญิงทั้งหมด

พระสงฆ์หรือผู้เคร่งศาสนา บุคคลเหล่านี้มักจะมีข้อห้ามหรือข้อปฏิบัติแตกต่างจากชาวบ้านทั่วไป ในด้านอาหารลาบจีนถูกจัดเป็นอาหารต้องห้ามชนิดหนึ่งที่บุคคลเหล่านี้กินไม่ได้ พิธีกรรมนิยมของพระสงฆ์ เนื่องจากลาบจีนเป็นอาหารกบแก้มเหล่าของนักดื่ม ซึ่งถือเป็นอบายมุขและลาบจีนก็มีเลือดสดผสมอยู่ เลือดแสดงถึงการฆ่าสัตว์ตัดชีวิต หากพระสงฆ์รูปใดจับจะถูกมองว่าเป็นผู้ที่ไม่เคร่งครัดในศีล

สำหรับชาวบ้านนั้นมีความเชื่อว่า อาหารบางอย่างเป็นอาหารต้องห้ามและไม่นิยมรับประทานร่วมกัน เช่น แกงหอยจูบ หรือหอยจูบแจง หรือหอยขม คนบ้านลำปางหลวงซึ่งมักนำมาแกงเป็นอาหาร โดยตัดก้นหอยออกแล้วจึงแกงใส่ข้าวคั่ว เมื่อจะรับประทานก็จะดูที่ปากหอยเพื่อให้หอยหลุดออกมา ชาวบ้านลำปางหลวงมีความเชื่อว่า ถ้าบ้านใดทำแกงหอยขมรับประทาน จะไม่เรียกคนต่างเรือนมารับประทานร่วมกัน และจะไม่ตักแบ่งแกงหอยส่งไปให้พี่น้องหรือผู้อื่นที่อยู่ต่างเรือน โดยมีความเชื่อว่าจะทำให้เบื้อหน้าแก่กัน และจะไม่ไปมาหาสู่กันอีก แต่ถ้าญาติพี่น้องที่อยู่ต่างเรือนอยากรับประทานแกงหอยนั้นให้ถือวิสาสะมาตักเอาไปเองโดยไม่ต้องบอกเจ้าของบ้าน และชาวบ้านลำปางหลวงมีความเชื่อว่า เมื่อนำเนื้อเป็ดมาประกอบอาหาร เพื่อรับประทานในครัวเรือนจะไม่เรียกคนที่อยู่นอกเรือน หรือต่างครอบครัวมาร่วมรับประทานด้วย ถึงแม้จะเป็นญาติพี่น้องกันก็ตาม ทั้งนี้เพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้เกิดความเบื้อหน้า และไม่ไปมาหาสู่กันดังเดิม นอกจากนี้เตาหรือตะไคร่น้ำ ซึ่งเป็นสาหร่ายน้ำจืดชนิดหนึ่งมีสีเขียว มีลักษณะเป็นเส้นสีเขียวละเอียด ลอยอยู่ในน้ำ ชาวบ้านลำปางหลวงนิยมเอาเตาหรือตะไคร่น้ำมาประกอบอาหาร โดยนำมาล้างน้ำและปรุงน้ำพริก ใส่ปลาต้มย่ำรับประทาน โดยมีความเชื่อว่าเป็นอาหารชั้นดี มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่จะต้องรับประทานยาเตาเฉพาะสมาชิกในครัวเรือนเดียวกันเท่านั้น ห้ามเรียกผู้อื่นที่อยู่นอกเรือนหรือต่างครอบครัวมาร่วมรับประทานด้วย จะทำให้เกิดความเบื้อหน้าต่อกัน ไม่ไปมาหาสู่ดังเดิม

จากข้อมูลการประกอบอาหารตามความเชื่อและค่านิยมที่กล่าวมาแล้วนั้น ชาวบ้านในชุมชนบ้านลำปางหลวงในอดีต มีความต้องการที่ป้องกันและรักษาสุขภาพอนามัย เป็นผู้ประพฤติปฏิบัติในกรอบความเชื่อเป็นสำคัญ และยังพบว่าความเชื่อและค่านิยมพื้นบ้านนั้นมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมกรรมการประกอบอาหาร และการรับประทานอาหารของชาวบ้านเป็นอย่างมาก โดยมีความเชื่อว่าร่างกายของคนเราจะประกอบด้วยธาตุทั้ง 4 คือ ดิน น้ำ ลม ไฟ เมื่อมีอาการเจ็บป่วย จะเป็นผลเนื่องมาจาก ธาตุทั้ง 4 ธาตุใดธาตุหนึ่งหย่อนไปหรือไม่เสมอกัน ดังนั้นจึงเป็นสิ่งสำคัญอย่างหนึ่งที่จะมีส่วนช่วยปรับระดับธาตุทั้ง 4 ให้เสมอกันได้ แต่อย่างไรก็ตามก็ยังมีตัวแปรอื่นอีกมากมายที่มีผลต่อพฤติกรรมกรรมการกิน อันเป็นความเชื่อให้

คนในชุมชนได้ยึดถือปฏิบัติเป็นบริโภคนิสัย จึงถือว่าเป็นวัฒนธรรมที่ดำรงอยู่ในตัวบุคคล ครอบครัวและชุมชนตลอดมา

ปัจจุบันความเชื่อดังกล่าวได้มีการเปลี่ยนแปลง เพราะคนในชุมชนได้รับการศึกษาเพิ่มมากขึ้น และมีความรู้ทางด้านโภชนาการและการดูแลสุขภาพ จึงทำให้ความเชื่อด้านอาหารบางอย่างได้เปลี่ยนแปลงไปด้วย เช่น อาหารของหญิงมีครรภ์ หญิงแม่ลูกอ่อนและเด็ก ซึ่งความเชื่อในอดีตนั้นห้ามหญิงมีครรภ์กินเนื้อสัตว์ เพราะแสลง จะทำให้เด็กในท้องอ้วนและคลอดยาก แต่ในปัจจุบันความเชื่อเรื่องเช่นนี้จะทำให้มีอันตรายทั้งตัวแม่และทารกในครรภ์ เพราะทารกในครรภ์ก็ต้องการอาหารเพื่อความเจริญเติบโตของร่างกาย เพราะอาหารพวกเนื้อสัตว์จะให้โปรตีน ซึ่งมีประโยชน์ต่อการเติบโตของทารกมาก หรือหญิงแม่ลูกอ่อนได้รับอาหารไม่เพียงพอก็จะอันตรายแก่ตัวแม่มากเพราะอยู่ในระยะให้นมลูก ร่างกายของแม่ต้องการอาหารมากเป็นพิเศษ เพื่อซ่อมแซมร่างกายและสร้างน้ำนมขึ้นเลี้ยงทารก เพราะข้าวกับเกลือมีแต่สารอาหารอย่างเดียว คือ คาร์โบไฮเดรตเท่านั้น ร่างกายไม่ได้รับสารอาหารอย่างอื่นก็จะทำให้เกิดโรคแทรกได้ง่าย และอาจเป็นอันตรายได้

จากข้อมูลที่ได้กล่าวมานั้น คนในชุมชนมีความเชื่อในการประกอบอาหารและการบริโภคอาหาร เป็นการปฏิบัติโดยการสืบทอดมานานหลายชั่วอายุคน และเป็นข้อห้ามที่ถูกกำหนดขึ้นภายในชุมชนจนกลายเป็นรูปแบบและกฎเกณฑ์ของชาวบ้าน โดยเฉพาะกลุ่มผู้อาวุโสในชุมชนที่ยังคงรักษาวัฒนธรรมประเพณีเกี่ยวกับการบริโภคนี้ไว้ แต่ในปัจจุบันความเชื่อต่าง ๆ เหล่านี้ได้เกิดการเปลี่ยนแปลงไปบ้าง เพราะคนในชุมชนได้รับความรู้จากโรงเรียน สื่อมวลชน และปฏิบัติตามคำแนะนำของแพทย์และพยาบาล

2.5.2 การประกอบอาหารที่ใช้ในงานทำบุญตามเทศกาล ชาวบ้านชุมชนบ้านลำปางหลวงได้ประกอบอาหารในการทำบุญในเทศกาลต่าง ๆ ดังนี้

เทศกาลวันสงกรานต์ (ปีใหม่เมือง) ซึ่งตรงกับวันที่ 13 เมษายน ตามประเพณีพื้นเมืองเรียกวันนี้ว่า วันสงกรานต์ล่อง หมายถึง วันสิ้นสุดของศักราชเก่า เป็นวันส่งท้ายปีเก่า ชาวบ้านในชุมชนจะมีการยิงปืน เพื่อเป็นการขับไล่เสนียดจัญไรต่าง ๆ ตามที่ถือกันมาแต่โบราณ พอเช้าตรู่ ผู้เฒ่า ผู้แก่ และลูกหลานในครัวเรือนก็จะช่วยกันทำความสะอาดบริเวณบ้าน และปิดกวาดบ้านเรือนให้สะอาดซึ่งเป็นการทำความสะอาดทุกส่วนของบ้าน และชาวบ้านในชุมชนลำปางหลวงก็จะพร้อมใจกันทำความสะอาดวัดและบริเวณวัด ด้วยความพร้อมเพรียงกัน และในวันนี้ทุกคนจะทำอารมณ์ให้แจ่มใส ไม่ให้มีจิตใจงุ่นงัน เพราะเป็นวันที่เริ่มชีวิตใหม่ และผู้อาวุโสมักจะบอกกล่าวให้ลูกหลานสระผม และชำระร่างกายให้สะอาด แต่งตัวด้วยเสื้อผ้าใหม่ หนุ่มสาวก็จะพากันไปเที่ยวและเล่นรดน้ำกันด้วยความสนุกสนาน

สำหรับพิธีทางศาสนานั้น ในอดีตจะไม่มีพิธีทางศาสนาในวันนี้ แต่ในปัจจุบัน ชาวบ้าน หรือผู้คนในชุมชนบางส่วนเห็นว่าในวันพญาวัน (วันที่ 15 เมษายน) ซึ่งเป็นวันทำบุญตามประเพณีมีผู้คนไปทำบุญที่วัดกันมาก ทำให้ไม่สะดวก ก็จะจัดเตรียมอาหารและขนมไปถวายพระที่วัดพระธาตุลำปางหลวงในวันที่ 13 เมษายน แทน

ในวันที่ 13 เมษายนนี้ นอกจากจะมีการเล่นรดน้ำ ซึ่งเป็นประเพณีที่แสดงออกถึงจิตใจที่มีไมตรีต่อกันระหว่างชาวบ้านในชุมชนและอาคันตุกะจากถิ่นอื่น หรือนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเที่ยวที่วัดพระธาตุลำปางหลวง นอกจากจะมีกิจกรรมรดน้ำแล้ว ก็จะมีการแห่พระพุทธรูปที่สำคัญ คู่บ้านคู่เมืองของจังหวัดลำปาง คือ พระเจ้าแก้วมรกต จากวัดพระธาตุลำปางหลวง ซึ่งจะจัดขบวนแห่ที่ยิ่งใหญ่ไปตามถนนในตัวเมืองจังหวัดลำปาง เพื่อให้ประชาชนและนักท่องเที่ยวได้ชื่นชมพระเจ้าแก้วมรกตอย่างทั่วถึง เพื่อเป็นสิริมงคลต่อตัวเองและครอบครัว

วันที่ 14 เมษายน เป็นวันเนาหรือวันเนา ซึ่งเมืองเหนือจะเรียกว่าวัน "วันเนา" เป็นวันที่สำคัญตามประเพณีทางศาสนา เช่น การขนทรายเข้าวัด การเล่นน้ำของคนหนุ่มสาว ในชุมชนตั้งแต่เช้าถึงเย็น ผู้คนในชุมชนที่อยู่ต่างถิ่นก็จะเดินทางกลับบ้าน ทำให้ชุมชนบ้านลำปางหลวงมีคนหนาแน่น และวันนี้เป็นวันที่สำคัญทุกคนในครัวเรือน หรือในชุมชนจะไม่ทำอะไรที่ไม่เป็นมงคล ไม่คำทอ หรือทะเลาะวิวาทกัน เพราะคนโบราณถือว่าถ้าหากคำทอจะทำให้ปากของผู้นั้นเน่า เพราะเป็นวันเนา ซึ่งคนเฒ่า คนแก่ และคนในชุมชนถือเครื่องที่สุดคือ จะไม่ผัดผัด 5 เพื่อเป็นมงคลแก่ชีวิต และครอบครัวจะได้ประสบแต่ความดีงามตลอดไป

วันนี้ในตอนเช้า ตลาดในชุมชนบ้านลำปางหลวง ในตัวอำเภอเกาะคา และในตัวเมืองลำปางจะมีชาวบ้านทั้งผู้อาวุโส และหนุ่มสาวแต่งตัวด้วยเสื้อผ้าที่สวยงาม เพื่อไปจับจ่ายซื้ออาหารและข้าวของไว้ทำบุญในวันพญาวัน สำหรับบ้ายก็จะมีการขนทรายเข้าวัด ก็จะแต่งกายด้วยเสื้อม่อฮ่อม หรือผ้าพื้นเมือง ทั้งผู้ใหญ่ หนุ่มสาวและเด็กๆ จะถือขันหรือสรวงเพื่อขนทรายเข้าวัด และในช่วงตอนสาย ก็จะช่วยกันประกอบอาหารคาวหวาน นางจ้ออนตาเขียว เป็นแม่บ้านเล่าให้ฟังว่า ในสมัยก่อนในวันเนานี้ทุกบ้านจะมีหนุ่มๆ ต่างบ้านเข้ามาเที่ยวและช่วยกันทำขนม เช่น ผู้ชายจะขูดมะพร้าว โม่แป้ง ผู้หญิงก็จะตัดใบตอง แต่ในปัจจุบันทุกบ้านก็จะซื้อแป้ง กะทิจากตลาด เพื่อความสะดวกและรวดเร็ว อาหารที่ชาวบ้านนิยมนำไปถวายพระในวันพญาวัน ได้แก่ ข้าวเหนียว แกงฮังเล ต้มจืดวุ้นเส้น จิ้นส้ม ห่อนึ่งไก่ แกงหน่อไม้ส้ม แกงอ่อม คั่วแค ใส่อั่ว อบไก่อ ซึ่งการประกอบอาหารแต่ละบ้านจะจัดทำอาหารประมาณ 2 – 3 อย่าง และส่วนมากที่นิยมทำกันเกือบทุกบ้าน คือ แกงฮังเล เพราะถือ

ว่าเป็นแกงที่ดี และทำยาก จะทำในโอกาสพิเศษและใน วันสงกรานต์เป็นวันที่ญาติพี่น้องมา
กันพร้อมหน้า และจะได้รับประทานได้อย่างทั่วถึง สำหรับขนมหรือข้าวเหนียว ส่วนมากจะเป็น
ข้าวหรือแป้งมาคลุก หรือผสมเข้าด้วยกัน ที่นิยมทำกันในชุมชนและในล้านนาจนถึงปัจจุบัน
และใช้ในเทศกาลต่าง ๆ มีดังนี้

ข้าวเหนียวจ็อก หรือขนมเทียน ชาวบ้านนิยมทำ 2 ใส้ คือ ใส้มะพร้าว และ
ใส้ถั่ว

ข้าวเหนียวปาด หรือศิลาอ่อน ซึ่งใช้น้ำอ้อยกวนกับแป้ง

ข้าววิตุ หรือข้าวเหนียวแดง ซึ่งทำมาจากข้าวเหนียว น้ำกะทิ น้ำอ้อย
น้ำตาล นำมากวนรวมกัน

ข้าวแต๋น ทำจากข้าวเหนียว นำไปนึ่งกดลงในพิมพ์ นำมาตากแดดพอ
แห้งนำไปทอดแล้วเติวน้ำอ้อย หรือน้ำตาลหยอดลงบนแผ่นขนม พอแห้งก็เก็บไว้รับประทาน
ได้นาน

ข้าวแคบ หรือข้าวเกรียบ ทำด้วยแป้งข้าวเจ้าผสมข้าวเหนียว ต้มแป้งแล้ว
นำลงเลงลงในพิมพ์ นำไปผึ่งแดดโรยด้วยงาดำ เมื่อแห้งก็จะนำไปผิงไฟ หรือทอดน้ำมัน

ข้าวควม ทำจากแป้งข้าวเหนียวต้มแล้วคลุกกับน้ำอ้อย น้ำตาลและไข่แดง
นำลงพิมพ์ ผึ่งแดดจนแห้ง เวลารับประทานผิงไฟให้พองตัว

ข้าวพอง ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมกับน้ำอ้อย น้ำตาล แล้วกดลงใน
พิมพ์ลึกประมาณ 2 เซนติเมตร นำไปตากแดดจนแห้ง เวลาจะรับประทานจะนำไปวางบน
ทรายที่คั่วจนร้อน ข้าวเมื่อถูกความร้อนก็จะพองตัวขึ้นมา แล้วจึงตีบวางบนถาด เอน้ำอ้อยที่
เคี่ยวจนเหนียวหยอดลงไป

ข้าวเหนียวตาส้ม คือ ข้าวเหนียวทำจากกะทิและใส่น้ำอ้อย น้ำตาลจนหวาน
พอข้าวสุกประมาณครึ่งหนึ่งห่อด้วยใบตองแล้วนำไปนึ่งจนสุก

ข้าวต้มหัวหงอก ทำจากข้าวเหนียวห่อด้วยใบตอง ช่างโนในส่กัล้วยน้ำว่า
หรือ ในชุมชนเรียกว่า กัล้วยใต้ บางคนอาจจะใส่ถั่วดำหรือถั่วแดง ต้มจนสุก ทำให้เย็น นำ
ออกมาแกะห่อเป็นชิ้นพอคำ ใส่มะพร้าวขูด คลุกด้วยเกลือและใส่น้ำตาลทราย

ข้าวเหนียววง ทำจากแป้งข้าวเหนียวนวดกับน้ำ แล้วปั้นเป็นวงกลม เส้น
ผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 ถึง 3 นิ้ว นำไปทอดจนสุกเหลือง ราคด้วยน้ำอ้อย หรือน้ำตาลเคี้ยว
รับประทานเป็นของหวาน

ข้าวหอมเกลือ เป็นขนมที่เอาแป้งข้าวเหนียวผสมข้าวเจ้าและเกลือกวนให้สุก แล้วห่อด้วยใบตอง นำไปนึ่งอีกจนสุก ซึ่งจะนิยมให้เด็กรับประทานเป็นอาหารแทนขนมหรือข้าวม่ได้ เพราะนิ่มสามารถเคี้ยวได้ง่าย

ขนมที่กล่าวมานี้ เป็นขนมที่ทำจากข้าวเหนียว แป้ง น้ำอ้อย น้ำตาล มะพร้าวขูด และส่วนมากจะห่อด้วยใบตอง ซึ่งเป็นวัสดุที่มีอยู่ในแต่ละบ้าน และจะใช้ขนมเกือบทุกเทศกาล สำหรับเทศกาลสงกรานต์นั้น แต่ละบ้านจะเลือกทำขนมชนิดใดชนิดหนึ่งแล้วแต่เวลาและโอกาส แต่ที่นิยมทำกันมาก คือ ขนมเทียน

วันพญาวัน เป็นวันที่ชาวบ้านในชุมชนตั้งตั้งแต่เช้า เพื่อจัดเตรียมอาหารคาวหวานและขนมข้าวต้มต่าง ๆ ไปทำบุญที่วัดพระธาตุลำปางหลวงกันอย่างเนืองแน่น ซึ่งการถวายภัตตาหาร หรือที่เรียกตามพื้นเมืองเหนือว่า “การทานขันข้าว” เป็นการทำบุญเพื่ออุทิศส่วนกุศลให้แก่บรรพบุรุษ หรือญาติมิตรผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว ซึ่งบางคนก็จะจัดเตรียมอาหารมาหลายวัน พระต้องแยกย้ายกันนั่งเพื่อให้ศิลาให้พรเป็นแห่ง ๆ ในการทำบุญในวันพญาวันนี้จะสังเกตเห็นว่าทุกคนมีความตั้งใจและแสดงออกถึงความเลื่อมใสในพระพุทธศาสนา และเป็นกรการถ่อมเกล้าให้มีความกตัญญูตเวทีต่อบรรพบุรุษของตนเป็นอันมาก และเป็นการสืบทอดประเพณีที่ดีงาม หลังจากกลับมาจากวัด ก็จัดอาหารเพื่อนำขันข้าวให้กับบิดามารดา ปู่ย่า ตายาย ผู้เฒ่าผู้แก่ หรือญาติมิตรที่เคารพนับถือ

ภาชนะที่ใส่อาหารเพื่อทานขันข้าวในสมัยก่อนมักจะใส่ด้วยมีฝาปิด แล้วจัดวางลงในขันโตก หรือใส่หาบ แต่ในปัจจุบันนี้การจัดอาหารในทานขันข้าวนี้ ส่วนมากจะจัดตามความสะดวก เช่น จัดไปถวายพระที่วัดก็จะจัดใส่ถ้วย ใส่ขันโตก หรือใส่ปิ่นโต ถ้าหากให้พ่อแม่ที่บ้านจะจัดใส่ถ้วยแล้วจัดวางในถาด สำหรับการทานขันข้าวให้ผู้เฒ่าผู้แก่ นั้นเพื่อสะดวกในการเดินทางก็จะใส่ถุงพลาสติก และใส่ตะกร้า

หลังจากเสร็จพิธี พระสงฆ์ก็จะแสดงพระธรรมเทศนา และชาวบ้านจะจัดเตรียมน้ำอบน้ำหอม น้ำขมิ้นส้มป่อย เพื่อสรงน้ำพระพุทธรูป พระประธานในวิหาร และในช่วงบ่ายก็จะมีพิธีดำหัวคนเฒ่าคนแก่ ผู้อาวุโส และบุคคลสำคัญในชุมชน ซึ่งในการจัดเครื่องสำหรับดำหัวนั้น จะมีข้าวตอกคอกไม้ น้ำขมิ้นส้มป่อย ผลไม้ตามฤดูกาล หรือพืชผักที่ปลูกในชุมชน เช่น หอมแดง กระเทียม พริกหม่น พริกทอง แดงกวา มะปราง มะม่วง กล้วย อ้อย และขนมเทียน เมียง บุหรี นอกจากนี้ก็จะมีเสื้อผ้า เช่น ผ้าขาวม้า ผ้าขนหนู เป็นต้น ส่วนทางบ้านที่ไปดำหัวจะมีการต้อนรับ และเตรียมอาหาร ขนม หรือผลไม้ไว้เตรียมต้อนรับอย่างเต็มที่

วันที่ 16 เมษายน เป็นวันปากปี มีการสะเดาะเคราะห์ เพื่อเป็นการบูชา วันปากปี คือ วันที่เริ่มต้นของปีใหม่ และในตอนเย็นของวันนี้ ทุกบ้านในชุมชนจะแกงขนุน รับประทานกัน เพราะมีความเชื่อว่าถ้าหากรับประทานแกงขนุนในวันปากปี จะทำให้คนใน ครอบครัวนั้นจะมีสิ่งที่มาอุดหนุนให้มีข้าวของเงินทองและความรุ่งเรืองตลอดปี

อาหารที่ชาวบ้านนำมาถวายพระที่วัดในกิจกรรมวันสงกรานต์นั้น เนื่องจากมีอาหารจำนวนมาก กลุ่มแม่บ้านที่ช่วยในการจัดเตรียมอาหารได้นำอาหารที่เหลือมา รวมกันแล้วนำไปทำแกงโสะ แล้วแบ่งให้กับชาวบ้านที่มาช่วยงานที่วัดไปรับประทาน ซึ่งจะ เห็นว่าผู้อาวุโสในอดีตนั้นมีความคิดในการประกอบอาหารเพื่อใช้ตามเทศกาล ซึ่งประกอบ ด้วยอาหารหลาย ๆ อย่าง มีทั้งแกง คัมจัด และสามารถนำมารวมกันเป็นแกงโสะ มีรสชาติ อร่อย นับว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกิดขึ้นและถ่ายทอดมาถึงทุกวันนี้

วันเข้าพรรษา ซึ่งตรงกับเดือน 10 เหนือ หรือเดือน 8 ของภาคกลาง หรือเดือนกรกฎาคม ชาวบ้านในชุมชนบ้านลำปางหลวงถือวันเข้าพรรษาเป็นวันสำคัญของ ชาวบ้านที่นับถือพุทธศาสนา เพราะวันเข้าพรรษาเป็นวันที่พระสงฆ์ทุกรูปที่บวชใหม่ หรือ บวชมานาน มีพรรษามากแล้วจะจำวัดอยู่ที่ไหนก็ตาม เมื่อถึงวันนี้ต้องทำพิธีอธิษฐานพรรษา กล่าวคือ อธิษฐานเพื่ออยู่ประจำหรือจำวัดวัดใดวัดหนึ่งที่ตนทำพิธีอธิษฐานนั้นตลอดเวลา 3 เดือนในฤดูฝน ซึ่ง หลงหนานศรี วรรณศรี มรรคทายกอาวุโส ได้กล่าวว่า ในสมัยก่อนชาวบ้าน ลำปางหลวงที่ประพาศิตนเป็นอุบาสก อุบาสิกาถือว่าวันเข้าพรรษามีความสำคัญที่จะต้องหยุด การเดินทางไปในไกล ๆ ในฤดูฝน โดยเฉพาะผู้ชายที่มีบทบาทในการหาเลี้ยงครอบครัว ติดต่อกับชายหรือออกจากหมู่บ้านไปตามสถานที่ห่างไกล ต่างหมู่บ้าน ต่างตำบลห่างไกล ถือว่าช่วงเข้าพรรษาเป็นฤดูฝนแผ่นดินชุ่มไปด้วยน้ำ ไม่สะดวกต่อการเดินทาง ผู้ชายที่เป็น พ่อค้าที่ต้องเดินทางไกล ต้องหยุดพักผ่อนอยู่กับครอบครัว ช่วงระยะฤดูฝน 3-4 เดือน เป็น การเข้าพรรษาไปในตัว ส่วนชาวบ้านที่มีอาชีพทำนาถือว่าเมื่อถึงฤดูเข้าพรรษา จะเป็นช่วงเริ่ม ต้นของฤดูทำนา ต้องเตรียมแขก เตรียมไถ และจัดเตรียมควายที่จะใช้ลากไถ และจะต้องรับ หวานข้าวในช่วงนี้ และชาวบ้านอีกบางส่วนถือว่าช่วงเข้าพรรษาจะหยุดการประพาศิตนในสิ่งที่ 'ไม่ดี ไม่ถูกต้อง เช่น หยุดดื่มสุรา หยุดเล่นการพนัน เป็นต้น โดยถือเหตุของการหยุดตอน เข้าพรรษาให้มีโอกาสบำเพ็ญความดี ถือโอกาสไปวัดเพื่อรับศีล ฟังธรรม บำเพ็ญภาวนา จน ถือเป็นหน้าที่ที่สำคัญของชาวพุทธ โดยเฉพาะผู้อาวุโสของชุมชนคนหนุ่มสาวและเด็กจะ หยอยเข้าไปในวัดพร้อมขันดอกและอาหารต่าง ๆ ทั้งอาหารสดและอาหารแห้ง ได้แก่ ข้าวหนึ่ง แกงฮังเล แกงอ่อม แกงเผ็ด ห่อนึ่งหน่อไม้ แคนหมู จิ้นส้ม คัมหมูเค็ม ข้าวหลาม ขนม เทียน ข้าวคัมหัวหงอก ขนมหกือ ขนมหแดง ข้าวเกรียบ ข้าวแต่น และผลไม้ ได้แก่ ก้วย

มะพร้าว โดยจัดเตรียมอาหารใส่กระบอกมาไว้ค ซึ่งแต่ละครัวเรือนจะจัดตกแต่งด้วยความสวยงาม ทุกครอบครัวจะเตรียมเสื่อมาคด้วย เพื่อวางของ และจัดข้าวหนึ่งใส่พานเพื่อใส่บาตรถวายพระพุทธรูป ซึ่งถือว่าการทำบุญตามประเพณีวันเข้าพรรษานี้ เป็นหน้าที่ของ ชาวลำปาง หลวงที่จะทำพิธีถวายอาหาร เป็นการสักการะและขอขมาต่อพระสงฆ์ ตลอดจนสรรพสัตว์ต่าง ๆ และชาวบ้านบางคนจะอธิษฐาน หรือกล่าวปฏิญาณต่อหน้าพระสงฆ์ว่าจะปฏิบัติในสิ่งที่ดีงามตลอดช่วงเข้าพรรษา

วันออกพรรษา ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 ซึ่งตรงกับเดือนตุลาคม วันออกพรรษานี้ เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า วันปวารณา เป็นวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา โดยเกี่ยวกับพิธีสงฆ์ กล่าวคือ เป็นวันที่พระพุทธเจ้าทรงอนุญาตให้ทำปวารณาแทนอุโบสถสังฆกรรม ซึ่งการปวารณานี้เป็นพิธีกรรมของพระสงฆ์อย่างหนึ่ง เป็นการกล่าวประกาศในท่ามกลางสงฆ์ เพื่อเปิดโอกาสให้พระสงฆ์ว่ากล่าวตักเตือนกันได้ เมื่อเห็นความผิดพลาดที่เกิดขึ้นไม่ดีหมตต่อกัน ทั้งพระผู้ใหญ่และพระผู้น้อย ต่างก็ว่ากล่าวตักเตือนกันได้ ชาวบ้านลำปางหลวงได้จัดเตรียมอาหารมาถวายในวันออกพรรษานี้ ได้แก่ ข้าวหนึ่ง (ข้าวใหม่) แกงแคไก่ ห่อนึ่ง แกงฮังเล แกงอ่อม ต้มจืดวุ้นเส้น แกงเผ็ด ส่วนขนม ได้แก่ ข้าวหลาม ข้าวต้ม หัวหอม ขนมเกลือ วุ้นเย็น ขนมเทียน และผลไม้ ซึ่งชาวบ้านมีความเชื่อว่าการทำบุญในวันเข้าพรรษา และวันออกพรรษานั้นเป็นการอุทิศส่วนกุศลให้กับญาติที่ล่วงลับไปแล้ว และทำให้ตัวเองมีความสุข มีความเจริญรุ่งเรืองและเป็นสิริมงคลที่ได้นำข้าวใหม่มาทำบุญ

2.5.3 อาหารที่ใช้ในงานทำบุญตามประเพณีทางศาสนา งานประเพณีของชุมชนบ้านลำปางหลวงจะเป็นงานประเพณีของแต่ละครอบครัวที่จัดขึ้น เช่น งานบวชลูกแก้ว (บวชเณร) งานแต่งงาน งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่และงานศพ ซึ่งงานเหล่านี้เจ้าภาพจะทำบัตรเชิญหรือบอกกล่าวให้แก่คนในหมู่บ้าน ตลอดจนญาติพี่น้อง เพื่อนฝูงที่อยู่ต่างหมู่บ้านได้มาช่วยงานและร่วมงาน ชาวบ้านในหมู่บ้านและญาติพี่น้องจะมาช่วยกันเตรียมงาน ก่อนวันงานเรียกว่าวันดา และในวันงานจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อย ในแต่ละงานจะมีคนในชุมชนมาช่วยงานมากน้อยไม่เหมือนกัน ขึ้นอยู่กับเจ้าภาพของงานเป็นผู้มีน้ำใจให้ความร่วมมือช่วยเหลืองานของผู้อื่นมากน้อยเพียงใด หรือสมาชิกในครอบครัวนั้นเป็นสมาชิกของกลุ่มในหมู่บ้านหรือไม่ เช่น สมาชิกกลุ่มบ้าน สมาชิกกลุ่มหนุ่มสาว สมาชิกกลุ่มฌาปนกิจสงเคราะห์ของหมู่บ้าน เป็นต้น ซึ่งกลุ่มต่าง ๆ เหล่านี้ ถือว่าเป็นกลุ่มที่มีบทบาทสำคัญในการช่วยงานของชุมชน โดยกลุ่มแม่บ้านมีหน้าที่ในการจัดเตรียมอาหาร และการต้อนรับแขก ส่วนกลุ่มหนุ่มสาวมีหน้าที่สำคัญในการจัดและตกแต่งสถานที่ ตลอดจนต้อนรับแขกในวันงาน กลุ่ม

ฉาปนกิจสงเคราะห์ จะมีหน้าที่ในการเก็บรวบรวมข้าวสาร เกลือ พริก หอม กระเทียม และเงินสมาชิก ที่นำมาร่วมกันเพื่อมอบให้กับเจ้าภาพ

งานบวชลูกแก้ว (บวชเณร) ถือเป็นงานประเพณีที่คนในชุมชนบ้านลำปางหลวงให้ความสำคัญ แต่เนื่องจากในปัจจุบันเด็กวัยรุ่น เมื่อครบอายุบวชเณรมักจะไม่ได้บวชกันทุกคนเหมือนในสมัยก่อน เนื่องจากภาวะในปัจจุบันเด็กวัยรุ่นมีหน้าที่ในการเรียนหนังสือในสายสามัญและสายอาชีพ ซึ่งมีโอกาสทางการศึกษามากกว่าในสมัยก่อน เพราะเด็กวัยรุ่นในสมัยก่อนนั้นเมื่อต้องการจะเรียนหนังสือต้องบวชเรียน ประกอบกับฐานะของพ่อแม่ค่อนข้างยากจน ผู้ที่ต้องการเรียนต้องช่วยเหลือตัวเองจึงจะสามารถเรียนหนังสือได้ ดังนั้นเมื่อมีงานประเพณีบวชเณร คนในชุมชนบ้านลำปางหลวงในปัจจุบันจึงให้ความสำคัญ และลงไปช่วยงานกันเป็นจำนวนมาก แม่หลวงกาบแก้ว ปวงคำ ประธานกลุ่มแม่บ้านได้เล่าว่า ในงานบวชกลุ่มแม่บ้านจะช่วยเหลือ ในการทำอาหาร เพื่อถวายพระและเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน โดยทางกลุ่มแม่บ้านจะแบ่งหน้าที่ในการจัดเตรียมอาหาร การซื้อของที่ตลาด จัดเตรียมน้ำพริกแกง จัดเตรียมผัก ผลไม้ และจัดเตรียมภาชนะ โดยมีแม่หลวงกาบแก้วเป็นผู้ควบคุมดูแล และแก้ไข ปัญหาที่เกิดขึ้น อาหารที่นิยมทำกันในงานบวช ได้แก่ แกงฮังเล แกงแคไก่เมือง แกงอ่อมหมู หรือแกงอ่อมเนื้อ แกงวุ้นเส้นใส่หอยกกล้วย แกงผักหม่นใส่ไก่ ขนมน้ำเสี้ยว สำหรับขนมที่นิยมใช้ในพิธีในสมัยก่อนมักนิยมกวนขนมปลา โดยอาศัยแรงงานจากผู้ที่มาร่วมงานในชุมชนและนอกชุมชน แต่ในปัจจุบันนี้มักจะไม่นิยมการกวนขนมปลา เนื่องจากมีความยุ่งยากในการทำและผู้ที่มาร่วมงานมีเวลาน้อยลง นอกจากนี้ยังมีขนมเทียน ขนมแดง ขนมกล้วย ข้าวแต๋น หรือลอดช่องน้ำกะทิ เป็นต้น ทั้งการ ทำอาหารและทำขนมนั้น ชาวบ้านทุกคนที่มาช่วยงานจะมีความเชื่อว่า เพื่อความเป็นสิริมงคลและเป็นอันานิสงฆ์ที่ลูกจะได้ตอบแทนบุญคุณพ่อแม่ สำหรับอาหารนั้นก็จะทำกันทั้งอาหารที่เป็นเนื้อหมูหรือผัก ซึ่งส่วนมากจะเป็นเนื้อสัตว์ และผักที่มีอยู่ในชุมชน หรือตามฤดูกาล

งานแต่งงาน การมีคู่ครองในอดีตมักจะได้รับความเห็นชอบจากพ่อแม่หรือญาติพี่น้อง เนื่องจากลูก ๆ ไม่มีโอกาสคบเพื่อนต่างเพศได้สะดวก ในปัจจุบันหนุ่มสาวมีโอกาสในการเลือกคู่ครองมากขึ้น เพราะได้มีโอกาสในการออกไปศึกษาและทำงานนอกชุมชน ทำให้รู้จักเพื่อนต่างเพศได้มากขึ้น ส่วนพิธีแต่งงาน ในชุมชนบ้านลำปางหลวงนั้นยังนิยมจัดงานแต่งงานขึ้นภายในชุมชน ซึ่งมักนิยมจัดงานแต่งงานที่บ้านเจ้าสาว มักนิยมเชิญแขกมาร่วมงาน โดยการบอกกล่าวหรือออกการ์ดเชิญ ในพิธีแต่งงานยังนิยมการใช้ประเพณีแบบดั้งเดิม โดยจะเรียนเชิญผู้สูงอายุของทั้งสองฝ่ายมาร่วมเป็นสักขีพยาน ผู้อาวุโสหรือแขกผู้มีเกียรติก็จะผูกข้อมือคู่บ่าวสาว เพื่อเป็นการอวยพรและให้เงิน เพื่อเป็นเงินขวัญถุงสำหรับ

คู่บ่าวสาวในการเริ่มต้นชีวิตคู่ ส่วนอาหารที่จัดทำเพื่อเลี้ยงแขกที่มาร่วมงานนั้น มักนิยมจัดทำอาหารตามประเพณีและความเชื่อ เพื่อให้คู่บ่าวสาวมีชีวิตคู่ที่ยั่งยืน ได้แก่ ดัมจัดผักเขียว ขนมหินน้ำเงี้ยว ขนมหินน้ำยา แกงเขียวหวาน ยำวุ้นเส้น อาหารที่กล่าวมานั้น เช่น แกงผัก มีความเชื่อว่าจะทำให้อยู่เย็นเป็นสุข และมีการพุ่มพุกช่วยเหลือกัน วุ้นเส้นและขนมหิน มีความเชื่อว่าจะทำให้อยู่ร่วมกันได้ยาวนานและร่มเย็น ขนมหินใช้ในพิธีงานแต่งงาน วุ้นเส้น ขนมหิน ปลา ทอหีบ ทอหยอด ปัจจุบันนี้ขนมหินที่เลี้ยงในงานแต่งงานนั้นจะเปลี่ยนแปลงไปตามความเหมาะสม แต่ยังคงยึดถือความเป็นสิริมงคลอยู่

งานขึ้นบ้านใหม่ ภายหลังจากการสร้างบ้านเรือนเสร็จเรียบร้อยแล้ว

ชาวบ้านลำปางหลวงจะทำพิธีขึ้นบ้านใหม่ตามพิธีกรรมที่ทำกันมาแต่โบราณ ตามคติความเชื่อแต่ละท้องถิ่น โดยจะเลือกเอาวันที่เป็นมงคล ซึ่งส่วนมากจะกำหนดเอาเดือนคู่ เช่น เดือนยี่ เดือนสี่ เดือนหก เดือนแปด เดือนสิบสอง โดยเฉพาะเดือน 12 หรือเดือนพฤศจิกายน เป็นเดือนที่นิยมกันมากที่สุด เพราะถือว่าเดือนนี้แม่น้ำทุกสายมีน้ำเต็มเปี่ยม พืชพันธุ์ธัญญาหารอุดมสมบูรณ์ จึงนิยมขึ้นบ้านใหม่เพื่อให้เกิดนิมิตหมายแห่งความเจริญของตนเองและครอบครัว สำหรับอาหารที่นิยมนำมาเลี้ยงแขกที่มาพร้อมพิธีขึ้นบ้านใหม่ ประกอบด้วย ลาบจิ้น แกงอ่อม แกงปลีตานใส่ไก่ แกงแค น้ำพริกฮ้า ผักนึ่ง ยำจิ้นไก่ แกงผักใส่ไก่ แกงหยวกใส่ไก่ ขนมหินน้ำเงี้ยว และในปัจจุบันได้มีการประยุกต์อาหารตามความนิยม ได้แก่ ขนมหินแกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ขนมหินน้ำยา ยำวุ้นเส้น ส่วนขนมจะมีขนมปลา ขนมหิน ลอดช่องน้ำกะทิ เป็นต้น ซึ่งอาหารจะมีความหมายต่อความเชื่อ และความเป็นสิริมงคล เช่น ลาบจิ้นมีความเชื่อว่าจะทำให้มีโชคมีลาภ ทำให้มีความร่ำรวย และเป็นการแสดงถึงการต้อนรับที่ดี และเป็นนิมิตหมายที่ดีต่อการเริ่มต้นชีวิตที่จะมีการเปลี่ยนแปลงและมีการเริ่มต้น

งานศพ ชุมชนบ้านลำปางหลวงเรียกงานศพว่า “งานปอยผีตาย” ในการทำพิธีงานศพ มักนิยมตั้งศพบำเพ็ญกุศลที่บ้านผู้ตาย และเจ้าภาพจะบอกกล่าวและออกการ์ดเชิญแขกในหมู่บ้านและต่างหมู่บ้าน จากการบอกเล่าของ ลุงอ้วน จันท์แก้ว ประธานกลุ่มฌาปนกิจ กล่าวว่า ชุมชนบ้านลำปางหลวงมีกลุ่มฌาปนกิจ และมีสมาชิกรวมกันทั้งหมด 4 หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ 1 บ้านลำปางหลวง หมู่ที่ 2 บ้านลำปางหลวงใต้ หมู่ที่ 4 บ้านล้อมศรีป้อ และหมู่ที่ 5 บ้านกองหาญ และมีการเก็บค่าทำบุญศพละ 20 บาทต่อคน ซึ่งจะได้เงินศพละ 21,000 บาท และตั้งศพบำเพ็ญกุศลไว้ 3 ถึง 5 วัน ในแต่ละคืนจะมีพิธีทางศาสนา เพื่อเป็นการอุทิศกุศลให้กับผู้ตาย โดยชุมชนบ้านลำปางหลวงจะให้ความสำคัญในการสวดพระอภิธรรมในคืนก่อนกำหนดการเผาศพและวันเผาศพ แขกที่ได้รับการ์ดเชิญจะมาร่วมงานเป็นจำนวนมาก ในการจัดเลี้ยงอาหารในงานศพนั้นจะนิยมจัดเตรียมทำอาหารก่อนวันเผาศพ

1 วัน โดยมีกลุ่มแม่บ้านเป็นผู้ประกอบอาหารที่นิยมทำเลี้ยงในงานศพ ได้แก่ แกงอั้งเล ตาบ น้ำพริกอ่อง น้ำพริกกะปิ น้ำพริกฮ้า แคบหมู ต้มจืด แกงไก่ใส่ผักกาด และขนมจะมีขนมลอดช่องน้ำกะทิ ขนมแดง ไอศกรีม และในชุมชนบ้านลำปางหลวงยังอนุรักษ์การเลี้ยงของว่างสำหรับแขกที่มาในงานศพ โดยมีเมี่ยง และบุหรี่ยี่โย (บุหรี่ยาเส้น) โดยจะยกเว้นอาหารที่ประกอบด้วย ฟักหม่น หรือฟักเขียว เพราะเชื่อว่าฟักเขียวจะดูดกลิ่นศพ ทำให้ไม่ให้เหม็น หรือมีกลิ่นเหม็นน้อยลง ด้วยเหตุนี้เมื่อมีงานศพจึงห้ามไม่ให้แกงฟักหม่น และสืบทอดมาถึงปัจจุบัน

2.5.4 อาหารที่ใช้ในงานบุญตามประเพณีของชุมชน ชุมชนบ้านลำปางหลวงยังยึดถือปฏิบัติกันอย่างต่อเนื่อง ผู้อาวุโสของหมู่บ้านจะพยายามถ่ายทอดความเชื่อ และวัฒนธรรมให้แก่ลูกหลาน และในขณะเดียวกันจะทำหน้าที่เป็นผู้นำในพิธีกรรมต่าง ๆ ดังนั้น เพื่อให้การประกอบพิธีงานบุญตามประเพณีของชุมชนเห็นรูปแบบที่เป็นรูปธรรมอย่างชัดเจน ผู้วิจัยจึงแบ่งงานบุญตามประเพณีได้ดังนี้

ประเพณีทานข้าวจี - ข้าวหลาม ตรงกับวันเพ็ญเดือนสี่เหนือ เดือนยี่ใต้ หรือเดือนมกราคมของทุกปี เป็นช่วงที่ชาวนาเก็บเกี่ยวข้าวแล้วนำไปใส่ในยุ้งฉาง ชาวบ้านลำปางหลวงนิยมทำบุญตามประเพณีทานข้าวจี-ข้าวหลาม ก่อนที่จะนำข้าวใหม่มาบริโภค เพื่อเป็นการอุทิศส่วนบุญ ส่วนกุศลให้แก่เทพยดา ซึ่งประกอบด้วย แม่โพสพ เป็นต้น ให้ช่วยคุ้มครอง ดูแลข้าวเปลือกในยุ้งฉางของตนเองไม่ให้มีสิ่งอื่นใดมารบกวน ทำให้การกินข้าวหมดเปลืองเร็ว การเตรียมข้าวจี ชาวบ้านจะนึ่งข้าวเหนียวให้สุก แล้วเตรียมถ่านไฟจากเตาจนลูกแดง จึงปั้นข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วเป็นก้อนกลม ใช้ไม้ไผ่ที่เหลาปลายแหลมเสียบเข้าไป แล้วนำไปจี่ (ปิ้ง) ในถ่านไฟแดง ๆ พลิกข้าวไปมาให้มีผิวเหลืองกรอบน่ากิน และบางคนก็ให้มีรอยไหม้บ้างเพราะถือว่ามีกลิ่นหอม ทั้งนี้แล้วแต่ความพอใจของแต่ละคน และในบางครั้งครอบครัวก็จะปั้นข้าวเหนียวเป็นรูปร่างต่าง ๆ ทาด้วยน้ำผึ้ง น้ำอ้อย หรือกะทิ ก่อนนำไปจี่ เพื่อเป็นการปรุงแต่งรสชาติ แล้วนำข้าวจีเหล่านี้มาใส่ในจานหรือภาชนะ เพื่อนำไปถวายพระ

ส่วนการทำข้าวหลาม ในอดีตชาวบ้านลำปางหลวงมักนิยมทำข้าวหลามในเวลาเดินทางซึ่งจะเตรียมข้าวสารไปเท่านั้น และจะแวะตัดไม้ไผ่ที่ตนต้องการ นำข้าวสารใส่ไว้ในกระบอกไม้ไผ่ หากต้องการเผาข้าวหลามตอนเย็นก็จะแช่ข้าวในกระบอกตั้งแต่ตอนเช้า ในปัจจุบันการทำข้าวหลามมีการประยุกต์โดยใช้กะทิ น้ำตาล เกลือ ถั่ว และงา ผสมเข้าไปด้วย เพื่อให้มีรสชาติและมีคุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้น แล้วนำกระบอกไม้ไผ่ไปเผาจนสุก โดยชาวบ้านจะตั้งขึ้นมาก่อไฟตอนใกล้รุ่ง และเริ่มเผาข้าวหลามที่เตรียมไว้แล้ว จนสุกทุกกระบอกแล้วนำมาปอกและเหลาให้เรียบร้อย สวยงาม เพื่อเตรียมไปถวายพระ โดยใส่ใน

ภาษา เช่น ชันโตก ชันข้าวจะประกอบด้วย ข้าวจี ข้าวหลาม กล้องข้าว และอาหาร ได้แก่ ห่อหนึ่ง เก่งอ่อมเนื้อหรือหมู จิ้นส้ม แคมหมู ขนม ได้แก่ ข้าวต้มมัด ข้าวต้มหัวหงอก สวดย ดอกไม้ (กรวยดอกไม้) น้ำหยาด หมาก เมียง บุหรี และผลไม้ จะนำของที่เตรียมนี้นำไปถวายพระสงฆ์ในตอนเช้า เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้แก่ ปู่ย่า ตายาย ของตน อีกทั้งยังสามารถถวายเพื่อเป็นบุญกุศลให้กับตนเองไว้ในภายภาคหน้า เพราะมีความเชื่อว่า คุณค่าของการถวาย ข้าวจี ข้าวหลาม ทำให้มีความสุข เบิกบานใจที่ได้ทำบุญด้วยน้ำพักน้ำแรงของตนเอง เป็นการแสดงความกตัญญูทวดที่ต่อบรรพชนและเทพยดา ซึ่งถือว่า ชุมชนบ้านลำปางหลวงได้ปฏิบัติตามจารีตประเพณีของชุมชน เป็นแบบอย่างที่ดีให้แก่ลูกหลาน และยังเป็นโอกาสที่ได้พบปะสังสรรค์กับเพื่อนบ้าน เกิดความผูกพัน และยังเป็นการบำรุงพระพุทธศาสนา อันเป็นที่เคารพของคนในชุมชน เป็นการสืบทอดงานบุญตามประเพณีให้คงอยู่

งานปอยหลวง เป็นงานฉลองถาวรวัตถุของวัด หรือสิ่งก่อสร้างที่เป็นประโยชน์ และเป็นสมบัติของชุมชนที่ก่อสร้างโดยคนในชุมชนร่วมมือกัน เช่น โรงเรียน หอประชุม เป็นต้น เมื่อก่อสร้างเสร็จแล้ว ชุมชนบ้านลำปางหลวงก็จะจัดงานฉลองหรืองานรื่นเริงที่ใหญ่โต ซึ่งเรียกว่า ปอยหลวง เพื่ออุทิศสิ่งก่อสร้างให้เป็นประโยชน์แก่พุทธศาสนา หรือเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวม และในบางครั้งก็จะอุทิศบุญกุศลให้แก่ผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว หรือทำบุญไว้ภวายหน้า งานปอยหลวงเป็นงานใหญ่ที่ต้องมีการเตรียมการไว้ล่วงหน้า คณะกรรมการจัด หรือคณะศรัทธาต้องแบ่งคณะกรรมการดำเนินงานเป็นฝ่ายต่าง ๆ ต้องพิมพ์ใบฎีกาเพื่อบอกบุญให้แก่หัววัด หรือคณะศรัทธาต่าง ๆ ต้องจัดเตรียมการต้อนรับเลี้ยงดูผู้มาร่วมงาน ชาวบ้านลำปางหลวงจะมีความเชื่อและถือว่างานปอยหลวงเป็นงานที่มีความสำคัญ จะร่วมกันบริจาคปัจจัยและสิ่งของ ซึ่งเป็นของบริโภคต่าง ๆ เช่น ข้าวสาร เครื่องปรุงในการประกอบอาหารโดยชาวบ้านลำปางหลวง จะมีข้อกำหนดร่วมกันไม่ให้มีการจัดงานปอยหลวงเพื่อทำการฉลองสิ่งก่อสร้างเล็ก ๆ มีมูลค่าในการก่อสร้างน้อย เช่น หอระฆัง กุฏิเล็ก ประตูดวัด เป็นต้น โดยกำหนดให้การจัดงานปอยหลวง ต้องมีมูลค่าของสิ่งก่อสร้างตั้งแต่ 100,000 บาท ขึ้นไป หรือได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการเสียก่อน ถาวรวัตถุที่เป็นสิ่งบำรุงและค้ำจุนพุทธศาสนาและนิยมจัดงานปอยหลวงในชุมชนบ้านลำปางหลวง ได้แก่ โบสถ์ วิหาร เจดีย์ ศาลาการเปรียญ กุฏิขนาดใหญ่ หอธรรม หรือหอพระไตรปิฎก หรือสิ่งก่อสร้างหลายอย่างรวมกัน เช่น ฉลองกำแพง หอระฆัง และโรงครัว เป็นต้น และงานปอยหลวงที่จัดฉลองให้กับสิ่งก่อสร้างที่เป็นที่สาธารณประโยชน์ ได้แก่ โรงเรียน หอประชุมกลางบ้าน สะพานขนาดใหญ่ ซึ่งงานปอยหลวงนี้จะจัดในวัดหรือจัดนอกวัดก็ได้ ในการประกอบอาหารเพื่อเลี้ยงฉลองกัน กลุ่มแม่บ้านจะเป็นผู้ประกอบอาหารทั้งอาหารคาว หวาน เช่น ลาบจิ้น

แกงอ่อม แกงเผ็ด ยำจิ้นไก่ แกงฟักหม่น น้ำพริกอ่อง น้ำพริกหนุ่ม และแกงฮังเล สำหรับขนมในสมัยก่อนจะมีการกวนขนมปาดด้วยกะทะใบโต ๆ เพื่อให้ได้ขนมจำนวนมาก และแบ่งกันได้ทั่วถึง แต่ในปัจจุบันจะเป็นพวกข้าวต้มมัด ขนมเทียน สำหรับการจัดอาหารนั้นจะต้องใส่ถ้วย แล้ววางในขันโตก และปูเสื่อนั่งรับประทานกันตามลานวัด สถานที่ในการปรุงอาหารจะเป็นโรงครัวของวัด

ประเพณีปอยหลวง นับว่าเป็นประเพณีที่มีความสำคัญ เป็นประเพณีอย่างยิ่งแก่วัดและศรัทธาประชาชนหลายประการเช่น ด้านถาวรวัตถุเพื่อเป็นการบำรุงพุทธศาสนา ได้สาธารณสมบัติที่เป็นส่วนรวมในการทำกิจกรรมของชุมชน พระภิกษุสามเณรได้รับจัดปัจจัยเป็นการบำรุงขวัญศรัทธาของชุมชน และเป็นการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรม ทั้งทางด้านถาวรวัตถุและวัฒนธรรมด้านอาหาร

ประเพณีทานก๋วยสลาก เป็นประเพณีที่ชุมชนบ้านลำปางหลวงยึดถือเป็นประเพณีที่เก่าแก่ ซึ่งมีชื่อเรียกหลายอย่าง เช่น กิ้นก๋วยสลาก หรือตานก๋วยสลาก ตรงกับเดือนสิบสองเหนือ หรือเดือนตุลาคม เป็นค่านิยมในการทำบุญของชาวล้านนาที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ เนื่องจากชาวบ้านว่างเว้นจากการทำนา ผลไม้ในสวน เช่น ส้มโอ ส้มเขียวหวาน หรือส้มเกลี้ยง กำลังสุกพอดี เป็นฤดูฝนที่ชาวบ้านหยุดพักไม่เดินทางไปไกล และพระสงฆ์อยู่ในระหว่างจำพรรษา และเป็นช่วงโอกาสที่คณะศรัทธาจะหาเงินบำรุงวัด ก่อนทำพิธี 1 วัน จะเป็นวันจัดเตรียมสิ่งของและเครื่องไทยทาน เรียกว่า วันดา ลุงเมือง สิ่งทอง มรรคทายกวัดพระธาตุลำปางหลวง เล่าว่า ในวันดาผู้ชายจะจักตอกเพื่อสาน “ก๋วย” หรือตะกร้าไว้หลาย ๆ ใบ ตามกำลังศรัทธา และกำลังทรัพย์ที่ต้องการทำบุญ ฝ่ายผู้หญิงจะจัดเตรียมของที่จะใส่ไว้ในก๋วย เช่น ข้าวสาร พริก หอม กระเทียม เกลือ กะปิ ปลา ร้า ขนม ข้าวต้ม ข้าวแต่น และอาหารได้แก่ ห่อนึ่ง จิ้นส้ม จิ้นปิ้ง เนื้อแดง แกงฮังเล แคบหมู ข้าวเหนียว ผลไม้ได้แก่ กัลย อ้อย ส้มโอ ส้มเขียวหวาน หมาก เมียง บุหรี่ ไม้ขีดไฟ รูป เทียน สีย้อมผ้า และเครื่องใช้สอยต่าง ๆ ตามแต่ศรัทธาของแต่ละครอบครัว สิ่งของเหล่านี้จะใส่ไว้ในก๋วย ซึ่งกรูด้วยใบตองหรือกระดาษสี และมียอดหรือปัจจัยผูกติดไว้ที่ปลายไม้ ซึ่งก๋วยสลากนี้จะมี “เส้นสลาก” โดยใช้ใบลานหรือกระดาษมาตัดเป็นแผ่นยาว ๆ เขียนชื่อเจ้าของไว้ และบอกว่าอุทิศส่วนกุศลให้กับผู้ใด คณะกรรมการวัดจะรวบรวมเอาเส้นสลากไปรวมกันไว้ที่หน้าพระประธานในวิหาร มรรคทายก จะรวมเส้นสลาก และทำหน้าที่แบ่งเส้นสลากให้กับพระภิกษุสามเณรที่มาร่วมในพิธีเท่า ๆ กัน จากนั้นพระภิกษุสามเณร และลูกศิษย์จะอ่านชื่อตามเส้นสลากไปยังเจ้าของก๋วยสลาก ซึ่งช่วงนี้จะเป็นช่วงที่สนุกสนานมาก ทุกคนจะออกเดินหาก๋วยสลากตามเส้นที่ได้รับ เมื่อพบเส้นสลากแล้ว พระจะให้พรตามข้อความในเส้นสลาก

แล้วคืนเส้นสลากให้กับเจ้าของถ้วยสลาก แล้วนำเอา เส้นสลากไปรวมกันไว้ในวิหาร เมื่อเสร็จแล้ว มรรคทายกจะเป็นผู้นำเส้นสลากไปเผาไฟ ชาวบ้านลำปางหลวงจึงยึดถือประเพณีทานถ้วยสลากสืบทอดเนื่องกันมา แต่เนื่องจากประเพณีดังกล่าวนี้ต้องใช้ค่าใช้จ่ายเป็นจำนวนมาก จึงเว้นช่วงเวลาประมาณ 2 ถึง 3 ปี จึงจัดให้มีประเพณีทานถ้วยสลากหนึ่งครั้ง

ประเพณีการเลี้ยงขันโตก เป็นประเพณีที่แสดงถึงความเจริญรุ่งเรืองของศิลปวัฒนธรรมชาวล้านนา เป็นประเพณีที่แสดงออกถึงวัฒนธรรมความเป็นอยู่ การจัดเตรียมอาหาร ภาชนะใส่อาหาร การรับประทานอาหาร การแต่งกายของผู้เข้าร่วมพิธีและพิธีแห่ขันโตกและการแสดง ซึ่งวัฒนธรรมทั้งหลายเหล่านี้เป็นสิ่งที่ควรแก่การศึกษาค้นคว้า ผู้วิจัยจึงขอกล่าวถึง รายละเอียดต่าง ๆ ดังนี้

ภาชนะใส่อาหารประกอบด้วย ขันโตก ก๊วยข้าว ไถลข้าว (ถาดใส่ข้าว) กล่องข้าว แอ็บข้าว ซ้อนคักอาหาร ถ้วยสำหรับใส่แกง โตกเล็กใส่ขนมหวาน ป้ายบอกรายการอาหาร ขันสำหรับใส่น้ำไว้ล้างมือ ผ้าเช็ดมือ คนโทใส่น้ำ

การรับประทานอาหารแบบขันโตก ลูกหมื่น ทิพย์แก้ว ผู้อาวุโส เล่าว่า ถ้าหากรับประทานในครอบครัวก็จัดแบบง่าย ๆ โดยการนำเสื่อมาปูแล้วนำโตกอาหารมาวางและนั่งล้อมวงกัน โตกละ 5 ถึง 6 คน หรือตามขนาดของขันโตก แต่ถ้าเป็นการเลี้ยงขันโตกแบบขันโตกดินเนอร์นั้น จะต้องมีการแสดงและการจัดสถานที่ที่สวยงาม สำหรับการรับประทานอาหารขันโตกนั้นต้องนั่งกับพื้น จะมีลักษณะในการนั่งหลายแบบ คือ นั่งขัดสมาธิหรือทางเหนือเรียกว่า “ขดถาย” ใช้สำหรับผู้ชายที่เป็นผู้ใหญ่ หรือพระสงฆ์เจ้าบ้าน แต่ในปัจจุบันนี้การนั่งแบบนี้ก็เป็นที่ยอมรับ และถือว่าเป็นทำที่สุภาพของล้านนาที่ใช้สำหรับผู้ชาย สำหรับผู้หญิงจะนิยมนั่งพับเพียบ ในการรับประทานอาหาร สำหรับผู้เฒ่าผู้แก่ของล้านนาไทยมักชอบนั่งชันเข่า เพราะจะรับประทานอาหารได้สะดวกและอร่อย เพราะเกิดจากความเคยชินในการนั่ง

การจัดสถานที่ในการเลี้ยงขันโตก สถานที่ที่ใช้ในการเลี้ยงขันโตกนั้นส่วนมากจะใช้สนามหน้าบ้าน ลานวัด หรือสนามหน้าโรงเรียน เพราะต้องใช้พื้นที่ในการแสดงด้วย ซึ่งถือว่าสถานที่เป็นสิ่งสำคัญและจะมีการตกแต่งสถานที่ ถ้าหากจัดเลี้ยงขันโตกในงานสมโภชใหญ่ ๆ จะมีการจัดทำริ้วพิธีทำด้วยไม้ไผ่สานแล้วตกแต่งปักด้วยต้นกล้วย ต้นอ้อย ประทีปโคมไฟ ในสนามจะปูเสื่อจนเต็ม เพื่อวางโตกอาหาร ตั้งคนโท (น้ำดั้น) กระโถนพานบูรหีจโย พานเมียง ซึ่งในปัจจุบันนี้การจัดตกแต่งสถานที่ได้ใช้สิ่งตกแต่งเป็นโคมไฟเพื่อเพิ่มแสงสีและใช้ผ้าพื้นเมือง ตุ๊ก ดอกไม้ เพื่อเพิ่มความสวยงาม

อาหารที่เลี้ยงในประเพณีขันโตกนั้น ต้องเป็นอาหารล้านนทั้งหมด ทั้งอาหารคาวหวาน ได้แก่ ข้าวเหนียว นมหนึ่งใส่กล่องข้าวไว้ แกงอ่อมส่วนมากนิยมแกงอ่อมเครื่องในหมู แกงฮังเล ใส่อั่ว คือหมูปดผสมด้วยเครื่องแกงยัดใส่หมูแล้วนำไปปิ้ง แคบหมู น้ำพริกอ่อน ลาบจิ้น และอาหารประเภทผัด เช่น ผัดเหน่มใส่หอมคองใส่วุ้นเส้น ขนมที่ใช้ส่วนมากเป็น ขนมเทียน ข้าวแต๋น ข้าวควบ หรือจะเลือกใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง

ประเพณีการเลี้ยงอาหารเย็นแบบขันโตกนั้น เริ่มจัดครั้งแรกที่จังหวัดเชียงใหม่ โดยคุณไกรศรี นิรมานเหมินท์ จัดเลี้ยงเพื่อให้การต้อนรับนักท่องเที่ยวและส่งแขกบ้านแขกเมืองและเรียกงานนี้ว่า “ขันโตกดินเนอร์” และได้กลายมาเป็นประเพณีที่นิยมเลี้ยงกันในล้านนารวมทั้งชุมชนลำปางหลวงด้วย ได้นำมาจัดเลี้ยงเป็นอาหารมื้อเย็น และใช้ในการเลี้ยงแขก หรือญาติมิตรที่มาร่วมงานบุญกุศล เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวชเณร งานบุญสืบชะตา งานฉลองแสดงความยินดี หรืองานเทศกาลที่จัดในวัด เช่น งานปอยหลวง วันเข้าพรรษา วันออกพรรษา เป็นต้น และในปัจจุบัน ประเพณีเลี้ยงขันโตกได้กลายเป็นธุรกิจอย่างหนึ่งที่จัดขึ้นในโรงแรมหรือสวนอาหาร เพื่อบริการให้กับลูกค้าและนักท่องเที่ยว ซึ่งถือว่าเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอันดีงาม

2.5.5 อาหารที่ใช้ในพิธีกรรมของชุมชน ชาวบ้านลำปางหลวงมีค่านิยมและความเชื่อในสิ่งเหนือธรรมชาติ ซึ่งได้แสดงออกเป็นกิจกรรมในงานประเพณี พิธีกรรมต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง เช่น ประเพณีในพิธีสืบชะตา พิธีเลี้ยงผีปู่ย่า พิธีเลี้ยงศาลารักษ์ เป็นต้น นางเหรียญ เล็นทอน ผู้อำนวยการของหมู่บ้าน ได้เล่ารายละเอียดของพิธีกรรมต่าง ๆ ดังนี้

พิธีสืบชะตาเป็นประเพณีที่ชาวบ้านมีความเชื่อของตนเองหรือของหมู่บ้าน เมื่อมีสิ่งบอกเหตุ คือ เกิดเหตุร้ายขึ้นก็จะทำพิธีสืบชะตาเพื่อเป็นมงคล จะมีสะดวง (กระดาษ) ที่ทำด้วยกาบตันกล้วย ทำเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ภายในสะดวงจะใส่เครื่องประกอบพิธี คือ หมากพลู บุหรี่ ข้าวต้มมัด แคบหมู ข้าวเหนียว ขนม ผลไม้และน้ำ มีกระบอกไม้ไผ่ใส่ข้าวเปลือกและข้าวสาร

พิธีเลี้ยงผีปู่ย่า ชาวบ้านลำปางหลวงมีความเชื่อว่าเป็นผีบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว คอยปกป้องคุ้มครองรักษาลูกหลานให้ปราศจากโรคภัยไข้เจ็บให้อยู่เย็นเป็นสุข ซึ่งชาวบ้านยังรักษาประเพณีและพิธีกรรมดังกล่าวไว้จนถึงปัจจุบัน โดยนิยมเลี้ยงกันในช่วงวันแรม 9 ค่ำ เดือน 9 เหนือ อาหารที่นิยมใช้ในพิธีประกอบด้วย แกงอ่อมเครื่องในหมู ใส่อั่วจิ้นปิ้ง ไข่ต้ม ลาบหมู หลู้ ขนมจะประกอบด้วย ขนมวง ขนมฝักบัว ข้าวต้มหัวหงอก และมะพร้าว เป็นต้น

พิธีเลี้ยงศาลาอารักษ์ ชาวบ้านลำปางหลวงถือว่าศาลาอารักษ์ เป็นศาลประจำหมู่บ้าน ที่เป็นที่เคารพนับถือของชาวบ้านเป็นอย่างมาก เพราะเชื่อว่าเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์สามารถขจัดปัดเป่าภัยพิบัติให้แก่หมู่บ้านได้ และทำให้หมู่บ้านมีความเป็นสิริมงคล ชาวบ้านอยู่ร่วมกันได้อย่างมีความสุข เมื่อถึงเวลาการทำบุญ หรือพิธีกรรมการเลี้ยงศาลาอารักษ์ ซึ่งจะมีการจัดเลี้ยงเป็นประจำทุกปี ในวันขึ้น 10 ค่ำ เดือนกันยายน หรือเดือนตุลาคม ชาวบ้านจะนำเอาเครื่องถวาย

ชาวบ้านลำปางหลวงได้แสดงออกด้านพิธีกรรมในงานประเพณีต่าง ๆ ซึ่งเป็นกระบวนการปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลกับสิ่งแวดล้อม ความเชื่อ และสิ่งเหนือธรรมชาติ โดยมีอาหารและของถวายเป็นองค์ประกอบในพิธี จึงถือว่าชุมชนบ้านลำปางหลวงมีการเรียนรู้ในพิธีกรรมและสืบทอดเป็นประเพณีปฏิบัติต่อกันมา เพื่อตอบสนองความสุขของตนเองทั้งในด้านร่างกาย อารมณ์ และสังคม และต้องการให้เป็นประเพณีที่ถือปฏิบัติของชุมชนสืบต่อไป

จากข้อมูลที่ได้นำเสนอมาแล้วนี้ จะเห็นได้ว่าวิถีชีวิตประจำวันของชาวบ้านบ้านลำปางหลวงมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ความเชื่อ ค่านิยม ประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา จากผลของการศึกษาทำให้ทราบว่าวัฒนธรรมอาหารล้านนาได้มีการดำรงอยู่ และบางส่วนได้มีการเปลี่ยนแปลงไป หรือสูญหายไป ดังนั้นเพื่อให้เห็น ปรากฏการณ์ที่ชัดเจน ผู้วิจัยจึงขอแยกประเด็นที่ได้ศึกษา ดังนี้

การประกอบอาหารล้านนาในวิถีชีวิตของคนในชุมชนนั้น ยังมีผู้อาวุโสเป็นตัวแทนในการถ่ายทอดให้กับสมาชิกในครอบครัวและชุมชน เกิดการเรียนรู้ภายในครอบครัว ในโรงเรียน โดยเฉพาะครอบครัวที่เป็นครอบครัวขยาย สมาชิกภายในครอบครัวที่เป็นลูกสาวโดยเฉพาะลูกสาวคนโต จะได้รับการกล่อมเกลาในการประกอบอาหารทั้งในชีวิตประจำวันและในพิธีกรรมการทำบุญในเทศกาลตามประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ ชุมชนให้ความสำคัญ และผู้อาวุโส คนหนุ่มสาว และเด็ก ๆ ได้เข้าร่วมพิธีเป็นจำนวนมาก การจัดเตรียมอาหารที่เข้าร่วมพิธีส่วนมากจะเป็นอาหารล้านนา ซึ่งประกอบตามความเชื่อของแต่ละเทศกาล และประเพณี โดยอาศัยพืชผัก อาหารที่มีตามฤดูกาล และหาได้ภายในชุมชน จึงถือว่าผู้อาวุโสมีส่วนสำคัญที่ทำให้วัฒนธรรมอาหารล้านนาดำรงอยู่ได้ และในปัจจุบันการคมนาคมในชุมชนสะดวกขึ้น ทำให้การติดต่อกับภายนอกชุมชนได้ง่าย และคนในชุมชนได้รับข่าวสารจากสื่อต่าง ๆ ทั้งวิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ ความเจริญก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามามีบทบาท ทำให้คนในชุมชนเริ่มมีการปรับเปลี่ยนไปตามความทันสมัย บ้านเรือนมีการเปลี่ยนแปลง จากบ้านไม้ที่มีได้ทุนสูงและมีบริเวณ ได้เปลี่ยนเป็นบ้านที่สร้างด้วยวัสดุอุปกรณ์สมัยใหม่ ซึ่งเป็นคอนกรีตมีพื้นที่และบริเวณบ้านน้อยลง ในบาง

ครอบครัวห้องครัวมีขนาดเล็กลง ในการประกอบอาหารนั้นต้องอาศัยเครื่องอำนวยความสะดวกมาใช้ในชีวิตประจำวัน เกิดการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร เช่น จากเดิมเคยใช้เตาถ่าน เตาไม้ฟืน ได้เปลี่ยนมาใช้เตาแก๊ส เตาอบ เตาไมโครเวฟ เปลี่ยนจากการใช้ครกตำน้ำพริกมาใช้เครื่องปั่นอาหาร น้ำดื่ม น้ำใช้ ซึ่งแต่เดิมนั้นแต่ละครอบครัวได้อาศัยน้ำบ่อ หรือน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ได้เปลี่ยนมาเป็นการใช้น้ำประปาหมู่บ้าน น้ำบาดาล น้ำดื่มที่บรรจุขวด มีตู้เย็นใช้ในครอบครัวและสามารถเก็บอาหารไว้ได้ สำหรับวิธีการประกอบอาหารนั้นยังอาศัยรูปแบบและวิธีการในการประกอบอาหารแบบเดิม แต่ใช้อุปกรณ์เครื่องมือที่ทันสมัยเข้ามาช่วย เพื่อเป็นการประหยัดเวลาในการประกอบอาหาร และอุปกรณ์ที่อำนวยความสะดวกในวิถีชีวิตปัจจุบัน ส่วนการประกอบอาหารเพื่อขายได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบและขนาดของอาหารตามความต้องการของผู้บริโภค หมายถึง ผู้ซื้อภายในชุมชนและนักท่องเที่ยว เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกตาแดง ซึ่งสมัยก่อนห่อด้วยใบตอง ในปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงโดยบรรจุลงกล่องพลาสติกใส หรือถุงพลาสติกที่มีรูปทรงสวยงาม ทำให้ถูกสุขอนามัย สะดวกในการขายและเป็นที่ยอมรับของผู้ซื้อ ส่วนแคบหมูได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบในการทำ เช่น แคบหมูไร้มันเป็นเส้น หรือเป็นชิ้นเล็ก ๆ มีการปรุงแต่งรสชาติด้วยซอสปรุงรสซีอิ้ว เพื่อเพิ่มสีสันให้เปลี่ยนไปจากเดิม ตลอดจนการบรรจุใส่ถุงพลาสติก ใส่อ้ว ได้มีการเปลี่ยนแปลงจากเดิมด้วยวิธีการปิ้งหรือย่าง ได้เปลี่ยนเป็นวิธีการทอดเพื่อให้ได้ใส่อ้วที่มีสีสันสวยงาม และใช้เวลาในการทอดน้อยกว่าการย่าง เป็นการลดมลภาวะและถูกสุขอนามัย เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ส่วนข้าวแต๋นซึ่งเป็นขนมพื้นบ้านประจำท้องถิ่นของชาวล้านนาและชาวบ้านลำปางหลวงนั้น ในปัจจุบันได้เป็นขนมที่เป็นนิยมของนักท่องเที่ยวที่ซื้อเป็นของฝาก ทำให้ผู้ขายได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบ ขนาด วิธีการทำ เช่น ข้าวแต๋นน้ำแดงโม ข้าวแต๋นหน้าหมูหยอง ข้าวแต๋นชนิดเค็ม และชนิดหวาน และการบรรจุด้วยถุงกระดาษ บรรจุถุงพลาสติก เช่น ข้าวแต๋นทวีพันธ์ซึ่งบรรจุอยู่ในถุงกระดาษ โดยสื่อความหมายถึงวัฒนธรรมการทำและการกินข้าวแต๋นในสมัยโบราณ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าผู้ทำข้าวแต๋นมีส่วนในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนา ทำให้เกิดการดำรงอยู่สืบต่อไป

การบริโภคอาหารของชุมชนบ้านลำปางหลวงนั้น ยังมีความสัมพันธ์กันระหว่างระบบความเชื่อดั้งเดิมและความเชื่อใหม่ ซึ่งมีบางส่วนยังคงดำรงอยู่ เช่น ความเชื่อการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่จะทำให้ลูกมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง ความเชื่อของหญิงหลังจากคลอดบุตรแล้วห้ามรับประทานอาหารแสลงทุกชนิด ส่วนความเชื่อที่มีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นในปัจจุบัน เช่น การรับประทานแกงหอยจู้บ การรับประทานเป็ด ซึ่งแต่เดิมมีความเชื่อว่าการรับประทานร่วมกันหรือตัดแบ่งแกงให้แก่กันนั้น จะทำให้เกิดการเบียดเบียนต่อกัน ไม่ไปมาหา

คู่กันอีก แต่ในปัจจุบันนี้ความเชื่อดังกล่าวได้เปลี่ยนแปลงไป มีการประกอบอาหารดังกล่าวขายในท้องตลาด หรือซื้อสำเร็จรูปมารับประทานร่วมกัน และบางคนมีความเชื่อว่าถ้าไม่ประกอบอาหารเองก็ไม่เกิดผลต่อความเชื่อดังกล่าว ความเชื่อของคนในชุมชนได้เปลี่ยนแปลงไปตามความเจริญทางการแพทย์และการพัฒนาทางด้านโภชนาการ โดยแต่เดิมมีความเชื่อว่าหญิงมีครรภ์ควรงดการรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผักดำถึง เพราะจะทำให้เด็กตัวโต คลอดยาก แต่ในปัจจุบันหญิงที่ตั้งครรภ์จะต้องรับประทานอาหารที่มีโปรตีน ธาตุเหล็ก เพื่อจะทำให้แม่และลูกมีสุขภาพแข็งแรง

การบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันยังคงดำรงอยู่ โดยกลุ่มผู้สูงอายุยังนิยมรับประทานข้าวเหนียว อาหารประเภทน้ำพริก แกงพื้นเมือง โดยเป็นอาหารประเภทผักมากกว่าประเภทเนื้อสัตว์ และยังนิยมรับประทานอาหารด้วยมือ นั่งรับประทานกับพื้น ส่วนกลุ่มวัยทำงานนั้น มีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นตามวิถีชีวิตประจำวันที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพ โดยในแต่ละวันมีการรับประทานทั้งอาหารพื้นเมือง อาหารจานเดียวหรืออาหารตามสั่ง ตามความสะดวกของเวลา สำหรับกลุ่มวัยรุ่นได้เกิดการเปลี่ยนแปลงในบางส่วน โดยนิยมรับประทานอาหารจานเดียว อาหารจานด่วน อาหารสำเร็จรูป และขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก พิชซ่า โดนัท แซนวิช และเครื่องดื่มสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง เนื่องจากกลุ่มวัยรุ่นนี้มีโอกาสรับรู้การบริโภคจากสื่อโฆษณา เกิดการเลียนแบบจากตัวอย่างที่ได้พบเห็นนอกชุมชน

ปรากฏการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในชุมชนมีส่วนทำให้วัฒนธรรมอาหารล้านนาเกิดการดำรงอยู่ โดยทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวิถีชีวิต ความเชื่อ ค่านิยม ประเพณีที่เกี่ยวข้องกับชุมชนและมีการเปลี่ยนแปลงในบางส่วน โดยเฉพาะกลุ่มวัยรุ่นเมื่อออกนอกบ้านก็จะบริโภคอาหารตามเพื่อน แต่เมื่อกลับมาถึงบ้านก็รับประทานอาหารล้านนาตามพ่อแม่ และสมาชิกในครอบครัว จึงถือว่าชุมชนยังมีการสืบทอดประเพณี ความเชื่อทางการบริโภคอาหารล้านนาให้ดำรงอยู่ต่อไป

ตอนที่ 3 เงื่อนไขที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา

การศึกษาการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนาในครั้งนี้ มีความจำเป็นที่จะต้องศึกษาถึงเงื่อนไขที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา ซึ่งหมายถึงตัวกำหนดที่ทำให้เกิดสถานการณ์ โดยมีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา จึงขอนำเสนอผลของการศึกษาในประเด็นต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

3.1 การดำเนินวิถีชีวิตของคนในชุมชน

3.2 สภาพแวดล้อมในการประกอบอาหารและบริโภคอาหาร

3.3 การส่งเสริมด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารล้านนาจากภาครัฐและเอกชน

ผลจากการศึกษาวิจัยในประเด็นต่าง ๆ จะขอนำมาอธิบายในประเด็นต่าง ๆ โดยมีรายละเอียดของข้อมูลดังต่อไปนี้

3.1 การดำเนินวิถีชีวิตของคนในชุมชน

เนื่องจากชุมชนบ้านลำปางหลวงเป็นชุมชนขนาดใหญ่ มีความเก่าแก่ ดังนั้นโครงสร้างระดับครอบครัวจะมีความเป็นเครือญาติกัน คนในชุมชนมีความศรัทธาและเคารพผู้อาวุโส มีผู้อาวุโสอยู่ในหมู่บ้านเป็นจำนวนมาก อีกทั้งในพื้นที่ของหมู่บ้านเป็นที่ตั้งของวัดพระธาตุลำปางหลวง ซึ่งถือว่าเป็นศูนย์รวมด้านจิตใจ และเป็นศูนย์รวมด้านสถานที่ที่คนในชุมชนได้มาร่วมกัน เพื่อทำกิจกรรมตามวันสำคัญทางศาสนาตามความเชื่อ ค่านิยม และพิธีกรรม ปรากฏการณ์ทั้งหลายเหล่านี้มองเห็นได้จากจำนวนผู้คนที่มาร่วมพิธีกรรมต่าง ๆ กันอย่างมากมาย ลุงแก้ว โป่งคำ ผู้อาวุโสของหมู่บ้าน กล่าวว่า วิถีชีวิตของคนในชุมชนบ้านลำปางหลวงในอดีต มีการประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรมเป็นส่วนใหญ่ มีความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย มีการแข่งขันด้านวัตถุน้อยมาก ผู้คนอยู่ร่วมกันในชุมชนแบบเครือญาติ มีการพึ่งพาอาศัยกัน การทำงานด้านการเกษตร หรือกิจกรรมในครอบครัวมีการช่วยเหลือกัน เอามื้อเอาแรงกัน กิจกรรมของส่วนรวมทางด้านศาสนา หรือพิธีกรรมตามความเชื่อ และค่านิยมของหมู่บ้าน มีคนเข้าร่วมเป็นจำนวนมากโดยไม่ต้องมีบัตรเชิญ แต่ในปัจจุบันนี้ วิถีชีวิตของคนในชุมชนบางส่วนได้เปลี่ยนแปลงไป อาชีพภาคเกษตรกรรมของคนในชุมชนเริ่มมีการเปลี่ยนแปลง เนื่องจากพื้นที่นาและพื้นที่สวนได้เปลี่ยนเป็นที่อยู่อาศัยรองรับการเพิ่มขึ้นของคนในชุมชน เนื่องจากครอบครัวเด็วมียากขึ้น คนในชุมชนบ้านลำปางหลวงจึงประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรมลดน้อยลง โดยเปลี่ยนอาชีพเป็นการค้าขายเครื่องอุปโภคบริโภคภายนอกชุมชน โดยเดินทางไปขายต่างหมู่บ้าน ต่างอำเภอหรือต่างจังหวัด เดินทางร่วมกันเป็นครอบครัวทั้งสามีและภรรยา บางครอบครัวก็มีอาชีพรับจ้างตามโรงงานอุตสาหกรรม เช่น โรงงานเซรามิก โรงงานน้ำตาลอำเภอเกาะคา เป็นต้น บางครอบครัวประกอบอาชีพรับจ้างทั่วไปตามความสามารถของตนเอง เพราะถือว่าอาชีพภาคเกษตรกรรมเป็นอาชีพที่มีรายได้แน่นอน ไม่ประสบปัญหาการขาดทุน และมีรายได้เร็วกว่า แต่ครอบครัวส่วนใหญ่ยังยึดถืออาชีพเกษตรกรรมดั้งเดิม ใช้ชีวิตด้วยความเรียบง่ายแบบพออยู่พอกิน พึ่งพาเทคโนโลยีสมัยใหม่ตามความจำเป็น เช่น รถไถนา เครื่องสูบน้ำ เป็นต้น

วิถีชีวิตของชุมชนที่เกิดขึ้น ทำให้สภาพความเป็นอยู่ของคนในชุมชนมีการดิ้นรนเพื่อความอยู่รอดของตนเองและครอบครัว การประกอบอาหารในชีวิตประจำวันจะมีส่วนเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในชุมชนเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากทุกครอบครัวต่างต้องรีบเร่งต่อการดำรงชีพในแต่ละวัน ดังนั้นการประกอบอาหารของคนในชุมชนในครอบครัวที่ประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรมซึ่งเป็นคนส่วนใหญ่ของชุมชนยังนิยมการประกอบอาหารเองโดยใช้พืชผักที่มีอยู่ในไร่ นา และปลูกตามบ้านนำมาประกอบอาหาร มีการรับประทานอาหารร่วมกันของสมาชิกในครอบครัว และชนิดของอาหารที่ประกอบนั้นส่วนใหญ่ยังคงเป็นอาหารล้านนา และบางครอบครัวที่ผู้นำเป็นคนรุ่นหนุ่มสาวก็มักจะประกอบอาหารอย่างง่าย เช่น ผัดผักรวม ผัดเผ็ด ต้มยำ หรือข้าวผัด เป็นต้น ส่วนในครอบครัวที่ประกอบอาชีพค้าขายจะจัดเตรียมข้าวหนึ่งในตอนเช้า ส่วนอาหารจะเตรียมอาหารแห้งที่ปรุงง่าย ๆ และสามารถเก็บไว้ได้หลายวัน เช่น เนื้อแดง หมูทอด น้ำพริกตาแดง หมูเค็ม จิ้นส้ม แคบหมู ห่อนึ่ง เป็นต้น หรือบางครอบครัวก็จะเตรียมอาหาร ตั้งแต่ตอนเย็นเพื่อเตรียมเป็นอาหารในวันรุ่งขึ้น บางครอบครัวก็มักนิยมซื้อรับประทานตามสถานที่ที่ตนเองได้เดินทางไปขายของ โดยอาหารที่ซื้อรับประทานนั้นมักเป็นอาหารจานเดียว เช่น ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยว ข้าวเหนียว ไก่ทอด หมูปิ้ง จิ้นส้มปิ้ง เป็นต้น ส่วนครอบครัวที่ประกอบอาชีพรับจ้างจะต้องรีบเร่งเตรียมอาหารในช่วงเช้า ซึ่งอาหารที่เตรียมนั้นจะเป็นอาหารง่าย ๆ เช่น แกงพืชมื้อเมือง หรืออาหารแห้ง เช่น น้ำพริกผัดหนึ่ง จิ้นทอด แคบหมู โดยจะรับประทานอาหารเช้าจากบ้าน และจะนำอาหารไปรับประทานในมือกลางวันด้วย

ปรากฏการณ์ด้านการดำเนินวิถีชีวิตที่เกิดขึ้นนั้นมีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา เพราะคนในชุมชนจะมีนิสัยรักครอบครัว รักชุมชน ดังนั้นไม่ว่าครอบครัวใดจะประกอบอาชีพอะไรก็ตาม ในช่วงเวลาอาหารมื้อเย็นทุกครอบครัวจะให้ความสำคัญในการประกอบอาหารและรับประทานร่วมกัน ถึงแม้ว่ามีสมาชิกในครอบครัวยังไม่ครบ ทุกคนเต็มใจที่จะรอเพื่อให้สมาชิกครบทุกคน พ่อ แม่ หรือผู้อาวุโสของครอบครัวเป็นผู้ประกอบอาหาร โดยมีลูกหลานเป็นผู้ให้ความช่วยเหลือจัดเตรียมและเป็นลูกมือ ในช่วงเวลานี้มีการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารล้านนาประเภทต่าง ๆ ในช่วงรับประทานอาหารก็มีการสนทนา พูดคุย และอบรมลูกหลาน ซึ่งสมาชิกในครอบครัวให้ความเคารพนับถือผู้อาวุโส พฤติกรรมเหล่านี้พบเห็นในชุมชนแทบทุกครัวเรือน ลุงหมื่น ทิพย์แก้ว ผู้อาวุโสของหมู่บ้านได้บอกว่า ชุมชนบ้านลำปางหลวง เมื่อเปรียบเทียบกับระหว่างสมัยก่อนกับปัจจุบัน จะเห็นการดำเนินวิถีชีวิตของคนในชุมชนที่ยังดำรงรูปแบบเดิมไว้ และมีบางส่วนได้ปรับเปลี่ยนไป สิ่งที่เกิดขึ้นมีผลมาจากการศึกษาของคนในชุมชน ซึ่งในปัจจุบันคนในชุมชนมีโอกาสได้เรียน

หนังสือมากขึ้น ทำให้เกิดการเรียนรู้และมีแนวคิดแบบสมัยใหม่ ทำให้เกิดการยอมรับในวัฒนธรรมรูปแบบใหม่ที่แตกต่างจากวัฒนธรรม และความเชื่อดั้งเดิมของชุมชน ทางด้านเศรษฐกิจในปัจจุบันคนในชุมชนบ้านลำปางหลวงได้ยอมรับในการเปลี่ยนแปลงกับความทันสมัยของเทคโนโลยีสมัยใหม่ สื่อ และอุปกรณ์ทางเทคโนโลยี มีผลต่อเศรษฐกิจและความเป็นอยู่ ซึ่งแฝงไว้ในรูปของวัตถุนิยม มีการแข่งขันในแต่ละครอบครัว เช่น จะต้องปลูกบ้านหลังใหญ่ มีรถยนต์ รถจักรยานยนต์ โทรศัพท์ ตู้เย็น เตาแก๊ส เตาอบ เตาไมโครเวฟ หม้อหุงข้าวไฟฟ้า เครื่องบดอาหาร น้ำประปา และโทรศัพท์ เป็นต้น เหล่านี้ล้วนเกี่ยวข้องกับความเป็นอยู่ และอาชีพของคนในชุมชน ทางด้านสังคม และความเป็นอยู่ของคนในชุมชนบ้านลำปางหลวงมีส่วนเกี่ยวข้องกับปรับเปลี่ยนที่เกิดขึ้น ความสัมพันธ์ของคนในครอบครัว และต่างครอบครัวเริ่มมีการเปลี่ยนแปลง แต่ยังคงรักษาความเป็นเครือญาติ คนในชุมชนส่วนใหญ่รู้จักกัน ทุกคนมีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมในการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ของชุมชนมีการดำรงอยู่ของกิจกรรมตามประเพณีและพิธีกรรมของชุมชน มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็นจำนวนมาก และคนในวัยหนุ่มสาวเข้าร่วมกิจกรรมตามพ่อแม่ ผู้อาวุโส และความศรัทธาของตนเอง

การประกอบอาหาร และการบริโภคอาหารของคนในชุมชนนับว่ายังยึดถือแนวปฏิบัติในการรับประทานอาหาร ตลอดจนมารยาทในการรับประทานอาหาร มีการยอมรับและศรัทธาในผู้อาวุโส ปฏิบัติตามวัฒนธรรม ประเพณี พิธีกรรมดั้งเดิม มีพฤติกรรมการบริโภคแบบล้านนา และมีบางส่วนได้ปรับเปลี่ยนไปตามเทคโนโลยีสมัยใหม่ มีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกเข้ามาช่วยในการประกอบอาหาร เช่น เตาแก๊ส เตาอบ เตาไมโครเวฟ ตู้เย็น หม้อหุงข้าวไฟฟ้า รวมทั้งน้ำดื่ม น้ำใช้ มีน้ำประปา น้ำดื่มบรรจุขวดเข้ามาในชุมชน ทำให้ผู้สูงอายุต้องเรียนรู้ในการใช้งานและปรับเปลี่ยนวิธีการประกอบอาหาร จากการปิ้ง จี่ เผา มาเป็นวิธีการอบ การนึ่งหรือผัด นอกจากนี้อาหารที่เหลือจากการรับประทานแต่ละมื้อก็จะเก็บใส่ตู้เย็น เพื่อไว้รับประทานในมื้อต่อไปได้ ผู้สูงอายุในปัจจุบันเลือกบริโภคอาหารมากขึ้น เพื่อสุขภาพของตัวเอง สำหรับการประกอบอาหาร ผู้สูงอายุมักมีความเชื่อในการบริโภคอาหารล้านนา เช่น อาหารประเภทน้ำพริกและแกงผัก แต่จะเปลี่ยนแปลงวิธีการประกอบไปบ้าง เช่น ในการทำน้ำพริกก็จะนำพริก หอม กระเทียม ปิ้งด้วยเตาแก๊สหรืออบด้วยเตาไมโครเวฟ เป็นต้น

ส่วนในครอบครัวที่พ่อแม่ทำงานนอกชุมชน และลูกต้องเดินทางไปเรียนหนังสือนอกชุมชนด้วย จะมีการถ่ายทอดด้านการประกอบอาหารลดน้อยลง เนื่องจากในแต่ละวันต้องรีบเร่งด้านเวลา จึงต้องรับประทานอาหารเช้าและอาหารกลางวันนอกบ้านเป็นส่วนใหญ่ ส่วนลูกก็จะรับประทานที่โรงเรียน อาหารก็มักจะเป็นอาหารตามสั่ง หรืออาหารจานเดียว ส่วนในมือเขื่อนั้นครอบครัวส่วนใหญ่มักนิยมปรุงอาหารรับประทานเองมากกว่าการซื้อ

อาหารสำเร็จรูป หรือออกไปรับประทานอาหารนอกบ้าน ส่วนในกลุ่มวัยรุ่นเป็นกลุ่มที่รับเอาวัฒนธรรมการบริโภคจากนอก ชุมชน เช่น จากโรงเรียน กลุ่มเพื่อน สื่อโฆษณา จึงเป็นกลุ่มที่มีการปรับเปลี่ยนด้านวัฒนธรรมอาหารล้านนา นิยมบริโภคอาหารสำเร็จรูปแบบสมัยใหม่ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก โดนัท พิซซ่า แซนวิช และเครื่องดื่มประเภทกระป๋อง แต่เมื่อกลุ่มวัยรุ่นได้ร่วมรับประทานอาหารในครอบครัวก็ยังนิยมบริโภคอาหารล้านนาตามพ่อ แม่ และผู้อาวุโส จึงถือว่ากลุ่มวัยรุ่นนี้เป็นกลุ่มที่มีการปรับเปลี่ยนด้านวัฒนธรรมอาหารล้านนาที่เป็นพลวัต แต่การดำเนินวิถีชีวิตของคนในชุมชนยังมีความเชื่อ ความศรัทธาในคำสอนของผู้อาวุโส ผู้นำในพิธีกรรม มีการสืบทอดประเพณี และพิธีกรรมของชุมชน จึงทำให้วัฒนธรรมอาหารล้านนาคำรงอยู่ได้ในชุมชน

3.2 สภาพแวดล้อมในการประกอบอาหารและการบริโภคอาหาร

สภาพแวดล้อมด้านพื้นที่ของชุมชนบ้านลำปางหลวงตลอดจนสภาพทาง

เศรษฐกิจและการประกอบอาชีพของคนในชุมชนจะเป็นตัวกำหนดที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา ดังนั้นเพื่อให้มองเห็นปรากฏการณ์ดังกล่าวอย่างชัดเจน ผู้วิจัยจึงขอแบ่งประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

3.2.1 สภาพแวดล้อมด้านพื้นที่

3.2.2 ด้านเศรษฐกิจและอาชีพ

การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา จะประกอบด้วยเงื่อนไขของสภาพแวดล้อมด้านพื้นที่เข้ามาเกี่ยวข้อง ผู้วิจัยขอเสนอผลการศึกษาในประเด็นดังกล่าว ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

3.2.1 สภาพแวดล้อมด้านพื้นที่

รูปแบบการผลิตอาหารหรือเรียกว่าวิถีการผลิตเป็นสาระสำคัญที่บ่งชี้ถึงวิวัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรมของคนในชุมชน เป็นสิ่งจำเป็นที่คนต้องกินอาหาร จึงกล่าวได้ว่า กิจกรรมพื้นฐานที่สำคัญที่สุดของคน คือ การแสวงหาอาหารหรือผลิตอาหาร สภาพแวดล้อมด้านพื้นที่ของชุมชนจะเป็นส่วนสำคัญในประเด็นดังกล่าว ชุมชนบ้านลำปางหลวงมีสภาพพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์ มีพื้นที่ทำนา ทำสวน และการเลี้ยงสัตว์ ที่ทำให้ความเป็นอยู่ของชุมชนสามารถดำรงอยู่ได้ และคนในชุมชนนิยมบริโภคพืชผัก แมลง ตามฤดูกาล ซึ่งเป็นวิถีชีวิตของคนในชุมชน เป็นชุมชนที่มีสภาพแวดล้อมที่ดี ชาวบ้านสามารถผลิตอาหารได้เองจากท้องนา ท้องไร่ และจากสวนหลังบ้าน มีการผลิตอาหารที่เหมาะสม และผลผลิต

อาหารมีความเพียงพอสำหรับการบริโภคของคนในชุมชน ในด้านการประกอบอาหารและการบริโภคอาหารได้นำเอาพืชและสัตว์ที่มีอยู่ตามฤดูกาลมาประกอบอาหาร เช่น ในฤดูฝน มีเห็ด หน่อไม้ กบ เขียด และพืชผัก จำนวนมาก ซึ่งเป็นฤดูกาลที่มีความอุดมสมบูรณ์และเป็นการพึ่งพาอาหารจากแหล่งธรรมชาติ ในปัจจุบันนี้ความเจริญทางการเกษตรมีความก้าวหน้าเพื่อต้องการเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร จึงต้องมีการใช้ปุ๋ยเคมี ยาฆ่าแมลง ซึ่งสิ่งเหล่านี้ทำให้เกิดผลเสีย ดินมีคุณภาพต่ำลง ทำให้สัตว์พวกกุ้ง หอย ปู ปลา ลดน้อยลงไป ทำให้ไม่เพียงพอต่อการบริโภคและต้องซื้อจากตลาด สำหรับแมลงและสัตว์ป่าที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ เช่น แมงมัน จิ้งจก รด่วน เป็นต้น ยังมีเพียงพอสำหรับการนำมารับประทาน แต่มีราคาแพงเนื่องจากเป็นที่นิยมของผู้บริโภค และชาวบ้านเลี้ยงสัตว์เพื่อการบริโภคในครอบครัวมีการเลี้ยงไก่พันธุ์พื้นเมือง ไก่พันธุ์ไข่ ส่วนที่เหลือก็จะนำไปขายที่ตลาดของหมู่บ้าน และมีพ่อค้าเข้ามารับซื้อ ส่วนหมูนิยมเลี้ยงไว้เพื่อขาย เพื่อเป็นรายได้เสริมของครอบครัว เนื้อหมูมักซื้อจากตลาดเพื่อนำมาประกอบอาหารบริโภค ยกเว้นในเทศกาลหรือพิธีกรรมของชุมชน ชาวบ้านนำเอาสัตว์ที่เลี้ยงไว้มาฆ่าและเพื่อประกอบอาหารเลี้ยงแขกและสมาชิกในครอบครัว

นอกจากนี้ยังมีแหล่งอาหารจากภายนอกชุมชนนำเข้ามาขายที่ตลาด เป็นอาหารประเภทเนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อควาย ปลาต่างๆ และอาหารทะเล จากความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งที่มาของอาหาร ทำให้คนในชุมชนยังนิยมประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน โดยนิยมรับประทานข้าวเหนียว การประกอบอาหารนิยมประกอบอาหารแบบล้านนา โดยใช้พืชผักเป็นหลักและมีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ ชาวบ้านมีวิธีการประกอบอาหารหลายวิธี ได้แก่ แก้ง จอ นึ่ง ลาบ หลู้ ส้า อ่อม ต้มยำ แอ็บ ย่าง ยำ ซึ่งเป็นวิธีการประกอบอาหารที่คนในชุมชนใช้ในการประกอบอาหารตามสภาพความพร้อมของแหล่งอาหาร และมีแบบแผนในการรับประทานอาหารโดยการใช้ขันโตกใส่อาหาร ถล่องข้าวสำหรับใส่ข้าวเหนียว และผู้อาวุโสยังนิยมนั่งรับประทานอาหารกับพื้น คนในชุมชนยังคงรักษาวัฒนธรรมการรับประทานอาหารแบบขันโตก ซึ่งนิยมใช้ในงานเลี้ยง เช่น งานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานปอยหลวง หรือใช้ในการเลี้ยงแขกบ้านแขกเมือง ในการประกอบอาหารและการรับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน ประเพณีและพิธีกรรมนั้น เป็นการแสดงออกถึงวัฒนธรรมอาหารล้านนาดั้งเดิมของภาคเหนือ เป็นการแสดงออกถึงวิถีชีวิตของคนในชุมชน นำมาปรุงแต่งให้เข้ากับวิถีชีวิตตามธรรมชาติและตามสภาพแวดล้อมของพื้นที่ เพื่อเป็นการแสดงออกทางวัฒนธรรมการปรุงอาหารและการรับประทานอาหารล้านนา มีการยอมรับและปฏิบัติตามวัฒนธรรมประเพณีดั้งเดิม ตราบใดที่ผู้อาวุโส พ่อ แม่ สมาชิกในครอบครัวยังมีโอกาสได้รับประทานอาหารร่วมกันก็จะมีการถ่ายทอดแบบแผนในการประกอบอาหารและ

การรับประทานอาหารล้านนา ซึ่งถือว่าเป็นการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมจาก พ่อ แม่ ผู้อาวุโส ไปสู่ลูกหลานและสมาชิกของครอบครัว ดังนั้นสภาพแวดล้อมด้านพื้นที่ของชุมชนดังกล่าวนี้ เป็นตัวกำหนดให้วัฒนธรรมอาหารล้านนาคำรงอยู่ได้ในชุมชน

3.2.2 ด้านเศรษฐกิจและอาชีพ

เนื่องจากในปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจมีผลต่อความเป็นอยู่ของคนในครอบครัว และมีค่าใช้จ่ายในการดำเนินชีวิตประจำวันในด้านการอุปโภคและบริโภค คนในชุมชนนอกจากประกอบอาชีพในภาคเกษตรกรรมแล้ว ยังต้องดิ้นรนให้มีอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว โดยการออกไปทำงานนอกชุมชนในภาคอุตสาหกรรม บริการ และค้าขาย ภายในชุมชนเกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านสาธารณูปโภค ได้แก่ ถนน ระบบไฟฟ้า น้ำประปา โทรศัพท์ เข้ามาในหมู่บ้าน ทำให้เกิดความสะดวกสบาย มีรถประจำทางวิ่งเข้าออกตลอดทั้งวัน จึงทำให้การคมนาคมสะดวกมากขึ้นกว่าในอดีต คนในชุมชนมีโอกาเลือกการประกอบอาชีพเพื่อให้เกิดรายได้เพียงพอกับรายจ่ายภายในครอบครัว ในการประกอบอาชีพภายนอกชุมชนเป็นกลุ่มที่อยู่ในวัยทำงาน และเป็นกลุ่มที่มีมากที่สุดในชุมชน วิถีชีวิตประจำวันของคนกลุ่มนี้จะประกอบอาชีพ รับราชการ รัฐวิสาหกิจ ค้าขาย รับจ้าง ทำให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว จึงถือว่าเป็นกลุ่มที่มีบทบาทต่อการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวัน เพราะทุกครอบครัวต้องใช้จ่ายเงินในการซื้ออาหารมารับประทาน และเป็นกลุ่มที่เป็นกำลังสำคัญของครอบครัว เป็นผู้สร้างรายได้ มีอำนาจในการเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร หรือซื้ออาหารสำเร็จรูปจากตลาดภายในและภายนอกชุมชน อาหารส่วนใหญ่จะเป็นอาหารล้านนา เช่น น้ำพริก แกงแค ยำจิ้นไก่ แหนม และในโอกาสพิเศษ ตามเทศกาลหรืองานสังสรรค์ภายในครอบครัวหรือภายในชุมชนมักนิยมประกอบอาหารประเภทลาบ ซึ่งอาจเป็นลาบเนื้อหรือลาบหมูเพราะถือว่าเป็นอาหารชั้นหนึ่ง และยังเป็นส่วนประกอบของบรรยากาศของงานให้สนุกสนาน และในขณะที่ทำลาบนั้นได้มีการพูดคุย แลกเปลี่ยนในเรื่องการประกอบอาชีพ ความเป็นอยู่ นอกจากนี้ การเลี้ยงลาบจิ้นในงานต่าง ๆ เป็นการแสดงถึงฐานะทางเศรษฐกิจของเจ้าของงาน และเป็นการให้เกียรติผู้มาร่วมงาน

การเข้าร่วมพิธีกรรมของคนในชุมชนตามเทศกาลประเพณี คนในชุมชนจะมาร่วมงานเป็นจำนวนมาก แต่ละครอบครัวจะจัดเตรียมอาหารที่ใช้ในพิธีและต้อนรับแขก ดังนั้นผู้มีรายได้ของครอบครัวจะทำหน้าที่ในการซื้อและจัดเตรียมอาหาร และสังฆของเพื่อใช้ตามเทศกาล ประเพณีและพิธีกรรมของชุมชน เช่น เทศกาลวันสงกรานต์ วันเข้าพรรษา วันออกพรรษา พิธีไหว้ผีปู่ย่า พิธีเลี้ยงศาลาอารักษ์ พิธีกรรมเหล่านี้ทำให้แต่ละครอบครัวจัด

เตรียมอาหารตามความเชื่อและพิธีกรรม ซึ่งมีค่าใช้จ่ายในการจัดเตรียมอาหาร โดยเลือกประกอบอาหารที่มีความสำคัญต่อพิธีกรรม ได้แก่ แกงฮังเล ลาบจิ้น แกงอ่อม ขนมนาค อาหารเหล่านี้โดยปกติในชีวิตประจำวันไม่นิยมทำเพื่อการรับประทานในครอบครัว เนื่องจากเป็นอาหารที่มีราคาแพงต้องใช้ค่าใช้จ่ายมาก ในขณะที่เดียวกันคนในชุมชนได้ยอมรับการพัฒนาในด้านสาธารณสุขโลกที่เกิดขึ้นกับความทันสมัย ทำให้มีพัฒนารูปแบบของอาหาร รูปแบบในการประกอบอาหาร ภาชนะใส่อาหาร ข้าวเหนียวที่เคยห่อด้วยใบตอง ก็จะเปลี่ยนเป็นการใส่ถุงพลาสติก อาหารสำเร็จรูป อาหารจานเดียวใส่กล่องโฟม เป็นต้น จึงถือได้ว่ากลุ่มที่ประกอบอาชีพด้านต่าง ๆ ของชุมชนเป็นกลุ่มที่มีบทบาทสำคัญ ทำให้สมาชิกในครอบครัวและชุมชนได้สืบทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนาให้สามารถดำรง อยู่ได้ในชุมชน

3.3 การส่งเสริมด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารล้านนาจากภาครัฐและเอกชน

ชุมชนบ้านลำปางหลวงเป็นชุมชนหนึ่งที่ได้รับการสนับสนุน ส่งเสริมด้านวัฒนธรรม ประเพณี และพิธีกรรมจากภาครัฐและเอกชนอย่างต่อเนื่องเสมอมา เนื่องจากเป็นชุมชนที่มีความเก่าแก่ด้านประวัติศาสตร์เป็นต้นกำเนิดของตำนานของคนล้านนา หน่วยงานของรัฐ เช่น องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กรมศิลปากร สภาวัฒนธรรมจังหวัดลำปาง และสภาวัฒนธรรมอำเภอเกาะคาเป็นองค์กรที่ให้การส่งเสริมให้เกิดการแสดง เช่น การจัดงานหลวงเวียงละกอน ซึ่งจะมีกิจกรรมการแสดง แสง สี เสียง ที่เกี่ยวข้องกับศิลปวัฒนธรรมของคนล้านนา และในงานดังกล่าวนี้มีการจัดเลี้ยงอาหารเย็นแบบขันโตก ซึ่งมีองค์ประกอบที่แสดงออกถึงพฤติกรรมและวัฒนธรรมล้านนาในหลายด้าน เช่น การประกอบอาหาร การบริโภคอาหาร การจัดตกแต่งสถานที่ ภาชนะใส่อาหาร การรับประทานอาหาร และการแต่งกาย วัฒนธรรมอาหารล้านนาจึงเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของปรากฏการณ์ที่ได้อพบเห็น ในด้านการส่งเสริมให้ คนในชุมชนทำผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร ชุมชนได้รับการสนับสนุนจากพัฒนาการอำเภอเกาะคา ในการทำข้าวแต๋นออกจำหน่ายให้เป็นสินค้าของชุมชน มีการสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง เกิดการพัฒนา รูปแบบและการบรรจุเพื่อจำหน่าย จนทำให้ข้าวแต๋นเป็นสินค้าที่สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน เป็นการส่งเสริมด้านเศรษฐกิจ และเป็นสินค้าที่เป็นสัญลักษณ์ของอำเภอเกาะคา ถือว่าชุมชนได้รับการส่งเสริมอาชีพจากหน่วยงานของภาครัฐ ซึ่งเป็นการส่งเสริมด้านวัฒนธรรม อาหารล้านนาให้ดำรงอยู่ในชุมชน และในขณะเดียวกัน ข้าวแต๋นยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำหน้าที่เผยแพร่วัฒนธรรมการบริโภคอาหารล้านนาให้แก่นักท่องเที่ยวและคนในชุมชน

นอกจากนี้หน่วยงานภาครัฐในระดับท้องถิ่นได้เข้ามามีส่วนร่วมในการ ส่งเสริมและอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารล้านนาของชุมชน การประกอบอาหารในงานทำบุญตาม เทศกาล ต่าง ๆ เช่น เทศกาลวันสงกรานต์ ได้มีการจัดประกวดการทำอาหารล้านนา ได้แก่ การทำลาบจิ้น ลาบปลา ยำผัก น้ำพริกหนุ่ม ขนมเทียน ตลอดจนเทศกาลอื่น ๆ ได้แก่ วันเข้า พรรษา วันออกพรรษา วันลอยกระทง การทำบุญตามประเพณีทางศาสนา ได้แก่ งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ และการทำบุญตามประเพณีของชุมชน ซึ่งมีประเพณีทานข้าวจี๋ - ข้าวหลาม งานปอยหลวง ประเพณีทานก๋วยสลาก ประเพณีทั้งหลายเหล่านี้ได้แฝงไว้ซึ่งวัฒนธรรมอาหาร ล้านนา ซึ่งหน่วยงานภาครัฐได้ส่งเสริมให้ชุมชนได้จัดกิจกรรมตามประเพณี ความเชื่อ และ พิธีกรรม และคนในชุมชนได้ยึดถือปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง และส่งเสริมให้กลุ่มแม่บ้านจัดเลี้ยง อาหารแบบขันโตก ในงานประเพณีของชุมชน เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งาน ปอยหลวง การจัดเลี้ยงแบบขันโตกเป็นประเพณีที่แสดงถึงความเจริญรุ่งเรืองของศิลป วัฒนธรรมของชาวล้านนาและคนในชุมชน เป็นการแสดงออกถึงความเป็นอยู่ในการบริโภค อาหาร การจัดเตรียมอาหาร ภาชนะใส่อาหาร การรับประทานอาหาร และอาหารที่เลี้ยงใน ประเพณีเลี้ยงขันโตกนั้น ต้องเป็นอาหารล้านนาทั้งหมด ทั้งอาหารคาวหวาน ได้แก่ ข้าวหนึ่งที ใส่ในกต่องข้าว แกงฮังเล แกงอ่อม น้ำพริกอ่อง และขนมหวานที่ใช้ส่วนมากมีขนมเทียน ข้าวแต่น ข้าวควบ ในด้านการถ่ายทอดความรู้เพื่อเป็นการ ส่งเสริมด้านวัฒนธรรมการบริโภค อาหารล้านนา โรงเรียนก็มีส่วนสำคัญในการถ่ายทอดความรู้ให้กับนักเรียนได้เข้าใจถึง วัฒนธรรมอาหารล้านนา โดยการนำนักเรียนร่วมกิจกรรมวันสำคัญทางศาสนาที่วัดพระธาตุ ลำปางหลวงในวันเข้าพรรษา โดยให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดอาหารถวายพระร่วมกับกลุ่ม แม่บ้านและได้รับประทานอาหารร่วมกัน นอกจากนี้โรงเรียนยังจัดกิจกรรมเสริมโดยจัด โครงการอาหารกลางวันให้นักเรียนได้บริโภคอาหารล้านนา จึงถือได้ว่าหน่วยงานของรัฐภายในชุมชนมีส่วนในการส่งเสริมด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารล้านนา

ภาคเอกชนนับว่ามีความสำคัญต่อการส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารล้านนา นับตั้งแต่คนในชุมชนทั้งผู้หญิงและผู้ชาย ได้มีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม เช่น การเข้าร่วม งานหลวงเวียงสะกอน ผู้ชายจะช่วยกันจัดสถานที่ ตกแต่งเวที ส่วนผู้หญิงจะช่วยกันจัดเตรียม อาหารที่ใช้ในการเลี้ยงขันโตกซึ่งล้วนเป็นอาหารล้านนาทั้งสิ้น กลุ่มแม่บ้านจะเป็นกำลังสำคัญ ในการจัดส่วนประกอบของงานพิธี เช่น การแต่งกาย ขบวนการแห่ขันโตก และการนั่ง ประจำโตก เพื่ออธิบายและแนะนำให้กับแขกในการรับประทาน การให้ความร่วมมือโดยเข้า ร่วมในกิจกรรมอื่นของชุมชน เช่น การแข่งขันการปรุงอาหารล้านนาของชุมชน การขาย อาหารล้านนาในตลาด การเปิดร้านขายลาบ หลู้ แกงอ่อม ตลอดจนการบริโภคอาหารล้านนา

ในครัวเรือน เหล่านี้ล้วนเป็นการส่งเสริมการประกอบอาหารและการบริโภคอาหารล้านนาในชุมชน ซึ่งผู้ประกอบอาหารเพื่อขายที่ตลาดภายในชุมชนได้ประกอบอาหารจำนวนมากและเป็นอาหารที่นิยมของผู้บริโภค ได้แก่ อาหารประเภทน้ำพริก เช่น น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกตาแดง แคบหมู น้ำพริกนับว่าเป็นอาหารล้านนาที่มีมานาน จนกลายเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของคนในชุมชน ในการทำน้ำพริกต้องใช้ศิลป์ในการปรุง และชื่อของน้ำพริกยังมีความหมายและบอกถึงวิธีการทำหรือบอกให้รู้ถึงเครื่องปรุง บอกลักษณะของน้ำพริกนั้น ๆ น้ำพริกตาแดงสีของน้ำพริกต้องเป็นสีแดง น้ำพริกหนุ่มใช้น้ำพริกหนุ่มสดที่อ่อน ไม่แก่จัด เวลาตำจะนำพริกไปเผาให้สุกหอม รสน้ำพริกจะหวานแบบธรรมชาติ และน้ำพริกเป็นอาหารที่คนในชุมชนส่วนมากนิยมบริโภค จนทำให้น้ำพริกหนุ่มและแคบหมูเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว และเป็นสัญลักษณ์ของอาหารล้านนา สำหรับผู้ที่เปิดร้านขายลาบจีน ซึ่งมีบทบาทสำคัญของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารล้านนาของชุมชน ลาบจีนเป็นอาหารที่มีความอร่อย และนิยมนำมาเลี้ยงในการต้อนรับแขกในโอกาสพิเศษ ลาบจีนยังเป็นเครื่องมือในการสื่อสารความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในชุมชน เพราะคนในชุมชนส่วนใหญ่มีความสัมพันธ์ทางเครือญาติ มีกิจกรรมร่วมกันเป็นการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในครอบครัว ความสัมพันธ์ระหว่างคนทั่วไปหมายถึง แยกที่มาเยี่ยมเยียน ก็จะทำให้ความสำคัญและจะเลี้ยงอาหารประเภทลาบจีน ซึ่งถือว่าเป็นอาหารที่มีความอร่อย มีคุณค่า และราคาแพง เมื่อนำมาเลี้ยงแขกถือว่าเป็นการมอบความรู้สึกที่ดีต่อกันและมีความพอใจของทั้งสองฝ่าย ในการประกอบอาหารเพื่อขายประเภทน้ำพริกและแกงยังเป็นหน้าที่ของผู้หญิง ส่วนผู้ชายมักจะทำอาหารประเภทลาบจีนและกับแก้ม อาหารล้านนายังเป็นที่นิยมของคนทั่วไป โดยเลื่อนระดับจากการกินธรรมดาในครัวเรือนสู่ตลาดและร้านอาหาร มีการพัฒนารูปแบบในการบรรจุหีบห่อเพื่อขาย เป็นของฝากไปทั่วประเทศ เช่น น้ำพริกหนุ่ม แคบหมู น้ำพริกลาบ ถึงแม้มีการปรับเปลี่ยนในรสชาติและการจัดตกแต่งตามความต้องการของผู้บริโภค แต่ยังคงรักษาเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา

การดำเนินวิถีชีวิตของคนในชุมชนตามความเชื่อ ค่านิยม ประเพณี พิธีกรรม ความศรัทธาและความเคารพนับถือผู้อาวุโสของชุมชน เป็นเงื่อนไขหนึ่งที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา นอกจากนี้ยังมีสภาพแวดล้อมในการประกอบอาหารและการบริโภคอาหาร ซึ่งมีสภาพแวดล้อมด้านพื้นที่ แหล่งที่มาของอาหาร การประกอบอาหาร การบริโภคอาหาร ตลอดจนการส่งเสริมด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารล้านนาจากภาครัฐและเอกชน ยังเป็นตัวกำหนดที่ทำให้เกิดการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนาในชุมชน

ตอนที่ 4 ปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา

การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนาในชุมชนบ้านลำปางหลวงมีปัจจัยที่มีส่วนในการส่งเสริมและสนับสนุน จึงขอนำเสนอผลการศึกษาในปรากฏการณ์ต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- 4.1 การถ่ายทอดวัฒนธรรมและการสืบทอดด้านพิธีกรรม
- 4.2 การเห็นประโยชน์และเห็นคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารล้านนา
- 4.3 การท่องเที่ยว
- 4.4 การสื่อสารและการคมนาคม

ปัจจัยในด้านต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ผู้วิจัยได้ศึกษาจากปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในชุมชนบ้านลำปางหลวง จึงขอนำเสนอผลของการศึกษาในประเด็นต่าง ๆ โดยมีรายละเอียดของข้อมูล ดังต่อไปนี้

4.1 การถ่ายทอดวัฒนธรรมและการสืบทอดด้านพิธีกรรม

กระบวนการขัดเกลาทางสังคมเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนาด้วยวิธีการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมและสืบทอดด้านพิธีกรรม โดยผ่านสถาบันทางสังคมดังต่อไปนี้

ครอบครัวและชุมชน เป็นสถาบันแรกที่มีหน้าที่ในการถ่ายทอดวัฒนธรรมและการสืบทอดทางด้านพิธีกรรม โดยมีพ่อ แม่ ผู้อาวุโสในครอบครัวและชุมชน เป็นผู้ทำหน้าที่กล่อมเกล่าให้แก่สมาชิกในครอบครัวและชุมชน เกิดการเรียนรู้และปฏิบัติตาม เช่น การประกอบอาหาร การรับประทานอาหาร การเข้าร่วมพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและความเชื่อ พ่อ แม่หรือผู้อาวุโสได้บอกเล่าถึงความสำคัญของพิธีกรรมดังกล่าวให้แก่สมาชิกในครอบครัว ให้สมาชิกมีส่วนร่วมในการจัดเตรียมอาหารและข้าวของเพื่อเข้าร่วมพิธีกรรม เนื่องจากชุมชนบ้านลำปางหลวงเป็นชุมชนที่มีความเก่าแก่ มีผู้อาวุโสเป็นจำนวนมาก และผู้อาวุโสทำหน้าที่ในการถ่ายทอดวัฒนธรรม และทำหน้าที่ในการสืบทอดพิธีกรรม โดยผู้อาวุโสจะถ่ายทอดทั้งด้านรูปแบบในการประกอบอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่จะประกอบอาหารจากพืชผักเป็นหลัก และมีเนื้อสัตว์หรือแมลงที่มีตามฤดูกาล และมีรูปแบบในการประกอบอาหารหลายวิธี ได้แก่ แกง จอ คั่ว ลาบ หลู้ ส้า อ่อม ต้า เป็นต้น ผู้ประกอบอาหารในครอบครัวขยายที่มีสมาชิกในครอบครัวหลายรุ่นอยู่ร่วมกัน และมีความสัมพันธ์ทางเครือญาติเป็นเครื่องผูกมัดงานประกอบอาหารในครอบครัวนั้นเป็นงานที่ทุกคนช่วยกันทำโดยการแบ่งงานให้ลูกหลานช่วยกันปอกหอม ปอกกระเทียม เด็ดผัก โขลกน้ำพริก และส่วนใหญ่ก็จะเป็นงานของผู้หญิงในการประกอบอาหาร ทำให้เกิดความใกล้ชิด ได้พูดคุย ได้ฝึกให้เด็กเข้าใจในการทำอาหาร และ

เป็นโอกาสที่ได้ฝึกความเป็นระเบียบในการทำงานให้รู้จักหน้าที่ ในการทำอาหารนั้นจะถ่ายทอดให้ลูกผู้หญิงได้รับรู้เทคนิคและเกร็ดความรู้ในการทำอาหารให้ถูกวิธี มีรสชาติอร่อย โดยการสอนตั้งแต่การเลือกเครื่องปรุง การเตรียมเครื่องปรุงต่าง ๆ เช่น การปอกหอม ควรนำหอมไปจุ่มน้ำเย็นเพื่อให้ความเย็นลดกลิ่นฉุนของหอมลง ทำให้ไม่แสบตาหรือในการโขลกน้ำพริกจะมีขั้นตอนในการโขลกน้ำพริก ต้องรู้ก่อนว่าจะโขลกเครื่องปรุงอะไรก่อนหลังถึงจะทำให้น้ำพริกที่ได้มีลักษณะเนียน นอกจากนี้ยังสอนเทคนิคในการโขลกน้ำพริกให้ละเอียดว่าต้องโขลกโดยวิธีค่อย ๆ ตะแคงสากโขลกข้าง ๆ ครก จะทำให้น้ำพริกละเอียดได้เร็ว นอกจากนี้ยังได้ถ่ายทอดแบบแผนในการรับประทานอาหาร ซึ่งผู้อาวุโสจะถ่ายทอดให้ลูกผู้หญิงได้รู้จักวิธีการจัดอาหาร วิธีการรับประทานข้าวหนึ่ง การรับประทานอาหารแบบขันโตก การจัดภาชนะใส่อาหาร และทำให้คนในชุมชนยอมรับและปฏิบัติตามวัฒนธรรมประเพณีดั้งเดิม มีพฤติกรรมการบริโภคแบบล้านนา ซึ่งคนในชุมชนยังชอบรับประทานอาหารล้านนา ทรายไคที่ ปู่ ย่า ตายาย หรือพ่อแม่ และสมาชิกในครอบครัวยังมีโอกาสได้รับประทานอาหารร่วมกัน

การประกอบอาหารและการบริโภคอาหารล้านนาตามความเชื่อ ค่านิยม ประเพณี และพิธีกรรมนั้น พ่อ แม่ และผู้อาวุโสได้กล่อมเกลาให้ลูกหลานและสมาชิกในครอบครัวให้เกิดความเข้าใจในเรื่องการดูแลสุขภาพของผู้ป่วย หญิงมีครรภ์ หญิงให้นมลูก และเด็กเล็ก ชาวบ้านลำปางหลวงมีความเชื่อและค่านิยมในการรับประทานลาบจิ้น ในครอบครัวมักจะซื้อเนื้อหมู เนื้อวัวหรือเนื้อควาย เพราะมีความเชื่อและค่านิยมที่ว่า เนื้อสัตว์มีคุณค่าต่อร่างกายสูง เป็นอาหารของผู้มีฐานะดี เป็นสัญลักษณ์ของความสุขสมบูรณ์ ความร่ำรวยและการมีโชคลาภ และเป็นสัญลักษณ์แทนความรู้สึกที่ดีต่อกัน แสดงความมีน้ำใจ การให้เกียรติ ความนับถือ ซึ่งเป็นความเชื่อในการบริโภคลาบจิ้น การประกอบอาหารตามความเชื่อและค่านิยมของผู้อาวุโสในชุมชนเพื่อถ่ายทอดให้กับสมาชิกในครอบครัวนั้น เพื่อต้องการป้องกันและรักษาสุขภาพอนามัย และเป็นการปฏิบัติสืบทอดมานานหลายชั่วอายุคน และเป็นข้อห้ามที่ถูกกำหนดขึ้นภายในชุมชนจนกลายเป็นรูปแบบ กฎเกณฑ์ของคนในชุมชน โดยเฉพาะผู้อาวุโสในชุมชนที่ยังคงรักษาวัฒนธรรมประเพณีเกี่ยวกับการบริโภคไว้

เทศกาล ประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นภายในชุมชนนั้นจะมีอาหารล้านนาแฝงอยู่ในทุก ๆ เทศกาลและพิธีกรรม และเป็นโอกาสที่ทำให้ พ่อ แม่ และผู้อาวุโส ได้ถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนาให้กับสมาชิกในครอบครัวและชุมชน เพราะแต่ละเทศกาลจะมีการประกอบอาหารตามเทศกาลนั้น ๆ ซึ่งการประกอบอาหารในวันสงกรานต์ วันเข้าพรรษา วันออกพรรษา เช่น ในวันที่ 16 เมษายน เป็นวันปากปี ทุกบ้านในชุมชนจะแกงขนุนรับประทานกัน เพราะผู้อาวุโสมีความเชื่อว่า ถ้ารับประทานแกงขนุนในวันปากปีจะทำให้คน

ในครอบครัวมีสิ่งที่มาอุดหนุนให้มีข้าวของ เงินทองและความรุ่งเรือง การทำแกงฮังเลในวันสงกรานต์ วันเข้าพรรษา ผู้อาวุโสถือว่าแกงฮังเลเป็นแกงซึ่งประกอบหลายชั้นตอนและมีราคาแพง และในเทศกาลดังกล่าวสมาชิกของครอบครัวอยู่กันพร้อมหน้าสามารถช่วยกันทำและได้รับประทานกันอย่างทั่วถึงและเป็นเทศกาลที่มีความสำคัญ คนในชุมชนจึงให้ความสำคัญในการปรุงอาหารเพิ่มมากขึ้น การจัดหาอาหารไปทำบุญที่วัด จัดตามเทศกาลและตามผู้อาวุโสที่เคยทำมา ได้แก่ ข้าวหนึ่ง แกงฮังเล แกงอ่อม แกงเผ็ด จิ้นส้ม ดัมหมูเค็ม ขนมหีย่น ขนมหเกลิ้ว วนัเย็น เพื่อเป็นการอุทิศส่วนกุศลให้กับบรรพบุรุษและญาติที่ล่วงลับไปแล้ว และทำให้ตัวเองมีความสุขเป็นสิริมงคลแก่ตนเอง สำหรับอาหารที่ใช้ในงานทำบุญตามประเพณีทางศาสนา เป็นประเพณีที่ครอบครัวจัดขึ้น เช่น งานบวช งานแต่งงาน งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ และงานศพ ซึ่งเป็นงานที่ทำให้ผู้อาวุโส สมาชิกกลุ่มแม่บ้าน สมาชิกกลุ่มหนุ่มสาว มีหน้าที่ในการจัดเตรียมอาหาร การต้อนรับแขกที่มาร่วมงาน อาหารที่นิยมนำมาเลี้ยงในงาน ส่วนมากจะเป็นอาหารล้านนา นอกจากนี้อาหารที่ใช้ในงานบุญตามประเพณีและพิธีกรรมของชุมชนนั้น ผู้อาวุโสของชุมชนจะถ่ายทอดความเชื่อ และวัฒนธรรมด้านอาหารให้แก่ลูกหลาน และทำหน้าที่เป็นผู้นำในพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น ประเพณีทานข้าวจี่-ข้าวหลาม งานปอยหลวง ประเพณีทานก๋วยสลาก ประเพณีการเลี้ยงขันโตก และพิธีกรรมต่าง ๆ ได้แก่ พิธีสืบชะตา พิธีเลี้ยงผีปู่ย่า พิธีเลี้ยงศาลาอารักษ์ ซึ่งอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมจะเป็นอาหารล้านนาในทุก ๆ พิธีกรรม จึงถือว่าสถาบันครอบครัว โดยมีผู้อาวุโสในชุมชนมีส่วนสำคัญในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนา โดยแสดงออกตามความเชื่อ ค่านิยม เทศกาล ประเพณีและพิธีกรรมให้แก่สมาชิกในครอบครัวและชุมชน ได้ยึดถือและปฏิบัติตาม และสืบทอดประเพณีและพิธีกรรมมาจนถึงปัจจุบัน

โรงเรียนและสถาบันการศึกษาเป็นส่วนหนึ่งที่ทำหน้าที่ถ่ายทอด

วัฒนธรรมให้แก่เด็กนักเรียน นักศึกษา กลุ่มเยาวชน และชุมชน เป็นสถาบันที่ส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ และมีส่วนในการจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง ให้นักเรียนนักศึกษามีส่วนร่วมในพิธีกรรมนั้น ๆ เช่น วันสงกรานต์ วันเข้าพรรษา วันออกพรรษา พิธีเลี้ยงศาลาอารักษ์ ซึ่งพิธีกรรมเหล่านี้มีอาหารล้านนาเข้ามาเกี่ยวข้อง ทำให้ผู้เข้าร่วมพิธีกรรมได้รับถ่ายทอดด้านวัฒนธรรมและประเพณีตามความเชื่อ เกิดการเรียนรู้ เป็นกระบวนการจัดเวลาทางสังคม

กลุ่มเพื่อน เป็นอีกส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน แลกเปลี่ยนประสบการณ์ เกิดการเลียนแบบพฤติกรรมขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารล้านนา มักเกิดขึ้นจากการชักชวนให้เข้าร่วมกิจกรรมในพิธีกรรมต่าง ๆ และการบริโภคอาหารมักจะมีความชอบตรงกันภายในกลุ่ม เช่น ในปัจจุบันวัยรุ่นบางส่วนชอบรับประทานข้าวเหนียว น้ำพริกหนุ่มกับแคบหมู และชอบลิ้มรสชาติอาหารที่แปลกใหม่ตาม

ค่านิยมสมัยใหม่ เพื่อสนองตอบความต้องการของตนเองและกลุ่มเพื่อน แต่เมื่อมีกิจกรรมร่วมกันในกลุ่มเพื่อน มักประกอบอาหารล้านนาเพื่อรับประทานร่วมกัน เช่น ลาบหมู ลาบเนื้อ ลาบไก่ เป็นต้น ในระหว่างการประกอบอาหารจะมีการพูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์ด้านต่างๆ ไปด้วย มีการแบ่งหน้าที่กันตามความถนัด สร้างความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน ดังนั้นกลุ่มเพื่อนจึงมีส่วนในการช่วยสนับสนุนให้วัฒนธรรมอาหารล้านนาสามารถดำรงอยู่ได้ในชุมชน

สื่อมวลชน ความเจริญก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีในด้านการสื่อสารต่างๆ ทำให้สื่อมวลชนเข้ามามีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหาร เช่น การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ทำให้คนในชุมชนมีโอกาสรับรู้ข้อมูลข่าวสารในด้านต่างๆ จากสื่อหลายประเภท เช่น สื่อบุคคล สื่อสารมวลชน ได้แก่ วิทยุ โทรทัศน์ และสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ ทำให้เกิดการเรียนรู้อย่างหลากหลาย ซึ่งเป็นการเรียนรู้ตามอัธยาศัย โดยข่าวสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การโฆษณาเกี่ยวกับอาหารประเภทต่างๆ เช่น อาหารประเภทจานด่วน อาหารสำเร็จรูป เครื่องดื่มบรรจุกระป๋อง สิ่งต่างๆ เหล่านี้จะมีผลทำให้คนในชุมชนได้รับรู้ เกิดค่านิยมของความทันสมัย มีการเลียนแบบกันเกิดขึ้น ในขณะเดียวกัน สื่อมวลชนก็มีส่วนในการสื่อสารประชาสัมพันธ์ด้านวัฒนธรรมอาหารล้านนาและประเพณี พิธีกรรมต่างๆ ของชุมชน เช่น การแข่งขันประกอบอาหารล้านนาเนื่องในวันสงกรานต์ การจัดงานเลี้ยงแบบขันโตกในงานหลวงเวียงละกอน เป็นต้น จึงถือได้ว่าสื่อมวลชนได้ช่วยส่งเสริมให้เกิดการถ่ายทอดและสืบทอดด้านวัฒนธรรมอาหารล้านนาของชุมชน

วัด เป็นศูนย์รวมด้านพิธีกรรมและการแสดงออกด้านวัฒนธรรม ประเพณีของชุมชน มีผู้ถ่ายทอดความรู้ ความเชื่อ เช่น พระผู้อาวุโส มรรคทายก และผู้นำทางพิธีกรรมของชุมชนบ้านลำปางหลวง จะมีส่วนสำคัญในการสนับสนุนให้เกิดพิธีกรรมต่างๆ ของชุมชน เป็นผู้นำในการสืบทอด ถ่ายทอดความรู้ และประสบการณ์ในพิธีกรรมต่างๆ ให้ดำรงอยู่ ซึ่งสูงเมื่อง สิงห์ทอง มรรคทายกวัดพระธาตุลำปางหลวงได้กล่าวว่า คนในชุมชนบ้านลำปางหลวงยังให้ความสำคัญในงานบุญ งานประเพณีต่างๆ โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ของชุมชนเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะผู้อาวุโสในชุมชนจะเป็นผู้นำในการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในพิธี บางคนจะทำหน้าที่จัดเตรียมด้านสถานที่ การนิมนต์พระเพื่อเข้าร่วมพิธี การบอกกล่าวหรือออกบัตรเชิญ เป็นการแบ่งหน้าที่ตามธรรมชาติ ในครอบครัวผู้อาวุโสหรือผู้นำครอบครัวจะให้ความสำคัญและจัดเตรียมข้าวของเพื่อเข้าร่วมพิธี โดยมอบหมายให้ลูกหลานมีส่วนช่วยในการจัดเตรียมและให้สมาชิกในครอบครัวเข้าร่วมพิธีกรรม ในปัจจุบันชุมชนบ้านลำปางหลวงยังสืบทอดพิธีกรรมตามวัฒนธรรมและความเชื่อ เช่น วันสงกรานต์ วันเข้าพรรษา วันออกพรรษา วันอาสาฬหบูชา วันมาฆบูชา วันลอยกระทง ประเพณีงานหลวงเวียงละกอน

พิธีเลี้ยงศาลาอารักษ์และพิธีงานเลี้ยงผีปู่ย่า งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น การสืบทอด ภูมิปัญญาของชุมชน ผู้อาวุโสหรือผู้นำของชุมชนจะเป็นผู้ถ่ายทอดกิจกรรมต่าง ๆ ให้กับคน วัยหนุ่มสาวของหมู่บ้าน เช่น การจัดเตรียมครัวตานเพื่อเข้าร่วมพิธีของงานปอยหลวง การจัด เตรียมสิ่งของ การถวายสลากภัต การจัดเตรียมอาหารในพิธีทานขันข้าวในเทศกาลต่าง ๆ

จึงถือได้ว่าสถาบันทางสังคมมีส่วนในการส่งเสริมและสนับสนุนให้ วัฒนธรรมอาหารล้านนาสามารถดำรงอยู่ได้ในชุมชน การขัดเกลาทางสังคมเป็นปัจจัยหนึ่งที่จะ ทำให้คนทุกกลุ่มในชุมชนได้รับการถ่ายทอดด้านวัฒนธรรม เกิดการเรียนรู้และเกิดกิจกรรม ตามประเพณี เป็นการสืบทอดด้านวัฒนธรรมอาหารล้านนาของชุมชน

4.2 การเห็นประโยชน์และเห็นคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารล้านนา

การบริโภคอาหารล้านนาของชุมชนบ้านท่าปางหลวงนั้น เป็นที่นิยมบริโภคกัน เป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากคนในชุมชนเป็นคนดั้งเดิมที่อยู่ร่วมกันมาหลายชั่วอายุคนและเป็น ครอบครัวขยายที่ผ่านกระบวนการกลมกลืนภายในครอบครัว มีความเป็นอยู่แบบครอบครัว ของคนพื้นเมืองล้านนา มีความสัมพันธ์ทางเครือญาติเป็นเครื่องผูกมัด การประกอบอาหาร เป็นงานที่ทุกคนให้ความสำคัญและแบ่งหน้าที่กันทำ อาหารบางอย่างต้องการคนที่มีฝีมือ เฉพาะ เช่น การทำลาบจิ้น แกงฮังเล การกวนขนมปาด อาหารบางอย่างก็สามารถช่วยกันทั้ง เด็กและผู้ใหญ่ทั้งหญิงและชาย โดยจะมีการแบ่งงานกันทำของแต่ละคนตามความสามารถและ ความถนัด ในบางครอบครัวจะแบ่งงานให้ลูกหลานได้ช่วยทำงานตั้งแต่เล็ก ๆ ไม่ว่าจะเป็น เด็กหญิงหรือเด็กชาย โดยเฉพาะการประกอบอาหาร เด็กเล็กจะช่วยเค็ดผัก เค็ดมะเขือพวง เค็ดผักชี สำหรับเด็กวัยรุ่นที่สามารถใช้ มีดได้แล้วก็จะช่วยปอกเปลือกหอม กระเทียม เค็ดผัก โขลกน้ำพริก ก่อไฟเตาถ่าน เป็นต้น แม่น้อย มโนจิตร ผู้อาวุโสได้เล่าว่า ในการประกอบ อาหารในสมัยก่อนมักจะถือว่าเป็นงานของผู้หญิงที่ต้องใช้ฝีมือและความสามารถในฐานะลูก สาวหรือแม่บ้านของครอบครัว การประกอบอาหารเป็นงานที่มีความละเอียด พิถีพิถันมาก ใน บางครอบครัวได้เปิดโอกาสให้สมาชิกมีส่วนร่วมก่อให้เกิดความใกล้ชิด ได้พูดคุย ได้หัวเราะ ซึ่งเกิดผลทำให้สมาชิกในครอบครัวเกิดการเรียนรู้ โดยเฉพาะเด็กผู้หญิงเกิดความเข้าใจในการ ทำอาหาร เป็นกระบวนการขัดเกลาทางสังคม เป็นช่วงเวลาที่เปิดโอกาสให้เกิดการฝึกอบรม บ่มนิสัย ฝึกความเป็นระเบียบในการประกอบอาหาร การประหยัดเวลา แรงงาน และ ทรัพยากร ซึ่งถือว่าเป็นการถ่ายทอดหรือผลิตซ้ำ ในบทบาทและหน้าที่ทางสังคม ทำให้ภายใน ครอบครัวมีตัวแทนที่มองเห็นประโยชน์และคุณค่าของอาหารล้านนา

จากการที่ผู้วิจัยได้พูดคุยกับคนในชุมชนมีความเห็นตรงกับแม่เหรียญ เล็นทอน ผู้อาวุโสและเป็นผู้นำในการประกอบอาหารในพิธีกรรม ได้เล่าว่า คนในชุมชนยัง ยึดถือและปฏิบัติตามผู้อาวุโส โดยนิยมประกอบอาหารในชีวิตประจำวันตามแหล่งที่มาของ อาหารที่มีตามฤดูกาล และตามความเชื่อในด้านพิธีกรรม เช่น เห็ด หน่อไม้ ปลา แมลง และ พืชผักตามฤดูกาล ซึ่งหาได้จากพื้นที่ป่าใกล้กับชุมชน หรือหาได้จากการเพาะปลูกของแต่ละ ครัวเรือน เป็นการบริโภคเพื่อให้ดำรงอยู่ได้ในชีวิตประจำวัน โดยมีค่าใช้จ่ายน้อยมาก อาหาร ส่วนใหญ่เป็นอาหารล้านนา เช่น ข้าวเหนียว น้ำพริกผักหนึ่ง แกงแค อาหารดิบจำพวก ลาบเนื้อ ลาบปลา เป็นต้น นอกจากนี้ชุมชนยังเห็นคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารล้านนาและยึดถือตาม ข้อห้ามอย่างเคร่งครัดตามความเชื่อและค่านิยมแบบดั้งเดิม เช่น เด็กห้ามรับประทานอาหารดิบ ผู้หญิงหลังคลอดบุตรห้ามรับประทานอาหารหมักดอง เช่น หน่อไม้ดอง ผักชะอม และต้องกิน อาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพของตนเองและลูก เช่น แกงหัวปลี เพราะจะทำให้มีน้ำนมมาก ในครอบครัวก็ไม่นิยมรับประทานอาหารที่มีความเชื่อว่าจะทำให้เกิดความแตกแยก เกิดการ เกลียดชังกัน เช่น ลาบเป็ด แกงหอยจู้บ ยำเตา

การมองเห็นประโยชน์ของวัฒนธรรมอาหารล้านนาที่มีคุณค่าต่อสุขภาพ อนามัย ชุมชนบ้านลำปางหลวงมีความเชื่อว่า ร่างกายของคนเราจะประกอบด้วยธาตุทั้ง 4 คือ ดิน น้ำ ลม ไฟ ในสภาพปกติจะมีส่วนประกอบที่สมดุล เมื่อมีอาการเจ็บป่วยเป็นผลเนื่อง จากธาตุใดธาตุหนึ่งหย่อนไปหรือไม่เสมอกันต้องเสริมธาตุ โดยส่วนหนึ่งมีความเชื่อว่าจะต้อง บริโภคอาหารที่เป็นประโยชน์เพิ่มเสริมธาตุที่หย่อนหรือขาดหายไป สมาชิกในชุมชนมัก สอบถามจากผู้อาวุโส ผู้มีความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่มีความรู้ในการรักษาโรค เพื่อขอคำ แนะนำในการรักษาและการเพิ่มธาตุ ซึ่งถือว่าเป็นการแสวงหาทางออกตอบสนองสิ่งที่ทำหาย และชาวบ้านยินดีที่จะปฏิบัติตามคำบอกเล่า ซึ่งถือว่าเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาในชุมชน ดังนั้นความเชื่อและค่านิยมของคนในชุมชนบ้านลำปางหลวงที่มองเห็นประโยชน์ และคุณค่า ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา โดยมีความเชื่อว่าการบริโภคพืชผักพื้นเมืองที่มีตามฤดูกาล นอกจากเป็นอาหารที่อร่อยแล้วยังมีคุณค่าทางอาหารสูง มีประโยชน์ต่อร่างกาย ดังนั้นในฤดูฝน ซึ่งเป็นฤดูที่มีอาหารตามธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ ในนา ในหนองน้ำ มีสัตว์น้ำประเภท กุ้ง หอย ปู ปลา กบ เขียด ซึ่งชาวบ้านนิยมนำมาประกอบอาหาร ส่วนพืชผักในนาหรือในแหล่ง น้ำมีพืชผักนานาชนิด เช่น ผักแว่น ผักบุ้ง ผักกะเฉด นอกจากนี้ยังมีเห็ดต่าง ๆ ที่เกิดจากป่า ตามธรรมชาติ เช่น เห็ดถอบ เห็ดขมิ้น เห็ดหล่ม ในฤดูแล้งเป็นช่วงที่ชุมชนขาดแคลนอาหาร ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ชาวบ้านในชุมชนโดยเฉพาะผู้ชายจะเข้าป่าหาอาหาร และสามารถหา อาหารตามธรรมชาติได้ เช่น ไข่แมงคาง งูสิงห์ ไข่แมงมัน นก รังผึ้งและน้ำผึ้ง ผักพื้นเมือง

ได้แก่ ผักคันถึง ผักหวาน นอกจากนี้คนในชุมชน มีความเชื่อว่า พืชผักพื้นเมืองเมื่อนำมาปรุงอาหารบริโภคมีประโยชน์และมีสรรพคุณในการรักษาโรค เช่น ขนุนรักษาอาการท้องเสีย บำรุงกำลัง รักษาโรคทรวงอก ประโยชน์ทางอาหาร แกง ตำขมนุน ต้มกินกับน้ำพริก มะระจีนก ใบมีรสขม นำมาลวกหรือต้มกินเป็นยาฟอกโลหิต ยาระบาย เจริญอาหาร และบำรุงธาตุ ประโยชน์ทางอาหารนำลวกกินน้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกฮ้า หรือนำมาผัดใส่ไข่ มะลิดไม้ ถือเป็นไม้มงคล นำมาใช้เป็นไม้ค้ำในพิธีสืบชะตาของชาวล้านนา ประโยชน์ ทางยา ผักแก่มีรสขม แก้วร้อนใน และแก้กระหายน้ำ เมล็ดแก่ช่วยในการระบายท้อง แก้วไอ ขับเสมหะ และมีประโยชน์ทางอาหาร ยอดอ่อน ดอกและผักอ่อนของมะลิดไม้จะนำมาปิ้งหรือย่าง รับประทานกับน้ำพริกอ่อน น้ำพริกปลา หรือรับประทานกับลาบ เป็นต้น

นอกจากนี้ชุมชนยังเห็นคุณค่าของวัฒนธรรม มีการแสดงออกด้านพิธีกรรม ซึ่งมีอาหารล้านนาเป็นส่วนประกอบของพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น พิธีเลี้ยงผีปู่ย่าที่ชาวบ้านลำปางหลวงมีความเชื่อว่าเป็นผีบรรพบุรุษที่ล่องลับไปแล้วคอยปกป้องคุ้มครอง และรักษาลูกหลานให้อยู่เย็นเป็นสุข อาหารที่ใช้ในพิธีประกอบด้วย แกงอ่อมเครื่องในหมู ใส่อ้วจิ้นปิ้ง ไข่ต้ม ลาบหมู เป็นต้น พิธีงานแต่งงาน อาหารที่มักนิยมจัดทำตามประเพณีและความเชื่อ เพื่อให้คู่บ่าวสาวมีชีวิตคู่ที่ยั่งยืน ได้แก่ ต้มจืดผักเขียว ขนมน้ำเงี้ยว ยำวุ้นเส้น ในวันสงกรานต์ คนในชุมชนจะนิยมประกอบอาหาร แกงฮังเล ต้มจืดวุ้นเส้น ห่อหนึ่งไก่ แกงหน่อไม้ส้ม คั่วแค อบไก่อ และข้าวหนึ่ง และในวันปากปีทุกบ้านจะแกงขนุนเพราะมีความเชื่อว่า ถ้าหากรับประทานแกงขนุนจะทำให้คนในครอบครัวมีสิ่งที่จะอุดหนุน มีความรุ่งเรืองตลอดปี เป็นต้น และในปัจจุบันนี้คุณค่าวัฒนธรรมอาหารล้านนาของชุมชนบ้านลำปางหลวงมีการปรับเปลี่ยนไปตามเวลาที่ผ่านไป ซึ่งคนในชุมชนได้มีการตัดแปลงหรือประดิษฐ์คิดค้นอาหารหรือการรับเอาวัฒนธรรมจากภายนอกชุมชน เช่น การนำเอาขนมทองหยิบ ขนมน้อยทอง ขนมนเม็ดขนุน มาใช้ในพิธีกรรมโดยมีความเชื่อว่า ขนมนดังกล่าว มีสิ่สรรและชื่อเรียกที่ทำให้เกิดโชคลาภ และในความเป็นจริงแล้วขนมเหล่านี้เป็นการรับเอาวัฒนธรรมมาจากประเทศโปรตุเกสตั้งแต่สมัยอยุธยาเป็นต้นมา นอกจากนี้การนำเอาขนมปังซึ่งเป็นของฝรั่งแต่นำมาทำด้วยน้ำพริกเผา ขนมนปังสังขยา เป็นที่นิยมบริโภคในปัจจุบัน ซึ่งถือว่าเป็น การดัดแปลงหรือปรับปรุงจากวัฒนธรรมอาหารเดิมให้เกิดประโยชน์และมีคุณค่าด้านการบริโภค จึงถือว่าชุมชนบ้านลำปางหลวงให้ความสำคัญด้านวัฒนธรรมอาหารล้านนา และส่วนใหญ่ได้สืบทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนาให้ดำรงอยู่ในพิธีกรรมและวิถีชีวิตของคนในชุมชน

4.3 การท่องเที่ยว

มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเข้ามาท่องเที่ยวในชุมชนบ้านลำปางหลวงในแต่ละปีเป็นจำนวนมาก เนื่องจากชุมชนเป็นที่ตั้งของวัดพระธาตุลำปางหลวง ซึ่งเป็นวัดที่เก่าแก่ทางประวัติศาสตร์และยังมีสิ่งสำคัญ เช่น พระธาตุลำปางหลวง พระแก้วมรกต บ่อน้ำเลี้ยง และยังมีพิพิธภัณฑ์ล้านนาซึ่งถือว่าชุมชนบ้านลำปางหลวงเป็นแหล่งท่องเที่ยวด้าน ศิลปวัฒนธรรม และโบราณสถาน โบราณวัตถุ ที่ดึงดูดใจนักท่องเที่ยวเดินทางมาเยี่ยมชม จึงทำให้คนในชุมชนได้มีส่วนในการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารล้านนาให้แก่ นักท่องเที่ยวเหล่านี้ โดยมีสินค้าและผลิตภัณฑ์ด้านอาหารล้านนามาจำหน่ายบริเวณร้านค้าหน้าวัดพระธาตุลำปางหลวงและร้านค้าในชุมชน ซึ่งอาหารล้านนาที่เป็นที่นิยมของคนทั่วไปเลือกระดับจากของกินธรรมดาในครัวเรือนสู่ตลาด มีการบรรจุหีบห่อขายเป็นของฝากไปทั่วประเทศ เช่น ข้าวแต๋น แสบหมู แหนม น้ำพริกหนุ่ม ใส่อั่ว นอกจากนี้คนในชุมชนได้เปิดร้านขายอาหารประเภทขนมจีนน้ำเงี้ยว ข้าวซอย ไก่ย่าง ส้มตำ ข้าวเหนียว ลาบ หลู้ เป็นต้น และมีร้านค้าที่ขายอาหารตามสั่ง อาหารจานเดียว อาหารไทย ไว้บริการนักท่องเที่ยวจำหน่ายของที่ระลึกที่แสดงออกถึงวัฒนธรรมความเป็นอยู่และภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในชุมชน เช่น ผลิตภัณฑ์ที่ทำด้วยกะลามะพร้าว ได้แก่ กระจับปวย ทัพพี ช้อน และสินค้าอย่างอื่น ได้แก่ หมวกที่สานด้วยใบลาน สานด้วยไม้ไผ่ เครื่องดนตรีพื้นบ้าน เช่น ขลุ่ย สะล้อ ซอ ซึง และผลิตภัณฑ์เซรามิก

การแพร่กระจายทางด้านวัฒนธรรมจากภายนอกชุมชนที่นักท่องเที่ยวได้นำเข้ามา ในชุมชนและได้แสดงออกด้านการกระทำ การบริโภค และทำให้คนในชุมชนบ้านลำปางหลวง ได้รับรู้ เรียนรู้ และเกิดการเลียนแบบ เช่น การนิยมบริโภคอาหารสำเร็จรูป ขนมอบเคี้ยว อาหารจานเดียวหรืออาหารที่มีการบรรจุด้วยผลิตภัณฑ์สมัยใหม่ เช่น กล่องโฟม ถุงพลาสติก กล่องกระดาษ การบริโภคน้ำอัดลมชนิดขวด ชนิดกระป๋อง เครื่องดื่มชูกำลัง สุรา เบียร์ หมากฝรั่ง ลูกอม ไอศกรีม ผลไม้สดและผลไม้อบแห้ง ตลอดจนวัฒนธรรมการแต่งกาย และการแสดงออกที่ทำให้คนในชุมชนได้พบเห็น แต่ในขณะเดียวกันการท่องเที่ยวก็เป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้คนในชุมชนได้แสดงออกถึงวัฒนธรรมอาหารล้านนาตลอดจนศิลป ทัศนกรรม และวิถีชีวิตของชาวล้านนาสนับสนุนให้เกิดการค้าขาย และมีบางส่วนที่คนในชุมชนได้รับเอาวัฒนธรรมจากภายนอกชุมชน เกิดการเปลี่ยนแปลงด้านแนวคิดการประพฤติปฏิบัติ ซึ่งถือว่าเป็นการแสดงออกถึงความทันสมัยและการประพฤติปฏิบัติตามวัฒนธรรมดั้งเดิม แต่เนื่องจากชุมชนบ้านลำปางหลวงยังดำรงไว้ซึ่งความเก่าแก่ มีพ่อ แม่ ผู้อาวุโสของ

ชุมชน ซึ่งเป็นที่เคารพนับถือ คอยให้ความช่วยเหลือ สั่งสอน อบรมให้ลูกหลานได้ประพฤติปฏิบัติตามวัฒนธรรมที่ดีของชุมชนและชาวล้านนา การท่องเที่ยว จึงเป็นผลดีต่อชุมชนในการเผยแพร่ศิลปหัตถกรรมและวัฒนธรรมอาหารล้านนา

4.4 การสื่อสารและการคมนาคม

ความเจริญของการสื่อสาร เช่น วิทยุ โทรทัศน์ โทรศัพท์ สื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ และความสะดวกของการคมนาคมขนส่ง มีถนนที่กว้างขวางได้มาตรฐานตัดผ่านถึงชุมชน ทำให้คนในชุมชนมีโอกาสได้รับรู้ข้อมูลข่าวสารในด้านต่าง ๆ สามารถเดินทางติดต่อภายนอกชุมชนได้สะดวก จึงมีโอกาสได้รับรู้และเกิดการเลียนแบบในพฤติกรรมด้านต่าง ๆ ที่ได้พบเห็นในส่วนที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารล้านนานั้น จะเห็นได้ว่าคนในชุมชนได้รับประโยชน์จากการสื่อสาร เช่น การจัดงานหลวงเวียงละกอนที่วัดพระธาตุลำปางหลวง และมีการถ่ายทอดโทรทัศน์ วิทยุและการประชาสัมพันธ์ด้วยสื่อสิ่งพิมพ์ ทำให้คนนอกชุมชนได้มองเห็นวัฒนธรรมด้านอาหาร การแต่งกาย การแสดง พิธีกรรม และวิถีชีวิตของคนในชุมชน นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมของชุมชน เช่น งานวันสงกรานต์ งานลอยกระทง จะมีคนภายนอกชุมชนเข้าร่วมงานเป็นจำนวนมาก เนื่องจากการคมนาคมสะดวก สามารถเดินทางมายังชุมชนบ้านลำปางหลวงได้อย่างรวดเร็วทั้งรถส่วนตัวและรถโดยสารรับจ้าง

นอกจากนี้คนในชุมชนยังได้รับประโยชน์จากการสื่อสารและการคมนาคม ทำให้คนในชุมชนที่ออกไปประกอบอาชีพในต่างอำเภอหรือต่างจังหวัด เมื่อได้รับข่าวสารจากการบอกกล่าวจากครอบครัวหรือได้รับข่าวสารจากการประชาสัมพันธ์ในเรื่องกิจกรรม ประเพณี พิธีกรรม หรือการทำบุญทางศาสนาของชุมชนก็สามารถเดินทางกลับบ้านได้โดยสะดวก ซึ่งคนในชุมชนได้ให้ความสำคัญ ความศรัทธา ตามความเชื่อ ประเพณี และพิธีกรรมของชุมชน เช่น ประเพณีวันสงกรานต์หรือปีใหม่เมือง ลูกหลานของทุกครอบครัวก็เดินทางกลับมาบ้านพร้อมด้วยสิ่งของเครื่องใช้เพื่อร่วมพิธีรดน้ำคำหัวพ่อแม่ และผู้อาวุโสของชุมชน ทุกคนจะให้ความสำคัญในการจัดเตรียมอาหารเพื่อนำไปทำบุญที่วัด และในเทศกาลวันเข้าพรรษาซึ่งเป็นฤดูฝน ชาวบ้านที่ออกไปประกอบอาชีพตามสถานที่ห่างไกล ต่างหมู่บ้าน ถือว่าช่วงเข้าพรรษาจะเดินทางกลับบ้านเพื่อพักผ่อนและอยู่ร่วมกับครอบครัวอย่างพร้อมหน้า และแต่ละครอบครัวจะไม่กระทำในสิ่งที่ไม่ดี ไม่ถูกต้อง โดยถือเหตุของการหยุดตอนเข้าพรรษาให้มีโอกาสทำความดี โดยเฉพาะผู้อาวุโส คนหนุ่มสาว และเด็กจะทยอยเข้าไปในวัดพร้อมด้วยขันดอกและอาหารต่าง ๆ ทั้งอาหารสด อาหารแห้ง ได้แก่ แกงฮังเล แกงอ่อม แกงเผ็ด ห่อนึ่งหน่อไม้ แคนหมู จิ้นส้ม แต่ละครอบครัวจะจัดตกแต่งด้วยความสวยงาม จัดข้าว

นึ่งใส่พาน เพื่อใส่บาตรถวายพระพุทธรูป ซึ่งคนในชุมชนถือว่าการทำบุญตามประเพณีและพิธีกรรมเป็นหน้าที่ของคนในชุมชน ถือว่าการสื่อสารและการคมนาคมที่สะดวกเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้คนในชุมชนยังคงรักษาวัฒนธรรม ประเพณี และพิธีกรรมต่าง ๆ ซึ่งมีวัฒนธรรมอาหารล้านนาเป็นส่วนหนึ่งของพิธีกรรม

ในส่วนที่คนในชุมชนรับเอาข้อมูลข่าวสารจากวิทยุ โทรทัศน์ มีผลต่อวิถีชีวิตและวัฒนธรรมอาหารล้านนา โดยกลุ่มวัยรุ่นจะเป็นกลุ่มที่เกิดการปรับเปลี่ยนด้านวัฒนธรรมการบริโภค เช่น การนิยมรับประทานอาหารสำเร็จรูป อาหารจานด่วน อาหารจานเดียวและเครื่องดื่มบรรจุกระป๋อง เกิดพฤติกรรมการเลียนแบบตามสื่อโฆษณา และได้รับการถ่ายทอดจากกลุ่มเพื่อนภายนอกชุมชน เป็นปรากฏการณ์ของความทันสมัยและการดำรงอยู่ของวัฒนธรรม ประเพณีและพิธีกรรม การคมนาคมที่สะดวกทำให้คนในชุมชนและคนภายนอกชุมชนนำอาหารมาขายมากขึ้น ทำให้คนในชุมชนมีโอกาสในการเลือกซื้อพืชผัก เนื้อสัตว์ ปลาและแมลงต่าง ๆ เพื่อนำไปประกอบอาหารได้สะดวกขึ้น โดยคนในชุมชนยังนิยมประกอบอาหารล้านนาเพื่อบริโภคในครัวเรือน การคมนาคมที่สะดวกรวดเร็วจึงเป็นปัจจัยหนึ่งที่สนับสนุนให้วัฒนธรรมอาหารล้านนาสามารถดำรงอยู่ได้ในชุมชน

ปรากฏการณ์ในชุมชนที่เกิดขึ้นนี้ ส่วนใหญ่เป็นการส่งเสริมให้วัฒนธรรมอาหารล้านนาสามารถดำรงอยู่ได้ในชุมชน เนื่องจากคนในชุมชนมีสำนึกที่ดีต่อวัฒนธรรมอันดีงาม เป็นผู้ถ่ายทอดและดำเนินพิธีกรรม ซึ่งให้ลูกหลานได้เห็นถึงประโยชน์และคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารล้านนา ได้ใช้ประโยชน์ที่เกิดขึ้นจากการท่องเที่ยว การสื่อสารและการคมนาคมให้เป็น ผลดีต่อชุมชนและส่งผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา