

พลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร
ชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์
(Dynamic to Change in Consumption Foods Culture of Thai-Kuoy Ethnic
groups in Surin and Buriram Province)

อัจฉรา หลาวทอง

รายงานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจาก
สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม
ประจำปีงบประมาณ 2550

บทคัดย่อ

ชื่อโครงการวิจัย พลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคชาวไทยกวยในเขตจังหวัด สุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์

นักวิจัย นางสาวอัจฉรา หลาวทอง คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

E-mail Address Atchara_loa@hotmail.com

การศึกษาวิจัยพลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ มีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษา คือ 1. เพื่อศึกษาบริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิต ตลอดจนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ซึ่งรวมทั้งรูปแบบการบริโภค ความเชื่อ และภูมิปัญญาด้านการบริโภคอาหารในประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ ของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ 2. เพื่อศึกษาสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์จากอดีตจนถึงปัจจุบัน 3. เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งวิธีดำเนินการวิจัยมีประชากรศึกษาชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และบุรีรัมย์โดยสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงได้กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาในจำนวน 2 จังหวัด และ 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตล อำเภอศรีภูมิ และบ้านตากกลาง อำเภอนาโพธิ์ จังหวัดสุรินทร์ จนถึง บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสังและบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ ด้วยวิธีการสุ่มโดยใช้หลักการความน่าจะเป็น แบบวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย และใช้การกำหนดกลุ่มตัวอย่างจากตาราง Taro Yamane, 1973 ซึ่งสามารถได้กลุ่มตัวอย่างตามหมู่บ้านละ 67 ราย 4 หมู่บ้าน และ 66 ราย 2 หมู่บ้าน โดยรวมทั้งสิ้น 400 ราย โดยใช้เครื่องมือแบบสัมภาษณ์มีโครงสร้าง แบบสอบถามความคิดเห็น และสนทนากลุ่ม ซึ่งผลการศึกษาที่ค้นพบแยกตามวัตถุประสงค์การวิจัย ดังนี้

วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 1 บริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิต ตลอดจนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ซึ่งรวมทั้งรูปแบบการบริโภค ความเชื่อ และภูมิปัญญาด้านการบริโภคอาหารในประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ ของชาวไทยกวยโดยพบว่า ชาวไทยกวยมีประวัติความเป็นมาเริ่มเมื่อประมาณ 300 ปี ปลายสมัยกรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี หรือสมัยต้นกรุงธนบุรีเป็นราชธานี ประมาณ พ.ศ.2303-2310 (คำสัมภาษณ์นายวิลาศ โพธิ์สาร ผู้อาวุโสของชุมชนกวยบ้านแตล

และพ่อวัง ดัชฎยาวัตร์ ผู้อาวุโสของชุมชนกวยบ้านตรึม (กันยายน: 2550)) ซึ่งอพยพมาจากอัตปือแสนแป แคว้นเมืองจำปาศักดิ์ ประเทศลาวในปัจจุบัน โดยมาเริ่มตั้งรกรากที่บ้านตรึมเป็นที่แรกและส่วนใหญ่อพยพขยายไปตามเขตอำเภอต่างๆ ในจังหวัดสุรินทร์ บุรีรัมย์ และศรีสะเกษ ซึ่งโดยทั่วไปจะเรียกกลุ่มชาติพันธุ์นี้ว่า “ส่วย” (เขมรป่าดง) มีบทบาทในการส่งส่วยเป็นเครื่องบรรณาการแก่กรุงศรีอยุธยาเป็นประจำทุกปี อีกทั้งภาษาที่ใช้สื่อสารโดยการพูด คือ ตระกูลมอญ-เขมร, โซ เขาเรียกตามกลุ่มสำเนียงที่พูดว่า กุย, กวย ไก้ย แปลว่า คน ยังแบ่งกลุ่มออกไปอีก เช่น กูยมล (เมโล) กุยดำเรย, กูยมรุ, กรู ส่วนการปกครอง มีการบริหารและกำหนดการปกครองเป็นแบบคณะกรรมการหมู่บ้าน ผู้นำผู้ปกครองหรือหัวหน้าหมู่บ้าน เรียกว่า พ่อบ้าน และหันมาใช้กฎหมายลักษณะการปกครองท้องถิ่นแทน เมื่อปี พ.ศ.2475 ได้เปลี่ยนจากพ่อบ้านเป็นกำนัน, ผู้ใหญ่บ้าน ปกครองแบบพึ่งพาอาศัยกันโดยมีผู้อาวุโสเป็นผู้นำส่วนประชากรชาวไทยกวยในปัจจุบัน มีจำนวนลดลงมาก ประชากรส่วนใหญ่เพศหญิงมากกว่าชาย และมีอายุระหว่าง 18-49 ปี และ 60 ปี ตามลำดับ ส่วนด้านบุคลิกภาพและลักษณะของชุมชน จะเน้นความสัมพันธ์แบบเครือญาติพี่น้อง นิยมอาศัยอยู่รวมกันเป็นกลุ่มใหญ่และหนาแน่น หรือแบ่งเป็นคุ้ม ซึ่งลักษณะหน้าตาของชาวกวยส่วนใหญ่มีจมูกใหญ่ โหนกแก้มสูง มีผิวลักษณะดำแดงและขาว มีรูปร่างใหญ่ กำยำ มีแขนขายาว มีอุปนิสัยยิ้มแย้มแจ่มใส ไม่โกรธง่าย ซื่อสัตย์ สุจริต เที่ยงธรรม ถือศีลจะเป็นหลัก ขยันหมั่นเพียรและชอบถ่อมตน อีกทั้งมีความรักความสามัคคีตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เคารพผู้สูงอายุ อยู่แบบเศรษฐกิจพอเพียง และในปัจจุบันได้มีความสนใจกับการศึกษาเพิ่มสูงขึ้น ส่วนด้านโครงสร้างพื้นฐานและสาธารณูปโภคจะมีคล้ายกับชุมชนหมู่บ้านอื่นๆ อาศัยอยู่ภูมิประเทศบนโคกเนินสูงที่ราบลุ่ม พื้นที่ดอนเนินสูง ลาดชัน มีลำห้วยรอบหมู่บ้าน ส่วนด้านการจัดการพื้นที่และทรัพยากร ส่วนใหญ่จะใช้แหล่งน้ำทางการเกษตรของชุมชน ส่วนแหล่งทางการศึกษาและทางศาสนา ได้แก่ วัด โรงเรียน ศาลากลางหมู่บ้าน และบ้าน ชาวไทยกวยทั้งหมดนับถือพระพุทธศาสนา ชอบทำบุญด้วยการเข้าวัดปฏิบัติธรรม เคารพผู้อาวุโส เชื่อเรื่องไสยศาสตร์ เวทมนต์คาถา ยาสมุนไพร สิ่งศักดิ์สิทธิ์ และผีบรรพบุรุษ (ประเพณีเกลมอ หรือ การเซ่นไหว้ปู่ตา)

ส่วนลักษณะสภาพทางเศรษฐกิจ ชาวไทยกวยจะมีอาชีพหลัก คือ การทำนา อาชีพรอง คือ การทอผ้าไหม เลี้ยงวัวควาย ค้าขายและรับจ้าง และรับราชการ โดยมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่อครัวเรือนอยู่ระหว่าง 10,000 – 20,000 บาท และมีหนี้สินต่อครัวเรือนอยู่ระหว่าง 100,000 – 250,000 บาท สมาชิกในชุมชนที่ถือว่ามีฐานระดับรวยร้อยละ 10 ระดับปานกลางร้อยละ 40 และระดับจนร้อยละ 50 ชาวไทยกวยมีศิลปะการแสดงพื้นบ้าน ได้แก่ ประเพณีการแสดงเล่นบั้งไฟ การเล่นเกลมอ การแสดงหมอลำ กิจกรรมการจัดงานสอยสะพุก และการแสดงรำเซ็งและกลองยาว อีกทั้งยังมีความเชื่อ ได้แก่ ผีบรรพบุรุษ (เจ้าปู่ตา) ตะกวด เป็นต้น และมีภูมิปัญญา ได้แก่ การทอผ้า การทำนา อาหาร เป็นต้น ตลอดจนยัง

มีประเพณีและพิธีกรรม ได้แก่ อโปล (การทำนาย) พิธีกรรมจับช้าง พิธีอยู่กรรมหรือเช่นผีปะกำ พิธีกรรมมั่ววด เล่นแม่มด และการทรงเจ้าเข้าผี ตลอดจนกิจกรรมทางด้านไสยศาสตร์ ชาวไทยกวยมีศิลปะการแสดงพื้นบ้าน ได้แก่ การรำกลมอ การเล่นผีเถน และการทำตฺรุช เป็นต้น

ส่วนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวย มีการผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารของชาติพันธุ์ไทยลาว ไทยเขมรตามแหล่งที่อาศัยอยู่ค่อนข้างมาก ซึ่งการวิจัยครั้งนี้จะมีการศึกษาและการเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงตามประเภทของอาหารคาวของชาติพันธุ์ไทยกวยในด้านลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร โดยการศึกษาพบว่า อาหารชาวไทยกวยประเภทคาวที่ส่วนใหญ่นิยมรับประทานสามารถแบ่งออกได้เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 10 ชนิดอาหาร ได้แก่ 1. ลาบ ปลา ยำ ก้อย และส้ม 2. ห่อหมก หลาม 3. น้ำพริก (แจ่ว) ป่น 4. ต้ม 5. แกง อ่อม 6. ตำ 7. คั่ว 8. ซุป 9. ทอด 10. ปิ้งย่าง และอาหารชาวไทยกวยประเภทหวานที่ส่วนใหญ่นิยมรับประทานสามารถแบ่งออกได้เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 2 ชนิดอาหาร ได้แก่ 1. ข้าวต้มกล้วย 2. ขนมตาล และอาหารชาวไทยกวยประเภทเครื่องดื่มที่ส่วนใหญ่นิยมรับประทานสามารถแบ่งออกได้เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 2 ชนิดอาหาร 1. น้ำมะพร้าว 2. น้ำกระเจียว

ส่วนวัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 2 เพื่อศึกษาสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ซึ่งมีการแบ่งการศึกษาทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ในอดีตและปัจจุบัน ซึ่งแบ่งออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ 1. ด้านอาหาร คือ 1.1 วัตถุประสงค์ของการบริโภคอาหาร 1.2 ชนิดของอาหาร 1.3 วัตถุดิบ ส่วนประกอบของอาหาร และเครื่องปรุงรส 1.4 รสชาติอาหาร 2. ด้านวิธีการปรุงและวิธีการประกอบอาหาร คือ 2.1 ด้านการจัดหาและการจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงอาหาร ได้แก่ การลดการพึ่งพาจากธรรมชาติ เปลี่ยนมาเพาะเลี้ยงบริโภคและการจัดจำหน่าย การลดภาระแรงงานในการจัดหา จัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงในการปรุงแต่งและการประกอบอาหาร 2.2 การเลือกใช้วัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงอาหาร 2.3 การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การปรุงอาหาร 2.4 ช่วงเวลาการปรุงและประกอบอาหาร 2.5 วิธีการดูแลรักษาและถนอมอาหาร การดูแลรักษาอาหาร และการปรุงสุกปรุงดิบ 3. ด้านรูปแบบการบริโภคอาหาร คือ 3.1 การบริโภคอาหารแบบสด แบบดิบ 3.2 ลักษณะวิธีการรับประทาน 4. ด้านกิจกรรมหลังการบริโภคอาหาร

วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ สามารถแบ่งออกได้ 5 ด้าน คือ 1. ด้านกายภาพ ได้แก่ การลดจำนวนชาติพันธุ์ การมีดินแดน พื้นที่อาศัยมีน้อยลง การอพยพย้ายถิ่น

ฐาน ปลุกสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัย บุคลิกภาพของกลุ่มชาติพันธุ์ 2. ด้านเศรษฐกิจ ได้แก่ การอพยพแรงงาน หรือการเปลี่ยนแปลงการทำมาหากินในเมืองหลวง เมืองใหญ่ หรือนอกชุมชนมากขึ้น การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า การเปลี่ยนแปลงอาชีพและรายได้ การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรี ประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ การมีอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงสำเร็จรูปมากขึ้น การพัฒนาระบบการตลาดและธุรกิจอาหาร และการนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ 3. ด้านสังคมและวัฒนธรรม ได้แก่ การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น การเปลี่ยนแปลงจากครอบครัวรวมเป็นครอบครัวแยกขนาดเล็ก สถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาทลง การขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเอง การขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และรักษาสูตรอาหารและรูปแบบการประกอบอาหารแบบเดิมไว้ ค่านิยมชาติพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ มีการขยายอำนาจ และการอพยพย้ายเข้ามาอาศัยในชุมชนของชาติพันธุ์อื่นๆ มากขึ้น และความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน 4. ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ได้แก่ การเสื่อมสลายของทรัพยากร ระบบนิเวศ หรือความอุดมสมบูรณ์ลดน้อยลง การเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อมของชุมชน 5. ด้านการศึกษา ได้แก่ การมีโอกาสนเรียนรู้วัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชาติพันธุ์อื่น การศึกษาต่อในเขตเมืองใหญ่ของคนรุ่นลูกหลาน และ 6. อื่นๆ ได้แก่ วัตถุติด เครื่องปรุงมีลดน้อยลง ขั้นตอนการทำเครื่องปรุงบางอย่างยุ่งยาก ค่านิยมและความต้องการความสะดวกสบายทางการอยู่อาศัย และการควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข และจากการศึกษาความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ โดยแบ่งออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่ ด้านกายภาพ ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและวัฒนธรรม ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ด้านการศึกษาและด้านอื่นๆ ซึ่งมีระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งในด้านต่างๆ 5 ลำดับ คือ วัตถุติด เครื่องปรุงมีลดน้อยลง (4.72) รองลงมา คือ การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น (4.69) การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง (4.66) การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้าและการนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ (4.65) การอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงสำเร็จรูปมากขึ้น (4.64) ตามลำดับ

การอภิปรายผล ซึ่งมีรายละเอียดคือ 1. การศึกษาสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยเกิดผลกระทบหลายด้านโดยเฉพาะด้านเศรษฐกิจและสังคม และสอดคล้องกับงานวิจัยของสุวิทย์ อิศาศวัต และสมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2528-2529) คือ รายจ่ายและหนี้สินที่สูงขึ้น และการรับความทันสมัย 2. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมใน

การบริโภคอาหารของชาวไทยกวย โดยแบ่งออกเป็นด้านต่างๆ พบว่า ด้านเศรษฐกิจ ได้แก่ การอพยพแรงงาน การผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรีประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ การพัฒนาระบบการตลาดและธุรกิจอาหาร เป็นต้น และด้านสังคมและวัฒนธรรม ได้แก่ วิถีชีวิตใหม่แบบเมือง การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์ ครอบครัวแยกขนาดเล็ก สถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาท การขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ การขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ ค่านิยมชาติพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ เป็นต้น ซึ่งพบว่าสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของรุ่งอรุณ ทีฆขุนทด และสมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2532) ที่กล่าวว่าลักษณะการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนแปลงด้านอาชีพจากการทำนาไปทำการค้าขายและรับจ้างแรงงานต่างถิ่นเพิ่มขึ้น และยังสอดคล้องกับงานวิจัยของสุพจน์ หารพรม (2541) ที่ศึกษาศักยภาพเชิงเศรษฐกิจของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผลิตสมุนไพร บ้านห้วยซ้อทรัพย์สมบูรณ์ คือ ด้านเศรษฐกิจ โดยรัฐบาลให้การส่งเสริมการรวมกลุ่มต่างๆ ในการประกอบอาชีพ และด้านสังคม คือ เพิ่มบทบาทและสถานภาพของสตรี ความสัมพันธ์ทางครอบครัวและเครือญาติ การประกอบอาชีพ และสตรีที่มีส่วนร่วมกับกิจกรรมชุมชน และ 3. วิธีการเปลี่ยนแปลงการพัฒนาระบบการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย มีความคล้ายกับการศึกษาการปรับตัวและการผสมผสานกลมกลืนของชาวเขาเผ่าต่างๆ ที่ย้ายมาตั้งบ้านเรือนและประกอบอาชีพ ทั้งชั่วคราวหรือถาวรในตัวเมืองเชียงใหม่ของทวีข จตุรพฤษ (2540: 56) โดยต้องเริ่มต้นเรียนรู้ใหม่ต้องปรับเปลี่ยนตนเองทั้งด้านระบบความคิดที่ให้ความหมายกับชีวิตสังคม การจัดระบบความสัมพันธ์ทางสังคมให้สามารถอยู่ร่วมกันเป็นชุมชนและกิจกรรมเชิงเศรษฐกิจที่เป็นที่มาของปัจจัยการดำรงชีวิตและการบริโภค การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยดังนี้ 1. ข้อเสนอแนะสำหรับชุมชน ได้แก่ การศึกษาทรัพยากรด้านวัฒนธรรมความเป็นอยู่ วิถีชีวิตของชาติพันธุ์กวย และการศึกษาหาเอกลักษณ์และภูมิปัญญาของชาติพันธุ์กวยมาปรับใช้ให้เป็นสินค้าและบริการ 2. ข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ การส่งเสริมการอนุรักษ์และบำรุงรักษาวัฒนธรรมท้องถิ่น และส่งเสริมโครงการด้านอาชีพด้วยการนำองค์ความรู้ ภูมิปัญญาของชาติพันธุ์ไทยกวย 3. ข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงานภาคเอกชน ได้แก่ สร้างความร่วมมือกับชุมชนทางการท่องเที่ยวและสร้างผลิตภัณฑ์สินค้าใหม่จากภูมิปัญญา 4. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป ได้แก่ การศึกษาแนวทางการอนุรักษ์และฟื้นฟูวัฒนธรรมไทยกวย การศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัฒนธรรมชาติพันธุ์ไทยกวยในด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และการศึกษาชาติพันธุ์ของกลุ่มในเขตพื้นที่อีสาน