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 พลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์

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 บ้านแตลอำเภอศรีขรภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม 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 ดัชถุยาวัตร ผู้อาวุโสของชุมชนกวยบ้านตรึม (กันยายน: 2550)) ซึ่งอพยพมาจากอัตปือแสนแป แคว้นเมืองจำปาศักดิ์ ประเทศลาวในปัจจุบัน โดยมาเริ่มตั้งรกรากที่บ้านตรึมเป็นที่แรกและส่วนใหญ่อพยพขยายไปตามเขตอำเภอต่างๆ ในจังหวัดสุรินทร์ บุรีรัมย์ และศรีสะเกษ ซึ่งโดยทั่วไปจะเรียกลุ่มชาติพันธุ์นี้ว่า “ส่วย” (เขมรป่าดง) มีบทบาทในการส่งส่วยเป็นเครื่องบรรณาการแก่กรุงศรีอยุธยาเป็นประจำทุกปี อีกทั้งภาษาที่ใช้สื่อสารโดยการพูด คือ ตระกูลมอญ-เขมร, โซ เขาเรียกตามกลุ่มสำเนียงที่พูดว่า กูย, กวย โก้ย แปลว่า คน ยังแบ่งกลุ่มออกไปอีก เช่น กูยมลอ (เมโล) กูยดำเรย, กูยมรู, กรู ส่วนการปกครอง มีการบริหารและกำหนดการปกครองเป็นแบบคณะกรรมการหมู่บ้าน ผู้นำผู้ปกครองหรือหัวหน้าหมู่บ้าน เรียกว่า พ่อบ้าน และหันมาใช้กฎหมายลักษณะการปกครองท้องถิ่นแทน เมื่อปี พ.ศ. 2475 ได้เปลี่ยนจากพ่อบ้านเป็นกำนัน, ผู้ใหญ่บ้าน ปกครองแบบพึ่งพาอาศัยกันโดยมีผู้อาวุโสเป็นผู้นำส่วนประชากรชาวไทยกวยในปัจจุบัน มีจำนวนลดลงมาก ประชากรส่วนใหญ่เพศหญิงมากกว่าชาย และมีอายุระหว่าง 18-49 ปี และ 60 ปี ตามลำดับ ส่วนด้านบุคลิกภาพและลักษณะของชุมชนจะเน้นความสัมพันธ์แบบเครือญาติพี่น้อง นิยมอาศัยอยู่รวมกันเป็นกลุ่มใหญ่และหนาแน่น หรือแบ่งเป็นคุ้ม ซึ่งลักษณะหน้าตาของชาวกูยส่วนใหญ่มีจมูกใหญ่ โหนกแก้มสูง มีผิวลักษณะดำแดงและขาว มีรูปร่างใหญ่ กำยำ มีแขนขายาว มีอุปนิสัยยิ้มแย้มแจ่มใส ไม่โกรธง่าย ซื่อสัตย์ สุจริต เที่ยงธรรม ถือสัจจะเป็นหลัก ขยันหมั่นเพียรและชอบถ่อมตน อีกทั้งมีความรักความสามัคคีตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เคารพผู้สูงอายุ อยู่แบบเศรษฐกิจพอเพียง และในปัจจุบันได้มีความสนใจกับการศึกษาเพิ่มสูงขึ้น ส่วนด้านโครงสร้างพื้นฐานและสาธารณูปโภคจะมีคล้ายกับชุมชนหมู่บ้านอื่นๆ อาศัยอยู่ภูมิประเทศบนโคกเนินสูง ที่ราบลุ่ม พื้นที่ดอนเนินสูง ลาดชั้น มีลำห้วยรอบหมู่บ้าน ส่วนด้านการจัดการพื้นที่และทรัพยากร ส่วนใหญ่จะใช้แหล่งน้ำทางการเกษตรของชุมชน ส่วนแหล่งทางการศึกษาและทางศาสนา ได้แก่ วัด โรงเรียน ศาลากลางหมู่บ้าน และบ้าน ชาวไทยกวยทั้งหมดนับถือพระพุทธศาสนา ชอบทำบุญด้วยการเข้าวัดปฏิบัติธรรม เคารพผู้อาวุโส เชื่อเรื่องไสยศาสตร์ เวทมนต์คาถา ยาสมุนไพร สิ่งศักดิ์สิทธิ์ และผีบรรพบุรุษ (ประเพณีแกลมอ หรือการเซ่นไหว้ปู่ตา)

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 ประเพณีการแสดงเล่นบ้องไฟ การเล่นแกลมอ การแสดงหมอลำ กิจกรรมการจัดงานสวยสะพุก และการแสดงรำเซิ้งและกลองยาว อีกทั้งยังมีความเชื่อ ได้แก่ ผีบรรพบุรุษ (เจ้าปู่ตา) ตะกวด เป็นต้น และมีภูมิปัญญา ได้แก่ การทอผ้า การทำนา อาหาร เป็นต้น ตลอดจนยัง

มีประเพณีและพิธีกรรม ได้แก่ อโปล (การทำนาย) พิธีกรรมจับช้าง พิธีอยู่กรรมหรือเซ่นผีปะกำ พิธีกรรมมม็วด เล่นแม่มด และการทรงเจ้าเข้าผี ตลอดจนกิจกรรมทางด้านไสยศาสตร์ ชาวไทยกวยมีศิลปะการแสดงพื้นบ้าน ได้แก่ การรำแกลมอ การเล่นผีแถน และการทำตรุษ เป็นต้น

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

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 เปลี่ยนมาเพาะเลี้ยง บริโภคและการจัดจำหน่าย การลดภาระแรงงานในการจัดหาจัดเตรียมวัตถุดิบ 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 ปลูกสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัย บุคลิกภาพของกลุ่มชาติพันธุ์ 2. ด้านเศรษฐกิจ ได้แก่ การอพยพแรงงาน หรือการเปลี่ยนแปลงการทำมาหากินในเมืองหลวง เมืองใหญ่ หรือนอกชุมชนมากขึ้น การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า การเปลี่ยนแปลงอาชีพและรายได้ การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรีประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ การมีอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น 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 การมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชาติพันธุ์อื่น การศึกษาต่อในเขตเมืองใหญ่ของคนรุ่นลูกรุ่นหลาน และ6. อื่นๆ ได้แก่ วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง ขั้นตอนการทำเครื่องปรุงบางอย่างยุ่งยาก ค่านิยมและความต้องการความสะดวกสบายทางการอยู่อาศัย และการควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข

และจากการศึกษาความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ โดยแบ่งออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่ ด้านกายภาพ ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและวัฒนธรรม ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ด้านการศึกษา และด้านอื่นๆ ซึ่งมีระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งในด้านต่างๆ 5 ลำดับ คือ วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง (4.72) รองลงมา คือ การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น (4.69) การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง (4.66) การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้าและการนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ (4.65) การอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น (4.64) ตามลำดับ

การอภิปรายผล ซึ่งมีรายละเอียดคือ 1. การศึกษาสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยเกิดผลกระทบหลายด้านโดยเฉพาะด้านเศรษฐกิจและสังคม และสอดคล้องกับงานวิจัยของสุวิทย์ ธีรศาศวัต 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 ทีฆชุณหเถียร และสมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2532) ที่กล่าวว่าลักษณะการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนแปลงด้านอาชีพจากการทำนาไปทำการค้าขายและรับจ้างแรงงานต่างถิ่นเพิ่มขึ้น และยังสอดคล้องกับงานวิจัยของสุพจน์ หารพรม (2541) ที่ศึกษาศักยภาพเชิงเศรษฐกิจของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผลิตสมุนไพรผงบ้านห้วยซ้อทรัพย์สมบูรณ์ คือ ด้านเศรษฐกิจ โดยรัฐบาลให้การส่งเสริมการรวมกลุ่มต่างๆ ในการประกอบอาชีพ และด้านสังคม คือ เพิ่มบทบาทและสถานภาพของสตรี ความสัมพันธ์ทางครอบครัวและเครือญาติการประกอบอาชีพ และสตรีที่มีส่วนร่วมกับกิจกรรมชุมชน และ 3. วิถีการเปลี่ยนแปลงการวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย มีความคล้ายกับการศึกษาการปรับตัวและการผสมผสานกลมกลืนของชาวเขาเผ่าต่างๆ ที่ย้ายมาตั้งบ้านเรือนและประกอบอาชีพ ทั้งชั่วคราวหรือถาวรในตัวเมืองเชียงใหม่ของทวิช จตุวรพฤกษ์ (2540: 56) โดยต้องเริ่มต้นเรียนรู้ใหม่ต้องปรับเปลี่ยนตนเองทั้งด้านระบบความคิดที่ให้ความหมายกับชีวิตสังคม การจัดระบบความสัมพันธ์ทางสังคมให้สามารถอยู่ร่วมกันเป็นชุมชน และกิจกรรมเชิงเศรษฐกิจที่เป็นที่มาของปัจจัยการดำรงชีวิตและการบริโภค การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง

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

Abstract

Research Title: Dynamic to Change in Consumption Foods Culture of Thai-Kuoy Ethnic groups in Surin and Buriram Province

Researcher: Atchara Laotong Faculty of Management Technology
Burirum Rajabhat University

E-mail Address Atchara_loa@hotmail.com

The research of the Dynamic to Change in Consumption Foods Culture of Thai-Kuoy Ethnic groups in Surin and Buriram Province. The objectives of the study are 1. to study the physical context of economic; society and traditional way of life include food consuming tradition. This is also related to the ways, belief, the traditional of food consuming and the ritual of Thai-Kuoy in Surin and Burirum province. 2. To study the change of food consuming of Thai-Kuoy people Surin and Burirum province from the past up to the present. 3. to study the factors of food consuming change of Thai-Kuoy people in Surin and Burirum province. The researcher use sampling the subject for the study in both province. The purposive samples are from two provinces, 5 districts and 5 villages include the people from Truem village and Tael village in Srikorapoom district, Ta Klang village in Tatoom district, Surin province, Nong Bue Jao Pa village in Satueg district, Nondaeng village in Krasang district and Seesook village in Bangrued district, Burirum province. The researcher sampling the subject by using Taro Yamane square, 1973. The sample are 67 people by 4 village and 66 people by 2 village 400 samples. The tools for the study are interview, ask for opinion and group conversation. The results found according to the objectives are as follows:

1. To study the physical context of economic, society and traditional way of life include food consuming tradition. This is also related to the ways, belief, the traditional of food consuming and the ritual of Thai-Kuoy people in Surin and Burirum province. The result found that the history of Thai-Kuoy dating back 300 years ago during the late Ayudhaya period or the early of Thonburi period or during 2303 - 2310 B.E. It's believed

that these people migrate from Atapue-Seanpae town, Jampasak city in Lao. They settled at Truem village when they first came and then they spread to other villages in Surin, Burirum and Srisakate province. They are commonly called “Suey”. They took an important role as the group who offer the gift to the King annually during the Ayudhaya period. They have their own dialect which are called Morn-Khmar and So. Some called “Kuoy” or “Kuoy” which mean human. This group of people are divided into sub- group such as Kuymalor (Melo), Kuykumreuy and Kuy Maroo and Kroo. They operate the administration by choose the village committee. The head of the village is called “Por Ban”. Then they change the administration system in 1932. They have the sub district sheriff which is called “Kamnan”, and the principal of the village which is called Poo Yai Ban. They are respect the elder. They live in big group mostly together with relatives in each neighborhood. Their physical appearances are white or tan skin, high and well built. They are friendly, calm, faithful and reasonable. They are mostly live in the highland and consume water from the sources nearby the area where they live. The educational and religious places are schools, temples, village halls and houses. They are all Buddhist and love making merit. They believe in superstition and respect the ancestors. They have a specific culture called Kelmor, the day that they pay respect to their ancestors.

The economic in the society, they are farmers and do other jobs such as feed livestock, silk producing, employee, seller and work as government official. The income for a family per month is around 10,000 – 20,000 bath. The debt is around 100,000 – 250,000 bath per family. Their economic level can be divided into three groups: rich is around 10%, medium is around 40%, and poor is around 50%. They have their plays which show their feature culture through these activities: Bong Fai shows, Kelmor and Morlum performance, Suaysapook festival, Rumserng and Rue Klongyao shows. They believe in spirit and ancestors and also have the specific believe about the monitor lizard of the genus Varanus or in Thai called Taguad. They are knowledgeable in silk producing, rice growing and cooking. They are also having rituals and culture about Apol (fortune telling), elephant catching, *Sen Pagum, mamued* and other black superstition rituals. The Thai-Kuoy

people have their own traditional plays such as Kelmor dance, Peetaen play and New Year celebration.

Food consuming: The Thai-Kuoy people foods are the mixing food of Thai-Kuoy and Thai-Lao and Thai-Krom. This research intended to compare the food changing in feature, raw material, detail, ingredient, and how to cook. The result found that there are ten kinds of food that are usually consume by Thai-Kuoy people include 1. Lab, Pla, Yum and Sa which similar to mix salad with herb 2. Homok and Larm 3. dipping paste or Nampreek and Pon 4. Soup or Tom 5. curry or Kaeng and Om 6. Tum or pulverized food 7. Koor or roast 8. Soup 9. deep fry 10. grill. The sweet that are trendy are the porridge with banana and Sugar Palm cake, and the traditional drinks are coconut milk and rosella juice.

The 2nd objective of the study is to study the condition of culture change in Thai-Kuoy people which divided into 4 part include 1. Food consist of 1.1 The objective of food consuming, 1.2 Type of food, 1.3 Ingredients or raw material and seasoning, 1.4 the taste. 2. How to cook consist of 2.1 to obtain and prepare ingredients and seasoning. This means by to reduce the natural sources but growing food by themselves for consume and sell, reduce the man power for ingredients and seasoning preparing. 2.2 How to choose ingredients and seasoning, 2.3 How to choose kitchen tools, 2.4 Time for cooking, 2.5 How to conserve food and to do the medium cook. 3. How to consume consist of 3.1 eat raw food, 3.2 how to eat. 4. Activities after having a meal.

The 3rd objective is to study the factor which influence the consume changing for Guay- Thai people which divided into 5 aspects: 1. Physical includes the reduction of people, land possession, the immigration of settlement and the personality feature, 2. Economic include the immigration of man power into the capital city and the place nearby. The changed of the producing process for consuming into purchasing and start cooperating with government organizations. People tend to eat more semi-cooked food. They have improved their product in marketing process and convey their business through media. 3. Society and culture include the adjustment and the way people change their lives, marriage with other race people, reduce multifamily into small family

and reduce the role of relative. They tend to reduce the self esteem in their race and also the intention to conserve their traditional food. There is more empowerment for society government and more people from other community move to their society. 4. The natural resources and environment include the degenerate of resources, ecosystem, or the reduction of the rich of resources. 5. Education includes the opportunity to learn other cultures and other people' way of lives. To study the trend of educational in the city for their children. 6. Others include the reduction of seasoning, cooking process, the need of comfortable for living and the control and campaign of the cleanness and healthy and the safety of food consuming.

And the result of the study and the opinion about the factors which influence the good consuming of Thai-Kuoy people in Surin and Burirum province divided into 6 aspect include physical, economic, society and culture, resources and environment, education and others. The results found that the strongly agree in 5 level include reduce of raw material and seasoning (4.72), the increase of marriage across the races and adjust their way of life (4.66), the change of producing from consuming into purchase and advertise their product through media (4.65) and the increase of consume the semi-cooked food (4.64) respectively.

The discussions are as follows: 1. the changes of food consume culture of Thai-Kuoy people impact on many parts of economic and society and it is relevance to the research of Mr. Suwit Teesaswat and Somsak Seesantisook (2528 – 2529): the expense and the debt are higher and the trend to obtain more modern life, 2. the factors which influence the change of food consuming of Thai-Kuoy people divided into different aspect found that for the economic are the immigration of worker, the change of producing for purchase, the support for cooperation of government organization and the development of marketing system and food business. The society and the culture are the new ways of life, the marriage across race, the smaller family, the reduction of the culture satisfaction, the reduction of preserve the environment and the influence of bigger culture which is related to the research of Miss Rung-arun Teekachunhatian and Mr. Somsak Seesantisook (2532) : the change of economic is the change of occupation such as change people do rice

growing into selling and work as employee in other areas and also relevance to the research of MR Supoj Harnprom (2541) which study about the economic ability of herb producing group in Huaysorsubsomboon village. The government support the cooperation among these groups. The objectives of these groups are to encourage the role of the woman in society, the unity within family and relative. 3) The way that consuming behavior change in Thai-Kuoy society is similar to the research of Mr. Twit Jatuworaprueg which is about the immigrated hilltribe people who temporarily immigrate and work in Chiang Mai city (2540:56). It is found that it must start from the adjustment of idea about life toward society, the relations in society and economic activities in society which are very important for living and consuming and adjust for a new life in the city.

The suggestion for researches are as follows: 1. The suggestion for society: to study the way of life, culture and feature of Kuay race people to adapt into better goods and service, 2. the suggestion for government organization: to support the local culture conservation and continuance and also support the occupation which integrate the general knowledge to emerge with the Kuay's wisdom, 3. the suggestion for private organization: to cooperate with the community to develop the tourism and create new products from the local knowledge and 4. the suggestion for further research: to study about the way to conserve and restore the Thai-Kuoy culture and to ad value for the Thai-Kuoy culture or Tourism and to study about the race of Isan people.

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยฉบับนี้เป็นผลงานจากการวิจัยที่ผู้วิจัยได้มีความภาคภูมิใจเป็นอย่างมาก จากความกรุณาได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรมประจำปีงบประมาณ 2550 ที่ได้ให้เป็นโอกาสการพัฒนาทางด้านวิชาการให้แก่ข้าพเจ้าที่เสมือนเป็นนักวิจัยรุ่นใหม่ที่ยังขาดทั้งความรู้ และประสบการณ์ทางด้านวิจัย จนสามารถสร้างผลงานวิจัยโครงการการศึกษาพลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ได้จนเป็นผลสำเร็จ ซึ่งผู้วิจัยมีความซาบซึ้งในความกรุณาจึงขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

นอกจากนั้นยังขอขอบคุณจากความกรุณาของผู้ทรงคุณวุฒิที่ให้คำปรึกษา ข้อเสนอแนะและอ่านผลงาน คือ รองศาสตราจารย์ ดร.สมมาตร ผลเกิด ที่ได้เสียสละเวลาอันมีค่ายิ่ง ผู้วิจัยต้องขอขอบคุณไว้ ณ โอกาสนี้ เช่นกัน

อีกทั้งขอขอบคุณพ่อวัง และแม่ศรี ดัชถุยาวัตร ผู้อาวุโสบ้านตรึม อาจารย์วิลาส โพธิ์สาร และผู้ใหญ่เยาวนา โพธิ์ ผู้ใหญ่บ้านแตล อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ และชาวบ้านทั้ง 6 หมู่บ้านที่ศึกษาทุกคนที่ให้ข้อมูลและคำสัมภาษณ์ที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับงานวิจัยนี้ ตลอดจนอาจารย์ประกอบ บำรุงชื่อ ผู้ประสานงานและเก็บข้อมูลเพื่อให้งานวิจัยสมบูรณ์ อีกทั้งส่งผลให้งานวิจัยฉบับนี้สามารถสร้างองค์ความรู้ แนวทางการดำเนินการศึกษาได้จนสำเร็จ และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้สืบต่อไป

สุดท้ายนี้ ขอขอบพระคุณคุณพ่อ คุณแม่ และเพื่อนร่วมสถาบันที่ได้ให้การสนับสนุนช่วยเหลือ และเป็นกำลังใจให้เสมอมา

อัจฉรา หลาวทอง

มีนาคม 2552

สารบาญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)	**ก**
บทคัดย่อภาษาไทย	**ข**
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	**ค**
สารบาญ	**ง**
สารบาญตาราง	**จ**
สารบาญรูปภาพ	**ฉ**
บทที่ 1 บทนำ	**1**
บทนำ	1
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
คำถามการวิจัย	2
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
ขอบเขตของการวิจัย	4
วิธีดำเนินการวิจัย	7
สถานที่ทำการวิจัย	8
อุปกรณ์การวิจัย	8
ผลการวิจัยที่คาดว่าจะได้รับ	8
การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์	9
บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	**10**
บทนำ	10
บริบทชาติพันธุ์ไทยกวย	10
แนวความคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร	19
แนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ	24
แนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม	25
แนวความคิดเกี่ยวกับปัจจัยและผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม และวัฒนธรรม	27
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	29

กรอบแนวคิดทฤษฎีที่ศึกษา 40
บทสรุปวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง 41
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย 45
บทนำ 45
กรอบแนวคิดการวิจัย 45
ระเบียบและวิธีการวิจัย 46
ตารางสรุปวิธีดำเนินการวิจัย 52
บทที่ 4 ผลการศึกษา อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ 46
บทนำ 46
ผลการศึกษา 46
ผลการศึกษาวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 46
ผลการศึกษาวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 148
ผลการศึกษาวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 162
สรุปผลการศึกษา 173
บทที่ 5 สรุปและอภิปรายผลการศึกษา 197
บทนำ 197
สรุปผลการศึกษา 197
อภิปรายผล 221
ข้อเสนอแนะ 223
บทสรุป 224
บรรณานุกรม 230
ภาคผนวก ก เครื่องมือการวิจัย 233
ภาคผนวก ข ภาพกิจกรรมการวิจัย 242
ภาคผนวก ค ประวัตินักวิจัย 248

สารบาญตาราง

ตารางที่ 3.1 แสดงวิธีดำเนินการวิจัยโครงการพลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรม
การบริโภคอาหารของชาวไทยกวย 53
ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนประชากร เพศชาย, หญิง หมู่ที่ 1,22 จำนวนครัวเรือน 59
ตารางที่ 4.2 แสดงการจัดการพื้นที่/ทรัพยากรของชุมชน 61
ตารางที่ 4.3 แสดงการเปรียบเทียบชนิดอาหารคาวของชาติพันธุ์ไทยกวย
ในอดีตจนถึงปัจจุบัน 96
ตารางที่ 4.4 แสดงการเปรียบเทียบชนิดอาหารหวานของชาติพันธุ์ไทยกวย
ในอดีตจนถึงปัจจุบัน 116
ตารางที่ 4.5 แสดงการเปรียบเทียบชนิดเครื่องดื่มของชาติพันธุ์ไทยกวย
ในอดีตจนถึงปัจจุบัน 119
ตารางที่ 4.6 แสดงการเปรียบเทียบวัฒนธรรมการบริโภคอาหารร่วมกับ
ประเพณีและความเชื่อของชาติพันธุ์ไทยกวย ในอดีตจนถึงปัจจุบัน 132
ตารางที่ 4.7 แสดงการเปรียบเทียบสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม
การบริโภคอาหารของชาวไทยกวยระหว่างอดีตและปัจจุบัน 156
ตารางที่ 4.8 แสดงการเปรียบเทียบสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม
การบริโภคอาหารของชาวไทยกวยระหว่างอดีตและปัจจุบัน 186
ตารางที่ 5.1 แสดงการเปรียบเทียบสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม
การบริโภคอาหารของชาวไทยกวยระหว่างอดีตและปัจจุบัน 221

สารบาญรูปภาพ

รูปภาพที่ 2.1 แสดงกรอบแนวคิดทฤษฎีการศึกษา 40

รูปภาพที่ 3.1 แสดงกรอบแนวคิดทางการวิจัยของการศึกษา พลวัตการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ 45

รูปภาพที่ 4.1 แสดงแผนที่หมู่บ้านบ้านแตล หมู่ที่ 1,22 ตำบลแตล อำเภอศีรขภูมิ จังหวัดสุรินทร์ 57

รูปภาพที่ 4.2 แสดงแผนที่หมู่บ้านตรึม หมู่ที่ 1 ตำบลตรึม อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ 66

รูปภาพที่ 4.3 แสดงแผนที่หมู่บ้านตากลาง หมู่ 9 ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ 72

รูปภาพที่ 4.4 แสดงแผนที่บ้านหนองบัวเจ้าป่า หมู่ 5 ตำบลสตึก อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์ 75

รูปภาพที่ 4.5 แสดงแผนที่หมู่บ้านศรีสุข หมู่ที่ 4,5 ตำบลเขาดินเหนือ อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ 78

รูปภาพที่ 4.6 แสดงแผนที่หมู่บ้านโนนแดง หมู่ที่ 2 ตำบลหนองเต็ง อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ 84

รูปภาพผนวก ข ที่ 1 แสดงศาลปะกำชาวไทยกวยบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ 243

รูปภาพผนวก ข ที่ 2 แสดงพิธีกรรม “แกลมอ” ของชนชาวกูย 243

รูปภาพผนวก ข ที่ 3 แสดงชาวกวย จังหวัดบุรีรัมย์ 244

รูปภาพผนวก ข ที่ 4 แสดงตัวอย่างอาหารไทยกวยชนิดลาบ พล่า ส่า 244

รูปภาพผนวก ข ที่ 5 แสดงตัวอย่างอาหารไทยกวยชนิดแกงป่าไก่ 245

รูปภาพผนวก ข ที่ 6 แสดงแกงกล้วย 245

รูปภาพผนวก ข ที่ 7 แสดงน้ำพริกปลาร้า 246

รูปภาพผนวก ข ที่ 8 แสดงหมกปลาช่อน 246

รูปภาพผนวก ข ที่ 9 แสดงการสัมภาษณ์ชาวไทยกวยบ้านตรึม 247

รูปภาพผนวก ข ที่ 10 แสดงการสัมภาษณ์ชาวไทยกวยบ้านแตล 247

บทที่ 1 บทนำ

1.1 บทนำ

การศึกษาวิจัย "พลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์" ในส่วนบทนำนี้ ผู้วิจัยจะกล่าวถึง หลักการและเหตุผล วัตถุประสงค์ของโครงการ คำถามการวิจัย นิยามศัพท์เฉพาะ ขอบเขตของการวิจัย ผลการวิจัยที่คาดว่าจะได้รับประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการ ซึ่งมีรายละเอียดดังจะกล่าวต่อไป

1.2 หลักการและเหตุผล

ดินแดนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือภาคอีสานของประเทศไทยประกอบด้วยประชาชนที่มีเชื้อชาติ เผ่าพันธุ์หลายกลุ่ม หลายเผ่า นอกเหนือจากกลุ่มชนชาวไทย ซึ่งเป็นกลุ่มชาติพันธุ์หลักแล้ว ยังมีกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ อีกหลายกลุ่ม เช่น กลุ่มชาติพันธุ์เขมร ลาว กวย เยอ ย้อ ผู้ไท โซ่ กะเลิง ข่า บรู เป็นต้น กลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ดังกล่าว ได้ตั้งถิ่นฐานภูมิลำเนากระจายปะปนกันอยู่ทั่วไปในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ การดำรงชีวิตของแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ต่างก็มีวิถีชีวิต ขนบธรรมเนียมประเพณีและความเชื่อที่แตกต่างกันไปจนกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของตนเอง และมีคุณค่าทางวัฒนธรรมควรแก่การศึกษาเป็นอย่างยิ่ง

กลุ่มชาติพันธุ์ไทยกวย เดิมมีภูมิลำเนาอยู่ในพื้นที่เมืองอัตปือ แสนปางในประเทศ สปป.ลาว ได้อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในเขตอีสานใต้บริเวณจังหวัดอุบลราชธานี ศรีสะเกษ สุรินทร์และบุรีรัมย์ ตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี ในอดีตกลุ่มชาติพันธุ์ไทยกวยได้มีส่วนสำคัญในการสู้รบปกป้องบ้านเมืองหลายครั้ง และเป็นผู้ก่อตั้งเมืองสำคัญหลายแห่งในเขตอีสานใต้และที่สำคัญได้แก่ การสร้างเมืองสุรินทร์ เมืองสังขะ เมืองขุขันธ์ เป็นต้น

ความโดดเด่นในด้านประเพณี ความเชื่อ ประเพณี พิธีกรรมในด้านการเลี้ยงช้างไว้ใช้งานของชาวไทยกวยในจังหวัดสุรินทร์ได้ถูกพัฒนามาใช้ประโยชน์เพื่อการท่องเที่ยวของจังหวัดสุรินทร์จนเป็นที่รู้จักกันไปทั่วโลก สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวจากทั่วทุกมุมโลกให้มาเที่ยวชมเป็นจำนวนมากในแต่ละปี ซึ่งจากความมีเชื่อเสียงดังกล่าวเป็นแรงกระตุ้นให้นักวิชาการหันมาศึกษาวิจัยเกี่ยวกับขนบธรรมเนียม ประเพณี วิถีชีวิตในแง่มุมต่างๆ ของชาวไทยกวยมากขึ้นเป็นลำดับ

ผู้วิจัยในฐานะที่เป็นนักวิชาการในท้องถิ่น มีความสนใจวิถีชีวิตของชาวไทยกวยมาโดยตลอดจึงมีความสนใจที่จะศึกษาถึงพลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และบุรีรัมย์ ทั้งนี้เพราะยังไม่มีนักวิจัยกลุ่มใดให้ความสนใจศึกษาวิจัยในเรื่องนี้

อย่างเป็นกิจจะลักษณะ ดังนั้นผู้วิจัยจึงเห็นความจำเป็นที่จะศึกษาถึงวิถีการบริโภคของชาวไทยกวยในอดีต เพื่อถอดบทเรียนในด้านภูมิปัญญาของชาวไทยกวย และศึกษากระบวนการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเห็นความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะศึกษาถึงวิถีการบริโภคของชาวไทยกวยในอดีตจนถึงปัจจุบัน เพื่อถอดบทเรียนในด้านวัฒนธรรมในการประกอบอาหาร การเลือกวัตถุดิบในการปรุงอาหารแต่ละประเภท วัฒนธรรมรูปแบบการบริโภค ความเชื่อและภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ตลอดจนสภาพการเปลี่ยนแปลงของการบริโภคและปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวยตามบริบทด้านสังคม เศรษฐกิจ ด้านกายภาพ และด้านวัฒนธรรมต่อวิถีชีวิตของชาวไทยกวย และในสภาวการณ์เปลี่ยนแปลงของยุคโลกาภิวัตน์ ตลอดจนผลกระทบในด้านต่างๆ เพื่อเป็นฐานข้อมูลในการหาแนวทางในการอนุรักษ์และพัฒนาให้เหมาะสมต่อกระแสสังคมการเปลี่ยนแปลงในยุคปัจจุบันต่อไป

1.3 วัตถุประสงค์ในการวิจัย

1.3.1 เพื่อศึกษาบริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิต ตลอดจนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์

1.3.2 เพื่อศึกษาสภาพการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยจากอดีตถึงปัจจุบัน

1.3.3 เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์

1.4 คำถามหลักในการวิจัย

1.4.1 บริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตมีลักษณะอย่างไร ตลอดจนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ซึ่งรวมทั้งรูปแบบการบริโภค ความเชื่อ และภูมิปัญญาด้านการบริโภคอาหารในประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ ของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์มีอะไรบ้าง และมีลักษณะอย่างไร

1.4.2 ลักษณะวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และบุรีรัมย์จากอดีตจนถึงปัจจุบันมีลักษณะเปลี่ยนแปลงอย่างไร

1.4.3 ปัจจัยอะไรบ้างที่ส่งผลกระทบให้วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ

1.5.1 **การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ** หมายถึง การเปลี่ยนแปลงทางภูมิศาสตร์ ภูมิประเทศ และภูมิอากาศ ตลอดจนโครงสร้างพื้นฐานในการดำรงชีวิตของชุมชน

1.5.2 **การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ** หมายถึง การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจในหมู่บ้าน ทั้งในด้านการผลิต การแลกเปลี่ยนการบริโภคและการแจกจ่าย เพื่อใช้อุปโภคและบริโภคในครัวเรือนเท่านั้น ที่เป็นระบบเศรษฐกิจแบบดั้งเดิม ต่อมาเป็นการเปลี่ยนแปลงไปเป็นเศรษฐกิจสมัยทุนนิยมในลักษณะของเศรษฐกิจแบบเงินสด มากขึ้น กิจกรรมต่างๆ ในทางเศรษฐกิจไม่ว่าจะเป็นด้านการถือครองที่ดิน รายได้ หนี้สิน อาชีพต่างๆ และการแลกเปลี่ยนแรงงานมีความสำคัญมากขึ้น ส่งผลกระทบทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงกับสภาพความเป็นอยู่ทางสังคม

1.5.3 **การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม** หมายถึง การเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิต การดำเนินชีวิตและพฤติกรรมที่บุคคลในสังคมได้เคยประพฤติปฏิบัติติดต่อกันมาเป็นระยะเวลานาน ไปสู่แบบแผนใหม่ที่ยังไม่เคยชินมาก่อน แต่พฤติกรรมปฏิบัติตามกันมาโดยไม่รู้ตัว

1.5.4 **วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร** หมายถึง พฤติกรรมการประกอบอาหาร การบริโภคตามขนบธรรมเนียม ประเพณี และความเชื่อที่ปฏิบัติติดต่อกันมาเป็นระยะเวลานาน

1.5.5 **การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร** หมายถึง การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม การประกอบอาหาร การบริโภคตามขนบธรรมเนียม ประเพณีและความเชื่อที่ปฏิบัติติดต่อกันมาเป็นระยะเวลานานไปสู่พฤติกรรมการบริโภคตามสภาพสังคม เศรษฐกิจและกายภาพที่เปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน

1.5.6 **ชาติพันธุ์ไทยกวย** หมายถึง เชื้อชาติหรือเผ่าพันธุ์ของคนกูยและไทยที่อพยพมาอาศัยอยู่ในประเทศไทยเฉพาะเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ หรือ กลุ่มชนที่พูดภาษาในตระกูลมอญ – เขมร มีเลือดผสมระหว่างพวกเวคิดและเมลาเนเซียน รูปร่างหน้าตาใกล้ไปทางพวกเซมัง หรือพวกเงาะ ในงานวิจัยนี้ “กูย”ให้เรียกชาติพันธุ์กูย (ส่วย) ในบ้านตรึม บ้านแตล อำเภอศีรขภูมิ บ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์

1.5.7 **ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร** หมายถึง สิ่งที่มีอิทธิพลในด้านกายภาพเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิต ซึ่งส่งผลทำให้มีการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย

1.6 ขอบเขตของการวิจัย

1.6.1 ระเบียบวิธีวิจัยที่ตอบคำถามบริบทด้านสังคม เศรษฐกิจ กายภาพและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตมีลักษณะอย่างไร ตลอดจนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ความเชื่อ และภูมิปัญญาด้านการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์มีอะไรบ้าง และมีลักษณะอย่างไร

1.1 **ขอบเขตของเนื้อหา** ศึกษาในรูปแบบงานวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาเชิงลึกในประเด็นการศึกษาตั้งแต่ บริบทด้านสังคม เศรษฐกิจ กายภาพและวัฒนธรรมการดำรงชีวิต และวัฒนธรรมทางด้านวิถีการบริโภค ลักษณะและประเภทของอาหารที่บริโภค โดยแยกรายละเอียดต่างๆ ได้แก่ ชนิดของอาหาร ชื่ออาหาร แหล่งที่มา วัตถุดิบ วัสดุ-อุปกรณ์ของอาหารพื้นบ้านชนิดต่าง ๆ กรรมวิธีหรือกระบวนการประกอบอาหารและการถนอมอาหาร ตลอดจนรูปแบบการบริโภค ความเชื่อและภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ

1.2 **ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา** ประชากรในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ นักวิจัยอ้างอิงจากเอกสารทางประวัติศาสตร์และงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับชาติพันธุ์ไทยกวย ซึ่งระบุแหล่งอาศัยของกลุ่มที่มีอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งทำให้นักวิจัยใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจง เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกจากกลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลได้โดยตรง โดยใช้เกณฑ์จากชาติพันธุ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมดั้งเดิม และมีรูปแบบการพัฒนาตามบริบททางสังคมเศรษฐกิจและวัฒนธรรมสมัยปัจจุบัน จึงได้**กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา** จำนวน 2 จังหวัด และ 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลอำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ จนถึง บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสังและบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์

1.3 **เครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูล** โดยมีการกำหนดเครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูล ดังนี้

1.3.1 **ศึกษาเอกสารทางประวัติศาสตร์และงานวิจัย** เกี่ยวกับชาวไทยกวย อาหารวิธีการประกอบอาหาร วัฒนธรรมการบริโภค ความเชื่อและภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรมการบริโภค ตลอดจนข้อมูลบริบทด้านความเป็นอยู่ การดำรงชีวิตในส่วนสังคม เศรษฐกิจ กายภาพ และวัฒนธรรมของชาวไทยกวยที่มีการศึกษาไว้เบื้องต้น จากหอสมุดและศูนย์วัฒนธรรมต่างๆ

1.3.2 **ศึกษาด้วยการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง** (Non-Structured Interview) จากนักปราชญ์ ครูบา ผู้รู้ และผู้ที่ประกอบอาหารพื้นบ้าน ชาวไทยกวยที่อยู่ในชุมชน

และอาศัยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ตามกลุ่มตัวอย่างที่กำหนด ในรูปแบบการสังเกต สัมภาษณ์ ถ่ายภาพประกอบและบันทึกข้อมูลลงในแถบบันทึกและจดบันทึกตามความเหมาะสม

1.3 **การวิเคราะห์ข้อมูล** โดยศึกษา**วิเคราะห์ในเชิงคุณภาพด้วยการพรรณนาวิเคราะห์** (Descriptive Analysis) **และสังเคราะห์ข้อมูลจากการอภิปรายจากชุมชน** เพื่อสรุปผลการศึกษาวิจัย

1.6.2 **ระเบียบวิธีวิจัยที่ตอบคำถามลักษณะวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และบุรีรัมย์จากอดีตจนถึงปัจจุบันมีลักษณะเปลี่ยนแปลงอย่างไร**

2.1 **ขอบเขตของเนื้อหา** ศึกษาในรูปแบบงานวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับสภาพลักษณะของวัฒนธรรมด้านการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในอดีตที่ผ่านมา และสภาพลักษณะของวัฒนธรรมด้านการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในปัจจุบัน ซึ่งเปรียบเทียบและแยกถึงความแตกต่างของวัฒนธรรมด้านการบริโภคของชาวไทยกวยในมิติของเวลาที่แตกต่างกัน

2.2 **ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา** ประชากรในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ นักวิจัยอ้างอิงจากเอกสารทางประวัติศาสตร์และงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับชาติพันธุ์ไทยกวย ซึ่งระบุแหล่งอาศัยของกลุ่มที่มีอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งทำให้นักวิจัยใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจง เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกจากกลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลได้โดยตรง โดยใช้เกณฑ์จากชาติพันธุ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมดั้งเดิม และมีรูปแบบการพัฒนาตามบริบททางสังคมเศรษฐกิจและวัฒนธรรมสมัยปัจจุบัน จึงได้**กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา** จำนวน 2 จังหวัด และ 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลอำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลางอำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสังและบ้านศรีสุขอำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์

2.3 **เครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูล** โดยมีการกำหนดเครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูลดังนี้

2.3.1 **ศึกษาด้วยการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง** (Non Structured Interview) จากนักปราชญ์ ครูบา ผู้รู้และผู้ที่ประกอบอาหารพื้นบ้าน ในรูปแบบการสังเกต สัมภาษณ์ ถ่ายภาพประกอบและบันทึกข้อมูลลงในแถบบันทึกและจดบันทึกตามความเหมาะสม

2.3.2 **จัดสนทนากลุ่ม** (Focus group) **และถอดความข้อมูล**ระหว่างผู้นำ ตัวแทนชุมชน หรือตัวแทนกลุ่มตัวอย่างชาวไทยกวยที่ศึกษา **ทั้งหมด** 6 **กลุ่มศึกษา กลุ่มละ** 5 – 10 **คน โดยแยกตามชุมชนกลุ่มตัวอย่างที่กำหนดไว้**

2.4 **การวิเคราะห์ข้อมูล** โดยศึกษา**วิเคราะห์ในเชิงคุณภาพด้วยการพรรณนาวิเคราะห์** (Descriptive Analysis) **และสังเคราะห์ข้อมูลจากการอภิปรายจากชุมชน** เพื่อสรุปผลการศึกษาวิจัย

1.6.3 **ระเบียบวิธีวิจัยที่ตอบคำถามปัจจัยอะไรบ้างที่ส่งผลกระทบให้วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม**

3.1 **ขอบเขตของเนื้อหา** ศึกษาในรูปแบบงานวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาเชิงลึกถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ที่มีลักษณะความสัมพันธ์ ด้านเศรษฐกิจ ด้านกายภาพ ด้านสังคมและด้านวัฒนธรรมต่อวิถีชีวิตของชาวไทยกวย

3.2 **ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา** ประชากรในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ นักวิจัยอ้างอิงจากเอกสารทางประวัติศาสตร์และงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับชาติพันธุ์ไทยกวย ซึ่งระบุแหล่งอาศัยของกลุ่มที่มีอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งทำให้นักวิจัยใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจง เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกจากกลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลได้โดยตรง โดยใช้เกณฑ์จากชาติพันธุ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมดั้งเดิม และมีรูปแบบการพัฒนาตามบริบททางสังคมเศรษฐกิจและวัฒนธรรมสมัยปัจจุบัน จึงได้**กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา** จำนวน 2 จังหวัด และ 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลอำเภอศรีขรภูมิ และบ้านตากลางอำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสังและบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ และสุ่มตัวอย่างแบบโควตาชาวไทยกวยในเขตหมู่บ้าน อำเภอและจังหวัดที่ศึกษาจำนวน 400 ราย โดยหมู่บ้านละ67 ราย 4 หมู่บ้าน 66 ราย 2 หมู่บ้าน

3.3 **เครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูล** โดยมีการกำหนดเครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูลดังนี้

3.3.1 **จัดสนทนากลุ่ม** (Focus group) **และถอดความข้อมูล**ระหว่างผู้นำ ตัวแทนชุมชน หรือตัวแทนกลุ่มตัวอย่างชาวไทยกวยที่ศึกษา **ทั้งหมด 6 กลุ่มศึกษา กลุ่มละ 5 – 10 คน โดยแยกตามชุมชนกลุ่มตัวอย่างที่กำหนดไว้**

3.3.2 **แบบสอบถามความคิดเห็นของชาวไทยกวยที่ศึกษา** โดยสุ่มตัวอย่างแบบโควตา จำนวน 400 ชุด

3.4 **การวิเคราะห์ข้อมูล** โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งออกเป็น 2 ด้าน ดังนี้

3.4.1 **วิเคราะห์เชิงคุณภาพด้วยการพรรณนาวิเคราะห์** (Descriptive Analysis) **และสังเคราะห์ข้อมูลจากการอภิปรายจากชุมชน** เพื่อสรุปผลการศึกษาวิจัย

3.4.2 **วิเคราะห์เชิงปริมาณด้วยการนำข้อมูลมาถอดรหัสตัวเลขและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ ได้ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป** SPSS for Windows โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา เพื่อหาการแจกแจงความถี่และร้อยละ ค่ากลางของข้อมูล (ค่าเฉลี่ย) การกระจายตัว (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน) กับกลุ่มตัวอย่างของประชากรที่ศึกษา

1.7 วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยได้กำหนดวิธีดำเนินการวิจัยดังต่อไปนี้

1.7.1 ศึกษาเอกสารบริบทเบื้องต้นเกี่ยวกับชาวไทยกวย ชนิดของอาหารและวิธีการประกอบอาหาร วัฒนธรรมการบริโภคในส่วนของรูปแบบการบริโภค ความเชื่อและภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภค สภาพการเปลี่ยนแปลงของการบริโภคและปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวย

1.7.2 สัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างและวิธีทางประวัติศาสตร์บอกเล่า โดยเน้นบุคคลที่ให้ข่าวสารและความรู้ เช่น นักปราชญ์ ครูบา ผู้รู้และผู้ที่ประกอบอาหารพื้นบ้าน (Key Informants) และชุมชนชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่ในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ โดยเน้นประเด็นที่ศึกษาได้แก่ ชนิดของอาหารและวิธีการประกอบอาหาร วัฒนธรรมการบริโภคในส่วนรูปแบบการบริโภค ความเชื่อและภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภค สภาพการเปลี่ยนแปลงของการบริโภคและปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวย

1.7.3 จัดสนทนากลุ่มชาวบ้าน แลกเปลี่ยนความคิดเห็น ความรู้ความเข้าใจและสังเคราะห์ข้อมูลของชาวไทยกวยเกี่ยวกับลักษณะและสภาพวัฒนธรรมการบริโภคทั้งในอดีตและปัจจุบันตลอดจนปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงการบริโภคซึ่งมีความสัมพันธ์ต่อวิถีสังคม เศรษฐกิจ กายภาพและวัฒนธรรมต่อวิถีชีวิตของชาวไทยกวย

1.7.4 สรุปเชิงพรรณนาวิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาคำตอบ ตามวัตถุประสงค์การวิจัย

1.7.5 จัดทำเป็นรายงานฉบับสมบูรณ์ บทคัดย่อ บทสรุปสำหรับผู้บริหาร และแผ่นบันทึกข้อมูลผลงานวิจัยแก่แหล่งทุนและเผยแพร่

1.8 สถานที่ทำการวิจัย

สถานที่ทำการวิจัยศึกษาตามกลุ่มชาติพันธุ์ไทยกวย ในพื้นที่ 2 จังหวัด 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลอำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์

1.9 อุปกรณ์การวิจัย

1.9.1 แบบบันทึกการสังเกต แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านและความสัมพันธ์ในวิถีชีวิตที่มีต่อด้านสังคม เศรษฐกิจ ด้านกายภาพและด้านวัฒนธรรม ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการของชาวไทยกวย

1.9.2 การจัดสนทนากลุ่มและสังเคราะห์ข้อมูลสภาพการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย

1.9.3 แบบสอบถามปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย

1.9.3 เครื่องบันทึกเสียง กล้องถ่ายภาพ

1.10 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1.10.1 ได้องค์ความรู้ทางอาหาร วิธีการประกอบอาหาร วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ตลอดจนความเชื่อและภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยกวย ซึ่งชุมชนมีส่วนร่วมในการถ่ายทอดเพื่ออนุรักษ์และสืบสานต่อไป

1.10.2 ชุมชนได้ทราบลักษณะของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยทั้งในอดีตและปัจจุบัน

1.10.3 ได้ทราบปัจจัยสาเหตุที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย เพื่อเป็นองค์ความรู้ในการปรับตัวให้เข้ากับสภาพสังคม เศรษฐกิจ กายภาพและวัฒนธรรมที่มีต่อวิถีชีวิตของกลุ่มชน

1.11 การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1.11.1 จัดทำบทความวิจัย เพื่อเผยแพร่ในสาธารณะชนได้ทราบองค์ความรู้ ภูมิปัญญาด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย

1.11.2 หน่วยงานทางวัฒนธรรมท้องถิ่นใช้องค์ความรู้ที่ได้เผยแพร่ให้ผู้สนใจศึกษาค้นคว้าบูรณาการต่อไป

1.11.3 หน่วยงานทางท่องเที่ยวท้องถิ่นใช้องค์ความรู้ที่ได้ เพื่อสร้างยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมท้องถิ่น ชาติพันธุ์เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวต่อไป

บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 บทนำ

จากการศึกษาวิจัยตามวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทด้านสังคม เศรษฐกิจ กายภาพและวัฒนธรรมการดำรงชีวิต ตลอดจนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวยและการศึกษาสภาพการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวยจากอดีตถึงปัจจุบัน ตลอดจนการศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์นั้น มีการรวบรวมแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเข้ามาทบทวนและอ้างอิงเพื่อเกิดแนวทางศึกษาเพื่อให้ได้คำตอบที่สมบูรณ์และชัดเจนมากยิ่งขึ้น ซึ่งได้มีการนำวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

1. บริบทชาติพันธุ์ไทยกวย
2. แนวความคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร
3. แนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ
4. แนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม
5. แนวความคิดเกี่ยวกับปัจจัยและผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม
6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

1. บริบทชาติพันธุ์ไทยกวย

ความเป็นมาของชาติพันธุ์ไทยกวย

สมาคมพัฒนาเครือข่ายองค์กรชุมชนจังหวัดสุรินทร์ (2547) **ได้กล่าวถึงความเป็นมาของชาติพันธุ์กวย** คือ ชาวกวย (กูย) อพยพเข้าประเทศไทย ครั้งใหญ่ในสมัยปลายอยุธยา (พ.ศ.2245-2326) ชาวกวยมีถิ่นเดิมอยู่บริเวณตอนเหนือของเมืองกำปงธม ประเทศกัมพูชา ชาวกวย เคยเป็นรัฐอิสระ ในช่วงพุทธศตวรรษที่ 20 เคยส่งทูตมาค้าขายกับอยุธยาและเคยช่วยกษัตริย์ เขมรปราบขบถ ต่อมาเขมรได้ใช้อำนาจทางทหารปราบชาวกวย และผนวกอาณาจักรเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของเขมร ชาวกวยชอบการอพยพ เพื่อแสวงหาที่ดินอุดมสมบูรณ์ในการเพาะปลูก ชาวกวยอพยพขึ้นเหนือเข้าสู่เมืองอัตตะปือ แสนแป จำปาศักดิ์ และสาละวัน ทางตอนใต้ของลาวและอพยพข้ามลำน้ำโขงเข้าสู่ภาคอีสาน ทางด้านแก่งสะพือ อำเภอโขงเจียม หลังจากนั้นลูกหลานชาวกวยได้แยกย้ายกันไปตั้งบ้านเรือนในพื้นที่ต่างๆ ในเขตอีสานใต้ ชาวกวยที่อพยพมามีหัวหน้าของตัวเอง คนไทยเรียกชาวกวยว่า “เขมรป่าดง” แต่ “ชาวกวย” เรียกตัวเองว่า กุย หรือ โกย ซึ่งแปลว่า

“คน” ส่วนคำว่า "ส่วย" นั้น ชาวกวยเองไม่ค่อยยอมรับชื่อนี้ ปัจจุบันพบชาวกวยในจังหวัดบุรีรัมย์ อุบลราชธานี นครราชสีมา มหาสารคาม สุรินทร์ ศรีสะเกษและสุพรรณบุรี) ส่วนใหญ่ชาวกวยในประเทศไทย ตั้งถิ่นฐานปนอยู่กับชาวเขมรสูง และชาวลาวทำให้ชาวกวยถูกกลืนเข้าเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม เขมรสูงและลาว บ้านของชาวกวยมีลักษณะใต้ถุนสูงด้านหน้าเอาไว้เลี้ยงช้าง ใต้ถุนใช้เป็นที่วางหูก ทอผ้าวางกระด้งไหม และวัสดุเครื่องใช้สานด้วยหวายหรือไม้ไผ่ ชาวกวยบางครอบครัวจะแบ่งส่วนหนึ่งที่ติดตัวบ้านเป็นยุ้งข้าว บางครอบครัวสร้างบ้านกับยุ้งแยกกัน

ชุมชนกวย เป็นชุมชนที่มีขีดความสามารถพึ่งตัวเองในทางเศรษฐกิจ คือ มีความสามารถในการพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจที่ได้จากป่า และทำการผลิตเพื่ออยู่เพื่อกินในครัวเรือน ยังมีความสามารถในการพัฒนา เทคโนโลยีทางการผลิตเพื่อการดำรงชีวิตประจำวัน มีการจัดระเบียบทางการปกครองในชุมชนอย่างมีศักดิ์ศรี ผู้มีอาวุโสที่สุดเป็นผู้มีบทบาทต่อการตัดสินข้อขัดแย้งต่างๆ ในชุมชน ซึ่งชาวกวย เรียกว่า “โขด” ชาวกวยนิยมเลี้ยงช้าง ซึ่งสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ชาวกวยจะออกไปจับช้างในป่าด้วยการคล้องช้าง เรียกว่า “โพนช้าง” เป็นการจับช้างโดยหมอช้างใช้บ่วงบาศที่เรียกว่า “เชือกปะกำ" ทำจากหนังควายถือเป็นของศักดิ์สิทธิ์เป็นที่สิงสถิตของดวงวิญญาณบรรพบุรุษ ครูบาอาจารย์คล้องเท้า ช้างแล้วผูกกับต้นไม้ และนำมาฝึกใช้งานในการคล้องช้างกระทำปีละครั้ง ราวเดือน 11-12 (ตุลาคม – พฤศจิกายน) แต่ถ้าช้างที่เลี้ยงไว้ตายลงจะมีการฝังอย่างดีและจะขุดกระดูกขึ้นมา เพื่อทำบุญอุทิศส่วนกุศลไปให้และก่อนออกไปจับช้าง ชาวกวยจะมีการประกอบพิธีกรรมเพื่อความเป็นศิริมงคลและปลอดภัยจากอันตรายต่างๆ โดยจะมีจะต้องยึดถือปฏิบัติเกี่ยวกับข้อห้ามต่างๆ อย่างเคร่งครัดโดยมีการตกลงมอบหมายอำนาจให้สมาชิกแต่ละคนกระทำดังนี้

มะหรือจา มีหน้าที่เป็นผู้ช่วยควาญ เป็นผู้ถือท้ายหรือผู้ที่ช้างต่อ

หมอสะเดียง เป็นผู้ชำนาญในการควบคุมช้าง มีประสบการณ์ในการจับช้างป่า จะขี่ช้างอยู่ตรงคอ

หมอสะดำ ทำหน้าที่เป็นควาญ เรียกว่า ควาญเบื้องขวา มีฐานะสูงกว่าสะเดียงสะดำต้องมีประสบ การณ์เคยออกจับช้างป่า มาแล้วอย่างน้อย 11 เชือก บางทีเรียกว่าหมอใหญ่

ครูบา เป็นหัวหน้าในกลุ่มย่อยหรือหมู่ช้างต่อจะออกจับช้างป่าได้ เมื่อได้รับอนุญาตจากครูบาใหญ่ บางครั้งครูบาออกจับช้างได้ตามลำพัง

ครูบาใหญ่ เป็นหมอช้างใหญ่ หรือประกำหลวง หรือ หมอเฒ่า เป็นผู้อำนวยการออกจับช้างแต่ละครั้ง เป็นประธานในพิธีเซ่นผีประกำ และประกอบพิธีกรรมทั้งหลาย

ทั้งปวง ในขณะเดินป่าก็จะเป็นผู้ชี้ขาดและตัดสินใจ ขณะกระทำการจับช้างป่ามีกฤตาคมสูง สามารถป้องกันภัยทั้งจากภูตผี และสัตว์ป่าด้วยเวทมนต์ ในการออกจับช้างป่าแต่ละครั้ง ครูบาใหญ่จะต้องแสดงความรู้ความสามารถอย่างเต็มที่

ชาวกวยมีการนับถือผีและศาสนาพุทธผสมกัน ภายในชุมชนมีทั้งวัดและศาลผีประจำหมู่บ้าน ผีบรรพบุรุษเรียกว่า “ญะจัวะฮ” บนบ้านจะมีหิ้งบูชา ผีบรรพบุรุษ บางครอบครัวสร้างศาลปู่ตาไว้ใกล้กับศาลพระภูมิเจ้าที่ ในการเซ่นผีกระทำปีละครั้ง เริ่มพิธีโดยมี ข้าวสุก เหล้า เนื้อสัตว์ กรวยใบตอง ผ้า สตางค์ หมากพลู เอามาวางไว้ใต้หิ้งบูชา ทำพิธีเซ่นโดยเอาน้ำตาลโรยบนข้าวสุก จุดเทียนปักลงที่ข้าวแล้วกล่าวขอให้ผีบรรพบุรุษคุ้มครอง ขณะที่กล่าวค่อยๆ รินเหล้าลงขัน แล้วหยิบของที่ใช้เซ่นวางบนหิ้งที่เหลือนำมารับประทาน การเซ่นผีอาจจัดขึ้นในวาระอื่นๆ เช่น เมื่อมีเด็กคลอด หรือเมื่อมีแขกมาเยือนและพักอาศัยอยู่ที่บ้าน นอกจากนั้นชาวกวยยังนับถือวิญญาณ ได้แก่ ภูติผีปีศาจ เจ้าที่เจ้าทาง เจ้าป่าเจ้าเขา ผีปอบ และเรื่องขวัญ ในหมู่บ้านจะมีแม่เฒ่าทำหน้าที่ดูแลความเจ็บไข้ชาวกวยเชื่อว่าการเจ็บป่วยเกิดจากการกระทำของผีจึงมีการอ้อนวอนให้ผีพอใจ โดยมีการรำแกลมอ หรือผีมอ ผู้ที่จะรำผีมอต้องผ่านพิธีไหว้ครู ครอบครูชาวกวยยังมีพิธีไหว้พระแข สันนิษฐานกันว่าเป็นพิธีที่ได้จากเขมร พิธีนี้เป็นพิธีเสี่ยงทายเพื่อดูปริมาณน้ำฝนที่จะตกในเดือนต่างๆ ที่เป็นฤดูทำนาในปี

การแต่งกายของชาวกวย หญิงสูงอายุจะนุ่งผ้าที่มีลายใส่เสื้อคอกระเช้า ใส่สร้อยคอลูกปัดเงิน นิยมใส่ดอกไม้หอมไว้ที่ติ่งหู ชาวกวยนิยมทอผ้า เช่น ผ้าจิกกะน้อย เป็นผ้าที่มีลักษณะคล้ายผ้าหางกระรอกมีสีเดียวเป็นผ้าสำหรับผู้ชายนุ่งในพิธีสำคัญๆ ลักษณะการนุ่งจะนุ่งพับจีบด้านหน้า เหมือนการนุ่งโสร่ง ผ้านุ่งสตรีนิยมทอหมี่คั่นเป็นทางแนวดิ่งยืนพื้นสีน้ำตาล มีหัวซิ่นพื้นสีแดงลายขิด ตีนซิ่นสีดำมีริ้วขาวเหลืองแดงผ้าจะกวีเป็นผ้าคล้ายอันลูซีมของเขมรมีลายทางยาว เป็นผ้าที่สตรีใช้นุ่งในงานสำคัญๆ

ชาวกวย หรือ ข่า ในแขวงเมืองอัตตปือจำปาศักดิ์ และสาละวัน ประเทศลาว เข้ามาตั้งหลักแหล่งทำมาหากินที่ดินแดนแถบอีสานใต้ จนกระทั้งมีชุมชนกวย ได้ปรากฏชัดขึ้นและทำการเคลื่อนไหวทางการเมือง ในอีสานใต้ (เขมรป่าดง) ซึ่งขณะนั้นอำนาจการปกครองของเมืองพิมายได้เข้าสู่พื้นที่เขตเขมรป่าดง แต่ทำการปกครองหัวเมืองในอีสานได้อย่างหลวมๆ

รัชสมัยพระเจ้าเอกทัศน์ (พ.ศ.2301-2310) และในปี 2302 พระยาช้างเผือกแตกโรงออกจากกรุงออกไปอยู่ในป่าดงทางตะวันตกแขวงเมืองจำปาศักดิ์ มีผู้นำชาวกวย 5 คน ให้ความช่วยเหลือข้าหลวงจากอยุธยา ในการติดตามช้างเผือกกลับคืนเมืองหลวงได้ จึงได้รับการตอบแทนความดีความชอบ และได้รับการโปรดเกล้าฯ แต่งตั้งบุคคลดังกล่าว คือ ให้ ตากะจะ

เป็นหลวงสุวรรณ เชียงขัน เป็นหลวงปราบ เชียงฆะ เป็นหลวงเพชร เชียงปุ่ม เป็นหลวงสุรินทรภักดี เชียงสี เป็นหลวงศรีนครเตา

ผู้นำชาวกวยได้ทำราชการขึ้นอยู่กับเมืองพิมาย มีบทบาทสำคัญ ได้แก่ นำช้าง, ม้า,แก่นสน,ยางสน,ปีกนก,นอระมาด,งาช้าง, ขี้ผึ้ง สิ่งของดังกล่าวเรียกว่า “ส่วย” โดยนำไปส่ง ณ กรุงศรีอยุธยา จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ในเวลาต่อมาโดยตั้งให้ หลวงสุวรรณ (ตากะจะ) เป็นพระไกรภักดีศรีนครลำดวน เจ้าเมือง ยกบ้านปราสาทสี่เหลี่ยมดงลำดวน เป็นเมืองขุขันธ์ ให้หลวงเพชร (เชียงฆะ) เป็นพระสังฆะบุรีศรีนครวัด เจ้าเมืองบ้านโคกอัดจะ (บ้านดงยาง) เป็นบ้านสังฆะ ให้หลวงสุรินทรภักดี (เชียงปุ่ม) เป็นพระสุรินทร์ภักดีศรีณรงค์จางวาง เจ้าเมือง ตั้งบ้านคูประทายสมัน (คือเมืองสุรินทร์) ให้หลวงศรีนครเตา (เชียงสี หรือ ตาพ่อควาน) เป็นพระศรีนครเตาเจ้าเมือง ยกบ้านกุดหวาย (หรือบ้านเมืองเตา) เป็นเมืองรัตนบุรี ขึ้นกับเมืองพิมาย

สมัยกรุงธนบุรี คือ พ.ศ.2319 เมืองจำปาศักดิ์ เกิดวิวาทกับพระวอ ซึ่งอยู่ที่ดอนมดแดง (ในจังหวัดอุบลราชธานีปัจจุบัน) เจ้ากรุงศรีรัตนาคนหุตเวียงจันทร์ โปรดให้พระยาสุโพ คุมกองทัพมาตี พระวอสู้ไม่ได้ และได้จับพระวอฆ่าเสีย ฝ่ายท้าวก่ำ บุตรพระวอ กับท้าวฝ่ายหน้า ท้าวคำผง และท้าวทิดพรหม หนีออกมาได้ จึงให้คนถือหนังสือไปกรุงธนบุรี ได้โปรดเกล้าฯ ให้สมเด็จพระยามหากษัตริย์ศึก เป็นแม่ทัพไปสมทบกับกำลังที่เกณฑ์จากเมืองสุรินทร์ ขุขันธ์ และเมืองสังฆะ ซึ่งเป็นผู้นำชาวกวย ตามตีกองทัพของพระยาสุโพ กองทัพไทยตีเมืองต่างๆ ในแถบลุ่มแม่น้ำโขงได้ทั้งหมด อาณาจักรเวียงจันทร์ และนครจำปาศักดิ์ จึงตกเป็นเมืองขึ้นของไทยตั้งแต่นั้นมา ในปีเดียวกันนี้ได้โปรดเกล้าฯ ให้เจ้าเมืองสุรินทร์ เจ้าเมืองขุขันธ์ และเมืองสังฆะ เป็นตำแหน่ง “พระยา” ทางเมืองเขมรนั้นกองทัพไทย ได้ยกไปตีเมืองเสียมราช กำปงสวาย เมืองบรรทายเพชร เมืองบรรทายมาศ และเมืองรูงตำแร็ย เมืองเหล่านี้ต้องยอมแพ้ต่อกองทัพไทย จากการชนะสงครามดังกล่าว จึงเป็นเหตุให้มีกลุ่มชนชาวลาว และชาวเขมรเข้ามาอยู่อาศัย ในชุมชนกวย และมีความเจริญทางวัฒนธรรมสูงกว่าพวกกวย จึงถูกวัฒนธรรมเขมรกลืนไป เช่น เมืองสุรินทร์ เมืองสังขะ และเมืองขุขันธ์ ส่วนที่เมืองกุดหวาย (รัตนบุรี) อุบลราชธานี และศรีษะเกษได้มีการปรับเปลี่ยนไปทางวัฒนธรรมลาวไปแทบทั้งสิ้น

ในช่วงสมัยรัชกาลที่ ๑ ถึงรัชกาลที่ ๓ ได้โปรดเกล้าฯ ให้กลุ่มชาวกวยเป็นข้าไพร่แผ่นดินสยาม ได้ถูกเกณฑ์แรงงานและจัดส่งส่วย ให้แก่ทางราชการอยู่โดยตลอด ในสมัยต้นแห่งกรุงรัตนโกสินทร์ การเกณฑ์แรงงานกวยในเขตอีสานใต้ (เขมรป่าดง) เริ่มประสบความยุ่งยากเพราะหนุ่มฉกรรจ์ชาวกวย มักหลบหนีการเกณฑ์ บางครั้งถึงกับซุ่มโจมตีทำร้ายเจ้าพนักงาน แล้ว

หนีเข้าป่า และมีชาวกวยได้ก่อการกบฏขึ้น ดังเช่นกบฏเชียงแก้ว พ.ศ.2334 ได้เกิดเหตุในแขวงเขตจำปาศักดิ์ และในเขตหัวเมืองต่างๆ ในอุบลราชธานี กบฏสาเกียดโง้ง พ.ศ.2363 เป็นกบฏของข่าที่เกิดขึ้นในพื้นที่ลาวใต้และบริเวณอีสานใต้ ทางกรุงเทพฯ ได้ให้เจ้าอนุวงศ์ ผู้ครองเวียงจันทร์ ยกทัพไปปราบและได้จับสาเกียดโง้ง และชาวข่า (กวย) พร้อมทั้งครอบครัวจำนวนมากส่งมากรุงเทพฯ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย โปรดเกล้าฯ ให้จำสาเกียดโง้งไว้ตลอดชีวิต ส่วนครอบครัวกวยโปรดให้เป็นตะพุ่นหญ้าช้าง ตั้งบ้านเรือนที่บางบอนธนบุรี กวยเคยมีจำนวนถึง 300,000 คน ถูกลดจำนวนลงเหลือเพียงไม่กี่พัน เมื่อรัฐไทยได้เข้าไปทำการจัดเก็บภาษีในบริเวณอีสานใต้ โดยมีการพัฒนาจัดเก็บภาษีเป็นควาย ซึ่งนอกเหนือจากภาษีของคนป่า เพื่อนำส่งไปยังกรุงเทพฯ เช่นปี พ.ศ.2402 ที่เมืองสุรินทร์ ให้จัดส่งควาย 61 ตัว เมืองรัตนบุรี 163 ตัว และกองพระยาภักดีชุมพลเมืองชัยภูมิ 32 ตัว

การจัดเก็บได้ทวีเพิ่มความรุนแรงขึ้น เมื่อชาวกวยไม่มีสิ่งของเป็นส่วยให้กับทางราชการ และพอถึงปลายรัชกาลที่ ๔ ก็เข้ารอบวิกฤตอีก คือ กวย ไม่มีส่วยสิ่งของส่ง จึงเอาตัวคนกวย ส่งส่วยแทน ล่วงมาถึงรัชกาลที่ ๕ ได้เกิดกบฏผีบุญขึ้นใน พ.ศ.2444-2445 มีการต่อสู้ระหว่างฝ่ายกบฏกับฝ่ายรัฐบาลสะพือ (ปัจจุบันอยู่ในอำเภอตระการพืชผล จังหวัดอุบลราชธานี) หัวหน้าฝ่ายกบฏคือ องค์ลูกน้องขององค์แก้ว หัวหน้าพวกข่า (กวย) ในลาว องค์มั่น มีชาวบ้านเข้าด้วยหลายพันคน เมื่อปะทะกับกองกำลังประมาณ 100 คน ของกรมขุนสรรพสิทธิประสงค์ ข้าหลวงสำเร็จราชการอีสานในวันที่ 4 เม.ย. ค.ศ.1902 (พ.ศ.2445) ที่บ้านสะพือ

องค์มั่นก็สั่งให้พรรคพวกนั่งลง ภาวนาเอาบารมีบุญกุศลเป็นที่พึ่ง จะแคล้วคลาดจากกระสุนปืนใหญ่ ปรากฏว่าฝ่ายผู้มีบุญถูกกระสุนปืนใหญ่ตายนับร้อย ที่เหลือถูกจับหรือแตกหนีไป เมื่อพิจารณา ถึงสาเหตุการเกิดกบฏ ถ้ามองด้านการปกครองรัฐบาลไทย ซึ่งนำเอาอย่างประเทศอาณานิคม คือ อังกฤษ ด้านวัฒนธรรมไม่เอาใจใส่ หรือไม่สนใจกับรากฐานทางวัฒนธรรม ดั้งเดิมที่ตนเข้าไปปกครอง ขณะเดียวกันก็มีความพยายามที่จะกดดันวัฒนธรรมเดิมให้อ่อนด้อยลงพร้อมกับการนำเอาวัฒนธรรมใหม่เข้าไปแทน

ในแง่วัฒนธรรมทางการเมือง คือ การล้มเลิกระบบกินเมือง การเก็บภาษีมีการเปลี่ยนแปลง คือ การเก็บภาษีเป็นตัวเงินที่เห็นได้ชัดคือการเก็บเงินค่าราชการ แต่เดิมรัฐบาลใช้การเกณฑ์แรงงานและส่วย เมื่อมีการปลดไพร่ รัฐบาลเองก็ต้องการเงินมากกว่าแรงงาน ในปี พ.ศ.2439 รัฐบาลให้ทุกคนเสียค่าราชการคนละ 6 บาท เป็นมาตรฐานเดียวกับภาคกลาง ในขณะที่ภาคอีสาน เศรษฐกิจยังไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก ดังนั้นจึงก่อเกิดปัญหาชาวนาในภาคอีสานประสบความยากลำบาก ในการหาเงินเสียค่าราชการ และยังสะท้อนให้เกิดการเคลื่อนย้าย

แรงงานของคนอีสานมายังภาคกลาง ปัจจัยดังกล่าวน่าจะมีผลกระทบต่อชาวกวยเพราะสอดคล้องกับผลการสำรวจของ เอเตียน แอมอนิเย ที่กล่าวว่า ชนเผ่ากวยเป็นเผ่าที่ยากจนที่สุด ไม่มีไร่นาจะเพาะปลูก เขามีเพียงไร่ผืนเล็กๆ กลางป่าเพื่อปลูกข้าว ต่อมาฝรั่งได้ขยายอำนาจสู่บริเวณอินโดจีน รัฐไทยมีนโยบายเพื่อความมั่นคง โดยเฉพาะชายแดนในอีสานตอนใต้ ที่มีชนชาติกวยได้ถูกผนวกเข้ากับรัฐไทย ได้เปลี่ยนสัญชาติกวยเป็นไทย การสำรวจสำมะโนครัว หรือ หากมีราษฎรติดต่อราชการที่จะต้องใช้แบบพิมพ์ทางราชการให้ปฏิบัติโดย กรอกในช่องสัญชาติว่าไทย บังคับห้ามมิให้ลงหรือเขียนในช่องสัญชาติว่า ชาติลาว ชาติเขมร ชาติส่วย (กวย) ผู้ไทย ดังที่เคยปฏิบัติมาแต่ก่อนเป็นอันขาด

อาจกล่าวได้ว่าประวัติศาสตร์ชนชาติกวย มีบทบาทสำคัญยิ่งในบริเวณอีสานตอนใต้ ลาวใต้ และกัมพูชาตอนบน (ตะวันออกเฉียงเหนือทะเลสาบเขมร) มีความเป็นมาและได้มีการพัฒนาวิถีชีวิตความเป็นอยู่ผสมกลมกลืนกับชาวกัมพูชา ลาวและไทย ตลอดมา โดยเฉพาะความสัมพันธ์กับชนชาติไทย ปัจจุบัน กวย มีถิ่นฐานอยู่ในเขตจังหวัดสุรินทร์ ศรีสะเกษ บางอำเภอในจังหวัดบุรีรัมย์ บ้านสะเดาหวาน อำเภอพยัคฆ์ภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม และบางอำเภอในเขตจังหวัดอุบลราชธานี

ลักษณะทั่วไปของชาวกวย

ชาวกวยโดยทั่วไปมีผิวดำ สูงปานกลาง เฉลี่ยประมาณ 5 ฟุต 2 นิ้ว (ประมาณ 160 เซนติเมตร) จมูกแฟบ ผมเหยียดตรงหรือหยิกเล็กน้อยในบางกลุ่มที่ผสมกับพวกนิกรอยต์ ผมจะหยิกและมีผิวดำสนิท ส่วนพวกที่ผสมกับกลุ่มไทย – ลาว จะมีผิวขาวโดยทั่วไปกล่าวโดยรวมๆ แล้วลักษณะเด่นทางกายภาพของชาวกวยมีรูปร่างสันทัด ไหล่กว้าง จมูกแบน ผิวคล้ำเช่นเดียวกับชาวเขมรและมอญ

ชาวกวยมีภาษาพูดเป็นของตนเองจัดอยู่ในกลุ่มภาษาตระกูลมอญ – เขมร ชาวกวยไม่มีภาษาเขียนจึงสืบทอดวัฒนธรรมโดยการบอกเล่า (Oral Tradition) สืบต่อกันมาจากคนเฒ่าคนแก่ จากการบอกเล่าของผู้รู้ชาวกวยสามารถย้อนอดีตไปประมาณ 200 ปีเศษ คือสมัยที่อพยพจากเมืองอัดแสนแป มาอยู่ในเขตจังหวัดศรีสะเกษ สุรินทร์ มาจนถึงบุรีรัมย์

ลักษณะที่เด่นอย่างหนึ่งของชาวกวยก็คือ การปรับตัวสามารถที่จะเรียนรู้เทคนิคใหม่ๆ จากโลกภายนอกได้ดีกว่ากลุ่มชนที่อยู่อาศัยในบริเวณเดียวกัน ดังที่โกรสริเย่ (Groslier) และไซเดนฟาเดน (Chidenfaden:1952) ได้เน้นว่าในอดีตชาวกวยได้พัฒนาการทำมาหากินจากการทำไร่เลื่อนลอย โดยหันมาปลูกข้าว (Wet rice faring) รับเทคนิคการตีเหล็กและถลุงโลหะตามแบบของอินเดียมาตั้งแต่พุทธกาล แต่จากการขุดค้นและศึกษาทางโบราณคดีเกี่ยวกับภาคอีสานในปัจจุบัน

สรุปได้ว่าชาวพื้นเมืองของภาคอีสานในอดีต (ยังไม่ทราบว่าเป็นเผ่าใดกันแน่) มีความสามารถในการถลุงเหล็กมากกว่า 3,000 ปีแล้ว เทคนิคต่างๆ ยังคงเป็นเอกลักษณ์ของชาวอีสานทุกหมู่เหล่า เช่น การตีเหล็ก จักรสานและการเลี้ยงไหม โดยเฉพาะอาชีพการเลี้ยงไหมจัดว่าเป็นอาชีพสำคัญของชาวกวยมาจนปัจจุบัน ลักษณะของการปรับตัวดังกล่าวจึงทำให้ชาวกวยสามารถใช้ภาษาของเพื่อนบ้านใกล้เคียง (เขมร – ลาว) ได้เป็นอย่างดี ดังจะเห็นได้ในหมู่บ้านชาวกวยที่อาศัยอยู่ใกล้เคียงกับหมู่บ้านไทยลาวหรือเขมร จะสามารถใช้ภาษานั้นๆ เป็นสื่อกับชาวเขมรและลาวได้ซึ่งปรากฏอยู่ทั่วไปตามหมู่บ้านในเขตอีสานใต้ในปัจจุบัน

ชาวกวยในภาคอีสาน

เมื่อครั้งอพยพมาจากประเทศลาวแถบอัตตะปือ แสนแป (แสนปาง) จำปาศักดิ์ ฯลฯ ชาวกวยส่วนมากจะเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ในจังหวัดสุรินทร์ และรองลงมาคือจังหวัดศรีสะเกษ ในปัจจุบันนี้ ชาวกวยมีถิ่นฐานอยู่ในอำเภอต่างๆ ของจังหวัดในภาคอีสานที่มีอาณาเขตติดต่อกับประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยกัมพูชา 6 จังหวัด คือ

1. จังหวัดสุรินทร์ มีชาวกวยอาศัยอยู่ทั่วไปทั้งจังหวัด
2. จังหวัดศรีสะเกษ มีชาวกวยอาศัยอยู่ทั่วไปทั้งจังหวัด
3. จังหวัดบุรีรัมย์ ส่วนมากอพยพมาจากจังหวัดสุรินทร์และศรีสะเกษเพื่อมาตั้งถิ่นฐานใหม่ ดังนั้นชาวกวยในจังหวัดสุรินทร์และศรีสะเกษ จึงเรียกว่าบ้านกวยในจังหวัดบุรีรัมย์ว่า “บ้านใหม่” สำเนียงภาษากวยของ “บ้านใหม่” ก็เหมือนกับสำเนียงภาษากวยที่พูดในจังหวัดสุรินทร์และศรีสะเกษ ทั้งนี้เนื่องจากมีการเดินทางไปมาหาสู่กันอยู่เสมอ
4. จังหวัดอุบลราชธานี มีชาวกวยอยู่ทั่วไปทั้งจังหวัด
5. จังหวัดนครราชสีมา มีชาวกวยอาศัยอยู่ในอำเภอห้วยแถลง
6. จังหวัดมหาสารคาม มีชาวกวยอาศัยอยู่ในอำเภอพยัคฆภูมิพิสัย

ชาวกวยในอำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์ และอำเภอศรีขภูมิ จังหวัดสุรินทร์

กลุ่มไทยกวยในอำเภอสตึกส่วนใหญ่อพยพมาจากจังหวัดสุรินทร์ โดยเข้ามาตั้งถิ่นฐานเมื่อประมาณ 100 กว่าปีที่ผ่านมา ในอำเภอสตึกจะพบได้ในหมู่บ้าน สำโรงพิมาน ตำบลท่าม่วง บ้านตราด ตำบลทุ่งวัง บ้านโคกอะโตด ตำบลกระสัง บ้านขาม บ้านหัวช้าง บ้านหนองบัวเจ้าป่า ตำบลนิคม เป็นต้น กลุ่มไทยกวยกลุ่มแรกมาตั้งรกรากที่บ้านหนองบัวเจ้าป่า โดยการนำของหมอด้วงซึ่งเป็นหมอช้างเดิมมีบ้านเรือนอยู่ที่บ้านกระโพธิ์ ตำบลกระโพธิ์ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ เนื่องจากบริเวณดังกล่าวเดิมใช้เป็นที่พักแรมระหว่างทาง ก่อนไปคล้องช้าง หรือเมื่อจับช้างได้มาแล้วจากอำเภอประคำ หรือจากประเทศกัมพูชา นอกจากนั้นบริเวณบ้านหนองบัวเจ้าป่ายังอุดมสมบูรณ์ มีหนองน้ำ มีสัตว์ป่านานาชนิด ห่างจากลำน้ำมูล ประมาณ 4 กิโลเมตร ใน

ปัจจุบัน นอกจากนั้นยังมีชาวไทยกวยจากอำเภอรัตนบุรี อำเภอจอมพระ จังหวัดสุรินทร์ มาตั้งบ้านเรือนที่อำเภอสตึก บริเวณบ้านหนองม่วง บ้านคูขาด บ้านขาม บ้านหนองนกเกรียน บ้านนกยูง บ้านสระกระจาย ซึ่งเป็นหมู่บ้านที่มีป่าทึบมากในอดีต ส่วนมากชาวไทยกวยจะมีอาชีพหาของป่า ล่าสัตว์ ในบริเวณดงแสนตอ (ปัจจุบัน คือบ้านดงยายเภาไปจนถึงบ้านแคนดง) และดงชุมพวงในเขตจังหวัดนครราชสีมา

ชาวไทยกวยบางส่วนได้อพยพมาจากอำเภอศีรขรภูมิ จังหวัดศรีสะเกษ มาตั้งบ้านเรือนที่บ้านกอก บ้านดอนแก้ว บ้านหัวช้าง และบางกลุ่มได้อพยพมาจากบ้านว่าน อำเภอจอมพระ จังหวัดสุรินทร์ มาอยู่ที่บ้านเสม็ด ตำบลร่อนทอง เมื่อประมาณ ปี พ.ศ. 2420 และวัฒนธรรมของชาวไทยกวยบางอย่างจะถูกผสมกลมกลืนจากวัฒนธรรมของชาวไทยเขมร ไทยลาว แต่วัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวไทยกวยยังรักษาอยู่และปฏิบัติสืบทอดกันมาถึงเสม็ด ตำบลร่อนทอง บ้านดอนแก้ว บ้านขี้เหล็ก ตำบลท่าม่วง จังหวัดบุรีรัมย์

วัฒนธรรมวิถีความเป็นอยู่ สังคมและความเชื่อ

กวยอาศัยกระจัดกระจายอยู่ในพื้นที่ต่างๆ ของจังหวัดสุรินทร์ โดยเฉพาะเขต อำเภอรัตนบุรี ท่าตูม ศีรขรภูมิและสังขะ นอกจากนี้ยังมีอยู่บ้างในจังหวัดศรีสะเกษ บุรีรัมย์ อุบลราชธานี มหาสารคาม และนครราชสีมา

ลักษณะการตั้งบ้านเรือน ของหมู่บ้านจะแยกกระจายเรียงรายไปตามถนนและตั้งบ้านเรือนเป็นกระจุก มีส่วนน้อยที่มีรั้วรอบขอบชิด ส่วนใหญ่มักปล่อยโล่งเพื่อไปมาหาสู่กันได้สะดวก เป็นการแสดงถึงความเป็นพี่น้องกัน ส่วนใหญ่เป็นบ้านชั้นเดียวใต้ถุนสูงและมีบ้าน 2 ชั้น รูปทรงสมัยใหม่บ้าง บ้านที่มีใต้ถุนก็จะทำคอกวัว ควาย บางครัวเรือนจะมีกี่ทอผ้าเพื่อทอในฤดูแล้ง สำหรับบ้าน 2 ชั้นสมัยใหม่จะสร้างคอกวัวและควายไว้หลังบ้านหรือข้างบ้าน

กวยเชื่อว่าบรรพบุรุษที่ตายแล้วจะกลับมาเกิดในตระกูลเดิม ดังนั้นการตั้งชื่อลูกหลานมักตั้งตามชื่อปู่ย่า ตายายที่ล่วงลับไปแล้ว ชาวกวยไม่นิยมการเผาศพเพราะเชื่อว่าการเผาศพจะทำให้วิญญาณผู้ตายร้อนรน จึงนิยมฝังและกระทำกันเองโดยไม่มีพระภิกษุ โดยจะหันศีรษะศพไปทางทิศตะวันตกและนิยมฝังในไร่นาของผู้ตาย แต่ปัจจุบันชาวกวยได้หันมานิยมเผาศพตามธรรมเนียมพุทธศาสนา

ประเพณีพิธีกรรมในรอบปี ลักษณะการจัดพิธีกรรมในรอบปีจะเป็นไปในรูปของฮีต 12 ของลักษณะประเพณีอีสานทั่วๆ ไป พระสงฆ์เป็นผู้มีบทบาทสำคัญในพิธีกรรมทางศาสนา เช่น วันเข้าพรรษา ออกพรรษา ทอดกฐิน ชาวบ้านจะประกอบพิธีกรรมทางศาสนาที่วัดและอุทิศส่วนกุศลให้ญาติพี่น้องที่ตายไปแล้ว โดยเฉพาะผีปู่ ย่า ตา ยาย

สรุปบริบทชาติพันธุ์ไทยกวย หรือชาวกวย (กูย) ในอดีต ซึ่งอพยพเข้าประเทศไทยสมัยปลายอยุธยา (พ.ศ.2245-2326) มีถิ่นเดิมอยู่บริเวณตอนเหนือของเมืองกำปงธม ประเทศกัมพูชา เป็นรัฐอิสระ แต่เขมรได้ใช้อำนาจทางทหารปราบชาวกวยและผนวกอาณาจักรเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของเขมร ชาวกวยชอบการอพยพ เพื่อแสวงหาที่ดินอุดมสมบูรณ์ในการเพาะปลูก แยกย้ายกันไปตั้งบ้านเรือน ปัจจุบันพบชาวกวยในจังหวัดบุรีรัมย์ อุบลราชธานี นครราชสีมา มหาสารคาม สุรินทร์ ศรีสะเกษและสุพรรณบุรี ตั้งถิ่นฐานปนอยู่กับชาวเขมรสูงและชาวลาวทำให้ชาวกวยถูกกลืนเข้าเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม เขมรสูงและลาว บ้านของชาวกวยมีลักษณะใต้ถุนสูงด้านหน้าเอาไว้เลี้ยงช้าง ใต้ถุนใช้เป็นที่วางหูก ทอผ้า วางกระด้งเลี้ยงไหม และวัสดุเครื่องใช้สานด้วยหวายหรือไม้ไผ่ ชาวกวยบางบ้านจะแบ่งส่วนหนึ่งที่ติดตัวบ้านเป็นยุ้งข้าว บางครัวเรือนจะสร้างแยกต่างหาก ลักษณะการตั้งบ้านเรือนของหมู่บ้านจะแยกกระจายเรียงรายไปตามถนนและตั้งบ้านเรือนเป็นกระจุก มีส่วนน้อยที่มีรั้วรอบขอบชิด ส่วนใหญ่มักปล่อยโล่งเพื่อไปมาหาสู่กันได้สะดวก เป็นการแสดงถึงความเป็นพี่น้องกัน ส่วนใหญ่เป็นบ้านชั้นเดียวใต้ถุนสูงและมีบ้าน 2 ชั้น รูปทรงสมัยใหม่บ้าง บ้านที่มีใต้ถุนก็จะทำคอกวัว ควาย บางบ้านจะมีกี่ทอผ้าเพื่อทอในฤดูแล้ง สำหรับบ้าน 2 ชั้นสมัยใหม่จะสร้างคอกวัวและควายไว้หลังบ้านหรือข้างบ้าน

ชาวกวยโดยทั่วไปมีผิวดำ สูงปานกลาง เฉลี่ยประมาณ 5 ฟุต 2 นิ้ว (ประมาณ 160 เซนติเมตร) จมูกแฟบ ผมเหยียดตรงหรือหยิกเล็กน้อยในบางกลุ่มที่ผสมกับพวกนิกรอยต์ผมจะหยิกและมีผิวดำสนิท ส่วนพวกที่ผสมกับกลุ่มไทย – ลาว จะมีผิวขาวโดยทั่วไปกล่าวโดยรวมๆ แล้วลักษณะเด่นทางกายภาพของชาวกวยมีรูปร่างสันทัด ไหล่กว้าง จมูกแบน ผิวคล้ำ เช่นเดียวกับชาวเขมรและมอญ

ส่วนการแต่งกายของชาวกวย หญิงสูงอายุจะนุ่งผ้าที่มีลายใส่เสื้อคอกระเช้า ใส่สร้อยคอลูกปัดเงิน นิยมใส่ดอกไม้หอมไว้ที่ติ่งหู ชาวกวยนิยมทอผ้า เช่น ผ้าจิกกะน้อย เป็นผ้าที่มีลักษณะคล้ายผ้าหางกระรอก มีสีเดียว เป็นผ้าสำหรับผู้ชายนุ่งในพิธีสำคัญๆ ลักษณะการนุ่งจะนุ่งพับจีบด้านหน้า เหมือนการนุ่งโสร่ง ผ้านุ่งสตรีนิยมทอหมี่คั่นเป็นทางแนวดิ่งยืนพื้นสีน้ำตาล มีหัวซิ่นพื้นสีแดงลายขิด ตีนซิ่นสีดำ มีริ้วขาวเหลืองแดง ผ้าจะกวีเป็นผ้าคล้ายอันลูซีมของเขมรมีลายทางยาว เป็นผ้าที่สตรีใช้นุ่งในงานสำคัญๆ

ชาวกวยมีภาษาพูดเป็นของตนเองจัดอยู่ในกลุ่มภาษาตระกูลมอญ – เขมร ชาวกวยไม่มีภาษาเขียนจึงสืบทอดวัฒนธรรมโดยการบอกเล่า (Oral Tradition) สืบต่อกันมาจากคนเฒ่าคนแก่

ชาวกวยมีความสามารถในการพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจที่ได้จากป่า และทำการผลิตเพื่ออยู่เพื่อกินในครัวเรือน ยังมีความสามารถในการพัฒนาเทคโนโลยีทางการผลิตเพื่อการดำรงชีวิตประจำวัน มีการจัดระเบียบทางการปกครองในชุมชนอย่างมีศักดิ์ศรี ผู้มีอาวุโสที่สุดเป็นผู้มีบทบาทต่อการตัดสินผิดถูกในชุมชน ซึ่งชาวกวย เรียกว่า “โขด” ชาวกวยนิยมเลี้ยงช้าง นับถือผีและศาสนาพุทธผสมกัน ภายในชุมชนมีทั้งวัดและศาลผีประจำหมู่บ้าน ผีบรรพบุรุษเรียกว่า “ญะจัวะฮ” บนบ้านจะมีหิ้งบูชา ผีบรรพบุรุษ บางบ้านสร้างศาลไว้ใกล้ศาลเจ้าที่ ในการเซ่นผีกระทำปีละครั้ง เริ่มพิธีโดยมี ข้าวสุก เหล้า เนื้อสัตว์ กรวยใบตอง ผ้า สตางค์ หมากพลู เอามาวางไว้ใต้หิ้งบูชา ทำพิธีเซ่นโดยเอาน้ำตาลโรยบนข้าวสุก จุดเทียนปักลงที่ข้าวแล้วกล่าวขอให้ผีบรรพบุรุษคุ้มครอง ขณะที่กล่าวค่อยๆ รินเหล้าลงขัน แล้วหยิบของที่ใช้เซ่นวางบนหิ้งที่เหลือนำมารับประทาน การเซ่นผีอาจจัดขึ้นในวาระอื่นๆ เช่น เมื่อมีเด็กคลอด หรือเมื่อมีแขกมาเยือนและพักอาศัยอยู่ที่บ้าน นอกจากนั้นชาวกวยยังนับถือวิญญาณ ได้แก่ ภูติผีปีศาจ เจ้าที่เจ้าทาง เจ้าป่าเจ้าเขา ผีปอบ และเรื่องขวัญ เป็นต้น โดยในหมู่บ้านจะมีแม่เฒ่าทำหน้าที่ดูแลความเจ็บไข้ชาวกวยเชื่อว่าการเจ็บป่วยเกิดจากการกระทำของผีจึงมีการอ้อนวอนให้ผีพอใจ โดยมีการรำแกลมอ หรือผีมอ ผู้ที่จะรำผีมอต้องผ่านพิธีไหว้ครู ครอบครูชาวกวยยังมีพิธีไหว้พระแข สันนิษฐานกันว่าเป็นพิธีที่ได้จากเขมร พิธีนี้เป็นพิธีเสี่ยงทายเพื่อดูปริมาณน้ำฝนที่จะตกในเดือนต่างๆ ที่เป็นฤดูทำนาในปี

ชาวกวยเชื่อว่าบรรพบุรุษที่ตายแล้วจะกลับมาเกิดในตระกูลเดิม ดังนั้นการตั้งชื่อลูกหลานมักตั้งตามชื่อปู่ย่า ตายายที่ล่วงลับไปแล้ว กวยไม่นิยมการเผาศพเพราะเชื่อว่าการเผาศพจะทำให้วิญญาณผู้ตายร้อนรน จึงนิยมฝังและกระทำกันเองโดยไม่มีพระภิกษุ โดยจะหันศีรษะศพไปทางทิศตะวันตกและนิยมฝังในไร่นาของผู้ตาย แต่ปัจจุบันกวยก็หันมานิยมเผาศพตามธรรมเนียมพุทธศาสนา และประเพณีพิธีกรรมในรอบปี ลักษณะการจัดพิธีกรรมในรอบปีจะเป็นไปในรูปของฮีต 12 ของลักษณะประเพณีอีสานทั่วๆ ไป มีพระสงฆ์เป็นผู้มีบทบาทสำคัญในพิธีกรรมทางศาสนา เช่น วันเข้าพรรษา ออกพรรษา ทอดกฐิน เป็นต้น ชาวบ้านจะประกอบพิธีกรรมทางศาสนาที่วัดและอุทิศส่วนกุศลให้ญาติพี่น้องที่ตายไปแล้ว โดยเฉพาะผีปู่ ย่า ตา ยาย

2. แนวความคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

2.1 ความหมายของพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

องคการอนามัยโลก (1972) ให้ความหมายของ**พฤติกรรมบริโภคอาหาร** หมายถึง การประพฤติปฏิบัติที่เคยชินในการรับประทานอาหาร ไดแก ชนิดของอาหารที่กิน การกินหรือกินอะไร กินอยางไรจำนวนมื้อที่กิน และอุปกรณที่ใชรวมทั้งสุขนิสัยกอนและหลังกิน

กัลยา ศรีมหันต (2541: 26) ให้ความหมายของ**พฤติกรรมบริโภคอาหาร** หมายถึง การปฏิบัติหรือการแสดงออกเกี่ยวกับการกินที่บุคคลกระทำเป็นประจำ เปนการแสดงทั้งทางดานการกระทำและความคิด ความรูสึกตางๆ ตอการบริโภคอาหาร ถาบุคคลไดปฏิบัติถูกตองตามหลักโภชนาการแล้ว ก็จะสงผลใหบุคคลมีภาวะโภชนาการที่ดีในทางตรงขาม ถาปฏิบัติไมถูกตอง จะสงผลใหเกิดปญหาทางโภชนาการตามมา

ศิริลักษณ สินธวาลัย (2533: 86) ให้ความหมายของ**พฤติกรรมบริโภคอาหาร** หมายถึง ลักษณะวิธีการรับประทานอาหาร รับประทานอะไร อยางไร มากนอยหรือบอยเพียงใด ในรอบวันและรอบเดือน ระบบมารยาทในการรับประทานอาหารจำแนกตามลักษณะของบุคคล หรือโอกาสเปนไปตามรูปแบบของสังคมและวัฒนธรรม

สุทธิลักษณ สุมิตตะสิริ (2533: 4 – 5) **และสุดาวรรณ ขันธมิตร** (2538: 8) ไดศึกษาพบวา **พฤติกรรมบริโภคอาหาร** คือ พฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลมีทั้งที่สังเกตไดและสังเกตไมไดเกี่ยวกับการรับประทานอาหาร ที่มีความสัมพันธกับสิ่งอื่นๆ ไดแก ความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหาร ประสบการณที่ถายทอดกันมา ความนิยมในการเลือกบริโภคอาหาร การเอาอยางกันเพื่อแสดงการมีสวนรวม การรักษาสถานะทางสังคม หรือเพื่อความจำเปนทางเศรษฐกิจ

2.2 **ปจจัยที่มีอิทธิพลตอพฤติกรรมการบริโภคอาหาร** โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร มีนักวิชาการหลายท่านได้ศึกษา ซึ่งสามารถแยกได้ดังนี้

1. **ปจจัยดานเศรษฐกิจ**

1.1 **ภาวะเศรษฐกิจ** รายไดเปนปจจัยที่สำคัญประการหนึ่ง ซึ่งเปนตัวกำหนดการตัดสินใจในการเลือกซื้อ หรือไมซื้ออาหารชนิดตางๆ และอำนาจการซื้อ มีผลตอการมีอาหาร แตอยูภายใตอิทธิพลของการโฆษณา (วิธี แจมกระทึก 2541: 23; สุชาดา มะโนทัย 2539: 15; วสุนธรี เสรีสุชาติ 2543: 33)

1.2 **เวลา** เปนปจจัยแวดลอมที่สำคัญ โดยกวาครึ่งใหความเห็นวาสภาพการจราจรติดขัดในกรุงเทพฯ ทำใหคนมีพฤติกรรมการกินที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม และความสะดวกมีบทบาทในการกำหนดโดยตรงตอการรับประทานอาหารสำเร็จรูป การรับประทานอาหารนอกบาน และการรับประทานอาหารบอยๆ ถือเปนวัฒนธรรมสวนหนึ่งของผูหญิงทำงานกลุมนี้ ซึ่งตรงกับแนวโนมของพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารสำเร็จรูป (สุทธิลักษณ สมิตะสิริและคณะ 2541: 145)

1.3 **สื่อมวลชน** สิ่งตีพิมพ วิทยุ หรืออื่นๆ ใดก็ตาม ลวนมีสวนทำใหทัศนคติของคนที่มีตออาหารเปลี่ยนไป เชน ในสมัยกอนหนานี้ 7 – 8 ป ไดพยายามมีการรณรงคให

ประชาชนไทย บริโภคผัก ผลไมสดกันมากขึ้น ซึ่งไดผล แตเมื่อ 2 – 3 ป เร็วๆ นี้ ไดมีการเตือนให ประชาชนระมัดระวัง การบริโภคผัก ผลไมสด เนื่องจากมีการใชสารเคมีจำพวกยาฆาแมลงกันแพรหลาย ซึ่งมีผลตอการบริโภคอาหารดังกลาว คือ ทำใหการบริโภค ผัก ผลไมลดลง การโฆษณาสินคาของ องคการคาเอกชนที่ปรากฏในสื่อมวลชน อาจมีทั้งประเภทที่โฆษณาเกินความเปนจริง หรือเปนการโฆษณาที่ ใหความรูไปดวย ผูบริโภคตองใชดุลยพินิจกอนการเลือกซื้อหรือเลือกใช (จันทรทิพย ลิ้มทองกุล 2531: 715 – 716)

1.4 **ความกาวหนาทางเทคโนโลยี** เปนสิ่งสำคัญและมีอิทธิพลตอการบริโภค โดยเฉพาะการผลิตและการกระจาย อาหารที่ผลิตไดในทองถิ่นแตละในทองถิ่นอาจไมได รับประทานก็ไดเพราะผูผลิตอาหารนั้นเอาไปขายที่อื่น ซึ่งไดราคาแพงกวา (ยุพิน ตรีรส 2528: 44)

2. ปจจัยดานสังคม วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี

2.1 **ภาวะแวดลอมทางกายภาพ** ภาวะแวดลอมของชุมชน ดินฟาอากาศ ความอุดม สมบูรณหรือแหงแลงของพื้นที่แหลงเพาะปลูก และความสะดวกในการคมนาคมติดตอกับ ชุมชนอื่น เมื่อไมมีจะกิน ก็ไมเคยกิน ทำใหไมนิยมกิน หรือกินไมเปน (นิตยา ตั้งชูรัตน 2531: 548; จันทรทิพย ลิ้มทองกุล 2531: 715 – 716)

2.2 **ทางวัฒนธรรม** หมายถึง การที่คนในแตละชาติแตละภาษา แตละ วัฒนธรรมยึดถือวาอะไรเปนหรือไมเปนอาหารที่ควรกิน ผูที่อยูในสังคมที่มีทรัพยากรอาหารจำกัด ในธรรมชาติแวดลอมระดับหนึ่ง อาจพบจากประสบการณวา พืช สัตว แมแตหนอนและแมลงนั้น กินได ในขณะที่คนอีกสังคมหนึ่ง ไมถือวาเปนอาหาร วัฒนธรรมในที่นี้มีความหมายไปถึงสถาบัน ทางสังคมที่เขามามีบทบาทในการกำหนดใหบริโภค หรืองดเวนการบริโภคอาหารบางชนิดดวย เชน สถาบันครอบครัว สถาบันศาสนา เปนตน (นิตยา ตั้งชูรัตน 2531: 548; วิธี แจมกระทึก 2541: 23; วสุนธรี เสรีสุชาติ 2543: 33)

2.3 **ทางสังคม** ปจจัยทางสังคมเปนตัวกำหนดพฤติกรรม การบริโภคนั้น เปนกฎเกณฑที่ไมปรากฏเปนกฎหมายบังคับแตรับรูไดดวยขนบธรรมเนียมประเพณีในสังคมยอยๆ แตละสังคม ซึ่งอาจจะมีอาหารประจำสังคมหรือประจำชาติของตน แตมิไดหมายความวาทุกคน ในสังคมจะมีโอกาสหรือมีสิทธิ์ที่จะบริโภคอาหารที่มีอยูในสังคมของตนไดเสมอกันหมดเพราะวา แตละสังคมมักกำหนดสถานภาพของแตละบุคคลไวตางกันตามเพศ วัย ฐานะ ศักดิ์ศรีและ ความสำคัญของแตละบุคคล เมื่อสังคมกำหนดสภาพตามประเภทของบุคคลตางๆ ไวเชนนี้ มักมี กฎเกณฑเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่สอดคลองกันไวดวย (วสุนธรี เสรีสุชาติ 2543: 33)

2.4 **กลุมเพื่อน** มีอิทธิพลตอเด็กมากและมีอิทธิพลตอผูใหญดวยเชนกัน เชน นักกีฬา หรือดาราที่คนชื่นชอบ นิยมรับประทานอาหารประเภทใดก็พยายามเลียบแบบ เปนต้น (วสุนธรี เสรีสุชาติ 2543: 34)

2.5 **ครอบครัว** มีอิทธิพลตอพฤติกรรมบริโภคมากโดยเฉพาะเด็กเพราะครอบครัวมีความสำคัญในการถายทอดสิ่งตางๆ ใหเด็ก รวมทั้งการปฏิบัติในการรับประทานอาหาร โดยแตละครอบครัวจะถายทอดหรือใหความรูในลักษณะที่ตางกัน แมวาจะอยูในสังคมขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมเดียวกันก็ตาม การถายทอดเปนสิ่งสำคัญเพราะเด็กจะไดรับทั้งความมีเหตุมีผล และการแสดงออกซึ่งอารมณทำใหเด็กเกิดการเรียนรูสิ่งตางๆ รวมทั้งทัศนคติในการยอมรับ หรือปฏิเสธ และความชอบหรือไมชอบอาหารนั้น (วสุนธรี เสรีสุชาติ 2543: 34)

2.6 **จิตวิทยา** คนไทยรับประทานขาวที่ขาวสะอาด ซึ่งหุงจากขาวสารที่ขัดสีจนขาว ทั้งที่ความรูทางดานโภชนาการนั้นกลาววา ขาวขาวนั้นมีคุณคาของอาหารไมเทากับขาวซอมมือ ซึ่งมีวิตามิน มีประโยชนตอรางกาย แตทั้งที่รูก็ยังนิยมขาวขาว เนื่องจากถือวา ขาวแดงนั้นเปนขาวของคนคุก (วลัยทิพย สาชลวิจารณ 2527: 25; จันทรทิพย ลิ้มทองกุล 2531: 715 – 716)

2.7 **อิทธิพลของการศึกษา** ผูที่มีการศึกษาดีก็จะมีความรูในเรื่องอาหารโดยรูว่าสิ่งใดมีประโยชนหรือไมมีประโยชนควรละเวนเสีย หรือถาเปนผูมีการศึกษาดี ความรูในเรื่องคุณคาอาหารดังกลาวอาจเปนเหตุสำคัญในเรื่องอาหารบางประเภทไดดวยโดยเฉพาะการศึกษาของ แมบานจะมีอิทธิพลตอพฤติกรรมการบริโภคของครอบครัวมาก เพราะแมบานเปนผูที่รับผิดชอบ อาหารภายในบานทั้งหมด ซึ่งสอดคลองกับการศึกษาของฮาเวย (Halay) ที่กลาววา “บิดามารดามีการศึกษาสูงขึ้นเทาใด บุตรก็จะมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ดียิ่งขึ้นเทานั้น (วสุนธรี เสรีสุชาติ 2543: 35)

3. **ปจจัยตัวบุคคล**

3.1 **สุขภาพและสรีรสภาพ** โดยปกติพฤติกรรมการบริโภคที่ดีและสุขภาพรางกายที่แข็งแรงมักไปดวยกัน แตในบางชุมชนผลการศึกษาในเรื่องพฤติกรรมการบริโภคที่ดี แตกลับมีปัญหาดานสุขภาพอนามัย เชน มีภาวะโลหิตจาง จึงจำเปนตองพิจารณาปจจัยอื่นๆ ประกอบดวย เชน การสุขาภิบาลสิ่งแวดลอมเปนอยางไร มีการติดเชื้อโรคพยาธิหรือไมหรือความผิดปกติของการยอยอาหารและการดูดซึมอาหารภายในรางกายผิดปกติ หรือความผิดปกติของฮอรโมน สิ่งเหลานี้จะทำใหความตองการอาหาร และอัตราการใชสารอาหารในรางกายผิดปกติไปดวย (นิตยา ตั้งชูรัตน 2531: 548; วสุนธรี เสรีสุชาติ 2543: 33)

3.2 **ความสามารถในการรับรสสัมผัส** ความรูสึกเกี่ยวกับรสชาติของอาหาร เชน เปรี้ยว หวาน เค็ม และขม จะกระตุนปุมสัมผัสของลิ้น ซึ่งแตละบุคคลจะตางกัน นอกจากนั้นยังขึ้นอยูกับอายุอีกดวย กลาวคือ เด็กจะมีปุมสัมผัสประมาณ 9,000 ปุม และนอยลงตามอายุที่มาก ขึ้น ซึ่งจะคงเหลือประมาณ 3,000 เพราะฉะนั้นเด็กจะมีการรับรสไดไวกวาผูใหญ ดวยเหตุนี้ความนิยมอาหารของเด็กและผูใหญจึงตางกัน

3.3 **รสชาติและความชอบ** มีความแตกตางกันออกไปในแตละบุคคลและสังคม เชน ในบางเผาของอินเดียจะหามกินงูเหา เสือ เพราะเปนสัตวดุราย หรือลิง เพราะมีความเชื่อว่าเปนต้นกำเนิดของมนุษยบางเผาหามกินสัตวที่ตายไมรูสาเหตุเปนความฉลาดที่วาสัตวอาจมีเชื้อโรคมาสูคน ความหลากหลายของรสชาติและความชอบที่มีอยูในสังคมตางๆ ไมมีสังคมใดที่ยอมรับอาหารที่ไดรับการวิเคราะหวาเปนอาหารดีมีคุณคาในสภาพแวดลอมและความชอบอาหาร ดังกลาววามีคุณคามากที่สุด แมแตการเพาะปลูกพืชมีความสัมพันธเล็กนอยระหวางคุณคาทางโภชนาการและปริมาณที่บริโภค

3.4 **อารมณและจิตใจ** จิตใจมีอิทธิพลตอการกินอาหาร ทำใหมีผลตอพฤติกรรมการกินอาหาร ทั้งทางตรง และทางออม เชน ความอยากกินจะเกี่ยวของกับอาหารที่ไดเคยรูรสชาติมากอน และสวนมากจะเปนอาหารที่มีรสชาติถูกปาก เมื่อไดเห็นอาหารนั้นอีก ถึงแมจะอิ่มแลวก็ยังสามารถกินไดอีก หรือคนที่ขาดความรัก ความอบอุน เสียใจ เชน อกหัก อาจจะแสดงออกโดยการกินอาหารใหมากขึ้น เพื่อกลบเกลื่อนความไมสบายใจ เปนตน

สรุปแนวความคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร กล่าวได้ว่า การประพฤติปฏิบัติที่เคยชินในการรับประทานอาหาร ซึ่งเปนการแสดงทั้งทางดานการกระทำและความคิดความรูสึกตางๆ ตอการบริโภคอาหาร ลักษณะวิธีการรับประทานอาหาร เปนไปตามรูปแบบของสังคมและวัฒนธรรม เพื่อแสดงการมีสวนรวม การรักษาสถานะทางสังคม ทางเศรษฐกิจ

และปจจัยที่มีอิทธิพลตอพฤติกรรมการบริโภคอาหาร 3 ด้าน คือ ปจจัยดานเศรษฐกิจ ได้แก่ ภาวะเศรษฐกิจ เวลา สื่อมวลชน และความกาวหนาทางเทคโนโลยี เป็นต้น ปัจจัยดานสังคม วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี ได้แก่ ภาวะแวดลอมทางกายภาพ ทางวัฒนธรรม ทางสังคม กลุมเพื่อน ครอบครัว จิตวิทยา และอิทธิพลของการศึกษา เป็นต้น และปัจจัยตัวบุคคล ได้แก่ สุขภาพและสรีรสภาพ ความสามารถในการรับรสสัมผัส รสชาติและความชอบ และอารมณและจิตใจ เป็นต้น

3. **แนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ**

การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจมีอิทธิพลต่อวิถีความเป็นอยู่ของชุมชนเป็นอย่างมาก ซึ่งมีนักวิชาการหลายท่านได้กล่าวถึงดังนี้

สมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2535: 18-19) ได้กล่าวถึง **ระบบเศรษฐกิจ** เป็นระบบพื้นฐานทางสังคมระบบหนึ่ง เนื่องจากมนุษย์ต้องบำบัดความต้องการในด้านความหิวและความกระหายอันเป็นธรรมชาติอย่างหนึ่งของมนุษย์ ทำให้มนุษย์ต้องแสวงหาสิ่งของหรืออาหารบริโภค ความต้องการนี้ได้พัฒนาเรื่อยๆ จนถึงได้สร้างแบบแผนพฤติกรรม ได้แก่ กฎเกณฑ์ข้อบังคับ ระเบียบต่างๆ เพื่อให้ผลผลิตที่ได้มานั้นให้ประโยชน์อย่างยุติธรรมแก่สมาชิกในสังคมมากที่สุด ดังนั้น หน้าที่ของระบบเศรษฐกิจ ได้แก่ การผลิต การแจกจ่าย การบริโภค และการแลกเปลี่ยน

ปก แก้วกาญจน์ (2530: 106) ได้กล่าวถึง **การศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ** มีขอบเขตการศึกษาที่สำคัญ คือ การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจ ทั้งนี้เพราะการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างเศรษฐกิจเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อโครงสร้างอื่นๆ ของชุมชนด้วย โดยโครงสร้างเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น วัตถุประสงค์ของการผลิต ปัจจัยการผลิต เทคโนโลยีการผลิต การจัดสรรผลผลิต ความหลากหลายของอาชีพ การพึ่งพาทางเศรษฐกิจจากภายนอก เป็นต้น

คนึงนิตย์ สินธุยะ (2540: 10-11) กล่าวถึง **การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ** เป็นการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจในหมู่บ้านในระบบการผลิต การแจกจ่าย การบริโภค และการเปลี่ยนแปลงในอดีตระบบเศรษฐกิจของหมู่บ้านเป็นระบบเศรษฐกิจแบบดั้งเดิม ทั้งในด้านการผลิต การแลกเปลี่ยนการบริโภคและการแจกจ่าย เพื่อใช้อุปโภคและบริโภคในครัวเรือนเท่านั้น ต่อมาเป็นการเปลี่ยนแปลงไปเป็นเศรษฐกิจสมัยทุนนิยมในลักษณะของเศรษฐกิจแบบเงินสดมากขึ้น กิจกรรมต่างๆ ในทางเศรษฐกิจไม่ว่าจะเป็นด้านการถือครองที่ดิน รายได้ หนี้สิน อาชีพต่างๆ และการแลกเปลี่ยนแรงงานมีความสำคัญมากขึ้น ส่งผลกระทบทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงกับสภาพความเป็นอยู่ทางสังคม ซึ่งหมายถึง ระบบเศรษฐกิจ ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญที่มีส่วนในการกำหนดโครงสร้างทางสังคมแต่ละสังคม

สรุปแนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ กล่าวได้ว่า เป็นลักษณะของการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจ เช่น วัตถุประสงค์ของการผลิต ปัจจัยการผลิต เทคโนโลยีการผลิต การจัดสรรผลผลิต ความหลากหลายของอาชีพ การพึ่งพาทางเศรษฐกิจจากภายนอก เป็นต้น หรือเป็นการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจในหมู่บ้านในระบบการผลิต การแจกจ่าย การบริโภค โดยอดีตเพื่อใช้อุปโภคและบริโภคในครัวเรือนเท่านั้น ต่อมาเป็นการเปลี่ยนแปลงไปเป็นเศรษฐกิจสมัยทุนนิยม ส่งผลกระทบทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงกับสภาพความเป็นอยู่ทางสังคม

4. แนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

การดำเนินชีวิตของชุมชนจะมีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมอย่างต่อเนื่อง ซึ่งมีนักวิชาการหลายท่านได้กล่าวถึงดังนี้

สุรชัย หวันแก้ว (2538: 156) **การเปลี่ยนแปลงทางสังคม** (Social Change) หมายถึง การที่ระบบสังคม กระบวนการแบบอย่าง หรือรูปแบบทางสังคม เช่น ขนบธรรมเนียมประเพณี ระบบครอบครัว ระบบการปกครอง ได้เปลี่ยนแปลงไปไม่ว่าจะเป็นด้านใดก็ตาม การเปลี่ยนแปลงทางสังคมนี้อาจเป็นไปในทางก้าวหน้าหรือถดถอย เป็นไปอย่างถาวรหรือชั่วคราว โดยวางแผนให้เป็นไป หรือเป็นไปเอง และที่เป็นประโยชน์หรือให้โทษก็ได้ทั้งสิ้น

มอร์แกน (Morgan **อ้างถึงใน บุญเดิม พันรอบ**, 2528: 52) ได้กล่าวถึง **การวิวัฒนาการของสังคมและวัฒนธรรม** ไว้ 3 ขั้นตอน คือ

1. สังคมป่า (Savagery) คือสังคมมนุษย์ไม่สามารถผลิตอาหารและเครื่องยังชีพเองได้ ต้องพึ่งพิงสิ่งที่ธรรมชาติผลิตไว้ให้ เรียกว่ายุคที่มนุษย์เก็บรวบรวมอาหาร (Food gathering)

2. สังคมบ้าน (Barbarism) เป็นสังคมที่มนุษย์มีอัตราการเพิ่มขึ้นอย่างมากจนธรรมชาติไม่สามารถผลิตอาหารและเครื่องยังชีพได้พอเพียง ในที่สุดมนุษย์ก็สามารถแก้ปัญหาด้วยการนำพืชและสัตว์ป่ามาบำรุง เลี้ยงคัดเลือกพันธ์ (Domestication) เรียกว่า ยุคที่มนุษย์ผลิตอาหาร (Food production)

3. สังคมเมือง (Civilization) เป็นยุคที่มนุษย์มีอัตราเพิ่มอย่างรวดเร็ว เนื่องจากลดอัตราการตายลงได้ ทำให้มนุษย์ต้องเปลี่ยนระบบการผลิตจากใช้แรงงานมาใช้เครื่องจักร

Kroeber (**อ้างถึงใน บุญเดิม พันรอบ**, 2528: 52) ได้พิจารณา**วิวัฒนาการของอารยธรรมต่างๆ** ว่ามีขั้นความเจริญเป็นระยะๆ จะมีช่วงของความสำเร็จผลเป็นระยะของการก้าวหน้ามากที่สุด และจะลดลงซึ่งเป็นระยะที่มีความก้าวหน้าน้อยและเป็นช่วงหยุดพักความเจริญเติบโต ลักษณะนี้จะเกิดขึ้นเป็นระยะๆ จนกระทั่งอารยธรรมดังกล่าวค่อยหายไป

วิวัฒนาการของกระบวนการเปลี่ยนแปลงของ Kroeber แบ่งออกเป็น 5 ขั้น คือ

1. **การสร้างสรรค์** (Innovative Combination) เป็นขั้นที่มีการคิดประดิษฐ์ สิ่งใหม่ๆ ต่างๆ ขึ้นมา หรือมีความคิดเห็นอย่างใหม่ และเริ่มนำเข้ามาใช้ในสังคม

2. **ความเจริญเติบโตของความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งสั่งสมกันมากเข้า** (Cumulative Growth) คือการที่คนในสังคมยอมรับเอาสิ่งประดิษฐ์ใหม่ๆ หรือความคิดเห็นอย่างใหม่นั้นเข้ามาใช้ในสังคมมากเข้า

3. **จุดอิ่มตัวของการสร้างสรรค์** (Culmination of Value Expression) เป็นขั้นอิ่มตัวของสังคมนั้นๆ หรืออาจเรียกได้อีกอย่างหนึ่งว่า Pattern Saturation เป็นระยะที่ความก้าวหน้าต่างๆ ขึ้นถึงจุดสุดยอด

4. **ระยะที่มีการทำซ้ำของเดิม** (Repetition) เป็นระยะที่วัฒนธรรมเสื่อมลงมีการทำซ้ำแบบเดิมอยู่เป็นปกติ ไม่มีความคิดสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ ขึ้นมาเนื่องจากเป็นการทำซ้ำของเดิมแทนที่จะเป็นการเติบโตขึ้นหรือมีคุณสมบัติดีขึ้น ลักษณะเช่นนี้ทำให้เกิดสภาพตึงเครียดรัดตัวเอง มีแนวโน้มที่จะทำลายตัวเองลงไป เรียกได้ว่าเป็นขั้นเสื่อมของวัฒนธรรม

5. **วัฒนธรรมแตกสลาย** (Pattern Rupture and Dissolution) เมื่อถึงจุดอิ่มตัวตามข้อสามแล้ว ลักษณะวัฒนธรรมจะเปลี่ยนไปเป็น 2 แบบ คือการทำซ้ำตามแบบเดิมอย่างข้อ 4 หรือมีการเกิดสิ่งใหม่ๆ แยกตัวออกจากวัฒนธรรมเดิม ทำให้เกิดวัฒนธรรมใหม่ๆ ขึ้น ของเดิมค่อยๆ สลายตัวลง และค่อยๆ หมดไปในที่สุด การทำซ้ำของเดิมตามแบบที่ 4 นั้น เมื่อเวลาผ่านไปนานเข้า ก็จะเกิดการขัดแย้งกับวัฒนธรรมอื่นๆ และทำให้แบบแผนวัฒนธรรมเดิมนั้นสิ้นสุดไป

สุพิศวง ธรรมพันทา (2542: 93) **แนวคิดกลุ่มวิวัฒนาการ**ได้ คือ

1. การเปลี่ยนแปลงเป็นสภาวะธรรมชาติของสังคม

2. กฎของการเปลี่ยนแปลงแสดงถึงการเคลื่อนไหวจากจุดเดิมไปสู่จุดใหม่ที่เห็นถึงความก้าวหน้าของสังคม

3. แต่ละสังคมมีศักยภาพในการสร้างความก้าวหน้าแตกต่างกันทำให้ทุกสังคมอาจไม่ต้องผ่านขั้นตอนวิวัฒนาการตามลำดับเป็นแนวเดียวกันเสมอไป

4. รูปแบบของวิวัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรมในแต่ละสังคมอาจเปลี่ยนแปลงแบบค่อยเป็นค่อยไปหรือแบบข้ามขั้นตอนที่สังเกตได้จากลำดับเวลาที่ยาวนานของแต่ละสังคม

สุริชัย หวันแก้ว (2544: 156) **การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม** หมายถึง การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในด้านต่างๆ ที่มนุษย์ประดิษฐ์และสร้างขึ้นและที่สำคัญคือ ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านค่านิยม บรรทัดฐานและระบบสัญลักษณ์ต่างๆ ในสังคมนั้นๆ การเปลี่ยนแปลงในแง่สิ่งของเครื่องใช้เกิดขึ้นง่ายกว่าแต่การเปลี่ยนแปลงในเรื่องค่านิยมและสัญลักษณ์ทางสังคมมักจะต้องใช้เวลายากเย็นกว่า เช่น การเปลี่ยนแปลงของค่านิยมจากสถานภาพและบทบาทชายเป็นใหญ่มาเป็นหญิงและชายเท่าเทียมกัน ค่านิยมในเรื่องการเลือกคู่ การแต่งงาน

นิยมพรรณ วรรณศิริ (2540: 274) ได้ให้ความหมายของ **การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม** คือ การเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตการดำเนินชีวิตและพฤติกรรมที่บุคคลในสังคมได้เคยประพฤติปฏิบัติติดต่อกันมาเป็นระยะเวลานาน ไปสู่แบบแผนใหม่ที่ยังไม่เคยชินมาก่อน ในปัจจุบัน

นี้วัฒนธรรมได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างเห็นได้ชัด โดยที่มนุษย์เองไม่ได้รู้สึกถึงการเปลี่ยนแปลงนั้นเลย ไม่มีใครสนใจว่าใครเป็นผู้สร้างสิ่งต่างๆ ขึ้น ใครเป็นผู้ริเริ่มระบบพฤติกรรมและใครเป็นผู้ทำให้แฟชั่นน่าสนใจ ผู้คนได้ให้ความสนใจกับการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้เพียงเล็กน้อย แต่พฤติกรรมปฏิบัติตามกันมาโดยไม่รู้ตัว

สรุปแนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม กล่าวได้ว่า การเปลี่ยนแปลงทางสังคม เป็นการที่ระบบสังคม กระบวนการแบบอย่างหรือรูปแบบทางสังคม เช่น ขนบธรรมเนียมประเพณี ระบบครอบครัว ระบบการปกครอง เป็นต้น เปลี่ยนไปจากเดิมที่เป็นอยู่ ซึ่งมีวิวัฒนาการของสังคมและวัฒนธรรม ไว้ 3 ขั้นตอน คือ สังคมป่า (Savagery) สังคมบ้าน (Barbarism) สังคมเมือง (Civilization) และกระบวนการเปลี่ยนแปลงของ Kroeber แบ่งออกเป็น 5 ขั้น คือ ขั้นที่ 1 การสร้างสรรค์ (Innovative Combination) ขั้นที่ 2 ความเจริญเติบโตของความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งสั่งสมกันมากเข้า (Cumulative Growth) ขั้นที่ 3 จุดอิ่มตัวของการสร้างสรรค์ (Culmination of Value Expression) ขั้นที่ 4 ระยะที่มีการทำซ้ำของเดิม (Repetition) และขั้นที่ 5 วัฒนธรรมแตกสลาย (Pattern Rupture and Dissolution)

ส่วนการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม เป็นการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในด้านต่างๆ ที่มนุษย์ประดิษฐ์และสร้างขึ้น เช่น ด้านค่านิยม บรรทัดฐานและระบบสัญลักษณ์ต่างๆ ในสังคมนั้นๆ หรือการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตการดำเนินชีวิตและพฤติกรรมที่บุคคลในสังคมได้เคยประพฤติปฏิบัติติดต่อกันมาเป็นระยะเวลานาน ไปสู่แบบแผนใหม่ที่ยังไม่เคยชินมาก่อน

4.1.1 แนวความคิดเกี่ยวกับปัจจัยและผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

สมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2529 : 22) กล่าวถึง **ปัจจัยของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม** สามารถแบ่งได้เป็น 2 ปัจจัย คือ

1. ปัจจัยภายใน (Internal or Cacogenic Factor) หมายถึง ปัจจัยภายในสังคมที่ ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมซึ่งสามารถมองได้ 2 ลักษณะคือ

1.1 ปัจจัยที่แสดงอย่างเปิดเผยหรือตั้งใจกระทำการเปลี่ยนแปลง (Manifest or Intended Factor) ได้แก่ กระบวนการเคลื่อนไหวทางสังคม (Social Movement) การประดิษฐ์สิ่งใหม่ๆ (Invention) การวางแผนทางสังคม การกระทำของปัจเจกบุคคลในสังคม เช่น ผู้นำ ขบถ เป็นต้น

1.2 ปัจจัยที่ไม่ได้แสดงอย่างเปิดเผยหรือตั้งใจ ได้แก่ ความตึงเครียดภายในระบบสังคมและการขาดแคลนทรัพยากร ทำให้มีผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม

2. ปัจจัยภายนอก (External Factor) ปัจจัยภายนอกเป็นปัจจัยที่เกิดขึ้นภายนอกของสังคมปัจจัยที่เห็นชัดก็คือ

2.1 การเปลี่ยนแปลงลักษณะของประชากร ได้แก่ การย้ายถิ่นของประชากร ความแตกต่างขององค์ประกอบของประชากร เช่น อายุ เพศ และการศึกษา เป็นต้น

2.2 การเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ได้แก่ สภาพสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติที่เปลี่ยนไป เช่น ภูมิอากาศ ทรัพยากรธรรมชาติ แผ่นดินไหวและภูเขาไฟระเบิด เป็นต้น

2.3 ผลกระทบจากภายนอก ได้แก่ การล่าอาณานิคม การโจมตีจากชาติอื่น

2.4 การยืมวัฒนธรรม ได้แก่ การแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับชนชาติอื่น การรับหรือการยืมวัฒนธรรมอื่นมาใช้ ทำให้มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม มีอยู่ 2 ด้าน คือ

1. ก่อให้เกิดประโยชน์ เช่น มีการประดิษฐ์คิดค้นสิ่งใหม่ๆ มีการเปลี่ยนแปลงระบบการทำงานที่ดีขึ้น และมีการพัฒนาประเทศทำให้ประชาชนอยู่ดีกินดี เป็นต้น

2. ก่อให้เกิดปัญหา ถ้าหากอัตราการเปลี่ยนแปลงไม่เท่ากัน เช่น วัฒนธรรมทางวัตถุก้าวหน้าเร็วกว่าวัฒนธรรมทางด้านจิตใจทำให้เกิดปัญหาทางสังคม ปัญหาการเพิ่มประชากร ปัญหาการว่างงาน ปัญหาแหล่งสลัม และปัญหาโสเภณี เป็นต้น การเปลี่ยนแปลงทางสังคม เป็นเรื่องของการเปลี่ยนแปลงทางโครงสร้างและหน้าที่ที่เกิดขึ้นภายในระบบสังคม การเปลี่ยนแปลงทางสังคมอาจเกิดขึ้นในระดับต่างๆ กัน เช่น ในระดับกลุ่ม สถาบันทางสังคมชุมชน และประเทศ ส่วนการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมเป็นการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ทุกๆ อย่างและระบบความคิดภายในสังคม การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมมีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันเหมือนๆ กับความหมายของสังคมและวัฒนธรรม (Linton 1945: 30 อ้างถึงใน สนิท สมัครการ 2538: 1 – 2) กล่าวว่า “สังคมและวัฒนธรรมนั้นแม้ว่าจะไม่ใช่สิ่งเดียวกัน แต่ก็มักจะอยู่ควบคู่กันไปเสมอ ไม่มีสังคมมนุษย์สังคมใดไม่ว่าอดีตหรือปัจจุบันที่จะอยู่ได้โดยปราศจากวัฒนธรรม เพราะวัฒนธรรมคือ วิถีชีวิตทั้งมวลของสังคมใดสังคมหนึ่ง”

สรุปแนวความคิดเกี่ยวกับปัจจัยและผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม กล่าวได้ว่า ปัจจัยของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม แบ่งได้ 2 ปัจจัย คือ ปัจจัยภายใน ได้แก่ ปัจจัยที่แสดงอย่างเปิดเผยหรือตั้งใจกระทำการเปลี่ยนแปลง และปัจจัยที่ไม่ได้แสดงอย่างเปิดเผยหรือตั้งใจ และปัจจัยภายนอก ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงลักษณะของประชากร การเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ผลกระทบจากภายนอก และการยืมวัฒนธรรม

ส่วนผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม มีอยู่ 2 ด้าน คือ ก่อให้เกิดประโยชน์ เช่น มีการประดิษฐ์คิดค้นสิ่งใหม่ๆ มีการเปลี่ยนแปลงระบบการทำงานที่ดีขึ้น

และมีการพัฒนาประเทศทำให้ประชาชนอยู่ดีกินดี เป็นต้น และก่อให้เกิดปัญหา เช่น ปัญหาทางสังคม ปัญหาของการเพิ่มประชากร ปัญหาการว่างงาน ปัญหาแหล่งสลัม และปัญหาโสเภณี เป็นต้น

2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. งานวิจัยที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร

สุวรรณี สุขเกษม (2541) สถาบันราชภัฏสุรินทร์ โครงการวิจัย "การสำรวจอาหารพื้นบ้านประเภทน้ำพริกผักจิ้ม กรณีศึกษา : ชาวไทย-เขมร ในอำเภอเมืองจังหวัดสุรินทร์"

การศึกษาค้นคว้าเรื่อง การสำรวจอาหารพื้นบ้านประเภทน้ำพริกผักจิ้ม: กรณีศึกษาชาวไทย-เขมร ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ มีจุดมุ่งหมายเพื่อรวบรวมชนิด เครื่องปรุง การประกอบหรือการปรุง รสนิยมในการรับประทานอาหารประเภทน้ำพริกผักจิ้มในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ และเพื่อเป็นการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารท้องถิ่นประเภทนี้ วิธีศึกษาค้นคว้า โดยการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างจากหมู่บ้านต่างๆ ในเขตอำเภอเมือง แล้วนำข้อมูลที่ได้มาจำแนกประเภท จากนั้นนำข้อมูลที่ได้และจำแนกประเภทแล้วนี้ไปให้ผู้ชำนาญการสาธิตวิธีประกอบน้ำพริกชนิดต่างๆ และบันทึกภาพไว้ ผลการศึกษาค้นคว้า จากการศึกษาพบว่า 1. กลุ่มคนไทย-เขมร มีความนิยมรับประทานน้ำพริกมาก อาหารเกือบทุกมื้อ โดยเฉพาะมื้อเย็นต้องมีน้ำพริกด้วยเสมอ ส่วนใหญ่นิยมตำน้ำพริกรับประทานกันเองในครัวเรือน มีส่วนน้อยที่ซื้อมารับประทาน เช่น ผู้ที่ออกไปทำงานนอกบ้านไม่มีเวลาเตรียมอาหารเย็น ก็จะซื้อจากนอกบ้านเข้ามา 2. เครื่องปรุงหลัก คือ หอมเผาหรือคั่วให้สุก กระเทียมเผาหรือคั่วให้สุก พริกเผาหรือคั่ว ให้สุก 3. เนื้อสัตว์ที่ใช้ เป็นสัตว์ที่หาได้ตามฤดูกาล หรือสัตว์ที่เลี้ยงไว้เป็นอาหาร เช่น ปลาต่างๆ กบ ไก่ หมู แย้ แมงกะชอน ตัวดักแด้ไหม มดแดง ฯลฯ และเรียกชื่อน้ำพริกตามชื่อเนื้อสัตว์ที่ใช้ เช่น ตำป่นไก่ ตำป่นแย้ ตำป่นกบ เป็นต้น 4. นอกจากเนื้อสัตว์แล้วมีการใช้พืชผักบางชนิดผสมลงไป และเรียกชื่อน้ำพริกตามชื่อพืช นั้นๆ เช่น ตำมะเขือ ตำอีออมหรือตำมะออม ตำข้าวโพด ตำมะพร้าว ฯลฯ 5. นิยมรับประทานรสเผ็ดจัด 6. ไม่นิยมรสเปรี้ยวจัด พืชที่ใช้รสเปรี้ยวนอกจากมะนาวแล้ว ยังได้จากพืชต่อไปนี้ มะขาม ใช้ได้ทั้งใบ ฝักอ่อน ฝักแก่ ฝักสุก ส้มโมง (ชะมวง) ใช้ใบอ่อนและใบกลางอ่อนกลางแก่ (เพสลาด) ส้มลม ใช้ใบอ่อน ฝักอ่อน สมอไทย (สมอพิเภก) ใช้ได้ทั้งผลอ่อนและผลแก่ มะเขือเทศ ใช้ผล มะดัน ใช้ได้ทั้งใบและผล ฯลฯ นอกจากนี้ยังได้รสเปรี้ยวจากมดแดง โดยโขลกมดแดงทั้งตัวลงไป 7. นิยมแต่งกลิ่นด้วยปลาร้าเขมรสับละเอียด ห่อใบตองย่างจนสุก หากไม่มีอาจใช้ปลาทู เค็มย่างไฟจนสุก แกะเอาเนื้อโขลกลงไป ก็ได้กลิ่นหอมเหมือนกลิ่นของปลาร้าเขมรย่างสุก นอกจากนี้ยังใช้พืชบางชนิดเป็นเครื่องแต่งกลิ่น คือ ผักอีออม ใบแมงลัก 8. ผักที่รับประทานน้ำพริก

มักจะเป็นผักที่มีตามฤดูกาล ซึ่งขึ้นเองตามธรรมชาติ เช่น ผักพาย ผักแว่น ผักตับเต่า ผักกูด ฯลฯ หรือผักที่ปลูกขึ้น เช่น มะเขือ แตงกวา กระถิน เป็นต้น

2. **งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสภาพการเปลี่ยนแปลงของชุมชน**

นางปนัทดา เผือกพันธ์ (เพ็ชรสิงห์) และคณะ (2544) มหาวิทยาลัยขอนแก่น โครงการวิจัยเรื่อง การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และวัฒนธรรม ในหมู่บ้านชาติพันธุ์กวย : ศึกษากรณีหมู่บ้านว่าน

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน ลักษณะการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และวัฒนธรรม รวมทั้งการวิเคราะห์ปัจจัยและผลกระทบที่เกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยภาคสนาม (Field Research) ใช้ระยะเวลาทั้งสิ้น 1 ปี โดยใช้ระเบียบวิธีการวิจัยทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณควบคู่กัน นอกจากนี้ยังได้ใช้การสัมภาษณ์ตามแบบสอบถาม (Interview Schedule) ตลอดจนเข้าไปสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ ของหมู่บ้านร่วมกับนักวิจัยผู้ช่วยที่พักอาศัยอยู่ในหมู่บ้าน ทั้งนี้เพื่อจะได้ทราบข้อเท็จจริงต่างๆ ที่สมบูรณ์ชัดเจนและเชื่อถือได้

ผลการวิจัยพบว่า ในราวพุทธศตวรรษที่ 20-21 บรรพบุรุษของชาวบ้านว่านเป็นชาวกวยที่อาศัยอยู่ทางตอนเหนือของเขมร เขตจังหวัดกัมปงธม ติดกับดินแดนลาวตอนใต้ ซึ่งอพยพหนีภัยธรรมชาติและภัยการเมืองภายใต้การปกครองของลาว เข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ในเขตเทือกเขาดงเร็ก ดินแดนเขมร และแถบจังหวัดบุรีรัมย์ สุรินทร์ ศรีสะเกษ และบางส่วนในจังหวัดมหาสารคาม นครราชสีมา และอุบลราชธานี มีวัฒนธรรมภาษาพูดเป็นของตนเอง จัดอยู่ในกลุ่มภาษาตระกูลมอญ-เขมร ไม่มีภาษาเขียน สามารถปรับตัวเข้ากับกลุ่มเขมรและลาวได้ดี โดยรับเอาวัฒนธรรมด้านภาษา ประเพณีต่างๆ ตลอดจนอิทธิพลของพุทธศาสนาไปใช้ในวิถีชีวิตของตนเอง สำหรับหมู่บ้านว่านตั้งมาประมาณ 120-150 ปีที่แล้ว โดยชาวกวยบ้านกันตรงกลุ่มหนึ่งอพยพครัวเรือนหนีโรคระบาดเข้ามาจับจองที่ดินทำกินอยู่ในบริเวณโคกสูง (โคกขะยูง) และที่ลุ่มบริเวณรอบลำห้วยไผ่เพื่อทำนาปลูกข้าวเจ้า การตั้งบ้านเรือนเริ่มจากทิศตะวันออกและทิศเหนือขยายออกไปทางทิศตะวันตก ปัจจุบันมีครัวเรือนรวมทั้งสิ้น 141 ครัวเรือน มีประชากรรวม 668 คน เป็นชาย 325 คน หญิง 343 คน เมื่อมีถนน ร.พ.ช. เข้าไปยังหมู่บ้านในปี พ.ศ.2511 ทำให้การคมนาคมติดต่อกับเมืองสะดวกรวดเร็วขึ้น ในปี พ.ศ.2525 มีไฟฟ้าเข้ามาในหมู่บ้าน ซึ่งทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงด้านต่างๆ ตามมา

ลักษณะการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ พบว่ามีการเปลี่ยนแปลงด้านอาชีพจากการทำนาปลูกข้าวเพื่อใช้บริโภคและขยายผลผลิตข้าว ไปทำการค้าขายและรับจ้างแรงงานต่างถิ่นเพิ่มขึ้น ในขณะเดียวกันระบบการกู้ยืมของสถาบันการเงินของรัฐก็เข้าไปมีบทบาทในหมู่บ้านเนื่องจาก

ปัญหาหนี้สิน ลักษณะการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง พบว่าบทบาทของผู้นำด้านการปกครองเปลี่ยนแปลงไป โดยมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับเจ้าหน้าที่ของรัฐมากขึ้น และมักมีข้อขัดแย้งกับชาวบ้านเกี่ยวกับการแสวงหาประโยชน์จากตำแหน่งหน้าที่ ในขณะที่ผู้นำความคิด (ผู้อาวุโส) ยังคงได้รับการยอมรับนับถือเช่นเคย ลักษณะการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม พบว่ามีการแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น สถาบันครอบครัวและเครือญาติไม่ค่อยมีบทบาทในการอบรมเลี้ยงดูบุตรหลาน เนื่องจากระบบการศึกษาในรูปของโรงเรียนที่รัฐสร้างขึ้น ทำให้ค่านิยมด้านการศึกษาเปลี่ยนแปลงไป แต่โอกาสทางการศึกษาของชาวบ้านถูกจำกัดโดยเงื่อนไขความจำเป็นด้านเศรษฐกิจของครอบครัว พฤติกรรมการรักษาพยาบาลเปลี่ยนไปใช้การรักษาแผนปัจจุบันมากขึ้น มีการวางแผนครอบครัว แต่ในแง่วัฒนธรรมประเพณียังคงยึดถือและเชื่อในระบบอาวุโส ความภูมิใจในเผ่าพันธุ์และความเชื่อผีบรรพบุรุษอยู่มาก รูปแบบการพักผ่อนหย่อนใจเปลี่ยนไปมากตามความเจริญของการสื่อสารมวลชนที่แพร่หลายเข้าไปในหมู่บ้าน

สำหรับปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและวัฒนธรรมของบ้านว่าน มีทั้งปัจจัยภายนอกชุมชน ซึ่งประกอบด้วย ปัจจัยด้านสาธารณูปโภคและบริการสาธารณะ ปัจจัยด้านการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม ปัจจัยด้านการแพร่กระจายของสื่อสารมวลชน ตลอดจนปัจจัยด้านการแพร่กระจายของอำนาจรัฐและปัจจัยภายในชุมชน อันได้แก่ ปัจจัยด้านนิเวศวิทยา ปัจจัยด้านชาติพันธุ์ รวมทั้งปัจจัยด้านบุคลิกภาพของชาวบ้าน พบว่าปัจจัยเหล่านี้มีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกัน และส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านแตกต่างกันไป บางปัจจัยก็เป็นไปตามสมมติฐานที่กำหนดไว้ บางปัจจัยก็ไม่เป็นไปตามสมมติฐานที่กำหนดไว้เท่าใดนัก

ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และวัฒนธรรม พบว่าในด้านเศรษฐกิจมีการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ มาใช้เพื่อปรับปรุงและเพิ่มผลผลิตด้านการเกษตรมากขึ้น แต่สภาวะทางเศรษฐกิจและความเป็นอยู่ของชาวบ้านยิ่งไม่ดีขึ้น ทำให้มีการเปลี่ยนอาชีพไปเป็นผู้ใช้แรงงานมากขึ้น ในขณะที่ภาวะหนี้สินยังคงมีอยู่มาก ในด้านการเมือง ทัศนคติของชาวบ้านที่มีต่อกิจกรรมทางการเมืองยังไม่ได้รับการส่งเสริมให้เข้าใจโดยชัดเจน เนื่องจากถูกชี้นำโดยเจ้าหน้าที่ของรัฐมากกว่าจะต้องตัดสินใจด้วยตนเอง บทบาทและสถานภาพของผู้นำกลายเป็นเงื่อนไขที่ทำให้เกิดความขัดแย้งในหมู่บ้าน สำหรับผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม พบว่าวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมของชาวบ้านเปลี่ยนไป มาตรฐานคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ด้านสุขภาพอนามัยและการศึกษาดีขึ้น มีโอกาสเดินทางท่องเที่ยวมากขึ้น แต่ก็ยังคงยึดมั่นอยู่ในความเชื่อเกี่ยวกับผีบรรพบุรุษ ระบบอาวุโส นอกจากนี้ปัญหาสังคมในหมู่บ้านมีแนวโน้มว่ายังคงมีอยู่ต่อไป

บุญยัง หมั่นดี (2533) โครงการวิจัย "การศึกษาวัฒนธรรมชุมชนที่เอื้อต่อการพัฒนาชนบทในภาคตะวันออกเฉียงเหนือศึกษาเฉพาะกรณีจังหวัดสุรินทร์"
การศึกษาวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาถึงวัฒนธรรมด้านการประกอบอาชีพและการบริโภคอุปโภคของราษฎรหมู่บ้านชนบทในประเด็นต่างๆ ดังนี้คือ ความเชื่อทางวัฒนธรรม ด้านการประกอบอาชีพและการบริโภคอุปโภค รูปแบบทางวัฒนธรรมด้านการประกอบอาชีพและการบริโภคอุปโภค อีกทั้งคุณค่าทางวัฒนธรรมด้านการประกอบอาชีพและการอุปโภคบริโภค กระบวนการศึกษาวิจัยใช้เทคนิคการวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลคือ ตัวผู้วิจัย ซึ่งจะเก็บข้อมูลมาได้โดยวิธีการสังเกตการมีส่วนร่วมและการสัมภาษณ์ ตลอดถึงการศึกษาเอกสาร ข้อมูลที่ได้มามีการตรวจเช็คเพื่อหาความเชื่อมั่นโดยพิจารณาจากความสอดคล้องของข้อมูลทีได้ในแต่ละวิธีการ กลุ่มเป้าหมายของการศึกษาวิจัยค้นคว้าคือบ้านเกาะแก้ว หมู่ที่ 1 และบ้านตะมะ หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะแก้ว อำเภอสำโรงทาบ จังหวัดสุรินทร์ ระยะเวลาของการศึกษาเริ่มตั้งแต่เดือนพฤษภาคม พ.ศ.2532 ถึงเดือนเมษายน พ.ศ.2533 ผลการศึกษาวิจัยพบว่า ราษฎรหมู่บ้านเป้าหมายทั้ง 2 หมู่บ้าน ยังคงมีความเชื่อรูปแบบและเห็นคุณค่าของวัฒนธรรมพื้นบ้าน คือมีความเชื่อความต้องการข้าวปลาอาหารซึ่งเป็นความเชื่อเดิม จากความเชื่อนี้ราษฎรมีรูปแบบทางวัฒนธรรม มีพฤติกรรมที่แสดงออกเพื่อให้ได้ข้าวปลาอาหารด้วยวิธีการทำนา ปลูกผัก เลี้ยงสัตว์และหาปลา ความเชื่อและรูปแบบทางวัฒนธรรมพื้นบ้านราษฎรยังถือว่ามีคุณค่าให้ความสงบสุขสำหรับตนเองครอบครัวและสังคมหมู่บ้าน แต่นอกจากความเชื่อเรื่องความต้องการข้าวปลาอาหารดังกล่าวแล้ว ราษฎรหมู่บ้านเป้าหมายทั้ง 2 หมู่บ้านยังมีความเชื่อความต้องการในเรื่องเงินซึ่งเป็นกระแสวัฒนธรรมของสังคมเมืองที่เข้าไปสู่สังคมชนบท ทั้งนี้เพราะเงินสามารถสร้างความมั่นใจในการดำรงชีวิตของราษฎร เนื่องจากการทำนาของราษฎรยังจำเป็นต้องอาศัยน้ำฝน ดังนั้นถ้าปีใดแห้งแล้งราษฎรราษฎรจะได้ผลผลิตเพียงพอต่อการดำรงชีวิต ฉะนั้นเพื่อสร้างความมั่นคงสำหรับครอบครัว ราษฎรจึงจำเป็นต้องรับกระแสวัฒนธรรมเมืองในเรื่องการเห็นคุณค่ามีความต้องการเงินผสมผสานเข้าไปกับความเชื่อคุณค่าของวัฒนธรรมพื้นบ้านของสังคมชนบทด้วย จากความเชื่อความต้องการข้าวปลาอาหารและต้องการเงินของราษฎรในหมู่บ้านชนบท โดยเฉพาะในประเด็นที่ราษฎรหมู่บ้านชนบทต้องการพึ่งพิงตนเองส่งผลให้ราษฎรหมู่บ้านชนบทมีอาชีพทำนา เป็นอาชีพหลัก และมีอาชีพรองขายแรงงานรับจ้างเพื่อให้ได้เงิน ส่วนอาชีพค้าขาย รับราชการก็มีบ้าง แต่เป็นเพียงส่วนน้อย สำหรับการบริโภคราษฎรทั้ง 2 หมู่บ้าน เป้าหมายเห็นว่าข้าวปลาอาหารมีความสำคัญมากที่สุด ดังนั้นจึงทำนาเพื่อให้ได้ข้าวไว้บริโภค ส่วนเรื่องอาหารนั้นครอบครัวที่มีฐานะทางเศรษฐกิจไม่ดีต้องการขายแรงงานรับจ้างทุกวันจำเป็นต้องซื้ออาหาร เพราะไม่มีเวลาหาอาหารที่มีอยู่ตามธรรมชาติ แต่ครอบครัวที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดีจะมีเวลาปลูกพืชผักหาอาหารตามธรรมชาติ ดังนั้นไม่จำเป็นต้องซื้อ

อาหารมารับประทาน ในด้านอุปโภคบริโภคของราษฎรทั้ง 2 หมู่บ้าน มีความแตกต่างกันอย่างชัดเจน คือ หมู่บ้านที่ได้รับกระแสวัฒนธรรมใหม่จากสังคมเมืองมากจะมีความต้องการด้านอุปโภคสูงกว่าหมู่บ้านที่ได้รับกระแสวัฒนธรรมใหม่น้อยโดยเฉพาะเครื่องใช้ไฟฟ้า แต่อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาในประเด็นเรื่องคุณค่าของวัฒนธรรมที่ปรากฏอยู่ในสังคมชนบททั้ง 2 หมู่บ้านก็พบว่าหมู่บ้านชนบทที่ได้รับกระแสวัฒนธรรมใหม่จากสังคมเมืองมากให้ความสนใจด้านคุณธรรมน้อยกว่าหมู่บ้านชนบทที่ได้รับกระแสวัฒนธรรมใหม่น้อย ดังนั้นพฤติกรรมการแสดงออกเพื่อให้ได้มาในสิ่งที่ต้องการด้านอุปโภคของผู้ที่ได้รับกระแสวัฒนธรรมใหม่จะคำนึงถึงด้านคุณธรรมน้อยกว่าผู้ที่ยังไม่ได้รับกระแสวัฒนธรรมใหม่ ผลการศึกษาครั้งนี้ชี้ให้เห็นว่าสังคมหมู่บ้านชนบทยังคงมีวัฒนธรรมพื้นบ้านดั้งเดิมอยู่โดยเฉพาะการทำนาเพื่อบริโภคและได้รับกระแสวัฒนธรรมใหม่ในเรื่องเห็นคุณค่าของเงิน แต่อย่างไรก็ตามสังคมหมู่บ้านชนบทที่ได้รับกระแสวัฒนธรรมใหม่มากจะมีความต้องการด้านอุปโภคสูงและมีคุณธรรมต่ำกว่าสังคมหมู่บ้านชนบทที่ได้รับกระแสวัฒนธรรมใหม่น้อยและจากผลการศึกษาพอที่จะกล่าวได้ว่าถ้าต้องการพัฒนาหมู่บ้านชนบทให้มีความสงบสุขควรหาวิธีการให้สังคมชนบทมีศักยภาพภายอกให้พร้อม โดยเฉพาะเรื่องที่ดินและน้ำเพื่อทำการเกษตรของราษฎร อีกทั้งส่งเสริมด้านคุณธรรมให้สำหรับสังคมที่ได้รับกระแสวัฒนธรรมใหม่จากสังคมเมือง ซึ่งอาจโดยวิธีนำอุดมการณ์แผ่นดินธรรมแผ่นดินทองมาใช้คงช่วยให้สังคมหมู่บ้านชนบทมีความสงบสุข ได้รับการพัฒนาอย่างแท้จริง

พิสมัย พึ่งวิกรัย (2538) **การศึกษาเรื่อง "การเปลี่ยนแปลงทางสภาพเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนในภาคกลางสืบเนื่องมากจากการพัฒนาอุตสาหกรรม"** ผลการศึกษาพบว่าการที่มีสวนอุตสาหกรรมโรจนะเข้ามาตั้งในพื้นที่ ซึ่งแต่เดิมเป็นที่ดินของชาวบ้านที่มีการประกอบอาชีพทำนาเป็นหลัก มีผลทำให้ราคาที่ดินเพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว ชาวนาบางส่วนจึงพากันประกอบอาชีพอุตสาหกรรมในโรงงาน ซึ่งผลทางอ้อมที่เกิดขึ้น ได้แก่ การมีอาชีพบริการอื่นๆ ที่ตามมา ซึ่งสามารถให้รายได้และความแน่นอนของรายได้ดีกว่าการทำนา ฉะนั้นอาชีพทำนาจึงลดลงอย่างรวดเร็ว และมีแนวโน้มที่จะหมดไปในอนาคต จากลักษณะอาชีพและเศรษฐกิจที่ดีขึ้นทำให้ภาพรวมของชุมชนเกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านการศึกษา ครอบครัวความสัมพันธ์กับเพื่อนบ้าน ทัศนคติและพฤติกรรมทางสังคมของชุมชนตามมา

โสภี อยู่ทรัพย์ (2533) **การศึกษาเรื่อง "การสืบเนื่องและการเปลี่ยนแปลงของชุมชนช่างปั้นหม้อ : กรณีศึกษาบ้านลัดเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี"** ผลการวิจัยพบว่า ชุมชนช่างปั้นหม้อลัดเกร็ดเป็นชุมชนชาวมอญที่มีอาชีพปั้นหม้อสืบเนื่องต่อกันมาหลายชั่วอายุ อาชีพปั้นหม้อมีบทบาทต่อการดำรงชีวิตในทางเศรษฐกิจ สังคมและวิถีชีวิต ตลอดจนสร้างความผูกพันและความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันในสังคม ปัจจัยที่ส่งเสริมให้มีการสืบเนื่องก็คือการมีเทคโนโลยี

สมัยใหม่ที่ใช้ไฟฟ้าเข้าช่วยทำให้การปั้นหม้อมีความสะดวกรวดเร็วขึ้น สามารถทำการค้าขายได้และสืบเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน ส่วนในด้านการเปลี่ยนแปลงนั้นได้รับผลกระทบจากปัจจัยต่างๆ หลายด้าน คือ การย้ายออก การศึกษา ระบบเศรษฐกิจ นิเวศวิทยา การคมนาคมสื่อสารมวลชน ตลอดจนค่านิยมในการประกอบอาชีพ ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมที่เกิดขึ้นนี้นั้น ได้สะท้อนให้เห็นแนวโน้มของชุมชนช่างปั้นหม้อในอนาคตว่า คงจะมีจำนวนผู้ที่ประกอบอาชีพทำเครื่องปั้นดินเผาลดน้อยลงกว่าในปัจจุบันอีก เนื่องจากขาดผู้สืบทอดอาชีพ ซึ่งเป็นผลจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

ญาณี สรประไพ (2538) **การวิจัยเรื่อง "การสืบเนื่องและการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมชาวสวน จังหวัดนนทบุรี"** ผลการศึกษาพบว่า ชาวสวนที่ตำบลบางขนุน อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี เป็นกลุ่มคนไทยที่ได้ตั้งหลักฐานทำมาหากินมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา รวมเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 400 ปี ชุมชนมีการจัดระเบียบทางสังคมโดยอาศัยพื้นฐานมาจากพุทธศาสนา และที่สำคัญคือชาวสวนมีระบบครอบครัวเครือญาติที่แน่นแฟ้นเคร่งครัดต่อการปฏิบัติตามขนบธรรมเนียมประเพณี โดยยึดถือระบบ "ผู้ใหญ่-ผู้น้อย" สอดคล้องกับการทำมาหากินที่ใช้แรงงานในครอบครัว และมีชุมชนที่ควบคุมสังคมอีกชั้นหนึ่ง การเปลี่ยนแปลงเริ่มจากทางราชการได้แยกงานต่างๆ ไปจัดให้มีสถาบันที่ทำหน้าที่โดยเฉพาะ เป็นผลกระทบให้ระบบครอบครัวเครือญาติอ่อนแอ ส่วนการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วนั้นเกิดจากการพัฒนาเศรษฐกิจ การขยายตัวของเมือง การตัดถนนหนทาง ฯลฯ ซึ่งได้ส่งผลกระทบที่เกี่ยวเนื่องกันไปทุกด้านทำให้เห็นแนวโน้มที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต

อาภรณ์ จันทร์สมวงศ์ (2542) **ศึกษาเรื่อง "วิถีชีวิตชาวสวนไทยในบริบทการพัฒนา : กรณีศึกษาชุมชนชาวสวนในจังหวัดสมุทรสงคราม"** ผลการศึกษาได้ชี้ให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชนชาวสวนที่สะท้อนถึงการเปลี่ยนแปลงระบบการคิดหรือระบบคุณค่าในการจัดความสัมพันธ์ ทั้งระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติและความสัมพันธ์ทางสังคมของผู้คนซึ่งมีความห่างเหินกันมากขึ้น นอกจากนี้ยังพบว่า โครงสร้างทางสังคมและวัฒนธรรมชุมชนโดยเฉพาะระบบเครือญาติ การจัดระเบียบสังคมที่มีพื้นฐานมาจากพุทธศาสนา รวมทั้งระบบนิเวศชุมชน เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้แต่ละชุมชนมีการเปลี่ยนแปลงและปรับตัวที่ต่างกันการศึกษาเรื่องนี้ชี้ให้เห็นนัยสำคัญอย่างน้อย 2 ประการคือ 1) วิถีชีวิตชุมชนหรือความเป็นชุมชนถือเป็นมรดกทางสังคมที่ต้องอาศัยเวลาผ่านกระบวนเรียนรู้ พัฒนา การสร้างสภาพแวดล้อมและการสร้างความสัมพันธ์ของผู้คนในการดำรงอยู่ร่วมกัน ความเป็นชุมชนที่มีที่มาดังกล่าวย่อมเป็นรากฐานสำคัญของสังคม 2) กระบวนการเปลี่ยนแปลงทางสังคมมีแง่มุมหรือเงื่อนไขที่ซับซ้อน

แม้ดูว่าจะมีผลกระทบจากปัจจัยต่างๆภายใต้บริบทการพัฒนาที่คล้ายคลึงกัน แต่เนื่องจากแต่ละชุมชนมีเนื้อหาต่างกัน

ดังนั้นวิธีคิดที่ไม่แยกส่วนและการตระหนักถึงพื้นฐานของสังคมวัฒนธรรมจึงควรเป็นสิ่งที่กำกับทิศทางการพัฒนาไม่ว่าจะเป็นระดับใดก็ตาม

รวิอร ชิ้ววงษ์ (2536) **ศึกษาเรื่อง "สภาพความเปลี่ยนแปลงของคลองด่านกับสภาพการดำเนินชีวิตของชุมชน" (ศึกษาเฉพาะกรณี ชุมชนคลองด่าน ตั้งแต่วัดปากน้ำวัดนางนอง)** ผลการศึกษาทำให้เห็นความสัมพันธ์ที่เกื้อหนุนต่อกันในด้านเส้นทางเศรษฐกิจระหว่างคลองด่าน คลองบางหลวงและย่านตลาดพลูได้อย่างชัดเจน รวมถึงได้แสดงให้เห็นถึงพัฒนาการทางด้านการค้าของเส้นทางคลองด่าน อันเป็นเส้นทางเศรษฐกิจที่ใช้ในการลำเลียงสินค้าจากหัวเมืองชายทะเลเข้ามาสู่บางกอก โดยมีจุดผ่านบริเวณย่านตลาดพลูซึ่งจะปรากฏสินค้าที่ขึ้นชื่อจากบรรดาหัวเมืองชายทะเลหลายรายการ ทำให้บริเวณย่านตลาดพลูนี้มีการเติบโตทางเศรษฐกิจและการค้าขยายตัวขึ้นอย่างคึกคัก เนื่องจากมีสินค้าเครื่องอุปโภคบริโภคหลากหลายมิใช่มีแต่พลู หรือสินค้าที่เป็นของเฉพาะจากสวนในย่านตลาดพลูนี้เท่านั้น

3. **งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมชุมชน**

วิกัลย์ พงศ์พนิตานนท์ (2531) **ศึกษาเรื่อง "การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมใน "กรุงเทพ" สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น พ.ศ.** 2325 – 2411" ผลการศึกษาพบว่าปัจจัยของการเปลี่ยนแปลงภายในสังคมและวัฒนธรรมในกรุงเทพสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเกิดจากเงื่อนไข 3 ประการคือ 1) กระบวนการสร้างความมั่นคงทางการเมือง โดยรัฐใช้ข้อกฎหมายเป็นเครื่องมือสำหรับควบคุมสังคม และการสร้างการยอมรับในอำนาจอธิปไตยของผู้นำใหม่ 2) ความปลอดภัยในสังคมมีส่วนทำให้กรุงเทพฯอยู่ในสภาวะที่ปลอดภัยกว่าเดิม คนในสังคมที่เคยหวาดหวั่นจากสงครามได้คลายความตระหนกกลัว ความวางใจ ทำให้เริ่มมีการตั้งถิ่นฐานอย่างถาวร 3) ความมั่นคงทางเศรษฐกิจ เป็นแรงผลักดันสำคัญที่มีต่อการเคลื่อนไหวภายในกรุงเทพฯ เนื่องจากบทบาททางด้านการค้าต่างประเทศของกลุ่มผู้นำ มีผลทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนรูปแบบวิถีชีวิตของคนในสังคม

สุวิทย์ ธีรศาศวัต และสมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2528-2529) **การศึกษาเรื่อง "การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมในหมู่บ้านอีสาน กรณีศึกษาบ้านโนนตะแบก ตำบลตลาดแร้ง อำเภอบ้านเขว้า จังหวัดชัยภูมิ"** เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อศึกษาประวัติศาสตร์หมู่บ้าน วิเคราะห์ลักษณะ และปัจจัยการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจการเมือง สังคม และวัฒนธรรมในหมู่บ้านอีสาน ซึ่งจากการศึกษาพบว่า ลักษณะการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ หมู่บ้านแต่เดิมมีเศรษฐกิจ แบบพอยังชีพ กรรมสิทธิ์ในที่นาเกิดจากการทำประโยชน์

กรรมสิทธิ์ในที่ไร่ไม่ถาวร ถ้าไม่ทำประโยชน์คนอื่นสามารถเข้าไปทำประโยชน์ได้ ระบบแรงงานมีการลงแขก วิธีการทำนาทำไร่เป็นแบบดั้งเดิม ปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมี 5 ประการ คือ การเพิ่มประชากร ภาวะน้ำท่วมที่นาบ่อยๆ อำนาจรัฐ การคมนาคมที่สะดวกขึ้น และการนำพืชเศรษฐกิจ คือ ปอและมันสำปะหลังเข้ามาปลูก ซึ่งปัจจัยประการหลังมีความสำคัญที่สุด ปัจจัยอื่นเป็นปัจจัยเสริมกล่าวคือ ทำให้เกิดการผลิตเพื่อยังชีพและขาย เปลี่ยนวิถีชีวิตของชาวบ้านให้ต้องมาพึ่งพาตลาด ภายนอกเป็นอย่างมาก ทำให้มีการใช้ที่ดินเพิ่มขึ้น 30 – 60 เท่า ระบบลงแขกค่อยๆ ลดลงระบบจ้างกันเข้ามาแทนที่ เทคโนโลยีทางการเกษตรเข้ามาแทนการผลิตแบบดั้งเดิม คนที่มีฐานะดีบางตระกูลได้หันมาทำการค้าทั้งค้าปลีกในหมู่บ้าน ค้าพืชไร่ และค้าน้ำมัน ตลอดจนสะสมที่ดินทำให้ช่องว่างระหว่างกลุ่มคนฐานะดีกับคนจนห่างออกไปทุกทีด้านการเมือง แต่เดิมผู้ใหญ่บ้านเป็นตัวแทนของชาวบ้านและมีบทบาทใน “การพัฒนาน้อย” ปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมากที่สุด คือ การเข้ามาของโครงการเงินผันทำให้บทบาทของผู้ใหญ่บ้านในการพัฒนาเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก และทำให้ผู้ใหญ่บ้านกลายเป็นตัวแทนของรัฐมากกว่าเป็นตัวแทนของชาวบ้าน และยังทำให้ผู้ใหญ่บ้านบางคนเข้าไปพัวพันกับ “เงิน” และ “การคอร์รัปชั่น”

ทางด้านสังคมและวัฒนธรรม ระบบเครือญาติซึ่งมีการพึ่งพากันมากค่อยๆ เปลี่ยนเป็นพึ่งพากันน้อยลง ปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเกิดจากการนำพืชเศรษฐกิจเข้ามาปลูกและนโยบายขยายสินเชื่อภาคเกษตร โดยผ่านธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร แต่ความสัมพันธ์ในครอบครัวและการยึดมั่นในประเพณีและความเชื่อมีการเปลี่ยนแปลงน้อยมาก การแพร่กระจายทางวัฒนธรรมของสังคมเมืองและสื่อมวลชนทำให้หมู่บ้านรับเอาความทันสมัย รวมไปถึงพฤติกรรมการรักษาโรค ค่านิยมเรียนสูงๆ การบันเทิงแบบคนเมือง

ด้านผลกระทบการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ 2 ประการคือ ประการแรก ได้แก่

1. รายจ่ายและหนี้สินที่สูงขึ้น ซึ่งเป็นผลมาจาก

1.1 แหล่งอาหารตามธรรมชาติถูกทำลายลงหลังจากเข้ามาของพืชเศรษฐกิจ

1.2 การใช้เทคโนโลยีทางการเกษตร

1.3 การรับความทันสมัยโดยเครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้าน

2. ปัญหาสังคมโดยเฉพาะการพนันได้เพิ่มขึ้นมากในระยะหลัง เพราะปัญหาความยากจนและภาวะที่ต้องเผชิญกับความเสี่ยงจากราคาตลาดโลก ดินฟ้าอากาศ ซึ่งไม่แน่นอนและไม่อาจพึ่ง รัฐบาลได้

รุ่งอรุณ ทีฆชุณหเถียร และสมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2532) **การศึกษาวิจัยเรื่อง "การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและวัฒนธรรมในหมู่บ้านชาติพันธุ์ กรณีศึกษาไทญ้อ บ้านโพน"** ผลการศึกษาพบว่า ลักษณะการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนแปลงด้านอาชีพจากการทำนาไปทำการค้าขายและรับจ้างแรงงานต่างถิ่นเพิ่มขึ้น อันเนื่องมาจากผลผลิตจากการทำนาไม่เพียงพอทางด้านสังคมและวัฒนธรรมนั้นมีการแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น สถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาทลง แต่วัฒนธรรมประเพณียังคงยึดถือและเชื่อในระบบอาวุโส ความภูมิใจในเผ่าพันธุ์และความเชื่อผีบรรพบุรุษอยู่มาก

สำหรับปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้าน มีทั้งปัจจัยภายนอกชุมชน เช่น ปัจจัยด้านสาธารณูปโภคและบริการสาธารณะ ปัจจัยด้านการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม ปัจจัยด้านสื่อสารมวลชนและอำนาจรัฐ ส่วนปัจจัยภายในชุมชน ได้แก่ ปัจจัยด้านนิเวศน์วิทยา ปัจจัยด้านชาติพันธุ์ รวมทั้งปัจจัยด้านบุคลิกภาพของชาวบ้าน

ผลกระทบที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้าน พบว่า ด้านเศรษฐกิจมีการนำเอาเทคโนโลยีใหม่ๆ มาใช้ปรับปรุงและเพิ่มผลผลิตด้านการเกษตรมากขึ้น แต่ภาวะทางเศรษฐกิจไม่ดีขึ้นทำให้มีการเปลี่ยนอาชีพไปเป็นผู้ใช้แรงงานมากขึ้น ด้านสังคมและวัฒนธรรม พบว่าวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมของชาวบ้านเปลี่ยนไปความเป็นอยู่และคุณภาพชีวิตด้านสุขภาพ อนามัยและการศึกษาดีขึ้น แต่ก็ยังคงยึดมั่นในความเชื่อเกี่ยวกับผีบรรพบุรุษและระบบอาวุโส

เสรี พงษ์ภิญโญ (2534) **การวิจัยเรื่อง "การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมในหมู่บ้านกำลังพัฒนา ศึกษากรณีบ้านหนองเต่า ตำบลโคกสี อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น"** ผลการวิจัยพบว่า วิถีการดำเนินชีวิตของชาวบ้านเริ่มจากการผลิตเพื่อยังชีพ มาเป็นการผลิตเพื่อขาย ทำให้สภาพการเงินของชาวบ้านมีสภาพคล่อง เศรษฐกิจมีการหมุนเวียน ยังผลให้คุณภาพชีวิตโดยส่วนรวมดีขึ้น ซึ่งปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจสังคมและวัฒนธรรม คือ ปัจจัยด้านสาธารณูปโภค ปัจจัยด้านการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม ปัจจัยด้านนิเวศวิทยา และปัจจัยด้านบุคลิกภาพของผู้นำ

สุพจน์ หารพรม (2541) **ศึกษาศักยภาพเชิงเศรษฐกิจของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผลิตสมุนไพรผง บ้านห้วยซ้อทรัพย์สมบูรณ์ ตำบลห้วยม่วง อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น** ผลการศึกษาพบว่า ผลกระทบทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม มีดังนี้

1. ด้านเศรษฐกิจ ชาวบ้านมีอาชีพทางการเกษตรเป็นหลัก มีรายได้จากการขายผลผลิตทางการเกษตรเล็กน้อย รัฐบาลให้การส่งเสริมการรวมกลุ่มต่างๆ ในการประกอบอาชีพ ทำให้เกิดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผู้ผลิตสมุนไพรผง ทำรายได้ให้กับสมาชิกส่งผลให้เศรษฐกิจภายในหมู่บ้านดีขึ้น ทำให้สตรีมีบทบาทในทางเศรษฐกิจทั้งในและนอกบ้าน

2. สังคม การประกอบอาชีพมีผลกระทบต่อสังคม 4 ประการคือ

2.1 เพิ่มบทบาทและสถานภาพของสตรี จากที่เคยทำงานบ้านภายในครอบครัวเลี้ยงบุตร เมื่อได้มีการรวมกลุ่มและทำกิจกรรมแล้วได้รับการยอมรับเท่าเทียมกับชาย

2.2 ความสัมพันธ์ทาง ครอบครัว เครือญาติ พบว่า การผลิตต้องใช้แรงงาน ดังนั้น จึงเพิ่มแรงงานโดยจ้างแรงงานภายในครอบครัว ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน ทำให้เกิดการไปมาหาสู่พึ่งพาอาศัยกัน ทำให้กระชับความสัมพันธ์ต่อกัน

2.3 ผลกระทบต่อสถาบันครอบครัว การประกอบอาชีพได้ส่งผลต่อความสัมพันธ์ภายในครอบครัวเป็นอย่างมาก การจำหน่ายสินค้าภรรยาจะเป็นผู้นำไปจำหน่าย สามีจะทำหน้าที่ดูแลครอบครัวแทน ทำให้เกิดมีปัญหา เช่น การเลี้ยงดูบุตร การทำงานบ้าน นอกจากนี้ยังเกิดปัญหาเรื่องชู้สาวเพราะภรรยาไม่มีเวลาให้กับครอบครัวอย่างเพียงพอก่อให้เกิดปัญหาการหย่าร้าง

2.4 สตรีที่มีส่วนร่วมกับกิจกรรมชุมชน เช่น การประชุม การต้อนรับแขกที่มาศึกษาดูงานของกลุ่ม การพัฒนาหมู่บ้าน การแสดงออกในด้านความคิดเห็นต่อกิจกรรมสาธารณะประโยชน์ จะได้รับเกียรติในสังคมมากขึ้น

ทวิช จตุวรพฤกษ์ (2540: 56) **วิจัย** “**ศึกษาการปรับตัวและการผสมผสานกลมกลืนของชาวเขาเผ่าต่าง ๆ ที่ย้ายมาตั้งบ้านเรือนและประกอบอาชีพ ทั้งชั่วคราวหรือถาวรในตัวเมืองเชียงใหม่**” ผลการศึกษาพบว่า พวกเขาจะต้องละทิ้งถิ่นฐานบ้านเรือน และวิถีชีวิตที่มีแบบแผนมาใช้ชีวิตแบบใหม่นี้ไม่ได้เป็นเพียงการย้ายที่อยู่อาศัยของกลุ่มเครือญาติหรือเป็นการเปลี่ยนอาชีพ หรือสถานที่ทำ มาหากินเท่านั้น แต่เป็นการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตโดยสิ้นเชิง ต้องเริ่มต้นเรียนรู้ใหม่ต้องปรับเปลี่ยนตนเองทั้งด้านระบบความคิดที่ให้ความหมายกับชีวิตสังคม การจัดระบบความสัมพันธ์ทางสังคมให้สามารถอยู่ร่วมกันเป็นชุมชน และกิจกรรมเชิงเศรษฐกิจที่เป็นที่มาของปัจจัยการดำรงชีวิตและการบริโภค การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง โดยผ่านกระบวนการปรับเปลี่ยนอาชีพ ไม่ได้เป็นเพียงการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตการหาเงินมาเลี้ยงครอบครัว แต่เป็นกระบวนการที่เชื่อหรือสร้างความสัมพันธ์กับคนอื่นหรือเข้าไปเชื่อมประสานกันรูปแบบความสัมพันธ์ที่ดำรงอยู่ก่อนแล้ว เพื่อที่จะสามารถเข้าถึงหรือได้มาซึ่งข้อมูลข่าวสารที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีวิตและประกอบอาชีพใหม่ในเมือง

ลีศึก ฤทธิ์เนติกุล (2541: 46) **วิจัยเรื่อง** “**การปรับตัวทางวัฒนธรรมของชาวม้ง ศึกษาเฉพาะกรณีชาวม้งที่อาศัยอยู่ในตัวเมืองจังหวัดเชียงใหม่**” โดยผลการวิจัยได้สรุปเนื้อหาเป็นข้อๆ ดังนี้

1. การปรับตัวทางด้านการดูแลสุขภาพ ชาวม้งยังใช้วิธีการดั้งเดิม เช่น การทรงการเรียกขวัญ การใช้ยาสมุนไพร ควบคู่ไปกับการใช้วิธีการรักษาโดยแพทย์แผนปัจจุบันและส่วนมากมักจะใช้โรงพยาบาลเอกชน

2. การปรับตัวทางด้านเนติธรรม ชาวม้งมีการปรับเปลี่ยนการใช้กฎจารีตประเพณีในการควบคุมทางสังคม มาเป็นการใช้กฎหมายบ้านเมือง หากเป็นเรื่องเล็กน้อยชาวม้งจะใช้กฎจารีตประเพณีมาจัดการ หากเป็นเรื่องใหญ่ก็จะใช้กฎหมายบ้านเมืองเข้าไปจัดการ

3. การปรับตัวทางด้านเศรษฐกิจ มีการปรับเปลี่ยนระบบเศรษฐกิจในครอบครัวจากการทำ การเกษตรเพื่อยังชีพมาเป็นการค้าขาย และการใช้แรงงานตลอดปีจนเป็นผู้ผลิตสินค้าด้านอุตสาหกรรมในครัวเรือน เป็นพ่อค้าคนกลาง พ่อค้าปลีก โดยมีเครือข่ายทางธุรกิจกับชาวม้งด้วยกันเอง และคนพื้นราบหรือคนต่างชาติ และบางส่วนลงมาขายแรงงานในกิจกรรมทั้งของชาวม้งด้วยกันเองและชาวไทยพื้นราบ เช่น กิจการปั๊มน้ำมัน และร้านค้าต่างๆ

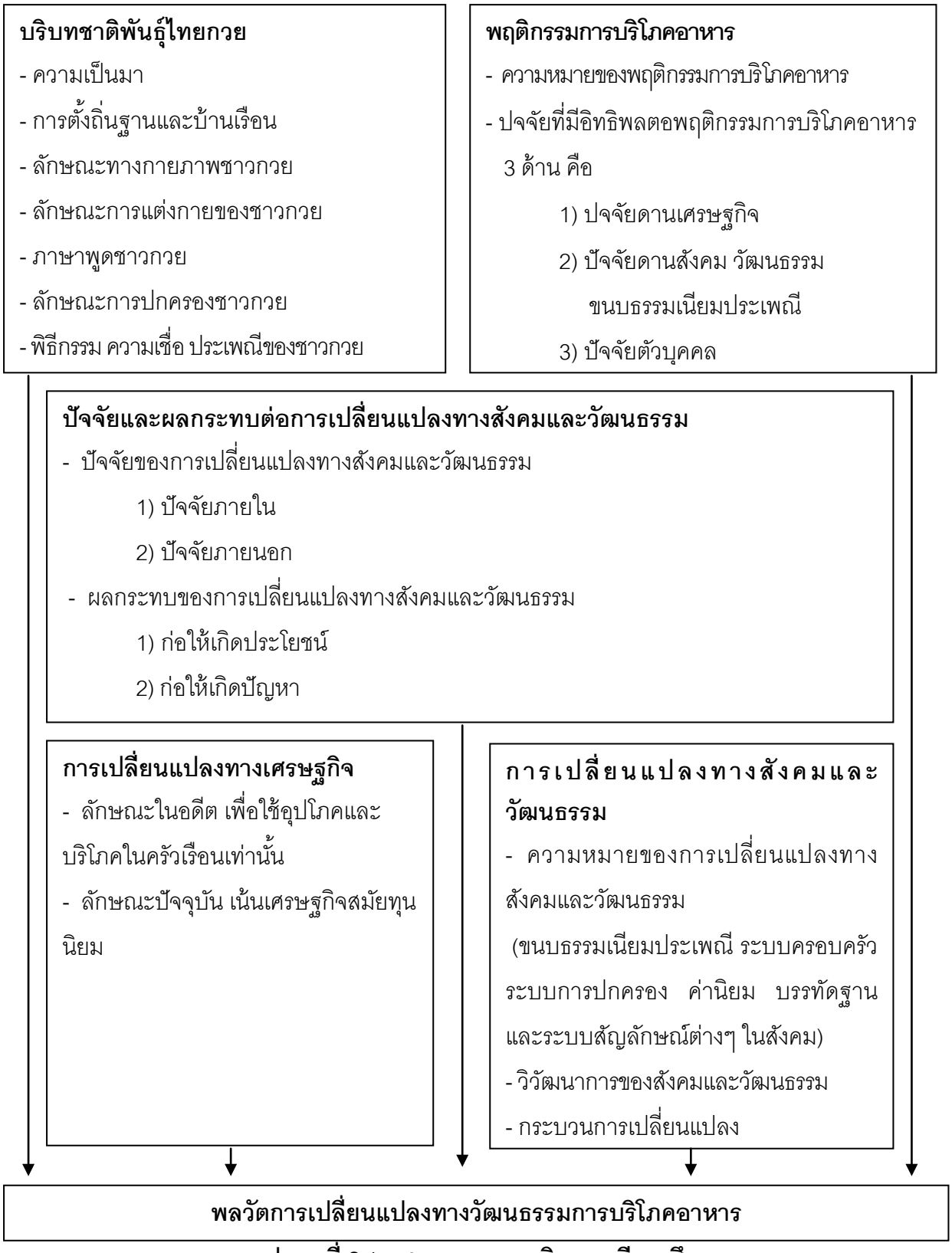
4. การปรับตัวทางด้านคติธรรม ระบบความเชื่อของชาวม้งเกี่ยวกับจักรวาลวิทยาไม่มีผลกระทบในทางเสียหายต่อชุมชนสังคมภายในชาวม้งเองและสังคมภายนอก และทางตรงกันข้ามกลับแสดงถึงการมีความกตัญญูกตเวทีต่อบรรพบุรุษและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ความมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชนจึงเป็นการควบคุมทางสังคมอีกทางหนึ่งด้วย

5. การปรับตัวทางด้านศิลปกรรม ในทางศิลปะการแสดงของชาวม้ง ถึงแม้ไม่มีความหมายอย่างเห็นเด่นชัดจากกิริยาท่าทางการแสดงออก แต่การแสดงในแต่ละอย่างเป็นการได้รับการสืบทอดกันมานาน เช่น การเป่าแคน การโยนลูกช่วงของหนุ่มสาว เป็นต้น ในยุคปัจจุบันคนหนุ่มสาวได้ปรับเปลี่ยนไปใช้ดนตรีสากลแทน

6. การปรับเปลี่ยนทางด้านวัตถุธรรม ชาวม้งรุ่นใหม่ ยังมีความเคารพในความศักดิ์สิทธิ์ของวัตถุต่างๆ ที่บรรพบุรุษได้คิดและสร้างเอาไว้ แต่วัตถุที่เป็นผลผลิตทางด้านวิทยาศาสตร์สมัยใหม่ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในระบบความเชื่อ และการดำรงชีวิตประจำวันเป็นอย่างมาก

7. การปรับตัวกับเพื่อนบ้าน ได้มีการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมสังคมไทยได้เป็นอย่างดี และมีสัมพันธภาพกันเป็นเพื่อนบ้านที่ดีต่อกันได้

กรอบแนวคิดทฤษฎีการศึกษา



รูปภาพที่ 2.1 แสดงกรอบแนวคิดทฤษฎีการศึกษา

2.4 บทสรุปวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

บริบทชาติพันธุ์ไทยกวย หรือชาวกวย (กูย) ในอดีต ซึ่งอพยพเข้าประเทศไทยสมัยปลายอยุธยา (พ.ศ.2245-2326) มีถิ่นเดิมอยู่บริเวณตอนเหนือของเมืองกำปงธม ประเทศกัมพูชาเป็นรัฐอิสระ แต่เขมรได้ใช้อำนาจทางทหารปราบชาวกวยและผนวกอาณาจักรเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของเขมร ชาวกวยชอบการอพยพ เพื่อแสวงหาที่ดินอุดมสมบูรณ์ในการเพาะปลูก แยกย้ายกันไปตั้งบ้านเรือน ปัจจุบันพบชาวกวยในจังหวัดบุรีรัมย์ อุบลราชธานี นครราชสีมา มหาสารคาม สุรินทร์ ศรีสะเกษและสุพรรณบุรี ตั้งถิ่นฐานปนอยู่กับชาวเขมรสูงและชาวลาวทำให้ชาวกวยถูกกลืนเข้าเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม เขมรสูงและลาว บ้านของชาวกวยมีลักษณะใต้ถุนสูงด้านหน้าเอาไว้เลี้ยงช้าง ใต้ถุนใช้เป็นที่วางหูก ทอผ้า วางกระด้งไหม และวัสดุเครื่องใช้สานด้วยหวายหรือไม้ไผ่ ชาวกวยบางบ้านจะแบ่งส่วนหนึ่งที่ติดตัวบ้านเป็นยุ้งข้าว บางบ้านสร้างแยกต่างหาก ลักษณะการตั้งบ้านเรือนของหมู่บ้านจะแยกกระจายเรียงรายไปตามถนนและตั้งบ้านเรือนเป็นกระจุก มีส่วนน้อยที่มีรั้วรอบขอบชิด ส่วนใหญ่มักปล่อยโล่งเพื่อไปมาหาสู่กันได้สะดวก เป็นการแสดงถึงความเป็นพี่น้องกัน ส่วนใหญ่เป็นบ้านชั้นเดียวใต้ถุนสูงและมีบ้าน 2 ชั้น รูปทรงสมัยใหม่บ้าง บ้านที่มีใต้ถุนก็จะทำที่เลี้ยงวัว ควาย บางบ้านจะมีกี่ทอผ้าเพื่อทอในฤดูแล้ง สำหรับบ้าน 2 ชั้นสมัยใหม่จะสร้างคอกวัวและควายไว้หลังบ้านหรือข้างบ้าน

ชาวกวยโดยทั่วไปมีผิวดำ สูงปานกลาง เฉลี่ยประมาณ 5 ฟุต 2 นิ้ว (ประมาณ 160 เซนติเมตร) จมูกแฟบ ผมเหยียดตรงหรือหยิกเล็กน้อยในบางกลุ่มที่ผสมกับพวกนิกรอยต์ผมจะหยิกและมีผิวดำสนิท ส่วนพวกที่ผสมกับกลุ่มไทย – ลาว จะมีผิวขาวโดยทั่วไปกล่าวโดยรวมๆ แล้วลักษณะเด่นทางกายภาพของชาวกวยมีรูปร่างสันทัด ไหล่กว้าง จมูกแบน ผิวคล้ำ เช่นเดียวกับชาวเขมรและมอญ

ส่วนการแต่งกายของชาวกวย หญิงสูงอายุจะนุ่งผ้าที่มีลายใส่เสื้อคอกระเช้า ใส่สร้อยคอลูกปัดเงิน นิยมใส่ดอกไม้หอมไว้ที่ติ่งหู ชาวกวยนิยมทอผ้า เช่น ผ้าจิกกะน้อย เป็นผ้าที่มีลักษณะคล้ายผ้าหางกระรอก มีสีเดียว เป็นผ้าสำหรับผู้ชายนุ่งในพิธีสำคัญๆ ลักษณะการนุ่งจะนุ่งพับจีบด้านหน้า เหมือนการนุ่งโสร่ง ผ้านุ่งสตรีนิยมทอหมี่คั่นเป็นทางแนวดิ่งยืนพื้นสีน้ำตาล มีหัวซิ่นพื้นสีแดงลายขิด ตีนซิ่นสีดำ มีริ้วขาวเหลืองแดง ผ้าจะกวีเป็นผ้าคล้ายอันลูซีมของเขมรมีลายทางยาว เป็นผ้าที่สตรีใช้นุ่งในงานสำคัญๆ

ชาวกวยมีภาษาพูดเป็นของตนเองจัดอยู่ในกลุ่มภาษาตระกูลมอญ – เขมร ชาวกวยไม่มีภาษาเขียนจึงสืบทอดวัฒนธรรมโดยการบอกเล่า (Oral Tradition) สืบต่อกันมาจากคนเฒ่าคนแก่

ชาวกวยมีความสามารถในการพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจที่ได้จากป่า และทำการผลิตเพื่ออยู่เพื่อกินในครัวเรือน ยังมีความสามารถในการพัฒนาเทคโนโลยีทางการผลิตเพื่อการดำรงชีวิตประจำวัน มีการจัดระเบียบทางการปกครองในชุมชนอย่างมีศักดิ์ศรี ผู้มีอาวุโสที่สุดเป็นผู้มีบทบาทต่อการตัดสินผิดถูกในชุมชน ซึ่งชาวกวย เรียกว่า “โขด” ชาวกวยนิยมเลี้ยงช้าง นับถือผีและศาสนาพุทธผสมกัน ภายในชุมชนมีทั้งวัดและศาลผีประจำหมู่บ้าน ผีบรรพบุรุษเรียกว่า “ญะจัวะฮ” บนบ้านจะมีหิ้งบูชา ผีบรรพบุรุษ บางบ้านสร้างศาลไว้ใกล้ศาลเจ้าที่ ในการเซ่นผีกระทำปีละครั้ง เริ่มพิธีโดยมี ข้าวสุก เหล้า เนื้อสัตว์ กรวยใบตอง ผ้า สตางค์ หมากพลู เอามาวางไว้ใต้หิ้งบูชา ทำพิธีเซ่นโดยเอาน้ำตาลโรยบนข้าวสุก จุดเทียนปักลงที่ข้าวแล้วกล่าวขอให้ผีบรรพบุรุษคุ้มครอง ขณะที่กล่าวค่อยๆ รินเหล้าลงขัน แล้วหยิบของที่ใช้เซ่นวางบนหิ้งที่เหลือนำมารับประทาน การเซ่นผีอาจจัดขึ้นในวาระอื่นๆ เช่น เมื่อมีเด็กคลอด หรือเมื่อมีแขกมาเยือนและพักอาศัยอยู่ที่บ้าน นอกจากนั้นชาวกวยยังนับถือวิญญาณ ได้แก่ ภูติผีปีศาจ เจ้าที่เจ้าทาง เจ้าป่าเจ้าเขา ผีปอบ และเรื่องขวัญ เป็นต้น โดยในหมู่บ้านจะมีแม่เฒ่าทำหน้าที่ดูแลความเจ็บไข้ชาวกวยเชื่อว่าการเจ็บป่วยเกิดจากการกระทำของผีจึงมีการอ้อนวอนให้ผีพอใจ โดยมีการรำแกลมอ หรือผีมอ ผู้ที่จะรำผีมอต้องผ่านพิธีไหว้ครู ครอบครูชาวกวยยังมีพิธีไหว้พระแข สันนิษฐานกันว่าเป็นพิธีที่ได้จากเขมร พิธีนี้เป็นพิธีเสี่ยงทายเพื่อดูปริมาณน้ำฝนที่จะตกในเดือนต่างๆ ที่เป็นฤดูทำนาในปี

ชาวกวยเชื่อว่าบรรพบุรุษที่ตายแล้วจะกลับมาเกิดในตระกูลเดิม ดังนั้นการตั้งชื่อลูกหลานมักตั้งตามชื่อปู่ย่า ตายายที่ล่วงลับไปแล้ว กวยไม่นิยมการเผาศพเพราะเชื่อว่าการเผาศพจะทำให้วิญญาณผู้ตายร้อนรน จึงนิยมฝังและกระทำกันเองโดยไม่มีพระภิกษุ โดยจะหันศีรษะศพไปทางทิศตะวันตกและนิยมฝังในไร่นาของผู้ตาย แต่ปัจจุบันกวยก็หันมานิยมเผาศพตามธรรมเนียมพุทธศาสนา และประเพณีพิธีกรรมในรอบปี ลักษณะการจัดพิธีกรรมในรอบปีจะเป็นไปในรูปของฮีต 12 ของลักษณะประเพณีอีสานทั่วๆ ไป มีพระสงฆ์เป็นผู้มีบทบาทสำคัญในพิธีกรรมทางศาสนา เช่น วันเข้าพรรษา ออกพรรษา ทอดกฐิน เป็นต้น ชาวบ้านจะประกอบพิธีกรรมทางศาสนาที่วัดและอุทิศส่วนกุศลให้ญาติพี่น้องที่ตายไปแล้ว โดยเฉพาะผีปู่ ย่า ตา ยาย

แนวความคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร กล่าวได้ว่า การประพฤติปฏิบัติที่เคยชินในการรับประทานอาหาร ซึ่งเปนการแสดงทั้งทางดานการกระทำและความคิด ความรูสึกตางๆ ตอการบริโภคอาหาร ลักษณะวิธีการรับประทานอาหาร เปนไปตามรูปแบบของสังคมและวัฒนธรรม เพื่อแสดงการมีสวนรวม การรักษาสถานะทางสังคม ทางเศรษฐกิจ

และปจจัยที่มีอิทธิพลตอพฤติกรรมการบริโภคอาหาร 3 ด้าน คือ ปจจัยดานเศรษฐกิจ ได้แก่ ภาวะเศรษฐกิจ เวลา สื่อมวลชน และความกาวหนาทางเทคโนโลยี เป็นต้น

ปัจจัยดานสังคม วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี ได้แก่ ภาวะแวดลอมทางกายภาพ ทางวัฒนธรรม ทางสังคม กลุมเพื่อน ครอบครัว จิตวิทยา และอิทธิพลของการศึกษา เป็นต้น และปัจจัยตัวบุคคล ได้แก่ สุขภาพและสรีรสภาพ ความสามารถในการรับรสสัมผัส รสชาติและความชอบ และอารมณและจิตใจ เป็นต้น

แนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ กล่าวได้ว่า เป็นลักษณะของการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจ เช่น วัตถุประสงค์ของการผลิต ปัจจัยการผลิต เทคโนโลยีการผลิต การจัดสรรผลผลิต ความหลากหลายของอาชีพ การพึ่งพาทางเศรษฐกิจจากภายนอก เป็นต้น หรือเป็นการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจในหมู่บ้านในระบบการผลิต การแจกจ่าย การบริโภค โดยอดีตเพื่อใช้อุปโภคและบริโภคในครัวเรือนเท่านั้น ต่อมาเป็นการเปลี่ยนแปลงไปเป็นเศรษฐกิจสมัยทุนนิยม ส่งผลกระทบทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงกับสภาพความเป็นอยู่ทางสังคม

แนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม กล่าวได้ว่า การเปลี่ยนแปลงทางสังคม เป็นการที่ระบบสังคม กระบวนการแบบอย่าง หรือรูปแบบทางสังคม เช่น ขนบธรรมเนียมประเพณี ระบบครอบครัว ระบบการปกครอง เป็นต้น เปลี่ยนไปจากเดิมที่เป็นอยู่ ซึ่งมีวิวัฒนาการของสังคมและวัฒนธรรม ไว้ 3 ขั้นตอน คือ ขั้นที่ 1 สังคมป่า (Savagery) ขั้นที่ 2 สังคมบ้าน (Barbarism) ขั้นที่ 3 สังคมเมือง (Civilization) กระบวนการเปลี่ยนแปลงของ Kroeber แบ่งออกเป็น 5 ขั้น คือ ขั้นที่ 1 การสร้างสรรค์ (Innovative Combination) ขั้นที่ 2 ความเจริญเติบโตของความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งสั่งสมกันมากเข้า (Cumulative Growth) ขั้นที่ 3 จุดอิ่มตัวของการสร้างสรรค์ (Culmination of Value Expression) ขั้นที่ 4 ระยะที่มีการทำซ้ำของเดิม (Repetition) และขั้นที่ 5 วัฒนธรรมแตกสลาย (Pattern Rupture and Dissolution)

ส่วนการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม เป็นการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในด้านต่างๆ ที่มนุษย์ประดิษฐ์และสร้างขึ้น เช่น ด้านค่านิยม บรรทัดฐานและระบบสัญลักษณ์ต่างๆ ในสังคมนั้นๆ หรือการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตการดำเนินชีวิตและพฤติกรรมที่บุคคลในสังคมได้เคยประพฤติปฏิบัติติดต่อกันมาเป็นระยะเวลานาน ไปสู่แบบแผนใหม่ที่ยังไม่เคยชินมาก่อน

แนวความคิดเกี่ยวกับปัจจัยและผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม กล่าวได้ว่า ปัจจัยของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม แบ่งได้ 2 ปัจจัย คือ ปัจจัยภายใน ได้แก่ ปัจจัยที่แสดงอย่างเปิดเผยหรือตั้งใจกระทำการเปลี่ยนแปลง และปัจจัยที่ไม่ได้แสดงอย่างเปิดเผยหรือตั้งใจ และปัจจัยภายนอก ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงลักษณะของประชากร การเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ผลกระทบจากภายนอก และการยืมวัฒนธรรม

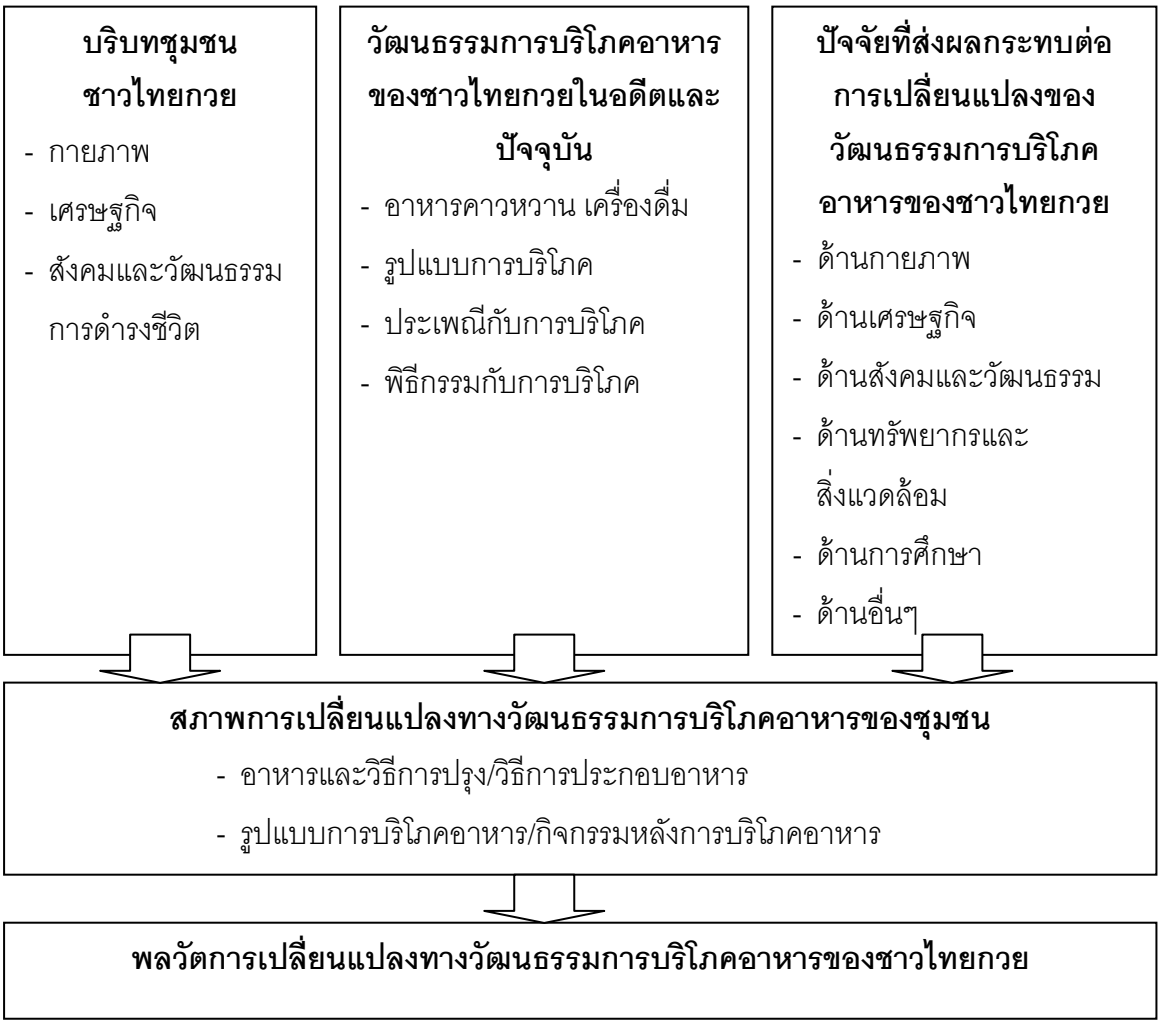
ส่วนผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม มีอยู่ 2 ด้าน คือ ก่อให้เกิดประโยชน์ เช่น มีการประดิษฐ์คิดค้นสิ่งใหม่ๆ มีการเปลี่ยนแปลงระบบการทำงานที่ดีขึ้น และมีการพัฒนาประเทศทำให้ประชาชนอยู่ดีกินดี เป็นต้น และก่อให้เกิดปัญหา เช่น ปัญหาทางสังคม ปัญหาของการเพิ่มประชากร ปัญหาการว่างงาน ปัญหาแหล่งสลัม และปัญหาโสเภณี เป็นต้น

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 บทนำ

การวิจัยศึกษาพลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ใช้แนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยกำหนดกรอบแนวคิดการวิจัย และระเบียบวิธีการวิจัยตามวัตถุประสงค์การวิจัยที่ตั้งไว้ โดยมีการกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล การเก็บรวบรวมข้อมูล การตรวจสอบและการวิเคราะห์ข้อมูล ดังจะกล่าวต่อไป

3.2 กรอบแนวคิดการวิจัย



รูปภาพที่ 3.1 **แสดงกรอบแนวคิดทางการวิจัยของการศึกษาพลวัตการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์**

3.3 ระเบียบและวิธีการวิจัย

3.3.1 ระเบียบวิธีวิจัยที่ตอบคำถามบริบทด้านสังคม เศรษฐกิจ กายภาพและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตมีลักษณะอย่างไร ตลอดจนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ความเชื่อ และภูมิปัญญาด้านการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์มีอะไรบ้าง และมีลักษณะอย่างไร

3.3.1.1 **ขอบเขตของเนื้อหา** ศึกษาในรูปแบบงานวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาเชิงลึกในประเด็นการศึกษาตั้งแต่ บริบทด้านสังคม เศรษฐกิจ กายภาพและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตและวัฒนธรรมทางด้านวิถีการบริโภค ลักษณะและประเภทของอาหารที่บริโภค โดยแยกรายละเอียดต่างๆ ได้แก่ ชนิดของอาหาร ชื่ออาหาร แหล่งที่มา วัตถุดิบ วัสดุ-อุปกรณ์ของอาหารพื้นบ้านชนิดต่างๆ กรรมวิธีหรือกระบวนการประกอบอาหารและการถนอมอาหาร ตลอดจนรูปแบบการบริโภค ความเชื่อและภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ

3.3.1.2 **ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา** ประชากรในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ นักวิจัยอ้างอิงจากเอกสารทางประวัติศาสตร์และงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับชาติพันธุ์ไทยกวย ซึ่งระบุแหล่งอาศัยของกลุ่มที่มีอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งทำให้นักวิจัยใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจง เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกจากกลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลได้โดยตรง โดยใช้เกณฑ์จากชาติพันธุ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมดั้งเดิม และมีรูปแบบการพัฒนาตามบริบททางสังคม เศรษฐกิจและวัฒนธรรมสมัยปัจจุบัน จึงได้**กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา** จำนวน 2 จังหวัด และ 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลอำเภอศรีขรภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสังและบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์

3.3.1.3 **เครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูล** โดยมีการกำหนดเครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูล ดังนี้

3.3.1.3.1 **ศึกษาเอกสารทางประวัติศาสตร์และงานวิจัย** เกี่ยวกับชาวไทยกวย อาหารวิธีการประกอบอาหาร วัฒนธรรมการบริโภค ความเชื่อและภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรมการบริโภค ตลอดจนข้อมูลบริบทด้านความเป็นอยู่ การดำรงชีวิตในส่วนสังคม เศรษฐกิจ กายภาพ และวัฒนธรรมของชาวไทยกวยที่มีการศึกษาไว้เบื้องต้น จากหอสมุดและศูนย์วัฒนธรรมต่างๆ

3.3.1.3.2 **ศึกษาด้วยการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง** (Non-Structured Interview) จากนักปราชญ์ ครูบา ผู้รู้ และผู้ที่ประกอบอาหารพื้นบ้าน ชาวไทยกวยที่อยู่ในชุมชน

และอาศัยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ตามกลุ่มตัวอย่างที่กำหนด ในรูปแบบการสังเกต สัมภาษณ์ ถ่ายภาพประกอบและบันทึกข้อมูลลงในแถบบันทึกและจดบันทึกตามความเหมาะสม ซึ่งมุ่งประเด็นการศึกษาดังนี้

ตอนที่ 1 บริบทชุมชนทางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของชาวไทยกวย

- **ชื่อชุมชน/หมู่บ้าน**
- **ที่อยู่ (หมู่ที่/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด/รหัสไปรษณีย์) พร้อมแผนที่**
- **อาณาเขต/ขอบเขตของหมู่บ้าน**
- **ประวัติความเป็นมาของชุมชน** (เน้นความเป็นชาติพันธุ์กวย/ส่วย)
- **ลักษณะทางกายภาพของชุมชน**
    - ด้านการปกครอง (การจัดตั้งหมู่บ้าน/คณะกรรมการปกครอง/ลักษณะการปกครอง)
    - ด้านประชากร (จำนวนประชากร/จำนวนเพศหญิงชาย/จำนวนครัวเรือน/จำนวนแยกตามกลุ่มอายุ)
    - ด้านบุคลิกภาพ/ลักษณะของชุมชน (หน้าตา/ผิวพรรณ/รูปร่างของวัยชรา วัยผู้ใหญ่ วัยรุ่น วัยเด็กเป็นภาพรวม)
    - ด้านโครงสร้างพื้นฐาน/สาธารณูปโภค (ไฟฟ้า ประปา โทรศัพท์/ถนน/แหล่งน้ำทางเกษตร การบริโภค)
    - ด้านภูมิประเทศ/ภูมิอากาศ
    - ด้านการจัดการพื้นที่/ทรัพยากร (การแบ่งพื้นที่ทำการเกษตร/อยู่อาศัย/ทรัพยากรในชุมชน)
    - แหล่งทางการศึกษาและทางศาสนา
- **ลักษณะสภาพทางเศรษฐกิจ**
    - ด้านอาชีพ (ลักษณะอาชีพหลัก รองของชุมชน/รายได้เฉลี่ย/ภาวะหนี้สิน)
    - ฐานะทางเศรษฐกิจ (ยากจน/ปานกลาง/ฐานดี คิดเป็น %)
- **ลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรม**
    - ด้านลักษณะเอกลักษณ์ของความเป็นชุมชน
    - วิถีชีวิตความเป็นอยู่/การดำรงชีวิต
    - ความเชื่อ/ประเพณี/พิธีกรรม/ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน

ตอนที่ 2 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในอดีตและปัจจุบัน

2.1 วัฒนธรรมและภูมิปัญญาทางการบริโภคอาหารตามประเภทและรูปแบบการบริโภคของชุมชนทั้งในอดีตและปัจจุบัน

2.1.1 **ประเภทอาหารตามตำรับอาหาร** (ลักษณะ เอกลักษณ์และคุณค่าของอาหาร/วัตถุดิบและส่วนประกอบในการปรุงและประกอบอาหาร/การเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบ/อุปกรณ์ และข้าวของเครื่องใช้ในการประกอบการ/วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร) ได้แก่

อาหารคาว - ลาบ/ห่อหมก/น้ำพริก/ต้ม/แกง/ตำ/คั่ว/ซุป/ทอด/ย่าง/อื่นๆ

อาหารหวาน - ข้าวต้มมัด/ขนมหวาน/อื่นๆ

เครื่องดื่ม - น้ำหวาน/น้ำสมุนไพร/อื่นๆ

2.1.2 **รูปแบบการบริโภค**

- วิธีการรับประทาน
- ศิลปะการจัดวางสำรับ
- วิธีการดูแลรักษาและการถนอมอาหาร
- กิจกรรมหลังจากการรับประทาน

2.2 วัฒนธรรมและภูมิปัญญาทางการบริโภคอาหารตามประเพณีความเชื่อและพิธีกรรมของชุมชนทั้งในอดีตและปัจจุบัน

2.2.1 **ประเพณีของชุมชน** (ลักษณะของประเพณี/อาหารที่เกี่ยวข้อง/รูปแบบการบริโภค/ภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้) ได้แก่

- ประเพณีการทำบุญข้าวเปลือก
- ประเพณีการทำบุญพระเวส
- ประเพณีพิธีการทำขวัญผูกข้อมือ
- ประเพณีสงกรานต์
- ประเพณีทำบุญเข้าพรรษา
- ประเพณีทำบุญออกพรรษา
- ประเพณีการทอดกฐิน
- ประเพณีการลอยกระทง
- ประเพณีการขึ้นบ้านใหม่

- ประเพณีการแต่งงาน/กินดอง
- ประเพณีการตาย/งานศพ
- ประเพณีการบวชนาค
- อื่นๆ

2.2.2 **ความเชื่อและพิธีกรรมของชุมชน** (ลักษณะของประเพณี/อาหารที่เกี่ยวข้อง/รูปแบบการบริโภค/ภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้) ได้แก่

- เจ้าปู่ตา
- ผี/การตาย
- การทำขวัญข้าว/ทำขวัญ
- การเกิด/การตั้งท้อง/การคลอดลูก
- การแต่งงาน/การครองคู่
- คาถาอาคม/พิธีกรรมทางไสยศาสตร์
- การรักษาโรค/การเจ็บป่วย

3.3.1.4 **การวิเคราะห์ข้อมูล** โดยศึกษา**วิเคราะห์ในเชิงคุณภาพด้วยการพรรณนาวิเคราะห์** (Descriptive Analysis) **และสังเคราะห์ข้อมูลจากการอภิปรายจากชุมชน** เพื่อสรุปผลการศึกษาวิจัย

3.3.2 **ระเบียบวิธีวิจัยที่ตอบคำถามลักษณะวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และบุรีรัมย์จากอดีตจนถึงปัจจุบันมีลักษณะการเปลี่ยนแปลงอย่างไร**

3.3.2.1 **ขอบเขตของเนื้อหา** ศึกษาในรูปแบบงานวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับสภาพลักษณะของวัฒนธรรมด้านการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในอดีตที่ผ่านมา และสภาพลักษณะของวัฒนธรรมด้านการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในปัจจุบัน ซึ่งเปรียบเทียบและแยกถึงความแตกต่างของวัฒนธรรมด้านการบริโภคของชาวไทยกวยในมิติของเวลาที่แตกต่างกัน

3.3.2.2 **ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา** ประชากรในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ นักวิจัยอ้างอิงจากเอกสารทางประวัติศาสตร์และงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับชาติพันธุ์ไทยกวย ซึ่งระบุแหล่งอาศัยของกลุ่มที่มีอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งทำให้นักวิจัยใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจง เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกจากกลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลได้โดยตรง โดยใช้เกณฑ์จากชาติพันธุ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมดั้งเดิม และมีรูปแบบการพัฒนาตามบริบททางสังคม เศรษฐกิจและวัฒนธรรมสมัยปัจจุบัน จึงได้**กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา** จำนวน 2 จังหวัด และ 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลอำเภอศรีขภูมิ และ

บ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์

3.3.2.3 **เครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูล** โดยมีการกำหนดเครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูล ดังนี้

3.3.2.3.1 **ศึกษาด้วยการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง** (Non-Structured Interview) จากนักปราชญ์ ครูบา ผู้รู้และผู้ที่ประกอบอาหารพื้นบ้าน ในรูปแบบการสัมภาษณ์ถ่ายภาพประกอบและบันทึกข้อมูลลงในแถบบันทึกและจดบันทึกตามความเหมาะสม ซึ่งมุ่งประเด็นศึกษาดังนี้

ตอนที่ 3 **สภาพการเปลี่ยนแปลงและปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย**

3.1 **สภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชุมชนเป็นอย่างไร**

- อาหารและวิธีการปรุง/วิธีการประกอบอาหาร
- รูปแบบการบริโภค/กิจกรรมหลังการบริโภค

3.3.2.3.2 **จัดสนทนากลุ่ม** (Focus Group) **และถอดความข้อมูล** ระหว่างผู้นำ ตัวแทนชุมชน หรือตัวแทนกลุ่มตัวอย่างชาวไทยกวยที่ศึกษา **ทั้งหมด** 6 **กลุ่มศึกษา กลุ่มละ** 5 – 10 **คน โดยแยกตามชุมชนกลุ่มตัวอย่างที่กำหนดไว้** ซึ่งมุ่งประเด็นศึกษาดังนี้

ตอนที่ 3 **สภาพการเปลี่ยนแปลงและปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย**

3.2 **สภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชุมชนเป็นอย่างไร**

- อาหารและวิธีการปรุง/วิธีการประกอบอาหาร
- รูปแบบการบริโภค/กิจกรรมหลังการบริโภค

3.3.2.4 **การวิเคราะห์ข้อมูล** โดยศึกษา**วิเคราะห์ในเชิงคุณภาพด้วยการพรรณนาวิเคราะห์** (Descriptive Analysis) **และสังเคราะห์ข้อมูลจากการอภิปรายจากชุมชน** เพื่อสรุปผลการศึกษาวิจัย

3.3.3 **ระเบียบวิธีวิจัยที่ตอบคำถามปัจจัยอะไรบ้างที่ส่งผลกระทบให้วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม**

3.3.3.1 **ขอบเขตของเนื้อหา** ศึกษาในรูปแบบงานวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาเชิงลึกถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และ

จังหวัดบุรีรัมย์ที่มีลักษณะความสัมพันธ์ ด้านเศรษฐกิจ ด้านกายภาพ ด้านสังคมและด้านวัฒนธรรมต่อวิถีชีวิตของชาวไทยกวย

3.3.3.2 **ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา** ประชากรในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ นักวิจัยอ้างอิงจากเอกสารทางประวัติศาสตร์และงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับชาติพันธุ์ไทยกวย ซึ่งระบุแหล่งอาศัยของกลุ่มที่มีอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งทำให้นักวิจัยใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจง เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกจากกลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลได้โดยตรง โดยใช้เกณฑ์จากชาติพันธุ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมดั้งเดิม และมีรูปแบบการพัฒนาตามบริบททางสังคม เศรษฐกิจและวัฒนธรรมสมัยปัจจุบัน จึงได้**กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา** จำนวน 2 จังหวัด และ 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลอำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ และสุ่มตัวอย่างแบบโควตาชาวไทยกวยในเขตหมู่บ้าน อำเภอและจังหวัดที่ศึกษาจำนวน 400 ราย โดยหมู่บ้านละ67 ราย จำนวน 4 หมู่บ้าน และ 66 ราย จำนวน 2 หมู่บ้าน

3.3.3.3 **เครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูล** โดยมีการกำหนดเครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูล ดังนี้

3.3.3.3.1 **จัดสนทนากลุ่ม** (Focus Group) **และถอดความข้อมูล** ระหว่างผู้นำ ตัวแทนชุมชน หรือตัวแทนกลุ่มตัวอย่างชาวไทยกวยที่ศึกษา **ทั้งหมด** 6 **กลุ่มศึกษากลุ่มละ** 5 – 10 **คน โดยแยกตามชุมชนกลุ่มตัวอย่างที่กำหนดไว้** ซึ่งมุ่งประเด็นศึกษาดังนี้

ตอนที่ 3 **สภาพการเปลี่ยนแปลงและปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย**

3.2 **ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชุมชนมีอะไรบ้าง และมีผลกระทบเปลี่ยนแปลงอย่างไร**

- ด้านกายภาพ
- ด้านเศรษฐกิจ
- ด้านสังคมและวัฒนธรรม
- ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
- ด้านการศึกษา
- ด้านอื่นๆ

3.3.3.3.2 **แบบสอบถามความคิดเห็นของชาวไทยกวยที่ศึกษา** โดยสุ่มตัวอย่างแบบโควตา จำนวน 400 ชุด ซึ่งมีประเด็นศึกษาดังนี้

ตอนที่ 1 การศึกษาสถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย

ตอนที่ 2 ศึกษาความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย

3.3.3.4 **การวิเคราะห์ข้อมูล** โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งออกเป็น 2 ด้าน ดังนี้

3.3.3.4.1 **วิเคราะห์เชิงคุณภาพด้วยการพรรณนาวิเคราะห์** (Descriptive Analysis) **และสังเคราะห์ข้อมูลจากการอภิปรายจากชุมชน** เพื่อสรุปผลการศึกษาวิจัย

3.3.3.4.2 **วิเคราะห์เชิงปริมาณด้วยการข้อมูลมาถอดรหัสตัวเลขและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ ได้ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป** SPSS for Windows โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา เพื่อหาการแจกแจงความถี่และร้อยละ ค่ากลางของข้อมูล (ค่าเฉลี่ย) การกระจายตัว (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน) กับกลุ่มตัวอย่างของประชากรที่ศึกษา

3.4 ตารางสรุปวิธีดำเนินการวิจัย

ตารางสรุปวิธีดำเนินการวิจัย สามารถแสดงรายละเอียดได้ดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 แสดงวิธีดำเนินการวิจัยโครงการพลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย

วัตถุประสงค์	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง	เครื่องมือ	การเก็บรวบรวมข้อมูล	การวิเคราะห์ข้อมูล
1. เพื่อศึกษาบริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิต ตลอดจนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์	ชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์	จากนักปราชญ์ ครูบา ผู้รู้ และผู้ที่ประกอบอาหารพื้นบ้านที่เป็นชาวไทยกวย 6 หมู่บ้าน 5 อำเภอในเขต 2 จังหวัด ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตล อำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ จนถึงบ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์	เอกสารทางประวัติศาสตร์และงานวิจัย	ค้นคว้าและรวบรวมเอกสารทางประวัติศาสตร์และงานวิจัย	วิเคราะห์ในเชิงคุณภาพด้วยการพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis) และสังเคราะห์ข้อมูลจากการอภิปรายจากชุมชน
			แบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Non-Structured Interview)	การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Non-Structured Interview)	
2. เพื่อศึกษาสภาพการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยจากอดีตถึงปัจจุบัน	ชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์	จากนักปราชญ์ ครูบา ผู้รู้ และผู้ที่ประกอบอาหารพื้นบ้านที่เป็นชาวไทยกวย 6 หมู่บ้าน 5 อำเภอในเขต 2 จังหวัด ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตล อำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ จนถึงบ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก	แบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Non-Structured Interview)	การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Non-Structured Interview)	วิเคราะห์ในเชิงคุณภาพด้วยการพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis) และสังเคราะห์ข้อมูลจากการอภิปรายจากชุมชน
			การสนทนากลุ่ม (Focus group)	จัดสนทนากลุ่ม (Focus group) และถอดความข้อมูลระหว่างผู้นำตัวแทนชุมชน หรือ	

วัตถุประสงค์	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง	เครื่องมือ	การเก็บรวบรวมข้อมูล	การวิเคราะห์ข้อมูล
		บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์		ตัวแทนกลุ่มตัวอย่างชาวไทยกวยที่ศึกษาทั้งหมด 6 กลุ่มศึกษากลุ่มละ 5 – 10 คน โดยแยกตามชุมชนกลุ่มตัวอย่างที่กำหนดไว้	
3. เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์	ชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์	จากนักปราชญ์ ครูบา ผู้รู้ และผู้ที่ประกอบอาหารพื้นบ้านที่เป็นชาวไทยกวย 6 หมู่บ้าน 5 อำเภอในเขต 2 จังหวัด ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตล อำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ จนถึงบ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์	การสนทนากลุ่ม (Focus group)	จัดสนทนากลุ่ม (Focus group) และถอดความข้อมูลระหว่างผู้นำตัวแทนชุมชน หรือตัวแทนกลุ่มตัวอย่างชาวไทยกวยที่ศึกษาทั้งหมด 6 กลุ่มศึกษากลุ่มละ 5 – 10 คน โดยแยกตามชุมชนกลุ่มตัวอย่างที่กำหนดไว้	วิเคราะห์ในเชิงคุณภาพด้วยการพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis) และสังเคราะห์ข้อมูลจากการอภิปรายจากชุมชน
		ชาวไทยกวยในเขตหมู่บ้าน อำเภอและจังหวัดที่ศึกษาจำนวน 400 ราย	แบบสอบถามความคิดเห็นของชาวไทยกวยที่ศึกษา โดยสุ่ม	สอบถามความคิดเห็นของชาวไทยกวยจำนวน 400 ราย โดย	วิเคราะห์เชิงปริมาณด้วยการข้อมูลมาถอดรหัสตัวเลขและ

วัตถุประสงค์	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง	เครื่องมือ	การเก็บรวบรวมข้อมูล	การวิเคราะห์ข้อมูล
			ตัวอย่างแบบโควตา จำนวน 400 ชุด	หมู่บ้านละประมาณ 66-67 ราย	วิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ ได้ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for Windows โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา เพื่อหาการแจกแจงความถี่และร้อยละ ค่ากลางของข้อมูล (ค่าเฉลี่ย) การกระจายตัว (ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน) กับกลุ่มตัวอย่างของประชากรที่ศึกษา

บทที่ 4 ผลการศึกษา

4.1 บทนำ

การศึกษาวิจัยมีการศึกษาตามวัตถุประสงค์การวิจัย ได้แก่ บริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมการดำรงชีวิต สภาพการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวยจากอดีตถึงปัจจุบัน และปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวย ในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งสามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และถอดบทเรียน ได้ผลการศึกษาดังต่อไปนี้

4.2 ผลการศึกษา

การศึกษาวิจัยสามารถแสดงผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์การวิจัย ดังนี้

4.2.1 **วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 1 เพื่อศึกษาบริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมการดำรงชีวิต ตลอดจนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ซึ่งรวมทั้งรูปแบบการบริโภค ความเชื่อ และภูมิปัญญาด้านการบริโภคอาหารในประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ ของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์** ซึ่งจากการศึกษาสรุปโดยภาพรวมทั้ง 6 หมู่บ้าน และแบ่งการศึกษาออกเป็น 2 ประเด็น คือ 1. **บริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตชาวไทยกวย** และ2. **วิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวย** ซึ่งมีรายละเอียดพบว่า

4.2.1.1 **บริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตชาวไทยกวย**

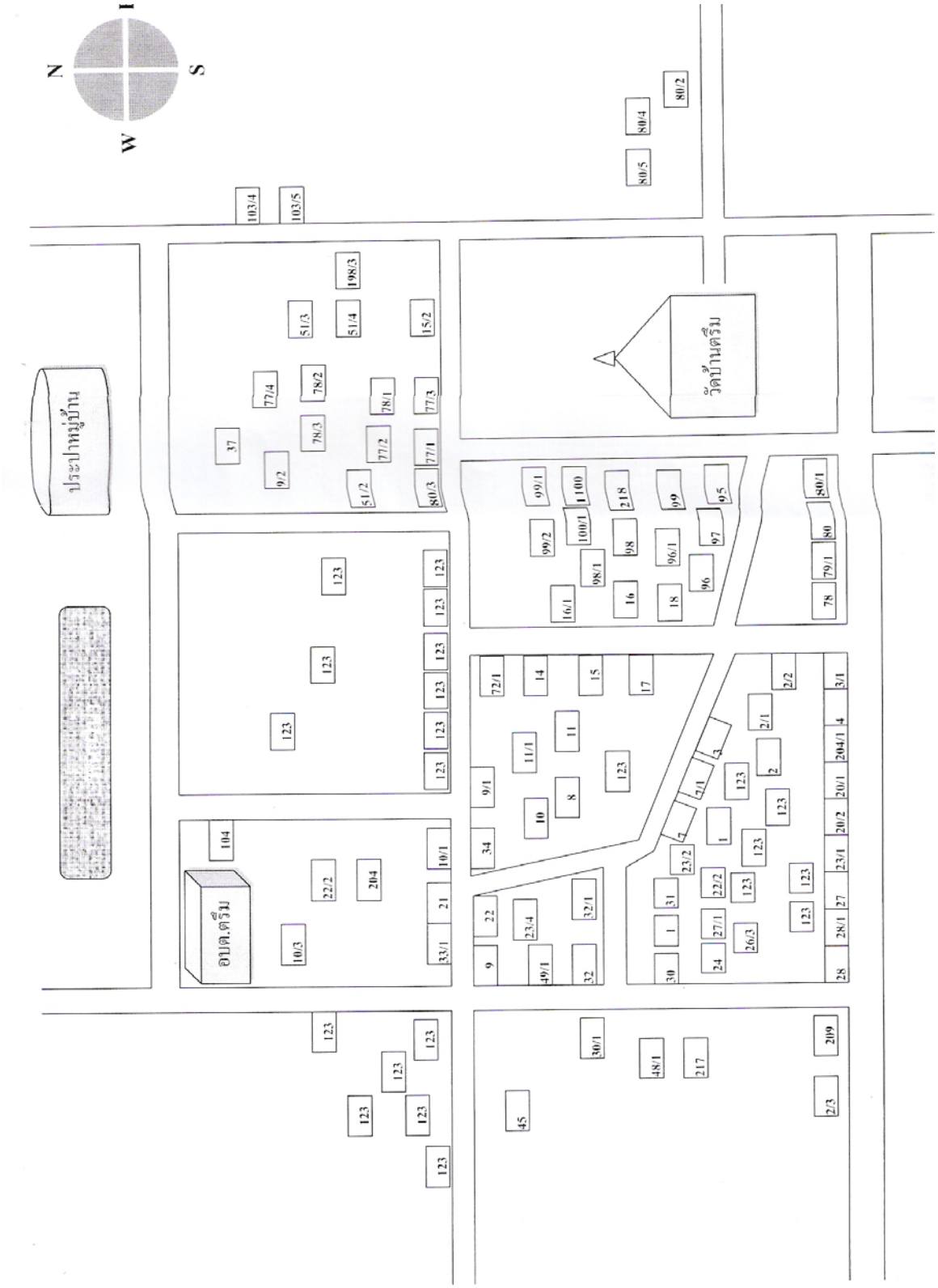
ผลการศึกษาวิจัยบริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตชาวไทยกวยทั้ง 2 จังหวัด และ 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลอำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ สามารถแยกได้ตามหมู่บ้านที่ศึกษาดังนี้

4.2.1.1.1 **ชาวไทยกวยหมู่บ้านแตล** มีรายละเอียดบริบทดังนี้

- **บริบททางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของชุมชน** โดยมีรายละเอียดในอดีตและปัจจุบันดังนี้

- **ที่อยู่** บ้านแตล หมู่ที่ 1,22 ตำบลแตล อำเภอศีรขภูมิ จังหวัดสุรินทร์ 32110
- **อาณาเขต/ขอบเขตของหมู่บ้าน**

แผนที่หมู่บ้าน



รูปภาพที่ 4.1 แสดงแผนที่หมู่บ้านบ้านแตล หมู่ที่ 1,22 ตำบลแตล อำเภอศีรขภูมิ จังหวัดสุรินทร์

- **ประวัติความเป็นมาของบ้านแตล**

ชื่อหมู่บ้านแตล อดีตนั้นมาจากภาษาเขมร คำว่า “กระเอล” แปลว่า “ลื่น” ชาวกวย, ส่วย เรียกว่า บ้านหระแตล หรือ “ระแตล” ทุกวันนี้หรือเพียงคำเดียวคือ “แตล” ภาษาลาวท้องถิ่น เรียกว่าบ้านมืน แปลว่า “ลื่นไถล” มีอายุประมาณ 300 ปี ปลายสมัยกรุงศรีอยุธยา เป็นราชธานี ความเกี่ยวเนื่องสมัยต้นกรุงธนบุรีเป็นราชธานี ประมาณ พ.ศ.2303-2310 บ้านแตลกำเนิดในสมัยการปกครองแบบโคตรชาวกูยเรียก โขด (โคตร) จัดให้ ขุนสิทธิ์ (พ่อดง) มีตำแหน่งเทียบเท่ากำนัน การอพยพไม่ได้ลงมาคราวเดียวกัน แต่อพยพตามกับมาเรื่อยๆ เริ่มแรกจำนวน 3 ครัวเรือน ซึ่งชาวกูยบ้านแตล เป็นกลุ่มชาติพันธุ์หนึ่ง ในอีสานที่พูดภาษาในตระกูลมอญ-เขมร เขาเรียกตามกลุ่มสำเนียงที่พูดว่า กูย, กวย, โก้ย แปลว่า คน ยังแบ่งกลุ่มออกไปอีก เช่น กูยมลอ (เมโล) กูยดำเรย, กูยมรู, กรูเยอ ชาวไทยโดยทั่วไปจะเรียกลุ่มชาติพันธุ์นี้ว่า “ส่วย” (เขมรป่าดง) ในอดีตชาวกูยในเขตอีสานใต้มีบทบาทในการส่งส่วยเป็นเครื่องบรรณาการแก่กรุงศรีอยุธยาเป็นประจำทุกปี ในรูปผลผลิตจากป่าเป็นเหตุหนึ่งที่ทำให้ชาวไทย ชาวลาว เรียก ชาวกูย ว่า ส่วย

ชาวบ้านแตลเป็นชาติพันธุ์กูย หรือชาวกวย มีภาษาตระกูลเดียวกันกับมอญ, โซ, เขมร คำว่า กูย ความหมายของภาษาแปลว่า “คน” อีกนัยหนึ่ง หมายถึงชนชาติกลุ่มย่อยชาติหนึ่งมีภาษาวัฒนธรรมเป็นของตนเอง กูยมีภาษาพูด เพี้ยนกันบ้างเป็นพวกใหญ่ๆ ได้ 2 พวก คือ กุย-กุย กับ กูย-กวย เหมือนลาวไทยกับลาวเหนือ ลาวเวียง เขมรสูง กับเขมรต่ำ ซึ่งมีการสื่อภาษาที่ผิดเพี้ยนกันบ้าง แต่ก็ฟังกันรู้เรื่องส่วนใหญ่เป็นลักษณะไทยกรุง ไทยสุพรรณ โดยมีการใช้ภาษาส่วยในสมัยรัตนโกสินทร์ ซึ่งมาจากการส่งส่วยนั้นเอง

ที่ตั้งของบ้านแตล ตั้งอยู่หมู่ที่ 1 ตำบลแตล อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ เชื่อมสายทางลาดยางอำเภอจอมพระ ทางหลวงหมายเลข 2334 อยู่ห่างจากอำเภอศีขรภูมิประมาณ 13 กิโลเมตร ห่างจากอำเภอจอมพระประมาณ 20 กิโลเมตร ลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบสูง มีคูคลองล้อมรอบ มีกำแพง 2 ชั้น มีประตูเมืองด้านทิศใต้ ทิศตะวันตก, ทิศเหนือ คูคลอง กำแพงเมืองถูกทำลายเกือบหมดสภาพ มีร่องรอยสังเกตเห็นชัดเจน สันนิฐานได้ว่า มีน้ำสำหรับไหลผ่านลงไปสู่ลำห้วยทับทัน (จังหวัดศรีสะเกษ) อารยธรรมมีอายุไม่ต่ำกว่า 300 ปี เจริญรุ่งเรืองสมัยขอมเรืองอำนาจหรือก่อน 300 ปี เพราะมีศิลปวัตถุและซากวัตถุโบราณเก่าแก่ที่ขุดพบ ได้แก่ หม้อดินศิลาแลงและซากศพคนโบราณอีกด้วย (สัมภาษณ์ นายวิลาศ โพธิ์สาร ผู้อาวุโสของชุมชนกวยบ้านแตล: กันยายน 2550)

- **ลักษณะทางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมของชุมชนจากอดีตจนถึงปัจจุบัน**

- **ลักษณะทางกายภาพของชุมชน** ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- **ด้านการปกครอง** คณะกรรมการหมู่บ้านการปกครอง นับตั้งแต่เริ่มมีการตั้งหมู่บ้านมีผู้ใหญ่และกำนันหมุนเวียนเปลี่ยนมา ไม่ต่ำกว่า 20 คน

โดยหมู่บ้านแตล มีพื้นที่ประมาณ 5,070 ตารางกิโลเมตร การปกครองบ้านแตล แบ่งออก 3 คุ้ม คุ้มเหนือ หมู่ที่ 1 คุ้มใต้ หมู่ที่ 22 และคุ้มน้อง แต่ละคุ้มประมาณ 10-16 หลังคาเรือน (ข้อมูลสถิติจากองค์การบริหารส่วนตำบลแตล ปี 2550) เป็นหมู่บ้าน อพป.มีนายกำพล เจือจันทร์ เป็นผู้ใหญ่บ้านและเป็นกำนันตำบลแตล มีพื้นที่ประมาณ 4,326 ตารางกิโลเมตร หมู่ที่ 22 บ้านแตล คุ้มใต้ นางเยาวนา โพธิสาร เป็นผู้ใหญ่บ้าน มีพื้นที่ประมาณ 744 ตารางกิโลเมตร

ลักษณะการปกครองบ้านแตลในอดีตมีหัวหน้าบ้านแตลปกครองเรียกว่า พ่อบ้าน และมีศักดิ์ศรีด้วย พ่อบ้านคนแรกชื่อ “ขุนโกษา” คนต่อมาชื่อ “ขุนสิทธิ์” และ “ขุนวิเศษ” ต่อมาได้มีการเปลี่ยนแปลงการปกครองใหม่ยกเลิกศักดินา และหันมาใช้กฎหมายลักษณะการปกครองท้องถิ่นแทน เมื่อปี พ.ศ.2575 ได้เปลี่ยนจากพ่อบ้านเป็นกำนัน, ผู้ใหญ่บ้าน เริ่มจากกำนันนิน, กำนันอยู่, กำนันหงส์, กำนันดัด, กำนันเมียน, กำนันแล, กำนันมา แสงนวล, กำนันมา เจือจันทร์, กำนันวินัย, และกำนันกำพล เจือจันทร์ ปี พ.ศ.2532

- **ด้านประชากร** จำนวนประชากรบ้านแตล สามารถแยกรายละเอียดได้ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนประชากร เพศชาย, หญิง หมู่ที่ 1,22 จำนวนครัวเรือน

หมู่ที่	ครัวเรือน	เพศชาย	เพศหญิง	รวม	ร้อยละ	
					ชาย	หญิง
1	229	468	472	940	49.79	50.21
22	143	282	320	602	46.84	53.16
รวมทั้งหมด	**372**	**750**	**792**	**1,542**	**100.00**	**100.00**

ที่มา : องค์การบริหารส่วนตำบลแตล อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ ปี 2550

- **ด้านบุคลิกภาพ/ลักษณะของชุมชน** โดยมีลักษณะรายละเอียดดังนี้

ลักษณะของชุมชน มีลักษณะการอาศัยอยู่รวมกันเป็นกลุ่มใหญ่และหนาแน่น มีความรักความสามัคคีตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เคารพผู้สูงอายุ อยู่แบบเศรษฐกิจพอเพียง ได้พัฒนาช่วยสังคม วัฒนธรรม จริยธรรม มีถนนลาดเป็นคอนกรีตทุกที่ไฟฟ้าสว่างทุกมุมของหมู่บ้าน คนปกครองชุมชน เป็นคุ้มๆ ประมาณ 3 คุ้ม และแบ่งการปกครองเป็นเขต 16 เขตย่อย แต่ละเขตมีหัวหน้าช่วยดูแล ความทุกข์ของพี่น้องบ้านแตล ชุมชนบ้านแตลทุกวันนี้ได้มีความสนใจ

กับการศึกษาเพิ่มสูงขึ้น ได้รับการศึกษาทุกครอบครัว ลูกหลานเรียนตามสถาบันการศึกษาต่างๆ ในจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดใกล้เคียงเป็นจำนวนมาก เป็นรูปแบบที่ดีงาม และประสบความสำเร็จ แก่วงศ์ตระกูลและสังคมบ้านแตล ได้รับราชการหลายวงค์ตระกูล

ลักษณะหน้าตาของชาวกูย แตกต่างกันไป บ้างก็สูงมาก บ้างมีแขนขายาว จมูกใหญ่ มีผิวสวยงาม มีรูปกายแข็งแรง กำยำ ซื่อสัตย์ ขยันหมั่นเพียร และชอบถ่อมตน ชาวกูยสืบเชื้อสายมาจากคนยุคแรกๆ ที่อาศัยในพื้นที่ทางตอนเหนือของประเทศกัมพูชา และเขตอีสานตอนใต้ของประเทศไทย ก่อนที่ชาวกัมพูชาและไทยเข้ามาอยู่ เชื่อว่าชาวกูยแต่งงานระหว่างชาติพันธุ์กูยกับกลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆ ที่เข้ามาอาศัยอยู่ในถิ่นเดียวกัน

- **ด้านโครงสร้างพื้นฐาน/สาธารณูปโภค** โดยมีรายละเอียดดังนี้

- การไฟฟ้า หมู่บ้านไฟฟ้าเข้าถึง 2 หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ 1, 22		
- จำนวนประชากรที่ใช้ไฟฟ้า	372	ครัวเรือน
- ประปาของหมู่บ้านแตล	1	แห่ง
- โทรศัพท์(ตู้โทรศัพท์สาธารณะ)	3	แห่ง
- แหล่งน้ำการเกษตร ห้วย	6	สาย
- การบริโภค ประปาหมู่บ้านแตล	1	แห่ง
- ถนนคอนกรีตภายในหมู่บ้าน	35	สาย
- ถนนลาดยาง เชื่อมหมู่บ้าน	1	สาย
- ถนนลูกรังเชื่อมหมู่บ้าน	1	สาย
- ถนนลงหินคลุก	1	สาย

- **ด้านภูมิประเทศ/ภูมิอากาศ** โดยมีรายละเอียดดังนี้

หมู่บ้านตั้งอยู่บนโคกเนินสูง ซึ่งมีแหล่งน้ำล้อมรอบคล้ายๆ มีพื้นที่ 5,070 ตารางกิโลเมตร โดยพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม

และภูมิอากาศของบ้านแตล หมู่ที่ 1, 22 ตำบลแตล มีลักษณะอากาศร้อนชื้น เย็น มีช่วงชื้นกับช่วงร้อนแล้ง แตกต่างกับฤดูแล้ง

ฤดูร้อน เดือนกุมภาพันธ์-เดือนพฤษภาคม ไม่มีฝนตก

ฤดูฝน เดือนมิถุนายน-เดือนกันยายน เป็นช่วงมีมรสุมดีเปรสชั่น

ฤดูหนาว เดือนตุลาคม-เดือนมกราคม

- **ด้านการจัดการพื้นที่/ทรัพยากร** การใช้แหล่งน้ำทางการเกษตรของชุมชน มีแหล่งน้ำทางการเกษตร 5 แห่ง ได้แก่ บ่อน้ำตื้น บ่อน้ำบาดาล สระน้ำ และห้วย เป็นต้น และการจัดการพื้นที่ของชุมชน สามารถแยกได้ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 แสดงการจัดการพื้นที่/ทรัพยากรของชุมชน

การจัดการพื้นที่	จำนวนไร่/ราย (ตร.ม)		ร้อยละ	
	หมู่ที่ 1	หมู่ที่ 22	หมู่ที่ 1	หมู่ 22
การเกษตรปลูกพืช	2,450	244	56.63	32.79
ที่อยู่อาศัย	1,876	500	43.36	67.21
รวมทั้งหมด	4,326	744	100.00	100.00

ที่มา : นายสุขสันต์ ทองศรี 266 หมู่ที่ 1 ตำบลแตล อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ ปี 2550

- **แหล่งทางการศึกษาและทางศาสนา** โดยแยกรายละเอียดได้ดังนี้

แหล่งทางการศึกษา โดยบ้านแตลมีแหล่งการศึกษามากมายหลายสถาบัน เช่น สถาบันวัดบ้านแตล เป็นที่อบรมจริยธรรม ศิลปกรรม ถ้ามีเทศกาลงานประเพณี เช่น วันพระ ในระหว่างพรรษาชาวบ้านมักจะมาทำบุญทุกครัวเรือนเป็นการศึกษาทางพระพุทธศาสนา

โรงเรียนบ้านแตล เป็นโรงเรียนระดับประถมศึกษา ซึ่งเป็นแหล่งการศึกษาทางทฤษฎีหรือวิชาการ ใช้หนังสือประกอบการเรียนการสอนเป็นหลัก เด็กนักเรียนก็เข้าศึกษาตั้งแต่อนุบาล ถึงชั้นสูงสุดของโรงเรียนเมื่อจบชั้นสูงสุดของโรงเรียนแล้ว ต้องไปศึกษาต่อสถาบันการศึกษาในจังหวัด หรือสถาบันการศึกษาจังหวัดใกล้เคียง

ที่อ่านหนังสือชุมชน เป็นแหล่งที่อ่านหนังสือทั่วไป เช่น หนังสือพิมพ์, หนังสืออ่านเล่น และหนังสือนิทาน เป็นต้น

บ้าน เป็นแหล่งศึกษาค้นคว้าหนังสือทุกชนิดตามที่ได้เรียนในโรงเรียน ต้องมาศึกษาที่บ้านอีกครั้งเพราะมีบิดา มารดาและผู้ปกครอง คอยช่วยแนะนำให้

ศาสนา บ้านแตล มีศาสนาประจำใจ ทุกคนทุกครัวเรือน มีจุดรวมใจทางพระพุทธศาสนา ได้แก่ วัด โดยชาวกวยบ้านแตลในอดีตมีชีวิตผูกพันกับพระพุทธศาสนามาก เงินที่ได้จากการทำงานหากิน ส่วนใหญ่จะเก็บไว้ทำบุญทำทานที่วัดพรหมศิลแตล และถ้ามีเทศกาลงานประเพณีก็มักจะไม่ขาด เช่น ในวันพระ ในระหว่างพรรษา ชาวบ้านแตลก็มักจะมาทำบุญที่วัดกับทุกครัวเรือน มีการเทศน์มหาชาติ ตักบาตรเทโว ชาวบ้านกวยแตลก็ไปวัดตามเทศกาล วิถีชีวิตชาวกวยบ้านแตลเป็น

ชีวิตที่เรียบง่ายไม่วุ่นวายไม่ต้องคอยแข่งขันกันมากเท่าทุกวันนี้ (สัมภาษณ์นายลีลาศ โพธิสาร บ้านแตล 274 หมู่ที่ 28 ตำบลแตล อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์)

- **ลักษณะสภาพทางเศรษฐกิจ** โดยสามารถแยกรายละเอียดได้ดังนี้
- **ด้านอาชีพ** โดยอาชีพหลัก คือ การทำนา เป็นอาชีพที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ อาชีพรอง คือ การทอผ้าไหม, เลี้ยงวัว, ควาย ในบ้านแตลมีพื้นที่ทำการเกษตร 5,130 ไร่ เป็นที่มา 5,070 ไร่ เป็นที่สวน 60 ไร่ ได้ผลผลิตทั้งปีประมาณ 3,580 เกวียน
- **ฐานะทางเศรษฐกิจของบ้านแตล** จากการประเมินรายได้เฉลี่ยต่อปีต่อครัวเรือน และภาวะหนี้สิน ซึ่งส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อปีต่อครอบครัว 10,000 – 20,000 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 39 ของครัวเรือนในหมู่บ้านทั้งหมด แต่ส่วนใหญ่จะมีหนี้สิน 100,000 บาทขึ้นไป หรือคิดเป็นร้อยละ 45 ของครัวเรือนในหมู่บ้านทั้งหมด ประเมินอยู่ในฐานะปานกลาง
- **ลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรม** โดยมีรายละเอียดดังนี้
- **ด้านลักษณะเอกลักษณ์ของความเป็นชุมชน** มีรายละเอียดดังนี้

สังคมชุมชนบ้านแตล ยังสะท้อนให้เห็นถึงการจัดระเบียบสังคมในหมู่บ้านแตล โดยมีเจ้าโคตรเป็นผู้นำคำสั่งสอนจากผีบรรพบุรุษมาบอกลูกหลานให้ถือปฏิบัติต่อผู้สูงอายุ เช่น เหม่าจ้ำ ปู่ย่า ตายาย ถ้าเป็นลูกก็เชื่อฟังบิดา มารดาตามจารีตประเพณี เป็นการลดปัญหาด้านสังคมให้กับหมู่บ้านเป็นอย่างดี แต่ทุกวันนี้ลูกหลานชาวบ้านแตลได้รับการศึกษาจากสถาบันการศึกษาต่างๆ ในเมืองได้ศึกษาเล่าเรียนตามแนววิทยาศาสตร์ ที่ให้ความสำคัญเกี่ยวกับเรื่องเหตุและผล ก็ได้ลดความเชื่อ,จารีตประเพณีไปมา และมองความสำคัญทางด้านกฎหมายของบ้านเมือง มีบทบาทสำคัญมากกว่าปัจจุบันนี้

วัฒนธรรมชาวบ้านแตล ที่ได้สร้างสรรค์ขึ้นนั้นย่อมมีการเปลี่ยนแปลงปรับตัว เป็นการสะท้อนความโดดเด่นของสังคมชาวกวยบ้านแตลที่เป็นผู้สร้างสรรค์วัฒนธรรมนั้นๆ ในเรื่องภาษาที่มีสำเนียงแตกต่างชาวกูยกลุ่มพื้นที่อื่น เช่น ชาวกวยบ้านตรึม กวยบ้านตรมไพร และชาวกวยที่อาศัยอยู่นอกเขตอำเภอศีขรภูมิ เช่น อำเภอสำโรงทาบ จอมพระ ท่าตูม ศรีณรงค์ สำเนียงพูดของชาวกวยนั้นอ่อนหวาน ฟังแล้วรื่นหู มีสำเนียงแผวเบา แตกต่างจากสำเนียงชาวกูยในเขตตำบลตรึม เวลาพูดมีเสียงดัง คุณตาสุพัฒน์ สุขแสนถาวร เล่าว่าภาษากวยนี้มีระบบคิดทางวัฒนธรรม ดังนั้น ผู้รู้วัฒนธรรมทางภาษากูยดีจึงต้องระวังเวลาใช้กับสังคมชาวกูย เพราะชี้ให้เห็นคุณค่าภูมิปัญญาที่สะสมกันมานาน ที่บ่งบอกความเป็นตัวตนของชาวกูยที่แท้จริง เช่น คำว่า โถล คำว่า ครุ ถ้าเป็นผู้ชายไม่ควรใช้คำว่า “กูลโถล เพราะโถลใช้กับสัตว์ เช่น ตรีโถล (ควายตัวผู้) โขโถล (วัวตัวผู้) อหลิโถล (หมูตัวผู้) อาจอโถล (หมาตัวผู้) ดังนั้น กูยโถล คือ คนตัวผู้ เป็นข้อความที่ไม่ควรใช้

วัฒนธรรมเกี่ยวกับศาสนาพุทธ มีวัดเป็นจุดศูนย์กลางที่ยอมรับในสังคมชาวกวยที่สะท้อนออกมาตามหลักศาสนา เป็นแนวทางพัฒนาทางเศรษฐกิจ การปกครอง ยังมีประเพณีการบวชนาค สู่ขวัญนาค ประเพณีเข้าพรรษา ออกพรรษา การตักบาตรเทโว วัฒนธรรมเกี่ยวกับการเกิด การตายที่เกี่ยวกับพิธีกรรมทางพุทธศาสนา การมีน้ำใจเอื้ออาทรต่อกัน ความหลากหลายของชีวิต การมีวัฒนธรรมที่สะสมมายาวนานด้วยความเชื่อและพิธีกรรม

- **วิถีชีวิตความเป็นอยู่/การดำรงชีวิต** มีลักษณะดังนี้

ปัจจุบันดำรงชีวิตและความเป็นอยู่แบบเรียบง่าย ไม่หลงไปกับเศรษฐกิจโลกาภิวัฒน์ คือ ไม่อ่อนไหวไปตามการพัฒนาของสังคมและด้านเศรษฐกิจของโลกที่มีแต่ได้เปรียบเสียเปรียบกัน แต่ชาวบ้านแตลมีส่วนร่วมและรับบทบาทในการช่วยเหลือกัน เอื้ออาทรต่อกัน ความหลากหลายของชีวิต รักสามัคคี ไม่มีวันเสื่อมคลาย ได้ดูแลความเรียบร้อยในการปกครองตามคุ้มต่างๆ ตระหนักถึงบทบาทางวัดด้วยการออกทำบุญ ถวายภัตตาหารเช้า, เที่ยง การรับงานเป็นแกนหลักเมื่อมีอยู่บ้านอื่นมาร่วมทำบุญวัด พร้อมกิจกรรมหมู่บ้าน เกี่ยวกับพระพุทธศาสนา มีวัดเป็นจุดศูนย์กลางที่ยอมรับว่าทางด้านปัญญาทางธรรมที่คนอยู่ร่วมกัน คบกับธรรมชาติ มีกิจกรรมช่วยเหลือซึ่งกันและกันในสังคมชาวกวยบ้านแตล สะท้อนออกมาตามหลักศาสนา เป็นแนวทางการพัฒนาทางเศรษฐกิจการปกครอง ทุกวันนี้หลังจากเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จแล้ว ก็มีการใช้ภูมิปัญญาของชาวกวยบ้านแตล ในการดำรงชีวิตแบบสืบกันมา เช่น การทอผ้า ทอเป็นลาย เช่น ตะโลด ลายตะแป๊ะ ลายเดี้ยน ลายขอ ลายแก๊บ ลายแกรง และภูมิปัญญาการทำนา ในการใช้พันธุ์ข้าว เช่น พันธุ์ข้างนางดง พันธุ์ข้าวนางร้อยใหญ่ (แป้งกินไม่ได้) พันธุ์ข้าวนางร้อยน้อย (กินดี,ทำขนมก้อน, ขนมจีน) พันธุ์ข้าวดองเดียว ดองกษัตริย์ ดอกมะเขือ (ข้าวเหนียว) ปองแอว (ข้าวเหนียว) ข้าวกีบ, มะลิแดง อีกเหลือง ข้าวลวย

ภูมิปัญญาด้านอาหาร เช่น แกงปู (ละแหวกะตาม) ตำน้ำพริกปลาจิ้มผักลืมผัว (ลืมเมีย) แกงบอนใส่เนื้อไก่ แกงฟัก (กะดึ) ตะไคร่น้ำ (ถาว) แกงสายบัว แกงขี้เหล็ก แกงมะรุมใส่ปลาแห้ง การดำรงชีวิตแบบพึ่งธรรมชาติและเศรษฐกิจพอเพียงเป็นหลัก

ความเชื่อและพิธีกรรม ชาวกวยบ้านแตลมีความผูกพันต่อผู้มีพระคุณ พิจารณาในเรื่องความเชื่อที่สะท้อนความผูกพันถึงผีบรรพบุรุษ เช่น ความเชื่อในพิธีกรรมมออะจึง เพื่อแสดงความผูกพันกับผีบรรพบุรุษต้องการให้ลูกหลานประพฤติปฏิบัติเป็นคนดีกับโคตรตระกูล เพื่อปลูกฝังความสามัคคี ในกลุ่มชนเผ่ากูยหากลูกหลานทำผิดจารีตประเพณีที่ตามมาคือ จะเกิดเจ็บป่วย ดังนั้น ต้องทรงดูก่อนแล้วจึงทำพิธีกรรมเล่นแกลมอ หรือเล่นมอลลึง ความเชื่อพิธีกรรม “บรวล” เพื่อไล่ผีสิงในผู้ป่วยออกจากตัวผู้ป่วย ให้หายจากป่วย และความเชื่อใน

เรื่องสวดมนต์บ้าน เพื่อไล่เสนียดจังไรออกจากสังคมในหมู่บ้านความเชื่อ (ตะกวด) เป็นสัญลักษณ์แห่งความอุดมสมบูรณ์

- **ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน** ได้แก่

- ประเพณีการแสดงเล่นบ้องไฟ

- การเล่นแกลมอ เล่นในฤดูกาลมีหมอแคน หมอกลอง ในภาษาสื่อเป็นภาษาลาวส่วนมาก เป็นการประยุกต์

- การแสดงหมอลำ ชอบนำมาแสดงงานเทศกาลและไม่ใช่งานเทศกาล ทำกิจกรรมอย่างใดอย่างหนึ่งให้เกิดความสนุกสนาน ร่าเริงที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมนั้น เช่น กิจกรรมสร้างสรรค์, เลี้ยงในกิจกรรมนั้นๆ ที่ทางความสำเร็จ การปฏิบัติหน้าที่ จัดงานสร้างสรรค์นี้ก็จะมีการร้องเพลง หมอลำ เพลงลูกทุ่งและเพลงสากล เพลงพื้นบ้าน ทุกคนที่มาร่วมกิจกรรมก็จะออกมาเต้นรำตามจังหวะเพลงที่ชอบ และที่มาร่วมสร้างสรรค์ที่ชอบเต้นจังหวะร้องเพลงหมอลำเป็นการแสดงจังหวะพื้นบ้านตามความถนัดของแต่ละคน

- กิจกรรมการจัดงานสวยสะพุก ไม่เลือกฤดูกาล ก็มีการเปิดเพลงให้ฟังมีการประกวดร้องเพลงต่างๆ โดยเฉพาะมีวัยรุ่น, หนุ่มสาว คนแก่คนชรา ออกมาร่วมกิจกรรมด้วย

- ร้องเพลงลูกทุ่ง, ร้องเพลงลูกกรุง, ร้องเพลงหมอลำ พื้นบ้าน เพื่อแสดงถึงความสนุกสนานร่าเริงความรักความสามัคคี และงานการพบปะญาติมิตรก็มีการแสดงออกกิริยาท่าทางในการเต้นรำ, ร้องเพลง ตามความชอบของการเต้นรำและแสดงความกตัญญูต่อบิดา, มารดา, ญาติ, มิตร, สหาย “ไม่เลือกฤดูกาล”

- การแสดงรำเซิ้งและรัวกลองยาวตามจังหวะของกลอง สิ่งเหล่านี้เป็นการแสดงออกตามพื้นบ้าน เพื่อให้สนุกสนานร่าเริง

- **ความเชื่อและภูมิปัญญา** มีรายละเอียดดังนี้

- จุดใดที่มีต้นไม้ใหญ่ เชื่อว่าเป็นผีบรรพบุรุษ พระภูมิเจ้าที่ปกปักคุ้มครองผู้ที่อยู่อาศัย ถ้าไม่มีต้นไม้ให้ความร่วมเย็นของชาวกูย ชาวบ้านก็ช่วยกันปลูกต้นไม้ในบริเวณเนินสูงๆ เพิ่มอีก เช่น การปลูกต้นไม้ต้นมะขาม มะเกลือ ต้นสำโรง ต้นตาล เป็นต้น โดยช่วยกันรักษา และให้เป็นที่เคารพศักดิ์สิทธิ์ จัดให้มีพิธีกรรมเซ่นไหว้บวงสรวงอย่างต่อเนื่อง

- มีปราสาทศิลาแลงที่หน้าสนามโรงเรียน บ้านแตลในสมัยขอมสมัยพระเจ้าชัยวรมันที่ 7 (พ.ศ.1720,1739) และได้นำกระดูกผีบรรพบุรุษห่อด้วยผ้าขาวบรรจุใบแก้วใส่ที่โคนหลักเสมาไม้ นำไปฝังไว้ที่ต้นโพธิ์ใหญ่และต้นไม้ใหญ่ จนถึงวันนี้ ภายหลังจากเก็บ

เกี่ยวแล้วร่วมใจกันทำพิธี เซ่นไหว้ บวงสรวงทุกปี ในเดือน 3,6 เป็นประจำ พิธีกรรมเดือน 3 นับเป็นการแสดงความขอบคุณเจ้าที่ที่ให้ความคุ้มครองชีวิตชาวบ้านแตล, และศาลเจ้าปู่ตา หยะจู้ พร้อมกับมีการลงมือทำไร่ทำนา ในเดือน 6

- มีโบราณสถานศักดิ์สิทธิ์ที่เป็นเรือนธาตุ เป็นร่องรอยสมัยขอมที่บริเวณเนินสูง ใจกลางหมู่บ้านแตล

- เทวรูปประทับยืนสวยงามมาก แต่มีโจรมาขโมยไป ชาวบ้านแตลได้ร่วมใจกัน จัดสร้างเทวรูปใหม่นั้น เป็นเทวรูปฝังแท่นที่เคารพบูชาของชาวกูยบ้านแตลทุกวันนี้

- ความเชื่อเรื่องตะกวด ปีใดฝนแล้ง กลุ่มชาวกูยจะมีการเข้าทรงดูสาเหตุที่แล้ง ไม่มีฝนตกตามฤดูกาล จึงทำพิธีเซ่นสรวงแล้ว ได้ไปนำเอาตะกวดเจ้าพ่อที่หนีไปอยู่บ้านตรึมนำมาพิธีแห่รอบบ้าน เพื่อให้ชาวบ้านทุกครอบครัว ได้ปะพรมน้ำขมิ้นแล้วปล่อยให้ขึ้นต้นไม้ใหญ่ที่หยะจู้ที่หน้าโรงเรียนบ้านแตล

- ถึงฤดูกาลที่จะทำไร่, ทำนาก็จะมีการทำพิธี เซ่นไหว้ บรรพบุรุษหรือเจ้าปู่ตาทุกครัวเรือนจะต้องมีไก่ต้มและเหล้า นำมาประกอบพิธี ณ ศาลเจ้าปู่ตา ในที่เดียวกัน หลังจากเซ่นไหว้ปูตาเสร็จแล้วเสี่ยงทายดูว่า ปีนี้ฝนตกตามฤดูกาล ข้าวปลาอาหารสมบูรณ์ดีหรือไม่ โดยจะมีการดูคางไก่ ถ้าคางไก่ดี แสดงว่ามีฤดูทำนาทำไร่นั้นข้าวปลาอาหารสมบูรณ์ดี ฝนตกตามฤดูกาล ถ้าคางไก่ไม่ดีฝนฟ้าไม่ค่อยจะดี ปัจจุบันยังถือปฏิบัติมาทุกปี และเสี่ยงทายดูหางตะกวดด้วย

4.2.1.1.2 **ชาวไทยกวยหมู่บ้านตรึม** มีรายละเอียดบริบทดังนี้

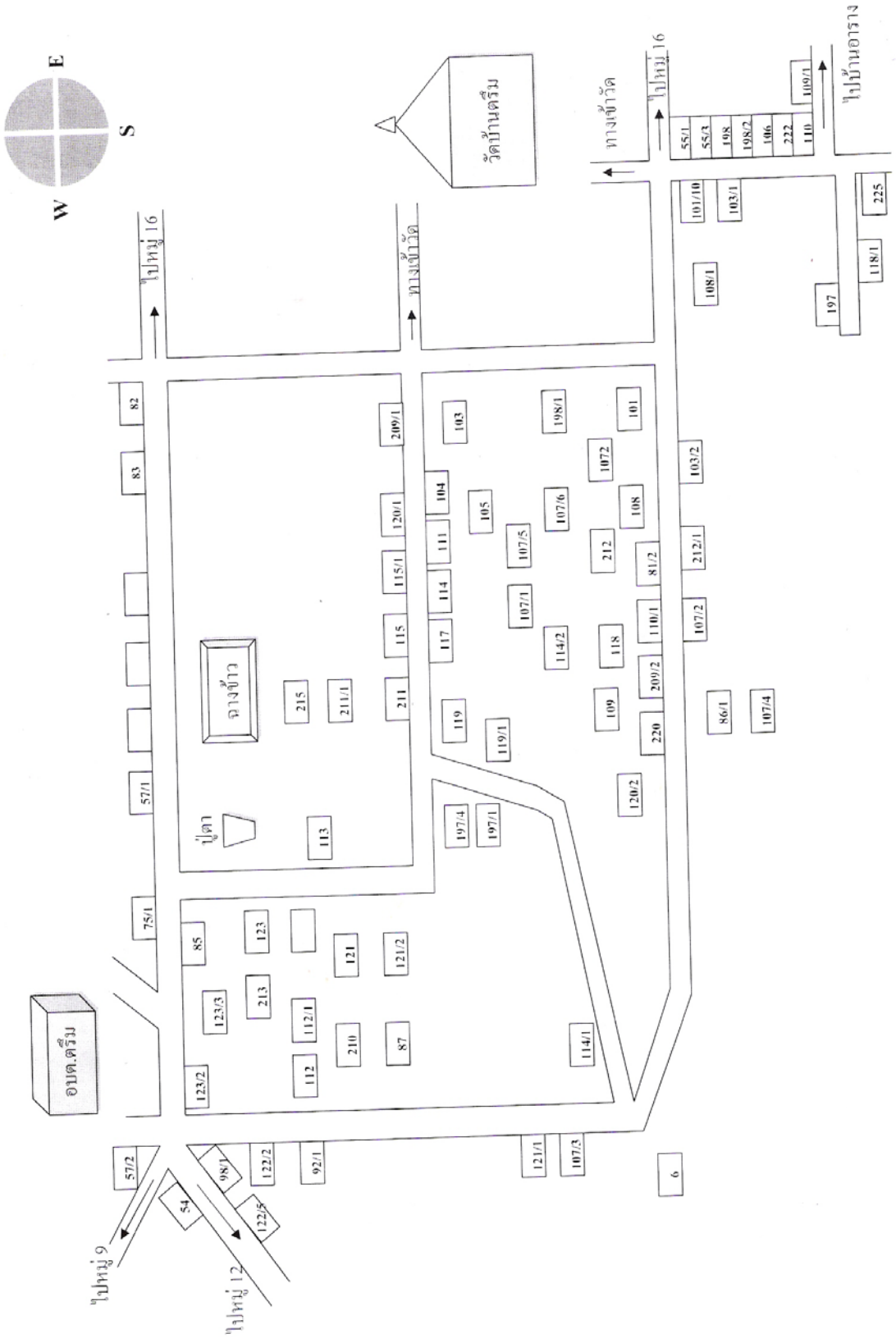
- **บริบททางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของชุมชน** โดยมีรายละเอียดในอดีตและปัจจุบันดังนี้

- **ที่อยู่** บ้านตรึม หมู่ที่ 1,16 ตำบลตรึม อำเภอศีรขภูมิ จังหวัดสุรินทร์ 32110

- **อาณาเขต/ขอบเขตของหมู่บ้าน**

ทิศเหนือ	มีอาณาเขตติดต่อบ้านนาหมู่ที่ 7 ตำบลตรึม
ทิศใต้	มีอาณาเขตติดต่อกับบ้านรุ่งบ้านหนองแคน
ทิศตะวันออก	มีอาณาเขตติดต่อกับบ้านโนนลี บ้านหนองขาม
ทิตตะวันตก	มีอาณาเขตติดต่อกับบ้านจังเอิด ม.9 บ้านหัวแรด

แผนที่หมู่บ้าน



รูปภาพที่ 4.2 แสดงแผนที่หมู่บ้านตรึม หมู่ที่ 1 ตำบลตรึม อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

- **ประวัติความเป็นมาของชุมชนบ้านตรึม**

พ่อวัง ดัชถุยาวัตร ผู้อาวุโสของชุมชนกวยบ้านตรึม (กันยายน 2550) ให้สัมภาษณ์ว่า เดิมทีมีผู้มาดูบริเวณก่อตั้งบ้านตรึม จำนวน 20 คน อยากจะมาตั้งบ้านเรือนอยู่ใต้บริเวณต้นมะขาม (ที่ปู่ตาปัจจุบัน) ไม่ทราบชื่อว่าเป็นใคร แต่ละคนมีความคิดอยากจะมาอยู่เช่นเดียวกัน มีความคิดว่าใต้ต้นมะขามนี้เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยเป็นสุข ร่มเย็น ปลอดภัย แล้วต่างคนต่างกลับไปชวนเพื่อนบ้านย้ายมาอาศัย บริเวณบ้านตรึมมีหนองน้ำเรียกว่า “หนองกา” มีต้นไม้เช่น ต้นโกนา ต้นมะขาว ต้นมะเกลือ, ต้นแต้ ต้นโพธิ์บ้าน ล้อมรอบหนองกา มีหนองสิม เป็นที่อาบน้ำและบริโภคของคนและสัตว์เลี้ยงทุกคน และมีต้นครามเป็นจำนวนมาก ภาษาส่วยเรียกว่า “ทาลครม” ส่วยในภาษาตั้งชื่อบ้านไม่ได้ จึงเอาคำพูดของเขมรมาใช้ เช่น “ตรึม” คือ “เสราะตรึม” หมายถึง ความสุขความเจริญ ความสามัคคีของคนที่มาตั้งบ้านอยู่ชาวบ้านจึงเรียกติดปากว่า “เสราะตรึม” ภาษาส่วย “เลาะกรม” จึงเป็นที่มาของบ้านตรึม เป็นหมู่บ้านเก่าแก่มีอายุเกือบ 200 ปี ที่ตั้งของตำบลตรึมอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของอำเภอศีขรภูมิ ระยะทางประมาณ 15 กม. พื้นที่เป็นเนินลาดไปทางทิศเหนือ และทางทิศตะวันออกมีหนองน้ำธรรมชาติกว้างใหญ่ ซึ่งปัจจุบันได้สร้างทำนบดินโดยรอบเป็นอ่างเก็บน้ำมีพื้นที่ 128 ไร่ เดินเป็นโคกร้างหรือโคกทม คำว่าตรมพัน มีต้นไม้ใหญ่อยู่ต้นหนึ่ง ต้นไม้นั้นชื่อต้นตรมใหญ่ประมาณ 3 คนโอบ เป็นต้นอยู่กลางหมู่บ้าน ชาวบ้านจึงเรียกว่าต้นตรม หรือโคกทม จากนั้นทางการได้จัดตั้งชื่อของหมู่บ้านเพื่อเป็นทางราชการและเป็นศิริมงคล เป็นบ้านตรมหรือบ้านโคกทมและมาเป็นบ้านตรึมทุกวันนี้ นับตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5

โคกร้างแห่งนี้เดิมมีสภาพเป็นป่าโปร่งมีต้นไม้ขึ้นอยู่ทั่วไป โดยมีไม้พุ่มเดียวขึ้นแซมเป็นดงบริเวณนี้เป็นดงคราม ชาวบ้านเก็บทำสีย้อมผ้า มีชื่อเรียกว่า “โครกตรม” ชาวลาวเรียกว่า “ปัดกทม” เมื่อมีคนเข้ามาบุกเบิกสร้างถิ่นฐานขึ้น จึงเรียกตามชื่อของโคกว่า”บ้านโคกตรม” เป็นอันที่มาของบ้านตรึม โดยเพี้ยนจาก “ตรม” มาเป็น “ตรึม” ปัจจุบัน

- **ลักษณะทางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมของชุมชนจากอดีตจนถึงปัจจุบัน**

- **ลักษณะทางกายภาพของชุมชน** ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- **ด้านการปกครอง** ชาวบ้านตรึม มีการแบ่งหมู่บ้านจากหมู่ที่ 1 แบ่งเป็นหมู่ที่ 16 เมื่อปี พ.ศ.2527 ปัจจุบันผู้ใหญ่บ้านตรึม หมู่ 1 คือ นายสุวรรณ บุตรงาม และเป็นกำนันปัจจุบัน หมู่ 16 คือ นายเมียน บุสยาตรัส

ลักษณะการปกครอง โดยผู้ใหญ่บ้านตรึม เน้นสร้างให้ชุมชนมีความรัก สามัคคีต่อกันเอื้ออาทรต่อกัน และร่วมพัฒนากับองค์การบริหารส่วนตำบลตรึมเป็นหลัก

และชุมชนยังปลูกฝั่งให้มีความเชื่อในผีบรรพบุรุษ ผู้ล่วงลับไป ซึ่งเชื่อว่าวิญญาณของท่านเหล่านั้นได้เกิดเป็นเทพสิงสถิตวนเวียนอยู่ใกล้กับตัวลูกหลาน ไม่ทอดทิ้งไปไหน จะคอยปกปักรักษาอำนวยโชค อำนวยความปลอดภัยแก่ลูกหลานที่ทำดี คอยลงโทษผู้กระทำชั่ว การกระทำผิดประเพณีที่ดีงามวิญญาณของบรรพบุรุษเป็นจุดรวมน้ำใจของลูกหลานบ้านตรึม ทั้งหลายและได้รับการยกย่องเรียกขานกันว่า “เผาะจุ๊” ซึ่งแปลว่า “ปู่ตา” ได้สร้างศาลาไว้เป็นที่สิงสถิตโดมีบุคคลที่สำคัญผู้สูงอายุ ในหมู่บ้านคอยปฏิบัติดูแลรักษาเป็นบางโอกาสเรียกว่า “เคาจ้ำ” หรือ “ตาเคาจ้ำ” ศาลปู่ตาลักษณะนี้มีอยู่ทุกหมู่บ้าน ในชนบทภาคอีสาน

- **ด้านประชากร** ปัจจุบันบ้านตรึมมีอยู่ประมาณ 300 หลังคาเรือน และประชากรหมู่บ้านบ้านตรึม หมู่ที่ 1 จำนวน 1,031 คน บ้านตรึมหมู่ที่ 16 จำนวน 633 คน (จำนวนประชากรที่อาศัยอยู่จริง จากการสำรวจนี้อาจไม่เท่าจำนวนประชากรที่มีอยู่ในทะเบียนบ้าน ที่มา : องค์การบริหารส่วนตำบลตรึม 30 กันยายน 2550)

- **ด้านบุคลิกภาพ/ลักษณะของชุมชน** โดยมีลักษณะรายละเอียดดังนี้

ลักษณะชุมชน เป็นชุมชนลักษณะมีความสัมพันธ์แบบเครือญาติพี่น้อง มีมนุษย์สัมพันธ์ที่ดีต่อกัน มีประเพณีวัฒนธรรมความเชื่อที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองที่เกิดจากการประดิษฐ์คุ้มกัน สะสมความรู้ของบรรพบุรุษทำให้เกิดองค์ความรู้และได้ถ่ายทอดให้แก่ชุมชนรุ่นหลังได้ยึดถือปฏิบัติมาจนถึงปัจจุบัน

ลักษณะครอบครัว ส่วนใหญ่เป็นครอบครัวแบบขยายหรือครอบครัวใหญ่มีปู่ยาตายายพ่อแม่ลูก พี่น้องญาติ ตั้งบ้านเรือนอยู่ใกล้กันในพื้นที่ที่ได้รับการแบ่งจากพ่อแม่ บ้านเรือนสร้างแบบมั่นคง แข็งแรงเป็นบ้านครึ่งไม้ครึ่งตึก ประชาชนหนาแน่นพอประมาณ หน้าตายิ้มแย้มแจ่มใสไม่โกรธไม่หลง ไม่ยึดอบายมุข ชอบซื่อสัตย์ สุจริต เที่ยงธรรม ถือสัจจะเป็นหลัก ผิวพรรณ เป็นลักษณะผิวดำ-แดง และขาว ในวัยชราจะรูปร่างแข็งแรงพอทำงานได้ ช่วยเหลือลูกหลานเป็นประจำทุกวัน ส่วนวัยผู้ใหญ่ เป็นวัยที่มีหลักการชอบศึกษาและรู้ในสิ่งที่เป็นความจริง ชอบทดลอง ชอบเป็นผู้นำของสังคม ชอบมีเหตุผล พึ่งตัวเอง แสดงออก ส่วนวัยรุ่นเป็นคนที่แสดงออกตามสังคม เลียนแบบแฟชั่นใหม่ๆ เล่นกับเพื่อน ตามใจเพื่อน มีความรักเพื่อน สนใจ การเล่น เที่ยวสม่ำเสมอ ร้องเพลง การแต่งตัวของวัยรุ่น เช่น ทรงผมของแต่งทรงผมไว้ยาวๆ หรือโกนหัวโล้นหรือแต่งผมแหลมๆ ชอบใส่กระโปร่งสั้นๆ ใส่เสื้อบางๆ ชอบเพศสัมพันธ์ไม่มีความอายเป็นนิสัยของวัยรุ่น และวัยเด็ก ระดับอายุ 2-6 ปี มีความสนใจตนเองและเด็กด้วยกัน ชอบฟังคำพูดคล้องจองกันมีความคิดจินตนาการมาขึ้น ชอบเรื่องนางฟ้า เทวดา นิทาน นิยายต่าง ๆ ชอบคำ

ใหม่ๆ ดูสีสดๆ ชอบหนังสือที่มีรูปภาพมากๆ อยากรู้ เห็นเกี่ยวกับธรรมชาติของคน สัตว์ ต้นไม้ ชอบสัตว์ โดยเฉพาะเด็กที่มีสัตว์เลี้ยงของตนเองและชอบดูรูปหรือเรื่องใกล้เคียงกับสิ่งแวดล้อมของตน

- **ด้านภูมิประเทศ/ภูมิอากาศ** มีลักษณะดังนี้

เป็นพื้นที่ดอน เนินสูง ลาดชั้น มีลำห้วย ลักษณะดินเป็นดินเหนียวปนทรายเหมาะแก่การเพาะปลูกการเกษตรผสมผสานและปศุสัตว์ ทรัพยากรด้านป่าไม้ชาวบ้านได้ถากถางจนเหลือน้อยมาก ในอดีตเป็นป่าทึบและมีต้นไม้ใหญ่ขึ้นเป็นจำนวนมาก เช่น ต้นโกนา ต้นมะขาม ต้นมะเกลือ ต้นแต้ ต้นโพธิ์บ้าน และต้นมะขาม เป็นต้น ซึ่งยังเป็นที่อาศัยของสัตว์นานาชนิด เช่น ตะกวด งู หมู หมูป่า และกระรอก เป็นต้น

ภูมิอากาศของบ้านตรึม มีลักษณะอากาศร้อนชื้น สภาพทั่วไปแบ่งเป็น 2 ช่วง คือ ช่วงฤดูฝน, ช่วงชื้น, ระหว่างเดือน มิถุนายน-ตุลาคม เป็นช่วงที่มีมรสุมดีเปรสชั่น ช่วงฤดูแล้ง ระหว่างเดือน พฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ จะมีอากาศหนาว แต่ช่วงเดือนมีนาคม-พฤษภาคม จะมีอากาศร้อน

- **ด้านการจัดการพื้นที่/ทรัพยากร** บริเวณบ้านตรึมยังมีต้นไม้ตามธรรมชาติและต้นไม้ที่ชาวบ้านปลูกเพื่อใช้งาน ส่วนทรัพยากรน้ำ ชาวบ้านจะขุดสระเพื่อกักเก็บน้ำไว้ทำการเกษตร บริโภค ซึ่งพื้นที่ทั้งหมดของหมู่บ้าน 9,070 ไร่ โดยสามารถแบ่งการจัดการออกเป็นการเกษตร ปลูกพืช จำนวน 8,000 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 88.20 และใช้เป็นพื้นที่อาศัย จำนวน 1070 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 17.80 (ที่มา : นายสุวรรณ บุตรงาม ผู้ใหญ่บ้าน ม.1 บ้านตรึม อำเภอศีรขภูมิ จังหวัดสุรินทร์ นายเบียน บุสยาตรัส ผู้ใหญ่บ้าน ม.16 บ้านตรึม อำเภอศีรขภูมิ จังหวัดสุรินทร์)

ทรัพยากรในชุมชน มีหนองน้ำ เป็นแหล่งน้ำที่ใช้ทำประปาหมู่บ้านใช้ในการเกษตรเก็บน้ำบรรเทาปัญหาภัยธรรมชาติ ภัยแล้ง, มีโรงเรียนระดับประถมศึกษา 1 แห่ง ระดับมัธยม 1 แห่ง มีศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก 1 แห่ง

- **ด้านแหล่งการศึกษาและทางศาสนา** โดยแยกรายละเอียดได้ดังนี้

1. โรงเรียนบ้านตรึม (ตรึมวิทยานุเคราะห์) ระดับประถมศึกษา
2. โรงเรียนบ้าน (ตรึมวิทยานุเคราะห์) ระดับมัธยมศึกษา
3. วัดบ้านตรึม เข้าวัดปฏิบัติธรรม วันพระถือศีล 8
4. ศาลากลางบ้านที่อ่านหนังสือพิมพ์ของชุมชน
5. ศึกษาที่บ้านจากบิดา-มารดา ผู้ปกครอง
7. ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านตรึม
8. อ่านหนังสือพิมพ์ประจำหมู่บ้านตรึม

ทางศาสนา ชาวบ้านตรึม มีการนับถือบรรพบุรุษเป็นแกนฐานหลักของวัฒนธรรม คนในชุมชนมีวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย ชอบทำบุญ เข้าวัดปฏิบัติธรรม มีความสามัคคี รักสงบ เคารพผู้อาวุโส เชื่อเรื่องไสยศาสตร์ เวทมนต์คาถา ยาสมุนไพร สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ผีบรรพบุรุษ ประเพณีชาวบ้านตรึมยึดถือปฏิบัติมา "แกลมอ" การเซ่นไหว้ (ปู่ตา) ณ ศาลปู่ตาประจำหมู่บ้าน อีกทั้งระหว่างเดือน 3-6 ของทุกปี ประเพณีบวชนาค ขึ้นบ้านใหม่ วันสงกรานต์ ทำบุญเข้าพรรษา ขึ้น 15 ค่ำ เดือน 8 ออกพรรษา ขึ้น 14 ค่ำ เดือน 11 ร่วมกับที่วัดทำบุญตักบาตร การทอดกฐินแรม 1 ค่ำ เดือน 11 ถวายองค์กฐินให้พระสงฆ์ ลอยกระทำ เดือน 12 ตอนเช้าทำบุญตักบาตร ขึ้นบ้านใหม่

- **ลักษณะสภาพทางเศรษฐกิจ**

- **ด้านอาชีพ** ลักษณะอาชีพหลัก คือ การทำนา ทุกคนในบ้านตรึมต้องประกอบอาชีพทำนา เป็นอาชีพที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษได้สร้างและสะสมไว้ ให้ลูกหลานเป็นอาชีพสืบต่อ อาชีพรองคือ การทอผ้าไหมและเลี้ยงสัตว์ วัว ควาย เป็นต้น

- **ฐานะทางเศรษฐกิจของบ้านตรึม** จากการประเมินรายได้และภาวะหนี้สิน โดยครัวเรือนมีรายได้เฉลี่ยต่อปี 20,000 – 30,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 80 ของครัวเรือนทั้งหมด แต่ส่วนใหญ่มีภาวะหนี้สินต่อครัวเรือนจำนวน 10,000 – 50,000 บาท

- **ลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรม** โดยมีรายละเอียดดังนี้

- **ด้านลักษณะเอกลักษณ์ของความเป็นชุมชน** มีรายละเอียดดังนี้

ชาวบ้านตรึมเป็นชนเผ่ากูยโดยกำเนิดมีภาษาพูดเป็นภาษาปกติเผ่าของตนเอง ซึ่งคล้ายกับภาษามอญ เขมร ลาว ผสมกับศิลปะดนตรี การขับร้องสำเนียงต่างๆ ตลอดจนการสวดมนต์ สะเดาะเคราะห์ สู่ขวัญ จะใช้ภาษาลาว

- **วิถีชีวิตความเป็นอยู่การดำรงชีวิต** คนในชุมชนบ้านตรึม มีวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย ชอบทำบุญ เข้าวัดปฏิบัติธรรม มีความสามัคคี รักสงบ เคารพผู้อาวุโส มีความเชื่อเรื่องไสยศาสตร์ เวทมนต์ คาถา ยาสมุนไพร สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ผีบรรพบุรุษ ประเพณีที่ชาวบ้านตรึมยึดถือปฏิบัติกับมาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบันคือ การแกลมอ

- **ความเชื่อของชาวบ้านตรึม** วัฒนธรรมทางภาษายังคงใช้ภาษาส่วยและมีความเชื่อทางไสยาศาสตร์ เทพเจ้า สืบมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ เช่น แกลมอ เพื่อรักษาคนป่วยให้คนป่วยเป็นปกติ เวทย์มนต์คาถาและยาสมุนไพร นับถือสัตว์ประจำท้องถิ่น (ตะกวด) เป็นสัตว์เลื้อยคลานชนิดหนึ่ง ตระกูลเดียวกับไดโนเสาร์ ซึ่งเชื่อกับว่าเป็นตัวเทพของบรรพบุรุษหรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า เผาะลุหรือ ปู่ตา ถ้าใครมีหรือทำร้ายจะมีอันเป็นไปถึงชีวิตอันเป็นความเชื่อตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน เมื่อถึงฤดูกาลจะลงมือทำไร่ทำนา และหลังเก็บเกี่ยวก็จะมีการเซ่นไหว้ ปู่ตาหรือ

บรรพบุรุษ ระหว่างเดือน 6 และเดือน 3 ทุกปี ก็จะมีการเลี้ยงปู่ตาหรือเซ่นไหว้บรรพบุรุษ เป็นการแสดงความเคารพ ข้าวปลาอาหารอุดมสมบูรณ์อยู่เย็นเป็นสุข ปกป้องคุ้มครองปลอดภัยและอันตรายทั้งปวง ครอบครัวเรือนจะต้องมีไก่ต้ม 1 ตัว เหล้า 1 ขวด หมากพลู ดอกไม้ ธูปเทียน เป็นของเซ่นไหว้ หากครัวเรือนใดมิไปเซ่นไหว้ถือว่าเป็นการไม่เคารพหรือหลบหลู่ ผีบรรพบุรุษ (ปู่ตา) อาจจะได้รับความเดือดร้อนต่างๆ นานาอย่างใด อย่างหนึ่งโดยไม่ทราบสาเหตุ ซึ่งเป็นความเชื่อที่สืบทอดกันมายาวนานเป็นประเพณีจะต้องปฏิบัติกันอย่างเคร่งครัดของชุมชนจนถึงปัจจุบัน ณ ศาลปู่ตา ซึ่งเป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ เพราะมีใบเสมาหินขนาดใหญ่กว้าง 80 ซม. สูงประมาณ 130 ซม. หนา 29 ซม. เป็นวัตถุโบราณสร้างด้วยศิลาแลงฝีมือค่อนข้างหยาบตั้งไว้บริเวณวัด จำนวน 15 ชิ้น สร้างศาลาชั่วคราวมุงสังกะสีคลุมไว้ กรมศิลปากรได้รังวัดขึ้นทะเบียนเป็นวัตถุโบราณแล้ว

- **ประเพณี/พิธีกรรม** ชาวบ้านตรึมมีขนบธรรมเนียมประเพณี กระเดียดไปทางเชื่อมั่นและฝังใจ ดังนั้น การประกอบพิธีการต่างๆ ตามประเพณี จึงต้องยึดถือการเซ่นไหว้บวงสรวงสังเวยผีบรรพบุรุษเสียก่อนทุกครั้งไป ไม่ว่างานมงคลสมรส งานบวช ขึ้นบ้านใหม่ และก่อนหลังทำนา งานบุญบั้งไฟ บุญพระเวส บุญข้าวจี่ เหล่านี้จะละเว้นการบวงสรวงสังเวยเสียมิได้ เพราะความเชื่อในผีบรรพบุรุษผู้ล่วงลับไปแล้วแต่อดีต ไม่ว่าจะเนินนานไปเท่าใดก็ตาม โดยเชื่อว่าวิญญาณของท่านเหล่านั้น ได้เกิดเป็นเทพสิงสถิตวนเวียนอยู่ใกล้กับตัวลูกหลานไม่ทอดทิ้งไปไหน จะคอยปกปักรักษาอำนวยโชค อำนวยความปลอดภัยแก่ลูกหลานที่กระทำดี คอยลงโทษผู้กระทำชั่ว การกระทำผิดประเพณีที่ดีงาม วิญญาณของบรรพบุรุษจึงเป็นจุดรวมน้ำใจของลุกหลานทั้งมวล และก็ได้รับการยกย่องเรียกขานกันว่า “เผาะจุ๊” ซึ่งแปลว่า “ปู่ตา” และสร้างศาลไว้เป็นที่สิ่งสถิต โดยมีบุคคลสำคัญ ผู้สูงอายุในหมู่บ้านคอยปฏิบัติดูแลรักษาบางโอกาสเรียกว่า “เคาจ้ำ” หรือตาเคาจำ มีอยู่ทุกหมู่บ้าน ชนเผ่ากูย และเผาอื่นๆ ตามชนบทในภาคอีสาน มีวัฒนธรรมประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์ที่เป็นส่วนตนและผสมผสานของวัฒนธรรมย่อย หรือวัฒนธรรมเฉพาะส่วน จะกล่าวคือวัฒนธรรมที่สืบทอดจากเผ่าส่วย (กูย)เขมรและลาว ตลอดทั้งจากไทยภาคกลางโดยมีพระพุทธศาสนาเป็นแกนฐานหลักของวัฒนธรรมบ้านตรึม

- **ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน** ชุมชนบ้านตรึมในหมู่บ้านได้ร่วมกันเสี่ยงทายแกลมอ มีหมอแคน หมอกลอง การแต่งตัวแบบพื้นบ้านไทย ส่วย ตามความเหมาะสม มาฟ้อนรำในปะรำพิธี คนที่จะมาเสี่ยงแกลมอ ก็จะแก้พิธีก่อน เมื่ออาจารย์แกลมอเข้าสิงสถิตอยู่ในร่างกายแล้ว ก็จะมีการฟ้อนรำแกลมอได้ เพราะไทยกวยชอบแต่งกายนิยมนุ่งผ้าที่มีหัวซีนสีแดงลายขิด มีตีนซินสีดำ ริ้วเหลืองแดง และแสดง “เซิ้งกะติบ” เป็นการแสดงเซิ้งต่างๆ ส่วนแกลมอเป็นการแสดงประยุกต์ในปัจจุบัน

4.2.1.1.3 **ชาวไทยกวยหมู่บ้านตากลาง** มีรายละเอียดบริบทดังนี้

- **บริบททางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของชุมชน**

โดยมีรายละเอียดในอดีตและปัจจุบันดังนี้

- **ที่อยู่** บ้านตากลาง หมู่ 9 ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์
- **อาณาเขต ขอบเขตของหมู่บ้าน**

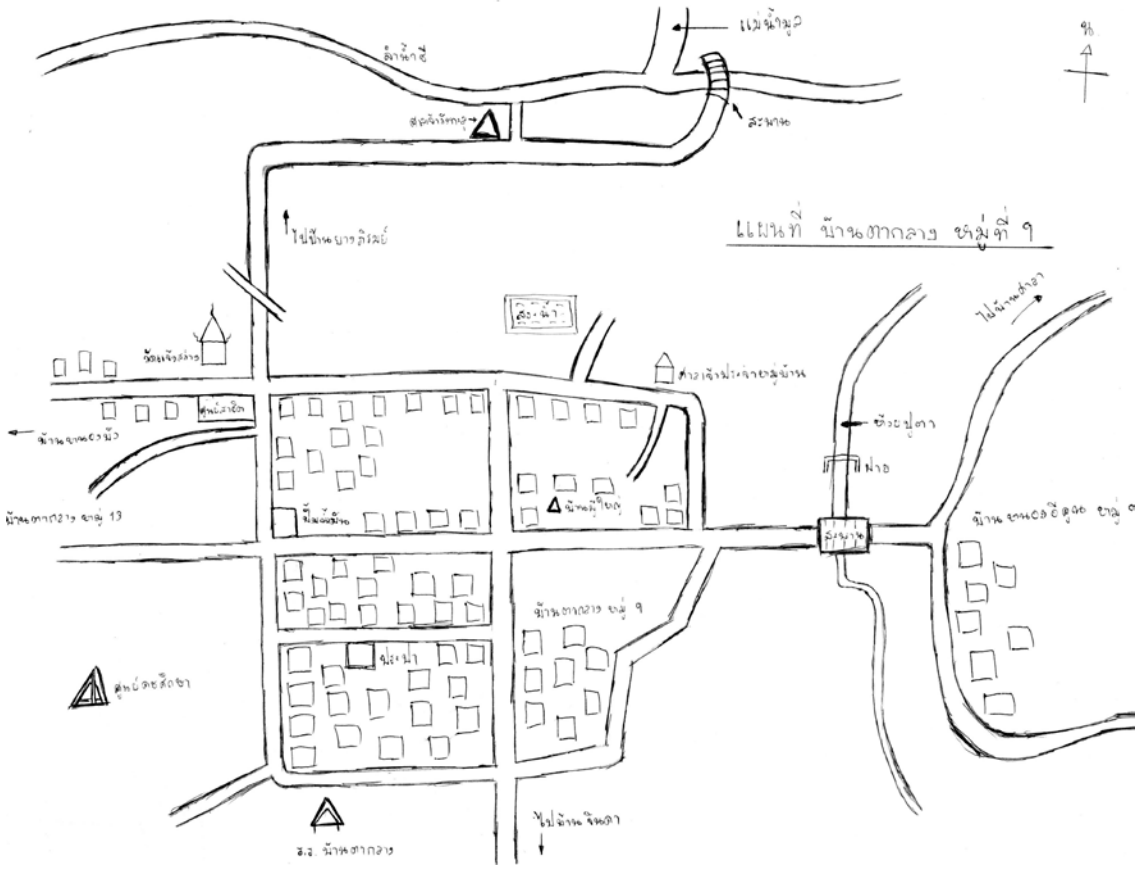
ทิศเหนือติดกับลำน้ำมูล

ทิศใต้ติดกับบ้านจินดา หมู่ 7

ทิศตะวันออกติดกับป่าดงสายทอ

ทิศตะวันตกติดกับบ้านตากลางหมู่ 13

แผนที่หมู่บ้าน



รูปภาพที่ 4.3 **แสดงแผนที่หมู่บ้านตากลาง หมู่** 9 **ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์**

- **ประวัติความเป็นมาของหมู่บ้านตากลาง**

ชุมชนบ้านตากลางเป็นชุมชนของชาวเผ่าไทยกวย หรือชาวส่วยมีประวัติศาสตร์ความเป็นมายาวนาน ประวัติศาสตร์บางเล่มบันทึกว่าชนชาวกวยกลุ่มนี้อพยพมาจากอัตปือแสนแป แคว้นเมืองจำปาศักดิ์ ประเทศลาวในปัจจุบัน บ้านตากลางหมู่ที่ 9 เป็นถิ่นฐานของชาวสุรินทร์เชื้อสายกวย ซึ่งเป็นชุมชนที่มีวิถีชีวิตอันงดงาม ระหว่างคนกับช้าง ดังเช่นบรรพบุรุษเคยกระทำมา บ้านตากลางมีคำขวัญเฉพาะถิ่นว่า ตากลางแหล่งช้างใหญ่ เผ่าไทยกวย สวยธรรมชาติหาดทรายงาม แม่น้ำสองสาย ผ้าไหมเนื้อดี สามัคคีเป็นเยี่ยม เปี่ยมคุณธรรม งามล้ำงานประเพณี

- **ลักษณะทางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมของชุมชนในอดีตจนถึงปัจจุบัน**

- **ลักษณะทางกายภาพของชุมชน** ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- **ด้านการปกครอง** ลักษณะการปกครอง ปกครองแบบผู้อาวุโสเป็นผู้นำ ปกครองแบบพึ่งพาอาศัยกันและกัน มีข้าหลวงเป็นผู้นำหมู่บ้าน มีการปกครองแบบประชาธิปไตยคือมีการเลือกตั้ง กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน นายกอบต. และคณะกรรมการ ซึ่งผู้ใหญ่บ้านคนปัจจุบัน คือ นายสา ศาลางาม

- **ประชากร** ชุมชนบ้านตากลางมีจำนวน 187 ครัวเรือน และจำนวนประชากรทั้งหมดมี 917 คน เป็นชาย 527 คน คิดเป็นร้อยละ 57.47 ของประชากรทั้งหมด และเป็นหญิง 390 คน คิดเป็นร้อยละ 42.53 ของประชากรทั้งหมด

- **ด้านบุคลิกภาพ/ลักษณะของชุมชน** ในอดีตชาวกวยจะสวมเสื้อผ้าติดตัวแค่ตัวเดียวไม่มีเปลี่ยนเพราะเขาไม่ค่อยมีเสื้อผ้าสวมใส่ แต่ปัจจุบันมีเสื้อผ้าสวมใส่มากขึ้นและเครื่องแต่งกายต่างๆ ก็เปลี่ยนไปมีรองเท้าสวมใส่ มีเครื่องสำอางต่างๆ เพิ่มขึ้นมามาก

- **โครงสร้างพื้นฐาน/สาธารณูปโภค** ถนนยังไม่มีการสัญจร ยังเป็นการเดินผ่านป่าอยู่ แหล่งน้ำหาจากแหล่งธรรมชาติทั่วไป มีเครื่องใช้ไฟฟ้า ประปา และพัฒนาถนนเส้นหลักเป็นคอนกรีตแต่ถนนเส้นรองยังเป็นดินลูกรังอยู่

- **ภูมิประเทศ/ภูมิอากาศ** เป็นที่ราบลุ่ม แห้งแล้ง อากาศร้อนชื้น ฝนตกต้องตามฤดูกาล

- **การจัดการพื้นที่ทรัพยากร** จับจองเป็นของตนแต่ไม่อยู่อย่างถาวร เปลี่ยนที่อยู่ไปเรื่อยๆ สร้างที่อยู่เป็นหลักแหล่งไม่โยกย้ายเหมือนอดีต และมีการปลูกอ้อยเพื่อเป็นอาหารช้างมากขึ้น อีกทั้งปัจจุบันมีการขยายหมู่บ้านจึงมีการถางป่าเพื่อสร้างบ้านเรือน

- **ลักษณะสภาพทางเศรษฐกิจ** โดยสามารถแยกรายละเอียดได้ดังนี้

- **ด้านอาชีพ** ชาวไทยกวยบ้านตากลางส่วนใหญ่มีอาชีพหลักคือ ทำนา เลี้ยงช้าง อาชีพรองคือ รับจ้างทั่วไป ผลิตผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก รับจ้างช้างแสดงตามงานต่างๆ

- **ฐานะทางเศรษฐกิจ** โดยประเมินจากรายได้เฉลี่ยและภาวะหนี้สินต่อครัวเรือนต่อปี คือ ฐานะดีร้อยละ 10 ฐานะปานกลางร้อยละ 40 และฐานยากจนร้อยละ 50 แต่ปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงฐานะทางเศรษฐกิจ คือ ฐานะดีร้อยละ 5 ฐานะปานกลางร้อยละ 75 และฐานะยากจนร้อยละ 20

- **ลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรม** โดยมีรายละเอียดดังนี้

- **ด้านลักษณะเอกลักษณ์ของความเป็นชุมชน** มีรายละเอียดดังนี้

ชาวไทยกวยบ้านตากลาง อดีตนิยมการเลี้ยงช้างเพื่อใช้งาน จับช้างเก่ง มีความรู้ในการฝึกช้าง มีศูนย์คชศึกษาจัดแสดงความรู้เกี่ยวกับชาวส่วยและช้าง

- **วิถีชีวิตความเป็นอยู่/การดำรงชีวิต** ชาวกวยบ้านตากลาวมีความเป็นอยู่อย่างเรียบง่าย มีศิลปวัฒนธรรมเป็นของตนเอง คือ ความอัศจรรย์ของคนกับช้าง ยังคงความเป็นอยู่เดิม แต่มีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกเพิ่มขึ้น

- **ความเชื่อ** ชาวกวยในอดีตนับถือโชคลางผีสางเทวดา เช่นไหว้ผีบรรพบุรุษ แต่ส่วนใหญ่เปลี่ยนมานับถือศาสนาพุทธ เข้าวัดทำบุญ ตักบาตรมากขึ้น

- **ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน** นิยมเล่นแม่มดเพื่อให้คนป่วยมีกำลังใจ มีรวมกลุ่มและได้รับการสนับสนุนจากหน่วยทางราชการของจังหวัด ในการจัดแสดงความสามารถของช้าง กิจกรรมของช้าง นำเสนอชาติพันธุ์กวยในอดีต เครื่องแต่งกาย และอาหารพื้นบ้านไทยกวย

- **พิธีกรรม** ทำการอโปลเสี่ยงทายจากคางไก่เพื่อเป็นดูลางบอกเหตุการณ์นั้นว่าดีหรือไม่ ปัจจุบันยังคงปฏิบัติกันอยู่

4.2.1.1.4 **ชาวไทยกวยหมู่บ้านหนองบัวเจ้าป่า** มีรายละเอียดบริบทดังนี้

- **บริบททางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของชุมชน** โดยมีรายละเอียดในอดีตและปัจจุบันดังนี้

- **ที่อยู่** บ้านหนองบัวเจ้าป่า หมู่ 5 ตำบลสตึก อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์ 31150

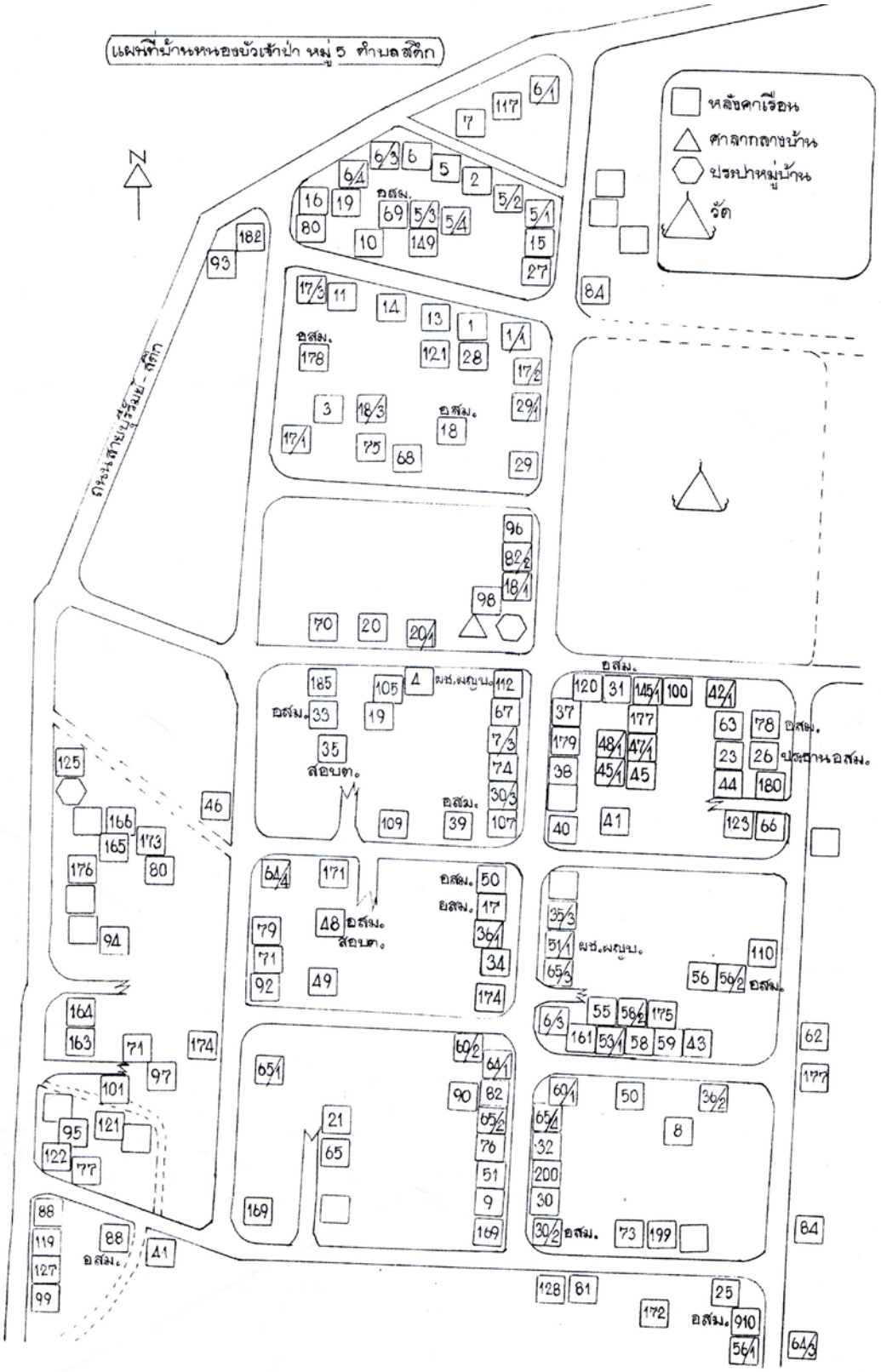
- **อาณาเขต ขอบเขตของหมู่บ้าน**

ทิศเหนือติดกับบ้านหนองบัวเหนือ

ทิศตะวันออกติดกับบ้านหนองบัวเงิน

ทิศใต้ติดกับบ้านหนองไผ่

- **แผนที่หมู่บ้าน**



รูปภาพที่ 4.4 แสดงแผนที่บ้านหนองบัวเจ้าป่า หมู่ 5 ตำบลสตึก อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์

- **ประวัติความเป็นมาของชุมชนหนองบัวเจ้าป่า** ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2465 นายหวัง ยิบรัมย์ เป็นเสมือนผู้ก่อตั้งหมู่บ้าน โดยนำชาวบ้านอพยพย้ายมาจากบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ เพราะมีปัญหาด้านที่ทำกินและต้องการนำญาติพี่น้องมาหาพื้นที่ทำกินใหม่ และตั้งชื่อหมู่บ้านว่า หนองบัวเจ้าป่า ในเขตพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งปัจจุบันมีการขยายจำนวนชุมชนจนมีขนาดใหญ่ขึ้น ซึ่งมีจำนวน 160 ครัวเรือน วิถีชีวิตของชาวหนองบัวเจ้าป่า จะค่อนข้างโดยวัฒนธรรมไทยลาวกลืนมาก ชาวไทยกวยดั่งเดิมจะมีน้อยลงมาก และชาวไทยกวยหนองบัวเจ้าป่าไม่นิยมเลี้ยงช้างแล้ว จะเน้นไปทำการเกษตรกรรม ทำไร่ทำนาเป็นอาชีพหลักแทน

- **ลักษณะทางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมของชุมชนในอดีตจนถึงปัจจุบัน**

- **การจัดตั้ง การปกครอง** อดีตปกครองแบบลูกหาบ คือ การปกครองแบบพึ่งพาอาศัยกัน มีผู้นำเรียกว่า กำหลวง โดยมีนายหวัง ยิบรัมย์ เป็นผู้ก่อตั้งหมู่บ้าน และมีผู้ใหญ่บ้านคนแรกชื่อ นายนวล ฐานะ ปัจจุบันการปกครองก็มีลักษณะเหมือนทั่วไป

- **คณะกรรมการปกครอง** มีผู้ใหญ่บ้านคนปัจจุบันคือ นายนวล ฐานะ และคณะกรรมหมู่บ้านอีก 9 ราย

- **ลักษณะการปกครอง** ปกครองแบบพึ่งพาอาศัยกันโดยมีผู้อาวุโสเป็นผู้นำ

- **ด้านประชากร** ไม่มีหลักฐานข้อมูลที่แน่นอนว่ามีจำนวนเท่าใดเพราะชาวส่วยมักจะไม่อยู่อย่างถาวรมักย้ายที่อยู่ไปเรื่อยๆ มีประชากรทั้งหมด 1,035 คน แบ่งเป็นชาย 515 คน เป็นหญิง 520 คน และมีจำนวนครัวเรือน 160 หลังคาครัวเรือน

- **ด้านโครงสร้างพื้นฐาน/สาธารณูปโภค** อดีตการเดินทางชาวส่วยมักใช้เกวียน และเดินเท้า ในการสัญจรไปมา แหล่งน้ำก็ได้จากลำน้ำทั่วไป และแสงสว่างยามค่ำคืนใช้ขี้ตะบองในการส่องสว่าง ได้มีภาครัฐเข้ามาพัฒนาซึ่งมีระบบไฟฟ้า ประปา และตู้โทรศัพท์

- **ด้านภูมิประเทศ/ภูมิอากาศ** ร้อนชื้น มีทรัพยากรป่าไม้มากฝนตกต้องตามฤดูกาล ตอนกลางคืนอากาศเย็นสบาย ปัจจุบันมีบ้านเรือนเกิดขึ้นมากต้องแพ้วถางป่าและมีโรงงานเกิดขึ้นทำเกิดมลภาวะมากมาย

- **ด้านการจัดการพื้นที่/ทรัพยากร** เดิมผู้ที่อพยพมาก่อนได้จับจองถือกรรมสิทธิ์เป็นของตน ปัจจุบันมีกรมที่ดินเข้ากำกับดูแลในการถือครองที่ดิน

- **แหล่งทางการศึกษา/ศาสนา** อดีตจะเรียนที่วัดโดยมีพระและครูเป็นผู้สอน และยังนับถือผีสาง เทวดากันอยู่ ปัจจุบันภาครัฐได้จัดตั้งโรงเรียนทั้งระดับประถมศึกษาและระดับมัธยมศึกษา และได้เปลี่ยนมานับถือศาสนาพุทธเป็นส่วนใหญ่

- **ฐานะทางเศรษฐกิจ** อาชีพหลักคือ เกษตรกรรม ล่าสัตว์ แต่มีการเพิ่มอาชีพเสริม เช่น คนสูงอายุจะรับจ้างทั่วไป ส่วนคนหนุ่มสาวจะเดินทางไปทำงานที่อื่น ใช้ระบบการแลกเปลี่ยนระหว่างสินค้ากับสินค้า

- **ระดับฐานะของชุมชน** จากการประเมิน คือ ระดับฐานะดีร้อยละ 5 ระดับฐานะปานกลางร้อยละ 25 และระดับฐานะยากจน 70

- **ด้านเอกลักษณ์ของชุมชน** ภาษาเฉพาะการแต่งกาย และการสร้างบ้าน ปัจจุบันคงเหลือแต่ภาษาที่ยังมีการพูดกันอยู่ ส่วนเครื่องแต่งกายและการสร้างบ้านได้เปลี่ยนไปตามสมัยนิยม

- **วิถีชีวิตความเป็นอยู่/การดำรงชีวิต** มีลักษณะเรียบง่าย ทำไร่ทำนา ปัจจุบันมีการรับจ้าง ทำธุรกิจส่วนตัว ปะปนไปกับการทำนา

- **ความเชื่อ** ชาวไทยกวยบ้านหนองบัวเจ้าป่าส่วนใหญ่ยังคงนับถือเจ้าปู่ตา โชคลาภ การเสี่ยงทาง ผีสางเทวดา คาถาอาคม

- **พิธีกรรม** ชาวไทยกวยบ้านหนองบัวเจ้าป่ามีการเน้นการทำพิธีกรรมการไหว้เจ้าปู่ตา ในช่วงขึ้น 6 ค่ำ เดือน 6 มี

- **ประเพณี** มีการรำแม่มดก่อนในการทำพิธีต่างๆ

- **ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน** ลิเก หนังจอ 16 ปัจจุบันไม่ค่อยมีการแสดง

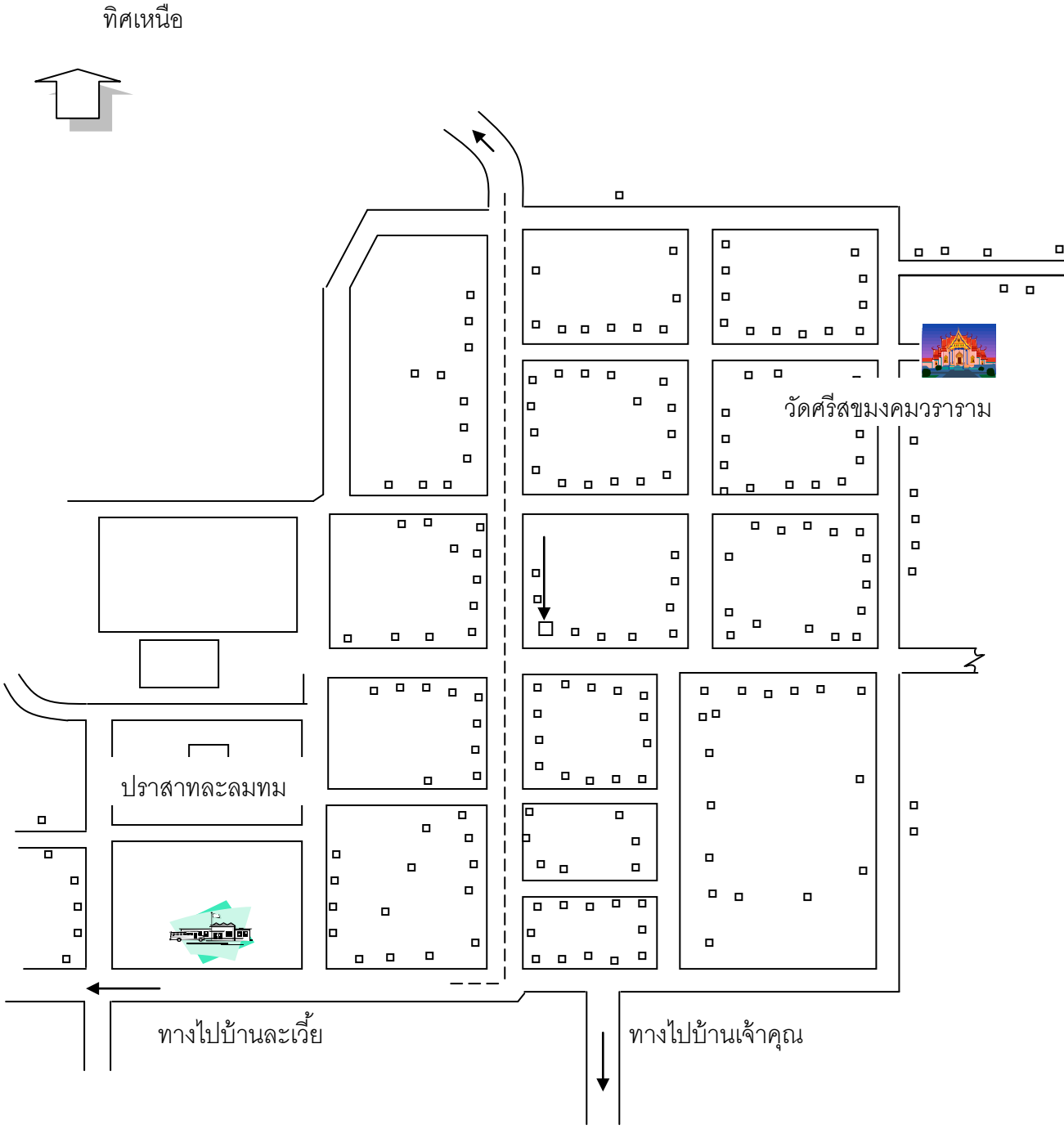
4.2.1.1.5 **ชาวไทยกวยหมู่บ้านศรีสุข** มีรายละเอียดบริบทดังนี้

- **บริบททางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของชุมชน** โดยมีรายละเอียดในอดีตและปัจจุบันดังนี้

- **ที่ตั้ง** หมู่บ้านศรีสุข หมู่ที่ 4,5 ตำบลเขาดินเหนือ อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์

- **อาณาเขต ขอบเขตของหมู่บ้าน**

แผนที่หมู่บ้าน



รูปภาพที่ 4.5 แสดงแผนที่หมู่บ้านศรีสุข หมู่ที่ 4,5 ตำบลเขาดินเหนือ อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์

- **ประวัติความเป็นมาของชุมชนบ้านศรีสุข** ก่อตั้งเมื่อประมาณ พ.ศ.2497 มี

ราษฎร 7 ครอบครัวอพยพมาจากบ้านนาท่ม ตำบลแตล อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ โดยมีพ่อ

จันทร์ บุญเหมาะ เป็นผู้นำ และมีครอบครัวที่อพยพตามมาด้วย มีพ่อโพ แก่นอินทร์ พ่อขาว ใจศีล พ่อพัน บุญเหมาะ พ่อจันทร์ ทวีสุข และพ่อสี (ไม่ทราบนามสกุล) ใช้ภาษาส่วยเป็นภาษาถิ่นมาตั้งแต่ดั้งเดิม ทำเลที่ทุกคนเลือกเป็นที่อยู่อาศัยคือ ที่ดินบริเวณป่าเต็งรัง จัดว่าเป็นที่ที่อุดมสมบูรณ์ที่สุดเพราะเป็นป่าเบญจพรรณและอยู่ติดหนองน้ำใหญ่ชื่อ “หนองปรือ“ หรือ “หนองผือ“ ซึ่งเรียกตามพันธุ์ไม้ที่เกิดขึ้นในหนองน้ำแห่งนั้น จึงตั้งชื่อหมู่บ้านว่า “บ้านหนองปรือ“ ขึ้นตรงต่อตำบลบ้านกรวด กิ่งอำเภอบ้านกรวด มีกำนันแมน แซวประโคน เป็นกำนันในสมัยนั้น ต่อมามีผู้อพยพมามากขึ้นเรื่อยๆ จำนวนครอบครัวเพิ่มขึ้น แต่ในขณะนั้นยังเป็นหมู่บ้านเดียวกันกับบ้านหลัก หมู่ที่ 9 มีพ่อจันทร์ บุญเหมาะ เป็นผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านในสมัยนั้น

ต่อมาปี พ.ศ.2499 ได้เปลี่ยนชื่อหมู่บ้านเป็น บ้านศรีสุข หมู่ที่ 9 ตำบลโนนเจริญ และยังรวมกับบ้านหลักอยู่ จนกระทั่งปี พ.ศ.2501 ได้แยกหมู่บ้านออกจากบ้านหลักมีผู้ใหญ่บ้านคือ นายพา สาทิพจันทร์ จนถึง พ.ศ.2508 นายพาได้ลาออก ชาวบ้านจึงตั้งนายพัน บุญเหมาะเป็นผู้ใหญ่บ้านแทน ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2512 นายพัน ได้ลาออกจากการเป็นผู้นำหมู่บ้านชาวบ้านจึงเลือกตั้งให้ นายเต๊าะ เจือจันทร์ เป็นผู้ใหญ่บ้าน จนเกษียณอายุเมื่อปี พ.ศ. 2534 แล้วเลือกตั้งนายยุทธ อินทรี เป็นผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 5 เรื่อยมา และในปี พ.ศ.2536 เมื่อจำนวนครัวเรือนเพิ่มมากขึ้นเพื่อง่ายต่อการปกครองจึงได้แยกออกเป็น 2 หมู่ คือหมู่ที่ 4 มีนายสงวน บุตรดีขันธ์ เป็นผู้ใหญ่บ้านและในปี พ.ศ.2544 นายยุทธ อินทรี ได้รับคัดเลือกเป็นกำนันตำบลเขาดินเหนือ จนถึงปัจจุบัน ในปี พ.ศ.2547 นายสงวน บุตรดีขันธ์เสียชีวิต จึงเลือกตั้งใหม่ ได้นายสุภาพ เจือจันทร์ เป็นผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 4 จนถึงปัจจุบัน หมู่ที่ 4 มีทั้งหมด 90 ครัวเรือน ส่วนหมู่ที่ 5 มีทั้งหมด 206 ครัวเรือน ซึ่งทั้ง 2 หมู่บ้านอยู่ในเขตบริการของโรงเรียนบ้านศรีสุข

- **ลักษณะทางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมของชุมชนในอดีตจนถึงปัจจุบัน**

- **ลักษณะทางกายภาพของชุมชน** ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- **ด้านการปกครอง** ชาวส่วยบ้านศรีสุขตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน ค่อนข้างปกครองง่ายจะเห็นได้ว่าจะไม่มีการเปลี่ยนผู้นำบ่อยนัก หมู่บ้านศรีสุข ปัจจุบันได้รับการจัดตั้งเป็นหมู่บ้านอาสาพัฒนาและป้องกันตนเอง (อพป) ตามพระราชบัญญัติจัดระเบียบบริหารหมู่บ้านอาสาพัฒนาและป้องกันตนเอง พ.ศ.2522 โดยในปี พ.ศ.2520 หมู่บ้านศรีสุขเป็นหมู่บ้าน ทส.ปช. เนื่องจากสมัยก่อนนั้น พื้นที่แถบนี้เรียกว่า พื้นที่สีชมพู ทางหน่วยงานทหารโดยกองกำลังสุรนารีจึงเข้ามาฝึกและจัดตั้งเป็นหมู่บ้าน ทส.ปช. เมื่อเห็นว่าช่วยเหลือตนเองได้แล้ว จึงให้เป็นหมู่บ้านอพป. ตั้งแต่วันที่ 10 ตุลาคม พ.ศ. 2523 จนถึงปัจจุบัน ซึ่งคณะกรรมการหมู่บ้านได้จัดส่งหมู่บ้านอพป. ดีเด่น และได้รับรางวัลดังนี้

ในปี พ.ศ.2526 ได้ที่ 1 ระดับจังหวัด (ไม่มีโล่)

ในปี พ.ศ.2527 ได้ที่ 2 ระดับจังหวัด (ไม่มีโล่)

ในปี พ.ศ.2528 ได้ที่ 2 ระดับจังหวัด (มีโล่มอบให้) ซึ่งได้รับโล่รางวัลจากกองอำนวยการรักษาความมั่นคงภายใน โดยพลโทประเทียบ เทศวิศาล ตำแหน่ง ผอ. ศอพป. ศกร. ศปก. กอ.รมน. เป็นผู้มอบในสมัยนั้นหมู่บ้านศรีสุขยังได้รับสนับสนุนกิจกรรมกลุ่มแม่บ้านและเยาวชนให้มีอาชีพ และพัฒนาตนเองได้ จนได้รับรางวัลจากกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตร ได้รับรางวัลชนะเลิศที่ 3 ประเภทผ้ามัดหมี่ประยุกต์ (3 ตระกรอ) ในงานวันไหมไทยประจำปี พ.ศ.2538 ระหว่างวันที่ 22 – 24 พฤศจิกายน 2538 ณ จังหวัดสกลนคร มอบโดยนายทวีศักดิ์ เสสะเวช อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตรในขณะนั้น

- **ด้านประชากร** หมู่ที่ 4 มีประชากรทั้งหมด 381 คน เป็นชาย 175 คน เป็นหญิง 206 คน จำนวน 72 ครัวเรือน และหมู่ที่ 5 มีประชากรทั้งหมด 996 คน เป็นชาย 485 คน เป็นหญิง 511คน จำนวน 219 ครัวเรือน (ข้อมูลที่มา : องค์การบริหารส่วนตำบลเขาดินเหนือ อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์)

- **ด้านบุคลิกภาพ/ลักษณะของชุมชน** โดยมีลักษณะรายละเอียดดังนี้

ชาวไทยกวยบ้านศรีสุข เป็นคนมีจิตใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ เป็นชุมชนที่น่าอยู่เข้าสังคมได้ดีกล้าแสดงออก อยู่กันเป็นกลุ่ม หน้าตาผิวพรรณจะออกขาวเหลือง โครงสร้างลักษณะโดยมากจะละม้ายคล้ายคนทางภาคเหนือ รูปร่างสูง ต่ำปานกลางถึงค่อนข้างเตี้ยคนชราเมื่ออายุประมาณ 60 ปี ขึ้นไปหลังจะเริ่มโค้งหง่อม

- **ด้านโครงสร้างพื้นฐาน/สาธารณูปโภค** โดยมีรายละเอียดดังนี้

หมู่บ้านศรีสุข เป็นหมู่บ้านอยู่นอกเขตบริการประปาและโทรศัพท์ ในอดีตชาวส่วยบ้านศรีสุข ใช้กระบอง (ขี้ใต้) เป็นเชื้อไฟให้แสงสว่าง และใช้ตะเกียง การประกอบอาหารก็จะใช้ฟืนในการหุงต้มและสุมไฟไล่ยุง การใช้น้ำก็จะขุดบ่อดินเพื่อใช้อุปโภคบริโภค ส่วนด้านไฟฟ้าส่วนภูมิภาคได้ขยายเขตเข้ามาถึงหมู่บ้านศรีสุข ในปี พ.ศ.2527 ถึงหมู่บ้านศรีสุขจะอยู่นอกเขตบริการประปา แต่คณะกรรมการหมู่บ้านก็ได้รณรงค์จัดหาน้ำสะอาดด้วยตนเอง โดยมีผู้ใหญ่บ้านเป็นผู้นำ แม้จะอยู่ในถิ่นทุรกันดานก็ตาม จากการพัฒนาทำให้ได้รับรางวัลชนะเลิศในการประกวดหมู่บ้านสะอาด ระดับอำเภอและระดับจังหวัดตามโครงการรณรงค์จัดหาน้ำสะอาด จังหวัดบุรีรัมย์ ปี พ.ศ.2527 มอบโดยนายยุทธ แก้วสัมฤทธิ์ ผู้ว่าราชการจังหวัดบุรีรัมย์สมัยนั้น ปัจจุบันหมู่บ้านมีน้ำประปาใช้บ่อบาดาล ส่วนด้านโทรศัพท์สาธารณะ พึ่งจะมีเข้ามาเมื่อปีพ.ศ.2544 ใช้ได้ประมาณปีเดียวก็ใช้ไม่ได้ ถนนเมื่อสิบกว่าปีก่อน เป็นถนนดินเล็กๆ พอแต่คนและสัตว์เลี้ยง

เดินได้ ทางภาครัฐได้เข้ามาทำถนนลูกรังให้ในปี พ.ศ.2536 เพื่อเชื่อมต่อบ้านละเวี้ย ตำบลละเวี้ย อำเภอประโคนชัย และเชื่อมต่อตำบลโนนเจริญ เพื่อเดินทางเข้าสู่ตัวอำเภอบ้านกรวดได้สะดวก ต่อมาเมื่อปี พ.ศ.2543 ทางภาครัฐก็ได้จัดงบประมาณมาเปลี่ยนจากถนนลูกรังเป็นลาดยางแทน เพื่ออำนวยความสะดวกให้ชาวบ้านศรีสุขเดินทางได้รวดเร็วขึ้น การใช้น้ำเพื่อทำการเกษตร ชาวบ้านจะร่วมกันใช้น้ำหนองปรือและคลองธรรมชาติ เรียกว่าคลองทุ่งนาที่อยู่ใกล้บ้าน และรอน้ำฝนตามฤดูกาล หนองปรือและคลองทุ่งนาได้ขุดลอกเมื่อปี พ.ศ.2536 ซึ่งลึกและกว้างกว่าเดิม แต่ก็สูญเสียระบบนิเวศไป ทรัพยากรในชุมชนมีแหล่งน้ำสาธารณะอยู่ 3 แห่ง คือ หนองละลมธม มีเนื้อที่ 38 ไร่ หนองเวียน มีเนื้อที่ 67 ไร่ และสระหมู่บ้าน มีเนื้อที่ 28 ไร่ ส่วนโคกปราสาทและปราสาทละลมธม มีเนื้อที่ 45 ไร่

- **ด้านภูมิประเทศ/ภูมิอากาศ** โดยมีรายละเอียดดังนี้

หมู่บ้านศรีสุขตั้งอยู่ที่ราบสูงตอนใต้ของจังหวัดบุรีรัมย์ ตามแนวชายแดนไทย-กัมพูชา โดยมีเทือกเขาพนมดงรักกั้นพรมแดน สภาพพื้นที่ทุรกันดาร มีสภาพแห้งแล้งในบางปีและในบางปีก็มีน้ำท่วม โดยน้ำจะไหลมาจากเขาพนมดงรัก สภาพป่าในปัจจุบันเหลือน้อยลงและมีการปลูกพืชเศรษฐกิจ (ยูคาลิปตัส) แทน ดังนั้น การไหลของน้ำจึงรวดเร็ว และท่วมพื้นที่เกษตรกรรมของชาวบ้านได้ง่าย การประกอบอาชีพส่วนมากทำนาทำไร่

- **ด้านการจัดการพื้นที่/ทรัพยากร** โดยมีรายละเอียดดังนี้

เมื่อแรกเริ่มที่ชาวส่วยอพยพมาตั้งรกรากที่หมู่บ้านศรีสุข โดยใช้การจับจองตามความเหมาะสมแต่ละครัวเรือนก็มากบ้างน้อยบ้าง ตามกำลังคนในครอบครัวที่จะทำได้ ทางด้านที่อยู่อาศัยต้องขอชมเชย ทางท่านอดีตผู้ใหญ่เต๊าะ (เสียชีวิตแล้ว) ที่ได้ร่วมกันกับชาวบ้านจัดแผนผังหมู่บ้านอย่างเป็นระเบียบ

- **แหล่งทางการศึกษาและทางศาสนา** โดยมีรายละเอียดดังนี้

แหล่งการศึกษา บ้านศรีสุขมีโรงเรียนบ้านศรีสุขกับวัดวัดศรีสุขมงคมวรารามจะอยู่กันคนละด้าน โดยมีหมู่บ้านอยู่ระหว่างกลาง ชาวส่วยถึงแม้จะมีภาษาเป็นเอกลักษณ์ของตัวเอง และในอดีตจะมีการปฏิเสธและไม่ให้ความสำคัญกับการศึกษาเท่าที่ควร แต่ปัจจุบันก็มีการศึกษาเล่าเรียนในระดับสูงขึ้น

ด้านทางศาสนา ชาวส่วยบ้านศรีสุขส่วนใหญ่จะดูแลทำนุบำรุงและศรัทธาไม่เสื่อมคลาย มีการตักบาตร ทำบุญในงานเทศกาลต่างๆ ของหมู่บ้านอย่างสม่ำเสมอ

- **ลักษณะสภาพทางเศรษฐกิจ** โดยสามารถแยกรายละเอียดได้ดังนี้

- **ด้านอาชีพ** ชาวไทยกวยมีอาชีพหลักคือ การทำไร่ทำนา และมีอาชีพรองคือ ปลูกหม่อนเลี้ยงไหมเพื่อนำไหมที่ได้ทอผ้าไหมมัดหมี่ไว้ใช้เอง และใช้ในประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ รายได้เฉลี่ยต่อคนต่อปีประมาณ 25,000 บาท ส่วนมากชาวไทยส่วยจะมีหนี้สินกับ ธ.ก.ส. และหนี้นอกระบบมีบ้างนิดหน่อย

- **ฐานะทางเศรษฐกิจ** จากการประเมินจากรายได้เฉลี่ยต่อปีและภาวะหนี้สิน จึงสามารถแบ่งระดับฐานะ คือ ระดับฐานะดี 62 ครัวเรือน คิดเป็นร้อยละ 28.31 ระดับฐานะปานกลาง 132 ครัวเรือน คิดเป็นร้อยละ 60.27 และระดับฐานะยากจน 25 ครัวเรือน คิดเป็นร้อยละ 11.42

- **ลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรม** โดยมีรายละเอียดดังนี้

- **ด้านลักษณะเอกลักษณ์ของความเป็นชุมชน** มีรายละเอียดดังนี้

ผู้อพยพมาอยู่รุ่นแรกใช้ภาษาทั้งส่วย ลาว และเขมร แต่ส่วนมากเป็นส่วย ดังนั้น ภาษาพื้นบ้านที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน คือ ภาษาส่วย หน้าตาผิวพรรณ เหลือง-แดง มีนิสัยรักสงบขี้อาย ไม่กล้าพูดคุยกับคนต่างถิ่น คนแปลกหน้า แต่เป็นคนใจดี ช่วยเหลือคนในชุมชนเดียวกัน

- **วิถีชีวิตความเป็นอยู่/การดำรงชีวิต** มีลักษณะดังนี้

ชาวไทยส่วยมีความเป็นอยู่แบบพึ่งพาอาศัยกัน มีอะไรก็ช่วยเหลือกัน กินอยู่อย่างเรียบง่าย ปลูกผักเลี้ยงสัตว์เป็นอาหาร ตลอดจนทอผ้าสวมใส่เอง

- **ความเชื่อประเพณี/พิธีกรรมศิลปะการแสดงพื้นบ้าน** มีรายละเอียดดังนี้

ชาวไทยส่วยมีความเชื่อเกี่ยวกับเรื่องผี เช่น ช่วง ขึ้น 6 ค่ำเดือน 6 ชาวไทยส่วยจะต้องพากันไปไหว้ศาลเจ้าปู่ตา จะมีเจ้าพิธีชาวไทยส่วยเรียกว่าพ่อจ้ำ สิ่งที่จะต้องมีก็คือต้องต้มไก่เป็นตัว (ถอนขนแล้ว) เพื่อนำไปเซ่นไหว้และเสี่ยงทาย ประกอบด้วย มีขันห้า/เหล้ายา/เครื่องหวานต่างๆ ข้าวสุก/ข้าวเปลือก เพื่อเตรียมลงไร่ลงนา

ความเชื่อประเพณี ประชากรบ้านศรีทั้งหมดนับถือศาสนาพุทธ แต่สำหรับศาสนา พิธีมักมีพราหมณ์เข้ามาผสม ชาวบ้านมีความเชื่อเรื่องผีสางเทวดา โหราศาสตร์ ไสยศาสตร์ เวทมนต์เป็นอย่างมาก กิจกรรมที่แสดงให้เป็นถึงความเชื่อได้แก่

- การเล่นแม่มด เป็นการแสดงแก้บนให้หายจากโรคภัยไข้เจ็บ ชาวไทยส่วยเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าอ้อ มี 2 อ้อ คืออ้อขัน และอ้อช้างม้า การเล่นชาวไทยส่วย มีความเชื่อว่าคนเจ็บไข้ไม่สบาย ก็จะหาย หรือเมื่อมีใครบนอะไรไว้ ภาษาพื้นบ้านเรียกว่า “การเล่นอ้อ” มีคนทรงถือขันรำรอบๆ วง เครื่องดนตรีประกอบด้วย กลองและแคน

- การทรงเจ้าเข้าผี จะมีครูบาอาจารย์ทางด้านนี้ประกอบพิธีกรรมสวดมนต์เรียกเทวดา มีการซักถามถึงอาการเจ็บป่วย ว่าจะรักษาอย่างไร ถึงจะหาย โดยชาวบ้าน

เชื่อเทวดาลงมาบอก หรือแม้แต่เกิดเหตุการณ์ซึ่งไม่มีใครสามารถบอกได้ เช่น ของหาย ก็จะใช้วิธีเดียวกันนี้ในการสืบหาของหาย

- การเล่นผีแถน เป็นการรำเชิญให้ผีเข้าสิง ซึ่งเชื่อว่าผีมีจริงและมาจากเมืองฟ้า อันเชิญมาเพื่อสอบถามเรื่องราวต่างๆ โดยเครื่องบริขารมี ดาบ ขันธ์ 5 ขันธ์ 8 ช้าง ม้า แคน กลอง คนที่เป็นหัวหน้าในการเล่นจะต้องมีดาบประจำตัวตลอดการเล่น

- กิจกรรมทางด้านไสยศาสตร์ที่เชื่อถือกันมาก ได้แก่

1. การปลุกเสก การจ่มคาถาเป่าโดยการเคี้ยวหมากเป่า อมน้ำเป่าและเป่าลม เพื่อดับพิษไข้ ไล่ผี ส่วนมากผู้ที่เป็นหมอนี้จะเป็นคนอายุมากแล้ว

2. การเล่นคุณไสยประเภทต่างๆ เช่น เสกตะปูเข้าท้อง เสกหนังควายเข้าท้อง การทำเสน่ห์ ฯลฯ

- การละเล่นประจำหมู่บ้านเรียกว่า “การทำตรุษ“ โดยจะมีนักรำทั้งหญิงและชาย ใช้คำร้องหลายๆ ภาษาได้แก่ ภาษาลาว เขมร ส่วย เนื่องจากหมู่บ้านนี้มีประชากรอยู่รวมกันหลายภาษา มีเครื่องดนตรีประกอบและใช้จังหวะคือ แคน กลอง และซอ

4.2.1.1.6 **ชาวไทยกวยหมู่บ้านโนนแดง** มีรายละเอียดบริบทดังนี้

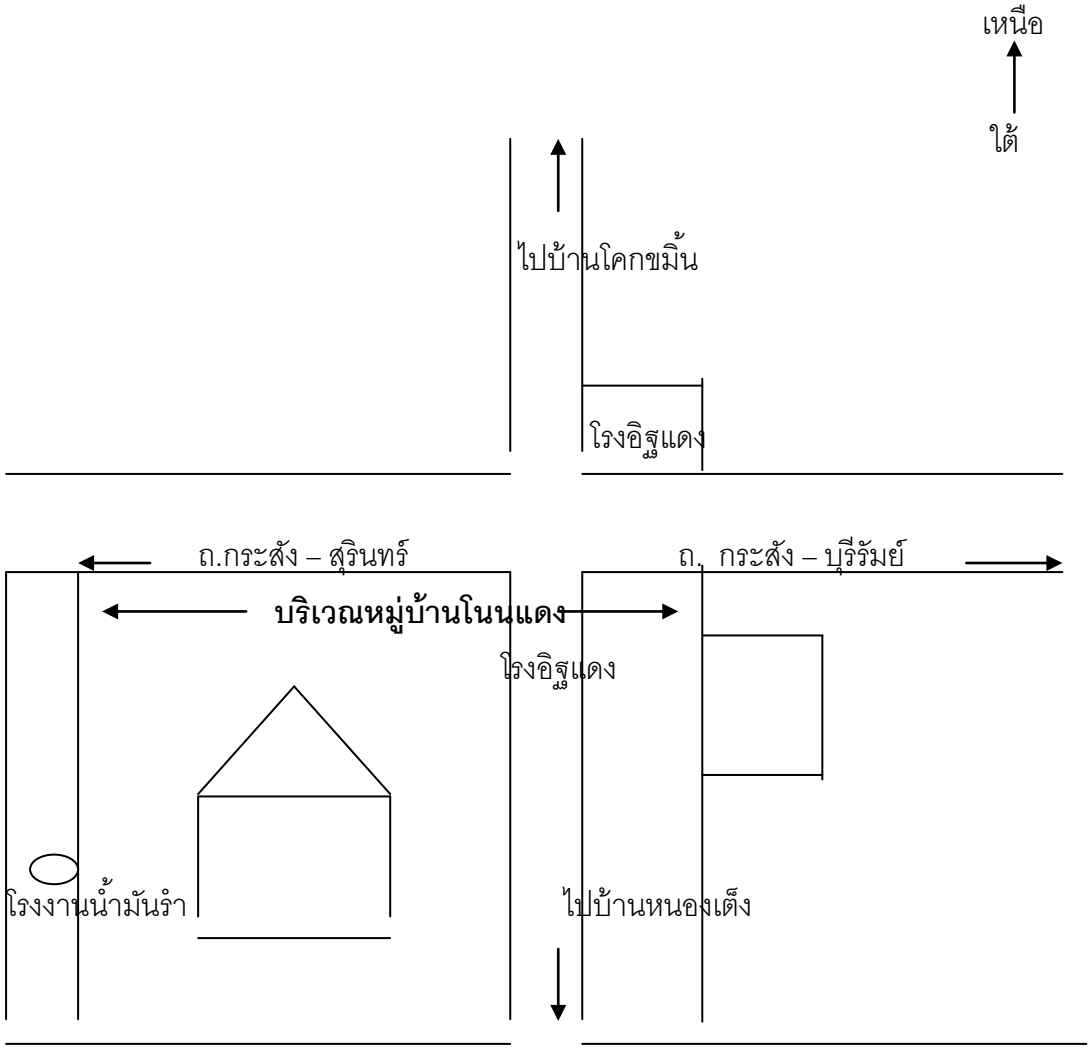
- **บริบททางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของชุมชน** โดยมีรายละเอียดในอดีตและปัจจุบันดังนี้

- **ที่อยู่** หมู่บ้านโนนแดง หมู่ที่ 2 ตำบลหนองเต็ง อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ 31160

- **อาณาเขต ขอบเขตของหมู่บ้าน**

ทิศเหนือ	จด	บ้านหนองแวง	หมู่ 11	ต.หนองเต็ง
ทิศใต้	จด	บ้านโคกขมิ้น	หมู่ 4	ต.หนองเต็ง
ทิศตะวันออก	จด	บ้านละลูน	หมู่ 3	ต.หนองเต็ง
ทิศตะวันตก	จด	บ้านตะครอง	หมู่ 14	ต.หนองเต็ง และ
		บ้านหว้า	หมู่ 5	ต.หนองเต็ง

- **แผนที่หมู่บ้าน**



รูปภาพที่ 4.6 **แสดงแผนที่หมู่บ้านโนนแดง หมู่ที่** 2 **ตำบลหนองเต็ง อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์**

- **ประวัติความเป็นมาของชุมชน**

เมื่อ พ.ศ.2488 ได้มีผู้อพยพมาก่อตั้งและบุกเบิกชุมชนแห่งนี้เป็นกลุ่มแรก คือ 1. ครอบครัวนายทา แก้วจันทร์ 2. ครอบครัวนายบุตร สุขจันทร์ 3. ครอบครัวนายบัว จันทร์หอม 4. ครอบครัวนายกอง จันดากุล 5. ครอบครัวนายทอด พิมพ์จันทร์ 6. ครอบครัวนายสุข สุขเมือง ซึ่งได้มาจากตำบลแตล อำเภอศรีขรภูมิ อำเภอสำโรงทาบ จังหวัดสุรินทร์ ตำบลเมืองจันทร์ อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ สาเหตุที่อพยพมาอยู่บริเวณนี้ เพราะพื้นที่แห่งนี้เป็นป่าอุดมสมบูรณ์มาก และเนื่องจากสมัยนั้น การรถไฟได้ทำการเปิดป่า เพื่อทำเป็นฟืนหลาใช้กับหัวจักรไอน้ำรถไฟ ชาวบ้านจึงพากันอพยพครอบครัวมารับจ้างตัดฟืนขาย ชาติพันธุ์ คือ ชาวไทยส่วย หรือ ชาวกูย

- **ลักษณะทางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมของชุมชนในอดีตจนถึงปัจจุบัน**

- **ลักษณะทางกายภาพของชุมชน** ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- **การปกครอง** แต่เดิมบ้านโนนแดงเป็นส่วนหนึ่งของบ้านหนองเต็ง หมู่ 2 ตำบลกระสัง อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ เมื่อมีประชากรเพิ่มมากขึ้น ก็ได้แยกออกมาเป็นบ้านโนนแดง ตำบลกระสัง ต่อมาก็แยกตำบล ก็ได้มาเป็นบ้านโนนแดง หมู่ 2 ตำบลหนองเต็งในปัจจุบัน และมีผู้ใหญ่บ้านเป็นผู้นำมาแต่ละสมัย โดยผู้ใหญ่บ้านคนแรกคือ นายยัน บุตรราช และปัจจุบันคือ นายพิสิฐ ดัชถุยาวัตร

- **จำนวนประชากร** มีประชากรอยู่ 1,050 คน แยกเป็นชาย 510 คน คิดเป็นร้อยละ 48.57 เป็นหญิง 540 คน คิดเป็นร้อยละ 51.43 มี 206 หลังคาเรือน (ข้อมูลที่มา : องค์การบริหารส่วนตำบลกระสัง อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์)

- **บุคลิกภาพ/ลักษณะของชุมชน** โดยมีลักษณะรายละเอียดดังนี้

ลักษณะรูปร่างใหญ่ โหนกแก้มสูง ชาวบ้านมีความสามัคคีกันมากที่สุด เพราะในบริเวณโดยรอบของหมู่บ้านมีแต่กลุ่มชาติพันธุ์เขมรอาศัยอยู่ มีการแต่งงานกับคนต่างถิ่น ต่างภาษา และมีผู้เข้ามาอาศัยอยู่มาก เลยมีการเปลี่ยนแปลงไป จนขาดความสามัคคีกันเช่นอดีต และในปัจจุบันหมู่บ้านนี้เป็นกลุ่มชนสามเผ่า อยู่ด้วยกัน คือ ไทยเขมร ไทยลาว ไทยส่วย

ภาษาท้องถิ่นที่ใช้เป็นหลัก คือ ภาษาไทยส่วย ประมาณร้อยละ 80 ส่วนที่เหลือจะพูดไทยเขมร ไทยกลาง และประชากรร้อยละ 100 นับถือศาสนาพุทธ มีศาลากลางหมู่บ้านเป็นที่ประชุมต่างๆ ผู้นำทางจิตใจคือ พระอธิการแจ่ม อุตตโร เจ้าอาวาสวัดบ้านโนนแดง ซึ่งเป็นศูนย์รวมทางจิตใจของชุมชนแห่งนี้

- **ด้านโครงสร้างพื้นฐาน/สาธารณูปโภค** ซึ่งประกอบด้วย คือ

  - น้ำประปาประจำหมู่บ้าน
  - ไฟฟ้าใช้ทุกหลังคาเรือน
  - โทรศัพท์สาธารณะ จำนวน 3 แห่ง
  - แหล่งน้ำธรรมชาติ จำนวน 2 แห่ง ได้แก่ หนองสวาย และหนองยายหมู
  - ถนน/การคมนาคมติดต่อเส้นทางหลัก เข้าสู่อำเภอกระสังไปทางทิศตะวันตก คือ ทางหลวงหมายเลข 226 สายสุรินทร์- บุรีรัมย์ ถึงสี่แยกระกาเข้าตัวอำเภอกระสัง

ระยะทาง 15 กม. ทางหลวงหมายเลข 226 สุรินทร์-บุรีรัมย์ ไปทางทิศตะวันตกไป อำเภอเมืองบุรีรัมย์ ระยะทาง 32 กม. ไปทางทิศตะวันออกอำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ ระยะทาง 12 กม.

- ถนนลูกรังไปทางทิศเหนือ ไปบ้านหนองแวง – หนองเต็ง – หนองเต็งใหญ่ – บ้านหนองเหล็ก – บ้านเสม็ด – บ้านมะระ – เข้าเขต ตำบลชุมแสง

- ถนนหินคลุกไปทางทิศตะวันออกไปบ้านละลูน บ้านตะโก เข้าสู่บ้านหนองเต็ง

- ถนนลูกรัง ไปทางทิศใต้ ไปบ้านโคกขมิ้น หมู่ 4 และบ้านชำแระ หมู่ 10 และเข้าเขตตำบลสวาย อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์

- **ด้านภูมิประเทศ/ภูมิอากาศ** โดยมีรายละเอียดดังนี้

บ้านโนนดินแดง สภาพพื้นที่เป็นที่ราบสูง สภาพแห้งแล้ง ไม่มีคูเมือง และทรัพยากรธรรมชาติป่าไม้ ไม่ทราบขนาด และรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า ไม่ทราบขนาดที่แท้จริง ภูมิอากาศ มี 3 ฤดู คือ ฤดูฝน ฤดูร้อน ฤดูหนาว แห้งแล้งในฤดูร้อน และอากาศหนาวจัดในฤดูหนาว ฤดูฝนบางปีก็แล้ง บางปีก็ฝนตกดีเหมาะกับการเพาะปลูกข้าว

- **ด้านการจัดพื้นที่/ทรัพยากร** จัดสรรพื้นที่ โดยแยกเป็น ที่อยู่อาศัย, ทำการเกษตรประชากรส่วนใหญ่ ร้อยละ 95 ประกอบอาชีพเกษตรกรรม (ทำนา) เป็นหลัก รองลงมา เลี้ยงสัตว์ รับจ้าง ปลูกผัก ค้าขาย เป็นต้น

- **แหล่งทางการศึกษาและทางศาสนา** โดยแยกรายละเอียดได้ดังนี้

แหล่งการศึกษา มีโรงเรียนโนนแดง ตั้งอยู่ในพื้นที่เปิดสอนในระดับชั้น อนุบาล – ป. 6 ปัจจุบันมี นายประศาสน์ กุลรัตน์ เป็นผู้บริหารสถานศึกษา

ศาสนาสถาน มีวัดบ้านโนนแดง เป็นที่บำเพ็ญกุศล และเป็นศูนย์รวมของหมู่บ้าน ปัจจุบันมี พระอธิการแจ่ม อุตตโร เป็นเจ้าอาวาส

- **ลักษณะสภาพทางเศรษฐกิจ** โดยสามารถแยกรายละเอียดได้ดังนี้

- **ด้านอาชีพ** ชาวบ้านโนนแดง อาชีพหลัก คือ ทำการเกษตร รับจ้าง และค้าขาย รายได้เฉลี่ยต่อครัวเรือน 50,000 บาท ต่อปี ฐานะทางเศรษฐกิจโดยรวมปานกลาง และในบริเวณหมู่บ้านโนนแดงและหมู่บ้านรอบนอก มีโรงงานตั้งอยู่หลายแหล่ง ได้แก่ โรงงานน้ำมันรำข้าวสุรินทร์ โรงงานน้ำแข็ง โรงงานนวรัตน์อิฐไทย โรงอิฐพัฒนพงษ์ จึงเป็นแหล่งอาชีพรับจ้างในโรงงานให้แก่ชุมชน และมีชาติพันธุ์ที่หลากหลายในชุมชน

- **ด้านลักษณะเอกลักษณ์ของความเป็นชุมชน** ชอบความสนุกสนาน มีความรักสามัคคี ช่วยเหลือเกื้อกูลกัน อยู่กันแบบพี่แบบน้อง

- **วิถีชีวิตความเป็นอยู่/การดำรงชีวิต** เนื่องจากเป็นชุมชนเปิด มีชาติพันธุ์หลากหลาย จึงทำให้วิถีชีวิตความเป็นกูยผสมผสานกับชาติพันธุ์อื่น โดยเฉพาะไทยเขมร ทั้งภาษา อาหาร ประเพณีพิธีกรรมต่างๆ มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมค่อนข้างมาก ความร่วมมือและช่วยเหลือกันค่อนข้างน้อยลง และเริ่มยึดติดกับวัตถุนิยม มีความเป็นอยู่ในรูปของชุมชนเมืองมากขึ้น เด็กหนุ่มสาวสนใจการทำงานในโรงงานมากขึ้น

- **ความเชื่อประเพณีพิธีกรรมศิลปะการแสดงพื้นบ้าน** โดยมีรายละเอียดดังนี้ (ผสมผสานไทยเขมร)

- อโปล (การทำนาย) เป็นลักษณะความเชื่อในความสัมพันธ์ระหว่างคนบนพื้นโลกกับพระอาทิตย์ และพระจันทร์ เพราะจะเกี่ยวเนื่องกับการเกิดสุริยคราสและจันทรคราส หรือเป็นความเชื่อในสิ่งที่มองไม่เห็นด้วยตาเปล่า ใช้อุปกรณ์บางอย่างเป็นสัญลักษณ์แทน กิจกรรมสำคัญ คือ การทำนายสิ่งร้ายต่างๆ ที่เกิดในชีวิตคน เช่น การทำนายโรคภัย การทำนายของหายหรืออื่นๆ เป็นความเชื่อที่ถือว่าพระอาทิตย์และพระจันทร์ คือ ผู้ให้ชีวิตที่ดีแก่ชาวโลก ซึ่งพิธีกรรมและกิจกรรม โบล เป็นภาษาเขมร อโปล เป็นภาษากูย ซึ่งแปลว่า หาจุดตรงดิ่ง เป็นคำที่ใช้ในกิจกรรมต่างๆ ของคนกลุ่มชาติพันธุ์เขมรและกูย เช่น การดิ่งเสาเรือนเวลาสร้างบ้าน การเสี่ยงไข่เพื่อหาสถานที่เผาศพในป่าช้า โดยการนำไข่ดิบโยนข้ามศีรษะไปด้านหลังให้แรงที่สุด เมื่อไข่ตกลงพื้นแล้วแตกถือว่าสถานที่ตรงนั้นผีในป่าช้ายอมให้ปลงศพได้ หากไข่ไม่แตกต้องเสี่ยงทายใหม่ไปเรื่อยๆ จนกว่าไข่จะแตก

ผู้ที่สนใจจะเป็นหมออโปลต้องทำพิธีทดสอบตนเองว่าจะเป็นหมออโปลได้ดีหรือไม่ ซึ่งจะสามารถทดสอบตนเองได้เฉพาะในวันที่มีสุริยคราสหรือจันทรคราสเท่านั้น แต่ในขณะที่คนทั่วไปแซ่ซ้อง ตีปี๊ป ตีกลอง ตีต้นไม้ และร้องเป็นภาษาเขมรว่า แคเรียๆ (หมายถึงจันทรคราส หรือสุริยคราส) เพื่อให้สว่างเต็มดวงเร็วๆ นั้น ผู้ที่ตั้งใจจะเป็นหมออโปลจะปิดประตูเงียบอยู่ในห้องมืด ไม่พยายามออกมามองหรือให้แสงพระจันทร์ เล็ดลอดเข้าไปในห้องสำหรับประกอบพิธีกรรมเพื่อทดสอบตนเอง

เครื่องบูชาในพิธีกรรม ได้แก่ กรวยดอกไม้ 5 กรวย เทียนคู่หนึ่ง ข้าวสาร 1 ถ้วย เงิน 1 บาท หรือ 2 บาท (เงินค่าครูนี้เมื่อตนเป็นหมออโปล ต้องเรียกเท่าจำนวนเงินที่ได้บูชาครูครั้งแรกนี้ หากเรียกมากหรือน้อยไปจะทำให้การทำนายไม่แม่นยำ หรือพิธีกรรมของตนจะไม่ศักดิ์สิทธิ์) เมื่อได้เครื่องบูชาและอุปกรณ์สำหรับเรียนครบแล้ว เข้าไปในห้องมิดชิดที่เตรียมไว้ ปิดประตูหน้าต่าง แล้วจุดเทียนอธิษฐาน เอาอุปกรณ์ทำอโปลมาทำอโปลทำนายพระอาทิตย์ หรือพระจันทร์ ที่กำลังเป็นคราส (แบบชาวบ้าน) 4 ดังนี้

1. จุ (ขี้) คือ สมมติว่าคราสเริ่มจับจากขวาแล้วมือสนิท จากนั้นก็สว่างออกไปทางซ้ายตรงๆ อย่างนี้เรียกว่า กินแล้วขี้ออกมา ลักษณะเช่นนี้ ทายว่า ข้าวปลาปีนี้พอได้กินเท่านั้น

2. ตะเจียะ (คายออก) คือ เงามือเข้าทางขวาปิดให้สนิทแล้วเงามือเลื่อนไปทางขวาคืน ลักษณะเช่นนี้ทายว่าข้าวปลาได้น้อยไม่พอกินจะแล้งหนัก

3. แบกปัวะ (ท้องแตก) คือ เงามือเข้าไปทับสนิทแล้วเงามือเลื่อนออกไปด้านบน ลักษณะอย่างนี้ทายว่า ข้าวปลาจะอุดมสมบูรณ์ดี

4. ระแหกเมือด (ปากฉีก) คือ เงามือเข้ามาทับนิดหน่อยแล้วเลื่อนลงด้านล่าง ลักษณะนี้ทายว่าจะอดอยาก

ในการอโปลของผู้ที่จะเป็นหมออโปลครั้งนี้ บริกรรมทำนายคราสแต่สั้นๆ ว่า จุๆๆๆ หากไม่ได้ผลก็เปลี่ยนคำใหม่ว่า ตะเจียะๆๆๆ และถ้ายังไม่ได้ผลก็เปลี่ยนคำใหม่ว่า แบกปัวะๆๆๆ และถ้าหากยังไม่ได้ผลก็เปลี่ยนคำใหม่ว่า ระแหกเมือดๆๆๆ ทำเช่นนี้จนกระทั่งคราสสิ้นสุด และหากอุปกรณ์เสี่ยงทายชนิดใดใน 4 ชนิด (ฝาเต้าปูน มีดสะนากมีดจักตอกและไข่ไก่) นั้นอโปลหรือแกว่งตรงกับคำใด ก็เอาผลออกมาดูจากสภาพเป็นจริง ถ้าตรงกับภาพที่เป็นจริงก็ถือว่าจะสามารถเป็นหมออโปลได้ แต่ต้องรอการเกิดคราสในปีต่อๆ ไปอีก ทำจนครบ 3 ครั้ง หรือ 3 ปี หากแม่นยำทุกครั้งถือว่าเรียนสำเร็จ สามารถตั้งตัวเป็นหมออโปลได้ ทั้งนี้หมออโปลที่กระทำพิธีจนแก่กล้าแล้ว เมื่อเกิดสุริยคราสหรือจันทรคราสทุกคน จะทำพิธีทำนายทดสอบตนเองทุกครั้ง เชื่อว่าเป็นการเพื่อประสิทธิภาพในการทำนายได้แม่นยำ นั่นคือ วิชาแก่กล้ายิ่งขึ้น

การทำนาย ในกรณีที่ป่วยแล้วหาสาเหตุของโรคไม่ได้ คือ รักษาตามวิธีสามัญแล้วไม่หาย เช่น เด็กร้องไห้ผิดปกติ คนปวดศีรษะไม่หาย ร่างกายซีดผอมไม่ทราบสาเหตุ คนใจสั่น ตกใจง่าย คนอยู่ในอาการภวังค์ คนมีลักษณะซึมเซาเศร้าผิดปกติ คนปวดท้องอย่างรุนแรง เป็นต้น อาการผิดปกติเหล่านี้ หากไปรักษาโรงพยาบาลไม่หาย ก็นิยมพาคนไข้ไปหาหมออโปล

ผู้ไปขออโปล ต้องเตรียมเครื่องบูชาครู มีกรวยดอกไม้ 5 กรวย เทียน1 คู่ ข้าวสาร 1 ถ้วย เงิน 1 บาท หรือ 2 บาท ส่วนหมออโปลจะนำอุปกรณ์เสี่ยงทายมาอโปล พิธีนี้สามารถหาสาเหตุของโรคภัยไข้เจ็บเท่านั้น ส่วนใหญ่จะเสี่ยงทายไปทางด้านผิดผี ผิดครู ผิดผีปู่ย่า ผิดผีตายโหง ถูกคุณไสย ถูกผีป่าทำ ผิดคำบนบาน และมีเหตุอาเพศในบ้านเรือน เป็นต้น โดยใช้อุปกรณ์เสี่ยงทายแต่งต่างกันที่พบส่วนมากมี 4 ชนิด คือ

1. ใช้ฝาเต้าปูนที่มีห่วงบนยอดฝา ร้อยเชือกผูกห่วงมือหมออโปลข้างขวาจะจับที่ปลายเชือกให้ฝาเต้าปูนห้อย มือข้างซ้ายแบหงายอยู่ส่วนใต้ของเต้าปูน หมอโบลจะบริกรรม

ตั้งจิตเสี่ยงทายหาสมมติฐานไปเรื่อยๆ เปล่งเสียงคำต่างๆ เช่น ผิดผีปู่ย่า ผีป่า ผีเรือน ฯลฯ หากปรากฏว่าเมื่อพูดคำว่า ผิดผีปู่ย่าหรือผิดผีป่า ผิดผีเรือน ฯลฯ เต้าปูนเริ่มตวัดแกว่งก็ว่าซ้ำคำเดิมและเต้าปูนแกว่งเร็วขึ้น หมออโปลก็ทำนายว่าป่วยเพราะผิดผีชนิดนั้นๆ เป็นต้น

2. ใช้มีดพับหรือมีดสนากหรือตะไกรหนีบหมาก ใช้เชือกผูกทั้งด้านหัวและปลายของตะไกรทั้งสองปลายเชือก ส่วนกลางเชือกใช้นิ้วมือขวาสอดจับสำหรับแกว่ง

3. ใช้มีดจักตอกปักปลายแหลมบนถ้วยชามกระเบื้องเคลือบที่ว่างเปล่า ตรึงให้ตั้งฉากด้วยไม้ไผ่คีบหรือตะเกียบคีบ กล่าวทายหาคำไปเรื่อยๆ หากดึงไม้คีบออกปรากฏว่ามีดยังเสียบตรึงอยู่ แสดงว่าสาเหตุมาจากคำที่กล่าวซ้ำๆ คำนั้น

4. ตั้งไข่ไก่ 1ฟองในจาน โดยใช้มือจับไข่แล้วบริกรรมไล่ความผิดต่างๆ เช่น คำกล่าวว่า ผิดคำบนบานๆๆๆ ปรากฏว่าไข่ไก่ตั้งได้โดยลำพังไม่ต้องใช้มือประคอง ก็บอกสาเหตุของโรคได้ว่า มาจากผิดคำบนบาน

อุปกรณ์ทั้ง 4 ชนิดนี้หมออโปลเลือกใช้เฉพาะอย่างใดอย่างหนึ่งตามที่เคยทดสอบตนเองในวันสุริยคราสหรือจันทรคราส มาแล้ว

- พิธีกรรมของหมอช้างชาวกูย ชาวกูยมีการจัดตำแหน่งหมอช้างมาตั้งแต่สมัยโบราณกาล แบ่งออกเป็นชั้นหรือระดับความสามารถจากสูงลงไปต่ำ โดยมีตำแหน่งกำลวงพืดจ๊าวเถื่อนเป็นตำแหน่งสูงสุดในกองคาราวานเดียวกัน กล่าวคือ

ชั้นที่ 1 กำลวงพืด
ชั้นที่ 2 กำลวงแกตหรือสะดำ
ชั้นที่ 3 สะเดียง
ชั้นที่ 4 จา

ซึ่งในขบวนการไปกูบเท่าะด้าหรือไปจับช้างป่านั้น ขบวนหนึ่งๆ จะมีกำลวงพืดเพียงคนเดียว ส่วนสะดำ สะเดียง หรือหมอจาจะมีกี่คนก็ได้ตามความจำเป็น และตามจำนวนช้างต่อที่นำไป

หมอช้างชั้นต่ำสุด คือ จา หรือ จ่า โดยแท้จริงแล้วเป็นหมอใหม่ไม่มีสิทธิพิเศษอะไร แต่พิเศษกว่า มะ ตรงที่มีสิทธิ์ขึ้นคอช้างได้ มีหน้าที่ไม่ต่างจาก มะ เพราะจะต้องดูแลช้างต่อและทำงานอื่นๆ ที่ไม่ขัดต่อกฎขะลำของผีปะกำ ซึ่งการได้มาถึงตำแหน่งหมอจานี้ไม่ได้วัดจากความสามารถ อาจจะได้ตำแหน่งโดยการให้โอกาสของครูบาใหญ่ หรือได้ตำแหน่งเพื่อเป็นตัวเพิ่มผลประโยชน์ในการกูบเท่าะด้า ในครั้งนั้น กล่าวคือ ในบางกรณีที่กำลวงพืด สะดำ สะเดียง มีช้างต่อหลายเชือก ซึ่งขาดคนนั่งคอช้าง ก็สามารถจัดพิธีปะชิให้แก่มะ หรือผู้ช่วยหมอช้าง เพื่อให้เป็น

หมอใหม่ จะได้มีสิทธิ์นั่งคอช้างต่อได้ (เพราะกฎเกณฑ์ของผีปะกำกำหนดไว้ ห้ามคนธรรมดาหรือมะขึ้นคอช้างต่อเป็นอันขาด) ถือเป็นพิธีกรรมสร้างหมอช้างใหม่ เพื่อเป็นการเพิ่มกำลังคนในการกูบเท่วะด้า และให้เกิดความคล่องตัวในการเปลี่ยนตัวคนนั่งคอช้างต่อ

การปะชิหรือการปะชิมอ หรือการปะชิหมอช้าง คือ กระบวนการแต่งตัวให้ลูกน้อง หรือคนรับใช้ของหมอช้างใหม่ ให้เลื่อนชั้นเป็นหมอจา โดยผู้เข้ารับการทำปะชิจะขี่ช้างต่อมาคล้องช้างสมมติ (ซึ่งเป็นช้างบ้านที่นำมาสมมติเป็นช้างป่า) วนซ้ายรอบศาลาหรือต้นไม้ 3 รอบ แสดงการไล่ตามระหว่างช้างกับช้างต่อ แล้วเข้ารับการประพรมน้ำมนต์ผีปะกำ โดยมีกำลวงพืดปะชิญัยเป็นผู้สวดคาถาตลอดกระบวนการ ครั้นเสร็จพิธีก็จะนับเป็นหมอช้างระดับจา

- พิธีกรรมมม็วดและมอ – ออ ของชาวเขมรและชาวกวย มม็วด หรือ มอ- ออ เป็นภูมิปัญญาในการรักษาโรคด้วยเพลง ดนตรี กฎระเบียบทางสังคม เพื่อการสืบสานมรดกแห่งบรรพบุรุษ และเข้าเงื่อนไขทางวัฒนธรรมในความเชื่อเรื่องการขอฝน เพื่อความอุดมสมบูรณ์ของชนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้แต่โบราณ มม็วด หรือ มอ – ออ เป็นพิธีกรรมที่มีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อรักษาโรคด้วยเสียงดนตรี น่าจะถือเป็นสาขาหนึ่งในวิชาแพทยศาสตร์ ซึ่งสืบทอดกันมาเป็นเวลานาน ชาวจังหวัดสุรินทร์ยังนิยมเล่นมม็วด หรือ มอ – ออ กันอยู่ในแต่ละหมู่บ้าน ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นพิธีกรรมมม็วด หมู่บ้านไทยกูยจะเล่น มอ – ออ หรือเรียกกันว่า แกลมอแกลออ

- โจลมม็วด ชาวไทยเขมรนิยมรักษาโรคด้วยพิธีกรรมที่เรียกว่า โจลมม็วด หรือ เลงมม็วด เพราะมีความเชื่อว่า จะสามารถแก้ไขเรื่องร้ายกลายเป็นเรื่องดีได้ ทำให้ผู้ที่กำลังประสบอุปสรรคต่างๆ คลายความกังวลได้ และเชื่อว่าการเจ็บป่วยอาจเกิดขึ้นโดยเหนือธรรมชาติเป็นตัวกระทำ ในปัจจุบันพบว่าการรักษาโรคด้วยพิธีนี้ มักใช้เป็นทางเลือกสุดท้ายหลังจากที่ผู้ป่วยได้รับการรักษาพยาบาลจากแพทย์แผนปัจจุบันแล้วอาการป่วยไม่ดีขึ้น

หรือ โจลมม็วด คือ พิธีกรรมซึ่งจัดกระทำขึ้นเพื่อรักษาพยาบาลผู้ป่วยของชาวไทยเขมร โดยมีคนทรงซึ่งหรือร่างทรง ซึ่งเรียกว่า แม่มม็วด หรือครูมม็วด ทำหน้าที่เป็นสื่อกลางระหว่างมนุษย์กับวิญญาณของผีบรรพบุรุษ ร่วมกันแสวงหาวิธีการรักษาผู้ป่วย ซึ่งอาจได้คำตอบให้รักษาด้วยสมุนไพร การเสกเป่าด้วยลมปาก น้ำหมาก น้ำมนต์ การบีบนวดตามร่างกาย หรือ การทิ่มแทงร่างกายด้วยรากไม้ การฟ้อนรำ หรือการเซ่นไหว้ผีบรรพบุรุษ เป็นต้น

การกำหนดระยะเวลาประกอบพิธีโจลมม็วด จะต้องเป็นไปตามหลักการของพิธี คือ ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ (แคเมี๊ยกทม) เดือนมีนาคม (แคปะกุล) และเดือนเมษายน (แคแจด) ทั้งนี้ทั้งนั้นต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขการเสี่ยงทายที่เรียกว่า การโบล

- พิธีอยู่กรรมหรือเซ่นผีปะกำ ตามปกติชาวกูยเลี้ยงช้าง จะทำพิธีไหว้ศาลปะกำประจำตระกูลเป็นประจำทุกปี เช่นเดียวกับชาวไทยถิ่นอื่นๆ ที่นำอัฐิของบรรพบุรุษออกสรง และทำบุญในวันสงกรานต์ ถ้ามีญาติผู้ใหญ่หรือครูบา ก็จะไปเรียนเชิญครูบาบ้านอื่นมานำประกอบพิธี เมื่อได้เวลาเซ่นไหว้ บรรดาหมอและควานช้างจะนำหนังปะกำของตนมาวางกองรวมกันเป็นกอง 3 กอง คือ หนังปะกำครูบาอยู่ตรงกลางเรียกว่า ปะกำหลวง กองปะกำสดำอยู่ทางขวาของหมอเสดียงอยู่ทางซ้ายแล้วจัดวางเครื่องเซ่นประกอบด้วย

หัวหมู	1 หัว พร้อมเครื่องใน
ไก่ต้ม	1 ตัว
กรวยดอกไม้	5 กรวย
เหล้าขาว	1 ขวด
เทียนขี้ผึ้ง	1 คู่
ข้าวสวย	1 จาน
บุหรี่	2 มวน
หมาก	2 คำ
แกง	1 ถ้วย
น้ำเปล่า	1 ขัน
ขมิ้นผง	
ด้ายผูกข้อมือ ฯลฯ	

เมื่อจัดวางเครื่องเซ่นแล้ว ครูบา หรือ ปะกำหลวงก็จะเริ่มพิธีด้วยการจุดเทียน ปักลงบนเครื่องเซ่นจนครบยกพานขันหมากเบ็ณจ์ขึ้นอธิษฐาน บูชาร่ายมนต์ แล้วเชิญเทวดาอารักษ์ และสิ่งศักดิ์สิทธิ์มารับเครื่องเซ่น ทุกคนในปริมณฑลจะเรียกชื่อ “อาคง...เอย” แล้วเชิญมารับเครื่องบัตรพลีพร้อมออกปากขอพร รินน้ำให้ล้างมือ รินเหล้าให้ดื่ม เชิญชวนให้รับประทาน เครื่องคาวหวาน ผลัดเปลี่ยนรินเหล้าให้ครบ 3 รอบ รินน้ำให้ดื่ม จุดบุหรี่ให้สูบ แล้วประธานในพิธีอธิษฐานเสี่ยงทาย ถอดคางไก่ ทำนายตามสภาพกระดูกคางไก่

4.2.1.2 **วิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวย**

วิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวย เป็นชาติพันธุ์ที่มีประเภทและชนิดของอาหารเป็นจำนวนมาก และมีการผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารของชาติพันธุ์ไทยลาว ไทยเขมรตามแหล่งที่อาศัยอยู่ค่อนข้างมาก

การวิจัยครั้งนี้จะมีการศึกษาและการเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงตามประเภทของอาหารคาวของชาติพันธุ์ไทยกวยในด้านลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร โดยการศึกษาพบว่า อาหารชาวไทยกวยประเภทคาวที่ส่วนใหญ่นิยมรับประทานสามารถแบ่งออกได้เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 10 ชนิดอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1) **ลาบ พล่า ยำ ก้อย และส่า**

มีลักษณะ เอกลักษณ์ รายละเอียด วัตถุดิบ ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารด้วยการนำเนื้อวัว ปลา กุ้ง หมู ฯลฯ สับหรือแล่เป็นชิ้นบางๆ คลุกกับข้าวคั่ว พริก แต่งกลิ่นด้วยหอมซอย ใบสะระแหน่ น้ำปลาร้า มะนาว นิยมรสจัด รับประทานแบบทั้งสุกและดิบ (ใส่เลือดหมูสด) ร่วมกับข้าวเหนียว และผักพืชสมุนไพรท้องถิ่นเป็นเครื่องเคียง นิยมจะทำลาบต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมเยียน เพราะเชื่อว่า จะมีโชคลาภ ซึ่งปัจจุบันยังคงนิยมเช่นเดิม แต่จะบริโภคแบบสุกมากขึ้น

2) **ห่อหมก หลาม**

มีลักษณะ เอกลักษณ์ รายละเอียด วัตถุดิบ ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารที่มีเนื้อสัตว์ ได้แก่ ปลาทูเค็ม ปลาซิว ลูกอ๊อด (ฮวกกบ) ลูกเขียด กบ ไก่ เป็นต้น และผัก ได้แก่ หน่อไม้ขูด หรือหัวปลีหั่นฝอยก็ได้ (โดยเฉพาะหมกไก่ จะใส่หัวปลีหั่นฝอย) ผักแต่งกลิ่นจะใช้ผักใบแมงลัก นิยมห่อหมกหน่อไม้ป่าใบตองหรือใบยอ นำไปนึ่ง หรือต้มหรือปิ้งจนสุก ถ้าเป็นการหลาม เป็นการทำอาหารให้สุกโดยใช้กระบอกไม้ไผ่ ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ เนื้อสัตว์ ปลาไหล เครื่องในสัตว์ เป็นต้น เครื่องปรุงน้ำพริกคล้ายกับแกง ไม่นิยมใส่ผัก ใส่น้ำเปล่า เล็กน้อย ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า เกลือและน้ำปลา แต่งกลิ่นด้วยผักใบแมงลัก ผักขา (ชะอม) ผักแขยง เป็นต้น ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน บรรจุในกระบอกไม้ไผ่สด นำไปเผาไฟให้สุกจะมีกลิ่น หอม รับประทานกับข้าวเหนียว ซึ่งการปรุงและประกอบคล้ายในอดีตปัจจุบัน แต่มีการใช้เครื่องปรุงสำเร็จรูปมากขึ้น เช่น น้ำปลา ผงชูรส หรือหน่อไม้ที่ซื้อจากร้านค้า

3) **น้ำพริก (แจ่ว) ป่น**

มีลักษณะ เอกลักษณ์ รายละเอียด วัตถุดิบ ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารด้วยการใช้ปลาร้า น้ำปลาร้าและพริกผสม

กัน พริกนั้นใช้ได้ทั้งพริกแห้งและพริกสด เช่น แจ่วพริกสด แจ่วมะเขือเทศ แจ่วบอง เป็นต้น ในอดีตนิยมนำปลาร้าห่อใบตองปิ้งไฟจะทำให้มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน นิยมใช้ปลาทูเค็มใช้พริกสด กระเทียม หอม เผาไฟ แล้วนำมาตำให้ละเอียด ปลาทูนึ่ง หอมแดง น้ำเปล่า และสิ่งที่นำมารับประทานร่วมกับน้ำพริกอาจเป็นผักและหรือเนื้อสัตว์ แต่ปนเป็นการปรุงจากพริกสดหรือพริกแห้ง หัวหอมแดงและกระเทียมคั่วโขลกผสมกับเนื้อปลาต้ม ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า น้ำปลาและเติมน้ำต้มสุกเล็กน้อย เพิ่มรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะนาว แต่งกลิ่นด้วยต้นหอมซอย รับประทานคู่กับผักดอง ซึ่งปัจจุบันยังคงนิยมการปรุงคล้ายในอดีต

4) ต้ม

มีลักษณะ เอกลักษณ์ รายละเอียด วัตถุดิบ ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การประกอบอาหารที่ใช้น้ำเป็นส่วนประกอบหลักร่วมกับเนื้อและผักต่างๆ โดยนิยมรสชาติที่เข้มข้น เค็ม เปรี้ยวมากกว่าเผ็ด หรือหวาน รสชาติแตกต่างกันตามชนิดของต้ม หรือเนื้อสัตว์ ได้แก่ ต้มยำ ต้มซั่ว (ซ่า) ต้มเปรต (ปลาไหล) ต้มปลาร้า เป็นต้น วัตถุดิบประเภทเนื้อ ได้แก่ เนื้อวัว ไก่ ปลา กบ เขียด และปรุงด้วยเครื่องสมุนไพร เช่น หัวหอมเผา พริกสดหรือพริกแห้ง ข้าวคั่ว ข่า ตะไคร้ ใบติ้วอ่อน เห็ดและไข่มดแดง ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า เกลือ น้ำปลา ใบมะขามอ่อน แต่งกลิ่นด้วยผัก ผักชีลาว ผักแพว ต้นหอมหั่นฝอย ใบแมงลัก ผักแขยง เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันโดยชนิดของต้มมีหลากหลาย เรียกไปตามวัตถุดิบและวิธีการปรุง แต่วิธีการต้มยังคงคล้ายรูปแบบและลักษณะเดิม และมีการปรุงรสจากเครื่องปรุงสำเร็จ ใช้น้ำปลาแทนเกลือมากขึ้น มีทั้งต้มจืด ต้มเค็ม ต้มเปรี้ยวและต้มเผ็ด เป็นต้น บางนิยมน้ำต้มไม่มาก เพียงคลุกคลิ้กคลุกกับเครื่องปรุง

5) แกง อ่อม

มีลักษณะ เอกลักษณ์ รายละเอียด วัตถุดิบ ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารด้วยเครื่องแกงที่โคลกละเอียด นิยมแกงกล้วยเนื้อไก่ แกงป่าและแกงขี้เหล็ก ส่วนใหญ่จะมีกะทิมะพร้าวเป็นองค์ประกอบหลัก เรียกว่า แกงกะทิ ส่วนการอ่อม (แกงอ่อม) เป็นอาหารที่นิยมมาก ซึ่งการปรุงจะมีเนื้อ ได้แก่ เนื้อวัว ปลา ไก่ เขียด และผักพื้นบ้านหลายชนิด เช่น ตำลึง มะเขือ มะระ บวบ ถั่ว ดอกแค เป็นส่วนประกอบหลัก ปรุงด้วยเครื่องแกง ได้แก่ ข้าวเบือ พริก ตะไคร้ ข่า กระเทียม หอมแห้ง การอ่อมจะนิยมน้ำคลุกคลิก และการปรุงแบบอ๋อ/อู๋ มีลักษณะคล้ายอ่อม แต่ใช้วัตถุดิบ ได้แก่ พุงปลา เครื่องในสัตว์ และหน่อไม้ต้ม ผสมน้ำกะทิเล็กน้อย ซึ่งปัจจุบัน แกงและอ่อมมีลักษณะการปรุงและวัตถุดิบที่ใช้ไม่แตกต่างจากอดีตมากนัก แต่จะใช้เครื่องแกงสำเร็จมาปรุงแทนการโขลกเครื่องแกงเอง

6) **ตำ**

มีลักษณะ เอกลักษณ์ รายละเอียด วัตถุดิบ ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การประกอบอาหารโดยการนำพืชผักและผลไม้มาสับหรือซอยให้เป็นชิ้นเล็กๆ ยาวๆ โขลกคลุกเคล้าให้เข้ากับเครื่องปรุงรส เช่น น้ำตาล มะเขือเทศ มะนาว ผงชูรส กระเทียม จะใส่มะนาวหรือมะขามเปียก อาหารที่นิยมตำ ได้แก่ มะละกอ (ส้มตำ) ตำแตง ตำถั่ว ตำกล้วย และผลไม้พื้นเมืองอื่นๆ การตำจะรวมเอาพืชที่มีรสต่างๆ ทั้งเผ็ด เปรี้ยว ฝาด ขม มาตำรวมด้วยกันได้ แล้วนิยมนำมารับประทานกับข้าวเหนียว ไก่ย่าง แคบหมู ปัจจุบันมีการพัฒนาอาหารประเภทตำ ให้มีความสอดคล้องกับรสนิยมผู้บริโภค เช่น นำเส้นขนมจีนลงตำคลุกกับตำมะละกอ เรียกว่า ตำซั่ว ถ้านำทั้งน้ำยาขนมจีน ถั่วงอก ผักกาดดอง ลงผสมด้วย พร้อมทั้งปูนานึ่งสุกและปลาร้าชิ้นโต เรียกกันว่า ตำมั่ว บางครั้งส้มตำอาจจะมีอาหารทะเลประกอบ เช่น ส้มตำปูทะเล หรือส้มตำใส่กุ้งทะเลเป็นต้น

7) **คั่ว**

มีลักษณะ เอกลักษณ์ รายละเอียด วัตถุดิบ ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงโดยนำเนื้อมาคลุกคั่ว (ไม่ใส่น้ำมัน) กับเครื่องแกงเผ็ด ได้แก่ คั่วงู คั่วแมงกุดกี่ และคั่วตั๊กแตน เป็นต้น แต่ปัจจุบันไม่ค่อยนิยมแล้วเพราะวัตถุดิบหายากขึ้น จะเปลี่ยนมาเป็นไก่บ้าน ไข่มดแดง ที่เลี้ยงไว้และหาได้ง่ายกว่า และมีการใส่น้ำมันพืชในการคั่วเครื่องแกงก่อน

8) **ซุป**

มีลักษณะ เอกลักษณ์ รายละเอียด วัตถุดิบ ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารด้วยการนำผัก เช่น หน่อไม้สด ขนุนอ่อน มะเขือ ผักเม็ก ผักติ้ว เห็ด เป็นต้น โดยนำมาต้มให้สุก ใส่เนื้อปลาทูเค็ม หัวหอมแดง กระเทียม ใบแมงลัก พริกสด มะนาว เกลือแกง ใส่ข้าวคั่ว งาคั่ว แต่งกลิ่นนิยมใช้ต้นหอม ใบสะระแหน่ ใบสังและใบผักชีฝรั่ง (หอมเป,หอมห่อ) ไม่นิยมให้มีรสเผ็ดมากนัก ส่วนการปรุงเนียน (เนียง) มีส่วนผสมและวิธีทำคล้ายซุป แต่เรียกเฉพาะผักที่ใช้ ต้องเป็นมะเขือต้ม ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า ใส่พริกป่นให้มีรสเผ็ดเล็กน้อย ไม่ใส่ข้าวคั่วและงาคั่ว อาจใช้หัวหอมซอย หรือต้นหอมหั่นฝอย สะระแหน่โรยหน้าแต่งกลิ่น ปัจจุบันการปรุงซุบ ยังคงคล้ายกับอดีต

9) **ทอด**

มีลักษณะ เอกลักษณ์ รายละเอียด วัตถุดิบ ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การประกอบอาหารที่ใช้น้ำมันพืช,สัตว์ใส่กระทะตั้งให้เดือด นำเนื้อที่ต้องการทอด ได้แก่ ปลาทูเค็ม ปลาดุก ไก่ ไข่ หมู เป็นต้น หมักเกลือแล้วลงกระทะ พอสุก

สีออกเหลืองตักขึ้น ปัจจุบันการปรุงแบบทอดเหมือนเดิมแต่จะมีการเพิ่มการหมักเนื้อด้วยเครื่องเทศสำเร็จมากขึ้น

10) ปิ้ง ย่าง

มีลักษณะ เอกลักษณ์ รายละเอียด วัตถุดิบ ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การประกอบอาหารให้สุกโดยการวางเหนือเตาไฟ ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง เช่น ปิ้งปลา ปิ้งกบ ปิ้งไก่ ปิ้งตับ ปิ้งหมู เป็นต้น ก่อนการนำมาปิ้งหรือย่างจะปรุงรสด้วยเกลือและน้ำปลา นิยมรับประทานคู่กับแจ่ว (น้ำจิ้ม) บางชนิดปรุงด้วยรสขมของบีหรือดี แต่ปัจจุบันการประกอบอาหารแบบปิ้ง ย่าง นิยมปรุงหมักเนื้อด้วยใช้เกลือ น้ำปลา ซอส เครื่องเทศสำเร็จ และย่างบนเตาถ่าน หรือเตาไฟฟ้า

ซึ่งรายละเอียดของการศึกษาวิจัยอาหารคาวของชาวไทยกวย มีแสดงดังตารางที่ 4.3

รายละเอียดของการประกอบอาหารและการบริโภคอาหารของไทยกวย

ประเภทอาหารคาว

ชาติพันธุ์ไทยกวย เป็นชาติพันธุ์ที่มีประเภทและชนิดของอาหารเป็นจำนวนมาก และมีการผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารของชาติพันธุ์ไทยลาว ไทยเขมรตามแหล่งที่อาศัยอยู่ ซึ่งมีการเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงตามประเภทของอาหารคาวของชาติพันธุ์ไทยกวยที่เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 10 ชนิดอาหาร รายละเอียดดังตารางนี้

ตารางที่ 4.3 **แสดงการเปรียบเทียบชนิดอาหารคาวของชาติพันธุ์ไทยกวย ในอดีตจนถึงปัจจุบัน**

รายการชนิดอาหารคาว	**อดีต** (20 **ปีที่ผ่านมา**)	**ปัจจุบัน**
1. **ลาบ พล่า ยำ ก้อย และส่า**		
1.1 **ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด**	**ลาบ พล่าและยำ** เป็นการนำเนื้อวัวหรือปลา โดยการสับให้ละเอียดคลุกกับข้าวคั่ว พริก เครื่องหอม น้ำปลาร้า มะนาว มีผักจิ้ม นิยมจะทำลาบต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมเยียน เพราะเชื่อว่า จะมีโชคลาภ **ก้อย** การปรุงคล้ายพล่า ทำด้วยกุ้งสด เรียกว่า ก้อยกุ้ง ใช้เนื้อวัว ก็เรียก ก้อยวัว ใช้เนื้อปลา ก็เรียกก้อยปลา ฯลฯ นิยมใส่เลือดสด (กรณีเนื้อวัว) **ส่า** เป็นการนำหัวปลีซอยละเอียดมาผสมกับหมูสับ วุ้นเส้น และหนังหมูซอย เครื่องปรุง ประกอบด้วย พริกแห้งป่น น้ำปลาร้า ข้าวคั่ว น้ำมะนาว ทั้งหมดผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน แต่งกลิ่นด้วยหอมซอย ใบสะระแหน่ ลักษณะและรสชาติคล้ายลาบ การที่ใช้ไก่บ้าน ใช้เนื้อหมูที่สดและมีการใส่เลือดๆ หรือใช้ปลาบึ่ง (ปลาเทโพ) ปลากระโห้ ปลาชะโด ปลาค้าว ไข่มดแดง (ทรัพยากรและวัตถุดิบตามพื้นที่) และมีความหอมของข้าวคั่วและผักต่างๆ รับประทานกับข้าวเหนียว จึงมี	**ลาบ พล่า ยำ ก้อย และส่า**ลักษณะวัตถุดิบส่วนประกอบ เครื่องปรุงที่ใช้เหมือนอดีต แต่นิยมปรุงสุก และไม่ใส่เลือด และยังคงใช้เป็นอาหารหลักในโอกาสการจัดงานสำคัญๆ เพราะมีความเชื่อว่าจะมีโชคลาภเช่นเดิม

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	วิธีปรุงอาหารให้มีรสเข้มข้น และนิยมดิบๆ สุกๆ ใช้รับประทานเป็นกับข้าวและกับแกล้มได้เป็นอย่างดี	
1.2 **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ**	**วัตถุดิบ** ได้แก่ เนื้อ ไก่ เป็ด ปลา มดแดง **ส่วนประกอบ** ได้แก่ ข้าวคั่ว ขิง ข่า ตะไคร้ หอมแดงแห้ง ต้นหอม พริกชี้ฟ้าสด ใบมะกรูด ผักแพรว ยี่หร่าและใบสะระแหน่ ฯลฯ (แต่ละชนิดก็ใช้แตกต่างกันไปตามลักษณะอาหารและประเภทอาหารที่ประกอบขึ้นนั้น) **เครื่องปรุง** ได้แก่ เกลือ พริกป่น (พริกแห้ง) มะนาว น้ำปลาร้า	วัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงแตกต่างกันตามแต่ความนิยมของผู้บริโภค และยังเพิ่มเติมด้วยเครื่องปรุง ได้แก่ น้ำปลา ผงชูรสสำเร็จ
1.3 **วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร**	**การปรุงสุก** 1. นำเนื้อมาสับ หรือแล้เป็นชิ้นบางๆ แล้วมาคลุกกับเกลือ ปรุงในถาดหรือหม้อกับข้าวคั่ว 2. ตั้งบนเตาไฟ ใส่น้ำร้อนพอชุ่ม ๆ ทิ้งไว้ 2-3 นาที เทน้ำลงนิด ๆ พอหมาด ๆ เมื่อเนื้อสุกนำลงจากเตาไฟ 3. ใส่เครื่องปรุงที่เตรียมไว้ **การปรุงดิบ** 1. เนื้อสดสับหรือเป็นชิ้น 2. นำมาใส่ส่วนประกอบ เครื่องปรุง ผสมพริกตำให้ละเอียด ข้าวสารคั่ว ปรุงด้วยน้ำปลาร้า มะนาว ข้าวคั่ว พริกป่นหรือพริกสดและต้นหอมแล้วใส่เลือดตามความชอบ	**การปรุงสุก** 1. นำเนื้อสับพอละเอียดแล้วใส่ไนหม้อ 2. ต้มน้ำให้เดือด นำน้ำร้อนมาลวกให้เนื้อสุก หรือเคี่ยวด้วยไฟอ่อน พอสุก 3. ใส่ส่วนประกอบและเครื่องปรุงที่เตรียมไว้เสร็จแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน **การปรุงดิบ** มีวิธีการปรุงคล้ายอดีต แต่ไม่นิยมมากนัก

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
2. **ห่อหมก หลาม**		
2.1 **ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด**	**ห่อหมก** เป็นการปรุงอาหารที่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลัก เนื้อสัตว์ที่นิยมนำมาทำหมก ได้แก่ ปลาทูเค็ม ปลาซิว ลูกอ๊อด (ฮวกกบ) ลูกเขียด กบ ไก่ เป็นต้น หมก บางชนิดใส่หน่อไม้สด ต้มขูดฝอยเป็นหลัก อาจใส่เนื้อสัตว์เล็กน้อย หรือไม่ใส่ก็ได้ ผักที่นิยมใส่หมก ได้แก่ หน่อไม้ขูด หรือหัวปลีหั่นฝอยก็ได้ (โดยเฉพาะหมกไก่ จะใส่หัวปลีหั่นฝอย) ผักแต่งกลิ่นจะใช้ผักใบแมงลัก นิยมห่อหมกหน่อไม้ป่า ใบตองหรือใบยอ นำไปนึ่ง หรือต้มหรือปิ้งจนสุก **หลาม** เป็นการทำอาหารให้สุกโดยใช้อุปกรณ์คือ กระบอกไม้ไผ่ ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ เนื้อสัตว์ ปลาไหล เครื่องในสัตว์ เป็นต้น เครื่องปรุงน้ำพริกคล้ายกับแกง ไม่นิยมใส่ผัก ใส่น้ำเปล่า เล็กน้อย ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า เกลือและน้ำปลา แต่งกลิ่นด้วยผักใบแมงลัก ผักขา (ชะอม) ผักแขยง เป็นต้น ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน บรรจุในกระบอกไม้ไผ่สด นำไปเผาไฟให้สุกจะมีกลิ่น หอม รับประทานกับข้าวเหนียว นอกจากนี้ มีการนำข้าวเหนียวใหม่ผสมกับน้ำกระทิ น้ำตาล เกลือเล็กน้อย บรรจุลงใน กระบอกไม้ไผ่ยอดอ่อน นำไปเผาไฟจะได้ ข้าวหลาม ซึ่งนิยมทำรับประทานกันมากหลังฤดูเก็บ เกี่ยวข้าวหรือโอกาสพิเศษต่าง ๆ	นิยมห่อหมกหน่อไม้ โดยใช้หน่อไม้สำเร็จ ใส่ปลีกล้วยหรือหยวกกล้วย และห่อหมกปลากะพง ปลาช่อน ซึ่งคงใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุงต่างๆ แบบในอดีต ปัจจุบัน ใช้เครื่องปรุงสำเร็จรูปมากขึ้น เช่น น้ำปลาผงชูรส หรือหน่อไม้ที่ซื้อจากร้านค้า
2.2 **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ**	**วัตถุดิบ** ได้แก่ หน่อไม้ ปลาทูเค็ม **ส่วนประกอบ** ได้แก่ หัวปลีกล้วย ใบแมงลัก ใบย่านาง กระชาย ต้นหอม ขมิ้น	**วัตถุดิบ** ได้แก่ หน่อไม้ ปลาช่อน ปลากระพง **ส่วนประกอบ** ได้แก่ ปลีกล้วย ใบย่านาง

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	พริกสด กะทิมะพร้าว **เครื่องปรุง** ได้แก่ ข้าวคั่ว ข้าวเบือ เกลือ น้ำปลาร้า พริกป่น **ห่อด้วยใบตองหรือใบยอ**	ผักกาดขาว ผักชี ใบมะกรูด กะทิมะพร้าว ไข่ไก่ แป้งข้าวเจ้า กระชาย **เครื่องปรุง** ได้แก่ ข้าวคั่ว พริกสด น้ำปลา ผงชูรส น้ำปลาร้า น้ำตาลทราย น้ำพริกแกงเผ็ดสำเร็จ **ห่อด้วยใบตอง หรือถ้วย**
2.3 **วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร**	**การปรุง** 1. การนำหน่อไม้มาสับแล้ว นำมาผ่า ใช้ไม้แหลมขูดให้ละเอียด 2. นำไปต้ม เพื่อให้รสเฝื่อนออก 3. ใส่หัวหอมแดง พริกชี้ฟ้า ใบนางรัก นิยมใส่ปลีกล้วยหรือหยวกกล้วย กระชาย ต้นหอม ข้าวคั่ว ขมิ้น 4. ห่อหมกปลา นิยมใส่ปลาทูเค็มสับ หรือเป็นชิ้นเล็กๆ กับน้ำใบย่านางกับข้าวเบือ (ข้าวสารประมาณกำมือหนึ่งแช่น้ำพอนิ่ม) โดยตำหญ้านางกับข้าวเบือให้ละเอียดเอาน้ำละลาย แล้วกรองเอาแต่น้ำจะได้น้ำเขียวอมขาว นำทุกอย่างใส่ครกโขลกพอเข้ากัน 5. ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำปลาร้า พริกป่น 6. ใส่กะทิมะพร้าว และห่อด้วยใบตอง หรือใบยอ 7. นำห่อหมกที่ห่อเสร็จเรียบร้อยใส่หม้อดิน เติมน้ำเล็กน้อยแล้วนำไปต้มหรือนึ่งหรือปิ้งให้สุก เก็บไว้กินได้	**การปรุง** 1. เตรียมหน่อไม้ที่สับเป็นเล็กๆ นำมาคลุกกับกะทิมะพร้าวใส่เครื่องปรุงห่อหมก 2. ห่อหมกปลา โดยหั่นปลาเป็นชิ้นๆ สับปลีกล้วยหรือหยวกกล้วยให้เป็นชิ้นเล็กๆ 3. นำกะทิประมาณ 1 ถ้วยมาใส่ในชามผสม (แบ่งหัวกะทิไว้ในถ้วยเล็ก ¼ ถ้วย) ใส่น้ำพริกแกงเผ็ดลงไป คนจนน้ำพริกละลายเข้ากันดี 4. ตอกไข่ใส่ลงไป ปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว (หรือน้ำปลา) และน้ำตาลทราย แล้วคนให้เข้ากัน 5. นำผักกาดขาวมาซอยหยาบๆ พอนำเดือดก็ใส่ลงไปในหม้อ รอจนน้ำเดือดอีกครั้งก็เทน้ำออก บีบน้ำผักกาดขาวออกให้หมดแล้วนำไปรองก้นถ้วย ตัก

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
		ส่วนผสมใส่ลงไปจนเกือบเติมถ้วย จัดเรียงลงในที่นึ่ง แล้วนึ่งไปประมาณ 30 นาที 6. ข้าวสาร แช่น้ำ มาตำให้ละเอียด ผสมกับหน่อไม้ ใบแมงลัก กระชาย 7. ปรุงรสด้วยตำพริกสดให้ละเอียด ใส่น้ำปลาร้า น้ำปลา เกลือ และผงชูรส 8. นำผักชี พริกสด และใบมะกรูดมาล้างน้ำให้สะอาด สะเด็ดน้ำแล้วเด็ดผักชีเป็นใบๆ ซอยพริกเป็นเส้นๆ ส่วนใบมะกรูดฉีกก้านกลางใบออกแล้วหั่นเป็นฝอยๆ 9. เสร็จแล้ววิธีห่อนำไปนึ่งกับหวดนึ่งตั้งบนเตาแก๊ส เมื่อนึ่งครบ 30 นาที ราดหน้าแต่ละถ้วยด้วยหัวกะทิที่เตรียมไว้ โรยด้วยผักชี ใบมะกรูดหั่นฝอย และพริกซอย นึ่งต่อไปอีกประมาณ 2 นาที ก็ปิดเตาและยกลงได้
3. **น้ำพริก (แจ่ว) ป่น**		
3.1 **ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด**	**น้ำพริก (แจ่ว)** เป็นเครื่องจิ้มเพื่อเสริมรสของอาหาร ใช้ปลาร้า น้ำปลาร้าและพริกผสมกัน พริกนั้นใช้ได้ทั้งพริกแห้งและพริกสด เช่น แจ่วพริกสด แจ่วมะเขือเทศ แจ่วบอง เป็นต้น ส่วนปลาร้า ต้องเลือกปลาร้า ที่ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีเนื้อ	**น้ำพริก** หรือเรียกว่าตำป่น โดยเอาพริกสด หอมแดง กระเทียม ปิ้งไฟพอสุกก็นำไปตำกับปลา ปลาทูนึ่ง ปลาทูเค็ม ตามชอบ ละลายกับน้ำปลาร้านิดหน่อย

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	ปลาผสมด้วย นำปลาร้ามาทำให้สุก ในสมัยโบราณนิยมนำปลาร้าห่อใบตองปิ้งไฟจะทำให้มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน นิยมใช้ปลาทูเค็มใช้พริกสด กระเทียม หอม เผาไฟ แล้วนำมาตำให้ละเอียด ปลาทูนึ่ง หอมแดง น้ำเปล่า และสิ่งที่นำมาจิ้มแจ่วอาจเป็นผักหรือเนื้อสัตว์ หรือทั้งผักและเนื้อสัตว์ **ป่น** เป็นเครื่องจิ้ม ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ พริกสดหรือพริกแห้ง หัวหอมแดง กระเทียม (คั่วหรือเผาให้สุก) โขลกผสมกับเนื้อปลาต้ม ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า น้ำปลาและเติมน้ำต้มสุกเล็กน้อย (อาจใช้วิธีการต้มน้ำปลาร้าให้เจือจางก็ได้) อาจ เพิ่มรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะนาว แต่งกลิ่นด้วยต้นหอมซอย ลักษณะของป่นจะข้นเพื่อให้จิ้มกับผักได้ดี โดยเฉพาะผักดอง (ส้มผัก อาจทำจากผักกาดตีนหมี กะหล่ำปลี ต้นหอม ต้นผักเสี้ยน) ผักสด และ ผักลวกชนิดต่างๆ ส่วนประกอบในการทำป่นนอกเหนือจากปลาอาจใช้เนื้อสัตว์อื่น หรือเห็ดชนิดต่างๆ ก็ได้เช่นกัน	ผักเคียงก็มีผักแว่น ผักกาด ผักชี แตงกวา ผักหลอกหลีบ ผักอีทก ผักสะเดา และผักพื้นบ้านทั่วไป เป็นส่วนประกอบ การใช้ปลาที่หาได้ตามท้องนาและความหอมของพริกสดที่ปลูกเอง การปิ้งปลาร้า (หมกปลาร้า) ต้องทำอย่างพิถีพิถันเพื่อไม่ให้น้ำปลาร้าไหลหกจากใบตองที่ปิ้ง ถ้าน้ำปลาร้าแห้งไปเมื่อนำไปทำแจ่ว (น้ำพริก) ก็จะไม่อร่อย อดีตใช้ภูมิปัญญาทำกันเองไม่ได้ซื้อรับประทาน ปัจจุบัน ซื้อสำเร็จจากร้านค้าในตลาด ไม่ทำเองนิยมซื้อน้ำพริกจากตลาดหรือร้านค้า เว้นมีโอกาสพิเศษ
3.2 **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ**	**วัตถุดิบ**ได้แก่ พริก (พริกสดที่ใช้ทำแจ่วพริกสด และพริกแห้งใช้ทำแจ่วพริกแห้งและแจ่วชนิดอื่นๆ) ปลาทูเค็ม ปลาร้า ข่า กระเทียม หอมแดง งา ถั่วลิสง ถั่วทอง (ถั่วเขียว) น้ำเปล่า **ส่วนประกอบ** ได้แก่ ต้นหอมสด ผัดกาด ผักสะเดา **เครื่องปรุง** ได้แก่ เกลือ มะนาว มะขามเปียก น้ำปลาร้า	**วัตถุดิบ** ได้แก่ พริก (พริกสดที่ใช้ทำแจ่วพริกสด และพริกแห้งใช้ทำแจ่วพริกแห้งและแจ่วชนิดอื่นๆ) ปลาทูนึ่ง ปลาร้าสุก กะปิ หอมแดง ผักชี น้ำมันพืช **ส่วนประกอบ** ได้แก่ ผักกาด ผักแว่น ผักหลอกหลีบ ผักอีทก ผักสะเดา และผักพื้นบ้านทั่วไป **เครื่องปรุง** ได้แก่ เกลือ ผงชูรส น้ำปลาร้า

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
3.3 **วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร**	**การปรุง** 1. ต้มน้ำให้เดือดแล้วนำปลา ปลาทูนึ่ง ปลาทูเค็ม ลงไปต้มพอสุกได้ที่ก็ตักขึ้นมา หรือต้องนำปลาร้ามาทำให้สุกโดยการนำมาห่อใบตองปิ้ง (หมกไฟ) หรือคั่วพริก ปิ้ง ปลาทู 2. แกะเนื้อปลาแล้วตำกับพริกสด หอมแดง ปลาร้า น้ำเปล่า ตำให้ละเอียดทุกอย่างคลุกเข้าด้วยกัน ชอบน้ำพริกแห้งก็ได้ ชอบน้ำก็ได้ 3. ปรุงรสตามใจชอบ	**การปรุง** 1. ต้มน้ำให้เดือดแล้วนำปลา ปลาทูนึ่ง ปลาทูเค็ม ลงไปต้มพอสุกได้ที่ก็ตักขึ้นมา หรือต้องนำปลาร้ามาทำให้สุกโดยการนำมาห่อใบตองปิ้ง (หมกไฟ) หรือคั่วพริก ปิ้งปลาทู หรือนิยมทอด 2. แกะเนื้อปลาแล้วตำกับพริกสด หอมแดง ปลาร้า น้ำเปล่า ตำให้ละเอียดทุกอย่างคลุกเข้าด้วยกัน ชอบน้ำพริกแห้งก็ได้ ชอบน้ำก็ได้ 3. ปรุงรสตามใจชอบ
4. **ต้ม**		
4.1 **ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด**	**ต้ม** เป็นการปรุงอาหารที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบในปริมาณมากกว่าการแกง มีรสชาติที่ เข้มข้น มีรสเค็ม เปรี้ยวมากกว่าเผ็ด หรือหวาน รสชาติแตกต่างกันตามชนิดของต้ม หรือเนื้อสัตว์ที่เป็นส่วนประกอบ ลักษณะการต้มชนิดต่างๆ ทำได้ดังนี้ 1. **ต้มยำ** เป็นการนำเนื้อสัตว์มาต้มกับน้ำ นิยมต้มเขียดต้มกบ ต้มเนื้อ ใส่เครื่องต้มยำและรสจัด ใส่ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำปลาร้า น้ำปลา เสริมความเปรี้ยวด้วยมะขามเปียก ใบมะขามอ่อน บางครอบครัวไม่นิยมรับประทานรสจัด ก็จะไม่ปรุงรสเปรี้ยวและเผ็ดมากนัก	**ต้ม** โดยชนิดของต้มมีหลากหลาย เรียกไปตามวัตถุดิบและวิธีการปรุง แต่วิธีการต้มยังคงคล้ายรูปแบบและลักษณะเดิม และมีการปรุงรสจากเครื่องปรุงสำเร็จ ใช้น้ำปลาแทนเกลือมากขึ้น มีทั้งต้มจืด ต้มเค็ม ต้มเปรี้ยวและต้มเผ็ด เป็นต้น บางนิยมน้ำต้มไม่มาก เพียงคลุกคลิ้ก คลุกกับเครื่องปรุงเพื่อเพิ่มความเข้มข้นของรสชาติได้ดีขึ้น และวัตถุดิบบางอย่างนิยมน้อยลง เช่น อึ่งอ่าง เขียด กบ เป็นต้น

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	2. **ต้มซั่ว** หรือ **ซ่า** เป็นการนำเนื้อสัตว์ เช่น ไก่ มาต้มสุกแล้วฉีกเป็นชิ้น ปรุงน้ำแกงด้วยพริกแห้งป่น หัวหอมเผา กระเทียมเผา ข่าหรือขิงเผา โขลกเข้าด้วยกัน ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า เกลือ น้ำปลาและน้ำ มะนาว ใส่ข้าวคั่วและผักแต่งกลิ่น เช่น ผักชีลาว ผักแพว ต้นหอมหั่นฝอย อาจใช้เนื้อสัตว์อื่นๆ ได้ เช่น อึ่งอ่าง เขียดกบ เป็นต้น 3. **ต้มเปรต** เป็นการนำเนื้อสัตว์ เช่น ปลาไหล มาต้มปรุงรสด้วยพริกสด หัวหอมแดง กระเทียมคั่วหรือ เผา โขลกหยาบๆ เติมน้ำปลา น้ำปลาร้า เครื่องปรุงรสเปรี้ยว แต่งกลิ่นด้วยต้นหอมตัดท่อน สั้นๆ ผักชีลาว และผักกะเพรา อาจใช้ปลาชนิดอื่นๆ แทนได้ 4. **ต้มปลาร้า** เป็นการนำเนื้อสัตว์ เช่น ปลาชนิดต่างๆ มาต้มปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า เกลือ น้ำปลา หัวหอม เผา พริกสดหรือพริกแห้งทุบ ใบมะขามอ่อน ใบติ้วอ่อน เห็ดและไข่มดแดง แต่งกลิ่นด้วยผัก ใบแมงลัก ผักแขยง เป็นต้น	เพราะหาซื้อยากขึ้น ราคาสูง นิยมนิยมปลา ไก่ เนื้อมากขึ้น
4.2 **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ**	**วัตถุดิบ** ได้แก่ เนื้อสด (จากสัตว์ที่นำมาบริโภค เช่น วัว กบเขียด ไก่ ปลา) **ส่วนประกอบ** ได้แก่ ใบมะกรูด ตะไคร้ ข่า พริกสด ใบมะขามอ่อน ใบแมงลัก ผักชีลาว ผักกระเพรา **เครื่องปรุง** ได้แก่ เนื้ออ่อน (รสขม) น้ำปลา น้ำปลาร้า เกลือ ใส่มดแดงหรือน้ำมะขาม มะนาว	**วัตถุดิบ** ได้แก่ เนื้อสด (นิยมปลา ไก่ เนื้อ) **ส่วนประกอบ** ได้แก่ ใบมะกรูด ใบมะขามอ่อน พริกสด ตะไคร้ ข่า แมงลัก กระเทียม ต้นหอม ผักชี มะเขือเทศ **เครื่องปรุง** ได้แก่ เกลือ น้ำปลา พริกผง มะนาว ผงชูรส ใบมะขาม/มะขามเปียก การใส่มดแดงหรือการใส่มะขามเปียก

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
		วัตถุดิบแตกต่างกันขึ้นอยู่กับชนิดของต้มที่เป็นต้มยำ ต้มจืด ต้มเค็มและต้มเปรี้ยว
4.3 **วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร**	**การปรุง** 1. เตรียมเนื้อที่ต้ม โดยหันเนื้อเป็นชิ้นเล็ก ๆ 2. นำหอมแดงตระไคร้ พริกสด เกลือ เครื่องปรุงรส ทั้งหมดโขลกพอแตก เป็นเครื่องต้มยำ ใส่หม้อใส่น้ำตามสมควรตั้งไฟจนเดือดปุดๆ 3. แล้วใส่กบหรือขีด เนื้อที่เตรียมไว้ จนเห็นว่าสุกดีก่อนจะยกลงจากไฟ ก็ใส่ใบมะขามอ่อน/ใบกระเพรา เพื่อดับคาวใส่ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด ใบแมลงลัก 4. เติมเครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา น้ำปลาร้า น้ำมะนาว พริกสดพริกผง ไข่มดแดง ยอดมะขามตามชอบ	**การปรุง** 1. ต้มน้ำให้เดือด แล้วใส่เครื่องปรุงน้ำซุปเป็นก้อนหรือเป็นผง (นิยมใช้) 2. ใส่ปลาหรือเนื้อที่เตรียมไว้เป็นชิ้นลงไป ปลาสุกใส่ผัก เช่น ใบมะกรูด ข่า ตะไคร้ มะเขือเทศ ใบมะขามอ่อน ใบแมลงลัก 3. ตำเครื่องต้มยำ ด้วยพริก เกลือ กระเทียม 4. ปรุงรส ด้วย ผงชูรส น้ำปลา เกลือ น้ำตาล พริกผง น้ำมะนาว หรือน้ำมะขาม ไข่มดแดง ตามชอบ 5. โรยด้วยต้นหอม ผักชี ยกลงจากเตา
5. **แกง อ่อม**		
5.1 **ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด**	**แกง** เป็นอาหารที่มีการปรุงด้วยเครื่องแกงที่โคลกละเอียด นิยมแกงกล้วยเนื้อไก่ แกงป่าและแกงขี้เหล็ก ส่วนใหญ่จะมีกะทิมะพร้าวเป็นองค์ประกอบหลัก เรียกว่าแกงกะทิ **อ่อม (แกงอ่อม)** เป็นการปรุงอาหารที่มีเนื้อและผักหลายชนิดเป็นส่วนประกอบหลัก ปรุงด้วยเครื่องแกง ได้แก่ ข้าวเบือ พริก ตะไคร้ ข่า กระเทียม หอมแห้ง อ่อม	**แกง และอ่อม**ลักษณะการปรุงและวัตถุดิบที่ใช้ไม่แตกต่างจากอดีตมากนัก แต่ในอดีตหาวัตถุดิบส่วนประกอบและเครื่องปรุง เช่น ปลาได้จากทุ่งนา บึง หนอง หรือสระน้ำต่างๆ ตามธรรมชาติแล้วนำมาประกอบอาหาร ปัจจุบันหาซื้อตามตลาด หรือเลี้ยง

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	หรือแกงที่มีน้ำน้อย จุดมุ่งหมายของผู้ปรุงเพื่อบริโภคผักและน้ำแกง ผักที่นำมาทำอ่อมเป็นผักพื้นบ้าน เช่น ตำลึง มะเขือ มะระ บวบ ถั่ว ดอกแค แกงอ่อมที่นิยมมี อ่อมเนื้อวัว อ่อมปลาช่อน อ่อมกบ อ่อมไก่ อ่อมเขียด รสชาติเปลี่ยนไปตามผักหลากหลายตามฤดูกาล **อ๋อ/อู๋** มีลักษณะคล้ายอ่อม แต่น้ำน้อยกว่า กล่าวคือ การอ๋อ หรือ อู๋ นิยมทำกับพุงปลา ไข่ปลา ปลาตัวเล็ก หรือเครื่องในสัตว์ เป็นต้น อ๋อ/อู๋ นอกจากใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลักแล้ว อาจใช้ผัก เช่น หน่อไม้ต้มขูดฝอย สำหรับอ๋อ/อู๋ เป็นส่วนประกอบหลักแทนเรียกว่า อู๋หน่อไม้ อาจจะเพิ่มปลาเนื้ออ่อนและน้ำกระทิบ้างเล็กน้อย เพิ่มรสชาติได้อีก	ปลาไว้เอง และสามารถหาซื้อแกงปลาสำเร็จรูปได้จากร้านค้าหรือตลาด
5.2 **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ**	**วัตถุดิบ** ได้แก่ เนื้อไก่ ปลาเนื้ออ่อน พุงปลา ไข่ปลา เครื่องในสัตว์ กบ เนื้อวัว หน่อไม้ เห็ดชนิดต่างๆ **ส่วนประกอบ** ได้แก่ พริกชี้ฟ้า หัวหอม ตะไคร้ ข่า ใบมะขาม ใบมะกรูด ใบแมงลัก ใบย่านาง หัวปลีอ่อน หอมแดง กระชาย ถั่วฝักยาว มะเขือ ใบกะเพรา พริกไทยอ่อน ใบขี้เหล็ก ฟักทอง ดอกฟักทอง ดอกมะรุม ดอกแค ดอกบวบ กะทิ มะพร้าว น้ำเปล่า **เครื่องปรุง** ได้แก่ ข้าวคั่ว เกลือ ปลาร้า น้ำปลาร้า พริก มะนาว น้ำตาล	**วัตถุดิบ** ได้แก่ เนื้อไก่ ปลา พุงปลา ไข่ปลา เครื่องในสัตว์ กบ เนื้อวัว หน่อไม้ เห็ดชนิดต่างๆ **ส่วนประกอบ** ได้แก่ ข้าวโพดอ่อน พริกชี้ฟ้า หัวหอม ตะไคร้ ข่า ใบมะขาม ใบมะกรูด ใบแมงลัก ใบย่านาง หัวปลีอ่อน หอมแดง กระชาย ถั่วฝักยาว มะเขือ ใบกะเพรา พริกไทยอ่อน ใบขี้เหล็ก ฟักทอง ดอกฟักทอง ดอกมะรุม ดอกแค ดอกบวบ กะทิมะพร้าว น้ำเปล่า **เครื่องปรุง** ได้แก่ ข้าวคั่ว ตะไคร้ หอม กระเทียม น้ำเปล่า เกลือน้ำปลา ผงชูรส พริก มะนาว น้ำตาล

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
5.3 **วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร**	**การปรุงแกงกะทิ** 1. การทำเครื่องแกง เช่น ตะไคร้มาซอยหยาบๆ ข่าหั่นเป็นแว่นๆ หอมแดง พริกสด เกลือ จากนั้นนำไปโขลกให้ละเอียด 2. นำผักชนิดต่างๆ เช่น ถั่วฝักยาว ข้าวโพดอ่อนมาหั่นเป็นท่อนๆ พริกชี้ฟ้ามาหั่นเฉียงๆ ส่วนกระชายก็นำมาซอยกระชายเป็นเส้นๆ พักไว้ 3. นำไก่มาหั่นเป็นชิ้นขนาดพอคำ 4. เปิดเตาที่ไฟปานกลางค่อนข้างแรง นำน้ำเปล่า 1 ถ้วยใส่ในหม้อรอจนน้ำเดือด จึงนำน้ำพริกแกงที่โขลกไว้มาใส่ลงไป คนให้น้ำพริกแกงละลายจนทั่ว เมื่อน้ำแกงเดือดแล้วจึงนำไก่ที่หั่นไว้ใส่ลงไป 5. คนจนเนื้อสุกดี เติมน้ำเปล่าลงไปอีก 1 ½ ถ้วย รอจนน้ำแกงเดือดอีกครั้งจึงใส่ถั่วฝักยาวที่หั่นไว้ลงไป คนให้ทั่ว 6. เมื่อน้ำแกงเดือด ใส่ข้าวโพดอ่อนลงไป คนให้ทั่วแล้วปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลทราย คนให้เครื่องปรุงทั้งหมดเข้ากัน 7. เคี่ยวแกงไปประมาณ 10 นาที จากนั้นจึงนำเห็ดและพริกชี้ฟ้าที่หั่นไว้ กระชายซอย พริกไทยอ่อน และใบกระเพราใส่ลงไป คนให้เครื่องทุกอย่างเข้ากัน ปิดเตาและยกลงได้ **การปรุงแกงขี้เหล็ก แกงป่า** 1. โขลกตะไคร้ พริกแห้งหรือพริกสด หัวหอมแดงพอหยาบ ๆ ใส่เกลือ	**การปรุงแกงกะทิ** 1. นำเครื่องแกงสำเร็จ (โขลกจากพริกสด กะปิ หอมแดง ตะไคร้ เกลือ) ใบมะกรูด ใส่ในหม้อน้ำต้ม 2. น้ำต้มเดือดนำเนื้อไก่ หรือปลาสด หรือวัตถุดิบเนื้อที่ต้มลงในหม้อแกง 3. นำส่วนประกอบการปรุงต้มหั้นและสับเป็นชิ้นและเส้นเล็กๆ แล้วใส่ในหม้อน้ำเดือด 4. ปรุงรสด้วยน้ำปลา ผงชูรส และเครื่องปรุงต่างๆ ตามความต้องการและใส่แมงลักหรือต้นหอม ต้มต่ออีกสักครู่แล้วตักรับประทานได้ **การปรุงอ่อมและอ๋อ** ส่วนอ่อมและอ๋อ มีลักษณะการปรุงคล้ายเช่นเดิม แต่มีวัตถุดิบการปรุงบางชนิดต่างๆ กันไปตามสามารถนำมาปรุงแต่งได้

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	2. นำน้ำใบย่านางที่โขลก ใส่หม้อตั้งไฟใส่ใบขี้เหล็ก คนให้เข้ากัน ใส่ตะไคร้ พอเดือดปรุงรสด้วย น้ำปลาร้า น้ำปลา ใส่หนังวัวหั่นหรือไข่มดแดง ต้มต่อไปให้เดือดอีกครั้ง ชิมรส ใส่ผักแต่งกลิ่น ต้นหอม ใบแมงลัก (อีตู่) ยกลงรับประทาน **การปรุงอ่อม** 1. นำเครื่องปรุงน้ำพริกเครื่องแกง ได้แก่ ข้าวเบือ พริก ตะไคร้ ข่า กระเทียม หอม แห้ง ที่โคลกละเอียดละลายน้ำเล็กน้อย 2. ตั้งไฟให้เดือด จึงใส่เนื้อสัตว์และผักต่างๆ ลงไป เมื่อเนื้อสัตว์และผักสุกปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า ไม่ปรุงรสเปรี้ยวและหวาน จะมีลักษณะ คล้ายแกงเลียงภาคกลาง 3. อาจใส่ข้าวคั่วหรือข้าวเบือ จะใส่เมื่อปรุงรสและผักสุกได้ที่แล้วใส่ข้าวคั่วจึงยกลง ส่วนข้าวเบือจะใส่ไปพร้อมเครื่องปรุง น้ำพริก ขณะละลายน้ำตั้งไฟปรุงและคนให้เดือดสม่ำเสมอ **การปรุงอ๋อ/อู๋** 1. นำพุงปลา ไข่ปลา หรือเนื้ออื่นๆ ใส่หม้อ ผสมเครื่องปรุงน้ำพริก (คล้ายอ่อม) และน้ำปลาร้า ใส่ผักที่ให้รสเปรี้ยว เช่น ใบมะขามอ่อน ใบติ้ว นำเครื่องปรุงที่ผสมแล้วทั้งหมดยกขึ้น ตั้งไฟ 2. ปิดฝาให้เครื่องปรุงสุก แต่งกลิ่นด้วยใบแมงลัก (อีตู่)	

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
6. **ตำ**		
6.1 **ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด**	**ตำ** เป็นการนำพืชผักและผลไม้มาสับหรือซอยให้เป็นชิ้นเล็กๆ ยาวๆ โขลกคลุกเคล้าให้เข้ากับเครื่องปรุงรส เช่น มะละกอ (ส้มตำ) ตำแตง ตำถั่ว ตำกล้วย และผลไม้พื้นเมืองอื่น ๆ การตำจะรวมเอาพืชที่มีรสต่าง ๆ ทั้งเผ็ด เปรี้ยว ฝาด ขม มาตำรวมด้วยกันได้ โดยนำมะละกอมาสับละเอียดเป็นเส้นๆ แล้วนำมาตำคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงต่างๆ จะใส่มดแดงหรือมะขามเปียกเพื่อเพิ่มความเปรี้ยว ซึ่งต้องมีส่วนประกอบในการรับประทานให้ได้รสชาติ คือ ข้าวเหนียว ไก่ย่าง แคบหมู ถ้าเป็น ตำถั่วที่ใช้ถั่วปี (สีม่วง) ส่วนประกอบที่เหมาะสมคือ ปิ้งกบ (ขุดจากรูจำศีล จะได้รสชาติที่สุด) ปิ้งปลาดุกนา ปัจจุบันมีการพัฒนาอาหารประเภทตำ ให้มีความสอดคล้องกับรสนิยมผู้บริโภค เช่น นำเส้นขนมจีนลงตำคลุกกับตำมะละกอ เรียกว่า **ตำซั่ว** ถ้านำทั้งน้ำยาขนมจีน ถั่วงอก ผักกาดดอง ลงผสมด้วย พร้อมทั้งปูนานึ่งสุกและปลาร้าปลาช่อนชิ้นโต เรียกกันว่า **ตำมั่ว**	**ตำ** เป็นการนำพืชผักและผลไม้มาเป็นองค์ประกอบการตำ โดยสับพอละเอียด คล้ายในอดีต และยังนิยมตำมะละกอ (ส้มตำ) เช่นเดิม แล้วนำมาตำคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงต่างๆ ได้แก่ น้ำตาล มะเขือเทศ มะนาว ผงชูรส กระเทียม จะใส่มะนาวหรือมะขามเปียกเพื่อเพิ่มความเปรี้ยวก็ได้ บางครั้งส้มตำอาจจะมีอาหารทะเลประกอบ เช่น ส้มตำปูทะเล หรือส้มตำใส่กุ้งทะเลเป็นต้น
6.2 **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ**	**วัตถุดิบ** ได้แก่ ผักผลไม้ หรือมะละกอดิบ **ส่วนประกอบ** ได้แก่ ปลาร้า (สุก,ดิบ) พริกสดหรือพริกแห้ง กระเทียม มะเขือเทศ ไข่มดแดง กระชาย **เครื่องปรุง** ได้แก่ น้ำตาล ใบมะขามอ่อน มะขามเปียก มะกอก มะนาว เกลือ น้ำปลาร้า	**วัตถุดิบ** ได้แก่ มะละกอดิบ ผักผลไม้ ขนมจีน **ส่วนประกอบ** ได้แก่ ปลาร้า กระเทียม กระชาย มะขาม มะเขือเทศ พริกสดหรือพริกแห้ง ไข่มดแดง **เครื่องปรุง** ได้แก่ น้ำตาล มะนาว เกลือ ใบมะขามอ่อนหรือมะขามเปียก มะกอก ผงชูรส

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
6.3 **วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร**	**การปรุง** 1. ปลอกเปลือกพืช หรือมะละกอแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด สับหรือขูดผักผลไม้หรือมะละกอให้เป็นเส้นๆ 2. ตำเครื่องปรุงให้ละเอียด เช่น พริกสด หรือพริกแห้ง กระเทียม เกลือ ใบมะขามอ่อน 3. ใส่มะละกอที่สับ ใส่ปลาร้าดิบคลุกให้เข้ากัน 4. ปรุงรสตามความต้องการและตำพอให้เข้ากัน	**การปรุง** วิธีการปรุงคล้ายกับในอดีตแต่อาจมีสัดส่วนการปรุงแต่งเพิ่มด้วยวัตถุดิบ ส่วนประกอบ เครื่องปรุงชนิดและปริมาณแตกต่างกันตามชอบ
7. **คั่ว**		
7.1 **ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด**	**คั่ว** เป็นการทำอาหารที่ไม่ใช้น้ำมัน ซึ่งนิยมคั่วงู คั่วแมงกุดกี่ และคั่วตั๊กแตน เป็นต้น โดยสับเนื้องูให้ละเอียด ไปคั่วในกระทะใส่น้ำเล็กน้อย เมื่อสุกให้ใส่เครื่องแกง ส่วนประกอบ และปรุงรสด้วยเกลือ	**คั่ว** เป็นที่ใส่เครื่องแกง เพื่อกันกลิ่นคาวของเนื้อที่นำมาคั่ว เช่น งู แมลงต่างๆ แต่ปัจจุบันหาวัตถุดิบยากขึ้น จะเปลี่ยนมาเป็นไก่บ้าน ไข่มดแดง ที่เลี้ยงไว้และหาได้ง่ายกว่า และมีการใส่น้ำมันพืชในการคั่วเครื่องแกงก่อน
7.2 **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ**	**วัตถุดิบ** ได้แก่ งู แมงกุดกี่ ตั๊กแตน **ส่วนประกอบ** ได้แก่ พริกสด หัวหอม ใบมะกรูด ใบกระเพา ข่า ตะไคร้ กระเทียมน้ำเปล่า **เครื่องปรุง** ได้แก่ เกลือ	**วัตถุดิบ** ได้แก่ เนื้องู ไก่ ไข่มดแดง **ส่วนประกอบ** ได้แก่ พริกสด พริกแกงสำเร็จ กระเทียม หัวหอม ใบมะกรูด ใบกระเพา ข่า ตะไคร้ กระเทียม น้ำเปล่า **เครื่องปรุง** ได้แก่ เกลือ ผงชูรส

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
7.3 **วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร**	**การปรุง** 1. นำเนื้องู มาสับให้ละเอียด 2. โคลกพริกสด หัวหอม กระเทียม เป็นเครื่องแกง 3. นำเนื้อลงกระทะ คั่วกับน้ำเปล่าเล็กน้อย 4. พอเนื้อสุกเล็กน้อย ใส่เครื่องแกง ใบมะกรูด ใบกระเพา ข่า ตะไคร้ คลุกให้เข้ากัน 5. ปรุงรสด้วยเกลือแกง	**การปรุง** 1. นำน้ำมันพืชใส่กระทะคั่วเครื่องปรุงก่อน 2. ใส่เนื้องู ไก่ที่สับละเอียด คั่วพอสุกผสมน้ำเปล่าเล็กน้อย 3. ใส่ใบมะกรูด ใบกระเพา ข่า ตะไคร้ พริกสด หัวหอม กระเทียม คลุกให้เข้ากัน 4. ปรุงรสด้วยเกลือและผงชูรส
8. **ซุป**		
8.1 **ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด**	**ซุป** เป็นการนำผัก เช่น หน่อไม้สด ขนุนอ่อน มะเขือ ผักเม็ก ผักติ้ว โดยเรียกชื่อซุปตามชนิดของวัตถุดิบหลักที่นำมาทำ เช่น ซุปมะเขือ ซุปหน่อไม้ ซุปเห็ด ซุปเนื้อ ซุปขนุน ซุปแตง เป็นต้น โดยนำมาต้มให้สุก ใส่เนื้อปลาทูเค็ม หัวหอมแดง กระเทียม ใบแมงลัก พริกสด มะนาว เกลือแกง ใส่ข้าวคั่ว งาคั่ว ไม่นิยมให้มีรสเผ็ดมากนัก ในส่วนผสมของซุปบางครั้งอาจไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ ส่วนผักแต่งกลิ่นนิยมใช้ต้นหอม ใบสะระแหน่ ใบสังและใบผักชีฝรั่ง (หอมเป,หอมห่อ) **เนียน** (บางท้องถิ่นเรียกว่า เนียง) มีส่วนผสมและวิธีทำคล้ายซุบ แต่เรียกเฉพาะผักที่ใช้ ต้องเป็นมะเขือต้ม เรียกว่า เนียนมะเขือ วิธีทำก็ง่าย ๆ คือ นำมะเขือมาต้มให้สุกยีให้ละเอียดด้วย สาก ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า ใส่พริกป่นให้มีรสเผ็ดเล็กน้อย ไม่ใส่ข้าวคั่วและงาคั่ว อาจใช้หัวหอมซอย หรือต้นหอมหั่นฝอย	**ซุบ** เป็นอาหารที่ทำจากผัก ปลา ที่จะได้ตามธรรมชาติบ้าง ซึ่งหามาได้บ้าง ขั้นตอนวิธีการปรุงใช้วิธีแบบง่ายๆ เวลาสั้น ด้วยการต้มน้ำคลุกคลิ้ก โดยการนำวัตถุดิบที่ยังนิยม เช่น หน่อไม้สด มะเขือ เห็ด เป็นต้น นำมาต้มให้สุก ใส่ส่วนประกอบ เช่น ปลาทูเค็ม ใบสาระแหน่ ใบแมงลัก หอมกระเทียม และปรุงรสด้วยผงชูรส น้ำปลา มะนาว น้ำปลาร้า ปรุงเสร็จรับประทานทันที กรณีซุปหน่อไม้ มีการใช้มีด ซ้อม หรือเข็มในการกรีดหรือสับหน่อไม้ให้เป็นเส้นๆ ส่วนใหญ่จะเป็นหน่อไม้

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	สะระแหน่โรยหน้าแต่งกลิ่น และให้มีสีสันน่ารับประทานยิ่งขึ้น	ดองที่ดองเองหรือหมักเอง จะใช้ข้าวคั่ว งาคั่ว และผักที่มีกลิ่นช่วยชูรสอาหาร เช่น ใบสระแหน่ หอมสด คล้ายอาหารประเภทลาบ ก้อยและยำ เมื่อปรุงเสร็จกลิ่นจะหอมชวนรับประทาน
8.2 **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ**	**วัตถุดิบ** ได้แก่ มะเขือเปาะ หน่อไม้สด,ดอง ปลาทูเค็ม เนื้อ เห็ด ขนุน แตง **ส่วนประกอบ** ได้แก่ หัวหอมแดง กระเทียม พริกสด ปลาร้า ใบแมงลัก ใบย่านาง ใบสะระแหน่ พักแพว ต้นหอมสด ข้าวเบือ ข้าวคั่ว ถั่วลิสงคั่ว งาคั่ว **เครื่องปรุง** ได้แก่ เกลือ น้ำปลาร้า มะนาว	**วัตถุดิบ** ได้แก่ มะเขือเปาะ หน่อไม้สด,ดอง ปลาทูเค็ม เนื้อ เห็ด ขนุน แตง เป็นต้น **ส่วนประกอบ** ได้แก่ หัวหอมแดง กระเทียม พริกสด ปลาร้า ถั่วลิสงคั่ว งาคั่ว ข้าวเบือ พริกป่น หัวหอมแห้ง ใบแมงลัก ใบย่านาง สะระแหน่ พักแพว ต้นหอมสด **เครื่องปรุง** ได้แก่ ผงชูรส น้ำปลา น้ำปลาร้า น้ำมะนาว
8.3 **วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร**	**การปรุง** 1. เนื้อหรือวัตถุดิบทำซุป นำมาหั่นหรือสับ เพื่อต้มกับน้ำใบย่านางพอสุก (เฉพาะซุปหน่อไม้ นำหน่อไม้ดองมาล้างด้วยน้ำสะอาด และเผาไฟแล้วขูดด้วยหนามให้เป็นเส้นฝอยๆ โดยใช้ส้อมขูดตัดเป็นท่อนประมาณหนึ่งคืบ) 2. พอต้มสุกนำมายีด้วยสากและโคลกกับข้าวคั่ว งาคั่ว ข้าวเบือ คลุกเข้าด้วยกันกับหัวหอมแดง กระเทียม 3. ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้าสุก เกลือ น้ำมะนาว	**การปรุง** 1. นำเนื้อหรือวัตถุดิบทำซุป นำมาหั่นหรือสับ เพื่อต้มกับน้ำใบย่านางพอสุก (เฉพาะซุปหน่อไม้ นำหน่อไม้ดองมาล้างด้วยน้ำสะอาด และเผาไฟแล้วขูดด้วยซ้อม เข็มหรือสับด้วยมีดให้เป็นเส้นฝอยๆ โดยใช้ส้อมขูดตัดเป็นท่อนประมาณหนึ่งคืบ) 2. ใบย่านางโขลกรวมกับข้าวเบือให้ละเอียด แล้ว

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	4. ใส่ใบแมงลัก หรือผักตามชอบ ตำให้เข้ากันแล้วตักออก	เติมน้ำคั้นให้ได้น้ำค้นเขียวประมาณ 2 ถ้วย 3. คั่วงาโดยใช้ไฟอ่อนๆ แล้วร่อนเอาฝุ่นออกให้หมด โขลกให้ละเอียดเอาไว้โรยหน้า 4. หั่นผักทุกชนิดแบบฝอย หอมแดงพริกสดโขลกรวมกัน 5. นำหน่อไม้มาบีบน้ำออกให้หมด ใส่ลงในน้ำใบย่านาง ใส่พริกสด หอมแห้งที่โขลก เติมเกลือน้ำปลา น้ำปลาร้า แล้วต้มให้สุก 6. ใส่ข้าวเบือให้เหนียวเล็กน้อย ชิมดูรสตามความต้องการแล้วปล่อยให้เย็น โรยผัก งาและพริกป่นที่เตรียมไว้ถ้าหากชอบรสเผ็ดปรุงรสด้วยน้ำปลา ผงชูรส น้ำปลาร้า น้ำมะนาวและใส่ใบแมงลัก หรือผักตามชอบ ตำให้เข้ากันแล้วตักออก
9. **ทอด**		
9.1 **ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด**	**ทอด** เป็นอาหารที่ใช้น้ำมันพืช,สัตว์ใส่กระทะตั้งให้เดือดนำเนื้อที่ต้องการทอดลงกระทะ พอสุก สีออกเหลืองตักขึ้น เนื้อที่นิยมนำมาทอด ได้แก่ ปลาทูเค็ม ปลาดุก ไก่ ไข่ หมู เป็นต้น เนื้อที่นำมาทอดต้องหมักด้วยเกลือเพื่อลดกลิ่นคาว	**ทอด** เป็นการปรุงด้วยการนำเนื้อที่หมักด้วยเครื่องเทศและเกลือเตรียมไว้ ทอดด้วยน้ำมันพืชหรือสัตว์ พอเนื้อมีสีเหลืองเข้ม แกมแดงจึงตักขึ้นจากกระทะ ใส่ตระแกรงเสด็จน้ำมันแล้วตักใส่จาน เนื้อที่

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
		นิยมทอด ได้แก่ เนื้อปลาทู ปลาดุก ไก่ หมู เหมือนเช่นกันในอดีต
9.2 **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ**	**วัตถุดิบ** ได้แก่ ปลาทู ปลาดุก ปลาทูเค็ม เนื้อวัว หมู ไก่ ไข่ **ส่วนประกอบ** ได้แก่ น้ำมันหมู กระเทียม **เครื่องปรุง** ได้แก่ เกลือ	**วัตถุดิบ** ได้แก่ ปลาทู ปลาดุก ปลาช่อน ปลาทูเค็ม เนื้อวัว หมู ไก่ ไข่ ทั้งสดและแห้ง **ส่วนประกอบ** ได้แก่ กระเทียม พริกไทยแห้ง น้ำมันหมู หรือน้ำมันพืช **เครื่องปรุง** ได้แก่ เกลือ ซอสปรุงรส
9.3 **วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร**	**การปรุง** 1. การทอดเนื้อสด จะนำเนื้อมาล้างทำความสะอาด แล้วหมักกับเกลือทิ้งไว้สักระยะหนึ่ง ส่วนแบบแห้งเตรียมทอดได้เลย 2. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันทอดลงในกระทะให้น้ำมันร้อนก่อนแล้วใส่เนื้อที่ทอด พอข้างหนึ่งสุกจะกลับอีกข้าง รอให้สุกทั้งสองข้าง แล้วตักขึ้น ให้เสด็จน้ำมันใส่จาน	**การปรุง** 1. การทอดเนื้อสด จะนำเนื้อมาล้างทำความสะอาด แล้วหมักกับเกลือ ซอส กระเทียม พริกไทยที่ตำละเอียด ทิ้งไว้สักระยะหนึ่ง ส่วนแบบแห้งเตรียมทอดได้เลย 2. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืช รอให้น้ำมันร้อน ใส่เนื้อที่จะทอด พอข้างหนึ่งสุกจะกลับอีกข้าง รอให้สุกทั้งสองข้าง แล้วตักขึ้น ให้เสด็จน้ำมันใส่จาน

รายการชนิดอาหารคาว	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
10. ปิ้ง ย่าง		
10.1 **ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด**	**ปิ้ง, ย่าง** เป็นการทำอาหารให้สุกโดยการวางเหนือเตาไฟ ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง เช่น ปิ้งปลา ปิ้งกบ ปิ้งไก่ ปิ้งตับ ปิ้งหมู เป็นต้น ส่วนการย่าง เช่น ย่างเนื้อ ย่างเสือร้องไห้ ย่างลิ้น ย่าง พวงนม เป็นต้น ก่อนการนำมาปิ้งหรือย่างจะปรุงรสด้วยเกลือและน้ำปลา ส่วนใหญ่อาหารประเภท ปิ้ง ย่าง นิยมรับประทานคู่กับแจ่ว (น้ำจิ้ม) ที่ทำจากพริกแห้งป่น น้ำปลาร้า น้ำปลา แจ่วบางชนิด ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว มะขาม มะกอกสุกให้มีรสเปรี้ยว บางชนิดปรุงด้วยรสขมของบีหรือดี (น้ำดี ได้มาจากถุงน้ำดีของสัตว์เช่น เป็ด ไก่ วัว ควาย เป็นต้น)	ปิ้ง ย่าง เป็นการทำอาหารให้สุกโดยการหั่นเนื้อเป็นชิ้นบาง ๆ ใช้เกลือ น้ำปลา ซอส หมักปรุงเนื้อสด ใช้ตะแกรงเหล็ก ในการย่างเนื้อนิยมใช้เตาถ่าน หรือเตาไฟฟ้า
10.2 **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ**	**วัตถุดิบ** ได้แก่ เนื้อสด เนื้อแห้ง **ส่วนประกอบ** ได้แก่ กระเทียม **เครื่องปรุง** ได้แก่ เกลือ	**วัตถุดิบ** ได้แก่ เนื้อสด เนื้อแห้ง **ส่วนประกอบ** ได้แก่ กระเทียม พริกไทยแห้ง **เครื่องปรุง** ได้แก่ ซอสหมัก เกลือ
10.3 **วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร**	**การปรุง** 1. นำเนื้อวัวสด แล่บางๆ เป็นชิ้น หรือปลาสดนำมาล้าง ถอดเกร็ด กรีดด้านข้างตัว (ย่างทั้งตัวปลา) นำมาคลุกหมักกับเกลือ กระเทียมที่สับละเอียด ทิ้งไว้สักครู่ เพื่อให้เกลือซึมเข้ากับเนื้อ 2. เสียบด้วยไม้ หรือตะแกรง 3. นำไปย่าง (ย่างโดยพาดกับตัวเตาไฟถ่าน) กลับข้างให้สุกทั้งไม้	**การปรุง** 1. นำเนื้อวัวสด แล่บางๆ เป็นชิ้น หรือปลาสดนำมาล้าง ถอดเกร็ด กรีดด้านข้างตัว (ย่างทั้งตัวปลา) นำมาคลุกหมักกับเกลือ ซอสพริกไทย กระเทียมที่สับละเอียด ทิ้งไว้สักครู่ เพื่อให้เกลือซึมเข้ากับเนื้อ 2. นำใส่เหล็กย่าง 3. นำย่างบนเตา กลับข้างให้สุกทั้งไม้ แล้วถอดไม้ใส่จาน

การศึกษาและการเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงตามประเภทของอาหารหวานของชาติพันธุ์ไทยกวยในด้านลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร โดยการศึกษาพบว่า อาหารชาวไทยกวยประเภทหวานที่ส่วนใหญ่นิยมรับประทานสามารถแบ่งออกได้เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 2 ชนิดอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1) **ข้าวต้มกล้วย**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารจากข้าวเหนียว มีกล้วยเป็นไส้ อาจใส่ถั่วดำ ห่อด้วยใบตองแล้วนำไปนึ่งจนสุก ขนมข้าวต้มนิยมนำมาประกอบพิธีกรรมและเป็นขนมหลักจะทำครั้งละจำนวนมาก เพื่อแจกจ่ายญาติมิตร เพื่อนฝูงตามประเพณีงานบุญต่างๆ หรือโอกาสพิเศษ ซึ่งปัจจุบันยังเป็นที่นิยมมากและยังเป็นขนมที่มีลักษณะการปรุงและการใช้บริโภคตามวันและโอกาสพิเศษ และหรืองานบุญประเพณีที่นิยมนำไปถวายพระสงฆ์เช่นเดิมคล้ายในอดีต

2) **ขนมตาล**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารจากแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำกะทิและเนื้อตาล นึ่งสุกโรยด้วยมะพร้าวขูด นิยมนำมาประกอบพิธีกรรมในงานประเพณีต่างๆ และถวายพระ และแจกจ่ายญาติพี่น้อง เพื่อนฝูง ซึ่งปัจจุบันยังเป็นขนมที่มีลักษณะการปรุงแต่งเช่นเดิม แต่ไม่นำมาใช้ประกอบพิธีกรรมเช่นเดิม แต่ใช้แจกจ่ายเพื่อนฝูง ญาติพี่น้องเช่นเดิม

ซึ่งรายละเอียดของการศึกษาวิจัยอาหารหวานของชาวไทยกวย มีแสดงดังตารางที่ 4.4

ประเภทอาหารหวาน

ชาติพันธุ์ไทยกวย เป็นชาติพันธุ์ที่มีประเภทและชนิดของอาหารหวานเป็นจำนวนมาก และมีการผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารหวานของชาติพันธุ์ไทยลาว ไทยเขมรตามแหล่งที่อาศัยอยู่ ซึ่งมีการเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงตามประเภทของอาหารหวานของชาติพันธุ์ไทยกวยที่เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 2 ชนิดอาหาร รายละเอียดดังตารางนี้

ตารางที่ 4.4 แสดงการเปรียบเทียบชนิดอาหารหวานของชาติพันธุ์ไทยกวย ในอดีตจนถึงปัจจุบัน

รายการชนิดอาหารหวาน	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
1. **ข้าวต้มกล้วย**		
1.1 **ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด**	**ข้าวต้มกล้วย** เป็นขนมที่ทำจากข้าวเหนียว มีกล้วยเป็นไส้ อาจใส่ถั่วดำ ห่อด้วยใบตองแล้วนำไปนึ่งจนสุก ขนมข้าวต้มนิยมนำมาประกอบพิธีกรรมและเป็นขนมหลักจะทำครั้งละจำนวนมาก เพื่อแจกจ่ายญาติมิตร เพื่อนฝูงตามประเพณีงานบุญต่างๆ หรือโอกาสพิเศษ	**ข้ามต้มกล้วย** ยังเป็นขนมที่มีลักษณะการปรุงและการใช้บริโภคตามวันและโอกาสพิเศษ และหรืองานบุญประเพณีที่นิยมนำไปถวายพระสงฆ์เช่นเดิมคล้ายในอดีต
1.2 **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ**	**วัตถุดิบ** ได้แก่ ข้าวเหนียว **ส่วนประกอบ** ได้แก่ กล้วย ถั่วดำ กะทิมะพร้าว น้ำเปล่า **เครื่องปรุง** ได้แก่ เกลือ น้ำตาล **วัสดุห่ออาหาร** ได้แก่ ใบกล้วย ใบตอง ตอกไม้ไผ่	**วัตถุดิบ** ได้แก่ ข้าวเหนียว **ส่วนประกอบ** ได้แก่ กล้วย ถั่วดำ กะทิมะพร้าว **เครื่องปรุง** ได้แก่ เกลือ น้ำตาล **วัสดุห่ออาหาร** ได้แก่ ใบกล้วย ใบตอง ตอกไม้ไผ่
1.3 **วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร**	**การปรุง** 1. นำข้าวเหนียว (แช่น้ำ) ล้างข้าวสารให้สะอาดแล้วนำขึ้นมาผสมกับเกลือ 2. คลุกกับน้ำกะทิมะพร้าว เกลือ น้ำตาลหรือน้ำอ้อยให้เข้ากัน 3. หั่นกล้วยเป็นชิ้นๆ และคั่วถั่วดำให้สุก 4. ใช้ช้อนตักข้าวเหนียวที่คลุก ชิ้นกล้วยและคั่วถั่ว แล้วห่อใบตองและมัดด้วย	**การปรุง** 1. นำข้าวเหนียวที่แช่น้ำคลุกกับกะทิมะพร้าว เกลือ 2. ช้อนตักข้าวที่คลุกกับกล้วย ถั่วดำแล้วใบตองห่อมัดเสร็จนำไปใส่หม้อนึ่งหรือต้มสุกแล้วบริโภคได้

รายการชนิดอาหารหวาน	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	ตอก (นิยมมัดเป็นคู่) 5. นึ่งบนหม้อต้มจนสุก อาจทาด้วยน้ำมันพืชบนใบตอง (ไม่ให้ใบตองแห้ง)	
2. **ขนมตาล**		
2.1 **ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด**	**ขนมตาล** เป็นขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำกะทิและเนื้อตาล นึ่งสุกโรยด้วยมะพร้าวขูด นิยมนำมาประกอบพิธีกรรมในงานประเพณีต่างๆ และถวายพระ และแจกจ่ายญาติพี่น้อง เพื่อนฝูง	**ขนมตาล** เป็นขนมที่มีลักษณะการปรุงแต่งเช่นเดิม แต่ไม่นำมาใช้ประกอบพิธีกรรมเช่นเดิม แต่ใช้แจกจ่ายเพื่อนฝูง ญาติพี่น้องเช่นเดิม
2.2 **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ**	**วัตถุดิบ** ได้แก่ แป้งข้าวเหนียว ลูกตาล (เนื้อ) **ส่วนประกอบ** ได้แก่ กะทิมะพร้าว มะพร้าวขูด น้ำเปล่า แป้งฟู **เครื่องปรุง** ได้แก่ น้ำตาล น้ำอ้อย เกลือ **วัสดุห่ออาหาร** ได้แก่ ใบตอง (เย็บเป็นรูปกระทง)	**วัตถุดิบ** ได้แก่ แป้งข้าวเหนียว ลูกตาล (เนื้อ) **ส่วนประกอบ** ได้แก่ กะทิมะพร้าว มะพร้าวขูด น้ำเปล่า แป้งฟู **เครื่องปรุง** ได้แก่ น้ำตาล น้ำอ้อย เกลือ **วัสดุห่ออาหาร** ได้แก่ ใบตอง (เย็บเป็นรูปกระทง)
2.3 **วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร**	**การปรุง** 1. นำลูกตาลที่สุกแล้วมาบีบเอาเนื้อตาล 2. นำเนื้อตาลมาผสมกับแป้งข้าวเหนียว กะทิมะพร้าว เกลือ น้ำตาลหรือน้ำตาลอ้อยและน้ำเปล่า 3. เย็บใบตองเหมือนกระทง 4. นำแป้งตาลห่อใส่กระทงที่ทำไว้แล้วเอาไปนึ่งจนสุก 5. โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด	**การปรุง** 1. นำลูกตาลที่สุกแล้วมาบีบเอาเนื้อตาล 2. นำเนื้อตาลมาผสมกับแป้งข้าวเหนียว กะทิมะพร้าว เกลือ น้ำตาลหรือน้ำตาลอ้อยและน้ำเปล่า 3. เย็บใบตองเหมือนกระทง 4. นำแป้งตาลห่อใส่กระทงที่ทำไว้แล้วเอาไปนึ่งจนสุก 5. โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด

การศึกษาและการเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงตามประเภทของเครื่องดื่มของชาติพันธุ์ไทยกวยในด้านลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร โดยการศึกษาพบว่า อาหารชาวไทยกวยประเภทเครื่องดื่มที่ส่วนใหญ่นิยมรับประทานสามารถแบ่งออกได้เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 2 ชนิดอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1) **น้ำมะพร้าว**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงจากน้ำในลูกมะพร้าวอ่อน รับประทานพร้อมกับเนื้อมะพร้าวอ่อน หรืออาจทำจากต้มน้ำใบเตย ใส่น้ำตาลอ้อยและผสมเนื้อมะพร้าวอ่อน นิยมนำลูกมะพร้าวอ่อนใช้มีดผ่าหัวนำน้ำมะพร้าวสดมาประกอบพิธีกรรมต่างๆ นำมารับประทานทั้งสดและปรุง การปรุงจะนำเนื้อมะพร้าวอ่อนมาใส่ในน้ำร่วมกับน้ำมะพร้าวต้มด้วย ซึ่งปัจจุบันยังมีการปรุงและแต่งกลิ่นของน้ำมะพร้าวผสมอยู่ ส่วนการนำน้ำมะพร้าวมาประกอบพิธีกรรมลดน้อยลงหรือไม่เป็นที่นิยมแล้ว

2) **น้ำกระเจี๊ยบ**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงด้วยการนำเมล็ดกระเจี๊ยบ (กลมแดง) ผสมรากต้นหมอน ราก สะแกใส่น้ำใบเตยต้มกับน้ำตาล หรือน้ำอ้อย รับประทานได้ทั้งร้อนและเย็น นิยมใช้ดื่มเพื่อแก้ร้อนใน บำรุงเลือด บ้างนำเนื้อกระเจี๊ยบมาผสมอาหารเพื่อแต่งกลิ่นแต่งสี ปัจจุบันนิยมใช้เป็นเมล็ดกระเจี๊ยบแห้ง ต้มร่วมกับน้ำใบเตยน้ำตาล แต่งกลิ่น นิยมดื่มทั้งร้อนและเย็น เพื่อดับกระหายและแก้ร้อนใน

ซึ่งรายละเอียดของการศึกษาวิจัยเครื่องดื่มของชาวไทยกวย มีแสดงดังตารางที่ 4.5

ประเภทเครื่องดื่ม

ชาติพันธุ์ไทยกวย เป็นชาติพันธุ์ที่มีประเภทและชนิดของเครื่องดื่มเป็นจำนวนมาก และมีการผสมผสานกับวัฒนธรรมเครื่องดื่มของชาติพันธุ์ไทยลาว ไทยเขมรตามแหล่งที่อาศัยอยู่ ซึ่งมีการเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงตามประเภทของเครื่องดื่มของชาติพันธุ์ไทยกวยที่เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 2 ชนิด รายละเอียดดังตารางนี้

ตารางที่ 4.5 แสดงการเปรียบเทียบชนิดเครื่องดื่มของชาติพันธุ์ไทยกวย ในอดีตจนถึงปัจจุบัน

รายการชนิดเครื่องดื่ม	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
1. **น้ำมะพร้าว**		
1.1 **ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด**	**น้ำมะพร้าว** เป็นการนำน้ำในลูกมะพร้าวอ่อน รับประทานพร้อมกับเนื้อมะพร้าวอ่อน หรืออาจทำจากต้มน้ำใบเตย ใส่น้ำตาลอ้อยและผสมเนื้อมะพร้าวอ่อน นิยมนำลูกมะพร้าวอ่อนใช้มีดผ่าหัวนำน้ำมะพร้าวสดมาประกอบพิธีกรรมต่างๆ นำมารับประทานทั้งสดและปรุง การปรุงจะนำเนื้อมะพร้าวอ่อนมาใส่ในน้ำร่วมกับน้ำมะพร้าวต้มด้วย	**น้ำมะพร้าว** เป็นการนำลูกมะพร้าว เนื้อมะพร้าว และน้ำมะพร้าว เป็นลูกมะพร้าวอ่อนใช้มีดผ่ากะลามะพร้าวดื่มน้ำและเนื้อมะพร้าวขูดออกมาผสมกันใส่น้ำตาลทรายเล็กน้อย หรือนำน้ำมะพร้าวมาผสมน้ำและใส่น้ำตาลลงไปเพื่อเพิ่มความหวาน ทำให้ได้น้ำในปริมาณมากและมีกลิ่นของน้ำมะพร้าวผสมอยู่ ส่วนการนำน้ำมะพร้าวมาประกอบพิธีกรรมลดน้อยลงหรือไม่เป็นที่นิยมแล้ว
1.2 **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ**	**วัตถุดิบ** ได้แก่ ลูกมะพร้าว เนื้อมะพร้าว น้ำมะพร้าว **ส่วนประกอบ** ได้แก่ น้ำเปล่า **เครื่องปรุง** ได้แก่ น้ำตาล น้ำอ้อย เกลือ	**วัตถุดิบ** ได้แก่ ลูกมะพร้าว เนื้อมะพร้าว น้ำมะพร้าว **ส่วนประกอบ** ได้แก่ น้ำเปล่า **เครื่องปรุง** ได้แก่ น้ำตาล เกลือ แต่งกลิ่น
1.3 **วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร**	**การปรุง** 1. นำลูกมะพร้าวอ่อน มาผ่าเพื่อนำน้ำมะพร้าวออกมาจากลูก	**การปรุง** 1. นำลูกมะพร้าวอ่อน มาผ่าเพื่อนำน้ำมะพร้าว

รายการชนิดเครื่องดื่ม	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	2. ขูดเนื้อมะพร้าว ผสมในน้ำมะพร้าวที่เตรียมไว้ 3. ต้มน้ำใบเตยเดือด ปรุงรสด้วยการใส่น้ำตาล หรือน้ำอ้อย และเกลือ 4. สามารถรับประทานพร้อมน้ำแข็งหรือแช่เย็นได้	ออกมาจากลูก 2. ขูดเนื้อมะพร้าว ผสมในน้ำมะพร้าวที่เตรียมไว้ 3. ต้มน้ำใบเตยเดือด ปรุงรสด้วยการใส่น้ำตาล เกลือและแต่งกลิ่น 4. รับประทานพร้อมน้ำแข็งหรือแช่เย็นได้
2. น้ำกระเจี๊ยบ		
2.1 ลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด	**น้ำกระเจี๊ยบ** เป็นการนำเมล็ดกระเจี๊ยบ (กลมแดง) ผสมรากต้นหมอน ราดสะแก ใส่น้ำใบเตยต้มกับน้ำตาล หรือน้ำอ้อย รับประทานได้ทั้งร้อนและเย็น นิยมใช้ดื่มเพื่อแก้ร้อนใน บำรุงเลือด บ้างนำเนื้อกระเจี๊ยบมาผสมอาหารเพื่อแต่งกลิ่นแต่งสี	**น้ำกระเจี๊ยบ** เป็นเมล็ดกระเจี๊ยบแห้ง ต้มร่วมกับน้ำใบเตยน้ำตาล แต่งกลิ่น นิยมดื่มทั้งร้อนและเย็น เพื่อดับกระหายและแก้ร้อนใน
2.2 วัตถุดิบ/ส่วนประกอบ	**วัตถุดิบ** ได้แก่ เมล็ดกระเจี๊ยบแห้ง **ส่วนประกอบ** ได้แก่ รากต้นหมอน ราดสะแก ใบเตย น้ำเปล่า **เครื่องปรุง** ได้แก่ น้ำตาล น้ำอ้อย เกลือ	**วัตถุดิบ** ได้แก่ เมล็ดกระเจี๊ยบแห้ง **ส่วนประกอบ** ได้แก่ ใบเตย น้ำเปล่า **เครื่องปรุง** ได้แก่ น้ำตาล เกลือ แต่งกลิ่น
2.3 วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร	**การปรุง** 1. ต้มน้ำใบเตย 2. ใส่เมล็ดกระเจี๊ยบ รากต้นหมอน ราดสะแก ในหม้อน้ำเดือด 3. ใส่น้ำตาล น้ำอ้อยและเกลือ 4. พอสุก กรองกากและตัวเมล็ดกระเจี๊ยบออก 5. รับประทานได้ทั้งร้อนและเย็น	**การปรุง** 1. ต้มน้ำใบเตย 2. ใส่เมล็ดกระเจี๊ยบ ในหม้อน้ำเดือด 3. ใส่น้ำตาล และเกลือ 4. พอสุก กรองกากและตัวเมล็ดกระเจี๊ยบออก แต่งกลิ่น 5. รับประทานได้ทั้งร้อนและเย็น

4.2.1.3 **วิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ความเชื่อ และภูมิปัญญาด้านการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์** ซึ่งจากการศึกษาวิจัยพบว่า ชาติพันธุ์ไทยกวย เป็นชาติพันธุ์ที่มีประเพณีและความเชื่อเป็นจำนวนมาก และมีการผสมผสานกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ซึ่งมีการเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารร่วมกับประเพณีและความเชื่อของชาติพันธุ์ไทยกวยจำนวน 15 เรื่อง รายละเอียดดังนี้

1) **ทำบุญข้าวเปลือก หรือ บุญข้าวสารท หรือ งานบุญข้าวจี่เดือน 3**

ลักษณะของประเพณี อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามประเพณี คือ เริ่มจัดขึ้นในช่วงวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 10 และวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 โดยชาวบ้านนำข้าวเปลือกมากองรวมกันที่วัด และเอาดินมาก่อเป็นรูปต่างๆ ตามสี่แยก (กองพระทรายข้าวเปลือก) ช่วงเช้าก็จะทำบุญตักบาตรร่วมกัน ช่วงเย็นก็จะนิมนต์พระสงฆ์มาเจริญพระพุทธมนต์ (ให้พรข้าว) เมื่อพิธีทางสงฆ์เสร็จ ก็จะมีพิธีสู่ขวัญข้าวทำโดยหมอขวัญ หรือการเอาข้าวเปลือกไปสู่ขวัญ เรียกขวัญข้าวจากทุ่งนาขึ้นมาสู่เหล้า (ยุ้งข้าว) เซ่นไหว้ตามยุ้งข้าว ฉางข้าว เพื่อเป็นการกราบไหว้พระแม่โพสพ เจ้าที่ และฉางข้าว และทำพิธีเซ่นทำบุญอุทิศส่วนบุญกุศลให้แก่ญาติที่ล่วงลับไปแล้ว โดยพิธีจะนำต้นข้าวจากที่นาของแต่ละคนมา 3 – 4 ต้น เตรียมชุดเซ่นไหว้ ประกอบด้วย ธูป 3 ดอก เทียน 1 คู่ ดอกไม้ 1 คู่ หมากพลู บุหรี่ และเหล้า การนำใบยอและใบราชพฤกษ์มาใส่ไว้ในยุ้งข้าวเสร็จแล้วก็จะรับประทานอาหารร่วมกัน โดย**อาหารที่ใช้ประกอบพิธี** ได้แก่ ไข่ต้ม ข้าวจี่ ข้าวต้มมัด ขนมเทียน กระยาสารถ หมากพลู ขนมจีน ข้าวต้ม แกงต่างๆ และอาหารพื้นบ้าน หลังจากเสร็จพิธีเซ่นไหว้ อาหารที่ประกอบพิธีจะนำไปรับประทานที่บ้านของตน ลูกหลานจะมานั่งล้อมวงกับพื้นรับประทานพร้อมๆ กัน อาหารในพิธีจะทำมาจากข้าวเป็นสำคัญ เพื่อให้ลูกหลานเห็นความสำคัญและประโยชน์ของข้าวว่ามีการนำมาทำอาหารได้หลากหลาย

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยจะเข้าวัดไปทำบุญตักบาตร ฟังพระสวดพระพุทธมนต์ กรวดน้ำทำบุญอุทิศแก่ญาติที่ล่วงลับ และต่อจากนั้นจะทำพิธีสู่ขวัญข้าวโดยหมอพราหมณ์หรือหมอขวัญของข้าวเปลือกที่นำมาบางส่วน ช่วยกันสร้างเจดีย์ข้าวเปลือก แล้วจะรับประทานอาหารร่วมกัน ซึ่งการทำพิธีนำข้าวเปลือกมากองรวมที่วัด และการก่อดินเป็นรูปต่างๆ ไม่มีให้เห็นมากนัก ส่วนใหญ่จะรับศีลรับพรจากพระสงฆ์และหมอขวัญของข้าวเปลือกที่นำมาแต่ละรายเท่านั้น **อาหารที่ใช้ประกอบพิธี** ได้แก่ ไข่ต้ม ข้าวต้มมัด ขนมเทียน กระยาสารถ หมากพลู ขนมจีน ข้าวต้ม แกงต่างๆ และอาหารพื้นบ้าน หลังจากเสร็จพิธีเซ่นไหว้ อาหารบางส่วนจะนำกลับไปรับประทานที่บ้านและบางส่วนจะแจกและแลกเปลี่ยนกันกับเพื่อนบ้าน เน้นการถ่ายทอดด้าน

ความเข้าใจในวัตถุประสงค์ของการเซ่นไหว้ เพื่อให้ระลึกถึงการทุ่มเทกับการทำนา ปลูกข้าวให้มาก และเป็นการเชื่อว่าจะมีข้าวกินตลอดปี มีความอุดมสมบูรณ์

2) ทำบุญพระเวชสันดร/การทำบุญพระเวส

ลักษณะของประเพณี อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามประเพณี คือ เริ่มเดือน 5 ของทุกปี ดำเนินกิจกรรมประกอบพิธีที่วัด โดยมีการแห่พระเวชสันดร (แห่ดอกไม้) รอบวัด นำอาหารมาถวายพระสงฆ์ตอนเช้า ทำบุญที่วัด ฟังพระเทศน์ โดยพระสงฆ์เทศน์ ธรรมมาศ ชูชก, กันหา, ชาลี อาหารที่นิยมนำมาถวายพระสงฆ์และทำเอง ได้แก่ แกงหมู ไก่ ปลาหรือปลาทูเค็ม ขนมจีน น้ำพริกปลาทู ข้าวสุก น้ำเปล่า และข้าวต้มมัด เมื่อพระสงฆ์ฉันอาหารเสร็จ ชาวบ้านจะนำอาหารที่เหลือมารับประทานกันต่อ โดยนั่งรับประทานอาหารที่โต๊ะหรือกับพื้น

ปัจจุบัน ประเพณีการทำบุญพระเวส จะทำหลังจากเก็บเกี่ยวข้าวเปลือกแล้ว มีการทำบุญตักบาตร ถวายข้าวเปลือก พระภิกษุทุกปี มีการแห่พระเวชสันดร 1วัน (แห่ดอกไม้) รอบวัด และยังนำอาหารที่ทำเองและซื้อหาจากตลาดมาเลี้ยงพระตอนเช้า ร่วมกันทำบุญที่วัดฟังพระเทศน์ 1 วัน โดยพระสงฆ์เทศน์ ธรรมมาศ ชูชก,กันหา,ชาลี อาหารที่นำมาเลี้ยงพระสงฆ์ ได้แก่ อาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันทั่วไป แต่ยังคงเน้นมีข้าวต้มมัดเป็นประจำอยู่เสมอ อาหารที่นำมาเลี้ยงพระสงฆ์ จะเป็นอาหารที่ญาติยมทั้งทำเองและซื้อสำเร็จมาจากตลาด การนำขนมจีนไปวัดเชื่อว่าทำให้ชีวิตยืนยาวเช่นเดิม แต่น้อยลง

3) การทำขวัญผูกข้อมือ

ลักษณะของประเพณี อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามประเพณี คือ การผูกข้อมือและการเอิ้นขวัญ (เรียกขวัญ) เป็นการทำพิธีเพื่อรับขวัญหรือการพาขวัญ โดยประกอบพิธีพราหมณ์ มีผู้เฒ่าทำพิธี (หมอพราหมณ์) เรียกขวัญคน ปกตินิยมทำเมื่อหลังการเจ็บไข้หรือเมื่อหายจากการป่วย จะไปรับราชการ งานบวช งานแต่ง เป็นต้น โดยมีญาติพี่น้องทุกคนมาพร้อมกันขณะทำพิธีเรียกขวัญ มีด้ายผสมขมิ้นนำมาผูกข้อมือ แล้วอวยพรให้ปลอดภัยจากภัยอันตรายหมดเคราะห์ มีความสุข ความเจริญ **อาหารประกอบพิธีเรียกขวัญ** ได้แก่ ไข่ไก่บ้านต้ม และไก่ต้ม (ต้มเป็นตัวไม่ใส่เครื่อง ใส่แค่ตระไคร้เพื่อดับกลิ่นคาว โดยไก่ต้ม เอาไว้ไหว้ พ่อแม่ ปู่ ย่า ตา ยาย) **อาหารรับประทานในงานพิธี** ได้แก่ ข้าวต้ม ขนมเทียน ขนมจีน แกงต่างๆ ต้มปลา ต้มไก่ และเครื่องดื่มต่างๆ ญาติพี่น้อง เพื่อนฝูงนั่งล้อมวง โดยมีการจัดอาหารไว้ตรงกลาง และรับประทานร่วมกัน การเซ่นไหว้ด้วยไข่ไก่บ้านต้ม จุดประสงค์ก็เพื่อเสี่ยงทายว่า ดีหรือไม่ดี

ปัจจุบัน โดยปฏิบัติตามศาสนาพราหม์และพุทธ จัดทำทุกปีแล้วแต่เวลาอันควร การทำขวัญผูกข้อมือ ซึ่งเป็นการทำพิธีเพื่อรับขวัญ โดยพ่อพราหม์ทำพิธีผูกข้อมือ ด้วยด้ายปนกับน้ำขมิ้น มีการสวดเรียกขวัญของผู้อาวุโส ญาติผู้ใหญ่ในครอบครัว **อาหารประกอบพิธีเรียกขวัญ** ได้แก่ ไข่ไก่บ้านต้ม และไก่ต้ม (ต้มเป็นตัวไม่ใส่เครื่อง โดยไก่ต้ม เอาไว้ไหว้ พ่อแม่ ปู่ ย่า ตา ยาย) เช่นเดิม **อาหารรับประทานในงานพิธี** ได้แก่ ข้าวต้ม ขนมเทียน ขนมจีน แกงต่างๆ ต้มปลา ต้มไก่ และเครื่องดื่มต่างๆ นั่งที่โต๊ะอาหาร หรือนั่งล้อมวงกับพื้นบ้านมีเสื่อปูเรียบร้อย จัดอาหารเป็นชุดแจกตามโต๊ะ ตามวงนั่ง การเซ่นไหว้ด้วยไข่ไก่บ้านต้ม จุดประสงค์ก็เพื่อเสี่ยงทายว่า ดีหรือไม่ดี เหมือนเช่นเดิม

4) วันสงกรานต์

ลักษณะของประเพณี อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามประเพณี คือ ประกอบพิธีในวันที่ 13 เมษายนของทุกปี หรือขึ้น 15 ค่ำ เดือน 5 ซึ่งก่อนวันสงกรานต์ 7 วัน ชาวไทยกวยจะนิมนต์พระพุทธรูป ลงสู่ที่โล่งแจ้ง เพื่อสรงน้ำ และเมื่อเสร็จวันสงกรานต์จึงนิมนต์พระพุทธรูปกลับสู่ที่เดิม กิจกรรมมีการสรงน้ำพระพุทธรูป พระสงฆ์ และรดน้ำดำหัวขอพรจากผู้สูงอายุ ตอนเช้าทำบุญตักบาตร การขนทรายเข้าวัด ก่อเจดีย์ทราย ตอนเย็นฟังพระสงฆ์สวดมนต์ **อาหารรับประทานในงานพิธี** ได้แก่ แกงไก่ แกงเนื้อ ขนมเทียน ขนมจีน ลาบ ข้าวต้มมัด และอาหารพื้นบ้านต่างๆ นั่งรับประทานอาหารเป็นวงกลม สลับกันไป มีอาหารไว้ตรงกลางวง รับประทานร่วมกันในงานพิธี ประเพณีสงกรานต์ห้ามทำอะไรให้เล่นอย่างเดียวเพราะจะผิดผี

ปัจจุบัน ยังคงประกอบพิธีในวันที่ 13 เมษายนของทุกปี หรือขึ้น 15 ค่ำ เดือน 5 และก่อนวันสงกรานต์ 7 วัน ชาวไทยกวยจะนิมนต์พระพุทธรูป ลงสู่ที่โล่งแจ้ง เพื่อสงน้ำ และเมื่อเสร็จวันสงกรานต์จึงนิมนต์พระพุทธรูปกลับสู่ที่เดิม กิจกรรมมีการสรงน้ำพระพุทธรูป พระสงฆ์ และรดน้ำดำหัวขอพรจากผู้สูงอายุ ตอนเช้าทำบุญตักบาตร การขนทรายเข้าวัด ก่อเจดีย์ทราย ตอนเย็นฟังพระสงฆ์สวดมนต์ แต่ละครอบครัวนิยมทำกันน้อยลง ซึ่งไปเน้นการเล่นน้ำสงกรานต์ การประกวดนางนพมาศ และทำบุญตักบาตรเท่านั้น **อาหารรับประทานในงานพิธี** ได้แก่ แกงไก่ แกงเนื้อ ขนมเทียน ขนมจีน ลาบ ข้าวต้มมัด และอาหารพื้นบ้านต่างๆ นั่งรับประทานอาหารเป็นวงกลม สลับกันไป มีอาหารไว้ตรงกลางวง รับประทานร่วมกันในงานและหรือนำกลับไปรับประทานที่บ้านของตน และยังเชื่อว่าการจัดประเพณีสงกรานต์ห้ามทำอะไรให้เล่นอย่างเดียวเพราะจะผิดผี

5) ทำบุญเข้าพรรษา

ลักษณะของประเพณี อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามประเพณี คือ เริ่มตั้งแต่วันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 8 จนถึงวันขึ้น 14 ค่ำเดือน 11 จะมีระยะเวลาในการเข้าพรรษาประมาณ 3 เดือน โดยมีการหล่อเทียนเป็นต้น หรือแกะสลักลวดลาย และตอนช่วงเช้าจะมีการแห่ต้นเทียนเข้าวัด ใส่บาตรข้าวสารของแห้ง ผ้าอาบน้ำฝน, ตอนช่วงเย็นมีการนำดอกไม้ ธูปเทียนไปวัด และการเวียนเทียนรอบวัด **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ แกงไก่ แกงปลา น้ำพริกและขนมจีน น้ำยา ข้าวสุก น้ำเปล่า อาหารพื้นบ้านต่างๆ ข้าวต้มมัด ขนมเทียน จะนิยมนำอาหารที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันเสร็จมานั่งรับประทานอาหารร่วมกันเป็นวงกลม เชื่อกันว่าถ้าได้ทานอาหารจากที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันแล้วจะถือว่าได้รับบุญโดยตรง อีกทั้งนำมารับประทานร่วมกันจะทำให้ไม่มีการแบ่งแยกและรังเกลียดกัน

ปัจจุบัน ยังคงเริ่มวันขึ้น 15 ค่ำเดือน 8 จนถึงวันขึ้น 14 ค่ำเดือน 11 จะมีระยะเวลาในการเข้าพรรษาประมาณ 3 เดือน โดยชาวบ้านจะมีการร่วมกันทำบุญตักบาตร มีการจัดขบวนแห่เทียนพรรษาอย่างยิ่งใหญ่ มีการประกวดเทียนพรรษา ตอนช่วงเย็นมีการนำดอกไม้ ธูปเทียนไปวัด และการเวียนเทียนรอบวัด ช่วงเข้าพรรษาจะมีงดเหล้า **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ แกง น้ำพริก ขนมจีน ข้าวสุก น้ำเปล่า ข้าวต้มมัด และขนมเทียน อีกทั้งข้าวสารและอาหารแห้งสำเร็จต่างๆ นำมาถวายทำบุญ จะนิยมนำอาหารที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันเสร็จมานั่งรับประทานอาหารร่วมกันเป็นวงกลม บางส่วนจะทำมาเพิ่มเติมเพื่อจะได้บริโภคและแลกเปลี่ยนกันระหว่างครอบครัวอื่น และนำกลับไปรับประทานต่อที่บ้านของตน ส่วนใหญ่จะนำอาหารที่ตนนำมาทำบุญแลกเปลี่ยนกัน เพื่อผูกสัมพันธ์ และทำความรู้จักกัน

6) ทำบุญออกพรรษา

ลักษณะของประเพณี อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามประเพณี คือ เริ่มในวันขึ้น 14 ค่ำเดือน 11 ชาวบ้านจะมารวมกันที่วัดก่อนเช้าตรู่ และนำอาหารที่ทำเองมาร่วมทำบุญเลี้ยงพระ ตักบาตรเทโว นำธูปเทียนไปวัด ตอนช่วงเย็นมีการเวียนเทียนรอบโบสถ์ **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ ข้าวต้มมัด และของแห้ง น้ำเปล่า แกงต่างๆ อาหารพื้นบ้าน ขนมหวานและขนมจีน จะนิยมนำอาหารที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันเสร็จมานั่งรับประทานอาหารร่วมกันเป็นวงกลม มีสำรับไว้ตรงกลาง การแกงกล้วยใส่ไก่จะแกงใส่โอ่งเพื่อไม่ให้กล้วยดำ

ปัจจุบัน ยังคงเริ่มในวันขึ้น 14 ค่ำ เดือน 11 รวมกันที่วัดก่อนเช้าตรู่ เลี้ยงพระสงฆ์ที่จำพรรษา 3 เดือน โดยทำบุญตักบาตร ร่วมพิธีกรรมชาวพุทธปฏิบัติตนตามคำสอน

พระพุทธศาสนา ตอนช่วงเย็นมีการนำธูปเทียนไปวัด เวียนเทียนรอบโบสถ์และมีการเล่นดอกไม้ไฟ **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ แกงต่างๆ ขนมจีน อาหารพื้นบ้าน ข้าวเหม่า ข้าวต้มมัด ผลไม้ ขนมหวาน ตลอดจนข้าวสาร อาหารแห้งต่างๆ จะนิยมนำอาหารที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันเสร็จมานั่งรับประทานอาหารร่วมกันเป็นวงกลม บางส่วนจะทำมาเพิ่มเติมเพื่อจะได้บริโภคและแลกเปลี่ยนกันระหว่างครอบครัวอื่น และนำกลับไปรับประทานต่อที่บ้านของตน ซึ่งการนำขนมจีนไปทำบุญเชื่อว่าชีวิตจะยืนยาว

7) การทอดกฐิน

ลักษณะของประเพณี อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามประเพณี คือ เริ่มวันแรม 1 ค่ำเดือน 11 กลางเดือน 12 หรือช่วงเดือนพฤศจิกายนทุกปี โดยชาวบ้านที่จะเป็นเจ้าภาพองค์กฐินจะมาติดต่อกับวัด เพื่อนำกฐินไปทอด ซึ่งแต่ละวัดทอดกฐินครั้งเดียว คนตั้งขบวนแห่และทำพิธีแบบพราห์ม โดยเตรียมสิ่งของที่จะเป็นองค์กฐิน ได้แก่ ถวายผ้ากฐิน เครื่องกฐิน ผ้าไตร สังฆทาน จีวร สังขบริขาร เป็นต้น แด่พระภิกษุสงฆ์ที่จำพรรษาในวัดได้มีโอกาสออกสัญจร ไปค้างที่อื่นได้ **อาหารประกอบพิธีทอดกฐิน** ได้แก่ กล้วยสุก ต้นอ้อย มะพร้าว ลูกขนุน ข้าวสาร **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ แกงไก่,ปลา ต้มไก่,ปลา ข้าวต้ม และขนมจีน เจ้าภาพองค์กฐินต่างๆ จะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ แจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน และนำกลับบ้าน

ปัจจุบัน ยังคงเริ่มวันแรม 1 ค่ำเดือน 11 ถึง กลางเดือน 12 หรือช่วงเดือนพฤศจิกายนทุกปี โดยชาวบ้านจะเตรียมสิ่งของและพิธีกรรมเช่นเดิม **อาหารประกอบพิธีทอดกฐิน** ได้แก่ กล้วย ข้าวต้มมัด **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ แกงไก่ แกงเนื้อ ข้าวต้ม ขนมบัวลอย และเจ้าภาพองค์กฐินต่างๆ จะยังนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน และนำกลับบ้านเช่นเดิม

8) การลอยกระทง

ลักษณะของประเพณี อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามประเพณี คือ เริ่มวันขึ้น 15 ค่ำเดือน 12 หรือในช่วงเดือนพฤศจิกายนทุกปี ตอนช่วงเช้าทำบุญตักบาตร ตอนกลางคืนนำกระทง (ทำจากใบตองและดอกไม้) มาลอยในแม่น้ำ เพื่อขอขมาและบูชาพระแม่คงคาในการใช้น้ำบริโภค หรือขอพรให้มีความสุขความเจริญ ส่วนใหญ่ชาวกวยไม่นิยมเพราะนับถือผี แต่จะทำกันเพียงบางส่วนเท่านั้น **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ ต้มเนื้อ ลาบเนื้อ แกงไก่ ปลาทอด จะนิยมนำอาหารที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันเสร็จมานั่งรับประทานอาหารร่วมกันเป็นวงกลม มีสำรับไว้ตรงกลาง

ปัจจุบัน ยังคงเริ่มวันขึ้น 15 ค่ำเดือน 12 หรือในช่วงเดือนพฤศจิกายนทุกปี และมีกิจกรรมทำบุญตักบาตรตอนเช้า และทำกระทง (ทำจากวัสดุธรรมชาติและโฟม กระดาษ มีดอกไม้ประดับ) มาลอยในแม่น้ำตอนกลางคืน เพื่อขอขมาและบูชาพระแม่คงคาในการใช้น้ำบริโภค หรือขอพรให้มีความสุขความเจริญเช่นเดิม แต่จะมีการจัดงานประกวดนางนพมาศ ร้องรำทำเพลง **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ แกงไก่ ต้มเนื้อ ลาบ จะนิยมนำอาหารที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันเสร็จมานั่งรับประทานอาหารร่วมกันเป็นวงกลม บางส่วนจะทำมาเพิ่มเติมเพื่อจะได้บริโภคและแลกเปลี่ยนกันระหว่างครอบครัวอื่น และนำกลับไปรับประทานต่อที่บ้านของตน

9) **การขึ้นบ้านใหม่**

ลักษณะของความเชื่อ อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามความเชื่อ ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามความเชื่อ คือ การทำพิธีโดยหมอพราห์มจะดูวัน หรือดูฤกษ์ให้ผู้เป็นเจ้าของบ้านจะเชิญแขก ช่วยกันถือเครื่อง เช่น หมอน/เสื่อ ฟูก/อุปกรณ์ทำครัวต่างๆ แห่รอบบ้านและขึ้นเรือน และที่ขาดไม่ได้เลยคือพาขวัญ ภายในพาขวัญก็จะประกอบไปด้วย ไก่ต้มทั้งตัว/ดอกไม้ธูปเทียน/หมากพลู/ผ้าไหม/ผ้าขาว แห่รอบบ้าน 3 รอบ ถ้าเป็นวันถือฤกษ์ที่ดี นิยมให้คนท้องอุ้มแมวขึ้นบ้านใหม่ก่อน ซึ่งชาวไทยกวยถือว่าการขึ้นบ้านใหม่ถ้าด้านหนึ่งก็จะย้ายบันไดไปลงอีกด้านหนึ่ง หรือเอาบันไดมาพาดขึ้นทางทิศตะวันตก เชิญแขกขึ้นบ้านครบทุกคน เปลี่ยนบันไดไปทางทิศตะวันออก (บันไดไม่ใหญ่มากยกกัน 4-5 คนได้) เมื่อทำพิธีเสร็จก็จะเชิญแขกรับประทานอาหารร่วมกัน แต่จะถือมากก็คือจะไม่นำอาหารที่ทำจากสัตว์สี่เท้าขึ้นไปกินบนบ้านใหม่เป็นอันขาด การทำพิธีเพื่อเป็นการขอที่อยู่จากเจ้าของที่ ซึ่งประกอบด้วยหมอพราห์ม คนท้องอุ้มแมวและปืน **อาหารประกอบพิธีขึ้นบ้านใหม่** ได้แก่ ไก่ต้ม แกงไก่ใส่กล้วย ขนมจีน ลาบ เหล้าต้ม **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ แกงไก่ใส่กล้วย ขนมจีน ข้าวต้ม น้ำเปล่า เจ้าบ้านจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน และนำกลับบ้าน ต้มไก่เอาไว้ไหว้และอาหารควรให้คนตั้งครรภ์กินก่อน และขนมจีนที่ทำเอง หมักแป้งเองและการน้ำยาใส่ขมิ้นทำให้ดับกลิ่นคาว

ปัจจุบัน ยังคงทำพิธีโดยหมอพราหม์จะดูวันที่ทำพิธีขึ้นบ้านใหม่ ช่วงเช้าญาติพี่น้องร่วมกันทำบุญตักบาตรเลี้ยงพระ สิ่งของทุกอย่างวางไว้ประกอบพิธีศิริมงคล ได้แก่ หมอน/เสื่อ ฟูก/อุปกรณ์ทำครัวต่างๆ และใบมะยม ใบมะตูม เป็นการขอที่อยู่จากเจ้าของที่โดยมีการทำพิธี ซึ่งประกอบด้วยพราหม์ คนท้องอุ้มแมว อาจารย์และปืน การแห่รอบบ้านจะมีการทำ

ค่อนข้างน้อยลง และจะทำการจัดเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน **อาหารประกอบพิธีขึ้นบ้านใหม่** ได้แก่ ไก่ต้ม เหล้าขาว แกงไก่ใส่กล้วย ต้มไก่ ขนมจีนน้ำยา ลาบ ก้อย **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี และเลี้ยงแขก** ได้แก่ แกงไก่ใส่กล้วย ต้มไก่ ขนมจีนน้ำยา ลาบ ก้อย ข้าวสุก ข้าวต้มกล้วย ข้าวต้มมัด ขนมเทียน น้ำเปล่า เจ้าบ้านจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน และนำกลับบ้าน ต้มไก่ เอาไว้ไหว้และอาหารควรให้คนตั้งครรภ์กินก่อน และขนมจีนที่ทำเอง หมักแป้งเองและการน้ำยาใส่ขมิ้นทำให้ดับกลิ่นคาว เหมือนเช่นเดิม

10) การแต่งงานกินดอง

ลักษณะของความเชื่อ อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามความเชื่อ ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามความเชื่อ คือ กิจกรรมการแต่งงานโดยมีการสู่ขอฝ่ายหญิง ทางผู้ใหญ่หรือพ่อแม่หรือเถ้าแก่ฝ่ายชายมาทาบทามพูดคุยกับญาติผู้ใหญ่ฝ่ายหญิง การสู่ขอมีนายใจหรือเถ้าแก่มาซักถามพูดคุยกับญาติของฝ่ายหญิง โดยทำพิธีแบบพราห์ม ให้ศีลเป็นภาษาส่วย (กูย) ผู้เป็นเจ้าภาพจะเดินบอกแขกหรือใช้คนอื่นก็ได้ แต่ต้องไปเป็นคู่ ก่อนรุ่งขึ้นในวันแต่งจำเป็นมากจะต้องเซ่นหัวหมูให้ได้ เพราะถือมากในวันสู่ขวัญการบายศรีสู่ขวัญให้บ่าวสาว ผูกแขนอวยพร ถ้าคนท้องก่อนแต่งจะนำหินและมีดใส่ในท้องเพื่อแก้เคล็ด โดยยึดเป็นธรรมเนียมปฏิบัติต้องทำตามอย่างเคร่งครัด จะมีการเซ่นไหว้บอกกล่าวศาลปะกำ และส่วนใหญ่พ่อและแม่เป็นคนเลือกคู่ให้หรืออาจเป็นการแต่งโดยเอาเครือญาติของตน การแต่งงานโดยเอาเครือญาติกันนั้นเชื่อว่าเป็นการรักษามรดกของเครือญาติ **อาหารประกอบพิธีแต่งงานกินดอง** ได้แก่ ไก่ต้ม เหล้าขาว ข้าว หมากพลู ธูปเทียน และขัน 5 ลาบหมู ลาบเลือดหมู หัวหมู 1ถาด ผักสะเดา พริก ขนม เหล้าต้ม ไก่ต้ม ปลานึ่ง ใบมะกรูด เกลือ ข้าวต้มมัดใส่ในบายศรี **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ แกงกล้วยใส่ไก่ ขนมจีนน้ำยา ผัดหมี่น้ำพริก ข้าวสุก น้ำเปล่า เจ้าภาพและญาติพี่น้องร่วมกันทำอาหาร แล้วนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน โดยนั่งร่วมกันเป็นวงกลม นั่งกับพื้นบ้าน ซึ่งมีการใส่ข้าวต้มมัดเพื่อเป็นการให้บ่าวสาวรักกันไปนานๆ และการฆ่าไก่ฆ่าด้วยการเคาะหัวให้ตาย การทำนายจะดูที่คางอ่อนไก่ที่นำไปเซ่นไหว้ถ้าตรงถือว่าดีแต่ถ้างอหรือคดให้หยุดพักกิจกรรมหรืองานนั้นก่อน

ปัจจุบัน เป็นความเชื่อว่าความรักระหว่างหนุ่มสาว พ่อ แม่ ฝ่ายชาย และฝ่ายหญิงต้องรับผิดชอบในการแต่งงาน ปฏิบัติตามประเพณีพราห์มพุทธ เข้าพิธี เจ้าบ่าว ขอขมาพ่อแม่และญาติพี่น้องทุกคน ฝ่ายหญิงด้วยการนำเอาสิ่งของมีค่า มาผูกข้อมือ พ่อตาแม่ยาย ส่วน

เจ้าบ่าวบอกของมีค่าเงินทอง **อาหารประกอบพิธีแต่งงานกินดอง** ได้แก่ ไก่ต้ม เหล้าขาว ข้าว หมากพลู ธูปเทียน และขัน 5 ลาบหมู ลาบเลือดหมู หัวหมู 1 ถาด ผักสะเดา พริก ขนม เหล้าขาว ไก่ต้ม ปลานึ่ง ใบมะกรูด เกลือ ข้าวต้มมัดใส่ในบายศรี **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ แกงกล้วยใส่ไก่ ต้มเนื้อ ขนมจีนน้ำยา ผัดหมี่ น้ำพริก ข้าวสุก น้ำเปล่า เจ้าภาพจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน โดยนั่งรับประทานร่วมกันเป็นวงกลม นั่งกับพื้นบ้าน หรือเป็นโต๊ะ (โต๊ะจีน) การใส่ข้าวต้มมัดเพื่อเป็นการให้บ่าวสาวรักกันไปนานๆ นิยมจัดโต๊ะจีน กลุ่มละ 8 คน นั่งตามบ้านเจ้าภาพ โดยจ้างร้านอาหาร

11) งานศพ

ลักษณะของความเชื่อ อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามความเชื่อ ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามความเชื่อ คือ การนำศพมาประกอบพิธีทางศาสนาพุทธ โดยนิมนต์พระสงฆ์ 6 รูป นิยมสวดศพประมาณ 3 – 7 วัน แล้วเอาศพไปฝังหรือเผาที่ป่าช้า รุ่งเช้ามีการตักบาตรอุทิศส่วนกุศล **อาหารประกอบพิธีงานศพ** ได้แก่ ไข่ไก่ต้ม ขนมจีน หมากพลู บุหรี่ เหล้า ข้าวสุก **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ แกงไก่ ต้มเนื้อ น้ำพริก ข้าวสุก เจ้าภาพจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน โดยนั่งรับประทานร่วมกันเป็นวงกลมกับพื้นในบริเวณพิธีเซ่นไหว้ การหาจุดฝังศพและการนำศพไปฝัง จะมีการโยนไข่เสี่ยงทายก่อนฝังเพื่อเสียงว่าศพจะชอบตรงไหน ถ้าไข่แตกตรงไหนแสดงว่าผู้ตายชอบตรงนั้น และมีการเซ่นไหว้ โดยใช้ไก่ต้มทั้งตัว และให้ดูคางไก่ว่าผิดอะไร ถ้าผีอยากได้อะไร ก็ไปเซ่นไหว้ตามที่ส่องดูจากหมอผี

ปัจจุบัน มีการจัดพิธีรดน้ำศพ แล้วประกอบพิธีทางศาสนาพุทธ ซึ่งนิมนต์พระสงฆ์เพียง 4 รูป มีการสวดศพประมาณ 3 – 7 วัน แล้วเผาที่วัด (เมรุ) และทำพิธีเก็บกระดูกเมื่อเผาเสร็จหรือเก็บในตอนเช้า และตอนเช้าทำพิธีตักบาตร และนำกระดูกไปลอยอังคาร เป็นอันเสร็จพิธี **อาหารประกอบพิธีงานศพ** ได้แก่ ไข่ไก่ต้ม ต้มไก่ หัวหมู เครื่องในทุกชนิด ข้าวสุก น้ำเปล่า หมากพลู บุหรี่ **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ แกงไก่ ต้มเนื้อ ข้าวสุก กระเพาะปลา อาหารพื้นบ้าน น้ำหวาน น้ำอัดลม เหล้า เจ้าภาพจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน โดยนั่งรับประทานร่วมกันเป็นวงกลมกับพื้น หรือเป็นโต๊ะ (โต๊ะจีน) ในบริเวณ

เซ่นไหว้ หรือบ้านของเจ้าภาพ ไม่นิยมทำขนมจีนเพราะเชื่อว่าจะทำให้มีการตายเรื่อยๆ ในเครือญาติ และให้หมอพราหมณ์ หรือหมอผีส่องดูภาพในวงขันน้ำมนต์ ว่าผีต้องการอะไร และทำการแก้บน

12) การบวชนาค/การอุปสมบท

ลักษณะของความเชื่อ อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามความเชื่อ ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามความเชื่อ คือ ส่วนใหญ่จะทำพิธีในวันขึ้น 13-14-15 ค่ำ เดือน 6 หรือช่วงก่อนเข้าพรรษา หรือเดือนมีนาคม-มิถุนายน นิยมเมื่อลูกชายอายุครบ 20 ปี ก่อนจะมีเหย้าเรือน คู่ครองต้องบวชก่อน โดยญาติพี่น้องร่วมกันจัดเตรียมเครื่องบวชนาค ประกอบพิธีแบบพราห์ม หรือพิธีทางศาสนาพุทธ และมีการโกนผมของผู้บวชโดยพระอุปชา และมีช้างเป็นพาหนะแห่นาค หรือการอุปสมบทหมู่และแห่นาคด้วยช้าง เพื่อขอขมาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และเจ้าภาพมีการโยนทาน เป็นลักษณะการแย่งลูกมะรัง หรือลูกมะพร้าว ใครชนะจะได้รางวัล **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ ไก่ต้ม ขนมจีน แกงไก่ใส่กล้วย แกงไก่ใส่ขนุน น้ำพริก ผักสด ขนมกล้วย ขนมเทียน เจ้าภาพจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน โดยนั่งรับประทานร่วมกันเป็นวงกลมกับพื้น การแกงกล้วยใส่ไก่จะแกงใส่โอ่งเพื่อไม่ให้กล้วยดำ และการใช้ขนมจีนในพิธีทำให้อายุยืน

ปัจจุบัน ยังคงทำพิธีในวันขึ้น 13-14-15 ค่ำเดือน 6 หรือช่วงก่อนเข้าพรรษา หรือเดือนมีนาคม-มิถุนายน ยังนิยมเมื่อลูกชายอายุครบ 20 ปี ก่อนจะมีเหย้าเรือน คู่ครองต้องบวชก่อน โดยญาติพี่น้องร่วมกันจัดเตรียมเครื่องบวชนาค ประกอบพิธีแบบพราห์ม หรือพิธีทางศาสนาพุทธ และมีการโกนผมของผู้บวชโดยพระอุปชา และมีช้างเป็นพาหนะแห่นาค หรือรถยนต์แห่นาค มีการโยนทาน แย่งลูกมะพร้าว หรือการอุปสมบทหมู่และแห่นาคด้วยช้าง ผู้ชายอายุ 20 ปีขึ้นไปต้องบวชก่อนมีครอบครัว **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ ขนมจีน ลาบเนื้อ ต้มเนื้อ อาหารพื้นบ้านทั่วไป ขนมกล้วย และขนมเทียน **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ ขนมจีน ลาบเนื้อ ต้มเนื้อ อาหารพื้นบ้านทั่วไป ขนมกล้วย และขนมเทียน เจ้าภาพจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน โดยนั่งรับประทานร่วมกันเป็นวงกลมกับพื้น หรือเป็นโต๊ะ (โต๊ะจีน) การแกงกล้วยใส่ไก่จะแกงใส่โอ่งเพื่อไม่ให้กล้วยดำและการใช้ขนมจีนในพิธีทำให้อายุยืน

13) แซนโดนตา

ลักษณะของความเชื่อ อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามความเชื่อ ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามความเชื่อ คือ พิธีกรรมการเซ่นไหว้ปู่ตา

หรือบรรพบุรุษ จะทำกันประมาณเดือน 3 – 6 โดยนับถือตะกวดตัวแทนปู่ตาผู้นำความสุขต่อทุกคนนำมาทำพิธี **อาหารประกอบพิธี** ได้แก่ ไก่ต้ม หัวหมู เต่านาต้ม เครื่องในหมูทุกชนิด น้ำเปล่า ข้าวสุก เหล้าขาว เหล้าสาโท หมากพลู บุหรี่ เสร็จพิธีลูกหลานจะนั่งรับประทานอาหารเป็นกลุ่มที่บริเวณศาลเจ้าปู่ตา ไก่ที่เซ่นไหว้จะนิยมให้ลูกหลานต้มเองครอบครัวละ 1 ตัว

ปัจจุบัน การเซ่นไหว้ปู่ตา หรือบรรพบุรุษ ยังคงทำกันประมาณเดือน 3 – 6 โดยนับถือตะกวดตัวแทนปู่ตาผู้นำความสุขต่อทุกคนนำมาทำพิธีเช่นเดิม **อาหารประกอบพิธี** ได้แก่ ข้าวเหนียว ไก่ต้ม เหล้าต้ม ข้าวสุก ขนมหวาน บัวลอย เสร็จพิธีลูกหลานจะนั่งรับประทานอาหารเป็นกลุ่มที่บริเวณศาลเจ้าปู่ตา หรือตามรายบุคคลตามสะดวก ไก่ที่เซ่นไหว้จะนิยมให้ลูกหลานต้มเองครอบครัวละ 1 ตัว

14) ตั้งท้อง, คลอดลูก, การเกิด

ลักษณะของความเชื่อ อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามความเชื่อ ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามความเชื่อ คือ โดยเชื่อว่าคนที่ตั้งครรภ์จะให้ต้องทำงานเยอะๆ จะได้คลอดง่ายๆ ซึ่งให้หมอตำแยทำคลอด และบำรุงร่างกายด้วยยาสมุนไพรพื้นบ้าน และหลังคลอดจะให้แม่อยู่ไฟประมาณ 5 – 7 วัน เด็กที่เกิดมาจะมีการผูกข้อมือต้อนรับ หรือเรียกขวัญและห้ามซื้อของใช้ไว้ก่อนเด็กคลอด นิยมจัดงานรับขวัญ หรือโกนผมไฟหลังจากคลอดได้ประมาณ 1 เดือน และทำบุญตักบาตร **อาหารที่นิยมรับประทานช่วงตั้งครรภ์จนถึงคลอดลูก** ได้แก่ ข้าวสุกผสมเกลือ ปลาแห้งย่าง ผักปรัง หางงู กล้วยน้ำหว้า น้ำร้อนต้มรากไม้ น้ำขิงและน้ำสมุนไพรต่างๆ **อาหารที่จัดเลี้ยง** ได้แก่ แกงไก่ ขนมจีน เจ้าภาพจัดงานเลี้ยงพระ และญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านมาอวยพรและร่วมรับประทานอาหาร กินข้าวกับเกลือและขิงเพื่อทำให้ตัวอบอุ่นอยู่เสมอและการกินหางงู ผักปรัง ทำให้คลอดลูกง่ายและห้ามกินกล้วยไข่จะทำให้คลอดลูกยาก

ปัจจุบัน การตั้งครรภ์ จะนิยมไปฝากครรภ์ที่โรงพยาบาล ซึ่งอยู่ในความดูแลของแพทย์ และไม่มีการอยู่ไฟ โดยให้พักผ่อนเยอะๆ ไม่ให้ทำงานหนัก แต่ยังการผูกข้อมือต้อนรับหรือเรียกขวัญและห้ามซื้อของไว้ก่อนเด็กคลอด นิยมจัดงานรับขวัญ หรือโกนผมไฟหลังจากคลอดได้ประมาณ 1 เดือน และทำบุญตักบาตร **อาหารที่นิยมรับประทานช่วงตั้งครรภ์จนถึงคลอดลูก** ได้แก่ อาหารตามหลักโภชนาการ นมสดและไม่เสพสิ่งเสพติด และของมึนเมา เจ้าภาพจัดงานเลี้ยงพระและญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านมาอวยพรและร่วมรับประทานอาหาร นิยมการดื่มนมทำให้แข็งแรง

15) การรักษาโรค/ความเจ็บป่วย

ลักษณะของความเชื่อ อาหารที่เกี่ยวข้องและรูปแบบการบริโภคตามความเชื่อ ตลอดจนภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามความเชื่อ คือ เป็นการรักษาแบบ

หมอชาวบ้านสมุนไพร ส่วนพิธีกรรมจะมีการละเล่นแกลมอ, ฟ้อนรำ และนำไก่ต้มมาเซ่นไหว้บูชาภูตผี เจ้าปู่ตา สวดให้พรคนไข้ให้หายป่วย และมีการจุดบั้งไฟทำนายฟ้าฝน ตลอดจนจะใช้สมุนไพรหรือรากไม้ต่างๆ มาต้มเพื่อเป็นการรักษาโรค **อาหารประกอบพิธี** ได้แก่ ไก่ต้ม **อาหารจัดให้ผู้ป่วยรับประทาน** ได้แก่ ต้มปลาช่อน ปลาหมอ ข้าวสุก เกลือ เนื้อหมูปิ้ง ข้าวต้มจืด มีการผสมน้ำสมุนไพรให้คนป่วยดื่ม นั่งรับประทานคนเดียวหรือเป็นกลุ่มญาติพี่น้อง ต้องให้ญาติพี่น้องช่วยกันทำอาหารและต้มน้ำสมุนไพรให้ผู้ป่วย ยกเว้นปลาตะเพียนขาว ปลากด และการเสียงทายด้วยคางไก่ จะใช้ไก่ที่ฆ่าด้วยการเคาะหัวเท่านั้น

ปัจจุบัน นิยมรักษาตามอนามัยและโรงพยาบาล หรือซื้อยาแผนปัจจุบันมากิน แต่ถ้าไม่หายจะมีการให้หมอพราหมณ์สวดให้พรและผูกข้อมือจากญาติผู้ใหญ่ **อาหารประกอบพิธี** ได้แก่ ไก่ต้ม หัวหมู **อาหารจัดให้ผู้ป่วยรับประทาน** ได้แก่ อาหารตามแพทย์สั่งหรือรับประทานอาหารอ่อนๆ ที่ย่อยง่าย นั่งรับประทานคนเดียวหรือเป็นกลุ่มญาติพี่น้อง นิยมรักษาด้วยยาแผนปัจจุบัน

ซึ่งรายละเอียดของการศึกษาวิจัยอาหารของชาวไทยกวย มีการเปรียบเทียบวัฒนธรรมการบริโภคอาหารร่วมกับประเพณีและความเชื่อของชาติพันธุ์ไทยกวย ในอดีตจนถึงปัจจุบัน แสดงดังตารางที่ 4.6

รายละเอียดของอาหารและการบริโภคอาหารตามประเพณีและความเชื่อของชาวไทยกวย

ชาติพันธุ์ไทยกวย เป็นชาติพันธุ์ที่มีประเพณีและความเชื่อเป็นจำนวนมาก และมีการผสมผสานกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ซึ่งมีการเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารร่วมกับประเพณีและความเชื่อของชาติพันธุ์ไทยกวยประมาณ 15 เรื่อง รายละเอียดดังตารางนี้

ตารางที่ 4.6 แสดงการเปรียบเทียบวัฒนธรรมการบริโภคอาหารร่วมกับประเพณีและความเชื่อของชาติพันธุ์ไทยกวย ในอดีตจนถึงปัจจุบัน

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
1. ทำบุญข้าวเปลือก หรือ บุญข้าวสารท หรือ งานบุญข้าวจี่เดือน 3		
1.1 **ลักษณะของประเพณี**	ชาวไทยกวยเรียกว่า กองพระทรายข้าวเปลือก เอาข้าวเปลือกไปสู่ขวัญเป็นภารกราบไหว้พระแม่โพสพ เจ้าที่และฉางข้าว ในช่วงวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 10 และวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 ประเพณีนี้จะมีเรื่องทางศาสนามาเกี่ยวข้องด้วย คือเมื่อชาวบ้านนำข้าวเปลือกมากองรวมกันที่วัด และเอาดินมาก่อเป็นรูปต่างๆ ตามสี่แยกช่วง	ชาวไทยกวยจะเข้าวัดไปทำบุญตักบาตร ฟังพระสวดพระพุทธมนต์ กรวดน้ำทำบุญอุทิศแก่ญาติที่ล่วงลับ และต่อจากนั้นจะทำพิธีสู่หมอพราหมณ์หรือหมอขวัญของข้าวเปลือกที่นำมาบางส่วน ช่วยกันสร้างเจดีย์ข้าวเปลือก แล้วจะรับประทานอาหารร่วมกัน การทำพิธีนำข้าวเปลือกมากองรวมที่วัด และการก่อดินเป็นรูปต่างๆ ไม่มีให้เห็นมากนัก ส่วนใหญ่จะรับศีลรับพรจากพระสงฆ์ของข้าวเปลือกที่นำมาแต่ละรายเท่านั้น

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	เย็นก็จะนิมนต์พระสงฆ์มาเจริญพระพุทธมนต์ (ให้พรข้าว) และทำพิธีเซ่นทำบุญอุทิศส่วนบุญกุศลให้แก่ญาติที่ล่วงลับไปแล้ว ช่วงเช้าก็จะทำบุญตักบาตรร่วมกัน เมื่อพิธีทางสงฆ์เสร็จก็จะมีพิธีสู่ขวัญข้าวทำโดยหมอขวัญเพื่อเรียกขวัญข้าวหรือพระแม่โพสพเรียกขวัญข้าวจากทุ่งนาขึ้นมาสู่เหล้า (ยุ้งข้าว) เซ่นไหว้ตามยุ้งข้าว ฉางข้าว โดยพิธีจะนำต้นข้าวจากที่นาของแต่ละคนมา 3–4 ต้น เตรียมชุดเซ่นไหว้ประกอบด้วย ธูป 3 ดอก เทียน 1 คู่ ดอกไม้ 1 คู่ หมากพลู บุหรี่ และเหล้า การนำใบยอและใบราชพฤกษ์มาใส่ไว้	

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
	ในยุ้งข้าวเสร็จแล้วก็จะรับประทานอาหารร่วมกัน	
1.2 **อาหารที่เกี่ยวข้องกับประเพณี**	**อาหารที่ใช้ประกอบพิธี** ได้แก่ ไข่ต้ม ข้าวจี่ ข้าวต้มมัด ขนมเทียน กระยาสารท หมากพลู ขนมจีน ข้าวต้ม แกงต่างๆ และอาหารพื้นบ้าน	**อาหารที่ใช้ประกอบพิธี** ได้แก่ ไข่ต้ม ข้าวต้มมัด ขนมเทียน กระยาสารท หมากพลู ขนมจีน ข้าวต้ม แกงต่างๆ และอาหารพื้นบ้าน
1.3 **รูปแบบการบริโภคตามประเพณี**	หลังจากเสร็จพิธีเซ่นไหว้ อาหารที่ประกอบพิธีจะนำไปรับประทานที่บ้านของตน ลูกหลานจะมานั่งล้อมวงกับพื้นรับประทานพร้อมๆ กัน	หลังจากเสร็จพิธีเซ่นไหว้ อาหารบางส่วนจะนำกลับไปรับประทานที่บ้านและบางส่วนจะแจกและแลกเปลี่ยนกันกับเพื่อนบ้าน
1.4 **ภูมิปัญญา**	อาหารในพิธีจะทำมาจากข้าวเป็นสำคัญ เช่น ข้าวจี่ ใช้ข้าว	เน้นการถ่ายทอดด้านความเข้าใจในวัตถุประสงค์ของการเซ่นไหว้ เพื่อให้ระลึกถึงการทุ่มเทกับการทำนา ปลูกข้าวให้มาก และเป็นการเ กินตลอดปี มีความอุดมสมบูรณ์

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
หรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามประเพณี	เหนียวที่สุกแล้วคลุกเคล้ากับเกลือปั้นเป็นก้อน ปิ้งไฟ เตาไฟถ่าน จนเหลืองกรอบ ทาด้วยไข่ไก่ เพื่อให้ลูกหลานเห็นความสำคัญและประโยชน์ของข้าวว่ามีการนำมาทำอาหารได้หลากหลาย	
2. **ทำบุญพระเวชสันดร**		
2.1 **ลักษณะของประเพณี**	ประเพณีการทำบุญพระเวส จะทำกันในเดือน 5 ของทุกปี จะมีเตรียมงานและการจัดงานนอยู่หลายวัน จะประกอบพิธีที่วัดโดยมีการแห่พระเวชสันดร (แห่ดอกไม้) รอบวัด นำอาหารมา	ประเพณีการทำบุญพระเวส จะทำหลังจากเก็บเกี่ยวข้าวเปลือกแล้ว มีการทำบุญตักบาตร ถวายข้าวเปลือก พระภิกษุทุกปี มีการแห่พ วัน (แห่ดอกไม้) รอบวัด และยังนำอาหารที่ทำเองและซื้อหาจากตลาดมาเลี้ยงพระตอนเช้า ร่วมกันทำบุญที่วัดฟังพระเทศน์ 1 วัน โดย ธรรมมาศ ชูชก,กันหา,ชาลี

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	เลี้ยงพระสงฆ์ตอนเช้า ร่วมกันทำบุญที่วัด ฟังพระเทศน์ โดยพระสงฆ์เทศน์ ธรรมมาศ ชูชก ,กันหา,ชาลี	
2.2 อาหารที่เกี่ยวข้องในประเพณี	อาหารที่นำมาเลี้ยงพระสงฆ์ ได้แก่ แกงหมู ไก่ ปลาหรือปลาทูเค็ม ขนมจีน น้ำพริกปลาทู ข้าวสุก น้ำเปล่า และข้าวต้มมัด	อาหารที่นำมาเลี้ยงพระสงฆ์ ได้แก่ อาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันทั่วไป แต่ยังคงเน้นมีข้าวต้มมัดเป็นประจำอยู่เสมอ
2.3 รูปแบบการบริโภคตาม	อาหารที่นำมาเลี้ยงพระสงฆ์ จะนิยมทำกันเอง เมื่อพระสงฆ์ฉันอาหารเสร็จ ชาวบ้านจะนำอาหารที่เหลือมารับประทานกันต่อ โดยนั่งรับประทานอาหารที่โต๊ะหมู่	อาหารที่นำมาเลี้ยงพระสงฆ์ จะเป็นอาหารที่ญาติยมทั้งทำเองและซื้อสำเร็จมาจากตลาด

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
ประเพณี	หรือกับพื้น ใช้ทั้งมือช้อนรับประทาน โดยนำอาหารไว้ตรงกลาง เมื่อรับประทานกันเสร็จเรียบร้อย จะนั่งเล่น พูดคุย ปรึกษาเรื่องความทุกข์สุขของพี่น้องญาติมิตร	
2.4 ภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารต่อประเพณี	การนำขนมจีนไปวัดเชื่อว่าทำให้ชีวิตยืนยาว	การนำขนมจีนไปวัดเชื่อว่าทำให้ชีวิตยืนยาวเช่นเดิม แต่น้อยลง
3. **การทำขวัญผูกข้อมือ**		

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
3.1 **ลักษณะของประเพณี**	การผูกข้อมือและการการเอิ้นขวัญ (เรียกขวัญ) เป็นการทำพิธีเพื่อรับขวัญหรือการพาขวัญ โดยประกอบพิธีพราหมณ์ มีผู้เฒ่าทำพิธี (หมอพราหมณ์) เรียกขวัญคน ปกตินิยมทำเมื่อหลังการเจ็บไข้หรือเมื่อหายจากการป่วย จะไปรับราชการ งานบวช งานแต่ง เป็นต้น โดยมีญาติพี่น้องทุกคนมาพร้อมกันขณะทำพิธีเรียกขวัญ มีด้ายผสมขมิ้นนำมาผูกข้อมือแล้วอวยพรให้ปลอดภัยจากภัยอันตรายหมดเคราะห์ มีความสุขความเจริญ	โดยปฏิบัติตามศาสนาพราห์มและพุทธ จัดทำทุกปีแล้วแต่เวลาอันควร การทำขวัญผูกข้อมือ ซึ่งเป็นการทำพิธีเพื่อรับขวัญ โดยพ่อพราห์มท ด้วยด้ายปนกับน้ำขมิ้น มีการสวดเรียกขวัญของผู้อาวุโส ญาติผู้ใหญ่ในครอบครัว
3.2	**อาหารประกอบพิธีเรียกขวัญ**	**อาหารประกอบพิธีเรียกขวัญ** ได้แก่ ไข่ไก่บ้านต้ม และไก่ต้ม (ต้มเป็นตัวไม่ใส่เครื่อง โดยไก่ต้ม เอาไว้ไหว้ พ่อแม่ ปู่ ย่า ตา ยาย) เช่นเดิม

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
อาหารที่เกี่ยวข้องกับประเพณี	ได้แก่ ไข่ไก่บ้านต้ม และไก่ต้ม (ต้มเป็นตัวไม่ใส่เครื่อง ใส่แค่ตระไคร้เพื่อดับกลิ่นคาว โดยไก่ต้ม เอาไว้ไหว้ พ่อแม่ ปู่ ย่า ตายาย) **อาหารรับประทานในงานพิธี** ได้แก่ ข้าวต้ม ขนมเทียน ขนมจีน แกงต่างๆ ต้มปลา ต้มไก่ และเครื่องดื่มต่างๆ	**อาหารรับประทานในงานพิธี** ได้แก่ ข้าวต้ม ขนมเทียน ขนมจีน แกงต่างๆ ต้มปลา ต้มไก่ และเครื่องดื่มต่างๆ
3.3 รูปแบบการบริโภคตามประเพณี	ญาติพี่น้อง เพื่อนฝูงนั่งล้อมวง โดยมีการจัดอาหารไว้ตรงกลาง และรับประทานร่วมกัน	นั่งที่โต๊ะอาหาร หรือนั่งล้อมวงกับพื้นบ้านมีเสื่อปูเรียบร้อย จัดอาหารเป็นชุดแจกตามโต๊ะ ตามวงนั่ง

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
3.4 ภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามประเพณี	การเซ่นไหว้ด้วยไข่ไก่บ้านต้ม จุดประสงค์ก็เพื่อเสี่ยงทายว่า ดีหรือไม่ดี	การเซ่นไหว้ด้วยไข่ไก่บ้านต้ม จุดประสงค์ก็เพื่อเสี่ยงทายว่า ดีหรือไม่ดี เหมือนเช่นเดิม
4. วันสงกรานต์		
4.1 ลักษณะของประเพณี	ประกอบพิธีในวันที่ 13 เมษายนของทุกปี หรือขึ้น 15 ค่ำ เดือน 5 ประเพณีสงกรานต์ ก่อนวันสงกรานต์ 7 วัน ชาวไทยกวยจะนิมนต์พระพุทธรูป ลงสู่ที่โล่งแจ้งเพื่อสงน้ำ และเมื่อเสร็จวัน	ประกอบพิธีในวันที่ 13 เมษายนของทุกปี หรือขึ้น 15 ค่ำ เดือน 5 ประเพณีสงกรานต์ ก่อนวันสงกรานต์ 7 วัน ชาวไทยกวยจะนิมนต์พระโล่งแจ้ง เพื่อสงน้ำ และเมื่อเสร็จวันสงกรานต์จึงนิมนต์พระพุทธรูปกลับสู่ที่เดิม กิจกรรมมีการสรงน้ำพระพุทธรูป พระสงฆ์ และรดน้ำดำผู้สูงอายุ ตอนเช้าทำบุญตักบาตร การขนทรายเข้าวัด ก่อเจดีย์ทราย ตอนเย็นฟังพระสงฆ์สวดมนต์ แต่ละครอบครัวนิยมทำกันน้อยการเล่นน้ำสงกรานต์ การประกวดนางนพมาศ และทำบุญตักบาตรเท่านั้น

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
	สงกรานต์จึงนิมนต์พระพุทธรูปกลับสู่ที่เดิม กิจกรรมมีการสรงน้ำพระพุทธรูป พระสงฆ์ และรดน้ำดำหัวขอพรจากผู้สูงอายุ ตอนเช้าทำบุญตักบาตร การขนทรายเข้าวัด ก่อเจดีย์ทราย ตอนเย็นฟังพระสงฆ์สวดมนต์	
4.2 **อาหารที่เกี่ยวข้องในประเพณี**	**อาหารรับประทานในงานพิธี** ได้แก่ แกงไก่ แกงเนื้อ ขนมเทียน ขนมจีน ลาบ ข้าวต้มมัด และอาหารพื้นบ้านต่างๆ	**อาหารรับประทานในงานพิธี** ได้แก่ แกงไก่ แกงเนื้อ ขนมเทียน ขนมจีน ลาบ ข้าวต้มมัด และอาหารพื้นบ้านต่างๆ
4.3 **รูปแบบการ**	นั่งรับประทานอาหารเป็นวงกลม สลับกันไป มีอาหารไว้ตรงกลางวง รับประทานร่วมกันในงานพิธี	นั่งรับประทานอาหารเป็นวงกลม สลับกันไป มีอาหารไว้ตรงกลางวง รับประทานร่วมกันในงานและหรือนำกลับไปรับประทานที่บ้านของต

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
บริโภคตามประเพณี		
4.4 ภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารต่อประเพณี	ประเพณีสงกรานต์ห้ามทำอะไรให้เล่นอย่างเดียวเพราะจะผิดผี	ประเพณีสงกรานต์ห้ามทำอะไรให้เล่นอย่างเดียวเพราะจะผิดผี
5. ทำบุญเข้าพรรษา		
5.1 ลักษณะของประเพณี	เริ่มตั้งแต่วันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 8 จนถึงวันขึ้น 14 ค่ำเดือน 11 จะมีระยะเวลาในการเข้าพรรษา	เริ่มวันขึ้น 15 ค่ำเดือน 8 จนถึงวันขึ้น 14 ค่ำเดือน 11 จะมีระยะเวลาในการเข้าพรรษาประมาณ 3 เดือน โดยชาวบ้านจะมีการร่วม บาตร มีการจัดขบวนแห่เทียนพรรษาอย่างยิ่งใหญ่ มีการประกวดเทียนพรรษา ตอนช่วงเย็นมีการนำดอกไม้ ธูปเทียนไปวัด และการเวีย ช่วงเข้าพรรษาจะมีงดเหล้า

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
	ประมาณ 3 เดือน โดยมีการหล่อเทียนเป็นต้น หรือแกะสลักลวดลาย และตอนช่วงเช้าจะมีการแห่ต้นเทียนเข้าวัด ใส่บาตรข้าวสารของแห้ง ผ้าอาบน้ำฝน, ตอนช่วงเย็นมีการนำดอกไม้ ธูปเทียนไปวัด และการเวียนเทียนรอบวัด	
5.2 **อาหารที่เกี่ยวข้องในประเพณี**	**อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ แกงไก่ แกงปลา น้ำพริกและขนมจีน น้ำยา ข้าวสุก น้ำเปล่า อาหารพื้นบ้านต่างๆ ข้าวต้มมัด ขนมเทียน	**อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ แกง น้ำพริก ขนมจีน ข้าวสุก น้ำเปล่า ข้าวต้มมัด และขนมเทียน อีกทั้ อาหารแห้งสำเร็จต่างๆ นำมาถวายทำบุญ

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
5.3 รูปแบบการบริโภคตามประเพณี	จะนิยมนำอาหารที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันเสร็จมานั่งรับประทานอาหารร่วมกันเป็นวงกลม	จะนิยมนำอาหารที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันเสร็จมานั่งรับประทานอาหารร่วมกันเป็นวงกลม บางส่วนจะทำมาเพิ่มเติมเพื่อจะได้บริโภคแ กันระหว่างครอบครัวอื่น และนำกลับไปรับประทานต่อที่บ้านของตน
5.4 ภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารต่อประเพณี	เชื่อกันว่าถ้าได้ทานอาหารจากที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันแล้วจะถือว่าได้รับบุญโดยตรง อีกทั้งนำมารับประทานร่วมกันจะทำให้ไม่มีการแบ่งแยก และรังเกลียดกัน	ส่วนใหญ่จะนำอาหารที่ตนนำมาทำบุญแลกเปลี่ยนกัน เพื่อผูกสัมพันธ์ และทำความรู้จักกัน
6. ทำบุญออกพรรษา		

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
6.1 **ลักษณะของประเพณี**	เริ่มในวันขึ้น 14 ค่ำเดือน 11 ชาวบ้านจะมารวมกันที่วัดก่อนเช้าตรู่ และนำอาหารที่ทำเองมาร่วมทำบุญเลี้ยงพระ ตักบาตรเทโว นำธูปเทียนไปวัด ตอนช่วงเย็นมีการเวียนเทียนรอบโบสถ์	เริ่มในวันขึ้น 14 ค่ำ เดือน 11 รวมกันที่วัดก่อนเช้าตรู่ เลี้ยงพระสงฆ์ที่จำพรรษา 3 เดือน โดยทำบุญตักบาตร ร่วมพิธีกรรมชาวพุทธปฏิ สอนพระพุทธศาสนา ตอนช่วงเย็นมีการนำธูปเทียนไปวัด เวียนเทียนรอบโบสถ์และมีการเล่นดอกไม้ไฟ
6.2 **อาหารที่เกี่ยวข้องในประเพณี**	**อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ ข้าวต้มมัด และของแห้ง น้ำเปล่า แกงต่างๆ อาหารพื้นบ้าน ขนมหวานและขนมจีน	**อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ แกงต่างๆ ขนมจีน อาหารพื้นบ้าน ข้าวเหม่า ข้าวต้มมัด ผลไม้ ขนมห ข้าวสาร อาหารแห้งต่างๆ
6.3 **รูปแบบการ**	จะนิยมนำอาหารที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันเสร็จมานั่งรับประทานอาหารร่วมกันเป็น	จะนิยมนำอาหารที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันเสร็จมานั่งรับประทานอาหารร่วมกันเป็นวงกลม บางส่วนจะทำมาเพิ่มเติมเพื่อจะได้บริโภคแ กันระหว่างครอบครัวอื่น และนำกลับไปรับประทานต่อที่บ้านของตน

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
บริโภคตามประเพณี	วงกลม มีสำรับไว้ตรงกลาง	
6.4 ภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารต่อประเพณี	การแกงกล้วยใส่ไก่จะแกงใส่โอ่งเพื่อไม่ให้กล้วยดำ	การนำขนมจีนไปทำบุญเชื่อว่าชีวิตจะยืนยาว
7. การทอดกฐิน		
7.1 ลักษณะของประเพณี	เริ่มวันแรม 1 ค่ำเดือน 11 กลางเดือน 12 หรือช่วงเดือนพฤศจิกายน ทุกปี โดยชาวบ้านที่	เริ่มวันแรม 1 ค่ำเดือน 11 ถึง กลางเดือน 12 หรือช่วงเดือนพฤศจิกายน ทุกปี โดยชาวบ้านที่จะเป็นเจ้าภาพองค์กฐินจะมาติดต่อกับวัด เพื่อ ซึ่งแต่ละวัดทอดกฐินครั้งเดียว คนตั้งขบวนแห่และทำพิธีแบบพราห์ม โดยเตรียมสิ่งของที่จะเป็นองค์กฐิน ได้แก่ ถวายผ้ากฐิน เครื่องกฐิน ผ้ จีวร สังขบริขาร เป็นต้น แด่พระภิกษุสงฆ์ ที่จำพรรษาในวัด ได้มีโอกาสออกสัญจร ไปค้างที่อื่นได้

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
	จะเป็นเจ้าภาพองค์กฐินจะมาติดต่อกับวัด เพื่อนำกฐินไปทอด ซึ่งแต่ละวัดทอดกฐินครั้งเดียว คนตั้งขบวนแห่และทำพิธีแบบพราห์ม โดยเตรียมสิ่งของที่จะเป็นองค์กฐิน ได้แก่ ถวายผ้ากฐิน เครื่องกฐิน ผ้าไตร สังฆทาน จีวร สังขบริขาร เป็นต้น แด่พระภิกษุสงฆ์ ที่จำพรรษาในวัด ได้มีโอกาสออกสัญจร ไปค้างที่อื่นได้	
7.2 **อาหารที่เกี่ยวข้องในประเพณี**	**อาหารประกอบพิธีทอดกฐิน** ได้แก่ กล้วยสุก ต้นอ้อย มะพร้าว ลูกขนุน ข้าวสาร **อาหารที่นำมาตักบาตรถวาย**	**อาหารประกอบพิธีทอดกฐิน** ได้แก่ กล้วย ข้าวต้มมัด **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ แกงไก่ แกงเนื้อ ข้าวต้ม ขนมบัวลอย

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
	พระสงฆ์ในงานพิธี ได้แก่ แกงไก่,ปลา ต้มไก่,ปลา ข้าวต้ม และขนมจีน	
7.3 **รูปแบบการบริโภคตามประเพณี**	เจ้าภาพองค์กฐินต่างๆ จะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ แจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน และนำกลับบ้าน	เจ้าภาพองค์กฐินต่างๆ จะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ แจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน และนำกล
7.4 **ภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้ที่**	-	-

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
เกี่ยวกับอาหารต่อประเพณี		
8. การลอยกระทง		
8.1 ลักษณะของประเพณี	เริ่มวันขึ้น 15 ค่ำเดือน 12 หรือในช่วงเดือนพฤศจิกายนทุกปี ตอนช่วงเช้าทำบุญตักบาตร ตอนกลางคืนนำกระทง (ทำจากใบตองและดอกไม้) มาลอยในแม่น้ำ เพื่อขอขมาและบูชาพระแม่คงคาในการใช้น้ำบริโภค หรือขอพรให้มีความสุขความเจริญ ส่วนใหญ่ชาวกวยไม่นิยมเพราะนับถือผี แต่จะทำกันเพียงบางส่วน	เริ่มวันขึ้น 15 ค่ำเดือน 12 หรือในช่วงเดือนพฤศจิกายนทุกปี ตอนช่วงเช้าทำบุญตักบาตร ตอนกลางคืนนำกระทง (ทำจากวัสดุธรร กระดาษ มีดอกไม้ประดับ) มาลอยในแม่น้ำเพื่อขอขมาและบูชาพระแม่คงคาในการใช้น้ำบริโภค หรือขอพรให้มีความสุขความเจริญ และ ประกวดนางนพมาศ ร้องรำทำเพลง

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
	เท่านั้น	
8.2 **อาหารที่เกี่ยวข้องในประเพณี**	**อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ ต้มเนื้อ ลาบเนื้อ แกงไก่ ปลาทอด	**อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี** ได้แก่ แกงไก่ ต้มเนื้อ ลาบ
8.3 **รูปแบบการบริโภคตามประเพณี**	จะนิยมนำอาหารที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันเสร็จมานั่งรับประทานอาหารร่วมกันเป็นวงกลม มีสำรับไว้ตรงกลาง	จะนิยมนำอาหารที่เหลือจากพระสงฆ์ฉันเสร็จมานั่งรับประทานอาหารร่วมกันเป็นวงกลม บางส่วนจะทำมาเพิ่มเติมเพื่อจะได้บริโภคและแลกเปลี่ยนกันระ อื่นและนำกลับไปรับประทานต่อที่บ้านของตน
8.4 **ภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้ที่**	-	-

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
เกี่ยวกับอาหารต่อประเพณี		
9. การขึ้นบ้านใหม่		
9.1 ลักษณะของประเพณี	หมอพราห์มจะดูวัน หรือดูฤกษ์ให้ ผู้เป็นเจ้าของบ้านจะเชิญแขก ช่วยกันถือเครื่อง เช่น หมอน/สาด (เสื่อ) ฟูก/อุปกรณ์ทำครัวต่างๆ แห่รอบบ้าน ขึ้นเรือน และที่ขาดไม่ได้เลยคือพาขวัญ ภายในพาขวัญก็จะประกอบไปด้วย ไก่ต้มทั้งตัว/ดอกไม้ธูปเทียน/หมากพลู/ผ้าไหม/ผ้าขาว แห่รอบบ้าน 3 รอบ	หมอพราหม์จะดูวันที่ทำพิธีขึ้นบ้านใหม่ ช่วงเช้าญาติพี่น้องร่วมกันทำบุญตักบาตรเลี้ยงพระ สิ่งของทุกอย่างวางไว้ประกอบพิธีศิริมงคล สาด (เสื่อ) ฟูก/อุปกรณ์ทำครัวต่างๆ และใบมะยม ใบมะตูม เป็นการขอที่อยู่จากเจ้าของที่โดยมีการทำพิธี ซึ่งประกอบด้วยพราหม์ ค อาจารย์และปืน การแห่รอบบ้านจะมีการทำค่อนข้างน้อยลง และจะทำการจัดเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	ถ้าเป็นวันถือฤกษ์ที่ดี นิยมให้คนท้องอุ้มแมวขึ้นบ้านใหม่ก่อน ชาวไทยกวยถือว่าการขึ้นบ้านใหม่ถ้าด้านหนึ่งก็จะย้ายบันไดไปลงอีกด้านหนึ่ง หรือเอาบันไดมาพาดขึ้นทางทิศตะวันตก เชิญแขกขึ้นบ้านครบทุกคน เปลี่ยนบันไดไปทางทิศตะวันออก (บันไดไม่ใหญ่มากยกกัน 4-5 คนได้) เมื่อทำพิธีเสร็จก็จะเชิญแขกรับประทานอาหารร่วมกัน แต่จะถือมากก็คือจะไม่นำอาหารที่ทำจากสัตว์สี่เท้าขึ้นไปกินบนบ้านใหม่เป็นอันขาด การทำพิธีเพื่อเป็น	

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
	การขอที่อยู่จากเจ้าของที่ ซึ่งประกอบด้วยหมอพราห์ม คนท้องอุ้มแมวและปืน	
9.2 **อาหารที่เกี่ยวข้องในประเพณี**	**อาหารประกอบพิธีขึ้นบ้านใหม่** ได้แก่ ไก่ต้ม แกงไก่ใส่กล้วย ขนมจีน ลาบ เหล้าต้ม **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ แกงไก่ใส่กล้วย ขนมจีน ข้าวต้ม น้ำเปล่า	**อาหารประกอบพิธีขึ้นบ้านใหม่** ได้แก่ ไก่ต้ม เหล้าขาว แกงไก่ใส่กล้วย ต้มไก่ ขนมจีนน้ำยา ลาบ ก้อย **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธี และเลี้ยงแขก** ได้แก่ แกงไก่ใส่กล้วย ต้มไก่ ขนมจีนน้ำยา ลาบ ก้อย ข้าวสุก ข้าวต้มมัด ขนมเทียน น้ำเปล่า
9.3 **รูปแบบการบริโภค**	เจ้าบ้านจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงาน	เจ้าบ้านจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน บ้าน

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
ตามประเพณี	รับประทานร่วมกัน และนำกลับบ้าน	
9.4 ภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารต่อประเพณี	ต้มไก่ เอาไว้ไหว้และอาหารควรให้คนตั้งครรภ์กินก่อน และขนมจีนที่ทำเอง หมักแป้งเองและการน้ำยาใส่ขมิ้นทำให้ดับกลิ่นคาว	ต้มไก่ เอาไว้ไหว้และอาหารควรให้คนตั้งครรภ์กินก่อน และขนมจีนที่ทำเอง หมักแป้งเองและการน้ำยาใส่ขมิ้นทำให้ดับกลิ่นคาว เหมือนเ
10. การแต่งงานกินดอง		
10.1 ลักษณะของประเพณี	เป็นความสัมพันธ์ เรื่องความรักของหนุ่มสาว หรือหญิงชาย เวลาสู่ขอฝ่ายหญิงมีผู้ใหญ่หรือ	ความรักระหว่างหนุ่มสาว พ่อ แม่ ฝ่ายชาย และฝ่ายหญิงต้องรับผิดชอบในการแต่งงาน ปฏิบัติตามประเพณีพราห์มพุทธ เข้าพิธี เจ้ พ่อแม่และญาติพี่น้องทุกคน ฝ่ายหญิงด้วยการนำเอาสิ่งของมีค่า มาผูกข้อมือ พ่อตาแม่ยาย ส่วนเจ้าบ่าวบอกของมีค่าเงินทอง

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	พ่อแม่หรือเถ้าแก่มาทาบทาม พูดคุยกับญาติผู้ใหญ่ฝ่ายหญิง เวลาสู่ขอมีนายใจหรือเถ้าแก่มาซักถามพูดคุยกับญาติของฝ่ายหญิง โดยทำพิธีแบบพราห์ม ให้ศีลเป็นภาษาส่วย (กูย) ผู้เป็นเจ้าภาพจะเดินบอกแขกหรือใช้คนอื่นก็ได้ แต่ต้องไปเป็นคู่ ก่อนรุ่งขึ้นในวันแต่งจำเป็นมากจะต้องเซ่นหัวหมูให้ได้ เพราะถือมากในวันสู่ขวัญการบายศรีสู่ขวัญให้บ่าวสาว ผูกแขนอวยพร ถ้าคนท้องก่อนแต่งจะนำหินและมีดใส่ในท้องเพื่อแก้เคล็ด โดย	

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	ยึดเป็นธรรมเนียมปฏิบัติต้องทำตามอย่างเคร่งครัด จะมีการเซ่นไหว้บอกกล่าวศาลปะกำ ส่วนใหญ่พ่อและแม่เป็นคนเลือกคู่ให้หรืออาจเป็นการแต่งโดยเอาเครือญาติของตน การแต่งงานโดยเอาเครือญาติกันนั้นเป็นการรักษามรดกของเครือญาติ	
10.2. **อาหารที่เกี่ยวข้องในประเพณี**	**อาหารประกอบพิธีแต่งงานกินดอง** ได้แก่ ไก่ต้ม เหล้าขาว ข้าว หมากพลู ฐูปเทียน และขัน 5 ลาบหมู ลาบเลือดหมู หัวหมู 1 ถาด ผักสะเดา พริก ขนม เหล้า	**อาหารประกอบพิธีแต่งงานกินดอง** ได้แก่ ไก่ต้ม เหล้าขาว ข้าว หมากพลู ฐูปเทียน และขัน 5 ลาบหมู ลาบเลือดหมู หัวหมู 1 ถาด ผ ขนม เหล้าขาว ไก่ต้ม ปลานึ่ง ใบมะกรูด เกลือ ข้าวต้มมัดใส่ในบายศรี **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ แกงกล้วยใส่ไก่ ต้มเนื้อ ขนมจีนน้ำยา ผัดหมี่ น้ำพริก ข้าวสุก น้ำเ

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	ต้ม ไก่ต้ม ปลานึ่ง ใบมะกรูด เกลือ ข้าวต้มมัดใส่ในบายศรี **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ แกงกล้วยใส่ไก่ ขนมจีนน้ำยา ผัดหมี่ น้ำพริก ข้าวสุก น้ำเปล่า	
10.3 **รูปแบบการบริโภคตามประเพณี**	เจ้าภาพและญาติพี่น้องร่วมกันทำอาหาร แล้วนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน โดยนั่งร่วมกันเป็นวงกลม นั่งกับพื้นบ้าน	เจ้าภาพจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกันเป็นวงกลม นั่งกับพื้นบ้าน หรือเป็นโต๊ะ (โต๊ะจีน)
10.4 **ภูมิปัญญา**	การใส่ข้าวต้มมัดเพื่อเป็นการให้	การใส่ข้าวต้มมัดเพื่อเป็นการให้บ่าวสาวรักกันไปนานๆ นิยมจัดโต๊ะจีน กลุ่มละ 8 คน นั่งตามบ้านเจ้าภาพ โดยจ้างร้านอาหาร

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
หรือองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารต่อประเพณี	บ่าวสาวรักกันไปนานๆ และการฆ่าไก่ฆ่าด้วยการเคาะหัวให้ตาย การทำนายจะดูที่คางอ่อนไก่ที่นำไปเซ่นไหว้ ถ้าตรงถือว่าดีแต่ถ้างอหรือคดให้หยุดพักกิจกรรมหรืองานนั้นก่อน	
11. งานศพ		
11.1 ลักษณะของประเพณี	นำศพมาประกอบพิธีทางศาสนาพุทธ โดยนิมนต์พระสงฆ์ 6 รูป นิยมสวดศพประมาณ 3 – 7 วัน แล้วเอาศพไปฝั่งหรือเผาที่ป่าช้า รุ่งเช้ามีการตักบาตรอุทิศส่วนกุศล	มีการจัดพิธีรดน้ำศพ แล้วประกอบพิธีทางศาสนาพุทธ ซึ่งนิมนต์พระสงฆ์เพียง 4 รูป มีการสวดศพประมาณ 3 – 7 วัน แล้วเผาที่วัด (เ เก็บกระดูกเมื่อเผาเสร็จหรือเก็บในตอนเช้า และตอนเช้าทำพิธีตักบาตร และนำกระดูกไปลอยอังคาร เป็นอันเสร็จพิธี

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
11.2 อาหารที่เกี่ยวข้องในประเพณี	**อาหารประกอบพิธีงานศพ** ได้แก่ ไข่ไก่ต้ม ขนมจีน หมากพลู บุหรี่ เหล้า ข้าวสุก **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ แกงไก่ ต้มเนื้อ น้ำพริก ข้าวสุก	**อาหารประกอบพิธีงานศพ** ได้แก่ ไข่ไก่ต้ม ต้มไก่ หัวหมู เครื่องในทุกชนิด ข้าวสุก น้ำเปล่า หมากพลู บุหรี่ **อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ แกงไก่ ต้มเนื้อ ข้าวสุก กระเพาะปลา อาหารพื้นบ้าน น้ำห เหล้า
11.3 รูปแบบการบริโภคตามประเพณี	เจ้าภาพจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน โดยนั่งรับประทานร่วมกันเป็นวงกลมกับพื้นในบริเวณพิธีเช่นไหว้	เจ้าภาพจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่ รับประทานร่วมกันเป็นวงกลมกับพื้น หรือเป็นโต๊ะ (โต๊ะจีน) ในบริเวณเซ่นไหว้ หรือบ้านของเจ้าภาพ
11.4 ภูมิ	การหาจุดฝังศพและการนำศพ	ไม่นิยมทำขนมจีนเพราะเชื่อว่าจะทำให้มีการตายเรื่อยๆ ในเครือญาติ และให้หมอพราหมณ์ หรือหมอผีส่องดูภาพในวงขันน้ำมนต์ ว่าใ

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
ปัญญาหรือองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารต่อประเพณี	ไปฝัง จะมีการโยนไข่เสี่ยงทายก่อนฝังเพื่อเสียงว่าศพจะชอบตรงไหน ถ้าไข่แตกตรงไหนแสดงว่าผู้ตายชอบตรงนั้น และมีการเซ่นไหว้ โดยใช้ไก่ต้มทั้งตัว และให้ดูคางไก่ว่าผิดอะไร ถ้าผีอยากได้อะไร ก็ไปเซ่นไหว้ตามที่ส่องดูจากหมอผี	และทำการแก้บน
12. การบวชนาค		
12.1 **ลักษณะของประเพณี**	การอุปสมบท หรือการบวชนาค ส่วนใหญ่จะทำพิธีในวันขึ้น 13-14-15 ค่ำเดือน 6 หรือช่วงก่อนเข้าพรรษา หรือเดือนมีนาคม-มิถุนายน นิยมเมื่อลูกชายอายุครบ	การอุปสมบท หรือการบวชนาค ส่วนใหญ่จะทำพิธีในวันขึ้น 13-14-15 ค่ำเดือน 6 หรือช่วงก่อนเข้าพรรษา หรือเดือนมีนาคม-มิถุนายน นิยมเ ครบ 20 ปี ก่อนจะมีเหย้าเรือน คู่ครองต้องบวชก่อน โดยญาติพี่น้องร่วมกันจัดเตรียมเครื่องบวชนาค ประกอบพิธีแบบพราห์ม หรือพิธีทางศาส การโกนผมของผู้บวชโดยพระอุปชา และมีช้างเป็นพาหนะแห่นาค หรือรถยนต์แห่นาค มีการโยนทาน แย่งลูกมะพร้าว หรือการอุปสมบทหมู่แ ช้าง ผู้ชายอายุ 20 ปีขึ้นไปต้องบวชก่อนมีครอบครัว

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
	20 ปี ก่อนจะมีเหย้าเรือน คู่ครองต้องบวชก่อน โดยญาติพี่น้องร่วมกันจัดเตรียมเครื่องบวชนาคประกอบพิธีแบบพราห์ม หรือพิธีทางศาสนาพุทธ และมีการโกนผมของผู้บวชโดยพระอุปชา และมีช้างเป็นพาหนะแห่นาค หรือการอุปสมบทหมู่และแห่นาคด้วยช้างเพื่อขอขมาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และเจ้าภาพมีการโยนทาน เป็นลักษณะการแย่งลูกมะรัง หรือลูกมะพร้าว ใครชนะจะได้รางวัล	
12.2 อาหารที่เกี่ยวข้อง	**อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยง**	**อาหารที่นำมาตักบาตรถวายพระสงฆ์ในงานพิธีและเลี้ยงแขก** ได้แก่ ขนมจีน ลาบเนื้อ ต้มเนื้อ อาหารพื้นบ้านทั่วไป ขนมกล้วย เ

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
ในประเพณี	**แขก** ได้แก่ ไก่ต้ม ขนมจีน แกงไก่ใส่กล้วย แกงไก่ใส่ขนุน น้ำพริก ผักสด ขนมกล้วย ขนมเทียน	
12.3 **รูปแบบการบริโภคตามประเพณี**	เจ้าภาพจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน โดยนั่งรับประทานร่วมกันเป็นวงกลมกับพื้น	เจ้าภาพจะนำอาหารที่เตรียมมาทำบุญ และอาหารที่เตรียมจัดเลี้ยงแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องและชาวบ้านที่มาร่วมงานรับประทานร่วมกัน โดย ร่วมกันเป็นวงกลมกับพื้น หรือเป็นโต๊ะ (โต๊ะจีน)
12.4. **ภูมิปัญญาหรือองค์**	การแกงกล้วยใส่ไก่จะแกงใส่โอ่งเพื่อไม่ให้กล้วยดำและการใช้ขนมจีนในพิธีทำให้อายุยืน	การแกงกล้วยใส่ไก่จะแกงใส่โอ่งเพื่อไม่ให้กล้วยดำและการใช้ขนมจีนในพิธีทำให้อายุยืน

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
ความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารต่อประเพณี		
13. **แซนโดนตา**		
13.1 **ลักษณะของประเพณี**	เป็นการเซ่นไหว้ปู่ตา หรือบรรพบุรุษ จะทำกันประมาณเดือน 3 – 6 โดยนับถือตะกวดตัวแทนปู่ตาผู้นำความสุขต่อทุกคนนำมาทำพิธี	เป็นการเซ่นไหว้ปู่ตา หรือบรรพบุรุษ จะทำกันประมาณเดือน 3 – 6 โดยนับถือตะกวดตัวแทนปู่ตาผู้นำความสุขต่อทุกคนนำมาทำพิธี
13.2 **อาหารที่เกี่ยวข้องกับ**	**อาหารประกอบพิธี** ได้แก่ ไก่ต้ม หัวหมู เต่านาต้ม เครื่องในหมูทุกชนิด น้ำเปล่า ข้าวสุก เหล้าขาว เหล้าสาโท หมากพลู	**อาหารประกอบพิธี** ได้แก่ ข้าวเหนียว ไก่ต้ม เหล้าต้ม ข้าวสุก ขนมหวาน บัวลอย

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
ประเพณี	บุหรี่	
13.3 รูปแบบการบริโภคตามประเพณี	เสร็จพิธีลูกหลานจะนั่งรับประทานอาหารเป็นกลุ่มที่บริเวณศาลเจ้าปู่ตา	เสร็จพิธีลูกหลานจะนั่งรับประทานอาหารเป็นกลุ่มที่บริเวณศาลเจ้าปู่ตา หรือตามรายบุคคลตามสะดวก
13.4 ภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามประเพณี	ไก่ที่เซ่นไหว้จะนิยมให้ลูกหลานต้มเองครอบครัวละ 1 ตัว	ไก่ที่เซ่นไหว้จะนิยมให้ลูกหลานต้มเองครอบครัวละ 1 ตัว

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
14. **ตั้งท้อง, คลอดลูก, การเกิด**		
14.1 **ลักษณะของประเพณี**	คนที่ตั้งครรภ์จะให้ทำงานเยอะๆ จะได้คลอดง่ายๆ ซึ่งให้หมอตำแยทำคลอด บำรุงด้วยยาสมุนไพรพื้นบ้าน และหลังคลอดจะให้แม่อยู่ไฟประมาณ 5 – 7 วัน เด็กที่เกิดมาจะมีการผูกข้อมือต้อนรับ หรือเรียกขวัญและห้ามซื้อของใช้ไว้ก่อนเด็กคลอด นิยมจัดงานรับขวัญ หรือโกนผมไฟหลังจากคลอดได้ประมาณ 1 เดือน และทำบุญตักบาตร	การตั้งครรภ์ จะนิยมไปฝากครรภ์ที่โรงพยาบาล ซึ่งอยู่ในความดูแลของแพทย์ และไม่มีการอยู่ไฟ โดยให้พักผ่อนเยอะๆ ไม่ให้ทำงานหน ผูกข้อมือต้อนรับ หรือเรียกขวัญและห้ามซื้อของไว้ก่อนเด็กคลอด นิยมจัดงานรับขวัญ หรือโกนผมไฟหลังจากคลอดได้ประมาณ 1 เดือ ตักบาตร

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
14.2 **อาหารที่เกี่ยวข้องกับประเพณี**	**อาหารที่นิยมรับประทานช่วงตั้งครรภ์จนถึงคลอดลูก** ได้แก่ ข้าวสุกผสมเกลือ ปลาแห้งย่าง ผักปรัง หางงู กล้วยน้ำหว้า น้ำร้อนต้มรากไม้ น้ำขิงและน้ำสมุนไพรต่างๆ **อาหารที่จัดเลี้ยง** ได้แก่ แกงไก่ขนมจีน	**อาหารที่นิยมรับประทานช่วงตั้งครรภ์จนถึงคลอดลูก** ได้แก่ อาหารตามหลักโภชนาการ นมสด และไม่เสพสิ่งเสพติด และของมึน
14.3 **รูปแบบการบริโภคตามประเพณี**	เจ้าภาพจัดงานเลี้ยงพระ และญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านมาอวยพรและร่วมรับประทานอาหาร	เจ้าภาพจัดงานเลี้ยงพระ และญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านมาอวยพรและร่วมรับประทานอาหาร
14.4 **ภูมิ**	กินข้าวกับเกลือและขิงเพื่อทำให้	นิยมการดื่มนมทำให้แข็งแรง

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
ปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามประเพณี	ตัวอบอุ่นอยู่เสมอและการกินหางงู ผักปรัง ทำให้คลอดลูกง่าย และห้ามกินกล้วยไข่จะทำให้คลอดลูกยาก	
15. การรักษาโรค/ความเจ็บป่วย		
15.1 ลักษณะของประเพณี	เป็นการรักษาแบบหมอชาวบ้านสมุนไพร ส่วนพิธีกรรมจะมีการละเล่นแกลมอ, ฟ้อนรำ และนำไก่ต้มมาเซ่นไหว้บูชาภูตผี เจ้าปู่ตา สวดให้พรคนไข้ให้หายป่วย และมีการจุดบั้งไฟทำนายฟ้าฝนตลอดจนจะใช้สมุนไพรหรือรากไม้	นิยมรักษาตามอนามัยและโรงพยาบาล หรือซื้อยาแผนปัจจุบันมากิน แต่ถ้าไม่หายจะมีการให้หมอพราหมณ์สวดให้พรและผูกข้อมือจากญ

รายการประเพณีและความเชื่อ	**อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)**	**ปัจจุบัน**
	ต่างๆ มาต้มเพื่อเป็นการรักษาโรค	
15.2 **อาหารที่เกี่ยวข้องกับประเพณี**	**อาหารประกอบพิธี** ได้แก่ ไก่ต้ม **อาหารจัดให้ผู้ป่วยรับประทาน** ได้แก่ ต้มปลาช่อน ปลาหมอ ข้าวสุก เกลือ เนื้อหมูปิ้ง ข้าวต้มจืด มีการผสมน้ำสมุนไพรให้คนป่วยดื่ม	**อาหารประกอบพิธี** ได้แก่ ไก่ต้ม หัวหมู อาหารจัดให้ผู้ป่วยรับประทาน ได้แก่ อาหารตามแพทย์สั่ง หรือรับประทานอาหารอ่อนๆ ที่ย่อยง่าย
15.3 **รูปแบบการบริโภคตาม**	นั่งรับประทานคนเดียวหรือเป็นกลุ่มญาติพี่น้อง	นั่งรับประทานคนเดียวหรือเป็นกลุ่มญาติพี่น้อง

รายการประเพณีและความเชื่อ	อดีต (20 ปีที่ผ่านมา)	ปัจจุบัน
ประเพณี		
15.4 ภูมิปัญญาหรือความรู้เกี่ยวกับอาหารตามประเพณี	ต้องให้ญาติพี่น้อง ช่วยกันทำอาหารและต้มน้ำสมุนไพรให้ผู้ป่วย ยกเว้นปลาตะเพียนขาว ปลากด และการเสียงทายด้วยคางไก่ จะใช้ไก่ที่ฆ่าด้วยการเคาะหัวเท่านั้น	นิยมรักษาด้วยยาแผนปัจจุบัน

4.2.2 **วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 2 เพื่อศึกษาสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยซึ่งมีการแบ่งการศึกษาทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านอาหาร ด้านวิธีการปรุงและวิธีการประกอบอาหาร ด้านรูปแบบการบริโภคอาหาร และด้านกิจกรรมหลังการบริโภคอาหาร** ซึ่งมีรายละเอียดตามผลการศึกษาวิจัยดังนี้

1. **ด้านอาหาร**

สภาพการเปลี่ยนแปลงของลักษณะอาหารของชาวไทยกวย ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1.1 **วัตถุประสงค์ของการบริโภคอาหาร** ผลการศึกษาพบมีสภาพการเปลี่ยนแปลงดังนี้

อดีต ชาวไทยกวยมีวัตถุประสงค์การบริโภคอาหารแบ่งได้ 3 วัตถุประสงค์ ได้แก่

1. **การบริโภคเพื่อดำรงชีวิต** ซึ่งมีอาหารที่ปรุงแต่งและประกอบแบบง่ายๆ มีค่าใช้จ่ายไม่สูงมากนักและคำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภคและสมาชิกในครัวเรือนแต่ละวัน และมีปริมาณพอเหมาะตามจำนวนสมาชิกของครอบครัว

2. **การบริโภคเพื่อสังคม** โดยกิจกรรมในการบริโภคจะเป็นศูนย์รวมของเครือญาติ และมิตรผู้สนิทสนมคุ้นเคยทั้งบ้านใกล้บ้านไกลที่มากินทานร่วมกันในโอกาสงานประเพณี และเป็นการแสดงสถานภาพทางเศรษฐกิจของเจ้าภาพและยังเป็นการสร้างบุญให้ทานเพื่อสั่งสมในชาติภพต่อไป โดยจะมีการจัดขึ้นตามวันสำคัญของครอบครัวหรือในโอกาสพิเศษ เช่น งานวันเกิด งานศพ งานบวช และงานแต่ง เป็นต้น และงานตามประเพณีของชุมชน เช่น งานบุญไหว้ผีปู่ตา งานบุญเข้าพรรษาออกพรรษา และงานบุญข้าวเปลือก เป็นต้น ซึ่งอาหารที่นิยมนำมาปรุงแต่งเอง และมีปริมาณมาก เพื่อรองรับตามปริมาณของผู้บริโภค ซึ่งเพิ่มจากสมาชิกครอบครัว เช่น ญาติพี่น้อง เพื่อนฝูง แขกที่เชิญมาร่วมงาน ได้แก่ วัว ควาย (ฆ่าและชำแหละทั้งตัว) ซึ่งนิยมปรุงแต่งอาหารประเภท ลาบ ก้อยที่ใช้เนื้อเป็นองค์ประกอบหลัก

3. **การบริโภคเพื่อการประกอบพิธีกรรม** ซึ่งนิยมนำอาหารชั้นดี ได้แก่ หัวหมู ไก่ ขาวัว ขาควาย ไข่ต้ม เป็นเครื่องเซ่นไหว้ และอาหารเหล่านี้เมื่อเซ่นไหว้เสร็จจะนำมาเลี้ยงผู้ที่เข้าร่วมพิธีกรรม

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยมีวัตถุประสงค์การบริโภคไม่ต่างจากอดีต ยังมีวัตถุประสงค์การบริโภคอาหาร 3 วัตถุประสงค์เช่นเดิม แต่ละวัตถุประสงค์จะมีลักษณะอาหาร การปรุงแต่งแตกต่างออกไป ได้แก่ การบริโภคเพื่อดำรงชีวิต จะมีการกำหนดอาหารและการปรุงแต่งอาหารที่ใช้วัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงในรูปแบบสำเร็จมากขึ้น ไม่นิยมจัดเตรียมและปรุงแต่งเอง

ทุกขั้นตอน และคำนึงถึงการปรุงแต่งที่ไม่ยุ่งยากมากนัก เพราะมีเวลาในการปรุงแต่งจำกัด เนื่องจากภารกิจภารงานมีมากขึ้น ส่วนวัตถุประสงค์การบริโภคเพื่อสังคม จะมีวัตถุประสงค์ที่ให้ความสำคัญบ่งบอกถึงฐานะ การยอมรับทางสังคมของเจ้าภาพค่อนข้างมาก และถือปฏิบัติตามสังคม อาหารจะไม่นิยมปรุงแต่งเอง จะมีการจัดจ้างพ่อครัวแม่ครัว ร้านอาหารชื่อดัง เป็นผู้ดำเนินการแทน และรายการอาหารจะเน้นไปทางอาหารชาติพันธุ์ไทยจีน ไทยภาคกลางมากขึ้น (ตามชาติพันธุ์ที่ได้รับการยอมรับและมีเครือข่ายที่ใหญ่) ส่วนวัตถุประสงค์เพื่อประกอบพิธีกรรมค่อนข้างลดน้อยลงมาก มีการปรุงแต่งเพื่อเซ่นไหว้ ประกอบพิธีกรรมบ้าง แต่เป็นเพียงรายการที่เป็นการเตรียมในปริมาณการเซ่นไหว้ (หัวหมู ไข่ต้ม ไก่ต้มชุดเล็กชุดเดียว) เท่านั้น นอกนั้นจะเป็นการกำหนดอาหารเพื่อถวายพระ และแยกเป็นอาหารในการเลี้ยงแขกที่มาร่วมงานที่แตกต่างกันไปตามฐานะของเจ้าภาพ

1.2 **ชนิดของอาหาร** ผลการศึกษาพบมีสภาพการเปลี่ยนแปลงดังนี้

อดีต อาหารหลักของชาวไทยกวยประเภทอาหารคาว คือ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ได้แก่ สัตว์น้ำและสัตว์ป่า เช่น ปลา งู หมูป่า หนูนา กิ้งก่า เป็นต้น และอาหารประเภทแมง สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำและสัตว์เลื้อยคลาน เช่น แมงกุดจี่ แมงกระชอน แมงจี่นูน แมงตับเต่า ตั๊กแตน กบ เขียด อึ่งอ่าง งู กิ้งก่า ตุ๊กแก เป็นต้น ซึ่งหาได้ง่ายตามแหล่งน้ำและป่าตามธรรมชาติ โดยนำมาปรุงและประกอบอาหารประเภทลาบ ก้อย ซุป หมก หลาม ต้ม แกง เป็นต้น และนำมาบริโภคร่วมกับอาหารหลักที่มีประจำทุกมื้อในการบริโภค คือ ข้าว (นิยมข้าวเหนียว หรือขนมจีน) หรือเผือก มัน กลอยกินแทนข้าว และน้ำพริกปลาร้า คู่กับเครื่องเคียงพืชผักสมุนไพรสด และยังนิยมการปรุงแต่งผักพื้นบ้านเป็นอาหาร โดยนิยมรับประทานผักพื้นบ้าน เพราะเป็นพืชผักที่มีกลิ่นหอม รสร้อน เปรี้ยว ฝาด รสขม เช่น ผักเพกา สะเดา ผักหูเสือ ผักแพว (ผักไผ่) ผักกาดฮึน ยอดมะกอก ผักเม็ก ผักติ้ว ผักกระโดน ผักเหล่านี้ล้วนมีสรรพทางยาด้วยวิธีการทำผักดอง การตำส้ม การซุปผัก และการแกงอ่อม เป็นต้น อีกทั้งอาหารจากแมงแมลงต่างๆ ได้แก่ การจี่ การคั่ว การทอด การทำจ่อม ทำป่น ทำน้ำพริก ทำลาบก้อย ทำหมก แกงและเอาะ เช่น คั่วแมงจี่นูน ลาบหรือก้อยจักจั่น ทอดดักแด้ ตั๊กแตนชนิดต่างๆ น้ำพริกแมงดา จ่อมแมงละงำ (รวมกับปลาซิวและกุ้ง) เป็นต้น

ส่วนประเภทอาหารหวาน คือ ที่มีการปรุงจากข้าว เช่น ข้าวต้มมัด กระยาสารท ข้าวจี่ เป็นต้น แต่นิยมนำมาเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงพระและเลี้ยงคนในประเพณีที่สำคัญทางพุทธศาสนา เช่น บุญมหาชาติ บุญเดือนหก บุญกฐิน เป็นต้น ถ้าจะบริโภคทั่วไปจะนิยมบริโภคผลไม้สดตามฤดูกาล เช่น กล้วยน้ำว้า มะพร้าวอ่อน มะม่วง เป็นต้น

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยนิยมบริโภคและรับประทานอาหารหลักประเภทอาหารคาว คือ อาหารที่ปรุงแต่งจากวัตถุดิบที่เป็นเนื้อที่เป็นสัตว์เลี้ยงและที่มีขายตามตลาดท้องถิ่น ได้แก่ ปลา หมู เป็ดไก่ วัว โคกระบือ เป็นต้น โดยนิยมนำมาประกอบและปรุงแต่งแบบต้ม แกง ทอด ผัด ปิ้งย่างแบบสุก แต่รายการอาหารในแต่ละมื้อจะบริโภคข้าว (ปรุงแบบข้าวเจ้า, ข้าวเหนียว) และรับประทานคู่กับน้ำพริกและผักสด ต้ม,ลวก เสมอ ลดการบริโภคแมง สัตว์เลื้อยคลาน สัตว์ป่า เพราะมีปริมาณน้อยลงและหายากขึ้น

ส่วนประเภทอาหารหวาน นิยมนำมาปรุงร่วมกับกะทิ เช่น ข้าวต้มมัด บวชกล้วย บวชมัน ขนมตาล และผลไม้สดตามฤดูกาล

1.3 **วัตถุดิบ ส่วนประกอบของอาหาร และเครื่องปรุงรส** ผลการศึกษาพบมีสภาพการเปลี่ยนแปลงดังนี้

อดีต ชาวไทยกวยจะมีการประกอบอาหารและการเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหาร ส่วนใหญ่พึ่งพาจากทรัพยากรธรรมชาติ พันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ป่า สัตว์จากธรรมชาติตามฤดูกาล โดยนำมาปรับและปรุงแต่งด้านอาหารและยาสมุนไพรรักษาโรคตามวัตถุดิบที่มีและหามาได้ และเครื่องปรุงรสนิยมใช้เกลือ น้ำมะขาม มดแดง น้ำตาลอ้อย และปลาร้า หรือผงนัว (ที่ทำจากปลาร้าแห้ง) ข้าวเบือ ซึ่งปรุงและหมักดองเอง อย่างเช่น การหมักปลาร้าจากปลาที่หาได้จากแม่น้ำตามธรรมชาติ ซึ่งมีหลากหลายชนิด ผสมเกลือ ข้าวคั่วและรำหยาบ เพื่อเก็บไว้ใช้ปรุงรสอาหารทุกชนิด

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยจะเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหารในการปรุงจะใช้เนื้อ พืชผักและเครื่องปรุงแต่งอาหารจากที่เพาะเลี้ยงเอง หรือซื้อหาตามท้องตลาดที่มีจำหน่าย ส่วนเครื่องปรุงรส นิยมใช้น้ำปลา เกลือ ซอสปรุงรส น้ำตาล ผงชูรส เครื่องหมักเครื่องเทศสำเร็จที่มีขายและซื้อสำเร็จจากตลาด และหรือรถเร่ตามหมู่บ้าน

1.4 **รสชาติอาหาร** ผลการศึกษาพบมีสภาพการเปลี่ยนแปลงดังนี้

อดีต ชาวไทยกวยนิยมอาหารรสเผ็ดและเค็ม

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยนิยมรสชาติอาหารนิยมหลากหลายมากขึ้น แต่ยังคงรสจัดและเข้มข้น ถ้าเป็นอาหารประเภทลาบ ก้อย ส้มตำ เป็นต้น ต้องมีรสเผ็ด เปรี้ยว เค็ม ส่วนอาหารหวาน อาหารว่าง ไม่นิยมมันจัด หวานจัด

2. **ด้านวิธีการปรุงและวิธีการประกอบอาหาร**

สภาพการเปลี่ยนแปลงของวิธีการปรุงและวิธีการประกอบอาหารของชาวไทยกวย ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

2.1 **ด้านการจัดหาและการจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงอาหาร** ผลการศึกษาพบมีสภาพการเปลี่ยนแปลงดังนี้

2.1.1 **การลดการพึ่งพาจากธรรมชาติ เปลี่ยนมาเพาะเลี้ยงบริโภคและการจัดจำหน่าย**

อดีต ชาวไทยกวยจะนำวัตถุดิบ ส่วนประกอบ เครื่องปรุงอาหารส่วนใหญ่ทั้งเนื้อ พืชผักต่างๆ ซึ่งนำมาจากธรรมชาติเกือบทั้งหมด เช่น ป่าชุมชน ตามแหล่งน้ำทางธรรมชาติ และหรือตามท้องไร่ท้องนา เช่น หมูป่า เก้งกวาง ไก่ป่า ปลาบึก ปลาสวาย ปลาหมอ ปลาดุกนา หนูนา กิ้งก่า กบ เขียด แมงจีนูน มดแดง ตั๊กแตน ดักแด้ไหม พืชผักสมุนไพรที่มีในป่า เป็นต้น

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยเริ่มมีเปลี่ยนการใช้วัตถุดิบ ส่วนประกอบ เครื่องปรุงอาหาร โดยส่วนใหญ่ทั้งเนื้อ พืชผักต่างๆ จะเลือกใช้บริโภคตามผลผลิตการเกษตรที่มีการเพาะปลูก เพาะเลี้ยงทั่วไป และหรือมีจำหน่ายในท้องตลาดชุมชน เช่น หมู ไก่ วัว กระบือ ปลาดุก ปลาช่อน ปลาตะเพียน เป็นต้น

2.1.2 **การลดภาระแรงงานในการจัดหาจัดเตรียมวัตถุดิบส่วนประกอบและเครื่องปรุงในการปรุงแต่งและการประกอบอาหาร** ผลการศึกษาพบมีสภาพการเปลี่ยนแปลงดังนี้

อดีต ชาวไทยกวยส่วนใหญ่จะมีการจัดหาและจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบ เครื่องปรุง ตลอดจนการปรุงแต่งและประกอบอาหารด้วยตนเองเกือบทั้งหมด เช่น การจับปลาจากหนองน้ำ การเก็บพืชผักจากป่า หรือเพาะเลี้ยงตามฤดูกาล เช่น การบริโภคเนื้อวัวควาย โดยจัดหาโคกระบือเองและทำการล้ม (ฆ่าและชำแหละ) ด้วยตนเองและแจกจ่ายไปตามครัวเรือนต่างๆ ถ้ามีปริมาณมากจะนำมาถนอมอาหารด้วยวิธีทำแห้ง เช่น เนื้อตากแดด การคั่วพริกหอมแห้ง ข้าวคั่ว และหมักดอง เช่น ปลาร้า ข้าวเบือ ผักดองเค็ม เป็นต้น เพื่อเก็บไว้ปรุงแต่งประกอบอาหารในคราวต่อไป

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยส่วนใหญ่จะมีการจัดหาและจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบ เครื่องปรุง ตลอดจนการปรุงแต่งและประกอบอาหารมาจากการเพาะปลูก เพาะเลี้ยงบางส่วน และส่วนใหญ่จะหาซื้อสำเร็จจากตลาด จากร้านค้า ในรูปแบบวัตถุดิบและเครื่องปรุงสำเร็จแล้วมาทดแทนการผลิต การประกอบอาหารและปรุงแต่งเอง เพื่อความสะดวกและความรวดเร็ว อย่างเช่น การบริโภคเนื้อโค กระบือ แต่การจัดหาและได้มาของเนื้อจะเกิดจากผู้ประกอบการค้าเนื้อโคกระบือ ชำแหละเพื่อจำหน่ายและสามารถบริโภคเนื้อโคกระบือได้ตลอดทั้งปี ไม่เฉพาะแต่ในโอกาสพิเศษเท่านั้น เพราะถ้าจัดเตรียมเองทั้งหมดจะมีขั้นตอนที่หลากหลายและยุ่งยาก

2.2 **การเลือกใช้วัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงอาหาร** ผลการศึกษาพบมีสภาพการเปลี่ยนแปลงดังนี้

อดีต ชาวไทยกวยนิยมการเลือกใช้วัตถุดิบ อย่างเช่น เนื้อจากสัตว์ป่าและสัตว์น้ำ แมลงแมงและพืชผักสมุนไพรตามธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น ส่วนประกอบอาหารส่วนใหญ่ประกอบด้วยพืชสมุนไพรและเครื่องเทศสด ปรุงแต่งกลิ่น รส พืชผักและผลไม้เป็นองค์ประกอบสำคัญ และมีโภชนาการและคุณค่าทางอาหาร ซึ่งจะเน้นผักพื้นบ้าน เช่น ผักยีหร่า ใบย่านาง ผักชีลาว สะระแหน่ ใบกระเพรา เป็นต้น โดยนิยมใช้ผักหลายๆ ชนิดปรุงในอาหาร เช่น แกงอ่อมชนิดต่างๆ ไม่นิยมใช้กะทิเป็นหลักในการประกอบอาหาร และไม่ชอบอาหารที่มันจัดหรือหวานจัด ถึงแม้ว่าจะเป็นอาหารหวานหรือขนมหวานก็ตาม ส่วนเครื่องปรุง นิยมใช้สิ่งที่มีอยู่ในครัวเรือน เช่น เกลือและปลาร้าปรุงรสสำหรับรสเค็ม และการปรุงอาหารด้วยปลาแดกหรือน้ำปลาร้านั้นเป็นที่นิยมจนกลายเป็นอาหารหลัก ซึ่งอาหารคาวทุกชนิดต้องใส่ปลาร้าเป็นเครื่องปรุงรส การบริโภคปลาร้ามีทั้งแบบเครื่องปรุงรส การบริโภคปลาร้าสุกและดิบในรูปอาหาร ถ้ารสเปรี้ยวนิยมใช้ผักที่มีตามธรรมชาติ เช่น ผักติ้ว (ผักแต้ว) ผักส้มพอดี (ใบกระเจี๊ยบ) ผักออบแอบ ลูกกะสัง (หมากสัง) ใบมะขามอ่อน เป็นต้น และเครื่องปรุง เช่น หอม พริก ถั่ว ข้าวจะนำมาเผาหรือคั่วก่อนนำมาประกอบอาหาร

สัดส่วนในการปรุงอาหารไม่ได้กำหนดแน่นอนตายตัว ส่วนมากจะใช้ความชำนาญ เช่น ได้กลิ่นก็ทราบได้ว่าชนิดนั้นจะเปรี้ยว เค็ม จืด หรือไหม้เกรียมไป มีรสขมไป ก็สามารถบอกได้โดยไม่ต้องชิม เป็นต้น ในด้านลักษณะอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ถ้าเป็นแกงจะมีน้ำพอขลุกขลิก ไม่ใช้น้ำมาก จะปรุงให้เหมาะที่จะใช้รับประทานเป็นกับข้าว เฉพาะข้าวเหนียวจิ้มเท่านั้น เช่น แกงอ่อมชนิดต่างๆ ห่อหมก และน้ำพริกต่างๆ ต้องปรุงไม่ให้มีน้ำมาก นอกจากอาหารจำพวกต้ม แกงที่ต้องการชดน้ำโดยเฉพาะ เช่น ต้มไก่กับใบมะขามอ่อน เป็นต้น

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยนิยมวัตถุดิบและส่วนประกอบอาหาร โดยเฉพาะเนื้อจากสัตว์ที่เพาะเลี้ยง เช่น เนื้อหมู ไก่ ไข่ เนื้อวัว ปลาต่างๆ เป็นต้น และผักพื้นบ้านและผักสวนครัวทั่วไป ที่เกิดจากการเพาะปลูก ส่วนเครื่องปรุง ยังคงใช้เกลือและน้ำปลาร้าในการปรุงแต่งอาหารให้มีรสเค็มอยู่บ้าง แต่จะมีการใช้น้ำปลา และถ้าต้องการให้รสชาติดีขึ้นจะนิยมใส่ผงชูรส (ผงสังเคราะห์รสชาติอาหาร) เครื่องปรุง เช่น หอม พริก ถั่ว ยังนิยมแต่ส่วนใหญ่จะใช้ที่มีการคั่วและบดแบบสำเร็จที่มีขายและซื้อสำเร็จจากตลาด

เริ่มมีการบันทึกสัดส่วนการปรุงแต่งและประกอบอาหารออกมาเป็นสูตรต่างๆ ตามผู้ประกอบอาหาร เมื่อส่วนใหญ่มีความเห็นว่าดีชอบรสชาติและการปรุงแต่งในสัดส่วนนี้ก็จะนำไปประกอบตามกัน

2.3 **การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การปรุงอาหาร** ผลการศึกษาพบว่ามีสภาพการเปลี่ยนแปลงดังนี้

อดีต ชาวไทยกวยมีการปรุงแต่ง การประกอบอาหารนิยมใช้เครื่องมืออุปกรณ์การปรุงอาหารที่ผลิตจากวัสดุทางธรรมชาติ ได้แก่ เตาดิน เตาถ่าน ไม้ฟืน ถ่านไม้ หม้อดิน หม้อและถ้วยจานช้อนสังกะสี ที่ผลิตและทำขึ้นได้ง่าย มีวัสดุอุปกรณ์ที่หาได้ในท้องถิ่น

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยมีการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การปรุงอาหารที่ผลิตขึ้นด้วยโลหะ การนำเทคโนโลยีและอุปกรณ์ไฟฟ้า เช่น เตาแก๊ส กระทะไฟฟ้า หม้ออะลูมิเนียม เข้ามาใช้และทดแทน เพื่อเพิ่มความสะดวกสบาย และความรวดเร็วในการจัดเตรียมและประกอบอาหาร

2.4 **ช่วงเวลาการปรุงและประกอบอาหาร** ผลการศึกษาพบมีสภาพการเปลี่ยนแปลงดังนี้

อดีต ชาวไทยกวยนิยมปรุงและประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือนทั้งเวลาเช้าตรู่ เที่ยงและเย็น หรือขณะที่มีความต้องการบริโภค จะไม่นิยมทำเก็บไว้รับประทาน นิยมปรุงเสร็จและบริโภคทันที

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยจะนิยมปรุงหรือประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือนในช่วงเช้าในปริมาณมากและสามารถนำมารับประทานช่วงเที่ยงได้ ส่วนตอนเย็นจึงจะเริ่มทำกันใหม่อีกครั้ง

2.5 **วิธีการปรุงแต่งและการประกอบอาหาร** ผลการศึกษาพบมีสภาพการเปลี่ยนแปลงดังนี้

2.5.1 **วิธีการประกอบอาหาร**

อดีต ชาวไทยกวยมีวิธีการประกอบอาหารที่นิยมมาก ได้แก่ การนึ่งการหุง การเผา การหลามและปิ้งย่าง การพล่า การลาบ การคั่ว การหมก ซุป ต้มแกง การตำน้ำพริกและผักผลไม้ เป็นต้น อย่างเช่นอาหารที่นิยม ได้แก่ การนึ่งข้าวเหนียว การทำข้าวหลาม การหลามปลา ปิ้งและหมกหน่อไม้ พล่าเนื้อ คั่วงู คั่วแมงต่างๆ เป็นต้น แต่ก็มีการหมก ซุป ต้มและแกง เช่น ต้มเปรต หมกหรืออ๋อหน่อไม้สด ซุบหน่อไม้ ซุบหัวปลี ซุปหน่อไม้ส้ม ซุบมะเขือ ซุบมะเขือพวง ซุบเห็ดไค ต้มเปรต แกงขี้เหล็ก แกงอ่อม (แกงจะไม่นิยมใส่กะทิ) เป็นต้น และยังนิยมน้ำพริก ตำผักผลไม้ต่างๆ เช่น น้ำพริกผักสด น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกแมงดานา และตำมะละกอ เป็นต้น ส่วนวิธีการปรุงเครื่องปรุงที่นิยม ได้แก่ การหมักเค็ม การดองส้ม เป็นต้น และการทำขนมชนิดต่างๆ การปรุงข้าวเป็นเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ นิยมใช้การหมัก การดองส้ม เช่น หมักสาโท ดองผักติ้ว ดองส้มหอม

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยมีวิธีการปรุง ประกอบอาหารอย่างเช่นเดิม แต่ขึ้นอยู่กับการจัดหาและจัดเตรียมวัสดุ วัตถุดิบ ส่วนประกอบในการประกอบอาหารแต่ละอย่าง ซึ่งปัจจุบันจะเริ่มมีน้อยและหายากขึ้น เช่น ไม้ไผ่ที่จะเผาและหลาม หน่อไม้สดที่จะหมกและซุป งูที่จะคั่วพริกแกง แมลงแมง เห็ดป่าบางชนิด เป็นต้น แต่การรับประทานหรือบริโภคอาหารเกือบทุกมื้อจะยังคงมีน้ำพริก บ้างปรุงแต่งเอง บ้างสำเร็จรูปที่มีการผลิตและวางขายในท้องตลาด (มีหลากหลายยี่ห้อและรสชาติให้เลือกซื้อหาได้ง่าย) และมีเครื่องเคียงเป็นผักสดผักลวกชนิดต่างๆ รับประทานพร้อมกับข้าวเหนียวร้อนๆ ร่วมกับอาหารปรุงแต่งประเภทเนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น หมู ไก่ ปลา ด้วยการนำมาทอด ผัด ต้ม แกง ย่าง เป็นต้น

2.5.2 **วิธีการดูแลรักษาและถนอมอาหาร การดูแลรักษาอาหาร**

อดีต ชาวไทยกวยมีการถนอมอาหารโดยการหมัก การดองส้ม การจ่อม อาหารด้วยเกลือ เช่น ปลาร้า ปลาจ่อม ผักส้ม เป็นต้น การทำแห้ง เช่น การตากแดด ได้แก่ เนื้อตากแห้ง ปลาแห้ง พริกแห้ง ข้าวตัง ข้าวพอง เป็นต้น การย่างไฟ เช่น ปลาย่างแห้ง

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยไม่นิยมถนอมอาหารเอง แต่หาซื้อได้ง่าย ซื้อสำเร็จจากตลาด เช่น ปลาแห้ง ผักกาดดอง พริกคั่วพริกป่น เป็นต้น ซึ่งมีขายและให้เลือกซื้อหลากหลาย จึงไม่จำเป็นต้องถนอมอาหารไว้เอง และอาจจะนำวัตถุดิบและส่วนประกอบอาหารที่เหลือจากการปรุงในแต่ละมื้อทำการแช่แข็ง โดยใช้ช่องแช่แข็งของตู้เย็น หรือ แช่น้ำแข็ง เพื่อชะลอการเน่าเสียของอาหาร แต่จะได้ผลไม่นานเท่าที่ควร

2.5.3 **การปรุงสุกปรุงดิบ**

อดีต ชาวไทยกวยนิยมการปรุงแบบสุกๆ ดิบๆ และใช้ผักที่มีกลิ่นหอมหรือกลิ่นฉุน เผ็ด ร้อน เพื่อดับกลิ่นคาวและมีคุณค่าทางด้านสรรพคุณยาสมุนไพร ได้แก่ อาหารจำพวกลาบ ก้อย หรือลาบเลือดที่ทำจากเนื้อวัว เนื้อหมู ปลา อาหารเหล่านี้ชาวบ้านถือว่าดีที่สุดหากปรุงสดๆ เครื่องปรุงดับกลิ่นคาวที่เป็นเครื่องเทศในลาบ ส่วนใหญ่มีกลิ่นหอมรสร้อนรสเผ็ดรสเปรี้ยวปรุงแต่ง เช่น พริกป่น ข้าวคั่ว หัวหอมแดง หอมผักชี (ป้อม) ผักต้นหอม (บั่ว) สะระแหน่ ผักชีฝรั่ง (หอมเป) ข่าสด มะนาว มะม่วง เป็นต้น

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยเปลี่ยนมานิยมการปรุงแบบสุกมากขึ้น เพราะเกิดจากวัตถุดิบที่นำมาปรุงและประกอบอาหารโดยเฉพาะเนื้อสัตว์จะมีพยาธิ หรือเชื้อโรคที่สามารถทำร้ายผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วยได้ แต่ก็ยังคงใช้ส่วนประกอบและเครื่องปรุงที่เน้นเครื่องเทศและพืชผักสมุนไพรคลุกเคล้าเช่นเดิม

3. **ด้านรูปแบบการบริโภคอาหาร**

สภาพการเปลี่ยนแปลงของรูปแบบการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

3.1 **การบริโภคอาหารแบบสด แบบดิบ** ผลการศึกษาพบมีสภาพการเปลี่ยนแปลงดังนี้

อดีต ชาวไทยกวยนิยมบริโภคเนื้อสดๆ หรือบริโภคสุกๆ ดิบๆ ถือว่ามีรสอร่อยให้กำลังดี และเป็นสัญลักษณ์ความเป็นลูกผู้ชาย อาหารที่ปรุงสุกๆ เป็นอาหารสำหรับเด็กและผู้หญิง และการบริโภคอาหารสำหรับงานพิเศษ ได้แก่ อาหารประเภทเนื้อต่างๆ ขนมจีน ข้าวต้มมัด ไม่นิยมซื้อเนื้อจากตลาดส่วนใหญ่จะล้มวัวเอง เพราะเกรงว่าจะมีเนื้อกระบือปนหรือเนื้อไม่สด และแต่ละมื้อจะมีผักสดในสำรับข้าว เพราะชาวบ้านเก็บผักจากป่าจากนามาหมุนเวียนตลอดปี นอกจากนี้ยังตระหนักถึงคุณค่าทางสมุนไพรของผักหลายชนิดเป็นอย่างดีจึงบริโภคผักเพื่อสุขภาพ และปรุงพืชผักสมุนไพรต่างๆ เป็นเครื่องดื่มและยาเพื่อบริโภค หลายชนิด ได้แก่ น้ำใบบัวบกหรือผักหนอก มีสรรพคุณ แก้ร้อนใน กระหายน้ำ ยาบำรุงกำลังและขับปัสสาวะ ดื่มในฐานะยาและแทนน้ำได้ น้ำใบเตย มีสรรพคุณ ดับการกระหายน้ำและบำรุงหัวใจ น้ำมะตูม มีสรรพคุณแก้กระหายน้ำ แก้ลม แก้เสมหะ แก้มูกเลือด บำรุงธาตุไฟ น้ำเมา เป็นเครื่องดื่มที่ปรุงขึ้นมาเพื่อประกอบในพิธีกรรมต่างๆ การบริโภคในโอกาสที่มีงานประเพณี งานประจำปี เพื่อเลี้ยงญาติมิตรแขกที่มาร่วมงานประเพณี

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยเปลี่ยนรูปแบบการบริโภคด้วยการปรุงสุกมากขึ้น มีการรับประทานแบบดิบตามความชอบส่วนตัวบ้าง แต่มีจำนวนน้อยลงมาก เพราะมีความตระหนักถึงความปลอดภัยในการบริโภคจากเนื้อดิบมากขึ้น ส่วนประเภทผักจะนิยมนำมาลวกและต้มก่อนและรายการอาหารและการปรุงแต่งก็ยังนิยมรับประทานเช่นเดิมเหมือนในอดีต

3.2 **ลักษณะวิธีการรับประทาน** ผลการศึกษาพบมีสภาพการเปลี่ยนแปลงดังนี้

อดีต ชาวไทยกวยส่วนใหญ่จะนิยมปูเสื่อนั่งกับพื้น ร่วมรับประทานอาหารระหว่างครอบครัว พ่อ แม่ พี่ น้อง จะจัดข้าวใส่ถ้วยจาน มีถาดรองรับเป็นสำรับอาหาร เรียกว่า “พาข้าว” ศิลปะการจัดวาง ชาวไทยส่วยในอดีตก่อนจะกินข้าวต้องจัดพาข้าวก่อนพาข้าวก็คือการใช้กระด้งที่สานด้วยไม้ไผ่มีลักษณะเป็นรูปทรงกลม การจัดก็จะจัดกับข้าวไว้ตรงกลางถ้ามีผักก็จะจัดเรียงไว้รอบๆ ด้านในกระด้ง แล้วตักข้าวนั่งล้อมวงรับประทานร่วมกัน และนิยมกินข้าวกับมือ คือ ไม่มีช้อนแต่ถ้าเป็นช้อนก็จะเอาเปลือกหอยกาบไว้ตักกิน นั่งล้อมวงรับประทานกัน มีกระด้งเป็นสำรับใส่กับข้าวไว้ตรงกลาง

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยนิยมยังคงมีการรับประทานอาหารร่วมกัน แต่ไม่นิยมจัดเป็นแบบพาข้าว หรือเน้นศิลปะการจัดวาง ตกแต่งความสวยงามของอาหารน้อยลง เพราะนิยมการปรุงแต่งและจัดเตรียมรับประทานอาหารแบบง่ายๆ เน้นสะดวกและรวดเร็ว ซึ่งส่วนใหญ่ปัจจุบันนิยมนั่งรับประทานบนโต๊ะอาหาร การจัดวางเป็นวงและวางไว้ส่วนกลางของโต๊ะ จานข้าวจัดวางบนโต๊ะตามจุดที่มีเก้าอี้นั่งตามจำนวนผู้จะรับประทาน หรือถ้ากรณีเป็นการเตรียมอาหารในงานประเพณี โอกาสสำคัญหรือตามงานเลี้ยง จะนิยมจัดงานเป็นชุดและวางบนโต๊ะ (นิยมเรียกว่า โต๊ะจีน)

4. **ด้านกิจกรรมหลังการบริโภคอาหาร**

สภาพการเปลี่ยนแปลงของกิจกรรมหลังการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ซึ่งมีผลการศึกษาพบมีสภาพการเปลี่ยนแปลงดังนี้

อดีต ชาวไทยกวยภายหลังจากรับประทานอาหารเสร็จแล้วก็จะนั่งสูบยาเส้นมวนด้วยใบตองกล้วย เคี้ยวหมาก พูดคุยสนทนากัน (รอให้ข้าวลงแข้งลงขาสักพักหนึ่ง) รอให้อาหารมีการย่อยและคลายความอิ่ม แล้วค่อยแยกย้ายกันไปทำกิจกรรมอย่างอื่น

ปัจจุบัน ชาวไทยกวยภายหลังจากรับประทานอาหารเสร็จแล้ว ต่างแยกย้ายไปทำภารกิจส่วนตัว เช่น เริ่มทำงานใหม่ ทำงานที่คั่งค้างไว้ นั่งชมรายการโทรทัศน์ เป็นต้น

ตารางที่ 4.7 **แสดงการเปรียบเทียบสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยระหว่างอดีตและปัจจุบัน**

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
1. ด้านอาหาร	
1.1 วัตถุประสงค์ของการบริโภคอาหาร - วัตถุประสงค์การบริโภคอาหารแบ่งออกได้ 3 วัตถุประสงค์ ได้แก่ 1. การบริโภคเพื่อดำรงชีวิต ซึ่งมีอาหารที่ปรุงแต่งและประกอบแบบง่ายๆ มีค่าใช้จ่ายไม่สูงมากนักและคำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภคและสมาชิกในครัวเรือนแต่ละวัน และมีปริมาณพอเหมาะตามจำนวนสมาชิกของครอบครัว 2. การบริโภคเพื่อสังคม เน้นศูนย์รวมของเครือญาติ และมิตรมารับประทานร่วมกันในโอกาสงานประเพณีและโอกาสพิเศษของครอบครัว	- วัตถุประสงค์การบริโภคอาหารแบ่งออกได้ 3 วัตถุประสงค์เช่นเดิม แต่ละวัตถุประสงค์จะมีลักษณะอาหาร การปรุงแต่งแตกต่างออกไป การปรุงแต่งอาหารที่ใช้วัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงในรูปแบบสำเร็จมากขึ้น ไม่ยุ่งยากมากนัก ส่วนการบริโภคเพื่อสังคม ยังคงบ่งบอกถึงฐานะ การยอมรับทางสังคมของเจ้าภาพค่อนข้างมาก ไม่นิยมปรุงแต่งเอง จะมีการจัดจ้างพ่อครัวแม่ครัว ร้านอาหารดำเนินการแทน และเน้นไปทางอาหารชาติพันธุ์ไทย จีน ไทยภาคกลางมากขึ้น ส่วนวัตถุประสงค์เพื่อ

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
3. การบริโภคเพื่อการประกอบพิธีกรรม อาหารนำมาเป็นเครื่องเซ่นไหว้ เสร็จจะนำมาเลี้ยงผู้ที่เข้าร่วมพิธีกรรม	ประกอบพิธีกรรม ค่อนข้างลดน้อยลงมาก มีการปรุงแต่งเพื่อเซ่นไหว้ เพื่อถวายพระ และแยกเป็นอาหารในการเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน ที่แตกต่างกันไปตามฐานะของเจ้าภาพ
1.2 ชนิดของอาหาร - อาหารคาว คือ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ได้แก่ สัตว์น้ำและสัตว์ป่า แมง สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำและสัตว์เลื้อยคลาน ซึ่งหาได้ง่ายตามแหล่งน้ำและป่าตามธรรมชาติ โดยนำมาปรุงและประกอบอาหารประเภทลาบ ก้อย ซุป หมก หลาม ต้ม แกง เป็นต้น และนำมาบริโภคร่วมกับอาหารหลักที่มีประจำทุกมื้อในการบริโภค คือ ข้าว (นิยมข้าวเหนียวหรือขนมจีน) หรือเผือก มัน กลอยกินแทนข้าว และน้ำพริกปลาร้า คู่กับเครื่องเคียงพืชผักสมุนไพรสด และยังนิยมการปรุงแต่งผักพื้นบ้านเป็นอาหารด้วยวิธีการทำผักดอง การตำส้ม การซุปผัก และการแกงอ่อม เป็นต้น อีกทั้งอาหารจากแมงแมลงต่างๆ ได้แก่ การจี่ การคั่ว การทอด การทำจ่อม ทำป่น ทำน้ำพริก ทำลาบก้อย ทำหมก เป็นต้น - อาหารหวาน คือ ที่มีการปรุงจากข้าว เช่น ข้าวต้มมัด กระยาสาทร ข้าวจี่ เป็นต้น แต่นิยมนำมาเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงพระและเลี้ยงคนในประเพณีที่สำคัญทางพุทธศาสนา ถ้าจะบริโภคทั่วไปจะนิยมบริโภคผลไม้สดตามฤดูกาล เช่น กล้วยน้ำว้า มะพร้าวอ่อน มะม่วง เป็นต้น	- อาหารคาว คือ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ได้แก่ ปลา หมู เป็ด ไก่ วัว โคกระบือ เป็นต้น ที่เลี้ยงไว้เองและที่มีขายตามตลาดท้องถิ่น ซึ่งนิยมนำมาปรุงและประกอบอาหารประเภทต้ม แกง ผัด ทอด ปิ้งย่าง ซุป หมก เป็นต้น และยังนำมาบริโภคร่วมกับอาหารหลักคือ ข้าว (ปรุงแบบข้าวเจ้า, ข้าวเหนียว) และรับประทานคู่กับน้ำพริกและผักสด ต้ม,ลวก เสมอ ลดการบริโภคแมง สัตว์เลื้อยคลาน สัตว์ป่า เพราะมีปริมาณน้อยลงและหายากขึ้น - อาหารหวาน นิยมนำมาปรุงร่วมกับกะทิ เช่น ข้าวต้มมัด บวชกล้วย บวชมัน ขนมตาล และผลไม้สดตามฤดูกาล
1.3 วัตถุดิบ ส่วนประกอบของอาหาร และเครื่องปรุงรส - การใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหาร ส่วนใหญ่	- การใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหารในการปรุง

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
พึ่งพาจากทรัพยากรธรรมชาติ พันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ป่า สัตว์จากธรรมชาติตามฤดูกาล โดยนำมาปรับและปรุงแต่งด้านอาหารและยาสมุนไพรรักษาโรคตามวัตถุดิบที่มีและหามาได้ - การใช้เครื่องปรุงรส นิยมใช้เกลือ น้ำมะขาม มดแดง น้ำตาลอ้อย และปลาร้าหรือผงนัว (ที่ทำจากปลาร้าแห้ง) ข้าวเบือ ซึ่งปรุงและหมักดองเองเพื่อเก็บไว้ใช้ปรุงรสอาหารทุกชนิด	จะใช้เนื้อ พืชผักและเครื่องปรุงแต่งอาหารจากที่เพาะเลี้ยงเอง หรือซื้อหาตามท้องตลาดที่มีจำหน่าย - การใช้เครื่องปรุงรส นิยมใช้น้ำปลา เกลือ ซอสปรุงรส น้ำตาล ผงชูรส เครื่องหมักเครื่องเทศสำเร็จที่มีขายและซื้อสำเร็จจากตลาด และหรือรถเร่ตามหมู่บ้าน
1.4 **รสชาติอาหาร** - นิยมอาหารรสเผ็ดและเค็ม ไม่นิยมอาหารหวาน	- นิยมรสชาติอาหารนิยมหลากหลายมากขึ้น แต่ยังคงรสจัดและเข้มข้น อาหารหวาน ไม่นิยมมันจัดหวานจัด
2. ด้านวิธีการปรุงและวิธีการประกอบอาหาร	
2.1 ด้านการจัดหาและการจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงอาหาร **2.1.1 การลดการพึ่งพาจากธรรมชาติ เปลี่ยนมาเพาะเลี้ยงบริโภคและการจัดจำหน่าย** - วัตถุดิบ ส่วนประกอบ เครื่องปรุงอาหารส่วนใหญ่ทั้งเนื้อ พืชผักต่างๆ ซึ่งนำมาจากธรรมชาติเกือบทั้งหมด เช่น ป่าชุมชน ตามแหล่งน้ำทางธรรมชาติ และหรือตามท้องไร่ท้องนา เป็นต้น	- วัตถุดิบ ส่วนประกอบ เครื่องปรุงอาหารส่วนใหญ่ทั้งเนื้อ พืชผักต่างๆ จะเลือกใช้บริโภคตามผลผลิตการเกษตรที่มีการเพาะปลูก เพาะเลี้ยงทั่วไป และหรือมีจำหน่ายในท้องตลาดชุมชน เช่น หมู ไก่ วัว กระบือ ปลาดุก ปลาช่อน ปลาตะเพียน เป็นต้น
2.1.2 การลดภาระแรงงานในการจัดหาจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงในการปรุงแต่งและการประกอบอาหาร - การจัดหาและจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบเครื่องปรุง ตลอดจนการปรุงแต่งและประกอบอาหารด้วยตนเองเกือบทั้งหมด เช่น การจับปลาจากหนองน้ำ	- การจัดหาและจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบเครื่องปรุง ตลอดจนการปรุงแต่งและประกอบอาหารมาจากการเพาะปลูก เพาะเลี้ยงบางส่วน และส่วน

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
การเก็บพืชผักจากป่า หรือเพาะเลี้ยงตามฤดูกาล เช่น การบริโภคเนื้อโคกระบือ โดยจัดหาโคกระบือเองและทำการล้ม (ฆ่าและชำแหละ) ด้วยตนเอง และแจกจ่ายไปตามครัวเรือนต่างๆ ถ้ามีปริมาณมากจะนำมาถนอมอาหารด้วยวิธีทำแห้ง เช่น เนื้อตากแดด การคั่วพริกหอมแห้ง ข้าวคั่ว และหมักดอง เช่น ปลาร้า ข้าวเบือ ผักดองเค็ม เป็นต้น เพื่อเก็บไว้ปรุงแต่ง ประกอบอาหารในคราวต่อไป	ใหญ่จะหาซื้อสำเร็จจากตลาด จากร้านค้า ในรูปแบบวัตถุดิบและเครื่องปรุงสำเร็จแล้วมาทดแทนการผลิต การประกอบอาหารและปรุงแต่งเอง เน้นความสะดวกและความรวดเร็ว อย่างเช่น การบริโภคเนื้อโค กระบือ แต่การจัดหาและได้มาของเนื้อจะเกิดจากผู้ประกอบการค้าเนื้อโคกระบือ ชำแหละเพื่อจำหน่ายและสามารถบริโภคเนื้อโคกระบือได้ตลอดทั้งปี ไม่เฉพาะแต่ในโอกาสพิเศษเท่านั้น
2.2 การเลือกใช้วัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงอาหาร - การเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหาร เช่น เนื้อจากสัตว์ป่าและสัตว์น้ำ แมลงแมงและพืชผักสมุนไพรตามธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น - เครื่องปรุง ใช้สิ่งที่มีอยู่ในครัวเรือน เช่น เกลือและปลาร้าปรุงรสสำหรับรสเค็ม ด้วยน้ำปลาร้า ถ้ารสเปรี้ยว ด้วยผักติ้ว ใบกระเจี๊ยบ ผักออบแอบ ลูกกะสัง ใบมะขามอ่อน เป็นต้น และเครื่องปรุง เช่น หอม พริก ถัว ข้าวจะนำมาเผาหรือคั่วก่อนนำมาประกอบอาหาร - สัดส่วนในการปรุงอาหารไม่ได้กำหนดแน่นอนใช้ความชำนาญ ถ้าเป็นแกงจะมีน้ำพอขลุกขลิก อาหารจำพวกต้ม แกงที่ต้องการชดน้ำโดยเฉพาะจะปรุงด้วยน้ำมาก เช่น ต้มไก่กับใบมะขามอ่อน เป็นต้น	- การเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหาร โดยเฉพาะเนื้อจากสัตว์ที่เพาะเลี้ยง เช่น เนื้อหมู ไก่ ไข่ เนื้อวัว ปลาต่างๆ เป็นต้น และผักพื้นบ้านและผักสวนครัวทั่วไป ที่เกิดจากการเพาะปลูก - เครื่องปรุง ยังคงใช้เกลือและน้ำปลาร้าในการปรุงแต่งอาหารให้มีรสเค็มอยู่บ้าง แต่จะมีการใช้น้ำปลาและถ้าต้องการให้รสชาติดีขึ้นจะนิยมใส่ผงชูรส (ผงสังเคราะห์รสชาติอาหาร) เครื่องปรุง เช่น หอม พริก ถัว ที่มีการคั่วและบดแบบสำเร็จที่มีขายและซื้อสำเร็จจากตลาด - มีการบันทึกสัดส่วนการปรุงแต่งและประกอบอาหารออกมาเป็นสูตรต่างๆ
2.3 การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การปรุงอาหาร - การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การปรุงอาหารที่ผลิตจากวัสดุทางธรรมชาติ ได้แก่ เตาดิน เตาถ่าน ไม้ฟืน ถ่านไม้ หม้อดิน หม้อและถ้วยจานช้อนสังกะสี	- การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การปรุงอาหารที่ผลิตขึ้นด้วยโลหะ และอุปกรณ์ไฟฟ้า เช่น เตาแก๊ส กระทะไฟฟ้า หม้ออะลูมิเนียม เข้ามาใช้และทดแทน

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
2.4 ช่วงเวลาการปรุงและประกอบอาหาร - ปรุงและประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือน จะนิยมทำทั้งเวลาเช้าตรู่ เที่ยงและเย็น หรือขณะที่มีความต้องการบริโภค จะไม่นิยมทำเก็บไว้รับประทาน นิยมปรุงเสร็จและบริโภคทันที	- ปรุงและประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือน จะนิยมทำในช่วงเช้า ซึ่งมีปริมาณมากและสามารถนำมารับประทานช่วงเที่ยงได้ ส่วนตอนเย็นจึงจะเริ่มทำกันใหม่อีกครั้ง
2.5 วิธีการปรุงแต่งและการประกอบอาหาร **2.5.1 วิธีการประกอบอาหาร** - วิธีการประกอบอาหาร ได้แก่ การนึ่งการหุง การเผา การหลามและปิ้งย่าง การพล่า การลาบ การคั่ว การหมก ซุป ต้มแกง การตำน้ำพริกและผักผลไม้ เป็นต้น - วิธีการปรุงเครื่องปรุง ได้แก่ การหมักเค็ม การดองส้ม	- วิธีการปรุงและประกอบอาหารอย่างเช่นเดิม แต่ขึ้นอยู่กับการจัดหาและจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบในการประกอบอาหารแต่ละอย่าง ซึ่งปัจจุบันจะเริ่มมีน้อยและหายากขึ้น เช่น ไม้ไผ่ที่จะเผาและหลาม หน่อไม้สดที่จะหมกและซุปงูที่จะคั่วพริกแกง เป็นต้น - ไม่นิยมปรุงน้ำพริกเอง แต่จะซื้อสำเร็จรูปที่มีการผลิตและวางขายในท้องตลาด ซึ่งขายเป็นชุดพร้อมเครื่องเคียงผักสดผักลวกชนิดต่างๆ - อาหารปรุงแต่งประเภทเนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น หมู ไก่ ปลา ด้วยการนำมาทอด ผัด ต้ม แกง ย่าง เป็นต้น
2.5.2 วิธีการดูแลรักษาและถนอมอาหาร **การดูแลรักษาอาหาร** - มีการถนอมอาหารโดยการหมัก การดองส้ม การจ่อมด้วยเกลือ เช่น ปลาร้าปลาจ่อม เป็นต้น - การทำแห้ง เช่น การตากแดด ได้แก่ เนื้อตากแห้ง ปลาแห้ง พริกแห้ง ข้าวตัง ข้าวพอง เป็นต้น การย่างไฟ เช่น ปลาย่างแห้ง	- ไม่นิยมถนอมอาหารเอง แต่หาซื้อสำเร็จจากตลาด เช่น ปลาแห้ง ผักกาดดอง พริกคั่วพริกป่น เป็นต้น - การแช่แข็ง โดยใช้ช่องแช่แข็งของตู้เย็น หรือ แช่น้ำแข็ง
2.5.3 การปรุงสุกปรุงดิบ - การปรุงแบบสุกๆ ดิบๆ ได้แก่ อาหารจำพวกลาบ ก้อย หรือลาบเลือด ที่ทำจากเนื้อวัว เนื้อหมู ปลา หรือ อาหารจำพวกเนื้อปิ้งย่าง ที่เนื้อแห้งแต่มีสีแดงอยู่บางส่วน เป็นต้น	- การปรุงแบบสุกมากขึ้น เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคจากวัตถุดิบและส่วนประกอบอาหารนั้น

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
3. ด้านรูปแบบการบริโภคอาหาร	
3.1 การบริโภคอาหารแบบสด แบบดิบ - บริโภคเนื้อสดๆ หรือบริโภคสุกๆ ดิบๆ ไม่นิยมนำไปปรุงให้สุก จะใช้พืชสมุนไพรดับกลิ่นคาว - บริโภคผักสด เป็นเครื่องเคียงร่วมกับน้ำพริก	- บริโภคเนื้อและอาหารโดยมีการปรุงสุกมากขึ้น (แบบดิบบ้างแต่น้อย) แต่มีจำนวนน้อยลงมาก เพราะมีความตระหนักถึงความปลอดภัยในการบริโภค - การบริโภคผัก ส่วนใหญ่จะนำมาลวกและต้มก่อน
3.2 ลักษณะวิธีการรับประทาน - ปูเสื่อนั่งกับพื้น ร่วมรับประทานอาหารระหว่างครอบครัว พ่อ แม่ พี่ น้อง - จะจัดข้าวใส่ถ้วยจาน มีถาดรองรับเป็นสำรับอาหารเรียกว่า “พาข้าว” ศิลปะการจัดวาง ตั้งไว้กลางวง และรับประทานร่วมกัน - รับประทานข้าวด้วยมือ หรือใช้เปลือกหอยกาบไวตักกิน	- การจัดเป็นแบบพาข้าว หรือเน้นศิลปะการจัดวางตกแต่งความสวยงามของอาหารบ้างแต่น้อยลง เพราะนิยมการปรุงแต่งและจัดเตรียมรับประทานอาหารแบบง่ายๆ เน้นสะดวกและรวดเร็ว - นั่งรับประทานบนโต๊ะอาหาร การจัดวางเป็นวงและวางไว้ส่วนกลางของโต๊ะ จานข้าวจัดวางบนโต๊ะตามจุดที่มีเก้าอี้นั่งตามจำนวนผู้จะรับประทาน - การเตรียมอาหารในงานประเพณี โอกาสสำคัญหรือตามงานเลี้ยง จะนิยมจัดงานเป็นชุดและวางบนโต๊ะ (นิยมเรียกว่า โต๊ะจีน)
4. ด้านกิจกรรมหลังการบริโภคอาหาร	
- นั่งสูบยาเส้น มวนด้วยใบตองกล้วย - เคี้ยวหมาก - พูดคุยสนทนากัน	- เริ่มทำงานใหม่ - ทำงานที่คั่งค้างไว้ - นั่งชมรายการโทรทัศน์

4.2.3 **วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์**

ซึ่งผลการศึกษาวิจัยพบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ สามารถแบ่งออกได้ 5 ด้าน ดังนี้

1. **ด้านกายภาพ** ปัจจัยทางกายภาพของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

1.1 **การลดจำนวนชาติพันธุ์** คนที่มีเชื้อสายชาติพันธุ์กวยแท้เหลือน้อย จะมีแต่ผู้สูงอายุที่แยกอยู่ตามหมู่บ้านชุมชนต่างๆ ในเขตจังหวัดใกล้เคียง เพราะเกิดการแต่งงานข้ามชาติพันธุ์เดิม แล้วเกิดการผสมชาติพันธุ์และวิถีวัฒนธรรมความเป็นอยู่และการบริโภค

1.2 **การมีดินแดน พื้นที่อาศัยมีน้อยลง** ซึ่งอาจเกิดจากการสูญเสียดินแดนและความล่มสลายของกลุ่มชาติพันธุ์ และจากปัญหาทางเศรษฐกิจ อาชีพทำนาทำไร่ดั้งเดิมมีรายได้น้อย และมีภาระหนี้สินเพิ่มมากขึ้น ชาวไทยกวยมีการขายที่ดินทำกินและชำระหนี้สิน และการอพยพขยายพื้นที่ของชาติพันธุ์อื่นๆ เพิ่มมากขึ้น รุกล้ำยึดเขตพื้นที่เข้ามาแทนที่มากขึ้น ซึ่งสภาพวัฒนธรรมความเป็นอยู่ การบริโภคถูกแทนที่ตามไปด้วย

1.3 **การอพยพย้ายถิ่นฐาน ปลูกสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัย** จากการเปลี่ยนแปลงอาชีพและการแต่งงานมีครอบครัวใหม่ ซึ่งมีการขยายครอบครัว และย้ายตามคู่แต่งงาน หรือภูมิลำเนาของคู่แต่งงาน สภาพความเป็นอยู่และการบริโภคอาหารปรับสภาพไปตามสภาพแวดล้อมที่อาศัยอยู่

1.4 **บุคลิกภาพของกลุ่มชาติพันธุ์** ชาวไทยกวยส่วนใหญ่มีอุปนิสัยเป็นคนขี้อาย เงียบและขาดความมั่นใจตนเอง (โดยเฉพาะสุภาพสตรี) ให้ผู้ชายเป็นผู้นำและตนเป็นผู้ตาม และมีนิสัยเรียบง่าย ไม่ชอบความยุ่งยาก จึงกินอยู่และบริโภคอาหารที่ไม่มีการปรุงแต่งอะไรมาก มีวัตถุดิบและเครื่องปรุงอะไรจะประกอบตามนั้น และไม่ค่อยจะเปลี่ยนแปลงจากองค์ประกอบและรสชาติเดิมมากนัก

2. **ด้านเศรษฐกิจ** ปัจจัยทางเศรษฐกิจของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

2.1 **การอพยพแรงงาน หรือการเปลี่ยนแปลงการทำมาหากินในเมืองหลวงเมืองใหญ่ หรือนอกชุมชนมากขึ้น** จึงเปลี่ยนวิถีความเป็นอยู่ รับเอาวิถีการบริโภคอาหารแบบในเมือง และมีเวลาน้อยลง วัตถุดิบและเครื่องปรุงอาหารที่ทำกินจะหาทำเองไม่ได้ ต้องซื้อหาและเปลี่ยนไปตามแหล่งที่อยู่อาศัย จึงมีลักษณะกินอยู่อย่างง่ายๆ นานๆ ครั้งจะทำอาหารกินเอง และเลือกทำอาหารที่ปรุงแต่งง่ายและตามวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีเท่านั้น

2.2 **การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า** ซึ่งส่งผลต่อเศรษฐกิจของครอบครัว ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น แต่ก็มีรายจ่ายด้านการลงทุน รายจ่ายในชีวิตประจำวันและรายจ่ายในการซื้อเครื่องอำนวยความสะดวกเพิ่มขึ้น ทำให้มีหนี้สินตามมา โดยเฉพาะหนี้สินที่กู้ยืมมาใช้ในการลงทุน

2.3 **การเปลี่ยนแปลงอาชีพและรายได้** เดิมชาวไทยกวยส่วนใหญ่มีฐานะค่อนข้างยากจน อาชีพหลักทำนา ทำไร่ หาของป่าขาย แต่ปัจจุบันได้พัฒนาตามสภาพแวดล้อมและสถานการณ์มีการประกอบอาชีพค้าขาย รับจ้างมากขึ้น มีรายได้เพิ่มมากขึ้น สถานภาพทางเศรษฐกิจเปลี่ยนแปลงไป จึงให้ความสำคัญของการประกอบอาชีพมากกว่าการใช้เวลามาปรุงแต่งอาหารเหมือนเดิม

2.4 **การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรีประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ** แต่เมื่อมีการรวมกลุ่มอาชีพเพื่อทำการผลิตและจำหน่ายสินค้าของชุมชนขึ้น เป็นการเพิ่มบทบาทสถานภาพของสตรีมากขึ้น จากที่เคยทำงานบ้านภายในครอบครัว เลี้ยงบุตร หุงหาอาหาร ซึ่งชาวไทยกวยจะต้องใช้เวลาไปกับการทำงานกลุ่มฯ มากขึ้นนอกเหนือจากการทำนาทำไร่ตามปกติ จึงทำให้มีเวลาดูแลงานภายในบ้าน ตลอดจนเกิดการใส่ใจและให้ความสำคัญในการปรุงแต่งอาหารเพื่อบริโภคแก่ตนเองและครอบครัวน้อยลง เน้นการกินอยู่ง่ายๆ บางครั้งหาซื้อตามตลาดในชุมชน หรือในตัวเมือง

2.5 **การมีอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น** สภาพความเป็นอยู่มีแนวทางแบบชาติพันธุ์ไทยภาคกลางและชาติตะวันตกค่อนข้างมาก สืบเนื่องจากการพัฒนาพื้นที่ โครงสร้างพื้นฐาน การศึกษาของชาวไทยกวยเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งทำให้เกิดการรับรู้และความต้องการความเป็นอยู่ในแบบใหม่มากขึ้น ตลอดจนในชาติพันธุ์อื่นๆ จะมีอาหารในการบริโภคค่อนข้างหลากหลายและด้วยจากการพัฒนาทางเทคโนโลยีสมัยใหม่ซึ่งสามารถผลิตอาหารได้ง่ายขึ้นและสามารถปรุงแต่ง ประกอบบริโภคได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น เมื่อเปรียบเทียบจากการต้องมาปรุงแต่ง ประกอบอาหารเช่นเดิมจะเสียเวลาในการเตรียมและหาวัตถุดิบเครื่องเคียงค่อนข้างยุ่งยาก

2.6 **การพัฒนาระบบการตลาดและธุรกิจอาหาร** ปัจจุบันการประกอบธุรกิจมีการขยายตัวมากขึ้น โดยเฉพาะธุรกิจด้านอาหาร เช่น อาหารสำเร็จรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูป วัตถุดิบเครื่องปรุงสำเร็จ เป็นต้น ตลอดจนการขยายระบบตลาดมีการค้า การขายอาหาร วัตถุดิบ และเครื่องปรุงสำเร็จมีมากขึ้น เข้าถึงง่ายและมีขายโดยทั่วไป อาจนำเข้าสู่ชุมชนก่อให้เกิดความสะดวกสบายมากขึ้นในการซื้อหาและสนองความต้องการได้มากขึ้น

2.7 **การนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่าง ๆ** ซึ่งธุรกิจที่มีการแข่งขันสูง ทุกธุรกิจพยายามสร้างกลยุทธ์และนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารปรุงแต่งของตนด้วยสื่อต่างๆ ที่สามารถเข้าถึง

และโน้มน้าวใจได้ค่อนข้างมาก ตลอดจนบริการอย่างรวดเร็วและกว้างขวาง ซึ่งสามารถมาเปลี่ยนแปลงความคิดและความต้องการในการบริโภคได้ค่อนข้างมาก

3. **ด้านสังคมและวัฒนธรรม** ปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรมของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

3.1 **การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง** โดยผ่านกระบวนการปรับเปลี่ยนจากสภาพที่อยู่อาศัยและการประกอบอาชีพ ตลอดจนรูปแบบการดำรงชีวิตที่เน้นความรวดเร็ว และสะดวกสบาย ดังนั้น การบริโภคอาหารจึงค่อนข้างเน้นความสะดวก รวดเร็ว และปรุงแต่งง่ายๆ ไม่ต้องเตรียมวัตถุดิบที่ยุ่งและหายาก

3.2 **การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น** เกิดวัฒนธรรมผสม กลมกลืนกันตลอดจนแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม และเสริมแต่งกันเพิ่มมากขึ้น สภาพความเป็นอยู่ การบริโภคอาหารเกิดการผสมผสานตามชาติพันธุ์ของคู่แต่งงาน เพื่อการปรับตัวให้ครองคู่กันได้

3.3 **การเปลี่ยนแปลงจากครอบครัวรวมเป็นครอบครัวแยกขนาดเล็ก** การเปลี่ยนแปลงขนาดครอบครัว มีลักษณะครอบครัวเดียวมากขึ้น ตามสภาพเศรษฐกิจและสังคมสมัยใหม่ที่มีค่านิยมการย้ายหรือแยกครอบครัวออกมาอยู่กันเป็นครอบครัวขนาดเล็ก และการอพยพย้ายอาชีพเข้ามาทำงานในตัวเมืองใหญ่ ซึ่งส่วนใหญ่จะมาเฉพาะคนวัยหนุ่มสาวและพื้นที่อาศัยใหม่ คับแคบ ไม่ใหญ่โต กว้างขวางมากนัก ไม่สามารถอยู่กันเป็นครอบครัวใหญ่ได้

3.4 **สถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาทลง** คนรุ่นใหม่มีการอพยพโยกย้ายมาตั้งรกรากและประกอบอาชีพในเขตเมืองมากขึ้น ส่วนใหญ่จะมาในรูปแบบครอบครัวขนาดเล็ก และให้เวลากับการสร้างฐานะและอาชีพ จึงห่างจากการไปมาหาสู่ญาติพี่น้อง มิตรสหาย จึงทำให้ลดความสำคัญของบทบาทญาติพี่น้องและครอบครัวรวมลงค่อนข้างมาก

3.5 **การขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเอง** จากการสูญเสียดินแดนจากสงครามในอดีตทำให้ชาวไทยกวยที่คงเหลืออยู่ในปัจจุบันบางส่วนยังอับอายเมื่อถูกอ้างถึงชาติพันธุ์ของตนเอง วัฒนธรรมความเป็นอยู่ การบริโภคอาหารจึงไม่กล้านำเสนอ และเผยแพร่ออกไปเปรียบเทียบกับชนชาติพันธุ์อื่นๆ ที่ได้รับเกียรติยศ ความเป็นเจ้าของประเทศมากกว่า

3.6 **การขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และรักษาสูตรอาหารและรูปแบบการประกอบอาหารแบบเดิมไว้** ซึ่งอาจสืบเนื่องมาจากการเปิดใจและขาดจิตสำนึก ขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเองของชาวไทยกวยส่วนใหญ่ จึงทำให้เกิดการนำเอารูปแบบการบริโภคอาหารของชาติพันธุ์อื่นๆ และแบบยุคสมัยใหม่เข้ามาแทนที่จากรูปแบบเดิมของตนเอง จนเมื่อไม่ประกอบอาหารจากแบบดั้งเดิมของที่เคยทำมาตั้งแต่อดีต หรือทำบ้างไม่ทำบ้าง จึงอาจให้เกิดการผิดเพี้ยนแตกต่างจากเดิม หรือไม่เหมือนสูตรดั่งเดิมที่ทำกันมาได้

3.7 **ค่านิยมชาติพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ มีการขยายอำนาจ และการอพยพย้ายเข้ามาอาศัยในชุมชนของชาติพันธุ์อื่น ๆ มากขึ้น** ได้แก่ ชาติพันธุ์ไทยลาว ไทยเขมร ไทยจีน ชาติตะวันตก นำมาซึ่งวัฒนธรรมอื่นผสมผสานเข้ามาแทรกจึงอาจถูกกลืน และแทนที่ของวัฒนธรรมความเป็นอยู่ การบริโภคอาหารของชาติพันธุ์อื่นๆ ที่มีขนาดใหญ่กว่าแทนที่ได้

3.8 **ความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน** ผู้นำในชุมชนตระหนัก และให้ความสำคัญต่อการอนุรักษ์กลุ่มชนชาติพันธุ์ให้คงอยู่ ด้วยการสนับสนุนและส่งเสริมให้เกิดการยอมรับและสืบทอดกันของชาวไทยกวยในชุมชนของตนอย่างต่อเนื่องและชัดเจน ตลอดจนให้การตระหนักถึงคุณค่าของวัฒนธรรมความเป็นอยู่ การบริโภคของชาติพันธุ์ที่ควรให้เกิดการถ่ายทอดสืบต่อไปของลูกหลาน ซึ่งไม่ให้ความสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงตามรูปแบบวิถีชีวิตสมัยใหม่เพียงเท่านั้น

4. **ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม** ปัจจัยทางทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

4.1 **การเสื่อมสลายของทรัพยากร ระบบนิเวศ หรือความอุดมสมบูรณ์ลดน้อยลง** อดีตวัตถุดิบ เครื่องปรุงอาหารจะนิยมนำมาจากป่าและแหล่งน้ำตามธรรมชาติ ลดน้อยลงหรือหายากขึ้น จึงไม่สะดวกนำไปประกอบอาหาร

4.2 **การเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อมของชุมชน** ซึ่งส่งผลต่อความตระหนักถึงวิถีความเป็นอยู่ การบริโภคของชุมชน เพราะสิ่งแวดล้อมของพื้นที่อาศัยไม่เอื้อต่อการเป็นอยู่ที่ดี

5. **ด้านการศึกษา** ปัจจัยทางการศึกษาของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

5.1 **การมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชาติพันธุ์อื่น** การเรียนรู้ข้อมูล องค์ความรู้ทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาติพันธุ์อื่น ซึ่งอาจเกิดการเปลี่ยนทัศนคติด้านคุณภาพความเป็นอยู่และคุณภาพชีวิตด้านสุขภาพ อนามัยจากการอุปโภคและบริโภคอาหารมากขึ้น

5.2 **การศึกษาต่อในเขตเมืองใหญ่ของคนรุ่นลูกรุ่นหลาน** การขยายพื้นฐานการศึกษาให้สูงขึ้น และเกิดการเรียนรู้ในวัฒนธรรมและองค์ความรู้ในการดำเนินชีวิตแบบใหม่ของชาติพันธุ์อื่นๆ ที่มีการยอมรับมากกว่า ซึ่งมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทัศนคติและการเพิ่มองค์ความรู้การนำไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิตของคนรุ่นลูกรุ่นหลานชาวไทยกวยได้ค่อนข้างมาก ซึ่งอาจเกิดการเปรียบเทียบและให้การยอมรับมากกว่าชาติพันธุ์ไทยกวยเดิมของตนเอง

6. **อื่นๆ** ปัจจัยทางอื่นๆ ของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

6.1 **วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง** ไม่นิยมทำเองเหมือนในอดีต จะซื้อมาแทน แต่อาจไม่มีขายตามท้องตลาด เพราะบางอย่างมีเฉพาะในพื้นที่ชุมชน หรือในป่า หายากขึ้น

6.2 **ขั้นตอนการทำเครื่องปรุงบางอย่างยุ่งยาก** เช่น ปลาร้า ข้าวเบือ หาซื้อตามท้องตลาดง่ายกว่า เพราะขั้นตอนการทำและเตรียมค่อนข้างมีหลายขั้นตอนและใช้เวลานาน

6.3 **ค่านิยมและความต้องการความสะดวกสบายทางการอยู่อาศัย** ซึ่งมีผลต่อการเกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีการบริโภคและรูปแบบการกินการอยู่ของชาวไทยกวยค่อนข้างมาก

6.4 **การควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข** ซึ่งทำให้เกิดความรู้ การยอมรับของวัตถุดิบ เครื่องปรุง และวิธีการประกอบอาหารแบบเดิมอาจไม่ปลอดภัยและถูกสุขอนามัยเท่าที่ควร อาจมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เกิดการยอมรับและมีคุณภาพที่เหมาะสมในการบริโภคของตนให้ดีขึ้น

ผลการวิเคราะห์
ความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์

จากการศึกษาความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ประกอบด้วย สถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยจากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 ราย จากจำนวน 2 จังหวัด 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลดอำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอ สตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ ผลการศึกษาพบว่า

ตอนที่ 1 การศึกษาสถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย

1. สถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย

ลักษณะสถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย ประกอบด้วย เพศ อายุ ภูมิลำเนา ระดับการศึกษา สถานภาพของครอบครัว อาชีพ ซึ่งสามารถจำแนกสถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวยดังตารางภาคผนวก ก ที่ 1.1

ตารางภาคผนวก ก ที่ 1.1 แสดงสถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย

สถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
1. เพศ		
1. ชาย	156	39.0
2. หญิง	244	61.0
2. อายุ		
1. ต่ำกว่า 20 ปี	30	7.5
2. 20-30 ปี	109	27.3
3. 31-40 ปี	127	31.8
4. 41-50 ปี	92	23.0
5. 51-60 ปี	33	8.3
6. 60 ปีขึ้นไป	9	2.3
3. ภูมิลำเนา		
1. บ้านตรึม	67	16.8
2. บ้านแตล	66	16.5

สถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
3. บ้านตากลาง	67	16.8
4. บ้านหนองบัวเจ้าป่า	66	16.5
5. บ้านโนนแดง	67	16.8
6. บ้านศรีสุข	67	16.8
4. ระดับการศึกษา		
1. ระดับประถมศึกษา	122	30.5
2. ระดับมัธยมศึกษา,ปวช.	93	23.3
3. ระดับอนุปริญญา,ปวส.	61	15.3
4. ระดับปริญญาตรี	121	30.3
5. ระดับสูงกว่าปริญญาตรี	3	0.3
5. สถานภาพของครอบครัว		
1. โสด	54	13.5
2. สมรส	321	80.3
3. หย่าร้าง	13	3.3
4. หม้าย(คู่สมรสเสียชีวิต)	12	3.0
6. อาชีพ		
1. นักเรียน/นักศึกษา	44	11.0
2. พนักงานบริษัทเอกชน	93	23.3
3. รับจ้าง/กรรมกร	85	21.3
4. รับราชการ,รัฐวิสาหกิจ	16	4.0
5. ประกอบธุรกิจส่วนตัว/ค้าขาย	55	13.8
6. เกษตรกร	102	25.5
7. ว่างงาน/กำลังอยู่ระหว่างหางาน	5	1.3
7. รายได้ต่อเดือน		
1. ต่ำกว่า 5,000 บาท	81	20.3
2. 5,000 – 10,000 บาท	187	46.8
3. 10,001 – 15,000 บาท	82	20.5
4. 15,001 – 20,000 บาท	35	8.8
5. 20,001 – 25,000 บาท	12	3.0

สถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
6. 25,000 บาทขึ้นไป	3	0.8
รวม	**400**	**100**

จากตารางภาคผนวก ก ที่ 1.1 พบว่าในกลุ่มตัวอย่างชาวไทยกวยจำนวน 400 คน มีเพศหญิง (61.0) มากกว่าเพศชาย (39.0) อายุส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 31 – 40 ปี (31.8) รองลงมาอยู่ในช่วง 20 – 30 ปี (27.3) การศึกษาส่วนใหญ่อยู่ระดับประถมศึกษา (30.5) รองลงมาระดับปริญญาตรี (30.3) อาชีพส่วนใหญ่ยังเป็นเกษตรกร (25.5) รองลงมาพนักงานบริษัทเอกชน (23.3) และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 5,000 – 10,000 บาท (46.8) รองลงมาอยู่ระหว่าง 10,001 – 15,000 บาท (20.5)

โดยสรุปแล้วชาวไทยกวยส่วนใหญ่ที่ตอบแบบสอบถามเป็นหญิง (61.0) ช่วงอายุส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 31 – 40 ปี (31.8) การศึกษาส่วนใหญ่อยู่ระดับประถมศึกษา (30.5) ซึ่งอาชีพส่วนใหญ่ยังเป็นเกษตรกร (25.5) และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 5,000 – 10,000 บาท (46.8)

ตอนที่ 2 ศึกษาความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย

การศึกษาความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย โดยแบ่งออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่ ด้านกายภาพ ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและวัฒนธรรม ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ด้านการศึกษาและด้านอื่น ซึ่งได้ผลการศึกษาดังตารางภาคผนวก ก ที่ 1.2

ตารางภาคผนวก ก ที่ 1.2 แสดงปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย

ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย	$\overline{X}$	SD	แปลความ	ลำดับ
1. ด้านกายภาพ				
1.1 การลดจำนวนชาติพันธุ์	4.61	0.603	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	2
1.2 การมีดินแดน พื้นที่อาศัยมีน้อยลง	4.53	0.587	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	3
1.3 การอพยพย้ายถิ่นฐาน ปลูกสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัย	4.66	0.499	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1
1.4 บุคลิกภาพของกลุ่มชาติพันธุ์	4.49	0.584	เห็นด้วย	4

ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย	$\bar{X}$	SD	แปลความ	ลำดับ
2. ด้านเศรษฐกิจ				
2.1 การอพยพแรงงาน หรือการเปลี่ยนแปลงการทำมาหากินในเมืองหลวง เมืองใหญ่ หรือนอกชุมชนมากขึ้น	4.63	0.523	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	4
2.2 การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า	4.65	0.493	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1
2.3 การเปลี่ยนแปลงอาชีพและรายได้	4.61	0.552	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	6
2.4 การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรีประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ	4.48	0.588	เห็นด้วย	7
2.5 การอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น	4.64	0.506	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	3
2.6 การพัฒนาระบบการตลาดและธุรกิจอาหาร	4.61	0.527	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	5
2.7 การนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ	4.65	0.508	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	2
3. ด้านสังคมและวัฒนธรรม				
3.1 การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง	4.68	0.527	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	2
3.2 การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น	4.69	0.553	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1
3.3 การเปลี่ยนแปลงจากครอบครัวรวมเป็นครอบครัวแยกขนาดเล็ก	4.60	0.526	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	3
3.4 สถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาทลง	4.56	0.572	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	5
3.5 การขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเอง	4.56	0.536	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	4
3.6 การขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และรักษาสูตรอาหารและรูปแบบการประกอบอาหารแบบเดิมไว้	4.48	0.548	เห็นด้วย	7
3.7 ค่านิยมชาติพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ มีการขยายอำนาจ และการอพยพย้ายเข้ามาอาศัยในชุมชนของชาติพันธุ์อื่นๆ มากขึ้น	4.49	0.562	เห็นด้วย	6

ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย	$\bar{X}$	SD	แปลความ	ลำดับ
3.8 ความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน	4.48	0.570	เห็นด้วย	8
4. ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม				
4.1 การเสื่อมสลายของทรัพยากร ระบบนิเวศหรือความอุดมสมบูรณ์ลดน้อยลง	4.56	0.568	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1
4.2 การเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อมของชุมชน	4.42	0.603	เห็นด้วย	2
5. ด้านการศึกษา				
5.1 การมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชาติพันธุ์อื่น	4.54	0.538	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1
5.2 การควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาดสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข	4.47	0.612	เห็นด้วย	2
6. ด้านอื่น ๆ				
6.1 วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง	4.72	0.519	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1
6.2 วิธีการทำเครื่องปรุงบางอย่างยุ่งยาก	4.53	0.548	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	3
6.3 ค่านิยมและความต้องการความสะดวกสบายทางการอยู่อาศัย	4.54	0.509	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	2
6.4 การควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาดสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข	4.42	0.662	เห็นด้วย	4

จากตารางภาคผนวก ข ที่ 1.2 พบว่าในกลุ่มตัวอย่างชาวไทยกวย **ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในด้านกายภาพ** ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การอพยพย้ายถิ่นฐาน ปลูกสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัย (4.66) รองลงมา การลดจำนวนชาติพันธุ์ (4.61) และการมีดินแดน พื้นที่อาศัยมีน้อยลง (4.53) ตามลำดับ ในระดับเห็นด้วย คือ บุคลิกภาพของกลุ่มชาติพันธุ์ (4.49) **ในด้านเศรษฐกิจ** ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า (4.65) และการนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ (4.65) รองลงมา คือ อาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น (4.64) การอพยพแรงงาน หรือการเปลี่ยนแปลงการทำมาหากินในเมืองหลวง เมืองใหญ่ หรือนอกชุมชนมากขึ้น (4.63)

การพัฒนาระบบการตลาดและธุรกิจอาหาร (4.61) และการเปลี่ยนแปลงอาชีพและรายได้ (4.61) ตามลำดับ ในระดับเห็นด้วย คือ การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรีประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ (4.48) **ในด้านสังคมและวัฒนธรรม** ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น (4.69) รองลงมา คือ การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง (4.68) การเปลี่ยนแปลงจากครอบครัวรวมเป็นครอบครัวแยกขนาดเล็ก (4.60) การขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเอง (4.56) และสถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาทลง (4.56) ตามลำดับ ในระดับเห็นด้วย คือ ค่านิยมชาติพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ มีการขยายอำนาจ และการอพยพย้ายเข้ามาอาศัยในชุมชนของชาติพันธุ์อื่นๆ มากขึ้น (4.49) รองลงมา คือ การขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และรักษาสูตรอาหารและรูปแบบการประกอบอาหารแบบเดิมไว้ (4.48) และความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน (4.48) ตามลำดับ **ในด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม** ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การเสื่อมสลายของทรัพยากรระบบนิเวศ หรือความอุดมสมบูรณ์ลดน้อยลง (4.56) ระดับเห็นด้วย คือ การเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อมของชุมชน (4.42) **ในด้านการศึกษา** ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชาติพันธุ์อื่น (4.54) ระดับเห็นด้วย คือ การควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข (4.47) **ในด้านอื่น ๆ** ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง (4.72) รองลงมา คือ ค่านิยมและความต้องการความสะดวกสบายทางการอยู่อาศัย (4.54) และวิธีการทำเครื่องปรุงบางอย่างยุ่งยาก (4.52) ตามลำดับ ระดับเห็นด้วย คือ การควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข (4.42)

โดยสรุปแล้วชาวไทยกวย**ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งในด้านต่าง ๆ 5 ลำดับ คือ** วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง (4.72) รองลงมา คือ การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น (4.69) การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง (4.66) การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้าและการนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ (4.65) การอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น (4.64) ตามลำดับ

4.3 สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาวิจัยพลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งสามารถแสดงผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์การวิจัยทั้ง 3 ข้อ ได้ดังนี้

4.3.1 **วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 1 เพื่อศึกษาบริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมการดำรงชีวิต ตลอดจนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ซึ่งรวมทั้งรูปแบบการบริโภค ความเชื่อ และภูมิปัญญาด้านการบริโภคอาหารในประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ ของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์** ซึ่งจากการศึกษาสรุปโดยภาพรวมแบ่งการศึกษาออกเป็น 2 ประเด็น คือ **บริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตชาวไทยกวย** และ**วิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวย** ซึ่งมีรายละเอียดพบว่า

4.3.1.1 **บริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตชาวไทยกวย** ซึ่งผลการศึกษาวิจัยบริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตชาวไทยกวยทั้ง จำนวน 2 จังหวัด และ 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลอำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ สามารถแยกได้ตามหมู่บ้านที่ศึกษา

- **บริบททางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของชุมชน** โดยมีรายละเอียดในอดีตและปัจจุบันดังนี้ (นายลีลาศ โพธิ์สาร ผู้อาวุโสของชุมชนกวยบ้านแตล และพ่อวัง ดัชถุยาวัตร ผู้อาวุโสของชุมชนกวยบ้านตรึม (กันยายน: 2550) ให้สัมภาษณ์)

- **ประวัติความเป็นมาของชาวไทยกวย**

บรรพบุรุษชาวไทยกวยมีอายุประมาณ 300 ปี ปลายสมัยกรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี ความเกี่ยวเนื่องสมัยต้นกรุงธนบุรีเป็นราชธานี ประมาณ พ.ศ.2303-2310 สมัยการปกครองแบบโคตร ชาวกูยเรียก โขด (โคตร) มีตำแหน่งเทียบเท่ากำนัน การอพยพไม่ได้ลงมาคราวเดียวกัน แต่อพยพตามกับมาเรื่อยๆ ซึ่งอพยพมาจากอัตปือแสนแป แคว้นเมืองจำปาศักดิ์ ประเทศลาวในปัจจุบัน โดยมาเริ่มตั้งรกรากที่บ้านตรึมเป็นที่แรกและส่วนใหญ่อพยพขยายไปตามเขตอำเภอต่างๆ ในจังหวัดสุรินทร์ บุรีรัมย์ และศรีสะเกษ ซึ่งโดยทั่วไปจะเรียกลุ่มชาติพันธุ์นี้ว่า “ส่วย” (เขมรป่าดง) โดยชาวกูยสืบเชื้อสายมาจากคนยุคแรกๆ ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ทางตอนเหนือของประเทศกัมพูชา และเขตอีสานตอนใต้ของประเทศไทย ก่อนที่ชาวกัมพูชาและชาวไทยจะเข้ามาอยู่ ในอดีตชาวกูยในเขตอีสานใต้มีบทบาทในการส่งส่วยเป็นเครื่องบรรณาการแก่กรุงศรีอยุธยาเป็นประจำทุกปี ในรูปผลผลิตจากป่าเป็นเหตุหนึ่งที่ทำให้ชาวไทย ชาวลาว เรียก ชาวกูย ว่า ส่วย

ภาษาที่ใช้สื่อสารโดยการพูด คือ ตระกูลมอญ-เขมร, โซ เขาเรียกตามกลุ่มสำเนียงที่พูดว่า กูย, กวย โก้ย แปลว่า คน ยังแบ่งกลุ่มออกไปอีก เช่น กูยมลอ (เมโล) กูยคำเรย, กูยมรู, กรู

- **ด้านการปกครอง** มีการบริหารและกำหนดการปกครองเป็นแบบคณะกรรมการหมู่บ้าน ผู้นำผู้ปกครองหรือหัวหน้าหมู่บ้าน เรียกว่า พ่อบ้าน และมีศักดิ์ศรีด้วย ต่อมาได้มีการเปลี่ยนแปลงการปกครองใหม่ยกเลิกศักดินา และหันมาใช้กฎหมายลักษณะการปกครองท้องถิ่นแทน เมื่อปี พ.ศ.2575 ได้เปลี่ยนจากพ่อบ้านเป็นกำนัน, ผู้ใหญ่บ้าน ปกครองแบบพึ่งพาอาศัยกันโดยมีผู้อาวุโสเป็นผู้นำ

- **ด้านประชากร** จำนวนประชากรส่วนใหญ่เพศหญิงมากกว่าชาย และมีอายุระหว่าง 18-49 ปี และ 60 ปี ตามลำดับ

- **ด้านบุคลิกภาพ/ลักษณะของชุมชน** โดยลักษณะของชุมชน มีลักษณะเน้นความสัมพันธ์แบบเครือญาติพี่น้อง นิยมอาศัยอยู่รวมกันเป็นกลุ่มใหญ่และหนาแน่น หรือแบ่งเป็นคุ้ม ชาวกูยมีแต่งงานระหว่างชาติพันธุ์กูยกับกลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆ ที่เข้ามาอาศัยอยู่ในถิ่นเดียวกัน ส่วนใหญ่เป็นครอบครัวแบบขยายหรือครอบครัวใหญ่มีปู่ยาตายายพ่อแม่ลูก พี่น้องญาติ ตั้งบ้านเรือนอยู่ใกล้กันในพื้นที่ที่ได้รับการแบ่งจากพ่อแม่ บ้านเรือนสร้างแบบมั่นคง แข็งแรงเป็นบ้านครึ่งไม้ครึ่งตึก และในปัจจุบันหมู่บ้านนี้เป็นกลุ่มชนสามเผ่า อยู่ด้วยกัน คือ ไทยเขมร ไทยลาว ไทยส่วย

ลักษณะหน้าตาของชาวกูยส่วนใหญ่มีจมูกใหญ่ โหนกแก้มสูง มีผิวลักษณะดำแดง และขาว มีรูปร่างใหญ่ กำยำ มีแขนขายาว ในอดีตชาวกวยจะสวมเสื้อผ้าติดตัวแค่ตัวเดียวไม่มีเปลี่ยนเพราะเขาไม่ค่อยมีเสื้อผ้าสวมใส่ แต่ในปัจจุบันมีเสื้อผ้าสวมใส่มากขึ้นและเครื่องแต่งกายต่างๆ ก็เปลี่ยนไปมีรองเท้าสวมใส่ มีเครื่องสำอางต่างๆ เพิ่มขึ้นมามาก ชาวไทยกวยส่วนใหญ่มีอุปนิสัยยิ้มแย้มแจ่มใส ไม่โกรธง่าย ซื่อสัตย์ สุจริต เที่ยงธรรม ถือสัจจะเป็นหลัก ขยันหมั่นเพียรและชอบถ่อมตน อีกทั้งมีความรักความสามัคคีตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เคารพผู้สูงอายุ อยู่แบบเศรษฐกิจพอเพียง ได้พัฒนาช่วยสังคม วัฒนธรรม จริยธรรม และในปัจจุบันได้มีความสนใจกับการศึกษาเพิ่มสูงขึ้น และได้รับการศึกษาเกือบทุกครอบครัว

- **ด้านโครงสร้างพื้นฐาน/สาธารณูปโภค** ปัจจุบันหมู่บ้านที่อาศัยของชุมชนไทยกวยมีการพัฒนาด้านโครงสร้างพื้นฐานและสาธารณูปโภคและขยายเพิ่มต่อความต้องการใช้ของคนในชุมชนมากขึ้น ได้แก่ ด้านไฟฟ้า ประปา โทรศัพท์ (ตู้โทรศัพท์สาธารณะ) ถนนคอนกรีต ลูกยาง อ่างเก็บน้ำทางการเกษตร บ่อน้ำบาดาล เป็นต้น ซึ่งได้มาจากแผนงานการพัฒนาท้องถิ่นของภาครัฐ

- **ด้านภูมิประเทศ/ภูมิอากาศ** โดยส่วนใหญ่ชุมชนมีภูมิประเทศหมู่บ้านตั้งอยู่บนโคกเนินสูง ซึ่งมีแหล่งน้ำล้อมรอบคล้ายๆ โดยพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม พื้นที่ดอนเนินสูง ลาดชั้น

มีลำห้วยรอบหมู่บ้าน ลักษณะดินเป็นดินเหนียวปนทรายเหมาะแก่การเพาะปลูกการเกษตรผสมผสานและปศุสัตว์ ทรัพยากรด้านป่าไม้ชาวบ้านได้ถากถางจนเหลือน้อยมาก ในสมัยก่อนนับเป็นป่าทึบและมีต้นไม้ใหญ่ขึ้นเป็นจำนวนมาก เช่น ต้นโกนา ต้นมะขาว ต้นมะเกลือ ต้นแต้ และต้นโพธิ์บ้าน ต้นมะขาว เป็นต้น และเป็นที่อาศัยของสัตว์นานาชนิด เช่น ตะกวด งู หมู หมูป่า กระรอก เป็นต้น

และภูมิอากาศ มีลักษณะอากาศร้อนชื้น มีช่วงชื้นกับช่วงแล้ง หรือฝนตกแตกต่างกับฤดูแล้ง เห็นได้ชัดเจน สภาพทั่วไปแบ่งเป็น 2 ช่วง คือ ช่วงฤดูฝน เป็นช่วงที่มีมรสุมดีเปรสชั่น อากาศร้อนชื้น ในระหว่างเดือนมิถุนายน-ตุลาคม และช่วงฤดูแล้ง ในระหว่างเดือนมีนาคม-พฤษภาคม

- **ด้านการจัดการพื้นที่/ทรัพยากร** การใช้แหล่งน้ำทางการเกษตรของชุมชน มีการใช้แหล่งน้ำจากบ่อน้ำตื้น บ่อน้ำบาดาล น้ำหนอง น้ำสระขุดและลำห้วย การใช้งานพื้นที่ 2 ใน 3 ของพื้นที่ในชุมชนทั้งหมด จะใช้ทางการเกษตร และ 1 ใน 3 กำหนดเป็นที่อยู่อาศัย และโดยส่วนใหญ่เดิมผู้ที่อพยพมาก่อนได้จับจองถือกรรมสิทธ์เป็นของตน ปัจจุบันมีกรมที่ดินเข้ากำกับดูแลในการถือครองที่ดิน

- **แหล่งทางการศึกษาและทางศาสนา** โดยแยกรายละเอียดได้ดังนี้

ชาวไทยกวยมีแหล่งทางการศึกษาของชุมชนมากมายและหลากหลาย ได้แก่ วัดเป็นที่อบรมจริยธรรม โรงเรียนในหมู่บ้านและในเขตพื้นที่ใกล้เคียง ทั้งระดับก่อนวัยเรียน (ศูนย์ก่อนวัยเรียน) ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานและระดับปริญญา ซึ่งเป็นแหล่งการศึกษาทางทฤษฎีหรือวิชาการ ศาลากลางหมู่บ้านหรือที่อ่านหนังสือชุมชน เป็นแหล่งที่อ่านหนังสือทั่วไป เช่น หนังสือพิมพ์ หนังสืออ่านเล่น และหนังสือนิทาน ตลอดจนที่บ้านก็เป็นแหล่งศึกษาค้นคว้า โดยการอบรมจากบิดา-มารดา ผู้ปกครองคอยช่วยแนะนำให้

ทางศาสนาชาวไทยกวยนับถือพระพุทธศาสนา ชอบทำบุญด้วยการเข้าวัดปฏิบัติธรรม เคารพผู้อาวุโส เชื่อเรื่องไสยศาสตร์ เวทมนต์คาถา ยาสมุนไพร สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ผีบรรพบุรุษ (ประเพณีแกลมอ หรือการเซ่นไหว้ (ปู่ตา))

- **ลักษณะสภาพทางเศรษฐกิจ** โดยสามารถแยกรายละเอียดได้ดังนี้

- **ด้านอาชีพ** ชาวไทยกวยส่วนใหญ่มีอาชีพหลัก คือ การทำนา อาชีพรอง คือ การทอผ้าไหม เลี้ยงวัวควาย ค้าขายและรับจ้าง เป็นต้น และปัจจุบันลูกหลานชาวไทยกวยมีการเข้ารับราชการเพิ่มมากขึ้น ซึ่งชาวไทยกวยส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่อครัวเรือนอยู่ระหว่าง 10,000 – 20,000 บาท และมีหนี้สินต่อครัวเรือนอยู่ระหว่าง 100,000 – 250,000 บาท

- **ฐานะทางเศรษฐกิจ** โดยประเมินจากรายได้เฉลี่ยและภาวะหนี้สินต่อครัวเรือนต่อปี ส่วนใหญ่มีระดับฐานะดีร้อยละ 10 ระดับฐานะปานกลางร้อยละ 40 ระดับฐานะยากจนร้อยละ 50

- **ลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรม** โดยมีรายละเอียดดังนี้

- **ด้านลักษณะเอกลักษณ์ของความเป็นชุมชน** มีรายละเอียดดังนี้

ชุมชนชาวไทยกวย จะกำหนดให้มีเจ้าโคตร (ผู้อาวุโสที่เข้าเคารพนับถือในหมู่บ้าน) เป็นผู้นำคำสั่งสอนจากผีบรรพบุรุษมาบอกลูกหลานให้ถือปฏิบัติต่อผู้สูงอายุ เช่น เหม่าจ้ำ ปู่ย่า ตายาย ถ้าเป็นลูกก็เชื่อฟังบิดา-มารดา ตามจารีตประเพณี เป็นการลดปัญหาด้านสังคมให้กับหมู่บ้านเป็นอย่างดี แต่ปัจจุบันลูกหลานชาวบ้านได้รับการศึกษาจากสถาบันการศึกษาต่างๆ ในเมืองได้ศึกษาเล่าเรียนตามแนววิทยาศาสตร์ ที่ให้ความสำคัญเกี่ยวกับเรื่องหลักการและเหตุผล ก็ได้ลดความเชื่อและจารีตประเพณี และให้ความสำคัญทางด้านกฎหมายของบ้านเมืองมากขึ้น และประชากรทั้งหมดนับถือศาสนาพุทธ

ชาวไทยกวยส่วนใหญ่ชอบความสนุกสนาน มีความรักสามัคคี ช่วยเหลือเกื้อกูลกัน อยู่กันแบบพี่แบบน้อง มีนิสัยรักสงบ ขี้อาย ไม่กล้าพูดคุยกับคนต่างถิ่น คนแปลกหน้า แต่เป็นคนใจดี ช่วยเหลือคนในชุมชนเดียวกัน

วัฒนธรรมทางภาษากูย โดยชาวไทยกวยจะมีการใช้ภาษาท้องถิ่นที่ใช้เป็นหลัก คือ ภาษาไทยส่วย ประมาณร้อยละ 80 ส่วนที่เหลือจะพูดไทยเขมร ไทยกลาง โดยภาษากูยจะมีสำเนียงแตกต่างกันตามกลุ่มพื้นที่ เช่น ชาวไทยกวยบ้านตรึม ไทยกวยบ้านตรมไพร สำเนียงพูดของชาวไทยกวยนั้นอ่อนหวาน ฟังแล้วรื่นหู มีสำเนียงแผวเบา แตกต่างจากสำเนียงชาวไทยกวยในเขตตำบลตรึม เวลาพูดมีเสียงดัง ซึ่งคล้ายกับภาษามอญ เขมร ลาว ผสมกับศิลปะดนตรี การขับร้องสำเนียงต่างๆ ตลอดจนการสวดมนต์ สะเดาะเคราะห์ สู่ขวัญ จะใช้ภาษาลาว โดยคุณตาสุพัฒน์ สุขแสนถาวร เล่าว่าภาษากูยนี้มีระบบคิดทางวัฒนธรรม ดังนั้น ผู้รู้วัฒนธรรมทางภาษากูยดีจึงต้องระวังเวลาใช้กับสังคมชาวกูย เพราะชี้ให้เห็นคุณค่าภูมิปัญญาที่สะสมกันมานาน ที่บ่งบอกความเป็นตัวตนของชาวกูยที่แท้จริง เช่น คำว่า โถล คำว่า ครุ๊ ถ้าเป็นผู้ชายไม่ควรใช้คำว่า “กูลโถล เพราะโถลใช้กับสัตว์ เช่น ตรีโถล (ควายตัวผู้) โขโตล (วัวตัวผู้) อหลิโถล (หมูตัวผู้) อาจอโถล (หมาตัวผู้) ดังนั้น กูยโถล คือ คนตัวผู้ เป็นข้อความที่ไม่ควรใช้

- **วิถีชีวิตความเป็นอยู่/การดำรงชีวิต** มีลักษณะดังนี้

ปัจจุบันดำรงชีวิตและความเป็นอยู่ แบบเรียบง่าย ไม่สับสนกับเศรษฐกิจโลกาภิวัฒน์ แต่มีส่วนร่วมและรับบทบาทในการช่วยเหลือกัน เอื้ออาทรต่อกัน รักสามัคคี

มีการช่วยเหลือ ดูแลความเรียบร้อยในการปกครองตามคุ้มต่างๆ ตระหนักให้ความสำคัญกับการพิธีกรรมทางศาสนา เช่น การทำบุญ ถวายภัตตาหารเช้า, เที่ยง มีวัดเป็นจุดศูนย์กลาง เนื่องจากเป็นชุมชนเปิด มีชาติพันธุ์หลากหลาย จึงทำให้วิถีชีวิตความเป็นกูยผสมผสานกับชาติพันธุ์อื่น โดยเฉพาะไทย เขมร ทั้งภาษา อาหาร และประเพณีพิธีกรรมต่างๆ มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมค่อนข้างมาก ความร่วมมือและช่วยเหลือกันค่อนข้างน้อยลง และเริ่มยึดติดกับวัตถุนิยม มีความเป็นอยู่ในรูปของชุมชนเมืองมากขึ้น

ความเชื่อและพิธีกรรม ชาวไทยกวยมีความผูกพันต่อผู้มีพระคุณบรรพบุรุษ เช่น ความเชื่อในพิธีกรรมมออะจึง เพื่อแสดงความผูกพันกับผีบรรพบุรุษต้องการให้ลูกหลานประพฤติปฏิบัติเป็นคนดีกับโคตรตระกูล เพื่อปลูกฝังความสามัคคี ในกลุ่มชาวไทยกวย หากลูกหลานทำผิดจารีตประเพณีที่ตามมาคือ จะเกิดเจ็บป่วย ดังนั้น ต้องทรงดูก่อนแล้วจึงทำพิธีกรรมเล่นแกลมอ หรือเล่นมอลลึง ความเชื่อพิธีกรรม “บรวล” เพื่อไล่ผีสิงในผู้ป่วยออกจากตัวผู้ป่วย ให้หายจากป่วย และความเชื่อในเรื่องสวดมนต์บ้าน เพื่อไล่เสนียดจังไรออกจากสังคมในหมู่บ้านความเชื่อ (ตะกวด) เป็นสัญลักษณ์ แห่งความอุดมสมบูรณ์

- **ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน** ได้แก่

- ประเพณีการแสดงเล่นบ้องไฟ

- การเล่นแกลมอ เล่นในฤดูกาลมีหมอแคน หมอกลอง ในภาษาสื่อเป็นภาษาลาว ส่วนมากเป็นการประยุกต์

- การแสดงหมอลำ ชอบนำมาแสดงงานเทศกาลและไม่เทศกาล มีการร้องเพลงหมอลำ เพลงลูกทุ่งและเพลงสากล เพลงพื้นบ้าน ทุกคนที่มาร่วมกิจกรรมเต้นรำตามจังหวะ

- กิจกรรมการจัดงานสวยสะพุก จะไม่เลือกฤดูกาล กิจกรรมในงานจะมีการเปิดเพลงพื้นบ้าน การประกวดร้องเพลงต่างๆ

- การแสดงรำเซิ้งและรัวกลองยาวตามจังหวะของกลอง

- **ความเชื่อและภูมิปัญญา** มีรายละเอียดดังนี้

- การสร้างศาลปู่ตา จุดใดที่มีต้นไม้ใหญ่ เชื่อว่าเป็นผีบรรพบุรุษพระภูมิเจ้าที่ปกปักคุ้มครองผู้ที่อยู่อาศัย และเชื่อว่ามีต้นไม้จะให้ความร่มเย็น ส่วนใหญ่จึงนิยมปลูกต้นไม้ในบริเวณเนินสูงๆ เช่น การปลูกต้นมะขาว ต้นมะเกลือ ต้นสำโรง ต้นตาล เป็นต้น โดยช่วยกันรักษาและให้เป็นที่เคารพศักดิ์สิทธิ์ จัดให้มีพิธีกรรมเซ่นไหว้บวงสรวงอย่างต่อเนื่อง ในเดือน

3,6 เป็นประจำ พิธีกรรมเดือน 3 นับเป็นการแสดงความขอบคุณเจ้าที่และศาลเจ้าปู่ตา (หยะจู้) ที่ให้ความคุ้มครองชีวิตชาวบ้าน พร้อมกับมีการลงมือทำไร่ทำนา ในเดือน 6 มีพิธีกรรมขวัญข้าว

- การเซ่นไหว้บรรพบุรุษหรือเจ้าปู่ตา ถึงฤดูกาลที่จะทำไร่, ทำนาก็จะมีการทำพิธีเซ่นไหว้ บรรพบุรุษหรือเจ้าปู่ตาทุกครัวเรือนจะต้องมีไก่ต้มและเหล้า นำมาประกอบพิธี ณ ศาลเจ้าปู่ตา และทำการเสี่ยงทายดูว่า ปีนี้ฝนตกตามฤดูกาล ข้าวปลาอาหารสมบูรณ์ดีหรือไม่ โดยจะมีการดูคางไก่ ถ้าคางไก่ดีแสดงว่ามีฤดูทำนาทำไร่นั้น ข้าวปลาอาหารสมบูรณ์ดี ฝนตกตามฤดูกาล ถ้าคางไก่ไม่ดีแสดงว่าฝนฟ้าไม่ค่อยจะดี ปัจจุบันยังถือปฏิบัติมาทุกปี และชาวไทยกวยจะมีการเซ่นไหว้บวงสรวงสังเวยผีบรรพบุรุษก่อนทุกครั้งเมื่อมีการทำพิธีตามประเพณีต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ และก่อนหลังทำนา เช่น งานบุญบั้งไฟ งานบุญพระเวส งานบุญข้าวจี้ เป็นต้น งานประเพณีเหล่านี้จะละเว้นการบวงสรวงสังเวยเสียมิได้ เพราะความเชื่อในผีบรรพบุรุษผู้ล่วงลับไปแล้วแต่อดีต ไม่ว่าจะเนินนานไปเท่าใดก็ตาม โดยเชื่อว่าวิญญาณของท่านเหล่านั้น ได้เกิดเป็นเทพสิงสถิตวนเวียนอยู่ใกล้กับตัวลูกหลานไม่ทอดทิ้งไปไหน จะคอยปกปักรักษาอำนวยโชค อำนวยความปลอดภัยแก่ลูกหลานที่กระทำดี คอยลงโทษผู้กระทำชั่ว การกระทำผิดประเพณีที่ดีงาม วิญญาณของบรรพบุรุษจึงเป็นจุดรวมน้ำใจของลุกหลานทั้งมวล และก็ได้รับการยกย่องเรียกขานกันว่า “เผาะจุ๊” ซึ่งแปลว่า “ปู่ตา” และสร้างศาลไว้เป็นที่สิ่งสถิตโดยมีบุคคลสำคัญ ผู้สูงอายุในหมู่บ้านคอยปฏิบัติดูแลรักษาบางโอกาสเรียกว่า “เคาจ้ำ” หรือตาเคาจำมีอยู่ทุกหมู่บ้าน ชนเผ่ากูย และเผาอื่นๆ ตามชนบทในภาคอีสาน

- ความเชื่อเรื่องตะกวด เป็นสัตว์เลี้ยงคลานชนิดหนึ่ง ตระกูลเดียวกับไดโนเสาร์ ซึ่งเชื่อกับว่าเป็นตัวเทพของบรรพบุรุษหรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า เผาะลุหรือ ปู่ตา ถ้าใครมีหรือทำร้ายจะมีอันเป็นไปถึงชีวิตอันเป็นความเชื่อตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน เมื่อถึงฤดูกาลจะลงมือทำไร่ทำนา และหลังเก็บเกี่ยวก็จะมีการเซ่นไหว้ ปู่ตาหรือบรรพบุรุษ ระหว่างเดือน 6 และเดือน 3 ทุกปี ก็จะมีการเลี้ยงปู่ตาหรือเซ่นไหว้บรรพบุรุษ เป็นการแสดงความเคารพ ข้าวปลาอาหารอุดมสมบูรณ์อยู่เย็นเป็นสุข ปกป้องคุ้มครองปลอดภัย และอันตรายทั้งปวง ครอบครัวเรือนจะต้องมีไก่ต้ม 1 ตัว เหล้า 1 ขวด หมากพลู ดอกไม้ ธูปเทียน เป็นของเซ่นไหว้ หากครัวเรือนใดมิไปเซ่นไหว้ถือว่าเป็นการไม่เคารพหรือหลบหลู่ ผีบรรพบุรุษ (ปู่ตา) อาจจะได้รับความเดือดร้อนต่างๆ นานาอย่างใด อย่างหนึ่งโดยไม่ทราบสาเหตุ ซึ่งเป็นความเชื่อที่สืบทอดกันมายาวนานเป็นประเพณีจะต้องปฏิบัติกันอย่างเคร่งครัดของชุมชนจนถึงปัจจุบัน ณ ศาลปู่ตา และปีใดฝนแล้ง กลุ่มชาวไทยกวยจะมีการเข้าทรงดูสาเหตุที่แล้ง ไม่มีฝนตกตามฤดูกาล จึงทำพิธีเซ่นสรวงแล้ว ได้ไปนำเอาตะกวด

นำมาทำพิธีแห่รอบบ้าน เพื่อให้ชาวบ้านทุกครอบครัวได้ปะพรมน้ำขมิ้นแล้วปล่อยให้ขึ้นต้นไม้ใหญ่

- ภูมิปัญญาการทอผ้า โดยนิยมการทอผ้าเป็นลาย เช่น ตะโลดลายตะแป๊ะ ลายเดี้ยน ลายขอ ลายแก๊บ ลายแกรง
- ภูมิปัญญาการทำนา โดยการใช้พันธุ์ข้าว เช่น พันธุ์ข้างนางดง พันธุ์ข้าวนางร้อยใหญ่ (แป้งกินไม่ได้) พันธุ์ข้าวนางร้อยน้อย (กินดี,ทำขนมก้อน, ขนมจีน) พันธุ์ข้าวดองเดียว ดองกษัตริย์ ดอกมะเขือ (ข้าวเหนียว) ปองแอว (ข้าวเหนียว) ข้าวกีบ, มะลิแดง อีกเหลือง ข้าวลวย
- ภูมิปัญญาด้านอาหาร เช่น แกงปู (ละแหวตวม) ตำน้ำพริกปลา จิ้มผัก (ผักลืมผัวลืมเมีย) แกงบอนใส่เนื้อไก่ แกงฟัก (กะดี) ตะไคร่น้ำ (ถาว) แกงสายบัว แกงขี้เหล็ก แกงมะรุมใส่ปลาแห้ง การดำรงชีวิตแบบพึ่งธรรมชาติและเศรษฐกิจพอเพียงเป็นหลัก

- **ประเพณี/พิธีกรรม** มีรายละเอียดดังนี้

- อโปล (การทำนาย) เป็นลักษณะความเชื่อในความสัมพันธ์ระหว่างคนบนพื้นโลกกับพระอาทิตย์และพระจันทร์ (การเกิดสุริยคราสและจันทรคราส**)** หรือเป็นความเชื่อในสิ่งที่มองไม่เห็นด้วยตาเปล่า ใช้อุปกรณ์บางอย่างเป็นสัญลักษณ์แทน กิจกรรมสำคัญ คือ การทำนายสิ่งร้ายต่างๆ ที่เกิดในชีวิตคน เช่น การทำนายโรคภัย การทำนายของหายหรืออื่นๆ ซึ่งพิธีกรรมและกิจกรรม โบล (เป็นภาษาเขมร) อโปล (เป็นภาษากูย) ซึ่งแปลว่า หาจุดตรงดิ่ง เป็นคำที่ใช้ในกิจกรรมต่างๆ ของคนกลุ่มชาติพันธุ์เขมรและกูย เช่น การดิ่งเสาเรือนเวลาสร้างบ้าน การเสี่ยงไข่เพื่อหาสถานที่เผาศพในป่าช้า โดยการนำไข่ดิบโยนข้ามศีรษะไปด้านหลังให้แรงที่สุด เมื่อไข่ตกลงพื้นแล้วแตกถือว่าสถานที่ตรงนั้นผีในป่าช้ายอมให้ปลงศพได้ หากไข่ไม่แตกต้องเสี่ยงทายใหม่ไปเรื่อยๆ จนกว่าไข่จะแตก

การทำพิธีอโปล จะมีหมออโปลนำเครื่องบูชาในพิธีกรรม ได้แก่ กรวยดอกไม้ 5 กรวย เทียนคู่หนึ่ง ข้าวสาร 1 ถ้วย เงิน 1 บาท หรือ 2 บาท (เงินค่าครูนี้เมื่อตนเป็นหมออโปลต้องเรียกเท่าจำนวนเงินที่ได้บูชาครูครั้งแรกนี้ หากเรียกมากหรือน้อยไปจะทำให้การทำนายไม่แม่นยำ หรือพิธีกรรมของตนจะไม่ศักดิ์สิทธิ์) เข้าไปในห้องมิดชิดที่เตรียมไว้ ปิดประตูหน้าต่าง แล้วจุดเทียนอธิษฐาน เอาอุปกรณ์ทำอโปลมาทำอโปลทำนายพระอาทิตย์ หรือพระจันทร์ที่กำลังเป็นคราส (แบบชาวบ้าน) 4 ทาย ได้แก่ 1. จุ (ขี้) ทายว่า ข้าวปลาปีนี้พอได้กินเท่านั้น 2. ตะเจียะ (คายออก) ทายว่าข้าวปลาได้น้อยไม่พอกินจะแล้งหนัก 3. แบกป๊วะ (ท้องแตก) ทายว่า ข้าวปลาจะอุดมสมบูรณ์ดี และ4. ระแหกเมือด (ปากฉีก) ทายว่า จะอดอยาก เป็นต้น และการทำนายในกรณีที่

ป่วยแล้วหาสาเหตุของโรคไม่ได้ คือ รักษาตามวิธีสามัญแล้วไม่หาย เช่น เด็กร้องไห้ผิดปกติ คนปวดศีรษะไม่หาย ร่างกายซีดผอมไม่ทราบสาเหตุ คนใจสั่น ตกใจง่าย คนอยู่ในอาการภวังค์ คนมีลักษณะซึมเศร้าผิดปกติ คนปวดท้องอย่างรุนแรง เป็นต้น อาการผิดปกติเหล่านี้ หากไปรักษาโรงพยาบาลไม่หาย ก็นิยมพาคนไข้ไปหาหมออโปล อีกทั้งการทำพิธีอโปลยังสามารถเสี่ยงทายไปทางด้านผิดผี ผิดครู ผิดผีปู่ย่า ผิดผีตายโหง ถูกคุณไสย ถูกผีป่าทำ ผิดคำบนบาน และมีเหตุอาเพศในบ้านเรือน เป็นต้น โดยใช้อุปกรณ์เสี่ยงทายแต่งต่างกันที่พบส่วนมากมี 4 ชนิด ได้แก่ 1. ใช้ฝาเต้าปูนที่มีห่วงบนยอดฝา 2. ใช้มีดพับหรือมีดสนากหรือตะไกรหนีบหมาก 3. ใช้มีดจักตอกปักปลายแหลมบนถ้วยชามกระเบื้องเคลือบที่ว่างเปล่า 4. ตั้งไข่ไก่ 1ฟองในจาน

- พิธีกรรมจับช้าง ชาวไทยกวยหรือกูยมีการจัดตำแหน่งหมอช้างโดยมีตำแหน่งกำลวงพืดจ๊าวเถื่อนเป็นตำแหน่งสูงสุดในกองคาราวานเดียวกัน โดยกำลวงพืด, กำลวงแกต หรือสะดำ, สะเดียงและจา ตามลำดับขั้น อยู่ในขบวนการไปกูบเท่าะด้าหรือไปจับช้างป่า และมีการปะชิหรือการปะชิมอ หรือการปะชิหมอช้างโดยหมอจาจะขี่ช้างต่อมาคล้องช้างสมมติ (ซึ่งเป็นช้างบ้านที่นำมาสมมติเป็นช้างป่า) วนซ้ายรอบศาลาหรือต้นไม้ 3 รอบ แสดงการไล่ตามระหว่างช้างกับช้างต่อ แล้วเข้ารับการปะพรมน้ำมนต์ผีปะกำ โดยมีกำลวงพืดปะชิญัย เป็นผู้สวดคาถาตลอดกระบวนการ ครั้นเสร็จพิธีก็จะนับเป็นหมอช้างระดับจา

- พิธีอยู่กรรมหรือเซ่นผีปะกำ ตามปกติชาวกูยเลี้ยงช้าง จะทำพิธีไหว้ศาลปะกำประจำตระกูลเป็นประจำทุกปี เช่นเดียวกับชาวไทยถิ่นอื่นๆ ที่นำอัฐิของบรรพบุรุษออกสรง และทำบุญในวันสงกรานต์ ถ้ามีญาติผู้ใหญ่หรือครูบา ก็จะไปเรียนเชิญครูบาบ้านอื่นมานำประกอบพิธี เมื่อได้เวลาเซ่นไหว้ บรรดาหมอและควานช้างจะนำหนังปะกำของตนมาวางกองรวมกันเป็นกอง 3 กอง คือ หนังปะกำครูบาอยู่ตรงกลางเรียกว่า ปะกำหลวง กองปะกำสดำอยู่ทางขวา ของหมอเสดียงอยู่ทางซ้ายแล้วจัดวางเครื่องเซ่น ได้แก่ หัวหมูพร้อมเครื่องใน, ไก่ต้ม, กรวยดอกไม้, เหล้าขาว, เทียนขี้ผึ้ง, ข้าวสวย, บุหรี่, หมาก, แกง, น้ำเปล่า, ขมิ้นผงและด้ายผูกข้อมือ เมื่อจัดวางเครื่องเซ่นแล้ว ครูบา หรือ ปะกำหลวงก็จะเริ่มพิธีด้วยการจุดเทียน ปักลงบนเครื่องเซ่นจนครบยกพานขันหมากเบ็ณจ์ขึ้นอธิษฐาน บูชาร่ายมนต์ แล้วเชิญเทวดาอารักษ์ และสิ่งศักดิ์สิทธิ์มารับเครื่องเซ่น ทุกคนในปริมณฑลจะเรียกชื่อ “อาคง...เอย” แล้วเชิญมารับเครื่องบัตรพลีพร้อมออกปากขอพร รินน้ำให้ล้างมือ รินเหล้าให้ดื่ม เชิญชวนให้รับประทาน เครื่องคาวหวาน ผลัดเปลี่ยนรินเหล้าให้ครบ 3 รอบ รินน้ำให้ดื่ม จุดบุหรี่ให้สูบ แล้วประธานในพิธีอธิษฐานเสี่ยงทาย ถอดคางไก่ทำนายตามสภาพกระดูกคางไก่

- พิธีกรรมมม็วด และ มอ – ออ ของชาวเขมรและชาวกูย มม็วด หรือ มอ- ออ เป็นภูมิปัญญาในการรักษาโรคด้วยเพลง ดนตรี กฎระเบียบทางสังคม เพื่อการสืบสานมรดกแห่งบรรพบุรุษ และเข้าเงื่อนไขทางวัฒนธรรมในความเชื่อเรื่องการขอฝน เพื่อความอุดมสมบูรณ์ของชนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้แต่โบราณ มม็วด หรือ มอ – ออ เป็นพิธีกรรมที่มีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อรักษาโรคด้วยเสียงดนตรี น่าจะถือเป็นสาขาหนึ่งในวิชาแพทยศาสตร์ ซึ่งสืบทอดกันมาเป็นเวลานาน ชาวจังหวัดสุรินทร์ยังนิยมเล่นมม็วด หรือ มอ – ออ กันอยู่ในแต่ละหมู่บ้าน ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นพิธีกรรมมม็วด หมู่บ้านไทยกูยจะเล่น มอ – ออ หรือเรียกกันว่า แกลมอแกลออ

- เล่นแม่มด เป็นพิธีกรรมเพื่อให้คนป่วยมีกำลังใจ หรือเป็นการแสดงแก้บนให้หายจากโรคภัยไข้เจ็บ ชาวไทยกวยเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าอ้อ มี 2 อ้อ คืออ้อขัน และอ้อช้างม้า การเล่นชาวไทยกวย มีความเชื่อว่าคนเจ็บไข้ไม่สบาย ก็จะหาย หรือเมื่อมีใครบนอะไรไว้ ภาษาพื้นบ้านเรียกว่า “การเล่นอ้อ” มีคนทรงถือขันรำรอบๆ วง เครื่องดนตรีประกอบด้วย กลองและแคน

- การทรงเจ้าเข้าผี จะมีครูบาอาจารย์ทางด้านนี้ประกอบพิธีกรรมสวดมนต์เรียกเทวดา มีการซักถามถึงอาการเจ็บป่วย ว่าจะรักษาอย่างไร ถึงจะหาย โดยชาวบ้านเชื่อเทวดาลงมาบอก หรือแม้แต่เกิดเหตุการณ์ซึ่งไม่มีใครสามารถบอกได้ เช่น ของหาย ก็จะใช้วิธีเดียวกันนี้ในการสืบหาของหาย

- กิจกรรมทางด้านไสยศาสตร์ที่เชื่อถือกันมาก ได้แก่

1. การปลุกเสก การจ่มคาถาเป่าโดยการเคี้ยวหมากเป่า อมน้ำเป่าและเป่าลม เพื่อดับพิษไข้ ไล่ผี ส่วนมากผู้ที่เป็นหมอนี้จะเป็นคนอายุมากแล้ว

2. การเล่นคุณไสยประเภทต่างๆ เช่น เสกตะปูเข้าท้อง เสกหนังควายเข้าท้อง การทำเสน่ห์ ฯลฯ (เป็นความเชื่อส่วนบุคคล หรือบุคคลบางกลุ่มเท่านั้น)

- **ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน** มีรายละเอียดดังนี้

- การรำแกลมอ โดยหมอแคน หมอกลอง แต่งตัวแบบพื้นบ้านไทยส่วยไทยกวย ตามความเหมาะสม มาฟ้อนรำ ในปะรำพีธี คนที่จะมาเสียแกลมอ ก็จะแก้พิธีก่อน เมื่ออาจารย์แกลมอเข้าสิงสถิตอยู่ในร่างกายแล้ว ก็จะมีการฟ้อนรำแกลมอได้ เพราะไทยกวยชอบแต่งกายนิยมนุ่งผ้าที่มีหัวซีนสีแดงลายซิต มีตีนซินสีดำ ริ่วเหลืองแดง และแสดง “เซ้งกะติบ” เป็นการแสดงเซิ้งต่างๆ ส่วยแกลมอเป็นการแสดงประยุกต์ในปัจจุบัน

- การเล่นผีแถน เป็นการรำเชิญให้ผีเข้าสิง ซึ่งเชื่อว่าผีมีจริงและมาจากเมืองฟ้า อันเชิญมาเพื่อสอบถามเรื่องราวต่างๆ โดยเครื่องบริขารมี ดาบ ขันธ์ 5 ขันธ์ 8 ช้างม้า แคน กลอง คนที่เป็นหัวหน้าในการเล่นจะต้องมีดาบประจำตัวตลอดการเล่น

- การทำตรุษ เป็นการละเล่นประจำหมู่บ้าน โดยจะมีนักรำทั้งหญิงและชายใช้คำร้องหลายๆ ภาษา ได้แก่ ภาษาลาว เขมร ส่วย เนื่องจากหมู่บ้านนี้มีประชากรอยู่รวมกันหลายภาษา มีเครื่องดนตรีประกอบและใช้จังหวะคือ แคน กลอง และซอ

4.3.1.2 วิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวย

วิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวย เป็นชาติพันธุ์ที่มีประเภทและชนิดของอาหารเป็นจำนวนมาก และมีการผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารของชาติพันธุ์ไทยลาว ไทยเขมรตามแหล่งที่อาศัยอยู่ค่อนข้างมาก

การวิจัยครั้งนี้จะมีการศึกษาและการเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงตามประเภทของอาหารคาวของชาติพันธุ์ไทยกวยในด้านลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร โดยการศึกษาพบว่า อาหารชาวไทยกวยประเภทคาวที่ส่วนใหญ่นิยมรับประทานสามารถแบ่งออกได้เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 10 ชนิดอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1) ลาบ พล่า ยำ ก้อย และส่า

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารด้วยการนำเนื้อวัว ปลา กุ้ง หมู ฯลฯ สับหรือแล่เป็นชิ้นบางๆ คลุกกับข้าวคั่ว พริก แต่งกลิ่นด้วยหอมซอย ใบสะระแหน่ น้ำปลาร้า มะนาว นิยมรสจัด รับประทานแบบทั้งสุกและดิบ (ใส่เลือดหมูสด) ร่วมกับข้าวเหนียว และผักพืชสมุนไพรท้องถิ่นเป็นเครื่องเคียง นิยมจะทำลาบต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมเยียน เพราะเชื่อว่า จะมีโชคลาภ ซึ่งปัจจุบันยังคงนิยมเช่นเดิม แต่จะบริโภคแบบสุกมากขึ้น

2) ห่อหมก หลาม

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารที่มีเนื้อสัตว์ ได้แก่ ปลาทูเค็ม ปลาซิว ลูกอ๊อด (ฮวกกบ) ลูกเขียด กบ ไก่ เป็นต้น และผัก ได้แก่ หน่อไม้ขูด หรือหัวปลีหั่นฝอยก็ได้ (โดยเฉพาะหมกไก่ จะใส่หัวปลีหั่นฝอย) ผักแต่งกลิ่นจะใช้ผักใบแมงลัก นิยมห่อหมกหน่อไม้ป่า ใบตองหรือใบยอ นำไปนึ่ง หรือต้มหรือปิ้งจนสุก ถ้าเป็นการหลาม เป็นการทำอาหารให้สุกโดยใช้กระบอกไม้ไผ่ ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ เนื้อสัตว์ ปลาไหล เครื่องในสัตว์ เป็นต้น เครื่องปรุงน้ำพริกคล้ายกับแกงไม่นิยมใส่ผัก ใส่น้ำเปล่า เล็กน้อย ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า เกลือและน้ำปลา แต่งกลิ่นด้วยผักใบแมงลัก ผักขา (ชะอม) ผักแขยง เป็นต้น ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน บรรจุในกระบอกไม้ไผ่สด นำไปเผาไฟให้สุกจะมีกลิ่น หอม รับประทานกับข้าวเหนียว ซึ่งการปรุงและประกอบคล้ายในอดีตปัจจุบันแต่มีการใช้เครื่องปรุงสำเร็จรูปมากขึ้น เช่น น้ำปลา ผงชูรส หรือหน่อไม้ที่ซื้อจากร้านค้า

3) น้ำพริก (แจ่ว) ป่น

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารด้วยการใช้ปลาร้า น้ำปลาร้าและพริกผสมกัน พริกนั้นใช้ได้ทั้งพริกแห้งและพริกสด เช่น แจ่วพริกสด แจ่วมะเขือเทศ แจ่วบอง เป็นต้น ในอดีตนิยมนำปลาร้าห่อใบตองปิ้งไฟจะทำให้มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน นิยมใช้ปลาทูเค็มใช้พริกสด กระเทียม หอม เผาไฟ แล้วนำมาตำให้ละเอียด ปลาทูนึ่ง หอมแดง น้ำเปล่า และสิ่งที่นำมารับประทานร่วมกับน้ำพริกอาจเป็นผักและหรือเนื้อสัตว์ แต่ป่น เป็นการปรุงจากพริกสดหรือพริกแห้ง หัวหอมแดงและกระเทียมคั่วโขลกผสมกับเนื้อปลาต้ม ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า น้ำปลาและเติมน้ำต้มสุกเล็กน้อย เพิ่มรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะนาว แต่งกลิ่นด้วยต้นหอมซอย รับประทานคู่กับผักดอง ซึ่งปัจจุบันยังคงนิยมการปรุงคล้ายในอดีต

4) ต้ม

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การประกอบอาหารที่ใช้น้ำเป็นส่วนประกอบหลักร่วมกับเนื้อและผักต่างๆ โดยนิยมรสชาติที่เข้มข้น เค็ม เปรี้ยวมากกว่าเผ็ด หรือหวาน รสชาติแตกต่างกันตามชนิดของต้ม หรือเนื้อสัตว์ ได้แก่ ต้มยำ ต้มซั่ว (ซ่า) ต้มเปรต (ปลาไหล) ต้มปลาร้า เป็นต้น วัตถุดิบประเภทเนื้อ ได้แก่ เนื้อวัว ไก่ ปลา กบ เขียด และปรุงด้วยเครื่องสมุนไพร เช่น หัวหอมเผา พริกสดหรือพริกแห้ง ข้าวคั่ว ข่า ตะไคร้ ใบติ้วอ่อน เห็ดและไข่มดแดง ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า เกลือ น้ำปลา ใบมะขามอ่อน แต่งกลิ่นด้วยผัก ผักชีลาว ผักแพว ต้นหอมหั่นฝอย ใบแมงลัก ผักแขยง เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันโดยชนิดของต้มมีหลากหลาย เรียกไปตามวัตถุดิบและวิธีการปรุง แต่วิธีการต้มยังคงคล้ายรูปแบบและลักษณะเดิม และมีการปรุงรสจากเครื่องปรุงสำเร็จ ใช้น้ำปลาแทนเกลือมากขึ้น มีทั้งต้มจืด ต้มเค็ม ต้มเปรี้ยวและต้มเผ็ด เป็นต้น บางนิยมน้ำต้มไม่มาก เพียงคลุกคลิ้ก และคลุกกับเครื่องปรุง

5) แกง อ่อม

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารด้วยเครื่องแกงที่โคลกละเอียด นิยมแกงกล้วยเนื้อไก่ แกงป่าและแกงขี้เหล็ก ส่วนใหญ่จะมีกะทิมะพร้าวเป็นองค์ประกอบหลัก เรียกว่า แกงกะทิ ส่วนการอ่อม (แกงอ่อม) เป็นอาหารที่นิยมมาก ซึ่งการปรุงจะมีเนื้อ ได้แก่ เนื้อวัว ปลา ไก่ เขียด และผักพื้นบ้านหลายชนิด เช่น ตำลึง มะเขือ มะระ บวบ ถั่ว ดอกแค เป็นส่วนประกอบหลัก ปรุงด้วยเครื่องแกง ได้แก่ ข้าวเบือ พริก ตะไคร้ ข่า กระเทียม หอมแห้ง การอ่อมจะนิยมน้ำคลุกคลิกและการปรุงแบบอ๋อ/อู๋ มีลักษณะคล้ายอ่อม แต่ใช้วัตถุดิบ ได้แก่ พุงปลา เครื่องในสัตว์ และหน่อไม้

ต้ม ผสมน้ำกะทิเล็กน้อย ซึ่งปัจจุบัน แกงและอ่อมมีลักษณะการปรุงและวัตถุดิบที่ใช้ไม่แตกต่างจากอดีตมากนัก แต่จะใช้เครื่องแกงสำเร็จมาปรุงแทนการโขลกเครื่องแกงเอง

6) ตำ

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การประกอบอาหารโดยการนำพืชผักและผลไม้มาสับหรือซอยให้เป็นชิ้นเล็กๆ ยาวๆ โขลกคลุกเคล้าให้เข้ากับเครื่องปรุงรส เช่น น้ำตาล มะเขือเทศ มะนาว ผงชูรส กระเทียม จะใส่มะนาวหรือมะขามเปียก อาหารที่นิยมตำ ได้แก่ มะละกอ (ส้มตำ) ตำแตง ตำถั่ว ตำกล้วย และผลไม้พื้นเมืองอื่นๆ การตำจะรวมเอาพืชที่มีรสต่างๆ ทั้งเผ็ด เปรี้ยว ฝาด ขม มาตำรวมด้วยกันได้ แล้วนิยมนำมารับประทานกับข้าวเหนียว ไก่ย่าง แคบหมู ปัจจุบันมีการพัฒนาอาหารประเภทตำ ให้มีความสอดคล้องกับรสนิยมผู้บริโภค เช่น นำเส้นขนมจีนลงตำคลุกกับตำมะละกอ เรียกว่า ตำซั่ว ถ้านำทั้งน้ำยาขนมจีน ถั่วงอก ผักกาดดอง ลงผสมด้วย พร้อมทั้งปูนานึ่งสุกและปลาร้าปลาช่อนชิ้นโต เรียกกันว่า ตำมั่ว บางครั้งส้มตำอาจจะมีอาหารทะเลประกอบ เช่น ส้มตำปูทะเล หรือส้มตำใส่กุ้งทะเลเป็นต้น

7) คั่ว

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงโดยนำเนื้อมาคลุกคั่ว (ไม่ใส่น้ำมัน) กับเครื่องแกงเผ็ด ได้แก่ คั่วงู คั่วแมงกุดกี่ และคั่วตั๊กแตน เป็นต้น แต่ปัจจุบันไม่ค่อยนิยมแล้วเพราะวัตถุดิบหายากขึ้น จะเปลี่ยนมาเป็นไก่บ้าน ไข่มดแดง ที่เลี้ยงไว้และหาได้ง่ายกว่า และมีการใส่น้ำมันพืชในการคั่วเครื่องแกงก่อน

8) ซุป

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารด้วยการนำผัก เช่น หน่อไม้สด ขนุนอ่อน มะเขือ ผักเม็ก ผักติ้ว เห็ด เป็นต้น โดยนำมาต้มให้สุก ใส่เนื้อปลาทูเค็ม หัวหอมแดง กระเทียม ใบแมงลัก พริกสด มะนาว เกลือแกง ใส่ข้าวคั่ว งาคั่ว แต่งกลิ่นนิยมใช้ต้นหอม ใบสะระแหน่ ใบสังและใบผักชีฝรั่ง (หอมเป,หอมห่อ) ไม่นิยมให้มีรสเผ็ดมากนัก ส่วนการปรุงเนียน (เนียง) มีส่วนผสมและวิธีทำคล้ายซุป แต่เรียกเฉพาะผักที่ใช้ ต้องเป็นมะเขือต้ม ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า ใส่พริกป่นให้มีรสเผ็ดเล็กน้อย ไม่ใส่ข้าวคั่วและงาคั่ว อาจใช้หัวหอมซอย หรือต้นหอมหั่นฝอย สะระแหน่โรยหน้าแต่งกลิ่น ปัจจุบันการปรุงซุป ยังคงคล้ายกับอดีต

9) **ทอด**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การประกอบอาหารที่ใช้น้ำมันพืช,สัตว์ใส่กระทะตั้งให้เดือด นำเนื้อที่ต้องการทอด ได้แก่ ปลาทูเค็ม ปลาดุก ไก่ ไข่ หมู เป็นต้น หมักเกลือแล้วลงกระทะ พอสุกสีออกเหลืองตักขึ้น ปัจจุบันการปรุงแบบทอดเหมือนเดิมแต่จะมีการเพิ่มการหมักเนื้อด้วยเครื่องเทศสำเร็จมากขึ้น

10) **ปิ้ง ย่าง**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การประกอบอาหารให้สุกโดยการวางเหนือเตาไฟ ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง เช่น ปิ้งปลา ปิ้งกบ ปิ้งไก่ ปิ้งตับ ปิ้งหมู เป็นต้น ก่อนการนำมาปิ้งหรือย่างจะปรุงรสด้วยเกลือและน้ำปลา นิยมรับประทานคู่กับแจ่ว (น้ำจิ้ม) บางชนิดปรุงด้วยรสขมของบีหรือดี แต่ปัจจุบันการประกอบอาหารแบบปิ้ง ย่าง นิยมปรุงหมักเนื้อด้วยใช้เกลือ น้ำปลา ซอส เครื่องเทศสำเร็จ และย่างบนเตาถ่าน หรือเตาไฟฟ้า

อาหารชาวไทยกวยประเภทหวานที่ส่วนใหญ่นิยมรับประทานสามารถแบ่งออกได้เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 2 ชนิดอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1) **ข้าวต้มกล้วย**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารจากข้าวเหนียว มีกล้วยเป็นไส้ อาจใส่ถั่วดำ ห่อด้วยใบตองแล้วนำไปนึ่งจนสุก ขนมข้าวต้มนิยมนำมาประกอบพิธีกรรมและเป็นขนมหลักจะทำครั้งละจำนวนมาก เพื่อแจกจ่ายญาติมิตร เพื่อนฝูงตามประเพณีงานบุญต่างๆ หรือโอกาสพิเศษ ซึ่งปัจจุบันยังเป็นที่นิยมมากและยังเป็นขนมที่มีลักษณะการปรุงและการใช้บริโภคตามวันและโอกาสพิเศษ และหรืองานบุญประเพณีที่นิยมนำไปถวายพระสงฆ์เช่นเดิมคล้ายในอดีต

2) **ขนมตาล**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารจากแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำกะทิและเนื้อตาลนึ่งสุก โรยด้วยมะพร้าวขูด นิยมนำมาประกอบพิธีกรรมในงานประเพณีต่างๆ และถวายพระ และแจกจ่ายญาติพี่น้อง เพื่อนฝูง ซึ่งปัจจุบันยังเป็นขนมที่มีลักษณะการปรุงแต่งเช่นเดิม แต่ไม่นำมาใช้ประกอบพิธีกรรมเช่นเดิม แต่ใช้แจกจ่ายเพื่อนฝูง ญาติพี่น้องเช่นเดิม

อาหารชาวไทยกวยประเภทเครื่องดื่มที่ส่วนใหญ่นิยมรับประทานสามารถแบ่งออกได้เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 2 ชนิดอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1) น้ำมะพร้าว

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงจากน้ำในลูกมะพร้าวอ่อน รับประทานพร้อมกับเนื้อมะพร้าวอ่อน หรืออาจทำจากต้มน้ำใบเตย ใส่น้ำตาลอ้อยและผสมเนื้อมะพร้าวอ่อน นิยมนำลูกมะพร้าวอ่อนใช้มีดผ่าหัวนำน้ำมะพร้าวสดมาประกอบพิธีกรรมต่างๆ นำมารับประทานทั้งสดและปรุง การปรุงจะนำเนื้อมะพร้าวอ่อนมาใส่ในน้ำร่วมกับน้ำมะพร้าวต้มด้วย ซึ่งปัจจุบันยังมีการปรุงและแต่งกลิ่นของน้ำมะพร้าวผสมอยู่ ส่วนการนำน้ำมะพร้าวมาประกอบพิธีกรรมลดน้อยลงหรือไม่เป็นที่นิยมแล้ว

2) น้ำกระเจี๊ยบ

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงด้วยการนำเมล็ดกระเจี๊ยบ (กลมแดง) ผสมรากต้นหมอน ราดสะแกใส่น้ำใบเตยต้มกับน้ำตาล หรือน้ำอ้อย รับประทานได้ทั้งร้อนและเย็น นิยมใช้ดื่มเพื่อแก้ร้อนใน บำรุงเลือด บ้างนำเนื้อกระเจี๊ยบมาผสมอาหารเพื่อแต่งกลิ่นแต่งสี ปัจจุบันนิยมใช้เป็นเมล็ดกระเจี๊ยบแห้ง ต้มร่วมกับน้ำใบเตยน้ำตาล แต่งกลิ่น นิยมดื่มทั้งร้อนและเย็น เพื่อดับกระหายและแก้ร้อนใน

4.3.2 **วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 2 เพื่อศึกษาสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยซึ่งมีการแบ่งการศึกษาทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านอาหาร ด้านวิธีการปรุงและวิธีการประกอบอาหาร ด้านรูปแบบการบริโภคอาหาร และด้านกิจกรรมหลังการบริโภคอาหาร** ซึ่งมีรายละเอียดตามผลการศึกษาวิจัยดังนี้

1. **ด้านอาหาร** สภาพการเปลี่ยนแปลงของลักษณะอาหารของชาวไทยกวย ซึ่งมีรายละเอียดตาราง

ตารางที่ 4.8 แสดงการเปรียบเทียบสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยระหว่างอดีตและปัจจุบัน

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
1. **ด้านอาหาร**	
1.1 **วัตถุประสงค์ของการบริโภคอาหาร** - วัตถุประสงค์การบริโภคอาหารแบ่งออกได้ 3 วัตถุประสงค์ ได้แก่ 1. การบริโภคเพื่อดำรงชีวิต ซึ่งมีอาหารที่ปรุงแต่งและประกอบแบบง่ายๆ มีค่าใช้จ่ายไม่สูงมากนักและคำนึงถึงความต้องการ	- วัตถุประสงค์การบริโภคอาหารแบ่งออกได้ 3 วัตถุประสงค์เช่นเดิม แต่ละวัตถุประสงค์จะมีลักษณะอาหาร การปรุงแต่งแตกต่างออกไป การปรุงแต่งอาหารที่ใช้วัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุง

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
ของผู้บริโภคและสมาชิกในครัวเรือนแต่ละวัน และมีปริมาณพอเหมาะตามจำนวนสมาชิกของครอบครัว 2. การบริโภคเพื่อสังคม เน้นศูนย์รวมของเครือญาติ และมิตรมารับประทานร่วมกันในโอกาสงานประเพณี และโอกาสพิเศษของครอบครัว 3. การบริโภคเพื่อการประกอบพิธีกรรม อาหารนำมาเป็นเครื่องเซ่นไหว้ เสร็จจะนำมาเลี้ยงผู้ที่เข้าร่วมพิธีกรรม	ในรูปแบบสำเร็จมากขึ้น ไม่ยุ่งยากมากนัก ส่วนการบริโภคเพื่อสังคม ยังคงบ่งบอกถึงฐานะ การยอมรับทางสังคมของเจ้าภาพค่อนข้างมาก ไม่นิยมปรุงแต่งเอง จะมีการจัดจ้างพ่อครัวแม่ครัว ร้านอาหารดำเนินการแทน และเน้นไปทางอาหารชาติพันธุ์ไทยจีนไทยภาคกลางมากขึ้น ส่วนวัตถุประสงค์เพื่อประกอบพิธีกรรมค่อนข้างลดน้อยลงมาก มีการปรุงแต่งเพื่อเซ่นไหว้เพื่อถวายพระ และแยกเป็นอาหารในการเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน ที่แตกต่างกันไปตามฐานะของเจ้าภาพ
1.2 ชนิดของอาหาร - อาหารคาว คือ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ได้แก่ สัตว์น้ำและสัตว์ป่า แมง สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำและสัตว์เลื้อยคลาน ซึ่งหาได้ง่ายตามแหล่งน้ำและป่าตามธรรมชาติ โดยนำมาปรุงและประกอบอาหารประเภทลาบ ก้อย ซุป หมก หลาม ต้ม แกง เป็นต้น และนำมาบริโภคร่วมกับอาหารหลักที่มีประจำทุกมื้อในการบริโภค คือ ข้าว (นิยมข้าวเหนียว หรือขนมจีน) หรือเผือก มัน กลอยกินแทนข้าว และน้ำพริกปลาร้า คู่กับเครื่องเคียงพืชผักสมุนไพรสด และยังนิยมการปรุงแต่งผักพื้นบ้านเป็นอาหารด้วยวิธีการทำผักดอง การตำส้ม การซุปผัก และการแกงอ่อม เป็นต้น อีกทั้งอาหารจากแมงแมลงต่างๆ ได้แก่ การจี่ การคั่ว การทอด การทำจ่อม ทำป่น ทำน้ำพริก ทำลาบก้อย ทำหมก เป็นต้น - อาหารหวาน คือ ที่มีการปรุงจากข้าว เช่น ข้าวต้มมัด กระยาสาทร ข้าวจี่ เป็นต้น แต่นิยมนำมาเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงพระและเลี้ยงคนในประเพณีที่สำคัญทางพุทธศาสนา ถ้าจะบริโภค	- อาหารคาว คือ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ได้แก่ ปลา หมู เป็ด ไก่ วัว โคกระบือ เป็นต้น ที่เลี้ยงไว้เอง และที่มีขายตามตลาดท้องถิ่น ซึ่งนิยมนำมาปรุงและประกอบอาหารประเภทต้ม แกง ผัด ทอด ปิ้งย่าง ซุป หมก เป็นต้น และยังนำมาบริโภคร่วมกับอาหารหลักคือ ข้าว (ปรุงแบบข้าวเจ้า, ข้าวเหนียว) และรับประทานคู่กับน้ำพริกและผักสด ต้ม,ลวก เสมอ ลดการบริโภคแมง สัตว์เลื้อยคลาน สัตว์ป่า เพราะมีปริมาณน้อยลงและหายากขึ้น - อาหารหวาน นิยมนำมาปรุงร่วมกับกะทิ เช่น ข้าวต้มมัด บวชกล้วย บวชมัน ขนมตาล และผลไม้สดตามฤดูกาล

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
ทั่วไปจะนิยมบริโภคผลไม้สดตามฤดูกาล เช่น กล้วยน้ำว้า มะพร้าวอ่อน มะม่วง เป็นต้น	
1.3 **วัตถุดิบ ส่วนประกอบของอาหาร และเครื่องปรุงรส** - การใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหาร ส่วนใหญ่พึ่งพาจากทรัพยากรธรรมชาติ พันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ป่า สัตว์จากธรรมชาติตามฤดูกาล โดยนำมาปรับและปรุงแต่งด้านอาหารและยาสมุนไพรรักษาโรคตามวัตถุดิบที่มีและหามาได้ - การใช้เครื่องปรุงรส นิยมใช้เกลือ น้ำมะขาม มดแดง น้ำตาลอ้อย และปลาร้าหรือผงนัว (ที่ทำจากปลาร้าแห้ง) ข้าวเบือ ซึ่งปรุงและหมักดองเองเพื่อเก็บไว้ใช้ปรุงรสอาหารทุกชนิด	- การใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหารในการปรุงจะใช้เนื้อ พืชผักและเครื่องปรุงแต่งอาหารจากที่เพาะเลี้ยงเอง หรือซื้อหาตามท้องตลาดที่มีจำหน่าย - การใช้เครื่องปรุงรส นิยมใช้น้ำปลา เกลือ ซอสปรุงรส น้ำตาล ผงชูรส เครื่องหมักเครื่องเทศสำเร็จที่มีขายและซื้อสำเร็จจากตลาด และหรือรถเร่ตามหมู่บ้าน
1.4 **รสชาติอาหาร** - นิยมอาหารรสเผ็ดและเค็ม ไม่นิยมอาหารหวาน	- นิยมรสชาติอาหารนิยมหลากหลายมากขึ้น แต่ยังคงรสจัดและเข้มข้น อาหารหวาน ไม่นิยมมันจัดหวานจัด
2. **ด้านวิธีการปรุงและวิธีการประกอบอาหาร**	
2.1 **ด้านการจัดหาและการจัดเตรียมวัตถุดิบส่วนประกอบและเครื่องปรุงอาหาร** 2.1.1 **การลดการพึ่งพาจากธรรมชาติ เปลี่ยนมาเพาะเลี้ยงบริโภคและการจัดจำหน่าย** - วัตถุดิบ ส่วนประกอบ เครื่องปรุงอาหารส่วนใหญ่ทั้งเนื้อ พืชผักต่างๆ ซึ่งนำมาจากธรรมชาติเกือบทั้งหมด เช่น ป่าชุมชน ตามแหล่งน้ำทางธรรมชาติ และหรือตามท้องไร่ท้องนา เป็นต้น	- วัตถุดิบ ส่วนประกอบ เครื่องปรุงอาหารส่วนใหญ่ทั้งเนื้อ พืชผักต่างๆ จะเลือกใช้บริโภคตามผลผลิตการเกษตรที่มีการเพาะปลูก เพาะเลี้ยงทั่วไปและหรือมีจำหน่ายในท้องตลาดชุมชน เช่น หมู ไก่ วัว กระบือ ปลาดุก ปลาช่อน ปลาตะเพียน เป็นต้น

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
2.1.2 การลดภาระแรงงานในการจัดหาจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงในการปรุงแต่งและการประกอบอาหาร - การจัดหาและจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบเครื่องปรุง ตลอดจนการปรุงแต่งและประกอบอาหารด้วยตนเองเกือบทั้งหมด เช่น การจับปลาจากหนองน้ำ การเก็บพืชผักจากป่า หรือเพาะเลี้ยงตามฤดูกาล เช่น การบริโภคเนื้อโคกระบือ โดยจัดหาโคกระบือเองและทำการล้ม (ฆ่าและชำแหละ) ด้วยตนเอง และแจกจ่ายไปตามครัวเรือนต่างๆ ถ้ามีปริมาณมากจะนำมาถนอมอาหารด้วยวิธีทำแห้ง เช่น เนื้อตากแดด การคั่วพริกหอมแห้ง ข้าวคั่ว และหมักดอง เช่น ปลาร้า ข้าวเบือ ผักดองเค็ม เป็นต้น เพื่อเก็บไว้ปรุงแต่ง ประกอบอาหารในคราวต่อไป	- การจัดหาและจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบเครื่องปรุง ตลอดจนการปรุงแต่งและประกอบอาหารมาจากการเพาะปลูก เพาะเลี้ยงบางส่วน และส่วนใหญ่จะหาซื้อสำเร็จจากตลาด จากร้านค้า ในรูปแบบวัตถุดิบและเครื่องปรุงสำเร็จแล้วมาทดแทนการผลิตการประกอบอาหารและปรุงแต่งเอง เน้นความสะดวกและความรวดเร็ว อย่างเช่น การบริโภคเนื้อโค กระบือ แต่การจัดหาและได้มาของเนื้อจะเกิดจากผู้ประกอบการค้าเนื้อโคกระบือชำแหละเพื่อจำหน่าย และสามารถบริโภคเนื้อโคกระบือได้ตลอดทั้งปี ไม่เฉพาะแต่ในโอกาสพิเศษเท่านั้น
2.2 การเลือกใช้วัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงอาหาร - การเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหาร เช่น เนื้อจากสัตว์ป่าและสัตว์น้ำ แมลงแมงและพืชผักสมุนไพรตามธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น - เครื่องปรุง ใช้สิ่งที่มีอยู่ในครัวเรือน เช่น เกลือและปลาร้าปรุงรสสำหรับรสเค็ม ด้วยน้ำปลาร้า ถ้ารสเปรี้ยว ด้วยผักติ้ว ใบกระเจี๊ยบ ผักออบแอบ ลูกกะสังใบมะขามอ่อน เป็นต้น และเครื่องปรุง เช่น หอม พริก ถั่ว ข้าวจะนำมาเผาหรือคั่วก่อนนำมาประกอบอาหาร - สัดส่วนในการปรุงอาหารไม่ได้กำหนดแน่นอนใช้ความชำนาญ ถ้าเป็นแกงจะมีน้ำพอขลุกขลิก อาหารจำพวกต้ม แกงที่ต้องการชดน้ำโดยเฉพาะจะปรุงด้วยน้ำมาก เช่น ต้มไก่กับใบมะขามอ่อน เป็นต้น	- การเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหารโดยเฉพาะเนื้อจากสัตว์ที่เพาะเลี้ยง เช่น เนื้อหมู ไก่ ไข่ เนื้อวัว ปลาต่างๆ เป็นต้น และผักพื้นบ้านและผักสวนครัวทั่วไป ที่เกิดจากการเพาะปลูก - เครื่องปรุง ยังคงใช้เกลือและน้ำปลาร้าในการปรุงแต่งอาหารให้มีรสเค็มอยู่บ้าง แต่จะมีการใช้น้ำปลาและถ้าต้องการให้รสชาติดีขึ้นจะนิยมใส่ผงชูรส (ผงสังเคราะห์รสชาติอาหาร) เครื่องปรุง เช่น หอม พริก ถั่ว ที่มีการคั่วและบดแบบสำเร็จที่มีขายและซื้อสำเร็จจากตลาด - มีการบันทึกสัดส่วนการปรุงแต่งและประกอบอาหารออกมาเป็นสูตรต่างๆ

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
2.3 การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การปรุงอาหาร - การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การปรุงอาหารที่ผลิตจากวัสดุทางธรรมชาติ ได้แก่ เตาดิน เตาถ่าน ไม้ฟืน ถ่านไม้ หม้อดิน หม้อและถ้วยจานซ้อนสังกะสี	- การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การปรุงอาหารที่ผลิตขึ้นด้วยโลหะ และอุปกรณ์ไฟฟ้า เช่น เตาแก๊ส กระทะไฟฟ้า หม้ออะลูมิเนียม เข้ามาใช้และทดแทน
2.4 ช่วงเวลาการปรุงและประกอบอาหาร - ปรุงและประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือน จะนิยมทำทั้งเวลาเช้าตรู่ เที่ยงและเย็น หรือขณะที่มีความต้องการบริโภค จะไม่นิยมทำเก็บไว้รับประทาน นิยมปรุงเสร็จและบริโภคทันที	- ปรุงและประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือน จะนิยมทำในช่วงเช้า ซึ่งมีปริมาณมากและสามารถนำมารับประทานช่วงเที่ยงได้ ส่วนตอนเย็นจึงจะเริ่มทำกันใหม่อีกครั้ง
2.5 วิธีการปรุงแต่งและการประกอบอาหาร **2.5.1 วิธีการประกอบอาหาร** - วิธีการประกอบอาหาร ได้แก่ การนึ่งการหุง การเผา การหลามและปิ้งย่าง การพล่า การลาบ การคั่ว การหมก ซุป ต้มแกง การตำน้ำพริกและผักผลไม้เป็นต้น - วิธีการปรุงเครื่องปรุง ได้แก่ การหมักเค็ม การดองส้ม	- วิธีการปรุงและประกอบอาหารอย่างเช่นเดิม แต่ขึ้นอยู่กับการจัดหาและจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบในการประกอบอาหารแต่ละอย่าง ซึ่งปัจจุบันจะเริ่มมีน้อยและหายากขึ้น เช่น ไม้ไผ่ที่จะเผาและหลาม หน่อไม้สดที่จะหมกและซุป งูที่จะคั่วพริกแกง เป็นต้น - ไม่นิยมปรุงน้ำพริกเอง แต่จะซื้อสำเร็จรูปที่มีการผลิตและวางขายในท้องตลาด ซึ่งขายเป็นชุดพร้อมเครื่องเคียงผักสดผักลวกชนิดต่างๆ - อาหารปรุงแต่งประเภทเนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น หมู ไก่ ปลา ด้วยการนำมาทอด ผัด ต้ม แกง ย่าง เป็นต้น
2.5.2 วิธีการดูแลรักษาและถนอมอาหาร **การดูแลรักษาอาหาร** - มีการถนอมอาหารโดยการหมัก การดองส้ม การจ่อมด้วยเกลือ เช่น ปลาร้าปลาจ่อม เป็นต้น - การทำแห้ง เช่น การตากแดด ได้แก่ เนื้อตากแห้ง ปลาแห้ง พริกแห้ง ข้าวตัง ข้าวพอง เป็นต้น การย่างไฟ เช่น ปลาย่างแห้ง เป็นต้น	- ไม่นิยมถนอมอาหารเอง แต่หาซื้อสำเร็จจากตลาด เช่น ปลาแห้ง ผักกาดดอง พริกคั่วพริกป่น เป็นต้น - การแช่แข็ง โดยใช้ช่องแช่แข็งของตู้เย็น หรือแช่น้ำแข็ง

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
2.5.3 **การปรุงสุกปรุงดิบ** - การปรุงแบบสุกๆ ดิบๆ ได้แก่ อาหารจำพวกลาบ ก้อย หรือลาบเลือด ที่ทำจากเนื้อวัว เนื้อหมู ปลา หรือ อาหารจำพวกเนื้อปิ้งย่าง ที่เนื้อแห้งแต่มีสีแดงอยู่บางส่วน เป็นต้น	- การปรุงแบบสุกมากขึ้น เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคจากวัตถุดิบและส่วนประกอบอาหารนั้น
3. **ด้านรูปแบบการบริโภคอาหาร**	
3.1 **การบริโภคอาหารแบบสด แบบดิบ** - บริโภคเนื้อสดๆ หรือบริโภคสุกๆ ดิบๆ ไม่นิยมนำไปปรุงให้สุก จะใช้พืชสมุนไพรดับกลิ่นคาว - บริโภคผักสด เป็นเครื่องเคียงร่วมกับน้ำพริก	- บริโภคเนื้อและอาหารโดยมีการปรุงสุกมากขึ้น (แบบดิบบ้างแต่น้อย) แต่มีจำนวนน้อยลงมาก เพราะมีความตระหนักถึงความปลอดภัยในการบริโภค - การบริโภคผัก ส่วนใหญ่จะนำมาลวกและต้มก่อน
3.2 **ลักษณะวิธีการรับประทาน** - ปูเสื่อนั่งกับพื้น ร่วมรับประทานอาหารระหว่างครอบครัว พ่อ แม่ พี่ น้อง - จะจัดข้าวใส่ถ้วยจาน มีถาดรองรับเป็นสำรับอาหารเรียกว่า “พาข้าว” ศิลปะการจัดวาง ตั้งไว้กลางวง และรับประทานร่วมกัน - รับประทานข้าวด้วยมือ หรือใช้เปลือกหอยกาบไว้ตักกิน	- การจัดเป็นแบบพาข้าว หรือเน้นศิลปะการจัดวางตกแต่งความสวยงามของอาหารบ้างแต่น้อยลง เพราะนิยมการปรุงแต่งและจัดเตรียมรับประทานอาหารแบบง่ายๆ เน้นสะดวกและรวดเร็ว - นั่งรับประทานบนโต๊ะอาหาร การจัดวางเป็นวงและวางไว้ส่วนกลางของโต๊ะ จานข้าวจัดวางบนโต๊ะตามจุดที่มีเก้าอี้นั่งตามจำนวนผู้จะรับประทาน - การเตรียมอาหารในงานประเพณี โอกาสสำคัญหรือตามงานเลี้ยง จะนิยมจัดงานเป็นชุดและวางบนโต๊ะ (นิยมเรียกว่า โต๊ะจีน)
4. **ด้านกิจกรรมหลังการบริโภคอาหาร**	
- นั่งสูบยาเส้น มวนด้วยใบตองกล้วย - เคี้ยวหมาก - พูดคุยสนทนากัน	- เริ่มทำงานใหม่ - ทำงานที่คั่งค้างไว้ - นั่งชมรายการโทรทัศน์

4.3.3 **วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์**

ซึ่งผลการศึกษาวิจัยพบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ สามารถแบ่งออกได้ 5 ด้านดังนี้

1. **ด้านกายภาพ** ปัจจัยทางกายภาพของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

1.1 **การลดจำนวนชาติพันธุ์** เพราะเกิดการแต่งงานข้ามชาติพันธุ์เดิม แล้วเกิดการผสมชาติพันธุ์และวิถีวัฒนธรรมความเป็นอยู่และการบริโภค

1.2 **การมีดินแดน พื้นที่อาศัยมีน้อยลง** ซึ่งอาจเกิดจากการสูญเสียดินแดนและความล้มสลายของกลุ่มชาติพันธุ์ และจากปัญหาทางเศรษฐกิจ มีการขายที่ดินทำกินและชำระหนี้สิน และการอพยพขยายพื้นที่ของชาติพันธุ์อื่นๆ เพิ่มมากขึ้น รุกล้ำยึดเขตพื้นที่เข้ามาแทนที่มากขึ้น ซึ่งสภาพวัฒนธรรมความเป็นอยู่ การบริโภคถูกแทนที่ตามไปด้วย

1.3 **การอพยพย้ายถิ่นฐาน ปลูกสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัย** จากการเปลี่ยนแปลงอาชีพและการแต่งงานมีครอบครัวใหม่ ซึ่งมีการขยายครอบครัว และย้ายตามคู่แต่งงาน หรือภูมิลำเนาของคู่แต่งงาน

1.4 **บุคลิกภาพของกลุ่มชาติพันธุ์** ชาวไทยกวยมีนิสัยเรียบง่าย ไม่ชอบความยุ่งยาก จึงกินอยู่และบริโภคอาหารที่ไม่มีการปรุงแต่งอะไรมาก มีวัตถุดิบและเครื่องปรุงอะไรจะประกอบตามนั้น และไม่ค่อยจะเปลี่ยนแปลงจากองค์ประกอบและรสชาติเดิมมากนัก

2. **ด้านเศรษฐกิจ** ปัจจัยทางเศรษฐกิจของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

2.1 **การอพยพแรงงาน หรือการเปลี่ยนแปลงการทำมาหากินในเมืองหลวง เมืองใหญ่ หรือนอกชุมชนมากขึ้น** จึงเปลี่ยนวิถีความเป็นอยู่ รับเอาวิถีการบริโภคอาหารแบบในเมือง นิยมซื้อหาอาหารและกินอยู่อย่างง่ายๆ นานๆ ครั้งจะทำอาหารกินเอง และเลือกทำอาหารที่ปรุงแต่งง่ายและตามวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีเท่านั้น

2.2 **การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า** ซึ่งส่งผลต่อเศรษฐกิจของครอบครัว และรายจ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น

2.3 **การเปลี่ยนแปลงอาชีพและรายได้** แต่เดิมส่วนใหญ่ยากจน อาชีพหลักทำนา ทำไร่ หาของป่าขาย แต่ปัจจุบันมีการประกอบอาชีพค้าขาย รับจ้างมากขึ้น มีรายได้เพิ่มมากขึ้น จึงให้ความสำคัญของการประกอบอาชีพมากกว่าการใช้เวลามาปรุงแต่งอาหารเหมือนเดิม

2.4 **การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรีประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ** การเพิ่มบทบาท สถานภาพของสตรีมากขึ้น ซึ่งชาวไทยกวยจะต้องใช้เวลาไปกับการทำงานกลุ่มฯ มากขึ้น จึงทำให้มีเวลาดูแลงานภายในบ้าน ตลอดจนเกิดการใส่ใจและให้ความสำคัญในการปรุงแต่งอาหารเพื่อบริโภคแก่ตนเองและครอบครัวน้อยลง เน้นการกินอยู่ง่ายๆ บางครั้งหาซื้อตามตลาดในชุมชน หรือในตัวเมือง

2.5 **การมีอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น** การพัฒนาพื้นที่ โครงสร้างพื้นฐาน การศึกษาของชาวไทยกวยเพิ่มสูงขึ้น อีกทั้งการพัฒนาทางเทคโนโลยีสมัยใหม่ ซึ่งสามารถผลิตอาหารได้ง่ายขึ้น และสามารถปรุงแต่ง ประกอบบริโภคได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น เมื่อเปรียบเทียบจากการต้องมาปรุงแต่ง ประกอบอาหารเช่นเดิมจะเสียเวลาในการเตรียมและหาวัตถุดิบเครื่องเคียงค่อนข้างยุ่งยาก

2.6 **การพัฒนาระบบการตลาดและธุรกิจอาหาร** ปัจจุบันธุรกิจด้านอาหารมีการพัฒนามากขึ้น เช่น อาหารสำเร็จรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูป วัตถุดิบ เครื่องปรุงสำเร็จ เป็นต้น ตลอดจนการขยายระบบตลาดมีการค้า การขายอาหาร วัตถุดิบ และเครื่องปรุงสำเร็จมีมากขึ้น เข้าถึงง่ายและมีขายโดยทั่วไป จึงทำให้เกิดการตอบสนองการบริโภคได้มากขึ้น

2.7 **การนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ** ธุรกิจใช้สื่อต่างๆ ที่สามารถเข้าถึงและโน้มน้าวใจได้ค่อนข้างมาก ซึ่งสามารถมาเปลี่ยนแปลงความคิดและความต้องการในการบริโภคได้ค่อนข้างมาก

3. **ด้านสังคมและวัฒนธรรม** ปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรมของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

3.1 **การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง** การปรับเปลี่ยนจากสภาพที่อยู่อาศัยและการประกอบอาชีพ ตลอดจนรูปแบบการดำรงชีวิตที่เน้นความรวดเร็ว และสะดวกสบาย ดังนั้น การบริโภคอาหารจึงค่อนข้างเน้นความสะดวก รวดเร็ว และปรุงแต่งง่ายๆ ไม่ต้องเตรียมวัตถุดิบที่ยุ่งและหายาก

3.2 **การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น** สภาพความเป็นอยู่ การบริโภคอาหารเกิดการผสมผสานตามชาติพันธุ์ของคู่แต่งงาน เพื่อการปรับตัวให้ครองคู่กันได้

3.3 **การเปลี่ยนแปลงจากครอบครัวรวมเป็นครอบครัวแยกขนาดเล็ก** การเปลี่ยนแปลงขนาดครอบครัว มีลักษณะครอบครัวเดียวมากขึ้น และพื้นที่อาศัยใหม่ คับแคบไม่ใหญ่โต กว้างขวางมากนัก ไม่สามารถอยู่กันเป็นครอบครัวใหญ่ได้

3.4 **สถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาทลง** คนรุ่นใหม่มีการอพยพโยกย้ายมาตั้งรกรากและประกอบอาชีพในเขตเมืองมากขึ้น จึงห่างจากการไปมาหาสู่ญาติพี่น้องมิตรสหาย

3.5 **การขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเอง** จากการสูญเสียดินแดนจากสงครามในอดีตทำให้ชาวไทยกวยที่คงเหลืออยู่ในปัจจุบันบางส่วนยังอับอายเมื่อถูกอ้างถึงชาติพันธุ์ของตนเอง วัฒนธรรมความเป็นอยู่ การบริโภคอาหารจึงไม่กล้านำเสนอและเผยแพร่ออกไป

3.6 **การขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และรักษาสูตรอาหารและรูปแบบการประกอบอาหารแบบเดิมไว้** การขาดจิตสำนึก ขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเองของชาวไทยกวยส่วนใหญ่จึงทำให้เกิดการนำเอารูปแบบการบริโภคอาหารของชาติพันธุ์อื่นๆ และแบบยุคสมัยใหม่เข้ามาแทนที่จากรูปแบบเดิมของตนเอง

3.7 **ค่านิยมชาติพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ มีการขยายอำนาจ และการอพยพย้ายเข้ามาอาศัยในชุมชนของชาติพันธุ์อื่น ๆ มากขึ้น** นำมาซึ่งวัฒนธรรมอื่นผสมผสานเข้ามาแทรกจึงอาจถูกกลืน และแทนที่

3.8 **ความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน** ผู้นำในชุมชนตระหนักและให้ความสำคัญต่อการอนุรักษ์กลุ่มชนชาติพันธุ์ให้คงอยู่ ด้วยการสนับสนุนและส่งเสริมให้เกิดการยอมรับและสืบทอดกันของชาวไทยกวยในชุมชนของตนอย่างต่อเนื่องและชัดเจน

4. **ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม** ปัจจัยทางทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

4.1 **การเสื่อมสลายของทรัพยากร ระบบนิเวศ หรือความอุดมสมบูรณ์ลดน้อยลง** อดีตวัตถุดิบ เครื่องปรุงอาหารจะนิยมนำมาจากป่าและแหล่งน้ำตามธรรมชาติ ลดน้อยลงหรือหายากขึ้น จึงไม่สะดวกนำไปประกอบอาหาร

4.2 **การเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อมของชุมชน** ซึ่งส่งผลต่อความตระหนักถึงวิถีความเป็นอยู่ การบริโภคของชุมชน เพราะสิ่งแวดล้อมของพื้นที่อาศัยไม่เอื้อต่อการเป็นอยู่ที่ดี

5. **ด้านการศึกษา** ปัจจัยทางการศึกษาของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

5.1 **การมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชาติพันธุ์อื่น** การเรียนรู้ข้อมูล องค์ความรู้ทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาติพันธุ์อื่น ซึ่งอาจเกิดการเปลี่ยนทัศนคติด้านคุณภาพความเป็นอยู่และคุณภาพชีวิตด้านสุขภาพ อนามัยจากการบริโภคอาหารมากขึ้น

5.2 **การศึกษาต่อในเขตเมืองใหญ่ของคนรุ่นลูกรุ่นหลาน** การศึกษาให้สูงขึ้นและเกิดการเรียนรู้ในวัฒนธรรมและองค์ความรู้ในการดำเนินชีวิตแบบใหม่ของชาติพันธุ์อื่นๆ ที่มี

การยอมรับมากกว่า ซึ่งมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทัศนคติและการเพิ่มองค์ความรู้ การนำไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิตมากกว่าชาติพันธุ์ไทยกวยเดิมของตนเอง

6. **อื่นๆ** ปัจจัยทางอื่นๆ ของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

6.1 **วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง** ไม่นิยมทำเองเหมือนในอดีต จะซื้อมาแทน แต่อาจไม่มีขายตามท้องตลาด เพราะบางอย่างมีเฉพาะในพื้นที่ชุมชน หรือในป่า หายากขึ้น

6.2 **ขั้นตอนการทำเครื่องปรุงบางอย่างยุ่งยาก** เช่น ปลาร้า ข้าวเบือ หาซื้อตามท้องตลาดง่ายกว่า เพราะขั้นตอนการทำและเตรียมค่อนข้างมีหลายขั้นตอนและใช้เวลานาน

6.3 **ค่านิยมและความต้องการความสะดวกสบายทางการอยู่อาศัย** ซึ่งมีผลต่อการเกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีการบริโภคและรูปแบบการกินการอยู่ของชาวไทยกวยค่อนข้างมาก

6.4 **การควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข** ซึ่งทำให้เกิดความรู้ การยอมรับของวัตถุดิบ เครื่องปรุง และวิธีการประกอบอาหารแบบเดิมอาจไม่ปลอดภัยและถูกสุขอนามัยเท่าที่ควร อาจมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เกิดการยอมรับและมีคุณภาพที่เหมาะสมในการบริโภคของตนให้ดีขึ้น

อีกทั้งจากการศึกษาความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ประกอบด้วย สถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 ราย จากจำนวน 2 จังหวัด 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลดอำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ ผลการศึกษาพบว่าด้านการศึกษาสถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย ซึ่งประกอบด้วย เพศ อายุ ภูมิลำเนา ระดับการศึกษา สถานภาพของครอบครัว อาชีพ ซึ่งสามารถจำแนกสถานภาพทั่วไปพบว่าชาวไทยกวยส่วนใหญ่ที่ตอบแบบสอบถามเป็นหญิง (61.0) ช่วงอายุส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 31 – 40 ปี (31.8) การศึกษาส่วนใหญ่อยู่ระดับประถมศึกษา (30.5) ซึ่งอาชีพส่วนใหญ่ยังเป็นเกษตรกร (25.5) และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 5,000 – 10,000 บาท (46.8)

และศึกษาความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย โดยแบ่งออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่ ด้านกายภาพ ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและวัฒนธรรม ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ด้านการศึกษาและด้านอื่น ซึ่งได้ผลการศึกษาพบว่า ชาวไทยกวยส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในด้าน

กายภาพ ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การอพยพย้ายถิ่นฐาน ปลูกสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัย (4.66) รองลงมา การลดจำนวนชาติพันธุ์ (4.61) และการมีดินแดน พื้นที่อาศัยมีน้อยลง (4.53) ตามลำดับ ในระดับเห็นด้วย คือ บุคลิกภาพของกลุ่มชาติพันธุ์ (4.49) ในด้านเศรษฐกิจ ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า (4.65) และการนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ (4.65) รองลงมา คือ การอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น (4.64) การอพยพแรงงาน หรือการเปลี่ยนแปลงการทำมาหากินในเมืองหลวง เมืองใหญ่ หรือนอกชุมชนมากขึ้น (4.63) การพัฒนาระบบการตลาดและธุรกิจอาหาร (4.61) และการเปลี่ยนแปลงอาชีพและรายได้ (4.61) ตามลำดับ ในระดับเห็นด้วย คือ การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรีประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ (4.48) ในด้านสังคมและวัฒนธรรม ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น (4.69) รองลงมา คือ การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง (4.68) การเปลี่ยนแปลงจากครอบครัวรวมเป็นครอบครัวแยกขนาดเล็ก (4.60) การขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเอง (4.56) และสถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาทลง (4.56) ตามลำดับ ในระดับเห็นด้วย คือ ค่านิยมชาติพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ มีการขยายอำนาจ และการอพยพย้ายเข้ามาอาศัยในชุมชนของชาติพันธุ์อื่นๆ มากขึ้น (4.49) รองลงมา คือ การขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และรักษาสูตรอาหารและรูปแบบการประกอบอาหารแบบเดิมไว้ (4.48) และความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน (4.48) ตามลำดับ ในด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การเสื่อมสลายของทรัพยากร ระบบนิเวศ หรือความอุดมสมบูรณ์ลดน้อยลง (4.56) ระดับเห็นด้วย คือ การเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อมของชุมชน (4.42) ในด้านการศึกษา ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชาติพันธุ์อื่น (4.54) ระดับเห็นด้วย คือ การควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข (4.47) ในด้านอื่นๆ ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง (4.72) รองลงมา คือ ค่านิยมและความต้องการความสะดวกสบายทางการอยู่อาศัย (4.54) และวิธีการทำเครื่องปรุงบางอย่างยุ่งยาก (4.52) ตามลำดับ ระดับเห็นด้วย คือ การควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข (4.42)

โดยสรุปแล้วชาวไทยกวยส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งในด้านต่างๆ 5 ลำดับ คือ วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง (4.72) รองลงมา คือ การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น (4.69) การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง (4.66) การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้าและการนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ (4.65) การอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น (4.64) ตามลำดับ

บทที่ 5 สรุปและอภิปรายผลการศึกษา

5.1 บทนำ

การศึกษาวิจัยมีการศึกษาตามวัตถุประสงค์การวิจัย ได้แก่ บริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมการดำรงชีวิต สภาพการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวยจากอดีตถึงปัจจุบัน และปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งสามารถสรุปผลการศึกษา และการอภิปรายผลเปรียบเทียบการศึกษาที่มีผ่านมา ตลอดจนข้อเสนอแนะกับการวิจัยในครั้งต่อไป

5.2 สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาวิจัยพลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งสามารถแสดงผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์การวิจัยทั้ง 3 ข้อ ได้ดังนี้

5.2.1 **วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 1 เพื่อศึกษาบริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมการดำรงชีวิต ตลอดจนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ซึ่งรวมทั้งรูปแบบการบริโภค ความเชื่อ และภูมิปัญญาด้านการบริโภคอาหารในประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ ของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์** ซึ่งจากการศึกษาสรุปโดยภาพรวมแบ่งการศึกษาออกเป็น 2 ประเด็น คือ **บริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตชาวไทยกวย** และ**วิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวย** ซึ่งมีรายละเอียดพบว่า

5.2.1.1 **บริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตชาวไทยกวย** ซึ่งผลการศึกษาวิจัยบริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตชาวไทยกวยทั้ง จำนวน 2 จังหวัด และ 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลอำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ สามารถแยกได้ตามหมู่บ้านที่ศึกษา

- **บริบททางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของชุมชน** โดยมีรายละเอียดในอดีตและปัจจุบันดังนี้ (นายวิลาศ โพธิ์สาร ผู้อาวุโสของชุมชนกวยบ้านแตล และพ่อวัง ดัชถุยาวัตร ผู้อาวุโสของชุมชนกวยบ้านตรึม (กันยายน: 2550) ให้สัมภาษณ์)

- **ประวัติความเป็นมาของชาวไทยกวย**

บรรพบุรุษชาวไทยกวยมีอายุประมาณ 300 ปี ปลายสมัยกรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี ความเกี่ยวเนื่องสมัยต้นกรุงธนบุรีเป็นราชธานี ประมาณ พ.ศ.2303-2310 สมัยการปกครองแบบโคตร ชาวกูยเรียก โขด (โคตร) มีตำแหน่งเทียบเท่ากำนัน การอพยพไม่ได้ลงมาคราวเดียวกัน แต่อพยพตามกับมาเรื่อยๆ ซึ่งอพยพมาจากอัตปือแสนแป แคว้นเมืองจำปาศักดิ์ ประเทศลาวในปัจจุบัน โดยมาเริ่มตั้งรกรากที่บ้านตรึมเป็นที่แรกและส่วนใหญ่อพยพขยายไปตามเขตอำเภอต่างๆ ในจังหวัดสุรินทร์ บุรีรัมย์ และศรีสะเกษ ซึ่งโดยทั่วไปจะเรียกลุ่มชาติพันธุ์นี้ว่า “ส่วย” (เขมรป่าดง) โดยชาวกูยสืบเชื้อสายมาจากคนยุคแรกๆ ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ทางตอนเหนือของประเทศกัมพูชา และเขตอีสานตอนใต้ของประเทศไทย ก่อนที่ชาวกัมพูชาและชาวไทยจะเข้ามาอยู่ ในอดีตชาวกูยในเขตอีสานใต้มีบทบาทในการส่งส่วยเป็นเครื่องบรรณาการแก่กรุงศรีอยุธยาเป็นประจำทุกปี ในรูปผลผลิตจากป่าเป็นเหตุหนึ่งที่ทำให้ชาวไทย ชาวลาว เรียก ชาวกูย ว่า ส่วย

ภาษาที่ใช้สื่อสารโดยการพูด คือ ตระกูลมอญ-เขมร, โซ เขาเรียกตามกลุ่มสำเนียงที่พูดว่า กูย, กวย โก้ย แปลว่า คน ยังแบ่งกลุ่มออกไปอีก เช่น กูยมลอ (เมโล) กูยคำเรย, กูยมรู, กรู

- **ด้านการปกครอง** มีการบริหารและกำหนดการปกครองเป็นแบบคณะกรรมการหมู่บ้าน ผู้นำผู้ปกครองหรือหัวหน้าหมู่บ้าน เรียกว่า พ่อบ้าน และมีศักดิ์ศรีด้วย ต่อมาได้มีการเปลี่ยนแปลงการปกครองใหม่ยกเลิกศักดินา และหันมาใช้กฎหมายลักษณะการปกครองท้องถิ่นแทน เมื่อปี พ.ศ.2575 ได้เปลี่ยนจากพ่อบ้านเป็นกำนัน, ผู้ใหญ่บ้าน ปกครองแบบพึ่งพาอาศัยกันโดยมีผู้อาวุโสเป็นผู้นำ

- **ด้านประชากร** จำนวนประชากรส่วนใหญ่เพศหญิงมากกว่าชาย และมีอายุระหว่าง 18-49 ปี และ 60 ปี ตามลำดับ

- **ด้านบุคลิกภาพ/ลักษณะของชุมชน** โดยลักษณะของชุมชน มีลักษณะเน้นความสัมพันธ์แบบเครือญาติพี่น้อง นิยมอาศัยอยู่รวมกันเป็นกลุ่มใหญ่และหนาแน่น หรือแบ่งเป็นคุ้ม ชาวกูยมีแต่งงานระหว่างชาติพันธุ์กูยกับกลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆ ที่เข้ามาอาศัยอยู่ในถิ่นเดียวกัน ส่วนใหญ่เป็นครอบครัวแบบขยายหรือครอบครัวใหญ่มีปู่ยาตายายพ่อแม่ลูก พี่น้องญาติ ตั้งบ้านเรือนอยู่ใกล้กันในพื้นที่ที่ได้รับการแบ่งจากพ่อแม่ บ้านเรือนสร้างแบบมั่นคง แข็งแรงเป็นบ้านครึ่งไม้ครึ่งตึก และในปัจจุบันหมู่บ้านนี้เป็นกลุ่มชนสามเผ่า อยู่ด้วยกัน คือ ไทยเขมร ไทยลาว ไทยส่วย

ลักษณะหน้าตาของชาวกูยส่วนใหญ่มีจมูกใหญ่ โหนกแก้มสูง มีผิวลักษณะดำแดง และขาว มีรูปร่างใหญ่ กำยำ มีแขนขายาว ในอดีตชาวกวยจะสวมเสื้อผ้าติดตัวแค่ตัวเดียวไม่มีเปลี่ยนเพราะเขาไม่ค่อยมีเสื้อผ้าสวมใส่ แต่ในปัจจุบันมีเสื้อผ้าสวมใส่มากขึ้นและ

เครื่องแต่งกายต่างๆ ก็เปลี่ยนไปมีรองเท้าสวมใส่ มีเครื่องสำอางต่างๆ เพิ่มขึ้นมามาก ชาวไทยกวยส่วนใหญ่มีอุปนิสัยยิ้มแย้มแจ่มใส ไม่โกรธง่าย ซื่อสัตย์ สุจริต เที่ยงธรรม ถือสัจจะเป็นหลัก ขยันหมั่นเพียรและชอบถ่อมตน อีกทั้งมีความรักความสามัคคีตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เคารพผู้สูงอายุ อยู่แบบเศรษฐกิจพอเพียง ได้พัฒนาช่วยสังคม วัฒนธรรม จริยธรรม และในปัจจุบันได้มีความสนใจกับการศึกษาเพิ่มสูงขึ้น และได้รับการศึกษาเกือบทุกครอบครัว

- **ด้านโครงสร้างพื้นฐาน/สาธารณูปโภค** ปัจจุบันหมู่บ้านที่อาศัยของชุมชนไทยกวยมีการพัฒนาด้านโครงสร้างพื้นฐานและสาธารณูปโภคและขยายเพิ่มต่อความต้องการใช้ของคนในชุมชนมากขึ้น ได้แก่ ด้านไฟฟ้า ประปา โทรศัพท์ (ตู้โทรศัพท์สาธารณะ) ถนนคอนกรีต ลูกยาง อ่างเก็บน้ำทางการเกษตร บ่อน้ำบาดาล เป็นต้น ซึ่งได้มาจากแผนงานการพัฒนาท้องถิ่นของภาครัฐ

- **ด้านภูมิประเทศ/ภูมิอากาศ** โดยส่วนใหญ่ชุมชนมีภูมิประเทศหมู่บ้านตั้งอยู่บนโคกเนินสูง ซึ่งมีแหล่งน้ำล้อมรอบคล้ายๆ โดยพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม พื้นที่ดอนเนินสูง ลาดชั้น มีลำห้วยรอบหมู่บ้าน ลักษณะดินเป็นดินเหนียวปนทรายเหมาะแก่การเพาะปลูกการเกษตร ผสมผสานและปศุสัตว์ ทรัพยากรด้านป่าไม้ชาวบ้านได้ถากถางจนเหลือน้อยมาก ในสมัยก่อนนับเป็นป่าทึบและมีต้นไม้ใหญ่ขึ้นเป็นจำนวนมาก เช่น ต้นโกนา ต้นมะขาว ต้นมะเกลือ ต้นแต้ และต้นโพธิ์บ้าน ต้นมะขาว เป็นต้น และเป็นที่อาศัยของสัตว์นานาชนิด เช่น ตะกวด งู หมู หมูป่า กระรอก เป็นต้น

และภูมิอากาศ มีลักษณะอากาศร้อนชื้น มีช่วงชื้นกับช่วงแล้ง หรือฝนตกแตกต่างกับฤดูแล้ง เห็นได้ชัดเจน สภาพทั่วไปแบ่งเป็น 2 ช่วง คือ ช่วงฤดูฝน เป็นช่วงที่มีมรสุมดีเปรสชั่น อากาศร้อนชื้น ในระหว่างเดือนมิถุนายน-ตุลาคม และช่วงฤดูแล้ง ในระหว่างเดือนมีนาคม-พฤษภาคม

- **ด้านการจัดการพื้นที่/ทรัพยากร** การใช้แหล่งน้ำทางการเกษตรของชุมชน มีการใช้แหล่งน้ำจากบ่อน้ำตื้น บ่อน้ำบาดาล น้ำหนอง น้ำสระขุดและลำห้วย การใช้งานพื้นที่ 2 ใน 3 ของพื้นที่ในชุมชนทั้งหมด จะใช้ทางการเกษตร และ 1 ใน 3 กำหนดเป็นที่อยู่อาศัย และโดยส่วนใหญ่เดิมผู้ที่อพยพมาก่อนได้จับจองถือกรรมสิทธิ์เป็นของตน ปัจจุบันมีกรมที่ดินเข้ากำกับดูแลในการถือครองที่ดิน

- **แหล่งทางการศึกษาและทางศาสนา** โดยแยกรายละเอียดได้ดังนี้

ชาวไทยกวยมีแหล่งทางการศึกษาของชุมชนมากมายและหลากหลาย ได้แก่ วัดเป็นที่อบรมจริยธรรม โรงเรียนในหมู่บ้านและในเขตพื้นที่ใกล้เคียง ทั้งระดับก่อนวัยเรียน (ศูนย์ก่อนวัยเรียน) ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานและระดับปริญญา ซึ่งเป็นแหล่งการศึกษาทางทฤษฎีหรือวิชาการ ศาลากลางหมู่บ้านหรือที่อ่านหนังสือชุมชน เป็นแหล่งที่อ่านหนังสือทั่วไป เช่น

หนังสือพิมพ์ หนังสืออ่านเล่น และหนังสือนิทาน ตลอดจนที่บ้านก็เป็นแหล่งศึกษาค้นคว้า โดยการอบรมจากบิดา-มารดา ผู้ปกครองคอยช่วยแนะนำให้

ทางศาสนาชาวไทยกวยนับถือพระพุทธศาสนา ชอบทำบุญด้วยการเข้าวัดปฏิบัติธรรม เคารพผู้อาวุโส เชื่อเรื่องไสยศาสตร์ เวทมนต์คาถา ยาสมุนไพร สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ผีบรรพบุรุษ (ประเพณีแกลมอ หรือการเซ่นไหว้ (ปู่ตา))

- **ลักษณะสภาพทางเศรษฐกิจ** โดยสามารถแยกรายละเอียดได้ดังนี้

- **ด้านอาชีพ** ชาวไทยกวยส่วนใหญ่มีอาชีพหลัก คือ การทำนา อาชีพรอง คือ การทอผ้าไหม เลี้ยงวัวควาย ค้าขายและรับจ้าง เป็นต้น และปัจจุบันลูกหลานชาวไทยกวยมีการเข้ารับราชการเพิ่มมากขึ้น ซึ่งชาวไทยกวยส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่อครัวเรือนอยู่ระหว่าง 10,000 – 20,000 บาท และมีหนี้สินต่อครัวเรือนอยู่ระหว่าง 100,000 – 250,000 บาท

- **ฐานะทางเศรษฐกิจ** โดยประเมินจากรายได้เฉลี่ยและภาวะหนี้สินต่อครัวเรือนต่อปี ส่วนใหญ่มีระดับฐานะดีร้อยละ 10 ระดับฐานะปานกลางร้อยละ 40 ระดับฐานะยากจนร้อยละ 50

- **ลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรม** โดยมีรายละเอียดดังนี้

- **ด้านลักษณะเอกลักษณ์ของความเป็นชุมชน** มีรายละเอียดดังนี้

ชุมชนชาวไทยกวย จะกำหนดให้มีเจ้าโคตร (ผู้อาวุโสที่เข้าเคารพนับถือในหมู่บ้าน) เป็นผู้นำคำสั่งสอนจากผีบรรพบุรุษมาบอกลูกหลานให้ถือปฏิบัติต่อผู้สูงอายุ เช่น เหม่าจ้ำ ปู่ย่า ตายาย ถ้าเป็นลูกก็เชื่อฟังบิดา-มารดา ตามจารีตประเพณี เป็นการลดปัญหาด้านสังคมให้กับหมู่บ้านเป็นอย่างดี แต่ปัจจุบันลูกหลานชาวบ้านได้รับการศึกษาจากสถาบันการศึกษาต่างๆ ในเมืองได้ศึกษาเล่าเรียนตามแนววิทยาศาสตร์ ที่ให้ความสำคัญเกี่ยวกับเรื่องหลักการและเหตุผล ก็ได้ลดความเชื่อและจารีตประเพณี และให้ความสำคัญทางด้านกฎหมายของบ้านเมืองมากขึ้น และประชากรทั้งหมดนับถือศาสนาพุทธ

ชาวไทยกวยส่วนใหญ่ชอบความสนุกสนาน มีความรักสามัคคี ช่วยเหลือเกื้อกูลกัน อยู่กันแบบพี่แบบน้อง มีนิสัยรักสงบ ขี้อาย ไม่กล้าพูดคุยกับคนต่างถิ่น คนแปลกหน้า แต่เป็นคนใจดี ช่วยเหลือคนในชุมชนเดียวกัน

วัฒนธรรมทางภาษากูย โดยชาวไทยกวยจะมีการใช้ภาษาท้องถิ่นที่ใช้เป็นหลัก คือ ภาษาไทยส่วย ประมาณร้อยละ 80 ส่วนที่เหลือจะพูดไทยเขมร ไทยกลาง โดยภาษากูยจะมีสำเนียงแตกต่างกันตามกลุ่มพื้นที่ เช่น ชาวไทยกวยบ้านตรึม ไทยกวยบ้านตรมไพร สำเนียงพูดของชาวไทยกวยนั้นอ่อนหวาน ฟังแล้วรื่นหู มีสำเนียงแผวเบา แตกต่างจาก

สำเนียงชาวไทยกวยในเขตตำบลตรึม เวลาพูดมีเสียงดัง ซึ่งคล้ายกับภาษามอญ เขมร ลาว ผสมกับศิลปะดนตรี การขับร้องสำเนียงต่างๆ ตลอดจนการสวดมนต์ สะเดาะเคราะห์ สู่ขวัญ จะใช้ภาษาลาว โดยคุณตาสุพัฒน์ สุขแสนถาวร เล่าว่าภาษากูยนี้มีระบบคิดทางวัฒนธรรม ดังนั้น ผู้รู้วัฒนธรรมทางภาษากูยดีจึงต้องระวังเวลาใช้กับสังคมชาวกูย เพราะชี้ให้เห็นคุณค่าภูมิปัญญาที่สะสมกันมานาน ที่บ่งบอกความเป็นตัวตนของชาวกูยที่แท้จริง เช่น คำว่า โถล คำว่า ครุ๊ ถ้าเป็นผู้ชายไม่ควรใช้คำว่า “กูลโถล เพราะโถลใช้กับสัตว์ เช่น ตรีโถล (ควายตัวผู้) โขโตล (วัวตัวผู้) อหลิโถล (หมูตัวผู้) อาจอโถล (หมาตัวผู้) ดังนั้น กูยโถล คือ คนตัวผู้ เป็นข้อความที่ไม่ควรใช้

- **วิถีชีวิตความเป็นอยู่/การดำรงชีวิต** มีลักษณะดังนี้

ปัจจุบันดำรงชีวิตและความเป็นอยู่ แบบเรียบง่าย ไม่สับสนกับเศรษฐกิจโลกาภิวัฒน์ แต่มีส่วนร่วมและรับบทบาทในการช่วยเหลือกัน เอื้ออาทรต่อกัน รักสามัคคี มีการช่วยเหลือ ดูแลความเรียบร้อยในการปกครองตามคุ้มต่างๆ ตระหนักให้ความสำคัญกับการพิธีกรรมทางศาสนา เช่น การทำบุญ ถวายภัตตาหารเช้า, เที่ยง มีวัดเป็นจุดศูนย์กลาง เนื่องจากเป็นชุมชนเปิด มีชาติพันธุ์หลากหลาย จึงทำให้วิถีชีวิตความเป็นกูยผสมผสานกับชาติพันธุ์อื่น โดยเฉพาะไทยเขมร ทั้งภาษา อาหาร และประเพณีพิธีกรรมต่างๆ มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมค่อนข้างมาก ความร่วมมือและช่วยเหลือกันค่อนข้างน้อยลง และเริ่มยึดติดกับวัตถุนิยม มีความเป็นอยู่ในรูปของชุมชนเมืองมากขึ้น

ความเชื่อและพิธีกรรม ชาวไทยกวยมีความผูกพันต่อผู้มีพระคุณบรรพบุรุษ เช่น ความเชื่อในพิธีกรรมมออะจึง เพื่อแสดงความผูกพันกับผีบรรพบุรุษต้องการให้ลูกหลานประพฤติปฏิบัติเป็นคนดีกับโคตรตระกูล เพื่อปลูกฝังความสามัคคี ในกลุ่มชาวไทยกวย หากลูกหลานทำผิดจารีตประเพณีที่ตามมาคือ จะเกิดเจ็บป่วย ดังนั้น ต้องทรงดูก่อนแล้วจึงทำพิธีกรรมเล่นแกลมอ หรือเล่นมอลลึง ความเชื่อพิธีกรรม “บรวล” เพื่อไล่ผีสิงในผู้ป่วยออกจากตัวผู้ป่วย ให้หายจากป่วย และความเชื่อในเรื่องสวดมนต์บ้าน เพื่อไล่เสนียดจังไรออกจากสังคมในหมู่บ้านความเชื่อ (ตะกวด) เป็นสัญลักษณ์ แห่งความอุดมสมบูรณ์

- **ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน** ได้แก่

- ประเพณีการแสดงเล่นบ้องไฟ
- การเล่นแกลมอ เล่นในฤดูกาลมีหมอแคน หมอกลอง ในภาษาสื่อเป็นภาษาลาว ส่วนมากเป็นการประยุกต์

- การแสดงหมอลำ ชอบนำมาแสดงงานเทศกาลและไม่เทศกาล มีการร้องเพลงหมอลำ เพลงลูกทุ่งและเพลงสากล เพลงพื้นบ้าน ทุกคนที่มาร่วมกิจกรรมเต้นรำตามจังหวะ

- กิจกรรมการจัดงานสวยสะพุก จะไม่เลือกฤดูกาล กิจกรรมในงานจะมีการเปิดเพลงพื้นบ้าน การประกวดร้องเพลงต่างๆ

- การแสดงรำเซิ้งและรัวกลองยาวตามจังหวะของกลอง

- **ความเชื่อและภูมิปัญญา** มีรายละเอียดดังนี้

- การสร้างศาลปู่ตา จุดใดที่มีต้นไม้ใหญ่ เชื่อว่าเป็นผีบรรพบุรุษพระภูมิเจ้าที่ปกปักคุ้มครองผู้ที่อยู่อาศัย และเชื่อว่ามีต้นไม้จะให้ความร่มเย็น ส่วนใหญ่จึงนิยมปลูกต้นไม้ในบริเวณเนินสูงๆ เช่น การปลูกต้นมะขาว ต้นมะเกลือ ต้นสำโรง ต้นตาล เป็นต้น โดยช่วยกันรักษาและให้เป็นที่เคารพศักดิ์สิทธิ์ จัดให้มีพิธีกรรมเซ่นไหว้บวงสรวงอย่างต่อเนื่อง ในเดือน 3,6 เป็นประจำ พิธีกรรมเดือน 3 นับเป็นการแสดงความขอบคุณเจ้าที่และศาลเจ้าปู่ตา (หยะจู้) ที่ให้ความคุ้มครองชีวิตชาวบ้าน พร้อมกับมีการลงมือทำไร่ทำนา ในเดือน 6 มีพิธีกรรมขวัญข้าว

- การเซ่นไหว้บรรพบุรุษหรือเจ้าปู่ตา ถึงฤดูกาลที่จะทำไร่, ทำนาก็จะมีการทำพิธีเซ่นไหว้ บรรพบุรุษหรือเจ้าปู่ตาทุกครัวเรือนจะต้องมีไก่ต้มและเหล้า นำมาประกอบพิธี ณ ศาลเจ้าปู่ตา และทำการเสี่ยงทายดูว่า ปีนี้ฝนตกตามฤดูกาล ข้าวปลาอาหารสมบูรณ์ดีหรือไม่ โดยจะมีการดูคางไก่ ถ้าคางไก่ดีแสดงว่ามีฤดูทำนาทำไร่นั้น ข้าวปลาอาหารสมบูรณ์ดี ฝนตกตามฤดูกาล ถ้าคางไก่ไม่ดีแสดงว่าฝนฟ้าไม่ค่อยจะดี ปัจจุบันยังถือปฏิบัติมาทุกปี และชาวไทยกวยจะมีการเซ่นไหว้บวงสรวงสังเวยผีบรรพบุรุษก่อนทุกครั้งเมื่อมีการทำพิธีตามประเพณีต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ และก่อนหลังทำนา เช่น งานบุญบั้งไฟ งานบุญพระเวส งานบุญข้าวจี้ เป็นต้น งานประเพณีเหล่านี้จะละเว้นการบวงสรวงสังเวยเสียมิได้ เพราะความเชื่อในผีบรรพบุรุษผู้ล่วงลับไปแล้วแต่อดีต ไม่ว่าจะเนินนานไปเท่าใดก็ตาม โดยเชื่อว่าวิญญาณของท่านเหล่านั้น ได้เกิดเป็นเทพสิงสถิตวนเวียนอยู่ใกล้กับตัวลูกหลานไม่ทอดทิ้งไปไหน จะคอยปกปักรักษาอำนวยโชค อำนวยความปลอดภัยแก่ลูกหลานที่กระทำดี คอยลงโทษผู้กระทำชั่ว การกระทำผิดประเพณีที่ดีงาม วิญญาณของบรรพบุรุษจึงเป็นจุดรวมน้ำใจของลุกหลานทั้งมวล และก็ได้รับการยกย่องเรียกขานกันว่า “เผาะจุ๊” ซึ่งแปลว่า “ปู่ตา” และสร้างศาลไว้เป็นที่สิ่งสถิตโดยมีบุคคลสำคัญ ผู้สูงอายุในหมู่บ้านคอยปฏิบัติดูแลรักษาบางโอกาสเรียกว่า “เคาจ้ำ” หรือตาเคาจำมีอยู่ทุกหมู่บ้าน ชนเผ่ากูย และเผาอื่นๆ ตามชนบทในภาคอีสาน

- ความเชื่อเรื่องตะกวด เป็นสัตว์เลี้ยงคลานชนิดหนึ่ง ตระกูลเดียวกับไดโนเสาร์ ซึ่งเชื่อกับว่าเป็นตัวเทพของบรรพบุรุษหรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า เผาะลุหรือ ปู่ตา ถ้าใครมีหรือทำร้ายจะมีอันเป็นไปถึงชีวิตอันเป็นความเชื่อตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน เมื่อถึงฤดูกาลจะลงมือทำไร่ทำนา และหลังเก็บเกี่ยวก็จะมีการเซ่นไหว้ ปู่ตาหรือบรรพบุรุษ ระหว่างเดือน 6 และเดือน 3 ทุกปี ก็จะมีการเลี้ยงปู่ตาหรือเซ่นไหว้บรรพบุรุษ เป็นการแสดงความเคารพ ข้าวปลาอาหารอุดมสมบูรณ์อยู่เย็นเป็นสุข ปกป้องคุ้มครองปลอดภัย และอันตรายทั้งปวง ครอบครัวเรือนจะต้องมีไก่ต้ม 1 ตัว เหล้า 1 ขวด หมากพลู ดอกไม้ ธูปเทียน เป็นของเซ่นไหว้ หากครัวเรือนใดมิไปเซ่นไหว้ถือว่าเป็นการไม่เคารพหรือหลบหลู่ ผีบรรพบุรุษ (ปู่ตา) อาจจะได้รับความเดือดร้อนต่างๆ นานาอย่างใด อย่างหนึ่งโดยไม่ทราบสาเหตุ ซึ่งเป็นความเชื่อที่สืบทอดกันมายาวนานเป็นประเพณีจะต้องปฏิบัติกันอย่างเคร่งครัดของชุมชนจนถึงปัจจุบัน ณ ศาลปู่ตา และปีใดฝนแล้ง กลุ่มชาวไทยกวยจะมีการเข้าทรงดูสาเหตุที่แล้ง ไม่มีฝนตกตามฤดูกาล จึงทำพิธีเซ่นสรวงแล้ว ได้ไปนำเอาตะกวดนำมาทำพิธีแห่รอบบ้าน เพื่อให้ชาวบ้านทุกครอบครัวได้ปะพรมน้ำขมิ้นแล้วปล่อยให้ขึ้นต้นไม้ใหญ่

- ภูมิปัญญาการทอผ้า โดยนิยมการทอผ้าเป็นลาย เช่น ตะโลดลายตะแป๊ะ ลายเดี้ยน ลายขอ ลายแก๊บ ลายแกรง
- ภูมิปัญญาการทำนา โดยการใช้พันธุ์ข้าว เช่น พันธุ์ข้างนางดง พันธุ์ข้าวนางร้อยใหญ่ (แป้งกินไม่ได้) พันธุ์ข้าวนางร้อยน้อย (กินดี,ทำขนมก้อน, ขนมจีน) พันธุ์ข้าวดองเดียว ดองกษัตริย์ ดอกมะเขือ (ข้าวเหนียว) ปองแอว (ข้าวเหนียว) ข้าวกีบ, มะลิแดง อีกเหลือง ข้าวลวย
- ภูมิปัญญาด้านอาหาร เช่น แกงปู (ละแหวตวม) ตำน้ำพริกปลา จิ้มผัก (ผักลืมผัวลืมเมีย) แกงบอนใส่เนื้อไก่ แกงฟัก (กะดี) ตะไคร่น้ำ (ถาว) แกงสายบัว แกงขี้เหล็ก แกงมะรุมใส่ปลาแห้ง การดำรงชีวิตแบบพึ่งธรรมชาติและเศรษฐกิจพอเพียงเป็นหลัก

- **ประเพณี/พิธีกรรม** มีรายละเอียดดังนี้

- อโปล (การทำนาย) เป็นลักษณะความเชื่อในความสัมพันธ์ระหว่างคนบนพื้นโลกกับพระอาทิตย์และพระจันทร์ (การเกิดสุริยคราสและจันทรคราส**)** หรือเป็นความเชื่อในสิ่งที่มองไม่เห็นด้วยตาเปล่า ใช้อุปกรณ์บางอย่างเป็นสัญลักษณ์แทน กิจกรรมสำคัญ คือ การทำนายสิ่งร้ายต่างๆ ที่เกิดในชีวิตคน เช่น การทำนายโรคภัย การทำนายของหายหรืออื่นๆ ซึ่งพิธีกรรมและกิจกรรม โบล (เป็นภาษาเขมร) อโปล (เป็นภาษากูย) ซึ่งแปลว่า หาจุดตรงดิ่ง เป็นคำที่ใช้ในกิจกรรมต่างๆ ของคนกลุ่มชาติพันธุ์เขมรและกูย เช่น การดิ่งเสาเรือนเวลาสร้างบ้าน การเสี่ยงไข่

เพื่อหาสถานที่เผาศพในป่าช้า โดยการนำไข่ดิบโยนข้ามศีรษะไปด้านหลังให้แรงที่สุด เมื่อไข่ตกลงพื้นแล้วแตกถือว่าสถานที่ตรงนั้นผีในป่าช้ายอมให้ปลงศพได้ หากไข่ไม่แตกต้องเสี่ยงทายใหม่ไปเรื่อยๆ จนกว่าไข่จะแตก

การทำพิธีอโปล จะมีหมออโปลนำเครื่องบูชาในพิธีกรรม ได้แก่ กรวยดอกไม้ 5 กรวย เทียนคู่หนึ่ง ข้าวสาร 1 ถ้วย เงิน 1 บาท หรือ 2 บาท (เงินค่าครูนี้เมื่อตนเป็นหมออโปลต้องเรียกเท่าจำนวนเงินที่ได้บูชาครูครั้งแรกนี้ หากเรียกมากหรือน้อยไปจะทำให้การทำนายไม่แม่นยำ หรือพิธีกรรมของตนจะไม่ศักดิ์สิทธิ์) เข้าไปในห้องมิดชิดที่เตรียมไว้ ปิดประตูหน้าต่าง แล้วจุดเทียนอธิษฐาน เอาอุปกรณ์ทำอโปลมาทำอโปลทำนายพระอาทิตย์ หรือพระจันทร์ที่กำลังเป็นคราส (แบบชาวบ้าน) 4 ทาย ได้แก่ 1. จุ (ขี้) ทายว่า ข้าวปลาปีนี้พอได้กินเท่านั้น 2. ตะเจียะ (คายออก) ทายว่าข้าวปลาได้น้อยไม่พอกินจะแล้งหนัก 3. แบกป๊วะ (ท้องแตก) ทายว่า ข้าวปลาจะอุดมสมบูรณ์ดี และ4. ระแหกเมือด (ปากฉีก) ทายว่า จะอดอยาก เป็นต้น และการทำนายในกรณีที่ป่วยแล้วหาสาเหตุของโรคไม่ได้ คือ รักษาตามวิธีสามัญแล้วไม่หาย เช่น เด็กร้องไห้ผิดปกติ คนปวดศีรษะไม่หาย ร่างกายซีดผอมไม่ทราบสาเหตุ คนใจสั่น ตกใจง่าย คนอยู่ในอาการภวังค์ คนมีลักษณะซึมเศร้าผิดปกติ คนปวดท้องอย่างรุนแรง เป็นต้น อาการผิดปกติเหล่านี้ หากไปรักษาโรงพยาบาลไม่หาย ก็นิยมพาคนไข้ไปหาหมออโปล อีกทั้งการทำพิธีอโปลยังสามารถเสี่ยงทายไปทางด้านผิดผี ผิดครู ผิดผีปู่ย่า ผิดผีตายโหง ถูกคุณไสย ถูกผีป่าทำ ผิดคำบนบาน และมีเหตุอาเพศในบ้านเรือน เป็นต้น โดยใช้อุปกรณ์เสี่ยงทายแต่งต่างกันที่พบส่วนมากมี 4 ชนิด ได้แก่ 1. ใช้ฝาเต้าปูนที่มีห่วงบนยอดฝา 2. ใช้มีดพับหรือมีดสนากหรือตะไกรหนีบหมาก 3. ใช้มีดจักตอกปักปลายแหลมบนถ้วยชามกระเบื้องเคลือบที่ว่างเปล่า 4. ตั้งไข่ไก่ 1ฟองในจาน

- พิธีกรรมจับช้าง ชาวไทยกวยหรือกูยมีการจัดตำแหน่งหมอช้างโดยมีตำแหน่งกำลวงพืดจ๊าวเถื่อนเป็นตำแหน่งสูงสุดในกองคาราวานเดียวกัน โดยกำลวงพืด, กำลวงแกต หรือสะดำ, สะเดียงและจา ตามลำดับขั้น อยู่ในขบวนการไปกูบเท่าะด้าหรือไปจับช้างป่า และมีการปะชิหรือการปะชิมอ หรือการปะชิหมอช้างโดยหมอจาจะขี่ช้างต่อมาคล้องช้างสมมติ (ซึ่งเป็นช้างบ้านที่นำมาสมมติเป็นช้างป่า) วนซ้ายรอบศาลาหรือต้นไม้ 3 รอบ แสดงการไล่ตามระหว่างช้างกับช้างต่อ แล้วเข้ารับการปะพรมน้ำมนต์ผีปะกำ โดยมีกำลวงพืดปะชิญัย เป็นผู้สวดคาถาตลอดกระบวนการ ครั้นเสร็จพิธีก็จะนับเป็นหมอช้างระดับจา

- พิธีอยู่กรรมหรือเซ่นผีปะกำ ตามปกติชาวกูยเลี้ยงช้าง จะทำพิธีไหว้ศาลปะกำประจำตระกูลเป็นประจำทุกปี เช่นเดียวกับชาวไทยถิ่นอื่นๆ ที่นำอัฐิของบรรพบุรุษออกสรง และทำบุญในวันสงกรานต์ ถ้ามีญาติผู้ใหญ่หรือครูบา ก็จะไปเรียนเชิญครูบาบ้านอื่นมา

นำประกอบพิธี เมื่อได้เวลาเซ่นไหว้ บรรดาหมอและควานช้างจะนำหนังปะกำของตนมาวางกอง รวมกันเป็นกอง 3 กอง คือ หนังปะกำครูบาอยู่ตรงกลางเรียกว่า ปะกำหลวง กองปะกำสดำอยู่ทางขวา ของหมอเสดียงอยู่ทางซ้ายแล้วจัดวางเครื่องเซ่น ได้แก่ หัวหมูพร้อมเครื่องใน, ไก่ต้ม, กรวยดอกไม้, เหล้าขาว, เทียนขี้ผึ้ง, ข้าวสวย, บุหรี่, หมาก, แกง, น้ำเปล่า, ขมิ้นผงและด้ายผูกข้อมือ เมื่อจัดวางเครื่องเซ่นแล้ว ครูบา หรือ ปะกำหลวงก็จะเริ่มพิธีด้วยการจุดเทียน ปักลงบนเครื่องเซ่นจนครบยกพานขันหมากเบ็ณจ์ขึ้นอธิษฐาน บูชาร่ายมนต์ แล้วเชิญเทวดาอารักษ์ และสิ่งศักดิ์สิทธิ์มารับเครื่องเซ่น ทุกคนในปริมณฑลจะเรียกชื่อ “อาคง...เอย” แล้วเชิญมารับเครื่องบัตรพลีพร้อมออกปากขอพร รินน้ำให้ล้างมือ รินเหล้าให้ดื่ม เชิญชวนให้รับประทาน เครื่องคาวหวาน ผลัดเปลี่ยนรินเหล้าให้ครบ 3 รอบ รินน้ำให้ดื่ม จุดบุหรี่ให้สูบ แล้วประธานในพิธีอธิษฐานเสี่ยงทาย ถอดคางไก่ทำนายตามสภาพกระดูกคางไก่

- พิธีกรรมมม็วด และ มอ – ออ ของชาวเขมรและชาวกูย มม็วด หรือ มอ- ออ เป็นภูมิปัญญาในการรักษาโรคด้วยเพลง ดนตรี กฎระเบียบทางสังคม เพื่อการสืบสานมรดกแห่งบรรพบุรุษ และเข้าเงื่อนไขทางวัฒนธรรมในความเชื่อเรื่องการขอฝน เพื่อความอุดมสมบูรณ์ของชนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้แต่โบราณ มม็วด หรือ มอ – ออ เป็นพิธีกรรมที่มีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อรักษาโรคด้วยเสียงดนตรี น่าจะถือเป็นสาขาหนึ่งในวิชาแพทยศาสตร์ ซึ่งสืบทอดกันมาเป็นเวลานาน ชาวจังหวัดสุรินทร์ยังนิยมเล่นมม็วด หรือ มอ – ออ กันอยู่ในแต่ละหมู่บ้าน ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นพิธีกรรมมม็วด หมู่บ้านไทยกูยจะเล่น มอ – ออ หรือเรียกกันว่า แกลมอแกลออ

- เล่นแม่มด เป็นพิธีกรรมเพื่อให้คนป่วยมีกำลังใจ หรือเป็นการแสดงแก้บนให้หายจากโรคภัยไข้เจ็บ ชาวไทยกวยเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าอ้อ มี 2 อ้อ คืออ้อขัน และอ้อช้างม้า การเล่นชาวไทยกวย มีความเชื่อว่าคนเจ็บไข้ไม่สบาย ก็จะหาย หรือเมื่อมีใครบนอะไรไว้ ภาษาพื้นบ้านเรียกว่า “การเล่นอ้อ” มีคนทรงถือขันรำรอบๆ วง เครื่องดนตรีประกอบด้วย กลองและแคน

- การทรงเจ้าเข้าผี จะมีครูบาอาจารย์ทางด้านนี้ประกอบพิธีกรรมสวดมนต์เรียกเทวดา มีการซักถามถึงอาการเจ็บป่วย ว่าจะรักษาอย่างไร ถึงจะหาย โดยชาวบ้านเชื่อเทวดาลงมาบอก หรือแม้แต่เกิดเหตุการณ์ซึ่งไม่มีใครสามารถบอกได้ เช่น ของหาย ก็จะใช้วิธีเดียวกันนี้ในการสืบหาของหาย

- กิจกรรมทางด้านไสยศาสตร์ที่เชื่อถือกันมาก ได้แก่

1. การปลุกเสก การจ่มคาถาเป่าโดยการเคี้ยวหมากเป่า อมน้ำเป่าและเป่าลม เพื่อดับพิษไข้ ไล่ผี ส่วนมากผู้ที่เป็นหมอนี้จะเป็นคนอายุมากแล้ว

2. การเล่นคุณไสยประเภทต่างๆ เช่น เสกตะปูเข้าท้อง เสกหนังควายเข้าท้อง การทำเสน่ห์ ฯลฯ (เป็นความเชื่อส่วนบุคคล หรือบุคคลบางกลุ่มเท่านั้น)

- **ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน** มีรายละเอียดดังนี้

- การรำแกลมอ โดยหมอแคน หมอกลอง แต่งตัวแบบพื้นบ้านไทยส่วยไทยกวย ตามความเหมาะสม มาฟ้อนรำ ในปะรำพีธี คนที่จะมาเสียแกลมอ ก็จะแก้พิธีก่อน เมื่ออาจารย์แกลมอเข้าสิงสถิตอยู่ในร่างกายแล้ว ก็จะมีการฟ้อนรำแกลมอได้ เพราะไทยกวยชอบแต่งกายนิยมนุ่งผ้าที่มีหัวซีนสีแดงลายซิต มีตีนซินสีดำ ริ่วเหลืองแดง และแสดง “เซ้งกะติบ” เป็นการแสดงเซิ้งต่างๆ ส่วยแกลมอเป็นการแสดงประยุกต์ในปัจจุบัน

- การเล่นผีแถน เป็นการรำเชิญให้ผีเข้าสิง ซึ่งเชื่อว่าผีมีจริงและมาจากเมืองฟ้า อันเชิญมาเพื่อสอบถามเรื่องราวต่างๆ โดยเครื่องบริขารมี ดาบ ขันธ์ 5 ขันธ์ 8 ช้างม้า แคน กลอง คนที่เป็นหัวหน้าในการเล่นจะต้องมีดาบประจำตัวตลอดการเล่น

- การทำตรุษ เป็นการละเล่นประจำหมู่บ้าน โดยจะมีนักรำทั้งหญิงและชายใช้คำร้องหลายๆ ภาษา ได้แก่ ภาษาลาว เขมร ส่วย เนื่องจากหมู่บ้านนี้มีประชากรอยู่รวมกันหลายภาษา มีเครื่องดนตรีประกอบและใช้จังหวะคือ แคน กลอง และซอ

5.2.1.2 **วิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวย**

วิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวย เป็นชาติพันธุ์ที่มีประเภทและชนิดของอาหารเป็นจำนวนมาก และมีการผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารของชาติพันธุ์ไทยลาว ไทยเขมรตามแหล่งที่อาศัยอยู่ค่อนข้างมาก

การวิจัยครั้งนี้จะมีการศึกษาและการเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงตามประเภทของอาหารคาวของชาติพันธุ์ไทยกวยในด้านลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร โดยการศึกษาพบว่า อาหารชาวไทยกวยประเภทคาวที่ส่วนใหญ่นิยมรับประทานสามารถแบ่งออกได้เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 10 ชนิดอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1) ลาบ พล่า ยำ ก้อย และส่า

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารด้วยการนำเนื้อวัว ปลา กุ้ง หมู ฯลฯ สับหรือแล่เป็นชิ้นบางๆ คลุกกับข้าวคั่ว พริก แต่งกลิ่นด้วยหอมซอย ใบสะระแหน่ น้ำปลาร้า มะนาว นิยมรสจัด รับประทานแบบทั้งสุกและดิบ (ใส่เลือดหมูสด) ร่วมกับข้าวเหนียว และผักพืชสมุนไพรท้องถิ่นเป็นเครื่องเคียง นิยมจะทำลาบต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมเยียน เพราะเชื่อว่า จะมีโชคลาภ ซึ่งปัจจุบันยังคงนิยมเช่นเดิม แต่จะบริโภคแบบสุกมากขึ้น

2) ห่อหมก หลาม

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารที่มีเนื้อสัตว์ ได้แก่ ปลาทูเค็ม ปลาซิว ลูกอ๊อด (ฮวกกบ) ลูกเขียด กบ ไก่ เป็นต้น และผัก ได้แก่ หน่อไม้ขูด หรือหัวปลีหั่นฝอยก็ได้ (โดยเฉพาะหมกไก่ จะใส่หัวปลีหั่นฝอย) ผักแต่งกลิ่นจะใช้ผักใบแมงลัก นิยมห่อหมกหน่อไม้ป่าใบตองหรือใบยอ นำไปนึ่ง หรือต้มหรือปิ้งจนสุก ถ้าเป็นการหลาม เป็นการทำอาหารให้สุกโดยใช้กระบอกไม้ไผ่ ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ เนื้อสัตว์ ปลาไหล เครื่องในสัตว์ เป็นต้น เครื่องปรุงน้ำพริกคล้ายกับแกง ไม่นิยมใส่ผัก ใส่น้ำเปล่า เล็กน้อย ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า เกลือและน้ำปลา แต่งกลิ่นด้วยผักใบแมงลัก ผักขา (ชะอม) ผักแขยง เป็นต้น ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน บรรจุในกระบอกไม้ไผ่สด นำไปเผาไฟให้สุกจะมีกลิ่น หอม รับประทานกับข้าวเหนียว ซึ่งการปรุงและประกอบคล้ายในอดีตปัจจุบัน แต่มีการใช้เครื่องปรุงสำเร็จรูปมากขึ้น เช่น น้ำปลา ผงชูรส หรือหน่อไม้ที่ซื้อจากร้านค้า

3) น้ำพริก (แจ่ว) ป่น

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารด้วยการใช้ปลาร้า น้ำปลาร้าและพริกผสมกัน พริกนั้นใช้ได้ทั้งพริกแห้งและพริกสด เช่น แจ่วพริกสด แจ่วมะเขือเทศ แจ่วบอง เป็นต้น ในอดีตนิยมนำปลาร้าห่อใบตองปิ้งไฟจะทำให้มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน นิยมใช้ปลาทูเค็มใช้พริกสด กระเทียม หอม เผาไฟ แล้วนำมาตำให้ละเอียด ปลาทูนึ่ง หอมแดง น้ำเปล่า และสิ่งที่นำมารับประทานร่วมกับน้ำพริกอาจเป็นผักและหรือเนื้อสัตว์ แต่ป่น เป็นการปรุงจากพริกสดหรือพริกแห้ง หัวหอมแดงและกระเทียมคั่วโขลกผสมกับเนื้อปลาต้ม ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า น้ำปลาและเติมน้ำต้มสุกเล็กน้อย เพิ่มรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะนาว แต่งกลิ่นด้วยต้นหอมซอย รับประทานคู่กับผักดอง ซึ่งปัจจุบันยังคงนิยมการปรุงคล้ายในอดีต

4) ต้ม

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การประกอบอาหารที่ใช้น้ำเป็นส่วนประกอบหลักร่วมกับเนื้อและผักต่างๆ โดยนิยมรสชาติที่เข้มข้น เค็ม เปรี้ยวมากกว่าเผ็ด หรือหวาน รสชาติแตกต่างกันตามชนิดของต้ม หรือเนื้อสัตว์ ได้แก่ ต้มยำ ต้มซั่ว (ซ่า) ต้มเปรต (ปลาไหล) ต้มปลาร้า เป็นต้น วัตถุดิบประเภทเนื้อ ได้แก่ เนื้อวัว ไก่ ปลา กบ เขียด และปรุงด้วยเครื่องสมุนไพร เช่น หัวหอมเผา พริกสดหรือพริกแห้ง ข้าวคั่ว ข่า ตะไคร้ ใบติ้วอ่อน เห็ดและไข่มดแดง ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า เกลือ น้ำปลา ใบมะขามอ่อน แต่งกลิ่นด้วยผัก ผักชีลาว ผักแพว ต้นหอมหั่นฝอย ใบแมงลัก ผักแขยง เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันโดยชนิดของต้มมีหลากหลาย เรียกไปตามวัตถุดิบและวิธีการปรุง แต่วิธีการต้มยังคงคล้าย

รูปแบบและลักษณะเดิม และมีการปรุงรสจากเครื่องปรุงสำเร็จ ใช้น้ำปลาแทนเกลือมากขึ้น มีทั้งต้มจืด ต้มเค็ม ต้มเปรี้ยวและต้มเผ็ด เป็นต้น บางนิยมน้ำต้มไม่มาก เพียงคลุกคลิ้ก และคลุกกับเครื่องปรุง

5) แกง อ่อม

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารด้วยเครื่องแกงที่โคลกละเอียด นิยมแกงกล้วยเนื้อไก่ แกงป่าและแกงขี้เหล็ก ส่วนใหญ่จะมีกะทิมะพร้าวเป็นองค์ประกอบหลัก เรียกว่า แกงกะทิ ส่วนการอ่อม (แกงอ่อม) เป็นอาหารที่นิยมมาก ซึ่งการปรุงจะมีเนื้อ ได้แก่ เนื้อวัว ปลา ไก่ เขียด และผักพื้นบ้านหลายชนิด เช่น ตำลึง มะเขือ มะระ บวบ ถั่ว ดอกแค เป็นส่วนประกอบหลัก ปรุงด้วยเครื่องแกง ได้แก่ ข้าวเบือ พริก ตะไคร้ ข่า กระเทียม หอมแห้ง การอ่อมจะนิยมน้ำคลุกคลิกและการปรุงแบบอ๋อ/อู๋ มีลักษณะคล้ายอ่อม แต่ใช้วัตถุดิบ ได้แก่ พุงปลา เครื่องในสัตว์ และหน่อไม้ต้ม ผสมน้ำกะทิเล็กน้อย ซึ่งปัจจุบัน แกงและอ่อมมีลักษณะการปรุงและวัตถุดิบที่ใช้ไม่แตกต่างจากอดีตมากนัก แต่จะใช้เครื่องแกงสำเร็จมาปรุงแทนการโขลกเครื่องแกงเอง

6) ตำ

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การประกอบอาหารโดยการนำพืชผักและผลไม้มาสับหรือซอยให้เป็นชิ้นเล็กๆ ยาวๆ โขลกคลุกเคล้าให้เข้ากับเครื่องปรุงรส เช่น น้ำตาล มะเขือเทศ มะนาว ผงชูรส กระเทียม จะใส่มะนาวหรือมะขามเปียก อาหารที่นิยมตำ ได้แก่ มะละกอ (ส้มตำ) ตำแตง ตำถั่ว ตำกล้วย และผลไม้พื้นเมืองอื่นๆ การตำจะรวมเอาพืชที่มีรสต่างๆ ทั้งเผ็ด เปรี้ยว ฝาด ขม มาตำรวมด้วยกันได้ แล้วนิยมนำมารับประทานกับข้าวเหนียว ไก่ย่าง แคบหมู ปัจจุบันมีการพัฒนาอาหารประเภทตำ ให้มีความสอดคล้องกับรสนิยมผู้บริโภค เช่น นำเส้นขนมจีนลงตำคลุกกับตำมะละกอ เรียกว่า ตำซั่ว ถ้านำทั้งน้ำยาขนมจีน ถั่วงอก ผักกาดดอง ลงผสมด้วย พร้อมทั้งปูนานึ่งสุกและปลาร้าปลาช่อนชิ้นโต เรียกกันว่า ตำมั่ว บางครั้งส้มตำอาจจะมีอาหารทะเลประกอบ เช่น ส้มตำปูทะเล หรือส้มตำใส่กุ้งทะเลเป็นต้น

7) คั่ว

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงโดยนำเนื้อมาคลุกคั่ว (ไม่ใส่น้ำมัน) กับเครื่องแกงเผ็ด ได้แก่ คั่วงู คั่วแมงกุดกี่ และคั่วตั๊กแตน เป็นต้น แต่ปัจจุบันไม่ค่อยนิยมแล้วเพราะวัตถุดิบหายากขึ้น จะเปลี่ยนมาเป็นไก่บ้าน ไข่มดแดง ที่เลี้ยงไว้และหาได้ง่ายกว่า และมีการใส่น้ำมันพืชในการคั่วเครื่องแกงก่อน

8) **ซุป**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารด้วยการนำผัก เช่น หน่อไม้สด ขนุนอ่อน มะเขือ ผักเม็ก ผักติ้ว เห็ด เป็นต้น โดยนำมาต้มให้สุก ใส่เนื้อปลาทูเค็ม หัวหอมแดง กระเทียม ใบแมงลัก พริกสด มะนาว เกลือแกง ใส่ข้าวคั่ว งาคั่ว แต่งกลิ่นนิยมใช้ต้นหอม ใบสะระแหน่ ใบสังและใบผักชีฝรั่ง (หอมเป,หอมห่อ) ไม่นิยมให้มีรสเผ็ดมากนัก ส่วนการปรุงเนียน (เนียง) มีส่วนผสมและวิธีทำคล้ายซุบ แต่เรียกเฉพาะผักที่ใช้ ต้องเป็นมะเขือต้ม ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า ใส่พริกป่นให้มีรสเผ็ดเล็กน้อย ไม่ใส่ข้าวคั่วและงาคั่ว อาจใช้หัวหอมซอย หรือต้นหอมหั่นฝอย สะระแหน่โรยหน้าแต่งกลิ่น ปัจจุบันการปรุงซุบ ยังคงคล้ายกับอดีต

9) **ทอด**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การประกอบอาหารที่ใช้น้ำมันพืช,สัตว์ใส่กระทะตั้งให้เดือด นำเนื้อที่ต้องการทอด ได้แก่ ปลาทูเค็ม ปลาดุก ไก่ ไข่ หมู เป็นต้น หมักเกลือแล้วลงกระทะ พอสุกสีออกเหลืองตักขึ้น ปัจจุบันการปรุงแบบทอดเหมือนเดิมแต่จะมีการเพิ่มการหมักเนื้อด้วยเครื่องเทศสำเร็จมากขึ้น

10) **ปิ้ง ย่าง**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การประกอบอาหารให้สุกโดยการวางเหนือเตาไฟ ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง เช่น ปิ้งปลา ปิ้งกบ ปิ้งไก่ ปิ้งตับ ปิ้งหมู เป็นต้น ก่อนการนำมาปิ้งหรือย่างจะปรุงรสด้วยเกลือและน้ำปลา นิยมรับประทานคู่กับแจ่ว (น้ำจิ้ม) บางชนิดปรุงด้วยรสขมของบีหรือดี แต่ปัจจุบันการประกอบอาหารแบบปิ้ง ย่าง นิยมปรุงหมักเนื้อด้วยใช้เกลือ น้ำปลา ซอส เครื่องเทศสำเร็จ และย่างบนเตาถ่าน หรือเตาไฟฟ้า

อาหารชาวไทยกวยประเภทหวานที่ส่วนใหญ่นิยมรับประทานสามารถแบ่งออกได้เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 2 ชนิดอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1) **ข้าวต้มกล้วย**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารจากข้าวเหนียว มีกล้วยเป็นไส้ อาจใส่ถั่วดำ ห่อด้วยใบตองแล้วนำไปนึ่งจนสุก ขนมข้าวต้มนิยมนำมาประกอบพิธีกรรมและเป็นขนมหลักจะทำครั้งละจำนวนมาก เพื่อแจกจ่ายญาติมิตร เพื่อนฝูงตามประเพณีงานบุญต่างๆ หรือโอกาสพิเศษ ซึ่ง

ปัจจุบันยังเป็นที่นิยมมากและยังเป็นขนมที่มีลักษณะการปรุงและการใช้บริโภคตามวันและโอกาสพิเศษ และหรืองานบุญประเพณีที่นิยมนำไปถวายพระสงฆ์เช่นเดิมคล้ายในอดีต

2) **ขนมตาล**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงอาหารจากแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำกะทิและเนื้อตาลนึ่งสุก โรยด้วยมะพร้าวขูด นิยมนำมาประกอบพิธีกรรมในงานประเพณีต่างๆ และถวายพระ และแจกจ่ายญาติพี่น้อง เพื่อนฝูง ซึ่งปัจจุบันยังเป็นขนมที่มีลักษณะการปรุงแต่งเช่นเดิม แต่ไม่นำมาใช้ประกอบพิธีกรรมเช่นเดิม แต่ใช้แจกจ่ายเพื่อนฝูง ญาติพี่น้องเช่นเดิม

อาหารชาวไทยกวยประเภทเครื่องดื่มที่ส่วนใหญ่นิยมรับประทานสามารถแบ่งออกได้เป็นชนิดหลักได้ประมาณ 2 ชนิดอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1) **น้ำมะพร้าว**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงจากน้ำในลูกมะพร้าวอ่อน รับประทานพร้อมกับเนื้อมะพร้าวอ่อน หรืออาจทำจากต้มน้ำใบเตย ใส่น้ำตาลอ้อยและผสมเนื้อมะพร้าวอ่อน นิยมนำลูกมะพร้าวอ่อนใช้มีดผ่าหัวนำน้ำมะพร้าวสดมาประกอบพิธีกรรมต่างๆ นำมารับประทานทั้งสดและปรุง การปรุงจะนำเนื้อมะพร้าวอ่อนมาใส่ในน้ำร่วมกับน้ำมะพร้าวต้มด้วย ซึ่งปัจจุบันยังมีการปรุงและแต่งกลิ่นของน้ำมะพร้าวผสมอยู่ ส่วนการนำน้ำมะพร้าวมาประกอบพิธีกรรมลดน้อยลงหรือไม่เป็นที่นิยมแล้ว

2) **น้ำกระเจี๊ยบ**

มีลักษณะ/เอกลักษณ์/รายละเอียด วัตถุดิบ/ส่วนประกอบและวิธีการปรุงและการประกอบอาหาร คือ การปรุงด้วยการนำเมล็ดกระเจี๊ยบ (กลมแดง) ผสมรากต้นหมอน ราดสะแกใส่น้ำใบเตยต้มกับน้ำตาล หรือน้ำอ้อย รับประทานได้ทั้งร้อนและเย็น นิยมใช้ดื่มเพื่อแก้ร้อนใน บำรุงเลือด บ้างนำเนื้อกระเจี๊ยบมาผสมอาหารเพื่อแต่งกลิ่นแต่งสี ปัจจุบันนิยมใช้เป็นเมล็ดกระเจี๊ยบแห้ง ต้มร่วมกับน้ำใบเตยน้ำตาล แต่งกลิ่น นิยมดื่มทั้งร้อนและเย็น เพื่อดับกระหายและแก้ร้อนใน

5.2.2 **วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 2 เพื่อศึกษาสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยซึ่งมีการแบ่งการศึกษาทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านอาหาร ด้านวิธีการปรุงและวิธีการประกอบอาหาร ด้านรูปแบบการบริโภคอาหาร และด้านกิจกรรมหลังการบริโภคอาหาร** ซึ่งมีรายละเอียดตามผลการศึกษาวิจัยดังนี้

1. **ด้านอาหาร** สภาพการเปลี่ยนแปลงของลักษณะอาหารของชาวไทยกวย ซึ่งมีรายละเอียดตาราง

ตารางที่ 5.1 แสดงการเปรียบเทียบสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยระหว่างอดีตและปัจจุบัน

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
1. ด้านอาหาร	
1.1 วัตถุประสงค์ของการบริโภคอาหาร - วัตถุประสงค์การบริโภคอาหารแบ่งออกได้ 3 วัตถุประสงค์ ได้แก่ 1. การบริโภคเพื่อดำรงชีวิต ซึ่งมีอาหารที่ปรุงแต่งและประกอบแบบง่ายๆ มีค่าใช้จ่ายไม่สูงมากนักและคำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภคและสมาชิกในครัวเรือนแต่ละวัน และมีปริมาณพอเหมาะตามจำนวนสมาชิกของครอบครัว 2. การบริโภคเพื่อสังคม เน้นศูนย์รวมของเครือญาติ และมิตรมารับประทานร่วมกันในโอกาสงานประเพณี และโอกาสพิเศษของครอบครัว 3. การบริโภคเพื่อการประกอบพิธีกรรม อาหารนำมาเป็นเครื่องเซ่นไหว้ เสร็จจะนำมาเลี้ยงผู้ที่เข้าร่วมพิธีกรรม	- วัตถุประสงค์การบริโภคอาหารแบ่งออกได้ 3 วัตถุประสงค์เช่นเดิม แต่ละวัตถุประสงค์จะมีลักษณะอาหาร การปรุงแต่งแตกต่างออกไป การปรุงแต่งอาหารที่ใช้วัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงในรูปแบบสำเร็จมากขึ้น ไม่ยุ่งยากมากนัก ส่วนการบริโภคเพื่อสังคม ยังคงบ่งบอกถึงฐานะ การยอมรับทางสังคมของเจ้าภาพค่อนข้างมาก ไม่นิยมปรุงแต่งเอง จะมีการจัดจ้างพ่อครัวแม่ครัว ร้านอาหารดำเนินการแทน และเน้นไปทางอาหารชาติพันธุ์ไทยจีนไทยภาคกลางมากขึ้น ส่วนวัตถุประสงค์เพื่อประกอบพิธีกรรมค่อนข้างลดน้อยลงมากมีการปรุงแต่งเพื่อเซ่นไหว้เพื่อถวายพระ และแยกเป็นอาหารในการเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน ที่แตกต่างกันไปตามฐานะของเจ้าภาพ
1.2 ชนิดของอาหาร - อาหารคาว คือ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ได้แก่ สัตว์น้ำและสัตว์ป่า แมง สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำและสัตว์เลื้อยคลาน ซึ่งหาได้ง่ายตามแหล่งน้ำและป่าตามธรรมชาติ โดยนำมาปรุงและประกอบอาหารประเภทลาบ ก้อย ซุป หมก หลาม ต้ม แกง เป็นต้น และนำมาบริโภคร่วมกับอาหารหลักที่มีประจำทุกมื้อในการบริโภค คือ ข้าว (นิยมข้าวเหนียว หรือขนมจีน) หรือเผือก มัน กลอยกินแทนข้าว และน้ำพริกปลาร้า คู่กับเครื่องเคียงพืชผักสมุนไพรสด	- อาหารคาว คือ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ได้แก่ ปลา หมู เป็ด ไก่ วัว โคกระบือ เป็นต้น ที่เลี้ยงไว้เองและที่มีขายตามตลาดท้องถิ่น ซึ่งนิยมนำมาปรุงและประกอบอาหารประเภทต้ม แกง ผัด ทอด ปิ้งย่าง ซุป หมก เป็นต้น และยังนำมาบริโภคร่วมกับอาหารหลักคือ ข้าว (ปรุงแบบข้าวเจ้า, ข้าวเหนียว) และรับประทานคู่กับน้ำพริกและผักสด ต้ม,ลวกเสมอ ลดการบริโภคแมง สัตว์เลื้อยคลาน สัตว์ป่า เพราะมีปริมาณน้อยลงและหายากขึ้น

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
และยังนิยมการปรุงแต่งผักพื้นบ้านเป็นอาหารด้วยวิธีการทำผักดอง การตำส้ม การซุปผัก และการแกงอ่อม เป็นต้น อีกทั้งอาหารจากแมงแมลงต่างๆ ได้แก่ การจี่ การคั่ว การทอด การทำจ่อม ทำปั่นทำน้ำพริก ทำลาบก้อย ทำหมก เป็นต้น - อาหารหวาน คือ ที่มีการปรุงจากข้าว เช่น ข้าวต้มมัด กระยาสาทร ข้าวจี่ เป็นต้น แต่นิยมนำมาเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงพระและเลี้ยงคนในประเพณีที่สำคัญทางพุทธศาสนา ถ้าจะบริโภคทั่วไปจะนิยมบริโภคผลไม้สดตามฤดูกาล เช่น กล้วยน้ำว้า มะพร้าวอ่อน มะม่วง เป็นต้น	- อาหารหวาน นิยมนำมาปรุงร่วมกับกะทิ เช่น ข้าวต้มมัด บวชกล้วย บวชมัน ขนมตาล และผลไม้สดตามฤดูกาล
1.3 วัตถุดิบ ส่วนประกอบของอาหาร และเครื่องปรุงรส - การใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหาร ส่วนใหญ่พึ่งพาจากทรัพยากรธรรมชาติ พันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ป่า สัตว์จากธรรมชาติตามฤดูกาล โดยนำมาปรับและปรุงแต่งด้านอาหารและยาสมุนไพรรักษาโรคตามวัตถุดิบที่มีและหามาได้ - การใช้เครื่องปรุงรส นิยมใช้เกลือ น้ำมะขาม มดแดง น้ำตาลอ้อย และปลาร้าหรือผงนัว (ที่ทำจากปลาร้าแห้ง) ข้าวเบือ ซึ่งปรุงและหมักดองเองเพื่อเก็บไว้ใช้ปรุงรสอาหารทุกชนิด	- การใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหารในการปรุงจะใช้เนื้อ พืชผักและเครื่องปรุงแต่งอาหารจากที่เพาะเลี้ยงเอง หรือซื้อหาตามท้องตลาดที่มีจำหน่าย - การใช้เครื่องปรุงรส นิยมใช้น้ำปลา เกลือ ซอสปรุงรส น้ำตาล ผงชูรส เครื่องหมักเครื่องเทศสำเร็จที่มีขายและซื้อสำเร็จจากตลาด และหรือรถเร่ตามหมู่บ้าน
1.4 รสชาติอาหาร - นิยมอาหารรสเผ็ดและเค็ม ไม่นิยมอาหารหวาน	- นิยมรสชาติอาหารนิยมหลากหลายมากขึ้น แต่ยังคงรสจัดและเข้มข้น อาหารหวาน ไม่นิยมมันจัดหวานจัด
2. ด้านวิธีการปรุงและวิธีการประกอบอาหาร	
2.1 ด้านการจัดหาและการจัดเตรียมวัตถุดิบส่วนประกอบและเครื่องปรุงอาหาร	

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
2.1.1 การลดการพึ่งพาจากธรรมชาติ เปลี่ยนมาเพาะเลี้ยงบริโภคและการจัดจำหน่าย - วัตถุดิบ ส่วนประกอบ เครื่องปรุงอาหารส่วนใหญ่ทั้งเนื้อ พืชผักต่างๆ ซึ่งนำมาจากธรรมชาติเกือบทั้งหมด เช่น ป่าชุมชน ตามแหล่งน้ำทางธรรมชาติ และหรือตามท้องไร่ท้องนา เป็นต้น	- วัตถุดิบ ส่วนประกอบ เครื่องปรุงอาหารส่วนใหญ่ทั้งเนื้อ พืชผักต่างๆ จะเลือกใช้บริโภคตามผลผลิตการเกษตรที่มีการเพาะปลูก เพาะเลี้ยงทั่วไปและหรือมีจำหน่ายในท้องตลาดชุมชน เช่น หมู ไก่ วัว กระบือ ปลาดุก ปลาช่อน ปลาตะเพียน เป็นต้น
2.1.2 การลดภาระแรงงานในการจัดหาจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงในการปรุงแต่งและการประกอบอาหาร - การจัดหาและจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบเครื่องปรุง ตลอดจนการปรุงแต่งและประกอบอาหารด้วยตนเองเกือบทั้งหมด เช่น การจับปลาจากหนองน้ำ การเก็บพืชผักจากป่า หรือเพาะเลี้ยงตามฤดูกาล เช่น การบริโภคเนื้อโคกระบือ โดยจัดหาโคกระบือเองและทำการล้ม (ฆ่าและชำแหละ) ด้วยตนเอง และแจกจ่ายไปตามครัวเรือนต่างๆ ถ้ามีปริมาณมากจะนำมาถนอมอาหารด้วยวิธีทำแห้ง เช่น เนื้อตากแดด การคั่วพริกหอมแห้ง ข้าวคั่ว และหมักดอง เช่น ปลาร้า ข้าวเบือ ผักดองเค็ม เป็นต้น เพื่อเก็บไว้ปรุงแต่ง ประกอบอาหารในคราวต่อไป	- การจัดหาและจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบเครื่องปรุง ตลอดจนการปรุงแต่งและประกอบอาหารมาจากการเพาะปลูก เพาะเลี้ยงบางส่วน และส่วนใหญ่จะหาซื้อสำเร็จจากตลาด จากร้านค้า ในรูปแบบวัตถุดิบและเครื่องปรุงสำเร็จแล้วมาทดแทนการผลิตการประกอบอาหารและปรุงแต่งเอง เน้นความสะดวกและความรวดเร็ว อย่างเช่น การบริโภคเนื้อโค กระบือ แต่การจัดหาและได้มาของเนื้อจะเกิดจากผู้ประกอบการค้าเนื้อโคกระบือชำแหละเพื่อจำหน่าย และสามารถบริโภคเนื้อโคกระบือได้ตลอดทั้งปี ไม่เฉพาะแต่ในโอกาสพิเศษเท่านั้น
2.2 การเลือกใช้วัตถุดิบ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงอาหาร - การเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหาร เช่น เนื้อจากสัตว์ป่าและสัตว์น้ำ แมลงแมงและพืชผักสมุนไพรตามธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น - เครื่องปรุง ใช้สิ่งที่มีอยู่ในครัวเรือน เช่น เกลือและปลาร้าปรุงรสสำหรับรสเค็ม ด้วยน้ำปลาร้า ถ้ารสเปรี้ยว ด้วยผักติ้ว ใบกระเจี๊ยบ ผักออบแอบ ลูกกะสัง	- การเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหาร โดยเฉพาะเนื้อจากสัตว์ที่เพาะเลี้ยง เช่น เนื้อหมู ไก่ ไข่ เนื้อวัว ปลาต่างๆ เป็นต้น และผักพื้นบ้านและผักสวนครัวทั่วไป ที่เกิดจากการเพาะปลูก - เครื่องปรุง ยังคงใช้เกลือและน้ำปลาร้าในการปรุงแต่งอาหารให้มีรสเค็มอยู่บ้าง แต่จะมีการใช้น้ำปลา

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
ใบมะขามอ่อน เป็นต้น และเครื่องปรุง เช่น หอม พริก ถั่ว ข้าวจะนำมาเผาหรือคั่วก่อนนำมาประกอบอาหาร - สัดส่วนในการปรุงอาหารไม่ได้กำหนดแน่นอนใช้ความชำนาญ ถ้าเป็นแกงจะมีน้ำพอขลุกขลิก อาหารจำพวกต้ม แกงที่ต้องการชดน้ำโดยเฉพาะจะปรุงด้วยน้ำมาก เช่น ต้มไก่กับใบมะขามอ่อน เป็นต้น	และถ้าต้องการให้รสชาติดีขึ้นจะนิยมใส่ผงชูรส (ผงสังเคราะห์รสชาติอาหาร) เครื่องปรุง เช่น หอม พริก ถั่ว ที่มีการคั่วและบดแบบสำเร็จที่มีขายและซื้อสำเร็จจากตลาด - มีการบันทึกสัดส่วนการปรุงแต่งและประกอบอาหารออกมาเป็นสูตรต่างๆ
2.3 การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การปรุงอาหาร - การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การปรุงอาหารที่ผลิตจากวัสดุทางธรรมชาติ ได้แก่ เตาดิน เตาถ่าน ไม้ฟืน ถ่านไม้ หม้อดิน หม้อและถ้วยจานช้อนสังกะสี	- การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การปรุงอาหารที่ผลิตขึ้นด้วยโลหะ และอุปกรณ์ไฟฟ้า เช่น เตาแก๊ส กระทะไฟฟ้า หม้ออะลูมิเนียม เข้ามาใช้และทดแทน
2.4 ช่วงเวลาการปรุงและประกอบอาหาร - ปรุงและประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือน จะนิยมทำทั้งเวลาเช้าตรู่ เที่ยงและเย็น หรือขณะที่มีความต้องการบริโภค จะไม่นิยมทำเก็บไว้รับประทาน นิยมปรุงเสร็จและบริโภคทันที	- ปรุงและประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือน จะนิยมทำในช่วงเช้า ซึ่งมีปริมาณมากและสามารถนำมารับประทานช่วงเที่ยงได้ ส่วนตอนเย็นจึงจะเริ่มทำกันใหม่อีกครั้ง
2.5 วิธีการปรุงแต่งและการประกอบอาหาร **2.5.1 วิธีการประกอบอาหาร** - วิธีการประกอบอาหาร ได้แก่ การนึ่งการหุง การเผา การหลามและปิ้งย่าง การพล่า การลาบ การคั่ว การหมก ซุป ต้มแกง การตำน้ำพริกและผักผลไม้ เป็นต้น - วิธีการปรุงเครื่องปรุง ได้แก่ การหมักเค็ม การดองส้ม	- วิธีการปรุงและประกอบอาหารอย่างเช่นเดิม แต่ขึ้นอยู่กับการจัดหาและจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบในการประกอบอาหารแต่ละอย่าง ซึ่งปัจจุบันจะเริ่มมีน้อยและหายากขึ้น เช่น ไม้ไผ่ที่จะเผาและหลาม หน่อไม้สดที่จะหมกและซุป งูที่จะคั่วพริกแกง เป็นต้น - ไม่นิยมปรุงน้ำพริกเอง แต่จะซื้อสำเร็จรูปที่มีการผลิตและวางขายในท้องตลาด ซึ่งขายเป็นชุดพร้อมเครื่องเคียงผักสดผักลวกชนิดต่างๆ - อาหารปรุงแต่งประเภทเนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น หมู ไก่ ปลา ด้วยการนำมาทอด ผัด ต้ม แกง ย่าง เป็นต้น

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
2.5.2 **วิธีการดูแลรักษาและถนอมอาหาร** **การดูแลรักษาอาหาร** - มีการถนอมอาหารโดยการหมัก การดองส้ม การจ่อมด้วยเกลือ เช่น ปลาร้าปลาจ่อม เป็นต้น - การทำแห้ง เช่น การตากแดด ได้แก่ เนื้อตากแห้ง ปลาแห้ง พริกแห้ง ข้าวตัง ข้าวพอง เป็นต้น การย่างไฟ เช่น ปลาย่างแห้ง เป็นต้น	- ไม่นิยมถนอมอาหารเอง แต่หาซื้อสำเร็จจากตลาด เช่น ปลาแห้ง ผักกาดดอง พริกคั่วพริกป่น เป็นต้น - การแช่แข็ง โดยใช้ช่องแช่แข็งของตู้เย็น หรือแช่น้ำแข็ง
2.5.3 **การปรุงสุกปรุงดิบ** - การปรุงแบบสุกๆ ดิบๆ ได้แก่ อาหารจำพวกลาบ ก้อย หรือลาบเลือด ที่ทำจากเนื้อวัว เนื้อหมู ปลา หรือ อาหารจำพวกเนื้อปิ้งย่าง ที่เนื้อแห้งแต่มีสีแดงอยู่บางส่วน เป็นต้น	- การปรุงแบบสุกมากขึ้น เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคจากวัตถุดิบและส่วนประกอบอาหารนั้น
3. **ด้านรูปแบบการบริโภคอาหาร**	
3.1 **การบริโภคอาหารแบบสด แบบดิบ** - บริโภคเนื้อสดๆ หรือบริโภคสุกๆ ดิบๆ ไม่นิยมนำไปปรุงให้สุก จะใช้พืชสมุนไพรดับกลิ่นคาว - บริโภคผักสด เป็นเครื่องเคียงร่วมกับน้ำพริก	- บริโภคเนื้อและอาหารโดยมีการปรุงสุกมากขึ้น (แบบดิบบ้างแต่น้อย) แต่มีจำนวนน้อยลงมาก เพราะมีความตระหนักถึงความปลอดภัยในการบริโภค - การบริโภคผัก ส่วนใหญ่จะนำมาลวกและต้มก่อน
3.2 **ลักษณะวิธีการรับประทาน** - ปูเสื่อนั่งกับพื้น ร่วมรับประทานอาหารระหว่างครอบครัว พ่อ แม่ พี่ น้อง - จะจัดข้าวใส่ถ้วยจาน มีถาดรองรับเป็นสำรับอาหารเรียกว่า “พาข้าว” ศิลปะการจัดวาง ตั้งไว้กลางวง และรับประทานร่วมกัน - รับประทานข้าวด้วยมือ หรือใช้เปลือกหอยกาบไว้ตักกิน	- การจัดเป็นแบบพาข้าว หรือเน้นศิลปะการจัดวางตกแต่งความสวยงามของอาหารบ้างแต่น้อยลง เพราะนิยมการปรุงแต่งและจัดเตรียมรับประทานอาหารแบบง่ายๆ เน้นสะดวกและรวดเร็ว - นั่งรับประทานบนโต๊ะอาหาร การจัดวางเป็นวงและวางไว้ส่วนกลางของโต๊ะ จานข้าวจัดวางบนโต๊ะตามจุดที่มีเก้าอี้นั่งตามจำนวนผู้จะรับประทาน - การเตรียมอาหารในงานประเพณี โอกาสสำคัญหรือตามงานเลี้ยง จะนิยมจัดงานเป็นชุดและวางบนโต๊ะ (นิยมเรียกว่า โต๊ะจีน)

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในอดีต	วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน
4. **ด้านกิจกรรมหลังการบริโภคอาหาร**	
- นั่งสูบยาเส้น มวนด้วยใบตองกล้วย - เคี้ยวหมาก - พูดคุยสนทนากัน	- เริ่มทำงานใหม่ - ทำงานที่คั่งค้างไว้ - นั่งชมรายการโทรทัศน์

5.2.3 **วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์**

ซึ่งผลการศึกษาวิจัยพบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ สามารถแบ่งออกได้ 5 ด้านดังนี้

1. **ด้านกายภาพ** ปัจจัยทางกายภาพของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

1.1 **การลดจำนวนชาติพันธุ์** เพราะเกิดการแต่งงานข้ามชาติพันธุ์เดิม แล้วเกิดการผสมชาติพันธุ์และวิถีวัฒนธรรมความเป็นอยู่และการบริโภค

1.2 **การมีดินแดน พื้นที่อาศัยมีน้อยลง** ซึ่งอาจเกิดจากการสูญเสียดินแดนและความล้มสลายของกลุ่มชาติพันธุ์ และจากปัญหาทางเศรษฐกิจ มีการขายที่ดินทำกินและชำระหนี้สิน และการอพยพขยายพื้นที่ของชาติพันธุ์อื่นๆ เพิ่มมากขึ้น รุกล้ำยึดเขตพื้นที่เข้ามาแทนที่มากขึ้น ซึ่งสภาพวัฒนธรรมความเป็นอยู่ การบริโภคถูกแทนที่ตามไปด้วย

1.3 **การอพยพย้ายถิ่นฐาน ปลูกสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัย** จากการเปลี่ยนแปลงอาชีพและการแต่งงานมีครอบครัวใหม่ ซึ่งมีการขยายครอบครัว และย้ายตามคู่แต่งงาน หรือภูมิลำเนาของคู่แต่งงาน

1.4 **บุคลิกภาพของกลุ่มชาติพันธุ์** ชาวไทยกวยมีนิสัยเรียบง่าย ไม่ชอบความยุ่งยาก จึงกินอยู่และบริโภคอาหารที่ไม่มีการปรุงแต่งอะไรมาก มีวัตถุดิบและเครื่องปรุงอะไรจะประกอบตามนั้น และไม่ค่อยจะเปลี่ยนแปลงจากองค์ประกอบและรสชาติเดิมมากนัก

2. **ด้านเศรษฐกิจ** ปัจจัยทางเศรษฐกิจของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

2.1 **การอพยพแรงงาน หรือการเปลี่ยนแปลงการทำมาหากินในเมืองหลวง เมืองใหญ่ หรือนอกชุมชนมากขึ้น** จึงเปลี่ยนวิถีความเป็นอยู่ รับเอาวิถีการบริโภคอาหารแบบในเมือง นิยมซื้อหาอาหารและกินอยู่อย่างง่ายๆ นานๆ ครั้งจะทำอาหารกินเอง และเลือกทำอาหารที่ปรุงแต่งง่ายและตามวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีเท่านั้น

2.2 **การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า** ซึ่งส่งผลต่อเศรษฐกิจของครอบครัว และรายจ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น

2.3 **การเปลี่ยนแปลงอาชีพและรายได้** แต่เดิมส่วนใหญ่ยากจน อาชีพหลักทำนา ทำไร่ หาของป่าขาย แต่ปัจจุบันมีการประกอบอาชีพค้าขาย รับจ้างมากขึ้น มีรายได้เพิ่มมากขึ้น จึงให้ความสำคัญของการประกอบอาชีพมากกว่าการใช้เวลามาปรุงแต่งอาหารเหมือนเดิม

2.4 **การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรีประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ** การเพิ่มบทบาท สถานภาพของสตรีมากขึ้น ซึ่งชาวไทยกวยจะต้องใช้เวลาไปกับการทำงานกลุ่มฯ มากขึ้น จึงทำให้มีเวลาดูแลงานภายในบ้าน ตลอดจนเกิดการใส่ใจและให้ความสำคัญในการปรุงแต่งอาหารเพื่อบริโภคแก่ตนเองและครอบครัวน้อยลง เน้นการกินอยู่ง่ายๆ บางครั้งหาซื้อตามตลาดในชุมชน หรือในตัวเมือง

2.5 **การมีอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น** การพัฒนาพื้นที่ โครงสร้างพื้นฐาน การศึกษาของชาวไทยกวยเพิ่มสูงขึ้น อีกทั้งการพัฒนาทางเทคโนโลยีสมัยใหม่ ซึ่งสามารถผลิตอาหารได้ง่ายขึ้น และสามารถปรุงแต่ง ประกอบบริโภคได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น เมื่อเปรียบเทียบจากการต้องมาปรุงแต่ง ประกอบอาหารเช่นเดิมจะเสียเวลาในการเตรียมและหาวัตถุดิบเครื่องเคียงค่อนข้างยุ่งยาก

2.6 **การพัฒนาระบบการตลาดและธุรกิจอาหาร** ปัจจุบันธุรกิจด้านอาหารมีการพัฒนามากขึ้น เช่น อาหารสำเร็จรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูป วัตถุดิบ เครื่องปรุงสำเร็จ เป็นต้น ตลอดจนการขยายระบบตลาดมีการค้า การขายอาหาร วัตถุดิบ และเครื่องปรุงสำเร็จมีมากขึ้น เข้าถึงง่ายและมีขายโดยทั่วไป จึงทำให้เกิดการตอบสนองการบริโภคได้มากขึ้น

2.7 **การนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่าง ๆ** ธุรกิจใช้สื่อต่างๆ ที่สามารถเข้าถึงและโน้มน้าวใจได้ค่อนข้างมาก ซึ่งสามารถมาเปลี่ยนแปลงความคิดและความต้องการในการบริโภคได้ค่อนข้างมาก

3. **ด้านสังคมและวัฒนธรรม** ปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรมของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

3.1 **การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง** การปรับเปลี่ยนจากสภาพที่อยู่อาศัยและการประกอบอาชีพ ตลอดจนรูปแบบการดำรงชีวิตที่เน้นความรวดเร็ว และสะดวกสบาย ดังนั้น การบริโภคอาหารจึงค่อนข้างเน้นความสะดวก รวดเร็ว และปรุงแต่งง่ายๆ ไม่ต้องเตรียมวัตถุดิบที่ยุ่งและหายาก

3.2 **การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น** สภาพความเป็นอยู่ การบริโภคอาหาร เกิดการผสมผสานตามชาติพันธุ์ของคู่แต่งงาน เพื่อการปรับตัวให้ครองคู่กันได้

3.3 **การเปลี่ยนแปลงจากครอบครัวรวมเป็นครอบครัวแยกขนาดเล็ก** การเปลี่ยนแปลงขนาดครอบครัว มีลักษณะครอบครัวเดียวมากขึ้น และพื้นที่อาศัยใหม่ คับแคบ ไม่ใหญ่โต กว้างขวางมากนัก ไม่สามารถอยู่กันเป็นครอบครัวใหญ่ได้

3.4 **สถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาทลง** คนรุ่นใหม่มีการอพยพโยกย้ายมาตั้งรกรากและประกอบอาชีพในเขตเมืองมากขึ้น จึงห่างจากการไปมาหาสู่ญาติพี่น้อง มิตรสหาย

3.5 **การขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเอง** จากการสูญเสียดินแดนจากสงคราม ในอดีตทำให้ชาวไทยกวยที่คงเหลืออยู่ในปัจจุบันบางส่วนยังอับอายเมื่อถูกอ้างถึงชาติพันธุ์ของตนเอง วัฒนธรรมความเป็นอยู่ การบริโภคอาหารจึงไม่กล้านำเสนอและเผยแพร่ออกไป

3.6 **การขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และรักษาสูตรอาหารและรูปแบบการประกอบอาหารแบบเดิมไว้** การขาดจิตสำนึก ขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเองของชาวไทยกวยส่วนใหญ่ จึงทำให้เกิดการนำเอารูปแบบการบริโภคอาหารของชาติพันธุ์อื่นๆ และแบบยุคสมัยใหม่เข้ามาแทนที่จากรูปแบบเดิมของตนเอง

3.7 **ค่านิยมชาติพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ มีการขยายอำนาจ และการอพยพย้ายเข้ามาอาศัยในชุมชนของชาติพันธุ์อื่น ๆ มากขึ้น** นำมาซึ่งวัฒนธรรมอื่นผสมผสานเข้ามาแทรกจึงอาจถูกกลืน และแทนที่

3.8 **ความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน** ผู้นำในชุมชนตระหนักและให้ความสำคัญต่อการอนุรักษ์กลุ่มชนชาติพันธุ์ให้คงอยู่ ด้วยการสนับสนุนและส่งเสริมให้เกิดการยอมรับและสืบทอดกันของชาวไทยกวยในชุมชนของตนอย่างต่อเนื่องและชัดเจน

4. **ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม** ปัจจัยทางทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

4.1 **การเสื่อมสลายของทรัพยากร ระบบนิเวศ หรือความอุดมสมบูรณ์ลดน้อยลง** อดีตวัตถุดิบ เครื่องปรุงอาหารจะนิยมนำมาจากป่าและแหล่งน้ำตามธรรมชาติ ลดน้อยลงหรือหายากขึ้น จึงไม่สะดวกนำไปประกอบอาหาร

4.2 **การเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อมของชุมชน** ซึ่งส่งผลต่อความตระหนักถึงวิถีความเป็นอยู่ การบริโภคของชุมชน เพราะสิ่งแวดล้อมของพื้นที่อาศัยไม่เอื้อต่อการเป็นอยู่ที่ดี

5. **ด้านการศึกษา** ปัจจัยทางการศึกษาของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

5.1 **การมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชาติพันธุ์อื่น** การเรียนรู้ข้อมูล องค์ความรู้ทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาติพันธุ์อื่น ซึ่งอาจเกิดการเปลี่ยนทัศนคติด้านคุณภาพความเป็นอยู่และคุณภาพชีวิตด้านสุขภาพ อนามัยจากการบริโภคอาหารมากขึ้น

5.2 **การศึกษาต่อในเขตเมืองใหญ่ของคนรุ่นลูกรุ่นหลาน** การศึกษาให้สูงขึ้นและเกิดการเรียนรู้ในวัฒนธรรมและองค์ความรู้ในการดำเนินชีวิตแบบใหม่ของชาติพันธุ์อื่นๆ ที่มีการยอมรับมากกว่า ซึ่งมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทัศนคติและการเพิ่มองค์ความรู้ การนำไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิตมากกว่าชาติพันธุ์ไทยกวยเดิมของตนเอง

6. **อื่นๆ** ปัจจัยทางอื่นๆ ของชุมชนที่มีอิทธิพลส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ได้แก่

6.1 **วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง** ไม่นิยมทำเองเหมือนในอดีต จะซื้อมาแทน แต่อาจไม่มีขายตามท้องตลาด เพราะบางอย่างมีเฉพาะในพื้นที่ชุมชน หรือในป่า หายากขึ้น

6.2 **ขั้นตอนการทำเครื่องปรุงบางอย่างยุ่งยาก** เช่น ปลาร้า ข้าวเบือ หาซื้อตามท้องตลาดง่ายกว่า เพราะขั้นตอนการทำและเตรียมค่อนข้างมีหลายขั้นตอนและใช้เวลานาน

6.3 **ค่านิยมและความต้องการความสะดวกสบายทางการอยู่อาศัย** ซึ่งมีผลต่อการเกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีการบริโภคและรูปแบบการกินการอยู่ของชาวไทยกวยค่อนข้างมาก

6.4 **การควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข** ซึ่งทำให้เกิดความรู้ การยอมรับของวัตถุดิบ เครื่องปรุง และวิธีการประกอบอาหารแบบเดิมอาจไม่ปลอดภัยและถูกสุขอนามัยเท่าที่ควร อาจมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เกิดการยอมรับและมีคุณภาพที่เหมาะสมในการบริโภคของตนให้ดีขึ้น

และจากการศึกษาความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ประกอบด้วย สถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 ราย จากจำนวน 2 จังหวัด 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลดอำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ จนถึง บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ ผลการศึกษาพบว่าด้านการศึกษาสถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย ซึ่งประกอบด้วย เพศ อายุ ภูมิลำเนา ระดับการศึกษา สถานภาพของครอบครัว อาชีพ ซึ่งสามารถจำแนกสถานภาพทั่วไปพบว่าชาวไทยกวยส่วนใหญ่ที่ตอบแบบสอบถามเป็นหญิง (61.0) ช่วงอายุส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 31 – 40 ปี (31.8) การศึกษาส่วนใหญ่อยู่ระดับประถมศึกษา (30.5)

ซึ่งอาชีพส่วนใหญ่ยังเป็นเกษตรกร (25.5) และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 5,000 – 10,000 บาท (46.8)

และศึกษาความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย โดยแบ่งออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่ ด้านกายภาพ ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและวัฒนธรรม ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ด้านการศึกษาและด้านอื่น ซึ่งได้ผลการศึกษาพบว่า ชาวไทยกวยส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในด้านกายภาพ ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การอพยพย้ายถิ่นฐาน ปลูกสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัย (4.66) รองลงมา การลดจำนวนชาติพันธุ์ (4.61) และการมีดินแดน พื้นที่อาศัยมีน้อยลง (4.53) ตามลำดับ ในระดับเห็นด้วย คือ บุคลิกภาพของกลุ่มชาติพันธุ์ (4.49) ในด้านเศรษฐกิจ ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า (4.65) และการนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ (4.65) รองลงมา คือ การอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น (4.64) การอพยพแรงงาน หรือการเปลี่ยนแปลงการทำมาหากินในเมืองหลวง เมืองใหญ่ หรือนอกชุมชนมากขึ้น (4.63) การพัฒนาระบบการตลาดและธุรกิจอาหาร (4.61) และการเปลี่ยนแปลงอาชีพและรายได้ (4.61) ตามลำดับ ในระดับเห็นด้วย คือ การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรีประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ (4.48) ในด้านสังคมและวัฒนธรรม ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น (4.69) รองลงมา คือ การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง (4.68) การเปลี่ยนแปลงจากครอบครัวรวมเป็นครอบครัวแยกขนาดเล็ก (4.60) การขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเอง (4.56) และสถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาทลง (4.56) ตามลำดับ ในระดับเห็นด้วย คือ ค่านิยมชาติพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ มีการขยายอำนาจ และการอพยพย้ายเข้ามาอาศัยในชุมชนของชาติพันธุ์อื่นๆ มากขึ้น (4.49) รองลงมา คือ การขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์และรักษาสูตรอาหารและรูปแบบการประกอบอาหารแบบเดิมไว้ (4.48) และความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน (4.48) ตามลำดับ ในด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การเสื่อมสลายของทรัพยากร ระบบนิเวศ หรือความอุดมสมบูรณ์ลดน้อยลง (4.56) ระดับเห็นด้วย คือ การเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อมของชุมชน (4.42) ในด้านการศึกษา ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ การมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชาติพันธุ์อื่น (4.54) ระดับเห็นด้วย คือ การควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข (4.47) ในด้านอื่นๆ ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง คือ วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง (4.72) รองลงมา คือ ค่านิยมและความต้องการความสะดวกสบายทางการอยู่อาศัย (4.54) และวิธีการทำเครื่องปรุง

บางอย่างยุ่งยาก (4.52) ตามลำดับ ระดับเห็นด้วย คือ การควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข (4.42)

โดยสรุปแล้วชาวไทยกวยส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งในด้านต่างๆ 5 ลำดับ คือ วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง (4.72) รองลงมา คือ การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น (4.69) การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง (4.66) การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้าและการนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ (4.65) การอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น (4.64) ตามลำดับ

5.3 การอภิปรายผล

จากการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ สามารถอภิปรายผลได้ดังรายละเอียดต่อไปนี้

5.3.1 **การศึกษาสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยเกิดผลกระทบหลายด้าน** ได้แก่ ความหลากหลายของชนิดอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบส่วนประกอบอาหารที่มีคุณภาพมากขึ้น การผสมผสานสูตรอาหารและกระบวนการผลิตจากวัฒนธรรมชาติพันธุ์อื่นๆ มากขึ้น เน้นความสะดวกการบริโภค เป็นต้น ซึ่งผลกระทบเหล่านี้เป็นผลกระทบที่อาจก่อให้เกิดปัญหาด้านเศรษฐกิจและสังคมต่อไป เช่น การหารายได้เพิ่มขึ้นเพื่อจ่ายค่าอาหารที่แปลกใหม่ วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหารต้องซื้อหาจากตลาด และเสียค่าใช้จ่ายในการให้ผู้อื่นผลิตให้บริโภค ซึ่งผลการศึกษานี้อาจสอดคล้องกับงานวิจัยของสุวิทย์ ธีรศาศวัต และสมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2528-2529) ที่กล่าวว่า ด้านผลกระทบการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมที่สำคัญ 2 ประการคือ รายจ่ายและหนี้สินที่สูงขึ้น ซึ่งเป็นผลมาจากแหล่งอาหารตามธรรมชาติถูกทำลายลงหลังจากเข้ามาของพืชเศรษฐกิจ การใช้เทคโนโลยีทางการเกษตร ตลอดจนการรับความทันสมัย

5.3.2 **ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย โดยแบ่งออกเป็นด้านต่างๆ** พบว่า ด้านเศรษฐกิจ ได้แก่ การอพยพแรงงาน หรือการเปลี่ยนแปลงการทำมาหากินในเมืองหลวง เมืองใหญ่ หรือนอกชุมชนมากขึ้น การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า การเปลี่ยนแปลงอาชีพและรายได้ การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรีประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ การพัฒนาระบบการตลาดและธุรกิจอาหาร เป็นต้น และด้านสังคมและวัฒนธรรม ได้แก่ การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น การเปลี่ยนแปลงจากครอบครัวรวมเป็นครอบครัวแยกขนาดเล็ก สถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาทลง การขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเอง

การขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และรักษาสูตรอาหารและรูปแบบการประกอบอาหารแบบเดิมไว้ ค่านิยมชาติพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ มีการขยายอำนาจ และการอพยพย้ายเข้ามาอาศัยในชุมชนของชาติพันธุ์อื่นๆ มากขึ้น เป็นต้น ซึ่งพบว่าสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของรุ่งอรุณ ทีฆชุณหเถียร และสมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2532) ที่กล่าวว่าลักษณะการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนแปลงด้านอาชีพจากการทำนาไปทำการค้าขายและรับจ้างแรงงานต่างถิ่นเพิ่มขึ้น อันเนื่องมาจากผลผลิตจากการทำนาไม่เพียงพอทางด้านสังคมและวัฒนธรรมนั้นมีการแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น สถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาทลง แต่วัฒนธรรมประเพณียังคงยึดถือและเชื่อในระบบอาวุโส ความภูมิใจในเผ่าพันธุ์และความเชื่อผีบรรพบุรุษอยู่มาก และยังสอดคล้องกับงานวิจัยของสุพจน์ หารพรม (2541) ที่ศึกษาศักยภาพเชิงเศรษฐกิจของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผลิตสมุนไพรผง บ้านห้วยซ้อทรัพย์สมบูรณ์ ตำบลห้วยม่วง อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น ผลการศึกษาพบว่า ผลกระทบทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ได้แก่ ด้านเศรษฐกิจ โดยรัฐบาลให้การส่งเสริมการรวมกลุ่มต่างๆ ในการประกอบอาชีพ ทำให้เกิดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผู้ผลิตสมุนไพรผง ทำรายได้ให้กับสมาชิกส่งผลให้เศรษฐกิจภายในหมู่บ้านดีขึ้น ทำให้สตรีมีบทบาทในทางเศรษฐกิจทั้งในและนอกบ้าน และด้านสังคม ซึ่งมีการประกอบอาชีพมีผลกระทบต่อสังคม คือ 1) เพิ่มบทบาทและสถานภาพของสตรี จากที่เคยทำงานบ้านภายในครอบครัวเลี้ยงบุตร เมื่อได้มีการรวมกลุ่มและทำกิจกรรมแล้วได้รับการยอมรับเท่าเทียมกับชาย 2) ความสัมพันธ์ทาง ครอบครัว เครือญาติ พบว่า การผลิตต้องใช้แรงงาน ดังนั้นจึงเพิ่มแรงงานโดยจ้างแรงงานภายในครอบครัว ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน ทำให้เกิดการไปมาหาสู่พึ่งพาอาศัยกัน ทำให้กระชับความสัมพันธ์ต่อกัน 3) ผลกระทบต่อสถาบันครอบครัว การประกอบอาชีพได้ส่งผลต่อความสัมพันธ์ภายในครอบครัวเป็นอย่างมาก การจำหน่ายสินค้าภรรยาจะเป็นผู้นำไปจำหน่าย สามีจะทำหน้าที่ดูแลครอบครัวแทน ทำให้เกิดมีปัญหา เช่น การเลี้ยงดูบุตร การทำงานบ้าน นอกจากนี้ยังเกิดปัญหาเรื่องชู้สาวเพราะภรรยาไม่มีเวลาให้กับครอบครัวอย่างเพียงพอก่อให้เกิดปัญหาการหย่าร้าง และ4) สตรีที่มีส่วนร่วมกับกิจกรรมชุมชน เช่น การประชุม การต้อนรับแขกที่มาศึกษาดูงานของกลุ่ม การพัฒนาหมู่บ้าน การแสดงออกในด้านความคิดเห็นต่อกิจกรรมสาธารณะประโยชน์ จะได้รับเกียรติในสังคมมากขึ้น

5.3.3 **วิถีการเปลี่ยนแปลงการวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย มีความคล้ายกับการศึกษาการปรับตัวและการผสมผสานกลมกลืนของชาวเขาเผ่าต่าง ๆ** ที่ย้ายมาตั้งบ้านเรือนและประกอบอาชีพ ทั้งชั่วคราวหรือถาวรในตัวเมืองเชียงใหม่ ของทวิช จตุวรพฤกษ์ (2540: 56) ซึ่งผลการศึกษาพบว่า พวกเขาจะต้องละทิ้งถิ่นฐานบ้านเรือน และวิถีชีวิตที่มีแบบ

แผนมาใช้ชีวิตแบบใหม่นี้ไม่ได้เป็นเพียงการย้ายที่อยู่อาศัยของกลุ่มเครือญาติหรือเป็นการเปลี่ยนอาชีพหรือสถานที่ทำ มาหากินเท่านั้น แต่เป็นการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตโดยสิ้นเชิง ต้องเริ่มต้นเรียนรู้ใหม่ ต้องปรับเปลี่ยนตนเองทั้งด้านระบบความคิดที่ให้ความหมายกับชีวิตสังคม การจัดระบบความสัมพันธ์ทางสังคมให้สามารถอยู่ร่วมกันเป็นชุมชน และกิจกรรมเชิงเศรษฐกิจที่เป็นที่มาของปัจจัยการดำรงชีวิตและการบริโภค การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง

5.4 ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ นักวิจัยยังมีข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยดังนี้

5.4.1 ข้อเสนอแนะสำหรับชุมชน มีดังนี้

1. ชุมชนไทยกวยควรมีการศึกษาทรัพยากรด้านวัฒนธรรมความเป็นอยู่ วิถีชีวิตของชาติพันธุ์กวยจากผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชนไว้ให้คงสืบสานต่อ ด้วยการถ่ายทอดให้แก่ลูกหลาน

2. ชุมชนนำเสนอวัฒนธรรมของชาติพันธุ์ตนเองด้วยการนำมาปรับใช้กับงานประเพณี พิธีกรรมต่างๆ ในแต่ละเดือนให้ต่อเนื่อง

3. ชุมชนควรศึกษาหาเอกลักษณ์และภูมิปัญญาของชาติพันธุ์กวยมาปรับใช้ให้เป็นสินค้าและบริการ เช่น ผ้าไหมกวย อาหารกวยและของใช้ที่ประยุกต์ใช้กับวิถีสมัยใหม่ได้

5.4.2 ข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงานภาครัฐ มีดังนี้

1. ควรเน้นการส่งเสริมการอนุรักษ์และบำรุงรักษาวัฒนธรรมท้องถิ่นให้เข้มแข็งเพื่อนำมาเป็นจุดขายด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมได้

2. ส่งเสริมโครงการด้านอาชีพด้วยการนำองค์ความรู้ ภูมิปัญญาของชาติพันธุ์ไทยกวย เช่น อาหาร สิ่งทอ จักสาน เป็นต้น มาปรับปรุงและสร้างเป็นสินค้าที่มีเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นแต่มีมาตรฐานสากล

5.4.3 ข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงานภาคเอกชน มีดังนี้

1. สร้างความร่วมมือกับชุมชน โดยนำความเป็นวิถีชุมชนออกมาสร้างจุดขายจากนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ด้วยการประชาสัมพันธ์ภาพลักษณ์ให้แตกต่าง และมีเอกลักษณ์ มีคุณค่าควรแก่การท่องเที่ยวเชิงศึกษา

2. สร้างผลิตภัณฑ์สินค้าใหม่จากภูมิปัญญาดั่งเดิมของชาติพันธุ์ที่มีความเป็นเอกลักษณ์พิเศษ

5.4.4 **ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป** มีดังนี้

1. การศึกษาควรเน้นการศึกษาแนวทางการอนุรักษ์และฟื้นฟูวัฒนธรรมไทยกวย เพราะชาติพันธุ์ไทยกวยอีกไม่นานจะหายไป และไม่มีชาติพันธุ์กลุ่มนี้เหลืออยู่ในสังคมอีกต่อไป สืบเนื่องจากการที่สังคมโลกเกิดการโลกาภิวัตน์ และการกลืนของวัฒนธรรมข้ามชาติพันธุ์ที่มีศักยภาพมากกว่า

2. การศึกษาวิจัยควรเป็นการศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัฒนธรรมชาติพันธุ์ไทยกวยในด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โดยการนำเอาวิถีชีวิตและวัฒนธรรมดั่งเดิมของชาติพันธุ์ไทยกวยมานำเสนอ อีกทั้งยังเป็นการช่วยให้มีการสืบสานวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์นี้อีกต่อไป

3. การศึกษาชาติพันธุ์ของกลุ่มในเขตพื้นที่อีสาน จะมีลักษณะวัฒนธรรมของชาติพันธุ์ที่มีการผสมผสานและกลืนกันค่อนข้างสูง แต่ยังมีบางส่วนที่มีอายุในชุมชนยังคงมีวิถีชีวิตและการรักษาวัฒนธรรมดั่งเดิมอยู่ แต่มีน้อยลงไปมาก จึงไม่อาจแยกแยะว่าส่วนไหนเป็นชาติพันธุ์ใดโดยเฉพาะ

5.5 บทสรุป

การศึกษาวิจัยพลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งสามารถแสดงผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์การวิจัยทั้ง 3 ข้อ คือ วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 1 เพื่อศึกษาบริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตตลอดจนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ซึ่งรวมทั้งรูปแบบการบริโภค ความเชื่อ และภูมิปัญญาด้านการบริโภคอาหารในประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ ของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ โดยแบ่งออกจำนวน 2 จังหวัด และ 5 อำเภอ 6 หมู่บ้าน ได้แก่ ชาวไทยกวยที่อาศัยอยู่เขตบ้านตรึม บ้านแตลอำเภอศรีขภูมิ และบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ จนถึง บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด จังหวัดบุรีรัมย์ และแบ่งออกเป็น 2 ประเด็น คือ 1. บริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตชาวไทยกวย ซึ่งมีรายละเอียดพบว่า ชาวไทยกวยมีประวัติความเป็นมาเริ่มเมื่อประมาณ 300 ปี ปลายสมัยกรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี หรือสมัยต้นกรุงธนบุรีเป็นราชธานี ประมาณ พ.ศ.2303-2310 ซึ่งอพยพมาจากอัตปือแสนแป แคว้นเมืองจำปาศักดิ์ ประเทศลาวในปัจจุบัน โดยมาเริ่มตั้งรกรากที่บ้านตรึมเป็นที่แรกและส่วนใหญ่อพยพขยายไปตามเขตอำเภอต่างๆ ในจังหวัดสุรินทร์ บุรีรัมย์ และศรีสะเกษ ซึ่งโดยทั่วไปจะเรียกลุ่มชาติพันธุ์นี้ว่า “ส่วย” (เขมรป่าดง) มีบทบาทในการส่งส่วยเป็นเครื่องบรรณาการแก่กรุงศรีอยุธยาเป็นประจำทุกปี อีกทั้งภาษาที่ใช้สื่อสารโดยการพูด คือ ตระกูลมอญ-

เขมร, โซ เขาเรียกตามกลุ่มสำเนียงที่พูดว่า กูย, กวย โก้ย แปลว่า คน ยังแบ่งกลุ่มออกไปอีก เช่น กูยมลอ (เมโล) กูยคำเรย, กูยมรู, กรู ส่วนการปกครอง มีการบริหารและกำหนดการปกครองเป็นแบบคณะกรรมการหมู่บ้าน ผู้นำผู้ปกครองหรือหัวหน้าหมู่บ้าน เรียกว่า พ่อบ้าน และหันมาใช้กฎหมายลักษณะการปกครองท้องถิ่นแทน เมื่อปี พ.ศ.2575 ได้เปลี่ยนจากพ่อบ้านเป็นกำนัน, ผู้ใหญ่บ้าน ปกครองแบบพึ่งพาอาศัยกันโดยมีผู้อาวุโสเป็นผู้นำส่วนประชากรชาวไทยกวยในปัจจุบัน มีจำนวนลดลงมาก ประชากรส่วนใหญ่เพศหญิงมากกว่าชาย และมีอายุระหว่าง 18-49 ปี และ 60 ปี ตามลำดับ ส่วนด้านบุคลิกภาพและลักษณะของชุมชน จะเน้นความสัมพันธ์แบบเครือญาติพี่น้อง นิยมอาศัยอยู่รวมกันเป็นกลุ่มใหญ่และหนาแน่น หรือแบ่งเป็นคุ้ม ซึ่งลักษณะหน้าตาของชาวกูยส่วนใหญ่มีจมูกใหญ่ โหนกแก้มสูง มีผิวลักษณะดำแดง และขาว มีรูปร่างใหญ่ กำยำ มีแขนขายาว ในอดีตชาวกวยจะสวมเสื้อผ้าติดตัวแค่ตัวเดียวไม่มีเปลี่ยนเพราะเขาไม่ค่อยมีเสื้อผ้าสวมใส่ แต่ในปัจจุบันมีเสื้อผ้าสวมใส่มากขึ้นและเครื่องแต่งกายต่างๆ ก็เปลี่ยนไปมีรองเท้าสวมใส่ มีเครื่องสำอางต่างๆ เพิ่มขึ้นมามาก ชาวไทยกวยส่วนใหญ่มีอุปนิสัยยิ้มแย้มแจ่มใส ไม่โกรธง่าย ซื่อสัตย์ สุจริต เที่ยงธรรม ถือสัจจะเป็นหลัก ขยันหมั่นเพียรและชอบถ่อมตน อีกทั้งมีความรักความสามัคคีตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เคารพผู้สูงอายุ อยู่แบบเศรษฐกิจพอเพียง ได้พัฒนาช่วยสังคม วัฒนธรรม จริยธรรม และในปัจจุบันได้มีความสนใจกับการศึกษาเพิ่มสูงขึ้น และได้รับการศึกษาเกือบทุกครอบครัว ส่วนด้านโครงสร้างพื้นฐานและสาธารณูปโภคจะมีคล้ายกับชุมชนหมู่บ้านอื่นๆ ที่มีการพัฒนาไปด้วยกัน ชุมชนชาวไทยกวยในพื้นที่นี้จะมีลักษณะภูมิประเทศบนโคกเนินสูง ซึ่งมีแหล่งน้ำล้อมรอบคล้ายๆ โดยพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม พื้นที่ดอนเนินสูง ลาดชั้น มีลำห้วยรอบหมู่บ้าน ลักษณะดินเป็นดินเหนียวปนทรายเหมาะแก่การเพาะปลูกการเกษตรผสมผสานและปศุสัตว์ ทรัพยากรด้านป่าไม้ชาวบ้านได้ถากถางจนเหลือน้อยมาก ในสมัยก่อนนับเป็นป่าทึบและมีต้นไม้ใหญ่ขึ้นเป็นจำนวนมาก และภูมิอากาศ มีลักษณะอากาศร้อนชื้น ส่วนด้านการจัดการพื้นที่และทรัพยากร จะมีการใช้แหล่งน้ำทางการเกษตรของชุมชน มีการใช้แหล่งน้ำจากบ่อน้ำตื้น บ่อน้ำบาดาล น้ำหนอง น้ำสระขุดและลำห้วย การใช้งานพื้นที่ 2 ใน 3 ของพื้นที่ในชุมชนทั้งหมด จะใช้ทางการเกษตรและที่เหลือเป็นที่อยู่อาศัย ส่วนแหล่งทางการศึกษาและทางศาสนา ได้แก่ วัด โรงเรียน ศาลากลางหมู่บ้าน และบ้าน ชาวไทยกวยทั้งหมดนับถือพระพุทธศาสนา ชอบทำบุญด้วยการเข้าวัดปฏิบัติธรรม เคารพผู้อาวุโส เชื่อเรื่องไสยศาสตร์ เวทมนต์คาถา ยาสมุนไพร สิ่งศักดิ์สิทธิ์ และผีบรรพบุรุษ (ประเพณีแกลมอ หรือการเซ่นไหว้ (ปู่ตา))

ส่วนลักษณะสภาพทางเศรษฐกิจ ชาวไทยกวยจะมีอาชีพหลัก คือ การทำนา อาชีพรอง คือ การทอผ้าไหม เลี้ยงวัวควาย ค้าขายและรับจ้าง และรับราชการ โดยมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่อ

ครัวเรือนอยู่ระหว่าง 10,000 – 20,000 บาท และมีหนี้สินต่อครัวเรือนอยู่ระหว่าง 100,000 – 250,000 บาท ซึ่งมีฐานระดับรวย 10% ระดับปานกลาง 40 % ระดับจน 50% และยังมีลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรม ในด้านลักษณะเอกลักษณ์ของความเป็นชุมชน จะกำหนดให้มีเจ้าโคตร (ผู้อาวุโสที่เข้าเคารพนับถือในหมู่บ้าน) บอกลูกหลานให้ถือปฏิบัติต่อผู้สูงอายุ เช่น เหม่าจ้ำ ปู่ย่า ตายาย ถ้าเป็นลูกก็เชื่อฟังบิดา-มารดา ตามจารีตประเพณี แต่ปัจจุบันมีความเชื่อถือลดน้อยลงมาก ชาวไทยกวยมีศิลปะการแสดงพื้นบ้าน ได้แก่ ประเพณีการแสดงเล่นบ้องไฟ การเล่นแกลมอ การแสดงหมอลำ กิจกรรมการจัดงานสวยสะพุก และการแสดงรำเชิ้งและรัวกลองยาว อีกทั้งยังมีความเชื่อและภูมิปัญญา ได้แก่ การสร้างศาลปู่ตา เชื่อว่าเป็นผีบรรพบุรุษ พระภูมิเจ้าที่ปกปักคุ้มครองผู้ที่อยู่อาศัย จัดให้มีพิธีกรรมเซ่นไหว้บวงสรวงอย่าง และความเชื่อเรื่องตะกวด เชื่อว่าเป็นตัวเทพของบรรพบุรุษหรือ ปู่ตา ถ้าใครมีหรือทำร้ายจะมีอันเป็นไปถึงชีวิตอันเป็นความเชื่อตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน มีการแห่บวงสรวงทุกปี ตลอดจนมีภูมิปัญญาการทอผ้า การทำนา อาหาร เป็นต้น ตลอดจนยังมีประเพณีและพิธีกรรม ได้แก่ อโปล (การทำนาย) พิธีกรรมจับช้าง พิธีอยู่กรรมหรือเซ่นผีปะกำ พิธีกรรมมม็วด เล่นแม่มด และการทรงเจ้าเข้าผี ตลอดจนกิจกรรมทางด้านไสยศาสตร์ ชาวไทยกวยมีศิลปะการแสดงพื้นบ้าน ได้แก่ การรำแกลมอ การเล่นผีแถน และการทำตรุษ เป็นต้น

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

ส่วนวัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 2 เพื่อศึกษาสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยซึ่งมีการแบ่งการศึกษาทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร 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 เปลี่ยนมาเพาะเลี้ยง บริโภคและการจัดจำหน่าย การลดภาระแรงงานในการจัดหาจัดเตรียมวัตถุดิบ 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 การอพยพย้ายถิ่นฐาน ปลูกสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัย บุคลิกภาพของกลุ่มชาติพันธุ์ 2. ด้านเศรษฐกิจ ได้แก่ การอพยพแรงงานหรือการเปลี่ยนแปลงการทำมาหากินในเมืองหลวง เมืองใหญ่ หรือนอกชุมชนมากขึ้น การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า การเปลี่ยนแปลงอาชีพและรายได้ การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรีประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ การมีอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น การพัฒนาระบบการตลาดและธุรกิจอาหาร และการนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ 3. ด้านสังคมและวัฒนธรรม ได้แก่ การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น การเปลี่ยนแปลงจากครอบครัวรวมเป็นครอบครัวแยกขนาดเล็ก สถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาทลง การขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเอง การขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์และรักษาสูตรอาหารและรูปแบบการประกอบอาหารแบบเดิมไว้ ค่านิยมชาติพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ มีการขยายอำนาจ และการอพยพย้ายเข้ามาอาศัยในชุมชนของชาติพันธุ์อื่นๆ มากขึ้น และความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน 4. ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ได้แก่ การเสื่อมสลายของทรัพยากร ระบบนิเวศ หรือความอุดมสมบูรณ์ลดน้อยลง การเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อมของชุมชน 5. ด้านการศึกษา ได้แก่ การมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชาติพันธุ์อื่น การศึกษาต่อในเขตเมืองใหญ่ของคนรุ่นลูกรุ่นหลาน และ6. อื่นๆ ได้แก่ วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง ขั้นตอนการทำเครื่องปรุงบางอย่างยุ่งยาก ค่านิยมและความต้องการความสะดวกสบายทางการอยู่อาศัย และการควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข

และจากการศึกษาความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ โดยแบ่งออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่

ด้านกายภาพ ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและวัฒนธรรม ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ด้านการศึกษา และด้านอื่นๆ ซึ่งมีระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งในด้านต่างๆ 5 ลำดับ คือ วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง (4.72) รองลงมา คือ การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น (4.69) การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง (4.66) การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้าและการนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ (4.65) การอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น (4.64) ตามลำดับ

การอภิปรายผล ซึ่งมีรายละเอียดคือ 1. การศึกษาสภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยเกิดผลกระทบหลายด้านโดยเฉพาะด้านเศรษฐกิจและสังคม และสอดคล้องกับงานวิจัยของสุวิทย์ ธีรศาศวัต และสมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2528-2529) คือ รายจ่ายและหนี้สินที่สูงขึ้น และการรับความทันสมัย 2. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย โดยแบ่งออกเป็นด้านต่างๆ พบว่า ด้านเศรษฐกิจ ได้แก่ การอพยพแรงงาน การผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรีประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ การพัฒนาระบบการตลาดและธุรกิจอาหาร เป็นต้น และด้านสังคมและวัฒนธรรม ได้แก่ วิถีชีวิตใหม่แบบเมือง การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์ ครอบครัวแยกขนาดเล็ก สถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาท การขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ การขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ ค่านิยมชาติพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ เป็นต้น ซึ่งพบว่าสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของรุ่งอรุณ ทีฆชุณหเถียร และสมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2532) ที่กล่าวว่าลักษณะการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนแปลงด้านอาชีพจากการทำนาไปทำการค้าขายและรับจ้างแรงงานต่างถิ่นเพิ่มขึ้น และยังสอดคล้องกับงานวิจัยของสุพจน์ หารพรม (2541) ที่ศึกษาศักยภาพเชิงเศรษฐกิจของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผลิตสมุนไพรผงบ้านห้วยซ้อทรัพย์สมบูรณ์ คือ ด้านเศรษฐกิจ โดยรัฐบาลให้การส่งเสริมการรวมกลุ่มต่างๆ ในการประกอบอาชีพ และด้านสังคม คือ เพิ่มบทบาทและสถานภาพของสตรี ความสัมพันธ์ทางครอบครัวและเครือญาติการประกอบอาชีพ และสตรีที่มีส่วนร่วมกับกิจกรรมชุมชน และ 3. วิถีการเปลี่ยนแปลงการวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย มีความคล้ายกับการศึกษาการปรับตัวและการผสมผสานกลมกลืนของชาวเขาเผ่าต่างๆ ที่ย้ายมาตั้งบ้านเรือนและประกอบอาชีพ ทั้งชั่วคราวหรือถาวรในตัวเมืองเชียงใหม่ของทวิช จตุวรพฤกษ์ (2540: 56) โดยต้องเริ่มต้นเรียนรู้ใหม่ต้องปรับเปลี่ยนตนเองทั้งด้านระบบความคิดที่ให้ความหมายกับชีวิตสังคม การจัดระบบความสัมพันธ์ทางสังคมให้สามารถอยู่ร่วมกันเป็นชุมชน และกิจกรรมเชิงเศรษฐกิจที่เป็นที่มาของปัจจัยการดำรงชีวิตและการบริโภค การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง

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

บรรณานุกรม

กัลยา ศรีมหันต (2541). พฤติกรรมบริโภคอาหาร. กรุงเทพฯ. หน้า 26

คนึงนิตย์ สินธุยะ (2540). การเปลี่ยนแปลงทางสังคมเศรษฐกิจ ประชากร และอนาคตของครอบครัวไทยในชนบท: กรณีศึกษาหมู่บ้านชนบทในจ.หนองคาย. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยมหิดล. หน้า 10-11

จันทรทิพย ลิ้มทองกุล (2531). สังคมและวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ หน้า 715 – 716

ญาณี สรประไพ. (2538). การวิจัยเรื่อง การสืบเนื่องและการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมชาวสวน จังหวัดนนทบุรี.

ทวิช จตุวรพฤกษ์. (2540). วิจัยศึกษาการปรับตัวและการผสมผสานกลมกลืนของชาวเขาเผ่าต่างๆ ที่ย้ายมาตั้งบ้านเรือนและประกอบอาชีพ ทั้งชั่วคราวหรือถาวรในตัวเมืองเชียงใหม่. หน้า 56

นิตยา ตั้งชูรัตน (2531). สังคมและวัฒนธรรม. หน้า 548

บุญเดิม พันรอบ. (2528). สังคมวิทยา มานุษยวิทยา. กรุงเทพฯ : อมรการพิมพ์, หน้า 52

บุญยัง หมั่นดี. (2533). โครงการวิจัย การศึกษาวัฒนธรรมชุมชนที่เอื้อต่อการพัฒนาชนบทในภาคตะวันออกเฉียงเหนือศึกษาเฉพาะกรณีจังหวัดสุรินทร์. การศึกษาวัฒนธรรมที่เอื้อต่อการพัฒนาชนบท : กรณีศึกษาจังหวัดสุรินทร์. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานวัฒนธรรมแห่งชาติ,

ปก แก้วกาญจน์ (2530). การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจไทย. กรุงเทพฯ. หน้า 106

ปนัทดา เผือกพันธ์ และคณะ.(2532). การเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ การเมืองสังคมและวัฒนธรรมในหมู่บ้านชาติพัธุ์กวย ศึกษากรณีหมู่บ้านว่าน. ขอนแก่น : ภาควิชาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ปนัทดา เผือกพันธ์ (เพ็ชรสิงห์) และคณะ. (2544). โครงการวิจัยเรื่อง การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และวัฒนธรรม ในหมู่บ้านชาติพันธุ์กวย : ศึกษากรณีหมู่บ้านว่าน.มหาวิทยาลัยขอนแก่น

พิสมัย พึ่งวิกรัย. (2538). การศึกษาเรื่อง การเปลี่ยนแปลงทางสภาพเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนในภาคกลางสืบเนื่องมากจากการพัฒนาอุตสาหกรรม

รวิอร ชิ้ววงษ์. (2536). ศึกษาเรื่อง สภาพความเปลี่ยนแปลงของคลองด่านกับสภาพการดำเนินชีวิตของชุมชน (ศึกษาเฉพาะกรณี ชุมชนคลองด่าน ตั้งแต่วัดปากน้ำวัดนางนอง).

รุ่งอรุณ ทีฆชุณหเถียร และคณะ. (2532). การศึกษาวิจัยเรื่อง การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ การเมืองสังคมและวัฒนธรรมในหมู่บ้านชาติพันธุ์ กรณีศึกษาไทญ้อ บ้านโพน.

ลีศึก ฤทธิ์เนติกุล. (2541). วิจัยเรื่อง การปรับตัวทางวัฒนธรรมของชาวม้ง ศึกษาเฉพาะกรณีชาวม้งที่อาศัยอยู่ในตัวเมืองจังหวัดเชียงใหม่. หน้า 46

วลัยทิพย สาชลวิจารณ (2527). สังคมจิตวิทยา. สำนักพิมพ์สุขุมวิทย์: กรุงเทพฯ. หน้า 25

วสุนธรี เสรีสุชาติ (2543). วัฒนธรรมกับเศรษฐกิจ. กรุงเทพฯ. หน้า 33

วิกัลย์ พงศ์พนิตานนท์. (2531). ศึกษาเรื่องการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมใน “กรุงเทพ” สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น พ.ศ. 2325 – 2411.

วิธี แจมกระทึก (2541). เศรษฐกิจไทย. กรุงเทพฯ. หน้า 23

ศิริลักษณ สินธวาลัย (2533). พฤติกรรมบริโภคอาหาร. กรุงเทพฯ. หน้า 86

สมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2529). การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม(แนวทางการศึกษาวิเคราะห์และวางแผน(พิมพ์ครั้งที่ 2 , มหาวิทยาลัยขอนแก่น : ภาควิชาสังคมศาสตร์ คณะมนุษย์ศาสตร์และสังคมศาสตร์. (เอกสารอัดสำเนา). หน้า 22

_____.(2535) สังคมไทยแนวทางวิจัยและพัฒนา. กรุงเทพฯ : แพร่พิทยา, ม.ป.ป. หน้า 18-19

สมาคมพัฒนาเครือข่ายองค์กรชุมชนจังหวัดสุรินทร์. (2547). ความเป็นมาของชาติพันธุ์กวย.// http//surinrelations.org.www.readyplanet.net.

เสรี พงษ์ภิญโญ. (2534). การวิจัยเรื่อง การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมในหมู่บ้านกำลังพัฒนา ศึกษากรณีบ้านหนองเต่า ตำบลโคกสี อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น.

สุชาดา มะโนทัย (2539). การบริโภคอาหาร. กรุงเทพมหานคร: อมรพันธ์. หน้า 15

สุดาวรรณ ขันธมิตร (2538). พฤติกรรมบริโภคอาหาร. หน้า 8

สุทธิลักษณ สุมิตตะสิริและคณะ (2533). พฤติกรรมบริโภคอาหาร. หน้า 4-5

_____. (2541). ปจจัยดานเศรษฐกิจ ด้านเวลา หน้า 145

สุพจน์ หารพรม. (2541). ศึกษาศักยภาพเชิงเศรษฐกิจของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผลิตสมุนไพรผงบ้านห้วยซ้อทรัพย์สมบูรณ์ ตำบลห้วยม่วง อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น.

สุพิศวง ธรรมพันทา (2542).. มนุษย์กับสังคม (Man & Society). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร. ดีดีบุคส์. หน้า 93

สุรชัย หวันแก้ว (2538). สังคมและวัฒนธรรม. พิมพ์ครั้งที่ 5.กรุงเทพฯ :สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 156

สุวรรณี สุขเกษม (2537). โครงการวิจัย การสำรวจอาหารพื้นบ้านประเภทน้ำพริกผักจิ้ม กรณีศึกษา : ชาวไทย-เขมร ในอำเภอเมืองจังหวัดสุรินทร์. สถาบันราชภัฏสุรินทร์

สุวิทย์ ธีรศาศวัต และคณะ. (2528-2529). การศึกษาเรื่อง การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมในหมู่บ้านอีสาน กรณีศึกษาบ้านโนนตะแบก ตำบลตลาดแร้ง อำเภอบ้านเขว้า จังหวัดชัยภูมิ.

โสภี อยู่ทรัพย์. (2533). การศึกษาเรื่อง การสืบเนื่องและการเปลี่ยนแปลงของชุมชนช่างปั้นหม้อ : กรณีศึกษาบ้านลัดเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี.

องคการอนามัยโลก. (1972). พฤติกรรมบริโภคอาหาร.

อาภรณ์ จันทร์สมวงศ์. (2542). ศึกษาเรื่อง วิถีชีวิตชาวสวนไทยในบริบทการพัฒนา : กรณีศึกษาชุมชนชาวสวนในจังหวัดสมุทรสงคราม.

พ่อวัง ดัชฤยาวัตร. (2550). ผู้อาวุโสของชุมชนกวยบ้านตรึม. คำสัมภาษณ์

นางศรี ดัชฤยาวัตร. (2550). ผู้อาวุโสของชุมชนกวยบ้านตรึม. คำสัมภาษณ์

วิลาส โพธิ์สาร. (2550). ผู้อาวุโสของชุมชนกวยบ้านแตล. คำสัมภาษณ์

เยาวนา โพธิ์สาร. (2550). ผู้ใหญ่บ้านแตล อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์. คำสัมภาษณ์

ภาคผนวก ก
เครื่องมือการวิจัย

แบบสัมภาษณ์
เรื่อง พลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวย ในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์

<u>คำชี้แจง</u>

แบบสัมภาษณ์นี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาวิจัยในโครงการวิจัยพลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ภายใต้การสนับสนุนจากกระทรวงวัฒนธรรม โดยเน้นการศึกษาบริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิต วิถีวัฒนธรรมและภูมิปัญญาการบริโภคอาหารตามความเชื่อและประเพณี อีกทั้งสภาพการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการบริโภคในอดีตและปัจจุบัน โดยมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องอย่างไร ซึ่งกลุ่มตัวอย่างในเขตจังหวัดสุรินทร์ ได้แก่ บ้านตรึม บ้านแตล อำเภอศีรขภูมิ บ้านตากลาง อำเภอท่าตูม และในเขตจังหวัดบุรีรัมย์ ได้แก่ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด ดังนั้น ทางผู้วิจัยจึงใคร่ขอความกรุณาท่านช่วยตอบคำถามตามความเป็นจริง เพื่อให้ข้อมูลใช้ประกอบการรวบรวม เรียบเรียงและวิเคราะห์ทางการศึกษาที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในฟื้นฟูรักษาวัฒนธรรมในด้านการบริโภคอาหารของชาติพันธุ์ไทยกวยได้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงในความอนุเคราะห์ข้อมูลของท่านในครั้งนี้

ผู้วิจัย
อาจารย์อัจฉรา หลาวทอง และคณะ
มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

แบบสัมภาษณ์นี้ แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ตอนที่ 1 บริบทของชุมชนทางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของชาวไทยกวย

ตอนที่ 2 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในอดีตและปัจจุบัน

ตอนที่ 3 สภาพการเปลี่ยนแปลงและปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย

เรื่อง พลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย ในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์

ตอนที่ 1 บริบทชุมชนทางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของชาวไทยกวย

ชื่อชุมชน/หมู่บ้าน
ที่อยู่ (หมู่ที่/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด/รหัสไปรษณีย์) พร้อมแผนที่
อาณาเขต/ขอบเขตของหมู่บ้าน
ประวัติความเป็นมาของชุมชน (เน้นความเป็นชาติพันธุ์กวย/ส่วย)
ลักษณะทางกายภาพของชุมชน

- ด้านการปกครอง (การจัดตั้งหมู่บ้าน/คณะกรรมการปกครอง/ลักษณะการปกครอง)
- ด้านประชากร (จำนวนประชากร/จำนวนเพศหญิงชาย/จำนวนครัวเรือน/จำนวนแยกตามกลุ่มอายุ)
- ด้านบุคลิกภาพ/ลักษณะของชุมชน (หน้าตา/ผิวพรรณ/รูปร่างของวัยชรา วัยผู้ใหญ่ วัยรุ่น วัยเด็ก เป็นภาพรวม)
- ด้านโครงสร้างพื้นฐาน/สาธารณูปโภค (ไฟฟ้า ประปา โทรศัพท์/ถนน/แหล่งน้ำทางเกษตร การบริโภค)
- ด้านภูมิประเทศ/ภูมิอากาศ
- ด้านการจัดการพื้นที่/ทรัพยากร (การแบ่งพื้นที่ทำการเกษตร/อยู่อาศัย/ทรัพยากรในชุมชน)
- แหล่งทางการศึกษาและทางศาสนา

ลักษณะสภาพทางเศรษฐกิจ

- ด้านอาชีพ (ลักษณะอาชีพหลัก รองของชุมชน/รายได้เฉลี่ย/ภาวะหนี้สิน)
- ฐานะทางเศรษฐกิจ (ยากจน/ปานกลาง/ฐานดี คิดเป็น %)

ลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรม

- ด้านลักษณะเอกลักษณ์ของความเป็นชุมชน
- วิถีชีวิตความเป็นอยู่/การดำรงชีวิต
- ความเชื่อ/ประเพณี/พิธีกรรม/ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน

ตอนที่ 2 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในอดีตและปัจจุบัน

2.1 วัฒนธรรมและภูมิปัญญาทางการบริโภคอาหารตามประเภทและรูปแบบการบริโภคของชุมชนทั้งในอดีตและปัจจุบัน

2.1.1 **ประเภทอาหารตามตำรับอาหาร** (ลักษณะ เอกลักษณ์ และคุณค่าของอาหาร/วัตถุดิบและส่วนประกอบในการปรุงและประกอบอาหาร/การเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบ/อุปกรณ์ และข้าวของเครื่องใช้ในการประกอบการ/วิธีการปรุงและการประกอบอาหาร) ได้แก่

อาหารคาว - ลาบ/ห่อหมก/น้ำพริก/ต้ม/แกง/ตำ/คั่ว/ซุป/ทอด/ย่าง/อื่นๆ

อาหารหวาน - ข้าวต้ม/ขนมหวาน/อื่นๆ

เครื่องดื่ม - น้ำหวาน/น้ำสมุนไพร/อื่นๆ

2.1.2 **รูปแบบการบริโภค**

- วิธีการรับประทาน
- ศิลปะการจัดวางสำรับ
- วิธีการดูแลรักษาและการถนอมอาหาร
- กิจกรรมหลังจากการรับประทาน

2.2 วัฒนธรรมและภูมิปัญญาทางการบริโภคอาหารตามประเพณี ความเชื่อและพิธีกรรมของชุมชนทั้งในอดีตและปัจจุบัน

2.2.1 **ประเพณีของชุมชน** (ลักษณะของประเพณี/อาหารที่เกี่ยวข้อง/รูปแบบการบริโภค/ภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้) ได้แก่

- ประเพณีการทำบุญข้าวเปลือก
- ประเพณีการทำบุญพระเวส
- ประเพณีพิธีการทำขวัญผูกข้อมือ
- ประเพณีสงกรานต์
- ประเพณีทำบุญเข้าพรรษา
- ประเพณีทำบุญออกพรรษา
- ประเพณีการทอดกฐิน
- ประเพณีการลอยกระทง
- ประเพณีการขึ้นบ้านใหม่
- ประเพณีการแต่งงาน/กินดอง
- ประเพณีการตาย/งานศพ

- ประเพณีการบวชนาค
- อื่นๆ

2.2.2 **ความเชื่อและพิธีกรรมของชุมชน** (ลักษณะของประเพณี/อาหารที่เกี่ยวข้อง/รูปแบบการบริโภค/ภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้) ได้แก่

- เจ้าปู่ตา
- ผี/การตาย
- การทำขวัญข้าว/ทำขวัญ
- การเกิด/การตั้งท้อง/การคลอดลูก
- การแต่งงาน/การครองคู่
- คาถาอาคม/พิธีกรรมทางไสยศาสตร์
- การรักษาโรค/การเจ็บป่วย

ตอนที่ 3 สภาพการเปลี่ยนแปลงและปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย

3.1 สภาพการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชุมชนเป็นอย่างไร

- อาหารและวิธีการปรุง/วิธีการประกอบอาหาร
- รูปแบบการบริโภค/กิจกรรมหลังการบริโภค

3.2 ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชุมชนมีอะไรบ้าง และมีผลกระทบเปลี่ยนแปลงอย่างไร

- ด้านกายภาพ
- ด้านเศรษฐกิจ
- ด้านสังคมและวัฒนธรรม
- ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
- ด้านการศึกษา
- ด้านอื่นๆ

รายชื่อผู้ให้สัมภาษณ์ พร้อมที่อยู่ เบอร์โทรที่ติดต่อได้

แบบสอบถาม
เรื่อง พลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวย ในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์

<u>คำชี้แจง</u>

แบบสัมภาษณ์นี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาวิจัยในโครงการวิจัยพลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์ ภายใต้การสนับสนุนจากกระทรวงวัฒนธรรม โดยเน้นการศึกษาบริบทด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมการดำรงชีวิต วิถีวัฒนธรรมและภูมิปัญญาการบริโภคอาหารตามความเชื่อและประเพณี อีกทั้งสภาพการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการบริโภคในอดีตและปัจจุบัน โดยมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องอย่างไร ซึ่งกลุ่มตัวอย่างในเขตจังหวัดสุรินทร์ ได้แก่ บ้านตรึม บ้านแตล อำเภอศีรขภูมิ บ้านตากลาง อำเภอท่าตูม และในเขตจังหวัดบุรีรัมย์ ได้แก่ บ้านหนองบัวเจ้าป่า อำเภอสตึก บ้านโนนแดง อำเภอกระสัง และบ้านศรีสุข อำเภอบ้านกรวด ดังนั้น ทางผู้วิจัยจึงใคร่ขอความกรุณาท่านช่วยตอบคำถามตามความเป็นจริง เพื่อให้ข้อมูลใช้ประกอบการรวบรวม เรียบเรียงและวิเคราะห์ทางการศึกษาที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในฟื้นฟูรักษาวัฒนธรรมในด้านการบริโภคอาหารของชาติพันธุ์ไทยกวยได้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงในความอนุเคราะห์ข้อมูลของท่านในครั้งนี้

ผู้วิจัย
อาจารย์อัจฉรา หลาวทอง และคณะ
มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

แบบสอบถามนี้ แบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 การศึกษาสถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย

ตอนที่ 2 ศึกษาความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย

ความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์

ตอนที่ 1 การศึกษาสถานภาพทั่วไปของชาวไทยกวย

กรุณาทำเครื่องหมาย / ลงในช่อง ( ) หน้าข้อความที่เป็นคำตอบของท่านที่สอดคล้องกับความเป็นจริง

1. เพศ

( ) 1. ชาย ( ) 2. หญิง

2. อายุ

( ) 1. ต่ำกว่า 20 ปี ( ) 4. 41 – 50 ปี

( ) 2. 20 – 30 ปี ( ) 5. 51 – 60 ปี

( ) 3. 31 – 40 ปี ( ) 6. 60 ปีขึ้นไป

3. ภูมิลำเนา

( ) 1. บ้านตรึม ( ) 4. บ้านหนองบัวเจ้าป่า

( ) 2. บ้านแตล ( ) 5. บ้านโนนแดง

( ) 3. บ้านตากลาง ( ) 6. บ้านศรีสุข

4. ระดับการศึกษา

( ) 1. ระดับประถมศึกษา ( ) 4. ระดับปริญญาตรี

( ) 2. ระดับมัธยมศึกษา,ปวช. ( ) 5. ระดับสูงกว่าปริญญาตรี

( ) 3. ระดับอนุปริญญา,ปวส. ( ) 6. อื่นๆ โปรดระบุ .....

5. สถานภาพของครอบครัว

( ) 1. โสด ( ) 3. หย่าร้าง

( ) 2. สมรส ( ) 4. หม้าย (คู่สมรสเสียชีวิต)

6. อาชีพ

( ) 1. นักเรียน/นักศึกษา ( ) 5. ประกอบธุรกิจส่วนตัว/ค้าขาย

( ) 2. พนักงานบริษัทเอกชน ( ) 6. เกษตรกร

( ) 3. รับจ้าง/กรรมกร ( ) 7.ว่างงาน/กำลังอยู่ระหว่างหางานทำ

( ) 4. รับราชการ,รัฐวิสาหกิจ ( ) 8. อื่นๆ โปรดระบุ.....

7. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

( ) 1. ต่ำกว่า 5,000 บาท ( ) 4. 15,001 – 20,000 บาท

( ) 2. 5,000 – 10,000 บาท ( ) 5. 20,001 – 25,000 บาท

( ) 3. 10,001 – 15,000 บาท ( ) 6. 25,000 บาทขึ้นไป

ตอนที่ 2 ศึกษาความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย

ท่านมีความคิดเห็นต่อปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวยตามข้อความต่อไปนี้ โดยใช้เครื่องหมาย / ตามช่องลำดับความคิดเห็น ดังนี้

โดย ระดับ 5 หมายถึง เห็นด้วยอย่างยิ่ง
ระดับ 4 หมายถึง เห็นด้วย
ระดับ 3 หมายถึง เฉยๆ
ระดับ 2 หมายถึง ไม่เห็นด้วย
ระดับ 1 หมายถึง ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย	5	4	3	2	1
1. ด้านกายภาพ					
1.1 การลดจำนวนชาติพันธุ์					
1.2 การมีดินแดน พื้นที่อาศัยมีน้อยลง					
1.3 การอพยพย้ายถิ่นฐาน ปลูกสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัย					
1.4 บุคลิกภาพของกลุ่มชาติพันธุ์					
2. ด้านเศรษฐกิจ					
2.1 การอพยพแรงงาน หรือการเปลี่ยนแปลงการทำมาหากินในเมืองหลวง เมืองใหญ่ หรือนอกชุมชนมากขึ้น					
2.2 การเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อยังชีพเป็นการผลิตเพื่อการค้า					
2.3 การเปลี่ยนแปลงอาชีพและรายได้					
2.4 การส่งเสริมการรวมกลุ่มสตรีประกอบอาชีพของหน่วยงานภาครัฐ					
2.5 การอาหารทดแทนและพึ่งอาหารพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จรูปมากขึ้น					
2.6 การพัฒนาระบบการตลาดและธุรกิจอาหาร					
2.7 การนำเสนอของธุรกิจด้วยสื่อต่างๆ					
3. ด้านสังคมและวัฒนธรรม					
3.1 การปรับตัวหรือผสมกลมกลืนให้เข้ากับวิถีชีวิตใหม่แบบเมือง					
3.2 การแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากขึ้น					
3.3 การเปลี่ยนแปลงจากครอบครัวรวมเป็นครอบครัวแยกขนาดเล็ก					

ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยกวย	5	4	3	2	1
3.4 สถาบันครอบครัวและเครือญาติลดบทบาทลง					
3.5 การขาดความภูมิใจในชาติพันธุ์ตนเอง					
3.6 การขาดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และรักษาสูตรอาหารและรูปแบบการประกอบอาหารแบบเดิมไว้					
3.7 ค่านิยมชาติพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่ มีการขยายอำนาจ และการอพยพย้ายเข้ามาอาศัยในชุมชนของชาติพันธุ์อื่นๆ มากขึ้น					
3.8 ความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน					
4. ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม					
4.1 การเสื่อมสลายของทรัพยากร ระบบนิเวศ หรือความอุดมสมบูรณ์ลดน้อยลง					
4.2 การเสื่อมโทรมของสิ่งแวดล้อมของชุมชน					
5. ด้านการศึกษา					
5.1 การมีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชาติพันธุ์อื่น					
5.2 การควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข					
6. ด้านอื่น ๆ					
6.1 วัตถุดิบ เครื่องปรุงมีลดน้อยลง					
6.2 วิธีการทำเครื่องปรุงบางอย่างยุ่งยาก					
6.3 ค่านิยมและความต้องการความสะดวกสบายทางการอยู่อาศัย					
6.4 การควบคุมและรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคของหน่วยงานสาธารณสุข					

ภาคผนวก ข
ภาพกิจกรรมการวิจัย

รูปภาพผนวก ข ที่ 1 แสดงศาลปะกำชาวไทยกวยบ้านตากลาง อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์

รูปภาพผนวก ข ที่ 2 แสดงพิธีกรรม “แกลมอ” ของชนชาวกูย

รูปภาพผนวก ข ที่ 3 แสดงชาวกวย จังหวัดบุรีรัมย์

รูปภาพผนวก ข ที่ 4 แสดงตัวอย่างอาหารไทยกวยชนิดลาบ พล่า ส่า

รูปภาพผนวก ข ที่ 5 แสดงตัวอย่างอาหารไทยกวยชนิดแกงป่าไก่

รูปภาพผนวก ข ที่ 6 แสดงแกงกล้วย

รูปภาพผนวก ข ที่ 7 แสดงน้ำพริกปลาร้า

รูปภาพผนวก ข ที่ 8 แสดงหมกปลาซ่อน

รูปภาพผนวก ข ที่ 9 แสดงการสัมภาษณ์ชาวไทยกวยบ้านตรึม

รูปภาพผนวก ข ที่ 10 แสดงการสัมภาษณ์ชาวไทยกวยบ้านแตล

ภาคผนวก ค
ประวัตินักวิจัย

ประวัตินักวิจัย

ชื่อ – สกุล นางสาวอัจฉรา หลาวทอง

ตำแหน่ง อาจารย์ ระดับ 6, ประธานสาขาวิชาการจัดการ,

หน่วยงานที่สังกัด สาขาวิชาการจัดการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

สถานที่ติดต่อ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ เลขที่ 439 ถนนจิระ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ 31000

โทรศัพท์ 0 446 11221 ต่อ 118 โทรศัพท์มือถือ 0 8994 92485

E-mail Atchara_loa@hotmail.com

วุฒิการศึกษา ปริญญาโท สาขาวิชาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง

ประสบการณ์ในการทำวิจัย

1. การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมชุมชน กรณีศึกษา การจัดการทรัพยากรดิน บ้านตากแดด อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์ ทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ ภายใต้การประเมินโครงการของ วช. ปี 2552 หัวหน้าโครงการ(กำลังดำเนินการ)
2. การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์เครื่องจักสาน กรณีศึกษา กลุ่มจักสานตำบลอิสาณ อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ ทุน อบต.อิสาณ ร่วมกับ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ ปี 2551 หัวหน้าโครงการ (กำลังดำเนินการ)
3. การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการจัดทำแผนชุมชนอยู่ดีมีสุข กรณีศึกษาตำบลถนนหัก อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์ ทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ ปี 2550 หัวหน้าโครงการ
4. หัวหน้าโครงการ สภาพปัญหาและแนวทางการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอนสาขาการจัดการทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ ทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
5. หัวหน้าโครงการ การศึกษาแนวทางการจัดการทางการตลาดวิสาหกิจชุมชนการท่องเที่ยวในเขตจังหวัดอีสานใต้ ทุนสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2549
6. โครงการวิจัยการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดผลิตภัณฑ์ผ้าทอพื้นบ้านจังหวัดบุรีรัมย์ ทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
7. การศึกษาการจัดการวิสาหกิจผ้าทอพื้นบ้าน กรณีศึกษา บ้านหนองแม่มด อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์ ปี 2549

8. การศึกษาทัศนคติและความคาดหวังของประชาชนในท้องถิ่นต่อมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ ทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ ปี 2547

9. การศึกษาโครงการรูปแบบการบริหารของออมทรัพย์หมู่บ้าน จังหวัดสุรินทร์ ทุนธกส สาขาสุรินทร์ ปี 2541 ผู้ช่วยนักวิจัย

10. การสำรวจทัศนคติทางการเมืองของราษฎรจังหวัดสุรินทร์ ทุนเอกชน ปี 2541 หัวหน้าโครงการ

11. การศึกษาโครงการป่าวัฒนธรรม ของสถาบันวิจัยมหาวิทยาลัยขอนแก่น ทุน RDI มหาวิทยาลัยขอนแก่น ปี 2539 ผู้ช่วยนักวิจัย