

พลวัตทางสังคมกับการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารไทดำ ในจังหวัดเพชรบุรี

The Social Dynamic and the Cultural Existence of Tai Dam Food in Case of Phetchaburi Province

นายอำนาจ เอี่ยมสำอางค์, รศ.อำนาจ เย็นสบาย

รศ.ดร.สาธิต ทิมวัฒน์บรรเทิง และ รศ.ดร.จารุวรรณ ชำเพชร

Amnat Iamsuang, Assoc.Prof.Amnat Yansabay

Assoc.Prof.Sathit Thimwatbunthong, Assoc.Prof.Jaruwan Kumpetch

คณะศิลปกรรมศาสตร์, วิทยาลัยโพธิวิชชาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

คณะศิลปกรรมศาสตร์, และภาควิชาสังคมวิทยา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่อง พลวัตทางสังคมกับการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารไทดำ ในจังหวัดเพชรบุรี มีวัตถุประสงค์ของการศึกษา คือ (๑) เพื่อศึกษาพลวัตเชิงวัฒนธรรมที่ส่งผลต่ออาหารไทดำ และ (๒) เพื่อศึกษากระบวนการดำรงอยู่ของอาหารไทดำ ในจังหวัดเพชรบุรี เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ การเก็บรวบรวมข้อมูล โดย การสัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth interview) แบบเป็นทางการ จัดสนทนา กลุ่มย่อย (Focus Group) และการจัดเวทีชาวบ้าน พื้นที่ที่ใช้ในการศึกษาคือ อำเภอเขาชัย และอำเภอหนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี ผลการวิจัยพบว่า พลวัตเชิงวัฒนธรรมที่ส่งผลต่ออาหารไทดำ โดยในช่วงแรกไทดำอพยพมายังประเทศไทยในฐานะเชลยสงครามซึ่งส่งผลต่อความเป็นอยู่ของกลุ่มไทดำและสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนไป ไทดำเดิมอยู่ทางตอนใต้ของประเทศจีนได้รับอิทธิพลทางอาหารจากจีน คือ เครื่องปรุงอาหาร พริกพาน (มะเข่น) ชื่อจีน เรียกว่า “ฮัวเจียว” (hua jiao) โดยคนไทยทั่วไปรู้จักในนามพริกเสฉวน ถูกนำมาใส่ในอาหารทำให้อาหารไทดำมีรสชาติและกลิ่นเฉพาะตัว ในด้านเครื่องมือประกอบพิธีกรรมไทดำได้รับ อุปกรณ์ในการประกอบพิธีกรรมที่ได้รับอิทธิพลจากจีนคือการใช้ตะเกียบในการรับประทานอาหาร เพื่อส่งผ่านไปยังผีบรรพบุรุษในพิธีเสนเรือน โดยที่ในชีวิตประจำวัน ไทดำไม่ได้ใช้ตะเกียบในการทานอาหารเลย แต่กลับใช้ในพิธีกรรมเท่านั้น เมื่อครั้งที่ถูกอพยพมาครั้งแรกไปอยู่ที่ ตำบลท่าแร่ ซึ่งเป็นพื้นที่ ที่น้ำทะเลสามารถท่วมถึง และเป็นบริเวณที่ลุ่มมีน้ำท่วมถึง ส่งผลต่ออาหารในพิธีกรรม คือจำเป็นต้องเลือกอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่มาใช้เป็นอาหารประกอบเพื่อง่ายต่อการหาและปรุง คือ ปูต้ม และ กุ้งต้ม โดยไม่พบอาหาร ๒ ชนิดนี้ในพิธีกรรมอื่น และยังไม่พบอาหาร ๒ ชนิดนี้ในจังหวัดอื่น ๆ ช่วงการตัดถนนเพชรเกษม ผ่านพื้นที่ของไทดำอาศัยอยู่ความเจริญเข้ามาสู่หมู่บ้านไทดำ

อย่างอาหารของไทยได้ถูกปรับเปลี่ยนจากการหาของป่า ปลุกผัก และเลี้ยงสัตว์ ไว้ประกอบพิธีกรรมเอง เริ่มหายไป ด้วยพลวัตทางสังคมดังกล่าว ส่งผลให้คนในพื้นที่ส่งบุตรหลานไปเรียนในเมือง หนุ่มสาวไปทำงานในพื้นที่อื่น อาหารในพิธีกรรมต่าง ๆ ต้องถูกซื้อจากตลาดเพื่อมาทำพิธีกรรมซึ่งได้รับความสะดวก การเข้ามาของคลองชลประทานและโรงงานอุตสาหกรรมในพื้นที่ชุมชนไทดำ เป็นช่วงเวลาที่เกิดการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทดำ ด้วยความเจริญที่เข้ามา ทำให้ไทดำมีการทำนาเพิ่มจากปีละ ๑ ครั้ง เป็น ๒ ครั้ง เกิดการใช้จ่ายอย่างมากส่งผลต่อสภาพแวดล้อมและวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และเมื่อโรงงานอุตสาหกรรม เข้ามาในพื้นที่คนหนุ่มสาวไทดำ ก็เข้าไปทำงานในโรงงาน การประกอบพิธีกรรม จึงมีความยากลำบากขึ้นไปอีก ด้วยแรงงานคนช่วยพิธีไม่มี วัตถุดิบในการปรุงอาหารก็ต้องซื้อเกือบทั้งหมด จึงทำให้เกิดการบริการอาหารในพิธีกรรม ที่เรียกว่าโต๊ะลาวขึ้น และได้รับการตอบรับอย่างดีจากไทดำ จนมีการเพิ่มจำนวนผู้ประกอบการโต๊ะลาว นับ ๑๐ รายในช่วงเวลาประมาณ ๑๐ ปี จากการศึกษาด้านการดำรงอยู่ของอาหารไทดำ ในมิติของครัวเรือนยังมีการประกอบอาหารกินกันเป็นปกติ แต่จะมีเมนูอาหารไทยเข้าไปอยู่ในสำรับในทุกมื้อ ในด้านพิธีกรรม อาหารถูกจัดเป็นโต๊ะลาวเพื่อความสะดวกของบ้านเจ้าของงาน ที่ไม่มีคนช่วยงาน และการหาซื้อวัตถุดิบที่ยากขึ้น การเกิดโต๊ะลาวจึงเป็นการปรับสภาพอาหารในพิธีกรรมให้คงอยู่ผ่านกระบวนการของทุนนิยมที่มีผู้ประกอบการดำเนินการให้ได้อย่างเรียบง่ายในทุกขั้นตอน

คำสำคัญ : พลวัต, การดำรงอยู่, อาหารไทดำ

Abstract

The purposes of this research were 2 aspects; 1) to study the cultural dynamic that related to Tai Dam food, and 2) to study the existence process of Tai Dam food in case of Phetchaburi Province. The research methods were used by holistic-integrated approach and historical approach. Data were collected by in-depth interview, group discussion, and set-up of community forum. The areas studied in this research are Khao Yoi District and Nong Ya Plong District at Phetchaburi Province. The research findings showed as follows; 1) the cultural dynamic that related to Tai Dam food are from ๓ times. First, Tai Dam food was influenced from the food cultural of the south in China while Tai Dam people, who was the prisoner of war, moved to Thailand in Thonburi reign. Secondly, the impact of the new modern society, when government constructed the Phetchakasem Road and cut through

Tai Dam community, and more higher education of Tai Dam people changed the way of life in Tai Dam food cultural as well. Moreover, the factory increase in Phetchaburi Province and irrigation system are more influence to community environment to change. There are affected to life style, career, and the pattern of Tai Dam food cultural. “Toh Laos” is the Tai Dam food service agent that provide the ritual food to Tai Dam people and make them convenient other than provide by themselves. 2) The existence process of Tai Dam food are ๒ dimensions. The household dimension, the way of life in Tai Dam food is not different from the past and there are more integrate between Tai Dam tradition food and Thai style in this moment. The ritual food dimension, the way of food cultural in Tai Dam people was changed and followed in capitalism of modern society.

Keywords : Dynamic, Existence, Tai Dam Food

บทนำ

วัฒนธรรมอาหารเกิดจากการสังสมภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ในการนำทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้เป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ทั้งในระดับครัวเรือน และชุมชน โดยมีการสร้างสรรค์อาหารมาจากรุ่นสู่รุ่น อย่างเป็นกระบวนการของวัฒนธรรมที่ไม่มีการเจือจางออกไปจากครอบครัวและชุมชน อาหารเป็นวัฒนธรรมที่มีการเคลื่อนไหว มีการแลกเปลี่ยนกันระหว่างวัฒนธรรมเดิมกับวัฒนธรรมอื่นอยู่เสมอ การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมหนึ่ง ไปสู่อีกวัฒนธรรมหนึ่งอาหารจะเป็นตัวเชื่อมได้อย่างแนบเนียน และมีประสิทธิภาพเป็นอย่างยิ่ง นอกจากวัฒนธรรมอาหารที่มีอยู่ในครอบครัวและชุมชนแล้ว วัฒนธรรมอาหารยังเข้าไปสู่ประเพณีต่าง ๆ ในศาสนา ความเชื่อ พิธีกรรม เป็นต้นอีกด้วย

อาหารเป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัย ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติ แต่ละชุมชน วัฒนธรรมทางอาหารจึงมีความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัวที่ชัดเจน ยากที่คนต่างวัฒนธรรมจะเลียนแบบได้ ด้วยกรรมวิธีการกิน การปรุง ฤดูกาลหรือเวลาที่เหมาะสมแล้ว อาหารแต่ละชนิดยังสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของการเป็นชุมชนอีกด้วย ดังนั้นอาหารจึงเป็นตัวบ่งชี้หนึ่งของการเป็นอยู่และพลวัตทางสังคมได้เป็นอย่างดี

จากการเคลื่อนย้ายของไทดำมาอยู่ในประเทศไทยเป็นเวลานานกว่า ๒๐๐ ปี แล้วก็ตาม แต่อิทธิพลของเมือง ความมั่นคงทางวัฒนธรรมเดิมของสยามประเทศ ปัจจัยด้านสภาพภูมิศาสตร์ และเชื้อชาติ ไม่ได้ทำให้การดำรงชีวิตของไทดำเปลี่ยนไปไม่มากนัก โดยเฉพาะพิธีกรรม ซึ่งถือว่า

เป็นความเชื่อดั้งเดิมมิได้ถูกอิทธิพลของพื้นเดิมที่คือชาวสยามแทรกแซงไปมากนัก ไทดำยังคงรักษาพิธีกรรมไว้ได้อย่างเหนียวแน่น พร้อมยังมีการประกอบพิธีกรรมมาจนถึงปัจจุบัน ที่แม้แต่สังคมวัฒนธรรมเดิมของชาวสยามเองบางอย่างก็คลาไคลตัวลงไปอย่างเห็นได้ชัด แต่พิธีกรรมของไทดำกลับยังคงอยู่ แต่วัฒนธรรมอาหารของไทดำ ได้มีการปรับเปลี่ยนไปเป็นอย่างมาก ดังจะเห็นได้ว่าในช่วงปัจจุบันพิธีกรรมต่าง ๆ ของไทดำถึงจะยังคงมีอยู่แต่ก็ถูกจัดให้กระชับและสะดวกมากขึ้น การตระเตรียมสำหรับหุงหาอาหารเพื่อจะมาประกอบทำพิธีกรรม ถูกปรับเปลี่ยนไปตามสภาพสังคม และเศรษฐกิจ

อาหารจึงเป็นปัจจัยหลักที่จะเป็นตัวบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ทางสังคม (Social Identity) อัตลักษณ์ชาติพันธุ์ ที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานมีความโดดเด่น เป็นสิ่งที่ชี้ให้เห็นถึงสภาพความเป็นอยู่ การทำมาหากินที่อยู่ภายใต้การกดขี่ของวัฒนธรรมกระแสหลักที่ถูกเบียดผลักดันให้ต้องดิ้นรนในฐานะชนกลุ่มน้อยที่เป็นตัวแทนชาติพันธุ์หนึ่ง ที่อยู่ภายใต้อำนาจรัฐไทย ที่ไม่ได้ส่งเสริมการดำรงอยู่ของอาหารของไทดำและภายใต้กระแสของการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ การดำรงอยู่ของอาหารไทดำที่ต้องเผชิญพลวัตทางสังคมในหลายมิติ จึงเป็นเรื่องที่ต้องศึกษาเพื่อชี้ให้เห็นถึงตัวอย่างชาติพันธุ์จากหลาย ๆ ชาติพันธุ์ในสังคมไทยที่สามารถรักษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมทางอาหารเอาไว้ได้

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อศึกษาพลวัตเชิงวัฒนธรรมที่ส่งผลต่ออาหารไทดำ

เพื่อศึกษากระบวนการดำรงอยู่ของอาหารไทดำ ในจังหวัดเพชรบุรี

ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษา พลวัตทางสังคมกับการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารไทดำ ในจังหวัดเพชรบุรี

ขอบเขตพื้นที่

พื้นที่ที่ทำการวิจัยครั้งนี้ เป็นพื้นที่ที่มี ไทดำ อาศัยอยู่ใน จังหวัดเพชรบุรี โดยเลือกเฉพาะชุมชนไทดำที่มีประชากรไทดำอยู่อย่างหนาแน่น คือ

อำเภอยาย้อย ประกอบด้วยตำบล เขาย้อย, สระพัง, บางเค็ม, ทับคาง, หนองปลาไหล, หนองปรัง, หนองชุมพล, ห้วยโรง, ห้วยท่าช้าง, หนองชุมพลเหนือ

และอำเภอนาทมประกอบด้วยตำบล หนองหญ้าปล้อง, ยางน้ำกลัดเหนือ, ยางน้ำกลัดใต้, ท่าตะคร้อ ซึ่งมีจำนวนประชากรไทดำทั้งสิ้นประมาณ ๕๔,๗๗๗ คน

วิธีดำเนินการวิจัย

เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth interview) แบบเป็นทางการ จัดสนทนากลุ่มย่อย (Focus Group) และการจัดเวทีชาวบ้าน

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

๑. กลุ่มประชากรจากภายนอก ที่มองเข้ามาสู่ไทดำ (Outside in) ที่ไม่ได้มีส่วนเกี่ยวข้อง มีเชื้อสายไทดำ ได้แก่ นักวิชาการ ผู้นำชุมชน ที่มีความรู้ ประสบการณ์ด้านวัฒนธรรมของชาวไทยทรงดำ ประกอบด้วยนักวิชาการ ผู้นำชุมชน องค์การบริหารส่วนตำบล เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านวัฒนธรรมของชาวไทยทรงดำ และประชาชนท้องถิ่นใน จังหวัดเพชรบุรี

๒. กลุ่มไทดำที่มองจากตัวเองออกไป (Inside out) ซึ่งประกอบด้วย ไทดำรุ่นเก่า และไทดำรุ่นใหม่ ที่มีความรู้ มีความสนใจ มีประสบการณ์ด้านวัฒนธรรมของชาวไทดำ ประกอบด้วย ไทดำรุ่นเก่า และ กลุ่มไทดำรุ่นใหม่ นักวิชาการ ผู้ประกอบพิธีกรรม ผู้นำชุมชน องค์การบริหารส่วนตำบล เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านวัฒนธรรมของชาวไทดำ ใน จังหวัดเพชรบุรี โดยกำหนดขนาดของแหล่งข้อมูลจากทั้ง ๒ กลุ่ม ดังนี้ กลุ่มนักวิชาการ ผู้นำชุมชน จำนวน ๕๐ คน จาก ๒ อำเภอ

๓. กลุ่มตัวอย่างด้านอาหาร ได้คัดเลือกจากอาหารในพิธีกรรมมงคลของไทดำ และ อาหารที่ใช้ในพิธีกรรมเกี่ยวกับขวัญกำลังใจในการประกอบอาชีพ จำนวน ๑๐ ชนิด คือ

- | | |
|----------------------|---------------------|
| ๑. แกงหน่อส้ม | ๒. ไก่ซ้อง |
| ๓. แกงหยวก | ๔. แกงบอน |
| ๕. เลือดดำ | ๖. ผักจู้บ |
| ๗. แจ่วดำน | ๘. ปลาบั้งดิบ กบโไฮ |
| ๙. ปูทะเลต้ม กุ้งต้ม | ๑๐. หมูลอย |

เครื่องมือวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ การสัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth interview) แบบเป็นทางการ จัดสนทนากลุ่มย่อย (Focus Group) และการจัดเวทีชาวบ้าน

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ ๑ นี้ ใช้ข้อมูลทั้งข้อมูลปฐมภูมิ และทุติยภูมิ ดังนี้
ข้อมูลปฐมภูมิ ได้จากการสัมภาษณ์ไทดำที่มีภูมิลำเนาอยู่ใน ๒ อำเภอ ในจังหวัดเพชรบุรี คือ อำเภอเขาย้อยและอำเภอนาทมจำนวน ๑๐ คน

ข้อมูลทุติยภูมิ ได้จากการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลจากหนังสือ เอกสารงานวิจัย ภาพถ่าย สิ่งของ เครื่องใช้ต่าง ๆ และข้อมูลทางประวัติศาสตร์ชุมชน

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยครั้งนี้ เน้นวิเคราะห์เนื้อหาเป็นหลัก โดยใช้กรอบแนวคิดและทฤษฎี และการสร้างกรอบแนวคิดสำหรับการวิเคราะห์ สิ่งสำคัญในการวิเคราะห์ข้อมูลในแต่ละประเด็นสามารถ ตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัยและความสัมพันธ์ของข้อมูลอย่างเป็นระบบ ตามกรอบของการวิจัย เป็นหลัก โดยผู้วิจัยเลือกใช้วิธีวิเคราะห์ ๒ แบบ คือ การวิเคราะห์ข้อมูลทางเอกสาร (Content Analysis) และการวิเคราะห์การจำแนกและการจัดระบบข้อมูล (Typology and Taxonomy) โดยการจำแนกประเภทข้อมูล ด้วยการจัดข้อมูลเป็นหมวดหมู่ และจำแนกในระดับเหตุการณ์หรือวิเคราะห์ เหตุการณ์ ซึ่งก่อนการวิเคราะห์ข้อมูลจะต้องมีการตรวจสอบข้อมูลก่อนเพื่อความน่าเชื่อถือ ตามลักษณะ การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) ซึ่งเป็นการตรวจสอบข้อมูลด้านเวลา กับการเปลี่ยนแปลง โดยตรวจสอบข้อมูลจาก สถานที่ การเปลี่ยนแปลง ว่าข้อมูลเรื่องเดียวกัน ต่างสถานที่กัน มีข้อมูลเหมือนกันหรือไม่ ตรวจสอบผู้ให้ข้อมูลเปลี่ยนไป ข้อมูลยังเหมือนเดิมหรือไม่ รวมทั้งตรวจสอบ ด้านผู้วิจัย เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความชัดเจนโดยผู้วิจัยจะมีการเปลี่ยนผู้สังเกต ข้อมูลที่ได้จะเหมือนเดิม หรือไม่ การตรวจสอบสามเส้าด้านวิธีการรวบรวมข้อมูล (Methodological Triangulation) ใช้วิธี เก็บข้อมูลต่าง ๆ กันเพื่อรวบรวมข้อมูลเรื่องเดียวกัน เช่น ใช้วิธีการสังเกตควบคู่ไปกับการซักถาม โดยออกแบบสัมภาษณ์ให้ครอบคลุมกับข้อมูลและเอกสารเบื้องต้น แล้วนำมาบันทึกรวมทั้งพิจารณา กิริยาท่าทาง พฤติกรรมบรรยากาศต่างๆ ที่เกี่ยวกับผู้ให้ข้อมูล เพื่อประกอบการแปลความหมาย รวมทั้งการถอดเทปและการบันทึกภาคสนามในหลาย ๆ วิธี

ผลการวิจัย

ช่วงไทดำถูกกวาดต้อนมาในฐานะเชลยสงคราม ตั้งแต่ปลายกรุงธนบุรี และมีการกวาดต้อนมา อีกหลายครั้งซึ่งก็มาจากผลพวงของสงครามการแย่งชิงอำนาจกันระหว่างสยามประเทศและกลุ่มที่จะ มาแย่งชิงอำนาจเหนือดินแดนที่ขึ้นกับสยาม และนำเอาชนพื้นเมือง คือชาติพันธุ์ไทดำลงมายังเพชรบุรี จึงนับว่าเพชรบุรีเป็นจุดกำเนิดของชาติพันธุ์ไทดำในสยาม ดังที่ พงศาวดารเมืองหลวงพระบางระบุ เอาไว้ว่า “ในศักราช ๑๑๕๔ ปีชวดจัตวาศก พ.ศ. ๒๓๓๕ นั้น อยู่มาเมืองแฉ่งเมืองพวน ตั้งขัดแย้ง ต่อเมืองเวียงจันทน์ เจ้าเมืองเวียงจันทน์จึงแต่งตั้งกองขึ้นไปตีเมืองแฉ่งเมืองพวนได้พวกลาวทรงดำ (ไทดำ) ไทยพวนส่งลงมา ณ กรุงเทพฯ พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกโปรดให้ลาวทรงดำ (ไทดำ) ไปตั้งอยู่เมืองเพชรบุรี ไทยพวนให้ตั้งอยู่กรุงเทพฯ”

จากการถูกกวาดต้อนมานั้นสภาพสังคมใหม่ พื้นที่ใหม่ของไทดำ ส่งผลต่อวัฒนธรรมอาหารของไทดำไม่มากเท่าไรนัก ด้วยเหตุที่วัฒนธรรมอาหารไทดำนั้นเป็นเรื่องของการเกิดขึ้นของกระบวนการที่เกิดขึ้นจากการกระทำทางสังคม ก่อรูปเป็นแบบแผนและดำรงรักษาความสัมพันธ์ทางสังคมไทดำขึ้น แล้วสร้างเป็นการจัดระเบียบสังคม ซึ่งในท้ายที่สุดวัฒนธรรมอาหารที่เกิดขึ้น เนื่องจากการจัดระเบียบสังคมเป็นกระบวนการที่ไทดำสร้างค่านิยมทางสังคม ความเชื่อทางสังคม มาตรฐานดำรงชีวิต และเทคโนโลยีทางสังคมร่วมกันและสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้เองเป็นสิ่งที่สร้างเป็นวัฒนธรรมอาหารขึ้นมา เป็นกระบวนการสร้างระบบความสัมพันธ์ที่เกิดขึ้นจากการกระทำระหว่างกันของคนในสังคม แต่เมื่อเวลาเปลี่ยนไปองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหารไทดำมีการเปลี่ยนแปลงนั่นคือ การเปลี่ยนแปลงทางด้านพื้นที่ในการดำรงชีวิตของไทดำ แต่พลวัตทางพื้นที่นี้จะมีการเปลี่ยนแปลง แต่อุปกรณ์ในการประกอบพิธีกรรมของไทดำที่ได้รับอิทธิพลจากจีนยังคงอยู่ในพิธีกรรมจนถึงวันนี้คือการใช้ตะเกียบในการคีบอาหารส่งไปในช่องเสน เพื่อส่งผ่านไปยังผีบรรพบุรุษในพิธีเสนเรือน โดยที่ในชีวิตประจำวันไทดำไม่ได้ใช้ตะเกียบในการทานอาหารเลย แต่กลับใช้ในพิธีกรรมเท่านั้น และยังคงสืบทอดมาถึงทุกวันนี้ และเครื่องปรุงอาหารอีกชนิดหนึ่ง ซึ่งพลวัตทางพื้นที่ในครั้งนี้ไม่ได้สร้างกระบวนการเปลี่ยนแปลงเลยคือ พริกพาน (มะเข่น) ซึ่งเป็นเอกลักษณ์สำคัญของอาหารไทดำ ที่ได้รับอิทธิพลมาจากจีนเช่นเดียวกัน เนื่องจากผู้วิจัยพบว่า ในมณฑลเสฉวนของจีนซึ่งนิยมบริโภคอาหารที่มีรสเผ็ด และในรสเผ็ดนั้นใช้เครื่องปรุงชนิดหนึ่งที่เรียกว่า ฮัวเจียว ซึ่งมีการบริโภคพริกชนิดนี้อย่างมาก ได้ถูกใช้สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน ไทดำก็ได้รับอิทธิพลการบริโภคอาหารมาจาก มณฑล เสฉวนเช่นเดียวกันเพราะมีพื้นที่ใกล้เคียงกัน และอิทธิพลของเมืองใหญ่ทำให้ ไทดำรับพริกชนิดนี้มาใช้ในการประกอบอาหาร จนในปัจจุบันกลายเป็นสัญลักษณ์หนึ่งของอาหารไทดำ

พลวัตทางสังคมที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมอาหารไทดำ ผู้วิจัยได้แบ่งออกเป็น ๓ ช่วงเวลา คือ

๑. ช่วงของการย้ายถิ่นฐานมาในฐานะเชลยสงครามได้สร้างความเข้มแข็ง และการดิ้นรนในการรักษาประเพณีวัฒนธรรมของตนเองไว้ เมื่อไทดำถูกกวาดต้อนมาอยู่ที่สยามประเทศถูกวางจุดไว้ที่ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งเป็นพื้นที่ชุ่มน้ำ น้ำทะเลท่วมถึง ไทดำไม่ชอบพื้นที่ลักษณะนี้เท่าใดนักเพราะย่านเดิมเป็นภูเขาเสียส่วนใหญ่ อาหารหลักของไทดำอย่างหนึ่ง คือ แกงหน่อส้ม ซึ่งต้องใช้หน่อไม้ต้องเป็นหลักในการปรุงได้รับความกระทบถึงแหล่งวัตถุดิบในการปรุง แกงหน่อส้ม เพราะพื้นที่น้ำทะเลท่วมถึงมักจะไม่มีหน่อไม้ แต่ไทดำก็ต้องเดินทางไกลขึ้นเพื่อจะนำหน่อไม้มาประกอบในพิธีกรรมให้ได้ เนื่องจากเป็นอาหารสำคัญที่ต้องมีในพิธีกรรมอย่างขาดไม่ได้ และแกงหน่อส้ม ยังแฝงไปด้วยความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ไทดำอาศัยอยู่ การดองหน่อไม้ก็ถือเป็นการสร้างสัญลักษณ์ของความขยันของผู้ที่เป็นสามีที่ขยันทำมาหากิน และสร้างเนื้อสร้างตัวโดยไทดำจะดูจากบ้านไหนมีไหดองหน่อไม้วางอยู่เยอะก็จะบ่งบอกถึงความขยันทำมาหากินของผู้เป็นสามีของบ้านนั้น ๆ

แต่ในมิติของการบริโภคและพิธีกรรม เป็นกระบวนการเปลี่ยนแปลงของสังคมที่ความเจริญทางวัฒนธรรมกระแสหลักเข้ามามีอิทธิพลกับการดำรงอยู่ของชาติพันธุ์ไทดำ เนื่องด้วยการย้ายถิ่นฐานมาในสถานะเชลยสงครามได้สร้างความเข้มแข็งและการตื่นนในการรักษาประเพณีวัฒนธรรมของตนเองไว้ด้วยความลำบากของการดำรงชีพในพื้นที่ ที่ไม่ใช่บ้านเกิดและสภาพภูมิประเทศที่เปลี่ยนไปจากเดิมเป็นอย่างมากจึงมีการใช้อาหารที่หาได้ในพื้นที่ มาประกอบในสำหรับอาหารในพิธีกรรม ซึ่งผู้วิจัยพบว่า วัฒนธรรมของชาติพันธุ์ไทดำจะมีความผูกพันกับสภาพแวดล้อม ถึงจะมีการเปลี่ยนแปลงจากภายนอก (Exogenous Change) เข้ามาในวิถีชีวิตแต่ก็ยังคงปรับตัวให้เข้ากับพื้นที่ได้อย่างดี โดยได้คัดสรรวัตถุดิบที่หาได้ในพื้นที่มาประกอบอาหารเพื่อใช้ในพิธีกรรม โดยในพิธีกรรมปาดตงข้าวใหม่ มีการนำอาหารที่หาได้ในพื้นที่ ตำบลท่าแร่ เข้ามาร่วมในสำหรับอาหาร คือ ปูทะเลต้ม กุ้งต้ม เป็นการสร้างความหมายทางวัฒนธรรม ซึ่งเชื่อมโยงกับวิถีการดำรงอยู่ของชุมชนไทดำในตำบลท่าแร่ ที่มีพื้นที่ ที่น้ำทะเล ซึ่งปูทะเลต้ม กุ้งต้ม ได้รับการยอมรับในสังคมไทดำในการนำเข้าร่วมสำหรับอาหาร จนสามารถยึดเป็นอาหารหลักชนิดหนึ่งในพิธีกรรมเป็นกระบวนการสร้างความหมายของพื้นที่ ที่ไทดำได้เคยอาศัยอยู่ในพื้นที่ ที่น้ำทะเลท่วมถึงจนทำให้สามารถหาปู หรือกุ้งได้ง่ายจนนำมาใช้ในการประกอบพิธีกรรม จนถึงทุกวันนี้ โดยในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี ยังคงต้องมี ปูต้ม กุ้งต้ม อยู่ในทุกบ้านที่ต้องมีการประกอบพิธีกรรมนี้ และเมื่อล่องพ้นจากจังหวัดเพชรบุรีออกไป เกิดการกร่อนของวัฒนธรรมนี้ไปอย่างมาก โดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) ไม่พบการใช้ ปูต้ม กุ้งต้ม ในพิธีปาดตง ข้าวใหม่ในพื้นที่อื่นเลย ดังนั้นเมื่อสังคมไทดำแพร่กระจายออกไปจากเพชรบุรี หลังจากการประกาศเลิกทาส ในสมัยรัชกาลที่ ๕ การกร่อนทางวัฒนธรรมจึงเกิดขึ้น การย้ายถิ่นจากเพชรบุรี เพื่อมุ่งหน้าสู่ดินแดนบ้านเกิดเดิมของตน คือเตียนเมียนฟู แต่ด้วยระยะทาง และเวลาที่นาน จึงทำให้ไทดำรุ่นต่อ ๆ มา หยุดการเดินทางและปักหลักอยู่ ณ ถิ่นที่ตนเองไปถึง ดังมีหลักฐาน การตั้งนามสกุลของไทดำในบริเวณบ้านเกาะแรดที่จะขึ้นต้นนามสกุลของตนเองว่า “เพชร” และตามด้วยชื่อบรรพบุรุษที่เดินทางมาถึงคนแรก เช่น เพชรเอียน เพชรรุน เป็นต้น

๒. ช่วงหลังจากการตัดถนนเพชรเกษม ในช่วง พ.ศ. ๒๔๙๓ สร้างความเปลี่ยนแปลงให้กับชุมชนไทดำ ตั้งแต่วังมะนาว ถึงตัวเมืองเพชรบุรีในปัจจุบันอย่างมาก โดยหลังจากที่ไทดำย้ายถิ่นฐานมาจากตำบลท่าแร่ และมาอยู่ที่พื้นที่ใหม่ที่เรียกว่า หนองเลา หรือหนองเรา ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีสภาพที่ไทดำชอบอยู่อาศัย เนื่องจากมีสภาพภูมิประเทศที่เหมือนกับดินแดนบ้านเกิด คือ เตียนเมียนฟูและมีความอุดมสมบูรณ์ ทั้งพืชผัก อาหารป่า พื้นที่อุดมสมบูรณ์ สามารถทำมาหากินได้อย่างสะดวก และในพื้นที่นี้ ไทดำได้ฝังราก ขนบธรรมเนียมวัฒนธรรมของพวกเขาเอาไว้อย่างเหนียวแน่นแต่เมื่อมีการตัดถนนเพชรเกษมความเจริญเข้ามาในชุมชนไทดำเป็นอย่างมาก มีรถประจำทาง เกิดความสะดวกสบายของ

การคมนาคม เกิดโรงสี ชาวไทดำ มีการส่งลูกหลานเข้าไปเรียนในเมือง ทั้งจังหวัดเพชรบุรี หรือราชบุรี มากยิ่งขึ้น ทำให้สภาพชุมชนไทดำมีการเปลี่ยนแปลงไปมาก ทั้งสภาพความเป็นอยู่ที่มีการปรับเปลี่ยนสภาพบ้านจากเดิมที่เป็นบ้านแบบฉบับของไทดำ ปรับมาเป็นบ้านเหมือนคนไทยทั่วไปในชนบท จนปัจจุบันบ้านทรงไทดำมีเหลือเพียงไม่กี่แห่งในจังหวัดเพชรบุรี และจากการที่มีโรงสีเข้ามาตั้งห่างจากชุมชนไทดำไม่มากนัก วิธีการผลิตก็ปรับเปลี่ยนไป จากเคยที่มีการลงช่วง(แรงงาน หรือลงทำกิจกรรม) ต่ำข้าวในเวลาากลางคืน ซึ่งเป็นการเปิดโอกาสให้หนุ่มสาวไทดำได้มีโอกาสพูดคุยกันก็หายไป จนทำให้ความผูกพันของคนในสังคมห่างกันออกไป และยังห่างขึ้นอีกเมื่อมีการทำรั้วบ้านเพื่อกันบริเวณบ้านของตนทำให้การไปมาหาสู่กันไม่สะดวกเหมือนเดิม จึงมีความห่างกันของคนในชุมชนเพิ่มขึ้น

ในมิติของการบริโภคและพิธีกรรม จากการที่หาหน่อไม้เพื่อจะใช้ในพิธีกรรมและบริโภคในหมู่บ้าน เริ่มมีการผลิตเพื่อการค้า คือมีการนำมาขายในตัวเมืองเพชรบุรี และเริ่มที่จะนำสินค้าจากป่า ไม่ว่าจะเป็นหน่อไม้ น้ำผึ้ง ผัก พริกพาน นั้รงรถเข้ามาขายในเมืองเพชรบุรี และมีการซื้อหาสินค้าอื่น ๆ กลับเข้าไปในพื้นที่ตนเอง และเกิดการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่เมื่อรัฐบาลประกาศยกเลิกไม่ให้ตัดไม้ในป่า ส่งผลต่อการหาหน่อไม้ของไทดำโดยตรง เพราะไม่สามารถเข้าไปตัดหน่อไม้ในป่าได้อีกจึงต้องมีการซื้อหน่อไม้มาบริโภคและใช้ในพิธีกรรม นอกจากหน่อไม้ที่ต้องซื้อ เมื่อมีการขุดคลองชลประทานผ่านหมู่บ้าน ไทดำได้เพิ่มการทำนา และเพิ่มการใช้ปุ๋ย ยาฆ่าแมลง ส่งผลต่อประเพณี “เผาข้าวหลาม” ของไทดำที่จะเกิดขึ้นใน เดือน ๓ ขึ้น ๓ ค่ำ จะมีการเผาข้าวหลามเพื่อเลี้ยงคนที่นำปุ๋ยมาใส่ให้ในนา เป็นลักษณะของความสัมพันธ์ในสังคมไทดำ ที่ต้องการความเป็นมิตรและพึ่งพาอาศัยกันซึ่งเป็นระเบียบประเพณีที่ปฏิบัติต่อ ๆ กันมาอย่างยาวนาน คือคนที่ป็นเจ้าของที่นาจะต้องตัดไม้เตรียมเผาข้าวหลามเพื่อให้เพื่อนบ้านมากินแต่จะมีข้อแลกเปลี่ยนคือ จะต้องนำปุ๋ยคอก ขี้วัว มาใส่ในนาให้ก่อนและก็จะมากินข้าวหลามที่เผาไว้ให้ แต่เมื่อความเจริญเข้ามาทั้งถนนและคลองชลประทาน ความสัมพันธ์ทางสังคมในรูปแบบดังกล่าวได้หายไป เนื่องจากภาวะความเร่งรีบเร่งที่จะต้องผลิตข้าวให้ได้ปริมาณมาก ๆ และเริ่มมีการรับวัฒนธรรมการบริโภคจากคนเพชรบุรีดั้งเดิมเข้าไป เช่น เริ่มมีการแกงหัวตาล เข้าไปในสำหรับอาหาร มีผัดหมี่ ซึ่งจัดเป็นอาหารชั้นยอดที่หาทานได้ยากของไทดำ โดยสามารถยืนยันได้จากบทสัมภาษณ์ ลุงอวด ที่บอกว่า “อาหารไทดำก็มีกินตามที่จะหาได้ แต่ถ้าไปงานไหน มีผัดหมี่แกงหัวตาล นี่จัดว่าเป็นอาหารชั้นยอด ไม่ค่อยได้กินกัน ผู้วิจัยได้ถามต่อไปว่า ที่จัดว่าชั้นยอดเป็นเพราะอะไร ได้รับคำตอบว่า เป็นอาหารของ ผู้ไ้ภัย ไทดำไม่มีกิน แต่พอเอามาทำกินมันอร่อย และหาากินยาก ต้องบ้านคนมีดั่ง ถึงได้กิน หรืองานของบ้านคนมีดั่งค์”

๓. ช่วงของการเข้ามาของโรงงานอุตสาหกรรมในพื้นที่ชุมชนไทดำ เป็นมิติที่ภาครัฐให้การสนับสนุนให้เกิดโรงงานอุตสาหกรรมในพื้นที่ชุมชนของไทดำการเกิดขึ้นของโรงงานอุตสาหกรรม

ได้ทำลายระบบความสัมพันธ์ทางประเพณีวัฒนธรรมไปอย่างมาก ประเพณีที่เคยเคร่งครัด ก็คลายตัวลงไปอย่างมาก เนื่องจากคนหนุ่มสาวหันเข้าไปทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมกันมาก ส่งผลต่อแรงงานในการประกอบอาชีพการเกษตร และยังเกี่ยวโยงถึงพิธีกรรมที่ต้องใช้คนเป็นจำนวนมากก็ลดพิธีกรรมนั้น ๆ ลงไป เกิดการขายที่ดินเพื่อสร้างโรงงานอุตสาหกรรม ซึ่งกระทบต่อวิถีการผลิต ที่อยู่อาศัยถูกแปรเปลี่ยนไปอีกด้วย เมื่อบ้านที่ตัวเองเคยเป็นเจ้าของถูกขาย และต้องมาเช่าบ้านอยู่ ส่งผลอย่างยิ่งต่อการประกอบพิธีกรรม ด้วยมิติความพร้อมในพื้นที่จัดพิธีกรรม อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่ต้องมีถูกลดความสำคัญและสูญหายไป ทำให้บางบ้านไม่มีการประกอบพิธีกรรม อาหารที่เป็นตัวเชื่อมประสานของพิธีกรรมกับผี ที่ถูกส่งผ่านไปจึงถูกกร่อนไปตามสภาพของที่อยู่อาศัย โรเบิร์ต เรดฟิลด์ (Redfield, 1965) ที่กล่าวถึงวัฒนธรรมเมือง (Urban Culture) กับวัฒนธรรมท้องถิ่น (Folk Culture) หรือ เลิร์นเนอร์ (Lerner, 1965) ที่กล่าวถึงสังคมแบบประเพณี (Traditional Society) และสังคมสมัยใหม่ (Modern Society) รวมทั้งโฮสลิทซ์ (Hoselitz, 1965) ที่กล่าวถึงสังคมด้อยพัฒนา (Underdeveloped Society) และสังคมสมัยใหม่ที่เรียกว่าสังคมที่พัฒนาแล้ว (Developed Society) เป็นต้น นักวิชาการศึกษาในกลุ่มนี้มีความเชื่อพื้นฐานว่าภาวะดั้งเดิมและภาวะความทันสมัยจะปรากฏอยู่ในทุกด้านของสังคมไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของเทคโนโลยีการเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม นิเวศวิทยา รวมทั้งการติดต่อความสัมพันธ์กันของคนในสังคม โดยทุกสังคมจะสามารถเปลี่ยนแปลงในลักษณะของวิวัฒนาการเป็นลำดับขั้นจากสังคมดั้งเดิมไปสู่สังคมทันสมัยด้วย กระบวนการก้าวไปสู่ความทันสมัย (Modernization) เช่น ในด้านเทคโนโลยีจะมีการเปลี่ยนแปลงจากการใช้เทคโนโลยีแบบง่าย ๆ ไปเป็นเทคโนโลยีที่ซับซ้อน ด้านการเกษตรกรรมจะมีการเปลี่ยนแปลงจากการผลิตเพื่อบริโภคแบบพออยู่พอกิน ไปเป็นการผลิตเพื่อการค้ารวมทั้งมีการแลกเปลี่ยนสินค้าและบริการในระบบตลาด มีการจ้างแรงงานในการทำเกษตรกรรม ส่วนในทางอุตสาหกรรมก็มีการเปลี่ยนแปลงวิธีการผลิตจากการใช้กำลังคนและสัตว์ไปสู่การใช้เครื่องจักร มีการขยายตัวของการค้าขายแลกเปลี่ยนกันในระบบตลาด สำหรับทางนิเวศวิทยาจะมีการย้ายถิ่นฐานเข้ามาสู่เมืองมากขึ้น

การเปลี่ยนแปลงจากสังคมประเพณีไปสู่สังคมทันสมัยของประเทศในโลกที่สามนี้ ไม่ใช่สิ่งที่สามารถเกิดขึ้นได้เองหากแต่ต้องอาศัยการเข้ามาจัดการหรือแทรกแซงอย่างเข้มข้นจากรัฐโดยรัฐเฉพาะอย่างยิ่งในลักษณะการกำหนดเป็นนโยบายการพัฒนาประเทศอย่างชัดเจน โดยมีการบังคับและการชักจูงทั้งทางตรงและทางอ้อมเพื่อสร้างกระบวนการที่จะนำไปสู่ความทันสมัยตามที่ตั้งเป้าหมายไว้ ความทันสมัยในที่นี้ ก็คือการเน้นการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการทำประเทศให้เป็นอุตสาหกรรม โดยรัฐสามารถเข้ามาแทรกแซงโดยผ่านกลไกที่เรียกว่า “นโยบายการพัฒนา” ซึ่งเป็นการพยายามจัดระเบียบใหม่ของสังคมโดยมีการกำหนดกติกาและกฎเกณฑ์ในเรื่องต่าง ๆ ใหม่ เช่น การจัดสรรทรัพยากร

การจัดการด้านระบบนิเวศน์และสิ่งแวดล้อม และการปรับเปลี่ยนค่านิยมใหม่ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ได้ส่งผลอย่างยิ่งต่อการดำรงอยู่ของอาหารไทดำ เนื่องจากพอมิโรงงานอุตสาหกรรมเข้ามาในพื้นที่ คนหนุ่มสาวหันเข้าไปทำงานในโรงงานเป็นจำนวนมาก ส่งผลให้ขาดคนช่วยงานในพิธีกรรมต่าง ๆ จึงมีการปรับเปลี่ยนการทำอาหารแบบครอบครัวเครือญาติปรับเป็นการทำอาหารสำเร็จรูปมาใช้ในพิธีกรรม โดยเข้ามาในรูปแบบของโต๊ะลาว ที่จะมีอาหารทุกอย่างตามพิธีกรรม แต่บ้านที่จัดพิธีไม่ต้องใช้แรงงานในการทำอีกต่อไปเพราะผู้รับจ้างทำโต๊ะลาว จะจัดการให้ทุกอย่าง จนเสร็จงาน ซึ่งสร้างความสะดวกสบายให้กับเจ้าของงานและสอดคล้องกับสภาพสังคมที่คนหนุ่มสาวที่จะช่วยงานต้องไปทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมเป็นส่วนใหญ่

กระบวนการดำรงอยู่ของอาหารไทดำ

จากเหตุการณ์ทั้ง ๓ ช่วงเวลาพลวัตทางช่วงเวลา และสังคมได้ส่งผลต่ออาหารไทดำในมิติของการปรุง มากกว่าการบริโภคโดยจะเห็นได้จากอาหารที่คัดเลือกและแบ่งประเภทเอาไว้คือ

อาหารในพิธีกรรมมงคลของไทดำ ได้คัดเลือกมา ๕ ชนิด ประกอบด้วย ๑. แกงหน่อส้ม ๒. ไก่ช้อง ๓. แกงบอน ๔. ผักจู้บ ๕. เลือดดำ

อาหารที่ใช้ในพิธีกรรมเกี่ยวกับขวัญกำลังใจในการประกอบอาชีพ ๕ ชนิดประกอบด้วย ๑. ปลาบั้งดิบ กบโอ ๒. ปูทะเลต้ม กุ้งต้ม ๓. แกงหยวก ๔. หมูลอย ๕. แจ่วดำน หรือ แจ่วเอ็ดดำน

อาหารทั้ง ๑๐ ชนิดนี้มีการปรับเปลี่ยนเรื่องวัตถุดิบที่ใช้จากการหาเองตามธรรมชาติและเลี้ยงเอง ปัจจุบัน เป็นการซื้อจากตลาดเกือบทุกชนิด ด้วยปัจจัยในเรื่องของบุคคลที่จะมาช่วยจัดหาที่มีจำนวนน้อยมากไม่สามารถหาวัตถุดิบได้พอเพียงจึงใช้วิธีการซื้อจากตลาดจึงสะดวกที่สุด และกระบวนการดำรงอยู่ที่สำคัญคือการปรับเปลี่ยนการปรุงอาหารเองเปลี่ยนเป็นอาหารสำเร็จที่มาจากโต๊ะลาว โดยโต๊ะลาว เกิดขึ้นหลัง พ.ศ. ๒๕๔๐ เป็นการควบคุมทางสังคม (Social Control) ที่ยังต้องการรักษาสภาพการทำพิธีกรรมให้คงอยู่ แต่เมื่อสภาพสังคมเปลี่ยนไป จึงมีการปรับตัวของระบบการประกอบอาหารในพิธีกรรม เป็นการจ้าง ด้วยเหตุปัจจัย ของแรงงานที่จะมาใช้ในการปรุงอาหารได้เข้าสู่ระบบโรงงานอุตสาหกรรม และแรงงานส่วนอื่นก็ต้องเดินทางไปศึกษา หรือทำงานต่างถิ่น ส่งผลกระทบต่อแรงงานในการช่วยงานในพิธีกรรมลดน้อยลงมา การมีโต๊ะลาว จึงเป็นคำตอบที่ลงตัวของประกอบพิธีกรรมไทดำในสภาพสังคมปัจจุบันได้เป็นอย่างดี สังคมจึงได้สร้างกลไกที่จะคอยควบคุมสมาชิกในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งอาจทำได้หลายวิธีทั้งการสนับสนุนทางสังคม (Social support) สำหรับผู้ปฏิบัติตามบรรทัดฐาน และ การบังคับทางสังคม ซึ่งโต๊ะลาวสามารถทำให้ อาหารไทดำดำรงอยู่ได้ แม้ว่า จะปรับเปลี่ยน ที่มาของเครื่องปรุง กระบวนการปรุง แต่ก็สามารถทำให้อาหารในวัฒนธรรมไทดำ สืบต่ออายุการดำรงอยู่ไปได้อย่างดี

อภิปรายผลและสรุปผล

พลวัตทางสังคม มีผลต่อการดำรงอยู่ของอาหารไทดำ เป็นอย่างมากทั้งด้าน พื้นที่ และความเจริญที่เข้าไปในพื้นที่ของไทดำ การรักษาและดำรงเอกลักษณ์ทางอาหารเอาไว้ สิ่งที่ยังดำรงอยู่ คือ เมนูอาหารไทดำ และ อาหารที่ประกอบในพิธีกรรม อาทิ แกงหน่อส้มเป็นแกง แกงบอน แจ่วด้วน ที่ยังคงอยู่ในพิธีกรรม และสำหรับอาหารในชีวิตประจำวัน สิ่งที่ปรับเปลี่ยนไปตามพลวัตของสังคม คือ การปรับเปลี่ยนหน่อส้มจาก หน่อไม้ที่หาเองและต้องขึ้นเอง เป็นการซื้อจากตลาดเพื่อนำมาประกอบเป็นอาหาร บอน ปรับเปลี่ยนเป็นก้านเผือก หรือ บุก เพื่อความสะดวกในการหาวัตถุดิบ แต่สิ่งที่ดำรงอยู่อย่างไม่มีปรับเปลี่ยนไปตามพลวัตของสังคม คือ แจ่วด้วน ยังคงรูปลักษณะ วิธีการ ดั้งเดิมที่เคยปรุงมา แต่อาจมีการปรับเครื่องจิ้มไปตามสภาพ พลวัตของสังคมในช่วงเวลานั้น ๆ ในมิติของการปรับตัวครั้งใหญ่ คือ การปรับเปลี่ยนสำหรับอาหารเป็นโต๊ะลาวเพื่อสะดวกในการประกอบพิธีกรรม และยังสามารถรักษาอาหารไทดำเอาไว้ได้เป็นอย่างดี ซึ่งไทดำส่วนใหญ่ก็เริ่มหันมาใช้บริการโต๊ะลาว เพิ่มขึ้นเพื่อความสะดวกรวดเร็วและยังสามารถรักษาวัฒนธรรมของตนไว้ได้ โดยปัจจุบัน ไทดำจำนวนมาก หันมาใช้บริการโต๊ะลาวเพื่อประกอบพิธีกรรม จากปี พ.ศ. ๒๕๔๐ ที่มีเพียง ๑ ราย ปัจจุบันมีประกอบการทำโต๊ะลาวถึง ๑๐ กว่าราย เป็นการยืนยันการรักษาพิธีกรรมของไทดำที่ยังดำรงอยู่ และอาหารในพิธีกรรมก็สามารถดำรงอยู่ได้ในมิติของการเปลี่ยนกระบวนการ จากการจัดทำขึ้นเองภายในครัวเรือน เป็นการจ้างในรูปแบบโต๊ะลาวก็ตาม

บรรณานุกรม

- งามพิศ สัตย์สงวน. **หลักมนุษยวิทยาวัฒนธรรม**. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ธรรมสภา, ๒๕๓๘.
- มนู อุดมเวช. **ประวัติศาสตร์ไทดำในประเทศไทย**. คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี, ๒๕๔๗.
- สมใจ กิตติชนม์ธวัช. **เรียนรู้ภูมิปัญญาไทยกับไทยทรงดำ (ไทยโซ่ง) ศึกษาเฉพาะกรณีชาวไทยโซ่งบ้านดอนรวบ**. จังหวัดชุมพร, ๒๕๔๓.
- บุญยงค์ เกศเทศ. **“ไทดำ” เมืองแกลง “ทรงดำ” ถิ่นสยาม จากหนองแสด ถึงหนองปรัง**. มหาสารคาม: กากะเยียสำนักพิมพ์, ๒๕๕๔.
- ปานทิพย์ คงยิ้มละมัย. **“พิธีเสนเฮือนในวิถีชีวิตลาวโซ่งบริเวณตำบลหนองปรัง อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี”**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยมหิดล, ๒๕๔๖. (อัคราณา)
- วาสนา อรุณกิจ. **พิธีกรรมและโครงสร้างทางสังคมของลาวโซ่ง**. วิทยานิพนธ์สังคมมหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร, ๒๕๒๙.

วิษุพันธุ์ ไทยโพธิ์ศรี. การปรับตัวและการดำรงอยู่ของชุมชนลาวโซ่งกรณีศึกษา บ้านเกาะแรต อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาพัฒนศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยศิลปากร, ๒๕๕๓.

สัมภาษณ์ ตะวัน พันธุ์ชาติ. บ้านห้วยท่าช้าง ๑๒ เมษายน ๒๕๕๘.

สัมภาษณ์ ลำยวน อินทรทิราช. ที่อำเภอยะโฮย. ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๕๙.

สัมภาษณ์ นันทพร มั่งมี. ที่บ้านหนองชุมพลเหนือ. มิถุนายน ๒๕๕๙.

สัมภาษณ์ วิจิต อินทรรัตน์. ที่บ้านวังตะโก ๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙.

สัมภาษณ์ ถนอม คงยิ้มละมัย. อำเภอยะโฮย. ๑๒ มกราคม ๒๕๕๘.

สัมภาษณ์ หมวย ทองก้อน. ที่อำเภอยะโฮย. ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๕๙.