

การจัดเก็บองค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดศรีสะเกษ



เอกสารลำดับที่ ๔/๒๕๕๕

กลุ่มยุทธศาสตร์และเฝ้าระวังทางวัฒนธรรม

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ

โทร.๐-๔๕๖๑-๗๘๑๑

โทรสาร.๐-๔๕๖๑-๗๘๑๒

บทสรุปผู้บริหาร

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. ๒๕๕๐ ซึ่งเป็นกฎหมายหลักในการปกครองประเทศ ได้ให้ความสำคัญกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ในมาตรา ๖๖ บุคคลซึ่งรวมกันเป็นชุมชน ชุมชนท้องถิ่นหรือชุมชนท้องถิ่นดั้งเดิม ย่อมมีสิทธิอนุรักษ์หรือฟื้นฟูจารีตประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของท้องถิ่นและของชาติ และมีส่วนร่วมในการจัดการ การบำรุงรักษา และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม รวมทั้งความหลากหลายทางชีวภาพอย่างสมดุลและยั่งยืน

การพัฒนาองค์ความรู้ที่จำเป็น เพื่อให้สังคมไทยก้าวไปสู่ความเป็นสากลได้อย่างสมศักดิ์ศรี โดยมีสาระสำคัญคือ ภูมิปัญญาไทยเป็นตัวกำหนดการรับความเจริญทางวิทยาศาสตร์สมัยใหม่และวัฒนธรรมต่างประเทศ ถ้าขาดความตระหนักถึงคุณค่าของภูมิปัญญาไทยแล้ว ความรู้ใหม่จะไม่สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่น ซึ่งภูมิปัญญาเป็นพื้นฐานการประกอบอาชีพ และเป็นรากฐานการพัฒนาในการพึ่งพาตนเอง การพัฒนาเพื่อการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน เกิดการเรียนรู้ของชาวบ้านในท้องถิ่นจากประสบการณ์และความเชื่อ มีการสั่งสม สืบทอด เรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวนาน

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ มีเป้าหมาย สืบค้น รวบรวมองค์ความรู้ ภูมิปัญญา เพื่อเผยแพร่ความรู้ ความเข้าใจในวิถีชีวิต และมีส่วนช่วยส่งเสริมในการนำความรู้ สาระ ที่ได้รับไปใช้เป็นแนวปฏิบัติ นำมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมตามกาลเวลาต่อไป

(นางสมรัก ศรีคง)

วัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ

คำนำ

จังหวัดศรีสะเกษ เป็นจังหวัดหนึ่งในภาคอีสานตอนล่างที่มีประวัติความเป็นมาอันยาวนานที่มีความหลากหลายทางด้านวัฒนธรรมและชนเผ่าต่างๆ ได้แก่ ส่วย ลาว เขมร เยอ อาศัยอยู่ร่วมกัน โดยมี วัฒนธรรม ประเพณี ศิลปะการแสดงต่าง ๆ ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละชนเผ่าซึ่งเป็นจุดเด่นของจังหวัดศรีสะเกษ นอกจากนี้ยังมีแหล่งโบราณสถาน โบราณวัตถุ และศิลปวัตถุอยู่เป็นจำนวนมาก แสดงถึงความมีอารยธรรมที่เจริญรุ่งเรืองมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ ได้รวบรวมองค์ความรู้และผลงานปราชญ์ชาวบ้าน เพื่อรวบรวมและเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านด้านศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม ของจังหวัดศรีสะเกษ ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย

ขอขอบคุณคณะทำงานจัดเก็บข้อมูล ส่วนราชการ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ให้การสนับสนุนข้อมูล ได้ทุ่มเทเสียสละเวลาในการดำเนินงานครั้งนี้ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารฉบับนี้ จะเกิดประโยชน์ในการที่จะนำไปเผยแพร่ ส่งเสริม สนับสนุน ให้เป็นผลงานที่มีคุณค่าทางวัฒนธรรม ให้คนไทยได้ซาบซึ้งในเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทยและช่วยกันอนุรักษ์วัฒนธรรม ของชาติไว้ให้คงอยู่สืบไป

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ

มีนาคม ๒๕๕๕

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	
บทสรุปผู้บริหาร	
สารบัญ	๒
แผนที่	ค
ตราประจำจังหวัด/ดอกไม้ประจำจังหวัด/คำขวัญ	๑
สภาพภูมิศาสตร์ทั่วไป	๓
พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของท้องถิ่น	๔
การตั้งถิ่นฐานสมัยก่อนประวัติศาสตร์ในจังหวัดศรีสะเกษ	๔
การตั้งถิ่นฐานสมัยประวัติศาสตร์	๗
ประวัติจังหวัดศรีสะเกษ	๘
องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดศรีสะเกษ	
หอมแดงราชีไศล	๙
“หอมนิล” ข้าวโภชนาการสูงกลุ่มเกษตรทิพย์	๑๔
ไม้แกะสลักสร้างปี	๑๖
การสานส้มไก่ (นายชวน บุญร่วม)	๑๘
การสานตุ้มดักกุ้ง	๒๔
การสานชั้นกะย่อง	๒๘
ไม้กวาดทางมะพร้าว	๓๒
หมอสมนไพรพื้นบ้าน	๓๕
การทอผ้าไหม	๓๗
การต้มเกลือสินเธาว์	๓๙
หมอเป่าโรคกระดูก	๔๑
หอมแดงตำบलयางชุมน้อย	๔๓
การจักสานด้วยไม้ไผ่	๔๖
หมอสมนไพรพื้นบ้าน (ยาสมุนไพรรไทยแทนการอยู่ไฟ)	๔๘
ประเพณีปิ้งออกเปรียะแค	๕๐
พืชนกหลงตุ้ม	๕๔
สะโน เครื่องดนตรีประเภทเป่าของชนเผ่าเยออำเภอรราชีไศล	๖๐
การสานส้มไก่ (นายทองปน ธรรมนิยม)	๖๓
ผ้าไหมลายลูกแก้วย้อมมะเกลือ	๖๗
การเล่นฉะเอ็งหรือรำสะเองบ้านกุง	๘๘
คณะทำงาน	๙๓

ศรีสะเกษ



ตราประจำจังหวัดศรีสะเกษ

ตราประจำจังหวัดศรีสะเกษ เป็นรูปปราสาทหิน ภายในวงกลมได้ปราสาทเป็นรูปดอกกล่ำควนมีใบ ๖ ใบ

ความหมาย

ปราสาท หมายถึง ปราสาทขอมซึ่งมีอยู่จำนวนมากในจังหวัดศรีสะเกษ จนได้ชื่อว่าเป็นดินแดนแห่งปราสาทขอมโบราณ เช่น ปราสาทสระกำแพงใหญ่ ปราสาทสระกำแพงน้อย

ดอกกล่ำควน หมายถึง ดอกไม้สัญลักษณ์ของจังหวัดศรีสะเกษ คือ ดอกกล่ำควน พื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ เป็นดินแดนที่มีต้นลำตวนขึ้นอยู่ทั่วไปเป็นจำนวนมาก พอถึงฤดูออกดอกจะส่งกลิ่นหอมเย็นอบอวนไปทั่วทั้งจังหวัด เมืองศรีสะเกษจึงได้ชื่อว่า เมืองศรีนครลำตวน ต่อมาภายหลังได้ย้ายเมืองมาตั้งอยู่ที่อำเภอขุขันธ์เปลี่ยนชื่อเป็นเมืองขุขันธ์ และในปี พ.ศ. ๒๔๔๗ ได้ย้ายเมืองมาอยู่ที่เมืองศรีสะเกษในปัจจุบันแต่ยังคงใช้ชื่อเดิมคือเมืองขุขันธ์อยู่ จนกระทั่งปี พ.ศ. ๒๔๘๑ จึงได้เปลี่ยนชื่อมาเป็นจังหวัดศรีสะเกษ

ใบลำตวน ๖ ใบ หมายถึง อำเภอเริ่มแรกที่ตั้งเป็นจังหวัดศรีสะเกษในระยะเริ่มแรกมี ๖ อำเภอ ประกอบด้วยอำเภอเมืองศรีสะเกษ อำเภอกันทรารมย์ อำเภอกันทรลักษ์ อำเภอขุขันธ์ อำเภอราชันีเสล และอำเภออุทุมพรพิสัย

คำขวัญประจำจังหวัด

แดนปราสาทขอม
หอมกระเทียมดี
มีสวนสมเด็จ
เขตดงลำตวน
หลากล้นวัฒนธรรม
เลิศล้ำสามัคคี



ความหมาย

แดนปราสาทขอม หมายถึง จังหวัดศรีสะเกษมีปราสาทหินจำนวนมาก เป็นร่องรอยหลักฐานทางอารยธรรมที่เคยเจริญรุ่งเรืองมายาวนานในอดีต ซึ่งสามารถพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่สำคัญของจังหวัดศรีสะเกษ และเป็นแหล่งศึกษา เรียนรู้ประวัติศาสตร์ความเป็นมาของสังคมท้องถิ่นในอดีต

หอมกระเทียม หมายถึง จังหวัดศรีสะเกษ เป็นพื้นที่ที่มีการปลูกหอมปลูกกระเทียมที่มีคุณภาพมากที่สุดของประเทศเป็นพืชผลทางการเกษตรที่มีชื่อเสียงและเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดศรีสะเกษ อำเภอที่มีการปลูกมาก ได้แก่ อำเภอยางชุมน้อย อำเภอกันทรลักษณ์ อำเภอวังหิน อำเภอราษีไศล อำเภอกันทรารมย์ เป็นต้น

มีสวนสมเด็จ หมายถึง จังหวัดศรีสะเกษได้มีการจัดสร้างสวนสมเด็จพระศรีนครินทร์เป็นแห่งแรกของประเทศไทย ภายในบริเวณสวนสมเด็จพระศรีนครินทร์จังหวัดศรีสะเกษ จะมีต้นลำดวนขึ้นอยู่เป็นจำนวนมากหลายหมื่นต้น มีการจัดสถานที่ภายในบริเวณสวนให้เป็นที่พักผ่อนหย่อนใจ สวยงามร่มรื่น และในทุก ๆ ช่วงเดือนมีนาคมของทุกปี จะมีการจัดงานเทศกาลดอกลำดวน มีการแสดงแสงเสียง ตำนานศรีพทุฑเศศวร และการจัดเลี้ยงอาหารเย็นแบบพื้นบ้านอีสานที่เรียกว่า พาแลง ด้วย

เขตดงลำดวน หมายถึง การที่จังหวัดศรีสะเกษได้ชื่อว่าเป็นเมืองที่มีต้นลำดวนขึ้นอยู่ทั่วไปเป็นจำนวนมาก ดอกลำดวนจะมีกลีบดอกสามกลีบ ดอกมีเหลืองนวล ส่งกลิ่นหอมเย็นในตอนพลบค่ำ ลำต้นและกิ่งสามารถนำไปใช้ประโยชน์ทำรั้ว ทำฟืน ร้านฝักสวนครัว และประโยชน์อื่น ๆ

หลากหลายวัฒนธรรม หมายถึง จังหวัดศรีสะเกษเป็นจังหวัดที่เป็นอยู่อาศัยของชนพื้นเมืองที่มีหลากหลายเชื้อชาติ ทั้งเขมร ลาว ส่วย และเยอ ซึ่งมีวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน แต่ประสานกลมกลืนกันอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุข

เลิศล้ำสามัคคี หมายถึง การเป็นสิ่งเตือนใจให้ประชาชนชาวจังหวัดศรีสะเกษ ได้รู้จักรักสามัคคี เพื่อลดปัญหาความขัดแย้งของประชาชน ซึ่งมักจะมีเรื่องขัดแย้ง ปัญหาการร้องเรียนกันบ่อย ๆ ทำให้เกิดการแตกแยกขาดความสามัคคีกัน

สภาพภูมิศาสตร์ทั่วไป ที่ตั้งและอาณาเขต

จังหวัดศรีสะเกษ ตั้งอยู่ตอนกลางของภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย อยู่ห่างจาก กรุงเทพมหานครเป็นระยะทางประมาณ ๕๗๑ กิโลเมตร มีเนื้อที่ ๘,๘๓๙,๙๗๖ ตารางกิโลเมตร ความยาวของเนื้อที่ จากทิศเหนือจดทิศใต้ ประมาณ ๑๐๐ กิโลเมตร ความกว้างจากทิศตะวันออกจดทิศ ตะวันตก ประมาณ ๙๐ กิโลเมตร ตั้งอยู่ห่างจากกรุงเทพมหานคร โดยทางรถไฟประมาณ ๕๑๕ กิโลเมตร และทางรถยนต์ประมาณ ๖๐๐ กิโลเมตร ห่างจากท่าอากาศยานนานาชาติอุบลราชธานีประมาณ ๖๐๐ กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียง ดังนี้

ทิศเหนือ	เขตอำเภอกันทรารมย์ ยางชุมน้อย ราชสีไศล และกิ่งอำเภอสีลาลาด ติดกับ จังหวัดอุบลราชธานี ยโสธร และร้อยเอ็ด โดยมีแม่น้ำชี และพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ บางส่วน เป็นเส้นแบ่งเขตจังหวัด
ทิศใต้	เขตอำเภอกันทรลักษ์ ขุนหาญ ชูขันธุ์ และภูสิงห์ ติดกับประเทศกัมพูชา โดยมี เทือกเขาพนมดงเร็กหรือพนมดงรัก เป็นแนวแบ่งเขตแดนประเทศ
ทิศตะวันออก	เขตอำเภอกันทรารมย์ โนนคูณ เบญจลักษ์ และกันทรลักษ์ ติดกับจังหวัด อุบลราชธานี โดยมีบางส่วนของลำห้วยชะยุ้ง เป็นเส้นแบ่งเขตจังหวัด
ทิศตะวันตก	เขตกิ่งอำเภอสีลาลาด อำเภอราชสีไศล บึงบูรพ์ กิ่งอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ อำเภอ เมืองจันทร์ ห้วยทับทัน ปรังค์ภู ชูขันธุ์ และภูสิงห์ ติดกับจังหวัดร้อยเอ็ดและ จังหวัดสุรินทร์ โดยมีบางส่วนของทุ่งกุลาร้องไห้ ลำห้วยทับทัน และห้วยสำราญ เป็นเส้นแบ่งเขตจังหวัด

สภาพภูมิประเทศ

จังหวัดศรีสะเกษ เป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ขอบแอ่งที่ราบลุ่มโคราชด้านตะวันออก เป็นบริเวณที่มีผืน แผ่นดินกว้างขวาง อาจเรียกได้ว่า เป็นบริเวณลุ่มน้ำมูล-น้ำชีตอนล่าง ซึ่งอุดมไปด้วยลุ่มน้ำลำห้วยหลายสาย ไหลมาบรรจบในเขตอีสานใต้ ลักษณะภูมิประเทศด้านใต้เป็นที่สูงแล้วค่อย ๆ ลาดเอียงไปทางเหนือ ตอนกลางเป็นที่ลาดเอียงเล็กน้อย และที่ราบลอนลาด ส่วนเหนือเป็นที่ราบสูง กล่าวได้เป็น ๓ บริเวณ ดังนี้

บริเวณที่สูงและเทือกเขา ได้แก่บริเวณพื้นที่อำเภอกันทรลักษ์ อำเภอขุนหาญ ตอนใต้ของอำเภอ ชูขันธุ์ และอำเภอภูสิงห์ ในพื้นที่อำเภอดังกล่าวนี้ จะเป็นบริเวณที่สูง เช่น ภูดินแดง ภูดิน ภูทอง ส่วนบริเวณขอบด้านทิศใต้เป็นเทือกเขาพนมดงเร็ก เป็นแบ่งเขตแดนระหว่างประเทศไทยกับประเทศกัมพูชา เทือกเขายกสูงนี้เป็นแบบเขาอีโต้ มีหน้าผาสูงชัน ทางด้านใต้ลาดเอียงไปทางเหนือ เทือกเขาพนมดงเร็กเป็น ต้นกำเนิดลำน้ำหลายสาย ได้แก่ ห้วยสำราญ ห้วยชะยุ้ง ห้วยหา ห้วยเหนือ และห้วยทับทัน ลำน้ำทุกสาย จะไหลลงไปสู่แม่น้ำมูล ซึ่งไหลผ่านที่ราบลุ่มตอนเหนือของจังหวัดศรีสะเกษ มีช่องติดต่อเข้าออกระหว่าง ประเทศไทยกับประเทศกัมพูชา ๔๑ แห่ง ที่สำคัญได้แก่ ช่องสง่างำ ช่องเป็รียะจำบ็อก (ช่องบก) ช่องหัวเสา อำเภอภูสิงห์ ช่องพระพลัย อำเภอขุนหาญ ช่องสระแจง (ช่องแปดหลัก) ช่องโดนเอาว์ ช่องบันไดหัก (เขาพระวิหาร) ช่องตาเฒ่า ช่องโพย อำเภอกันทรลักษ์ เป็นต้น

บริเวณที่ราบลอนลาด เป็นพื้นที่ทางตอนกลางของจังหวัด ไปจดเขตที่ราบสูงตอนใต้ ได้แก่บริเวณพื้นที่อำเภอโนนคูณ อำเภอเบญจลักษ์ ตอนใต้ของอำเภอปรังค์ภู จะมีลักษณะเป็นที่ราบสูงลอนลาด ดินบริเวณนี้เป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ระดับปานกลาง เหมาะสำหรับปลูกพืชไร่ ส่วนที่เป็นที่ราบต่ำทำนาข้าวได้ผลดีมาก

บริเวณที่ราบลุ่มน้ำ เป็นพื้นที่ราบตอนกลางค่อนข้างไปทางเหนือและบริเวณที่ราบลุ่มสองฝั่งแม่น้ำมูล ในบริเวณที่ราบลุ่มนี้ แบ่งพิจารณาจากลักษณะภูมิประเทศและความสูงของพื้นที่ ได้เป็น ๒ ส่วน ดังนี้

- **บริเวณที่ราบลุ่มน้ำมูล** น้ำมูลมีต้นกำเนิดจากเทือกเขาสันกำแพง อำเภอปักธงชัย จังหวัดนครราชสีมา ไหลเข้าสู่จังหวัดศรีสะเกษที่อำเภอราษีไศล อำเภออุทุมพรพิสัย อำเภอขามเฒ่า อำเภอเมืองศรีสะเกษและอำเภอกันทรารมย์ขอบเหนือสุดของอำเภออุทุมพรพิสัยและอำเภอเมืองศรีสะเกษจะติดกับแม่น้ำมูล

- **บริเวณที่ราบลุ่มน้ำลำห้วย** ลักษณะภูมิประเทศพื้นที่บริเวณนี้ จะมีพื้นที่เป็นเนินดิน ระดับความสูงประมาณ ๑๓๓- ๑๕๐ เมตร เหนือระดับน้ำทะเลปานกลางพาดผ่านในแนวตะวันออก ตะวันตก ประกอบด้วยที่ราบลุ่มห้วยขะยุง, ที่ราบลุ่มห้วยทา, ที่ราบลุ่มห้วยแฮด, ที่ราบลุ่มห้วยสำราญและที่ราบลุ่มห้วยทับทัน

สภาพภูมิอากาศ

ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปของจังหวัดศรีสะเกษ มีอากาศร้อนจัดในฤดูร้อนและค่อนข้างหนาว เพราะได้รับอิทธิพลของลมหนาวจากประเทศจีน ส่วนฤดูฝน มักจะมีฝนตกหนักในเดือนกันยายน โดยจะตกหนักในพื้นที่ตอนกลางและตอนล่างของจังหวัดเท่านั้น ส่วนพื้นที่ทางตอนเหนือของจังหวัดเท่านั้น ส่วนพื้นที่ทางตอนเหนือของจังหวัดจะมีปริมาณฝนตกน้อย และไม่ค่อยสม่ำเสมอ

ทรัพยากร

๑. **ป่าไม้** สภาพป่าในจังหวัดศรีสะเกษ จำแนกได้ ๓ ประเภทได้ดังนี้

๑.๑ ป่าแดงหรือป่าโคก ป่าแพะหรือป่าเต็งรัง มีลักษณะโปร่ง ค่อนข้างเป็นทุ่งหญ้า มีต้นไม้ขึ้นห่าง ๆ กัน พืชธรรมชาติ ได้แก่ หญ้าคา ไม้ไผ่ หญ้าเพ็ก ไม้สกุลยาง ไม้พลวง ไม้เหียง ไม้สะแบง ไม้เต็ง ไม้รัง ไม้มะค่า ไม้แต้ ต้นน้ำเกลี้ยง ไม้จะบก ไม้ตะเคียน

๑.๒ ไม้เบญจพรรณ ได้แก่ ไม้ป่า ไม้รวก สีเสียด ตะเคียนหมู ราชพฤกษ์ รกฟ้า เสลา ประดู่ ชิงชัน มะค่าโมง พะยุงแกลบ มะเกลือ ก้านเหลือง ยางเสี้ยน ตะแบกใหญ่

๑.๓ ป่าบุง ป่าทาม เป็นป่าในที่ลุ่มริมฝั่งน้ำ มีน้ำท่วมขังในฤดูฝน ต้นไม้ที่เกิดในป่าบุงป่าทามเป็นต้นไม้ที่ทนทานต่อการถูกน้ำท่วม เช่น ต้นหัวลิง ต้นกล้วยน้อย ต้นเดือยไก่ ต้นโคยลิง ต้นเสียว ต้นนมวัว ต้นผักแสก ต้นตะเคียน ต้นกระเบา ต้นหว้า ผักกระโดนน้ำ ผักกระโดนทุ่งหรือกระโดนเตี้ย หญ้าแฝก

๒. **แหล่งน้ำ** สภาพแหล่งน้ำในจังหวัดศรีสะเกษ จำแนกได้ดังนี้

๒.๑ **แหล่งน้ำธรรมชาติ** ได้แก่

-แม่น้ำมูล มีต้นกำเนิดและไหลจากจังหวัดนครราชสีมา เข้าสู่จังหวัดศรีสะเกษบริเวณอำเภอราษีไศล ซึ่งเป็นที่บรรจบของลำน้ำเสียวที่หัวภูดิน อำเภอราษีไศล เรียกกันว่า **วังใหญ่** ผ่านพื้นที่อำเภอ

ราชไศล อำเภออุทุมพรพิสัย อำเภอเมืองศรีสะเกษ อำเภอขามเฒ่า อำเภอกันทรารมย์ แล้วไหลไปบรรจบกับแม่น้ำชีที่จังหวัดอุบลราชธานี

-๕-

-ห้วยทับทัน ต้นลำธารที่เทือกเขาพนมดงเร็ก บริเวณเขตพื้นที่อำเภอบัวเชด จังหวัดสุรินทร์ เป็นเส้นแบ่งเขตระหว่างจังหวัดสุรินทร์กับจังหวัดศรีสะเกษ ในเขตอำเภอห้วยทับทัน อำเภอเมืองจันทร์ อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ อำเภอเบ็ญจบุรพ์ ไหลลงลำน้ำมูลที่บ้านห้วย อำเภอราชไศล

-ห้วยสำราญ ต้นลำธารที่เทือกเขาพนมดงเร็ก ไหลจากเขตอำเภอภูสิงห์ อำเภอชูขันธุ์ อำเภอปรางค์กู๋ อำเภอวังหิน อำเภอเมือง ไหลลงลำน้ำมูลที่บ้านผักขะ อำเภอเมือง

-ห้วยชะยุ้ง ต้นลำธารที่เทือกเขาพนมดงเร็ก มีน้ำตกภูละออที่สวยงาม ไหลผ่านอำเภอกันทรลักษ์ อำเภอเบญจลักษ์ อำเภอน้ำเกลี้ยง อำเภอโนนคูณ อำเภอกันทรารมย์ ไหลลงแม่น้ำมูล ระหว่างรอยต่อจังหวัดศรีสะเกษและจังหวัดอุบลราชธานี

-ห้วยเหนือ มีต้นกำเนิดในอำเภอชูขันธุ์ ไหลลงสู่ห้วยสำราญ

-ห้วยแฮด ต้นลำธารที่ตำบลมศักดิ์ อำเภอชูขันธุ์ ไหลผ่านอำเภอไพรบึง อำเภอพยุห์ อำเภอเมือง ไหลลงห้วยสำราญที่อำเภอเมือง

-ลำน้ำเสียว หรือลำเสียวใหญ่ ต้นกำเนิดอยู่ที่จังหวัดมหาสารคาม ไหลผ่านจังหวัดร้อยเอ็ด อำเภอศีลาลาด อำเภอราชไศล ไหลลงแม่น้ำมูลที่ภูดิน อำเภอราชไศล

-ห้วยคล้า ไหลจากด้านตะวันออกของอำเภอชูขันธุ์ ผ่านอำเภอวังหิน ไหลลงสู่ห้วยสำราญในพื้นที่ตำบลหมากเขียบ อำเภอเมือง

-ห้วยฮ่อง ไหลมาจากตำบลตาดอง อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์ ผ่านตำบลกันทรารมย์ อำเภอชูขันธุ์ ตำบลตู๋ ตำบลกู่ ตำบลตูม อำเภอปรางค์กู๋

-ห้วยวะ ไหลจากตำบลตูม อำเภอปรางค์กู๋ ผ่านตำบลกล้วยกว้าง อำเภอห้วยทับทัน ไหลลงห้วยสำราญที่ตำบลทุ่งไผ่ อำเภออุทุมพรพิสัย

-ห้วยกระเด็น ไหลจากตำบลตำแย อำเภอพยุห์ อำเภอเมือง อำเภอกันทรารมย์ เป็นเส้นแบ่งเขตอำเภอเมืองและอำเภอกันทรารมย์ ไหลลงแม่น้ำมูล

-ห้วยตามาย ไหลจากตำบลชำ ตำบลกระแซง อำเภอกันทรลักษ์ ไหลลงสู่ห้วยชะยุ้งที่อำเภอเบญจลักษ์

-ห้วยจันทน์ ต้นลำธารที่เทือกเขาพนมดงเร็ก บริเวณทิศใต้ของอำเภอขุนหาญ มีน้ำตกสวยงามมาก คือ น้ำตกห้วยจันทน์ ไหลผ่านตำบลกันทรอม ตำบลโนนสูงและตำบลสิ ไหลลงห้วยทาที่ตำบลกระหว่น อำเภอขุนหาญ

-ห้วยน้ำคำ เป็นลำห้วยขนาดเล็ก มีต้นน้ำในเขตตำบลหนองครก และตำบลชำ อำเภอเมือง

๔.๒.๒ แหล่งน้ำเพื่อการชลประทาน

-แหล่งน้ำขนาดกลาง ที่กักเก็บน้ำได้ตั้งแต่ ๑-๑๐๐ ล้านลูกบาศก์เมตร มี ๑๔ แห่ง

พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของท้องถิ่น

การตั้งถิ่นฐานสมัยก่อนประวัติศาสตร์ในจังหวัดศรีสะเกษ

จากการสำรวจและศึกษาแหล่งโบราณคดีในเขตจังหวัดศรีสะเกษนั้น พบว่า การตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ได้เริ่มปรากฏมาตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ตอนปลายที่จัดอยู่ในช่วงยุคเหล็กเป็นต้นมา โดยพบหลักฐานเกี่ยวกับการใช้พื้นที่ในการทำกิจกรรมต่างๆ และการตั้งถิ่นฐานปรากฏทั้งบนภูเขาสูงและพื้นที่ราบ ซึ่งแหล่งโบราณคดีผาจันทร์แดงและแหล่งโบราณคดีผาเขียนที่มีลักษณะเป็นเพิงผาหินทราย พบหลักฐานการทำภาพสลักลงไปบนผนัง แหล่งโบราณคดีทั้งสองแหล่งนี้ตั้งอยู่ในเขตบ้านภูดินพัฒนา ตำบลบักตอง อำเภอขุนหาญ ในส่วนที่เป็นป่าเขาเชิงเทือกเขาพนมดงรัก

การทำภาพสลักโดยการสกัดลงไปบนเนื้อหินนั้นจะต้องใช้เครื่องมือที่มีความแข็ง กลุ่มคนที่มีสรีระภาพดังกล่าวน่าจะเป็นกลุ่มคนที่อยู่ในสังคม ที่มีการรู้จักการใช้โลหะเหล็กแล้ว จึงสามารถกำหนดอายุได้ว่าแหล่งโบราณคดีทั้งสองแห่งนี้อยู่ในช่วงยุคเหล็ก อายุราว ๒,๕๐๐-๓,๐๐๐ ปีมาแล้ว

นอกจากนี้ในพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษยังมีการค้นพบแหล่งที่ตั้งชุมชนโบราณสมัยก่อนประวัติศาสตร์ตอนปลายที่ตั้งถิ่นฐานอยู่บนพื้นที่ราบหลายแห่งในแถบลุ่มแม่น้ำ จากการสำรวจชุมชนแหล่งโบราณคดีสมัยก่อนประวัติศาสตร์ตอนปลายหลายแห่งเป็นแหล่งถลุงโลหะมาก่อน

ชุมชนแหล่งโบราณคดีบนพื้นที่ราบจะเป็นพื้นที่ที่มีลักษณะเป็นเนินดินบนที่ราบริมฝั่งแม่น้ำมูลและลำน้ำสาขาของแม่น้ำมูลคือลำน้ำเสียวและลำน้ำเค็มแทบทั้งสิ้นหรืออาจเรียกได้ว่าอยู่ในเขตพื้นที่ของทุ่งกุลาร้องไห้

หลักฐานที่พบจากแหล่งโบราณคดีสมัยก่อนประวัติศาสตร์ตอนปลายในบริเวณนี้ ได้แก่ ภาชนะดินเผาบรรจุกระดูก (Burial Jar) โครงกระดูกและเศษชิ้นเนื้อดินธรรมดา หม้อดินเผาขนาดเล็ก (หม้ออุทิศ) ลูกปัดสีน้ำตาล กำไลดินเผา ดินเผาไฟ ตะกรัน ขวานหินขัด เป็นต้น

ชุมชนแหล่งโบราณคดีที่สำคัญได้แก่ แหล่งโบราณคดีบ้านโนนสูง ตำบลหนองแค อำเภอราษีไศล แหล่งโบราณคดีโนนสะแบง บ้านโจกจิก ตำบลโจดม่วง กิ่งอำเภอศิลาลาด แหล่งโบราณคดีโนนสูง บ้านชาดโง ตำบลโจดม่วง กิ่งอำเภอศิลาลาด มีลักษณะของแหล่งโบราณคดีเป็นเนินดินทรงกลม ลำน้ำเค็มไหลผ่านทางทิศตะวันออกห่างไปประมาณ ๓ กิโลเมตร มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ ๑๒๖ เมตร พบหลักฐานสำคัญ คือ ภาชนะดินเผาบรรจุกระดูก (Burial Jar) เศษภาชนะดินเผา และตะกรัน

แหล่งโบราณคดีโนนกำนเหลือง บ้านบึงหมอกน้อย ตำบลเมืองแคน อำเภอราษีไศล มีลักษณะของแหล่งโบราณคดีเป็นเนินดินแม่น้ำมูลไหลผ่านทางทิศใต้ห่างไปประมาณ ๔ กิโลเมตร มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ ๑๒๔ เมตร พบหลักฐานสำคัญ คือ ภาชนะดินเผาลายเชือกทาบ เศษกระดูกขวานหินขัด และเศษภาชนะดินเผา

แหล่งโบราณคดีที่อยู่บริเวณห้วยแฮด ลำห้วยสาขาของแม่น้ำมูล ตำบลห่ม อำเภอเมือง มีลักษณะของแหล่งโบราณคดีเป็นเนินดินรูปวงกลม พบหลักฐานสำคัญ คือ ภาชนะดินเผาลายเชือกทาบย้อมสีแดง และภาชนะดินเผาผิวเรียบรู้นเดียวกัน ที่มีสภาพสมบูรณ์รวม ๓ ใบ ปัจจุบันเก็บรักษาไว้ที่วัดโนนแกด นอกจากนี้ยังพบที่บ้านหนองเซ็ง ตำบลโพนเขวา อำเภอเมือง มีลักษณะของแหล่งโบราณคดีเป็นเนินดินรูปวงกลม มีกุดโหมงกับกุดแคนเป็นแหล่งน้ำที่อยู่ใกล้เคียง มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ ๑๒๐-๑๓๐ เมตร พบหลักฐานคือ เศษภาชนะดินเผา และตะกรัน ซึ่งแสดงว่าอาจเป็นแหล่งถลุงเหล็กมาก่อน

แหล่งโบราณคดีบ้านหนองฮาง ตำบลหนองฮาง อำเภอเบญจลักษ์ พบหลักฐาน คือไหดินเผาบรรจุกระดูก จำนวน ๒ ใบ ซึ่งภายในภาชนะดินเผาดังกล่าวพบกระดูกส่วนแขน ขากระดูกซี่โครง หม้ออุทิศ จำนวน ๒ ใบ และลูกปัดเปลือกหอยสีขาว

แหล่งโบราณคดีดังกล่าวมีลักษณะของหลักฐานเกี่ยวข้องกับสัมพันธ์กับแหล่งโบราณคดีอื่น ๆ ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ คือ พบหลักฐานเกี่ยวกับแบบแผนประเพณีการฝังศพครั้งที่สอง ที่มีการบรรจุกระดูกของผู้ตายในภาชนะดินเผาและมีการฝังศพแบบดั้งเดิม คือ ฝังศพแบบนอนหงายเหยียดยาวมีการอุทิศสิ่งของต่าง ๆ ให้แก่ผู้ตายรวมทั้งพบหลักฐานเกี่ยวกับการถลุงโลหะและการทำเกลือสินเธาว์อีกด้วย

จากหลักฐานด้านโบราณคดีดังกล่าว ล้วนแสดงให้เห็นถึงประเพณีการฝังศพ ที่มีการอุทิศสิ่งของต่าง ๆ ให้กับผู้ตาย และเศษตะกั่วที่พบร่วมอยู่นั้นก็บ่งบอกถึงกิจกรรมการถลุงโลหะ เพื่อทำเป็นเครื่องมือเครื่องใช้สามารถกำหนดอายุ โดยการศึกษาร่วมกับหลักฐานกับแหล่งโบราณคดีอื่นๆ ที่เคยมีการกำหนดอายุไว้แล้ว จึงเทียบได้ว่า แหล่งโบราณคดีสมัยก่อน ประวัติศาสตร์ในจังหวัดศรีสะเกษ มีอายุอยู่ในยุคเหล็กอายุราว ๑,๕๐๐-๒,๕๐๐ ปีมาแล้ว

การตั้งถิ่นฐานสมัยประวัติศาสตร์

พัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรมของชุมชนโบราณ ในจังหวัดศรีสะเกษ มีความสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของชุมชนโดยรอบในภูมิภาค ด้วยเมื่อมีการขยายตัวทางการค้าทางทะเลของกลุ่มคนจากซีกตะวันออกสู่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งมีศูนย์กลางการติดต่อนอกจากจีนแล้ว คือ พุนั่น และจามปา โดยเฉพาะอาณาจักรพุนั่นนั้น ได้ขยายอำนาจเข้าสู่บริเวณตอนกลางของประเทศไทยด้วยดังปรากฏหลักฐานร่วมสมัยเดียวกันกับอาณาจักรพุนั่น ที่เมืองอุทอง จังหวัดสุพรรณบุรี เมืองจันเสน จังหวัดนครสวรรค์ เป็นต้น

ภาคอีสานตอนล่างของประเทศไทยแม้อยู่ห่างไกลจากบริเวณเมืองท่าดังกล่าวแต่กลับมีความสำคัญในการเป็นเส้นทางคมนาคม การค้าภายในภูมิภาคเชื่อมระหว่างภาคกลางของไทย กัมพูชา ลาว และเวียดนาม เนื่องจากมีลำน้ำสายหลัก คือ มูล ซี และลำน้ำสาขารอบคลุมพื้นที่กว้างใหญ่และเป็นประตูออกสู่แม่น้ำโขง ซึ่งไหลเชื่อมผ่านประเทศต่างๆ ดังกล่าวข้างต้น ทำให้อีสานตอนล่างหรือแอ่งโคราชสามารถพัฒนาก้าวเข้าสู่สมัยประวัติศาสตร์ได้เร็วกว่าออกสู่แม่น้ำโขง ซึ่งไหลเชื่อมผ่านประเทศต่างๆ ดังกล่าวข้างต้น ทำให้อีสานตอนล่างหรือแอ่งโคราชสามารถพัฒนาก้าวเข้าสู่สมัยประวัติศาสตร์ได้เร็วกว่าพื้นที่อีสานตอนบน

หลักฐานสมัยประวัติศาสตร์ในเขตจังหวัดศรีสะเกษ พบทางตอนใต้ของที่ราบลุ่มแม่น้ำมูลลงมา เป็นบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำสาขา พื้นที่เป็นดอนสูง ลำน้ำสายหลัก ๆ เหล่านี้ ได้แก่ ห้วยทับทัน ห้วยแฮด ห้วยทา ห้วยสำราญ ห้วยพระบาง ห้วยชะยุง

วัฒนธรรมสมัยประวัติศาสตร์ของจังหวัดศรีสะเกษที่ได้รับอิทธิพลจากชุมชนร่วมสมัยในพื้นที่โดยรอบได้แก่ วัฒนธรรมทวารวดี ราวพุทธศตวรรษที่ ๑๒ - ๑๖ จากที่ราบลุ่มเจ้าพระยาตอนกลางของประเทศไทย และวัฒนธรรมเขมรจากเมืองพระนคร ราวพุทธศตวรรษที่ ๑๔ - ๑๘ ซึ่งพัฒนาการต่อเนื่องไปโดยตลอดจนเข้าสู่วัฒนธรรมไทย-ลาว ในช่วงสมัยอยุธยาตอนปลายและรัตนโกสินทร์

ประวัติศาสตร์จังหวัดศรีสะเกษ

จังหวัดศรีสะเกษ เป็นเมืองโบราณ ตั้งแต่สมัยขอม จะเห็นได้จากโบราณสถานสมัยขอมที่ยังปรากฏอยู่ แต่ต่อมาขอมได้เสื่อมอำนาจลง ในปลายสมัยกรุงศรีอยุธยา ชาวไทยพื้นเมืองที่เรียกตัวเองว่า “กวย” หรือ “กวย” ได้อพยพข้ามลำน้ำโขงมาสู่ฝั่งขวา ประมาณ ปี พ.ศ. ๒๒๕๖ และได้แยกย้ายกันออกไป ๖ กลุ่ม กลุ่มที่มี “ตาคะจะ” และ “เชียงชั้น” ได้มาตั้งถิ่นฐานที่บ้านโคกลำดวน

ในปี พ.ศ. ๒๓๐๖ สมเด็จพระบรมราชาที่ ๓ หรือสมเด็จพระเจ้าเอกทัศ ได้โปรดเกล้าฯ ให้ตาคะจะ หรือหลวงแก้วสุวรรณ เป็นพระไกรภักดีศรีนครลำดวนเจ้าเมือง ต่อมาเมืองนี้ได้ชื่อว่า “เมืองขุขันธ์” ใน พ.ศ. ๒๓๒๑ สมัยพระเจ้ากรุงธนบุรี หลังจากเสร็จสงครามกับเวียงจันทน์ มีความชอบ จึงโปรดเกล้าฯ ให้เลื่อนบรรดาศักดิ์เจ้าเมืองเป็นพระยาไกรภักดีศรีนครลำดวนและในปีเดียวกันนั้นเจ้าเมืองขุขันธ์ถึงแก่อนิจกรรม จึงโปรดเกล้าฯ ให้หลวงปราบ (เชียงชั้น) เป็นพระยาไกรภักดีศรีนครลำดวนเจ้าเมืองขุขันธ์ ต่อมาเมืองขุขันธ์กันดารน้ำ จึงอพยพย้ายไปตั้งเมืองอยู่บ้านแตระ ตำบลห้วยเหนือ อำเภอขุขันธ์ปัจจุบัน

ในปี พ.ศ. ๒๓๒๕ พระภักดีภูธรสงคราม (ท้าวอู่) ปลัดเมืองขุขันธ์ ขอดังบ้านโนนสามขา สระกำแพงใหญ่ขึ้นเป็น “เมืองศรีสะเกษ” พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกฯ รัชกาลที่ ๑ จึงโปรดเกล้าฯ พระภักดีภูธรสงครามเป็นพระยารัตนวงษา เจ้าเมืองศรีสะเกษ ขึ้นกับเมืองขุขันธ์

ในปี พ.ศ. ๒๔๔๗ ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ ได้ย้ายที่ทำการเมืองขุขันธ์มาตั้งอยู่ที่เมืองศรีสะเกษ (ที่บ้านเมืองเก่า ต.เมืองเหนือ) แต่ยังคงใช้ชื่อว่าเมืองขุขันธ์ และยุบเมืองขุขันธ์เดิมเป็นอำเภอห้วยเหนือ (อำเภอขุขันธ์ปัจจุบัน) ครั้นถึงปี พ.ศ. ๒๔๕๕ ได้เปลี่ยนชื่อมณฑลอีสานเป็นมณฑลอุบล มีเมืองขึ้นตรงต่อมณฑลนี้ ๓ เมือง คือ อุบลราชธานี ขุขันธ์ และสุรินทร์ จึงรวมเมืองศรีสะเกษ ขุขันธ์ เดชอุดม เป็นเมืองขุขันธ์ โดยมีศาลากลางอยู่ที่อำเภอกลางศรีสะเกษ

ในปี พ.ศ. ๒๔๕๙ เมื่อยกเลิกมณฑลเทศาภิบาลได้เปลี่ยนชื่อเมืองขุขันธ์เป็นจังหวัดขุขันธ์ และในปี พ.ศ. ๒๔๘๑ ได้เปลี่ยนชื่อจังหวัดขุขันธ์เป็นจังหวัดศรีสะเกษมาจนถึงปัจจุบัน



**องค์ความรู้
ภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดศรีสะเกษ**



หอมแดงราชสีเสลด



เนื้อเรื่อง

หอมแดงราชสีเสลด เป็นหอมแดงที่มีเปลือกนอกสีม่วงปนแดง เปลือกหนาและเหนียวขนาดหัวใหญ่ สม่ำเสมอ หัวมีลักษณะกลมใน ๑ หัว มี ๑-๒ กลีบ กลิ่นฉุนจัด มีรสหวานระหว่างการเจริญเติบโต จะสร้าง ดอกและเมล็ดมาก ซึ่งจะต้องหมั่นตรวจดูและเด็ดทิ้งให้หมด มิฉะนั้นจะทำให้ได้ขนาดหัวเล็ก และจำนวนหัว น้อย โดยทั่วไป เมื่อปลูก ๑ หัวจะแตกกอให้หัวประมาณ ๘-๑๐ หัว การแตกกอและลงหัวช้ากว่าหอมบัว เล็กน้อย มีอายุเมื่อหัวแก่เต็มที่ให้ฤดูหนาว ๑๐๐ วันขึ้นไป และฤดูฝน ๔๕ วัน ให้ผลผลิตแตกต่างกันไปตามฤดู ปลูกและการดูแลรักษาได้ประมาณ ๑,๐๐๐-๕,๐๐๐ กิโลกรัม/ไร่การปลูกหอมแดง ในอำเภอราชสีเสลด มีมากใน ตำบลหนองหมี ตำบลส้มป่อย ตำบลไผ่ และในหลายๆตำบล เป็นวิถีชีวิตของทั้งอำเภอราชสีเสลด ซึ่งทำรายได้ ต่อปีให้กับชาวบ้านที่ปลูกเป็นอย่างมาก หอมแดงมีหลายพันธุ์ เช่น หอมลำพูน หอมลับแล และหอมราชสีเสลด เป็นต้น ระยะเวลาในการปลูกและลักษณะ ก็จะแตกต่างกัน โดยเฉพาะหอมราชสีเสลด จะมีหัวใหญ่กว่าทั้งสอง พันธุ์ ใช้เวลาในการปลูก หรืออายุก่อนการเก็บเกี่ยว ประมาณ ๗๐-๘๐ วัน การปลูกหอมแดงจะปลูกกันปีละ สองครั้ง คือ ช่วงเดือนตุลาคม ปลูกหอมแดง ที่จะใช้ทำพันธุ์ และช่วงเดือนธันวาคม จะนำหอมแดงที่เป็นพันธุ์ มาปลูกเพื่อจำหน่าย ซึ่งเป็นช่วงฤดูหนาว หอมแดงชอบอากาศหนาว ปลูกในช่วงนี้จะได้ผลผลิตที่ดี หอมแดง มี หัวใหญ่กว่าปลูกในช่วงอื่นๆ ผลผลิตที่ได้จากหอมแดงนอกจาก หัวหอมแดงแล้ว ยังนำผลผลิตที่ได้ คือ ดอก หอมแดง สามารถนำไปทำอาหารได้หลายประเภท ไม่ว่าจะเป็น ลวก นึ่ง ตอง เป็นต้น

นายพิเนตร พรหมศร อายุ ๔๑ ปี เกษตรกรชาวอำเภอราชสีเสลด ผู้ที่สืบทอดการปลูกหอมแดงใน ปัจจุบัน เล่าว่าเมื่อสมัยก่อนนั้น การทำหอมพันธุ์นั้นจะทำได้ไม่ได้เลย เพราะยังไม่มีวิธีการและความรู้ในการ เก็บหอมพันธุ์ให้อยู่ได้งานและผลผลิต ที่ได้ก็ไม่มีน้ำหนักจึงคิดหาวิธีหาหอมแดงพันธุ์ใหม่ คือ การไปซื้อพันธุ์หอม ที่ทนต่อสภาพอากาศ โดยนำหอมพันธุ์จากชุมชนใกล้เคียงมาพัฒนาเป็นหอมพันธุ์พื้นบ้านหอมพันธุ์ที่จังหวัด ลำพูนช่วงปี พ.ศ. ๒๕๒๐ ในช่วงเดือนสิงหาคม โดยการเดินทางไปซื้อที่จังหวัดลำพูนเอง โดยซื้อมากิโลกรัมละ ๓ บาท/๑,๐๐๐ กิโลกรัม มัดจุกแล้วเก็บเอาไว้ในที่แห้งจากการเปลี่ยนหอมพันธุ์ได้มีการขยายพื้นที่ปลูกเพิ่มมาก ขึ้นและได้นำเทคโนโลยีและเครื่องจักรกลต่างๆมาใช้ อย่างเช่น เครื่องสูบน้ำ รถไถเดินนาเดินตาม สายยาง เพื่อร์ดน้ำ ในการปลูกก็ใช้วิธีในการปลูกเหมือนอย่างเดิมที่เคยทำรุ่นก่อน ผลผลิตก็เริ่มดีขึ้นกว่าเดิม แต่ก็มี ปัญหาเกี่ยวกับสภาพอากาศที่ร้อนเพราะหอมลำพูนจะสู้อากาศที่ร้อนที่ศรีสะเกษไม่ได้เลยทำให้หอมนั้นเป็นโรคพืช เลยคิดหาวิธีที่จะทำให้หอมนั้นทนต่อสภาพอากาศในชุมชน และค่าใช้จ่ายในแต่ละปีในการเดินทางไปซื้อหอม พันธุ์ที่จังหวัดลำพูน ต้องเสียค่าใช้จ่ายที่สูงขึ้น จึงคิดว่าจะทำหอมพันธุ์ที่เป็นพันธุ์พื้นบ้านเอง และรักษาหอม พันธุ์ไว้สามารถเก็บไว้เองได้

บันทึกขุมความรู้ (Knowledge Assets)

วิธีการปลูกหอมแดงในสมัยก่อน

ขั้นที่ ๑. การเตรียมดิน

การเตรียมดินนั้นหลังจากการทำนาแล้วจะมีการไถพรวนดินโดยใช้ควายไถนา พรวนดินเพื่อให้ดินละเอียด ใช้ไม้ท่อนใหญ่ที่สามารถทุบดินได้แตกละเอียดก่อนจะทำการปลูก โดยไถพรวนดินประมาณ ๔-๕ ครั้ง ในแต่ละครั้งก็จะมี การตากดินเพื่อให้ดินนั้นแห้งก่อนเมื่อดินพร้อมแล้วก็จะทำแปลงซึ่งมีการแบ่งเป็นแปลงเล็กๆ สมัยนั้นพื้นที่ในการปลูกนั้นประมาณ ๒-๓ งาน / ครอบครัวมีการผสมมูลสัตว์เพื่อเป็นการบำรุงดินก่อนทำการปลูก

ขั้นที่ ๒. การเตรียมพันธ์หอมแดง(หรือหัวหอมแดง)

สมัยก่อนจะเป็นหอมแดงพันธ์พื้นบ้าน เป็นหอมที่พัฒนาพันธ์เองปลูกเอง ซึ่งเป็นพันธ์ที่มีมาแต่สมัยโบราณมีปริมาณไม่มากเพราะเก็บพันธ์หอมไม่ได้เพราะไม่ได้ใช้ยาหรือสารเคมีมีเท่าไรก็ปลูกเท่านั้น

ขั้นที่ ๓. การปลูก

เตรียมน้ำเพื่อรดดินที่เตรียมไว้ แต่ก่อนจะใช้น้ำป๋อรดโดยใช้บัวรดและหาบน้ำจากบ่อเพื่อนำมารดดิน พอดินอืดแล้วก็จะนำหัวหอมมาปลูกโดยแบ่งระยะห่างประมาณ ๑๓ เซนติเมตรเมื่อปลูกเสร็จก็จะนำฟางมาคลุมหน้าดิน การรดน้ำวันเว้นวันระยะเวลาประมาณ ๖๐ วันก็เก็บเกี่ยวได้ ในการปลูกหรือการเก็บเกี่ยวผลผลิต จะไม่มีการจ้างแรงงานมีแต่เพียงการลงแขกเอาเรี่ยวเอาแรงกับเพื่อนบ้านหรือทำกันเองในครอบครัว

ขั้นที่ ๔ การเก็บผลผลิต

การถอนหอมออกจากแปลงในสมัยก่อนนั้นมีการถอนเป็นต้นแต่ละต้นแล้วนำมามัดรวมกันเป็นมัดใหญ่ จะใช้วิธีการหาบจากสวนหอมมาไว้ที่บ้านแล้วนำมาแขวนไว้รอการจำหน่ายผลผลิตเมื่อหอมแห้งแล้วนำหอมมาตากแห้งจนนำไปขายเองที่ตัวจังหวัด เพราะมีตลาดหอมแดงเพื่อจำหน่าย

ขั้นที่ ๕ การจำหน่ายผลผลิต

ราคาหอมแดงในสมัยก่อน หอมแดง ๑๒ กิโล คิดเป็น หนึ่งหมื่น หมื่นละ ๓๖ บาท จะมีพ่อค้ามารับซื้อเองหรือนำไปขายที่ตลาดจังหวัด ในสมัยก่อนหรือการปลูกหอมแดงนั้นต้องพึ่งตนเอง มีความเป็นอยู่ที่พอเพียงหาได้เท่าไรก็กินเท่านั้น เก็บหอมบ้างเพื่อจะได้พออยู่พอกินเมื่ออายุเริ่มมากขึ้นคุณพ่อก็ได้ให้ลูกหลานได้สืบทอดเจตนาธรรมณ์ ถ่ายทอดวิชาหรือความรู้ในการประกอบอาชีพให้ลูกๆทุกคนได้ทำมาหากินกันจนถึงปัจจุบัน

แก่นความรู้ (Core Competency)

วิธีการปลูกหอมแดงในสมัยปัจจุบัน

ขั้นที่ ๑ การเตรียมดิน

หลังจากการทำนาแล้วก็จะพักดินโดยปลูกพืชบำรุงดินคือ การปลูกปอเทือง หรือถั่วเขียวเพื่อทำให้ดินนั้นมีแร่ธาตุอาหารในดิน มีการนำปุ๋ยคอกหรือมูลสัตว์มาผสมรองพื้นกับดินที่ไถประมาณ ๔-๖ ครั้ง เพื่อให้ดินนั้นแห้งก่อนทำการปลูกก็จะมี การเตรียมดินเหมือนกับสมัยก่อนแต่แตกต่างกันตรงที่ปัจจุบันมีเทคโนโลยีเข้าใช้ การไถดิน การตีดิน พรวนดินก็จะใช้รถไถนาเดินตามและรถแทรกเตอร์ช่วยในการเตรียมดินได้ง่ายขึ้นและเร็วขึ้นแต่ค่าใช้จ่ายนั้นก็เพิ่มสูงขึ้น

ขั้นที่ ๒ ขั้นเตรียมพันธุ์หอม

ปัจจุบันจะมีการปลูกหอมพันธุ์กันเองโดยจะมีการปลูกช่วงก่อนทำนาเพื่อทำเป็นหอมพันธุ์โดยจะมีวิธีการปลูกแบบยกร่องใช้เวลาปลูกเพียง ๑ เดือนโดยจะนำหอมหลังทำนานั้นจะเป็นหอมหัวขนาดใหญ่จากที่จำหน่ายแล้วก็จะเก็บไว้ส่วนหนึ่งเพื่อปลูกเป็นหอมพันธุ์ มีวิธีการปลูกหอมแดงที่เหมือนกันแต่ผลผลิตที่ได้จะเป็นหัวหอมที่ขนาดเล็กสามารถเก็บเกี่ยวมาเป็นหอมพันธุ์ได้ก่อนทำการปลูกก็จะมีวิธีการคัดเลือกหัวหอมแดงเป็นขนาด ใหญ่ กลาง เล็ก แยกไว้เป็นส่วน เพื่อจะนำไปปลูกในแปลงปลูก

ขั้นที่ ๓ การปลูกหอมแดง

อุปกรณ์ที่ใช้ในการปลูกแต่ละครั้ง ปัจจุบันก็จะมี พิมพ์ปลูกหอมแดงซึ่งทำมาจากเหล็กกลมเหมือนลูกกลิ้งแบ่งได้หลายขนาดอย่างเช่น พิมพ์ ๑๒ พิมพ์ ๑๓ พิมพ์ ๑๔ พิมพ์ ๑๕ จะมีขนาดที่แตกต่างกันออกไปมีระยะที่ต่างกันตามขนาดของหัวหอมแดง เมื่อทำการปลูกก็จะรดน้ำดินที่เตรียมไว้ให้ดินมันอมน้ำและสามารถปลูกหัวหอมลงได้ เมื่อดินอืดแล้วก็จะนำ พิมพ์ ตามขนาดหอมมาลากทิ้งไปเป็นหน้าตามพื้นที่จะปลูก ปัจจุบันพื้นที่ปลูกนั้นประมาณครอบครัวละ ๕ ไร่เป็นอย่างต่ำ เมื่อลากเสร็จก็จะนำหัวหอมนั้นลงปลูกตามร่องที่นำพิมพ์ลากไว้ เมื่อปลูกเสร็จแล้วก็มีการปุ๋ยหว่านรองพื้นโดยใช้ปุ๋ยสูตร ๑๕ ๑๕ ๑๕ หรือปุ๋ยสูตร ๑๒ ๑๒ ๒๗ เมื่อหว่านปุ๋ยแล้วก็จะมีการฉีดยาคลุมหญ้าเพื่อไม่ให้หญ้าเกิด จากนั้นก็จะนำฟางมาคลุมให้ทั่วพื้นที่ปลูก ปัจจุบันการปลูกในแต่ละครั้งก็จะมีแรงงานเป็นส่วนใหญ่เพราะพื้นที่การปลูกนั้นเพิ่มขึ้นจะไม่มีการลงแรงกันเหมือนแต่ก่อน

ขั้นที่ ๔ การดูแลและการให้น้ำ

เมื่อปลูกหอมแดงแล้วก็จะมีดูแลโดยการให้น้ำ วันเว้นวันพอหอมเริ่มโตประมาณ ๒ สัปดาห์ ก็จะมีการฉีดพ่นยาบำรุง ยาเชื้อรา พอประมาณสัปดาห์ที่ ๓ จะมีการใส่ปุ๋ยรอบที่ ๒ โดยใช้ปุ๋ยสูตร ๙ ๒๔ ๒๔ และสูตร ๑๓ ๑๓ ๒๑ อัตราการใช้ ๕๐ กิโลกรัม/ไร่ ส่วนการดูแลรักษาถ้าอากาศหนาวก็จะได้ผลดีไม่ต้องฉีดพ่นยา แต่ถ้าอากาศเปลี่ยนแปลงบ่อยก็จะทำให้เกิดโรค ก็จะดูแลรักษาตามอาการของโรคพืชที่เป็น เมื่อหอมแดงอายุประมาณ ๔๕ วันก็จะมีดอกหอมแทงขึ้นมา ก็สามารถเก็บดอกหอมแล้วนำไปขายได้ ประมาณกิโลกรัมละ ๒๐-๕๐ บาท ตามช่วงเวลาของหอมแดงออกตลาดเมื่อหอมแดงอายุได้ ๖๕-๗๐ วันก็สามารถเก็บผลผลิตได้

ขั้นที่ ๕ การเก็บผลผลิต

วิธีการเก็บผลผลิตโดยเริ่มจากการกู้หอมก็จะเหมือนกับสมัยก่อนแต่แตกต่างกันตรงที่ พื้นที่หอมนั้นเพิ่มขึ้นจึงไม่สามารถทำเองได้คนในชุมชนจะยึดหลักความสามัคคีร่วมด้วยช่วยกันเหมือนเป็นประเพณีในชุมชนว่าเมื่อถึงตอนที่เก็บกู้หอมทุกคนทุกครอบครัวที่ปลูกหอมนั้นจะต้องช่วยกันตั้งแต่การถอนหัวหอม การนำรถไถเดินตามขนส่งหอมมาที่ยังฉาง

ขั้นที่ ๖ การจำหน่ายผลผลิต

ปัจจุบันเมื่อหอมแห้งแล้วก็มีพ่อค้ามารับซื้ออยู่ที่เองไม่ได้นำไปขายที่อื่น จะไม่ได้มีมัดจุกเหมือน แต่ก่อน ราคาหอมแดงในแต่ละปีก็จะแตกต่างกันออกไปตามภาวะตลาดรับซื้อ

กลยุทธ์ในการทำงาน

๑. การเตรียมดิน หอมแดงมีระบบรากตื้น ชอบดินร่วน มีการระบายน้ำดี แปลงปลูกควรไถพรวน หรือขุดด้วยจอบพลิกดินตากแดดไว้ก่อน ๒-๓ วัน แล้วย่อยดินให้เป็นก้อนเล็ก อย่าให้ละเอียดมาก เพราะจะทำให้ดินแน่น หอมลงห่วยยากควรใส่ปุ๋ยคอก , ปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยมูลสัตว์ลงไปคลุกเคล้าให้ทั่ว เก็บเศษวัชพืช หรือรากหญ้าอื่น ๆ ออกให้หมด ไถปรับสภาพดิน ควรมีการไถเพื่อปรับสภาพดินและทำการตากดินไว้ประมาณ ๕-๗ วัน เพื่อทำการฆ่าเชื้อรา

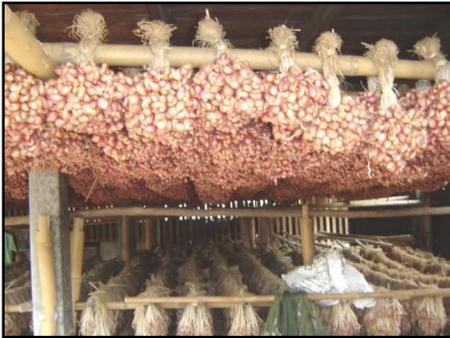
๒. การเตรียมพันธุ์หอม หัวหอมพันธุ์ที่จะใช้ปลูก ควรเตรียมไว้ล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ เดือน เพราะหัวหอมที่จะใช้ปลูกควรมีระยะพักตัวอยู่สักระยะหนึ่ง แต่ไม่ควรเก็บไว้นานเกิน ๖ เดือน ในพื้นที่ปลูก ๑ ไร่จะใช้หัวหอมพันธุ์ประมาณ ๒๐๐ กิโลกรัม

๓. ระยะปลูก นิยมปลูกเป็นแปลงขนาดกว้าง ๑-๑.๕ เมตร ความยาวของแปลง เป็นไปตามความสะดวกในการ ปฏิบัติงานควรปลูกเป็นแถว ระยะปลูก ๑๕-๒๐ ซม. หรือ ๒๐-๒๐ ซม. ก่อนปลูกควรรดน้ำแปลงปลูกให้ดินชุ่มชื้นไว้ล่วงหน้า นำหัวหอมพันธุ์มาปลูกลงในแปลง เมื่อปลูกทั่วทั้งแปลงให้คลุมด้วยฟาง

๔. การดูแลรักษา การให้น้ำหอมแดงต้องการน้ำมากและสม่ำเสมอในระยะเจริญเติบโตและแตกกอ หากปลูกในที่ ๆ มีอากาศแห้งและลมแรง อาจต้องคอยให้น้ำบ่อย ๆ เช่น ภาคอีสาน ช่วงอากาศแห้งมาก ๆ ระยะแรกอาจให้น้ำวันละ ๒ ครั้ง เช้าเย็น

๕. การเก็บเกี่ยว โดยปกติหอมแดงที่ปลูกในฤดูหนาว จะแก่จัดเมื่ออายุ ๗๐-๑๐๐ วัน ถ้าปลูกในฤดูฝนจะสามารถเก็บได้ เมื่ออายุประมาณ ๔๕ วัน แต่ผลผลิตของหอมแดงทั้ง ๒ ฤดูแตกต่างกัน คือในฤดูหนาวจะให้ผลผลิตมากเป็น ๒-๓ เท่าของในฤดูฝน จึงเป็นเหตุให้ หอมแดงในฤดูฝนมีราคาสูงกว่า หอมแดงที่เริ่มแก่แล้วจะสามารถสังเกตได้จากสีของใบจะเขียวจางลง ปลายใบเริ่มเหลืองและใบมักจะถ่างออก เอนล้มลงมากขึ้น ถ้าปีบส่วนคอ คือบริเวณโคนใบต่อกับหัวหอม จะอ่อนนิ่ม ไม่แน่นแข็ง แสดงว่าหอมแก่แล้วหลังจากเก็บเกี่ยว มีการปฏิบัติคล้ายกระเทียม คือหอมแดงที่ถอนแล้ว ต้องนำมาฝังลงในที่ร่มให้ใบเหี่ยวแห้งจากนั้นก็มัดเป็นจุก คัดขนาด และทำความสะอาด คัดพันธุ์แล้วนำไปแขวนไว้ในที่ร่ม เช่นใต้ถุนบ้าน ให้มีลมโกรก

๖. การเก็บหอมแดงไว้ทำพันธุ์ หอมแดงที่แก่จัดหากเก็บรักษาไว้ดีจะผ่อแห้งเสียหาย เพียง ๓๕-๔๐ เปอร์เซ็นต์ ควรคัดเลือกหอมแดงที่จะใช้ทำพันธุ์ แยกออกมาต่างหากจากส่วนที่จะขาย และฉีดยาป้องกันรา เช่น เบนเลท ให้ทั่วและนำไปฝังลมจนแห้งสนิทจึงนำเก็บรักษาไว้ทำพันธุ์ (ไม่ควรนำมารับประทาน) จะช่วยป้องกันไม่ให้หอมแดงเน่าเสียง่าย)



“หอมนิล” ข้าวโภชนาการสูงกลุ่มเกษตรทิพย์

เนื้อเรื่อง

นายบุญมี สุระโคตร ประธานกลุ่มเกษตรทิพย์ บ้านอุ่มแสง หมู่ที่ ๗ ตำบลคู อำเภอราชไศล จังหวัดศรีสะเกษ ได้เล่าถึงความเป็นมาและวิธีการผลิตข้าวหอมนิลให้ได้คุณภาพที่ดีมีคุณค่าทางอาหารสูง ผู้ผลิตปลอดภัย ผู้บริโภคปลอดภัย ว่า **ข้าวหอมสินิล** เป็นข้าวเจ้าที่กลายพันธุ์มาจากข้าวเหนียวดำที่นำเข้ามาจากประเทศจีน ปลูกในประเทศไทย และ เมื่อปี ๒๕๔๔



กลุ่มเกษตรทิพย์ได้นำพันธุ์ข้าวหอมนิลสำนักศรีชะอโศก อำเภอกันทรลักษ์ มาทดลองปลูกในพื้นที่บ้านอุ่มแสง หมู่ที่ ๗ ตำบลคู อำเภอราชไศล โดยใช้เวลาการทดลองปลูกเป็นระยะเวลา ๓ ปี จึงได้ข้าวหอมนิลที่มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยสังเกตได้จากเมล็ดข้าวจะมีลักษณะเรียวยาว สีม่วงเข้ม เวลาหุงสุกจะนุ่มและมีกลิ่นหอม นำรับประทาน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ข้าวหอมนิล ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงนั้น เมล็ดข้าวจะเป็นสีม่วงเข้มมากเท่าไรคุณค่าทางอาหารก็จะสูงตามไปด้วย

การปลูกข้าวหอมนิลของกลุ่มเกษตรทิพย์ บ้านอุ่มแสง ทำได้ ๓ ลักษณะ คือ นาดำ นาหว่าน และ นาโยนกล้า ส่วนใหญ่จะเป็นนาโยนกล้า ขั้นตอนเหมือนการปลูกข้าวทั่วไป คือ เตรียมดิน หว่านข้าวหรือปักดำ โยนต้นกล้า แต่หลักการสำคัญของการปลูกข้าวหอมนิลของกลุ่มเกษตรทิพย์จะใช้ปุ๋ยอินทรีย์หรือชีวภาพ จะไม่มีการใช้สารเคมี ไม่ใช้ยาฆ่าแมลงที่เป็นสารเคมีสังเคราะห์แต่จะใช้วัสดุธรรมชาติ เช่น สารสะเดา พืชสมุนไพรแทน พื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการปลูกข้าวหอมนิลให้ได้คุณภาพและมีคุณค่าทางอาหารที่สูงนั้น ลักษณะดิน จะเป็นดินเค็มชนิดๆ จะทำให้ข้าวแตกกอดี ใบและลำต้นสีเขียวปนม่วง มีหูใบโคนต้น ดอกและเมล็ดมีสีม่วงเข้ม ต้นสูงประมาณ ๖๐-๗๕ เซนติเมตร มีอายุการเก็บเกี่ยวประมาณ ๑๐๐ วัน ห่างระยะเวลาที่ปลูกในช่วงเดือนกรกฎาคม - ตุลาคม จะทำให้ได้ผลผลิตดีและข้าวมีคุณภาพ



สำหรับสารอาหารและคุณประโยชน์ของข้าวหอมนิลจะมีโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ธาตุเหล็ก สังกะสี ทองแดง แคลเซียม และโพแทสเซียม สูงกว่าข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ เป็น ๒ เท่า นอกจากนี้ยังมีคุณประโยชน์ในการป้องกันการเกิดมะเร็งลำไส้ใหญ่ มะเร็งกระเพาะอาหาร ลดการอุดตันในเส้นเลือด ป้องกันโรคเบาหวาน บำรุงสายตา และป้องกันมะเร็งทรวงอกและเม็ดเลือดขาว

ปัจจุบันกลุ่มเกษตรทิพย์ได้แปรรูปข้าวเปลือกหอมสินิลเป็น ข้าวสารหอมสินิล ข้าวกล้อง และข้าวกล้องงอก โดยได้บรรจุภัณฑ์ถุงสุญญากาศที่สวยงามเหมาะสำหรับการซื้อไปรับประทานเอง หรือจะซื้อเป็นของฝากจากศรีสะเกษก็ได้ สนใจ ติดต่อ นายบุญมี สุระโคตร ประธานกลุ่มเกษตรทิพย์บ้านอุ่มแสง หมู่ที่ ๗ ตำบลคู อำเภอราชไศล จังหวัดศรีสะเกษ โทร ๐๘๖-๘๖๘๑๓๙ หรือสอบถามรายละเอียดได้ที่ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอราชไศล จังหวัดศรีสะเกษ โทร ๐๔๕-๖๘๑๒๕๔

ขุมความรู้

๑. ข้าวหอมนิลกลุ่มเกษตรทิพย์เป็นข้าวหอมนิลที่มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการที่สูงเนื่องจากปลูกในพื้นที่ที่เหมาะสม ดินเค็มนิดๆ อายุการเก็บเกี่ยว ๑๐๐ วัน ช่วงระยะเวลาปลูกที่เหมาะสม คือ เดือนกรกฎาคม และเก็บเกี่ยวเดือนตุลาคม

๒. หลักการสำคัญของการปลูกข้าวหอมนิลของกลุ่มเกษตรทิพย์จะไม่ใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมี จะใช้ปุ๋ยอินทรีย์หรือชีวภาพแทน

๓. ข้าวหอมนิลที่มีคุณภาพทางโภชนาการสูงจะมีลักษณะเมล็ดเรียวยาว สีม่วงเข้ม เวลาหุงจะเหนียวนุ่มและมีกลิ่นหอม

๔. มีสารอาหารและคุณประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ ถึง ๒ เท่า

แก่นความรู้

ข้าวหอมนิลของกลุ่มเกษตรทิพย์ให้คุณค่าทางโภชนาการที่สูงกว่าข้าวหอมนิลที่ปลูกที่อื่นๆ และมีสารอาหารและคุณประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าข้าวหอมมะลิ ถึง ๒ เท่า เนื่องจากปลูกในพื้นที่ที่มีดินเค็มนิดๆ ช่วงระยะเวลาการปลูกที่มีความเหมาะสม คือ เดือนกรกฎาคมและเก็บเกี่ยวในเดือนตุลาคม และที่สำคัญไม่ใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีปราบศัตรูพืช จะใช้ปุ๋ยอินทรีย์หรือชีวภาพแทน จึงทำให้ผลผลิตที่ได้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะคือ เมล็ดเรียวยาว สีม่วงเข้ม เวลาหุงจะเหนียวนุ่ม และมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน

กลยุทธ์ในการทำงาน

๑. ส่งเสริมสนับสนุนและช่วยเหลือในการผลิต การตลาด
ทุนดำเนินการ และการบริหารจัดการ

๒. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องทางสื่อต่างๆ เช่น
อินเทอร์เน็ต สื่อสิ่งพิมพ์ และการจัดแสดงจำหน่ายในงานต่างๆ

ขอขอบคุณ นายบุญมี สุระโคตร เจ้าขององค์ความรู้

นายณนทวัฒน์ โพธิ์ขาว พัฒนาการอำเภอราชสีห์



ไม้แกะสลักตำบลสร้างปี

ความเป็นมา

ในอดีตคนนิยมนำไม้มาปลูกสร้างบ้านเรือนเพื่อเป็นที่อยู่อาศัย ทำให้ไม้ที่เหลือเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อยไม่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ จึงนำเศษไม้มาแกะสลักเป็นรูปแบบต่างๆ เช่น รูปช้าง วัว ควาย พระพุทธรูป นำมาประดับบ้านเรือนที่อยู่อาศัยเพื่อความเป็นสิริมงคล ตามความเชื่อของแต่ละบุคคล ซึ่งนิยมทำกันในหมู่บ้านฝีมือนั้น ต่อมาได้รับความนิยมแพร่หลายทั้งคนในประเทศและต่างประเทศนำไปประดับตกแต่งบ้านเรือน โรงแรม และอาคารสถานที่ต่างๆ เพื่อความสวยงามและความเป็นสิริมงคล



นายจ่านงค์ นันทากาศ นักแกะสลักบ้านสร้างแก้ว หมู่ที่ ๗ ตำบลสร้างปี อำเภอราชไศล จังหวัดศรีสะเกษ ซึ่งเป็นช่างฝีมือในการแกะสลักจากไม้ เล่าว่า ได้นำเศษไม้เหลือใช้ ไม้เนื้ออ่อน ไม้ที่เป็นสิริมงคลต่างๆ นำมาแกะสลักในรูปแบบต่างๆ ตามความต้องการของลูกค้า การแกะสลักต้องรู้เทคนิค และวิธีการใช้เครื่องมือ เพื่อเวลาแกะสลักไม้จะได้ไม้บิ่น และหลุด ตลอดจนช่างจะรู้วิธีการประดิษฐ์เครื่องมือ คือ สิว และลับให้คมอยู่เสมอ เพื่อเวลาแกะสลักจะต้องให้งานที่ออกมานั้น มีความสวยงาม ไม้บิ่น และหลุด จนได้รับมาตรฐาน มผช.จากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดศรีสะเกษ

บันทึกขุมความรู้

ขั้นตอนการแกะสลักไม้

๑. เตรียมเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ได้แก่ ไม้สำหรับแกะสลัก เลื่อย สิ่ว ค้อน กระจดาชทราย น้ำมันเคลือบไม้ สีย้อมไม้ น้ำมันขัดเงา

๒. ออกแบบลวดลายลงบนกระดาษแข็งเพื่อใช้เป็นแบบทาบ

๓. ใช้แบบทาบแล้วลอกลายลงบนแผ่นไม้

๔. ใช้เลื่อยเลื่อยไม้ส่วนที่ไม่ต้องการออกเสียก่อนเพื่อเป็นการขึ้นรูปหรือโครงลาย

๕. ใช้สิ่วขนาดใหญ่สกัดลวดลาย เป็นการคัดลายให้ทราบว่าส่วนใดเป็นลาย ส่วนใดเป็นพื้น

๖. ทำการขุดพื้น โดยขุดเพียงตื้นๆก่อนแล้วตรวจสอบความถูกต้องแล้วจึงลงมือขุดพื้นให้ลึกตาม

ความต้องการ

๗. แกะตัวลายหรือโกลนลายด้วยการใช้สิ่วฉากปาดตัวลายโดยให้ตั้งฉากด้านหนึ่ง เอียงด้านหนึ่ง เป็นการคัดลายให้เห็นเด่นชัดยิ่งขึ้น

๘. เก็บรายละเอียดของลวดลายให้เรียบร้อย สมบูรณ์ ด้วยสิ่วแบบต่างๆเช่นสิ่วเล็บมือ สิ่วขมวด

๙. ขัดกระดาษทรายและทาดินสอพองเพื่ออุดร่องเนื้อไม้



๑๐.ทาน้ำมันเคลือบเนื้อไม้ หรือทาน้ำมันขัดเงา หรือสีย้อมไม้ หรือทาสีทับหรือลงรักปิดทอง ตามชนิดของงานนอกจากนี้ยังต้องรู้เทคนิค และวิธีการใช้เครื่องมือ เพื่อเวลาแกะสลักไม้จะได้ไม้ป็น และ หลุด ตลอดจนช่างจะ รู้วิธีการประดิษฐ์เครื่องมือ คือ สิว และลับให้คมอยู่เสมอ เพื่อเวลาแกะสลัก จะต้องให้ งานที่ออกมา นั้น มีความสวยงาม ไม้ป็น และหลุด

แก่นความรู้



การแกะสลักไม้ เป็นภูมิปัญญาของการนำเศษไม้เหลือใช้ ไม้เนื้ออ่อน ไม้ที่เป็นสิริมงคลต่างๆ นำมาแกะสลักในรูปแบบต่างๆ เช่น รูปช้าง วัว ควาย พระพุทธรูป นำมาประดับบ้านเรือนที่อยู่อาศัยเพื่อความป็นสิริมงคล ตามความ เชื่อของแต่ละบุคคล เครื่องมือของงานช่างแกะสลักที่สำคัญๆ ก็มีสิ่วและ ค้อน ซึ่ง สิ่วต้องลับให้คม อยู่เสมอ เพื่อเวลาแกะสลักไม้จะไม่ป็น และมีความสวยงาม จึงทำให้ไม้แกะสลักได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) จากสำนักงาน อุตสาหกรรมจังหวัดศรีสะเกษ

แนวคิด/ทฤษฎีที่สอดคล้องกับแก่นความรู้

๑. แนวทางในการดำเนินงานกลุ่มอาชีพ
๒. การบริหารจัดการ/การตลาด
๓. การดำเนินงานโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์



การสานส้มไก่อ

สารัตถะโดยสังเขป

ไม้ไผ่ เป็นพืชที่ขึ้นอยู่ทั่วไปในทุกภูมิภาคของประเทศไทย เป็นพื้นที่คนไทยเรียนรู้ที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วนของลำต้น ตั้งแต่การนำหน่ออ่อนมาบริโภค การนำไม้ไผ่มาสร้างที่พักอาศัย การนำมาประดิษฐ์เป็นเครื่องใช้สอยต่างๆ มากมาย ตลอดจนงานหัตถกรรมที่มีทั้งความงดงาม และประโยชน์การใช้สอย “ส้มไก่อ” เป็นเครื่องจักสานชนิดหนึ่งใช้สำหรับกักขังควบคุมสัตว์ไว้ให้อยู่บริเวณจำกัด ซึ่งทำขึ้นจากไม้ไผ่ที่สานด้วยลายขัดโปร่งเป็นขาต่างๆ ส้มไก่อมีรูปร่างคล้ายขันคว่ำ มีทั้งขนาดเล็ก และขนาดใหญ่ ตามความต้องการของผู้ต้องการ การสานจะสานแบบเวียนยอกจากส่วนหัวแฉโค้งออกไปยังขา (ตีน) สุ่ม ที่ขา(ตีน)สุ่มจะสานให้ถี่ขึ้นเพื่อเพิ่มความแข็งแรง และป้องกันลูกไก่อเล็ดลอดออกไปได้ด้วย บริเวณหัวสุ่มมีช่องกลมๆ กว้างพอประมาณ เพื่อที่จะสามารถล้วงไปจับไก่อได้ นอกจากจะใช้เพื่อจำกัดบริเวณของสัตว์เลี้ยงแล้ว ส้มไก่อเป็นเครื่องป้องกันอันตรายให้สัตว์เลี้ยงปลอดภัยจากสัตว์นักล่าได้อีกด้วย การใช้งานก็สะดวกสบายสามารถเคลื่อนย้ายไปบริเวณใดก็ได้ จึงเป็นเครื่องจักสานที่ใช้กันอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน นับได้ว่าเป็นสิ่งประดิษฐ์ที่ประสบความสำเร็จในแง่ประโยชน์ใช้สอยอีกชนิดหนึ่ง นายชวน บุญร่วม เป็นผู้สืบทอดงานจักสานส้มไก่อไม้ไผ่จากผู้เป็นบิดา โดยเริ่มตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ คือไม้ไผ่สีสุก นำมาจักตอกยาว ประมาณ ๒.๑๐ เมตร จำนวน ๑๓ เส้น แล้วทำการจักไพรทำวงสุ่ม ไพรทำวงสุ่มจะใช้ไผ่ยาวทั้งต้นเท่าที่หาได้ กว้างประมาณ ๑ เซนติเมตร ประมาณ ๑๕ วง และกว้างประมาณ ๓ มิลลิเมตร เตรียมไว้ประมาณ ๓ วง จึงนำเอ็นมาวางขึ้นหัวสุ่ม แล้วขึ้นรูปสุ่ม สาน โดยการสานขัด ขึ้น ๑ ลง ๑ โดยรอบ จำนวน ๑ รอบ จากนั้น ตอกหลักศูนย์กลางเพื่อทำการวัดความยาวของแต่ละด้านให้ตอกยาวได้กึ่งกลางพอดีกับที่เตรียมตอกไว้ก็ประมาณ ๑.๕ เมตร จึงจะได้กึ่งกลาง ทำเช่นนี้ ก็เพราะว่าความยาวของสุ่มจะได้ความยาวเท่ากันทุกด้าน จากนั้น ก็สานขัดขึ้น ๑ ลง ๑ ต่อไปโดยรอบ แล้ว จนครบ ๑๕ วง แล้วจึงสานตอกทึบ ลายขัดทึบที่ขา(ตีน)สุ่มเพื่อทำให้ขา (ตีน) สุ่ม มีความแข็งแรง มั่นคง และป้องกันไม่ให้ลูกไก่อออกจากสุ่มได้

เดิมจะทำการสานส้มไก่อในช่วงฤดูว่างงาน แต่ปัจจุบันมีความต้องการของผู้บริโภคมีการสั่งซื้อส้มไก่อเป็นจำนวนมาก จึงทำเป็นอาชีพหลัก มีรายได้เลี้ยงครอบครัว ประมาณเดือนละ ๑,๕๐๐ -๒,๐๐๐ บาท

สารัตถะช่างและงานช่างฝีมือพื้นบ้าน (การสานสุม)

การสานสุมไผ่ไม้ไผ่ เป็นผลงานของ นายชวน บุญร่วม เป็นงานจักสานจากไม้ไผ่ ได้รับการถ่ายทอดจากบิดา

ประวัติช่าง

นาย ชวน บุญร่วม เกิด วันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ ๒๔๗๘ อายุ ๗๗ ปี

สถานที่ทำงาน

บ้านเลขที่ ๘๕ หมู่ที่ ๘ บ้านไพรบึง ตำบลไพรบึง อำเภอไพรบึง จังหวัดศรีสะเกษ ๓๓๑๘๐

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลงาน

ไผ่สีสุก มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Bambusa blumeana* จัดเป็นพืชตระกูลหญ้าที่มีขนาดใหญ่ ขึ้นเป็นกอ ความสูงประมาณ ๑๕-๒๕ เมตร กิ่งและแขนงมีหนามแหลมคม ลักษณะของลำต้นกลวง เนื้อหนาประมาณ ๓-๗ มิลลิเมตร แต่ส่วนบริเวณโคนต้นจะมีความหนาถึง ๑.๕-๓ เซนติเมตร ลำต้นมีสีเขียวสด ผิวเป็นมัน ข้อไม่พองออก มีเส้นผ่าศูนย์กลางของลำต้นประมาณ ๑๐ เซนติเมตร แต่ปล้องยาวประมาณ ๒๐-๖๕ เซนติเมตร ไผ่สีสุกเป็นพืชไม่เมืองในเกาะอินเดียตะวันออก และหมู่เกาะแปซิฟิกตอนใต้ ได้แก่ เกาะสุมาตรา เกาะชวา กาลิมันตัน และหมู่เกาะมอลูคัส ในประเทศไทยนิยมปลูกทั่วไป โดยเฉพาะภาคกลาง มักขึ้นตามที่ราบลุ่ม ริมห้วย หรือแม่น้ำ ชาวบ้านนิยมปลูกไผ่สีสุกไว้ริมรั้ว เนื่องจากมีชื่อเป็นมงคล และปลูกไว้ริมแม่น้ำลำคลอง เพื่อป้องกันตลิ่งพัง ในประเทศไทยมีการนำไผ่สีสุกมาใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวาง เช่นการก่อสร้าง การจักสาน รวมไปถึงการใช้หน่อเป็นอาหาร จะเห็นได้ว่าไผ่ชนิดนี้มีความผูกพันกับวิถีชีวิตของคนไทยมายาวนาน จนทำให้ผู้คนจำนวนมากไม่ยอคิดที่ไผ่สีสุกเป็นพืชพื้นเมืองของไทย

อุปกรณ์ที่ใช้ในการสานสุมไผ่

๑. มีดอีตอก ใช้สำหรับจักตอกไม้เป็นเส้น แต่งเนื้อไม้ไผ่ ขูดเกลลาเส้น มีรูปร่างเรียวยาว ปลายแหลมและงอนตัวมีดจะสั้นกว่าด้ามเพื่อให้เหมาะสมกับการใช้งาน น้ำหนักเบา ทำให้ใช้งานได้สะดวก

๒. ไม้ฉากบรรทัด/เชือก

๓. เลื่อย ใช้สำหรับตัดไม้ให้มีขนาดต่างๆกัน

๔. มีดอีโต้ เป็นเครื่องใช้สำหรับตัด หรือผ่าไม้ให้เป็นท่อนหรือเป็นชิ้น

ขั้นตอนการผลิต การเตรียมวัตถุดิบ

ไม้ไผ่สีสุก การเลือกไม้ไผ่สำหรับนำมาทำเครื่องจักสาน ต้องเลือกไม้ไผ่ที่มีลักษณะลำป่องยาว อายุประมาณ ๑ ปี ขึ้นไป (หรือเมื่อไม้ไผ่มีน่อง) แต่ไม่เกิน ๔ ปี และไม่มีตามด (รอยดำตามข้อไม้ไผ่)

การจักตอก

๑. ตัดไม้ไผ่ ยาวประมาณ ๒.๕ เมตร
๒. ผ่าไม้ไผ่ออกเป็น ๒ ซีก
๓. เกรียกไม้ไผ่ด้านตะแคง ความหนาประมาณ ๒ มิลลิเมตร
๔. เหลาให้กว้างประมาณ ๑ เซนติเมตร

การจักตอกสาน

๑. ตัดไม้ไผ่ ยาวที่สุดเท่าที่จะหาได้
๒. ผ่าไม้ไผ่ ออกเป็น ๒ ซีก
๓. เกรียกไม้ไผ่ด้านตะแคง (เรียกว่า เหลาเม็ดแตง)
๔. เหลาไม้บางพอประมาณ (บางกว่าตอกตั้ง)

การจักไพรเอ็นหัวสุม

๑. เกรียกไม้ไผ่ด้านตะแคง
๒. เหลาไพรให้กลม หนาประมาณ ๓ มิลลิเมตร
๓. นำมาขมวดกันให้ได้เส้นผ่าศูนย์กลาง ๒๐ เซนติเมตร

การจักไพรทำวงสุม

๑. ตัดไม้ไผ่ความยาวๆที่สุดเท่าที่จะหาไม้ไผ่ได้ เพื่อให้ได้ไพรเส้นยาวที่สุด ไพรที่ยาวมากก็ยิ่งดี เพราะไม่ต้องต่อไพรบ่อยๆ เมื่อทำการสาน

๒. ผ่าไม้ไผ่เป็นซีกเล็กๆ
๓. เกรียกไม้ไผ่ด้านตะแคง
๔. เหลาไพรให้เรียบแบน

ขบวนการสานส้ม

การขึ้นหัว

๑. นำเอ็นหัวมาวางบนพื้นดิน ชีดตามรอยเอ็นหัวเพื่อวางตำแหน่ง
๒. หาจุดศูนย์กลาง แล้วทำเครื่องหมายไว้
๓. นำตอกตั้งมาสอดชิดกับเอ็นหัว แล้วเพิ่มเส้นตอกตั้งสอดชิดกับเอ็นหัวไปเรื่อยๆจนรอบเอ็นหัว
๔. จับปลายตอกตั้งสานขัดกัน ขึ้น ๑ ลง ๑ ไปเรื่อยๆ ให้รอบวงส้ม
๕. ใส่วงส้มโดยใช้ไพรสานห่างจากเอ็นหัว ประมาณ ๑๔ เซนติเมตร
๖. จับตอกตั้งสานไขว้ขัดกัน เพื่อเป็นการยึดวงส้ม
๗. ผูกเชือกมัดไม้ให้พออยู่

การขึ้นรูปส้ม

๑. ใส่วงเส้นที่ ๒ โดยห่างจากเส้นแรก ๑๐ เซนติเมตร ผูกเชือกยึดไว้
 ๒. ตอกขอยึดวงไว้กับพื้นดินโดยรอบ
 ๓. ใส่ตอกสานโดยการสานขัด ๑ ลง ๑ ไปโดยรอบ ให้ระยะห่างจากวง ๕ เซนติเมตร
 ๔. ใส่ตอกสานเส้นต่อไปให้ระยะห่างกัน ๕ เซนติเมตร ทุกวง จนครบ ๑๕ วง
 ๕. สานตอกทึบ โดยสานตอกสานติดกันไม่ต้องเว้นระยะอีก ๘-๙ วง การสานลายขัดทึบที่ขา(ตีน)ส้ม จะช่วยป้องกันไม่ให้ลูกไก่ออกจากส้มได้ นอกจากนี้ยังช่วยให้ขา(ตีน)ส้มมีความแข็งแรง มั่นคง เพิ่มขึ้นอีกด้วย
- การสานส้มไก่ จะใช้วิธีชูดท้องไม้ไผ่ซึ่งทำได้ง่ายกว่า

ปัจจุบันยังมีการทำอยู่ที่ บ้านเลขที่ ๘๕ หมู่ที่ ๘ ตำบลไพรบึง อำเภอไพรบึง จังหวัดศรีสะเกษ
๓๓๑๘๐ โทร ๐๘๒-๗๕๐๖๒๘๘



ภาพที่ ๑



ภาพที่ ๒



ภาพที่ ๓



ภาพที่ ๔



ภาพที่ ๕



ภาพที่ ๖



ภาพที่ ๗



ภาพที่ ๘



ภาพที่ ๙



ภาพที่ ๑๐



ภาพที่ ๑๑



ภาพที่ ๑๒

การสานตุ้มดักกิ้ง บ้านหนองบัวหล่น ต.โจดม่วง อําเภอกีลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ

ข้อมูลภูมิปัญญา : บ้านหนองบัวหล่น หมู่ที่ ๓ ตำบลโจดม่วง อําเภอกีลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ ประชาชนในหมู่บ้านประกอบอาชีพทำนาเป็นหลัก หลังฤดูทำนาก็ปลูกผักเลี้ยงสัตว์เป็นอาชีพเสริมซึ่งรายได้ไม่มากจากสภาพการเปลี่ยนทางเศรษฐกิจ ประกอบกับภาวะทางครอบครัวทำให้ประชาชนในหมู่บ้านเริ่มทำตุ้มดักกิ้ง (ไซซิ่ง) เป็นอาชีพเสริม โดยผู้ริเริ่มนำเข้ามาทำในหมู่บ้านคือ นายวีระ พราวสี อดีตผู้ใหญ่บ้าน ลักษณะเป็นการรับทำตามคำสั่งซื้อ ขายในราคาส่งอันละ ๒๕ บาท วันหนึ่ง ๆ ชาวบ้านจำได้ ๑๐-๒๐ อัน หากใครขยันก็สามารถทำได้ถึง ๓๐ อัน ถือเป็นอาชีพเสริมที่สร้างรายได้ให้ประชาชนในหมู่บ้านเป็นอย่างดี ปัจจุบันความต้องการตุ้มดักกิ้ง (ตุ้มซิ่ง) มีเป็นจำนวนมาก มีการขยายตลาดไปยังจังหวัดใกล้เคียง จังหวัดอุบลราชธานี จังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดสระแก้ว และประเทศลาว หากมีการส่งเสริมให้มีการถ่ายทอดกับประชาชนในหมู่บ้านใกล้เคียงก็สามารถเป็นอาชีพเสริมให้กับประชาชนในท้องถิ่นได้ดี

วัสดุที่ใช้ในการผลิตผลงาน

๑. ไม้ไผ่แก่
๒. ผ้าเขียว

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลงาน

๑. ไม้ไผ่ ใช้ไม้ไผ่แก่ทำเป็นโครงตุ้ม
๒. ขวดพลาสติก ขนาด ๕๐๐ มล. ปาดเอาบริเวณปากขวด จากนั้นเจาะรู ๘ รู ใช้ทำงาตุ้ม
๓. เชือกไนลอน ตัดให้ยาวประมาณ ๒๐ ซม. ใช้มัดโครงไม้ไผ่ ใช้ผูกถุงใส่เหยื่อ/อาหารดักกิ้ง
๔. เชือกเอ็น ใช้เย็บผ้าเขียวเข้ากับโครงการไม้ไผ่ และทำที่รัดปากตุ้ม
๕. ลวด ใช้ทำคอตุ้ม
๖. ผ้าเขียวตัดให้มีขนาดกว้าง ๖๓ ซม. ยาว ๗๕ ซม.
๗. ด้าย ใช้เย็บงา (บริเวณปากตุ้ม)
๘. เข็ม
๙. กรรไกร ใช้เจาะรูผ้าเขียวใส่ปากขวดพลาสติก เพื่อทำงาตุ้ม



ขั้นตอนการผลิต

ขั้นเตรียมการ

๑. ตัดไม้ไผ่แก่ นำมาเผาด้วยไฟเพื่อลดความชื้นของไม้ไผ่ เพื่อให้มีความเหนียว และแข็งแรง

๒. ตัดไม้ไผ่นำมาจักเป็นตอก ๒ แบบ

-แบบบางขนาดยาว ๗๕ ซม. ทำโครงการแนวนอน คือ ใช้ทำก้นตุ้ม ขนาด ๓๕ ซม

ใช้ทำคอตุ้ม

-แบบหนา ขนาด ๓๕ ซม. ใช้ทำหลัก (โครงแนวตั้ง)

๓. เล่าไม้ไผ่ที่ตัดไว้ให้มีลักษณะ ดังนี้

-ตอกแบบบาง เล่าให้มีขนาดบาง สามารถพันรอบโครงหลักได้ มี ๓ จุด คือ บริเวณก้นตุ้มเล่าให้บางขนาดยาว ๗๕ ซม. บริเวณคอตุ้มเล่าบางขนาดยาว ๓๕ ซม.

-ตอกแบบหนา ปลายหนึ่งเล่าให้หนา ปลายอีกด้านให้บางกว่าเพื่อให้ตัดเป็นโครงได้ ส่วนปลายที่ประกอบบริเวณคอตุ้มจะทำให้มีปุ่มเพื่อให้ล็อกกับโครงแนวนอน ส่วนด้านหนาจะเล่าปลายให้แหลมและมัดก้นตุ้มให้สูงจากปลายตอกประมาณ ๑ นิ้ว

๔. ตัดผ้าเขียวให้ได้ ๓ ขนาด

-เส้นผ่าศูนย์กลาง ๓๕ ซม. ใช้ทำก้นตุ้ม

-เส้นผ่าศูนย์กลาง ๗๕ ซม. ใช้ห่อโครงตุ้ม

-เส้นผ่าศูนย์กลาง ๕ ซม. ใช้ที่ใส่อาหาร (เหยื่อล่อ)

๕. ตัดปากขวดพลาสติกให้ยาวประมาณ ๗ ซม. เจาะรู ๘ รู

ขั้นตอนการทำตุ้มดักกุ้ง

๑. นำไม้ไผ่แบบหนาขนาดหนา ๓๕ ซม. ๘ อัน มามัดด้วยเชือกไนลอนแนวตั้ง เพื่อขึ้นโครงสร้างตุ้ม จากขาถึงก้นตุ้ม สูงประมาณ ๔ ซม. (ขาตุ้มจะเล่าให้ปลายแหลม เล่าไม้ไผ่ให้ว่าลงบริเวณที่จะทำโครงก้นตุ้มเพื่อเพิ่มความแน่นหนา)

๒. นำไม้ไผ่แบบบางขนาด ๗๕ ซม. จำนวน ๒ เส้น มามัดด้วยเชือกไนลอนเพื่อทำก้นตุ้มและตัวตุ้ม (จากก้นถึงคอตุ้มสูงประมาณ ๓๑ ซม เล่าปลายอีกด้านให้สามารถเกี่ยวกับโครงคอตุ้มได้)

๓. นำลวดขดเป็นวงกลมทำเป็นคอตุ้ม

๔. เมื่อมัดโครงตุ้มเสร็จ นำผ้าเขียวขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๓๕ ซม. เย็บด้วยเชือกไนลอนบริเวณก้นตุ้ม

๕. นำผ้าเขียวขนาด ๗๕ ซม. มาห่อรอบโครงและเย็บด้วยเชือกไนลอนตามโครงไม้ไผ่ที่ทำไว้

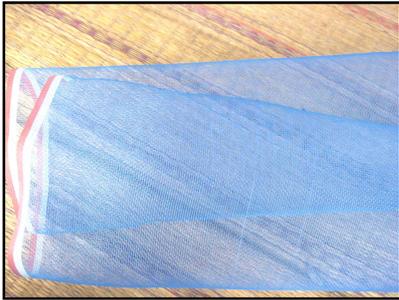
๖. เจาะผ้าเขียวด้วยกรรไกร โดยตัดเป็นรูปกากบาท เจาะ ๔ ช่อง (เจาะ ๑ ช่อง เว้น ๑ ช่อง)

๗. นำปากขวดพลาสติกที่เจาะรูแล้วมาประกอบเข้ากับโครง ใช้เชือกไนลอนเย็บเข้ากับผ้าเขียวบริเวณรูที่เจาะไว้

๘. นำผ้าเขียวขนาด ๕ ซม. มาเย็บเป็นถุงให้อาหาร ร้อยด้วยเชือกไนลอนหรือเชือกเอน ให้มีขนาดยาวจากบริเวณคอตุ้มถึงบริเวณงาตุ้ม

๙. ร้อยผ้าเขียวด้วยเชือกเอนให้สามารถรูดปิด-เปิดปากตุ้มได้

๑๐. นำผ้าเขียวใส่อาหารร้อยไว้กับปากตุ้มใส่ จากนั้นเก็บรายละเอียดให้เรียบร้อย





การสานชั้นกะย่อง อำเภอศิลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ

ข้อมูลภูมิปัญญา : นายจันดี วิรุณพันธ์ เกิดวันที่ ๖ พฤศจิกายน ๒๕๓๖ ปัจจุบันอยู่บ้านเลขที่ ๑๒/๒ บ้านเมืองเก่า หมู่ที่ ๔ ตำบลกุง อำเภอศิลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ เริ่มเรียนจักสานมาตั้งแต่อายุ ๑๙ ปี โดยเรียนจากคนเฒ่าคนแก่ในหมู่บ้าน ด้วยความที่สนใจในเรื่องจักสานอยู่แล้วจึงพยายามฝึกฝนและเรียนรู้การจักสานเครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ ด้วยตนเองจนมีความชำนาญในการจักสานอย่างดีเยี่ยม

“ชั้นกะย่อง” หรือเรียกอีกอย่างชั้นบุษขาดอกไม้ ลักษณะคล้ายพานดอกไม้ในปัจจุบัน เป็นสิ่งของที่ชาวบ้านนำไปใส่ดอกไม้บูชาหิ้งพระหรือนำไปถวายพระเพื่อใส่ดอกไม้ที่ชาวบ้านนำมาถวายในวันธรรมสวนะ ปัจจุบันคนที่ทำเครื่องจักสานชนิดนี้เป็นมีน้อย เนื่องจากมีความสลับซับซ้อน อาศัยเวลาในการทำมาก ดังนั้นคนจึงไม่นิยมทำ

วัสดุที่ใช้ในการผลิตผลงาน

ไม้ไผ่แก่ อายุ ๓ ปีขึ้นไป ความยาวประมาณ ๒-๓ ข้อ แล้วแต่ขนาดของชั้นที่จะสาน

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลงาน

๑. มีดอีโต้
๒. มีดเลาตอก
๓. เชือกไนลอน
๔. เข็ม (เอาลวดจากร่มที่ชำรุดแล้วมาทำเป็นเข็ม จะแข็งมากเวลาเย็บไม้ไผ่จะเย็บได้ง่าย)
๕. เหล็กซี่ ใช้เจาะไม้ไผ่



ขั้นตอนการผลิต

ขั้นเตรียมการ

๑. ตัดไม้ไผ่แก่นำมาจักตอกและเลาไม้ไผ่ให้ลักษณะ ดังนี้

- เลาให้ขนาดบาง ใช้เป็นตอกยั้ง ขนาดประมาณ ๒-๓ ปล้อง แล้วแต่ขนาดชั้น
- เลาให้มีลักษณะแบน หนากว่าตอกยั้ง ใช้สำหรับทำขอบปากและขอบก้นของชั้นกะย่อง
- เลาให้มีลักษณะเส้นเล็กบาง ใช้เป็นตอกสาน ใช้ตอกขนาดยาว
- เลาให้มีลักษณะเส้นเล็กกลมกลึง ใช้เป็นตอกกาว
- เลาให้มีลักษณะกลม หนา ปลายแบนแหลม ใช้ทำไม้ขัดก้นปากชั้นกะย่อง

๒. ลายที่ใช้ในการสานชั้นกะย่อง มีดังนี้

- ลายขัด สานตอกสลับขึ้นลงครั้งละ ๑ เส้น (สานบริเวณก้นปากชั้น, เวลาขึ้นขอบปากชั้น และทำก้นชั้น)
- ลายตาแล้ว สานตอกยั้งไขว่กันไปมา (สานบริเวณปากชั้นลงมาหาช่วงเอวชั้น และจากช่วงเอวชั้นไปยังก้นชั้น เพื่อปิดให้ตอกเริ่มหุบเข้าและเริ่มปลายออก)

-ลายสอง สานตอกสลัขึ้นลงครึ่งละ ๒ เส้น (सानบริเวณเอวขึ้น เพื่อให้ปีบสอดเข้า-บานออกเข้าอีก)

-ลายสาม สานตอกสลัขึ้นลงครึ่งละ ๓ เส้น (सानบริเวณเอวขึ้น ปีบให้ตอกแน่น มีลักษณะสอดเป็นเอวสำหรับใช้มือจับได้)

-ลายกาว ใช้ตอกสานสานลายขัด สานเป็นระยะตั้งแต่ช่วงปากชั้นมาถึงก้นชั้น จะสานอยู่ประมาณ ๔ ครั้ง ครึ่งละ ๓ - ๔ รอบ

ขั้นตอนการผลิตชั้นกะย่อง

๑. เริ่มทำปากชั้นกะย่องก่อน โดยนำตอกที่เหลาเป็นตอกยั้งมาวางสำหรับเริ่มต้นการสาน โดยเริ่มแรกใช้ ๔ เส้น (จำนวนตอกยั้งที่ใช้แล้วแต่ขนาดของชั้นที่ต้องการทำ) จากนั้นสานด้วยลายขัด (ยก ๑ ข้าม ๑) สานสลัไปมาจนมีขนาดเท่ากันทุกด้าน จะใช้ตอกประมาณ ๑๑ เส้น (เวลาสานจะใช้ตอกจำนวนนี้ ทั้งนี้เพื่อให้สานแล้วตอกอยู่ในร่องเดียวกัน)

๒. เมื่อสานได้เป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัสแล้ว จะใช้ตอกสานสานเวียนรอบกันปากชั้นเพื่อให้แน่น เมื่อใส่ไม้ขัดกันแล้วไม่เลื่อนออก

๓. ใช้ไม้ขัดกัน ๒ อันขัดที่กันปากชั้น โดยไม้ขัดมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของสี่เหลี่ยมใช้ปลายแหลมสอดเข้าใต้ลายขัดแล้วจัดให้เข้ามุม

๔. ใช้ตอกเสริม (เลาตอกให้มีขนาดบาง ปลายแหลม) เพื่อป้องกันไม่ให้มุมปากชั้นหักลงเวลาสานลายขัดขึ้นขอบปาก โดยใช้ตอกเสริมบริเวณมุมทั้ง ๔ มุมละ ๑ คู่ รวมเป็น ๘ เส้น

๕. หักมุมตอกยั้งที่ละเส้น แล้วใช้ตอกสานสานรอบ เพื่อให้สามารถทำปากชั้นได้

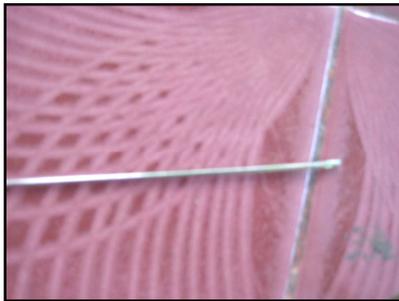
๖. สานลายขัดขึ้นจากกันปากชั้นประมาณ ๓-๔ นิ้ว

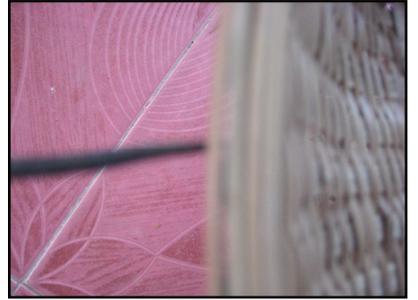
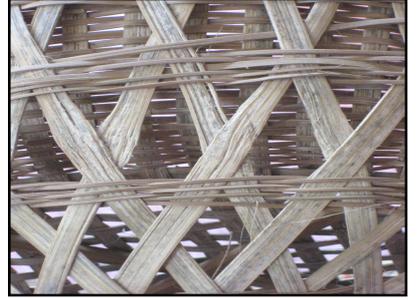
๗. หักตอกหลบทุกเส้น เพื่อทำขอบปากชั้น โดยใช้ตอกสานสานลายขัดต่อเพื่อให้ตอกยั้งโค้งลงมา ได้ประมาณ ๑ นิ้ว เริ่มสานลายตาแล้ว ได้ประมาณ ๓ นิ้ว เปลี่ยนเป็นลายสอง เพื่อให้ชั้นเริ่มสอดเป็นเอวสำหรับใช้จับ ประมาณ ๑ นิ้ว จากนั้นสานด้วยลายสามเพื่อทำเอวขึ้นประมาณ ๒ นิ้ว จากนั้นเปลี่ยนเป็นสานลายสองประมาณ ๑ นิ้ว เพื่อให้ชั้นเริ่มบานออกแล้วเปลี่ยนเป็นลายตาแล้ว ประมาณ ๑ นิ้ว และเปลี่ยนเป็นลายขัดเพื่อทำก้นชั้นประมาณ ๒ นิ้ว โดยจะสานตอกกาวเป็นระยะ ๆ (ในการสานนั้นจะพรมด้วยน้ำตลอดเพื่อให้ตอกอ่อนตัว ไม่หักง่ายเวลาสาน)

๘. พันตอกสานรอบปากและก้นชั้นเพื่อทำขอบปากและขอบกัน โดยพันจนมองไม่เห็นตอกที่ทำหักหลบไว้

๙. จากนั้นพันตอกขอบปาก ขอบกัน รอบปากและก้นชั้น โดยใช้เหล็กซีเงาะบริเวณขอบปากและขอบกันเป็นระยะ ๆ และใช้ตอกมัดกล้ำสอดบริเวณที่เงาะและพันไว้

๑๐. เย็บขอบปากและขอบกันด้วยเชือกตามรูที่เงาะมัดด้วยตอกมัดกล้ำไว้แต่ละเส้น จากนั้นจัดเก็บรายละเอียดให้สวยงาม





ไม้กวาดทางมะพร้าว ชมรมผู้สูงอายุตำบลบึงบูรพ์ อ.บึงบูรพ์ จ.ศรีสะเกษ”

ข้อมูลภูมิปัญญา : ชมรมผู้สูงอายุตำบลบึงบูรพ์ เป็นศูนย์รวมภูมิปัญญาท้องถิ่นสาขาต่าง ๆ ของอำเภอบึงบูรพ์ ซึ่งกำหนดจัดให้มีการพบปะแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันเป็นประจำทุกเดือน ทั้งนี้ เพื่อเสวนาและถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นสาขาต่าง ๆ เพื่อบันทึกเป็นองค์ความรู้ให้เด็กและเยาวชนในพื้นที่ได้ศึกษาต่อไป ซึ่งการทำไม้กวาดทางมะพร้าวเป็นอีกภูมิปัญญาสาขาหนึ่งที่กำหนดให้มีการถ่ายทอด ด้วยเป็นหัตถกรรมที่ไม่ต้องใช้วัสดุอุปกรณ์มาก สามารถหาได้ในท้องถิ่น ใช้เวลาในการทำไม่มาก สามารถทำไว้ใช้เองหรือจำหน่ายให้แก่คนทั่วไปได้

ปัจจุบันคนทำไม้กวาดทางมะพร้าวไว้ใช้เองน้อย ทั้งที่เป็นงานหัตถกรรมที่สามารถทำไว้ใช้เองได้ ดังนั้น การศึกษารวบรวมข้อมูลการจัดทำก็น่าจะเป็นประโยชน์ในการถ่ายทอดให้เด็กและเยาวชนในพื้นที่ได้



วัสดุที่ใช้ในการผลิตผลงาน

๓. ทางมะพร้าวแห้ง เล้าเอาใบมะพร้าวออกให้เกลี้ยง
๔. ไม้ไผ่ ใช้ทำด้ามไม้กวาด

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลงาน

๑๐. มัดสำรับเหล้าทางมะพร้าว
๑๑. ลวดมัด หรือใช้เชือกเปียวกก็ได้
๑๒. ตะปู ใช้ตะปูเข็ม ตะปู ๑ นิ้ว ตะปุนิ้วครึ่งก็ได้
๑๓. สิว ค้อน คริมมัดลวด เลื่อย
๑๔. ยางมะตอย

ขั้นตอนการผลิต

ขั้นเตรียมการ

๑. นำทางมะพร้าวแห้ง (ก้านที่หล่นจากต้นจึงจะมีความเหนียว แข็งแรง) นำมาเล้าให้เกลี้ยงกลา) ไม้กวาด ๑ อัน ใช้ทางมะพร้าวประมาณ ๑-๒ ซีด
๒. ไม้ไผ่ลำขนาดพอมือ นำมาเล้าให้เกลี้ยง ไม่มีเสี้ยน ส่วนมากใช้ไม้ไผ่แห้ง จะทำให้มีน้ำหนักเบา ไม่หดตัว ถ้าใช้ไม้ไผ่สดจะหดตัวง่าย

ขั้นตอนการทำไม้กวาดทางมะพร้าว

๑. เจาะด้ามไม้ไผ่แล้วใส่ไม้ที่ตัดปลาย ๒ ด้านให้มีลักษณะคล้ายข้อ
๒. แบ่งทางมะพร้าวเป็น ๒ ข้าง เท่า ๆ กัน จากนั้นนำมาประกอบด้าม เกลี่ยให้เท่ากันรอบด้าม
๓. ลวดมัดทางมะพร้าว ชันให้แน่น โดยมีดประมาณ ๒ รอบ จากนั้นจัดหรือบิดทางมะพร้าวให้เท่ากัน
๔. แบ่งทางมะพร้าวให้เท่ากัน ถักด้วยลวดหรือเชือกเขียวหรือเชือกเอน ถักไปจนสุดไม้ที่มัดไว้
๕. จากนั้นมัดด้วยลวดอีก ๒ รอบ
๖. ตอกตะปูได้ลวดที่มัด ป้องกันลวดเลื่อนออกและดึงให้แน่นอีกรอบ
๗. ใช้ยางมะตอยหรือยางยาเรือ ทาให้รอบก้ำทางมะพร้าว
๘. ตัดปลายทางมะพร้าวหรือไม่ตัดก็ได้ จากนั้นเก็บรายละเอียดให้เรียบร้อย







หมอสมนไพรพื้นบ้าน

ชื่อนายใส แก้วภักดี เกิดวันที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๖๗ อายุ ๘๖ ปี
ภรรยาชื่อนางสุด แก้วภักดี มีบุตร ๑๐คน ชาย ๕ คน หญิง ๕คน
ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๕๑ หมู่ที่ ๑ ต.กุดเมืองฮาม อ.ยางชุมน้อย
จ.ศรีสะเกษ
การศึกษา ประถมศึกษาปีที่ ๔ โรงเรียนวัดบ้านกุดเมืองฮาม

ความเป็นมา

เริ่มสนใจเรื่องยาสมุนไพร ตั้งแต่อายุ ๓๐ ปี ซึ่งเรียนมาจากปู่ (เชียงฮ้วน สุโพธิ์) ปัจจุบันเสียชีวิตแล้ว โดยมีแรงบันดาลใจก็คือ ลูกหลานที่ไม่สบายบ่อย เลยทำให้อยากเรียน และตั้งแต่นั้นรักษามา ๕๐ กว่าปี จะรักษาหายทุกราย

ประวัติการรักษาโรค

รักษาโรคผิกระบุง อากการแก้ไข้ อากการแก้ท้องร่วง และรักษาโรคนิว การใช้ยาสมุนไพรส่วนใหญ่ใช้ยา ฝนและต้ม

จรรยาบรรณหมอพื้นบ้าน

ไม่ทำจำหน่าย ทำเพื่อช่วยเหลือคน ไม่ปรุงยามีความเสี่ยงหรือไม่รู้จริงให้คนไข้แก้ผิกระบุง (แก้ผิกระบุง) ยังไม่มีผู้สืบทอด คาย (ค่ายรักษา) ๖ บาท ผ้าผืนแพรวา ชั้น ๕ (ดอกไม้ รูป เทียน อย่างละ ๕ คู่) เหล้า ๑ ขวด ไช้ ๑ ใบ

ข้อขล่ำ (ข้อห้าม) ผิกระบุง หน่อไม้ส้ม ปลาร้า

การเก็บยาสมุนไพรและการฝนยา

๑. การเก็บยาจะเก็บมาจากป่าโดยจะเก็บโดยต้องมีคาถาก่อนเอายาสมุนไพร จะเอาวันไหนก็ได้
๒. ยาบางชนิด เช่น สะค้ำนจะซื้อจากห้างสรรพสินค้า
๓. จะใช้น้ำ ๑ ลิตร ใช้ยาฝนลงในน้ำ โดยฝนยาตามชนิดและอาการของแต่ละโรค
๔. ฝนยาแต่ละครั้งต้องกินให้หมดก่อน แล้วก็มาฝนอีก

กลุ่มยาสมุนไพรแก้ผิกระบุงหรือผิกระบุง

๑. จำปา
๒. มันป่า (กั้นเกรา)
๓. ไม้ไค้
๔. ศิริปี
๕. สะค้ำน
๖. ดีปรี
๗. ชิง



กลุ่มยาสมุนไพรแก้ผัดกระบูรและแก้ไข้

๑. หนามแท่ง
๒. เหยียงปลาตุก
๓. เข็มแดง
๔. ไม้ไต้
๕. จันทอม
๖. จันแดง
๗. ไม้ไค้
๘. คางคี่
๙. จั้วดำ
๑๐. นมราชสีห์



กลุ่มยาสมุนไพรแก้ท้องร่วง

๑. แสงคำ
๒. หนามแท่ง
๓. เหยียงปลาตุก
๔. เข็มแดง
๕. ไม้ไต้
๖. จันทอม
๗. จันแดง
๘. ไม้ไค้
๙. คางคี่
๑๐. จั้วดำ



กลุ่มยาสมุนไพรแก้โรคนี้่ว

๑. แก่นส้มกบ
๒. หัวหญ้าหวาย
๓. เม็ดฝ้าย
๔. หัวห้วหมู (ต้ม อย่างละ ๑ อุ้มมือ)
๕. สารส้ม ใส่ชนิดเดียว



กลุ่มยาสมุนไพรแก้ฮุสกอฮิใส

๑. หนามแท่ง
๒. หญ้านางแดง
๓. เข็มแดง

ผลงานที่ภาคภูมิใจ

- ได้รับรางวัลพ่อดีเด่น ในงานวันพ่อแห่งชาติ ปี ๒๕๕๒

การทอผ้าไหม



ชื่อ คุณแม่บัวลี จันทะศิลา อายุ ๖๔ ปี
คู่สมรส คือ คุณพ่อสำเนียง จันทะศิลา อายุ ๖๓ ปี
บ้านเลขที่ ๘๗/๑ หมู่ ๑๓ บ้านคอนกาม ต. คอนกาม
อ. ยางชุมน้อย จ. ศรีสะเกษ มีบุตร ๔ คน ชาย ๑ คน
หญิง ๓ คน

ประวัติการทอผ้าไหม ได้ทำมานานแล้ว สืบทอด
ต่อกันมาหลายชั่วอายุคน มีการปรับปรุงพัฒนาไปเรื่อยๆ
ตามสมัยนิยม ปลูกหม่อนและเลี้ยงไหมเอง

ผู้สืบทอดรุ่นต่อมาคือ นางสาวนันทา พิมพ์โคตร เกิดเมื่อวันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๐๙ อายุ ๔๔ ปี ได้
จัดตั้งกลุ่มทอผ้าไหมขึ้นเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๔๗ ได้รับการสนับสนุนจาก องค์การบริหารส่วนตำบลคอนกาม ส่งเข้า
ประกวดงานหอมแดง ได้รับรางวัลทุกปี

วัสดุ - อุปกรณ์

- กี่
- คานแขวน
- ฟืมหรือหวี
- ตะกอ
- ตะกอหลอก
- ไม้ (ไม้กำพัน)
- ไม้
- ไม้ขีด ใช้สำหรับขีด
- ไม้เหยียบหรือคานเหยียบ
- ไม้นั่งทอผ้า
- บ่ากี่
- กระสวย



ขั้นตอนในการทอผ้าไหม

๑. สืบเส้นด้ายยืนเข้ากับแกนม้วนด้ายยืน และร้อยปลายด้ายแต่ละเส้นเข้าไปในตะ กอแต่ละชุดและพัน
หวี ดึงปลายเส้นด้ายยืนทั้งหมดม้วนเข้ากับแกนม้วนผ้าอีกด้านหนึ่ง ปรับความตึงหย่อนให้พอเหมาะ กรอด้วย
เข้ากระสวยเพื่อใช้เป็นด้ายพุ่ง

๒. เริ่มการทอโดยกดเครื่องแยกหมู่ตะกอ
เส้นด้ายยืนชุดที่ ๑ จะถูกแยก ออกและเกิดช่องว่าง สอด
กระสวยด้วยพุ่งผ่าน สลับตะกอชุดที่ ๑ ยกตะกอชุดที่ ๒
สอดกระสวยด้วยพุ่งกลับ ทำสลับกันไปเรื่อย ๆ



๓. การกระทบพื้นหวี (ฟืม) เมื่อสอดกระสวยด้ายพุ่งกลับก็จะกระทบ พื้นหวี เพื่อให้ด้ายพุ่งแนบติดกัน ได้นื้อผ้าที่แน่นหนา

๔. การเก็บหรือม้วนผ้า เมื่อทอผ้าได้พอประมาณแล้วก็จะม้วนเก็บใน แขนม้วนผ้า โดยผ่อนแกนด้าย ยืนให้คลายออกและปรับความตึงหย่อนใหม่ ให้พอเหมาะ

คติธรรม : จงทำแต่ความดี

ชนิด - ลวดลายของผ้า

ลายดอกแก้ว

ผ้าสะโพรง

ผ้าขิต



การต้มเกลือสินเธาว์

การต้มเกลือสินเธาว์ของตำบลโนนคูณมีมานานแล้วตั้งแต่สมัยปู่ย่าตายายโดยพึ่งจากคำของบอกเล่าของคนแก่คนเฒ่า ที่ยังมีชีวิตอยู่ซึ่งเป็นลูกหลานของบรรพบุรุษและยังคงภูมิปัญญาด้านนี้อยู่ แม้ว่าในปัจจุบันมีเกลือที่นำมาขายจากถิ่นอื่นหรือเกลือที่ได้จากนาเกลือบริเวณที่ติดกับทะเล เกลือสินเธาว์ของชาวบ้านที่ตำบลโนนคูณเป็นเกลือที่มีคุณภาพดีสามารถนำไปประกอบอาหารหรือทำปลาร้าได้รสชาติดี เกลือที่ต้มได้มีสีขาวสะอาดรสไม่เค็มจัดมีชื่อเสียงในบริเวณอำเภอยางชุมน้อยและอำเภอใกล้เคียง ระดับจังหวัดเคยเป็นตัวแทนร่วมงานประเพณีสี่เผ่าของจังหวัดศรีสะเกษ มีประชาชนให้ความสนใจเป็นอย่างมาก รวมทั้งเป็นแหล่งเรียนรู้ที่ดีของชุมชนมีนักศึกษาเข้ามาดูวิธีการผลิตทุกปี



ประวัติบุคคลที่สืบทอดการต้มเกลือ

แม่ไม้ออรุณศรี เสียชีวิตแล้วเป็นแม่ของแม่พุก นามโคตร พ่อบัวโพ แม่พุก นามโคตร เสียชีวิตแล้วทั้งสองเป็นพ่อแม่ของพ่อบุญใส แม่ด้วง นามโคตร มีชีวิตอยู่และยังสืบทอดภูมิปัญญาการต้มเกลือในปัจจุบัน ผู้ให้ข้อมูล พ่อบุญใส นามโคตร อายุ ๖๓ ปี แม่ด้วง นามโคตร อายุ ๖๘ ปี ทั้งสองคนเคยเข้าร่วมงานประเพณีสี่เผ่าไทยที่จังหวัดศรีสะเกษเมื่อปี ๒๕๕๑ ได้รับความสนใจ

จากผู้เข้าร่วมงานทั้งส่วนราชการ และประชาชนทั่วไปเป็นอย่างมาก ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๓๓ หมู่ที่ ๙ ตำบลโนนคูณ อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดศรีสะเกษ รหัสไปรษณีย์ ๓๓๑๙๐

ขั้นตอนวิธีการต้มเกลือ

ทำรางหรือฮางใช้ต้นไม้ขนาดใหญ่ความยาว ๒.๕๐ เมตรกว้าง ๑ เมตรขุดเจาะร่องเหมือนเรือให้ลึกประมาณ ๗๐ เซนติเมตร เจาะรูตรงกลางเพื่อใช้เป็นที่ยกรองน้ำ นำรางยกขึ้นให้สูงจากพื้นดินเพื่อให้รองน้ำที่กรอง นำหญ้าคากรองพื้นใช้กะลามะพร้าวคลุม นำขี้เถ้า (ดินเกลือชนิดพิเศษที่มีบริเวณห้วยพระบางตำบลโนนคูณ) เทใส่รางผสมน้ำพอประมาณคลุกดินให้เข้ากับน้ำเหนียวใสให้เกือบเต็มรางหมักทิ้งไว้หนึ่งคืนช่วงเช้าเจาะรูรอบบริเวณรางเพื่อที่จะกรองน้ำได้สะดวกยิ่งขึ้นนำน้ำที่กรองได้มาต้มโดยใช้กะละมังสังกะสีขนาดกลาง ใช้เวลาในการต้มประมาณหนึ่งชั่วโมงหรือน้อยกว่านั้นแล้วแต่การเร่งไฟการกรองหนึ่งครั้งได้เกลือที่ผ่านการต้มเสร็จประมาณ ๓๐ กิโลกรัมเกลือที่ได้มีสีขาวบริสุทธิ์ รสไม่เค็มจัดใช้ประกอบอาหารได้ทุกชนิดรวมทั้งการใช้หมักปลาร้าที่มีรสชาติดี



วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการต้มเกลือ

๑. รางสำหรับกรองน้ำ
๒. กะละมังสังกะสี
๓. ถังน้ำ
๔. กะลามะพร้าว
๕. ฟืนที่ใช้เป็นเชื้อเพลิง
๖. หญ้าคา



หมอเป่าโรครกระดูก



ชื่อ นายยนต์ วรบุตร เกิดวันที่ ๘ ตุลาคม ๒๕๓๖ อายุ ๗๙ ปี ภรรยาชื่อ นางพันธ์ วรบุตร มีบุตร ๖ คน เป็นหญิง ๔ คน เป็นชาย ๒ คน ประกอบอาชีพส่วนตัว
ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๖๕ หมู่ที่ ๘ บ้านโนนสูง ตำบลบึงบอน อำเภอชุมพลน้อย จังหวัดศรีสะเกษ
ประวัติการศึกษา จบประถมศึกษาปีที่ ๔ โรงเรียนวัดบ้านโนนสูง

ความเป็นมาของการเป็นหมอเป่ารักษาโรครกระดูก

เป็นการถ่ายทอดความรู้จากรุ่นสู่รุ่น โดยการสืบทอดทางสายเลือดตั้งแต่รุ่นคุณทวด คุณปู่ จนมาจนถึงรุ่นปัจจุบัน เหตุจูงใจในการศึกษาวิชาหมอเป่า สมัยก่อนมีวัยรุ่นทะเลาะวิวาทกันทำให้แขนหัก เดินทางมารักษากับคุณพ่อ ของคุณพ่อ ยนต์ วรบุตร ซึ่งตอนนั้นคุณพ่อยนต์ ก็อยู่ด้วย จากนั้นก็เริ่ม

ศึกษาและรักษาคนป่วยในหมู่บ้านโนนสูง ตำบลชุมพลน้อย(เดิม) ปัจจุบันได้เปลี่ยนเป็น ตำบลบึงบอน อำเภอชุมพลน้อย จังหวัดศรีสะเกษ การเป่าเชื่อมกระดูกจะมีคาถาเสกเป่าควบคู่กับน้ำมันงา สมัยก่อนจะทำขึ้นเอง ปัจจุบันหาซื้อตามตลาดแต่ต้องนำมาให้พ่อหมอเสกก่อน วิธีรักษา/ขั้นตอนในการเป่าจะให้ผู้ป่วยกินน้ำมันงาชนิดหนึ่ง เพื่อให้ไขมันงาแทรกซึมลงไปในกระดูก(ตามความเชื่อ) จากนั้นก็ทาน้ำมันงาบริเวณแผล พ่อหมอจะท่องมนต์คาถาเป่า ๒ รอบ เป่าต่อเนื่อง เช้า-เย็น ติดต่อกัน ๑ เดือน ณ ตอนที่ออกไปสำรวจข้อมูลมีคนที่มาให้พ่อหมอเป่ารักษา ๒ คน คนที่หนึ่งประสบอุบัติเหตุรถชนขาหัก ๓ ท่อน คนที่สอง ชื่อนางชาติรี ชาติรี ประสบอุบัติเหตุรถพ่วงรถไถนา(รถอีแต๊ก) ช้อเคลื่อนบริเวณหัวเข่า ไปโรงพยาบาลรักษาอยู่ ๒ วัน รักษาตัวที่บ้าน ๑ เดือน ประกอบกิจวัตรประจำวันไม่สะดวก ต่อมาให้หมอเป่ารักษากระดูกให้ ตอนนั้นก็ล้าจะเป็นปกติแล้ว

การรักษาของหมอ

จะมีมนต์คาถา น้ำมันงา(ผู้รักษาหามาเอง) ค่าบูชาครู ๑๒๔ บาท ชั้น ๕ ชั้น ๘ ผ้าถุง ผ้าขาวม้า ไข่ต้ม เหล้าขาวขวดใหญ่ ๑ ขวด ค่าตอบแทนในการรักษาตามศรัทธา ผู้ที่มารักษาถ้าหายดีแล้วจะต้องมาบูชาครูภายหลัง ถ้าไม่เช่นนั้นตัวหมอเองจะไม่สบายตัว ภาระวนกระวาย

ข้อชะล่าของหมอ

ห้ามลอดใต้บันได ถ้าจำเป็นให้ใช้ผ้าคลุมศีรษะก่อนลอด ห้ามพูดคำหยาบคาย ห้ามกินของเหลือจากคนอื่น ห้ามกีดเครื่องมือ(เถาวัลย์)



การปฏิบัติตนของหมอ

นับถือศาสนาพุทธ สวดมนต์ไหว้พระ ทำบุญอยู่เป็นประจำ พุดจาโพเราะะ ไม่พูดหยาบคาย ใช้
หลักธรรมดำเนินชีวิต เอื้อเพื่อเอื้อแผ่ (จะเห็นได้จากการไปรักษาถ้าคนป่วยมาเป่าไม่ได้ หมอก็เดินทางไปเป่า
ให้ถึงบ้าน)

สิ่งที่ภาคภูมิใจ

ของหมอพื้นบ้านคือ การได้รักษาคนป่วยจากโรค

คติธรรมประจำใจ

ตั้งมั่นสิ่งใดแล้วก็ต้องทำให้ได้ดังที่ตั้งเอาไว้

หอมแดง ตำบลยางชุมน้อย



ประวัติส่วนตัว

นายวัฒนา ชาลี อายุ ๔๔ ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ ๕๑ หมู่ ๙ ต.ยางชุมน้อย อ.ยางชุมน้อย จ.ศรีสะเกษ ภรรยาชื่อ นาง รัตนมณี ชาลี มีบุตร ๒ คน เป็น ชาย ๑ คน และหญิง ๑ คน ทำอาชีพปลูกหอมมาทั้งหมดเป็นเวลา ๒๕ ปี จนมีความรู้และมีความเชี่ยวชาญในเรื่องของการปลูกหอมแดงเป็นอย่างดี โดยได้รับความรู้ สืบทอดมาจากพ่อตา

ข้อมูลทั่วไปและประวัติเกี่ยวกับการปลูกหอม

จะปลูกหอมอยู่ ๕ รอบ การปลูกจะเว้นระยะห่างกัน ๒๐ วัน ใช้พื้นที่ทั้งหมด ๓๐ ไร่ แบ่งเป็นพื้นที่เช่า ๑๕ ไร่ และพื้นที่ตัวเอง ๑๕ ไร่ การให้น้ำหรือรดน้ำจะรดเองเพื่อควบคุมความสม่ำเสมอของการให้น้ำ หอมพันธุ์ที่ใช้ทั้งหมดต่อปีประมาณ ๑๐,๐๐๐ กิโลกรัม คิดเป็น ๕๐๐ กิโลกรัม / ไร่ คิดเป็นเงิน ๒๕,๐๐๐ บาท ยอดรวมราคาขาย ได้ประมาณ ๖๐,๐๐๐ บาท/ไร่



หอมพันธุ์น้ำสอง

การปลูกหอมแดงเป็นเรื่องที่ละเอียดอ่อนเพราะเป็นพืชที่ชอบอากาศหนาว ความชื้นต่ำ ช่วงที่ปลูกได้ดีคือตั้งแต่เดือนตุลาคม - มีนาคม ดินร่วนปนทราย เป็นพืชเศรษฐกิจของอำเภอยางชุมน้อย ที่สร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับชุมชนมานานหลายปี

ขั้นตอนการปลูก

๑. การเตรียมดิน

ต้นปีหรือต้นเดือนกันยายน ต้องเลือกพื้นที่ราบสูงดินร่วนปนทราย ระบายน้ำได้ดี การเตรียมดินเป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญมาก ต้องพรวนดิน โดยไถปรับพื้นดินให้ได้ระดับเดียวกัน โพนหรือแปลงที่ใช้ปลูกมีเนื้อที่ประมาณ ๒-๓ ไร่ จะต้องทำขอบแปลงสูงพอประมาณ ป้องกันน้ำไหล และจะปลูกพืชตระกูลถั่ว (ถั่วเขียว) ประมาณ ๒๐ วันแล้วไถกลบให้เป็นปุ๋ยพืชสด จากนั้นจะใช้ปุ๋ยมูลไก่หว่านให้ทั่ว แล้วไถคลุกเคล้าให้เข้ากัน ทั่วไร่ประมาณ ๑ - ๒ สัปดาห์ (เหตุผลที่ใช้ปุ๋ยมูลไก่เพราะเหมาะและเข้ากันกับดินทรายได้ดี) เมื่อครบกำหนดก็จะไถพรวน ประมาณ ๓ - ๕ รอบ จนหน้าดินเป็นเนื้อละเอียดร่วนซุย จากนั้นใช้ปุ๋ยเคมี สูตร ๑๕-๑๕-๑๕ หว่านรองพื้นก่อนปลูก และใช้ปูนขาวหว่านปรับความเป็นกรดในดิน ให้มีค่าเป็นกลาง



การเก็บหอมพันธุ์ในถุงกระดาษ

๒. การเตรียมและคัดเลือกพันธุ์หอม

หอมพันธุ์มีผลผลิตอยู่ ๒ ช่วง ช่วงแรก เรียกว่า หอมเก่า คือเดือนมกราคม - กุมภาพันธ์ เป็นลักษณะหอมหัวใหญ่ จะนำไปปลูกช่วงเดือน กันยายน-พฤศจิกายน ช่วงที่ ๒ หรือหอมน้ำสองเป็นลักษณะหอมหัวเล็กจะนำไปปลูกช่วงธันวาคม - กุมภาพันธ์ วิธีเก็บหอมพันธุ์ต้องเก็บหอมที่ได้อายุคือแก่เต็มที่หัวแน่น

สีเข้ม มีความมันวาว คอเล็ก แขนงฝังให้แห้งประมาณ ๑ เดือนจากนั้นคัดแยกขนาดของหอม แล้วเก็บไว้ใน ถังกระดาษคลุกเคล้าปูนขาวและแป้งฝุ่นเพื่อป้องกันความชื้น ประมาณ ๕-๗ เดือน

๓. การปลูก

๑. หอมพันธุ์ที่ใช้ปลูกจะมีหลายขนาด ระยะห่างในการปลูกก็ต่างกัน คือ ขนาดเล็กปลูกระยะห่าง ๑๔ เซนติเมตร หัวขนาดกลางระยะห่าง ๑๕ เซนติเมตร หัวขนาดใหญ่ระยะห่าง ๑๖ เซนติเมตร

๒. พ่นยากุมหญ้า แล้วคลุมฟาง รดน้ำทุกวัน เวลาเช้า

๓. เมื่ออายุหอมได้ ๑๔-๒๐ วันให้ยาบำรุงและปุ๋ยเคมีสูตร ๑๒ -๑๒- ๑๗

๔. เมื่ออายุหอมได้ ๒๕-๓๐ วันให้ปุ๋ยเคมีสูตร ๑๒ -๑๒ - ๑๗

๕. เมื่ออายุหอมได้ ๔๐-๔๕ วันให้ปุ๋ยบำรุงหัว และงดการฉีดพ่นสารเคมีก่อนเก็บเกี่ยว ๑๕- ๒๐ วัน

๖. เมื่ออายุหอมได้ ๕๕-๖๐ วัน ก็เก็บเกี่ยวได้ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศถ้าอากาศหนาวซึ่งอายุเก็บเกี่ยว อาจเกินกว่า ๖๐ วัน

โรคและแมลงศัตรูหอมแดงและวิธีการป้องกัน

๑. โรคใบจุดสีม่วง เป็นโรคที่ทำให้หอมแดงมีผลจำนวนมากตามใบแห้ง การป้องกันกำจัด โดยใช้ ยากำจัดเชื้อรา ฉีดพ่นทุก ๕-๗ วัน / ครั้ง

๒. โรคหัวและรากเน่า จะมีใบแก่เหลืองและเหี่ยวแห้ง มีเส้นใยสีขาวขึ้น พวยอยู่บนแผล รากเน่าเป็นสีน้ำตาล หัวเน่าเปื่อยยุ่ยมีกลิ่นเหม็น การป้องกันกำจัด โดยขุดหัวหอมแดงและดินที่เกิดโรคไปทิ้งหรือเผาทำลายเพื่อป้องกันมิให้แพร่ ระบาด และการป้องกันที่ได้ผลดีคือควรเลือกพื้นที่ปลูกที่ระบายน้ำได้ดีป้องกัน ความชื้นซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เกิดโรครากเน่า

๓. โรคเพลี้ยไฟ ก็ะป้องกันโดยไม่ปลูกหอมในช่วงท้ายปี เพราะโรคนี้ มักจะระบาดในช่วงอากาศแห้งแล้ง (เนื่องจากผู้ปลูกมีประสบการณ์มานานก็จะ หลีกเลี่ยงการปลูกในช่วงที่จะทำให้เกิดโรค และจะเขียนปฏิทินและข้อมูลการ ปลูก การขายไว้ในแต่ละปีเพื่อเป็นกรณีศึกษา)

การดูแลตัวเอง

๑. ดื่มนมทุกวัน ไม่กินเหล้า และไม่สูบบุหรี่

๒. ใช้ความระมัดระวังในการใช้สารเคมี

ประสบการณ์และความภาคภูมิใจ

๑. ได้ไปดูงานที่อำเภอกันทรลักษณ์ จังหวัดศรีสะเกษ เรื่องการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ การใช้ EM

๒. เป็นผู้นำจัดฝึกซ้อมขบวนรำเซ็งของชุมชนหมู่ที่ ๙ ได้รางวัลชนะเลิศ ๓ ปีซ้อนในงานประเพณี บุญบั้งไฟของตำบลยางชุมน้อย

๓. นำหอมแดงเข้าประกวด ได้รางวัลชนะเลิศในงานบุญประเพณีของโรงเรียนอนุบาลยางชุมน้อย (หน่วยฯ)



โรครากเน่าและเพลี้ยไฟ

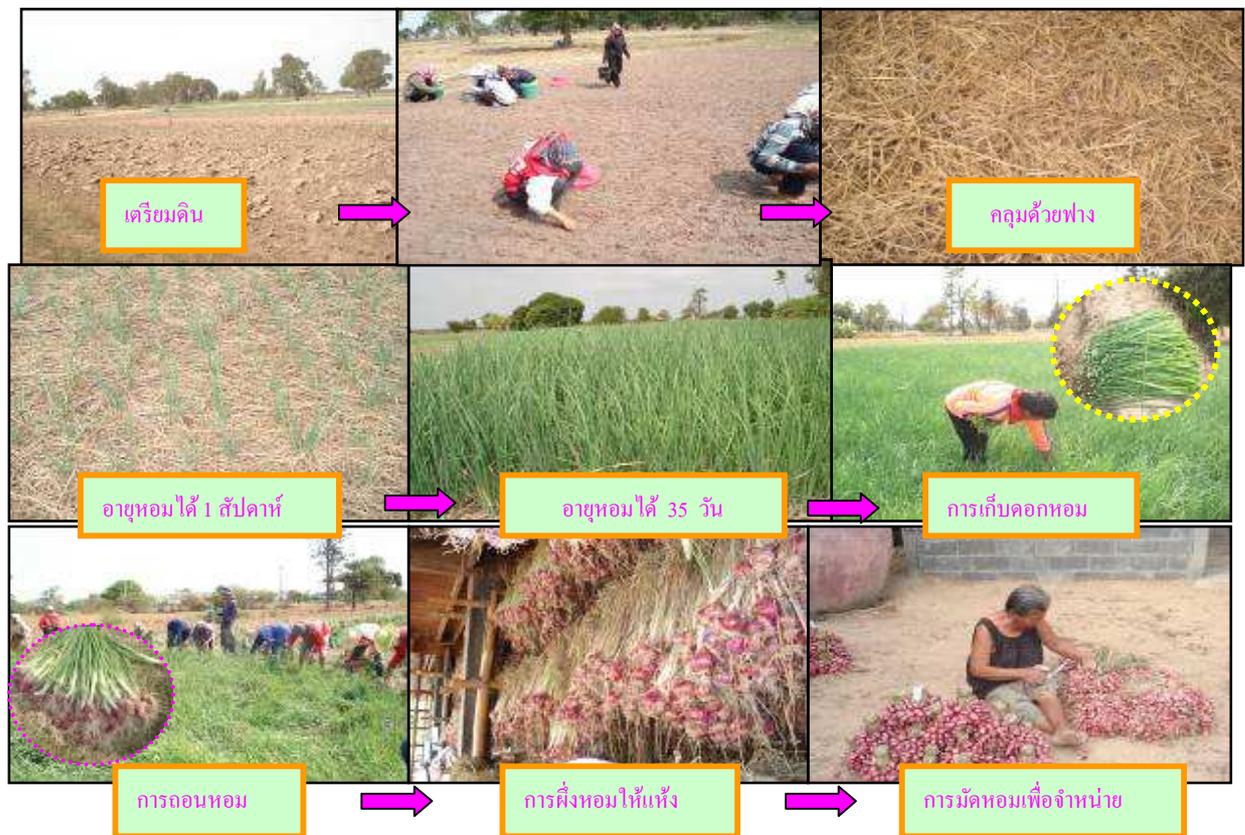
เคล็ดลับพิเศษในการปลูกหอมแดง

คือ ในการลงปลูกหอมแดงในแต่ละครั้งจะต้องหาฤกษ์งามยามดี ทำพิธีแรกหรือแหกหอม (จะให้คนในครอบครัวที่ดวงดีหรือมีวาสนาดีเป็นคนปลูกก่อน) และพิธีเลี้ยงเจ้าที่เพื่อขอขมาและขอพร

คติประจำใจในการทำงาน

ทำอะไรต้องมีความตั้งใจ มีความอดทน ไม่ย่อท้อต่อความยากลำบาก และที่สำคัญต้องไม่ยุ่งเกี่ยวกับอบายมุข

ขั้นตอนและวิธีการปลูก



การจักสานด้วยไม้ไผ่



ชื่อ นายบุญมี นามวงษ์ (พ่อใหญ่บุญมี) อายุ ๗๒ ปี
เกิดวันที่ ๓ มกราคม ๒๕๔๑
บ้านเลขที่ ๓๙ หมู่ ๑ ต.ยางชุมใหญ่ อ.ยางชุมน้อย
จ.ศรีสะเกษ ๓๓๑๕๐
คู่สมรส นางคำแหวน นามวงษ์
มีบุตร ๖ คน ชาย ๕ คน หญิง ๑ คน
ประวัติการศึกษา จบ ป.๔ จากโรงเรียนวัดบ้านยางชุม
ใหญ่ ต.ยางชุมใหญ่ อ.ยางชุมน้อย จ.ศรีสะเกษ

ความถนัดในเรื่องจักสาน

พ่อใหญ่บุญมี เริ่มสนใจงานจักสานเมื่ออายุได้ ๑๓ ปี เรียนรู้ด้วยตัวเองจากการดูผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้าน
ทำแล้วมาฝึกทำด้วยตัวเอง เช่น สานไผ่หูก้า ข้อง ตะกร้า กระด้ง ไซ ส่วนใหญ่จะเน้นการทำใช้ในครัวเรือน และ
พร้อมที่จะเป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับลูกหลาน

วัสดุในการจักสาน

๑. ไม้ไผ่
๒. หวาย
๓. เชือกไนลอน
๔. ครั่ง

ไม้ไผ่ที่ใช้ต้องมีอายุประมาณ ๑ ปี ขึ้นไป แล้วเหลาให้เป็นเส้นเล็ก ๆ แล้วนำมาสานเป็น หวด กระด้ง
ไซ ตะกร้า ข้อง



ความสามารถด้านอื่น ๆ

เป็นหมอแคน รับเป่าแคนในงานรำผีฟ้า หมอทำนาย
(หมอส่ง)

ประสบการณ์

เข้าชมรมจักสานในหมู่บ้านเมื่อปี๒๕๕๐

ผลิตภัณฑ์

- | | |
|-------------|------------------------|
| ๑. โฟหญ้า | ๑๕ บาท/ไฟ |
| ๒. หวด | ๓๐ บาท/อัน |
| ๓. กระจดั่ง | แล้วแต่ขนาด |
| ๔. ไชเล็ก | ๑๕๐ บาท/หลัง |
| ๕. ไชใหญ่ | ๑,๐๐๐ - ๑,๓๐๐ บาท/หลัง |
| ๖. ตะกร้า | คู่ละ ๑๐๐ บาท |
| ๗. ตะข้อง | ๑๐๐ บาท/คู่ |



คติธรรม

ถ้าอยากเก่งต้องทำเอง

หลักการทำงานและดำเนินชีวิต

มีใจรักงานที่ทำ ทำงานอย่างขยันขันแข็ง ดำเนินชีวิตอย่างเรียบง่าย พอใจในสิ่งที่ตนมีอยู่ มีความสุขในการทำงาน ว่าง ๆ หมั่นเข้าวัดทำบุญกับครอบครัว เท่านั้นครอบครัวก็มีความสุขแล้ว



หมอสุมไพรพื้นบ้าน (ยาสมุนไพรไทยแทนการอยู่ไฟ)

ประวัติ ชื่อ นางอุดม คำมณี เกิดเมื่อวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๔๙๗ ปัจจุบันอายุ ๕๖ ปี สามีชื่อ นายสมบุรณ์ คำมณี มีบุตร ๒ คน ชาย ๑ คน หญิง ๑ คน

อยู่บ้านเลขที่ ๓๔/๑ หมู่ ๒ บ้านลิ้นฟ้า ตำบลลิ้นฟ้า อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดศรีสะเกษ

การศึกษา นางอุดม คำมณี เรียนจบชั้น ประถมศึกษาปีที่ ๔ ที่โรงเรียนวัดบ้านลิ้นฟ้า ซึ่งในสมัยนั้นจะไม่มีโรงเรียนประถมศึกษา เหมือนกับทุกวันนี้ หากใครจะเรียนต้องไปเรียนที่วัดเท่านั้น

ความเป็นมา

นางอุดม ได้รับการสืบทอดด้านหมอยานี้มาจากบิดา (นาย พรหม ชินวงศ์) ซึ่งบิดาเป็นทั้งหมอยา และหมอธรรม (คือหมอดูในสมัยปัจจุบัน ทุกวันนี้ก็ยังมีหมอธรรมหลายคนที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ) นางอุดมเล่าว่าเริ่มสนใจตั้งแต่อายุ ๑๒ ปี โดยมีแรงบันดาลใจจากพ่อ เริ่มแรกนางอุดม จะติดตามพ่อไปรักษาชาวบ้าน ตามบ้านตามแต่ที่จะมีคนมาติดต่อให้ไปรักษา “ป่าจะใช้วิธีการสังเกต และการจำวิธีการรักษา การฝนยาและการจำตัวยาที่ใช้ในการฝนแต่ละครั้ง จนป่าสามารถจำได้ทุกขั้นตอน พ่อของป่าก็เลยให้ป่า ทดลองทำโดยที่พ่อป่าเป็นผู้คอยบอกว่าต้องฝนยาตัวไหนกี่ครั้ง และใช้น้ำหนักมือในการฝนอย่างไร ป่าจะทำ อย่างนี้เป็นประจำทุกครั้ง จนป่าสามารถที่จะทำการรักษาเองได้ และชาวบ้านเริ่มเชื่อมั่นในตัวของตัวเอง ป่าก็ ปล่อยให้ป่าไปทำการรักษาชาวบ้านเพียงคนเดียว”

ตัวยาที่ใช้ในการรักษา มี ๑๓ ชนิด ดังนี้ คือ

๑. รากแก่นขาม
๒. รากเล็บเหยี่ยว (เล็บแมว)
๓. รากคัตเค้า
๔. รากจวงหอม , เทพทาโร, จวง, จะคั้ตัน, จะคั้หอม (เวลาโดนน้ำจะหอมมากในสมัยก่อนจะใช้ผสมในน้ำหอม)
๕. รากเข็มขาว (ดอกเข็มขาว)
๖. รากยาน้ำนม
๗. รากหมากผ่าสาม , คอแลน, กวย, ขุนเหยิง
๘. รากกกซีดิน, หญ้าดอกคำ, ตาลเดี่ยว
๙. ราก เลือด
๑๐. รากส่องฟ้า, ส่องฟ้าดง, เหม็น, สมุ่ยหอ
๑๑. รากมะไฟ(ผู้)
๑๒. รากส้มลม
๑๓. ยาเลือด (ต้องผ่านพิธีกรรมการปลุกเสกในสถานที่

ที่มีน้ำซับ จากนั้นนำมาไว้ที่วัด ให้ได้ ๗ วัด สรรพคุณทางยา ใช้รักษาอาการฟกช้ำ ตกเลือด)



รากยาสมุนไพรชนิดต่างๆ



ยาเลือด

วิธีการเก็บยา ในการไปขุดยาสมุนไพรนั้น ป้าอุดมบอกว่า ต้องไปเก็บเฉพาะวันอังคารเท่านั้น จะเก็บวันอื่นไม่ได้ ส่วนวิธีการเก็บยา ต้องไม่ให้เงาของตัวเองโดนต้นยาที่จะขุด พร้อมทั้งต้องบริกรรมคาถาในขณะที่กำลังขุดยาหรือเก็บยา

วิธีการรักษา ผู้ที่จะรักษาต้องเตรียมขันธ ๕ (ดอกไม้ ๕ คู่ ธูป ๕ คู่ เทียน ๕ คู่) และเงิน ๓๐๐ บาท ป้าอุดมกล่าวว่า เมื่อก่อนจะมีค่ายกครู ๑๐๐ บาท แต่ปัจจุบันยาหายากมากขึ้น ค่ายาบางตัวก็ต้องซื้อ บางที่ป้าอุดมต้องไปหาขายที่ภาคใต้ของไทยเพราะบ้านเราไม่มีสมุนไพรบางชนิด

สถิติวิธีการฝนยา

สำหรับคนที่มีลูกคนแรก จะใช้เวลา ๙ วัน

ส่วนคนที่เคยมีลูกมาแล้ว จะใช้เวลา ๗ วัน

ในการรับประทาน(ดื่มยา)

การฝนยา การฝนยาแต่ละอย่างจะไม่เท่ากัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับคนไข้และจะสังเกตจากสีของน้ำในกระตัก จะกลายเป็นสีขาว

สิ่งที่ต้องเตรียมไว้ น้ำ ๑ กระตัก

ประมาณ ๗ - ๘ ลิตร (จะต้องเป็นน้ำจากบ่อน้ำ บ้านเราจะใช้น้ำฝนไม่ได้)

ยาล้าง สำหรับยาล้างนี้ จะใช้ดื่มเวลาที่อยู่ไฟครบ ๙ วัน พอวันสุดท้ายจะต้องดื่มยาล้าง ซึ่งมี ๒ ชนิด คือ ๑. รากมะไฟ (ผู้) ๒. รากส้มลม ใช้อย่างละ ๑ มัด นำมาต้ม แล้วนำมาดื่ม จนกระทั่งยาหมด

ข้อเคลำ หรือข้อห้าม ข้อห้ามนี้ สำหรับหมอยาจะต้องไม่รับประทานเนื้อวัว ส่วนผู้ที่เข้ารับการรักษา ห้ามใช้น้ำปลาปรุงอาหารให้ใช้เกลือแทน เนื้อหมูและไก่ ก็ต้องนำมาประกอบอาหารรับประทานเอง เท่านั้น ตลอดระยะเวลาการรักษาหรือ การอยู่กรรม



ประเพณี ปังออกเปรียะแค

คำว่า “ ปังออกเปรียะแค ” นี้ เป็นคำภาษาเขมร จึงอาจจะเขียนไม่ตรงกับสำเนียงภาษาเขมรนัก หากจะผิดเพี้ยนบ้าง เพราะการเขียนภาษาพูดให้เป็นภาษาเขียน หรือให้ตรงกับการออกเสียง นั้นเป็นการยาก

คำว่า **ปังออก หรือปังอ็อก** ตรงกับภาษาไทยว่า **ป้อน** เป็นคำกริยา ได้แก่ การใส่ของเข้าไปในปาก เช่น การป้อนข้าวลูก หมายถึงให้อาหารลูกที่ยังช่วยตัวเองไม่ได้ หรือที่เราพูดว่า “ข้าวป้อน” นั้นเอง

คำว่า **เปรียะแค** เป็นคำนาม แปลว่า **พระจันทร์** (เปรียะ คือ พระ แค คือพระจันทร์) ที่เรานำออกเสียงว่า พระ เขมรออกเสียงว่าเปรียะ เช่น พระพุทธ เขมรพูดว่า เปรียะพุทท์ หรือพระพุทธรองค์ เขมรว่า เปรียะพุทธรองค์ พระอรหันต์ เขมรว่า เปรียะอรหันต์ เป็นต้น

เมื่อเอาคำดังกล่าวมาผสมกันว่า **ปังออกเปรียะแค** หรือ **ปังอ็อกเปรียะแค** จึงแปลว่า **ป้อนข้าวพระจันทร์** หรือป้อนข้าวดวงจันทร์ เป็นประเพณีดีกต่าบรรพอย่างหนึ่งที่กล่าวมาแล้ว ทำไมจึงมีประเพณีป้อนข้าวพระจันทร์ หรือป้อนข้าวดวงจันทร์

ประเพณีปังออกเปรียะแคนี้ กำหนดทำกันในวันเพ็ญเดือน ๑๒ ของทุกปี (ขึ้น ๑๕ ค่ำเดือน ๑๒) ซึ่งตรงกับประเพณีลอยกระทง ประเพณีปังออกเปรียะแคนี้มีทำกันในกลุ่มชนชาวจังหวัดศรีสะเกษที่พูดภาษาเขมร ในบางหมู่บ้าน ตำบล ของอำเภอขุขันธ์ และอำเภอขุนหาญ ได้ทราบว่าที่ประเทศกัมพูชา (เขมรต่ำ) ก็ยังทำกันอยู่ทั่วไป

ประเพณีปังออกเปรียะแคที่ชาวบ้านพราน ตำบลพราน อำเภอขุนหาญ จังหวัดศรีสะเกษ ทำกันมาและยังคงอยู่ ก็จะคล้ายคลึงกันกับที่อื่นๆ และจากการสืบค้นสอบถามมามาก มั่นใจว่าชาวบ้านพราน ทำถูกต้องตามแบบโบราณมากที่สุด และรักษาประเพณีนี้ได้ดีที่สุด

อุปกรณ์ที่จะต้องเตรียมใช้ในการประกอบพิธี คือ

๑. ชายหนุ่ม	๔	คน
๒. สาววัยรุ่น	๔	คน
๓. ครกซ้อมข้าวหรือครกตำข้าว	๒	ลูก
๔. สากไม้ซ้อมข้าว	๑	อัน (ยาวประมาณวาเศษๆ)
๕. เทียนขี้ผึ้งแท้	๘	เล่ม (ขนาดเท่ากัน)
๖. ข้าวเม่า	๒	จาน
๗. มะพร้าวอ่อน	๒	ลูก
๘. กล้วยสุก	๘	ลูก
๙. ใบตองกล้วย	๒	ก้าน
๑๐. ซ้อน	๒	คัน

ก่อนถึงวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๒ วัด หรือทางบ้านใช้เครื่องขยายเสียงประกาศให้ทราบล่วงหน้าสัก ๒ - ๓ วัน เพื่อเป็นการเตือนย้าชาวบ้าน ความจริงชาวบ้านจะเข้าใจและจดจำได้อยู่แล้ว แต่การประกาศจะทำให้ชาวบ้านตื่นตัวมากขึ้น

เมื่อถึงวันขึ้น ๑๕ ค่ำเดือน ๑๒ ทางวัดจะต้องเตรียมสถานที่ เช่น ปิดกวาดสนามบริเวณวัด ทั่วไป ทำความสะอาดประดับประดาศาลาการเปรียญ ปูเสื่อสาด อาสนะ ตั้งโต๊ะหมู่บูชาให้เรียบร้อย ติดตั้ง เครื่องขยายเสียงและอื่น ๆ ไว้ให้พร้อม

สำหรับชาวบ้าน วันนี้เวลาบ่าย ๆ จะออกไปเกี่ยวข้าวที่ออกรวง (พอทำเป็นข้าวเม่า) ที่นาของตน ใครที่ข้าวยังไม่ออกรวงพอทำเป็นข้าวเม่าได้ จะขอหรือยืมจากนาพี่น้องหรือคนอื่น หรือจะซื้อจาก คนอื่น เพราะต้องได้ข้าวเม่าไปวัด

ประมาณ ๒๐.๐๐ น. วัดเปิดเครื่องขยายเสียงประกาศ และประชาสัมพันธ์บ้าง เปิดเพลงบ้าง หมอลำบ้าง พวกเด็กและหนุ่มสาวจะพากันออกไปวัด เล่นสบ้ากันบ้าง เล่นวิ่งราวกันบ้าง หรือเล่นซึกเย่อ ก็มี หลังจากรับประทานอาหารเย็นเสร็จ ชาวบ้านจะคั่วข้าวเม่า คั่วเสร็จแล้วก็จะซ่อมหรือ ตำข้าวเม่าใส่จานหรือกะละมังเอาไว้ นอกจากมีข้าวเม่าแล้ว บางคนมีกล้วยหวี บางคนมีน้ำตาล

กรรมการหรือทายกวัด ต้องเตรียมอุปกรณ์ที่จะประกอบพิธีไว้ให้พร้อม ตั้งบาตร ๘ ลูกไว้ในที่ใส่บาตรและควรวางจานหรือกะละมังใหญ่ ๆ ไว้ที่ตั้งบาตรนี้ด้วย เวลาชาวบ้านใส่บาตรข้าวเม่า เต็มบาตรจะได้ถ่ายออกสะดวก

ประมาณ ๔ ทุ่ม หรือ ๒๔.๐๐ น. ชาวบ้านพร้อมกันที่ศาลาการเปรียญ นิมนต์พระสงฆ์ สามเณรลงไปรวมกันที่ศาลาการเปรียญเมื่อพร้อมแล้วให้หัวหน้านำจุดธูปเทียนบูชาพระรัตนตรัย ไหว้พระ รับศีล อาราธนาพระปริตรพระสงฆ์เจริญพระพุทธมนต์ (ควรวาด จันทปริตตปาฐะด้วย) ถวายพรพระ (สวดตักบาตร) เมื่อพระสงฆ์สามเณรสวดถึงบทถวายพรพระ ให้ชาวบ้านลุกขึ้นเอาข้าวเม่าไปใส่บาตร

ใกล้ถึงเวลา ๒๔.๐๐ น. ให้กรรมการหรือทายก เอาครก สาก และอื่น ๆ ที่เตรียมไว้ไปตั้ง สนามกลางแจ้ง ซึ่งมีบริเวณพอที่คนจะดูได้มาก ๆ (พิธีต้องทำกลางแจ้ง) ตั้งครกลูกหนึ่งทางทิศเหนือ อีกลูกหนึ่ง ทางทิศใต้ระยะห่างกันประมาณ ๑ เมตร เศษๆ เอาสากซ่อมข้าววางพาดที่ปากครก เอาเทียนขี้ผึ้งแท้ (ขนาด ใหญ่ – ยาวเท่ากัน) ๘ เล่ม ติดกับสากซ่อมข้าว ตั้งชันขึ้น เอาใบตองกล้วย ๒ ก้าน วางกับพื้นใต้สากระหว่าง ครกทั้งสอง (เพื่อรองรับน้ำตาลเทียนซึ่งจะหยดลง) จัดหนุ่มสาว ๘ คน ออกเป็น ๒ คู่ เพื่อให้จับสากทางด้านทิศ เหนือ และอีก ๒ คู่ ให้จับสากด้านทิศใต้ ให้ชายหญิงแต่ละคู่เอาช้อนตักข้าวเม่าในจานป้อนกันและกัน (ชาย ป้อนหญิง หญิงป้อนชาย) ป้อนข้าวเม่าเสร็จแล้วป้อนกล้วยสุก แล้วตีม่น้ำมะพร้าวตาม

ให้ดูพระจันทร์บนท้องฟ้าว่าใกล้จะตรงศีรษะแล้วหรือยัง ถ้าใกล้ตรงศีรษะแล้ว พิธีกรหรือ อาจารย์ทายกประจำวัด สวดชุมนุมเทวดา (สัคเค กาเม จะ รูปเฯ) เพื่อให้เกิดความศักดิ์สิทธิ์ยิ่งขึ้น

เมื่อมองท้องฟ้าเห็นพระจันทร์อยู่ตรงศีรษะ ให้จุดเทียนชนวน ๘ เล่ม ยื่นให้หนุ่มสาวทั้ง ๘ คน ให้หนุ่มสาวเอาเทียนชนวน จุดเทียนขี้ผึ้งที่ติดสากไว้แล้วนั้นพร้อมๆ กัน เมื่อเห็นว่าเทียนทุกเล่มติดไฟแล้ว ให้หนุ่มสาวจับสากหมุนเวียนขวา ขึ้น – ลง ซ้ำ ๆ เทียนแต่ละเล่มจะลุกไหม้ ขณะที่หมุนสากลงเทียนก็หยด (น้ำตาลเทียน) ลงในใบตองกล้วย ให้หมุนไปเรื่อย ๆ จนกว่าเทียนจะลุกไหม้หมด

เทียนที่ติดสากซ้อมข้าว ๘ เล่มนั้น เป็นเครื่องหมายของเดือนที่ฝนตก ๘ เดือน เริ่มนับตั้งแต่เดือน ๕ (ปีใหม่โบราณ) ถึงเดือน ๑๒ โดยนับจากทิศใต้เป็นเล่มที่ ๑ (เดือน ๕) ๖,๗,๘,๙,๑๐,๑๑ และ ๑๒ ตามลำดับ ที่ต้องนับจากทิศใต้ เพราะฤดูฝน ลมมรสุมจะพัดจากใต้ไปเหนือ

ขณะที่เริ่มหมุนสากขึ้นลงอยู่นี้ พระภิกษุสามเณร ต้องสวดชัยมงคลคาถา (ขยันโต) สวดไปจนกว่าเทียนจะลุกไหม้หมด หรือหยุดหมุนสาก ต่อด้วย ภาวะตุ สัพพะมังคะลังฯ

ข้อสังเกตในการเสี่ยงทายฟ้าฝน ให้สังเกตว่า เทียนเล่มไหนไฟลุกไหม้แรงหรือค่อย (มากหรือน้อย) เล่มไหนลมพัดแรงหรือค่อย หรือเล่มไหนไม่มีลมพัดเลย ซึ่งแต่ละเล่มจะแตกต่างกัน ถ้าเล่มที่ ๑ (เดือน ๕) เทียนติดไฟลุกไหม้แรง แสดงว่าเดือน ๕ ต้องมีฝนตกหนัก ถ้าเล่มที่ ๒ เทียนไหม้แรงและมีลมพัดแรง แสดงว่าเดือน ๖ จะมีทั้งฝนทั้งลม ถ้าสังเกตเห็นเทียนเล่มไหนไฟลุกไหม้ไม่แรง แสดงว่าเดือนนั้นจะแล้งหรือฝนตกน้อยที่ทำมาการเสี่ยงทายไม่ค่อยผิตพลาดนัก เป็นประเพณีที่เสี่ยงทายฟ้า ฝนแต่ละปี

น้ำตาเทียนที่หยดลงบนใบตองกล้วย ถือว่าเป็นของดี บางคนเอาไปทำพิธีขี้ผึ้งเสน่ห์(นวดเสน่ห์) ผสมน้ำมันจันทร์ทาที่ปาก ทาหน้า เป็นเสน่ห์ให้คนรักดีนัก เมื่อพิธีเสี่ยงทายฟ้าฝนจบลงแล้ว พระภิกษุสามเณรก็จะให้พร ยะถา สัพพีฯ แล้วเดินทางกลับ

ถ้าพิจารณาถึงเหตุผลของพิธีปิ้งออกเปรี้ยะแค่นี้ให้ลึกซึ้ง ต้องยอมรับว่านักปราชญ์บรรพบุรุษของท้องถิ่น มีความเฉลียวฉลาดมาก ๆ ที่คิดค้นและจัดประเพณีนี้ขึ้นถือว่าเป็นภูมิปัญญา ท้องถิ่นที่ควรได้รับการยกย่องสรรเสริญ และสืบทอดต่อไป กล่าวคือ

๑. เป็นไปตามคติธรรมพระพุทธศาสนาเกี่ยวกับการให้ทาน (บุญให้ทาน) หมายความว่า ชาวบ้านส่วนมาก มีอาชีพทำไร่ทำนาหรือเกษตรกร เช่นเดียวกับศากยตระกูลของพระพุทธเจ้า เมื่อได้ผลิตผลจากการทำไร่ทำนา ก็จะนำไปถวายพระภิกษุ สามเณร (ให้ทาน) เพื่อต้องการบุญกุศล เช่น ผลไม้ที่ออกใหม่ ก่อนที่ตนเองหรือครอบครัวจะรับประทาน จะต้องเอาไปทำบุญก่อน จึงจะเป็นสิริมงคล

ในการทำนาก็เหมือนกัน คนโบราณทำบุญให้ทานเกี่ยวกับข้าวหลายครั้ง เริ่มตั้งแต่พอข้าวออกรวงเป็นน้ำนมเป็ด เขาก็จะไปเอารวงข้าวมาทำเป็นข้าวมธุปายาสทำบุญครั้งหนึ่ง พอข้าวแก่พอจะเป็นข้าวเม่า ก็จะทำข้าวเม่าไปถวายพระภิกษุสามเณร ครั้งหนึ่ง จะลงมือเกี่ยวข้าวก็ทำบุญครั้งหนึ่ง ขนข้าวเข้าลานก็ทำบุญครั้งหนึ่ง เวลานวดข้าวก็ทำบุญครั้งหนึ่ง จนกระทั่งขนข้าวขึ้นฉางก็ทำอีกครั้งหนึ่ง

๒. ภูมิประเทศเป็นที่ราบสูง ไม่มีแม่น้ำลำคลอง จะจัดประเพณีลอยกระทงอย่างภาคเหนือภาคกลาง ก็ไม่ได้ แต่ปัจจุบันมีการจัดงานลอยกระทงอยู่ทั่วไป โดยการลอยในสระเล็กๆ หมุนเวียนอยู่ในสระซึ่งจริงๆแล้วต้องลอยในแม่น้ำสายใหญ่ เพื่อให้กระทงล่องลอยไปนมัสการพระพุทธบาทที่นมมะทานที ก็เลยมีแต่ทำให้เกิดมลภาวะและทำให้สระตื้นเขินขึ้นทุกปี

๓. ชาวบ้านพรานและหลายหมู่บ้าน ยังจัดประเพณีปิ้งออกเปรี้ยะแค เป็นการรักษาไว้ซึ่งประเพณีมรดกอันล้ำค่าของบรรพบุรุษแล้ว ยังเป็นการทำบุญตามคติธรรมทางพระพุทธศาสนาพระภิกษุสามเณรที่วัดก็ได้ฉันข้าวเม่าและยังเป็นการเตือนสติเกษตรกรไม่ให้ประมาทในการประกอบอาชีพด้วยประการหนึ่ง

ภาพกิจกรรมประเพณีปิ้งออกเปรียะแค



ฟ้อนกลองตุ้ม

การฟ้อนกลองตุ้ม เป็นการฟ้อนรำเพื่อประกอบการประเพณีบุญบั้งไฟของชาวบ้านหนองแก้ว ตำบลหนองแก้ว อำเภอกันทรารมย์ จังหวัดศรีสะเกษ สันนิษฐานว่า เป็นการฟ้อนเพื่อ บูชาเทพเจ้า คือ พญาแลน ซึ่งถือว่าเป็นเทพเจ้าผู้ควบคุมการทำให้ฝนตก โดยมีการจัดงานบุญบั้งไฟและพิธีรำบูชา พญาแลน ให้ฟังพอใจ จึงจะดลบันดาลให้ฝนตกถูกต้องตามฤดูกาล

การฟ้อน กลองตุ้ม เป็นที่นิยมมากใน บ้านหนองแก้ว มีเครื่องดนตรี ที่ใช้ประกอบ คือ กลองตุ้ม และพวงฮาด

ท่าฟ้อนรำของกลองตุ้ม เป็นท่ารำอิสระ เรียบง่าย เป็นการเคลื่อนไหวของแขน ซึ่งสัมพันธ์ กับการย่างก้าวให้เข้ากับจังหวะโดยไม่มีการซับซ้อน

การฟ้อนกลองตุ้ม ถือเป็นวัฒนธรรมการละเล่นของท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของตำบลหนองแก้ว อำเภอกันทรารมย์ จังหวัดศรีสะเกษ ซึ่งมีการสืบสานมาจากอดีตจนถึงปัจจุบัน



เครื่องแต่งกาย

การแต่งกายนิยมใช้ผ้าทอพื้นเมือง ที่มีลวดลาย และสีสันสวยงามโดดเด่น เป็นเฉพาะเครื่องแต่งกาย ประกอบด้วยผ้าแต่ง ๓ ประเภท คือ



- ☞ ผ้านุ่ง นิยมใช้ผ้าโสร่ง
- ☞ เสื้อ ใช้เสื่อคอกลม แขนสั้น สีขาว
- ☞ ผ้าแต่ง ประกอบด้วยผ้า ๔ ผืน นิยมใช้แพรขิด (ผ้าไหม) ที่ชาวบ้านในสมัยก่อนจะใช้ไม้เก็บขิดให้เกิดลายสลัpsi โทนสีเดียวกับผ้าโสร่ง

ผืนที่ ๑ ใช้มัดพันรอบศรีษะ ขมวดปมปล่อยชายยาวลาดหูจรดหน้าผาก
ผืนที่ ๒ - ๓ ใช้แต่งลำตัว เรียกว่าแพรเบี่ยง หรือ สไบ
ผืนที่ ๔ ใช้คาดเอวทับแพรเบี่ยง



ท่าฟ้อนกลองตุ้ม

๑. ทำน้ำ เป็นการแสดงความเคารพต่อพญาแถน หรือการทักทายสวัสดิ์ดีท่านผู้ชม



๒. ท่าที่ ๑ “ทำอัญเชิญ” เป็นท่าที่อัญเชิญพญาแถนให้ได้รับความสำราญและหมายถึงการต้อนรับผู้มาเที่ยวงานบุญบั้งไฟ



๓. ท่าที่ ๒ “ทำคำมันส์สัญญา” เป็นท่าที่แสดงออกถึงการรวมจิตตั้งมั่น เพื่อเป็นสัญญาของหนุ่มนุชย์ที่จะดำรงพิธีบูชาพญาแถนรักษาสืบทอดประเพณีบุญบั้งไฟ และวัฒนธรรมอันดีงามของชุมชนให้คงอยู่ตลอดไป



๔. ท่าที่ ๓ “ท่าเกี่ยว” เป็นการแสดงออกถึงความเชื่อและศรัทธาต่อพญาแถน แสดงออกถึงความสามัคคี ความสนุกสนานรื่นเริงของคนในชุมชน



๕. ท่าที่ ๔ “ท่าจบหรือท่าลา” เป็นการแสดงคารวะต่อพญาแถนก่อนจบการแสดงและเป็นการอวยพรผู้ชมให้เดินทางกลับด้วยความปลอดภัย ประสบแต่ความสุขความสำเร็จความตั้งใจ



เครื่องดนตรี

กลองตุ้ม

เป็นกลองสองหน้าเหมือนกลองเพล นิยมทำมาจากไม้ประดู่ เจาะตรงกลาง หัวท้ายปิดด้วยหนังวัวซึ่งให้ตึง เวลาตีเสียงดัง “ ตุ้ม ตุ้ม ตุ้ม ”



พวงฮาด

มีลักษณะเหมือนฆ้อง แต่พวงฮาดจะไม่มีจุมตรงกลาง หล่อด้วยทองเหลืองผสมทองแดง

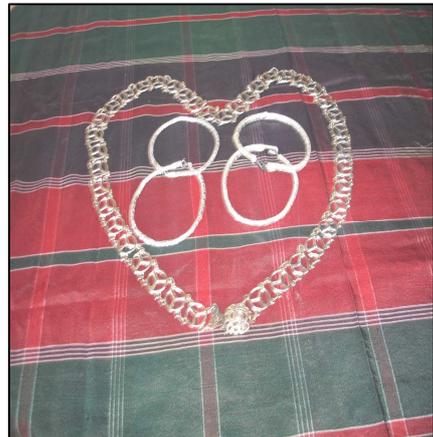


เครื่องประดับ

ตุ้มเป - ตุ้มกลม เป็นสายสะพาย ๒ เส้น ไขว้ทับกันตามแนวผ้าเป็ยง เดิมใช้เครื่องเงินแท้ แต่ปัจจุบันใช้ใบตาลอ่อนมาสานเลียนแบบ



กำไลแขน - กำไลขา ชาวบ้านเรียกว่า “คล้องแขน - คล้องขา” ทำมาจากเงินฮาง ซึ่งหาได้ยาก ปัจจุบันจึงใช้วัสดุอื่นมาทำแทน



หิ้งห้อย เป็นสายประดับเอว ทำด้วยทองเหลืองปัจจุบันไม่ค่อยมีใส่ จึงใช้วัสดุอื่นมาทำแทน

ขวยมือ ทำจากหวายหรือไม้ไผ่ พันด้วยฝ้าย หรือด้ายหลากสี ปลายก้านติดด้วยฝ้ายหรือสำลี



สะโน
เครื่องดนตรีประเภทเป่าของชนเผ่าเยอ อำเภอราษีไศล
โดย นายกิตติ วรรณวงษ์ ศิลปินดนตรีพื้นบ้าน(สะโน) พ.ศ. ๒๕๔๘



สะโน เป็นเครื่องดนตรีของชนเผ่าเยอมาแต่อดีต จัดว่าเป็นของศักดิ์สิทธิ์ ศักดิ์สิทธิ์พอๆ กับสังข์ เพราะสะโนใช้ลิ้นสังข์ เครื่องเป่าที่อยู่ในโลกนี้มีสามอย่างที่ดั่งคล้ายกันคือ สังข์แท้ คือหอยสังข์ พระนารายณ์ ใช้เป่าประกาศ

๑. สังข์เป็นเอกเป็นใหญ่ในโลก
๒. สังข์ใน หรือสะโนใช้ลิ้นสังข์
๓. แตรสังข์ ใช้เป่าในการสื่อสารในเรือสินค้า น้ำไหล
ลำน้ำคดโค้ง ใช้แตรสังข์เป่า เพื่อเรือจะไม่ชนกัน

วิธีใช้และวิธีทำสะโน

ครูเผ่าเยาเยอเล่าต่อ ๆ กันมาว่า สะโนนี้ศักดิ์สิทธิ์มาก และที่สำคัญมาก มีพิธีไม่เหมือน แตรสังข์ ครูเผ่าเล่าว่าสะโนสืบเชื้อสายมาจากสังข์ โดยใช้ไม้ไผ่ทำเป็นลิ้น ตัดเข้าไปแล้วใช้ปากดูด เสียงจะดังออกมา และตั้งขึ้นตามจังหวะที่พอร่า ภาษาเยอเรียกว่า ปลงซัง แปลว่า เป่าสังข์ ซัง แปลว่า สังข์ เรื่องเคารพนับถือตามสังข์หมด เกี่ยวกับเจ๊กนาค ถือผีแม่ธรณี เจ๊กนาคปากเจ้าเป็นใหญ่ โดยเชื่อว่า เป่าสะโนบูชาแล้วเจ๊กนาคจำไม่กินคน พร้อมกันผีป่าจ้าวเขา จะคุ้มครองรักษา สมัยโบราณ การไปมาหาสู่กันยากลำบากเพราะอยู่ไกล การเดินทางเท้าหรือช้าง ม้า จะต้องเอาสะโนติดตัวไปด้วย ไปไม่ถึงหมู่บ้าน นอนพักแรมกลางป่า กลางเขา จะต้องเอาสะโนออกมาเป่า เป็นการบอกกล่าวบูชาแทน ถ้าเป่าสะโนแล้ว สัตว์ป่านานาชนิดก็จะไม่ทำอันตรายผู้คนไปมาได้ตลอดปลอดภัย สะโนมีอยู่สองกลุ่มคือ เยอ และเขมร การใช้ไม่เหมือนกัน เขมรใช้ออกป่าคล้องช้าง ก่อนจะออกป่าคล้องช้าง เขาทำพิธีของเขาเช่นกัน เยอใช้เป่าในงานมงคล บวงสรวงพอร่า ให้เทพเจ้าเข้าทรง

ในสมัยโบราณ มีเรืออยู่ ๒ ประเภท คือ ๑ เรือใหญ่ไม่ยาว คือ เรือสินค้า ใช้แตรสังข์เป่า ๒ เรือใหญ่ยาว เป็นเรือรบ คือเรือยาวแข่งกันทุกวันนี้ โบราณใช้เป็นเรือรบ ก่อนเรือจะออกรบนี้ ต้องทำพิธีเป่าสะโนพอร่าบวงสรวงก่อนเพื่อจะได้ชัยชนะ มิฉะนั้นเรืออาจล่ม และพ่ายแพ้ศัตรูได้ ดังจะเห็นได้ในปัจจุบันก่อนเรือยาวจะแข่ง จะมีการเป่าสะโน ให้เทพลงเข้าทรงนางเทพ หรือที่เรียกนางเทียมพอร่าอย่างสนุกสนาน ขอพรให้เรือมีชัยชนะนั่นเอง สะโนเป็นของศักดิ์สิทธิ์ トラบใดที่ทำพิธีเป่าสะโน เชื่อว่าเทพจะลงทันที สังข์หรือสะโนเป็นที่รู้จักกันแพร่หลาย แต่ในปัจจุบันเกือบจะสูญหายไปเหมือนแตรสังข์แล้ว เพราะขาดการสืบทอด และการทำสะโนนั้นทำยากต้องมีครู ต้องอาศัยแสงดวงอาทิตย์/ส่องทุกชั้นตอนจึงจะสำเร็จ โดยเฉพาะคนที่มีการสวดรค์เท่านั้นจึงจะทำได้สำเร็จ

วิธีการทำสะโน

ให้หาเขาควายที่มีรูสมำเสมอ ตัดเอาเฉพาะส่วนปลายเขา เจาะรู้ให้ทะลุถึงกัน จากนั้นก็ใช้มีดคม ๆ ค่อยถากผิวเขาควายออกให้บางหนาเท่า ๆ กันโดยอาศัยแสงดวงอาทิตย์ส่องสังเกต แล้วเตรียม



ไม้โค้งเหมือนเขา ใช้ตอก แล้วจัดหาเครื่องสนะทั้งสี่ มีเกลือ ตะไคร้ ส้ม ยางถ่าน ดอกไม้รูปเทียน อย่างละสี่ พร้อมกับหมากพลูสี่คำ ยาใบตองกล้วยสี่มวน เอามาวางไว้ที่ก้อนเส้าสามก้อน (ต่อม่อทำครัว) พร้อมสะโน ก่อนต้ม แล้วก็จุดรูปเทียนกล่าวคำเป็นภาษาเยอ สื่อสารกับแม่ธรณี “บัดนี้เต๊อ แม่เจียรระณีเอ๊ย เจ้าก่อนนึ่งเป็น อับตะก้อยม้อซัง ต๊ะปุ่นโกรอยพระเยือกตะศิลา คำ เนินต๊ะปุ่นทเวเตยผู้ญ่ก่อตั้งโลกเจ้า เจ้าก่อนบั้นค้องโทน เจ้าजूเต๊อแล้วติพะงู เพรื่อม กือกบ่อนกือก มะลูป้อนคำ ออนเจ้าก่อนว้อซัง บั้นซัง ซังซุบจะอ้อบๆ อ้อนเจ้า

ก้อนก้วยวอมืออายุสิ่ง ๆ เคียมตะโก๊วะทุออนมี เคียมอีทุออนบั้นสาธาฯ แปลเป็นภาษาไทยว่า ”บัดนี้เต๊อ แม่ธรณีเอ๊ย ลูกหลานจะได้ต้มเขาควายทำสะโน ดำเนิน ตามรอยพญาทตะศิลา ดำเนินตามรอยเทวดาผู้ก่อตั้งโลกมา ลูกหลานได้ขอซัยชนะมา เอามาวางไว้อยู่หน้าเตาไฟ พร้อมบหรี ๔ มวน หมากพลู ๔ คำ ให้ลูกหลานได้ทำสะโน ให้ได้สะโนเสียงดังไพเราะ ให้ลูกหลานมีอายุยืนนาน ความเจ็บอย่าได้ ความชื้ออย่าได้มี” กล่าวภาษาเยอ แล้วก็เอาเขาควายใส่หม้อหรือป๊อบ ใส่ น้ำ สุมไฟต้ม พร้อมกับเครื่องชนะสามอย่างใส่ลงไปหม้อต้ม ส่วนยางถ่านไม่ต้องเอาไว้ติดลิ้นสะโนภายหลัง พอเขาต้มน้ำร้อนจะอ่อน แล้วเอาไม้โค้งที่เตรียมไว้นั้นตอกเข้าไป แล้วก็เอาเขาควายต้มในหม้ออย่างเดิม เมื่อสุกสะอาดดีแล้วจึงเอาออกมาทิ้งไว้ให้เย็นสนิท จึงเอาไม้ออก ล้างน้ำขัดเกลากำความสะอาดในรูให้เรียบร้อยดีแล้ว ผึ่งแดดให้แห้ง ขัดผิวด้วยกระดาษทรายละเอียด แล้วเจาะรูตรงกลางเอายางผสมถ่านติดลิ้นเข้าไปเป็นเสร็จ

วิธีทำลิ้นสะโน

ลิ้นสะโนทำด้วยไม้ไผ่ (ไผ่ใหญ่) เอาต้มเหมือนกัน เอาออกผึ่งแดดให้แห้ง จึงเอามีดปลายแหลม ค่อยแกะ (มีดตอก) และอาศัยแสงแดดส่อง หนา บาง ซึ่งผู้ทำ จะต้องอาศัยความชำนาญ การทำสะโน ผู้ที่จะทำเป็น เป่าเป็น ต้องเรียนต้องฝึกหัด อยู่เป็นประจำ

โอกาสหรืองานที่ใช้สะโน

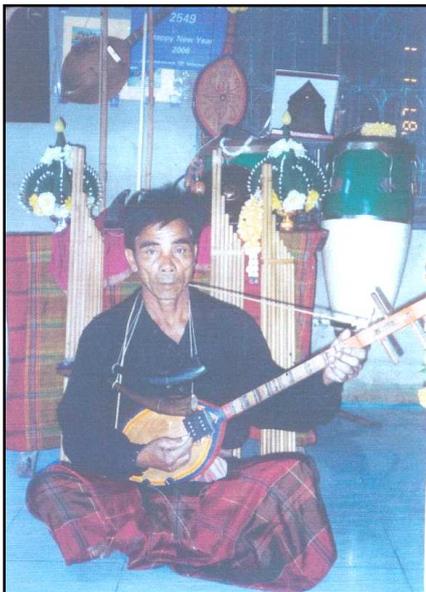
การเป่าสะโน เชื่อว่า เสียงของสะโนจะดังถึง เทพเทวดา ที่สิงสถิตอยู่ตามต้นไม้ ลำน้ำ ท่านได้ยินเสียงสะโน ท่านจะมาเข้าทรง ลงนางเทียม ฟ้อนรำทันที ทุกวันนี้ก็เช่นกัน ท่านจึงกำหนดให้เป่าตามฤดูกาล คือ เริ่มตั้งแต่เดือนเก้า สิบ สิบเอ็ด สิบสอง เดือนอ้ายครึ่งเดือน หยุดเป่าทันที นอกจากเดือนที่กล่าวมานี้ เป่าไม่ได้เด็ดขาด ถ้าจำเป็นมีกรงานต้องเป่า ผู้ที่เป่าต้องทำพิธี พุดเป็นภาษาเยอขออนุญาตกับแม่ธรณีก่อน ไม่เช่นนั้นจะมีอันเป็นไป



เนื่องจากสะโนใช้ลิ้นสังข์ จะดังมาก ท่านให้เป่าหน้าน้ำหลาก คือ หน้าหอยออกจากง (ฝาปิดปาก หอยกลบอยู่ในดินฤดูแล้ง) เดือนอ้ายเดือนยี่นี้ น้ำลดหอยเข้าไฉแล้วหยุดเป่า ท่านบอกว่าเป่าสะโนเดือนสาม เดือนสี่ เทวดาจะดำ ฟ้าจะผ่าแล้ง เป่าสะโนเดือนหก เจ็ด แปด ฝนจะตกหนัก น้ำจะท่วมไร่นา มนุษย์จะสาปแช่ง

การจัดตั้งวงดนตรีสะโน

อาจารย์วิทิต กะตะศิลา ข้าราชการครู และรองผู้อำนวยการพยนต์ ดาวเรือง โรงเรียนบ้านอิหนาวรัฐประชานุกูล ได้มองเห็นความสำคัญของสะโน ซึ่งกำลังสูญหายไปเหมือนกับแตرسังข์ ท่านจึงชักชวน นายกิตติ วรรณวงษ์ มาตั้งวงดนตรีเพื่อเป็นการอนุรักษ์ไม่ให้สูญหายไปจากท้องถิ่น เริ่มทำเป็นวงดนตรีสะโน เมื่อกลางปี พ.ศ. ๒๕๓๕ ก็ได้รับความนิยมพอสมควร ตอนตั้งวงใหม่ ๆ ใช้นางรำท้องถิ่นที่เป็นแม่บ้าน เมื่อมีงานแสดงมากนางรำที่เป็นแม่บ้านก็ไม่สามารถไปรำได้บ่อยนัก เพราะต่างคนก็มีภารกิจที่ต้องดูแลคนในครอบครัว นายกิตติ วรรณวงษ์ จึงได้ปรึกษากับอาจารย์วิทิต กะตะศิลา ให้นำนักเรียนมาหัดรำแทน ซึ่งก็ได้รับความร่วมมือจากท่าน ผู้อำนวยการพยนต์ ดาวเรือง พร้อมกับคณะครูโรงเรียนบ้านอิหนวาเป็นอย่างดี จนทำให้โรงเรียนบ้านอิหนวา มีชื่อเสียงดังไปทั่วทุกจังหวัดในภาคอีสาน



เดี่ยวพิณพื้นบ้านบุษาครุดนตรี



การแสดงโชว์ในงานศิลปพื้นบ้านอีสาน

ปัจจุบัน นายกิตติ วรรณวงษ์ ได้เสียชีวิตแล้ว เมื่อวันที่

การสานส้มไผ่

การสานส้มไผ่ไผ่ เป็นผลงานของ นายทองปน ธรรมนิยม เป็นงานจักสานจากไผ่ไผ่ ได้รับการถ่ายทอดจากบิดา

ประวัติช่าง

นายทองปน ธรรมนิยม เกิดวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๑๑ อายุ ๔๓ ปี

สถานที่ทำงานช่าง

บ้านเลขที่ ๑๑๙ หมู่ ๔ บ้านโคก ตำบลโคกจาน อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ ๓๓๑๒๐

วัสดุที่ใช้ในการผลิตผลงาน

๑. **ไผ่ไผ่สีสุก** มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Bambusa blumeana* จัดเป็นพืชตระกูลหญ้าที่มีขนาดใหญ่ ขึ้นเป็นกอ มีความสูงประมาณ ๑๕-๒๕ เมตร กิ่งและแขนงมีหนามแหลมคม ลักษณะของลำต้นกลวง เนื้อหนา ประมาณ ๓ - ๗ มิลลิเมตร แต่ส่วนบริเวณโคนต้นจะมีความหนาถึง ๑.๕ - ๓ เซนติเมตร ลำต้นมีสีเขียวสด ผิวเป็นมัน ขั้วไม่พองออก มีเส้นผ่าศูนย์กลางของลำต้นประมาณ ๑๐ เซนติเมตร แต่ปล้องยาวประมาณ ๒๐ - ๖๕ เซนติเมตร ไผ่สีสุกเป็นพืชพื้นเมืองในหมู่เกาะอินเดียนตะวันออกเฉียงใต้ ได้แก่ เกาะสุมาตรา เกาะชวา กาลิมันตันและหมู่เกาะมอลูคัส ในประเทศไทยนิยมปลูกทั่วไปโดยเฉพาะภาคกลาง มักขึ้นตามที่ราบลุ่มริมห้วย หรือแม่น้ำ ชาวบ้านนิยมปลูกไผ่สีสุกไว้ริมรั้วเนื่องจากมีชื่อเป็นมงคล และปลูกไว้ริมแม่น้ำลำคลองเพื่อป้องกันตลิ่งพังในประเทศไทยมีการนำไผ่สีสุกมาใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวาง เช่นการก่อสร้าง การจักสาน รวมไปถึงการใช้หน่อเป็นอาหาร จะเห็นได้ว่าไผ่ชนิดนี้มีความผูกพันกับวิถีชีวิตของคนไทยมา ยาวนาน จนทำให้ผู้คนจำนวนไม่น้อยคิดว่าไผ่สีสุกเป็นพืชพื้นเมืองของไทย

อุปกรณ์ที่ใช้ในการสานส้มไผ่

๑. มีดอีตอก ใช้สำหรับจักตอกไม้เป็นเส้น แต่งเนื้อไผ่ไผ่ ขูดเกล็ดเส้น มีรูปร่างเรียวยาวปลายแหลมและงอน ด้วมืดจะสั้นกว่าด้ามเพื่อให้เหมาะสมกับการใช้งาน น้ำหนักเบา ทำให้ใช้งานได้สะดวก

๒. ค้อน, เชือก

๓. ขอบไม้ไผ่

๔. เลื่อย ใช้สำหรับตัดไม้ให้มีขนาดต่างๆ กัน

๕. มีดอีโต้ เป็นเครื่องใช้สำหรับตัด หรือผ่าไม้ไผ่ให้เป็นท่อนหรือเป็นชิ้น

ขั้นตอนการผลิตการเตรียมวัตถุดิบ

ไผ่ไผ่สีสุก การเลือกไม้ไผ่สำหรับนำมาทำเครื่องจักสาน ต้องเลือกไม้ไผ่ที่มีลักษณะลำปล้องยาว อายุ ประมาณ ๑ ปีขึ้นไป (หรือเมื่อไม้ไผ่มีน้อง) แต่ไม่เกิน ๔ ปี และไม่มีตามด (รอยดำตามข้อไม้ไผ่)

การจักตอก

๑. ตัดไม้ไผ่ ยาวประมาณ ๒.๔ เมตร

๒. ผ่าไม้ไผ่ออกเป็น ๒ ซีก

๓. เกรียงไม้ไผ่ด้านตะแคง ความหนาประมาณ ๒ มิลลิเมตร

๔. เหลาให้กว้างประมาณ ๑ เซนติเมตร

การจักตอกสาน

๑. ตัดไม้ไผ่ ยาว ๑๘ ปล้อง หรือประมาณ ๖.๔ เมตร
๒. ผ่าไม้ไผ่ ออกเป็น ๒ ซีก
๓. เกรียกไม้ไผ่ด้านตะแคง (เรียกว่า เหลาเม็ดแตง)
๔. เหลาไม้บางพอประมาณ (บางกว่าตอกตั้ง)

การจักไพรทำเอ็นหัวสุม

๑. เกรียกไม้ไผ่ด้านตะแคง
๒. เหลาไพรให้กลม
๓. นำมาขมวดกันให้ได้เส้นผ่าศูนย์กลาง ๒๐ เซนติเมตร

การจักไพรทำวงสุม

๑. ตัดไม้ไผ่ความยาวประมาณ ๑๘ ปล้อง หรือตัดให้ยาวที่สุดเท่าที่จะหาไม้ไผ่ได้ เพื่อให้ได้ไพรเส้นยาวที่สุด ไพรยิ่งยาวมากก็ยิ่งดี เพราะไม่ต้องต่อไพรบ่อยๆ เมื่อทำการสาน
๒. ผ่าไม้ไผ่เป็นซี่เล็กๆ
๓. เกรียกไม้ไผ่ด้านตะแคง
๔. เหลาไพรให้กลม

กระบวนการสานสุมไก่

การขึ้นหัว

๑. นำเอ็นหัวมาวางบนพื้นดิน ขีดตามรอยเอ็นหัวเพื่อวางตำแหน่ง
๒. หาจุดศูนย์กลาง แล้วทำเครื่องหมายไว้
๓. นำตอกตั้งมาสอดขัดกับเอ็นหัว แล้วเพิ่มเส้นตอกตั้งสอดขัดกับเอ็นหัวไปเรื่อยๆ จนรอบเอ็นหัว
๔. จับปลายตอกตั้งสานขัดกัน ขึ้น ๑ ลง ๑ ไปเรื่อยๆ ให้รอบวงสุม
๕. ใส่วงสุมโดยใช้ไพรสานห่างจากเอ็นหัว ประมาณ ๑๔ เซนติเมตร
๖. จับตอกตั้งสานไขว้ขัดกันเพื่อเป็นการยึดวงสุม
๗. ผูกเชือกมัดไม้ให้พออยู่

การขึ้นรูปสุม

๑. ใส่วงเส้นที่ ๒ โดยห่างจากเส้นแรก ๑๐ เซนติเมตร ผูกเชือกยึดไว้การจักสานสุมไก่
๒. ตอกขอยึดวงไว้กับพื้นดินโดยรอบ
๓. ใส่ตอกสานโดยการสานขัด ขึ้น ๑ ลง ๑ ไปโดยรอบ ให้ระยะห่างจากวง ๕ เซนติเมตร
๔. ใส่ตอกสานเส้นต่อไปให้ระยะห่างกัน ๕ เซนติเมตร ทุกวง จนครบ ๑๖ วง
๕. สานตอกทึบ โดยสานตอกสานติดกันไม่ต้องเว้นระยะอีก ๘-๑๐ วง การสานลายขัดทึบที่ตีนสุมจะช่วยป้องกันไม่ให้ลูกไก่ออกมาจากสุมได้ นอกจากนี้ยังช่วยให้ตีนสุมมีความมั่นคงแข็งแรงเพิ่มขึ้นอีกด้วย
๖. ใส่ไพร ๖ วง ที่ตีนสุม โดยการสานไพรลายขัดวนย้อนกับการใส่ตอกสาน การสานไพรตีนสุมโดยการสาน ย้อนกับตอกสานจะช่วยทำให้สุมไก่แข็งแรงยิ่งขึ้น การสานสุมไก่โดยการกรียกไม้ไผ่หรือการเหลาตอกที่ด้านข้างซี่ไม้ไผ่ โดยที่ตอกไม้ไผ่จะยังมีทั้งด้านท้องของเนื้อไม้และด้านผิวของไม้ไผ่ เป็นการจักตอกสานสุมไก่

แบบดั้งเดิม ซึ่งการจักตอกด้วยวิธีนี้ เมื่อนำไปสานส้อมไก่อจะสานได้ยากมาก จึงไม่ค่อยมีใครจักตอกด้วยวิธีดังกล่าว แต่จะใช้วิธีชูดท้องไม้ไผ่ซึ่งทำได้ง่ายกว่า แม้ส้อมไก่อที่สานได้จะไม่แข็งแรงเท่าส้อมไก่อแบบเดิมก็ตาม ปัจจุบันยังมีการทำอยู่ที่ บ้านเลขที่ ๑๑๙ หมู่ที่ ๔ ตำบลโคกจาน อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ

เครื่องมือต่าง ๆ



ไม้ไผ่สุกใช้สานส้อมไก่อ



ตอกสำหรับสานส้มไก่



การขึ้นหัว



การขึ้นรูปส้ม



การสานขัดขึ้น ๑ ลง ๑



ส้มไก่ที่เสร็จเรียบร้อยแล้ว



ผ้าไหมลายลูกแก้วย้อมมะเกลือ

การรักษาเอกลักษณ์หรืออัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม จำเป็นต้องมีการสืบทอดอย่างถูกต้องและเข้าใจ ไม่ใช่เข้าใจเพียงผิวเผิน และมาประยุกต์เป็นโน้नเป็นนี่ จนลืมหูลืมตาของคติชนที่ซ่อนอยู่ในทุกส่วนของ วัฒนธรรมอย่างแท้จริง ซึ่งการแต่งกาย เป็นวัฒนธรรมในวิถีชีวิตอย่างหนึ่ง ในสมัยโบราณผู้หญิงที่เข้าสู่วัยสาว หรือจะเข้าสู่วัยแต่งงานนั้น จะต้องรู้จักทอผ้าและตัดเย็บเสื้อผ้าไว้ใช้เมื่อยามออกเรือน การทอผ้านั้นถือเป็นงาน ที่ผู้หญิงพื้นเมืองที่พูดภาษาเขมร ต้องทำเป็น นอกจากนั้นการตัดเย็บเสื้อผ้าที่เรียกว่า “อ่าวเก็บ” ต้องตัดเย็บเป็น เช่นกัน

ในสมัยโบราณ ชาวไทยที่ใช้ภาษาท้องถิ่นเป็นภาษาเขมรในเขตอำเภออุซันต์ ซึ่งเป็นเมืองเก่าแก่ มีความพิถีพิถันในเรื่องกายแต่งกายเช่นเดียวกับคนในภูมิภาคอื่นๆของไทย โดยผู้ชายนุ่งผ้าโสร่ง ผ้าขาวม้าลาย จดดอกดาว หรือโพกหัว ส่วนผู้หญิงสวมเสื้อเก็บ นุ่งผ้าถุงปะบอลผาดำด้วยผ้าสไบหรือผ้าเบี่ยง ดังจะเห็นได้จากเสื้อผ้าที่สวมใส่ ได้จากการตัดเย็บด้วยฝีมือล้วนๆ และที่ขาดไม่ได้คือผ้านุ่งที่มีเอกลักษณ์มาแต่โบราณ สวยงามไม่ว่าจะเป็น ผ้าเก็บหรือผ้าไหมลายลูกแก้ว ผ้ามสม ผ้าสกุ ผ้ากระเนียว ผ้าอันปรม ผ้าโฮล ผ้าจด ผ้าโสร่ง การแต่งกายแบบโบราณของผู้หญิงนิยมสวมเสื้อเก็บหรืออ่าวเก็บ นุ่งผ้ากระเนียว ผ้าโฮลปะบอล ไปร่วมงานบุญ งานเทศกาล ประเพณี ในวัด/หมู่บ้าน/ชุมชน ของอำเภออุซันต์

การแต่งกายของคนพื้นเมืองที่พูดภาษาเขมร ที่บ้านสำโรงเหนือ หมู่ที่ ๑๓ ตำบลสำโรงเตาเงิน อำเภออุซันต์ จังหวัดศรีสะเกษ นั้น นิยมนุ่งห่มผ้าไหมลายลูกแก้ว หรือที่เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ผ้าเก็บหรือผ้า แพรเหยียบ ที่ย้อมด้วยมะเกลือที่ให้สีดำ มาตัดเป็นเสื้อแขนยาวอันเอกลักษณ์เฉพาะตัว บ่งบอกถึงความเป็น คนท้องถิ่นเขมรอีสานใต้ได้อย่างน่าชื่นชม ไม่ว่าจะเป็นเสื้อ ผ้านุ่ง ผ้าเบี่ยงหรือสไบ เป็นสิ่งที่แสดงถึงมรดก ทอดทอดจากรุ่นปู่ย่าตายายมาสู่รุ่นลูกหลานปัจจุบัน การแต่งกายของคนพื้นเมืองที่พูดภาษาเขมรได้เปลี่ยนแปลงไป ตามแฟชั่นตามยุคตามสมัยเช่นคนทั่วไป จึงทำให้วัฒนธรรมการแต่งกายแบบดั้งเดิมเริ่มหมดไป อาจเนื่องจาก เครื่องนุ่งห่มแบบดั้งเดิม มีขั้นตอนการผลิตที่ซับซ้อน ทั้งต้องดูแลรักษา อย่างดีเพื่อให้อายุการใช้งานได้นาน การดำเนินชีวิตของคนปัจจุบันต้องแข่งขันและพัฒนาตนเองให้เป็นคนทันสมัย อันเป็นค่านิยมของคนไทย ได้ดูดซับเอาวัฒนธรรมการแต่งกายแบบดั้งเดิมให้ค่อยๆหมดไป ปัจจุบันลูกหลานที่หวงแหนในวัฒนธรรม การแต่งกายของคนพื้นเมืองที่พูดภาษาเขมร ได้รื้อฟื้นช่วยกันกลับมาสวมใส่แต่งกายกลับมาเป็นที่นิยมกัน อย่างมากขึ้นในโอกาสงานบุญ งานประจำปีต่างๆ หรือแม้การแสดงการเล่น นาฏศิลป์พื้นบ้านในโอกาสต่างๆ

“อ่าวเก็บ” เป็นเสื้อคอกลม แขนกระบอก ผ่าหน้าใช้เม็ดเงินพดด้วงเป็นกระดุม ผ้าที่ใช้ตัดเย็บเป็น ผ้าไหมลายลูกแก้วหรือชาวเขมรเรียกว่า “ผ้าเก็บ” เป็นผ้าทอตั้งแต่สีตะกอ มีความหนา ถ่ายเทความร้อนได้ดี ขั้นตอนการตัดเย็บและการย้อม มีกรรมวิธีที่ยุ่งยากซับซ้อน ตามเทคนิคภูมิปัญญาของคนพื้นเมืองที่ใช้ภาษา ท้องถิ่นเขมรโบราณ โดยจะนำผ้าที่ตัดได้และเย็บบางส่วนไปย้อมดำด้วยผลมะเกลือจนได้ที่ จากนั้นนำไปนึ่ง อบกลิ่นด้วยป่นเสื่อย (ไพล) ขมิ้น และอบด้วย ปการัมเจก (ดอกลำเจียก) ซึ่งการนึ่งอบนี้จะทำให้กลิ่นซึม เข้าไปกับไอน้ำแทรกซึมเข้าเส้นไหมจะทำให้กลิ่นติดทนนานเป็นปี และนอกจากนั้นทำให้หมิ่นมยิ่งขึ้นด้วย และที่สำคัญอย่างยิ่งของเสื้อแบบนี้คือ กระดุมเสื้อจะทำจากเงินพดด้วง ภาษาเขมรเรียกว่า “ปรักตม” มีจำนวน ตั้งแต่ ๕-๑๐ เม็ด ซึ่งเม็ดเงินที่ติดบนเสื้อนี้จะบ่งบอกถึงฐานะความมั่งคั่งของคนสวมใส่ ขนาดของเม็ดเงินก็จะ แตกต่างกันไป และเสื้อดังกล่าวจะมีน้ำหนักมากจากความหนาของเนื้อผ้าแล้วบวกกับน้ำหนักของจำนวน เม็ดเงินที่ติด สิ่งนี้เองยังมีคติอูบายความเชื่อ ของคนเขมรโบราณว่า “ยิ่งร่ำรวยมั่งมีมากเท่าใดภาระหน้าที่ ความรับผิดชอบยิ่งมีมากเท่านั้น” เมื่อใส่เสื้อนี้แล้วจะเป็นการเตือนสติทุกครั้งเพราะความหนักของเสื้อ

ในปัจจุบันเท่าที่ทราบเสื้อดังกล่าวที่มีอายุเก่าแก่ ตัดเย็บและมีเงินพดด้วงที่เป็นตราของทางราชการ โบราณติดอยู่ ในพื้นที่อำเภอซุซันท์ จังหวัดศรีสะเกษ ยังคงเหลืออยู่แต่น้อยมาก ซึ่งตกทอดมาจากรุ่นแม่ รวมอายุร้อยกว่าปี เมื่อมีคนมายืมเสื้อดังกล่าวไปใส่งานต่างๆ คุณยายเจ้าของเสื้อต้องถอดเม็ดเงินออกทั้งหมด ให้ไปแค่ตัวเสื้อ เพราะกลัวว่าเม็ดเงินจะหายไป

“อ่าวเก็บ” จะสวมใส่กับผ้าถุงไหมเขมรอย่างสวยงามไม่ว่าจะเป็นผ้าสมอ สกุ อันปรม กระเนียว ผ้าโฮล โดยเฉพาะผ้าโฮล ผ้ากระเนียว ซึ่งจะนำมาต่อหัวผ้าถุงเรียกว่า “กบาลซิมบ๊วด” และต่อเชิงผ้าถุง เรียกว่า “ปะโบล” และที่ปะโบลนี้จะมีผ้าที่เรียกว่า “ผ้าสะเล็ก” ซึ่งมีน้ำหนักทอจากฝ้ายติดต่อกันที่ปลายปะโบล เพื่อให้ผ้าไหมทั้งตัวดูพริ้วยั้งขึ้น เหตุที่ต้องต่อหัวผ้าถุงและเชิงผ้าเนื่องจากผ้าทอในสมัยโบราณ จะมีหน้าพนักที่แคบเวลานุ่งจะมีขนาดสั้นจึงต้องใช้ผ้าเหล่านี้มาต่อให้ยาวขึ้นและยังทำให้เกิดความสวยงามมากยิ่งขึ้น

นอกจากนั้น การแต่งกายของผู้หญิงพื้นเมืองที่พูดภาษาเขมรจะมีผ้าสะไบหรือผ้าเปี่ยงไหล่ที่เรียกว่า “ผ้าเก็บ” เช่นเดียวกับผ้าไหมที่นำมาตัดเสื้อ โดยใช้ในงานบุญทั่วไป งานพิธีต่างๆ ถ้าเป็นงานศพจะนิยมใช้ผ้าเปี่ยงสีด้ายอมมะเกลือ พิธีงานบุญ งานมงคล นิยมใช้ผ้าเปี่ยงสีขาวธรรมชาติของเส้นไหม ไม่ย้อมดำ

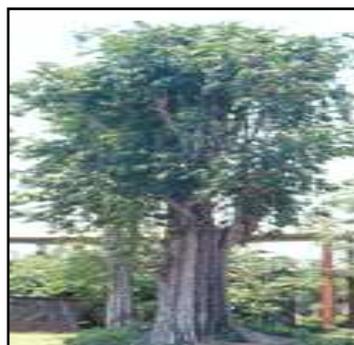
การทอผ้าไหมเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่คนไทยได้ถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากรุ่นต่อรุ่น ซึ่งแต่ละท้องถิ่น แต่ละชุมชนก็จะมีภูมิปัญญาในการผลิต การถักทออันเป็นอัตลักษณ์ที่แตกต่างกันไป โดยเฉพาะการย้อมสีผ้าไหม ในอดีตจะใช้วัตถุดิบธรรมชาติในการย้อมสีผ้าไหมด้วยกรรมวิธีที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ ส่วนมากใช้สีที่ได้จากเปลือก ราก ใบ ดอก แก่น หรือผลของต้นไม้ โดยผสมกับวัตถุดิบอื่นๆ เช่น ด่างเกลือ เป็นต้น

มะเกลือ เป็นผลไม้ชนิดหนึ่ง เมื่อสุกเต็มที่ผิวเปลือกจะเป็นเหลือง ผลดิบเมื่อนำมาบด หรือตำ จะเป็นสีดำใช้ย้อมผ้า เรียก “ฝ้าย้อมมะเกลือ”

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Diospyros mollis* Griff

ชื่อท้องถิ่น ในจังหวัดศรีสะเกษ ชุมชนที่พูดภาษาลาว/่วย เรียก หมักเกลือ บักเกือ มะเกลือ ชุมชน ภาษาเขมรบ้านสำโรงตาเจ็น เรียกว่า มักลือ

มะเกลือ เป็นพันธุ์ไม้วงศ์เดียวกับมะพลับและตะโก เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง จนถึงขนาดใหญ่ สูงประมาณ ๑๐-๒๐ เมตร บางครั้งสูงได้ถึง ๓๐ เมตร ลำต้นตรง เปลือกนอกสีดำ แตกเป็นสะเก็ดเล็ก ๆ ใบเดี่ยวรูปไข่สีเขียวเข้ม เรียงสลับกัน เมื่อใบแห้งจะเปลี่ยนเป็นสีดำ กิ่งอ่อนใบมีขนนุ่ม แกมขอบขนานขนาด ๑.๕-๔ x ๔-๘.๕ เซนติเมตร ปลายใบสอบแคบเข้าหากัน โคนใบกลมมน เนื้อใบบางเกลี้ยง ท้องใบเห็นเส้นใบชัด แตกกิ่งก้านทุกส่วนของลำต้นเป็นพุ่มกลม ออกดอกตามซอกใบ เป็นช่อและดอกเดี่ยว มีต้นตัวผู้และต้นตัวเมีย ดอกตัวผู้เป็นช่อสั้น ๆ ออกตามง่ามใบ ใน ๑ ช่อ มีประมาณ ๒-๓ ดอก ดอกตัวเมียออกเป็นดอกเดี่ยว ดอกตัวผู้ และตัวเมียมีสีเขียวอมเหลือง ดอกตัวเมียมีกลีบรองกลีบดอกคงทนและขยายใหญ่เมื่อเป็นผล จะออกดอก ระหว่างเดือนมกราคม-กันยายน **มีผล** กลม ผิวเรียบ สีเขียวอมเทา เมื่อผลสุก ผิวผลเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอมเทา ภายในมีเมล็ด ๔-๕ เมล็ด มีเนื้อนุ่ม ๆ สีเหลือง รสหวาน เผื่อน





ผลมะเกลือจะแก่พอดีในการใช้ย้อมผ้าในระหว่างเดือน มิถุนายน-ธันวาคม

ประโยชน์ของต้นมะเกลือ

ต้น ใช้เป็นร่มเงาและป้องกันการพังทลายของหน้าดิน เป็นแนวกันลม เนื้อไม้ ใช้ทำเครื่องเรือนและเครื่องใช้ เช่น กรอบกระจก เครื่องดนตรี ตะเกียบ ฯลฯ

ผล มีประโยชน์ใช้สอยได้ ดังนี้

๑. ชาวบ้านใช้ย้อมผ้าได้สีดำ และติดทนนาน ยิ่งซักหลายครั้งยิ่งดำเป็นมันเงางาม
๒. มีสรรพคุณทางยาไทย ใช้ถ่ายพยาธิปากขอ ตัวตืด ไล่เดือนตัวกลม และเส้นด้าย ใช้ผลดิบสดกับเด็กอายุตั้งแต่ ๑๐ ขวบ ใช้ ๑๐ ผล ผู้ที่มีอายุมากขึ้น เพิ่มผลมะเกลือ ๑ ผลต่อปี แต่ไม่เกิน ๒๕ ผล ใช้ตำผสมเกลือให้เนื้อผลละเอียด คั้นกรองเอาแต่น้ำ เติมหะทิสด ต้มทันทีครั้งเดียวให้หมดอย่าปล่อยให้เย็นเป็นสีดำเพราะอาจเป็นพิษ ทำให้ตามัวหรือตาบอดได้ ถ้า ๓ ชั่วโมงหลังใช้ยังไม่ถ่าย ให้ใช้ดีเกลือ ๒ ซ้อนโต๊ะ ละลายน้ำดื่มตามลงไปอีกแล้วผู้ป่วยก็จะถ่ายเอาพยาธิออกมาในที่สุด

เปลือก ปิ้งไฟให้เหลืองจัด ใส่รวมกับ น้ำตาลสด จะเกิดแอลกอฮอล์ เรียกว่า น้ำตาลเมา

ราก ฝนกับน้ำซาวข้าวรับประทานแก้อาเจียน แก้ลม



ผ้าไหมลายลูกแก้ว

นางขาลี จงใจ เกิดเมื่อวันที่ ๕ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๔๙๐ อยู่บ้านเลขที่ ๑๘๓ หมู่ที่ ๑๓ ตำบลสำโรงตาเจ็น อำเภوخุขันธ์ จังหวัดศรีสะเกษ รหัสไปรษณีย์ ๓๓๑๔๐ เป็นผู้มีความรู้ความสามารถด้านการทอผ้าไหมลายลูกแก้วย้อมมะเกลือ และเป็นประธานกลุ่มทอผ้าไหมย้อมมะเกลือ มีสมาชิก จำนวน ๑๕ คน ได้เล่าประวัติความเป็นมาของความรู้ด้านการทอผ้าไหมว่า เกิดมาคุณแม่ได้ถึงแก่กรรมตั้งแต่ตนเองยังเล็กๆ พอจำความได้ ก็เห็นทุกคนคร่ำในชุมชน หมู่บ้าน รวมทั้งคุณยายและสมาชิกในครอบครัวซึ่งเป็นครอบครัวใหญ่ หลังจากรับประทานอาหารเย็น สมาชิกในครอบครัวที่เป็นผู้หญิงก็จะนั่งปั่นฝ้ายให้เป็นเส้นแล้วนำมาทอเป็นผืนผ้า ตัดเย็บเป็นเสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่ม ส่วนผู้ชายก็เหลาไม้ไผ่สานเป็น กระจง ตะกร้า, ครูดึง ใส่น้ำ คุณยายขาลี จงใจ ก็เรียนรู้เรื่องนี้มาจากครอบครัว แต่คนในครอบครัวไม่มีใครทอผ้าไหม และเพื่อนบ้าน ชื่อคุณยายมิน คำบาง ปัจจุบันอายุ ๘๗ ปี เนื่องจากแม่ได้ตายตั้งแต่ตนยังเล็ก เมื่อคุณยายขาลี จงใจ มีอายุประมาณ ๑๕ - ๑๖ ปี ด้วยความที่คุณยายเป็นคนอยากรู้ อยากทอผ้าไหมลายลูกแก้ว และผ้าไหมลายอื่นๆ เช่น ผ้ามัดหมี่ , ผ้าโฮล , ผ้ากระเนียว ฯลฯ ที่ชาวบ้านสำโรงตาเจ็นทออยู่เป็นประจำ แต่ไม่มีใครสอนให้ เนื่องจากแม่ได้เสียชีวิตไปตั้งแต่คุณยายขาลี จงใจ ยังเล็กๆ มีเพื่อนบ้านอยู่ใกล้ๆ กัน ได้ตั้งก็ทอผ้าไหมลายลูกแก้ว อยู่ใต้ถุนบ้าน ชื่อคุณยายหิม ปัจจุบันเสียชีวิตแล้ว คุณยายขาลี จงใจ จะคอยสังเกต คุณยายหิม ว่าเมื่อไหร่คุณยายหิม จะขึ้นบ้านทานข้าวหรือไปทำธุระอื่น คุณยายขาลีก็จะไปขโมยทอผ้าของคุณยายหิม แรกๆ คุณยายหิมคิดว่าคุณยายขาลีเพราะกลัวจะทำให้เส้นไหมและผ้าไหมของคุณยายเสียหาย แต่คุณยายขาลีก็ยังคงแอบทอของคุณยายอยู่เป็นประจำ จนทำให้คุณยายเริ่มเก่ง คุณยายมี คำบาง เพื่อนบ้านและเป็นญาติกัน เห็นเข้า จึงได้สอนให้คุณยายทอผ้าไหมลายต่างๆ จนชำนาญ เมื่ออายุได้ ๒๔-๒๕ ปี จากนั้นคุณยายก็ปลูกหม่อนเลี้ยงไหมทอผ้าใช้ในครอบครัวและจำหน่ายตั้งแต่บัดนั้นมา และมาเลิกทอเองแต่ยังคงคอยช่วยเหลือลูกสาว ๒ คนอยู่บ้าง ปัจจุบันคุณยายก็จะมีชีวิตอยู่ และได้เสาะแสวงหาสิ่งใหม่ ๆ มาปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัยแต่แฝงด้วยภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไว้เช่นเดิม

ผ้าไหมลายลูกแก้วหรือผ้าเก็บหรือผ้าแพรวเหยียบ บ้านสำโรงเหนือ ตำบลสำโรงตาเจ็น เป็นผ้าลายยกดอก ๔ ตะกอ ที่มีลวดลายสวยงาม มีมาแต่โบราณ สืบทอดจากบรรพบุรุษ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทอจากเส้นไหมที่ชาวบ้านเลี้ยงเองจนได้รังไหมสีเหลืองอร่ามตามธรรมชาติของวงจรชีวิตไหม และสาวด้วยมือให้เป็นเส้นเรียกว่าสาวไหม ภาษาเขมรเรียกว่า “ซราวโซจ” ได้เส้นไหมเส้นเล็กๆ มีความเหนียวลงไป เก็บไว้ในกระจงหรือภาชนะอื่นที่สิ้นและไม่เกาะเส้นไหม จากนั้นก็ใช้วิธีเล็งเส้นไหมให้เป็นปอยในหนึ่งปอย จะมี ๖-๗ ไพล่ เพื่อความสะดวกในการเข็นไหมต่อไป โดยใช้หินก้อนเล็กๆ ที่ติดมากับทรายทับเพื่อให้เส้นไหมวิ่งออกจากกระจงที่ละเส้นไม่พันกัน จากนั้นเข้าสู่กระบวนการล้างเส้นไหมด้วยด่าง ที่ทำจากฟางข้าวและก้านมะพร้าวแห้งเผาให้เป็นขี้เถ้า นำขี้เถ้าไปใส่ในขันชะนางรองด้วยใบตองกล้วย ได้น้ำประมาณ ๓-๔ ลิตร นำไปต้มในน้ำให้เดือดใส่เส้นไหมลงไปต้มประมาณ ๑๕-๒๐ นาที (ถ้านานเกินไปเส้นไหมจะแตกและอ่อนเหลว) นำออกมาล้างกับน้ำสะอาด ตากให้แห้ง จะได้เส้นไหมอ่อนนุ่ม เป็นเงา นำมาใส่กง กวักเส้นไหมจากกงเข้าไปในอกรกระจายไปตามความยาวของอกร เตรียมนำเข้าหลักคัน เก็บเส้นไหมเข้าสับทูก และทอเป็นผ้าไหมลายลูกแก้ว หรือผ้าเก็บหรือผ้าเหยียบ แบบโบราณดั้งเดิม ซึ่งเมื่อปี ๒๕๔๔ ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผ้าเอกลักษณ์ของจังหวัดศรีสะเกษ โดยจังหวัดศรีสะเกษ ได้ส่งเสริมสนับสนุนการผลิต การจำหน่ายและแต่งกายด้วยผ้าเหยียบหรือผ้าเก็บหรือผ้าไหมลายลูกแก้ว เพื่อส่งเสริมอนุรักษ์ สืบสาน ให้คงอยู่คู่จังหวัดศรีสะเกษตลอดไป

จากความเพียรพยายาม ของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ตามชนบทสมัยโบราณ ซึ่งมีขบวนการขั้นตอนการ เลี้ยงที่ซับซ้อนกว่าจะได้เส้นไหม นำมาทอเป็นผืนผ้าไหมแต่ละผืนนั้น ต้องใช้ความชำนาญ ประสบการณ์ ความอดทนและความมีใจรักในการทอผ้าไหมแบบเขมรโบราณเป็นอย่างมาก เนื่องจากมีขั้นตอนกระบวนการ ผลิตที่มากมายกว่าจะได้มาเป็นผ้าไหมลายลูกแก้วหรือผ้าเก็บหรือผ้าเหยียบ ของชาวไทยที่พูดภาษาเขมรบ้าน สำโรงเหนือ ซึ่งเป็นวิถีชีวิตที่แบบดั้งเดิมที่ยังคงเหลืออยู่ในปัจจุบันไม่มากนัก อาจเป็นเพราะปัจจัยหลาย ๆ อย่างในสังคมปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย ประกอบกับเป็นที่นิยมของคนทั่วไป ความต้องการของ ตลาดมีมากขึ้น จากเดิมทอเพื่อใช้ในครอบครัวเปลี่ยนมาเป็นทอเพื่อเป็นการค้าการขายแลกเปลี่ยน วัสดุที่ใช้ จึงไม่เพียงพอกับความต้องการ จึงได้ซื้อวัตถุดิบหรือเส้นไหม จากเพื่อนบ้าน และตลาดนัดอำเภออุซันต์ และ มีการนำเทคโนโลยีเข้าช่วยเพื่อสำเร็จเร็วขึ้น ให้ทันต่อความต้องการของผู้บริโภค จึงอาจทำให้วงจรการ เลี้ยงไหมและทอผ้าขาดหายไปไม่ครบถ้วนดังในอดีตที่เคยปฏิบัติตามการรักษาเอกลักษณ์ หรืออัตลักษณ์ทาง วัฒนธรรม จำเป็นต้องมีการสืบทอดอย่างถูกต้องและเข้าใจ ไม่ใช่เข้าใจเพียงผิวเผิน และมาประยุกต์เป็นโน้ นเป็นนี้ จนลืมนึกแห่งๆของคติชนที่ซ่อนอยู่ในทุกส่วนของวัฒนธรรมอย่างแท้จริง

กลุ่มทอผ้าไหมลายลูกแก้วย้อมมะเกลือบ้านสำโรงเหนือ ตำบลสำโรงตาเจ็น อำเภออุซันต์ ปัจจุบันเทคโนโลยีต่างๆได้มีความก้าวหน้าทันสมัย อนุชนรุ่นหลังไม่มีความขยัน อดทน ในการผลิตวัตถุดิบ เพื่อนำมาใช้ในการทอผ้า จึงหันมาใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ และซื้อหาจากผู้ประกอบการอื่นมาใช้แทน หรือ ประยุกต์ใช้ ทำให้ได้ปริมาณการผลิตเร็วและทันต่อการใช้งานหรือซื้อขาย

ผ้าไหมลายลูกแก้วย้อมมะเกลือบ้านสำโรงเหนือ หมู่ที่ ๑๓ ตำบลสำโรงตาเจ็น เป็นภูมิปัญญาเก่าแก่ ที่กลุ่มชาติพันธุ์ชาวไทยที่พูดภาษาท้องถิ่นเป็นภาษาเขมร ได้สืบทอดกันมาเป็นเวลายาวนาน มีขั้นตอนใน การทำที่ซับซ้อนซึ่งต้องใช้ความเชี่ยวชาญและความอดทนเป็นอย่างมากจึงจะได้ผ้าที่ดำสนิท เป็นมันสวยงาม แต่ปัจจุบันจากความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ทำให้มีสีย้อมผ้าสำเร็จรูปที่สะดวกในการใช้มากกว่า จึงทำให้ภูมิ ปัญญาในการย้อมสีผ้าจากวัสดุธรรมชาติกำลังจะสูญหาย ศูนย์บริการการศึกษาออกโรงเรียนอำเภออุซันต์ จังหวัดศรีสะเกษ จึงได้จัดสรรงบประมาณเพื่อจัดตั้ง กลุ่มแม่บ้านทอผ้าไหมลายลูกแก้วย้อมมะเกลือขึ้นเมื่อปี ๒๕๔๒ มีสมาชิก ๑๕ คน องค์การบริหารส่วนตำบลสำโรงตาเจ็นและมูลนิธิเด็กฯให้การสนับสนุนงบประมาณ เป็นค่าวัตถุดิบ เพิ่มเติมปัจจุบันสมาชิกที่เรียนรู้และสามารถผลิตผ้าไหมลายลูกแก้วได้ ออกจากกลุ่มไปทำที่บ้าน ในครัวเรือนของตนเป็นส่วนใหญ่



ผ้าลายลูกแก้วที่ยังไม่ย้อม



ผ้าลายลูกแก้วที่ย้อมแล้ว

๒. ประโยชน์/หน้าที่ใช้สอย

ผ้าลายลูกแก้วย้อมมะเกลือ เป็นผ้าลายยกดอก ๔ ตะกอน ที่มีลวดลายสวยงาม มีมาแต่โบราณ ใช้เป็นผ้าประจำจังหวัดศรีสะเกษ สามารถนำไปแปรรูปเป็นเสื้อแบบโบราณ และเสื้อทรงสมัยชนิดต่าง ๆ ทั้งชายและหญิง เช่น เสื้อโบราณ เสื้อเชิ้ต เสื้อสัมนิยม ชุดสูท ชุดกระโปรง ผ้าเปียงและผ้านุ่งสำหรับผู้หญิง ใช้สำหรับเป็นเครื่องนุ่งห่ม

๓. วัสดุที่ใช้ในการผลิตผลงาน มีดังนี้

๑. เส้นไหม



๒. มะเกลือ



๓. พืชสมุนไพรชนิดต่างๆ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ขมิ้น ไพล และอื่น ๆ ใช้เพื่อให้ผ้าไหมได้กลิ่นหอม



๔. แหล่งที่มาของวัสดุ

วัสดุที่ใช้ในการทอผ้าไหมลายลูกแก้ว มีที่มาในแต่ละประเภท ดังนี้

๔.๑ เส้นไหม

แต่เดิม ได้จากการเลี้ยงไหมเองและของชาวบ้านในชุมชน ในปัจจุบัน มีความนิยมมากยิ่งขึ้น ประกอบกับการเลี้ยงไหมใช้เองค่อนข้างยุ่งยากและไม่ทันต่อการผลิตผ้าลายลูกแก้วย้อมมะเกลือ เนื่องจากเป็นที่นิยมของคนทั่วไป จึงได้ซื้อจากเพื่อนบ้านบ้างและซื้อจากตลาดนัดอำเภอชุมขันธ์บ้าง ในราคากิโลกรัมละ ๑,๐๐๐-๑,๔๐๐ บาท ขึ้นอยู่กับเกรดของเส้นไหม

๔.๒ สีย้อมไหม

๔.๒.๑ ใช้สีธรรมชาติที่ได้จากผลมะเกลืออย่างเดียว ซึ่งสามารถหาได้ในท้องถิ่น หมู่บ้าน สำโรงตาเจ็น และหมู่บ้านใกล้เคียง

๔.๒.๒ ใช้สีเคมี ย้อมเส้นไหมไว้ถักทอให้เป็นตัวเสื้อและมีลวดลายสีสันทให้สะดุดตาผู้คน เช่น สีขาว สีแดง, สีเหลือง สีชมพู เป็นต้น

๕. เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต

ในการผลิตผ้าไหมลายลูกแก้ว มีเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต ดังนี้

๕.๑ พืม

พืม เป็นอุปกรณ์การทอผ้า สำหรับทอให้เส้นไหมพุ่งชิดติดกัน โดยมีฟันพืมสอดด้วยเส้นไหมทางเส้นยืนและมีตะกอลในการยกเส้นด้ายขึ้น-ลง เพื่อให้เกิดช่องว่างในการสอดด้ายเส้นพุ่งด้วยกระสวย



๕.๒ กี่ทอผ้า

กี่ทอผ้า ทำเป็นโครงไม้เนื้อแข็ง ประกอบด้วย ไม้ซื่อเกี, เสากี่, ไม้ข้างกี่ ไม้หน้าตัดก,แป้นนั่งหลักหัวขาการประกอบอุปกรณ์โครงกี่แต่ละโครงจะมีความกว้างประมาณ ๒ เมตร ยาวประมาณ ๓-๓.๕ เมตร โดยใช้วิธีการเจาะรูเข้าลิ้มติดไม้ติดกันในแต่ละส่วน ใช้สำหรับกางหูก เพื่อทำการทอผ้า หรือในปัจจุบันขาดความพิถีพิถันอาจตอกตะปูแทนการเข้าลิ้มไม้แต่จะไม่ทนเหมือนเข้าลิ้มไม้



๕.๓ อัก

อัก ทำจากไม้เนื้อแข็ง ประกอบด้วยแท่งไม้ ๖ ตัว (ขาของอัก) ยึดด้วยแผ่นไม้เนื้อแข็งที่เลื่อยให้เป็นวงกลมด้านบนและด้านล่าง เจาะรูตรงกลางทั้งสองข้างให้ตรงกัน เพื่อใช้สอดอักเข้ากับขาตั้งอักสำหรับหมุนอักเพื่อกรอถ่ายจากกงด้าย



๕.๔ ไม้คอนอ๊ก

ไม้คอนอ๊ก เป็นเครื่องมือที่ใช้คู่กับอ๊ก ใช้สำหรับกรอเส้นไหม ลักษณะของไม้คอนอ๊ก มีลักษณะเป็นไม้ตั้งสูงประมาณ ๑ คอก มีฐานเป็นแผ่นไม้สี่เหลี่ยมหนาพอสมควรสำหรับยึดไม่ให้ตั้งตรง ตรงปลายสุดของไม้เจาะรูสอดไม้เนื้อแข็งยื่นไปข้างหน้าให้ตั้งฉากกับฐาน โดยส่วนไม้ที่ยื่นออกไปใช้เป็นที่สำหรับสอดอ๊กใช้กรอเส้นไหม ในปัจจุบัน หันมาใช้เหล็กเส้นแทน เนื่องจากหาได้ง่ายและคงทนกว่าไม้



๕.๕ กงและหลักตีนกง

กงเป็นเป็นเครื่องมือสำหรับการกรอไหม มีลักษณะเป็น ๘ แฉก โดยใช้ไม้ไผ่ สี่เส้น วางไว้ตัดกันตรงกึ่งกลางของไม้ แต่ละแฉกใช้เชือกในลอนผูกโยงติดกัน เหยียงสลับแฉกไปมา ตรงกลางไม้ที่ไขว้กันเจาะรูแล้วใช้เหล็กเส้นสอดผ่านรูทั้ง ๒ ข้าง สำหรับวางบาดกับหลักตีนกง

หลักตีนกง มี ๒ ข้าง ลักษณะเป็นไม้ตั้งตรง ตรงฐานกง เป็นท่อนไม้แผ่นหนาเป็นรูปสี่เหลี่ยม ผืนผ้า สำหรับยึดติดไม้กง



๕.๖ หลา

หลา ภาษาเขมรเรียก ระทัด เป็นเครื่องใช้จำเป็นสำหรับคนสมัยก่อนมาก ทำจากไม้เนื้อแข็ง มีเหล็กในสอดเข้ากับรูไม้ ๒ ตัว สลักกลดลายทางด้านหัวหลา เหล็กในจะมีลักษณะหมุนได้และทำหน้าที่ปั่นไหม เป็นเส้นไหมให้เป็นเส้นกลม ส่งอีกด้านหนึ่ง ซึ่งต่อจากตัวหลาที่เป็นไม้ขนาดยาวประมาณเมตรเศษ มีเหล็กไม้ ๒ ตัว เจาะรูผ่านเพลากงหลาที่ทำจากไม้ไผ่ ลักษณะคล้ายล้อเกวียนแต่เล็กกว่า (คุณตา....จิงใจ สามีของคุณยาย สาลี จิงใจ ได้พัฒนาจากการนำไม้ไผ่มาทำวงล้อคล้ายล้อเกวียนเพื่อใช้หมุนปั่นด้าย โดยหันมาใช้วงล้อ รถจักรยานเก่าที่เลิกใช้แล้ว ทำเป็นวงล้อแทน การหลดเส้นดีและแข็งแรง ทนทานกว่าวงล้อไม้ไผ่) เหล็กที่สอดจากรูเพลาด้านรูไม้ไผ่ด้านหน้าจะยื่นออกมาเป็นสำหรับมือจับหมุน กลหลาจะมีเชือกโยงระหว่างกงหลาไปยังเหล็กใน เมื่อเวลาหมุนกงหลาเหล็กในก็จะหมุนปั่นเส้นไหมไปด้วย โดยใช้มือทั้งสองพร้อมกัน มือซ้ายจับเส้นไหม มือขวาหมุนกงหลา



๕.๗ กระสวย

กระสวย เป็นอุปกรณ์ทอผ้าที่ทำจากไม้เนื้อแข็ง มีความยาวประมาณ ๔๐ เซนติเมตร ลักษณะปลายเรียวทั้งสองข้าง ส่วนตรงกลางจะเจาะเป็นร่องสี่เหลี่ยมลึกประมาณ ๑-๒ เซนติเมตร กว้างประมาณ ๒ เซนติเมตร และยาวประมาณ ๔ เซนติเมตร ซึ่งร่องตรงกลางของกระสวย ใช้สำหรับสอดใส่หลอดด้ายสำหรับสอดเส้นพุ่งในการทอ ไม้สำหรับทำกระสวย ส่วนใหญ่จะใช้ไม้พะยูน ไม้ประดู่ เนื่องจากยั้งใช้ ยั้งเงา มัน ลีน



๕.๘ หลอดด้าย (ไหม)

หลอดด้าย ใช้สำหรับกรอด้ายหรือเส้นไหมที่ใช้ในการทอผ้า ทำจากไม้ไผ่ในส่วนที่เป็นแขนงหรือกระดาดขึงพันเป็นแท่งยาวประมาณ ๓ เซนติเมตร มีรูตรงกลางเล็กๆ สำหรับสอดติดกับหลอดด้ายกับกระสวย



๕.๙ ไม้เหยียบหูก

ใช้สำหรับสอดใส่เชือกหูกในขั้นตอนการทอผ้า เพื่อให้เขาหูก อ้า พอที่จะสอดกระสวยเส้นไหมไปมาได้ ทำจากไม้ไผ่หรือไม้ชนิดอื่นก็ได้ ที่มีลักษณะกลมและมีความแข็งแรงพอที่จะรับน้ำหนักได้ ในการทอผ้าลายลูกแก้ว จะใช้ไม้เหยียบหูก ๓ ท่อน เนื่องจากมี ๓ ตะกอล โดย ๑ เขาหูกจะใช้ไม้เหยียบ ๑ ท่อน

อุปกรณ์ในการย้อมผ้า ในการย้อมผ้าไหมลายลูกแก้ว มีอุปกรณ์ ดังนี้

๑. ปี๊ป ใช้สำหรับใส่ผ้าไหมลายลูกแก้วหนึ่งให้สีดำจากผลมะเกลือติดทนนาน



๒. ไม้กากบาท ใช้สำหรับวางรองกันบีบ
เพื่อใส่น้ำไว้ตั้งไฟนี้



๓. ตะแกรง ใช้สำหรับวางรองผ้าบนไม้
กากบาท



๔. ครกและสากตำข้าว
ใช้สำหรับตำผลมะเกลือให้ละเอียด



๕. ครุถึง
ครุถึงใช้สำหรับผสมมะเกลือที่ตำละเอียดแล้ว
กับน้ำเพื่อใช้ย้อมผ้าไหมลายลูกแก้ว



๖. ตะเกียบ

ใช้สำหรับคีบผ้าออกจากปืปและคียบถ่าน



๗. เตาและฟืน

ใช้สำหรับก่อไฟนึ่งผ้า



๘. กะลา ใช้เป็นอุปกรณ์ในการตักกากมะเกลือ
ออกจากปืปที่ใส่ระหว่างผ้าในระหว่างนึ่ง



ขั้นตอนกระบวนการผลิต/วิธีทำ

ขั้นเตรียมการ

๑. ขั้นการทอผ้าลายลูกแก้ว



นำเส้นไหมที่ได้จากเลี้ยงตามธรรมชาติหรือวงจรชีวิตของไหม มาดำเนินการขั้นตอนกรรมวิธีในการทอผ้า ให้เป็นผ้าไหมลายลูกแก้วเป็นผืนยาวตามที่ต้องการ แล้วนำไปตัดเป็นเสื้อแขนกระบอกแบบไทยโบราณ, เสื้อร่วมสมัย, ชุดกระโปรง หรือบางครั้งก็มีผู้สั่งให้ทำเป็นผ้าสะไบหรือผ้าเปี่ยง ผ้าคลุมไหล่ เสื้อผู้ชาย ตัดเป็นทรงเสื้อจี๊ด คอปกแขนยาวและเสื้อคอกลม ฯลฯ โดยเย็บเฉพาะส่วนคอ ส่วนไหล่และส่วนแขนติดกับไหล่ไว้ก่อน ยังไม่เย็บให้เป็นตัวเพราะเมื่อนำมาข้อมมะเกลือ แล้วผ้าจะแน่นและเหนียวมาก เข็มจักรเย็บผ้า ไม่สามารถเย็บได้ ถ้าหากเย็บให้เป็นตัวเสื้อเลย จะทำให้เสื้อหดตัวมากและจะไม่ได้รูปทรงที่สวยงามตามที่ต้องการ จากนั้นก็นำไปข้อมสีธรรมชาติจากผลมะเกลือ

๒. การเตรียม สีมะเกลือ

เก็บผลมะเกลือที่แก่จัด ลงมาปาดหัวออก ในการข้อมแต่ละครั้งใช้มะเกลือประมาณ ๑ กิโลกรัม นำไปตำในครกตำข้าว เมื่อมะเกลือแตกละเอียดจะได้เนื้อมะเกลือที่เป็นสีเหลืองนวล แล้วนำไปละลายกับน้ำประมาณ ๒ ลิตร จะได้น้ำมะเกลือสีเหลืองนวลและเป็นฟองขึ้น



ขั้นตอนการผลิต



ขั้นตอนการย้อมผ้า

๑. นำผ้ากรองวางบนปากครุ้งที่ใส่น้ำมะเกลือ ที่ละลายไว้แล้ว
๒. นำเส้นหรือผ้า ที่เตรียมไว้ ลงไปในน้ำมะเกลือ แล้วขยี้ให้ทั่ว ทีละตัว จนหมดผ้าที่เตรียมไว้ (ในการย้อมครั้งนี้ จำนวน ๘ ตัว)
๓. นำขึ้นมาผึ่งแดดทีละตัวจนครบ ๘ ตัวหรือเท่าจำนวนที่ต้องการย้อม(มะเกลือ ๑ กิโลกรัม ใช้น้ำย้อมได้ประมาณ ๗-๘ ตัว) ให้ผ้าไหมแห้งพอหมาดๆ ในการย้อมครั้งแรกๆ จะนำไปตากแดด บนพื้นดินเรียบ เพราะจะทำให้ผ้าไหมอุ่มน้ำยามะเกลือสีดำให้ไหลลงดินช้าๆ สีก็จะติดผ้าติดเร็วขึ้นแห้งพร้อมกันทั้งผืน ต่างจากตากแบบแขวนบนราวตาก น้ำยามะเกลือจะไหลจากด้านบนลงมาด้านล่างและเร็วกว่าบนดิน สีที่ติดจะไม่สม่ำเสมอ ด้านบนน้ำยามะเกลือไหลลงเร็วมาอุ่มอยู่ด้านล่าง จะทำให้ด้านบนติดสีได้น้อยกว่า ด้านล่าง
๔. ทำการย้อมซ้ำๆกันหลายครั้งตามกรรมวิธีเดิม ประมาณ ๕-๖ ครั้ง ใช้เวลาประมาณ ๒ วันแล้วนำไปนึ่งผ้าครั้งหนึ่ง
๕. นำไปนึ่งในบิ๊บน้ำที่เตรียมไว้ เป็นการนึ่งครั้งที่หนึ่ง เพื่อให้สีดำของมะเกลือติดทนนาน
๖. เมื่อนึ่งได้ที่ หมายถึง น้ำเดือดควันขึ้นจากก้นบิ๊บน้ำจนทั่วทั้งบิ๊บน้ำแล้วยกลงมา นำออกสลัดกากมะเกลือทิ้งให้สะอาด
๗. นำไปตากให้แห้ง ถ้าวันไหนมีแสงแดดมากๆ จะทำการย้อมได้ประมาณ ๕-๖ ครั้ง ทำให้ย้อมเสร็จเร็วขึ้น
๘. นำกลับทำการย้อมซ้ำๆกันหลายครั้ง โดยกรรมวิธีและขั้นตอนเดิม เพื่อนึ่งผ้าเป็นครั้งที่ ๒ ถึงครั้งที่ ๑๕ หรืออาจจะมากหรือน้อยกว่านั้นบ้างเล็กน้อย ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ และคุณภาพของยางมะเกลือ เพื่อให้ได้ผ้าที่ได้สีดำ เป็นเงางาม ตามความต้องการ

ขั้นตอนการนึ่งผ้า มีดังนี้

๑. นำไม้กากบาท ลงในบิ๊บน้ำ ใส่น้ำให้ท่วมก้นบิ๊บน้ำประมาณ ๒๐ เซ็นติเมตร
๒. นำตะแกรงไม้ไผ่วางบนไม้กากบาทเพื่อรองผ้าที่จะนำไปนึ่ง



๓. นำใบมันหรือ ใบพลู ลงไปวางรองพื้น อีกชั้นหนึ่งเพื่อไม่ให้ผ้าติดกับปี๊บ ซึ่งอาจทำให้ผ้าไหม้หรือกรอบได้

๔. โรยด้วยสมุนไพรหอมและกากมะเกลือ

๕. นำผ้าชั้นที่ ๑ ลงไป โรย กากมะเกลือชั้นอีก นำผ้าชั้นที่ ๒-๘ ด้วยกรรมวิธีเช่นเดิม เต็มปี๊บพอดี



๖. ดึงปลาย ใบมันที่รองพื้นจากด้านข้างปี๊บที่เหลืออยู่ขึ้นมาปิดให้มิด ใช้ฝ่าหม้อดินปิดทับ เพื่อให้ควั่นระอุทั่วผ้าที่อยู่ในปี๊บ



๗. แล้วย่นขึ้นเตา ก่อไฟหนึ่งจนกว่าจะมีควันขึ้นทั่วทั้งปี๊บ ใช้เวลาประมาณ ๒ ชั่วโมง



๘. นำออกมาสลัดกากมะเกลือออกให้หมด นำไปตากแดด และทำการย้อมใหม่ ตามกระบวนการขั้นตอนเดิม ทำเช่นนี้อยู่ประมาณ ๑๐-๑๕ ครั้ง โดยทำการย้อมอย่างน้อย ๕-๖ ครั้งต่อการนั่งหนึ่งครั้ง ผ้าถึงจะได้สีดำสนิท ติดทนนาน เป็นเงางาม



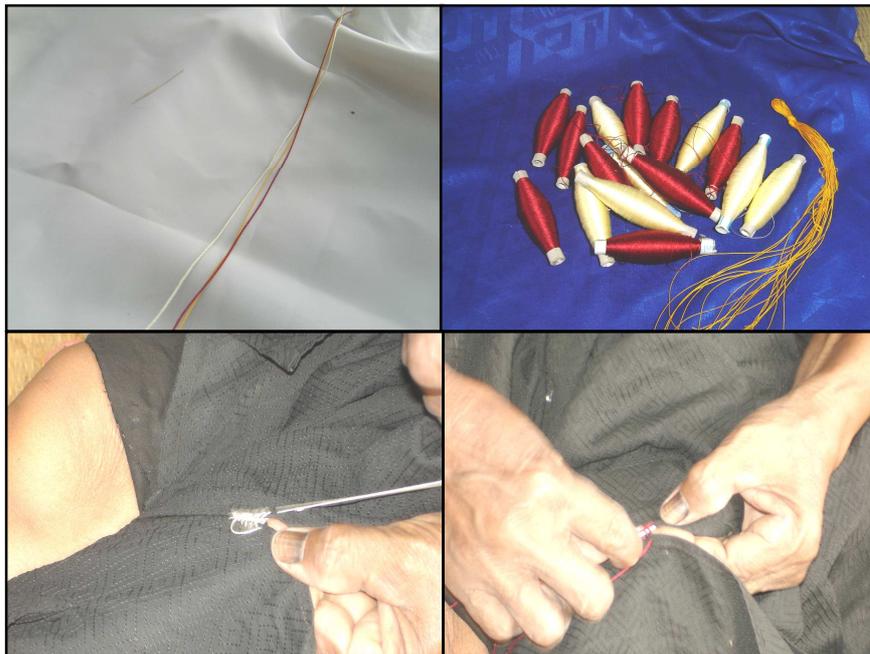
หมายเหตุ ในขั้นตอนในการย้อมครั้งสุดท้าย คือประมาณครั้งที่ ๑๕ จะนำพืชสมุนไพรชนิดต่างๆที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ในท้องถิ่น ไปตำร่วมกับมะเกลือเพื่อให้ได้สีดำที่ติดทนนานเป็นเงางามและมีกลิ่นหอม



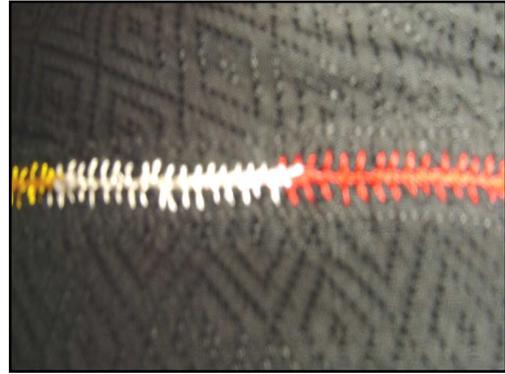
๙. เมื่อทำการย้อมครั้งสุดท้ายเสร็จเรียบร้อยแล้วนำไปนึ่งให้นำเดือดควั่นขึ้นทั่วทั้งปีบ แล้วนำออกไปซักด้วยผงซักฟอก ล้างด้วยน้ำสะอาด นำไปตากให้แห้งสนิท



๑๐. เป็นขั้นตอนการเย็บตะเข็บผ้าแต่ละด้านติดเข้ากันให้เป็นรูปทรงเสื้อโดยจะใช้ด้ายไหมหลากสี เช่น ขาว แดง ส้ม เขียว น้ำเงิน ตรงส่วนที่เย็บตะเข็บ นี้ชาวบ้านสำโรงตาเจ็นหรือคนพื้นเมืองที่พูดภาษาท้องถิ่นเป็นภาษาเขมรเรียกว่า “เทอแซว” (การทำตะเข็บ) ซึ่งด้ายไหมที่เย็บเป็นเส้นจะตัดสีของเสื้อดูสะดุดตาสวยงาม และที่คอเสื้อจะทำเป็นลวดลายตามจินตนาการที่สวยงาม ใช้เข็มเย็บผ้าและเส้นไหมสีต่างๆ เช่น สีขาว แดง ชมพู เหลือง มากักเพื่อต่อตัว ต่อแขน ติดกระเปาะ ให้เป็นตัวเสื้อที่สวมใส่ด้วยลวดลายที่แตกต่างกัน ดังนี้



๑๐.๑ ถักต่อด้านข้างทั้งสองข้างแขนทั้งสองข้างให้ติดเป็นตัวเสื้อด้วยลายตีนตะขาบ โดยด้านข้างของตัวเสื้อทั้งสองข้าง จะเหลือไว้ประมาณ ๑๕-๒๐ เซนติเมตร ให้เป็นเหมือนตัวเสื้อที่ผ่าด้านล่าง



๑๐.๒ ถักต่อติดกระเปาะและชายตัวเสื้อด้านหน้าและด้านข้างด้วยลายขามดแดง



๑๐.๓ ปักลายชายเสื้อด้านข้างที่เหลือด้วยลายขามดแดงเดินเส้น ให้เป็นลวดลายด้วยสีที่ต้องการปักดอกพิกุล ระหว่างลายขามดแดงแบลายปักเดินเส้นเพื่อความสวยงาม



๑๑. ตีตกระดุมที่ทำจากเงินพดด้วง ภาษาในท้องถิ่น(เขมร) เรียกว่า “ปรักตม” มีจำนวนตั้งแต่ ๕ - ๑๐ เม็ด ซึ่งเม็ดเงินที่ติดบนเสื่อนี้จะบ่งบอกถึงฐานะความมั่งคั่งของคนสวมใส่ ขนาดของเม็ดเงินก็จะแตกต่างกันออกไป และเสื่อดังกล่าวจะมีน้ำหนักมากจากน้ำหนักของเนื้อผ้าแล้วบวกกับน้ำหนักของจำนวนเม็ดเงินที่ติด คนพื้นเมืองที่พูดภาษาเขมรโบราณจึงมีความเชื่อว่า “ยิ่งร่ำรวยมั่งมีมากเท่าใดภาระหน้าที่ความรับผิดชอบยิ่งมีมากเท่านั้น” เมื่อใส่เสื่อนี้แล้วจะเป็นการเตือนสติทุกครั้งเพราะความหนักของเสื่อส่วนผู้มีฐานะยากจนก็ร้อยเชือกผูกเอา จะได้เสื่อหรือผ้าไหมลายลูกแก้วย้อมมะเกลือ ซึ่งเป็นผ้าโบราณที่เกิดจากภูมิปัญญาดั้งเดิม สืบทอดจากบรรพบุรุษของชาวบ้านสำโรงตาเจ็น ที่เรียกว่า “เสื่อโบราณ” หรือ “อ่าวเก็บ” ในสมัยก่อน เสื่อหรือจะเป็นสีดำสนิท ปัจจุบันเพื่อให้เป็นไปตามสมัยนิยมจึงได้พัฒนาด้วยการถักทอลวดลายใส่สีต่างๆให้มีความวิจิตรบรรจง สะดุดตา มากยิ่งขึ้น ดังที่เห็น

๑๒. นำไปอบด้วยปลาร้ารมแจก (ดอกกล้าเจียก) เพื่อให้ได้กลิ่นหอม และนำไปจำหน่ายหรือใช้สอยต่อไป



ระยะเวลาในการผลิตผ้าไหมลายลูกแก้วย้อมมะเกลือ ใช้เวลาค่อนข้างมาก เนื่องจาก ต้องทอผ้าไหมลายลูกแก้วให้ได้ปริมาณตามที่ต้องการก่อน (๑ วัน ทอได้ประมาณ ๓ เมตร) การย้อมมะเกลือ ใช้เวลาประมาณ ๓๐-๔๐ วัน อาจมากหรือน้อยกว่านั้นเล็กน้อย ขึ้นอยู่กับภูมิอากาศ หากแดดออกดี ก็จะย้อมได้ประมาณ วันละ ๕-๖ ครั้ง นึ่งได้ ๒ ครั้ง แต่ถ้าเป็นช่วงฝนตกแดดออกไม่แรง ก็จะย้อมได้วันละประมาณ ๒-๓ ครั้ง นึ่งได้ครั้งเดียว ขั้นตอนการถักทอ เย็บเป็นเสื่อลวดลายสวยงาม ใช้เวลาประมาณ ๕-๗ วัน/ตัว รวมระยะเวลา ประมาณ ๔๐ วัน/ตัว

เมื่อได้เสื่อ/ผ้าไหมย้อมมะเกลือตามที่ต้องการแล้ว ก็จะรอการจำหน่าย หรือส่งให้กับลูกค้าที่สั่งทำเสื่อ/ผ้าไหมลายลูกแก้วย้อมมะเกลือ ราคาจำหน่ายต่อชิ้น/อัน ๑,๒๐๐ บาท (แล้วแต่จะมีผู้สั่งทำ บางปี ได้มาก บางปีได้น้อย แล้วแต่ช่วงของความนิยม)

นางชาลี จงใจ ผู้มีความรู้ความสามารถด้านการทอผ้าไหมลายลูกแก้วย้อมมะเกลือ



เสร็จจากขั้นตอนนี้ จึงเข้าสู่การวัดรูปทรงของผู้สวมใส่แล้วตัดผ้าให้ได้ตามขนาดรูปทรง คุณยาย ชาวเขมรในอำเภอขุขันธ์เล่าว่า “สมัยก่อนยังไม่มีกรรไกรใช้ ยายตัดผ้าด้วยมีดโต้วางมีดแล้วใช้ไม้ทุบที่สันมีด ตัดเอาเพราะผ้าเก็บมันหนาต้องใช้มีดโต้ตัดถึงจะได้” หลังจากนั้นเมื่อตัดผ้าตามรูปทรงเสร็จ จะเป็นการเย็บ ตะเข็บผ้าให้หมดกันรุ่ม จากนั้นจึงเป็นขั้นตอนการเย็บตะเข็บผ้าแต่ละด้านติดเข้ากันให้เป็นรูปทรงเสื้อโดย โดยจะใช้ด้ายไหมหลากสี เช่น ขาว แดง ส้ม เขียว น้ำเงิน ตรงส่วนที่เย็บตะเข็บแบบนี้ชาวเขมร เรียกว่า “เทอแซว” (การทำตะเข็บ) ซึ่งด้ายที่เย็บจะตัดสีของเสื้อดูสะดุดตาสวยงาม และที่คอเสื้อจะทำเป็น ลวดลายตามจินตนาการที่สวยงาม

การเล่นละเอหรือรำสะเองบ้านกุง ตำบลกุง อำเภอกีลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ

ในพื้นที่อำเภอกีลาลาด มีชุมชนของชนเผ่าเยอ อยู่ที่ บ้านขาม บ้านกุง บ้านโพธิ์ไฮ และ บ้านโนนชาติ (ลักษณะการปกครองขึ้นอยู่กับบ้านกุง หมู่ ๒) ปัจจุบันมีการปรับตัวและเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตให้สามารถพึ่งตนเองได้ตามการเปลี่ยนแปลงของสังคม แต่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของชนเผ่าเยอไว้ได้คือ ภาษาเยอ ที่ยังคงมีพูดอยู่ รวมถึงพิธีกรรมความเชื่อที่ยังคงมีการปฏิบัติอยู่เช่นเดียวกันแต่รูปแบบในบางประเพณีมีการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับสภาพการเปลี่ยนของสังคม การศึกษาครั้งนี้ เลือกศึกษาเฉพาะบ้านกุง หมู่ที่ ๒ และหมู่ที่ ๑๓ เนื่องจากชุมชนคนเผ่าเยอในทุกชุมชนมีลักษณะคล้ายกัน วิถีชีวิต พิธีกรรม ความเชื่อ ยังคงมีลักษณะเหมือนกัน บ้านขาม บ้านกุง บ้านโพธิ์ไฮ บ้านโนนชาติ เป็นหมู่บ้านชาวเยอที่อยู่ติดกัน เป็นพื้นที่ที่มีกิจกรรมเชื่อมสัมพันธ์ของกลุ่มชาติพันธุ์เสมอ รวมไปถึงบ้านเชือก บ้านกลาง บ้านจิก ตำบลจิกสังข์ทอง อำเภอราชีไศล เป็นหมู่บ้านชาวเยอที่มีอาณาเขตติดต่อกัน กับอำเภอกีลาลาด

ความเป็นมาของพิธีกรรมการเล่นละเอ

จากการสอบถามและสัมภาษณ์ นายสุพิชย์ วรรณวงษ์ ซึ่งชาวเยอบ้านกุง ให้ความนับถือเป็น หมอธรรมของหมู่บ้าน ทราบว่า การเล่นละเอมีลักษณะเดียวกับรำสะเองของคนลาว และคล้ายกับรำสะเองของส่วย รำแม่ตของเขมร ชาวเยอบ้านกุงจะเรียกว่า รำละเอ มีความเชื่อว่า การรำละเอเป็นการรำถวายแถนหรือผีฟ้า มีจุดมุ่งหมายการรำ คือ ตัวผู้ป่วยได้บนบานแถนเอาไว้ และบรรพบุรุษนับถือแถนแล้วจัดการรำละเอเพื่อถวายแถนให้ปกป้องรักษาคุ้มครอง บางแห่งเรียกการรำละเอ ว่า รำสะเอง หรือรำนางอ ซึ่งเป็นประเพณีของชาวกวย เยอ ในจังหวัดศรีสะเกษ

รำละเอเป็นพิธีกรรมอย่างหนึ่งของชาวศรีสะเกษที่มีเชื้อสายกวย (ส่วยและเยอ) มาจากความเชื่อในการพึ่งพาสีลลับของธรรมชาติในการดำรงชีวิต โดยเฉพาะวิญญาณของบรรพบุรุษ เทวดาที่อยู่บนฟ้า เพื่อขอพรสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ให้ดวงวิญญาณบรรพบุรุษมาปกป้องรักษา ผ่านร่างทรงของแม่สะเองหรือการแก้บนที่ทำได้เมื่อยามเจ็บไข้ได้ป่วย หรือเมื่อมีเหตุสำคัญที่ต้องอาศัยกำลังใจจากสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ชาวกวยจะมีเชื้อสะเองแฝงอยู่ในร่างกายและยกให้เป็นมรดกตกทอด ซึ่งมักตกแก่ลูกสาวคนโตของครอบครัวไปเป็นทอด ๆ การรำละเอ มักจะทำกันในช่วงเดือนยี่ ไปจนถึงเดือนหก ยกเว้นเดือน ๕ เพราะถือว่าเป็นเดือนที่ร้อนและจะมีการรำในโอกาสที่มีการรักษาคนป่วยซึ่งจะไม่มีกำหนดระยะเวลาในการรำ โดยทั่วไปมักจะทำในเดือนสาม เพราะพืชผลในไร่นาเก็บเกี่ยวเรียบร้อยแล้ว เจ้าภาพที่จัดงานเตรียมพร้อมโดยการบอกเหล่าญาติพี่น้องทั้งใกล้และไกลมารวมกันตามวันที่กำหนด จัดทำปะรำพิธี ขึ้นวางเครื่องเซ่นไหว้ เก็บดอกจำปา (ลั่นทม) มาร้อยมาลัย ถ้าไม่มีก็ใช้ดอกจันทน์ เตรียมด้าย ใบตองกล้วย ทำขันเบ็งและกรวยดอกไม้ และกรวยดอกไม้เทียนเหลือง เทียนขาว ข้าวตอกแตก บางแห่งมีเครื่องยกครูที่จัดไว้ในปะรำพิธี เรียกว่า เสอโฮง (เสอบายมือ) ที่ประกอบด้วย ชัน ๑ ผืน แพร ๑ วา เงิน ๑๒ บาท ดอกไม้สีขาว ๑๓ คู่ กรวย ๒๖ กรวย เทียนหมาก พลุ บุหรี่ เหล้า ๑ ขวด น้ำส้ม ๑ ขวด ชันน้ำหอม ๑ ชัน ข้าวสาร ๑ ถ้วย ไข่ ๑ ฟอง ข้าวเหนียวหนึ่ง ๑ ปั้น เทียนหนัก ๑ บาท ๑ คู่ ชันหมากเบ็ง ๑ คู่ หมากนิมนต์ ๒ คู่ สำหรับคนที่เข้าร่วมพิธีไม่จำกัดจำนวน

พิธีเล่นละเล่นเองเริ่มจากเจ้าภาพนำดอกจำปาหรือดอกจามคู่หนึ่งสี่พานหรือขึ้นไปเชิญแม่สะเองที่เป็นแม่ทรง แม่สะเองบริวารของแม่ทรง แม่ละเองบริวารของแม่ทรง มาร่วมในพิธี การรำจะเริ่มโดยแม่ครูบนบาน บอกกล่าวเจ้าที่เจ้าทางไม่ให้มีอุปสรรคในการทำพิธี การทำพิธีนั้นจะอัญเชิญแกนให้มาเข้าสู่ร่างกายและมาสู่แม่พ่อน (นางรำ) คนอื่น ๆ โดยแม่สะเองถือขันภายในมีข้าวสาร เงิน เทียนเหลืองห่อหนึ่งและจัดเทียนขาคู่หนึ่ง ดอกไม้ เมื่อผีเข้าทรง ร่างแม่ทรงก็สั่นทั้งตัว เมื่อเข้าทรงเสร็จแล้วก็รำพร้อมกันไปตามจังหวะและมีแม่ครูเป็นคนร้องนำ แล้วคนอื่นๆ ก็จะร้องตามรำเดินอ้อมปะรำพิธี รำไปจนกว่าแกนจะออกจิงเล็กรำกันไปเอง มีการพักเพื่อรับประทานอาหาร หรือเล่นการพนันระหว่างการรำสะเองด้วย

เมื่อพ่อนรำไปได้ระยะหนึ่ง บรรดาแม่ละเองก็ใช้ด้ายที่แขวนบนขັນมาตัดหู และนำมาลัยดอกจำปาหรือมาลัยดอกจามาสวมบนศีรษะ หมอแคนหรือที่พวกละเองเรียกว่า ม้า ก็สวมมาลัยดอกไม้เช่นเดียวกัน จากนั้นก็พ่อนไปเรื่อย ๆ

จากการสังเกต สอบถาม และศึกษาเอกสารเพิ่มเติมทราบว่า การเล่นละเอง หรือสะเอง หรือสะเอ็ง ในบางแห่งผีบรรพบุรุษจะมาเข้าทรงในร่างของแม่ละเองที่ละคน เริ่มจากผู้หลักผู้ใหญ่ในวงศ์ตระกูล อาจเป็นปู่ ย่า ตา ยาย พ่อ แม่ และญาติที่ล่วงลับไปแล้วจนครบทุกคน เมื่อเข้ามาอยู่ในร่างทรงและจะทักถามลูกหลาน ลูกหลานก็ถามข่าวคราวของผีแกน และผีบรรพบุรุษ อดีตชาติของผีบรรพบุรุษเคยแสดงอย่างไรก็ปรากฏอย่างนั้น เช่น เสียหัว เสียแหลม สิบบุหรี ดืมเหล่า เคี้ยวหมากพลู ผีแกนและผีบรรพบุรุษจะทักท้วง สาเหตุที่ลูกหลานเจ็บไข้ได้ป่วยเพราะกระทำผิดหรือล่วงเกินอันใด ลูกหลานจะต้องขอขมา หออาหารมาเลี้ยงเป็นราย ๆ ไป บางครั้งแกนที่เข้าทรงแม่สะเองที่อ่อนแอหรือโรค สามารถดืมเหล่าได้มาก โดยไม่มีอาการเมามาย หรือสามารถสิบบุหรีที่มีพริกแห้งสอดไส้โดยไม่จาม

ในการรำนั้นเพื่อความบันเทิงสวยงาม นิยมให้สวมใส่เสื้อผ้าสีเดียวกัน มีผ้าพาดบ่าเรียกว่า ผ้าแพรแส มีพวงมาลัยที่ร้อยด้วยดอกจำปา (ลั่นทม) มาคล้องคอหรือสวมศีรษะด้วย มีแม่ครูเป็นผู้ร้องและรำไปด้วย การร้องบูชาแกนนั้นเป็นคำอ่อนหวานที่ขอให้ผู้ป่วยหายป่วยเร็วๆ เรียกขวัญให้กลับมาสู่ร่างกาย ความเจ็บป่วยให้ได้ความไข้อย่าให้มี

จุดมุ่งหมายของการเล่นละเอง

๑. เพื่อแสดงความกตัญญูต่อละเอง ผู้ซึ่งมีพระคุณ ซึ่งเคยรักษาตนเองจนมีชีวิตรอดมาได้
๒. เพื่อฉลองสมโภชน์หิ้งคาย
๓. เพื่อพบปะสังสรรค์ในกลุ่มผู้นับถือละเอง
๔. เพื่ออบรมกล่อมเกลาบริวารให้มีแนวปฏิบัติอยู่ในกรอบของสังคม
๕. เพื่อบูชาผีฟ้าและขอความเป็นสิริมงคลแก่ตนในการดำรงชีวิตในสังคมต่อไป
๖. เพื่อติดตามผลการรักษา

บทบาทของฉะเองต่อสังคมและการดำรงชีวิต

การรำฉะเอง หรือรำผีฟ้าเป็นวัฒนธรรมหนึ่ง และถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญที่ยังคงมีบทบาทและหน้าที่ต่าง ๆ ในสังคมจากการศึกษาและสัมภาษณ์ภูมิปัญญาด้าน ทราบว่า ฉะเองมีบทบาทต่อประชาชนและสังคมหมู่บ้านชาวเยอ ดังนี้

๑. **บทบาททางการรักษาพยาบาล** ลักษณะเป็นที่พึ่งและเป็นความหวังของผู้เจ็บป่วยที่หมดทางรักษาของสังคมหมู่บ้าน
๒. **บทบาททางการสร้างเอกภาพในสังคม** อบรมสั่งสอน ตักเตือนชาวบ้านไม่ให้ทะเลาะวิวาท หรืออื่น ๆ ที่ล้วนเป็นสาเหตุที่อาจทำให้เกิดผีและทำให้แตกความสามัคคีกัน
๓. **บทบาททางการควบคุมพฤติกรรมสังคมให้เป็นไปตามบรรทัดฐานสังคม** โดยการกล่าวอ้างถึงอำนาจอิทธิฤทธิ์ของผีว่าสามารถทำให้มนุษย์ต้องมึนเป็นไปได้ทั้งดีและร้าย เช่น ผีปูด ผีบ้านผีเรือน สามารถนำความ เจ็บป่วยมาสู่ลูกหลานที่ประพฤติกรรมนอกกลุ่มนอกทางได้ การกล่าวคำหยาบคายหรือดูต่ำที่ละเมิดต่อผีก่อให้เกิดการเจ็บป่วยการถูกลูกเหยียดหยามและไม่เคารพยำเกรงต่อผู้เฒ่าผู้แก่หรือผีบรรพบุรุษก่อให้เกิดการ
๔. **บทบาททางการคลี่คลายปัญหาใน** โดยการนำคติเกี่ยวกับผีมาลง เป็นแนวทางเพื่อลดความตึงเครียดทางสังคม นั่นคือ มักอ้างว่าผีไม่พอใจที่บุคคลทะเลาะกันจึงทำให้เจ็บป่วยและพิธีเลี้ยงขวงผีฟ้าทำให้บุคคลที่มาร่วมพิธีสนุกสนาน เป็นต้น นอกจากนี้ หมอลำผีฟ้ายังเป็นผู้ปลุกปลอบและให้กำลังใจต่อชาวบ้าน ทั้งในยามเจ็บป่วยและยามล้มเหลว ในการต่อสู้กับอุปสรรคต่าง ๆ
๕. **บทบาทที่มีต่อผู้นับถือฉะเอง** จะมีอิทธิพลต่อครอบครัวต่อผู้นับถือ เช่น การแต่งงาน การขึ้นบ้านใหม่หรือประกอบกิจการต่าง ๆ ผู้นับถือต้องบอกกล่าวต่อผีฟ้า ในการดำรงชีวิตประจำวันต้องระมัดระวัง

คุณค่าของพิธีกรรมฉะเอง

๑. **คุณค่าทางจิตใจ**

ความสัมพันธ์ของฉะเองกับเครือญาติที่ยังมีชีวิตอยู่ก็จะมีวันเปลี่ยนแปลง แม้ความเจริญก้าวหน้าทางวัตถุก็ไม่สามารถแทรกเข้ามาแทนที่ความเชื่อดั้งเดิมของชาวบ้านที่ยังนับถือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ สิ่งที่อยู่เหนือธรรมชาติ ที่สืบทอดต่อกันมาอย่างยาวนานได้
๒. **คุณค่าทางสังคม**

เป็นพิธีกรรมซึ่งนำมาซึ่งความสมานฉันท์ สามัคคีรักใคร่กลมเกลียวของเครือญาติ และความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ของคนที่อยู่อาศัยอยู่ในสังคม ชุมชนเดียวกัน ในการประกอบพิธีจะมีการช่วยเหลือกันในการเตรียมงาน การเลี้ยงข้าวปลาอาหาร ฯลฯ
๓. **คุณค่าทางวัฒนธรรม**

เป็นการอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ที่บรรพบุรุษได้สร้างขึ้น แสดงถึงจิตสำนึกความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ที่มีคุณค่าของตนเอง





คณะทำงาน

ที่ปรึกษา

- | | |
|----------------------------|---|
| ๑. นางสมรภัท ศรีคง | วัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ |
| ๒. นายสง่า ยอดไพอินทร์ | ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม |
| ๓. นางวัชรีย์ ธนบุญพิพัฒน์ | ผู้อำนวยการกลุ่มยุทธศาสตร์และเฝ้าระวังทางวัฒนธรรม |
| ๔. นางนิตยา สุธรรมวิรัช | หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป |

คณะทำงาน/จัดเก็บข้อมูล

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| ๑. นายเจษฎาวุฒิ บุตรเพชร | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๒. นางเครือวัลย์ คำไสย์ | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๓. นางรัชฎาภรณ์ แผลงฤทธิ์ | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๔. นางวาสนา ภาคสินธุ์ | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๕. นางเจียมใจ ชัยสด | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๖. นางวันนี จันทร์จรสจิตต์ | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๗. นางยุวดี มีบุญ | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๘. นางสาววารุณี มหาผล | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |

ฝ่ายรวบรวมข้อมูล/รูปเล่ม

- | | |
|----------------------------|---|
| ๑. นางวัชรีย์ ธนบุญพิพัฒน์ | ผู้อำนวยการกลุ่มยุทธศาสตร์และเฝ้าระวังทางวัฒนธรรม |
| ๒. นางเอื้อนจิต เจตน์จงใจ | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๓. นางสาวภณิดา จันทร์ส่อง | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๔. นางสาวอัจฉรา วีระชาติ | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๕. นายศรายุทธ บุตรราช | นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ |
| ๖. นายอนุวงศ์ ศรีเมือง | เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล |