

การจัดเก็บองค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดศรีสะเกษ ประจำปี ๒๕๕๕



เอกสารลำดับที่ ๑๑/๒๕๕๕

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 อาหารพื้นบ้าน และศิลปะการแสดง ที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดศรีสะเกษ นอกจากนี้ ยังมีแหล่งโบราณสถาน โบราณวัตถุ และศิลปวัตถุอยู่เป็นจำนวนมาก แสดงถึงความมีอารยธรรมที่เจริญรุ่งเรืองมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ ได้รวบรวมองค์ความรู้และผลงานปราชญ์ชาวบ้าน เพื่อรวบรวมและเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านด้านศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม ของจังหวัดศรีสะเกษ ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย

ขอขอบคุณคณะทำงานจัดเก็บข้อมูล ส่วนราชการ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ให้การสนับสนุนข้อมูล ได้ทุ่มเทเสียสละเวลาในการดำเนินงานครั้งนี้ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารฉบับนี้ จะเกิดประโยชน์ในการที่จะนำไปเผยแพร่ ส่งเสริม สนับสนุน ให้เป็นผลงานที่มีคุณค่าทางวัฒนธรรม ให้คนไทยได้ซาบซึ้งในเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทยและช่วยกันอนุรักษ์วัฒนธรรม ของชาติไว้ให้คงอยู่สืบไป

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ

กันยายน ๒๕๕๕

สารบัญ

หน้า

คำนำ	
บทสรุปผู้บริหาร	
สารบัญ	ข
แผนที่	ก
ตราประจำจังหวัด/ดอกไม้ประจำจังหวัด/คำขวัญ	๑
สภาพภูมิศาสตร์ทั่วไป	๓
พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของท้องถิ่น	๔
การตั้งถิ่นฐานสมัยก่อนประวัติศาสตร์ในจังหวัดศรีสะเกษ	๔
การตั้งถิ่นฐานสมัยประวัติศาสตร์	๗
ประวัติจังหวัดศรีสะเกษ	๘
องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดศรีสะเกษ	
เลี้ยงญาพ่อ ตำบลบึงบูรพ์ อำเภอบึงบูรพ์ จังหวัดศรีสะเกษ	๕
บุญสะเวสบ้านโนนลาน ตำบลเปือย อำเภอบึงบูรพ์ จังหวัดศรีสะเกษ	๑๗
ประเพณี เลี้ยงยะจัวะ บ้านกุง ตำบลกุง อำเภอศิลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ	๒๑
ประเพณีโค่นตาหรือสารทเขมร	๒๖
รำแม่มด พิธีกรรมกับความเชื่อในการรักษาคนป่วยของชนเผ่าเขมรในจังหวัดศรีสะเกษ	๓๕
หนึ่งอำเภอหนึ่งร้านอาหารพื้นบ้านอำเภอยุห์	๕๒
หนึ่งอำเภอหนึ่งร้านอาหารพื้นบ้านอำเภอกันทรารมย์	๖๒
หนึ่งอำเภอหนึ่งร้านอาหารพื้นบ้านอำเภอเบญจลักษณ์	๗๓
หนึ่งอำเภอหนึ่งร้านอาหารอำเภอเมืองจันทร์	๘๕
ผ้าทอมือ จากเส้นใยผู้ฝืนผ้า เพื่อชีวิต	๑๐๐
ชาวเขอ	๑๑๘
การจักสานใบตาลบ้านหนองก้อ	๑๒๘
พิธีกรรมแต่งงานของกลุ่มชาติพันธุ์เขออำเภอสีลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ	๑๕๐
ภาษาส่วย	๑๖๓
การผลิตถ่านอัดแท่งจากซังข้าวโพด	๑๘๒
คณะทำงาน	

ศรีสะเกษ



ตราประจำจังหวัดศรีสะเกษ

ตราประจำจังหวัดศรีสะเกษ เป็นรูปปราสาทหิน ภายในวงกลมได้ปราสาทเป็นรูปดอกกล่ำควนมีใบ ๖ ใบ

ความหมาย

ปราสาท หมายถึง ปราสาทขอมซึ่งมีอยู่จำนวนมากในจังหวัดศรีสะเกษ จนได้ชื่อว่าเป็นดินแดนแห่งปราสาทขอมโบราณ เช่น ปราสาทสระกำแพงใหญ่ ปราสาทสระกำแพงน้อย

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

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

คำขวัญประจำจังหวัด

แดนปราสาทขอม
หอมกระเทียมดี
มีสวนสมเด็จ
เขตดงลำตวน
หลากล้นวัฒนธรรม
เลิศล้ำสามัคคี



ความหมาย

แดนปราสาทขอม หมายถึง จังหวัดศรีสะเกษมีปราสาทหินจำนวนมาก เป็นร่องรอยหลักฐานทางอารยธรรมที่เคยเจริญรุ่งเรืองมายาวนานในอดีต ซึ่งสามารถพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่สำคัญของจังหวัดศรีสะเกษ และเป็นแหล่งศึกษา เรียนรู้ประวัติศาสตร์ความเป็นมาของสังคมท้องถิ่นในอดีต

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

มีสวนสมเด็จ หมายถึง จังหวัดศรีสะเกษได้มีการจัดสร้างสวนสมเด็จพระเจ้าศรีนครินทร์เป็นแห่งแรกของประเทศไทย ภายในบริเวณสวนสมเด็จพระเจ้าศรีนครินทร์จังหวัดศรีสะเกษ จะมีต้นลำดวนขึ้นอยู่เป็นจำนวนมากหลายหมื่นต้น มีการจัดสถานที่ภายในบริเวณสวนให้เป็นที่พักผ่อนหย่อนใจ สวยงามร่มรื่น และในทุก ๆ ช่วงเดือนมีนาคมของทุกปี จะมีการจัดงานเทศกาลดอกลำดวน มีการแสดงแสงเสียง ตำนานศรีพทุธเศรษฐ และ การจัดเลี้ยงอาหารเย็นแบบพื้นบ้านอีสานที่เรียกว่า พาแลง ด้วย

เขตดงลำดวน หมายถึง การที่จังหวัดศรีสะเกษได้ชื่อว่าเป็นเมืองที่มีต้นลำดวนขึ้นอยู่ทั่วไปเป็นจำนวนมาก ดอกลำดวนจะมีกลีบดอกสามกลีบ ดอกมีเหลืองนวล ส่งกลิ่นหอมเย็นในตอนพลบค่ำ ลำต้นและกิ่งสามารถนำไปใช้ประโยชน์ทำรั้ว ทำฟืน ร้านผักสวนครัว และประโยชน์อื่น ๆ

หลากหลายวัฒนธรรม หมายถึง จังหวัดศรีสะเกษเป็นจังหวัดที่เป็นอยู่อาศัยของชนพื้นเมืองที่มีหลากหลายเชื้อชาติ ทั้งเขมร ลาว ส่วย และเยอ ซึ่งมีวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน แต่ประสานกลมกลืนกันอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุข

เลิศล้ำสามัคคี หมายถึง การเป็นสิ่งเตือนใจให้ประชาชนชาวจังหวัดศรีสะเกษ ได้รู้จักรักสามัคคี เพื่อลดปัญหาความขัดแย้งของประชาชน ซึ่งมักจะมีเรื่องขัดแย้ง ปัญหาการร้องเรียนกันบ่อย ๆ ทำให้เกิดการแตกแยกขาดความสามัคคีกัน

สภาพภูมิศาสตร์ทั่วไป

ที่ตั้งและอาณาเขต

จังหวัดศรีสะเกษ ตั้งอยู่ตอนล่างของภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครเป็นระยะทางประมาณ ๕๗๑ กิโลเมตร มีเนื้อที่ ๘,๘๓๙,๙๗๖ ตารางกิโลเมตร ความยาวของเนื้อที่ จากทิศเหนือจดทิศใต้ ประมาณ ๑๐๐ กิโลเมตร ความกว้างจากทิศตะวันออกจดทิศตะวันตก ประมาณ ๙๐ กิโลเมตร ตั้งอยู่ห่างจากกรุงเทพมหานคร โดยทางรถไฟประมาณ ๕๑๕ กิโลเมตร และทางรถยนต์ประมาณ ๖๐๐ กิโลเมตร ห่างจากท่าอากาศยานนานาชาติอุบลราชธานีประมาณ ๖๐๐ กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียง ดังนี้

ทิศเหนือ	เขตอำเภอกันทรารมย์ ยางชุมน้อย ราชันไศล และกิ่งอำเภอศีลาลาด ติดกับจังหวัดอุบลราชธานี ยโสธร และร้อยเอ็ด โดยมีแม่น้ำชี และพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ บางส่วน เป็นเส้นแบ่งเขตจังหวัด
ทิศใต้	เขตอำเภอกันทรลักษ์ ขุนหาญ ชุขันธ์ และภูสิงห์ ติดกับประเทศกัมพูชา โดยมีเทือกเขาพนมดงเร็กหรือพนมดงรัก เป็นแนวแบ่งเขตแดนประเทศ
ทิศตะวันออก	เขตอำเภอกันทรารมย์ โนนคูณ เบญจลักษ์ และกันทรลักษ์ ติดกับจังหวัดอุบลราชธานี โดยมีบางส่วนของลำห้วยชะยุ้ง เป็นเส้นแบ่งเขตจังหวัด
ทิศตะวันตก	เขตกิ่งอำเภอศีลาลาด อำเภอราชันไศล บึงบูรพ์ กิ่งอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ อำเภอเมืองจันทร์ ห้วยทับทัน ปรารังค์กู ชุขันธ์ และภูสิงห์ ติดกับจังหวัดร้อยเอ็ดและจังหวัดสุรินทร์ โดยมีบางส่วนของทุ่งกุลาร้องไห้ ลำห้วยทับทัน และห้วยสำราญ เป็นเส้นแบ่งเขตจังหวัด

สภาพภูมิประเทศ

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

บริเวณที่สูงและเทือกเขา ได้แก่บริเวณพื้นที่อำเภอกันทรลักษ์ อำเภอขุนหาญ ตอนใต้ของอำเภอ ชุขันธ์ และอำเภอภูสิงห์ ในพื้นที่อำเภอดังกล่าวนี้ จะเป็นบริเวณที่สูง เช่น ภูดินแดง ภูดิน ภูทอง ส่วนบริเวณขอบด้านทิศใต้เป็นเทือกเขาพนมดงเร็ก เป็นแบ่งเขตแดนระหว่างประเทศไทยกับประเทศกัมพูชา เทือกเขายกสูงนี้เป็นแบบเขาอิไต มีหน้าผาสูงชัน ทางด้านใต้ลาดเอียงไปทางเหนือ เทือกเขาพนมดงเร็กเป็นต้นกำเนิดลำน้ำหลายสาย ได้แก่ ห้วยสำราญ ห้วยชะยุ้ง ห้วยหา ห้วยเหนือ และห้วยทับทัน ลำน้ำทุกสายจะไหลลงไปสู่แม่น้ำมูล ซึ่งไหลผ่านที่ราบลุ่มตอนเหนือของจังหวัดศรีสะเกษ มีช่องติดต่อเข้าออกระหว่างประเทศไทยกับประเทศกัมพูชา ๔๑ แห่ง ที่สำคัญได้แก่ ช่องสง่างำ ช่องเปรี๊ยะจำบ็อก (ช่องบก) ช่องหัวเสา อำเภอภูสิงห์ ช่องพระพลัย อำเภอขุนหาญ ช่องสระแจง (ช่องแปดหลัก) ช่องโดนเอาว์ ช่องบันไดหัก (เขาพระวิหาร) ช่องตาเฒ่า ช่องโพย อำเภอกันทรลักษ์ เป็นต้น

บริเวณที่ราบลอนลาด เป็นพื้นที่ทางตอนกลางของจังหวัด ไปจดเขตที่ราบสูงตอนใต้ ได้แก่บริเวณพื้นที่อำเภอโนนคูณ อำเภอเบญจลักษ์ ตอนใต้ของอำเภอปราสาท จะมีลักษณะเป็นที่ราบสูงลอนลาด ดินบริเวณนี้เป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ระดับปานกลาง เหมาะสำหรับปลูกพืชไร่ ส่วนที่เป็นที่ราบต่ำทำนาข้าวได้ผลดีมาก

บริเวณที่ราบลุ่มน้ำ เป็นพื้นที่ราบตอนกลางค่อนข้างไปทางเหนือและบริเวณที่ราบลุ่มสองฝั่งแม่น้ำมูล ในบริเวณที่ราบลุ่มนี้ แบ่งพิจารณาจากลักษณะภูมิประเทศและความสูงของพื้นที่ ได้เป็น ๒ ส่วน ดังนี้

- **บริเวณที่ราบลุ่มน้ำมูล** น้ำมูลมีต้นกำเนิดจากเทือกเขาพนมดงรัก 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 พะยูงกลบ มะเกลือ ก้านเหลือง ยางเสี้ยน ตะแบกใหญ่

๑.๓ ป่าปุง ป่าทาม เป็นป่าในที่ลุ่มริมฝั่งน้ำ มีน้ำท่วมขังในฤดูฝน ต้นไม้ที่เกิดในป่าปุงป่าทามเป็นต้นไม้ที่ทนทานต่อการถูกน้ำท่วม เช่น ต้นหัวลิง ต้นกล้วยน้อย ต้นเตี้ยไก่ 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** ผ่านพื้นที่อำเภอราษีไศล อำเภออุทุมพรพิสัย อำเภอเมืองศรีสะเกษ อำเภอขามเฒ่า อำเภอกันทรารมย์ แล้วไหลไปบรรจบกับแม่น้ำชีที่จังหวัดอุบลราชธานี

-ห้วยทับทัน ต้นลำธารที่เทือกเขาพนมดงเร็ก บริเวณเขตพื้นที่อำเภอบัวเขต จังหวัดสุรินทร์ เป็นเส้นแบ่งเขตระหว่างจังหวัดสุรินทร์กับจังหวัดศรีสะเกษ ในเขตอำเภอห้วยทับทัน อำเภอเมืองจันทร์ อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ อำเภอบึงบูรพ์ ไหลลงลำน้ำมูลที่บ้านห้วย อำเภอราษีไศล

-ห้วยสำราญ ต้นลำธารที่เทือกเขาพนมดงเร็ก ไหลจากเขตอำเภอภูสิงห์ อำเภอชูขันธุ์ อำเภอปรารัง อำเภอวังหิน อำเภอเมือง ไหลลงลำน้ำมูลที่บ้านผักขะ อำเภอเมือง

-ห้วยชะยุ้ง ต้นลำธารที่เทือกเขาพนมดงเร็ก มีน้ำตกภูละออที่สวยงาม ไหลผ่านอำเภอกันทรลักษ์ อำเภอเบญจลักษ์ อำเภอน้ำเกลี้ยง อำเภอโนนคูณ อำเภอกันทรารมย์ ไหลลงแม่น้ำมูล ระหว่างรอยต่อจังหวัดศรีสะเกษและจังหวัดอุบลราชธานี

-ห้วยเหนือ มีต้นกำเนิดในอำเภอชูขันธุ์ ไหลลงสู่ห้วยสำราญ

-ห้วยแฮด ต้นลำธารที่ตำบลหมักดี อำเภอชูขันธุ์ ไหลผ่านอำเภอไพรบึง อำเภอพยุห์ อำเภอเมือง ไหลลงห้วยสำราญที่อำเภอเมือง

-ลำน้ำเสียว หรือลำเสียวใหญ่ ต้นกำเนิดอยู่ที่จังหวัดมหาสารคาม ไหลผ่านจังหวัดร้อยเอ็ด อำเภอสหัสขันธ์ อำเภอราษีไศล ไหลลงแม่น้ำมูลที่ภูดิน อำเภอราษีไศล

-ห้วยคล้า ไหลจากด้านตะวันออกของอำเภอชูขันธุ์ ผ่านอำเภอวังหิน ไหลลงสู่ห้วยสำราญในพื้นที่ตำบลหมากเขียบ อำเภอเมือง

-ห้วยซ้อง ไหลมาจากตำบลตาข อําเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์ ผ่านตำบลกันทรารมย์ อำเภอชูขันธุ์ ตำบลตู ตำบลกู่ ตำบลตูม อำเภอปรารัง

-ห้วยวะ ไหลจากตำบลตูม อำเภอปรารัง ผ่านตำบลกล้วยกว้าง อำเภอห้วยทับทัน ไหลลงห้วยสำราญที่ตำบลทุ่งไผ่ อำเภออุทุมพรพิสัย

-ห้วยกระเด็น ไหลจากตำบลตาแย อำเภอพยุห์ อำเภอเมือง อำเภอกันทรารมย์ เป็นเส้นแบ่งเขตอำเภอเมืองและอำเภอกันทรารมย์ ไหลลงแม่น้ำมูล

-ห้วยตามาย ไหลจากตำบลชำ ตำบลกระแซง อำเภอกันทรลักษ์ ไหลลงสู่ห้วยชะยุ้ง ที่อำเภอเบญจลักษ์

-ห้วยจันทน์ ต้นลำธารที่เทือกเขาพนมดงเร็ก บริเวณทิศใต้ของอำเภอขุนหาญ มีน้ำตกสวยงามมาก คือ น้ำตกห้วยจันทน์ ไหลผ่านตำบลกันทรอม ตำบลโนนสูงและตำบลลี ไหลลงห้วยทาที่ตำบลกระหวิน 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 พบหลักฐานการทำภาพสลักลงไปบนผนังหิน แหล่งโบราณคดีทั้งสองแหล่งนี้ตั้งอยู่ในเขตบ้านภูดินพัฒนา ตำบลบักคอง อำเภอขุนหาญ ในส่วนที่เป็นป่าเขาเชิงเทือกเขาพนมดงรัก

การทำภาพสลักโดยการสกัดลงไปบนเนื้อหินนั้นจะต้องใช้เครื่องมือที่มีความแข็ง กลุ่มคนที่มาสลักภาพดังกล่าวน่าจะเป็นกลุ่มคนที่อยู่ในสังคม 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 อำเภอราชธิปไตย แหล่งโบราณคดีโนนสะแบง บ้านโจกจิก ตำบลโจดม่วง กิ่งอำเภอกิตติลาต แหล่งโบราณคดีโนนสูง บ้านชาตอง ตำบลโจดม่วง กิ่งอำเภอกิตติลาต มีลักษณะของแหล่งโบราณคดีเป็นเนินดินทรงกลม ลำน้ำเค็มไหลผ่านทางทิศตะวันออกห่างไปประมาณ ๓ กิโลเมตร มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ ๑๒๖ เมตร พบหลักฐานสำคัญ คือ ภาชนะดินเผาบรรจุกระดูก (Burial Jar) เศษภาชนะดินเผา และตะกรัน

แหล่งโบราณคดีโนนกำนเหลียง บ้านบึงหมอน้อย ตำบลเมืองแคน อำเภอราชธิปไตย มีลักษณะของแหล่งโบราณคดีเป็นเนินดินแม่น้ำมูลไหลผ่านทางทิศใต้ห่างไปประมาณ ๔ กิโลเมตร มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ ๑๒๔ เมตร พบหลักฐานสำคัญ คือ ภาชนะดินเผาลายเชือกทาบ เศษกระดูกขวานหินขัด และเศษภาชนะดินเผา

แหล่งโบราณคดีที่อยู่บริเวณห้วยแฮด ลำห้วยสาขาของแม่น้ำมูล ตำบลห่ม อำเภอเมือง มีลักษณะของแหล่งโบราณคดีเป็นเนินดินรูปวงกลม พบหลักฐานสำคัญ คือ ภาชนะดินเผาลายเชือกทาบย้อมสีแดง และภาชนะดินเผาผิวเรียบรุ่นเดียวกัน ที่มีสภาพสมบูรณ์รวม ๓ ใบ ปัจจุบันเก็บรักษาไว้ที่วัดโนนแกด นอกจากนี้ยังพบที่บ้านหนองเซ็ง ตำบลโพนขวา อำเภอเมือง มีลักษณะของแหล่งโบราณคดีเป็นเนินดินรูปวงกลม มีกุดโหม่งกับกุดแคนเป็นแหล่งน้ำที่อยู่ใกล้เคียง มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ ๑๒๐-๑๓๐ เมตร พบหลักฐานคือ เศษภาชนะดินเผา และตะกรัน ซึ่งแสดงว่าอาจเป็นแหล่งถลุงเหล็กมาก่อน

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

แหล่งโบราณคดีดังกล่าวมีลักษณะของหลักฐานเกี่ยวข้องกับสัมพันธ์กับแหล่งโบราณคดีอื่น ๆ ในเขตพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ คือ พบหลักฐานเกี่ยวกับแบบแผนประเพณีการฝังศพครั้งที่สอง ที่มีการบรรจุกระดูกของผู้ตายในภาชนะดินเผาและมีการฝังศพแบบดั้งเดิม คือ ฝังศพบนนอนหงายเหยียดยาวมีการอุทิศสิ่งของต่าง ๆ ให้แก่ผู้ตายรวมทั้งพบหลักฐานเกี่ยวกับการถลุงโลหะและการทำเกลือสินเธาว์อีกด้วย

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

การตั้งถิ่นฐานสมัยประวัติศาสตร์

พัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรมของชุมชนโบราณ ในจังหวัดศรีสะเกษ มีความสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของชุมชนโดยรอบในภูมิภาค ด้วยเมื่อมีการขยายตัวทางการค้าทางทะเลของกลุ่มคนจากซีกตะวันออกสู่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งมีศูนย์กลางการติดต่อนอกจากจีนแล้ว คือ พุนัน และจามปา โดยเฉพาะอาณาจักรพุนันนั้น ได้ขยายอำนาจเข้าสู่บริเวณตอนกลางของประเทศไทยด้วยดังปรากฏหลักฐานร่วมสมัยเดียวกันกับอาณาจักรพุนัน ที่เมืองอุทอง จังหวัดสุพรรณบุรี เมืองจันเสน จังหวัดนครสวรรค์ เป็นต้น

ภาคอีสานตอนล่างของประเทศไทยแม้จะห่างไกลจากบริเวณเมืองท่าดังกล่าวแต่กลับมีความสำคัญในการเป็นเส้นทางคมนาคม การค้าภายในภูมิภาคเชื่อมระหว่างภาคกลางของไทย กัมพูชา ลาว และเวียดนาม เนื่องจากมีลำน้ำสายหลัก คือ มูล ซี และลำน้ำสาขาคอบคลุมพื้นที่กว้างใหญ่และเป็นประตูออกสู่แม่น้ำโขง ซึ่งไหลเชื่อมผ่านประเทศต่างๆ ดังกล่าวข้างต้น ทำให้อีสานตอนล่างหรือแอ่งโคราชสามารถพัฒนาก้าวเข้าสู่สมัยประวัติศาสตร์ได้เร็วกว่าออกสู่แม่น้ำโขง ซึ่งไหลเชื่อมผ่านประเทศต่างๆ ดังกล่าวข้างต้น ทำให้อีสานตอนล่างหรือแอ่งโคราชสามารถพัฒนาก้าวเข้าสู่สมัยประวัติศาสตร์ได้เร็วกว่าพื้นที่อีสานตอนบน

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

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 “เซียงชั้น” 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 (เซียงชั้น) เป็นพระยาไกรภักดีศรีนครลำดวนเจ้าเมืองขุขันธ์ ต่อมาเมืองขุขันธ์กันดารน้ำ จึงอพยพย้ายไปตั้งเมืองอยู่บ้านแตระ ตำบลห้วยเหนือ อำเภอขุขันธ์ปัจจุบัน

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

ในปี พ.ศ. ๒๔๔๗ ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวฯ 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

เลี้ยงญาพ่อ

ตำบล บึงบูรพ์ อำเภอ บึงบูรพ์ จังหวัดศรีสะเกษ

ประวัติผู้ให้สัมภาษณ์

ชื่อ นายสมศักดิ์

นามสกุล นนท์ตา

ที่อยู่ ๑๘ หมู่ ๗ ต.บึงบูรพ์ อ.บึงบูรพ์ จ.ศรีสะเกษ

โทรศัพท์ ๐๘๗-๐๑๕๕๗๖๓

การศึกษา จบการศึกษาระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) โรงเรียน วิทยาลัยเทคนิคศรีสะเกษ

อาชีพ ประกอบธุรกิจส่วนตัว (ร้านซ่อมรถ)

ประเพณี เลี้ยงญาพ่อ

บรรพบุรุษของชาวอำเภอ บึงบูรพ์ สันนิษฐานว่าอพยพมาจากเวียงจันทน์ ประเทศลาว สังเกตสำเนียงการพูด ดังนั้น ชาวบึงบูรพ์ จึงมีความเชื่อในเรื่องของผีसागเทวดา โดยเทวดาที่ชาวบึงบูรพ์เกือบทุกหมู่บ้านนับถือ คือ ญาพ่อ

ช่วงเวลาที่ยึด (ระบุวันเดือนและเวลาให้ชัดเจน)

จัดปีละ ๒ ครั้ง คือ ภายในเดือน ๕ และออกพรรษา (ตามปฏิทินอีสาน)

ประวัติความเป็นมา

ญาพ่อ หรือ เจ้าพ่อ หรือมเหศักดิ์ หมายถึง เทพารักษ์ผู้คุ้มครองดินนั้น ๆ หรือ เจ้าผี ซึ่งเดิมเป็นเจ้าเมืองในดินนั้น โบราณเรียกว่า เมฆเมือง ซึ่งได้แก่ผู้มาตั้งบ้านเมือง ตายไปแล้วไม่ยอมไปเกิดที่ไหน แต่ยังเป็นผีเฝ้าดูแลปกครองลูกหลานในบ้านในเมืองตามเดิมเหมือนสมัยที่ยังไม่ตาย และอาศัยอยู่กับหลักบ้านหรือหลักเมืองติดแน่น จึงมีการสร้างศาลไว้คู่กับหลักเมือง หรือสร้างศาลคร่อมหลักเมืองเอาไว้ เพื่อให้เจ้าพ่อได้อาศัย

แหล่งญาพ่อศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ มีคน ๔ เผ่า คือ ลาว ส่วย เขมร และเขอ เผ่าที่นับถือ ญาพ่อ คือ ลาว มีปรากฏที่อำเภอ บึงบูรพ์ เกือบทุกหมู่บ้าน ยกเว้น บ้านค้อ บ้านหนองคู บ้านม่วง บ้านโนนแดง อำเภอราษีไศล ที่บ้านฝ้าง บ้านดงแดง บ้านเหล่าโดน บ้านห้วย บ้านหนองกก อำเภอศิลาลาด ที่บ้านทับส่วย บ้านหนองบัวคง จะสังเกตเห็นว่า หมู่บ้านที่นับถือญาพ่อ อยู่ใกล้กับบริเวณป่าดงภูดิน อำเภอราษีไศล หรือหมู่บ้านที่อยู่ตามลำห้วยน้ำมูล

ประวัติหรือตำนานของญาพ่อในจังหวัดศรีสะเกษ มีที่มาต่างกันแต่ในเรื่องเมื่อได้แต่งงานกันแล้ว เรื่องจะดำเนินไปเป็นแบบเดียวกันหมด เรื่องตอนต้นเป็นดังนี้

๑. กรุงเวียงจันทน์ แห่งประเทศลาว มีเจ้าเมืองชื่ออุปราช (เดิมชื่อชน) ต่อมาเกิดสงครามใหญ่ ในกรุงเวียงจันทน์ระหว่าง พ.ศ. ๒๓๐๔ ถึง ๒๓๐๘ เป็นสงครามระหว่างเจ้าสิริบุญสารกับพระวอพระตา การสู้รบเจ้าอุปราชเห็นสถานการณ์จะสู้รบไม่ได้จึงหลบหนีจากกรุงเวียงจันทน์มาอยู่ที่บ่อพันขัน เมืองสุวรรณภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด ตรงกับ พ.ศ. ๒๓๐๔

กล่าวถึงแม่สามสี มีสีแดง เหลือง และขาว เป็นพญานาคสาวโสดที่สวยงาม อาศัยอยู่ที่ถ้ำว่างใหญ่ บริเวณลำน้ำเสียวไหลลงสู่แม่น้ำมูล ที่ภูดิน อำเภอราศีไศล จังหวัดศรีสะเกษ อยู่มาวันหนึ่งนางนาคได้ไปขอยืม ฟืมกับเพื่อนที่เมืองสุวรรณภูมิ ซึ่งห่างจากถ้ำของนางไปประมาณ ๔๐ กิโลเมตร โดยไปทางแปวน้ำ (ลำน้ำ ใต้ดิน) เมื่อไปแล้วโผล่ขึ้นมาบนพื้นดินได้แปลงร่างเป็นหญิงสาวสวยแล้วเดินไปที่บ้านเพื่อนซึ่งเป็นมนุษย์ (เพื่อน ไม่ทราบว่าป็นนาค) ขณะเดินทางไปได้พบกันโดยบังเอิญกับอุปราช อุปราชหลังรักทันที จึงขอลาตามมาบ้านของ นาง แต่นางสัญญาว่าต้องกลับตาเดินตามนาง เพราะความรัก อุปราชจึงรับคำ นางสามสีจึงเดินจูงอุปราชกลับทาง แปวน้ำจนเข้าเขตถ้ำที่นางอยู่ อุปราชมได้คิดว่าเดินตามผู้หญิงมาได้อย่างไรเหมือนต้องมนต์สะกด สงสัยมากจน ลืมสัญญาจึงลืมตาขึ้นก็จมน้ำตายอยู่ที่ถ้ำนี้เอง เจ้าอุปราชถึงแก่กรรมเมื่อประมาณ พ.ศ. ๒๓๑๒ เมื่อตายเป็นผีไป แล้ว ได้แต่งงานอยู่กับนางสามสีในถ้ำนี้

๑. พระเจ้าแผ่นดินลาว ทรงพระนามว่า อุปราช ปกครองบ้านเมืองด้วยความสงบสุขมานาน จนวันหนึ่งเกิดสงครามใหญ่ขึ้นสู้รบกันยืดเยื้อถึง ๒-๓ ปี ทหารทั้งสองฝ่ายล้มตายเป็นเบือ ข้าศึกไม่ยอมถอยหนี แต่จะบุกเข้าไปในวังซึ่งเป็นตั่ง ทหารของพระองค์ต่อสู้เป็นสามารภ ในที่สุดข้าศึกเข้าวังได้ พระองค์และ ครอบครัวพร้อมทหารคู่พระทัยตายหมด และท้าวผาแดง นางไอ่ ก็ตายในช่วงนี้ด้วย นอกจากนี้ช่างศึก ม้าศึก ก็ล้มนับเป็นร้อย ๆ เชือก ร้อย ๆ ตัว กรุงเวียงจันทน์ถูกเผาอดวายสิ้น เป็นนครร้าง

เมื่อตายเป็นผีแล้วอยู่เวียงจันทน์ไม่ได้ พระองค์พร้อมด้วยบริวารและช่างศึก ๕ เชือก ขนทัพ สัมภาระเดินทางมาหาทำเลที่เหมาะสมที่สุดตั้งเป็นประเทศ จนในที่สุดมาเห็นภูดินเป็นโคกสูงแบนกว้าง ต้นไม้ ใหญ่รกรกรึม เบื้องล่างมีแม่น้ำมูลไหลผ่าน ที่สำคัญที่สุดมีแปวพญานาคด้วย (ช่อง,รู) คงภูดินนี้เป็นปากถ้ำพอดี เหมาะที่จะตั้งประเทศเพราะชัยภูมิดี จึงตั้งเป็นเมืองหลวงของพระองค์ แล้วปักเขตแดนออกไป พร้อมกับสั่งทหาร ฝีมือเยี่ยมออกไปเป็นนายด่าน ๔ ทิศ แถวบ้านเปาะ อำเภอบึงบูรพ์ ได้ส่งนายด่านมาเฝ้า ๒ คน คือ

๑) ท้าวอินทศร (ท้าวโสมดำ)

๒) ท้าวอินทโครพ (ท้าวโสมแดง)

นายด่านทั้งสองสถิตอยู่ที่บ้านหาด หมู่ที่ ๒ ตำบลเปาะ อำเภอบึงบูรพ์ โดยสร้างรูปจำลอง หล่อด้วยทองแดง สูงประมาณ ๑ เมตร มือทั้งสองถือดาบอยู่เคียงคู่ออกกลางหมู่บ้าน

กล่าวถึงแม่สามสีเป็นพญานาคสาว มีเกล็ดสวยงามระยิบระยับแสงวูบวาบไปทั่วตัว สถิตอยู่ในถ้ำ ถ้ำนั้น อยู่ใต้น้ำที่คงภูดินนี้เอง (คงหัวภู) วันหนึ่งนางได้ขึ้นจากถ้ำทางแปวน้ำพบปราสาทราชวังซึ่งแต่ก่อนไม่เคยมี

นางจึงเดินเข้าเขตพระราชวังเจ้าอุปราชทรงเห็นนี้กรักรพญานาคทันที นางจึงชวนให้อุปราชไปอยู่กับนางในถ้ำได้นำอุปราชก็ไป ในที่สุดได้แต่งงานกัน

ความแตกต่างในเมืองต้น มี ๒ ทางดังกล่าวแล้ว ต่อไปเรื่องก็เป็นอันเดียวกัน คือ เจ้าอุปราชกับนางสามสีได้ครองรักครองเรือนในถ้ำ มีบุตร ๓ คน บุตรบุญธรรม ๒ คน และหลาน ๒ คน คือ ๑.ท้าวสุรย์ ๒.ท้าวเซียง (มีลูกเลี้ยง ๒ คน ท้าวพันและท้าวคำฝอย) ๓.ท้าวไชย ๔.ท้าวเซียง (บุตรบุญธรรม) ๕.ราชวงศ์ (บุตรบุญธรรม)

เปิดโลกญาพ้ออุปราชกับแม่สามสีอยู่ในถ้ำประมาณ ๒๕ ปี โดยไม่มีผู้ใดรู้เรื่องเลย ชาวบ้านได้ไปหาพยาบาลที่วังใหญ่เป็นปกติ อยู่มาคืนหนึ่งได้มาเข้าฝันนางสุวันทา (สุนันทา) เป็นคนสวยที่สุดในบ้านห้วย ตำบลบัวหุ้ง อำเภอราษีไศล ในฝันบอกว่า ที่ถ้ำวังใหญ่มีอุปราชและแม่สามสีอยู่ หลังจากวันนั้น นางสุวันทามีอาการไม่สบายอยู่หลายวัน จึงไปปรึกษาหาหมอธรรม หมอธรรมนั่งทางในดูปรากฏว่ามีจริง ที่มาเข้าฝันก็เพื่อต้องการให้นางสุวันทาเป็นร่างทรงของท่าน ได้เชิญอุปราชมาประทับทรงในร่างของสุวันทาทันที นางสุวันทาจึงได้เป็นนางเทียม (ร่างทรง) หรือ กวนเทียม คนแรกของโลกญาพ้อ พ.ศ. ๒๓๓๖ การที่ญาพ้อมาประทับร่างทรงชาวบ้านเรียกว่า ญาพ้อสูน หรือ (ญาพ้อเข้าสูน)

นางสุวันทาเป็นโยมมารดาของของพระอุปัชฌาย์ลาค อิศรเจ้าอาวาสวัดบ้านเป่า อำเภอบึงบูรพ์ ตอนนางสุวันทาเป็นร่างทรงของญาพ้ออุปราชเป็นปฐมฤกษ์นั้นมีอายุ ๔๐ ปี (พ.ศ. ๒๓๓๖) นางสุวันทาเป็นคนบ้านห้วย อำเภอราษีไศล จากนั้นได้ชักชวนญาติพี่น้องประมาณ ๒๐ ครอบครัว อพยพไปอยู่บ้านเพี้ยมาต ตำบลหนองแค อำเภอราษีไศล

ป่าดงภูดินเมืองหลวงของฝิลาทั่วทั้งจักวาล ประเทศลาวมีเมืองหลวงชื่อกรุงเวียงจันทน์ อุปราชเป็นผู้ปกครอง เมื่อท่านถึงแก่กรรมแล้วกลายเป็นญาพ้อ ได้เป็นอุปราชเมืองฝิ เป็นพระเจ้าแผ่นดินฝิปกครองฝิลาทั่วทั้งจักวาล นอกจากจะปกครองฝิลา ยังมีหน้าที่ปกครองดูแลลูกหลานทุกคนในโลกนี้ ให้อยู่เย็นเป็นสุขและหายจากโรคภัยไข้เจ็บ ลูกหลานมีความกตัญญูรู้คุณท่าน จึงเช่นสรวงบูชากราบไหว้ที่เรียกว่า เลี้ยงญาพ้อ ของที่เลี้ยงญาพ้อมีอาหารหวานคาว ที่ขาดไม่ได้คือสุรยาสูบ ที่ป่าดงภูดินจึงใช้เป็นที่เลี้ยงญาพ้อเป็นประจำชาวบ้านได้สร้างหอญาพ้อขึ้นให้ญาพ้อและลูกหลานของท่านได้อยู่ ปัจจุบัน มี ๒ หอญาพ้อ (หอใหญ่) ๒ หลัง พอพระพุทธ (หอพระเกศ) ๑ หลัง หอนั้น ๑ หลัง

คำว่า หอญาพ้อ หรือ หอเจ้า หรือโฮงญาพ้อ หรือ ศาลเจ้า หรือหอใหญ่ ในประเทศลาว เรียกว่า หอกวน เพราะถ้ามึงงานที่หอนี้จะต้องกวนกันทั้งบ้าน

เมืองญาพ้อก็เหมือนเมืองมนุษย์ ครอบครัวของอุปราชจึงมีบริวารอย่างไม่จำกัด จากที่มีอยู่ ๕ คน ปัจจุบันมีญาพ้อประมาณ ๓๐๐ คน เฉพาะที่อำเภอบึงบูรพ์มีกว่า ๕๐ คน ตามปกติญาพ้อจะประทับอยู่ที่หอเจ้าดงภูดิน (ดงหัวภู) แต่บางองค์อุปราชเห็นว่ามีความรู้ความสามารถจะส่งไปครองบ้านเมืองต่าง ๆ ตามลำดับความสำคัญ โดยมีเมืองหลวง คือ ดงภูดิน ประมุขคือ ญาพ้ออุปราช ครอบครัวอุปราชเรียงลำดับ ดังนี้

๑.อุปราชา	๒.ราชวงศ์	๓.ราชบุตร	๔.องค์หล่อ
๕.หน่อคำ	๖.หน่อเงิน	๗.ท้าวสุรย์	๘.ท้าวเซียง
๙.ท้าวไชย	๑๐.ท้าวคำพัน	๑๑.ท้าวคำเฟี้ย	

นางเทียม (ร่างทรง) ของญาพ่ออุปราชา

ประมุขของญาพ้อมีร่างทรง (นางเทียม) ตั้งแต่ครั้งแรกจนถึง ปัจจุบัน มีดังนี้

๑. นางสาวันทา บ้านห้วย ตำบลบัวหุ้ง อำเภอราษีไศล เป็นนางเทียม พ.ศ. ๒๓๓๖
๒. แม่ชุ่ม บ้านหนองกก ตำบลบัวหุ้ง อำเภอราษีไศล เป็นนางเทียม พ.ศ. ๒๔๒๐
๓. แม่ใหญ่เพ็ง บ้านเปี๊ยะ อำเภอบึงบูรพ์ เป็นนางเทียม พ.ศ. ๒๔๖๐
๔. แม่ทา (ปุก) บ้านเปี๊ยะ อำเภอบึงบูรพ์ เป็นนางเทียม พ.ศ. ๒๔๘๐
๕. แม่ทองปาน พรหมทา บ้านเปี๊ยะ อำเภอบึงบูรพ์ เป็นนางเทียม พ.ศ. ๒๕๑๕
๖. พ่อทอน จินาวัดย์ (ลูกเขยแม่ทองปาน) บ้านเปี๊ยะ อำเภอบึงบูรพ์ เป็นนางเทียม พ.ศ. ๒๕๕๒

(นางเทียม หรือคนทรงในแต่ละคน ญาพ่อหรือครอบครัวของอุปราชาจะเป็นคนเลือกเอง โดยทั่วไป จะมีอาการไม่สบาย รักษาอย่างไรก็ไม่หาย ต้องหันมารักษาตามความเชื่อของท้องถิ่นโดยจะนำดอกไม้ขันห้า ขันแปด ไปที่ตำหนักใหญ่บ้านแม่ทองปาน พรหมทา เพื่อให้ส่งคุณ (ทรงคุณ) ว่าเป็นเพราะสาเหตุอะไร เมื่อทราบญาพ่อ ต้องการมาอยู่ด้วย ก็ทำพิธีบายศรีรับเอาท่าน (รับเป็นร่างทรง) ก็จะหาย)

ญาพ่ออำเภอบึงบูรพ์

เนื่องจากโยมมารดาพระอุปัชฌาย์ลาด เจ้าอาวาสวัดบ้านเปี๊ยะ เป็นร่างทรงอุปราชา เมื่อท่านมาเยี่ยมลูกชายชาวบ้านก็เลยมารู้เรื่องญาพ่อจากปากของท่าน พอถึงฤดูเลี้ยงญาพ่อ ชาวบ้านเปี๊ยะไปเลี้ยงด้วย ในที่สุดแม่ใหญ่สุดาได้เป็นนางเทียมคนแรกของบ้านเปี๊ยะ ประมาณ พ.ศ. ๒๔๕๐ ยุคสมัยท่านกำนันขุนพรหมวิรุพกิจ เป็นกำนันตำบลเปี๊ยะพอดี โดยแม่ใหญ่สุดาเป็นนางเทียมของท้าวเซียง ซึ่งเป็นบุตรบุญธรรมของญาพ่ออุปราชา แล้วที่บ้านเปี๊ยะก็มีนางเทียมขึ้นเรื่อย ๆ เช่น แม่ใหญ่เพ็ง เป็นนางเทียมขององค์ประมุข คือ ญาพ่ออุปราชา แม่ใหญ่เซียง ศรีนนท์ เป็นนางเทียมของราชวงศ์ (บุตรบุญธรรมของอุปราชา) แม่ใหญ่ถ่อ ไชยพรรณนา เป็นนางเทียมของท้าวเซียง ฯลฯ

อุปราชาอยู่บ้านเปี๊ยะที่ท่าเข้าใหญ่

เมื่อแม่ใหญ่เพ็งร่างทรงของอุปราชาถึงแก่กรรม แม่ใหญ่ทา (ปุก) ได้เป็นร่างทรงอุปราชาต่อมา แม่ใหญ่ทาไปเลี้ยงญาพ่อที่ดงหัวภูเป็นประจำทุกปี ได้รับความลำบากมาเพราะบางปีมีลมแรงมากเกิดคลื่นใหญ่กว่าจะพายเรือถึงดงหัวภูได้ก็แทบเอาชีวิตไปทิ้งเฝ้าทุ่งกุลาร้องไห้ จึงขออนุญาตมาเลี้ยงที่บ้านเปี๊ยะ ญาพ่ออุปราชาอนุญาตให้ย้ายได้ตามที่ขอ

สมัยนั้น มีพระครูสังฆรักษ์ (จันทร์ จินาวัดย์) เจ้าอาวาสวัดหนองไผ่ล้อม นครราชสีมา เป็นผู้นำในการหาที่ดิน ได้ที่ใต้ต้นตะเคียนทอง ริมห้วยทับทัน ตรงนี้มีแป้ว (งู) น้ำค้ำย จากนั้นได้ปักเขตที่สงวนไว้เป็นที่ดิน

ของญาพ่ออุปราช เนื้อที่ประมาณ ๔๐ ไร่ ถ้าเขาใหญ่อยู่ในเขตพื้นที่หมู่ที่ ๔ บ้านโนนสาวสวย ตำบลบึงนาราง ปีที่ย้ายมาเลี้ยงปีแรกตรงกับ พ.ศ. ๒๕๐๕ ต่อจากนั้นพ่อเขาใหญ่ได้รับการพัฒนามาโดยตลอด พ.ศ. ๒๕๒๔ ได้ถางป่าสร้างรูปจำลองญาพ่ออุปราชขึ้นโดยใช้ปูนปั้น สูงประมาณ ๑๗๐ เซนติเมตร มือขวาถือดาบ ปลายดาบ ก้านดิน ทาสีดำ ยืนตะมึนเด่นสง่าอยู่บนแท่น (ที่ตั้งหัวภูไม่มีรูปปั้นญาพ่ออุปราชและรูปปั้นของใครก็ไม่มี มีเพียง ตุ๊กตาไม้) พ.ศ. ๒๕๓๗ ได้สร้างรูปปั้นนางไอ่เป็นปูนปลาสเตอร์ สูง ๒ เมตร สีสันสวยงามเพราะออกแบบโดย ช่างศิลป์ นำมาติดตั้งวันที่ ๑๗ เมษายน ๒๕๓๗

พ.ศ. ๒๕๓๘ ได้หารถบรรทุกเบิกมาปรับพื้นที่ให้โล่เตียน บริเวณนี้จึงกว้างขวางสะอาดเหมาะที่จะทำ เป็นแหล่งพักผ่อนหย่อนใจ เป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ พ.ศ. ๒๕๓๘ พระครูสิริจันทวโรภาส เจ้าอาวาสวัดสมอราย นครราชสีมา มีความประสงค์จะสร้างวัดซึ่งชาวบ้านเองก็มีแนวคิดอยู่แล้ว ท่านสร้างกุฏิ เสร็จเมื่อวันที่ ๕ เมษายน ๒๕๓๘ แล้วนิมนต์พระทอง สุจิตโต สังกัดวัดวิสุทธิโสภณ ให้มาเป็นเจ้าสำนักสงฆ์แห่งนี้ แล้วตั้งชื่อ วัดว่า วัดอุปราชศรีบึงนาราง ปัจจุบันชื่อเป็นทางการว่า วัดศรีบึงนาราง

เมื่อมีการสร้างที่ว่าการอำเภอไม่มีเสาหลักเมือง พระครูสังฆรักษ์ (จันทร์) ได้จัดทำเสาหลักเมืองมามอบ ให้กิ่งอำเภอบึงนาราง ขณะนั้น นายชูศักดิ์ อุปนันท์ ปลัดอำเภอผู้เป็นหัวหน้าประจำกิ่งอำเภอ ได้อนุญาตให้ตั้งเสา หลักเมือง และได้จัดการหล่อรูปอุปราชด้วยทองแดงรมดำ สูง ๑๗๐ เซนติเมตร ประทับยืนบนแท่นในที่ว่า การอำเภอ มุมทางเข้าด้านตะวันออกเฉียงเหนือ แล้วเสร็จเมื่อวันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๓๑ ต่อมาคณะกรรมการ ญาพ่ออุปราชได้จัดหาทุน และสร้างรูปปั้นจำลองของราชวงศ์ขึ้น แล้วนำมาประดิษฐานไว้ด้านซ้ายของญาพ่อ อุปราช เมื่อเดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ ที่แห่งนี้ยังมีรูปหล่อเจ้าแม่ศรีสุริโยทัย ซึ่งหล่อด้วยทองแดงรมดำ ๒ รูป อนุสรณ์สถานแห่งนี้จึงมีเทพอยู่ ๔ องค์ ยืนหันหลังไปทางทิศตะวันออกเป็นสง่า ตาจ้องเขม็งมาทาง บ้านเปี๊ยะคอยเฝ้าดูแลลูกหลานให้อยู่เย็นเป็นสุข

เมื่อร่างทรงอุปราช (แม่ใหญ่ทา (บุก) มีบุญ) ได้ถึงแก่กรรม แม่ทองปาน พรหมทา ได้เป็นร่างทรง อุปราชเมื่อ เมษายน พ.ศ. ๒๕๑๕ จนถึงปัจจุบัน (๒๕๔๒) อำเภอบึงนาราง จึงมีหออุปราช ๒ แห่ง มีญาพ่อ ทั้งหมดกว่า ๕๐ คน

๓.๓ ความมุ่งหมายของประเพณี

ประเพณีเลี้ยงญาพ่อ เป็นการเช่นสรวง บวงสรวงญาพ่อเพื่อเป็นการตอบแทนบุญคุณท่าน และ ให้ท่านปกปักรักษาให้ลูกหลานชาวบ้านเปี๊ยะอยู่เย็นเป็นสุขปราศจากภัยพิบัติในอนาคต ประเพณีนี้จะขาด พระสงฆ์ไม่ได้ต้องนิมนต์พระไปฉันภัตตาหารก่อนเสมอ

๓.๔ ขั้นตอนปฏิบัติงานหรือพิธีกรรม

ก่อนการเลี้ยงญาพ่อ ๑-๒ วัน เจ้าข้าวจ้ำ และตระเตรียมการจะไปเดิน (บอก) ชาวบ้านให้ทราบ เพื่อขอรับบริจาคเงินและบอกไปร่วมงานหรือใครบนบานศาลกล่าวอะไรไว้ก็ให้เตรียมไปแก้บนในวันนั้น ด้วย (จ้ำ เป็นคนที่ญาพ่อเป็นคนเลือก ลักษณะคล้ายกับคนที่เป็นเทียม คือมีอาการไม่สบายรักษาโดยแพทย์

แผนปัจจุบันไม่หาย จึงหันไปทางหมอธรรม ก็จะรู้ว่าญาพ่อต้องการให้เป็นเจ้า ในแต่ละที่ที่มีการเลี้ยงจะมีเจ้าเป็นผู้ดูแลทำหน้าที่ประสานระหว่างญาพ่อกับคนทั่วไป)

การเลี้ยงญาพ่อที่หอใหญ่คงภู มีการเลี้ยงปีละ ๒ ครั้ง ครั้งที่ ๑ ตรงกับเดือนห้า วันพุธแรกถัดจากวันขึ้น ๑๕ ค่ำ ครั้งที่ ๒ ตรงกับเดือนสิบเอ็ด วันพุธแรกถัดจากวันออกพรรษา ในการเลี้ยงครั้งที่ ๒ นี้จะมีการแข่งเรือยาวด้วย (ปัจจุบันไม่มีแล้ว เนื่องจากสภาพสังคมที่เปลี่ยนไป) เข้าวันพุธที่จะเลี้ยงหอญาพ่อทุกคนจะเข้าสู่ (ทรง) นางเทียม ซึ่งทุกคนจะแต่งตัวตามตำแหน่งหน้าที่ ขศถาบรรดาศักดิ์และเพศ แล้วจะเดินตรวจดูแลบ้านเมือง เรียกว่าเที่ยวบ้าน เป็นการไล่ภทภัยออกจากหมู่บ้าน จากนั้นจะมีการบายศรีเสื่อสว่าง (เรือแข่ง) โดยญาพ่อเป็นคนทำพิธี จากนั้นญาพ่อและชาวบ้านจะลงเสื่อสว่างแล้วรีบพายไปที่ดงหัวภู ภาพที่ติดตาคือญาพ่อจะพ่อน้ำที่หัวเรือสว่างแต่ละลำ เมื่อญาพ่อไปถึงดงหัวภู เฒ่าข้าวจ้าจะนิมนต์ญาพ่อกอกจากร่างทรงนางเทียมทุกคน กลายเป็นคนธรรมดา เมื่อนางเทียมจากหมู่บ้านต่างๆ มาพร้อมกันแล้วจะเชิญนางเทียมทุกคนให้ขึ้นไปนั่งบนศาลา จากนั้นเฒ่าข้างหลวง (กลาง) จะจุดธูปเทียนถวายขันดอกไม้ ขันห้า ขันแปด เป็นการบูชาแล้วนิมนต์ให้ญาพ่อทุกคนเข้าสู่ (ทรง) นางเทียมของท่าน ปัจจุบันการเลี้ยงในแต่ละครั้ง จะมีการทำพานบายศรี

ในช่วงนี้ใครที่บนบานศาลกล่าวอะไรไว้ ก็จะนำสิ่งของมาแก้บน เช่น เหล้า เบียร์ บุหรี่ น้ำอัดลม หัวหมู เป็ด ไก่ ฯลฯ (สิ่งของหลัก ๆ คือ เหล้า เบียร์ บุหรี่ น้ำอัดลม หัวหมู และไก่ต้ม (ดูคางไก่เพื่อทำนายความเป็นไปของบ้านเมือง)) ที่ต้องการ ปกติผู้รับของแก้บนคืออุปราชหรือไม่กี่เป็นเฒ่าข้าวจ้า ท่านจะกิน ต้ม สูด แล้ววางไว้ หรือถ้าใครมีเรื่องต้องการให้ญาพ่อช่วยเหลือหรือขอคำแนะนำก็จะทำในตอนี้ แล้วญาพ่อก็จะกินของแก้บนให้ ชาวบ้านก็จะแบ่งกันไป เมื่อรับเครื่องเช่นบวงสรวงแล้วญาพ่อทุกคนจะร่ายรอบหอด้วยความสนุกสนาน แล้วจึงนิมนต์ญาพ่อกอกจากร่างเทียมแล้วเริ่มทำพิธีสว่างเรือ หรือเลี้ยงข้าวปลาอาหารกันต่อไป

การเลี้ยงญาพ่อหรือเลี้ยงหอที่ดงหัวภู เป็นการเปิดฉากในการเลี้ยงของแต่ละปี แล้วจึงไปเลี้ยงที่อื่นได้ ตามลำดับ ดังนี้

๑. ดงหัวภู
๒. บ้านห้วย ตำบลบัวหุ้ง อำเภอราษีไศล
๓. บ้านเป่าะ อำเภอบึงนurf
๔. บ้านหาด อำเภอบึงนurf
๕. บ้านหนองกอก อำเภอราษีไศล
๖. บ้านเมืองคง อำเภอราษีไศล

สายญาพ่อที่ไปเลี้ยงหอคงภูดินแต่ละปี

๑. อำเภอพนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด
๒. บ้านห้วยใหม่ บ้านจันดุม อำเภอพลับพลาชัย จังหวัดบุรีรัมย์

๓. บ้านหนองคอบัวเสียว อำเภอรัตนบุรี จังหวัดสุรินทร์

๔. จังหวัดศรีสะเกษ เช่น

-บ้านสวนกล้วย อำเภอกันทรลักษ์

-อำเภอเมืองศรีสะเกษ

-อำเภอยางชุมน้อย

-อำเภอราศีไศล

-อำเภอบึงบูรพ์

ชื่อญาติ – นางเทียมประจำญาติปัจจุบัน (๒๕๕๒)

๑. อุปราช แม่ทองปาน พรหมทา ปัจจุบัน คือ พ่อทอน จินาวัดย์

๒. ราชวงศ์ นายจักรวาล จินาวัดย์ (ลูกชายพ่อทอน)

๓. ราชบุตร

๔. องค์หล่อ

๕. หน่อคำ

๖. หน่อเงิน

๗. ท้าวเชียง นางเป่ง วีระสิงห์ บ้านจอมพระ อำเภอบึงบูรพ์

๘. ท้าวไชย

๙. ท้าวสุรย์ หลานแม่ใหญ่ตุ บ้านดงแดง อำเภอราศีไศล

๑๐. ท้าวคำพั้น นางเหรียญ พรหมทา บ้านเป่า อำเภอบึงบูรพ์

๑๑. ท้าวคำเฟีย คนแรก แม่ใหญ่อิน บ้านสวนสนุก อำเภอบึงบูรพ์

๑๒. ญาติพ่ออุดสวาก

๑๓. ญาติพ่อเทศเกล้า

๑๔. ญาติพ่อหมื่นสิบเอ็ด

๑๕. ผาแดง นายสุข สุขดี บ้านเป่า อำเภอบึงบูรพ์ ปัจจุบัน คือ นายสีลา นนท์ตา

๑๖. นางไอ่ นายเรียน พรหมทา ถึงแก่กรรม พ.ศ. ๒๕๓๕ ปัจจุบันนางเทียมอยู่บ้านหาด ต.เป่า

อ.บึงบูรพ์

๑๗. ทหารลม

๑๘. โสงแดง แม่ทวน จินาวัดย์

๑๙. โสงดำ

๒๐. สีหราชเดโช

๒๑. ทหารล้อม

๒๒. ปู่โก

๒๑. ปุโณ หรือสุวรรณโณ หรือญาพ่อแสงสว่าง นายวิระชัย ศรีเกษ

ในการเข้าทรงแม้จะเป็นร่างทรงประจำ แต่เมื่อร่างทรงป่วย ไม่สามารถให้ญาพ่อเข้าสิงได้ ก็ให้เฒ่าจ้ำ นิมนต์ญาพ่อเข้าร่างทรงคนอื่นแทนก็ได้ แต่ต้องได้รับอนุญาตจากร่างทรงเดิมก่อน โดยปกติในการเลี้ยงญาพ่อ ไม่ต้องมีร่างทรงครบทั้งหมดก็ได้ แต่เทียมที่ต้องมีในการเลี้ยงญาพ่อทุกตำแหน่ง คือ อุปราษ, ราชวงศ์ และท้าวเซียง การเลี้ยงญาพ่ออำเภอบึงบูรพ์ ต้องเรียงตามลำดับ ดังนี้

๑. หอท่าเขาใหญ่ วัดศรีบึงบูรพ์ (อุปราษ)
๒. หน้าที่ว่าการอำเภอบึงบูรพ์ (อุปราษ)
๓. โสงคำ โสงแดง บ้านหาด
๔. ปุโถ ปุโณ ที่หนองบึงบูรพ์
๕. ย่าจันท์ ที่ป่าสงวนคงใหญ่
๖. ท้าวเซียง บ้านจอมพระ



(การเลี้ยงญาพ่อไม่จำเป็นต้องเรียงตามลำดับข้างต้นก็ได้ เพียงแต่กำหนดว่าการเลี้ยงญาพ่อของอำเภอ บึงบูรพ์ จะต้องทำที่หอท่าเขาใหญ่ วัดศรีบึงบูรพ์เป็นแห่งแรก สำหรับลำดับถัดไปไม่กำหนด การเลี้ยงญาพ่อ ตำแหน่งหน้าที่ว่าการอำเภออาจทำวันเดียวกับการเลี้ยงญาพ่อตำแหน่งท้าวเซียงบ้านจอมพระก็ได้ โดยในการเลี้ยงญาพ่อจะทำได้ในช่วงเช้าไปหาบ่าย ไม่เกินบ่าย ๒ โมง)

เครื่องบนหรือเครื่องบำญาพ่อ

เมื่อมีการบนบานศาลกล่าว หรือคนอีสานเรียกว่า บำญาพ่อ ให้บนในวันอังคารเดือน ๕ หรือวันอื่น ๆ ก็ได้โดยมีเครื่องบน คือ ขันห้า ขันแปด ดังนี้

ขันห้า

๑. เทียนเล่มละหนึ่งบาท ๒ เล่ม
๒. เทียนเล็ก ๕ คู่
๓. ดอกไม้ขาว ๕ คู่
๔. เงิน ๑๒ บาท

ขันแปด

๑. เทียนเล่มละบาท ๒ เล่ม
๒. เทียนเล็ก ๘ คู่
๓. ดอกไม้ขาว ๘ คู่
๔. เงิน ๒๔ บาท



บุญพระเวสบ้านโนนลาน
ตำบลเป่า อำเภอบึงบูรพ์ จังหวัดศรีสะเกษ

ประวัติผู้ให้สัมภาษณ์

ชื่อ นายเฉลียว นามสกุล พิมพ์ประจบ

ที่อยู่ ๑๕ หมู่ ๑ ตำบลเป่า อำเภอบึงบูรพ์ จังหวัดศรีสะเกษ

การศึกษา จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ โรงเรียนบ้านโนนลาน

อาชีพ ทำนา

ประเพณี บุญพระเวสบ้านโนนลาน

บ้านโนนลาน ตำบลเป่า อำเภอบึงบูรพ์ จังหวัดศรีสะเกษ ชาวบ้านเป็นคนไทยอีสาน ประชาชนในหมู่บ้านโดยส่วนมากจะเดินทางไปขายแรงงานในต่างประเทศ ถือเป็นหมู่บ้านที่มีเศรษฐกิจดีหมู่บ้านหนึ่งของอำเภอบึงบูรพ์ แต่จุดเด่นของหมู่บ้านอีกประการหนึ่ง คือ ยังคงมีการอนุรักษ์ประเพณีของท้องถิ่นไว้ได้เป็นอย่างดี โดยมีวัดบ้านโนนลานเป็นศูนย์ในการดำเนินกิจกรรมด้านวัฒนธรรมของท้องถิ่น ประเพณีที่ชาวบ้านโนนลาน

ปฏิบัติสืบต่อกันมา คือ งานประเพณีบุญพระเวส ซึ่งจะทำการทำนาของทุกปี ทั้งนี้ เนื่องจากมีความเชื่อเกี่ยวเนื่องกับการประกอบอาชีพของชาวบ้านโนนลาน

ช่วงเวลาที่ยึด (ระบุวันเดือนและเวลาให้ชัดเจน)

นิยมทำกันในวันหนึ่งวันใดของเดือนสี่ จึงบุญผะเหวด หรือบุญเดือนสี่

ประวัติความเป็นมา

ประเพณีบุญพระเวส หรือเทศน์มหาชาติ มีมูลเหตุมาจากพระกัมภีร์มัลลหิมันและพระกัมภีร์มัลลแสน เชื่อว่าถ้าผู้ใดปรารถนาที่จะพบพระศรีอริยมตไตรย หรือเข้าถึงศาสนาของพระพุทธเจ้าแล้ว จงอย่าได้ทำบาปหนัก ได้แก่ ฆ่าและข่มเหงบิดามารดา สมณพราหมณาจารย์ ทำร้ายพระพุทธเจ้าและยุ่งให้สงฆ์แตกกัน รวมทั้งให้ตั้งใจฟังธรรมเทศนา เปรื่องมหาเวสสันดรชาดกให้จบสิ้นภายในวันเดียว คำว่า มหาชาติ หมายถึง ชาติใหญ่หรือชาติสุดท้ายขององค์พระสัมมาสัมพุทธเจ้าที่ได้สร้างบารมี พระชาติที่เป็นพระเวสสันดร หรือจะเรียกว่ามหาเวสสันดรชาดกก็ได้ งานบุญผะเหวดหรือบุญเทศน์มหาชาติ จัดเป็นใหญ่ จะมีการจัดงานติดต่อกันสามวันเป็นอย่างน้อย

ความมุ่งหมายของประเพณี

เชื่อกันว่า การฟังเรื่องราวมหาเวสสันดรชาดกให้จบในวันเดียว แล้วนำไปปรับใช้ จะได้พบพระศาสดาเมื่อถึงเดือนสี่จะต้องทำบุญผะเหวด หากไม่ทำก็จะทำให้เกิดภัยพิบัติ บ้านเมืองจะเกิดเหตุร้ายแรง ดังนั้นชาวบ้านโนนลานจึงกำหนดทำบุญผะเหวดเป็นประจำทุกปี

ขั้นตอนการปฏิบัติงานหรือพิธีกรรม

ก่อนจัดงานชาวบ้านและวัดจะมีการปรึกษาหารือกัน ตกลงให้เรียบร้อยก่อนเกี่ยวกับวันในการจัดงาน ทั้งนี้ เพื่อให้ชาวบ้านรับทราบ ชาวบ้านก็จะได้จัดเตรียมอาหารการกิน เช่น ขนม ข้าวต้ม และอาหารคาวต่าง ๆ สำหรับถวายพระภิกษุสามเณร และเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน เตรียมหาปัจจัยไทยทานสำหรับใส่ก้นถังเทศน์ ส่วนทางวัดก็แบ่งหนังสือออกเป็นก้นถัง ๆ หนังสือผูกหนึ่งอาจแบ่งเป็นหลายก้นถังก็ได้ เพื่อให้ชาวบ้านได้รับก้นถังโดยทั่วถึงกัน มอบหนังสือให้พระภิกษุสามเณรวัดนั้นเตรียมไว้เทศน์ นอกจากนั้นยังมีการนิมนต์พระวัดอื่น ๆ มาเทศน์ด้วยโดยมีฎีกาไปนิมนต์ พร้อมบอกชื่อก้นถังและบอกเชิญชวนชาวบ้านมาร่วมทำบุญด้วย

ก่อนมีงานบุญพระเวสหลายวันชาวบ้านโนนลานทั้ง ๓ หมู่ จะพากันไปรวมกันที่วัดช่วยกันจัดทำที่ปักสำหรับผู้มาร่วมงานและช่วยกันจัดทำดอกไม้จัดตกแต่งประดับประดาศาลาโรงธรรมด้วยดอกไม้ พวงมาลัยและธงทิว พวกผู้ใหญ่จะจัดทำหมากพันคำเมียงพันคำ เทียนรูป มีคดาบอย่างละพันและข้าวตอกดอกไม้ไว้บูชาคาถาพัน

ดอกไม้ที่จัดมีดอกบัว ดอกกาบของ ดอกผักตบชวา อย่างละพันดอก ธงพันผืนทำด้วยเศษผ้า กระดาษตีขึงด้วยสายสิญจน์ ดั้งหม้อน้ำมันต์ มีขันหมากเบ็ง (ขันบายศรี) แปดอัน โองน้ำ ๔ โอง ตั้งไว้สี่มุมของธรรมาสน์ ในโองน้ำมีจอก แห่น (สำหรับ) ดอกไม้ชนิดต่าง ๆ เช่น ดอกจิกดอกกรัง (ดอกเต็งรัง) ดอกบัว ดอกบานไม่รู้โรย ดอกรัก ฯลฯ และใบบัวป็นรูปสัตว์ต่าง ๆ เช่น รูปนก วัว ควาย ช้างม้า ฯลฯ เอาไว้ที่ได้ธรรมาสน์ ซึ่งปัจจุบันชาวบ้านมีการปรับเปลี่ยนบางส่วนเพื่อให้เหมาะสมกับยุคสมัย และคนที่ทำเป็นก็มีน้อย

นอกจากนี้แล้วยังเอาธงใหญ่แปดธงปักรอบโรงธรรมนอกศาลาในทิศทั้งแปด เพื่อหมายว่าเป็นเขตปลอดภัยป้องกันพญามารไม่ให้ล้ำเข้ามา ตามเสาธงมีใส่ข้าวพันก้อน ซึ่งปกติสานเป็นพานด้วยไม้ไผ่ บางแห่งสานเป็นตาด้วยไม้ตอกเป็นกิริวงกตไว้รอบศาลา และทำเป็นทางเข้าศาลาโรงธรรม คดเคี้ยวไปมาบนศาลาด้านตะวันออกของศาลาโรงธรรม ปลูกหอพระอุทิศขึ้นไว้พร้อมมีสิ่งเหล่านี้อยู่บนหอด้วย คือ มีบาตร ๑ ใบ กระโถน ๑ ใบ กาน้ำ ๑ ใบ ร่ม ๑ คัน และสบงจีวร ๑ ชุด สำหรับถวายพระอุทิศ การจัดตกแต่งดังกล่าวจะจัดให้เสร็จเรียบร้อยก่อนวันงาน

งานบุญพระเวสหรือบุญเทศน์มหาชาติ ถือเป็นงานใหญ่ของหมู่บ้าน จะมีการจัดงานติดต่อกันสามวันเป็นอย่างน้อย

วันแรก เป็นวันเตรียมงาน เรียกว่า “วันรวมหรือวันโฮม” วันนี้นอกจากจะมีประชาชนในหมู่บ้านมาร่วมงานแล้วจะมีพิธีแห่พระอุทิศ

การนิมนต์พระอุทิศ ในตอนเช้ามือของวันรวมประมาณสี่หรือห้านาฬิกาจะมีพิธีนิมนต์พระอุทิศ โดยก่อนเริ่มพิธีการมีการนำก้อนหินขนาดพอสมควรไปวางไว้ในหวังน้ำหรือที่ใดที่หนึ่งก็ได้ ซึ่งอยู่ไม่ห่างจากวัดเท่าใดนัก พอถึงเวลาก็มีการแห่พานดอกไม้รูปเทียน ขันห้าขันแปดไปยัง ณ สถานที่ก้อนหินวางอยู่ซึ่งสมมุติว่าเป็นพระอุทิศ พอไปถึงที่ดังกล่าวจะมีผู้ไปหยิบก้อนหินชูขึ้นและถามว่าเป็นพระอุทิศหรือไม่

สองก่อนแรกจะได้รับคำตอบว่าไม่ใช่ จึงมีการกล่าวคำอาราธนาพระอุปคุตใส่พานหรือถาดและจะมีการจุดประทัดหรือยิงปืนกันตาม ตาม แล้วก็มีแห่แห่พระอุปคุตพร้อมตีฆ้องตีกลองอย่างครึกครื้นเข้ามายังวัด แล้วจึงนำมาประดิษฐานไว้ที่หอพระอุปคุตด้านข้างศาลาโรงธรรมซึ่งจัดเตรียมไว้แล้ว ปัจจุบันการแห่พระอุปคุตคนเข้าร่วมน้อยเนื่องจากทำแต่เวลาเช้า ส่วนใหญ่จะเป็นคนที่เกี่ยวข้องจริงที่มาร่วมพิธี เด็กรุ่นใหม่ในหมู่บ้านไม่ค่อยจะรู้ว่างานบุญพระเวสมีการแห่พระอุปคุตด้วย

การนิมนต์พระอุปคุตมาเมื่อมีบุญพระเวส ก็เพื่อให้มีความสวัสดีมีชัยและเพื่อให้การจัดงานสำเร็จราบรื่นไปด้วยดี

วันที่สอง ก็มีจะพิธีแห่งพระเวสสังคร นางมัทรี กัณหา ซาลี เข้าเมืองเป็นการแห่มาจากทุ่งนา ป่าเขา เข้ามายังศาลาที่ตกแต่งไว้ ขบวนแห่จะมีคนตีพื้นเมือง เช่น แคน ชุง (ชิง-พิน) กลอง และฟ้อนรำ ปัจจุบันมีคณะกลองยาวเข้าร่วมด้วยเพื่อเพิ่มความสนุกสนาน

การแห่พระเวส พอดตอนบ่ายสามหรือสี่โมงในวันรวม ชาวบ้านมาร่วมกันที่วัดเตรียมตัว (ทุกคนเตรียมดอกไม้ไปด้วย) จัดขบวนแห่ไปอัญเชิญพระเวสสังครและพระนางมัทรีเข้าเมือง โดยสมมุติให้พระเวสสังครและพระนางมัทรีไปอยู่ป่าแห่งใดแห่งหนึ่ง ซึ่งอาจเป็นป่าจริงหรือทุ่งนาหรือลานหญ้าก็ได้แล้วแต่เหมาะสม พิธีนี้มีการอัญเชิญพระพุทธรูป ๑ องค์ และพระภิกษุ ๔ รูป ขึ้นเสลี่ยงหามไปยัง ณ ที่สมมุติว่าพระเวสสังครและนางมัทรีประทับอยู่ (ไม่ห่างจากวัดเท่าใดนัก) พอไปถึงที่ดังกล่าว ซึ่งเป็นที่เริ่มต้นแห่พระเวสก่อนเริ่มต้นแห่มีการอาราธนาศีลและรับศีลห้าก่อน แล้วทำพิธีบายศรีสู่ขวัญพระเวสสังครกับนางมัทรี และนิมนต์พระเทศน์ กัณฑ์กัณฑ์เสร็จแล้วกล่าวอัญเชิญพระเวสสังครและนางมัทรีเข้าเมือง โดยหามเสลี่ยงพระพุทธรูปและพระภิกษุ ออกนำหน้าก่อน ปัจจุบันจะกำหนดจุดที่รถสามารถเข้าถึง ทั้งนี้เพื่อแห่พระพุทธรูปและพระสงฆ์ หรือหากไม่ใช้รถก็จะเดินด้วยเท้าเอา ไม่มีการแห่ด้วยเสลี่ยงเหมือนในอดีต พอขบวนแห่มาถึงวัด จะทำการแห่รอบโบสถ์หรือรอบศาลาโรงธรรมโดยเวียนขวา ๓ รอบ แล้วนำพระพุทธรูปไปประดิษฐานไว้ ณ ที่เดิม นิมนต์พระสงฆ์ลงจากรถ ชาวบ้านนำรูปเทียนไปวางไว้ ณ ที่จัดไว้จากนั้นก็แยกย้ายกันกลับบ้าน

พอถึงตอนค่ำก็จะรวมกันอีกครั้งหนึ่งจึงอาราธนาพระสงฆ์สวดพระพุทธรูปมนต์ เมื่อพระสวดพระพุทธรูปมนต์จบ ก็จะขึ้นสวดบนธรรมาสน์อีก ๔ ครั้ง ครั้งละ ๒ รูป รวม ๘ รูป คือ สวดอติปิโส โภธิสัจวินต้น-ต้นปลาย และสวดชัยตามลำดับ ต่อไปนิมนต์พระขึ้นเทศน์ พระมาลัยหมื่น พระมาลัยแสน ก่อนพระเทศน์เอาคาถาพระอุปคุตทั้ง ๔ บท ปักไว้ที่ข้างธรรมาสน์ เมื่อพระเทศน์จบแล้วชาวบ้านจะแยกย้ายกันไปพักผ่อน

วันที่สาม คือ พอจวนสว่าง ประมาณติสาม ตีสี่ ชาวบ้านจึงแห่ข้าวพันก้อนไปถวายพระอุปคุตที่วัด แล้ววางข้าวพันก้อนไว้ตามธงหรือตามภาชนะที่จัดไว้ เมื่อแห่ข้าวพันก้อนเสร็จก็ประกาศป่าวเทวดาและอาราธนานิมนต์พระเทศน์สังกาสเสร็จแล้วก็อาราธนาเทศน์มหาชาติ พระจะเทศน์มหาชาติตลอดวัน ขึ้นต้นจากกัณฑ์ทศพรจนถึงนครกัณฑ์ เมื่อจบแล้วมีการเทศน์ฉลองพระเวสสังครอีกครั้งหนึ่ง ซึ่งกว่าจะเทศน์จบทุกกัณฑ์ก็ต้องคำพอดิ เมื่อเทศน์มหาชาติจบจัดขันดอกไม้ รูปเทียน กล่าวคำการวะพระรัตนตรัยจบเป็นเสร็จพิธีบุญพระเวส

การฟังเทศน์มหาชาติให้จบภายในวันเดียวซึ่งเป็นอานิสงส์ที่ยิ่งใหญ่ในระหว่างที่พระเทศน์อยู่นั้น ชาวบ้านจะนำกัณฑ์เทศน์มาถวายพระผู้เทศน์อยู่ตลอดเวลา เรียกว่า “กัณฑ์หลอน” โดยเรียกรายเงินบูชากัณฑ์เทศน์ในละแวกบ้าน แห่กัณฑ์เทศน์เข้ามาตอนเทศน์ก็จะถวายพระรูปนั้น โดยไม่ได้เจาจงว่าจะถวายพระนักเทศน์รูปใด ถ้าไปแอบดูให้แน่เสียก่อนว่าพระที่ตนนิมนต์มาเทศน์จึงแห่เข้าไปถวาย เรียกว่า “กัณฑ์จบ” (จบ ภาษาอีสาน หมายถึง แอบดู)



ประเพณี เลี้ยงยะจ๊ะ บ้านลุง
ตำบล กุง อำเภอศิลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ

ประวัติผู้ให้สัมภาษณ์

ชื่อ นางสาว นามสกุล วรรณวงษ์
ที่อยู่ ๖๒ หมู่ ๒ ต.กุง อ.ศิลาลาด จ.ศรีสะเกษ โทรศัพท์ -

การศึกษา จบการศึกษาระดับ ป. ๔ โรงเรียนวัดบ้านกุง

อาชีพ ทำนา

ชื่อประเพณี การเลี้ยงยะจ๊ะ บ้านลุง

ช่วงเวลาที่ยึด (ระบุวันเดือนและเวลาให้ชัดเจน)

วันพุธเดือนหก-เดือนเจ็ด (เดือนอีสาน) จะข้างขึ้น หรือข้างแรมก็ได้แต่ส่วนมากนิยมเลี้ยงข้างขึ้นวันพุธแรกของเดือนหก

ประวัติความเป็นมา

ยะจ๊ะ หรือ ผีปู้ตา หรือ ผีเจ้าที่ ที่เชื่อกันว่าเป็นผู้ทำหน้าที่คุ้มครองหมู่บ้านให้อยู่เย็นเป็นสุข การเลี้ยงยะจ๊ะ ก็คือการเลี้ยงสังเวศผีเจ้าที่ประจำหมู่บ้านนั่นเอง ความเชื่ออย่างนี้สืบต่อกันตั้งบรรพบุรุษและยึดถือปฏิบัติจนถึงปัจจุบัน ถึงแม้จะเปลี่ยนไปบ้างตามยุคตามสมัย สังเกตได้ว่าเมื่อมีการตั้งบ้านเรือนกันแล้ว จะต้องหาที่เหมาะ ๆ สร้างศาลเจ้าปู้ตาไว้ทิศเหนือบ้านบ้างทิศใต้บ้านบ้าง หรือแล้วแต่ความเหมาะสม แต่ส่วนมากจะเลือกสถานที่ที่เป็นป่ามีต้นไม้ใหญ่ ๆ เป็นที่เกรงขาม ยิ่งถ้าปลูกผีปู้ตาขึ้นมารักษาป่าแล้วคนจะไม่รุกกล้าเข้าไปแผ้วถางป่า หรือถ้ามีคนเข้าไปบุกรุกก็จะม็อนเป็นไปต่าง ๆ นานา คนยังเชื่อว่าเป็นอิทธิฤทธิ์ของเจ้าพ่อปู้ตาผู้รักษาภูมิจนที่นั่นทำให้เกิดเหตุการณ์ขึ้น ชาวบ้านมักเรียกป่านั้นว่า “ดอนปู้ตา” หรือ “ดงปู้ตา” “เต่าจ้ำ” “เข้าจ้ำ” “ตาจ้ำ” “ชะจ้ำ” เป็นสรรพนามเรียกผู้เลี้ยง ปู้ตา พอถึงวันพุธเดือนหก (๖) จะข้างขึ้น หรือข้างแรมก็ได้แต่ส่วนมากนิยมเลี้ยงข้างขึ้นวันพุธแรกของเดือนหก เต่าจ้ำจะป่าวประกาศให้ชาวบ้านในท้องถิ่นทราบและมีลูกน้องเต่าจ้ำออกมารับบริจาคตามบ้านเรือนมาซื้อหาอาหารเครื่องสังเวศไปเลี้ยงผีปู้ตา ชาวบ้านเชื่อว่าเต่าจ้ำสามารถสื่อสารกับผีปู้ตาได้ ถ้าทำผิดผีปู้ตา คนนั้นก็ให้เต่าจ้ำพาไปขอมมาลาโทษที่ได้ล่วงเกินขออ้อนขอมถ้าหายจะเลี้ยงปู้ตาด้วย “เหล้าไหไก่ตัว”

ประเภทของผีที่ชาวเขอนับถือและต้องมีการบูชาเป็นประจำ คือ

๑) การบูชาผีบรรพบุรุษ “จิ้นของรักษา”

จากการสอบถามและสัมภาษณ์ นางสาว วรรณวงษ์ ทราบว่า การขึ้นของรักษา เป็นการเช่นไหว้

ฝักรรพบุรุษของชาวเขอ วัตถุประสงค์เพื่อบูชาบรรพบุรุษให้ช่วยดูแลปกป้องรักษาลูกหลานให้อยู่เย็นเป็นสุข โดยแต่ละบ้านจะมีฝักรรพบุรุษของตนเอง ส่วนใหญ่จะเป็น บ้านญาติผู้ใหญ่ที่สืบเชื้อสายบรรพบุรุษเดียวกัน หรือถ้าไม่ไปขึ้นของรักษาที่อื่น ก็จะกราบไหว้ฝักรรพบุรุษที่บ้านของตน โดยทั่วไปในบ้านของชนเผ่าเขอจะมีหิ้งบูชาฝักรรพบุรุษ การบูชาฝักรรพบุรุษ จะใช้ดอกไม้ในการบูชา เรียกว่า ชั้น ๕ (ดอกไม้ ๕ คู่) ชั้นแปด (ดอกไม้ ๘ คู่) การขึ้นของรักษา จะทำในวันพระขึ้น ๑๕ ค่ำ หรือแรม ๘ ค่ำของทุกเดือน โดยในช่วงเย็นของวันดังกล่าวชาวเขอจะนำดอกไม้ไปยังบ้านที่ที่เป็นที่ตั้งศาลฝักรรพบุรุษ จะจุดธูปเทียนบูชา และกล่าว นโม ๓ จบ บูชาพระรัตนตรัย และกล่าวคำขอบูชาบรรพบุรุษ ใจความคร่าว ๆ คือ ขอให้บรรพบุรุษโปรดดูแลลูกหลานในครอบครัวให้มีสุขภาพแข็งแรง เดินทางไปมาปลอดภัย ทำมาค้าขึ้น

๒) การบูชาแม่พระธรณี

จากการสอบถามและสัมภาษณ์ นางสุข วรรณวงษ์ ทราบว่า การบูชาแม่พระธรณีเป็นการเช่น ไหว้ที่เจ้าที่ ผู้ปกป้องรักษาคนในครอบครัว (บ้าน) ให้อยู่เย็นเป็นสุข ในช่วงเช้าของการขึ้นเดือนใหม่ ชาวเขอจะนำของไหว้บูชาแม่พระธรณี ไปวางไว้บริเวณเสาเอกของบ้าน ซึ่งเชื่อว่าแม่พระธรณีสิงสถิตอยู่ในนั้น ของไหว้ประกอบด้วย ดอกไม้ ๕ คู่ หมากพลู ๔ คู่ ยาสูบ ๔ คู่ ธูปเทียน ๕ อัน ข้าวโรยด้วยน้ำตาล และน้ำเปล่า ในตอนเช้าของวันขึ้นเดือนใหม่ชาวเขอจะนำของไหว้ไปวางหน้าเสาเอกของบ้าน จุดเทียน ๒ เล่ม และบอกกล่าวพระแม่ธรณี ใจความคร่าว ๆ คือ วันนี้ขึ้นเดือนใหม่แล้ว ขอแม่พระธรณีผู้เป็นเจ้าของบ้านหลังนี้ ขอจงปกป้องรักษาคนในบ้านหลังนี้ให้อยู่เย็นเป็นสุข อย่าให้มีเหตุการณ์หรือเรื่องร้ายใดเกิดขึ้นแก่คนในครอบครัวนี้ จากนั้นจะวางของไหว้วางตรงเสาเอกไว้จนถึงค่ำจึงจะมากลับไปจุดหลุมฝัง

๓) การบูชาผีตาแฮก “เลียงนา”

จากการสอบถามและสัมภาษณ์ นางสุข วรรณวงษ์ ทราบว่า การบูชาผีตาแฮก “เลียงนา” เป็นการเช่น ไหว้ผีที่เฝ้าดูแลรักษาที่นา ซึ่งถือเป็นที่ทำมาหากิน เป็นน้ำหล่อเลี้ยงชีวิตของชนเผ่าเขอ การบูชาผีตาแฮกจะทำ ๒ ครั้ง คือ ก่อนทำนา และก่อนเก็บเกี่ยว โดยของที่นำมาบูชาผีตาแฮก ประกอบด้วย ไก่ต้ม พากาว พากวน ในการบูชาก็จะจุดธูปเทียนบอกกล่าวเจ้าที่ มีใจความคร่าว ๆ คือ ขอบุชาท่านเจ้าที่ผู้ดูแลที่นาแห่งนี้ โปรดได้ดลบันดาลให้ข้าวปลาอาหารอุดมสมบูรณ์ น้ำท่าอุดมสมบูรณ์ เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ดี เมื่อเก็บเกี่ยวแล้วจะแบ่งข้าวจากนาให้กับผีตาแฮก จำนวน ๑ ตัน (แล้วแต่จะพูด)

ความมุ่งหมายของประเพณี

ตั้งแต่สมัยโบราณกาลมนุษย์เราเกิดมาในโลกและรวมกันเป็นหมู่คณะ เช่นครอบครัว หมู่บ้าน ตำบล อำเภอ และจังหวัด ซึ่งเป็นหมู่น้อยไปหาหมู่ที่ใหญ่ย่อมมีสิ่งยึดถือรวมกัน ด้านจิตใจนั้นเพื่อให้หมู่คณะมีความสุขไม่แตกแยกความสามัคคีกันปราศจากภัยอันตรายทั้งหลาย มาบังเบียดก็ต้องมีสิ่งนับถือและศักดิ์สิทธิ์แล้วยึดถือและปฏิบัติร่วมกัน ทำให้จิตใจเป็นสุข และถืออยู่กันอย่างผาสุก

“ยะจ๊ะ” หรือ ผีปุดา เป็นผีประจำบ้าน ซึ่งชาวบ้านทุ่ง มีความเชื่อว่า ยะจ๊ะ จะเป็นผีที่ให้ความคุ้มครอง ชาวบ้านให้ยู่เย็นเป็นสุข ทั้งชาวบ้านที่อยู่ในหมู่บ้าน และชาวบ้านที่จากไปทำงานนอกบ้าน

ขั้นตอนปฏิบัติงานหรือพิธีกรรม

ชาวบ้านทุ่งที่อยู่ในหมู่บ้าน และชาวบ้านที่จากไปทำงานนอกบ้านเป็นเวลานานๆ ก็จะมีการขนานเพื่อให้ผีปุดาคู่ครองในกรณีที่จะไปทำงานต่างถิ่นจะต้องนำดอกไม้ รูป เทียน ไปหาเจ้าจ้ำ (ตัวแทนยะจ๊ะ) เพื่อให้เจ้าจ้ำเป็นผู้บอกกล่าวกับยะจ๊ะ เมื่อกลับมาจากการทำงานก็ต้องไปแก้บน โดยนำเหล้า น้ำส้ม ผลไม้ ไข่ต้มสุก 1 ตัว ดอกไม้ ชันห้า เงินตามกำลังศรัทธา ขวดน้ำ นำไปให้เจ้าจ้ำเพื่อนำไปเลี้ยงยะจ๊ะ การขนานเพื่อให้ผีปุดาคู่ครอง เช่น ให้พ้นจากโรคภัยไข้เจ็บขนานเพื่อไม่ให้ติดทหาร เป็นต้น

การเลี้ยงยะจ๊ะ เป็นการเลี้ยงเพื่อให้ชาวบ้านในหมู่บ้านยู่เย็นเป็นสุข พิธีจะจัดขึ้นในเดือน 6 ขึ้นวันพุธ (ประมาณ เดือนพฤษภาคม จะเป็นวันพุธสัปดาห์ไหนก็ได้) ก่อนจะถึงฤดูทำนาโดยเจ้าจ้ำ จะเป็นประธานในการจัดเลี้ยงในครั้งนี้ เจ้าจ้ำจะแต่งตั้งคณะกรรมการในหมู่บ้านทุกครัวเรือน เพื่อนำมาจัดเตรียมข้าวปลาอาหารและเครื่องเช่น ไหว้ต่างๆ อันได้แก่ เหล้า น้ำส้ม ไข่ ผลไม้ เทียน ดอกไม้ รูป ชันห้า มหรสพต่างๆ พอถึงวันที่กำหนดชาวบ้านจะมาพร้อมกันในบริเวณหน้าหอยยะจ๊ะ ซึ่งบริเวณนั้นจะจัดเตรียม ให้สะอาดเรียบร้อย เจ้าจ้ำจะนำข้าวปลา อาหารพร้อมเครื่องเช่น ไหว้มาเลี้ยงลูกบ้านที่ร่วมกัน ณ บริเวณนั้น และคบงันกันจนได้เวลาพอสมควรจึงได้เลิกลาไป ถ้าหากการเลี้ยงยะจ๊ะเป็นที่พอใจของผีปุดา คนในหมู่บ้านจะยู่เย็นเป็นสุข ไม่มีอุปสรรคในการดำเนินชีวิตประจำวัน โรคภัยไข้เจ็บไม่คุกคามตอนเช้า พิธีนี้มี "จ้ำ" เป็นผู้ดำเนินการโดยป่าวประกาศให้ลูกบ้านทราบว่าจะทำพิธีวันไหน และให้ ลูกบ้านบริจาคเงิน ข้าวของตามศรัทธาให้แก่เจ้า เพื่อจะได้นำไปซื้อเครื่องเช่นมาทำพิธี ซึ่งมีไข่ ๓ ตัว เหล้า ๑ ขวด บุหรี่ ยาสูบ หมาก ผ้าชิ้น ดอกไม้ และรูป เทียน เมื่อถึงวันพิธี ชาวบ้านทุกครอบครัวไปร่วมงาน ซึ่งจัดขึ้นเวลาเช้า ณ ศาลปุดาประจำ หมู่บ้าน ในพิธีมีการเลี้ยงทวยโดยใช้ไข่ ๓ ตัว เป็นเครื่องเลี้ยงทวย ๓ กรณี คือ

- ไข่ตัวที่ ๑ เลี้ยงทวยเรื่องเกี่ยวกับมนุษย์
- ไข่ตัวที่ ๒ เลี้ยงทวยเกี่ยวกับฝนฟ้าอากาศ
- ไข่ตัวที่ ๓ เลี้ยงทวยเกี่ยวกับสัตว์เลี้ยงและพืชพันธุ์

โดยดูจากลักษณะปลายขากรรไกรทั้งสองข้างของไข่ ว่ามีลักษณะเป็นอย่างไรบ้าง ทำนายตามผลที่ปรากฏส่วนการทำนายตามลักษณะไข่ คือ ดึงเอาขากรรไกร (ปากล่าง) ของไข่ที่บูชาตาแล้ว ออกมา แล้วดูว่าปลายขากรรไกรทั้งสองข้าง (ซึ่งมีลักษณะเป็นสองง่าม) เป็นอย่างไร

๑. ถ้าปลายง่ามห้อยตกลงหรือไม่เสมอกัน หมายถึงในปีนั้นสัตว์เลี้ยงจะไม่สบาย เกิดโรค ถ้าเกี่ยวกับคนทวยว่าจะแตกความสามัคคี เจ็บไข้ได้ป่วย ถ้าเกี่ยวกับพืชพันธุ์ธัญญาหาร ก็จะไม่สมบูรณ์

๒. ถ้าง่ามขากรรไกรทั้งสองข้างยาวเท่ากัน จะหมายถึงมีความอุดมสมบูรณ์ทั้งสัตว์เลี้ยง ผู้คน และพืชพันธุ์

๓. ถ้าชากรรไกรมีสีขาว แสดงว่า ฝนแล้ง

๔. ถ้าชากรรไกรมีสีดำ แสดงว่า ฝนฟ้าดี

สำหรับชาวเขอบ้านกุงแล้วจะให้ความสำคัญในเรื่องการบูชาชะงัวะ เป็นอย่างมาก กล่าวคือ ใครที่เป็นลูกหลานชาวเขอบ้านกุง จะมีชะงัวะ คอยดูแลให้อยู่เย็นเป็นสุขปลอดภัย นอกจากการเซ่นประจำปีแล้ว (วันพุธของเดือนหก-เดือนเจ็ด) ชาวเขจะมีพิธีเซ่นไหว้บูชาชะงัวะส ในหลายโอกาส

สำหรับศาลชะงัวะส ของบ้านกุง จะมี ๒ ศาล คือ

-ศาลเจ้าพ่อใหญ่ จะบูชาเช่นไหว้ด้วย กล้วยสด ๒ หวี น้ำส้ม ๑ ขวด เหล้าขาวขวดเล็ก ๑ ขวด

-ศาลเจ้าปู่ (แต่นำ) จะบูชาเช่นไหว้ด้วย ไก่ ๑ ตัว เหล้า ๑ ขวด น้ำส้ม ๑ ขวด

จากการสัมภาษณ์และสอบถาม นางสุข วรรณวงษ์ ซึ่งเป็นจ้ำ (ผู้บอกกล่าว/ผู้ติดต่อกับชะงัวะส) ซึ่งสืบทอดมาจากพ่อซึ่งเป็นจ้ำ ทราบว่า ชาวเขจะไปเซ่นไหว้บูชาชะงัวะส ได้ทุกวัน สามารถแบ่งลักษณะการเข้าไปบูชาได้พอสังเขปดังนี้

-การบูชาทั่วไปเพื่อขอพรให้ชะงัวะส ค้ำครองดูแลให้โชคดี เช่น ลูกหลานจะไปสอบเรียนต่อ สอบเข้าทำงาน ก็จะนำดอกไม้ ๒ คู่มาบูชาเช่นไหว้ พร้อมจุดธูปเทียนบอกกล่าวชะงัวะสเป็นภาษาเข มีใจความว่า **ให้ชะงัวะส ดูแลลูกหลานคนนี้ เป็นลูกของใคร ชื่อจริงว่าอย่างไร จะไปทำอะไร ที่ไหน วันไหน** ก็จะบอกกล่าวให้ชะงัวะส คอยดูแลให้ลูกหลานประสบผลสำเร็จตามที่ตั้งอธิษฐาน การบูชาเพื่อขอพรสามารถบอกกล่าวด้วยตนเองได้ ไม่ต้องมีจ้ำมาด้วย สามารถมาบูชาเช่นไหว้ได้ทุกวัน

-การบูชาเช่นไหว้เพื่อขามอบสิ่งของให้ชะงัวะส ดูแล เช่น มอรถ มอรถโรงงาน ส่วนใหญ่จะมอบในวันพุธ โดยจะมีจ้ำมาทำพิธีบอกกล่าวชะงัวะส โดยมีการบูชาจ้ำ ๑๒ บาท เรียกว่า ค่าคาย ลักษณะการบอกกล่าวจะคล้ายกับการบูชาทั่วไป ถ้าไม่ได้นำสิ่งของนั้นมา ก็จะบอกชะงัวะว่า **สิ่งของเป็นอะไร ตอนนี้อยู่ที่ไหน จะใช้ทำอะไร** ชาวเขที่ใช้รถยนต์เวลาเดินทางออกจากบ้านขับผ่านบริเวณป่า จะบีบแตร ๓ ครั้ง พร้อมกับยกมือไหว้ อธิษฐานขอให้ชะงัวะส ดูแลให้เดินทางโดยปลอดภัย

-การบูชาเช่นไหว้เพื่อขามอบคน ชาวเขอบ้านกุง เชื่อว่าลูกหลานที่แต่งงานกับคนบ้านอื่น เมื่อแต่งงานแล้วจะต้องนำสามี หรือภรรยา ที่เป็นคนบ้านอื่นมามอบให้ชะงัวะส ดูแล เรียกว่า “มอบเขย” “มอบสะใภ้” การมอบก็จะทำในวันพุธเช่นเดียวกัน โดยจะมามอบที่ศาลชะงัวะส หรือที่บ้านจ้ำได้ โดยจะมีจ้ำเป็นคนบอก มีค่าบูชาจ้ำ (ค่าคาย) ๔๐ บาท การบอกกล่าวจะเป็นภาษาเข มีเนื้อความว่า **นางหรือนายนี้ เป็นลูกของคนนี้ เป็นลูกหลานบ้านกุง ได้แต่งงานกับนาง/นาย คนนี้ ขอมอบให้ชะงัวะส ดูแลเป็นลูกหลานบ้านกุง** ถ้าสะใภ้หรือเขย มีสิ่งของ เช่น รถยนต์ ก็จะมอมอบรถยนต์ด้วยพร้อมกัน



ศาลเจ้าพ่อใหญ่



ศาลเจ้าปู่เต๋านำ

คุณค่าของพิธีเลี้ยงยะจ๊ะของชาวเยอบ้านกุง มีดังนี้

๑. เพื่อเป็นที่เคารพบูชาของคนทั่วไป จะได้เป็นมิ่งขวัญหมู่บ้านคู่มือง
๒. เป็นขนบธรรมเนียมประเพณีอันดีงามมาแต่โบราณกาล ซึ่งนับถือกันเป็นทอด ๆ มาจนกระทั่งบัดนี้ และเป็นการเชื่อฟังบรรพบุรุษของชาวบ้านกุง ซึ่งได้บุกเบิกมาเป็นบ้านเป็นเมืองที่ร่มเย็น
๓. ทำให้จิตใจดีขึ้น หมายความว่าเมื่อทุกคนภายในหมู่บ้านหรือเขตแดนที่ใกล้เคียงกับศาลยะจ๊ะเมื่อได้ทำพิธีบวงสรวงท่านแล้วจะทำให้จิตใจผ่องใสเบิกบาน ไม่เศร้าหมอง อารมณ์ร้ายจะกลายเป็นอารมณ์ดีที่สุดในที่สุด
๔. ทำให้จิตใจเข้มแข็ง สิ่งใดก็ตามถ้าหากว่าเรายึดมั่นและจะเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์หน้าเคารพบูชา ผลที่ได้จะมีจิตใจเข้มแข็ง ไม่อ่อนแอ ทั้งจะทำให้บรรลุผลสำเร็จในกิจการที่ตนทำ
๕. เพื่อการเสี่ยงทาย เมื่อได้รับความทุกข์ เรามักจะไปเสี่ยงทาย โดยให้ผู้ใหญ่ที่นับถือกันทั่วบ้านทั่วเมืองไปกล่าวอธิษฐานเสี่ยงทายหาโชคชะตาราศีต่อหน้าศาลยะจ๊ะ เช่น จะมานิมิตทางการฝัน หรือการเอาไปแสดงหาโชค และเมื่อลูกบ้านจะไปไหนมักจะไปบอกกล่าวเจ้าปู่เสียก่อน เพื่อขอพรจากท่าน โดยการอธิษฐานแล้วสำนึกในใจ สงบนิ่งสำรวมกาย ซึ่งใช้เวลาพอสมควร ก็เป็นการรับพรจากท่านแล้ว ต่อไปจึงทำอะไร หรือว่าจะไปไหนมาไหนได้สบายใจ
๖. ทำให้เกิดความสามัคคี เมื่อสิ่งหนึ่งสิ่งใดเกิดขึ้นเป็นสิ่งยึดมั่น เช่น ศาสนาหรือการบวงสรวงยะจ๊ะนั้นต่างก็มีการยึดถือความศักดิ์สิทธิ์ร่วมกันแล้วย่อมจะบังเกิดความสามัคคีขึ้นในหมู่คณะ จะทำอะไรก็ตกลงกันง่าย ไม่ขัดแย้งคำสั่งของนายบ้าน เช่น ผู้ใหญ่บ้าน เป็นต้น ถ้าคิดว่าจะทำอะไรสักอย่างหนึ่ง ก็จะร่วมกันทำอย่างไม่ทอดยว เมื่องานทุกอย่างทุกอย่างเสร็จได้โดยการร่วมมือกันก็จะทำให้มีความสุขตลอดไป
๗. เพื่อเกิดความสามัคคี การปรับปรุงบำรุงบ้านเมืองให้เจริญจะทำให้ได้ง่ายมากและก็สำเร็จลงด้วยดี
๘. เป็นพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับการทำนาปลูกข้าวอย่างใกล้ชิด ผลคำทำนายเป็นเช่นไรชาวบ้านมักจะนำไปเป็นข้อมูลในการเตรียมตัวทำนาในปีนั้น ๆ นอกจากนั้นปู่ตา ยังมีความสำคัญกับหมู่บ้าน เพราะเป็นที่พึ่งทางใจ เป็นผู้อนุรักษ์ป่าไม้ชุมชนของหมู่บ้านนั้น ๆ ให้ ยังคงอุดมสมบูรณ์เป็นแหล่งอาหารเลี้ยงชุมชนตราบเท่าลูกหลาน

ประเพณีโคนตาหรือสารทเขมร

คนไทยที่พูดภาษาเขมร มีพิธีโคนตา หมายถึง การเซ่นสรวงตายายผู้ล่วงลับไปแล้ว จัดขึ้นในวันขึ้น ๑๔ ถึง ๑๕ ค่ำเดือนสิบ เพื่อเซ่นสรวงดวงวิญญาณบรรพบุรุษผู้ล่วงลับ เป็นวันที่อัญเชิญบรรพบุรุษทุกคน มารับประทานอาหารที่ลูกหลานจัดไว้ โดยมีพิธีการส่งโคนตา การรับโคนตา และการเรียกโคนตา โคนตามี ๒ ประเภท คือ โคนตาเก่าและโคนตาใหม่

โคนตาใหม่ คือ การส่งโคนตาของหนุ่มสาวที่หมั้นกันแล้ว แต่ยังไม่แต่งงานกัน จะต้องส่งโคนตาให้กันคือ ชาย จะต้องส่งเครื่องใช้ในครัวเรือนให้หญิง เช่น ฟืน ถ่าน ครก สาก กระบุง กระเชอ ครุ กระดิ่ง เครื่องปั้นดินเผา กระจง เป็นต้น ฝ่ายหญิง จะต้องส่งอาหารคาวหวาน ข้าวต้ม นม เนย เหล้า ตลอดจนฟูกหมอน ผ้าขาวม้า ผ้าโสร่งให้ฝ่ายชาย

โคนตาเก่า คือ การส่งโคนตาของครอบครัวที่มีลูกหลานแล้ว นำอาหารต่าง ๆ ไปส่งไปไหว้พ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย เช่น ข้าวปลา อาหาร ขนม ข้าวต้ม กล้วย ดอกไม้ ธูป เทียน หมาก พลู บุหรี่ ไปไหว้พ่อแม่ที่ยังมีชีวิตอยู่ รวมทั้ง ปู่ ย่า ตา ยาย

การรับโคนตา คือ การที่พ่อแม่ หรือ ปู่ ย่า ตา ยาย รับข้าวปลาอาหารจากลูกหลานที่นำมาไหว้รับไหว้แล้วก็อำนวยความสะดวกให้ลูกหลานประสบความสำเร็จในชีวิต แล้วนำข้าวปลาอาหารและเครื่องเซ่นไหว้เหล่านั้นไปบวงสรวง เช่น ไหว้บรรพบุรุษหรือโคนตาที่ล่วงลับไปแล้ว จึงมีการเรียกโคนตา

การเรียกโคนตา คือ การที่ปู่ ย่า หรือ ตา ยาย หรือ พ่อ แม่ หรือ ผู้อาวุโสสูงสุด ผู้ที่เป็นผู้นำของวงศ์ตระกูล จะอัญเชิญโคนตามารับประทานเครื่องเซ่นไหว้ ซึ่งเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าบายโคนตา (ข้าวบรรพบุรุษ) ที่บรรดาลูกหลานนำมา อันประกอบด้วย ข้าว ข้าวต้ม ข้าวกระยาสารท กับข้าวจำพวกแกง ลาบ ต้ม ผัด น้ำพริก อาหารแห้งจำพวกไก่ย่าง หมูย่าง เนื้อย่าง ปลาย่าง ผลไม้ ผัก วางใส่สำหรับคือ ถาด กระจาด กระบุง พวงเกลือ ซึ่งมีผ้าซิ่น ผ้าขาวม้า ผ้าโสร่ง ผ้าสไบ เครื่องหอม แป้ง ขมิ้น น้ำอบ น้ำหอม สบู่ กระจง หวี ฟูกหมอน ก็จัดไว้ข้าง ๆ สำหรับข้าว แก้วหวาน เงินทอง หมากพลู บุหรี่ ก็ใส่ไว้ในพาน น้ำต้ม น้ำหวาน น้ำเหล้า จัดมาพร้อม



เครื่องเซ่นไหว้



การประกอบพิธีเซ่นไหว้บรรพบุรุษ

เมื่อจัดสำรับเครื่องเซ่นไหว้แล้ว ผู้อาวุโสสูงสุด ซึ่งอาจเป็นปู่ ย่า หรือ ตา ยาย หรือ พ่อแม่ ส่วนมาก นิยมให้ย่า ยาย หรือแม่เป็นผู้เรียก เป็นผู้นำพาลูกหลานสวดมนต์ไหว้พระ กรวดน้ำใส่เครื่องเซ่นไหว้ โดยจะ เริ่มพิธีเรียกโดนตาตั้งแต่ตอนเช้าของวันแรม ๑๔ ค่ำ จนถึงเช้ามืดของวันแรม ๑๕ ค่ำ เดือนสิบ ชื่อความหรือคำ ที่เรียกนั้นใช้ภาษาเขมร ดังนี้

สาธุ สาธุ โคนตา
 ใงนิ ใง แคน เบ็น แชน ระโต้ว
 โคน เจา บานโบรบัด พัดซี รับ ตัก ตักแดง
 ระเบ๊าะส โสบปชา กระจายสาร เตียงลาย
 แคล โคนตา กียโฮป กียปชา
 เมียนเตียง เมื่อนอ้ง ไตรยปะตัก ไตรยเนง
 เมียนเตียงแพลเซอ กรุบชโมะ
 ชมอโย โคนตา โมโฮป โมปชา กรุบคะเนีย
 กมอ้อล อิล กมอ้อยขมาส
 โคนเจา บานลำปัด กำแขง โก้ อาว
 กอง ตะกาว โมชลิก
 เลียบฮินเซา ดาวกระมูน
 สาธุ สาธุ โคนตา
 โมโฮป โมปชา โฮ้ยจแอ็ดจ้อล
 โคนตา แอนา แอนา กะโค้ย
 เตียงประมาณกะโค้ย

ชมอัญญูญ โมโฮป โมปชา กรุบคะเนีย

เมียนเตียง ตีกเพิก ชรา บาย
 กมอ้อย โต้วก๊วน มุข กี้ เลื่อย

เหตุที่บอกว่า อย่าได้ไปมอหน้าใครเลยนั้นเป็นเพราะว่าลูกหลานได้นำมาให้กินแล้ว โคนตาที่ไม่มี ลูกหลานเซ่นไหว้ให้กินก็เหมือนโดนตาไม่มีญาติพี่น้อง ต้องไปมอหน้าโดนตาอื่นที่มีอาหารกิน

ผู้อาวุโส จะนั่งเรียกโดนตาทุก ๆ ๑ ชั่วโมง พอถึงเวลา ๒๐.๐๐ น. ก็กรวดน้ำเชิญโดนตาไปวัดเพื่อ ฟังเทศน์ ฟังธรรม รับศีล รับพร แล้วดับเทียนเครื่องเซ่นไหว้ พากันไปวัด กลับจากวัดก็จุดธูปเทียน กรวดน้ำ เรียกโดนตามากินอาหารอีก จนถึงเวลา ๐๔.๐๐ น. ของวันแรก ๑๕ ค่ำ แล้วจัดเตรียม บายเบ็น และ บายตะเบิดตะโบร

สาธุ สาธุ โคนตา

วันนี้ วันกระยาสารท

ลูกหลานได้จัดคตแต่งสำรับ

จำพวกอาหารทั้งหลาย

ที่โดนตาเคยรับประทาน เคยดื่ม

มีทั้งไก่อ่าง ปลาช่อนย่าง ปลาคุยก่าง

มีทั้งผลไม้ทุกชนิด

ขอให้บรรพบุรุษทั้งหลายมารับประทานกันทุกคน

อย่าได้อาย อย่าได้ตกใจ

ลูกหลานมีผ้าชิ้นผ้าขาวม้ากางเกงเนื้อ

ผ้าโสร่ง ให้สวมใส่

ทาแป้งแต่งตัว

สาธุ สาธุ โคนตา

มากินมาดื่มให้อิ่มหน้าสำราญ

โดนตาที่ใด ๆ ก็ตาม

มีเท่าไรก็ตาม

ขอเชิญมาดื่มกินทุกท่าน

มีทั้งน้ำดื่ม สุรา อาหาร

อย่าได้ไปมอหน้าใครเลย...

บายเบ็น คือ ข้าวกระยาสารท มีข้าวปลาอาหารทุกชนิดใส่ในงาน เช่น ข้าวเหนียวนึ่ง หรือข้าวเจ้าหุง
ไถ่ย่าง ปลาย่าง เนื้อย่าง พืชผัก ผลไม้ต่าง ๆ หมากพลู ชูบเทียน



บายตะเบิดตะโบร คือ ข้าวห่อให้โดนตากินในระหว่างเดินทางกลับภูมิจมีข้าวเหนียวนึ่งหรือข้าวเจ้า
หุงไถ่ด้วย เอาเพลไถ่ย่างปักกลางตรงกลางด้วย เอากรวยใบตองครอบปักเทียน ๑ เล่ม ไถ่เงินลงไปไถ่ด้วยตาม
ศรัทธา



การจัดบายเบ็นนั้นทุกคนในครอบครัวต้องช่วยกันจัด เรียกว่า จับบายเบ็น โดยเชื่อว่าถ้าใครได้จัดจะ
มีสิขพรรณผุดผ่อง ไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคพยาธิ

เมื่อจัดบายเบ็นและบายตะเบิดตะโบรเสร็จเรียบร้อยแล้วก็
เอาไปวัด เพื่อทำพิธีทางศาสนาต่อไป พร้อมทั้งเอาเครื่องเช่น ไหว้
(บายโดนตา) ไปด้วย ในช่วงที่ชาวบ้านนำบายเบ็น บายตะเบิดตะ
โบรไปวัด ชาวบ้านจะเรียกหากัน เพื่อเชิญชวนกันไปวัดเสียงสนั่น
ทั้งหมู่บ้าน พอไปถึงวัดพร้อมกันแล้วก็จะแห่รอบอุโบสถ ๓ รอบ



การนำบายเบ็นเช่น ไหว้ผีไร่ญาติ

จบแล้วพากันขึ้นไปนั่งบนศาลาวัด

ทำพิธีถวายบายเบ็น บายตะเบิดตะโบร พระสวดบท ตัดตะนันตะรัง... ฯลฯ

ชาวบ้านจัดชูบเทียนที่บายเบ็น แสงเทียนสว่างไสวสวยงามเป็นที่ประทับใจมาก

ชาวบ้านจะกรวดน้ำเรียกโดนตามากิน และรับอาหารกลับไปสู่ที่อยู่เดิม

เป็นการส่งโดนตากลับภูมิจมีเมื่อพระสวดจบก็สว่างพอดี นับว่าเป็นงานบุญ

ที่ต้องสละเวลาให้อย่างเต็มที่



หลังจากทำพิธีเสร็จเรียบร้อยแล้วก็นำบายเป็นกลับบ้าน ส่วนบายตะเบ็ดตะโบรถวายพระเป็น ภัตตาหารเช้า (เครื่องเช่นไหว้ (บายโคนตา) จะแจกจ่ายให้เด็ก ๆ หรือคนยากจน และเทให้สัตว์ต่างๆ กินเอาบายเป็น ไปใส่ในไธนาของคนให้ปู ปลา กานก ได้กินต่อไป

เวลาประมาณ ๐๗.๐๐ น. ชาวบ้านภัตตาหารเช้าพร้อมเครื่องจตุปัจจัยไทยทานไปวัดถวาย ภัตตาหารแด่พระภิกษุสามเณร ฟังพระธรรมเทศนา ๑ กัณฑ์ เรื่องเทอบนงิเบ็น (ทำบุญวันสารท) จบแล้ว ถวายปัจจัยไทยทานงานประเพณีทำบุญวันโคนตาก็เสร็จสิ้นลงอีกครั้ง โคนตาจะมาเยี่ยมลูกหลานอีกในปี หน้าและตลอดไป



ในบางแห่งพิธีอาจแตกต่างกันไปเล็กน้อยโดยงานเริ่มจากในวันแรกม ๑๓ ค่ำ เดือนสิบ ทุกบ้านจะทำ ขนม ข้าวต้ม ข้าวหลาม ย่างเนื้อโค กระบือ ไก่ ปลา ไหว้พร้อม พอถึงวันแรม ๑๔ ค่ำเดือนสิบ ประมาณ ๑๘.๐๐ น. ถึง ๐๔.๐๐ น. ของวันใหม่ จะนำอาหารที่เตรียมไว้มาเช่นไหว้บรรพบุรุษ ซึ่งระยะนี้งานจะ ดำเนินไปโดยไม่มีหยุด เรียกว่า บายโคนตา โดยจะกล่าวว่า โคนตา โมโฮป โมปชา โคนจา บายเรียบ ตักแตง อาหารจ้านยคอลแคะเป็น แชนระโต๊กเคา แปลว่า คุณตา คุณยายขอเชิญมารับประทานอาหารเหล่านี้ ซึ่งลูกหลานจัดมาให้เนื่องในวันโคนตา สำหรับลูกหลานที่มีครอบครัวแล้ว จะต้องนำเครื่องเช่นไหว้บรรพ บุรุษของพ่อแม่แต่ละฝ่ายด้วย เรียกว่า จุนโคนตา หรือ ส่งโคนตา พร้อมนี้จ้นำกระดุกบรรพบุรุษมาชัก อนิจจังบึงสกุลด้วย แจกจ่ายอาหาร ผลใหม่ กล้วยสุก ให้ผู้คนญาติพี่น้องได้กินกินกันอ้อมหน้าสำราญ กราบ ไหว้ ปูย่า ตายาย ที่ยังมีชีวิตอยู่ ในวันแรม ๑๕ ค่ำ เช้ามืดจะนำขนม ข้าวต้มทั้งที่ห่อด้วยใบมะพร้าว กล้วย สุก อาหารต่าง ๆ ไปยังวัดพร้อมด้วยขบวนแห่ และเล่นสนุกสนาน รอบโบสถ์ ๑ รอบ เรียกว่า แห่ ตะเบ็ดตะโบรี หรือแห่ บายตะเบ็ดตะโบ๊ะ แล้วถวายอาหารแด่พระสงฆ์ ทำพิธีอุทิศส่วนกุศลแด่บรรพบุรุษ ผู้ล่วงลับไป ของเช่นไหว้จะนำไปวางไว้ที่โคนต้นไม้ในวัด ในที่นาของตน เพื่อให้บรรพบุรุษได้กินและเพื่อ ความอุดมสมบูรณ์ของพืชพันธุ์ธัญญาหาร



รำแม่มด

พิธีกรรมกับความเชื่อในการรักษาคนป่วย ของชนเผ่าเขมรในจังหวัดศรีสะเกษ

พิธีกรรมรำแม่มด หรือ เรือมมะมัวด เป็นพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับการรักษาผู้ป่วย ของชาวบ้านชาว ไทยเขมร เป็นความเชื่อที่ถือปฏิบัติ สืบทอดต่อกันมาหลายชั่วอายุคน ซึ่งบรรพบุรุษของชาวไทยเขมรได้ใช้ ภูมิปัญญาดังกล่าวในการบำบัด รักษาโรคภัยไข้เจ็บให้กับตัวเองและคนที่อาศัยอยู่ร่วมกัน ในชุมชน เป็นความ เชื่อเกี่ยวกับเรื่องของอำนาจเหนือธรรมชาติ ความ ลึกลับ และความเชื่อเกี่ยวกับชีวิตหลังความตายโดยเชื่อว่า บรรพบุรุษที่ตายไปแล้วยังคงเวียนว่ายอยู่ในโลกนี้เพื่อคอยดูแล ปกป้องรักษาลูกหลาน หรือให้คุณให้โทษกับ ลูกหลานที่มีชีวิตอยู่เมื่อทำผิด ดังนั้น การรำแม่มด จึงเป็นพิธีกรรมที่เกิดขึ้นเพื่อให้อาการเจ็บไข้ได้ป่วย ด้วยวิธีการบนบาน กับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เรียกกันว่า “ครูรักษา” หรือ “ครูกำเนิด” ด้วยการประกอบพิธี กรรมทรง เจ้าเข้าผี เชิญวิญญาณของบรรพบุรุษหรือผีมาเข้าทรงในร่างของนางรำ หรือภาษา ถิ่น(เขมร)เรียก โจลมะมัวด ประกอบการเล่นดนตรีและการขับร้อง ฟ้อนรำ ที่เรียกว่า “แม่มด” ซึ่ง แม่มด ที่มาเข้าร่างนางรำนั้นก็คือบรรพ บุรุษที่ล่วงลับไปแล้วนั่นเอง มีทั้งที่เป็นชาย และหญิง

พิธีรำแม่มด เป็นพิธีกรรมที่มีความสำคัญและมีความศักดิ์สิทธิ์มากโดยในกลุ่มชาวไทย เขมร ซึ่ง อาศัยอยู่อย่างหนาแน่นในเขตอีสานตอนใต้ โดยจะเรียกตัวเองว่า เขมร์ หรือ คมแมร์ ซึ่งชาวเขมรที่อยู่ในเขต ประเทศไทยจะเรียกว่า เขมร์- ลือ หมายถึงเขมรสูง และเรียกเขมรที่อยู่ในเขตประเทศกัมพูชาว่า เขมร์- กรอม หมายถึงเขมรต่ำ เรียกคนไทยว่า เขียม หรือ ซิม ตรงกับคำว่า สยาม

(คุณยายลัน) บ้านจันตม ตำบลตมศักดิ์ อำเภอขุขันธ์ จังหวัดศรีสะเกษ ผู้รู้และผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับ พิธีกรรมรำแม่มดและเป็นผู้ที่สืบเชื้อสายทางชาติพันธุ์เขมร โดยกำเนิด กล่าว ถึงความเชื่อ มูลเหตุ เกี่ยวกับ พิธีกรรมรำแม่มด ว่า คนเชื้อสายเขมรในจังหวัดศรีสะเกษ ทุกคน จะมีความเชื่อเกี่ยวกับพลังอำนาจเหนือ ธรรมชาติ ความเชื่อเกี่ยวกับ “ผี” มาตั้งแต่อดีต ถึงแม้ในปัจจุบันจะปรากฏว่าสังคมมีความเจริญไปมากแล้ว ก็ ตาม แต่ความคิดความเชื่อเกี่ยวกับ แม่มด หรือพิธีกรรมที่สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตเกี่ยวกับสิ่งที่ไม่มีความเห็น ไม่มีตัวตน ไม่ ว่าจะเป็น “ผี” หรือ “ครูรักษา” ที่ไม่สามารถมองเห็นได้ แต่สัมผัสได้ด้วยการเชื่อมโยงทางจิต โดยมี องค์ประกอบต่างๆที่จัดขึ้นอย่างเป็นพิธีการในการติดต่อสื่อสาร ก็ยังคงมีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของผู้คนใน สังคมโดยเฉพาะชาวไทยเขมรอยู่ตลอดเวลา ทั้งนี้ ความเชื่อเกี่ยวกับ “ผีบรรพบุรุษ” ที่ล่วงลับไปนานแล้ว หรืออาจเป็นนางไม้ เทวดาหรือแม่มด ที่ไม่สามารถมองเห็นได้ ไม่มีตัวตนนั้น ชาวไทยเขมรมีความเชื่อ ที่ สืบทอดต่อกันมาหลายชั่วอายุคนว่า สามารถที่จะดลบันดาล ขจัดบิดเป่า หรือทำให้เกิดสิ่งต่างๆ ใน โลกมนุษย์ได้รวมถึงความเจ็บไข้ได้ป่วยของผู้คนทั่วไป

ครุรักษา หรือ ครุกำเนิด

ชาวไทยเขมรมีความเชื่อว่าคนเราเกิดมาย่อมจะต้องมี “ของรักษา” หรือ “ครุรักษา” ซึ่งจะคอยทำหน้าที่ดูแล ปกป้องรักษา ค้ำภักย์ ค้ำครองชีวิตของคนๆ นั้น ไปตลอดชีวิต ครุรักษาของแต่ละคนอาจมีชื่อเรียกแตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับลักษณะของคนๆ นั้น โดยจะถูกกำหนดตั้งแต่แรกเกิดเมื่อคลอดจากครรภ์มารดา หรือขณะเป็นทารก ซึ่งจะมีการตั้งชื่อครุรักษาของทารกนั้นตามลักษณะดังนี้

๑. ถ้าทารกแรกเกิด เมื่อคลอดออกมาจากครรภ์มารดา มีสายรกติดหรือพันติดตัวออกมาในลักษณะพาดเฉียงจากคอหรือไหล่ ลงมาที่ลำตัวด้านข้างหรือเอวข้างใดข้างหนึ่งของเด็ก ก็จะตั้งชื่อครุรักษาของเด็กคนนั้นว่า “ครุสังวาล” ซึ่งเป็นการตั้งชื่อครุรักษาตามลักษณะของสายรก ที่คล้ายกับสายสังวาลที่เป็นเครื่องประดับ

๒. ถ้าทารกแรกเกิด คลอดจากครรภ์มารดามีถุงน้ำคร่ำหรือสายรกติดอยู่ที่ศีรษะของเด็ก หรือเวลาคลอด ถุงน้ำคร่ำไม่แตกหมดแต่ต้องแทงหรือฉีกออกให้ ก็จะตั้งชื่อครุรักษาของเด็กคนนั้นว่า “ครุสนม”

๓. ถ้าเด็กทารกแรกเกิดจนถึงวัยเด็ก เป็นเด็กที่เลี้ยงยาก ร้องไห้งอแง เจ็บไข้ได้ป่วยบ่อยๆ โดยไม่ทราบสาเหตุ ก็จะมีครุรักษาที่เป็นแบบธรรมดาทั่วไป

ทั้งนี้ โดยมีข้อสังเกตว่าในครอบครัวหนึ่ง ไม่ได้หมายความว่าต้องมีครุรักษาทุกคน บางคนก็มี บางคนไม่มี ขึ้นอยู่กับว่าเด็กที่เกิดมามีลักษณะเหมือนดังกล่าวมาข้างต้นหรือไม่ ซึ่งครุรักษาที่เป็น “ครุสังวาล” และ “ครุสนม” นั้น เป็นครุรักษาที่มีความพิเศษมาก และมีโอกาสที่จะเกิดขึ้นได้น้อยมาก ผู้ที่มีครุรักษาทั้งสองประเภทนี้ ตั้งแต่แรกเกิดถือว่าเสี่ยงต่อการรอดชีวิต เสี่ยงเป็นเสี่ยงตายมาตั้งแต่คลอดจากครรภ์มารดา เมื่อเป็นเด็กทารกจะเลี้ยงยากที่สุด เจ็บป่วยง่ายรักษาให้หายยาก ใช้เวลานานมากกว่าคนทั่วไปซึ่งแม้จะเป็นการรักษาด้วยการร่ำแม่่มดก็ตาม การจัดเตรียมพิธีกรรมต่างๆ กระบวนการ องค์กรประกอบ ต้องพิเศษกว่าคนอื่น ต้องทำให้ถูกต้องตามลักษณะของครุรักษาประเภทนั้นๆ จึงจะหาย

ลักษณะของครุรักษา

ครุรักษา หรือครุกำเนิดนั้น เป็นนามธรรม ไม่ตัวตนที่สามารถมองเห็น จับต้องได้ แต่โดยความเชื่อของชาวไทยเขมรที่เชื่อว่าเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ มีพลังอำนาจที่จะคอยดูแลปกป้องชีวิตของตนจากเหตุเภทภัยต่างๆ ในขณะที่เดียวกันผู้ที่มีครุรักษา ก็ต้องแสดงออกถึงความเคารพ บูชา ความนับถือในครุรักษานั้นอย่างเคร่งครัด จึงได้ถ่ายทอดความคิดนามธรรม “ครุรักษา” ออกมาเป็นรูปธรรม เป็นสัญลักษณ์ หรือตัวแทน เพื่อให้มีตัวตน มองเห็นและสัมผัสได้ ในทำนองเดียวกันกับรูปเคารพ ครุรักษา หรือครุกำเนิด จึงถูกกำหนดรูปแบบและสร้างขึ้นมาจากภูมิปัญญาอันชาญฉลาดของบรรพบุรุษชาวไทยเขมร ให้มีลักษณะ “เป็นรูปทรงสามเหลี่ยมฐานกลม ฐานทำด้วยไม้สองชั้น รอบฐานทั้งสองชั้นเรียบไม่มีซี่เล็กๆ ขนาดเท่ากับไม้จิ้มฟัน ปักล้อมรอบ ระยะห่างกันประมาณ ๒-๓ เซนติเมตร ไม้ซี่แต่ละอันจะมีใบไม้พันรอบไว้ ตรงกลางฐานชั้น

บนใช้เมล็ดในของหมากสุก (ครุรักษารวมคาทั่วไป) มีลักษณะกลมคล้ายหัวเม็ดที่ทำจากไม้ เียบไม้ปักไว้ตรงกลางเรียกว่า “หัวครุ” ทั้งนี้ ครุรักษาแต่ละประเภท จะมีลักษณะแตกต่างกัน คือ

๑. ถ้าเป็นครุรักษารวมคาทั่วไป จะใช้ใบของต้นลำควน โดยนำมา้วนตามทางตั้งของใบให้เป็นหลอดกลมๆ พันด้วยฝ้าย หรือด้าย แล้วสวมครอบไม้ซี่เล็กๆ ทุกอัน รอบฐานทั้งสองชั้นของครุรักษา หัวครุใช้เม็ดในหมากสุก เียบไม้ปักไว้ตรงกลางฐานชั้นบน

๒. ถ้าเป็น “ครุสังวาล” จะใช้ใบขนุน “ครุสนม” จะใช้ใบ “ลำแซะ” ซึ่งเป็นพืชตระกูลเดียวกับต้นหมาก ใบมีลักษณะติดกันเป็นแผ่นกว้าง นำมาตัดและม้วนให้เป็นหลอดกลมๆ พันด้วยฝ้าย หรือด้าย แล้วสวมครอบไม้ซี่เล็กๆ ทุกอัน รอบฐานทั้งสองชั้นของครุรักษา หัวครุจะเป็นรูปนก พับจากใบตาลอ่อน เียบไม้ปักไว้ตรงกลางฐานชั้นบน

การเก็บรักษา การบูชา และข้อห้าม

การตั้งบูชา เก็บรักษา ครุรักษา บิดา มารดา หรือผู้อาวุโสในครอบครัว จะนำครุรักษาของคนในครอบครัวขึ้นไปเก็บไว้บน “หิ้ง” โดยภายในบ้านจะมีการทำเป็นห้อง หรือกั้นให้เป็นสัดส่วนเฉพาะสำหรับเป็น “ห้องครุ” โดยภายในห้องครุนี้ ทุกคนในครอบครัวจะถือปฏิบัติร่วมกันว่าเป็นห้องที่มีความศักดิ์สิทธิ์ที่แม่แต่พ่อ แม่ ไล่ตีสูก ถ้าลูกวิ่งหนีหาที่พึ่งแล้ววิ่งเข้าไปในห้องนี้ ต้องหยุดห้ามตามเข้าไปตีสูก เด็ดขาด และจะต้องไม่เข้าไปเล่นหรือทะเลาะเบาะแว้งทำเรื่องเสื่อมเสียต่างๆ ในห้องครุเด็ดขาด ทั้งนี้ เป็นธรรมเนียมปฏิบัติที่เคร่งครัดในวิถีชีวิตของชาวไทยเขมร ต้องเข้าใจว่าแต่ละครัวเรือนจะต้องทำหิ้งพระไว้ประจำบ้านอยู่แล้ว โดยการทำหิ้งพระที่สืบต่อกันมาตั้งแต่ปู่ย่า ตายาย จะใช้แผ่นไม้กระดานแผ่นเดียวหรือสองแผ่นแล้วแต่ความกว้างของไม้และความต้องการใช้สอยของเจ้าของบ้าน ส่วนความยาว ประมาณเท่ากับช่วงความกว้างของตัวห้องหรือหนึ่งช่วงของเสาเรือนคือวางพาดยาวตามขนาดของห้องนอนในแนววางกับทิศทางการนอน โดย “หิ้ง” จะอยู่เหนือศีรษะเวลานอน และการทำห้องหรือกั้นห้องเพื่อเก็บรักษา ครุรักษา ซึ่งห้ามนำไปวางไว้บนหิ้งพระเด็ดขาด ต้องแยกคนละส่วนกัน พระพุทธ เจ้า นั้นประเสริฐสูงสุด จะนำสิ่งที่เป็นเรื่องของ “ไสยศาสตร์” ไปปะปนไม่ได้ ต้องทำหิ้งวางครุรักษาของสมาชิกในครัวเรือน ไว้ต่างหาก

การบูชาครุรักษา ในช่วงปีหนึ่ง จะมีช่วงการบูชา บอกกล่าวที่สำคัญๆ ๓ ช่วง คือ วันเข้าพรรษาและวันออกพรรษา เจ้าของบ้านต้องแต่งพานหรือขันดอกไม้ หมากพลู บุหรี่ ฐูปเทียน นำไปบูชา บอกกล่าว “ถึงช่วงเวลาเทศกาลแล้ว ขอให้ครุรักษาได้ปกป้องรักษาให้คนในบ้านอยู่เย็นเป็นสุข...” และในช่วงเทศกาลวันสารทเขมร ซึ่งอยู่ในช่วงวันแรม ๑๒ ถึง ๑๓ ค่ำ เดือน ๑๐ เจ้าของบ้านก็จะต้องแต่งพานหรือขันดอกไม้ หมากพลู บุหรี่ ฐูปเทียน นำไปบูชาบอกกล่าว ด้วยเช่นกัน โดยจะมีผลไม้หรือกล้วย เสริมเข้าไปด้วย

ข้อห้ามเกี่ยวกับครุรักษา ชาวไทยเขมรมีความเชื่อและถือปฏิบัติว่าผู้ที่เป็ น เหย หรือสะใภ้ ของบ้าน จะถูกห้ามไม่ให้เข้าไปในห้องครุ หรือจับต้อง เคลื่อนย้าย “ครุรักษา” ของคนในบ้าน เพราะถือว่า “ครุรักษา” มีเจ้าของเฉพาะ จะจับต้องได้เฉพาะเจ้าของหรือสมาชิกในบ้านนั้น โดยกำเนิดเท่านั้น

มูลเหตุ จุดเริ่มของการรำแม่มด

พิธีกรรมรำแม่มด เกิดจากฐานความเชื่อของชาวบ้านที่มีความผูกพันกับอำนาจลึกลับที่สืบทอด ความเชื่อนี้มาตั้งแต่อดีต ว่ามีพลังอำนาจเหนือธรรมชาติได้กระทำหรือคลั่งบันดาลให้คนในครอบครัวมีอาการ เจ็บไข้ได้ป่วย เป็นอาการที่รักษาทางการแพทย์แผนปัจจุบันแล้วไม่หาย ไม่ทราบสาเหตุของการป่วย หรือไม่สามารถวินิจฉัยโรคได้

เมื่อปรากฏว่ามีสมาชิกในครอบครัวเจ็บป่วย รักษาไม่หาย ไม่รู้สาเหตุ หมดทางรักษาทางการแพทย์ แผนปัจจุบันแล้ว การเล่นแม่มด จึงเป็นโอกาสและที่พึ่งเพียงหนทางเดียวที่จะรักษาเยียวยาอาการของผู้ป่วย ให้หาย หรือบอกอาการของผู้ป่วยเพื่อนำไปสู่การรักษาที่ถูกต้องของแพทย์แผนปัจจุบันได้ โดยเริ่มจากผู้นำ ครอบครัวหรือสมาชิกในครอบครัวของผู้ป่วยจะต้องแต่งแก้ครุรักษาหรือครูกำเนิดของผู้ป่วย ด้วยการไป ขอให้ หมอทรง หรือหมอคู ในหมู่บ้านมาทำพิธีขอยินยอมและบนบานสารกล่าวกับครุรักษาของผู้ป่วย การไปเชิญหมอทรงมาประกอบพิธีเข้าทรง หรือ เตาโจล เมอ ตามภาษาถิ่น(เขมร) นั้น จะต้องมีการเตรียม อุปกรณ์เครื่องขมา ประกอบด้วยข้าวสาร เงินค่าครุ อาจจะ ๕ บาท หรือ ๑๐ บาท ก็ได้ ใส่ในพาน หรือ จานใส่ข้าว ให้ผู้ที่จะไปเชิญนั้นถือไปบ้านหมอทรง ทั้งนี้ชาวไทยเขมร บางแห่ง มีความเชื่อและถือปฏิบัติ สืบกันมาว่า ระหว่างที่เดินทางไปบ้านหมอทรงนั้น ห้ามไม่ให้ผู้ไปเชิญพูดคุย บอกเล่าเกี่ยวกับกิจที่กำลัง ดำเนินการอยู่นั้นกับใครในระหว่างเดินทาง ห้ามบอกใครเด็ดขาดว่าจะไปที่ใด ไปหาใคร เรื่องอะไร เพราะ มีความเชื่อว่าถ้าหากคนที่ไปเชิญหมอทรงพูดคุย ทักทายบอกเล่าเรื่อง ราวนั้นกับใครระหว่างเดินทางจะทำให้ คำทำนายที่หมอทรงบอกมานั้นไม่ศักดิ์สิทธิ์ ไม่น่าเชื่อถือ และไม่ตรงตามความเป็นจริงหรือ “ไม่แม่น” เว้นแต่เมื่อเสร็จจรูระกลับจากบ้านหมอทรงแล้วจะพูดบอกเล่ากับใครๆก็ได้

เมื่อหมอทรงรับพานข้าวสารและเงินค่าครุแล้วจะถามไถ่ถึงสาเหตุความเป็นมาความต้องการของ ผู้มาติดต่อ แล้วจะทำพิธีเข้าทรงควาผู้ป่วยที่ผู้มาติดต่อขอให้เข้าทรงดูนั้น ป่วยด้วยสาเหตุใด ใครเป็นผู้ประทำ ต้องการอะไร ซึ่งคำบอกเล่าจากการเข้าทรงอาจมีคำตอบที่แตก ต่างกัน อาจเป็นผีบรรพบุรุษ หรือผีไร่ผินา ก็ได้โดยจะบอกถึงวิธี แนวทางแก้ไขด้วยว่าต้องทำอะไรคนป่วยจึงจะหาย และถ้าผลของการเข้าทรง ทราบว่า “แม่มด” ของผู้ป่วยมีความต้อง การอยากร้องรำทำเพลง ญาติของผู้ป่วยจะต้องจัดเตรียมสิ่งของ สำหรับนำไปเชิญแม่ครุแม่มด มาประกอบพิธีต่อไป

สิ่งของที่จัดเตรียมสำหรับไปเชิญแม่ครุแม่มด นั้นจะประกอบด้วยกรวยดอกไม้ มากพลุ บุหรี่ เงินค่าครุซึ่งแล้วแต่ครุอาจจะ เป็น ๕ บาท หรือ ๑๐ บาท เมื่อแม่ครุรับเชิญแล้วจะมาที่บ้านของผู้ป่วย ซึ่งญาติ ต้องเตรียมเครื่องเช่นประกอบพิธีกรรมในการขอยินยอมและบนบานสารกล่าวไว้ให้พร้อม การประกอบพิธี

จะกระทำในห้องครูที่เป็นที่เก็บรักษา “ครูรักษา” ในบ้านของผู้ป่วยนั้น โดยแม่ครูจะทำการบอกกล่าวถึงสาเหตุความเป็นมา และขอให้ผู้ที่กำลังป่วยอยู่หายโดยเร็วและบนบานกับครูรักษาว่า “ถ้าหายป่วยจะจัดเล่นแม่มดถวายให้” เรียกว่าเป็นการบนแม่มด ส่วนระยะเวลาที่จะเล่นเมื่อใดนั้น ขึ้นอยู่กับความพร้อมของเจ้าของบ้าน หรือญาติ ผู้ป่วยว่าพร้อมเมื่อใด จึงแจ้งรับปากกับแม่ครู ซึ่งเป็นคนกลางติดต่อกับครูรักษา ทั้งนี้การเล่นแม่มดนั้น จะมีช่วงเวลาและโอกาสการเล่นอยู่ ๒ ลักษณะ คือ

๑ การเล่นปกติประจำปี คือจะเล่นในช่วงเดือนสาม ของทุกปี ผู้ที่ถือแม่มดพอลถึงเดือนสามของทุกปี เป็นช่วงที่ “ดอกจัน” กำลังบาน ซึ่งโดยทั่วไปมักจะมีการบนบานเป็นคำสัญญาของชาวบ้านหรือญาติผู้ป่วยว่า จะรำแม่มดเป็นการแก้บนให้ในเดือนสามดอกจันบาน หรือ “แคเปี้ยก ปะกาจัน” ตามภาษาท้องถิ่น (ขมร)

ทั้งนี้ก็มีข้อน่าสังเกตว่า ในปัจจุบัน บางแห่งก็ไม่ได้เล่นกันทุกปี บางแห่ง ๒ หรือ ๓-๕ ปี จึงได้เล่นครั้งหนึ่งก็มีเนื่องมาจากว่า ถ้าหากไม่มีเหตุเภทภัย หรือความเจ็บไข้ได้ป่วยเกิดขึ้นในครอบครัวก็ไม่ได้เล่นเลย

๒ การเล่นกรณีพิเศษ หมายถึงการเล่นในกรณีที่เกิดเหตุอาเพศ ภัยพิบัติ เกิดความเดือดร้อน ไม่สบายหรือเจ็บไข้ได้ป่วยของคนในครอบครัว ซึ่งญาติมีความต้องการที่จะจัดให้มีการเล่นรำแม่มดเป็นการเร่งด่วน หรือบนบานไว้ว่าจะเล่นในระยะเวลาอันใกล้นี้เพาะต้องการให้ผู้ป่วยหายป่วยเร็วๆ โดยถือเอาความสะดวก ความพร้อม ไม่ต้องถือเอาว่าต้องเป็นเดือนสามดอกจันบาน ก็ได้ ซึ่งส่วนใหญ่ครอบครัวที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดีก็อาจบนบานที่จะเล่นให้เร็วขึ้นได้

แต่ถ้าเป็นชาวบ้านที่มีฐานะทางเศรษฐกิจไม่สู้ดีนัก ก็อาจบนบานทำสัญญาไว้ยาวนานเป็นปีก็มี โดยเฉพาะอย่างยิ่งในยุคปัจจุบันมีเงื่อนไขทางเศรษฐกิจค่าครองชีพเข้ามาเกี่ยวข้องกับสูงมาก เพราะค่าใช้จ่ายในการประกอบพิธีรำแม่มดสูงถึง ๕,๐๐๐ บาท ถึง ๑๐,๐๐๐ บาท หรือบางรายบนบานไว้วันน เมื่อหายป่วยแล้วลืมเล่นรำแม่มด หรือไม่ทำตามคำบนบานที่ให้ไว้ “แม่มด” ก็อาจคลบนดาลให้เกิดการเจ็บไข้ได้ป่วยที่รุนแรงกว่าเดิมขึ้นอีกก็ได้

การเตรียมการรำแม่มด

การจัดเตรียมสถานที่

สถานที่ในการประกอบพิธีกรรมรำแม่มดนั้น จะไม่ใช่บริเวณใต้ถุนอาคารหรือบริเวณที่อยู่ภายใต้ชายคาอาคารบ้านเรือนที่อยู่อาศัย หรือ โรงเรือนอื่นๆ บริเวณประกอบพิธีจะต้องจัดสร้างขึ้นใหม่ เป็นอาคารชั่วคราวที่เรียกว่า “ปะรำพิธี” กลางแจ้งบนลานโล่งนอกชายคาบ้านของผู้ป่วยที่เป็นเจ้าภาพในการประกอบพิธีนั้น การสร้างปะรำพิธี จะเป็นการก่อสร้างอย่างง่าย ๆ เป็นอาคารชั่วคราว เนื่องจากเมื่อเสร็จพิธีแล้วต้องรีบรื้อถอนทิ้งไป ชาวไทยเขมรบางแห่งมีความเชื่อว่า ปะรำพิธีเมื่อเสร็จพิธีต้องรีบรื้อทิ้งเพื่อไม่ให้ใครเข้าไปนอนอยู่ภายในปะรำนั้น ซึ่งอาจทำให้ภูตผีที่ไม่ได้รับเชิญที่วนเวียน

อยู่ละแวกนั้น เข้ามาสิงร่างของคนที่นอนอยู่นั้น เพราะผีเหล่านี้เอยกร้องรำทำเพลงเหมือนแม่มด แต่เข้ามาร่วมพิธีไม่ได้ เมื่อเสร็จพิธีและเห็นมีคนนอนอยู่ ก็จะเข้าร่างคนๆนั้นและทำให้เสียชีวิตได้

เสาของปะรำพิธี จะประกอบด้วยเสา ๕ ต้น ใช้ไม้ไผ่ทำเสา เรียงกัน ๓ แถวๆละ ๓ ต้นช่วงห่างเท่าๆกัน โครงหลังคาทำด้วยไม้ไผ่มัดด้วยหญ้าคา หรือใบมะพร้าวโดยนำก้านมะพร้าวสดมาผ่ากลางมุงหลังคาให้ปลายของใบมะพร้าวเรียงไปในทิศทางเดียวกัน เกี่ยวกับการมุงหลังคาปะรำพิธี ชาวไทยเขมรบางกลุ่ม มีความเชื่อว่าหลังคาของปะรำพิธีถ้าไม่ใช่ใบมะพร้าวหรือเป็นวัสดุอย่างอื่น เวลาประกอบพิธี แม่มดจะไม่เข้ามาสิงร่างนางรำ หรือเข้ายากใช้เวลา นาน ซึ่งเป็นความเชื่อที่มีมาตั้งแต่ดั้งเดิม และการวางก้านมะพร้าวมุงหลังคาจะต้องวางในแนวทิศเหนือ-ใต้ เท่านั้น สำหรับพื้นประกอบพิธีอาจปูพื้นด้วยฟางข้าว หรือเสื่อ ถ้าแพนก็ได้ขึ้นอยู่กับความสะดวกของเจ้าภาพ และในการสร้างปะรำพิธี จะต้องไม่เตรียมการและก่อสร้างล่วงหน้าไว้ก่อน ต้องทำในวันที่จะประกอบพิธี เริ่มตั้งแต่เข้าไปตัดไม้มาทำเสา ทำหลังคา หาสิ่งของต่างๆ ทำให้เสร็จเรียบร้อยในวันที่จะประกอบพิธี

อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบพิธีกรรม

บริเวณเสากลางของปะรำพิธี ด้านบนจะมีผ้าขาวผูกมุมผ้า ๔ มุม ยึดกับหลังคาปะรำ เรียกว่า “ตาขาว” เป็นจุดศูนย์กลางของพิธี ตรงกลางผ้าเรียกว่า “จอมขวัญ” เป็นจุดศูนย์กลางของดวงจิต ด้านบนของเสากลางมีตะกร้าซึ่งอาจทำเป็นตะกร้าไม้ไผ่สานติดกับตัวเสา หรือเป็นตะกร้าต่างหากแขวนไว้ที่เสาก็ได้ ใช้สำหรับใส่เครื่องเช่นผี ประกอบด้วยกล้วย ข้าวต้มมัด อาหารต่างๆ ถัดลงมาด้านล่างจะตั้งโต๊ะหรือแท่น สำหรับตั้งเครื่องเช่นครุฑรักษา โดยจัดวางไว้ในถาดแล้วนำไปวางไว้

ชุมชนชาวเขมรบ้านตะกวน ตำบลพิงพวย อำเภอศรีรัตนะ จังหวัดศรีสะเกษ ซึ่งได้มีการอนุรักษ์ สืบทอดพิธีกรรม รำแม่มด มาจนถึงปัจจุบัน ได้มีการจัดเตรียมเครื่องเช่นในการประกอบ พิธีกรรมที่น่าสนใจคือ

๑ กระจุงข้าวเปลือก ในกระจุงมีรูป ๑ ดอก หมาย พลู ไข่ไก่ ขวาน ดาบ ตะเกียงน้ำมัน วางอยู่กับพื้นทางทิศตะวันตกของโต๊ะ

๒ ถาดใส่เครื่องเช่น จำนวน ๓ ถาด วางอยู่กับพื้นด้านล่างของหิ้งเสากลาง แต่ละถาดจะบรรจุสิ่งของต่างๆ คือ

ถาดที่ ๑ เป็นถาดของเจ้าของบ้าน ภายในถาดจะประกอบไปด้วยกระจุงหวี แป้ง เหล้าขาว กล้วย ข้าวต้มมัด ข้าวสาร ไข่ไก่ กล้วยดอกไม้ ๔ อันปักลงบนข้าวสาร

ถาดที่ ๒ เป็นถาดสำหรับเช่นไหว้นักดนตรี ภายในถาดประกอบไปด้วย กล้วย ข้าวต้มมัด เหล้าขาว ข้าวสาร และกล้วยดอกไม้ ๔ อัน ปักลงบนข้าวสาร ไม่มีไข่ไก่

ถาดที่ ๓ เป็นถาดสำหรับเช่นไหว้แม่ครู ภายในถาดประกอบไปด้วย กล้วย ข้าวต้มมัด เหล้าขาว พานหมากพลูบุหรียาเส้นพันด้วยใบตอง ข้าวสาร และกล้วยดอกไม้ ๔ อัน ปักลงบนข้าวสาร ไม่มีไข่ไก่

๓ พานหมากพลู บุหรียาเส้น สำหรับแม่ครูใช้ในการไหว้ครู

๔ เครื่องเช่นผีเจ้าที่เจ้าทาง ภายในถาดประกอบด้วย กล้วย เทียน ข้าวสุก หมากพลู บุหรี่ ถาดนี้จะวางไว้นอกประรำพิธีเพื่อให้ผีเจ้าที่เจ้าทางได้กิน เนื่องจากภายในประรำพิธีถาดอาหารเครื่องเช่นต่างๆจะจัดไว้สำหรับผีแม่แมดเท่านั้น ซึ่งเป็นคนละจำพวกกัน

นอกจากถาดเครื่องเช่นต่างๆที่กล่าวมาข้างต้นแล้ว สิ่งสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่งในการประกอบพิธีรำแม่แมดที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะและขาดไม่ได้เลย คือถาดเครื่องเช่นที่เป็นการเช่น แม่ครูผู้ประกอบพิธีกรรมและถาดเครื่องเช่นครุฑรักษาของเจ้าภาพ ซึ่งมีความแตกต่างกัน คือ

ถาดที่ ๑ คือถาดที่บรรจุกรวยใบเงิน ใบทอง มี ๔ อัน ปักลงบนหยวกกล้วย เป็นถาดสำหรับเป็นตัวแทนของแม่ครู

ถาดที่ ๒ เป็นถาดที่เป็นตัวแทนของครุฑรักษา จะประกอบไปด้วย กล้วย “จ๋ามูล” ซึ่งทำจากต้นทวอง ล้อมรอบด้วยใบขนุน ตรงกลางจ๋ามูลมีเมล็ดในของหมากสุกเสียบไม้ปักอยู่ ซึ่งหมายถึงครุฑรักษาอีกอันหนึ่งจะมีใบกระแหง ทำเป็นลวดลายทาด้วยขมิ้นให้มีสีเหลือง มีใบขนุนล้อมรอบภายนอก มีรูปนกซึ่งสานขึ้นจากใบตาล หรือใบมะพร้าวปักอยู่ตรงกลาง เรียกว่า “ครุฑเสลา กะอ่อม” (ตำบลดมศักดิ์ อำเภออุษันธุ์ ครุฑรักษาที่มีรูปนกสาน ปักอยู่ หมายถึงครุฑครุฑสังวาล และครุฑสนม) ภายในถาดมีข้าวต้มมัด และเหล้าขาว พระเทพวรมุณี เจ้าคณะจังหวัดศรีสะเกษ ตั้งข้อสังเกตของการมีรูปนกว่า น่าจะมีความหมายในทำนองว่า ให้นักบาทเอาความเจ็บไข้ เเคราะห์กรรม ทุกข์เข็ญของผู้ป่วยหนีไปและทำให้ผู้ป่วยหายป่วยในที่สุด

ดนตรี กับพิธีกรรมรำแม่แมด

ดนตรี มิใช่แต่เพียงว่า คือเสียงที่เปล่งออกมาในรูปของทำนองและจังหวะ ซ้ำ หรือเร็ว เสียงสูง หรือเสียงต่ำ ดนตรีมีคุณค่ามากไปกว่าการสร้างความไพเราะเสนาะหู ดนตรีมีคุณค่าและเกี่ยวข้องกับชีวิตของมนุษย์ตั้งแต่เกิดจนตาย มนุษย์รู้จักการใช้ดนตรีประกอบกิจกรรมทางสังคม ประเพณีต่างๆ เพื่อสร้างความสนุกสนานร่าเริง ความเคารพเลื่อมใส ความศรัทธา ความสามัคคีเป็นปึกแผ่นของคนในชาติ เช่น เพลงสรรเสริญพระบารมี เพลงชาติ เพลงปลุกใจต่างๆ

วัฒนธรรมของชาวอีสานใต้ โดยเฉพาะชาวไทยเขมรซึ่งได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมจากขอมในการดำเนินชีวิตหลายอย่างทั้งภาษา ความเชื่อ รวมไปถึงวัฒนธรรมทางดนตรีด้วย วิถีชีวิตของชาวอีสานใต้จะมีความสัมพันธ์กับดนตรีที่ยากจะแยกจากกันได้ มีการนำเอาดนตรีมาใช้ประกอบในพิธีกรรมความเชื่อ เช่น นำดนตรีมาใช้เป็นส่วนหนึ่งในการรักษาความเจ็บป่วย ซึ่งมีทั้งรำเถน รำผีฟ้า รำแม่สะเอง ตลอดจนรำแม่แมด หรือ เมื่อมีคนตายในบ้าน ก็จะนำฆ้องมาตี เพื่อเป็นการส่งวิญญาณผู้ตายให้ไปสู่สุคติ เป็นต้น

ดังที่กล่าวมาตั้งแต่ต้นว่าการรำแม่แมดนั้นเป็นการแก้บน ด้วยการร้องรำทำเพลง โดยเป็นความต้องการของแม่แมด ที่อาศัยร่างของคนในการรำ และการร้องรำทำเพลงนั้น สิ่งประกอบที่สำคัญที่ขาดไม่ได้ก็คือเครื่องดนตรีที่จะให้ความไพเราะ ให้จังหวะ ความร่าเริงให้แม่แมดอยากรำ เครื่องดนตรีที่ใช้ประกอบรำแม่แมดนั้นเป็นลักษณะเฉพาะที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวไทยเขมรทั้งรูปแบบ วิธีการเล่น เสียง จังหวะ ทำนอง

เสียงดนตรีจะเป็นการกำหนดจังหวะการรำ ของนางรำในพิธี มีทั้งจังหวะช้า จังหวะเร็ว ดนตรีมีส่วนสำคัญที่จะสร้างความพึงพอใจหรือไม่พอใจแก่แม่มดที่อยู่ในร่างของนางรำได้ ถ้าดนตรีเล่นไม่เพราะ เล่นไม่เร้าใจให้อยากรำแม่มดก็อาจไม่เข้าร่างนางรำ หรือถ้านักดนตรีเล่นผิดพลาดแม้เพียงนิดเดียวแม่มดที่อยู่ในร่างนางรำ ก็จะแสดงความไม่พอใจหรือโกรธ โดยการไม่รำ หรือหยิบข้าวสารขว้างใส่นักดนตรีที่เล่นอยู่ก็ได้ เครื่องดนตรีในการรำแม่มด ที่สำคัญประกอบด้วย

๑ กลอง ลักษณะเฉพาะของกลองในพิธีรำแม่มดก็คือ ต้องเป็นกลองดินเผา ลักษณะคล้ายกลองยาว แต่มีขนาดเล็กกว่า หน้ากลองมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๒๕ เซนติเมตร ความยาวของกลองประมาณ ๘๐ เซนติเมตร และหนังที่ใช้ทำหน้ากลองจะใช้หนังของงูเหลือม หรือหนังของตะกวด เหตุผลเพราะว่ามีความบางกว่า จึงง่ายกว่าหนังของวัวที่ใช้ทำหน้ากลองทั่วไป จึงเหมาะสำหรับใช้ทำหน้ากลองที่เป็นดินเผาและมีขนาดเล็ก

๒ ปี่ เป็นเครื่องดนตรีประเภทเป่าที่สำคัญอีกชิ้นหนึ่งในการรำแม่มด และเป็นเอกลักษณ์ทางดนตรีของชาวเขมร ปี่เป็นเครื่องดนตรีมีเสียงโหยหวน เศร้า ให้ความรู้สึกวังเวง เสียงของปี่เวลาประกอบพิธีจะมีความต่อเนื่องไม่ขาดตอน ซึ่งเป็นความสามารถของผู้เป่าในการเก็บลมและระบายลม เป็นเทคนิคที่สำคัญมาก ปี่ จะใช้เป่าตลอดเวลาที่มีการร้องประกอบรำแม่มด ตั้งแต่การไหว้ครูและการบรรเลงเพลงอื่นๆ ปี่ทำจากวัสดุธรรมชาติที่เรียกว่า “ไม้ซาง” เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๓ เซนติเมตร ยาวประมาณ ๓๐ เซนติเมตร ลื่น ทำด้วยโลหะบางๆเป็นทองเหลือง ประกอบกับลิ้นไม้้อบบางๆ เล็กๆด้านนอก เวลาเป่าปี่จะต้องอม ให้ช่องลิ้นของปี่เข้าไปในปาก รุระดับเสียงของปี่มี ๖ รู มีรูระบายลม ๑ รูซึ่งจะอยู่ด้านล่างเวลาเป่า

๓ ฆ้อง เป็นเครื่องดนตรีที่ให้เสียงทุ้ม นุ่มลึก เป็นอุปกรณ์ดนตรีคอยควบคุมจังหวะร่วมกับกลอง เสียงของฆ้องจะบ่งบอกถึงความศักดิ์สิทธิ์ของพิธีกรรม เชื่อกันว่าเสียงของฆ้องเป็นเสียงที่เป็นการบอกกล่าวการอัญเชิญสิ่งศักดิ์สิทธิ์ เทวดา หรือครูรักษา เพื่อให้มาร่วมพิธี

๔ แคน โดยปกติแล้ว แคน ถือเป็นเครื่องดนตรีที่เป็นเอกลักษณ์ของชนชาติลาว ในเรื่องหมอลำ แต่เมื่อสังคมที่ขยายใหญ่ขึ้นทำให้มีการผสมผสานกันทั้งในเรื่องของศิลปะ วัฒนธรรม การดำเนินชีวิต และแม้แต่การนำเอาเครื่องดนตรีมาใช้ร่วมกัน จึงทำให้แคน ถูกนำมาใช้ในการเล่นรำแม่มดของชาวไทยเขมร และกลมกลืนด้วย เนื่องจากชาวไทยเขมรเองก็มีการร้องเจี๊ยะเป็นการละเล่นที่คล้ายกับหมอลำอยู่แล้ว (ภาษาถิ่นจะเรียกเพลงที่ร้องในพิธีรำแม่มดว่าเจี๊ยะเหมือนกัน) แต่การนำแคนมาประกอบการรำแม่มดนั้น ไม่ได้ใช้เป่าตลอดไปทุกเพลง จะใช้เป่าประกอบเฉพาะเพลงแฉก เพลงกันจันเจก และเพลงเจ้าเบริน เท่านั้น

๕ ซอ ซอที่ใช้ประกอบพิธีรำแม่มดนั้น ชาวไทยเขมรบางกลุ่มก็ไม่ใช่ซอ เช่นที่อำเภอขุนันธ์ บางตำบล แต่ที่บ้านตะกวน ตำบลพิงพวย อำเภอศรีรัตนะ จังหวัดศรีสะเกษ ใช้ซอ เป็นเครื่องดนตรีประกอบการรำแม่มดด้วย ซึ่งซอโดยทั่วไปจะมีหลายขนาดทั้งซอเล็กที่ให้เสียงสูง ทำจากไม้เนื้อแข็ง มี ๒ สาย ซอกลาง หรือซอเอก มีลักษณะคล้ายซอด้วง ละโหลกซอมิขนาดใหญ่มากกว่าซอเล็ก มี ๒ สาย ตัวซอและ

กันทวนทำจากไม้เนื้อแข็ง ซอใหญ่ มีลักษณะเหมือนกับซอด้วงแต่มีกะโหลกซอใหญ่กว่าซอกกลาง ให้เสียงทุ้ม และซออู้ คล้ายกับซออู้ของคนตรีไทยภาคกลาง กะโหลกซอทำจากกะลามะพร้าว ให้เสียงทุ้ม แต่อย่างไรก็ตาม ซอที่ใช้ประกอบพิธีรำแม่ผดโดยทั่วไปใช้เพียงตัวเดียว คือ ซอกกลาง หรือเรียกว่า “ตรัวซอ” ตามภาษาท้องถิ่น

๖ กรับ เครื่องดนตรีประกอบจังหวะ ในการรำแม่ผด ซึ่งบางแห่งก็ใช้ บางแห่งก็ไม่ใช้ เป็นไม้เนื้อแข็งรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า สอง ชั้น กว้างประมาณ ๖ เซนติเมตร ยาวประมาณ ๑๕-๒๐ เซนติเมตร หนาประมาณ ๓ เซนติเมตร

เกี่ยวกับกลองรำแม่ผด

สิ่งที่น่าสนใจเกี่ยวกับเครื่องดนตรีประกอบรำแม่ผด ที่ถือว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญคือ การทำกลองรำแม่ผด ซึ่งยังคงมีการสืบทอดและผลิตต่อกันมาในลักษณะการถ่ายทอดในครัวเรือน ปัจจุบันยังมีการผลิตอยู่ที่ บ้านบก ตำบลมศักดิ์ อำเภอบุขันธุ์ จังหวัด ศรีสะเกษ โดยนายสมชาย ชมเมือง และนางสุริยา ชมเมือง สองสามีภรรยาซึ่งสืบทอดการทำกลองดินเผารำแม่ผดจากมารดาของนายสมชาย ที่อยู่บ้านกระกำ-โคกสว่าง ตำบลตะเคียน อำเภอบุขันธุ์ จังหวัดศรีสะเกษ นายสมชาย และนางสุริยา ได้เริ่มหัดทำกลองมาตั้งแต่ขั้นต้นคือการขึ้นรูปกลองด้วยดินเหนียว การเผา การเคลือบครั้ง หัดทำอยู่ประมาณ ๑ ปี จึงทำสำเร็จ โดยในการขอรับการถ่ายทอดวิชาความรู้นั้นจะต้องมีการแต่งเครื่องบูชาครูด้วย ซึ่งประกอบด้วย เหล้าขาว ๑ ขวด ข้าวสาร เงินค่าครู ๑๒ บาท เทียน ๑ คู่ กรวยดอกไม้สด ๕ อัน จดลิ่ง ของทั้งหมดใส่พานแล้วนำไปขอเรียนวิชากับมารดาของนายสมชาย ส่วนดินที่ใช้ปั้นนั้น ชื้อมาจากบ้านอาลัย อำเภอบุขันธุ์ จังหวัดศรีสะเกษ การซื้อผู้ซื้อต้องไปขุดเอง ราคาก้อนละ ๓ บาท ๑ ก้อนปั้นกลองได้ ๓ ใบ อุปกรณ์ในการทำกลองประกอบด้วย กรรไกร เชือกในล่อน เหล็กกลวด เหล็กแหลม

วิธีการทำกลองดินเผารำแม่ผด เริ่มจากการขึ้นรูปกลองด้วยดินเหนียว เริ่มขึ้นรูปจากท้ายกลองขึ้นไป ที่ตัวกลอง ใช้ไม้ตีให้เข้ารูปให้ได้ความหนาของกลองเท่ากันตลอด ส่วนความสูงจะประมาณ ๘๐ เซนติเมตร ขนาดของหน้ากลองเป็นไปตามที่ต้องการ โดยปกติกลองรำแม่ผด จะมี ๓ ขนาด ๓ เสียง คือขนาดเล็ก กลาง ใหญ่ เมื่อขึ้นรูปได้ขนาดตามต้องการแล้วต้องขัดผิวให้เรียบ ใช้น้ำพรมอยู่เสมอ ใช้ลวดตัดขอบหน้ากลองให้เรียบ นำไปตั้งไว้กลางแดดให้แห้งสนิท ประมาณ ๔-๕ วัน แล้วนำไปเผาให้ดินสุก กรรมวิธีการเผายังใช้วิธีการดั้งเดิมคือเผาด้วยฟืน

กลองดินเผารำแม่ผด จะต้องเคลือบด้วยครั้ง โดยการเคลือบผิวด้านนอกของกลอง วิธี การเคลือบจะนำครั้งมาต้มกับน้ำจนครั้งละลายดีแล้ว พอคลายร้อนก็นำมาเทลงบนแผ่นพลาสติก ดึงแข็ง ทิ้งไว้ให้พอหมาดๆ ตัดเป็นแผ่นม้วนเป็นทรงกลมไว้เพื่อให้นัดมือในการจับ โดยทำไว้หลายๆอันเพราะการเคลือบกลองใบหนึ่งจะใช้ครั้งจำนวนมาก เวลาเคลือบจะเคลือบในขณะที่กลองที่เผาสุกแล้วยังร้อนอยู่ แล้วนำครั้งที่ม้วนไว้มาถู

ที่ผิวด้านนอกของกลอง ความร้อนของ ดินเผาจะละลายลึกลงให้ติดเคลือบกับผิวกลอง ฎไปเรื่อยจนทั่วและให้สม่ำเสมอ จากนั้นจึงนำมาตากไว้ให้แห้งและกลองเย็นแล้วจึงนำมาชิงหน้ากลองต่อไป

การชิงหน้ากลอง ก่อนชิงหน้ากลอง ต้องนำเหล็กหวด ที่มีความแข็ง รัตเป็นวงกลมรอบ ๆ คอกกลอง เพื่อใช้สำหรับยึดดึงเชือกชิงหน้ากลอง หน้าที่ใช้ชิงหน้ากลองจะใช้หนังงูเหลือม หรือใช้หนังตะกวาดที่มีขนาดใหญ่พอสมควร เพื่อเวลาเผื่อออกแล้วให้สามารถคลุมหน้ากลองได้ หน้าที่ได้มาต้องนำมาตัดเป็นรูปวงกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางกว้างกว่าหน้ากลองโดยรอบ ประมาณ ๔ เซนติเมตร เพื่อให้สามารถเจาะรูร้อยเชือก และดึงได้สะดวก ก่อนชิงหน้ากลอง ต้องนำหนังไปแช่น้ำให้เปียชุ่มเพื่อให้หนังยืดตัว เวลาชิงกลองแห้งแล้วจะดึงพอดี การชิงจะให้ด้านนอกของหนังอยู่ด้านนอก จากนั้นใช้เหล็กปลายแหลมเจาะรูเพื่อร้อยเชือก โดยเจาะเป็นจุดหลักๆก่อนประมาณ ๕-๖ จุด ใช้เชือกในล่อนร้อยกับรูที่เจาะ ดึงยึดกับเหล็กหวดที่มัดคล้องเป็นวงกลมไว้ที่คอกกลอง จากนั้นจึงค่อย ๆ เจาะรูร้อยเชือกที่ละรู วนไปรอบ ๆ ดึงให้ตึงไปเรื่อยๆ ระหว่างชิงหน้ากลองต้องพรมน้ำอยู่เรื่อยๆ ไม่ให้หนังแห้ง จากนั้นทดลองตีฟังเสียงและดึงเชือกให้ได้ระดับเสียงที่ต้องการ

แม่ครู

แม่ครูในการรำแม่มดแต่ละครั้งจะมีเพียงคนเดียว ทำหน้าที่ประกอบพิธีกรรม และอัญเชิญแม่มดเข้าร่างซึ่งเป็นการสืบทอดต่อกันมาตั้งแต่อดีตที่มีการรำแม่มด แม่ครู คนหนึ่งอาจต้องรับผิดชอบในการประกอบพิธีหลายหมู่บ้านเรียกว่าเป็นเขตรับผิดชอบของแม่ครูแต่ละคน การสืบทอดตำแหน่งแม่ครูนั้นจะสืบทอดโดย ผู้ที่เป็นแม่ครูจะรู้ด้วยตัวเองเมื่อสุขภาพร่างกายร่วงโรย และจะมองหาผู้ที่มีปฏิภาณไหวพริบดีมาสืบทอดแทน บางครั้งการหาผู้มาสืบทอด ใช้เวลานานเป็นปีเพื่อหาคนที่เหมาะสมจริง ๆ เมื่อหาได้แล้ว ก็จะมีพิธีอัญเชิญแม่มดที่อยู่ประจำกับแม่ครูคนเดิม เข้าร่างแม่ครูคนใหม่ที่เลือกแล้ว ซึ่งคนที่ถูกเลือกต้องทราบล่วงหน้ามาก่อน และต้องมีเวลาพอที่จะรำเรียนวิชาเวทย์มนต์จากแม่ครูคนเดิม หน้าที่ของแม่ครู นอกจากจะประกอบพิธีอัญเชิญแม่มดเข้าร่างแล้ว เมื่อเกิดปัญหาแม่มดไม่ยอมออกจากร่าง แม่ครู ต้องมีหน้าที่เป็นผู้ไปขอมาเพื่อให้แม่มดออกจากร่างนางรำ และมีความเชื่อกันว่า แม่ครูเป็นผู้ที่สามารถป้องกันการเข้ามาก่อความวุ่นวายการประกอบพิธีกรรมของ ผี อื่นๆ ได้

พ่อเพลง

การรำแม่มด จะต้องใช้วงดนตรีซึ่งประกอบด้วยนักดนตรีและครูเพลงจากวง “พ่อเพลง”ของแม่มด โดยเฉพาะ ที่เรียกว่าพ่อเพลง น่าจะมาจากการที่ผู้ที่ขับร้องเพลงประกอบการรำแม่มดนั้นส่วนใหญ่เป็นผู้ชาย นักดนตรีก็เป็นผู้ชาย เรียกว่าเป็นผู้ชายทั้งคณะ พ่อเพลง มีบทบาทสำคัญ เป็นการสร้างสีสัน บรรยากาศ โนม่น้าวและสร้างความพึงพอใจให้แก่แม่มด แม่มดจะเข้าร่างนางรำหรือไม่ และจะรำหรือไม่ส่วนหนึ่งขึ้นอยู่กับเพลงที่พ่อเพลงร้องด้วย ส่วนการแต่งกายทุกคนแต่งกายแบบพื้นบ้านตามสะดวก คือนุ่งกางเกง เสื้อยืดหรือเสื้อคอปกก็ได้

การรำแม่มดในอดีต เป็นการให้ว๊านวงดนตรีพ่อเพลงมาช่วยงาน ในลักษณะเป็นการพึ่งพาอาศัยกันของคนหมู่บ้านเดียวกัน ช่วยเหลือกันเสมือนญาติพี่น้อง จะมีก็แต่เพียงค่าครู ๕ บาท ๑๐ บาท แล้วก็อาหาร การกินที่เจ้าของบ้านต้องเตรียมการรับรองและรับประทานร่วมกันในงานเท่านั้น แต่ในปัจจุบันมีความจำเป็นเรื่องเศรษฐกิจ ค่าครองชีพในครัวเรือน พ่อเพลงและ วงดนตรี หายาก ไม่ค่อยจะมีผู้สืบทอด และอยู่ต่างหมู่บ้านต้องเดินทางไกลจึงต้องมีค่าจ้าง เป็นค่าแรง ค่าเดินทางของนักดนตรีเพิ่มขึ้น ซึ่งก็แล้วแต่จะตกลงกันได้

การรำประกอบพิธีกรรม

พิธีกรรมรำแม่มด เป็นการผสมผสานศิลปะสองอย่างเข้าด้วยกันคือ ศิลปะดนตรี และศิลปะการฟ้อนรำ นางรำในพิธีรำแม่มดนั้น จะมีอายุตั้งแต่ ๑๕ – ๓๐ ปี แต่ที่เห็นเป็นส่วนมาก จะเป็นผู้ที่มิใช่มีอายุตั้งแต่ ๓๐ ปีกว่าๆ ขึ้นไป การรำ ซึ่งภาษาถิ่นเรียก เรือม ในพิธีกรรมรำแม่มด จะมีความเป็นอิสระในเรื่องของท่าทาง หมายความว่าไม่มีชื่อเรียกท่ารำ ไม่มีข้อจำกัด ไม่มีแบบแผนในท่ารำที่แน่นอน นางรำแต่ละคนจะมีท่ารำที่แตกต่างกัน เป็นการถ่ายทอดอารมณ์ของแต่ละคน แต่ในการเดินหรือทิศทางการเดินรำ โดยปกติตั้งแต่เริ่มต้นเพลงแรก การรำจะเดินเวียนขวา คือเวียนไปทางขวามือเสมอ จนกระทั่ง เมื่อจะสิ้นสุดพิธีกรรมหรือเรียกว่า แม่มดค้อมแล้ว คือ มีความพึงพอใจแล้ว เพลงสุดท้าย การรำจะต้องเดินเวียนกลับมาทางซ้าย

สิ่งที่สำคัญในการรำของนางรำอีกประการหนึ่งคือ การเชิญนางรำร่วมพิธี เมื่อญาติของผู้ป่วยไปเชิญญาติพี่น้อง นางรำในหมู่บ้าน การไปเชิญนั้นต้องไปเชิญก่อนพิธีการรำ เช่น จะเริ่มพิธีตอนเย็น ก็ต้องไปเชิญไว้ล่วงหน้า เข้า สาย หรือตอนบ่ายก็ได้ เหตุผลก็เพราะว่า เพื่อให้ นางรำแต่ละคนซึ่งมีครูรักษา ได้ไปบอกกล่าวกับครูรักษาของตนให้ได้ทราบ ว่าได้รับเชิญให้ไปรำที่ไหน เมื่อไหร่ มิฉะนั้นอาจเกิดเหตุไม่คาดคิด เช่น ไปรำแล้วเวลาเลิก ปรากฏว่า แม่มดไม่ยอมออกก็จะลำบาก แม่ครู ต้องมาขอมาครุรักษาของนางรำคนนั้นภายหลัง ส่วนการแต่งกายของนางรำ ส่วนใหญ่จะนุ่งผ้าถุงเป็นผ้าพื้นเมืองสีหรือลายอะไรก็ได้ เสื้อมักจะเป็นเสื้อผ่าอกแขนกระบอกเป็นส่วนใหญ่ ถ้าเป็นผู้สูงอายุก็มักจะใส่เสื้อทอมือลายพื้นเมืองแขนกระบอก

เพลงในพิธีรำแม่มด

เพลงที่ใช้บรรเลงและร้องประกอบการรำแม่มดนั้น เป็นเพลงที่ใช้ภาษาถิ่น (เขมร) มีอยู่หลายเพลง ประกอบด้วย

- ๑ เพลงครู เพลงโพลวทม (ทางใหญ่) บางแห่งใช้เพลงปู้ดา เชิญปู้ตามาเข้าทรง
- ๒ เพลงกันตวน
- ๓ เพลงกันต้อบ
- ๔ เพลงลวบโดง (ร่มมะพร้าว)
- ๕ เพลงตาเจนตาจีเวีย

- ๖ เพลงมะลูปโดง
 ๗ เพลงเพลงอามวล
 ๘ เพลงมินระเงียว
 ๙ เพลงเงาเบริน
 ๑๐ เพลงแถน(ใช้เคนบรรเลง)
 ๑๑ เพลงกันจันเจก
 ๑๒ เพลงอมตุ๊ก (เริ่มเมื่อจะจบพิธี)
 ๑๓ เพลงจเวีย
 ๑๔ เพลงโกปะกา

เพลงต่างๆเหล่านี้จะร้องสลับกันไปเรื่อยๆ นอกจากดนตรีที่จะเป็นสิ่งที่กระตุ้นให้แม่มด เข้าวางนางรำแล้ว เพลงที่พ่อเพลงร้องก็มีความสำคัญเช่นเดียวกัน พ่อเพลงที่ร้องเพลงต้องใช้ความสามารถเต็มที่ในการร้องเกลี้ยกล่อมให้แม่มดเข้าวางนางรำให้ได้ ถ้าร้องแล้วแม่มดไม่ยอมเข้าก็ต้องเปลี่ยนเพลงใหม่ไปเรื่อยๆ บางครั้งสลับกับการพูดจา โดยผู้ที่เป็นเจ้าภาพอาจต้องทำพิธีขอมา “ยกพานเครื่องขมา” ขอยอมอ่อนน้อมทุกสิ่งทุกอย่างกับนางรำ บอกกล่าวขอให้แม่มดเข้าวางนางรำเพื่อจะได้รำต่อไป จึงมักจะพบอยู่บ่อยครั้งว่า แม่มดไม่เข้าหรือเข้ายาก พิธีกรรมต้องดำเนินไปอย่างต่อเนื่องข้ามวันข้ามคืน และเป็นภาระค่าใช้จ่ายของเจ้าภาพ

เนื้อเพลงโพลวธม

โจ้เลิงพนมเดอปูบองเอย	ทมอดาลเอยโทมๆ เดอตานัยเอย
เอย(เอื่อน) สตุ้มเอยแบกแซงเฮย	โตวฟองเอย ยาพาย เดอปูบองเอย
ตุ๊กโอยบองเองเดอตานัยเอย	ตุ๊กโอยบองเองเดอตานัยเอย

เนื้อเพลงมะลูปโดง

เอๆ บองเสนาะลูปโดงอันึกเอย ลูปเอยโดงเอยเนียงอาแคล บองเอย โอนเอย ตวมโอนเอยแคลบองเนียงโอนเวยเอย เนียงกุยเฮย แคลบองเฮยอ้อด ญยอังกุยเนียงโอนเวยเอย จำสะเรื้อยจะแลงโอน เวยเอย อังกุยเนียงโอนเวยเอย จำสะเรื้อยโจ้พะพนมเอยเลิงพนมเอยโอนเอย โจ้พะพนมโอนเวยเอยเลิงพนมเอย ทมอ ดาลโทมๆ เอยสตุ้มเนียง โอยเวยเอยแบกแซงเฮย เวียฟองเอยเวียฟองเอย ตาม เนียงเอยโอนเวยเอยบองเองเอย สตุ้มโอยแบกแซงเงาะอัฟ โอนเวยมะนองๆจะแลงโอน เอยเนียงเงาะอัฟ โอนเวยเอยมะนองๆ

เนื้อเพลงกันจันเจก

กันจัยเนียงกะเจกเอย	เนียงเอยลูดตุ้ม	เนียงเอยกันจันจนาย
ตุ้มเกรินเนียงเอยมีมาย	เนียงเอยไต้ยอ้อด	เนียงเอยกระจุ่มเมียก

คำแปล เขียคมันกระโดด และมันก็กระโดดไปเกาะน้อง แล้วก็กระโดดไปเกาะต้นไม้ มองไปมันคล้ายๆ ก้อนเมฆก้อนหนึ่ง

เพลงจาเบริน

สระเรือยเอชเนียงบองนีก โอนเอช
 กะมคบองโอยเนียงชลง โยพนมอหนึ่งตีก
 คางคะนองเม็กบองแกอะเรียนชลง
 บาลคดลแกอะทาสะเรือย
 บองเสนาะเนียงสานัยแกอะบองเสนาะกันคัย
 โตวลือเสบียนเฮย เสบียนตุ๊ด เสบียนโทม
 กวรเวคคะกวรเวค
 บองวิลตีกประสารลวงเวียชะแวง
 กาชูปอากาศะรีก อากาศะกะเคิบ
 แกอะเมคตีกคดลคะตวง โนน
 โตยทวาชองค์เวียปราสาทเนียงมุงละออสะอาด
 สมเตือยนะ โคนกะเม็งปีเนียะแกอะชบ
 อะเนียงเขือยโกรมปูปีเลินะบองคำปุมมะเลือง
 สมสระเรือยเอชเนียงบองนีก โอนเอช
 กะมคบองโอยเนียงชลง โยพนมอหนึ่งตีก
 คางคะนองเม็กบองแกอะเรียนชลง
 แกอะเนียงบาลคดลแกอะทาสะเรือย
 บองเสนาะเนียงสานัยแกอะบองเสนาะกันคัย
 โตวลือเสบียนเฮย เสบียนตุ๊ด เสบียนโทม
 กวรเวคคะกวรเวค
 บองวิลตีกประสารลวงเวียชะแวง
 ปะกาชูปอากาศะรีก อากาศะกะเคิบ

สระเรือยเอชเนียงบองนีก โด้ยพลบอหนึ่งตึง
 มุคบองเรียนชลงมุคคางมุก อาเบย โอน
 แกอะเนียงบาลคดลแกอะทาสะเรือย แกอะเนียง
 บองเสนาะ โอนเนียงเวยสานัยคดลเอช
 โตวลือเสบียนเฮย เสนาะกันคัย
 เสบียนจรอกเวยกันนอล ทาโสรวเสบียนเฮย
 เจืองจรมกะเสาบองเวยปรีอเปรม
 โคนกะเม็งเคิลเลียงเคิล เมินตรีมบองกวนปะ
 เคิลเคิลแกอะเมคตีกคดลคะตวง โนลเคิลเคิล เคิล เคิล
 โบเวยสระเรือยโปนังกัษปะกาชูป
 กันกะปุงเรือยบักอาดนว
 โชรเวียอันเขือยสมคปง
 อันโตนลบานโกรมปูตีสันกะเนียงสัดเอชเนียงโม
 สระเรือยเอชเนียงบองนีก โด้ยพลบอหนึ่งตึง
 มุคบองเรียนชลงมุคคางมุก อาเบย โอน
 แกอะเนียงบาลคดลแกอะทาสะเรือย
 บองเสนาะ โอนเนียงเวยสานัยคดลเอช
 โตวลือเสบียนเฮย เสนาะกันคัย
 เสบียนจรอกเวยกันนอล ทาโสรวเสบียนเฮย
 เจืองจรมกะเสาบองเวยปรีอเปรม
 โคนกะเม็งเคิลเลียงเคิล เมินตรีมบองกวน
 เคิลเคิลแกอะเมคตีกคดลคะตวง โนลเคิลเคิล

เริ่มการรำแม่มด

เริ่มพิธี

พิธีการรำ จะเริ่มขึ้นช่วงเวลาเย็น ประมาณ ๑๗.๐๐ นาฬิกา เป็นต้นไป เป็นช่วงเวลาที่ทุกคนเสร็จภารกิจภายในบ้าน ผู้ที่ได้รับเชิญให้มาร่วมพิธี ทั้งผู้ที่เป็นนางรำ แม่ครู วงดนตรี พ่อเพลง ญาติของเจ้าของบ้าน จะมารวมกันที่บ้านของเจ้าภาพที่จะประกอบพิธี ช่วยกันจัดวางข้าวของต่างๆที่เตรียมไว้ และเข้าไปในบริเวณปะรำพิธี จากนั้นจะเป็นการบรรเลงเพลงไหว้ครูของวงดนตรี โดยใช้เพลงซึ่งในขณะบรรเลงเพลง แม่ครูรินเหล้าใส่แก้ว ยกแก้วเหล้าท่องคาถา เสร็จแล้วยกพานหมากพลู ไปมอบให้กับวงดนตรี โดยพ่อเพลงเป็นผู้รับพานหมากพลูและเงินค่าครู

การรำเริ่มต้นเป็นการรำรำวงปี่พาทย์ของหมู่บ้าน ใช้เพลงปี่พาทย์ โดยรำวงจะเป็นรำวงที่ปี่พาทย์ของหมู่บ้านเลือกและเข้ารำวงประจำ รำวงปี่พาทย์ จะรำโดยใช้ดาบเป็นอุปกรณ์ เชื่อว่าเป็นการขับไล่ภูตผีปีศาจสิ่งไม่ดีทั้งหลายให้ออกไปจากบริเวณประกอบพิธี ในระหว่างการรำปี่พาทย์ต้องมีน้ำขมิ้น หรือน้ำหวาน เตรียมไว้ให้คนรำรำวงปี่พาทย์ไว้ดื่มกิน และใช้กลองเพียงใบเดียว

เมื่อนางรำเข้ามาในบริเวณพิธี เจ้าภาพจะยกพานขมา ให้นางรำทุกคน ในพานจะมีข้าวต้มสามเหลี่ยมกล้วย กล้วยดอกไม้ ฝ้ายผูกแขน โดยจะต้องผูกแขนให้นางรำทุกคนเป็นการรับเอานางรำมาทำพิธี นางรำเมื่อเข้ามาในพิธีแล้วจะนั่งคุกเข่า กราบพานเช่นไหว้ที่เสากลาง ๓ ครั้ง ทุกคนจะจุดเทียนบนพานของตน ๑ เล่ม เจ้าภาพจะจุดให้ก็ได้ แล้วยกขึ้นอธิษฐานเชิญแม่มดมาเข้าทรง เจ้าภาพก็ยกพานขมา มาขอร้องให้แม่มดเข้าทรงในร่างนางรำที่รักหรือที่ชอบ การเชิญแม่มด จะเชิญทั้งแม่มดที่ยังไม่มีคนเข้า ไม่มีรำวง(แต่อยากรำก็เลยมาทำให้คนเจ็บป่วย) นางรำก็จะอธิษฐานบอกให้มาเข้าร่าง แม่ครูทำพิธีอัญเชิญแม่มดให้มาเข้าร่าง นางรำแต่ละคน โดยนักดนตรีจะบรรเลงเพลงเพลารม เพื่อเป็นการอัญเชิญแม่มดเข้าร่าง หรือเข้าทรง ซึ่งนางรำแต่ละคนจะมีพานประจำตัวทุกคน ในพานจะใส่ข้าวสาร และเทียนหนึ่งคู่ ให้นางรำแต่ละคนนั่งจับพานไว้ทั้งสองมือ

ระหว่างนั้น วงดนตรี จะบรรเลงและร้องเพลงประกอบการรำไปเรื่อยๆ แม่มดอาจจะยังไม่เข้าถ้าไม่ถูกใจเพลง เมื่อแม่มดเข้าร่างนางรำ จะมีอาการสั่นไปทั้งร่างกาย มือที่จับพานอยู่นั้นก็จะหมุนพานกลับไปกลับมา ซ้ายที ขวาที เมื่อแม่มดเข้าร่างเรียบร้อยแล้ว จะเลื่อนพานออก เจ้าภาพก็จะมาผูกแขนให้และถามว่าชื่ออะไร นามสกุลอะไร

แม่มดเข้า

เมื่อแม่มดเข้าร่างนางรำทุกคนแล้ว นางรำทุกคนจะลุกขึ้นยืน และเป็นที่น่าสังเกตว่า แม่มดที่เข้าร่างนั้น มีทั้งที่เป็นผู้ชาย และเป็นผู้หญิง โดยสังเกตจากเมื่อแม่มดเข้าร่าง นางรำลุกขึ้นยืน ก็จะหยิบเอาผ้าที่วางไว้ในพานมาสวมใส่ ถ้าแม่มดเป็นผู้ชาย ก็จะหยิบผ้า โสร่งมานุ่ง หยิบผ้าขาวม้ามาคาดเอว และผูกสะพายแล่งทั้งซ้าย ขวา สวมหมวก หรือ โปกผ้าแดง ถ้าเป็นผู้หญิงก็จะหยิบผ้าถุงมาสวม ห่มผ้าขาวสะพายแล่งข้างเดียว

หยิบผ้าแพรแดงมาโปกหัวห้อยชายทั้งสองข้างลงปิดใบหูทั้งสองข้าง เป็นต้น โดยแม่มดที่เข้าร่านางรำ อาจเป็นแม่มดประจำตัวของคนในครอบครัวนางรำหรือเป็นแม่มดประจำตัวของนางรำก็ได้ โดยในขณะที่ เจ้าภาพจะถามว่าอยากได้อะไร อยากกินอะไร เจ้าภาพก็จะหาให้ หรือหยิบผ้าโสร่ง ผ้าถุง ผ้าแพรให้

การรำ คนตรีและเพลงร้อง

เมื่อแต่งกายเรียบร้อยแล้ว ก็จะรำรำเวียนขวา รอบๆเสากลางที่ตั้งวางพานเครื่องเช่น โดยแม่ครูจะ คอยดูแล กำกับ คนตรีก็จะบรรเลงเพลงสลับสับเปลี่ยนไปเรื่อยๆ ถ้าเพลงไหนแม่มดไม่ชอบ ไม่ถูกใจ ก็จะไม่ รำ จะยื่นจ้องหน้าคนตรีและอาจหยิบเอาข้าวสารในพานพิธีขว้างใส่นักดนตรีซึ่งต้องเปลี่ยนเพลงใหม่ และ ในระหว่างรำ แม่มด อาจขอเหล่าจากเจ้าภาพก็ได้ โดยเจ้าภาพก็จะต้องรินเหล้าใส่แก้วยื่นให้ ทั้งนี้ การร้อง และเล่นดนตรี มีทั้งจังหวะช้าและเร็ว ถ้านักดนตรีเห็นว่าเล่นเพลงช้าแล้วแม่มดยังไม่เข้าร่าง พ่อเพลงและ นักดนตรีก็อาจเปลี่ยนเพลงใหม่หรือเปลี่ยนจังหวะให้เร็วขึ้น เพื่อเชิญชวนให้แม่มดเข้าร่างให้ได้

การบรรเลง และการรำ จะดำเนินไปเรื่อยๆ และอาจหยุดพักเป็นครั้งคราว จนถึงเวลาประมาณ เที่ยงคืน ก็จะหยุดพักรับประทานอาหารร่วมกัน เวลาเที่ยงคืน จะมีพิธี “ปรมปรี” หรือพิธีไหว้ครูดนตรี และ ถือโอกาสพักรับประทานอาหารด้วย การทำพิธี ปรมปรี นั้น นักดนตรีจะนำเครื่องดนตรีทุกชิ้นมาวางรวมกัน เพื่อทำพิธีไหว้ครูดนตรี โดยแม่ครูเป็นผู้นำในการทำพิธี และมีพ่อเพลง หรือหัวหน้าวง คนตรีเป็นผู้รับกล่าว เครื่องเช่นที่ใช้ไหว้ครูดนตรีในพิธีปรมปรีประกอบ ด้วย กล้วยสุก ไก่ต้ม หมากพลู เทียน เหล้าขาว เมื่อไหว้ ครูเสร็จจะทำการเสี่ยงทาย “คางไก่” เพื่อเสี่ยงทายสุขภาพของผู้ป่วยหรือคนในครอบครัวเจ้าของบ้านนั้นว่า จะเป็นอย่างไร แล้วมอบเครื่องเช่นต่างๆทั้งหมดให้นักดนตรีกิน ดื่ม และรับประทานอาหารร่วมกัน เมื่อรับประทานอาหารและพักผ่อนพอสมควรแล้วก็จะเริ่มพิธีต่อจนถึงรุ่งเช้า

มีข้อสังเกตว่า ในระหว่างการรำของนางรำนั้น บางคนแม่มดก็ อึม เร็ว คือออกจากร่างเร็ว พอใจแล้ว ก็ออกจากร่าง เมื่อนางรำที่เป็นร่างทรงที่แม่มดอึมแล้ว ก็จะหยุดรำ แล้วนั่งลงจับพานแม่มดของตนแล้วบอก กล่าวลาในทำนองว่า ไปแล้วนะ ขอให้หายป่วยเร็วๆ แล้วก็ออกจากร่างไป ระหว่างนั้นนางรำอาจจะออกไป จากพิธี หรือนั่งอยู่ต่อก็ได้ และเมื่อนั่งอยู่ต่อก็อาจมี แม่มด อื่นมาเข้าร่างและรำต่อไปอีก

เสร็จพิธี

การรำจะมีการเปลี่ยนทำรำไปตามจังหวะดนตรีและเพลงที่ร้อง ถึงรุ่งเช้า ถ้าหากแม่มดมีความพึง พอใจแล้ว การประกอบพิธีก็จะสิ้นสุดลง โดยเมื่อเล่น ๓ เพลงสุดท้าย ซึ่งเปรียบ เสมือนการ รำลา ซึ่งเจ้าภาพ จะผูกแขนให้นางรำทุกคน พร้อมกับบอกเป็นปริศนาว่า จะไม่รำอีกแล้วนะ หรือ อีกร้อยปีจึงจะให้มารำใหม่ นะ เพื่อเป็นการแก้เคล็ดในทำนองว่าจะไม่มีใครเจ็บไข้ได้ป่วยอีกแล้ว โดยจะเริ่มจากเพลงอมตุ๊ก เพลงจะเวีย และเพลงไก่อะกา เมื่อเพลง ไกอะกาใกล้จบ และนางรำเดินเวียนกลับมาทางซ้าย จนจบเพลง การเดิน ย้อนกลับนั้นจะเดินวนสลับ กัน ๓ รอบในลักษณะ วนซ้าย-ขวา นับ ๑ รอบและวนในลักษณะเดียวกันนี้อีก ๒ รอบเป็น ๓ รอบ พร้อมๆ กับการเดินนั้น นางรำก็จะดึงเอาดอกไม้ที่แขวนประดับ ไว้บริเวณประรำพิธีลงมาวาง

บนพานเครื่องเช่น เป็นการบ่งบอกถึงพิธีกรรมกำลังจะจบลง หรือบางแห่งก็จะเล่นเพลง จักจะเวีย หรือทำต่อสู้อัน เป็นเพลงสุดท้าย โดยแม่ครูจะให้นางรำจับคู่กันรำทำต่อสู้อัน จบแล้วก็จะมีการขอขมาลาโทษแม่ครู ที่อาจมีการล่วงเกินบ้างตลอดช่วงเวลาที่ประกอบพิธี จากนั้นแม่ครูก็จะออกจากรงนางรำเองซึ่งหมายถึงว่าแม่ครู พึงพอใจ หรือ อิ่ม แล้วนั่นเอง เป็นการสิ้นสุดพิธีกรรม และเจ้าภาพหรือเจ้าของบ้านต้องเตรียมส่งแม่ครู นางรำกลับบ้านพร้อมด้วยข้าวต้ม กกล้วย ขนม นมเนยต่างๆจัดให้นำกลับบ้านด้วย และต้องจัดเก็บข้าวของและเรือประรำพิธีออกทันทีเพราะมีความเชื่อว่าเพื่อไม่ให้เหลือร่องรอยการประกอบพิธีซึ่งอาจจะมี ผี อื่นที่ไม่เกี่ยวข้องที่อยากเล่นร้องรำทำเพลง เข้ามาทำอันตรายผู้คนในประรำพิธีได้ จึงต้องรีบเรือออกทิ้งไป เมื่อเสร็จสิ้นพิธีกรรม เจ้าภาพหรือเจ้าของบ้าน จะนำเอาครูรักษาที่เชิญมาประกอบพิธีขึ้นไปไว้บนหิ้งในห้องครูบนบ้าน และถ้าหากมีคนในครอบครัวเสียชีวิต ชาวไทยเขมรจะนำผ้าขาวมาปิดคลุมครูรักษาบนหิ้งไว้

พิธีกรรมรำแม่ครู ของชาวไทยเขมร นั้น บางโอกาส ก็เล่นในขณะที่ผู้ป่วยยังป่วยอยู่ หมายความว่าญาติของผู้ป่วยเห็นว่าอาการป่วยหนักมาก ป่วยมานานรักษาไม่หาย ไม่ทราบสาเหตุที่แน่ชัด ก็จะดำเนินการจัดให้มีการรำแม่ครูขึ้น หลังจากเข้าทรงดูแล้ว โดยไม่ต้องบนบานว่าจะเล่นรำแม่ครูเมื่อหายป่วย คือรำแม่ครูถวายให้กับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ก่อน เพื่อให้ช่วยให้หายป่วย กับอีกโอกาสหนึ่งคือ บนบานไว้ก่อนว่าถ้าหายป่วยก็จะเล่นรำแม่ครูให้ โดยบอกกล่าวกับแม่ครูว่า จะเล่นวันไหน เดือนไหน เมื่อผู้ป่วยหายป่วยแล้ว ก็ต้องเล่นตามที่ได้ให้คำสัญญาไว้ และต้องเข้าใจอีกอย่างหนึ่งว่า การรำแม่ครู เพื่อรักษาผู้ป่วยนั้น ที่หายป่วยจริงๆก็มี และไม่หายป่วยก็มี ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ เพราะการแพทย์แผนปัจจุบันเอง ก็ไม่สามารถรักษาผู้ป่วยให้หายป่วยจากโรคได้ทุกโรคเช่นกัน

แต่สิ่งสำคัญของการรำแม่ครู นั้น ก็คืออาการป่วย บางกรณี ที่หมดหนทางรักษาด้วยวิธีการทางการแพทย์สมัยใหม่นั้น เมื่อนำมารักษาโดยการประกอบพิธีกรรมรำแม่ครู อาการป่วยที่สิ้นหวังนั้น กลับพบหนทางรักษาและหายเป็นปกติได้ อย่างไม่น่าเชื่อ



การรำของนางรำ



เจ้าภาพผูกแขนรับเมื่อแม่คเข้ารำนางรำ



คณะวงดนตรีรำแม่ค



มอบพานเช่นไหว้วงดนตรี



พ่อเพลง



พานเช่นไหว้วงดนตรี



ปี่

การเป่าปี่ต้องอมให้ลิ้นของปี่ อยู่ในปาก



นายสมชาย ชมเมือง และ นางสุริยา ชมเมือง (สามี ภรรยาช่างทำกลองแม่มด)



การปั้นดินขึ้นรูปกลอง



อุปกรณ์ทำกลองหนังตะกวอด เขื่อก กรรไกร และ เหล็กแหลม



การเตรียมงาน จัดทำเครื่องเซ่น บายศรีตั้น ห่อข้าวต้ม

จัดเตรียมงาน



บายศรีตั้ง



ข้าวต้มสามเหลี่ยม ขนาดเล็ก ข้าวต้ม
สำหรับพิธีรำแม่มด การทำข้าวต้มมัด ข้าว
ที่นำมาทำต้องผสมกับน้ำขี้เถ้าของกาบ
กล้วยแห้งหรือเปลือกลูกนุ่นแห้ง หรือต้น
ผักขมหนามแห้ง นำมาเผาไฟ ผสมน้ำ ทิ้ง
ให้ตกตะกอน กรองเอาน้ำมาผสมกับ
ข้าวสารเหนียว ก่อนนำมาห่อเป็นข้าวต้ม
มัด มัดรวมเป็นพวงแล้วนำไปต้มให้สุก

ครูรักษา หรือ ครูกำเนิด



ลักษณะครูรักษา
หรือครูกำเนิด



เครื่องขมา



ครูสนม (กลาง)



ครูสังวาล



ครูรักษาธรรมดา

พานเครื่องเซ่นในการประกอบพิธีกรรม



พานเครื่องเซ่นในพิธีกรรมรำแม่มด





การแต่งกายของนางรำที่แม่ดผู้หญิงเข่าร้าง



การแต่งกายของนางรำ ที่แม่ดผู้ชายเข่าร้าง

หนึ่งอำเภอหนึ่งร้านอาหารพื้นบ้านอำเภอพยุห์

ประวัติอำเภอพยุห์

บ้านพยุห์เป็นหมู่บ้านที่เก่าแก่ มีการปรากฏหลักฐาน สมัยกรุงศรีอยุธยา ในประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๐ มีการอพยพจากถิ่นต่างๆ มาตั้งหลักฐานเป็นหมู่บ้านมาจากชาวลาวเวียงจันทร์ มีชาวกูย เยอ ลาว มีการย้ายถิ่นฐานออกไปบ้าง และมีผู้มาอยู่ใหม่จากบ้านควนใหญ่ อำเภอวังหินในปัจจุบัน บ้านกล้วยกว้าง อำเภอห้วยทับทัน มาจากบ้านลำควน มาจากอำเภอเดชอุดม เมื่อมาตั้งหมู่บ้านครั้งแรกที่บ้านสระเกษ การตั้งชื่อบ้านสระเกษ สาเหตุเพราะ ด้านทิศตะวันออกของหมู่บ้านมีสระใหญ่ ริมฝั่งสระมีต้นเกษ (ต้นไม้ชนิดหนึ่ง ใบคล้ายเตยมีหนามแหลมมีดอกเป็นปลีเรียกว่าต้นดอกเกษ) ขึ้นอยู่มากมายในสระใหญ่ มีป่าหลายชนิด ขึ้นอยู่หนาแน่น ในการปกครองบ้านพยุห์ เดิมผู้นำของหมู่บ้านที่ปรากฏ มีพระประทุม หลวงธานี ตาแสง จำปา ซึ่งเป็นต้นตระกูล “ ศรีคราม ” ขุนเพ็ชรพยุห์เขต กำนันภู พากเพ็ชร สาเหตุที่ได้เปลี่ยนชื่อจากบ้านสระเกษ มาเป็น บ้านพยุห์ จากคำบอกเล่าของนายสาย ศรีคราม อายุ ๖๕ ปี ว่า ปู่ย่า ตายาย ได้เล่าต่อกันมาว่า วันหนึ่งในเวลาพลบค่ำ ได้เกิดฝนตกหนักเกิดลมแดง (พายุ) กระหน่ำจนถึงเที่ยงคืน พอรุ่งเช้าชาวบ้านได้พากันจับปลาที่หนองน้ำด้านทิศตะวันออกของหมู่บ้าน (อยู่ทางทิศตะวันออกของวัดพยุห์มงคลรัตนาราม) พบพบกอไผ่ขนาดใหญ่ถูกถอนรากถอนโคนมาตกอยู่กลางหนองชาวบ้านจึงพากันเรียกหนองน้ำนี้ว่า หนองพายุ ต่อมาชาวบ้านสระเกษได้ประชุมกันตั้งชื่อบ้านใหม่ จากบ้านสระเกษเป็นบ้านพายุ คนเก่าแก่เรียกบ้านจะยุ ต่อมาเพี้ยนเป็นพยุห์ ซึ่งแปลว่า การจัดกระบวนทัพ เหล่าทัพ การเคลื่อนทัพ คิดว่าเป็นสิริมงคลต่อไปข้างหน้าสันนิษฐานว่า พื้นที่แห่งนี้ พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๓ แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ทรงใช้เป็นที่อยู่พักทัพ เมื่อคราวออกทัพไปปราบเจมร (พระอุทัยราชา)

การจัดตั้งกิ่งอำเภอพยุห์

กิ่งอำเภอพยุห์ แยกออกจากอำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ เหตุผลที่ขอจัดตั้งกิ่งอำเภอพยุห์ เนื่องจากพื้นที่ของอำเภอเมืองศรีสะเกษมีพื้นที่ที่กว้างใหญ่ ทำให้การปกครองไม่ทั่วถึง การบริการประชาชนไม่ได้ผลเท่าที่ควร เมื่อแบ่งเขตการปกครองทำให้การปกครองเป็นไปอย่างทั่วถึง การบริการประชาชนจะได้ผลดียิ่งขึ้น และรวดเร็วเป็นประโยชน์ต่อราษฎร ทั้งอำเภอเมือง ศรีสะเกษและกิ่งอำเภอพยุห์ เนื่องจากระยะทางการติดต่อใกล้กว่าอำเภอเดิม ไม่เสียเวลาในการประกอบอาชีพสะดวก

อำเภอพยุห์ แบ่งเขตการปกครองออกเป็น ตำบล ๕ ตำบล ๖๖ หมู่บ้าน ดังนี้

๑. ตำบลพยุห์	จำนวน	๑๓	หมู่บ้าน
๒. ตำบลพรหมสวัสดิ์	จำนวน	๒๐	หมู่บ้าน
๓. ตำบลคำแย	จำนวน	๑๕	หมู่บ้าน

๔. ตำบลโนนเพ็ก	จำนวน	๑๑	หมู่บ้าน
๕. ตำบลหนองคำ	จำนวน	๗	หมู่บ้าน

อาณาเขต

ทิศเหนือ	ติดกับตำบลจาน อำเภอเมืองศรีสะเกษ
ทิศใต้	ติดต่อกับอำเภอศรีรัตนะ และอำเภอไพรบึง
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับตำบลละเอาะ อำเภอน้ำเกลี้ยง และอำเภอกันทรารมย์
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับตำบลควนใหญ่ อำเภอวังหิน

สภาพภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ เป็นพื้นที่ราบ ในฤดูแล้งค่อนข้างแล้งจัด ฤดูฝนมีน้ำอุดมสมบูรณ์ พื้นดินในบริเวณนี้พอสิ้นฤดูฝนจะเก็บน้ำไม่อยู่น้ำจะไหลซึมผ่านดินเร็ว จึงเกิดความแห้งแล้งอย่างรวดเร็ว ระดับน้ำใต้ดิน อยู่ลึกมากการขุดเจาะบ่อบาดาล ต้องผ่านหินหลายชั้น ตอนใต้ของอำเภอพยุหะมีลำห้วยทา ไหลผ่านในท้องที่ตำบลพรหมสวัสดิ์ และตำบลตำแยสร้างความอุดมสมบูรณ์ให้แก่ประชากรในพื้นที่พอสมควร สภาพโดยทั่วไปเป็นทุ่งนามิไม้ยืนต้นแทรกอยู่ทั่วไป มีหนองน้ำหลายแห่ง แต่เก็บน้ำไม่ได้ตลอดปี

การคมนาคม ระหว่างอำเภอพยุหะ กับอำเภอเมืองศรีสะเกษ ประมาณ ๒๑ กิโลเมตรมีถนนลาดยางตลอดและระหว่างอำเภอพยุหะกับตำบลที่อยู่ในเขตการปกครอง ติดต่อกัน โดยทางลาดยางและถนนลูกรัง

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

ต้องเน้นความสะอาดเป็นหลัก

ฤดูที่นิยมกิน นิยมทานทุกฤดู

รสชาติ เผ็ด เปรี้ยว เค็ม

คุณค่าโภชนาการ

๑. โปรตีนจากเนื้อวัว
๒. วิตามินจากผักต่าง ๆ



ชื่ออาหาร ต้ม

สำหรับ อาหารพื้นบ้าน

ชื่อ นางสุด สกุล จิระธัมมังกูร อายุ ๖๖ ปี

อาชีพ ค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๑๒ ปี ที่อยู่ ๔๘/๑๑ หมู่ที่ ๘

ตำบลพยุห์ อำเภอพยุห์ จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อร้านอาหาร ดวงดี จำนวนที่ บ้านเลขที่ ๑๒ ปี ที่อยู่ ๔๘/๑๑ หมู่ที่ ๘ ตำบลพยุห์ อำเภอพยุห์

จังหวัดศรีสะเกษ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ ถึงเวลา ๑๘.๐๐ น.

เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๘๗-๗๐๐๔๕๘๐

ที่มาของอาหาร

สมัยก่อนนั้นไม่มีงานทำ ก็เลยคิดเปิดร้านขายอาหาร จนประสบความสำเร็จ

ประเพณี/ความเชื่อ

สมัยก่อนเวลามีงานบุญ งานประเพณี คนอีสานก็นิยมทำลาบ ต้ม ก้อย อย่าง เลี้ยงแขกที่มาจากงาน

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๑. เนื้อวัว เครื่องในวัว
๒. มะนาว
๓. น้ำปลา
๔. หัวหอมแห้ง
๕. พริกป่น
๖. ต้นหอม ผักชี
๗. ข่า ตะไคร้

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. นำเนื้อวัว และเครื่องในวัว มาล้างให้สะอาด แล้วนำลงต้มในน้ำเดือด
๒. นำเนื้อวัวและเครื่องในที่สุดแล้วมาหั่นให้เป็นชิ้นพอดีคำ และนำลงต้มต่อ
๓. ปูรสรด้วย พริกป่น น้ำมะนาว น้ำปลา พริกป่น น้ำมะนาว ชิมรส
เสร็จแล้วตักใส่ถ้วย แล้วใส่หัวหอม ต้นหอมและผักชี

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

ต้องเน้นความสะอาดเป็นหลัก

ฤดูที่นิยมกิน นิยมทานทุกฤดู

รสชาติ เผ็ด เปรี้ยว เค็ม

คุณค่าโภชนาการ

- ๓. โปรตีนจากเนื้อวัว
- ๔. วิตามินจากผักต่าง ๆ



ชื่ออาหาร ก๋วย

สำหรับ อาหารพื้นบ้าน

ชื่อ นางสุด สกุล จิระธัมมังกูร อายุ ๖๖ ปี

อาชีพ ค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๑๒ ปี ที่อยู่ ๔๘/๑๑ หมู่ที่ ๘

ตำบลพยุห์ อำเภอพยุห์ จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อร้านอาหาร ดวงดี จำนวนที่ บ้านเลขที่ ๑๒ ปี ที่อยู่ ๔๘/๑๑ หมู่ที่ ๘ ตำบลพยุห์ อำเภอพยุห์

จังหวัดศรีสะเกษ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ ถึงเวลา ๑๘.๐๐ น.

เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๘๓-๓๐๐๔๕๘๐

ที่มาของอาหาร

สมัยก่อนนั้นไม่มีงานทำ ก็เลยคิดเปิดร้านขายอาหาร จนประสบความสำเร็จ

ประเพณี/ความเชื่อ

สมัยก่อนเวลามีงานบุญ งานประเพณี คนอีสานก็นิยมทำลาบ ต้ม เลี้ยงแขกที่มาจาก

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๑. เนื้อวัวสด
๒. มะนาว
๓. น้ำปลา
๔. หัวหอมแห้ง
๕. ข้าวคั่ว
๖. พริกป่น
๗. ผักสะระแหน่

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. นำเนื้อวัวมาล้างให้ แล้วสับไม่ให้ละเอียดมาก
๒. ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว พริกป่น ข้าวคั่ว น้ำปลา คนให้เข้ากัน แล้วใส่หัวหอมและ ผักสะระแหน่ลงไป ชิมรส
๓. แล้วตำแต่งด้วยผักกาด มะเขือ แตง

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

ต้องเน้นความสะอาดเป็นหลัก

ฤดูที่นิยมกิน นิยมทานทุกฤดู

รสชาติ เผ็ด เปรี้ยว เค็ม

คุณค่าโภชนาการ

๑. โปรตีนจากเนื้อวัว
๒. วิตามินจากผักต่าง ๆ



ชื่ออาหาร ย่าง

สำหรับ อาหารพื้นบ้าน

ชื่อ นางสุด สกุล จิระธัมมังกูร อายุ ๖๖ ปี

อาชีพ ค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๑๒ ปี ที่อยู่ ๔๘/๑๑ หมู่ที่ ๘

ตำบลพยุห์ อำเภอพยุห์ จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อร้านอาหาร ดวงดี จำนวนที่ บ้านเลขที่ ๑๒ ปี ที่อยู่ ๔๘/๑๑ หมู่ที่ ๘ ตำบลพยุห์ อำเภอพยุห์

จังหวัดศรีสะเกษ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ ถึงเวลา ๑๘.๐๐ น.

เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๘๓-๓๐๐๔๕๘๐

ที่มาของอาหาร

สมัยก่อนนั้นไม่มีงานทำ ก็เลยคิดเปิดร้านขายอาหาร จนประสบความสำเร็จ

ประเพณี/ความเชื่อ

สมัยก่อนเวลามีงานบุญ งานประเพณี คนอีสานก็นิยมทำลาบ ต้ม ก้อย ย่าง
เลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๑. เนื้อวัวป่นมัน

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. นำเนื้อวัวมาล้างให้ นำเกลือ พริกไทยใส่และคนให้เข้าทิ้งไว้สักพัก
๒. นำเนื้อที่หมักแล้วมาย่างให้สุก แล้วนำมาหั่นพอคำ
๓. ตกแต่งด้วยผักกาด

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

ต้องเน้นความสะอาดเป็นหลัก

ฤดูที่นิยมกิน นิยมทานทุกฤดู

รสชาติ เค็ม

คุณค่าโภชนาการ

๒. โปรตีนจากเนื้อวัว
๓. วิตามินจากผักต่างๆ



หนึ่งอำเภอหนึ่งร้านอาหารพื้นบ้านอำเภอกันทรารมย์

ประวัติอำเภอกันทรารมย์

อำเภอกันทรารมย์ ตั้งเมื่อปี พ.ศ. ๒๔๔๐ เดิมชื่อ “อำเภออุทัย” ตั้งอยู่บ้านพันทา ตำบลโพธิ์ อำเภอเมืองศรีสะเกษ ขึ้นกับมณฑลอุบลราชธานี พ.ศ. ๒๔๔๕ ย้ายไปตั้งอยู่บ้านหนองกก ตำบลยาง อำเภอกันทรารมย์ ต่อมาย้ายไป ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำมูล ที่บ้านท่าช้าง ตำบลหนองบัว เรียกว่า “อำเภอท่าช้าง” พ.ศ. ๒๔๖๕ มีการสำรวจเส้นทางรถไฟสายอุบลราชธานี จึงย้ายที่ว่าการอำเภอมาตั้งอยู่ที่บ้าน ค่ายบน หมู่ที่ ๖ ตำบลคูณ เรียกว่า “อำเภอกันทรารมย์” มาจนปัจจุบัน

คำขวัญอำเภอกันทรารมย์

“กันทรารมย์ อุดมหอมกระเทียม ยอดเยี่ยมกลองคู้ม ปลาชุมมูลชี หม้อดินดี โพนทราย มีฝายห้วยนา
งามสง่าพระมงคลมิ่งเมือง ”

ลักษณะภูมิประเทศ

สภาพพื้นที่ของอำเภอกันทรารมย์ มีลักษณะเป็นที่ราบสูงและมีแหล่งน้ำขนาดเล็กกระจัดกระจาย
อยู่ทั่วไป สภาพดินเป็นดินร่วนปนทราย ไม่สามารถเก็บกักน้ำได้เท่าที่ควรทำให้ในฤดูแล้งน้ำในแหล่งต่าง ๆ
จะแห้งขอด ทำให้ราษฎรขาดแคลนน้ำเพื่อการอุปโภคและบริโภค

แม่น้ำสำคัญ ได้แก่

- แม่น้ำมูล ไหลจากอำเภอรามีสกล - อำเภอเมืองศรีสะเกษ - อำเภอกันทรารมย์ ถึงอำเภอเมือง
อุบลราชธานี และอำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี มีทิศทางไหลจากทิศตะวันตกไปสู่ทิศตะวันออก
- แม่น้ำชี ไหลจากอำเภอเขื่องใน จังหวัดอุบลราชธานี ลงมาทางทิศใต้ผ่าน
อำเภอ กันทรารมย์ จังหวัดศรีสะเกษ ไปอำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี

ลักษณะแม่น้ำลำธาร

- แม่น้ำมูล และแม่น้ำชี จะมีความกว้างโดยเฉลี่ยประมาณ ๑๕ – ๒๕ เมตร ตามลำดับ กระแสน้ำไหล
แรงในช่วงฤดูฝน ตลิ่งค่อนข้างสูง ส่วนเรื่องเครื่องกีดขวางที่มีในลำน้ำจะเกิดจากการกระทำของมนุษย์ เช่น
ทำสะพานข้ามแม่น้ำในฤดูแล้ง - ห้วยต่าง ๆ จะมีความกว้างไม่เกิน ๑๐ เมตร น้ำจะไหลค่อนข้างแรงในช่วงฤดู
ฝน ตลิ่งจะสูง โดยน้ำจะไหลลงสู่แม่น้ำมูลและน้ำจะแห้งในช่วงฤดูแล้ง ยกเว้นในบริเวณที่
มีการสร้างฝายทำนบเก็บน้ำ

ลักษณะภูมิอากาศ

- ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคม หมดฤดูฝนวันศุกร์เย็นได้ จะเริ่มพัดเข้าสู่ จังหวัดศรีสะเกษ
และจะสิ้นสุดประมาณเดือนตุลาคม
- ฤดูแล้ง เริ่มตั้งแต่เดือนพฤษภาคม ถึงเดือนกุมภาพันธ์ อากาศค่อนข้างจะเย็นและแห้งเนื่องจากลม

มรสุมตะวันตกเฉียงเหนือ อุณหภูมิต่ำสุดในช่วงเดือนธันวาคม โดยเฉลี่ย ๑๐.๒ องศาเซลเซียส

- ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ และสิ้นสุดลงราวต้นเดือนพฤษภาคม อากาศค่อนข้างร้อน
แห้งแล้ง และอบอ้าวมาก อุณหภูมิจะสูงสุดในช่วงเดือนเมษายน โดยเฉลี่ย ๔๐ องศาเซลเซียส

ข้อมูลการปกครอง

- จำนวนเทศบาล มี ๑ แห่ง
- จำนวนองค์การบริหารส่วนตำบล มี ๑๖ แห่ง
- จำนวนตำบล มี ๑๖ ตำบล
- จำนวนหมู่บ้าน มี ๑๗๐ หมู่บ้าน
- จำนวนครัวเรือน มี ๒๑,๑๒๓๓ ครัวเรือน

ข้อมูลด้านสังคมและการศึกษา

จำนวนโรงเรียน / สถานศึกษา รวม ๘๓ แห่ง

สถานศึกษาของรัฐ ๘๑ แห่ง แยกเป็นระดับต่าง ๆ ดังนี้

- ระดับประถมศึกษา ๗๓ แห่ง
- ระดับมัธยมศึกษา ๘ แห่ง

สถานศึกษาของเอกชน ๒ แห่ง คือ

- โรงเรียนมารดาทรงธรรม
- วิทยาลัยอาชีวศึกษา จุลมณี

วัดที่ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมา ๖๕ แห่ง

- สำนักสงฆ์ ๑๖ แห่ง ที่พัทสงฆ์ ๒๑ แห่ง
- โบสถ์คริสต์ ๒ แห่ง

ที่ตั้งและอาณาเขต อำเภอกันทรารมย์ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของจังหวัด ห่างจากตัวจังหวัด
ประมาณ ๒๗ กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับเขตการปกครองข้างเคียงดังต่อไปนี้

- ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอเขื่องใน (จังหวัดอุบลราชธานี)
- ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอเมืองอุบลราชธานี อำเภวารินชำราบ และอำเภอสำโรง (จังหวัด
อุบลราชธานี)

- ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอโนนคูณและอำเภอน้ำเกลี้ยง

- ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอเมืองศรีสะเกษและอำเภอยางชุมน้อย

การปกครองส่วนภูมิภาค อำเภอกันทรารมย์แบ่งพื้นที่การปกครองย่อยออกเป็น ๑๖ ตำบล ๑๗๕ หมู่บ้าน

การปกครองส่วนท้องถิ่น ท้องที่อำเภอกันทรารมย์ประกอบด้วยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ๑๗ แห่ง

สถานที่ท่องเที่ยว ประเพณี และวัฒนธรรมที่สำคัญ

- ประเพณีแข่งเรือยาวตำบลหนองแก้ว ที่บริเวณวัดสระบัว บ้านกอก ตำบลหนองแก้ว อำเภอกันทรารมย์ จังหวัดศรีสะเกษ ซึ่งจัดขึ้นในเดือนกันยายน ของทุกปี ระยะทางจากอำเภोजึงสถานที่จัดงาน ประมาณ ๑๔ กิโลเมตร

- ประเพณีการละเล่นกลองตุ้ม ซึ่งมีการละเล่นหลายตำบลด้วยกัน และเป็นเอกลักษณ์ของอำเภอกันทรารมย์ เช่น ตำบลหนองแก้ว , ตำบลคำเนียม , ตำบลละทาย, ตำบลทาม , ตำบลหนองแขว , ตำบลผักแพว , ตำบลจาน , ตำบลยาง เป็นต้น

อาหารพื้นบ้านอำเภอกันทรารมย์

ชื่ออาหาร ฤาษีนั่งไฟ

สำหรับ อาหารพื้นบ้าน

ชื่อ นายเดชา นามสกุล ทองแพรว อายุ ๔๔ ปี

อาชีพ ค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๒๐ ปี ที่อยู่ ๕๓/๑ ถนนราษฎร์เจริญ หมู่ ๖ ตำบลคูน้ำ อำเภอกันทรารมย์ จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อร้านอาหาร ก๊วยไต้ลาบเป็ด จำนวนที่ ๕๑/๔ ถนนไทยนานท์ ๑ คุ้มคำเมฆ ตำบลคูน้ำ อำเภอกันทรารมย์ จังหวัดศรีสะเกษ ตั้งแต่เวลา ๑๐.๐๐ น. ถึง เวลา ๑๖.๐๐ น.

เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๘๑-๖๐๐๒๗๗๕

ที่มาของอาหาร

ดัดแปลงมาจากลาบหมู

ประเพณี / ความเชื่อ

-

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๑. เนื้อหมูสับ

๒. น้ำปลา

๓. พริกป่น

๔. ข้างคั่ว

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. เลือกเนื้อหมูไม่ติดมัน

๒. นำสับให้ละเอียด

๓. ผสมเครื่องปรุง

๔. ใส่ น้ำปลา

๕. ใส่ข้าวคั่วพอประมาณ

๖. ใส่พริกป่นพอประมาณ

๗. คลุกเคล้าให้เข้ากัน

๘. ปั่นเป็นก้อนกลมๆ

๘. นำไปย่างไฟสุกพอเหลือง

๑๐. จัดใส่จานพร้อมเครื่องเคียงรับประทานได้

เทคนิคในการทำ(เคล็ดลับ)

๑. ใช้ความร้อนปานกลาง
๒. ควรรับประทานกับเครื่องเคียง คือใบมะกรูดทอดกรอบ กระเทียม ตะไคร้หั่นบาง

ฤดูที่นิยมกิน ทุกฤดูกาล

รสชาติ อร่อย กรอบหอมใบมะกรูดทอด

คุณค่าโภชนาการ

๑. โปรตีน
๒. ไขมัน



ชื่ออาหาร ต้มปลาผักขะแยง

สำหรับ อาหารพื้นบ้าน

ชื่อ นายเดชา นามสกุล ทองแพรว อายุ ๔๔ ปี

อาชีพ ค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๒๐ ปี ที่อยู่ ๕๓/๑ ถนนราษฎร์เจริญ หมู่ ๖ ตำบลคูน อำเภอกันทรารมย์ จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อร้านอาหาร กล้วยไม้ลาบเป็ด จำนวนที่ ๕๑/๔ ถนนไทยนนท์ ๑ คุ้มคำเมย ตำบลคูน อำเภอกันทรารมย์ จังหวัดศรีสะเกษ ตั้งแต่เวลา ๑๐.๐๐ น. ถึง เวลา ๑๖.๐๐ น.

เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๙๑-๖๐๐๒๗๗๕

ที่มาของอาหาร

นำเอาผักพื้นบ้าน(ผักขะแยง) มาเป็นอุปกรณ์หลักในการปรุง

ประเพณี / ความเชื่อ

-

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- | | |
|-------------|-------------|
| ๑. ข่า | ๒. ตะไคร้ |
| ๓. ใบมะกรูด | ๔. พริกสด |
| ๕. มะนาว | ๖. ผักขะแยง |
| ๗. เกลือ | |

ขั้นตอน/วิธีทำ

- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| ๑. ต้มน้ำให้เดือด | ๒. ใส่ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกสด |
| ๓. เติมเกลือลงในหม้อ | ๔. น้ำเดือดใส่ปลาลงไป |
| ๕. เนื้อปลาสุก | ๖. ใส่น้ำมะนาว |
| ๗. ใส่วีผักขะแยง | |

เทคนิคในการทำ(เคล็ดลับ)

๑. ใส่น้ำปลาในขณะที่น้ำเดือด
๒. ใช้เกลือแทนน้ำปลา (จะไม่มีกลิ่นคาว)

ฤดูที่นิยมกิน ทุกฤดูกาล

รสชาติ อร่อย หอมกลิ่นผักชะแวง

คุณค่าโภชนาการ

๑. ให้โปรตีน
๒. ไขมัน



รสชาติ อร่อย

คุณค่าโภชนาการ

๑. ให้โปรตีน

๒. ไขมัน



ชื่ออาหาร ต้มเครื่องในวัว

สำหรับ อาหารพื้นบ้าน

ชื่อ นางไพจิตร นามสกุล ทองสุข อายุ ๕๘ ปี

อาชีพ ค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๓๓ ปี ที่อยู่ ๖๖/๕ ถนนราษฎร์เจริญ หมู่ ๖ ตำบลคู
อำเภอกันทรารมย์ จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อร้านอาหาร ศรีอุตร จำหน่ายที่ ร้านศรีอุตร ถนนราษฎร์เจริญ ตำบลคู อำเภอกันทรารมย์ จังหวัด
ศรีสะเกษ ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. ถึง เวลา ๑๗.๐๐ น.

เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๔๕-๖๕๑๕๓๔

ที่มาของอาหาร

เนื้อวัวเป็นอาหารพื้นบ้าน ขอดนิยมนิยมของคนอีสาน สามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลายชนิด

ประเพณี / ความเชื่อ

-

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- | | |
|-------------|-----------|
| ๑. ข่า | ๒. ตะไคร้ |
| ๓. ใบมะกรูด | ๔. พริกสด |
| ๕. มะนาว | ๖. น้ำปลา |
| ๗. เกลือ | |

ขั้นตอน/วิธีทำ

- | | |
|-------------------------------------|---|
| ๑. ต้มน้ำให้เดือด | ๒. ใส่เครื่องในวัวทั้งพวง ต้มให้สุก |
| ๓. นำเครื่องในออกมาหั่นเป็นชิ้นพอคำ | ๔. ปรุงด้วยเครื่องปรุง น้ำปลา ตะไคร้ ใบมะกรูด |
| ๕. ผักชีฝรั่งโรยหน้า | ๖. ตักใส่ถ้วยรับประทานได้ |

เทคนิคในการทำ(เคล็ดลับ)

๑. ต้มเครื่องในวัวให้สุกก่อน แล้วจึงนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆพอคำ
๒. จึงนำไปต้มใหม่และใส่เครื่องปรุง ชิมดูรสชาติ

ฤดูที่นิยมกิน ทุกฤดูกาล

รสชาติ อร่อย

คุณค่าโภชนาการ

๑. ให้โปรตีน

๒. ไขมัน



ชื่ออาหาร **ลาบวัว**

ตำหรับ **คิดค้นเอง**

ชื่อ **นางไพจิตร นามสกุล ทองสุข อายุ ๕๘ ปี**

อาชีพ **ค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๓๓ ปี ที่อยู่ ๖๖/๕ ถนนราษฎร์เจริญ หมู่ ๖ ตำบลคูน้ำ
อำเภอกันทรารมย์ จังหวัดศรีสะเกษ**

ชื่อร้านอาหาร **ศรีอุตร จำหน่ายที่ ร้านศรีอุตร ถนนราษฎร์เจริญ ตำบลคูน้ำ อำเภอกันทรารมย์ จังหวัด
ศรีสะเกษ ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. ถึง เวลา ๑๗.๐๐ น.**

เบอร์โทรศัพท์/มือถือ **๐๔๕-๖๕๑๕๓๔**

ที่มาของอาหาร

เนื้อวัวเป็นอาหารพื้นบ้าน ขอดนิยมนิยมของคนอีสาน สามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลายชนิด

ประเพณี / ความเชื่อ

-

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- | | |
|---------------------|----------------|
| ๑. เนื้อวัวสด | ๒. ตะไคร้ |
| ๓. ใบมะกรูด | ๔. พริกสด |
| ๕. มะนาว | ๖. น้ำปลา |
| ๗. เกลือ | ๘. สะระแหน่ |
| ๙. พริกป่น | ๑๐. ข้าวคั่ว |
| ๑๑. หอมสด / หอมแห้ง | ๑๒. ผักชีฝรั่ง |

ขั้นตอน/วิธีทำ

- | | |
|---|--|
| ๑. นำเนื้อวัวสับให้ละเอียด | ๒. นำเนื้อวัวลวกในน้ำเดือดพอสุก |
| ๓. ปลอ่ยให้เย็นพอประมาณ | ๔. ปรุงด้วยเครื่องปรุง น้ำปลา ข้าวคั่ว พริกป่น |
| ๕. ใส่หอมแห้งหั่นบาง หอมสดหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ | ๖. คลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรส |
| ๖. ตักใส่จานรับประทานได้ | |

เทคนิคในการทำ(เคล็ดลับ)

๑. เนื้อวัวจะเป็นเนื้อวัวที่ใหม่สด ถ้าเป็นเนื้อสันจะดีที่สุดการลวกไม่ควรลวกให้สุกเกินไปจะทำให้ไม่อร่อย
๒. การปรุงเครื่องปรุงควรจะใส่ให้พร้อมกันทั้งหมดแล้วจึงคลุกเคล้าให้เข้ากัน

ฤดูที่นิยมกิน ทุกฤดูกาล

รสชาติ อร่อย

คุณค่าโภชนาการ

๑. ให้โปรตีน
๒. ไขมัน



หนึ่งอำเภอหนึ่งอาหารพื้นบ้านอำเภอเบญจลักษ์

ประวัติอำเภอเบญจลักษ์

เดิมทีพื้นที่อยู่ในเขตการปกครองของอำเภอกันทรลักษ์ จังหวัดศรีสะเกษ ในปี พ.ศ. ๒๕๑๕ สภาตำบลเสี้ยว หนองงูเหลือม หนองฮาง หนองหว้า และท่าคล้อ ได้พิจารณาร่วมกันเพื่อขอจัดตั้งเป็น กิ่งอำเภอใช้ชื่อว่ากิ่ง อ.เบญจลักษ์ กระทรวงมหาดไทยได้อนุมัติให้จัดตั้งเป็นกิ่งอำเภอเมื่อวันที่ ๓๑ พ.ค. ๒๕๑๖ โดยแบ่งท้องที่การปกครองออกเป็น ๕ ตำบล ต่อมาได้มีพระราชกฤษฎีกา ตั้งอำเภอ ซึ่งได้ประกาศ ในราชกิจจานุเบกษาเล่มที่ ๑๑๓ ตอนที่ ๖๒ ก ลงวันที่ ๒๐ พ.ย. ๒๕๑๕ และได้ยกฐานะจากกิ่งอำเภอเป็น อำเภอเบญจลักษ์ เมื่อวันที่ ๕ ธันวาคม ๒๕๑๕ เป็นต้นมา

ที่ตั้งและอาณาเขตอำเภอเบญจลักษ์

ทิศเหนือ	ติดต่อกับอำเภอโนนคูณ
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับอำเภอเดชอุดมและอำเภอทุ่งศรีสุข (จังหวัดอุบลราชธานี)
ทิศใต้	ติดต่อกับอำเภอกันทรลักษ์
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับอำเภอกันทรลักษ์ อำเภอศรีรัตนะ และอำเภอน้ำเกลี้ยง

การปกครองส่วนภูมิภาค

อำเภอเบญจลักษ์แบ่งเขตการปกครองย่อยออกเป็น ๕ ตำบล ๖๗ หมู่บ้าน ได้แก่

- ตำบลเสี้ยว (Siao) ๑๔ หมู่บ้าน
- ตำบลหนองหว้า (Nong Wa) ๑๕ หมู่บ้าน
- ตำบลหนองงูเหลือม (Nong Ngo Lucam) ๑๓ หมู่บ้าน
- ตำบลหนองฮาง (Nong Hang) ๑๒ หมู่บ้าน
- ตำบลท่าคล้อ (Tha Kholo) ๑๓ หมู่บ้าน

การปกครองส่วนท้องถิ่น

ท้องที่อำเภอเบญจลักษ์ประกอบด้วยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ๕ แห่ง ได้แก่

- องค์การบริหารส่วนตำบลเสี้ยว ครอบคลุมพื้นที่ตำบลเสี้ยวทั้งตำบล
- องค์การบริหารส่วนตำบลหนองหว้า ครอบคลุมพื้นที่ตำบลหนองหว้าทั้งตำบล
- องค์การบริหารส่วนตำบลหนองงูเหลือม ครอบคลุมพื้นที่ตำบลหนองงูเหลือมทั้งตำบล
- องค์การบริหารส่วนตำบลหนองฮาง ครอบคลุมพื้นที่ตำบลหนองฮางทั้งตำบล
- องค์การบริหารส่วนตำบลท่าคล้อ ครอบคลุมพื้นที่ตำบลท่าคล้อทั้งตำบล

อาหารพื้นบ้านอำเภอเบญจลักษ์

ชื่ออาหาร **ลาบเนื้อ และ ลาบหมู**

สำหรับ **อาหารพื้นบ้าน**

ชื่อ **นางประไพ** สกุด **บุญชุม** อายุ **๔๓** ปี อาชีพ **ค้าขาย**
 มีประสบการณ์ในการทำอาหาร **๑๐** ปี ที่อยู่บ้านเลขที่ **๕๗** หมู่ที่ **๑๒** ตำบล **เสียว**
 อำเภอ **เบญจลักษ์** จังหวัด **ศรีสะเกษ** รหัสไปรษณีย์ **๓๓๑๐๐**
 ชื่อร้านอาหาร **แม่ปู้ย** จำนวนที่ **บ้านเสียว** ตำบล **เสียว** อำเภอ **เบญจลักษ์**
 ตั้งแต่เวลา **๐๖.๐๐** น. - **๑๕.๐๐** น. เบอร์โทรศัพท์ **๐๘ - ๓๑๐๐ - ๐๕๒๔**

ที่มาของอาหาร -

ประเพณี / ความเชื่อ -

เครื่องปรุง / ส่วนผสม

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| ๑. เนื้อวัวแดง หรือเนื้อหมู | ๒. พริกป่น , พริกสด ข้าวคั่ว |
| ๓. น้ำปลา | ๔. เกลือ |
| ๕. พงชูรส | ๖. น้ำมะนาว |
| ๗. ใบมะกรูด ซอยละเอียด | ๘. ต้นหอม และหัวหอม ซอยให้ละเอียด |
| ๙. ใบสะระแหน่ เด็ดที่ละใบไม่ต้องซอย | |

ขั้นตอน / วิธีทำ

๑. เนื้อแดง (ถ้าใช้เนื้อวัว จะเรียก ลาบเนื้อ ถ้าใช้เนื้อหมู จะเรียก ลาบหมู) สับให้ละเอียด
๒. นำเนื้อที่สับละเอียดมาลวกในน้ำร้อนให้สุกพอประมาณ แล้วเทน้ำที่ลวกเนื้อทิ้ง
๓. นำเนื้อที่ลวกเสร็จเรียบร้อยแล้วมาปรุงรส (ใส่ข้าวคั่ว พริกป่น เกลือ น้ำปลา น้ำมะนาว พงชูรส ต้นหอม หัวหอม ใบมะกรูด) คนให้เข้ากัน
๕. ถ้าต้องการให้มีรสขมกลมกล่อม อาจจะใส่ดีวัวก็ได้
๔. ตักใส่จาน นำใบสะระแหน่ และพริกสดโรยหน้า
๕. รับประทานกับเครื่องเคียง ประเภทผักสด เช่น ถั่วพีกยาว แตงกวา มะเขือลาย ผักกาด ผักกระโดน ผักกระถิน ผักกระเฉด ฯ

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

-

ฤดูที่นิยมกิน รับประทานได้ทุกฤดูกาล

รสชาติ จัดจ้าน กลมกล่อม เผ็ด เปรี้ยว

คุณค่าทางโภชนาการ

๑. โปรตีนจากเนื้อ
๒. วิตามินต่าง ๆ จากผักสด



ชื่ออาหาร ลาบเลือด (ชกเล็ก)

สำหรับ อาหารพื้นบ้าน

ชื่อ นางประไพ สกุล บุญชม อายุ ๔๓ ปี อาชีพ ค้าขาย
 มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๑๐ ปี ที่อยู่บ้านเลขที่ ๕๗ หมู่ที่ ๑๒ ตำบล เลี้ยว
 อำเภอ เบญจลักษ์ จังหวัด ศรีสะเกษ รหัสไปรษณีย์ ๓๓๑๑๐
 ชื่อร้านอาหาร แม่ป๋วย จำนวนที่ บ้านเลี้ยว ตำบลเลี้ยว อำเภอเบญจลักษ์
 ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น. เบอร์โทรศัพท์ ๐๘ - ๓๑๐๐ - ๐๕๒๔

ที่มาของอาหาร -

ประเพณี / ความเชื่อ -

เครื่องปรุง / ส่วนผสม

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| ๑. เนื้อแดง (เนื้อวัว) | ๒. พริกป่น , พริกสด ข้าวคั่ว |
| ๓. น้ำปลา | ๔. เกลือ |
| ๕. ผงชูรส | ๖. ใบสะระแหน่ เค็ดที่ละใบไม่ต้องซอย |
| ๗. ใบมะกรูด ซอยละเอียด | ๘. ต้นหอม และหัวหอม ซอยให้ละเอียด |

ขั้นตอน / วิธีทำ

๑. นำเนื้อแดงมาซอยให้เป็นชิ้นบาง ๆ
๒. นำเปลือกวัว มาต้มให้สุก นำมากรองเอาแต่น้ำเปลือก แล้วปล่อยให้เย็น
๓. นำเนื้อที่ซอย มาหมักในน้ำเปลือกที่เย็นแล้วพร้อมใส่คั่ว แล้วจึงนำไปปรุงรส โดยใส่ข้าวคั่ว พริกป่น เกลือ น้ำปลา น้ำมะนาว ผงชูรส ต้นหอม หัวหอม ใบมะกรูด แล้วใส่เลือดวัว คนให้เข้ากัน
๔. ตักใส่จาน นำใบสะระแหน่ และพริกสดโรยหน้า
๕. รับประทานกับเครื่องเคียง ประเภทผักสด เช่น ถั่วพักยาว แตงกวา มะเขือลาย ผักกาด ผักกระโดน ผักกระถิน ผักกระเจต ฯ

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ) -

ฤดูที่นิยมกิน รับประทานได้ทุกฤดูกาล

รสชาติ รสขมกลมกล่อม

คุณค่าทางโภชนาการ

๓. โปรตีนจากเนื้อ
๔. วิตามินต่าง ๆ จากผักสด



เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ) -

ฤดูที่นิยมกิน รับประทานได้ทุกฤดูกาล

รสชาติ รสจัดจ้านขมกลมกล่อมและเปรี้ยวกลมกล่อม

คุณค่าทางโภชนาการ

๕. โปรตีนจากเนื้อ
๖. วิตามินต่าง ๆ จากผักสด



ชื่ออาหาร ก้อยมะนาว

ตำหรับ อาหารพื้นบ้าน

ชื่อ นางประไพ สกุล บุญชุม อายุ ๔๓ ปี อาชีพ ค้าขาย
 มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๑๐ ปี ที่อยู่บ้านเลขที่ ๕๗ หมู่ที่ ๑๒ ตำบล เลี้ยว
 อำเภอ เบญจลักษ์ จังหวัด ศรีสะเกษ รหัสไปรษณีย์ ๓๓๑๑๐
 ชื่อร้านอาหาร แม่ป๊วย จำหน่ายที่ บ้านเลี้ยว ตำบลเลี้ยว อำเภอเบญจลักษ์
 ตั้งแต่เวลา ๐๖.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น. เบอร์โทรศัพท์ ๐๘ - ๓๑๐๐ - ๐๕๒๔

ที่มาของอาหาร -

ประเพณี / ความเชื่อ -

เครื่องปรุง / ส่วนผสม

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| ๑. เนื้อวัว (เนื้อแดง) | ๒. พริกป่น พริกสด ข้าวคั่ว |
| ๓. น้ำปลา | ๔. เกลือ |
| ๕. ผงชูรส | ๖. ใบสะระแหน่ เค็ดที่ละใบไม่ต้องซอย |
| ๗. ใบมะกรูด ซอยละเอียด | ๘. ต้นหอม และหัวหอม ซอยให้ละเอียด |
| ๙. ผักชีฝรั่ง ซอยละเอียด | ๑๐. ตะไคร้ หั่นเป็นฝอย |

ขั้นตอน / วิธีทำ

๑. ใช้น้ำเนื้อวัวเนื้อแดง
๒. นำเนื้อแดงมาสับให้ละเอียด
๓. นำเนื้อที่สับแล้วผสมกับน้ำมะนาว แล้วคั้นให้เข้ากัน จนกว่าเนื้อวัวจะเปลี่ยนจากสีแดง มาเป็นสีขาว แล้วบีบเอาน้ำออกทิ้ง
๔. นำเนื้อที่คั้นแล้วมาปรุงรส โดยใส่ข้าวคั่ว พริกป่น เกลือ น้ำปลา น้ำมะนาว ผงชูรส ต้นหอม หัวหอม ใบมะกรูด ผักชีฝรั่ง ตะไคร้ คนให้เข้ากัน
๕. ตักใส่จาน นำใบสะระแหน่ และพริกสดโรยหน้า
๖. รับประทานกับเครื่องเคียง ประเภทผักสด เช่น ถั่วฝักยาว แดงกวา มะเขือลาย ผักกาด ผักกระโดน ผักกระถิน ผักกระเฉด ฯ

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ) -

ฤดูที่นิยมกิน รับประทานได้ทุกฤดูกาล

รสชาติ รสเปรี้ยวกลมกล่อม

คุณค่าทางโภชนาการ

๓. โปรตีนจากเนื้อ
๔. วิตามินต่าง ๆ จากผักสด



ชื่ออาหาร **อ่อมเนื้อ**

คำหรับ **อาหารพื้นบ้าน**

ชื่อ **นางประไพ** สกุล **บุญชุม** อายุ **๔๓** ปี อาชีพ **ค้าขาย**
 มีประสบการณ์ในการทำอาหาร **๑๐** ปี ที่อยู่บ้านเลขที่ **๕๗** หมู่ที่ **๑๒** ตำบล **เสียว**
 อำเภอ **เบญจลักษ์** จังหวัด **ศรีสะเกษ** รหัสไปรษณีย์ **๓๓๑๑๐**
 ชื่อร้านอาหาร **แม่ปุย** จำนวนที่ **บ้านเสียว ตำบลเสียว อำเภอเบญจลักษ์**
 ตั้งแต่เวลา **๐๖.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.** เบอร์โทรศัพท์ **๐๘ - ๓๑๐๐ - ๐๕๒๔**

ที่มาของอาหาร -

ประเพณี / ความเชื่อ -

เครื่องปรุง / ส่วนผสม

- | | |
|---|-------------------|
| ๑. เนื้อวัว (เนื้อลายและเครื่องใน) | ๒. พริกสด, ตะไคร้ |
| ๓. น้ำปลา | ๔. เกลือ |
| ๕. ผงชูรส | ๖. กระทียม |
| ๗. หอมแดง | |
| ๘. ผักต่าง ๆ (มะเขือลาย ถั่วพีกยาว ต้นหอม นำมาหั่นเป็นชิ้น ๆ) | |
| (กะหล่ำปี ใบชะพลู ใบโหระพา นำมาหั่นไม่ต้องฝอย) | |

ขั้นตอน / วิธีทำ

๑. นำเนื้อวัว (เนื้อลาย และเครื่องใน) มาหั่นเป็นชิ้น ๆ พอประมาณ
๒. เครื่องแกง นำตะไคร้ พริกสด หอม กระทียม เกลือ โขลกรวมกันให้ละเอียด
๓. นำเครื่องแกงที่โขลกละเอียดแล้ว ไปผสมกับเนื้อ ใส่เครื่องปรุงรส น้ำปลา ผงชูรส ตีวัว ข้าวคั่ว แล้วนำไปตั้งไฟ เมื่อเนื้อและเครื่องในสุกแล้ว ให้นำผักต่าง ๆ ใส่ลงไป เติมน้ำปลา ตั้งไว้ให้เดือด ชิมรสตามใจชอบ ยกลง
๔. ตักถ้วย พร้อมเสิร์ฟ

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ) ใช้เนื้อลายผสมกับเครื่องในวัว

ฤดูที่นิยมกิน รับประทานได้ทุกฤดูกาล

รสชาติ รสชาติกลมกล่อม

คุณค่าทางโภชนาการ

๑. โปรตีนจากเนื้อ
๒. วิตามินต่าง ๆ จากผักสด



หนึ่งอำเภอหนึ่งร้านอาหารอำเภอเมืองจันทร์

ประวัติอำเภอ

อำเภอเมืองจันทร์ จัดตั้งขึ้นตามประกาศกระทรวงมหาดไทย เมื่อวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๑๕ โดยแยกออกจากอำเภออุทุมพรพิสัย และยกฐานะเป็นอำเภอเมื่อวันที่ ๑๑ ตุลาคม ๒๕๔๐ ประกอบด้วย ๓ ตำบล คือ ตำบลเมืองจันทร์ ตำบลตาโกน และตำบลหนองใหญ่ จำนวน ๕๒ หมู่บ้าน ที่ว่าการอำเภอตั้งอยู่บ้านหนองคู หมู่ที่ ๔ ตำบลหนองใหญ่

ห่างจากอำเภออุทุมพรพิสัย ๑๔ กิโลเมตร ตั้งอยู่ด้านทิศตะวันตกของจังหวัดศรีสะเกษ ห่างจากจังหวัดศรีสะเกษ ๔๐ กิโลเมตร ห่างจากกรุงเทพมหานคร ๕๑๑ กิโลเมตร มีพื้นที่ทั้งสิ้น ๕๕.๘๓๘ ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ ๕๕,๘๓๘.๓๕ ไร่

ที่ตั้งและอาณาเขต

อำเภอเมืองจันทร์ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของจังหวัด มีอาณาเขตติดต่อกับเขตการปกครองข้างเคียง ดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ

ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณและอำเภออุทุมพรพิสัย

ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอห้วยทับทัน

ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอสำโรงทาบ และอำเภอโนนนารายณ์ อำเภอรัตนบุรี(จังหวัดสุรินทร์)

การปกครอง

อำเภอเมืองจันทร์แบ่งเขตการปกครองย่อยออกเป็น ๓ ตำบล ๕๒ หมู่บ้าน ได้แก่

๑. เมืองจันทร์ (Mueang Chan) ๒๕ หมู่บ้าน

๒. ตาโกน (Takon) ๑๕ หมู่บ้าน

๓. หนองใหญ่ (Nong Yai) ๑๒ หมู่บ้าน

การปกครองส่วนท้องถิ่น

ท้องที่อำเภอเมืองจันทร์ประกอบด้วยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ๓ แห่ง ได้แก่

- องค์การบริหารส่วนตำบลเมืองจันทร์ ครอบคลุมพื้นที่ตำบลเมืองจันทร์ทั้งตำบล

- องค์การบริหารส่วนตำบลตาโกน ครอบคลุมพื้นที่ตำบลตาโกนทั้งตำบล

- องค์การบริหารส่วนตำบลหนองใหญ่ ครอบคลุมพื้นที่ตำบลหนองใหญ่ทั้งตำบล

อาหารพื้นบ้านอำเภอเมืองจันทร์

ชื่ออาหาร ลาบปลานิล

สำหรับ อาหารพื้นบ้านอีสาน

ชื่อ นางคำไม นามสกุล ถาจันทร์ อายุ ๕๐ ปี

อาชีพ เกษตรกร และค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๑๐ ปี ที่อยู่ ๗๖ หมู่ ๕

ตำบลหนองใหญ่ อำเภอเมืองจันทร์ จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อร้านอาหาร จิตรละไมย์ จำนวนที่ ๗๖ หมู่ ๕ ตำบลหนองใหญ่ อำเภอเมืองจันทร์

ตั้งแต่วันที่ ๐๘.๐๐ น. ถึง ๑๘.๐๐ น. เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๘๗๖๑๖๖๗๒๕

ที่มาของอาหาร

ลาบปลาเป็นอาหารที่ชาวบ้านในภาคอีสานจะทำกินเป็นอาหารทุกครัวเรือน เพราะปลาชาวบ้านจะออกไปจับปลาในห้วย หนอง คลอง บึง อยู่ทุกวัน เมื่อจับได้ก็จะนำมาปรุงเป็นอาหาร เช่น ทำลาบปลา ปลาเกือบทุกชนิดสามารถนำมาทำลาบได้

ประเพณี/ความเชื่อ

ปลานิลนำมาทำลาบเอาเฉพาะเนื้อจะหวานอร่อยเนื้อไม่มีก้าง

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๑. ปลานิลแต่เฉพาะเนื้อบางพอประมาณ
๒. ตะไคร้หั่นฝอย ๑/๒ ถ้วยตวง
๓. ข้าวอ่อนสับให้ละเอียด หนึ่งช้อนชา
๔. หอมแดงซอยบาง ๆ ไม่มาก
๕. สารระเหยเนื้อเค็มเป็นใบ
๖. พริกป่น
๗. พริกสดซอย
๘. มะนาว
๙. น้ำปลา
๑๐. ข้าวคั่ว

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. นำเนื้อปลาลวกในน้ำเดือดพอสุกยกขึ้นพักไว้ แล้วใส่ลงชามที่จะปรุง
๒. นำตะไคร้ ข้าวอ่อน หอมแดง พริกป่น พริกสดซอย มะนาว น้ำปลา ข้าวคั่ว ใส่ลงในชามปลา แล้วคลุกเคล้าเบา ๆ ให้เข้ากันปรุงรสตามชอบ

๓. เสร็จแล้วตัดใส่จานโรยด้วยใบสาระแหน่

๔. รับประทานกับผักสด เช่น แตงกวา ผักกาดขาว ถั้วฝักยาว

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

๑. ลวกปลาพอสุกไม่ลวกนานเนื้อปลาจะไม่หวน

๒. ตะไคร้หั่นฝอย และข่าอ่อน ทำให้ไม่มีกลิ่นคาวของปลา

ฤดูที่นิยมกิน ตลอดปี

รสชาติ รสชาติกลมกล่อมไม่เปรี้ยวมาก

คุณค่าโภชนาการ

๑. ปลาทานแล้วไม่อ้วนมีโปรตีน

๒. ข่า ตะไคร้ ช่วยบรรเทาอาการท้องอืด



ชื่ออาหาร ต้มปลานิลใบมะขามอ่อน

สำหรับ อาหารพื้นบ้านอีสาน

ชื่อ นางคำไม นามสกุล ธาจันทร์ อายุ ๕๐ ปี

อาชีพ เกษตรกร และค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๑๐ ปี ที่อยู่ ๗๖ หมู่ ๕

ตำบลหนองใหญ่ อำเภอเมืองจันทร์ จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อร้านอาหาร จิตรละไมย์ จำนวนที่ ๗๖ หมู่ ๕ ตำบลหนองใหญ่ อำเภอเมืองจันทร์

ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ น. ถึง ๑๘.๐๐ น. เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๘๗๖๑๖๖๗๒๕

ที่มาของอาหาร

ปลาเป็นอาหารที่ชาวบ้านในภาคอีสานจะทำกินเป็นอาหารทุกครัวเรือน เพราะปลาชาวบ้านจะออกไปจับปลาในห้วย หนอง คลอง บึง อยู่ทุกวัน เมื่อจับได้ก็จะนำมาปรุงเป็นอาหาร เช่น ทำลาปลา ต้มปลา ปลาเกือบทุกชนิดสามารถนำมาทำต้มได้

ประเพณี/ความเชื่อ

ปลานิลนำมาทำต้มปลาเนื้อจะหวานอร่อยเนื้อเยอะก้างใหญ่ไม่ติดคอเวลาทาน

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๑. ปลานิลหันตามขวาง ๑ ตัว ๕ ชั่ง
๒. ข่าหั่นเป็นแว่น ๆ ประมาณ ๔ ชั่ง
๓. ใบมะขามอ่อน ๑ ถ้วยตวง
๔. หอมแดงปอกแล้วทุบพอบุบ ๕ หัว
๕. พริกสดแดงทุบพอบุบ ๖ เม็ด
๖. ใบแมงลัก
๗. น้ำมะขามเปียก
๘. น้ำปลา
๙. เกลือ

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. หม้อใส่น้ำต้มให้เดือดใส่เกลือเล็กน้อย
๒. นำข่า หอมแดง พริกแดง ใส่ในหม้อ
๓. พอน้ำเดือดใส่ปลาลง
๔. ใส่ใบมะขามอ่อนลง

๕. พอเดือนปลาสุกใส่น้ำมะขามเปียก น้ำปลาปรุงรสตามชอบ

๖. ยกขึ้นแล้วใส่ใบแมงลักลงในหม้อ

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

๑. น้ำเดือดใส่ปลาลงหม้อแล้วอย่าคนจนกว่าปลาจะสุก จึงปรุงรสเพราะจะทำให้เหม็นคาวปลา

๒. น้ำมะขามเปียกจะทำให้รสต้มปลาไม่เปรี้ยวมากเหมือนมะนาว

ฤดูที่นิยมกิน ตลอดปี

รสชาติ รสกลมกล่อมเปรี้ยวนำแต่ไม่มาก เพราะอาหารอีสานจะไม่ออกรสเปรี้ยวมาก

คุณค่าโภชนาการ

๑๐. ปลาทานแล้วไม่อ้วนมีโปรตีน

๑๑. ข่า ช่วยบรรเทาอาการท้องอืด



ชื่ออาหาร ปิ้งปลาส้ม

สำหรับ อาหารพื้นบ้านอีสาน

ชื่อ นางคำไม นามสกุล ถาจันทร์ อายุ ๕๐ ปี

อาชีพ เกษตรกร และค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๑๐ ปี ที่อยู่ ๗๖ หมู่ ๕

ตำบลหนองใหญ่ อำเภอเมืองจันทร์ จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อร้านอาหาร จิตรละไมย์ จำนวนที่ ๗๖ หมู่ ๕ ตำบลหนองใหญ่ อำเภอเมืองจันทร์

ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ น. ถึง ๑๘.๐๐ น. เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๘๗๖๖๖๖๗๒๕

ที่มาของอาหาร

ปลาส้มทำมาจากการเอาปลาไปหมักใส่เกลือใส่ข้าวสุกหมักให้เป็นปลาส้ม ปลาส้มเมื่อออกรสเปรี้ยวแล้วสามารถทานได้ แต่สำหรับอาหารนี้จะทำมาทำให้สุกเพื่อจะได้ปลอดภัยจากพยาธิ

ประเพณี/ความเชื่อ

บางคนกินปลาส้มโดยไม่ต้องปรุงให้สุกก็ได้ แต่คนที่ไม่กินดิบเพราะกลัวมีพยาธิใบไม้จึงนำมาปรุงให้สุก

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๑. ปลาส้ม(ปลาชะเงย) ประมาณ ๑๕ ตัว
๒. พริกสดแดงซอยหยาบ ๆ
๓. หอมแดงซอย

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. นำใบตองกล้วยน้ำว้า วางซ้อนกัน ๒ ชั้น
๒. ใส่ปลาส้มวางลงบนใบตองที่เตรียมไว้
๓. นำหอมแดงซอยวางลงบนตัวปลาส้มแล้วห่อเย็บให้เรียบร้อยอย่าให้ปลาหล่น
๔. นำไปปิ้งไฟปานกลางจนสุก
๕. นำมารับประทานได้ โดยรับประทานกับพริก และกระเทียม

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

๑. การปิ้งไฟกลางจนปลาสุกจะทำให้ปลาหอมกลิ่นใบตองที่ห่อ
๒. เนื้อปลาจะสุกพอดี

ฤดูที่นิยมกิน ตลอดปี

รสชาติ รสกลมกล่อมจะออกรสเปรี้ยวนิดหน่อย รับประทานกับพริกและกระเทียมอร่อยมาก

คุณค่าโภชนาการ

ปลาทานแล้วไม่อ้วนมีโปรตีน



ชื่ออาหาร แกงอ่อมหมู

สำหรับ อาหารพื้นบ้านอีสาน

ชื่อ นางคำไม นามสกุล ธาจันทร์ อายุ ๕๐ ปี

อาชีพ เกษตรกร และค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๑๐ ปี ที่อยู่ ๗๖ หมู่ ๕

ตำบลหนองใหญ่ อำเภอเมืองจันทร์ จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อร้านอาหาร จิตรละไมย์ จำกัดที่ ๗๖ หมู่ ๕ ตำบลหนองใหญ่ อำเภอเมืองจันทร์

ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ น. ถึง ๑๘.๐๐ น. เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๘๗๖๑๖๖๗๒๕

ที่มาของอาหาร

คนอีสานนิยมทานผัก และจะปลูกผักตามรั้วบ้าน ในบ้านที่เป็นผักในครัวเรือน แกงอ่อม จะเน้นหนักเรื่องของผักที่นำมาทำเป็นอาหาร เนื้อจะใส่น้อยมาก จึงนิยมทำแกงอ่อมทานบ่อย เช่น อ่อมปลา อ่อมหมู อ่อมเนื้อ

ประเพณี/ความเชื่อ

การทำอาหารทำให้สุขภาพแข็งแรงและยังประหยัดเพราะใช้ผักส่วนหนึ่งที่ปลูกในครัวเรือน

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๑. บวบหอม พักทองหั่น ยอดผักทอง ยอดตำลึง เต้ายขาวพอประมาณ
๒. ตะไคร้หั่นฝอย ๑/๒ ถ้วยตวง
๓. หอมแดงซอย
๔. พริกสดสีแดง ๖ เม็ด
๕. เกลือ
๖. น้ำปลาร้า
๗. ใบแมงลัก

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. โขรกตะไคร้ให้ละเอียด ใส่พริกสดโขรกให้ละเอียด แล้วใส่หอมแดงโขรกให้ละเอียด ให้เข้ากัน
๒. ตั้งหม้อใส่น้ำไม่มาก นำเครื่องปรุงที่โขรกไว้แล้วใส่ลงหม้อ
๓. พอน้ำเดือดใส่เดือดใส่ผักลงไปยกเว้น ใบแมงลัก

๗. พอเดือนปลาสุกใส่น้ำมะขามเปียก น้ำปลาปรุงรสตามชอบ
๘. ยกขึ้นแล้วใส่ใบแมงลักลงในหม้อ

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

๑. น้ำเดือดใส่ปลาลงหม้อแล้วอย่าคนจนกว่าปลาจะสุก จึงปรุงรสเพราะจะทำให้เหม็นคาวปลา
๒. น้ำมะขามเปียกจะทำให้รสต้มปลาไม่เปรี้ยวมากเหมือนมะนาว

ฤดูที่นิยมกิน ตลอดปี

รสชาติ รสกลมกล่อมเปรี้ยวแต่ไม่มาก เพราะอาหารอีสานจะไม่ออกรสเปรี้ยวมาก

คุณค่าโภชนาการ

๖. ปลาทานแล้วไม่อ้วนมีโปรตีน
๗. ข่า ช่วยบรรเทาอาการท้องอืด



ชื่ออาหาร ต้มเปื่อยเนื้อ

สำหรับ อาหารพื้นบ้านอีสาน

ชื่อ นางคุณ นามสกุล โนนกลาง อายุ ๕๑ ปี

อาชีพ เกษตรกร และค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๑๒ ปี ที่อยู่ ๔ หมู่ ๔

ตำบลหนองใหญ่ อำเภอเมืองจันทร์ จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อร้านอาหาร เนตรนภา จำนวนที่ ๔ หมู่ ๔ ตำบลหนองใหญ่ อำเภอเมืองจันทร์

ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ น. ถึง ๑๘.๐๐ น. เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๘๙๐๒๐๒๖๔๖

ที่มาของอาหาร

คนอีสานนิยมทานเนื้อ ทานผัก เนื้อวัวมักจะนำมาปรุงเป็นอาหารทานบอยเท่ากับอาหาร ประเภทปลา

ประเพณี/ความเชื่อ

เวลามีกานบุญ งานประเพณี งานมงคลต่างๆ คนอีสานนิยมทำลาบ ต้ม ก้อย เนื้อเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๑. เนื้อวัว
๒. มะนาว
๓. น้ำปลา
๔. พริกป่น
๕. เกลือ
๖. ต้นหอม ผักชี
๗. ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. นำเนื้อวัว และเครื่องในวัว มาล้างให้สะอาด แล้วนำลงต้มให้เดือดพอสุกให้ใช้ไฟอ่อน โดยใส่เกลือ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ลงไปด้วย
๒. นำเนื้อวัวและเครื่องในที่สุดแล้วมาหั่นให้เป็นชิ้นพอคำ และนำลงต้มต่อจนเปื่อย
๓. เวลาจะรับประทานต้กลั้ซามแล้วปรุงรสด้วย พริกป่น น้ำมะนาว น้ำปลา ชิมรสเสร็จแล้วใส่ต้นหอมและผักชี

เทคนิคในการทำ (คล็ดลับ)

ต้มจะต้องมีกลิ่นหอมเครื่องปรุงและสะอาด

ฤดูที่นิยมกิน ตลอดปี

รสชาติ รสเผ็ด เปรี้ยว เค็ม กลมกล่อม

คุณค่าโภชนาการ

เนื้อวัวมีโปรตีน



ชื่ออาหาร ลาบเนื้อ

สำหรับ อาหารพื้นบ้านอีสาน

ชื่อ นางคุณ นามสกุล โนนกลาง อายุ ๕๑ ปี

อาชีพ เกษตรกร และค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๑๒ ปี ที่อยู่ ๔ หมู่ ๔

ตำบลหนองใหญ่ อำเภอเมืองจันทร์ จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อร้านอาหาร เนตรนภา จำนวนที่ ๔ หมู่ ๔ ตำบลหนองใหญ่ อำเภอเมืองจันทร์

ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ น. ถึง ๑๘.๐๐ น. เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๘๙๐๒๐๒๖๔๖

ที่มาของอาหาร

คนอีสานนิยมทานเนื้อ ทานผัก เนื้อวัวมักจะนำมาปรุงเป็นอาหารทานบอยเท่ากับอาหาร ประเภทปลา

ประเพณี/ความเชื่อ

เวลามีกานบุญ งานประเพณี งานมงคลต่างๆ คนอีสานนิยมทำลาบ ต้ม ก้อย เนื้อเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๒. เนื้อวัวแดง

๒. มะนาว น้ำปลา พริกป่น

๑. พริกสด ข้าวคั่ว

๔. ผงชูรส

๕. เกลือ

๖. ต้นหอม ผักชี หอมแดง ใบมะกรูด ซอยให้ละเอียด

๗. ใบสาระแหน่ เติดที่ละใบไม่ต้องซอย

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. นำเนื้อวัว สับให้ละเอียด

๒. นำเนื้อที่สับละเอียดมาลวกในน้ำร้อนให้สุกพอประมาณ แล้วเทน้ำที่ลวกเนื้อทิ้ง

๓. นำเนื้อที่ลวกเสร็จเรียบร้อยแล้วมาปรุงรส (ใส่ข้าวคั่ว พริกป่น เกลือ น้ำปลา ผงชูรส น้ำมะนาว ต้นหอม หอมแดง ใบมะกรูด) คนให้เข้ากัน

๔. ตักใส่จาน นำใบสาระแหน่ และพริกสดโรยหน้า

๕. รับประทานกับเครื่องเคียง ประเภทผักสด เช่น ถั่วฝักยาว แตงกวา ผักกาด ฯลฯ

เทคนิคในการทำ (คลีตลับ)

ลาบจะต้องมีกลิ่นหอมเครื่องปรุงและสะอาด

ฤดูที่นิยมกิน ตลอดปี

รสชาติ รสขมกลมกล่อม

คุณค่าโภชนาการ

เนื้อวัวมีโปรตีน พักมีวิตามิน



เทคนิคในการทำ (คลีตลับ)

อ่อนต้องใช้เนื้อลาย

ฤดูที่นิยมกิน ตลอดปี

รสชาติ รสชาติกลมกล่อม

คุณค่าโภชนาการ

เนื้อวัวมีโปรตีน พักมีวิตามิน



ผ้าทอมือ จากเส้นใยฝ้ายเพื่อชีวิต

ผ้าเป็นปัจจัยสำคัญขั้นพื้นฐานของการดำรงชีวิตมนุษย์ เพราะผ้าเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ นอกเหนือจากอาหาร ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค ในสังคมเกษตรกรรมแต่โบราณกาลสืบมา ทุกครัวเรือนจะมีการทอผ้า เพื่อใช้สอยกันภายในครอบครัว และมีการถ่ายทอด สันตกรรมวิธีการทอผ้าให้แก่สมาชิกที่เป็นหญิง แม่หรือยายจะเป็นผู้รับหน้าที่อบรมและถ่ายทอดวิธีการ กรรมวิธี และประสบการณ์ในการทอผ้าให้แก่ บุตรสาวหรือหลานสาว จนสั่งสมเป็นภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอด จากบรรพบุรุษรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง เป็นเสมือนมรดกทางวัฒนธรรม

ชาวไทยมีการใช้ผ้าทอมาช้านาน เพราะชาวไทยส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรรมมาตั้งแต่โบราณ ในยามว่างจากการงานในไร่นา ผู้หญิงจะทอผ้าดังกล่าวว่า “เมื่อเสร็จหน้านาผู้หญิงทอผ้า ผู้ชายตีเหล็ก” ซึ่งทำให้เห็นถึงการแบ่งหน้าที่ระหว่างชายและหญิง เป็นการแสดงออกถึงเพศหญิงและอุปนิสัยของผู้หญิงเพราะ การทอผ้าเป็นงานศิลปะที่ต้องใช้ความขยัน ความอดทน ความพยายาม ความละเอียดอ่อน และความ ประณีต รวมทั้งการทอผ้ายังเป็นเครื่องแสดงถึงความพร้อมของวัยที่จะเริ่มต้นชีวิตครอบครัว ผ้าที่ทอได้จะ นำมาใช้ในครอบครัว เพื่อใช้ในชีวิตประจำวันตามโอกาสต่างๆ หรือใช้ในการแลกเปลี่ยนกับผลผลิต อื่น ๆ เพราะการทอผ้าทุกยุคทุกสมัย เป็นการผลิตเพื่อใช้เองในครอบครัว และมีไว้เพื่อการค้าขาย ประการสำคัญผ้า ทอจะถูกนำมาใช้ในพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับชีวิตตั้งแต่เกิดจนตาย เช่น เกี่ยวข้องกับพิธีเกิด โดยหมอตำแยจะ ได้ของกำนัลจากพ่อแม่ของเด็กที่เกิดใหม่เป็นผ้าทอ ในพิธีบวชนาค นาคจะสวมใส่ผ้าขาว หรือผ้าโสร่งผืน ใหม่ที่แม่ทอเตรียมไว้ให้ลูกชาย รวมทั้งมีการทอผ้าที่จำเป็นของพระสงฆ์ ได้แก่ ผ้าสบง ผ้าจีวร หรือ ผ้า อังสะ เป็นต้น

บทบาทของผ้าทอที่เข้ามาเกี่ยวข้องกับพิธีกรรมไม่ว่าจะเป็นพิธีมงคล หรืออวมงคล แสดงให้เห็นถึงสายสัมพันธ์ของคนไทยสมัยก่อนกับพิธีกรรมต่าง ๆ

ผ้าทอมีความสำคัญ ๓ ประการ คือ

๑. เพื่อสนองต่อความจำเป็นขั้นพื้นฐานของการดำรงชีวิต เพราะผ้าเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ ที่ถือว่าเป็น ของจำเป็นที่ต้องมีและต้องใช้ในชีวิตประจำวันของมนุษย์ ไว้สำหรับ นุ่ง ห่ม และใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ

๒. เป็นเครื่องแสดงบ่งบอกฐานะ กล่าวคือการแต่งกายเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นอย่างเด่นชัด ถึงฐานะ ของผู้สวมใส่ในสังคม

๓. เพื่อแสดงถึงการแบ่งหน้าที่ระหว่างหญิงและชาย ในยามว่างผู้หญิงก็จะทอผ้า ผู้ชายก็จะจัดหา และเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำไร่ทำนา ดังกล่าวไว้ว่า “เมื่อเสร็จหน้านาผู้หญิงทอผ้า ผู้ชายตีเหล็ก”

ประโยชน์ของผ้า

ผ้ามีประโยชน์สำหรับนุ่ง สำหรับห่ม และใช้ในพิธีกรรมทางศาสนา

ผ้าสำหรับนุ่ง ได้แก่ ผ้านุ่ง ผ้าพื้น ผ้าจุกกระเบน ผ้าโสร่ง ผ้าขาวม้า เป็นต้น
 ผ้าสำหรับห่ม ได้แก่ ผ้าสไบ ผ้าแพรเบี่ยง ผ้าคลุมไหล่ ผ้าพาดเฉียง ผ้ารัดอก ผ้าช่อคอ เป็นต้น
 ผ้าที่ใช้ในพิธีกรรมทางศาสนา ได้แก่ ผ้าขาว ผ้าดิบ ผ้าสงบ ผ้าจีวร
 ผ้าห่อคัมภีร์ ธงหรือตุง ผ้าวา เป็นต้น

ผ้ากับพิธีกรรมทางศาสนา

พิธีเกิด ได้แก่ ผ้าอ้อม ผ้าห่ม เสื้อผ้า ผ้าหุ้มพุก หุ้มที่นอน สำหรับเด็ก

พิธีบวช ได้แก่ ผ้าโสร่ง ผ้าเฉียงบ่า

พิธีแต่งงาน ได้แก่ ผ้าไหว้ เช่น ผ้าซิ่น ผ้าตัดเสื้อ

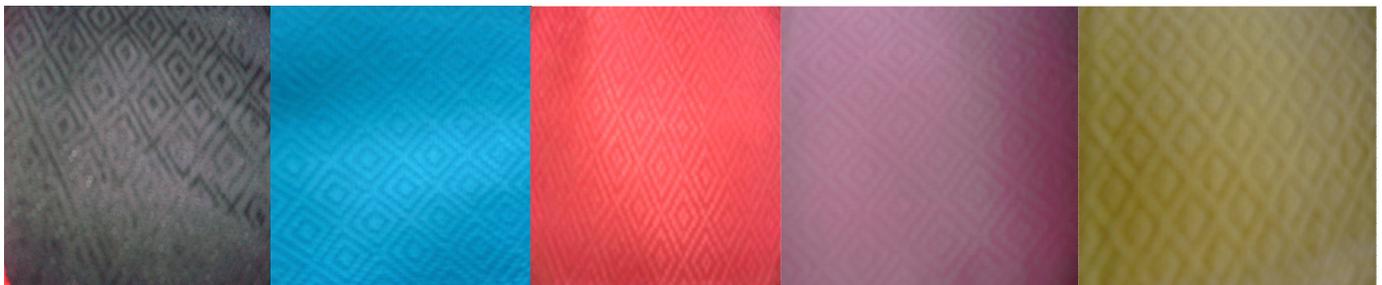
การปลุกเรื้อน ได้แก่ ผ้าขาว ผ้าแดง ฟ่านุ่งของผู้ชายผูกคอตสาเอก

บุญเข้าพรรษา บุญออกพรรษา บุญกฐิน บุญผ้าป่า ได้แก่ ผ้าอาบน้ำฝน ผ้าไตร จีวร ผ้าสงบ ตุง ธง
 พิธีศพ ได้แก่ ผ้าขาวห่อศพ

ความสำคัญและประโยชน์ของผ้าทอที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวไทย เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนให้เห็นถึงความสัมพันธ์กับความเชื่อประเพณีและวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่นจากอดีตจนถึงปัจจุบัน

ลักษณะลวดลาย สี สัน เทคนิคการทอ และการใช้ประโยชน์ของผ้า เป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์อย่างชัดเจน อีกทั้งการทอผ้าก็เป็นกระบวนการที่แตกต่างกันออกไปตามลักษณะของสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ และสภาพแวดล้อมทางสังคมวัฒนธรรมของแต่ละสังคมหรือกลุ่มชาติพันธุ์

ผ้าไหมลายลูกแก้ว หรือ ผ้าเหยียบ ลีข้อมคำด้วยลูกมะเกลือ มีลวดลายในตัวเองคนโบราณ เรียกว่า ลายลูกแก้ว หรือเรียกว่า ผ้าเก็บ (ภาษาเขมร) ซึ่งเป็นผ้าที่มีลวดลายในตนเอง เป็นลวดลายรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนเล็กใหญ่ซ้อนกันตลอดทั้งผืน เป็นมรดกทางวัฒนธรรมจากอดีต คือผลงานศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านพื้นเมืองที่เปี่ยมด้วยคุณค่า วิธีการทอที่ละเอียด ประณีต ซับซ้อน ซึ่งสะท้อนถึงความเป็นมา ความสัมพันธ์ และวิถีชีวิตของกลุ่มชนผู้ผลิตและผู้ใช้นั้น ๆ มีความงดงามและเป็นผ้าทอโบราณที่มีความเป็นมายาวนานที่บรรพบุรุษได้ถ่ายทอดให้เป็นมรดกกับคนรุ่นปัจจุบัน ในปี พ.ศ.๒๕๔๔ ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผ้าเอกลักษณ์ของจังหวัดศรีสะเกษ



จากเส้นด้ายสู่ลายปักบนตัวเสื้อ

ประวัติเสื้อไหมเก็บบ้านเมืองหลวง

อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ

ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในชนบททั่วทุกท้องถิ่นของจังหวัดศรีสะเกษ ตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบันมีการแต่งกายด้วยผ้าพื้นเมือง ที่มีการถักทอจากเส้นใยธรรมชาติ เส้นใยที่ได้มานั้นมีทั้งจากพืช เช่น ฝ้าย ป่าน ปอและผลิตผลจากส่วนต่าง ๆ ของพืช และจากพวกสัตว์หรือแมลง เช่น ตัวไหม ขนของสัตว์ต่าง ๆ นำเส้นใยดังกล่าวมาข้อมสีตามธรรมชาติเพื่อให้เกิดความสวยงาม สีที่นำมาข้อมจะได้จากพืช เช่น สีเขียวจาก ใบเตย ขี้เหล็ก สีเหลืองจากขมิ้น เปลือกขนุน สีน้ำเงินจากดอกอัญชัน สีดำจากลูกมะเกลือ สีแดงจากครั่ง เป็นต้น โดยมุ่งถึงการปกปิดร่างกาย ป้องกันความร้อน จากแสงแดด และให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย ชาวบ้านส่วนใหญ่จะทอและเย็บผ้าด้วยมือ ลวดลายที่ทอเป็นลวดลายที่นึกคิดขึ้นมาเอง ส่วนมากจะนิยมทอเป็นผ้าเหยียบหรือผ้าเก็บ ซึ่งมีความคงทนและสามารถให้ความอบอุ่นแก่ร่างกายได้เป็นอย่างดี ในการตัดเย็บใช้วิธีตัดและเย็บด้วยมือเพราะไม่มีจักรเย็บผ้าหรือเครื่องมือทุ่นแรง

ลักษณะของเสื้อเก็บบ้านเมืองหลวง เป็นเสื้อที่ทำจากผ้าไหมพื้นบ้านทอมือ ทอลายในตัว ข้อมสีดำด้วยมะเกลือ ตัดเย็บตามแบบเสื้อพื้นบ้านของชนเผ่าส่วย (กูย) เขมร มีการเย็บและปักด้วยเส้นไหมสีต่าง ๆ เรียกว่า การแซว และอบด้วยสมุนไพรให้มีกลิ่นหอมติดทนทาน มีชื่อเรียกตามท้องถิ่นว่า **เสื้อผ้าเหยียบ**

มีแหล่งกำเนิดอยู่ที่ตำบลเมืองหลวง อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ โดยในอดีตมีชายชราผู้หนึ่งในบ้านเมืองหลวง ได้เดินทางเข้าไปในป่า และได้พบตัวหนอน และเห็นว่ามีรูปร่างสวยดี จึงนำกลับมาเลี้ยงไว้ที่บ้าน ต่อมาตัวหนอนไหมได้ทำรังและมีเส้นใยออกมา จึงได้นำไปต้ม และสาวเอาเส้นใยนำไปทอเป็นผ้าสีขาวเหลือง ต่อมาได้นำมาข้อมด้วยผลมะเกลือผสมน้ำ แล้วนำผ้าไหมลงข้อม จนพบว่าผ้าไหมเปลี่ยนเป็นสีดำ ส่วนลายผ้าได้ความคิดและลวดลายมาจากลายแกะสลักหอระฆังในหมู่บ้าน ซึ่งมีรูปร่างเป็นช่อคล้ายลายลูกแก้วในปัจจุบัน และส่วนหนึ่งได้ลวดลายมาจากผู้ชายสมัยก่อนได้สานฝ้ายบ้าน ซึ่งเรียกว่าฝ้ายกระแตะ โดยสานเป็นลวดลายที่สวยงาม ซึ่งเมื่อได้พบเห็นผู้หญิงสมัยนั้น จึงได้ทำการแกะลวดลายดังกล่าวมาใช้ เพื่อนำไปใช้ทอผ้าไหมโดยมีการทอลวดลายขึ้นมาที่มีลักษณะลายผ้าเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนเล็กใหญ่ซ้อนกัน เป็นจุด กระจายทั้งผืนผ้า และตั้งชื่อว่าลายลูกแก้ว จนถึงปัจจุบัน การทอผ้าของบ้านเมืองหลวงสมัยก่อนเริ่มต้นจะใช้ฝ้ายในการทอ ต่อมามีการทอด้วยเส้นไหม ในระหว่างการทอ จะมีการเลี้ยงไหมไปพร้อม ๆ กันด้วย ซึ่งการเลี้ยงไหมสมัยก่อนนั้น จะเลี้ยงปริมาณไม่มากนัก เนื่องจากใบหม่อนมีปริมาณน้อยไม่เพียงพอในการเลี้ยง และมีการใช้ใบหม่อนป่า เรียกว่าใบแถแล มาเลี้ยง ซึ่งเส้นไหมที่ได้จะมีลักษณะเป็นเส้นใหญ่และมีปมปมมาก ทำให้ผ้าไหมเก็บที่ทอได้ไม่สวยงามนัก

ผู้ที่ริเริ่มทอเสื้อไหมเก็บบ้านเมืองหลวงลายลูกแก้วเป็นครั้งแรก คือบรรพบุรุษคุณแม่วัน วงษ์วัง ซึ่งอาศัยอยู่หมู่ที่ ๑ บ้านเมืองหลวง ตำบลเมืองหลวง อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ ปัจจุบันเสียชีวิตแล้ว

ทอดตั้งแต่สมัยที่จังหวัด ศรีสะเกษ ยังเรียกชื่อเดิมว่าจังหวัดอุษัณห์ และได้ทอดลายลูกแก้วสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันนี้ ก่อนเริ่มทอจะมีการเตรียมไม้ไผ่เป็นแผ่นบางๆ เพื่อใช้ทำฟันพืม และตะกรอ ขนาดของพืมขนาดไม่ใหญ่มากนัก ประมาณ พืม ๒๒ ซึ่งเมื่อผู้ใดในหมู่บ้านต้องการทอผ้า ก็จะมาขอยืมพืมดังกล่าว ในสมัยนั้น หมู่ ๑ บ้านเมืองหลวง ทั้งหมู่บ้านจะมีพืมอยู่เพียง ๑ อันเท่านั้น ต่อมาได้ถ่ายทอดให้แก่ลูกหลานและทอดลายดังกล่าวเป็นต้นมา

คำว่าเสื้อไหมเก็บก็ได้จากการที่เก็บลายขึ้นมา (การสร้างลายในการทอ) และเมื่อทอแล้ว ผู้ที่ทอกล่าวว่าจะสกปรกเพราะเป็นสีขาว จึงคิดหาวิธีการหาเปลือกไม้สีต่าง ๆ มาย้อม จนในที่สุดก็ได้ทดลองมาย้อมด้วยมะเกลือ จนได้สีด้าออกมาจนถึงทุกวันนี้ ส่วนการทอฝ้ายปัจจุบันจะไม่นิยมเพราะเห็นว่าผ้าไหมเมื่อย้อมด้วยมะเกลือแล้ว จะมีความสวยงามกว่าย้อมฝ้าย ปัจจุบันจึงหันมานิยมทำเสื้อไหมเก็บมากขึ้น แทนการทำเสื้อฝ้ายเก็บและตั้งชื่อว่า เสื้อไหมเก็บบ้านเมืองหลวง เป็นผ้าเอกลักษณ์ของจังหวัดศรีสะเกษ ซึ่งมีหลายชื่ออาจจะเรียกว่า ผ้าเหยียบหรือผ้าเก็บ

วิธีการตัดเสื้อไหมเก็บสมัยก่อน จะใช้มีดปลายแหลมในการตัด และเย็บเป็นตัวเสื้อ การทำแบบเสื้อบริเวณที่ตัดส่วนที่เป็นคอเสื้อจะใช้ก้นขวด หรือแก้วใสมาวางทับเป็นรูปร่างกลม แล้วทำการตัดตามรอยทาบ และจะได้เป็นรูปคอเสื้อดังกล่าว ส่วนตัวเสื้อก็จะตัดแบบไม่มีตะเข็บบ่าตัดตามยาว จากนั้นก็ทำการเย็บเป็นตัวเสื้อ เพื่อทำการย้อมมะเกลือต่อไป

การแขวเสื้อ

แขว มาจากภาษาเขมร แปลว่า ปัก ในที่นี้ การแขวเสื้อไหมเก็บทอมือย้อมมะเกลือ คือการปักลวดลายต่างๆ ลงบนผ้าไหมทอมือย้อมมะเกลือ โดยใช้ไหมร้อยเข็มปักเป็นลวดลายต่างๆ บนผืนผ้าไหม ซึ่งมีด้ายที่ทำจากเส้นไหม พันเข้าด้วยกัน ๔-๖ เส้น ตามขนาด ถ้าต้องการด้ายเส้นใหญ่และคงทน,สวยงามก็ใช้ไหม ๖ เส้น มาพันเข้าด้วยกัน โดยลวดลายที่แขวนั้นจะสร้างสรรค์ออกไปตามจินตนาการของผู้ปัก เช่น ลายดินตะขาบ ลายขัดตะแหลว ลายตีนไก่ ลายดอกกล้าควน ลายขามคแดง ลายเชิงเทียน เป็นต้น

ชุมชนบ้านเมืองหลวง ตำบลเมืองหลวง อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ มีการปลูกหม่อนเลี้ยงไหมพร้อมๆ กับการทอผ้าควบคู่ไปด้วย เพื่อผลิตสินค้าที่ชื่อว่า เสื้อไหมเก็บบ้านเมืองหลวง ซึ่งเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงไปทั่วจังหวัดศรีสะเกษ ทั้งทางด้านความสวยงามและความเป็นเอกลักษณ์ เนื่องจากมีการผลิตเสื้อไหมเก็บที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลาน และมีการนำเอาประเพณีวัฒนธรรมเข้ามาผสมผสานในหัตถกรรมการผลิตเสื้อไหมเก็บดังกล่าว จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะมีการรักษาและปกป้องเอกลักษณ์ กรรมวิธี และภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตไว้เพื่อเป็นมรดกทางวัฒนธรรมควบคู่ไปกับจังหวัดศรีสะเกษและประเทศไทยต่อไป ในขณะเดียวกันเพื่อเป็นการเผยแพร่ให้ทั่วโลกรู้จักคุณค่าของผลิตภัณฑ์เสื้อไหมเก็บที่ผลิตจากผ้าไทยที่มีคุณภาพและเป็นเอกลักษณ์ที่แตกต่างจากผ้าไหมจาก

แหล่งอื่น ตลอดจนเพื่อคุ้มครองเอกลักษณ์ของชาติ โดยการใช้ระบบแสดงแหล่งกำเนิดของสินค้า เพื่อคุ้มครองชื่อเสียงทางการค้า และป้องกันการลอกเลียนแบบของสินค้าใหม่ไทยในเวทีโลก

เสื่อไหมเก็บบ้านเมืองหลวง เป็นสินค้าจากผ้าไหมที่มีชื่อเสียงมากที่สุดในอำเภอห้วยทับทัน ลักษณะของสินค้า เป็นเสื่อที่ทำจากผ้าไหมพื้นบ้านทอมือ ทอลายในตัว ย้อมสีคำด้วยมะเกลือ ตัดเย็บตามแบบเสื่อพื้นบ้านของชนเผ่าส่วย และชนเผ่าเขมร มีการเย็บและปักด้วยเส้นไหมสีสันและลวดลายต่าง ๆ เรียกว่า “การแซว” และมีการอบด้วยสมุนไพรให้มีกลิ่นหอมติดทนนาน มีชื่อเรียกตามท้องถิ่นว่า เสื่อผ้าเหยียบ (วิธีการทอผ้าให้มีลายจะใช้เท้าเหยียบก้านไม้ด้านล่างก็ทอผ้าเพื่อดึงตะกรอแต่ละอันให้เกิดลาย) หรือเรียกว่า เสื่อผ้าเก็บ (การสร้างลายในการทอ) ผู้ผลิตเสื่อไหมเก็บบ้านเมืองหลวง คือ กลุ่มเสื่อเก็บไหมบ้านเมืองหลวง ตำบลเมืองหลวง อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ ซึ่งอยู่ในชุมชน หมู่ ๑, ๒, ๓, ๔, ๖ และหมู่ที่ ๑๐ ตำบลเมืองหลวง อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ

ปี ๒๕๔๖ ได้มีการคัดสรรผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ในระดับจังหวัด ได้มีการส่งเสื่อไหมเก็บบ้านเมืองหลวง ของแม่คำไล เรื่องศรี เข้าคัดสรร และได้รับรางวัลในระดับ ๓ ดาว จึงมีการนำมาใช้จดทะเบียนเครื่องหมายการค้า คำไล เพื่อเป็นเกียรติแก่แม่คำไล เรื่องศรี ผู้ส่งเสื่อไหมเก็บบ้านเมืองหลวง เข้าคัดสรรในระดับจังหวัด โดยมีตราโลโก้หรือตราสัญลักษณ์เป็นรูปกำไลคล้องแขนส่งจำหน่ายในปัจจุบัน

การปักลวดลายลงบนตัว

ลวดลายที่ปักลงบนตัวเสื่อแต่ละตัวนั้น เป็นการสร้างสรรค์ความคิดที่ปราชญ์ชาวบ้านแต่ละคนที่คิดค้นขึ้นมาเอง หรือแม้แต่สีสันของเส้นด้ายแต่ละเส้นที่บรรจุร้อยรัดปักลงไปในตัวเสื่อ นั่นคือภูมิปัญญาที่ได้คิด ค้น ผสมผสาน จากสิ่งที่ได้พบเห็นตามธรรมชาติ เช่น สัตว์ ต้นไม้ ดอกไม้ กิ่งก้านใบของต้นไม้ เครื่องถ้วย และพาชนะเครื่องใช้ และจากการได้พบเห็นภาพเขียนจากผนังวัด หรือลวดลายต่าง ๆ แล้วนำมาคิดคัดแปลเป็นลวดลาย ลงบนตัวเสื่อ ผสมผสานด้วยสีสันของเส้นด้ายแต่ละสี แต่ละเส้น เกิดความงดงาม เป็นการรังสรรค์ สร้างสรรค์ผลงานเพิ่มมูลค่าให้ตัวเสื่อ เป็นผลงานที่เกิดจากภูมิปัญญา ปราชญ์ชาวบ้านเฉพาะบุคคล

ลวดลายที่ปักลงบนเสื่อ จะมีชื่อเรียกที่เหมือนกัน คล้ายกัน หรือแตกต่างกันไปตามแต่ผู้ที่คิดลวดลาย จะมีการตั้งชื่อให้ลวดลายนั้น ๆ เช่น ลายตีนกา ลาย ตีนมดแดง ลายตีนตะขาบ ลายหางตะหวาด ลายดอกกลีลาวดี ลายเชิงเทียน เป็นต้น

การปักลวดลายลงบนตัวเสื้อ
อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ



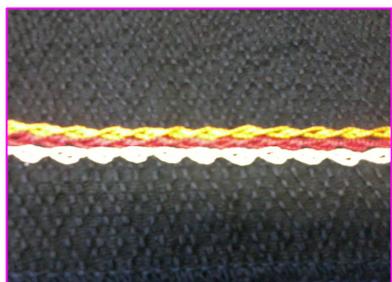
ลายขามคแดง



ลายตีนกา



ลายตีนตะขาบ



ลายโซ่



ลายเชิงเทียน



ดอกเถาเครือ



ลายดอกไม้



ลายดอกลิลาวดี



ลายหางตะกวด

จากเส้นด้ายสู่ลายปักบนตัวเสื้อ

ประวัติความเป็นมาของเสื้อเก็บ

อำเภออุซันท์ จังหวัดศรีสะเกษ

อำเภออุซันท์ เป็นอำเภอที่มีชนเผ่าเขมรอาศัยอยู่มาก มีขนบธรรมเนียมประเพณีที่งดงาม และเป็นแบบอย่างในการรักษาวัฒนธรรมของชนเผ่าเขมรที่เป็นมรดกตกทอดให้กับลูกหลาน รุ่นแล้วรุ่นเล่า จนปัจจุบันนี้ลูกหลานก็ยังรักษาวัฒนธรรมนั้นอย่างเหนียวแน่น อาทิเช่น การแต่งกาย ถือเป็นวัฒนธรรมในวิถีชีวิตอย่างหนึ่งของคนไทย ในสมัยโบราณผู้หญิงที่เข้าสู่วัยสาวหรือจะเข้าสู่วัยแต่งงานนั้น จะต้องรู้จักทอผ้า และตัดเย็บเสื้อไว้ใช้เมื่อยามออกเรือนถือเป็นงานผู้หญิงชาวพื้นเมืองที่ต้องเรียนรู้และรับการถ่ายทอดและเรียนรู้ด้วยตนเอง ผู้หญิงชนเผ่าเขมรแทบทุกคนต้องทอผ้าเป็นและโดยเฉพาะการตัดเย็บเสื้อที่เรียกว่า “อวเก็บ” นั้นต้องตัดเย็บให้เป็นและสวยงามเป็นพิเศษ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของชนเผ่า

ในสมัยโบราณชาวไทยที่พูดภาษาท้องถิ่นเป็นภาษาเขมรในเขตอำเภออุซันท์

มักมีความพิถีพิถันในเรื่องการแต่งกาย โดยผู้ชายนุ่งผ้าโสร่ง ผ้าขาวม้าลายโกนจะคอ คาคอเว หรือโพกหัว ส่วนหญิงสวมเสื้อเก็บ นุ่งผ้าปะโบร พาดบ่าด้วยผ้าสะไบหรือผ้าเบี่ยง เสื้อเก็บตัดเย็บด้วยมือล้วน ๆ (ไม่ได้เย็บด้วยจักร) เป็นเอกลักษณ์มาแต่โบราณ ดังนั้นการเย็บเสื้อให้ติดกันจึงเป็นภูมิปัญญาที่เป็นมรดกตกทอดมาจากรุ่นย่า ยาย และรุ่นแม่ มีอายุร้อยกว่าปี ด้วยการใช้สีสันทนของเส้นด้ายเย็บให้ชิ้นผ้าติดกัน เป็นลวดลายที่งดงาม เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของชนเผ่า ปัจจุบันได้มีปราชญ์ชาวบ้าน ได้พัฒนาและคิดค้นลวดลายปักลงบนตัวเสื้ออย่างสร้างสรรค์เป็นการเพิ่มมูลค่าและคุณค่าเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ให้กับผืนผ้าที่เป็นตัวเสื้อสีดำหรือภาษาเขมรเรียกว่า

“อวเก็บ” ซึ่งในพื้นที่อำเภออุซันท์มีภูมิปัญญา ปราชญ์ชาวบ้านที่มีความสามารถในการคิด ค้น ลวดลาย ปักลงตัวเสื้อ ตำบลมคคักดี ตำบล

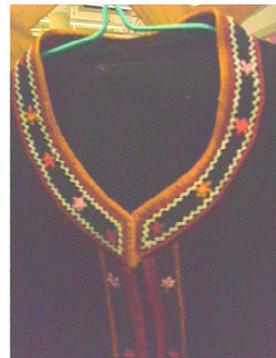
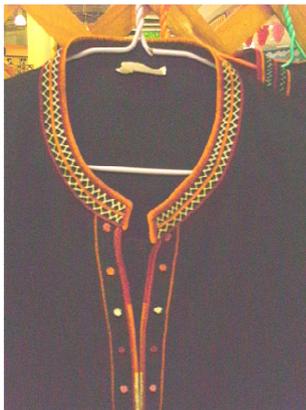
“อ่าวเก็บ” เป็นเสื้อคอกลมติดคอ แขนกระบอก ผ้าหน้าใช้เม็ดเงินพดด้วงเป็นกระดุม ผ้าที่ใช้ตัดเป็นผ้าไหมสีดำ ทอด้วยมือลายลูกแก้ว หรือชาวเขมรเรียกว่า

“ผ้าเก็บ” เป็นผ้าทอตั้งแต่สี่ตะกอขึ้นไป มีความหนาแต่ถ่ายเทความร้อนได้ดี สีดำข้อมด้วยลูกมะเกลือ มีลวดลายในตัวเองคนโบราณ เรียกว่า ลายลูกแก้ว หรือเรียกว่า ผ้าเก็บ หรือ ผ้าเหยียบ (ภาษาอีสาน) ซึ่งเป็นผ้าที่มีลวดลายรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนเล็กใหญ่ซ้อนกันตลอดทั้งผืน มีความงดงามและเป็นผ้าทอโบราณที่มีมาช้านานที่บรรพบุรุษได้ถ่ายทอดให้เป็นมรดกกับคนรุ่นปัจจุบัน



อ่าวเก็บ หรือ แช่วเสื้อ

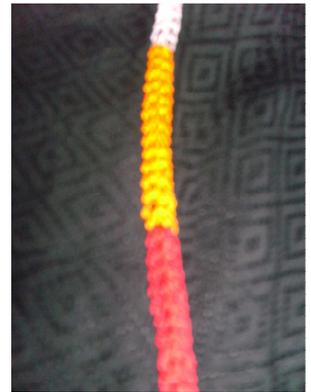
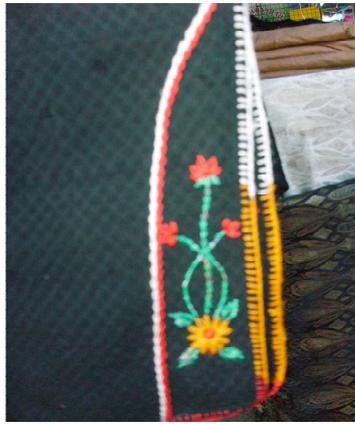
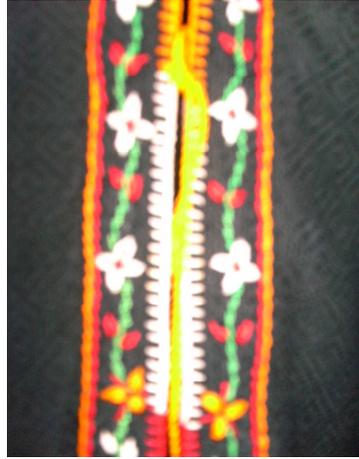
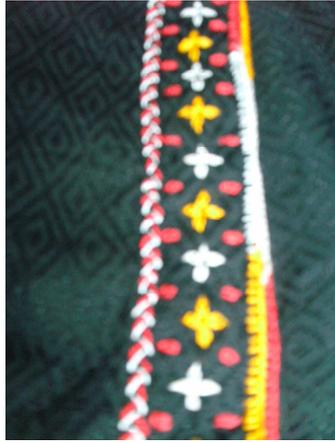
ภูมิปัญญา.....จากเส้นด้ายสู่ลายปักบนตัวเสื้อ





ลวดลายที่ปักบนปากกระเป๋าสีเสื้อ





ปราชญ์ชาวบ้านผู้ประกอบการเกี่ยวกับ
“การแขวเลื้อ” จังหวัดศรีสะเกษ

ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมู่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
๑	นางมนต์ พันธุ์แก่น	๕๗	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๒	นางลัดดา สารพะงษ์	๑	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๓	นางเมียง วรรณทะวงษ์	๒๕	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๔	นางทราภ สุภาพ	๓๓	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๕	นางมาลัย วรรณทะวงษ์	๒๘	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๖	นางมลย์ ปิตะศก	๑๐๑	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๗	นางทองดี สุภารัตน์	๕๗/๑	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๘	น.ส.วิดา บุญตา	๗๐	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๙	นางเย็น สารพะงษ์	๑๐	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๑๐	นางนัด สุภารัตน์	๕๓	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๑๑	นางแยง สารพะงษ์	๑๑๒	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๑๒	นางสับ วรรณทะวงษ์	๕๕	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๑๓	นางพลอย ประมูลชาติ	๑๖	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๑๔	นางสวัสดิ์ นรชาติ	๒๖	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๑๕	น.ส.รา วรรณทะวงษ์	๑	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๑๖	นางสวัสดิ์ พันธุ์แก่น	๑๐๔	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๑๗	นางสำลี อายุวงษ์	๗๘/๑	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๑๘	นางสมอน พันธุ์แก่น	๑๑๗	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๑๙	นางเมธิญา สารพะงษ์	๕	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๒๐	นางสวิต พันธุ์เกษ	๑๑๖	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๒๑	นางเสมอ อายุวงษ์	๒๕/๑	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๒๒	นางศศิกาญจน์ ระวัง	๓๒	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ
๒๓	นางลี ทองมนต์	๘	๗	ทมศักดี	บุขันธ์	ศรีสะเกษ

ปราชญ์ชาวบ้านผู้ประกอบการเกี่ยวกับ
“การแขวงเสือ” จังหวัดศรีสะเกษ

ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมู่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
๒๔	นางสุรีย์ อายุวงษ์	๑๐/๑	๗	ทมศักดิ์	ขุนันธ์	ศรีสะเกษ
๒๕	นางฉลวย ชูศรีสัตยา	๑๒/๑	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๒๖	นางอังคณา คำวิเศษ	๖๖	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๒๗	นางถนอมจิตต์ อินทรแก้ว	๑๔๐	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๒๘	นายฉลอง จังอินทร์	๑๐๐	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๒๙	นางอุไร วงษ์ษา	๕๘	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๓๐	นางมะณีษ อินทร์แก้ว	๔๓	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๓๑	น.ส.ศักดิ์ดา วงษ์ภักดี	๖๖/๑	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๓๒	นางศิริ สัตยญาฤทธิ์	๖	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๓๓	นางทิวา ไชยพันธ์	๑๕๖	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๓๔	น.ส.สุนิษฐ์ แก้วเงื่อน	๕๐/๑	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๓๕	นางสุพิน มุขดา	๙๙	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๓๖	นางวันนา จังอินทร์	๑๘๙	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๓๗	นางเหรียญทอง จังอินทร์	๘๒	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๓๘	นางทุม แซ่ตั้ง	๑๐๗	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๓๙	นางสุวรรณณี ถาวร	๗๖/๑	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๔๐	น.ส.ปภาวรินทร์ ดวงดี	๑๕๑	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๔๑	นางอำไพ ไชยพันธ์	๓๑	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๔๒	นางมลิวรรณ ไชยพันธ์	๓๖	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๔๓	นางพันธ์ทอง ทองขาว	๖๔	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๔๔	นางสมศรี ดวงดี	๑๓๓	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๔๕	นางเมตตา จังอินทร์	๒๕	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๔๖	นางสุนัน ไชยพันธ์	๗๕	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ

ปราชญ์ชาวบ้านผู้ประกอบการเกี่ยวกับ
“การแขวแ่ื่อ” จังหวัดศรีสะเกษ

ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมู่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
๔๓	นางแนน บุญโย	๕๔	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๔๔	นางจันทร์ สาลี	๖	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ
๔๕	นางทองคำ จังอินทร์	๓๑	๓	เมืองหลวง	ห้วยทับทัน	ศรีสะเกษ

ชาวเขย

ชาวเขย เป็นชาวพื้นเมืองกลุ่มหนึ่ง ที่จัดอยู่ในกลุ่มภาษามอญ-เขมร เรียกตนเองว่า กวย มีความหมายว่า คน หากจัดกลุ่มแล้ว ชาวเขยจัดอยู่ในกลุ่มของชาวกูย มีภาษาพูดภาษาเดียวกัน ซึ่งมีเพียงบางคำเท่านั้นที่แตกต่างกัน

จุดเด่นของชาวเขยก็คือมีความเหนียวแน่นในการรักษาธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมทางภาษาของกลุ่มชนไว้เป็นอย่างดี ในหมู่บ้านชาวเขยทุกหมู่บ้าน จะพูดภาษาเขย ชาวลาวหรือคนหมู่บ้านอื่นที่มาตั้งหลักฐานในหมู่บ้านจะเปลี่ยนภาษาพูดเดิมของตนมาพูดภาษาเขยและปฏิบัติตามธรรมเนียมของชาวเขยด้วย ชาวเขยโดยทั่วไปจะสูงประมาณ ๑๖๕ เซนติเมตร ผิวดำแดง การตั้งหมู่บ้านส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในเขตใกล้ลำน้ำหรือลำห้วย เช่น บ้านเมืองคอง บ้านท่าโพธิ์ บ้านใหญ่ บ้านกลาง บ้านโนน บ้านฮ่องโสภ บ้านหลุบโมก บ้านดอนเรือ บ้านหนองบาก บ้านห้วย อำเภอรายไสล ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำมูล บ้านโนนแสด บ้านขมิ้น อำเภอมืองศรีสะเกษ บ้านโพธิ์ศรี ตำบลโนนเพ็ก อำเภอพยุห์ ตั้งอยู่ที่ราบลุ่มห้วยแสด บ้านปราสาทเขย บ้านโพนปลัด บ้านเขวา ตำบลปราสาทเขย ตั้งอยู่ที่ราบลุ่มห้วยทา บ้านกุง บ้านวังไฮ บ้านขาม บ้านกลาง บ้านจิก ตั้งอยู่บริเวณที่ราบลุ่มลำน้ำเสียว เป็นต้น ที่น่าสนใจคือชาวเขยในแต่ละหมู่บ้านมีความสัมพันธ์ในลักษณะ เครือญาติ ปกติชาวเขยมีอาชีพทำนา แต่บางส่วนมีความชำนาญด้านช่าง

ตำนานของชาวเขยในศรีสะเกษ เริ่มต้นที่ พญาทตะศิลา เป็นหัวหน้านำคนเผ่าเขย อพยพมาโดยทางเรือ มาตั้งเมืองคองโคกหรือเมืองคองปัจจุบันนี้ ซึ่งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำมูล ซึ่งอุดมสมบูรณ์ด้วยสัตว์น้ำ และเป็นเส้นทางคมนาคมในการติดต่อค้าขาย มูลเหตุของการตั้งชื่อเมืองอาจมาจากการที่พื้นที่เหล่านี้อาจจะมีป่ามะม่วงมาก่อนแล้ว หรือมีการปลูกต้นไม้ผล เช่น ขนุน มะม่วง มะนาว มะพร้าว ฯลฯ ผลไม้ที่ปลูกง่ายและให้ผลเร็วคือ มะม่วง มะม่วงภาษาเขยว่า เขะค็อง หรือเขะค็อง ต้นมะม่วงที่มีอยู่จำนวนมากจึงเรียกเมืองตนเองว่า เมืองเขะค็อง และเพี้ยนเป็นเมืองคอง-เมืองคอง ในที่สุด ปัจจุบันมีรูปปั้นพญาทตะศิลา ที่บึงคองโคก บ้านหลุบโมก ตำบลเมืองคอง อำเภอรายไสล จังหวัดศรีสะเกษ เป็นที่เคารพของชาวเขยและมีการบวงสรวงในวันเพ็ญเดือนสามทุกปี

การอพยพของพญาทตะศิลาเป็นคำบอกเล่าที่น่าสนใจ เพราะใช้เรือสำเภา (เรือยาวที่ใช้พายแข่งกัน) ๒ ลำ เรือลำที่ ๑ ชื่อ คำผาย เรือลำที่ ๒ ชื่อคำม่วน แต่ละลำมีคนได้ประมาณ ๔๐-๕๐ คน พายจากลำน้ำโขงเข้าปากแม่น้ำมูล รอนแรมทวนกระแสน้ำขึ้นมาเรื่อยๆ ผ่านเมืองไหนก็บอกกับเจ้าเมืองนั้นว่าจะไปตั้งเมืองใหม่ อยู่เจ้าเมืองนั้นก็ให้ไปเลือกอยู่ตามที่เห็นเหมาะสม ถึงบ้านท่า ตำบลส้มป่อย ก็พาไพร่พลแะพักแรม รุ่งขึ้นวันใหม่ก็นำพวกออกสำรวจหาพื้นที่ตั้งเมือง มาเห็นเมืองร้างเป็นเนินดินสูงมีคูน้ำล้อมรอบ ที่บึงคองโคกทุกวันนี้ เห็นว่ามีสภาพภูมิประเทศเหมาะสมก็นำไพร่พลตั้งบ้านเรือน ปัจจุบันที่เมืองคองโคกมีศาลและรูปปั้นของพญาทตะศิลา เป็นที่เคารพสักการะ บนบานของชาวบ้านเป็นประจำ



ต่อมาเมื่อจำนวนพลเมืองเพิ่มมากขึ้น ก็ขยายกันมาอยู่ริมฝั่งแม่น้ำมูล ที่บ้านกลาง บ้านใหญ่ บ้านโนน และบ้านท่าโพธิ์ รวมเรียกว่า เมืองคง เวลาผ่านไปมีพลเมืองเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จึงอพยพไปตั้งหมู่บ้านใหม่ในที่ต่างๆ เช่น ทิศเหนือ ที่บ้านห้วย ทิศใต้ข้ามลำน้ำมูลที่บ้านค้อเขย บ้านขมิ้น บ้านโนนแกด อำเภอเมืองศรีสะเกษ บางส่วนเลยไปที่บ้านโพนปลัด อำเภอพยุหะ บ้านปราสาท บ้าน ประอาง อำเภอไพรบึง ทิศตะวันตกไปที่บ้านกุง บ้านเชือก บ้านขาม อำเภอศิลาลาด และบางส่วนเลยทุ่งกุลาร้องไห้ไปที่บ้านอีเม็ง บ้านหัวหมู อำเภอพยุหะภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม



หมู่บ้านชาวเขย ที่ บ้านหลุม โมก ตำบลเมืองคง อำเภอราษีไศล ในปัจจุบัน

ภาษาเยอ

ภาษาเยอ มีใช้พูดที่บ้านกุง บ้านขาม อำเภอศิลาลาด บ้านกลาง (เขือก) บ้านจิก บ้านหลุบ โมก บ้านดอนเรือ บ้านบากเรือ บ้านโนน บ้านห้วย บ้านร่องโคก บ้านใหญ่ บ้านกลาง อำเภอรายีไศล ที่บ้านขมื่น บ้านโพนคือ อำเภอเมืองศรีสะเกษ บ้านปราสาทเยอ บ้านโพดปลัด อำเภอไพรบึง ผู้พูดภาษาเยอ คิดเป็นร้อยละ ๑ ของประชากรทั้งจังหวัด

ภาษาเยอเป็นภาษาเดียวกับภาษาส่วย เพียงแต่สำเนียงแตกต่างกันไป ผู้ชำนาญด้านภาษาบางท่านสรุปว่า เยอ คือ ภาษาส่วยที่ใกล้ชิดภาษาลาว ส่วยคือ ภาษาเยอที่ใกล้ชิดภาษาเขมร และภาษาส่วยเยอเป็นภาษาที่อ่อนไหวจากอิทธิพลของภาษารอบข้าง คือ ลาวและเขมรมาก แต่ละหมู่บ้านส่วยหรือเยอ จะมีสำเนียงหรือคำศัพท์ที่ค่อนข้างแปลกแตกต่างกันชัดเจน ซึ่งง่ายต่อการสูญสลายทางภาษาในที่สุด

จากการสัมภาษณ์ ทราบว่า ประชาชนในหมู่บ้านชุมชนชาวเยอของอำเภอศิลาลาดยังมีการรักษาเอกลักษณ์ด้านภาษาของตนเองไว้อย่างเหนียวแน่น มีการใช้ภาษาเยอคิดเป็นร้อยละ ๘๐ ของประชากรทั้งหมดของหมู่บ้าน คำในภาษาเยอมีดังนี้

หมวดที่ ๑ อวัยวะและส่วนประกอบของร่างกาย

ภาษากลาง	ภาษาเยอ	ภาษากลาง	ภาษาเยอ
เส้นผม	โซะ	ศรีษะ	ปลอ
หู	กะโตย	หน้าผาก	เก็ริยะ
คิ้ว	เจิมมัด	ตา	มัด
ตา	มัด	จมูก	มุ
ปาก	ลิ้น	แก้ม	กะบั้ง
ข้อเท้า	ข้อยั้ง	ร่างกาย	จ๊ะมุไฮ

หมวดที่ ๒ กริยาอาการ/ความรู้สึก

ภาษากลาง	ภาษาเยอ	ภาษากลาง	ภาษาเยอ
เหม็น	มะนะ	หอม	พุม
อาเจียน	ละโอ	อุจจาระ	แยะ
ปัสสาวะ	โกรม	ไม่(ปฏิเสธ)	สุ
ดีใจ	ออใจ	เสียใจ	สีใจ

หมวดที่ ๓ เครื่องญาติ

ภาษากลาง	ภาษาเยอ	ภาษากลาง	ภาษาเยอ
พ่อ	เพื่อ	แม่	แม
พี่	ชาย	น้อง	แซม
ปู่	เพื่อ โคน	ย่า	แม โคน

หมวดที่ ๔ สรรพนาม

ภาษากลาง	ภาษาเยอ	ภาษากลาง	ภาษาเยอ
ผม ฉัน ข้าพเจ้า	ไฮ	กู	เกา
ท่าน เธอ	มอ	มิ่ง	ไม
ของนั้น	คองไฮ	ของกู	ของเกา

หมวดที่ ๕ สัตว์

ภาษากลาง	ภาษาเยอ	ภาษากลาง	ภาษาเยอ
ช้าง	เจียง	ม้า	แซะ
วัว	เราะ	ควาย	เก็ยะ
หมู	รี	หมา	จอ
แมว	เมียว	เป็ด	เทียะ
ไก่	รวย	เตี๊	กะลา

หมวดที่ ๖ สิ่งของ เครื่องใช้

ภาษากลาง	ภาษาเยอ	ภาษากลาง	ภาษาเยอ
ขัน	โอ	กระบวย	โบดเข็ดเคี้ย
พืน	ฮู	หม้อ	เคี้ย
มิด	ปัด	เจียง	เคียง
ชาม	กะปะ	ทัพพี	เวี้ย

หมวดที่ ๗ พืชผัก ผลไม้

ภาษากลาง	ภาษาเยอ	ภาษากลาง	ภาษาเยอ
ต้นไม้	ไคลอง	หญ้า	สรรม
ต้นตาล	ไคตาล	ป่าไม้	ปาเก๊ะ
ดอกไม้	ไคเป็ย	ถั่วฝักยาว	ชะตอง
ผักทอง	ชะคี้	อ้อย	กะตั่วม
ขนุน	คะนี	หอมแดง	กะทิมกะเซา

หมวดที่ ๘ อื่น ๆ

ภาษากลาง	ภาษาเยอ	ภาษากลาง	ภาษาเยอ
บ้าน	ดุง	หมู่บ้าน	กรู
บันได	เรื่อง	เสา	ตะเนย
หลังคาบ้าน	ตะปุยดุง	ประตู	ถะเวีย

หมวดที่ ๙ เรียกชื่อวัน/ชื่อเดือน/จำนวนนับ/ชื่อสี

ภาษากลาง	ภาษาเยอ	ภาษากลาง	ภาษาเยอ
สีแดง	ซีกะเซา	เดือนสิงหาคม	เดือนเก๋า/สิงหาคม
สีดำ	ซีตะแวง	เดือนกันยายน	เดือนสิบ/กันยายน
สีขาว	ซีเบือะ	เดือนตุลาคม	เดือนสี่เอ็ด/ตุลาคม
หนึ่ง	หม่วย	เดือนพฤศจิกายน	เดือนสิบสอง/พฤศจิกายน
สอง	เบียร์	เดือนธันวาคม	เดือนอ้าย/ธันวาคม
สาม	ไปร	ยี่สิบ	ยี่สิบ
สี่	ป่วน	สามสิบ	ซ้าสิบ
ห้า	ห้า	สี่สิบ	สี่สิบ

การทำมาหากิน

ชุมชนชาวเยอในอำเภอศีลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ เป็นชุมชนเกษตรกรรม ประกอบอาชีพทำนาเป็นหลัก ขามว่างก็จะประกอบอาชีพเสริม เช่น ปลูกผัก ทอผ้าไหม ทอเสื่ออก ซึ่งอาชีพเสริมจะทำได้ในบางช่วงเท่านั้น ในอดีตตำบลกุงเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ การทำนาได้ผลดี มีบางปีที่น้ำมากน้ำก็ท่วมผลผลิตทางการเกษตรของชาวบ้าน แต่ด้วยลักษณะของพื้นที่ทำการเกษตรของชุมชนจะมี ๒ ประเภท คือ นาบริเวณที่ลุ่มแม่น้ำมูล ลักษณะเป็นลอนราบ บริเวณนี้ ชาวเยอเรียกว่า “แคทาม” เป็นบริเวณที่น้ำท่วมถึง อีกบริเวณหนึ่งคือนาบริเวณที่ดอน เรียกว่า “แคโคก” “แคท่ง”

จากการศึกษาและสัมภาษณ์บุคคลในหมู่บ้าน สามารถประกอบอาชีพของชุมชนชาวเขอ อำเภอศิลาลาด ได้ดังนี้

๑) การทำนา ถือเป็นอาชีพหลักของชาวเขอ โดยชาวเขอจะทำนาข้าวเจ้าเป็นหลัก สำหรับไว้ขาย และจะทำนาข้าวเหนียวบ้างสำหรับไว้บริโภคในครัวเรือน เนื่องจากการที่ชาวเขอจะกินข้าวเหนียวตอนเช้า ตอนกลางวัน เพราะข้าวเหนียวจะทำให้อิ่มได้นานกว่าข้าวเจ้า เวลาไปทำงานก็จะไม่หิวง่าย ส่วนอาหารเย็น ชาวเขอจะบริโภคข้าวเจ้า การทำนาของชาวเขอในอดีตจะทำนาคำ เพราะมีน้ำอุดมสมบูรณ์ ปัจจุบันหันมาทำนาหว่าน ซึ่งผลผลิตที่ได้น้อยกว่านาคำ

๒) นอกจากการทำนาแล้ว ชาวเขออำเภอศิลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ ยังประกอบอาชีพเสริมเพื่อหารายได้เพิ่มให้แก่ครอบครัว ดังนี้

- ปลูกผัก ถือเป็นอาชีพรองของชาวเขอโดยส่วนใหญ่จะปลูกในช่วงฤดูหลังเก็บเกี่ยว นิยมปลูกหอม กระเทียม ข้าวโพด พริก แดงโม ส่วนมากที่ปลูกไว้บริโภคที่เหลือจึงนำมาขาย

- ทอผ้าไหม ชาวเขออำเภอศิลาลาด เป็นผู้ที่มีฝีมือในการทอผ้าไหมไม่แพ้ที่อื่น ในช่วงว่างเว้นจากการทำนา แม่บ้านที่มีฝีมือด้านการทอผ้าไหม ก็จะเริ่มทอผ้าไหม โดยจะทำที่บ้านของตนเอง หากเข้ามาในหมู่บ้านจะยังเห็นก็ทอผ้าไหมของชาวบ้านอยู่



- ทอเสื่อกก เป็นงานหัตถกรรมที่ชาวเขออำเภอศิลาลาด สืบทอดมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษ ด้วยที่ดั้งของหมู่บ้านอยู่ริมฝั่งแม่น้ำ มีต้นกก ต้นไทร ขึ้นอยู่จำนวนมาก ในช่วงฤดูว่างเว้นจากการทำนา การทอเสื่อทำได้ง่ายกว่าทอผ้าไหม วันหนึ่งชาวบ้านสามารถทอได้หลายผืน โดยส่วนใหญ่จะทำไว้ใช้เองในครัวเรือน เวลาว่างงานบุญของญาติพี่น้อง ก็จะนำมอดกับเสื่อไปช่วยงาน เรียกว่า ไปจำเพาะ เพื่อนำไปถวายพระร่วมกับเจ้าภาพ ส่วนที่เหลือก็จะนำไปขาย แต่ยังไม่มิตลาดที่แน่นอน



การแต่งกายของเยอ

ชาวเยอจะมีการแต่งกายเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง ทั้งชายและหญิงจะใช้ผ้าไหมเหยียบแขนยาวข้อมลิ้นดำ ซึ่งเป็นผ้าไหมเส้นเล็กทอคล้ายจิดดอกเล็กๆ แทรกตลอดผืน เมื่อตัดเย็บแล้วนำมาข้อมด้วยผลมะเกลือดิบที่ตำแล้วนำมาข้อมหลายครั้ง ตากให้แห้งแล้วคลุกหมักไว้ในโคลน เสื้อผ้าไหมเหยียบข้อมดำนี้ เป็นผ้าเนื้อแน่นและอ่อนนุ่ม มีความคงทนเป็นพิเศษใช้สวมใส่ในทุกโอกาส ไม่ว่าจะทำนา ทำไร่ ไปตลาด หรือไปเที่ยวงานรื่นเริง ถ้าทำนาหรือทำงานอื่นๆ จะสวมเสื้อข้อมดำคู่กับผ้าซิ่นฝ้าย แต่ในโอกาสทำบุญต่างๆ หรือโอกาสพิเศษหรือไปตลาดจะนิยมสวมเสื้อไหมเหยียบข้อมดำคู่กับผ้าซิ่นหมี่ มีผ้าสไบสีดำพาดไหล่ ใช้เช็ดหน้าตาเช็ดมือได้ ส่วนผู้ชายถ้าทำอะไรทำนาก็สวมเสื้อไหมเหยียบข้อมดำแขนยาวในลักษณะเสื้อเชิ้ต แต่ถ้าเป็นงานบุญหรือโอกาสพิเศษจะนุ่งโสร่งไหม มีผ้าขาวม้าไหมหรือฝ้ายสีสดใสเป็นลวดลายตารางมัดคาดเอว ปัจจุบันชาวเยอได้ประยุกต์ตนเองเข้ากับสมัยนิยมแล้ว แต่ยังคงเอกลักษณ์ของตนไว้



การเลียงไหม



การสาวไหม



นำเส้นไหม ที่ได้ มาทอเป็นผ้าไหม นำผ้าไหมมาตัดเสื้อตามแบบที่ต้องการ



การแต่งกายของชาวเขม ผู้ชาย/ผู้หญิงและเด็กๆ



ปัจจุบันมีการแต่งกาย ตามสมัยนิยม

การละเล่น

ชาวเข้อำเภอสีลาลาด มีการละเล่นที่คล้ายกับของคนลาว จากการพูดคุยและสอบถามกับเด็กในหมู่บ้านทราบว่า การละเล่นนิยมเล่นเหมือนชุมชนในภาคอีสานทั่วไป เช่นเล่นบักลี (ซ่อนหา) เล่นบักหึ่ง (ไม้หึ่ง) ยิงบั้งไป๊ะ เป่ายาง ยิงยาง การขับร้องสรภัญญะ การเป่าสะโน ปัจจุบันที่คนเล่นน้อยลง

ประเพณีวัฒนธรรม

จากการสอบถามและสัมภาษณ์ในพื้นที่ ทราบว่า ชาวเข้อำเภอสีลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ มีวิถีชีวิตอยู่บนพื้นฐานความเชื่อทางพุทธศาสนา ผสมผสานกับความเชื่อถือผีนางไม้ เทวดา และธรรมชาติอย่างกลมกลืน วัฒนธรรมที่ปรากฏทั้งในด้านจิตใจ วัตถุ และพิธีกรรม ยังเป็นไปตามประเพณีดั้งเดิมของชนเผ่า ซึ่งประเพณีวัฒนธรรมของชาวเขอจะเหมือนประเพณีของชาวอีสานทั่วไป เรียกว่า “ฮีตสิบสองคองสิบสี่” ในภาษาเขอ เรียกว่า “ฮีตฮิคลองเกียง” ที่ทำเป็นประจำในชุมชนเข้อำเภอสีลาลาด มีดังนี้

เดือนอ้าย หรือ เดือนเจียง เป็นประเพณีบุญเข้ากรรม

เดือนยี่-เดือนสาม มีประเพณีบุญคูณลาน หรือบุญคูณข้าว

เดือนสี่ มีประเพณีบุญพระเวส หรือเทศน์มหาชาติ

เดือนห้า มีประเพณีบุญสงกรานต์ หรือตรุษสงกรานต์

เดือนหก มีประเพณีบุญบั้งไฟ เป็นการบูชาพญาแถน บูชาอารักษ์หลักเมืองและเป็นประเพณีขอฝน

เดือนเจ็ด มีประเพณีบุญซำชะ หรือบุญซำระ เป็นการล้างสิ่งที่เป็นเสนียดจัญไรอันจะทำให้เกิดความเดือดร้อนแก่บ้านเมือง จึงต้องมีการทำบุญบูชาเทวดาอารักษ์ มเหศักดิ์ หลักเมือง หลักบ้าน ผีบรรพบุรุษ ตลอดจนผีตาแสด (ผีประจำไร่นา) หรือพระแม่โพสพ

เดือนแปด มีประเพณีบุญเข้าพรรษา

เดือนเก้า จะมีการทำบุญข้าวประดับดินที่คล้ายบุญข้าวสาก หรือเรียกว่า บุญข้าวสากน้อย เพื่ออุทิศส่วนกุศลแก่บรรพบุรุษและความเป็นสิริมงคลแก่พืชผล

เดือนสิบ มีประเพณีบุญข้าวสาก (สลากภัต) ตรงกับวันเพ็ญเดือนสิบ หรือเรียกว่า บุญเดือนสิบ เป็นการทำบุญเพื่ออุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ล่วงลับไปแล้วอีกครั้งหนึ่ง

เดือนสิบเอ็ด มีประเพณีบุญออกพรรษา ตรงกับวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๑ ในตอนเช้าชาวบ้านจะทำบุญตักบาตรเทโว บางหมู่บ้านก็มีการกวนข้าว ฟังเทศน์

เดือนสิบสอง มีประเพณีบุญกฐิน เริ่มตั้งแต่แรม ๑ ค่ำ เดือน ๑๑ ถึงวันเพ็ญเดือนสิบสอง การทอดกฐินที่ทำมาแต่โบราณกาล

สำหรับธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมของคนเขอ ก็คล้าย ๆ กันกับคนอีสานทั่วไป แต่จากการพูดคุยกับผู้ทรงผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชนชาวเขอ ทราบว่า มีประเพณีในอดีตที่ชาวเขอเคยปฏิบัติ แต่ในปัจจุบันไม่มีการปฏิบัติ มีแต่คนรุ่นก่อนเท่านั้นที่รู้ว่า มีประเพณีนี้ บุญกองสัด เป็นประเพณีที่จัดขึ้นเพื่อประโยชน์อันดีงามของหมู่บ้าน ซึ่งชาวเขอต้องมาอยู่ร่วมกัน มีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของเผ่าเขอที่ได้ถือปฏิบัติมาจนถึง

ปัจจุบันนี้ เหตุที่จะต้องทำบุญกองสด เพราะอาจหาคนบวชไม่ได้ในการที่พ่อ-แม่ หรือผู้มีพระคุณตาย จึงทำบุญเป็นกองสด เชื่อว่าจะได้รับอานิสงส์อย่างไพศาล และต้องนิมนต์พระที่มีพรรษา มีความดีงามให้ท่านรับสร่งน้ำ

บุญกองสด คือ บุญสร่งน้ำพระสงฆ์เอง เครื่องกองสด คือ ก้นกับเครื่องบวชอุปัชฌาย์ ๘ มีจีวร สังฆาฏิ บาตร อังสะ สบง ฯลฯ เครื่องเหล่านี้ มักจะวางไว้บนเตียงหรือแคร่ไม้ไผ่ในประรำพิธี

ที่สร่งน้ำให้ไหลหรือโสร่งสด ทำขึ้นในที่ที่เห็นว่าเหมาะสมหาไม้ไผ่ใหญ่ ๆ ยาวประมาณ ๒ เมตร ผ่าเจาะทำลำรางให้น้ำไหลและทำเป็นรูปนาค ให้หันหัวนาคไปทางทิศตะวันออก ต้นกล้วย ต้นอ้อย มัดติดกันเสาลำราง ประดับตกแต่งให้สวยงาม

หิน (ตะเภา) คือ สัญลักษณ์แห่งความเยือกเย็นและหนักแน่นมั่นคง ทางคติธรรมว่า ทำใจให้หนักแน่น เหมือนกับหิน “ตกน้ำไม่ไหล ตกไฟไม่ไหม้” และยังเชื่อว่าหิน มีอานุภาพให้อายุยืนนาน และอยู่เย็นเป็นสุข และมักนิยมนำหินมาวางไว้ที่พระท่านนั่งสร่งน้ำเอาใบตองกล้วยปกหินให้พระเหยียบ

เทียนกิ่ง-เทียนหง่า คือ ตั้งแต่ก่อนเขาเอาขี้ผึ้งจริง ๆ จากผึ้ง-มีม เอามาพันเป็นเทียนยาว ๆ แล้วตัดออกให้ได้ประมาณ ๒ นิ้ว แล้วเอามาไขว้กัน เป็น ๓ เล่ม ๓ กิ่ง เหมือนกับกิ่งไม้ ๓ กิ่ง ๓ หง่า และติดไว้ที่ขอบลำราง ทั้ง ๒ ข้าง เป็นระยะ ตั้งแต่หัวนาคถึงหางนาค และที่หางนาคให้เทียนชัย ๑ เล่ม ๆ ละ ๑ บาท ๑ อัน

หลาบ ภาษาโบราณ คือ การเอาแผ่นเงินแผ่นทองมาตีรีดให้บาง ๆ ประมาณนิ้วครึ่ง แต่ปัจจุบันไม่เคยเห็นหลาบและไม่มีไม้ใช้แล้ว เพราะเป็นของหายาก

เค็ยะน้ำอบ-น้ำหอม ต้องเอาน้ำที่ใสสะอาด นิยมนำขมิ้นผงและว่านหอมใส่ลงในน้ำ เริ่มพิธีสร่งน้ำ นิมนต์พระที่จะสร่งน้ำไปนั่งที่เก้าอี้ นิมนต์พระเถระจุดเทียนชัย และช่วยกันจัดเทียนกิ่งตามลำดับแล้ว ตักน้ำหอมถวายพระเถระก่อน ญาติโยมจึงสร่งตามลำดับเสร็จแล้วให้พระที่ถูกสร่งน้ำ เอากำปั้นตีค้อน ๓ ที

สะพานเงิน-สะพานทอง เมื่อเสร็จพิธีแล้ว พระจะกลับไปทำสนันสนิม พระที่สร่งน้ำศักดิ์สิทธิ์ ตอนนี้อนุญาติโยมที่เจ็บปวดตามร่างกาย จะนอนเรียงให้พระเหยียบ ถือว่าจะได้หายปวด

การจัดงานใบตาลบ้านหนองก้อก

การจัดงานใบตาลบ้านหนองก้อก



ชื่อ นายฉลองชัย พันธเสน อายุ ๔๓ ปี
บ้านเลขที่ ๔๑ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลห้วยสำราญ อำเภออุษาคเนย์ จังหวัดศรีสะเกษ
อาชีพ ทำนา สถานภาพ สมรส มีบุตร ๓ คน
การศึกษา ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖ จากศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน
อำเภออุษาคเนย์ จังหวัดศรีสะเกษ
ภาษาที่ใช้ประจำวัน ภาษาเขมร

ประวัติส่วนตัวของผู้ให้สัมภาษณ์

การจัดงานในตลาดบ้านหนองกิ้งก



ชื่อ นางมิต พันธเสน อายุ ๕๐ ปี

บ้านเลขที่ ๕๑ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลห้วยสำราญ อำเภออุษาคเนย์ จังหวัดศรีสะเกษ

อาชีพ ทำนา สถานภาพ สมรส มีบุตร ๓ คน

การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕

ภาษาที่ใช้ประจำวัน ภาษาเขมร

ประวัติส่วนตัวของผู้ให้สัมภาษณ์

การจัดงานใบตาลบ้านหนองก้อ



ชื่อ นางสาวพิมพ์ สายสิน อายุ ๖๒ ปี
 บ้านเลขที่ ๕๕ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลห้วยตำราญ อำเภออุซันธุ์ จังหวัดศรีสะเกษ
 อาชีพ ทำนา สถานภาพ โสด
 การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓
 ภาษาที่ใช้ประจำวัน ภาษาเขมร

๑.๓ ศึกษา ค้นคว้า รวบรวม

๑.๓.๑ ประวัติหมู่บ้าน

บ้านหนองก๊อก ตั้งอยู่หมู่ที่ ๑๐ ตำบลห้วยสำราญ อำเภอขุขันธ์ จังหวัดศรีสะเกษ อยู่ห่างทิศตะวันตกของอำเภอขุขันธ์ ห่างจากอำเภอ ๒ กิโลเมตร และอยู่ทางทิศใต้ของจังหวัดศรีสะเกษ จำนวนประชากรของหมู่บ้าน ๔๘๐ คน มี ๕๖ หลังคาเรือน พื้นที่ทั้งหมด ๑.๔๕๐ ไร่ ภาษาดั้งที่ใช้ในหมู่บ้าน คือ ภาษาเขมร เนื่องจากอยู่ห่างจากชายแดนเขมรประมาณ ๒๐ กิโลเมตร บ้านหนองก๊อกเดิมรวมกับบ้านแหร่งซึ่งเป็นหมู่บ้านใหญ่ ภายหลังหมู่บ้านหนองก๊อกได้แยกตัวเองออกมา อยู่คนละฟากถนน แต่ยังคงมีโรงเรียนร่วมกัน และไปทำบุญที่วัดเดียวกัน สาเหตุที่ได้ชื่อว่าบ้านหนองก๊อก เนื่องจากมีหนองน้ำใหญ่รายรอบด้วยคันกั้น (ภาษาเขมรออกเสียงว่าก๊อก) ปัจจุบันหนองก๊อกได้รับการปรับปรุงใหม่โดยการขุดลอกจนกลายเป็นแหล่งน้ำใช้เป็นวัตถุประสงค์ในการทำประปาหมู่บ้าน ชาวบ้านหนองก๊อกส่วนมากประกอบอาชีพทำนา และรับจ้าง บางส่วนจะประกอบอาชีพค้าขาย โดยการแปรรูปอาหารเช่น ทำข้าวเกรียบ ถั่วลิสงคั่ว กล้วยฉาบ ขายส่งให้แม่ค้าในอำเภอนำไปขายต่อ

ชาวหนองก๊อกมีวัฒนธรรมขนบธรรมเนียมประเพณีเหมือนกับชาวไทยที่นับถือศาสนาพุทธโดยทั่วไป เช่น ประเพณีสงกรานต์ มีการรดน้ำดำหัวขอพรผู้ใหญ่ มีการจัดงานแห่เทียนในวันเข้าพรรษา การจัดให้มีพิธีกรรมทางศาสนาในงานแต่งงาน งานบวช งานศพ แต่พิธีกรรมที่ชาวบ้านเห็นว่าแตกต่างจากหมู่บ้าน และปฏิบัติต่อกันมาเป็นเวลาช้านานคือ ประเพณีไหว้บรรพบุรุษ ซึ่งมักจะจัดประมาณเดือนมิถุนายน เรียกว่า ประเพณีการเล่นแม่มดเพื่อแซนโดนตา เพื่อให้ผู้ยังมีชีวิตมีความสุขสบาย ไม่มีโรคภัยไข้เจ็บ นอกจากนี้ยังมีความเชื่อเกี่ยวกับการรักษาทางไสยศาสตร์ปรากฏอยู่ มีหมอในหมู่บ้านที่เชื่อว่าสามารถเป่ากระดูกให้ต่อกันได้

การไปประกอบพิธีกรรมของชาวบ้านหนองก๊อกในโอกาสต่างๆ ชาวบ้านจะพากันสานใบตาลเป็นรูปต่างๆ เพื่อประดับประดาสถานที่จัดงานให้มีความสวยงาม ชาวบ้านหลายคนจึงมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการสานใบตาล

บางปีประสบภัยภัยแล้งไม่สามารถทำนาได้ ชาวบ้านจึงออกเร่ขายแรงงานไปตามสถานที่ต่างๆ ชาวบ้านบางคนได้ทดลองนำผลผลิตจากการจักสานใบตาลไปทดลองขายตามสถานที่ต่างๆ อันเป็นที่มาของการก่อตั้งกลุ่มจักสานใบตาล

๑.๓.๒ การจัดตั้งกลุ่มจักสานใบตาล

กลุ่มจักสานใบตาลบ้านหนองก้อก ตั้งอยู่ที่บ้านเลขที่ ๑๕๑ หมู่ ๑๐ ตำบลห้วยสำราญ อำเภอ
ขุขันธ์ จังหวัดศรีสะเกษ
จัดตั้งเมื่อวันที่ ๒๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๔

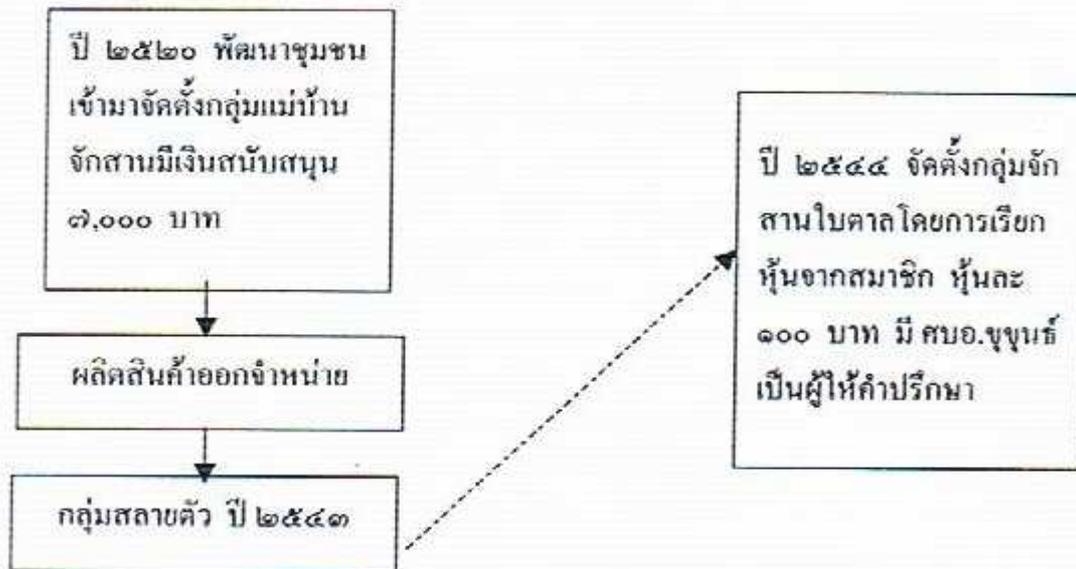
ความคิดริเริ่มในการจัดตั้งกลุ่มจักสาน

จากการที่ชุมชนในหมู่บ้านมีพื้นฐานด้านการจักสานใบตาล ซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ
สู่ลูกหลานมาร่วม ๑๐๐ กว่าปีมาแล้ว แต่ก่อนชาวบ้านสานใบตาลเป็นรูปต่าง ๆ ในการประกอบพิธี
กรรมต่างๆ และเป็นของใช้ในหมู่บ้าน เช่น เชี่ยนหมาก ใช้ในงานแต่งงานและงานศพ ซึ่งมีความจำ
เป็นมาก ชาวบ้านจะทำไปส่งให้กับร้านค้าแต่เพียงเล็กน้อย เมื่อมีความจำเป็น ร้านค้าในอำเภอจะมีไว้
จำหน่ายหรือบริการลูกค้าทุกปี เป็นชุมชนที่อยู่ในเขตจังหวัดศรีสะเกษ สุรินทร์ บุรีรัมย์ ซึ่งเป็นชน
เผ่าเขมร ลาว ซึ่งนิยมใช้ตามประเพณีดั้งเดิม

ส่วนกระเป๋าใบตาลทำไว้ใช้เอง และใส่สมุดหนังสือให้ลูกหลานไปโรงเรียน ระยะเวลาจึงมี
การออกรูปแบบใหม่ ลักษณะกลม ๆ มีดอกสำนวนแบบเขมร เรียกกบว่า กันตรุนน้อย และสมก
(ภาษาเขมร)

ปี ๒๕๒๐ กลุ่มจักสานใบตาลบ้านหนองก้อก มีพัฒนาการจัดตั้งกลุ่มโดยได้รับการสนับสนุน
จากพัฒนาชุมชนและภายหลังได้สลายไปดังแสดงในแผนภูมิ

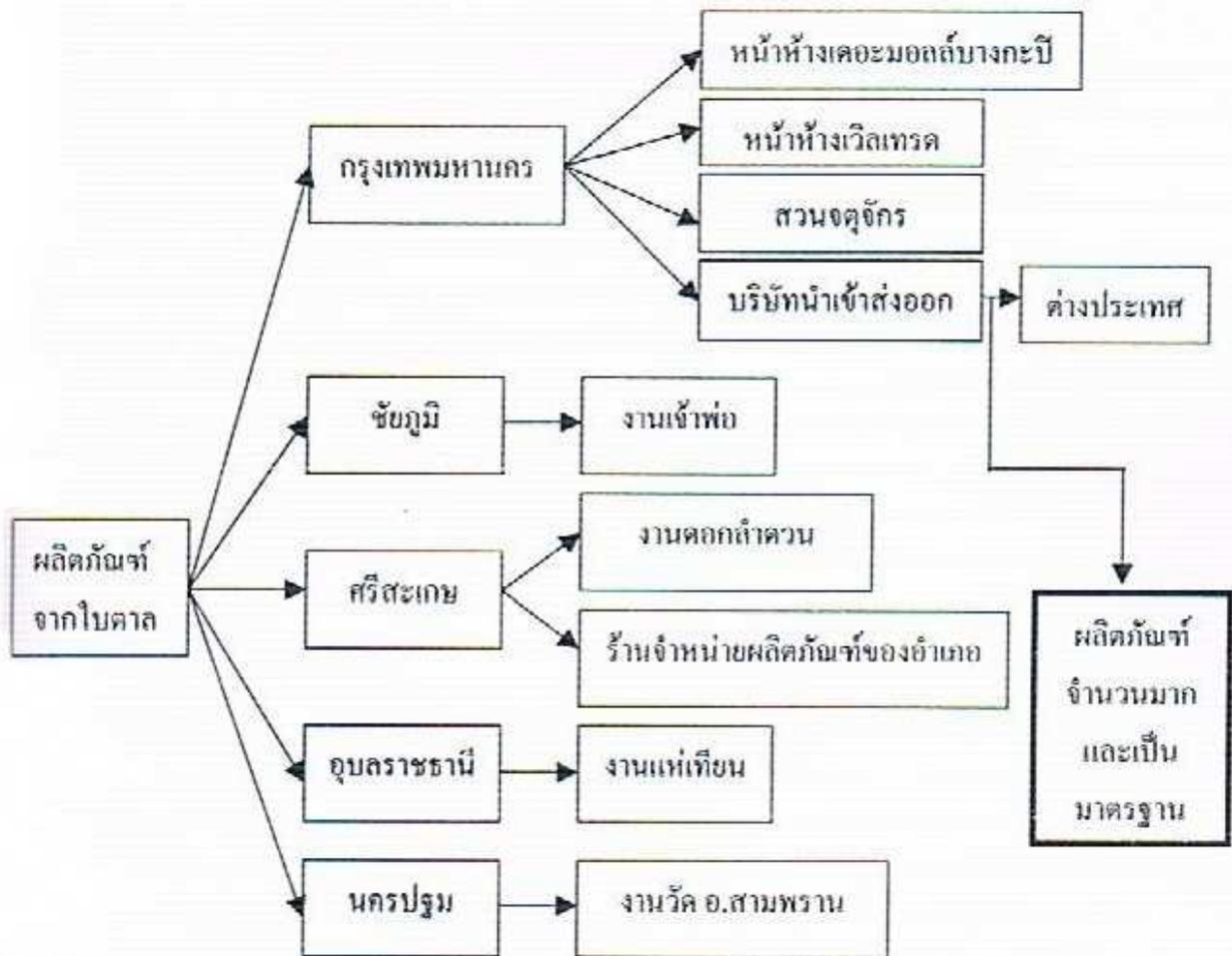
แผนภูมิที่ ๑ แสดงพัฒนาการของการจัดตั้งกลุ่มจักสานโบราณ



จากแผนภูมิแสดงให้เห็นพัฒนาการของการจัดตั้งกลุ่ม เริ่มจากการเข้ามาสนับสนุนของพัฒนาชุมชนตั้งแต่ปี ๒๕๒๐ ให้จัดตั้งกลุ่มแม่บ้าน ทำการผลิตสินค้าออกจำหน่ายและจัดแสดงในงานต่างๆ ภายหลังกลุ่มสลายตัวลงเพราะมีความคิดเห็นขัดแย้งกัน

ปี ๒๕๔๐ - ๒๕๔๑ เศรษฐกิจประเทศตกต่ำ โรงงานและบริษัทต่างๆ ยุบทำให้ประชาชนว่างงาน และเกิดประสบภัยแล้ง การทำนาไม่ได้อผลทำให้ขาดรายได้ไม่พอเลี้ยงชีพ ทำให้นายฉลองชัย พันธเสน อดีตเป็นชาวนาจากหมู่บ้านอื่น แต่มาแต่งงานกับนางमित ที่เป็นคนหมู่บ้านหนองก้อก เกษเป็นนักมวย และพ่อค้าเร่ จึงตัดสินใจออกทำการเร่ขายของ ภายหลังเกิดแนวคิดนำผลผลิตที่กลุ่มแม่บ้านทำขึ้นจากโบราณที่ทำได้และไม่ได้ออกจำหน่ายหลังจากกลุ่มสลายตัว ออกทำการเร่ขายไปตามสถานที่ต่างๆ ดังแผนภูมิ

แผนภูมิที่ ๒ แสดงเส้นทางการค้าผลิตภัณฑ์จากใบตาล



จากแผนภูมิแสดงให้เห็น เส้นทางการรับผลิตภัณฑ์จากใบตาลจากชาวบ้านแล้วนำไปจำหน่าย ก่อนการจัดตั้งกลุ่มจักสานใบตาล จะเห็นได้ว่าได้มีโอกาสรู้จักตัวแทนจำหน่ายของบริษัทนำเข้าส่งออก ทำให้เกิดความจำเป็นที่จะต้องผลิตสินค้าจำนวนมากและเป็นมาตรฐานเดียวกันตามความต้องการของผู้สั่งซื้อ

๑.๓.๓ วัตถุประสงค์ของกลุ่มจักสานใบตาล

๑. เพื่อให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
๒. เป็นอาชีพเสริมระหว่างว่างจากการทำนา
๓. เพื่อสกัดแรงงานที่จะอพยพจากพื้นที่

๔. เพื่อส่งเสริมให้มีความรักความสามัคคี
๕. สามารถพึ่งตนเองได้
๖. เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและสืบสานวัฒนธรรม
๗. เพื่อเป็นการปลูกฝังให้เด็กรุ่นหลังยึดมั่นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ

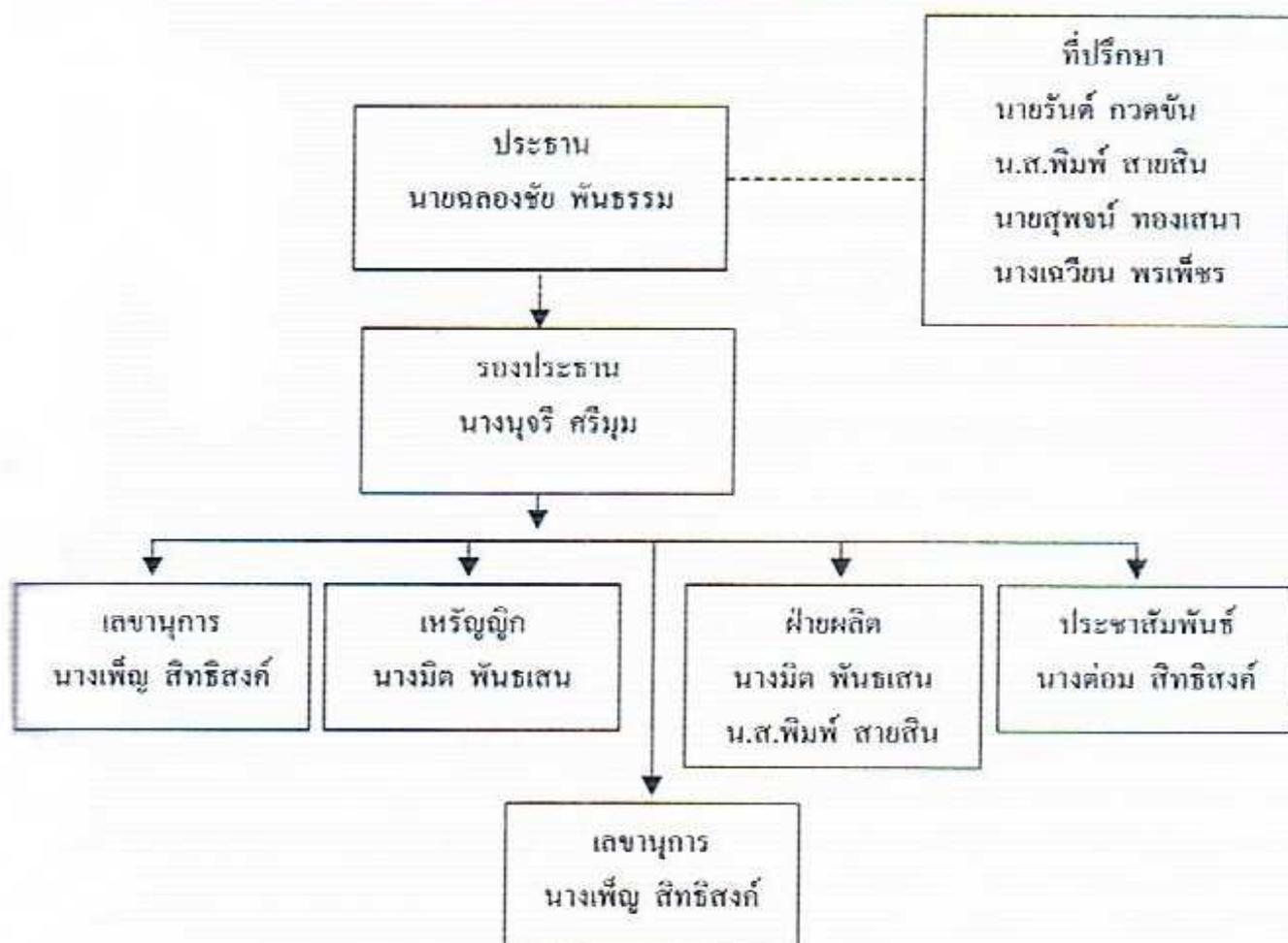
๑.๓.๔ บทบาทหน้าที่หลักของกลุ่มจักสานใบตาล

๑. ร่วมกิจกรรม ผลิตภัณฑ์
๒. กัดเลือกคณะกรรมการ
๓. ระดมทุน
๔. ร่วมกันจัดทำแผนแก้ไขปัญหาค่าง ๆ เช่น การจัดการตลาด การแก้ไขผลิตภัณฑ์ ให้ได้ขนาดความความต้องการของตลาด

๑.๓.๕ โครงสร้างการบริหารงานของกลุ่มจักสานใบตาล

กลุ่มจักสานใบตาลมีโครงสร้างการบริหารงานดังปรากฏในแผนภูมิ

แผนภูมิที่ ๓ แสดงโครงสร้างการบริหารงานของกลุ่มจักสานใบตาล



จากแผนภูมิ แสดงโครงสร้างการบริหารงานของกลุ่มที่ปรากฏอย่างชัดเจน คือ การมีที่ปรึกษา ประธาน รองประธาน เลขานุการ เหรียญฉีก ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายผลิต ที่มีนางमित พันธเสน และนางสาวพิมพ์ สายสิน จะดูแลมาตรฐานการผลิตแจ้งให้สมาชิกทำตามรูปแบบที่กำหนดขึ้นหรือตามแบบที่ถูกก้าต้องการ ส่วนการตลาดนายฉลองชัย พันธเสน เป็นผู้หาลาดรับสั่งสินค้าต่างๆ งานที่จัดขึ้นของจังหวัดศรีสะเกษ หรือจังหวัดใกล้เคียง ซึ่งทางพัฒนาชุมชน สำนักงานวัฒนธรรมอำเภอ, สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด หรือหน่วยงานของรัฐคิดต่อมา

๑.๓.๖ จำนวนของสมาชิก

เริ่มแรกมี ๓๒ คน ปัจจุบัน มีสมาชิก ๕๑ คน

๑.๓.๗ คุณสมบัติของสมาชิก

กลุ่มได้กำหนดคุณสมบัติของผู้ที่จะมาเป็นสมาชิกกลุ่มไว้ว่า ต้องเป็นผู้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ มีจรรยาบรรณ มีความเสียสละ บัดมั่นในความซื่อสัตย์สุจริต เป็นคนขยัน กระตือรือร้น มีความสนใจในการทำงานตลอดเวลา คุณสมบัติเหล่านี้ได้พูดคุยกันเมื่อเริ่มก่อตั้งกลุ่ม แต่ไม่ได้ลงมือเขียนไว้เป็นลายลักษณ์อักษร

กลุ่มเปิดโอกาสให้คนในหมู่บ้านที่สนใจทุกคนเข้ามาเป็นสมาชิก เปิดโอกาสให้เข้ามาเรียนรู้จนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ โดยกลุ่มจะเป็นผู้หาตลาดสำหรับการจำหน่ายสินค้าให้ คนที่เข้ากลุ่มแล้วเมื่อออกจากกลุ่มจะเปิดโอกาสให้กลับคืนมาเพียง ๒ ครั้งหลังจากนั้นจะไม่รับเข้ากลุ่มอีก

กลุ่มจะปิดโอกาสสำหรับบุคคลที่ไม่เคารพกฎระเบียบของกลุ่ม มักสร้างปัญหาให้กลุ่มเสียหายเกิดความแตกสามัคคี คนที่ไม่รับผิดชอบต่อหน้าที่ คนไม่ซื่อสัตย์สุจริต ชอบพูดเสียดสีผู้อื่น

๑.๓.๘ กฎระเบียบของกลุ่มจัดสถานบ้านหนองก้อ

ข้อ ๑ ผู้ที่จะเข้ามาเป็นสมาชิกจะต้องปฏิบัติตามระเบียบกลุ่ม ดังนี้

๑.๑ ต้องสมัครเป็นสมาชิกและลงทุนอย่างน้อยคนละ ๑๐๐ บาท

๑.๒ สมาชิกทุกคนมีหน้าที่เข้าร่วมประชุมกลุ่มทุกครั้งที่เราเรียกประชุม ในการประชุมกลุ่มทุกครั้งให้มีสมาชิกเข้าร่วมประชุมไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของสมาชิกที่มีอยู่ หรือขอความคิดเห็นจากสมาชิกถ้าประชุมได้ก็ประชุม ถ้าประชุมไม่ได้ก็เลื่อนไปวันหลัง และจะนัดประชุมใหม่อีกครั้งภายใน ๑๕ วัน และในการประชุมคราวหลังนี้ไม่บังคับว่าจะต้องกรบองก็ประชุมให้ถือว่ามติของที่ประชุมเป็นผู้ชี้ขาด

๑.๓ สมาชิกทุกคนมีหน้าที่ร่วมกันรับผิดชอบเพื่อมีงานเข้ามาหากผู้ใดไม่รับผิดชอบช่วยกันครั้งแรกต้องว่ากล่าวตักเตือน ครั้งที่ ๒ จำงานให้น้อยลง ครั้งที่ ๓ จะต้องขอความคิดเห็นจากสมาชิกในกลุ่มพิจารณา (ไม่ลงงานให้)

๑.๔ สมาชิกต้องเชื่อฟังผู้เบิกจ่าย และมีอำนาจในการสั่งของต่อจากประธานอีกที่หนึ่ง คือ (เหรียญกิต นางมิต พันธเสน ผู้จ่ายงานและประธานทุกอย่างจากประธาน ถ้าผู้ใดไม่พัฒนาฝีมือสามารถคัดสิทธิ์ได้

๑.๕ สมาชิกท่านใดส่งงานแล้วไม่รับผิดชอบงาน หรือไม่มีการพัฒนาฝีมือให้ดีขึ้น อาจถูกตัดและไม่สามารถต่อรองได้

ข้อ ๒. สมาชิกจะพ้นจากการเป็นสมาชิกเมื่อ

(๑) ตาย (๒) ลาออก

ในกรณีที่สมาชิกตายหรือลาออกให้กรรมการกลุ่มเก็บเงินหุ้นหรือประโยชน์ที่สมาชิกควรได้รับให้แก่สมาชิกหรือทายาท ภายใน ๑ เดือน

๒.๑ เงินหุ้นมีไว้เพื่อสำรองจ่ายเมื่อสมาชิกกลุ่มมีความจำเป็นเล็ก ๆ น้อย สามารถกู้ยืมเงิน ส่วนนี้ไปใช้ได้ โดยคิดดอกเบี้ยร้อยละ ๓ บาทต่อเดือน โดยกำหนดให้ระยะสั้น ๒ เดือน ๓ เดือน หากผิดสัญญาจะถูกปรับร้อยละ ๕ บาทต่อเดือน หรือในกรณีฉุกเฉิน ถ้าส่งคืนภายใน ๑ เดือน ไม่ถึง ๓๐ วัน ก็จะไม่คิดดอกเบี้ยเพิ่ม แต่กรรมการสามารถเรียกมาใช้จ่ายเป็นทุนหมุนเวียนในการดำเนินงานเกี่ยวกับกลุ่มได้เมื่อมีความจำเป็น โดยไม่ต้องรอการรับรองจากที่ประชุมกรรมการดำเนินการได้เลย โดยไม่ต้องชำระดอกเบี้ยเพราะต้องนำมาใช้หมุนเวียนในกลุ่ม

๒.๒ การเบิกจ่ายเงินทุกครั้งจะต้องผ่านการประชุมกลุ่ม จึงจะนำการเบิกจ่ายได้ยกเว้นกรณีฉุกเฉินหรือเงินที่ไม่อยู่ในข้อบังคับ กรรมการสามารถดำเนินการได้ โดยไม่ต้องรอการรับรองจากที่ประชุม (คณะกรรมการจะเป็นผู้พิจารณาและรับผิดชอบ)

๒.๓ ให้คณะกรรมการจัดให้มีการประชุมใหญ่สามัญประจำปี แจ้งผลกำไรขาดทุน ภายในระยะเวลา ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันสิ้นปีทางบัญชีของทุกปี (๓๑ ม.ค.)

๒.๔ ปีงบประมาณประจำปี

๒.๔.๑ กำไรและดอกเบี้ยที่ได้จะต้องนำมาเฉลี่ยคืนสมาชิกดังนี้

๒.๔.๒ ยอดหุ้น ๒๕%

๒.๔.๓ ยอดขาย ๒๕%

๒.๔.๔ ทุนสำรอง ๒๐%

๒.๔.๕ สวัสดิการสมาชิก ๑๐%

๒.๔.๖ สาธารณะประโยชน์ ๕%

๒.๔.๗ ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด ๑๐%

๒.๔.๘ ค่าตอบแทนคณะกรรมการ ๕%

๑.๓.๕ วิธีการดำเนินการของกลุ่มจักสานใบตาล

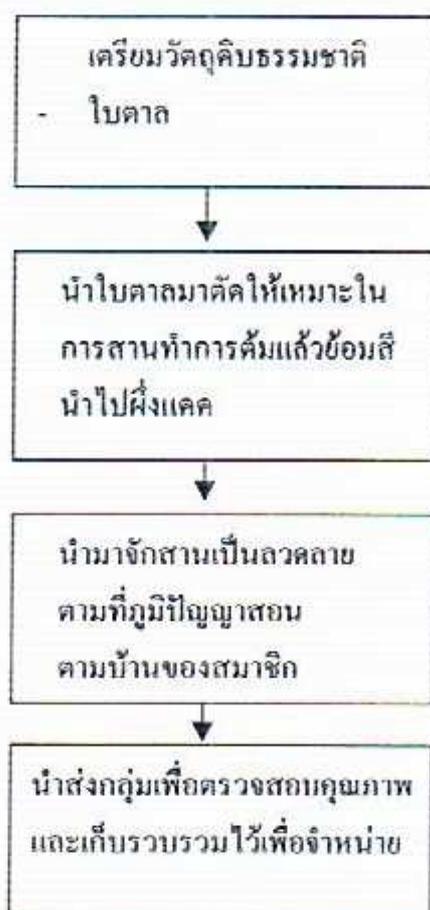
๑. มีสถานที่ประกอบการเป็นศูนย์กลางในการดำเนินการ

๒. ประชุมสมาชิก เมื่อได้รับงานและกิจกรรมอื่นๆ ของสังคม เช่น การมีส่วนร่วมของวัด โรงเรียนและส่วนราชการ
๓. แบ่งงานรับผิดชอบ
๔. ดำเนินงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายและให้ทันเวลา
๕. สมาชิกปฏิบัติตามกฎระเบียบของกลุ่มที่ตั้งไว้

๑.๓.๑๐ ระบบการผลิตและการจำหน่ายสินค้าของกลุ่ม

สินค้าที่กลุ่มผลิตเรียกว่าผลิตภัณฑ์จากใบตาล เป็นฝีมือจากการจักสานของสมาชิกสามารถเป็นได้ทั้งเครื่องใช้และของที่ระลึก เช่น ผอบ กระเป๋ากล่องใส่กระดาษชำระ เข็มหมวก กล่องตีเหล็กม (รายละเอียดของสินค้าอยู่ในภาคผนวก) ในการผลิตสินค้าแต่ละชนิดจะมีขั้นตอนการผลิตที่เป็นระบบ ดังปรากฏในแผนภูมิ ดังนี้

แผนภูมิที่ ๔ แสดงระบบการผลิตสินค้าของกลุ่มจักสานใบตาล



จากแผนภูมิ จะเห็นว่า การเตรียมวัตถุดิบจากธรรมชาติ จะมีปัญหาเมื่อต้องการผลิตเป็นจำนวนมาก ใบตาลที่ขึ้นตามธรรมชาติรอบหมู่บ้านจะไม่เพียงพอ ต้องไปซื้อเหมาจากหมู่บ้านใกล้เคียงซึ่งคิด ต้นละ ๑๕ บาท

การผลิตสินค้าเพื่อการจำหน่ายของกลุ่มจะมีวัตถุประสงค์อยู่ ๒ ประการ คือ

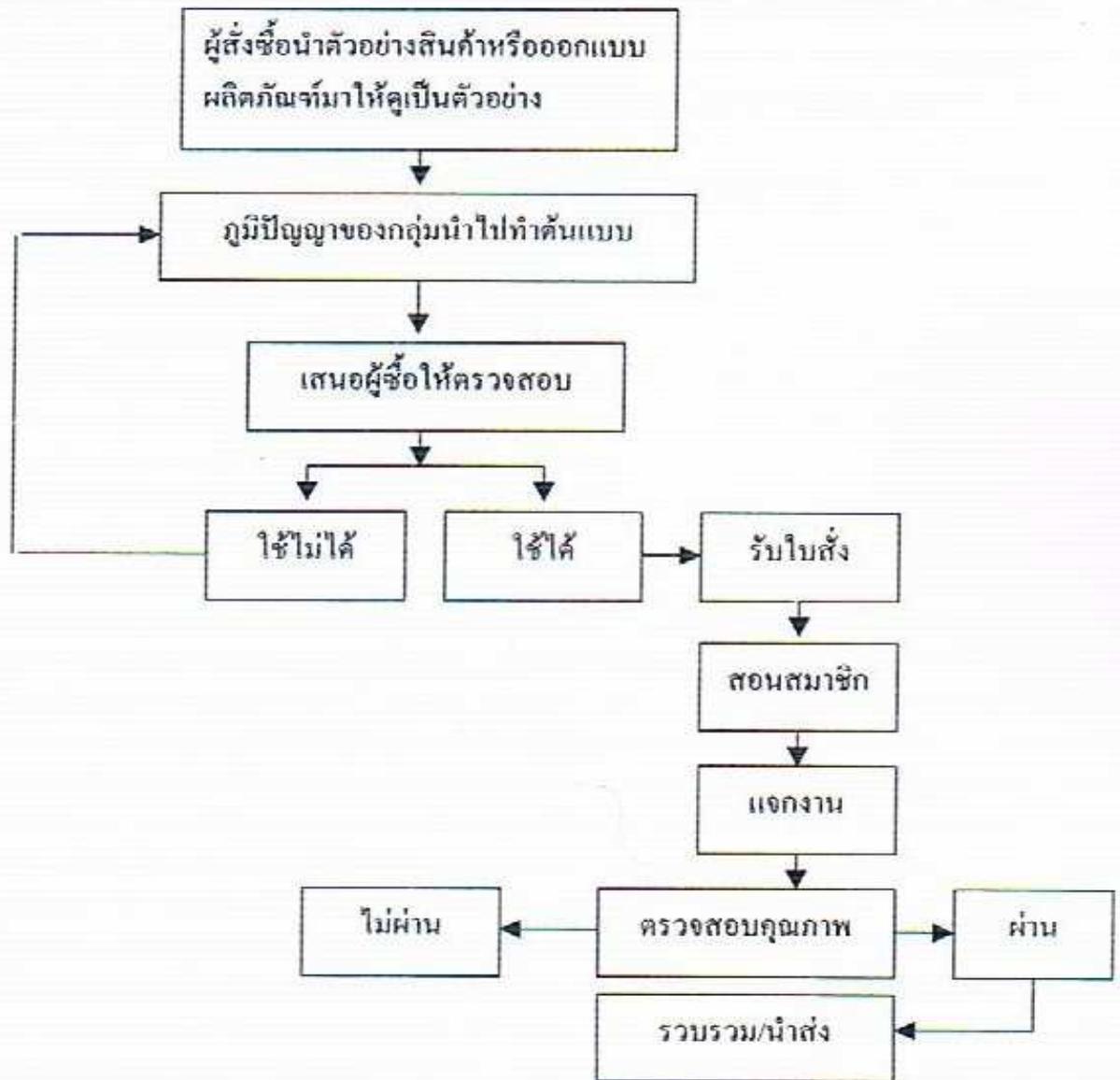
๑. การผลิตจำนวนมากตามใบสั่งซื้อ

๒. การผลิตเพื่อนำออกจำหน่ายในตลาด หรือตามเทศกาลต่างๆ

ระบบการผลิตที่มีวัตถุประสงค์แตกต่างกันจะมีระบบการผลิตที่แตกต่างกันดังจะได้อธิบายตาม แผนภูมิ ถัด

๑. การผลิตจำนวนมากตามใบสั่งซื้อ เนื่องจากผู้ซื้อต้องการสินค้าจำนวนมากเพื่อนำไปส่งให้ ถูกค้าซึ่งส่วนมากจะอยู่ต่างประเทศ ผู้ซื้อจึงต้องการสินค้าที่เป็นมาตรฐาน ระบบการผลิตจึงค่อนข้าง ซับซ้อนดังปรากฏในแผนภูมิ

แผนภูมิที่ ๕ แสดงระบบการผลิตสินค้าของกลุ่มในกรณีมีใบสั่งซื้อ

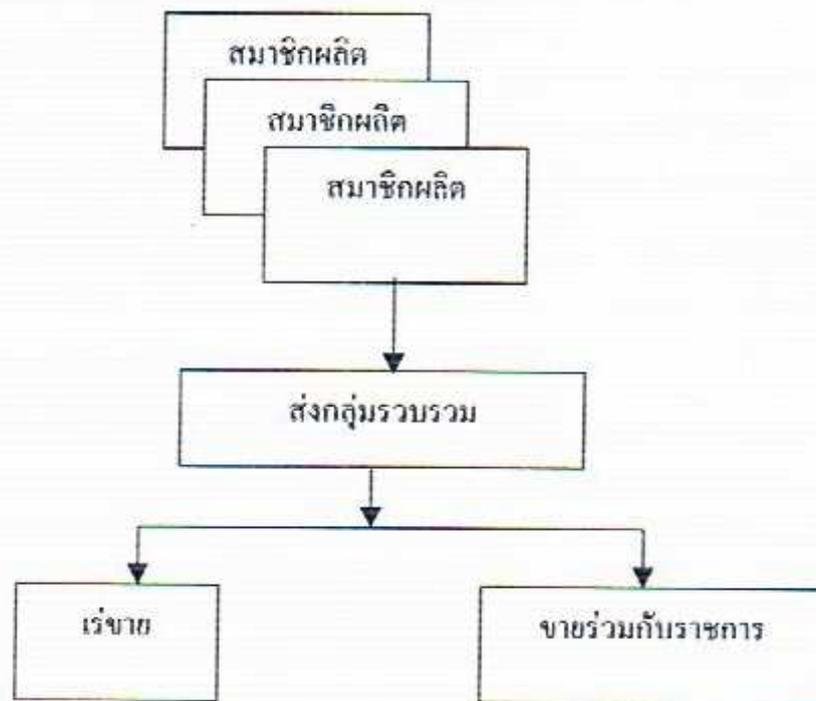


จากแผนภูมิจะเห็นได้ว่า ในกรณีที่ผลิตตามใบสั่งซื้อ จะผลิตตามความต้องการของลูกค้าที่ติดต่อผ่านผู้สั่งซื้อ โดยที่ผู้สั่งซื้อจะนำแบบมาให้ดู หรือออกแบบให้ หรือให้ผลิตแบบที่เคยผลิตแต่ให้เพิ่มเติม หรือตัดออกบางอย่าง ต่อจากนั้นจะนำมาให้ภูมิปัญญาที่มีอยู่ในกลุ่มจัดทำต้นแบบ เสนอให้ผู้สั่งซื้อตรวจสอบ ถ้าไม่ผ่านจะนำมาแก้ไขจนผ่าน แล้วจึงแจกงานให้สมาชิกไปทำที่บ้านของแต่ละคนหลังจากที่สมาชิกทำงานเสร็จจะมีตรวจสอบว่าได้มาตรฐานตามที่กำหนดหรือไม่แล้วจึงรวบรวมนำส่งผู้ซื้อ

๑. การผลิตเพื่อนำออกจำหน่ายในตลาด หรือตามเทศกาลต่าง ๆ

เป็นการผลิตเพื่อนำไปให้ฝ่ายการตลาดออกทำการจำหน่ายตามปกติ สมาชิกของกลุ่มที่มีความขยันขันแข็ง จะผลิตสินค้าที่เคยผลิต และมียอดจำหน่ายดี เช่น ผอบ กระจ่าง ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น แล้วนำไปฝากกลุ่มให้นำไปจำหน่ายตามที่ต่าง ๆ หรือนำไปออกงานในเทศกาลสำคัญที่หน่วยงานทางราชการเป็นผู้จัด

แผนภูมิที่ ๖ แสดงระบบการผลิตเพื่อนำออกจำหน่ายในเทศกาลต่าง ๆ



จากแผนภูมิแสดงถึงการผลิตเพื่อนำออกจำหน่ายซึ่งขึ้นกับความขยันของสมาชิกที่มีเวลาว่างจะทำการผลิตที่บ้านของตัวเองแล้วนำมาฝากให้กลุ่มขายให้

๑.๓.๑๑ ระบบการตลาด

มีการวางระบบการตลาดโดยเลือกคนทำงานด้านการตลาดเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถ มีใจรักในอาชีพค้าขาย ซึ่งจะต้องมีการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการตลาดเพื่อนำสินค้าไปจำหน่าย มีการจัดทำบัญชีรายรับรายจ่าย และบัญชีการรับส่งสินค้า

ในการหาตลาดสำหรับการขายผลผลิตนั้นได้นำสินค้าไปแสดงตามงานต่าง ๆ ทั้ง ภาครัฐและเอกชน นำสินค้าไปวางจำหน่ายเองทั้งที่กรุงเทพฯ และต่างจังหวัด พบกับลูกค้าที่มีใบสั่งซื้อจากต่าง

ประเทศ เนเธอร์แลนด์และเผยแพร่สินค้าตามหน่วยงานของรัฐและเอกชน ตลอดจนในชุมชน ติดต่อกับผู้ที่
มีคุณภาพและมีตลาดรองรับกว้างขวาง โดยมีผู้ให้การสนับสนุนด้านการตลาดที่สำคัญ คือ ศูนย์บริการ
การศึกษานอกโรงเรียนอำเภอจุนท์ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ
เกษตรอำเภอที่เป็นพันธมิตร ผู้นำชุมชน และสมาชิกในกลุ่ม

สิ่งที่กลุ่มคำนึงถึงอีกอย่างหนึ่งคือในเรื่องคุณภาพของสินค้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้องส่งออก
ต่างประเทศ มีการตรวจสอบมาตรฐานของสินค้า คือ ความสวยงาม และประโยชน์ใช้สอยก่อนนำออก
จำหน่าย

จากการภาคการณ้ของกลุ่มเห็นว่าตลาดรองรับสินค้าจะมีมากขึ้น เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์
ประเภททำจากมือ (HAND MADE) โดยเฉพาะเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ

ในเรื่องการขายทางกลุ่มให้ความสำคัญกับผู้ขายตรง ซึ่งกลุ่มพยายามสร้างและเปิดโอกาสให้มี
นักขายตรงเกิดขึ้น ฝึกหัดให้สมาชิกรู้จักการค้าขาย โดยคัดเลือกจากสมาชิกที่มีพรสวรรค์ด้านการขาย
และมีใจรัก ฝึกทดแทนรุ่นเก่า

๑.๓.๑๒ การแบ่งปันรายได้ของกลุ่ม

สมาชิกที่ผลิตสินค้าและขายได้จะแบ่งรายได้จากการขายจำนวนหนึ่งไว้ที่กลุ่มให้เก็บรักษาไว้
เพื่อทำประโยชน์ส่วนรวม หรือให้มีการกั๊ยมสำหรับสมาชิกในกลุ่ม รายได้ของสมาชิกโดยเฉลี่ยต่อ
เดือนประมาณ ๕,๐๐๐ บาทขึ้นไป แล้วแต่ปริมาณงานที่ผลิตได้ ถ้าขยันก็จะได้เงินมาก มีการทำบัญชี
กันแบบง่ายๆ มีเหรียญกษาปณ์ผู้ดูแล การถือกำไรและดอกผลที่ได้จะนำมาเฉลี่ยคืนสมาชิก ตามกฎระเบียบ
ของกลุ่มที่ได้แจ้งแก่สมาชิก

๑.๓.๑๓ ขั้นตอนการผลิตและวิธีการสานใบตาลรูปแบบต่าง ๆ

การเลือกวัตถุดิบ คือ ใบตาล

ถ้าได้ใบตาลอ่อนจะทำให้สวยงามกว่าใบตาลแก่



วิธีทำ

๑. ตัดใบตาล และนำมาผ่าซีก ตากแดด ประมาณ ๒ ชั่วโมง แล้วแต่แดด

๒. เก็บพับให้ได้รูปทรง ไม้จอบ



๓. นำมาฉีกออก และใช้มีดตอกกีดเขาก้านออก

๔. นำใบตาลที่ได้มาคำนวณขนาดที่ต้องการ ขนาดเล็ก หรือขนาดใหญ่ ตามอุปกรณ์ คือ ไม้ที่ทำขนาดไว้ และกีดด้วยมีดตอก(ดังภาพ).



๕. เมื่อได้ขนาดตามต้องการนำมาสานตามแบบที่ต้องการ

การสานกล่องสี่เหลี่ยม
(เป็นต้นแบบที่ชาวบ้านเริ่มทำตั้งแต่สมัยโบราณ)



วิธีทำ

๑. ใช้ใบตาลตามขนาดที่ต้องการขนาดเล็ก หรือใหญ่ วางฐานข้างละ ๓๐ ใบ สานสลับขึ้นสลับลง ให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม ได้ขนาดตามที่ต้องการจัดให้แน่นและสานดัดไว้นให้แน่นๆ



๒. สานหักมูมตรงกลาง และสานขึ้นข้างละ ๔ ใบ และสานสลับเข้าหากัน หักมูมตรงกลางทำเช่นเดิมจะได้เป็น ๔ มุมรูปสี่เหลี่ยม



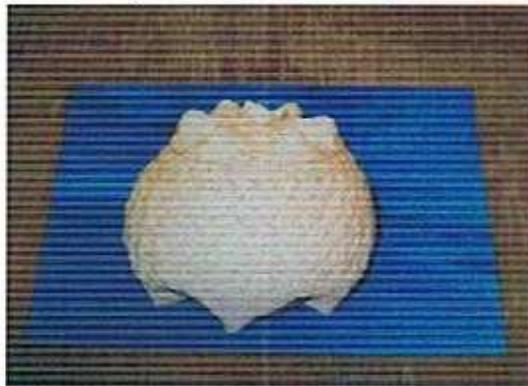
๓. เมื่อได้สี่เหลี่ยมสานสลับต่อขึ้นไปจนได้ขนาดบิบบฐานให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม และนับขึ้นไปสี่ช่องใบตาล และสานหักลงเป็นของจนถึงฐานแต่ละด้านทำสลับไปมา ให้ลำคั่วแข็งแรงเข้ารูปทรงจนสุดฐาน แล้วตัดส่วนที่เหลือออก



การสานฝา

วิธีทำเหมือนกับการสานอันแรก แต่ขนาดจะสั้นกว่า

การสานพอบ



วิธีทำ

๑. นำใบตาลมาล้างเสา ๖ มุม เพิ่มใบตาล ๒ ใบ (มุมละ ๒ ใบ) จนครบ ๖ มุม หักมุมขึ้นที่ตะมุม จนครบ ๖ มุม



๒. เอาขึ้นสานต่อโดยเอาใบตาลใส่กลับ



๓. คึงรีดให้เป็นกลีบ ทำก้านให้เป็นวงกลม



๔. สอดลายที่ต้องการ แก่นอันเสร็จเรียบร้อยแล้วผอบ

การทำฝาผอบ

วิธีทำ

๑. นำใบตาลคั้งเสา ๖ มุม ๖ ใบ เพิ่มใบข้างละ ๑ มุม จนครบ ๖ มุม



๒. สานค่อขึ้นไปประมาณ ๑ นิ้ว แล้วสอดหักมุมลงมาเท่ากับที่ทำไว้



๓. นำใบดาดใส่เป็นรูปวงกลมแล้วรีดทำกลีบก็เสร็จเรียบร้อย



๑.๓.๑๔ ปัญหาและอุปสรรคของกลุ่ม

๑. หาวัดศุภิชายาก โดยเฉพาะหน้าฝน
๒. แสงแดดไม่พอที่จะตากให้ใบดาดแห้ง
๓. อากาศไม่เหมาะสมทำให้ขึ้นรา และก่อให้เกิดแมลงมาอาศัยอยู่จึงทำให้เกิดปัญหา ต่อผลิตภัณฑ์ ทำให้ลูกค้าไม่มั่นใจในผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม
๔. เงินทุน
๕. อุปกรณ์ไม่พอ
๖. ในฤดูกาลทำนาและเกี่ยวข้าวไม่ได้ผลิต

๒. รวบรวมผลงานของภูมิปัญญาท้องถิ่น การจักสานใบดาดของหมู่บ้านหนองก้อก

ผลงานของกลุ่มจักสานใบดาด

เริ่มนำสินค้าออกขาย เช่น งานกาชาดจังหวัดศรีสะเกษ งานดอกกล้าควน ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของอำเภอและจังหวัด งานเจ้าพ่อพญาแล จังหวัดชัยภูมิ งานแห่เทียนพรรษา จังหวัดอุบลราชธานี ต่อมาได้นำสินค้าไปจำหน่ายที่กรุงเทพมหานครในปี ๒๕๔๓ ก่อนการจัดตั้งกลุ่มจนเป็นที่รู้จักและมีผู้มาสั่งสินค้า ดังเช่น กระเป๋า, ที่รองจาน, กล้องสี่เหลี่ยม, กระเช้า ส่งออกมาเลเซีย กล้องเขียนหมากสี่เหลี่ยมส่งประเทศญี่ปุ่น, หอบ ส่งประเทศอิตาลี รวมจำนวนสินค้าที่จำหน่ายตั้งแต่ปี ๒๕๔๓ - ๒๕๔๖ ดังแผนภูมิ

พิธีกรรมแต่งงานของกลุ่มชาติพันธุ์เยออำเภอสีลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ

สภาพของพิธีแต่งงานชาติพันธุ์เยอในอดีต ปัจจุบัน และแนวโน้มในอนาคต



แสดงคุณลักษณะของพิธีแต่งงานกลุ่มชาติพันธุ์เยอในอดีต

จากการสอบถามและสัมภาษณ์ ปราชญ์ชาวบ้านและตัวแทนชาวเยอสีลาลาด ทราบว่า ในอดีต นั้นบ้านทุ่งมีสภาพยากจนแร้นแค้น ชาวบ้านส่วนใหญ่จะแต่งงานภายในเครือญาติ ในหมู่บ้านเดียวกัน เนื่องจากเห็นว่าหมู่บ้านตัวเองมีภาษาพูดและประเพณีวัฒนธรรมไม่เหมือนหมู่บ้านอื่น ๆ ที่อยู่ละแวก ใกล้เคียง ประกอบกับการเดินทางในอดีตไม่สะดวก ชาวบ้านไม่ได้ออกไปไหน อยู่แต่ในสังคัมหมู่บ้าน ตัวเองหรือหมู่บ้านชาวเยอที่อยู่ใกล้เคียง คือ บ้านขาม อ.ศิลาลาด ในปัจจุบัน และบ้านเขือก บ้านกลาง บ้านจิก ค.จิกสังข์ทอง อ.ราษีไศล ในปัจจุบัน ลักษณะการแต่งงานของชาวเยอในอดีต มีดังนี้

๑. การเลือกคู่

- ๑) ผูกสมักรรักใคร่
- ๒) พ่อแม่หรือญาติผู้ใหญ่หาให้

๒. การทาบทามและสู่ขอ

๑) หนีไปด้วยกัน เนื่องจากความยากจนไม่มีเงินมาสู่ขอ ก็จะหนีไปด้วยกัน เมื่อได้สักระยะหนึ่งก็จะพากันมาขอขมา โดยนำธูปเทียนดอกไม้พร้อมเงิน ๖ สลึง เรียกว่าค่าปรับมามอบให้พ่อแม่ฝ่ายหญิง

๒) การสู่ขอตามประเพณีเมื่อชายหญิงรักใคร่ผูกสัมพันธ์กันก็จะส่งเต้าแก่ไปสู่ขอ โดยผู้ใหญ่ฝ่ายชายจะไปบ้านฝ่ายหญิง และสอบถามพ่อแม่ฝ่ายหญิงว่าเมื่อลูกหลานผูกสมักรักใคร่กันแล้วก็อยากเกี่ยวข้องกับเป็นเครือญาติกัน พ่อแม่ฝ่ายหญิงจะเรียกค่าสินสอดเท่าไร ในอดีตสินสอดจะมีเฉพาะเงินไม่มีทอง เมื่อตกลงกันแล้วก็จะกำหนดหาหรือวันแต่งงาน ในอดีตจะแต่งงานในเดือนคู่ ไม่แต่งงานในช่วงเข้าพรรษา ซึ่งยังยึดถือมาถึงปัจจุบัน

๓. พิธีหมั้นและพิธีแต่งงาน

เมื่อถึงวันแต่งงานก็จะประกอบพิธีบายศรีสู่ขวัญเจ้าบ่าวที่บ้านฝ่ายชายก่อน และเจ้าสาวก็จะมีพิธีบายศรีสู่ขวัญที่บ้านฝ่ายหญิงก่อน เรียกว่าสู่ขวัญเล็ก ทั้งนี้ เพื่อเป็นการสะเคราะห์ของทั้งสองฝ่ายก่อนที่จะเริ่มต้นชีวิตใหม่ โดยในพานบายศรีจะทำในลักษณะง่าย ๆ เนื่องจากในอดีตพานหยาดชาวบ้านก็จะนำชิ้นขนาดใหญ่เล็กต่างกันมา ๔ ใบ นำมาทำพานบายศรี ซึ่งในพานบายศรีของเจ้าบ่าวเจ้าสาวจะมีองค์ประกอบในพาน ดังนี้

- ๑) ไข่ต้ม ๑ ใบ (ไข่ที่นำมาต้มจะต้องเป็นไข่ที่ออกลูก ๕ วันขึ้นไปไม่เกิน ๑๐ วัน จะใช้คู่แทนไข่เพื่อทำนาขวัญของเจ้าบ่าวเจ้าสาว
- ๒) ไก่ต้ม เจ้าบ่าวใช้ไก่ตัวเมีย เจ้าสาวใช้ไก่ตัวผู้ โดยต้องเป็นไก่หนุ่มไก่สาว จะดูคางเพื่อทำนาขวัญชะตาชีวิตคู่ของเจ้าบ่าวเจ้าสาว
- ๓) ข้าวต้มมัด ๔ กลีบ
 - ๔) กล้วย ๔ ลูก
 - ๕) หมาก ๔ กลีบ
- ๖) พลุ ๔ คำ
- ๗) ยาสูบ ๔ มวน
- ๘) ค้ายผูกแขน
- ๘) ค้ายผูกแขน

และเมื่อคู่ขวัญเด็กเรียบร้อยแล้ว เจ้าแม่ฝ่ายเจ้าบ่าวพร้อมญาติผู้ใหญ่ก็จะเดินทางไปบ้านเจ้าสาว ในอดีตช่วงประมาณ ๖๐ กว่าปีที่แล้ว จะไม่มีขบวนขันหมาก ไม่มีการกั้นประตูเงินประตูทอง ในพิธีแต่งงานจะมีเพียงญาติของฝ่ายเจ้าบ่าวเจ้าสาวเท่านั้น แต่ในช่วงประมาณ ๔๐ ปีที่ผ่านมา เริ่มมีขบวนขันหมาก ซึ่งในขบวนขันหมาก จะประกอบด้วย

๑) ขบวนขันหมาก ได้แก่ เจ้าแม่ถือขันดอกไม้ ขันหมาก ขันพลู ขันใส่สินสอด (ในอดีตสินสอดจะมีเฉพาะเงิน ไม่มีทอง เนื่องจากไม่มีร้านทอง) ดันกล้วย ดันอ้อย พาช้าว (ข้าว อคารลาว หวาน น้ำ)

๒) คนตรีในการแห่เจ้าบ่าว เช่น แคน ปี่ พิณ

๓) เมื่อไปถึงบ้านเจ้าสาว ก็จะมีการกั้นประตูเงิน ประตูทอง เมื่อผ่านประตูทองแล้ว ก็จะมีการล้างเท้าให้ฝ่ายเจ้าบ่าว โดยจะนำใบคองกล้วยมาวางตรงบันไดขึ้นบ้าน เมื่อฝ่ายเจ้าบ่าวจะขึ้นบ้าน ก็จะยื่นคองใบคองให้ญาติฝ่ายเจ้าสาวเอาน้ำพรหมเทให้ จากนั้นญาติฝ่ายเจ้าสาวจะนำปอขฝ้ายหรือปอขเส้นไหมไปผูกเอวเข้เข้าบ้าน ถ้าผูกฝ้ายญาติเจ้าสาวจะต้องจ่ายค่าปรับให้กับฝ่ายญาติเจ้าบ่าว เสร็จแล้วก็เป็นที่รับขศรีสูขวัญคู่บ่าวสาว โดยจะนำขศรีที่ขศรีเล็กเจ้าบ่าวเจ้าสาวแล้ว มาวางเคียงกัน จากนั้นก็ทำพิธีขศรีสูขวัญใหญ่ เมื่อหมอบสูตรคู่ขวัญเสร็จ ก็จะเป็นพิธีผูกแขนคู่บ่าวสาว โดยฝ่ายชายผูกแขนเจ้าสาวหญิงก่อน เรียกว่า “ซัดกะมัน” ด้วยเงิน ด้วยทอง จากนั้น ก็จะเป็นฝ่ายหญิงผูกแขนเจ้าบ่าว เรียกว่า “ซัดกะเคี่ยม” จากนั้นก็จะเป็นการผูกของไหว้ญาติผู้ใหญ่ฝ่ายชาย เรียกว่า “ซัดข้องสะมา” ในอดีตจะประกอบด้วย ผ้าขาวม้า ผ้าสะโสร่ง เสื้อ หมอน ผูกด้วยด้ายสายสิญจน์และดอกไม้รูปเทียน สำหรับไหว้พ่อปู่ ผ้าไหมมัดหมี่ เสื้อ หมอน ผูกด้วยด้ายสายสิญจน์และดอกไม้รูปเทียน สำหรับไหว้แม่ย่า สำหรับญาติอื่น ก็จะใช้ไหว้ด้วยเทียน หรือเสื้อ ซึ่งจะต้องผูกด้วยหมอนและดอกไม้รูปเทียนทุกอันเพื่อเป็นการแสดงความเคารพบูชาญาติฝ่ายเจ้าบ่าว

๔. การส่งตัวเข้าหอ หรือเรียกว่า ส่งตัว

จากการสัมภาษณ์ทราบว่า ในอดีตเมื่อช่วงประมาณ ๕๐ ปีที่แล้ว เมื่อเสร็จพิธีช่วงเช้า ตอนช่วงเย็น จะมีพิธีแห่เจ้าสาวไปขึ้นบ้านปู่ย่า เรียกว่า แห่กะมันจีเข้าะคองเผือโกนแมโกน โดยญาติฝ่ายเจ้าสาวจะเตรียมสิ่งของและเครื่องสมมาไปส่งที่บ้านเจ้าบ่าว ซึ่งในขบวนแห่จะมีคนหอบน้ำ หอบพิน พาช้าว (ประกอบด้วย พากาว หวาน น้ำ) เสื้อ หมอน สิ่งของที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิต นอกจากนี้แล้ว ฝ่ายหญิงก่อนจะเข้าพิธีแต่งงาน จะต้องไปทำงานบ้านที่บ้านฝ่ายชายก่อน ได้แก่ ไปดักน้ำใส่คุ่มที่บ้านฝ่ายชายเต็มทุกคุ่ม คำข้าว ซักเสื้อผ้า ให้พ่อแม่ฝ่ายชาย รวมถึงญาติผู้ใหญ่ฝ่ายชายด้วย ทั้งนี้ เพื่อเป็นการแสดงให้เห็นว่าพ่อแม่ฝ่ายชาย ใ้ลูกสะใ้ดี ขยันทำการทํางาน เป็นแม่ศรีเรือน เมื่อลูกชายได้แต่งงานด้วยก็จะมีแต่ความสุข ความเจริญ

เมื่อมาถึงบ้านเจ้าบัว ก็จะมีการสั่งสอนบอกกล่าวของพ่อแม่และญาติของทั้งสองว่า เรียกว่า มอบกะมัน มอบกะเตียม โคยมมอบกะมัน ก็จะมอบให้อยู่กับปู่ย่า มอบกะเตียม จะมอบให้อยู่กับพ่อตาแม่ยาย เมื่อมอบเสร็จ ก็จะเป็นพิธีส่งตัวเข้าหอ ในอดีตในหอจะมีเพื่อนเจ้าบัวเจ้าสาวนั่งกินเหล้ากินสาโทในห้องหอ เมื่อผู้ใหญ่ส่งตัวเจ้าบัวเจ้าสาวก็ต้องจ้างเพื่อนเจ้าบัวเจ้าสาวออกจากห้องหอด้วยเหล้าหรือของกำนัลอื่น ๆ ที่เป็นทีพอใจจึงจะยอมออก

๕. การสมมา หรือการช่วยงานบุญ ในอดีตจะไม่มีการเชิญแขกมาก จะบอกกล่าวเรียกว่า เถางงาน เฉพาะญาติสนิทของทั้งสองฝ่าย ซึ่งในวันงานจะไม่มีแขกมาช่วยงานที่บ้าน แต่จะมีคนนำเหล้าไปส่งที่บ้านในตอนเย็นวันก่อนแต่งงาน และจะนำพาข้าว ประกอบด้วย ข้าว ถาด คัม ก้อย ไปส่งที่บ้าน ซึ่งบ้านไหนที่เจ้าภาพไปบอกกล่าวก็จะช่วยเป็นเงินมา ๑-๕ บาท ซึ่งถือเยอะมาก จากนั้นคนที่ไปส่งพาข้าวก็จะนำเงินมาให้เจ้าภาพขอบคุณไว้ ซึ่งหากไปส่งผิดเจ้าของบ้านก็จะไม่รับพาข้าว

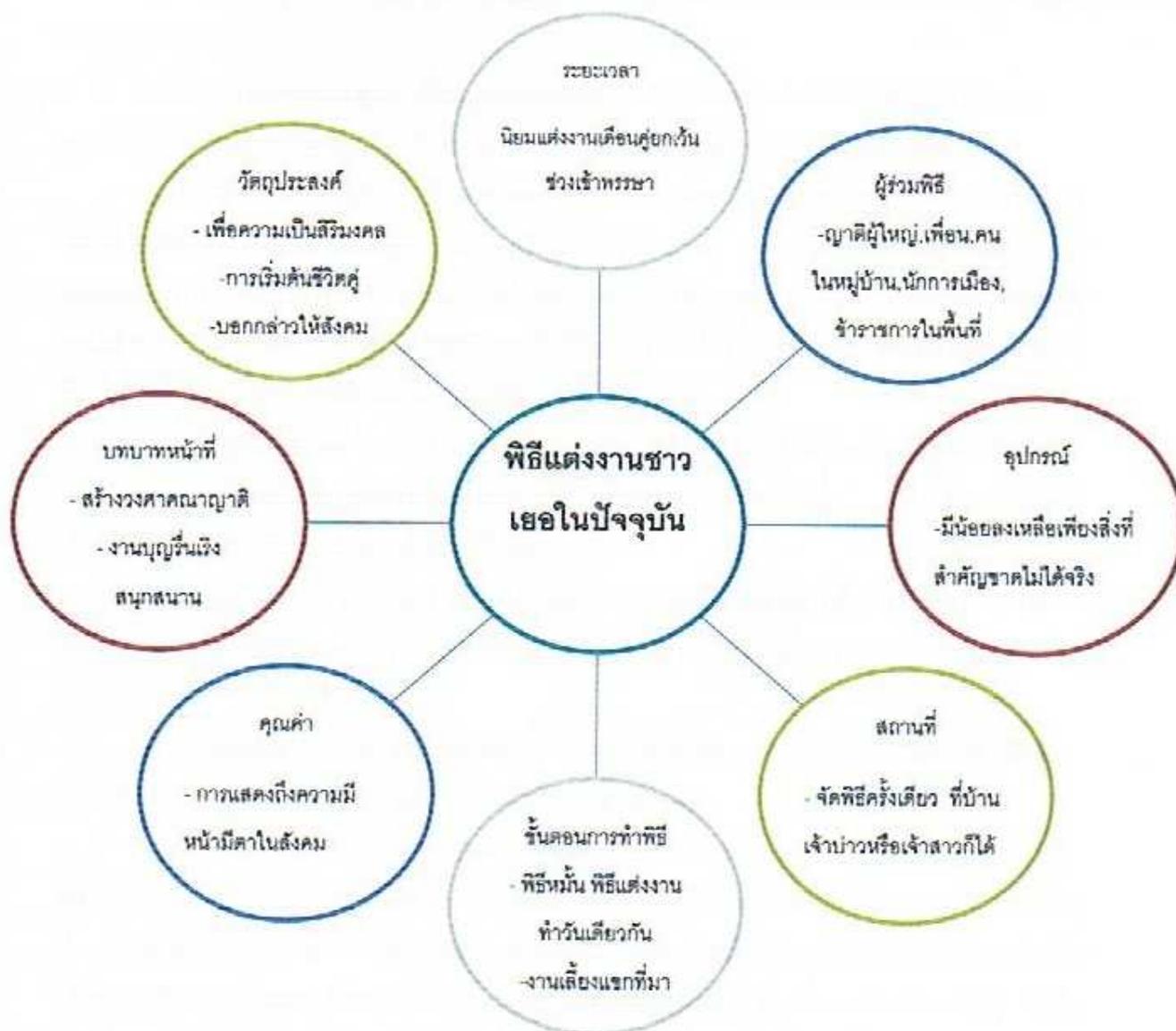
๖. การแต่งกาย จากการสัมภาษณ์ทราบว่า ในอดีตชนชาวเข่ออำเภอศีลาลาด เป็นชุมชนที่ยากจน ในพิธีแต่งงานจะไม่มีการแต่งกายมากมาย ในอดีตผู้ใหญ่จะใส่ผ้าจีนหรือผ้าถุงมีผ้าสไบเฉียงบ้าง ผู้ชายจะใส่ผ้าโสร่ง ผ้าขาวม้าคาดเอว มีผ้าสไบเฉียงบ้าง

จากการสัมภาษณ์ ทราบว่า ในอดีตชาวเข่อจะแต่งงานในหมู่บ้านเดียวกันหรือวงศ์สกุลเดียวกันเท่านั้น สาเหตุเนื่องมาจาก

- ๑) เพื่อเป็นการควบคุมไม่ให้มีคนแปลกหน้าเข้ามาในหมู่บ้าน เนื่องจากในอดีตบริเวณที่ตั้งหมู่บ้านมีโจรผู้ร้ายมาก คู่มือออกว่าใครเป็นใคร
- ๒) ชาวเข่อรู้สึกอากที่ตนเองพูดภาษาไม่เหมือนคนอื่น ๆ จึงไม่กล้าพูดคุยกับคนต่างถิ่น

นอกจากนี้ ยังสังเกตได้ว่าชาวเข่อเริ่มมีการแต่งงานกับคนนอกหมู่บ้าน เมื่อประมาณปี ๒๕๐๐ และช่วงประมาณปี ๒๕๑๐ เริ่มมีการเดินทางออกไปทำงานที่กรุงเทพฯหรือที่ภาคอื่น ๆ จึงเริ่มมีการแต่งงานกับคนภาคกลาง หรือภาคอื่น ๆ มากขึ้น จะเห็นได้ว่า ในอดีตกาลที่ชาวเข่อเลือกแต่งงานกับชาวไทยอีสาน (ชาวลาว) เป็นเพราะชาวเข่อให้การยกย่องว่าคนไทยอีสานเก่ง เป็นเจ้าคนนายคน ชาวเข่อรังเกียจพวกเขมร พวกส่วย ไม่อยากให้ลูกหลานแต่งงานด้วย เห็นว่าคนส่วย คนเขมร เป็นพวกขี้เกียจ ไม่รู้จักทำนา อย่างไรก็ตามชาวเข่อยังนิยมแต่งงานระหว่างชาวเข่อด้วยกัน เพราะพูดกันรู้เรื่อง ในสมัยปัจจุบันนี้มีการแต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์มากมายหลากหลายทั้งเชื้อชาติและจำนวน เช่น เขมร ไทยอีสาน ไทยภาคกลาง ไทยภาคใต้ รวมทั้งคนจีน เป็นต้น

๔. พิธีกรรมแต่งงานชาติพันธุ์เขอินปัจจุบัน



แสดงคุณลักษณะของพิธีแต่งงานกลุ่มชาติพันธุ์เขอินปัจจุบัน

จากการสัมภาษณ์ในพื้นที่ ทราบว่า รูปแบบการแต่งงานของชาวเขอินเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม เนื่องจาก เริ่มมีการแต่งงานกับคนนอกหมู่บ้าน คนภาคอื่น ๆ จึงมีการปรับเปลี่ยนให้มีความเหมาะสมกับวัฒนธรรมของคนที่แต่งงานด้วย ดังนั้น จึงวัฒนธรรมการแต่งงานของชาวเขอินก็เริ่มมีการกลาย มีรูปแบบคล้ายการแต่งงานของชาวลาวหรือเข่าอื่น ๆ ที่ไปแต่งงานมากขึ้นนอกจากนี้ ยังมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสภาพสังคมปัจจุบันมากขึ้น ผลการศึกษาครั้งนี้

๑. การเลือกคู่ครอง ในปัจจุบัน หญิงชายจะเลือกคู่ครองเอง พ่อแม่ไม่ได้เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้อง มากเหมือนในอดีต

๒. การทาบทามและสู่ขอ เมื่อหญิงชายผูกสมัครรักใคร่กันแล้ว ก็จะให้ญาติผู้ใหญ่ไปเจรจา สู่ขอ บ้างก็อาจจะขอหมั้นไว้ก่อน บ้างก็จะบอกกล่าวไว้เลย ๆ หมั้นและแต่งงานในวันเดียวกัน

๓. พิธีแต่งงาน ปัจจุบันถ้าเป็นการแต่งงานในหมู่บ้านเดียวกันหรือหมู่บ้านใกล้เคียงก็จะจัดให้มี พิธีสู่ขวัญเล็กก่อน แล้วจึงจะแห่ผู้ชายไปบ้านผู้หญิงไปสู่ขวัญใหญ่ แต่ปัจจุบันส่วนใหญ่จะแต่งงานกับ คนนอกหมู่บ้าน ก็จะจัดให้มีพิธีบายศรีสู่ขวัญใหญ่ครั้งเดียว ไม่ขบวนแห่ขันหมาก กงเหลื่อพิธีผูกข้อต่อ แขนเจ้าสาวเจ้าสาว ผู้ขอของสมมา ปัจจุบันจะเพิ่มพิธีสงฆ์เข้าไปด้วย โดยจะนิมนต์พระสงฆ์มาตักบาตร เข้าที่บ้านเจ้าภาพ เสร็จจากพิธีสงฆ์ก็จะเป็นพิธีบายศรีสู่ขวัญ

๔. การส่งตัวเข้าหอ ในปัจจุบันหลังจากบายศรีสู่ขวัญเสร็จเรียบร้อยก็จะเป็นพิธีส่งตัวเจ้าสาว เจ้าสาวเข้าหอ โดยมีเพียงพ่อแม่หรือญาติผู้ใหญ่ที่นับถือเข้าไปส่งตอนเท่านั้น จะไม่มีการไปส่งตัว เจ้าสาวขึ้นบ้านปู่ย่า เจ้าสาวไม่ต้องดักน้ำให้ปู่ย่าอีก

๕. การช่วยงาน ปัจจุบันจะทำการรดเชิญ หรือบอกแขกมาช่วยงานที่บ้าน โดยเจ้าภาพจะ เตรียมอาหารไว้ต้อนรับส่วนหนึ่ง และขอให้กับบ้านส่วนหนึ่ง โดยจะมีคนจดบัญชีลงจำนวนเงินที่มา ช่วยไว้

๖. ที่เพิ่มเข้ามาในงานแต่งงานของชาวบ้านอีกอย่างหนึ่งคือ การจัดงานเลี้ยง มีการจัดโต๊ะจีน มีคนตรีบรรเลง มอบของชำร่วย ซึ่งเริ่มมีมากขึ้นในชุมชนชาวเข

จากการสัมภาษณ์ ทราบว่า การแต่งงานในปัจจุบันเน้นความสะดวกสบาย เริ่มรับวัฒนธรรมที่ ฟุ้งเฟ้อมากขึ้น การสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างเครือข่ามีน้อย หรืออาจไม่มีด้วยซ้ำในบางงาน แตกต่าง จากอดีตที่จัดอย่างเรียบง่าย เน้นพิธีการในการสร้างความสัมพันธ์ให้เป็นเครือญาติระหว่างฝ่ายเจ้าสาว เจ้าสาว เน้นให้รู้จักครอบครัวก่อนจะได้เคียงคู่ และเน้นให้กัญญาคู่ญาติของทั้งสองฝ่ายเป็นสำคัญ ดังนั้น คุณค่าของงานแต่งงานในปัจจุบันเริ่มลดน้อยลงจากอดีต เนื่องจากจัดขึ้นเพื่อให้เป็นงานบุญตามประเพณี เท่านั้น

๓.๒ ฐาน

จากการวิเคราะห์ส่วนเนื้อหา/คุณค่า/ความหมาย และส่วนที่เป็นรูปแบบของพิธีกรรม
 แต่งงานของชาวเขื่อนอติศและปัจจุบัน ความแนวคิด “ต้นไม้แห่งคุณค่า” ปรากฏผลการศึกษาลังนี้



การวิเคราะห์พิธีแต่งงานในอดีตโดยใช้แนวคิด “ต้นไม้แห่งคุณค่า”

พิธีกรรมแต่งงานของชาวเขื่อนอติศ เป็นพิธีกรรมที่มาจากความเชื่อในเรื่องการเปลี่ยนแปลง
 ชีวิตชายและหญิง ส่วนที่เป็นรากเหง้าของพิธีกรรม คือ การเกี่ยวดองเป็นวงศาคนาญาติ การเริ่มต้นชีวิตคู่
 และการบอกเล่าให้สังกมรับทราบ สำหรับรูปแบบของพิธีกรรม แก่นแท้จริงๆ ก็คือ การแสดงความเคารพนับ
 ถือเป็นวงศาคนาญาติและการเริ่มต้นชีวิตคู่ที่มีแค่สิ่งๆ จะเห็นได้จากรูปแบบพิธีแต่งงานที่ยังคงรูปแบบไว้คือ
 การบายศรีสู่ขวัญและการสมมา ล้วนแล้วแต่เป็นสิ่งที่ต้องมีในท้องถิ่นโดยอาจไม่ต้องซื้อหา ส่วนที่เป็นกระพี้ก็
 คือ การช่วยกันจัดหาหรือจัดเตรียมสิ่งของเครื่องใช้ในงานแต่งงานของญาติพี่น้องและคนในชุมชน ส่วนที่เป็น
 เปลือกของพิธีกรรม ก็คือ การร่วมพิธีแต่งงาน

ในส่วนของคุณค่าและใบของพิธีกรรมก็คือ สิ่งของที่ใช้ในพิธีแต่งงาน พิธีแต่งงาน
 และการพบปะสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างคน ๒ ครอบครัว



การวิเคราะห์พิธีกรรมแต่งงานในปัจจุบันโดยใช้แนวคิด “ต้นไม้แห่งคุณค่า”

พิธีแต่งงานในปัจจุบัน จากการวิเคราะห์อาจแยกได้เป็น ๒ ประเด็น ดังนี้

๑) การจัดเตรียมพิธีกรรม คุณค่า/ความหมายของพิธีกรรมยังคงเหมือนเดิม

คือ การเริ่มต้นชีวิตคู่ การเกี่ยวดองเป็นวงศ์วานญาติ แต่เพิ่มเติมเข้ามาคือ เป็นงานที่แสดงถึงฐานะของเจ้าภาพ

สำหรับรูปแบบของพิธีกรรม ในส่วนของแก่นกลายเป็นเริ่มต้นชีวิตคู่และการแสดงถึงฐานะของเจ้าภาพ กระทั่ง คือ การจัดเตรียมงาน เช่น การจัดทำพวงมาลัย การจัดเตรียมอาหารสำหรับเลี้ยงแขก ก็กลายเป็นเพียงการจ้างคนมาทำให้ออกมาเหมือนๆกัน ในส่วนของคนที่มาร่วมงานก็มีความหลากหลายขึ้น

ในส่วนของดอกและใบ คือ สิ่งของที่ต้องใช้ในพิธีที่เปลี่ยนแปลงไปจากที่หาได้พวงมาลัยจะต้องมีองค์ประกอบครบถ้วน ก็เหลือไว้บางอย่างเท่าที่จำเป็น แต่ไปเพิ่มเติมในส่วนที่เป็นประเพณีของภาคกลางเช่น การสวมมงคล คล้องพวงมาลัย การร่วมพิธี ไม่ได้มีเฉพาะญาติสนิท แต่มีหลากหลายขึ้น ทั้ง คนในชุมชน ช่างราชการ นักการเมือง บางครั้งคนที่มาร่วมงานก็ไม่ใช่เจ้าภาพด้วยซ้ำ อาจรู้จักเพียงญาติเจ้าภาพฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งเท่านั้น

๒) การจัดงานบุญที่แสดงความเกี่ยวข้องเป็นญาติพี่น้อง คุณค่า/ความหมายของ พิธีกรรมถึงแม้จะมีส่วนในการเริ่มต้นชีวิตใหม่ของคู่บ่าวสาว แต่องค์ประกอบหลักกลับเปลี่ยนเป็นงานพิธีที่ แสดงถึงความมีฐานะทางสังคมของเจ้าภาพเป็นหลัก เห็นได้จากรูปแบบและงบประมาณที่ใช้ในงานแต่งงาน ปัจจุบัน ในส่วนของกระทู้ คือ การระดมงบประมาณในการจัดเตรียมงานแต่งงานที่ต้องให้ใหญ่สมหน้าสมตา เจ้าภาพ และในส่วนของเปลือก คือ จำนวนคนที่มาร่วมในพิธีแต่งงาน ทำให้เกิดความตื่นปลื้มเพิ่มขึ้น

ในส่วนของดอกและใบที่เปลี่ยนแปลงไป คือ การจัดเตรียมสิ่งของ การพบปะ สังสรรค์ระหว่าง ๒ ครอบครัว งานบุญที่แสดงถึงฐานะทางสังคมของเจ้าภาพจากการศึกษาวิเคราะห์ตาม แนวคิดค้นไม้แห่งคุณค่าในอดีตและปัจจุบันนี้ แสดงให้เห็นว่าคนในชุมชนรับรู้และตระหนักถึงการ เปลี่ยนแปลงที่ทำให้พิธีแต่งงานมีความผิดเพี้ยนไป โดยกลุ่มปราชญ์ชาวบ้าน และพระภิกษุสงฆ์ เห็นว่า ปัจจุบันคนในชุมชนให้ความสำคัญกับฐานะทางสังคมมากเกินไป ทำให้ จนละเลยความสำคัญของการทำพิธี ระหว่าง ๒ ครอบครัวซึ่งเป็นคุณค่า/ความหมายที่แท้จริงของพิธีกรรม ดังนั้นจึงควรจะมีการส่งเสริมการทำพิธี ที่เน้นให้เห็นถึงการเกี่ยวข้องเป็นญาติพี่น้องระหว่าง ๒ ครอบครัว ให้มากขึ้น เช่น สถานศึกษาควรรูปแบบ พิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตในอดีตของชนเผ่าเยอไกไว้ในหลักสูตรท้องถิ่น องค์การบริหารส่วนตำบลใน พื้นที่ให้การสนับสนุนงบประมาณในการศึกษารวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับประเพณีวัฒนธรรมวิถีชีวิตในอดีต ของคนในชุมชน เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ให้แก่คนในชุมชน เป็นต้น

๓.๓ รู้ใช้

การศึกษาและวิเคราะห์บทบาทหน้าที่ของพิธีกรรมแต่งงานในอดีตและปัจจุบัน ปรากฏผลการศึกษาดังนี้



ภาพ การวิเคราะห์บทบาทหน้าที่ของพิธีแต่งงานในอดีต

บทบาทหน้าที่ของพิธีแต่งงานในอดีต คือ การสร้างวงศ์ญาติระหว่าง ๒ ครอบครัวและการเริ่มต้นชีวิตใหม่ของชายหญิง โดยวิเคราะห์จากพิธีกรรมและสิ่งของที่ต้องใช้ในพิธีแต่งงาน ซึ่งเป็นของที่ล้วนแต่เป็นสิริมงคล เป็นของที่มีความหมายบ่งบอกถึงการเริ่มต้นชีวิตของชายหญิง ผิดให้บ่าวสาวมีความอดทน เนื่องจากพิธีแต่งงานใช้เวลานาน สอนให้มีสัมมาคารวะ รู้จักผู้ใหญ่ นอกจากนี้พิธีแต่งงานยังเป็นพิธีสร้างความมั่นใจให้กับชายหญิงว่าจะอยู่กันยั่งยืนตลอดไป เป็นงานรวมญาติพี่น้อง เพื่อนสนิทมิตรสหายของทั้งสองครอบครัว สร้างความรักความสามัคคีระหว่างสมาชิกในครอบครัว ถือเป็นงานมงคล เป็นงานบุญที่มีแต่ความสุข สนุกสนานชื่นมื่น ที่สร้างเครือญาติพี่น้องให้เพิ่มขึ้น



ภาพการวิเคราะห์บทบาทหน้าที่ของพิธีกรรมแต่งงานในปัจจุบัน

บทบาทหน้าที่ของพิธีแต่งงานในปัจจุบัน ส่วนที่ยังเหลืออยู่ คือ การเริ่มต้นชีวิตคู่ของชายหญิง การสร้างวงศ์ญาติระหว่าง ๒ ครอบครัว

บทบาทหน้าที่ที่หายไป คือ การพึ่งพาตนเองทางเศรษฐกิจ ดังจะเห็นได้จากการหาเงินทุนเพื่อจัดงานแต่งงาน ปัจจุบันจะเป็นการกู้ยืมเงินเพื่อมาจัดงานแต่งงาน ทำให้เป็นงานมงคลที่สร้างหนี้สินให้กับเจ้าภาพ ความทุกข์จึงมักตามมาหลังพิธีเสร็จ ซึ่งขัดกับแก่นแท้ของพิธีแต่งงานที่ชายหญิงที่ผ่านพิธีแต่งงานจะมีแต่ความสุข รู้สึกมีความมั่นคงในการดำรงชีวิตเนื่องจากไม่ได้กู้หนี้ยืมสินมาจัดงาน แต่ในอดีตจะจัดแบบเรียบง่าย บิดตามประเพณีดั้งเดิมที่สืบต่อกันมาเป็นสำคัญ ซึ่งสิ่งของที่ใช้ในอดีตก็สามารถหาได้ในชุมชน แตกต่างจากปัจจุบันซึ่งสิ่งของที่ต้องใช้ในงานแต่งงานมีมากมาย บางอย่างก็ไม่ได้เกี่ยวข้องกับการพิธีแต่งงานเลย จึงเป็นงานที่สร้างภาระให้กับเจ้าภาพ

ภาพพิธีแต่งงานของชุมชนชาวเยอในอดีตร่วมปี พ.ศ. ๒๕๓๐



พิธีสู่ขวัญเล็ก



พิธีแห่เจ้าบ่าวไปบ้านเจ้าสาวที่จะมีญาติมารอล้างเท้าให้ญาติฝ่ายชาย



พิธีสู่ขวัญใหญ่ของคู่บ่าวสาวที่จะนำทานบายศรีของแต่ละคนมาวางคู่กันและทำพิธีบายศรีสู่ขวัญพร้อมกันอีกครั้งหนึ่งที่บ้านเจ้าสาว

การลงแรงช่วยกันในการเตรียมการจัดงานของญาติพี่น้องแต่ละฝ่าย



บทบาทหน้าที่ที่เพิ่มขึ้นมา คือ เนื่องจากผู้ที่มีร่วมงานมีมากกว่าในอดีตที่มีเฉพาะญาติสนิท ทำให้งานแต่งงานในปัจจุบันเป็นงานที่สร้างสังคมให้กับเจ้าภาพ กล่าวคือ เป็นงานที่แสดงให้เห็นว่าเจ้าภาพเป็นผู้มีความกว้างขวาง มีบารมีมากน้อยเพียงใด ซึ่งมีใช้วัตถุประสงค์หรือแก่นแท้ของพิธีแต่งงาน

๓.๔ ูรัรักษา

จากการศึกษาและวิเคราะห์สถานภาพของพิธีแต่งงาน ความหลัก “ูรัจัก” ซึ่งปรากฏผลว่าสภาพของพิธีแต่งงานในปัจจุบันกำลังผิดเพี้ยนไปจากคุณค่าหรือความหมายที่แท้จริงของพิธีกรรม ถึงแม้จะมีรูปแบบการจัดที่ให้คงรูปแบบตามประเพณีวัฒนธรรมเดิมไว้ แต่เมื่อมีการปรับเปลี่ยนโดยการขาดพินิจพิจารณาถึงคุณค่าอันแท้จริง จึงทำให้บางอย่างในส่วนของพิธีแต่งงานสูญหายไป กลายเป็นงานประเพณีที่คุณค่าน้อยลง เหลือเพียงประเพณีที่ต้องทำให้ถูกต้องเพียงเท่านั้น ดังนั้น เพื่อให้คุณค่าของพิธีแต่งงานยังดำรงอยู่ได้อย่างยั่งยืน รูปแบบพิธีการต่าง ๆ ได้รับการอนุรักษ์ให้ดำรงอยู่ จึงจำเป็นที่ผู้เป็นเจ้าของวัฒนธรรมก็คือ ชุมชนชาวเขมรอำเภอศีลาลาด รวมถึงอำเภออื่น ๆ จะต้องให้ความสำคัญและพยายามส่งเสริม อนุรักษ์ พัฒนาให้ประเพณีดั้งเดิมกลับมาใหม่ ทั้งนี้ เพื่อส่งเสริมให้เกิดแหล่งเรียนรู้ในชุมชน ปลูกฝังและกระตุ้นเตือนให้ประชาชนในพื้นทีู่รัรักษาวัฒนธรรมอันเป็นรากเหง้าของคน โดยเฉพาะเยาวชนซึ่งจะเป็นผู้สืบสานพิธีกรรมต่อไปในอนาคตได้เข้าใจในเนื้อหา/คุณค่า/ความหมายของพิธีกรรมอย่างแท้จริง และสามารถอนุรักษ์ สืบสานพิธีกรรมให้ยั่งยืน และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนต่อไปได้

ภาพพิธีแต่งงานของชุมชนชาวเยอในปัจจุบัน พ.ศ. ๒๕๕๔



การมาช่วยงานของแขกที่ได้รับเชิญซึ่งปัจจุบันมีมาก จนบางครั้งไม่รู้ว่าเป็นญาติฝ่ายไหน



ทานบายศรีสู่ขวัญคู่บ่าวสาว ปัจจุบันจะใช้ทานเดียวโดยยึดองค์ประกอบตามแบบเดิมแต่ปรับเปลี่ยนในรายละเอียดบ้าง เช่น ในทานบายศรีอาจไม่มีไก่ต้มก็ได้ แต่สิ่งที่มีคือ ข้าวต้มมัด ไข่ไก่ ๒ ใบ



พิธีแต่งงานในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนตามความต้องการของเจ้าภาพ เช่น แต่งงานกับคนเชื้อสายจีน ก็จะเพิ่มสิ่งของที่ต้องใช้ในงานมงคลของคนจีนเข้าไปด้วย

ภาษา่วย

ข้อมูลทั่วไป

ประวัติความเป็นมา

ตำบลหนองหญ้าลาดแยกออกจากตำบลน้ำอ้อม ในปี พ.ศ. 2536 จนถึงปัจจุบันเป็นเวลา 8 ปี ประชาชนส่วนใหญ่พูดภาษาไทยอีสานและภาษา่วย นับถือศาสนาพุทธ ตั้งอยู่ในเขตการปกครองของอำเภอกันทรลักษ์ ประกอบด้วย 10 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านสมบูรณ์ บ้านกระเป๋ บ้านแก บ้านป่าไม้พัฒนา บ้านนาไม้คำ บ้านดงก่อ บ้านศรีเจริญ บ้านห้วยพอก บ้านดงสูง บ้านหนองหญ้าลาดพัฒนา



สภาพทั่วไปของตำบล :

พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นดินเหนียว ดินลูกรัง น้ำใต้ดินอยู่ลึกประมาณ 2 เมตร มีพื้นที่ทั้งหมด 31.72 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 4,956.2154 ไร่

อาณาเขตตำบล :

ทิศเหนือ ติดกับ อบต.ตระกาจ , อบต.จานใหญ่ อ.กันทรลักษ์ จ.ศรีสะเกษ

ทิศใต้ ติดกับ อบต.ทุ่งใหญ่ , อบต.เมือง อ.กันทรลักษ์ จ.ศรีสะเกษ

ทิศตะวันออก ติดกับ อบต.จานใหญ่ , อบต.น้ำอ้อม อ.กันทรลักษ์ จ.ศรีสะเกษ

ทิศตะวันตก ติดกับ อบต.กระแซง อ.กันทรลักษ์ จ.ศรีสะเกษ

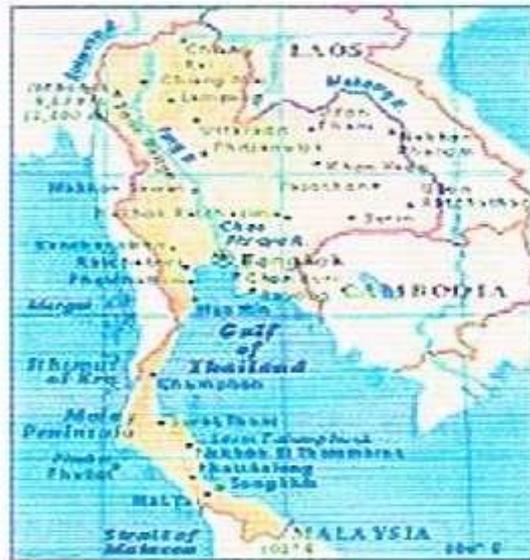
จำนวนประชากรของตำบล :

จำนวนประชากรในเขต อบต. 5,675 คน และจำนวนหลังคาเรือน 1,232 หลังคาเรือน

ข้อมูลอาชีพของตำบล : ประชากรส่วนมากมีอาชีพทำไร่ - ทำนา

ข้อมูลสถานที่สำคัญของตำบล :

- 1) โรงเรียนการประถมศึกษา 2 แห่ง
- 2) ศูนย์พัฒนาเด็กก่อนเกณฑ์ 1 แห่ง
- 3) สถานีอนามัยบ้านแก 1 แห่ง
- 4) โรงเรียนสอนพระภิกษุสามเณร 1 แห่ง
- 5) วัด/สำนักสงฆ์ 6 แห่ง
- 6) ฝ่ายหนองหญ้าลาด 1 แห่ง



เส้นทางการคมนาคม การเดินทางเข้าสู่ตำบล :

เดินทางจากตัวเมืองจังหวัดศรีสะเกษ โดยเส้นทางหลวงหมายเลข 221 ถนนศรีสะเกษ - กันทรลักษ์ - เขาพระวิหาร ที่ทำการ อบต. หนองหญ้าลาด ห่างจากตัวเมืองอำเภอ กันทรลักษ์ ประมาณ 3.5 กิโลเมตร

สภาพพื้นที่และระบบสาธารณูปโภค

จำนวนครัวเรือนที่มีไฟฟ้าใช้ในเขต อบต. 1,212 ครัวเรือน จำนวนบ้านที่มีโทรศัพท์ 986 หลังคาเรือน

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจของตำบล

อัมพรผ้าทอมือลายราชวัตร

ธุรกิจ : ผ้าทอมือลายราชวัตร

ประเภท : ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม(SMEs)

สถานที่ตั้ง : 78 หนองหญ้าลาด หมู่ 2 ต.หนองหญ้าลาด อ.กันทรลักษ์ จ.ศรีสะเกษ



OPC 2009

ข้าวสาร

ข้าวหอมมะลิ

หัตถกรรม-ดอกไม้ประดิษฐ์

ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินหอมมะลิ

มาลัยดินหอมมะลิแบบต่างๆ และดอกไม้ต่าง ๆ

นำดินหอมมะลิมานวดแล้วใช้มือปั้น โดยใช้กรรไกรตัดแล้วนำมาตกแต่งเป็นรูปแบบต่างๆ ตามความต้องการ



หัตถกรรม-ผ้าไหม

ผ้าลายลูกแก้ว

ผ้าลายลูกแก้ว



ผ้าทอมือลายราชวัตร

ผ้าทอมือลายราชวัตร



ข้อมูลแหล่งท่องเที่ยวของตำบล

วัด

วัดป่าหนองหญ้าลาด

วัดป่าหนองหญ้าลาด มีเนื้อที่ประมาณ 5 ไร่ เป็นวัดที่มีความร่มรื่น มีพันธุ์ไม้มากมายหลายชนิด เหมาะแก่การทัศนศึกษาเป็นวัดที่ดั่งมานานประมาณ 50 ปี

บึง ทะเลสาบ แหล่งน้ำ เชื้อน

ฝายหนองหญ้าลาด

ฝายหนองหญ้าลาด มีเนื้อที่ประมาณ 336 ไร่ ตั้งอยู่ที่หมู่ที่ 13 บ้านหนองหญ้าลาดพัฒนา เป็นที่เก็บน้ำสำหรับการเกษตรและเพาะปลูก เหมาะสำหรับเป็นแหล่งท่องเที่ยวและพักผ่อนบรรยากาศดีสงบ



ศูนย์สินค้าชุมชน

ร้านค้าชุมชนหนองหญ้าลาด

นางสุขศรี ถิ่นขาม เป็นคนบ้านกระบี่มีอาชีพขายเครื่องจักสานที่ผลิตภายในตำบลหนองหญ้าลาดและตำบลใกล้เคียง ตั้งร้านขายสินค้าริมทางถนนสายกันทรลักษ์-ศรีสะเกษ ต่อมาได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลหนองหญ้าลาด จัดตั้งเป็นลานค้าชุมชน โดยทำการก่อสร้างอาคารไม้ มุงหญ้าคา และจัดสถานที่ให้จำหน่ายในเขตความรับผิดชอบของตำบลหนองหญ้าลาด

ภาษาส่วย

ลักษณะของภาษา คำที่ใช้ในภาษาส่วย จะเป็นคำดั้งเดิม ที่ใช้กันในวิถีชีวิตของชาวส่วยสมัยก่อน ไม่มีภาษาเขียน มีแต่ภาษาพูด กาลเวลาผ่านล่วงเลยมาจนถึงปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสมัยใหม่เป็นไปอย่างรวดเร็ว การติดต่อสื่อสารกัน สะดวกมากขึ้น ทำให้วิถีชีวิตของชาวส่วยมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม มีการผสมผสานเชื่อมโยงทางวัฒนธรรม กับชุมชนอื่น ทำให้วิถีชีวิตไม่แตกต่างจากคนในชุมชนละแวกใกล้เคียง ปัจจุบันชาวบ้านที่ใช้ภาษาส่วยในการสื่อสารจะใช้คำดั้งเดิมและคำในภาษาถิ่นอีสานหรือภาษาไทย ไม่มีคำที่คิดขึ้นมาใช้ใหม่ เช่น โทรศัพท์ ก็ใช้ โทรศัพท์

หมวดเครือญาติ

ภาษาไทย

ทวด (ช)
ทวด (ญ)
ปู่-ตา
ย่า-ยาย
ลุง
ป้า
พ่อ
แม่
อา(ญ)
อา(ช)
น้ำ
เมีย

ภาษาส่วย

ทวด
ทวด
หนูเต่า
แม่เต่า
ลุง
อาป้า
อาหนู-อาพอ
อาแม
อาแกท
อาเหมด
น้ำ
กาเนร

ภาษาไทย

พี่
 พี่สาว
 น้องสาว-น้องชาย
 ลูกชาย
 ลูกสาว
 ลูกเขย
 ลูกสะใภ้
 หลาน-เหลน
 พ่อพี่
 แม่พี่
 พ่อตา
 แม่ยาย
 พี่เมีย
 น้องพี่-น้องเมีย
 พี่เขย
 น้องเขย

ภาษาอีสาน

ชาย
 เขย
 เขม
 กอน ไปลี้
 กอนกะโมน
 ป่าเดียม
 กะมัน
 เจา
 หนูโก
 แม่เอว
 หนูเฒ่า
 แม่เฒ่า
 อาป่า
 อาแกท
 แกล็บ
 อาเมียด

หมวดร่างกาย

ภาษาไทย

กระดูก

ก้น

แก้ม

ขา

เข้า

ขนตา

ขนจมูก

จี้ตา

จี้หู

แขน

กาง

กอด

กิ้ว

จมูก

ช่องจมูก

ตา

ตาคำ

ตาขาว

ต้นแขน

ท้อง

นม

น้ำตา

ภาษาอังกฤษ

ฮ้าง

โกลน

ตะบ่า

กอง

ปลอกตะ โคน

ซาเซาะหมัด

ชะเซาะหมึก

ปะเปรี้ยวหมัด

แกลงหมึก

แบลง

เคียง

ตะกอง

กิว

หมึก

ปลองหมึก

หมัด

หมัดตะแวง

หมัดบิว

กาแบลง

พุง

ต็อก

เคี้ยหมัด

ภาษาไทย

น้ำมูก
 น้ำลาย
 นิ้วมือ
 บ่า
 ไบหน้า
 ปาก
 ปัสสาวะ
 ผม
 ศิวหน้า
 ฟัน
 มือ
 ร่างกาย
 ริมฝีปาก
 รูหู
 รักแร้
 ลิ้น
 เล็บ
 เลือด
 ศีรษะ
 สอก
 เสมหะ
 หน้าผาก
 หู
 หนวด
 เหนือ
 ออก
 อุจจาระ

ภาษาไทย

เคี้ยวหมึก
 เคี้ยวเวีย
 กะค้อยเต๋อย
 ป๊ะ
 มาท
 ตะหนี่
 โกลบ
 เซาะ
 ตะบ่า
 กะแนง
 เต๋อย
 จะ
 ริมตะหนี่
 ปลองกะโดน
 กะเตี้ย
 ต้าก
 แก็ก
 ฮาม
 ปล่อย
 สอก
 เคี้ยวเวีย
 เกลี่ย
 กลากะโดน
 ผลู่
 ปะกุน
 กลุง
 กลอง

หมวดแสดงอาการ

ภาษาไทย

แก่
 กิน
 ขอ
 เขียน
 ชี้
 เห็น
 กัด
 ง่วงนอน
 เจ็บ
 เจ็บหัว
 ไข้
 เดิน
 ตาย
 ต้องการ
 แต่งตัว
 ตื่นนอน
 ถาม
 นั่ง
 นอน
 นอนละเมอ
 นอนฝัน
 น้อย
 บอก
 ไป

ภาษาเขมร

ฒ่า
 จา
 เทียบว
 เขียน
 ปรอะ
 กัด
 บีกเกลตา
 อี
 อีปลอ
 เซีย
 ฮุด
 เหละ
 เซียบีน
 แต่งโต
 ฑูนบีก
 ม้อ
 ตะเถา
 บีก
 บีกเปียง
 ปลอบีก
 กัด
 ชันเคอย
 จี

ภาษาไทย

ไปเที่ยว
 ปวดขา
 ปวดแขน
 ปวดท้อง
 ปวดท้อง
 ปวดหลัง
 ปวดเอว
 ป่วย
 ผอม
 หูด
 มา
 ไม่มี
 ยิ้ม
 รั้ว
 เร็ว
 ร้องไห้
 รักชอบ
 ลา
 สานจาก มุงหลังคา
 สานแห
 สวย
 หวัด
 หัวเราะ
 เห็น
 ให้

ภาษาอังกฤษ

จีเที่ยว
 อีดู
 อีแบลง
 อีปุง
 ไปล่ปุง
 อีโก๊ะ
 อีแกง
 ตะเก๊าะ
 จากวม
 โชน
 เจา
 ทึกิด
 ชิม
 คิง
 กะเยี่ย
 เหยี่ยม
 มั๊ก
 จียวงเดอ
 กรองปรั้ง
 จองชำแมร้ง
 ซ้ำ
 เกิดโฮต
 กะจั้ง
 เชี่ย
 ออน

ภาษาไทย

ใหญ่
อาบน้^{้า}
อ้วน
ไอ
อาเจียน

ภาษาส่วย

ใ้ด
ปอยเค็ย
ปลม
ก่องเฮาะ
กะอ้วด

หมวดจำนวนนับ

ภาษาไทย

หนึ่ง
สอง
สาม
สี่
ห้า
หก
เจ็ด
แปด
เก้า
สิบ
ยี่สิบ

ภาษาส่วย

มวย
เบ็ย
ไป
ปอน
ซอง
ตะปัด
ตะโพน
ตะกอน
ตะเก
จอท
แจว

ภาษาไทย

สามสิบ
สี่สิบ
ห้าสิบ
หกสิบ
เจ็ดสิบ
แปดสิบ
เก้าสิบ
หนึ่งร้อย
หนึ่งพัน
หนึ่งหมื่น
หนึ่งแสน
หนึ่งล้าน

ภาษาส่วย

ไปจอก
ปอนจอก
ซองจอก
ตะไคจอก
ตะโพนจอก
ตะกอนจอก
ตะเคจอก
มีร้อย
มีพัน
มีหมื่น
มีแสน
มีล้าน

หมวดสัตว์

ภาษาไทย

ไก่
 กิ้งก่าตัวเล็ก
 กิ้งก่าตัวใหญ่
 กุ้ง
 กบ
 เขียดน้อย
 ควาย
 งู
 งูเขียว
 งูหลาม
 งูใหญ่
 จระเข้
 จิ้งจก
 จิ้งหรีด
 ช้าง
 ตะขาบ
 ตั๊กแตน
 เต่า
 นก
 ปลา
 ปลาช่อน

ภาษาอังกฤษ

ทรวาย
 อะกอย
 อะกอยหรีง
 อะกาโสม
 อะก่าวโครบ
 อะก่าวอิ่งโดน
 เตรียะ
 กะช่าง
 กะช่างเขว
 กะช่างอาปี้ด
 กะตันอาปี้ด
 เปรียว
 จ็อก
 อาบรีด
 เจียง
 กะเส
 อาเลีย
 ตะโมม
 เจม
 อะกา
 อะกาเจาะ

หมวดพืช

ภายในไทย

กะเพรา
 กัญชง
 ขี้เหล็ก
 ข่า
 ข้าว
 ข้าวโพด
 ชะอม
 ดอกบัว
 ดอกลำควน
 ตะไคร้
 ต้นจิก
 ต้นไม้
 แดงกวา
 แดงโม
 แดงไทย
 ต้นไผ่
 ต้นโพ
 คำลิ่ง
 ถั่วลิสง
 ถั่ว
 ถั่วคำ
 ถั่วแดง

กานาส่วย

ฝรั่งเพรา
 เปร็ยน
 ชงกัลป์
 คำเต็ง
 ทรอ
 กะโป๊ด
 ผักเนา
 เปร็ยลบัว
 เปร็ยลควล
 จะไกร
 ปะไต้
 กะละลอง
 แกล
 แกลโป่ง
 แกลเหงิน
 ไครมเก๊า
 กัลป์โพ
 คำลีน
 สะตองกะแต๊ะ
 สะตอ
 สะตองตะแวง
 สะตองกะเซา

ภาษาไทย

ถั่วฝักยาว
 ฝักมุ้ง
 ฝักกระถิน
 พริก
 ฟักทอง
 แมงรัก
 มะกรูด
 มะขาม
 มะนาว
 มะพร้าว
 มะไฟ
 มะม่วง
 มะละกอ
 มะเขือ
 มันสำปะหลัง
 ยางนา
 ย่านาง
 หน่อไม้
 หนุ่ย
 หนาน้อย
 อ้อย

ภาษาสเปน

สะดอหงรีง
 ฝักมุ้ง
 ฝักกะเสด
 เถี
 ละเปา
 อะโหล
 ไปร้วะซอส
 ไปร้เป็ด
 เหยะ โกร้ย
 ไปร้โดง
 ไปร้ปลวง
 ไปร้กรัง
 ละหัง
 เก็ง
 อะป็อง
 กะละสัว
 ตะเวียง
 อะบั้ง
 บัส
 ฝักกร็อง
 กะต้วม

หมวดสิ่งของเครื่องใช้

ภาษาไทย

กระจกส่องหน้า
 กระจุม
 กระจัง
 กระจ่อม
 กระจะ
 กระจ่าขุคมะพร้าว
 กระจับข้าว
 กางเกง
 เกรียน
 ชื้อ
 ชันน้ำ
 ช้อง
 เข็มขัด
 เข็มเย็บผ้า
 คันไถ
 กรก
 กรกตำข้าว
 กราด
 กอกสัตว์
 ก้อน

ภาษาส่วย

แหยง
 เต็งฮับ
 ปลัด
 โรง
 กะต๊ะ
 กลองโตรง
 กระจับโดน
 จิก
 ระเตะ
 ตะหนับคอง
 โอ้ว
 เตราะ
 ตะนัน
 เงินหยิก
 กัลปี
 ตะเอ็ง
 ตะป็ล
 ระหน้า
 กล๊วก
 กอน

ภาษาไทย

จากมุงหลังคา

งาน

จอบ

จ่อ

ชะนาง

ซ็อน

ไซคักปลา

ตะกร้า

ไค้

ทัพพี

ดุง

ถังน้ำ

บันไดบ้าน

ประตู่

ผ้าขาวม้า

ผ้าห่ม

ผ้าดุง

ผ้าไหม

ผ้าโสร่ง

มีด

รองเท้าน

หม้อ

หมอน

ภาษาอีสาน

ปรั้ง

โกลม

จ็อบ

แกรง

จะเนียง

อะป่วง

ครู่

แตระ

อะบวง

อะแวะ

ถง

กรู่

ครอง

ตะแหว

หยิกสไบ

หยิกน่วม

จิกโลน

จิกโซด

จิกโสร่ง

อึ้งเป็ด

สะแบะเจิง

อะแค๊ะ

ชะเนย

ภาษาไทย

หวี
หลังคาบ้าน
หนังสือ
สากตำข้าว
เสียม
เสื่อ
แอกใส่คอวัว
โอ่ง

ภาษาต่างประเทศ

เสนค
ตะโปตลุง
หนังสือ
แคร์
เครี่ม
ฮับ
แอกเครี่ชะ
แอ้ง

หมวดอาชีพ

ภาษาไทย

ทำนา
ทำไร่
ทำสวน
ตกเบ็ด
หว่านแห
ไปหากบ

ภาษาต่างประเทศ

วัวแทรก
วัวไทร
วัวสวน
คะตะบ๊ะ
บงซำบั้ง
จีเปรียงอะกวด

หมวดอื่น ๆ

ภาษาไทย

กัณหา
 กลองน้ำ
 แจ้ง
 เชิงตะกอน
 คาว
 ควางอาทิตย์
 ควางจันทร์
 บาดแผล
 ป่าช้า
 ฝนตก
 ฟ้าผ่า
 ฟ้าแลบ
 มืด
 รุ่งกินน้ำ
 รำแม่มด
 ศาลปู่ตา
 สว่าง

ภาษาอังกฤษ

ตะหนักบแพร่
 ตะกวงเตี๊ยะ
 เบรียง
 อุ้บู่กะโมย
 คอล
 มะแหง
 เคื่อน
 อี้ะ
 ป่าทะโนล
 ประแมง
 ตะแปง
 ผ่าเหล็ยม
 ตะเว
 เกรินกรัง
 แกตตะเอ็ง
 ดงจั่ว
 เปรียง

การผลิตถ่านอัดแท่งจากซังข้าวโพด

การผลิตถ่านอัดแท่งจากซังข้าวโพด พลังงานเชื้อเพลิงที่ยังคงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคทั่วโลก โดยเฉพาะเชื้อเพลิงที่ใช้สำหรับหุงต้ม ปิ้งย่าง ในครัวเรือน และร้านอาหารต่าง ๆ แต่ปัจจุบันมีให้เหลือใช้ไม่มากนัก จึงมีความจำเป็นที่จะต้องหาวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรมาผลิตเป็นเชื้อเพลิงทดแทน

อำเภอศรีรัตนะ จังหวัดศรีสะเกษ เป็นแหล่งปลูกข้าวโพดหวานและข้าวโพดเลี้ยงสัตว์แหล่งใหญ่ของจังหวัด ผลผลิตที่ได้หลังจากแกะเมล็ดแล้ว ซังข้าวโพดจึงเป็นวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรที่มีจำนวนมากที่ถูกทิ้งโดยเปล่าประโยชน์และมีการเผาทำลายเพิ่มมากขึ้น

คุณจุมพล หอมชาติ ประธานกลุ่มถ่านอัดแท่งจากซังข้าวโพดบ้านเหล็ก หมู่ที่ ๑๐ ตำบลศรีแก้ว อำเภอศรีรัตนะ จังหวัดศรีสะเกษ ได้มีการจัดตั้งกลุ่มถ่านอัดแท่งจากซังข้าวโพด เพื่อแปรสภาพสิ่งของเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดแทนการเผาทำลาย หรือปล่อยทิ้งไว้ให้เปล่าประโยชน์ ปัจจุบันกลุ่มมีสมาชิกทั้งหมด ๗๐ คน ชุมชนมีพลังงานเชื้อเพลิงใช้เอง สามารถลดรายจ่ายในเรื่องของพลังงานเชื้อเพลิง ในขณะเดียวกันเกษตรกรในกลุ่มยังมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการผลิตถ่านอัดแท่งจำหน่ายอีกด้วย และชุมชนสามารถได้พึ่งพาตนเองได้ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

วัตถุดิบหลัก

๑. ซังข้าวโพดเผาบดละเอียด ๑๐ ส่วน
๒. แป้งมันสำปะหลัง ๑ ส่วน
๓. น้ำ ๗ ส่วน

วัสดุ/อุปกรณ์อื่น ๆ

๑. เครื่องบดถ่าน
๒. เครื่องผลสวัตถุดิบ
๓. เครื่องอัดแท่ง

ขั้นตอนการผลิต

๑. นำซังข้าวโพดที่แกะเมล็ดออกแล้ว (ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์หรือข้าวโพดหวาน) มาเผาให้เป็นถ่านนำไปบดให้ละเอียดด้วยเครื่องบด
๒. ผสมซังข้าวโพดเผาบดละเอียด กับแป้งมันสำปะหลังและน้ำ ตามอัตราส่วนที่กำหนด (๑๐:๑:๗)
๓. นำส่วนผสมทั้งหมดเข้าเครื่องอัดถ่าน ความยาวของก้อน ๒๐-๒๕ ซม. เสร็จแล้วนำไปตากแดดประมาณ ๓-๔ แดด เพื่อไล่ความชื้นออกไปให้หมด จากนั้นก็นำไปใช้งานหรือบรรจุถุงจำหน่ายได้

หมายเหตุ

- กรณีไม่มีเครื่องบดถ่าน เกษตรกรสามารถนำขี้วัวโศดมาตำด้วยครกได้
 - กรณีไม่มีเครื่องผสมวัตถุดิบ เกษตรกรสามารถผสมวัตถุดิบในวัสดุอุปกรณ์อื่น ๆ ได้
 - กรณีไม่มีเครื่องอัด เกษตรกรสามารถใช้ท่อ PVC เหนียว หรือ ท่อเหล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางตามความเหมาะสม ความยาวประมาณ ๒๐-๒๕ ซม. โดยนำเอาวัตถุดิบที่ผสมกันแล้วอัดหรือทำให้แน่น แล้วดันก้อนถ่านที่ได้นำไปตากแดด ๓-๔ แดด เพื่อไล่ความชื้นอีกครั้ง
- จุดเด่นของถ่านอัดแท่งจากขี้วัวโศด

- ให้ความร้อนสม่ำเสมอ ไม่แตกประกายไฟ ไร้ควัน



แหล่งอ้างอิง ประชาชนกลุ่มถ่านอัดแท่งจากขี้วัวโศดบ้านเหล็ก และเว็บบไซต์

คณะทำงาน

ที่ปรึกษา

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

คณะทำงาน/จัดเก็บข้อมูล

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| ๑. นางสาวสดี บุตรเพชร | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางเครือวัลย์ คำไสย | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๓. นางกาญจนา ไพรวลัย | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๔. นายวิทยา มโนรัตน์ | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๕. นางเจียมใจ ชัยสด | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๖. นางวันนี จันทร์จรัสจิตต์ | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๗. นางสาวอัจฉรา วีระชาติ | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๘. นางสาวดวงใจ พรหมโลก | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๙. นางสาวพิมพ์วิณี ยอดแก้ว | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |
| ๑๐. นางยุวดี มีบุญ | นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ |

ฝ่ายรวบรวมข้อมูล/รูปเล่ม

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