

บทที่ ๘

ภูมิปัญญาด้านศาสนา ประเพณี วัฒนธรรม และความเชื่อ

วัตถุประสงค์

เพื่อการอนุรักษ์ขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปะ วัฒนธรรม และภูมิปัญญาไทย ที่เกิดจากการมีส่วนร่วมของทุกคนทุกฝ่าย มีแนวปฏิบัติ ดังนี้

๑. ปฏิบัติตนให้เกิดการมีส่วนร่วมของทุกฝ่ายในการปฏิบัติตามขนบธรรมเนียมประเพณีไทยให้ถูกต้อง
๒. ส่งเสริมสนับสนุนการจกกิจกรรมตามประเพณีอย่างถูกต้องสอดคล้องกับคุณธรรมจริยธรรมและค่านิยมอันดีของชาติ
๓. ฟื้นฟู เลือกรักษาขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม ภูมิปัญญาที่กำลังจะสูญหายหรือที่สูญหายไป แล้วกลับมาปฏิบัติใหม่ ให้มีคุณค่าและมีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น
๔. รณรงค์หรือประชาสัมพันธ์ให้คนรุ่นใหม่หันมาสนใจศึกษาค้นคว้าความรู้ ความคิด ความเชื่อ เพื่อสืบสานภูมิปัญญาไทยคงอยู่คู่ชาติไทยตลอดไป
๕. ยกย่องเชิดชูเกียรติผู้ทรงภูมิปัญญาไทย เช่น ครูภูมิปัญญาไทยศิลปแห่งชาติ ผู้มีผลงานดีเด่นทางด้านวัฒนธรรม คนดีศรีสังคม ทั้งในระดับชาติและระดับสากลเพื่อเป็นขวัญและกำลังใจในการสร้างสรรค์ และถ่ายทอดผลงาน
๖. มีพื้นที่จัดแสดงผลงานการสืบสานขนบธรรมเนียมประเพณีภูมิปัญญาของท้องถิ่นและจัดแสดงผลงานให้ต่อเนื่อง
๗. มีการคุ้มครองลิขสิทธิ์ ภูมิปัญญาไทย เพื่อเป็นมรดกของท้องถิ่นและประเทศชาติเพื่อธำรงรักษาไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของชาติสืบไป

๘.๑ ภูมิปัญญาด้านศาสนาและประเพณีท้องถิ่น

ประเพณี วัฒนธรรม และภูมิปัญญาไทย

เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นจากการสร้างสรรค์ของคนไทย ซึ่งได้มีการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษสืบทอดกันมาถึงคนไทยในปัจจุบัน สะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์และความเจริญรุ่งเรืองของคนไทยได้เป็นอย่างดี

ภูมิปัญญาด้านประเพณีไทย

ขนบธรรมเนียม เป็นธรรมเนียมการปฏิบัติที่ติงามของคนไทย เช่น ผู้น้อยต้องมีความเคารพผู้ใหญ่ มีความจงรักภักดีต่อชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์

ประเพณีไทย เป็นกิจกรรมทางสังคมของคนไทยที่ถือปฏิบัติสืบทอดกันมา เป็นมรดกตกทอดจากบรรพบุรุษ เป็นระเบียบแบบแผนที่กำหนดขึ้น และถือปฏิบัติสืบเนื่องกันมาจนเป็นลักษณะเฉพาะของคนกลุ่มนั้น มักเกี่ยวข้องกับคตินิยม ความเชื่อ ศาสนา ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

คุณค่าและความสำคัญของประเพณีไทย

ขนบธรรมเนียมไทยส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับความเชื่อและหลักคำสอนในศาสนาทำให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อยในสังคมไทย คุณค่าและความสำคัญของขนบทำเนียบประเพณีไทย ดังนี้

๑. สร้างความสุข เพราะชนบทรรมนิยมประเพณี มีรากฐานจากความเชื่อในศาสนา การประพฤติปฏิบัติตามจึงช่วยนำความสุขความเป็นสิริมมาให้
๒. สร้างความรักความสามัคคี ชนบททำเนียมประเพณีเป็นกุศโลบายให้คนรู้จักการเสียสละ เช่น งานบุญต่างๆ เกิดจากความร่วมมือ ร่วมแรง ร่วมใจกัน เช่น พิธีชนทวายเข้าวัด การก่อดพระเจดีย์ทวาย
๓. ส่งเสริมการมีสัมมาคารวะ การแสดงออกตามชนบทรรมนิยมประเพณีไทย สะท้อนถึงความนอบ น้อมถ่อมตน อ่อนโยน ความมีมารยาทไทยของคนไทย เช่น การรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่
๔. สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของชาติ ถึงแม้ชนบทรรมนิยมประเพณีไทยจะแตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น แต่เป็นการสะท้อนรากเหง้าของชนบทรรมนิยมประเพณีร่วมกัน
๕. เป็นแบบแผนของพฤติกรรมที่ดีในการจัดระเบียบทางสังคม ทำให้คนอยู่ในกรอบจริยธรรม ศีลธรรมอันดีงาม

ประเพณีไหลเรือไฟ (เฮือไฟ)

เรือไฟ หรือ เฮือไฟ หมายถึง เรือที่ทำด้วยท่อนกล้วย ไม้ไผ่ หรือวัสดุที่ลอยน้ำ มีโครงสร้างเป็นรูปต่างๆ ตามต้องการอยู่ส่วนบนของวัสดุที่ลอยน้ำ เมื่อจุดไฟใส่โครงสร้าง เปลวไฟจะลุกเป็นรูปร่างตามโครงสร้างนั้น ประเพณีการไหลเรือไฟบางที่เรียกว่า ล่องเรือไฟ, ลอยเรือไฟ, หรือ ปล่อยเรือไฟ ซึ่งเป็นลักษณะที่เรือไฟเคลื่อนที่ไปเรื่อยๆ งานประเพณีไหลเรือไฟนิยมปฏิบัติกันในเทศกาลออกพรรษา ในวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๑ หรือ วันแรม ๑ ค่ำ เดือน ๑

ในด้านความเชื่อ เกี่ยวกับการบูชารอยพระพุทธรูปที่ประทับไว้ริมฝั่งแม่น้ำ นมมทานทีในแคว้นทักขินาบท ประเทศอินเดียนั้น เชื่อว่า ในครั้งที่ พญานาคได้ทูลอาราธนาพระพุทธรูปเจ้าไปแสดงธรรม ในภิกขุของนาค เมื่อเสด็จกลับพญานาคได้ทูลขอให้พระองค์ประทับรอยพระบาทไว้ ณ ริมฝั่งแม่น้ำนมมทานที พระองค์จึงได้ประทับรอยพระบาทไว้ตามความประสงค์ของพญานาค รอยพระบาทที่ทรงประทับไว้นี้เป็นที่เคารพของเทวดา มนุษย์ ตลอดจนสัตว์ทั้งหลายผู้ซึ่งต้องการบุญกุศล เหตุนี้ การไหลเรือไฟจึงถือเอา เพื่อบูชารอยพระพุทธรูป ซึ่งมีคำบูชาว่า

“อะหัง อิมินา ปะทีเปนะ นมมทายะ นะททียา บุลิเน ปาทะวะอัฏฐัง อภิปุเชมิ อะยัง ปะทีเปนะ มุนิโน ปาทะวะอัฏฐัง ปุชา มัยหัง ทิฆรตัตตัง ทิ ตายะ สุขายะ สัจจัตตะ”

แปลว่า ข้าพเจ้าขอน้อมบูชารอยพระบาทของพระมุนีเจ้า อันประดิษฐานอยู่ ณ หาดทรายแห่งแม่น้ำนมมทานทีโพ้นด้วยประทีปนี้ ขอให้การบูชารอยพระบาทสมเด็จพระมุนีเจ้าด้วยประทีปในครั้งนี้ จงเป็นไปเพื่อประโยชน์ เพื่อความสุขแก่ข้าพเจ้าทั้งหลายตลอดกาลนานเทอญ

ด้านความเชื่อในการสักการะท้าวพกาพรหม เป็นความเชื่อเกี่ยวกับการบูชาวิญญาณของบรรพบุรุษ โดยมีนิทานชาวบ้านเล่าว่า ครั้งหนึ่ง มีกาเผือกสองตัวผิวเมียว ทำรังอยู่บนต้นไม้ป่าหิมพานต์ใกล้ฝั่งแม่น้ำวันหนึ่งกาตัวผู้บินจากรังไปหากิน เผอิญหลงทางกลับรังไม่ได้ก็บินหายไป กาตัวเมียซึ่งกำลังกกไข่อยู่ ๕ ฟองคอยตัวไม่เห็นกลับก็กระวนกระวายใจ จนอยู่มาวันหนึ่ง เกิดพายุใหญ่พัดรังกาพัง ฟองไข่ก็ตกลงไปในน้ำ ส่วนแม่กาถูกน้ำพัดไปทางหนึ่ง ครั้นลมสงบ แม่กากลับมารังไม่เห็นฟองไข่ก็เสียใจ ร้องไห้จนขาดใจตาย แล้วไปเกิดใหม่ บนพรหมโลก ชื่อ ท้าวพกาพรหม ส่วนไข่ทั้ง ๕ ฟอง ถูกลมพัดลอยไปตามแม่น้ำ และถูกคลื่นซัดขึ้นตลิ่งแต่ไม่แตกและไม่ได้อยู่ในที่เดียวกัน ครั้นแล้วฟองไข่ทั้ง ๕ นี้ก็มีผู้นำไปรักษาไว้ คือ ฟองที่ ๑ แม่ไก่เอาไป ฟองที่ ๒ แม่นาคเอาไป ฟองที่ ๓ แม่เต่าเอาไป ฟองที่ ๔ แม่โคเอาไป ส่วนฟองที่ ๕ แม่ราชสีห์เอาไป

ครึ่งฟองไข่ทั้ง ๕ ถึงกำหนดฟักแตกออกก็ไม่เป็นลูกกา แต่เป็นมนุษย์ ครึ่งเติบโตขึ้นและเห็นโทษของความเป็นมารวาสและเห็นอานิสงส์แห่งบรรพชา จึงลามารดาเลี้ยงออกบวชเป็นภิกษุอยู่ในป่าหิมพานต์ วันหนึ่งฤกษ์ทั้ง ๕ ได้พบกัน จึงได้ถามเรื่องราวของกันและกัน ฤกษ์ทั้ง ๕ จึงพร้อมใจกันตั้งสัตย์อธิษฐานว่า ถ้าต่อไปจะได้เป็นองค์สมเด็จพระพุทธเจ้า ขอให้ร้อนไปถึงมารดา ด้วยแรงอธิษฐาน จึงร้อนไปถึงท้าวพกาพรหม ท้าวพกาพรหมเสด็จจากพรหมโลก จำแลงองค์เป็นกาเผือกบินมาเกาะบนต้นไม้ตรงหน้าฤกษ์ทั้ง ๕ แล้วเล่าเรื่องเดิมให้ฟัง แล้วกล่าวต่อไปว่า “ถ้าคิดถึงมารดา เมื่อวันเพ็ญเดือน ๑๑ และเดือน ๑๒ ให้เอาด้ายดิบผูกไม้เป็นตีนกา ปักรูปเทียนบูชา ลอยกระทงในแม่น้ำเถิด ทำอย่างนี้เรียกว่า “คิดถึงมารดา” บอกเสร็จ ท้าวพกาพรหมก็ลากลับไป ตั้งแต่บัดนั้นมาประชาชนก็พากันลอยกระทง ไหลเรือไฟ เพื่อบูชาท้าวพกาพรหม

ด้านความเชื่อเกี่ยวกับการบวงสรวงพระธาตุจุมณีบนสวรรค์ ตามพุทธประวัติกล่าวว่า เมื่อครั้งเจ้าชายสิทธัตถะออกผนวช ได้ทรงตัดพระเศศแล้วโยนขึ้นไปในอากาศ พระอินทร์ได้นำเอาผอบมารับไปบรรจุไว้ในพระจุฬามณีเจดีย์ จะได้อานิสงส์ไปเกิดร่วมพระศาสนากับพระศรีอริยเมตไตรย

ด้านความเชื่อเกี่ยวกับการขอฝน เชื่อว่า การไหลเรือไฟจะทำให้ฝนในปีต่อไปดี เพราะการไหลเรือไฟเป็นการปล่อยไฟลงในแม่น้ำ ทำให้พญานาคที่อยู่ใต้น้ำได้รับความร้อนแล้วหอบน้ำขึ้นขึ้นไปอยู่บนฟ้า พอถึงเดือน ๖ น้ำในโลกมนุษย์จะแห้ง ผู้คนเดือดร้อน จึงพากันจุดบั้งไฟขึ้นไป พญาแถนจะสั่งให้พญานาคนำน้ำที่หอบขึ้นมา ไปคืนให้โลกมนุษย์ โดยตกลงมาเป็นฝน


ด้านความเชื่อในการเอาไฟเผาความทุกข์ เชื่อว่า เมื่อชาวบ้านมีเรื่องเดือดร้อนเกิดขึ้น จะมีการบูชาไฟ แล้วเอาไฟเผาความทุกข์นั้นให้ลอยไปตามน้ำ และน้ำจะพาเอาความทุกข์ที่ถูกเผาไหม้ให้จากไปได้ การไหลเรือไฟจึงเป็นส่วนหนึ่งของการบูชาไฟด้วย


ด้านความเชื่อเกี่ยวกับการขอขมาและระลึกถึงพระคุณของพระแม่คงคา เชื่อว่า การรู้จักบุญคุณและการตอบแทนคุณ เป็นเครื่องหมายของคนดี การไหลเรือไฟ กระทำเพื่อเป็นการระลึกถึงพระคุณของน้ำ ซึ่งมีประโยชน์ต่อชีวิตมนุษย์และสัตว์ทั้งหลาย เพราะเราได้อาศัยน้ำ จากพระแม่คงคา ทั้งกินทั้งใช้มาตลอดปี ยิ่งกว่านั้นยังถ่ายสิ่งปฏิกูลลงไปใต้น้ำด้วย เท่ากับขาดความคารวะแม่คงคา จึงสมควรขอขมาลาโทษต่อท่าน


ด้านความเชื่อเกี่ยวกับการบูชาพระพุทธเจ้า มีตำนานเล่าขานกันว่า เป็นการบูชาพระพุทธเจ้าที่เสด็จกลับมาสู่มนุษยโลก หลังจากทีพระองค์ได้เสด็จขึ้นไปจำพรรษาที่สวรรค์ชั้นดาวดึงส์ เพื่อแสดงธรรมเทศนาโปรดพุทธมารดา เมื่อออกพรรษาแล้ว พระองค์ก็เสด็จกลับมาสู่มนุษยโลก โดยบันไดทิพย์ทั้ง ๓ คือ บันไดทอง อยู่เบื้องขวาเป็นที่ลงแห่งเหล่าเทพยดา บันไดเงิน อยู่เบื้องซ้ายเป็นที่ลงแห่งหมู่พรหม และบันไดแก้ว ตรงกลาง เป็นทางเสด็จของพระพุทธเจ้า หัวบันไดอยู่ยอดเขาพระสุเมรุราช เชิงบันไดอยู่เมืองสังกัสสนคร ทรงแสดงโลกนิเวศปฏิหารีย์ คือ เปิดโลกโดยทอดพระเนตรไปเบื้องบนถึงพรหมโลก เบื้องต่ำถึงอเวจีจรก ทำให้ทิศต่างๆ ทั้ง ๘ ทิศ ในโลกธาตุแห่งหมื่นจักรวาล แลเห็นเป็นลานอันเดียวกัน จึงเรียกรวมกันว่า “วันพระเจ้าเปิดโลก” มนุษย์ทั้งหลายได้รับเสด็จด้วยเครื่องสักการะมโหฬาร

ที่มา : กลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครพนม


ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่น
ข้อมูล	การทำเรือไฟ (เฮือไฟ)
ชื่อบุคคลอ้างอิง	พระครูอมรสุนทรธำรง
	สถานที่ตั้ง วัดกกปลาชิว หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาชิว ตำบลกกปลาชิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่น
ข้อมูล	การทำเรือไฟ (เฮือไฟ)
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายสิงห์ สีแพง
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๑๑ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาชิว ตำบลกกปลาชิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่น
ข้อมูล	การทำเรือไฟ (เฮือไฟ)
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางสาวบุญ ชีด้วง
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๒๔ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาชิว ตำบลกกปลาชิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลประชาชนชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่น
ข้อมูล	การทำเรือไฟ (เรือไฟ)
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายศรีสวรรค์ นารถชมสา
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๑๖ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๘.๒ ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรมอีสาน

ศิลปวัฒนธรรมอีสาน

เป็นวิถีการดำเนินชีวิต แบบแผน การประพฤติปฏิบัติ การแสดงออกถึงความรู้สึกนึกคิดในสถานการณ์ต่างๆ ที่สมาชิกในสังคมเดียวกันเข้าใจ ชาบซึ้ง ยอมรับ และประพฤติปฏิบัติร่วมกัน ซึ่งส่วนใหญ่มีรากฐานมาจากพระพุทธศาสนา จากการประอาชีพเกษตรกรรมโดยเฉพาะการปลูกข้าว เช่น พิธีแรกนาขวัญ พิธีสู่ขวัญข้าว เกิดจากรากฐานความคิด ความเชื่อและสิ่งสมสืบทอดต่อๆ กันมา เช่น ความเชื่อเรื่องสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ธรรมชาติ ฝับรรพบุรุษ เป็นต้น

คุณค่าและความสำคัญของศิลปวัฒนธรรมไทย

ศิลปวัฒนธรรมไทยเป็นสิ่งที่แสดงถึงเอกลักษณ์ความเป็นชาติไทย ทำให้เกิดความเป็นระเบียบในสังคม หล่อหลอมบุคลิกภาพให้กับคนไทย และก่อให้เกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน

คุณค่าและความสำคัญของศิลปวัฒนธรรมไทย

๑. เป็นประโยชน์ต่อการดำรงชีวิต
๒. ทำหน้าที่หล่อหลอมบุคลิกภาพให้กับสมาชิกในสังคม เช่น มารยาทไทย เป็นต้น
๓. ก่อให้เกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน เพราะมีแบบแผนการปฏิบัติอย่างเดียวกัน
๔. เป็นตัวกำหนดรูปแบบสถาบัน เช่น สถาบันครอบครัวควรเป็นสามีภรรยาเดียว
๕. บ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของชาติไทยที่แตกต่างจากสังคมอื่น เช่น สังคมไทยทักทายด้วยการยกมือไหว้ สังคมญี่ปุ่นใช้การคำนับ สังคมตะวันตกใช้การสัมผัสมือ เป็นต้น

ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นอีสาน

ตัวอย่างศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นอีสาน เช่น อาหารพื้นถิ่นอีสาน การแต่งกาย ภาษา การดำรงชีวิต ฯลฯ

๑. ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นถิ่นอีสาน

สภาพภูมิศาสตร์ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานมีผลต่ออาหารการกินของคน ท้องถิ่นอย่างมาก เนื่องจากพื้นที่บางแห่งแห้งแล้ง วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารซึ่งหาได้ตาม ธรรมชาติ ได้แก่ ปลา แมลงบางชนิด พืชผักต่างๆ การนำวิธีการถนอมอาหารมาใช้เพื่อรักษาอาหารไว้ กินนานจึงเป็นส่วนสำคัญในการดำรงชีพของคนอีสาน ชาวอีสานจะมีข้าวเหนียวหนึ่งเป็นอาหารหลัก เช่นเดียวกับภาคเหนือ เนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงอาหาร ได้แก่ สัตว์ที่หามาได้ เช่น กบ เขียด แอ้ แมลงต่างๆ ที่มาของรสชาติอาหารอีสาน เช่น รสเค็มได้จากปลาร้า รสเผ็ดได้จากพริกสดและพริกแห้ง รสเปรี้ยวได้ จากมะกอก ส้มมะขาม และมดแดง ในอดีตคนอีสานนิยมหมัก ปลาร้าไว้กินเองเพราะมีปลาอุดม สมบูรณ์ ประกอบกับเป็นแหล่งเกลือสินเธาว์ ทำให้การทำปลาร้าเป็นที่แพร่หลายมาก จากปลาร้า พื้นบ้านอีสานได้มีการพัฒนาทั้งวิธีการทำและรสชาติจนกลายเป็นตำรับปลาร้าที่ส่งขายต่างประเทศใน ปัจจุบันอาหารพื้นบ้านอีสานที่มีชื่อเสียง ได้แก่ ตำมะละกอ ตำแตงร้าน ตำถั่วฝักยาว ใส่มะกอกเพิ่มรส เปรี้ยวใส่ปลาร้าเพิ่มรสเค็มเพิ่มรสเผ็ดด้วยพริก

คนภาคอีสานเป็นผู้ที่ทานอาหารได้ง่าย มักรับประทานได้ทุกอย่าง เนื่องจากภาคอีสาน มีสภาพพื้นที่ส่วนใหญ่แห้งแล้ง เป็นที่ราบสูง มีแม่น้ำสายใหญ่ และมีเทือกเขาสูงในบางแห่ง ขาดความอุดมสมบูรณ์กว่าภาคอื่นๆ เพื่อการดำรงอยู่ของชีวิตในการปรับตัวให้สอดคล้องกับ ธรรมชาติ คนภาคอีสานจึงรู้จักแสวงหาสิ่งต่างๆ ที่รับประทานได้ในท้องถิ่น นำมาดัดแปลงรับประทาน หรือประกอบเป็นอาหารทั้งพืชผักจากป่าธรรมชาติ ปลา จากลำน้ำ และแมลงต่างๆ หลายชนิด

อาหารไทยภาคอีสาน ไม่ว่าจะส้มตำ ลาบ หรือไก่ย่าง แต่สิ่งหนึ่งที่โดดเด่นและเป็นที่รู้จักกันดีของคนอีสานแน่นอนก็คือ “ภูมิปัญญาหมักดอง” อันเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ในการประกอบอาหาร ซึ่งชาวอุษาคเนย์ต่างรู้จักเวทมนตร์แห่งความอร่อยนี้กันมาตั้งแต่โบราณ เช่นเดียวกับที่มีระบุไว้ในหนังสือ “อาหารไทยมาจากไหน?” โดยสุจิตต์ วงษ์เทศ ว่าเป็นภูมิปัญญาในการถนอมอาหารให้กินได้นานปี โดยเฉพาะปลาแดก-ปลาร้า ซึ่งมีการพบหลักฐานทางโบราณคดีกระจายทั่วไปในดินแดนสองฝั่งลำน้ำโขงและภาคอีสานของไทย โดยมีการขุดพบเครื่องปั้นดินเผา “รากเหง้าเค้าตันปลาแดกเก่าแก่” ผังรวมกับศพอายุราว ๓,๐๐๐ ปีมาแล้ว

อาหารพื้นบ้านอีสานส่วนมากจะมีรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว คนอีสานจะรับประทานข้าวเหนียวกับอาหารพื้นบ้านที่มีรสจัดและน้ำน้อย วิธีปรุงอาหารพื้นบ้านอีสานมีหลายวิธี คือ ลาบ ก้อย จ้ำ จู หมก เอ้าะ อ่อม แกง ต้ม ซุป เผา กี่ ปิ้ง ย่าง รม ดอง คั่ว ลวก นึ่ง ตำ แจ่ว ปั่น เมียง ดังนั้นตำรับ อาหารพื้นบ้านของภาคอีสาน จึงมีความหลากหลายและมีรูปแบบที่นำรับประทานมาก ในบรรดาตำรับอาหารภาคอีสานนั้น สิ่งที่จะขาดไม่ได้คือน้ำปลาร้า จัดว่าเป็นเครื่องปรุงที่ช่วยเพิ่มรสชาติ ให้อาหารนำรับประทานยิ่งขึ้น ‘น้ำปลาร้าจึงมีบทบาทต่อการประกอบอาหาร เกือบทุกตำรับของอาหารอีสานกว่าได้ ซึ่งทำให้กลายเป็นสัญลักษณ์และเป็นอาหารเด่นที่ทุกคนต้องรู้จัก ซึ่งมีตำนาน ผักพื้นบ้านและตำรับอาหารบางชนิด ดังนี้

๑) ซุปหน่อไม้ หน่อไม้เป็นอาหารที่นิยมทุกภาค คนไทยนำหน่อไม้มาลวกหรือต้มให้สุกก่อนที่จะรับประทาน อาจเนื่องมาจากหน่อไม้ดิบจะออกรสขื่นขม ประกอบกับในหน่อไม้ดิบมีไซยาไนด์ในปริมาณมาก หากรับประทานดิบ อาจเกิดพิษต่อร่างกายได้ คนสมัยก่อนจึงทำให้สุกก่อน แต่เขาไม่สามารถอธิบายเหตุผลนี้ได้ สิ่งนี้ถือเป็นภูมิปัญญาหนึ่งของคนไทย ซุปหน่อไม้ เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่รู้จักกันดีและแพร่หลายในทุกภาค เนื่องจาก มีกรรมวิธีในการปรุงที่ง่าย ไม่ยุ่งยาก

ซูปหน่อไม้



แกงอ่อมปลาตุก



๒) อ่อมปลาตุก “อ่อม” เป็นคำนาม ตามความหมายในพจนานุกรม ฉบับ ราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๒๕ หมายถึง ชื่อแกงชนิดหนึ่ง คล้ายแกงคั่ว แต่ใส่มะระ มักใช้แกง กับปลาตุก เรียกว่า แกงอ่อมปลาตุก ซึ่งเป็นลักษณะของแกงอ่อมภาคกลาง เนื่องจากแกงอ่อมของ ภาคอีสานมักไม่ใส่มะระ ซึ่งมีลักษณะน้ำข้น ใส่ผักหลายชนิดรวมกัน ต้มให้เปื่อย ถ้าใส่บวบที่มี เมล็ดข้างในสีขาว ไม่แก่จัด จะเพิ่มความอร่อยเมื่อเคี้ยว เมล็ดบวบ เนื้อสัตว์ทุกชนิดสามารถนำมา ทำแกงอ่อมได้ทั้งสิ้น

“แกงอ่อมอีสาน” ทำจากน้ำพริกโขลกสดๆ แคลอรีน้อยเพราะไร้กะทิ ความอร่อยอยู่ที่ผักสดตามฤดูกาลที่นำมาทำ ใส่เนื้อได้หลากหลายทั้งไก่ กบ หมู ปลาตุก หรือหอยทาก พริกแกงผสมรสชาติจากทั้ง กระเทียม หอมแดง ตะไคร้ และพริก แล้วเสริมกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์ด้วยผักชีลาวและใบแมงลัก บางสูตร จะระบุไว้ชัดเจนว่าเนื้อชนิดไหนใช้คู่กับผักอะไร

๓) ลาบ เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ใช้ปลาหรือเนื้อดิบสับให้ละเอียด ผสมด้วย เครื่องปรุง มีพริก ปลา ร้า เป็นต้น ถ้าใส่เลือดวัวหรือเลือดหมูเรียกว่า ลาบเลือด ชาวอีสานทุกครัวเรือนมักนิยมทำอาหารประเภทลาบในงานบุญต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานบวช งานศพ งานทำบุญ ขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น

ลาบปลาตุก เป็นอาหารประเภทหนึ่งในบรรดาลาบทั้งหมดที่ขึ้นชื่อของอีสาน และทุกภาครู้จักกันดี เนื่องจากปลาตุกเป็นปลาน้ำจืดที่หาได้ในท้องถิ่น มีรสมัน หวาน เป็นปลาที่ไม่มีเกล็ด และก้างน้อย จึงนิยมนำมาประกอบอาหารประเภทลาบ



ลาบปลาตุก



ลาบหมู

ลาบ อาหารอีสานขึ้นชื่อ ทำจากเนื้อสัตว์บดคลุกกับข้าวคั่ว หอมแดง ต้นหอม ใบสะระแหน่ เสริมรสด้วยพริก น้ำมะนาว และน้ำปลาหรือปลาร้า เนื้อที่ใช้โดยมากจะเป็นหมู วัว ไก่ หรือเป็ด แต่บางพื้นที่ก็ใช้เนื้อสัตว์ที่หาได้ในท้องถิ่นอีกด้วย นอกจากนี้ ยังมีเมนูลาบเลือดที่ผสมเลือดวัวหรือหมูสด เช่นเดียวกับอาหารอีสานอื่นๆ นอกจากนั้นคนไทยยังชอบรับประทานลาบคู่กับข้าวเหนียวหนึ่ง ในปัจจุบันบางร้านยังมีเมนูลาบทอดที่นำวัตถุดิบลาบมาปั้นเป็นก้อนกลมแล้วนำไปทอดกรอบ เกิดเป็นลาบทอดแสนอร่อยด้วย

๔) น้ำพริกปลาร้า ปลาร้า หนึ่งในอาหารหมักหลายๆ ชนิดที่มักมองว่าเป็นอาหาร ที่มีกระบวนการทำที่ไม่ค่อยสะอาด มีกลิ่นที่ไม่น่าพิสมัย หลายคนในเมืองจึงปฏิเสธที่จะกินอาหาร ชนิดนี้อย่างสิ้นเชิง โดยหารู้ไม่ว่า ปลาร้าก็มีประโยชน์ทางด้านโภชนาการเหมือนกัน

ปลาร้าที่นำมาประกอบอาหารมักมีทั้งเนื้อและน้ำ ซึ่งการกินส่วนมากก็จะกินแยกกัน ปลาร้าและน้ำปลาร้าจะนำมาใส่อาหารของภาคอีสานได้แทบทุกชนิด เช่น น้ำพริก แจ่วบอง แกงหน่อไม้ แกงลาว แกงกบ หรือแกงพื้นเมืองอื่นๆ นอกจากนี้ยังใช้ในการทำหมักปลา อ่อมกบ แกงปลา ซุปหน่อไม้ ซุปเห็ด ส้มตำ เป็นต้น น้ำพริกปลาร้า เป็นหนึ่งตำรับอาหารของชาวอีสานที่พบอยู่ในสำรับอาหารแทบทุกครัวเรือน ผักนานาชนิดถูกนำมาต้ม หรือรับประทานสดๆ จิ้มกับน้ำพริกชนิดนี้

“แจ่ว” มีหลายสูตร แต่สูตรที่เราแนะนำวันนี้คือแจ่วมะเขือปลาร้า จับคู่กินกับผักนึ่ง ปลา หรือข้าวเหนียวเปล่า วัตถุดิบสำคัญคือปลาร้า พริกชี้ฟ้า พริกชี้หนู และพริกกะหล่ำปลีคั่ว กระเทียม หอมแดง มะเขือเทศอย่าง และเพิ่มรสเปรี้ยวด้วยมะนาว



๕. หมักดองอีสาน

ภูมิปัญญา “การหมัก” (Fermentation = มีกระบวนการทางจุลินทรีย์ ทำปฏิกิริยาให้ รส กลิ่น สีของอาหารเปลี่ยนแปลง) และ “การดอง” (Pickle = การแช่อาหารในน้ำเกลือหรือน้ำส้มสายชู ไม่มีกระบวนการทางจุลินทรีย์เกี่ยวข้อง ทำให้อาหารรสชาติเปลี่ยนและอยู่ได้นาน) เป็นสิ่งที่พบเห็นได้ในทุกวัฒนธรรมเก่าแก่ทั่วโลก และด้วยความที่มีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพ อย่างโพรไบโอติกส์ พรีไบโอติกส์ จุลินทรีย์ที่ช่วยย่อยอาหาร ทำให้ตอนนี้เราได้เห็นบรรดาเซฟยอดฝีมือหลายคนต่างก็เปิดร้านภูมิปัญญาหมักดองเก่าแก่ของอีสานกลับมาใช้ในการสร้างสรรค์อาหารกันอย่างเห็นได้ชัด และเพื่อให้เข้าใจเกี่ยวกับการหมักดองอีสานอันโดดเด่น เรามาดูกันดีกว่าว่าอาหารหมักดองอีสานไทยนั้นได้แก่อะไรบ้าง

๕.๑ ส้มผัก

คล้ายกับกิมจิของชาวเกาหลี ชาวอีสานเรียกผักดองของพวกเขาว่า “ส้มผัก” เป็นสิ่งที่หารับประทานได้ง่ายทั่วไปในภาคอีสาน และมีรสชาติแตกต่างจากผักดองของถิ่นไทยภาคอื่นๆ ส้มผักมีหลายชนิด ทั้งส้มผักหอม ส้มผักกาดขาวหรือกะหล่ำปลี ส้มผักเสี้ยน ส้มผักแป้น ฯลฯ มักมีไว้รับประทานแนมกับอาหารอย่างอื่น



๕.๒ เนื้อสัตว์หมักดองหลากหลายชนิด

อีสานมีอาหารจากเนื้อสัตว์หมักดองหลากหลายชนิด เช่น “ไส้กรอกอีสาน” ไส้กรอกรสเปรี้ยว ซึ่งเป็นที่นิยมและมีในร้านอาหารอีสานแทบทุกร้าน และ “หม่า” ไส้กรอกอีสานอีกชนิดหนึ่งซึ่งมีส่วนผสมของเครื่องในอย่างตับ ม้าม และส่วนผสมอื่นๆ อย่างขี้เพี้ย กระเทียม ข้าวคั่ว ฯลฯ นอกจากนี้ด้วยความที่อีสานยังอุดมไปด้วยปลาน้ำจืด เพราะนอกจากแม่น้ำโขงแล้วยังมีแม่น้ำสำคัญและแม่น้ำมูลไหลหล่อเลี้ยง รวมถึงมีบึงน้ำจืดในแต่ละท้องถิ่นอีกไม่น้อย นอกจากปลาร้าแล้วจึงทำให้มีการดองปลาน้ำจืดอย่าง “ปลาส้ม” (หมักกับเกลือ) “ปลาเงา” (ข้าวหมักผสมกับปลา) และ “ปลาจ่อม” ปลาขนาดเล็กอย่างปลาชิวหมักกับเกลือผสมข้าว ซึ่งหากใช้กุ้งแทนจะเรียก “กุ้งจ่อม” นอกจากนี้ยังมี “ส้มหมู” หรือแฮมหมู ส่วนถ้าเป็นเนื้อวัวหรือเนื้อควายจะเรียก “ส้มเนื้อ”

ไส้กรอกอีสาน



ส้มเนื้อ



๕.๓ ส้มตำ

เมนูที่ทุกคนทั่วโลกรู้จักงานนี้มาในหลากหลายรูปแบบ ลูกอีสานบางคนยืนยันว่าส้มตำจะขาดปลาร้าไม่ได้ แต่หัวใจของงานนี้อยู่ที่เส้นมะละกอดิบที่ต้องสดกรอบ ก่อนนำมาตำกับมะเขือเทศ พริก และกระเทียม ตำปลาร้าฉบับอีสานแท้ ๆ โดดเด่นด้วยกลิ่นแรงจากปลาร้า รสฉ่ำจากมะกอก และความกรอบจากเม็ดกระถิน ถ้าใจยังไม่ถึงพออาจลองตำไทยที่คนภาคกลางนำมาปรับให้กินได้ง่ายขึ้นก่อนได้ รสชาติออกเปรี้ยวหวานจากน้ำตาลปีบและน้ำมะนาว ผสานรสเค็มจากน้ำปลาและกุ้งแห้ง ความกรอบก็ยังมียูอยู่ แต่ใช้ถั่วลิสงแทนเม็ดกระถิน นอกจากตำปลาร้าและตำไทยแล้ว ยังมีตำซั่ว (ส้มตำผสมเส้นขนมจีน) ตำข้าวโพด ตำแตงตำผลไม้ และอื่นๆ ตามแต่ร้านจะสร้างสรรค์ ทุกแบบเพิ่มความอร่อยได้ด้วยการจกคู่ข้าวเหนียวหรือขนมจีน



๕.๔ แกงหน่อไม้โบราณาง

แกงอีสานแสนอร่อยนี้ เหมาะสำหรับคนที่กำลังลดน้ำหนัก เพราะเป็นแกงที่ไม่ใส่กะทิ อันดับแรก นำหน่อไม้สดมาต้มเพื่อกำจัดรสขม ก่อนนำไปต้มรวมกับพริกแกงสีเขียวจากโบราณาง แล้วเสริมความข้นด้วยข้าวเปลือกที่โขลกไว้ ใส่เครื่องแกงอื่นๆ ที่เตรียมไว้ทั้งพริกขี้หนูและหอมแดง และปลาร้าเพื่อเพิ่มรส นอกจากนี้ยังสามารถใส่ผักตามฤดูกาลเพิ่มรสชาติได้อีกด้วย

แกงหน่อไม้




หมก




๕.๕ หมก


“หมก” คือวิธีการรังสรรค์อาหารแบบหนึ่ง ใกล้เคียงกับท่อมกของภาคกลาง เนื้อสัตว์หรือผักผสมกับเครื่องแกง ท่อใบตอง แล้วนำไปนึ่งหรือย่าง แต่หมกแบบอีสานจะไม่ใส่กะทิ แล้วเพิ่มความหอมด้วยสมุนไพรอย่างใบแมงลักแทน วัตถุดิบทำหมกมีหลากหลาย ตั้งแต่ปลา กบ ไช้เม็ด ไช้ปลา หรือจะเป็นผักอย่างหน่อไม้ ปลีกล้วย หรือเห็ด


ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน


ประเภท	ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านอีสาน
ข้อมูล	อาหารพื้นบ้านอีสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางซ็อน พลราชม
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๑๐๕ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านอีสาน
ข้อมูล	อาหารพื้นบ้านอีสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเพ็ญแข ชื่นน้อย
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๗๓ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านอีสาน
ข้อมูล	อาหารพื้นบ้านอีสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเส นารทมสา
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๑๑๔ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านอีสาน
ข้อมูล	อาหารพื้นบ้านอีสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเดือน ชูอาร์มณ
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๔๐ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านอีสาน
ข้อมูล	อาหารพื้นบ้านอีสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางนิตยา ชีด้วง
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๓๘/๑ หมู่ที่ ๔ บ้านกกไต่ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๒. การทำขนมพื้นบ้านโบราณ

๑. ข้าวปาดใบเตย

ไทยเรลล้นมีวัฒนธรรมการกินที่ต่างกันออกไป สิ่งที่สามารถแสดงถึงความเป็นอัตลักษณ์ภูมิภาคอีสาน เชื่อมต่อความสัมพันธ์อันดีงามระหว่างผู้คนเอาไว้ด้วยกันนั่นก็คือ อาหาร

“ขนมข้าวปาด” ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า เป็นขนมไทยพื้นบ้านเก่าแก่ของชาวโคราช มีสีเขียวสวยงาม ตามธรรมชาติซึ่งได้จากใบเตย และยังจัดได้ว่าเป็นขนมไทยโบราณแบบดั้งเดิมที่หารับประทานได้ยาก มีส่วนประกอบหลักพื้นฐานสามอย่าง อันได้แก่ แป้ง กะทิ และน้ำตาลปีบ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายตามท้องถิ่น

ข้าวปาด หมายถึง ขนมที่ทำให้สุกด้วยการกวนแป้งจนสุกแล้ว แต่ยังเหลวอยู่ จนสามารถตักปาดใส่ ถาด หรือภาชนะอื่นๆ ได้ คนโคราชรุ่นเก่าเรียกตามกันมาว่า ข้าวปาด ส่วนคนรุ่นใหม่ในปัจจุบัน มักนิยมเรียกติดปากตามภาษาภาคกลางว่า ขนมเปียกปูน วิธีการกินอยู่ของอีสานเราเน้นภูมิปัญญาชาวบ้าน กินอยู่อย่าง สมถะ เน้นความเรียบง่าย ไม่โอ้อ้อโอโถ หรือเพื่ออวดความมั่งมีของฐานะ กว่าที่จะได้อาหารออกมาแต่ละ ชนิดให้เราได้รับประทานกัน เรียกได้ว่าต้องอาศัยทั้งแรงงานและหยาดเหงื่อ อีกทั้งความเหนียวยากของผู้คน และต้องอาศัยชำนาญบวกกับระยะเวลาในการปรุงอาหารพอสมควร ตั้งแต่ในขั้นตอนแรกในการเตรียมวัตถุดิบ การไม่แป้ง ซึ่งแป้งข้าวเจ้าเราได้จากเครื่องโม่หินแบบโบราณ ที่สามารถพบเห็นได้ในเพียงบางบ้านเท่านั้น ขั้นตอนการนวดแป้ง ไปจนกระทั่งถึงขั้นตอนของการกวน




วิธีการทำในขั้นตอนแรก คือ นำปลายข้าวเจ้าไปแช่น้ำจนนิ่มได้ที่ จากนั้นนำไปโม่ให้ละเอียด สมัยก่อนนิยมโม่เครื่องโม่หินแบบโบราณซึ่งมีขนาดใหญ่และหนักมาก จึงทำให้ยุคนี้นิยมใช้เครื่องโม่ไฟฟ้าแทน เมื่อโม่เสร็จแล้ว นำใส่ถุงผ้าดิบมัดปากถุงให้แน่น ใช้หินส่วนบนของโม่ทับไว้ เพื่อให้ น้ำที่อยู่ในแป้งไหลออกจนหมด กระทั่งเหลือแต่เนื้อแป้ง เมื่อแห้งดีจึงนำมาขนาดกับน้ำปูนใส ผสมเข้ากับน้ำตาลและน้ำใบเตยลงไปด้วย ก่อนจะนำแป้งที่นวดไปกวนในหม้อเพื่อให้แป้งสุกซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้าย


ในระหว่างการกวนแป้งเมื่อเย็นอยู่หน้าเตาร้อน สองมือถือ “ไม้พายยาว” อุปกรณ์หาได้ง่ายทำจากต้น ฝั่สีเขียว บรรยากาศในการทำงานผู้คนสนุกสนาน ชาวบ้านมักจะร้องรำทำเพลง สนทนาพูดคุย จนเกิดเสียง หัวเราะ เมื่อแป้งสุกได้ที่จะใสและมีความข้น พวกเด็กๆ เมื่อได้กลิ่นหอมลอยออกมาจากหน้าเตา จากแป้งข้าว เจ้าผสมกับกลิ่นของใบเตย ก็พากันหาภาชนะไปใส่ พวกผู้ใหญ่ก็จะใช้มีดตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัสเล็กๆ โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดเป็นเส้นๆ ผสมกับเกลือเล็กน้อย หลังจากนั้นก็พากันปูเสื่อนั่งล้อมวงรับประทานขนม กันอย่างเอร็ดอร่อย


เมื่อฤดูกาลงานบุญตามประเพณีในท้องถิ่นมาถึง ชาวบ้านจะออกมารวมตัวกัน เพื่อทำขนมข้าวปาด ลานวัดของหมู่บ้านแห่งนี้จึงมีความคึกคัก คลาคล่ำไปด้วยผู้คนมากมาย ชาวอีสานมีความเชื่ออย่างหนึ่งว่าผู้ที่มา ช่วยกันทำงานจะได้อันสิขสผลบุญไปตามๆ กันด้วย ขนมข้าวปาดจำเป็นต้องอาศัยแรงคนในลักษณะเป็นการ

ลงแขกช่วยกัน ทำให้เห็นภาพของการช่วยเหลือเกื้อกูล และมิตรภาพที่ดีต่อกันของผู้คนที่ปรากฏขึ้นภายในชุมชนแห่งนี้

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านการแปรรูปอาหาร
ข้อมูล	การทำขนมปาดใบเตย
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางยิ้ม นานาวิน
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๑๓๔ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านการแปรรูปอาหาร
ข้อมูล	การทำขนมปาดใบเตย
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเส นารถขมสา
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๑๑๔ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านการแปรรูปอาหาร
ข้อมูล	การทำขนมปาดใบเตย
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางนารี ซีแพง
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๑๑๒ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๓. ข้าวต้มมัด

ข้าวต้มมัด นอกจากไส้กล้วย ยังมีไส้อื่นๆ อีก เช่น เผือก กุ้ง ฯลฯ

ส่วนผสม

๑. ข้าวเหนียว ½ กก.
๒. หัวกะทิ ½ กก.
๓. หางกะทิ ๑ กก.
๔. น้ำตาลทราย ½ กก.
๕. เกลือ ½ ชต.
๖. กล้วยน้ำว้าฝานครึ่งลูกสำหรับเป็นไส้ขนม
๗. ถั่วดำต้มสุก ๒ ถ้วย
๘. ใบตองสำหรับห่อ
๙. ตอกสำหรับมัดห่อข้าวต้มมัด (แช่น้ำไว้ประมาณ ๑ ชม.)


วิธีปรุง

๑. ข้าวเหนียวแช่น้ำไว้ ประมาณ ๒-๓ ชม.
๒. ตั้งกระทะสำหรับกวนข้าวเหนียวเทหางกะทิทั้งหมดลงไป ใส่ข้าวเหนียว เกลือ และน้ำตาล ประมาณ ๑ ใน ๓ ลงไปค่อยๆ กวนระวังอย่าให้ไหม้นะคะ
๓. กวนจนเริ่มแห้งค่อยๆ ใส่หัวกะทิลงไปและน้ำตาลทรายที่เหลือ กวนจนเม็ดข้าวเหนียวเริ่มบาน แต่ตรงกลางข้างในยังเป็นไตอยู่ ยกลงพักให้เย็น
๔. ตักข้าวเหนียวประมาณ ๑ ½ ชต. เกลี่ยใส่ในใบตองที่ตัดเตรียมไว้สำหรับห่อ วางกล้วยลงไปตรงกลาง จากนั้นนำข้าวเหนียวมาห่อปิดกล้วยไว้ วางถั่วดำต้มลงไป
๕. จัดการห่อข้าวต้มมัด แล้วนำข้าวต้มมัดสองอันมาประกบเข้าด้วยกัน มัดด้วยตอก ๒ เปลาะ
๖. นึ่งให้สุกประมาณ ๑ ½ ชม.


เคล็ดลับน่ารู้ ถ้ากล้วยใบตองแตกตอนห่อขนม ก่อนนำมาใช้ให้เอาใบตองไปตากแดดก่อนสักพัก




ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทำข้าวต้มมัด
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางดวงจันทร์ พลราชม
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๒๕ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทำข้าวต้มมัด
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเด่น ก้อนทรง
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๓๘ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทำข้าวต้มมัด
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเดือน ชูอรมณ
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๔๐ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๘.๓ ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ

ความเชื่อเป็นธรรมชาติที่เกิดขึ้นกับมนุษย์ และถือว่าเป็นธรรมชาติของมนุษย์อย่างหนึ่งความเชื่อเกิดจากปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติ ความเชื่อดั้งเดิมมนุษย์มีความเชื่อเรื่องผีसाงเทวดา การนับถือบรรพบุรุษ ความเชื่อเรื่องโลกจักรวาล และกำเนิดคนสัตว์ ความเชื่อดังกล่าวมนุษย์จึงพยายามที่จะคิดหาวิธีการที่จะก่อให้เกิดผลในทางที่ดี และเกิดความสุขให้กับตนเอง ทำให้เกิดเป็นแนวทางปฏิบัติที่เป็น พิธีกรรมความเชื่อ เป็นสิ่งที่อยู่ในสังคมไทยทุกยุคทุกสมัยสืบทอดกันมาช้านาน ถึงแม้ว่าสังคมไทยจะมีการเปลี่ยนแปลง แต่ความรู้สึกรักคิดที่เกี่ยวกับพิธีกรรมความเชื่อมีอิทธิพลต่อวิถีชีวิต วิถี เทียงบูรณธรรม ได้ให้ความหมายของคำว่า ศรัทธา ในพจนานุกรมไทยไว้ว่า ศรัทธา หมายถึง ความเชื่อ,ความเลื่อมใส,ความเห็นดี,ความไว้วางใจ,ความซื่อตรง,ความจงรัก,ความประสงค์,ความอยาก,ความบริสุทธิ์,ความเคารพนับถือ,ยินดีเลื่อมใส (วิทย์ เทียงบูรณธรรม,๒๕๓๖)

งามพิศ สัตย์สงวน ได้กล่าวว่า ชาวไทยแต่ในอดีตนั้นมีวิถีชีวิตมีความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับเรื่องภูตผี วิญญาณ ผีसाงเทวดา ซึ่งอดีตศาสนาพุทธ และศาสนาพราหมณ์มีอิทธิพลต่อวิถีชีวิต สังคมไทยในอดีตต่างพยายามแสวงหาพลังอำนาจให้กับตนเอง เพื่อให้ได้รับการยอมรับและเพื่อการอยู่รอด ในขณะที่เดียวกันอำนาจที่คนยอมรับมาก คือ อำนาจที่มาจากความเชื่อทางพุทธศาสนา และอำนาจทางไสยศาสตร์ ซึ่งบางครั้งต้องอิงกฎเกณฑ์ทางศีลธรรม ความเชื่อเรื่องอำนาจเหล่านี้ มีบทบาทต่อวิถีชีวิตของคนในสังคมเป็นอย่างมาก ทำให้รูปแบบพฤติกรรมของชาวบ้านดำเนินภายในกรอบของความเชื่อดังกล่าว การถวายเป็นและเครื่องบูชาต่างๆ แก่ภูตผีเทพเจ้า เป็นการปฏิบัติทางศาสนาที่พบเห็นกันอยู่ทั่วไป (งามพิศ สัตย์สงวน, ๒๕๓๘) และการยอมรับต่างๆ ว่าเป็นจริง มีอยู่จริง และเป็นอำนาจที่จะบันดาลให้เกิดผลดีหรือผลร้ายต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ถึงแม้ว่าสิ่งนั้นจะไม่สามารถพิสูจน์ได้ว่าเป็นความจริงด้วยเหตุผล แต่เป็นที่ยอมรับกันในกลุ่มชนหรือสังคม ความเชื่อเป็นพื้นฐานให้เกิดการกระทำต่างๆ ทั้งด้านดีและด้านไม่ดี ธรรมดาคนเราจะมีความเชื่อและความไม่เชื่อเป็นของตัวเอง คือ ระหว่างความศรัทธา และความไม่ศรัทธา การจะกำหนดให้แต่ละบุคคลเชื่ออย่างเดียวกันย่อมทำได้ยากเพราะความเชื่อที่ให้ผลตรงกันข้ามก็มีและความเชื่อเกิดผลไปอีกแนวทางหนึ่งก็มี

ฉะนั้น ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับความเชื่อมักเกิดขึ้นจากความคิดคำนึงว่าสิ่งนี้ดี สิ่งนั้นไม่ดีจะส่งผลกระทบเช่นนั้น เป็นเช่นนั้น ความเชื่อที่ปรากฏเป็นข้อห้ามคำสอนของโบราณ ซึ่งเป็นสิ่งท้าทายต่อดวงปัญญาของมนุษย์ผู้นำสมัยอย่างยิ่ง หากศึกษาให้ถ่องแท้ จะทราบถึงเจตนารมณ์ของบรรพบุรุษ ข้อห้ามคำสอนนั้นทรงคุณค่าต่อสังคมเพียงใด

พิธีเหยา รักษา

พิธีเหยา เป็นพิธีกรรมที่เกี่ยวกับความเชื่อทางศาสนาของคนไทยแถบภาคอีสาน โดยจะนิยมทำในแถบภูไทหรือผู้ไทย, ผู้ไท (จ.กาฬสินธุ์, จ.นครพนม, จ.มุกดาหาร, จ.สกลนคร) พิธีกรรมนี้เป็นการเสี่ยงทาย เมื่อมีการเจ็บป่วยในครอบครัว โดยการเจ็บป่วยนี้จะเชื่อว่าเป็นการกระทำของผี จึงต้องทำการเหยาเพื่อแก้ผี และเพื่อจะได้ทราบว่าผีต้องการอะไร หรือผู้เจ็บป่วยทำผิดอะไรจะได้ทำตาม เชื่อว่า หากแก้ผีแล้ว อาการเจ็บป่วยจะหายเป็นปกติ

"เหยา" เป็นความเชื่อและพิธีกรรมหนึ่งในการรักษาสุขภาพของคนในชุมชนผู้ไทยที่สืบทอดมาแต่ครั้งบรรพกาลอันสืบเนื่องมาจากความเชื่อดั้งเดิมที่นับถือผี เป็นการทำพิธีเพื่อติดต่อระหว่างผีกับคน ให้ผีช่วยเหลือแก้ปัญหาความเดือดร้อนโดยเฉพาะการเจ็บไข้ได้ป่วยมูลเหตุที่ต้องมีการเหยามาจากสภาพสังคมดั้งเดิมของชาวไทยที่ไม่มีสถานพยาบาลรับรองความเจ็บป่วย ก่อให้เกิดความจำเป็นที่ชาวไทยต้องดิ้นรนหาที่พึ่งยามเจ็บไข้ได้ป่วย ส่วนใหญ่นั้นใช้สมุนไพรพื้นบ้านที่มีในท้องถิ่นในการรักษาและดูแลสุขภาพ ในอดีตการรักษาโรคร้ายไข้เจ็บจำเป็นต้องอาศัยผีเป็นผู้วินิจฉัยโรคบอกวิธีการรักษา ในปัจจุบันแม้มีการแพทย์แผนใหม่ที่สามารถวินิจฉัยโรคได้ถูกต้อง แต่โรคบางโรคหรืออาการบางอย่างรักษาไม่หาย ผู้ป่วยที่ไม่มีที่พึ่งจึงจำเป็นต้องพึ่งพิธีกรรม อย่างน้อยจะทำให้จิตใจผู้ป่วยดีขึ้น จึงจัดเป็นพิธีกรรมที่สร้างขวัญและกำลังใจกับผู้ป่วยเป็นหลัก เมื่อผู้ป่วยอยู่ในวาระสุดท้ายของชีวิตหรือผู้ป่วยหายจากโรคและอาการเจ็บป่วยก็จะทำพิธีการเหยา ผู้ที่ทำพิธีการเหยาเรียกว่า หมอเหยาเป็นผู้ที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษโดยปู่ย่า ตายาย แม่ เป็นหมอเหยามาก่อนลูกก็จะสืบทอดการเป็นหมอเหยา แต่ในปัจจุบันนี้การสืบทอดการเป็นหมอเหยานั้นได้เลือนหายไปจากสังคมของกลุ่มชาติพันธุ์ผู้ไทยไปแล้วยังเหลือแต่หมอเหยาที่เป็นผู้อาวุโสของชุมชนเท่านั้น และการประกอบพิธีกรรมเหยายังคงเหลือให้เห็นเพียงแต่บางชุมชนเท่านั้น เนื่องจากสังคมสมัยใหม่ได้เขามามีบทบาทในการเปลี่ยนแปลงขนบธรรมเนียมประเพณีบางอย่างของชาวผู้ไทย ทั้งนี้ การเหยาเป็นการติดต่อสื่อสารของมนุษย์และวิญญาณ ซึ่งการติดต่อสื่อสารจะใช้

ท่วงทำนองของดนตรีหรือที่ชาวผู้ไทยเรียกว่า กลอนลำ (หมอลำ) มีเครื่องดนตรีประเภท แคนประกอบการให้จังหวะ วิธีการติดต่อสื่อสาร กลอนลำและทำนอง เรียกว่า การเหยา

ประเภทของการประกอบพิธีกรรมเหยา

๑. การเหยาเพื่อคุ้มผีออก เนื่องจากผู้ป่วยมีความเชื่อว่าการเจ็บป่วยที่เกิดขึ้นนั้น เกิดจากการกระทำของผีหรือวิญญาณทำให้เกิดการเจ็บป่วย ซึ่งจะต้องมีการเสี่ยงทายจากหมอเหยาทำพิธีคุ้มผีออกจากการร่ายรำของหมอเหยาประกอบกับดนตรีที่ใช้แคนเป็นเครื่องดนตรี

๒. เหยาเพื่อให้ขวัญและกำลังใจ เหยาต่ออายุ เหยาเพื่อชีวิต เหยาแก้บน เพื่อความเป็นสิริมงคลแก่ชีวิต ครอบครัวญาติพี่น้อง วงศ์ตระกูล ในช่วงเทศกาลงานสำคัญๆ ของหมู่บ้านชุมชน หรือฤดูกาลทำการเกษตรกรรมเพื่อให้ได้ผลผลิตมีความอุดมสมบูรณ์ตามที่คาดหวัง

๓. เหยาเพื่อเลี้ยงผี เพื่อเลี้ยงขอบคุณผีบรรพบุรุษในรอบปี ซึ่งพิธีการเหยาแบบนี้จะกระทำเพียงปีละครั้งเท่านั้นในช่วงเดือนเมษายนถึงเดือนมิถุนายนเท่านั้น เพื่อขอขมาและสักการะผีที่ช่วยปกป้องคุ้มครองชุมชนให้ปกติสุขไม่มีเรื่องอันใดที่ทำให้เกิดภัยพิบัติหรืออันตรายแก่ผู้คนในชุมชนผู้ไทย


๔. การเหยาในงานบุญประจำปี ส่วนมากกระทำพิธีกรรมในงานบุญเฉพาะเท่านั้น โดยมีการเหยาปีละครั้งเท่านั้นกระทำติดต่อกันทุกๆ ปี ครบ ๓ ปี แล้วจะเว้นช่วงของการประกอบพิธีเหยาในงานบุญประจำปีนี้ ๑ ปี แล้วจึงกลับมาทำพิธีกรรมอีกครั้งเวียนแบบนี้ไปเรื่อยๆ

ที่มา : <http://www๒.nakhonphanom.go.th>





“เลี้ยงผี” ประจำปี บ้านกกปลาชิว หมู่ ๑


ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ
ข้อมูล	หมอเหยา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางพั้ง ซีแพง
	<p>สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๒๑ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาชิว ตำบลกกปลาชิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐</p>


ข้อมูลประชาชนชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ
ข้อมูล	หมอเหยา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางแสน ชื่นน้อย
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๒๘ หมู่ที่ ๓ บ้านหนองครอง ตำบลกกปลาซิว อำเภอกุพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ
ข้อมูล	หมอเหยา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางแยง ชีมูล
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๔๘ หมู่ที่ ๔ บ้านกกไต่ ตำบลกกปลาซิว อำเภอกุพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ
ข้อมูล	หมอเหยา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางน้อย กุลสอนนาม
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๘ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอกุพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลประชาชนชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ
ข้อมูล	หมอเหยา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเดือน ชูอารมณ์
	สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๔๐ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐