

พวนในภาคตะวันออก

Phaun in Eastern



รณกาลสมรราชารยบมเดิม พ้นรอม

ISBN 974-616-107-5

สารบัญ

บทที่	หน้า
คำนำ	
ประกาศคุณูปการ	
คำอุทิศ	
สารบัญภาพ	
บทที่ ๑ บทนำ	๑
-การตั้งชุมชน	๒
-การอพยพของเผ่าไทพวน	๑๐
-การตั้งถิ่นฐาน	๑๗
บทที่ ๒ การตั้งชุมชนของพวนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	๒๘
-การตั้งชุมชน	๓๔
-พวนกับการตั้งถิ่นฐานในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	๓๗
บทที่ ๓ วัฒนธรรมข้าว	๔๓
-พันธุ์ข้าวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	๔๓
-รูปแบบการทำกิจกรรม	๔๖
-เทคโนโลยี	๕๘
-พิธีกรรมเกี่ยวกับข้าวและการทำนา	๖๒
บทที่ ๔ วัฒนธรรมเครื่องจักสาน	๗๕
-เทคโนโลยี	๗๕
-วัตถุดิบที่ใช้ทำเครื่องจักสาน	๘๒
-รูปแบบเครื่องจักสาน	๘๗
บทที่ ๕ วัฒนธรรมผ้า	๑๐๖
-เทคโนโลยี	๑๐๖
-วัตถุดิบ	๑๑๑

-รูปแบบผ้า	๑๑๒
-วิวัฒนาการการทอผ้าไหม	๑๑๓
-ลวดลายและสัญลักษณ์ในผ้า	๑๑๕
-ผ้าพื้นเมือง	๑๒๔
-ศัพท์เฉพาะที่ใช้ในการมัดหมี่	๑๓๕
บทที่ ๖ วัฒนธรรมอาหารและสมุนไพร	๑๔๘
-วัฒนธรรมอาหาร	๑๔๘
-วัฒนธรรมสมุนไพร	๑๕๘
บทที่ ๗ ประเพณีท้องถิ่น	๑๗๐
-ประเพณีในรอบปี	๑๗๐
-ประเพณีทั่วไป	๒๐๐
บทที่ ๘ ประเพณีส่วนบุคคล	๒๐๘
-ประเพณีการเกิด	๒๐๘
-ประเพณีการแต่งงาน	๒๐๙
-ประเพณีการบวช	๒๑๐
-ประเพณีการตาย	๒๑๑
บทที่ ๙ ภูมิปัญญา	๒๑๓
บทสรุป	๒๔๖
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า	
๑	อนุสาวรีย์พระเจ้ากรุงธนบุรี	๓
๒	รัชกาลที่ ๑ พระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช	๔
๓	รัชกาลที่ ๓ พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว	๕
๔	รัชกาลที่ ๔ พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว	๘
๕	รัชกาลที่ ๕ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว	๑๔
๖	ภาพแผนที่สังเขปแสดงเส้นทางอพยพของชาวพวน	๑๖
๗	ภาพแผนที่เส้นทางอพยพของชาวพวนที่จังหวัดลพบุรี	๒๒
๘	แผนที่ประเทศลาว	๒๓
๙	บ้านชาวพวนมีป้อมเอี่ยมบ้านม่วงขาว ปราจีนบุรี	๒๘
๑๐	วัดเตาเหล็ก พนมสารคาม ฉะเชิงเทรา	๒๙
๑๑	ศาลปู่ตาขุนเคชศักดิ์สิทธิ์	๓๐
๑๒.	หลวงพ่อสัมฤทธิ์วัดเตาเหล็ก	๓๐
๑๓.	จิตรกรรมฝาผนังวัดเมืองกาย พนมสารคาม ฉะเชิงเทรา	๓๑
๑๔.	ป้อมเอี่ยม บ้านพวน พนมสารคามฉะเชิงเทรา	๓๒
๑๕.	โบสถ์วัดเมืองกาย พนมสารคาม ฉะเชิงเทรา	๓๓
๑๖.	สัมภรณ์เชื้อสายผู้นำพวนที่พนมสารคาม	๓๔
๑๗.	วัดใหญ่ทักษิณาราม	๓๕
๑๘.	ศาลปู่ตาพระแก้วการณรงค์	๓๕
๑๙.	ขี้ผึ้งของชาวพวน	๓๖
๒๐.	ภาพแผนที่จังหวัดนครนายก	๓๙
๒๑.	ภาพแผนที่จังหวัดฉะเชิงเทรา	๔๑
๒๒.	ภาพแผนที่จังหวัดปราจีนบุรี	๔๒
๒๓.	รอยเกลบข้าวในอิฐ สมัยทราวดี ปราจีนบุรี	๔๓
๒๔.	ข้าวพันธุ์เหลืองเกษตร	๔๔

ภาพที่	หน้า
๒๕. ข้าวหอมมะลิ	๔๔
๒๖. ชาวนาใช้แรงควายไถนา	๔๕
๒๗. ชาวนาใช้เครื่องยนต์ทำนาแทนแรงงานสัตว์	๕๐
๒๘. ชาวนาหว่านเมล็ดข้าวใช้เครื่องยนต์ทำนา	๕๒
๒๙. ชาวนาถอนกล้าและบรรทุกกล้าด้วยวิธีแบบเก่า	๕๓
๓๐. ชาวนาปักดำนา	๕๓
๓๑. ชาวนาปักดำข้าว	๕๓
๓๒. ชาวนาฟาดข้าวด้วยวิธีเก่า	๕๗
๓๓. เดี๋ย	๕๘
๓๔. ไถ	๕๘
๓๕. พานคู่	๕๘
๓๖. รถไถ(ควายเหล็ก)	๕๘
๓๗. อีหุบ	๕๘
๓๘. สักกุ่ม	๖๐
๓๙. เคียว	๖๐
๔๐. รถบรรทุกข้าว	๖๐
๔๑. รถอีแต๋น	๖๑
๔๒. เครื่องโม้ข้าว	๖๑
๔๓. ครกกระเดื่อง	๖๑
๔๔. การแช่ข้าว	๗๗
๔๕. ข้าวปุ้นที่หมักแล้ว	๗๗
๔๖. นำน้ำข้าวปุ้นใส่ถุงผ้าหนา	๗๗
๔๗. ตักน้ำข้าว	๗๗
๔๘. การใช้ของหนักทับไว้	๗๗
๔๙. ชาวนาใช้เครื่องฝัดข้าว	๗๘
๕๐. กะต๋า	๘๘

ภาพที่	หน้า
๕๑. กระเช้าสานด้วยดอกข้อมลิ	๘๘
๕๒. ช้าสานด้วยดอกไม้ไฟ	๘๘
๕๓. บุงจากประเทศลาว	๘๐
๕๔. กระด้ง	๘๐
๕๕. กะสาบ จากประเทศลาว	๘๑
๕๖. เป่าข้าว หรือกะพ้อมข้าว	๘๑
๕๗. แข่งข้าวปุ้น จากประเทศลาว	๘๒
๕๘. แข่งข้าวปุ้น จากประเทศไทย	๘๒
๕๙. ลอม	๘๓
๖๐. เสิง	๘๔
๖๑. ซ่อน	๘๔
๖๒. ไช	๘๕
๖๓. ลอบ	๘๕
๖๔. เปือก	๘๖
๖๕. ซ้อง	๘๖
๖๖. สุ่มและซ้อง	๘๗
๖๗. สุ่มไก่	๘๗
๖๘. พาข้าว	๘๘
๖๙. คั้งหวาย	๘๘
๗๐. แอบข้าว จากประเทศลาว	๘๙
๗๑. อู่	๘๙
๗๒. หม้อขาวกับหวด	๑๐๐
๗๓. กะเชอ	๑๐๐
๗๔. ซองพริ้ว	๑๐๑
๗๕. ไม้กวาด	๑๐๑
๗๖. ไหข้าวจากเวียงจันทน์ประเทศลาว	๑๐๒
๗๗. ฟากเรือน	๑๐๒

ภาพที่	หน้า
๓๘. ถ้ำแพนและผ้าขี้ดแตะ	๑๐๓
๓๙. สาคหวาย (ขนาดจำลอง)	๑๐๓
๔๐. กุบ	๑๐๔
๔๑. วีข้าว จากประเทศลาว	๑๐๔
๔๒. ลีข้าว	๑๐๕
๔๓. กี่	๑๐๖
๔๔. ไม้สำหรับนั่งทอผ้า	๑๐๕
๔๕. กระสวย	๑๐๕
๔๖. ที่กรอฝ้าย	๑๑๐
๔๗. การกรอฝ้าย	๑๑๐
๔๘. คั่นยอที่ชาวพวนใช้รากสะกักทำเป็นลีส้อยมผ้าสีแดง	๑๑๒
๔๙. การทอผ้า	๑๑๓
๕๐. การใส่กระสวย	๑๑๓
๕๑. ผ้าหลากหลาย	๑๑๕
๕๒. ชิ้นลายนก	๑๒๐
๕๓. ชิ้นลายสิงห์	๑๒๐
๕๔. ลายผ้าขาวม้า	๑๒๑
๕๕. ลวดลายในผ้าถุง	๑๒๑
๕๖. ผ้าศรีสีขนาถัย	๑๒๒
๕๗. ผ้าขาวม้าของชาวพวน	๑๓๖
๕๘. เสื้อมะกะແຫ່ງ	๑๓๗
๕๙. ชุดชาย - หญิงชาวพวนตอนไปงานต่างๆ	๑๓๘
๑๐๐. ชุดผู้หญิงขณะอยู่บ้าน	๑๓๘
๑๐๑. ชุดเด็กของชาวพวน	๑๓๘
๑๐๒. ไหโบราณ	๑๔๕
๑๐๓. แกงเปราะหน่อไม้	๑๕๒
๑๐๔. ปลาแดก	๑๕๔

ภาพที่	หน้า
๑๐๕. ห่อหมก	๑๕๕
๑๐๖. กระจยาสารท	๑๕๕
๑๐๗. ข้าวหลาม	๑๕๖
๑๐๘. สตางค์แดงโบราณ	๑๖๕
๑๐๙. ระบุว่าข้าวจี วัดฝั่งคลอง อ.ปากพลี จ.นครนายก	๑๗๗
๑๑๐. ประเพณีสงกรานต์ของชาวพวน	๑๘๔
๑๑๑. ทำบุญสารทพวน อ.ปากพลี จ.นครนายก	๑๘๕
๑๑๒. ตักบาตรวันสารทพวน อ.ปากพลี จ.นครนายก	๑๙๐
๑๑๓. สารทพวน อ.ปากพลี จ.นครนายก	๑๙๐
๑๑๔. ชาวพวนผู้เฒ่า ทำบุญ ถือศีล	๑๙๕
๑๑๕. พิธีตักบาตรของชาวพวน	๒๐๓
๑๑๖. บายศรีที่ใช้ในพิธีแต่งงาน	๒๑๐
๑๑๗. ขนมหที่ใช้ในพิธีแต่งงาน	๒๑๐
๑๑๘. หนังสืออักษรไทพวน	๒๑๕
๑๑๙. บ้านไทพวนอีกรูปแบบหนึ่ง	๒๒๑
๑๒๐. ชู้งข้าว	๒๒๓
๑๒๑. บุญข้าวจี	๒๒๔
๑๒๒. การทำกระจยาสารท	๒๒๖
๑๒๓. ปุยฝ้าย	๒๓๐
๑๒๔. นำปุยฝ้ายมาแยกเมล็ด	๒๓๑
๑๒๕. นำปุยฝ้ายมาปั่นเป็นเส้นด้าย	๒๓๑
๑๒๖. นำเส้นด้ายมาข้อม	๒๓๑
๑๒๗. เรียงเส้นด้าย	๒๓๒
๑๒๘. นำเส้นด้ายขึ้นหูก	๒๓๒
๑๒๙. นำเส้นด้ายมาตีบเข้ากับเส้นด้ายที่ยืน	๒๓๒
๑๓๐. สอดเส้นยืนแล้วเก็บตะกอ	๒๓๓
๑๓๑. เตรียมเส้นด้ายพุ่ง	๒๓๓

ภาพที่	หน้า
๑๓๒. ฝ้าจกที่ทอเสร็จแล้ว	๒๓๓
๑๓๓. นำรังไหมมาด้อม	๒๓๔
๑๓๔. การฟอกไหม	๒๓๔
๑๓๕. การพันหลักหมี่	๒๓๕
๑๓๖. การข้อมสี	๒๓๕
๑๓๗. การกรอ	๒๓๖
๑๓๘. การทอ	๒๓๖
๑๓๙. การสอดเส้นด้ายเสริม	๒๓๗
๑๔๐. พุงเส้นดำ	๒๓๗
๑๔๑. ไหมยืน	๒๓๗
๑๔๒. เส้นยืน เส้นพุง และเส้นเสริม	๒๓๘
๑๔๓. ก้นชัก	๒๓๘
๑๔๔. แยกใหญ่	๒๓๙
๑๔๕. ขลุบ	๒๓๙
๑๔๖. เคียว	๒๔๐
๑๔๗. ก้นทลาว	๒๔๐
๑๔๘. ไม้ตีข้าว	๒๔๐
๑๔๙. ไม้ตงฟาง	๒๔๑
๑๕๐. ม้าหอบข้าว	๒๔๑
๑๕๑. หูกทอจกขนาดเล็ก	๒๔๑
๑๕๒. ฝีมไม้	๒๔๒
๑๕๓. ตะกอ	๒๔๒
๑๕๔. ม้าไม้	๒๔๒
๑๕๕. กระสวย	๒๔๓
๑๕๖. เขียน	๒๔๓
๑๕๗. ไช	๒๔๔
๑๕๘. หวด	๒๔๕

บทคัดย่อ

การศึกษาพวนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือศึกษาชุมชนไทยเชื้อสายพวนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่นครนายก ปราจีนบุรี และ ฉะเชิงเทรา ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกเป็นข้อมูลชั้นหนึ่งและศึกษาจากเอกสาร ข้อมูลชั้นสองเมื่อปี พ.ศ.2545 ผลการศึกษาพบว่า 1. การตั้งถิ่นฐาน การอพยพของคนไทยเชื้อสายพวนจากภูพาน แขวงเมืองเชียงขวาง ประเทศลาวเมื่อปี พ.ศ.2321 สมัยพระเจ้าตากสินมหาราช จนถึงสมัยรัชกาลที่สี่ พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว 2. การตั้งถิ่นฐานชุมชนพวนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประกอบด้วยชุมชนไทยเชื้อสายพวนที่อำเภอปากพลีและบริเวณใกล้เคียง จังหวัดนครนายก ชาวไทยเชื้อสายพวนที่อำเภอโคกปีหรือศรีมโหสถ จังหวัดปราจีนบุรีและชุมชนคนไทยเชื้อสายพวนที่พนมสารคามและบริเวณใกล้เคียงที่ฉะเชิงเทรา 3. วัฒนธรรมข้าว ชาวไทยเชื้อสายพวนที่ปราจีนบุรีปลูกข้าวพันธุ์ รวม 14 พันธุ์ ที่ฉะเชิงเทรา และใกล้เคียงจำนวน 104 สายพันธุ์ มีกระบวนการปลูกข้าว เทคโนโลยี และพิธีกรรมเกี่ยวกับการทำนาที่มีอัตลักษณ์ 4. วัฒนธรรมเครื่องจักสาน ชาวไทยเชื้อสายพวนมีอัตลักษณ์การทำเครื่องจักสานด้วยไม้ไผ่ แสดงออกทางด้านเทคโนโลยี การออกแบบผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ในชีวิตประจำวันและการทำงานอย่างน่าสนใจ 5. วัฒนธรรมผ้าชาวไทยเชื้อสายพวนมีลักษณะเด่นเป็นอัตลักษณ์ประจำกลุ่มทั้งด้านการออกแบบและลวดลาย 6. วัฒนธรรมอาหารและสมุนไพรชาวไทยเชื้อสายพวนมีวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารและสมุนไพรประกอบด้วยอาหารมื้อหลักที่เป็นอัตลักษณ์และสมุนไพรประจำกลุ่ม 7. ประเพณีท้องถิ่นมีประเพณีเพื่อการทำกิจกรรมร่วมกันมากมายเป็นอัตลักษณ์เช่น ประเพณีในรอบปีและประเพณีทั่วไป 8. ประเพณีส่วนบุคคลเกี่ยวกับประเพณีการเกิด ประเพณีการแต่งงาน ประเพณีการบวชและประเพณีการตาย 9. ภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ ภูมิปัญญาเกี่ยวกับภาษาและวรรณกรรม ภูมิปัญญาการสร้างบ้านเรือน ภูมิปัญญาด้านอาหาร ภูมิปัญญาด้านผ้า เป็นต้น

Abstract

The aims of this research to study Thai-Phaun in Eastern Area : The settlement of Thai-Phaun by 2002 in Nakhon Nayok , Prachin Buri and Chachoengsao with the primary data from deep interview and the secondary data about Thai-Phaun community . The results are: 1. The settlement of Thai-Phaun from Xiangkhauang People' Democratic Republic of Laos by 1778 in King Taksin the Great of Thon Buri to King Rama 4 of Rattanakosin. 2. The settlement of Thai-Phaun in eastern area are in Nakhon Nayok , Prachin Buri and Chachoengsao 3. Thai-Phaun' Rice culture in Prachin Buri has 14 rice seeds, Chachoengsao has 104 rice seeds. They have the culture of processes of rice plant, technology and the identification of rite. 4. Basketry culture with bamboo identification, creative design, technology and way of life. 5. They have identification of weaving culture about the creative design. 6. They have the identification about food and herb culture. 7. They have identification about local tradition 8. They have personal tradition about birth, marriage, ordain and death. 9. They have identification local wisdom about literature . building house.

บทที่ ๑

บทนำ

ไทพวนหรือพวน เป็นคนไทสาขาหนึ่งมีถิ่นฐานอยู่ทางฝั่งแม่น้ำโขง แขวงเมืองเชียงขวาง บริเวณภูพาน(ภูเขา) ประเทศลาว คนพวนยืนยันตนเองว่าเป็นคนไท โดยสังเกตได้จากการพูดจา เช่น ไทบ้านเคือ(ไต้) ไทบ้านกลาง ไทบ้านเหนือ เป็นต้น

เมื่อประมาณปีพุทธศักราช ๒๓๖๐ คนพวนได้อพยพและถูกกวาดต้อนจากถิ่นฐานเดิม คือ เมืองพวน แขวงเมืองเชียงขวาง ประเทศลาว และมักจะตั้งชื่อหมู่บ้านที่ตั้งขึ้นใหม่ตามชื่อเดิมหรือตามภูมิประเทศ ไทพวนบ้านหาดเลี้ยวเป็นหมู่บ้านใหญ่ ปัจจุบันบ้านหาดเลี้ยวอยู่บริเวณภูพาน แขวงเมืองเชียงขวางประเทศลาว ส่วนหนึ่งถูกกวาดต้อนและอพยพด้วยความสมัครใจมาตั้งถิ่นฐานอยู่ที่บ้านหาดเลี้ยว ต.หาดเลี้ยว อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย และอีกส่วนตั้งถิ่นฐานอยู่ที่บ้านหาดเลี้ยว ต.แก่งคอย อ.แก่งคอย จ.สระบุรี เช่นเดียวกันคำว่า "หาดเลี้ยว" (ต.หาดเลี้ยว) หมายถึง ทำน้ำที่มีหาดเลี้ยวประกอบกับหาดทรายมีต้นส้มเลี้ยว หรือต้นกาหลงใหญ่เป็นเครื่องหมายและตรงกับชื่อในถิ่นฐานเดิม จึงตั้งชื่อหมู่บ้านว่า "บ้านหาดเลี้ยว" ซึ่งปัจจุบันมี ๕ หมู่บ้าน คือ บ้านหาดเลี้ยว , บ้านหาดสูง , บ้านบ้านใหม่ , บ้านป่าไผ่ และ บ้านแม่ราก

เมื่อตั้งถิ่นฐานที่บ้านหาดเลี้ยวมั่นคงแล้วได้สร้างวัดขึ้นคือ วัดโพธิ์ไทร (วัดหาดเลี้ยว ปัจจุบัน) ปรากฏหลักฐานการจัดงานฉลองวัดและโบสถ์ ในปี พ.ศ. ๒๓๘๗ ซึ่งจารึกติดอยู่ที่ผนังโบสถ์ของวัดหาดเลี้ยวในปัจจุบัน อำเภอศรีสัชนาลัยจัดตั้งมาตั้งแต่ปี พ.ศ.ใดไม่ปรากฏหลักฐานแน่ชัด เดิมชื่ออำเภอดัง ตั้งอยู่ที่บ้านปลายนา หมู่ที่ ๓ ต.บ้านดึก ปัจจุบัน ตั้งอยู่ยาวนาน ๑๒ ปี แต่การคมนาคมไม่สะดวกจึงย้ายมาอยู่ที่บ้านป่าจิว (ฝั่งตะวันออกแม่น้ำยม) หมู่ที่ ๗ ต.ป่าจิว ปัจจุบัน และใช้ชื่อเดิม ตั้งอยู่ยาวนาน ๕ ปีก็ถูกโจรสลัดเปลี่ยนที่ว่าการอำเภอ เมื่อวันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๔๔๑ หรือ ร.ศ. ๑๑๗ จึงย้ายมาตั้งอยู่ที่บ้านหาดเลี้ยว ฝั่งตะวันออกแม่น้ำยม ซึ่งที่ตั้งที่ว่าการอำเภอปัจจุบัน และยังคงเรียกอำเภอดังตามเดิม แม่น้ำยมที่ไหลผ่านบ้านหาดเลี้ยวแรงมาก แต่เดิมชื่อหมู่บ้านไม่ปรากฏ แต่มีหลักฐานที่น่าเชื่อถือ กล่าวว่า สมัยนั้นธิดาสาวเจ้าเมืองเชียงรายเสด็จลงเรือมาด (เรือขุดแบบพื้นเมืองขนาด ๔ แจว) ที่เมืองแพร่ตามลำน้ำยม

เพื่อไปเยี่ยมธิดาเจ้าเมืองตากพระสหาย เมื่อผ่านมาถึงหมู่บ้านนี้จึงบังเอิญเรือรั้วจึงแวะจอดยา
 เรือที่นี้ ประกอบกับแม่น้ำยมแบ่งเป็น ๒ สาย เมื่อเสด็จไปชมหมู่บ้านสอบถามชาวบ้านว่าหมู่บ้าน
 นี้ชื่ออะไร แต่ไม่มีใครทราบ จึงแนะนำให้หัวหน้าหมู่บ้านตั้งชื่อหมู่บ้านว่า "บ้านหาด
 เชี่ยว" (สำเนียงเหนือ) หรือ "บ้านหาดเสี้ยว" (สำเนียงใต้) ซึ่งหมายถึงน้ำไหลแรงหรือแม่น้ำ
 ผ่าเป็น ๒ สาย แบ่งหาดออกเป็นเสียงเชี่ยวจึงเรียกชื่อนั้นมาตลอด จนถึงปี พ.ศ. ๒๔๖๐ สมเด็จพระ
 มหาสมณเจ้ากรมพระยาวชิรญาณวโรรสเสด็จที่วัดโพธิ์ไทร ทรงโปรดรับสั่งให้เปลี่ยน
 แปลงแก้ไขสิ่งที่ล้าหลังให้ทันสมัย โดยเปลี่ยนชื่อ "บ้านหาดเชี่ยว" หรือ "บ้านหาดเสี้ยว" เป็น "
 บ้านหาดเสี้ยว" "อำเภอคัง" เป็น " อำเภอหาดเสี้ยว" "วัดโพธิ์ไทร" เป็น "วัดหาดเสี้ยว" และใช้
 มาจนถึงปัจจุบัน อำเภอหาดเสี้ยว หลังจากเปลี่ยนแปลงการปกครองจากระบอบสมบูรณาญา
 สิทธิราชเป็นระบบประชาธิปไตยในปี พ.ศ.๒๔๗๕ แล้วต่อมาปี พ.ศ. ๒๔๗๖ ได้เปลี่ยนชื่อ "
 อำเภอหาดเสี้ยว" เป็น "อำเภอศรีสัชชนาลัย" ต่อมาปี พ.ศ. ๒๕๑๐ ได้รับการปรับปรุงให้เข้ากับ
 ภาษาโรมันโดยเปลี่ยนจาก " ศรีสัชชนาลัย" เป็น "ศรีสัชชนาลัย" ตามประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี
 เรื่องการเขียนชื่อจังหวัด อำเภอ และกิ่งอำเภอ เป็นอักษร โรมัน ลงราชกิจจานุเบกษา เล่ม
 ที่ ๘๔ ตอนที่ ๕๖ ลงวันที่ ๒๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๑๐ และใช้ชื่อ "เมืองศรีสัชชนาลัย" มาจนถึง
 ทุกวันนี้

การตั้งชุมชนในประเทศไทย

ประวัติความเป็นมา ไทพวน ลาวพวน หรือพวน เป็นกลุ่มชนที่พูดภาษาตระกูลไทกลุ่ม
 หนึ่งที่อยู่พหามาจากประเทศลาว เคยตั้งถิ่นฐานอยู่แขวงเชียงขวาง แต่เนื่องจากสภาพภูมิประเทศ
 ไม่เอื้ออำนวยแก่การเพาะปลูกและความวุ่นวายของสงคราม จึงพากันอพยพไปอยู่ตามตำบล
 ต่างๆ ใกล้เคียงกับนครเวียงจันทน์และหลวงพระบาง ในยุคที่ประเทศลาวหรืออาณาจักรล้าน
 ช้างเกิดความวุ่นวาย และแย่งชิงความเป็นใหญ่กันเอง เป็นสาเหตุให้มีการแบ่งแยกดินแดนออก
 เป็นสองแคว้น คือ หลวงพระบางอยู่ทางเหนือซึ่งมีอาณาเขตตั้งแต่เชียงคานขึ้นไปจนถึงสิบสอง
 จุไทและหัวพันห้าทั้งหก โดยมีพระยาภิงกสิราชซึ่งเป็นราชันคดาของพระยาสุริยวงษาธรรมิก
 ราชเป็นกษัตริย์ปกครอง และนครเวียงจันทน์มีอาณาเขตตั้งแต่เชียงคานไปถึงแก่งสี่ผี โดยมี
 พระยาไชยองค์เว้เป็นกษัตริย์ปกครองซึ่งได้รับการสนับสนุนจากญวน ความขัดแย้งระหว่าง

กษัตริย์แห่งนครเวียงจันทน์และหลวงพระบางเป็นสาเหตุให้เจ้านายหรือขุนนางและราษฎรลาวบางส่วนอพยพโยกย้ายออกไปตั้งหลักแหล่งในท้องถิ่นต่างๆ บางกลุ่มก็ตั้งบ้านเมืองเป็นอิสระ บางกลุ่มก็ตั้งบ้านเมืองขึ้นในเขตอาณาจักรของไทยหรือไม่ก็ญวน พระยาภิงกิสราษซึ่งครองเมืองหลวงพระบางสืบมาแต่ก็ต้องถูกพม่ารุกรานในเวลาต่อมา จนในที่สุดหลวงพระบางก็ขอเป็นเมืองขึ้นกับไทยในสมัยกรุงธนบุรีเพราะทางไทยมีกำลังกล้าแข็งขึ้น ส่วนเวียงจันทน์นั้นก็มีการช่วงชิงอำนาจกันจนเป็นเหตุให้พระครูโพนเสม็ด ซึ่งเป็นพระเถระที่มีคนเคารพนับถือมาก ต้องพาเชื้อสายของกษัตริย์ลาวไปตั้งเมืองใหม่อยู่ที่นครจำปาสัก และประกาศอิสระไม่ขึ้นกับเวียงจันทน์ เมื่อพม่าแผ่อำนาจเข้ามา เวียงจันทน์ก็หันไปฝักใฝ่กับพม่า พระเจ้ากรุงธนบุรีจึงโปรดฯ ให้เจ้าพระยามหากษัตริย์ศึกยกกองทัพไปตีเมืองเวียงจันทน์ไว้เป็นเมืองขึ้น ในการทำสงครามครั้งนี้เจ้าพระยามหากษัตริย์ศึกได้เชิญพระแก้วมรกตและพระบาง ซึ่งเป็นพระคู่บ้านคู่เมืองของลาวลงมายังกรุงเทพฯ ด้วย ดังที่สมเด็จพระบวรราชราชนรินทร์ อธิบายไว้ในต้นเรื่อง ตั้งแต่เมืองในมณฑลอุดรและอีสานไว้ว่า

“พระเจ้ากรุงธนบุรีจึงให้ยกกองทัพขึ้นไปปราบกรุงศรีสัตนาคนหุต พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกเมื่อยังทรงดำรงตำแหน่งพระยศเป็นเจ้าพระยามหากษัตริย์ศึก เสด็จเป็นจอมพลขึ้นไป ครั้นนั้นตีได้เมืองเวียงจันทน์และหัวเมืองขึ้นทั้งปวงมาเป็นของไทย พระเจ้าเวียงจันทน์บุญสารหนีไปได้แต่ตัว พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกทรงเชิญพระแก้วมรกต พระบาง และกวาดค้อนผู้คนชาวเมืองเวียงจันทน์ลงมาเป็นอันมาก ให้พวกชาวเวียงจันทน์มาตั้งภูมิลำเนาอยู่ตามหัวเมืองชั้นใน ที่ถูกพม่ากวาดค้อนเอาราษฎรไปเสียจนร้างอยู่ คือ เมืองลพบุรี เมืองสระบุรี เมืองนครนายก และเมืองละเซิงเทรา เป็นต้น”



ภาพที่ ๑ อนุสาวรีย์พระเจ้ากรุงธนบุรี หรือสมเด็จพระเจ้าตากสิน

ในราวปี พ.ศ.๒๑๒๒ ปลายสมัยกรุงธนบุรี เจ้าพระยามหากษัตริย์ศึกและเจ้าพระยาสุรสีห์ยกกองทัพไปตีล้านช้าง ได้ส่งกองทัพหลวงพระบางไปตีเมืองทันต์และเมืองม่วย ได้กวาดต้อนครอบครัวพวกลาวทรงคำและลาวอื่นๆ ลงมาเป็นจำนวนมาก ในพงศาวดารรัชกาลที่ ๑ กล่าวไว้ว่า

ในจุลศักราช ๑๑๔๑ ปีกุน เอกศก พระยาเดโช(แทน) พระยาแสนท้องฟ้าผู้น้องอพยพครอบครัวหนีไปอยู่แดนเมืองญวน กองทัพสมเด็จพระเจ้าพระยามหากษัตริย์ศึกและเจ้าพระยาสุรสีห์พิชิตญวนราช ศิเมืองล้านช้างได้แล้วให้เก็บทรัพย์สิ่งของปืนใหญ่น้อย ครอบครัวเข้ามา ณ เมืองพันพร้าว แล้วให้แม่ทัพเมืองหลวงพระบางไปตีเมืองทันต์ ญวนเรียกว่าเมืองซ้อหัง เมืองม่วย ๒ เมืองนี้เป็นลาวทรงคำอยู่ริมเขตแดนเมืองญวน ได้ครอบครัวลาวทรงคำมาเป็นอันมาก พาครอบครัวลาวเวียง ลาวทรงคำ ลงมาถึงกรุงเทพฯ ในเดือนยี่ ปีกุน เอกศกนั้น ลาวทรงคำนั้นโปรดให้ไปตั้งบ้านเรือนอยู่ที่เมืองเพชรบุรี ลาวเวียง ลาวหัวเมืองปากโขงตะวันออกก็โปรดให้ไปตั้งบ้านเรือนอยู่เมืองสระบุรีบ้าง เมืองราชบุรีบ้าง ตามหัวเมืองตะวันตกบ้าง อยู่เมืองจันทบุรีบ้าง ก็มีเชื้อสายมาจนทุกวันนี้



ภาพที่ ๒ รัชกาลที่ ๑ พระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช

ในสมัยรัชกาลที่ ๑ เมืองเวียงจันทน์เป็นศูนย์กลางในการควบคุมหัวเมืองลาวทั้งหลาย โดยเฉพาะหัวเมืองลาวฝั่งซ้ายแม่น้ำโขง เจ้านันทเสนได้กระทำผิดต่อกรุงเทพฯ เพราะต้องการให้ครัวลาวเวียงจันทน์ซึ่งถูกกวาดต้อนไปไว้เมืองสระบุรีหลายหมื่นคนเมื่อสมัยกรุงธนบุรีกลับคืนเมืองเวียงจันทน์ โดยในปี พ.ศ.๒๑๒๕ ได้ให้ขุนนางลาวไปเกลี้ยกล่อมหัวเมืองลาวที่อยู่ไกล

ออกไปจนเกือบติดชายแดนญวน มีผลให้เมืองพวน เมืองคำเกิด เมืองลครมาสวามิภักดิ์ และได้
นำบรรณาการของเมืองเหล่านี้ พร้อมทั้งครัวลาวพวนมาถวาย

ในราวปี พ.ศ.๒๓๓๕ เจ้านันทเสนได้ยกกองทัพไปตีเมืองแกลงและเมืองพวนที่แจ้งข้อ
ต่อเวียงจันทน์ และได้กวาดต้อนครอบครัวลาวทรงคำ และลาวพวนส่งมากรุงเทพฯ พวกลาว
ทรงคำนั้นถูกส่งไปอยู่เมืองเพชรบุรี พวกลาวทรงคำนี้ปัจจุบันเป็นที่รู้จักกันในนามของลาวโซ่ง
หรือไทโซ่ง ในประชุมพงศาวดารเล่ม ๔ กล่าวไว้ว่า

“ในศักราช ๑๑๕๔ จัตุวศกนั้น อยู่มาเมืองแกลง เมืองพวนตั้งขัดแย้งต่อเมืองเวียงจันทน์
เจ้าเมืองเวียงจันทน์จึงแต่งกองทัพขึ้นไปตีเมืองแกลง เมืองพวน ได้พวกลาวทรงคำ ลาวพวนส่ง
มา ณ กรุงเทพฯ พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกโปรดฯ ส่งลาวทรงคำออกไปตั้งอยู่
เมืองเพชรบุรี ลาวพวนให้ตั้งอยู่กรุงเทพฯ”

ในสมัยรัตนโกสินทร์นี้ลาวทั้งสามแคว้น คือ เมืองหลวงพระบาง เมืองเวียงจันทน์และ
เมืองจำปาศักมีความขัดแย้งกันมากขึ้น ต่างฝ่ายก็พยายามหาความช่วยเหลือจากภายนอก โดย
เฉพาะจากไทยและญวน แต่ในที่สุดลาวทั้งสามแคว้นก็ตกเป็นเมืองขึ้นของไทยทั้งหมด ในสมัย
พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยจนถึงพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว เจ้าอนุวงศ์
เจ้าเมืองเวียงจันทน์ทำความชอบจนเป็นที่โปรดปราน จึงได้รับการสนับสนุนและได้รับความไว้วางใจจากกรุงเทพฯ เป็นอย่างมาก



ภาพที่ ๓ รัชกาลที่ ๓ พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว

ในปี พ.ศ.๒๓๖๘ เจ้าอนุวงศ์เจ้าเมืองเวียงจันทน์ลงมาเข้าเฝ้าพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวพร้อมไพร่พลเป็นจำนวนมาก เพื่อช่วยในงานพระบรมศพของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เจ้าอนุวงศ์ถือว่าเป็นคนสนิทชิดชอบ มีความดีความชอบมาตั้งแต่

ครั้งสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย จึงทูลขอพวกละครผู้หญิงข้างในกับคำดวง ซึ่งเป็นลาวเวียงที่ถูกกวาดต้อนมาอยู่เมืองสระบุรีตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวไม่โปรดพระราชทานให้เจ้านวงศ์ไม่พอใจจึงลากลับไปเวียงจันทน์

เมื่อเจ้านวงศ์กลับไปเวียงจันทน์แล้ว เข้าใจว่าทางกรุงเทพฯมีแต่เจ้านายเด็ก ฝีมือรบทัพจับศึกคงอ่อนแอ ทั้งเจ้าเมืองนครราชสีมาไม่อยู่และทราบว่าอังกฤษเข้ามารบกวานไทยอยู่ คิดว่าคงจะตีได้ง่ายจึงก่อกบฏต่อกรุงเทพมหานครโดยให้เจ้าอุปราช (ติสสะ) ไปเกลี้ยกล่อมหัวเมืองที่เป็นเมืองขึ้นของกรุงเทพฯ ได้แก่ เมืองกาฬสินธุ์ ร้อยเอ็ด สุวรรณภูมิ ชนบทและขอนแก่น แล้วให้กวาดต้อนราษฎรไปรวมกันไว้ที่เวียงจันทน์และมีหนังสือไปถึงเจ้าราชบุตร (โย) ที่ครองนครจำปาศัก ให้กวาดต้อนราษฎรจากหัวเมืองเขมรราชบุรี เมืองอุบล ศรีสะเกษ เดชอุดม และยโสธร ขึ้นไปเวียงจันทน์แล้วพากันยกทัพไปตั้งค่ายอยู่ที่บ้านพันพร้าว ให้เจ้าราชวงศ์คุมทัพ ๓,๐๐๐ คน ล่องหน้าไปยังเมืองนครราชสีมา ก่อน เจ้าราชวงศ์ไปถึงเมืองนครราชสีมาจึงขอเบิกเสบียงจากพระยาภักดีกรมการ โดยอ้างว่าลงมาช่วยไทยรบกับอังกฤษ และให้เมืองขวามือเมืองเชียงใต้ล่องหน้าไปเมืองสระบุรีเพื่อไปเกลี้ยกล่อมพวกลาวทรงดำ ลาวเวียงจันทน์ ส่วนเจ้านวงศ์ได้ยกกองทัพตามลงมาที่เมืองนครราชสีมา ในครั้งนั้นเจ้าเมืองนครราชสีมาไม่อยู่ เจ้านวงศ์จึงกวาดต้อนราษฎรไปอย่างง่ายดาย พระยาปลัดพยายามถ่วงเวลาโดยจัดหญิงสาวให้นายทัพนายกองที่คอยคุมราษฎร จนเกิดความสนิทสนมกันจึงขอ มืด ขวาน และปืนจำนวนหนึ่ง โดยอ้างว่าจะเข้าป่าล่าสัตว์มาทำอาหาร เจ้านวงศ์ก็ยอมให้ เมื่อเดินทางไปถึงทุ่งสัมฤทธิ์หยุดทัพพักแรม พอกลางดึกพวกราษฎรไทยก็ช่วยกันฆ่าฟันพวกลาวตายเกือบหมด พวกลาวที่รอดตายก็ไปรายงานให้เจ้านวงศ์ทราบ เจ้านวงศ์จึงได้เจ้าสิทธิสารและเจ้าปานคุมทัพไปปราบ ฝ่ายพระยาปลัดและพระยาพรหมยกกระบัตรคุมทัพไปก่อกบฏฆ่าท่านผู้หญิงโมภรรยาพระยาปลัดคุมผู้หญิงเป็นทัพหนุน กองทัพฝ่ายเจ้านวงศ์แพ้จึงพากันไปตั้งค่ายอยู่ที่เขาสาร ส่วนเจ้าราชวงศ์ก็กวาดต้อนราษฎรจากสระบุรีไปสมทบด้วย

ฝ่ายพระยาไชยวิชิตผู้รักษากรุงเก่าแจ้งมาทางกรุงเทพฯ ว่าเจ้าราชวงศ์ได้ลงมากวาดต้อนราษฎรเมืองสระบุรีไปหมดแล้ว พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวจึงสั่งให้เตรียมจัดกองทัพเพื่อไปปราบกบฏในปี พ.ศ.๒๓๖๕ ส่วนเจ้าพระยาราชสุภาวดีนำกองทัพไปทางเมืองปราจีนจัน

ไปถึงเมืองสุวรรณภูมิ และพบกับกองทัพของเจ้าโถงหลานของเจ้าอนุวงศ์ เกิดสู้รบกัน ฝ่ายไทยชนะแล้วจึงยกกองทัพไปยังเมืองขอนแก่น

ในปี พ.ศ.๒๓๗๐ กองทัพหลวงของไทยซึ่งนำโดยพระยาจำแสนยากร พระยากลาโหม ราชเสนา พระยาไชยบุรีนทร พระยามรงค์วิไชยและกองทัพเจ้าพระยามหาโยธาไปตีค่ายหนองบัวลำภูแตก เจ้าอนุวงศ์ทราบข่าวก็พาครอบครัวลงเรือหนีไปเวียงจันทน์ ททัพหลวงจึงยกทัพไปตั้งค่ายอยู่ที่เมืองพันพร้าว ฝ่ายเจ้าอุปราชก็เข้ามาสวามิภักดิ์ต่อเจ้าพระยาราชสุภาวดี กรมพระราชวังบวรสถานมงคลเห็นว่า เจ้าพระยาราชสุภาวดีกระทำความดีความชอบ จึงกราบบังคมทูลต่อพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว จนได้ตราขึ้นไปเลื่อนยศเจ้าพระยาราชสุภาวดีเป็นเจ้าพระยาราชสุภาวดีว่าที่สมุหนายก

ในเดือน ๓ ปีกุน ศักราช ๑๑๘๘(พ.ศ.๒๓๗๐) เจ้าพระยาราชสุภาวดีได้รวบรวมไพร่พลราษฎรได้มากมาย ส่วนหนึ่งแบ่งไว้ให้อยู่เป็นพลเมืองเวียงจันทน์ ที่เหลือส่งลงมาเข้าเฝ้าพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว

แม้ว่าจะจับเจ้าอนุวงศ์ไม่ได้แต่ราษฎรในแถบเวียงจันทน์ก็ถูกกองทัพไทยกวาดต้อนลงมาเป็นจำนวนมากในฐานะเชลยศึก ประชากรหลายเผ่าพันธุ์ถูกอพยพย้ายถิ่นครั้งใหญ่ บางกลุ่มถูกกวาดต้อนลงมาในเขตภาคกลาง ให้อยู่อาศัยตามหัวเมืองชั้นในดังพระราชพงศาวดารรัชกาลที่ ๓ กล่าวไว้ว่า

“ฝ่ายเจ้าพระยาราชสุภาวดี นายทัพนายกองเสร็จราชการแล้ว ก็พากันลงมาเฝ้าโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมตั้งเจ้าพระยาราชสุภาวดีเป็นเจ้าพระยาบดินทรเดชาที่สมุหนายก ตั้งพระราชรินทร์ขึ้นเป็นพระมหาเทพ นายทัพนายกองอื่นๆ ก็พระราชทานปูนบำเหน็จให้ตามความชอบทุกนาย แล้วยกเอาพระยาพิไชยวาริ(โต) มาเป็นที่พระยาราชสุภาวดี ครั้นเมืองเวียงจันทน์ครั้งนั้นโปรดให้ไปอยู่เมืองลพบุรีบ้าง เมืองสระบุรีบ้าง เมืองสุพรรณบุรีบ้าง เมืองนครไชยศรีบ้าง พวกเมืองนครพนมพระอินทรราชาขึ้นไปเกลี้ยกล่อม ก็เอามาไว้เมืองพนัสนิคมกับด้วยลาวอาสาปากน้ำที่ไปตั้งอยู่ก่อน”

ในเดือน ๗ ปี พ.ศ.๒๓๗๑ เจ้าพระยาราชสุภาวดีก็ยกทัพขึ้นไปเมืองเวียงจันทน์อีกเพื่อไปจับตัวเจ้าอนุวงศ์และได้ปะทะกับกองทัพของเจ้าราชวงศ์ทิบหวาน จนกองทัพของเจ้าราชวงศ์แตกหนีไปเมืองเวียงจันทน์ เจ้าอนุวงศ์ทราบข่าวจึงหนีไปอยู่ที่เมืองพนม เจ้าน้อยเมือง

พวนซึ่งเป็นน้องภรรยาของเจ้านุวงศ์ออกลาดตระเวนพบเจ้านุวงศ์และครอบครัวซ่อนอยู่ที่น้ำใส เชียงเขาไก่ มีทหารพิทักษ์รักษาอยู่ประมาณ ๕๐ คน จึงแจ้งให้ทางกองทัพไทยทราบ เจ้าพระยาราชสุภาวดีจึงแต่งตั้งให้พระอินทรเดชและพระสุพันเชียงสาควบคุมไพร่พลไปจับตัวเจ้านุวงศ์และครอบครัวไว้ได้ จึงส่งลงมายังกรุงเทพฯ

ในปี พ.ศ.๒๓๘๐ พระประทุมเทวาเจ้าเมืองหนองคาย และพระพิทักษ์เขตต์เจ้าเมืองหนองหาร มีใบบอกเป็นทางว่าให้หมื่นเศรษฐสงครามหัวเมืองพระตำรวจ เพี้ย(พระยา)อุปราชเมืองหนองคาย เพี้ยโคขเมืองหนองหารเข้ามาขึ้นต่อเจ้าพระยาจักรี แจ้งจำนวนครัวที่กวาดค้อนรวบรวมมาได้ ได้แก่ครัวไทพวนจากเมืองห้วยหลวง ประมาณ ๒๐๐ กว่าคน ครัวไทพวนจากเมืองหนองหารประมาณ ๓๕๐ กว่าคน เจ้าพระยาจักรีได้มีร่างตราสั่งฯ ให้นำครัวไทพวนลงมาทางเมืองปราจีน(ปราจีน) สำหรับครัวไทพวนนั้นพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงมีรับสั่งกำชับให้รวบรวมส่งลงมาให้หมดอย่าให้ตกค้างเพราะจะเป็นกำลังแก่ญวนได้ จึงโปรดฯให้รวบรวมไทพวนมาแล้วจัดส่งไปตั้งหลักแหล่งที่กรุงเทพฯ และเมืองฉะเชิงเทรา



ภาพที่ ๔ รัชกาลที่ ๔ พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้มีการอพยพชาวไทพวนจากเมืองเวียงจันทน์ไปไว้ที่เมืองพนมสารคาม ให้เป็นเลกไพร่หลวงคงเมือง อยู่ในความดูแลของเจ้าเมืองพนมสารคาม คือ พระพนมขามรินทร์ หลังจากนั้นก็ไม่ปรากฏหลักฐานการอพยพย้ายถิ่นของชาวไทพวนอีกในรัชกาลนี้

ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวพวกฮ่อยกกองทัพเข้ามาตั้งกองกำลังกตขี่ข่มเหงชาวลาวแถบหัวพันห้าทั้งหก และเมืองพวนจนได้รับความเดือดร้อนรัฐบาลสยามจึงจัดกองทัพขึ้นไปปราบปรามฮ่อยหลายครั้ง ซึ่งการยกกองทัพขึ้นไปปราบฮ่อยนั้น จอมพล

ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้มีการอพยพชาวไทพวนจากเมืองเวียงจันทน์ไปไว้ที่เมืองพนมสารคาม ให้เป็นแล่งไพร่หลวงคงเมือง อยู่ในความดูแลของเจ้าเมืองพนมสารคาม คือ พระพนมชาณรินทร์ หลังจากนั้นก็ไม่ปรากฏหลักฐานการอพยพย้ายถิ่นของชาวไทพวนอีกในรัชกาลนี้

ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวพวกฮ่อยกกองทัพเข้ามาตั้งกองกำลังกบฏที่ข่มเหงชาวลาวแถบหัวพันห้าทั้งหก และเมืองพวนจนได้รับความเดือดร้อนรัฐบาลสยามจึงจัดกองทัพขึ้นไปปราบปรามฮ่อหลายครั้ง ซึ่งการยกกองทัพขึ้นไปปราบฮ่อ นั้น จอมพลเจ้าพระยาสุรศักดิ์มนตรีได้เกณฑ์พวกไทพวน และไททรงดำที่อยู่เมืองเพชรบุรีเข้ามาเป็นทหารด้วย

เนื่องจากชาวไทพวนแถบหัวพันห้าทั้งหก และเมืองพวนถูกพวกฮ่อรบกวนและการเกิดสงครามระหว่างรัฐบาลไทยกับฮ่อเป็นระยะเวลานาน จึงมีชาวไทพวนบางส่วนที่อพยพเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภารของกษัตริย์ไทยด้วยความสมัครใจ ดังเช่นชาวไทพวนในอำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ได้ให้สัมภาษณ์ว่าปู่ย่าตายายของตนอพยพหนีพวกฮ่อ พวกแกวมา แต่ในอดีตชาวไทพวนที่อพยพเข้ามาด้วยความสมัครใจนั้นส่วนใหญ่จะเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่กับชาวไทพวนที่เข้ามาอยู่ก่อนแล้วซึ่งมีอยู่ทั่วไปทั้งภาคอีสานและภาคกลาง

จะเห็นว่าชาวไทพวนที่อพยพเข้ามาอาศัยอยู่ในเขตภาคกลางของประเทศไทยนั้นมีอยู่ 2 กลุ่ม ใหญ่ๆ คือ กลุ่มที่ถูกกวาดต้อนเข้ามาในฐานะเชลยศึก กับกลุ่มที่อพยพเข้ามาด้วยความสมัครใจ กลุ่มที่ถูกกวาดต้อนเข้ามาในฐานะเชลยศึกนั้นมักจะถูกส่งไปไว้ตามหัวเมืองชั้นในเพื่อชดเชยพลเมืองที่ถูกพม่ากวาดต้อนไปในอดีต ซึ่งหัวเมืองชั้นในในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นนั้นมี ๓๐ เมือง เช่น เมืองระยอง เมืองชลบุรี เมืองสิงห์บุรี เมืองอินทร์ เมืองสุพรรณบุรี เมืองลพบุรี เมืองพรหมบุรี เมืองฉะเชิงเทรา เมืองปราจีนบุรี (ปราจีนบุรี) เมืองนครนายก เมืองสระบุรี เป็นต้น การกวาดต้อนของชาวไทพวนเข้ามาไว้ตามหัวเมืองชั้นในและการนำชาวไทพวนเข้าอยู่อาศัยกับกลุ่มไทพวนที่มีอยู่ก่อนแล้วนั้นปฏิบัติกันมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปลายสมัยกรุงธนบุรี จนถึงสมัยรัชกาลที่ ๔ ส่วนกลุ่มไทพวนที่อพยพเข้ามาด้วยความสมัครใจนั้นอาจจะมิอยู่บ่อยครั้งส่งผลให้ชาวไทพวนที่รัก

พิจิตร ทพบุรี สระบุรี นครนายก ฉะเชิงเทรา ปราจีนบุรี สุพรรณบุรี สิงห์บุรี นครปฐม และ
กรุงเทพฯ เป็นต้น

ในปัจจุบันจะเห็นว่าชาวไทพวนอาศัยอยู่ในเขตจังหวัดภาคกลางของไทยหลายจังหวัด
ซึ่งในบางจังหวัดอาจจะเคยเป็นหัวเมืองชั้นในของไทยมาก่อนหรือไม่ก็ตาม ได้กลายเป็นคน
ไทยอย่างสมบูรณ์และมักเรียกกลุ่มของตนเองว่า “ไทพวน” ขนบธรรมเนียม ประเพณีและ
วัฒนธรรมที่เคยปฏิบัติสืบต่อกันมาแต่อดีตก็ยังคงปฏิบัติสืบต่อกันมาจนถึงยุคปัจจุบันใน
ยุคสมัยปัจจุบันสภาพสังคมมีการเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสความเจริญของสังคม ขนบ
ธรรมเนียมและประเพณีบางอย่างอาจมีการปรับเปลี่ยนไปบ้าง ทั้งนี้ก็เพื่อให้เกิดการผสม
กลมกลืนกับวัฒนธรรมไทยอันมีรากฐานมาจากพุทธศาสนาเช่นเดียวกัน

สรุปการอพยพของเผ่าไทพวน

การอพยพครั้งที่ ๑ พ.ศ. ๒๓๒๑ : สมัยแผ่นดินพระเจ้าตากสินมหาราช กรุงธนบุรี
สมัยนี้แผ่นดินลาวแบ่งออกเป็น ๒ อาณาจักร กล่าวคือ

๑. กรุงศรีสัตนาคนหุตล้านช้างร่มขาวหลวงพระบางมีพระเจ้าสุริยวงศาเป็นเจ้าปก
ครอง

๒. กรุงศรีสัตนาคนหุตล้านช้างร่มขาว นครเวียงจันทน์ มีพระเจ้าสิริบุญสาร เป็นเจ้า
ปกครอง

สมัยนั้น ๒ แคว้นนี้เจ้าปกครองบ้านเมืองไม่ถูกกันทั้งที่เป็นเครือญาติสืบสายโลหิต
เดียวกันมาโดยตลอดคราใดมีเรื่องทะเลาะกันฝ่ายหนึ่งก็ไปเชิญพม่าบ้างหรือไม่กี่ไทยบ้าง
หรือไม่กี่พวญวนเข้ามาแก้ปัญหาจึงทำให้เกิดมีเจ้าอื่นเข้ามามีอำนาจปกครองพวกตน เจ้า
นครหลวงพระบางเป็นใหญ่ในอาณาเขตฝ่ายเหนือ เจ้านครเวียงจันทน์เป็นใหญ่ในอาณาเขต
ฝ่ายใต้หัวเมืองใดใกล้เคียงก็ให้ขึ้นต่อกัน เช่น เมืองสิบสองจุไทใกล้ทางหลวงพระบางก็ขึ้น
ต่อเจ้านครหลวงพระบาง ส่วนเมืองพวนอยู่ใกล้ทางเมืองเวียงจันทน์ก็ขึ้นต่อเจ้านครเวียง
จันทน์เรื่อยมา ต่อมาถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ทั้งดินแดนสิบสองจุไทและเมืองพวนเชียง
ขวาง แม้จะมีพวกชนชาติไทยอยู่จำนวนมากก็จริงแต่ยังมีชนชาติอื่นเข้ามาพึ่งพาอาศัยอยู่ด้วย
คือ พวกข่า นับว่าเป็นเชื้อสายพวกขอมเดิมเมื่อไทยลงมาชิงได้ดินแดนแถบนี้ก็ได้พวกข่า

หรือขอมกลายเป็นท้องที่ไว้เป็นเขลย พวกข่านี่เป็นคนสำหรับพวกไทยเอาไว้ใช้สอยสืบมาจนเป็นประเพณีในเมืองหลวงพระบาง นอกจากข่ายังมีเชื้อสายพวกจีนอพยพหลบหนีมาแต่ครั้งพวกแมนจูได้เป็นใหญ่ในเมืองจีน พอมาอยู่ทางนี้จึงนิยมต่างกันจึงกลายเป็น ๒ พวกคือพวกหนึ่งมาแต่งงานผูกพันกับพวกไท ลูกหลานที่เกิดมาพูดภาษาไทยและประพฤติถือขนบธรรมเนียมอย่างไทแต่คงรักษาธรรมเนียมจีนอยู่บ้างเป็นบางอย่าง มีจีนอีกพวกหนึ่งเที่ยวอยู่ตามภูเขาแต่ลำพังพวกคนไม่ปะปนกับคนไทครั้งนั้นนานมาจึงได้นามว่า พวกม้งหรือแม้ว และเข่า เป็นต้น และยังมีพวกญวนอีกพวกหนึ่งซึ่งอพยพหนีมา ครั้งเกิดขบถในเมืองญวน ครั้งตอนปลายสมัยกรุงศรีอยุธยาจะมาอยู่ปะปนเป็นเชื้อสายหลายสัญชาติและทำเลท้องที่มีบริเวณกว้างใหญ่ไพศาล ชาวสิบสองจุไทกับชาวเมืองพวนจึงไปมาหาสู่กันทำมาค้าขายแลกเปลี่ยนสินค้าต่อกันและกัน มีร่วมกับเมืองจีน เมืองญวนและเมืองไทย จึงคุ้นเคยกับทุกฝ่ายด้วยกัน

จุลศักราช ๑๑๓๖ ปีมะเมีย พ.ศ.๒๓๑๗ ในรัชสมัยพระเจ้าตากสินมหาราชทรงเห็นว่าคนลาวคนไทมิใช่อื่นไกล มีบรรพบุรุษสืบเชื้อสายโลหิตเดียวกันมาแต่โบราณกาลจึงไม่ต้องการให้พม่าเข้าไปมีอิทธิพลครอบคลุมอาณาจักรลาวทั้ง ๒ นั้น สมัยกรุงธนบุรีเคยแต่งเครื่องบรรณาการพร้อมด้วยพระราชสาส์นโปรดฯให้ราชทูตอัญเชิญขึ้นไปถึงพระเจ้าสุริยวงศาแห่งนครหลวงพระบางเพื่อขอเป็นสันทนไมตรี

ต่อมา ปีชวด ศักราช ๑๑๓๘ พ.ศ.๒๓๑๙ พระเจ้าสุริยวงศาได้ทรงมีศุภอักษรเครื่องมงคลราชบรรณาการแต่งให้เสนาบดีอัญเชิญลงมาเจริญพระราชไมตรี ณ กรุงธนบุรี พระเจ้าตากสินทรงยินดีรับไว้และโปรดพระราชทานสรรพสิ่งของแก่เสนาบดีฝากขึ้นไปประทานแก่พระเจ้าหลวงพระบางด้วยเป็นอันมาก

ล่วงปีจอ ศักราช ๑๑๔๐ พ.ศ.๒๓๒๑ เจ้าสิริบุญสารแห่งนครเวียงจันทน์แต่งให้พระยาสุโขเป็นนายทัพคุมพลไปตีเมืองคอนมคแดง (อยู่เหนือเมืองอุบลราชธานีตรงข้ามกับเมืองนครจำปาศักข์ของลาว) แล้วจับพระวอเจ้าเมืองจำเสียด ความทราบถึงพระเจ้าตากสินมหาราชทรงพิโรธยิ่งนักเพราะพระวอได้เคยเข้ามาขอสวามิภักดิ์เป็นข้าขึ้นต่อเมืองไทย และปีเดียวกันนั้นเองจึงโปรดฯให้เจ้าพระยามหากษัตริย์ศึก(ทองด้วง) กับเจ้าพระยาสุรสีห์(บุญมา) พี่น้องกัน เมื่อครั้งเป็นนายทหารเอกกรุงธนบุรียกกองทัพขึ้นไปตีเมืองเวียงจันทน์พร้อมกันนั้น

คือนไปเป็นชเลยบ้านเมืองจิงว่างเปล่า บ้านเมืองที่ว่ำนั้นคือ เมืองสระบุรี เมืองสุพรรณบุรี เมืองราชบุรี เมืองเพชรบุรี และเมืองจันทบุรี

การอพยพครั้งที่ ๒ พ.ศ.๒๓๓๘ : สมัยพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก รัชกาลที่ ๑ แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ เมื่อ พ.ศ.๒๓๓๘ อุปฮาดเจ้าเมืองไชย หัวเมืองหลวงพระบาง คิดถึงพระเดชพระคุณของเจ้าอุปฮาดอนุรุท เจ้านาคะและเจ้าราชวงศ์ซึ่งถูกเจ้านันทเสนจับกุมตัวลงมาให้คุมไว้ที่กรุงเทพฯ โดยอ้างว่าเป็นกบฏเอาใจฝักใฝ่ทางพม่าแต่ความจริงเวียงจันทน์กับหลวงพระบางเจ้านายไม่ถูกกันเองการที่เวียงจันทน์ขึ้นไปตีเมืองหลวงพระบางได้คราวนั้นเป็นเพราะเจ้าแม่ นางแท่นคำกับหัวพันเมืองเป็นไส้ศึกลอบแต่งเครื่องบรรณาการออกไปเฝ้าเจ้าเมืองแสนหวี แคว้นสิบสองปันนากับพระเจ้ากรุงจีนปักกิ่ง โดยขอให้เป็นภาระทูระติดต่อกับไทยให้ด้วย เมื่อเรื่องราวมาถึงเมืองไทยแล้วเมื่อเจ้าพระยาสมุหนายกได้นำราชทูตเข้าเฝ้ารัชกาลที่ ๑ สอบสวน ทวนความดีแล้วจึงโปรดฯ ให้เจ้าอนุรุทกลับคืนไปครองเมืองหลวงพระบางตามเดิม

คร้วหลวงพระบางที่อพยพมาคราวนั้นมีด้วยกันจำนวนมากประกอบด้วยเชื้อวงศ์เจ้าหลวงพระบางจำนวนหนึ่ง ส่วนที่โปรดฯ ให้กลับคืนไปก็มากที่ขอยู่พึ่งพระบรมโพธิสมภารในเมืองไทก็มีอยู่ไม่น้อยเลย คนไทพวนกับลาวเวียงคังกล่าวเหล่านี้โปรดฯ ให้ไปตั้งภูมิลำเนาทำมาหากินอยู่ที่เมืองสระบุรี คือที่อำเภอเสาให้ อำเภอหนองแขง อำเภอแก่งคอย และอำเภอบ้านหมอ ที่บ้านมหาโลกหนองบัว และเขตอำเภอหนองโคนหลายหมู่บ้าน ที่เขตอำเภอท่าเรือ และจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่ตำบลท่าหลวง ตำบลจำปา และหมู่บ้านอรัญญิก

ต่อมาเมื่อ พ.ศ.๒๓๔๖ เมื่อทัพกรุงเทพฯขึ้นไปตีเมืองเชียงแสนซึ่งขณะนั้นพม่าปกครองอยู่ ทัพเมืองเชียงแสนสู้เต็มความสามารถล้อมเมืองอยู่เดือนเศษก็ตีเอาไม่ได้ ฝ่ายไทยขาดเสบียงอาหารและทราบข่าวว่าพม่าที่อังวะจะยกทัพมาช่วยเมืองเชียงแสนประจวบกับเป็นฤดูฝนด้วยคนในกองทัพเกิดเจ็บไข้ กรมหลวงเทพหริรักษ์แม่ทัพไทยจึงสั่งให้ถอยทัพ กองทัพลาวและฝ่ายเหนือได้ช่วยรบร่วมกับฝ่ายไทยด้วย ฝ่ายพม่ามีโปมะบุง่วนแม่ทัพถูกปืนตายในที่รบด้วย กองทัพได้คร้วชเลย ๒๓,๐๐๐ เศษ ให้เรือกำแพงเผาบ้านเมืองเสีย แล้วแบ่งปันครอบครัวกันเป็น ๕ ส่วน ให้เมืองเชียงใหม่ เมืองลำปาง เมืองน่านและเมืองเวียงจันทน์ เมืองละ ๑ ส่วน ส่วนที่เหลือถวายลงมา ณ กรุงเทพฯ โปรดฯ ให้ไปตั้งบ้านเรือนอยู่ที่เมืองสระบุรีบ้างแบ่งไปอยู่เมืองราชบุรีบ้าง

ต่อมาเมื่อ พ.ศ.๒๓๔๗ เมื่อทัพกรุงเทพฯ ขึ้นไปตีเมืองเชียงแสนซึ่งขณะนั้นพม่าปกครองอยู่ ทัพเมืองเชียงแสนสู้เต็มความสามารถล้อมเมืองอยู่เดือนเศษก็ตีเอาไม่ได้ ฝ่ายไทยขาดเสบียงอาหารและทราบข่าวว่าพม่าที่อังวะจะยกทัพมาช่วยเมืองเชียงแสนประจวบกับเป็นฤดูฝนด้วยคนในกองทัพเกิดเจ็บไข้ กรมหลวงเทพหริรักษ์แม่ทัพไทยจึงสั่งให้ถอยทัพ กองทัพลาวและฝ่ายเหนือได้ช่วยรบร่วมกับฝ่ายไทยด้วย ฝ่ายพม่ามิไปมะยุงวนแม่ทัพถูกปืนตายในที่รบด้วย กองทัพได้คร้วเชลย ๒๓,๐๐๐ เศษ ให้เรือกำแพงเผาบ้านเมืองเสีย แล้วแบ่งปันครอบครัวกันเป็น ๕ ส่วน ให้เมืองเชียงใหม่ เมืองลำปาง เมืองน่านและเมืองเวียงจันทน์ เมืองละ ๑ ส่วน ส่วนที่เหลือถวายนมา ณ กรุงเทพฯ โปรดให้ไปตั้งบ้านเรือนอยู่ที่เมืองสระบุรีบ้างแบ่งไปอยู่เมืองราชบุรีบ้าง

การอพยพครั้งที่ ๓ : สมัยพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ ๒ เมื่อปี พ.ศ.๒๓๕๒ ปีนี้ อุปฮาดเมืองนครพนมกับพวกอพยพเข้ามากรุงเทพฯ เนื่องจากพระบรมราชาเจ้าเมืองนครพนมวิวาทกันกับท้าวไชยอุปฮาด จึงมีพวกท้าวไชยอุปฮาดไม่ยอมอยู่ภายใต้บังคับบัญชาของพระบรมราชาทำให้ท้าวไชยอุปฮาดพาสมัครพรรคพวกประมาณ ๒,๐๐๐ คนเศษอพยพลงมากรุงเทพฯ โปรดฯให้ไปตั้งบ้านเรือนที่คลองมหาวงศ์ เมืองสมุทรปราการ และให้ทำบัญชีสำรวจได้ชายฉกรรจ์ ๘๐๐ คน โปรดให้ท้าวอินทศานบุตรคนโตของอุปฮาดเป็นพระยาปลัดเมืองสมุทรปราการเพื่อคอยควบคุมพลพวกเพื่อมิให้คนเผ่าอื่นข่มเหง

แต่ที่ลาวอพยพมาทำมาหากินที่คลองมหาวงศ์นั้นอยู่ได้ไม่นานเพราะอยู่ปะปนกับพวกมอญและสภาพท้องที่เป็นที่ลุ่มมาก เมื่อถึงปี พ.ศ.๒๓๕๓ ขึ้นรัชสมัยรัชกาลที่ ๓ จึงขอไปอยู่กับลาวพวนพรรคพวกเดียวกันที่อพยพมาอยู่ที่เมืองพระรถ จึงโปรดเกล้าฯให้ตัดเอาแขวงเมืองชลบุรีและแขวงเมืองฉะเชิงเทรามาตั้งขึ้นเป็นเมืองใหม่ชื่อ เมืองพนัสนิคม ที่เมืองพนัสนิคมปัจจุบันนี้ มีชาวไทพวนอพยพมาครานั้นอยู่กันไม่น้อยยังสืบลูกหลานมาตราบเท่าทุกวันนี้

การอพยพครั้งที่ ๔ พ.ศ.๒๓๗๒ : สมัยพระนั่งเกล้าฯ รัชกาลที่ ๓ พระนั่งเกล้าฯ เสด็จขึ้นครองราชย์ในปี พ.ศ.๒๓๖๗ ที่เมืองเวียงจันทน์ มีเจ้าอนุราชวงศ์เป็นเจ้านครอยู่ไทยเรียกแต่เจ้าอนุ ปกติเป็นคนมีความสามารถคนหนึ่งเป็นที่รักใคร่มาตั้งแต่รัชกาลที่ ๑ และรัชกาลที่ ๒ จนถึงรัชกาลที่ ๔ เจ้าอนุมาร่วมถวายพระเพลิงบรมศพรัชกาลที่ ๒ ขากลับ

บ้านเมือง จึงทูลขอคนลาวที่อพยพมาแต่สมัยกรุงธนบุรีคืนกลับไป แต่รัชกาลที่ ๓ ไม่ทรงอนุญาต เจ้าอนุวงศ์จึงคิดกบฏตั้งแต่นั้น

ภายหลังศึกปราบเจ้าอนุกบฏ เจ้าพระยาราชสุภาวดีเป็นแม่ทัพไทยขึ้นไปปราบเมืองเวียงจันทน์คราวนั้น เมื่อกลับลงมาได้รับโปรดฯ ให้เป็น“เจ้าพระยาบดินทรเดชา”(สิงห์ สิงหเสนี) ที่สมุหนายก ตั้งพระราชวรินทร์(ขำ) ขึ้นเป็นพระมหาเทพ นายทัพนายกองอื่นๆ ก็ได้รับพระราชทานบำเหน็จให้ตามความชอบทุกนายแล้วยกเอาพระยาพิไชยวาริ(โต)มาเป็นที่พระยาราชสุภาวดี สำหรับคร้วเมืองเวียงจันทน์ที่กวาดลงมาคราวนั้นมีจำนวนมากที่สุดโปรดฯ ให้ไปตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนอยู่ที่เมืองลพบุรี (อำเภอเมือง อำเภอบ้านหมี่ อำเภอโคกสำโรง) เมืองสระบุรี (อำเภอเสาไห้ อำเภอหนองแซง อำเภอแก่งคอยและอำเภอเมือง) เมืองสุพรรณบุรี (อำเภอบางปลาม้า อำเภออู่ทอง อำเภอเมือง) เมืองนครชัยศรี (อำเภอนครชัยศรี อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม) และข้ามไปอยู่แถวอำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

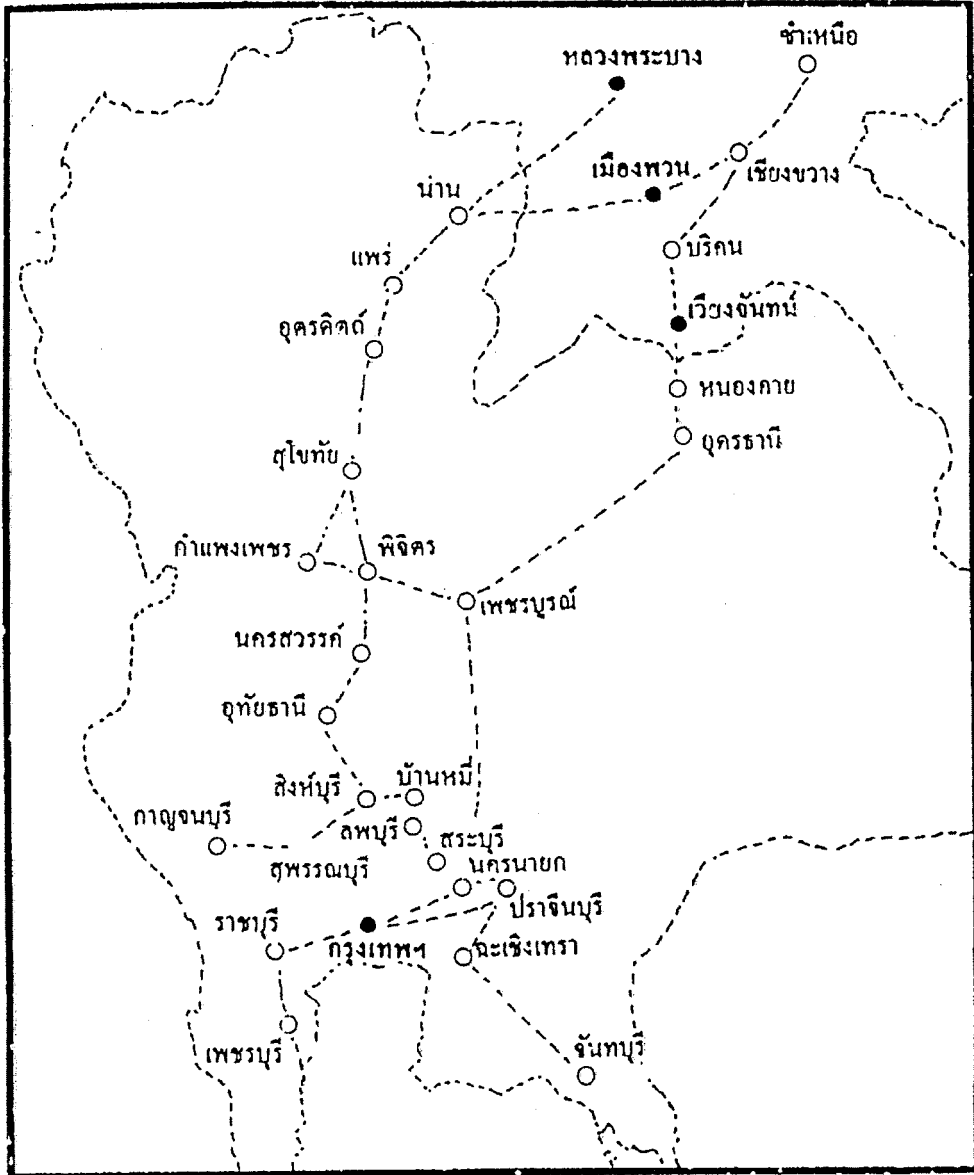
การอพยพครั้งที่ ๕ พ.ศ.๒๓๗๘ สมัยรัชกาลที่ ๓ การอพยพคราวนี้เป็นกรณีเก็บคร้วที่เหลือจากเมืองพวนบ้างจากเมืองหัวพันห้าทั้งหกบ้าง รวมกันลงมาเฉพาะเมื่อตอนที่กวาดค้อนคร้วเวียงจันทน์และเมืองพวนเชิงขวางลงมาคราวที่เจ้าอนุแพ้

คร้วลาวเวียงและคนไทพวนที่ถูกกวาดค้อนลงมาครั้งหลังนี้ (พ.ศ.๒๓๗๘) ส่วนหนึ่งได้อพยพ ไปอยู่ที่เมืองหล่มเก่า เมืองหล่มสักและเมืองวิเชียรบุรีเขตจังหวัดเพชรบูรณ์ ลาวพวนที่กรุงเทพฯ มีถิ่นฐานบ้านเรือนอยู่แถวสะพานมอญ ปากคลองตลาดและแถววัดโสมนัสและวัดคอกหมู ตลอดจนริมคลองแถววัดสระเกศฝั่งธนบุรี ปรากฏว่าเคยมีอยู่แถววัดบางไส้ไก่(เดิมเรียกว่าวัดลาว)และแถวบ้านบางยี่ขัน

การอพยพลงมานอกจากบางคร้วจะสมัครใจมาเองแล้วยังมีมาตามเกณฑ์ของแม่ทัพใหญ่ในสมัยนั้นด้วย ดังจะเห็นได้จากคร้วลาวพวนที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนอยู่แถวบ้านหาดเสี้ยว อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย บางกลุ่มมีจำนวนมากมีพ่อบ้านหรือครูบา(พระสงฆ์) นำทางมาตามลำน้ำเจ้าพระยาแถวเมืองพรหม เมืองอินทร์ บ้านบางน้ำเชี่ยว บ้านคอนคา(โกคา) และบ้านทองเอน จังหวัดสิงห์บุรี บางพวกอพยพไปจับจองที่ไร่นาห่างญาติพี่น้องเดิมออกไปจากถิ่นเก่าเช่น แถวอำเภอทับทัน จังหวัดอุทัยธานี แถวตำบลจันเสน ตำบลช่องแค อำเภอตาคลี จังหวัดนครสวรรค์

จังหวัดลพบุรี ได้ให้สัมภาษณ์ว่า ปู่ย่าตายายของคนอพยพหนีพวกฮ่อพวกแควมาแต่ในอดีต ชาวไทพวนที่อพยพเข้ามาด้วยความสมัครใจนั้นส่วนใหญ่จะเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่กับชาวไทพวน ที่เข้ามาอยู่ก่อนแล้ว ซึ่งมีอยู่ทั่วไปทั้งภาคอีสานและภาคกลาง

แผนที่สังเขปแสดงเส้นทางอพยพของชาวไทยพวน



เส้นทางอพยพสู่เมืองไทยของไทยพวน
 (ตั้งแต่รัชสมัยกรุงธนบุรี และกรุงรัตนโกสินทร์)

ภาพที่ ๖ ภาพแผนที่สังเขปแสดงเส้นทางอพยพของชาวไทยพวน

การตั้งถิ่นฐาน

ถ้าเดินผ่านย่านกลุ่มหมู่บ้านชาวไทพวนที่แท้จริงแล้วสิ่งที่สังเกตง่ายในเวลาเช้าตรู่หรือในตอนบ่ายค่ำ กลิ่นน้ำต้มปลาเ็นจะลอยออกมาต้องจุมกมีกันเกือบทุกหมู่บ้านท้ายบ้าน เขาเลยที่เดียว

พวนที่อพยพเข้ามาอยู่บนผืนแผ่นดินไทยสืบลูกหลานเหลนกันต่อมาตราบเท่าทุกวันนี้มีอยู่กันหลายจำนวนมาก ยังปรากฏว่ามีการอพยพหรือกวาดต้อนกันเข้ามาหลายครั้งหลายคราวและมีอยู่กันหลายภาคหลายจังหวัด บางกลุ่มก็มีผู้นำพามามีการบันทึกหลักฐานจดจำคงจะเริ่มอพยพเข้ามาตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรีเรื่อยมาจนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้นและตอนกลาง จากรัชกาลที่ ๑ ถึงรัชกาลที่ ๕

จะเห็นว่าชาวไทพวนที่อพยพเข้ามาอาศัยอยู่ในเขตภาคกลางของประเทศไทยนั้น มีอยู่ ๒ กลุ่มใหญ่ๆ คือกลุ่มที่ถูกกวาดต้อนเข้ามาในฐานะเชลยศึก กับกลุ่มที่อพยพเข้ามาด้วยความสมัครใจ กลุ่มที่ถูกกวาดต้อนเข้ามาในฐานะเชลยศึกนั้นมักจะถูกส่งไปไว้ตามหัวเมืองชั้นในเพื่อชดเชยพลเมืองที่ถูกพม่ากวาดต้อนไปในอดีต ซึ่งหัวเมืองชั้นในในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้นนั้นมี ๓๐ เมือง เช่น เมืองระยอง เมืองชลบุรี เมืองสิงห์บุรี เมืองอินทร์ เมืองสุพรรณบุรี เมืองลพบุรี เมืองพรหมบุรี เมืองฉะเชิงเทรา เมืองปราจีนบุรี(ปราจีนบุรี) เมืองนครนายก เมืองสระบุรี เป็นต้น การกวาดต้อนชาวไทพวนเข้ามาไว้ตามหัวเมืองชั้นในและการนำชาวไทพวนเข้าอยู่อาศัยกับกลุ่มไทพวนที่มีอยู่ก่อนแล้วนั้น ปฏิบัติกันมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่สมัยปลายกรุงธนบุรีจนถึงสมัยรัชกาลที่ ๔ ส่วนกลุ่มไทพวนที่อพยพเข้ามาในฐานะเชลยศึกหรือด้วยความสมัครใจต่างก็ตั้งหลักแหล่งอยู่กับพวกพ้องของคนที่มีอยู่ทั่วไปในเขตภาคกลางของประเทศไทย

ชาวไทพวนที่อพยพเข้ามาในเขตภาคกลางไม่ว่าจะอพยพเข้ามาในฐานะเชลยศึกหรือด้วยความสมัครใจ ต่างก็ตั้งหลักแหล่งอยู่ตามจังหวัดต่างๆและมีการขยายเขตชุมชนออกเป็นหมู่บ้านต่างๆในเขตจังหวัดภาคกลางหลายจังหวัดมากมาย เช่น จังหวัดสุโขทัย อุตรดิตถ์ พิจิตร ลพบุรี สระบุรี นครนายก ฉะเชิงเทรา ปราจีนบุรี สุพรรณบุรี สิงห์บุรี นครปฐม และกรุงเทพฯ เป็นต้น

ในปัจจุบันจะเห็นว่ามิชาวไทพวนอาศัยอยู่ในเขตจังหวัดภาคกลางของไทยหลายจังหวัด ซึ่งในบางจังหวัดอาจจะเคยเป็นหัวเมืองชั้นในของไทยมาก่อนหรือไม่ก็ตาม ได้กลายเป็นคนไทยอย่างสมบูรณ์และมักเรียกกลุ่มของตนเองว่า “ไทพวน” ขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมต่างๆ ที่เคยปฏิบัติสืบทอดกันมาแต่อดีตก็ยังคงปฏิบัติสืบต่อกันมาจนถึงยุคปัจจุบัน ในยุคสมัยปัจจุบันสภาพสังคมมีการเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสความเจริญของสังคม ขนบธรรมเนียม ประเพณีบางอย่างอาจมีการปรับเปลี่ยนไปบ้าง ทั้งนี้ก็เพื่อให้เกิดการผสมกลมกลืนกับวัฒนธรรมไทยอันมีรากฐานมาจากพระพุทธศาสนาเช่นเดียวกัน

กลุ่มชาวไทพวนที่ตั้งหลักแหล่งมั่นคงมีอาชีพมั่นคงและมีลูกหลานสืบสายกันมามากมาย เท่าที่เราสืบค้นหามาได้มีหลักแหล่งอยู่ตามภาคต่างๆ ดังนี้

ตาราง แสดงจำนวนและการแพร่กระจายของประชากร

จังหวัด	จำนวนประชากร	จังหวัด	จำนวนประชากร
กาญจนบุรี	๓,๖๓๘	เพชรบุรี	๔,๑๒๕
กำแพงเพชร	๓,๗๑๕	เพชรบูรณ์	๑๔,๗๐๐
จันทบุรี	๑๕๑	แพร่	๗,๖๗๖
ฉะเชิงเทรา	๑๒,๔๐๕	ยโสธร	๒,๐๕๕
ชัยนาท	๔๖๘	ร้อยเอ็ด	๑
เชียงราย	๘๐	ลพบุรี	๑๖,๗๖๕
เชียงใหม่	๒	ลำพูน	๒
ตาก	๑๕๗	เลย	๑,๔๑๕
นครนายก	๑๑,๒๐๕	สระบุรี	๖,๗๖๔
นครปฐม	๑,๓๗๐	สระแก้ว	๓,๓๒๓
นครสวรรค์	๑๔,๒๕๕	สิงห์บุรี	๑,๒๗๒
นนทบุรี	๑๐๓	สุพรรณบุรี	๑๑,๕๑๕

จังหวัด	จำนวนประชากร	จังหวัด	จำนวนประชากร
น่าน	๓,๔๘๕	สุโขทัย	๑๐,๓๘๕
ปทุมธานี	๑๕	หนองคาย	๓,๖๓๕
ประจวบคีรีขันธ์	๒๖๘	อุครธานี	๗,๓๔๐
ปราจีนบุรี	๑๗,๔๑๖	อุตรดิตถ์	๕,๒๗๖
พะเยา	๓	อุทัยธานี	๑,๕๔๓
พิจิตร	๑๕,๕๕๘	อุบลราชธานี	๒๐
พิษณุโลก	๓,๗๕๒		
		รวม	๑๕๐,๔๓๐ คน

หมายเหตุ ข้อมูลจากโครงการแผนที่ภาษา สถาบันวิจัยภาษาฯ มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. ๒๕๓๘ ซึ่งกำลังอยู่ในระหว่างดำเนินงาน หัวหน้าโครงการคือ รศ.ดร.สุวิไล เปรมศรีรัตน์ ในความเป็นจริง อาจมีประชากรถึง ๒๕๐,๐๐๐ คน

กลุ่มไทพวนชาวบ้านตำบลหินปัก อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ได้อพยพมาจากทุ่งไหหิน แขวงเมืองเชียงขวาง แคนเมืองพวน ซึ่งครั้งแรกนั้นถูกกองทัพไทยกวาดต้อนจากทุ่งไหหินไปพักชั่วคราวอยู่แขวงเมืองเวียงจันทน์เพื่อรอไทพวนกลุ่มอื่น เมื่อมีจำนวนมากแล้วจึงถูกกวาดต้อนลงมาทางเมืองนครไท พิจิตร นครสวรรค์ และเมืองพรหมบุรี(สิงห์บุรี)

การที่มีการอพยพลงมาคราวนั้นเป็นการอพยพลงมาในสมัยรัชกาลที่ ๓ เป็นส่วนใหญ่กลุ่มไทพวนกลุ่มนี้อพยพลงมาพร้อมกับกลุ่มไทพวนที่มาอยู่แถบบ้านถนนใหญ่ ถนนแค

จากการศึกษาพอจะสังเกตได้ว่า แหล่งที่ให้เป็นที่พำนักพักพิงและให้สร้างบ้านเรือนของชาวไทพวนนั้น มักจะเป็นที่รกร้างว่างเปล่าซึ่งเคยมีคนอาศัยอยู่ แต่เมื่อเกิดภาวะสงครามผู้ที่อยู่อาศัยเดิมก็จะทิ้งถิ่นฐานไปหรือถูกกวาดต้อนไปเป็นเชลยทำให้ที่ดินนั้นกลายเป็นที่รกร้างไป นอกจากนี้ยังสังเกตได้ว่าในพื้นที่อำเภอบ้านหมี่และอำเภอโคกสำโรงนั้นมีบริเวณทุ่งนาจากตำบลหินปักไปยังอำเภอโคกสำโรงหรือไปอำเภอเมืองลพบุรี หากเดินลัดทุ่งนาไปจะ

พบบริเวณที่มีเนินสูง เช่น จากเส้นทางที่บ้านหินปักไปยังบ้านหลุมข้าว บ้านพรหมทินใต้ จะพบเนินสูงหลายแห่งมีซากปรักหักพังเป็นอิฐหัก ดินก่อเป็นถนนทางเดินเท้าทางเกวียนและเนินบริเวณที่

พักระหว่างทาง ปัจจุบันนี้ก็ยังมีร่องรอยให้สังเกตเห็นอยู่ เล่าสืบกันมาว่าเจ้าของที่นาที่เป็นเนินสูงนั้นเคยขุดได้กระเบื้องลวดลายเก่าโบราณ ถ้วย โถ โอ ชาม ไห หม้อ ที่แตกชำรุดเป็นจำนวนมาก แต่เป็นที่น่าสังเกตมากกว่าเส้นทางเดินของคนสมัยโบราณก่อนที่ชาวไทพวนจะมาอาศัยอยู่แถบอำเภอบ้านหมี่และอำเภอโคกสำโรง ตลอดจนอำเภอเมืองลพบุรี ล้วนแล้วแต่มีเส้นทางน้ำที่สามารถใช้เรือเป็นพาหนะติดต่อไปมาหากันได้ แต่สมัยนี้เส้นทางเดินเรือหรือสายน้ำดังกล่าวได้คืนเงิน กลายเป็นที่นาที่ไร่ของชาวบ้านไปเกือบหมดสิ้นแล้ว

กลุ่มไทพวนบ้านหินปัก ตามประวัติศาสตร์เล่าว่า พวกอพยพลงมาราวปี พ.ศ.๒๓๐๐ มีการเริ่มสร้างวัดอันถือว่าเป็นศูนย์กลางขึ้นที่ วัดหินปักใหญ่ โดยสร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ.๒๓๐๖ วัดนี้เป็นวัดของชาวไทพวนที่อพยพมาจากแขวงเมืองเชียงขวาง เมืองพวน เหตุที่ชื่อวัดหินปักเป็นเพราะในสมัยนั้นมีพระภิกษุสามเณรของวัดเอาหลักหินเป็นแท่งใหญ่และยาวพอสมควรยกออกมาเล่นกัน เดิมเสาหินนี้เคยปักอยู่บริเวณตะวันออกของวัด ด้านสระน้ำติดกับฝั่งคลอง ปัจจุบันนี้แท่งหินดังกล่าวได้อันตรธานสูญหายไปไม่พบแม้แต่ซากแล้ว และวัดนี้ก็เป็นวัดศูนย์กลางของตำบลหินปักมาแต่เดิมเลยทีเดียว โดยมีพระยาวิธานเป็นผู้นำชาวบ้านและมีท่านอาชญาศัย ซึ่งเป็นประธานฝ่ายสงฆ์ในการสร้างวัดขึ้นเป็นเจ้าอาวาสหรือสมภารองค์แรก การเล่าเรียนเขียนอ่านสำหรับเด็กเล็กสมัยแรกมาเรียนที่โรงเรียนวัดหินปักทั้งหมดจนกระทั่งต่อมาในช่วงปี พ.ศ.๒๔๖๘ - ๒๔๘๘ ซึ่งมีพระครูโสภณสิกขกิจเป็นเจ้าอาวาสที่เป็นพระนักพัฒนา วัดหินปักใหญ่มีความเจริญมากมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วสารทิศ ท่านเกณฑ์ชาวบ้านสร้างวัดจนใหญ่โตกว้างขวางมีเสานับ ๑๐๐ ต้น เฉพาะเสากลางสำหรับศาลาวัดคนเดียวโอบไม่รอบแต่เป็นที่น่าเสียดายว่า เมื่อปีพ.ศ.๒๕๑๔ ที่ผ่านมากเกิดเพลิงไหม้จึงไม่เหลือให้เห็นแล้วในปัจจุบันนี้

สมัยนั้นการติดต่อมักใช้ทางน้ำ คลองที่ผ่านกลางตำบลหินปัก แต่แรกเริ่มเดิมทีนั้นเป็นคลองเอนกประสงค์ เรียกกันว่า คลอง เรื่อยมาไม่ปรากฏชื่ออื่น เป็นเส้นทางน้ำที่สามารถติดต่อกันได้จากคลองบางขาม มาบ้านหมี่ หัวเขา บ้านกล้วย บ้านทราย สำโรง หิน

กฐินชาวตลาดบ้านหมี่จะแห่ขบวนเรือประดับตกแต่งสวยงามพายกันขึ้นมาจนถึงท่าน้ำวัดหินปักทุ่งไถ้วัดหินปักเหนือ ซึ่งเป็นบริเวณที่มีน้ำกว้างขวางและยาว เหมาะแก่การแข่งเรือ(ไทพวน เรียกว่า ช่วงเฮือ) บางฤดูกาลที่ชาวบ้านมีข้าวเปลือกค้างขุ่นเหลือค้างในฤดูน้ำจะมีเรือลำเลียงของเจ้าแก่ชาวจีนแจวทวนน้ำขึ้นมาหาซื้อข้าวเปลือกกันเนื่องจากแต่ก่อนนั้นในบริเวณนี้เป็นบริเวณที่มีข้าวปลานาน้ำอุดมสมบูรณ์มาก

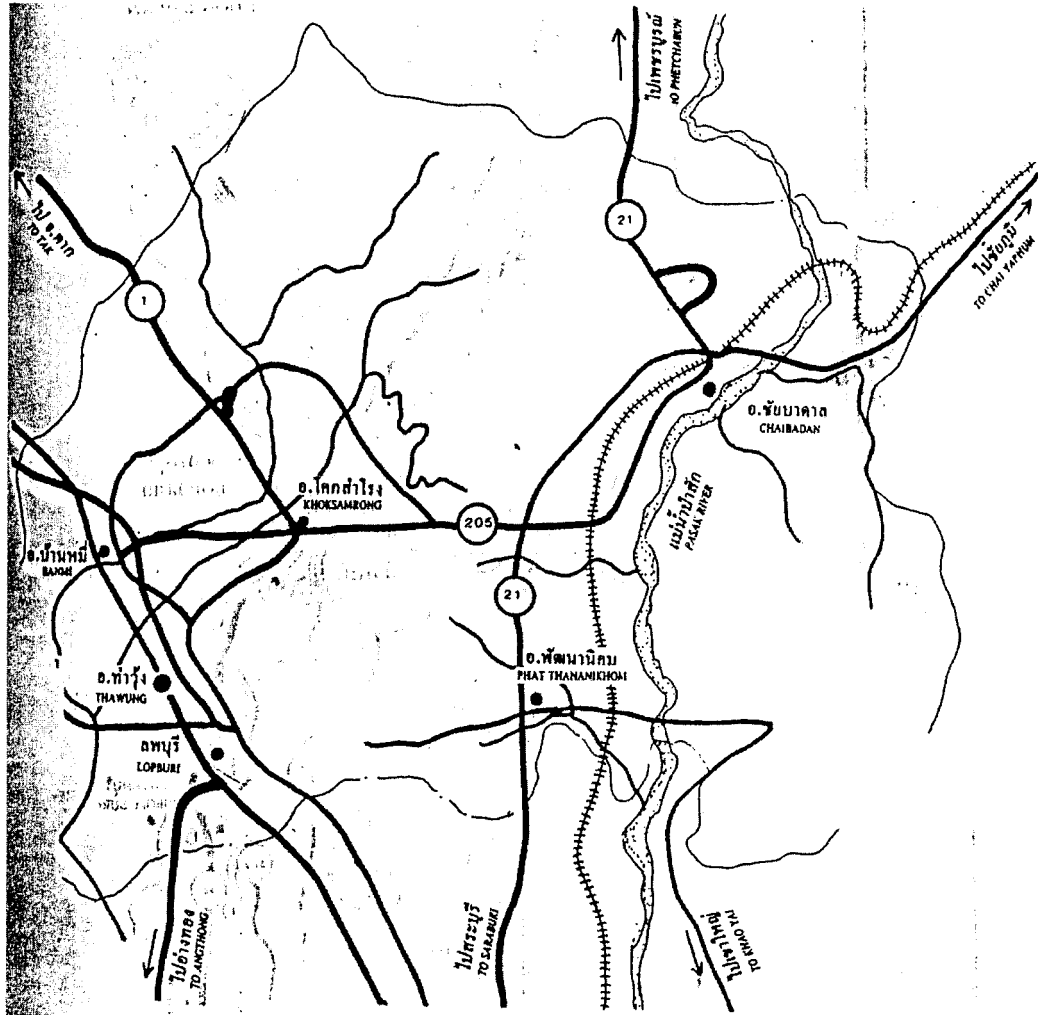
ประวัติวัดของชาวไทพวนที่น่าสนใจในจังหวัดลพบุรี ได้แก่ วัดโบสถ์โพธิ์งาม ตำบลเชียงงา อำเภอบ้านหมี่ สร้างวัดขึ้นเมื่อ พ.ศ.๒๓๗๐ เดิมเรียกวัดบ้านเช่า ชาวบ้านแห่งนี้เป็นชาวไทพวนที่อพยพมาจากนครหลวงพระบางโดยเอาชื่อเมืองเช่า มาเป็นชื่อวัดตามชื่อบ้านเมืองเดิมที่หลวงพระบาง

วัดเนินยาว ตำบลหนองทรายขาว อำเภอบ้านหมี่ สร้างวัดแรกขึ้นเมื่อพ.ศ.๒๔๐๓ บนที่วัดร้างเก่าปรากฏมีซากอิฐและเศียรพระพุทธรูปปรักหักพังปรากฏอยู่ ผู้สร้างเป็นชาวไทพวนที่อพยพมาจากนครหลวงพระบางและนครเวียงจันทน์ ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ ๓ โดยให้มาอยู่ที่บ้านโคกกระเทียม อำเภอเมืองลพบุรี แต่มีการแยกครอบครัวออกมาประมาณ ๓๐ ครอบครัว เดินทางอพยพตามสายน้ำไปพบเนินวัดโบราณจึงขออยู่ที่นี้ หัวหน้าพากันสร้างวัดขึ้น เดิมเรียกว่า วัดโนนยาว ในสมัยรัชกาลที่ ๔ ตอนปลาย จึงมาเปลี่ยนนามวัดเป็น วัดเนินยาว ภายหลัง

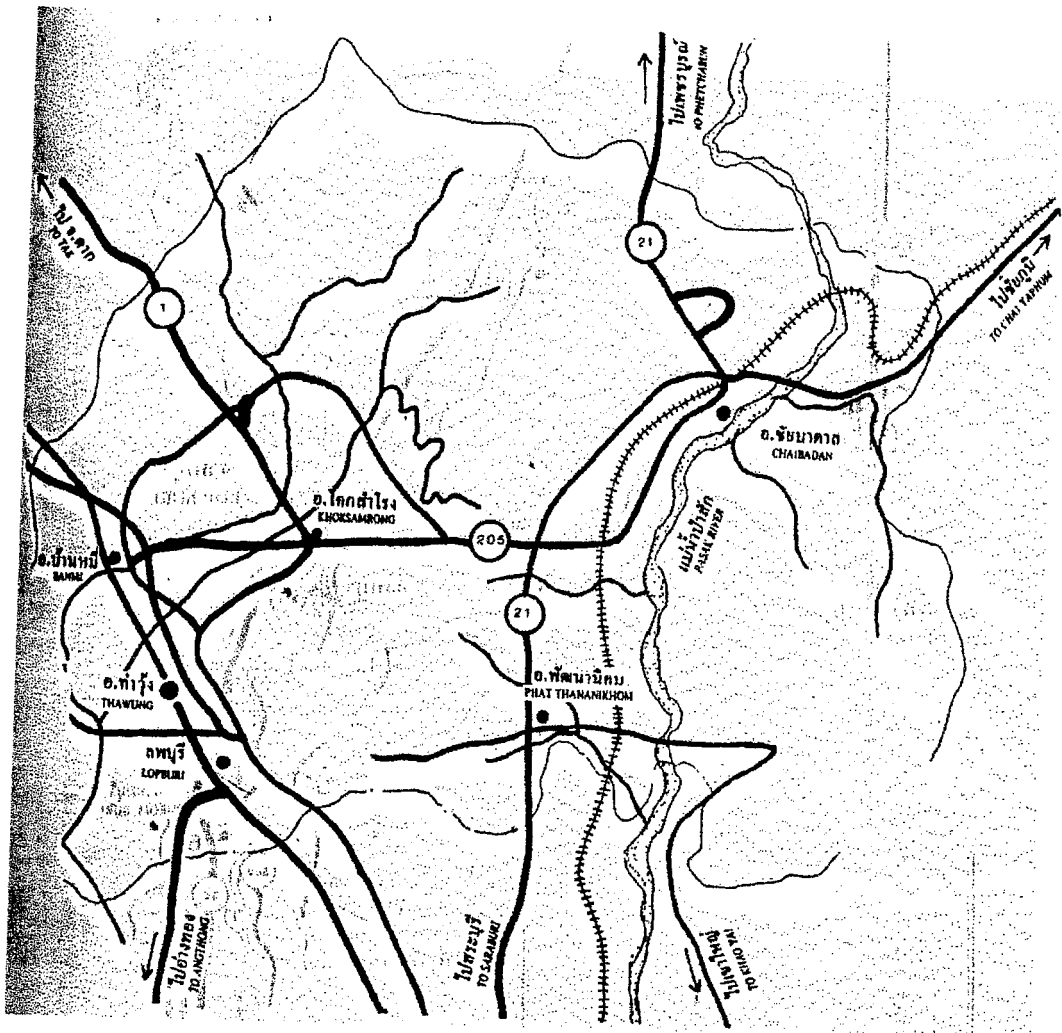
วัดมะขามเต่า ตั้งอยู่หมู่ที่ ๑ ตำบลหนองทรายขาว สร้างขึ้นเมื่อ พ.ศ.๒๔๓๐ ในสมัยรัชกาลที่ ๕ ชาวไทพวนที่สร้างวัดนี้ขึ้นเดิมมาพักอยู่ที่บ้านโคกกระเทียม แล้วมีครอบครัวหนึ่งซึ่งเป็นครอบครัวใหญ่มีญาติพี่น้องอพยพมาด้วยกันจากแขวงเมืองพวน เชียงขวาง เขตเมืองลาวเวียงจันทน์สมัยรัชกาลที่ ๓ มีความประสงค์จะอยู่เป็นอิสระเฉพาะญาติพี่น้อง จึงขอแยกออกมาประมาณ ๑๐ ครอบครัว โดยอพยพมาจากบ้านโคกกระเทียมตามสายน้ำไปพบที่ราบเป็นวัดร้างเก่าแก่ พระครูบุญมา สงฆ์ผู้นำทางจึงหยุดตรงนั้น พากันสร้างบ้านสร้างวัดไว้เป็นศูนย์กลาง ให้นามวัดว่า “วัดมะขามเต่า” ตามชื่อบ้านเมืองเดิมที่เคยอยู่ที่บ้านเชียงขวางเมืองพวน

วัดสระเตยใหญ่ ตั้งอยู่หมู่ที่ ๔ ตำบลหนองทรายขาว อำเภอบ้านหมี่ ชาวพวนภายใต้การนำของครูบาทักหา โกสะโร ภิกษุสงฆ์ผู้เป็นหัวหน้านำทางได้เดินทางจากบ้านโคกกระเทียมไปพบที่ราบเนินกว้างใหญ่ มีสระน้ำอุดมสมบูรณ์เห็นว่าเป็นทำเลที่เหมาะสมจึงมีการตั้งบ้านเรือนและสร้างวัดขึ้น แล้วครูบาทักหา ชาโคร หัวหน้าใหญ่ จึงให้ชื่อบ้านและวัดว่า “สระเตยใหญ่”

วัดสระเตยน้อย เป็นชาวไทพวนที่อพยพมาจากเมืองเชียงขวางเช่นเดียวกัน มีพระครูบาทิมพา วิจิตโต เป็นหัวหน้าพาญาติโยมอพยพออกไปหาที่สร้างวัดเพื่อเป็นศูนย์กลางบ้าน แต่เมื่อเห็นว่าชาวไทพวนที่อพยพมาก่อนได้สร้างวัดสระเตยขึ้นแล้วตนมาทีหลังจึงให้ชื่อวัดว่า “สระเตยน้อย”



ภาพที่ ๗ แผนที่เส้นทางอพยพของชาวพวนที่จังหวัดลพบุรี



ภาพที่ ๗ แผนที่เส้นทางอพยพของชาวพวนที่จังหวัดลพบุรี

วัดถนนใหญ่ นับว่าเป็นวัดที่มีชื่อเสียงของชาวไทพวนทั้งหลาย เพราะหัวหน้าคนไทพวนที่อพยพมาอยู่ สร้างวัดสร้างบ้านเรือนอยู่กันครั้งแรกที่นี่ โดยการนำของครูบาสิงห์ แต่คนไทพวน ส่วนมากเรียกวัดนี้ว่า “วัดขุ่นใหญ่” คำว่า *ถนน* จึงกลายเป็น *ขุ่น* ไป

วัดชัยฤๅณนิคยาราม(วัดหลุมข้าว) มีการสร้างขึ้นเมื่อปีพ.ศ.๒๔๐๕ โดยการนำของครูบาหรือหลวงพ่อจันดา บริเวณที่ตั้งวัดแห่งนี้ เดิมเป็นเพียงสายน้ำแห่งหนึ่ง พื้นที่ราบลุ่มเหมาะในการทำไร่ทำนา เหมือนพื้นบ้านถิ่นเดิมในแขวงเมืองเชียงขวางในราชอาณาจักรลาวแต่เดิม จึงให้ชื่อวัดและชื่อบ้านตามชื่อเดิมเพื่อเป็นอนุสรณ์ให้ปรากฏนั่นเอง

วัดศิริมงคล(วัดถลุงเหล็ก) ตั้งอยู่หมู่ที่ ๓ ตำบลถลุงเหล็ก อำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี ชาวบ้านแถวนี้เป็นชาวลาวเวียงจันทน์ที่อพยพมาจากราชอาณาจักรลาวพร้อมกับชาวไทพวนที่อพยพมาในรัชกาลที่ ๓ เนื่องจากชาวลาวเวียงจันทน์หรือพวกเขาเองในสมัยแรกๆ จะเรียกตัวเองว่า ลาวเวียง ผู้นำกลุ่มอพยพเห็นว่าที่นี่เป็นที่เหมาะสมเพราะเคยเป็นบริเวณถลุงเหล็กใช้แต่เค็ม เคยเป็นบ้านเมืองเก่ามาแต่โบราณด้วย จึงพากันสร้างวัดขึ้นบนวัดร้างเก่าแก่ที่เหลือแต่ซากอิฐปูนปรากฏอยู่

นอกจากชาวไทพวนในอำเภอบ้านหมี่จังหวัดลพบุรีแล้ว ยังปรากฏมีชาวไทพวนอีกเป็นจำนวนมากที่อาศัยอยู่ในจังหวัดต่างๆ ของประเทศไทย เช่น ปราจีนบุรี ฉะเชิงเทรา นครนายก จันทบุรี สุพรรณบุรี เป็นต้น

จังหวัดสุพรรณบุรี ที่อำเภอบางปลาม้า ได้แก่ บ้านลานคา บ้านกม่วง บ้านค่าน บ้านสูตร บ้านอุทุมพร บ้านหมี่ บ้านเก่า บ้านดอกไม้ บ้านไผ่เดี่ยว บ้านเก้าห้อง บ้านมะขามล้ม ฯลฯ

จังหวัดสระบุรี ที่อำเภอหนองโคนมีย่านบ้านกล้วย บ้านครัว บ้านคลอง บ้านคลองบุญ บ้านคลองโคก บ้านสร้าง ที่อำเภอคอนขุดมีเกือบหมดทั้งอำเภอ (เดิมเป็นกิ่งยกฐานะเป็นอำเภอเมื่อ พ.ศ. ๒๕๑๕) ที่อำเภอวิหารแดง มีบ้านสร้างอยู่ระหว่างเขตแดนอำเภอวิหารแดง ติดต่อกับเขตอำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก เดิมบรรพบุรุษอยู่บ้านเขาเพิ่ม เขากะอาง อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก ต่อมาพ่อแม่มาซื้อไร่นาแถวนี้จึงอพยพครอบครัวมาสร้างบ้านเรือนอยู่กันราวๆ ๒๐ หลังคาเรือน

จังหวัดอุทัยธานี มีอยู่เป็นกลุ่มหมู่บ้านในเขตอำเภอทัพทัน เคยสอบถามได้ความว่า อพยพแยกย้ายกันมาจากแถวจังหวัดนครสวรรค์ นานกว่า ๕๐ ปีเศษ

จังหวัดกาญจนบุรี ที่อำเภอพนมทวน มีชาวไทพวนอยู่กันจำนวนมากพอสมควร แต่ข้อมูลยังไม่แน่นอน

ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดแพร่ มีกลุ่มชาวไทพวนอยู่ที่อำเภอเมืองแพร่ ได้แก่บ้านทุ่งไ้ย้งเหนือ และได้สำหรับชาวไทพวนที่นี้ลูกหลานยังคงอนุรักษ์ศิลปะและวัฒนธรรมตั้งแต่บรรพบุรุษ ไว้อย่างเหนียวแน่นมีชื่อเสียงเด่นดังไปทั่วประเทศนั่นคือ การทำเสื่อม่อฮ่อม

จังหวัดพิษณุโลก มีมากที่บ้านเข็ก เขตอำเภอวังทอง

จังหวัดอุตรดิตถ์ มีอยู่ที่อำเภอเมืองอุตรดิตถ์ ได้แก่บ้านปากฝาง บ้านผาจุก เท่าที่สืบทราบมาว่าชาวไทพวนแหล่งนี้พวกตนเองยอมรับว่าเป็นไทพวนตามบรรพบุรุษจริงๆ แต่เป็นไทพวนกลุ่มน้อย ต่อมานานเข้าถูกกลืนคำพูดภาษาไทยจนจะพูดพวนไม่ได้แล้ว

จังหวัดพิจิตร มีชาวไทพวนอยู่มากที่อำเภอบางมูลนากและอำเภอดงพวนหิน เช่น บ้านวังลุ่ม บ้านป่าแดง บ้านวังทับคล้อ บ้านทุ่งโพธิ์ ฯลฯ

จังหวัดสุโขทัย ที่อำเภอศรีสัชนาลัย มีบ้านหาดเสี้ยว บ้านหาดสูง บ้านใหม่ บ้านแม่ราก ที่อำเภอสวรรคโลก มีบ้านคลองมะพลับและที่อำเภอลานหอย มีที่บ้านวังหาด ฯลฯ

จังหวัดนครสวรรค์ มีอยู่ที่อำเภอท่าตะโก อำเภอตากถ้ำและที่อำเภอตากฟ้า เฉพาะบ้านมีมากที่บ้านช่องแค บ้านจันเสน บ้านวังรอ บ้านขอนคู้ ฯลฯ

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัดอุดรธานี ที่อำเภอหนองหาน อยู่ที่บ้านเชียง นับว่าอพยพกันมาอยู่ ๓ ชั่วคนแล้ว ชาวบ้านยอมรับว่าเป็นคนไทพวนตามที่บรรพบุรุษเล่า แต่ปัจจุบันพูดคำไทพวนได้น้อยมากพอจะคุยกันรู้เรื่องเท่านั้นเอง

อนึ่ง คาดว่าชาวไทพวนในปัจจุบันนี้น่าจะมีอยู่เป็นกลุ่มใหญ่ๆอีกตามหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ ในจังหวัดต่างๆ

พวนในกรุงเทพฯ ชีวิตของชาวไทพวนซึ่งบรรพบุรุษถูกกวาดต้อนและทิ้งอพยพเข้ามาอยู่ในพื้นแผ่นดินไทย จนมีการตั้งถิ่นฐานที่อยู่ที่ทำมาหากินเป็นหลักแหล่ง มีภูมิลำเนามั่นคงหนาแน่นจนทุกวันนี้คิดว่ายังมีชาวไทพวนบางกลุ่มบางพวกไม่เปิดเผยประวัติความเป็นมาของกลุ่มตนจึงทำให้ขาดประวัติความเป็นมาทราบเท่าทุกวันนี้

จึงมีชาวไทเผ่าอื่นกล่าวถึงชาวไทพวนว่ามีใจคอนิสัยแปลกกว่าชนไทเผ่าอื่นๆ คือเป็นคนขี้อาย เป็นคนสงบเสงี่ยมเจียมตน ไม่ชอบแสดงออกในวงสังคมและในที่ชุมนุมมากนัก แม้กระทั่งแวดวงคนไทยพวนด้วยกัน หากไม่สนิทสนมกันจริง และไม่อยู่ในที่สงบเงียบจริงๆ แล้วไทพวนด้วยกันก็ยังไม่พูดภาษาพวนด้วยกันเลย ตลอดจนการขันอาสาให้เป็นหัวหน้าพรรคพวกจริงๆ ก็ไม่ค่อยรับข้อเสนอใดๆ เขา

ยิ่งการแสดงออกด้านการพูดภาษาพวนด้วยกันเองจะมีเฉพาะในกลุ่มหมู่บ้านเท่านั้น ถ้าได้ออกจากบ้านหรือมีการเดินทาง ไทพวนจะสงบเสงี่ยมเป็นอย่างยิ่ง หากมีการพูดภาษาพวนในพวกเดียวกันก็จะมีท่าทีกระมิดกระเมี้ยนกลัวผู้อื่นจะเห็นว่าเป็นลาวบ้านนอก ซ่อน

ความอายุไว้บนใบหน้าตลอดเวลาไม่เหมือนชาวไทยถิ่นอื่น เช่นอีสาน จีน ถ้าพบปะกันจะตะโกนร้องถามหากันเสียงดังสนั่นพูดภาษาพื้นบ้านอย่างไม่เคอะเขิน ซึ่งตรงข้ามกับไทพวน

พฤติกรรมเหล่านี้จึงได้รับคำนิยมชมชื่นและสรรเสริญจากชนไทเผ่าอื่นว่าเป็นสายเผ่าพันธุ์ที่มีความปกติสุขและมีความกตัญญูทวาทต่อวิญญาณของบรรพบุรุษอย่างสม่ำเสมอ

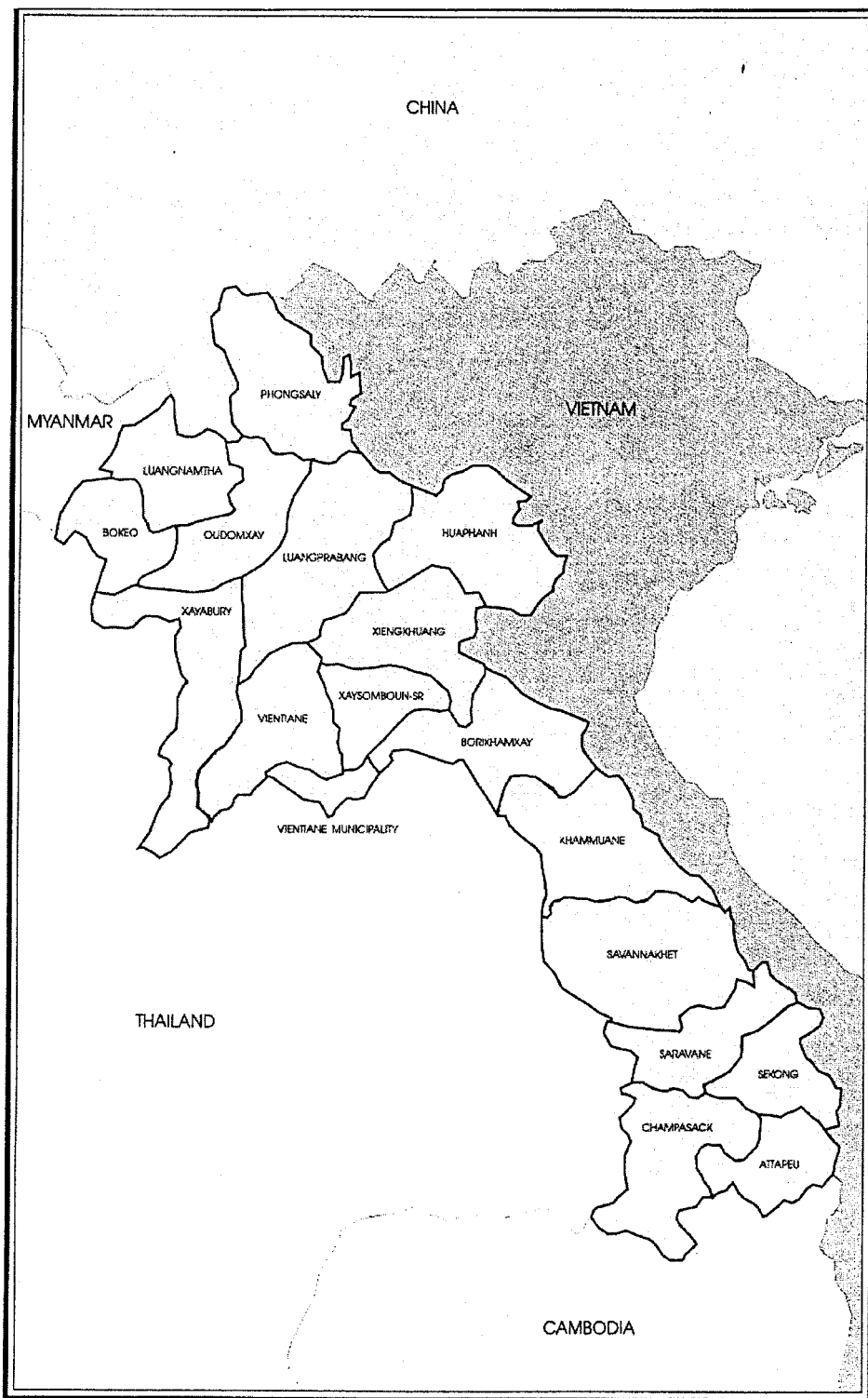
สุภาพสตรีหรือหญิงสาวลูกชาวไทพวนทั่วไปมีรูปร่าง หน้าตา ผิวพรรณสวย ใบนางคงาม ผิวขาวนวลโย เป็นที่สะดุดตาต้องใจเกิดความสง่างาม เป็นที่รักใคร่นิยมชมชอบของไทด้วยกันตลอดจนเผ่าอื่นทั่วไปด้วย เอกลักษณะประจำอีกอย่างหนึ่งคือหากมีชายหนุ่มแก่มาทักทายแม้จะไม่เคยรู้จักมาก่อนก็จะยิ้มอย่างประทับใจ จะไม่พุดจาเคินหนีไป

นิสัยชาวไทพวนหากมีแขกมาบ้านก็จะรับรองแขกอย่างดี การสืบหาชาวไทพวนที่ตั้งบ้านเรือนในกรุงเทพฯ นั้น พันเอกวิเชียร วงษ์วิเศษ ได้กล่าวถึงถิ่นที่อยู่ของชาวไทพวนในกรุงเทพฯ ไว้ดังนี้ กรุงเทพมหานคร ปัจจุบันนี้ไม่มีทางสืบทราบได้ว่ามีชาวไทพวนอยู่ ณ ที่ใดบ้าง เพราะชาวไทพวนอพยพมาตั้งถิ่นฐานอยู่ในประเทศไทยมาเป็นเวลานานแล้ว เป็นเวลาดั้งร้อยกว่าปี ภาษาก็ถูกดัดกลืนเป็นภาษากลางหมดแล้ว ชาวไทพวนที่อพยพมาอยู่ในกรุงเทพฯ ก็มีไม่มากนักตามที่ไฉนได้ฟังมามีเพียง ๒ แห่งคือบางไส้ไก่แห่งหนึ่ง ที่ข้างวัดคอกหมูใกล้สี่แยกถนนหลานหลวงแห่งหนึ่ง

ปัจจุบันนี้ในกรุงเทพมหานคร มีชาวไทพวนตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนอยู่แห่งหนึ่งคืออำเภอมีนบุรี เรียกว่าบ้านวัดบำเพ็ญ ตั้งอยู่ริมคลองแสนแสบทั้งสองฝั่ง อพยพมาเป็นเวลานานแล้วและมีจำนวนไม่มากนักภาษาจึงถูกกลืนเป็นภาษากลางไปหมด แต่ก็ยังพอจำได้ว่าพวกตนมีเชื้อสายสืบเนื่องมาจากไทพวน

ตามแผนที่ซึ่งฝรั่งเศสเขียนเอาไว้ปีพ.ศ. ๒๔๘๓ ปรากฏว่าเป็นแผนที่การปกครองแคว้นลาว แบ่งการปกครองเป็น ๑๐ จังหวัดใหญ่ๆ ดังนี้คือ

๑. จำปาสัก (ศาลากลางตั้งอยู่ที่เมืองปากเซ)
๒. คำม่วน (ศาลากลางตั้งอยู่ที่เมืองท่าแขก)
๓. หัวพัน (ศาลากลางตั้งอยู่ที่เมืองซำเหนือ)
๔. สาระวัน
๕. สุวรรณเขต



ภาพที่ ๘ แผนที่ประเทศลาว

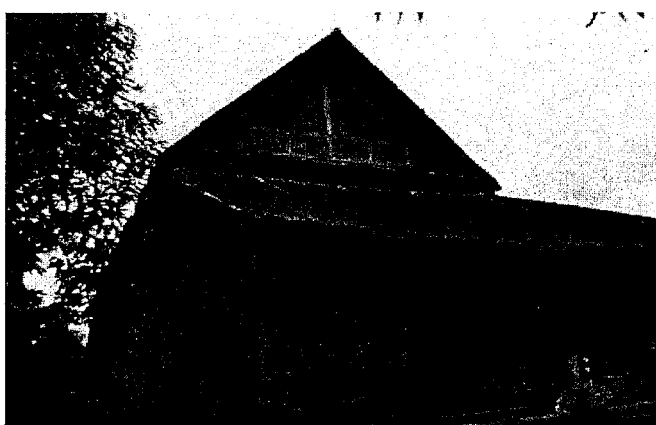
บทที่ ๒

การตั้งชุมชนของลาวพวนในภาคตะวันออกเฉียง

ไทพวนหรือที่ชาวบ้านเรียกกันติดปากว่าลาวพวนนั้นจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ บรรพบุรุษของคนพวนได้ตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณที่ราบสูงเชียงขวาง และเรียกชื่อเมืองตามชื่อที่เรียกตนเองว่า เมืองพวน โดยหัวเมืองพวนที่เป็นถิ่นกำเนิด มีชื่อเรียกรวมกันว่าหัวพันห้าทั้งหกอันประกอบไปด้วยเมืองคำม่วน คำเกิด เมืองเวียงไชย เมืองไพศาลี เมืองซำเหนือ และเมืองเชียงขวาง

ในช่วงอาณาจักรเชียงแสนมีอำนาจอยู่นั้น หัวเมืองพวนรวมทั้งเมืองหลวงพระบาง และเวียงจันทน์ที่ตกอยู่ภายใต้อำนาจของเชียงแสน เป็นเวลาเดียวกันกับอาณาจักรสุโขทัย สมัยพ่อขุนรามคำแหงเรืองอำนาจ โดยที่ดินแดนเหล่านี้ก็ตกอยู่ภายใต้อำนาจการปกครองของสุโขทัย ซึ่งต่อมาเมืองสุโขทัยตกอยู่ภายใต้อำนาจของกรุงศรีอยุธยา โดยหัวเมืองเหล่านี้ก็แยกออกเป็นเมืองอิสระแต่ในที่สุดก็ต้องตกอยู่ใต้อำนาจของกรุงศรีอยุธยา และกรุงรัตนโกสินทร์

จากการเล่าขานสืบทอดกันมาถึงการอพยพของชาวไทพวนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ในประเทศไทยนั้น ได้มีการอพยพเข้ามาหลายครั้ง โดยได้กระจายไปตั้งถิ่นฐานในที่ต่างๆ



ภาพที่ ๕ บ้านชาวพวนมีป้อมเอี่ยมบ้านม่วงขาว ปราจีนบุรี

โดยชาวไทพวนนั้นจะอพยพเข้ามาเป็นกลุ่มๆ สำหรับที่อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก นั้นได้อพยพเข้ามาเมื่อครั้งสมเด็จพระยามหากษัตริย์ศึก ยกทัพไปตีเวียงจันทน์และกวาด

ก่อนผู้คนที่ชาวเวียงจันทน์และชาวไทพวนจากเมืองเชียงขวางและเมืองซำเหนือ เข้ามาตั้ง
ภูมิลำเนาอยู่ตามหัวเมืองชั้นในคือ เมืองลพบุรี สระบุรี นครนายก และ ฉะเชิงเทรา

ชาวบ้านเชื่อกันว่าชาวไทพวนอำเภอปากพลีนั้น ได้เริ่มอพยพเข้ามาเมื่อประมาณปี
พ.ศ. ๒๓๒๑ – ๒๓๒๒ ในสมัยพระเจ้ากรุงธนบุรีสำหรับหมู่บ้านของชาวไทพวนที่มาตั้ง
ภูมิลำเนาอยู่ในเขตอำเภอปากพลีนั้น โดยจะมารวมกันเป็นกลุ่มๆและมีจำนวนมาก



ภาพที่ ๑๐ วัดตาเหล็ก พนมสารคาม ฉะเชิงเทรา

บ้านท่าแดง ซึ่งหมู่บ้านดังกล่าวนี้เป็นหมู่บ้านเก่าแก่ที่มีชาวไทพวนอพยพเข้ามาตั้ง
ภูมิลำเนาอยู่บริเวณลุ่มน้ำคลองท่าแดง และได้ตั้งชื่อว่าบ้านท่าแดง ต่อจากนั้นก็ได้อพยพย้าย
ขึ้นมาโดยได้ตั้งชื่อตามหมู่บ้านว่า วัดท่าแดง สำหรับการอพยพของชาวไทพวนครั้งนั้นได้มี
พระภิกษุชื่อหลวงพ่อภาวะ และหลวงพ่อสุนันทา เป็นผู้นำชาวไทพวนอพยพเข้ามาโดยได้
อัญเชิญพระพุทธรูปอารีย์ มาประดิษฐาน ณ วัดท่าแดงด้วย แต่ปัจจุบันได้ถูกโจรกรรมไป
แล้ว

บ้านหนองแสง เป็นอีกหมู่บ้านหนึ่งที่ชาวไทพวนได้อพยพเข้ามาตั้งภูมิลำเนาอยู่ตั้ง
แต่นานมาแล้วซึ่งรวมแล้วประมาณ ๑๘๐ ปี เห็นจะได้ซึ่งบริเวณนี้เดิมทีจะเป็นป่าดงดิบมี
แหล่งน้ำที่อุดมสมบูรณ์โดยที่หมู่บ้านแห่งนี้มีต้นไม้ชนิดหนึ่งเป็นไม้เนื้อแข็ง เรียกว่าต้น
แสง หรือต้นขุมแสง ชาวบ้านจึงได้ตั้งชื่อหมู่บ้านนี้ว่าบ้านหนองแสง



ภาพที่ ๑๑ ศาลปู่ตาขุนเดชศักดิ์สิทธิ์

บ้านเกาะหวาย ซึ่งชาวไทยวนบ้านเกาะหวายได้อพยพเข้ามาตั้งภูมิลำเนาพร้อมกับชาวไทยวนที่ อำเภอสรีมหาโพธิ จังหวัดปราจีนบุรี ซึ่งแต่เดิมนั้นหมู่บ้านเกาะหวายนั้นยังเป็นป่าดงดิบ และเต็มไปด้วยต้นหวาย ชาวบ้านจึงได้ร่วมมือกันตั้งชื่อตามลักษณะพันธุ์พืชธรรมชาติว่า บ้านเกาะหวาย

บ้านหนองหัวลิง อพยพมาจากชาวเวียงจันทน์โดยได้มาตั้งหลักแหล่งอยู่ที่หมู่บ้านแห่งนี้ ซึ่งเดิมเป็นป่ากร้างและจะเต็มไปด้วยต้นहुลิง หรือต้นหัวลิงเป็นจำนวนมากชาวบ้านจึงตั้งชื่อหมู่บ้านตามชื่อต้นไม้ว่า บ้านหนองหัวลิง สำหรับหมู่บ้านแห่งนี้จะมีชาวไทยวนมาตั้งภูมิลำเนาและอาศัยอยู่มากที่สุดอีกด้วย



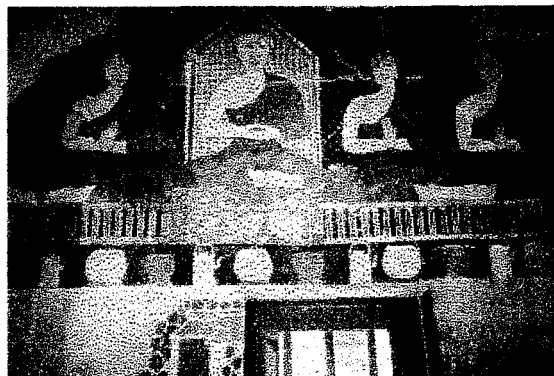
ภาพที่ ๑๒ หลวงพ่อดมฺมฤทธิวัดเตาเหล็ก

นอกจากนี้ในอำเภอปากพลีนั้น ยังมีชาวไทยวนกระจัดกระจายอยู่ตามหมู่บ้านต่างๆ อีกมากมาย เช่น บ้านคลองคด้า บ้านเกาะกา บ้านฝั่งคลอง บ้านคลองตะเคียน บ้านใหม่ บ้านชุมข้าว บ้านแหมโค้ง บ้านสะแกชิง บ้านกลางโสภะ และบ้านโพธิ์ทอง เป็นต้น

ผู้ใช้ภาษาพวนในประเทศไทยจะอยู่กระจายไปใน อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ อำเภอเมืองพิจิตร อำเภอสามง่าม อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัด

สุโขทัย อำเภอเมืองเพชรบูรณ์ จังหวัดเพชรบูรณ์ อำเภอชาวมุสลิมบุรี จังหวัดกำแพงเพชร
 อำเภอบ้านไร่ จังหวัดอุทัยธานี อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี อำเภอบางปลาม้า อำเภอ
 เมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี อำเภอบ้านหมี่ อำเภอเมืองลพบุรี จังหวัดลพบุรี อำเภอ
 บ้านหม้อ อำเภอวิหารแดง อำเภอหนองโคตร จังหวัดสระบุรี อำเภอท่าบ่อ อำเภอศรีเชียงใหม่
 จังหวัดหนองคาย อำเภอเมืองเลย จังหวัดเลย อำเภอหนองหาน อำเภอบ้านผือ จังหวัด
 อุดรธานี ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีกลุ่มลาวพวนอาศัยอยู่แถบอำเภอบ้านสร้าง อำเภอศรีมหา
 โปธิ์ อำเภอศรีมโหสถ จังหวัดปราจีนบุรี อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก อำเภอพนมสาร
 คาม จังหวัดฉะเชิงเทรา อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรีได้มีการเสนอข้อสันนิษฐานว่าชาว
 ลาวพวนน่าจะอพยพเลยไปอยู่ที่จังหวัดจันทบุรีด้วยเป็นได้

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีพื้นที่ ๘ จังหวัด ประกอบด้วยจังหวัดชลบุรี ฉะเชิงเทรา
 ปราจีนบุรี สระแก้ว ระยอง นครนายก จันทบุรีและตราด มีประชากรรวม ๔,๑๑๑,๐๔๐ คน
 (ประชากรไทย พ.ศ.๒๕๔๐) มีพื้นที่ ๗๖,๑๕๔ ตารางกิโลเมตร สามารถแบ่งเขตพื้นที่ภาค
 ตะวันออกได้เป็นเขตย่อยดังนี้คือ



ภาพที่ ๑๓ จิตรกรรมฝาผนัง วัดเมืองกาย พนมสารคาม ฉะเชิงเทรา

๑.บริเวณชายฝั่งทะเลตอนบน ชายฝั่งทะเลชลบุรีและระยอง มีศักยภาพสูงที่สุดใน
 ภาค ประชากรรายได้ค้ำหัวสูงที่สุดในประเทศไทย ตั้งอยู่ทางตะวันออกเฉียงใต้ของ
 กรุงเทพมหานครในรัศมี ๗๐-๒๐๐ กิโลเมตร ได้รับบริการพื้นฐานของรัฐบาลประเภทไฟ
 ฟ้า ประปา โทรศัพท์ การคมนาคมทางถนน รถไฟ ท่าเรือที่ทันสมัยสะดวกสบาย ที่ตั้งชาย
 ฝั่งทะเลสามารถทำการประมงทะเล และอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับประมงทะเล มีท่าเรือ

และธุรกิจท่องเที่ยว มีสถาบันการศึกษาทุกระดับและการศึกษานานาชาติ มีความสามารถให้บริการสาธารณสุขระดับภาค

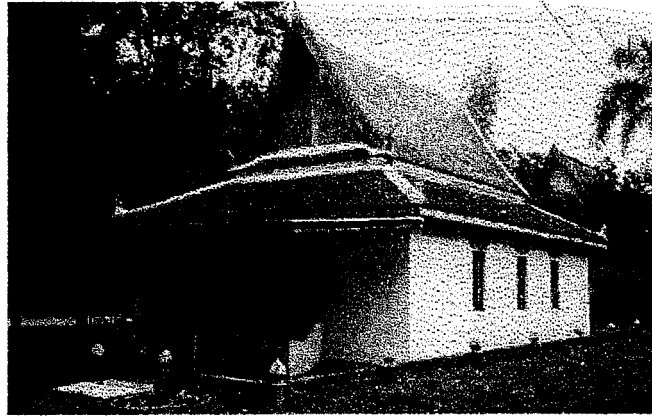
บริเวณนี้มีชุมชนที่สำคัญคือ เทศบาลนครระยอง เป็นศูนย์กลางการบริหารการศึกษา และวิจัยด้านเทคโนโลยี เป็นเขตอุตสาหกรรมหนัก เทศบาลเมืองชลบุรี เป็นศูนย์กลางธุรกิจการค้า และการบริหารงานของภาครัฐบาลรวมทั้งเป็นเขตอุตสาหกรรมเบา เมืองพัทยาเป็นศูนย์กลางธุรกิจการค้าและการท่องเที่ยว รวมทั้งชุมชนที่จะเกิดใหม่บริเวณนิคมอุตสาหกรรมมาบตาพุดและแหลมฉบัง



ภาพที่ ๑๔ ป้องเอี่ยม บ้านพวน บ้านม่วงขาว ปราจีนบุรี

๒. บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำบางปะกง ครอบคลุมจังหวัดนครนายก ฉะเชิงเทรา ปราจีนบุรี และสระแก้ว ด้านตะวันตกติดกับกรุงเทพมหานคร ในรัศมี ๗๐-๑๕๐ กิโลเมตร มีการคมนาคมทางถนนและทางรถไฟ ติดต่อกับภาคตะวันออกเฉียงเหนือได้ ประกอบอาชีพทำนาเป็นหลัก มีการทำปศุสัตว์ เพาะเลี้ยงน้ำจืดและปลูกผลไม้

ชุมชนสำคัญคือเทศบาลเมืองฉะเชิงเทรา เป็นเมืองรองของภาคตะวันออก เทศบาลเมืองปราจีนบุรี เทศบาลเมืองนครนายก และเทศบาลเมืองสระแก้ว โดยมีเทศบาลเมืองฉะเชิงเทราเป็นศูนย์กลางการคมนาคมขนส่งทางน้ำ ทางถนนและทางรถไฟ ผ่านแม่น้ำบางปะกงออกสู่ทะเล เชื่อมกับบริเวณชายฝั่งทะเลตอนบนคือชลบุรีและระยอง



ภาพที่ ๑๕ โบสถ์วัดเมืองกาย พนมสารคาม ฉะเชิงเทรา

เมืองฉะเชิงเทราเป็นศูนย์กลางการคมนาคมขนส่งทางน้ำ ทางถนนและทางรถไฟ ผ่านแม่น้ำบางปะกงออกสู่ทะเล เชื่อมกับบริเวณชายฝั่งทะเลตอนบนคือชลบุรีและระยอง

๑.บริเวณชายฝั่งทะเลตอนล่าง ชายฝั่งทะเลจันทบุรีและตราด ตั้งอยู่ภาคตะวันออกตอนล่างจดชายแดนกัมพูชา อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานคร ประมาณ ๒๐๐ - ๒๐๐ กิโลเมตร มีการคมนาคมขนส่งทางถนนเลียบชายฝั่งทะเลต่อเนื่องกับพื้นที่ชายฝั่งทะเลตอนบนปราจีนบุรีและสระแก้ว เป็นแหล่งผลิตผลไม้พืชสวน แหล่งผลิตอัญมณีและแหล่งประมงทะเลที่สำคัญ

ชุมชนที่สำคัญคือ เทศบาลเมืองจันทบุรี เป็นศูนย์กลางวิชาการสำหรับภาคตะวันออกตอนล่าง ศูนย์กลางการผลิตเพื่อการส่งออกผลไม้ การผลิตอัญมณีและเครื่องประดับ รวมทั้งศูนย์กลางการประมงทะเล เทศบาลเมืองตราดเป็นศูนย์กลางการค้าระหว่างไทยกับกัมพูชาจากจุดผ่านแดนที่คลองใหญ่และ เป็นเมืองท่าภาคตะวันออกตอนล่าง

๔.บริเวณตอนในของภาค ครอบคลุมพื้นที่ตอนกลางบริเวณรอยต่อระหว่างจังหวัดของภาคจดชายแดนด้านตะวันออก ตอนกลางของภาคไม่มีสาธารณูปโภคพื้นฐานมีเฉพาะชายแดนไทย-กัมพูชา เป็นบริการพื้นฐานของรัฐบาลเฉพาะบางประเภท ตามแนวเส้นทางการคมนาคม

ชุมชนที่สำคัญคือ เทศบาลเมืองสระแก้ว เทศบาลตำบลอรัญประเทศ เทศบาลตำบลกบินทร์ เทศบาลตำบลวัฒนานคร เทศบาลตำบลศรีมหาโพธิ์ เทศบาลตำบลประจันตคาม เทศบาลตำบลตาพระยา เทศบาลตำบลวังน้ำเย็น เทศบาลตำบลนาดี เทศบาลตำบลบ้านสร้าง และเทศบาลตำบลโคกปีบ เป็นต้น ชุมชนเหล่านี้มีขนาดเล็ก บางชุมชนมีประวัติความเป็น

มายาวนาน บางชุมชนเป็นพื้นที่ทำกินใหม่ ประชากรเพิ่งอพยพมาจากที่อื่น สภาพดินอุดมสมบูรณ์ เหมาะกับการเพาะปลูกพืชไร่และพืชสวน เป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์วัฒนธรรมและเชิงธรรมชาติที่สำคัญ เป็นศูนย์กลางการให้บริการด้านเกษตร และศูนย์กลางการตลาดรับซื้อพืชไร่และพืชสวนที่สำคัญ แม้ว่าจะมีเงื่อนไขด้านความมั่นคงบริเวณชายแดน การบุกรุกทำลายพื้นที่ป่ามาทำเกษตรพืชไร่และพืชสวนก็ตาม

การตั้งชุมชน

ชาวพวนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีการสร้างวัดเป็นศูนย์กลางของชุมชน วัดที่สำคัญของชาวพวน เช่น วัดศรีธาตุหรือวัดเตาเหล็ก จังหวัดฉะเชิงเทรา อายุประมาณ ๒๐๐ ปีเศษ เป็นวัดศูนย์กลางชาวพวน มีพระพุทธรูปประธานที่เล่ากันว่านำมาจากลาวจำนวนหนึ่งองค์ชื่อ พระทศพลดลศรีเวียงวโรดม ชาวบ้านเตาเหล็กจะเรียกว่าหลวงพ่อหลวง เป็นพระพุทธรูปสำริด จากคำบอกเล่าของเจ้าอาวาส หลวงพ่อถูกขโมยไป ๒ ครั้งชาวบ้านเชื่อว่ามีความศักดิ์สิทธิ์จึงได้คืนมา



ภาพที่ ๑๖ สัมภาษณ์เชื้อสายผู้นำพวนที่พนมสารคาม

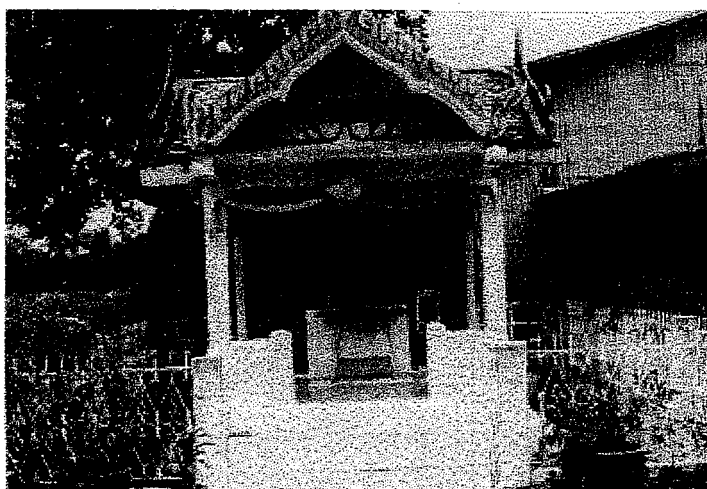
วัดโพธิ์รังษีหรือวัดเมืองกาย เป็นวัดที่เก่าแก่สมัยอยุธยาตอนปลาย ชาวเวียงจันทน์มาสร้างไว้ กรมศิลป์ากรบูรณะภายในเป็นภาพเขียนจิตรกรรม ลักษณะเป็นช่างพื้นเมือง มีพระพุทธรูปประธานคือ หลวงพ่อแดง

พระอุโบสถวัดใหญ่ทักษิณาราม เป็นโบสถ์เก่าแก่อยู่ในเขตตำบลบ้านใหญ่ อำเภอเมืองนครนายก ตามประวัติ วัดใหญ่ทักษิณาราม สร้างโดยชาวเวียงจันทน์อพยพครั้งสมัยลาวทำศึกกับฝรั่งเศส เมื่อด้านทัพฝรั่งเศสไม่ได้ก็ถอยร่นมาทางใต้ พึ่งโพธิสมภารไทยมาทันหลายกลุ่ม มีกลุ่มหนึ่งมาจับจองพื้นที่บริเวณฝั่งขวาของแม่น้ำนครนายก แล้วขนานนามว่า

บ้านใหญ่ลาว ตั้งบ้านเรือนอย่างหนาแน่น และสร้างวัดขึ้นในหมู่บ้านชื่อวัดใหญ่ลาวพระอุโบสถ สร้างโดยชาวเวียงจันทน์ ก่ออิฐฉาบปูนพื้นเป็นดิน ประตูไม้เขียนด้วยลายทองวิจิตร ปัจจุบันลบเลือนไป ฝีมือแกะสลักไม้ที่หน้าบันและงานปูนปั้นซุ้มประตูงดงามแปลกตา ต่อมาทางราชการได้เปลี่ยนชื่อสถานที่ที่มีชื่อต่างชาติให้มีชื่อไทย วัดใหญ่ลาวจึงเปลี่ยนชื่อมาเป็นวัดใหญ่ทักษิณาราม เมื่อ พ.ศ.๒๔๘๔



ภาพที่ ๑๗ วัดใหญ่ทักษิณาราม

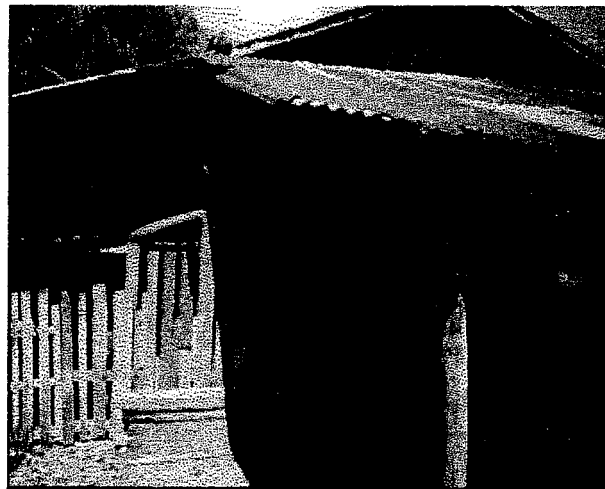


ภาพที่ ๑๘ ศาลปูตาพระแก้วการณรงค์

นอกจากวัดแล้วชาวพวนยังสร้างศาลปูตา เป็นศูนย์กลางชาวพวน ที่บ้านหัวข่า ปราชินบุรีมีศาลปูตาพระแก้วการณรงค์ ซึ่งเป็นผู้นำของชาวพวนรุ่นแรก ชาวพวนได้

สร้างศาลปู่ตาไว้เป็นที่เคารพ ชาวพวนที่บริเวณวัดฝั่งคลอง นครนายก ได้สร้างศาลปู่ตาชื่อ ศาลปู่ตาขุนเดชศักดิ์สิทธิ์ เป็นต้น เป็นเครื่องแสดงถึงความผูกพันกับบรรพบุรุษ ที่เคยได้ ร่วมทุกข์สุขกันมาในการอพยพมายังภาคตะวันออกเฉียงใต้ครั้งแรก และเป็นการเคารพผู้นำชาวพวน ทั้งหลายในการตั้งถิ่นฐานยุคแรก

บ้านพักอาศัยของชาวพวนยุคแรก มีลักษณะเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ เช่น บ้านชาว พวนที่บ้านม่วงขาว และ หัวซา ปราจีนบุรี ยังรักษาย่านพวนยุคแรกตั้งถิ่นฐานไว้ได้ตั้งแต่ เมื่อ ๒๐๐ ปี เป็นบ้านที่มีหน้าต่างสำหรับคูหรือมองแขกแปลกหน้าก่อนจะให้เข้าบ้าน เป็น หน้าต่างซี่ลูกกรงไม้เรียกว่า ป่องเอี่ยม ส่วนบ้านจังหวัดอื่น ปลูกบ้านสมัยใหม่หมด บางบ้าน อาจจะเป็นบ้านเรือนผูก โดยทั่วไปเป็นบ้านเรือนไม้ บริเวณบ้านจะมีขี้ข้าวเกือบทุกบ้าน ไร่ เกือบข้าวเปลือก เป็นสัญลักษณ์พบในพวกลาวเวียงด้วย



ภาพที่ ๑๕ ขี้ข้าวของชาวพวน

ขี้ข้าวปัจจุบันได้กลายเป็นที่เก็บสัมภาระ บางบ้านดัดแปลงเป็นที่พักผ่อน เป็นที่เก็บ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำนา เก็บแวนเครื่องจักสาน เป็นความพยายามประยุกต์ใช้ยัง ฉางในอดีตที่เป็นที่เก็บข้าวเปลือกเป็นการใช้งานในสังคมสมัยใหม่

การตั้งถิ่นฐานยังแสดงให้เห็นถึงความผูกพันกับชุมชนชาวพวนเดิม เป็นความ พยายามปรับตัวให้เข้ากับสังคมใหม่ที่มาอาศัยอยู่ เช่น บ้านม่วงขาวที่ปราจีนบุรี ตั้งชื่อตาม ต้นไม้ เป็นชื่อต้นมะม่วงป่าที่ปัจจุบันไม่พบแล้ว วัดเชิงใต้หรือวัดเชิงใต้ วัดเตาเหล็ก เป็น วัดศูนย์กลางของชาวพวนที่พนมสารคาม โดยเฉพาะวัดเตาเหล็กเป็นชื่อแสดงว่ามีช่างเหล็ก

เคยได้อพยพมาด้วย วัดฝั่งคลองที่นครนายก แสดงความผูกพันกับสังคมเกษตรและสังคม ประมงที่ใช้เป็นที่ทำนาและจับปลา

พวนกับการตั้งถิ่นฐานในภาคตะวันออก

ชีวิตของชาวไทพวนซึ่งบรรพบุรุษถูกกวาดต้อนและตั้งอพยพเข้ามาอยู่ในแผ่นดิน ไทย จนมีการตั้งถิ่นฐานที่อยู่ ที่ทำมาหากินเป็นหลักแหล่ง มีภูมิลำเนามั่นคงหนาแน่น มีชาวไทเผ่าอื่นกล่าวถึงชาวไทพวนว่า เป็นคนมีนิสัยใจแตกต่างจากชาวไทเผ่าอื่นๆ คือเป็นคนจี๋อาย เป็นคนสงบเสงี่ยมเจียมตัว ไม่ชอบแสดงออกในวงสังคมและที่ชุมชนมากนัก

การอพยพของชาวไทพวนมาตั้งถิ่นฐานในภาคตะวันออกของไทย เริ่มมีมาตั้งแต่ ภายหลังศึกปราบเจ้าอนุบาล เจ้าพระยาราชสุภาวดีเป็นแม่ทัพไทยขึ้นไปปราบเมืองเวียงจันทน์ เมื่อกลับลงมาได้รับโปรดเกล้าให้เป็น “เจ้าพระยาบดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี) ที่สมุหนายก ตั้งพระราชวรินทร์(จำ) ขึ้นเป็นพระมหาเทพ นายทัพนายกองอื่นๆก็ได้รับพระราชทานบำเหน็จให้ตามความชอบทุกนาย แล้วกพระยาพิไชยวารี (โต) มาเป็นที่พระยาราชสุภาวดี สำหรับครัวเมืองเวียงจันทน์ที่กวาดลงมาคราวนั้น มีจำนวนมากที่สุดโปรดฯให้ไปตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนอยู่ที่ เมืองลพบุรี ที่อำเภอเมือง อำเภอบ้านหมี่ อำเภอโคกสำโรง จังหวัดสระบุรี ที่อำเภอเสาไห้ อำเภอหนองแขง อำเภอแก่งคอยและอำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี ที่อำเภอบางปลาม้า อำเภออุทุมพร อำเภอเมือง เมืองนครชัยศรี ที่อำเภอนครชัยศรี อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม และข้ามไปอยู่แถวอำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรีก็มีด้วย ส่วนพวกครัวจากเมืองนครพนม ซึ่งพระอินทราชาขึ้นไปเกลี้ยกล่อมมานั้น โปรดฯให้ไปอยู่ตามสมควรใจ จึงไปอยู่ที่ เมืองพนัสนิคม (อำเภอเมืองพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี) ร่วมกับลาวอาสาปากน้ำที่เคยมาอยู่ล่วงหน้าแล้ว

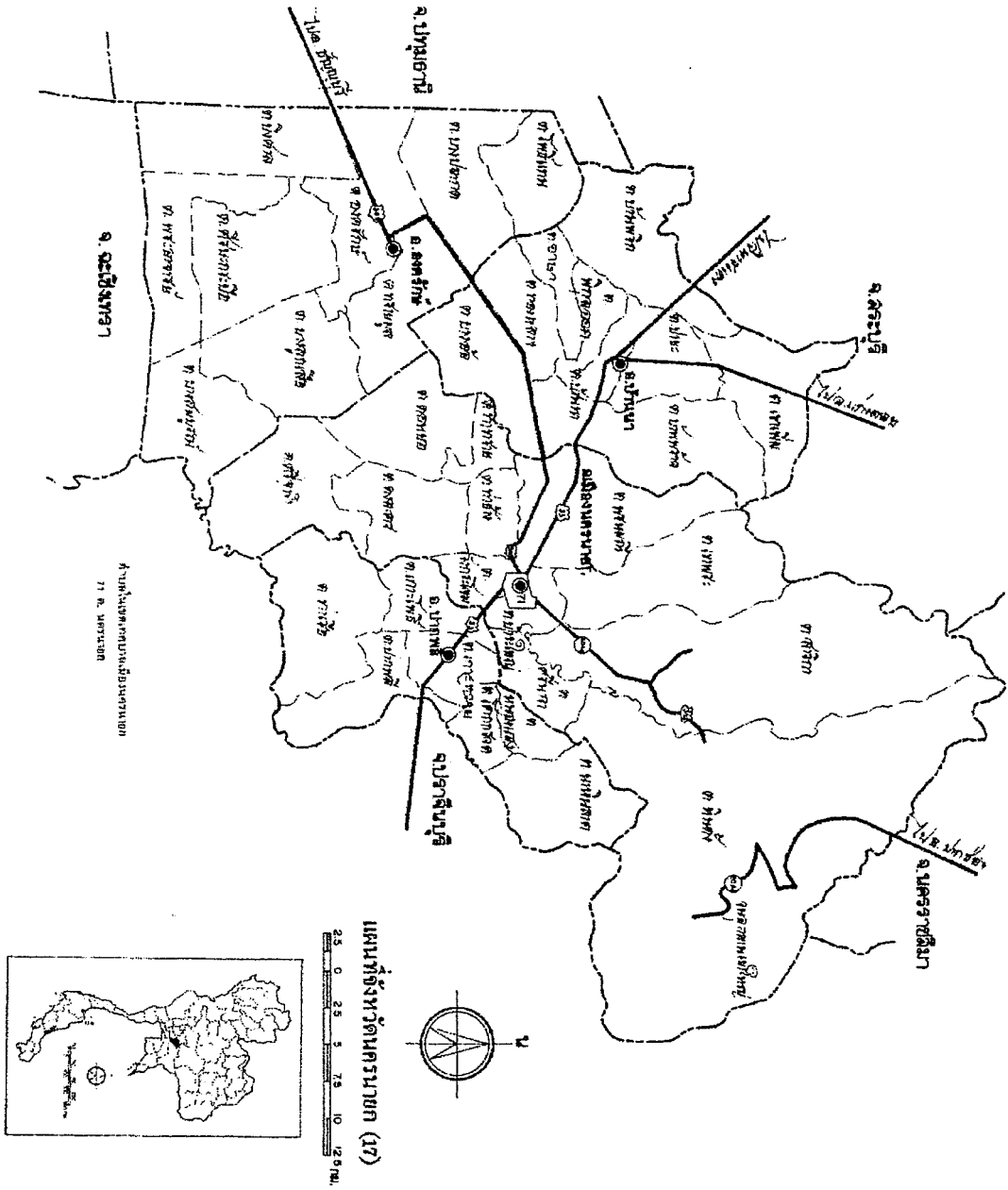
ครัวลาวเวียงและคนไทพวนที่ถูกกวาดต้อนลงมาครั้งหลัง พ.ศ.๒๕๑๕ ส่วนหนึ่งได้อพยพไปอยู่กินที่เมืองหล่มเก่า เมืองหล่มสัก และเมืองวิเชียรบุรี เขตจังหวัดเพชรบูรณ์ ลาวพวนที่กรุงเทพฯมีถิ่นฐานบ้านเรือน อยู่แถวสะพานมอญ ปากคลองตลาด และแถววัดโสมนัสและวัดคอกหมู ตลอดจนริมคลองแถววัดสระเกศ ฝั่งธนบุรีปรากฏว่าเคยมีอยู่แถววัดบางไส้ไก่ (เดิมเรียกวัดลาว)และแถวบางยี่ขัน

การอพยพลงมาจากบางครั้วจะสมควรใจเข้ามาเองแล้ว ยังมีมาตามเกณฑ์ของแม่ทัพใหญ่ในสมัยนั้นด้วย ดังจะเห็นได้จากครัวลาวที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนอยู่แถว

บ้านหาดเลี้ยว อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย บางกลุ่มมีจำนวนมากมีพ่อบ้านหรือครูบา คือพระสงฆ์นำทาง นำมาตามลำน้ำเจ้าพระยา แถวเมืองพรหม เมืองอินทร์ บ้านบางน้ำเชี่ยว บ้านคอนคา หรือโกคา และบ้านทองเอน จังหวัดสิงห์บุรี บางพวกอพยพไปจับจองที่ไร่นาห่างญาติพี่น้องออกไปจากถิ่นเก่า เช่น แถวอำเภอทับทัน จังหวัดอุทัยธานี แถวตำบลจันเสน ตำบลช่องแค อำเภอตากถ้ำ จังหวัดนครสวรรค์ และยังมีอีกหลายหมู่บ้าน ตำบล ของอำเภอในจังหวัดพิจิตร ปัจจุบันนี้สำหรับที่เป็นคนพวนอำเภอปากพลี อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก เป็นชาวพวนกลุ่มหนึ่ง พื้นเพเดิมเล่ากันว่าเป็นลาวพวนเมืองซำเหนือ ซึ่งอยู่เหนือแขวงเมืองเชียงขวางขึ้นไปอีก

จังหวัดนครนายก ที่อำเภอปากพลี มีชาวไทยพวนมากกว่าทุกอำเภอในจังหวัดนี้ เช่น บ้านฝั่งคลอง บ้านท่าแดง บ้านหนองแสง บ้านคลองตะเคียน บ้านคลองคล้า บ้านเกาะคา บ้านแหม ไค้ง บ้านสะแกชิง บ้านขุ่มข้าว บ้านหนองหัวลิง บ้านโพธิ์ศรี บ้านโพธิ์ทอง

บ้านกลางโสภา บ้านเกาะหวาย ที่อำเภอเมืองนครนายก มีกลุ่มเหนืออำเภอ และกลุ่มตะวันออกมีชาวไทยพวนจำนวนมากทีเดียว ส่วนที่อำเภอบ้านนา มีที่บ้านเขาเพิ่ม บ้านเขาเกาะ อาจตามคำบอกเล่าของผู้สูงอายุเล่ากันว่าบรรพบุรุษชาวไทยพวนอพยพมาจากอำเภอปากพลี จึงได้มาอยู่แถวนี้ เพราะใกล้ที่ไร่ที่นา แหล่งทำมาหากิน ซึ่งอยู่มานานกว่า ๗๐ ปีแล้ว



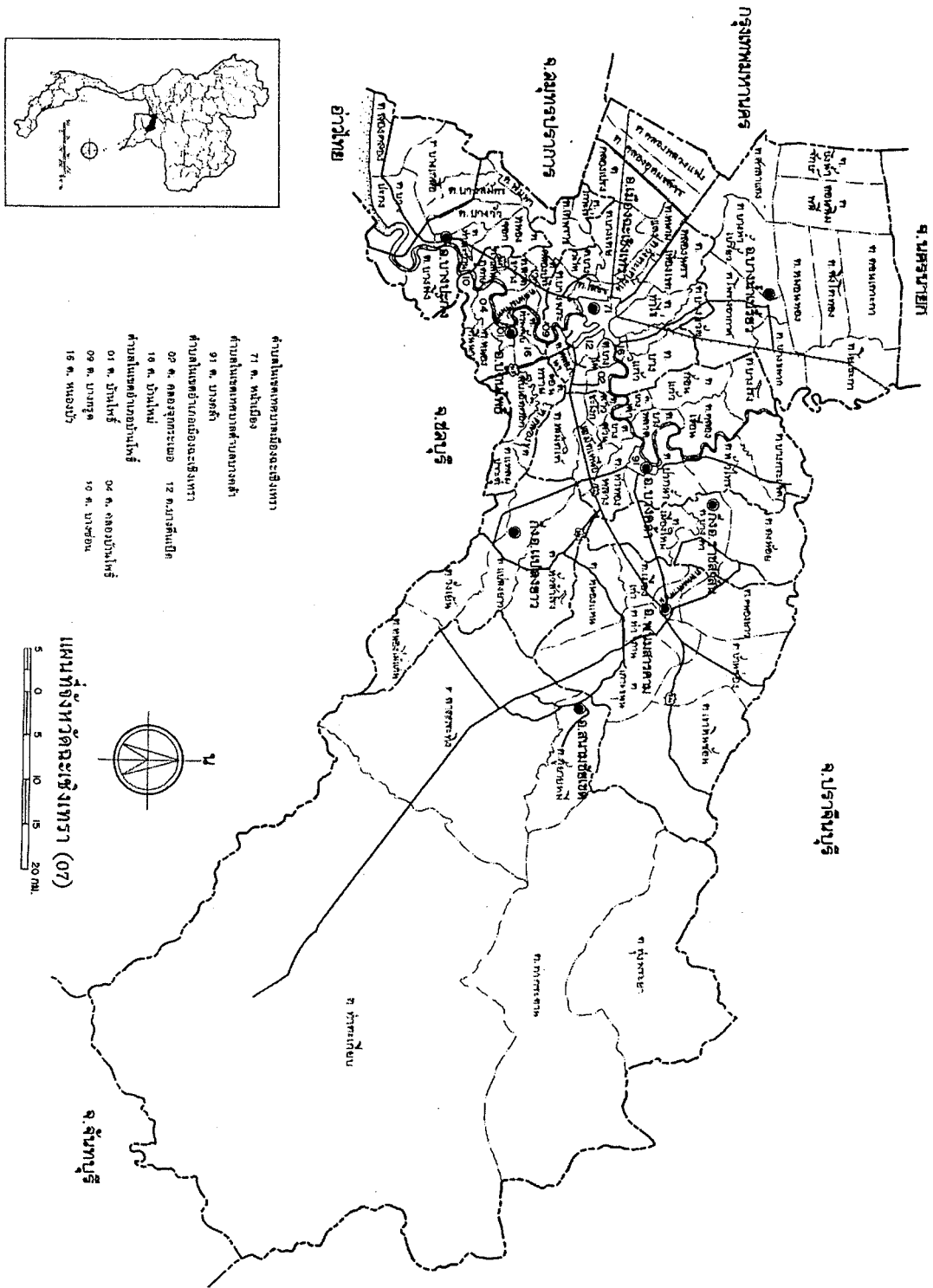
ภาพที่ ๒๐ ภาพแผนที่จังหวัดนครพนม

จังหวัดปราจีนบุรี มีชาวไทพวนอยู่จำนวนมากที่อำเภอศรีมหาโพธิ์ อำเภอโคกปีบ (ศรีมหาโพธิ์) เช่น บ้านหัวชา บ้านหัวหว้า บ้านหัวนา บ้านหัวสระข่อย บ้านหายโศก บ้านโคกปีบ บ้านโคกแก้ว บ้านโคกพนมดี บ้านหนองเสือ บ้านหนองสะแก บ้านหนองเกตุ บ้านหนองนก บ้านหนองหมู บ้านโพนไทร บ้านโพนกะเบา

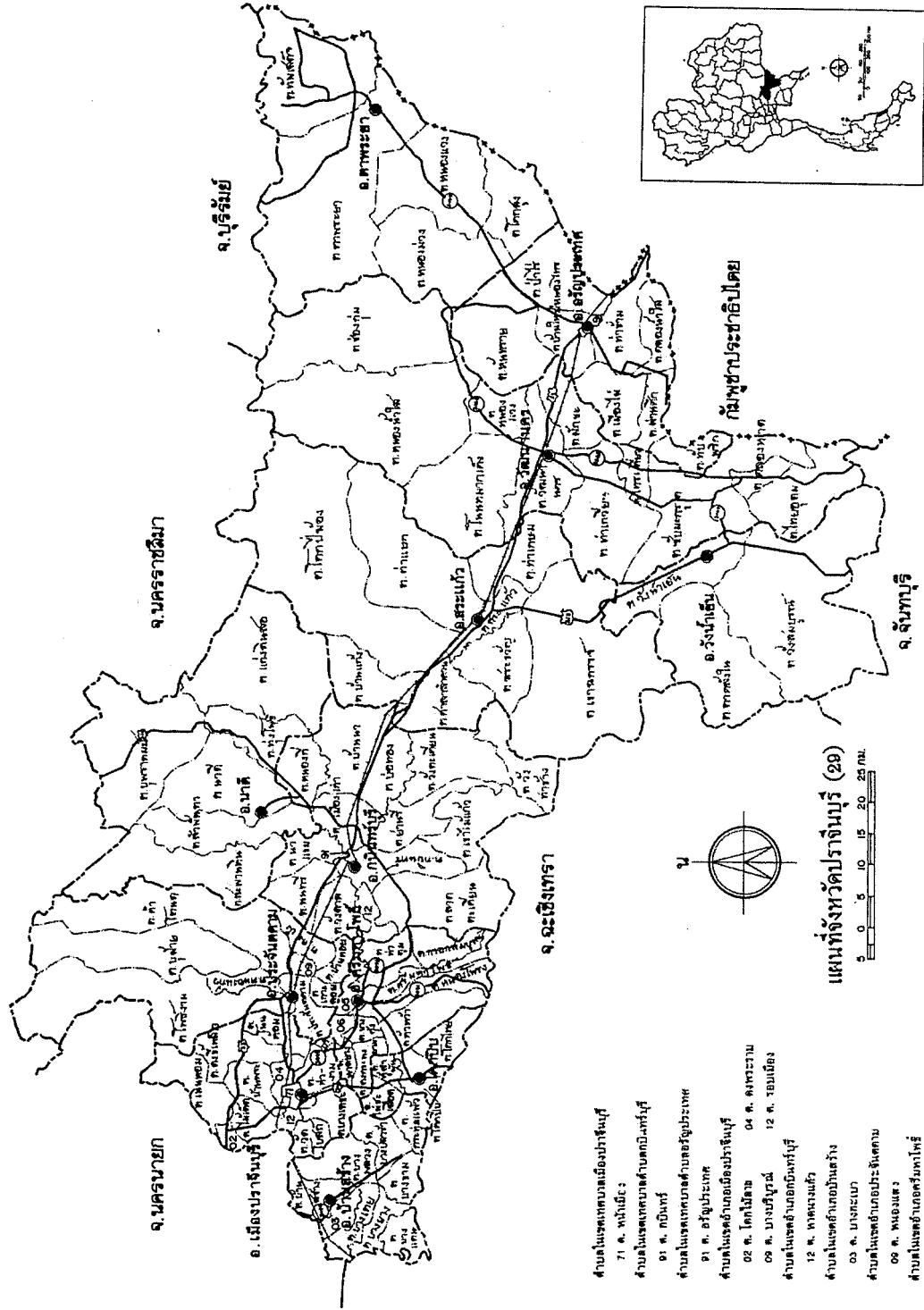
บ้านคอนสับฟาก บ้านคอนกะทง บ้านยาบ บ้านแล้ง บ้านคู่อำพัน บ้านไผ่ขาด บ้านละเมาะไผ่ บ้านหนองปรือ บ้านปรือหวาย บ้านส้มแสง บ้านแปรงไผ่ บ้านเกาะกระต่าย บ้านม่วงขาว บ้านซำหว้า บ้านโคกมอญ บ้านสระข่อย ฯลฯ

จังหวัดฉะเชิงเทรา ที่อำเภอพนมสารคาม มีชาวไทพวนที่อพยพต่อมาจากสมุทรปราการ เพราะอยู่กับบรรดาพวกมอญไม่สนิท ชาวไทพวนจึงอพยพเลยไปอยู่อำเภอปากพลี มีบ้านคางน้อย บ้านเมืองแมด และบ้านเมืองกาย ฯลฯ

ขนบธรรมเนียมประเพณีของชาวไทพวนนั้นเนื่องจากอพยพลงมาปะปนกันกับคนไทยภาคกลางนานจึงเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม เช่น การแต่งงาน การเกิด การตาย การเผาศพ การบวชนาค ประเพณีกำฟ้า ทำบุญข้าวจี ทำบุญข้าวหลาม การแหกนา ฯลฯ ซึ่งปัจจุบันนี้ แต่ละบ้านแต่ละท้องถิ่นเมื่อมาอยู่แผ่นดินไทยนานเข้า จนบรรพบุรุษล้มหายตายจากไปหมดแล้ว สิ่งใดง่าย สิ่งใดสะดวก ถูกกับธรรมเนียมประเพณีสมัยใหม่แบบประหยัดเรียบง่าย จึงพากันลืมประเพณีดั้งเดิมไปเสียสิ้น แต่บางบ้านของชาวไทพวน ก็พอจะมีกลิ่นไอชาวพวนแฝงอยู่บ้างไม่น้อยเลย

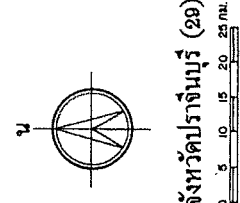


ภาพที่ ๒๑ ภาพแผนที่จังหวัดเชียงใหม่



- จำนวนเขตเทศบาลเมืองบ้านจันทบุรี
 71 ต. พลับพลา
 จำนวนเขตเทศบาลตำบลบ้านจันทบุรี
 91 ต. กบินทร์
 จำนวนเขตเทศบาลตำบลราษฎร์บูรณะ
 91 ต. ราษฎร์บูรณะ
 จำนวนโรงเรียนสาธิตของเมืองบ้านจันทบุรี
 02 ต. โคกไม้ลาย 04 ต. สงคราม
 09 ต. บางสีฐาน 12 ต. รอยเมือง
 จำนวนโรงเรียนเอกชนบ้านจันทบุรี
 12 ต. พหลวงบุรี
 จำนวนโรงเรียนเอกชนบ้านจันทบุรี
 03 ต. บางระมาด
 จำนวนโรงเรียนเอกชนประจักษ์ศิลปาคม
 09 ต. พหลวงบุรี
 จำนวนโรงเรียนเอกชนวัดโพธิ์
 05 ต. บ้านจันท 08 ต. สักพัน

แผนที่จังหวัดปราจีนบุรี (29)



ภาพที่ ๒๒ ภาพแผนที่จังหวัดปราจีนบุรี

บทที่๓ วัฒนธรรมข้าว

ข้าวเป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยวในวงศ์ Gramineae อยู่ในตระกูล Oryza มีชื่อเฉพาะว่า Sativa โดยที่ข้าวเป็นทรัพยากรอาหารและสิ่งแวดล้อมที่มีส่วนสำคัญอย่างยิ่งในการกำหนดพฤติกรรมของมนุษย์ ในฐานะที่เป็นพืชอาหารประการหนึ่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งชาวเอเชียอาคเนย์ ได้บริโภคข้าวเป็นอาหารหลักมาช้านาน ทำให้ข้าวกลายเป็นบ่อเกิดลักษณะต่างๆ ทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และเป็นพื้นฐานรองรับให้สิ่งเหล่านี้วิวัฒนาการมาสู่ปัจจุบัน



ภาพที่ ๒๓ รอยแถบข้าวในอิฐ สมัยทวารวดี จากดงศรีมหาโพธิ จังหวัดปราจีนบุรี

พันธุ์ข้าวในภาคตะวันออก

ชาวไทยและชาวพวนผู้ตั้งถิ่นฐานในภาคตะวันออกตอนบนมีอาชีพทำนา ได้พัฒนาและปลูกข้าวพันธุ์ข้าวพื้นเมืองดังต่อไปนี้

๑. พันธุ์ข้าวพื้นเมืองในเขตอ.ศรีมหาโพธิ์ อาทิเช่นพันธุ์มะลิเลื้อย / พันธุ์เหลืองสงวน / พันธุ์ข้าว ๕ รวง / พันธุ์รอดหนี / พันธุ์เหลืองอู่ม / พันธุ์ข้าวสายบัว / พันธุ์ดอกไม้จีน / พันธุ์ข้าวเขียว (พันธุ์ข้าวเขียวที่อดีตนิยมปลูกกันแต่ในปัจจุบันไม่มีปลูกกันแล้ว)

๒. พันธุ์ข้าวทั่วไปที่ใช้ในเขต อ.ศรีมหาโพธิ์ พันธุ์เหลืองเกษตร / พันธุ์เหลืองแขก / พันธุ์เหลืองใหญ่ / พันธุ์เหลืองประทิว / พันธุ์เหลืองร้อยเอ็ด



ภาพที่ ๒๔ ข้าวพันธุ์เหลืองเกษตร

๓. พันธุ์ที่ส่งเสริมให้ปลูกในปัจจุบัน พันธุ์พลาจามปราจีนบุรี เป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่ทางศูนย์วิจัยข้าวได้นำมาวิจัยปรับปรุงพันธุ์ เพื่อให้ได้ผลผลิตและมีคุณภาพที่ดีขึ้น



ภาพที่ ๒๕ ข้าวหอมมะลิ

๔. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.บางปะกง มีดังนี้ พันธุ์กะปิ / พันธุ์กัต้า / พันธุ์เหลืองกวาดทุ่ง / พันธุ์เหลืองยายเซย / พันธุ์ขาวกอเด็วเบา / พันธุ์ขาวซีต้า / พันธุ์ขาวเม็ดเล็กกลาง / พันธุ์ขาวเม็ดเล็กเบา / พันธุ์ขาวเม็ดเล็กหนัก

๕. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.สนามชัยเขต มีดังนี้ พันธุ์กะเหรียง / พันธุ์ขาววง / พันธุ์คลองสะแก / พันธุ์พนมยงค์ / พันธุ์หอมแก่นจันทร์ / พันธุ์เหลืองลอดหนี่ / พันธุ์เหลืองสองคลอง

๖. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.พนมสารคาม มีดังนี้ พันธุ์ขวัญชัย / พันธุ์ขาวแขก / พันธุ์ขาว

ดาเรือง / พันธุ์ขาวนางปรุง / พันธุ์ขาวมานะ2 / พันธุ์ขาวสบู่ / พันธุ์ขาวห้ารวง / พันธุ์ช่อมะม่วง / พันธุ์นางปรุง / พันธุ์เบอร์20 / พันธุ์เศรษฐีนอก / พันธุ์เหลืองตาเหลือง / พันธุ์เหลืองไผ่กล้า / พันธุ์เหลืองพนัส / พันธุ์เหลืองอีทอง / พันธุ์เหลืองห่อ

๘. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.ราชสาส์น มีดังนี้ พันธุ์ขาวชูชาติ / พันธุ์ขาวตะเภา / พันธุ์ขาวตะเภา ทอง / พันธุ์ขาวดารอด / พันธุ์ขาวมานะ1 / พันธุ์ขาวเสน่ห์ / พันธุ์สะแกกรังขาว / พันธุ์เหลืองใบลด

๙. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.บางคล้า มีดังนี้ พันธุ์ขาวตาไป่ / พันธุ์เมล็ดมะเขือ / พันธุ์เหลืองนาขวัญ / พันธุ์ขาวดอกมะลิเตี้ย / พันธุ์ขาวดอกมะลิสูง

๑๐. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.แปลงยาว มีดังนี้ พันธุ์ขาวบางพระ / พันธุ์มะลิสูง / พันธุ์หอมนางนวล / พันธุ์เหลืองบัวใบ / พันธุ์เหลืองพันหลวง

๑๑. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.เมือง ฉะเชิงเทรา มีดังนี้ พันธุ์ขาวปลาไหล / พันธุ์นายยา

๑๒. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.บางน้ำเปรี้ยว มีดังนี้ พันธุ์ขาวมุสลิม / พันธุ์ขาวเอเชีย / พันธุ์เจ็ดสิบสามวัน / พันธุ์ตาเจือบางเลน / พันธุ์ปลูกเสก / พันธุ์เมล็ดเล็กหนัก / พันธุ์เหลืองทอง / พันธุ์เหลืองหวล / พันธุ์เหลืองใหญ่ / พันธุ์เหลืององครักษ์

๑๓. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.พนัสนิคม มีดังนี้ พันธุ์ขาวพระรถ / พันธุ์ขาวสามรวง / พันธุ์แขกทิ้งเดียว / พันธุ์ต้นขม / พันธุ์ปลาไหลเบา / พันธุ์เมล็ดเล็ก / พันธุ์รอดหนี / พันธุ์วงพระจันทร์ / พันธุ์ลิบรวง / พันธุ์เหลืองเกษตรเบา / พันธุ์เหลืองคอสั้น / พันธุ์เหลืองตารูญ / พันธุ์เหลืองเมืองมิน / พันธุ์เหลืองยายเจีย

๑๔. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.พานทอง มีดังนี้ พันธุ์ ขาวเมล็ดเล็ก / พันธุ์ขาวยายเป่า / พันธุ์ข้าวหอมมะลิ / พันธุ์เขียวนางนวล / พันธุ์ช่อมะเฟือง / พันธุ์เม็ดเล็กหนัก / พันธุ์เหลืองบางใบ / พันธุ์ เหลืองหรั่ง / พันธุ์ เหลืองอนันต์

๑๕. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.บางละมุง มีดังนี้ พันธุ์ขาวสล้าง / พันธุ์ขาวสะหรั่ง / พันธุ์โนรา / พันธุ์เหลืองกระไคหัก / พันธุ์เหลืองขจร / พันธุ์เหลืองนางลาย / พันธุ์เหลืองเม็ดเล็ก / พันธุ์เหลืองตาชม

๑๖. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.เมือง ชลบุรี มีดังนี้ พันธุ์ตาท่วม / พันธุ์ยายเป่า / พันธุ์เหลืองทองคำ

๑๗. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.สัตหีบ มีดังนี้ พันธุ์เหลืองร่วง

๑๘. พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอ.บ้านบึง มีดังนี้ พันธุ์เหลืองอรุณ

รูปแบบการทำกิจกรรม

ภายในเขตพื้นที่ภาคตะวันออกคือพื้นที่ ๗ จังหวัด คือ ชลบุรี ระยอง ตราด จันทบุรี ปราจีนบุรี นครนายก และฉะเชิงเทรา การทำนาในภาคตะวันออกแบ่งเป็น ๒ แบบตามลักษณะของการทำนา ขนาดของพื้นที่นา และลักษณะภูมิประเทศ ซึ่งชาวพวนที่อาศัยอยู่ในภาคตะวันออกนี้ก็มีวิธีการทำนา ๒ แบบเหมือนกับชาวไทยในภาคนี้ คือ

แบบที่ ๑ นาดำและนาหว่านบนพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำบางปะกงและแม่น้ำปราจีนบุรี ซึ่งเป็นพื้นที่ทำนาขนาดใหญ่ที่สุดของภาคตะวันออก

แบบที่ ๒ นาข้าวบนพื้นที่ราบลุ่มแคบๆ ที่ราบระหว่างภูเขา และที่ราบชายฝั่งทะเล เป็นพื้นที่ขนาดเล็ก

การทำนาดำ นาหว่าน ในภาคตะวันออกมีลักษณะคล้ายคลึงกันและขบวนการในการทำนาทั้ง ๒ ประเภทนี้ ประกอบด้วยขั้นตอนที่สำคัญ ๕ ขั้นตอนคือ ขั้นตอนเลือกพันธุ์ ขั้นตอนเตรียมดิน ขั้นตอนเพาะปลูก ขั้นตอนบำรุงรักษา และขั้นเก็บเกี่ยวและนวด

ขั้นตอนเลือกพันธุ์

การคัดเลือกพันธุ์เป็นวิธีการที่ต้องทำเป็นอันดับแรกในขบวนการทำนา ชาวนาจะคัดเลือกพันธุ์ข้าวโดยมีจุดมุ่งหมายหลัก ๒ ประการ คือ

๑ เพื่อคัดเลือกพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และช่วงเวลาที่มิสภาพแวดล้อมเหมาะในการเพาะปลูก ดังนั้นชาวนาที่อยู่ในท้องที่ต้องอาศัยน้ำฝนทำนาโดยไม่มีชลประทานช่วยเหลือจึงต้องคัดเลือกพันธุ์ข้าวให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมเป็นหลักเพื่อจะได้ผลผลิตข้าวสูง พันธุ์ข้าวที่ปลูกกันจึงจำแนกตามสภาพภูมิประเทศเป็น ๓ ประเภทดังนี้

- พันธุ์ข้าวที่ปลูกในพื้นที่ลุ่มมีน้ำขังนานเรียกว่า ข้าวพันธุ์หนักหรือข้าวขึ้นหนัก หมายถึง ข้าวประเภทที่มีอายุเก็บเกี่ยวช้า ชาวนาเลือกปลูกข้าวพันธุ์หนักเพราะสภาพภูมิประเทศเป็นพื้นที่ลุ่มมีน้ำขัง สภาพภูมิประเทศเช่นนี้จะมีน้ำขังนานถ้าใช้ข้าวที่มีอายุเก็บเกี่ยวเร็วข้าวจะสุกก่อนน้ำแห้งทำให้เก็บเกี่ยวลำบาก ดังนั้นชาวนาจึงเลือกปลูกข้าวพันธุ์ที่มีช่วงอายุเก็บเกี่ยวนาน ข้าวพันธุ์หนัก เช่น ข้าวขาวนางเขียวหรือข้าวเขียว

- พันธุ์ข้าวที่ปลูกในที่ราบลุ่มทั่วไปเรียกว่าข้าวพันธุ์กลาง ข้าวเหล่านี้ไม่ชอบระดับ

น้ำสูงมากและมีช่วงอายุเก็บเกี่ยวสั้นกว่าพันธุ์ข้าวประเภทแรก ข้าวประเภทนี้ได้แก่ ข้าวขาว ดำรง ข้าวเหลืองแขก ข้าวเหลือง

- พันธุ์ข้าวที่ปลูกตามที่ดอน ตามป่าและเขาเรียกว่าข้าวพันธุ์เบา ข้าวเหล่านี้ขอทนต่อความแห้งแล้งได้ดีและมีช่วงอายุเก็บเกี่ยวสั้น เช่น ข้าวขาวเหลือง ข้าวเหลืองทอง ข้าวหอมมะลิ ข้าวหนามสะแก เป็นต้น

๒. เพื่อคัดเลือกเมล็ดข้าวที่สมบูรณ์มีน้ำหนักมาก ไม่แตกหักเมื่อสี รวงใหญ่ และมีความต้านทานโรคสูง ในท้องที่ที่มีการชลประทาน และชาวนาสามารถควบคุมระดับน้ำได้ มีโอกาสที่จะคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ที่มีคุณสมบัติในข้อนี้มาก วิธีการคัดข้าวให้ได้เมล็ดที่มีคุณสมบัติที่ต้องการจะใช้วิธีการหลายอย่างประกอบกัน เช่น สังเกตความสมบูรณ์ของข้าวที่ปลูกหรือคัดเลือกข้าวจากฟ่อนที่มีเมล็ดมาก หรือคัดรวงที่มีเมล็ดดก เมล็ดมีความสมบูรณ์ดี และไม่เป็นโรค ข้าวที่คัดทำพันธุ์จะถูกนำมานวดต่างหากโดยการฟาดข้าว หรือย่ำด้วยเท้า และสีฝัดเพื่อเลือกเมล็ดข้าวไม่ดีที่ปะปนโดยใช้กระด้ง บางท้องที่มีวิธีการคัดเลือกเมล็ดพันธุ์โดยใส่ข้าวลงไปใต้น้ำเกลือที่มีความเข้มข้นขนาดใส่ไข่ลงไปแล้วไข่จะลอยพองขึ้นมา มีวงกลมที่สัมผัสกับผิวน้ำขนาดโตเท่ากับเหรียญห้าสิบสตางค์ แล้วคนเมล็ดข้าวที่ตกลงไปใต้น้ำเกลือและตักเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ซึ่งลอยขึ้นมาทิ้ง เสร็จแล้วจึงตักเมล็ดข้าวที่สมบูรณ์ซึ่งจมใต้น้ำเกลือขึ้นล้างให้สะอาดประมาณ ๒-๓ น้ำ และตากให้แห้งแล้วเก็บใส่โถงหรือกระสอบเก็บไว้ ชาวนาที่คัดเลือกพันธุ์ข้าวโดยวิธีนี้ได้แก่ ชาวนาที่อาศัยอยู่ในจังหวัดนครนายก

ในปัจจุบันการคัดพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับสภาพภูมิประเทศเริ่มลดน้อยลง เพราะความก้าวหน้าทางการชลประทานทำให้ชาวนาสามารถควบคุมระดับน้ำที่ใช้ในการทำนาโดยการสูบน้ำเข้าหรือระบายน้ำออกจากนา ดังนั้นชาวนาเหล่านี้จึงคัดเลือกพันธุ์ข้าวที่มีคุณสมบัติที่ต้องการคือ ข้าวที่มีเมล็ดยาว มีน้ำหนักดี มีความต้านทานโรคสูง ราคาดีและเป็นที่ยอมรับของตลาด นอกจากนั้นกระทรวงเกษตรฯ ยังได้ทำการศึกษาค้นคว้าเพื่อหาพันธุ์ข้าวที่ได้ผลผลิตสูง มีคุณภาพดี เพื่อเผยแพร่แก่ชาวนาทั่วไปอีกด้วย

ข้าวที่ชาวนาคัดไว้ทำพันธุ์จะทำการนวดฟาดต่างหากโดยฟาดกับถังฟาดข้าวหรือฟ้อมฟาดข้าว หรือใช้คนเหยียบย่ำเพื่อแยกเมล็ดข้าวออกจากรวง

ชาวนาในภาคตะวันออกเฉียงเหนือทำการคัดเลือกรุ่นข้าวแตกต่างกันไปบ้างคือ บางท้องที่ทำการคัดพันธุ์ข้าว ๒ ครั้ง ครั้งแรกเมื่อนวดข้าวเสร็จ และเมื่อเตรียมหว่านกล้าจะคัดเลือก

อีกเป็นครั้งที่สอง บางท้องถิ่นทำการคัดเลือกเมล็ดพันธุ์เพียงครั้งเดียวคือเมื่อนวดข้าวเสร็จแล้ว

เครื่องมือที่ใช้คัดเลือกพันธุ์ข้าวคือ กระบุง ถังฟาดข้าว เครื่องมือที่ใช้ใส่ข้าวคือ กระสอบ โอง กระบุง หรือภาชนะอื่นๆที่ใช้แทนกันได้ เมื่อฟาดข้าวแล้วก็เก็บใส่ภาชนะดังกล่าวไว้

ขั้นเตรียมดิน

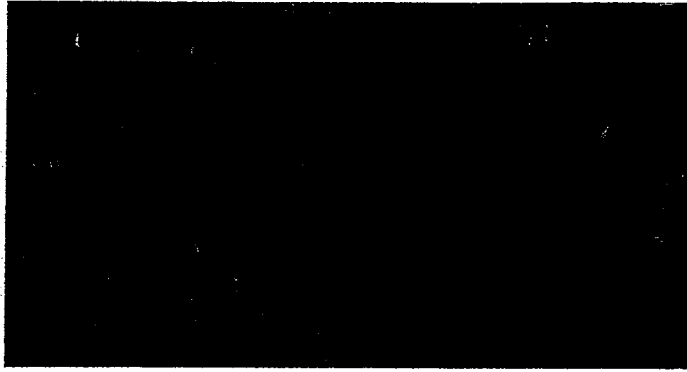
ขั้นเตรียมดินสำหรับทำนาเป็นขั้นที่ต้องใช้แรงงานมากในขั้นนี้ชาวนาจึงคิดเครื่องมือที่ช่วยผ่อนแรงมนุษย์หลายอย่าง ความคิด ความรู้ ขบวนการและเครื่องมือที่ใช้ในการเตรียมดินที่ใช้อยู่ในปัจจุบันส่วนหนึ่งเป็นมรดกทางสังคมที่ยังไม่มีผู้ใดสืบหาต้นกำเนิดได้

๑ การเตรียมดินสำหรับนาดำ มีดังนี้

- การเตรียมแปลงตกกล้า ชาวนาจะเลือกแปลงตกกล้าที่อยู่ใกล้บ้านเพื่อความสะดวกในการดูแลและบำรุงรักษาต้นกล้า หรือแปลงที่อยู่ใกล้น้ำเพื่อความสะดวกในการควมคุมน้ำ โดยทั่วไปแล้วนาแปลงที่อยู่ใกล้บ้านก็คือนาแปลงที่อยู่ใกล้ลำน้ำ เพราะชาวนานิยมสร้างบ้านเรือนอยู่ริมน้ำ

- การทำแปลงตกกล้า หมายถึง การเตรียมดินให้มีสภาพเหมาะแก่การงอกและเจริญเติบโตของเมล็ดพันธุ์ข้าวที่หว่าน ต้นข้าวที่เจริญเติบโตเรียกว่า กล้า คือข้าวที่จะต้องนำไปปักดำต่อไป แปลงตกกล้าควรมีสภาพดินที่เหมาะสมแก่การเจริญเติบโตของพืชคือ มีดินละเอียดนุ่มเพื่อการฝังตัวของเมล็ดพันธุ์ข้าวที่หว่านไม่มีวัชพืชขึ้นมารบกวนต้นกล้า การทำแปลงตกกล้าประกอบด้วยขั้นตอนดังต่อไปนี้

การไถตะ ชาวนาเริ่มไถตะเมื่อฝนตกจนดินอ่อนพอไถได้แล้ว การไถตะ คือ การไถครั้งแรกเพื่อพลิกหน้าดินกลบวัชพืชให้วัชพืชตายหรือเน่าโดยการไถวนจากรอบนอกเข้าสู่ศูนย์กลางจนหมดพื้นที่ เมื่อไถตะแล้วจะตากดินหรือแช่ดินให้วัชพืชตายหรือเน่าประมาณ ๒-๓ สัปดาห์ ส่วนวัชพืชน้ำ เช่น ผักตบ ขาเขียด หญ้าทรงกระเทียม ฯลฯ จะงอกขึ้นและชาวนาจะทำการไถกลบ และคราดออกต่อไป



ภาพที่ ๒๖ ชนวนาใช้แรงควายไถนา

เครื่องมือและแรงงานที่ใช้ในการไถตะ คือไถซึ่งเทียมด้วยวัวหรือควายคู่หรือเดี่ยว ปกตินิยมใช้วัวหรือควายคู่เพราะในขั้นตอนนี้พื้นดินยังแน่นและแข็งอยู่มากเมื่อเปรียบเทียบกับ การไถในขั้นตอนอื่นๆ ในปัจจุบันมีการใช้รถไถใหญ่ (แทรกเตอร์) ไถตะในท้องที่ที่ชาว นาถือครองพื้นที่ทำนาขนาดใหญ่ เช่น ท้องที่อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก อำเภอวัฒนานคร อำเภอประจันตคาม จังหวัดปราจีนบุรี นอกจากนี้ยังมีรถไถเล็กหรือรถไถเดินตาม สำหรับไถตะ รถไถเล็กมีใช้อยู่ทั่วไปในภาคตะวันออกเฉียงเหนือในพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำซึ่งเป็นพื้นที่ทำ นาขนาดใหญ่ และพื้นที่ทำนาขนาดเล็กในจังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด

การไถแปร หลังจากตากดินไว้ ๒-๓ สัปดาห์แล้วชาวนาจะทำการไถกลับเอาวัชพืช ที่จมดินให้พลิกขึ้นมา โดยเริ่มจากศูนย์กลางของแปลงออกไปสู่รอบนอกเรียกว่า ไถแปร การไถครั้งนี้จะช่วยทำให้ดินแตกย่อยละเอียดลงไปอีกและเก็บวัชพืชออกทิ้งได้ง่ายขึ้น

เครื่องมือและแรงงานที่ใช้ในการไถแปร คือไถซึ่งเทียมด้วยวัวหรือควายคู่หรือเดี่ยว ขั้นไถแปรเป็นขั้นที่งานเบากว่าขั้นไถตะเพราะดินร่วนขึ้นบ้างแล้ว ดังนั้นชาวนาจึงใช้วัว หรือควาย ไถเดี่ยวเพราะไม่หนักแรงมาก และชาวนาที่จ้างรถแทรกเตอร์ไถตะก็มักจะไถ แปรด้วยวัวหรือควาย เช่น ในท้องที่อำเภอประจันตคาม จังหวัดปราจีนบุรี และอำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นต้น

ตราด หมายถึง การทำให้ดินแตกละเอียดและนุ่ม และคราดเก็บเศษหญ้าและไม้ที่ออก ชาวนาบางท้องที่ใช้อิฐทุบ และอิฐองทุบตีดินให้แตกละเอียด และกดหญ้าให้จมลงไป และทำให้ พื้นดินเรียบ หญ้าที่ไม่จมจะลอยไปติดชายขอบคันนาด้านใดลมก็จะทำการช้อนออกได้หมด



ภาพที่ ๒๗ ชาวนาใช้เครื่องยนต์ทำนาแทนแรงงานสัตว์

- ขั้นเตรียมแปลงปักดำ เมื่อชาวนาเตรียมแปลงหว่านกล้าแล้วก็หว่านกล้าระหว่างที่รอต้นกล้าเจริญเติบโตอยู่นี้ชาวนาจะทำแปลงปักดำไว้ค้ำนาต่อไป การเตรียมแปลงปักดำมีจุดมุ่งหมายหลัก ๒ ประการ คือ

- ประการแรก เพื่อกำจัดวัชพืชและ

- ประการที่สอง เพื่อย่อยดินให้แตกละเอียดและนุ่มเพื่อความสะดวกในการปักดำ วิธีการในการกำจัดวัชพืชเมื่อเตรียมแปลงปักดำ คือ ขั้นแรกทำการเผาตอซังข้าว เรียกว่า การลามทุ่ง (เฉพาะบางท้องที่) เพื่อเพิ่มปุ๋ย หรือขี้เถ้า ให้แก่ดินและฆ่าแมลงศัตรูพืชบางชนิด เมื่อชาวนาทำแปลงตกกล้าและหว่านกล้าแล้วก็เตรียมแปลงปักดำ การเตรียมดินสำหรับปักดำจะไถพรวนเหมือนกับการทำแปลงหว่านกล้า คือทำการไถตะ ไถแปร และคราด เครื่องมือเครื่องใช้ก็ใช้แบบเดียวกัน

๒ การเตรียมดินสำหรับนาหว่าน นาหว่านไม่ต้องตกกล้าและปักดำ การทำนาหว่านจึงมีขั้นตอนน้อยกว่านาดำ คนโดยทั่วไปยังเชื่อว่าข้าวนาหว่านให้ผลผลิตต่ำกว่าข้าวนาดำ ถึงแม้จะรู้ว่าข้าวนาหว่านให้ผลผลิตต่ำแต่การทำนาหว่านก็เป็นวิธีทำนาที่ใช้แก้ไขปัญหาน้ำมากไป นำน้อยไป และปัญหาขาดแคลนแรงงานได้ การทำนาหว่านของชาวพวนมีถึง ๒ ประเภท คือ นาหว่านสำรวและนาหว่านน้ำตม การเตรียมดินสำหรับนาหว่านทั้ง ๒ ประเภทแตกต่างกันไปข้างคือ

- การเตรียมดินสำหรับนาหว่านสำรวหรือหว่านแห้ง การหว่านสำรวเป็นวิธีการหว่านข้าวแห้งในพื้นที่ๆเป็นคอน หรือพื้นที่ลุ่มมากซึ่งมีปัญหาน้ำไม่พอคิและในพื้นที่กว้างใหญ่ที่ไม่อาจเตรียมดินเพื่อการทำนาดำได้ทันเนื่องจากมีข้อจำกัดในด้านแรงงานและ

เครื่องมือ ขบวนการเตรียมดินเพื่อทำนาหว่านมีขั้นตอนไม่ซับซ้อนเพราะไม่ต้องทำดินให้นุ่มจนปักดำได้ ขั้นตอนในการเตรียมดินมีดังนี้คือ

ไถตะ ชาวนาจะเริ่มไถตะพื้นที่เมื่อมีฝนตก โดยทั่วไปแล้วเครื่องมือและแรงงานที่ใช้ไถตะในการทำนาหว่านจะเหมือนกับเครื่องมือและแรงงานที่ใช้ในการทำนาคำแต่เนื่องจากนาหว่านมักจะมืออยู่ในพื้นที่ทำนาที่กว้างใหญ่ดังนั้นจึงมีการใช้รถแทรกเตอร์กันมาก เช่น ในท้องที่ทำนาหว่านในอำเภอเมืองจังหวัดปราจีนบุรี อำเภอองครักษ์ จังหวัดนครนายก เป็นต้น

ไถแปร เมื่อไถตะเสร็จแล้วก็จะตากดินไว้เช่นเดียวกับพื้นที่ที่ทำนาคำแล้วจึงไถแปรวิธีไถแปรของนาหว่านและเครื่องมือที่ใช้ก็เหมือนกับการไถแปรพื้นที่ทำนาคำ การไถแปรทำให้หน้าดินพลิกกลับและดินจะถูกลอยให้ละเอียดลง ชาวนามักจะไถพรวนพื้นที่และหว่านข้าวทิ้งไว้เพื่อรอทำฝนตก

การเตรียมดินสำหรับนาหว่านน้ำตมหรือหว่านเทือก การหว่านน้ำตม คือ การหว่านข้าวออกในแปลงที่ทำการไถพรวนเหมือนกับการเตรียมดินสำหรับปักดำ คือต้องมีขบวนการเตรียมดินตามขั้นตอนต่างๆ เหมือนกับที่กล่าวมาแล้วในข้อ ๒.๒.๑ เครื่องมือและเครื่องใช้สำหรับทำการไถพรวนก็คล้ายกันแต่เป็นที่น่าสังเกตว่าชาวนาที่ทำนาหว่านน้ำตมจะใช้รถไถเล็กมากกว่าใช้แรงงานสัตว์

การเพาะปลูกข้าว

ชาวนาไทยรวมทั้งชาวพวนที่มีอาชีพทำนามีขั้นตอนการปลูกข้าว ดังนี้

๑. เริ่มจากการเตรียมข้าวสำหรับหว่านน้ำตมและหว่านกล้า คือ เพื่อให้ข้าวออกสม่ำเสมอโดยการทำที่ชาวพวนได้ทำการแช่เมล็ดพันธุ์ข้าวไว้ในน้ำ ๑ คืน (คืนน้ำคืนบก) หลังจากนั้นก็นำข้าวขึ้นมาใส่ตระกร้าหรือกระบุงทิ้งไว้ในร่มและรดน้ำทั้งเช้า-เย็นข้าวก็จะออกรากออกมาพร้อมที่จะหว่านได้

๒. การหว่านหรือวิธีการหว่านแบ่งออกเป็น ๓ แบบ คือ ๑.) วิธีการหว่านกล้า หมายถึงการหว่านเมล็ดข้าวลงไปแปลงที่ทำเทือกไว้เพื่อให้เมล็ดข้าวเจริญเติบโตเป็นต้นกล้า ลักษณะการหว่านของชาวพวนหรือชาวนาโดยทั่วไปแล้วมีเทคนิคให้ต้นกล้าที่หว่านกระจายได้อย่างสม่ำเสมอกันดีโดยใช้สายตาคะและออกแรงเหวี่ยงมือให้ได้จังหวะเพื่อให้ข้าวตกใกล้และไกลจากตัวเองซึ่งอาศัยความชำนาญ เมื่อหว่านกล้าเสร็จแล้วในวันรุ่ง

ขึ้นก็จะต้องไขน้ำในนาออกเพื่อให้รากข้าวจับดินและเมล็ดข้าวจะได้ไม่ลอยตามน้ำหรือถูกคลื่นพัดพาไปรวมกันเป็นกระจุก ๆ ตามขอบคันนา แบบที่ ๒.) วิธีการหว่านแห้งหรือเรียกว่าหว่านสำรวย คือ หลังจากทำการไถแปรเสร็จแล้วชาวพวนที่ทำงานก็จะหว่านข้าวทันที เรียกว่าหว่านกลบซีไถ ถ้าไถแปรเสร็จแล้วมีฝนตกลงมาก่อนจะหว่านก็ต้องไถแปรอีกครั้งหนึ่ง มิฉะนั้นเมล็ดข้าวที่หว่านจะอยู่บนหลังซีไถ เมื่อข้าวงอกแล้วคันข้าวจะไม่จมดินเป็นเหตุให้คันข้าวไม่ทานทนต่อภาวะขาดน้ำได้ หรือเมล็ดข้าวที่อยู่บนหลังซีไถก็จะกลายเป็น



ภาพที่ ๒๘ ชาวนาหว่านเมล็ดข้าวใช้เครื่องยนต์ทำงาน

อาหารของนกและหนู และสัตว์ต่าง ๆ ทำให้เมล็ดข้าวที่หว่านลงไปนั้นเจริญขึ้นเป็นต้นกล้าได้น้อย ผลผลิตก็จะได้น้อยลงไปด้วย ส่วนแบบที่ ๓.) วิธีการหว่านน้ำตม คือ เมื่อเมื่อเตรียมแปลงหว่านซึ่งไถพรวนจนดินแตกและเป็นเทือกเสร็จแล้วก็จะไขน้ำออกจนเกือบหมด คือจะเหลือน้ำไว้เพียงเล็กน้อยเท่านั้นประมาณ ๔-๖ เซนติเมตร และรอให้น้ำตกตะกอนจนใสแล้วจึงหว่านข้าวงอกลงไปเหมือนกับการหว่านกล้าแล้วปล่อยทิ้งไว้ให้ข้าวจับดินและตั้งตัวได้ประมาณหนึ่งสัปดาห์แล้วจึงค่อย ๆ ไขน้ำเข้าแปลงนาเพื่อเลี้ยงต้นข้าวและป้องกันหญ้าขึ้นด้วย

๓.ขั้นหลกกกล้า(ถอนกล้า)และขนย้ายกล้า เมื่อต้นกล้าอายุได้ประมาณ ๑ เดือนก็จะทำการหลกกกล้า(ถอนกล้า)ไปปักดำ เพราะชาวนาเชื่อกันว่าต้นกล้าที่มีอายุได้ ๑ เดือนถือเป็นกล้าที่เหมาะสมสำหรับการปักดำเพราะจะเจริญเติบโตและให้ผลผลิตสูง โดยหลกกกล้าด้วยมือทั้งสองแล้วพาดกับหน้าแข้งหรือเตะให้ดินหลุดจากราก (เพื่อขนย้ายได้สะดวกคือไม่หนักและเลอะเทอะ) เมื่อถอนกล้าได้ขนาดที่พอดีก็แล้วก็จะจับกล้าขึ้นกระแทกโคนกล้ากับไม้กระดานทำเป็นแป้นหรือมี้า เรียกว่าการกระทอกกล้า เมื่อกระทอกกล้าจนโคนกล้าเสมอกันแล้วจึงมัดด้วยดอกไม้ซึ่งทำมาจากไม้ไผ่นำมามัดเป็นพ่อนกล้าแล้วจึงใส่ตระกร้าหรือกระบุงและหาบพ่อนกล้าหรือแบกขนไปปักดำ



ภาพที่ ๒๘ ชาวนาถอนกล้าด้วยวิธีแบบเก่า



ภาพที่ ๓๐ ชาวนาปักดำนา

๔. ขั้นปักดำ การปักดำคือวิธีการจัดต้นข้าวให้กระจายอยู่ในระยะที่เหมาะสมคือไม่ขึ้นอยู่แน่นในที่ใดที่หนึ่งและเบาบางในที่ใดที่หนึ่ง และให้มีระยะห่างพอดีเพื่อให้มีต้นข้าวเจริญเติบโตเต็มที่ทั้งนี้เพื่อให้ผลผลิตสูงต่อพื้นที่หนึ่งหน่วย วิธีการปักดำได้รวดเร็วและมีระเบียบคือปักดำเป็นตอน ๆ ตอนหนึ่ง ๆ มีความกว้างแถมมือคนเอื้อมถึงทั้งซ้ายและขวา คนปักดำจะยืนเรียงกันเป็นหน้ากระดานเรียงหนึ่งตอนหนึ่งใช้คนปักดำ ๑ คน แต่ละคนก้าวถอยหลังเพื่อปักดำแถวต่อ ๆ ไป คนหนึ่ง ๆ จะปักดำประมาณ ๕ ก่อต่อแถว ก่อหนึ่ง ๆ มีต้นข้าวประมาณ ๓-๔ ต้น วิธีการปักดำคือใช้นิ้วหัวแม่มือนิ้วชี้ และนิ้วกลางจับที่โคนกล้ากดลงไปในดินแล้วหยิบดินกลบโคนข้าวให้ลำต้นตั้งเฉียงเล็กน้อยระยะของกอข้าวที่ปัก



ภาพที่ ๓๑ ชาวนาปักดำข้าว

ดำจะมีระยะห่างกันประมาณ ๑ ฟุต บางที่ถ้าปักดำข้าวกอใหญ่ระยะห่างระหว่างกอข้าวอาจมากกว่า ๑ ฟุตก็ได้ การดำนาต้องใช้แรงงานคนเป็นจำนวนมากทำให้เกิดมีการผลิต

เปลี่ยนช่วยเหลือกันตอบแทนแรงงานให้แก่กันชานาเรียกว่า "การลงแขก" ดังนั้นการลงแขกจึงเป็นวิธีการแก้ไขปัญหาซึ่งเกิดจากความจำเป็นต้องใช้แรงงานเป็นจำนวนมากในเวลาอันจำกัดในสังคมที่มีลักษณะอาชีพอย่างเดียวกันและเป็นการชดใช้แรงงานกันโดยไม่มีค่าตอบแทนเป็นทรัพย์สินเลยในสมัยก่อน ความจำเป็นที่ทำให้ต้องการใช้แรงงานในการปักดำเป็นจำนวนมากน่าจะมีสาเหตุมาจาก ประการแรกต้องรีบปักดำให้เสร็จก่อนที่ดินในแปลงปักดำจะจับตัวกันแน่นและแข็งโดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าพื้นที่เป็นดินทรายจะจับตัวกันแน่นแข็งได้เร็วมาก อีกประการหนึ่งก็คือการปักดำใช้เวลาไล่เลี่ยกันทำให้ข้าวโตพร้อมกันและสุกพร้อมกัน ซึ่งจะช่วยให้บำรุงรักษาและเก็บเกี่ยวได้สะดวกมากขึ้น

การบำรุงรักษา

การบำรุงรักษาหมายถึงการกระทำเพื่อให้ต้นข้าวเจริญงอกงามและได้ผลผลิตสูงได้แก่การควบคุมระดับน้ำให้เหมาะสมกับความต้องการของต้นข้าว บำรุงดินให้มีธาตุอาหารอุดมและมีสภาพความเป็นกรด่างอย่างเหมาะสม ตลอดจนการป้องกันและกำจัดศัตรูข้าว ในช่วงระยะเวลา ๑๐-๑๕ ปีที่ผ่านมาชาวพวนที่ทำนาในภาคตะวันออกเฉียงใต้เปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีในการบำรุงรักษาข้าวไปจากเดิมโดยการใช้ยาฆ่าแมลงกำจัดศัตรูพืชและใช้ยากำจัดวัชพืช ดังนั้นเทคโนโลยีในการบำรุงรักษาข้าวจึงประกอบด้วยเทคโนโลยีแบบเก่าซึ่งสืบทอดมาแต่โบราณ และเทคโนโลยีสมัยใหม่ การใช้เทคโนโลยีแบบเก่ายังมีใช้กันอยู่บ้างบางประเภททั่วไปในท้องถิ่นที่มีการทำนาในพื้นที่แคบ ๆ ส่วนท้องถิ่นที่มีการทำนาในพื้นที่กว้างหรือแหล่งปลูกข้าวขนาดใหญ่ก็เริ่มมีการใช้เทคโนโลยีแบบใหม่กันมากขึ้น แต่ชาวพวนยังคงมีการทำพิธีแห่นางแมวในยามที่ฝนแล้งไม่มีน้ำในการทำนา ทำบุญกลางนา(บุญกลางทุ่ง) การเช่นไหว้ศาลปู่ตา และการทำขวัญข้าวเมื่อข้าวยังตั้งท้องอยู่ซึ่งพิธีเหล่านี้ยังมีอยู่ในจังหวัดปราจีนบุรี อำเภอสริมหาโพธิ จังหวัดฉะเชิงเทรา อำเภอพนมสารคามที่มีสืบทอดมาแต่โบราณ การบำรุงรักษาสามารถแบ่งออกได้เป็น ๔ ประการด้วยกัน ดังนี้

๑. การกำจัดศัตรูพืช วิธีการกำจัดศัตรูพืชที่สืบทอดมาในสมัยโบราณ คือการเผาตอซังข้าวซึ่งสามารถกำจัดแมลงบางชนิดได้ และการบนบานศาลกล่าวต่อพระแม่โพสพและศาลปู่ตาขอพรไม่ให้มีศัตรูพืชมารบกวนในไร่นา การป้องกันสัตว์ไม่ให้มารบกวนหรือทำความเสียหายในนาข้าวนั้นชาวบ้านมักนิยมทำหุ่นไล่กาซึ่งเป็นวิธีหลอกให้นกกลัวและไม่กล้ามาจิกกินข้าว ส่วนวิธีการบำรุงรักษาโดยใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ซึ่งใช้กันอยู่ในปัจจุบัน

มากขึ้นก็คือ การใช้ยาฆ่าแมลงและวัชพืช ยาเบื่อหนู และปุ๋ย ใช้ถุงพลาสติกผูกเป็นธงปักไว้ตามท้องนาเพื่อให้นกและหนูกลัว บางท้องที่ก็มีการผสมผสานระหว่างเทคโนโลยีสมัยใหม่กับสมัยเก่าควบคู่กันไปด้วย

๒. การควบคุมระดับน้ำ เทคโนโลยีในสมัยโบราณการควบคุมระดับน้ำเป็นวิธีส่งเสริมความเจริญเติบโตของข้าวและควบคุมการกระจายของต้นข้าวให้ขึ้นสม่ำเสมอ ถ้าน้ำมากเกินไปเมล็ดข้าวที่หว่านจะถูกน้ำซัดไปรวมกันเป็นกระจุก ๆ ที่ชายน้ำด้านใดด้านหนึ่ง ถ้าน้ำน้อยเกินไปหญ้าจะขึ้นรบกวนข้าวแต่การควบคุมระดับน้ำจะทำได้เฉพาะในท้องที่ที่อยู่ใกล้ลำน้ำเท่านั้น เครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมน้ำเป็นเครื่องมือที่ยังไม่ก้าวหน้า อย่างเช่น จอบ เสียม และการใช้แรงวิดน้ำเข้านาหรือออกจากนา แต่ในปัจจุบันการควบคุมระดับน้ำได้ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ที่ทำให้ระดับน้ำเหมาะสมกับความเจริญเติบโตของข้าวทำให้การปลูกข้าวได้ผลดียิ่งขึ้นและปลูกข้าวได้ถึงปีละสองครั้งคือปลูกในฤดูเพาะปลูกเรียกกันว่าข้าวนาปี และการปลูกข้าวหลังจากการเก็บเกี่ยวข้าวนาปีแล้วเรียกว่า ข้าวนาปรัง เครื่องมือที่ใช้ควบคุมระดับน้ำสมัยใหม่คือเครื่องสูบน้ำแทนช่วยให้ผลผลิตข้าวได้มากขึ้น และสิ่งที่ส่งเสริมการใช้เครื่องสูบน้ำคือการสร้างเขื่อน อ่างเก็บน้ำและคลองส่งน้ำเพื่อสนับสนุนการเกษตรมากขึ้นด้วย

๓. การบำรุงดิน ชาวไทยพวนที่ทำนาในภาคตะวันออกเฉียงใต้ยังใช้เทคโนโลยีในการบำรุงรักษาที่สืบทอดมาแต่โบราณไม่ค่อยมีการบำรุงดินมากนัก วิธีที่ทำคือการเผาตอซังข้าวเพื่อเพิ่มปุ๋ยให้กับดิน การไถกลบหญ้าและวัชพืชให้ตายเน่าเปื่อยกลายเป็นปุ๋ยพืชสดตาม

ธรรมชาติหรือการใส่ปุ๋ยคอกที่ได้จากมูลสัตว์ซึ่งเป็นวิธีแบบง่าย ๆ ที่สามารถหาได้ตามธรรมชาติ แต่ในปัจจุบันนี้หันมาใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ที่ใช้กันอย่างแพร่หลายมากที่สุดก็คือ การใช้ปุ๋ยเคมีบำรุงดิน และมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องของการใช้ปุ๋ยดีขึ้น

๔. ขั้นบำรุงต้นข้าว การบำรุงต้นข้าวที่เป็นเทคโนโลยีสมัยเก่าที่มีมาแต่โบราณที่ชาวพวนทำได้แก่การทำพิธีขวัญข้าวจะทำการในเดือนสิบ พิธีอัญเชิญแม่โพสพลงนา ซึ่งในปัจจุบันยังทำกันอยู่ทั่วไป ส่วนเทคโนโลยีสมัยใหม่ที่เพิ่มเข้ามานั้นคือการใช้ปุ๋ยเคมีเพื่อเร่งการเจริญเติบโตของผลผลิตให้เพิ่มขึ้น

ขั้นเก็บเกี่ยวและนวด

เมื่อข้าวออกรวงและโตเต็มที่แล้วเมล็ดข้าวก็จะสุก ข้าวพันธุ์เบาจะสุกในเวลาประมาณ ๓ เดือน ส่วนข้าวพันธุ์หนักก็จะใช้เวลานานมากกว่า ๓ เดือน และข้าวพันธุ์กลางจะสุกเร็วกว่าข้าวพันธุ์หนักเล็กน้อยแต่สุกทีหลังข้าวพันธุ์เบา เครื่องมือการเก็บเกี่ยวข้าวที่ใช้กันมาตั้งแต่ในสมัยโบราณใช้เรียกว่า เดียว การเกี่ยวข้าวด้วยเดียวต้องอาศัยแรงงานคนมากจึงได้มีประเพณีลงแขกเกี่ยวข้าวมาแต่เดิมเพราะว่ายังไม่มีเครื่องจักรในการเกี่ยวข้าว จึงต้องใช้แรงงานคนแทน หลังจากเกี่ยวข้าวแล้วก็จะเป็นการนวดข้าวเป็นขั้นตอนที่ต่อเนื่องกันมาจะทำในช่วงเวลาเดียวกัน การเกี่ยวข้าวและนวดข้าวในนาค้าคล้ายกันกับนาหว่าน โดยสรุปขั้นตอนต่างๆ ได้ดังต่อไปนี้

ขั้นแรกเริ่มจากการนบข้าวโดยใช้ไม้ไผ่ที่ทำเป็นตอกมามัดข้าวหรือนาบข้าวให้ไปในทิศทางเดียวกันเพื่อให้เกี่ยวข้าวได้สะดวกขึ้นจะทำกันในตอนเช้า

ขั้นที่สองการเกี่ยวข้าว คือการใช้เดียวตัดรวงข้าวโดยใช้เดียวเกี่ยวรวงข้าวแล้วเอามือซ้ายจับรวงข้าวแล้วใช้เดียวตัดรวงข้าวให้ขาด วิธีเกี่ยวข้าวมีสองวิธีคือวิธีเกี่ยวแบบพันกำ ใช้ต่อซังมัดข้าวให้เป็นกำ ๆ แล้ววางไว้บนตอซัง อีกวิธีหนึ่งคือเกี่ยวแบบวางราย หมายถึงเมื่อเกี่ยวข้าวได้เต็มกำมือแล้ววางเรียงกันตามช่องทางที่เกี่ยวหลังจากเกี่ยวก็วางทิ้งไว้ประมาณ ๒ วันให้แห้งและเก็บรวบรวมมัดเป็นฟ่อนโดยใช้ต่อซังข้าวถักให้เป็นเส้นแล้วมัดที่กลางฟ่อนหรือโคนฟ่อน

ขั้นที่สามเป็นการขนย้ายข้าวชานาจะขนย้ายฟ่อนข้าวไปยังลานข้าวโดยเกวียนรถยนต์ ถ้าระยะทางใกล้ก็จะหาบโดยใช้ไม้คานทำด้วยไม้จริงหรือไม้ไผ่ซึ่งชาวพวนเรียกว่า หลาว

ขั้นที่สี่การลอมข้าว เมื่อนำข้าวมาไว้ที่ลานนวดข้าวที่เตรียมไว้แล้วก็นำข้าวที่ขนมานั้นกองรวมกันไว้ โดยการวางฟ่อนข้าวในแนวอนเพื่อตากข้าวให้แห้งสักช่วงเวลาหนึ่งก่อนที่จะนวด

ขั้นสุดท้ายเป็นการนวดข้าว เมื่อนำฟ่อนข้าวที่กองไว้เอามาวางเรียงรวมกันเป็นแนวตั้งไม่หนาจนเกินไป หลังจากนั้นก็ทำการนวดข้าวหมายถึงการแยกเมล็ดข้าวออกจากรวงข้าวโดยวิธีต่าง ๆ เช่น การใช้เท้าย่ำ การใช้แรงงานวัวหรือควายเหยียบย่ำ การใช้รถและใช้เครื่องนวดข้าว ซึ่งนับว่าเป็นการใช้เทคโนโลยีตั้งแต่ระดับเบื้องต้นจนถึงระดับที่ซับซ้อน ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้คือ

๑. การใช้เท้าขำ เป็นวิธีการนวดข้าวแบบดั้งเดิมที่ทำกันมาตั้งแต่โบราณและในปัจจุบันชาวพวนก็ยังใช้อยู่มีน้อยมากแต่มักใช้วิธีนี้กับการนวดข้าวปริมาณน้อยๆ เท่านั้น เช่นข้าวที่สุกก่อน ข้าวที่คัดไว้เพื่อใช้เป็นพันธุ์ข้าวไว้เพาะปลูกในปีต่อไป เครื่องมือที่ใช้ในการนวดข้าวโดยวิธีนี้ได้แก่ เสื่อไว้รองรับข้าว กระบุงไว้ใส่ข้าว และกระดิ่งสำหรับร่อนแยกเศษฟางข้าวที่ปะปนอยู่ในเมล็ดข้าว

๒. การฟาดข้าวด้วยถัง หมายถึงการจับต้นข้าวฟาดกับถังเพื่อให้เมล็ดข้าวหลุดออกจากรวงนับว่าเป็นแนวความคิดที่ก้าวหน้าขึ้นเพราะสามารถแยกเมล็ดข้าวออกจากรวงได้เร็วกว่าวิธีขำด้วยเท้า



ภาพที่ ๓๒ ชาวนาฟาดข้าวด้วยวิธีเก่า

๓. การนวดข้าวโดยใช้วัวหรือควายขำ วิธีทำคือผูกวัวควายเข้ากับเชือกที่ผูกไว้กับหลักแล้วไล่สัตว์ให้ขำไปบนกองข้าว ๓-๔ รอบก็ให้สัตว์พัก ส่วนคนก็จะมาช่วยกันคู้เขี่ยฟางออกไปแล้วให้สัตว์ขึ้นมาขำบนกองข้าวนี้ ถ้านวด ๓ รอบจะต้องเขี่ยฟาง ๓ รอบเช่นกัน และถ้าใช้สัตว์หลายตัวก็จะทำให้นวดได้เร็วขึ้น ในปัจจุบันสัตว์จำพวกวัวควายมีลดน้อยลงมากทำให้การนวดข้าวด้วยวิธีนี้ลดน้อยลงมากหรือเกือบจะไม่มีเลย

๔. การนวดข้าวด้วยรถแทรกเตอร์ ชาวนาจะต้องจ้างรถแทรกเตอร์ย้ายคไปบนกองข้าวแทนแรงงานสัตว์และแรงงานคนคู้เขี่ยฟาง การนวดข้าวด้วยรถประหยัดเวลาในการเหยียบขำได้มากกว่าใช้สัตว์ และถ้าใช้คนคู้เขี่ยฟางมากขึ้นก็จะประหยัดเวลาได้มากขึ้น

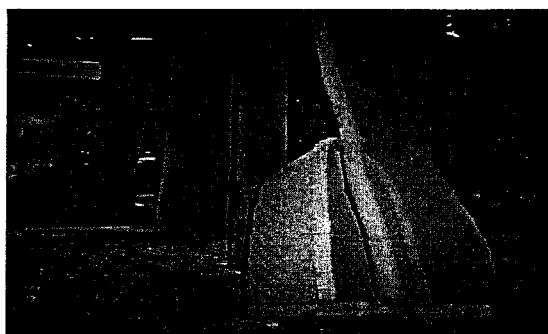
๕. การนวดข้าวโดยใช้เครื่องนวดข้าวซึ่งนับได้ว่าเป็นเทคโนโลยีที่พัฒนาขึ้นมากในปัจจุบันนี้ชาวพวนในจังหวัดฉะเชิงเทรานิยมใช้เครื่องนวดฝัดกันมาก เครื่องนวดนี้จะทำ

การแยกเมล็ดข้าวออกจากรวงและแยกฝู่นและข้าวลีบออกไป ดังนั้นการใช้เครื่องนวดฝัดจึงลดขั้นตอนแยกเมล็ดข้าวที่สมบูรณ์กับข้าวลีบลงไปได้อีกขั้นตอนหนึ่ง

เทคโนโลยี

ชาวพวนในภาคตะวันออกเฉียงและชาวนาในภาคกลางทั่วไปใช้เทคโนโลยีในการทำนาดังต่อไปนี้

๑. เต้า เป็นภาชนะสำหรับตักน้ำซึ่งทำจากไม้ไผ่สานกันแล้วยัดด้วยชันเพื่อกันรั้วมีด้ามถือทำด้วยไม้ในสมัยก่อน มักจะใช้ควบคู่กับสามขาเพื่อรับน้ำหนักน้ำในเต้าและรับแรงเหวี่ยงน้ำได้เป็นฐานคอยแวงให้เต้าเคลื่อนไปมาได้ดีขึ้น เป็นเครื่องมือที่ใช้ในสมัยก่อนซึ่งในปัจจุบันนี้ไม่ได้ใช้กันแล้ว เพราะว่าเป็นวิธีที่ลำบากทำให้ชาวนาหันมาใช้การวิดน้ำเข้าด้วยเครื่องระหัดวิดน้ำแทนมากกว่า



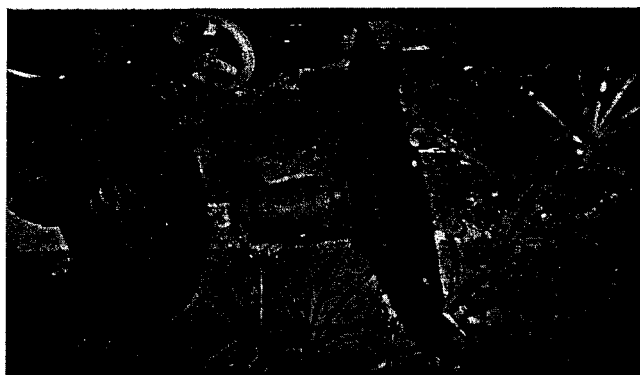
ภาพที่ ๓๓ เต้า

๒. ไถ ส่วนประกอบของไถได้แก่ หางยาม หัวหมู ผาน และคันไถ ซึ่งแต่เดิมนั้นส่วนประกอบของไถที่ใช้ไถนาในสมัยก่อนทำด้วยไม้ทั้งหมดยกเว้นผานที่ทำด้วยเหล็ก ในปัจจุบันนี้ส่วนประกอบซึ่งเรียกว่าปีกหัวหมูมักทำด้วยเหล็ก ผานและปีกหัวหมูมีลักษณะเป็นลิ้มเอียงเพื่อทำให้ผวนดินพลิกออกและพลิกคว่ำ ไถจึงใช้ประโยชน์ในการพลิกดินและพรวนดินใช้กับวัวหรือควายเทียมคู่หรือเดี่ยว ไถที่เทียมด้วยวัวหรือควายคู่จะมีแอกพาดไว้ที่คอและมีเชือกคล้องกับ โทกสำหรับรับรั้งและดึงคันไถให้เคลื่อนที่ ส่วนไถเดี่ยวจะมีแอกน้อยและเชือกโยงไปยัง โกงที่คล้องคอวัวหรือควายไว้ เมื่อต้องการให้ให้ไถดินลึกก็ต้องกดที่ โคนหางยามโดยปกติแล้วชาวนาจะปรับให้ไถกินดินลึกพอดีโดยปรับที่ผาน



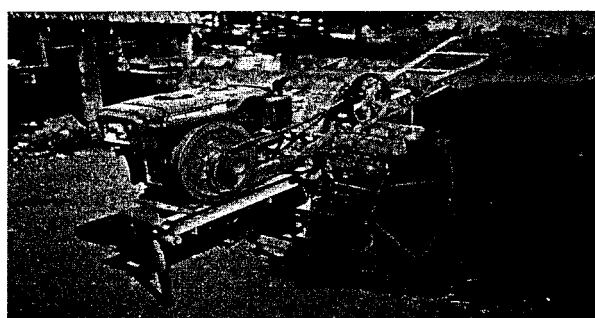
ภาพที่ ๓๔ ไถ

๓. ผานกู่ ทำด้วยเหล็กใช้คู่กับรถไถสามารถพรวนดินให้พลิกคว่ำเป็นการไถละเอียดอย่างหนึ่งเช่นกันซึ่งจะทำได้เร็วกว่าผานเดี่ยว



ภาพที่ ๓๕ ผานกู่

๔. รถไถหรือควายเหล็ก ใช้รถไถเพื่อไถพรวนดินเป็นรถไถที่ใช้เครื่องยนต์ขนาดกลางมีล้อเป็นโครงเหล็กผู้ใช้จะต้องเดินตามรถไถไปด้วย ซึ่งในปัจจุบันนี้ชาวนาใช้รถไถนี้กันอยู่บ้างบางแห่ง



ภาพที่ ๓๖ รถไถ(ควายเหล็ก)

๕. อีทุบ ใช้สำหรับทุบให้ดินแตกละเอียด เหมาะที่จะใช้กับพื้นที่ที่ไม่มีหญ้าหรือมีหญ้าน้อยมาก และสภาพพื้นที่ดินอ่อนสามารถทำให้ดินแตกย่อยได้ง่าย อีทุบเป็นเครื่องมือที่เหมาะสมสำหรับใช้กับวัวหรือควายเพียงตัวเดียวหรือใช้เครื่องยนต์ลากก็ได้เมื่ออีทุบเคลื่อนที่จะทำให้ดินแตกเพราะว่าอีทุบมีฟันไม้ลักษณะคล้ายกับคมมีดแต่ทำด้วยไม้สลักลงไปบนดิน ส่วนคนควบคุมสามารถนั่งบนอีทุบได้



ภาพที่ ๓๗ อีทุบ

๖. สักลู่ ใช้สวมปลายไม้แทงดินไร่ให้เป็นหลุมเพื่อหยอดเมล็ดข้าวลงไปหลุม



ภาพที่ ๓๘ สักลู่

๗. เกียว ใช้สำหรับเกี่ยวข้าว เกียวทำด้วยเหล็กงอโค้งมี 3 ขนาดด้วยกันคือ ขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดเล็ก ซึ่งเกี่ยวขนาดใหญ่มักจะใช้เกี่ยวข้าวนาหว่านและข้าวล้มมากกว่าเพราะสามารถเกี่ยวต้นข้าวได้มากกว่า ส่วนเกี่ยวขนาดกลางและขนาดเล็กมักใช้เกี่ยวนาดำ



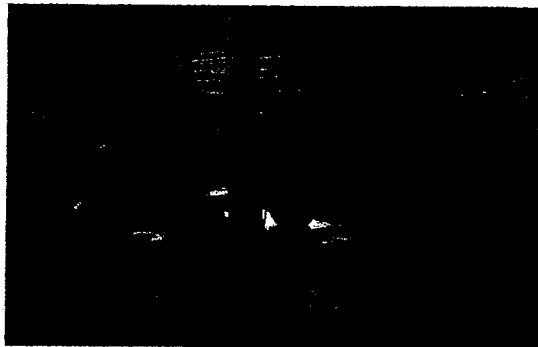
ภาพที่ ๓๙ เกียว

๘. รถบรรทุกข้าว(รถคันเตอร์) ใช้บรรทุกข้าวเป็นพาหนะสำหรับขนฟ่อนข้าวขึ้นจากนาเพื่อมาไว้ที่ลานนวดข้าวใช้ในกรณีที่เป็นนาลุ่มยังมีน้ำขังอยู่ในนาได้



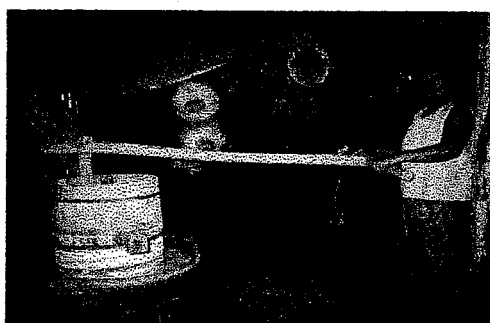
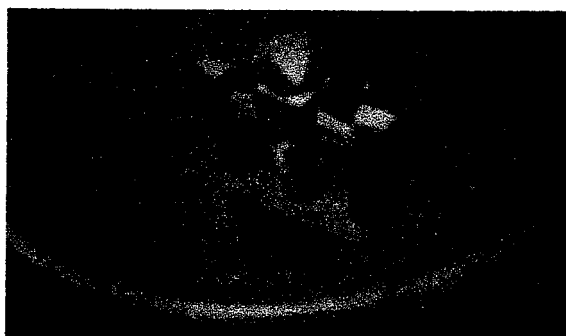
ภาพที่ ๔๐ รถบรรทุกข้าว

๕. รถอีแต๋น เป็นรถที่ใช้สำหรับบรรทุกข้าวเช่นเดียวกับรถบรรทุกข้าว ซึ่งรถอีแต๋นนี้ไม่สามารถเข้าไปบรรทุกข้าวในนาที่มีน้ำขังได้เพราะจะทำให้การเคลื่อนย้ายของรถอีแต๋นติดลุ่มน้ำขังได้ง่าย



ภาพที่ ๔๑ รถอีแต๋น

๑๐. เครื่องโม่ข้าว ใช้สำหรับโม่ข้าวเปลือกเพื่อให้ข้าวเปลือกหลุดออกมาเป็นข้าวสารสามารถนำไปรับประทานได้ทำด้วยไม้มีค้ำจับยาวสำหรับหมุนให้เครื่องโม่ไม่ไปเรื่อยๆ ตามแรงคนที่หมุนต้องใช้แรงมากมีใช้ในสมัยก่อนซึ่งปัจจุบันไม่มีการใช้แล้ว



ภาพที่ ๔๒ เครื่องโม่ข้าว

๑๑. ครกกระเดื่อง ใช้สำหรับตำข้าวให้หลุดออกจากเปลือกข้าวเช่นเดียวกับเครื่องโม่ข้าว ค้ำจับมีลักษณะใหญ่มากทำให้ต้องใช้แรงกดขึ้นในการตำข้าวมากแต่ข้าวที่ตำแล้วจะได้ข้าวลักษณะที่แตกละเอียดทำจากไม้ทั้งหมด ในปัจจุบันมีใช้น้อยมากโดยชาวไทพวนใช้ครกกระเดื่องตำข้าวเพื่อเลี้ยงสัตว์ในบ้าน



ภาพที่ ๔๓ ครกกระเดื่อง

พิธีกรรมเกี่ยวกับข้าวและการทำนา

พิธีกรรมเกี่ยวกับข้าวและการทำนาหากพิจารณาจากพฤติกรรมที่เกิดขึ้นปัจจุบันน่าจะหมายถึง "ประเพณีการบูชาอันเนื่องมาจากหรือเกี่ยวกับข้าวและการทำนา" แต่หากกล่าวโดยอาศัยพื้นฐานความเป็นมาดั้งเดิมก็น่าจะหมายถึง วิธีการปฏิบัติหรือขั้นตอนการปฏิบัติ หรือแบบอย่างการกระทำ" ประการหนึ่งในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับข้าวและการทำนา "ซึ่งแต่ละพิธีกรรมจะมีเป้าหมาย วัตถุประสงค์ รายละเอียดและองค์ประกอบอย่างชัดเจน"

พิธีบวงสรวงเช่นไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์

การบวงสรวงเช่นไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ เช่น เช่นไหว้วิญญาณบรรพบุรุษ เช่นไหว้ผีปู่ตา โดยทั่วไปนิยมจัดขึ้นหลังฤดูกาลเก็บเกี่ยวและก่อนเริ่มฤดูกาลเพาะปลูก (เมื่อถึงเดือนหกหรือก่อนเริ่มทำนา) เพื่อแสดงออกถึงความเคารพนับถือ ความกตัญญูคุณทวดที่ การตอบแทนบุญคุณต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหล่านั้น และขอพรให้อยู่เย็นเป็นสุข ทำมาหากินสะดวกสบาย มีความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน โดยในวันไหว้ผีปู่ตาชาวบ้านจะร่วมกันบริจาคข้าวสารครอบครัวละ ๑ ถึง ๓ แก้ว "เจ้าจ๋า" ซึ่งเป็นตำแหน่งของคนที่ได้รับเลือกให้เป็นผู้ดูแลศาลปู่ตาเพื่อเป็นการขอบคุณที่เจ้าจ๋าได้ดูแลศาลปู่ตามาโดยตลอด

พิธีอัญเชิญแม่โพสพลงนา

ชาวนาอัญเชิญขวัญข้าวหรือแม่โพสพขึ้นไ้บนยั้งหลังจากเก็บเกี่ยวแล้ว ดังนั้น เมื่อหว่านข้าวจะต้องอัญเชิญแม่โพสพลงนาอีกครั้ง เจ้าของนาข้าวจะจัดพิธีขึ้นภายในครอบครัว เอาข้าวขวัญที่เก็บไว้มารวมกับข้าวปลูก ซึ่งบางคนก็บอกกล่าวด้วยถ้อยคำดีๆ ขอให้แม่โพสพอย่าตกใจ ผากแม่โพสพไว้กับแม่ธรณี พระภูมิและผีต่างๆในทุ่งนา

พิธีรับขวัญแม่โพสพ

ข้าวพันธุ์พื้นเมืองทั่วไปจะเริ่มตั้งท้องประมาณต้นเดือน๑๑ (ประมาณต้นเดือนตุลาคม) เมื่อข้าวเริ่มตั้งท้องชาวนาจะสร้างศาลเพียงตาชั่วคราวขึ้นใส่เครื่องสังเวชัยรับขวัญแม่โพสพ เพื่อรับขวัญแม่โพสพที่เริ่มตั้งท้องและเตือนสิ่งศักดิ์สิทธิ์ให้ช่วยดูแลอย่างใกล้ชิด เครื่องเช่นแม่โพสพมีข้าว กล้วย อ้อย ถั่ว งา ขนมห ผลไม้รสเปรี้ยว แป้งกระจก เสื้อผ้า หวี

พิธีสู่ขวัญควาย

หลังฤดูกาลเพาะปลูกหรือเตรียมดิน ชาวนาจะจัดสู่ขวัญควายขึ้น เพื่อเรียกขวัญควายที่อาจจะตกใจหนีไปอยู่ป่าอยู่พงและเพื่อขอโหสิกรรมหรือขอขมาลาโทษที่ทุบตีควาว่าตลอดฤดูกาลที่ใช้งาน ขออย่าให้เป็นเวรเป็นกรรมต่อไป และเพื่อแสดงความกตัญญูต่อ

ควายที่ได้ช่วยเหลือนมาตลอด โดยจะนำดอกไม้รูปเทียนไปเสียบไว้กับเขาควาย และมีเครื่อง เช่น ไหว้วางไว้หน้าคอกควาย

พิธีทำบุญกลางนา

ทำตอน ๑๕ ค่ำเดือน ๑๐ ก่อนการเก็บเกี่ยว โดยชาวบ้านจะรวมตัวกันในหมู่บ้าน จัดเตรียมข้าวสารและผักผลไม้ใส่ถาดไว้ โดยใน ๑ ถาดจะมีข้าวสารกองเล็ก ๑ กอง และผักหรือผลไม้ตามแต่บ้านไหนจะมีจัดเป็นกองเล็กๆไว้ และนำผักหรือผลไม้ที่จัดไว้ไปแลกกับชาวบ้านคนอื่นเพื่อให้ได้ผักผลไม้ชนิดต่างๆกันไปที่ตนไม่มี แล้วนำไปถวายวัด เมื่อเสร็จพิธีที่วัดแล้ว จะนำข้าวสารและผลไม้ในถาดมาห่อใบตองแยกเป็นห่อๆ ไปแล้วนำไปแขวนไว้กับซื่อเป็นแนวยาว ชาวบ้านก็จะรีบเข้าไปแย่งห่อเหล่านั้น แล้วแต่ว่าใครจะแย่งได้มากหรือได้น้อย แล้วนำไปไหว้ยังที่นาของตน

พิธีเซ่นหว่านา

ทำหลังจากเก็บเกี่ยวข้าวแล้ว นำเครื่องเซ่นหว่านาไปไหว้ที่จอมปลวกตามคันทนา ขอพรให้ทำนาได้ผลดี เครื่องเซ่นก็อย่างเช่นเหล้า ไก่ แล้วแต่บ้านไหนจะจัดการอย่างไร

พิธีกำฟ้า

กำฟ้าเป็นบุญประเพณีหรืองานบุญพื้นบ้านแห่งวิถีการดำเนินชีวิตขั้นพื้นฐานของชาวพวน (ชนกลุ่มน้อยที่อพยพมาจากเมืองเชียงขวาง สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว มีภาษาและวัฒนธรรมเป็นของตนเอง ส่วนใหญ่เข้ามาอยู่ในประเทศไทยประมาณรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว) ชาวพวนประกอบอาชีพค้าเกษตรกรรมเป็นปัจจัยหลัก ประเพณีกำฟ้าสะท้อนให้เห็นถึงความกตัญญูกตเวทีของลูกหลานพวนที่มีต่อบรรพบุรุษ โดยเฉพาะพญาแลนผู้สร้างเมืองพวนขึ้นเมื่อ พ.ศ. ๑๘๓๐ ด้วยแรงศรัทธาและความเชื่อที่ว่าบรรพบุรุษของตนจะช่วยบันดาลให้ฝนตกต้องตามฤดูกาล คอยปกป้องคุ้มครองลูกหลานให้อยู่เย็นเป็นสุข รวมทั้งเป็นการแสดงความรำลึกถึงบรรพบุรุษของคนผู้มีพระคุณเหนือสิ่งอื่นใด พญาแลนจึงมีบทบาทและมีอิทธิพลสูงต่อความรู้สึกนึกคิดของชนชาติพวน พวกเขาเหล่านั้นเชื่อมั่นว่าพญาแลนเป็นผู้ให้กำเนิดทุกสิ่งทุกอย่างที่ปรากฏอยู่ในสังคมที่พวกเขาอาศัย ทั้งนี้งานกำฟ้ากำหนดขึ้นในเดือน ๓ ขึ้น ๓ ค่ำของทุกปี เป็นพิธีตั้งบายศรีบูชาฟ้าหรือสิ่งศักดิ์สิทธิ์บนฟ้าเพื่อมิให้ฟ้าพิโรธ แสดงความขอบคุณสิ่งศักดิ์สิทธิ์บนฟากฟ้าที่บันดาลให้ฝนตกตามฤดูกาลช่วยให้ไร่นาอุดมสมบูรณ์และขอพรจากฟ้า

"บุญก่าฟ้าหรือเรียกว่าก่าฟ้าก่าเพลเป็นงานบุญประเพณีของชาวพวน ซึ่งกำหนดไว้ในฮิตติบสอง (จาริตในรอบสิบสองเดือน) ของพวนว่า (เมื่อเดือน ๓ ขึ้น ๓ ค่ำ หื้อก่าฟ้า) ก่าฟ้า หมายถึง ถือฟ้าถือแดน นั่นคือ หยุคงานหยุคการในชีวิตประจำวันหยุคประกอบสัมมาอาชีวะเพื่อทำบุญ หนุ่มสาวเล่นกันสนุกสนาน ฉะนั้นบุญก่าฟ้าน่าจะหมายถึงการอยู่กรรมวันฟ้าไขบักคู้ นั่นคือ ทำบุญและรื่นเริงต้อนรับฟ้าเปิดประตูน้ำฝนประจำปี"

การทำบุญก่าฟ้าน่าจะมีมูลเหตุเนื่องมาจากปัจจัยหลายประการ เช่น การฟังเสียงฟ้าร้องครั้งแรก การขนบยุยไต้เนา การคู่ขวัญข้าว การบำรุงขวัญแม่โพสพ เป็นต้น เหตุที่ชาวพวนต้องฟังธรรมชาติเพียงอย่างเดียวทำให้เกรงกลัวต่อฟ้ามาก ชาวพวนเชื่อว่าในวันก่าฟ้าหากเคาะต้นไม้ต้นใด ต้นไม้นั้นจะให้ดอกผล เป็นวันที่ชาวโลกมีแต่ความสมบูรณ์พูนสุข ให้ทุกคนคิดและทำแต่สิ่งที่เป็นมงคล ชาวพวนจะพูดเอง ตบเองเพื่อเป็นสิ่งที่ดีแก่ชีวิต เช่น "ก่าฟ้าเน้อ ขอให้สุมีความสุขฮ่มเย็น จัวควายเอย อย่าได้เคือคฮ้อนเน้อ เออ...บ่ทุกข์บ่ยากเน้อ...เออ" เป็นต้น

ประเพณีก่าฟ้าจัดอยู่ในฮิตติบสอง คำว่า ฮิต หมายถึง แนวทางให้ประพฤติปฏิบัติประจำในแต่ละเดือนของทุกปี ก่าฟ้ามีขึ้นในเดือน ๓ (เดือนทางจันทรคติ) ขึ้น ๓ ค่ำ คำว่า ก่า เป็นภาษาพวน แปลว่า ถือ มีความหมายใกล้เคียงกับคำว่า ขะล่า คือ การห้ามทำงานทุกอย่างในวันนั้น เริ่มตั้งแต่พระอาทิตย์ขึ้นไปจนถึงพระอาทิตย์ตกดิน ดังนั้นวันก่าฟ้าทุกคนต้องหยุดงานและห้ามออกไปทำงานกลางทุ่ง ถ้าผู้ใดไม่ปฏิบัติตามจะถูกสาปแช่งอาชุกฟ้าลงโทษ

วัด หรือผู้ใหญ่บ้าน (กวานบ้าน) เป็นผู้ประกาศให้ชาวบ้านรู้ทั่วกันว่าวันก่าฟ้าจะเริ่มขึ้นในวันใด ให้ทุกครัวเรือนเตรียมข้าวปลาอาหารไว้ให้พร้อมมูล เพราะในวันนั้นถือเป็นวันหยุดงานทั้งปวง เมื่อถึงวันก่าฟ้าเริ่มต้นจากการที่ผู้สูงอายุหรือคนสำคัญของหมู่บ้านคอยฟังเสียงฟ้าร้อง เมื่อได้ยินเสียงฟ้าร้องแล้วจะถามคนหูไม่ดี เช่น คนหูหนวก คนหูตึง คนแก่ที่หูเสื่อมประสิทธิภาพแล้วว่าได้ยินเสียงฟ้าร้องไหม ผู้นั้นจะตอบเป็นเคล็ดว่าได้ยิน ถามตอบพอเป็นพิธี ถัดจากนั้นผู้นำแต่ละครอบครัวจะพูดอวยชัยให้พรล้วนสิ่งที่เป็นมงคลแก่คนและครอบครัว เมื่อผู้นำหมู่บ้านได้ยินเสียงฟ้าร้องมาจากทิศใด ก็จะทำนายตามความเชื่อที่มีมาแต่บรรพกาล เป็นคำทำนายเกี่ยวกับความเป็นอยู่ อาชีพ และเหตุการณ์ความเป็นอยู่อธิบายให้ฟังว่า

๑. คำทำนายเกี่ยวกับความเป็นอยู่ เสียงฟ้าร้องดังมาจากทิศใต้ทำนายว่าชาวบ้านจะอดเกลือ เสียงฟ้าร้องดังมาจากทิศเหนือทำนายว่าชาวบ้านจะอดข้าว เสียงฟ้าร้องดังมาจากทิศตะวันตกทำนายว่าชาวบ้านจะเอามาทำหอก (ปีนั้นจะเกิดศึกสงคราม จา หมายถึง จอบ เป็นอาวุธฆ่าฟันกัน) เสียงฟ้าร้องดังมาจากทิศตะวันออกทำนายว่าชาวบ้านจะเอามาทำหอก จา (ปีนั้นชาวบ้านจะอยู่เย็นเป็นสุข ข้าวปลาอาหารสมบูรณ์ ไม่เจ็บไข้ได้ป่วย)

๒. คำทำนายเกี่ยวกับอาชีพและเหตุการณ์ความเป็นอยู่ เมื่อได้ยินเสียงฟ้าร้องหมายถึงฟ้าจะเปิดประตูน้ำ ถ้าดังมาจากทิศเหนือหรือทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ทำนายว่าฝนจะตกชุกทำนาได้ข้าวดี ถ้าดังมาจากทิศใต้ ทำนายว่าฝนจะแล้งนาจะเสียหาย ถ้าดังมาจากทิศตะวันออก ทำนายว่าฝนจะตกปานกลางนาในที่ลุ่มดีที่ดอนจะเสียหาย ถ้าดังมาจากทิศตะวันตก ทำนายว่าจะเกิดความแห้งแล้ง ข้าวจะยากหมากจะแพงหนังสือโบราณ (หนังสือก้อม) ได้จารึกพยากรณ์เกี่ยวกับเสียงฟ้าร้องในวันกำฟ้าไว้ดังนี้

"ถ้าปีใดฟ้าร้องเบื้องทิศบูรพาซึ่งมีครุฑเป็นสัตว์ประจำทิศ เทวดาจะไขประตูเหล็กเปิดน้ำฝนทำให้ฝนตกมากในช่วงต้นปี แต่ในปลายปีน้ำฝนจะมีปริมาณน้อย อย่างไรก็ตามข้าวกล้าในนาจะงอกงามดีเป็นผลให้ผู้คนทั้งปวงมีปัจจัยในการทำบุญให้ทานได้อย่างไม่ขาดมือ ถ้าในกรณีฟ้าร้องเบื้องทิศอาคเนย์หรือทิศที่มีแมวเป็นสัตว์ประจำทิศ มีคำทำนายว่าเทวดาไขประตูลมเปิดน้ำฝนซึ่งจะทำให้ฝนแล้งตอนต้นปีมีปริมาณน้ำฝนน้อย นาที่ดอนจะแห้งแล้ง ผู้คนจะอดอยากทั้งจะเกิดโรคท้องร่วงระบาด แต่ในตอนปลายปีฝนจะเริ่มดีขึ้นข้าวน้ำจะสมบูรณ์ดีตลอดจนผู้คนกลับมีความสุขขึ้นมาบ้าง หากฟ้าร้องทางทิศทักษิณหรือทิศที่มีราชสีห์เป็นสัตว์ประจำทิศ ทำนายว่าฟ้าเปิดประตูทอง ฝนดีน้ำมาก ข้าวกล้าในนาจะเสีย ๒ ส่วนได้ ๓ ส่วน นาชุ่มจะเสียหายมากเนื่องจากน้ำท่วม ส่วนนาดอนจะได้ผลดี สัตว์น้ำที่เป็นอาหารจะอุดมสมบูรณ์ดีและหาได้ง่าย แต่ถ้าฟ้าร้องเบื้องปัจฉิมหรือทิศที่มีนาคเป็นสัตว์ประจำทิศแล้ว ฟ้าจะไขประตูแก้ว ในปีนั้นปริมาณน้ำฝนจะน้อยมากถึงกับแห้งแล้งข้าวกล้าในนาจะเสียหายแห้งตายเป็นส่วนใหญ่ นับเป็นปีที่ชาวนาต้องสะดุ้งผวาอยู่ตลอด ในกรณีที่ได้ยินเสียงฟ้าร้องด้านหรดีหรือทิศที่มีเสือเป็นสัตว์ประจำทิศ พบว่าเทวดาจะไขประตูไฟ ในปีนั้นฝนจะดีเปรียบพร้อมบริบูรณ์ พืชพันธุ์ธัญญาหารได้ผลสมบูรณ์ตลอดทั้งสัตว์น้ำก็มีให้บริโภคอย่างเหลือเฟือ ถ้าฟ้าร้องทางทิศพายัพหรือทิศที่มีหนูเป็นสัตว์ประจำทิศ ในปีนั้นฟ้าไขประตูหินอันจะทำให้ฝนตกปานกลาง มีผลถึงพืชพันธุ์ข้าวกล้าในนาจะไม่เสียหายและได้ประโยชน์ก้ำกึ่งกัน อาหารจำพวกปูปลาและสัตว์น้ำก็ค่อนข้างจะอดคัดขาด

แคลน ทั้งผู้คนจะมีหน้าตาไม่สู้เข้มขึ้น ก่อนหนักไปทางป่วยไข้เป็นส่วนใหญ่ หากปีใดเกิดนิมิตฟ้าร้องเบื่องทิสอุดรซึ่งมีช้างเป็นสัตว์ประจำทิศแล้ว กำหนดหมายว่าฟ้าไขประคุดเงินซึ่งจะทำให้ฝนตกต้องตามฤดูกาลค่อนข้างจะชุก อันจะมีผลให้การเพาะปลูกข้าวได้ผลิตผลสมบูรณ์ดีมาก ซึ่งก็ย่อมจะทำให้ผู้คนหน้าตาชื่นบานอึมสุขไปทั่วหน้า หากฟ้าร้องเกิดขึ้นเบื่องทิสอีสานซึ่งมีโคเป็นสัตว์ประจำทิศ เป็นทิศที่ฟ้าจะไขประคุดคนก็มีคำทำนายนิตินี้ว่า ฝนจะตกคืดตลอดทั้งปี อาหารการกินอุดมสมบูรณ์ และผู้คนที่ได้รับความสำเร็จ ชื่นสุขไปอีกฤดูกาลหนึ่ง"

นอกจากนี้ยังได้กล่าวถึงวันที่ฟ้าร้องว่าตรงกับวันอะไรในสัปดาห์แล้วทำนายปริมาณน้ำฝนที่จะเกิดขึ้นในแต่ละวันดังนี้

"ถ้าร้องตรงกับวันอาทิตย์ นำมากนักแล ถ้าร้องตรงกับวันจันทร์ น้ำจะมีน้อย ถ้าร้องตรงกับวันอังคาร น้ำจะพอประมาณ ถ้าร้องตรงกับวันพุธ น้ำจะพอดีพองาม ถ้าร้องตรงกับวันพฤหัสบดี น้ำดีข้าวกล้าได้ผล ถ้าร้องตรงกับวันศุกร์ น้ำจะมาก ถ้าร้องตรงกับวันเสาร์ น้ำมากเกินไปจะมีภัยน้ำท่วม"

รุ่งเช้าเดือน ๓ ขึ้น ๓ ค่ำ สังกศพระอาทิตย์ (ดวงตาเงิน) ขณะกำลังโผล่ขึ้นจากขอบฟ้าเบื่องทิสตะวันออกว่ามีก้อนเมฆ (จีเพื่อ) บดบังโดยทั่วไปหรือไม่

"ถ้ามีจีเพื่อมาก ทำนายว่าฝนฟ้าจะดี ข้าวปลาอาหารจะบริบูรณ์ ถ้ามีจีเพื่อเพียงเล็กน้อย ทำนายว่าปีนั้นฝนฟ้าจะไม่ตกต้องตามกาล ทำนายว่าฤดูกาลน้ำจะน้อยต้องทำเหมืองฝายหรือทำนบกั้นน้ำไว้ทำนาไร ถ้าไม่มีจีเพื่อ ทำนายว่าฝนฟ้าจะมალ่าหลงฤดู ต้นปีน้ำน้อยปลายปีน้ำมาก ถ้ามีจีเพื่อลอยมาบดบังจนหนา ปีนั้นน้ำต้นปีจะมากปลายปีขาดน้ำให้เร่งกักไว้เพื่อให้ข้าวทันน้ำ"

ปีใดเกิดดาวหางมักมีโทษซึ่งนานๆครั้งจึงจะเกิดสักที กล่าวคือ "ถ้าเห็นควันดาวหางทิสบูรพา ทำนายว่าข้าศึกจะมา ขุนนางเสียข้าวของ ถ้าเห็นควันดาวหางทางทิสทักษิณ ทำนายว่าจะเกิดทุกข์แก่เมือง หรือเกิดศึกสงคราม ถ้าเห็นควันดาวหางทางทิสประจิม ทำนายว่าขุนนางกังวลเสียบ้านเสียเมือง คนเจ็บไข้ได้ป่วยมาก ถ้าเห็นควันดาวหางทางทิสอุดร ทำนายว่าจักเสียขุนใหญ่จักมา ถ้าเห็นควันดาวหางทางทิสอาคเนย์ ทำนายว่าเมืองแล้ง ศึกมา ถ้าเห็นควันดาวหางทางทิสหริดี ทำนายว่าไม่มีไฟไหม้ เสียนางใหญ่ ถ้าเห็นควันดาวหางทางทิสพายัพ ทำนายว่าข้าวยากหมากแพง จะเกิดศึก ถ้าเห็นควันดาวหางทางทิสอีสาน ทำนายว่า

ให้แข็งแก่พราหมณ์สูตรจึงดี จะเสียนหรือบุคคลสำคัญในบ้านเมือง ไม่มีการล้มหายตายจาก"

ชาวพวนเชื่อว่าวันกำฟ้าจะเกิดปรากฏการณ์ธรรมชาติที่ผิดปกติหลายประการ เป็นต้นว่า เวลาประมาณ ๕-๖ นาฬิกาของวันขึ้น ๓ ค่ำ เดือน ๓ กบไร่ปาก นากไร่ช่องขับถ่าย หมากขามป้อมมีรสหวาน (กบจะเกิดเยื่อบางๆออกมาจากปากหุ้มห่อปากจนไม่สามารถเปิดปากร้องได้ นากสัตว์กินปลา จากการขโมยกัดไซหรือลอบของชาวบ้านที่ดักปลาไว้จะไร่ช่องขับถ่าย มะขามป้อมรสเปรี้ยวฝาดอมขมกลับมีรสหวานกลมกล่อม เป็นปรากฏการณ์ที่เกิดช่วงสั้นๆในเวลาเดียวกันของวันนั้น)

หลังจากการทำนายเสียงฟ้าร้องแล้วชาวพวนนิยมทำบายศรีสู่ขวัญข้าว หมอสู่ขวัญจะขึ้นไปบนขี้ข้าว นำเครื่องสังเวทที่เจ้าของบ้านเตรียมไว้

"เครื่องสังเวทวางบนผ้าขาวโยงด้ายสายสิญจน์จากขี้ขาง (เล้า) ไปถึงบ้าน มีใบคูณ ใบยอ อย่างละ ๕ ใบ ชันหมากเบ็ง ๕ ชัน ๒ ชัน กระทบใหญ่ ๕ ห้องภายในมี หมากพลู บุหรี่ ข้าวตอก ดอกบานไม่รู้โรย ดอกกรักอย่างละ ๑ ชัน ถั่วงาของควา หวาน หมากไม้ เหล้า ไก่ ไช้ ไก่ ข้าวต้มมัด เผือก มัน มันแข็ง มันอ่อน มันนกก ต้นกล้วย ต้นอ้อย ข้าวต้มใส่น้ำอ้อย ชันธำหำ ชันธำแปด เทียนกิ่ง รูป ประทีป แป้งหอม น้ำหอม จัศพานโดยมีแหวน หวี กระจก สาดอ่อน หมอนลาย หมอนอิง แป้งน้ำ มีผลไม้ เช่น พักแพง พักทอง กล้วยตานี กล้วยน้ำว้า (กล้วยอืออง หรือกล้วยมะนีอง) เงิน ๑ เฟื้อง

หมอสู่ขวัญกล่าวโอวาทในคัมภีร์ตำราสู่ขวัญข้าวและเปิดขี้ข้าว จากหนังสือในใบลานก้อมตักข้าว ออกมากล่าวคำประกอบเป็นทำนองผญา เมื่อหมอบทำพิธีเสร็จจะมีคนสองคนยืนอยู่ที่ขี้ขาง แล้วร้องออกมาดัง ๆ ว่า มาเขย ขวัญเฮย ให้คนร่วมพิธีว่าตามพร้อม ๆ กัน เมื่อสู่ขวัญข้าวครบ ๗ วัน ต้องใช้กระดองเต่าตักข้าวจากขี้ขางไปบริโภค ถวายพระหรือบริจาทานจนครบ ๕ ครั้ง ผู้ตักข้าวจะกล่าวรำลึกถึงพระคุณของข้าวและขอให้ผู้มีข้าวกินอย่างอิมหน้าสำราญ ระหว่างพิธี ชาวบ้านจะนิมนต์พระมาสวดพร้อมทั้งเลี้ยงพระด้วย

การสู่ขวัญข้าวของชาวพวนนี้เป็นการเชิญขวัญแม่โพสพให้อยู่กับเนื้อกับตัวเพื่อให้ชาวพวนมีข้าวกินตลอดทั้งปี เกี่ยวกับเรื่องนี้มีตำนานแม่โพสพที่เล่าสืบต่อกันมานานเรื่องมีอยู่ว่า เทพธิดาบนสวรรค์ชั้นดาวดึงส์เห็นว่ามนุษย์และสัตว์ต่าง ๆ นั้นแสวงหาพืชพันธุ์ธัญญาหาร เกรงจะแย่งชิงกันถึงขั้นทำลายชีวิตซึ่งกันและกัน จึงขอพรพระอินทร์เพื่ออุทิศตนเป็นประโยชน์แก่มวลมนุษย์และสัตว์โลก นางลงมาก็คเป็นหญิงงาม ไม่รู้จะช่วยชาว

โลกได้อย่างไรจึงไปหาฤๅษีคาไฟขณะที่ฤๅษีคาไฟกำลังบำเพ็ญฌานอยู่นั้น ฤๅษีลืมหูลูกนาง ทำให้ร่างของนางใหม่เป็นเถาถ่านเหลือแต่เศษกระดูก ฤๅษีจึงประพรมน้ำมันคัสให้ร่างคืนดั้งเดิม นางแจ้งจุดประสงค์ให้ฤๅษีทราบ ฤๅษีจึงบันดาลให้นางเป็นเมล็ดข้าวขนาดใหญ่เท่าผลมะพร้าว มีกลิ่นหอมให้ชื่อว่า แม่โพสพ อยู่มาวันหนึ่งมีหญิงม่ายคนหนึ่งใช้ไม้ทุบตีข้าวให้แตกกระจายเป็นเมล็ดเล็ก เพื่อสะดวกต่อการบริโภค ดังนั้นแม่โพสพก็ตกใจขวัญหนีออกจากร่าง นางหนีเข้าไปในป่าหิมพานต์ ทำให้มวลมนุษย์และสัตว์โลกเดือดร้อนนับพันปี ต่อมาตายาคู่หนึ่งทนความอดอยากไม่ไหวจึงไปขอร้องฤๅษีคาไฟให้เชิญแม่โพสพกลับมาช่วยเหลือนวลมนุษย์ ฤๅษีคาไฟต้องทำพิธีอัญเชิญขวัญนางให้กลับมาอยู่กับชาวโลกอีกครั้งหนึ่ง การสู่ขวัญข้าวมีสืบมาตั้งแต่ครั้งนั้น

ประเพณีกำฟ้ามีการเตรียมข้าวปลาอาหารไว้ถวายพระ และแจกจ่ายแลกเปลี่ยนกันในวันงาน ข้าวปลาอาหารที่เตรียมไว้มีอาหารที่เป็นหลัก คือ ข้าวจี ข้าวพวนนิยมนำบุญข้าวจี เพราะเชื่อว่าได้บุญแรงเหมือนคังที่นางปุลณทาสีบรรลุโสคาบัน จากการถวายข้าวจีแด่พระพุทธเจ้า ดังเรื่องที่ปรากฏในชาดก กล่าวคือ นางปุลณทาสีอยู่ ณ กรุงพาราณสีในสมัยพุทธกาลนางมีฐานะยากจน แต่มีความปรารถนาอย่างแรงกล้าที่จะให้พระอานนท์ฉันข้าวจีที่นางทำถวาย แต่คิดว่าของที่นางถวายคือยราคะและขาดความประณีตเป็นเพียงของชาวบ้านธรรมดา พระอานนท์คงไม่ฉันและโยนให้หมากาทินเป็นอาหาร ขณะนั้น พระพุทธเจ้าทรงหยั่งรู้ถึงภาวะจิตของนาง จึงทรงสั่งให้พระอานนท์หยิบข้าวจีมาให้พระองค์ฉัน นางรู้สึกปิติเป็นล้นพ้นจนได้บรรลุโสคาบันเป็นอริยบุคคล ชาวพวนได้รับรู้และเชื่อตามในงานบุญกำฟ้าจึงมีการถวายพระด้วยข้าวจีกันจนเป็นประเพณีสืบทอดมา

การทำข้าวจีมีวิธีการคือ นำข้าวเหนียวมาแช่น้ำตอนเย็น วันขึ้น ๒ ค่ำ เพื่อให้ข้าวอ่อนนุ่ม (ข้าวโน้) แล้วนึ่งข้าวเหนียวตอนใกล้รุ่ง ปั้นข้าวเหนียวเป็นก้อนกลม ๆ ริ ๆ เจะรูตรงกลาง เสียบไม้ไผ่จนทะลุ ก่อไฟให้เป็นถ่านก้อนแดง ปิ้งให้ข้าวเหนียวสุกทั่วกัน นำไข่เป็ดหรือไข่ไก่ที่เตรียมไว้ตีให้เข้ากันแล้วใส่เกลือป่นเล็กน้อยมาทารอบ ๆ ปั้นข้าวเหนียวปิ้งจนเหลือง อาจใส่ไส้ด้วยงา ถั่วลิสงคั่วและน้ำตาลทรายแดงบดละเอียด ยัดเข้าไปในรูที่ใช้ไม้เสียบก็จะได้ข้าวจีตามที่ต้องการ รุ่งเช้าเตรียมภัตตาหารถวายพระมีข้าวจี ตำรับกำข้าว (ข้าวแฮ) ไปทำบุญที่วัด นอกจากข้าวจีแล้วยังนิยมนำขนมจีน (ข้าวปุ้น) และข้าวหลาม

"ตามประเพณีกำฟ้า วันสุกดิบซึ่งตรงกับวันขึ้น ๒ ค่ำ เดือน ๑ คนในหมู่บ้านทุกคนจะช่วยกันทำข้าวปุ้น ทั้งน้ำพริก น้ำยา และทำข้าวจี แต่ในระยะหลังการทำข้าวปุ้นได้เปลี่ยน

มาทำข้าวหลามแทน เพราะการทำข้าวปุ้น ทำกันบ่อยในประเพณีอื่นๆ เช่น งานบวช งานสารท เป็นต้น การเผาข้าวหลามในวันสุกดิบนั้นเป็นโอกาสให้หนุ่มสาวได้รู้จักกัน โดยฝ่ายชายจะเข้าไปตัดไม้ไผ่มาไว้ที่ลานวัดจากนั้นก็แบ่งกันเป็นกลุ่ม คือ กลุ่มตัดกระบอกข้าวหลามก็จะตัดเป็นท่อน ๆ วางเรียงกันไว้ กลุ่มจักประรำพิธีสงฆ์และจัดตั้งโรงพิธีบายศรีบูชาเทวดา ส่วนผู้หญิงก็จะจัดงานเป็นแม่บ้านช่วยกันเตรียมมะพร้าว ข้าวเหนียว น้ำตาล ไข่ และเครื่องเช่นในพิธีบายศรีให้ครบถ้วน ทั้งชายหญิงแต่ละกลุ่มจะช่วยกันทำงานให้เสร็จในตอนบ่ายแล้วจึงไปแต่งตัวเข้ามาร่วมพิธี เวลาประมาณบ่ายสามโมงเย็นจะมีพิธีสงฆ์เจริญพระพุทธมนต์เย็นเสร็จแล้วให้ผู้อาวุโสจะทำหน้าที่พราหมณ์สวดเบิกบายศรีบูชาเทพดา แล้วอ่านประกาศอัญเชิญเทวดาให้มารับเครื่องสังเวทและมาคู่พิธีกรรมการรำขอพรซึ่งผู้รำนั้นเป็นสาว ๆ ในหมู่บ้านรำถวาย ข้าวหลามซึ่งเผาที่วัดนั้นเรียกว่า "ข้าวหลามทิพย์" เชื่อกันว่าเมื่อกินข้าวหลามทิพย์แล้วจะไม่ถูกฟ้าผ่า"

วันสุกดิบก่อนวันกำฟ้าชาวบ้านจะเตรียมอาหารดังกล่าวแล้ว ครั้นตกกลางคืนผู้เฒ่าผู้แก่ในบ้านจะเอาไม้เคาะเตาไฟแล้วกล่าวแต่สิ่งที่เป็นมงคล เพื่อให้ชีวิตไม่เร้นแค้นมีกินมีใช้อย่างอึดหน้าสำราญ รุ่งขึ้นเป็นวันกำฟ้า ทุกคนตื่นแต่เช้าครุ่นนำอาหารไปถวายพระที่วัดร่วมตักบาตรข้าวจี๋และข้าวหลามตามศรัทธาของที่นำไปถวายพระนั้นใช้วิธีหอบไป ชาวพวนเรียกว่า หอบซ้าแฮ คือ ตะกร้าหอบใส่อาหารคาวหวานไปวัด บางบ้านใส่พาน คือใส่ถาดใหญ่ไป เมื่อถวายอาหารพระเรียบร้อยแล้วชาวบ้านจะเลี้ยงอาหารร่วมกัน ได้กล่าวต่ออีกว่า

"วันกำฟ้าทุกคนในบ้านจะหยุดทำงาน ๑ วัน ถ้าใครฝ่าฝืนจะถูกสาปแช่งอาจจะถูกฟ้าผ่า ความเชื่อถือเล่านี้ลูกหลานชาวไทพวนรุ่นใหม่สันนิษฐานว่า คนโบราณนั้นอาจจะต้องการให้ทุกคนในครอบครัวได้พักผ่อน และมีเวลาเต็มที่ในการต้อนรับเพื่อนฝูงที่มาเยี่ยมเยียน เป็นการสร้างความสนิทสนมในหมู่คณะ ที่ต่างแยกย้ายกันไปทำงานแล้วเดินทางกลับมา เมื่อถึงเวลาตอนบ่ายหนุ่มสาวจะหาทางพบกันโดยการเล่นกีฬาพื้นบ้าน การละเล่นพื้นเมือง เช่น มอญซ่อนผ้า ช่วงชัย หมากัดห่าน เป็นต้น เมื่อมีผู้แพ้ก็จะถูกทำโทษโดยการร่ำวงซึ่งเป็นการสร้างความสามัคคีต่อกัน เมื่อพ้นกำฟ้าไป ๗ วัน ก็จะต้องถือกำฟ้าอีกครั้งวัน และต่อจากนั้นอีก ๕ วัน ชาวบ้านก็จะจัดสำรับคาวหวานไปถวายวัดอีกครั้งหนึ่ง... ตอนรุ่งเช้าของวันกำฟ้ายังมีการขนหอบมูลวัวควายที่กองสะสมไว้ไปยังท้องนา

เผาแล้วจะหุ้มข้าวเหนียวไม่ให้แตกออก เล็กไม้อ่อนกำลังดี ขนาดเท่าลำแขน สังกัดได้ที่ ผิวจะนวลขาว จะทำให้เวลาเผาข้าวหลามสุกง่ายและเชื่อนุ่ม ถ้าใช้ไม้แก่เชื่อจะลอกยาก เมื่อ คัดไม้ไฟได้แล้วจะยังไม่ทอนเป็นกระบอกรหรือบั้งทันที จะทอนในวันที่กรอกข้าวเหนียว ซึ่ง โบราณก็มีข้อห้ามไม่ให้เดินข้ามไม้ไฟ เคี้ยวเชื่อจะไม่คืดข้าวหลาม ทั้งนี้เป็นอุบายป้องกันไม่ให้ลูกเค็กเค็กแดงเดินสะคุดล่าไม้ไฟได้รับบาดเจ็บได้

การเตรียมข้าวเหนียวแต่ก่อนชาวบ้านจะปลุกข้าวเหนียวไว้ 1-2 ไร่ เช่นพันธุ์ น้ำดอกไม้วัวท่าขนม ทำข้าวเม่า ข้าวหลาม แต่ปัจจุบันส่วนใหญ่หาซื้อจากตลาดกันทั้งนั้น โบราณนั้นเมื่อจะถึงงานบุญข้าวหลาม จะนำข้าวเปลือก (ข้าวเหนียว) ที่จะใช้ทำข้าวหลาม ออกจากยุ้งมาตาก เพื่อให้ข้าวเป็นตัว ไม่ปนเวลาตำในครก ตากไม่ถึงวันก็นำไปฝัดไม่ให้มีจี ผุ่นหรือเกลบ แล้วสีด้วยเครื่องสีมือ ฝัดเอาเกลบออก จากนั้นนำไปตำร่อนรำออก จึงนำมา ฝัดอีกครั้งและเลือกเอากากหรือสิ่งสกปรกทิ้ง มากขึ้นตอนเช่นนี้ก็เพื่อให้ข้าวที่จะนำไปทำ ข้าวหลามถวายนั้นบริสุทธิ์สะอาด

ข้าวสารที่ได้จะนำไปแช่น้ำไว้คืนหนึ่งเพื่อให้ข้าวนุ่มและสุกง่าย วันรุ่งขึ้นซึ่งเป็นวัน ๑๔ ค่ำ เดือน ๓ อันเป็นวันเผาข้าวหลาม ก็จะนำข้าวเหนียวที่แช่น้ำไว้มาชาน้ำทิ้ง แคน้ำ เดียว เนื่องจากได้คัดสิ่งสกปรกออกคืดแล้ว แต่ปัจจุบันข้าวเหนียวที่ซื้อจากตลาดยังมีสิ่ง สกปรกเจือปนอยู่มาก ทำให้ต้องชาน้ำทิ้งหลายครั้งกว่าจะสะอาด ซึ่งก็จะทำให้คุณค่าสาร อาหารของข้าวต้องสูญไปไม่น้อย

จากนั้นนำน้ำกะทิทั้งหัวและหางลงผสม ใส่เกลือนิดหน่อย ส่วนน้ำตาลนั้นคนสมัย ก่อนไม้ใส่ ไม่เหมือนสมัยนี้ที่นิยมใส่น้ำตาล

เมื่อชาวคนส่วนผสมจนเข้ากัน ก็นำไปกรอกใส่กระบอกรไม้ไฟที่ทอนเตรียมไว้ (ตอนทอนจะคว่ำปากกระบอกรใส่ไว้ในตะกร้า เพื่อมิให้ฝุ่นละอองหรือสิ่งสกปรกลงไปใน กระบอกร) โดยกรอกจนข้าวเหนียวต่ำจากปากกระบอกราวหนึ่งนิ้วชี้ กระแทกกระบอกรเป็น ระยะเวลา ให้ข้าวแน่น เพราะเมื่อเผาสุกข้าวจะได้คืด เดิมน้ำกะทิให้ห่างจากปากกระบอกรสอง นิ้วมือ แล้วนำไปตองที่แห้งยัดใส่ด้วยกาบมะพร้าวมาอุดหรือจุกปากกระบอกรก็เป็นอัน เสร็จพร้อมที่จะนำไปเผา

การเผา เตรียมลานบ้านหรือท้องนาใกล้ๆบ้าน ขุดดินให้เป็นร่องยาวแคบๆ นำ กระบอกรข้าวหลามปักลงในร่องเรียงเป็นแถวยาว แล้วเอาดินกลบโคน น้ำรดที่โคนกระบอกร ให้ดินแน่น พอต้งอยู่ได้ไม่ให้ล้ม หลังจากนั้นนำฟืนซึ่งหาได้ทั่วไป เช่น ไม้ไฟแห้ง กิ่งไม้

หรือกาบมะพร้าว มาต้มให้เป็นแฉวนานไปกับแฉวกระบอกข้าวหลาม ทั้ง ๒ ข้าง ห่างราว ๒ ฟุตแล้วก็จุดไฟ

ช่วงแรกๆที่พื้นดินเป็นเปลวไฟ ข้าวหลามจะเริ่มสุกมาจากทางปากกระบอก จนพื้นเริ่มเป็นถ่านแล้ว จึงค่อยๆคั้นไฟให้เข้าใกล้ข้าวหลาม เพื่อให้โคนกระบอกสุก เมื่อข้าวหลามสุกจะสังเกตเห็นที่ผิวไม้ไผ่จะแห้งก็ไม่ต้องใส่หรือคั้นไฟแล้วปล่อยให้เย็นอย่างนั้น ชาวบ้านเรียกว่า "ออมไฟ" ปล่อยให้ข้าวเหนียวระอุ ตั้งแต่เริ่มเผาจนเสร็จใช้เวลาราว ๒-๓ ชั่วโมง ซึ่งขั้นตอนการเผาถือว่า เป็นขั้นตอนที่สำคัญ ต้องหมั่นระวังไฟมิให้แรงจนข้าวหลามไหม้ อันเป็นความชำนาญที่ถ่ายทอดกันมา

แต่ว่าปัจจุบันข้าวหลามกระบอกใหญ่ที่เผาขายกันเป็นล่ำเป็นสันนั้น ได้คิดวิธีที่จะเผาให้ทันสมัยขึ้นมาใหม่ โดยการนึ่งข้าวเหนียวให้สุกเสียก่อนแล้วจึงนำมาใส่กระบอก ก่อนที่จะนำไปเผาพอให้ผิวไม้ไผ่แห้งเป็นพิริ ก็นำไปขายได้ซึ่งรสชาติและความหอมก็จะต่างกัน

การทำข้าวหลาม โดยมากจะเป็นหน้าที่ของผู้หญิง เฉพาะตอนตัดไม้ไผ่กับเผาข้าวหลามที่ผู้ชายจะรับภาระนี้ไป เมื่อเผาข้าวหลามเสร็จแต่ละบ้านจะแบ่งข้าวหลามไว้ทำบุญส่วนหนึ่ง อีกส่วนหนึ่งไว้สำหรับแจกญาติๆ หรือเพื่อนบ้าน ซึ่งอาจจะแถมห่อหมกปลาช่อนไปด้วย แต่ก่อนทำข้าวหลามใช้ข้าวเหนียวราว ๑๐ กิโลกรัมต่อบ้าน เพราะญาติเยอะเหลือเกินและยังต้องแจกข้างๆบ้านอีก แต่เดี๋ยวนี้ทำแค่ ๒-๓ กิโลกรัม จำนวนข้าวหลามที่ลดลงไปนั้นเป็นไปตามดัชนีความห่างเหินของสังคมทั้งชุมชนและครอบครัว

เมื่อถึงวันทำบุญชาวบ้านจะตื่นเช้าเตรียมข้าวปลาอาหารแต่เช้ามีด นำข้าวหลามมาจกคอกเอาเปลือกออกให้เหลือแต่เนื้อไม้หุ้มอยู่บางๆ จะไม่ผ่ากระบอก กระบอกใหญ่ก็นำไปติดก้นกระทะสน้ถวายพระ ส่วนกระบอกเล็กจะหั่นเป็นท่อนๆ ยาวสัก ๓ นิ้ว ไว้สำหรับใส่บาตรที่ศาลาวัดคนนอกจากจะมีการตักบาตรข้าวหลามร่วมกันแล้ว ชาวบ้านยังร่วมกันทอดผ้าป่าข้าวเปลือก หารายได้เข้าวัดอีกทางหนึ่ง หลังทำบุญเสร็จจึงกินอาหารที่นำมาทำบุญร่วมกัน

ข้าวที่ได้จากการทำนาจะนำมาแปรรูปเป็นอาหารหรือขนมที่มีความสำคัญหลายชนิดด้วยกัน เช่น ข้าวจี ข้าวหลามคั้งที่กล่าวไปแล้วก็ยังมี ข้าวปุ้น ข้าวล่อมแกล้ม ข้าวดอกแตก ข้าวเม่าซึ่งถือเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในหมู่ของชาวพวนอีกด้วย

โดยที่ข้าวล่อมแกล้มก็คือขนมบัวลอยที่ชาวไทยทั่วไปรู้จัก ส่วนข้าวดอกแตกคือข้าวที่แก่จัดนำมาคั่วให้พอง เอามาทำเป็นกระยาสารท ไหว้ในวันสารทเดือน ๑๐ ส่วนข้าวเม่า เป็น

ข้าวอ่อนนำมาคั่วเอาไปทำเป็นกระยาสารทได้เช่นกันหรือทำให้แตกคลุกกับมะพร้าวจะได้เป็นขนมข้าวเม่า

ข้าวปุ้นมีลักษณะเช่นเดียวกับขนมจีนที่คนไทยรู้จักแต่แตกต่างกันที่ขั้นตอนในการหมักแป้ง โดยมีวิธีการทำตามแบบของชาวพวน คือ

๑. นำข้าวสารมาหมักในโอ่งทิ้งไว้ ๑ คืน

๒. นำข้าวที่หมักไว้ขึ้นมาใส่ถุงผ้าที่น้ำสามารถซึมออกมาได้ แล้วมัดปากถุงให้แน่น จากนั้นเอาหินหรือของหนักทับไว้ให้น้ำซึมออกจนหมด

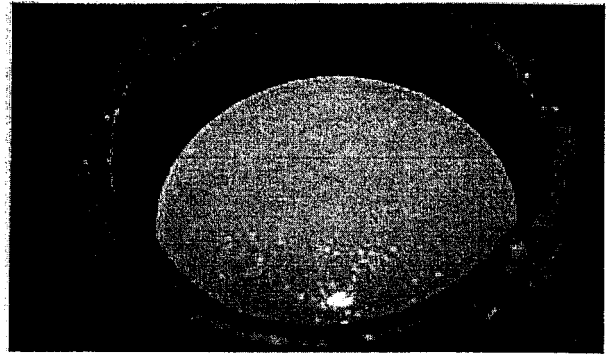
๓. เมื่อน้ำออกหมดแล้ว ก็นำข้าวที่ได้ไปใส่เครื่องโม่แป้ง โม่ให้ละเอียดจนมีลักษณะเป็นแป้ง

๔. นวดแป้งจนเหนียวและเนียนมากขึ้น

๕. บีบแป้งลงในน้ำเดือด เมื่อสุกแล้วจะได้เส้นขนมจีนที่ลอยขึ้นมา จากนั้นตักเส้นขึ้นมาพักในน้ำเย็น แล้วจึงจับเส้นขนมจีนให้เป็นจับ



ภาพที่ ๔๔ การแซ่ข้าว



ภาพที่ ๔๕ ข้าวปั้นที่หมักแล้ว



ภาพที่ ๔๖ นำน้ำข้าวปั้นใส่ถุงผ้าหนา



ภาพที่ ๔๗ ตักน้ำข้าว



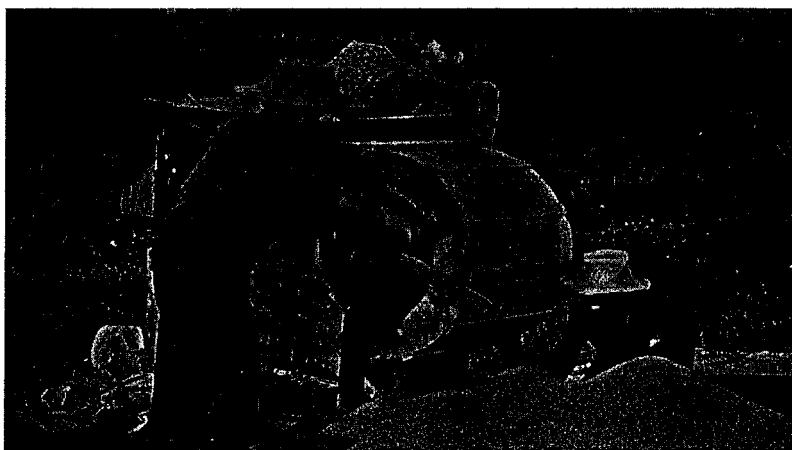
ภาพที่ ๔๘ การใช้ของหนักทับไว้

ในอดีตนั้นข้าวที่ชาวนาได้จากการทำนามักไม่มีการนำออกมาขายแต่จะใช้วิธีแลกเปลี่ยนข้าวสารกับสิ่งของอย่างอื่นกันภายในละแวกบ้าน แต่ในปัจจุบันจากสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้ชาวนาต้องหันมาทำนาเพื่อแลกเปลี่ยนกับเงินเท่านั้น โดยข้าวที่เก็บเกี่ยวได้จะถูกนำมาใช้ใน ๓ ลักษณะคือ

๑. นำมาเก็บไว้บริโภคภายในครอบครัว จำนวนข้าวที่เก็บก็ขึ้นอยู่กับขนาดของคนในครอบครัว ถ้าเป็นครอบครัวใหญ่ก็จะเก็บไว้ถึง ๑๐๐ ถึง กักตุนไว้ให้เพียงพอทั้งปี

๒. นำส่วนหนึ่งมาไว้สำหรับใช้เป็นพันธุ์ข้าวในการเพาะปลูกฤดูกาลต่อไป

๓. นำออกขายโดยจะมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อถึงยุ้งข้าวที่บ้านในราคาเกวียนละ ๔๐๐๐-๕๐๐๐ บาท ซึ่งขายได้ราคาไม่เพียงพอกับต้นทุนที่ลงไป โดยแต่ก่อนจะใช้เพียงแรงงานคนกับสัตว์ เช่น วัว ควาย ในการทำนา แต่เดี๋ยวนี้หันมาใช้เครื่องทุ่นแรงสมัยใหม่ค่อนข้างมีราคาต่างๆ รวมทั้งใช้สารเคมีทำให้ต้นทุนในการทำนาสูงขึ้น แต่ไม่เพียงพอกับรายจ่าย ทำให้ชาวพวนรุ่นใหม่ๆ นิยมออกไปทำงานรับจ้างกันนอกชุมชนมากขึ้น รวมถึงทำให้วัฒนธรรมและประเพณีที่ดีงามของชาวพวนค่อยๆ ถูกกลบเกลื่อนลงไปด้วย.



ภาพที่ ๔๕ ชาวนาใช้เครื่องไถข้าว

บทที่ ๔

วัฒนธรรมเครื่องจักสาน

เครื่องจักสานเป็นงานศิลปหัตถกรรมและหัตถกรรมพื้นบ้านที่ผูกพันกับชีวิตความเป็นอยู่โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนในชนบท ที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม เครื่องจักสานเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการประกอบอาชีพและการดำรงชีวิตประจำวัน และยังแสดงให้เห็นถึงคตินิยมของผู้คนในท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาแต่โบราณกาล รวมทั้งลักษณะนิสัยของผู้คน ลักษณะทางภูมิศาสตร์ของท้องถิ่น สภาพการดำรงชีวิต ลักษณะการประกอบอาชีพ ขนบธรรมเนียมประเพณี ความเชื่อถือ และการนับถือศาสนาของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ ฉะนั้น การศึกษาเครื่องจักสานของชาวพวนจึงเป็นประโยชน์ต่อความเข้าใจถึงวัฒนธรรมและสังคมของพวนได้อีกทางหนึ่ง

เทคโนโลยี

คำว่า “เครื่องจักสาน” นั้น โดยทั่วไปมักจะหมายถึงสิ่งทีผลผลิตขึ้นด้วยมือ โดยวิธีจัก สาน ถัก และทอ เป็นหลัก แต่ในที่นี้จะกล่าวถึงเฉพาะเครื่องจักสานที่เกิดจากการ จัก สาน และถักเท่านั้น เพราะการทอเป็นกระบวนการที่มีลักษณะเฉพาะ มีขั้นตอนที่ซับซ้อน ต้องแยกการศึกษาวิเคราะห์เฉพาะเรื่องโดยตรงออกไปต่างหาก

การเรียกเครื่องจักสานว่า จักสานนั้น เข้าใจว่าเป็นคำที่เรียกขึ้นตามวิธีการที่ทำให้เกิดเครื่องจักสานขึ้นนั่นเอง เพราะเครื่องจักสานต่าง ๆ จะสำเร็จเป็นรูปร่างที่สมบูรณ์นั้นจะต้องผ่านกระบวนการที่ประกอบขึ้นด้วยการจัก การสาน และการถัก หรือการขัดกันของวัสดุที่ผ่านกระบวนการเตรียมตัวด้วยการจัก เพื่อแปรรูปวัสดุหรือวัตถุดิบให้สอดคล้องกับการใช้สอยเสียก่อน จัก คือ การทำวัสดุมาทำให้เป็นเส้น เป็นแฉกเป็นริ้ว เพื่อความสะดวกในการสาน การจักถือได้ว่าเป็นขั้นตอนของการเตรียมวัสดุในการทำเครื่องจักสานขั้นแรก ลักษณะของการจักโดยทั่วไปนั้นขึ้นอยู่กับลักษณะของวัสดุแต่ละชนิด ซึ่งจะมีวิธีการเฉพาะที่แตกต่างกันไป เช่น วัสดุที่นำมาจักให้เป็นเส้นเป็นริ้วนั้น เป็นไม้ไผ่ หวาย มักเรียกว่า ตอก และการจักตอกไม้ไผ่โดยทั่วไปจะแบ่งออกเป็น ๒ ลักษณะคือ จักตามแนวไม้ไผ่โดยมีผิวไม้เป็นส่วนแบน เรียกว่า ตอกพื้น ส่วนอีกลักษณะหนึ่งเรียกว่า ตอกตะแคง ตอกชนิดนี้จะจักโดยมีผิวไม้เป็นส่วนสันตอก นอกเหนือจากตอกไม้ไผ่สองลักษณะนี้แล้ว

อาจจะมีดอกที่จัก เหลา เป็นเส้นกลม ๆ หรือลักษณะอื่น ๆ ตามความต้องการที่จะนำดอกชนิดนั้น ๆ ไปใช้

อย่างไรก็ตาม การจักดอกเป็นงานขั้นแรกที่สำคัญในการทำเครื่องจักสาน เพราะลักษณะของดอกจะต้องประสานกับลวดลายและรูปทรงของเครื่องจักสานด้วย เช่น การสานส่วนกันของภาชนะ โดยทั่วไปมักจะต้องใช้ดอกป็นแบน ๆ เพื่อให้เกิดลายสานที่เป็นแผ่นตามแนวราบที่คงทนและวางบนพื้นราบได้ดีและสะดวกในการสร้างรูปทรงส่วนที่อยู่ถัดจากส่วนกันขึ้นไป หรือดอกสำหรับสานส่วนที่เป็นคอ ส่วนที่คอดของภาชนะจำเป็นจะต้องใช้ดอกที่มีความละเอียดเส้นเล็ก ๆ เพื่อสะดวกในการสานให้ได้รูปทรงตามต้องการ เป็นต้น

ดังกล่าวแล้วจะเห็นว่าการจักดอกถือได้ว่าเป็นขั้นตอนที่สำคัญของการทำเครื่องจักสาน และเป็นขั้นตอนแรกที่มีความสำคัญมาก ผู้ทำเครื่องจักสานจะต้องเตรียมวัสดุที่จะใช้ในการทำเครื่องจักสานให้สัมพันธ์กับสิ่งที่จะสาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าเป็นการจักเพื่อให้ได้วัสดุที่เรียกว่า ดอก แล้วผู้สานจะต้องรู้จักเลือกสรรและพิถีพิถันเพื่อให้ได้วัสดุที่ดี ซึ่งจะมีผลต่อความคงทนและความประณีตสวยงามของเครื่องจักสานด้วย ดังจะเห็นได้จากเครื่องจักสานในอดีตหลายชนิด มีความคงทนและประณีตสวยงามนั้น จะขึ้นอยู่กับความประณีตและลักษณะของดอกที่สัมพันธ์กับลวดลายและรูปแบบของเครื่องจักสานนั้น ๆ ด้วย

สาน เป็นขั้นตอนที่สำคัญของการทำเครื่องจักสาน ถัดจากการจัก ซึ่งเป็นการเตรียมวัสดุ การสานนั้นถือได้ว่าเป็นขบวนการทางความคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์ ที่นำวัสดุธรรมชาติมาทำประโยชน์ โดยใช้ความคิดและฝีมือมนุษย์เป็นหลัก ซึ่งมีมาช้านานแล้ว โดยที่ในปัจจุบันยังคงทำกันอยู่ กล่าวกันว่าเทคนิคการสานภาชนะที่ใช้กันอยู่ในทวีปอเมริกาเหนือทุกวันนี้ทำกันมาตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ ลักษณะของการสานในยุคเริ่มแรก คงเป็นการสานไปตามแนวราบ โดยใช้วัสดุขัดกันไปมาอย่างง่าย ๆ ตามแบบที่เรียกกันว่าลายขัด ด้วยการยกขึ้นเส้นหนึ่งและกดลงเส้นหนึ่งให้เกิดการขัดกัน ซึ่งจะทำให้วัสดุคงรูปต่อเนื่องกันไปเป็นพื้นที่มากขึ้น ๆ ตามความต้องการ และจากการสานด้วยลายขัดตามแนวราบนี้เอง มนุษย์ได้พัฒนาการสานเพื่อตอบสนองความต้องการด้านประโยชน์ใช้สอยขึ้นมาเป็นภาชนะ โดยอาจจะสานลายขัดนั้นเข้ากับแม่แบบเพื่อให้เกิดเป็นรูปทรงของภาชนะขึ้นมา แม่แบบสำหรับสานภาชนะขึ้นมา แม่แบบสำหรับสานภาชนะนั้นอาจจะเป็น

เปลือกผลไม้ หรือเครื่องปั้นดินเผาก็ได้ และเมื่อมนุษย์คิดวิธีการสานภาชนะได้สำเร็จแล้ว ได้พัฒนาลวดลายในการสานไปด้วย เพื่อให้ได้ภาชนะที่มีรูปทรงเหมาะสมกับการใช้สอย และเกิดความสวยงามน่าใช้ยิ่งขึ้น

การสานนั้น ถือได้ว่าเป็นความรู้พื้นบ้านพื้นเมือง สืบต่อกันมาช้านาน โดยวิธีการถ่ายทอดให้กันในครอบครัว ชนิดพ่อสอนลูก โดยมีได้มีการร่ำเรียนกันอย่างจริงจัง และไม่มีการจดบันทึกเป็นตำรับตำราแต่อย่างใด แต่เป็นการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษ จากชั่วชีวิตคนหนึ่งไปยังอีกคนหนึ่งซึ่งบางอย่างอาจคงรูปลักษณะและลวดลายเดิมไว้ แต่บางอย่างก็อาจจะเปลี่ยนรูปทรงและลวดลายไปบ้าง แต่ความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นนี้ มักจะเปลี่ยนไปอย่างช้า ๆ ชนิดค่อยเป็นค่อยไป

การสานมีลวดลายและรูปแบบต่างกันไปมากมาย ทั้งที่แตกต่างกันด้วยลักษณะของแบบลายและวัสดุที่ใช้ในการสาน ในด้านลวดลายที่สานนั้น ส่วนมากการใช้ลายจะสานลายใดก็ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม เช่น อาจจะใช้ลายขั้ดธรรมดาเพื่อให้เกิดความแข็งแรงทนทานและความสะดวกในการสาน หรือถ้าต้องการสานภาชนะที่มีตาห่าง ๆ เช่น ชะลอม เข่ง ก็มักจะสานด้วยลายเฉลว เป็นต้น

อย่างไรก็ตามวิธีการสานอันเป็นขั้นตอนที่สำคัญมากของการทำเครื่องจักสานและเครื่องจักสานแบบต่าง ๆ เท่าที่ปรากฏอยู่ล้วนเกิดขึ้นจากการสานด้วยลวดลายที่ต่างกันไป แต่โดยหลักใหญ่แล้วจะเห็นว่า การสานลวดลายทั้งหลายนั้นจะต้องใช้การขัดกันเพื่อให้วัสดุที่ใช้สานนั้นยึดตัวขัดกันคงรูปอยู่ได้เป็นหลัก ไม่ว่าจะสานนั้นจะเป็นลายขั้ดธรรมดา ๆ หรือลายสอง ลายสาม หรือลายอื่นๆก็ตาม

การสานเครื่องจักสานโดยทั่วไปแล้วอาจจำแนกออกเป็นลักษณะใหญ่ๆ ได้ดังนี้

๑. การสานด้วยวิธีการสอดขัดกัน
๒. การสานด้วยการสอดขัดกันด้วยเส้นทแยง
๓. การสานด้วยวิธีขิดเป็นวง

จากลักษณะของการสานประเภทใหญ่ ๆ ทั้ง ๓ นี้ เป็นวิวัฒนาการของการสานลวดลายเครื่องจักสานเพื่อให้เกิดประโยชน์เหมาะสมกับชนิดและรูปทรงของเครื่องจักสาน นอกจากนี้แบบอย่างการสานเหล่านี้แล้วยังมีลวดลายซึ่งดัดแปลงออกไปเพื่อให้เกิดความสวยงามเพิ่มขึ้นอีกเป็นจำนวนมาก เช่น ลายขั้ดธรรมดา แต่มีการสานด้วยเส้นดอกที่เล็กกว่า

สอดแทรกเข้าไประหว่างลายขัณฑ์นั้น เพื่อให้เกิดเป็นลายขัณฑ์เล็กๆซ้อนอยู่ภายใน เป็นการเพิ่มความสวยงาม

การถัก โดยทั่วไปแล้วจะเป็นกระบวนการประกอบที่ช่วยให้การทำเครื่องจักสานด้วยตัวเอง การถักจะใช้วัสดุที่เป็นเส้นอ่อนและมีความยาวพอสมควร ใช้ถักยึดโครงสร้างภายนอกให้ติดกับผนังของเครื่องจักสาน เช่น การถักขอบของภาชนะจักสานไม้ไผ่ การถักหูภาชนะ หรือการถักโครงต่างๆ ของภาชนะ เป็นต้น การถักนี้บางครั้งอาจจะเรียกว่าการผูกก็ได้ ลักษณะของการถักหรือการผูกขอบภาชนะโดยทั่วไป จะมีระเบียบที่เป็นลักษณะเฉพาะของการถักแต่ละแบบ

การถักนี้ส่วนมากจะเป็นการเสริมความแข็งแรงของโครงสร้างภายนอก เช่น ขอบขา ปาก ก้น ของเครื่องจักสาน และเป็นการเพิ่มความสวยงามไปด้วย

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าการถักจะเป็นขั้นตอนเสริมเพื่อให้เครื่องจักสานมีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้นก็ตาม แต่การถักก็เป็นกระบวนการหนึ่งที่มีความจำเป็นอย่างขาดไม่ได้ของเครื่องจักสานหลาย ๆ ชนิด ไม่ว่าจะเป็นภาชนะหรือเครื่องใช้อื่น ๆ ถ้าสังเกตดูแล้วจะเห็นว่ามีการถักเข้าไปเป็นองค์ประกอบอยู่ด้วยเสมอ

ทั้งหมดนี้เป็นกระบวนการของการทำเครื่องจักสานซึ่งจะเห็นว่าเป็นหัตถกรรมหรือเป็นศิลปหัตถกรรมพื้นฐานๆที่ไม่มีกรรมวิธีที่ซับซ้อน แต่ในด้านความคิดสร้างสรรค์แล้ว จะเห็นว่าการจักสานเป็นความคิดที่แยบยลและเรียบง่ายอย่างหนึ่งของมนุษย์ มีขั้นตอนเป็นระเบียบแบบแผนเป็นของตนเองอย่างง่าย ๆ แต่สัมฤทธิ์ผลในด้านประโยชน์ใช้สอยสูงยิ่งขึ้นจากอดีตมาจนปัจจุบัน

แม้ว่าการทำเครื่องจักสานทั่วไปจะใช้วัสดุพื้นบ้านก็ตาม แต่การนำวัสดุเหล่านั้นมาทำเครื่องจักสานจำเป็นจะต้องมีเครื่องมือเป็นเครื่องช่วยให้เกิดความสะดวกในการนำวัสดุธรรมชาติมาดัดแปลงเป็นเครื่องจักสาน เครื่องไม้เครื่องมือในการทำเครื่องจักสานเป็นเครื่องมือพื้น ๆ ที่ชาวบ้านสามารถทำขึ้นใช้เองได้และมีเพียงไม่กี่อย่าง ซึ่งอาจจะนับว่าจักสานเป็นงานหัตถกรรมที่มีเครื่องมือประกอบน้อยที่สุดอย่างหนึ่งก็ได้

วัตถุดิบที่ใช้ทำเครื่องจักสาน

ชาวพวนสามารถผลิตเครื่องจักสานไว้ใช้เองในครัวเรือน เพราะถิ่นฐานของชาวพวนมีแหล่งวัตถุดิบที่อุดมสมบูรณ์มาก ถึงแม้ว่าในปัจจุบันแหล่งวัตถุดิบที่มีอยู่จะลด

จำนวนลงแต่ก็ยังพอหาวัตถุดิบตามภูตามป่าที่ไกลออกไปอีกเป็นจำนวนมากที่ชาวบ้านสามารถเดินเท้าไปเสาะหาและนำกลับมาจักและสาน วัตถุดิบที่สำคัญต่อการทำเครื่องจักสานของชาวเมืองงานมี หวาย ไม้ไผ่ และไม้โลงเลง

หวาย

พืชตระกูลปาล์ม (Palmae) ไม้เถาเลื้อยอันเป็นผลิตผลจากป่าธรรมชาติซึ่งมีความผูกพันต่อชีวิตของคนไทยในอดีตจนถึงปัจจุบัน เช่นเดียวกับไม้ไผ่หวายเป็นไม้ที่มีคุณค่าสูงทางเศรษฐกิจของประเทศไทย ทั้งนี้เพราะหวายสามารถนำไปใช้ประโยชน์อย่างมากมาย โดยเฉพาะผิวหวายเป็นวัตถุดิบสำคัญในการทำหัตถกรรมเครื่องจักสาน การทำเครื่องเรือน และใช้ผูกมัดได้เหมือนเชือก ลำหวายใช้ทำบ้านเรือน

คุณสมบัติที่ดีของหวาย คือ มีความเหนียว แข็งแรงทนทานและยืดหยุ่นได้ดีกว่าไม้ไผ่ ลำต้นหวายต้นสามารถตัดโค้งงอได้ด้วยการผ่านความร้อน จึงเป็นวัตถุดิบที่มีความเหมาะสมอย่างยิ่งในการทำเครื่องจักสานที่มีอายุการใช้งานยาวนานมากกว่าวัตถุดิบพืชชนิดอื่น ๆ

ต้นหวายชอบขึ้นในเขตร้อนชื้น มีฝนตกชุก แหล่งหวายในประเทศไทย จึงพบมากทางเขตภาคใต้ได้แก่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สงขลา ระนอง กระบี่ ปัตตานี ฯลฯ มีประมาณ ๔๐ กว่าชนิด แต่ชนิดที่มีมากเป็นหวายในสกุล Calamus หวายที่นิยมใช้ในการจักสานเป็นหวายชนิดผิวแข็งได้แก่ หวายแดง หวายกาหลง หวายหอม หวายชุมพร หวายโอมัด หวายจีขาว ฯลฯ

โดยส่วนใหญ่หวายจะใช้เป็นวัสดุประกอบในการทำเครื่องจักสานไม้ไผ่หรือเครื่องจักสานอื่น ๆ มากกว่าจะใช้ทำเครื่องจักสานโดยตรงยกเว้นสานหวาย และเครื่องจักสานรุ่นเก่าบางชนิด ส่วนใหญ่ใช้จักเป็นเส้นสำหรับผูกเข้าขอบ ทำหูหิ้ว ผูกมุม และขาตั้งพาข้าว เพื่อเพิ่มความแข็งแรงและความสวยงาม หวายเป็นของหายาก และมีราคาแพงสำหรับในเมืองไทย

ไม้ไผ่

พืชในป่าธรรมชาติซึ่งมีความผูกพันต่อการดำรงชีวิตประจำวันมาตั้งแต่โบราณกาล คนในชนบทได้นำไม้ไผ่มาสร้างบ้านเรือนอยู่อาศัยและใช้ในการทำหัตถกรรมเครื่องจักสานเพื่อสนองประโยชน์ใช้สอย ต้นไม้ไผ่ใช้ทำประโยชน์ได้ทุกส่วน นับตั้งแต่หน่อ ราก ลำต้น และใบ

คุณสมบัติที่ดีของไม้ไผ่ คือ มีความคงทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศ ลำต้นสามารถจักตอกเป็นเสี้ยนๆ ตัดโค้งขึ้นรูปสานผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ประเภทต่างๆ ไม้ไผ่สามารถรับแรงดึงและแรงกดได้ดี โดยไม่แตกหรือหักง่าย คุณสมบัติพิเศษเช่นนี้ทำให้ผลิตภัณฑ์ทรงรูปอยู่ได้นาน จึงเป็นวัตถุดิบสำคัญในการทำเครื่องจักสาน เช่น ไม้ไผ่บ้านหรือไผ่สีสุก ไผ่ขาง ไผ่เลี้ยง ไผ่หวด ไผ่รวก ไผ่ไร่ ไผ่บง ไผ่เฮี้ยะ ฯลฯ

ไม้หก เป็นไม้ในสกุล *Dendrocalamus* เป็นไม้ขนาดใหญ่ ขึ้นตามภูเขา มีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 6 นิ้ว จึงเรียกกันว่าไม้หก ชาวพวนใช้ทำพื้นพาข้าว และกะทุ้ง (กระจาดใบเล็ก ๆ สำหรับใส่ของกระจุกกระจิก)

ไม้บง เป็นไม้ในสกุล *Dendrocalamus* เป็นไม้ขนาดใหญ่ ลำต้นตรง มีหนามและแขนงน้อย เหมาะสำหรับใช้สานกระบุง ตะกร้า และแห่ง ชาวพวนใช้สานบุงและอื่น ๆ

ไม้ขาง เป็นไม้ไผ่อีกชนิดหนึ่ง ชาวพวนนิยมใช้สานบุงและเครื่องจักสานอื่น ๆ และใช้ทำฐานของเครื่องจักสานต่าง ๆ เช่น พาข้าว กะต่า โก๋ย และตั้งหวาย

แต่ไม้ไผ่ที่นิยมใช้ทำเครื่องจักสานมากที่สุด คือ ไผ่สีสุก (*Bambusa blumeana*) เป็นไม้ไผ่ขึ้นอยู่ตามพื้นราบ เป็นไม้บ้าน มีอยู่ทั่วทุกภาคของประเทศไทย ไม้ไผ่สีสุกปรากฏในป่าเป็นไม้ชอบแสงสว่างมาก และชอบขึ้นริมน้ำ คนชนบทนิยมปลูกตามบ้านเรือนและริมฝั่งน้ำลำคลองทั่วไป นอกจากนี้ไม้ไผ่สีสุกยังมีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของชาวพวนอีกหลายประการ เช่น ปลูกต้นไผ่ไว้เป็นรั้วบ้าน เป็นแนวบังลม และแนวแบ่งเขตระหว่างพื้นที่อยู่อาศัยกับพื้นที่นา และหน่อไม้ยังนำมาทำเป็นอาหารเลี้ยงครอบครัวอีกด้วย

ไม้โลงเลง

ไม้โลงเลง เป็นไม้ที่ดีที่สุดสำหรับการสร้างบ้าน ชาวบ้านที่มีฐานะดีนิยมนำมาทำเกล็ดมุงหลังคาบ้าน สามารถทนแดดทนฝนและปลวกได้เป็นร้อยปี นอกจากนี้ยังนำมาแกะเป็นพระพุทธรูปถวายวัด เช่น ที่วัดเพี้ยวัด เมืองคูน มีพระพุทธรูปสร้างด้วยไม้โลงเลง นอกจากนี้ยังนำมาแกะสลักเป็นพาน หรือกลึงเป็นกล่องใส่กระดาษทิชชู ผอบ ตลับ และอื่น ๆ เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว เพราะเป็นไม้ที่มีลวดลายสวยงามและมีกลิ่นหอม สามารถรักษาโรคความดันโลหิตสูงและแก้ปวดฟัน นอกจากนี้ชาวเมื่องงาน นิยมนำมาทำฐานของเครื่องจักสาน เช่น พาข้าว และกะต่า ไม้โลงเลงต้องมีอายุตั้งแต่ ๔๐ ปีขึ้นไปจึงสามารถใช้ประโยชน์ได้ดี ที่ประเทศลาวยังมีอยู่ และมีนักธุรกิจชาวไต้หวันเป็นผู้ค้นพบและได้รับอนุญาตให้ทำสัมปทานป่าไม้จากรัฐบาลลาวแต่เพียงผู้เดียว ซึ่งปัจจุบันไม้โลงเลง

เป็นป่าไม้คุ้มครองของรัฐบาลลาว จึงไม่มีไม้โลงเลงสำหรับทำฐานของเครื่องจักสานด้วย เหมือนกัน

อุปกรณ์ในการทำเครื่องจักสานที่สำคัญที่สุดก็เห็นจะได้แก่ มีดโต้ ซึ่งมีหน้าที่สำหรับตัดทอนไม้ไฟให้เป็นท่อน บางทีใช้เลื่อยแทนก็ได้ มีดจักดอกเป็นของขาดไม้ได้ สำหรับช่างจักสาน มีรูปร่างเรียวยาวแหลม คมมาก ใช้สำหรับจักดอกให้เป็นเส้นตามขนาดที่ต้องการ ที่เห็นมักจะต่อด้านยาวขนานไปกับแกน มีเทคนิคนี้ชาวบ้านสมัยก่อนนิยมพกพาติดตัวแทนอาวุธประจำกาย แต่เดิมนั้นยังไม่มีน้ำยาเคลือบเงารักษาเนื้อไม้ จึงใช้วิธีรมควันเพื่อให้เครื่องจักสานที่ทำมีสีเข้มขึ้นและยังคงทนด้วย การรมควันต้องใช้ผู้มีความชำนาญไม่เช่นนั้นอาจทำให้เนื้อไม้กรอบเปราะ หักง่ายได้ นอกจากนั้นเครื่องจักสานบางชนิดจะใช้ยาด้วยมูลควายผสมดิน เช่น เป่าข้าว เป็นต้น

สังคมพวนในชนบทประเทศลาวเป็นสังคมเกษตรกรรมแบบดั้งเดิม เทคโนโลยีสมัยใหม่ที่ช่วยผ่อนแรงในการประกอบอาชีพยังเข้าไปไม่ถึง มีการดำเนินชีวิตแบบเรียบง่าย ชาวพวนทำนาเพื่อมีข้าวไว้กินได้ตลอดปีซึ่งถือว่าพอเพียงแล้วสำหรับพวกเขา ถ้าในปีใดได้ข้าวมากเหลือไว้ขายก็นับเป็นโชคดีสำหรับปีนั้น อาหารกับข้าวส่วนใหญ่ได้จากการเก็บหาอาหารตามหัวไร่ปลายนา เช่น เก็บผัก ยิงนก จับปลาตามหนองหรือแอ่งน้ำในนา มีเครื่องจักสานที่ผลิตขึ้นใช้เองจากวัสดุธรรมชาติในท้องถิ่นนั้น ๆ เป็นเครื่องมือเครื่องใช้ที่มีบทบาทอยู่ในทุกขั้นตอนของการดำเนินชีวิต เช่น ในเรื่องของที่อยู่อาศัยและการพักผ่อนของชาวพวนที่มีฐานะยากจน มักอยู่อาศัยในเรือนเครื่องผูก พื้นปูด้วยฟาก และฝาเรือนทำจากตะเควียด (เลื้อกล่าแพน) ใช้ฝาขัดตะกั้นห้องมีทั้งบนเรือนและใต้เรือนสำหรับเก็บเครื่องใช้ต่าง ๆ ถ้าเป็นครอบครัวที่มีฐานะดีจะอยู่เรือนไม้กระดาน ถ้าไม่สามารถปูพื้นกระดานได้ตลอดหลัง ในส่วนที่เป็นพื้นครัวมักปูด้วยพื้นฟาก ที่นอนปูด้วยสาตฟูก ถ้าเป็นที่นอนของผู้เฒ่าจะมีฟูกปูอยู่บนสาตฟูกอีกชั้นหนึ่ง ตั้งหวายใช้สำหรับนั่งรับประทานอาหาร เมื่อมีแขกพิเศษมาเยี่ยมถึงครัวเรือนชาวพวนจะต้อนรับด้วยการปูสาตฟูกจนเต็มห้อง เมื่อมีการเลี้ยงอาหารก็จะตั้งสำรับกับข้าวบนพาข้าว ยกมาตั้งบนสาตฟูก มีตั้งหวายตั้งอยู่รอบพาข้าวสำหรับให้แขกนั่งรับประทานอาหารอย่างสะดวกสบายและด้วยความรู้สึกที่เจ้าบ้านให้การต้อนรับอย่างเต็มใจและให้เกียรติ ด้านการบริโภคและอุปโภคนั้น เครื่องจักสานที่ใช้มีอยู่หลายชนิด โดยที่ชาวพวนรับประทานชาวพวนรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ผู้ที่ทำหน้าที่หุงหาอาหารมัก เป็นแม่เฒ่าหรือลูกสาวคนใดคนหนึ่งของเรือน

ต้องตื่นแต่เช้ามีค ดิคเตาไฟคั้งหม้อน้ำ ใช้พื้นเป็นเชื้อเพลิง นึ่งข้าวเหนียวด้วยหวดหรือไห ข้าว เมื่อข้าวสุกก็เทข้าวเหนียวหนึ่งลงบนพลาสติกที่ปูอยู่บนพาข้าว ใช้ไม้เกลี่ยข้าวให้ไอร้อน ระเหยจนคลายความร้อน ใช้มี้อนวดข้าวเหนียวหนึ่งนั้นให้อ่อนนุ่ม จึงแบ่งข้าวใส่แอบข้าวใบใหญ่ สำหรับรับประทานเป็นอาหารเช้าและอาหารกลางวันที่เรือน แบ่งข้าวใส่แอบข้าวใบเล็ก หรือกระติบข้าว สำหรับเด็กน้อยนำไปกินเป็นอาหารกลางวันที่โรงเรียน และสำหรับผู้ใหญ่นำไปกินที่กลางนา ก็ต้องจัดเตรียมกระติบข้าว กับข้าว น้ำ และเครื่องใช้จำเป็นอื่น ๆ ลงในกะต๋าหาบหรือคอนไปนา เครื่องจักสานที่เกือบทุกครัวเรือนมีใช้อยู่ในครัวไฟ คือ เลียงนี้ สำหรับเก็บถนอมอาหารพวกปลาอย่าง ปลาเค็ม ผักข้าวโพดที่เก็บไว้เป็นเมล็ดพันธุ์ เลียงนี้ นั้นแขวนอยู่เหนือเตาไฟ เมื่อก่อไฟ ควันไฟจะรมของพวกนี้ ป้องกันมดและแมลงต่าง ๆ มารบกวน และอาจมีของใช้จำเป็นอื่น ๆ วางรวมอยู่บนเสลียงนี้ เตาไฟมักถูกวางไว้กลางห้องครัว เวลาพิเศษขะประเภทกระดาศ ก้างปลา เศษไม้ชิ้นเล็กชิ้นน้อย แม่ครัวจะใช้ไม้กวาดหรือผ้าจี๊รวู้ปักกวาดใส่ลงในเตาไฟ เป็นเชื้อเพลิงและทำลายขยะไปด้วยพร้อมกัน

ด้านการประกอบอาชีพ ชาวพวนในชนบทมีอาชีพทำน่าน้ำฝน นอกจากนี้ก็เลี้ยงสัตว์พวก วัว ควายและม้าไว้ใช้แรงงาน เลียงเป็ด ไก่ และหมูไว้เป็นอาหาร ปลุกผักไว้ตามริมห้วยได้อีกเล็กน้อย เนื่องจากน่าน้ำขึ้นไปรดพืชผักในที่ห่างจากลำห้วยก็มีน้อย ผักที่ปลุกไว้นี้ถ้ามีมาเหลือจากรับประทานในครัวเรือนก็นำไปขาย ในบางครัวเรือนทอผ้าไว้ใช้เองและบางครัวเรือนทอผ้าไว้เพื่อขาย เครื่องจักสานที่เป็นเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำนา เลียงสัตว์ ปลุกพืชผัก และเลียงไหม จึงมีอยู่หลายชนิด เช่น ใช้กะต๋าหรือบุงเป็นภาชนะใส่ของไปนา และไปจ่ายตลาด ในเวลาเดินทางหรือทำงานกลางแดดคนพวนก็จะใส่กุบเพื่อป้องกันแดด เป็นต้น

จากวิถีชีวิตประจำวันบางส่วนของชาวพวนที่กล่าวมาแล้วนับได้ว่าเครื่องจักสานยังมีบทบาทต่อการดำรงชีวิตของชาวพวนในชนบท ถึงแม้จะมีการเปลี่ยนแปลงไปบ้าง แต่เครื่องจักสานยังถูกใช้เป็นเครื่องมือเครื่องใช้ที่จำเป็นอยู่ในทุกกิจกรรมของการดำรงชีวิตของคนชนบท เครื่องจักสานที่สร้างขึ้นมีลักษณะสอดคล้องกับสภาพแวดล้อมเป็นอย่างดี กะต๋าและบุงนับเป็นเครื่องจักสานที่มีประโยชน์ใช้สอยกว้างขวางมากกว่าเครื่องจักสานชนิดอื่น นอกจากนี้เครื่องจักสาน ยังมีความสำคัญต่อคนในสังคมเมือง เพื่อการประกอบธุรกิจค้าขาย ซึ่งมีวางขายอยู่ตามตลาดทั่วไป เป็นการสร้างรายได้ให้คนพวนที่มีฝีมือในการจักสานอีกด้วย

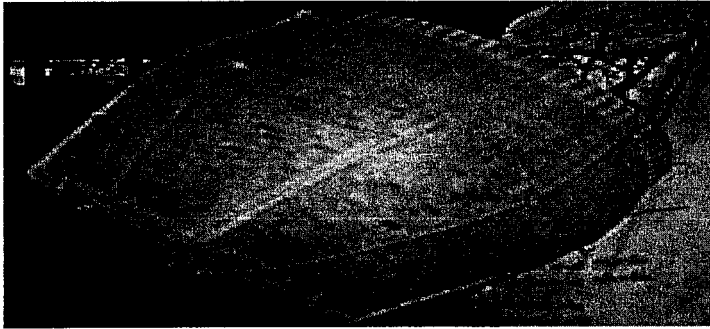
จะเห็นได้ว่าคนพวนสมัยก่อนนั้นมีภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งเป็นเทคโนโลยีที่เหมาะสม โดยเห็นได้จากการประดิษฐ์เครื่องมือเครื่องไม้ใช้สอยตามบ้านเรือน รู้จักคิดค้นวิธีจักสาน และลวดลายต่างๆที่สวยงามเพื่อเอื้ออำนวยต่อความสะดวกในชีวิตประจำวัน ถึงแม้จะมีการเปลี่ยนแปลงในด้านของวัตถุประสงค์ของการผลิต ที่เคยผลิตเพื่อใช้เปลี่ยนเป็นการผลิตเพื่อขาย และการเปลี่ยนแปลงในด้านความนิยมของชาวบ้านเป็นการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม สมัยใหม่ที่อำนวยความสะดวกสบายในทุกด้าน มีผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ง่ายต่อการหาซื้อ เช่น เครื่องพลาสติกมาใช้แทนเครื่องจักสาน ตามธรรมชาติของผู้คนที่ชอบเลือกใช้สิ่งของที่มีความสะดวกสบายมากกว่าสิ่งของที่สร้างยาก การทำให้เครื่องจักสานซึ่งเป็นศิลปวัฒนธรรมของสังคมให้ดำรงอยู่ต่อไป ถือเป็นเรื่องที่ดีและต้องช่วยกันรักษา อีกทั้งพลาสติกเป็นผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ที่ไม่บ่งบอกหรือแสดงคุณค่าทางวัฒนธรรมแต่อย่างใด เมื่อพลาสติกหมดอายุการใช้งานก็กลายเป็นขยะที่ยากต่อการย่อยสลาย เพราะไม่ใช่วัสดุธรรมชาติ ซึ่งแตกต่างจากเครื่องจักสานที่ทำจากวัสดุธรรมชาติและเป็นศิลปกรรมพื้นบ้านที่มีคุณค่าทางศิลปะ บ่งบอกให้เห็นถึงความเฉลียวฉลาดของช่างระดับพื้นบ้าน ที่สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานให้ดูดีได้ รวมทั้งมีการสืบทอดกันต่อมาหลายชั่วอายุคน สำหรับการอนุรักษ์เป็นแนวทางหนึ่ง แต่ก็เป็นเรื่องยากที่จะทำให้สำเร็จได้ในระยะยาว การอนุรักษ์ไว้เป็นของเก่ามีแต่สิ่งของ และผู้ผลิตสิ่งของนั้นจะหมดไปตามอายุ และต้องลงทุนสูงโดยไม่มีผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ หรือมูลค่าเพิ่ม และในที่สุดก็จะหมดทั้งทุน สิ่งของ และผู้ผลิตอีก แนวทางหนึ่ง คือ สมควรทำให้เครื่องจักสานยังคงมีบทบาทอยู่ในวิถีชีวิตของผู้คนต่อไป โดยทำให้ผู้คนเกิดความพึงพอใจที่จะใช้เครื่องจักสานนั้นเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ในการดำรงชีวิต วิธีการนี้จะช่วยให้เกิดการผลิตซ้ำ การสืบทอด และการใช้สอยอยู่ในสังคมต่อไปเหมือนที่มันเคยอยู่มาในอดีต

รูปแบบเครื่องจักสาน

รูปแบบเครื่องจักสานของลาวพวนหลายชนิด สามารถจำแนกออกเป็นประเภทต่างๆ ตามลักษณะการใช้สอย (functions) ได้ดังต่อไปนี้

เครื่องภาชนะ หมายถึง เครื่องใช้สำหรับใส่สิ่งของต่างๆที่มีการขนถ่ายอยู่บ่อย ๆ ได้แก่

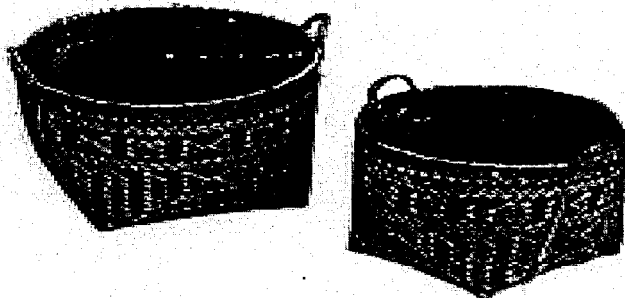
๑. กะต๋ำหรือตะกร้า เป็นภาชนะที่สานขึ้นจากไม้ไผ่ก้านถี่เหลี่ยม มีขาตั้งสี่ขาป่องตรงกลาง ปากของกะต๋ำสอบเข้าเล็กน้อยเป็นวงกลม เข้าขอบปากและผูกมุมด้วยหวาย มีเชือกผูกโยงจากก้นกะต๋ำจำนวนสี่เส้นคล้ายเสาแหมก สำหรับคล้องไม้คาน(คันท่า)ใช้หาบและคอน กะต๋ำเป็นของใช้แพร่หลายใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง เช่น ใส่ของไปนา ไปจ่ายตลาด และใส่อาหารไปถวายพระที่วัด



ภาพที่ ๕๐ กะต๋ำ

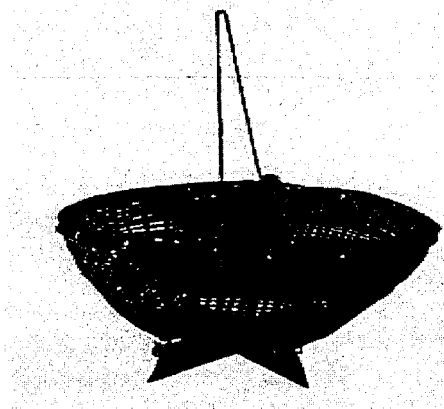
๒. โถ้ย เป็นภาชนะสานจากไม้ไผ่ มีหูทำด้วยหวาย โถ้ยไม่มีขอบปากและไม้เข้ามุม ใช้วิธีเก็บริมในตัว การสานไม่แน่นทึบเหมือนบุง พบมากตามตลาดเข้าใช้ใส่ผักสด และตามบ้านเรือนใช้ใส่สิ่งของต่าง ๆ โดยนำลำไม้ไผ่ยาว ๆ ร้อยหูโถ้ยหลายใบ พาดไว้บนชื่อบ้าน

๓. กะเข้หรือกระเข้ เป็นภาชนะสานจากไม้ไผ่ขวง ลักษณะคล้ายตะกร้าในไท สานเป็นตารางโปร่ง ๆ มีหูหิ้วสำหรับใส่ของเล็กของน้อย



ภาพที่ ๕๑ กระเข้สานด้วนตอกย้อมสี

๔. กะช้ำหรือกระช้ำ ภาชนะสานจากไม้ไผ่มีลักษณะเดียวกับกะช้ำหรือกระช้ำ แต่มีขนาดใหญ่กว่า สำหรับใส่ของที่มียขนาดใหญ่และปริมาณมาก เช่น ไข่ใส่ผัก ไข่ใส่ผัก ไข่ใส่ผัก



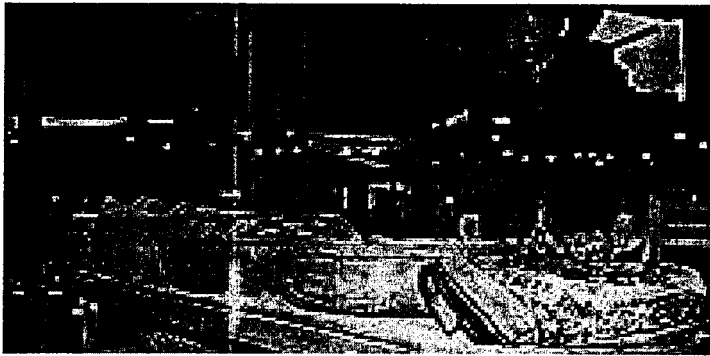
ภาพที่ ๕๒ ซ้ำสานด้วยตอกไม้ไผ่

๕. เป้แม่หรือลูกเกอะ เป็นภาชนะสานจากไม้ไผ่ทั้งหมด เป็นเครื่องจักสานของม้งที่ชาวพวนนำมาใช้ใส่สิ่งของต่าง ๆ มีสายสะพายหลัง

๖. ปะตะอะ เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่ ผูกขอบและหูหิ้วด้วยหวาย รูปร่างคล้ายกระเป๋ากลึงผู้หญิงใช้ใส่ของเล็ก ๆ น้อย ๆ เช่น มีด ขวดน้ำ สามารถใช้หิ้วหรือสะพายหลังก็ได้ เครื่องจักสานชนิดนี้ยังไม่ทราบรายละเอียดว่าเป็นของใคร ตามชื่อแล้วคงจะเป็นของม้งมากกว่าพวน

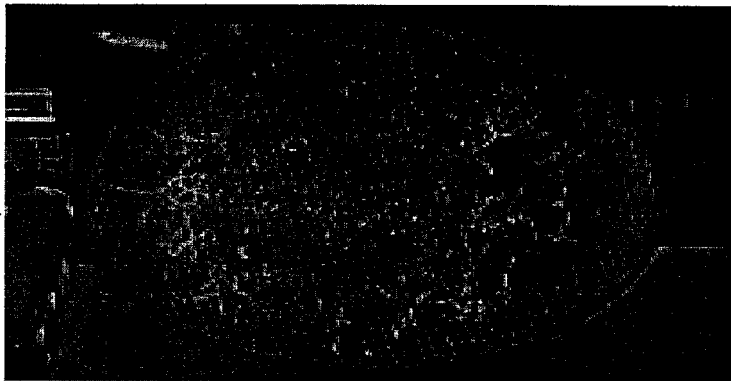
๗. กะท่ง เป็นภาชนะขนาดเล็กเหมือนกระจาดใบเล็ก ๆ ในประเทศไทย สานด้วยไม้หกและ หวาย มีทั้งแบบกลมและแบบรี สำหรับใส่ของกระจุกกระจิก

๘. บุง เป็นภาชนะสานจากไม้ไผ่ขวง ก้นสี่เหลี่ยม ปากบุงเป็นวงกลม มีหูตั้งสองข้างทำด้วย หวายเอาไว้คล้องไม้คานสำหรับใช้หาบหรือคอน บุงมีขนาดไม่ใหญ่ มีความสูงประมาณ ๑๐ นิ้วฟุต บุงเป็นของใช้แพร่หลายของชาวไทยและชาวลาว ใช้ใส่สิ่งของต่าง ๆ เช่น ข้าวเปลือก และเส้นฝ่อหรือเส้นก๋วยเตี๋ยว



ภาพที่ ๕๓ บุง จากประเทศลาว

๘. ดั่งหรือกระดั่ง ภาชนะจักสานจากไม้ไผ่ มีลักษณะเหมือนกระดั่งของคนไทย มีไว้สำหรับรองรับรำข้าวเวลาสีข้าว ฝัดข้าว เป็นภาชนะเลี้ยงตัวอ่อนของตัวหนอนไหม และใส่อาหารให้เป็ดและไก่

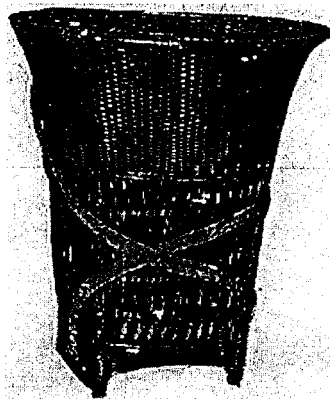


ภาพที่ ๕๔ กระดั่ง

๑๐. กะเจาะ เป็นภาชนะขนาดเล็ก รูปร่างคล้ายกระจาดแต่ทรงสูง ก้นสี่เหลี่ยม ปากผายออกเป็นวงกลม เข้าขอบปากและถักมุมด้วยหวาย มีสายสะพาย มีฐานทำด้วยแผ่นไม้ใช้ใส่ผัก กะเจาะเป็นเครื่องจักสานรุ่นเก่าที่มีความสวยงามและสานอย่างประณีต ปัจจุบันไม่พบเห็นการใช้กะเจาะตามบ้านเรือน

๑๑. กะสาบ เป็นเครื่องจักสานทำจากไม้ไผ่และหวาย รูปร่างเดียวกับกะเจาะ แต่สูงและมีขนาดใหญ่กว่า ก้นสี่เหลี่ยมสานทึบสูงชัน ช่วงตรงกลางสานโปร่งเว้นเป็นช่องและส่วนบนสานทึบ ส่วนปากเก็บริมในตัว ขนบขอบปากด้วยหวายทั้งด้น มัดด้วยหวาย มุม

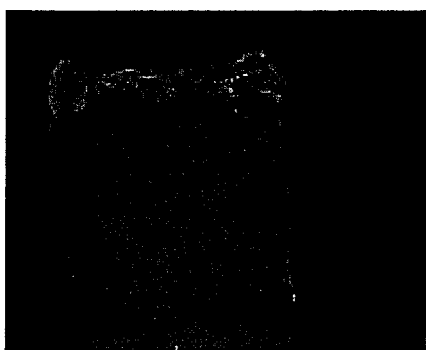
ทั้งที่ตั้งแต่กันจนถึงปากคานไม้ซึ่งมัดด้วยหวาย มีสายสะพายยาว ฐานทำด้วยแผ่นไม้ กาบ
สะมีไว้ใส่ฝักจำนวนมาก ปัจจุบันนี้ไม่พบการใช้ตามบ้านเรือนโดยทั่วไป



ภาพที่ ๕๕ กะสาบ จากประเทศลาว

เครื่องบรรจุ หมายถึง เครื่องใช้สำหรับใส่หรือประจุสิ่งของเพื่อเก็บรักษาไว้ หรือใช้
ใส่สิ่งของนั้นอยู่เป็นประจำ ประกอบด้วย

๑. เป้าข้าว หรือกะพ้อมข้าว เป้าข้าวเป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่ รูปทรงกระบอกมี
ขนาดใหญ่ กว้าง และสูง ใช้สำหรับบรรจุข้าวเปลือก เมื่อสานเสร็จแล้วต้องยาด้วยมูล
ควายผสมดิน เพื่อความคงทนและป้องกันเมล็ดข้าวเปลือกกร้าว รวมทั้งตัวแมลงที่จะมากัดกิน
เมล็ดข้าว เป้าข้าวมีชื่อเรียกอีกว่าพ้อมข้าว หรือเป้าข้าว สำหรับบ้านที่มีฐานะดีจะสร้างที่
เก็บข้าวด้วยไม้กระดานเรียกว่า เล้าข้าวแทนการใช้เป้าข้าว เพราะแข็งแรงและทนทานกว่า
ชาวนาไทภาคกลางแถบสุพรรณบุรียังคงพบเห็นการใช้พ้อมข้าว ปัจจุบันหาดูได้ยาก



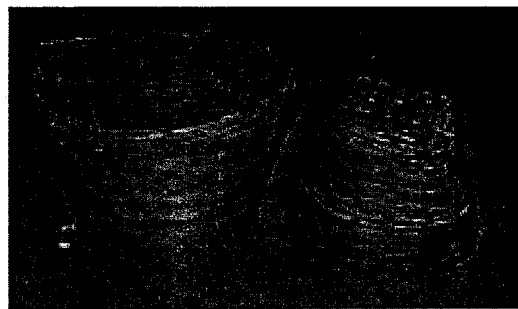
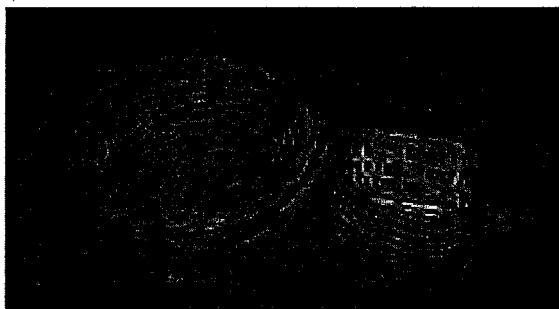
ภาพที่ ๕๖ เป้าข้าว หรือกะพ้อม

๒. ก้วย เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่สานด้วยตอกผิว มักสานเป็นตาห่าง ๆ รูปร่างคล้าย ลูกฟักตัด ขวางครึ่งลูก ขนาดใหญ่มีหูสั้น ๒ ข้าง ทำด้วยหวายสำหรับไว้ใส่หญ้าและฟาง เป็นอาหารให้วัวและควาย

๓. แข่ง เครื่องจักสานสำหรับใส่ข้าวปุ้น ทำด้วยไม้ไผ่และหวาย มีก้นและปากกลม มัดขอบ ปากด้วยหวาย สูงประมาณ ๖ นิ้วฟุต สานทึบแน่นตลอดแข้ง ใส่ข้าวปุ้นหรือขนมจีนตามตลาด ไม่พบการใช้แข่งใส่ข้าวปุ้นตามบ้านเรือน



ภาพที่ ๕๗ แข่งข้าวปุ้น จากประเทศลาว



ภาพที่ ๕๘ แข่งข้าวปุ้นในประเทศไทย

๔. กะทอหรือกระทอ เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่ รูปร่างเหมือนผลฝัก เป็นงานสานไม้ไผ่ด้วย ลายขัดสำหรับไว้ใส่ถั่วดินหรือถั่วลิสง เมื่อบรรจุถั่วดินจนเต็ม คว่ำเอาปากลงแขวนไว้ที่ซื่อบ้าน ถั่วดินที่ยังไม่แกะฝักใส่กะทอแขวนไว้จะช่วยให้ถั่วดินแห้ง ไม่เป็นเชื้อรา เพราะกะทอมีช่องระบายอากาศได้ดี ถ้ารมกะทอด้วยควันไฟจากเตาไฟในครัวเป็นประจำจะทำให้ถั่วดินไม่เป็นรา การรมเครื่องจักสานด้วยควันไฟในครัวพบว่าเป็นกรรมวิธีพบอยู่ทั่วไปในสังคมไท ที่จังหวัดบุรีรัมย์ของที่โป่งน้ำร้อน มีการเก็บเครื่องจักสานและเครื่องหวายไว้ในครัวเหนือเตาไฟ เพื่อกันไม่ให้เครื่องจักสานเป็นมอดหรือแมลงมากัดทำลาย

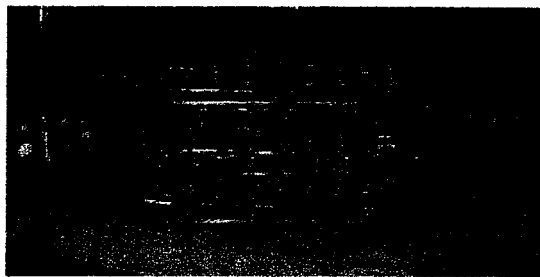
๕. โห เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่ มีรูปทรงและขนาดคล้ายและเหมือนกับบุง ความแตกต่างคือ โหไม่มีหู และมีลายสานไม่เหมือนกัน โหไม่มีขอบ เก็บริมในตัว ดอกที่สาน โหต้องรมควันไฟก่อน เพื่อป้องกันมอดกัดกิน โหทุกใบจึงมีสีคล้ำจนเกือบดำ ต่างจากบุงที่มีสีตามธรรมชาติของไม้ไผ่ โหมีไว้สำหรับเลี้ยงไหม ทุกครัวเรือนที่มีการเลี้ยงไหมจะใส่โหและกระดิ่งเท่านั้น

๖. หับ เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่ใช้ไม้จี้ดอกมาสานเป็นตาชะลอม รูปร่างคล้ายกระเป่าสี่เหลี่ยมแบน มีทั้งขนาดเล็กและใหญ่ เป็นงานจักสานอย่างง่ายเพื่อใช้งานชั่วคราว หับสานไว้ใส่ตัวเปิด ตัวโก้ไปขายที่ตลาดหรือใส่หน่อไม้ดองโดยมีกาบไผ่รองไว้กั้น หับ ป้องกันหน่อไม้ร่วงจากหับ ในทมิเครื่องจักสานคล้ายโหใส่ตัวเปิด ตัวโก้มาขายในตลาดหน้าตรุษจีน ปัจจุบันยังพบเห็นอยู่บ้างในหน้าเทศกาลต่าง ๆ ของชาวจีน

๗. แอบขวาง เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่และหวายมีความสวยงาม มีการสานอย่างละเอียดและ ประณีต เป็นของเก่าที่ไม่พบตามบ้านเรือนทั่วไป มีรูปทรงรี มีฝาปิด ตรงกลางฝาเป็นที่สำหรับจับ รูปร่างคล้ายแอบข้าว แต่แอบขวางจะมีขนาดเล็กกะทัดรัด ทำด้วยไม้เนื้อแข็งหรือไม้จริง สานด้วยดอกเส้นเล็ก ผูกขอบด้วยหวายอย่างสวยงาม แอบขวางมีไว้สำหรับใส่เครื่องประดับของผู้หญิงหรือใส่ยาเส้นของผู้ชาย

๘. กะพาย เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่และหวาย มีรูปทรงคล้ายกะสาบ เพียงแต่กะพายมีก้นกว้าง กว่าเล็กน้อย สานที่บดลอคใบกะพาย ด้านในมีลายริ้วเวียนไปรอบเป็นเครื่องจักสานที่มีความสวยงาม ใช้บรรจุข้าวสาร

๙. ลอม เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่และหวาย ทรงสี่เหลี่ยม สูง มีฝาปิดคล้ายหีบใส่ผ้า มีทั้งแบบหูกั่ว และสายสะพาย เป็นเครื่องจักสานแบบเก่าสานอย่างประณีตสวยงาม แข็งแรง ลอมใช้ใส่เสื้อผ้าในพิธีแต่งงาน ร้านขายของพื้นเมืองในงานภาคหลวง เจ้าของร้านชาวพวนนำมาวางตั้งแสดงไว้แต่ไม่ขาย เพราะเก็บไว้เป็นที่ระลึกถึงพ่อเฒ่าในครอบครัว ในประเทศไทยสามารถพบได้ที่จังหวัดฉะเชิงเทรา



ภาพที่ ๕๕ ลอม

เครื่องคัดจับสัตว์ หมายถึง เครื่องมือเครื่องใช้เพื่อคัด จับ ช้อน และขังสัตว์ ประกอบด้วย

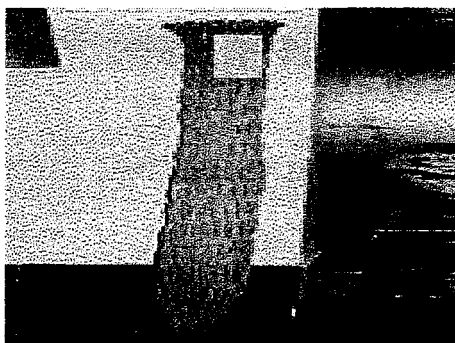
๑. สือ เป็นเครื่องจักสานคล้ายส้อมทำด้วยไม้ไผ่และหวาย รูปทรงกรวยคล้ายส้อมจับปลา ตัวใหญ่ในบริเวณน้ำตื้น สือใช้ช้อนลูกกุ้งและลูกปลาตัวเล็กๆในบริเวณน้ำตื้น

๒. เล็งหรือตะแกรง เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่รูปร่างคล้ายตะแกรงโมผ้าซีก ใช้ดอกไม้ไผ่สานขัดเว้นช่องเป็นตารางเล็กๆ เข้าขอบปากด้วยไม้ซีก มัดด้วยหวายใช้ประโยชน์ในการช้อนลูกกุ้งลูกปลาในบริเวณน้ำตื้น



ภาพที่ ๖๐ เล็ง

๓. ช้อน เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่รูปร่างยาวรี แต่มีขนาดเล็ก ทำด้วยไม้ไผ่ซีกนำมามัดรวมกันด้วยหวายหรือเชือก บริเวณส่วนปากและส่วนกลางของช้อนจะมีงา ซึ่งมีไว้ลักษณะปากกว้าง และก้นแคบมีไว้สำหรับเป็นช่องให้ปลาเข้าไปติดกับดัก ส่วนบริเวณก้นของช้อนจะใช้หวายหรือดอกขัดลายวนไปรอบๆ ให้แคบ ช้อนใช้ประโยชน์ในการดักปลาและกุ้งที่มีขนาดเล็ก โดยดักจับตามทางน้ำไหลหรือหัวคันนาที่มีน้ำไหลผ่าน



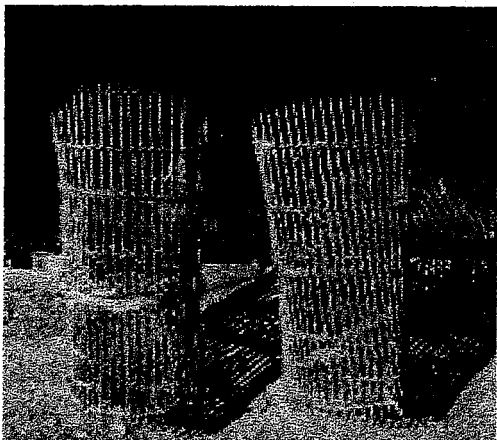
ภาพที่ ๖๑ ช้อน

๔. ไซ เครื่องจักสานไม้ไผ่รูปร่างยาวรีคล้ายช้อนแต่มีขนาดใหญ่กว่า ทำด้วยไม้ซีกนำมามัดรวมกัน ไซจะมีงออยู่บริเวณส่วนกลาง ๒ อัน ปากงจะกว้างออกปลายจะเข้าบริเวณนี้ ส่วนหัวและก้นของไซจะนำหวายหรือเชือกมามัดให้แคบ ไซใช้ดักปลาที่มีขนาดใหญ่กว่า ช้อนใช้ในบริเวณทางน้ำไหลหรือ หัวคันทาที่มีน้ำไหล



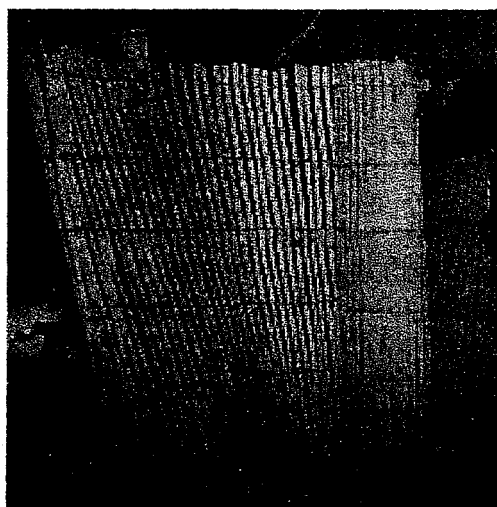
ภาพที่ ๖๒ ไซ

๕. ลอบ เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่โดยส่วนหัวจะมีรูปร่างทรงกลมและส่วนก้นจะแบน ทำด้วยไม้ไผ่ซีกนำมามัดรวมกันคล้ายช้อนและไซ ส่วนปากและส่วนกลางจะมีงอไว้สำหรับดักปลา บริเวณก้นจะสานด้วยไม้ไผ่ทำเป็นแผงไว้สำหรับปิดเปิดนำปลาที่ได้ออกมา ใช้ประโยชน์ในการดักปลาบริเวณน้ำไหลเหมือนช้อนและไซ นอกจากนี้ยังใช้ในการขังปลาได้อีกด้วย



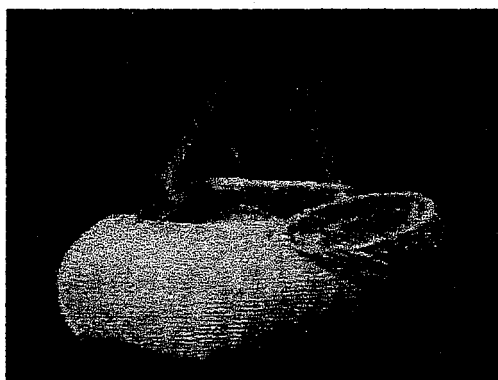
ภาพที่ ๖๓ ลอบ

๖. เปือก ทำจากไม้ไผ่ซีกโดยนำเชือกหรือหวายมามัดติดกันให้เป็นแผงยาว ใช้ประโยชน์ในการกั้นน้ำบริเวณน้ำไหลเพื่อกันปลาไม่ให้หนีไปได้ใช้ควบคู่กับ ช้อน ไซ หรือลอบก็ได้



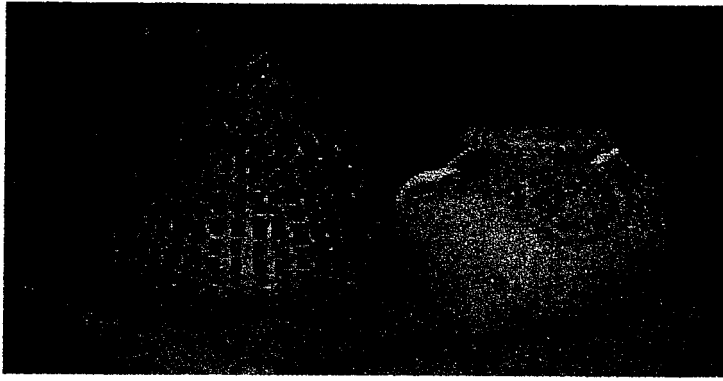
ภาพที่ ๖๔ ฝือก

๑. ฝือก เป็นเครื่องจับปลาไม้ไผ่ มีรูปร่างเหมือนข้องในไทยแต่ก็มีลักษณะแตกต่างกัน แล้วแต่การใช้งาน สถานให้มีความถี่แต่ไม่ถึงจนเกินไป ใช้ประโยชน์ในการจับปลา ปู กุ้ง กบ ที่ด้งมาได้



ภาพที่ ๖๕ ข้อง

๒. สุ่มจับปลา เป็นเครื่องจับปลารูปร่างครึ่งวงกลมคล้ายสุ่มไก่ สถานให้มีความถี่แต่ไม่ถึงจนเกินไป ส่วนบนจะมีรูขนาดที่มือสามารถล้วงเข้าไปได้มีไว้สำหรับนำปลาที่จับได้ ออกมา จะใช้ประโยชน์ในการจับปลาขนาดใหญ่ในบริเวณน้ำตื้น

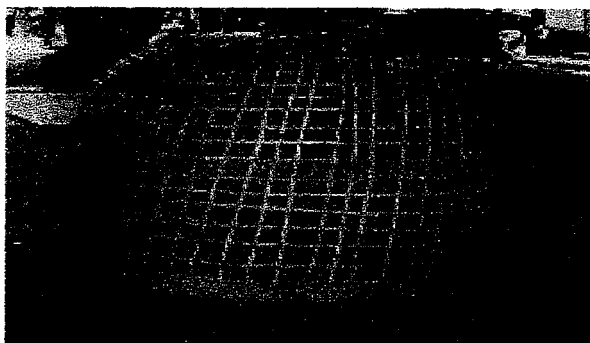


ภาพที่ ๖๖ สุ่มและข้อ

๘. แผงตาข่ายนกกนางแอ่น เป็นแผงสานไม้ไผ่เป็นตารางช่องกว้าง ๆ เป็นแผงสี่เหลี่ยมผืนผ้า เข้าขอบทั้งสี่ด้าน บางแห่งมีแค่กรอบไม้ไผ่แล้วกรุด้วยตาข่ายสำหรับไว้จับนกกนางแอ่นที่อพยพผ่านมาทางเขตเชิงขวาง ในไทยมีการใช้ตาข่ายจับแมงคานาสำหรับไว้คองขายดำใส่น้ำพริกให้มีกลิ่นชวนกิน ปัจจุบันหายากเนื่องจากไม่มีแมงคานาเหลือให้จับมากนัก

๑๐. สุ่มนกกแอ่น เครื่องจักสานไม้ไผ่สานด้วยลายขัด เว้นเป็นช่องขนาดเล็กรูปร่างคล้ายข้อหรือกระเช้า ปากสุ่มใช้เชือกถักเป็นตาข่าย หรือใช้ตาข่ายมาผูกติดไว้สำหรับรูดเปิดหรือปิดได้สำหรับจับนกกนางแอ่นหรือชาวลาวเรียกว่านกกแอ่น

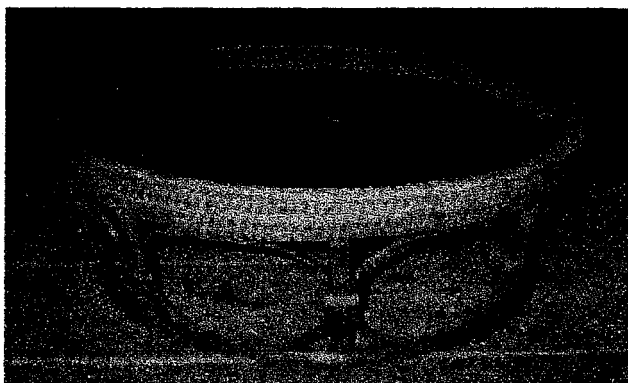
๑๑. สุ่มไก่ เครื่องจักสานไม้ไผ่รูปร่างครึ่งวงกลม สานขัดกันไปให้มีคาน้ำพริกที่จะขังไก่ขนาดเล็กได้ ส่วนบนจะมีรูขนาดเล็กสามารถเอามือล้วงเข้าไปได้ไว้สำหรับจับไก่หรือไว้สำหรับถือ ใช้ประโยชน์ในการครอบไก่ทุกชนิด เช่น ลูกไก่ตัวเล็ก ๆ ยังไม่แข็งแรง สุ่มไก่อันไม้ให้หนักเหยี่ยวหรือกามาตักโฉบไปกิน ไว้ครอบไก่ชน หรือไก่ที่ไม่แข็งแรงเป็นการพักฟื้นไก่ป้องกันไก่ที่อ่อนแอ เป็นต้น



ภาพที่ ๖๗ สุ่มไก่

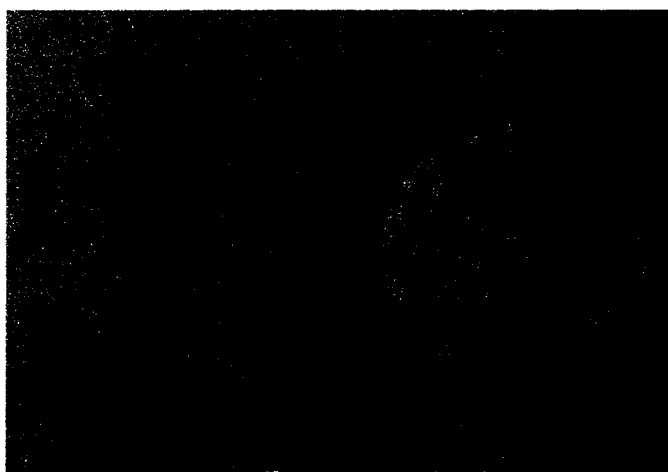
เครื่องใช้ทั่วไปในครัวเรือน หมายถึง เครื่องมือเครื่องใช้เพื่อการบริโภคและอุปโภคที่มีอยู่ในครัวเรือน ประกอบด้วย

๑. พาช้าว เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่และหวาย คล้ายโตกข้าวภาคเหนือ เป็นของใช้ที่มีพบทุกครัวเรือนสำหรับตั้งสำหรับข้าว รวมทั้งใช้ฝั่งข้าวเหนียวสุกใหม่ ๆ พาช้าวใช้บรรจุอาหาร ผลไม้เป็นพาช้าว พาชวัญในพิธีสู่ขวัญต่าง ๆ



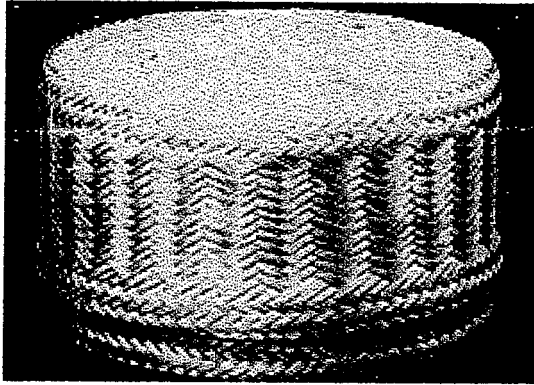
ภาพที่ ๖๘ พาช้าว

๒. ตั้งหวาย เป็นเครื่องจักสานทำจากหวายและไม้ไผ่ เป็นของใช้ประจำครัวเรือนสำหรับรองนั่ง พาช้าวและตั้งหวายทำจากหวายและไม้ไผ่ เป็นของใช้ประจำครัวเรือนสำหรับรองนั่ง พาช้าวและตั้งหวายเป็นของใช้คู่กัน ตั้งหวายมีพบในไททำให้ขายและใช้กันในครัวเรือนคู่กับตั้งพลาสติก



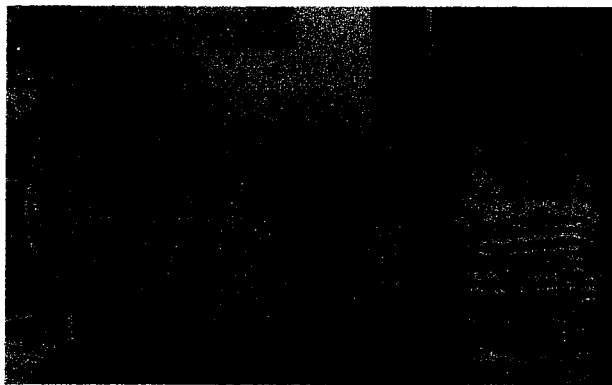
ภาพที่ ๖๙ ตั้งหวาย

๓. แอบข้าว เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่รูปร่างทรงกระบอก สานให้มีความถี่ ประกอบไปด้วยตัวผู้และตัวเมีย โดยตัวเมียใช้สำหรับใส่ข้าวเหนียว ส่วนตัวผู้ใช้เป็นฝาปิด แอบข้าวใช้ประโยชน์ในการใส่ข้าวเหนียวที่นึ่งแล้วเหมือนกระบุง หรือก่องข้าว นอกจากนี้ยังสามารถเก็บความร้อนได้ แอบข้าวพบมากในภาคอีสานของไทย



ภาพที่ ๗๐ แอบข้าว จากประเทศลาว

๔. อู๋หรือเปล เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่หรือหวายรูปร่างกลมรี สานด้วยลายเกลว ที่ชาวพวนเรียกว่า ลายตาเหลว เป็นช่องกว้างเข้าขอบด้วยไม้ซีก มัดด้วยหวายใช้เชือกผูกโยงสี่เส้นไว้กับซื่อบ้าน สำหรับให้เด็กนอน ในไทพวนว่ามีการสานเปลหวายและเปลไม้ไผ่ใช้กันทั่วไป



ภาพที่ ๗๑ อู๋

๕. กวัก เป็นเครื่องจักสานที่สานจากหวายและไม้ไผ่มีลักษณะเป็นทรงกระบอก มีคอคอด สาน

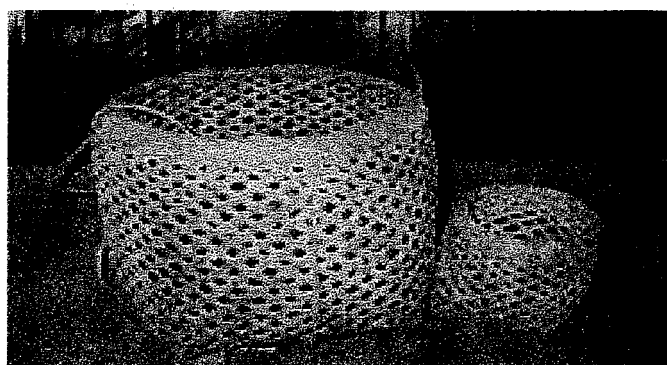
เป็นลายฉลุต่างๆ ใช้ในงานทอผ้า

๖. หวด เครื่องจักสานไม้ไผ่ลักษณะคล้ายกรวย สานให้ถี่เพื่อใช้ประโยชน์ในการนึ่งข้าวเหนียว โดยนำข้าวเหนียวใส่หวดตั้งไว้บนปากหม้อ อดีตมีการนำหม้อดินมาใช้แต่ปัจจุบันไม่มีแล้วมีแต่หวดที่ทำจากไม้ไผ่



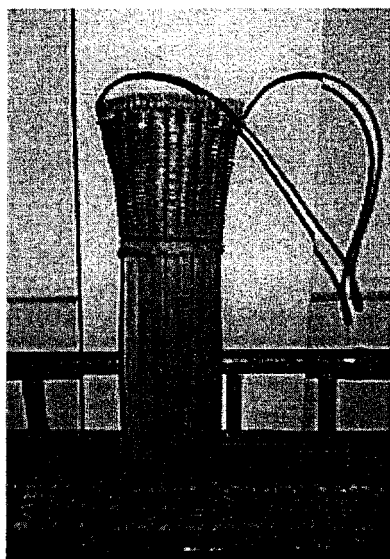
ภาพที่ ๗๒ หม้อขากับหวด

๗. กระเชอ เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่ รูปทรงกระบอก สานให้มีความห่างพอประมาณที่จะล้างปลาได้ มีหูสองข้างไว้สำหรับนำเชือกมาผูกติด ใช้ประโยชน์ในการล้างปลาก่อนนำไปประกอบอาหาร



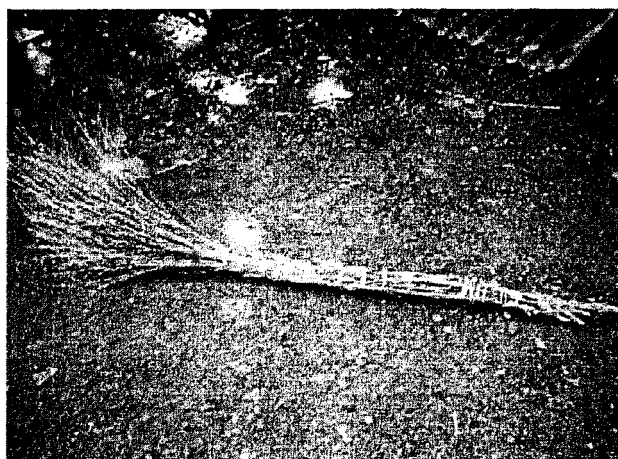
ภาพที่ ๗๓ กระเชอ

๘. ซองพริ้ว เป็นที่เก็บมีดหรือพริ้วทำจากหวายนำมาตัดเป็นท่อนให้เท่ากัน นำมาเรียงให้เสมอกันเป็นแถบ หักตรงกลางพับทบเข้าหากัน ใช้ตอกหวายสานด้วยลายขัดวนไปรอบๆ ให้ปากผายออกเป็นวงรี เข้าขอบด้วยหวายผ่าซีก ใช้ใส่พริ้วหรือมีดผูกติดเอวเอามาติดตัวไปตามที่ต่างๆ ซองพริ้วป้องกันอันตรายจากคมมีดได้



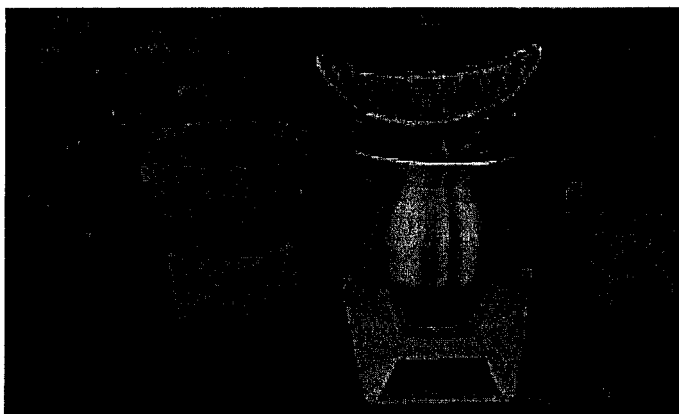
ภาพที่ ๘๔ ซองพริ้ว

๙๐. ไม้กวาด ทำจากดอกหญ้าของเขมรถักมัดด้วยหวายมีด้ามยาวประมาณ ๘๐ เซนติเมตร ไม้กวาดถือเป็นหัตถกรรมพื้นบ้านทั่วไปของไทยด้วย



ภาพที่ ๘๕ ไม้กวาด

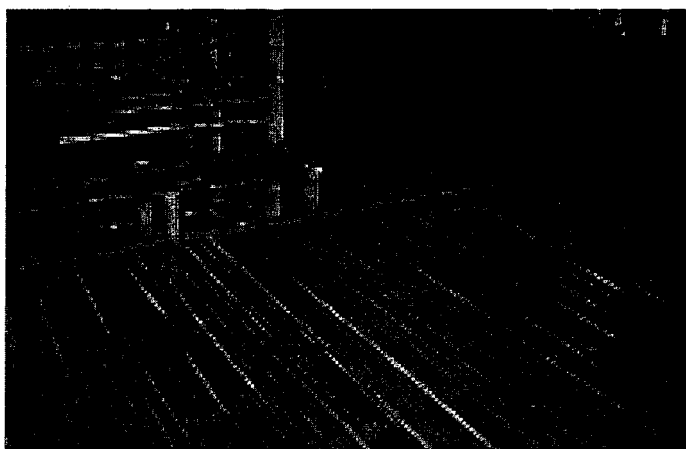
๑๑. ไห่ข้าว ทำด้วยไม้ท่อนนำมาขุดเอาเนื้อในออกเป็นช่องกลวงกว้าง กลึงให้เรียบทั้งภายในและภายนอก ที่ก้นไห่ข้าวมีไม้ ๒ อันขัดกันเป็นรูปกากบาทสำหรับไว้รองโยบวมหรือใบตองอ่อนก่อนที่จะใส่ข้าวเหนียว ไห่ข้าวพบว่ามีวางขายอยู่ที่ร้านเครื่องจักสานที่เวียงจันทน์



ภาพที่ ๑๑ ไห่ข้าวจากเวียงจันทน์ ประเทศลาว

เครื่องเรือน หมายถึง เครื่องจักสานที่ทำขึ้นเพื่อใช้เป็นเครื่องเรือน หรือส่วนประกอบของตัวเรือน ได้แก่

๑. ฟากเรือน ทำจากไม้ไผ่นำมาผ่าหรือสับเป็นซี่เล็กๆ เรียงต่อกันแล้วใช้หวายถักด้านหัวและท้ายป้องกันพื้นฟากแยกออกจากกัน หรือในบางเรือนใช้วิธีขนาบด้วยไม้ซี่กมัดด้วยหวายหรือเชือกถานก็ได้ สำหรับผู้มีฐานะไม่คินัก ไม่สามารถปูพื้นเรือนด้วยไม้กระดานทั้งหลัง นิยมปูพื้นครัวด้วยฟาก เนื่องจากครัวอยู่ด้านในของเรือนเป็นที่ลับตาไม่ต้องต้อนรับแขก พื้นฟากปิดกวดง่าย คนไทนิยมปูพื้นฟากเรือนด้วยเหตุผลคือไม่มีเงินซื้อกระดานเพราะมีราคาแพง



ภาพที่ ๑๒ ฟากเรือน

๒. ตะแฉะหรือเสื่อลำแพน ใช้ทำฝาเรือนและบานประตู ชาวเวียงคานเป็นผู้มีอาชีพสานเสื่อลำแพน จึงเรียกชื่อตามผู้มีอาชีพสานเสื่อลำแพนซึ่งก็คือ ตะแฉะ ชาวไท



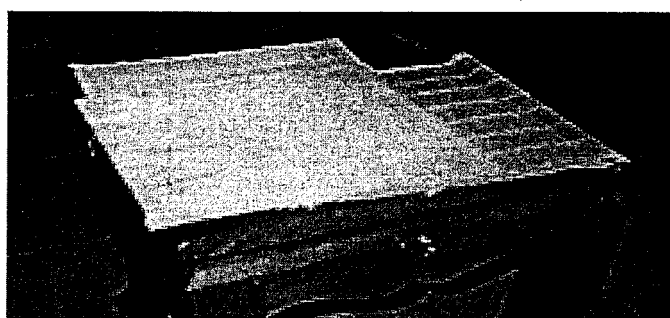
ภาพที่ ๗๘ ลำแพนและฝาชัดตะ

หลายชุมชนใช้เสื่อลำแพนสานเป็นลายสองสำหรับปูพื้นรองข้าวเปลือกหรือใช้เสื่อรำแพนปูกลางทุ่งนาในหลายภูมิภาค นอกจากนี้ยังใช้เป็นฝาเรือนหรือบานประตู เรียกว่า ฝาเพ็ญหรือฝาลำแพน

๓. ตะแฉะหรือฝาชัดตะ เป็นฝาเรือนทำด้วยไม้ไผ่นำมาผ่าเป็นซีก ๆ สานด้วยลายขัดเป็นแผงให้ได้ตามขนาดที่ต้องการใช้ทำฝาเรือน ฝากั้นห้องและทำรั้ว พบในชนบทไทหลายชุมชน

เครื่องปูลาด หมายถึง เครื่องจักสานที่ใช้ปูเพื่อนั่งนอน หรือรองรับสิ่งของประกอบด้วย

๑. สาดหวายลายดอกหมี ทำด้วยหวายสำหรับปูรองเวลานวดข้าวหรือใช้ปูบนพื้นเรือนหรือใช้แทนเสื่อ ในไทก็พบว่ามีการสานเสื่อหวายบ้างแต่น้อยเนื่องจากหวายหายากในไท

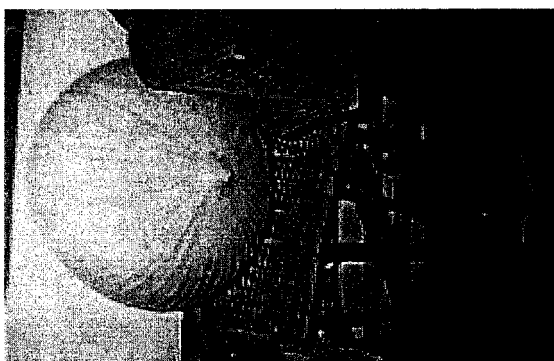


ภาพที่ ๗๙ สาดหวาย (ขนาดจำลอง)

๒. สาดฟูก ทำจากหญ้ารวงสำหรับปูนอนหรือนั่ง สำหรับรับแขกหรือรับประทานอาหารในโอกาสพิเศษ

เครื่องป้องกันแดดฝน หมายถึง เครื่องจักสานที่นำมาใช้ประโยชน์เพื่อบังแดดและฝน ได้แก่

๑. กุบหรือหมวก มีรูปทรงคล้ายฝาชี มีฐานวงกลม ยอดแหลมมีโลหะรูปกรวยครอบตรงส่วนยอด ไม่มีรั้วหรือขอบ โครงภายในสานด้วยไม้ไผ่ กรูด้านนอกด้วยใบค้อจากต้นค้อที่คล้ายใบลาน ชาวลาวและคนไทภาคเหนือและภาคอีสานสวมกุบกันแดดเวลาเที่ยวข้าวดำนาหรือเดินทางเมื่อแดดจัด

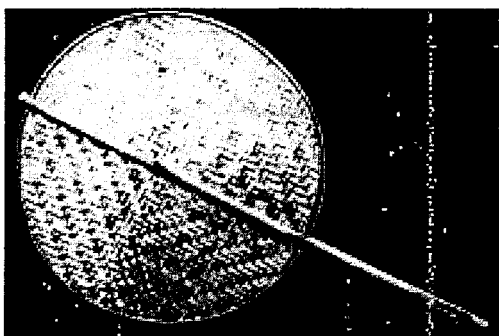


ภาพที่ ๘๐ กุบ

๒. ตะหุบ เป็นเครื่องสวมศีรษะป้องกันฝน รูปร่างคล้ายชะนางหรือนึ่งก็ ส่วนโค้งใช้ครอบศีรษะ ความยาวคลุมแผ่นหลังถึงสะโพก โครงด้านในสานด้วยไม้ไผ่เข้าขอบโดยรอบ ด้านนอกกรูดด้วยใบค้อ ยังมีชาวลาวยาวนที่บ้านหมี่ จังหวัดลพบุรียังมีใช้อยู่

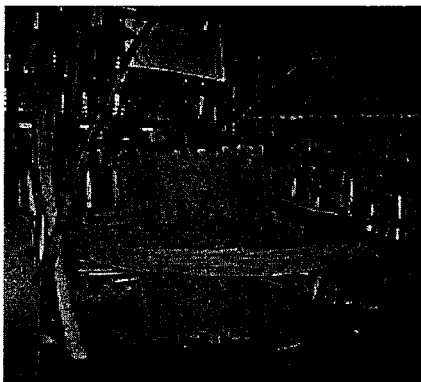
อื่น ๆ

๑. วิข้าว หรือพัดข้าว เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่หรือหวาย ลักษณะกลม ขนาดใหญ่มีด้ามถือ ใช้พัดเวลาโปรยหรือสาดข้าวเปลือกให้เมล็ดลึบหรือฝุ่นผงปลิวออกจากเปลือกข้าว วิข้าวเป็นเครื่องจักสานที่ยังมีการใช้อยู่ในภาคเหนือของไทย



ภาพที่ ๘๑ วิข้าว จากประเทศลาว

๒. แผงกัน เป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่ โดยสานให้เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมหรือทำเป็นรูปคล้ายสี่มุมครอบต้นไม้ แผงกันใช้สำหรับเป็นเครื่องกันหรือรั้วล้อมแปลงผักให้พ้นจากไก่ เป็ด เข้าไปจิกกินผัก ยังมีการใช้อยู่ในหลายชุมชนของไทย



ภาพที่ ๘๒ สีขาว

บทที่ ๕

วัฒนธรรมผ้า

วิวัฒนาการของการทอผ้าในประเทศไทย แม้ว่าจะไม่มีหลักฐานที่แน่ชัดมาใช้ อธิบายเรื่องจุดกำเนิดของการทอผ้าในประเทศไทยก็ตาม แต่ก็อาจจะกล่าวได้ว่า การทอผ้า เป็นงานศิลปหัตถกรรมที่เก่าแก่ที่สุดอย่างหนึ่งที่มนุษย์ในสมัยโบราณที่อาศัยอยู่ในดินแดน นี้รู้จักทำขึ้นตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ ภาพเขียนสีบนผนังถ้ำเช่นที่เขาลาเร้า จังหวัด อุทัยธานี อายุประมาณ ๒,๕๐๐ ปีมาแล้ว มีรูปมนุษย์โบราณกับสัตว์เลี้ยง เช่น ควายและ สุนัข แสดงว่ามนุษย์ยุคนั้นรู้จักเลี้ยงสัตว์แล้ว ลักษณะการแต่งกายของมนุษย์ยุคนั้นดูคล้าย กับจะเปลือยท่อนบน ส่วนท่อนล่างสันนิษฐานว่าจะใช้หนังสัตว์ หรือผ้าหยาบๆ ร้อยเชือก ผูกไว้รอบๆ สะโพก บนศีรษะประดับด้วยขนนกจากภาชนะเครื่องปั้นดินเผาโบราณที่พบ บริเวณถ้ำผี จังหวัดแม่ฮ่องสอนอายุประมาณ ๗,๐๐๐-๘,๐๐๐ ปีมาแล้ว พบว่ามีการตกแต่ง ด้วยรอยเชือกและรอยตาข่ายทาบ ทำให้เราสันนิษฐานว่า มนุษย์น่าจะรู้จักทำเชือกและ ตาข่ายก่อน โดยนำพืชที่มีใยมาปั่นให้เป็นเชือก แล้วนำเชือกมาผูกหรือถักเป็นตาข่าย จาก การถักก็พัฒนาขึ้นมาเป็น การทอด้วยเทคนิคง่ายๆ แบบการจักสาน คือนำเชือกมาผูกกับไม้ หรือยึดไว้ให้ด้ายเส้นยืน แล้วนำเลือกอีกเส้นหนึ่งมาพุ่งขัดกับด้ายเส้นยืนเกิดเป็นผืนผ้า หยาบๆ ขึ้น เหมือนการจักกระดาษหรือการจักสาน เกิดเป็นผ้ากระสอบแบบหยาบๆ เราพบ หลักฐานที่สำคัญทางโบราณคดีที่บริเวณบ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี เช่น พบกำไล สำริด ซึ่งมีสนิม และมีเศษผ้าติดอยู่กับคราบสนิมนั้น นักวิทยาศาสตร์อธิบายว่า สนิมเป็นตัวกัด กร่อนโลหะซึ่งเป็นอนินทรีย์วัตถุแต่กลับเป็นตัวอนุรักษ์ผ้าซึ่งเป็นอินทรีย์วัตถุไว้ไม่ให้เสื่อม สลาย ที่แหล่งบ้านเชียงนี้ เรายังพบว่าดินเผา ซึ่งเป็นอุปกรณ์การปั่นด้ายแบบง่ายๆ และพบ ลูกกลิ้งแกะลายสำหรับใช้ทำลวดลายบนผ้าเป็นจำนวนมาก จึงทำให้พอจะสันนิษฐานได้ว่า มนุษย์อาศัยอยู่ในบริเวณบ้านเชียงเมื่อ ๒,๐๐๐-๔,๐๐๐ ปีมาแล้ว รู้จักการปั่นด้าย ทอผ้า ย้อม สีและพิมพ์ลวดลายลงบนผ้าอีกด้วย

เทคโนโลยี

อุปกรณ์หรือเครื่องมือสำคัญในการทอก็คือเครื่องทอ ซึ่งคนไทพื้นบ้านในภาคกลาง ภาคเหนือและภาคอีสาน เรียกกันว่า กี่ หรือหูก ภาคใต้เรียกว่า เก กี่หรือหูก พัฒนาขึ้นมาจาก

หลักการเบื้องต้นที่ต้องการให้มีการขัดลดยกั้นระหว่างด้ายเส้นยืนกับด้ายเส้นพุ่ง เป็นจำนวน มากเพียงพอที่จะให้เกิดเป็นผืนผ้าขึ้น

ด้ายเส้นยืน (บางแห่งก็เรียกเส้นเครือ) จะมีจำนวนกี่เส้นหรือมีความยาวเท่าใดก็ตาม จะต้องมีการชิงให้ตึงและยึดอยู่กับที่ ในขณะที่ด้ายเส้นพุ่งจะต้องพันร้อยอยู่กับเครื่องพุ่งซึ่ง คน ใดเรียกว่ากระสวย สำหรับใช้พุ่งด้ายเข้าไปขัดกับด้ายเส้นยืนทุกเส้น และพุ่งกลับไป กลับมาจนเกิดเป็นเนื้อผ้าตามลวดลายและขนาดที่ต้องการ

เครื่องมือทอผ้าที่ง่ายและมีลักษณะธรรมชาติที่สุดในโลกเห็นจะได้แก่ การผูกด้าย เส้นยืนเข้ากับนิ้วมือข้างหนึ่ง และใช้นิ้วมืออีกข้างหนึ่งพุ่งด้ายเข้าไปถักทอ โดยอาจใช้เข็ม หรือกระดูกช่วย วิธีนี้ใช้กันอยู่ในหมู่ชาวอินเดียนแดงในสหรัฐอเมริกา การทอแบบนี้เรียก เป็นภาษาอังกฤษว่า ฟิงเกอร์ วิบวิ้ง (finger weaving) หรือทอด้วยนิ้ว ผ้าที่ได้จะมีลักษณะ แคมและยาว เช่น ผ้าคาดเอว แต่ก็สามารถนำมาเย็บต่อเป็นเสื้อผ้าได้ เป็นต้น

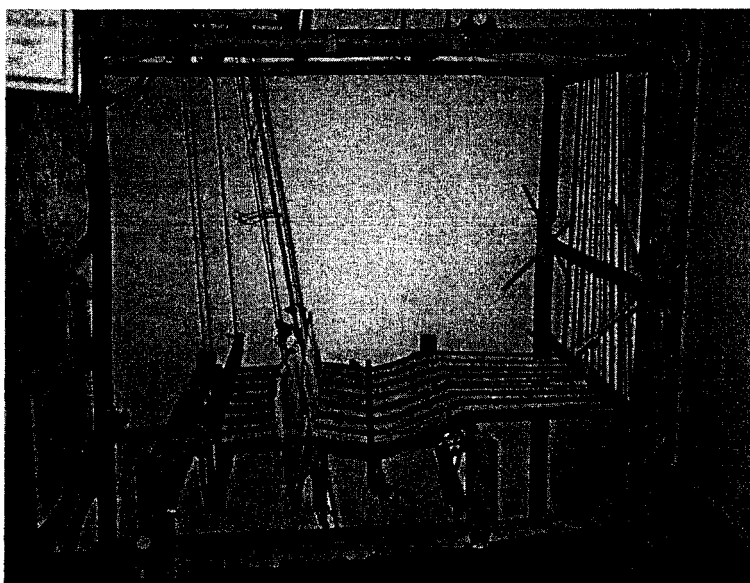
ในปัจจุบันนี้ ชาวบ้านในประเทศไทยที่ทอผ้าใช้เองหรือทอขายเป็นหัตถกรรมพื้น บ้าน ต่างนิยมใช้กี่ที่ปรับปรุงให้ทอผ้าได้ง่ายและสะดวกขึ้นที่ที่ใช้กันอยู่จึงมีโครงไม้ที่แข็งแรง มีที่นั่งห้อยเท้า บางแห่งก็ใช้กี่แบบพื้นบ้านโบราณที่มีโครงไม้ขนาดเล็ก เรียกว่า "พืมเล็ก" และใช้ ต่อมาในปี พ.ศ.๒๔๘๘ กระทรวงกลาโหม ได้ตั้งโรงงานทอผ้า สำหรับใช้ใน ราชการทหารขึ้น เรียกว่า "โรงงานฝ้ายสยาม" เพื่อผลิตเสื้อผ้าและสำลีสำหรับทหาร มีการตั้งเครื่องจักรทอผ้าและฝ้ายจากต่างประเทศเข้ามา นับเป็นเริ่มต้นของอุตสาหกรรม การทอผ้าด้วยเครื่องจักรสามารถผลิตผ้าได้จำนวนมาก และไม่ต้องมีลวดลายตามแบบ ผ้าพื้นบ้าน

ส่วนประกอบของเครื่องทอผ้า เครื่องทอผ้าประกอบด้วย

โครง ใช้สำหรับยึดส่วนต่างๆ ที่เป็นอุปกรณ์ในการทอไว้ประกอบด้วย

๑. กี่
๒. พืม
๓. เขาหูก
๔. ไม้ม้วนผ้าและหลักม้วนผ้า
๕. ไม้สำหรับนั่งเวลาทอผ้า
๖. ไม้เหยียบสำหรับดึงเส้นด้ายให้จั่นลง

๗. ไม้แกนม้วนด้ายยืน
๘. คานแขวน
๙. ผ้าที่ทอแล้วม้วนไว้ที่ไม้
๑๐. ด้ายยืน
๑๑. กระสวย
๑๒. หลอดด้ายพุ่ง
๑๓. ฟังและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ประกอบในการทอการเก็บดอก



ภาพที่ ๘๓ กี่

ฟืม คือส่วนที่ใช้กระทบให้ด้ายที่ทอเข้ากันแน่น มีลักษณะเป็นแผ่นซึ่งรวมเอาไม้เล็กๆ ถี่ๆ เข้ากันไว้เป็นช่องๆ ระหว่างช่องเหล่านี้ได้ใช้สำหรับสอดด้ายยืนทั้งหมด

เขาหูก คือส่วนที่ใช้สอดด้ายเป็นเส้นยืนสำหรับแยกเส้นยืนออกเป็น ๒ ฝ่าย เพื่อที่จะพุ่งกระสวยเข้าหากันได้สะดวก เขาหูกมีอยู่ ๒ อัน แต่ละอันเวลาสอดด้ายก็ต้องสอดสลับกันไปเส้นหนึ่งเว้นเส้นหนึ่ง ที่เขาหูกนี้จะมีเชือกผูกแขวนไว้กับด้านบนโดยผูกเชือกเส้นเดียว สามารถที่จะเลื่อนไปไหนมาไหนได้ ส่วนล่างยังมีเชือกผูกติดกับคานเหยียบไว้เพื่อเวลาต้องการดึงด้ายให้เป็นช่องก็เหยียบคานเหยียบนี้ คานเหยียบจึงดึงเขาหูกให้เลื่อนขึ้นเลื่อนลงได้ ถ้าหากว่าต้องการทำลายก็ต้องใช้คานเหยียบหลายอัน เช่น

ลายสองไม้ใช้คานเหยียบ ๔ อัน

ลายสามไม้ใช้คานเหยียบ ๖ อัน

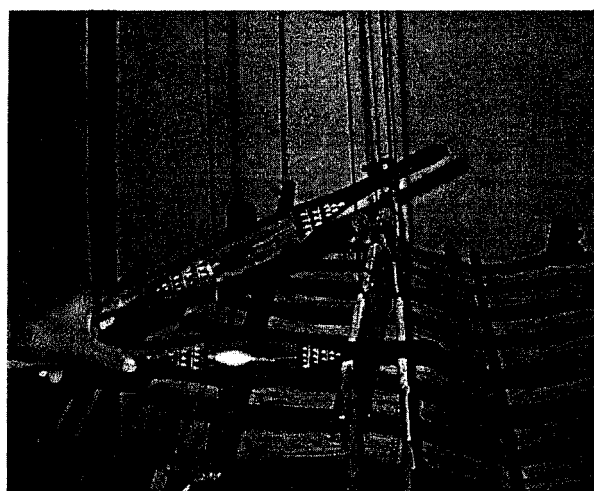
ถ้าเป็นลายชั้น หรือลายธรรมดาละก็ใช้ไม้เหยียบ ๒ อัน

ไม้แกนมัดย้อม คือไม้ที่ใช้มัดย้อมผ้าที่ทอแล้วไว้อีกส่วนหนึ่ง เป็นไม้จริงขนาดความกว้างเท่ากับคี่ หรือเท่ากับความกว้างของผ้า



ภาพที่ ๘๔ ไม้สำหรับนั่งทอผ้า

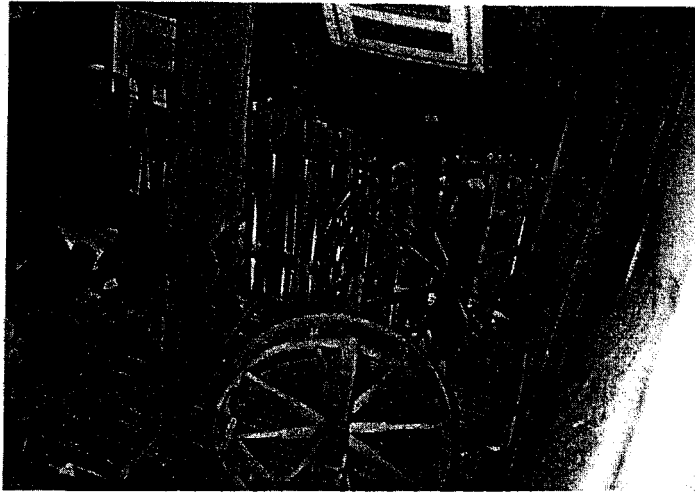
ผิง ใช้สำหรับค้ำความกว้างของผ้าให้หน้าพอดีกับฟืม จะได้สะดวกในการทอ



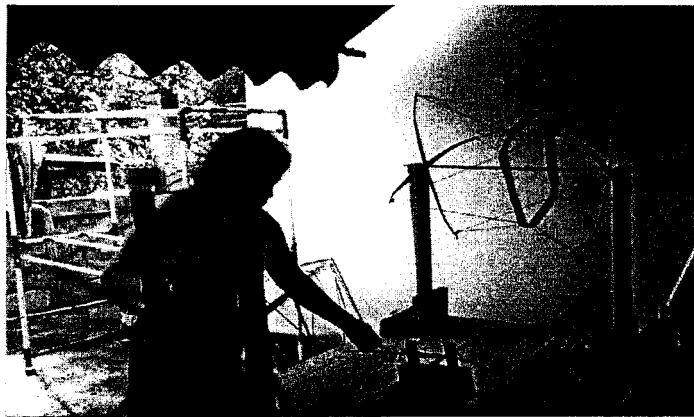
ภาพที่ ๘๕ กระสวย

กระสวย คือไม้ที่เป็นรูปรีเวดตรงปลายทั้งสองข้าง ใหญ่ตรงกลางมีร่องสำหรับใส่หลอดด้ายอยู่ตรงกลาง ใช้สำหรับพุ่งลอดไปในระหว่างช่องการทอผ้า

หลอดด้ายพุ่ง คือหลอดไม้ไผ่ที่บรรจุด้ายจนเต็มใส่อยู่ภายในกระสวย ใช้สำหรับเป็นด้ายพุ่ง



ภาพที่ ๘๖ ที่กรอฝ้าย



ภาพที่ ๘๗ การกรอฝ้าย

วัสดุ , อุปกรณ์และเครื่องมือในการในการทอผ้าลายซิด

- (๑). วัตถุดิบ วัตถุดิบที่ใช้ในการทอ ได้แก่ เส้นใยไหมพื้นเมือง หรือ ไหมพันธุ์ สี เคมี (สีวิทยาศาสตร์) และน้ำ
- (๒). อุปกรณ์ ในการย้อมสีไหม ได้แก่ หม้อฟอกไหม หม้อย้อมสี ไม้พาย เครื่อง ชั่งและเตา
- (๓). เครื่องมือในการเตรียมเส้นไหม คือ หลอด ฝีม ใน หลา อัก กระสวย เล็ง ไม้ สอด และตะกอลายซิด

(๔). วัสดุอุปกรณ์ในการทอ ได้แก่ กี่พื้นเมือง หรือ กี่มือ พิมพ์ เขาหูก ไม้ ม้วนผ้า ไม้สำหรับนั่งเวลาทอ คานเหยียบ คานแขวน กระจวย หลอดไหมพุ่ง เล็ง ไม้ลาย ไม้เก็บ จิต อักหลา ไม้ตีจิต ตะกอกเก็บลาย และตัวอย่างลายชนิดที่ต้องการจะเก็บลาย

วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือดังกล่าวนี้หลายอย่างชาวบ้านจะทำเอง บางอย่างจะซื้อมาจากหมู่บ้านข้างเคียง เช่น เส้นไหมยืน โดยเฉพาะ"สีเคมี" หรือ "สีสังเคราะห์" ที่ชาวบ้านทำเองไม่ได้

วัตถุดิบ

วัตถุดิบสำหรับการทอผ้า นั้นคงจะมีการพัฒนากันขึ้นมาเป็นลำดับแต่เราก็พอจะ สันนิษฐานจากหลักฐานทางโบราณคดีที่พบในประเทศไทยได้ว่า ในสมัยโบราณมนุษย์คง จะได้แสวงหาพืชในท้องถิ่นที่มีเส้นใยแข็งแรง เช่น ปอ ป่าน กล้วย กัญชา กล้าย สับปะรด มาปั่น เป็นเกลียวเชือกใช้ก่อน ต่อมาจึงนำเชือกมาถักทอเป็นตาข่ายและเป็นผืนผ้าเป็นลำดับเศษใย ผ้าที่พบที่บ้านเชียงเชื่อว่าเป็นเศษใยกัญชา การใช้เส้นใยพืชเป็นวัตถุดิบในการทอผ้านี้ ก็ยังมี ผู้คนบางท้องถิ่นในประเทศต่างๆ รวมทั้งประเทศไทย ทำให้กันอยู่บ้างในปัจจุบัน เช่น ใน ภาคเหนือของไทยและในประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ก็มีการทำผ้าจากใยของป่าน กัญชา ซึ่งมีลักษณะเหมือนผ้าลินินอย่างหลายๆ ในโอกินาวา ประเทศญี่ปุ่น ก็มีการทอผ้า จากใยของต้นกล้วย ในบอร์เนียวและในฟิลิปปินส์ก็ยังใช้ใยสับปะรดทอผ้าใช้กันอยู่ ผ้าป่าน ใยสับปะรดของฟิลิปปินส์ได้มีการพัฒนาเทคนิคการฟอก จนกลายเป็นผ้าป่านแก้วที่ทนทานสวยงามและราคาแพง นิยมใช้กันในสังคมชั้นสูงของฟิลิปปินส์จนถึงทุกวันนี้

วัตถุดิบอื่นๆ ที่นิยมนำมาใช้ทอผ้า ได้แก่ ไหม ฝ้าย และขนสัตว์นั้น นักวิชาการเชื่อกันว่า มีกำเนิดจากดินแดนอื่นนอกประเทศไทย คือ

ไหม : เชื่อว่ามีต้นกำเนิดมาจากประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนแล้วนำไปเผยแพร่ ในญี่ปุ่น อินเดีย รวมทั้งดินแดนต่างๆ ในเอเชีย และยุโรป

ฝ้าย : เชื่อกันว่าอาจมาจากอาหรับและเผยแพร่เข้ามาใช้กันอย่างกว้างขวางในอินเดีย ก่อน จึงเข้ามาในแถบประเทศไทยและประเทศใกล้เคียงภายหลัง จนกลายเป็นพืชพื้นเมือง ในแถบนี้ไป ฝ้ายมีคุณสมบัติที่ดีหลายอย่าง เช่น ความคงทน ราคาถูก ซักง่าย และสวมใส่สบาย ทำให้สามารถใช้เป็นเสื้อผ้าในฤดูร้อน ชุดทำงานของชาติต่างๆ ผ้าขนหนูและ

ผ้าปูที่นอน คุณสมบัติเฉพาะเช่นนี้ ทำให้ฝ้ายเป็นที่นิยมของคนที่อยู่อาศัยอยู่ในเขตร้อนหรือเขตอบอุ่น

ขนสัตว์ : เป็นวัสดุที่เหมาะสมกับอากาศหนาว เชื่อกันว่านำมาใช้ทำผ้าในยุโรป ตอนเหนือก่อน แล้วจึงแพร่หลายไปสู่ดินแดนอื่นๆ

วัตถุดิบที่ใช้ย้อมสีฝ้ายนั้น เชื่อกันว่าคนโบราณรู้จักนำพืชสมุนไพรและเปลือกไม้ที่มีอยู่มากมายในท้องถิ่นของเรามาใช้ย้อมผ้า และทุกวันนี้ก็ยังมีผู้ที่สืบทอดและค้นคว้าเกี่ยวกับการใช้สีธรรมชาติจากพืชมาย้อมผ้ากันอยู่ เช่น นางแสงดา บัณฑิตที่ที่บ้านไร่ไผ่งาม อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ ศิลปินแห่งชาติด้านการย้อมสีธรรมชาติและทอผ้าแบบล้านนาเดิม ในจังหวัดชัยภูมิและจังหวัดสุรินทร์ ก็ยังมีการย้อมผ้าด้วยพืชพื้นบ้านกันในหลายๆ อำเภอ เป็นต้น พืชพื้นบ้านเหล่านี้ สามารถนำเอาดอก ใบ เปลือกไม้ และเมล็ด มาต้มเคี่ยวให้เกิดเป็นสีเข้มข้น แล้วนำน้ำสีมาย้อมผ้า เช่น ย้อมรากยอเป็นสีแดง ย้อมครามเป็นสีน้ำเงิน ย้อมมะเกลือเป็นสีดำ ย้อมขมิ้นชันหรือแก่นขนุนเป็นสีเหลือง ย้อมลูกสมอหรือใบหูกวางหรือเปลือกมะกรูดเป็นสีเขียว ย้อมลูกหว้าเป็นสีม่วง ย้อมเปลือกไม้โกงกางเป็นสีน้ำตาล เป็นต้น



ภาพที่ ๘๘ ต้นยอที่ชาวพวนใช้รากสกัดทำเป็นสีย้อมผ้าสีแดง

รูปแบบผ้า

วิธีการทอผ้า เมื่อจึงด้ายเข้ากับก็เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ก็ใช้กระสวยซึ่งได้บรรจุเอาหลอดใส่ไว้ในร่องของกระสวยสำหรับสอดเส้นด้ายในแนวทวนขวา (พุ่ง) การสอดก็จะต้องสอดสลับกลับไปกลับมาอยู่เสมอ เวลาสอด ๑ ครั้งก็ต้องเหยียบ ๑ ครั้ง และใช้พิมพ์กระทบจัดให้เข้ากันเพื่ออัดเส้นด้ายให้แน่นเข้า เมื่อได้ยาวจนมือยืดออกไปไม่ถึงก็ปลดเส้นที่จึงก่อนแล้วม้วนเข้าไปในไม้แวนผ้าจนถึง กระทำแบบนี้ไปเรื่อยๆ ต่อไปจนกระทั่ง

สำเร็จ จากนั้นก็ตัดผ้าออกจากฟืมพร้อมกับให้เหลือผ้าติดไว้ที่เครื่องทอสักคืบหนึ่ง เพื่อจะ
ได้ใช้ในการสืบทอดต่อไป



ภาพที่ ๘๘ การทอผ้า



ภาพที่ ๘๐ การใส่กระสวย

วิธีการทอผ้าแบบทางกระรอก ถ้าหากว่าจะทอเป็นแบบทางกระรอก ก็เอาฝ้ายที่
พอกและปั่นแล้วมาข้อมสี่หนึ่งต่างหากแล้วแต่ผู้ทอว่าจะข้อมสี่อะไร ส่วนทางพุ่งจะข้อม
สองสี่ จะข้อมสี่อะไรก็ได้ตามใจชอบ แล้วนำมาปั่นควบให้เข้ากันเป็นสองเกลียวสลับสีกัน
เมื่อบั่นเสร็จแล้วจะเห็นเป็นลายเรียกว่า “ฝ้ายลูกลาย” จึงเอาไปทอสำหรับทางพุ่งเมื่อเป็น
ฝืนเสร็จแล้ว ก็จะได้เห็นลายขึ้นเป็นลายทางกระรอก ถ้าหากว่าต้องการควบฝ้ายทางพุ่งให้
เป็นสีเส้นนั้น ก่อนที่จะข้อมสี่ให้ปั่นฝ้ายควบเป็นสองเส้นเสียก่อนจึงข้อมสี่แล้วจึงนำมาปั่น

ควบเข้ากันอีกเป็นสี่เส้น เมื่อนำไปทอก็มีลายทางกระรอกขึ้นเหมือนกัน ส่วนเนื้อผ้าจะคูดีหรือไม่ขึ้นอยู่กับฟืมการทอผ้าทางกระรอกนี้ใช้ฟืมชนิด ๒ เขาเท่านั้นชนิดอื่นใช้ไม่ได้

วิธีทอผ้าตาหมากรุก เมื่อฟอกฝ้ายดีแล้วก็เอาสีมาย้อมจะใช้สีอะไรก็ได้แล้วแต่ความพอใจโดยให้ฝ้ายทางขึ้นเป็นสีหนึ่งแล้วแต่จะเอาสีอะไรเป็นพื้นสีอะไรกัน เช่นพื้นแดงตากันขาวเมื่อต้องการตาโตก็กันหลายเส้น ถ้าหากว่าต้องการตาเล็กก็ใช้ฝ้ายกันน้อยเส้น ส่วนทางพุ่งก็ต้องใช้ฝ้ายสองสีเหมือนกันโดยใช้กระสวนสองอัน พุ่งตาที่เป็นพื้นไปให้เท่ากับตาขึ้นแล้วจึงพุ่งตาคัน

วิธีทอผ้าเมล็ดงา ผ้าตาเมล็ดงานั้นใช้ฝ้ายเป็นทางขึ้นสองสี คือ สีดำกับสีขาวกันเป็นทางขึ้นสลับสีกันทันทีที่สีละเส้นกว้างพอดีกับความต้องการ โดยให้พอดีกับรูฟืมที่จะทอ ส่วนทางพุ่งนั้นก็ใช้ไหมสองสีเหมือนกัน คือ สีดำกับสีขาวใช้กระสวยสำหรับพุ่งสองกระสวย พุ่งสีดำครั้งหนึ่ง สีขาวครั้งหนึ่ง เช่นนี้เสมอไป เนื้อผ้าก็จะเป็ตามเมล็ดงาตามต้องการ สำหรับการทอผ้าเมล็ดงานี้ใช้ฟืม ๒ เขาทอ ถ้าหากว่าต้องการให้ผ้าเนื้อดีผ้าหนา ก็ควบฝ้ายให้เป็น ๒ เส้น หรือ ๔ เส้น พร้อมกับต้องหาฟืมชนิดดีเนื้อผ้าจึงจะแน่น

วิธีทอผ้าตสมุก (เกล็ดเต่า) ผ้าตาสมุก ชาวพื้นเมืองเรียกว่า "ผ้าเกล็ดเต่า" มีวิธีกันและตีบहुกเช่นฝ้ายสีขาวและสีดำต้องกันตีบในพื้นฟืมนั้น ต้องใส่สีดำสองเส้นเป็นระยะๆ ไปทุกลาย ของตาสมุกนี้เป็นทางขึ้น ส่วนฝ้ายทางพุ่งดำเส้นขาวเส้นหนึ่งเมื่อถึงลายขัดที่ริมตาต้องพุ่งสีดำทั้งสองเส้นทำเช่นนี้ไปตลอดผืนก็จะได้ผ้าตามต้องการ

วิธีทอผ้าเก็บจิด (เก็บดอก) การทอผ้าดอกนี้ชาวพื้นเมืองเรียกว่า "การทอผ้าเก็บจิด" หมายถึงการทอฝ้ายทางขึ้นจะเอาสีอะไรก็ได้แล้วแต่ผู้ทอชอบ แต่ทางพุ่งจะเอาลวดลายอย่างใดหรือดอกจะเป็นสีอะไรก็ต้องย้อมฝ้าย ให้ได้ดังที่ต้องการ ถ้าจิดหลายไม้ก็ต้องก่อเขาหน้าฟืมถึง ๖-๗ เขาก็มีทอไปเก็บจิดไปตามลายตัว ตัวอย่างที่ต้องการ การทอผ้าจิดเก็บดอกเช่นนี้ต้องมีไม้ค้ำอันหนึ่งกว้างประมาณ ๔ นิ้ว ยาวขนาด ๒ สอก ไม้เล็กๆ นี้เอาไว้ใช้สำหรับเก็บจิดให้เป็นลายต่างๆ ในบางครั้งก็อาจใช้ไม้เก็บจิดนี้ ๓๐-๔๐ อันก็มี แล้วแต่ความยากง่ายของลาย ฉะนั้นถ้าหากว่าใช้ไม้เก็บจิด จำนวนกั๊งกล่าวแล้วจะทำให้ช้ามาก เพราะต้องเก็บดอกทีละเส้น

วิธีทอผ้าเก็บจิดลายตุ้ม (จิดสีดอก) ชั้นที่ ๑ การทอผ้าจิดลายตุ้มนี้ตามปกติใช้ไม้เหยียบเพียง ๒ อัน เมื่อเหยียบฟืมอ้าแล้วสอกระสวย ๓ เส้น แต่ละเส้นกระทบฟืมเข้ามา

ให้แน่นเสียก่อน แล้วคั่นด้วยด้ายสีแดง ๒ เส้น แล้วคั่นด้วยด้ายสีเขียวอีกทีหนึ่งสอดแล้ว
กระทบพืมเข้า

ขั้นที่ ๒ จากนั้นสอดกระสวยเข้าตามไม้ที่ใช้ข่มเส้นด้ายไว้ไม่ให้เส้นด้ายขึ้น
โดยเว้น ๒ เส้น ปล่อยให้ขึ้นแล้วใช้ไม้จิก จิกเส้นด้ายขึ้นมาทำไปเรื่อยๆ จนมากพอสมควร
แล้วคั่นทำเหมือนตอนแรกจนครบ

ขั้นที่ ๓ ทำเหมือนขั้นที่สองเว้น ๓ เส้น สอดกระสวยเข้าโดยไม่ข่ม
เส้นด้ายไว้ ๓ เส้น สอดกระสวยเข้าไปใช้ไม้จิกเส้นด้ายขึ้นมาแล้วกระทบพืมเข้ามา หลัง
จากนั้นข่ม ๔ เส้นไม่ข่ม ๒ เส้น สอดกระสวยทำดังนี้ต่อไปเรื่อยๆ เมื่อทำมากพอสมควร
แล้วก็ทอแบบขั้นที่ ๑ และขั้นที่ ๒ อีกแล้วคั่นด้วยด้ายอีกพอสมควรจากนั้นดำเนินการตาม
ขั้นที่ ๑, ๒ และ ๓ อีกจนสุดเครือหูกเลขที่เดียว

การเก็บจิกนี้สามารถแบ่งลายได้เป็น ๔ ประเภทใหญ่ๆ ด้วยกันคือ

๑. จิกลายสัตว์
๒. จิกลายพันธุ์ไม้
๓. จิกลายสิ่งของ เครื่องใช้
๔. จิกลายเบ็ดเตล็ด

จิกลายสัตว์ ๒๐ ลายมีชื่อเรียกต่างๆ กันได้แก่

จิกลายแมลงป่อง

จิกรังผึ้ง

จิกนาคกาบน้อย

จิกขอแมงมุม

จิกคน

จิกง้างม้า

จิกนาคอุ้มหน่วย

จิกเหลื่อมอ้อ ๑

จิกเหลื่อมอ้อ ๒

จิกง้างสิงห์

จิกอึ่ง

จิกคลี่ห้อยกน้อย

ขิดตะขาบ
 ขิดจ่างหงส์
 ขิดนาคหัวซ้อง
 ขิดขอเมงมูม
 ขิดนาคชุกาบหลวง
 ขิดนาคอุ้มหน่วย
 ขิดพันมหาอุ้มหงส์
 ขิดเมงงอค

ขิดลายพันธุ์ไม้ ๑๔ ลาย มีชื่อเรียกต่างๆ กัน ได้แก่

ขิดดอกสร้อย
 ขิดดอกแก้ว
 ขิดกาบเอื้อ
 ขิดดอกแบบ
 ขิดกาบหลวงลายกูด
 ขิดสี่ดอกสี่ใบ (ดอกจันทร์)
 ขิดดอกคุ่ม
 ขิดคุ่มมะจับ, ขิดหมากจับ
 ขิดดอกพิกุล
 ขิดดอกกระบวน
 ขิดสร้อยใบปุ่น
 ขิดใบฝ้าย
 ขิดบัวพันชั้น

ขิดลายสิ่งของเครื่องใช้ ๗ ลาย มีชื่อเรียกต่างๆ กันดังนี้

ขิดสามไม้ใหญ่
 ขิดสองไม้
 ขิดธรรมมาสน์
 ขิดขอเครือ
 ขิดตะเกือหลงเกาะ

จิตพอลิมขอ

จิตขอใจ

จิตลายเบ็ดเตล็ด ๑) ลายมีชื่อเรียกต่างๆ กันได้แก่

จิตกาบเครือ

จิตกาบขอเครือ

จิตง้างสิงห์สลักขอดอกพวง

จิตดา

จิตลายหัน

จิตเครือช้องช่อ

จิตดอกแบบขนมเปียกปูน

วิวัฒนาการ การทอผ้าไหมไทย

การทอผ้าแบบพื้นบ้าน พื้นเมืองในภูมิภาคต่างๆ ในปัจจุบันการทอผ้าพื้นบ้านพื้นเมืองหลายแห่งยังทอลวดลาย สัญลักษณ์ดั้งเดิม โดยเฉพาะในชุมชนที่มีเชื้อสายชาติพันธุ์บางกลุ่มที่กระจายตัวกันอยู่ในภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย ศิลปะการทอผ้าของกลุ่มชนเหล่านี้จึงนับว่าเป็นเอกลักษณ์เฉพาะกลุ่มอยู่จนถึงทุกวันนี้ หากจะแบ่งผ้าพื้นเมืองของกลุ่มชนเหล่านี้ตามภาคต่าง ๆ เพื่อให้เห็นภาพชัดเจนขึ้น ก็อาจจะแบ่งคร่าว ๆ ได้ดังนี้

๑. การทอผ้าในภาคเหนือแถบล้านนาไทย ได้แก่ จังหวัดเชียงราย พะเยา ลำพูน ลำปาง แพร่ น่าน เชียงใหม่ และแม่ฮ่องสอน โดยเฉพาะในกลุ่มชาวไทยชนหรือไทวนและชาวไทยลื้อ ซึ่งเป็นกลุ่มชนดั้งเดิมของล้านนาไทย มีความเชื่อเรื่องการตั้งถิ่นฐานในสภาพแวดล้อมที่เป็นภูเขาและมีทางน้ำไหล ผู้หญิงไทวนและไทยลื้อในปัจจุบันนี้ยังรักษาวัฒนธรรมการทอผ้าในรูปแบบและลวดลายที่สืบทอดกันมา โดยเฉพาะการทอชิ้นดินจก ผ้าจิด และผ้าที่ใช้เทคนิค "เกาะ" เป็นต้น การทอผ้าไหมยกดอกและการทอชิ้นใหม่ต่อตีนจกยกดินเงินคืนทองนั้น รู้จักกันในหมู่เจ้านายชั้นสูงในภาคเหนือ ซึ่งได้ฝึกอบรมให้หญิงชาวบ้านตามหมู่บ้านหลายแห่ง เช่น ในจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน รู้จักทอจนทำกันเป็น อุตสาหกรรมในหมู่บ้านหลายแห่งจนถึงทุกวันนี้

๒. การทอผ้าในภาคกลาง ในภาคกลางตอนบน เช่น จังหวัดพิษณุโลก พิจิตร อุตรดิตถ์ และสุโขทัย และภาคกลางตอนล่าง เช่น จังหวัดอุทัยธานี ชัยนาท สุพรรณบุรี

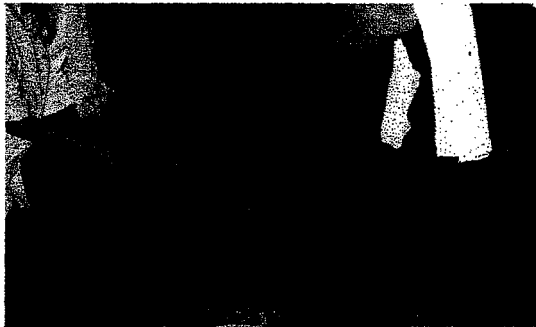
สระบุรี ลพบุรี นครปฐม ราชบุรี เพชรบุรี ฯลฯ มีกลุ่มชนชาวไทยพวนและชาวไทยลาว อพยพไปตั้งถิ่นฐานอยู่ในช่วงต่าง ๆ ของประวัติศาสตร์ไทย พวกไทยลาวนั้นมีหลายเผ่า เช่น พวน ไช่ง ผู้ไท ครั้ง ฯลฯ ซึ่งอพยพย้ายถิ่นเข้ามาเพราะสงครามหรือสาเหตุอื่น ๆ คนไทยพวกนี้ยังรักษาวัฒนธรรมและเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นไว้ได้ โดยเฉพาะวัฒนธรรมการทอผ้าของผู้หญิงที่ใช้เทคนิคการทำดินจก และขิด เพื่อตกแต่งเป็นลวดลายบนผ้าที่ใช้ในเทศกาลต่าง ๆ หรือใช้ทำที่นอน หมอน ผ้าห่ม ผ้าเช็ดหน้า ผ้าขาวม้า ฯลฯ แม้ว่าในปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจและสังคมเปลี่ยนแปลงไปมาก คนไทยเหล่านี้ก็ยังยึดอาชีพทอผ้าเป็นอาชีพรองต่อจากการทำนาซึ่งเป็นอาชีพหลัก และเช่นเดียวกับผ้าในภาคเหนือ ลวดลายที่ตกแต่งบนผืนผ้าที่ทอโดยกลุ่มชนต่างเผ่ากันในภาคกลางนี้ก็ยังมีลักษณะและสีสันแตกต่างกันจนผู้ที่ศึกษาคุ้นเคยสามารถจะระบุแหล่งที่ผลิตผ้าได้จากลวดลายและสี

๓. การทอผ้าในภาคอีสาน ในภาคอีสานมีชุมชนตั้งถิ่นฐานโดยอาศัยบริเวณที่มีความอุดมสมบูรณ์จากลำห้วย หนองบึง หรือแม่น้ำ กลุ่มคนไทย เชื้อสายลาวเป็นชนกลุ่มใหญ่ของภาคอีสาน กระจายกันอยู่ตามจังหวัดต่าง ๆ และมีวัฒนธรรมการทอผ้าอันเป็นประเพณีของผู้หญิงที่สืบทอดกันมาช้านานเกือบทุกชุมชน แต่ละกลุ่มแต่ละเผ่าก็จะมีลักษณะและลวดลายการทอผ้า ที่เป็นของตัวเองอย่างชัดเจน โดยเฉพาะผ้ามัดหมี่ ผ้าขิด และผ้าไหมหางกระรอก

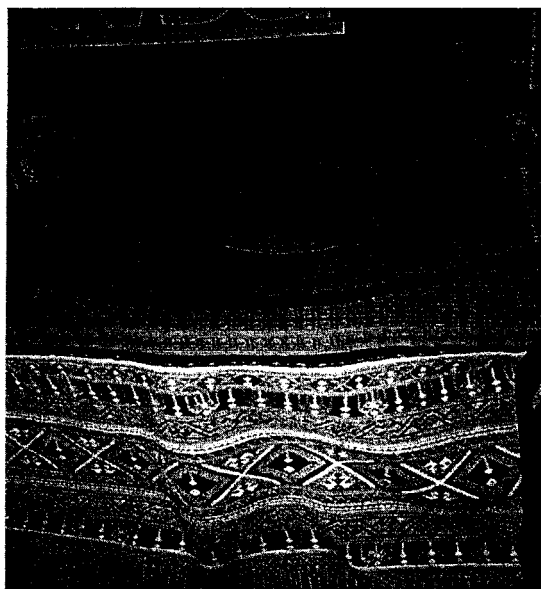
๔. การทอผ้าในภาคใต้ ภาคใต้มีแหล่งทอผ้าที่มีชื่อเสียงหลายแห่ง โดยเฉพาะแหล่งทอผ้ายกดินเงินดินทอง ซึ่งสันนิษฐานว่าได้รับอิทธิพลจากชาวมุสลิม ชาวอาหรับ ที่มาค้าขายตั้งแต่สมัยโบราณ และต่อมาผ้ายกเงินยกทองได้กลายเป็นที่นิยมในหมู่ชนชั้นสูงของอาณาจักรไทในภาคกลาง บรรดาพวกเจ้าเมืองและข้าราชการหัวเมืองภาคใต้จึงต่างสนับสนุนให้ลูกหลานและชาวบ้านทอกันเป็นล่ำเป็นสัน โดยเฉพาะที่เมืองนครศรีธรรมราช เมืองสงขลา และที่ตำบลพุมเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี ล้วนเคยเป็นแหล่งทอผ้าที่มีชื่อเสียงมากในอดีต เป็นที่กล่าวขวัญถึงและนิยมกันมากในหมู่ขุนนางสมัยกรุงศรีอยุธยา กรุงธนบุรี และกรุงรัตนโกสินทร์ ปัจจุบันผ้ายกเมืองนคร มีผู้บริจาคให้แก่พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ นครศรีธรรมราช และจัดแสดงให้ประชาชนชมอยู่ในห้องผ้าของพิพิธภัณฑสถานจำนวนมาก แต่ช่างทอที่มีชื่อเสียงเสียชีวิตไปแล้วเป็นส่วนใหญ่ และมีผู้สืบทอดความรู้ไว้น้อยมาก จึงไม่มีการทอกันเป็นล่ำเป็นสันเหมือนสมัยโบราณ

ลวดลายและสัญลักษณ์ในผ้าไท

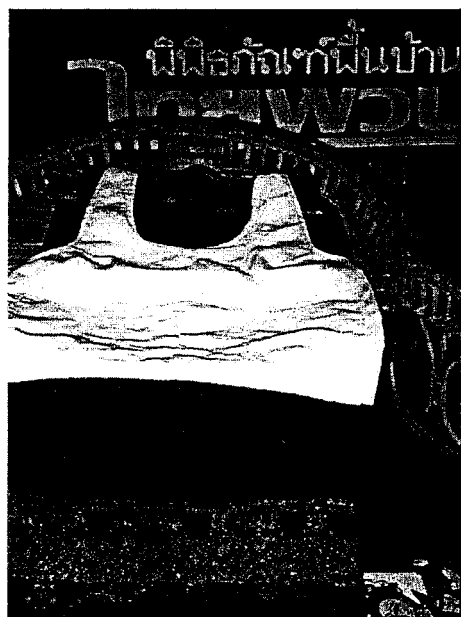
ผ้าพื้นบ้านพื้นเมืองของไทยที่ทอกันตามท้องถิ่นต่าง ๆ ในปัจจุบันนี้เต็มไปด้วยลวดลายและสัญลักษณ์ต่าง ๆ มากมาย ซึ่งผู้ใช้ผ้าในยุคปัจจุบันอาจไม่เข้าใจความหมายและมองไม่เห็นคุณค่า ลวดลายและสัญลักษณ์เหล่านี้ บางลายก็มีชื่อเรียกสืบต่อกันมาหลายชั่วคน บางชื่อก็เป็นภาษาท้องถิ่นไม่เป็นที่เข้าใจของชนไทยในภาคอื่น ๆ เช่น ลายเอี้ย ลายบั๊กจัน ฯลฯ บางชื่อก็เรียกกันมาโดยไม่รู้ประวัติ เช่น ลายแมงมุม ลายปลาหมึก ซึ่งแม้แต่ผู้ที่ทอก็อธิบายไม่ได้ ว่าทำไมจึงเรียกชื่อนั้น บางลวดลายก็มีผู้ตั้งชื่อให้ใหม่ เช่น ลาย "ขอพระเทพ" เป็นต้น สัญลักษณ์และลวดลายบางอย่างก็เชื่อมโยงกับคติและความเชื่อของคนไทยพื้นบ้านที่นับถือสืบต่อกันมาหลาย ๆ ชั่วอายุคน และยังสามารถเชื่อมโยงกับลวดลายที่ปรากฏอยู่ในศิลปะอื่น ๆ เช่น บนจิตรกรรมฝาผนัง และสถาปัตยกรรม หรือบางทีก็มักกล่าวถึงในตำนานพื้นบ้าน และในวรรณคดี เป็นต้น บางลวดลายก็เป็นคติร่วมกับความเชื่อสากลและปรากฏอยู่ในศิลปะของหลายชาติ เช่น ลายขอหรือลายกันหอย เป็นต้น ซึ่งนับว่าเป็นลายเก่าแก่แต่โบราณของหลาย ๆ ประเทศทั่วโลก หากเรารู้จักสังเกตและศึกษาเปรียบเทียบแล้วก็จะเข้าใจลวดลายและสัญลักษณ์ในผ้าพื้นเมืองของไทยได้มากขึ้น และมองเห็นคุณค่าได้ลึกซึ้งขึ้น



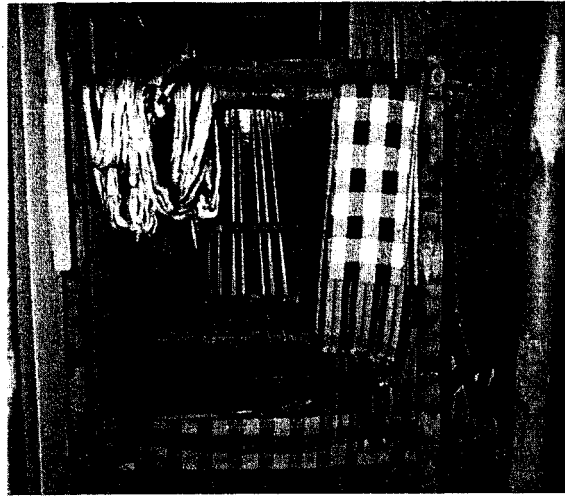
ภาพที่ ๕๐ ผ้าหลากหลาย



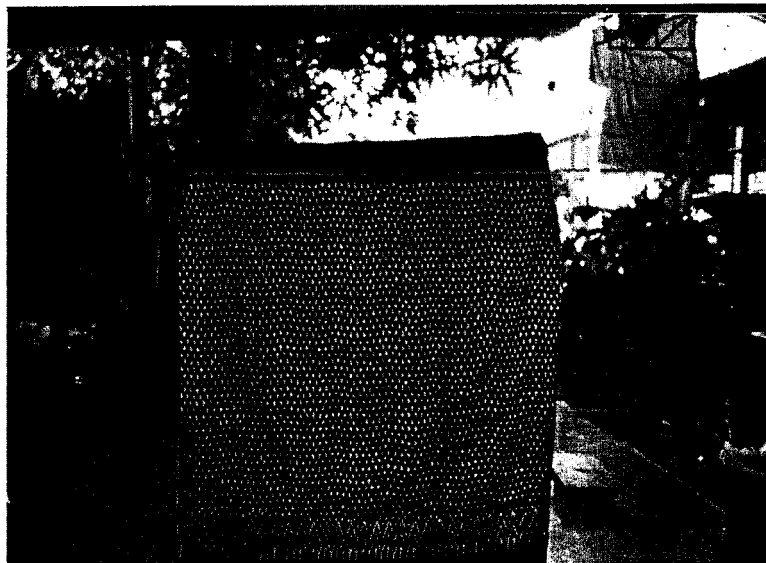
ภาพที่ ๕๒ ชินลายนก



ภาพที่ ๕๓ ชินลายสิงห์



ภาพที่ ๕๔ ลายผ้าขาม้า



ภาพที่ ๕๕ ลวดลายในผ้าถุง



ภาพที่ ๕๖ ผ้าศรีสังขาลย์

ลวดลายต้นแบบ

๑. ลายเส้นตรง หรือเส้นขาด ในทางตรงยาวหรือทางขวาง เส้นเดียว หรือหลาย ๆ เส้นขนานกัน ลายเส้นตรงทางขวางเป็นลายผ้าที่ใช้กันทั่วไปในแถบล้านนาไทมาแล้วแต่โบราณ จะเห็นได้จากจิตรกรรมวัดภูมินทร์ จังหวัดน่าน และวิหารลายคำ วัดพระสิงห์ จังหวัดเชียงใหม่ ลายเส้นตรงทางยาวมักพบในผ้าถุงของคนไทกลุ่มลาวโซ่ง ลาวพวน เป็นต้น ในภาคอีสานลายเส้นตรงยาวสลับกับลายอื่น ๆ จะปรากฏอยู่ในผ้ามัดหมี่ทั้งใหม่ และฝ้าย และบ่อยครั้งเราจะพบผ้ามัดหมี่อีสาน เป็นลายเส้นต่อที่มีลักษณะเหมือนฝนตกเป็นทางยาวลงมา หรือที่ประดับอยู่ในผ้าตีนจกเป็นเส้นขาดเหมือนฝนตก หรือลายเส้นขาดขวาง เหมือนเป็นทางเดินของน้ำ เป็นต้น

๒. ลายฟันปลา ลายนี้ปรากฏอยู่ตามเชิงผ้าของตีนจกและผ้าจิด ตลอดจนเป็นลายเชิงของชั้นมัดหมี่ของผ้าที่ทอในทุก ๆ ภาคของประเทศไทย ชาวบ้านทางภาคอีสานเรียกว่า "ลายเอี้ย" ลายฟันปลา อาจจะปรากฏในลักษณะทางขวางหรือทางยาวก็ได้ บางครั้งจะพบผ้ามัดหมี่ที่ตกแต่งด้วยลายฟันปลาทั้งผืนก็มี นอกจากนี้ผ้าของชาวเขาเผ่าม้งทางภาคเหนือ จะใช้ลายฟันปลาประดับผ้าอยู่บ่อย ๆ

๓. ลายสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หรือลายกากบาท เกิดจากการขีดเส้นตรงทางเฉียงหลาย ๆ เส้นตัดกัน ทำให้เกิดกากบาท หรือตารางสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนหลาย ๆ รูปติดต่อกัน ลายนี้พบอยู่บนผ้าจก ผ้าจิด และผ้ามัดหมี่ โดยทั่วไปทุกภาคของไทย ในลาว และอินโดนีเซีย และบนพรมตะวันออกกลาง ยังพบบนลวดลายผ้าของชาวเขาเผ่าม้ง กะเหรี่ยง ในประเทศไทย และประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนด้วย

๔. ลายขดเป็นวงเหมือนกันหอย หรือตะขอ ลายนี้พบอยู่ทั่วไปเช่นกัน บนผ้าจก ผ้าจิด และผ้ามัดหมี่ของทุกภาค ชาวบ้านภาคเหนือและภาคอีสานเรียกว่า "ลายผักกูด" ซึ่งเป็นชื่อของพืชตระกูลเฟิร์นชนิดหนึ่ง ในซาราวักของประเทศมาเลเซีย ก็เรียกว่าลาย "ผักกูด" เช่นกัน ลวดลายต้นแบบทั้ง 4 ลายที่กล่าวมาข้างต้นนั้น เป็นลวดลายที่มีในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มาตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ และยังพบว่าเป็นลวดลายที่ตกแต่งอยู่บนภาชนะเครื่องปั้นดินเผาโบราณที่ขุดพบที่โคกพนมและที่บ้านเชียงอีกด้วย

ลวดลายที่พัฒนาจนสื่อความหมายได้

จากลวดลายต้นแบบข้างต้น ซึ่งเป็นลายง่าย ๆ ที่มนุษย์อาจจะคิดขึ้นโดยธรรมชาติได้ มีการพัฒนาประดิษฐ์เสริมต่อจนเป็นรูปร่างที่ชัดเจนขึ้นจนผู้ดูสามารถเข้าใจความหมายได้ ลวดลายที่พัฒนาจนสื่อความหมายได้มีปรากฏอยู่ในผ้าพื้นเมืองของไทยอย่างมากมาย

๑. จากเส้นตรง/เส้นขาด ได้มีการพัฒนาขึ้นมาเป็นลายที่เกี่ยวกับน้ำและความอุดมสมบูรณ์ต่าง ๆ ในชุมชนเกษตรกรรม

๒. ลายพื้นปลา ได้มีการพัฒนาเป็นรูปต่าง ๆ

๓. กากบาทและขนมเปียกปูน ได้มีการพัฒนาเป็นรูปลายต่าง ๆ

รูปขนมเปียกปูนภายในบรรจุรูปดาว ๘ เหลี่ยม และภายในของดาว ๘ เหลี่ยม มักจะมีกากบาทเส้นตรงอยู่ หรือบางทีก็ย่อลงเหลือขนมเปียกปูน กากบาทนั้นเป็นลายที่พัฒนาที่พบเห็นบ่อย ๆ ในตีนจก และจิดของล้านนา และในมัดหมี่ของภาคอีสาน นอกจากนี้ยังพบในผ้าของหลายประเทศ เชื่อกันว่าลวดลายดังกล่าวเป็นสัญลักษณ์ของดวงอาทิตย์หรือโคมไฟ ในภาคอีสานเรียกลายนี้ในผ้ามัดหมี่ว่า ลายโคม ลายนี้มีลักษณะขนมเปียกปูนผสมกับลายขอหรือขนมเปียก มีขายื่นออกมา ๘ ขา พบในผ้าตีนจก หรือจิด และมัดหมี่ เรียกชื่อกันต่าง ๆ เช่น ลายแมงมุม หรือลายปลาหมึก บางทีลายนี้อาจจะมีขาเพียง ๔ ขา เรียกว่า ลายปู ปรากฏบนผ้ายกดอกหรือผ้ามัดหมี่ ซึ่งบางแห่งนิยมเรียกว่า ลายดอกแก้ว หรือลายดอกพิกุล

๔. จากลายตัวของหรือกันหอย ได้มีคนนำมาเป็นลายต่าง ๆ เช่น ลายนี้ปรากฏอยู่ทั่วไปบนผ้าจก และขีดของไทลื้อในภาคเหนือและบนลายมัดหมี่ของภาคอีสาน มักจะเรียกว่าลายขอ หรือขอนาคเพราะต่อ ๆ มาพัฒนาเป็นลายนาคเกี่ยว หรือลายนาคชูสน เป็นต้น ลายนี้ปรากฏบนผ้าตีนจกของล้านนาเกือบทุกผืนมักจะเข้าใจว่าเป็นนก หรือหงส์ หรือห่าน และมักจะปรากฏอยู่เป็นคู่ ๆ โดยมีลายเหมือนฝนตกอยู่ข้างบน และมีลายภูเขาหรือลายน้ำไหลอยู่ข้างล่างด้วยลายนคนี้ยังปรากฏบนผ้าของไทลื้อ เช่น ผ้าเซ็ดหน้า เป็นต้น

ผ้าพื้นเมืองของไทย

ผ้าพื้นเมืองแต่ละท้องถิ่นของประเทศ นับเป็น " งานหัตถศิลป์ " ที่ทำหน้าที่บันทึกเรื่องราวความงามของวัฒนธรรมประเพณีไทย วิถีชีวิตไทย ก่อนที่เส้นไหม-ใยฝ้าย จะถูกถักทอเรียงร้อยรวมกันเป็นลวดลาย แต่ละเส้นล้วนมีความหมายบ่งบอกถึง " เอกลักษณ์ " เฉพาะตัวและกรรมวิธีประดิษฐ์คิดลวดลายถักทอ ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ผ้าไทยถูกเรียกขานตาม " กรรมวิธีการผลิต " เป็นสำคัญ เช่น ผ้าแพรวา ผ้ามัดหมี่ ผ้าตีนจก ผ้าลายจิด ผ้าทอลายมุก หรือฝ้ายกมุก และ ผ้าทอไทลื้อลายน้ำไหล

" ผ้าทอลายจิด " เป็นผ้าพื้นเมืองของภาคอีสาน บางส่วนของภาคเหนือและภาคกลางของไทย นับว่าเป็น " ศิลปะพื้นฐาน " ที่สะท้อนให้เห็นภาพ, ลักษณะลวดลาย และวิวัฒนาการของท้องถิ่นเดิมของไทยที่มีมาแต่โบราณ ชาวอีสานถือว่าในกระบวนการทอผ้าด้วยกันแล้ว การทอ " ผ้าจิด " ต้องอาศัย " ความชำนาญ " และมี " ชั้นเชิง " ทางฝีมือสูงกว่าการทอผ้าอย่างอื่น ๆ เพราะ ทอยากมาก มีเทคนิคการทอที่ซับซ้อน มากกว่าการทอผ้าธรรมดา เพราะต้องใช้เวลาความอดทน ความละเอียดลออ มีกรรมวิธีที่ยุ่งยาก ทอได้ช้า นอกจากผู้ที่มีความสนใจมีพรสวรรค์เท่านั้น

การทอผ้าไหมลายจิด คือ การทอผ้าไหมที่ทอแบบ " เก็บจิด " หรือ " เก็บดอก " เหมือนผ้าที่มีการปักดอกการทอผ้าดอกนี้ชาวอีสานเรียกกันว่า " การทอผ้าเก็บจิด " ลวดลายของจิดแต่ละลายจะมีรูปแบบที่สวยงามมีความมันวาว นูน และมีเหลือบ มีชื่อเรียกคล้ายกันหรืออาจแตกต่างกันไปบ้าง ทั้งนี้เนื่องจากผลกระทบจากการ " เปลี่ยนแปลงทางสังคม " ซึ่งทำให้รูปแบบและลวดลายของผ้าไหมลายจิดได้พัฒนาประยุกต์ไปจากเดิม จนเกิดลวดลายใหม่ๆ ขึ้น

ตลาดผ้าซิด

ปัจจุบันเนื่องจากว่า การผลิตผ้าไหมลายซิด มิใช่เป็นการผลิตเพื่อชุมชนอีกต่อไป หากแต่เป็นการผลิตเพื่อความต้องการของคนต่างถิ่น ต่างวัฒนธรรม ซึ่งมีรสนิยมต่างกัน ออกไป ปริมาณความต้องการสูงขึ้น ก่อให้เกิดการแสวงหาเทคนิควิธีการใหม่ๆ เพื่อให้การผลิตทำได้ปริมาณมากขึ้น แต่ใช้เวลาน้อยลง ซึ่งจะมีผลกระทบต่อคุณภาพ ของความเป็น " ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น " อย่างไม่ต้องสงสัย

การฟื้นฟู

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าจะมีความเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นกับการทอผ้าไหมลายซิดก็ตาม แต่การฟื้นฟูศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน ก็มาจากบุคคลภายในชุมชนเอง ที่พยายามแสวงหาเทคนิควิธีการ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของบุคคลภายนอก เมื่อผนวกเข้ากับ นโยบายการสนับสนุนวัฒนธรรมท้องถิ่นของรัฐ ซึ่งในบางแง่มุมได้ก่อให้เกิดความภาคภูมิใจในศิลปหัตถกรรมของชุมชนนั้นๆ จึงส่งผลให้ศิลปหัตถกรรมท้องถิ่น ด้านการทอผ้าไหมลายซิด มีชีวิตชีวาขึ้นมาใหม่ ภายใต้อิทธิพลของสังคมและวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไป

คนส่วนใหญ่เมื่อพูดถึง การทอผ้าไหม ก็มักจะนึกถึง ผ้าไหมมัดหมี่ และถ้าจะพูดถึง ลวดลายของผ้า ก็มักจะนึกถึง ผ้าฝ้ายลายซิด เท่านั้น และคนส่วนใหญ่ก็มักจะคุ้นเคยกันดีกับชื่อผ้าและแหล่งผลิต เช่น " ผ้าไหมแพรวา " จ.กาฬสินธุ์ " ผ้าลายน้ำไหล " จังหวัด น่าน พะเยา แพร่ " ผ้าตีนจก " จ.สุโขทัย เป็นต้น ผ้าไหมลายซิด ไม่ค่อยมีใครรู้จักก็คือผ้าไหมอะไร และมีแหล่งผลิตอยู่ที่ไหน เนื่องจากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น จึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจศึกษาและอนุรักษ์ไว้ก่อนที่จะสูญหายไปในที่สุด

กรรมวิธีในการทอผ้าไหมลายซิด

วิธีทอผ้าเก็บซิดหรือเก็บดอก นี้ ชาวพื้นเมือง เรียกว่า " การทอผ้าเก็บซิด " หมายถึง การทอผ้าไหม " ทางยี่น " จะเอาสีอะไรก็ได้แล้วแต่ผู้ทอหรือผู้ตั้งชอบ แต่ " ทางพุง " จะเอา ลวดลายอย่างไรหรือดอก จะเป็นสีอะไร ก็ต้องย้อมเส้นใยไหมให้ใด้ดังที่ต้องการ ถ้า " ซิดหลายไม้ " ก็ต้องก่อเขาหน้าพิมถึง ๖-๗ เขา ก็มี ทอไปเก็บซิดไปตามลายตัวอย่างที่ต้องการ การทอผ้าซิดเก็บดอกเช่นนี้ ต้องมี " ไม้ค้ำ " อันหนึ่งกว้างประมาณ ๔ นิ้ว ยาวขนาด ๒ สอก เป็นไม้บางๆ และมีไม้เล็กๆขนาดก้านมะพร้าวเป็น " ไม้สอด " ตามไม้ขนาด ๔ นิ้ว ยาว

ขนาด ๒ สอก ไม้เล็กๆนี้เอาไว้ใช้สำหรับ "เก็บจิต" ให้เป็นลายต่างๆ ในบางครั้งก็อาจใช้ไม้เก็บจิตนี้ ๓๐-๔๐ อันก็มี แล้วแต่ความยากง่ายของลาย ฉะนั้นถ้าหากว่าใช้ ไม้เก็บจิตจำนวนมาก จะทำให้ทอได้ช้ามากเพราะต้องเก็บดอกทีละเส้นๆ จนหมดตามลวดลายที่กำหนดไว้

การเก็บจิตมีอยู่ ๓ วิธี คือ

- (๑). ตัดไม้จิตโดยไม่มีการเก็บตะกอ (เรียงไปทางด้านหลัง)
- (๒). เก็บจิตเป็นตะกอลอย (เรียงไปทางด้านหลัง)
- (๓). เก็บตะกอแนวตั้ง (ตะกอแนวยาว)

กระบวนการในการทอผ้าไหมลายจิตนี้ นับว่าเป็นวิธีการที่อยู่ยาก, ซับซ้อน และหลายขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมเส้นไหมสำหรับ ที่จะใช้ทอการเตรียมไหมยืน การคำนวณเส้นไหมยืน วิธีการขึ้นไหมยืน วิธีการเรียงเส้นไหม การเก็บตะกอ การเตรียมเส้นไหมพุ่ง และเทคนิควิธีการทอลวดลายต่างๆ

ลวดลายผ้าทอลายจิตอีสาน

ตามที่ได้ทอกันมาตั้งแต่สมัยดั้งเดิมในอดีต จนถึงปัจจุบันนี้ อาจแบ่งกลุ่มแม่ลายผ้าทอลายจิต ได้เป็น ๓ ลักษณะ คือ

๑. แบ่งได้เป็น ๔ ประเภท คือ

- (๑.๑). จิตลายสัตว์
- (๑.๒). จิตลายพันธุ์ไม้
- (๑.๓). จิตลายสิ่งของเครื่องใช้
- (๑.๔). จิตลายเบ็ดเตล็ด

๒. แบ่งได้เป็น ๕ ประเภท คือ

- (๒.๑). ลายที่ได้มาจากธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่เป็นจริง
- (๒.๒). ลายที่ได้มาจากรูปแบบทางเรขาคณิต
- (๒.๓). ลายที่ได้มาจากความรู้สึกแนวความคิดทางจินตนาการ
- (๒.๔). ลายที่สร้างขึ้นมาเพื่อการตกแต่ง
- (๒.๕). ลายที่ได้จากเทคนิคทำขึ้นใหม่

๓. แบ่งได้เป็น ๔ ประเภท คือ

(๓.๑). ลายเรขาคณิต เกิดจากโครงสร้างหลัก ซึ่งลดกลายเป็นรูปทรงเรขาคณิต

(๓.๒). ลายจากธรรมชาติและสิ่งของเครื่องใช้ โครงสร้างลายและแนวความคิดได้จากธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

(๓.๓). ลายพัฒนา ที่ได้จากการนำลายขีดตั้งแต่ ๒ ลายขึ้นไป มาประกอบกัน เพื่อให้ลายดูจิตรหรือหวือหวาขึ้น หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า " ลายประยุกต์ "

(๓.๔). ลายผสม คือ " ขิดลายแพรวา " ได้แก่ ลายที่ปรากฏอยู่บน " ผ้าแพรวา " (ผ้าไหมแพรวา จังหวัดกาฬสินธุ์)

ลายขิดที่ทอง่าย เป็นเพราะว่า ไม่ใช่ไม้หลายไม้ ตะกอไม่ขัดกัน คนตีไม้ไม่หนัก เอาขึ้น-ลง หมดเร็ว , ทำให้ทอเร็ว ผู้ทอมักจะชอบทอลายขิดเหล่านี้

ลายขิดที่ทอยาก มักจะมีหลายไม้ หนัก เอาขึ้น-ลง กว่าจะหมดก็ทำให้ไหมขึ้นขนเร็ว ทำให้ไม่สะดวกในการตีตะกอ ตะกอขัดกันมาก ทอได้ช้า ทำยาก ถ้ามีเชิงจะทำได้ช้า จะเก็บยากต้องใช้เวลานาน คนทอมักไม่ค่อยอยากจะทำ ลายยิ่งโค้งมากเท่า ไหร่ยิ่งทอ ยาก เท่านั้น

สีสรรของผ้าไหมลายขิด

ในช่วงแรกๆของการทอ ชาวบ้านมักจะนิยมทอสีเดียว เป็นสีพื้นแบบเดิมๆตามความคุ้นเคยกันมา มักเป็นสีที่เหมาะสมแก่คนสูงอายุ หรือสีที่แต่งตัวยาก เช่น สีน้ำตาล สีดำ สีเขียว สีน้ำเงิน สีแดง ฯลฯ ต่อมามีการใช้สีให้อ่อนลง สีครีม สีตะกั่ว สีโอรส ฯลฯ และมีการพัฒนาเล่นระดับของสีที่อยู่ในเฉดสีใกล้เคียงกัน เช่น สีชมพูอมม่วง ฯลฯ และสีที่ต่างกันของเส้นไหมที่ย้อม แต่พอออกมาแล้วดูสีกลมกลืนกัน ทำให้ดอกดูคมชัดขึ้นหรือดูแปลกไป ส่วนใหญ่จะเป็นสีที่ดูกลมกลืนกันมากกว่าจะตัดกัน จนเห็นได้ชัดอย่างไรก็ดี ทั้งลดลายและสีสันที่ทอกันตั้งแต่เริ่มแรกจนถึงปัจจุบัน ชาวบ้านก็มักจะยังคงลดลายซึ่งเป็นลายขิดหลักๆตามต้นแบบเดิม แม้ว่าจะมีการพัฒนาประยุกต์ไปบ้างตามสมัยนิยมก็ตาม นับว่าเป็นเอกลักษณ์ ของท้องถิ่นที่สำคัญ แม้แต่สีก็ยังคงนิยม สีแรกๆที่ทอ คือ สีน้ำตาล สีน้ำเงิน สีแดง ฯลฯ

ประเภทของผ้าไหมลายจิด

ประเภทของผ้าไหมลายจิดที่ทอ มีหลายประเภท ยกตัวอย่าง 3 ประเภท คือ

(๑). ผ้าไหมลายจิดพื้นสีเดียว คือ ในผ้าผืนเดียวกันนั้นจะมีเพียงลายเดียว และสีเดียวตลอดทั้งผืน

(๒). ผ้าไหมลายจิดมีเชิง คือ ทอแบบประเภทที่ 1 แล้วมาเพิ่มเชิงผ้าในผืนเดียวกัน ด้วยการทอลวดลายอื่นเข้าไป ส่วนมากจะเป็นสีเดียวกัน

(๓). ผ้าไหมจิด - หมี่ คือ การทอผ้าไหมลายจิด ผสม กับผ้าไหมมัดหมี่ทอสลับกันเป็นช่วงๆ ในผ้าผืนเดียวกันนั้นสีของผ้ามักจะเปลี่ยนสีเดียวกัน แต่เล่นระดับของ สีเข้ม-อ่อนสลับกันไปเป็นช่วงๆ บางทีมีสีอื่นๆ สลับลงไปด้วย แต่มักอยู่ในเขตที่ใกล้เคียงกัน

ลวดลายที่เชื่อมโยงกับความเชื่อพื้นบ้าน

ลวดลายและสัญลักษณ์ต่าง ๆ ที่ปรากฏอยู่ในศิลปะผ้าทอไทยนั้นเชื่อกันว่ามีความเชื่อมโยงกับคติความเชื่อของคนไทยที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ เราอาจศึกษาเปรียบเทียบลวดลายสัญลักษณ์เหล่านี้กับสัญลักษณ์อย่างเดียวกันที่ปรากฏอยู่ในศิลปะประเภทอื่น ๆ เช่น ในจิตรกรรม ประติมากรรม สถาปัตยกรรม และแม้แต่ในตำนานพื้นบ้านที่เล่าขานสืบทอดกันมา หรือในวรรณกรรมต่าง ๆ ลวดลายที่เชื่อมโยงกับความเชื่อ พื้นบ้านไทยอย่างเห็นได้ชัด มีดังนี้

สัญลักษณ์งูหรือนาค งูหรือนาคปรากฏอยู่ในลายผ้าพื้นเมืองของคนไทยกลุ่มต่างๆ เกือบทุกภูมิภาคของประเทศ โดยเฉพาะในล้านนาและในอีสาน นอกจากนี้ยังพบในศิลปะของกลุ่มคนที่พูดภาษาตระกูลไท ที่อาศัยอยู่นอกดินแดนของไทยในปัจจุบัน เช่น ในสิบสองปันนา ในลาว อีกด้วย

ในแถบกลุ่มแม่น้ำโขง คนไทยและคนลาวต่างมีความเชื่อสืบทอดกันมา เรื่องพญานาค ซึ่งอาศัยอยู่ที่เมืองบาดาลใต้แม่น้ำโขง จนกระทั่ง ทุกวันนี้ผู้คนในแถบนี้อีกยังเชื่อว่าเวลายามบุญประเพณี เช่น งานไหลเรือไฟ พญานาคก็จะขึ้นมาเล่นลูกไฟด้วย ดังที่มีผู้เห็นลูกไฟขึ้น จากลำน้ำในช่วงเทศกาลงานไหลเรือไฟเป็นประจำเกือบทุกปี

สัญลักษณ์นกหรือห่านหรือหงส์ นกหรือหงส์เป็นสัญลักษณ์สำคัญที่ปรากฏอยู่ในศิลปะผ้าทอพื้นบ้านในภาคเหนือของไทยเป็นส่วนใหญ่ นอกจากนี้ก็มีปรากฏมากในผ้าทอมือของลาวสิบสองปันนา และในหมู่พวกคนไทยในเวียดนาม ในสถาปัตยกรรมล้านนาและ

ด้านข้างจะพบนกหรือหงส์เป็นองค์ประกอบที่สำคัญระดับอยู่บนหลังคาโบสถ์ คู่กับสัญลักษณ์นาค หรือบางแห่งก็มีแต่หงส์ระดับอยู่ตามจุดต่าง ๆ ในวัดในสิบสองปีนนา สัญลักษณ์นกหรือหงส์หรือนกยูง จะปรากฏอยู่ทั่วไปทั้งในจิตรกรรม สถาปัตยกรรม และบนผืนผ้า นกยูงเป็นสัญลักษณ์ที่ รัฐบาลจีนปัจจุบัน ได้นำมาใช้เป็นสัญลักษณ์ของยูนาน และได้มีการประดิษฐ์นาฏลีลาสมัยใหม่ซึ่งใช้แสดงเป็นสัญลักษณ์ของชาวไทยลื้อในสิบสองปีนนา เรียกว่า ระเบ่านกยูง

การทอลายซิด คือการคัดเก็บยกเส้นด้ายยืนพิเศษ ให้เกิดเป็นลวดลาย แล้วสอดเส้นด้ายพุ่งไปตลอดแนวของความกว้างของหน้าผ้า ทำให้เกิดลายซิดในแต่ละแถวเป็นลายซิดสีเดียวกัน

การยก เป็นเทคนิคการทอยกลายให้เห็นเด่นชัด มีลักษณะคล้ายกับการทอลายซิด แต่ใช้เส้นพุ่งพิเศษ เช่น ไหม ดิ้นเงิน ดิ้นทอง มีชายมีเชิง ซึ่งชั้นตอนยุ่งยากกว่าผ้าทอลายซิดมาก

การจก เป็นเทคนิคการทอลวดลายบนผืนผ้า ด้วยวิธีการเพิ่มด้ายพุ่งพิเศษเข้าไปขณะทีทอเป็นช่วง ๆ ไม่ติดต่อกันตลอดหน้ากว้างของผ้ากระทำโดยใช้ไม้หรือขนเม่นหรือนิ้วมือ ยกหรือจกด้วยเส้นยืนขึ้น แล้วสอดเส้นพุ่งพิเศษต่อไปตามจังหวะของลวดลาย สามารถกลับสีได้หลากหลายสี

การทอลายน้ำไหล เป็นเทคนิคการทอแบบลายขัดธรรมดา แต่ใช้ด้ายหลากสีพุ่งเกาะเกี่ยวกันเป็นช่วง ๆ ให้เกิดจังหวะของลายน้ำไหล เป็นลักษณะเฉพาะของชาวเมืองน่าน เรียกกรรมวิธีการทอนี้ว่า "ล้วง" แต่ชาวไทยลื้อ อำเภอเชียงของ และเชียงคำ จังหวัดเชียงราย เรียกว่า "เกาะ" เทคนิคนี้อาจดัดแปลงพัฒนาเป็นลายอื่น ๆ เรียกว่าลายผักแว่น ลายจรวด ฯลฯ เป็นต้น

การยกมุก เป็นเทคนิคการทอ โดยใช้เส้นยืนพิเศษเพิ่มบนที่ทอผ้าลายยกบนผ้าเกิดจากการใช้ตะกอลอยยกด้ายยืนพิเศษ ลวดลายที่เกิดจากเทคนิคนี้คล้ายกันมากกับลวดลายที่เกิดจากเทคนิค ซิด จก แทบจะแยกไม่ได้เลยสำหรับผู้ที่ไม่เข้าใจเรื่องเทคนิคการทอผ้าที่ลึกซึ้ง ชาวไทพวนที่ตำบลหาดเสี้ยว จังหวัดสุโขทัย และที่ อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ใช้เทคนิคนี้ในการทอส่วนที่เป็นตัวขึ้น บางครั้งอาจจะนำเชิงขึ้นมาต่อเป็นตีนจกเรียกว่าขึ้นมุก

การมัดหมี่ เป็นเทคนิคการมัดเส้นพุ่งหรือเส้นยืน ให้เป็นลวดลายด้วยเชือกกล้วยหรือเชือกฟางก่อนนำไปข้อมสี แล้วกรอด้วยให้เรียงตามลวดลาย ร้อยใส่เชือกแล้วนำมาทอ

จะได้ลายมัดหมี่ที่เป็นทางกว้างของผ้า เรียกว่า มัดหมี่ เส้นพุ่ง ซึ่งเป็นที่นิยมในบ้านเรา มีการทำผ้ามัดหมี่เส้นยืนบ้างในบางจังหวัดเช่นจังหวัดเชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน ราชบุรี เพชรบุรี ส่วนใหญ่เป็นผ้าชาวเขา บางพื้นใช้การทอสลักกับลายจิด ซึ่งช่วยเพิ่มความ

ปัญหาในการอนุรักษ์และสืบทอดศิลปะผ้าไหมเอาะไร่บ้าง

ศิลปะผ้าทอไทอันมีประวัติยาวนานและมีความมั่งคั่งหลากหลาย ซึ่งสืบทอดมาแต่โบราณจนทุกวันนี้ ตกอยู่ในมือของคนรุ่นเราและรุ่นหลังจะรักษาต่อไป หน่วยงานหลาย ๆ หน่วยงานทั้งของรัฐบาลและเอกชนต่างก็ช่วยกันดำเนินการรับสนองพระราชดำริของสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ในเรื่องการศึกษา ส่งเสริมและพัฒนาศิลปะผ้าทอของไทย อย่างไรก็ตามเท่าที่ได้มีการศึกษา สำรวจปัญหาต่าง ๆ พบว่ายังมีปัญหาในการส่งเสริมและพัฒนาศิลปะการทอผ้าไทยอยู่ดังนี้

๑. ศิลปะหัตถกรรมในหลาย ๆ ท้องถิ่นยังถูกละเลย การผลิตศิลปะหัตถกรรมกระจัดกระจายอยู่ทั่วไปไม่มีแหล่งรวมในบางท้องถิ่น
๒. ขาดการกระตุ้นหรือประกวดให้ผลิตผลงานที่มีคุณภาพมาก ๆ ขึ้น
๓. ผู้มีฝีมือเปลี่ยนไปประกอบอาชีพอย่างอื่น
๔. ไม่รักษาคุณภาพให้สม่ำเสมอ เมื่อผ้าทอมือขายดีจะผลิตผ้าที่ด้อยฝีมือมาขายแทน ช่างทอก็มีคุณภาพด้อยลง และมีจำนวนน้อยลงเรื่อย ๆ
๕. ช่างฝีมือคุณภาพดีมักทำงานได้ช้าขายยาก เพราะต้องขายราคาแพงให้คุ้มกับเวลาหมดกำลังใจ ขาดการส่งเสริม ช่างทอฝีมือดี หลายคนยังไม่มีคนรู้จักและเห็นคุณค่า
๖. ช่างฝีมือขาดการแข่งขันทางความคิด
๗. การถ่ายทอดทำกันในวงจำกัด ขาดตัวผู้สืบทอดอย่างจริงจังและกว้างขวาง

ผ้าขึ้นตีนจกหาดเสี้ยว

ขึ้นตีนจก เป็นเพียงขึ้นชนิดหนึ่งในจำนวน 16 ชนิดของชุมชนพวนหาดเสี้ยว อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ซึ่งประกอบด้วย ขึ้นเข็น ขึ้นตาหว่า ขึ้นตาผ้าใหญ่ ขึ้นตายน้อย ขึ้นตามะโคน ขึ้นตามะนาว ขึ้นตาเติบ ขึ้นตาถี่ ขึ้นลายร่องแดง ขึ้นอ้อมขาว ขึ้นอ้อมเหล็ก (เหล็ก คือ สีน้ำเงินเข้ม) ขึ้นอ้อม เหลือง ขึ้นแถบแย้ (ตัวเมีย - ตัวผู้) ขึ้นคำปึก ขึ้นมุก และขึ้นตีนจก

ชิ้นทั้งหมดนี้แบ่งออกได้เป็นสองกลุ่ม ตามลักษณะที่ใช้ คือชิ้นที่ใส่ในชีวิตประจำวัน / ชิ้นที่ใส่ในเฉพาะโอกาสพิเศษ และชิ้นที่แบ่งเฉพาะกลุ่มผู้ใส่ คือชิ้นคนสาว / ชิ้นคนแก่ ในกรณีของชิ้นดินจกนั้นจัดอยู่ในกลุ่มของชิ้นคนสาว และใส่ในเฉพาะโอกาสพิเศษ

ลวดลายและโครงสร้างของดินจก

องค์ประกอบของลวดลายดินจกแบ่งออกเป็นสองส่วน คือ ลายหลัก และ ลายประกอบ

๑. ลายหลัก คือ ลายที่มีขนาดใหญ่ที่สุดอยู่ตรงกึ่งกลางของโครงสร้างดินจก ลายหลักของหาดเสี้ยวมีทั้งหมด ๕ ลาย คือ ลายเครือน้อย ลายเครือกลาง ลายเครือใหญ่ ลายสิบหกหน่วยตัด ลายแปดขอ ลายสี่ขอ ลายน้าอ่าง และลายสองห้อง

๒. ลายประกอบ คือ ลายย่อย ๆ หลายลาย แบ่งออกเป็นกลุ่ม ๆ คือลายที่มีรูปทรงเลียนแบบสัตว์ เช่น ลายนกคุ้ม ลายผีเสื้อ ฯลฯ ลายที่มีรูปทรงจากพืช เช่น ลายดอกแดง ลายสร้อยพริ้ว ฯลฯ และลายรูปทรงเรขาคณิต เช่น ลายเครือขอ ลายฟันปลา เป็นต้น

ดินจกตามแบบประเพณีมีกฎเกณฑ์การประกอบลายที่แน่นอน คืออยู่ภายใต้โครงสร้างแบบสมมาตร (Symmetry) คือมีลายหลักอยู่ตรงกลาง ขนาบข้างด้วยลายประกอบมีขนาดเท่ากัน ซึ่งอาจเป็นลวดลายที่แตกต่างกันได้ ยกเว้นลายที่อยู่ล่างสุดต้องเป็นลายสร้อยสา

กระแสของความ นิยมชิ้นดินจก

ในการผลิตชิ้นดินจกของชาวบ้านหาดเสี้ยวแบบเดิมนั้น ผู้หญิงอยู่ในกระบวนการของการผลิตทุกขั้นตอน ยกเว้นก็แต่การผลิตเครื่องมือทอผ้าบางชนิดเท่านั้น โดยที่จะใช้เวลาว่างหลังจากการทำงานและหมดภาระจากงานบ้าน ในปีหนึ่ง ๆ จะมีช่วงระยะเวลาทอผ้าติดต่อกันระยะเวลานานเพียงสองช่วง คือ หลังการปลูกข้าวและหลังการเก็บเกี่ยว

ภายหลังสงครามโลกครั้งที่สองเป็นต้นมา การแต่งกายของชาวหาดเสี้ยวโดยเฉพาะการนุ่งชิ้นดินจกก็เริ่มเสื่อมความนิยมลงไปอย่างมากหากจะมีการใช้ในงานต่าง ๆ ก็อาศัยยืมมาจากเพื่อนบ้าน ดังนั้นการทอชิ้นดินจกซึ่งเคยเป็นคุณสมบัติหนึ่งของสตรีชาวหาดเสี้ยวจึงเริ่มลดความสำคัญลง ผู้หญิงที่เกิดในช่วงระยะเวลาดังกล่าวจำนวนมากไม่

สามารถทอดีนจกได้ และเพิ่งมาเริ่มหัดทอในระยะหลัง ที่ตีนจกได้รับความนิยมาจากคนต่างถิ่นมากขึ้น

ชนต่างถิ่นยุคแรกๆ ที่มีความสนใจผ้าของชาวหาดเสี้ยวได้แก่ กลุ่มชาวต่างประเทศและนักวิชาการที่สนใจในงานศิลปะหัตถกรรมพื้นบ้าน ซึ่งในช่วงเวลานั้นกำลังเสื่อมสลายลดบทบาทหน้าที่ลงไปกว่าเดิมมาก โดยเริ่มต้นประมาณปี พ.ศ. ๒๕๐๕ อวบ สาณะเสน ได้ตั้งต้นเก็บสะสมผ้าและความรู้เกี่ยวกับผ้าของชุมชนหาดเสี้ยว สำหรับชาวต่างประเทศนั้น เริ่ม ต้นจากการขอซื้อผ้าชิ้นตีนจกจากชาวบ้านบางคน จึงเริ่มทำให้ชาวบ้านนำผ้าเก่าของตนเองที่เคยไว้ใช้ออกมาขายเพื่อแลกเปลี่ยนกับเงินจำนวนหนึ่ง นับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาชาวบ้านจึงนำผ้าชนิดต่างๆ เช่น ผ้าชิ้นตีนจก ผ้าห่ม ผ้าเช็ดหน้า (ที่ผู้หญิงจะเป็นฝ่ายทอให้ผู้ชายใช้ในวันแต่งงาน) ซึ่งดูเป็นของ "ล้ำสมัย" และ "ไร้ประโยชน์" นำมาแลกเปลี่ยนกับเงิน ช่วงระยะเวลาที่ผ้าหาดเสี้ยวเริ่มทยอยออกจากชุมชนไปกับชนต่างถิ่นต่างวัฒนธรรม

กระแสของความนิยมผ้าหาดเสี้ยวแบ่งออกได้เป็น ๒ ช่วงคือ ช่วงปี พ.ศ. ๒๕๑๒ - พ.ศ. ๒๕๑๘ และช่วงปี พ.ศ. ๒๕๒๐ - ปัจจุบัน

๑. ความนิยมช่วงแรก พ.ศ. ๒๕๑๒ - พ.ศ. ๒๕๑๘

ช่วงระยะเวลานี้ ผ้าพื้นเมืองหาดเสี้ยวได้รับความสนใจในฐานะเป็นสิ่งที่แสดงถึงความเป็น "พื้นบ้าน" และเป็น "ของที่ระลึก" ผลัดกันที่นิยมซื้อกันมาก คือ ยามผ้าขาวม้า และชิ้นบางชนิดที่ใส่ในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะผ้าทอที่มีตัวหนังสือ "ศรีสัชชาลัย" หรือ "หาดเสี้ยว" หรือชื่อของหน่วยงานราชการซึ่งจะสั่งทอครั้งละมากๆ จึงเริ่มมีการจ้างทอและส่งผลให้ชาวหาดเสี้ยวมารับจ้างทอผ้ากันมากขึ้น การทอผ้าที่เสื่อมมาเป็นระยะเวลา ๒ ปี นับแต่หลังสงครามครั้งที่สอง ได้เริ่มเฟื่องฟูขึ้นอีกครั้งหนึ่ง

ประมาณปี พ.ศ. ๒๕๑๖ - ๒๕๑๘ เริ่มมีการทอดีนจกวางขายตามร้านค้าซึ่งมีอยู่ประมาณ ๔ - ๕ ร้าน ร้านที่นำตีนจกออกมาขายเป็นร้านแรก คือ ร้านเซาวรัตน์ ซึ่งเป็นช่วงระยะเวลาเดียวกันกับ ม.จ.หญิงวิภาวดี รังสิต เสด็จไปเยี่ยมชาวเขาที่อำเภอศรีสัชชาลัย และทรงสนพระทัยตีนจก จึงให้ชาวบ้านทอไว้ขายโดยจะทรงเป็นผู้รับซื้อ ชาวบ้านจึงเริ่มทอดีนจกกันมากขึ้น ซึ่งนอกจากนำตีนจกมาต่อกับตัวชิ้นตามแบบโบราณแล้ว ยังได้มีการนำเอาตีนจกไปประดับตกแต่งเสื้อผ้าหรือกระโปรงและเป็นที่นิยมในช่วงระยะเวลาหนึ่ง

นับตั้งแต่บัดนั้นมา ความรู้เรื่องการทอตีนจกจึงได้รับการสืบทอดและแพร่กระจายไปในวงกว้างขึ้นสู่คนรุ่นใหม่

๒. ความนิยมช่วงที่สอง พ.ศ. ๒๕๒๐ - ปัจจุบัน

ช่วงระยะเวลานี้เป็นช่วงที่ความนิยมผ้าหาคเสี้ยวมีสูงมาก ทั้งนี้จากปัจจัยหลายประการ เริ่มต้นด้วยการจัดงานเผาเทียนเล่นไฟขึ้นเป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. ๒๕๒๐ และจัดติดต่อกันมาทุกปีที่จังหวัดสุโขทัย ซึ่งตีนจกเป็นที่รู้จักกันมากขึ้น เนื่องจากเป็นส่วนประกอบของชุดนางนพมาศ นอกจากนั้นในงานยังมีการประกวดและแข่งขันการทอชิ้นตีนจกอีกด้วย

ในปี พ.ศ. ๒๕๒๓ คณะรัฐมนตรีได้มีมติประกาศให้เป็นปีท่องเที่ยวไทย มีนโยบายส่งเสริมให้คนไทยเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทย และในระหว่างปี พ.ศ. ๒๕๒๓ - ๒๕๓๑ นับเป็นช่วงที่เกิดความสนใจในวัฒนธรรมและประเพณีพื้นบ้านมากขึ้น ปี พ.ศ. ๒๕๒๓ เป็นปีแรกของการจัดงานไหว้สาแม่ฟ้าหลวง ปี พ.ศ. ๒๕๓๐ เป็นปีการท่องเที่ยวไทย ครั้งที่ ๒ ซึ่งเน้นที่นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ และในปีถัดมาก็ได้ประกาศให้เป็นปีศิลปะหัตถกรรมไทย (๒๕๓๑ - ๒๕๓๒) ในช่วงระหว่างปีดังกล่าวได้เกิดความต้องการงานศิลปะหัตถกรรมจำนวนมาก โดยเฉพาะผ้าพันคอหาคเสี้ยว (ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของชุมชน) ได้รับใบสั่งซื้อถึงครั้งละ ๕๐๐ ผืน เพื่อนำไปแจกให้กับผู้ที่มาร่วมงานเกี่ยวกับศิลปะวัฒนธรรมครั้งหนึ่ง

ขณะเดียวกัน ซึ่งตีนจกก็ได้รับความนิยมจากสุภาพสตรีรายได้สูงมากขึ้น ทำให้การทอตีนจกด้วยวิธีการแบบเดิม คือ จกด้วยมือนั้นชำไม่ทันต่อความต้องการของ ผู้บริโภค ชุมชนหาคเสี้ยวจึงได้เริ่มแสวงหาวิธีการใหม่เพื่อย่นระยะเวลาในการทอตีนจก โดยมีเจ้าของร้านค้าเป็นผู้ริเริ่ม

ในปี พ.ศ. ๒๕๓๓ ทางชุมชนหาคเสี้ยวได้นำวิธีการ "จกยกเหา" จากกลุ่มทอผ้าของอำเภอคลอง จังหวัดแพร่ มาดัดแปลงเพื่อให้ทอลวดลายของชุมชนได้ประสบผลสำเร็จ ตีนจกที่ได้นั้นเรียกว่า "จกยก" ซึ่งส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงของลวดลาย การนำวิธีการทอลักษณะใหม่มาใช้ นั้น ทำให้การผลิตตีนจกเป็นไปอย่างกว้างขวางและขยายกลุ่มผู้ผลิตออกไปยังชุมชนใกล้เคียง ผู้ที่ผลิตตีนจกจึงมิได้จำกัดอยู่ในกลุ่มสตรีชาวพวนอีกต่อไป หากยังขยายไปยังชาวไทยอีกด้วย

ความเปลี่ยนแปลงของลวดลายดินจกบ้านหาดเสี้ยว

กล่าวได้ว่าการนำวิธีการ "ยกเหา" มาใช้ในการทอดินจกนั่นเอง ที่ทำให้ลวดลายของดินจกเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

จกยกเหา คือ การนำเทคนิคการทอผ้าด้วยการยกเหามาใช้ร่วมกับการทอด้วยเทคนิคการจกด้วยขนเม่นแบบเดิม กล่าวคือ มีการเก็บลวดลายหลักไว้ตั้งแต่แรกเพื่อย่นระยะเวลาการทอ โดยเว้นช่องว่างไว้บางส่วนสำหรับการ "หยอดสี" หรือใช้ขนเม่นจกด้วยสีต่างๆ สลับไปพร้อมกับการทอ

ดังนั้นลวดลายที่เกิดจากการใช้เหาจะมีความแตกต่างไปจากลวดลายที่จกด้วยมือ กล่าวคือ ลวดลายจากการจกทั้งหมดจะมีความเป็นอิสระมากกว่า ในขณะที่ลวดลายจากการยกเหาจะเข้าสมาชิคติดกันมากขึ้นจนกลายเป็นลวดลายเดียวกันติดต่อกันเป็นพืด นอกจากนี้ การผลิตชิ้นดินจกเพื่อใช้เป็นสินค้าจึงทำให้ต้องมีการพัฒนาลวดลายใหม่ขึ้นมาเพื่อสร้างความหลากหลาย โดยได้มีการนำลวดลายใหม่ๆ จากภายนอกชุมชนหรือคิดค้นลวดลายใหม่ขึ้นมาใช้กับดินจก เช่น การนำลวดลายจากอำเภออุบัว จังหวัดราชบุรี อำเภอคลองจังหวัดแพร่ จังหวัดน่าน จังหวัดเชียงใหม่และอุตรดิตถ์เข้ามาผลิต

การส่งเสริมผ้าพื้นเมืองในอดีตและปัจจุบัน

ดังที่กล่าวแล้วข้างต้นว่า ในประเทศไทยมีประวัติการทอผ้าใช้กันในหมู่บ้านและในเมืองโดยทั่วไปมาตั้งแต่โบราณกาล แต่การทอผ้าด้วยมือตามแบบดั้งเดิมนั้นก็เกือบจะสูญหายไปโดยสิ้นเชิง หากไม่ได้มีการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาได้ทันกาล ทั้งนี้ เพราะประเทศไทยเป็น ประเทศเปิด มีการค้าขายกับต่างประเทศมาเป็นเวลานาน สามารถซื้อผ้านอกที่สวยงามแปลกใหม่และราคาถูกได้ง่ายมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาจนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ หลังจากที่มีการทำสนธิสัญญาบาวริงกับอังกฤษ ในปี พ.ศ. ๒๓๕๘ ไทยก็สั่งสินค้านำเข้าจากต่างประเทศมาใช้มากขึ้นเรื่อย ๆ กระทั่งในสมัยรัชกาลที่ ๕ ได้มีการสำรวจพบว่า ไทสังผ้าจากต่างประเทศเข้ามาเป็นจำนวนมากขึ้นทุกปี ทำให้สิ้นเปลืองเงินตราปีละ มาก ๆ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว จึงได้โปรดเกล้าฯ ให้ริเริ่มฟื้นฟูส่งเสริมการเลี้ยงไหมและทอผ้าไทกันอย่างจริงจัง ในปี พ.ศ. ๒๔๕๒ โปรดฯ ให้สถาปนากรม ช่างไหมขึ้น และโปรดฯ ให้ตั้งโรงเรียนช่างไหมที่วังสระปทุม ซึ่งต่อมาขยายสาขาออกไปยัง

จังหวัดนครราชสีมา และบุรีรัมย์ ทรงจ้างครูชาวญี่ปุ่นมาสอนชาวบ้าน แต่การส่งเสริมได้ผลไม่คุ้มทุน ต่อมาจึงเลิกจ้างครูญี่ปุ่นและชาวบ้านก็หันมาทอผ้าตามวิธีพื้นบ้านเช่นเดิม

เห็นได้ว่าในปัจจุบันนี้ ผ้าพื้นเมืองของไทยในภาคต่าง ๆ กำลังได้รับการส่งเสริมให้นำมาใช้สอนในชีวิตประจำวันอย่างกว้างขวางมาก ดังนั้นจึงเกิดมีการผลิตผ้าพื้นเมืองในลักษณะอุตสาหกรรมโรงงาน โดยมีบริษัทจ้างช่างทอ ทำหน้าที่ทอผ้าด้วยมือตามลวดลายที่กำหนดให้ โรงงานหรือบริษัทจัดเส้นไหมหรือเส้นด้ายที่ย้อมสีเสร็จแล้วมาให้ทอ เพื่อเป็นการควบคุมคุณภาพ บางแห่งจะมีคนกลางรับซื้อผ้าจากช่างทออิสระซึ่งเป็นผู้ปั่นด้าย ย้อมสี และทอตามลวดลายที่ต้องการเองที่บ้าน แต่คนกลางเป็นผู้กำหนดราคาตามคุณภาพและลวดลายของผ้าที่ตลาดต้องการ ในบางจังหวัดมีกลุ่มแม่บ้านช่างทอผ้าที่รวมตัวกันทอผ้าเป็นอาชีพเสริมและนำออกขายในลักษณะสหกรณ์ เช่น กลุ่มทอผ้าของศิลปาชีพ อย่างไรก็ตาม ในสภาพที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้นนั้น เป็นการทอเพื่อขายเป็นหลัก ดังนั้นจึงได้มีการปรับปรุงพัฒนาสีสันทัน คุณภาพ และลวดลายให้เข้ากับรสนิยมของตลาด

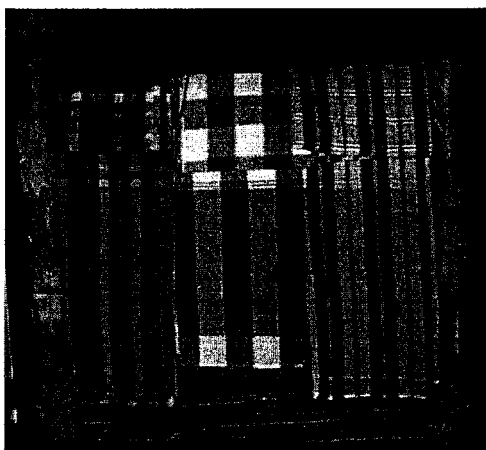
การใช้เส้นผ้าของชายหญิงชาวพวน และกลุ่มอื่นๆ

ผ้าส่วนใหญ่ที่ชาวพวนนำมาใช้ทั้งการนุ่งห่มหรือประกอบพิธีกรรมตามประเพณีนั้น ล้วนทำการทอ ตัดเย็บและย้อมเองทั้งสิ้น โดยสีที่ใช้ย้อมเป็นสีธรรมชาติได้แก่ รากไม้ ดอกไม้ ผลไม้ต่างๆ เช่น รากยอ ต้นฝาง ดอกคำฝอย ลูกมะเกลือ เป็นต้น ทำให้หญิงพวนมีความเชี่ยวชาญเรื่องการทอผ้ามาตั้งแต่อดีต ซึ่งการทอผ้าของชาวลาวพวนนั้นเป็นการนำเส้นด้ายที่ฟอกแล้วมาพันที่หลักหมี่ โดยมีความสั้นยาวของเส้นด้ายแต่ละหลักจำนวนที่ต้องการ จากนั้นนำเชือกกล้วยหรือฟางมัดเป็นลวดลาย ซึ่งการมัดครั้งหนึ่งจะย้อมได้สีหนึ่งเท่านั้น หากต้องการผ้าหลายสีก็ต้องมัดและย้อมตามจำนวนสีที่ต้องการ จากนั้นแกะเชือกที่มัดออกแล้วนำเส้นด้ายที่ย้อมแล้วไปตากแดดให้แห้งก่อนจึงนำมาเข้าก๊วก(การนำเส้นด้ายมากรอเข้ากับหลอด) แล้วจึงนำมาทอกับกี่กระตุกที่ใช้กันแพร่หลายประมาณสงครามโลกครั้งที่ ๒ จนกระทั่งปัจจุบัน แต่ในอดีตการทอผ้าของชาวลาวพวนจะใช้การทอด้วยหม้อมือ

หญิงพวนเมื่อมีอายุประมาณ ๑๖ - ๑๗ ปี จะได้รับการฝึกหัดทอผ้าตามกรรมวิธีที่ถ่ายทอดกันมา โดยเริ่มฝึกหัดทอเชิงผ้าซิ่นซึ่งมีลวดลายต่างๆ เรียกว่า "ตีนจก" ก่อน แล้วจึงทอตัวผ้าซิ่นที่มีสีและลวดลายที่เหมาะสมกัน เพื่อนำตีนจกมาเย็บติดกัน จึงเรียกว่า "ซิ่นตีนจก" หญิงสาวพวนทุกคนจะได้รับการฝึกหัดทอผ้าซิ่นตีนจกเก็บไว้ สำหรับนุ่งใน

โอกาสสำคัญเท่านั้น ซึ่งหากหญิงใดไม่มีผ้าชิ้นดินจกนุ่ง แสดงถึงการมีนิสัยเกียจคร้าน ไม่เอาการเอางาน เนื่องจากการทอผ้าชิ้นดินจกนี้ใช้เวลานาน ต้องมีความเพียรพยายาม ความละเอียดละออ และความอดทนอย่างมาก ดังนั้นผ้าชิ้นดินจกจึงเป็นสัญลักษณ์ของผู้นุ่งว่าเป็นสาวเต็มตัวโดยสมบูรณ์ เป็นแม่ศรีเรือน มีความขยันหมั่นเพียร ได้ฝึกการทอผ้าชิ้นดินจกแล้ว มีความพร้อมที่จะเรียนรู้ในการทอผ้าอื่นๆ ได้อีกด้วย ในอดีตหญิงพวนที่แต่งงานแล้วจะเลิกนุ่งผ้าชิ้นดินจก ดังนั้นการนุ่งผ้าชิ้นดินจกนอกจาก บ่งบอกถึงนิสัยของผู้นุ่งแล้วยังสามารถทำให้ทราบว่าเป็นหญิงสาวนั้นแต่งงานแล้วหรือไม่อีกด้วย

นอกจากผ้าชิ้นดินจกแล้วชาวพวนยังทอผ้าชนิดอื่นด้วย เช่น ผ้ามุ้ง ผ้าขาวม้า ที่มีเอกลักษณ์ที่สีดำและแดง เรียกว่า “ผ้าขาวม้าตาดำตาแดง”



ภาพที่ ๕๗ ผ้าขาวม้าของชาวพวน

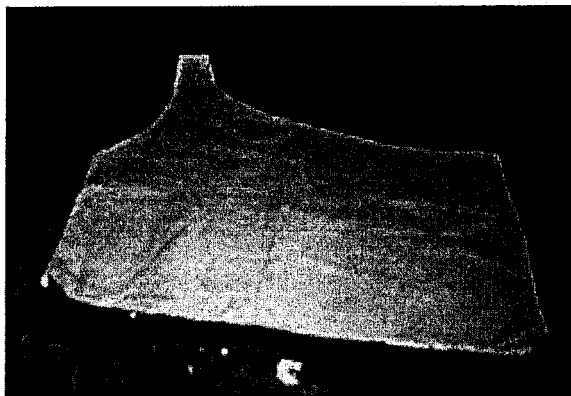
ซึ่งลายผ้าที่ชาวพวนทอนั้นส่วนใหญ่ ได้แก่

ลายผ้าหน้าไหลหรือลายสายฝน ซึ่งมีความงามอยู่ที่ลวดลายคล้ายลักษณะของสายน้ำที่ไหลแรงหรือฝนที่กระหน่ำลงไม่ขาดสายเป็นระยิบระยับ

ผ้ามัดหมี่ลายโลด จะมีลักษณะเป็นลายดอกต่างๆ ที่อยู่ในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน บริเวณชายผ้าจะเป็นผ้าพื้น ซึ่งเรียกแยกย่อยอีกหลายชื่อ เช่น ลายหมากจับดอกใหญ่ ลายหมากคุ่ม ลายบัวศรี ลายตาหม่อง เป็นต้น

โดยทั่วไปชายลาวพวนนุ่งกางเกงหรือผ้านุ่งโจงกระเบน และใช้ผ้าขาวม้าพาดบ่าหรือคาดเอว หญิงนุ่งผ้าชิ้น และผ้าขาวม้ารัดนม เรียกว่า “แห้งตู้” เมื่อไปทำงานทำอะไรจึงสวมเสื้อสีดำหรือสีครามทุกคน โดยผู้ชายจะสวมเสื้อแขนยาวเพียงสอกไม่รัดตัว ผู้หญิงสวมเสื้อ

รัดตัวแขนยาวถึงข้อมือ ส่วนหญิงชราสวมเสื้อลักษณะคล้ายเสื้อคอกระเช้าเรียกว่า “เสื้อมะ
กะแห้ง”



ภาพที่ ๕๘ เสื้อมะกะแห้ง

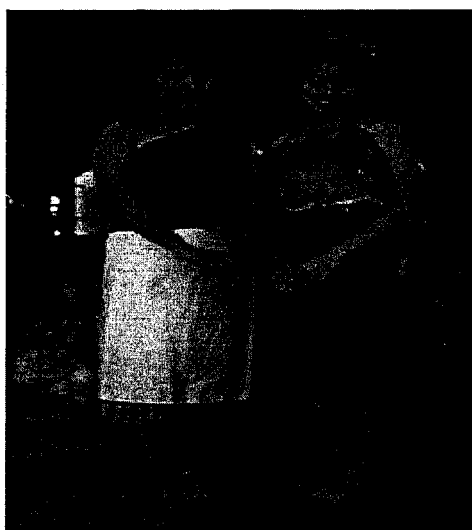
เมื่อมีโอกาสสำคัญผู้ชายแต่งกายเหมือนปกติ ผู้หญิงนุ่งผ้าซิ่นหรือโจงกระเบน และมีผ้าพาดบ่าหรือเฉลียงบ่า นอกจากนี้ยังมีการนำผ้าเข้ามาเป็นส่วนสำคัญในพิธีกรรม ประเพณีต่างๆ ด้วย เช่น ประเพณียามเขื่อน โดยลูกสะใภ้ต้องจัดทำสิ่งของไปเยี่ยมญาติฝ่ายสามีทุกบ้าน คล้ายการจัดผ้าไหว้ ได้แก่ ฟ้านุ่ง ผ้าซิ่น ผ้าขาวม้า ซึ่งจะต้องทอเองทั้งหมด และมีธรรมเนียมในการแต่งกายของหญิงผู้นำ เรียกว่า “แม่เชื้อ” และลูกสะใภ้ที่จะไปเยี่ยม พ่อผู้แม่ผู้ ดังนี้

แม่เชื้อ นุ่งผ้าซิ่นตาเติบ ซึ่งเป็นผ้าซิ่นสำหรับคนแก่ นุ่งตามปกติ แม้อายุไม่ถึงเกณฑ์ก็ต้องนุ่งผ้าตาเติบนี้ และใช้ผ้าขาวม้ารัดอก เรียกว่า “ผ้าชะหัวสี่แห่งอาจ” หรือ “แห่งตู” นอกจากนี้มีผ้าขาวม้าแพรสีขาวพาดเฉียงบ่าผืนหนึ่ง เรียกว่า “ผ้าชะหัวแพรขาวแห่งโต้ง”

สะใภ้ นุ่งผ้าซิ่นตาเติบเช่นเดียวกับแม่เชื้อ ผ้าขาวม้ารัดอกสี่เหลี่ยม และผ้าขาวม้าแพรสีขาวเฉียงบ่า เกลา้ผมจุกและปักปิ่น



ภาพที่ ๘๘ ชุดชาย-หญิงชาวพวน ตอนไปงานต่าง ๆ



ภาพที่ ๑๐๐ ชุดผู้หญิงขณะอยู่บ้าน



ภาพที่ ๑๐๑ ชุดเด็กชาวพวน

ศัพท์เฉพาะที่ใช้ในการมัดหมี่

ชาวพวนมีคำศัพท์ที่ใช้เฉพาะการทอผ้าที่น่าสนใจ ดังนี้

๑.ค่อง หมายถึง การทำให้เส้นใยไหมอ่อนตัวเรียบ นุ่มลงกว่าเดิม การค่องจะกระทำเฉพาะเส้นใยไหมเท่านั้น

๒.คั่น หมายถึง การจัดเรียงเส้นพุ่งให้มีความกว้าง เท่ากับหน้าผ้า และมีความยาวตามที่ต้องการ

๓.ลำหมี่ หมายถึง การแบ่งจังหวะเส้นพุ่งที่ทำให้เกิดสายโดยการมัดข้อม หนึ่งลำหมี่จะประกอบด้วยเส้นใย ๑๒๐-๑๖๐ เส้น และจำนวนของเส้นใยใน ๑ ลำ จะมีจำนวนเป็นเลขคู่เสมอ

๔.จีนหมี่ หมายถึง จังหวะที่เส้นใย เดินไขว้กันในโองหมี่ การนับจำนวนจีนให้นับระหว่าง ลำใดลำหนึ่งก็ได้ โดยนับที่เส้นใยไขว้กัน

๕.ปอย หมายถึง เส้นใยชุดที่ " คั่น " เป็นลำหมี่เรียบร้อยแล้ว พร้อมทั้งจะนำไปมัดข้อม เส้นใย ๑ ปอยสามารถทอผ้าได้ ๑ ผืน ความยาวประมาณ ๒ หลา (บางแห่ง เรียก " ปอยหรี " หรือ " หัวหมี่ ")

๖.ใจ หมายถึง ส่วนย่อยของปอย ช่างผู้ทำปอย จะแบ่งกลุ่มของเส้นใยในปอยออกเป็นเส้นๆ โดยมีเชือกมัดแบ่งๆ ไว้ ปอยหนึ่งอาจแบ่งได้ ๔-๖ ใจ มีขนาดไม่จำกัด

๗.เส้นพุ่ง หมายถึง เส้นใยที่ผ่านการมัดข้อมแล้ว หลังจากนั้นจะนำไปกวักและกรอเข้าหลอด เพื่อทอเป็นผืนผ้าต่อไป แต่ในกรณีที่ทอผ้าสีเดียวทั้งผืน เส้นพุ่งไม่ผ่านการมัดหมี่ แต่จะข้อมด้วยสีที่ต้องการแล้วนำไปกรอเข้าหลอดและทอได้เลย

๘.กวักไหม หมายถึง การนำ " ปอยไหม " มาเข้า " กง " แล้วกวักไหมออกเพื่อให้เส้นใยติดต่อกันจนหมดปอย

๙.กวักหมี่ หมายถึง การนำ " ปอยไหม " ที่ผ่านการมัดข้อมแล้วเข้า " กง " แล้วกวักออกเพื่อให้ได้เส้นใยติดต่อกันตลอดทั้งปอย

๑๐.มัดหมี่ หมายถึง การผูกเก็บลายสีพื้นไว้ก่อนที่จะข้อมสีครั้งต่อไป

๑๑.โอบหมี่ หมายถึง การมัดเก็บลายของสีข้อมตามที่ต้องการ

๑๒.ถมหมี่ หมายถึง การมัดเพิ่มเติมเพื่อให้ได้ลวดลายที่สมบูรณ์และมีสีใหม่เพิ่มขึ้น

๑๓.ปั่นหลอด หมายถึง การนำเส้นใยที่ผ่านการกวักเรียบร้อยแล้ว มากรอเข้าหลอดเตรียมไว้สำหรับที่จะนำไปทอต่อไป

๑๔. เครื่องหูก หมายถึง ส่วนที่เป็น " ด้ายยืน " ในการทอผ้ามัดหมี่
๑๕. ก้นหูก หมายถึง กรรมวิธีนำเอาเส้นไหม หรือ ด้าย มาทำเป็นเครื่องหูก
๑๖. กกหูก หมายถึง ส่วนที่เหลือไว้จากการทอครั้งสุดท้าย
๑๗. สืบหูก หมายถึง กรรมวิธีที่นำเอาด้ายเส้นยืนที่ย้อมสีแล้ว ไปต่อเข้ากับกกหูก
๑๘. พันหูก หมายถึง กรรมวิธีที่นำเอาเครื่องหูก ที่ผ่านการสืบหูกเรียบร้อยแล้ว มาพันด้วยไม้กระดาน เพื่อให้เส้นด้ายเป็นระเบียบ
๑๙. กางหูก หมายถึง การนำเครื่องหูกที่สืบแล้ว พร้อมฟืมและตระกรอทั้งหมด มาวางเข้ากับกี่เตรียมทอ
๒๐. หวีหูก หมายถึง การใช้แปรง ซึ่งทำด้วยเส้นใยของกาบที่ห่อลำต้นของต้นตาล ซึ่งทำเป็นหวีหูก เพื่อหวีมิให้เส้นไหมหรือด้ายติดกันให้อยู่เป็นเส้นๆ จะทอสะดวก
๒๑. ตะกอ(เขา) หมายถึง ส่วนประกอบที่สำคัญของฟืมอีกอย่างหนึ่ง ตะกอจะทำด้วยด้ายถักเรียงกับไม้ไผ่เหลาเป็นริ้ว ให้นานกับฟืม ยาวเท่ากับความยาวของฟืม
๒๒. แก้วหมี่ หมายถึง การแก้เชือกฟางที่มัดหมี่หรือโอบหมี่ ที่ผ่านการย้อมสีครบแล้วออก
๒๓. แต้มีสี หมายถึง การตกแต่งสีลำหมี่ที่ต้องการเพิ่มเติมหลังจากแก้วหมี่แล้ว
๒๔. แก้วหูก หมายถึง การปรับแก้ที่หูกกางแล้วมีเส้นไหมหรือด้ายบางเส้นตั้งหรือหย่อนเกินไปหรือมีบางเส้นขาด หรือขณะที่ทอเส้นยึดขาดแล้วต่อใหม่
๒๕. ปลดหูก หมายถึง การคลายเครื่องหูก เมื่อทอผ้าได้ความยาวเกินความต้องการ ต้องปลดหูกเพื่อพันผ้าส่วนที่ทอแล้วเข้าไม้กำพันเหลือผ้าที่ทอไว้เพียงเล็กน้อย หรือให้พอดีกับช่วงแขน เพื่อสะดวกในการทอ แล้วจึงดึงเครื่องหูกใหม่
๒๖. เขียบหูก หมายถึง ผู้ทอหูกใช้เท้าเขียบไม้เขียบหูกเวลาสอดกระสวย โดยเขียบสลับกันในขณะที่ทำการกระแทกฟืม
๒๗. หาบหูก หมายถึง ไม้ที่ใช้แขวนฟืมและเขาฟืม
๒๘. เค็งหูก หมายถึง กรรมวิธีที่ทำให้เครื่องหูกตริงขึ้นพอเหมาะกับการทอ (ภาษาท้องถิ่นเรียกว่า " เค่งหูก ")
๒๙. ยานหูก หมายถึง กรรมวิธีที่ทำให้เครื่องหูก(เส้นยืน) หย่อนลง
๓๐. หลักเฟือ หมายถึง เครื่องมือสำหรับคันหูกซึ่งทำด้วยไม้ ปัจจุบันอาจทำด้วยเหล็กก็ได้

๓๑.ฟูย หมายถึง เส้นไหมหรือเส้นด้ายเป็นขุย อาจเป็นเพราะตอนที่แปรงหูก
ใช้น้ำข้าวอ่อนเกินไป เวลาแปรงเส้นจึงไม่เรียบ

๓๒.ตำหูก/คำหูก หมายถึง การทอผ้าหรือทอหูก ซึ่งเป็นกระบวนการในการนำเอา
เส้นด้ายยืนและด้ายพุ่งขัด

๓๓.กง หมายถึง ไม้กงคิด เป็นไม้รูปโค้งเหมือนธนู มีสายไม้ติดให้พุ่งฝ้ายกระจาย

๓๔.กงคิดฝ้าย หมายถึง เชือกปอหรือเชือกกล้วยผูกติดกับปลายไม้ทั้งสองของไม้
คิดฝ้าย ก่อนคิดฝ้ายจะใช้ใบมะขามเทศรูดให้ขึ้นมัน ด้ายจะไม่ติดกงคิดฝ้าย

๓๕.กงปั่นฝ้าย หมายถึง กงที่ใส่ฝ้ายสำหรับปั่นฝ้ายใส่กวัค

๓๖.กงย่ำม หมายถึง เป็นผ้าฝ้ายใช้มือทอเงินเป็นเส้นด้าย เป็นลวดลายจิตรูปช้าง-ม้า

๓๗.เก็บขีดหมายถึงวิธีการทำ "ลายดอกผ้า" ชนิดหนึ่งมักเป็นลวดลายทรงเลขาคณิต

๓๘.เก็บหา หมายถึง วิธีการนำเส้นด้ายยืนสอดเข้าไปกับหาที่เป็นช่องจนครบ แล้ว
จึงนำมาต่อเข้ากับคั้งอีกที โดยปรกติจะมี ๒ หา หรือ ๔ หา

๓๙.ชะมัว หมายถึง ผ้าขาวมัว

๔๐.ขาก้อม เป็นชื่อกางเกงขาสั้นชนิดหนึ่ง ที่เรียกว่า "ส่งขาก้อม"

๔๑.ขาคันหมี หมายถึง ส่วนที่ขีดเป็นช่องๆ สำหรับเป็นแบบในการย้ายลำ เมื่อคัน
หมี ๓ ครั้ง ย้ายลำ ๑ ขา ช่องว่างระหว่างขาจะมีขนาดเท่าๆกัน

๔๒.ขาโง้งมัดหมี หมายถึง ส่วนที่เป็นขาตั้งของโง้งมัดหมี ศัพท์เฉพาะที่ใช้ในการ
มัดหมี

๔๓.แขนข้างหมี หมายถึง ผืนผ้าส่วนที่เป็นลวดลายข้างดอกหมี

๔๔.เข หมายถึง ไม้สำหรับข้อมสีในสมัยโบราณ ก่อนจะข้อมสีด้วยไม้ชนิดอื่นๆจะ
ต้องข้อมเขก่อน

๔๕.ข้อศอกข้างกระสวย หมายถึง ไม้ลักษณะหักศอก ใช้ยึดราวกระสวยกับตัวหูก
ขณะทอผ้า

๔๖.คั้ง หมายถึง ด้ายซัง เป็นด้ายที่ผูกติดอยู่กับตะกอผ้า เวลาสืบไหมก็นำเอาด้าย
สองเส้นมาคว้างกับเครื่องคว้างฝ้าย ทำเป็นด้ายควบ

๔๗.คิ้ว หมายถึง บริเวณผ้าชิ้นส่วนหัวหรือตีนผ้าชิ้น

๔๘.แค้น หมายถึง ไม้ที่พาดกลางปากกวัคสำหรับมือหมุนขณะกวัคด้าย

๔๙.เครือ หมายถึง เส้นด้ายยืนทางยาว

๕๐. เครื่องหูก หมายถึง เส้นด้ายที่ใช้เป็นด้ายชักในการทอผ้า เป็นเส้นด้ายยืนในทางยาวสำหรับใช้กระสวยสอดอีกทีหนึ่งเวลาทอ

๕๑. เครื่องคันหมี หมายถึง เครื่องเป็กหมี มีขาในการคันหมี ๒๔ ขา สูงสุด ๒๖ ขา ขณะคันหมีแต่ละครั้งจะมีเสียงดังเป็ก เป็นการเตือนว่า คันหมีผ่านไป ๑ ครั้ง แล้วต้องย้ายลำปีกขาหนึ่ง

๕๒. เครื่องคว้างฝ้าย หมายถึง เครื่องมือที่ทำด้วยไม้ใช้คว้างฝ้ายเป็นด้ายคู่ เพื่อนำไปเป็นด้ายยืน

๕๓. เครื่องเป็กหมี หมายถึง เครื่องคันหมีหรือเป็กหมี เมื่อคันหมีแต่ละครั้งจะมีเสียงดังเป็ก โดยปกติ ๒ เป็ก จะเปลี่ยนลำ ๑ ครั้ง ครบ ๒๕ ลำ นับเป็น ๑ เที้ยว คันย้อนกลับอีก ๑ เที้ยว สลับไปสลับมาจนครบ ๓๘ เที้ยว จึงจะได้ผ้ามัดหมี ๑ หัว ทำผ้าถุงได้ ๒ ถุง

๕๔. เครื่องหวีด้าย หมายถึง เครื่องมือสำหรับดึงด้ายเครื่องให้แน่น ขณะหวีเครื่องด้าย

๕๕. จักจิด หมายถึง วิธีการทอผ้าชนิดหนึ่ง โดยใช้ไม้เขี่ย หรือ สะกิด ซ้อนเส้นด้ายยืนขึ้นแล้วสอดเส้นด้ายพุ่งไปตามแนวเส้นด้ายยืนที่ถูกซ้อนขึ้นนั้น จึงหวะการสอดเส้นด้ายพุ่งไปตามจะถี่ห่างไม่เท่ากัน ทำให้เกิดลวดลายรูปแบบต่างๆ

๕๖. จก หมายถึง วิธีการล้วง หรือ ควัก เช่น จกไหม จกฝ้าย เป็นต้น

๕๗. จกยก หมายถึง วิธีการใช้ขณะจกและยกหาดอกไปในขณะเดียวกัน จกยกจะยกไม้เก็บดอก ๑ ไม้ จกด้วยขนเม่นแล้วจึงทอ

๕๘. จกหน้าเอาหลัง หมายถึง วิธีการจกด้านหน้า และจะได้ลายดอกอยู่ด้านหลัง สามารถใส่ไม้ได้ ใช้ไม้เก็บดอก ๓๖ อัน โดยยกดอก ๒ ไม้แล้วล้วงด้วยมือ

๕๙. จกหลังเอาหน้า หมายถึง วิธีการจกด้านล่าง และจะให้ลายปรากฏด้านบน ใช้ไม้สูงสุด ๒๕ อัน การจกใช้ไม้ และขนเม่นจก

๖๐. ชิ่นคำบึก หมายถึง ชิ่นที่ทอด้วยด้ายยืนสีดำ สลับด้วยเครื่องคว้างแดง

๖๑. ชิ่นตาหว่า หมายถึง ชิ่นตีนจกชนิดหนึ่งของไทพวนบ้านหาดเสี้ยว

๖๒. ชิ่นน้ำอ้อย หมายถึง ชิ่นตีนจกชนิดหนึ่งของไทพวนบ้านหาดเสี้ยว

๖๓. ชิ่นมุก หมายถึง ชิ่นตีนจกชนิดหนึ่งของไทพวนบ้านหาดเสี้ยว

๖๔. ชิ่นล้วง หมายถึง ชิ่นตีนจกชนิดหนึ่งของไทพวนบ้านหาดเสี้ยว

๖๕. ชิ่นอ้อมแดง หมายถึง ชิ่นตีนจกชนิดหนึ่งของไทพวนบ้านหาดเสี้ยว

๖๖. ชู หมายถึง เป็นวิธีการค้าเข้าไป แห่เข้าไป เอาไม้กระแทกเข้าไป

๖๗. โข้ง หมายถึง กางเกง
๖๘. ญับ หมายถึง ตัด ยับผ้า ตัดผ้า
๖๙. มะพลับ หมายถึง ลูกมะพลับ นำมาข้อมแบบโบราณจะออกสีดำ
๗๐. มะเห็ญ , ห่วงเห็ญ หมายถึง เครื่องมือสำหรับกวักฝ้ายใช้ใส่กวัก
๗๑. ไม้มะแว้ หมายถึง ไม้สำหรับกันเหล็กส่วนที่เป็นไหลหลา ไม้ให้ฝ้ายที่เป็นอยู่ในหลอดเดียวไหลหลาพังลงไป สมัยโบราณใช้เปลือกน้ำเต้าทำเป็นไม้มะแว้
๗๒. ไม้กั้งคิด หมายถึง ไม้สำหรับตัดฝ้ายเพื่อให้ปุยฝ้ายกระจาย
๗๓. ไม้เก็บดอก หมายถึง ไม้ไผ่ทรงกลม ความยาวประมาณ ๔.๕ ซม. เป็นไม้เก็บลาย สำหรับทอเป็นลวดลายต่างๆ โดยผูกลายเข้ากับไม้ และคล้องกับด้ายยืน
๗๔. ไม้เก็บหา หมายถึง ไม้แท่งกลมๆขนาดเล็ก ฝากล่องมีไม้ค้ำอันเล็กๆผูกติดใช้สำหรับเก็บหา
๗๕. ไม้เกล็ด หมายถึง ไม้ที่มีลักษณะแผ่นบางๆเรียวยาว กว้างประมาณ ๑๐ ซม. ใช้ยกด้ายยืนกับไม้เก็บดอกให้เกิดลวดลายขณะสอดด้าย
๗๖. ไม้กุ่มก่องหา หมายถึง ไม้สำหรับเก็บหาหาที่ได้จะผูกคล้องกับด้ายยืน
๗๗. ไม้ขัดกก หมายถึง ไม้ดึงเครื่องดอก ไม้ให้เครื่องหลุดออกไป หลังจากสอดด้ายเข้าหาและพันพิมแล้ว
๗๘. ไม้ข่มพิม หมายถึง ไม้ไผ่แท่งเล็กๆบางๆ ส่วนปลายมีขอสำหรับเกี่ยวด้าย
๗๙. ไม้ขอ หมายถึง ไม้ไผ่แท่งเล็กๆใช้สำหรับเขี่ยเครื่องด้ายยืนไม่ให้พันกันขณะหัวเครื่อง
๘๐. ไม้ไขว้หู หมายถึง ไม้ไผ่บางๆใช้สำหรับไขว้ด้ายเครื่องยืน หรือเครื่องดอกสลับขึ้นลงไปมาที่ละเส้นไม่ให้เครื่องด้ายพันกัน
๘๑. ไม้ตัดหัวด้าย หมายถึง ไม้สำหรับดึงด้ายไปใส่เครื่อง เพื่อเตรียมหัวเครื่อง
๘๒. ไม้คั้นพัง หมายถึง เป็นไม้ที่ใช้สลักโดยค้ำไว้กับรูไม้กำพั้น ไม้ให้ไม้เคลื่อน
๘๓. ไม้จิม หมายถึง ไม้ใช้สำหรับสานแห สานขอ
๘๔. ไม้คิมปาด หมายถึง ไม้สำหรับใส่ไหม เพื่อสอดด้ายเวลาจกจิด
๘๕. ไม้แซ้ หมายถึง ไม้ไผ่แท่งยาวใช้คู่กับไม้แปร แล้วใช้ประโยชน์ในการเก็บหา
๘๖. ไม้คิ้วหา หมายถึง ไม้ยาวขนาดเล็กผูกติดกับไม้กุ่มก่องหาไว้สำหรับม้วนกับพิมหา ภายหลังเก็บหาเสร็จ จะนำพิมหาออก

๘๗. ไม้ค้ำฝ้าย หมายถึง ไม้ไผ่ขนาด ๕๐ ซม. ปลาย ๒ ข้างผูกปอดติด เรียกว่า กง มีลักษณะคล้ายธนู

๘๘. ไม้ค้ำค้าย หมายถึง ไม้สำหรับค้ำค้ายออกจากหลอดเพื่อเดินค้ายไปเกาะหลัก เพื่อ

๘๙. ไม้คู้ หมายถึง เปลือกไม้คู้นำมาข้อมเป็นสีดำ

๙๐. ไม้ตอกหักคก หมายถึง ไม้ไผ่อันเล็กบางๆ ใช้ขัดเครื่องค้ายขึ้นต่อไปกับกกระรือ หูก

๙๑. ไม้เป็ก หมายถึง ไม้ไผ่บางๆที่เสียบไว้บนยอดสุดของเครื่องคั้นหมี่ เพื่อเตือนการคั้นหมี่แต่ละครั้ง เมื่อครบจะมีเสียงดังเป็ก

๙๒. ไม้แปร หมายถึง

(๑). ไม้สำหรับคั้นเครื่องค้ายที่เป็นค้ายแข็ง กับค้ายล่างขณะหวีเครื่อง

(๒). ไม้ไผ่อันเล็กใช้ประกอบการเก็บหา ไม้ให้เครื่องค้ายพันกัน

๙๓. ไม้ป่องเป้ง หมายถึง ไม้ไผ่กลมๆ มีรูกลมตรงกลางสำหรับสอดค้ายผูกติดกับหา และไม้ห้ามหาสำหรับเหยียบดินขณะสืบหา(ตะกอ) ขึ้นลง

๙๔. ไม้เปีย หมายถึง ไม้พันเส้นค้ายออกจากไหลหลา ลักษณะเป็นไม้ไผ่สานไขว้กัน

๙๕. ไม้พาดกันหลง หมายถึง ไม้ไผ่สำหรับพาดเครื่องค้าย เพื่อให้ทราบว่าหลักฝื่อใดใช้ได้เกาะ และหลักฝื่อใดยังไม่ได้ใช้ค้ายเกาะ

๙๖. ไม้ยันกลางโสมมัดหมี่ ไม้ใช้สำหรับยึดขาโสมมัดหมี่ทั้ง ๒ ขาให้ตั้งตรง ไม้กางสามารถสอดออกได้และเลื่อนขาหมี่ให้กว้างได้ตามขนาดที่ต้องการ

๙๗. ไม้ล้อม ไม้สำหรับล้อมฝ้ายที่อ้วแล้วให้เป็นหลอด เพื่อนำค้ายไปจั่นเป็นเส้นค้ายอีกทอดหนึ่ง

๙๘. ไม้ล้อมฝ้าย ไม้รวนปุยฝ้ายให้เป็นหลอด เพื่อนำไปปั่นเป็นเส้นฝ้าย

๙๙. ไม้เลื่อนขาหมี่ หมายถึง เป็นไม้ย้ายขาหมี่เวลาครบรอบ ๒ เป็ก จะย้ายขา ๑ ครั้ง

๑๐๐. ไม้จັด หมายถึง เป็นไม้ที่ใช้จັดฝ้ายหรือค้าย ให้เกิดเป็นลวดลายต่างๆตามต้องการ

๑๐๑. ไม้เสื่อหัวหมี่ หมายถึง เป็นไม้สอดหัวหมี่สำหรับค้ำค้ายตั้ง เพื่อมัดหมี่ให้สะดวกขึ้น

๑๐๒. ไม้หามหา ไม้ใผ่กลมๆคู่กับไม้แปเรเล็ก ผูกติดกันกับเส้นด้ายซึ่งเป็นหา มีทั้งด้านบนและด้านล่าง ใช้ประโยชน์คล้ายกันไม่ให้หาทิ้งหย่อน

๑๐๓. ไม้แห่ฟิม หมายถึง ไม้ใผ่แท่งเล็กๆสำหรับเกี่ยวด้ายร้อยเข้าไปในซี่โลหะแต่ละช่องของฟิม

๑๐๔. ยกดอก หมายถึง วิธีการทอโดยเหยียบไม้ ๑ กับไม้ ๓ พร้อมกับพุ่งด้ายสลับกันไปโดยที่ดอกจะยกเป็นดอกอะไร ขึ้นอยู่กับการมัดหมี่

๑๐๕. ย้อมยอ หมายถึง วิธีการนำเอาลูกยอ อ่อนๆ มาโขกน้ำยางเก็บเอาไว้ เพื่อใช้ย้อมยอ ย้อมด้ายหรือ ย้อมแห

๑๐๖. ลังไม้ หมายถึง ด้ายสองมี นำมาปั่นเป็นเกลียวให้เข้ากัน โดยมากใช้สีเหลืองกับสีดำสำหรับสอดแทรกหมี่เล็ก หรือหมี่ห่าง ทำให้เกิดความสวยงามบนลายผ้า

๑๐๗. ไหลหลา หมายถึง เหล็กปลายแหลมที่ติดอยู่กับหัวหลา เวลาควงกงหลา เหล็กนี้จะหมุนปั่นปยุฝ้ายให้เป็นเส้นด้ายตามขนาดที่ต้องการ

๑๐๘. ลำ หมายถึง

(๑). ลักษณะนามที่ใช้เรียกกลุ่มด้ายที่มีการมัดลายต่างกันไป

(๒). ลักษณะนามที่ใช้เรียกการ " คั่นหมี่ " ในแต่ละครั้ง เช่น ๒ เป็ก ย้ายเส้นหมี่ไปบนขาเครื่องเป็กหมี่ ๑ ขา คือ ๑ ลำ

๑๐๙. หุก หมายถึง หุก , ที่ทอผ้า

๑๑๐. ห้อม หมายถึง น้ำคราม มีสีครามทำจากใบพืชที่เรียกว่า ต้มครามโดยการนำต้นครามมาแช่น้ำจนเน่าเปื่อย แล้วจึงกรองเอากากออกทิ้ง ผสมน้ำค้างเต้าไม้สะแก ลงไปในน้ำครามตามส่วน แล้วจึงคนด้วยไม้หรือมือทุกเช้าเย็นจนใช้การได้

๑๑๑. หัว หมายถึง

(๑). ลักษณะเรียกไหมมัดหมี่ที่มัดออกเป็นใจๆพร้อมที่จะนำไปย้อมสีตามต้องการ

(๒). ลักษณะนามที่ใช้เรียก พุก เช่น พุก ๒ หัว เป็นลักษณะนามที่ใช้เรียกด้าย เช่น ๑๓ ลำ เป็น ๑ หัว ใช้ทอผ้าไหม ๑ ถูง

๑๑๒. เหา หมายถึง ตะกอลำสำหรับยกด้ายทั้งด้ายล่างขึ้น-ลง สลับกัน เหา มีทั้งเหาดอกและหาพื้น

๑๑๓. เหาดอก หมายถึง ด้ายเครื่องดอกยืน สอดหา ๑ เส้น ต่อ ๑ ฟันฟิม

๑๑๔. หาพื้น หมายถึง ด้ายยืนสีดำ สอดหาที่ละเส้น ๒ เหา ต่อ ๑ ฟันฟิม

๑๑๕.หมี่ถี่ หมายถึง ผ้าไหมมัดหมี่ที่มีการทอเป็นลายถี่ติดต่อกัน โดยมีการแซมรังไหมตรงพื้น ก่อนใส่ดอกหมี่(มีพื้นน้อย) โดยมากจะเป็นหมี่ ๕ ลำ

๑๑๖.หมี่คั่น หมายถึง ผ้าไหมมัดหมี่ที่มีวิธีการทอโดยใส่ไหม ๔ เส้น ทอด้วย ๔ เส้น สลับกันไป

๑๑๗.หมี่ใหญ่ไม่ใส่ดิน หมายถึง ผ้าไหมมัดหมี่ที่ทอด้วยไหมมัดหมี่ทั้งผืน

๑๑๘.หมี่ใหญ่ใส่ดิน หมายถึง ผ้าไหมมัดหมี่ที่ทอมัดหมี่ทั้งผืน ไม่ใส่ด้ายแต่ใส่ดินแทนด้าย

๑๑๙.หมี่เป็ยง หมายถึง หมี่เป็ยงหรือหมี่ห่างเป็นผ้าไหมมัดหมี่ที่มีการทอเป็นลวดลาย โดยมีช่องว่างห่างกันในแต่ละช่อง โดยมากมักจะเป็นหมี่ ๗ ลำจำนวนเส้นแต่ละขาของหัวจะเท่ากัน

๑๒๐.หมี่พุ่ง หมายถึง ผ้าไหมมัดหมี่ที่ไม่จับดอก การทอจะพุ่งด้ายสีต่างๆ เช่น เหลืองเขียว , เหลืองแดง

๑๒๑.หมี่ข้อย หมายถึง ผ้าไหมมัดหมี่ ที่เอาด้ายหมี่พุ่งสลับไปสลับมา ลวดลายที่ออกมา จะเป็นจุดคล้ายน้ำฝน๑๒๑.หมี่ลายน้ำไหล หมายถึง ผ้าไหมมัดหมี่ที่ใช้หมี่ทอทั้งผืนเป็นลวดลายคล้ายน้ำไหล เช่นเดียวกับผ้าลายน้ำไหล วิธีการมัด มัดเป็นลายเฉียงต่อเนื่องขึ้นมาโดยตลอด

๑๒๒.หมี่ห่าง หมายถึง ผ้ามัดหมี่ ที่มีการใช้รังไหมน้อยทำหมี่ถี่ จะมีตากว้างกว่าหมี่ถี่

๑๒๓.หมอนเฒ่า หมายถึง หมอนที่ใช้ในพิธีการบวชนาค

๑๒๔.หมือด หมายถึง ต้นไม้ที่นำมาข้อมสีแบบโบราณ ออกสีเขียว

๑๒๕.หลักเสียบหลอด หมายถึง แท่งเหล็กตั้งบนไม้คานขนาดยาวติดอยู่กับ เพื่อใช้สำหรับเสียบหลอด

๑๒๖.หลักหลา หมายถึง ไม้ส่วนที่ขาค้ำกงหลา

๑๒๗.หลา หมายถึง เครื่องมือสำหรับปั่นฝ้าย ปั่นหลอด

๑๒๘.หลบ หมายถึง ลักษณะนามการนับจำนวนเกี่ยวกับการเดินด้าย การนับหลบจะนับจากขนาดกว้างของหน้าผ้า มีขนาดเท่ากับพื้ม ๔๐ ฐ พื้ม ๑ หลบ

๑๒๙.หลอดด้าย หมายถึง หลอดไม้หรือหลอดพลาสติกใช้สำหรับพันด้าย

๑๓๐.เหยียบด้าย หมายถึง วิธีการทอดอกหมี่ โดยใช้เท้าเหยียบไม้เหยียบดินพร้อมๆ กับพุ่งด้ายคู่ ในขณะที่เหยียบไม้เหยียบดินอันดับที่ ๔ พุ่งด้ายขัดเส้นเดียว เหยียบไม้ดินอันดับที่ ๓ พุ่งด้ายคู่ เหยียบไม้ดินอันดับที่ ๒ พุ่งด้ายขัดเส้นเดียว เหยียบไม้ดินอันดับที่ ๑ จากนั้นย้อนกลับมาเหยียบไม้ดินอันดับที่ ๔ อีก ซ้ำกันไปจะได้ลวดลาย " ดอกพิกุลดอกเล็ก " ถ้าซ้ำหลายๆครั้งก็จะได้ออกใหญ่ขึ้นเรื่อยๆ

๑๓๑.หวีขนหมูป่า หมายถึง หวีทำจากขนหมูป่า นำมาใส่ชั้น และน้ำมันสนจัดเรียงเป็นแผง ใช้สำหรับหวีด้ายหรือหวีเครือ

๑๓๒.หวีเครือ หมายถึง วิธีการหวีด้ายเครือไม่ให้ด้ายพันกัน โดยใช้ไม้คึดและไม้เขี่ยด้ายที่หวีเสร็จจะมีขนเก็บไว้ในไม้กั้นหัน เพื่อนำไปเป็นเครือด้ายยืนต่อไป

๑๓๓.หวีฝ้าย หมายถึง วิธีการนำเอาหวีขนหมูป่า หวีด้ายเครือ ไม่ให้พันกันในขณะที่ทอ

๑๓๔.สายกระดูก หมายถึง เชือกที่โยงเข้ากับคานที่ใช้สำหรับกระดูกหาขณะทอผ้า

๑๓๕.เสาเหลา หมายถึง เสาที่ใช้ยึดติดกับกงหลา

๑๓๖.สืบหูก หมายถึง วิธีการต่อเส้นด้ายยืน(เครือ) เข้ากับหูกโดยการผูกเครือไว้กับเสาและใช้ไม้ไขว้ดึงเครือที่ละเส้น

๑๓๗.โส่ง หมายถึง กางเกง

๑๓๘.อินทนิล หมายถึง ต้นไม้ที่นำมาข้อมสีย้อมสีฟ้า

๑๓๙.อี้วฝ้าย หมายถึง วิธีการนำเอาเมล็ดฝ้ายมาเข้าเครื่องอี้ว เพื่อให้ได้ปุ๋ยฝ้าย

๑๔๐.อ๊ก หมายถึง เครื่องคักเส้นด้ายหรือเส้นไหม

๑๔๑.ฮางกระสวย หมายถึง รางกระสวยใช้สำหรับพุ่งกระสวยด้าย พุ่งผ่านช่องว่างที่หาแยกหมู่เส้นด้ายยืนออก และสอดเส้นด้ายพุ่งกลับเมื่อเส้นด้ายยืนขัดสลับกัน

๑๔๒.โฮั้งหวีเครือ หมายถึง เครื่องมือสำหรับดึงเครือด้ายเมื่อจะร้อยฟันพิมพ์ และจึงเข้ากับไม้กั้นหันสำหรับหวีเครือไม่ให้ด้ายพันกัน

๑๔๓.โฮั้งหวีฝ้าย หมายถึง เครื่องมือสำหรับยัดด้ายเครือเมื่อร้อยแล้วหุ้มและโยงเครือไปผูกกับไม้กั้นหัน

๑๔๔.แฮ้งก๊วก หมายถึง ไม้ขวางก๊วกใช้สำหรับมือหมุนก๊วก

๑๔๕.ฮ้อย หมายถึง ร้อย หรือ สอดเส้นด้ายให้รวมกันเป็นกลุ่ม

๑๔๖.โองมัดหมี่ เครื่องมือสำหรับโยงด้ายเพื่อมัดลวดลาย นำไปข้อมเพื่อทอผ้ามัดหมี่

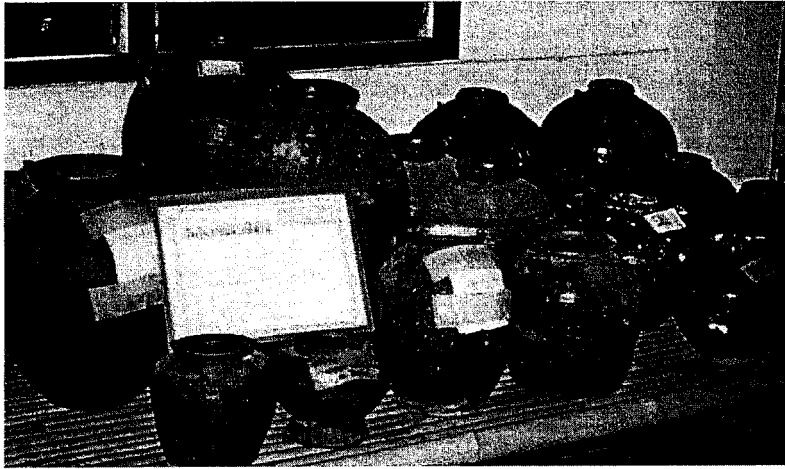
บทที่ ๖

วัฒนธรรมอาหารและสมุนไพร

วัฒนธรรมอาหาร พอน้ำลดโคลนแห้งราวเดือนตุลาคม พุศจิกายน ปลาสร้อยก็จะเริ่มขึ้น น้ำก็จะเริ่มใส สมกับคำที่ว่า ในน้ำมีปลา ในนามีข้าวจริง ๆ ข้าวในท้องทุ่งก็เริ่มตั้งท้องเขียวไปหมด ปลาก็เริ่มขึ้นมีปลาทุกชนิด ปลาตะเพียน ปลาแปบ ปลาค้าว ปลาหมู ปลาอีโหนดหัวอ่อน ปลาแก้มตุ่ย ปลาชิว โดยเฉพาะปลาสร้อยมากจริง ๆ ลอยหัวเป็นแพ ฤดูนี้ผู้คนทุกสารทิศจะล่องเรือไปเอาปลา สมัยต่อ ๆ มามีถนนตัดเข้า จังหวัดใกล้เคียง ก็มาเอาปลาที่นี่มีกระวางไปตั้งคณะเล่นเอาเงินเอาปลากัน กลิ่นคาวปลาเหม็นตลบไปหมด เด็กไม่ได้เอาปลากับเขา อยู่บ้านก็เอาสวิงบ้าง เบ็ดบ้างไปตกปลาได้เป็นถัง ปลาที่ได้เอามาทำอาหาร สารพัด เช่น ลาบ แกง ปลาเปียง (ทอดมัน) ปลาร้า น้ำปลา ปลาแห้ง ปลาอย่าง ๆ หัวปลาเอามาต้มเป็นกระทะ ซ้อนเอาหัวปลาไปฝัง พอน้ำเย็นมันปลาจะจับกันเป็นไขสีเหลืองอ่อนซ้อนเอามาเคี้ยวอีกครั้งหนึ่ง ก็จะได้น้ำมันปลาเป็นปิบ เอามาทอดกล้วยแขกก็ได้ ทอดข้าวโค้ง (แห่งผสมกับกล้วยใส่น้ำตาลเกลือนิดหน่อย) ทอดปลาเปียง ทอดได้สารพัด น้ำมันปลาถ้าเก็บไว้นานจะเหม็นหืน เอาไปใส่เพื่อลือเกวียน ใส่ปลาหรือในบั้นฝ้าย ใส่อิ้วหรือที่หีบฝ้าย บางคนใส่พลูดอนน้ำมันเคียดป้องกันเหม็นหืนปลาร้าบ้านฉันเรียกว่าปลาแดก คือเขาแดกหรือตำจนเหนียว เอาปลาสร้อยที่ขึ้นอืดเริ่มนำมาตัดหัวเอาชีออกให้หมดล้างน้ำให้สะอาดผึ่งให้สะเด็ดน้ำ เอามาตำกับรำอ่อนและเกลือโดยใช้ส่วนปลา ๔ เกลือ ๕ รำ ๖ หมายถึงปลา ๔ ส่วน เกลือ ๕ ส่วน รำ ๖ ส่วน ก็จะแข็งไม่เป็นปลาร้าเลย พอได้ที่กลิ่นที่เหม็นก็หายไป เขาจะเก็บไว้ในขวด

(ไห) เอาไม้ขัดอัดให้แน่น แล้วเอาผ้าห่อชีถ้าปิดปากในป้องกันแมลงวันไข่ ปลาแดกเป็นอาหารที่ทุกครัวเรือนต้องทำไว้กินเอง ดังนั้นฤดูนี้จะมีกลิ่นปลาทั้งหมู่บ้าน แต่ก็ไม่นานนักกลิ่นก็หายไป และก็มีปลาอย่างจะชอบมาก เอามาจิ้มน้ำปลา หรือทำปลาป่น มีกลิ่นควันไฟหอมน่ากิน การทำน้ำปลานั้นเอาปลาทั้งหัว เอาชีออกล้างน้ำเคล้าเกลือ หมักในไห ขัดไม้ให้แน่น เอากะลาปิดปากไหตากแดดไว้ไม่นานน้ำปลาก็จะขึ้น น้ำปลาแท้จะเป็นสีเหลืองใสกลิ่นหอมพอเป็นน้ำปลา เขาจะเอากระบอกไม้ไผ่เจาะก้นสำหรับให้น้ำปลาไหลซึมเข้าไปในกระบอกจะได้ตักเอาไปใช้ได้สะดวกขึ้นเมื่อน้ำปลาดิบหมดแล้วจะเอากากที่เหลือเติมน้ำ เกลือเคี้ยวน้ำตาลอ้อยพอเป็นสีน้ำตาลอ่อนใส่จุกลมจุกกระเทียมผสมต้มจนเดือด พอ

เย็นใช้กรวยผ้าแขวนตักกรองให้น้ำปลาค่อย ๆ ไหลลงขวดจนเต็มขวด ปิดจุกให้แน่นตากแดดไว้สัก ๒ - ๓ แดดเก็บไว้กินได้นาน น้ำปลาปลาสร้อยจะหอมไม่เค็มมากมีรสหวานนิดหน่อยคลุกข้าวร้อน ๆ กับไข่ต้มอร่อยมาก น้ำปลาสมัยนี้สู้ไม่ได้เลย ทั้งหอมทั้งสะอาดมีคุณค่าทางอาหารด้วย ทำกินเอง โดยไม่ต้องพึ่งพาคคนอื่นประหยัดกว่าและไม่ต้องกลัวว่าจะมีกินหรือไม่



ภาพที่ ๑๐๒ ไหโบราณ

เดือนพฤศจิกายน ธันวาคม ทุกครอบครัวจะไปทำสวนครัวริมฝั่งแม่น้ำยม ปลูกหอม กระเทียม ผักกาด กะหล่ำปลี ผักชี ถั่วลิสงเตา ถั่วฝักยาว ปูยก็ไม่ต้องซื้อเอาชีควายตามคอก ชีไก่อตามเล้าผสมกับเกลบที่ดำข้าวเองผสมกับดินใหม่ที่มีปูยไหลมากับน้ำ พืชผักเขียวจืแมลงก็ไม่มืรบกวนยามาแมลงไม่รู้จักกันเลย เช้า ๆ เย็น ๆ คนไปรดน้ำผักแล้วเก็บผักสด ๆ มากินกันไม่ต้องซื้อขาย เพราะทุกครัวเรือนมีหมด พอถึงฤดูน้ำหลากมีเรือเอี่ยมจูนเรือมอญบรรทุกโองไปแลกข้าว เอาไต้ปลา หอยคอง ปลาทุเค็ม น้ำปลาไปขายด้วยของเหล่านี้ชาวบ้านไม่รู้จักเรียกไต้ปลาว่า ชีปลาทู หอยคองก็ไม่รู้จัก ชื่อแต่ปลาทุเค็มกับน้ำปลากันหลังจากปลูกพืชผักสวนครัวแล้ว พอน้ำลดหาดทรายก็เริ่มแห้งส่วนที่อยู่ติดริมตลิ่งจะมีโคลนเลนผสมทรายสามารถปลูกถั่วลิสง ถั่วฝักยาว มันเทศ ได้พืชเหล่านี้จะขึ้นเร็วและลงหัวดีมาก ถั่วลิสงจะมีเมล็ดเต็มขนาดใหญ่ทุกฝัก มันเทศมีสองชนิดคือชนิดสีม่วงและสีขาวนวล เนื้อจะดีโดยเฉพาะสีขาวนวล เปลือกจะบาง เนื้อแน่นร่วน ล้างน้ำให้สะอาดแล้วนึ่ง จะดีกว่าต้มเพราะเนื้อมันจะสุกพอดี ไม่แตกและ เอามาแกงบวชหรือต้มน้ำ

จึงก็อร่อย ถ้าเป็นชนิดสีม่วงหาวจะใหญ่กว่าถ้าเผาหรือย่างจะดี เพราะเปลือกหนาหาวใหญ่มีกลิ่นหอม

เรื่องอาหารการกินของชาวลาวพวนอุดมสมบูรณ์ทุกฤดู หน้าฝนมีปลาแม่น้ำซึ้งผักจากไร่ มีหน่อไม้จากป่ามากมายมีทั้งหน่อไม้บง หน่อไม้ไร่ หน่อไม้ไผ่ แต่ละชนิดจะเอามาทำอาหารต่างกัน หน่อไม้บงเอามาแกงสด ๆ หรือเอามาเผาก่อน ซอยเป็นเส้นเอามาแกงหรือตากเอาไว้กินหน้าแล้งก็ได้ ส่วนหน่อไม้ไร่นิยมเอามาต้มจิ้มน้ำพริกรสชาติหวานอร่อย ต้มทิ้งเปลือกแล้วเอาใบส้อมบใส่ลงไปด้วยเขาวารสเพื่อนจะหายไปหน่อไม้บงนั้นปลอกเอาเปลือกออกแล้วสับเป็นเส้น ๆ หรือคองทั้งหัวก็ได้ ถ้าต้องการรสเปรี้ยวก็ใส่น้ำซาวข้าว ลงไปด้วยชาวบ้านเรียกว่า จาน แกงจานมักจะแกงหน้าแล้งเขาไม่แกงแบบใส่กะทิ ใส่หมูหรือปลาแล้วใส่ใบแมงลักทุบตะไคร้ ใส่พริกสดกินร้อน ๆ อร่อยดี อาหารพื้นบ้านมีอีกหลายอย่างที่ชอบเช่น ลาบหยวก แกงใบก้านตง แกงผักหวาน ยำมะเขือ ยำเทา แต่ถ้าวางใหม่เข้าป่าที่ไร ฉันจะได้กินอาหารป่าทุกครั้ง เช่น แกงนก แกงเลน แกงเต่า แกงอีเก้ง แกงหมูป่า

อาหารคาว

แกงส้มบักหุ้ง (มะละกอ)

เครื่องปรุง : เครื่องแกงส้ม (ข่า หอม กระเทียม พริก เกลือ โขลกรวมกัน) ปลา คอต้มสุก บักหุ้งดิบ น้ำปลาแดก (น้ำปลาร้า)

วิธีทำ : ใส่น้ำเปล่าครึ่งหม้อ แล้วนำเครื่องแกงส้มที่โขลกรวมกันใส่ลงไป แล้วใส่น้ำปลาแดกลงไป ใส่ปลาคอต้ม และบักหุ้ง รอนจนกระทั่งบักหุ้งสุก แล้วจึงยกออกจากเตา

แกงเลียงน้ำเต้า

เครื่องปรุง : ปลาคอต้ม น้ำเต้า หอมเผา กระเทียมเผา พริกเผา กะปิ ใบแมงลัก

วิธีทำ : ตั้งน้ำให้เดือด แล้วใส่หอมเผา กระเทียมเผา พริกเผา กะปิ แล้วจึงใส่ปลาคอต้มลงไป แล้วจึงใส่น้ำเต้า จนน้ำเต้าสุก จึงใส่ใบแมงลัก ปรุงรส แล้วจึงยกออกจากเตา

แกงใบก้านตง

เครื่องปรุง : ปลาคอต้มหรือปลาตะกรับย่าง ใบแมงลัก ใบก้านตง หอมเผา กระเทียมเผา กะปิ

วิธีทำ : ตั้งน้ำให้เดือด แล้วใส่หอมเผา พริกเผา กะปิ แล้วจึงใส่ปลาค้อหรือปลาตะกรับย่าง และกะปิ แล้วจึงใส่ใบก้านตง รอน้ำเดือดแล้วจึงใส่ใบแมงลักลงไป

แกงผักหวาน

เครื่องปรุง : ผักหวาน มะเขือ ใบกระเพรา พริกขี้หนูสด เครื่องแกง (พริก ข่า หอม กระเทียม โขลกรวมกัน)

วิธีทำ : ตั้งน้ำให้เดือด ใส่เครื่องแกงลงไป รอน้ำเดือด ใส่มะเขือ ผักหวาน ใบกระเพรา ลงไปตามลำดับ พอผักสุกจึงใส่พริกขี้หนูสดลงไป

แกง (นก, แลน, เต่า, เอ็ง)

เครื่องปรุง : เครื่องแกงป่า (พริก ข่า หอม โขลกรวมกัน) ใบกระเพรา ใบมะกรูด หั่นละเอียด น้ำปลาแดก เนื้อสัตว์

วิธีทำ : ตั้งน้ำให้เดือด ใส่เครื่องแกงป่าลงไป แล้วจึงใส่เนื้อสัตว์ และน้ำปลาแดก ปรุงรสด้วยน้ำปลา รอน้ำเดือดอีกรอบ แล้วจึงใส่ใบกระเพรา และใบมะกรูดหั่นละเอียด

แกงเผ็ดหมูใส่มะเขือ

เครื่องปรุง : เครื่องแกง (ข่า หอม กระเทียม พริก เกลือ โขลกรวมกัน) น้ำกะทิ มะเขือ เนื้อหมู

วิธีทำ : ตั้งน้ำให้เดือด ใส่เครื่องแกงลงไป แล้วจึงใส่น้ำกะทิ จนกระทั่งเครื่องแกงกับน้ำกะทิเข้ากัน แล้วจึงใส่หมูกับมะเขือลงไป ปรุงรสด้วยน้ำปลา

ต้มส้ม (ปลาค้อ, ปลากะเค็ด, ปลาตะกรับ)

เครื่องปรุง : ข่า ตะไคร้ กระเทียม หอม น้ำปลา มะนาวหรือมะขามเปียก เนื้อปลา

วิธีทำ : ตั้งน้ำ ใส่ข่า ตะไคร้ กระเทียม หอมลงไป รอให้เดือด แล้วจึงใส่เนื้อปลาลงไป รอให้เนื้อปลาสุก แล้วจึงปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำมะนาวหรือน้ำมะขามเปียก และพริกขี้หนูสด

แกงประะหน่อไม้

เครื่องปรุง : หน่อไม้ ใบย่านาง ใบแมงลัก ยอดชะอม น้ำปลาแดก พริกสด

วิธีทำ : คั้นใบย่านางเอาแต่น้ำ นำมาต้มใส่น้ำปลาแตก แล้วใส่น้ำมันลงไป ต้มให้
 สุก ใส่อยอดชะอม ใบแมงลัก และพริกสดลงไป



ภาพที่ ๑๐๓ แกงประโระหน่อไม้

แจ่วปลาแตก

เครื่องปรุง : เกลือ หัวหอมเผา กระเทียมเผา พริกชี้ฟ้าอย่างสุก เนื้อปลาคั่วต้ม น้ำ
 ปลาแตก

วิธีทำ : นำเกลือ หัวหอมเผา กระเทียมเผา พริกชี้ฟ้าอย่างสุก มาตำรวมกันให้
 ละเอียด แล้วนำเนื้อปลาคั่วมาตำให้เข้ากับเครื่องที่ตำละเอียดแล้ว แล้วจึงใส่น้ำปลาแตกลง
 ไป คนให้เข้ากัน

แจ่วน้ำปลา

เครื่องปรุง : เกลือ หัวหอมเผา กระเทียมเผา พริกชี้หนูสด เนื้อปลาต้ม น้ำปลา น้ำ
 มะนาว หรือมะขาม

วิธีทำ : นำเกลือ หัวหอมเผา กระเทียมเผา พริกชี้หนูสด มาตำรวมกันให้ละเอียด
 แล้วจึงใส่น้ำปลาต้มลงไป ตำให้เข้ากัน แล้วจึงใส่น้ำปลา น้ำมะนาวหรือน้ำมะขามเปียก
 ลงไป

แจ่วกะปิ

เครื่องปรุง : เกลือ กระเทียม หัวหอม พริกชี้หนู น้ำปลา กะปิ มะนาว

วิธีทำ : ตำเกลือ กระเทียม หัวหอม พริกชี้หนู และกะปิให้เข้ากัน แล้วจึงใส่น้ำ
 ปลา และมะนาวลงไป

ย่ำมะเขือ

เครื่องปรุง : มะเขือยาวเผา หมู ๓ ชั้นต้มสุก พริกป่น น้ำปลา หัวหอม ใบโหระพา

วิธีทำ : นำมะเขือยาวลอกเอาเปลือกออกมาหั่นเป็นชิ้นหยาบ ๆ มาณุกกับหมู ๓ ชั้นที่สับแล้ว แล้วจึงใส่พริกป่น หัวหอมใบโหระพา และน้ำปลา

ลาบหยวก

เครื่องปรุง : ใ้ในหยวกกล้วย ข้าวคั่ว พริกป่นหอม หอมคั้น สารระแห่น

วิธีทำ : นำใ้ในของหยวกกล้วยมาหั่นให้ละเอียด แล้วจึงใส่ข้าวคั่ว หัวหอม คั้นหอม ใบสารระแห่น และพริกป่นลงไป

ยำเทา

เครื่องปรุง : เทา ปลาคั่วต้ม หอมกระเทียม พริก มะเขือเปราะ ใบจิงอ่อน ผักแพรว

วิธีทำ : นำเทามาป็นเป็นก้อน แล้วนำไปผึ่งแดดให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำมายำ ใส่เนื้อปลาคั่วต้ม หัวหอมหั่น พริก กระเทียม มะเขือเปราะหั่นเป็นแว่นบาง ๆ ใบจิงอ่อน และผักแพรวซอย

ปลากุ้ง

เครื่องปรุง : ลูกกุ้งคิบ พริก น้ำปลา มะนาว ต้นหอม สารระแห่น ใบจิงอ่อน ผักชีจีน

วิธีทำ : นำลูกกุ้งคิบ มาปลาใ้่น้ำมะนาว น้ำปลา พริก แล้วจึงใ้ต้นหอมซอยใบจิงอ่อนซอยและผักชีจีนซอย และใบสารระแห่น

ปล่าหมู

เครื่องปรุง : หมูคิบสับ น้ำมะนาว พริกชี้หนู หัวหอม สารระแห่น น้ำปลา

วิธีทำ : นำหมูคิบสับ แล้วบิบน้ำมะนาวใ้ ใ้่น้ำปลา พริกชี้หนู หัวหอมซอย และใ้ใบสารระแห่นลงไป

ข้าวปุ้น

เครื่องปรุง : แป้งข้าวเจ้า

วิธีทำ : นำข้าวเจ้าส่วนที่เป็นปลายข้าว มาหมักในน้ำไว้ ๓ - ๔ วัน แล้วต้องนำมาล้างทุกวัน พอครบกำหนด แล้วเอามาใ้ผ้าขาวม้า นำของหนักมาทับไว้ ใ้่น้ำใ้ ๆ ออก

มาจนหมด เหลือแต่แป้ง แล้วนำไปสับประคมาห่อมัดไว้ แล้วนำไปต้ม ใส่น้ำให้เหนียว แล้วบีบใส่ผวนหรือแปรง เพื่อให้น้ำออกมาเป็นเส้น แล้วไหลลงมาในอ่างที่มีน้ำอยู่ ทานกับ น้ำปลาแดก หรือตำบักหุ่ง

น้ำปลาแดก



ภาพที่ ๑๐๔ ปลาแดก

เครื่องปรุง : น้ำปลาแดก เนื้อปลาค้อ กระชาย พริก หัวหอม

วิธีทำ : ต้มน้ำใส่น้ำปลาแดก เนื้อปลาค้อ กระชาย พริก หัวหอม รวมกันจนสุก แล้วจึงทานกับขนมจีน

ตำบักหุ่ง

เครื่องปรุง : บักหุ่ง พริก มะนาว น้ำปลา ปลาแดก มะเขือเปราะ กระเทียม

วิธีทำ : ตำพริกกับกระเทียมให้เข้ากันแล้วจึงนำบักหุ่งตำให้เข้ากับพริก ใส่มะเขือเปราะลงไป แล้วจึงใส่ปลาแดก คนให้เข้ากัน ปรุงรส ด้วยน้ำปลากับมะนาว

ห่อหมกปลาค้อ

เครื่องปรุง : พริกแกง (ข่า พริก หอม กระเทียมตำรวมกัน) กะทิ ไข่ แป้งข้าวเจ้า ปลาค้อ ใบมะกรูด ใบยอ โหระพา

วิธีทำ : นำพริกแกงกับกะทิมาคนให้เข้ากัน ใส่น้ำข้าวเจ้าและไข่ลงไป คนให้เข้ากัน แล้วจึงใส่เนื้อปลาลงไป ตักมาใส่กระทงใบตองที่เตรียมไว้ ใส่ใบยอรองกันกระทงก่อน แล้วใช้หัวกะทิตาดข้างบนอีกทีหนึ่ง นำใบมะกรูดหั่นฝอย และใบโหระพา โรยหน้า นำไปนึ่ง



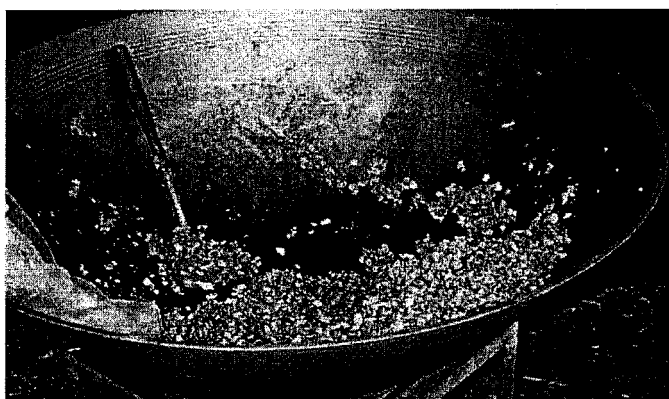
ภาพที่ ๑๐๕ ห่อหมก

อาหารหวาน

กระยาสารท

เครื่องปรุง : ข้าวเม่า ข้าวตอก ถั่ว งา กะทิ เบนะแซ น้ำตาลปีบ

วิธีทำ : นำกะทิ น้ำตาลปีบ เบนะแซ ลงไปกวนในกะทะให้เข้ากันจนหนืด แล้วจึงใส่ข้าวตอกลงไป กวนให้เข้ากัน แล้วใส่ข้าวเม่าและถั่วตามลงไป กวนจนจับเป็นก้อน แล้วจึงโรยงา



ภาพที่ ๑๐๖ กระยาสารท

ข้าวเจียบ ✓

เครื่องปรุง : ข้าวเหนียวหนึ่ง น้ำมันหมู ไข่ น้ำตาล

วิธีทำ : นำข้าวเหนียวมานึ่ง แล้วไปโขกใส่ครกกระเดื่อง แล้วจึงนำมาใส่ใบตอง ตีให้เป็นแผ่นบาง ๆ บนเสื่อ แล้วตากแดดให้แห้ง แล้วทอดด้วยน้ำมันหมู ไข่ และน้ำตาลผสมกัน เมื่อแห้งแล้วจึงลอกออก นำมาเก็บได้เป็นเวลานาน เวลาทานจึงนำไปย่างไฟก่อน

ข้าวตอกแตก

เครื่องปรุง : ข้าวเปลือกข้าวเหนียว

วิธีทำ : นำข้าวเปลือกข้าวเหนียวมาตั้งใส่กระทะ จนกระทั่งเปลือกแตก แล้วจึงนำมาร่อนใส่ตะแกรง ให้กากออกจนหมด ใช้เนื้อข้าวที่เป็นปุยมาทำกระยาสารท

ข้าวล่อมแล้ม

เครื่องปรุง : แป้งข้าวเหนียว น้ำตาล กะทิ

วิธีทำ : นำแป้งข้าวเหนียวมาคลุกใส่น้ำร้อน คลุกให้เข้ากัน แล้วจึงนำมาปั้นเป็นลูกกลมใส่น้ำร้อนให้สุก นำมาต้มกับน้ำที่ใส่น้ำตาลกับน้ำกะทิไว้แล้ว

ข้าวเม่า

เครื่องปรุง : ข้าวเปลือกข้าวเหนียว น้ำตาล มะพร้าวขูด

วิธีทำ : นำข้าวเปลือกข้าวเหนียวมาคั่ว ๒๕ นาที แล้วนำมาโขลก และทำให้เปลือกแตกออก และเนื้อเมล็ดในของข้าวเหนียวจะแบน แล้วจึงนำมาใส่กระด้งผัด เอาเปลือกออกให้หมด นำเนื้อแบนที่ได้มากลุกใส่น้ำตาลและมะพร้าวขูด

ข้าวจี

เครื่องปรุง : ข้าวเหนียวหนึ่ง ไข่ น้ำมัน

วิธีทำ : นำข้าวเหนียวหนึ่งสุก มาณวดผสมกับไข่ แล้วปั้นเป็นลูกหรือก้อนตัดกับไม้ นำไปย่าง เวลาอย่างจะให้น้ำมันกับไข่ทา ทำให้ข้าวเหนียวมีสีเหลืองเวลาอย่างสุก

ข้าวหลาม

ภาพที่ ๑๐๗ ข้าวหลาม

เครื่องปรุง : ข้าวสารข้าวเหนียว ถั่วดำ กะทิ

วิธีทำ : นำข้าวเหนียวมาแช่น้ำ ๑ คืน แล้วจึงนำมาคลุกกับกะทิและถั่วดำ กรอกใส่กระบอกข้าวหลามที่เตรียมไว้แล้วเผา

ขนมตาควาย ✓

เครื่องปรุง : แป้งข้าวเหนียว มะพร้าว น้ำตาล

วิธีทำ : นำแป้งข้าวเหนียว มาคลุกใส่น้ำร้อนให้เหนียว หลังจากนั้นนำมะพร้าวกับน้ำตาลมาคลุกและเคี้ยวให้เหนียว แล้วนำแป้งมาห่อมะพร้าวที่เคี้ยวกับน้ำตาลแล้ว นำมาต้มในน้ำเดือด จนเม็ดแป้งสุกจนลอยขึ้นมา แล้วจึงรีบตักขึ้นมาทานได้

ขนมดอกโสน ✓

เครื่องปรุง : ดอกโสน แป้งข้าวเจ้า มะพร้าว น้ำตาล

วิธีทำ : นำดอกโสนมาคลุกกับแป้งข้าวเจ้าให้เข้ากัน แล้วนำไปนึ่ง หลังจากนั้นจึงนำมาคลุกกับมะพร้าวและน้ำตาล

ขนมอีแตน

เครื่องปรุง : ข้าวเหนียวหนึ่ง น้ำอ้อย

วิธีทำ : นำข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว นำมาคลุกเคล้ากับน้ำอ้อยที่ละลายจนเป็นน้ำเชื่อมเสียก่อน แล้วจึงเอาไปแผ่กับพิมพ์ไม้ไผ่ที่เตรียมไว้ แล้วจึงนำมาตากจนแห้ง แล้วเอาไปทอด

ข้าวช่องแข่ง

เครื่องปรุง : ข้าวเหนียวหนึ่ง น้ำอ้อย

วิธีทำ : นำข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว เอามาคั่วกับพิมพ์ไม้ไผ่เป็นวงกลม แล้วเอาไปตากจนแห้ง หลังจากนั้นจึงนำไปทอด พอทอดเสร็จแล้วจึงเอามาหยอดน้ำอ้อยที่ละลายจนเป็นน้ำเชื่อม

ลอดช่อง

เครื่องปรุง : แป้งข้าวเจ้า น้ำปูนใส น้ำใบเตย

วิธีทำ : นำแป้งข้าวเจ้ามาหมัก ๒ - ๓ วัน แล้วผึ่งแดดให้แห้ง แล้วจึงนำข้าวสารหมักตากแห้งมาชั่งกับน้ำแล้วกรองด้วยผ้าขาวบางลงกระทะ เอาหลังมือช้อนดูเนื้อแห้งว่ามากหรือน้อย ถ้าเนื้อมากไปเนื้อลอดช่องจะเหนียวคดไม่ลง ถ้าเหลวไปก็ไม่เป็นตัว เอาน้ำปูนใส น้ำใบเตย ผสมกวนในกระทะจนสุกเหนียว ชาวบ้านจะเรียกว่าหั้น ในช่วงระยะนี้

เด็ก ๆ จะชอบเอากากกล้วยมาขอเรียกว่า ข้าวปาด พอเย็นแล้วเนื้อจะเหนียวดี โรยน้ำตาลทราย มะพร้าวขูด ต่อจากนั้นจึงตักแป้งสุกใส่พิมพ์กด แป้งจะหยดลงน้ำเป็นลวดช่อง ไปงานบัวทุกบ้านจะได้กินลวดช่อง

ข้าวโค้ง

เครื่องปรุง : แป้งข้าวเหนียว กล้วยน้ำว้าสุก น้ำอ้อย เกลือ

วิธีทำ : ใช้แป้งข้าวเหนียว ตำผสมกับกล้วยน้ำว้าสุกใส่น้ำอ้อย กับเกลือเล็กน้อย ปั้นให้เป็นวงรี ๆ แล้วทอดกลิ้งจะหอม

ข้าวมัน

เครื่องปรุง : ข้าวสารข้าวเหนียว กะทิ

วิธีทำ : นึ่งข้าวเหนียวที่หมักผสมไว้กับกะทิ มักจะทานคู่กับมะม่วง ขนุน มะปรางหวาน

วัฒนธรรมสมุนไพร

การใช้สมุนไพร การศึกษาของแพทย์แผนโบราณกับการใช้สมุนไพรมาปรุงเป็นยาบำบัดรักษาโรคต่าง ๆ เมื่อผ่านการวินิจฉัยแล้วได้ ฉะนั้นเรื่องราวที่จะกล่าวต่อไปนี้ จึงจะเว้นไม่กล่าวถึงวิธีวินิจฉัยโรคโดยตรง แต่จะเน้นหนักไปในเรื่องการศึกษาการใช้สมุนไพร ซึ่งจะเริ่มตั้งแต่การเรียนรู้ในเรื่องของสมุนไพรไป

จนถึงการใช้สมุนไพรในที่สุด

การเรียนรู้ในเรื่องสมุนไพรของแพทย์แผนโบราณ สมุนไพร หมายถึง ยาที่ได้มาจากพฤกษชาติสัตว์หรือแร่ ซึ่งยังมีได้ผสม ปรุงหรือแปรสภาพ โดยที่แพทย์แผนโบราณท่านค้นพบมานานแล้วแต่คัดค้านบรรพ์ ดังจะเห็นได้จากการทบทวนตำราแพทย์แผนโบราณแทบทุกเล่มว่า การเรียนรู้ในเรื่องสมุนไพรนั้น ท่านจะเรียนให้รู้ว่า

๑. พฤกษชาติหรือพืชก็ดี สัตว์ก็ดี แร่ธาตุต่าง ๆ ก็ดี นั้น มีสิ่งใดบ้างที่จะนำมาใช้เป็นยาบำบัดรักษาโรคได้บ้าง

ในส่วนที่เป็นพฤกษชาติหรือพืช ก็ต้องรู้ให้ลึกซึ้งถึงส่วนต่าง ๆ ของพืชในแต่ละชนิดนั้นด้วยว่า จะใช้ส่วนใดได้ เช่น ต้นพืช แก่นพืช ใบ หัว เหง้า ราก กระจับ เนื้อไม้ เปลือก ผล เปลือกผล ดอก เกสร กิ่ง ก้าน และจะต้องรู้จักลักษณะรูป สี กลิ่น รส และแน่นอนที่สุดจะต้องรู้จักชื่อของพฤกษชาตินั้น ๆ สำหรับพืชพฤกษชาตินี้ ท่านยังจัดแยกเป็นจำพวกต่าง ๆ

ด้วยถึง ๖ จำพวก คือ จำพวกต้น จำพวกเถา เครือ จำพวกหัว เหง้า จำพวกฝัก จำพวกหญ้า กับ จำพวกเห็ด

ในส่วนที่เป็นสัตว์ ก็จะต้องรู้จักอวัยวะของสัตว์ทั้งหลายที่นำมาใช้ทำยา เช่น ขน หนัง เขา นอ เขี้ยว งา ฟัน กราม คี หัว เล็บ กีบ กระดูก เนื้อ เอ็น เลือด น้ำมัน มูลสัตว์ ปืนต้น นอกจากนั้นจะต้องรู้ว่าอวัยวะสัตว์อะไร มีรูปลักษณะ สี กลิ่น รส และชื่ออย่างไร กับทั้งยังจำแนกสัตว์ออกเป็น ๔ จำพวกคือ สัตว์บก สัตว์น้ำ สัตว์อากาศ และสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ

ในส่วนที่เป็นแร่ธาตุต่าง ๆ ซึ่งเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติก็ดี หรือสิ่งซึ่งประกอบขึ้นจากแร่ธาตุต่าง ๆ ตามกรรมวิธี จะต้องรู้ว่ามียะไรบ้างและมีส่วนไหนที่นำมาใช้ทำยาได้แน่ แต่ละชนิดมีลักษณะรูป สี กลิ่น รส และชื่อเป็นอย่างไร แร่ธาตุต่าง ๆ เหล่านี้ ท่านยังจำแนกออกเป็น ๓ จำพวก คือ จำพวกสลายตัวง่าย หรือสลายตัวอยู่แล้ว จำพวกที่สลายตัวยาก และ จำพวกแตกตัว

๒. แพทย์แผนโบราณจะต้องเรียนรู้ถึงสรรพคุณของสมุนไพรเหล่านั้นเรื่องของสรรพคุณนี้ ส่วนมากจะอาศัยรสของสมุนไพรเป็นเครื่องบอกสรรพคุณ เช่น

- ตัวสมุนไพรรสฝาด มักจะมีสรรพคุณในเชิงสมานแผล สมานแผลสมานลำไส้ แก้บิดมดลูก กุมธาตุ แก้ท้องเสีย แก้โรคลงแดง ฯลฯ
- สมุนไพรรสหวาน มีสรรพคุณทำให้เนื้อในร่างกายชุ่มชื้น บำรุงร่างกาย แก้อ่อนเพลีย ทำให้จิตใจชื่นบาน ชุ่มคอ แก้อาการหิวกระหาย ฯลฯ
- สมุนไพรรสเมาเบื่อ มีสรรพคุณแก้พิษ เช่น พิษโลหิตทำให้เป็นโรคผิวหนังเมื่คประคดฝั้นคัน พิษสัตว์กัดต่อย พิษปวดเสบปวดร้อน พิษร้อนทำให้กระสับกระส่ายนอนไม่หลับ ฯลฯ
- สมุนไพรรสขม มีสรรพคุณแก้ทางโลหิต และดี เช่น แก้ตัวร้อน (ลดความร้อน) แก้ไข้จับสั่น บำรุงน้ำดี เจริญอาหาร แก้อ่อนใน ทำให้โลหิตเย็น ฯลฯ
- สมุนไพรรสเผ็ดร้อน มีสรรพคุณแก้ลม เช่น แก้ลมแน่นในท้อง ปวดจุกเสียด ขับผายลม ทำให้โลอ บำรุงธาตุช่วยย่อยอาหาร เคลื่อนหัวฝีทำให้ยุบ แก้อาการปวดเกร็งเป็นตะคริวกระดูก ฯลฯ
- สมุนไพรรสมัน มีสรรพคุณ เช่น บำรุงเส้นเอ็น บำรุงไขข้อทุกส่วนเพิ่มความอบอุ่นในร่างกาย แก้ผิวหนังสากแห้งแก้เส้นเอ็นตึง ฯลฯ

- สมุนไพรรสเค็ม มีสรรพคุณซึมซาบไปตามผิวหนัง เช่น รักษาผิวหนังเปื่อยเน่า น้ำเหลืองเสีย เพิ่มน้ำในร่างกาย กัดเมือกในลำไส้ บำรุงธาตุช่วยย่อยอาหาร รักษาเนื้อไม่ให้เน่า

- สมุนไพรรสหอมเย็น มีสรรพคุณทำให้ชื่นใจ ชูกำลัง แก้อ่อนเพลีย ทำให้จิตแจ่มชื่น บำรุงหัวใจ ปอด แก้อ่อนในกระหายน้ำ ฯลฯ

- สมุนไพรรสเปรี้ยว มีสรรพคุณกัดเสมหะในลำคอ แก้ไอระบายอุจจาระ แก้เลือดออกตามไรฟัน ฟอกโลหิต ทำให้โลหิตไหลเวียนดีขึ้น ทำให้ผิวงาม ฯลฯ

การเรียนรู้ถึงสรรพคุณของสมุนไพร นอกจากที่กล่าวเกี่ยวกับรสของสมุนไพรแล้ว ยังต้องเรียนรู้เกี่ยวกับสีและกลิ่นด้วย สำหรับรสของสมุนไพรนอกจากรสทั้ง 9 ดังกล่าวแล้วยังมีรสจืดซึ่งมีสรรพคุณแก้ทางเสมหะ ขับปัสสาวะ ดับพิษอักเสบ แก้ไข้ขับร้อน กระตุ้นกระสาย มีสรรพคุณที่ใช้รักษาโรคคล้ายกับยารสเมาเบื่อ รสขม และรสหอมเย็น การเรียนรู้ยังต้องจดจำให้ได้ด้วยว่า สมุนไพรชนิดไหนมีรสเช่นไรและมีสรรพคุณเช่นไร โรคชนิดไหนหนักเบาเพียงใด ควรจะใช้ตัวยาสมุนไพรที่มีความเข้มข้นหนักเบาอย่างน้อยเพียงใด

การบำบัดโรคด้วยตัวยาสมุนไพร การใช้สมุนไพรในการบำบัดรักษาโรคชนิดใดนั้น ก่อนอื่นแพทย์แผนโบราณท่านได้เรียนรู้ว่า ร่างกายของมนุษย์เรานั้นประกอบขึ้นด้วยธาตุทั้ง 4 คือ ธาตุดิน ธาตุน้ำ ธาตุลม และธาตุไฟ ท่านเชื่อว่าถ้าธาตุอันใดพิการหรืออ่อนแอลง ก็จะทำให้มนุษย์เกิดเจ็บป่วยขึ้น แพทย์ก็จะพิจารณาให้การรักษาธาตุนั้น ๆ และสมมุตฐานของโรคที่เกิดขึ้นจากความผิดปกติของธาตุทั้ง 4 นั้นเองไม่จากธาตุใดก็ธาตุหนึ่งหรือหลายธาตุ

นอกจากนั้น จากการศึกษาค้นคว้าของแพทย์แผนโบราณท่านพบว่า ตัวยาสมุนไพรที่มีรสฝาด รสหวาน รสขม รสมัน และรสเค็ม จะใช้บำบัดรักษาโรคที่เกิดจากธาตุดินและตัวยาสมุนไพรที่มีรส

เปรี้ยว รสขม รสเมา-เบื่อ ก็จะใช้กับโรคที่เกิดจากธาตุน้ำ ส่วนตัวยาสมุนไพรที่มีรสขม เผ็ดร้อน จะใช้กับโรคที่เกิดจากธาตุลม, กัวยาสมุนไพรที่มีรสจืด รสเย็น จะใช้กับโรคที่เกิดจากธาตุไฟ ตามที่กล่าวมานี้คือ ลักษณะของรสยาประจำธาตุหรือรสยาแก้ตามธาตุ

ส่วนลักษณะของตัวยาประจำธาตุ หรือตัวยาประจำธาตุนั้น ท่านกำหนดเอาดอก
คิปลี ประจำธาตุดินมี ๒๐ ประการ (หรือส่วน), รากขับพลู ประจำธาตุน้ำมี ๑๒ ประการ
(หรือส่วน), เถาะสะก้าน ประจำ

ธาตุลม มี ๖ ประการ (หรือส่วน), รากเจตมูลเพลิง ประจำธาตุไฟมี ๔ ประการ (หรือส่วน)
กับเหง้าชิงแห้ง

ประจำอากาศธาตุ มี ๑๐ ประการ (หรือส่วน)

วิธีใช้สมุนไพรต่าง ๆ บำบัดรักษาโรคที่เกิดจากธาตุต่าง ๆ ดังกล่าวแล้ว วัยหรือ
อายุยังเป็นเครื่องบ่งบอกรสที่จะใช้ด้วย กล่าวคือ ถ้าคนอยู่ในวัยปฐมวัยซึ่งนับแต่แรกเกิดจน
ถึงอายุ ๑๖ ปี ท่านให้ใช้ยารสหวาน รสขม รสเปรี้ยว ท่านว่าจึงจะถูกกับสมุฏฐานของโรค
ซึ่งมักจะเกิดแก่เสมหะ ฯลฯ , ถ้าอยู่ในมัชฌิมวัยคือวัยหนุ่มวัยสาวซึ่งนับตั้งแต่อายุ ๑๖ ปี
ขึ้นไปจนถึง ๓๒ ปี ท่านให้ใช้ยารสเปรี้ยว รสฝาด รส เฝ็ง และรสขม เพราะสมุฏฐานของ
โรคจะเกิดขึ้นแก่น้ำดี และโลหิต ฯลฯ และถ้าคนอยู่ในปัจฉิมวัย นับตั้งแต่ อายุ ๓๒ ปีจนถึง
อายุชัย ท่านให้ยารสร้อน ขม เฝ็ง ฝาด และรสหอม ท่านกล่าวว่าสมุฏฐานของคนในวัยนี้
เกิดจากความชราภาพ และโรคที่เกิดมักจะเป็น โรคลมกำเริบ มีเสมหะและเหงื่อแทรก ฯลฯ

ยิ่งกว่านั้นการใช้รสของตัวยาสมุนไพร ยังจะต้องพิจารณาใช้ให้ถูกตามฤดูกาลด้วย
โดยที่ท่านพิจารณาว่าฤดูกาล ย่อมจะเป็นบ่อเกิดหรือสมุฏฐานของ โรคด้วย ท่านแบ่งฤดูกาล
ออกเป็น ๓ ฤดู ถ้าเป็นฤดูร้อน ท่านว่าโรคที่เกิดมักจะสืบเนื่องมาจากธาตุไฟได้แก่น้ำดีและ
โลหิตพิการเป็นต้น จึงควรใช้ยารสเย็น รสขม ฯลฯ, ถ้าเป็นฤดูฝน ท่านว่าโรคที่เกิดมักจะสืบ
เนื่องจากธาตุลม มีลมกำเริบหรือพิการเป็นต้น จึงควรใช้ยารสร้อน ฯลฯ และถ้าเป็นฤดู
หนาว ท่านว่าโรคที่เกิดมักสืบเนื่องมาจากธาตุน้ำ มีเสมหะกำเริบ เป็นต้น จึงควรใช้ยารส
เปรี้ยว รสจืด และรสขม ฯลฯ (รศยาที่แก้กองธาตุ อายุ และฤดูนี้ ท่านให้
จัดเป็นพิภครสยาแก้ตามกองธาตุ อายุ และฤดูอันเป็นสมุฏฐานเช่นกัน)

การใช้สมุนไพรของแพทย์แผนโบราณ จากการค้นคว้าพิสูจน์ทดลองและจาก
ประสบการณ์ แพทย์แผนโบราณท่านพบว่า

๑. ตัวยาสมุนไพรที่มีรสฝาด ถ้าใช้ภายในจะแก้โรคท้องร่วงใช้คุมธาตุ กล่อมเสมหะ
แก้โรคบิดถ้าใช้ภายนอกใช้สมานแผล ชะล้างบาดแผล ทำให้เนื้ออ่อนฝื่อฯ ซึ่งจะขอยกตัว
อย่างพอเป็นสังเขป เช่น

โกศพุงปลา	ใช้แก้โรคบิดมูกเลือด โรคลงแดง
เปลือกลูกมังคุด	ใช้แก้โรคบิดมูกเลือด ท้องร่วง ชะล้างบาดแผล
ใบฝรั่ง	แก้ท้องร่วง บิดมูกเลือด ชะล้างบาดแผล
ใบทับทิม	แก้บิดมูกเลือด อาเจียน ท้องร่วง
ใบสมอพิเภก	ใช้สมานแผล ชะล้างบาดแผล
ลูกสมอพิเภก	ใช้แก้โรคตาริดสีดวง บำรุงธาตุ แก้ไข้ แก้ริดสีดวงทวาร แก้บิด
ลูกฝรั่งอ่อน	ใช้คุมธาตุ แก้ท้องร่วง
ยางสีเสียด	ใช้คุมธาตุ แก้ท้องร่วง แก้บิด แก้ลงแดง ชะล้างบาดแผล
รากมะพร้าว	แก้ไข้ตัวร้อน ท้องเสีย ไข้รากสาด

๒. ตัวยาสมุนไพรที่มีรสหวาน จะชิมซาบตามเนื้อทุกส่วน ทำให้เนื้อหนังชุ่มชื้น
แก้อ่อนเพลีย บำรุงกำลัง เจริญอาหาร แก้อ่อนระโหยโรยแรง เช่น

น้ำตาลทรายขาว	ใช้บำรุงกำลัง บำรุงหัวใจ ทำให้ชุ่มคอชื่นใจ
น้ำตาลทรายแดง	ใช้เป็นยาบำรุงกำลัง บำรุงเนื้อ แก้ไข้ร้อนใน บำรุงน้ำ เหลือง ทำให้สดชื่น
น้ำอ้อยสด	ใช้เป็นยาชูกำลัง บำรุงหัวใจ แก้ไข้ลำประצר ขับปัสสาวะ แก้ อ่อนเพลีย แก้เสมหะ หืด ไอ
น้ำตาลทรายแดง	ใช้เป็นยาบำรุงกำลัง บำรุงกล้ามเนื้อ แก้ไข้ร้อนใน บำรุงน้ำ เหลือง ทำให้สดชื่น
น้ำผึ้ง	ใช้แก้หอบ แก้สะอึก แก้อกแห้ง บำรุงกำลัง บำรุงร่างกาย เป็นยาอายุวัฒนะ
รากเข็มขาว	แก้ตาอักเสบ เจริญอาหาร
รากชะเอมไทย	แก้คอแห้ง เจ็บในลำคอ แก้ลม แก้โรคจากน้ำดี โรคจาก ต่อมตับ
เนื้อเห้วสด	บำรุงครรภ์ บำรุงกำลัง แก้ไข้ แก้อ่อนเพลีย
หัวเตารัง	แก้พิษที่ตับปอด แก้ไข้ใน แก้ตับทรุด
หัวถั่วพู	แก้อ่อนเพลีย บำรุงครรภ์ แก้ไข้

ดอกคำฝอย ใช้เป็นยาบำรุงโลหิต ทำให้น้ำเหลืองเป็นปกติแก้แสบ ร้อน ตามผิวหนัง บำรุงหัวใจ บำรุงประสาทขับระดู

๓. ตัวยาสมุนไพรที่มีรสเบื่อเมา จะใช้แก้โรคผิวหนัง ผื่นคัน แก้ปวดเมื่อยตามร่างกาย ทำให้อ่อนหลับสบาย ระวังประสาท แก้พิษไข้ต่าง ๆ พิษเสมหะและโลหิตแก้พิษแมลงสัตว์กัดต่อย เช่น

โกสะกะกลิ้ง	ใช้บำรุงประสาท บำรุงหัวใจ แก้ลมในท้อง แก่ริดสีดวง
เปลือกข่อย	ใช้แก้พยาธิผิวหนัง ดับพิษในกระดุก เส้นเอ็น แก้โรคฟัน
เถากระไดลิง	ใช้ขับเหงื่อ แก้ไข้ตัวร้อน แก้พิษทั้งปวง แก้ไข้ เชื้อมซึม
รากทับทิม	ใช้ขับพยาธิไส้เดือน ขับตัวตืด ขับพยาธิเส้นด้าย แก่ตาน ตานขโมย
รากพุมเรียงทั้งสอง	ใช้แก้ไข้เหนือ แก้ไข้เพื่อคลั่ง ใช้สันนิบาตร แก้ไข้ ร้อนในกระสับกระส่าย
ลูกมะเกลือ	ใช้ขับพยาธิตัวตืด เส้นด้าย แก้พิษตานซาง
ปุ่มมะค่าทั้งสอง	ใช้แก้ริดสีดวงทวารหนัก แก้พยาธิผิวหนัง
ยางต้นรงทอง	ใช้เป็นยาถ่ายอย่างแรง ถ่ายอุจจาระและถ่ายเสมหะ ถ่ายน้ำ เหลืองเสียพุงpong แก้ปวดบาดแผล ถ่ายท้องมาน ลดความ ดันโลหิตสูง
เปลือกต้นรักเทศ	ใช้เป็นยาบำรุงกำลัง แก้โรคผิวหนัง โรคเรื้อน โรคมะเร็ง คุณทะราด กามโรค แก้บิด แก้ท้องร่วง แก้ปวดข้อเรื้อรัง
ใบชุมเห็ดเทศ	ใช้แก้โรคผิวหนัง กลากเกลื้อน

๔. ตัวยาสมุนไพรที่มีรสขม ใช้แก้ไข้ บำรุงโลหิต บำรุงน้ำดีเจริญอาหาร แก้ร้อนในกระหายน้ำ แก้ปวดศีรษะ เช่น

เถาบอระเพ็ด	ใช้แก้ไข้เหนือ แก้ไข้ทรพิษ แก้พิษฝีดาษ แก้กาฬ แก้ไข้ทุก ชนิด บำรุงกำลัง บำรุงน้ำดี บำรุงธาตุไฟ แก่สออีก แก้ร้อน ในกระหายน้ำ
เทียนนม	ใช้แก้ไข้ แก้ น้ำดีพิการ แก้ไข้ครั่นเนื้อครั่นตัว นอนผุดผวา เพื่อกลุ้ม

รอกน้ำเต้าขม	ใช้แก้ตัวร้อน แก้ร้อนในกระหายน้ำ แก้พิษอักเสบ แก้พุพอง แก้เริ่ม งูสวัด ไฟลามทุ่ง แก้เรื้อนควาง
โกศสอ	ใช้แก้ไข้จับสั่น แก้เสมหะเป็นพิษ
รอกปลาไหลเผือก	ใช้ถ่ายพิษฝีในท้อง แก้วัณโรคระยะบวม ถ่ายพิษต่าง ๆ แก้ใช้ทุกชนิด
รอกระย่อม	ใช้แก้กาฬเลือด แก้บ้ำเพื่อดีและโลหิตเจริญอาหาร ระวังประสาท แก้ความดันโลหิตสูง บำรุงน้ำดี ขับพยาธิ
เมล็ดมะนาว	ใช้ขับเสมหะ แก้พิษชางตาน
ใบสะเดา	ใช้บำรุงธาตุไฟ ช่วยย่อยอาหารทำให้อุจจาระละเอียด
ลูกสมอदीง	ใช้แก้พิษดี แก้โลหิต แก้ไอ ขับโลหิตระดู ระบายอุจจาระ
ลูกมะแว้ง	ใช้แก้ไข้ขับเสมหะ แก้เบาหวาน แก้เสมหะน้ำลายเหนียว
๕. ตัวยาสุมุนไพรมีรสเผ็ดร้อน แก้ลมปวดท้อง แน่นจุกเสียด บำรุงธาตุ ขับ	
ลมในลำไส้แก้ธาตุพิการ บำรุงธาตุไฟ ช่วยย่อยอาหาร ขับโลหิตประจำเดือน เช่น	
เมล็ดพริกไทย	ใช้แก้ปวดท้องจุกแน่น แก้เสมหะ บำรุงไฟธาตุ แก้ลมอัมพฤกษ์ อัมพาต
รอกเจตมูลเพลิง	ใช้บำรุงธาตุไฟ ย่อยอาหาร แก้ปวดท้องจุกเสียด ทำให้อารมณ์ดี ร่ากายอบอุ่น เคลื่อนฝืนให้ขยับ
ต้นชะพลู	ใช้แก้เสมหะในทรวงอก แก้ลมจุกแน่นในท้อง ขับผายลม
รอกมะไฟเดือน 5	ใช้แก้ฟกช้ำเนื่องจากฟัดตกหกล้ม แก้ตับปอดพิการ ขับลมในลำไส้ ทำให้ผายและเรอ คุมธาตุอ่อน
รอกเปล้าใหญ่	ใช้แก้ลมในท้องเป็นก้อนเป็นเถาดาน แก้โรคผิวหนัง มะเร็ง คุคทะราด
มหาหิงคุ์	ใช้แก้จุกเสียด ท้องขึ้นอืดเพื่อปวดท้อง ช่วยย่อยอาหาร บำรุงธาตุ ขับลมและเสมหะ แก้โรคประสาท
ต้นกานพลู	ใช้แก้ปวดท้องลม แก้เหน็บชา แก้พิษเลือดน้ำเหลืองเสีย ขับน้ำคาวปลา แก้เสมหะเหนียว แก้ร่ามะนาด บำรุงธาตุ

ใบและรากกระเพรา	ใช้บำรุงธาตุ แก้พิษตานซาง ย่อยอาหาร ขับลม แก้ปวดท้องและท้องขึ้นอืดเพื่อ
เหง้าขิง	ใช้แก้ลมจุกแน่น ท้องขึ้นอืดเพื่อ ขับผายลม แก้อากาศธาตุ 10 ประเภท แก้คลื่นเหียนอาเจียนเจริญอาหาร
เหง้าข่า	ใช้แก้ลมป่วง บิด ขับโลหิตระดูสตรี แก้เคลื่อนไหว แก้ฟกบวม แก้พิษฝี แก้ปวดท้อง

๖. ตัวยาสมุนไพรที่มีรสมัน มีสรรพคุณบำรุงไขมันในร่างกายบำรุงไขข้อทำให้ร่างกายเกิดความอบอุ่น บำรุงเส้นเอ็น เช่น

เมล็ดงาคำและงาขาว	ใช้บำรุงกำลัง บำรุงไขข้อ ทำให้ร่างกายเกิดความอบอุ่น
เมล็ดถั่วลิสง	ใช้บำรุงร่างกาย เส้นเอ็นและไขข้อทำให้ร่างกายอบอุ่น
เมล็ดถั่วดำ	ใช้บำรุงไขข้อ บำรุงกำลัง ทำให้ร่างกายเกิดความอบอุ่น
เมล็ดถั่วเขียว	ใช้แก้ร้อนใน บำรุงไขข้อ บำรุงร่างกาย
เมล็ดถั่วเปาน	ใช้แก้ไข้ บำรุงสายตา แก้เสมหะ บำรุงกำลัง
เมล็ดมะหาด	ใช้แก้ไข้ไอกรน แก้ไข้เกมซาง บำรุงเส้นเอ็น
เมล็ดบัวหลวง	ใช้บำรุงครรภ์ รักษาและบำรุงผิวหนัง บำรุงไขข้อ บำรุงกำลัง ทำให้ร่างกายอบอุ่น
เนื้อในฝักกระเจี๊ยบ	ใช้บำรุงครรภ์รักษา แก้อ่อนเพลีย บำรุงกำลัง บำรุงเนื้อหนังให้สมบูรณ์
เมล็ดขมิ้น	ใช้บำรุงกำลัง บำรุงร่างกาย

๗. ตัวยาสมุนไพรที่มีรสหอมเย็น มีสรรพคุณบำรุงจิตใจให้ชุ่มชื้น บำรุงครรภ์ รักษาร้อนในกระหายน้ำ แก้อ่อนเพลีย แก้เสมหะและโลหิต เช่น

ดอกมะลิ	ใช้แก้ไข้ แก้ร้อนในกระหายน้ำ บำรุงหัวใจให้ชุ่มชื้น แก้ตาอักเสบร้อน
ดอกพิกุล	ใช้แก้ไข้ขับ ตัวยร้อนเพื่อคั่ง บำรุงหัวใจ
ดอกสารภี	ใช้แก้ลมและโลหิตพิการ เจริญอาหาร แก้ไข้
ดอกบุนนาค	ใช้แก้ไข้ แก้ลมอ่อนเพลีย ทำให้เรอ แก้ตามัว แก้ลมขึ้นเบื้องสูงทำให้หูอื้อ (ความดันโลหิตสูง)
เกสรบัวหลวง	ใช้แก้ท้องเสีย แก้ลมวิงเวียน บำรุงครรภ์รักษา

ดอกจำปา	ใช้แก้ไข้ตัวร้อน บำรุงหัวใจ ทำให้เลือดเย็น แก้อ่อนเพลีย
ดอกกระดังงา	ใช้แก้ลมวิงเวียน ชูกำลัง ทำให้ใจชื้น แก้ไข้อ่อนเพลีย
ดอกลำเจียก	ใช้แก้ไข้ แก้พิษโลหิต ทำให้ตัวเย็น
ดอกลำควน	ใช้บำรุงหัวใจ แก้ลมวิงเวียน ชูกำลัง แก้ไข้ตัวร้อน
ดอกจันทร์กระพ้อ	ใช้แก้ไข้บำรุงหัวใจ

๘. สมุนไพรที่มีรสเค็ม จะซึมซาบไปตามผิวหนัง รักษาโรคผิวหนังบางชนิด และแผลเน่าเปื่อย ขับเมือกมันในลำไส้ ช่วยเพิ่มน้ำในร่างกาย เช่น

เกลือสมุทร	ใช้บำรุงธาตุทั้ง 4 แก่น้ำดี แก่ตาและ แก้เสมหะพิการ แก้บิดมูกเลือด บำรุงน้ำเหลือง
กระดองแมงดาทะเล	ใช้แก้พิษตานซางเด็ก ขับเลือดเน่า ขับเลือดเน่า ขับน้ำคาว ปลา มดลูกอักเสบหลังคลอดบุตร
หนังปลากระเบน	ใช้แก้พิษซางเด็ก ขับเลือดเน่า ขับน้ำคาวปลา
กระดองปลาหมึก	ใช้แก้สิวนบไอบหน้า แก้เมื่อยอดในปากในคอ
ต้นเหงือกปลาหมอ	ใช้แก้โรคผิวหนังผื่นคัน แก้พิษฝี แก้พิษไข้หัวโกร๋น
เปลือกโกกวาง	ใช้สมานแผล แก้บิดท้องร่วง แก้อาเจียน ชะล้างบาดแผล
ใบกระชาย	ใช้แก้เมื่อยอดในปากในคอ ปากเหม็น แก้โลหิตระดูสตรี
ใบหอม	ใช้แก้หวัดคัดจมูก แก้โรคตา แก้ฟกบวม
รากไผ่	ใช้แก้พิษ ไข้กาฬ ขับปัสสาวะ บำรุงเสมหะ และโลหิต
ดินประสิว	ใช้ขับลมที่คั่งตามเส้น ทำให้เส้นหย่อนถอนพิษฟกบวม แก้คันตามผิวหนัง

๙. ตัวยาสมุนไพรที่มีรสเปรี้ยว มีสรรพคุณแก้เสมหะ ฟอกโลหิต แก้เลือดออกไรฟัน แก้ไข้หวัด ไข้เพื่อดีและโลหิต แก้ไอ ทำให้โลหิตไหลเวียนดีขึ้นทำให้ร่างกายแข็งแรงเพิ่มความต้านทานโรค(ไวตามินซี) เช่น

น้ำในลูกมะนาว	ใช้แก้เสมหะฟอกโลหิต แก้ไอ ช่วยให้ผิวหนังงาม
น้ำในลูกมะกรูด	ใช้ฟอกโลหิตระดูสตรี แก่น้ำลายเหนียวกัดเสลด
ลูกมะดัน	ใช้แก้เสมหะ ทำให้เกิดน้ำลาย ฟอกโลหิต
ส้มมะขามเปียก	ใช้ฟอกโลหิต ระบายท้อง ขับเลือดร้ายหลังการคลอด บุตรใหม่

ลูกมะปราง	ใช้แก้เสมหะจุกคอ แก้ น้ำลายเหนียว
ลูกมะเฟือง	ใช้ฟอกโลหิต ระบายอ่อน ๆ แก้ไข้หวัด
ลูกมะอึก	ใช้แก้เสมหะ แก้ไอ แก้ น้ำลายเหนียว แก้ไข้สันนิบาต
เนื้อตับประรด	แก้หืด ขับปัสสาวะ แก้เสมหะ แก้มุตตะกิตระดูขาว
ใบมะขามไทย	ใช้ขับเสมหะในลำไส้ แก้บิด แก้ไอ แก้ไข้หวัด ใช้ประคบ ให้เส้นเอ็นหย่อน
มะขามป้อม	ใช้ขับเสมหะ แก้ไข้เจือลม ทำให้ชุ่มคอ แก้ไข้

๑๐. ตัวยาสุมุนไพรรสจืด มีสรรพคุณแก้ไข้ ลดความร้อน ขับปัสสาวะ แก้ไต
พิการ แก้เสมหะ แก้ไข้มีพิษร้อน ไข้พิษ ไข้กาฬ แก้ไข้เพื่อธาตุไฟพิการ ถอนพิษผิด
สำแดง เช่น

นมผักกระเฉด	ใช้ดับพิษร้อน ถอนพิษไข้ แก้พิษอักเสบ
ใบผักบุ้ง	ใช้แก้ตาฟาง แก้พิษฝีปูด อักเสบ ถอนพิษยาเบื่อเมา
ใบตำลึง	ใช้แก้ไข้มีพิษร้อน แก้พิษปวดแสบปวดร้อน แก้เริ่ม งูสวัด
ใ้ส้หญ่่าปล่อง	ใช้ขับปัสสาวะ แก้บวม น้ำ แก้กระษัย ไตพิการ
ใบเงิน	ใช้แก้ไข้ตัวร้อน แก้ร้อนในกระหายน้ำ ดับพิษร้อน ถอน พิษไข้
ใบทอง	ใช้แก้ไข้หัด สุกใส แก้ไข้มีพิษร้อน แก้ร้อนในกระหายน้ำ
เถารางจืด	ใช้แก้ไข้ถอนพิษร้อน ถอนพิษยาเบื่อเมา
ผักตับเต่าน้ำ	ใช้แก้ไข้เพื่อเสมหะ แก้ไข้เพื่อดี แก้ไข้ตัวร้อน แก้ไข้พิษ ปวดแสบปวดร้อน
ผักกาดน้ำ	ใช้แก้หืด แก้จ้ำจืด แก้กามโรค ระงับความร้อน ถอนแก้ไข้
ต้นฝอยทอง	ใช้แก้ไข้ร้อนในกระหายน้ำ

รสของยาที่ผ่านการปรุงแล้ว ตัวยาสุมุนไพรรสต่าง ๆ ดังกล่าวมาแล้วถึง ๑๐ รสนั้น
เมื่อได้ผ่านการปรุงหรือการผสมเป็นยาเรียกเป็นชื่อเฉพาะตั้งขึ้นแล้ว แพทย์แผนโบราณ
ท่านจำกัดรสยาทั้งหลายเหล่านั้นกำหนดขึ้นเป็นยาที่มีรสเป็นหลักอยู่เพียง ๓ รส เท่านั้น
คือ ๑) ยารสเย็น ๒) ยารสร้อน ๓) ยารสสุขุม

๑. ยารสเย็น เป็นยาที่เข้าสู่มนไพรที่มีรสไม่ร้อน ถ้าเป็นเกสรดอกไม้ก็เป็นเกสรที่
รสไม่ร้อนแม้จะมีสีดตเขา เนาวเขียว คือเขาสัตว์ถึงเจ็ดอย่าง หรือเขียวสัตว์ถึงเก้า อย่างยาที่

มีรสเย็น เช่น ยามหานิล ยามหากาฬ ยาแห่งขาว แห่งดำ ยาจักรวาลฟ้าครอบ ยาเขียวน้อย ยาเขียวใหญ่ อันเป็นยาสำหรับแก้ธาตุไฟ และอาการไข้ที่มีพิษร้อน (ตัวร้อน)

๒. ยารสร้อน ได้แก่ยาที่เข้าสู่สมุนไพรพวกเบญจกูล (รากเจตมูลเพลิง , เถาสะค้าน , เหง้าชิงแห้งรากชะพลู , ดอกคิปลี) ตรีภ (เมล็ดพริกไทย , ดอกคิปลี , เหง้าชิงแห้ง) และตัวยาที่มีรสร้อนต่าง ๆ เมื่อปรุงเสร็จแล้วเป็นยาที่มีรสร้อน เช่น ยาไฟประลัยกัลป์ ยาประสะรกานพลู ยาเป็ญจธาตุ ยาชุมนุมวาโย ยาประสะการบูร ยาโทสันทมาศ ยาตรีสันทมาศ และยารวิศาลพระยาใหญ่ เป็นต้น สำหรับแก้ทางวาโยธาตุ แก้ลมหายาบทำให้ปวดท้องจุกเสียดบำรุงธาตุ และแก้ทางโลหิตฤดูสตรี

๓. ยารสสุขุม ได้แก่ยาที่เข้าสู่สมุนไพรโกศ เทียน กฤษณา กล้าผัก ขอบดอกชะลูด อบเชย และเครื่องเทศที่ไม่ร้อน เมื่อปรุงเสร็จแล้วเป็นยาที่มีรสสุขุม ได้แก่จำพวกยาหอมต่าง ๆ ยาขจรทิพรส ยาสว่างอารมณ์ ยากำลังราชสีห์ ยากล่อมนางนอน ยาสังข์และอาการไข้ที่ไข้ยารสร้อนไม่ได้ เป็นไข้ที่ไข้ยารสร้อนไม่ได้ เป็นไข้เพื่อลม สตรีเป็นไข้ทับระดู แก้ลมต่าง ๆ และโลหิตพิการ

การรักษาของหมอมงแผนโบราณของชาวพรวน

กรณีศึกษา : นายสมัคร นิยมเอื้อ อายุ 50 ปี

แรงจูงใจในการเป็นหมอ

- ต้องมีวิชาไว้สำหรับรักษาคนในครอบครัวกรณีฉุกเฉิน
- หมอมงมีน้อยไม่เพียงพอ

คุณสมบัติและขั้นตอนการเป็นหมอมง

- ผู้ชาย
- อายุไม่จำกัด

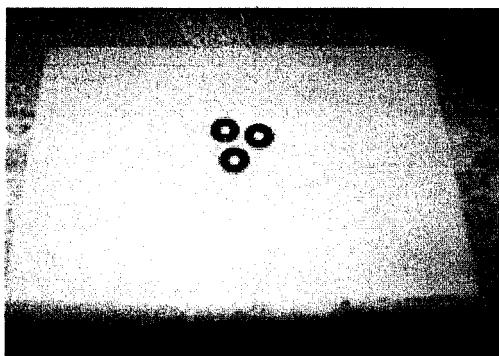
ขั้นตอน : ในขั้นแรกที่จะเป็นหมอมงได้ต้องเข้าพิธีอยู่กรรมโดยการรักษาศีลอยู่กับบ้านห้ามออกไปไหนเป็นเวลา 7 วัน อาหารที่ต้องงดเว้นในช่วงนี้ได้แก่ กลัวย ขนมหิน และถั่วดำ เมื่อพ้นช่วงระยะเวลาแล้วผู้ที่เป็หมอมงสามารถใช้ชีวิตได้ตามปกติ และเริ่มเรียนเวทย์มนต์คาถาในการรักษาพิษงูกับอาจารย์ผู้สอน

ข้อห้ามสำหรับผู้ที่เป็นหมอมง

- ห้ามเดินข้ามทางที่งูผ่าน
- ห้ามฆ่างู

วิธีการรักษา

- ผู้ถูกงูกัดนำขันธ์ 5 มาให้กับหมอง หรือ หมองอาจจะเตรียมให้โดยจะเสี้ยค่ายกครุเป็น สตางค์แดงโบราณ 3 เหรียญ



ภาพที่ ๑๐๘ สตางค์แดงโบราณ

- หมองและผู้ถูกงูกัดจะออกมาทำพิธีขับพิษงูบนลานกลางแจ้งโดยหันหน้าออกไปทางทิศตะวันตก
- หมองจะประกอบพิธีกรรมโดยการท่องคาถาและทำน้ำมันต์
- หมองจะนำน้ำมันต์ที่ได้มาเป่าขับพิษงูบริเวณที่ถูกกัดและมอบน้ำมันต์ที่เหลือให้กับผู้ที่ถูกงูกัดเพื่อนำไปใช้ดื่มและอาบจนกว่าอาการจะดีขึ้น
- ค่าใช้จ่ายในการรักษาขึ้นอยู่กับความศรัทธาและความสมัครใจของผู้ที่ถูกรักษา
- หลังจากผู้ถูกงูกัดอาการดีขึ้นขันธขี้วมาส่งหมอง

บทที่๗ ประเพณีท้องถิ่น

ชาวพวนมีการประกอบประเพณีในรอบปีที่สำคัญเป็นประเพณีประจำถิ่น รวมทั้งมีการประกอบพิธีทั่วไปที่สำคัญดังนี้คือ

ประเพณีในรอบปี

ฮีดสิบสองครองสิบสี่ ภาษาไทนั้น มีต้นกำเนิดมาจากหลากหลาย ทั้งภาษาท้องถิ่น ภาษาประเทศเพื่อนบ้าน ภาษาของชาติที่เจริญที่เรายอมรับ นำเอามาใช้จนเป็นที่นิยม หรือเรียกกันว่า “ติด” แล้ว โดยยอมรับเป็นบรรทัดฐานหรือเป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไป คำว่า “ฮีด” เป็นภาษาท้องถิ่น แปลเป็นภาษากลางก็หมายความว่า จารีต แปลได้ว่า ธรรมเนียม ประเพณีที่ดี คนโบราณหรือปราชญ์สมัยก่อนได้ประมวลไว้ สิบสองวาระ คือ ในทางจันทรคตินั้นในหนึ่งปีแบ่งออกเป็นสิบสองเดือน จึงได้กำหนดจารีตประเพณีที่นิยมในชุมชนทั่วไปไว้เป็นบรรทัดฐานของสังคม ปราชญ์ท้องถิ่นเรียกพิธีกรรมนี้ว่า “ฮีดสิบสอง” นอกจากฮีดสิบสองแล้ว สังคมมนุษย์จะต้องกำหนดคำสั่งสอนเพิ่มขึ้นไว้เดือนสติผู้คนในสังคม ให้ประพฤติปฏิบัติในสิ่งที่ดีงามอีกมากมาย อาทิ วัตถุประสงค์ ๗ หรือแปลความได้ว่า ข้อปฏิบัติที่ดี ๗ อย่าง คือ

๑. เลี้ยงดูบิดา – มารดา
๒. เคารพผู้หลักผู้ใหญ่ในหมู่ญาติวงศ์สกุล
๓. กล่าววาจาไพเราะ
๔. เว้นที่จะกล่าวคำเสียคติ
๕. เสียสละ (ไม่ตระหนี่)
๖. รักษาคำสัตย์ (ตั้งใจ)
๗. ไม่โกรธซึ่งผู้อื่น อย่างนี้เป็นต้น

ที่จะกล่าวต่อไปนี้นั้น เป็นวัฒนธรรม หรือ ฮีดสิบสองของไทพวน โดยเฉพาะ

ไทพวนบ้านใหม่ คือ ตำบลเกาะหวาย อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก ส่วนฮีดจะผิดเพี้ยนไปบ้างก็เนื่องจากต่างถิ่นที่อยู่และต่างภูมิภาคกัน เป็นของธรรมดา ซึ่งขอแยกไว้ดังต่อไปนี้

๑. เดือนอ้าย โดยทั่วไปแล้วเป็นเดือนที่ข้าวในนาสุก และเริ่มเก็บเกี่ยวกัน ได้ข้าวใหม่มาเนืองนุ่นหอม นำมารับประทาน ประกอบกับไม้ไผ่ลำใหม่ก็กำลังเจริญเจริญเติบโต เนื้อไม้ใหม่ หอม มีเชื้อไม้ที่กำลังเหนียวเหมาะสำหรับทำข้าวหลาม ชาวบ้านจึงร่วมใจกันจัดงานบุญขึ้นเพื่อนำอาหารไปถวายพระในวันธรรมสวนะ งานบุญนี้ เรียกกันว่า บุญข้าวหลาม การกำหนดวันนั้นแล้วแต่หัวหน้าหมู่บ้านเป็นผู้กำหนดวัน

๒. เดือนยี่ เดือนนี้เป็นเดือนที่ชาวนาส่วนใหญ่เก็บเกี่ยวและขนข้าวมาไว้ที่ลานข้าวกันแล้ว โดยทยอยขนขึ้นลานเรื่อยไป คือเริ่มตั้งแต่ข้าวเบา (ข้าวนาคอน) และขนข้าวนากลาง (ข้าวนาลุ่ม) ขึ้นลานตามลำดับ การขนข้าวย้ายที่เช่นนี้ ชาวบ้านถือกันว่า ขวัญข้าว อาจจะไม่มากับ อาจยังอยู่ที่เดิมจึงเกิดมีประเพณีสู่ขวัญ หรือเรียกขวัญข้าว ให้มาอยู่กับข้าวที่ลานด้วย ชาวบ้านเรียกบุญนี้ว่า สู่ขวัญข้าว แต่บางแห่งเรียกว่า บุญแม่โพสพ ส่วนทางภาคอีสานเรียกบุญนี้ว่า บุญคูณลาน บุญนี้ถ้าจะให้สมบูรณ์ จะต้องนิมนต์พระมาฉันเช้า แล้วจัดทำบายศรีสู่ขวัญ แต่ปัจจุบันไม่นิยมนิมนต์พระมาฉันแล้ว จะมีก็แต่ จัดทำพิธีสู่ขวัญข้าว โดยเรียกหาหมอพร คือหมอขวัญมาทำพิธีให้ที่ลานข้าว เป็นอันเสร็จพิธี ยิ่งไปกว่านั้น เดียวนี้ เป็นสมัยไฮเทค ชาวนาไปจ้างรถเกี่ยวข้าว เกี่ยวเสร็จก็ขายเข้าฉางเจ้าแ่เก็บเงินพบใส่กระเป๋าดูเดินกลับบ้าน บ้างก็ยิ้มแ้มปรีเพราะมีกำไร บ้างก็กลับบ้านมานั่งกุมขมับคิดสารละตาแล้ว ยังเป็นหนี้ค่าปุ๋ยยาไถยถลาอยู่อีก แล้วฝนหน้าจะทำไร เรื่องสู่ขวัญข้าวไม่ต้องพูดถึงกันแล้ว บางรายเหลือจากจำหน่ายขายให้เจ้าแ่แล้ว เก็บไว้เป็นข้าวลุงนา เอาไว้จ้างเขาสี เอาข้าวสารมาหุงกินบ้างยังพอหาได้ตามบ้าน รายอย่างนี้เมื่อขนข้าวเปลือกเข้ายุ้งแล้วก็รีบจัดแจงไปหาหมอพร ให้มาสู่ขวัญข้าวในยุ้งเป็นการรับขวัญข้าวตามประเพณีดั้งเดิม กล่าวคือ การสู่ขวัญกันที่ลานข้าวไม่มี มาสู่กันที่ยุ้งเอาทีเดียวเลย ในยุคนี้แทบจะหาไม่มีอีกแล้ว ประเพณีนี้จะค่อยๆ เลือนหายไป ถ้าคนรุ่นใหม่ไม่สนใจ ก็จะกลายเป็นอดีตไปในที่สุด

เฮียะขวัญข้าว

คำว่า เฮียะ ในภาษาพวน หมายถึง การเรียก หรือเชิญ เฮียะขวัญข้าว จึงคือ การเชิญขวัญข้าว ชาวพวนที่ประกอบอาชีพทำนา ก็ยังคงถือปฏิบัติประเพณีนี้อยู่บ้างเป็นบางชุมชนและบางครัวเรือน ซึ่งแต่ละครัวเรือนจะกำหนดวันประกอบพิธีไม่ตรงกันขึ้นอยู่กับความพร้อมและอื่นๆอีกหลายอย่าง และโดยทั่วไปมักทำกับนาปี ส่วนนาปรังไม่มีการเรียกขวัญ

ในช่วงเวลาที่มีประเพณีกำฟ้านี้ จะเป็นกำครั้งใดก็ได้ชาวบ้านพวนจะมีพิธีกรรมอันหนึ่งที่มีกระทำควบคู่กันไป คือ การสู่ขวัญข้าว ก่อนที่จะทำพิธีสู่ขวัญ จะมีพิธีหนึ่งเรียกว่า เสียะขวัญข้าว ในระหว่างกำฟ้านั้น ชาวบ้านจะเตรียมกระบุง กระดิ่ง อย่างละ ๑ ใบ มีดอกไม้รูป เทียน ของเช่น ไห้ว มีไข่ต้ม ๑ ฟอง ข้าวสวย ผีอก มัน ต้มสุกแล้ว ไปยังลานนวดข้าวที่มีการขนข้าวขึ้นยุ้งแล้วคงเหลือแต่ข้าวลีบ อาจจะมีข้าวเปลือกหลงเหลืออยู่บ้าง ครั้นไปถึงลานข้าวก็วางของเช่น ไห้วลงที่เหมาะสม ปักรูป เทียน ดอกไม้ กล่าวคำเชื้อเชิญขวัญข้าวไปสู่ยุ้ง กล่าวทำนองที่ว่า อยู่ที่นี่นกกนุमारบกวณ ตากแดดตากน้ำค้าง ลมฝน วัวควายผ่านมาก็เหยียบย่ำ กลับเข้าไปอยู่ยุ้งจงจะดีกว่า แล้วเอากระบุง โขยข้าวลีบโรยลงกระดิ่ง ฝัดหาเมล็ดข้าวเปลือก ใดสัก ๒-๓ เม็ดก็พอ พอได้แล้วก็เก็บของเช่นลงกระบุงกลับไปยังยุ้งข้าว ซึ่งหมอพรสู่ขวัญรออยู่แล้ว คือ รอรับขวัญอยู่ในยุ้ง ที่ยุ้งนั้นจัดเตรียม เสื้อผ้า ผ้าขาวม้าใหม่ๆ ไว้ให้แต่งตัว มีแป้ง น้ำอบน้ำหอม น้ำมันใส่ผม กระจก หวี เครื่องประดับ แก้วแหวน สร้อยคอ สร้อยข้อมือ กำไล เข็มขัด เงินทอง อย่างดี พอได้เวลา หมอพรก็จะเริ่มพิธีสู่ขวัญข้าว เป็นการรับขวัญข้าวเข้าสู่ยุ้งนั่นเอง

อีกสิ่งหนึ่งที่ต้องทำประกอบในพิธีดังกล่าว คือ ต้องทำแม่ย่าเฒ่า ๒ อัน แม่ย่าเฒ่านี้ทำจากฟางผูกมัดทำเป็นหุ่นเหมือนคนอย่างคร่าวๆ สมมติให้เป็น แม่นางขวัญข้าว หรือ แม่ย่าเฒ่า ตามคำเรียกในภาษาพวน และผู้ทำพิธีหรือเจ้าของนาจะกล่าวถ้อยคำเป็นทำนองว่า จะขอเชิญแม่ขวัญข้าวกลับเข้ายุ้งจงเป็นสิริมงคล ต่อเมื่อถึงเดือน ๖ ฝนตกฟ้าลงมาแล้ว จะได้เชิญแม่ย่าเฒ่ามาที่ท้องนาต่อไป

๓. เดือนสาม เมื่อก่อนนี้ ชาวบ้านใหม่มีประเพณีหนึ่ง เรียกว่า กำฟ้า เป็นประเพณีหยุดงาน ชาวบ้านเรียกว่า กะลำ หรือ กำ คือ หยุด ถือกันว่าหยุดงาน หยุดใช้งานสัตว์พาหนะทุกชนิด ให้ทุกคนเข้าวัด ถือศีล ทำบุญ ประเพณีกำฟ้านี้ไทพวนบ้านใหม่ไม่กำกันมานานพอควรแล้ว ไม่ทราบว่าเป็นเพราะเหตุใด ยังคงมีงานบุญที่ถือปฏิบัติในเดือนนี้ใดแก่ ประเพณี เลี้ยงตา-ปู่ พอรุ่งขึ้นวันถัดไป ก็เป็นวันทำบุญถวายอาหารพระที่วัด เรียกบุญนี้ว่า ทานข้าวจีกำฟ้า

วัฒนธรรมพื้นบ้านของชาวพวนเกิดจากความเชื่อและประเพณีที่สืบทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษ แม้ชาวพวนจะเป็นพุทธศาสนิกชนที่เคร่งครัดในพุทธศาสนาแต่ความเชื่อในเรื่องผีศาจ เทวดา ก็มีอิทธิพลต่อความคิดของชาวพวนไม่น้อย โดยเฉพาะความเชื่อเกี่ยวกับผีบรรพบุรุษ ผีปู่ตา คือ ผีบรรพบุรุษของชาวพวน ซึ่งถือว่าเป็นผีปู่ตายายประจำหมู่บ้าน

เมื่อปู่ตายจากไปลูกหลานก็จะสร้างศาลขึ้นมาเพื่อทำพิธีเลี้ยงปู่ตา โดยกำหนดพื้นที่บริเวณป่าหรือทุ่งนาใกล้หมู่บ้านเป็นสถานที่สร้างศาล นอกจากนี้ชาวพวนบ้านเชียงได้ยังมีการสร้างศาลปู่ตาในบริเวณวัด โดยเรียกชื่อแตกต่างกันออกไปว่า หอเชื้อบ้าน

การประกอบพิธีเช่นไหว้ปู่ตา เรียกว่า เลี้ยงปู่ตา ซึ่งชาวพวนจะเลี้ยงปู่ตาปีละ ๒ ครั้ง คือ เดือน ๖ ขึ้น ๖ ค่ำ และเดือน ๑๒ ขึ้น ๑๒ ค่ำ เครื่องเซ่นจะประกอบไปด้วย ไก่ ข้าวเม่า ข้าวฮาง และเงินเสียนเงินฮาง ในพิธีเลี้ยงจะต้องไม่ถือกลางเพื่อติดต่อกับผีปู่ตาเรียกว่า เจ้าจ้ำ ซึ่งจะทำหน้าที่บอกให้ผีปู่ตาคุ่มครองให้ลูกหลานอยู่เย็นเป็นสุข และให้ฝนตกต้องตามฤดูกาล ข้าวปลาอุดมสมบูรณ์ ความเชื่อดังกล่าวยังคงติดอยู่ในสำนึกชาวพวน ที่แม้ว่าเชื้อสายอาจจะห่างไกลออกไปโดยมีความเป็นไทเข้ามาแทนที่ แต่ประเพณี ความเชื่อ ยังคงอยู่ และมีหลักฐานให้เห็นอยู่จนถึงทุกวันนี้

นอกจากจะมีความเชื่อเรื่องผีบรรพบุรุษแล้ว ชาวพวนยังเชื่อในเรื่อง ของรักษา ซึ่งหมายถึง เรื่องคุ้มกันตัวด้วย เช่น วิชาอยู่ยงคงกระพันหรือเครื่องรางของขลังที่มีไว้คุ้มครองบ้าน ผู้ที่มีวิชาติดตัวมักได้รับการถ่ายทอดจากครอบครัว โดยผู้ที่รำเรียนวิธีใช้ของรักษาจะต้องไหว้ของรักษาปีละครั้งในวันพฤหัสบดี เดือน ๕ เครื่องไหว้ได้แก่ ข้าวเกรียบ ชัน ๕ กระตดดอกไม้ ๕ กระตง หรือถ้าใช้ชัน ๘ ก็ต้องใช้กระตง ๘ กรวย และเงิน ๑๒ บาท เพื่อเป็นการไหว้ครู ชาวพวนยังมีความเชื่อในอำนาจธรรมชาติ เช่น ฟ้าร่อง ฟ่าผ่า และฝนแล้ง เป็นต้น ความกลัวในอำนาจของฟ้าทำให้เกิดประเพณีกำฟ้าและพิธีกรรมในการขอฝนด้วยการแห่นางแมว

ประเพณีกำฟ้า เป็นประเพณีเกี่ยวกับอาชีพการทำนา คำว่าฟ้า นั้น คนพวนถือกันว่าเป็นของสูง เป็นสิ่งมหัศจรรย์ที่น่าเกรงกลัวน่ายำเกรง เมื่อยามฟ้าคนอง ฟ้าร่อง ฟ่าผ่า มันเป็นเรื่องที่ธรรมชาติกำหนดให้ เมื่อยามฟ้าผ่าแต่ละครั้งจะเกิดเสียงดังน่ากลัวและเป็นอันตรายเกิดความเสียหายอาจถึงชีวิตเลยทีเดียว ประเพณีกำฟ้า นั้น เป็นประเพณีที่เกิดจากความเชื่อของคนแต่โบราณของชาวไทพวน ที่ยึดถือกันมาช้านานแล้วและยังคงถือ ปฏิบัติมาจนกระทั่งทุกวันนี้ ว่ากันว่าเป็นการเคารพต่อฟ้า อันเป็นของสูง การแสดงความเคารพก็ด้วยการหยุดการทำงานทุกอย่างที่เคยทำ อาทิ ไม่ต้องกระจก ไม่หิวผม สระผม แต่หน้าทาปาก ผัดแป้ง ตัดไม้ ผ่าฟัน ขุดดิน ฟันหญ้า แต่ไปเก็บผัก ทอดแหมากินได้ เป็นวันที่ห้ามใช้อาวุธที่มีคม โดยไม่คำนึงถึงประเภทของอาวุธนั้นๆ ไม่ว่าจะ เป็น มีด กรรไกร หนีบหมาก ขวาน

แม้แต่ตัดเล็บตัดผม เครื่องประดับกายก็ยังไม่ให้ใช้ ห้ามเดินทางไปป่า ห้ามเดินทางไกล ทุกคนจะต้องอธิษฐานกำฟ้าและคอยฟังเสียงฟ้าร้อง

วันกำฟ้า ว่ากันว่าสมัยก่อนหัวหน้าหมู่บ้านหรือเจ้าอาวาสวัดเป็นผู้นำหนดวันกำฟ้า โดยยึดถือเอาการได้ยินเสียงฟ้าร้องเป็นครั้งแรก เป็นวันกำฟ้า ต่อมาฟ้าฝนไม่ค่อยจะเป็นไปตามฤดูกาล จึงได้กำหนดไว้ตายตัวเลยว่า เดือน ๓ ขึ้น ๓ ค่ำ เป็นวันกำฟ้าวันแรก ในวันนี้เรียกว่า วันกำเต็มมือหรือวันกำเต็มวัน ในวันสุกดิบก่อนวันกำเต็มวัน ชาวบ้านจะช่วยกันเตรียมสถานที่และของที่จะทำบุญ เดิมนิยมทำข้าวปุ้นหรือขนมจีน น้ำยาน้ำพริกข้าวจี แต่ระยะหลังชาวบ้านใช้เผาข้าวหลามแทน เพราะเห็นขนมจีนทำบุญหลายงานแล้ว การเตรียมทำข้าวหลามและข้าวจีต้องขูดมะพร้าวคั้นกะทิ แช่วัวเหนียว ตัดกระบอกไม้ไผ่ เตรียมทำไส้ข้าวจี เตรียมการปลูกโรงพิธีพราหมณ์ เตรียมบายศรี เครื่องเซ่นให้เสร็จช่วงเช้าแล้วกลับบ้านไปแต่งตัวมาร่วมพิธีในตอนบ่าย

พิธีเริ่มบ่าย ๓ โมงเย็น พิธีจะเริ่มขึ้นด้วยพิธีสงฆ์ก่อน นิมนต์พระมาเจริญพระพุทธมนต์ที่วัด จากนั้นจึงเป็นพิธีพราหมณ์ โดยให้หมอพรหรือพิธีกรประจำหมู่บ้านมาจุดธูปเทียน เบิกบายศรี กล่าวคำอัญเชิญเทวดามารับเครื่องเซ่น ขณะเดียวกันก็จัดสาวพรหมจารี้ออกมาฟ้อนรำ เพื่อขอพรขณะที่หมอพรกล่าวคำอัญเชิญเทวดาด้วย ผู้ที่ไม่เข้าร่วมพิธีสงฆ์และพิธีพราหมณ์จะเริ่มเผาข้าวหลามและปิ้งแป้งจี จะเริ่มพร้อมกับพระสงฆ์เจริญพระพุทธมนต์และต้องให้เสร็จพร้อมกับพิธีพราหมณ์จบลง ข้าวหลามที่เผาในพิธีนี้ เรียกว่า “ข้าวหลามทิพย์” กรรมการวัดจะแบ่งข้าวหลามไว้ครึ่งหนึ่ง เพื่อเก็บไว้ให้ประชาชนตักบาตรในวันรุ่งขึ้น อีกครึ่งหนึ่งเก็บไว้สำหรับให้ประชาชนนำกลับไปปรับปรุที่บานตามความเชื่อที่ว่าใครได้รับประทานข้าวหลามทิพย์แล้วจะไม่ถูกฟ้าผ่า

วันรุ่งขึ้นเป็นวันกำเต็มวัน ชาวบ้านจะตื่นมาเตรียมอาหารตั้งแต่เช้า เพื่อเตรียมสำหรับถวายพระสงฆ์ เมื่อดวงอาทิตย์ขึ้นแล้วจะหยุดการทำงานทุกอย่าง ชาวบ้านจะหอบสำรับข้าวไปรวมกันที่วัด มีการตักบาตรข้าวจีและข้าวหลามที่ทำกันเมื่อวาน จากนั้นนำถวายพระสงฆ์พร้อมกับสำรับคาวหวานที่แต่ละบ้านจัดมาแล้วจึงรับประทานอาหารร่วมกัน ช่วงสายไม่ต้องทำงานบรรดาหนุ่มสาวจะมารวมกันที่ลานวัดหรือลานบ้านใดบ้านหนึ่งที่กว้างขวางพอ จะมีการละเล่น เช่น มะอือหรือไม้หีม หม่าเบ็ยหรือสะบ้า นางดั่ง นางก๊ก นางสาก การละเล่นนี้จะมิไปถึงกลางคืนเปิดโอกาสให้หนุ่มสาวพบปะกัน

นับจากวันกำเต็มวันไปอีก ๗ วัน คือ ในวัน ขึ้น ๑๐ ค่ำ จะมีการ “กำเค็งมือ” หรือ กำครึ่งวัน คือหยุดการทำงานในครึ่งวันเช้า ในตอนบ่ายทำงานปกติ และนับไปอีก ๗ วัน ในวันแรม ๒ ค่ำ จะมีการ กำาย หรือ กำช่วงเช้า ก่อนรับประทานอาหารเช้าอีกช่วงหนึ่ง จากนั้นก็ทำงานตามปกติจนถึงเวลาเย็น ภายหลังจากเวลาอาหารค่ำในวันกำายแล้ว ชาวบ้านจะนำพินหนึ่งคืบที่อยู่ในเตาออกมารดน้ำพร้อมกับกล่าวคำขบไล่ความแห้งแล้งแล้วจึงโยนทิ้งลงคลองไป เรียกว่า “พิธีแสวงฟ้าหรือพิธีเสี้ยแล้ง” มีการพยากรณ์ผลผลิตจากเสียงฟ้าร้องครั้งแรก เช่น ถ้าเสียงฟ้าร้องดังจากทิศเหนือหรือทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ฝนจะดี น้ำจะมาก ถ้าฟ้าร้องดังจากทางทิศใต้ ฝนจะแล้ง นาจะเสียหาย ถ้าเสียงฟ้าร้องดังมาจากทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ฝนจะปานกลาง นาในที่ลุ่มจะดี นาในที่ดอนจะเสียหาย ถ้าเสียงฟ้าร้องดังมาจากทางทิศตะวันตกจะแห้งแล้ง ข้าวยากมากแพง และยังมีความเชื่อของชาวพวนในช่วงพิธีกำฟ้าว่า ระหว่างขึ้น ๓ ค่ำ เดือน ๓ จะเกิดปรากฏการณ์ที่เรียกว่า “กบไม่มีปาก คาคบมีหูจี้” หมายความว่า ในวันเวลาดังกล่าว แมื่กบเองก็ไม่เปิดปากร้อง คือ ปากของกบจะประกบกันแนบสนิทเหมือนไม่มีปาก และคาคบซึ่งหมายถึงก้นจะไม่มียูทวารในการขับถ่าย และสิ่งที่ชาวพวนปฏิบัติในช่วงกำฟ้านี้ คือ จะไม่คำทอหรือทะเลาะวิวาทกันเป็นอันขาด หากมีผู้ไม่ปฏิบัติตามจะถูกฟ้าลงโทษ นอกจากนี้ ผู้สูงวัยมักจะคอยฟัง “ฟ้าเปิดประตูน้ำ” คือ ถ้าปีใดมีเสียงฟ้าร้องในช่วงของการกำฟ้า มักจะทำนายว่าปีนั้นฝนจะตกต้องตามฤดูกาล ส่งผลทำให้ทำนาทำไร่ได้ดี พิษพันธุธัญญาหารจะอุดมสมบูรณ์

นอกจากนี้ชาวพวนยังมีความเชื่อว่า เทวดาเป็นผู้บันดาลให้เกิดฝนตก ปีใดที่ฝนแล้ง จึงมีพิธีแห่นางแมวขอฝน ซึ่งเหมือนกับพิธีแห่นางแมวของไทย คือ นำแมวใส่ข้องเดินเข้าขบวนแห่ไปตามหมู่บ้าน ในขบวนจะมีผู้หาบกระบุงไปด้วย เมื่อขบวนแหวที่บ้านผู้ใด เข้าบ้านก็จะนำข้าวปลาอาหารมาใส่กระบุง แต่จะไม่มีการดื่มสุราในขบวนแห่เหมือนชนกลุ่มอื่นๆ สำหรับข้าวปลาอาหารในกระบุงจะถูกถวายให้พระทั้งหมด ประเพณีกำฟ้าเป็นประเพณีของชาวพวนที่แสดงความผูกพันกับวัฒนธรรมข้าว ฤดูกาล และพยากรณ์สภาพภูมิศาสตร์ตามความเชื่อเดิม กลายเป็นประเพณีที่ผูกพันกับชาวพวนมากที่สุดประเพณีหนึ่ง **ทานข้าวจี้**

แนวคิด ทานข้าวจี้ หรือบางบ้านเรียกว่า บุญข้าวจี้ เป็นการทำบุญตามประเพณีของไทยพวนกลุ่มหนึ่ง โดยเฉพาะ ชาวไทยพวนแถบตำบลเกาะหวาย อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก เป็นประเพณีบุญเดือนสาม ชาวบ้านจะจัดทำข้าวจี้ไปถวายพระตอนเช้า ชาวบ้าน

แต่ละบ้าน กำหนดวันงานแตกต่างกัน แล้วแต่ความสะดวก สำหรับชาวพวนบ้านใหม่นั้น กำหนดเอาวัน แรม ๒ ค่ำ เดือนสาม ทานข้าวจี และทำพิธีเลี้ยง ตา - ปู่บ้าน ในบ่ายวันแรม ๒ ค่ำนั่นเอง เหตุที่กำหนดเอาแรม ๒ ค่ำ เดือน ๓ เป็นวันทำบุญ ทานข้าวจีที่วัด นับว่าเป็น วันทำบุญระลึกถึงวันมรณภาพของอดีตเจ้าอาวาส (เชย จินตามโย) ด้วย มีการทำบุญตัก บาตร เลี้ยงพระเช้า บ่ายเลี้ยง ตา - ปู่

ความเป็นมาของข้าวจี ในช่วงเวลาเดือนสามกลางเดือน เป็นช่วงเวลาที่ความหนาวเย็น กำลังจะจากไป ย่างเข้าสู่ฤดูร้อน กสิกรชาวนา เก็บเกี่ยวพืชผลเข้ายุ้งฉางกันหมดแล้ว ช่วงนี้ ว่างจากการทำงาน ชาวบ้านจะพากัน ลงช่วง คือ ลงมาทำงานกลางลานบ้านในเวลาค่ำคืน เพื่อปั่นฝ้าย กรอหูก้า แวงไว้มุงหลังคา โดยมากมักเป็นงานของหญิงสาว ส่วนชายหนุ่ม นั้นก็หาพินหาหลัว มาก่อไฟให้แสงสว่าง คุยกันไปหยอกเข้ากันไป เมื่อยามหิวขึ้นมา ของกินไม่มีสารพัดมากมายเหมือนสมัยนี้ นวัตกรรมการกินก็เกิดขึ้น โดยการเหลาไม้แหลมๆ เสียบเข้ากับปั่นข้าวเหนียว ซึ่งชาวบ้านมีกินกันอยู่แล้ว นำไปย่างไฟที่สุมไวนั้น อย่างพอหอมดีแล้ว ก็เอาน้ำตาล หรือน้ำผึ้ง หรือน้ำอ้อย เทาที่พอจะหามาได้ไปทาบนข้าวจินั้น แบ่งกัน กินอย่างเอร็ดอร่อย ข้าวที่นำไปย่างนั้น ไทพวนเรียกว่าเอาไป จีไฟ จึงพากันเรียกว่า ข้าวจี ต่อๆ มา ชาวบ้านเห็นว่าอร่อยดี ก็อดนึกถึงพระไม่ได้ ถ้าจะนำข้าวจินี้ไปถวายพระเห็นท่าจะ ได้บุญมาก ดังนั้นจึงชักชวนกันนำข้าวจีไปทำบุญทำทานกันที่วัด จึงได้ชื่องานบุญนี้ว่า ทาน ข้าวจี

ครั้นเวลานั้นนานเข้า ความเจริญคือปลานมาสู่หมู่บ้าน การลงช่วง ที่เคยสนุก สนานได้เปลี่ยนไป กลายเป็นการใช้เงินตราซื้อขายกัน แม้แต่การทำข้าวจีก็เปลี่ยนไป เป็น ใช้กระทะทอดด้วยน้ำมันมะพร้าว หรือน้ำมันหมู ปัจจุบันนี้ ข้าวจี ใช้การทอด แต่ยังเรียกกันว่า ข้าวจี ตามชื่อเดิม ส่วนวิธีทำข้าวจีสมัยนี้ไม่ยาก คือ เอาข้าวเหนียวหนึ่งให้สุกแล้วนำไป โขลกหรือตำให้เป็นเนื้อเดียวกัน แยกข้าวที่ตำแล้วออกเป็นก้อนกลมเท่าไข่เป็ด กดแยกกลาง แล้วใส่ไส้ คล้ายทำซาลาเปา ไส้นั้นทำด้วยถั่วเขียว งาม หรือมะพร้าว คลุกน้ำตาล ลงกระทะ คั่วพอเหนียว นำไปยัดไส้ ปั้นเป็นรูปกลม นิยมปั้นยาวคล้ายรักบี้ นำไปชุบไข่ที่เตรียมไว้ แล้ว หย่อนลงกระทะ ทอดให้เหลืองสุกพองาม เป็นอันเสร็จเรียบร้อย นำขึ้นจากกระทะก็ได้



ภาพที่ ๑๐๘ ระบุว่าข้าวจี วัดฝั่งคลอง อ. ปากพลี จ. นครนายก

หนุ่มไปจีบสาวทำข้าวจี สมัยนี้ข้าวจีหาซื้อได้ตามตลาดทั่วไป แม้จะไม่ใช่หน้าเทศกาลก็ตาม แม่ค้าขายในสนนราคาไม่แพงนัก เพราะเป็นขนมพื้นบ้าน หรือจะให้เรียกกันสมัยก็ต้องเรียกว่า ขนมที่ทำจากภูมิปัญญาชาวบ้าน ผิดกันกับเมื่อสมัยก่อน พอถึงหน้าเทศกาลชาวบ้านจะต้องเตรียมการกัน เริ่มตั้งแต่หมักข้าวสารเหนียว เรือไปจนถึงหีบทอดลงกระทะ นำขึ้นมาวางเรียงไว้บนถาด ผู้ทำขนมนั้นก็ไม่รู้เห็นใครเห็น้อย กุริกุจอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสาว ๆ เพราะพวกเธอรู้ว่า คำคั้นไหนทำขนมที่จะไปทำบุญที่วัด พวกหนุ่ม ๆ จะต้องมาเที่ยวจีบและมาช่วยชิมด้วย บนบ้านสาว ๆ ครั้นได้เวลามีค้ำถ่าง สาวจะรีบอาบน้ำแต่งตัวสวยงาม ประพรมน้ำอบน้ำหอม ทอดข้าวจีรอคอยเจ้าหนุ่มมาเที่ยว ข้าวจีนั้นจะต้องทำไว้มากพอ นอกจากจะทำไปถวายพระแล้ว จะต้องทำไปเผื่อหนุ่ม มาช่วยชิม หลังจากทำบุญแล้วยังต้องนำไปแจกญาติมิตรอีกด้วย จากประสบการณ์ของสาว บางรายเธอเตรียมข้าวจีใส่ผสมตลอด ไว้แก้เผ็ดหนุ่มตะกละกินมากเป็นพิเศษอีกด้วย ส่วนหนุ่ม ๆ นั้นไปเที่ยวบ้านสาว มักจะชวนกันไปไม่น้อยกว่าสองคนขึ้นไป เป็นเพื่อนกัน พอหนุ่มขึ้นไปบนบ้าน สาวเจ้าก็จะยกขันน้ำมารับรองก่อน หลังจากนั้นไม่นาน เธอก็จะยกจานข้าวจีมาสู่กันกิน บางรายสาวทำเสร็จแล้วก็จะมานั่งคุยด้วย หนุ่มนั้นก็ไว้ท่าที ไม่มีใครกล้าลงมือหีบก่อนเพราะนั่งอยู่ต่อหน้าสาว ทำกระมิดกระเมี้ยน สาวเจ้ารู้ทันจึงแกล้งลুকไปถูระ พอสาวลุกขึ้นหันหลังให้เท่านั้น หนุ่มต่างยื่นมือไปที่ข้าวจีจนมือชนกัน เมื่อหีบได้แล้วก็ต้องรีบปฏิบัติกรกับมันทันที ชื่นช้ำเคี้ยวสาวกลับมาแย่งเคี้ยวด้วย ๆ จะอายุสาว บางรายรีบกลืน จึงทำให้เกิดเสียงดังเอี

อก เพราะข้าวจิ้งนั้นทำด้วยข้าวเหนียว เคี้ยวละเอียดยาก ถ้ารีบกลืนเสียงประหลาดจะดังขึ้น ทำให้เกิดจ้ำจั่นกันระหว่างหนุ่มด้วยกัน พอสาวกลับมา อ้าว..เหลือแต่จานเสียแล้ว สาวก็ แสนดี รีบไปเอามาเติมให้ใหม่แล้วคุยกันต่อ

หนุ่มบางรายไม่ค่อยมีมรรยาท ตะกตะกิน สาวเจ้ารู้ก่อนแล้ว พอได้เวลาสมควร หนุ่มคนอื่นกินพอเป็นมรรยาท แต่หนุ่มคนนี้กินมากกว่าเพื่อน สาวจะนำเอาข้าวจีพิเศษ มา เสริฟให้ เมื่อหนุ่มรู้ไม่เท่าทันสาวปามเข้าไปสักครู่เดียวเท่านั้น ได้เรื่อง ต้องรีบลงจากบ้าน วิ่งลงทุ่ง สมัยก่อนนั้น ไม่มีส้วมบนบ้าน หรือที่บริเวณบ้านเลย ต้องวิ่งแนบไปกลางทุ่ง เล่น เอาเรียรดไปก็มี ทำเอาสาวเจ้ายิ้มอย่างพอกพอใจ พร้อมกับนึกสมน้ำหน้า จะได้เข็ดชะเที

ครั้งรุ่งเช้า นำข้าวจีไปทานที่วัด กลับจากวัดมาแล้ว ต้องแต่งหาบนำไปเยี่ยมเยียน ญาติที่น้องต่างบ้าน หรือญาติต่างวัฒนธรรมกัน ซึ่งเมื่อก่อนนั้นเป็นญาติกัน มีบุญทานอะไร ก็จะทำของไปเยี่ยมยามถามข่าวกัน นับเป็นการผูกสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน มาสมัยนี้เศรษฐกิจไม่ค่อยสู้ดี ความเจริญทางวัตถุมากขึ้น เข้าสู่ยุคประโยชน์นิยม ความเห็นแก่ตัวมากขึ้น ความสัมพันธ์น้อยลง ต่างคนต่างอยู่มากขึ้น ได้แต่รอคอยความผูกพันแบบเดิมๆ เมื่อไหร่จะกลับมา

ประเพณีบุญข้าวหลาม

เป็นประเพณีที่จะมีการถวายข้าวหลามกันในช่วง กลางเดือน ๓ ประเพณีนี้เริ่มตั้งแต่วันที่ขึ้น ๑๔ ค่ำ โดยการตัดไม้ไผ่ที่มีอยู่ในหมู่บ้านมาทำกระบอกรอบข้าวหลามและเผาข้าวหลาม ที่กลางลานบ้านกันทุกบ้าน อาหารที่ถวายนอกจากข้าวหลามแล้ว ยังทำขนมจิ้นน้ำยาเพื่อจะนำไปถวายพระในวันขึ้น ๑๔ ค่ำ หลังจากนั้นก็เดินไปตามทุ่งนาไปปิดทองรอยพระพุทธรูปที่เขาดงยาง ซึ่งจะเป็นการรับประเพณีปิดทองรอยพระพุทธรูปในวันกลางเดือน ๓ ของชาวไทย เข้ามาผสมผสานกับประเพณีของตน

สำหรับบุญพระเวสหรือเทศน์มหาชาติ เป็นประเพณีที่สำคัญของชาวพวน ผู้แก่ผู้เฒ่าถือเป็นศาสนกิจอันพึงปฏิบัติ การฟังเทศน์มหาชาติเป็นงานบุญที่ต้องการผู้ฟังเป็นจำนวนมาก แต่ชาวพวนมีวัดประจำหมู่บ้านแทบทุกหมู่บ้าน แต่ละวัดมีพระวัดละองค์สององค์ การเทศน์มหาชาติจึงไม่สามารถจะเทศน์ได้ มักเทศน์ตามวัดใหญ่ที่มีพระสงฆ์จำพรรษาหลายองค์

ประเพณีแรกนาขวัญ

สังคมไทยจัดประเพณีแรกนาขวัญเป็นประเพณีแห่งชาติเพื่อเป็นขวัญและกำลังใจแก่ชาวนาไทย ที่ปลูกข้าวเลี้ยงคนไทยทั้งชาติ ในกลุ่มพวกพวณมีประเพณีแรกนาขวัญเป็นประเพณีเฉพาะถิ่นที่สำคัญ เช่นที่ ปราจีนบุรี การจัดประเพณีแรกนาขวัญก็เพื่อให้ทำนาได้ผลดี มีน้ำเพียงพอ เป็นประเพณีเอาฤกษ์เมื่อแรกนาหรือไถแรก ส่วนใหญ่กำหนดเดือน ๓ ขึ้น ๓ ค่ำ สังเกตว่าฟ้าร้องทางไหนถือว่าทิศนั้นฝนจะตก เป็นความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์แบบชุมชนพื้นบ้าน ไถแรกหรือแรกนาขวัญถือว่าเป็นการเริ่มต้นทำนาเอาทิศฟ้าร้องเป็นหลักหันหัวไถไปทางนั้น ถึงเดือน ๔ จะมีการไถคะอีกครั้งต้องดูวัน ส่วนใหญ่เลือกวันที่เป็นวันธงชัย ไถคะทิ้งไว้ก่อนแล้วจึงไถจริงในเดือน 6 หรือประมาณเดือนพฤษภาคมของแต่ละปี

๔. เดือนสี่ เดือนนี้ชาวไทพวนถือว่าเป็นเดือนที่มงคล งานนา - ไร่ เสร็จสิ้นแล้ว เดือนนี้ชาวบ้านมักจะจัดงาน กินดอง หรือ แต่งดอง หมายถึงแต่งงานนั่นเอง เมื่อแต่งงานกันแล้วก็เป็นเวลา ออกเฮือน คือ แยกเรือน ไปอยู่เรือนหอหลังใหม่ ทั่วๆ ไปเรียกว่าขึ้นบ้านใหม่ ไทพวนเรียกสั้นๆ ว่า เอาเฮือน บางบ้านไม่แต่งงานเพราะลูกชายยังไม่ได้บวชได้เรียน ก็จะจัดการบวชให้ในเดือนนี้เช่นกัน

๕. เดือนห้า เดือนนี้เป็นฤดูเทศกาลปีใหม่ หรือขึ้นศักราชใหม่สมัยก่อน ชาวบ้านยังคงยึดเป็นงานบุญมาจนกระทั่งทุกวันนี้ คือ งานเทศกาล วันสงกรานต์ ผลพวงที่ได้จากงานสงกรานต์อีกก็คือ งาน สรงน้ำพระ และ งานรดน้ำผู้ใหญ่ ไทพวนเรียกว่า สมาผู้ใหญ่ คือ ไปขอสมานาโทษ ที่ได้ล่วงเกินทำสิ่งที่ไม่เหมาะสมไม่ควร ในรอบปีที่ผ่านมา ก็ขอให้ท่านอโหสิกรรมเสีย ต่อไปจะไม่ทำอีก เป็นต้น

บุญสงกรานต์

ตำนานนางสงกรานต์ แผ่นศิลาประจํารูปเขียนไว้ที่วัดพระเชตุพน อ้าวว่าเรื่องมหาสงกรานต์นี้ มีพระบาลีฝ่ายรามัญว่าไว้ เมื่อต้นภัทรกัป คือกัปอันจําเริญ (กัปปัจจุบัน) กัปหรือกัลป์นั้นหมายถึง ระยะเวลายาวนานเหลือเกิน โบราณเรียกว่า หนึ่งกัป คือ โลกประลัยครั้งหนึ่ง มีมหาเศรษฐีคนหนึ่งไม่มีบุตร มีบ้านอยู่ใกล้กับบ้านนักเลงสุรา ซึ่งมีบุตรสองคน อยู่มาวันหนึ่งนักเลงสุราได้กล่าวคำหยาบคาย ต่อเศรษฐี จึงเกิดโต้เถียงกัน เศรษฐีอ้าวว่าตนมีทรัพย์มากย่อมดีกว่านักเลงสุรา ฝ่ายนักเลงสุราก็ตอบได้ว่า เราดีกว่าท่านเพราะ

เรามีบุตรสองคน ท่านไม่มีบุตรตายไปทรัพย์สินนั้นก็สูญเปล่า ส่วนผู้มีบุตรนั้นเป็นผู้ที่
 ประเสริฐกว่า เศรษฐีรู้สึกอับอาย จึงไปบวงสรวงขอให้บุตรอยู่นานถึงสามปี ก็ยังไม่มีบุตร
 ต่อมาถึงวันนักขัตฤกษ์สงกรานต์ พระอาทิตย์ขึ้นสู่วราศีเมษ เศรษฐีจึงพาบริวาร ไปยังคันไทร
 ริมฝั่งน้ำ อันเป็นที่อยู่อาศัยของหมูนกทั้งปวง เอาข้าวสารถ้าน้ำเจ็ดครั้ง แล้วนำไปหุงแล้ว
 เอามาบูชาพระไทร แล้วจัดเฉลิมฉลองประโคมพิณพาทเพื่อขอบุตร พระไทรจึงมีความ
 เมตตาหาะไปหาพระอินทร์เพื่อขอบุตรให้เศรษฐี พระอินทร์จึงให้ธรรมาบาลเทพบุตรลงมา
 คู่ครรรภ์ริยาเศรษฐี เมื่อคลอดบุตรออกมาเป็นชายเศรษฐีตั้งชื่อให้ว่า **ธรรมาบาลกุมาร** จึง
 ปลูกปราสาทเจ็ดชั้น ให้อยู่ใกล้คันไทรนั้น ครั้นเมื่อเติบโตขึ้น ได้เรียนรู้ภาษานก และเรียน
 ไตรเพทจนจบ (ไตรเพท คือ วิชาทางศาสนาและราชเวทมนต์) พออายุได้เจ็ดขวบก็สามารถ
 เป็นอาจารย์บอกมงคลต่างๆ แก่คนทั้งปวงได้ บังเอิญในยุคนี้คนกำลังเชื่อท้าวมหาพรหม
 และกบิลพรหม ในการบอกมงคลแก่คนทั่วไป เมื่อกบิลพรหมทราบกิตติศัพท์ จึงลงมาถาม
 ปัญหาเพื่อทดสอบปัญญาว่าใครจะแน่กว่ากัน ปัญหามีสามข้อ และได้สัญญากันว่าปัญหานี้
 เดิมพันด้วยศีรษะทีเดียว **ธรรมาบาลกุมาร** รับคำท้าแต่ขอผลัดเวลาไปอีกเจ็ดวัน ปัญหานี้มี
 ดังนี้ **หนึ่ง** ตอนเช้าราศีอยู่ที่ใด **สอง** สายหรือเที่ยงราศีอยู่ที่ใด **สาม** เวลาค่ำอาทิตย์อัสดงราศีอยู่
 ที่ใด วันเวลาล่วงไปแล้วหกวัน **ธรรมาบาลกุมาร** ก็ยังคิดไม่ออก แต่ไม่รู้จะหนีไปที่ไหนพิน
 ลงจากปราสาทไปนอนทอดอาลัยอยู่ที่ใต้ต้นตาลคู่ ขณะนั้น มีนกอินทรียี่สองตัวปรับทุกข์กัน
 ว่าพรุ่งนี้เราจะกินอะไร อีกตัวหนึ่งจึงว่าพรุ่งนี้ **ธรรมาบาลกุมาร** จะแพ้พินถูกตัดศีรษะ เราไป
 คอยกินศพกันละซี อีกตัวจึงถามว่าเขาพินกันอย่างไร อีกตัวตอบว่า ถามเรื่องราศี สามเวลา
 เช้า เที่ยง เย็น ราศีของคนอยู่ที่ใด นกอีกตัวจึงถามว่า แล้วคำตอบที่ถูกต้องคืออะไร นกอีกตัว
 ก็ตอบว่า **เช้า** ราศีอยู่ที่หน้า **คน** เรานั้นตื่นเช้าขึ้นมาก็เอาน้ำล้างหน้า ส่วน**เที่ยง** ราศีอยู่ที่อก **คน**
 เราไปไหนมาไหนก็ควรต้องประพรมน้ำอบน้ำหอม **นิยาม** ประพรมที่หน้าอกละซี **หลัง** สุด
 คนเราเสร็จกิจการงานทั้งปวงแล้วก่อนนอนต้องล้างเท้า ฉะนั้น **อัสดง** ราศีอยู่ที่เท้า นั้นไง
ธรรมาบาล สามารถฟังภาษานกได้ ยินคังนั้นจึงรีบกลับคืนปราสาททันที พร้อมทั้งจะตอบคำ
 ถามทุกข้อ ครั้นรุ่งขึ้น ทั้งสองเผชิญหน้ากัน **ธรรมาบาล** ตอบปัญหาได้ทั้งสามข้อ ท้าวกบิล
 พรหมจึงยอมแพ้ ยอมให้ตัดศีรษะ แต่ว่าศีรษะของท้าวกบิลพรหมนั้นตกลงบนพื้นดินจะทำ
 ให้ไฟไหม้ทั่วโลก ถ้าโยนไปในอากาศจะทำให้ฟ้าฝนแล้ง ถ้าทิ้งลงในมหาสมุทร จะทำให้น้ำ
 ในมหาสมุทรแห้งหมด ท้าวกบิลพรหมจึงเรียกธิดาทั้งเจ็ดมาพร้อมกัน บอกแก่ธิดาว่าได้
 แพ้พิน **ธรรมาบาลกุมาร** จะถูกตัดศีรษะขอให้ทุกคนผลัดเปลี่ยนถือพานรองรับศีรษะของ

พ่อไว้ ครั้นเมื่อศีรชะท้าวกบิลพรหมถูกตัดแล้ว ทูษณ์ธิดาองค์ใหญ่ก็เอาพานรองรับ แล้วนำไปแห่ทักษิณารอบเขาพระสุเมรุ ๖๐ นาที แล้วอัญเชิญไปประดิษฐานไว้ในมณฑป ถ้ำคันธุลี เขาไกรลาส บูชาด้วยเครื่องทิพย์ต่างๆ พระเวสสุกรรมก็นมิตโรงประดับด้วยแก้วเจ็ดประการ ชื่อว่า ภควดี ให้เป็นที่ประชุมเทวดาทั้งปวง เทวดาก็พากันนำเอามุลนาถไปล้างในสระอโนดาตเจ็ดครั้งแล้วแจกกันสังเวชท์ทุกอย่าง เมื่อครบกำหนด ๓๖๕ วัน คือหนึ่งปี ผลัดเปลี่ยนสงกรานต์ นางเทพธิดาทั้งเจ็ดองค์ก็ผลัดกันมาเชิญพระเสีรหรือศีรชะท้าวกบิลพรหม ออกแห่ทักษิณารอบเขาพระสุเมรุทุกปี แล้วจึงนำกลับไปยังเทวโลก ส่วนพระธิดาของท้าวกบิลพรหมมีเจ็ดองค์ตามลำดับ ดังนี้ วันอาทิตย์ นามว่า ทูษณ์ วันจันทร์ นามว่า โคราต วันอังคาร นามว่า รากษส วันพุธ นามว่า มณฑา วันพฤหัสบดี นามว่า กิริณี วันศุกร์ นามว่า กรกมิตา วันเสาร์ นามว่า มโหธร ส่วนแต่ละองค์จะมีรายละเอียดแต่งองค์ทรงเครื่อง มีอะไรเป็นอาหารนั้น จะไม่ขอนำมากล่าวไว้ คงหาได้จากปฏิทินสงกรานต์แต่ละปี นี่เป็นตำนานของพราหมณ์

วันสงกรานต์ วันปีใหม่ของไทยพวน ทุกๆปี พอถึงกลางเดือนห้า โดยทั่วไปมักจะตรงกับข้างขึ้น นับทางจันทรคติ ถ้านับทางสุริยคติ ก็จะถือเอาวันที่ ๑๓ เดือนเมษายน ของทุกปีเป็นวันมหาสงกรานต์ วันสงกรานต์โค่นทั่วไปแล้วมีอยู่สามวัน คือ หนึ่ง วันมหาสงกรานต์ สอง วันเนา และสาม วันเถลิงศก

ตามความหมาย สงกรานต์ เป็นคำมาจากภาษาสันสกฤต แปลว่า ผ่านไป หรืออีกนัยหนึ่งว่า ย่างเข้าสู่ หมายถึงว่าครบจักราชี่ ย่างเข้าสู่จักราชี่ใหม่ ในรอนหนึ่งเดือน เราเรียกว่าสงกรานต์เดือน เมื่อครบ ๑๒ เดือน ครบจักราชี่ เราเรียกว่าสงกรานต์ปี หรือ วันมหาสงกรานต์ โบราณถือเอาวันนี้เป็นวันขึ้นปีใหม่ โดยยึดถือแบบประเพณีตามชาวอินเดีย ภาคเหนือ สงกรานต์นี้ ไทยพวนเรียกว่า บุญปีเหม่อ เรื่องที่นำเสนอต่อไปนี้ จึงเรียกเป็นเรื่อง

บุญปีเหม่อของไทยพวน

ก่อนวันบุญปีเหม่อ ก่อนถึงวันสงกรานต์ หรือบุญปีเหม่อ ชาวไทยพวนจะเตรียมเสื้อผ้าเครื่องแต่งกายที่สดสวย เครื่องประดับที่มีค่าไว้ตกแต่งแก่ตนเองและบุตรหลาน เพื่อไปทำบุญที่วัดใกล้บ้านของตน นอกจากเสื้อผ้าเครื่องประดับแล้ว ยังต้องเตรียมอาหารหวานคาวไปถวายพระด้วย สิ่งสำคัญที่จะขาดมิได้คือ ข้าวเกรียบ หรือไทยพวนเรียกกันว่า ข้าวเขียบ สมัยก่อนนั้นพิธีพิถันกันมาก ทุกบ้านจะต้องทำกันอย่างสวยงาม คือเป็นแผ่นกลมเมื่อย่าง

แล้วจะต้องพองสวयงาม สมัยก่อนต้องทำเองไม่มีผู้ใดทำขายเหมือนเช่นนี้ สมัยนี้หาซื้อได้ตามตลาดทั่วไป

การทำข้าวเจียบ

๑. บุญสงกรานต์นี้สิ่งสำคัญของงานบุญปีเหม่อของไทยพวนนั้นคือ ขนมข้าวเจียบนี้เอง ทุกบ้านต้องมีข้าวเจียบย่างไฟสุกพองสวยงาม วางอยู่บนถาดพาสูตร ๕ แผ่น ก่อนอื่นจะเล่าถึงวิธีทำข้าวเจียบเสียก่อน ส่วนขนมอื่นๆ นั้นไม่แตกต่างกับวิธีทำโดยทั่วๆ ไป วิธีทำคือนำข้าวสารเหนียวที่แช่น้ำได้แล้ว ไปนึ่งจนสุกร้อนๆ แล้วรีบนำไปใส่ครกโขลกค้ำจนเนื้อข้าวเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียวนุ่ม นำข้าวออกจากครกใส่ลงในกะติ่ง นวดคลึงเป็นก้อนกลมโตก่อนแยกข้าวออกมาปั้นเป็นก้อนเล็ก จะต้องเตรียมใบตองตัดเป็นแผ่นๆ มารอง हाถั่วยมาหนึ่งใบ เทน้ำมันหมูลงไปเล็กน้อย กะทะเอาแต่ไข่แดงกวนเข้ากับน้ำมันหมูก่อนปั้นข้าว เอามือชุบน้ำมันหมูผสมไข่นิดหน่อยเพื่อไม่ให้ข้าวเหนียวติดมือ ส่วนไข่นั้นจะทำให้ข้าวมีสีเหลืองสวยและหอม ถ้าจะให้ข้าวกรอบเวลาย่างไฟพองโตสวยงาม ก็จะต้องนำเอาถั่วลันเตาหรือรากถั่วลันเตา ชาวบ้านเรียกว่า เครื่องคดหมา มาโขลกตำใส่น้ำเล็กน้อย แล้วเอาน้ำคดหมา พรมนวดเกล้าให้เข้ากับข้าวเหนียวให้ทั่ว แล้วจึงแยกข้าวเหนียวออกเป็นก้อนๆ โดเท่าฟองไข่ อย่าลืมเอามาชุบไข่กับน้ำมันหมูก่อน เอาก้อนข้าวเหนียวที่แยกออกมากดลงไปบนใบตองที่เตรียมไว้ ในตองนั้นก็ตองทาน้ำมันบางๆ ริดออกเป็นแผ่นให้แบนกว้างตามต้องการ โดยทั่วไปทำแผ่นโตประมาณฝ่ามือกาง เสร็จแล้วนำออกตากแดด เป็นอันเสร็จเครื่องคดหมานั้น ถ้าหายาก จะใช้เครื่องคดหมูแทนก็ได้ แต่ว่าจะพองไม่ดีเท่าเครื่องคดหมาเมื่อตากแห้งพอดีแล้ว ก็นำมาเก็บไว้ในที่สะอาด พอถึงเวลาใช้ก็นำมาย่างไฟเป็นอันใช้ได้

ขนมอีกอย่างหนึ่งที่สำคัญ คือ ข้าวต้มมัด ที่จะต้องจัดแต่งเข้าพาสูตรด้วย ส่วนอาหารหวานคาวอื่นๆ ที่จะนำไปถวายพระในวันรุ่งขึ้นก็ต้องเตรียมเหมือนกัน รวมทั้งของที่นำไปตักบาตรตอนเช้าด้วย

๒. การเตรียมพาสูตร หรือเรียกให้เต็มๆ เรียกว่า พาวัญสูตรชะตา มีอะไรบ้าง

ผู้ที่มีหน้าที่ตระเตรียมพาสูตรนี้มักจะเป็นผู้สูงอายุในบ้าน เพราะรู้เรื่องดีกว่า ประกอบด้วยเสื้อผ้าและผ้าถุงของคนในครอบครัว คือ เสื้อหนึ่งตัว กางเกงหรือผ้าถุงอีกหนึ่งผืน จากนั้นก็จะหาขี้ผึ้งมาปั้นเป็นเทียนไส้ยาวต่อกัน เพื่อนำมาวัดตามค่าความยาวของศอกถึงปลายก้อย วัดโดยรอบศีรษะ และวัดจากคอหอยถึงสะดือของแต่ละคน ซึ่งผู้เผาผู้แก่เรียกว่า ปลายก้อย เวียนหัว ค่าถึง เมื่อวัดกันเสร็จทุกคนแล้ว ให้ใช้เล็บหยิกเทียนของแต่ละคนเท่าอายุของ

ผู้นั้น แต่ให้หิกลอยอย่างน้อยหนึ่งร้อยเป็นการต่ออายุ แล้วรวบเทียนเหล่านั้นรวมกันเพื่อนำไปใส่พาสูทร ที่นี้เรามาคุยกันว่าพาสูทรนั้นแต่งอย่างไร มีอะไรเป็นองค์ประกอบบ้าง ดังนี้ มีถาดหนึ่งใบ ภายในถาด มีข้าวเหนียว เก้าปั้นขนาดเท่าลูกมะนาวเล็กๆ ปักด้วยเทียนที่มีใส่พร้อมที่จะจุดได้ยาวก่อนละสองซัอมือ วางรวมอยู่กลางถาด รอบๆ ขอบถาดวางด้วยข้าวเกรียบ (ข้าวเจียบ) จำนวนเก้าแผ่น (ย่างแล้ว) วางทับด้วยกลีบข้าวต้มมัดกลีบละแผ่น จัดอาหารส้มและหวานเก้าชุด แต่ละชุดมีหมากพลู ยามวนหรือบุหรี่ปริ้วพร้อมในถาดนั้น เสร็จแล้วปักเทียนไว้ที่ข้าวต้มแต่ละกลีบ นำเทียนศอกก้อย เวียนหัว ค่าตั้ง มัดรวมกันวางไว้บนถาด ยกพาสูทรไปวางเทินไว้บนปากกระบุง ภายในกระบุงนั้นก็จะต้องเตรียมเครื่องที่ใช้ในการสูตรชะตาประกอบด้วย เสื้อผ้าที่เตรียมไว้ ข้าวสารประมาณ ๑ ลิตร ทราย ๑ กะลาหรือครึ่งลิตร น้ำจืด ๑ ขวดข้อม กล้วยคา ๒-๓ กอมัดรวมเป็นกำ ดอกไม้รูปเทียน ๑ กำหาบข้างหนึ่งมีกระบุงพาสูทร อีกด้านหนึ่ง มีถังน้ำสังกะสี (ห้ามใช้ถังพลาสติกเพราะไฟจะไหม้) บรรจุน้ำครึ่งถังสำหรับทำน้ำมันต์ ขณะที่พระสงฆ์สวดคาถาเทียนจะติดไฟลูกโชติช่วง การเตรียมพาสูทรได้เสร็จเรียบร้อยแล้ว พร้อมทั้งจะนำเข้าร่วมพิธีได้ ในวันรุ่งขึ้นเช้า

๑. อาบน้ำก่อนกา ช่วงกลางคืนขณะเตรียมอาหารหวานคาว บ้านไหนมีลูกสาว ก็อาจจะมีหนุ่มมาช่วยทำ อาจจับคู่สนทนากันจนคึกคัก แล้วแยกกันไปนอน ครั้นเวลาใกล้รุ่งเวลาประมาณตีห้าจะพากันลุกขึ้นไปอาบน้ำชำระร่างกายก่อนแต่งตัวไปทำบุญที่วัด ชาวบ้านต่างพากันไปยังทำน้ำ บ่อน้ำ ที่ใกล้บ้านเพื่ออาบน้ำ ไทพวนเรียกการอาบน้ำนี้ว่า อาบน้ำก่อนกา เพราะว่าตื่นก่อนกาออกหากิน จะได้ชินเสียงกู่เรียกกัน ให้มาอาบน้ำ นัยว่าชำระสิ่งที่ไม่ดีให้ออกไปให้พ้นตัว พร้อมทั้งรับแต่สิ่งดีที่เข้ามาในวันปีใหม่นี้ บางคนพากันเรียกการอาบน้ำ อาบน้ำก่อนกา ล้างตาก่อนไก่ บางคนก็ว่า ล้างหน้าก่อนไก่ แล้วแต่จะว่ากันไป เมื่อไปถึงทำน้ำ หรือบ่อน้ำ จะได้พบปะกันพูดคุยสนทนากันอย่างสนุกสนาน หนุ่มสาวก็ได้มีโอกาสพบกันอีกครั้ง นับว่าเป็นประเพณีที่ชาวบ้านต่างพออกพอใจ รอคอยวันนี้จะมาถึง

ครั้นอาบน้ำเสร็จสรรพแล้ว จึงพากันกลับบ้าน แต่งตัวอย่างสวยงาม เรียกว่ามีอะไรก็เอาออกมาแต่งกันอย่างเต็มที่ เสร็จแล้วผู้เฒ่าผู้แก่ก็จะพาเด็กๆ ในครอบครัวเดินไปวัด ส่วนสาว ๆ ก็จะหาพาสูทรและถังน้ำมันต์ไป แต่ว่าการสูตรเสื้อผ้านี้จะทำพิธีหลังการทำบุญตักบาตร ฉะนั้น บางบ้านที่อยู่ใกล้วัดจึงหาบไปทีหลัง ภายหลังเมื่อทำบุญตักบาตรเลี้ยงพระแล้วแล้ว ส่วนการสูตรชะตาหรือสูตรเสื้อผ้านั้นจะไม่ขอนามากกล่าวถึง

พิธีสงฆ์น้ำพระ หลังจากพิธีสูตรชะตาเสร็จแล้ว ต่อจากนั้นก็เป็นที่พิธีสงฆ์น้ำพระ บางบ้าน อาจจะจัดสงฆ์น้ำพระในวันถัดไป คือ แล้วแต่สะดวก สมัยก่อนนั้นการสงฆ์น้ำพระจะจัดพิธี สงฆ์ให้เฉพาะพระผู้ใหญ่ที่ชาวบ้านนับถือเท่านั้น ไม่ได้จัดสงฆ์ให้เสียทุกรูปเหมือนบางบ้าน สมัยนี้ จะสงฆ์ให้เจ้าอาวาส ที่จำพรรษานานกว่า และเป็นที่ศรัทธาของชาวบ้านและผู้คน ในละแวกนั้นจะมากันมากมาย จากบ้านอื่นๆ ที่ใกล้เคียงก็มี ก่อนทำพิธีจะป่าวประกาศว่าจะ มีพิธีสงฆ์น้ำท่านพระครูอะไร เมื่อไร การเตรียมการ ก็มีการสร้างโรงพิธีประดับประดาสวย งามยิ่ง มีที่นั่งรับสงฆ์น้ำจากชาวบ้าน ตั้งโต๊ะหมู่พระพุทธรูปไว้ด้านขวามือของพระรับน้ำ สงฆ์ ในโรงพิธี ผู้ที่สงฆ์น้ำจะต้องเข้าไปสงฆ์ทางด้านหลังพระ เริ่มจากพระพุทธรูปก่อน แล้ว จึงสงฆ์พระผู้อาวุโส หากมีหลายองค์ก็ให้เรียงลำดับอาวุโสจากขวาไปซ้าย ชาวบ้านจะต้อง เทน้ำลงไปยังรางน้ำที่เตรียมไว้ให้ มิให้เทน้ำลงบนตัวของพระโดยตรง รางน้ำนั้น จะต้องทำ ด้วยกาบกล้วย มีที่รองรับลาดชันสู่ด้านหลังของพระพุทธรูปและพระสงฆ์ น้ำที่นำมาสงฆ์ จัดมาเองก็ได้ หรือทางวัดจัดไว้ให้ก็มี ส่วนพระลูกวัดก็จัดให้นั้นในประรำพิธี สวดชัยนโต ขณะเมื่อชาวบ้านสงฆ์น้ำนั้น ใครที่สงฆ์น้ำไปแล้ว ก็จะนำน้ำไปรดอวยพรให้ผู้ใหญ่ที่เคารพ นับถือ เสร็จแล้วก็เป็นการสาดน้ำรดกันอย่างสนุกสนาน สาดน้ำกันเปียกพอสมควรแล้วก็จะ พากันแยกย้ายกลับบ้านไปเปลี่ยนเสื้อผ้าใหม่



ภาพที่ ๑๑๐ ประเพณีสงกรานต์ของชาวพวน

การเล่นสงกรานต์ ช่วงบ่ายวันเดียวกันนั้น จะมีการจับกลุ่ม บางกลุ่มจะแห่กลองยาวแห่ นางแมวไปตามบ้านเรือนต่างๆ เพื่อขอน้ำขอฝน รดหัวนางแมว หรือค่าจ้างหาบแมว

จะมีการร้องเซิ้งนางแมวไปด้วย เช่น “ นางแมวเอ๋ย ข้าขอฟ้าขอฝน ขอน้ำมนตร์รดหัว แมวหม่าว ขอค่าจ้างข้อยผู้หาบแมวมานะ บ่ได้บู่ได้ปลา ขอให้ฝนฮาข้าว คันบ่ได้เหล่าข้าวเจ้า ตายผอย ไปขุดบ่ได้กลอยมานั่ง ไปขุดบั้งให้บั้งตอดตาย....ลูกสาวไฟคือใหญ่อาดหลาด บ่ได้สักบาทโตข้อยบ่หนี ตายเป็นผีข้อยติดตามไปหลอก ตายเป็นปอบข้อยติดตามไปกิน....นายเอ๋ยอย่าฟ้าวชายลูก ข้ายังถูกลูกไม้ยังแพง....ตาเว็นแดงฝนเทลงมา...” บางกลุ่มจัดเตรียม ขันน้ำผสมน้ำอบโดยดวยกลีบดอกไม้ ไปขอสมมาลาโทษผู้ที่เคารพนับถือรดน้ำคำหัว ขอพร และของที่ระลึกจากผู้ใหญ่ บางท่านจัดน้ำดื่มเลี้ยงผู้มาขอสมมาด้วย หลังจากนั้นจะพากันไปรวมที่ที่ซึ่ง เป็นลานเล่นกีฬา อาจเป็นที่ลานวัด หรือลานที่มีต้นไม้ใหญ่มีร่มเงาเย็นสบาย จะมีผู้จัดเตรียมตะเกียงหรือดวงไฟให้แสงสว่างในเวลาค่ำคืน

ช่วงบ่ายแควรมลมตลก กลุ่มสาว ๆ จะคอยวิ่งไล่จับหนุ่ม ๆ มักตัวเรียกค่าไถ่ ของที่ใช้ไถ่นั้นมักจะเป็นเหล้า หรือสตางค์เพื่อไปซื้อกับแกล้มเหล้า ชายหนุ่มผู้ใดที่ถูกจับตัวเรียกค่าไถ่ เพื่อที่ไปด้วยก็จะเป็นผู้ไปไถ่ถอน ค่าไถ่ถอนนั้น สุดแล้วแต่สาว ๆ จะเรียกเอา ประมาณเอาว่าพอจะมีสตางค์สักหน่อยก็เรียกมากหน่อย เมื่อไถ่ถอนตัวแล้วสาว ๆ จะอาบน้ำผัดแป้ง แต่งตัวให้ ใส่ น้ำอบน้ำหอม แล้วก็เชิญผู้ถูกจับและผู้ไถ่ถอนร่วมวงดื่มกินกันอย่างสนุกสนาน แต่ถ้าผู้ใดถูกจับตัวแล้วไม่ยอมไถ่ถอน พวกสาว ๆ ก็จะเอาเขม่าดำกั้นหม้อหรือกั้นกะทะ ทำหน้าทาดำ บางรายร้ายกว่านั้น ถอดกางเกงให้เหลือแต่กางเกงใน แล้วเอาใบสับปะรดที่มีหนามทำท่าจะเลื้อยของสำคัญเสียด้วย ส่วนมากมักเป็นแม่หม้าย มักดูแลการเมื่อมอมแมมแล้วก็ปล่อยตัวไป

สำหรับผู้ที่ไถ่ถอนที่ได้ร่วมวงดื่มกินกันแล้ว ก็จะชักชวนกันเล่นกีฬาต่อไป เช่น มอญ ซ้อนผ้า ลูกช่วง ไม้หีม ลิงลม นางกวัก นางควาย ฯลฯ พากันเล่นอย่างนี้อยู่จนตึกคืนไปเลยก็มี การเล่นต่างในวันสงกรานต์นี้ จะแบ่งกลุ่มกันเล่นไปตามวัย เช่นผู้อยู่ในวัยเด็กก็จะเล่นกันในหมู่เด็กๆ วัยหนุ่มสาวก็จะเล่นกันในหมู่หนุ่มสาว ส่วนในวัยเด็กน้อย ก็มีการหยอกเข้ากันบ้างเล็กๆ น้อยๆ โดยทั่วไปแล้วมักจะเป็นผู้ให้บริการเสียมากกว่า เช่น เรื่องน้ำท่า แสงสว่าง จัดสถานที่ให้ ตามที่ตนเองเคยมรประสบการณ์มาก่อน ให้การสนับสนุนในเรื่องต่างๆ

เทศกาลสงกรานต์นั้นเป็นฤดูแล้ง อากาศร้อนอบอ้าว บางหมู่บ้านขาดแคลนน้ำที่จะเล่น สงกรานต์ อยู่ห่างไกลจาก ห้วยหนอง คลอง บึง หัวหน้าหมู่บ้าน หรือเจ้าอาวาสวัดที่ชาวบ้านนับถือ จะตั้งม็องคลองระดมผู้คน แล้วแห่คลองยาวไปยังแหล่งน้ำ จะเป็นชายคลองทำน้ำหรือริมบึงที่มีน้ำสมบูรณ์พอที่จะเล่นน้ำสงกรานต์กันได้ ก็จะพากันไปเนา ณ ทำน้ำนั้น ถ้าเป็นพระเณรมาในขบวนแห่ด้วย ก็จะมีการจัดอาหารถวายเพลแก่พระและเณร การเตรียมอาหารก็คือ ฝ่ายหญิงจะเป็นฝ่ายไปหาผักพื้นมาจัดการหุงต้ม ฝ่ายผู้ชายจะเป็นฝ่ายหาปลา จะเป็นการทอดแห หรือไล่กระต่ายเพื่อนำมาประกอบอาหาร ข้าวสาร ปลา ร้า ปลาเจ่าที่เตรียมมาช่วยกันปรุงรสขาดแซบแก่ไหน นำถวายพระก่อน หลังจากนั้น เป็นหน้าที่ของชาวบ้านเปิบกันอย่างเอร็ดอร่อย แล้วก็เล่นสงกรานต์สาดน้ำกันต่อไป พอตะวันตกล้อยก็พากันกลับบ้าน เปลี่ยนเสื้อผ้าแล้วลงเล่นกีฬา รำวง เข้าผีกันต่อไป การเล่นมีต่อเนื่องกันสองหรือสามวัน จึงจะหยุดเล่น

ตบพระทราย (ก่อพระเจดีย์ทราย) เมื่อการเล่นสงกรานต์ต่อเนื่องกันมาหลายวันเหน็ดเหนื่อยสนุกสนานกันแล้ว ได้มีเวลาพักผ่อนพอสมควร ผู้ใหญ่หรือทางวัดจะกำหนดวันก่อพระเจดีย์ทราย ชาวไทพวนเรียกประเพณีนี้ว่า ตบพระทราย ประเพณีนี้เป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ สมัยก่อนนั้นผู้ใหญ่มีกุศโลบายให้ชาวบ้านมาถมลานวัดโดยนำทรายเข้ามาในวัด เพื่อให้วัดราบเรียบสะอาด ปรับที่ลุ่มให้สูงขึ้น จึงออกอุบายว่า บรรดาชาวบ้านที่ไปเหยียบย่ำบริเวณวัด ดินและทรายติดเท้าออกมานั้นเป็นบาป ฉะนั้นพอถึงฤดูแล้งจึงจัดงานบุญนำทรายเข้าวัด คือบุญตบพระทรายนี้ เพื่อถ่ายบาป การก่อกองทรายนี้ยังสามารถ แก้นบล้างบาปได้ด้วย กล่าวคือ หากเจ็บไข้ได้ป่วย ก็บ่นบานว่า หากหายจากป่วยแล้ว จะก่อพระทรายแก้นบให้ก็กองก็ว่าไปตามที่บ่นเอาไว้ นี่เป็นความเชื่อของชาวบ้านที่ปฏิบัติต่อๆ กันมา แต่สมัยนี้มีกุศโลบายที่ทันสมัย ตามยุคธุรกิจนิยม ต้องการปัจจัยคือเงินบาท ที่สามารถนำไปผันแปรเป็นอย่างอื่นได้ภายหลัง คือทางวัดจะไปสั่งซื้อทรายมาหลายๆ คิวบิก นำมากองไว้เป็นกองใหญ่กองเดียว แล้วก็สั่งทำซ่อธงหลายๆ สี หลายๆ ขนาด เพื่อจำหน่ายให้ชาวบ้านในราคาต่างๆ กัน เมื่อซื้อธงแล้วก็นำไปปักบูชาที่กองทรายได้เลย จะอุทิศให้ใครก็ไปว่าเอาที่กองทรายนั่น เป็นเสร็จพิธีรีตอง เงินก็เข้าวัดไปตามระเบียบ

การตบพระทรายของชาวบ้านพวนสมัยก่อน พอถึงวันที่นัดกันไปตบพระทรายที่วัดจะต้องมีการเตรียมการกันหลายขั้นตอนทีเดียว ก่อนจะต้องไปหาทรายมาไว้ปริมาณนั้นแล้ว แต่หัวหน้าหรือหัวหน้าครอบครัวกำหนด ขึ้นอยู่กับจำนวนผู้คนที่ล้มหายตายจากที่จะอุทิศ

กุศลไปให้ อาทิ ปู่ ย่า ตา ยาย พ่อ แม่ หรือญาติพี่น้อง ที่จะตบพระทรายตามจำนวนจนครบถ้วน ทรายจะหาได้จาก แม่น้ำ หรือลำคลอง สมัยก่อนไม่มีเขื่อนกั้นน้ำ น้ำจะไหลตลอดปี ท้องคลอง หาดท่าต่างๆ พอหาทรายได้ง่ายกว่าสมัยนี้ สมัยนี้มีเขื่อนกั้นน้ำ ท้องคลองมีแต่เลนตม คงหาได้ยาก ที่พอจะพึงได้เห็นจะเป็นร้านค้าวัสดุก่อสร้าง ซึ่งมีขายได้ในราคาตามสมควร

ขั้นต่อไปก็ต้องเตรียมธง มีจำนวนให้ครบตามที่จะก่อพระทรายให้ ก้านธงนั้นมีขนาดแตกต่างกันตามความสำคัญของเจดีย์ เจดีย์องค์ใหญ่ก็จะปักธงค้ำใหญ่ องค์เล็กก็จะปักธงเล็ก ลดหลั่นกันลงไป ค้ำธงพันด้วยกระดาษสีสวยงาม ผืนธงตัดเป็นรูปสามเหลี่ยม สีต่างกันไป เพื่อความสวยงาม ต่อไปก็จะจัดหา น้ำทอง น้ำเงิน ใช้น้ำอบผสมแบ่งใส่ขมิ้นลงไปออกสีเหลือง เรียกว่า น้ำทอง น้ำที่ผสมแบ่งอย่างเดียวยสีขาว เรียกว่า น้ำเงิน จากนั้นก็เตรียมดอกไม้ธูปเทียน

กำหนดการตบพระทรายนี้ จะกำหนดเอาวันก่อนวันทำบุญเปต-พลี หนึ่งวัน หมายความว่า ตอนเย็นตบพระทรายกันแล้ว รุ่งเช้าก็ไปทำบุญเปต-พลีกันที่วัด เพื่ออุทิศส่วนกุศลบังสุกุลให้ผู้ตาย การก่อกองทรายนั้น เมื่อเลือกหาที่เหมาะสมแล้วก็จัดการทำความสะอาดบริเวณ แล้วเริ่มก่อพระเจดีย์องค์ใหญ่ไว้ตรงกลาง แล้วก่อองค์เล็กลดหลั่นกันลงไปตามความสำคัญ ที่เรียกกันว่าตบพระทรายนั้น มีที่มาคือ การก่อพระเจดีย์องค์เล็กๆ หรือองค์บริวารนั้น ส่วนใหญ่จะใช้ขันเล็กๆ ตวงเอาทรายใส่จนเต็มแล้ว คว่ำตบลงบนพื้นแล้วยกขึ้นขึ้น จึงพากันเรียกว่า ตบพระทราย เป็นการก่อพระเจดีย์ทรายได้รวดเร็วนั่นเอง เมื่อก่อเสร็จสรรพแล้ว ก็จะปักธงบนยอดเจดีย์เหล่านั้น เลือกสีสันทที่สวยงาม บางรายยังก่อทรายทำเป็นรั้วล้อมรอบหมู่เจดีย์ทรายอีกด้วย หลังจากนั้น ก็เอาดอกไม้ธูปเทียนมานั่งจบบไหว้ อธิษฐานให้ผู้ล่วงลับไปแล้ว ว่ายังรำลึกถึงอยู่ จึงก่อพระทรายให้ และขอให้รื้อรับทานในวันรุ่งขึ้น ที่วัดหากอยู่ที่ใดก็ขอให้มารับโดยพร้อมกัน จากนั้นก็ประพรมน้ำอบน้ำหอม น้ำเงิน น้ำทองลงไปยังหมู่เจดีย์นั้น ไหว้ลา แล้วเสร็จพิธี

๖. เดือนหก ทำบุญทำทานที่วัดในวันวิสาขะ รำลึกถึงองค์พระสัมมาสัมพุทธเจ้า ตกค่ำก็จะพากันไปเวียนเทียนรอบๆ พระอุโบสถ แล้วฟังพระเทศน์ เดือนนี้ยังมีพิธีเลี้ยงตา-ปู่ อีกครั้ง (แต่ทำอย่างย่อ)

๗. เดือนเจ็ด เป็นเดือนที่ชาวนากำลังลงนา ไถ หว่าน ดำ คือปลูกข้าวนั่นเอง เดือนนี้จึงไม่มีงานบุญใดๆ เพราะชาวบ้านไม่ค่อยจะว่าง แต่ทางอีสานบางถิ่นมีบุญเหมือนกัน เรียกว่า บุญกลางบ้าน

บุญกลางบ้าน

งานบุญกลางบ้านมักกระทำกันในช่วงเดือน ๗ จะเป็นวันที่เท่าใดมักจะกำหนดเอาตามความพร้อมของคนในชุมชน จุดประสงค์ของการทำบุญกลางบ้าน ก็เพื่อจัดตั้งความ และเพื่อเป็นศิริมงคลให้กับชุมชน

เมื่อกำหนดวันที่จะทำบุญกลางบ้านแล้วชาวบ้านจะเตรียมกระทงและตะกร้าบรรจุของมาร่วมในพิธี กระทงนั้นทำจากกาบกล้วย บ้างก็ทำเป็นช่อง ๘ ช่อง ภายในกระทงมักจะประกอบด้วย ข้าวแดง คือ ข้าว (ข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้าก็ได้) คลุกกับปูนกินหมากเพื่อให้ได้สีแดง ข้าวเหลือง คือ เอาข้าวคลุกกับขมิ้น ข้าวดำ คือ เอาข้าวคลุกกับผงถ่านไฟหรืองาดำ และข้าวขาว กองไว้เป็นหย่อมๆ เพียงเล็กน้อย นอกจากนั้นยังมีรูป ๓ ดอก มีเทียน ๑ เล่ม มีรูปปั้นวัวควาย ช้าง ม้า สัตว์เลี้ยงอื่นๆ และที่จะต้องมีทุกกระทง คือ ต้องทำตุ๊กตากคน ๑ คู่ จะทำจากดินเหนียวหรือกาบกล้วยก็ได้ การทำก็ทำเพียงคร่าวๆ เช่น ทำแค่ออกหยัก มีแขน ๒ ข้าง ขา ๒ ข้าง แล้วนำเศษผ้ามาห่ม ห่อ หรือพันรอบตุ๊กตาดังกล่าว

๘. เดือนแปด เป็นเดือนที่กำลังปักดำข้าวเช่นกัน จึงไม่มีบุญที่ชาวบ้านกำหนดกันขึ้นมา แต่ยังมีงานบุญที่พุทธศาสนากำหนดไว้ คือ บุญเข้าพรรษา คำว่า พรรษานั้น แปลว่า ฤดูฝน เป็นฤดูที่พระเจ้าวัด ไม่ใคร่จะไปไหน วันพระชาวบ้านก็พากันไปทำบุญตักบาตรในวันเพ็ญกลางเดือนแปด เป็นวัน อาสาฬห รุ่งขึ้นก็เป็นวันเข้าพรรษา

๙. เดือนเก้า เป็นเดือนที่การทำนาทำไร่ของไทยวนเสร็จแล้วกันเป็นส่วนใหญ่ เอาควายกลับเข้าบ้าน บ้างก็ทำพิธี สู่ขวัญควาย เรียกขวัญควายให้กลับบ้านกลับช่อง ผูกไว้กินฟางข้าว หรือไม่ก็ไปเกี่ยวหญ้าหาบใส่กรวยมาเลี้ยงที่บ้าน ในเดือนนี้มีบุญใหญ่อยู่บุญหนึ่ง ไทยวนพากันเรียกว่า บุญห่อข้าว หรืองานบุญสารทพวนนั่นเอง บุญนี้เป็นงานทำทานให้ผีปู่ย่าตายาย ผู้ล่วงลับไปแล้ว และอุทิศส่วนทานให้ผีที่ไม่มีญาติด้วย โดยทำเป็นห่อไปส่งเปรต ในวันแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๙ ทุกปี

สารทพวน

ชาวพวนกำหนดเอาวันแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๙ ของทุกปีเป็นวันสารทพวน ประเพณีนี้มีเรียกอีกหลายชื่อ คือ ประเพณีห่อข้าวดำดิน หรือบุญห่อข้าวประดับดิน

ตามสภาพความเป็นอยู่ในชนบทแต่ก่อนนั้น ชาวพวนจะนำเอาพืชผักตามที่ปลูกหรือจัดซื้อจัดหามาได้ เช่น พริก ผ่าง แดง บวบ ข้าวโพด ฟักทอง นำไปให้พี่น้องบ้านใกล้เคียงเมือญาติได้สิ่งของเหล่านี้แล้วจะจัดหาสิ่งของตอบแทนเป็นการแลกเปลี่ยนกัน จึงเรียกการทำเช่นนี้ว่า ไหว้ห่อข้าวดำดิน หรือ ห่อข้าวไวกัน บรรดาของที่ญาตินำมาแลกเปลี่ยนนี้จะเก็บไว้ต่างหาก ไม่นำมารวมกับของกินของใช้ที่มีอยู่เดิม เพราะถือว่าเป็นของต้องห้าม ซึ่งผู้ให้มีความประสงค์ให้นำไปเช่นผีหรือนำไปทำบุญ



ภาพที่ ๑๑๑ ทำบุญสารทพวน อ. ปากพลี จ. นครนายก

ในตอนกลางคืน ชาวบ้านจะจัดเตรียมห่อของที่ได้มาจากญาตินี้รวมกับของตนเองด้วย โดยทำเป็นห่อเล็กๆด้วยใบตอง ทำเป็น ๒ ชั้น ชั้นล่างมีข้าวพร้อมอาหาร ชั้นบนบรรจุผลไม้พืชผัก ทำประมาณ ๒๐-๓๐ ห่อ ในเวลาประมาณ ๓-๔ นาฬิกา พระหรือเด็กหนุ่มจะเป็นผู้ไปตีระฆังหรือกลองในวัดเพื่อเป็นอาณัติสัญญาณให้ออกไปทำบุญซึ่งต้องไปก่อนรุ่งอรุณ เพราะเชื่อว่าช่วงเวลาดังกล่าว ยมบาลจะปล่อยสัตว์นรกออกมารับส่วนของทานจากญาติ พอรุ่งอรุณก็จะเรียกตัวกลับ มีเรื่องเล่ากันว่า บางคนตื่นสายมาทำบุญไม่ทันถึงกับร้องไห้ เนื่องจากเชื่อในเรื่องดังกล่าว เกรงว่าญาติที่เสียชีวิตไปแล้วจะไม่ได้รับของทาน



ภาพที่ ๑๑๒ ตักบาตรวันสารทพูนที่ อ. ปากพลี จ. นครนายก

ในปัจจุบัน ความเชื่อและประเพณีดังกล่าวได้ลดลงเป็นอันมาก ชาวพวนในหลายท้องถิ่นในไทยไม่ได้ประพฤติอย่างที่เคยกล่าวมาแล้ว จะมีก็แต่เพียงนำอาหารไปถวายพระทำบุญที่วัดในตอนเช้าและกรวดน้ำอุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว ทั้งนี้อาจเป็นเพราะอิทธิพลของพุทธศาสนา หรืออาจเป็นผลจากการแปรผันทางด้านสังคม รวมถึงวิทยาการต่างๆที่มีส่วนทำให้ความเชื่อดังกล่าวลดน้อยลง



ภาพที่ ๑๑๓ สารทพูน อ. ปากพลี จ. นครนายก

บุญห่อข้าว

แนวคิด ภายหลังจากเข้าพรรษามาแล้ว ก็มีฝนตกลงมาติดต่อกันมากขึ้นเรื่อยๆ ปริมาณน้ำในไร่นาก็มีมากขึ้น นับเป็นการย่างเข้าสู่ฤดูฝนอย่างเต็มตัว ชาวนาชาวไร่ ต่างพออกพอใจที่

ได้น้ำจากธรรมชาติมาทำการเพาะปลูกได้เต็มที่ หลังจากนั้นอีกประมาณ ๔๕ วัน การปลูกข้าว โดยเฉพาะ ทำนาดำ ก็จะทยอยกันเสร็จสิ้น คือในวันแรม ๑๔ ค่ำ เดือน ๕ หรือสิ้นเดือน ๕ ชาวไทพวนส่วนใหญ่ จะทำการปักดำข้าวเสร็จสิ้น ต่างพากันเก็บเครื่องมือทำนา อันได้แก่ คราด ไถ รวมทั้ง ความที่เป็นพาหนะที่ใช้ไถคราด กลับเข้าบ้าน เพื่อพักผ่อนหลังจากเสร็จงานทำนาที่เหน็ดเหนื่อยกลับมา งานบุญห่อข้าว อันเป็นประเพณีที่ทำบุญกันทุกปี ในวันสิ้นเดือน ๕ ของไทพวน ซึ่งโดยทั่วไปเรียกว่า วันสารท แต่ไทพวนพากันเรียกการทำบุญนี้ว่า บุญห่อข้าว วันสารทนี้ในละแวกเดียวกันนี้ มีผู้คนหลายเชื้อชาติ จึงกำหนดวันสารทไม่ตรงกัน กล่าวคือ จะมีสารทจีน สารทลาว สารทพวน และสารทไท ทั้งสี่สารทนี้กำหนดวันไว้ไม่ตรงกัน สารทพวน หรือ บุญห่อข้าว นี้มีการเตรียมการ ทำขนมกวนชนิดหนึ่ง เรียกว่า ขนมสารท มีความมุ่งหมายว่า ทำขนมนี้ไปถวายพระในวันพระแรม ๑๔ ค่ำ เดือน ๕ นับว่าเลียนแบบมาจากขนมมธุปายาส ที่พระนางสุชาดา นำไปถวายสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าก่อนตรัสรู้ อริยะสัจ ๔ นั่นเอง

การทำขนมสารท ก่อนงานวันทำบุญสารท ชาวบ้านไทพวนทั่วไปจะเตรียมสิ่งของเพื่อทำขนมสารทดังนี้ มะพร้าวคั้นเอาแต่กะทิ ปริมาณตามความต้องการ ข้าวตอก, ข้าวฮางหรือข้าวพองที่นำมาทำข้าวเม่า มาคั่วให้พอง, ถั่วลิสงคั่ว, งาคั่ว, ถั่วเขียวคั่ว (ถั่ว งา คั่วกระเทาะเปลือกออก), น้ำตาลปี๊ป (จากตาลหรืออ้อย), เกลือป่น, บางทีก็ใส่เบะแซ่เพื่อให้เหนียวด้วย แล้วแต่พอใจ

วิธีทำ คือ นำกะทิกั้นกับน้ำตาลเติมเกลือชนิดน้อย เคี่ยวให้ข้นเหนียว แล้วเอาข้าวตอก ข้าวฮาง ถั่ว งา ลงกระทะคลุกเคล้าให้เข้ากัน ถ้าต้องการให้เหนียวจับกันดีก็อย่าลืมเติมเบะแซ่ลงไปด้วย เสร็จแล้วเอาออกจากกระทะ ใส่กระด้ง หรือภาชนะอะไรก็ได้ ใช้ไม้กลมๆ นวดให้แบน พอเย็นลง ใช้มีดคมๆ ตัดเป็นแผ่นเล็กใหญ่ตามต้องการ บางรายต้องการดูให้สวยงาม ก็จะใช้โรยถั่ว งา ก่อนนวดให้แบนแล้วจึงตัดก็ได้ รุ่งเช้าก็นำไปใส่บาตร ถวายพระพร้อมอาหารหวานคาว สมัยก่อน ไทพวนทำขนมนี้ทุกครัวเรือน วัตถุประสงค์อีกประการหนึ่งคือ เมื่อทำบุญที่วัดกันเรียบร้อยแล้ว ชาวไทพวนจะเตรียมห่อขนมสารทเพื่อไปเยี่ยมญาติที่อยู่ใกล้ไกล ที่ทำบุญสารทต่างกัน เช่น จีน ลาว ไท เป็นต้น เคี้ยวนี้ พอถึงหน้าเทศกาล มีวางขายตามตลาดทั่วไป

มือกำ หรือมือ คะลำ ชาวไทพวนนั้นนอกจากนับถือศาสนาพุทธแล้วยังเชื่อเรื่องผีกันอยู่ ซึ่งพุทธกับผีนั้นแยกกันไม่ค่อยจะออก เชื่อกันว่า ผีปู่ย่าตาทวด ที่ตายล่วงลับไปแล้วนั้น

ไทพวนเรียก ผีย่าผีเจียง “เจียง” แปลว่า หนึ่ง หรือ โคตรเหง้า เมื่อตายไปแล้ว ท่านทั้งหลาย อาจจะมีกรรม ไปชดใช้กรรมในภูมิปรก หรือไปเสวยสุขในสวรรค์ชั้นพรหม ก็ไม่อาจรู้ได้ แต่อย่างไรก็ตาม เชื่อไว้ก่อนว่า ต้องมีญาติทำกรรมไว้ แล้วไปตกรนรก ครั้งเมื่อถึงฤดูทำบุญ สารท หรือ บุญห่อข้าว ผู้ดูแลนรกก็จะอนุญาตให้ผีนรกออกไปรับส่วนกุศลที่บรรดาญาติทำ บุญอุทิศให้ หรือถ้าไม่มีญาติทำบุญให้ก็จะได้รับ ส่วนที่เขาทำบุญให้ผีไม่มีญาติ ผีนรกหรือ ผีเปต (เปรต ก็เรียก) จะได้รับการปลดปล่อยให้เป็นอิสระก่อนวันเทศกาลหนึ่งวัน ไทพวน นั้นนิยมปลูกบ้านใต้ถุนสูง เมื่อเปิดมาถึงบ้านก็จะมาอาศัยอยู่ใต้ถุนบ้าน จะขึ้นไปบนเรือน ไม่ได้เป็นอันตราย เพราะบนบ้านมีผีบ้านอยู่ มาก ไทพวนเรียกผีบ้านนี้ว่า ผีพ่อเลี้ยง ไม่ยอม ให้ผีนรกขึ้นไปบนเรือน ฉะนั้น วันก่อนวัน ไปทำบุญที่วัด ชาวบ้านจึงถือว่าเป็นวันสำคัญวัน หนึ่ง ที่จะต้องระมัดระวังไม่ให้เกิดสิ่งไม่ดีไม่งามขึ้น ไม่มีทะเลาะเบาะแว้ง ญาติพี่น้องที่มา รวมกันที่บ้านจะรักใคร่สามัคคีกัน เพื่อว่าผีเจียงจะได้ดีใจเป็นสุขที่เห็นความกลมเกลียวรัก ใคร่ในหมู่ญาติด้วยกัน (ผีเจียงนี้มนุษย์ธรรมดาไม่อาจจะมองเห็นตัวตนได้ เพราะอยู่คนละ ภพกัน) ไทพวนเรียกวันนี้ว่า มื้อกำ ตกเวลากลางคืน ชาวบ้านจะพากันทำขนมและอาหาร เตรียมไปทำบุญ ขณะเดียวกันก็จะทำห่อข้าวไว้สำหรับผีไม่มีญาติ เรียกว่า ห่อข้าว ในห่อ ข้าวนี้จะใส่ข้าวปลาอาหารทั้งหวานและคาว ผลหมากรก-ไม้ต่างๆ เท่าที่หามาได้ ห่อด้วยใบ ตองกล้วย ใบบัว ใบเผือก หรือใบอะไรก็ได้ มัดด้วยดอก หรือใช้ยางรัดก็ได้ ในระหว่างที่ทำ ขนม หรือห่อข้าวนี้ จะมีหนุ่มมาเที่ยว พูดย่างๆ ก็คือจิบสวานนั่นเอง ฉะนั้นบรรยากาศในคืน นั้นจะต้องสดชื่น มีเสียงหัวเราะ จะต้องไม่มีเสียงใดๆ ที่ทำให้ผีเจียงเป็นทุกข์เลย จะได้ยินผู้ เฒ่าผู้แก่คอยปรามเด็กเสมอๆ ว่า ออย่ารบอย่าเถวกัน ผีย่าผีเจียงเพิ่นจ้ทุกข์

ไขว่ห่อข้าว การเตรียมข้าวปลาอาหารไปทำบุญนั้น ชาวไทพวนนิยมอาหารชนิด หนึ่ง ดูเหมือนจะขาดเสียมิได้ คือ ข้าวปุ้น (ขนมจีน) ส่วนขนมที่จะใส่บาตรมักนิยมทำ ข้าวต้มมัดใส่กล้วย หรือ ขนมเทียน ส่วนอาหารคาวหวานอื่นๆ นั้นก็ธรรมดา ทั่วไป มี ประเพณีอีกอันหนึ่ง เรียกว่าประเพณีไขว่ห่อข้าว อันนี้เกิดจากญาติ มิตรที่สนิทสนมรักใคร่ กัน แต่อยู่ค่อนข้างจะไกลกันหน่อย มีความระลึกถึงกัน เมื่อมีอะไรก็จะหาเอาไปฝากกัน ใน มื้อกำนั้นจะพากันเตรียมข้าวของที่ทางฝ่ายตนมีมากมาย แต่คาดว่าทางญาตินั้นหาได้ยาก แแต่ใส่หอบเอาไปให้กัน เป็นต้นว่า ฝ่ายที่อยู่แถบคงดอน ชายเขา ก็จะหาผลไม้ มะละกอ ขนุน เผือกมัน พืชผัก หรือเห็ด ไปฝาก พอจากกลับทางบ้านก็จะจัดหา ปู ปลา บอน ปลาข้าว ปลาเจ้าใส่หอบกลับไป เป็นต้น การส่งหอบไขว่นี้ ทางฝ่ายผู้ที่น้อยอาวุโสกว่าจะเป็นฝ่ายแต่ง

หอบไปหาผู้ใหญ่ หรือศักดิ์ที่ใหญ่กว่า เช่น บ้านพ่อลุง , บ้านพ่อเหมือ การไขว่ห่อข้าวนี้ ไม่ทำกันเฉพาะในหมู่ญาติเท่านั้น ระหว่างหนุ่มสาวก็มีเหมือนกัน ส่วนใหญ่แล้วจะเป็นฝ่ายหนุ่มแต่งหาบสิ่งของไปหาฝ่ายสาวก่อน แล้วการไขว่สิ่งของก็กระทำเช่นเดียวกับที่ได้กล่าวมาแล้ว แต่อาจจะเป็น อาหารสำเร็จแล้ว เช่น ต้มแกง ขนมต่างๆ เคยมีเรื่องเล่าว่า หนุ่มไทพวน ไปไขว่ห่อข้าวกับสาว พอเวลากลางคืนก็เอาของใส่ตะกร้าขึ้นไปบนบ้านสาว ขณะที่นั่งเฝ้าลมกันนั้น (นั่งจิบ) หนุ่มบอกให้สาวเปิดช่องออกดู พอสาวเจ้าพาซื้อเปิดออก ทั้งกบเขียดต่างๆ ก็ก๊อบบี้ลง กระโดดออกมาทำให้สาวเจ้าตกอกตกใจ วิดีว้ายกัน นี่เป็นมุขหยอกล้อกันเล่นระหว่างหนุ่ม(ซุกซน) ล้อเล่นกับสาว บางรายแก๊งสาว รู้ว่าสาวไม่ชอบปลาไหล ปลาหลด ก็จะก่อสัตว์พวกนี้ไปหลอกสาวก็มี ประเพณีนี้ได้หดหายไปแล้ว สมัยนี้ไม่นิยมไขว่ห่อข้าวดังแต่ก่อน

การเตรียมงานบุญ ดังได้กล่าวแล้วแต่ต้น งานบุญสารทนั้น ในละแวกตำบลนั้นมีหลายเชื้อชาติ ถ้าจำไม่ผิด สารทจีน จะมีขึ้นในเดือน ๘ ขึ้น ๑๕ ค่ำ สารทลาว จะจัดให้มีในเดือน ๑๐ ขึ้น ๑๕ ค่ำ ส่วนสารทไทจะมีขึ้นในเดือน ๑๐ แรม ๑๕ ค่ำ ฉะนั้นเมื่อเวลาที่จะไปทำบุญไม่ตรงกัน ก็จะมีการไปนิมนต์พระภิกษุจากวัดที่ยังไม่จัดงานบุญนี้ มารับบาตร อาทิพระวัดไท หรือ วัดลาว เว้นพระจีน เพราะวัดจีนแถบนี้ไม่มี พระวัดที่ถูกนิมนต์ก็จะให้ลูกศิษย์เตรียมถุงหรือยาม เตรียมไว้ใส่ขนมสารทกลับวัด เรื่องนี้ผู้เขียนเองก็เคยเป็นลูกศิษย์พระงานบุญสารทมาก่อน สมัยนั้นทั้งพระและลูกศิษย์ต้องเดินเท้าไปยังวัดที่นิมนต์มา ต่อมาได้พัฒนาใช้จักรยาน และพัฒนาไปสู่จักรยานยนต์และรถยนต์ ตามลำดับ ปัจจุบันนี้ประเพณีนี้อาจจะเลือนหายไปแล้วก็ได้ เพราะเป็นสมัยโลกาภิวัตน์ อาจไม่คุ้มค่า หรือไม่ก็ความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าอาวาสหย่อนคลายไป อะไรๆ ดูเหมือนจะเป็นธุรกิจพาณิชย์เงินตราไปเสียหมด ไม่มีการยกเว้นแม้กระทั่งในแวดวงของศีลธรรมและศาสนา สงสารแต่ชาวประชาตาต่างๆ พูดถึงฝ่ายชาวบ้านบ้าง เมื่อเตรียมอาหารหวานคาวไว้ถวายพระในเช้าวันรุ่งขึ้นแล้ว ยังต้องเตรียมอีกหลายอย่าง คือ ขนมข้าวต้มมัด ขนมห่อ กล้วย ส้ม หรือผลไม้สำหรับไว้ใส่บาตรอีก นอกจากจะเตรียมห่อข้าวไว้สำหรับผีไม่มีญาติจำนวนห่อแล้วแต่ศรัทธาสิ่งหนึ่งที่ผู้เขียนยังไม่ลืมคือ เมื่อสมัยเป็นเด็ก จะช่วยคนในบ้านออกหาองุ่นป่า ไทพวนเรียกว่า หมากโก้ย ใช้แทนผลไม้ที่หาได้ยากในภูมิภาคนั้น ทุกปีจะรับอาสาไปหามาเป็นหน้าที่ประจำ จนไม่อาจลืมได้ เดียวนี้คงไม่มีผู้สนใจไปหาอีกแล้ว เพราะผลไม้หาได้ง่ายในตลาด อีกทั้งสมัยนี้หาองุ่นป่าได้ยากกว่าเดิม สิ่งของที่จะต้องเตรียมอีกอย่างหนึ่งก็คือ ธง

ไทพวนเรียกว่า พุง ทำด้วยกระดาษ หรือผ้า หรือโลหะบางๆ ก็ได้ ตัดเป็นริ้วยาว ปลายชายตรงตัดเป็นแฉก ชายตรงด้านข้างสองข้างติดริ้วพองาม ด้านบนเจาะรูมัดด้วยเชือก ผูกติดกับคันธง บางคนตัดเป็นรูปคนก็มี เพราะวัตถุประสงค์ของธงคือ เป็นตัวสมมติแทนภูคิพีปีศาจ ที่จะนำเอาส่วนกุศลส่งให้เปรต และส่งเวรส่งกรรมที่เคยมีอยู่ให้หมดเวรหมดกรรมกันคราวนี้ละ ที่ก้านธงนั้นจะต้องมีห่อติดที่ก้านธงอีกหนึ่งห่อ ในห่อนั้นจะจีบหมากจีบพลูห่อด้วยใบตอง เป็นการสมมาคารวะไปด้วย และไม่ลืมเหน็บดอกไม้รูปเทียนด้วย ธงนี้จะนำออกไปพร้อมกับห่อข้าวไปส่งให้ผีไม่มีญาติ ตอนเอาห่อข้าวไปวางนั้น จะต้องเอาไปวางไว้ให้สูงพ้นจากหมา หมู มาทำลายห่อข้าวนั้น พอพระสงฆ์สวดบทพาหุงฯ ชาวบ้านก็จะพากันออกไปตักบาตร หลังจากนั้น ก็จะไปส่งข้าวห่อเป็นการไปส่งเวรส่งกรรม ตอนนี้เด็กๆ ก็จะพากันวิ่งไปเก็บห่อข้าว บางครั้งต้องแย่งกันอุดลุดเพื่อให้ได้ห่อข้าวมากๆ วัตถุประสงค์ก็เพื่อเอาไปใส่บาต เชื่อกันว่าเมื่อได้ห่อข้าวไปใส่บาตมากเท่าใด นาก็จะงอกงามมากยิ่งขึ้น นับว่าเป็นอุบายของคนโบราณที่แยบยล ในการเก็บห่อข้าวไปทิ้งให้เป็นภาระ ปล่อยให้เป็นศรัทธาความเชื่อจัดการเอง

วันทำบุญ รุ่งขึ้นเช้าวันแรม ๑๔ ค่ำเดือน ๘ เป็นวันทำบุญตักบาตร ทุกรูปทุกคนจะจัดแจงแต่งเนื้อแต่งตัวอย่างสวยงาม มีข้าวของทองหยองอะไรก็เอามาอวดกันให้หมดประดับประดาตามร่างกายแพรวพราวทีเดียว ผู้เฒ่าผู้แก่ก็แต่งกายสะอาดสะอาดอันดูดี หนุ่มสาวนั้นแน่นอน ต้องเพริศพริ้ง ส่วนเด็กๆ ก็คงไม่มีเบา ลูกใครหลานใครวันนี้เป็นวันไชว์กันแล้วหละ เต็มที่เลย เสร็จแล้วก็พากันหาบสำหรับส่วนมากเป็นหน้าที่ของสาว ทำหน้าที่หอบสำหรับ ชาวบ้านมักนิยมจัดเป็นสำหรับควา สำหรับหวาน เพื่อยกไปถวายพระทั้งสำหรับ หรือเรียกว่า จัดพาเวร แต่บางบ้านที่ไม่พร้อมจัดเช่นนี้ ก็จะจัดอาหารหวานควาไปทำบุญร่วมกันกับส่วนรวม คือไปจัดสำหรับเอาที่วัดรวมกัน วันนั้นผู้เฒ่าจะขอศีลอุโบสถ ส่วนบุคคลที่ไปขอศีลห้า ภายหลังจากทำบุญตักบาตร ส่งเวร ก็จะบังสุกุลหาคนคนตาย ที่นิยมทำ คือ เขียนชื่อบุพการีผู้ล่วงลับไปแล้วใส่บนกระดาษจนครบถ้วน ใส่ถาด ครึ่งพระสวดบังสุกุลก็จะจุดไฟเผากระดาษนั้น เป็นอันจบพิธี โดยไม่ต้องนำเอาอัฐมาด้วย ซึ่งโดยปกติแล้ว ไทพวนไม่นิยมเอาอัฐไว้ที่บ้าน โดยมากมักเก็บไว้ที่วัด โดยก่อธาตุเจดีย์ไว้ที่วัดเลย ถ้าผู้ใดประสงค์จะบังสุกุลเป็นพิเศษ ก็นิมนต์พระไปบังสุกุลที่ธาตุเจดีย์ต่างหาก หลังเสร็จพิธีบนศาลาวัดแล้วก็จะนำน้ำที่กรวดอุทิศไปเทในที่ที่เหมาะสม แล้วก็หาบสำหรับกลับคืนบ้าน ขณะที่ลงจากศาลาวัดเดินกลับบ้านนี้เอง เมื่อสมัยก่อนนั้น หนุ่มๆ ที่เขียนสารไว้ก็จะถือโอกาสนี้เองส่ง

สารใส่ในหีบของสาวที่ตนรักไป ขออธิบายคำว่าสารนี้สักนิดว่า สาร คือ จดหมายที่ชายหนุ่มเขียนเป็นคำกลอนสะสมไว้ที่บ้าน ในขณะที่ตนกำลังรักชอบสาวคนหนึ่ง เมื่อเขียนไว้หลายๆ พอถึงเทศกาลก็ถือโอกาสส่งสารนั้นให้สาวขณะที่สาวหอบของกลับมาจากวัด ฝ่ายสาวก็จะนำไปอ่านในงาน จันทร์เขื่อนคี่ คือ งานที่อยู่เป็นเพื่อนผี คือ มีคนตาย หรืองานคลอลูก มีคนมาอยู่เป็นเพื่อนก็เรียกว่า จันทร์เขื่อนคี่ เหมือนกัน สมัยก่อน ผู้หญิงสาวมักอ่านหนังสือไม่ได้ ก็จะวานชายหนุ่มที่สนิทสนมกันอ่านให้ฟัง ทุกคนที่มาในงานได้ฟังกันทุกคน สาวเมื่อได้รับสารแล้ว ส่วนใหญ่ก็จะเงินอายุแฝงไว้ด้วยความลึงโลดใจ สุขใจเป็นอย่างยิ่ง



ภาพที่ ๑๑๔ ชาวพวนผู้เฒ่า ทำบุญ ถือศีล

การปักตาแหลว ภายหลังกลับจากวัด เล็กๆ ก็จะได้ห่อข้าวมาใส่ไว้ในนาของตน มากบ้างน้อยบ้าง แล้วแต่ความสามารถในการแข่งขันมาได้ การที่จะเอาห่อข้าวไปใส่นานั้น จะต้องทำ ตาแหลว ไปปักไว้หนึ่งอัน ตาแหลวนี้ทำด้วยทิวไม้ไผ่สานเป็นตารางชะลอม สานเป็นรูปหกเหลี่ยมหรือห้าเหลี่ยมก็ได้ มีด้ามไว้ปัก ถ้าจะประดิษฐ์ประคอยหน่อย จะทำห่วงคล้องกันห้อยหลายๆ พะวง มีรูปปลาแขวนห้อยอยู่ด้วย นัยว่าให้ข้าวปลาสมบูรณ์ แต่ถ้าหากมีตาแหลวเค็มอยู่แล้วก็ไม่จำเป็นต้องไปทำอีก ของเค็มคือตาแหลวที่ทำไว้เมื่อคอนพิธิ แรกนา ไทพวนเรียก แะนะนา เอาห่อข้าวไปวางไว้ที่ปักตาแหลว พร้อมกับกล่าวว่า บัดนี้ได้เอาข้าวปลาอาหารมาเช่นแล้วด้วยความนับถือศรัทธา ให้มารับห่อข้าวนี้แล้วช่วยคลบันคาลให้ข้าวปลาเจริญงอกงาม ได้ผลเพิ่มพูนมากๆ การวะแล้วก็กลับเป็นเสร็จพิธิ อันที่จริงแล้ว นอกจากจะเป็นการเก็บสิ่งรกรุงรังออกจากวัดแล้ว ยังเป็นอาหารให้นกกาที่มาช่วยกำจัดศัตรูพืชด้วย

ส่งฝิย่าฝิเจียง เมื่อไปทำบุญทำทานเสร็จสิ้นแล้ว กลับมาเหย้าเรือน ก็จะต้องมาเตรียมหีบเล็กๆ เพื่อจัดสิ่งของ เป็นหีบสมมติ ในหีบนั้นจะบรรจุของกินอย่างละเล็กละน้อยลงในหีบ เพื่อส่งให้แก่ ฝิปู่ตาทวด หรือฝิย่าฝิเจียง เดินทางกลับที่เดิม ชาวบ้านส่วน

ใหญ่มักจะทำหอบด้วยกะลามะพร้าว เจาะรูทั้งสองข้าง ทำไม้คานเล็กๆ ไขหอบ ของในหอบ นั้นเท่าที่เห็นก็จะมี หมาก พลุ ข้าวสุก แกง ผัด ของทอด ผลไม้ ของหวานต่างๆ ยามวน หรือ บุหรี่ ไม้ขีดไฟ สิ่งจำเป็นในการเดินทางต่างๆ เมื่อเตรียมหอบเสร็จแล้ว เจ้าของบ้านจะถือไม้ ท่อนพอเหมาะมือ มีสีหรือปูนแดงพร้อมพู่กัน แล้วก็เรียกให้ผีที่ยังคงอยู่ใต้ถุนบ้านนั้นมารับ หอบของเหล่าาานนั้น แล้วให้ออกไปนอกบ้าน ดังคำที่พอบจดจำมาได้ว่า “ เออ เจ้าได้มาอยู่ เชนนี้ก็สมควรแก่เวลาที่จะต้องกลับแล้ว ได้แต่งหอบสิ่งของไว้ให้เจ้าเดินทางกว่าจี๋ฮอดก็คง อีกไกล ให้เจ้าไปสามี่วันนี้.....เจ้าอย่ามาเลี้ยงเต๋อตง อย่ามาค้ำคาเฮือน...ผีหัวย่องอย่ามาลี เต๋อตง ผีหัวหยองอย่ามาเลี้ยงเต๋อล่าง..ผีคันคูเนาะบ้าน ผีหัวล้านเนาะเมือง ไปเฮ้อพันสามี่ วันนี้ ” ว่าพลางก็เคาะไม้ตีไปตามเสาเรือน แล้วก็เอาสีทาากะบาทไว้ที่รอด หรือตงของ เรือนไว้ นับว่าต่อไปนี้จะเข้าอีกไม่ได้ เพราะมีเครื่องหมายกะบาทห้ามผีเข้าไว้แล้ว ต่อจาก นั้นก็ถือหอบออกไปส่งผีเจียงนอกทุ่ง คือให้พ้นจากบ้าน นำไปวางไว้ในที่ที่เหมาะสมที่ควร แล้วกลับบ้าน เป็นเสร็จพิธีส่งผีเจียง การทำากะบาทเช่นนั้น ไทพวนเรียกว่า ก่านปูน เป็น เขตหวงห้าม ผีจะไม่สามารถเข้ามาบริเวณนั้นได้อีก นอกจากนั้นก็ทำเครื่องหมายก่านปูน นี้ไว้ที่ยุงข้าว ไข่ใส่ข้าวสาร ก็จะทำก่านปูนไว้เช่นกัน นับว่าสิ่งนี้ไม่ใช่ของผี เป็นของคน จะอยู่กินอุดมสมบูรณ์ต่อไป

ของฝากเยี่ยมญาติ หลังจากเสร็จสิ้นการส่งผีเจียงกลับที่เดิมแล้ว ทางบ้านได้จัดทำ ห่อขนมสารทเป็นห่อๆ ใส่หอบกระบุงเพื่อไปเยี่ยมญาติที่อยู่ห่างไกล ถ้ามีญาติหลายบ้านก็ ต้องเตรียมหลายห่อ บางรายมีญาติน้อย หรือเฒ่าชราแล้วก็ฝากกันไปได้ สมัยก่อนนั้นพากัน หอบของเดินกันไปหลายกิโลเมตร กว่าจะไปถึงแต่ละแห่งแต่ละที่ และเดินทางกลับต้องใช้ เวลาทั้งวันเลยทีเดียว สมัยนี้มีรถยนต์เป็นพาหนะ ไปมาไม่นานเดี๋ยวกเดียวก็ถึง และกลับบ้าน ได้โดยรวดเร็วกว่า การเอาขนมไปเยี่ยมกันเช่นนี้ เป็นธรรมเนียมปฏิบัติกันมาช้านานแล้ว เป็นการผูกสัมพันธ์ไมตรีกันไว้มิให้ลืมเลือนกัน ครั้นพอถึงเทศกาลของตนเองบ้างก็จะ ปฏิบัติต่อกันทำนองเดียวกันนี้ ที่กล่าวมานี้ส่วนใหญ่จะเป็นคนเชื้อสายต่างกัน แต่รักใคร่มี สัมพันธอันดีต่อกัน เช่น คนจีน คนลาว คนไทที่อยู่มาก่อนแต่ดั้งเดิม บางครั้งของที่นำไป เยี่ยมกันนั้นไม่มีเฉพาะขนมเท่านั้น อาจมีของกินของใช้อื่นๆ ก็นำไปฝากกันด้วย นับว่าเป็น ประเพณีที่น่าชื่นชมเป็นอย่างยิ่ง แต่ปัจจุบันนี้ค่อยๆ จางหายลืมเลือนกันไปบ้างแล้ว ของดีๆ เช่นนี้น่าจะอนุรักษ์ไว้

ประเพณีทำขนมสะปีและประเพณีหุมนุมเทวดา

เป็นประเพณีที่ชาวพวนถือว่าเป็นข้าวมงคลที่ใช้ในการเช่นไหว้เจ้าพ่อบ้าน ทำบุญเลี้ยงพระและชาวบ้านในงานฉลองเจ้าพ่อบ้านหรืองานประจำปีขึ้น ๓ ค่ำ เดือน ๕ การกวนขนมสะปีต้องทำล่วงหน้าก่อนนับตั้งแต่วันที่ขึ้น ๑ ค่ำ ก่อนจะกวนขนมสะปีต้องสร้างศาลเพียงตาขึ้นมา ๒ ศาล ศาลหนึ่งทางด้านทิศตะวันออก อีกศาลหนึ่งทางด้านทิศตะวันตกของสถานที่กวนขนม ศาลทั้ง ๒ เรียกว่าศาลอุปการ ที่เสาของศาลจะมีร่มกางเสียบไว้เพื่อบังแดดให้ศาล ภายในศาลจะมี หมอน ๑ ลูก กาน้ำ ๑ กา กระจอน ๑ ใบ พานหมากพลูและบุหรีเตรียมไว้สำหรับอัญเชิญเทวดามาหุมนุมเป็นสักขีพยานในการกวนขนมสะปี เมื่อเสร็จแล้วก็มีการเช่นไหว้ด้วยหัวหมู ข้างและเครื่องไหว้อื่นๆ พร้อมเครื่องบายศรี เครื่องปรุงขนมสะปีประกอบด้วยข้าวเจ้า ข้าวเหนียว น้ำตาลปีบ กะทิ กะปิ รากไม้ต่างๆ ได้แก่รากต้นทองพันชั่ง ใบย่านาง กำยานคินใช้ทั้งต้น และจะใส่รากไม้อื่นๆอีกก็ได้ที่ไม่ขมไม่เมา ใส่ใบเตยเพื่อให้สีเขียวสวยงาม การเตรียมการกวนขนมสะปีขึ้นเป็นงานใหญ่ที่ชาวบ้านต้องร่วมมือกันหลายกระทะเพื่อให้คนทั้งหมู่บ้านรับประทานทั่วถึง

๑๐. เดือนสิบ บุญเดือนสิบของไทพวน เป็นการทำบุญข้าวสลาก หรือ บุญสลากภัตนั่นเอง ส่วนชาวอีสานบางถิ่นเรียกบุญนี้ว่า ทานก่วยสลาก เรียกต่างกันไป

๑๑. เดือนสิบเอ็ด เดือนนี้ฝนตกมาก มีน้ำมาก น้ำเต็มตลิ่ง บางบ้านจัดงานแข่งเรือในบุญผ้าป่าเรียกว่า ช่วงเฮือ และเป็นฤดูออกพรรษา มีงาน ตักบาตรเทโว ในบางวัดจัดให้มีเทศน์ คาถาพัน

๑๒. เดือนสิบสอง เดือนนี้การ ช่วงเฮือยังคงมี ฉลองบุญกฐิน ทุกวัดจะต้องจัดให้มีบุญกฐิน ให้พระที่วัดรับกฐิน นอกจากนั้น มีบุญเวส (พระเวสสันดร) คือ เทศน์มหาชาติ ส่วนชาวบ้านทั่วไปนั้นเดี๋ยวนี้มี งานลอยกระทง เอาแบบอย่างไทเดิม สมัยก่อนนั้นไม่มีในหมู่ไทพวน จะมีก็เฉพาะ ประเพณี ทิ้งคุ้นไฟ เดี่ยวนี้ไม่มีอีกแล้ว คือการทิ้งเพื่อสะเดาะเคราะห์ ให้สิ่งที่ไม่ดีทั้งหลาย ตกไปตามคุ้นไฟไหลไปกับน้ำ ในเดือนนี้มีงานบุญมากมาย เพราะเป็นเดือนที่ว่างจากงาน น้ำในแม่น้ำก็กำลังจะลด นอกจากที่กล่าวมาแล้วนั้น ชาวบ้านยังจัดให้มีบุญทานอีก อาทิ บุญที่ชาวบ้านเรียกว่า ทานข้าวเม่า อากาศเริ่มหนาวเย็น งานการกุศลใดๆ มักจะประดั่งจัดขึ้นในเดือนนี้

ก็เป็นอันว่า อีตลิบสองเดือน ของไทพวน ก็มีตามที่เราสู้กันฟังมาแล้วนั่น ส่วนจะมีงานบุญอะไรเพิ่มเติมมาอีก ผู้เขียนยังไม่เคยพบเห็น จึงนำมาบอกกล่าวเฉพาะเท่าที่จดจำและบันทึกไว้ มีเพียงเท่านี้ ต่อไปจะขอนำเอา ครงลิบสี่ มาเสนอต่อไป

คำว่า ครง นั้น ไทพวนออกเสียงไม่มี ร กล้า จึงพูดกันโดยทั่วไปว่า ครงลิบสี่ ต่อไปนี้ ผู้เขียนขอใช้ ครงลิบสี่ก็แล้วกัน เป็นภาษาไทยสากล ครง แปลว่า พิทักษ์รักษาไว้ หรือ ค้ำประกันไว้ ฉะนั้น ครงลิบสี่ ก็หมายความว่า สิ่งดีงามที่ควรประพฤติทั้งสิบสี่อย่าง นั่นเอง แล้วมีอะไรบ้างเล่าที่ผู้คนแต่โบราณพากันถือปฏิบัติเป็นสิ่งดีงาม แต่สมัยนี้ ครงทั้งสิบสี่จะเหมาะกับกาลสมัยหรือเปล่านั้น ขอให้ท่านผู้อ่านได้วิเคราะห์เอาเองก็แล้วกัน ท่านได้กำหนดไว้ดังนี้

๑. เอ็ดโฮ้เฮือน (ทำรั้วบ้าน) มีเทวดาสี่แฉ (สี่มุม)
๒. ขึ้นเฮือนต้องล้างดิน
๓. อย่างนั่ง, ยืน ทับเงาพระ – เณร หรือผู้หลักผู้ใหญ่
๔. อย่าโก่งตาซังตาเต็ง
๕. ก่อนนอน (เมื่อย) สมาสัว (สมาลาโทษ)
๖. วันพระทำบุญทำทานรักษาศีล แล้วมาสัว คารวะพ่อแม่
๗. ของที่ดี อาหารที่ดี ต้องเอาไปถวายพระก่อน
๘. ไปทำบุญวันพระเสมอ (อามิตตบูชา)
๙. ทุกวันพระ วันโกน สมนา ประตูกันไค (บันได) และก่อนเส้า (เตาหุงข้าว)
๑๐. อย่าเอาของกินเจือปนกินเดน (กินก่อนแล้ว) ไปถวายพระ
๑๑. ตักบาตรเฮ้อถิลวง (ให้ถูกทิศทาง) คือ จากหัวแถวไปท้ายแถว
๑๒. อย่าเสพเมถุนกาม ในวันสำคัญนักขัตฤกษ์และวันพระ
๑๓. พระท่านอยู่ปริวาสกรรม (เข้ากรรม) เฮ้อถวายบริวาร 8 (เดี๋ยวนี้ไม่มีพระอยู่กรรมมัง)
๑๔. พระ เณร ย่าง (เดิน) เฮอนั่งลงพนมไหว้

นี่คือครงทั้ง ๑๔ ที่คนโบราณยึดถือและรักษาเอาไว้ แต่ว่าถึงยุคสมัยนี้อะไรมันก็เปลี่ยนไปแล้ว ท่านผู้อ่านก็ลองนำไปพิจารณาว่าอะไรเหมาะ อะไรควรแก่กาลสมัย คงได้เรียนไว้แต่ต้นแล้วว่า สิ่งต่างๆ เปลี่ยนแปลงไปทุกขณะ ตามกฎแห่งธรรมชาติ ดูเอาแต่ตัวของมนุษย์เรานั้น ยังเปลี่ยนไปทุกวินาที ตามตำนานโบราณได้กล่าวไว้ มีเรื่องเล่า ดังนี้

ก่อนที่คนเราจะลงมาเกิดนั้น พระยาแณฟ้า ท่านให้คนนั้นลงมาเกิดได้ ๓๐ ปีเท่านั้น ขณะที่แณฟ้าจะส่งคนลงมานั้น มีควาย หมา และลิง นั่งอยู่ด้วย สัตว์ทั้งสามนั้นก็ได้อัตละ ๓๐ ปีเท่ากัน ต่อหน้าพระยาแณฟ้าานั้น ทั้งคน ทั้งสัตว์ต่างนั่งหน้าเส้าสร้อยทุกตัวคนแณฟ้าจึงเอ่ยถามควายว่า เอ๊ยอายความ คุณหน้าแณฟ้ามีเรื่องอันใด ควายนั่นก็กราบทูลว่า พุทโธท่าน ท่านผู้เป็นใหญ่ ให้ชีวิตข้ายาวนานเกินไป ให้ข้าลากไถ ลากเกวียน อยู่ตั้ง ๓๐ ปี ทำทารุณเข้ามาไป ข้าขอแค่ ๑๐ ปีก็พอแล้ว แณฟ้าฟังแล้วหันไปหาหมา แล้วถามว่า แกละไอ้หมา เจ้าหมาที่รีบกราบทูลทันทีว่า ตัวข้าก็เช่นกัน ลงไปเกิดขึ้นอยู่ที่คาง ถ้ามีผู้เมตตาเลี้ยงดูก็สบาย ถ้าไม่มีใครเลี้ยงก็คงหากินยาก อคโชนิวโหยัง ข้าขอแค่ ๑๐ ปีก็เห็นจะพอ แณฟ้าได้ฟังก็หันไปถามลิงดูบ้าง แล้วแกละไอ้ลิง ลิงรีบกุกูกูจตอบทันทีว่า เดี่ยวนี้ป่าเหลือน้อยผลไม้หายาก จะขอแค่ ๕ ปี ก็เกรงเพื่อนๆ จะว่า ตัวข้าขอแค่ ๑๐ ปีเท่าๆ กันกับสัตว์อื่น แณฟ้าฟังแล้วหันไปทางคนที่ก้มหน้าอยู่ จึงถามไปว่า แล้วแกละจะขอลดเหมือนสัตว์อื่นเขาไหม คนนั้นทำหน้าละห้อยแล้วกราบทูลว่า ข้านั้นมีความรู้สึกแตกต่างจากผู้อื่น สำหรับข้านั้น ให้อายุแค่ ๓๐ ปี ข้าว่าน้อยไป อยากได้มากกว่านี้ แณฟ้าจึงถามว่า เจ้าอยากได้กี่ปีละ คนก็ว่าแล้วแต่จะโปรด ก่อนอื่นข้าขออายุสัตว์ทั้งสาม ที่ว่าไม่เอานั่นมาให้ข้าเถิด นอกจากนั้นท่านจะเพิ่มอีกก็แล้วแต่ แณฟ้าจึงหันไปถามสัตว์ทั้งสามว่า ขัดข้องไหม สัตว์ทั้งสามไม่ขัดข้อง แณฟ้าจึงว่า อายุที่ข้าได้มานี้มีจำกัด ข้าได้เฉลี่ยให้เจ้าทั้งสี่อย่างยุติธรรมคือให้เท่าๆ กัน เจ้าก็ได้ไปแล้ว ๓๐ ปี ที่เหลือคืนมาตัวละคร ๒๐ ปี รวมเป็น ๖๐ ปี เท่านั้นเจ้าจะเอาไหม คนรีบตอบทันทีว่า ท่านโปรดให้อีก ๖๐ ปี ข้าก็พอใจแล้ว แณฟ้าจึงตัดสินใจไปว่า เออ ถ้าเช่นนั้น เจ้าจงเอาอายุไป ๕๐ ปีก็แล้วกัน ส่วนที่มากกว่านั้นถ้ามันมีเหลือมาอีกภายหลังข้าจะส่งไปให้ แต่ไม่ได้ทุกคนนะ แล้วแต่ดวงของใคร ว่าแล้วท่านแณฟ้าก็จับสัตว์ทั้งสี่โยนลงมายังโลกให้มาเกิดต่อไป เรื่องราวของคนยังไม่จบ ยังมีเรื่องยุ่งๆ ต่ออีก ส่วนสัตว์ทั้งสามจึงมีอายุสั้นกว่าคนมาก โดยเฉลี่ยแล้วมีอายุเพียงสิบปี คนจึงมีอายุยืนกว่ามาก ส่วนอายุขัยของคนนั้น โดยเฉลี่ยแล้วปัจจุบันนี้ ผู้ชายมีอายุ ๗๕ ปี ผู้หญิงอายุ ๘๐ ปี ตามตำนานที่พระยาแณฟ้าให้มานั้น คนนั้นใช้ชีวิตของตนเองจริงๆ เพียง ๓๐ ปี นับแต่แรกเกิด จนถึงอายุ ๓๐ ปี นับแต่ ๓๑ ปี ถึง ๕๐ ปี เป็นการใช้ชีวิตของควาย ตอนนี้อยู่ต้องระดมใช้ทั้งกำลังกายและสมอง เพื่อกำหนดชีวิต จึงค่อนข้างลำบากเหมือนควาย ครั้นพออายุขึ้น ๕๑ ปี ก็จะใช้ชีวิตของหมา ส่วนใหญ่จะเฝ้าหวงสมบัติ ฐูจี จีบ่น หวาดระแวง เหมือนหมาที่คอยเฝ้าบ้านเห่าหอน ไปตามเรื่อง หลังจากนั้น พออายุได้ ๖๑ ปี ก็จะใช้ชีวิตของลิง คือนั่งจับเจ้า บ้างก็

ทำโน่นทำนี่ ไม่ค่อยเป็นเรื่องเป็นราว ลูกหลานต้องคอยห้ามปราม เกรงว่าจะเจ็บป่วย ให้อยู่เฉยๆ ก็อยู่ไม่สุข หยิบนั่นคว้านี่เรื่อยไป

คนอีสานโบราณ ถ่ายทอดมาให้รุ่นหลาน ไทพวนก็พอมีมาแล้วให้ลูกหลานได้ฟังไว้ ดังนี้ ชีวิตคนนั้นแต่ละวัย มีคำจำกัดความไว้ดังต่อไปนี้

อายุ สิบปี	อาบนํ้าบ่หนาว หมายถึง ร่างกายยังสมบูรณ์ดี
ชาวปี(ยี่สิบ)	เล่นสาวบ่เบื้อ หมายถึง อยู่ในวัยแข็งแรง วัยเจริญพันธุ์
สามสิบปี	ไล่เนื้อบ่ถือหน้า (หน้าไม้) หมายถึง ร่างกายบึกบึน ไล่จับสัตว์ไม่ ต้องใช้ อาวุธ
สี่สิบปี	ไปค้ำบ่ถามทาง หมายถึง ความจำดี ร่างกาย สมองเจริญเต็มที สุขุมรอบคอบ จะเห็นว่าพออายุสี่สิบก็เริ่มใช้อายุของควายแล้ว
ห้าสิบปี	เฮ็ดเวียะ(ทำงาน) ช่างห่วยๆ (ครางเพราะความเหน็ดเหนื่อย)
หกสิบปี	เป่าแคนขลุ่ยบ่ดัง ไม่ค่อยมีแรงจะเป่าลม เสียงแคนเสียงขลุ่ยจึง ไม่ค่อยดัง จะเห็นว่าพออายุเข้าหกสิบก็เริ่มใช้อายุของหมา
เจ็ดสิบปี	ตีระฆังบ่ม่วน แรงถดถอยลง ตีเบาลง ถูกที่บ้าง ไม่ถูกบ้าง ฟังแล้ว ไม่ไพเราะ
แปดสิบปี	ลมป่วนมาหู หมายถึง หูตึง ไม่ค่อยได้ยิน จะเห็นว่าพออายุแปดสิบ เริ่มใช้อายุลิง
เก้าสิบปี	ลูกหลาน ฐนั้งให้ หมายถึง จดจำอะไรเลอะเลือนแล้ว ต้องคอยจับ ตาดูตลอด ไม่เช่นนั้นอาจกลับบ้านไม่ได้ จำชื่อตัวเอง ชื่อลูกไม่ได้ เลย
ร้อยปี	ไขบ่ไขก็ต๋องตาย หมายถึง นับถอยหลังรอดูใจ คอยวันตายเท่านั้น

๒. ประเพณีทั่วไป

ประเพณีบายศรีสู่ขวัญ

เป็นประเพณีที่พบปฏิบัติอยู่ในสังคมไทโดยทั่วไปด้วย เพราะถือว่าเป็นงานมงคลระหว่างผู้ใหญ่ ผู้น้อย จะมีพราหมณ์เป็นผู้ทำพิธีบายศรีมาทำการเรียกขวัญ ผู้น้อยจะนำदान

สายสัญญาณมงคลผูกข้อมือผู้ใหญ่ เพื่อขอพรเมื่อผู้ใหญ่ให้พรแล้วก็จะใช้ค้ายสายสัญญาณมงคลมาผูกข้อมือผู้น้อยเรียกขวัญให้แก่ผู้น้อย สถานที่จัดรวมกันในวันสงกรานต์หรือสูขวัญพระภิกษุ หรือวันเข้าพรรษา ประเพณีแห่บั้งไฟ เป็นประเพณีที่ปฏิบัติกันมากที่สุดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือกลุ่มพวนก็นิยมทำประเพณีแห่บั้งไฟ เป็นประเพณีขอฝนเพื่อทำการเกษตร ที่ปากพลี นครนายก ชาวบ้านจะมีการแห่บั้งไฟรอบเมืองมีคนแก่คนเฒ่าในหมู่บ้านมาร่วมแห่ บางครั้งก็มีประเพณีแห่นางแมว รวมทั้งแห่สงกรานต์ มีการฟ้อนรำ ร้องเพลง มีการประกวดบั้งไฟที่วัดด้วย

ประเพณีคราดนาและประเพณีวิ่งควาย

เป็นประเพณีที่เกี่ยวข้องกับอาชีพเกษตรกรชาวนาจะมีประเพณีคราดนาในนาแถบที่ลุ่มก่อนฤดูปักดำ ประเพณีคราดนามีจุดมุ่งหมายเพื่อแข่งขันกันคราดนา เป็นประเพณีการเล่นและบันเทิง มีการแข่งขันคราดนาระหว่างชุมชนละแวกบ้าน ประเพณีคราดนามีความสัมพันธ์กับประเพณีวิ่งควาย เพราะการแข่งขันคราดนาจะใช้ควาย ๒ ตัว เทียมแอกติดคราด มีคนถือหางคอยควบคุมการคราดนาคนหนึ่ง การแข่งขันคราดนาต้องให้คนเข้าแข่งขันคราดนาอยู่ในลู่ที่จัดไว้ ไม่ให้วิ่งออกนอกลู่ รางวัลสำหรับผู้เข้าแข่งขันคราดนามีทั้งคราดนา ตะเกียงเจ้าพายุ ในสมัยที่ยังไม่มีไฟฟ้าใช้ วิทยาทานซิสเตอร์ การแข่งขันคราดนาจะทำให้ผู้เข้าร่วมพิธีสนุกสนาน เป็นการเอาฤกษ์เอาชัยก่อนการทำนา แข่งขันกันบำรุงดูแลรักษาควาย การจัดสนามแข่งคราดนาต้องเลือกนาที่ไถเรียบรื้อยแล้ว เป็นนาที่มีน้ำขังบ้างไม่มากนัก เป็นนาที่มีความยาวประมาณ ๘๐-๑๐๐ วา ความกว้างประมาณ ๒๐ วา นาที่เป็นสนามแข่งขันต้องขึ้นอยู่กับจำนวนควายที่เข้าแข่งขันคราดนาและแข่งวิ่งควาย สนามแข่งต้องจัดเป็นลู่ทางตรง มีจุดเริ่มแข่งห่างจากเส้นชัย ๘๐ วา เมื่อกรรมการให้สัญญาณเริ่มแข่ง ผู้ถือหางยามประจำการต้องใช้หวายหวดควาย บังคับควายให้วิ่งทางตรง เข้าสู่เส้นชัยสามารถคราดนาให้เรียบรื้อย การแข่งขันเพิ่มการคัดเลือกคนที่สามารถดูแลรักษาควาย ความสามารถในการคราดนา แบ่งการแข่งขันเป็นควายรุ่นเล็ก ควายรุ่นใหญ่ แข่งขันคราดนาควายรุ่นเล็กกับควายรุ่นใหญ่ ปัจจุบันอาจเลือกการแข่งขันในเวลาที่เหมาะสม เช่น เวลาว่างหลังเก็บเกี่ยว เวลาที่อยากหาเงินเข้าวัด

ประเพณีเส็งกลอง

เป็นประเพณีแข่งขันตีกลอง เป็นประเพณีการเล่นหรือการบันเทิงช่วงทำบุญหรืองานวัด ไม่เจาะจงในเดือนใด งานวัดจะมีประเพณีเส็งกลอง กลองต้องทำจากไม้แดงทั้งท่อน

ชุดข้างในกลวงเอาหนังปะชิงหัวท้าย ใช้เชือกรัด ใช้ไม้ขันชะเนาะให้แน่นให้หน้ากลองตั้ง เวลาตีกลองเสียงดัง วันแข่งขันนักตีกลองจะนำกลองของตนเองมาเป็นคู่ แขนงกลองไว้บนหลักปัก คนตีกลองแต่ละคู่จะมี ๓ คน คนเข้าแข่งขันสามารถใช้ฝ่าพื้นมือแข่งขันตีกลองไม่ให้มือบวม มือแตก อาจใช้ผ้าขาวม้าพัน เวลาตีกลองต้องไม่กดหน้ากลอง ตีให้เร็วให้หน้ากลองติดกลับอย่างรวดเร็ว เพื่อให้เสียงดังมากขึ้น อาจใช้ฝ่ามือที่มีผ้าหุ้ม มือตีหรือใช้กำปั้นทุบก็ได้ ห้ามใช้ไม้ตี ต้องทำให้เสียงดังที่สุด ทำนองและลีลาการตีกลองไม่จำกัดต้องเป็นแบบใด การแข่งขันเริ่มกันทีละ ๒ คู่ ให้แต่ละหมู่บ้านส่งตัวแทนมา ใช้โหม่งตีบอกสัญญาณเริ่มแข่ง มีหนึ่งของทั้ง ๒ ฝ่ายเริ่มตีจนเหนื่อยหยุดพักให้มือ สองและมือสามตีต่อตามลำดับ ต้องรอให้เสียงโหม่งเป็นสัญญาณการเริ่มตีก่อนทุกครั้ง

ผู้ตัดสินแต่งตัวนุ่งขาวห่มขาว เรียกว่าเทวดา ไปนั่งฟังเสียงกลองอยู่ที่สูงอาจเป็นยอดไม้ก็ได้ แต่ต้องอยู่ห่างจากบริเวณแข่งขัน ประมาณ ๕๐๐ เมตร เพื่อสามารถได้ยินเสียงกลองคู่อย่างชัดเจน เทวดามือถือธงหรือกิ่งไม้ที่สามารถมองเห็นระยะไกล หากกลองข้างใดไม่ดัง เทวดาจะต้องตวัดธงหรือกิ่งไม้ข้างนั้นลง หากฟังไม่ถนัดจะสลับธงหรือกิ่งไม้ หากดังเท่ากันก็จะยกธงหรือกิ่งไม้ขึ้นทั้ง ๒ ข้าง ฝ่ายใดแพ้ก็จะนำกลองของตนออกไป ให้นัดตีกลองจากหมู่บ้านอื่นมาแทน เคล็ดลับของการทำให้การตีหน้ากลองดังกังวานอีกวิธีหนึ่ง คือ ขณะที่ยืนเข้าแข่งขันจะปล่อยให้ผู้ชมเข้ามาตีกลองได้ไม่ว่าเด็กหรือผู้ใหญ่ เพื่อให้หน้ากลองเป็นมันขึ้น ตีง่ายขึ้น เสียงกังวานมากขึ้น แต่คอยระวังไม่ให้อีกฝ่ายเอาผิวมะกรูดบีบใส่หน้ากลอง เพราะจะทำให้หน้ากลองไม่ดังหมดสิทธิ์เข้าแข่งขัน ขณะตีกลองต้องระวังไม่ให้ถูกจำหลูดจากหน้ากลอง จำ คือ ถ่วงติดหน้ากลอง ช่วยให้มีเสียงดัง เช่นเดียวกับที่ใช้ติดหน้าตะโพน จำทำด้วยข้าวสุกบดกับขี้เถ้า ประเพณีการตีกลองนับวันจะหาได้ยากเพราะไม่มีกลอง และไม่มีผู้เข้าแข่งขัน เป็นประเพณีที่ควรอนุรักษ์ไว้

ประเพณีที่เกิดจากความเชื่อทางพุทธศาสนา

ชาวพวนได้นำความเชื่อเรื่องผีมาผสมผสานกับพุทธศาสนา จึงเกิดเป็นประเพณีทำบุญห่อข้าวและประเพณีสงกรานต์

สำหรับประเพณีสงกรานต์ของชาวพวนในพนมสารคาม จะมีลักษณะบางประการคล้ายกับสงกรานต์ไทย คือ จะมีการทำบุญในระหว่างวันที่ ๑๓-๑๕ เมษายน เช่นเดียวกับวัดไทยทั่วไป แต่มีพิธีกรรมที่แตกต่างออกไป คือ พิธีสูดเสื่อสูดผ้า

พิธีสูดเสื่อสูดผ้า เป็นพิธีที่ทำเพื่อความสวัสดิมงคลของคนในครอบครัว โดยจะนำเสื่อผ้าของทุกคนในครอบครัวมาใส่กระบุงเข้าพิธี ภายในกระบุงมีข้างสารและหญ้าคา ปิดปากกระบุงด้วยถาดที่มีกล้วยหั่นเป็นแว่น ข้าวปั้นเป็นก้อน และจุดเทียนปักบนก้อนข้าวหรือผลไม้ มีพระสงฆ์เป็นผู้ประกอบพิธีกรรม เจริญพระพุทธมนต์บทที่เรียกว่า สวดไช ๑๘ บท หน้าพระพุทธรูปมีโองน้ามนต์ เทียนที่ใช้ในการทำน้ามนต์เป็นเทียนที่เรียกว่า เทียนเวียนหัวและเทียนศอกก้อย รวม ๓ เล่ม ไล่เทียนเวียนหัวมีความยาวรอบศีรษะ อีกเล่มซึ่งยาวจากศอกถึงปลายนิ้วเรียกว่า เทียนศอกก้อย ส่วนเล่มที่ ๓ ยาวจากคอถึงหน้าอกของแต่ละคน เทียน ๓ เล่ม นี้ต้องนำมารวมกันเป็นเกลียวอีกทีหนึ่ง เจ้าของเทียนจะหยิกเล็บบนเทียนเท่ากับอายุ ซึ่งถือว่าเป็นการต่อสังขารอายุข้ามปีใหม่ เมื่อเสร็จพิธีนำน้ามนต์ไปปะพรมที่บ้านเพื่อสวัสดิมงคล ข้าวสารและทรายใช้โปรยรอบบ้านเพื่อป้องกันผี หญ้าคานำไปเสียบหลังคาบ้านเพื่อป้องกันผีเช่นกัน เช้าวันรุ่งขึ้นจะมีการฉลองพระทรายและเลี้ยงพระเช้า

นอกจากประเพณีสงกรานต์แล้วชาวพวนยังมีประเพณีบุญห่อข้าว ซึ่งถือเป็นการทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติที่ล่วงลับไปแล้ว รวมไปถึงผีไม่มีญาติ บุญห่อข้าวกำหนดทำในวันสิ้นเดือน ๕ หรือ กลางเดือน ๑๐ เริ่มต้นด้วยการนำอาหารมาถวายพระในตอนเช้า อาหารหลัก ได้แก่ กระจยาสารท เมื่อเลี้ยงพระเช้าเรียบร้อยแล้ว ก็จะมีการทำอาหารให้ผี ได้แก่ ห่อข้าวและห่อหมากพลู ในห่อข้าวจะมีกล้วยหั่นเป็นแว่น กระจยาสารทและขนมอื่นๆ ห่อรวมกันมา อีกห่อเป็นห่อหมากพลู ยากินกับหมาก จำนวนห่อข้าวและห่อพลูจะต้องเท่ากัน นำไปวางบริเวณโคนต้นไม้ใหญ่ในวัดเสียส่วนหนึ่ง แล้วกรวดน้ำอุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ตาย ที่เหลืออีกส่วนนำไปวางตามกระถางนาเพื่อให้แก่ผีไม่มีญาติ

สำหรับชาวพวนแล้วถือเป็นพุทธศาสนิกชนที่เคร่งครัดในการนับถือศาสนาเป็นอย่างมาก จึงมีประเพณีที่เกิดจากความศรัทธาในพุทธศาสนา ได้แก่ ประเพณีบุญข้าวหลามและบุญพระเวส ซึ่งเป็นประเพณีที่ถือปฏิบัติมาจนถึงทุกวันนี้



ภาพที่ ๑๑๕ พิธีตักบาตรของชาวพวน

ธรรมเนียมทิ้งข้าว

ในสังคมมนุษย์เรานี้ ไม่ว่าจะชนเผ่าใดล้วนแล้วแต่มีความเชื่อความศรัทธาประจำใจกันด้วยกันทุกหมู่เหล่า เพื่อให้การดำเนินชีวิตของตนเป็นไปอย่างราบรื่นและสุขสบาย ความเชื่อต่างๆเหล่านั้นก็จะสืบทอดต่อกันมา จนกว่าความเชื่อนั้นจะถูกทำลายลงด้วยวัฒนธรรมใหม่ที่เห็นว่าจะดีกว่าเดิม แล้วความเชื่อนั้นก็จะเลือนหายไปในที่สุด วัฒนธรรมใหม่ก็จะเข้ามาแทนที่โดยสมบูรณ์ แล้วก็ค่อยๆเสื่อมลงไปอีก หมุนเวียนเช่นนี้เรื่อยๆไป ไม่มีที่สิ้นสุด นี่เป็นเรื่องธรรมดาของธรรมชาติ

ในสังคมชนบทได้อาศัยธรรมชาติเป็นหลักในการดำรงชีวิต ความเจริญทางด้านวิทยาศาสตร์ยังมีน้อย จึงต้องพึ่งธรรมชาติและจิตวิทยาของผู้คนสมัยนั้นเป็นที่พึ่งพาธรรมชาติของสัตว์โลกนั้นเริ่มต้นและจบลงทำนองเดียวกัน คือ มี เกิด แก่ เจ็บ ตาย เวียนวนอยู่เช่นนี้ ในสมัยนั้น (พ.ศ.๒๔๘๐-๒๔๘๕) โดยประมาณ ยามเมื่อเจ็บไข้ มักจะคิดว่าถูกผีร้ายหรือวิญญาณศักดิ์สิทธิ์กระทำ การเยียวยาจึงต้องรักษาควบคู่กันไป

๑. ทางด้านร่างกาย คือ ยา ผู้เป็นพ่อเป็นแม่จะไปเสาะหายามาให้ผู้ป่วยกิน เพื่อบรรเทาอาการทุกข์ทรมานทางร่างกาย วิธีเสาะหา ก็คือ หาสมุนไพรที่หาได้ในท้องที่มาต้มกินหรือเอามาทา ประคบ สำหรับบ้านที่มีหมอบ้านที่มีความรู้ในเรื่องสมุนไพร หมอจะไปเก็บยาสมุนไพรรวบรวมไว้ในการรักษาโรคทุกชนิดที่ปรากฏ สมุนไพรนั้นจะบรรจุไว้ในถุงสีแดง ภายในถุงมีสิ่งที่เรียกว่ายานานาชนิด อาทิ กระจุกเสือ งาช้าง เขี้ยวหมูป่า กระจุกอิเระ กระจุกควายเผือก เปลือกมังคุด จันทน์แดง จันทน์ขาว เปลือกหอยสังข์ บอระเพ็ด ใต้อูงหนักประมาณ ๑ กิโล อีกสิ่งหนึ่งที่จะขาดมิได้ คือ ก้อนหินที่มีลักษณะแบนๆ พอเหมาะมือ จับไว้ในอุ้งมือใช้สำหรับบดสมุนไพรกับน้ำกระสาย ซึ่งอาจจะเป็นน้ำฝน น้ำปูนใส หรือน้ำข้าวข้าว แล้วแต่หมอจะแนะนำให้ใช้น้ำกระสายอะไร เมื่อฝนแล้วดื่มได้เลย ไม่มีพิธีรีตรอง ถุงสมุนไพรนี้จะเก็บไว้ที่วัด ถ้าผู้คนในหมู่บ้านเจ็บป่วยก็จะไปเอามารักษาด้วยวิธีดังกล่าว โดยไม่ต้องเสียเงินเสียทอง ใช้วนเวียนกันในบ้าน จนกระทั่งสีของถุงที่เป็นสีแดงกลายเป็นสีเปลือกมังคุดไป

๒. ส่วนทางด้านจิตวิทยาหรือด้านจิตใจนั้น มีความเชื่อว่าถูกผีร้ายกระทำ จึงต้องมีวิธีรักษาผู้หลักผู้ใหญ่ที่เรียกผีได้ส่วนมากมักเป็นผู้หญิง จะทำพิธีเรียกผีออกจากร่างผู้ป่วย ชาวบ้านเรียกกันว่า ทิ้งข้าว หรือ เกือกข้าว บางที่เรียกสั้นๆว่าเกือข้าว เป็นสำเนียงไทพวน อุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียกผีหรือไล่ผีนั้น ประกอบด้วย ข้าวสุกปั้น เป็นก้อนขนาดย่อมกว่า

มะนาวเล็กน้อยจำนวน ๓ ก้อน ใส่ภาชนะด้วยหรือจานก็ได้ อุณหภูมิที่ ๒ ได้แก่มีดพรี ๑ เล่ม ขนาดเหมาะสมมือ

วิธีการ ให้ผู้ป่วยลุกขึ้นนั่ง (ถ้าลุกไม่ได้ก็ให้นอนก็ได้) เขยิบขา ปลายเท้าชี้ไปทางทิศตะวันตก ผู้ทำพิธีถือพรีไว้ในมือขวา มือซ้ายหุบก่อนเข้ามา ๑ ก้อน กำไว้หลวมๆ หมายมือขึ้น เริ่มเอามือที่กำก่อนเข้าแตะที่หัวของผู้ป่วย แล้วเลื่อนไต่ลงไปยังปลายเท้า ขณะที่มือเลื่อนลงไปนั้นจะกล่าวคำชักชวนผี คือทั้งชักชวนทั้งขูไปด้วย ผู้เรียกผีจะกระแทกค้ำมมีดไปด้วยความน่ากลัว หลังจากนั้นผู้ทำพิธีจะกำเอาข้าวทั้ง ๓ ก้อนรวมไว้ในมือเดียว แล้วเอามีดขีดที่ปลายเท้าของผู้ป่วย แล้วให้ผู้ป่วยถ่มน้ำลายรดข้าวทั้ง ๓ ก้อน แล้วนำเอาข้าวทั้ง ๓ ก้อนไปทิ้งทางทิศตะวันตก เสร็จจากขว้างก่อนข้าวแล้ว ก็จะกลับมาเอาค้ำยสีขาวผูกแขนผู้ป่วยเป็นการรับขวัญที่ผีคืนให้ ผู้ผูกแขนจะใช้ปลายเส้นค้ำยเชียวมือผู้ป่วยที่คว่ำมืออยู่แล้ว หมายมือขณะที่ผูกแขน การผูกแขนหรือผูกข้อมือนั้นจะผูกทั้ง ๒ ข้างของผู้ป่วย

พิธีทิ้งข้าวหรือทิมข้าวหรือเกี๊ยะข้าว สองคำหลังนี้เป็นสำเนียงพูดภาษาพวน มีความหมายเดียวกัน ที่กล่าวมาแล้วทั้งหมดนั้น เป็นวิธีการรักษาผู้ป่วยทางจิตวิทยา โดยใช้ไสยศาสตร์มาเสริม ทำให้ผู้ป่วยมีจิตใจสบายขึ้น ตามความเชื่อผู้คนที่หลายเชื่อกันเช่นนั้น และปฏิบัติสืบกันมา

นี่คือ ธรรมเนียมเดิมของชาวไทพวนได้ถือปฏิบัติกันมาระยะหนึ่ง พอความเจริญทางวิทยาศาสตร์สมัยใหม่เข้ามาความเชื่อนี้ได้เลือนหายไปและไม่มีให้เป็นอีกต่อไปแล้ว

คะลำ

ในสังคมมนุษย์นั้นเป็นที่ยอมรับกันแล้วว่า เมื่อรวมตัวกันมีการปฏิสัมพันธ์กัน จำเป็นจะต้องสร้างระเบียบของสังคม เพื่อสันติสุขและความสงบ ความมีระเบียบเรียบร้อย ในจำนวนข้อบังคับหรือระเบียบข้อห้ามใดๆนั้น เป็นส่วนหนึ่งที่กำหนดขึ้นเพื่อเป็นบรรทัดฐานของสังคมนั้น คำว่า คะลำ เป็นคำพูดที่ใช้กันในหมู่คนพวนหรือสังคมไทพวน คำนี้มี ความหมายถึงข้อห้าม ที่ไม่ควรประพฤติปฏิบัติ ถือว่าเป็นสิ่งที่ไม่ดีไม่งาม คำว่าคะลำนี้มาจากคำว่า กำ คำพวนเช่นกัน หมายถึงห้ามหรืองดเว้น ถ้าจะเปรียบเทียบการคะลำของไทพวนแล้ว ก็คล้ายๆกับ สมบัติผู้ดี คะลำเหล่านี้คนพวนโบราณกล่าวไว้นานมาแล้ว อาจจะไม่สอดคล้องกับยุคปัจจุบัน แต่ดั้งเดิมบรรทัดฐานของสังคมเป็นอย่างนี้

คะลำเกี่ยวกับการกิน

- เป็นผู้ใหญ่อย่ากินก่อนผู้ใหญ่ / ฝว่อย่ากินเคนเมีย / ผู้ใหญ่อย่ากินเคนผู้น้อย / เมียอย่ากินก่อนฝว่ / กินข้าวพา (สำหรับ) เดียวกันต้องคอยพร้อมๆกัน / กินเงื่อน (เคน) แล้วอย่าให้ทาน / อย่าอ้าปากกว้าง อย่ากินคำใหญ่ อย่าเคี้ยวดัง / อย่าแลบลิ้นเลียปาก อย่าเลียของกิน / อย่ากินจนเสี้ง (เกลี้ง) ถ้วย ชาม หม้อไห / อย่ากินหลายโพด (เกินไป) / อย่ากินจวบจิบบ่เป็นเวลา / เวลากินอย่าสั่งน้ำมูก ถ่มน้ำลาย / อย่าขาก ถ่ม หรือกริยาน่าขยะแขยง / อย่างินทาผู้อื่นขณะกิน (กินข้าวโต (ตัว) โสความเพิ่น) / มีของกินให้นึกถึงโคตรลุงตา (ญาติ) กินข้าวบ่ส่งอา กินปลาบ่ส่งปู่

คะลำเกี่ยวกับกริยามารยาท

- เป็นผู้ใหญ่อย่านั่งสูงกว่าผู้ใหญ่ / อย่านั่งไขว่ห้างต่อหน้าเจ้าโคตรลุงตา (ญาติผู้ใหญ่) / เป็นผู้หญิงอย่านั่งขัดสมาธิ (มันบ่งาม) / เวลาคุยกันนั่งนำกัน ยืนนำกัน อย่านั่งคนยืนคน / ผู้น้อยอย่าขัดสมาธิกินข้าว ฟิงเทศน์ คำสอน / อย่านั่งทางหัวนอนของตนเองหรือผู้อื่น / อย่าเดินเอาชายผ้าละร่างกายผู้อื่น / อย่าเดินลากสั้น เดินย่ำแรงๆ ขึ้นบันไดเสียงดัง / ผู้น้อยอย่ายืนใกล้ผู้ใหญ่เกินไป / อย่ายืนค้ำหัวผู้ใหญ่ / ผู้น้อยเดินผ่านผู้ใหญ่เจ้าโคตรลุงตา ต้องขอโทษขอผ่านไป / ไปบ่ลามาบ่คอบ (ไปไม่ลามาไม่ไหว) อย่าทำ / เป็นผู้หญิงอย่าเขินถี่ มันบ่งาม / อย่าพูดจาหยอกล้อถิกษุ นักบวช ต้องสำรวม / อย่านั่งช่วงหน้าพระหรือผู้ใหญ่ (ลำหน้า) / เข้าวัดอย่าเว้าเสียงดัง (ส่งเสียงดัง) / อย่านั่งม้า วัวควาย ขับรถเสียงดังเข้าวัด / เป็นเมียอย่าตื่นทีหลังฝว่ / อย่านอนหันหัวไปทางทิศตะวันตก (ทิศฝันอน) / ก่อนนอนให้ล้างเท้า ตื่นนอนให้ล้างหน้า / นอนกลางคี่นอย่านอนเคี้ยวหมาก / อย่านอนสูงไว้ที่ดำ (ของที่ควรเคารพ) / อย่านอนมีดพร้าตอนกลางคี่น / อย่านอนไอ้อด แก้วแก้วเมื่อผิด / อย่านอนกวาดเสีอนตอนกลางคี่น / ใสบาตรอย่าถามพระ (จะให้ของอย่าถามว่าเอาไหม) / อย่านอนผิผ่านนาเพิ่น / บ่เอิ้นอย่าขาน บ่วานอย่าเสือก / ห้ามมืออย่าปลงผิกกลางทาง (ผิจะคุด) / อย่านอน จาม เสียงดังในงานศพ / อย่านอนขอยขอน อย่านอนสูบยา (ขอนจะพลิก ไฟจะไหม้) / อย่านอน (ทุ่ง) อย่านอนวี (พัด) อย่านอนอย่าหาหมอ (สิ่งไม่จำเป็นอย่าเส้าหา) / อย่านอนเหล็กต่อหน้าช่าง (อย่าอวดรู้ต่อหน้าปราชญ์) / อย่านอนของใช้ไว้บนของประดับ (วางให้ถูกที่) / อย่านอนเรือน 2 หลังเป็นหลังเดียว (ยุ่งไม่รู้ว่าจะอันไหนเข้ากับอันไหน) / ฟีน้องเอากัน (เป็นฝว่เมีย) ไม่สมควร / อย่านอนคนใช้ในบ้านเป็นเมียเป็นฝว่ / หัวโล้นอย่ากร้าหัวคำอยากเทศน์ ไม่สมควร (สิ่งที่ไม่ให้หน้าทำ) / เป็นเมียฝว่อย่าคำทอกัน (ขายขี้หน้า) / อย่านอนชู้กับฝว่เขา เมียเขา (ผิดศีลธรรม) / เป็นหญิงอย่าเป็นชู้กับพระ / อย่านอนหญิงสองฝว่ เจ้าหัว (พระ) สองวัด / บวชเป็นชื้ออย่าหนีบ่อนอยู่ (อยู่ให้เป็น

ที่ทาง) / อย่าชูมิด เสียม ตัดไม้ ไถนา จีควายขณะฝนตก (ฟ้าจะผ่าหัว) / ความลับรู้แค่สองคน (เกินสองจับมือใครคมไม่ได้) / อย่าคำข้าว (ซ้อมข้าว) วันพระวันศีล / เป็นหญิงอย่าไปหาผู้ชาย / ชายหนุ่มหญิงสาวอย่าอยู่สองต่อสองในที่ลับ / เป็นผู้หญิงอย่าเที่ยวกลางคืนแต่ผู้เดียว / เป็นสาวเป็นหนุ่มอย่านอนห้องเดียวกับพ่อแม่ / เป็นเมียไม่รู้หน้าที่เมีย ต้องหาความรู้ที่ควรปฏิบัติต่อสามี

ในปัจจุบันชาวพวนยังคงรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีพื้นบ้านบางส่วนได้อย่างเหนียวแน่น แม้ว่าวัฒนธรรมตะวันตกและวิถีชีวิตแบบคนเมืองจะรุกล้ำเข้ามาจนทำให้วิถีชีวิตเรียบง่ายของชาวบ้านเปลี่ยนแปลงไป การอนุรักษ์วัฒนธรรมจึงอาจจะทำได้ไม่ทั้งหมด บางด้านสูญหายไปพร้อมกับการตายจากของคนรุ่นก่อน คำตอบของการรักษาประเพณีที่ดั่งงามเหล่านี้จึงอยู่ที่สำนึกของคนรุ่นหลังว่าจะเห็นคุณค่าสักเพียงใด

บทที่ ๘

ประเพณีส่วนบุคคล

ประเพณีส่วนบุคคล ประเพณี หมายถึง กระบวนการและขั้นตอนในการประกอบพิธีกรรม ซึ่งต้องประกอบไปด้วย - ผู้ประกอบพิธีกรรม - ผู้เข้าร่วมพิธีกรรม - จุดมุ่งหมายและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรม - ขั้นตอน ระยะเวลาที่ประกอบพิธีกรรม โดยในส่วนของประเพณีส่วนบุคคลจะเป็นประเพณีที่เกี่ยวข้องกับชีวิตตั้งแต่เกิดจนตาย ได้แก่ ประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการเกิด การบวช การแต่งงาน การตาย ประเพณีหมายถึงกระบวนการและขั้นตอนในการประกอบพิธีกรรม ซึ่งต้องประกอบไปด้วยผู้ประกอบพิธีกรรม ผู้เข้าร่วมพิธีกรรม จุดมุ่งหมายและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรม ขั้นตอน ระยะเวลาที่ประกอบพิธีกรรม โดยในส่วนของประเพณีส่วนบุคคลจะเป็นประเพณีที่เกี่ยวข้องกับชีวิตตั้งแต่เกิดจนตาย ได้แก่ ประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการเกิด การบวช การแต่งงาน การตาย

ประเพณีการเกิด ผู้คลอดจะต้องอยู่ไฟหรืออยู่กำ เป็นระยะเวลาตั้งแต่ ๗ วันขึ้นไป หรืออาจเป็นเดือน ลักษณะของการอยู่ไฟนั้น หญิงที่คลอดลูกจะต้องนอนเปลี่ยหน้าห้องเพื่อรับความร้อนจากกองไฟ ที่ข้างกองไฟมี “สะแนน” (แคร่ฟากไม้ไผ่ ไม้ต้นมะขาม ไม้คอแรน ไม้เต้า ไม้ทนต่อการจุดไฟ หรือกระดาน ๑ - ๒ แผ่น สูงประมาณครึ่งศอก) ให้หญิงที่เพิ่งคลอดนั้นนอนเอาหน้าห้องผิงไฟตามระยะเวลาที่กำหนด ความมุ่งหมายของการอยู่ไฟนั้นประสงค์ให้มดลูกเข้าอู่(สู่สภาพปกติ) สุขภาพจะได้แข็งแรง อีกทั้งจะเป็นช่วงที่จะได้มีโอกาสสงวนใจจากการทำงานหนักด้วย ในส่วนของตัวเด็กนั้นจะมีพิธีตัดสายรก โดยเด็กที่เพิ่งคลอดใหม่จะถูกตัดสายรกด้วยไม้ไผ่รวกที่ผ่าและเหลาให้ด้านเปลือกนอกมีขอบคม จากนั้นจะนำรกไปฝังไว้ที่ได้บันไคเรือนเพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้เด็กเป็นคนที่ยึดถิ่นฐานบ้านเกิดของตนเอง เสร็จแล้วจ้มนำกระดังปูเบาะมาให้เด็กนอนเชื่อว่าจะทำให้เด็กเป็นคนว่านอนสอนง่าย เด็กชายจะใส่กระดังพร้อมสมุด ดินสอ เพื่อจะได้เป็นเจ้าของคน นายคน รู้หนังสือ เป็นนักปราชญ์ เด็กผู้หญิงจะใส่กระดังพร้อมเข็มด้าย โตขึ้นจะได้เป็นแม่ศรีเรือน นอกจากนี้ยังมีพิธีอื่นอีก เช่น พิธีทำขวัญเด็ก ทำบายศรี พิธีโกนผมไฟ บริเวณห้องคลอดจะโยงด้วยสายสิญจน์จากหมอมนต์หรือผู้ฆ้องเวทย์ที่มาทำพิธีขจัดปัดเป่ามิให้ผีมาเอาเด็กที่คลอดใหม่ไป หากจำเป็นต้องเอาเด็กออกจากห้องคลอดหรือนอกบริเวณของค้ายสายสิญจน์ จะต้องเอา

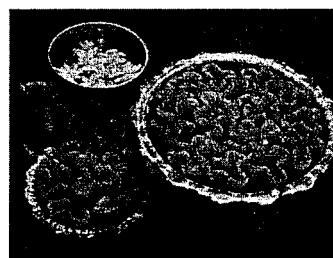
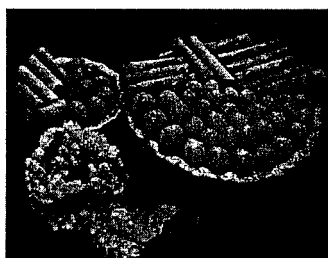
เขม่ากันหม้อมาเจิมที่หน้าผากของเด็ก เพื่อเป็นการหลอกผีว่าเด็กหน้าเกลียด ผีจะได้ไม่เอาเด็กไป

พิธีแต่งงาน การแต่งงานของชาวพวน ฝ่ายชายต้องไปขอร้องฝ่ายหญิงโดยมีบุคคลที่อาวุโส เรียกว่า “พ่อเชื้อ” หรือ “แม่เชื้อ” การไปขอร้องนี้เรียกว่าไป “เจาะสาว” เสมือนไปหยั่งท่าทีฝ่ายหญิงก่อนว่าตอบรับ หรือปฏิเสธประการใดแต่ในทางปฏิบัติมักมีการเกริ่นดูท่าที หรือมีการพูดคุยระหว่างหม่อมสาวแล้ว ต่อจากนั้นจึงจะไปขอเป็นครั้งที่สอง ในครั้งนี้จะต้องมีหมากผ้าซีกผูกร้อยด้วยเชือกหรือไหม และมีห่อยาเส้นตามจำนวนที่ฝ่ายหญิงต้องการ ห่อยาเส้นจะต้องมัดด้วยฟางไปมอบให้พ่อเชื้อ แม่เชื้อ พ่อ แม่ และญาติผู้ใหญ่ของฝ่ายหญิง ส่วนฝ่ายหญิงจะมอบของกินของใช้เช่น พริก ถั่ว งา เกลือ จำนวนสองเท่าจากที่ได้รับมาเป็นการตอบแทน โดยสิ่งของทุกอย่างจะมีการนำมามัดติดกันเป็นคู่ๆ เพื่อเป็นเคล็ดว่าให้คู่บ่าวสาวรักกัน อยู่ครองคู่กันยั่งยืนจนแก่เฒ่า เมื่อตกลงกันได้แล้วในวันแต่งงานที่เรียกว่า วันก้าวสาว ฝ่ายชายจะต้องจัดขันหมากอันประกอบด้วยพานสูง ข้างในมี หมาก ๔ ชื้นๆ ละ ๔ คำ เต้าปูน ๒ เต้า เต้ายา ๒ เต้า พลุ ๔ ใบ สีเสียด ๔ คำ และมีคั่วหม้อซึ่งเป็นมีดเล็กที่ทำขึ้นเพื่อใช้ในพิธีแต่งงานโดยเฉพาะ ๒ เล่ม ใช้ผ้าคลุมแล้วให้คนถือนำขบวนไปบ้านเจ้าสาว พร้อมเต้าแก่และดาบสองเล่ม จัดให้คนสะพายไปสองคน เดินข้างหน้าคนหนึ่ง เดินตามไปข้างหลังคนหนึ่ง เหตุที่นำดาบสองเล่มนี้ไปด้วยก็เพื่อเป็นการป้องกันขบวนขันหมากเกรงว่าจะมีคนมาแย่งชิง เมื่อไปถึงบ้านเจ้าสาวแล้วเต้าแก่ฝ่ายเจ้าสาวก็จะให้คนนำขันหมาก ที่จัดเช่นเดียวกันกับฝ่ายเจ้าบ่าวออกมาตั้งเคียงกัน ต่างฝ่ายจะต่างเชิญให้รับประทานหมากของกันและกันและมีพิธีเช่นปู้ย่าตายาย ขึ้นขัน ๔๐ บาท (สินสอดทองหมั้นจะเรียกเท่าไรแล้วแต่จะตกลงกัน แต่จะต้องมีเศษ ๒ สลึงไว้ ถือกันว่าเป็นการให้ค่าน้ำนม) โดยปกติจะมีหิ้งปู้ย่าตายายที่สักการะกันอยู่แล้วเราก็นำดอกไม้ รูปเทียนนำไปขอขมาบ้านผู้หญิง จากนั้นทำพิธีบายศรีสู่ขวัญ มีบายศรีปากชาม เหล้าขาว ไก่ ผูกข้อมือกัน โดยพ่อแม่ ผู้เฒ่าผู้แก่ ญาติพี่น้องที่มางาน มาผูกโดยใช้สายสิญจน์ พอเซ่นไหว้ทำบายศรีแล้ว หมอก็จะทำการผูกข้อมือให้สายสิญจน์ผูกติดกัน ต่อจากนั้นก็ให้ พ่อแม่-ปู้ย่าตายาย ตามลำดับขึ้นขึ้นมาผูก โดยดึงสายสิญจน์ที่ละเส้นผูก (ห้ามตัด) โดยมาผูกคู่บ่าวสาวจนแถมมาร่วมงานผูกเสร็จทั้งหมด คู่บ่าวสาวต่างคนก็จะดึงสายสิญจน์ให้ขาดออกจากกัน ที่หัวบันไดบ้าน ต้องมีจอกรินเหล้าขาว ขนมห้าวหมู ไก่ บายศรี โดยคนแก่นำบอกให้กล่าวตามเพื่อเป็นสิริมงคล แก่ชีวิตคู่ บอกกล่าวปู้ย่าตายายให้รับรู้ว่าจะอยู่ด้วยกันใช้ชีวิตอยู่ด้วยกันแล้ว จากนั้นฝ่ายบ้านสะใภ้จะต้อง

เชิญญาติพี่น้องที่ใกล้ชิดของทั้งสองฝ่ายมาร่วมรับประทานอาหารกับเขยและสะใภ้อีกในเย็นของวันแต่งงานและเช้าของวันรุ่งขึ้น ซึ่งประเพณีนี้เรียกว่า “พาแลง-พางาย” สำหรับขั้นตอนพิธีแต่งงานนั้น มีข้อปลีกย่อยที่แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับท้องถิ่น ภูมิภาคและฐานะทางเศรษฐกิจของแต่ละฝ่าย แต่โดยหลักใหญ่แล้วชาวพวนจะยังถือว่าฝ่ายชายต้องเป็นฝ่ายไปสูขอฝ่ายหญิงและกระทำพิธีที่บ้านของฝ่ายหญิง



ภาพที่ ๑๑๖ บายศรีที่ใช้ในพิธีแต่งงาน



ภาพที่ ๑๑๗ ขนมหที่ใช้ในพิธีแต่งงาน

ประเพณีการบวช ประเพณีบวชเป็นประเพณีเกี่ยวกับชีวิตที่สำคัญ ชาวพวนจะนิยมบวชในเดือนสี่ บวชพร้อมกันจำนวนมากประมาณ ๒๐-๓๐ คน ซึ่งจะเป็นผู้ที่เกิดปีเดียวกัน เมื่ออายุครบบวชก็จะบวชพร้อมกัน ส่วนในการบวชณั้้นอายุครบบวชณั้รจะอยู่ในช่วง ๑๓-๑๕ ปี ชาวพวนจะจัดให้ลูกหลานบวชณั้รโดยไม่ต้องทำพิธีมากเพียงแต่บอกญาติใกล้

ชิดมาร่วมทำขวัญ เด็กที่บวชเป็นสามเณรแล้วจะเรียกว่า จั่ว ผู้ที่อายุน้อยกว่าสามเณรก็ยกสามเณรให้เป็นพี่เรียกว่า จั่วอ้าย ผู้ใหญ่อายุสูงกว่าสามเณรเรียกว่า จั่วน้อย เมื่อสึกจากสามเณรเรียกว่า เชียง ผู้อายุน้อยกว่าเรียกว่า อ้ายเชียง ผู้อายุสูงกว่าเรียกว่า เชียงน้อย แต่ในการบวชพระมีพิธีมากกว่าบวชเณรต้องเชิญญาติสนิทและยังต้องมีการเตรียมตัวไปฝากฝังกับอาจารย์ที่วัด และอยู่วัดประมาณ ๑๕ วันถึง ๑ เดือน ขึ้นอยู่กับว่าจะทองขานนาคได้เร็วช้าแค่ไหน ก็สามารถกลับบ้านได้ เมื่อถึงเวลาบวชต้องเชิญมิตรสหายมาร่วมอนุโมทนาและยังต้องจัดอาหารคาวหวานไว้เลี้ยงผู้ที่มาร่วมอนุโมทนาด้วย พร้อมทั้งต้องจัดถวายพระในวันอุปสมบททั้งเช้าและเพล เวลานั้นเข้าวัดจะมีการแห่กันเอิกเกริก ถ้าบวชพร้อมกันตั้งแต่ ๑๐-๒๐ คนต้องมีพิธีมากขึ้น การแห่หน้าคองขึ้นข้างแห่ เรียกว่าแห่ข้าง ต้องแห่ก่อนวันบวช ๑ วัน ต้องพานาคไปขอขมาผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้านนั้น และแห่ไปขอขมาสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ ทำพิธีกราบไหว้ มาบ้านงาน พอกลางคืนจะมีพิธีเรียกขวัญนาค โดยมีหมอเรียกขวัญนาคใช้ภาษาลาวพวน บายศรีปากชาม ข้าวต้มมัด ขนมห่มแดง-ขาว ของไหว้ ขันโตก คำครุ ๖ สลึง และมีการผูกข้อมือ โดยญาติ เพื่อน ๆ เพื่อเรียกขวัญให้พร เวลาบ่ายแห่หน้าคองกลับมาแล้ว เวลายื่นต้องทำขวัญนาค ทำขวัญนาคเสร็จแล้ว พระสงฆ์เจริญพระพุทธมนต์ รุ่งเช้าถวายอาหารบิณฑบาตแก่พระสงฆ์เจริญพระพุทธมนต์ พระสงฆ์ฉันเสร็จอนุโมทนา เลี้ยงอาหารญาติที่มาทำบุญตักบาตร เสร็จแล้วแห่หน้าคองไปวัดเพื่อบรรพชาอุปสมบทต่อไป เมื่ออุปสมบทคือบวชพระแล้วเรียกว่า เจ้าหัว เป็นคำคู่กับสามเณรว่าจั่ว คือ เจ้าหัวจั่วอ้าย และเรียกว่า หม่อมข้าง ผู้ที่อายุน้อยกว่าเรียกว่าหม่อมอ้ายหรือมะอ้าย สึกจากพระแล้วเรียกว่าทิด ประเพณีทำศพ การตายจำแนกเป็น ๒ อย่าง คือ ตายโหง หมายถึงการเสียชีวิตจากอุบัติเหตุต่าง กับ ตายห้า คือการตายจากโรคภัยหรือป่วยไข้

ประเพณีที่เกี่ยวกับการตาย ก็แยกเป็น ๒ ชนิด คือหากตายโหงจะนำไปฝัง เมื่อผ่านไป ๓ ปี ถึงขุดขึ้นมาเผา เพราะถือว่าตายไม่ดี (เจ้าภาพจะไม่มีมารับชองเลย และชาวบ้านก็จะไม่ค่อยไปร่วมงาน เพราะถือว่าตายไม่ดี) ส่วนตายห้าจะนำไปเผา รวมทั้งไม่นำศพเข้าบ้านแม้มีการเสียชีวิตที่บ้านก็จะนำไปไว้ที่วัด แต่ชาวพวนจะไม่นิยมเก็บศพไว้เป็นเวลาหลายวัน เช่น ถ้าตายตอนเช้าก็จะนำไปเผาในตอนเย็นเลยหากมีเวลาพอและไม่ตรงกับวันห้าม โดยจะมีเพื่อนบ้านมาช่วยกันอาบน้ำศพ ทาแป้ง แต่งตัว (ใส่เสื้อ ถ้าเสื้อมีกระดุม ต้องกระดุมไว้ด้านหลัง) เวลาหิวผมต้องหิวย้อนมาข้างหน้า (หิวปิดหน้า) พอหิวเสร็จก็ให้หักหัวแล้วใส่โลงไปด้วย ทำการมัดตราสังข์ ใส่โลง ต้องมีบันไดทำโดยให้ก้านกล้วย เหลาบันได

๒ ชั้น แล้วใส่ไปในโถง เชื่อกันว่าเพื่อเป็นทางขึ้นลง ต้องเอาศพนอนหันศีรษะไปทางทิศใต้ หรือตะวันตก เอาผ้ามาจึงรอบเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าป้องกันไม่ให้แมงกระดกกัดข้ำ และ ต้องนิมนต์พระมาสวดมาติกาบังสุกุล เรียกว่านิมนต์พระมาให้บุญหรือ โปรดสัตว์ เป็นธรรมเนียมว่าเมื่อมีคนตายต้องไปนิมนต์พระมาโปรดในทันทีอย่ารอให้ศพเย็น ที่บ้านของผู้ตาย เจ้าบ้านจะเตรียมขันน้ำส้มป่อยไว้ที่เชิงบันได เพื่อให้ผู้ที่มาร่วมงานใช้น้ำนี้พรมศีรษะก่อน กลับบ้าน ถือว่าน้ำส้มป่อยเป็นเครื่องชะล้างความไม่ดีและผีร้ายต่างๆไม่ให้เกาะติดตามไปถึงบ้าน การปลงศพจะทำการในช่วงบ่ายหรือตอนเย็น ญาติของผู้ตายจะกำอยู่ ๓ วัน การกำนี้ เหมือนกับการกำในงานบุญกำฟ้า คือเป็นการละเว้นจากการทำงาน คล้ายกับเป็นการไว้ อาลัยให้กับผู้ตาย ชาวพวนยังมีความเชื่ออีกว่าการไปร่วมงานศพของผู้สูงอายุจะได้บุญมากกว่าการไปร่วมงานศพของเด็ก เมื่อเสร็จจากพิธีแล้วจะมีการอาบน้ำชำระร่างกายกันที่แม่น้ำ ชักผ้าที่นุ่งห่มในพิธีเผาศพ ในกรณีที่ผู้ตายเป็นการตายทั้งกลม ถ้าตายแล้วเด็กอยู่ในท้องต้อง เอาเด็กออกจากท้องแม่ก่อน แล้วแยกฝังคนละที่ ถ้าคลอดออกมาแล้วตายก็นำไปป่าช้า แล้ว นำไปฝังทั้งแม่และลูก สัปปะเร่อ จะทำพิธีสะกดไว้เลย จะไม่นิยมขุดขึ้นมาเผาอีก ไม่มีการ ไว้ทุกข์ และไม่มีการทำบุญ ๑๐๐ วัน ผู้ที่เป็นสามีจะต้องชำระล้างร่างกายให้สะอาดโดยต้อง ไปชำระร่างกายทางเหนือน้ำและกระโดดลงน้ำ ลอยคอให้ตัวไหลตามกระแสแม่น้ำให้กระแสน้ำพัดไหลมา คนที่อยู่ใต้น้ำก็จะกระโดดลงไปช่วยและนำมาโกนผม บวชเป็นสามเณรกับ พระสงฆ์ เพื่อเป็นการอุทิศส่วนกุศลให้กับภรรยาและลูกที่ล่วงลับ ข้อปฏิบัติในหมู่ชาวพวน เกี่ยวกับประเพณีการตายคือ ผู้ที่มาร่วมงานมักจะมีของมาช่วยเจ้าภาพเช่น น้ำปลา เส้นหมี่ มะพร้าว ข้าวสาร อาหารอื่นๆ ซึ่งธรรมเนียมที่ปฏิบัติเช่นนี้คงสืบมาจากสมัยก่อนเมื่อทราบ ว่าญาติมิตรหรือเพื่อนบ้านเสียชีวิตลง ก็รีบเร่งนำสิ่งของที่จะเป็นประคยชนต่อญาติผู้ตายมา ช่วยงานเป็นการแบ่งเบาภาระ เมื่อหิบบจยสิ่งใดได้ก็นำมาสมทบช่วยงาน ระหว่างที่ตั้งศพ ไว้บำเพ็ญกุศลจะมีการละเล่นอย่างหนึ่งเรียกว่า “งันเฮือนดี” ความหมายตามคำแปลว่า “การ ฉลองเรือนดี” หมายความว่าเมื่อมีการตายเกิดขึ้นถือว่าเป็นความอัปมงคลเป็นความไม่ดีแก่ บ้านเรือนหลังนั้น ดังนั้นเพื่อเป็นการเรียกสิริมงคลกลับคืนมายังเรือน จึงต้องมีการ “งัน” หรือเฉลิมฉลองเรือนหลังนั้นให้กลับสู่ความเป็นปกติสุข ดังนั้นในการงันเฮือนดีก็คือ การ อยู่เป็นเพื่อนญาติผู้ตายเพื่อไม่ให้เกิดความโศกเศร้ามากนัก แต่เดิมงันเฮือนดีมีการละเล่น หลายอย่าง เช่น ปริศนาคำทาย หมากรูก มีทั้งหนุ่มสาวและผู้สูงอายุมาร่วมเล่นที่บ้านงาน แต่ในปัจจุบันมักเป็นการเล่นไพ่และไฮโลกันเป็นส่วนมาก

บทที่ ๕ ภูมิปัญญา

ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ เอกลักษณ์ที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัวและดำรงชีพในระบบนิเวศน์ หรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมทางสังคมวัฒนธรรม ที่ได้มีการพัฒนาสืบสานกันมา ภูมิปัญญา เป็นความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ เอกลักษณ์ ที่เป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวกับสภาวะต่าง ๆ ในพื้นที่ที่กลุ่มชนนั้น ตั้งหลักแหล่งถิ่นฐานอยู่ และได้แลกเปลี่ยนสังสรรค์ทางวัฒนธรรมกับกลุ่มชนอื่น แล้วนำมาสร้างประโยชน์ หรือแก้ปัญหาได้จากสิ่งแวดล้อม หรือวัฒนธรรม

คนพวน

คนพวน เป็นชนกลุ่มน้อยตระกูล ไท หรือ ไตโบราณ ที่เรียกตัวเองว่า พวน หรือ ไทพวน มีถิ่นฐานดั้งเดิมอยู่ที่เมืองพวน ปัจจุบันอยู่ในแขวงเชียงขวาง สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว จากหลักฐานเท่าที่มีอยู่พอจะสันนิษฐานได้ว่ามีบรรพบุรุษของคนพวนได้อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐาน อยู่ในประเทศไทยเมื่อประมาณสองร้อยกว่าปีที่ผ่านมามีคนพวนมีวัฒนธรรมประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของตนเอง เป็นภูมิปัญญาที่ได้สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษตั้งแต่อดีตและยังยึดถือต่อมาจนถึงปัจจุบัน เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สำคัญของคนพวน ได้แก่ วิถีชีวิตความเป็นอยู่ บ้านเรือนที่อยู่อาศัย การประกอบอาชีพ การทำนาคำ การทอผ้ามัดหมี่ เครื่องจักสาน อีกทั้งประเพณีที่เกิดจากความเชื่อ เช่น ประเพณีกำฟ้า เสือกระจาด คนพวนมีภาษาพูดเป็นของตนเองเรียกว่า “ภาษาพวน”

ภาษาและวรรณกรรมร้อยกรองไทพวน

ภาษาพวน เป็นภาษาหนึ่งในตระกูลไต (Tai) โบราณเก่าแก่ ที่มีวิวัฒนาการ ต่อเนื่องมายาวนาน จากการศึกษาภาษาถิ่นของไทยในถิ่นต่างๆ จำนวนทั้งสิ้น ๖๐ ภาษา แบ่งได้เป็น ๗ กลุ่มใหญ่ๆ ได้แก่

๑. ภาษาฉาน
๒. ภาษาถิ่นเหนือ

๓. ภาษาพวน
๔. ภาษาไทกลาง
๕. ภาษาผู้ไท
๖. ภาษาลาว
๗. ภาษาถิ่นใต้

สรุปได้ว่าภาษาพวนสืบเนื่องมาจากภาษเขียงแสน และภาษาเขียงแสนก็สืบเนื่องมาจากภาษายูนานในระยะเวลาระหว่าง ๑,๐๐๐ ปีที่ผ่านมา

ความแตกต่างระหว่างภาษาพวนกับภาษาอื่นๆ

เสียงพยัญชนะของภาษาพวนจะมีหน่วยเสียงทั้งหมด ๒๐ หน่วยเสียง คือ พยัญชนะที่แตกต่างออกไปจากเสียงพยัญชนะของไทย ๓ หน่วยเสียง คือ เสียง ช, ฉ พวนจะออกเสียงเป็น ซ, ส เสียง ร พวนจะออกเสียงเป็น ฮ และ ล โดยมีเสียง ญ นาสิกเพิ่มขึ้นในขณะเดียวกันก็ยังคงใช้พยัญชนะ ย อยู่

เสียงสระของภาษาพวนจะมีสระเสียงเดี่ยว ๑๘ เสียง สระเสียงประสม ๖ เสียง เสียงสระโอ ในภาษาไทย ภาษาพวนจะออกเสียงเป็น เออ เช่น ใจ เป็น เจอ, ใต้ เป็น เตื่อ

เสียงสะกดของภาษาพวนใช้แตกต่างจากเสียงที่ใช้ในภาษาไทย คือ เสียง ก ของคำที่ประสมด้วยที่สระเสียงยาว เช่น ปลวก, ปาก จะออกเสียงเป็นสระเสียงสั้น คือ ปัวะ, ปะ

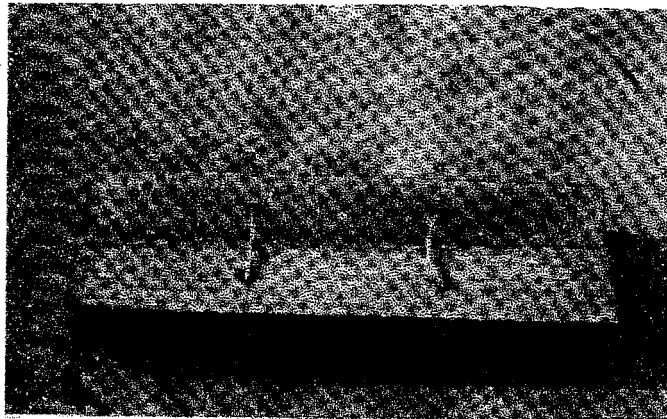
เสียงพยัญชนะควบกล้ำ เดิมไม่มีอยู่ภาษาพวน แต่ในปัจจุบันมีใช้ แต่ลักษณะการออกเสียงนั้นเปลี่ยนแปลงไป เช่น กวาง, ขวาง เป็น กวง, ขวง

เสียงวรรณยุกต์ของภาษาพวนนั้นมี ๖ เสียง และใช้ในกรณีที่แตกต่างกันออกไป ดังนี้

๑. คำเป็นที่มีพยัญชนะในหมวดอักษรกลาง ใช้ไม้โท จะออกเสียงสูงขึ้นเป็นเสียงตรี
๒. เสียงวรรณยุกต์จัตวาของภาษาไทยทกอยู่บนพยางค์หน้าจะออกเสียงเป็นเสียงเอก
๓. คำตายสระเสียงสั้น จะมีการออกเสียงสูงขึ้น หรือสูงตก ต่างจากภาษาไทย

อักษรไทพวน คนพวนมีอักษรที่ใช้ในการบันทึกเรื่องราวต่างๆ อยู่ ๒ ชนิด คือ อักษรที่ใช้บันทึกเรื่องราวเกี่ยวกับศาสนาหรือคัมภีร์ศักดิ์สิทธิ์ เรียกว่า “โตทำ” หรือ “ตัวธรรม” กับอักษรที่ใช้เขียนเรื่องราวทางโลก เรียกว่า “โตอ่าน” หรือ “ตัวไทน้อย” ตัวอักษรทั้งสองชนิดนี้ใช้เหล็กแหลมจารึกไว้บนใบลานโดยใช้เส้นเชือกร้อยผูกไว้ ถ้ามีขนาดยาว

เรียกว่า “หนังสือผูก “ ซึ่งมักจะเป็นวรรณคดี หากจารึกลงในลานสัณฑ์เรียกว่า “หนังสือ
ก้อม” ส่วนมากมักจะเป็นคำร่าต่างๆ ตัวอักษรพวนจะมีลักษณะเป็นตัวกลมๆ



ภาพที่ ๑๑๘ หนังสืออักษรไทพวน

วรรณกรรมและร้อยกรองไทพวน

เนื่องจากคนพวนเป็นคนตระกูลไตหรือไท จึงมีความผูกพันกับคนไทยเผ่าอื่นๆ ไม่ว่าจะ
จะเป็นลักษณะทางเชื้อชาติพันธุ์ รูปร่างหน้าตา ประวัติกความเป็นมา วิถีชีวิต และประวัติก
ความเป็นมาตามพงศาวดารที่ได้กล่าวถึงบรรพบุรุษขุนบุสม หรือขุนบูลม ที่คนไทรู้จักกัน
ในนามขุนบรม ผู้ให้กำเนิดคนไตเผ่าต่างๆ ได้อพยพลงมาจากทางเหนือและส่งโอรส 7 คน
ให้สร้างบ้านแปลงเมืองอยู่ในดินแดนต่างๆ โดยมีนักปราชญ์ไปคอยแนะนำในด้านต่างๆ
และมีมิกลอนมาสอน ซึ่งมีปรากฏอยู่ในรูปวรรณคดีโบราณที่ยังมีเหลือตกทอดมา
ปัจจุบัน เช่น เรื่องท้าวสูงท้าวเจือง ขุนนางอ้าว ผาแดงนาไอ่ ฯลฯ ลักษณะเฉพาะของบทร้อย
กรองไทพวนหรือ ไท-ลาว ไทอีสาน จะมีจุดเด่น คือการเน้นคำหนักในคำสัมผัส แบ่งออก
ได้ ๒ ลักษณะ ได้แก่

๑. คำสัมผัสนอกหรือก่ายนอก คือ การเอาคำในบาทหนึ่งไปคล้องกับคำในอีกบาท
หนึ่ง คือคำสุดท้ายในบาทต้น ไปคล้องกับคำใดคำหนึ่งในบาทที่ 2 คำสุดท้ายในบาทที่ 2
ไปคล้องกับคำใดคำหนึ่งในบาทที่ 3 คำสุดท้ายในบาทที่ 3 ไปคล้องกับคำใดคำหนึ่งใน
บาทที่ 4 และคำสุดท้ายในบาทที่ 4 ไปคล้องกับคำใดคำหนึ่งในบาทต้นของวรรคต่อไป

๒. คำสัมผัสในหรือก่ายใน คือ การเอาสระหรือพยัญชนะที่มีอยู่ในบาทหนึ่งๆ ให้
เป็นสระหรือพยัญชนะเดียวกันตั้งแต่ 2 คำขึ้นไป และคำสองคำนั้นอาจอยู่ติดกันหรือมีคำ
อื่นคั่นระหว่างก็ได้ ซึ่งกำหนดด้วยสระและพยัญชนะ ดังนี้

๒.๑ กำหนดด้วยพยัญชนะ เอापพยัญชนะตัวเดียวกัน หรือจำพวกที่มีสำเนียงคล้ายกัน ซึ่งเรียกว่าอักษรคู่เป็นคำก่าย เช่น ข-ค, ถ-ท, ส-ซ, ผ-พ, ฝ-ฟ, ห-ฮ, หว-ว, หย-ย เหล่านี้ เป็นต้น มีลักษณะดังนี้

๑) พยัญชนะเดียวกันเรียงกันอยู่ ๒ คำ เรียกว่า “คู่” เช่น
 ยามนั้น เมืองพวนกว้าง สีสั่งเอื้องสูง
 วัดวาอารามเจดี ก่อเพียรก่อสร้างเอื้องแคดั่งสี

๒) พยัญชนะเดียวกันเรียงกันอยู่ ๓ คำ เรียกว่า “เทียมคู่” เช่น
 บัดนี้จักจ จัดหาเฮือกกว้าง
 สืบสร้างสินทาน ตามแต่ไวยาหาร

๓) พยัญชนะเดียวกันเรียงกันอยู่ ๔ คำ เรียกว่า “เทียมมรด” เช่น
 ยะยงยะยาก ถือหาบเหลืองแสง
 ลูกแดงยังน้อย ขาคค้อยคาไป

๔) พยัญชนะเดียวกันเรียงกันอยู่ ๕ คำ ขึ้นไป เรียกว่า “เทียมมรด” เช่น
 หลักหนึ่ง ฟิงที่คิดก่อเกื้อ ผุงตำยังยศ
 ชานช้อยชูโซมชัก สุกองเกวียนกว้าง

๕) สองพยัญชนะเรียงกันทีละ ๒ คำ เรียกว่า “ทบท” เช่น
 หลักหนึ่ง ผองผู้น้อย เอื่อย่าล่าสูงสัก
 ผู้ใหญ่อวามหลานเหลน จ้องจูงอมเอื้อ

๖) สองพยัญชนะเรียงกันทีละ ๓ คำ เรียกว่า “เทียมคู่” เช่น
 หนึ่งนั้นอย่าอวดอ้าง พงเผ่าเกินกะคัด

๗) สองหรือสามพยัญชนะเรียงแล้วมีพยัญชนะอื่นคั่นกลางอีกคำหนึ่ง เรียกว่า “แซกคู่”
 พ้อมพ่าวานหาห้อง ให้เห็นทางเอื้องสูง
 ช้อยเหลือชุมพิน้อง อย่าแก้วข้านสิ้นกัน

๘) สองพยัญชนะเรียงกันแล้วมีพยัญชนะอื่นขึ้นกลาง ๒ คำ เรียกว่า “แซกรด” เช่น
 เลยล้วงเท้าเถิง เค็นคอบกอย

๒.๒ กำหนดด้วยสระ

๑) สระเดียวกันเรียงกันอยู่ ๒ คำ เรียกว่า “เคียง” เช่น

ถิ่นบ่มีกะดูแท้ไว้แน่เสมอเจอ ปากหากจาแนวเลอเจอเล่าไปแนวนั้น

๒) สระเดียวกันเรียงกันอยู่ ๑ คำ เรียกว่า “เทียบเคียง” เช่น

คือสอดคู่ผู้อยู่ทางไกล หัวใจหักหวังว่าทางอ้าย

๓) สองสระเรียงกันอยู่ ๒ คำ เรียกว่า “ทบเคียง” เช่น

นับแต่ มาไถน้องทองปอนนอนเปี้ยว

จิตพี่ ยังเกี่ยวพันพันเกี่ยวเนี่ยวนำ

๔) มีสระอื่นคั่นกลาง ๑ คำและอยู่ปลายบทเรียกว่า “เทียมเอก” เช่น

นกพาคู่ ก่ายังฮ้องเสียงคัง

กาพาคัง ก่ายังฮ้องเสียงก้อง

ประเภทของบทร้อยกรองไทพวน

๑. กาพย์ คำว่า “กาพย์” มาจากคำว่า “กาพย์” ในภาษาสันสกฤต แปลว่า คำของกวี ภาษาพวนเรียกว่า “กาบ” หมายถึงของที่มีลักษณะเป็นกลีบต่างๆ ซ้อนเหลื่อมกันเป็นชั้น ส่วนมากจะใช้กับต้นไม้ เช่น กาบหมาก กาบกลาง เป็นต้น คำว่า กาบ น่าจะหมายถึงคำที่มีการสัมผัสหรือก่ายซ้อนกันอย่างเป็นระเบียบสวยงาม เช่น ดอกไม้ หลักในการแต่งกาพย์ของคนไทพวน คงจะได้แบบอย่างมาจากการแต่งกาพย์วชิรป็นดี เช่น

ถึงลมเอย	มาอมข้าวพวงพอง
เด็กน้อยทั้งสอง	มาทักดอกพริก
พญานกจิก	พญานกเขา
เล่นเบียดกินเหล้า	เชิญเข้าสิงลม

๒. คำกลอน กลอน หมายถึงคำพูดที่จัดเป็นระเบียบและมีถ้อยคำสัมผัสกัน กลอนของไทพวนมีอยู่ ๒ ประเภท ได้แก่ กลอนพญาหรือกลอนย้อย กับกลอนลำหรือกลอนลำพวน

กลอนพญาหรือกลอนย้อย คำว่า “พญา” เป็นคำนามในภาษาพวนแปลว่า ปัญญา ปรัชญา ปฏิภาณ คำพูดที่เป็นภาษิตที่มีความหมายในเชิงเปรียบเทียบ ประกอบไปด้วย ถ้อยคำอันหลักแหลมลึกซึ้งกินใจ บ่าวสาวผูกขึ้นมาว่าแก่กัน หรือเสียดสีกันในการแสดงความรัก แต่ไม่ว่ากันตรงๆ เป็นเพียงพูดเลียบเคียง กระทบกระเทียบเปรียบเปรยกัน และอาจจะว่ากันเป็นกลอนสดก็มีมาก อาทิเช่น

ยามเวียะยามงานบ่เห็นหน้าไทสนามแจง ยามหมาเผ็ดแดงไทสนามแจงเต็มบ้านคัน
เจ้าได้ชี้ข้างกิ่งส้มลับพะทอน เจ้าอย่าชูลืมจนจี้ควายคอนกล้า

กลอนลำหรือกลอนลำพวน เป็นการขับลำนำประกอบเสียงแคนทำนองพวน เป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมการละเล่นที่สำคัญอย่างหนึ่งของคนไทพวน ผู้ที่มีความสามารถในการร้องลำพวนที่เรียกว่า “หมอลำ” ผู้ที่มีความสามารถในการเป่าแคน ก็เรียกว่า หมอแคน ต้องใช้แคนพวนหรือเรียกว่า แคนแปด ทำด้วยไม้ลูกแคน ๘ คู่ ๑๖ ลำ ข้างละ ๘ ลำ เหมือนกับแคนลาวแต่จะต่างกันที่ลิ้นแคนที่เป็นตัวกำหนดเสียงเท่านั้น

ลำเรื่อง เป็นการขับลำเล่าเรื่องราวต่าง ๆ ตามหนังสือผูกที่หมอลำสามารถจดจำเนื้อหาเค้าโครงเรื่องได้ บางเรื่องอาจมีความยาว ต้องใช้เวลาในการขับลำเป็นวัน ๆ หรือทั้งวันทั้งคืน ส่วนมากจะใช้ลำในงานงานรื่นเริงหรืองานศพ เช่น เรื่องขุนนางอ้าว (ขุนนางอ้าว) ผาแดงนางไอ่ การระเิด ๑๗๑

ลำคั้น เป็นการขับลำตามความต้องการสั้น ๆ ทุกเรื่อง ที่เกี่ยวข้องกับผู้ฟังหรือผู้ที่ต้องการจะให้ลำเรื่องอะไร เช่น ประวัติความเป็นมา การอพยพโยกย้าย ความทุกข์ยาก ลำบาก แสดงความยินดี ซึ่งหมอลำทุกคนจะต้องมีครู หรือเรียกว่า มีอ้อ จึงจะสามารถขับลำได้

ตัวอย่างกลอนลำคั้น

โอ.....โอ้.....โอ้.....โอ.....น้อไทพวนเอ๋ย.....อันว่าบ้านหมื่นนี้กำดีเหลือ
หลายตั้งอยู่ในถิ่นเจริญเกินล้ำ เป็นบ้านเดิมกอกเค้าไทพวนเฮาบ่านหนึ่ง การศึกษาเลิศล้ำคนดี
ซ้ากะมากหลายจนว่าได้เป็นใหญ่ฮอดคนายพล ส่วนชั้นโทชั้นตรีกำมากมี เต็มบ้าน การ
คมนาคมก้าวหน้าไปมากระแสนง่ายวัฒนธรรมถิ่นบ้านบ่โลร้างห่างลิ้ม ชื่อเสียงลือช่าว่าเป็น
เมืองฝ้ามัดหมี่ สาวงามผู้ดีสาวงามบ้านหมื่นเมืองไทกำสู้กันทั่ว.....

๓. บทร้อยกรองต่างแบบของไทพวน

นอกจากบทร้อยกรองที่ได้กล่าวไปแล้ว ยังมีบทร้อยกรองที่เป็นลักษณะเฉพาะของไทพวนที่ยังคงมีปรากฏอยู่ในปัจจุบัน ในรูปแบบของบทเชิงหรือกาพย์เชิง บทกล่อมลูก บทเพลงพวน ซึ่งเป็นภาษาพวน แต่อาจจะไม่มีหลักเกณฑ์ทางฉันทลักษณ์เท่าที่ควร ดังนี้

บทเชิงหรือบทเพลงร้องเชิญวิญญาณ เป็นร้อยกรองลักษณะกาพย์เชิง คล้ายกับบทเชิงของไทอีสาน ต่างกันตรงสำเนียงและจังหวะทำนองในการร้อง ซึ่งบทเชิงของไท

พวนจะเข้าเนิบนาบ บทเชิงจะร้องเพื่อเชิญวิญญาณของญาติพี่น้องที่ตายไปแล้วให้มาร่วม
สนุกในเทศกาลต่าง ๆ เช่น กำฟ้า บุญห่อข้าว สงกรานต์ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

๑) บทเพลงเชิงผีนางกวัก

“นางกวักเอ๋ย กวักใหม่ กวักแซง อีแม่ยอแยงตำเสื้อตำสาด
สาวอวดอ้างสุวันสาวนอนฝันสุคืน สาวตำหุเดือนหงายสาวต่อลึงต่อลายเดือน
แจ้

สาวอย่าแกลิ่งเข้าป่าดงเนอ เต็มเข้าเคออีแม่นางกวัก
นางกวักเอ๋ย ทะลักทักแท้ แห่เจ้าแห่ อีแม่แห่ของ
หากนยคนยอเฮ้อสูงเพียงช้าง เจ้าอย่าได้อ้างเนื้อแม่นางกวัก
กวักเจ้ากวัก.....เฮ้า.....กวักเจ้ากวัก”

๒) บทกล่อมลูกไทพวน

บทกล่อมลูก เป็นบทร้อยกรองชนิดกลอนลำชนิดหนึ่ง มีทำนองเนิบช้าแบบพวน
เนื้อหา

จำลองมาจากวิถีชีวิตความเป็นอยู่จากธรรมชาติ ต้นไม้ สิ่งสารพัดวิ จุมุ่งหมายในการจับ
กล่อม เพื่อให้เด็กเกิดความเพลิดเพลิน นอนหลับง่าย เช่น

“โอ้น โหลนชา..... เอ็ดนาหนองไผ่
กั๊บแก๊กั้น (จิ้น) ไช่ แมงดาหิ้นฟัก
ยักหิ้นยักลง ตะโจงเป่าปี่จู้ตบมือ
บั้งกือเป็นง้าว หม่าฟ้าवल่นเส่อซาน
ข้าวสารเอะหน่อ หม่าก่อเป็นหนาม
หม่าขามเป็นส้ม ข้าวค้มกล้วยมีกล้วยเส่อใน
นอนช้านือ.....นอนหลับตา.....ช้านือ

๓) บทเพลงพวน เป็นประโยคสั้น ๆ ร้องเข้าไปช้มาเพื่อให้เกิดความสนุก
สนานชั่วคราว ไม่มีกฎเกณฑ์ แต่ก็มีสัมผัสคล้องจองบ้าง ดังเช่น เพลงเส่อกะจาด
(สร้อย) ไปกะเลอ ไปเส่อกะจาด กะวีกะวาดไปเส่อกะจาดบ้านผอ

ไปกะเลอ ไปเส่อกะจาด ไปเฮือนญาติ เส่อกะจาดกันเคื่อ
ประเพณีหมู่เฮาชาวพวน ทั้งซิ่นทั้งม่วน หลังเอะพันสา
โสมญาติพ้อมหน้าพ้อมตาถือกล้วยอ้อยมา เส่อกะจาดกันเคื่อ (สร้อย)

เสื่อแล้วกำกินข้าวปุ้น กินหวานกินวุ้น กินข้าวกินปา
 ลาบก้อยฮีบยกเอาะมา กินกับเหล้าป่า มันแซบซ่าดวงเจอ (สร้อย)
 มืออรุณเอ็ดบุญเทิงวัด เทศหมาหาชาด พากันฟังทำ
 เชื้อบุญเกื้อหนุนน้อมนำ คืออย่างสาขน้ำชุ่มซ่าดวงเจอ (สร้อย)

ภูมิปัญญาในการสร้างบ้านเรือน

ลักษณะของบ้านเรือน

๑. มีหลังคาสูง มีชายคายื่นยาวใช้ไม้เป็นวัสดุหรืออาจจะเสริมด้วยฟากไม้ไผ่ การทำหลังคาทรงสูงเพื่อทำให้มีลักษณะโดดเด่นและ ถูกต้องตามหลักเกณฑ์การถ่ายเทอากาศ หลังคาทรงสูงมายังส่วนล่าง ทำให้อุณหภูมิในบ้านไม่ร้อนเท่ากับหลังคาทรงเตี้ย

๒. เรือนที่ยกพื้นใต้ถุนสูง เพราะในพื้นที่ลุ่มเมื่อถึงหน้าน้ำน้ำอาจจะท่วมใต้ถุนเรือน นอกจากนี้ยังเป็นการป้องกันสัตว์ร้ายหรือจโมย เพราะใต้ถุนสูงจะมีบันไดและสามารถยกเก็บได้ นอกจากนี้ใต้ถุนเรือนยังใช้เป็นที่พักเก็บเครื่องมือทำนาและเป็นที่พักสานหรือพักผ่อนได้

๓. ฆานกว้าง สำหรับเป็นที่ซักล้าง รongน้ำฝน รับแขก หรือนั่งเล่น ส่วนต่าง ๆ ของบ้านเรือน เครื่องเรือน ได้แก่

๑. เสาเรือน แบ่งเป็น ๕ ชนิด ได้แก่ เสาตั้ง เสาเอก เสาโท เสาตรี และเสาพล หรือเสาสามัญ

๒. รอด ตง พริง เต้า หัวเทียน คอสอง เป็นเครื่องประกอบสำหรับวางโครงบ้านให้สูง สอบเข้า เป็นโครงพื้นเรือน โดยเครื่องประกอบเหล่านี้ใช้สลักเป็นเคียวประกอบโดยไม่ใช่ตะปู

๓. จั่ว ช่อ จันทัน เป็นเครื่องประกอบส่วนบนของเรือน บังคับปลายเสาให้คงที่ ประกอบปิดหัวท้ายของส่วนหลังคา

๔. เครื่องหลังคา ประกอบด้วย ออกไก่ แป้ กลอน ไม้ข่มหัวดับ ไม้ข่มหัวกลอน สะพานหนู เเชิงกลอนและปั้งลม

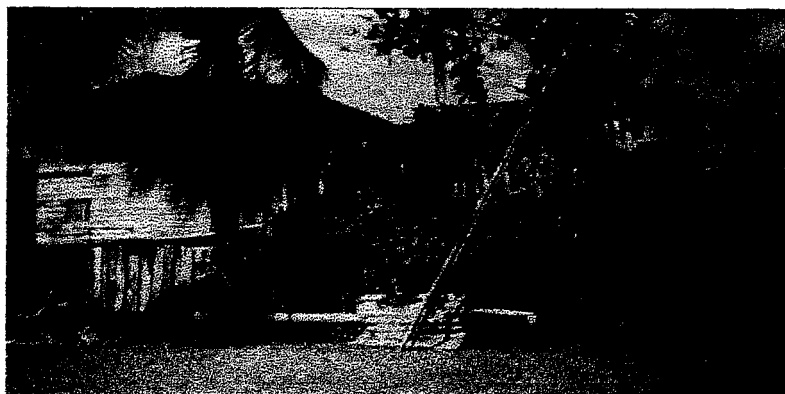
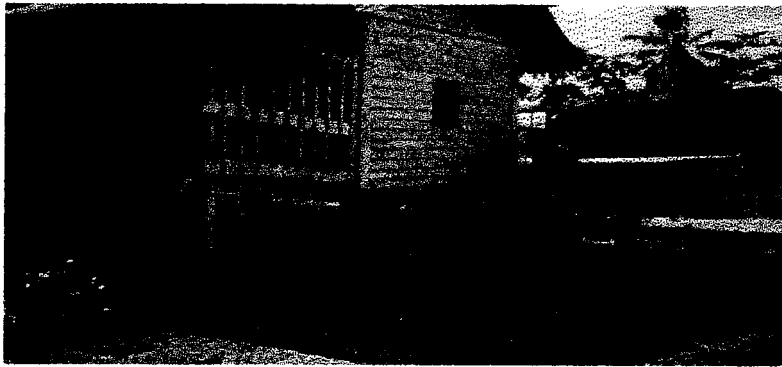
๕. เครื่องมุง แต่เดิมมุงด้วยหญ้าคา แฝก ใบจาก ใบตาล แต่ต่อมาเปลี่ยนเป็นสังกะสีและกระเบื้อง

๖. ฝา ประตู หน้าต่าง ฝาแบ่งออกเป็น ๔ ส่วน คือ ฝาประจำห้อง คือ ฝาด้านข้าง ฝาประจันห้อง คือ ฝากั้นห้อง ฝาหุ้มกลาง คือ ฝาด้านซื่อ หรือด้านสกัด และฝาเดี่ยวคือ ฝากระเบียง ส่วนประตูหน้าต่างจะถือว่าบ้านหนึ่งหลังจะต้องเป็นจำนวนคี่

ความเชื่อเกี่ยวกับการปลูกเรือน

ห้ามปลูกเรือนขวางตะวัน ให้ปลูกตามตะวัน หมายความว่าไม่ควรหันหน้าบ้าน ไปทางทิศตะวันออกหรือทิศตะวันตก ให้หันไปทางทิศใต้หรือทิศเหนือ เพราะการปลูกบ้านขวางตะวันจะไม่เป็นมงคล จะทำให้ตาเสีย เหตุผลที่แท้จริง คือ ถ้ามหันหน้าไปทางทิศตะวันตก หรือ ทิศตะวันออก เป็นช่วงที่มีแดดส่องจะทำให้แสบตา ได้

ห้ามนอนขวางซื่อ ผีจะโหนหัวห้องมาเหยียบอก (ผีอำ) สาเหตุก็คือ บ้านในสมัยก่อนจะไม่ค่อยมีห้อง และซื่อก็อยู่กลางบ้าน เวลานอนต้องนอนรวมกัน ถ้านอนขวางซื่อจะนอนได้น้อย



ภาพที่ ๑๑๕ บ้านไทพวนอีกรูปแบบหนึ่ง

ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำนา

ขั้นตอนในการทำนา มีขั้นตอนสำคัญดังนี้

๑. การเตรียมดินตกกล้า เริ่มเดือนพฤษภาคม โดยเลือกนาแปลงที่อยู่ใกล้แหล่งน้ำ มักใช้แรงงานควายในการไถตะ แล้วขังน้ำทิ้งไว้อย่างน้อย ๓ วัน เพื่อให้รากหญ้าเน่าเปื่อย และให้ดินร่วนซุยขึ้น

๒. การเตรียมดินปักดำก่อนเตรียมดิน ต้องทำพิธีเลี้ยงผีตาแฮก และทำพิธีแรกไถนาเพื่อเลี้ยงนางธรรมิ หลังจากนั้นก็เริ่มไถตะ การปักดำจะทำในที่เป็นที่ลุ่มก่อน แล้วไล่ไปที่โคก

๓. วิธีไถนา ใช้ควายตัวเดียวและไถคนเดียวไถวนไปทางซ้ายตามรูปของแปลงนา เริ่มจากริมคันนาเข้าสู่ใจกลางนา กรณีถ้าแปลงนาลุ่มตรงต้องไถวนขวาโดยเริ่มจากเริ่มจากจุดกลางแปลงนาออกสู่ริมคันนา เพื่อป้องกันไม่ให้พื้นตรงกลางลุ่มเพิ่มมากขึ้น

๔. วิธีคราด ใช้ควายตัวเดียวเหมือนกับไถแต่เปลี่ยนเครื่องมือจากไถเป็นคราด และคราดอย่างน้อย ๒ รอบ กรณีที่พื้นนาไม่สม่ำเสมอ ต้องคราดจากที่สูงลงสู่ที่ต่ำเพื่อขนดินจากที่สูงลงสู่ที่ต่ำ พื้นนาจะได้เสมอกัน

๕. การเตรียมเมล็ดพันธุ์ จะเลือกเมล็ดพันธุ์ไว้ตั้งแต่เก็บเกี่ยว และแยกไว้จากข้าวที่จะบริโภค เมื่อจะปลูกจึงนำมาร่อน ฝัดหรือแช่เพื่อเอาข้าวลีบออก แล้วแช่ข้าวในหนองน้ำหรือโอ่งเป็นเวลา ๑ วัน หลังจากนั้นก็นำขึ้นมาอบความชื้น ๑-๒ วัน เพื่อให้ข้าวแตกหน่อ โดยการใช้กระสอบป่านเปียกน้ำคลุมไว้

๖. ข้าวที่ใช้ปลูก มี ๒ ชนิด คือ ข้าวหนักและข้าวเบา ข้าวหนักคือ ข้าวที่ใช้เวลาเพาะปลูก ๕-๖ เดือน ใช้ปลูกในนาที่มีน้ำขัง ส่วนข้าวเบา เป็นข้าวที่ใช้เวลาเพาะปลูก ๓-๔ เดือน ปลูกในนาดอนหรือนาโคกที่ไม่ต้องการน้ำมาก

๗. การถอนกล้า เมื่อถอนแล้วต้องสายต้นกล้าในน้ำและใช้เท้าเตะเพื่อให้ดินหลุดออกมาจากต้นกล้า เมื่อได้ปริมาณมากพอก็ใช้ตอกมัด

๘. การปักกล้า จะปักถอยหลังเพื่อไม่ให้เหยียบต้นกล้าที่ปักดำไปแล้ว

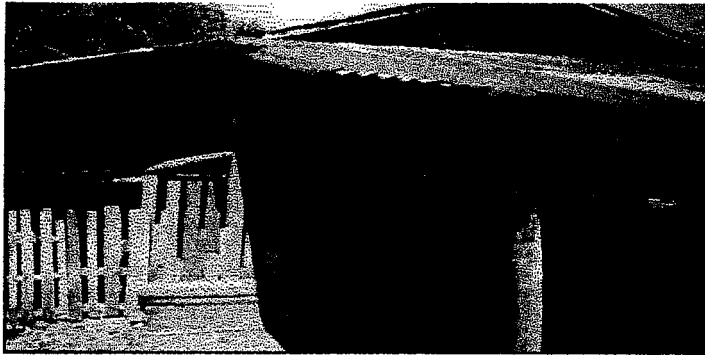
๙. ลานและการเตรียมลาน จะใช้บริเวณทำมาทุก ๆ ปี และมักจะปลูกต้นไม้เพื่อให้ร่มเงา การเตรียมลานจะถอนตอซังบริเวณลานข้าวให้สะอาด ปรับแต่งพื้นที่ให้ราบเรียบ รดน้ำอัดดินให้แน่น เอาขี้ควายสคละตายกับน้ำโคลนดินเหนียว แล้วใช้ทาพื้นลาน

๑๐. การตั้งลอมข้าว คือการหาบข้าวมากองไว้ในลาน เพื่อไม่ให้เปียกน้ำเมื่อฝนตก

๑๑. การนวดข้าว คือการทำให้ข้าวหลุดจากรวง ก่อนนวดข้าว ต้องทำพิธีปลงข้าว เมื่อปลงแล้วจึงเริ่มนวด โดยใช้ไม้ตีข้าว หรือค้อนฟาดข้าวเป็นเครื่องมือ

๑๒. การขนข้าวขึ้นยุ้ง เมื่อนวดข้าวเสร็จจะมีพิธีทำบุญอุทิศถาน จึงจะนำข้าวขึ้นยุ้งได้

พิธีเกี่ยวกับการทำนา แบ่งเป็น ๒ ประเภท คือพิธีกรรมเกี่ยวกับข้าวโดยตรงและพิธีกรรมเกี่ยวกับข้าวโดยอ้อม



ภาพที่ ๑๒๐ ยุ้งข้าว

พิธีเกี่ยวกับข้าวโดยตรง

พิธีเอาฝุ่นใส่เนา ในเดือนสามออกใหม่สามคำ เจ้าของนาจะเป็นผู้เอาฝุ่นไปแรกใส่ในเนา เป็นการเริ่มต้นทำนาปีใหม่ การเริ่มทำนาในวันนี้จะทำให้ผลผลิตที่ได้ กินบ่บกจกบ่ลง ตามความเชื่อที่ว่า วันนี้เป็นวันที่กบขบมีปากนาคบมีสุขี ไม่มีการสวด อ้อนวอน หรือเซ่นสังเวญแต่อย่างใด

พิธีเสกนาคำหรือปลุกข้าวตาแฮก จะจัดขึ้นประมาณเดือนเจ็ดหรือเดือนแปด (เดือนมิถุนายน-เดือนกรกฎาคม) ทำในวันจันทร์หรือวันพฤหัสบดี หรือวันเกิดของเจ้าของนา โดยจะเลือกบริเวณโพนนานหรือใกล้กับกกไม้ โดยจะเตรียมดินให้กว้างพอจะปลุกข้าวแฮก ๗-๑๔ กอ แล้วสร้างร้านสี่เสาเล็ก ๆ พอจะวางเครื่องสังเวญได้ เป้าหมายของพิธีก็คือต้องการให้สิ่งศักดิ์สิทธิ์คุ้มครองข้าวกล้าให้งอกงาม ไม่มีโรคภัยมาเบียดเบียน

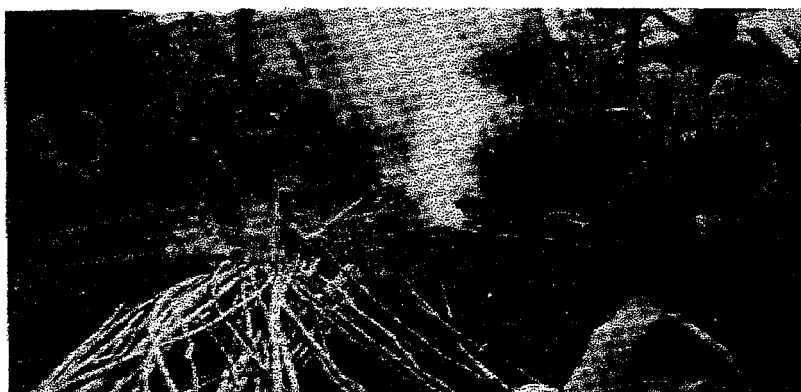
พิธีทำลานนวดข้าว ในการทำลานแต่ละปีเจ้าของจะทำพิธีขออนุญาตต่อนางธรณี ไม่กำหนดความเป็นวันใด โดยมีเครื่องเช่นคือ พาหวาน ๔ พา ยา ๔ กอก หมาก ๔ คำ ไปวางบริเวณที่จะทำลานแล้วขออนุญาตต่อนางธรณีขอให้ขยับขยายย้ายที่ให้ทำลานข้าว

พิธีปลงข้าว เป็นพิธีนำข้าวที่ล้อมไว้บนลานลงมานวด ถ้าเป็นแม่โพสพจะเช่นด้วยพาหวน ๑ พา ไข่ต้ม ๑ ฟอง ถ้าเป็นนางธณีนี พาหวน ๑ พา ยา ๑ กอก หมาก ๑ คำ ถ้าเป็นตาแฮก เหล้า ๑ ไห ไก่ ๑ คำ โดยจะกล่าวคำขออนุญาตต่อนางโพสพขออย่าให้ตกใจขณะฟาคตี และขอให้ตาแฮกหรือนางธณีนีจงคุ้มครองอย่าให้นางสิ้นสะท้านหย่านใจกลัว เมื่อกล่าวคำเสร็จจึงเอาข้าวจากลานมาฟาค ๑ ฟ้อน ฟาคเสร็จเอาฟางกำหนึ่งห่อไข่และเครื่องเช่นส่วนหนึ่ง แล้วมัดนำไปปักไว้บนลอมข้าวหรือใกล้ ๆ ลอมข้าว เพื่อเป็นสัญลักษณ์ให้รู้ว่าข้าวลานนี้ปลงแล้ว พร้อมทั้งจะนวด

พิธีทำบุญคุณลาน เป็นพิธีสู่ขวัญข้างและทำบุญเฉลิมฉลองโอกาสนวดข้าวเสร็จ จะนำพระสงฆ์มาทำบุญและพาพราหมณ์มาสู่ขวัญข้าว เป็นการทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ปู่ย่าตายาย นางธณีนีและนางโคสก

พิธีสู่ขวัญข้าว เป็นพิธีบายศรีสู่ขวัญแก่นางโพสพ จะทำพิธีบนขี้ข้าว จุดประทัดเพื่อแสดงออกถึงความกตัญญูกตเวทีและกล่อมขวัญนางโพสพให้หายตกใจ และขอขมาลาโทษที่ได้ล่วงเกิน

พิธีเกี่ยวกับการทำนาโดยอ้อม



ภาพที่ ๑๒๑ บุญข้าวจี้

บุญข้าวจี้ จะทำกันในวันเพ็ญเดือน ๓ ซึ่งเป็นวันมาฆบูชา ข้าวจี้ คือข้าวเหนียวซึ่งนึ่งเสร็จแล้วปั้นเป็นก้อนโตขนาดไข่เป็ด หรือผลมะตูม ทาเกลือแล้วเสียบไม้ย่างไฟให้เกรียม ทาด้วยไข่ไก่หรือไข่เป็ด แล้วย่างอีกครั้งเพื่อให้สุก

พิธีบุญประดับดิน เป็นพิธีรำลึกบุญของแผ่นดิน ที่มนุษย์ได้อาศัยทำมาหาเลี้ยงชีพ เมื่อทำบุญที่วัดแล้วก็นำข้าวปลาอาหารไปฝังดิน นอกจากนี้ยังเป็นการทำบุญให้กับผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว เนื่องจากเชื่อว่าในเดือน ๕ คนตายได้รับการปลดปล่อยให้ออกมาท่องเที่ยว ซึ่งจะทำกันในวันแรม ๑๔ ค่ำ เดือน ๕

พิธีบุญข้าวเม่า (ประมาณเดือนพฤษภาคม) จะเกี่ยวข้าวเหนียวที่ยังไม่แก่มาตำเป็นข้าวเม่า แล้วอุทิศส่วนกุศลให้ตายาย

กระบวนการทำนาปลูกข้าว ของไทพวน เป็นขั้นตอนและวิธีการตามธรรมชาติ เป็นวิธีการตามภูมิปัญญาที่สั่งสมสืบทอดมาแต่โบราณ โดยอาศัยวัสดุในท้องถิ่น ผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ขึ้นใช้เอง ใช้แรงงานคนและแรงงานสัตว์เป็นหลัก กระบวนการทำนาทุกขั้นตอนทุกอย่าง ดำเนินไปด้วยความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับความเชื่อตามวัฒนธรรมพื้นบ้าน เป้าหมายการผลิตเพื่อบริโภคเป็นหลักเหลือบริโภคในครัวเรือนจึงขาย ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อมและระบบนิเวศวิทยา ไม่เอารัดเอาเปรียบธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มนุษย์ได้ใช้ปัญญาสร้างพิธีกรรมต่าง ๆ ในรูปแบบวิธีการและอุบายที่สอดคล้องกับความเชื่อและสิ่งแวดล้อมมากมาย ซึ่ง เอี่ยม ทองดี จำเนกและวิเคราะห์และสรุปไว้ดังนี้

พิธีกรรมเพื่อบวงสรวง อ้อนวอน และเสี้ยมทาย เพื่อให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ให้ปราศจากภัยอันตราย ตลอดจนขอความเชื่อมั่นในการทำนาในรอบปี พิธีกรรมส่วนนี้จะจัดขึ้นก่อนพิธีเพาะปลูก

พิธีกรรมเพื่อการเพาะปลูก มีเป้าหมายเพื่อการเพาะปลูกโดยเฉพาะ ซึ่งจะทำในช่วงเวลาที่มีการเพาะปลูก มีจุดประสงค์เพื่อขอโอกาส ขออนุญาตต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ พิษวิทยุญาณที่ทรงพิณนา การบวงสรวงบอกกล่าว ผากฝัง ในวันที่จะทำนาทำไร่ในปีนั้น ๆ

พิธีกรรมเพื่อการบำรุงรักษา มีเป้าหมายเพื่อบำรุงรักษาดันข้าวในเจริญงอกงามปลอดภัยจากศัตรูพืช และเพื่อแสดงความอ่อนน้อมต่อข้าวและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เกี่ยวข้อง วิธีต่าง ๆ เหล่านี้จะจัดขึ้นระหว่างเวลาเพาะปลูกจนกระทั่งเก็บเกี่ยว

พิธีกรรมเพื่อการเก็บเกี่ยว เป้าหมายเพื่อให้ผลผลิต ให้คนสัตว์ปลอดภัยในการเก็บเกี่ยวและเพื่อแสดงความอ่อนน้อมต่อข้าวและสรรพสิ่งที่เกี่ยวข้องพิธีกรรมเพื่อการเฉลิมฉลอง มีเป้าหมายเพื่อเฉลิมฉลองผลผลิตที่ได้ แก่บนหรือสังเวทเพชคา และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่คุ้มครอง และบันดาลให้พืชพันธุ์ธัญญาหารดี

ภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหาร

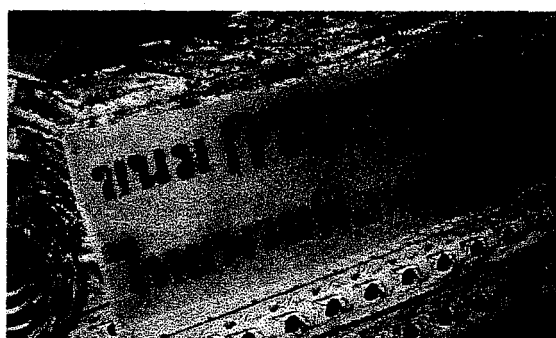
อาชีพหลักของคนไทพวนก็คือการทำนา อาหารหลักก็คือข้าว ซึ่งมีทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว ดังนั้นจึงมีอาหารมากมายที่ดัดแปลงมาจากข้าว เป็นภูมิปัญญาของชาวไทพวน

ข้าวหลาม เกิดจากการการนำข้าวเหนียวมาใส่กระบอกล้อมไฟ ซึ่งเป็นภาชนะที่มีอยู่ในธรรมชาติ ซึ่งขั้นตอนและวิธีการทำก็ไม่ค่อยยุ่งยาก มีการเตรียมไม้ไฟ เลื้อยหรือตัดให้

เป็นปล้อง ใบตองแห้ง หรือกามมะพร้าว เพื่อปิดปากกระบอกรอ แซ่ข้าวเหนียว ซึ่งกามมะพร้าวก็ได้จากผลมะพร้าวที่นำมาทำกะทินั่นเอง

ข้าวปุ้น หรือขนมจีน เป็นการนำข้าวเหนียวมาโม่ นำมาแช่ทิ้งไว้ แล้วนำไปต้มไปตำในครก และก็บีบให้เป็นเส้นลงในน้ำร้อน แล้วก็นำมาจับกรวยรับประทาน

การทำกระยาสารท คือ การนำข้าวเหนียวอีกเช่นกันมาทำขนม จะมีการนำข้าวเปลือกมาคั่วให้เป็นข้าวตอก และใส่ส่วนผสมต่างๆ นำมาควนรวมกัน



ภาพที่ ๑๒๒ การทำกระยาสารท

ข้าวเม่า เป็นการนำข้าวเหนียวที่ยังไม่แก่ มาคั่ว และตำ

ข้าวจี คือข้าวเหนียวซึ่งหนึ่งเสร็จแล้วปั้นเป็นก้อนโตขนาดไข่เป็ด หรือผลมะตูม ทาเกลือแล้วเสียบไม้ย่างไฟให้เกรียม ทาด้วยไข่ไก่หรือไข่เป็ด แล้วย่างอีกครั้งเพื่อให้สุก จะเห็นได้ว่า ขั้นตอนและวิธีการทำเป็นวิธีการที่ซับซ้อน เป็นการรวมกลุ่มกันในการทำโดยเฉพาะกระยาสารท และข้าวปุ้นหรือขนมจีน เพราะในแต่ละบ้านจะต้องมาร่วมกันทำ และทำในปริมาณมาก หนุ่มสาวจะมาช่วยกัน นอกจากนี้ยังเป็นโอกาสให้หนุ่มสาวมาคุยกันด้วย

ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการแพทย์

การรักษาโรค

๑. โรคที่เกี่ยวกับกระดูก จะใช้การเข้าเฝือก ซึ่งทำจากไม้ไผ่สาน แลก็ทาน้ำมันมะพร้าวที่ผ่านการปลุกเสก และก็จะมิหอมมาเป่าให้

๒. โรคทั่วไป โดยการใช้สมุนไพร รักษาโรคต่าง ๆ

การทำคลอด

ในขณะตั้งครรภ์ มีข้อห้ามหลายอย่างสำหรับหญิงมีครรภ์ เพื่อให้คลอดง่ายและป้องกันผิมาทำอันตราย ได้แก่

๑. หญิงมีครรภ์ จะไปเผาศพ หรือไปเยี่ยมคนที่มีไข้หนักไม่ได้ ป้องกันการติดมากันนี้อาจทำให้เสียชีวิตแสดงทางใจ

๒. ห้ามไปคลุกคนอื่นคลอดลูก เพราะจะทำให้เขาคลอดไม่ได้

๓. ห้ามหญิงมีครรภ์รูปตัวหรืออาบน้ำในเวลากลางคืน

๔. ห้ามตกปลา หรือฆ่าสัตว์ เพราะจะทำให้ลูกปากแหว่ง เพดานโหว่

๕. ห้ามนั่ง นอน หรือยืนค้ำคาประคูดู หรือบันได เพราะจะทำให้คลอดลูกยาก

๖. เวลามีสุริยคราส หรือจันทรคราส ให้เอาเข็มเย็บผ้ากลัดขायพกไว้ เพื่อป้องกันไม่ให้ลูกที่เกิดมาเป็นคนตาเหล่ หรือมีร่างกาย หน้าตาพิกลพิการ

๗. ห้ามคนทุพพลภาพ และคนจืดแห้งเดินกรายเข้ามาข้างหลังคนท้องเมื่อครรภ์แก่ย่างเข้าเดือนที่ ๗ หรือ ๘ หนึ่งท้องรอบสะดือจะยึด และงำปีครุสะดือ ถ้างำบนเรียกว่าสะดือคว่ำ ถ้างำล่างเรียกว่าสะดือหงาย หญิงใดสะดือหงายทายว่าลูกในครรภ์จะเป็นชาย ถ้ามีสะดือคว่ำจะเป็นหญิง หญิงบางคนมีลายขาวเป็นทางๆ ที่ท้องเป็นเพราะว่าท้องครากเนื่องจากคลอดลูก ต้องใช้เปลือกมะขามแห้งผสมกับน้ำปูนใสเป็นยาทาเพื่อกันท้องคราก ตอนท้องแก่ชายผู้เป็นสามีจะต้องไปตัดพินมาเตรียมไว้สำหรับให้ภรรยาอยู่ไฟเมื่อคลอดลูกแล้ว คนอื่นไปตัดแทนไม่ได้ นับว่าเป็นเครื่องแสดงน้ำใจของคู่หัวตัวเมียให้เห็น ภรรยาคงสบายใจ พินควรจะมีไม้ทองกลางด้วย แม้ว่าจะมีคว้นมาก แต่ก็ช่วยกันการปวดมดลูกและแก้เลือดพิษได้ พินที่ได้จะนำมาตั้งกองสุ่มกันไว้เอาหนามพุทราสะ ถือว่าเป็นเครื่องป้องกันผี การตัดสายสะดือเขาใช้เชือกหรือไค้ดิบผูกสายสะดือให้เป็น ๒ เปลาะ รัดให้แน่นทิ้งให้มีระยะห่างกันเล็กน้อย ที่ผูกให้แน่นเพื่อให้รู้สึกเวลาตัดสายสะดือ วิธีตัดใช้คินรองสายสะดือแล้วเอาไม้รวกตัดระหว่างที่รัดไว้ ให้เหลือยาวประมาณเข้าเต็กร่อนกระดิ่ง เมื่ออาบน้ำเด็กและจัดการเรื่อง

สายสะดือเสร็จแล้ว อุ้มเด็กไปวางบนหลังกระดิ่ง ใช้ผ้าห่มรองให้เด็กนอน ถ้าเป็นชายให้จัด สมุด ดินสอวางไว้ ถ้าเป็นหญิงให้นำเข็ม ค้ายมาวางไว้ เป็นการเอาเคล็ดว่า เมื่อเติบโตขึ้นจะ ใ้รู้จักอ่านเขียนหนังสือ รู้จักเย็บปักถักร้อย นอกจากนี้ให้เอาผิวไม้รวกที่ตัดสายสะดือและ ก้อนดินที่ใช้รองตัดซุกไว้ใต้ผ้าห่มด้วยหมอดำแยจะยกกระดิ่งขึ้นร้อนเบาๆ แล้ววาง กระแทกพื้นเบาๆ ให้เด็กตกใจร้องเพื่อให้เด็กรู้สึกเคยชินและไม่ร้องอีกต่อไป หมอดำแยจะ ทำ ๓ ครั้ง ปากก็พูดไปว่า “สามวันลูกผี สี่วันลูกคน ลูกของใครรับไปน้อ” แล้วให้ผู้หญิงที่ เลี้ยงลูกง่าย มีจิตใจ และความประพฤติกิริ ร้องรับว่า “ลูกข้าเอง” หรือ “ลูกฉันเอง” แล้วหมอดำแยก็จะส่งเด็กให้หญิงคนนั้นไป เรียกว่า “แม่ยก หรือ แม่รับ” แล้วค่อยคืนให้แก่แม่เด็ก หลังจากคลอดแล้ว หมอดำแยจะให้แม่เด็กอยู่ไฟ การอยู่ไฟต้องทำหลายอย่าง เช่น ต้องทำ พิธีดับพิษไฟ ต้องมีหนามสะไว้อรอบใต้ถุนห้องที่อยู่ไฟ เพื่อกันผีที่จะมาทำอันตราย บนเรือน ก็จะมีเลขยันต์และสายสิญจน์ แล้วนำใบหนามมาเสียบไว้ที่ประตูห้อง เมื่อดับพิษไฟแล้ว ต้องหาผู้รู้มาเสกข้าวสารกับเกลือ ฟันที่ห้องของหญิงที่จะอยู่ไฟ ๓ ครั้ง ที่หลัง ๓ ครั้งและ ฟันที่เตาไฟ ๓ ครั้ง แล้วเอาน้ำมันต์ประพรมเตาไฟ จัดหาข้าวตอก ดอกไม้ และรูปเทียน พร้อมทั้งกระทงสังเวช

กำหนดวันอยู่ไฟ

การอยู่ไฟจะอยู่กี่วันก็ได้ ยิ่งนายิ่งดี แต่กำหนดวันหยุดอยู่ไฟเป็นวันดี เพราะถือคติที่ว่า “วัน คู่ลูกดี วันดีลูกห่าง” เวลาออกไฟให้นำกับข้าวเล็กๆ น้อยๆ ใส่กระทงเล็กๆ เพื่อสังเวชแม่เตา ไฟ กราบไหว้ด้วยคารวะ แล้วจึงดับไฟ เป็นการปิดเสนียดจัญไร

พิธีกรรมเกี่ยวกับการเกิด

การฝังรก

เมื่อทารกคลอดมาได้เพียง ๑-๓ วัน ห้ามนำรกไปฝัง เพราะพรายกุมภภัณฑ์จะได้กลิ่น แล้วมากินรกรนั้น ครั้นกินแล้วก็จะลามถึงตัวมารดา จะทำให้เกิดอันตราย หากจะฝังควรให้ ฟัน ๗ วัน ถึง ๑ เดือนจึงจะดี หากจะฝังในเดือน ๑-๒-๓ ให้ฝังทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ และทิศตะวันตก ทารกนั้นจะอยู่ดีมีสุข หากอันตรายมิได้ ห้ามฝังทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือ และทิศตะวันออกเฉียงเหนือหากจะฝังในเดือน ๔-๕-๖ ให้ฝังทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ทารก จะเป็นคนมีอำนาจ ห้ามฝังทางทิศใต้ หากจะฝังในเดือน ๗-๘-๙ ให้ฝังทางทิศตะวันตก และ ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ ทารกจะมีความเจริญ ห้ามฝังทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ และทิศ

ตะวันตกเฉียงเหนือได้ จะเกิดอันตรายแก่ทารกหากจะฝังในเดือน ๑๐-๑๑-๑๒ ให้ฝังทางทิศ ตะวันออกเฉียงเหนือ และทิศใต้ ทารกนั้นจะได้เป็นใหญ่กว่าคนทั้งหลาย ห้ามฝังทางทิศ ตะวันตกเฉียงเหนือ

เมื่อกำหนดเดือนที่จะฝังรกแล้ว ก็ต้องเลือกทิศที่ถูกต้องด้วย ในพิธีก็ต้องจัดหาเครื่อง แป้งหอม น้ำมันหอม ข้าวดอกคอกไม้ ธูปเทียนบูชาแต่เทพยดา รุกขเทวดา และพระภูมิ เทวดา เมื่อจะฝังให้ท่านเสกน้ำด้วยพระคาถานี้ ๓ คาบ “อิเม กุมารา วสันติ ฐาน อุตถภวามิ หัง อเนกชาติ สดสหัสเสสุ ตตถ ตตถ มา ทลิตโท ภวามิหัง” แล้วท่านให้เอาน้ำมนต์นี้รด หม้อรอกที่ในหลุมนั้น เมื่อรดน้ำแล้วให้สวดคาถานี้อีก คาบ “ภวตุ สัพพมังคลัง รักขันตุ สัพพเทวดา สัพพพุทธา นุภาเวน สัพพะสังฆานุภาเวนนะ สทา โสถถิ ภวันตุ เต” แล้วจึงเอา ดินกลบให้เอาต้นไม้และกิ่งไม้ประจำปีที่ทารกเกิดปักไว้ที่ปากหลุมตามคำราที่กำหนดไว้ดังนี้

เกิดปีชวด	เทวดาผู้ชาย	ไม้มิ่งคือ ไม้มะพร้าว
เกิดปีฉลู	มนุษย์ผู้ชาย	ไม้มิ่งคือ ไม้ตาล
เกิดปีขาล	ผีเสื้อผู้หญิง	ไม้มิ่งคือ ไม้รัง
เกิดปีเถาะ	มนุษย์ผู้หญิง	ไม้มิ่งคือ ไม้จิว
เกิดปีมะโรง	เทวดาผู้ชาย	ไม้มิ่งคือ ไม้กัลปพฤกษ์
เกิดปีมะเส็ง	มนุษย์ผู้ชาย	ไม้มิ่งคือ ไม้โพใบ
เกิดปีมะเมีย	เทวดาผู้หญิง	ไม้มิ่งคือ ต้นกล้วย
เกิดปีมะแม	เทวดาผู้หญิง	ไม้มิ่งคือ ไม้ทองหลาง
เกิดปีวอก	ผีเสื้อผู้ชาย	ไม้มิ่งคือ ไม้ขนุน
เกิดปีระกา	ผีเสื้อผู้ชาย	ไม้มิ่งคือ ไม้ไผ่
เกิดปีจอ	ผีเสื้อผู้หญิง	ไม้มิ่งคือ บัวบก
เกิดปีกุล	มนุษย์ผู้หญิง	ไม้มิ่งคือ บัวหลวง

ความเชื่อถือเกี่ยวกับรกของคนโบราณมีมากมาย เช่น กล่าวว่าถ้าทารกคนใดคลอด มาแล้วมีรกพันตัว ๒-๕ รอบ ท่านว่าให้เอารกนั้นไปย่างไฟไว้ให้แห้งกรอบ แล้วจึงเอามาบด โรยลงในข้าวให้ทารกกิน ทารกจะไม่อ่อน ร้องไห้แงแแง ปราศจากโรคภัยทั้งปวงจนโตใหญ่ จะมีบุญกว่าคนทั้งหลาย ถ้ารกพันคอท่านว่าให้เอาเหล็กแท่งกลางแล้วย่างไฟ จะทำให้เด็ก ไม่ร้อง มีสติปัญญาเฉลียวฉลาด รูปร่างหน้าตาก็จะงดงามด้วย

การเกิดถือเป็นเรื่องที่ไม่อันตรายที่สุดสำหรับหญิงผู้เป็นมารดา จึงต้องมีพิธีกรรมเกี่ยวกับการเกิด ตามเหตุผลต่างๆ ดังนี้

๑. เพื่อป้องกันเหตุร้ายอันอาจเกิดขึ้นกับหญิงมีครรภ์ เพราะแต่ก่อนถือว่าตอนที่จะเป็นอันตรายได้ง่ายคือตอนที่จะเป็นมารดา

๒. เพื่อให้คลอดง่าย ไม่เป็นอันตรายถึงชีวิต

๓. เพื่อปกป้องรักษาทารกที่คลอด ซึ่งมีร่างกายที่บอบบาง และอ่อนแอ ให้สามารถมีชีวิตรอดต่อไปได้ทั้ง ๓ เหตุผลนี้ เดิมมักเป็นเรื่องเกี่ยวกับการป้องกันและปัดเป่าผีร้ายที่ถือกันว่าจะเข้ามาทำอันตรายทารกและมารดา

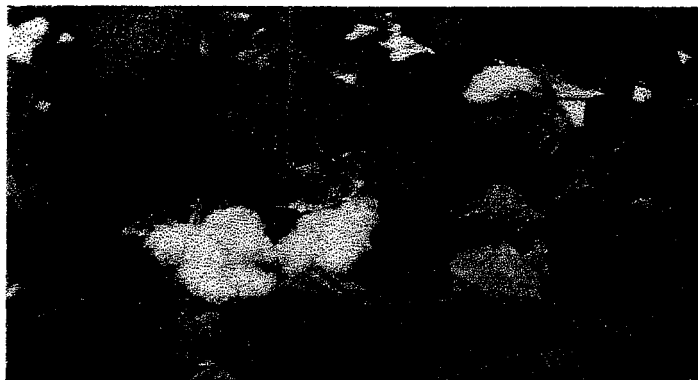
ภูมิปัญญาเกี่ยวกับเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย

ผ้าจีนตีนจก ความหมายของผ้าจก ผ้าจกเป็นผ้าที่มีลวดลายเกิดจากการนำเส้นด้ายเสริมสอดเรียงประสานกับเส้นยืนที่ขยัก ด้วยการจกสลับกับการทำพุ่งในเส้นด้าย ให้ขัดกับเส้นยืนเป็นเนื้อผ้าลายขัดพร้อม ๆ กันไปกับการเกิดลวดลายจากการจก ผ้าจกเป็นผลงานศิลปหัตถกรรมที่มีกระบวนการ การจกสลับกับการทอ นับว่าเป็นภูมิปัญญาของชาวไทพวน ที่สร้างสรรค์เครื่องนุ่งห่มขึ้นใช้สืบทอดกันมาจากบรรพชนจนถึงปัจจุบัน

ขั้นตอนการทอผ้าจก

คนพวนเริ่มมีการทอผ้าตามขั้นตอนดังนี้

๑. เริ่มจากการเก็บปุ๋ยฝ้ายเมื่อดอกฝ้ายแก่แตกเป็นปุ๋ย



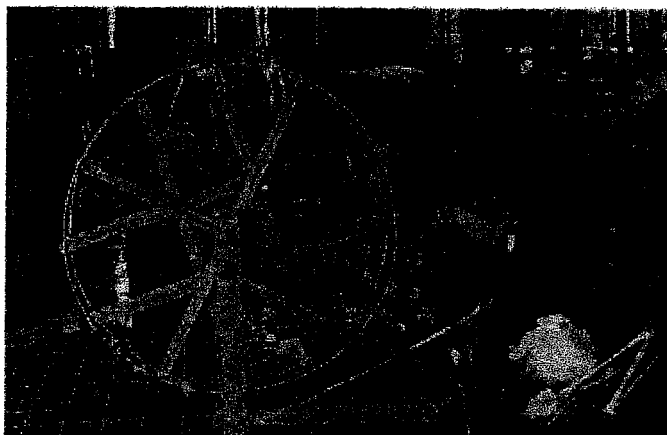
ภาพที่ ๑๒๓ ปุ๋ยฝ้าย

๒. นำปุ๋ยฝ้ายมาแยกเมล็ดและแยกเมล็ดออกแล้วอิงด้วยกงเพื่อให้ปุ๋ยฝ้ายฟู



ภาพที่ ๑๒๔ นำปุ๋ยฝ้ายมาแยกเมล็ด

๓. นำปุ๋ยฝ้ายที่ฟูกระจายมันเป็นแท่งกลมยาวมาปั่นเป็นเส้นด้ายด้วย เฝียน (ไน, หลา)



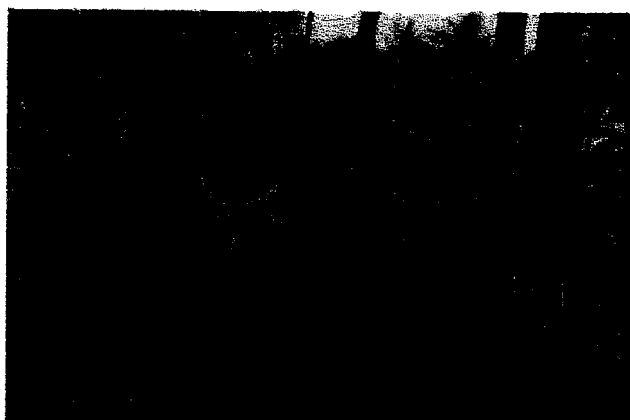
ภาพที่ ๑๒๕ นำปุ๋ยฝ้ายมาปั่นเป็นเส้นด้าย

๔. นำเส้นด้ายข้อมสิจตามต้องการ



ภาพที่ ๑๒๖ นำเส้นด้ายมาข้อม

๕. คำนวณเส้นด้ายที่ยืนให้ได้จำนวนที่ต้องการแล้วนำมาเรียงเส้นด้วยหลักเรียงด้าย



ภาพที่ ๑๒๗ เรียงเส้นด้าย

๖. นำเส้นด้ายที่เรียงไว้แล้วขึ้นหูกสืบท่อจากเส้นยืนในตะกอล ในกรณีที่ขึ้นหูกเก็บตะกอลเป็นครั้งแรกจะสอดเส้นยืนใส่ในช่องฟันหวี



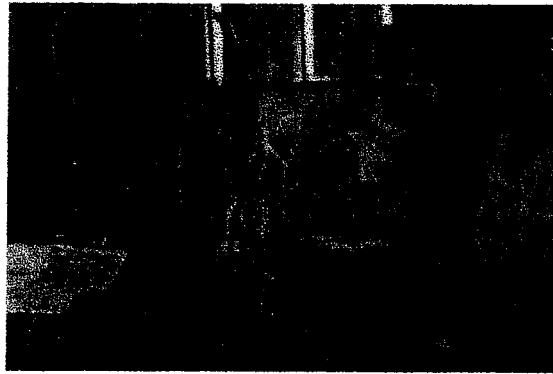
ภาพที่ ๑๒๘ นำเส้นด้ายขึ้นหูก

๗. ในกรณีทอผืนที่สอง (ตัดผืนแรกออกจากเครื่องแล้ว) จะนำเส้นยืนซึ่งเตรียมไว้มาสืบท่อเข้ากับเส้นด้ายยืน ที่ยังผูกติดกับตะกอลเส้นต่อเส้น



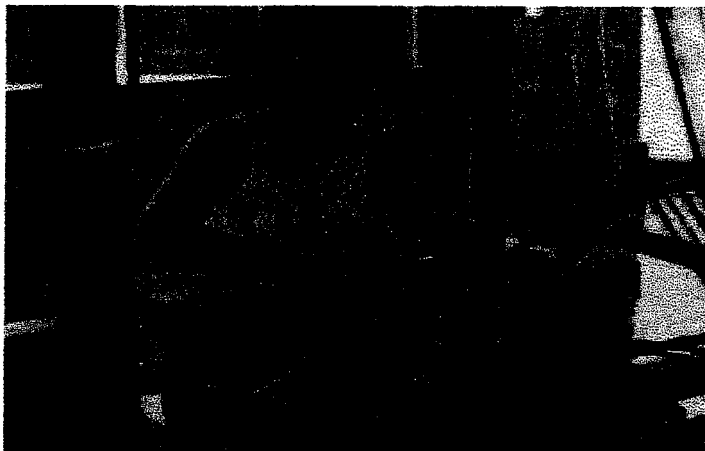
ภาพที่ ๑๒๙ นำเส้นด้ายมาสืบท่อเข้ากับเส้นด้ายที่ยืน

๘. เมื่อสอดเส้นขึ้นแล้วจึงเก็บตะกอ (ชนิดลายซัด) สำหรับทอเนื้อผ้าลายซัด



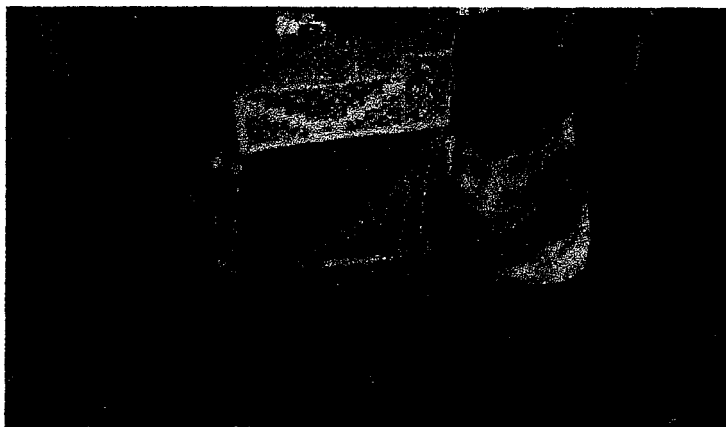
ภาพที่ ๑๓๐ สอดเส้นขึ้นแล้วเก็บตะกอ

๙. เมื่อเก็บตะกอเตรียมเส้นด้ายพุ่ง เส้นด้ายเสริมสำหรับจกแล้ว ก็ลงมือทอจกตามแบบที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพชน



ภาพที่ ๑๓๑ เตรียมเส้นด้ายพุ่ง

๑๐. ผ้าจกที่ทอเสร็จแล้ว



ภาพที่ ๑๓๒ ผ้าจกที่ทอเสร็จแล้ว

การทอไหมมัดหมี่

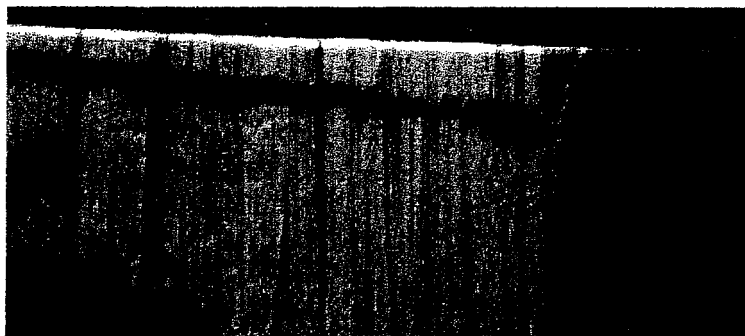
๑. เริ่มจากการนำรังไหมมาต้ม โดยรอบปากหม้อมีวงโค้งยึดขาตั้งสูง เหนือปากหม้อมีไม้แบบต่างๆ อันหนึ่ง เจาะรูตรงกลางวางพาด เหนือไม้ขึ้นไปมีรอกเป็นเฟืองกลม นำไหมใหม่ใส่ในหม้อต้มน้ำ พอน้ำเดือดสาวไหมขึ้นรอกครูไม้แบนที่ปากหม้อขึ้นมา



ภาพที่ ๑๓๓ นำรังไหมมาต้ม

พันกับรอก ในขณะที่ใช้มือหนึ่งสาวไหมจากรอกลงภาชนะที่รองรับอยู่ ใช้อีกมือหนึ่งถือไม้ง่ามยาวประมาณ ๒ คืบ เรียกว่าไม้ขึ้น คอยกดและเขย่ารังไหมที่ลอยตัวอยู่ในหม้อเพื่อไม่ให้ไหมแน่น จะได้เรียบและไม่ยุ่งเหยิง

๒. การฟอกไหม ต้องนำไหมดิบไปฟอกให้นิ่มและเป็นสีขาว โดยใช้กาบกล้วยหรือใบกล้วย มาผ่านให้บางตากแดดให้แห้ง เผาจนเหลือเป็นจี๊ด้า และนำจี๊ด้าไปแช่ทิ้งไว้ให้นอนก้นรินน้ำออกมาเป็นน้ำค้าง นำไหมที่จะฟอกไปแช่ในน้ำค้างโดยทุบเส้นไหมให้อ่อนตัวเพื่อน้ำค้างจะได้ซึมเข้าได้ง่าย แช่นไหมนิ่มและขาวจึงนำไปตากแดดให้แห้ง จากนั้นต้องระวังดึงไหมออกจากกลุ่ม ไม่ให้พันกันยุ่ง นำเส้นไหมไปตีเกลียวเพื่อควบให้เป็น ๒ หรือ ๔ เส้น



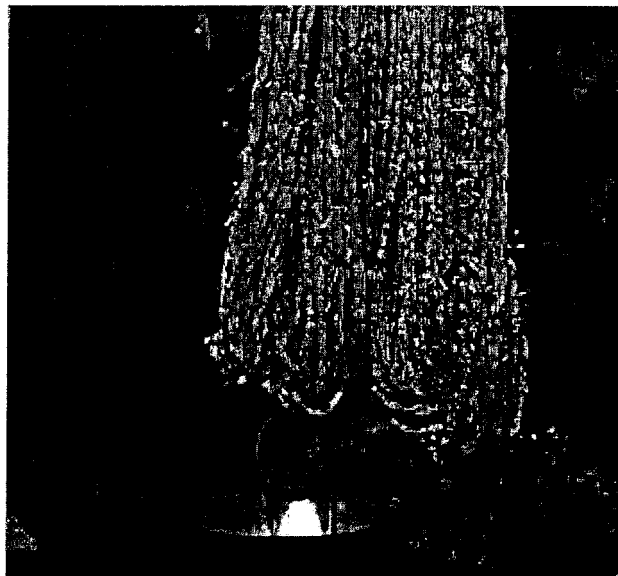
ภาพที่ ๑๓๔ การฟอกไหม

๓. นำเส้นไหมที่ฟอกขาวและนุ่มดีแล้วมาพันหลักหมี่(เป็นไม้กลม ๒ ท่อน ตั้งตรงข้าม ห่างกันเท่ากับหน้าผ้าที่จะทอ) พันไหมไปรอบหลักตามจำนวนที่ต้องการ แล้วนำเชือกมามัดเส้นไหมเป็นตอน ๆ ตามลวดลายที่จะประดิษฐ์ โดยใช้เชือกกล้วยหรือเชือกฟางมัด เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำสีซึมเวลาข้อม เรียกว่ามัดหมี่



ภาพที่ ๑๓๕ การพันหลักหมี่

๔. นำเส้นไหมที่มัดแล้วไปข้อมสี สีจะติดตรงที่ไม่ได้มัด เมื่อข้อมเสร็จแล้วต้องนำมามัดแล้ข้อมซ้ำอีกหลายครั้ง ขึ้นอยู่กับลวดลายและความยากง่ายของผ้า



ภาพที่ ๑๓๖ การข้อมสี



ภาพที่ ๑๓๗ การกรอ

๕. การกรอ เมื่อข้อมเสร็จแล้ว ตัดเชือกที่มัดออก นำเส้นไหมมากรอใส่หลอด โดยต้องระมัดระวังเรียงลำดับให้ถูก มิเช่นนั้นพื้นผ้าที่ออกมาจะมีตำหนิในลักษณะต่าง ๆ เช่น ลายเข่งสูงบ้างต่ำบ้าง

๖. การทอ เมื่อมัดข้อมและกรอเส้นพุ่งใส่หลอด และเข้ากระสวยเรียบร้อยแล้วรวมทั้งมีเส้นยืนบนกี่หรือหูกแล้ว ให้ใช้มือในการพุ่งกระสวยโดยตรง ไม่ใช่มือในการกระตุก เชือกให้กระสวยพุ่งเข้าไป อย่างก็กระตุก และการทอผ้าไหมมัดหมี่ต้องละเอียดละออ ตรวจตราทุกครั้งเมื่อกระสวยพุ่งไปหนึ่งครั้ง



ภาพที่ ๑๓๘ การทอ

ตัวอย่างคำศัพท์และลักษณะการเรียกผ้าตามขั้นตอนต่าง ๆ ในการทอผ้า

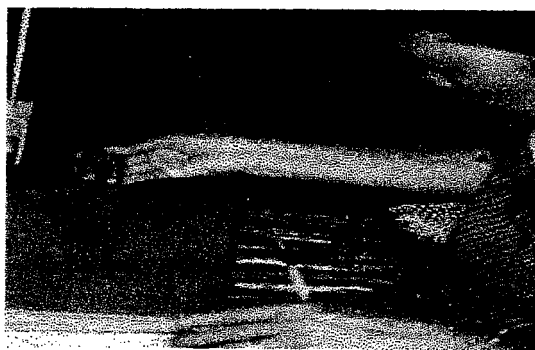
๑. การสอดด้ายเสริม



สอดเส้นเสริม

ภาพที่ ๑๓๕ การสอดเส้นด้ายเสริม

๒. ฟุงเส้นด้าย



ฟุงเส้นด้าย

ภาพที่ ๑๔๐ ฟุงเส้นด้าย

๓. ไหมยืน



ภาพที่ ๑๔๑ ไหมยืน

๔. เส้นยืน เส้นพุ่ง และเส้นเสริม



ภาพที่ ๑๔๒ เส้นยืน เส้นพุ่ง และเส้นเสริม

ภูมิปัญญาเกี่ยวกับเทคโนโลยีและเครื่องมือเครื่องใช้

เครื่องมือทอผ้า

๑. ไถ เป็นเครื่องมือเตรียมดินปลูกข้าว มีส่วนประกอบ ๒ ส่วนคือ หัวหมูหรือหัวไถ เป็นส่วนที่ทำให้หน้าดินพลิกขึ้น เป็นไม้ท่อนแรกที่อยู่ติดกับงอนไถ หัวหมูทำด้วยไม้เนื้อแข็งหาได้จากท้องถิ่น ใช้ส่วนที่เป็นลำคั้นหรือกิ่งง่ามมาตากแห้งให้เป็นส่วนต่าง ๆ งอนไถเป็นไม้ท่อนที่สอง ปลายด้านล่างฝังไว้บนส่วนหลังของหัวหมู ด้านบนเป็นมือจับควบคุมการไถนา งอนไถทำด้วยไม้เนื้อแข็งหาได้ง่ายจากท้องถิ่น ใช้ส่วนลำคั้นที่มีลักษณะโค้งงอน

๒. คันชักหรือฮากไถ เป็นไม้ท่อนที่สาม เป็นส่วนที่ต่อจากงอนไถยื่นยาวออกไปข้างหน้า เพื่อเป็นที่ผูกเชือกแอกน้อย



ภาพที่ ๑๔๓ คันชัก

๓. แอกน้อย เป็นส่วนประกอบอย่างหนึ่งของไถควายใช้สำหรับผูกเชือกค้ำไถที่ต่อจากแอกใหญ่

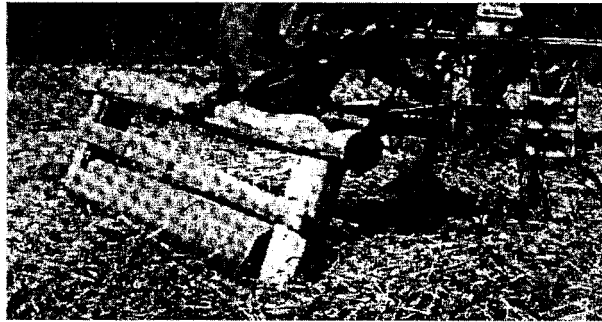
๔. ค่าวไถ เป็นเชือกสองเส้นที่ผูกจากแอกน้อยไปถึงแอกใหญ่เพื่อให้ควายลากไถ ทำด้วยเถาวัลย์หรือหนังควายควั่น ๓ เกลียวก็ใช้ได้

๕. แอกใหญ่ เป็นไม้ครอบคอกควาย สำหรับผูกเชือกค่าวให้ควายลากไถ



ภาพที่ ๑๔๔ แอกใหญ่

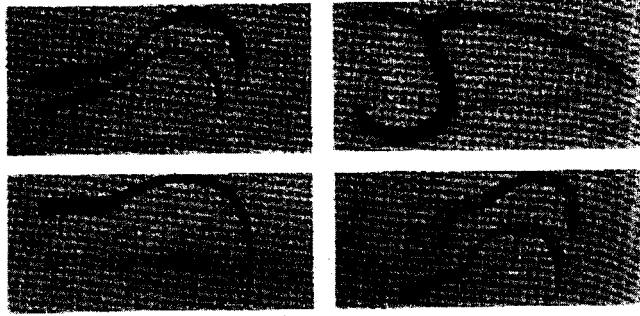
๖. ขลุบ ใช้ย่อยดินหรือบดทับวัชพืช เรียกว่าตีเทือกน้ำ เป็นการเตรียมดินก่อนทำนา ทำจากท่อนไม้ทั้งท่อนเป็นไม้เนื้อแข็งยาวประมาณ ๒ เมตร ใช้ขวานบากไม่ให้เป็นเฟือง ๗ เฟือง ทำหน้าที่บดดิน ปลายขลุบทั้งสองข้างทำเป็นเคียวกลม ๆ เพื่อเป็นเพลาสอดกับไม้ตั้งที่เจาะรูไว้กับตัวขลุบ



ภาพที่ ๑๔๕ ขลุบ

๗. คราด เป็นเครื่องมือคราดหญ้าและดินที่ไถแล้วให้แตกย่อย ทำจากไม้ในท้องถิ่น

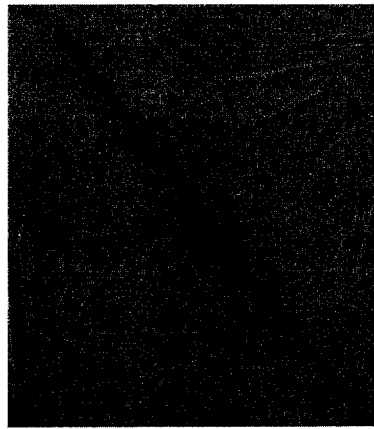
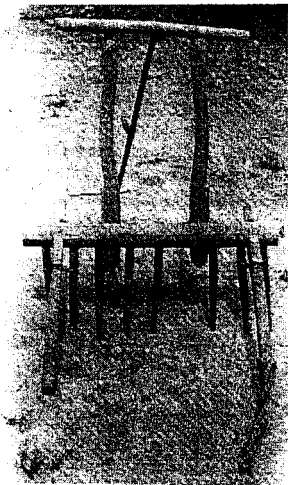
๘. เคียว เป็นเครื่องมือเกี่ยวข้าว ทำจากเหล็กคม มีรูปโค้ง มี ๔ ชนิดคือ เคียวกระยาง เคียวขอ (เคียวงอ) เคียวกระสา (เคียวลา) และเคียวงู เคียวกระสาจะโค้งเหมือนคอนกกระสา เหมาะกับข้าวปักดำ เพราะกอใหญ่ใช้วงกว้าง เคียวกระยาง โค้งอแคบกว่า เคียวนกกระสา ใช้เกี่ยวข้าวได้ทั้งสองชนิด และนิยมใช้กันมากที่สุด เคียวงูเหมือนหัวงูอแคบกว่าเคียวกระยาง เหมาะสำหรับเกี่ยวข้าวที่ยุ่งเหยิงพันกันไม่เป็นระเบียบ เกี่ยวที่ละรวง เคียวขอ มีความโค้งเป็นวงกว้าง เสี่ยมปลายให้แหลม สำหรับกวาดข้าวให้มารวมกัน



เคียวกระชาย เคียวชอ เคียวกระสา เคียวงู

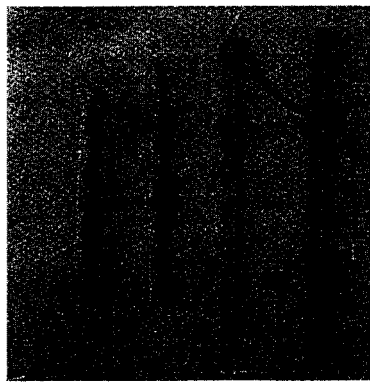
ภาพที่ ๑๔๖ เคียว

๘. คันหลาว เป็นเครื่องมือหาบข้าวจากนามาสู่ลาน ทำจากไม้ไผ่เหลาปลายทั้งสองข้างให้แหลมจะได้แทงฟ่อนข้าวได้สะดวก



ภาพที่ ๑๔๗ คันหลาว

๑๐. ไม้ตักข้าว เป็นไม้หนีบฟ่อนข้าวยกขึ้นหรือตีให้เมล็ดข้าวร่วง



ภาพที่ ๑๔๘ ไม้ตักข้าว

๑๑. ไม้ส่งเฟือง เป็นเครื่องเขี่ยฟางข้าวที่นวดแล้วให้ออกจากลานนวด แล้วให้เมล็ดข้าวที่หลงเหลืออยู่ร่วงลง ทำจากไม้เนื้อแข็ง



ภาพที่ ๑๔๘ ไม้ส่งฟาง

๑๒. ม้าหอบข้าว เป็นคานไม้สำหรับหอบฟ่อนข้าว ต้นกล้าพัฒนามาจากคาน หรือ หลาว เวลาหอบจะได้ไม่ต้องก้มหรือย่อตัวให้เมื่อย และหนักแรงในจังหวะที่ยก



ภาพที่ ๑๕๐ ม้าหอบข้าว

เครื่องมือทอผ้า

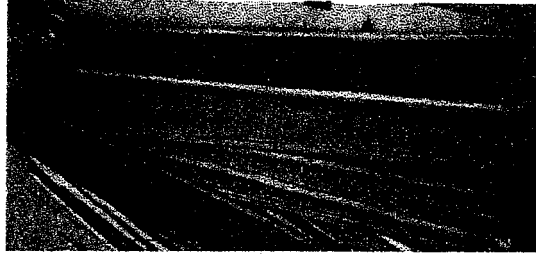
๑. หูกทอขนาดเล็ก

(หูกทอขนาดใหญ่พุ่งกระสวยด้วยมือใหญ่ที่สุดในโลกอยู่ที่ศูนย์สืบทอดศิลป์ปะ
ผ้าจก จ.ราชบุรี)



ภาพที่ ๑๕๑ หูกทอขนาดเล็ก

๒. พื้ไม้ (พื้นหวิ) เป็นพื้นหวิที่ทำด้วยไม้ไผ่ พื้จะมีพื้นถี่หรือห่างขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ทอ แต่ละช่วงของหวิจะเป็นที่สำหรับสอดเส้นด้ายยืน ช่องละหนึ่งหรือสองเส้นแล้วแต่เนื้อผ้าที่ต้องการ



ภาพที่ ๑๕๒ พื้ไม้

๓. ตะกอ เป็นส่วนที่ทำให้เส้นด้ายยืนแยกในลักษณะขึ้นลงสลับกัน ในจังหวะที่เส้นยืนแยกจากกัน จะใช้กระสวยนำเส้นพุ่งผ่านตลอดแนวเกิดเป็นเนื้อผ้าลายซัดขึ้น ตะกอที่ใช้จะเป็นตะกอเส้นด้ายหรือไนลอน



ภาพที่ ๑๕๓ ตะกอ

๔. ม้าไม้ ใช้เรียกส่วนที่มีความสัมพันธ์กับตะกอ มีเชือกข้างหนึ่งผูกโยงไว้กับตะกอและปลายหนึ่งผูกไว้กับมาไม้ ม้าไม้ส่วนมากใช้ลำไม้ไผ่หรือลำไม้รวกขนาดใหญ่



ภาพที่ ๑๕๔ ม้าไม้

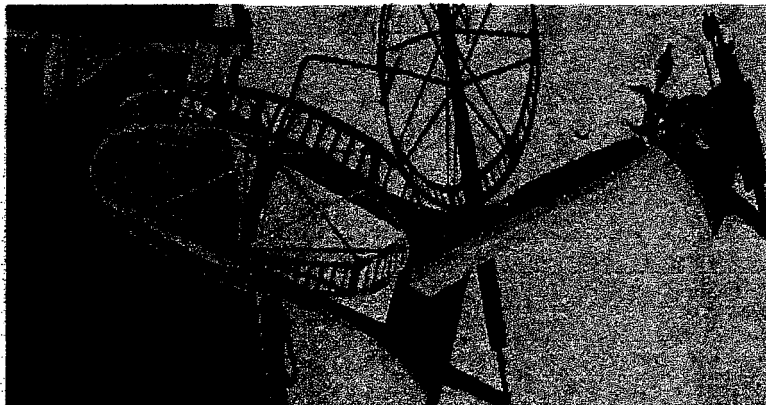
เมื่อเหยียบม้ามไม้ข้างหนึ่งผูกติดกับตะกอลิ ตะกอนั้นจะทำให้ด้ายเส้นที่ยืนผูกติดอยู่แยกลงข้างล่าง ก็จะทำให้เกิดช่องระหว่างเส้นยืนที่เป็นลำดับติดกับลำดับคู่เพื่อให้เส้นพุ่งผ่านตลอดแนวได้ตลอด

๕. กระจวย เป็นอุปกรณ์ประกอบหูกอีกส่วนหนึ่ง มีหน้าที่นำหรือส่งเส้นพุ่งให้ผ่านไปตลอดแนวที่เส้นยืนแยกออกจากกัน ด้วยการเหยียบม้ามไม้ที่ผูกติดตะกอลิ



ภาพที่ ๑๕๕ กระจวย

๖. เฝียน คือเครื่องมือที่ทำหน้าที่ปั่นฝ้ายให้เป็นเส้นด้ายหรือใช้กรอด้ายใส่หลอดสำหรับเป็นเส้นพุ่ง



ภาพที่ ๑๕๖ เฝียน

เครื่องจักสาน

การจักสานเป็นศิลปหัตถกรรมอย่างหนึ่งที่ทำขึ้นเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน ด้วยการสอดขัดสานกันของวัสดุที่เป็นเส้น เป็นริ้ว สร้างขึ้นตามวัตถุประสงค์ของการใช้สอย การสานของกลุ่มคนไทมีรูปแบบและลวดลายต่างกันไปมากมาย เช่น ลายจักรวรรคมาเพื่อความแข็งแรงทนทาน

ลักษณะของการสาน

๑. การสานด้วยวิธีการสอดขัดกัน

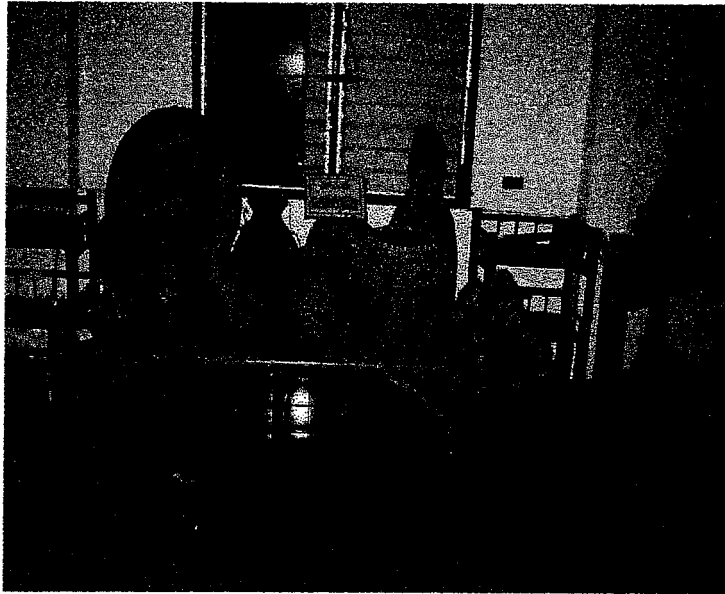
๒. การสานด้วยวิธีการสอดขัดกันด้วยเส้นทะแยง

๓. การสานด้วยวิธีขดเป็นวง

๔. การถัก เป็นกระบวนการเสริมความแข็งแรงในการทำขอบ ขา ปาก ก้น ของเครื่องจักสาน

เครื่องจักสานของไทยวน

เครื่องมือจับลัดคว้าน้ำ



ภาพที่ ๑๕๖ ไซ

ไซ เป็นเครื่องมือใช้ดักปลาและกุ้ง คล้ายลอบแต่มีความละเอียดมากกว่า ใช้ดักตามทางน้ำไหล

ส้อม เป็นเครื่องจับปลาชนิดหนึ่ง สานด้วยไม้ไผ่ เป็นรูปกรวยปากกว้าง หัวท้ายทะลุ ส่วนปลายกรวยจะเป็นอ่าง สำหรับล้วงจับปลา ใช้จับปลาในบริเวณที่น้ำไม่ลึกจนท่วมส้อม

กระจู้หรืออีจู้ เป็นเครื่องดักปลารูปรางคล้ายขอมมีคอเล็ก ๆ ด้านล่างมีงาสำหรับให้ปลาเข้าไปด้านในได้แต่ออกไม่ได้ อีจู้ต้องมีเหยื่อล่อเวลาดัก

ตะข้อง เป็นเครื่องมือสำหรับใส่ปลาที่จับได้ ปากตะข้องจะเป็นงาซึ่งทำเป็นซี่ ๆ สามารถใส่ปลาลงไปได้แต่ปลาออกไม่ได้

เครื่องใช้ในครัวเรือน

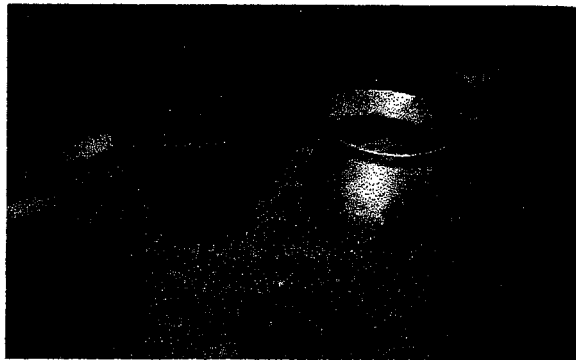
กระบุง เป็นภาชนะสานด้วยไม้ไผ่ทรงกลมสูง มีก้นเป็นสี่เหลี่ยม ปากเข้าขอบด้วยไม้ไผ่แล้วผูกด้วยหวายที่ส่วนก้น ตามมุมจะเข้าขอบด้วยหวายเพื่อความคงทน โดยส่วนมากจะใช้เป็นคู้สำหรับหาบข้าว และเมล็ดพันธุ์เล็ก ๆ

กระจาด เป็นภาชนะกลม ๆ เตี้ย ๆ สานด้วยตอกป็นเป็นตาห่าง ๆ มีหูสำหรับหาบ เป็นคู้เช่นเดียวกับกระบุง ใช้สำหรับใส่ผลไม้

พัด เป็นเครื่องสานด้วยไม้ไผ่เป็นค้ำสำหรับโบกพัดไปมา

กระด้ง เป็นเครื่องใช้สำหรับฝัดเอาสิ่งที่ไม่ต้องการออกจากข้าว หรือเมล็ดพันธุ์พืชต่าง ๆ หรือใช้ตากเมล็ดพืช หรืออาหารประเภทเนื้อต่าง ๆ

หวด เป็นเครื่องจักสานรูปร่างคล้ายกรวย สำหรับนั่งข้าวเหนียว



ภาพที่ ๑๕๘ หวด

บทที่ ๑๐

บทสรุป

ไทพวนหรือพวน เป็นคนไทสาขาหนึ่งมีถิ่นฐานอยู่ทางฝั่งแม่น้ำโขง แขวงเมืองเชียงขวาง บริเวณภูพาน (ภูเข) ประเทศลาว คนพวนยืนยันตนเองว่าเป็นคนไท โดยสังเกตได้จากการพูดจา เช่น ไทบ้านเค้อ (ใต้) ไทบ้านกลาง ไทบ้านเหนือ เป็นต้น ไทพวน หรือที่ชาวบ้านเรียกกันติดปากว่าลาวพวนนั้นเดิมทีจากหลักฐานทางโบราณคดี ซึ่งบรรพบุรุษของคนพวนได้ตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณที่ราบสูงเชียงขวาง และเรียกชื่อเมืองตามชื่อที่เรียกตนเองว่าเมืองพวน โดยหัวเมืองพวนที่เป็นถิ่นกำเนิด มีชื่อเรียกรวมกันว่าหัวพันทั้งห้าทั้งหกอันประกอบไปด้วยเมืองคำม่วน คำเกิด เมืองเวียงไซย เมืองไพศาลี เมืองซำเหนือ และเมืองเชียงขวาง

ในช่วงอาณาจักรเชียงแสนมีอำนาจอยู่นั้นหัวเมืองพวนรวมทั้งเมืองหลวงพระบาง และเวียงจันทน์ที่ตกอยู่ภายใต้อำนาจของเชียงแสน ซึ่งเป็นเวลาเดียวกันกับอาณาจักรสุโขทัยสมัยพ่อขุนรามคำแหงเรื่องอำนาจโดยที่ดินแดนเหล่านี้ก็ตกอยู่ภายใต้อำนาจการปกครองของสุโขทัย ซึ่งต่อมาเมืองสุโขทัยนั้น ตกอยู่ภายใต้อำนาจของกรุงศรีอยุธยา โดยหัวเมืองเหล่านี้ก็แยกออกเป็นเมืองอิสระแต่ในที่สุดก็ต้องตกอยู่ใต้อำนาจของกรุงศรีอยุธยา และกรุงรัตนโกสินทร์

การอพยพของเผ่าไทพวน

- การอพยพครั้งที่ ๑ พ.ศ. ๒๓๒๑ : สมัยแผ่นดินพระเจ้าตากสินมหาราช กรุงธนบุรี
- การอพยพครั้งที่ ๒ พ.ศ. ๒๓๓๘ : สมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก

รัชกาลที่ ๑ แห่งกรุงรัตนโกสินทร์

- การอพยพครั้งที่ ๓ : สมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ ๒
- การอพยพครั้งที่ ๔ พ.ศ. ๒๓๗๒ : สมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๓

- การอพยพครั้งที่ ๕ พ.ศ. ๒๓๗๘ สมัยรัชกาลที่ ๓

- การอพยพครั้งที่ ๖ สมัยรัชกาลที่ ๕ แห่งกรุงรัตนโกสินทร์

การตั้งชุมชนของลาวพวนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

จากการเล่าขานสืบทอดกันมาถึงการอพยพของชาวไทพวนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ในประเทศไทยนั้น ได้มีการอพยพเข้ามาหลายครั้ง โดยได้กระจายไปตั้งถิ่นฐานในที่ต่างๆ โดยชาวไทพวนนั้นจะอพยพเข้ามาเป็นกลุ่มๆ สำหรับที่อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก นั้นได้อพยพเข้ามาเมื่อครั้งสมเด็จพระยามหากษัตริย์ศึกยกทัพไปตีเวียงจันทน์และกวาดต้อนผู้คนทั้งชาวเวียงจันทน์และชาวไทพวน จากเมืองเชียงขวางและเมืองซำเหนือ เข้ามาตั้งภูมิลำเนาอยู่ตามหัวเมืองชั้นในคือเมืองลพบุรี สระบุรี นครนายก และ ฉะเชิงเทรา

ชาวบ้านเชื่อกันว่าชาวไทพวนอำเภอปากพลีนั้นได้เริ่มอพยพเข้ามาเมื่อประมาณปี พ.ศ.๒๓๒๑ - ๒๓๒๒ ในสมัยพระเจ้ากรุงธนบุรีสำหรับหมู่บ้านของชาวไทพวนที่มาตั้งภูมิลำเนาอยู่ในเขตอำเภอปากพลีนั้นโดยจะมารวมกันเป็นกลุ่มๆและจำนวนมาก

ในภาคตะวันออกจะมีกลุ่มลาวพวนอาศัยอยู่แถบอำเภอบ้านสร้าง อำเภอศรีมหาโพธิ์ อำเภอศรีมโหสถ จังหวัดปราจีนบุรี อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรีได้มีการเสนอข้อสันนิษฐานว่าชาวลาวพวนน่าจะอพยพเลยไปอยู่ที่จังหวัดจันทบุรีด้วยเป็นได้

ภาคตะวันออกคือบริเวณพื้นที่ ๘ จังหวัด ประกอบด้วยจังหวัดชลบุรี ฉะเชิงเทรา ปราจีนบุรี สระแก้ว ระยอง นครนายก จันทบุรีและตราด มีประชากรรวม ๔,๑๓๑,๐๔๐ คน (ประชากรไท พ.ศ.๒๕๔๐) มีพื้นที่ ๓๖,๓๕๔ ตารางกิโลเมตร สามารถแบ่งเขตพื้นที่ภาคตะวันออกได้เป็นเขตย่อยดังนี้คือ

๑.บริเวณชายฝั่งทะเลตอนบน ชายฝั่งทะเลชลบุรีและระยอง

๒.บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำบางปะกง ครอบคลุมจังหวัดนครนายก ฉะเชิงเทรา ปราจีนบุรี และสระแก้ว ด้านตะวันตกติดกับกรุงเทพมหานคร ในรัศมี ๗๐-๑๕๐ กิโลเมตร มีการคมนาคมทางถนนและทางรถไฟ ติดต่อกับภาคตะวันออกเฉียงเหนือได้

๓.บริเวณชายฝั่งทะเลตอนล่าง ชายฝั่งทะเลจันทบุรีและตราด ตั้งอยู่ภาคตะวันออกตอนล่างจรดชายแดนกัมพูชา อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานคร ประมาณ ๒๐๐-๓๐๐ กิโลเมตร

๔.บริเวณตอนในของภาค ครอบคลุมพื้นที่ตอนกลางบริเวณรอยต่อระหว่างจังหวัดของภาคจกชายแดนด้านตะวันออกตอนกลางของภาค

การตั้งชุมชน ชาวพวนในภาคตะวันออกมีการสร้างวัดเป็นศูนย์กลางของชุมชน วัดที่สำคัญของชาวพวน เช่น วัดศรีธาตุหรือวัดเตาเหล็ก จังหวัดฉะเชิงเทรา อายุประมาณ ๒๐๐

พิเศษ เป็นวัดศูนย์กลางชาวพวน มีพระพุทธรูปประธานที่เล่ากันว่านำมาจากลาวจำนวนหนึ่งองค์ชื่อ พระทศพลคคศรีเวียงวโรคม

นอกจากวัดแล้วชาวพวนยังสร้างศาลปู่ตา เป็นศูนย์กลางชาวพวน ที่บ้านหัวซา ปราจีนบุรีมีศาลปู่ตาพระแก้วการณรงค์ ซึ่งเป็นผู้นำของชาวพวนรุ่นแรก ชาวพวนได้สร้างศาลปู่ตาไว้เป็นที่เคารพ บ้านพักอาศัยของชาวพวนยุคแรก มีลักษณะเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ เช่น บ้านชาวพวนที่บ้านม่วงขาว และ หัวซา ปราจีนบุรี ยังรักษามรดกบ้านพวนยุคแรกตั้งถิ่นฐานไว้ได้ตั้งแต่เมื่อ ๒๐๐ ปี เป็นบ้านที่มีหน้าตาสำหรับคูหรือมองแขกแปลกหน้าก่อนจะให้เข้าบ้าน เป็นหน้าตาซึ่งลูกกรงไม้เรียกว่า ป้องเอี่ยม ส่วนบ้านจังหวัดอื่น ปลุกบ้านสมัยใหม่หมด บางบ้านอาจจะเป็นบ้านเรือนผูก โดยทั่วไปเป็นบ้านเรือนไม้ บริเวณบ้านจะมีขี้ข้าวเกือบทุกบ้านไว้เก็บข้าวเปลือก เป็นสัญลักษณ์พบในพวกลาวเวียงค้ำย บ้านพักอาศัยของชาวพวน ขี้ข้าวปัจจุบันได้กลายเป็นที่เก็บสัมภาระ บางบ้านดัดแปลงเป็นที่พักผ่อน เป็นที่เก็บเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำนา เก็บแขวนเครื่องจักสาน เป็นความพยายามประยุกต์ใช้ขี้ข้าวในอดีตที่เป็นที่เก็บข้าวเปลือกเป็นการใช้งานในสังคมสมัยใหม่ การตั้งถิ่นฐานยังแสดงให้เห็นถึงความผูกพันกับชุมชนชาวพวนเดิม เป็นความพยายามปรับตัวให้เข้ากับสังคมใหม่ที่มาอาศัยอยู่

ชาวไทพวน เป็นคนมีนิสัยใจคอแปลกกว่าชาวไทเผ่าอื่นๆ คือเป็นคนขี้อาย เป็นคนสงบเสงี่ยมเยียมตัว ไม่ชอบแสดงออกในวงสังคมและที่ชุมชนมากนัก การอพยพของชาวไทพวนมาตั้งถิ่นฐานในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เริ่มมีมาตั้งแต่ ภายหลังศึกปราบเจ้าอนุกบฏ เจ้าพระยาราชสุภาวดีเป็นแม่ทัพไทยขึ้นไปปราบเมืองเวียงจันทน์ การอพยพลงมานอกจากบางครั้งจะสมัครใจเข้ามาเองแล้ว ยังมีมาตามเกณฑ์ของแม่ทัพใหญ่ในสมัยนั้นด้วย

วัฒนธรรมข้าว

ข้าวถือว่าเป็นสิ่งที่จำเป็นในการดำรงชีวิตของมนุษย์และแต่ชาวเอเชียแล้วข้าวถือว่าเป็นอาหารหลักที่จำเป็นและรับประทานเป็นประจำและสำหรับชาวไทพวนวัฒนธรรมข้าวถือว่าก็ไม่แตกต่างจากการวัฒนธรรมข้าวของชาวไทยทั่วไป นักกรมวิธีการเพาะปลูกข้าวยังอยู่ในขั้นตอน 5 ขั้นตอนที่เหมือนกับการเพาะปลูกข้าวของชาวไทยทั่วไป คือ มีการคัดเลือกพันธุ์ การเตรียมดิน การเพาะปลูก การบำรุงรักษา และการเก็บเกี่ยว แต่ภายใต้ขั้นตอนดังกล่าวของการเพาะปลูกข้าวยังก่อให้เกิดเทคโนโลยีชาวบ้านที่ชาวไทพวนคิดค้นขึ้น

เช่น สักกุง ที่ใช้ส่วนปลายไม้แทงคินในไร่ให้เป็นหลุมเพื่อหยอดเมล็ดข้าวลงไป ในหลุม ไม้หาบที่ใช้สำหรับหาบข้าว ครกกระเดื่องที่ชาวพวนใช้ตำข้าวเพื่อเลี้ยงสัตว์ในบ้านและนอก จากเทคโนโลยีดังกล่าวแล้ว วัฒนธรรมข้าวยังก่อให้เกิดวัฒนธรรมต่างๆ ที่เกี่ยวกับข้าวอีกมากมาย เช่น พิธีบวงสรวง เช่น ไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ บรรพบุรุษ พิธีอัญเชิญแม่โพสพลงนา พิธีสู่ขวัญควาย พิธีรับขวัญรับแม่โพสพ พิธีทำบุญกลางนา พิธีเซ่นหว่านา พิธีกำฟ้า เป็นต้น

เนื่องจากชาวพวนใช้ชีวิตใกล้ชิดอยู่กับธรรมชาติจึงเรียนรู้อยู่กับปรากฏการณ์ ธรรมชาติได้อย่างละเอียดอ่อนลึกซึ้งอีกทั้งสาเหตุที่ทำให้เกิดประเพณีขึ้นเป็นเพราะ การที่ต้องพึ่งพาธรรมชาติ คินฟ้า ลมฝน เพื่อการเพาะปลูกและเพื่อความอุดมสมบูรณ์ของพืชพรรณที่ชาวไทพวนเพาะปลูกไป เช่น ประเพณีกำฟ้า เกิดขึ้นเพราะการพึ่งเสียงฟ้าร้องครั้งแรก ว่าดังมาจากทางทิศใด การสู่ขวัญข้าว การบูชาแม่โพสพ การขนปุ๋ยใส่ना การทำพิธีต่างๆ เกิดขึ้นเพราะต้องการให้ฟ้าพอใจและเต็มใจช่วยลูกหลานชาวไทพวนให้อยู่เย็นเป็นสุข และการเพาะปลูกอุดมสมบูรณ์ นอกจากนี้ประเพณีต่างๆ ยังมีส่วนเกี่ยวข้องกับพระพุทธศาสนาซึ่งทำให้วิเคราะห์ได้ว่าชาวไทพวนนับถือศาสนาพุทธและยังมีประเพณีที่มีส่วนมาจากความเชื่อทางศาสนาพุทธ เช่น การทำบุญข้าวจี ที่เชื่อว่าจะได้บุญแรงเหมือนคังที่นางปุลณณาทสีบรรลุโสคาบัน จากการถวายข้าวจีแก่พระพุทธเจ้าคังที่ปรากฏในชาดกและยังมีประเพณีที่เกี่ยวกับข้าวที่ก่อให้เกิดภูมิปัญญาของชาวไทพวนอีก เช่น งานบุญข้าวหลามที่จัดขึ้นในวัน ขึ้น 3 ค่ำ เดือน 3 ที่ทำให้เกิดภูมิปัญญาการทำข้าวหลามขึ้น นอกจากนี้ยังมีอาหารหรือขนมอีกหลายอย่างได้แก่ ข้าวจี ข้าวปุ้น ข้าวล่อมแล้ม ข้าวคอกแตก ข้าวเม่า ซึ่งมีกรรมวิธีการทำที่แตกต่างกันไป แต่อย่างไรก็ตามในปัจจุบันวัฒนธรรมและประเพณีที่คิงามที่เกี่ยวกับข้าวของชาวพวนค่อยๆ ถูกกลบเลือนไปเพราะการมาแทนที่ของเครื่องทุ่นแรงและเทคโนโลยีใหม่ๆ ทำให้ต้องหันมาผลิตเพื่อขายมากขึ้น

วัฒนธรรมเครื่องจักสาน

จากวิถีชีวิตของชาวพวนนับได้ว่าเครื่องจักสานมีบทบาทต่อการดำรงชีวิตของชาวพวนในชนบทถึงแม้ว่าในปัจจุบันจะเปลี่ยนแปลงไปแล้วบ้างเนื่องจากการเข้ามาแทนที่ของเทคโนโลยีใหม่ๆ เช่น พลาสติกแต่เครื่องจักสานยังถูกใช้เป็นเครื่องมือที่จำเป็นอยู่ในทุกกิจกรรมของการดำรงชีวิตของคนชนบท

ขั้นตอนในการทำเครื่องจักสานสามารถแยกเป็นสามขั้นตอนดังนี้

2. ขั้นตอนการสาน เป็นขั้นตอนที่ต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์และแสดงถึงภูมิปัญญาของชาวบ้าน โดยจะมีการสืบทอดให้กันในครอบครัวจากพ่อสู่ลูกมิได้มีการร่ำเรียนกันอย่างจริงจังโดยส่วนใหญ่ใช้วิธีการขัดกันเพื่อให้วัสดุที่สานนั้นยึดตัวกันโดยอาจใช้วัสดุต่างๆช่วยในการขึ้นรูปเช่น เครื่องปั้นดินเผา

3. ขั้นตอนการทอ หรือการผูก เป็นกระบวนการเสริมสร้างความแข็งแรงของโครงสร้างภายนอกของเครื่องจักสาน เช่น ปากหรือก้นของเครื่องจักสาน

วัตถุดิบที่ใช้ในการจักสาน เป็นวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่นที่ชาวไทพวนอาศัยอยู่ส่วนใหญ่ได้แก่

1. หวาย เป็นไม้ที่โตในเขตร้อนชื้นทั้งยังมีคุณสมบัติแข็งแรงยืดหยุ่นและโค้งงอได้ง่ายส่วนใหญ่ชาวไทพวนนิยมนำมาทำเป็นเครื่องเรือน ใช้ผูกมัดเหมือนเชือกสำหรับหวาย แต่โดยส่วนใหญ่หวายจะใช้เป็นวัสดุประกอบการทำเครื่องสานจากไม้ เช่น หูหิ้วพาค้าว เป็นต้น

2. ไม้ เป็นพืชที่ทนต่อทุกสภาพดินฟ้าอากาศ มีคุณสมบัติทำให้ผลิตภัณฑ์คงรูปได้นานโดยมีไม้หลายสกุล เช่น ไม้หก ไม้บง ไม้ขวาง เป็นต้น ซึ่งในไม้แต่ละชนิดก็จะมีลักษณะเฉพาะตัวที่สามารถนำมาจักสานได้แตกต่างกัน เช่น ไม้ไผ่ขวาง ใช้ทำพาค้าว กงดำ โก้ย เป็นต้น แต่ที่ชาวพวนนิยมใช้มากที่สุด คือไม้ไผ่สีสุก และชาวพวนยังนิยมปลูกไม้ชนิดนี้ไว้บังลม หรือแบ่งเขตที่นากับที่พักอาศัยอีกด้วย

3. ไม้ไผ่เป็น ไม้มากในประเทศลาวไม้ที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการทำบ้านสามารถทนแดดทนฝนได้เป็นร้อยปีและสามารถนำมาแกะสลักเป็นรูปทรงต่างๆได้ เช่น พระพุทธรูปชาวพวนนิยมนำมาทำเป็นฐานของเครื่องจักสาน เช่นฐานของพาค้าว กงดำ เป็นต้น อุปกรณ์ เป็นอุปกรณ์ง่ายๆ ได้แก่ มีดโต้ เนื่องจากสังคมพวนในชนบทยังเป็นสังคมเกษตรกรรมเทคโนโลยีทันสมัยที่ช่วยผ่อนแรงนั้นยังเข้าไม่ถึงจึงใช้แบบที่หาง่ายในท้องถิ่นที่มีอยู่ เห็นได้อย่างชัดเจนว่าวิถีชีวิตของชาวพวนส่วนใหญ่ล้วนเกี่ยวข้องกับเครื่องจักสานทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็นที่อยู่อาศัย เช่น ฟูก ฟากเรือน อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหารหรือประกอบอาหาร เช่น กระจด หวด พาค้าว เครื่องมือในการประกอบอาชีพ เช่น กงดำ โก้ย ส้อม เครื่องกันแดดกันฝน เช่น ตะหุบ กุบ เป็นต้น และเห็นได้ว่าภูมิปัญญาของชาวพวนที่สังเกตได้ในการทำเครื่องจักสาน คือการรู้จักใช้วัสดุที่มีอยู่มากในท้องถิ่นที่อยู่อาศัยประดิษฐ์เป็นเครื่องมือเครื่องใช้ที่เป็นลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองและยังรู้จักวิธีการรักษาเพื่อให้

เครื่องจักสานที่ทำขึ้นมีอายุการใช้งานนานขึ้นคือการนำเครื่องจักสานมารวมกันตามกรรมวิธีของตน ซึ่งต้องใช้เทคนิคเพื่อมิให้เครื่องจักสานกรอบ หรือใช้การไม่ได้ แต่ในปัจจุบันการทำเครื่องจักสานมีน้อยลงเนื่องจากการมาแทนที่ของพลาสติก ดังนั้นควรที่จะทำให้เครื่องจักสานมีบทบาทอยู่ในวิถีชีวิตของชาวไทยพวนต่อไปโดยทำให้ชาวพวนเกิดความพอใจและภาคภูมิใจในภูมิปัญญาของตนเองเพื่อให้มีการสืบทอดกันต่อไป

วัฒนธรรมผ้า

วิวัฒนาการของการทอผ้าในประเทศไทย แม้ว่าจะไม่มีหลักฐานที่แน่ชัดถึงจุดกำเนิดของการทอผ้าในประเทศไทยก็ตาม แต่ก็อาจจะกล่าวได้ว่าการทอผ้าเป็นงานศิลปหัตถกรรมที่เก่าแก่ที่สุดอย่างหนึ่งที่มนุษย์ในสมัยโบราณที่อาศัยอยู่ในดินแดนนี้รู้จักทำขึ้นตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์

อุปกรณ์หรือเครื่องมือสำคัญในการทอก็คือเครื่องทอ ซึ่งคนไทยพื้นบ้านในภาคกลาง ภาคเหนือและภาคอีสาน เรียกกันว่า กี่ หรือหูก ภาคใต้เรียกว่า เก็กี่หรือหูก พัฒนารูปร่างมาจากหลักการเบื้องต้นที่ต้องการให้มีการขัดลวดลายกันระหว่างด้ายเส้นยืนกับด้ายเส้นพุ่ง เป็นจำนวนมากเพียงพอที่จะให้เกิดเป็นผืนผ้าขึ้น

ในปัจจุบันนี้ ชาวบ้านในประเทศไทยที่ทอผ้าใช้เองหรือทอขายเป็นหัตถกรรมพื้นบ้าน ต่างนิยมใช้กี่ที่ปรับปรุงให้ทอผ้าได้ง่ายและสะดวกขึ้นก็ที่ใช้กันอยู่จึงมีโครงไม้ที่แข็งแรง มีที่นั่งห้อยเท้า

วัตถุดิบ ที่นิยมนำมาใช้ทอผ้า ได้แก่ ไหม ฝ้าย และขนสัตว์ แต่ปัจจุบันนี้มีการนำใยสังเคราะห์มาใช้ เพื่อความสะดวก รวดเร็วมากขึ้น

ผ้าพื้นเมืองแต่ละท้องถิ่นของประเทศ นับเป็น " งานหัตถศิลป์ " ที่ทำหน้าที่บันทึกเรื่องราวความงามของวัฒนธรรมประเพณีไทย วิถีชีวิตไทย ก่อนที่เส้นไหม-ใยฝ้าย จะถูกถักทอเรียงร้อยรวมกันเป็นลวดลาย แต่ละเส้นล้วนมีความหมายบ่งบอกถึง " เอกลักษณ์ " เฉพาะตัวและกรรมวิธีประดิษฐ์คิดลวดลายถักทอ ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ผ้าไทยถูกเรียกขานตาม " กรรมวิธีการผลิต " เป็นสำคัญ เช่น ผ้าแพรวา , ผ้ามัดหมี่ , ผ้าตีนจก , ผ้าลายจิด , ผ้าทอลายมุก หรือฝ้ายกมุก และผ้าทอไทลื้อลายน้ำไหล

ในปัจจุบันการทอผ้าพื้นบ้านพื้นเมืองหลายแห่งยังทอลวดลายสัญลักษณ์ดั้งเดิม โดยเฉพาะในชุมชนที่มีเชื้อสายชาติพันธุ์บางกลุ่มที่กระจายตัวกันอยู่ในภาคต่าง ๆ ของประเทศ

ไทย ศิลปะการทอผ้าของกลุ่มชนเหล่านี้จึงนับว่าเป็นเอกลักษณ์เฉพาะกลุ่มอยู่จนถึงทุกวันนี้ หากจะแบ่งผ้าพื้นเมืองของกลุ่มชนเหล่านี้ตามภาคต่าง ๆ เพื่อให้เห็นภาพชัดเจน เช่น ลายเส้นตรง หรือเส้นขาด , ลายฟันปลา , ลายสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หรือลายกากบาท , ลายขดเป็นวงเหมือนกันหอย หรือตะขอ , ลายปู , ลายคิ้วหรือก้นหอย

โดยทั่วไปชายลาวพวนนุ่งกางเกงหรือผ้าถุงโจกระเบน และใช้ผ้าขาวม้าพาดบ่าหรือคาดเอว หญิงนุ่งผ้าซิ่น และผ้าขาวม้ารัดนม เรียกว่า “แห้งตุ้” เมื่อไปทำงานทำไร่จึงสวมเสื้อสีดำหรือสีครามทุกคน โดยผู้ชายจะสวมเสื้อแขนยาวเพียงศอกไม่รัดตัว ผู้หญิงสวมเสื้อรัดตัวแขนยาวถึงข้อมือ ส่วนหญิงชราสวมเสื้อลักษณะคล้ายเสื้อคอกระเช้าเรียกว่า “เสื้อมะกะแห้ง”

เมื่อมีโอกาสสำคัญผู้ชายแต่งกายเหมือนปกติ ผู้หญิงนุ่งผ้าซิ่นหรือโจกระเบน และมีผ้าพาดบ่าหรือเฉลียงบ่า นอกจากนี้ยังมีการนำผ้าเข้ามาเป็นส่วนสำคัญในพิธีกรรมประเพณีต่างๆ ด้วย เช่น ประเพณียามเือน โดยลูกสะใภ้ต้องจัดทำสิ่งของไปเยี่ยมญาติฝ่ายสามีทุกบ้าน คล้ายการจัดผ้าไหว้ ได้แก่ ผ้าถุง ผ้าซิ่น ผ้าขาวม้า ซึ่งจะต้องทอเองทั้งหมด และมีธรรมเนียมในการแต่งกายของหญิงผู้นำ เรียกว่า “แม่ซ้อ” และลูกสะใภ้ที่จะไปเยี่ยมพ่อผู้แม่ผู้ ดังนี้

แม่ซ้อ นุ่งผ้าซิ่นตาเติบ ซึ่งเป็นผ้าซิ่นสำหรับคนแก่ถุงตามปกติ แม่อายุไม่ถึงเกณฑ์ก็ต้องนุ่งผ้าตาเติบนี้ และใช้ผ้าขาวม้ารัดอก เรียกว่า “ผ้าชะหัวสี่แห้งอาง” หรือ “แห้งตุ้” นอกจากนี้มีผ้าขาวม้าแพรสีขาวพาดเฉียงบ่าผืนหนึ่ง เรียกว่า “ผ้าชะหัวแพรขาวแห้งโคง”

สะใภ้ นุ่งผ้าซิ่นตาเติบเช่นเดียวกับแม่ซ้อ ผ้าขาวม้ารัดอกสีเหลือง และผ้าขาวม้าแพรสีขาวเฉียงบ่าเกล้าผมจุกและปักปิ่น

เราสามารถสรุปได้ว่าวัฒนธรรมผ้าของชาวพวนนั้น มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นที่สุด โดยได้รับอิทธิพลจากศาสนาพุทธเป็นส่วนใหญ่ คุ้ได้จากลวดลายที่ปรากฏบนผืนผ้า และในปัจจุบันการทอผ้าลวดลายต่าง ๆ ที่สวยงามของชาวพวนนั้น เมื่อผลิตออกมาจำหน่ายก็สามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้เป็นอย่างดี เป็นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมผ้าของชาวพวนทางอ้อมได้อีกทางหนึ่งด้วย

วัฒนธรรมอาหารและวัฒนธรรมสมุนไพร

วัฒนธรรมอาหาร อาหารของชาวไทพวนนั้นมีความอุดมสมบูรณ์ในทุกฤดูอาหารคาวส่วนใหญ่ที่มีการประกอบอาหารนั้นจะใช้เครื่องปรุงที่ได้จากธรรมชาติทั้งสิ้น โดยเฉพาะปลาเป็นส่วนประกอบที่สำคัญสำหรับอาหารทุกจานไป สำหรับอาหารหวานส่วนใหญ่คัดแปลงมาจากข้าว เช่น ข้าวหลาม ข้าวต้มมัด กระจ่างสารท์ ข้าวเจียบ เป็นต้น

วัฒนธรรมสมุนไพร ตัวยาสมุนไพรที่มีรสฝาด รสหวาน รสมัน และรสเค็มจะใช้บำบัดรักษาโรคที่เกิดจากธาตุดินและตัวยาสมุนไพรที่มีรสเปรี้ยว รสขม รสเมา-เบื่อ ก็จะใช้กับโรคที่เกิดจากธาตุน้ำส่วนตัวยาสมุนไพรที่มีรสขม เผ็ด ร้อน จะใช้กับโรคที่เกิดจากธาตุลม,กับยาสมุนไพรที่มีรสจืด รสเย็น จะใช้กับโรคที่เกิดจากธาตุไฟ

ประเพณีท้องถิ่น

ประเพณีท้องถิ่นของชาวไทพวนแบ่งออก เป็นประเพณีในรอบปีและประเพณีทั่วไป สำหรับประเพณีในรอบปี ได้แบ่งออกเป็น 12 เดือน ซึ่งในแต่ละเดือนจะมีประเพณีที่แตกต่างกันไป ในแต่ละเดือนแต่ประเพณีเกือบทั้งหมดยังเกี่ยวข้องกับกิจกรรม และการเกษตรกรรมรวมถึงประเพณีในพระพุทธศาสนา เช่น เดือนอ้าย เป็นเดือนที่ข้าวในนาสุกและเริ่มเก็บเกี่ยวกันได้ข้าวใหม่มาก็มีประเพณีบุญข้าวหลาม เดือนยี่ เป็นเดือนที่ชาวนาส่วนใหญ่เกี่ยวและขนข้าวมาไว้ที่ลานข้าวชาวบ้านก็จะมียานบุญที่เรียกว่า สู้ขวัญข้าว เป็นต้น อย่างไรก็ตามประเพณีต่างๆก็มีได้แต่ต่างกับประเพณีไททั่วไปมากนัก ส่วนใหญ่จะมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันมากกว่า เช่นประเพณีบุญห่อข้าวก็คือวันสารทที่ชาวไทรู้จักกัน แต่จะไม่จัดงานตรงกันเท่านั้น หรือ งานบุญปีใหม่อกก็คือประเพณีสงกรานต์

จะเห็นได้ว่าประเพณีส่วนใหญ่เป็นประเพณีที่ล้วนเกิดขึ้นหลังการเก็บเกี่ยวหรือหลังจากที่ว่างจากงานเกือบทั้งสิ้น แต่ในประเพณีต่างๆยังสอดแทรกพยายามปลุกฝังให้ลูกหลานชาวไทพวนได้ปฏิบัติตนเป็นคนดีและยังเป็นการทำให้ชาวไทพวนได้มีโอกาสเจอเจอกัน ชายหนุ่มและหญิงสาวชาวไทพวนก็จะมีโอกาสรู้จักหรือจับกันจนแต่งงานและมีลูกมีหลานด้วยกันในที่สุด ซึ่งนับเป็นอุบายที่แยบยลของคนโบราณ นอกจากนี้ยังเป็นการแสดงถึงนิสัยต่างๆของชาวไทพวน เช่น ความกตัญญูกตเวทีต่อบรรพบุรุษ ซึ่งแสดงออกมาในประเพณีบุญห่อข้าวความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ที่ทำบุญให้แก่ผีไม่มีญาติในงานประเพณีบุญห่อข้าวและความรักพี่น้องญาติมิตรซึ่งแสดงให้เห็นในประเพณีไขว่ห่อข้าวที่ชาวไทพวนมักจะ

ทำอาหารเพื่อไปแลกเปลี่ยนกับญาติมิตร แต่เป็นที่น่าเสียดายเพราะนับวันประเพณีต่างๆนับวันจะจางหายไปเนื่องจากความสะดวกสบายต่างๆได้เข้ามามีบทบาทมากขึ้นในการดำรงชีวิตของชาวไทยจนเราจึงเห็นแต่ประเพณีที่เป็นของชาวไทยจนได้ เฉพาะในชนบทเท่านั้น

ประเพณีท้องถิ่นแบ่งออกเป็น ๒ ประเพณี คือ ๑. ประเพณีในรอบปี ๒. ประเพณีทั่วไป ดังนี้

๑. ประเพณีในรอบปี ฮีตสิบสองครองสิบสี่ คำว่า “ฮีต” เป็นภาษาท้องถิ่น แปลเป็นภาษากลางก็หมายความว่า จารีต แปลได้ว่า ธรรมเนียม ประเพณีที่ดี มีดังนี้

๑. เดือนอ้าย มีงานบุญที่เรียกกันว่า บุญข้าวหลาม

๒. เดือนยี่ มีประเพณีสู่ขวัญ หรือเรียกขวัญข้าว ให้มาอยู่กับข้าวที่ลานด้วย ชาวบ้านเรียกบุญนี้ว่า สู่ขวัญข้าว แต่บางแห่งเรียกว่า บุญแม่โพสพ ส่วนทางภาคอีสานเรียกบุญนี้ว่า บุญคูณลาน

ในช่วงเวลาที่มีประเพณีกำฟ้านี้ จะเป็นกำครั้งใดก็ได้ชาวบ้านพวจะมีพิธีกรรมอันหนึ่งที่มักกระทำควบคู่กันไป คือ การสู่ขวัญข้าว ก่อนที่จะทำพิธีสู่ขวัญ จะมีพิธีหนึ่งเรียกว่า เฮียะขวัญข้าว

๓. เดือนสาม มีประเพณีหนึ่ง เรียกว่า กำฟ้า เป็นประเพณีหยุดงาน ชาวบ้านเรียกว่า คะลำ หรือ กำ คือ หยุด ถือกันว่าหยุดงาน ยังคงมีงานบุญที่ถือปฏิบัติในเดือนนี้ได้แก่ ประเพณี เลี้ยงดา-ปู่ พอรุ่งขึ้นวันถัดไป ก็เป็นวันทำบุญถวายอาหารพระที่วัด เรียกบุญนี้ว่า ทานข้าวจี

๔. เดือนสี่ เดือนนี้ชาวไทยพวนถือว่าเป็นเดือนมงคล งานนา-ไร่ เสร็จสิ้นแล้ว เดือนนี้ชาวบ้านมักจะจัดงาน กินดอง หรือ แต่งดอง หมายถึงแต่งงานนั่นเอง เมื่อแต่งงานกันแล้วก็เป็นเวลา ออกเฮือน คือ แยกเรือนไปอยู่เรือนหอหลังใหม่ ทั่วๆ ไปเรียกว่าขึ้นบ้านใหม่ ไทยพวนเรียกสั้นๆ ว่า เอาเฮือน

๕. เดือนห้า เดือนนี้เป็นฤดูเทศกาลปีใหม่ หรือขึ้นศักราชใหม่สมัยก่อน ชาวบ้านยังคงยึดเป็นงานบุญมาจนกระทั่งทุกวันนี้ คือ งานเทศกาล วันสงกรานต์ ผลพวงที่ได้จากงานสงกรานต์อีกก็คือ งาน สรงน้ำพระ และงานรดน้ำผู้ใหญ่ ไทยพวนเรียกว่า สมาชิกใหญ่ คือ ไปขอสมลาโทษ รวมถึงมีประเพณีตบพระทราย (ก่อพระเจดีย์ทราย) เพื่อความครั้นเครงอีกด้วย

๖. เดือนหก ทำบุญทำทานที่วัดในวันวิสาขะ รำลึกถึงองค์พระสัมมาสัมพุทธเจ้า ตกคำก็จะพากันไปเวียนเทียนรอบๆ พระอุโบสถ แล้วฟังพระเทศน์ เดือนนี้ยังมีพิธีเลี้ยงตา-ปู่ อีกครั้ง (แต่ทำอย่างย่อ)

๗. เดือนเจ็ด เป็นเดือนที่ชาวบ้านกำลังลงนา ไถ หว่าน ดำ คือปลูกข้าวนั่นเอง เดือนนี้จึงไม่มีงานบุญใดๆ เพราะชาวบ้านไม่ค่อยจะว่าง แต่ทางอีสานบางถิ่นมีบุญเหมือนกัน เรียกว่า บุญกลางบ้าน บุญกลางบ้าน จุดประสงค์ของการทำบุญกลางบ้าน ก็เพื่อจัดตั้งความและเพื่อเป็นสิริมงคลให้กับชุมชน

๘. เดือนแปด เป็นเดือนที่กำลังปักดำข้าวเช่นกัน จึงไม่มีบุญที่ชาวบ้านกำหนดกันขึ้นมา แต่ยังมีงานบุญที่พุทธศาสนากำหนดไว้ คือ บุญเข้าพรรษา คำว่า พรรษานั้น แปลว่า ฤดูฝน เป็นฤดูที่พระจำวัด ไม่โคจรไปไหน วันพระชาวบ้านก็พากันไปทำบุญตักบาตรในวันเพ็ญกลางเดือนแปด เป็นวัน อาสาฬห รุ่งขึ้นก็เป็นวันเข้าพรรษา

๙. เดือนเก้า เป็นเดือนที่การทำนาทำไร่ของไทพวนเสร็จกันแล้วเป็นส่วนใหญ่ เอาควายกลับเข้าบ้าน บ้างก็ทำพิธี สู่ขวัญควาย เรียกขวัญควายให้กลับบ้านกลับช่อง ผูกไว้กินฟางข้าว หรือไม่กี่ไปเกี่ยวหญ้าหอบใส่กรวยมาเลี้ยงที่บ้าน ในเดือนนี้มีบุญใหญ่อยู่บุญหนึ่ง ไทพวนพากันเรียกว่า บุญห่อข้าว หรืองานบุญสารทพวนนั่นเอง บุญนี้เป็นงานทำทานให้ผีปู่ย่าตายาย ผู้ล่วงลับไปแล้ว และอุทิศส่วนทานให้ผีที่ไม่มีญาติด้วยโดยทำเป็นห่อ ไปส่งเปรตในวันแรม ๑๔ ค่ำ เดือน ๙ ทุกปี

๑๐. เดือนสิบ บุญเดือนสิบของไทพวน เป็นการทำบุญข้าวสลาก หรือ บุญสลากภัตนั่นเอง ส่วนชาวอีสานบางถิ่นเรียกบุญนี้ว่า ทานก่วยสลาก เรียกต่างกันไป

๑๑. เดือนสิบเอ็ด เดือนนี้ฝนตกมาก มีน้ำมาก น้ำเต็มตลิ่ง บางบ้านจัดงานแข่งเรือ ในบุญผ้าป่าเรียกว่า ช่วงเฮือ และเป็นฤดูออกพรรษา มีงาน ตักบาตรเทโว ในบางวัดจัดให้มีเทศน์ คาถาพัน

๑๒. เดือนสิบสอง เดือนนี้การ ช่วงเฮือยังคงมี ผลองบุญกฐิน ทุกวัดจะต้องจัดให้มีบุญกฐิน ให้พระที่วัดรับกฐิน นอกจากนั้น มีบุญแหวน (พระเวสสันดร) คือ เทศน์มหาชาติ ส่วนชาวบ้านทั่วไปมี งานลอยกระทง เอาแบบอย่างไทเดิมสมัยก่อนนั้นไม่มีในหมู่ไทพวนจะมีก็เฉพาะ ประเพณี ทิ้งคุ้นไฟ เดียวนี้ไม่มีอีกแล้ว คือการทิ้งเพื่อสะเดาะเคราะห์ นอกจากที่กล่าวมาแล้วนั้น ชาวบ้านยังจัดให้มีบุญทานอีก อาทิ บุญที่ชาวบ้านเรียกว่า ทานข้าวเฒ่า

ประเพณีท้องถิ่นส่วนใหญ่ของชาวไทพวนยังคงรักษา และปฏิบัติสืบต่อกันมาอย่างเคร่งครัด แต่ก็ปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย เพื่อให้เกิดความสะดวก รวดเร็วและปฏิบัติง่ายขึ้น แต่ประเพณีท้องถิ่นใฝ่นั้น ได้เลิกปฏิบัติไปแล้ว

๒. ประเพณีทั่วไป

ประเพณีบายศรีสู่ขวัญ เป็นงานมงคลระหว่างผู้ใหญ่ ผู้น้อย จะมีพราหมณ์เป็นผู้ทำพิธีบายศรีมาทำการเรียกขวัญ ผู้น้อยจะนำด้ายสายสิญจน์มวงกลมผูกข้อมือผู้ใหญ่ เพื่อขอพรเมื่อผู้ใหญ่ให้พรแล้วก็จะใช้ด้ายสายสิญจน์มวงกลมมาผูกข้อมือผู้น้อยเรียกขวัญให้แก่ผู้น้อย

ประเพณีคราดนาและประเพณีวิ่งควาย

เป็นประเพณีที่เกี่ยวข้องกับอาชีพเกษตรกรชาวนาจะมีประเพณีคราดนาในนาแถบที่ลุ่มก่อนฤดูปักดำ ประเพณีคราดนามีจุดมุ่งหมายเพื่อแข่งขันกันคราดนา เป็นประเพณีการละเล่นและบันเทิง มีการแข่งขันคราดนาระหว่างชุมชนละเวกบ้าน ประเพณีคราดนามีความสัมพันธ์กับประเพณีวิ่งควาย เพราะการแข่งขันคราดนาจะใช้ควาย ๒ ตัว เทียมแอกติดคราด มีคนถือหางคอยควบคุมการคราดนาคนหนึ่ง รางวัลสำหรับผู้เข้าแข่งขันคราดนามีทั้งคราดนา ตะเกียงเจ้าพายุ

ประเพณีเส็งกลอง

เป็นประเพณีแข่งขันตีกลอง เป็นประเพณีการละเล่นหรือการบันเทิงช่วงทำบุญหรืองานวัด ไม่เจาะจงในเดือนใด งานวัดจะมีประเพณีเส็งกลอง กลองต้องทำจากไม้แดงทั้งท่อน ขุดข้างในกลวงเอาหนังปะชิงหัวท้าย ใช้เชือกรัด ใช้ไม้ชั้นชะเนาะให้แน่นให้หน้ากลองตีเวลาตีกลองเสียงดัง วันแข่งขันนักเส็งกลองจะนำกลองของตนเองมาเป็นคู่ แววนกลองไว้บนหลักปัก คนตีกลองแต่ละคู่จะมี ๓ คน คนเข้าแข่งขันสามารถใช้ฝ่าฟันมือแข่งขันตีกลองไม่ให้มือบวม มือแตก อาจใช้ผ้าขาวม้าพัน เวลาตีกลองต้องไม่กดหน้ากลอง ตีให้เร็วให้หน้ากลองตีกลับอย่างรวดเร็ว เพื่อให้เสียงดังมากขึ้น อาจใช้ฝ่ามือที่มีผ้าหุ้ม มือตีหรือใช้กำปั้นทุบก็ได้ ห้ามใช้ไม้ตี ต้องทำให้เสียงดังที่สุด

ประเพณีที่เกิดจากความเชื่อทางพุทธศาสนา

ชาวพวนได้นำความเชื่อเรื่องผีมาผสมผสานกับพุทธศาสนา จึงเกิดเป็นประเพณีทำบุญห่อข้าวและประเพณีสงกรานต์ สำหรับประเพณีสงกรานต์ของชาวพวนในพนมสารคามจะมีลักษณะบางประการคล้ายกับสงกรานต์ไท คือ จะมีการทำบุญในระหว่างวันที่ ๑๓-๑๕ เมษายน เช่นเดียวกับวัดไททั่วไป แต่มีพิธีกรรมที่แตกต่างออกไป คือ พิธีสูดเสื่อสูดผ้า

ธรรมเนียมทิ้งข้าว

มีความเชื่อว่าถ้าถูกผีร้ายกระทำ ให้ผู้หลักผู้ใหญ่ที่เรียกผีได้มารักษาส่วนมากมักเป็นผู้หญิง จะทำพิธีเรียกผีออกจากร่างผู้ป่วย ชาวบ้านเรียกกันว่า ทิ้งข้าว หรือ เกือกข้าว บางทีเรียกสั้นๆว่าเกือข้าว เป็นสำเนียงไทพวน อุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียกผีหรือไล่ผีนั้น ประกอบด้วย ข้าวสุกปั้น เป็นก้อนขนาดย่อมกว่ามะนาวเล็กน้อยจำนวน ๓ ก้อน ใส่ภาชนะถ้วยหรือจานก็ได้ อุปกรณ์ที่ ๒ ได้แก่ มีดพร้า ๑ เล่ม ขนาดเหมาะสมมือ

กะล่ำ

คำว่า กะล่ำ เป็นคำพูดที่ใช้กันในหมู่คนพวนหรือสังคมไทพวน คำนี้มีความหมายถึงข้อห้าม ที่ไม่ควรประพฤติปฏิบัติ ถือว่าเป็นสิ่งที่ไม่ดีไม่งาม คำว่ากะล่ำนี้มาจากคำว่า กำ คำพวนเช่นกัน หมายถึงห้ามหรืองดเว้น ถ้าจะเปรียบเทียบการกะล่ำของไทพวนแล้ว ก็คล้ายๆกับสมบัติผู้ดี กะล่ำเหล่านี้คนพวนโบราณกล่าวไว้นานมาแล้ว อาจจะไม่สอดคล้องกับยุคปัจจุบัน

ประเพณีทั่วไปของชาวไทพวนนับวันจะหาดูได้ยาก เช่น ประเพณีเส็งกลอง ที่ขาดทั้งกลองและผู้ที่ทำหน้าที่ตีกลอง เป็นประเพณีที่เหมาะสมแก่การอนุรักษ์เป็นอย่างยิ่ง

ประเพณีส่วนบุคคล

ประเพณีส่วนบุคคลจะเป็นประเพณีที่เกี่ยวข้องกับชีวิตตั้งแต่เกิดจนตาย ได้แก่ ประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการเกิด การบวช การแต่งงาน การตาย

ประเพณีการเกิด ผู้คลอดจะต้องอยู่ไฟหรืออยู่กำ เป็นระยะเวลาตั้งแต่ ๗ วันขึ้นไป หรืออาจเป็นเดือน การอยู่ไฟนั้นทำเพื่อให้หมักลูกเข้าอู่ (สู่สภาพปกติ) สุขภาพจะได้แข็งแรง อีกทั้งจะเป็นช่วงที่จะได้มีโอกาสงดเว้นจากการทำงานหนักด้วย ในส่วนของตัวเด็กนั้นจะมีพิธีตัดสายรก โดยเด็กที่เพิ่งคลอดใหม่จะถูกตัดสายรกด้วยไม้ไผ่รวกที่ผ่าและเหลาให้ด้านเปลือกนอกมีขอบคม จากนั้นจะนำรกไปฝังไว้ที่ใต้บันไดเรือนเพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้เด็กเป็นคนที่รักถิ่นฐานบ้านเกิดของตนเอง เสร็จแล้วจะนำกระดังปูเบาะมาให้เด็กนอนเชื่อว่าจะทำให้เด็กเป็นคนอ่านนอนสอนง่าย เด็กชายจะใส่กระดังพร้อมสมุด ดินสอ เพื่อจะได้เป็นเจ้าคนนายคน ภูหนังสือเป็นนักปราชญ์ เด็กผู้หญิงจะใส่กระดังพร้อมเข็มด้าย โตขึ้นจะได้เป็นแม่ศรีเรือน นอกจากนั้นยังมีพิธีอื่นอีก เช่น พิธีทำขวัญเด็ก ทำบายศรี พิธีโกนผมไฟ

พิธีแต่งงาน การแต่งงานของชาวพวน ฝ่ายชายต้องไปสู่ขอฝ่ายหญิงโดยมีบุคคลที่อาวุโส เรียกว่า “พ่อเชื้อ” หรือ “แม่เชื้อ” การไปสู่ขอนี้เรียกว่าไป “เจาะสาว” เสมือนไปหยั่งท่าที่ฝ่ายหญิงก่อน ต่อจากนั้นจึงจะไปขอเป็นครั้งที่สอง ในวันแต่งงานที่เรียกว่า วันก้าวสาว ฝ่ายชายจะต้องจัดขันหมากอันประกอบด้วยพานสูง ข้างในมี หมาก ๔ ชื่นๆละ ๔ คำ เต้าปุ้น ๒ เต้า เต้ายา ๒ เต้า พลุ ๔ ใบ สีเสียด ๔ คำและมีค่วมโองซึ่งเป็นมีดเล็กที่ทำขึ้นเพื่อใช้ในพิธีแต่งงานโดยเฉพาะ ๒ เล่ม

สำหรับขั้นตอนพิธีแต่งงานนั้น มีข้อปลีกย่อยที่แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับท้องถิ่น ภูมิภาคและฐานะทางเศรษฐกิจของแต่ละฝ่าย แต่โดยหลักใหญ่แล้วชาวพวนจะยังถือว่าฝ่ายชายต้องเป็นฝ่ายไปสู่ขอฝ่ายหญิงและกระทำพิธีที่บ้านของฝ่ายหญิง

ประเพณีการบวช ชาวพวนจะนิยมบวชในเดือนสี่ บวชพร้อมกันจำนวนมาก ประมาณ ๒๐-๓๐ คน ส่วนในการบวชณั้้นอายุครบบวชจะอยู่ในช่วง ๑๓-๑๕ ปี โดยไม่ต้องทำพิธีมากเพียงแต่บอกญาติใกล้ชิดมาร่วมทำขวัญ เด็กที่บวชเป็นสามเณรแล้วจะเรียกว่า จั่ว ผู้ที่อายุน้อยกว่าสามเณรก็ยกสามเณรให้เป็นพี่เรียกว่า จั่วอ้าย ผู้ใหญ่อายุสูงกว่าสามเณรเรียกว่า จั่วน้อย เมื่อสึกจากสามเณรเรียกว่า เชียง ผู้อายุน้อยกว่าเรียกว่า อ้ายเชียง ผู้สูงอายุกว่าเรียกว่า เชียงน้อย แต่ในการบวชพระมีพิธีมากกว่าบวชเณร การแห่หน้าต้องขึ้นข้างแห่ เรียกว่าแห่ข้าง ต้องแห่ก่อนวันบวช ๑ วัน เมื่ออุปสมบทคือบวชพระ แล้วเรียกว่า เจ้าหัว เป็นคำคู่กับสามเณรว่าจั่ว คือ เจ้าหัวจั่วอ้าย และเรียกว่า หม่อมบ้าง ผู้ที่อายุน้อยกว่าเรียกว่าหม่อมอ้ายหรือมะอ้าย สึกจากพระแล้วเรียกว่าทิด

ประเพณีทำศพ ประเพณีที่เกี่ยวกับการตาย ก็แยกเป็น ๒ ชนิด คือหากตายโหงจะนำไปฝัง เมื่อผ่านไปแล้ว ๓ ปี ถึงขุดขึ้นมาเผา เพราะถือว่าตายไม่ดี ส่วนตายท่าจะนำไปเผารวมทั้งไม่นำศพเข้าบ้านแม้มีการเสียชีวิตที่บ้านก็จะนำไปไว้ที่วัด แต่ชาวพวนจะไม่นิยมเก็บศพไว้เป็นเวลาหลายวัน การปลงศพจะทำกันในช่วงบ่ายหรือตอนเย็น ญาติของผู้ตายจะกำอยู่ ๓ วัน

ในกรณีที่ผู้ตายเป็นการตายทั้งกลม ถ้าตายแล้วเด็กอยู่ในท้องต้องเอาเด็กออกจากท้องแม่ก่อน แล้วแยกฝังคนละที่ ถ้าคลอดออกมาแล้วตายก็นำไปป่าช้า แล้วนำไปฝังทั้งแม่และลูก สัปปะเร่อ จะทำพิธีสะกดไว้เลย จะไม่นิยมขุดขึ้นมาเผาอีก ไม่มีการไว้ทุกข์ และไม่มีการทำบุญ ๑๐๐ วัน ผู้ที่เป็นสามีจะต้องชำระล้างร่างกายให้สะอาดโดยต้องไปชำระร่างกายทางเหนือน้ำและกระโดดลงน้ำ ลอยคอให้ตัวไหลตามกระแสน้ำให้กระแสน้ำพัดไหล

มา คนที่อยู่ได้น้ำก็จะกระโดดลงไปช่วยและนำมาโกนผม บวชเป็นสามเณรกับพระสงฆ์ เพื่อเป็นการอุทิศส่วนกุศลให้กับภรรยาและลูกที่ล่วงลับ

ข้อปฏิบัติในหมู่ชาวพวนเกี่ยวกับประเพณีการตายคือ ผู้ที่มาร่วมงานมักจะมีของมาช่วยเจ้าภาพ ระหว่างที่ตั้งศพไว้บำเพ็ญกุศลจะมีการละเล่นอย่างหนึ่งเรียกว่า “เงินเฮือนดี” ความหมายตามคำแปลว่า “การฉลองเรือนดี” หมายความว่าเมื่อมีการตายเกิดขึ้นถือว่าเป็นความอัปมงคลเป็นความไม่ดีแก่บ้านเรือนหลังนั้น ดังนั้นเพื่อเป็นการเรียกสิริมงคลกลับคืนมายังเรือน จึงต้องมีการ “เงิน” หรือเฉลิมฉลองเรือนหลังนั้นให้กลับสู่ความเป็นปกติสุข ดังนั้นในการเงินเฮือนดีก็คือ การอยู่เป็นเพื่อนญาติผู้ตายเพื่อไม่ให้เกิดความโศกเศร้ามากนัก

ภูมิปัญญา

ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ ความชัดเจนที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ในการปรับตัวและดำรงชีพในระบบนิเวศน์ หรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมทางสังคมวัฒนธรรม ที่ได้มีการพัฒนาสืบสานกันมา ภูมิปัญญา เป็นความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ ความชัดเจน ที่เป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวกับสถานะต่าง ๆ ในพื้นที่ที่กลุ่มชนนั้น ตั้งหลักแหล่งถิ่นฐานอยู่ และได้แลกเปลี่ยนสังสรรค์ทางวัฒนธรรมกับกลุ่มชนอื่น แล้วนำมาสร้างประโยชน์ หรือแก้ปัญหาได้จากสิ่งแวดล้อม หรือวัฒนธรรม

ภูมิปัญญาของชาวพวนมีมากมาย อาทิ เช่น

๑. ภูมิปัญญาทางด้านภาษามีการประดิษฐ์อักษรเป็นของตนเองและมีการสร้างบทประพันธ์ ไม่ว่าจะเป็นร้อยแก้ว ร้อยกรอง กาพย์ ฯลฯ ซึ่งมีความไพเราะใช้ภาษาได้อย่างยอดเยี่ยม

๒. ภูมิปัญญาในการสร้างบ้านเรือน

๓. ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำนา ซึ่งจะมีพิธีกรรมแบบโบราณปรากฏให้เห็นอยู่จนทุกวันนี้ เช่น การบวงสรวงเช่นไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ และ พิธีรับขวัญแม่โพสพ เป็นต้น

๔. ภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหาร จะเห็นได้ว่าอาชีพหลักของคนไทพวนก็คือการทำนา อาหารหลักก็คือข้าว ซึ่งมีทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว ดังนั้นจึงมีอาหารมากมายทั้งอาหารคาวและอาหารหวานที่ดัดแปลงมาจากข้าวมากมาย เช่น ข้าวหลาม ข้าวจี ข้าวเจียบ ข้าวต้ม

มัด เป็นต้น ซึ่งอาหารของชาวไทพวนนั้น จะใช้เครื่องปรุงที่ได้มาจากธรรมชาติตามท้องถิ่น
ของตนเอง

๕. ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการแพทย์ ทำการบำบัดรักษาด้วยยาสมุนไพร
๖. ภูมิปัญญาเกี่ยวกับเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย
๗. ภูมิปัญญาเกี่ยวกับเทคโนโลยีและเครื่องมือเครื่องใช้ อาทิ เช่น เครื่องทำนา
เครื่องทอผ้า เครื่องดักจับสัตว์ เป็นต้น

บรรณานุกรม

กมล ฉายาวัฒน์. ฝ่าไทยที่หาดเลี้ยว. อสท. (กรกฎาคม ๒๕๑๓).

คำหมั่น วงศ์รัตน์, เจ้า เรียบเรียง, จารุวรรณ ชรรมวัตร ปรีวรต . พงศาวดารเมือง
พวน. สถาบันวิจัยศิลปะและวัฒนธรรมอีสาน มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
มหาสารคาม, ๒๕๓๐.

โครงการวิจัยภาษาและวัฒนธรรมพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. การศึกษารวบรวมเทคโนโลยี
ที่ใช้ในการทำนาในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒบาง
แสน, ๒๕๒๒.

หนังสืองานสถาปณกิจศพ. นางละมัย วงศ์พิเศษ. ๑๖ มกราคม ๒๕๒๕, สำนักพิมพ์วัฒน
พานิช.

จิระนันท์ พิตรปรีชาและคณะ. หลวงพระบางหัวใจของล้านช้าง. กรุงเทพฯ ฯ : ร่วมด้วย
ช่วยกัน , ๒๕๔๒.

ชมรมไทยพวน. ไทยพวน. (เอกสารอัดสำเนา). มวป.

ชาญวิทย์ เกษตรศิริ. หอมกลิ่นจำปาเบิกฟ้าเมืองลาว. กรุงเทพฯ ฯ : ภัคธรรมส์, ๒๕๔๔.

ชิน อยู่ดี. ข้าว : ข้าว : หลักฐานโบราณคดีในประเทศไทย. ศิลปวัฒนธรรมไทย ฉบับ
พิเศษ: ๓๘-๔๔.

เดิม วิภาคย์พจนกิจ. ประวัติศาสตร์อีสาน. พิมพ์ครั้งที่ ๓. กรุงเทพฯ ฯ : สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, ๒๕๔๒.

ทรงพันธ์ วรรณมาศ. ฝ่าไทยลายอีสาน. เอกสารการนิเทศการศึกษา ฉบับที่ ๒๒๖.
กรุงเทพฯ ฯ : หน่วยศึกษานิเทศ กรมการฝึกหัดครู, ๒๕๓๓.

ทิพากร, เจ้าพระยา. พระราชพงศาวดารรัชกาลที่ ๑. พระนคร : โรงพิมพ์ คุรุสภา ,
๒๕๐๓.

เทียมจิตร พ่วงสมจิตร . เครื่องจักสานในวิถีชีวิตชาวพวน เชียงขวาง. จุลสาร ไทยคดี
ศึกษา . ปีที่ ๑๗ ฉบับที่ ๒ (พฤศจิกายน ๒๕๔๓ - มกราคม ๒๕๔๔) : ๔๐ -
๕๕.

ชวีช ปุณโณทก .ประชาสังคมภาคตะวันออกเฉียง. (เอกสารประกอบการโครงการสัมมนาทางวิชาการ)เรื่อง ภาคตะวันออกเฉียง: เอกลักษณะทางศิลปะและวัฒนธรรม. ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๔ ณ หอประชุมคณะสาธาณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.

ธีรภาพ โลหิตกุล.คนไทยในอุษาคเนย์. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ตะวันออกเฉียง๒๕๓๘.

นคร สำเภาทิพย์.ข้าว : หลักฐานโบราณคดีเกี่ยวกับข้าวในประเทศไทย.ศิลปวัฒนธรรม ฉบับพิเศษ:๔๖-๖๖.

นริศรานุกิตติวงศ์ , สมเด็จพระพระยา และ คำรงราชานุภาพ , สมเด็จพระพระยา. ตำนานสมเด็จพระ เล่ม ๖. พระนคร : โรงพิมพ์คุรุสภา , ๒๕๐๕ .

เนตรดาว พลสะอาด.บนตำแหน่งแห่งเครื่องจักสาน.วารสารวัฒนธรรมไทย.ปีที่๓๔ ฉบับที่๒ (สิงหาคม ๒๕๓๐) : ๑๑๓ - ๑๑๘.

บังอร ปิยพันธุ์. ประวัติศาสตร์ชุมชนลาวในหัวเมืองชั้นในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น.วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ภาควิชาประวัติศาสตร์บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร,๒๕๒๕.

บุญช่วย ศรีสวัสดิ์. ไทยสิบสองปันนา. พิมพ์ครั้งที่ ๒. พระนคร : คลังวิทยา, ๒๕๕๘.

บุญเคิม พันรอบและภาวดี มหาจันทร์ .การสำรวจลักษณะสังคมและวัฒนธรรมพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียง .โครงการวิจัยภาษาและวัฒนธรรมพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียง มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน, ๒๕๒๒.

“_____”.ขบวนการกลายเป็นเมืองของเทศบาลเมืองชลบุรี สภาวิจัยแห่งชาติ ,๒๕๒๘.

“_____”. คนจีนและชุมชนจีนในชลบุรี, ชลบุรี : ประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม .(เอกสารประกอบการสัมมนา)เรื่อง ชลบุรี : ประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม. ๑๓ - ๑๖ กันยายน ๒๕๓๒ ณ โรงแรมบางแสนวิลลา ชลบุรี จัดโดย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน .

“_____”.ชุมชนศึกษาภาคตะวันออกเฉียง. (เอกสารประกอบการบรรยายโครงการสัมมนาทางวิชาการ)เรื่อง ภาคตะวันออกเฉียง: เอกลักษณะทางศิลปะและวัฒนธรรม. ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๔ ณ หอประชุมคณะสาธาณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.

“_____”. พจนานุกรมภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. วารสารวิจัยบูรพาศึกษา : คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา ฉบับที่ ๑ : ๒๔ - ๕๕ . กรุงเทพฯ ฯ : โรงพิมพ์เลียงเชียง , ๒๕๔๕.

“_____”. มานุษยวิทยาวัฒนธรรม. ภาควิชาสังคมวิทยา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน , ๒๕๓๑.

“_____”. สังคมจีนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. (เอกสารอัคราณา) .ม.ว.ป.

ประเวศ วสี. เสน่ห์หาหลวงพระบาง. กรุงเทพฯ ฯ : ภัคบรรณกิจ, ๒๕๔๑.

ปราณี วงษ์เทศ. นิทานกับโลกทัศน์ของลาวพวน. (เอกสารประกอบการสัมมนา) เรื่อง ชลบุรี : ประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม. ๑๓-๑๖ กันยายน ๒๕๓๒ ณ โรงแรมบางแสนวิลล่า ชลบุรี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน.

พันจันทุมาศ (เجم) และพระจักรพรรดิพงศ์ (จาด). พระราชพงศาวดารกรุงศรีอยุธยา. พระนคร : สำนักพิมพ์คลังวิทยา , ๒๕๐๗.

พิสิทธิ์ วีระดิถ. สารวจธรณีวิทยาควอเทอร์นารี : เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น. สมาคมภูมิศาสตร์แห่งประเทศไทย , ๒๕๒๕.

พิสันต์ ใจสุทธิ์ . ไม้ไผ่กับงานหัตถกรรม . กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม , ๒๕๓๕.

โพธิ์ เขมฉ่าเจียก . ตำนานไทยพวน. ก. พงษ์พิมพ์พริ้นติ้ง , ๒๕๓๗.

ภิรมณ์ ใหม่หะลา. (สัมภาษณ์ วันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๔๕)

ภูวดล สุวรรณคี. ศิลปวัฒนธรรมไทย. วารสาร. ปีที่ ๒๒ ฉบับที่ ๘ (มิถุนายน ๒๕๔๔) : ๑๐๘ - ๑๑๑.

รัชณี เสนีย์ศรีสันต์. การศึกษาเปรียบเทียบเสียงและระบบเสียงในภาษาลาวพวนมาบปลาเค้า ของ ผู้พูด ภาษา ที่มี อายุ ต่าง กัน . วิทยานิพนธ์ . จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๒๖.

เรวัต แสงสุริยงค์. คนอินโดจีน. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา. ฉบับพิเศษอินโดจีน ปีที่ ๖ ฉบับที่ ๖ (กรกฎาคม ๒๕๔๑) : ๕๗ - ๖๓.

วาสนา บุญสม. วารสารศรีปทุม. ปีที่ ๑ ฉบับที่ ๒ (มกราคม - มิถุนายน ๒๕๔๒) : ๘๖ - ๘๖.

วิษณุคา ทองแดง. พิพิธภัณฑสถานไทยพวน. วารสารเมืองโบราณ. ปีที่ ๒๖ ฉบับที่ ๓
(กรกฎาคม - กันยายน ๒๕๔๓) : ๑๑๓ - ๑๑๘.

วิบูลย์ ลีสุวรรณ ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน .กรุงเทพฯ ฯ : พับลิกบิสเนสพริ้นท์จำกัด,
๒๕๓๘.

“_____”. เครื่องจักสานในประเทศไทย. กรุงเทพฯ ฯ : สำนักพิมพ์โอเดียน
สโตร์, ๒๕๓๒.

“_____”. พจนานุกรมหัตถกรรมพื้นบ้านภาคอีสาน. กรุงเทพฯ ฯ : องค์การครู
สภา, ๒๕๔๒.

วีรพงศ์ มีสถาน . สารานุกรมกลุ่มชาติพันธุ์ . กรุงเทพฯ ฯ : บริษัทสหธรรมิก จำกัด
, ๒๕๓๕.

ศิริพร ณ ถลาง . “ตำนานสร้างโลกของคนไทย : ตัวอย่างการศึกษาวัฒนธรรมจาก
ตำนาน” ใน สังคมและวัฒนธรรมไทย . ศูนย์มนุษยวิทยาสิรินธร จัดพิมพ์เนื่อง
ในวโรกาส สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราช
ดำเนินทรงเปิดศูนย์มนุษยวิทยาสิรินธร วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๔๒.

ศิลปากร , กรม. พระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์ ฉบับหอสมุดแห่งชาติ . พระ
นคร: สำนักพิมพ์คลังวิทยา, ๒๕๐๖.

ศรีภัทร วัลลิโภคม. ลาวในเมืองไทย. เมืองโบราณ. (ธันวาคม ๒๕๒๒ - มกราคม
๒๕๒๓) : ๕๕ - ๖๖.

ศีลธรรม ศรีสุข. เปรียบเทียบค่านิยมที่ปรากฏในบทสູ່ขຽວของพวน ต.หาดเสี้ยว จ.
สุโขทัย กับค่านิยมที่พึงประสงค์. ปรินญาณิพนธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิ
โรฒ, ๒๕๓๑.

สมปอง เพ็งจันทร์ . เครื่องจักสานชนเผ่าลาวใต้. วารสารเมืองโบราณ. ปีที่ ๒๖ ฉบับที่ ๒
(เมษายน - มิถุนายน ๒๕๔๓) : ๑๑๖ - ๑๑๘.

สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี. ม่วนซื่นเมืองลาว. กรุงเทพฯ ฯ :
อมรินทร์ พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, ๒๕๓๗.

สิลา วีระวงส์ เรียบเรียง สมหมาย เปรมจิตต์ แปล . ประวัติศาสตร์ลาว . สถาบันวิจัยสังคม
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ๒๕๓๕.

“_____”. ประวัติศาสตร์ลาว . ศิลปวัฒนธรรมฉบับพิเศษ, ๒๕๓๕.

“_____”. ประวัติศาสตร์ลาว. กรุงเทพฯ : พิมพ์ที่ ดิง เซ็นเตอร์, ๒๕๓๕.
สุจินต์ วงษ์เทศ. ข้าวโพ่ - ข้าวเจ้าของชาวสยาม. ศิลปวัฒนธรรม . ฉบับ
พิเศษ, ๒๕๓๑:๔-๘.

สุมิตร ปิติพัฒน์ และ เสมอชัย พูลสุวรรณ . ลาวโซ่ง : พลวัตของระบบวัฒนธรรมใน
รอบสองศตวรรษใน สังกมและวัฒนธรรมไทย. ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร จัด
พิมพ์เนื่องในวโรกาส สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จ
พระราชดำเนินทรงเปิดศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร วันอังคารที่ ๕ มีนาคม ๒๕๔๒.

สุวัฒน์ เรื่องเกษตร. ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ ๒ เมืองกาย พนมสารคาม ฉะเชิงเทรา. (สัมภาษณ์
๗ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๔๕)

เสน่ห์ แดงสไหว. (สัมภาษณ์ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๔๕)

เสรี ต้นศรีสวัสดิ์. ระบายดีหลวงพระบาง. กรุงเทพฯ : ทีบีเค มีเดีย พับลิชชิง, ๒๕๔๔.

องค์การครูสภา. ประชุมพงสาวดาร เล่ม ๔. พระนคร : โรงพิมพ์ครูสภา, ๒๕๐๖.

“_____”. พระราชพงสาวดารรัชกาลที่ ๓ เล่ม ๑ .พระนคร : โรงพิมพ์ครูสภา ,
๒๕๐๔.

องค์การท่องเที่ยวแห่งชาติ สปป.ลาว. มรดกและแหล่งท่องเที่ยวลาว. กรุงเทพฯ : สำนัก
พิมพ์เพื่อชีวิต : มวป.

อวบ สาณะเสน. บันทึกเรื่องหาดเลี้ยว. เมืองโบราณ , ปีที่ ๖ ฉบับที่ ๑ (ตุลาคม -
พฤศจิกายน ๒๕๒๒).

“_____”. ผ้าพื้นเมืองของไทย. วารสารธรรมศาสตร์, ปีที่ ๓ ฉบับที่ ๑ (มิถุนายน -
ตุลาคม ๒๕๑๖).

เอี่ยม ทองดี . วัฒนธรรมข้าว: พิธีกรรมเกี่ยวกับข้าวและการทำนา. กรุงเทพฯ : โรง
พิมพ์สหธรรมมิตร, ๒๕๓๗.

อำพล เสนาณรงค์. ข้าวในสังคมไทย. ข้าวสารวัฒนธรรม, ปีที่ ๒๔ ฉบับที่ ๔ (ตุลาคม -
ธันวาคม ๒๕๔๐): ๑๘๕ - ๑๘๓.

Michel Huteau. Laos Victor Hugo : France, ๑๙๕๔.

ลาวพวน. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก: <http://www.laolink.com> (วันที่ค้นข้อมูล: 5 ธันวาคม
2545)

ลาวพวน.(ออนไลน์)เข้าถึงได้จาก:<http://www..siamcook.com/silk.html>. (วันที่ค้นข้อมูล:5 ธันวาคม 2545)

ลาวพวน.(ออนไลน์)เข้าถึงได้จาก:<http://www.thai.net/hadsio/jok.htm>. (วันที่ค้นข้อมูล:22 ธันวาคม 2545)

ผ้าของชาวพวน.(ออนไลน์)เข้าถึงได้จาก:<http://www.Thai.net/hadsio/jok.html>. (วันที่ค้นข้อมูล:22 ธันวาคม 2545)

ลาว (ออนไลน์)เข้าถึงได้จาก:<http://www.huso.buu.ac.th/cai/sociology/loas/index.html> (วันที่ค้นข้อมูล : 8 มีนาคม 2545)

Phaun in eastren area.(ออนไลน์)เข้าถึงได้จาก:<http://www.huso.buu.ac.th>(วันที่ค้นข้อมูล 8 มีนาคม 2545)

Community studyin easternarea.(ออนไลน์)เข้าถึงได้จาก:<http://www.huso.buu.ac.th>(วันที่ค้นข้อมูล 8 มีนาคม 2545)