



‘มรดกภูมิปัญญาอีสานขอนแก่น’

สำนักการศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม

องค์การบริหารส่วนจังหวัดขอนแก่น

คำนำ

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม” หมายถึง การปฏิบัติ การแสดงออก ความรู้ ทักษะ ตลอดจนเครื่องมือ วัสดุ สิ่งประดิษฐ์ และพื้นที่ทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับสิ่งเหล่านั้น ซึ่งชุมชน กลุ่มชน หรือในบางกรณีปัจเจกบุคคล ยอมรับว่า เป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมของตน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมซึ่งถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่ง ไปยังคนอีก รุ่นหนึ่งนี้ เป็นสิ่งที่ชุมชนและกลุ่มชนสร้างขึ้นมาอย่างสม่ำเสมอ เพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมของตน เป็นปฏิสัมพันธ์ ของพวกเขาที่มีต่อธรรมชาติและประวัติศาสตร์ของตน และทำให้คนเหล่านั้นเกิดความภูมิใจในตัวตนและความรู้สึก สืบเนื่องก่อให้เกิดความเคารพต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม และการคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์

ภูมิปัญญาเป็นประสบการณ์ด้านต่างๆ ดังเช่น ภูมิปัญญาประเพณี ขนบธรรมเนียมประเพณี ภูมิปัญญาประเพณี ภาษาและวรรณกรรม ภูมิปัญญาประเพณีโบราณวัตถุสถาน ภูมิปัญญาประเพณีศิลปหัตถกรรม หรือภูมิปัญญาประเพณี การแสดงและการละเล่นพื้นบ้าน ที่เกิดจากการดำรงชีพ สืบทอด และพัฒนามาจากบรรพบุรุษ จนทำให้สังคม กลุ่มชนมีความสุขในการดำรงชีพแล้วปฏิบัติสืบทอดกันมา เพราะฉะนั้น ภูมิปัญญาสามารถปรับใช้ให้เหมาะสมกับยุคสมัยได้ เป็นสิ่งที่มีค่า สามารถสะท้อนสภาพการดำเนินชีวิตของกลุ่มชนได้และสามารถปรับปรุง คิดค้น สืบทอดและพัฒนาได้

องค์การบริหารส่วนจังหวัดขอนแก่น โดยสำนักงานการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม จึงได้รวบรวม ข้อมูลมรดก มีปัญญาของจังหวัดขอนแก่นไว้ เพื่อเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมพื้นถิ่นของจังหวัดขอนแก่นที่กำลังจะสูญหาย เนื่องจากในปัจจุบันนี้สังคมไทยได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก เช่น เศรษฐกิจ สังคม ขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมไทย ซึ่ชนและเลียนแบบค่านิยมต่างชาติ ทำให้คนไทยมักหลงลืมกับศิลปวัฒนธรรมของตัวเอง ดังนั้น หวังว่า มรดกที่มีปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัดขอนแก่นนี้ จะทำให้ผู้คนได้เปิดโลกทัศน์และมุมมองของตนเอง ได้เป็นอย่างดี ก่อนที่มรดกภูมิปัญญาพื้นบ้านอีสานจะหายไป ให้คงอยู่สืบไป

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

	หน้า
๑. ภูมิปัญญาด้านผ้าและการแต่งกาย	๑
๒. ภูมิปัญญาด้านช่างฝีมือ - ช่างฝีมือดั้งเดิม	๔
๓. ภูมิปัญญาด้านอาหาร	๗
๔. ภูมิปัญญาด้านขนบธรรมเนียมประเพณี เทศกาล	๘
๕. ภูมิปัญญาด้านการกีฬาและการละเล่นพื้นบ้าน	๑๐
๖. ภูมิปัญญาด้านหมอสมุนไพร	๑๒
๗. ภูมิปัญญาด้านพิธีกรรมและการรักษา	๑๔
๘. ภูมิปัญญาด้านศิลปะการแสดง	๑๕

๑. ภูมิปัญญาด้านผ้าและการแต่งกาย

ผ้าทอและเครื่องแต่งกาย

การทอผ้าเป็นวัฒนธรรมดั้งเดิมของสตรีชาวอีสาน ที่ใช้เวลาว่างหลังจากการเก็บเกี่ยวผลิตผลทางการเกษตร เพื่อผลิตปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต โดยสตรีชาวอีสานสามารถใช้ทั้งเส้นใยจากพืชและสัตว์ มาผ่านกรรมวิธีการทอประดิษฐ์กรรมพื้นบ้านที่เป็นภูมิปัญญาของบรรพชนมีทั้งแบบเรียบง่ายเพื่อใช้สอยในชีวิตประจำวัน และแบบพัฒนาปรับปรุงให้มีความประณีตซับซ้อนและงดงามมากยิ่งขึ้น จนกลายเป็นงานศิลปะที่มีคุณค่าทั้งทางสุนทรียภาพและทางจิตใจ ทั้งยังเป็นสิ่งบ่งชี้แสดงฐานะทางสังคมของชาวอีสานได้เป็นอย่างดี

วัสดุที่ชาวบ้านอีสานนำมาทอผ้า

ชาวอีสานมักเลี้ยงไหมและปลูกฝ้ายเพื่อใช้ทอผ้าด้วยตนเอง โดยจะเริ่มเลี้ยงไหมและปลูกฝ้ายในเดือนพฤษภาคมหรือมิถุนายนจนกระทั่งเกี่ยวข้าวแล้วเสร็จราวเดือนมกราคมจึงเริ่มทำการทอผ้า

ฝ้ายที่ชาวบ้านอีสานปลูกทอผ้าเรียกว่าฝ้ายน้อย ใช้เวลาประมาณ ๖ เดือน ประมาณเดือนพฤศจิกายนฝ้ายก็แก่เก็บเกี่ยวได้ชาวอีสานจะเก็บเฉพาะปุยฝ้ายสีขาวมาผึ่งแดด ๔-๕ วัน แล้วจึงนำอ้าว เรียกว่า หีบฝ้าย แล้วจึงนำฝ้ายไปใส่ในกระดังเพื่อเตรียมดัดฝ้าย เมื่อดัดฝ้ายจนแตกเป็นปุยแล้วจึงม้วนฝ้ายให้กลมคล้ายม้วนบุหรี แล้วจึงเอาไปเส้นให้เป็นเส้น

ส่วนไหมมีกรรมวิธีที่ยุงยากมากกว่าฝ้ายชาวอีสานจะเลี้ยงไหมด้วยใบหม่อนไว้ภายในบ้านอย่างระมัดระวังเป็นพิเศษ เพื่อไม่ให้ตัวไหมถูกแสงสว่างหรือความร้อนมาก เพราะไหมจะตายเมื่อครบกำหนดเวลาใช้เครื่องมือสาวไหม การสาวไหมแบ่งออกเป็น ๒ ชนิดคือ สาวไหมสืบชาวบ้านไม่นิยมใช้เพราะหยาบ มักนำออกจำหน่ายเมื่อสาวไหมเปลือกนอกออกแล้วจึงเป็นฝักรังไหมข้างใน ชาวอีสานจะนำมาสาวอีกครั้งหนึ่งเรียกว่าสาวไหมลวด จะได้ไหมเส้นเล็กเสมอกันหมดใช้ทอผ้าไหมได้ดีเรียกว่า ไหมน้อย

ผ้าขาวม้า

ประวัติความเป็นมา

ผ้าขาวม้า ไม่ใช่คำไทยแท้แต่หากเป็นคำจากภาษาเปอร์เซีย ที่มีคำต้นเค้ามาจากคำว่า “กา-มาร์บันด์” (KamarBand) “กา-มาร์” หมายถึง เอวหรือส่วนล่างของร่างกาย “บันด์ ” หมายถึง มัดหรือพัน คาดทับ เมื่อนำสองคำมารวมกันจึงหมายถึง” เข็มขัดผ้าพัน หรือที่คาดเอว” ผ้าขาวม้าเป็นงานสิ่งทอโบราณที่ใช้อยู่ในชุมชนและครัวเรือนมานานตั้งแต่พุทธศตวรรษที่ ๑๖ แล้ว ดังปรากฏหลักฐานตั้งแต่สมัยเชียงแสน มีการใช้ผ้าขาวม้าสำหรับผู้ชายนุ่งเคียนเอวหรือโพกศีรษะซึ่งก็ได้รับวัฒนธรรมจากไทลื้อ

ความสำคัญและคุณค่าแห่งมรดกภูมิปัญญา

ผ้าขาวม้ามีลักษณะเป็นผ้ารูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีความกว้างประมาณ ๒ ศอก ยาว ๓-๔ ศอก ส่วนใหญ่จะทอเป็นผ้าลายตารางเล็กๆ จับคู่สีเป็นคู่ๆ ทอสลักกันไปจนเต็มผืน ผ้าบางพื้นที่เรียกว่า “ผ้าตาหมากรุก” ในภาคอีสานเรียกว่า “แพรวอีโป้” หรือแพรวลิ้นแล่น หรือ แพรวใส่ปลาไหล” มีการใช้ผ้าไหมเป็นวัตถุดิบส่วนใหญ่ บางท้องถิ่นใช้ฝ้ายทอบ้างโดยเป็นสิ่งของที่ใช้ในงานพิธีบายศรีสู่ขวัญ เป็นผ้าให้ญาติผู้ใหญ่ของฝ่ายสามี (ของสมมา) และใช้ในพิธีกรรมต่างๆ

ผ้าขาวม้าถือว่าเป็นสารพัดประโยชน์ทั่วไปมีการใช้งานต่างๆ ดังเช่น การนุ่งอาบน้ำ เช็ดตัว ปูรองนั่ง โปกศีรษะนุ่ง แขนโสร่ง ห่ม กันหนาว นุ่ง กระโจมอก มัดแทนเชือก ห่อ เสื้อผ้า หรือสัมภาระต่างๆ หนุนแทนหมอนทำผ้า ชีวี้ว ทำผ้าอ้อมทำเปลเลี้ยงเด็ก ชับเหงื่อ เช็ดปาก คาดเอว บังแดดฝน ทำผ้ากันเปื้อน นุ่งคลอดลูก อยู่ไฟ ผูกสัตว์เลี้ยง เป็นต้น

ในปัจจุบันยังมีการทอผ้าของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ เช่น กลุ่มช่างทอผ้าไทยวนอำเภอเมือง จังหวัดลำปาง จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดน่าน จังหวัดเชียงราย จังหวัดราชบุรี จังหวัดชัยนาท จังหวัดอุทัยธานี อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดสกลนครจังหวัดร้อย ีเย็ด จังหวัดนครพนม จังหวัดมุกดาหาร จังหวัดอำนาจเจริญ เป้นี ต้น อยัญ งไรก็ตามผู้คั นรุ่นใหม่ ุพบจะไม่มีโอกาสได้เห็นผ้าขาวม้าแบบดั้งเดิมที่ทอในชุมชนต่างๆ ประกอบกับการมีผ้าขาวม้าจากโรงงานอุตสาหกรรม ทอด้วยเครื่องจักรขยายเข้ามาแทนที่ ซึ่งเกรงว่าในอนาคตจะมีการสูญหายขึ้นได้ องค์การบริหารส่วนจังหวัดขอนแก่นจึงได้จัดทำทะเบียนประวัติปราชญ์ด้านผ้าและการแต่งกายจังหวัดขอนแก่น ดังนี้

๑. ผ้าฝ้ายลายแคนแก่นคูณ นางบุญรอด ภาพย์แก้ว อายุ ๕๗ ปี ที่อยู่ ๑๐๘ หมู่ ๒ ตำบลโคกงาม อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น เล่าว่า ฝ้าย (Cotton) คือ เส้นใยเก่าแก่ชนิดหนึ่งซึ่งใช้ในการทอผ้ามาแต่สมัยโบราณ โดยหลักฐานทางโบราณคดีที่บ่งบอกให้รู้ว่ามีมีการปลูกฝ้ายและปั่นฝ้ายเป็นเส้นด้ายมานานแล้ว คือ การขุดพบฝ้ายใน ซากปรักหักพังอายุประมาณ ๓,๐๐๐ ปี ก่อนคริสตกาล แหล่งโบราณคดีโมฮันโจ ดาโร (Mohenjo daro) บริเวณแหล่ง การกรรมลุ่มนั้นในสตประเทศปากีสถานปัจจุบัน ใยฝ้ายได้มาจากส่วนที่พ้อหุ้มเมล็ดของต้นฝ้าย หรือที่เรียกว่า บุยฝ้าย ซึ่งมีลักษณะเป็นเส้นเล็กๆ ฝ้ายมีคุณสมบัติเนื้อนุ่มโปร่งสบายระบายความร้อนได้ดี เนื่องจากฝ้ายมีช่องระหว่าง เส้นใย จึงเหมาะกับสภาพอากาศในฤดูร้อน และเมื่อเปียกจะตากแห้งได้เร็ว การใช้ฝ้ายมาใช้งานทำได้โดยนำฝ้ายมาปั่น เป็นเส้นด้าย แล้วนำมาทอเป็นผืนผ้า



นางบุญรอด กาพย์แก้ว อายุ ๕๗ ปี ที่อยู่ ๑๐๘ หมู่ ๒ ตำบลโคกงาม อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น เล่าว่าทอผ้าตั้งแต่อายุ ๒๓ เริ่มทอจากผ้าขาวม้าเป็นผืนแรก ทอใช้เองมีคุณแม่เป็นผู้สอนทอผ้าขาวม้า อดีตเคยไปทำงานก่อน ที่อำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี แล้วจึงกลับมาทอผ้าลายพื้นบ้านและคิดค้นลายใหม่เพิ่มเติมจากเดิม โดยมี การคิดค้นลายแสนแก่นคุณเป็นกายประจำจังหวัดขอนแก่น นำมาเป็นลวดลายในการทอผ้าในครั้งนี้ ซึ่งได้ทำเพื่อตัดผ้าถุง เสื้อแพ้นั้นในรูปแบบต่างๆ ผ้าประดับตกแต่งสถานที่ โดยมีราคาจำหน่าย ๕๐๐ บาท/ ผืน/ชิ้น โดยมีแหล่งจำหน่าย ไม่ว่าจะเป็นร้านสินค้าของฝากของที่ระลึก ในจังหวัดขอนแก่นและจังหวัดใกล้เคียง รวมทั้งส่งออกไปต่างประเทศ สร้างรายได้ประมาณ ๓๐,๐๐๐ ต่อปี

มาจากระดับคุณภาพซึ่งเกิดในกระบวนการผลิต แต่ก็ทำให้ได้รับความนิยมของคนบางกลุ่มเพราะดูแล้วมีความแปลกตา

๒. ผ้าไหมลายดอกพิกุล นางถนอมลักษณ์ ไชยมาลา อายุ ๕๙ ปี ได้เล่าว่าการทำผ้าไหมของชาวชนบทมีการรวมกลุ่มได้ตั้งชื่อว่า กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านหัวฝายมีจำนวนสมาชิกทั้งหมด ๑๑๕ คน ได้มีการสืบทอด ภูมิปัญญา มาจากมารดา จากนั้นเริ่มทอผ้าเป็นตอนอายุ ๑๘ ปีจนถึงปัจจุบัน รวม ๔๑ ปี ลายดอกพิกุล เป็นลายไหมมัดหมี่ที่เกิดจากธรรมชาติ โดยนำเอาลักษณะของดอกพิกุลดอกไม้ที่มีกลิ่นหอมลักษณะดอกเล็กๆ สวยงาม มาจินตนาการมัดเป็นลายหมี่ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ประยุกต์กับลายขอ ซึ่งเกิดจากแรงบันดาลใจจากธรรมชาติของขอเกี่ยว นำมาดัดแปลงผสมผสานเพื่อให้เกิดความสวยงามและโดดเด่นบนผืนผ้า



๓. “ผ้าไหมมัดหมี่ลายจีเพชร” นางประนอมทองประศาสน์ อายุ ๖๒ ปี ได้เล่าว่า ผ้าไหมมัดหมี่ลาย“จีเพชร” มีลักษณะเป็นทรงคล้ายอัญมณี เพื่อการประกวดและได้รับรางวัลชนะเลิศ ลายผ้าเอกลักษณ์ของอำเภอนนทบุรีเป็นการคิดประดิษฐ์ลวดลายขึ้นใหม่จากเครื่องประดับ เป็นการนำลายโบราณหลายๆ ลายมาประยุกต์รวมกัน โดยมีลายกงสิบสามเป็นลายหลักผูกล้อมด้วยลายกงหนู และมีลายกงแก้ว กงเจ็ดอยู่ข้างเคียงแล้วให้สีสนับมองดูมีลักษณะเหมือนจีเพชร



๒. ภูมิปัญญาด้านช่างฝีมือ - ช่างฝีมือดั้งเดิม

หัตถกรรมเครื่องจักสาน

หัตถกรรมถือได้ว่าเป็นส่วนหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตประจำวันของผู้คนในชนบทอีสาน บ้านเรือนที่อยู่อาศัย มีผนังบ้านที่ทำจากไม้ไผ่สานมีเสื่อสานที่สานทอด้วยกก มีเครื่องครัว เครื่องเรือน เครื่องใช้ เช่น หวดหนึ่งข้าวเหนียว กระชပ်หรือก่องข้าวใส่ข้าวเหนียว กระด้ง กระบุง ตะกร้า ชะลอม สุ่มไก่ ข้องใส่ปลา ไซดักปลา หมวกสาน ฯลฯ ด้วยเหตุ ที่วัตถุดิบที่มีอยู่ทั่วไปและผลิตได้ทุกเวลาที่ว่างจากการทำไร่ จึงพบว่าเครื่องจักสานของคนภาคอีสานเป็นที่รู้จักและขาย ไปทั่วประเทศ รวมทั้งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อการส่งออกในปัจจุบันด้วยเพื่อใช้งานแบบดั้งเดิม และตามบริบทที่เปลี่ยน ไป จากของใช้เป็นของตกแต่ง ของที่ระลึก แต่ทำให้กลายเป็นสิ่งที่ทำขึ้นเพื่อผลิตเป็นสินค้าจำนวนมากจึงมีการใช้วัตถุดิบ ประเภทพลาสติกแทนวัสดุธรรมชาติ

อย่างไรก็ตาม ผู้คนในหลายจังหวัดต่างก็ผลิตเครื่องจักสานคล้ายๆกันจึงยากที่จะบอกว่มาจากที่ใด แต่มีลักษณะเครื่องจักสานบางประเภท ที่สามารถบอกถึงแหล่งผลิตหรือที่มาได้ เช่นกระดืบข้าวในแถบอีสานกลาง จังหวัดขอนแก่น มหาสารคาม ร้อยเอ็ด จะมีฐานหรือขาสูง คล้ายก่องข้าวภาคเหนือ ส่วนในบริเวณอีสานบน เช่น อุดรธานี หนองคาย จะสานแบบเป็นก่องทรงกระบอกไม่มีขา หรือบางพื้นที่ใช้ก้านตาลมาขัดเป็นวงทำเป็นขอบให้ใช้งานง่าย และช่วยในการ ระบายความอับชื้นได้เป็นอย่างดี

การทำเครื่องจักสานในอีสานนี้ พบหลักฐานว่าทำมาแล้วตั้งแต่เมื่อราว ๒,๐๐๐ - ๓,๐๐๐ ปี ครั้นยุคก่อนประวัติศาสตร์ในอีสานโดยพบภาชนะดินเผาทรงสี่เหลี่ยมขนาดเล็กที่แหล่งโบราณคดีบ้านเชียง มีรอยประทับเครื่องจักสาน ทั้งใบคล้ายการกดดินไปบนภาชนะจักสานแล้วถอดออกแบบถอดพิมพ์ ทำให้เห็นรอยเครื่องจักสานชัดเจน นอกจากนั้น ยังพบรอยประทับเครื่องจักสานบนเครื่องมือสำริดอีกด้วย

๑. งานแกะสลักตัวอักษร บนไม้ พระปลัดศรายุทธ จนทปาโมชโช อายุ ๓๖ ปีที่อยู่ ๑๒๙ ม.๑๐ ต.บ้านฝาง อ.บ้านฝาง จ.ขอนแก่น ท่านได้เล่าว่าการแกะสลักไม้ ถือว่าเป็นงานศิลปกรรมที่เก่าแก่ ประเภทหนึ่ง ซึ่งเชื่อกันว่ามีมาตั้งแต่ สมัยมนุษย์ ดึกดำบรรพ์ รู้จักใช้เครื่องมือคิดเป็นยุคเจาะและจากไม้ให้ มีรูปทรงตามที่ต้องการ ทั้งในด้านประโยชน์ใช้สอยและความงาม ในยุคเหล็ก คือประมาณ ๙,๐๐๐ ปีก่อน คริสตศักราช เป็นชุมชนรู้จัก การแยกโลหะจากแร่และนำมาประดิษฐ์เป็นเครื่อง เครื่องใช้นานาชนิด รวมทั้งเครื่องมือที่ใช้ในการแกะสลักด้วย งานแกะสลักก็ได้เริ่มต้นและมีการพัฒนาต่อมาจนถึงปัจจุบัน และทำกันไปทั่วโลก สำหรับการแกะสลักไม้ในประเทศไทยนั้นแต่เดิมส่วนมากจะเป็นเรื่องเกี่ยวกับศาสนา ทั้งสิ้น ได้แก่ งานแกะสลักไม้ประกอบโบสถ์วิหาร ศาลาวัด หอพระไตรปิฎก ตู้พระไตรปิฎก พระเจดีย์ ฯลฯ ซึ่งมีการสรรค์สร้างอย่างสวยงามและปราณีตบรรจง ปรากฏอยู่ทุกยุคทุกสมัย ในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทย มีช่างแกะสลักที่มีฝีมือ ได้สร้างสรรค์ผลงานขึ้นมาเป็นจำนวนมาก ศิลปะไม้แกะสลักของล้านนา เป็นงานศิลปะ ที่เก่าแก่ มีเอกลักษณ์และมีคุณค่าควรแก่การภาคภูมิใจสำหรับชาวล้านนาเอง ด้วยเหตุที่ในท้องถิ่น มีไม้สักอุดมสมบูรณ์ สามารถนำมาใช้ในการแกะสลักได้สะดวก งานแกะสลักจึงกลายเป็นส่วนหนึ่งของ วัฒนธรรมล้านนาที่สะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อ ค่านิยม ประเพณีการทำมาหากิน ตลอดจนวิถีชีวิตของ ชาวล้านนา ที่ผูกพันอยู่กับธรรมชาติ พุงนา ป่าไม้ ซึ่งจะพบเห็นกันได้ทั่วไปในปัจจุบันในสถานที่สำคัญ ทางศาสนา บ้านเรือนที่อยู่อาศัยหรือเครื่องใช้สอยในชีวิตประจำวัน ในส่วนของพระปลัดศรายุทธ จนทปาโมชโช นั้นเป็นการงานแกะสลักตัวอักษรบนไม้ วัสดุที่ใช้ในการประดิษฐ์ : เศษไม้หรือท่อนไม้ เนื้อแข็งต่างที่สามารถหาได้ตาม

ท้องถิ่นทั่วไป เช่นไม้แดง ไม้ประดู่ หรือไม้สักเป็นต้น ใช้เป็นป้ายชื่อสถานที่ต่างๆ ตามต้องการราคาจำหน่าย ขึ้นอยู่กับชิ้นงาน ความยากง่าย และชนิดของไม้ เริ่มต้นที่ ๓๐๐ บาท/ชิ้น



๒. หนังสืงตลทงหน้งตลทงคณะ อ.อินททท ท่อยู่ ๑๙๖ หน้ทที่ ๔ บ้ณสรวะก้ว ต้บถบ้ณฝ้ อ้เกอบ้ณฝ้ จ้งทว้ดขอนก้ณ น้ยบญฐ สอนอันและน้งอินทท สอนอัน (ส้ม้และภ้พ คณะ ค ๑. อินทท ในทอนน้้นน้ยบญฐ ขวน สอนอัน ม่อ้ย ๒๑ ปี ด้ร้บการส้บทอคการส้ดงหน้ง ประม้ท้ยจ้กน้ยสอน ช้ยบทร เพ่ร้บส้ดงหน้ง ประม้ท้ยตามง้นบญฐต้งๆ และย้งส้ดงหน้ง ประม้ท้ยเพ่ขอแลกข้้ว จวบจนจ้งป้จจุบ้น

พ้ฒน้การของเร่ืองท่ใช้ส้ดงหน้งประม้ท้ยเพ่ส้ดงตามง้นบญฐต้งๆ เช่น ง้นบญฐมห้ชาติ ง้นบญฐ กฐน ง้นท้บญฐอุทิส่วนกุศล ง้นฉลองว้ด ง้นกาข้ดทศก้लगง้นใหม่ ประเพณ้ผุกเส้ยว ง้นประจ้ป้ต้งๆ ฯลฯ นอกจ้ก ส้ดงหน้งประม้ท้ยตามง้นต้งๆ แล้ว ย้งร้บง้นส้ดงเพ้ยง ๑ ช้้วม้ง โดยเร่บส้ดงเวล้ ๑๙.๐๐ น้าฬีกา จนจ้ง ๒๒.๐๐ น้าฬีกา พอร้งเช้ให้น้กส้ดงไปเก้บข้้วเปล้ือกตามหม้บ้ณ ขว้บ้ณจะต้กข้้วส้่ล้ง ขววน วั้ตามร้้วหน้บ้ณ แล้วรวบรวมไปเก้บวั้เพ่บร้โกค ถ้ได้ข้้วม้กเหล้ือจ้กบร้โกคจ้งจะน้าข้้วไปข้ย โดยห้ก ค้ใช้จ้ยท้งหมคกอน ส่วท่เหล้ือน้้นแบ่งจ้นให้ด้เพ่ก้กันเพ่เป็นการแก้ปัญห้การท้ณท่ไม่ด้ผลล้ิตเพระฝน ไม่ต้กตามฤตुकาล ซ้่งเป็นว้ธี ท่ใช้ความสามารถแลกเปล้ยนเป็นข้้ว เพ่ความอยู่รอตของคณะ การส้ดงหน้งประม้ท้ยขอแลกข้้วตามหม้บ้ณต้งๆ ย้งมีในภ้าคอ้สานจ้กอดิตจนจ้งป้จจุบ้น

องค้ประกอบการส้ดง ประกอบต้งว้

พ้ธีย ก อ ครฐ

น้าต้งว้หน้งท่เ่ดน้ๆ เช่น พระร้ม พระล้กษณ์ น้างส้ดา ทศกัณท์ ฯลฯ ม้าวางวั้ด้ณหน้าเคร่ืองค้ย ส้งของ ส้หรับ พ้ธีกรรมไหว้ครฐ (เคร่ืองค้ย) ประกอบไปต้งว้

๑) ช้ณธ้ห้ (ดอกไม้ ๕ คู้ เท้ยน ๕ คู้)

๒) เหล้้าขว - ขวต

๓) ไข่ต้บ ณ ลุก

- ๔) เงิน ๑๒ บาท
- ๕) ผ้าถุง ๑ ผืน
- ๖) แป้ง ๑ กระป๋อง

รวมเครื่องคายทั้งหมดใส่ถาดแล้วผู้นำยกอ้อ ยอครู จุดเทียน ๖ คู่ กราบ ๓ ครั้ง เพื่อคารวะครูบาอาจารย์ รวมทั้งตัวหนังตะลุงที่ถือว่าเป็นครูบาอาจารย์ด้วย ยกเครื่องคายขึ้นสูงประมาณจมูกของผู้กล่าวยกอ้อ ยอครู แล้วผู้กล่าวว่า สวดบริกรรมคาถา (กรวดประมาณ ๕ นาที) วางเครื่องคายลงแล้วทาแป้งที่ใบหน้า ของผู้นำยกอ้อ ยอครู แล้วส่งแป้งต่อๆ ไปให้ลูกกวาท่าทีในหน้าเป็นอันเสร็จพิธี

หมายเหตุ : เคล็ดลับการทาแป้ง หมายถึง ให้ค ณะและการแสดงให้หอมกระจายหอมฟุ้งเหมือนกลิ่นแป้ง และให้เป็นที่ยื่นชอบของคนทั่วไป

การเชิดตัวหนัง

ก่อนออกแสดง จะมีการเตรียมตัวหนังการแสดงโดยปักตัว ละครไว้ที่ต้นกล้วยที่มัดไว้ ดนตรีเริ่มบรรเลง นักแสดงเริ่มจัดฉากละคร ตัวหนังที่ตนรับผิดชอบและตัวเอกของเรื่องเรียงไปจนเต็มฉาก ก่อนการ โหมโรงก็มีเด็กนักเรียนมาเต้นประกอบดนตรี อยู่ด้านข้างซ้าย - ขวา ของเวทีใน ๑ เพลงจบ ก็เริ่มการโหมโรงต่อ

การออกโรง หรือ มีการโหมโรง เริ่มโดยการตีระนาดบรรเลง เพลงและร้องเออ..... พร้อมกับการตีระนาดสลับกันไปมา ในเนื้อหาก็จะขอมาครูบาอาจารย์พอจบจากการขอมาครูอาจารย์ ออกแขก นักแสดงแต่ละคนก็จะเชิดตัวหนังไล่ทีละตัวตั้งแต่ตัวพระ ตัวนางไปเรื่อยๆ สลับกับการเล่นดนตรี จนหมดตัวละครออกแสดง โดยการชูโรง ด้วยพระเอกตลอดกาลของหนังประมอทัย คือ ตัวหนัง “ปลัดตื้อ” นั่นเอง ซึ่งการแสดงของคณะ อ.อินตา นั้น จะแสดงเรื่อง รามเกียรติ์ ตอน พระรามตามหานางสีดา

เครื่องดนตรี ประกอบด้วย กลองทอมบ้า กลองชุด เครื่องเสียง



๓. ภูมิปัญญาด้านอาหาร

อาหารอีสาน

ชาวอีสานดำรงชีวิตให้เข้ากับธรรมชาติสภาพแวดล้อมที่แห้งแล้งกันดารด้วยการประกอบอาหารขึ้นจากวัตถุดิบ ที่หาได้ในท้องถิ่นมีพันธุ์พืช สมุนไพร ผัก ผลไม้ ที่หลากหลาย รวมทั้งต้องสรรหากรรมวิธีในการถนอมอาหารเพื่อรักษา อาหารไว้กินในระยะเวลาอันยาวนานซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่หล่อหลอมทำให้เกิดตำรับอาหารที่แตกต่างจากภูมิภาคอื่นๆ ผ่านการ สืบทอดภูมิปัญญามาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน นอกจากจะมีรสชาติอร่อยถูกปากแล้วยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูง จากส่วนผสมที่หาได้ในท้องถิ่น

รสชาติและเครื่องเทศ วัตถุดิบ

รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอีสาน คือ เผ็ด เค็ม เปรี้ยว มีเครื่องเทศน้อยอย่างเป็นส่วนประกอบหลักๆ ที่เป็น ส่วนผสมของอาหารอีสาน คือ ตะไคร้ ใบมะกรูด ข่า ผักชีลาว ผักไผ่ เป็นต้น เนื่องจากเป็นพื้นที่แห้งแล้งมาก่อนจึงมี เครื่องเทศไม่หลากหลายเหมือนอาหารจากภาคอื่นๆ และที่สำคัญอาหารอีสานจึงไม่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบเนื่องจาก ไม่นิยมอาหารที่มีรสหวาน

ชาวอีสานมีอาหารพิเศษเฉพาะฤดู เช่นฤดูแล้งมีวัตถุดิบเฉพาะฤดูได้แก่ ไข่มดแดง ผักหวานป่า ผักขงโค ผักสร้าง หน่อไม้ ไฟ บอน หัวบุก (อีลอก) ผักกูด ผักหวาน บ้านบึง เป็นต้น ฤดูฝนมีวัตถุดิบอาหารมากในช่วงฤดู คือ หน่อไม้ชนิด ต่างๆ เห็ดเผาะ เห็ดไคร้ เห็ดละโงก แมลง ตั๊กแตน จิ้งหรีด หน่อไม้ไผ่ (รด่วน) แมงกระซอน และพืชผักที่ผสมผสาน กับการทำไร่ เช่น ถั่วเมล็ดแห้ง ฟักทอง แดงร้าน ข้าวสาลี บวบ เป็นต้น และฤดูหนาวมี วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่เป็น พืชผักต่างๆ ได้แก่ผักกาด ต้นหอม ผักชี เป็นต้น

๑. คั่วปลา นางจำปา สอนเงิน อายุ ๖๑ ปี แหล่งภูมิปัญญา : ที่อยู่ ๘๗ หมู่ที่ ๒ ตำบลโนนคอม อำเภอภูพาน จังหวัดขอนแก่น ได้เล่าว่าคั่วปลา เป็นอาหารพื้นบ้านประเภทหนึ่งของภาคอีสานที่ใช้เนื้อปลา มาสับ ผสม ด้วยเครื่องปรุงพื้นบ้าน ทำอย่างรวดเร็วตามสไตล์อาหารอีสาน รสชาติแซ่บอร่อย นิยมทำเลี้ยงในงานบุญต่างๆ คั่วปลาเป็นอาหารประเภทลาบชนิดหนึ่ง ที่ขึ้นชื่อของอีสาน เนื่องจากปลาเป็นสิ่งที่หาง่าย ราคาถูกมีรสหวาน มัน จึงนิยมนำมาประกอบอาหาร คั่วปลาอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานรับประทานคู่กับข้าวเหนียว หรือข้าวสวยก็ได้ ถ้าเป็นข้าวกล้องก็จะได้ การทำคั่วปลา เคล็ดลับก็คืออย่าทำให้ปลาตาว และข้าวคั่วต้องใหม่ ก็จะได้ปลาที่อร่อยแซ่บ ไว้รับประทานกันแล้ว เมืองไทยเราน้ำมีปลาในนามีข้าวก็เป็นเรื่องจริงที่ในชุมชนเรา เมื่อถึงฤดูกาลนั้นเราก็จะได้ทั้งปลา ในท้องนาทำอาหาร ซึ่งเนื้อปลาก็คงทราบกันดีว่า เป็นเนื้อสัตว์ที่มีคุณค่าอาหารค่อนข้างดี ย่อยง่ายและส่วนใหญ่แล้ว จะมีไขมันไม่สูงเกินไป แต่ถ้าเกิดไม่เลือกปลาในท้องนาทำคั่วปลา อาจจะใช้ปลาที่หาง่าย เช่น ปลา ดุกอูย หรือปลาดุกอื่น ซึ่งคงพอทราบกันว่า แม้จะมีโปรตีนจำนวนใกล้เคียงกัน แต่ว่าปลาดุกอูยจะมีไขมันที่ค่อนข้างจะสูงกว่าปลาดุกด้าน หรือปลาดุกนาทั่วไป อาหารที่เรานำมาประกอบอาหารที่ทำด้วยปลา ส่วนสำคัญก็คงจะต้องเน้นความสดของตัวปลา ถ้าได้ปลาที่สดเนื้อจะหวานอร่อย จะได้รสชาติที่ดีจากความสดของปลา แล้วก็ยังถ้าได้น้ำปลาร้าที่หมักตามภูมิปัญญาเดิม ซึ่งบางคนก็หมักเก็บไว้เป็นปีๆ จะเกิดการสลายตัวของตัวเนื้อปลาออกมา ทางชุมชนจึงรวมกันมาทำคั่วปลาให้เป็นสินค้า OTOP นวัตกรรมบ้านเป็นเหนือ ซึ่งมีจำนวนสมาชิกทั้งหมด ๔ คน



๒. ข้าวหมาก นางสาวตรี จอดพรม อายุ ๖๐ ปี แหล่งภูมิปัญญา : ที่อยู่ ๙๓ หมู่ที่ ๒ ตำบลโนนคอม อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดขอนแก่น ได้เล่าว่าข้าวหมากเป็นอาหารหมักพื้นบ้านของไทย ทำจากข้าวเหนียว ทั้งข้าวเหนียว ธรรมดา และข้าวเหนียวดำ แต่ข้าวเหนียวดำมักไม่ค่อยพบบ่อยนัก ในการทำข้าวหมากจะต้องใช้ลูกแป้งข้าวหมาก ซึ่งมีลักษณะเป็นก้อนแป้งครึ่งวงกลม สีขาวนวล น้ำหนักเบา ในลูกแป้งข้าวหมากจะมีเชื้อราสกุล *Mutor o* *Armylomyces* sp. ซึ่งสามารถสร้างเอนไซม์อะมิเลสออกมาย่อยแป้งในข้าวเหนียวให้เป็นน้ำตาล น้ำตาลหรือน้ำหวาน ที่ได้จากการย่อยข้าวเหนียวนี้ เรียกว่า “น้ำตาลอ้อย” มีความหวานประมาณ ๒๐-๔๐ องศาบริกซ์ (ปริมาณน้ำตาลคิดเป็นกรัม ของน้ำซูโครสต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร) น้ำตาลที่ย่อยได้ในระยะแรกช่วงวันที่ ๑ และ ๒ ยังไม่ค่อยหวานจัด เพราะแป้ง ยังถูกย่อยไม่สมบูรณ์ จะเริ่มหวานจัดประมาณวันที่ ๓ และถ้าหมักไว้นานสัปดาห์จะมีกลิ่นเหม็นอ่อนๆ เนื่องจากมียีสต์ บางชนิดเช่น ยีสต์ในสกุล *Sacchacomyces* sp., หมักน้ำตาลในข้าวหมากเป็นแอลกอฮอล์ จึงควรเก็บข้าวหมากไว้ในตู้เย็นเมื่อหมักได้ที่แล้ว นางสาวตรี จอดพรม ได้ทำข้าวหมากเพื่อนำมารับประทานกันในช่วงเทศกาลสำคัญต่างๆ ซึ่งเป็นวิถีชีวิตที่สืบทอดกันมาตั้งแต่ยาวนาน ข้าวหมากเป็นอาหารหวานข้างคนไทยมานานมาก วัตถุดิบที่ใช้ในการทำประกอบไปด้วย ข้าวเหนียวสุก แป้งหมักข้าวหมาก ไปตอง และยังมีจำหน่ายสร้างรายได้ให้กับครอบครัวอีกด้วย



๔. ภูมิปัญญาด้านขนบธรรมเนียมประเพณี เทศกาล

เนื่องจากวิถีชีวิต ความคิด ความเชื่อ และสภาพแวดล้อมทางกายภาพของอีสาน มีความแตกต่างกัน จึงทำให้ ผู้คนในแต่ละท้องถิ่นหาแนวทางในการดำรงชีวิตที่เหมาะสมและมีการปรับตัวเพื่อให้เข้ากับสภาพแวดล้อม ซึ่งส่งผลให้ ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่นของขอนแก่น มีความแตกต่างกันไปด้วย ดังนั้นการเรียนรู้เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ และภูมิปัญญาและวัฒนธรรมในแต่ละภูมิภาค จะทำให้สามารถเกิดการปฏิบัติที่เหมาะสมต่อความหลากหลาย ทางวัฒนธรรมได้

ชาวขอนแก่น เป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มชาวอีสาน ที่มีความเจริญรุ่งเรือง มีขนบธรรมเนียมประเพณีเป็นของตนเอง มีความเชื่อเรื่องผี เรื่องวิญญาณ และให้ผสมผสานเข้ากับพิธีกรรมชาวพุทธศาสนา โดยมีการปฏิบัติกันมาตั้งแต่ สมัยโบราณที่สะท้อนให้เห็นการดำรงชีวิตของประชากรและสภาพสังคมในท้องถิ่นได้อย่างชัดเจนตั้งแต่ประเพณี การเกิด การตาย การทำบุญร่วมกัน การผูกมิตร การทำงาน รวมทั้งขนบธรรมเนียมประเพณี

หากพิจารณา ภูมิปัญญาด้านขนบธรรมเนียมและประเพณี และงานเทศกาลของจังหวัดขอนแก่นแล้ว งานเทศกาล ที่หิยยกเอาภูมิปัญญาของอีสาน โดยเฉพาะขอนแก่น ก็คงจะเป็นงานเทศกาลประเพณีงานโหม่นนาชาติ ประเพณีผูกเสี่ยว และงานกาชาดจังหวัดขอนแก่น, ประเพณีบุญสงกรานต์ อีกทั้งจังหวัดขอนแก่นยังมีศักยภาพเพียงพอในการจัดงานมหกรรม ต่างๆ มากมาย ทั้งยังถือเป็นการนำเอาภูมิปัญญาของชาวอีสานมาสร้างให้เห็นเป็น

รูปธรรมสู่การจัดการเทศกาล ได้อย่างชัดเจน เป็นสิ่งที่บรรพบุรุษไทยได้สร้างสรรค์และสืบทอดมาอย่างต่อเนื่องจากปัจจุบัน เป็นสิ่งที่มีคุณค่า และสำคัญต่อชาวขอนแก่น ทุกๆ คน

ประเพณีชาวอีสานที่ปฏิบัติสืบทอดกันมานั้นมีมากมาย ซึ่งเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ตั้งแต่เกิดจนตาย รวมทั้งการทำบุญ และประเพณีที่เป็นแบบแผนการปกครอง จังหวัดขอนแก่นเป็นส่วนหนึ่งของภาคอีสาน จึงมีขนบธรรมเนียมประเพณีที่คล้ายเหมือนจังหวัดอื่นๆ

๑. ประเพณีบุญยอคน้ำวังจะเข้ นายสุทนต์ นุบาล ที่อยู่ ๑๗๐ บ้านคำหญ้าแดง หมู่ที่ ๕ ตำบลโคกงาม อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น ได้เล่าว่า ประเพณีบุญ ยอคน้ำวังจะเข้ ถือเป็นวัฒนธรรมประเพณีหนึ่งที่สำคัญที่ประชาชนในเขตตำบลโคกงาม ตำบลป่าหวายนั่ง อำเภอบ้านฝาง ตำบลสาวะถี ตำบลบ้านทุ่ม ตำบลแดงใหญ่ และตำบลบ้านเป็ด อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น รวม ๕ ตำบล ได้ร่วมกันถือปฏิบัติ มาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งประเพณีบุญยอคน้ำจะจัดขึ้นที่บริเวณวัง จะเข้ในเขตตำบลโคกงาม อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น ที่พัก สงฆ์วังจารย์ มีศาลแทนอาจเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ชาวบ้านเคารพ บูชา มีความเชื่อว่าเป็นผู้ดูแลต้นน้ำ แล้วก็จะมีการทำบุญบ้านต่างๆ มีความเชื่อและนับถืออีกทั้งมีความเชื่อว่าเป็นผู้ดูแลลำน้ำ วังใหญ่เพื่อให้ชาวบ้านได้อยู่เย็นเป็นสุข บริเวณวังพระเจ้เป็นบริเวณที่สายน้ำต่างๆ จากเทือกเขาภูพานคำไหลลงมา บรรจบกัน ณ สถานที่แห่งนี้ จึงถือว่าเป็นต้นกำเนิดของลำห้วยใหญ่ที่จะไหลจาก เขา อยู่ทั่วๆ ไปหล่อเลี้ยงชีวิต ของประชาชน จำนวน ๕ ตำบล ดังกล่าวข้างต้นได้ใช้สำหรับ อุปโภคบริโภค และใช้สำหรับประกอบอาชีพทางการเกษตร เช่น การทำนา ทำไร่ ทำสวน ฯลฯ ชาวบ้านคำหญ้าแดงได้เล็งเห็น ถึงความสำคัญของการรักษวัฒนธรรมประเพณีให้คู่กับคน จำนวน ๕ตำบล ซึ่งดำเนินในวันพุธที่สองของเดือนพฤษภาคม ของทุกปี เพื่อเปิดโอกาสให้ประชาชนจำนวน ๕ ตำบล ได้ร่วมประกอบพิธี และ นึกถึงบุญคุณของน้ำ วังจะเข้ ตามความเชื่อว่าเป็นแหล่งกำเนิดต้นน้ำ

ประเพณี/พิธีกรรม ประกอบด้วยกิจกรรม : ถวายภัตตาหารเพล, พิธีกรรมเสี่ยงทายน้ำ โดยน้ำเสี่ยงไม้ว่า และการจุดบั้งไฟ แล้วนำผลการเสี่ยงทายทั้ง ๒ กิจกรรม มาประกอบการทำนายปริมาณฝน แห่ดอกไม้ เพื่อบวงสรวงสิ่งศักดิ์สิทธิ์



๒. จมปลาน้ำแดง แง่ผ้าฝ้าย ไหว้พระพุทธรูป นายณนกุล หึงซาลี อายุ ๗๘ ปี แหล่งภูมิปัญญา เลขที่ ๒๔ หมู่ ๑ ตำบลโคก อำเภอหนองนาคำ จังหวัดขอนแก่น ได้เล่าความเป็นมาเมื่อปี ๒๕๕๕ ซึ่งในขณะนั้น เป็นกิ่งอำเภอหนองนาคำ หัวหน้าส่วนราชการผู้บริหารสถานศึกษา สภาวัฒนธรรมอำเภอ พ่อค้า ประชาชน ได้ร่วมประชุมปรึกษาหารือเพื่อจัดงานเทศกาลประจำปี เป็นการแสดงออกถึงเอกลักษณ์ของกิ่งอำเภอหนองนาคำ เพื่อสืบสานประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่นและประชาสัมพันธ์อำเภอหนองนาคำให้เป็นที่ยู่อักแฟร์หลาย ซึ่งได้เห็นชอบให้มีการจัดงานเทศกาล ประจำปีโดยตั้งชื่องานเทศกาลให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน และผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้าย ย้อมสีธรรมชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของกิ่งอำเภอหนองนาคำ จึงตั้งชื่องานเทศกาลประจำปีว่า “จมปลาน้ำแดง แง่ผ้าฝ้าย” จัดขึ้นครั้งที่ ๑ เมื่อวันที่ ๒๐-๒๒ ธันวาคม ๒๕๕๕ รวม ๓ วัน ๓ คืน ใช้สถานที่สนามหน้า

ที่ว่าภารกิจ อำเภอนองนาคำ จึงได้ถือปฏิบัติกำหนดจัดงานเทศกาลประจำปีภายในเดือนธันวาคมของทุกปีต่อมา คณะกรรมการ จัดงานได้ประชุมปรึกษาหารือเกี่ยวกับชื่อของงานเทศกาลซึ่งมีส่วนที่ยังไม่สมบูรณ์ ครบถ้วนกับ กิจกรรมของงานจึง มีมติให้เพิ่มชื่องานเป็น “งมปลาน้ำแดง แงผ้าฝ้าย ไหว้พระพุทธานาคำ” ปัจจุบันได้กำหนดให้ จัดงานเทศกาลประจำปี ดังกล่าว ในวันที่ ๑๖-๑๘ ธันวาคม ของทุกปี

ประเพณี/พิธีกรรม ประกอบด้วยกิจกรรม

๑. การจัดขบวนแห่ จัดขบวนแห่ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น ที่สื่อความหมายของงานจากหมู่บ้าน ตำบล หน่วยงาน ต่างๆ มีขบวนพอรำ ขบวนรถประดับตกแต่งด้วยผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้าย เครื่องมือจับปลาที่บ่งบอกถึงวิถีชีวิต และการ ดำเนินชีวิตของชาวอำเภอนองนาคำ ขบวนอัญเชิญพระพุทธานาคำและขบวนเทิดพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระ เจ้าอยู่หัวฯ

๒. กิจกรรมอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น มีการประกวดเพลงกล่อมลูก เพลงลูกทุ่ง นาฏศิลป์ สรภัญญะ พานบายศรี ผลิตภัณฑ์จากผ้าฝ้าย การทำอาหารพื้นเมือง แข่งขันสู้ขวัญ เป่าแคน การหว่านแห การจักสาน กิจกรรมสักการะ พระพุทธานาคำมิ่งมงคล เพื่อให้พุทธศาสนิกชนที่มาเที่ยวชมงานได้กราบไหว้สักการะ พระพุทธานาคำ ซึ่งเป็นพระ คู่บ้านคู่เมือง เป็นศูนย์รวมจิตใจของชาวอำเภอนองนาคำ

๓. การจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าชุมชน มีการแสดงนิทรรศการ สาธิตการย้อมผ้าและทอผ้าฝ้าย ย้อมสีธรรมชาติ มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้าย ผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายแปรรูป ผลิตภัณฑ์ OTOP ของอำเภอนองนาคำ ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในการจัดเทศกาล/ประเพณี ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากองค์กรองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น



๕. ภูมิปัญญาด้านการกีฬาและการละเล่นพื้นบ้าน

การละเล่นพื้นบ้านและกีฬา

การละเล่นพื้นบ้านเป็นการแสดงออกเพื่อให้เกิดความสนุกสนานเพลิดเพลินและมีการถ่ายทอดสืบต่อกัน มาจน กลายเป็นวัฒนธรรมการละเล่นแต่ละท้องถิ่น แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งแวดล้อม อาชีพ และประเพณี นอกจากนี้การละเล่นแต่ละประเภทยังแฝงด้วยข้อคิดและเกิดประโยชน์ต่อผู้เล่นในหลายๆ ด้าน เช่น การออกกำลังกาย การแสดงความสามารถ และการตัดสินใจ การยอมรับในกฎกติกาความสามัคคีในหมู่คณะ รวมถึง การผ่อนคลายลดความ ตึงเครียดจากการทำงานด้วย ชาวอีสานมีการละเล่นพื้นบ้านหลากหลายตามช่วงอายุเมื่อยัง เด็กพอจำได้ก็จะหัดพูด หัดท่องคำกลอนง่ายๆ สั้นๆ เมื่อโตขึ้นมาจะมีการละเล่นที่ใช้พลกำลังและไหวพริบ ปฏิภาณมากขึ้นเรื่อยๆ อีกทั้งเมื่อการ ละเล่นได้มีพัฒนาการสูงขึ้น มีกฎเกณฑ์กติกาที่ชัดเจนขึ้นกลายเป็นกีฬา พื้นบ้านไปในที่สุด ในปัจจุบันการละเล่นและกีฬา พื้นบ้านบางประเภทกำลังเลือนหายไปจากความทรงจำ เนื่องจากความนิยมในสิ่งของเครื่องเล่นต่างๆ ที่ได้เปลี่ยนแปลง ไปตามสภาพสังคม

การละเล่นและกีฬาพื้นบ้านอีสาน เป็นการละเล่นที่เป็นนันทนาการ การละเล่นประเภทนี้เล่นได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ มีจุดประสงค์เพื่อผ่อนคลาย ความตึงเครียดพักผ่อนหย่อนใจในเวลาว่าง แบ่งเป็นแบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ

๑. การละเล่นในร่ม เป็นการละเล่นที่ไม่ต้องใช้ปริมาณมาก สามารถเล่นได้บนบ้าน ใต้ถุน ใต้ร่มไม้ เช่น เป่ากบ ไม้แก้งซี่ช้าง โยนโดนขา (เป่ไม้ค้อน) เตอะเคียงค่าง (กระดานหก) หนอนหลัก ตาล็อกจ๊อก กิ่งก่องแก้ว (เต๋นยาง) เป็นต้น

๒. การละเล่นกลางแจ้ง เป็นการละเล่นที่ผู้เล่นได้แสดงออกอย่างอิสระ การละเล่นมีทั้งใช้อุปกรณ์ มีกฎเกณฑ์ต่างๆ เน้นความสนุกสนานเพลิดเพลินส่งเสริมการพัฒนาในด้านต่างๆ เช่น ขี่ม้าก้านกล้วย ขี่ม้าหลังโปก (ขี่หลังโยนบอล) หมากกิ้งล้อ ขาโลกเถก เล่นว่าว โยนหลุม เป็นต้น

๑. ขาโลกเถก นางถนอม ศรียอด แหล่งภูมิปัญญา : ๑๙ หมู่ที่ ๑ ตำบลท่าพระ อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่นได้เล่าว่า คำว่า “ขาโลกเถก” คือ การละเล่นพื้นบ้าน หรือกีฬาพื้นบ้านของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ นิยมเล่นกันมากในจังหวัดสกลนคร ศรีสะเกษ บุรีรัมย์ และนครราชสีมา สันนิษฐานว่าเป็นกีฬาพื้นบ้านที่มีการเล่นกันมานานแล้ว โดยการเลียนแบบการแก้ปัญหา ในชีวิตประจำวันของคนภาคอีสาน ในสมัยโบราณคนไทยนิยมเลี้ยงสัตว์ เช่น ช้าง ม้า วัว ควาย เป็ด ไก่ ไข่ใต้ถุนบ้าน ปะปนอยู่บนดิน พอฝนตกก็เฉอะแฉะ เป็นที่น่ารำเกียจ ประกอบกับบางครั้งจะมีสัตว์มีพิษ เช่น ตะขาบ แมลงป่อง หรืองูพิษ ตามพื้นดิน คนไทยในสมัยโบราณจึงใช้ไม้ต่อขาสูงเพื่อใช้เดินผ่านไป และต่อมาจึงนำมาเล่นเป็นการละเล่นพื้นบ้านสร้างความสนุกสนาน เพลิดเพลิน ชุมชนวิหคสร้างสุข และชุมชนสว่างพัฒนามาเล่นแข่งขันกัน ในช่วงปีใหม่ สงกรานต์ ที่โรงเรียนสว่างสามสวนหรือที่วัด



๒. กีฬาสะบ้า นางลั่น นวนมา อายุ ๕๕ ปี แหล่งภูมิปัญญา : ที่อยู่ ๑๒๗ หมู่ที่ ๑ ตำบลโนนคอม อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น ได้เล่าว่า กีฬาสะบ้าเป็นกีฬาที่เล่นในช่วงบุญตรุษไท บุญเดือนสี่ โดยสืบทอดจากบรรพบุรุษตั้งแต่วานาน ส่วนใหญ่มักจะเห็นการเล่นนี้ในชนชาติตระกูล มอญและเขมร ได้มีการเล่นสืบทอดกัน มารุ่นสู่รุ่น จึงทำให้มีการเล่นกีฬาสะบ้าเข้ามาถึงประเทศไทย โดยแรกๆ จะเห็นการเล่นกีฬานี้ทางอีสานได้เป็นส่วนมากและได้สืบทอดการเล่น มาเรื่อยๆ จนถึงอำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น การเล่นกีฬานี้สามารถ เล่นได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ ซึ่งทำให้เกิดความรัก ความสามัคคีในชุมชน และเป็นประเพณีที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน กีฬาสะบ้าเป็นกีฬา พื้นบ้านส่วนใหญ่จะเล่นในช่วงเทศกาลตรุษไท หรือบุญเดือนสี่ มีระยะเวลาในการเล่นประมาณ ๑ เดือน ส่วนอุปกรณ์ที่ใช้ในการเล่นคือ ลูกสะบ้า ประมาณ ๑๐-๑๒ ลูก ที่ชุมชนนี้ยังมีการฝึกหัดการเล่นกีฬา สะบ้าให้กับนักเรียนได้ไปแข่งขันได้รางวัลชนะเลิศการแข่งขันกีฬา สะบ้าระดับนักเรียนทุกปี ลูกสะบ้าเป็นพืชตระกูลถั่ว มีฝัก

ขนาดใหญ่มาก ฝักแบนยาวมีรอยคอดตามแนวเมล็ดกลมๆ กว้าง ๓-๕ นิ้วยาว ๒-๔ ฟุต เมล็ดในจะมีลักษณะกลมหนา กว้างประมาณ ๑.๕-๒ นิ้ว เปลือกเมล็ดแก่หนาแข็ง มีสีน้ำตาลแดง ลักษณะเมล็ดกลม แบบขนาดใหญ่ เนื้อในเมล็ดสีขาวนวลแข็งมาก เมล็ดมีรสเมาเบื่อ ในเมล็ดสับยังสามารถนำไปนึ่งใช้ภายนอกเพื่อแก้ โรคผิวหนัง ผื่นคัน แก้กษัย แก้มะเร็ง คุดทะราด ข้ำเชื้อโรคผิวหนัง แก้หิด แก้เกื้อน แก้กลาก ใช้เมล็ดในสุ่มให้ไหม้ เกรียมปรุงเป็นยารับประทาน แก้พิษไข้ตัวร้อน แก้ไข้ที่มีพิษจัดและเชื่องซึม เนื้อในเมล็ดคั่วให้สตรีท้องคลอดกินจะทำให้คลอดง่าย ตามตำรายาพื้นบ้านมุกดาหารยังบอกไว้ว่าใช้รักษาแผลฝีหนองได้อีกด้วย ช่วยสร้างความรักความสามัคคี ในชุมชน และทำให้ได้ออกกำลังกายทุกส่วนของร่างกายและใช้สมองในการคำนวณได้เป็นอย่างดี



๖. ภูมิปัญญาด้านหมอสุนไพร

ยาและการรักษาโรค

คนอีสาน มีวิถีวัฒนธรรมในการดำรงชีวิตอย่างโดดเด่น เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งบรรพบุรุษได้สั่งสมศึกษาเรียนรู้ จนถือเป็น ระเบียบแบบแผนแห่งชีวิตอย่างเหมาะสมกลมกลืนกับ ธรรมชาติ ดังนั้นหากเกิดการเจ็บป่วย ย่อมมีกลวิธีในการบำบัด รักษาโรคให้เป็นไปตามธรรมชาติด้วยภูมิปัญญาเพราะเห็นผล และใช้ได้จริง ประกอบกับความเข้าใจในหลักธรรมชาติ ของชีวิตและเชื่อว่าความเจ็บป่วยของมนุษย์เกิดจากความ ไม่สมดุลของธาตุทั้ง ๔ ในกาย คือ ดิน น้ำ ลม และไฟ มีปัญหา การบำบัดรักษาให้เข้าสู่สภาวะปกติย่อมประกอบด้วยการ รับประทานอาหารครบสมบูรณ์มีการ ออกกำลังกายที่พอเหมาะ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหานั้นได้จำเป็นต้องรักษาด้วยวิธีการทางแพทย์แผนโบราณ ที่เลือกใช้สมุนไพรเป็นตัวยา และการฟื้นฟูจิตใจเพื่อสร้างขวัญ และกำลังใจ



๑.สมุนไพรแปรรูป นางบุญเหลือ เรื่องสุข เลขที่ ๒๒ หมู่ ๓ บ้านโคก ตำบลบ้านโคก อำเภอกอฉกโพธิ์ไชย จังหวัดขอนแก่น ได้เล่าว่าคำว่า สมุนไพร ตามพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.๒๕๒๕ หมายถึง พืชที่ใช้เป็นยา สมุนไพรกำเนิดมาจากธรรมชาติและมีความหมายต่อชีวิตมนุษย์โดยเฉพาะ ในทางสุขภาพ อันหมายถึง การส่งเสริมสุขภาพและการรักษาโรค ความหมายของยาสมุนไพรในพระราชบัญญัติยา พ.ศ. ๒๕๑๐ ระบุว่า ยาสมุนไพร หมายความว่า ยาที่ได้จากพืช สัตว์หรือแร่ธาตุ มิได้ผสมปรุงหรือแปรสภาพ เช่น พืชก็ยังเป็นส่วนของราก ลำต้น ใบ ดอก ผล ฯลฯ ซึ่งมีได้ ผ่านขั้นตอนการแปรรูปใดๆ แต่ในทางการค้า สมุนไพรมักจะถูกดัดแปลงในรูปแบบต่างๆ เช่น ถูกหันให้เป็นชิ้นเล็กกะ บดเป็นผงละเอียด หรืออัดเป็นแท่งแต่ในความรู้สึกของคนทั่วไปเมื่อกล่าวถึงสมุนไพร มักนึกถึงเฉพาะต้นไม้ที่ นำมาใช้เป็นยาเท่านั้นนางบุญเหลือ เรื่องสุข เล่าว่า มีความชอบและสนใจในเรื่องสมุนไพรธรรมชาติ สมัยหนุ่มๆ เรียนรู้และศึกษามาจากพ่อแม่ และ อ่านตำรา ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และเรียนรู้จากผู้เฒ่าผู้แก่ เพื่อที่จะใช้รักษาตัวเอง พ่อ แม่ ปู่ ย่า และคนในหมู่บ้าน เนื่องจากสมัยก่อนการแพทย์แผนปัจจุบันยังเข้ามาไม่ถึง ชาวบ้านต้องพึ่งพาตนเอง มาในปี พ.ศ. ๒๕๔๖ ได้นำสมุนไพรมาแปรรูปเป็นสมุนไพรอบแห้งบรรจุขวด เพื่อจำหน่ายสร้างรายได้ให้ครอบครัว และเป็นสินค้า OTOP ของอำเภอกอฉกโพธิ์ไชยตัวยาสมุนไพร ประกอบด้วย ว่านชักมดลูก ว่านสาวน้อยร้อยตัว ว่านทรหด ว่านมดลูกหย่อนยาน รากสามสิบ ยางแดง และอื่นๆ ประเภทสมุนไพร ยาตอง แปรรูป สมุนไพรอบแห้ง บรรจุขวดสาวน้อยร้อยตัว สรรพคุณสมุนไพรรักษาโรค เป็นยาบำรุงสำหรับสตรี กระตุ้นฮอร์โมนเพศหญิงให้มี ความศึกคัก กระชุ่มกระชวย กระปรี้กระเปร่า ดูสาวเสมอ แก้วปวดขา ปวดหลัง ปวดเอว บรรเทาโรคผิวหนัง บำรุงร่างกาย ปาฐะเลือด วิธีปรุงยาให้นำสมุนไพรทั้งมาอบแห้ง บรรจุขวดนำมาดองกับเหล้าตี๋เป็นยาบำรุงสำหรับสตรี ก็ใช้เป็น ประทาน ผสมน้ำผึ้ง (ดองสุรา) หรือใส่น้ำสไปร์ท หรือ โซดา ลงในขวดยาสมุนไพร รับประทานก่อนอาหาร ครั้งละ ๑ - ๒ ช้อนโต๊ะ สามารถดื่มได้ ๓ - ๓ - ๔ ครั้ง หรือจนกว่าสมุนไพรจะจืด การจำหน่าย ๑๐๐ บาท/ขวด รายได้ ๗๐,๐๐๐.-บาท/ปี



๒.หมอสุนัข ร.ต.ต. สมพร ศรีมูลตรี อายุ ๗๐ ปี แหล่งภูมิปัญญา : บ้านเลขที่ ๑๓๖ ตำบล คำม่วง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดขอนแก่น ได้เล่าว่า “สมุนไพร” หมายความว่า ยาที่ได้มาจากพืช สัตว์ แร่ธาตุจากธรรมชาติ ที่ไม่มีการเปลี่ยนแปลงสภาพโครงสร้างภายใน สามารถนำมาใช้เป็นยารักษาโรคต่างๆ และบำรุงร่างกายได้ ประเภท ของสมุนไพร สมุนไพรที่ได้จากส่วนของพืชโดยตรง (พืชวัตถุ) โดยส่วนต่างๆ ที่นำมานั้นมีสารที่สามารถใช้เป็นยาได้ได้ ใบ ดอก ผล เปลือกผล เมล็ด เปลือกเมล็ด รากหรือหัว ต้น แก่น กระพี้ เนื้อไม้ เปลือกไม้ สมุนไพรที่ได้จากอวัยวะของสัตว์ (สัตว์วัตถุ) ได้แก่ ตับ ดี นอ เขา เอ็น เลือด น้ำมันมูล ฯลฯ เช่น ขี้ผึ้ง รังนก น้ำมันตับปลา ที่ได้จากรังโดยธรรมชาติ หรือสิ่งที่ประกอบขึ้นจากร่างธาตุต่างๆ ตามกรรมวิธี (ธาตุวัตถุ) นำมาใช้เป็นยา เช่น เปลือกกำมะถัน น้ำประสานทอง เปลือก สารส้ม

ประเภทสมุนไพรแห้ง/ดิน

สรรพคุณสมุนไพรรักษาโรค : ปวดเมื่อยร่างกาย ฟกช้ำ เคล็ด ขัดยอก ประวัติ/การสืบทอด : จากประสบการณ์การทำงาน และศึกษาเพิ่มเติมจากพระอัฐงค์ ตำรายาสมุนไพร ประกอบด้วย : ไพร ขมิ้น ผิวมะกรูด ใบเตย ผักเสี้ยนผี ข่า เปราะใหญ่ ใบยูคาลิปตัส เถาเอ็นอ่อน ใบหนาด

วิธีปรุงยา : นำสมุนไพรแห้งแบบละเอียด แล้วนำมาตากแห้ง แล้วผสมกับ เมนทอล การบูร จากนั้นนำผ้าขาวมัดเป็นลูกประคบ

วิธีใช้ รับประทาน นำลูกประคบไปนึ่งประมาณ ๑๕ นาที แล้วจึงนำไปประคบตามจุดที่ปวดเมื่อย การจำหน่าย : ๓๐๐-๔๐๐บาท/ครั้ง

แหล่งจำหน่าย : ตลาด ชุมชน



๗. ภูมิปัญญาด้านพิธีกรรมและการรักษา

๗.๑ หมอเป่า/หมอมนต์ นายทองพูน ประเสริฐพ แห่ลมปัญญา ๖๔ บ้านโสกแสง ตำบลหนองกุ้ง อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น ได้เล่าว่าหมอเป่า เป็นหมอที่ใช้วิธี การเป่ารักษาโรค โดยส่วนประกอบที่ใช้และพบบ่อย ได้แก่ ปูนกินหมาก หมอเป่าบางรายใช้เคี้ยวกระเทียม หรือหมาก หรือไปไม้บางชนิด แล้วเป่าลงไปที่ร่างกาย จอมป่วยส่วนมากใช้อาการปวดศีรษะ โรคผิวหนัง - มา ต เป็นต้น นายทองพูน ประเสริฐสังข์ เปิดเผยว่าได้รับการสืบทอดจากบรรพบุรุษ คือ อาจารย์หมอ (ไม่ปรากฏชื่อ) โดยประสบการณ์ตรง เรียนรู้ด้วยความสนใจ บันทึกในส่วนที่ผู้รู้ปฏิบัติมาศึกษาท่อง และจำได้ปฏิบัติให้ผู้รู้ได้เห็นและยอมรับความสามารถ ตั้งแต่อายุ ๓๐ ปี โดยได้จัดตั้งเครื่องบูชาครูเพื่อบูชาครูรับ เป็นศิษย์ เป็นหมอเป่า หมอธรรม ตามแบบบรรพบุรุษ ซึ่งได้ปฏิบัติพิธีกรรมและรักษาคนไข้ที่มารักษามานานกว่า ๕ ปี ปัจจุบันยังรักษาและปฏิบัติพิธีกรรม การรักษารักษาตามอาการตามโรคที่มารับ

การรักษา ประกอบด้วย คาถา ๑๐๘ เหล้าขาว น้ำเปล่า หมากสด (ลูก) โดยมีค่าตั้งการรักษา (ค่าคาย ค่าครู) ตามตำนานปฏิบัติมา ค่าคาย ๕ บาท/ ครั้ง รายได้การรักษา ๑๐๐ - ๕๐๐ บาท/ครั้ง ๓,๐๐๐ บาท/ปี



๗.๒ หมอธรรม นายบัวลา ศรีพุทธา แหล่งภูมิปัญญา : ๕ หมู่ที่ ๕ บ้านบัวใหญ่ ตำบลบัวใหญ่ อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น ได้เล่าว่าหมอธรรม เป็นผู้ที่เรียนรู้วิชาอาคมและปฏิบัติตนอยู่ในศีลธรรม เป็นบุคคลที่ชาวบ้านเคารพนับถือ สามารถจัดปัดเป่าผีร้ายเมื่อเกิดการเจ็บป่วยอันมีสาเหตุมาจากการถูกผีร้ายกระทำ เช่นผีปอบ ผีโพง ชาวบ้านมักจะมาให้หมอธรรมผูกฝ้าย รดน้ำมันต์ พร้อมๆ กับการรักษาด้วยสมุนไพร นายบัวลา ศรีพุทธาเปิดเผยว่าได้สืบทอดจากบรรพบุรุษคือ นายหมาย ศรีพุทธา และศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองจากเอกสารหนังสือธรรม ไบลาน เป็นคาถาประกอบพิธีกรรมมากกว่า ๒๐ เล่ม ทำหน้าที่เป็นผู้นำพิธีกรรมของชุมชนและได้รับมอบหมายจากชุมชน ให้ดูแลความเรียบร้อย ทำความสะอาดและเป็นผู้นำพิธีบวงสรวงหรือพิธีขอพร ศาลปู่หลังเขียว เป็นเวลานานกว่า ๒๐ ปี มีค่าตั้งการรักษา (ค่าคายหรือค่าครู) ตามศรัทธา



๘. ภูมิปัญญาด้านศิลปะการแสดง

นาฏศิลป์และดนตรี

เสียงพิน เสียงแคน หมอลำ การเซิ้งและท่วงทำนองเพลงสนุกสนาน คึกคัก กระชับ แสดงถึงความ เร่งรีบ เป็นเอกลักษณ์ภาพจำเมื่อนึกถึงภาคอีสานซึ่งวิถีชีวิตในภาคอีสานที่ร้อนและแล้งนานกว่าภาคอื่นในประเทศไทย เมื่อก่อนฤดูฝนคนอีสานจึงทำมาหากินเลี้ยงปากเลี้ยงท้องอย่างขยันขันแข็ง อดทน และสู้ชีวิต กลุ่มคนหลากหลายชาติพันธุ์หลากหลายอารยธรรมที่มาตั้งรกรากอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขหล่อหลอมให้ศิลปวัฒนธรรมวิถีชีวิตของคนภาคอีสานมีเอกลักษณ์ มีความหลากหลาย แต่ทว่างดงามกลมกลืน

ดนตรีอีสาน

ดนตรี บทเพลง ท่วงทำนองเพลงนาฏศิลป์และการละเล่นพื้นบ้านของภูมิภาคโดยอ้อมสะท้อนวัฒนธรรมชนบทรอบเนินม จารีตประเพณี วิถีชีวิตและจิตใจของคนท้องถิ่นนั้น เครื่องดนตรีอีสานประดิษฐ์ขึ้นอย่างง่าย ๆ ด้วยวัสดุธรรมชาติและอุปกรณ์ที่หาได้ในท้องถิ่น คนอีสานมีดนตรีในหัวใจหยิบจับอะไรก็สามารถเอามาทำเครื่องดนตรีได้ บรรเลงบทเพลงที่มีลีลาสนุกสนาน รวดเร็ว ประกอบการร้องลำที่มีเนื้อหาสนุกสนานด้วยถ้อยคำสำนวนภาษาคมคายมีการแสดงท้องถิ่นอันเป็นเอกลักษณ์ ภาคอีสานเป็นถิ่นฐานบ้านเรือนของคนต่างเชื้อชาติ ต่างวัฒนธรรม เครื่องดนตรีอีสานจึงมีความหลากหลายตามถิ่น จำแนกเป็นอีสานเหนือและอีสานใต้ทำให้มีเครื่องดนตรีและท่วงทำนองเพลงต่างกันไปดังนี้

หมอลำ

ลำคือ ชื่อเรื่องของการขับร้องหรือการแสดงเป็นเรื่องราวจากวรรณกรรมพื้นบ้านอีสานซึ่งเป็นที่จดจำและหมายถึงการขับร้อง หรือ การนำเรื่องราวในวรรณกรรมมาขับร้องเป็นกลอนลำภาษาอีสานเข้าทำนองเพลง พัฒนาการมาจากการเล่าเรื่องเล่านิทานให้ลูกหลานฟังยามว่างหรือยามค้าคินหลังเสร็จสิ้นการงานในแต่ละวันโดยเพิ่มสีสันความ

สนุกสนานครึกครื้นด้วยเสียงขับร้องท่วงทำนองเพลงจากเครื่องดนตรี เช่น แคน ซอ และ ปี่ยกมือรำด้วยลีลาอันมาจากใจจากการที่มีหมอลำชายอย่างเดียวย่อมมาต้องมีหมอลำหญิงมาร่วมแสดงเนื้อหาการลำจึงหลากหลายขึ้นมีเรื่องเกี่ยวพาราสี เรื่องรักหักสวาท ยาดขี้ยาดผัว (แย่งขี้แย่งผัว) เรื่องโจทท์เรื่องแก้เรื่องประชันขันท้า เรื่องตลกโปกฮา จึงเป็นการลำสมบูรณ์แบบและภายหลังได้เพิ่มผู้แสดงใหม่บทบาทและจำนวนเท่ากับตัวละครในเรื่องที่จะลำหมอลำแบ่ง ประเภทได้ดังนี้

หมอลำกลอน เป็นศิลปะการแสดงที่เก่าแก่ของอีสาน เป็นการลำที่มีชายหญิงสองคนลำสลับกันมีเพียงแคนเป็นเครื่องดนตรีประกอบ การลำมีทั้งลำเรื่องจากนิทาน ตำนาน โบราณคดีอีสาน เรียกว่า ลำเรื่องต่อกลอนลำทวย(ทวยโจทท์) ปัญหา

หมอลำกลอนซิ่ง หรือ หมอลำซิ่ง เกิดจากการประยุกต์ศิลปะหมอลำให้ทันสมัย โดยนำหมอลำกลอนแบบเดิมที่ลำประกอบแคนเพียงอย่างเดียวมาประยุกต์เข้ากับดนตรีชิ้นอื่นๆ เช่น พิณ เบส และกลองชุดจนได้รับความนิยม ปัจจุบันได้เพิ่มเครื่องดนตรีสากลเหมือนลำเพลิน เช่น ออร์แกน คีย์บอร์ด เข้ามาด้วย การแสดงมีทั้งเพลงหมอลำ เพลงไทย สากลและลูกทุ่ง เป็นธุรกิจความบันเทิงที่ได้รับความนิยมแขนงหนึ่งในปัจจุบัน

หมอลำหมู่ หมอลำเพลิน เป็นการลำที่มีผู้แสดงตามตัวละครในเรื่องที่แสดง มีฉาก มีการแต่งกายสมจริง เครื่องดนตรีเดิมมีพิณ แคน กลอง การลำมีสองแบบ คือลำเวียง เป็นการลำแบบลำกลอน หมอลำแสดงเป็นตัวละครตามท้องเรื่อง การดำเนินเรื่องค่อนข้างช้า แต่ได้รรถรสของละครพื้นบ้าน หมอลำใช้ความจำและพรสวรรค์ด้านน้ำเสียงและไหวพริบในการลำ เป็นที่นิยมในหมู่ผู้สูงอายุต่อมาได้รับอิทธิพลจากดนตรีลูกทุ่งประยุกต์เป็นลำเพลินซึ่งมีจังหวะสนุกสนานก่อนการลำเรื่องในช่วงหัวค่ำจะให้หมอลำร้องเพลงลูกทุ่งหรือเพลงที่ได้รับความนิยมเพื่อเรียกคนดู

เซิ้งตั่งหาวาย

เป็นการลำเพื่อบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ในพิธีขอมาของชาวจังหวัดอุบลราชธานีต่อมานิยมแสดงในงานนักขัตฤกษ์และต้อนรับแขกผู้มีเกียรติของภาคอีสาน มีดังนี้

๑. ลำเตี้ยโนนทัน

เรื่องเล่าการร้องลำในจังหวัดขอนแก่นนั้นมียุ่่มากมายตั้งแต่หมอลำวงเล็กๆ ไปจนถึงหมอลำวงใหญ่ ที่ต่างพัฒนา ด้วยรูปแบบประยุกต์ผสมผสานแตกต่างกันออกไปตามยุคสมัย แต่ยังคงมีหนึ่งชุมชนในท้องที่จังหวัดขอนแก่นเป็นเสมือน ชุมชนที่ยังคงรักษารากฐานของวัฒนธรรมอันดีงามไว้ คือ “ลำเตี้ย” บ้านโนนทัน จังหวัดขอนแก่น จุดเริ่มต้นของการก่อ เกิดฟ้อนเตี้ยโนนทันมาจากคุณยายนิ่มนวล สุวรรณภู เป็นคนบ้านโนนทัน ตำบลในเมือง จังหวัดขอนแก่น เดิมคุณยาย มีอาชีพครู ตำแหน่งจิตวาและได้เข้ามาทำงานในการศึกษาธิการจังหวัดเริ่มเรียนรู้เรื่องการแสดงลำเตี้ยตั้งแต่อายุ ๑๒ ปี โดยการไปร่วมละเล่นกิจกรรมของชุมชนบ้านโนนทันในอดีตกับบิดามารดา ด้วยความชื่นชอบและหลงใหลในลำเตี้ย คุณยายจึงได้จดจำเอามาฝึกฝนเองจนเกิดความชำนาญเป็นที่ยอมรับและมีลูกศิษย์จำนวนมาก การแสดงลำเตี้ยนั้น มักจะในบทเกี่ยวระหว่างหนุ่มสาว เมื่อก่อนจะลำใส่เพียงเสียงแคนมีเสียงปรบมือเป็นจังหวะสร้างความสนุกสนาน ครั้นแรก การที่คุณยายนิ่มนวลพื้นเพเป็นคนโนนทัน ลูกศิษย์ของคุณยายจึงพากันเรียกว่า “ลำเตี้ยโนนทัน” บ้างก็เรียก ฟ้อนเตี้ยโนนทัน เป็นต้นกำเนิดและการสืบสานลำเตี้ยโนนทัน ปัจจุบันคุณยายนิ่มนวลได้ถึงแก่กรรมไปแล้ว ครั้นเมื่อตอน งานพระราชทานเพลิงศพคุณยายก็มีลูกศิษย์ที่ได้รับการถ่ายทอดวิชาเตี้ยโนนทันจากคุณยายมาร่วมส่งดวงวิญญาณ ด้วยความเคารพและอาลัยต่อการจากไปของคุณยาย

๒. หุ่นกระบอก บ้านหนองเรือ หมู่ที่ ๒ ตำบลหนองเรือ อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น ได้เล่าว่าการแสดงหุ่น กระบอกอีสานเกิดขึ้นครั้งแรกในภาคอีสาน เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๒๘ ที่บ้านหนองเรือ หมู่ที่ ๒ ตำบลหนองเรือ อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น โดยนายสวน ผ่องแผ้ว ปัจจุบันได้เสียชีวิตไปแล้ว นายสังวาลย์ ผ่องแผ้ว ซึ่งเป็นน้องชายจึงรับการ ทอดแทนโดยเป็นหัวหน้าคณะหุ่นกระบอกเพชรหนองเรือ สดหุ่นกระบอกอย่างจริงจัง เมื่อตอนที่มีโอกาส มาเล่นหนังประมอทัยหรือตะลุงอีสาน สวนอัมพร ได้เห็นการแสดงหุ่นกระบอกของภาคกลางแล้วเกิดแรงบันดาลใจ ซึ่งนำไปค้นประดิษฐ์ตัวหุ่นและรูปแบบการแสดงในแบบฉบับของตัวเองขึ้นมา โดยเริ่มแสดงหุ่นกระบอกตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๓๓ เป็นต้นมา การแต่งกาย มีเครื่องแต่งกาย และอาภักิริยาต่างๆ ที่แสดงออกซึ่งใกล้เคียงกับการเคลื่อนไหว ของคนจริงๆ โดยยึดแบบอย่างของหุ่นภาคกลางเป็นแกนหลัก ส่วนวัสดุและกระบวนการประดิษฐ์ต่างๆ ได้ปรับปรุง เปลี่ยนแปลงให้แตกต่างไปจากแบบที่พบเห็นมา เช่น วัสดุที่นำมาทำเป็นศีรษะและคอหุ่นจะทำจากไม้ และหมุนรอบได้ มาย หรือโนยประเภทอื่น เครื่องแต่งกาย ผ่าตัดเย็บเป็นตัวเสื้อ ตัวหุ่นผู้หญิงจะใส่กระโปรง ส่วนสา ตัวของหุ่นเย็บผ้าเป็นถุงแล้วยัดด้วยนุ่น ส่วนแขน ๒ ข้างของหุ่นมีข้างละ ๓ ท่อน สามารถงอพับได้อย่างคล่องแคล่ว เมื่อเปิดแสดงทำให้ส่วนต่างๆ ของตัวหุ่นเคลื่อนไหวเหมือนมีชีวิตจิตใจจริงๆ มีสมาชิกผู้ร่วมแสดงในคณะหุ่นกระบอก ทั้งหมด ๒๔ คน ส่วนมากเป็นกลุ่มเครือญาติของนายสังวาลย์ ผ่องแผ้ว โดยหุ่นกระบอกนี้ จะมีลักษณะเด่นมีความเป็น มหรสพแบบชาวบ้านที่มีแก่นสารอยู่ที่ความบันเทิงสนุกสนานเป็นหลัก ในขณะเดียวกันก็สอดแทรกคติพจน์ในการดำเนิน ชีวิต อาทิ หุ่นประมอทัย และหุ่นกระบอก โดยมีองค์ประกอบคือหุ่นกระบอก แคน พิณ ซอ ฉิ่ง ฉาบ กลองชุด ออแกน กีตาร์ไฟฟ้า เบสไฟฟ้า ฯลฯ และยังสามารถสร้างรายได้ ๕๐,๐๐๐ บาทต่อครั้ง เฉลี่ยรายได้ ๕๐๐,๐๐๐ บาทต่อปี

