

ຮີດຄອງປະເພນີຕິດພັນກັບເຂົ້າຕາມລຳແມ່ນ້ຳຂອງ.

ຫັດສະດີງ, ກວ້າງ ດວງສີລາ ແລະ P.Gibson

ທ່າງພຽງຕາມລຳແມ່ນ້ຳຂອງໃນລາວ ກວມເນື້ອທີ່ແຂວງພາກກາງ ແລະ ພາກໄຕ້ຂອງປະເທດ, ຕົ້ນຕໍແມ່ນ ແຂວງວຽງຈັນ, ຄຳມ່ວນ, ສະຫວັນນາເຂດ, ຈຳປາສັກ, ສາລະວັນ ແລະ ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ. ປະ ມານ 93% ຂອງປະຊາຊົນລາວທັງໝົດດຳລົງຊີວິດຢູ່ເຂດນີ້ (ທຸກ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2003). ຄືຢູ່ພາກອື່ນຂອງປະເທດ, ການປູກເຂົ້າຕາມລຳແມ່ນ້ຳຂອງຊຶ່ງເປັນກິດຈະກຳຫຼັກຂອງຊາວກະສິກອນ ແມ່ນກວມເອົາການຜະລິດເຂົ້າ ນາເປັນສ່ວນໃຫຍ່ຂອງປະເທດ ໃນສິ່ງແວດລ້ອມນານຳຝົນ ແລະ ນາຊົນລະປະທານລະດູແລ້ງ, ປະກອບ ສ່ວນປະມານເຖິງ 74% ຂອງຜົນຜະລິດເຂົ້າທັງໝົດ (ກ.ຊ.ກ.ປ 2004). ຈົນຮອດຕົ້ນຊຸມປີ 1990, ການ ຜະລິດເຂົ້າຕາມປະເພນີ ແມ່ນຍັງກວມສ່ວນໃຫຍ່ ຂອງເຂດດັ່ງກ່າວ, ໃນນີ້ 90% ຂອງເນື້ອທີ່ ແມ່ນໃຊ້ແນວ ພັນພື້ນເມືອງ ຕາມວິທີ ທີ່ໃຊ້ປັດໃຈນຳເຂົ້າໜ້ອຍທີ່ສຸດ ເຊັ່ນ ບຸ່ຍ ແລະ ຢາປາບສັດຕູພືດ. ເຊັ່ນດຽວ, ການນຳ ໃຊ້ກິນຈັກກໍໜ້ອຍທີ່ສຸດຈົນຮອດທ້າຍປີ 1995.

ໂດຍທົ່ວໄປ, ຊາວນາຜະລິດເຂົ້າພຽງພໍກັບຄວາມຕ້ອງການຂອງຄອບຄົວ ພາຍໃນຂໍ້ກົດນ່ວງດ້ານ ແຮງງານ ແລະ ຊັບພະຍາກອນທີ່ມີຢູ່. ເນື້ອທີ່ຕາມລຳນ້ຳຂອງເປັນເນື້ອທີ່ ທີ່ອຳນວຍໃຫ້ການຜະລິດເຂົ້າເປັນ ຢ່າງດີ. ຊາວນາຜູ້ທຸກຍາກໃນເຂດນີ້, ກໍແມ່ນຜູ້ຕ້ອງປູກໃສ່ດິນບໍ່ດີຫຼືຜູ້ບໍ່ມີຄວາຍຫຼືມີດິນບໍ່ພຽງພໍ. ໂດຍທຽບ ຖານແລ້ວ, ຊາວນາຮຸ່ງແມ່ນຜູ້ທີ່ມີດິນອຸດົມສົມບູນຢູ່ໄກ້ໆກັບລຳນ້ຳຂອງ ແລະ ຫ້ວຍສາຂາ, ຫຼືຢູ່ໄກ້ໆຕົວ ເມືອງໃຫຍ່ຂອງແຂວງ ບ່ອນພວກເຂົາສາມາດເຂົ້າຫາຕະຫຼາດ ແລະ ວຽກງານອື່ນນອກຈາກກະສິກຳ. ໃນປີ ໂດຝົນຕົກດີ, ການກຸ້ມຕົນເອງດ້ານເຂົ້າກິນ ແມ່ນບັນລຸຜົນ, ໃນປີຝົນຕົກບໍ່ດີ ການຂາດເຂົ້າ ແລະ ອາຫານກໍ ປາກົດຂຶ້ນເລື້ອຍໆໂລດ.

ປະຊາຊົນຕາມລຳນ້ຳຂອງສ່ວນໃຫຍ່ ໄດ້ແກ່ຊົນເຜົ່າ ໄຕ-ລາວ, ປາກພາສາລາວ. ປະມານ 80% ເຮັດນາ. ການເຮັດໄຮ່ແບບຖາງແລ້ວຈູດ ກໍຍັງປະຕິບັດຢູ່ບ່ອນເນື້ອທີ່ສູງເໝືອນກັນ, ໂດຍສະເພາະຢູ່ເຂດ ພາກກາງໄຕ້ ແລະ ເຂດໄຕ້. ຄອບຄົວສ່ວນຫຼາຍຕາມລຳນ້ຳຂອງມັກປູກ ແລະ ບໍລິໂພກເຂົ້າໜຽວ. ເຂົ້າ ບໍ່ ພຽງແຕ່ຕອບສະໜອງດ້ານອາຫານຫຼັກແກ່ພົນລະເມືອງເທົ່ານັ້ນ, ແຕ່ກໍຍັງເປັນພື້ນຖານແຫ່ງປະເພນີວັດທະ ນະທຳ ແລະ ສັງຄົມ ຂອງຄອບຄົວກະສິກອນຢູ່ໃນເຂດນີ້ຢ່າງໜັກແໜ້ນ. ການປະຕິບັດຮີດຄອງປະເພນີ ວັດທະນະທຳໂດຍທົ່ວໄປ ແມ່ນຕິດພັນກັບການປູກ ແລະ ບໍລິໂພກເຂົ້າຊຶ່ງລວມມີປະເພນີການຟ້ອນລຳ ອີງ ຕາມວົງຈອນການປູກເຂົ້າ, ຜົນງານການສະແດງ, ການແຕ່ງເພງ ກໍຕິດພັນກັບເຂົ້າ. ການຟ້ອນຂອງເດັກ ກໍ ຄືຂອງຜູ້ໃຫຍ່ ອາຊີບສິນລະປະກໍແມ່ນຕິດພັນກັບການປູກ, ການເກັບກ່ຽວ ການຟາດເຂົ້າ. ເນື້ອໃນເພັງຊາວ ນາທີ່ຮູ້ຈັກກັນດີ, ສອດຄ່ອງກັບປະເພນີ ແລະ ນຳໃຈຮັກຊາດ ເຊັ່ນເນື້ອໃນເພັງ ເຢັນສະບາຍຊາວນາ ເປັນ ຕົວຢ່າງຂອງການຕິດພັນລະວ່າງ ເຂົ້າກັບຄວາມພໍໃຈໃນຊີວິດ. ເນື້ອໃນເພັງມີດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ :

ເພິ່ງເຍິນສະບາຍຊາວນາ

ເຮົາແມ່ນລູກຊາວນາ,
 ບ່າແບກຄັນໄຖ ໄລ່ຄວາຍລົງທົ່ງ,
 ຫາກິນຢູ່ຕາມບ່າດົງ
 ເມື່ອພ້າຄຳລົງຄົງອ່ວຍໜ້າໄປຫາເຮືອນ,
 ໃຜວ່າຢູ່ບ້ານນາ ນັ້ນຊິນຈິດໃຈ ຫຼືວ່າປຸງວກາຍາ,
 ບ້ານນາມີເຂົ້າມີປາ, ບ້ານນາມີເຂົ້າມີປາ,
 ແມ່ນຖຽງນາມຸງຫຍ້າ, ລົມພັດເຍິນສະບາຍ,
 ເຍິນສະບາຍ, ເຍິນສະບາຍຊາວນາ.
 ຍາມສວາຍນັ່ງຫຼັງຄວາຍບັກດ່ອນ
 ຂັບກາບ, ຂັບກອນ, ພ້ອນລຳເປົ່າແຄນ,
 ໂອ້ວ່ານ້ອງເອີຍ ມາຮ່ວມແຮງ ຮ່ວມໃຈ
 ຂະຫຍາຍບ້ານແປງເມືອງເທາະນ້ອງນາ,
 ສຸກກໍສຸກເລີດລັ້. ແນວທາງເປັນທຳ
 ສ້າງຊີວິດຊາວນາ,
 (ຜິວອ້າຍດຳ, ທຳເພື່ອຊາດປະຊາ) ງ
 ອອກແຮງຕັ້ງໜ້າຕ້ານໄພອິດທິວ,
 ສຸກສະບາຍ, ສຸກສະບາຍຊາວນາ.
 ແສນມີກຽດເຫຼືອລົ້ນໄດ້ປະກອບຜົນ
 ຊ່ວຍຊາດດັ່ງຫວັງ (ມີຄວາຍເປັນເພື່ອນພະລັງ) ງ
 ພ້ອມການຊື້ນຳສ່ອງແສງທາງເດີນ,
 ສຸກສະບາຍ, ສຸກສະບາຍຊາວນາ.

ໃນການຄົ້ນຄວາມຂຽນບົດ ກ່ຽວກັບຮີດຄອງປະເພນີຄວາມເຊື່ອຂອງຊາວນາ ຕິດພັນກັບເຂົ້ານີ້ ພວກເຮົາໄດ້ສຳພາດຊາວນາຕາມລຳນ້ຳຂອງ ທີ່ເປັນຕົວແທນກວ້າງຂວາງຂອງເຂດ. ຂໍ້ມູນສ່ວນໃຫຍ່ໄດ້ເກັບກຳຢູ່ເມືອງໄຊທານີ ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ, ເມືອງໂຂງແຂວງຈຳປາສັກ, ບ້ານນຶ່ງ ທີ່ເມືອງນາຊາຍທອງກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ, ຊຶ່ງຊາວບ້ານມາຈາກ ແຂວງຊຽງຂວາງ ໃນສັດຕະວັດທີ 19 ; ພວກເຂົານຳເອົາຮີດຄອງປະເພນີຄວາມເຊື່ອຖືຂອງບັນພະຊົນ ທີ່ຕິດພັນກັບເຂົ້າ, ມາພ້ອມພວກເຂົາ

1. ເຄື່ອງມືລາວໃຊ້ພັດລົມ ແມ່ນເຮັດດ້ວຍໄມ້ໄຜ່

ຊາວນາທີ່ສໍາພາດ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຜູ້ເຖົ້າໃນບ້ານ ທີ່ເຂົາຮັບຮູ້ກັນວ່າ ມີຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບຮີດຄອງປະເພນີ ຄວາມເຊື່ອຖືອັນເກົ່າແກ່ທີ່ຕິດພັນກັບເຂົ້າ. ຮີດທຸກຮີດທີ່ພັນລະນາ ກໍບໍ່ແມ່ນຈະຖືກປະຕິບັດທັງໝົດ ໂດຍ ຊາວນາລຸ້ນໃໝ່.

ການປະຕິບັດຄວາມເຊື່ອດ້ານຈິດວິນຍານ ແມ່ນສໍາຄັນສໍາລັບປະຊາຊົນລາວສ່ວນໃຫຍ່ ແລະ ຊາວ ນາໃນເຂດແມ່ນໍ້າຂອງມີພິທີກຳຕິດພັນກັບທຸກດ້ານຂອງວົງຈອນການຜະລິດເຂົ້າ. ພິທີກຳສ່ວນໃຫຍ່ຕິດພັນ ກັບຄວາມເຊື່ອຜີ ທີ່ມີອຳນາດມິດໃນຫຼາຍຮູບການ ເຂົາເຊື່ອວ່າຜີຢູ່ຕົ້ນໄມ້, ປ່າໄມ້, ພູເຂົາ, ທົ່ງໄຮ່ທົ່ງນາ, ຫ້ວຍຮ່ອງ ເຮືອນຊານ, ຢູ່ໃນຕົວຄົນເປັນກໍຄືຄົນຕາຍ ແລະ ບາງເທື່ອກໍຢູ່ໃນຕົວສັດບາງຊະນິດ. ພິທີກຳ ແລະ ຮີດຄອງຂອງຊາວນາຕາມລຳນໍ້າຂອງ ໄດ້ຖືກປະຕິບັດ ແລະ ສູນຫາຍໄປໃນຫຼາຍເຊັ່ນຄົນ. ຄອບຄົວຊາວນາ ສ່ວນຫຼາຍເຊື່ອວ່າ ນັ້ນມາຈາກປະເພນີອິນດູ, ບາງກໍເຊື່ອວ່າ ມາຈາກລັດທິເຊື່ອຜີ ກ່ອນພຸດທະສາສະໜາ ເຂົ້າມາ, ບາງກໍປະສົມດ້ານຕ່າງໆຂອງຮີດຄອງ ແລະ ພິທີກຳສາສະໜາພຸດກັບຄວາມເຊື່ອຜີ.

ຮີດຄອງປະເພນີຕິດພັນກັບເຂົ້າຕາມລຳນໍ້າຂອງ ມີຫຼາກຫຼາຍ ແລະ ແຕກຕ່າງກັນໄປ ເກີນກ່ວາຂອບ ເຂດຂອງບົດນີ້ ຈະເວົ້າໃຫ້ໝົດໄດ້, ຫຼືຈະສະຫຼຸບກ່ຽວກັບທີ່ມາຂອງມັນໃຫ້ແນ່ຊັດ. ແຕ່ບົດຂຽນນີ້ມີຈຸດປະສົງ ເວົ້າເຖິງຮີດຄອງຕົ້ນຕໍຕິດພັນກັບເຂົ້າ ທີ່ພວກໂຕ-ລາວປະຕິບັດ. ຮີດຄອງເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນສະເໜີຕາມຂັ້ນຕອນ ຂອງວົງຈອນການຜະລິດເຂົ້ານານໍ້າຝົນ.

ພິທີກຳກ່ອນເລີ່ມວົງຈອນປູກເຂົ້າ

ໃນເດືອນພຶດສະພາ ຫາຕົ້ນເດືອນ ມິຖຸນາ (ເດືອນ 6 ໃນປະຕິທິນລາວ) ຊຸມຊົນຕາມລຳນໍ້າຂອງ ແລະ ຢູ່ຕາເວັນອອກເໜືອຂອງໄທ, ສະເຫຼີມສະຫຼອງບຸນບັ້ງໄຟ/ບຸນກ່ອນພຸດທະສາສະໜາ ທີ່ອາດກິນເວລາ ສາມ ວັນ, ເພື່ອຮ້ອງຂໍໃຫ້ສະຫວັນຮີບຮ້ອນລິເລີ່ມລະດູຝົນ ແລະ ປະທານນໍ້າຝົນທີ່ຕ້ອງການໃຫ້ພຽງພໍໃນ ເບື້ອງຕົ້ນ, ເພື່ອສາມາດຕົກກ້າປັກດຳ. ຜ່ານມາບັ້ງໄຟເຮັດດ້ວຍໄມ້ໄຜ່ ຫຼືວ່າງມ່ຽມນີ້, ເຮັດດ້ວຍໂລ/ອາ ລູມິນຽມ). ທໍ່ເລົ່ານີ້ຖືກອັດຕຳດ້ວຍຂໍ້ເຈຍລູກປືນ, ແລະ ຈູດຂັ້ນໃນອາກາດ ເທິງທົ່ງນາເພື່ອໃຫ້ໄດ້ ຄວາມ ສົນໃຈຈາກພະຍາແຖນ (ຜູ້ປ້ອງກັນສະຫວັນທີ່ຢູ່ລະວ່າງ ສະຫວັນ ແລະ ໂລກມະນຸດ). ບັ້ງໄຟ ທຳອິດຈູດ ເພື່ອອຸທິດ ແກ່ຈິດວິນຍານຂອງບ້ານເຈົ້າພາບເຮັດບຸນ, ສ່ວນບັ້ງໄຟຕໍ່ໄປ ແມ່ນເພື່ອການແຂ່ງຂັນ (ຮູບ 1). ເພິ່ນເຊື່ອວ່າບຸນບັ້ງໄຟທີ່ເຮັດໄດ້ດີຈະຮັບປະກັນໃຫ້ມີນໍ້າຝົນພຽງພໍສໍາລັບລະດູປູກທີ່ຈະມາເຖິງ. ຕະຫຼອດໃນ ງານບຸນເພິ່ນຂ້າໝູ ແລະ ດົມເຫຼົ້າເດັດລາວ ເຫຼົ້າໄທ ແລະ ອື່ນໆ ອວຍພອນເຊິ່ງກັນ ແລະ ກັນໃຫ້ມີສຸຂະພາບ ດີ ແລະ ໂຊກລາບ.

2. ປະຕິທິນລາວແມ່ນອີງຕາມໂລຍະການຂຶ້ນລົງຂອງເດືອນ ເອີ້ນວ່າ ເດືອນຂຶ້ນ ເດືອນແຮມ. ເດືອນຄຶກ ມີ 29 ວັນ ເດືອນຄູ່ມີ 30 ວັນ, ຈັ່ງຂຶ້ນຈັ່ງມີ 354 ວັນ/ປີ, ຕ່າງກັບ 365 ວັນ ໃນປະຕິທິນຊາວຢູໂຣບທີ່ອີງໃສ່ຕາເວັນ.

ຢູ່ເມືອງໂຂງ ແຂວງຈໍາປາສັກ ໃນແຕ່ກ່ອນກໍ່ຄືຢູ່ເມືອງປາກເຊ ປີ 2003 ອັນສະເພາະຂອງບຸນບັ້ງໄຟ ແມ່ນ ຍັງມີ ການສະແດງອອກແບບເກົ່າໆ ຊຶ່ງມີຕຸກກະຕາໄມ້ ເປືອຍຕົວທີ່ມີອັງຄະໃຫຍ່ ອັນໝາຍເຖິງຄວາມອຸດົມ ທົ່ວໄປ ແລະ ຄວາມອຸດົມສົມບູນສະເພາະຂອງເຂົ້າ. ແຕ່ບາງພາບທາງເພດເຫຼົ່ານີ້ ບໍ່ແມ່ນຈະມີຢູ່ທົ່ວໄປໃນ ເຂດ ແຄມນ້ຳຂອງ ໂດຍສະເພາະໃນໄລຍະໃໝ່ນີ້. ປອງຂາວ (2005^a) ໃຫ້ຄວາມເຫັນວ່າຈຸດປະສົງຂອງບຸນ ແມ່ນເພື່ອສ້າງເງື່ອນໄຂທີ່ອໍານວຍໃຫ້ການຜະລິດເຂົ້າໃນລະດູຝົນ ແລະ ດຽວນີ້ມັນມີຄວາມໝາຍໄປກ່ວານີ້ ອີກຄືເປັນການສ້າງຄວາມສາມັກຄີລະວ່າບ້ານທີ່ເຂົ້າຮ່ວມ. ຢູ່ພາກເໜືອຕາເວັນອອກ/ອິ້ສານຂອງໄທກໍມີ ປະເພນີນີ້ເໝືອນກັນ.

ປະເພນີຕິດພັນກັບການຕຽມດິນ ແລະ ປັກດໍາ.

ກ່ອນການປັກດໍານາຜັນໃຫຍ່, ຊາວບ້ານມີປະເພນີດໍານານ້ອຍ, ໃຊ້ເຈັດມັດກ້າດໍາອ້ອມຖຽງນາ ຫຼືຫໍ ທີ່ຕັ້ງຢູ່ແຄມນາ. ຮີດນີ້ເອີ້ນວ່າຕາແຮກ. ເພິ່ນຖວາຍໄກ່ຕົ້ມ, ເຫຼົ້າ ແລະ ໝາກໄມ້ ໃຫ້ເລົ່າວິນຍານທີ່ອາໄສຢູ່ ນັ້ນ, ຮ້ອງຂໍໃຫ້ພວກເພິ່ນປ້ອງກັນນາ. ຊາວບ້ານເຊື່ອວ່າຖ້າເຂົ້າທີ່ປູກເຈັດມັດກ່ອນນັ້ນເກີດດີ, ເຂົ້າໃນນາຜັນ ໃຫຍ່ກໍຈະໃຫ້ຜົນດີເຊັ່ນດຽວກັນ.

ມັງງາມຍາມດີໃນການຕຽມດິນ. ເພິ່ນເຊື່ອວ່າແມ່ນມື້ທີ1 ຂອງເດືອນ 6 ລາວ. ໃນບາງເມືອງ, ກ່ອນ ຕົກກ້າ, ຊາວນາໄຖນາຜັນໃຫຍ່ ແຕ່ແຈນ້ຳແຈນັ້ນ ຕາມເສັ້ນຂະໜານຂ່ວາຍກັນຢູ່ກາງນາ ແລະ ລຽບຕາມ ຄັນນານີ້ເອີ້ນວ່າຮີດແຮກນາ. ຫຼັງຈາກຝົນຕົກພໍແລ້ວ ເພິ່ນຈຶ່ງສືບຕໍ່ຕຽມດິນ ແລ້ວປັກດໍາ. ສໍາລັບການປັກດໍາ ເພິ່ນກໍເລືອກມື້. ຖ້າປັກດໍາວັນພະຫັດ ຈະຮັບປະກັນໄດ້ເຂົ້າຫຼາຍ, ປັກດໍາວັນພຸດຈະໄດ້ໃບຫຼາຍ, ປັກດໍາ ວັນເສົາຈະໄດ້ແໜງຫຼາຍ. ການປັກດໍາຂະໜາດນ້ອຍ 10 -15 ສຸມ ແມ່ນປະຕິບັດກ່ອນການປັກດໍາໃຫຍ່. ສຸມເຂົ້າທີ່ປັກດໍາກ່ອນໝູ່ຈະໄດ້ຮັບການຮັກສາພິເສດ ແລະ ເພິ່ນເຊື່ອວ່າຮັກສາການປະຕິບັດເຊັ່ນນີ້, ຈະຮັບ ປະກັນການພົວພັນອັນດີ ກັບເລົ່າວິນຍານທີ່ຢູ່ໄກ່ທັງນາ ແລະ ຮັບປະກັນສະມັດຕະພາບດີ. ຖ້າຜູ້ໄດ້ບໍ່ປະຕິ ບັດຕາມນີ້ ຈະມີບັນຫາຈາກການທໍາລາຍຂອງສັດຕູພືດ ພະຍາດ ແລະ ບັນຫາອື່ນໆເຮັດໃຫ້ສະມັດຕະພາບ ຕໍ່າລົງ.

ຮີດໃນໄລຍະເຂົ້າເຕີບໂຕ.

ໃນໄລຍະເຂົ້າເຕີບໂຕຊາວບ້ານຫຼີກຫຍ້ານາ, ສ້ອມຄັນນາ ແລະ ອື່ນໆທີ່ຈໍາເປັນ. ຮີດຄອງໃນໄລຍະ ນີ້ ບໍ່ມີຄືເວັ້ນວັນສິນໃຫຍ່ (ມື້ເພັງ ວັນທີ 15 ຂອງເດືອນ) ທີ່ຫ້າມເຮັດວຽກ. ເພິ່ນເຊື່ອວ່າຖ້າເຮັດວຽກໃນວັນ ສິນໃຫຍ່ ຈະບໍ່ເປັນຜົນດີສໍາລັບຄອບຄົວ. ໃນແຕ່ລະແລງກ່ອນກັບຈາກທົ່ງນາເມື່ອເຮືອນ, ຊາວນາຫຼາຍຄົນ ຮ້ອງຂໍໃຫ້ຜີປ້ອງກັນນາຂອງພວກເຂົາຈາກພະຍາດບັ້ງແມງທໍາລາຍ ແລະ ອັນຕະລາຍອື່ນໆ. ການຮ້ອງຂໍອັນ ນີ້ແມ່ນເຮັດງ່າຍໆໃຊ້ຖ້ອຍຄໍາອັນສຸພາບ.

ໃນໄລຍະເຂົ້າເປັນນໍ້ານົມ, ຊາວນາເມືອງໂຂງເຊທານີ ເລືອກຮວງເຂົ້າທີ່ຍັງບໍ່ທັນສຸກຫຼາຍຮວງເພື່ອເຮັດ ເຂົ້າເໝົ້າ. ເພິ່ນຟາດແລ້ວຕາກເຂົ້າບໍ່ທັນສຸກ ແລ້ວເອົານໍ້າຕານ ແລະ ໝາກພ້າວໃສ່ ເປັນຂອງຫວານ ເອົາ ໄປໄຫວ້ຜີຕາແຮກ, ພ້ອມກັບຈອກເຫຼົ້າ, ໄປວາງໃນຫໍຜີ. ເຮັດດັ່ງນີ້ຕາມປະເພນີ ແລ້ວຈຶ່ງສາມາດກິນເຂົ້າ ຈາກນາຜັນໃຫຍ່ຕໍ່ໄປໄດ້.

ຮີດຕິດພັນກັບການເກັບກ່ຽວ

ຊາວບ້ານເລືອກນຶ່ງາມຍາມດີເພື່ອເກັບກ່ຽວຕາມປະເພນີ ແລະ ຕາມປະຕິທິນ. ເພິ່ນເຊື່ອວ່າບໍ່ຄວນເກັບກ່ຽວໃນມື້ທີສອງ ແລະ ມື້ທີ 12 ຂອງເດືອນ. ກ່ອນຈະເກັບກ່ຽວນາຜັນໃຫຍ່, ບາງຊາວນາເກັບກ່ຽວເຂົ້າອ້ອມຖຽງນາໃຫ້ໄດ້ເຂົ້າກຳມິນຶ່ງເພື່ອນັບເມັດ. ເມື່ອຈຳນວນເມັດເປັນຈຳນວນຄູ່ຈຶ່ງກ່ຽວເຂົ້ານາຜັນໃຫຍ່, ໃນມື້ທຳອິດທີ່ເລືອກ. ແຕ່ຖ້າວ່າຈຳນວນເມັດທັງໝົດເປັນຈຳນວນຄືກແລ້ວ, ການເກັບກ່ຽວຕ້ອງເລີ້ມໃນມື້ຕ່າງຈາກມື້ເລືອກທຳອິດ. ຊາວບ້ານເຊື່ອວ່າການເລືອກຈຳນວນຄູ່ ຫຼືຄືກນັ້ນເປັນຕົວແທນຂອງການດູ່ນດູ່ງລະວ່າງສະມັດຕະພາບສູງ ແລະ ຕ່ຳ. ຈຳນວນຄູ່ໝາຍເຖິງສະມັດຕະພາບສູງ ສ່ວນຈຳນວນຄືກໝາຍເຖິງສະມັດຕະພາບຕ່ຳຂອງເຂົ້າ.

ກ່ອນເກັບກ່ຽວນາຜັນໃຫຍ່, ເພິ່ນເກັບກ່ຽວເຂົ້າອ້ອມແອ້ມຫໍຜີ ທີ່ດຳກ່ອນນັ້ນເສຍກ່ອນ ແລ້ວມັດປະໄວ້ກາງລານ, ບ່ອນຕາກ ແລະ ຟາດເຂົ້າກ່ຽວຈາກນາຜັນໃຫຍ່ທັງໝົດ.

ປະເພນີຕິດພັນກັບການຟາດ

ເມື່ອກ່ຽວເຂົ້າທັງໝົດ ແລະ ຂົນເຂົ້າມາລານແລ້ວ, ເພິ່ນທຳພິທີ/ຄືຊາວບ້ານກັບໄປນາເພື່ອຮ້ອງຂໍຜີນາໃຫ້ສິ່ງເມັດ ແລະ ຮວງທີ່ບໍ່ໄດ້ເກັບໄປລານເຂົ້າ. ອັນນີ້ແມ່ນຊາວບ້ານຜູ້ຊາຍເປັນຜູ້ດຳເນີນ, ສ່ວນພວກຜູ້ຍິງ ແມ່ນມີໜ້າທີ່ກະກຽມບ່ອນເກັບມັງຽນເຂົ້າ. ຢູ່ທີ່ງານພວກຜູ້ຊາຍນິບນາງໂກສຸກ (ຜີເຂົ້າ) ແລ້ວຮ້ອງຂໍດັ່ງນີ້ :

ນາງໂກສຸກເອີຍ, ພວກເຮົາຂໍເຊີນນາງໄປກັບເຮົາ, ໄປຂຶ້ນເລົ້າເຂົ້າ. ເຂົ້າໜຽວເຂົ້າຈ້າວກໍໄປນຳກັນ.

ນາງໂກສຸກ ຈົ່ງຊ່ວຍສິ່ງເມັດເຂົ້າ ທີ່ບໍ່ໄດ້ເກັບຂຶ້ນເລົ້າດ້ວຍເທີ້ນ,

ມາເນີ ມາກັບພວກເຮົາໄປຂຶ້ນເລົ້າພ້ອມກັນ.

ນາງໂກສຸກມາເນີ, ມາກັບພວກເຮົາ, ໄປຂຶ້ນເລົ້າພ້ອມກັນ

ໃນເວລານີ້, ຊາວບ້ານພ້ອມກັນເກັບເມັດ ແລະ ຮວງທີ່ເຫຼືອໃນທົ່ງນາ ແລ້ວຂົນມາລານ. ຢູ່ລານ, ມັດຮວງເຂົ້າທີ່ປະໄວ້ກ່ອນໜ້ານີ້ຢູ່ກາງລານຖືກເອົາມາປະໄວ້ເທິງກອງເຂົ້າທີ່ຟາດແລ້ວ ເພື່ອທຳພິທີສຸດທ້າຍ. ເມື່ອຟາດແລ້ວ, ເພິ່ນທຳພິທີບາສີສູ່ຂັ້ວນຕາມປະເພນີ ພິທີທີ່ຝະລັ່ງເອີ້ນວ່າ ພິທີເຄິ່ງສາສະໜາພຸດ, ໃນນີ້ເພິ່ນປະກອບໄກ່ຕົ້ມເຫຼົ້າກິກ, ກ້ວຍ, ອ້ອຍ ແລະ ເຜືອກ, ມອບແດ່ພວກຜີນາ. ໝໍພອນສູດເປັນພາສາບາລີ ແລະ ມີການໄຕ້ທູບທຽນ. ຫຼັງຈາກພິທີແລ້ວຈຶ່ງສາມາດເອົາເຂົ້າໄປສີກິນໄດ້.

ພິທີບາສີ

ພິທີບາສີເປັນທີ່ນິຍົມກ່ວາໝູ່ ໃນນີ້ເພິ່ນຜູກແຂນດ້ວຍຝ້າຍທີ່ໝໍພອນສູດມົນໃສ່ແລ້ວ, ເພື່ອຮັບປະກັນການໃຫ້ພອນໂດຍພວກວິນຍານຕໍ່ຊາວບ້ານ (ຮູບ2) ເພິ່ນເຊື່ອວ່ານັ້ນແມ່ນເພື່ອຟື້ນຟູລະບຽບການຂອງທຳມະຊາດສຳລັບທຸກສິ່ງ ແລະ ຮັດແໜ້ນຄວາມສາມັກຄີໃນຊຸມຊົນ. ພິທີມາຈາກປະເພນີອິນດູ ປະລິມກັບພິທີທາງພຸດທະສາສະໜາໃນລາວໄດ້ 500 ປີມາແລ້ວ. ໝໍພອນເປັນຜູ້ອາຈຸໂສທີ່ເຄີຍບວດຮຽນມາກ່ອນ. ໝໍພອນ ແລະ ຊາວບ້ານນຶ່ງອ້ອມພາຂັ້ວນອັນເຕັມໄປດ້ວຍດອກໄມ້. ຝ້າຍເສັ້ນຍາວຖືກຈັບໃນມືຂອງຊາວບ້ານ

ຕິດຕໍ່ກັນ ແລະ ຕິດຕໍ່ກັບພາຂັວນ. ໝໍພອນໄຕ້ທຽນເທິງພາຂັວນ, ແລ້ວເລີ້ມພິທີທາງສາສະໜາພຸດ, ສວດມົນໃນພາບາສີ. ໝົດທຸກຄົນນິບຈົນກ່ວາພິທີຈະສຳເລັດ ໃນໄລຍະນັ້ນເພິ່ນວ່ານເຂົ້າສານ ແລ້ວຊິດນຳ້ມົນໃສ່ເພື່ອເປັນສິລິມົງຄຸນ. ເຫຼົ່າ ແລະ ອາຫານທີ່ປະດັບພາຂັວນ ກໍແບ່ງກັນໄປ. ບຸກຄົນສຳຄັນກໍໄດ້ຫຼາຍແດ່. ເພິ່ນເຊື່ອວ່າ ອັນນີ້ແມ່ນເພື່ອຮັບປະກັນວ່າໃນຕໍ່ໜ້າ ຈະມີກິນ ມີດົມພຽງພໍຫຼັງຈາກນີ້, ໝໍພອນ ແລະ ຊາວບ້ານກໍຜູກແຂນໃຫ້ກັນ ແລະ ກັນ ຝ້າຍຜູກແຂນສີຂາວ ເພາະປະຊາຊົນເຊື່ອວ່າ ສີຂາວແທນໃຫ້ຄວາມໄຮ້ດຽງສາ (ບໍລິສຸດ ແລະ ຄວາມຮັກແພງສາມັກຄີ. ແຕ່ວ່າງມ່ຽມານີ້ສີອື່ນໆຖືກນຳໃຊ້ ຄືສີແດງ, ສີເຫຼືອງ, ສີດຳ. ສີແດງອາດໝາຍເຖິງຄວາມກ້າຫານ, ຫຼືອາດໝາຍເຖິງໂຊກ, ສີດຳອາດໝາຍເຖິງຄວາມມີໄມຕິຈິດ ເຫັນອີກເຫັນໃຈຕໍ່ຜູ້ມີຄວາມທຸກໃຈ). ການຜູກແຂນແມ່ນການຜູກໃຫ້ຈິດວິນຍານຢູ່ກັບຮ່າງກາຍ. ດັ່ງນີ້ກ່ອນຈະຜູກເພິ່ນເຮັດຂອດຕາມຝ້າຍສະກ່ອນ, ເພື່ອໃຫ້ຈິດວິນຍານຖືກຜູກແໜ້ນກັບຮ່າງກາຍຂອງຄົນ.

ໃນເວລາຜູກແຂນເພິ່ນອວຍພອນອັນດີໃຫ້ຜູ້ຖືກຜູກ, ສິ່ງຮ້າຍກວາດໜີ, ສິ່ງດີກວາດເຂົ້າ, ຫຼືອວຍພອນໃຫ້ຢູ່ດີມີແຮງ, ອາຍຸໝັ້ນຂັວນຍືນ ແລະ ໃຫ້ມີຄວາມສຸກ, ຈະໃຊ້ພາສາອື່ນຕໍ່ແຂກກໍໄດ້. ຜູ້ຮັບພອນຍົກມີເບື້ອງນຶ່ງຂຶ້ນໃຫ້ພຽງແກ້ມ ເພື່ອສະແດງຄວາມນັບຖືຕໍ່ຜູ້ຜູກແຂນໃຫ້.

ໃນທີ່ສຸດ, ໝໍພອນ ແລະ ແຂກຖືກເຊີນເຂົ້າພາເຂົ້າ, ກິນດີ່ມ ລົມກັນຕາມເໝາະສົມ ໃນຫົວຂໍ້ຕ່າງໆ ຕາມອັດທະຍາໄສ.

ຍ້ອນການນຳໃຊ້ເຄື່ອງຟາດທັນສະໄໝໄປທົ່ວເຂດລຳນ້ຳຂອງຢ່າງໄວວາ, ໃນປັດຈຸບັນ, ຮີດເກົ່າຄອງເດີມ ທີ່ຕິດພັນກັບການເກັບກ່ຽວ ແລະ ຟາດເຂົ້ານານຳ້ຝົນ, ຈຶ່ງບໍ່ຄ່ອຍຖືກປະຕິບັດປານໄດ.

ຮີດທີ່ຕິດພັນກັບການເກັບມ້ຽນເຂົ້າ

ກ່ອນຈະຂົນເຂົ້າຂຶ້ນເລົ້າ, ມັດເຂົ້າທີ່ເພິ່ນໄດ້ປະວາງເທິງກອງເຂົ້າຢູ່ລານກ່ອນນັ້ນຖືກນຳມາສາງ, ເອົາໄວ້ເທິງທາງເຂົ້າສາງ. ຈາກນີ້, ເພິ່ນສາມາດຂົນເຂົ້າຂຶ້ນເລົ້າໄດ້. ເມື່ອເສັດແລ້ວ, ໝໍພອນຈະໄປຫາເລົ້າຂອງແຕ່ລະຄອບຄົວ, ເພື່ອຄາລະວະຕໍ່ນາງໂກສຸກ, ສວດມົນເປັນພາສາບາລີ ຕາມທາງຂອງສາສະໜາພຸດ.

ເມື່ອເອົາເຂົ້າຈາກເລົ້າໄປສີ, ເພິ່ນເອົາເຂົ້າແຕ່ລຸ່ມຂຶ້ນເທິງ ຖ້ຳເອົາເຂົ້າແຕ່ເທິງລົງລຸ່ມ ແມ່ນຈະຊວຍ. ແລະ ທາງທີ່ດີປະຕູເລົ້າຄວນເປີດໃນມື້ທີ 3 ຂອງເດືອນ 3 ຕາມປະຕິທິນລາວ.

ໃນເວລາເອົາເຂົ້າຂຶ້ນເລົ້າ, ຊາວບ້ານແບ່ງຜົນເກັບກ່ຽວອອກເປັນສອງສ່ວນ. ສ່ວນນຶ່ງໃສ່ໃນສິ່ງບັນຈຸກວ້າງ ເພື່ອໃຊ້ບໍລິໂພກພາຍໃນຄອບຄົວ, ສ່ວນທີສອງແມ່ນເອົາໄວ້ຕ່າງຫາກ ເພື່ອພິທີເຮັດບຸນຄູນເຂົ້າ. ບຸນນີ້ເປັນທີ່ນິຍົມຂອງຜູ້ເຖົ້າ ແລະ ຜູ້ໜຸ່ມ. ບາງບ່ອນແຕ່ລະຄອບຄົວປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃຫ້ທະນາຄານເຂົ້າຂອງບ້ານ. ປະລິມານທີ່ໃຫ້ນັ້ນ ແລ້ວແຕ່ສັດທາຄອບຄົວ ມີຫຼາຍກໍໃຫ້ຫຼາຍ. ພິທີບຸນຄູນເຂົ້າມີຂຶ້ນໃນມື້ງາມຍາມດີ. ປູ່ເດີນວັດຢ່າງໜ້ອຍຕ້ອງມີຄູບາສີອົງມາຮ່ວມ. ຊາວບ້ານທຸກໆຄົນມາໂຮມ ແລະ ຟັງຄູບາເທດ. ຄູບາຊິດນຳ້ມົນໃສ່ກອງເຂົ້າ ແລະ ຊາວບ້ານ ນັ້ນແມ່ນວ່າມີເຂົ້າພຽງພໍເພື່ອການບໍລິໂພກຂອງຄອບຄົວ. ເຂົ້າອັນນີ້ແມ່ນມອບໃຫ້ອຳນາດການປົກຄອງບ້ານ ເພື່ອຊຸມຊົນບ້ານ ເຊັ່ນໃຊ້ເປັນທຶນສ້ອມແປງໂຮງຮຽນ, ກໍ່ສ້າງສິມ ແລະ ອື່ນໆ ເຊັ່ນທຶນທາງເຂົ້າບ້ານຖ້າຫາກມີເຂົ້າຫຼາຍ.

ຮີດຕິດພັນກັບການປູກເຂົ້າ

ຮີດຕິດພັນກັບການປູກເບີກນາໃໝ່.

ໃນຜ່ານມາເມື່ອເພິ່ນເລືອກເນື້ອທີ່ດິນ ເພື່ອຂະຫຍາຍນານໍ້າຝົນໃໝ່ ຊາວບ້ານຈະປະຕິບັດຕາມຮີດ ຮ້ອງຂໍ ຄວາມເຫັນດີຈາກຜີປ່າກ່ອນຈະປູກເບີກດິນ. ພິທີແຕກຕ່າງກັນໄປແຕ່ລະບ້ານ, ແຕ່ຈຸດປະສົງແມ່ນອັນດຽວ ກັນ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າຫົວໜ້າຜີ (ພູມ) ສຳລັບເມືອງໄຊທານີ ແລະ ຜີຫຼັກບ້ານສຳລັບເມືອງນາຊາຍທອງຈະ ເຫັນດີໃຫ້ປູກເບີກ.

ຊາວບ້ານກະກຽມຂັນຫ້າ ຫຼື ຂັນແປດ. ຂັນຫ້າມີທຽນ ແລະ ດອກໄມ້ຫ້າຄູ່, ຂັນແປດ ແປດຄູ່. ແລ້ວກໍ ປູກສ້າງຫໍຢູ່ແຄມນາ, ບ່ອນຈະປູກເຂົ້າ. ຊາວບ້ານຮຽກຮ້ອງໃຫ້ຜີປ່າທີ່ຢູ່ນັ້ນມາຢູ່ຫໍ, ມາຊ່ວຍປົກປ້ອງທ່າງນາ. ຊາວບ້ານຍໍຂັນຫ້າ ແລະ ຂັນແປດໃສ່ຫົວ, ແລ້ວຮ້ອງຂໍຕໍ່ແມ່ທໍລະນີ. ເຊັ່ນດຽວກັນ, ໃນໄລຍະຕໍ່ມາ, ເພິ່ນກໍ ຮ້ອງຂໍໃຫ້ຜີຊ່ວຍຮັກສາເຂົ້າບໍ່ໃຫ້ແມງໄມ້ທຳລາຍ, ລວມເຖິງນົກ ແລະ ໝູ ລວມໄປເຖິງໃຫ້ເຂົ້າອຸດົມສົມບູນ. ການຮ້ອງຂໍແມ່ນແບບງ່າຍໆດັ່ງນີ້ :

ຜີຫຼັກບ້ານ, ເຈົ້າແມ່ທໍລະນີ, ພວກຜູ້ຂ້າຕ້ອງການນຳໃຊ້ດິນຕອນນີ້.

ພວກຜູ້ຂ້າ, ດ້ວຍຄວາມນັບຖືຮ້ອງຂໍຄວາມເຫັນອີກ ເຫັນໃຈອະນຸຍາດປູກເບີກດິນ ນຳໃຊ້ໄລຍະນຶ່ງ ແລ້ວກໍຈະສົ່ງຄືນໃຫ້, ຈົ່ງອະນຸຍາດໃຫ້ພວກເຮົາຕຽມດິນເພື່ອປູກເຂົ້າ, ຂໍຈົ່ງປົກປ້ອງເຂົ້ານາຈາກສິ່ງບໍ່ດີທັງ ຫຼາຍທັງປວງ, ດ້ວຍເທັ້ນ, ດັ່ງດຽວ, ຂໍຈົ່ງປົກປ້ອງພວກເຮົາ, ຄອບຄົວພວກເຮົາ ບໍ່ໃຫ້ເຈັບໃຫ້ເປັນຈາກສິ່ງຊົ່ວ ຮ້າຍຕ່າງໆ ທຸກສິ່ງເຫຼົ່ານີ້, ພວກເຮົາຂໍຮ້ອງຈົ່ງພິຈາລະນາດ້ວຍ.

ດັ່ງນັ້ນ, ຈົ່ງບໍ່ມີມາດຖານຫຼັກການໃນການຮ້ອງຂໍ ແລະ ກໍບໍ່ແມ່ນຄູບາຮຽກຮ້ອງ ຫຼື ໝໍຜີຮຽກຮ້ອງ, ແຕ່ແມ່ນຊາວບ້ານ ຊາວນາເອງຮ້ອງຂໍ. ດອກໄມ້, ທູບທຽນ, ເຂົ້າໜຽວ, ເຂົ້າໜົມ, ເຂົ້າຕົ້ມ ແມ່ນເອົາມາ ຖວາຍໃນຫໍຫຼືຂ້າງຫໍ ເພື່ອປະໂຫຍດຂອງຜີທີ່ຈະມາຢູ່ຫໍ. ແລ້ວກະບຸງ, ກະຕ່ານ້ອຍ ອາດເອົາມາໄວ້ຢູ່ແຈນາ ທຸກໆແຈສຳລັບຜີ.

ພິທີແກ້ໄຂໄພແຫ້ງແລ້ງ-ການແຮ່ນາງແມວ

ການປູກເຂົ້າຕາມລຳນຳຂອງ ອາໂສນຳຝົນເປັນຕົ້ນຕໍ ແທນທີ່ຈະອາໂສນຳຊົນລະປະທານ. ດິນນາ ສ່ວນໃຫຍ່ປັນດິນຊາຍ ແລະ ໄລຍະຝົນບໍ່ຕົກຍືດຍາວ ສາມາດກໍ່ຄວາມເສຍຫາຍຕໍ່ສະມັດຕະພາບ. ໄພແຫ້ງ ແລ້ງເກີດຂຶ້ນເລື້ອຍໆ ແລະ ຊາວນາໃນສິ່ງແວດລ້ອມນານຳຝົນຖີ່ໄພແຫ້ງແລ້ງເປັນຂໍ້ກົດນ່ວງທີ່ໜັກແໜ້ນ ກ່ວາໝູ່ (ໂຄດສີເມືອງ ແລະ ຜູ້ອື່ນ (1995) ຕາມປະເພນີເມື່ອມີບັນຫາດັ່ງກ່າວ, ຊາວບ້ານໃນເຂດແຄມນຳ ຂອງ ຂອງລາວ ແລະ ພາກເໜືອຕາເວັນອອກຂອງໄທ ໄດ້ທຳພິທີພິເສດ ເອີ້ນວ່າແຫ່ນາງແມວ. ໃນພິທີ, ຊາວບ້ານເອົາແມວແມ່ໃສ່ໃນຍາງໄມ້ໄຜ່ ຫຼືກະຕ່າເຫຼັກ ແລ້ວແຫ່ຜ່ານບ້ານພ້ອມກັບຕີຄ້ອງ ຕົກອາງເຮັດສຽງ ດັງ ເທົ່າທີ່ຈະດັງໄດ້ ເພື່ອໃຫ້ພວກຜີສົນໃຈ. ຊາວບ້ານຜູ້ບໍ່ໄດ້ແກ່ກໍທົດນຳໃສ່ແມວໃນຍາງ ທັງຮຽກຮ້ອງຜີໃຫ້ ປະກອບສ່ວນນຳ, ກໍຄືໃຫ້ຝົນຕົກ. ພິທີນີ້ປະຕິບັດກັນຫຼາຍໃນເມື່ອກ່ອນ, ແຕ່ດຽວນີ້ ປະຕິບັດໜ້ອຍລົງຫຼາຍ.

ໃຫ້ຄວາມນັບຖືຄວາຍ

ຄວາຍມີໜ້າທີ່ສຳຄັນໃນການເຮັດນາ, ເມື່ອສຳເລັດການເກັບກ່ຽວແລ້ວ ພິທີບາສີພິເສດໄດ້ຖືກຈັດ

ເພື່ອສະແດງຄວາມນັບຖືຕໍ່ຄວາຍ. ໃນບາງເຂດ, ໃນພິທີ, ເພິ່ນເອົາເຂົ້າຕົ້ມ, ດອກໄມ້ ແລະ ທຽນນຶ່ງຄູ່ ມັດ ໃສ່ເຂົ້າຄວາຍໂຕນຶ່ງ. ນອກນີ້, ເພິ່ນເອົາເຂົ້າໜຽວປັ້ນນຶ່ງໃສ່ເກືອ ແລ້ວເອົາໃຫ້ຄວາຍກິນ. ພິທີໃນບາງໂອ ກາດອັນນີ້ ແມ່ນຄອບຄົວເຮັດເອງ.

ບຸນອື່ນໆທີ່ຕິດພັນກັບເຂົ້າ, ໃນນັ້ນເຂົ້າມີໜ້າທີ່ສຳຄັນ

ຫຼັງຈາກເກັບກຽວ, ບຸນຕາມປະເພນີ ແລະ ພິທີການມີຫຼາຍຂຶ້ນສະຫຼຸບຢູ່ໃນຕາຕະລາງ 1. ໃນບຸນເລົ່ານີ້, ບຸນໄຫຼເຮືອໄຟ ແລະ ບຸນຊ່ວງເຮືອເປັນວັນສຳຄັນກ່ວາໝູ່ຍິ່ງໃຫຍ່ກ່ວາໝູ່. ໃນຕອນເຊົ້າຫາປ່າຍ ການຊ່ວງເຮືອຖືກຈັດຕັ້ງ. ຜາມ ແລະ ຮ້ານອາຫານຖືກປຸກຕາມແຄມນ້ຳຂອງ. ໃນຕອນກາງຄືນມາ ກໍມີພິທີໄຫຼເຮືອໄຟ ທີ່ປະດັບດ້ວຍທູບທຽນ ເຂົ້າສານ ແລະ ດອກໄມ້. ເຮືອໄຟຖືກປ່ອຍໄປຕາມກະແສນ້ຳໄຫຼ. ໃນບຸນດັ່ງກ່າວ, ປະຊາຊົນເບີກບານມ່ວນຊື່ນ ກິນເຂົ້າ ກິນອາຫານ, ເຫຼົ້າກິກ, ຟັງເພັງ, ພ້ອມດຽວກໍຖວາຍເຂົ້າ ແລະ ເຄື່ອງອື່ນໆໃຫ້ພະຍານາກ ແລະ ພວກຂອງເພິ່ນໃນແມ່ນ້ຳຂອງ ແລະ ສາຂາ. ເຄື່ອງທີ່ຖວາຍມີເຂົ້າສຸກ ເຂົ້າສານ, ເຫຼົ້າ, ເຂົ້າໜົມ, ເຂົ້າຕົ້ມ ໝາກໄມ້ ແລະ ໃບໄມ້ຕ່າງໆ

ຮີດຕ່າງໆໃນນັ້ນເຂົ້າມີໜ້າທີ່ສຳຄັນ

ໃນພິທີປົງສົບ, ເພິ່ນວ່ານເຂົ້າຕອກ ອ້ອມຫຼີຕາມແມມຜູ້ຕາຍ ເຊື່ອວ່າເພື່ອໃຫ້ຈິດວິນຍານຜູ້ຕາຍຫນີ ຈາກໂລງໃຫ້ໂລງເບົາ ຍົກໄດ້ງ່າຍ ແຕ່ວ່າ ພູທອນສີ (2005) ມີຄວາມເຫັນວ່າພິທີນີ້ ແມ່ນເພື່ອໃຫ້ກຳລັງໃຈຜູ້ຍັງ ໃຫ້ຮັບຮູ້ການຕາຍ ແລະ ຄືກັນກັບເຂົ້າຕອກ ຜູ້ທີ່ຕາຍບໍ່ສາມາດຟື້ນຊົບອີກໃນໂລກ.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍ ແລະ ການປ່ຽນແປງພິທີໃນໄລຍະໃໝ່.

ຂະໜາດຂອງຮີດຕິດພັນກັບເຂົ້າ ທີ່ແຊກຊຶມເຂົ້າໃນຄວາມເຊື່ອຕໍ່ປະກົດການຈິດວິນຍານ ເຊັ່ນຜີ ແມ່ນແຕກຕ່າງກັນລະວ່າງປະຊາຊົນໃນເຂດນ້ຳຂອງ. ໂດຍທົ່ວໄປ, ປະຊາຊົນບໍ່ມີຄວາມເຊື່ອທີ່ຕາຍໂຕ, ເຂົາຮັບເອົາຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງຮີດຄອງປະເພນີ. ໃນມຸ່ງມານີ້, ຫຼາຍຄົນປະຕິບັດຮີດຄອງຕິດພັນກັບເຂົ້າ ແລະ ຮີດຄອງອື່ນໆໂດຍບໍ່ຈຳເປັນມີຄວາມເຊື່ອໃນຄວາມເປັນຢູ່ ແລະ ອິດທິພົນຂອງເລົ່າວິນຍານທີ່ໄຮ່ທົ່ງ ນາ ແລະ ປ່າໄມ້. ຊາວນາຜູ້ນຶ່ງບວດຮຽນໃນປະເພນີພຸດທະສາສະໜາ ໄດ້ເວົ້າກ່ຽວກັບລະດັບ ຄວາມເຊື່ອ ດັ່ງລຸ່ມນີ້ :

ເຖິງວ່າພວກຊາວນາທີ່ບໍ່ເຊື່ອໃນຄວາມເປັນຢູ່ຂອງຜີກໍຕາມ ແຕ່ວ່າການປະຕິບັດຮີດ ສາມາດເຮັດ ໃຫ້ເກີດຄຸນປະໂຫຍດຫຼາຍ. ຄຸນປະໂຫຍດຂອງຮີດບໍ່ໄດ້ເພີ່ມຜົນຜະລິດເຂົ້າ, ບໍ່ໄດ້ເພີ່ມຫຍັງໃຫ້ຜີ, ຫຼືຕໍ່ບັນ ພະຊົນຂອງຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມພິທີ. ແຕ່ຄຸນປະໂຫຍດເພີ່ມຂຶ້ນຕໍ່ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມພິທີເທົ່ານັ້ນ, ການເຂົ້າຮ່ວມໃນພິທີແມ່ນ

ຕາຕະລາງ 1. ບຸນສໍາຄັນຕິດພັນກັບເຂົ້າ ຕາມລຳແມ່ນ້ຳຂອງໃນລາວ

ລ/ດ	ຊື່ບຸນ	ເວລາທຳບຸນ	ຈຸດປະສົງ	ການປຸງແຕ່ງເຂົ້າ/ການກະກຽມ	ກິດຈະກຳ/ພິທີ
1	ບຸນຄູນເຂົ້າ	ເດືອນຈຸງງ ເດືອນ 1 ລາວ	-ເພື່ອສະເຫຼີມສະຫຼອງຜົນເກັບກ່ຽວເຂົ້ານາຍີ -ເພື່ອເປັນສິລິມຸງຄຸນແກ່ຄອບຄົວຜູ້ຜະລິດ -ເພື່ອສ້າງທະນາຄານເຂົ້າບ້ານ	ເຂົ້າຕົ້ມ ເຂົ້າຫົມ, ເຂົ້າຫຼາມ, ເຂົ້າປຸ້ມ	ເຮັດລາມກອງເຂົ້າໃຫ້, ພຽງ, ປູສາດລົງເທິງກອງເຂົ້າ, ນິມົນ ພະລັງສູດ ປະລິຕະມິງຄູນ ແລະ ຖວຍສັງຄະທານ
2	ບຸນເຂົ້າຈີ່	ເດືອນ 3	-ເພື່ອສະຫຼອງຜົນເກັບກ່ຽວເທື່ອທີສອງ, ອຸທິດສ່ວນກຸສົນເຖິງດວງວິນຍານພໍ່ແມ່ ຕາຍາຍ ທີ່ໄດ້ສັງເກດການຜະລິດເຂົ້າໃຫ້	ປັ້ນເຂົ້າເປັນກ້ອນສູງປ່າໄມ້ຂາງໄພ ເອົາໄຂ່ ແລະ ນໍ້າມັນລວາດໜ້າ	ພິທີຢູ່ວັດ, ປະຊາຊົນມາເຕົ້າໂຮມ, ນິມົນພະລັງ ສາມະເນນລົງສູດ, ຖວຍສັງຄະທານ, ໄສ່ປາດ.
3	ບຸນບັງໄພ	ເດືອນ 6 ລາວ ຕາມປະຕິທິນ ອົງໃສ່ເດືອນຂຶ້ນລົງ	ເພື່ອຮ້ອງຂໍຝົນຈາກພະຍາແຖນ ເພື່ອລະດູປູກເຂົ້າລະດູຝົນ	ກະກຽມເຂົ້າຫົມ, ເຂົ້າຕົ້ມ, ເຂົ້າປຸ້ມ, ຂ້າໝູ, ເຫຼົ້າກິກ, ເຫຼົ້າໄຫລາໂທ.	ຈູດບັງໄພຂຶ້ນໜ້າເພື່ອດຶງດູດພະຍາ ແຖນຜູ້ຢູ່ລະວ່າງສະຫວັນກັບເມືອງຄົນໃຫ້ປະທານຝົນໄວຂຶ້ນ
4	ບຸນຫໍ່ເຂົ້າ ປະດັບດົນ	ເດືອນ 9 ແຮມ15ຄ່ຳ	ເພື່ອອຸທິດສ່ວນບຸນກຸສົນເຖິງຢູ່ຕາຍາຍພໍ່ແມ່ ເອື້ອຍນ້ອງຜູ້ເສຍຊີວິດແລ້ວ ໃຫ້ໄປສູ່ສຸຂະຕິ	ບຸງແຕ່ງກະກຽມເຂົ້າຫົມ, ເຂົ້າຕົ້ມ, ເຄື່ອງຂົ່ນໝາກ, ອ້ອຍ, ໝາກປົກ ແລະ ອື່ນໆ.	ເວລາ 4 ໂມງເຂົ້າຂ້ອນຈະແຈ້ງເອົາ ເຄື່ອງກະກຽມນັ້ນໄປຍາຍຕາມບໍລິເວນວັດ ຫຼືຕາມຮົ່ວ, ຕອນແຈ້ງມີພິທີໄສ່ປາດຖວຍສັງຄະທານຢູ່ວັດ
5	ບຸນຫໍ່ເຂົ້າ ສະຫຼາກ	ເດືອນ 10 ເພັງ	ເພື່ອອຸທິດສ່ວນບຸນກຸສົນເຖິງຢູ່ຕາຍາຍພໍ່ແມ່ ເອື້ອຍນ້ອງຜູ້ເສຍຊີວິດແລ້ວ ໃຫ້ໄປສູ່ສຸຂະຕິ	ບຸງແຕ່ງກະກຽມເຂົ້າຫົມ, ເຂົ້າຕົ້ມ, ເຄື່ອງຂົ່ນໝາກ, ໝາກປົກ ແລະ ອື່ນໆ, ບວກກັບຊີ້ນປາອາຫານ ແຕ່ງເປັນພາເຂົ້າຫົບ	ເຂົ້າເວລາ5ໂມງໄປຍາຍຕາມວັດເໝືອນ ກັນ 8ໂມງຖວຍພາເຂົ້າຫົບ ແຕ່ພະລັງຢູ່ວັດ

6	ບຸນເຂົ້າສຳປະປີ	ເດືອນ 10 ແຮມ 15 ຄ່ຳ	ເພື່ອສຸຂະພາບແຂງແຮງ, ມີອາຍຸຍືນ, ແຜ່ສ່ວນບຸນເຖິງຜູ້ລ່ວງລັບໄປເພື່ອບັນລ້ວນກຸສົນແກ່ຕົນເອງ	ຕຳເຂົ້າ, ສີເຂົ້າໃຫ້ເປັນແບ້ງ ປະສົມນັ້ນໝາກພັດວ່ ນັ້ຕາມ. ສະໝຸນໄພ ຍາອາຍຸວັດທະນະເອົາມາຕົ້ມເອົານ້ຳຢາໄປປະສົມແລ້ວຕົ້ມໃຫ້ແຂ້ມ.	ທຳພິທີຢູ່ວັດ ນັບແຕ່ບຸນແຕ່ງເປັນຕົ້ນໄປ, ສຳເລັດແລ້ວ ຖວາຍແດ່ພະສົງສາມະເນນ, ແຈກຍາຍໃຫ້ຄອບຄົວພາຍໃນບ້ານ ແລະ ໃຫ້ເພື່ອນມິດ
5	ບຸນເຂົ້າພັນກ້ອນ	ເດືອນ 10 ດັບ (ແຮມ 15 ຄ່ຳ)	ເພື່ອບູຊາສິ່ງສັກສິດ ທັງທຸກ, ບູຊາຜູ້ມີບຸນຄຸນເພື່ອຕົນເອງຈະໄດ້ຮັບຄວາມສຸກຄວາມຈະເລີນ	ບັນເຂົ້າເປັນກ້ອນ ຂະໜາດສ່ຳຫົວໄປມີ ໃຫ້ໄດ້ພັນກ້ອນ ແລ້ວສູບລຽນກັນ, ໄປສູບໃສ່ໝາກເບງຢ່າງເທົ່າຂັ້ນ	ພິທີຈັດຢູ່ວັດ, ກາງຄືນມີການແກ່ ແລະ ຄົບກັນ, ຕອນເຂົ້າມາ ມີການຖວາຍ ສັງຄະທານ ແລ້ວຮັບສິນຕາມປະເພນີ
8	ບຸນແຈກເຂົ້າ	ເດືອນໄດ ກໍໄດ້ ເວລາໄດກໍໄດ້ ແຕ່ງວັນ ເພິ່ນເຮັດບຸນແຈກມີທິ ສາມພຽງສິ່ງສະການ ແລະ 100 ວັນຫຼັງມີມໍລະນະກຳ	ເພື່ອອຸທິດເຖິງຜູ້ລ່ວງລັບໄປມໍ່ໆນີ້. ເພື່ອສ່ວນບຸນກຸສົນຈະນຳໂຕວາງອິນຍານພວກເພິ່ນ ໄປສູ່ສຸກຂະຕິ.	ບຸນແຕ່ງເຂົ້າພົມ, ເຂົ້າຕົ້ມ, ເຂົ້າປຸ້ນ, ເຂົ້າປາດ, ອາຫານຕ່າງໆ	ເລົ່າບຸນໃຫ້ຍາດຕິພັນອງ ເພື່ອນມິດມາອານຸໂມທະນານຳ ຮອດວັນເວລາແລ້ວມີມົນພະສົງມາຮັບສັງຄະທານຢູ່ຄອບຄົວ

9	ບຸນຕັກບາດເທໂວ	ວັນອອກພັນສາ ເດືອນ 10	ເພື່ອຖວາຍເຂົ້າເໝົ້າ, ເຂົ້າຮາງ, ເຂົ້າໄໝແກ່ຮູບາ ທີ່ກຳລັງອອກພັນສາ (ເກັບຕົວສາມເດືອນ) ແລະ ອິດເມື່ອຍໃນການບຳເພັນພາວັນນາ, ເພື່ອຜົນບຸນແກ່ຕົນເອງ ແລະ ບັນພະຊົນ	ບຸນແຕ່ງເຂົ້າຫົມ, ເຂົ້າຮາງ, ເຂົ້າພິທີທຳຢູ່ວັດຕາມປະເພນີໃໝ່
10	ບຸນຊ່ວງເຮືອ ບຸນໄຫຼເຮືອໄພ	ເດືອນ 11 ເຟັງ	ເພື່ອສະຫຼອງວັນອອກພັນສາ, ສະຫຼອງສັນສຸດການເກັບກຳ, ສະແດງຄວາມນັບຖືຕໍ່ພະຍານາກ, ຂໍພອນຈາກຕາຍາຍ	ຖວາຍເຂົ້າສຸກ ເຂົ້າສາມ, ເຂົ້າຫົມ, ເຂົ້າຕົ້ມ, ໝາກໄມ້ ແລະ ກາງຄົນໄຫຼເຮືອໄພຕາມແມ່ນ້ຳຂອງ ໃບໄມ້ ແກ່ພະຍານາກ ແລະ ພວກຂອງພໍ່

ຊ່ອງທາງ ການຄວບຄຸມແນວຄິດຈິດໃຈ. ຊາວນາຜູ້ປະຕິບັດຮີດ ສາມາດຄວບຄຸມແນວຄິດຈິດໃຈຕົນດີກ່ວາ ຜູ້ບໍ່ເຂົ້າຮ່ວມ. ແລະຜູ້ຄວບຄຸມແນວຄິດຈິດໃຈໄດ້ ແມ່ນສາມາດຕໍ່ສູ້ຊີວິດ ແລະ ສິ່ງທ້າທາຍໄດ້ດີກ່ວາ.

ດັ່ງນີ້, ຈຶ່ງເປັນທີ່ມອງເຫັນກັນວ່າ ການປັບປຸງໃນມາດຖານການສຶກສາ, ສົມທົບກັບການຮັບເອົາເທັກ ໂນໂລຢີການຜະລິດແບບປັບປຸງ, ຄວາມເຊື່ອ ແລະ ການປະຕິບັດຮີດຈະຫຼຸດໜ້ອຍຖອຍລົງ. ອັນນີ້ແມ່ນປະ ກົດອອກແລ້ວໃນຫຼາຍເຂດ, ໂດຍສະເພາະຢູ່ບ່ອນຕຽມດິນ ແລະ ຟາດທີ່ໄດ້ນຳໃຊ້ກິນຈັກ, ໃນເວລາດຽວ ກັນກໍມີການນຳໃຊ້ແນວພັນປັບປຸງ. ຊາວນາຈະປັກດຳຖືກເວລາພໍດີຫຼາຍຂຶ້ນຕາມການແນະນຳຂອງນັກຄົ້ນ ຄ້ວາທົດລອງ ແລະ ນັກສົ່ງເສີມ, ແທນທີ່ຈະເຮັດຕາມຮີດ ແລະ ຕາມດາລາສາດບົ່ງໄວ້. ການປ່ຽນແປງ ເລົ່ານີ້, ກໍຄືການໂຍກຍ້າຍໜີທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນຂອງຊາວໜຸ່ມເຂົ້າຫາຕົວເມືອງ ແລະ ການທີ່ມີຄວາມເຊື່ອໃໝ່, ວິທີ ການຜະລິດໃໝ່ ຜ່ານການປັບປຸງພື້ນຖານໂຄງລ່າງ ແລະ ຄົມມະນາຄົມ, ນັ້ນອາດນຳໄປສູ່ການຫຼຸດໜ້ອຍ ຖອຍລົງທີ່ບໍ່ອາດກັບຄືນໄດ້ຂອງການປະຕິບັດຮີດຄອງປະເພນີ ອັນເປັນເອກະພົບອັນດຽວຂອງຊຸມຊົນມາ ຕັ້ງແຕ່ດົນນານຫຼາຍສັດຕະວັດແລ້ວ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

- Hook J, Novak S, Johnston R. 2003. Social atlas of the Lower Mekong Basin. Phnom Penh (Cambodia): Mekong River Commission. 154 p.
- Khotsimuang S, Schiller JM, Moody K. 1995. Weeds as a production constraint in the rainfed lowland environment of the Lao PDR. Proceedings of 15th Asian-Pacific Weed Science Society Conference, Ibaraki, Japan. Tsukuba (Japan): University of Tsukuba. p 444-454.
- MAF (Ministry of Agriculture and Forestry). 2004. Agricultural statistics. Department of Planning. Vientiane (Laos): MAF. 104 p.
- Phouthonesy E. 2005. Science and religion. Ministry of Information and Culture, Vientiane, Laos. Newspaper article published in The Vientiane Times, 17 March 2005.
- Pongkhao S. 2005a. Remembering *Boun Bang Fai*. Newspaper article published in The Vientiane Times, 15 May 2005.
- Pongkhao S. 2005b. The *baci* ceremony. Newspaper article published in The Vientiane Times, 2 April 2005.
- Syphaphommachanh S. 2004. Document prepared for the Lao Front for National Construction Office, Khong District, Champassak Province, Laos. 14 p.

Notes

Authors' address: Ministry of Agriculture and Forestry, Vientiane, Lao PDR.

ຮີດຄອງປະເພນີຕິດພັນກັບເຂົ້າຂອງຊົນເຜົ່າຄະມູ

ສຸກສະວ່າງ ສົມະນາ ແລະ ອິລິສະເບດ ປເຣສິກ

ຄະມູ¹ແມ່ນນຶ່ງໃນບັນດາຊົນເຜົ່າໃຫຍ່ໃນລາວ ທີ່ຖືຕົນເອງວ່າເປັນຄົນທ້ອງຖິ່ນຂອງພາກເໜືອອິນດູຈີນ. ປັດຈຸບັນຄະມູຢູ່ລາວ ແລະ ປະເທດອ້ອມຂ້າງ ມີຈຳນວນປະມານ 700,000 ຄົນ. ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນຢູ່ ລາວ 11% ຂອງພົນລະເມືອງລາວທັງໝົດ (613,893 ຄົນໃນປີ 2005). ໃນການສຳຫຼວດປີ 2001, ຢູ່ ຫວຽດນາມ, ຄະມູມີຈຳນວນ 56,542, ຢູ່ສິບສອງພັນນາຂອງຈີນ (3000) ແລະ ຢູ່ໄທ (10,000). ຢູ່ປະເທດລາວ, ຄະມູຢູ່ທົ່ວພາກເໜືອ, ກວມຈຳນວນ 20% ຂອງພົນເມືອງ, ຫຼາຍກ່ວາໝູ່ແມ່ນຢູ່ແຂວງຫຼວງພະບາງ (47%) ແລະ ອຸດົມໄຊ (59%). ເຖິງແມ່ນວ່າມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນພຽງເລັກນ້ອຍໃນພາສາ ແລະ ວັດທະນະທຳ ປະຈຳທ້ອງຖິ່ນ, ແຕ່ຄະມູທັງໝົດຈະຢູ່ໃສກໍຕາມ, ເຂົ້າໃຈຢູ່ສະເໝີວ່າ ພວກເຂົາເປັນສະມາ ຊິກຂອງຊົນເຜົ່າອັນດຽວກັນ. ເພິ່ນຈັດພາສາຄະມູເປັນຄະມູອີກ ຫຼືສາຂານຶ່ງຂອງ ມອນ-ຂະແມພາກເໜືອ ທີ່ແຍກມາຈາກ ພາສາໃຫຍ່ ອິສໂຕຣເອເຊຍ ແລະ ກໍຍັງແບ່ງອອກເປັນຫຼາຍກຳພາສາທ້ອງຖິ່ນອີກຊຶ່ງລວມກັນເປັນສອງປະເພດ². ພາຍໃນແຕ່ລະກຳພາສາກໍຍັງມີກຳພາສາໂປອີກເປັນສາຍຄອບຄົວຕ່າງກັນ, ມີສັນຍາລັກບັນພະຊົນຂອງໃຜມັນ.

ຢູ່ໃນບ້ານຕ່າງໆ ແລະ ຄອບຄົວຄະມູ (ຮູບ 6.1) ການດຳລົງຊີວິດທົ່ວໄປ ແມ່ນໄປຕາມປະເພນີຂອງກຸ່ມຍ່ອຍທີ່ໃຫຍ່ໃນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ອີງຕາມສັນຍາລັກຂອງບັນພະຊົນ (ສມຕ) ຂອງກຸ່ມຄອບຄົວ. ໂຄງສ້າງສັງຄົມ ແລະ ລະບົບຄວາມເຊື່ອຕາມປະເພນີທັງໝົດ ແມ່ນອີງຕາມສາຍບັນພະຊົນ, ອີງຕາມສັນຍາລັກ, ພຶດຫຼີສັດ ແລະ ຕາໜ່າງສາຍພົວພັນແລກປ່ຽນ, ສະແດງອອກໃນການຮ່ວມມື, ນັບຖືກັນ ແລະ ກັນ, ອູ້ມຊູກັນ. ຊາວຄະມູນັບຖືປະກົດການທາງທຳມະຊາດ ແລະ ອຳນາດແຫ່ງຈັກກະວານ ທີ່ອາດເປັນອຸປະສັກຫຼືອຳນວຍຊີວິດປະຈຳວັນ ແລະ ການຕໍ່ສູ້ເພື່ອຢູ່ລອດ ອີງໃສ່ການຜະລິດເຂົ້າໃຫ້ພຽງພໍ.

ຕາມປະເພນີແລ້ວ, ຊຸມຊົນ ແລະ ແກ້ງທຸລະກິດ ແມ່ນນຳພາໂດຍສະພາຜູ້ອາວຸໂສ, ຊຶ່ງຂໍ້ຕັດສິນທຸກຢ່າງອອກມາຈາກຄວາມເຫັນດີນຳກັນ ລະວ່າງຍິງຊາຍ ທີ່ເຂົ້າຮ່ວມໃນຂະບວນການຕັດສິນ. ປັດຈຸບັນ, ລະບົບການເມືອງເຂົ້າມາປະຕິບັດງານໄປຄຽງຂ້າງສະພາຜູ້ອາວຸໂສ.

1 ເພິ່ນຂຽນໃນພາສາຝະລັ່ງອັງກິດວ່າ : ຄະມູ, ຄຳມູ, ຄະມູ, ຄາມູ ແລະ ໂຄມູ.
2 ກຸ່ມພາສາໃຫຍ່ກ່ວາໝູ່ (ປະມານ 2/3 ຂອງປະຊາກອນຄະມູ) ແມ່ນປາກຢູ່ ແຂວງ ຫຼວງພະບາງ, ຜຶ້ງສາລີ, ຊຽງຂວາງ, ຫົວພັນ, ວຽງຈັນ, ບໍລິຄຳໄຊ ແລະ ສ່ວນນຶ່ງຂອງໄຊຍະບູລີ. ກຸ່ມທີ່ສອງແບ່ງອອກເປັນຫຼາຍ ພາສາຍ່ອຍອີກ ຄື ຄະມູລີ, ຄະມູຄວິນ, ຄະມູຊຸກ, ຄະມູຄຣອງ ຢູ່ແຂວງ ອຸດົມໄຊ, ບໍ່ແກ້ວ, ຫຼວງນ້ຳທາ, ໄຊຍະບູລີເໜືອ, ຈີນ ແລະ ໄທ.

ຊາວຄະມຸສ່ວນໃຫຍ່ເຂົ້າໃນລັດທິຖືຜີຕາມປະເພນີໃນລະດັບແຕກຕ່າງກັນ ພວກເຂົາຖືວ່າມີໂລກແຫ່ງຈິດວິນຍານ ແລະ ມີໂລກຂອງມະນຸດ. ຈິດວິນຍານ (ຮໂຣອອຍ) ມີອິດທິພົນຕໍ່ຊີວິດຂອງປະຊາຊົນ ແລະ ພວກເຂົາກໍຮັບຮູ້ກັນວ່າຄົນຕາຍເປັນຜີ. ຜີອາດຢູ່ໃນສິ່ງແວດລ້ອມທຳມະຊາດ. ຄົນເປັນແຕ່ລະຄົນ ກໍມີຜີໃນຕົວ, ເອີ້ນວ່າຈິດວິນຍານ (ຮມມອານ), ຖ້າຈິດວິນຍານບໍ່ຢູ່ເພິ່ນເຊື່ອວ່າບຸກຄົນນັ້ນບໍ່ສະບາຍຫຼືຕາຍ. ເພື່ອພື້ນຟູ ຮ່າງກາຍຂອງເຂົາຕ້ອງຮຽກຈິດວິນຍານຂອງເຂົາມາຄືນໂດຍຄອບຄົວເພື່ອນມິດ ແລະ ຊຸມຊົນ, ບາງເທື່ອ ໂດຍໝໍມົນ. ຍິ່ງໄປກ່ວານີ້ເພິ່ນເຊື່ອວ່າສິ່ງທີ່ມີຊີວິດອື່ນ, ຫຼືສິ່ງອື່ນ, ເຊັ່ນຄ້ອງ, ກອງເກົ່າ, (ຢານ), ຕົ້ນໄມ້ສຳຄັນເຊັ່ນເຂົ້າຫຼືສັດ, ເຊັ່ນເສືອ ກໍສາມາດມີຈິດວິນຍານຄົນສົ່ງຢູ່ ເພິ່ນບູຊາບັນພະບູລຸດ ຢູ່ເຮືອນຜີ (ຫໍກາງ) ຊຶ່ງພວກເຂົາຫວັງວ່າຈະເປັນຜູ້ປ້ອງກັນຄອບຄົວໃນຊີວິດປະຈຳວັນ, ປ້ອງກັນຊັບສິນ ເຄື່ອງປູກ ແລະ ສັດ ພວກເຂົາ ໃນທັດສະນະເບິ່ງໂລກຂອງຄະມຸ, ເພິ່ນເຊື່ອວ່າໂລກມະນຸດ ເປັນຕົວແບບຂອງໂລກແຫ່ງຈິດວິນຍານ, ເພິ່ນຄິດວ່າງຽກງານໃນໂລກມະນຸດ ແມ່ນປະຕິບັດເໝືອນກັນໃນໂລກແຫ່ງຈິດ-ວິນຍານ. ດັ່ງນີ້, ສິ່ງທີ່ລ້ຽງ ເກືອຄົນ ແລະ ຄວາມມັກຂອງຄົນກໍແມ່ນຄິດວ່າຈະເຮັດໃຫ້ຜີ ຫຼືຈິດວິນຍານພໍໃຈ ແລະ ກິນເໝືອນກັນ. ເຂົ້າທີ່ເປັນອາຫານສຳຄັນຂອງປະຊາຊົນ, ໃນທຸກຮູບການຂອງມັນ ຈຶ່ງເປັນອາຫານທີ່ເລືອກຂອງພວກຜີເໝືອນກັນ, ລວມທັງເຂົ້າສານ, ເຂົ້າສຸກ ແລະ ໜົ້ງຕ່າງໆທີ່ເຮັດຈາກເຂົ້າ. ດັ່ງນີ້, ວັດທະນະທຳເຂົ້າ ແລະ ຄວາມເຊື່ອຕາມປະເພນີຂອງຄະມຸ ຈຶ່ງເປັນອັນດຽວຢ່າງຊະນິດແທ້ໆ ແລະ ມີໜ້າທີ່ສຳຄັນໃນການດຳລົງຊີວິດປະຈຳວັນ ຂອງປະຊາຊົນ, ນອກນີ້, ຄວາມຜັນກໍແມ່ນມີໜ້າທີ່ສຳຄັນ ໃນການພົວພັນລະວ່າງຄົນ ແລະ ໂລກແຫ່ງຈິດວິນຍານ.

ການປູກເຂົ້າໂດຍຊາວຄະມຸ

ຄະມຸແມ່ນຊາວໄຮ່ສ່ວນໃຫຍ່. ເພື່ອກຸ້ມຕົນເອງ, ຕາມປະເພນີ, ພວກເຂົາຢູ່ຕາມພູຫ່າງໄກ, ມີດິນທີ່ເໝາະສຳລັບເຂົ້ານານ້ອຍເໝືອນກັນ ບ່ອນໄດທີ່ຊາວຄະມຸ ເລີ້ມເຮັດນາ ຕາມນະໂຍບາຍຂອງລັດຖະບານ, ບ່ອນນັ້ນກໍຍັງເປັນການພັດທະນາໃໝ່ໃນການກ້າວໄປສູ່ການຜະລິດກະສິກຳແບບຍືນຍົງ.

ອາຫານຫຼັກຂອງຄະມຸແມ່ນເຂົ້າໜຽວ ທີ່ພວກເຂົາປູກຢູ່ໄຮ່ຖາງແລ້ວຈູດ, ເສີມເພີ່ມດ້ວຍສິ່ງທີ່ເກີດເອງຢູ່ອ້ອມແອ້ມໄຮ່ເຂົ້າ, ຢູ່ໃນປ່າ ແລະ ຢູ່ໃນນ້ຳທີ່ສາມາດເກັບຫຼືລ້າຕາມຄວາມຕ້ອງການນຳໃຊ້ ແລະ ເພື່ອຢູ່ລອດ, ບວກເຂົ້າໄສ່ເຂົ້າໄຮ່, ສາລີ, ຫົວມັນຕ່າງໆ, ເຜືອກ, ຝ້າຍ, ໝາກເຜັດ, ໝາກເຂືອ, ໝາກງາ, ເຂົ້າຝ້າງ, ໝາກອິ, ໝາກແຕງ, ຖົ່ວ, ແລະ ໝາກເດືອຍທີ່ປູກອ້ອມໄຮ່ເຂົ້າຫຼືໃນແປງຕ່າງໆ ແລ້ວແຕ່ພືດທີ່ປູກ, ແຮງງານທີ່ຍັງເຫຼືອ ແລະ ປະເພນີທ້ອງຖິ່ນ.

3. ໃນໄລຍະ 100 ປີທີ່ແລ້ວ. ເປີເຊັນໜ້ອຍໜຶ່ງຂອງຄະມຸ ໄດ້ກາຍເປັນຜູ້ຖືສາສະໜາກຣິດ, ສາສະໜາພຸດ, ໄດ້ບວດຮຽນໃນວັດ, ໃນເວລາທີ່ຫຼາຍຄົນໄດ້ຮັບອິດທິພົນຊີວິດໃໝ່ຈາກການປະຕິວັດ, ແລະ ປະຖິ້ມຮີດຄອງ ປະເພນີ ທີ່ເຊື່ອຈິດວິນຍານຜີ, ສ່ວນໃຫຍ່ຂອງເຂົາ.

ສັດຮາວິພິດຖືກລ້າ ແລະ ກິນ ຖ້າກິນໄດ້. ອາຫານລວມມີໝໍ້ໄມ້, ໝູ່ໄຮ່, ໝູ່ຊິງ, ກະຮອກ, ນົກ, ລົງ ແລະ ອື່ນໆທີ່ກິນພືດປູກ. ໃນໄລຍະອິດ, ຊາວຄະມຸ ຊຸດມັນປ່າ ແລະ ອື່ນໆຈາກປ່າເພື່ອຢູ່ລອດ. ອ້ອມແອ້ມບ້ານ ພວກເຂົາທີ່ມີຂະໜາດແຕ່ 20 ຫາ 80 ຫຼັງເຮືອນ ແລະ ອ້ອມເຮືອນ, ພວກເຂົາປູກຫຍ້າ ເລັກງຽນ້ອຍໆ, ຜັກ ແລະ ກ້ວຍ, ລ້ຽງສັດ ເຊັ່ນ ຄວາຍ, ງົວ, ໝາ, ໝູ, ໄກ່ ແລະ ບາງເທື່ອແບ້ ແລະ ມ້າ. ຕາມປະເພນີສັດລ້ຽງ ແມ່ນລ້ຽງບໍ່ຫຼາຍ ເພື່ອໃຊ້ເປັນອາຫານຫຼືເພື່ອລ້ຽງຜີໃນເວລາເຈັບເປັນ, ເວລາມີໄພທຳມະຊາດ ຫຼືເພື່ອບູຊາ ບັນພະບູລຸດ, ໃຊ້ໃນຮີດຕ່າງໆຕະຫຼອດຊີວິດ ແລະ ຕະຫຼອດລະດູການປູກພືດ. ການເລືອກສັດລ້ຽງ ແມ່ນຂຶ້ນ ກັບຄວາມເຊື່ອຜີ ທີ່ພວກເຂົາຢາກໃຫ້ດີໃຈ. ໃນວ່າງມຸ່ງມານີ້, ຄະມຸລ້ຽງສັດເພື່ອເພີ່ມລາຍໄດ້ໃນຄອບຄົວ. ຄວາມສຳຄັນຂອງເຂົ້າສຳລັບຄອບຄົວ ແລະ ຊຸມຊົນຄະມຸ ແມ່ນສະທ້ອນໃຫ້ຮູ້ໃນຄວາມເວົ້າເກົ່າດັ່ງນີ້ :

“ເຮັດໄຮ່ເຂົ້າ ແມ່ນກິນເຂົ້າ, ແລະ ກິນເຂົ້າແມ່ນທຸກສິ່ງທຸກຢ່າງ, ເຂົ້າບໍ່ພຽງພໍໝາຍເຖິງບໍ່ພຽງພໍພົດທຸກຢ່າງ, ກິນເຂົ້າໝາຍເຖິງມີຊີວິດຢູ່, ແຕ່ບໍ່ກິນເຂົ້າໝາຍເຖິງວ່າຕາຍ”

ກິດຈະກຳທີ່ສຳຄັນກ່ວາໝູ່ຂອງຊາວຄະມຸຈຶ່ງແມ່ນວຽກຢູ່ໄຮ່ເຂົ້າ. ຄອບຄົວຄະມຸສ່ວນຫຼາຍ ປູກຫຼາຍ ແນວພັນເຂົ້າ. ຊື່ຂອງພັນເຂົ້າໄດ້ຈາກຊື່ຂອງຕົ້ນໄມ້, ໄມ້ໃຜ່, ຫຍ້າ, ມີປົກສີເງິນ, ສີຄຳ. ຂາວ, ດຳ, ຫຼືອງ ແລະ ອື່ນໆເຂົາຕີລາຄາເຂົ້າວ່າອ່ອນ, ງາມ ແລະ ອ່ອນ, ຫຼື ແຂງແຮງ, ເກີດໄດ້ທົ່ວໄປ, ຫຼືສຳລັບເຮັດ ເຫຼົ້າແຕ່ແຂງ, ເຂົ້າກຳສຳລັບຮີດ, ເຂົ້າເມັດຍາວ, ເຂົ້າເມັດມົນໜ້ອຍ ຫຼືເມັດໃຫຍ່ ແລະ ອື່ນໆ. ເນື້ອທີ່ນ້ອຍໆ ປູກເຂົ້າກຳແມ່ນເພື່ອຮີດບາງຢ່າງຂອງຄະມຸ.

ປະເພນີ ແລະ ຮີດຂອງຄະມຸ ຕິດພັນກັບການປູກເຂົ້າໄຮ່⁴.

ໃນຜ່ານມາຊາວຄະມຸ ເຊື່ອວ່າເຂົ້າມີວິນຍານຄືກັບຄົນ. ເພິ່ນຄິດວ່າຈິດວິນຍານເຂົ້າ ອາດໂກດຮ້າຍ ແລະ ໜີໄປ. ຖ້າຈິດວິນຍານເຂົ້າຢູ່ກັບເຈົ້າຂອງໄຮ່ແລ້ວ, ເຈົ້າຂອງໄຮ່ຈະໄດ້ຮັບສະມັດຕະພາບເຂົ້າສູງ. ຖ້າວ່າຈິດວິນຍານຂອງເຂົ້າຫາກຮ້າຍ ແລະ ໄປຢູ່ບ່ອນອື່ນ ນອກຈາກຢູ່ໄຮ່ຂອງເຈົ້າຂອງເຮືອນແລ້ວ, ເຈົ້າ ຂອງເຮືອນຈະບໍ່ໄດ້ຜົນເກັບກ່ຽວທີ່ດີ. ດັ່ງນີ້, ພວກເຂົາຈຶ່ງຈຳເປັນຮັກແພງເຂົ້າທີ່ພວກເຂົາປູກ. ຍິ່ງໄປກ່ວານີ້, ພວກເຂົາຕ້ອງເກັບມ້ຽນເຂົ້າຢ່າງດີ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ມີການຕົກເຮ່ຍເສຍຫາຍ. ບໍ່ດັ່ງນັ້ນຈິດວິນຍານເຂົ້າຈະຮ້າຍ ແລະ ໜີໄປ. ດັ່ງນັ້ນ, ໃນທຸກໆປີ, ຊາວຄະມຸຈຶ່ງປະຕິບັດຮີດຢ່າງໜ້ອຍສອງເທື່ອ ເພື່ອເອີ້ນຂັ້ນເຂົ້າມາ ເຮືອນ, ເທື່ອທີ່ນຶ່ງກ່ອນປູກເຂົ້າ, ແລະ ອີກເທື່ອທີສອງເມື່ອເກັບກ່ຽວ.

ວົງຈອນການປູກເຂົ້າຂອງພວກຄະມຸ ເລີ້ມໃນເດືອນກຸມພາ ພາຍຫຼັງການສະຫຼອງຮີດຕາມປະເພນີປະຈຳປີ ແລະ ສະຫຼອງບຸນເກັບກ່ຽວ, ຫຼັງຈາກນີ້ຈຶ່ງພັກຜ່ອນເພື່ອງານອື່ນໆ ເຊັ່ນ ແຕ່ງງານຫຼືປະຕິບັດຮີດອື່ນໆຫຼືສ້ອມ ແປງເຮືອນ, ເຮັດເຮືອນໃໝ່, ກະກຽມເຄື່ອງມືເພື່ອລະດູການປູກຕໍ່ໄປ.

4 ຮີດສັກສິດເພື່ອຄວາມອຸດົມສົມບູນຂອງດິນ ກໍຄືຮີດອື່ນໆ ໂດຍທົ່ວໄປ, ຕ້ອງບໍ່ໃຫ້ປະຕິບັດຕໍ່ໜ້າຄົນນອກ, ເພາະກົວຄວາມຕາຍ ແລະ ຜົນທີ່ຕາມມາ ມັນຈຶ່ງເປັນທີ່ບໍ່ຮູ້ຈັກ ແມ່ນວ່າກຸ່ມຊົນເຜົ່າໄກ້ຄຽງກໍບໍ່ໃຫ້ຮູ້. ແຕ່ວ່າໃນງານບຸນເກັບກ່ຽວຂອງຄະມຸ, ກໍຄືໃນງານ ບຸນບ້ານ, ໃນນັ້ນຮີດ, ຂໍ້ຄວາມປະເພນີ, ເຄື່ອງມືກະສະກຳຖືກສະແດງອອກຫຼືວາງສະແດງໃນທາງສົນລະປະ ເພື່ອຄວາມພໍໃຈຂອງ ແຂກທາງການ ແລະ ຂອງຊຸມຊົນ ຈຶ່ງເປັນໂອກາດໃຫ້ພໍຮັບຮູ້ຮີດເລົ່ານັ້ນໄດ້.

ສິ່ງຕ້ອງຫ້າມ ແລະ ທັດສະນະດ້ານໄສຍະສາດໃນການເລືອກເນື້ອທີ່ໄຮ່.

ການເລືອກເນື້ອທີ່ ແມ່ນກິດຈະກຳສຳຄັນຕ້ອງເຮັດໃນເດືອນ 1, ເດືອນ 2, ແລ້ວແຕ່ທີ່ຕັ້ງພູມສາດ. ໃນນີ້, ນອກຈາກເບິ່ງເງື່ອນໄຂທຳມະຊາດເຊັ່ນ ສິ່ງແວດລ້ອມ/ດິນ, ການໄດ້ຮັບແສງແດດ, ຝົນ, ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ ແລະ ອື່ນໆແລ້ວ, ກໍຕ້ອງເບິ່ງເງື່ອນໄຂເໝືອທຳມະຊາດ ຫຼືຜູ້ທີ່ຢູ່ໃນສະຖານທີ່ບ່ອນນັ້ນ ແລະ ເງື່ອນໄຂການອອກແຮງງານກັບທີ່. ສຳລັບກິດຈະການອັນສັບສົນນີ້, ຄະນຸປະກອບໜ່ວຍສາມັກຄີແລກປ່ຽນແຮງງານຊ່ວຍເຫຼືອເຊິ່ງກັນ ແລະ ກັນຕະຫຼອດໃນລະດູການປູກ ເພື່ອປະຕິບັດອັນທີ່ຕ້ອງເຮັດແບບລວມໝູ່. ໃນການເລືອກເນື້ອທີ່, ມີສິ່ງຕ້ອງຫ້າມ ແລະ ຄວາມເຊື່ອຫຼາຍຢ່າງ. ໃນບາງເຂດ, ຊາວຄະນຸຄິດວ່າບໍ່ຄວນເລືອກເນື້ອທີ່ໄຮ່ຢູ່ໄກໄຮ່ຝ້າຍ ແລະ ຖ້າຜູ້ນັ້ນມີໄຮ່ຫຼາຍຕອນ ກໍບໍ່ຄວນໃຫ້ຜູ້ອື່ນສາມາດເຫັນໄດ້. (ໃຫ້ຢູ່ນອກສາຍຕາຜູ້ອື່ນ)

ຮີດຕິດພັນກັບການເລືອກ ແລະ ວາງຂອບເຂດໄຮ່ໃໝ່

ຕອນແລງກ່ອນຈະໄປເບິ່ງ ແລະ ເລືອກໄຮ່ໃໝ່, ເພິ່ນເປີດໄຫເຫຼົ້າສາໂທໃຫ້ຜູ້ເຮືອນຮັບຮູ້ແຜນການ, ໂດຍເລົ່າຂໍ້ຄວາມດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ :

*ຢູ່ຢ່າຕາຍາຍ, ພໍ່ແມ່ເອີຍ ພວກເຮົາເປີດໄຫເຫຼົ້າ
ໃຫ້ພວກເຈົ້າ ແລະ ພວກເຮົາປະເຂົ້າໄວ້ໃຫ້ກິນ.*

*ເດືອນກະກຽມໄຮ່ ແລະ ຈັດແບ່ງດິນໄດ້ມາເຖິງແລ້ວ,
ມີອັນເປັນມື້ໄປເບິ່ງໄຮ່ ແລະ ແບ່ງດິນ,
ເບິ່ງທາງໄປໄຮ່ໄປນາ.*

ຢ່າວົນວາຍຕົກໃຈ

*ຜູ້ອຸປະຕິເຫດຢ່າຜ່ານໄປ, ຜູ້ຫົວໄຫຍ
ຢ່າທຳລາຍພວກເຮົາ (= ເປົ້າໝາຍທີ່ມີສັນຍານ)
ຂໍໃຫ້ຄວາມຝັນພວກເຮົາ ມີສັນຍານຂອງຈິດວິນຍານທີ່ດີ
ຫຼືມີຄວາມໝາຍອັນມ່ວນໆ ໃຫ້ພວກເຮົາເຫັນໄດ້ວ່າ
ຈະໄດ້ເຂົ້າຫຼາຍ ແລະ ຈະອຸດົມໄປດ້ວຍສັດລ້ຽງ.*

ເຂົາອອກສຳຫຼວດເນື້ອທີ່ດິນ ໃນມື້ທີ່ມີຜູ້ຊາຍຄະນຸເລືອກ. ເມື່ອເນື້ອທີ່ອັນເໝາະສົມຖືກເລືອກ ແລະ ເຫັນດີນຳກັນສຳລັບຄອບຄົວແລ້ວ, ເຂົາກໍ່ສວມົນດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ :

*“ເອີ, ພວກເຮົາເປັນຄອບຄົວທວາ”. (ຄຳສວມັນຂອງກຸ່ມຄອບຄົວຜູ້ກຽດ) ເຮົາຢາກເລີ່ມບຸກເບີກ
ເນື້ອທີ່ບ່ອນນີ້ ເພື່ອທົດລອງປູກເຂົ້າລ້ຽງສັດ ໃນມື້ງາມຍາມດີ. ໃນກໍລະນີບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ພວກເຮົາດຳເນີນ,
ພວກເຮົາກໍ່ຈະເຂົ້າໃຈ.*

ຖ້າຈິດວິນຍານຜ່ານໄປຢາກບອກໃຫ້ຮູ້ຈິ່ງສະແດງໃຫ້ພວກເຮົາຮູ້ເລີຍ.

*ຖ້າຫາກເຫັນດີ, ພວກເຮົາກໍ່ຈະທຳການບຸກເບີກ ຂໍໃຫ້ພວກເຮົາຮູ້ຈາກຄວາມມິດມີ, ບໍ່ສະແດງຫຍັງ
ອອກ.*

ຈົ່ງໃຫ້ຄວາມຝັນພວກເຮົາເປັນຄວາມຝັນດີ ແລະ ດີເລີດ (ງຽບສະຫງັດ)
ໃຫ້ພົບຈິດວິນຍານເຂົ້າ ແລະ ຈິດວິນຍານທີ່ດີເລີດ
ພວກເຮົາຈົ່ງຝັນດີແທ້ ແລະ ໃຫ້ມີລາງອັນດີເລີດ
ເຊັ່ນພົບເຫັນຈິດວິນຍານເຂົ້າ ແລະ ຈິດວິນຍານສັດທັງງຽບສະຫງັດ.”

ຫຼັງຈາກສວດບົດນີ້ແລ້ວ ເພິ່ນກໍບຸກເບີກສ່ວນໄດສ່ວນນຶ່ງຂອງເນື້ອທີ່ ທີ່ເລືອກ, ເພື່ອເປັນພື້ນຖານທົດສອບກັບຈິດວິນຍານກ່ຽວກັບຄວາມເໝາະສົມຂອງດິນ. ຖ້າຕະຫຼອດໄລຍະບຸກເບີກນັ້ນ, ບໍ່ມີສັດ ແລະ ນົກຕົວໄດອອກສຽງ, ສະມາຊິກຄອບຄົວ ກໍກັບເຮືອນໄປນອນຝັນ ກ່ຽວກັບການເລືອກດິນ, ຖ້າຝັນວ່າຈິດວິນຍານຂອງເຂົ້າຢູ່ໃນທ່າເຫັນດີ, ໝາຍວ່າຄອບຄົວສາມາດບຸກເບີກດິນທີ່ເຫຼືອໃນມື້ຍາມດີ, ຕາມປະຕິທິນຄະມຸ. ຖ້າຫາກຝັນບໍ່ດີ, ຫຼືຝັນກ່ຽວກັບສິ່ງຕ້ອງຫ້າມ ຫຼື ມີສັນຍານບໍ່ດີແລ້ວ ຕ້ອງປະເມີນທີ່ນັ້ນ ໄປເລືອກດິນບ່ອນອື່ນແທນ.

ໃນມື້ຄອບຄົວບຸກເບີກເນື້ອທີ່, ຜູ້ອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນການບຸກເບີກ ບໍ່ໃຫ້ມີບັນຫາ, ເຊັ່ນ ບໍ່ໃຫ້ມີບາດແຜຢູ່ມື, ຢູ່ຂາ ຫຼືເຈັບເປັນອື່ນໆ.

ໃນເມື່ອວ່າການບຸກເບີກ ແລະ ການຈູດກະກຽມເຮັດໄຮ່. ອາດມີຄວາມອັນຕະລາຍ, ອາວຸໂສຂອງກຸ່ມຈະຊອກຄວາມເຫັນດີ ແລະ ການປ້ອງກັນຈາກພວກຜີ ດັ່ງນັ້ນເຂົາຈຶ່ງກະກຽມຖວາຍອາຫານ ແລະ ອື່ນໆ, ພະຍາຍາມເວົ້າດີກັບພວກຜີດັ່ງນີ້ :

ພວກເຮົາແມ່ນຄອບຄົວທວາ
ພວກເຮົາຈະເລີ້ມງານ,
ເຂົ້າຫາໄຮ່ ແລະ ຕຽມດິນ, ແບ່ງດິນ,
ພວກເຮົາຈະຕັດຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່ ແລະ ນ້ອຍ
ຂໍຢ່າໃຫ້ມີບາດແຜຕາມຕົນ, ຕາມມື
ເມື່ອການເກັບກ່ຽວມາເຖິງ, ພວກເຮົາສັນຍາວ່າຈະເຮັດອາຫານສຳລັບພວກເຈົ້າ.

ການບຸກເບີກກະກຽມເນື້ອທີ່ເພື່ອປູກ

ການບຸກເບີກ ແລະ ກະກຽມເນື້ອທີ່ເພື່ອປູກ ແມ່ນກິດຈະກຳລວມໝູ່ຂອງຄອບຄົວຄະມຸ “ກຸ່ມເຮັດໄຮ່” ທີ່ຊ່ວຍເຫຼືອກັນ ແລະ ກັນ. ດັ່ງນີ້ການບຸກເບີກອາດເປັນໄປຢ່າງໄວວາ, ຜົນກໍຄືທຸກໆຄົນດີໃຈໃນການພົວພັນທາງສັງຄົມ ໃນໂອກາດນີ້. ຊາຍ ແລະ ຍິງເຂົ້າຮ່ວມໃນການບຸກເບີກ. ການບຸກເບີກທຳອິດນີ້ ອາດໃຊ້ເວລານຶ່ງເຖິງສອງອາທິດ ຫຼື ສິບມື້/ອາທິດ ສຳລັບຊາວຄະມຸ. ສະນັ້ນໃນແຕ່ລະມື້ມີການວາງໜ້າທີ່ພິເສດ ແລະ ອັນຕ້ອງຫ້າມ. ພາຍຫຼັງບຸກເບີກຕັດຕົ້ນໄມ້ນ້ອຍ ກິ່ງໆ ແລ້ວກໍເຮັດສຳເລັດ ພື້ນທີ່ໜ້າດິນ. ໃນເວລາທີ່ພວກຜູ້ຊາຍຕັດຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່ ຜູ້ຍິງເຮັດວຽກອື່ນໆ. ຕົ້ນໄມ້ ແລະ ພືດຖືກປະໃຫ້ແຫ້ງແລ້ວພວກເຂົາກໍຈູດເມື່ອອາກາດຮ້ອນ ແລະ ມີລົມອ່ອນ. ການຈູດແມ່ນເຮັດຕາມວິທີເດີມ ຄືຈູດກ້ຽງ, ຖ້າຈູດໄດ້ດີວຽກຕາມມາກໍ່ງ່າຍ. ແມ່ຍິງ ແລະ ເດັກນ້ອຍບໍ່ເຂົ້າຮ່ວມໃນການຈູດ ເພາະເຫັນວ່າເປັນວຽກອັນຕະລາຍ. ຫຼັງຈາກນີ້ທຸກໆຄົນໃນຄອບຄົວ ກໍເກັບ

ແລະ ຈູດທຸກສິ່ງທີ່ເສດເຫຼືອ, ຂີ້ເຖົ້າທັງໝົດທີ່ໄດ້ຈາກການຈູດ ແມ່ນເປັນຝຸ່ນສຳລັບເຂົ້າທີ່ປູກໃນເນື້ອທີ່. ຄຸນນະພາບຂອງການບູກເບີກ ແລະ ຕຽມດິນເປັນອັນສຳຄັນ ເພາະມັນອຳນວຍໃຫ້ການກຳຈັດຫຍ້າ ເປັນໄປຢ່າງສະບາຍໃນຕ່າງໆ.

ຕາມທຳມະດາຜ່ານມາຫຼາຍປີ ບໍ່ມີຮີດສຳຄັນທີ່ຕ້ອງປະຕິບັດ ຫຼືປະເພນີທີ່ຕ້ອງນັບຖື ຕະຫຼອດໃນຂະບວນການບູກເບີກ ຈູດ ແລະ ອານາໄມເນື້ອທີ່ ທີ່ກະກຽມປູກໃນລະດູຝົນ. ແຕ່ກໍ່ມີຂໍ້ຍົກເວັ້ນສຳລັບຄອບຄົວ ທີ່ຕ້ອງສ້າງເຮືອນຢູ່ໃໝ່ຫຼືປູກທໍ່ຜີ. ຄອບຄົວດັ່ງກ່າວນີ້ຕ້ອງກະກຽມປະຕິບັດສອງຮີດຕົ້ມ ແລະ ກຽມອາຫານສຳລັບທໍ່ຜີ. ເທື່ອທີໜຶ່ງແມ່ນເຮັດຫຼັງສຳເລັດການຈູດເທື່ອທຳອິດ ແລະ ກ່ອນຈູດເທື່ອທີສອງ, ແລ້ວກະກຽມອາຫານອີກເທື່ອທີສອງ ເມື່ອຕົ້ນເຂົ້າສູງພຽງຫົວເຂົ້າ. ລາຍລະອຽດເບິ່ງຕອນທ້າຍຂອງບົດ.

ຮີດຕິດພັນກັບການປູກເຂົ້າ

ຄະມຸມິວິທິການປູກເຂົ້າໄຮ່ຫຼາຍວິທີຕາມປະເພນີ, ນັ້ນແລ້ວແຕ່ເງື່ອນໄຂທາງພູມສາດ ແລະ ປະເພນີຄວາມເຊື່ອຂອງພວກເຂົາທີ່ວ່າ ການສັກເມັດລົງດິນ ອາດເຮັດໃຫ້ຈິດວິນຍານຂອງເຂົ້າເຈັບແສບ. ຮີດທີ່ແຕ່ລະຄອບຄົວປະຕິບັດ ສະທ້ອນເຖິງສັນຍາລັກບັນພະຊົນ ແລະ ຄວາມເຊື່ອຖື. ວິທິການປູກໃນປະຈຸບັນອາດແຕກຕ່າງໄປຕາມກຸ່ມຕ່າງໆຂອງທ້ອງຖິ່ນ.

ຮີດໄຮ່ເຂົ້າຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ຄວາມເປັນຫ່ວງເມັດພັນເຂົ້າ.

ຍ້ອນຮັບຮູ້ການຂຶ້ນກັບເຂົ້າທີ່ເປັນອາຫານຫຼັກ ຄະມຸນັບຖືເຂົ້າເປັນສິ່ງສຳຄັນທີ່ສຸດ, ເມື່ອລະດູການປູກມາເຖິງ ພວກເຂົາຄິດ ແລະ ເປັນຫ່ວງວ່າ ເມື່ອພວກເຂົາປະເມັດພັນໃນດິນ, ຈິດວິນຍານເຂົ້າອາດຮ້າຍແລະ ຫມີໄປ.

ດັ່ງນັ້ນ, ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຈິດວິນຍານເຂົ້າດີໃຈ, ກ່ອນການປູກເນື້ອທີ່ໄຮ່ໃຫຍ່ ຮີດເຮັດສວນເຂົ້ານ້ອຍ ຫຼື ໄຮ່ເຂົ້າຂະໜາດນ້ອຍ ຖືກກະກຽມປູກ ໂດຍໃຊ້ເມັດພັນເຂົ້າຈຳນວນໜ້ອຍ ຂອງແຕ່ລະແນວພັນທີ່ຈະປູກ.

ຮີດໄຮ່ເຂົ້າຂະໜາດນ້ອຍ.

ໄຮ່ເຂົ້າຂະໜາດນ້ອຍຖືກກະກຽມ ໃນມື້ທຳອິດ ເພື່ອສັກເຂົ້າໂດຍຫົວໜ້າຄອບຄົວ. ໄຮ່ນີ້ມີເນື້ອທີ່ບໍ່ລິ້ນ 4 ມ² ແລະ ມີຕົ້ນເຂົ້າສັນຍາລັກເຮັດຈາກໄມ້ໃຜ່ ປູກຢູ່ກາງເນື້ອທີ່ ພ້ອມກັບສັນຍາລັກອື່ນໆກ່ວງກັບເຂົ້າກໍຖືກວາງຢູ່ອ້ອມໄຮ່ນ້ອຍນີ້ (ຮູບ 6.2). ລຳໄມ້ໃຜ່ຍາວປະມານສອງວາຖືກຕັດ. ຍອດມັນກໍຕັດໃຫ້ຄືກັບໃບເຂົ້າ. ສາມປ້ອງໄມ້ໃຜ່ຢູ່ລຸ່ມສຸດ ຖືກແລ່ຕາມລວງຍາວຫຼາຍເທື່ອ, ແລ້ວເຂົາກໍ່ສຽບກ້ານໄມ້ໃຜ່ຫຼາຍອັນໃສ່ເພື່ອເຮັດຄືເຂົ້າເມັດມົນທີ່ໃຫຍ່ເຕັມສ່ວນ. ຢູ່ປ້ອງເທິງຂຶ້ນມາເພິ່ນເຈາະຮູ ແລ້ວເອົາເຊືອກຍັດໃສ່ ເພື່ອໃຊ້ແທນອະໄວຍະເພດຜູ້ຊາຍ ຊີ້ໄປສອງທາງ. ໃນທີ່ສຸດເພິ່ນແຂວນກະແຕະໄມ້ໃຜ່ ສານຫຼວມໆໃສ່ລຳໄມ້ໃຜ່ນັ້ນເພື່ອເປັນສິ່ງສັກສິດຕ້ອງຫ້າມ. ຕົ້ນໄມ້ໃຜ່ດັ່ງກ່າວແທນໃຫ້ຕົ້ນເຂົ້າໃຫຍ່ ຍືນຢູ່ກາງເນື້ອທີ່ໄຮ່ນ້ອຍຢ່າງໜັກແໜ້ນ. ຢູ່ອ້ອມຕົ້ນຕົ້ນໄມ້ໃຜ່ ເພິ່ນຂຸດຄອງນ້ອຍໆແທນໃຫ້ເໝືອງຝາຍ ເອົານ້ຳລົງຫາອ່າງນ້ອຍ ທີ່ຢູ່ຕົ້ນຕົ້ນໄມ້ໃຜ່. ຢູ່ຕົ້ນຕົ້ນໄມ້ໃຜ່ນີ້ ບາງເທື່ອເພິ່ນວາງທໍ່ດູດເຫຼົ້າສາໂທ. ເພື່ອສຳເລັດຮີດໄຮ່ເຂົ້າຂະໜາດນ້ອຍນີ້, ເພິ່ນໃຊ້ກ້ານໄມ້ໃຜ່ເປັນຫຼັກຮື້ວອ້ອມໄຮ່ນ້ອຍໄວ້. ຕົ້ນໄມ້ໃຜ່ແທນໃຫ້ຕົ້ນເຂົ້າໃຫຍ່ ທີ່ຊາວຄະມຸຍາກໃຫ້ເກີດ

ຢູ່ໄຮ່ໃຫຍ່ຕົ້ນຕໍໃນຕໍ່ໜ້າ. ຄອງນ້ຳ ພ້ອມທັງອ່າງນ້ຳເຮັດດ້ວຍໄມ້ໄຜ່ ເປັນສັນຍາລັກນ້ຳຝົນທີ່ຕ້ອງການສຳລັບຕົ້ນເຂົ້າ. ສັນຍາລັກອະໄວຍະວະເພດຊາຍ ແມ່ນເພື່ອໃຫ້ວິນຍານຮ້າຍ/ຕັກແຕນ, ຜິຫົວໂຫຍຍ້ານ. ຮິວອ້ອມໄມ້ໄຜ່ນ້ອຍ ເປັນອັນເຕືອນພວກສັດຮາວີພິດຢູ່ໃນປ່າ ທີ່ຢາກມາກິນເຂົ້າປູກ, ເພື່ອໃຫ້ມັນຢູ່ນອກໄຮ່. ທຸກສິ່ງເລົ່ານີ້ແມ່ນສັນຍາລັກ ເພື່ອອຳນວຍໃຫ້ໄຮ່ຕົ້ນຕໍທີ່ຈະປູກ.

ການລ້ຽງເມັດພັນເຂົ້າດ້ວຍເລືອດໄກ່.

ສຳລັບຮີດຕ້ອງປະຕິບັດກ່ອນການປູກ, ແມ່ເຮືອນຕ້ອງກະກຽມ, ນຸ່ງເຄື່ອງໃໝ່, ໃສ່ໝວກໃໝ່, ກ້ອງແຂນເງິນ ປອກຄໍ ກ່ອນນຳເອົາເມັດພັນເຂົ້າຂອງຄອບຄົວໄປໄຮ່ໄສ່ກະພາໄປ. ຢູ່ໄຮ່, ລາວວາງກະພາເມັດພັນແນວປູກນັ້ນຢູ່ກາງໄຮ່.

ເມື່ອພໍ່ເຮືອນສິ້ນສຸດພິທີໄຮ່ເຂົ້ານ້ອຍແລ້ວ, ແມ່ເຮືອນກໍເອົາກ້ອງແຂນເງິນ, ກ້ອງຄໍເງິນ ແລະ ສິ່ງອື່ນໆເຊັ່ນ (ຖົງບັນຈຸກ່ອນຫິນພິເສດທີ່ມີພະລັງອຳນາດ ທີ່ໃຊ້ດົງດູດຜີ) ແລ້ວວາງມັນທັງໝົດໃສ່ກະຕ່າ ແລ້ວຕື່ມແນວປູກແຕ່ລະແນວທີ່ຈະປູກ, ໃສ່ກັບສິ່ງອື່ນໆທີ່ກຽມມານັ້ນ.

ເມື່ອທຸກສິ່ງສຳເລັດແລ້ວ, ແມ່ເຮືອນກໍປາດຄໍໄກ່ທີ່ໃຊ້ເສັ້ນຜີ, ປະໃຫ້ເລືອດຂອງມັນຢາດລົງໃສ່ແນວປູກ, ເຄື່ອງອື່ນໆ ແລະ ເຄື່ອງເງິນ ທັງຈົມດັ່ງນີ້ :

“ຈິດວິນຍານຂອງເຂົ້າທີ່ຍັງບໍ່ທັນຟາດ
ຈິດວິນຍານຂອງເຂົ້າສຸກ ບໍ່ຕ້ອງຮ້າຍ ຫຼືຜ່າຍໜີ,
ມື້ນີ້ ເປັນມື້ດີ ແລະ ດີເລີດ, ງຽບສະຫງົດທີ່ລໍຄອຍມາເຖິງ
ປະຊາຊົນອື່ນໆຜູ້ຢູ່ໄກຈາກນ້ຳເວົ້າສຽງດຽວກັນ,
ຜູ້ສັກສິດຢູ່ໃນຫຼຸມຝັ່ງສົບ ກໍຍັງເຊື່ອວ່າເປັນມື້ດີ
ເພື່ອລິເລີ້ມປູກເມັດເຂົ້າ
ຈົ່ງໃຫ້ທຸກໆເມັດແຕກໜີ້ ແລະ ທຸກໆຮາກຂະຫຍາຍໂຕໄວ
ໄອ, ຖ້າບໍ່ມີເມັດໃດເກີດ, ຈົ່ງໄປ ແລະ ຮັບເອົາຫຍ້າຊ້າງ
ຖ້າບໍ່ມີຕົ້ນເຂົ້າແມ່, ຈົ່ງໄປ ແລະ ຮ້ອງຂໍຈາກຫຍ້າຕົ້ນສູງ,
ຈົ່ງເກີດ ແລະ ແຕກໜີ້ໂດຍໄວ , ແຕກກໍ ແລະ ໃຫຍ່ສູງ,
ພວກລູກຫຼານຈະບໍ່ມີໃຜ ລົມຕາລົມດັງຕົນເອງດອກ.

ຫຼັງຈາກພົວພັນກັບຈິດວິນຍານເຂົ້າ ໃນທຳນອງດັ່ງກ່າວແລ້ວ, ລາວກໍພົວພັນເຖິງຈິດວິນຍານຂອງຄາວຣີ (ກີ້)= ເງິນຕາດັ່ງນີ້ :

ໄອ, ເອີ, ພວກເຮົາຢາດເລືອດລົງ ຄາວຣີ (ກີ້) ເງິນ ແລະ ເຄື່ອງອື່ນໆ ຂໍໃຫ້ເຂົ້າທີ່ພວກເຮົາປູກ ແລະ ເຂົ້າເຮົາກິນຈົ່ງໂຊກດີ

5 ເຖິງວ່າຄາວຣີ (ກີ້) ບໍ່ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເປັນເງິນອີກແລ້ວ, ແຕ່ກໍຍັງມີການອ້າງອີງເຖິງຢູ່ເລື້ອຍໆ, ເມື່ອເວົ້າເຖິງເງິນຕາ ແລະ ຊີວິດການເປັນຢູ່ໃນທາງສິນລະປະ.

ຂັ້ນເນີນສູງຢູ່ເທິງບ້ານ,
 ຂໍໃຫ້ພວກເຮົາຈົ່ງພົບຮັງຄ້ອງ ຮັງກອງ (ຄັງສົມບັດ)
 ຂັ້ນເນີນສູງຢູ່ເທິງເຮືອນ
 ໃຫ້ພວກເຮົາພົບກອງເງິນ,
 ໃຫ້ພວກເຮົາໄດ້ມັດເງິນ ແລະ ຖົງເງິນ,
 ພວກເຮົາຈົ່ງໄດ້ເງິນບໍລິສຸດ ຄົບພວກເຂົາໄດ້ໃນປະເທດຄະມຸ, ໃນປະເທດຈີນ ແລະ ໄດ້ເງິນຂາວຢູ່
 ຫວຽດນາມ.
 ຜົນດີຈົ່ງກັບສູ່ພວກເຮົາ,
 ພວກເຮົາຂໍຮ້ອງ, ພວກເຮົາຂໍຮ້ອງນຳພວກເຈົ້າ.”

ຫຼັງຈາກຖວາຍສິ່ງຂອງໃຫ້ຈິດວິນຍານແລ້ວ, ໂຕະອາຫານແມ່ນກະກຽມ ແລະ ເສີບແກ່ຜູ້ມາຮ່ວມ
 ພິທີ. ເມື່ອສຳເລັດຮີດນີ້ແລ້ວ, ແມ່ເຮືອນໄປເລີ່ມວຽກ, ເອົາເມັດພັນເຂົ້າແຕ່ລະແນວພັນຂອງຄອບຄົວ ທີ່ຈະ
 ປູກ ໄປສັກໃສ່ໄຮ່ນ້ອຍ (ຂອງຮີດໄຮ່ຂະໜາດນ້ອຍ) ໃນຂະນະທີ່ເລົ່າພອນດັ່ງນີ້ :

ໂອເອີ, ມີ້ຕີ, ມີ້ງຽບສະຫງົດ-ມີ້ງາມແມ່ນມີ້ນີ້
 ເພື່ອເລີ່ມການປູກເຂົ້າ
 ແຕ່ລະໜ່ ແຕ່ລະຮາກຈົ່ງຂະຫຍາຍ
 ຖ້າບໍ່ມີອັນໄດ້ເກີດ, ຈົ່ງໄປຮ້ອງຂໍຈາກຫຍ້າຊ້າງ
 ຖ້າບໍ່ມີຕົ້ນ, ຈົ່ງໄປຮ້ອງຂໍຈາກຫຍ້າຕົ້ນສູງ
 ຂະຫຍາຍໜ່, ຂະຫຍາຍສຸມ ແລະ ສູງໃຫຍ່
 ພວກເຮົາເລີ່ມປູກໃນປີໃໝ່ນີ້, ໃສ່ໄຮ່ປູກເບີກໃໝ່, ພວກລູກຫຼານຈະບໍ່ມີໃຜລົມ, ຕາ ແລະ ດັງຕົນ
 ເອງ.

ເມື່ອສຳເລັດຮີດລິເລີ່ມປູກໄຮ່ນ້ອຍແລ້ວ, ແມ່ເຮືອນກໍແບ່ງປັນເມັດພັນເຂົ້າໃສ່ໃນກະພາໃຫ້ສະມາ
 ຊິກຄອບຄົວແມ່ຍິງ ແລະ ແມ່ຍິງອື່ນໆທີ່ຊ່ວຍໃນການປູກ, ໄປໄຮ່ໃຫຍ່, ແລ້ວລາວກໍປະຕິບັດຮີດປູກ. ໃນ
 ເທື່ອນີ້, ລາວໄດ້ກະບອງນັ່ງຕາມໄຮ່ ແລ້ວເວົ້າກັບຈິດວິນຍານອີກວ່າ :

ເອ ຢ່າປະໃຫ້ຜີໜົວ ແລະ ຜີຕັກແຕນໄດ້ນັ່ງເຂົ້າມາ
 ຈົ່ງມາຊ່ວຍພວກເຮົາປູກເຂົ້າ, ອາຫານທີ່ພວກເຮົາຕ້ອງການກ່ວາໝູ່.
 ແຕ່ນີ້ໄປຈົ່ງໃຫ້ພວກມັນຜ່າຍໜີ.

ຄວັນກະບອງກໍຈາງຫາຍໄປ ແລະ ການສັກເຂົ້າໃສ່ໄຮ່ຜຸ່ນໃຫຍ່ກໍສາມາດເລີ່ມ ແລະ ສຳເລັດໃນສອງສາມ
 ວັນ ໃນຄວາມພະຍາຍາມຮ່ວມໄມ້ຮ່ວມມື ຂອງຄອບຄົວ ແລະ ເພື່ອນມິດ.

ສັກປູກເຂົ້າໄຮ່

ຂຶ້ນກັບແຕ່ລະທ້ອງຖິ່ນ, ຊາວຄະມູໃຊ້ເຄື່ອງມືຕ່າງໆ ໃນການສັກເຂົ້າໄຮ່, ບາງທ້ອງຖິ່ນ ໃຊ້ຄັນສັກໄມ້ຍາວ, ບາງກໍໃຊ້ຄັນສັກສັ້ນ, ຫຼືໃຊ້ຊ້ອນເຫຼັກນ້ອຍໆແຄບຊຸດລົງ. ການສັກດ້ວຍຄັນໄມ້ຍາວ ຮຽກຮ້ອງສອງຄົນ. ຜູ້ຊາຍສັກຊຸມ, ຜູ້ຍິງຢອດເມັດລົງຊຸມ (ຮູບ 6.3). ເມື່ອໃຊ້ຄັນສັກສັ້ນ, ນຶ່ງຄົນເຮັດທັງສອງໜ້າທີ່/ມືນຶ່ງສັກຊຸມ ມີສອງຢອດເມັດ. ໃນບາງທ້ອງຖິ່ນດິນຮາບພຽງ ເຊັ່ນຢູ່ຊຽງຂວາງ, ປະຊາຊົນໃຊ້ຄັນສັກຍາວເໝືອນກັນ, ຄັນສັກອອກສຽງ ເມື່ອຖືກນຳໃຊ້. ຄັນສັກນີ້ແມ່ນເຄື່ອງມືເກົ່າ ຮີດເກົ່າ, ໃນຜ່ານມາແມ່ນນຳໃຊ້ບໍ່ພຽງແຕ່ໃຫ້ການສັກເມັດ ເປັນໄປຢ່າງໄວ ຕາມຈັງຫວະອອກສຽງ, ແຕ່ຍັງໃຊ້ເອີ້ນຝົນໃນເວລາດຽວກັນ. ການເລືອກຄັນສັກຂຶ້ນກັບປະເພດເນື້ອດິນ ແລະ ຮີດຄອງປະເພນີຂອງຄະມູຜູ້ປູກເຂົ້າ.

ການລ້ຽງຜີໄຮ່

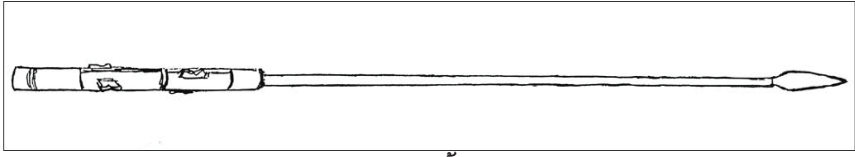
ຕາມປະເພນີ, ຄະມູລ້ຽງຜີໄຮ່ ເມື່ອປູກເຂົ້າໄຮ່. ງານນີ້ແມ່ນເຮັດສອງເທື່ອ. ຮີດທີ່ນຶ່ງເອີ້ນວ່າຮີດ“ປິດຊຸມເມັດພັນ” ມີຈຸດປະສົງສ້າງສາຍພົວພັນທີ່ດີ ກັບພວກຜີທີ່ຢູ່ຕາມທ້ອງຖິ່ນໄຮ່, ຮ້ອງຂໍພວກເຂົາໃຫ້ປ້ອງກັນເມັດພັນເຂົ້າທີ່ສັກແລ້ວ. ສ່ວນຄອບຄົວກໍສັນຍາວ່າຈະກະກຽມງານລ້ຽງອີກເທື່ອສອງ ເມື່ອເວລາກ່ຽວເຂົ້າ. ທັງສອງເອີ້ນວ່າຮີດລ້ຽງຜີໄຮ່. ສຳລັບແຕ່ລະຮີດ ຜູ້ເຖົ້າຂອງຄອບຄົວທີ່ຮູ້ເວົ້າ ແລະ ຮູ້ຮີດເປັນປະທານພິທີ.

ຮີດ “ປິດຊຸມເມັດພັນ” (ລ້ຽງຜີໄຮ່ເທື່ອທຳອິດ)

ໃນການກະກຽມຮີດນີ້, ບ່ອນຮາບພຽງຊົ່ວຄາວຖືກກະກຽມຂຶ້ນຢູ່ຂ້າງໄຮ່ເຂົ້າຂະໜາດນ້ອຍ (ຮູບ6.4) ຄັນໄມ້ໃສ່ຖືກນຳໃຊ້ເຮັດເປັນລຳຕົ້ນເຂົ້າຍັກ ສັນຍາລັກ, ຕອກໄມ້ໃສ່ບາງໆສ້າງເປັນວົງແຫວນ ຫຼາຍອັນ, ເປັນໂສ້ອັນນຶ່ງ, ເປັນຕັກແຕນ, ເປັນປາທີ່ເພິ່ນຫ້ອຍໃສ່ສິ້ນ ໂສ້ໄມ້ໃສ່ທີ່ຫ້ອຍຢູ່ຄັນໄມ້ຕົ້ນເຂົ້າ. ຢູ່ຕາມທີ່ຮາບເຮັດດ້ວຍໄມ້ໃສ່, ເພິ່ນວາງໄມ້ລົງສີ່ແຜ່ນ ແລ້ວຕັດເປັນຮູບຊົງຫ້ອງເງິນ, ວາງລົງລົງສອງໂຕ ແລະ ເສື້ອນຸ່ງຍາວນຶ່ງວາສອງຜືນ, ເຄື່ອງບັນນາການອື່ນໆມີ :

ເປືອກໄມ້ ສຳລັບເປັນອັນຄັງວ, ຢາສູບ, ໃບພູ, ໝາກຄັງວ ແລະ ປູນ. ນອກນີ້ ກໍມີກ້ອງແຂນເງິນ, ກ້ອງຄໍເງິນ, ລວມທັງໂທເຫຼົ້າສາໂທ ເພື່ອໃຫ້ຜີໄດ້ດື່ມ. ແລ້ວເພິ່ນກໍເລົ່າສາມປິດ. ປິດທີ່ນຶ່ງເພື່ອເອີ້ນເຖິງຜີໃຫ້ມາຮັບເອົາເຄື່ອງທີ່ຖວາຍ ຄືໃນຮີດລາວ-ໂຕ :

*ໂອຜີດິນ ຜີໂພນປວກ,
ຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ອ້ອມແອ້ມ
ເຈົ້າຂອງປະເທດ, ເຈົ້າຂອງສະຖານທີ່ ບ່ອນພວກເຮົາຢູ່
ແລະ ຢູ່ເໜືອທີ່ດິນບ່ອນນີ້,
ຈົ່ງປ້ອງກັນໄຮ່ທັງນີ້, ບ່ອນນີ້, ເບິ່ງແຍງມັນໃຫ້ດີ
ເບິ່ງແຍງສວນຄອບຄົວ ແລະ ເຮືອນຊານ
ດຽວນີ້, ຢ່າປະໃຫ້ໝູມາກັດ ແລະ
ຢ່າໃຫ້ສັດມາແທ້ນມັນອອກເສຍ
ຢ່າປະໃຫ້ໃບທຳອິດຕາຍ ຫຼື ປາຍໃບຫັກ*



ຮູບ.1. ຄັນສັກເມັດເຂົ້າອອກສຽງເພງ

ຖ້ອຍຄຳເລົ່ານີ້ ແມ່ນເວົ້າໃນເວລາລ້ຽງຜີທີ່ດິນໄຮ່ ແລະ ຜີຜູ້ທີ່ຕາຍໃນທີ່ນັ້ນ ເອີ້ນຊື່ພວກເຂົາແຕ່ລະຄົນບົດທີສອງ : ໄກ່ຕົ້ມສຸກແລ້ວ ຈຶ່ງເອົາມາຖວາຍໃຫ້. ເມື່ອພວກເພິ່ນຮັບກິນແລ້ວ (ການຮັບເອົາເຄື່ອງບັນນາ ການນີ້ແມ່ນອຸທິດເຖິງເມືອງສະຫວັນ), ບົດທີ ສາມ ເພື່ອກ່າວຄວາມຂອບອີກຂອບໃຈ ກໍຖືກເລົ່າອອກ. ການເລົ່າທັງໝົດຕ່າງອອກໄປນັ້ນ ຂຶ້ນກັບເຫດຜົນທີ່ຜູ້ຖືກຮ້ອງຫາ. ເພື່ອໃຫ້ທຸກຢ່າງເປັນໄປຖືກຕ້ອງ, ສັນ ຍານອື່ນໆ ແມ່ນຕ້ອງເຮັດໃຫ້ດີ ເຊັ່ນຮູບຊົງຂອງອາຫານ/ໄກ່ສຸກທີ່ຖວາຍ. ນີ້ແມ່ນຄືກັນກັບການຖວາຍອາຫານໃຫ້ຜີອື່ນໆ ເຊັ່ນຜີປະເທດ, ຜີຕາມທາງຢ່າງ, ຜີຈາກຫຼຸມຝັງສິບ.

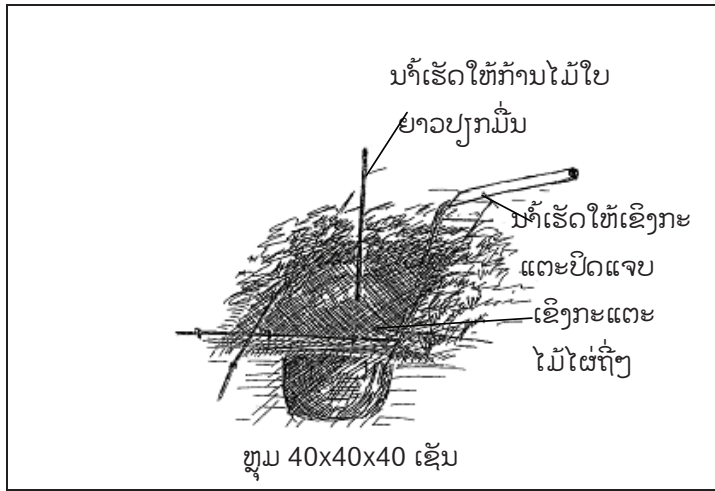
ຮີດຂໍຝົນໃນໄລຍະຕໍ່ຈາກການສັກປູກເຂົ້າ

ເມື່ອການສັກປູກເຂົ້າສຳເລັດແລ້ວ, ຮີດພິເສດເພື່ອຂໍຝົນກໍຖືກປະຕິບັດໂດຍຄະມຸບາງກຸ່ມເຊັ່ນ ຄະມຸຣຸກ ແຂວງອຸດົມໄຊ ແລະ ຄະມຸ ຢູ່ເຂດພູເມືອງຊຳໃຕ້ ແຂວງຫົວພັນ. ບາງກຸ່ມມີພິທີຂໍຝົນຕ່າງຫາກ, ສ່ວນອີກກຸ່ມອື່ນນຳໃຊ້ຄັນສັກເມັດເຂົ້າອອກສຽງເພງ ທັງສັກເຂົ້າ, ທັງຂໍຝົນພ້ອມກັນ, ເພື່ອຊ່ວຍການອອກໜີ້ຂອງເຂົ້າສັກໃໝ່.

ຄັນສັກເຂົ້າອອກສຽງເພງຂອງແຂວງຊຽງຂວາງ. ໃນຜ່ານມາ, ຄະມຸ ຊຽງຂວາງ ເຮັດຄັນສັກເຂົ້າອອກສຽງເພື່ອນຳໃຊ້ໃນວັນທີ່ພວກເຂົາວານສະມາຊິກໃນຊຸມຊົນມາຊ່ວຍ ໃນການສັກປູກເຂົ້າ (ຮູບ1) ເມື່ອທີ່ບ່ອນຈະໃຊ້ຄັນສັກເຂົ້າອອກສຽງນີ້ ຕ້ອງໄດ້ກະກຽມໃຫ້ພຽງດີ ບໍ່ແມ່ນຈະໃຊ້ກັບດິນຄ້ອຍຊັ້ນ. ແຕ່ລະຄອບຄົວເມື່ອລະດູການມາເຖິງ, ຕ້ອງກະກຽມເຮັດ 1-2-3 ຄັນສັກ ໃນມື້ລະດົມຜູ້ອື່ນມາຊ່ວຍ, ຫົວໜ້າ ຄອບຄົວຈະແບກຄັນສັກດັ່ງກ່າວອອກທົ່ງ. ການສັກແມ່ນຕ້ອງເລີ່ມກັບພວກທີ່ຖືຄັນສັກ ທີ່ເຄື່ອນກັນໄປແຖວ, ຕາມເນື້ອທີ່ໄຮ່, ສັກໄຮ່ໃຫ້ເປັນຮູ ທັງມີສຽງອອກເປັນຈັງຫວະສຳລັບໝົດທຸກຄົນ. ລະວ່າງ 10 ຫາ 20 ຄັນສັກອອກສຽງຈະກ້ອງເປັນສຽງ ຈຶ່ງໄປທົ່ວໄຮ່ ແລະ ສະຫ້ອນທົ່ວອາກາດ. ສຽງຈາກຄັນສັກອອກສຽງນີ້, ເພິ່ນເຊື່ອວ່າ, ມັນຂຶ້ນໄປເຖິງຊັ້ນພະອິນ ແລະ ພະຍາແຖນ ທີ່ເມືອງສະຫວັນ, ເພິ່ນໄດ້ຍິນແລ້ວຕອບສະໜອງ ສິ່ງຝົນຕົກລົງມາສູ່ໄຮ່ປູກໃໝ່.

ກອງໂພນປວກຂອງເມືອງຊຳໃຕ້ ແຂວງຫົວພັນ.

ຄະມຸໃນບາງເຂດພູ ຫ່າງໄກສອກຫຼີກຂອງເມືອງຊຳໃຕ້ ແຂວງຫົວພັນ ໄກ້ຊາຍແດນລາວ-ຫວຽດນາມ ປະຕິບັດຮີດຂໍຝົນໂດຍໃຊ້ກອງຂີ້ດິນ ຫຼືກອງໂພນປວກຈາກເທິງພູ (ຮູບ 2). ກອງອັນນີ້ເຮັດຂຶ້ນ ໂດຍໃຊ້ຫຼຸມອັນນຶ່ງໃນໜ້າດິນ, ເຊັ່ນຮັງປວກທີ່ເຮັດດ້ວຍຂີ້ດິນ. ຫຼຸມຮັງປວກ (ປະມານ 40-60 ເຊັ່ນ ໃນລວງກ້ວາງ/ຜ່າໃຈກາງ) ຖືກປົກຄຸມດ້ວຍກະແຕະໄມ້ໃຜ່ເປັນຄືເຂົງ ຫຼືໃຊ້ເປັນຄືໜ້າກອງ. ເບື້ອງຂ້າງຂອງມັນແມ່ນຕອກຕິດກັບພື້ນດິນດ້ວຍຄັນໄມ້.



ຮູບ.2. ກອງດິນ ຫຼື ກອງດິນປວກເທິງພູ

ກ້ານໄມ້ຫອມ⁶(Phrynumcapitalum) ຕິດຕໍ່ກັນແລ່ນຜ່ານກາງກະແຕະເປັນຄືເສັ້ນສາຍ ສາມາດ ດົງອອກ ຕິດກັນຫຼືກະທົບກັນ ເຮັດໃຫ້ກະແຕະຊັ້ນສະເທືອນ ແລະ ຫຼຸມຢູ່ລຸ່ມກໍສະທ້ອນສຽງແຮງ/ສຽງຄວນ ຄາງ. ເຄື່ອງອັນນີ້ຊື່ຕາມພາສາຄະມຸວ່າກອງ (ກ້ານໄມ້ຈຸ່ມ) ຫຼືເອີ້ນວ່າອິດອິ່ງ ຕາມສຽງຂອງມັນ. ໂອກາດເຮັດ ແລະ ຫຼິ້ນກອງດິນ ຫຼືກອງດິນປວກເທິງພູ ນີ້ແມ່ນຢູ່ໃນຕົ້ນລະດູການປູກ ເມື່ອຝົນມາຊ້າ, ຫຼືຊ້າສຸດ ເມື່ອ ຖວາຍບັນນາການໃຫ້ຜີໄຮ່, ເວລາເຂົ້າໄຮ່ສູງປະມານຫົວເຄົ້າ. ດັ່ງນັ້ນ, ໃນຄວາມພະຍາຍາມເຮັດໃຫ້ຝົນຕົກ, ກອງດັ່ງ ກ່າວຈຶ່ງຖືກເຮັດ ແລະ ຫຼິ້ນເຮັດໃຫ້ດິນ ແລະ ພ້າສະເທືອນຕາມສຽງຂອງມັນ. ເມື່ອໄດ້ຍົນສຽງມັນ ແລ້ວ, ຜີພ້າຜ່າທີ່ເອີ້ນຊື່ນຶ່ງວ່າ ຜີເງືອກ ຈະຮ້າຍ ແລ້ວກໍສາດຝົນລົງມາໃສ່ເນື້ອທີ່, ເຮັດໃຫ້ເມັດເຂົ້າແຕກໜ່ໍ ໄດ້, ກ້າສາມາດເຕີບໂຕ ແລະ ສະໜອງເຂົ້າໃຫ້ປະຊາຊົນກິນ.

ເຂົ້າ-ຄະດູງຂອງຄະມຸຮຸກ ເມືອງຫຼຸ່ນ ແຂວງອຸດົມໄຊ.

ພວກເຂົາມີປະເພນີຕ່າງອອກໄປເພື່ອຮ້ອງຂໍຝົນ. ປະເພນີນີ້ອີງໃສ່ວົງດິນຕີ ປະກອບດ້ວຍ 4-6ຄົນ ຫຼິ້ນ ຄະດູງທີ່ເປັນໄມ້ໃຜ່ຄູ່ກັນ ອັນສະທ້ອນສຽງເມື່ອຫຼິ້ນພ້ອມກັບເຄື່ອງດົນຕີອື່ນທີ່ກະທົບສຽງເຊັ່ນ ກອງຍາວ ຫຼືຄ້ອງ. ວົງດິນຕີນີ້ຫຼິ້ນແບບມີຈັງຫວະ ໃຫ້ມີການສະທ້ອນສຽງສຳພັດຢ່າງບໍ່ເຄີຍໄດ້ຍິນ. ແຕ່ລະບ້ານຄະມຸຮຸກ ມີເຄື່ອງດົນຕີແບບພິເສດ ໜ້າສົນໃຈອັນນີ້, ແລະ ມີຂະໜາດຂອງຄະດູງທີ່ລົງສຽງສະເພາະຂອງເຂົາ (ຮູບ 6.5) ທີ່ໄມ້ໃຜ່ແຕ່ລະຄູ່ ມີຊື່ພິເສດຂອງມັນຕາມໜ້າທີ່ໃນການຫຼິ້ນເປັນຈັງຫວະຂອງວົງດິນຕີ. ຊື່ຂອງທີ່ໃຫຍ່ ກ່ວາໝູ່ແມ່ນຂຶ້ນດ້ວຍຄຳວ່າແມ່, ຊື່ຂອງທີ່ນ້ອຍກ່ວາໝູ່ແມ່ນມີຄຳວ່ານ້ອຍ.

ໃນມື້ສຸດທ້າຍຂອງການປູກເຂົ້າ, ຄະດູງທີ່ເຮັດຈາກໄມ້ຮາງ, ເຂົາຫຼິ້ນມັນເມື່ອຢ່າງກັບເຮືອນ. ເມື່ອ ຮອດແລ້ວ, ຜູ້ປູກເຂົ້າ ເອົາເຫຼົ້າ ແລະ ໝູຕົວໜຶ່ງມາຈາກເຮືອນລູກທີ່ນັບຖື, ເພື່ອກິນດື່ມສະເຫຼີມສະຫຼອງ. ແລງມື້ນັ້ນ, ໃນທົ່ວບ້ານເກັບ ແລະ ຫຼິ້ນຄະດູງ, ຟັງ ດື່ມເຫຼົ້ານຳກັນຍິດຍາວ. ແຕ່ກ່ອນ, ຊາວບ້ານໄດ້ເອົາ

6 ໃບໄມ້ນີ້ຖືກນຳໃຊ້ເປັນໃບຫອມທີ່ເຂົ້າດື່ມເໝືອນກັນ

ຕົ້ນປາມປ່າມາເຮັດເປັນຜີປ່າສອງຕົວ ທີ່ມເລື້ອໃຫ້ ແລ້ວແຕ້ມໜ້າໃຫ້ຄືໜ້າຜີ, ໜ້າສັດ, ແຂ້ວຍາວ ຫົວແຫຼມ. ນອກນີ້ຜີປະຫຼາດສອງຕົວນີ້ຍັງມີອະໄວຍະວະເພດໃຫຍ່ ເບິ່ງໜ້າຢ້ານ ໜ້າ ຕົກໃຈ, ຜູກໃສ່ເຊືອກມັດແອວ. ຜູ້ໜຸ່ມ, ຜູ້ເຖົ້າຫຼິ້ນຄະດຸງ, ແມ່ຍິງພະຍາຍາມຫົດນໍ້າ ໃສ່ຜູ້ຫຼິ້ນ ທໍາຕົວເປັນ ນາງຟ້າ ແລະ ຜີທີ່ຮັບຜິດຊອບ ໃຫ້ຝົນແກ່ຕົ້ນເຂົ້າ. ຜີປ່າສອງຕົວນັ້ນຟ້ອນອ້ອມຜູ້ຫຼິ້ນຄະດຸງ ພະຍາຍາມ ເຮັດໃຫ້ແມ່ຍິງ ແລະ ສາວນ້ອຍ ອອກຫ່າງຈາກພວກຜູ້ຊາຍ ທີ່ຫຼິ້ນຄະດຸງ ໂດຍໃຊ້ອະໄວຍະວະເພດໃຫຍ່ ໜ້າຢ້ານ ຂອງມັນ, ເພື່ອເຮັດ ໃຫ້ພວກແມ່ຍິງແຕກຕື່ນ. ກ່ອນຈະສິ້ນສຸດການຫຼິ້ນຄະດຸງ ແມ່ຍິງຈະເອົານໍ້າມາຫົດໃສ່ຜູ້ຫຼິ້ນ ແລະ ປະກາດ ວ່າ :

“ ໃຫ້ມີຝົນ, ຟ້າຜ່າ ແລະ ການສາດນໍ້າ.
ນໍ້າຈະຕ້ອງສາດໃສ່ດອກໝາກກໍ ແລະ ດອກໝາກລຸນ
ຈົ່ງມາບ້ານພວກເຮົາ ມາມ່ວນນໍາກັນ”
ທຸກຄົນຮ້ອງຂຶ້ນແຮງ ແລະ ໃຫ້ຄວາມເຫັນດີນໍາກັນ.

ໄລຍະເຕີບໂຕຂອງເຂົ້າ.

ໃນໄລຍະເຂົ້າເຕີບໃຫຍ່. ພາຍຫຼັງການປູກ, ບໍ່ມີຮີດພິເສດ ຫຼືປະເພນີຕ້ອງປະຕິບັດຈົນເຖິງເຂົ້າໄກ້ຈະສຸກ. ແຕ່ມີຂໍ້ຍົກເວັ້ນຄືໄດ້ເວົ້າແລ້ວວ່າສໍາລັບຄອບຄົວທີ່ໄດ້ປູກທໍຜີ, ຫໍກາງກ່ອນລະດູແລ້ງ, ທີ່ຕ້ອງການຖວາຍອາຫານໃຫ້ຜີ ໃນເວລາທີ່ຕົ້ນເຂົ້າສູງພຽງຫົວເທົ່າ ; ໃນຊ່ວງເວລານີ້, ແມ່ຍິງຖາງຫຍ້າ 2-3 ເທື່ອດ້ວຍພໍ້າຍາວກົງທີ່ເອີ້ນວ່າແວກ, ສ່ວນຜູ້ຊາຍນັ້ນປ້ອງກັນໄຮ່ຈາກການຮຸກຮານຂອງສັດປ່າທີ່ອາດມາທໍາລາຍເຂົ້າທີ່ກໍາລັງສຸກ, ໂດຍນໍາໃຊ້ກັບດັກ ແລະ ລິ່ງທີ່ເຮັດໃຫ້ຢ້ານ ແລະ ລ້າເນື້ອຫາລ້ຽງຄອບຄົວໃຫ້ມີເນື້ອກິນ.

ການເກັບກ່ຽວ ແລະ ຟາດເຂົ້າ

ໄປຄຽງຄູ່ກັບການກ່ຽວ ແລະ ການເກັບຮັກສາເຂົ້າ, ຄະນຸຮັກສາປະເພນີຕ່າງໆ ຕິດພັນກັບຄວາມເຊື່ອ ແລະ ນິຍົມຖືທໍຜີ, ຫໍກາງ, ຖີ່ຜີໄຮ່ ຜີດິນ ແລະ ຜີອິດທິວຕ່າງໆ.

ການເກັບກ່ຽວເຂົ້າໄຮ່ຂອງຄະນຸເລີ້ມໃນຕົ້ນເດືອນ9 ແລະ ຖ້າມີນາການເກັບກ່ຽວອາດເຢັນໄປເຖິງເດືອນ 12, ນັ້ນຂຶ້ນກັບອາກາດ, ມື້ເຂົ້າສຸກ ແລະ ປະເພດໄຮ່. ການເກັບກ່ຽວແມ່ນເຮັດລວມ ຊຶ່ງກຸ່ມສາມັກຄີເພື່ອນມິດ ແລະ ຄອບຄົວສະມາຊິກເຂົ້າຮ່ວມ, ການເກັບກ່ຽວຕ້ອງການ ການກະກຽມອຸປະກອນ ແລະ ອາຫານໃຫ້ໝົດທຸກຄົນ ຊຶ່ງຄອບຄົວເຈົ້າພາບເປັນຜູ້ຮັບຜິດຊອບ, ນອກນີ້ ກໍຕ້ອງມີການສະໜອງເຫຼົ້າໄຫ. ເວລາເກັບກ່ຽວເປັນເວລາມ່ວນໃນການອອກແຮງງານ ໃນການຢູ່ຮ່ວມກັນ, ລົມກັນ, ຮ້ອງເພງ ແລະ ແລກປ່ຽນນິທານ ຫຼືເລື່ອງຕ່າງໆເຊິ່ງກັນ ແລະ ກັນ.

ການເກັບກ່ຽວຂອງຄະນຸ ເຮັດດ້ວຍຫຼາຍວິທີ ຂຶ້ນກັບແນວພັນ ແລະ ທ້ອງຖິ່ນເພິ່ນໃຊ້ກ່ຽວ ກ່ຽວເຂົ້າ, ຕັດວາງລົງເປັນກອງມືນ ໂດຍໃຫ້ຮວງເຂົ້າຈຸ່ມເຂົ້າທາງກາງກອງ ແລ້ວປະໃຫ້ແຫ້ງ. ເມື່ອແຫ້ງແລ້ວ, ຟາດດ້ວຍການຕີ ໃຫ້ເມັດອອກຈາກຮວງ ໂດຍໃຊ້ໄມ້ກ້ານຍາວ, ຫຼືຕີມັດເຂົ້າໃສ່ໄມ້ຄືກັບພວກລາວລຸ່ມປະຕິບັດ. ໃນໄລຍະໃໝ່, ມີການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງຈັກຟາດ. ເພິ່ນອາດກ່ຽວດ້ວຍການຮູດດ້ວຍມື ໃສ່ໃນກະພາທີ່ຜູກໃສ່ແອວ

7 ຊະນິດພັນໄມ້ ຊຶ່ງໄມ້ຂອງມັນເປັນທີ່ນິຍົມໃຊ້ໃນການກໍ່ສ້າງ.

ດ້ານໜ້າຜູ້ເກັບກ່ຽວນັ້ນເລີຍ. ເຂົ້າຮູດ ເພິ່ນວ່າອ່ອນກ່ວາເຂົ້າຕີ, ເມື່ອໜັງສຸກແລ້ວ. ຢູ່ພາກເໜືອ, ຢູ່ຊຳໃຕ້ ເພິ່ນໃຊ້ມິດສັນຖິໃນມື ຕັດແຕ່ຮວງ, ແລ້ວມັດເປັນຈຸ້ມ. ແນວພັນຕ້ອງເປັນແນວທີ່ບໍ່ລົ່ນງ່າຍ. ເພິ່ນຕາກຮວງ ເຂົ້ານີ້ຕາມທັງນາຈົນກ່ວາຈະສຳເລັດການກ່ຽວ. ຫຼັງເກັບກ່ຽວ, ເພິ່ນຂົນເຂົ້າຂັ້ນເລົ່າທີ່ຢູ່ແຄມບ້ານ.

ຮີດໃນໄລຍະກ່ຽວ ແລະ ຟາດ

ກ່ອນ ແລະ ຫຼັງການກ່ຽວ ຄະມຸປະຕິບັດປະເພນີຫຼາຍຢ່າງ : ຮີດເລີ່ມກິນເຂົ້າໃໝ່. ພິທີນີ້ ແມ່ນເລືອກເຮັດໃນມື້ດີ. ໃນມື້ທີ່ເລືອກນີ້ ບໍ່ໃຫ້ໃຜເຮັດເຂົ້າເຮ່ຍໂດຍບັງເອີນ, ເຖິງວ່າຈະເປັນການດຶງດູດພວກຜີທີ່ອີ່ມບໍ່ເປັນ, ຜີຫົວໂຫຍ. ໃນມື້ນີ້ ແມ່ເຮືອນແບກກະພາໃສ່ຫຼັງ, ມີກະບອງ ໃສ່ໃນນັ້ນ, ຢ່າງໄປຈົນເຖິງເສັ້ນທາງສຸດທ້າຍ, ແລ້ວລາວກໍຕັດງ່າໄມ້ທີ່ກົດຂວາງ ເພື່ອເຂົ້າຫາໄຮ່ຂອງລາວ, ບ່ອນລາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນທີ່ຕິດຕາມຈະເຮັດ ປະຕູຂົງຕາມທາງສະເພາະນີ້. ຄັນໄມ້ຍາວສອງອັນຖືກຝັງລົງ ແຕ່ລະຂ້າງທາງ ແລ້ວກິ່ງມັນລົງໄປຫາກາງທາງເພື່ອໃຫ້ເປັນປະຕູຂົງ.

ໃບປາມຫຼືໃບອື່ນໆອາດໃຊ້ເພີ່ມເຂົ້າເພື່ອໃຫ້ປະຕູຂົງສຳເລັດ ກະບອງທີ່ໃໝ່ຍ້ອນຜ້າຂາດອີມນ້ຳມັນ ເຄື່ອງ ໃຫ້ຄ້ວນໄຟກິ່ນເໝັນ ແມ່ນຈູດໃສ່ຕາມປະຕູ. ແມ່ເຮືອນເວົ້າກັບຜີວ່າ :

*ເຮີຍ, ຜີເອີຍ, ຖ້າພວກເຈົ້າຢາກກິນ, ຢູ່ໜີ້, ມີຫຍ້າກິນ
ຢ່າພະຍາຍາມຕິດຕາມພວກເຮົາ ເພື່ອໄດ້ເຂົ້າໃໝ່ພວກເຮົາ.
ເຮົາຈະເຂົ້າຜ່ານປະຕູຂົງດຽວນີ້ ແລະ ປະພວກເຈົ້າຢູ່ເບື້ອງຫຼັງ
ພວກເຮົາບໍ່ອະນຸຍາດພວກເຈົ້າຜ່ານ ແລະ ໄປພ້ອມພວກເຮົາ.*

ເມື່ອສຳເລັດການຕັກເຕືອນນີ້ແລ້ວ ລາວກໍຜ່ານປະຕູໄປ ທັງແບກກະພາ. ເມື່ອລາວໄປຮອດກາງໄຮ່ແລ້ວ, ລາວກໍກ່ຽວເອົາເຂົ້າສຸກ ໃນປະລິມານເທົ່າກັບສອງຜ່ອນຈາກ 10 ມັດເຂົ້າ. ຖ້າເປັນເຂົ້າທີ່ກ່ຽວດ້ວຍມິດສັນ (ເຂົ້າຫຍາບ) ລາວກໍຕັດຮວງໃຊ້ມິດສັນ, ຖ້າເປັນເຂົ້າລົ່ນງ່າຍ ລາວກໍຮູດເອົາເມັດໃສ່ກະພາເລີຍ, ແລ້ວກໍກັບ ເຮືອນ, ປະຕິບັດຮີດ “ເຂົ້າທຳອິດ”⁸

ໃນຕອນແລງມາ ຢູ່ເຮືອນເພິ່ນຂ້າໄກ່ຖວາຍເພື່ອຄວາມຢູ່ດີມີແຮງຂອງສະມາຊິກ ຄອບຄົວ ແລະ ລູກ ຫຼານ. ເຂົ້າໃໝ່ “ເຂົ້າທຳອິດ” ແມ່ນຖວາຍໃຫ້ຜີເຮືອນຮັບຮູ້ວ່າເຂົ້າໃໝ່ມາຮອດແລ້ວ, ໄດ້ເກັບສຸ່ມຕົວຢ່າງໃຫ້ ຊົມ. ຫຼັງຈາກຊົມແລ້ວ, ຫວັງວ່າຜີເຮືອນຈະທຽວໄປເບິ່ງແຍງໄຮ່ເຂົ້າ ບ້ອງກັນສັດ ແລະ ແມງຫຳລາຍ ຫຼື ກິນມັນ. ເພິ່ນໄຂໄຫເຫຼົ້າສາໂທ ແລະ ເອົາຂີ້ແກບອອກ ແລ້ວຖວາຍໃຫ້ຜີເຮືອນຊົມເໝືອນກັນ.

ລ້ຽງຜີໄຮ່ໃນເວລາເກັບກ່ຽວ.

ເມື່ອເກັບກ່ຽວປະມານເຄິ່ງໜຶ່ງຫຼື 2/3 ແລ້ວ ; ເພິ່ນກໍປະຕິບັດຮີດຖວາຍອາຫານໃຫ້ຜີໄຮ່ເປັນ ເທື່ອທີສອງ. ແມ່ນໃນມື້ດີ ແລະ ຕ້ອງມີໝູຕົວນຶ່ງ, ໄກ່ສອງໂຕ ແລະ ໄຫເຫຼົ້າສອງໄຫ. ກ່ອນມື້ນີ້ມາເຖິງ ເພິ່ນ ຂ່າວໃຫ້ຊາວບ້ານ ແລະ ສະມາຊິກຄອບຄົວທີ່ຫ່າງອອກໄປ, ເພື່ອເຊີນມາຮ່ວມໃນການກ່ຽວເຂົ້າສຸດທ້າຍ ແລະ ຮ່ວມພິທີປະຕິບັດຮີດຖວາຍອາຫານ.

8 ແມ່ນເຂົ້າກ່ຽວກ່ອນສຸກຈັກໜ່ອຍ ແລ້ວໜັງທັງເບື້ອງ ແລະ ຕາກເທິງຄີໄຟ ກ່ອນເອົາໄປຕຳ ແລະ ໜັງອີກ. ມີຮີດມັນ ແລະ ສິນຄ້າຕາມອ່ອນ.

ພິທີລ້ຽງຜີ ເທື່ອທີສອງນີ້ ນຳໃຊ້ສະຖານທີ່ປ່ອນສູງ ທີ່ນຳໃຊ້ແລ້ວ ໃນເມື່ອທຳຮິດ“ປິດຊຸມເມັດເຂົ້າ”, ຢູ່ເທິງສະຖານທີ່ນີ້, ເພິ່ນວາງສິ່ງຕ່າງໆລວມມີສອງທ້ອງ ເງິນ. ສັນຍາລັກທີ່ ເຮັດດ້ວຍໄມ້, ນິ້ວແຮດ, ງາຊ້າງເຮັດດ້ວຍໄມ້. ນອກນີ້ເຄື່ອງນຸ່ງຫົ່ມ, ກໍເອົາມາວາງຢູ່ທີ່ນັ້ນ ຄືໃນເມື່ອເຮັດ “ພິທີ ປິດຊຸມເມັດພັນ” : ມີເປືອກຄຽງ, ຢາສູບ, ໄບພູ ໝາກຄຽງ ແລະ ປູນຄຽງ, ກໍເອົາມາເໝືອນກັນ.

ເມື່ອຊາວບ້ານ ແລະ ຍາດຕິພັນໜຶ່ງ ມາຮອດໄຮ່ຕາມມັດີແລ້ວ ກໍພາກັນກ່ຽວເຂົ້າໃນຂັ້ນສຸດທ້າຍ. ມີແຕ່ເພື່ອນມິດໄກ້ສິດຂອງພໍ່ແມ່ ແລະ ເຖົ້າແກ່ ລວມທັງຜູ້ຈັດຕັ້ງພິທີ ຍັງຢູ່ປ່ອນທຳພິທີ ເພື່ອຮ່ວມໃນການລ້ຽງຜີໄຮ່. ພາຍຫຼັງສຳເລັດພິທີລ້ຽງຜີແລ້ວ ເພິ່ນເປີດເຫຼົ້າໄທ, ຜູ້ທຳພິທີກໍຈູດທຽນຂີ້ເຜີ້ງ ຕັ້ງໃສ່ຂ້າງໂນນປ່ອນທຳພິທີ ແລະ ເລົ່າຄຳໄຫວ້ (ແບບຮິດລາວ ໄທ ແລະ ຄະມຸ) ດັ່ງນີ້ :

*“ໂອ ຕົ້ນເຂົ້າຈັ່ງແມ່ນເຫຼືອງງາມສຸກແລ້ວ
ໂອ ພວກເຮົາຈະຕັດມັນ, ຂໍໃຫ້ພວກເຮົາຈົ່ງມີໂຊກແຕ່ດຽວນີ້ໄປ ດຽວນີ້ເຂົ້າມາແລ້ວ, ມາຮອດແລ້ວ
ຈິດວິນຍານຂອງທ້ອງຖິ່ນ, ເຈົ້າຂອງເນື້ອທີ່ດິນ
ເຈົ້າຂອງເຂດ ເຈົ້າຂອງແປງໄຮ່
ຈົ່ງເບິ່ງແຍງໄຮ່ຄືດັ່ງເສດຖີແທ້ຜູ້ມີດິນ*

ຫຼັງຈາກນີ້, ເຂົາເອົາເຂົ້າຍົບນຶ່ງວາງຢູ່ອອງມີ ແລ້ວກໍເບິ່ງວ່າຈຳນວນເມັດ ເປັນຈຳນວນຄືກ ຫຼືຄູ່. ຖ້າເປັນຈຳນວນຄູ່ຫຼາຍເທື່ອ, ນີ້ໝາຍຄວາມວ່າ ຜີຮັບເອົາຂອງຖວາຍ. ແລ້ວເພິ່ນກໍຂ້າໝູ ເຮັດໃຫ້ສຸກ ແລ້ວນຳມາຖວາຍໃຫ້ຜີ ພ້ອມດ້ວຍເຫຼົ້າໄທ. ເພິ່ນເຫຍັ້ນເຫຼົ້າໃສ່ກະບວຍນ້ຳໃຫຍ່⁹ ແລະ ນ້ອຍ ແລະ ເຂົາຄວາຍທີ່ໃຊ້ຜອງອັດຕາຢາຍເຫຼົ້າ. ຜູ້ເຖົ້ານຳພາພິທີເລົ່າປິດຄຳໄຫວ້, ແລ້ວຈັບເອົາທໍ່ໄມ້ໄຜ່ ໃຊ້ດູດເຫຼົ້າ, ຕັ້ງມັນຂຶ້ນ, ເຊື້ອເຊີນຜີມາຕົ້ມ. ແລ້ວລາວກໍຍົກເຂົາຄວາຍ ເພື່ອໃຊ້ຜອງນ້ຳໃສ່ໄຫເຫຼົ້າເຊີນຜີຕົ້ມໃຫ້ເຕັມອີ່ມ. ຫຼັງຈາກການລ້ຽງຜີໄຮ່ແລ້ວ ກໍແມ່ນການລ້ຽງຜີ/ຜູ້ທີ່ເຄີຍຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນ/ທີ່ຝັງຢູ່ທີ່ນີ້ ເບິ່ງແຍງທີ່ນີ້. ແມ່ນເພິ່ນດຳເນີນພິທີ ຢູ່ປ່ອນໂນນໄກ້ໆນັ້ນຕ່າງຫາກ. ເຊິ່ງເພິ່ນປຸກສ້າງ ແລະ ເອ້ຍ້ອງແບບດຽວກັນກັບທີ່ເວົ້າມາ.

ຮິດເພີ່ມອັນນີ້, ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີໄກ່ສອງໂຕ ແລະ ມີທ່ອງເຫຼົ້າສອງອັນ, ມີເຄື່ອງນຸ່ງ, ກ້ອງແຂນ, ກ້ອງຄໍ, ຄາວຮີ, ກີ້ເງິນເກົ່າ, ເງິນຮາງ, ແລະ ອື່ນໆ. ເມື່ອຜີຜູ້ຕາຍໃນເນື້ອທີ່ນີ້ໄດ້ຮັບການລ້ຽງແລ້ວ, ເພິ່ນກໍເວົ້າກັບ ພວກເຂົາໃນພາສາຄະມຸດັ່ງນີ້ :

*ຜີຫຼຸມຝັງສິບ, ຜີນ້ຳທັງຫຼາຍ
ພວກເຈົ້າທີ່ເປັນຜູ້ເຝົ້າສະຖານທີ່ອ້ອມຮອບ
ຈົ່ງມາກິນເອງ ແລະ ລ້ຽງພວກຂອງຕົນເອງ
ຢ່າກິນອາຫານຂອງຜີທ້ອງຖິ່ນ,
ຈົ່ງກິນດ້ວຍຕົນເອງ, ຕົ້ມດ້ວຍຕົນເອງ¹⁰*

ຮິດ “ແມ່ເຂົ້າ ເອີ້ນລູກເຂົ້າ”. ໃນມື້ດຽວກັນກັບມື້ປະຕິບັດຮິດ ລ້ຽງຜີໄຮ່ໃນເວລາເກັບກ່ຽວ, ກໍມີຮິດອື່ນຄືຮິດ

9 ກະບວຍນ້ຳເຮັດຈາກໝາກນ້ຳເຕົ້າໃຫຍ່ ເພື່ອງນຶ່ງ ແລະ ກະບວຍນ້ຳນ້ອຍ ແມ່ນເຮັດຈາກໝາກນ້ຳເຕົ້ານ້ອຍເພື່ອງນຶ່ງຄືກັນ.
10 ການໄຫວ້ຜີ ຫຼຸມຝັງສິບ ແມ່ນເປັນພາສາຄະມຸທັງໝົດ.

“ແມ່ເຂົ້າ ເອີ້ນລູກເຂົ້າ” ທີ່ຕ້ອງເຮັດ. ທຸກໆຄົນທີ່ໄດ້ຮ່ວມກັນເກັບກ່ຽວສຳເລັດແລ້ວ, ຖືກເອີ້ນກັບໄປໄຮ່ ຄືນ, ເມື່ອມາຮອດ, ແມ່ເຮືອນເຈົ້າຂອງໄຮ່ກໍກະກຽມທີ່ເອີ້ນວ່າ “ລູກເຂົ້າ”/ຄືລາວເກັບເອົາ 2-3 ຮວງຈາກແຕ່ລະແນວພັນເຂົ້າທີ່ລາວເອງ ໄດ້ປູກໃນຮີດໄຮ່ນ້ອຍໃນເບື້ອງຕົ້ນນັ້ນ ບ່ອນກ້ານຕົ້ນໄມ້ໄຜ່ທີ່ເຮັດເປັນຕົ້ນເຂົ້າໃຫຍ່ສັນຍາລັກໄດ້ຖືກປັກໄວ້ກ່ອນການປູກຜົນໃຫຍ່. ລາວເອົາຮວງເຂົ້າດັ່ງກ່າວໃສ່ໃນກະພາ ທີ່ມັດພຽງແອວເຊິ່ງໃນນັ້ນມີກ້ອງແຂນເງິນ, ກ້ອງແຂນຄຳ ແລະ ສິ່ງອື່ນໆຢູ່ແລ້ວ. ກະພາທັງຊຸດນີ້ເອີ້ນວ່າ“ລູກເຂົ້າ” (ຮູບ 6.6). ແມ່ເຮືອນເອົາໄກ່ໂຕນຶ່ງມາຕົ້ມໃຫ້ສຸກ ແລ້ວຍົບເອົາສ່ວນນຶ່ງຂອງປົກ ແລະ ຫາງອັນນັ້ນມາແລ້ວຜີເຂົ້າມາຮັບເອົາອາຫານທີ່ຖວາຍໃຫ້, ທັງເວົ້າດັ່ງນີ້ :

“ລູກເຂົ້າ”¹¹ ຢ່າລືມຕົນຕົວ ແລະ ໜ້າຕົນເອງຈັກເທື່ອ¹²

ຕັ້ງແຕ່ເວລານີ້ເຖິງເດືອນ¹² ເຂົ້າໃໝ່ໃນໄຮ່ຈະແທ້ງ/ສຸກ

ພວກເຮົາຢາກໃຫ້ຜີເຂົ້າໄປກ່ຽວເຂົ້າ ໂອ, ເອີ.

ພວກເຮົາຈະອວຍພອນໃຫ້ເຈົ້າ, ຈະຢາດເລືອດໃຫ້ ແລະ ລ້າງເຈົ້າ ລ້ຽງເຈົ້າໃຫ້ກິນອາຫານ ແລະ ດື່ມແລ້ວ, ດື່ມອີກ, ໃຫ້ຫຼາຍໆ”

ພິທີອວຍພອນໃຫ້ລູກເຂົ້າຕ້ອງການໄກ່ນຶ່ງຕົວ ແລະ ເຫຼົ້າເຂົ້ານຶ່ງໄທ. ເຫຼົ້າໄທປະໄວ້ໃຫ້ແມ່ຍິງຜູ້ທຳພິທີດື່ມ. ແມ່ເຮືອນຜູ້ນີ້ເອີ້ນວ່າ “ແມ່ເຂົ້າ”. ພາຍຫຼັງການຖວາຍເຄື່ອງຕ່າງໆໃຫ້ລູກເຂົ້າແລ້ວ, ເພິ່ນກໍເສີບອາຫານໃຫ້ໝົດທຸກຄົນທີ່ມາຮ່ວມໃນການເກັບກ່ຽວ. ໝົດທຸກຄົນກິນດື່ມເຫຼົ້າໄທຕາມປະເພນີ ຈົນເຖິງຕອນກາງຄືນ. ຜູ້ມາເກັບກ່ຽວທັງຫຼາຍເລົ່າກ່ອນທີ່ເຂົາແຕ່ງເອງ, ອວຍພອນໃຫ້ກັນ ແລະ ກັນ ແລະ ເລົ່າປະຫວັດຕົນເອງ. ເມື່ອພິທີເສັດແລ້ວ, ແມ່ເຂົ້າກໍແບກເອົາກະພານ້ອຍ (ພ້ອມທັງຮວງເຂົ້າທີ່ລາວໄດ້ໃສ່ໃນນັ້ນ, ເຊິ່ງຕໍ່ໄປກາຍເປັນຕົວແທນໃຫ້ລູກເຂົ້າ) ໄປມັງນໄວ້ໃນເຮືອນ¹³ຂອງລາວ ຈົນກ່ວາຈະຮອດມື້ກ່ຽວເຂົ້າຂຶ້ນເລົ່າເປັນທາງການ. ແລ້ວລາວກໍເອົາລູກເຂົ້າໄປໄວ້ໃນເລົ່າເຮືອນ, ບ່ອນລາວຜູກກະພາທີ່ມີຮວງເຂົ້າແຂນໄວ້ຫຼັງຄາເຮັດດັ່ງນີ້ມີຄວາມໝາຍວ່າເກັບມັງນຮັກສາໄວ້ຢ່າງປອດໄພ ຈິດວິນຍານຂອງທຸກໆເຂົ້າ : ເຂົ້າໄຮ່ ແລະ ເຂົ້າສຸກ.

ລ້ຽງຈິດວິນຍານເຂົ້າກ່ອນຟາດ. ໃນມື້ເລີ້ມຟາດແມ່ເຮືອນຕ້ອງຂ້າໄກ່ອີກເທື່ອນຶ່ງ ແລະ ຖວາຍໃຫ້ຈິດວິນຍານເຂົ້າ. ໂດຍທຳໜ້າທີ່ແມ່ຂອງລູກເຂົ້າ, ລາວປົນຂຶ້ນເທິງກອງເຂົ້າເພື່ອທຳການອວຍພອນໃຫ້ຈິດວິນຍານເຂົ້າ ກ່ອນຈະດຶງເອົາມັດເຂົ້າຈຳນວນນຶ່ງມາຟາດ ເພື່ອຮີດລິເລີ້ມການຟາດ (ຮູບ 6.7)

ຮີດກ່ຽວກັບການຂົນ ແລະ ການເກັບມັງນເຂົ້າທີ່ກ່ຽວແລ້ວ

ເມັດພັນເຂົ້າແຕ່ລະແນວພັນ ຖືກເກັບຮັກສາເພື່ອປູກໃນປີໜ້າ. ເມັດທີ່ໃຊ້ເປັນເມັດພັນ ແມ່ນຖືກເລືອກເຟັ້ນ ແລະ ເກັບມັງນ, ແຕ່ລະແນວແຍກກັນ ເຂົ້າທີ່ເອົາໄວ້ກິນຫຼືໄວ້ຂາຍ ຫຼືເອົາໄວ້ເປັນເມັດພັນ ແມ່ນເກັບມັງນໃນເຮືອນເຂົ້າ (ຮູບ 6.8). ຖ້າໄຮ່ເຂົ້າຢູ່ໄກ່ບ້ານ, ເຮືອນເຂົ້າຈະຢູ່ໃນບ້ານ.

11 ເຂົ້າໄຮ່ ແລະ ເຂົ້າສຸກ ແມ່ນເອີ້ນຊື່ກັນວ່າ (ຄຸນໂງຄຸນມາ)

12 ນັ້ນໝາຍວ່າຈີ່ໜ້າທີ່ຕົນເອງ

13 ຂອງຂວັນໜ້າສິນໃຈທີ່ໃສ່ໃນກະພາ ໃນຕອນຕົ້ນເມື່ອລາວເກັບລູກເຂົ້າ, ແມ່ນໃສ່ພໍເປັນຮີດເທົ່ານັ້ນ ແລ້ວກໍຖືກເອົາອອກມັງນຢູ່ບ່ອນຮັບປະກັນ.

ເຮືອນເຂົ້າຫຼືເລົ່າ ເລົ່ານີ້ ສ່ວນຫຼາຍຢູ່ໄກຈາກເຮືອນເພື່ອຫຼີກເວັ້ນໄຟໄໝ້. ຖ້າໄຮ່ຢູ່ໄກບ້ານ, ເລົ່າເຂົ້າອາດປຸກຢູ່ນັ້ນ, ແລ້ວເອົາເຂົ້າມາກິນຖ້າຕ້ອງການ. ຍ້ອນການປັບປຸງເສັ້ນທາງ ແລະ ການຂົນສົ່ງໃນປັດຈຸບັນ ໃນບາງເຂດ, ການຂົນສົ່ງເຂົ້າ ດ້ວຍຍານພາຫະນະຈຶ່ງເພີ່ມຂຶ້ນ. ຮີດສະເພາະຖືກປະຕິບັດເໝືອນກັນ ເພື່ອຮັບປະກັນການເກັບມ້ຽນເຂົ້າໃຫ້ປອດໄພ.

ລ້ຽງຈິດວິນຍານເຂົ້າ, ກ່ອນຂົນສົ່ງເກັບກ່ຽວມາເຮືອນ. ເມື່ອຟາດເຂົ້າ ແລະ ອານາໄມວີເຂົ້າແລ້ວ ເພິ່ນຂ້າໄກ່ອີກ, ຢາດເລືອດນັ້ນລົງໃສ່ເຂົ້າ ເປັນອັນຖວາຍ ແລະ ອວຍພອນແກ່ຜູ້ເຂົ້າ (ຮູບ 6.9) ກິດຈະກຳນີ້ເອີ້ນວ່າ (ປ້າຍສີ-ອວຍພອນຈິດວິນຍານເຂົ້າ) ເພິ່ນຂົນເຂົ້າມາເຮືອນເຂົ້າ. ວຽກງານນີ້ສືບຕໍ່ຈົນສຳເລັດການຟາດໝົດກອງ ແລ້ວຂົນຂຶ້ນສາງ. ເອີ້ນວິນຍານເຂົ້າເມື່ອເຮືອນ ໃນໂອກາດຂົນເຂົ້າຂຶ້ນສາງ ພໍ່ເຮືອນເລົ່າບົດດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ ເພື່ອຮຽກຈິດວິນຍານເຂົ້າກັບເຮືອນ

ໂອ, ພວກເຮົາເອີ້ນຈິດວິນຍານເຂົ້າເມື່ອເຮືອນສູ່ເຮືອນເຂົ້າ,
ສູ່ຫຼັງຄາແສງອາທິດຍາວ, ສູ່ຫຼັງຄາແສງອາທິດກວ້າງ,
ເຮ, ກັບເຮືອນເພື່ອສ້າງ, ສ້ອມແປງມັນ, ໃຫ້ພວກເຮົາມີອາຍຸຍືນ, ໃຫຍ່ສູງ, ຖານະໝັ້ນຄົງ,
ເຮ“ເຂົ້າຂາວ”ທີ່ມີຮວງຍາວຈຶ່ງກັບມາ, ກັບມາຫາເຮົາ (ຜູ້ຊາຍ¹⁴) ໃນມື້ນີ້
“ວາຍ”ເຂົ້າເຄືອຍາວຄືເຄືອກ້ວຍຈຶ່ງມາເຮືອນກັບເຮົາ (ຜູ້ຊາຍ) ມື້ນີ້,
“ເຂົ້າຂາວ” ເຮົາ (ຜູ້ຊາຍ) ຈະອວຍພອນໃຫ້ເຈົ້າຢູ່ເສື້ອຟາດເຂົ້າ ແລະ ເຈົ້າ “ວາຍ” ເຂົ້າ, ໃນກະພາ,
ເຮົາຈະເກັບມ້ຽນ ແລະ ຮັກສາເຈົ້າສຳລັບບ້ານ, ພວກເຂົາລໍຖ້າຮັບເອົາ.
ເຮົາຈະເກັບມ້ຽນ ແລະ ຮັກສາເຈົ້າສຳລັບບ້ານ,
ສຳລັບຄົນລຸ້ນໃໝ່ຂອງຄອບຄົວ ແລະ ເຮືອນ ເຂົາລໍຖ້າຮັບເອົາສິ່ງຈະພໍດັ່ງວ.
ພວກພໍ່ນັ່ງຢູ່ແຈຄີໄຟ ແລະ ແມ່ຢູ່ແຈຫ້ອງນອນ,
ເຮົາເອງຈະນັ່ງຢູ່ນີ້ເພື່ອເບິ່ງ ແລະ ຄັງວ
ຫ້ອງບໍ່ຂີ້ຮ້າຍ,
ເຮືອນເບິ່ງເຕັມຈາກພາກນອກ,
ມັນເຕັມຈົນເຖິງຫຼັງຄາເຕັມ, ຕຽມພ້ອມຈະລະເບີດ,
ເຂົ້າເຕັມໄປໝົດທຸກບ່ອນ,
ບ້ານຈະມີອັນຫຍາວ ອັນຄັງວ,
ທຸກໆຄົນຈະພ້າວຄັງວມັນກ່ອນໝູ່,
ຕົ້ນເຂົ້າຈະເຕີບໂຕຢ່າງສຸດແຮງ,
ໃບຈະແຕກອອກຢ່າງງາມ, ກວ້າງ ແລະ ແຜ່ອອກ.
“ເຂົ້າກຳ” ແມ່ນຊາຍໜຸ່ມ ແລະ “ເຂົ້າຂາວ” ຄືຜູ້ສາວ,

14 ໃນການໄຫວ້ເທື່ອນີ້, ຜູ້ໄຫວ້ໃຊ້ຄຳລາວທີ່ວ່າ ຊາຍໜຸ່ມ, ສຳລັບລາວເອງ. ດັ່ງນີ້ຄຳຈຶ່ງໃຊ້ໄດ້ໂດຍພໍ່ເຮືອນ. ຖ້າເປັນແມ່ເຮືອນລາວຈະຕ້ອງປຸງຄຳສຳລັບຊາຍໜຸ່ມ ເປັນຄຳສັບແມ່ຍິງ/ນາງ.

ວິນຍານເຂົ້າ, ຈິດຂອງເຂົ້າ ຈົ່ງກັບມາເຮືອນ ມາຢູ່ໄຕ້ຫຼັງຄາ
 ເສ, ເມື່ອກະພາຂ້ອຍຈະແຂວນຢູ່ຂັ້ນໄດ
 ແລ້ວຕໍາເຂົ້າໃນຄົກມອງ, ຕົນຢຽບຈັ່ງແມ່ນມ່ວນ,
 ມັນເປັນອັນງາມຄືເຫັນຊາຍໝູ່ມໂກ້ເກ້,
 ດີເລີດ ແລະ ແຂງແຮງ.
 ຢຽບຄົກມອງຊ້າໆ, ປະວາງລົງຊ້າໆ, ຢຽບຊ້າໆ,
 ເບິ່ງມາແຕ່ໄກໆ
 ກັບມາແລ້ວກິນ, ວິນຍານເຂົ້າ, ຈິດຂອງເຂົ້າເອີຍ ມາເຮືອນ ມື້ນີ້ແມ່ນວັນດີ,
 ມາເຮືອນໃນຍາມກາງຄືນ, ມັນຈັ່ງແມ່ນງຽບ
 ຢືນຢູ່ນີ້^໓ ເຈົ້າຈະຍ້ານໝູ
 ຢືນຢູ່ດິນເຈົ້າຈະຍ້ານ“ຄູນດິນ” (ຜີ)
 ຈົ່ງມາເຮືອນ ແລະ ຢູ່ເຮືອນເຂົ້າ, ໄຕ້ແສງແດດ, ໄຕ້ຫຼັງຄາ ຈຸດວຍເຂົ້າ ຈິດວິນຍານເຂົ້າ, ມາເຮືອນ
 ແລ້ວກິນເນີ

ຮີດອື່ນໆຕິດພັນກັບເຂົ້າ ພົວພັນກັບຜີເຮືອນ

ຮີດອາຫານສໍາລັບຜີເຮືອນໃນປີທີ່ຄອບຄົວໄດ້ສ້າງເຮືອນໃໝ່ສໍາລັບພວກເຂົາເອງ ແລະ ສໍາລັບຜີພໍ່
 ແມ່, ຄອບຄົວຈະປະຕິບັດສອງຮີດເພີ່ມອີກໃນໄລຍະປູກເຂົ້າ. ຮີດທີໜຶ່ງແມ່ນຕ້ອງເຮັດເມື່ອຈູດໄຮ່, ຮີດນີ້
 ແມ່ນກະກຽມໃນມື້ດຽວກັບມື້ຈູດໄຮ່. ຖ້າເວລາບໍ່ພໍຈະເຍັນໄປເຮັດໃນ 2-3 ວັນຕໍ່ມາກໍໄດ້ ແຕ່ໃຫ້ເຮັດກ່ອນ
 ອານາໄມໄຮ່.

ທໍາອິດແມ່ນກໍ່ສ້າງຫໍ/ເຮືອນນ້ອຍ, ບໍ່ໃຫ້ໄກບ້ານຕາມເສັ້ນທາງທີ່ນໍາໄປໄຮ່. ກະກຽມບ່ອນວາງເຄື່ອງ
 ຖວາຍ (ຮາງ) ນຶ່ງເຮັດຈາກເຄິ່ງທໍ່ໄມ້ໃຜ່ນ້ອຍໆ, ສອງເຮັດຈາກກະແຕະໄມ້ໃຜ່ ແລະ ມັດຕິດກັບຝາ ຫໍເບື້ອງ
 ໃນ. ເຫຼົ້າໄຫ ນຶ່ງໄຫ, ໄກ່ນຶ່ງໂຕ, ທໍ່ໄມ້ໃຜ່ດູດເຫຼົ້າໄຫສະໂຫ, ກະພາເຂົ້າກໍາກໍເອົາມາຫໍ. ເມື່ອເວລາ 3-4ໂມງ
 ຕອນປ່າຍ. ເຫຼົ້າໄຫເປີດ ແລ້ວວາງຢູ່ຂ້າງຮ້ານອາຫານຂອງບັນພະຊົນ. ພໍ່ເຮືອນເອົາໄກ່ມາປາດຄໍ ແລ້ວທາ
 ເລືອດທໍາອິດໃສ່ກະແຕະ, ລາວຢືນເວົ້າໃນນາມຜູ້ສືບທອດບັນພະຊົນໂດຍກົງດັ່ງນີ້ :

ດຽວນີ້ເດັກໄຫຍ່, ເດັກນ້ອຍ ແລະ ຫຼານນ້ອຍ ໄດ້ຈູດໄຮ່ ແລະ ໄດ້ແບ່ງມັນແລ້ວ
 ພວກເຮົາຢາກໃຫ້ແມ່ ແລະ ພໍ່ຮູ້ວ່າ
 ມື້ອື່ນຫຼືມື້ຕໍ່ໄປ ພວກເຮົາຈະໄປອານາໄມໄຮ່ສ່ວນທີ່ແບ່ງໃຫ້
 ຈົ່ງເບິ່ງແຍງພວກເຮົາ ເບິ່ງແຍງຕົນ ແລະ ມີພວກເຮົາ,
 ບໍ່ໄຫ້ມີແຜອັນໃດ ແລະ ບໍ່ໄຫ້ມີອັນໃດແທງຕາພວກເຮົາ
 ພໍ່ແມ່, ຜີເຮືອນ, ບາດນີ້ເຈົ້າເວົ້າບໍ່ໄດ້ ວ່າພວກເຮົາບໍ່ໄດ້ຄອບ

ຫຼັງຈາກທາເລືອດໄກ່ໃສ່ຮ້ານອາຫານເບື້ອງເທິງ ແລ້ວລາວກໍປະເລືອດໄກ່ແລ່ນລົງຮາງໄມ້ໄຜ່ເບື້ອງ
ລຸ່ມ. ການທາເລືອດເທື່ອທີສອງນີ້ ແມ່ນການລ້ຽງເດັກນ້ອຍໃນຄອບຄົວທີ່ຕາຍໄປທັງເລົ່າດັ່ງລຸ່ມນີ້ :

*“ໃນເມື່ອເປັນຕອນໄຮ່ຕ່າງໆແລ້ວ
ຈົ່ງເບິ່ງແຍງໄຮ່ສວ່ນແບ່ງນີ້ ແລະ ການແຍກຂອງໄຮ່ນໍ້າຝົນ
ຂໍຢ່າປະໃຫ້ໝູ ແລະ ສັດອື່ນມາຊຸດເອົາເຂົ້າໄປ”*

ຈາກນີ້, ເພິ່ນກໍຕົ້ມໃຫ້ໄກ່ສຸກ, ເອົາສ່ວນອ່ອນໆຂອງເນື້ອໄກ່ຖວາຍໃຫ້ຜີ, ຫຼັງຈາກນີ້ກໍແມ່ນຄອບຄົວ
ກິນອາຫານ ແລະ ດື່ມເຫຼົ້າໄຫຕາມຮີດຄອງ, ແລ້ວຄອບຄົວກໍກັບເມືອເຮືອນ.

ຮີດກິນໃບໄມ້ໃໝ່. ໃນຕອນທ້າຍຂອງລະດູການປູກ, ໃນໄລຍະຖາງຫຍ້າ ເມື່ອຕົ້ນເຂົ້າສູງເຖິງປະ
ມານຫົວເຄົ້າ, ໃບໝາກອິ ໃບໝາກຖົ່ວທີ່ປູກໃນໄຮ່ເຂົ້າໄດ້ປົ່ງຍາວ ແລ້ວພວກເຂົາກໍເກັບເອົາໃບອ່ອນ ພ້ອມ
ກັບໃບຜັກກູດມາຕົ້ມເປັນຊຸບ ໃຊ້ໃນພິທີ “ກິນໃບໄມ້ໃໝ່” ເພິ່ນດຳເນີນຮີດໄຮ່ທີສອງນີ້ ເພື່ອເປັນກຽດໃຫ້ຜີ
ເຮືອນ, ຫໍເກົ່າຕາມເສັ້ນທາງໄປໄຮ່ ແລະ ຮ້ານຖວາຍອາຫານຜີ ທີ່ປູກສ້າງກ່ອນໜ້ານີ້ ສຳລັບຮີດລ້ຽງອາຫານ
ເທື່ອທີ່ໜຶ່ງທີ່ເພິ່ນອຸທິດເຖິງຜີຫໍ ຖືກສ້ອມແປງ ແລະ ນຳໃຊ້ອີກ. ຮີດກິນໃບໄມ້ໃໝ່ ຮຽກຮ້ອງໄກ່ສອງໂຕ ແລະ
ເຫຼົ້າໄຫ ສອງໄຫ. ໃນຕອນແລງຂອງມື້ເລືອກເຮັດ, ໄຫເຫຼົ້າທີ່ໜຶ່ງ ແລະ ໄກ່ໂຕໜຶ່ງ ແມ່ນຖວາຍໃຫ້ຜີຢູ່ຫໍແລ້ວ
ເພິ່ນກໍເລົ່າດັ່ງນີ້ :

*“ ນີ້ແມ່ນອາຫານໃບໄມ້ກ່ຽວມາໃໝ່ພ້ອມອັນຂຽວຕ່າງໆ
ຕົ້ມສຸກເພື່ອກິນຢູ່ອ້ອມແອ້ມໂຕະ
ແຕ່ເວລານີ້ເປົ່າເວົ້າວ່າບໍ່ໄດ້ຍິນພວກເຮົາເວົ້າອັນນີ້ຕໍ່ພວກເຈົ້າ
ຫຼືເວົ້າວ່າພວກເຮົາບໍ່ໄດ້ຂ່າວຫຍັງໃຫ້ພໍ່ແມ່ຜີເຮືອນ
ພວກເຮົາຈະກິນໃບ ແລະ ສິ່ງຂຽວໆ ກ້ານຜັກກູດ ແລະ ໃບຜັກກູດ
ພວກເຮົາຈະຕົ້ມມັນອີກເມື່ອກັບເຮືອນ ແລ້ວຈະເອົາມັນກັບມາກິນຢູ່ທີ່ນີ້ ທີ່ຮ້ານຫໍ
ດຽວນີ້ເຂົ້າກໍໃຫຍ່ແລ້ວ!!
ຈົ່ງເບິ່ງແຍງພວກເຮົາ ແລະ ເບິ່ງແຍງທຸກຢ່າງ
ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ໝູມາກັດ ຫຼືສັດອື່ນຊຸດກິນຜົນເກັບກ່ຽວ
ໃບທຳອິດຢ່າປະມັນຕາຍ, ຍອດໃບຢ່າປະມັນຫ່ຽວ
ພວກເຮົາກະກຽມອາຫານໃຫ້ພວກເຈົ້າກິນ, ມັນເຕັມໄປດ້ວຍກ້ານ ແລະ ໃບຜັກກູດ
ຕາມເຄິ່ງທາງໄປຄອງນໍ້າ, ຢູ່ຕາມທາງໄປໄຮ່
ກິນແລ້ວຈົ່ງຮັບຜິດຊອບ ແລະ ເບິ່ງແຍງທຸກຢ່າງ :
ເດັກນ້ອຍ, ເດັກໃຫຍ່, ລູກຫຼານ ຜູ້ຈະເຮັດໄຮ່ ແລະ ໄປລ້າສັດ
ໄປເຮັດໝົດທຸກໆກໃຫ້ທຸກສິ່ງປະກົດຂຶ້ນ.”*

ຮີດລ້ຽງອາຫານ ແມ່ນສະເຫຼີມສະຫຼອງຕາມວິທີທາງອັນດຽວກັນກັບທີ່ເຮັດມາກ່ອນ ສຳລັບຜີເຮືອນ. ຄວາມ
ແຕກຕ່າງກໍຄື ໃນໂອກາດນີ້, ໃບໄມ້ທຳອິດ ແລະ ໜໍ່ຜັກປູກໃນໄຮ່ ແມ່ນເອົາໄປຕົ້ມ ແລະ ເສີບພ້ອມກັບໄກ່.

ຫຼັງຈາກກິນອາຫານແລ້ວກໍ່ຕົ້ມ. ຄອບຄົວບາດແລ້ວກໍ່ທີ່ເອົາທຸກຢ່າງກັບເຮືອນ, ບ່ອນໄກທີ່ສອງຖືກຂ້າ ແລະ ໄຫເຫຼົ້າອີກອັນນຶ່ງຖືກເປີດຖວາຍໃຫ້ຜີເຮືອນຊົມກ່ອນ, ເພິ່ນຕົ້ມໄກ່ເອົາໃບໝາກອີ ແລະ ຍອດ ອື່ນໆ ໃສ່ ສຸກແລ້ວ ອາຫານສ່ວນນຶ່ງແມ່ນຖວາຍໃຫ້ຜີເຮືອນຕາມຮ້ານລ້ຽງຜີຄອບຄົວ ເພື່ອເປັນການຊົມໃນ ຂະນະທີ່ ເວົ້າ :

“ຢ່າຫ້າມຫຼືຄະລາແຕ່ນີ້ໄປ (ແຕ່ບິນີ) ວ່າບໍ່ໃຫ້ຖວາຍ, ບໍ່ໃຫ້ກິນໃບໄມ້ໃໝ່ ແລະ ສິ່ງຂຽວອື່ນໆ : ໃບ ໝາກອີ ແລະ ໃບອື່ນໆອີກ”

ຕັ້ງແຕ່ນັ້ນມາ, ໃບໄມ້ ແລະ ພືດອື່ນໆອາດຕົ້ມສຸກ ແລະ ກິນອີກ. ກ່ອນການປະຕິບັດຮີດອັນນີ້, ຕາມ ປະເພນີ, ຄະນຸບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ຕົ້ມໃບໄມ້ອັນໃດເປັນອາຫານໃນຫ້ອງເຮືອນສ່ວນຕົວ, ຫຼືຖວາຍສິ່ງເລົ່າ ນີ້ໃຫ້ຜີເຮືອນ, ໃນທີ່ຢູ່ອາໄສບ່ອນເຂົາໜຶ່ງເຂົ້າ.

ການສິ້ນສຸດການເກັບກ່ຽວ ແລະ ການສະເຫຼີມສະຫຼອງປີໃໝ່ຄະມຸ

ຫຼັງຈາກເກັບກ່ຽວ, ປະຊາຊົນຄະມຸສະເຫຼີມສະຫຼອງຮີດອັນນຶ່ງອີກທີ່ຕິດພັນກັບບັນພະຊົນ ແລະ ເຂົ້າ. ເປັນຮີດສິ້ນສຸດລະດູການຫຼືສິ້ນສຸດປີ ແລະ ພ້ອມກັນກໍ່ເພື່ອຂອບອີກຂອບໃຈ ແລະ ອວຍພອນປີຜ່ານໄປ, ແຕ່ການສະເຫຼີມສະຫຼອງອັນສຳຄັນນີ້ບໍ່ແມ່ນເຮັດໃນມື້ໃດນຶ່ງຕາມປະເພນີຄະມຸໃນທົ່ວປະເທດ ຫຼືໃນບ້ານໃດ ນຶ່ງ, ໃນວັນສະເພາະໃດນຶ່ງ.

ຮີດຜ່ານຄົບຮອບລະດູການເຂົ້າ ແລະ ຄົບຮອບປີ.

ຜ່ານມາ, ໃນເດືອນ 12, ເດືອນ 1, ແຕ່ລະປີແມ່ນຖືເປັນອັນຄະລາ ເຮັດວຽກໃນຄວາມຊົງຈໍາບັນພະ ຊົນຄະມຸ ແລະ ບັນພະບູລຸດເຈືອງ. ໃນໄລຍະນີ້ ຄະມຸໄດ້ຖວາຍອາຫານ ແລະ ໄຫວ້ວອນເຖິງດວງວິນຍານ ຂອງເຈືອງທີ່ໃນເວລາຍັງນ້ອຍ ແມ່ນເອີ້ນວ່ານີ, ທີ່ເຫັນວ່າເປັນບັນພະຊົນຜູ້ນໍາປະຊາຊົນຄະມຸ ແລະ ເປັນ ທີ່ມາຂອງຄວາມຮູ້ທັງໝົດຂອງເຜົ່າ. ດັ່ງນີ້ ໃນເດືອນ 12, ເດືອນ 1 ຫຼັງຈາກເກັບກ່ຽວ ແລະ ຂົນເຂົ້າຂຶ້ນເລົ້າ ເຮືອນແລ້ວ, ພິທີຄະນິຮີດທີ່ເປັນກຽດແກ່ດວງວິນຍານຂອງເຈືອງ ນີ ຕ້ອງຖືກປະຕິບັດ. ຕາມປະເພນີແລ້ວ, ກິດຈະກຳອັນນີ້ບໍ່ໄດ້ຮຽກຮ້ອງໝົດບ້ານ ຫຼືໝົດຊຸມຊົນເຂົ້າຮ່ວມ ຄືໃນວ່າງມ່ຽມານີ້. ແຕ່ກ່ອນນັ້ນແຕ່ລະ ຄອບຄົວ ຫຼືຄົວເຮືອນ ໄດ້ເຮັດໃຜມັນ, ໃຜເກັບກ່ຽວແລ້ວກ່ອນ ກໍ່ເຮັດກ່ອນ. ການສະເຫຼີມ ສະຫຼອງຫຼືພິທີທໍາ ຮີດຄະນິ ແມ່ນການສະຫຼຸບປີເກົ່າ, ຕ້ອນຮັບປີໃໝ່. ໃນເດືອນ 12 (ເຈືອງ), ຫຼືເດືອນ 1(ນີ) ; ເດືອນ1 ເປັນ ເດືອນເກີດ ເດືອນ12 ເປັນເດືອນຕາຍຂອງເຈືອງ. ເພື່ອກັບໄປໄສ່ຕຽມດິນປີໃໝ່, ໂດຍບໍ່ໄດ້ສະເຫຼີມສະ ຫຼອງຄະນິ ການສິ້ນສຸດການເກັບກ່ຽວເຂົ້າປີກ່ອນ ແມ່ນບໍ່ເປັນສິລິມຸງຄຸນເລີຍ.

ຮີດຄະນິກະທິບເຖິງຫຼາຍດ້ານຂອງຊີວິດ ແລະ ວັດທະນະທໍາຂອງຄະມຸ ເຊັ່ນການກະກຽມ ແລະ ການ ເສີບອາຫານ, ການປູກໄຮ່, ການເກັບກ່ຽວ, ເກັບມ້ຽນເຂົ້າ ແລະ ລ້ຽງສັດຕ່າງໆ, ອີກຢ່າງນຶ່ງ ມັນກໍ່ກ່ຽວຂ້ອງ ກັບການຂຸດຄົ້ນຫົວມັນຕ່າງໆ, ໃຫ້ປະຊາຊົນຄະມຸຫວນເຖິງວ່າ ພວກເຂົາໄດ້ຜ່ານໄລຍະອຶດຫົວ ຢ່າງໃດໃນ ໄລຍະບໍ່ມີເຂົ້າ. ຍິ່ງໄປກ່ວານັ້ນຮີດ ຄະນິ ແມ່ນເພື່ອກ່າວຄວາມຂອບໃຈຕໍ່ໝົດທຸກສິ່ງ ທີ່ໄດ້ປະກອບສ່ວນ ໃນຜະລິດຕະພາບຂອງໄຮ່ພວກເຂົາ.

ໃນທີ່ສຸດ, ໃນຮີດນີ້ທຸກໆຈິດວິນຍານຄົນຖືກເອີ້ນ, ແຕ່ລະຄົນໃຫ້ກັບເຮືອນ ແລະ ຈິດວິນຍານຂອງພໍ່ ແມ່ທີ່ຕາຍໄປ ແມ່ນຈັດເປັນຜີເຮືອນ ຖືກລ້ຽງ ແລະ ຮ້ອງຂໍໃຫ້ເບິ່ງແຍງລູກຫຼານຜູ້ສືບທອດ ແລະ ຊັບສົມບັດ ຂອງພວກເຂົາ, ລວມທັງສັດລ້ຽງ ແລະ ສິ່ງມີຄ່າໃນປີຕໍ່ໜ້າ. ໃນພິທີ ຄເຣີ ; ພໍ່ເຮືອນປາດຄໍາໄກ່ ແລ້ວຢອດ ເລືອດສ່ວນນຶ່ງ ໃສ່ຕາມຫົວເຄົ້າຂອງສະຊິກຄອບຄົວ ເລີ້ມຈາກເດັກນ້ອຍກ່ວາໝູ່ ເພື່ອສົ່ງສຸດກັບຜູ້ເຖົ້າກ່ວາ ໝູ່. ພໍ່ເຮືອນໃຫ້ເມຍຂອງລາວ ຢາດໃສ່ຫົວເຄົ້າເປັນຜູ້ສຸດທ້າຍ. ທຸກໆຢ່າງທີ່ມີຄ່າຂອງຄອບຄົວເຊັ່ນ ຄາວຣີ (ກີ້) ຫຼຽນເງິນ ແລະ ເຄື່ອງຕ່າງໆ, ລູກເຂົ້າ ແລະ ເຄື່ອງມືເຮັດໄຮ່ຖືກຢາດເລືອດເໝືອນກັນ, ຕະຫຼອດຮອດ ສັດລ້ຽງ ງົວຄວາຍ (ຖ້າບໍ່ແມ່ນເຮັດໂດຍກົງ, ກໍເຮັດໃສ່ຮູບຕົວແທນ) ເພື່ອເປັນການລ້ຽງຈິດວິນຍານທຸກສິ່ງ. ເຊັ່ນນີ້ ແລ້ວແຕ່ລະຄອບຄົວ ສະຫຼຸບ “ຫຼືປະຕິບັດ ພິທີສິ່ງທ້າຍປີເກົ່າ ແລະ ເປີດປີໃໝ່.” ເພິ່ນໃຫ້ວັ ແລະ ເລົ່າຫຼາຍ ບົດຂໍ້ຄວາມໃນນັ້ນເພິ່ນໃຫ້ກຽດຈິດວິນຍານເຮືອນ, ນິບຮ້ອງຂໍໃຫ້ບ້ອງກັນຄອບຄົວ ແລະ ຊັບສິນ ຕະຫຼອດໃນປີຕໍ່ໜ້າ.

ການສະເຫຼີມສະຫຼອງຄເຣີ ຈະເປັນການສະເຫຼີມສະຫຼອງໃຫຍ່ຫຼິ້ນ້ອຍ ໃນທ້ອງຖິ່ນນຶ່ງ ຫຼືໃນທ້ອງຖິ່ນ ອື່ນ ຫຼືຕາມປະເພນີສັນຍາລັກຂອງຄອບຄົວ ຈຶ່ງເປັນເຫດການທີ່ສຳຄັນທີ່ສຸດໃນຊີວິດຂອງປະຊາຊົນຄະນຸ ສ່ວນໃຫຍ່ ທີ່ພວກເຂົາຍ້ານຜົນຕີກັບ ໃນກໍລະນີມີການຫຼົງລົງຮີດທີ່ເປັນໜ້າທີ່ຄວາມຮັບຜິດຊອບອັນນີ້.

ສິນລະປະຄເຣີ. ການສະຫຼອງຄເຣີມີໂຄງປະກອບເປັນຮີດ ແລະ ມີລັກສະນະທາງສັງຄົມ. ໂຄງປະ ກອບທີ່ເປັນຮີດ ແມ່ນເຮັດໃນບ່ອນເອ້ຍ້ອງຫຼູຫຼາ ດ້ວຍໄມ້ໄຜ່ປ່ອນເພິ່ນແຂວນດອກໄມ້, ໝາກໄມ້, ຫົວມັນ ເຄື່ອງມື ແລະ ວາງສິ່ງຕ່າງໆ : ກັບ, ໂຫເຫຼົ້າ, ທໍ່ດູດ, ເຂົ້າໜົມ, ເຂົ້າຕົ້ມ, ມັນໜຶ່ງ (ຮູບ 6.10) ໃນການສະ ຫຼອງທີ່ມີລັກສະນະສັງຄົມ ຂອງຊຸມຊົນ ທີ່ກາຍເປັນອັນນິຍົມປະຕິບັດມາໄດ້ 15 ປີແລ້ວ. ປະຊາຊົນບາງ ເທື່ອກໍ່ສະແດງສິນລະປະ ແລະ ນຸ່ງເຄື່ອງຕາມປະເພນີເກົ່າ. ສຳລັບເຄື່ອງມືເຮັດໄຮ່ ບາງເທື່ອກໍ່ມີຄັນສັກເຂົ້າ ອອກສຽງດົນຕີ ທີ່ເພິ່ນໃຊ້ເຕັ້ນສັກເຂົ້າ, ຊຶ່ງຄ້ອງ, ເຄື່ອງດົນຕີ ສະທ້ອນສຽງທີ່ຄອບຄົວ ມີໃຊ້ຫຼິ້ນໃນພິທີທາງ ສັງຄົມ ຢູ່ແຂວງອຸດົມໄຊ, ບໍ່ແກ້ວ, ພວກເຂົາຫຼິ້ນທໍ່ໄມ້ໄຜ່ (ຄະດູງ) ເປັນວົງດົນຕີ 4-6ຄົນ ຫຼິ້ນຄືໃນເວລາຮຽກ ຝົນຫຼັງສັກເຂົ້າ. ກອງທາງທອງກໍ່ອາດເອົາມາຫຼິ້ນ ພ້ອມກັບເຄື່ອງກະທົບສຽງອື່ນໆ. ນອກນັ້ນກໍ່ມີບັງໄມ້ໄຜ່ ໃຊ້ ທັງ, ໃຊ້ເປົ່າ, ໝາກນ້ຳເຕົ້າ, ຄູ່ຍ, ຫຼາຍປະເພດ ແລະ ຂະໜາດໄມ້ໄຜ່ໃຊ້ເຄາະ, ເຄື່ອງເລົ່ານີ້ໃຊ້ຫຼິ້ນນຳການ ຮ້ອງເພງ ຫຼືເປັນພາກສ່ວນຄະນະວົງດົນຕີ.

ເຫຼົ້າເຂົ້າໃນຮີດຄະນຸ

ໃນທຸກໆຮີດຂອງສັງຄົມຄະນຸ ແມ່ນໃຊ້ເຫຼົ້າເຂົ້າ. ອາດຍ້ອນວ່າເຫຼົ້າອອກກິ່ນທີ່ລະເຫີຍ, ເຫຼົ້າເຂົ້າຈຶ່ງ ເປັນທີ່ເຫັນວ່າມີຄວາມແທດເໝາະພິເສດ ເປັນຮູບການເຂົ້າທີ່ດຶງດູດ ພວກຈິດວິນຍານ, ຄືກັບມັນສ້າງຄວາມ ເບີກບານມ່ວນຊື່ນຂອງປະຊາຊົນຄະນຸ ຜູ້ທີ່ສະເຫຼີມສະຫຼອງບຸນ ເຫຼົ້າເຂົ້າສ້າງບັນຍາກາດມ່ວນຊື່ນ ດັ່ງນີ້ ເພິ່ນຈຶ່ງເຊື່ອວ່າພວກຜີກໍ່ຈະມັກເຂົ້າມາຮ່ວມສະຫຼອງນຳ.

ຍິ່ງໄປກ່ວານີ້, ເຫຼົ້າເຂົ້າເປັນອັນຜູກພັນໃຫ້ປະຊາຊົນທີ່ມີພື້ນຖານປະຫວັດສັງຄົມ ແລະ ຊົນເຜົ່າໃຫຍ່ ຕ່າງໆເຂົ້າກັນເປັນອັນດຽວ ເຮັດໃຫ້ຮື້ວກັນທາງສັງຄົມຖືກທະລາຍລົງ ນອກເໜືອຈາກນີ້ ເຫຼົ້າເຂົ້າຍັງຜ່ານກຳ ແພງ ລະວ່າງໂລກວັດຖຸ ກັບໂລກແຫ່ງວິນຍານ ແລະ ໃຊ້ເປັນສິ່ງອຳນວຍການຜູກພັນສາມັກຄີ ແລະ ພົວພັນ

ໃນຄອບຄົວ ແລະ ສັງຄົມອີກ.

ຄະນຸດົມສ່ວນຫຼາຍສອງປະເພດເຫຼົ່າເຂົ້າ : ເຫຼົ່າແວງ ເຫຼົ່າຮັກສາໃນບັ້ງໄມ້ໄຜ່ ຫຼືໃນໄຫດິນ/ເຫຼົ່າໄຫ, ແລະ ເຫຼົ່າທີ່ແຮງກ່ວາຕົ້ມຈາກເຫຼົ່າແວງ. ເຫຼົ່າອັນທີສາມແມ່ນເຫຼົ່າເຂົ້າຫວານ (ເຫຼົ່າສາໂທ) ເພື່ອໃຊ້ໃນຈຸດປະສົງພິເສດ.

ເຫຼົ່າແວງເຂົ້າ ແມ່ນດົມໃນເວລາປຸກເຮືອນ, ເມື່ອປະຕິບັດພິທີ/ເວດມົນຫຼືໃນພິທີແຕ່ງງານ, ປະຕິບັດຮິດ, ລ້ຽງຜີບັນພະຊົນ, ຜີບຸກຄົນ, ຜີເຂົ້າ ຫຼືໃນເວລາຮັບເອົາສິ່ງສຳຄັນຕ່າງໆເຊັ່ນ ກອງທອງ ຫຼື ສັດ ເຊັ່ນຄວາຍທີ່ໄດ້ມາໃໝ່ຂອງຄອບຄົວ. ຫຼືເວລາຮັບສະມາຊິກຄອບຄົວທີ່ນັບຖື ຫຼືໄກ້ສິດ ແລະ ຜູ້ກ່ຽວຂ້ອງທີ່ມາພົວພັນເວົ້າເລື່ອງສັງຄົມ ແລະ ວຽກເຮືອນ (ຮູບ 6.11)

ການເຮັດເຫຼົ່າ

ເຫຼົ່າແວງເຂົ້າ. ແມ່ນເຮັດຈາກເຂົ້າໜຽວ ແລະ ຂີ້ແກບ. ເພິ່ນໜັງເຂົ້າແລ້ວປົນໃສ່ກັບແບ້ງເຫຼົ່າ ແລະ ຂີ້ແກບ, ໝັກດອງໄວ້ໃນໃບຕອງ ແລ້ວເອົາໃສ່ໄຫດິນ. ຫຼັງຈາກນັ້ນສາມວັນ. ເຫຼົ່າແວງເຂົ້າສາມາດກິນໄດ້ ແຕ່ວ່າລະດັບເຫຼົ່າ ແລະ ຄຸນນະພາບສູງຂຶ້ນຖ້າເຫຼົ່າແວງນີ້ຖືກເກັບມ້ຽນດົນ. ອີງຕາມວິທີອັນຊັດເຈນທີ່ສືບທອດ ແລະ ຮັກສາໂດຍຄອບຄົວ, ເຫຼົ່າຮິດຊາດຕ່າງໆຖືກຜະລິດຈາກຮິດຂົມເຖິງຫວານ. ແບ້ງເຫຼົ່າທີ່ຄະນຸດົມໃຊ້ ກໍແມ່ນເຂົ້າໜຽວໂດຍຄອບຄົວເອງ, ຄືກັນກັບການຜະລິດເຂົ້າທົ່ວໄປ ແລະ ການຜະລິດສິ່ງຕ່າງໆອີງໃສ່ເຫຼົ່າເຂົ້ານັ້ນ ແມ່ນວຽກຂອງແມ່ຍິງ. ແມ່ເຮືອນ ເປັນຜູ້ຮັບຜິດຊອບຮັກສາການສະໜອງແບ້ງເຫຼົ່າຂອງແຕ່ລະຊະນິດພັນ ແລະ ຮິດເຫຼົ່າແວງເຂົ້າ ເປັນປະເພນີ ແລະ ຜະລິດ (ຮູບ 6.12)

ເຫຼົ່າເດັດ-ເຫຼົ່າເຂົ້າ (ເຫຼົ່າເດັດເຮັດຈາກເຫຼົ່າແວງເຂົ້າ) ເຫຼົ່າໄຫ, ໂດຍຜ່ານການຕົ້ມກັນເອົາອາຍເຫື່ອທີ່ສອງ ຕາມເຕັກນິກການກັນຂອງຄອບຄົວ. ເຫຼົ່າເດັດ ເຖິງຖືກຜະລິດ ແຕ່ຊາວຄະນຸ ຊຳພັດນິຍົມເຫຼົ່າໄຫຫຼາຍກ່ວາ. ການຜະລິດເຫຼົ່າເດັດ ແມ່ນເພື່ອປະຕິບັດຮິດເທົ່ານັ້ນ. ແຕ່ວ່າຢູ່ພາກເໜືອເຊັ່ນ ຢູ່ຫຼວງນ້ຳທາ, ອຸດົມໄຊ, ຜົ້ງສາລີ, ເຫຼົ່າເດັດ ແມ່ນນິຍົມໃຊ້ຮັບແຂກຄົນ ແລະ ແຈ້ງຂ່າວໃຫ້ຜີເຮືອນຊາບນຳກ່ຽວກັບການມາຢ້ຽມຢາມ.

ເຫຼົ່າຫວານດອງ ໃຊ້ກິນ ແລະ ໄຫວ້ຜີ. ຄະນຸດົມກິນເຂົ້າຫວານ ເຂົ້າດອງ ຫຼັງຈາກທຳງານບຸກເບີກດິນເມື່ອຍ, ຫຼືການຕັດຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່ທີ່ຕ້ອງການພະລັງງານຫຼາຍໃນການຕັດ, ເພາະເຂົາເຫັນວ່າເຂົ້າຫວານເປັນແຫຼ່ງພະລັງງານ ເພື່ອເຮັດວຽກໜັກ. ເຫຼົ່າຫວານແມ່ນໃຊ້ໃນຮິດຖວາຍອາຫານໃຫ້ຜີເຮືອນ, ຊຶ່ງເພິ່ນປະຕິບັດຢູ່ນອກບ້ານຫຼືເມື່ອເວດມົນຖືກນຳໃຊ້ແກ້ໄຂບັນຫາ.

ເພື່ອກະກຽມເຮັດເຫຼົ່າເຂົ້າດອງຫວານ, ເຂົ້າກຳໜຽວ ແມ່ນເປັນທີ່ຕ້ອງການ ພ້ອມກັບແບ້ງເຫຼົ່າສາຍພັນຫວານ. ເຂົ້າກຳເມື່ອດອງແລ້ວ ເພິ່ນວ່າແຂບ ແລະ ເປັນອັນບຳລຸງກ່ວາເຂົ້າຂາວ ແລະ ເຫັນວ່າເປັນອັນດຶງດູດກ່ວາ. ໃນການຜະລິດເຂົ້າດອງຫວານ, ທຳອິດຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສຸກຄືເຂົ້າໜຽວທຳມະດາ. ຫຼັງເຂົ້າສຸກແລ້ວ ເພິ່ນກໍເອົາແບ້ງເຫຼົ່າໃສ່, ຫຼັງຈາກນັ້ນກໍເອົາໃສ່ໄຫຫຼືບັ້ງໄມ້ໄຜ່ ແລ້ວປົກດ້ວຍໃບໄມ້ ແລະ ປະໝັກດອງໄວ້ປະມານສອງວັນແລ້ວກໍກິນໄດ້.

ສະຫຼຸບ

ຮີດຄອງປະເພນີ ອັນດຸດມື້ມີຕິດພັນກັບເຂົ້າຂອງເຜົ່າຄະມຸ ທີ່ພັນລະນາເທິງນີ້, ສະໜອງຂໍ້ມູນລວມໆ ເຂົ້າກັບວັດທະນະທຳເຂົ້າ ຂອງປະຊາຊົນຄະມຸ ທີ່ບໍ່ພຽງແຕ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການປູກທັນຍາຫານ ແລະ ກິນເປັນອາຫານຫຼັກເທົ່ານັ້ນ, ແຕ່ເຂົ້າຍັງຕິດພັນກັບແຕ່ລະດ້ານຂອງຊີວິດປະຈຳວັນຄະມຸ ລວມທັງທັດສະນະເບິ່ງໂລກຂອງພວກເຂົາ, ຄວາມເຊື່ອ ແລະ ລະບົບການດຳລົງຊີວິດ ລວມທັງວັດທະນະທຳ ທີ່ຈັບບາຍບໍ່ໄດ້ຂອງພວກເຂົາ. ນີ້ແມ່ນສະແດງອອກຜ່ານວົງຈອນຊີວິດ, ວົງຈອນປີ ແລະ ວົງຈອນຊີວິດທຳມະຊາດ ແລະ ປ່າໄມ້ ທີ່ເຂົ້າ ເຂົ້າໄປຕິດພັນໃນບາງດ້ານ. ສາມາດເວົ້າໄດ້ວ່າ ເຂົ້າທີ່ເປັນອັນຄ້າຈຸນໃນຮູບການ ແລະ ໜ້າທີ່ຕ່າງໆ, ລວມທັງຜີເຮືອນ ແລະ ສັນຍາລັກຂອງຄອບຄົວ, ແມ່ນເປັນເສັ້ນທາງແຫ່ງຊີວິດຂອງແຕ່ລະກຸ່ມ ; ມັນເປັນຕົວແທນວັດທະນະທຳຄະມຸສ່ວນໄດນຶ່ງ ທີ່ຕິດພັນກັບການຢູ່ລອດ ແລະ ການດຳລົງຄົງຕົວຂອງ ພວກເຂົາ.

ທຸກຢ່າງໃນວົງຈອນຊີວິດຂອງຄະມຸ ແມ່ນມີເຂົ້າຮ່ວມນຳ, ບໍ່ພຽງແຕ່ເປັນອາຫານ, ແຕ່ເປັນເມັດທີ່ປະຊາຊົນປູກ ແລະ ກິນ ເພື່ອມີຊີວິດ. ເຂົ້າເປັນສິ່ງນອກເໜືອໄປກ່ວາສິ່ງທີ່ມັນເປັນ, ຄືມັນແທນຊີວິດເໜືອວັດຖຸຕົນຕົວ, ເຊິ່ງສຸຂະພາບ ເປັນທີ່ເຊື່ອວ່າຂຶ້ນກັບສິ່ງທີ່ມີຊີວິດຫຼືຈິດວິນຍານ, ອັນສະແດງອອກໃນຫຼາຍໆຮີດ ໃນນັ້ນເຂົ້າຖືກເອົາລ້ຽງຈິດວິນຍານຂອງຄົນ ເພື່ອຄົນຊີວິດ ແລະ ສຸຂະພາບໃຫ້ເຂົາ ເລີ້ມຈາກເດັກເກີດໃໝ່ຈົນເຖິງຄວາມພະຍາຍາມລ້ຽງຈິດວິນຍານ ເມື່ອມັນພະຍາຍາມອອກຈາກຮ່າງກາຍຂອງຄົນເມື່ອເວລາຕາຍ. ອີກຢ່າງໜຶ່ງ, ເພິ່ນເຫັນວ່າເຂົ້າຄືບຸກຄົນທີ່ມີຈິດວິນຍານ ຄືຄົນສະແດງອອກໃນຮີດລູກເຂົ້າ, ທີ່ຖືວ່າເຂົ້າຄືລູກຂອງຄອບຄົວ. ນອກນີ້, ເຂົ້າຍັງຖືວ່າເປັນພາຫະນະຂອງການພົວພັນ ແລະ ກະແສແຫ່ງພະລັງລະວ່າງຜູ້ຢູ່ ແລະ ຜູ້ຕາຍ ລະວ່າງໂລກແຫ່ງວິນຍານ ແລະ ໂລກມະນຸດ, ແລະ ມັນເປັນອັນສຳຄັນເພື່ອການຢູ່ລອດຂອງສັງຄົມໃນສິ່ງແວດລ້ອມຂອງມັນ.

ມັນຄືເຫດຜົນຂອງການປູກ, ການຮັກສາເຂົ້າ, ຈົນເຖິງມັນຖືກກິນ ແລະ ປູກອີກ. ໃນນີ້ ພວກເຂົາທຸ່ມເທຫມິດຈິດຫມິດໃຈພ້ອມກັບການເຂົ້າຮ່ວມຂອງຄອບຄົວ ອັນກວ້າງຂວາງ ແລະ ບັນພະຊົນຜູ້ປົກປ້ອງ. ວຽກເຮັດໄຮ່ ນອກຈາກຄວາມພະຍາຍາມທາງກາຍອັນໜັກໜ່ວງ ການປ້ອງກັນສັດຮາວີແລ້ວ, ຍັງຕ້ອງກ່ຽວຂ້ອງເປັນປະຈຳກັບຈິດວິນຍານຕ່າງໆ ເພື່ອຮັກສາສາຍພົວພັນທີ່ດີ ຫຼືຮັກສາຄວາມຫ່າງໄກຈາກຜີບໍ່ດີ, ປ້ອງກັນ ແລະ ເຮັດໃຫ້ຈິດວິນຍານເຂົ້າດີໃຈ. ພະຍາຍາມເຮັດໃຫ້ຜີເຮືອນ/ບັນພະຊົນທຳອິດຊ່ວຍເຫຼືອຕົນອີກ. ຫຼື (ຖ້າ) ບໍ່ປະຕິບັດຕາມປະເພນີເກົ່າ ຈະນັບຖືຜູ້ໃດກໍ່ໄດ້). ເປັນທີ່ຖືກັນວ່າຜີເຮືອນມີໜ້າທີ່ຊ່ວຍເຫຼືອລູກຫຼານໃຫ້ໄດ້ເຂົ້າເພື່ອຢູ່ລອດ ແລະ ສາມາດສືບຕໍ່ເຊື້ອສາຍ.

ຍ້ອນເຫດຜົນທຸກຢ່າງນີ້, ການປ່ຽນແປງໃນຊີວິດການເປັນຢູ່ຂອງຄະມຸ ຈຶ່ງສະທ້ອນເຖິງວັດທະນະທຳເຂົ້າຂອງພວກເຂົາ ແລະ ລະບົບຄວາມເຊື່ອ ທີ່ຕິດຕໍ່ກັບຕ່ອງໂສ້ອາຫານ, ການດຳລົງຊີວິດ, ຊີວິດ ແລະ ຄວາມຕາຍ, ສຸຂະພາບ ແລະ ຄວາມເຈັບເປັນ ແລະ ວັດທະນະທຳທັງຫມົດ, ລວມທັງການນັບຖື, ການໃຫ້ບູລິມະສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ໃນສັງຄົມ ແລະ ຄວາມຢູ່ດີໃນຊີວິດຫຼັງຄວາມຕາຍ. ການປ່ຽນຄວາມຊົນເຄີຍ ແລະ ທຳນອງຊີວິດ, ຕົວຢ່າງ ການຮັບເອົາເທັກນິກການຜະລິດໃໝ່, ການປູກ ແລະ ຜະລິດພືດເປັນສິນຄ້າ, ທີ່ເປັນ

ສ່ວນນຶ່ງຂອງຄວາມຕ້ອງການເຂົ້າ ຂອງຄອບຄົວທີ່ສາມາດຊື້ໄດ້, ຫຼືຮັບເອົາວຽກອື່ນນອກຈາກວັດທະນະທຳ ປະເພນີ, ຫຼືການປ່ຽນແປງໄວໂພດ ຫຼືການປ່ຽນແປງໃຫຍ່ໂພດໃນການດຳລົງຊີວິດ, ໂດຍສະເພາະ, ຖ້າການ ປ່ຽນແປງມາໂດຍບໍ່ຕ້ອງການ ຫຼືໂດຍບັງເອີນ ອຸປະຕິເຫດນັ້ນ ອາດກໍ່ໃຫ້ເກີດການເສື່ອມເສຍວັດທະນະທຳ ແລະ ລະບຽບຂອງສັງຄົມທີ່ມີແລ້ວ, ຊຶ່ງຈະນຳໄປເຖິງວິກິດການຂອງກຸ່ມຊົນເຜົ່າ. ຢາກອະທິບາຍໃນບົດນີ້ວ່າ ຊີວິດການເປັນຢູ່ຂອງຄະມຸ, ປະເພນີຄອບຄົວ, ທັດສະນະເບິ່ງໂລກ ແລະ ຮີດຄອງປະເພນີ/ທາງແຫ່ງຊີວິດ ແມ່ນຕິດພັນກັນຢ່າງຊະນິດແທ້ໆ ປະກອບເປັນວັດທະນະທຳສະເພາະຂອງສັງຄົມ ທີ່ເປັນເອກະລັກ, ທີ່ມີທັງ ພູມສາດ, ປະຫວັດສາດຕົວຈິງ. ໃນເມື່ອວັດທະນະທຳປ່ຽນໄປເລື້ອຍໆ, ສ່ວນປະກອບເກົ່າເສຍໄປ ແລະ ສ່ວນປະກອບອື່ນຕ້ອງການນຳເຂົ້າ. ເວລາ ແລະ ຄວາມຄິດແມ່ນເປັນທີ່ຕ້ອງການ, ແມ່ນວ່າການປ່ຽນແປງ ນັ້ນ ຫາກຈະມາເປັນອັນບວກ, ເປັນປະສິບປະການສອດຄ່ອງກົມກຽວຈຶ່ງຈະສາມາດຊຸກຍູ້ການພັດທະນາສັງ ຄົມທີ່ມີວັດທະນະທຳຂອງເຂົາຢູ່ຈົນໄດ້.

ເອກະສານອ້າງອີງ

- Anderson EF. 1993. Plants and people in the Golden Triangle: Ethnobotany of hill tribes of northern Thailand. Chiang Mai (Thailand): Silkworm Books. 279 p.
- Bonometti P. 1964-70. Kmhmu' cultural texts (rituals, poetry, songs), collection of the Luang Prabang dialect. 105 p. (In mimeo.)
- Bonometti P, Simana S. 1992. Riit Kmhmu'. Unpublished collection describing Kmhmu' passage rites and other rituals and prayers (Luang Prabang version by Bonometti, Sam Neua version by S. Simana, in Kmhmu' language). 130 p.
- Condominas G. 1991. Ritual technology in Mnong Gar swidden agriculture. In: Norlund I, Cederroth S, Gerdin I, editors. Rice societies, Asian problems and prospects. Studies on Asian Topics No. 10. Curzon Press, The Riverdale Company. London.
- Condominas G. 1982. Agricultural ecology in the Southeast Asian savanna region: the Mnong Gar of Vietnam and their social space. In: Harris DR, editor. Human ecology in savanna environments. London (UK): Academic Press. p 209-251. (English translation Varro and Harris.)
- Ferlus M. 1974. Les langues du groupe austroasiatique-nord. In: ASEMI V, 1b: 39-67, Paris.
- Ferlus M. 1987. L'origine du riz du feu et des métaux dans la mythologie khamou (Nord-Laos) In: Koechlin B et al, editors. De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer. Mosaïque sociographique. Paris (France): Edition de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales. p 747-750.
- Ferlus M. 1995. Du taro au riz en Asie du Sud Est, petite histoire d'un glissant sémantique. Mon Khmer Studies 25:39-49. Rice-based traditions and rituals of the Kmhmu' 105

- Dang NV. 1973. The Khmu. *Vietnamese Studies* 36:62-140.
- Lindell K, Lundström H, Swantesson J-O, Tayanin D. 1982. *The Kammu year, its lore and music*. Scandinavian Institute of Asian Studies, Studies on Asian Topics No. 4. Copenhagen, K., Curzon Press, London and Malmö. 191 p.
- Premssirat S. 1999. Phonological variation and change in the Khmu dialects of northern Thailand. *Mon-Khmer Studies* 29:57-69.
- Premssirat S. 2001. Tonogenesis in Khmu dialects of Southeast Asia. *Mon-Khmer Studies* 31:47-56.
- Simana S. 1992. *Pwmm Hrlo' Teem* (poetry book). Unpublished collection of original poetry of many Lao regions, in Kmhmu' language only, printout, photocopied.
- Simana S. 1992-94. *Pwmm Riit Kmhmu'*. Unpublished cultural textbook, in Kmhmu' and in Lao. (Various chapters of the Lao version were published in *Vannasin Magazine*, Ministry of Information and Culture, Vientiane, Lao PDR.)
- Simana S. 1993. *Saav Phaav Kmhmu'* (The Kmhmu' ethnic group, in Lao language). In: *Vannasin Magazine*. Vientiane, Lao PDR, Ministry of Information and Culture, *Sangha* 8:17-21.
- Simana S. 1996. *Kaan Sou-Kvanh Khao* (Kmhmu' rice blessing ritual). In: *Vannasin Magazine*, Ministry of Information and Culture, Vientiane, Lao PDR: *Thanva* 12:5-7.
- Simana S. 1996. *Kaan Soukhvan Khao* (Rice-spirit blessing ceremony, in Lao language). In: *Moladôk Laan Xaang* (*Lanxang Heritage Journal*). Vientiane, Lao PDR, Institute for Cultural Research, Ministry of Information and Culture. 2:140-148.
- Simana S. 1997. *Siang "Keung" Kho Nam Fôn* (The sound of the "Keung" asking for rain). In: *Moladôk Laan Xaang* (*Lanxang Heritage Journal*), Vientiane, Lao PDR, Institute for Cultural Research, Ministry of Information and Culture. 4:56-61.
- Simana S. 1997, 1998. *Hayhiin, Muun Thao Nhi Thao Ceuang* (The stone jars, heritage of Nhi, or Cheuang). In: *Vannasin Magazine*, Ministry of Information and Culture, Vientiane, Lao PDR, *Phacik* 11:4-7,17, 1997, and *Mangkoon* 1:3-8, 1998.
- Simana S, Preisig E. 1998. *Khôngsiip Khoong Saav Phaav Kmhmu' - Kmhmu' livelihood: farming the forest* (in English and Lao). Vientiane (Lao PDR): Ministry of Information and Culture, Institute for Cultural Research. 295 p. (2nd ed. 2003.)
- Simana S, Preisig E. 2003. *Kmhmu' music and musical instruments*. In: Goudineau I, editor. *Laos and ethnic minority cultures: promoting heritage. Memory of peoples*. Paris (France): Unesco Publishing. p 123-131.
- Simana S, Preisig E. 2006. *Kmhmu' music and musical instruments*. (Bilingual, illustrated book, ca. 220 p.) (Forthcoming.)

- Simana S, Sayavong S, Preisig E. 1994. Kmhmu'-Lao-French-English dictionary. Vientiane (Lao PDR): Ministry of Information and Culture, Institute of Research on Culture. 497 p.
- Trung Tâm Dân Số, Xã Hội Và Môi Trường. 2003. Mồđốt số nét về kinh tế-xã hội của dân tộc Khor Mú ở Việt Nam và các khuyến nghị, giải pháp phát triển. (Papers concerning the Khor' mu ethnic group and development, in Vietnamese language.) Hà Nội, Vietnam. 148 p.

Notes

Authors' addresses: S. Simana, Institute for Cultural Research, Ministry of Information and Culture; E. Preisig, Association for Research and Development, National Research Council, P.O. Box 6444, Vientiane, Lao PDR; email: eliprei@freesurf.ch.

ຮີດຄອງປະເພນີ ແລະ ຄວາມເຊື່ອຕິດພັນກັບເຂົ້າຂອງເຜົ່າມົ້ງ.

ແພງເຊັງຊີ້

ມົ້ງເປັນນຶ່ງໃນຫຼາຍຊົນເຜົ່າທີ່ມາຮອດປະເທດລາວໃໝ່ໆ ໃນທ້າຍສັດຕະວັດທີ 18 ຈົນເຖິງສັດຕະ ວັດທີ 20, ພວກມົ້ງມຽນ (ຍ້າວ) ແລະ ພວກປາກພາສາທິເບດ-ມຽນມາ ຈາກພາກໄຕ້ຂອງຈີນ, ໄດ້ອົບພະ ຍົກເຂົ້າມາ ລາວ. ການຮັດແໜ້ນຄວບຄຸມ, ກວດກາຂອງອຳນາດການປົກຄອງ ໃນຖິ່ນກຳເນີດປະເທດຈີນ ຂອງພວກ ເຂົາອາດເປັນຕົ້ນເຫດຂອງການໂຍກຍ້າຍດັ່ງກ່າວ (ບັດສັນ 1991, ກິນຊີ 1995, UNDP 1997). ຊາວມົ້ງ, ຕັ້ງແຕ່ໃດໆມາ, ສ່ວນຫຼາຍຕັ້ງບ້ານເຮືອນຢູ່ຕາມເຂດພູສູງພາກເໜືອ ແລະ ຕາເວັນອອກເໜືອຂອງ ລາວ ແລະ ໃນຕອນຫຼັງມາ ພວກເຂົາຫຍັບລົງເຂດສູງປານກາງ ແລະ ລົງໄຕ້ຢູ່ແຂວງໄຊຍະບູລີ ແລະ ບໍລິຄໍາໄຊ (ໂດມແມນ 1995, UNDP 1997). ນອກຈາກຂະບວນການລົງມາໃນລາວຂອງພວກເຂົາ ໃນໄລຍະນັ້ນ ແລ້ວ, ກໍມີຂະບວນການໂຍກຍ້າຍທີ່ມີຄວາມໝາຍຂອງມົ້ງໄປພາກເໜືອຫວຽດນາມ, ພາກເໜືອຂອງ ໄທ ແລະ ໃນເຂດພູທີ່ຢູ່ຕິດກັນນັ້ນຂອງມຽນມາ (ກິນຊີ 1995). ໃນການສຳຫຼວດ 1995, ຊົນເຜົ່າມົ້ງ-ມຽນ, ຕາມ ການປະເມີນແມ່ນກວມເອົາ 7,5% ຂອງພົນລະເມືອງທັງໝົດຂອງລາວ, ຊຶ່ງມົ້ງເປັນພາກສ່ວນໃຫຍ່ກ່ວາໝູ່ ໃນກຸ່ມ ແລະ ປະກອບດ້ວຍສາມກຸ່ມຫຍ່ອຍ : ມົ້ງລາຍ, ມົ້ງຂາວ ແລະ ມົ້ງດຳ. ທັງສາມກຸ່ມຫຍ່ອຍແມ່ນ ຄ້າຍຄືກັນໂດຍພື້ນຖານ, ຫຼັກໃນການຈັດກຸ່ມຫຍ່ອຍ, ແຕກຕ່າງກັນໃນເຄື່ອງນຸ່ງປະເພນີ. ເວົ້າທາງດ້ານ ພາ ສາ, ທັງສາມກຸ່ມຫຍ່ອຍ ກໍມີຄວາມຄ້າຍຄືກັນ 85-90% ແຕ່ຕ່າງກັນໃນປະເພນີ, ຄວາມເຊື່ອ ແລະ ສາຍ ພົວພັນດ້ານຄອບຄົວທີ່ໜ້ອຍລົງໂດຍທຽບຖານ.

ໃນຄວາມເຊື່ອຂອງເຜົ່າມົ້ງ, ມີລັດທິຖິຜີ, ມີປະເພນີນິຍົມໜໍ່ຜີຢ່າງແຂງແຮງ ແລະ ມີການບູຊາຜີ. ຄື ກັນກັບຊົນເຜົ່າອື່ນໆທີ່ຕິດພັນກັບບັນພະຊົນ, ປະເພນີ ແລະ ທິດິນ. ຊາວມົ້ງມີຫຼາຍປະເພນີ ແລະ ຄວາມເຊື່ອ ຖືຕິດພັນກັບເຄື່ອງປູກຕົ້ນຕໍ, ທີ່ເກື້ອໝູນພວກເຂົາ-ຄືເຂົ້າ. ບົດນີ້ພັນລະນາບາງຮີດຄອງປະເພນີຂອງມົ້ງຢູ່ ພາກເໜືອຂອງລາວ. ເຖິງວ່າການປະຕິບັດຮີດຄອງປະເພນີ ໄດ້ຫຼຸດໜ້ອຍຖອຍລົງ ແຕ່ຜູ້ອາຍຸສູງຂອງບ້ານ ມົ້ງສ່ວນຫຼາຍໃນລາວ ຍັງຄົງມີຄວາມເຊື່ອອັນແຂງແຮງໃນຕົນເອງ, ໃນເວລາທີ່ໃນຊຸມຊົນທ່າງໄກ, ສອກຫຼີກ ພວກເຂົາກໍຍັງປະຕິບັດ ຕາມເສັ້ນທາງຮີດຄອງປະເພນີອັນເກົ່າຂອງພວກເຂົາ.

ການກະສິກຳ ແລະ ມົ້ງ

ປຽບກັບຊົນເຜົ່າອື່ນໆທີ່ອາໄສຢູ່ໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ຂອງລາວ, ມົ້ງທຳການຜະລິດກະສິກຳ ໃນຮູບແບບປະ ສົມປະສານກ່ວາ, ໃນນັ້ນ, ການລ້ຽງສັດໂດຍທົ່ວໄປ ແມ່ນເປັນສ່ວນປະກອບອັນສຳຄັນ, ບວກເຂົ້າໃສ່ກິດຈະ ກຳດ້ານປູກຝັງຂອງພວກເຂົາ. ໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່, ປະເພນີຂອງຄອບຄົວຊາວມົ້ງສ່ວນໃຫຍ່ ແລະ ຊຸມຊົນ ແມ່ນກຸ້ມຕົນເອງ. ພາຍໃນຊຸມຊົນພວກເຂົາ, ການກຸ້ມຕົນເອງດ້ານສະບຽງອາຫານ ແມ່ນຖືເປັນອັນສະທ້ອນ ເຖິງການນຳພາ ແລະ ການອອກແຮງງານໜັກ, ນັ້ນໝາຍຄວາມວ່າຄອບຄົວທີ່ບໍ່ກຸ້ມກິນ ແມ່ນຖືວ່າ“ຂີ້ຄ້ານ”.

ໃນຖິ່ນກຳເນີດ, ຢູ່ພາກໃຕ້ຂອງຈີນ ແລະ ຕັ້ງແຕ່ໄດ້ມາເຖິງປະເທດລາວ, ຈຸດເລັ່ງຂອງກິດຈະກຳເຮັດໄຮ່ຂອງ ມັງແມ່ນອີງໃສ່ (ວິທີຖາງ ແລະ ຈູດໄຮ່, ປູກຝັງແບບເລື່ອນລອຍ). ເຖິງວ່າເຂົ້າເປັນພືດຕົ້ນຕໍ ຕັ້ງແຕ່ໂດມາ ເພື່ອຜະລິດອາຫານໃນລະບົບນີ້ກໍຕາມ ແຕ່ພວກເຂົາກໍຍັງປູກພືດອື່ນໆ, ໂດຍສະເພາະແມ່ນສາລີທີ່ໃຊ້ເປັນ ອາຫານສັດ ເປັນສ່ວນໃຫຍ່ (ລ້ຽງໝູເປັນອັນສຳຄັນ). ເຖິງວ່າໃນໄລຍະຊຸມປີ 1980 ແລະ ໂດຍສະເພາະໃນ ຊຸມປີ 1990, ໄດ້ມີການຕັ້ງບ້ານໃໝ່ຂອງມັງສ່ວນນຶ່ງ ໃນເຂດລຸ່ມທົ່ງພຽງຂອງລາວ ຕາມນະໂຍບາຍຂອງລັດ ຖະບານ ເພື່ອເຮັດໄຮ່ຄົງທີ່ ຢູ່ບ່ອນປະຊາກອນເພີ່ມຂຶ້ນ ອັນເນື່ອງມາຈາກການປະຕິບັດຖາງແລ້ວຈູດ ຜ່ານ ມານັ້ນບໍ່ເປັນທີ່ຍືນຍົງຕໍ່ໄປອີກ (ໂຣເດີ 1997), ແຕ່ວ່າໃນຊຸມປີ 2000, ມັງສ່ວນຫຼາຍໃນລາວກໍຍັງສືບຕໍ່ການ ຜະລິດກະສິກຳຕາມປະເພນີ ໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ຂອງພວກເຂົາຄືເກົ່າ.

ເຜົ່າມັງ ແລະ ເຂົ້າ

ຄືກັນກັບສຳລັບເຜົ່າອື່ນໆໃນລາວ, ເຂົ້າເປັນພືດ ແລະ ອາຫານຫຼັກຂອງມັງ. ແຕ່ບໍ່ຄືກັບຊົນເຜົ່າອື່ນໆ ຢູ່ໃນລາວ, ມັງຕັ້ງແຕ່ໃດໆມາ ແມ່ນມັກປູກ ແລະ ກິນເຂົ້າຈ້າວ, ແທນທີ່ເຂົ້າໜຽວ. ການກຸ້ມຕີນເອງດ້ານເຂົ້າ ພາຍໃນຄອບຄົວມັງ ແມ່ນສະທ້ອນເຖິງຄວາມຂະຫຍັນໝັ້ນພຽນ ແລະ “ສະຖານະພາບອັນດີ”ຂອງຄອບຄົວ. ພາຍໃນຊຸມຊົນມັງ, ຄວາມເຫັນລວມກໍຄືວ່າ ຄອບຄົວທີ່ບໍ່ກຸ້ມກິນດ້ານເຂົ້າແມ່ນຊື່ຄ້ານ ແລະ ທຸກຍາກ. ບໍ່ຄື ກັບເຜົ່າອື່ນໆໃນລາວ, ເຂົ້າບໍ່ພຽງແຕ່ເປັນອາຫານທີ່ສຳຄັນກ່ວາໝູ່ຂອງມັງເອງ ແຕ່ມັນເປັນອາຫານທີ່ສຳຄັນ ສຳລັບສັດບາງຊະນິດເຊັ່ນ ໄກ່ ແລະ ມ້າ. (5-10% ຂອງເຂົ້າຄອບຄົວແມ່ນໃຊ້ບາງຄັ້ງຄາວສຳລັບເກືອສັດ). ເຂົ້າ, ສຳລັບມັງ, ຍັງໃຊ້ເປັນເງິນຕາແລກປ່ຽນ ແລະ ມີຄວາມສຳຄັນພິເສດ, ເພາະມັນເປັນພື້ນຖານໃຫ້ແກ່ ຄວາມເປັນປົກແຜ່ນ, ຄວາມກົມກຽວ ແລະ ຄວາມເອື້ອເພື່ອພາຍໃນ ແລະ ລະວ່າງຊຸມຊົນມັງ. ນອກນີ້, ເຂົ້າ ເປັນສ່ວນປະກອບສຳຄັນຂອງປະເພນີທາງສັງຄົມອັນຫຼາກຫຼາຍ ແລະ ຕິດພັນກັບລັດທິຖືຜີຂອງມັງ. ການບໍລິໂພກເຂົ້າ/ຄົນ/ປີ, ໂດຍສະເລ່ຍຂອງມັງໃນລາວ ແມ່ນເຊື່ອວ່າສູງກ່ວາ 300 ກລ ເຂົ້າເປືອກ/ປີ.

ເຂົ້າ ແລະ ປະເພນີຂອງມັງ.

ໃນວົງຈອນເຮັດໄຮ່ປະເພນີ, ຈາກເວລາເລີ່ມກະກຽມໄຮ່ເຂົ້າ, ຜ່ານການກ້າ ຫາເກັບກ່ຽວສຸດທ້າຍ, ບໍ່ ຄືກັນກັບຊົນເຜົ່າອື່ນໆທີ່ຢູ່ໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ ແລະ ນາທົ່ງພຽງຂອງລາວ, ຊາວມັງບໍ່ເຂົ້າໃນການປະຕິບັດ ປະເພນີພິເສດຫຼາຍຢ່າງ ແລະ ຄວາມເຊື່ອຕ່າງໆ ທີ່ນຳເອົາການປະຕິບັດຮີດ ເພື່ອຮັບປະກັນໄຊຊະນະຂອງ ການປູກຝັງມາໃຊ້. ແຕ່ວ່າຫຼັງຈາກເກັບກ່ຽວເຂົ້າແລ້ວ ຕະຫຼອດໄລຍະການລິເລີ່ມກິດຈະກຳ ການປູກຝັງໃນປີ ຕໍ່ໜ້າ, ເຜົ່າມັງປະຕິບັດປະເພນີຫຼາຍຢ່າງ ແລະ ຮີດຕ່າງໆ ເພື່ອຮັບປະກັນການປ້ອງກັນ ແລະ ຜະລິດຕະ ພາບຂອງເຂົ້າໃນລະດູຕໍ່ໜ້າ ແລະ ເພື່ອເປັນການຂອບອີກຂອບໃຈຕໍ່ຜີຕ່າງໆ ສຳລັບຜະລິດຕະພາບ ຂອງ ພືດລະດູຜ່ານມາ.

ຊາວມັງເຊື່ອວ່າການໄດ້ຮັບຜົນດີໃນການປູກເຂົ້າ ແມ່ນຂຶ້ນກັບການອູ້ມອູ້ ຂອງພວກຜີສະມາຊິກ ຄອບຄົວທີ່ໄດ້ລ່ວງລັບໄປ-ພໍ່ແມ່, ພໍ່ເຖົ້າ, ແມ່ເຖົ້າ ບູ່ຢ່າ, ອ້າຍເອື້ອຍນ້ອງ, ເດັກນ້ອຍ ແລະ ອື່ນໆດັ່ງນີ້ ພວກ ເຂົາເຊື່ອວ່າເປັນອັນສຳຄັນ ທີ່ຕ້ອງຖວາຍເຂົ້າ ຈາກການເກັບກ່ຽວທຳອິດໃຫ້ແກ່ຜີ ສະມາຊິກຄອບຄົວ ທີ່ ລ່ວງລັບໄປ, ກ່ອນທີ່ສະມາຊິກຄອບຄົວ ທີ່ມີຊີວິດຢູ່ ຈະກິນເຂົ້າໃໝ່ໄດ້. ພິທີ “ກິນເຂົ້າໃໝ່” ແມ່ນປະຕິບັດ

ເມື່ອເຂົ້າຕໍ່ທີ່ສຸກກຽມພ້ອມຈະຖືກເກັບກ່ຽວ. ທຳອິດ 20 ຫາ 30 ກິໂລ ຂອງເຂົ້າດັ່ງກ່າວຖືກເກັບກ່ຽວ ເພື່ອ ດຳເນີນພິທີ. ພິທີ, ຕາມທຳມະດາແລ້ວກ່ຽວຂ້ອງກັບສະມາຊິກຄອບຄົວຜູ້ໄກ້ສິດເທົ່ານັ້ນ ແລະ ນຳພາເຮັດ ໂດຍຫົວໜ້າຄອບຄົວ, ທີ່ໂດຍທົ່ວໄປ, ເປັນຜູ້ອາວຸໂສກ່ວາໝູ່ໃນຄອບຄົວ. ແມ່ເຮືອນ ທຳອິດຫຼຽງເຂົ້າໃຫ້ສຸກ ແລ້ວເອົາໃສ່ຈານໄມ້ໄຜ່, ວາງໄວ້ກາງຫ້ອງໃຫຍ່ໃນເຮືອນ, ຖ້ວຍແກງ ແລະ ຊົ່ນຕ່ອນນຶ່ງແມ່ນວາງຢູ່ຂ້າງ ເຂົ້າ. ແມ່ເຮືອນ ເຊີນພໍ່ເຮືອນປະຕິບັດພິທີ. ລາວນັ່ງໄກ້ຈານເຂົ້າ ແລະ ໄກ້ປະຕູໃຫຍ່. ຈັບຕ່ອນຊົ່ນມາຊອຍ ເປັນປ່ຽງ ແລ້ວເລົ່າບົດຄວາມດັ່ງນີ້ :

“ຂ້ອຍເອງ ແລະ ສະມາຊິກຄອບຄົວ ໄດ້ກ່ຽວເຂົ້າໃໝ່ມາກິນ, ພວກເຮົາຈຶ່ງເຊີນພໍ່ ແລະ ແມ່ມາກິນ ເຂົ້າໃໝ່. ພວກເຮົາຂໍຮ້ອງໃຫ້ວິນຍານແມ່ເຮົາ ພໍ່ເຮົາ ຈົ່ງປ້ອງກັນສະມາຊິກຄອບຄົວທີ່ຍັງມີຊີວິດຢູ່ທຸກຄົນ ບໍ່ໃຫ້ເຈັບເປັນ ແຕ່ປະການໃດ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ມີບາດແຜອັນໃດ”

ຫຼັງຈາກນີ້ແລ້ວ, ພໍ່ເຮືອນກໍຖວາຍອາຫານ ແລະ ເຂົ້າໃຫ້ວິນຍານຂອງລູກ ແລະ ປ້າທີ່ໄດ້ລ່ວງລັບໄປ ແລ້ວ (ເອີ້ນຊື່ແຕ່ລະຄົນ) ໃນເວລາດຽວກໍຮ້ອງຂໍໃຫ້ພວກລູກ ແລະ ປ້າຈົ່ງປົກປ້ອງຜູ້ຍັງມີຊີວິດ ຂອງຄອບຄົວ, ທັງໃຫ້ຊ່ວຍຮັບປະກັນຜົນເກັບກ່ຽວອັນຫຼວງຫຼາຍຈາກພຶດທິບູກ ແລະ ສັດລ້ຽງ (ເຮັດຕາມຮູບແບບດຽວຄືໃນ ການຮຽກຮ້ອງທີ່ເຮັດສຳລັບ ວິນຍານຂອງພໍ່ແມ່).

ຫຼັງຈາກການເຊື່ອເຊີນວິນຍານຂອງຜູ້ອາວຸໂສໃຫ້ມາກິນເຂົ້າໃໝ່, ແມ່ນການເຊື່ອເຊີນວິນຍານໃນ ສາມລະດັບອື່ນໃຫ້ມາຮ່ວມໃນການກິນເຂົ້າໃໝ່ຕາມລຳດັບດັ່ງນີ້ :

ລະດັບ 2 : ເຊີນເອື້ອຍໃຫຍ່ ແລະ ອ້າຍທັງຫຼາຍ, ນ້ອງຊາຍ, ນ້ອງສາວ ທັງຫຼາຍ ແລະ ເດັກນ້ອຍ ທຸກຄົນທີ່ລ່ວງລັບໄປແລ້ວ.

ລະດັບ 3 : ເຊີນບັນດາຜີເຮືອນ

ລະດັບ 4 : ໃນທ້າຍສຸດ, ພໍ່ເຮືອນຈັບເອົາບ່ວງເຂົ້າໃໝ່ແລ້ວຢ່າງອອກຈາກເຮືອນຜ່ານປະຕູໃຫຍ່ ເພື່ອເຊື່ອເຊີນຜີອື່ນໆ ທີ່ຢູ່ນອກເຮືອນໃຫ້ມາກິນເຂົ້າໃໝ່ເໝືອນກັນ.

ໃນທຸກໆລະດັບ, ນອກຈາກການເຊີນໃຫ້ມາຮ່ວມໃນການກິນເຂົ້າໃໝ່ແລ້ວ, ແມ່ນການຮ້ອງຂໍໃຫ້ ພວກວິນຍານຊ່ວຍຮັກສາ ສະມາຊິກໃນຄອບຄົວ ໃຫ້ມີສຸຂະພາບດີ ປາສະຈາກທຸກໆບັນຫາ ອີກຢ່າງນຶ່ງກໍ ໃຫ້ຮັບປະກັນ ການເກັບກ່ຽວໃຫ້ໄດ້ຜົນດີຈາກພຶດ ແລະ ສັດໃນລະດູການຕໍ່ໜ້າ.

ປີໃໝ່ມື້ ແລະ ເຂົ້າ

ປີໃໝ່ມື້ແມ່ນໃນເດືອນ1, ຕາມປະຕິທິນລາວ. ພິທີຂອງເຜົ່າມື້ທີ່ຕິດພັນກັບປີໃໝ່ ແມ່ນພາກສ່ວນ ລວມ ໃນວັດທະນະທຳມື້ ແລະ ສະເຫຼີມສະຫຼອງໂດຍຄອບຄົວມື້ທັງໝົດ ແລະ ຊຸມຊົນ. ເມື່ອປີໃໝ່ຈະມາ ເຖິງ, ແຕ່ລະຄອບຄົວໃຊ້ເວລາຫຼາຍ ຊອກຫາອາຫານເພື່ອກະກຽມໃຫ້ພຽງພໍ ຕະຫຼອດໄລຍະເວລາ 15 ຫາ 20 ວັນຂອງການສະຫຼອງ. ນອກຈາກເຂົ້າຈ້າວ, ອາຫານບາງຢ່າງທີ່ກະກຽມໃນໂອກາດນີ້ ແມ່ນມາຈາກເຂົ້າ ໜຽວ. ພິທີຖືກປະຕິບັດຄືສ່ວນນຶ່ງຂອງວັດທະນະທຳ ແລະ ເພື່ອສະຫຼອງຜະລິດຕະພາບ ຂອງລະດູການປູກ ຜ່ານມາ, ພ້ອມນັ້ນ, ກໍແມ່ນເພື່ອຮຽກເອີ້ນສະມາຊິກຄອບຄົວ ທີ່ໄດ້ລ່ວງລັບໄປໃຫ້ກັບມາຄອບຄົວ ເຮືອນ ຊານ ແລະ ເອີ້ນວິນຍານ ໃຫ້ນຳເອົາຜົນຜະລິດພຶດຕ່າງໆ ທີ່ສູນເສຍໄປໃນລະດູກ່ອນໃຫ້ກັບຄືນມາ ພ້ອມກັບ

ການກັບມາຄອກຂອງສັດລ້ຽງທຸກໆຕົວທີ່ ຕາຍໄປ ຫຼື ຂາຍໄປໃນຜ່ານມາ. ຄອບຄົວທຸກຄອບຄົວ ອາດຂ້າໝູ ຫຼື ງອສຳລັບພິທີ ທີ່ຕິດພັນກັບປີໃໝ່ ເພື່ອເປັນການບັນເທີງ ຂອງສະມາຊິກຄອບຄົວທີ່ຢູ່ຫ່າງໄກອອກໄປ, ລວມທັງເພື່ອນມິດໄກ່ສິດ ແຕ່ວ່າການຂ້າສັດດັ່ງກ່າວ ຕາມປະເພນີ ແມ່ນປະຕິບັດຕາມຫຼັງການເສັ້ນໄກ່ ຖວາຍໄກ່ໃຫ້ຜີໄຮ່, ຫຼືຜີບັນພະຊົນ, 3 ວັນ...) ໃນໄລຍະສາມວັນນີ້, ທຸກໆວຽກງານຕ້ອງຢຸດເຊົາ ຍົກເວັ້ນວຽກ ງານເກືອສັດ ແລະ ກະກຽມອາຫານ. 1-2 ວັນກ່ອນເສັ້ນໄກ່, ຫົວໜ້າຄອບຄົວນຳພາສະມາຊິກຄອບຄົວອື່ນ ໄປໄຮ່ ທີ່ໄດ້ປູກໃນລະດູຜ່ານມາ. ພວກເຂົາເອົາໄກ່ໄປນຳຕົວນຶ່ງ ແລະ ກະທູບສາມດົ້ວ ແລ້ວປະຕິບັດພິທີ ຮຽກເອີ້ນ ຜົນຜະລິດທີ່ອາດເສຍໄປ ໃນລະດູຜ່ານມາ ໃຫ້ກັບເຮືອນ ພິທີຕໍ່ມາແມ່ນກ່ຽວກັບຜີ ແມ່ນປະຕິບັດ ຢູ່ກັບເຮືອນຂອງແຕ່ລະຄອບຄົວ. ຫົວໜ້າຄອບຄົວດຳເນີນຮີດ, ທຳຄວາມສະອາດອ້ອມແອ້ມເຮືອນ ແລະ ໃນເຮືອນ ທັງເລົ່າວ່າ : *ມື້ນີ້ຂ້ອຍປັດເປົ່າສິ່ງເບີເບື້ອນອອກໄປ, ອັນໄດ້ທີ່ບໍ່ດີໃນປີເກົ່າ ກໍໃຫ້ປັດເປົ່າອອກໄປ.* ເມື່ອສຳເລັດຮີດອານາໄມນີ້ແລ້ວ ຜີຕ່າງໆຜີຜູ້ຕາຍໄປ, ຜີສັດ, ຜີພືດຕ່າງໆທີ່ມີຄວາມໝາຍສຳລັບຄອບຄົວ ຖືກຮຽກເອີ້ນກັບເຮືອນ, ເພື່ອຮ່ວມຮີດລ້ຽງອາຫານ ຫຼັງຈາກການຮ້ອງຂໍໃຫ້ຜີເຂົ້າຮ່ວມຮີດລ້ຽງອາຫານ ປະ ກອບສ່ວນໃນການປົກປ້ອງຄອບຄົວ ບໍ່ໃຫ້ມີໃຜເຈັບເປັນ ແລະ ສູນເສຍຊັບສິນ ແລະ ຮັບປະກັນສະມັດຕະ ພາບ ຂອງການຜະລິດພືດ ແລະ ການຜະລິດສັດໃນຕໍ່ໜ້າຮຽບຮ້ອຍແລ້ວ ສະມາຊິກຄອບຄົວ ໄກ່ ແລະ ໄກ ລວມທັງໝູ່ເພື່ອນ ໄດ້ຖືກເຊີນເຂົ້າແບ່ງປັນອາຫານ ອັນມັ່ງຄັ້ງ, ຊຶ່ງປະກອບດ້ວຍ ໝູ່ນຶ່ງຕົວ ແລະ ງົວນຶ່ງຕົວ. ການຊອກສະຖານທີ່ຕັ້ງເຮືອນໃໝ່

ຂະບວນການຊອກທີ່ຕັ້ງ ສະຖານທີ່ ທີ່ເໝາະສົມສຳລັບປູກເຮືອນໃໝ່ ສຳລັບຄອບຄົວ, ແມ່ນສຳຄັນ ຫຼາຍ ແລະ ປະຕິບັດຕາມປະເພນີ, ໃນນັ້ນເຂົ້າມີບົດບາດອັນກວມລວມ. ຫຼັງຈາກຫົວໜ້າຄອບຄົວໄດ້ເລືອກ ເນື້ອທີ່ດິນ ເພື່ອກໍ່ສ້າງເຮືອນໃໝ່ແລ້ວ, ເພິ່ນກໍຊຸດຊຸມເລິກປະມານ 20 ເຊັ້ນ ແລະ ຫຼັງຈາກເຮັດໃຫ້ພື້ນຊຸມ ນັ້ນຮາບພຽງແລ້ວ, ເພິ່ນວາງໄມ້ຍາວ 2-3 ເຊັ້ນຢູ່ກາງຮູ. ເມັດເຂົ້າສານຈຳນວນນຶ່ງກໍເອົາມາລຽນຄຽງຂ້າງ ທ່ອນໄມ້. ຈຳນວນເມັດເຂົ້າ ແມ່ນເທົ່າກັບຈຳນວນສະມາຊິກຄອບຄົວ ທີ່ຈະຢູ່ໃນເຮືອນ, ຊຸມ ແລະ ສິ່ງບັນ ຈຸດັ່ງກ່າວ ; ຖືກປົກຄຸມໄວ້ໃນຍາມກາງຄືນ. ຖ້າໃນຕອນເຂົ້າຕໍ່ມາ ຫາກເຫັນວ່າເມັດເຂົ້າສານບໍ່ໄດ້ຖືກລົບ ກວນ, ສະຖານທີ່ນັ້ນແມ່ນເໝາະສົມ ເພື່ອກໍ່ສ້າງເຮືອນຂອງຄອບຄົວ. ຖ້າເມັດເຂົ້າສູນຫາຍໄປ ຫຼືຖືກຍ້າຍໄປ ໃນກາງຄືນ, ສະຖານທີ່ນັ້ນເຫັນວ່າບໍ່ເໝາະ ແລະ ຕ້ອງຊອກເອົາບ່ອນອື່ນ, ແລ້ວກໍປະຕິບັດຮີດຄືເກົ່າ ໃຊ້ເມັດ ເຂົ້າຄືເກົ່າອີກ.

ປະເພນີອື່ນໆ ແລະ ຮີດອື່ນໆທີ່ນຳໃຊ້ເຂົ້າ.

ຮີດຕິດພັນກັບການຕາຍ

ນອກຈາກການນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນຮີດຕ່າງໆ ທີ່ພົວພັນກັບຊີວິດການເປັນຢູ່ທີ່ດີ ແລະ ມີຄວາມອາດສາ ມາດ ເປັນປະໂຫຍດແກ່ຄອບຄົວແລ້ວ, ເມື່ອມີສະມາຊິກມັ້ງຕາຍ, ເຂົ້າກໍມີບົດບາດນຳໜ້າໃນຮີດ ທີ່ພົວພັນ ເຖິງຜູ້ຕາຍ. ໃນຮີດທຳອິດ ທີ່ປະຕິບັດໃນແຕ່ລະວັນ ໃນຫຼາຍມື້ກ່ອນການຝັງສົບຜູ້ຕາຍ, ເຂົ້າ ແລະ ອາຫານ ຖືກກະກຽມ ແລະ ຖວາຍແກ່ວິນຍານຂອງຜູ້ລ່ວງລັບໄປ ສາມເທື່ອຕໍ່ມື້. ແລະ ຫຼັງຈາກຝັງສົບແລ້ວ, ເຂົ້າ

ແລະ ອາຫານກໍຖືກຖວາຍອີກ ແກ່ດວງວິນຍານຂອງຜູ້ລ່ວງລັບໄປໃນທຸກໆຕອນເຂົ້າ ສາມມື້ຕິດຕໍ່ກັນ. ແລ້ວ 13 ມື້ຫຼັງຈາກຝັງລົບ, ເຂົ້າ ແລະ ອາຫານອື່ນໆ ຖືກກະກຽມອີກ ແລະ ຖວາຍແກ່ວິນຍານຜູ້ຕາຍ.

ການຖວາຍເຖິງວິນຍານ

ໃນຫຼາຍໂອກາດຕະຫຼອດປີ, ການຖວາຍອາຫານ ແລະ ບາງເທື່ອກໍ່ຖວາຍໄກ່ໃຫ້ຜີຕ່າງໆ ທີ່ເປັນພັນ ຖານຂອງລັດທິ ແລະ ຄວາມເຊື່ອຜີຂອງຜີເຜົ່າມື້ໆ. ພິທີບາງຢ່າງ ແລະ ການຖວາຍດັ່ງກ່າວ ແມ່ນເປັນກຽດໃຫ້ ບັນພະຊົນຂອງຄອບຄົວ ບາງເທື່ອກໍ່ແມ່ນສຳລັບຜີ ທີ່ເຊື່ອວ່າຕິດພັນກັບສິ່ງຕ່າງໆ ທີ່ຢູ່ ຫຼືບໍ່ຢູ່, ທີ່ຮ່ວມກັນປະ ກອບເປັນສິ່ງແວດລ້ອມບ່ອນມື້ອາໄສຢູ່. ການຖວາຍສິ່ງຕ່າງໆ ແມ່ນເຮັດເພື່ອພະຍາຍາມ ໃນການປົນປົວ ຜູ້ເຈັບເໝືອນກັນ ແລະ ຮັບປະກັນການຜະລິດພືດ ແລະ ສຸຂະພາບສັດ. ໃນທຸກໆຮີດ, ເຂົ້າແມ່ນສ່ວນປະ ກອບຂອງສິ່ງທີ່ຖວາຍທັງໝົດ.

ເຂົ້າ ແລະ ຄວາມປາດຖະໜາດີຂອງຄອບຄົວ

ເຂົ້າແມ່ນນຳໃຊ້ສະທ້ອນເຖິງ ການດຳລົງຊີວິດທີ່ດີ, ຄວາມຮັກ ແລະ ນັບຖື ລະວ່າງສະມາຊິກຊຸມຊົນ ມື້ໆ. ເມື່ອສະມາຊິກຄອບຄົວ ຫຼືໝູ່ເພື່ອນຈະເດີນທາງໄກໄປຢ້ຽມຢາມກັນ ແລະ ກັນ, ພາກສ່ວນລວມທີ່ຕ້ອງ ຖວາຍໃຫ້ກໍຄືອາຫານ, ໃນນີ້ມີເຂົ້າ. ຖ້າໃນມື້ຜູ້ກ່ຽວກັບຈາກໄປຢ້ຽມເພື່ອນ, ຫາກຈຳຕ້ອງເດີນທາງອີກ 4 ຊົ່ວ ໂມງ ຫຼືຫຼາຍກ່ວາ ກ່ອນຈະມາຢ້ຽມເຮົາ, ກໍເປັນປະເພນີ ທີ່ຕ້ອງກະກຽມອາຫານ ແລະ ເຂົ້າສຳລັບເຂົາ. ເຖິງ ວ່າອາຫານຈະງ່າຍດາຍ ກໍຕາມ, ແຕ່ການເອົາໃຫ້ ແມ່ນສະທ້ອນເຖິງລະດັບວາດອັນດີສູງສິ່ງ ແລະ ຄວາມ ນັບຖືຕໍ່ຜູ້ມາຢ້ຽມຢາມ. ເຂົ້າສຳລັບມື້ໆ, ບໍ່ພຽງແຕ່ເປັນອັນສຳຄັນ ໃນການຮັກສາສຸຂະພາບຂອງບຸກຄົນເທົ່າ ນັ້ນ ໃນນາມເປັນສ່ວນປະກອບອາຫານທຸກຢ່າງ, ແຕ່ມັນຍັງທຳໜ້າທີ່ສຳຄັນ ທາງດ້ານຈິດຕະສາດອີກດ້ວຍ, ໃນເມື່ອມັນແມ່ນນຳໃຊ້ ຕິດພັນກັບຈິດວິນຍານຕ່າງໆ. ຄວາມມັ່ງຄັ້ງດ້ານເຂົ້າພາຍໃນຄອບຄົວ ແມ່ນຖືກ ມອງ ເປັນສິ່ງວັດແທກສຳຄັນ ຊຶ່ງຄວາມມານະອິດທິນ ຂອງແຕ່ລະຄອບຄົວ ແລະ ສະມາຊິກຄອບຄົວ ນັ້ນ ດ້ວຍ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

- Batson W. 1991. After the revolution: ethnic minorities and the new Lao state. In: Zasloff JJ, Unger L, editors. Laos: beyond the revolution. London (UK): Macmillan. p 133-158.
- Dommen AJ. 1995. Laos: a country study—historical setting. Savada AM, editor. Library of Congress. U.S. Government Printing Office, Washington, D.C. p 1-72.
- Quincy K. 1995. Hmong, history of a people. Eastern Washington University Press. 244 p.
- Roder W. 1997. Slash-and-burn rice systems in transition: challenges for agriculture development in the hills of Northern Laos. Mountain Res. Dev. 17:1-10.
- UNDP (United Nations Development Programme). 1997. Resettlement and social characteristics of new villages: basic needs for resettled communities in the Lao PDR. Volume 1. Goudineau Y, editor. Vientiane, Lao PDR. 186 p.

Notes

Author's address: National Agriculture and Forestry Research Institute, Ministry of Agriculture and Forestry, Vientiane, Lao PDR.

ປະເພນີກາຕູ ແລະ ຮີດຕິດພັນກັບເຂົ້າ

ນ.ອ. ກິສເຕໂລ.

ປະຊາຊົນເຜົ່າກາຕູທັງໝົດ 52,000ຄົນ ຢູ່ຫວຽດນາມ ແລະ ລາວ. ປະມານ 14,700 ຄົນ ຢູ່ລາວ, ເປັນຊົນເຜົ່ານຶ່ງທີ່ນ້ອຍກ່ວາໝູ່ໃນປະເທດ (ສຸລາວັນ ແລະ ກິສເຕໂລ 1994). ພວກເຂົາປະຈຸບັນອາໄສຢູ່ ແຂວງເຊກອງ, ສາລະວັນ ແລະ ຈຳປາສັກ. ພວກທີ່ຢູ່ຫວຽດນາມ ສ່ວນຫຼາຍຢູ່ແຂວງກວຽນນຳ, ສ່ວນໜ້ອຍຢູ່ ແຂວງຫົວທຽນ ໃນບ້ານຈຳນວນນຶ່ງ. ເຂດທີ່ກາຕູຢູ່ໃນລາວ ແລະ ຫວຽດນາມແມ່ນຕິດຕໍ່ກັນ. ພາສາກາຕູຢູ່ ໃນສາຂາກາຕູອີກ ຂອງພາສາມອນ-ຂະແມ. ໂດຍທົ່ວໄປພວກເຂົາຢູ່ເຂດພູເປັນກຸ່ມໂດດດ່ຽວ. ຢູ່ປະເທດລາວ, ກາຕູສ່ວນໃຫຍ່ຢູ່ເມືອງກະລຶມ ແຂວງເຊກອງ ໃນເຂດທີ່ຫົນທາງບໍ່ໄປເຖິງ. ຖ້າໄປກໍຕ້ອງຍ່າງ 8 ມື້ ຈຶ່ງໄປເຖິງບ້ານໂດດດ່ຽວຂອງພວກເຂົາ. ໃນຕົ້ນປີ 1970, ພາຍໂຕ້ນະໂຍບາຍຂອງລັດຖະບານ ທີ່ຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມທັນຈາກການກະສິກຳຖາງປ່າຈູດໄຮ່, ໃຫ້ລົງມາເຮັດນາ, ປະຊາຊົນກາຕູຫຼາຍພັນ ໄດ້ຫັນລົງມາເຮັດນາໃນເມືອງທົ່ງຫວາຍ, ລາມາມ, ທ່າແຕງ ແຂວງເຊກອງ ແລະ ເລົ່າງາມ ແຂວງສາລະວັນ. ແຕ່ໃນປີ 1979, ສ່ວນຫຼາຍກໍກັບຄືນສູ່ເຂດພູ, ເພາະບໍ່ມີຊັບພະຍາກອນ ແລະ ຄວາມຮູ້ເຮັດນາທີ່ຕ້ອງການໃນເຂດທົ່ງພຽງ. ໃນຊຸມກາງປີ1990, ອີກເທື່ອນຶ່ງ ລັດຖະບານໄດ້ໃຫ້ກຳລັງໃຈພວກເຂົາກັບລົງມາເຂດທົ່ງພຽງອີກ, ທີ່ເລົ່າງາມແຂວງສາລະວັນ, ທ່າແຕງ ແຂວງເຊກອງ. ໃນປະເທດຫວຽດນາມ, ໃນຊຸມປີ 1990 ກາຕູຫຼາຍຄອບຄົວກໍ ຖືກລະ ດົມໃຫ້ລົງມາເຂດທົ່ງພຽງ, ສ່ວນຫຼາຍຢູ່ເມືອງທຽນ, ແຂວງກວຽນນຳ, ບ່ອນພວກເຂົາປູກເຂົ້ານາ (ທັງນາ ນໍ້າຝົນ ແລະ ນາຊົນລະປະທານ) ໄຮ່ເຂົ້າ ແລະ ກາເຟ.

ກາຕູມີຮີດຄອງປະເພນີ, ຄວາມຮູ້, ຄວາມຮູ້ຄະນິບທຳນຽມເກົ່າ ທີ່ເລົ່າກັນມາ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບດາລາສາດ, ການແພດ ແລະ ວິທະຍາສາດອື່ນໆ (ກິສເຕໂລ 1993, 2003, ສຸລາວັນ ແລະ ກິສເຕໂລ 1994, 1996). ພວກເຂົາຖືລັດທິຖືຜີ, ແລະ ເປັນເຜົ່າດຽວໃນລາວ, ທີ່ໃນຜ່ານມາ ໄດ້ປະຕິບັດການບວງສວງເສຍສະລະມະນຸດ. ການສ້າງສາທັງໝົດຂອງສັງຄົມກາຕູ ແມ່ນຕິດພັນກັບສິ່ງແວດລ້ອມ. ປະຊາຊົນກາຕູເຊື່ອວ່າພວກເຂົາຕ້ອງຢູ່ຢ່າງກົມກຽວກັບໂລກອ້ອມແອ້ມພວກເຂົາ-ປະຊາຊົນອື່ນໆສັດໃຫຍ່, ນົກ, ຕົ້ນໄມ້, ຫີນ, ນໍ້າ, ປະເພນີ ແລະ ຜີທັງຫຼາຍຂອງພວກເຂົາ. ເມື່ອຄວາມກົມກຽວນີ້ຖືກແຕກຫັກ ຈາກການທຳລາຍສິ່ງຕ້ອງຫ້າມ ແລະ ປະເພນີ ເຮັດໃຫ້ຜີບໍ່ພໍໃຈ, ມັນຕ້ອງມີການພົ້ນພາບຄວາມສົມດູນກັບປະເພນີ ແລະ ພວກຜີນັ້ນຄືນໃໝ່.

ເຂົ້າເປັນອາຫານຫຼັກຂອງກາຕູ. ພວກເຂົາມັກເຂົ້າໜຽວແຕ່ໃດມາ. ເຂົາກິນເຂົ້າຈ້າວແຕ່ເມື່ອບໍ່ມີເຂົ້າໜຽວເທົ່ານັ້ນ. ເມື່ອການປູກເຂົ້າໄດ້ດຳເນີນຕາມປະເພນີໃນລະບົບຖາງ ແລ້ວຈູດໄຮ່ປະເພນີ ແລະ ຄວາມເຊື່ອຕ່າງໆ ຕ້ອງຖືກປະຕິບັດຢ່າງເຂັ້ມງວດ ເພື່ອຮັບປະກັນສະມັດຕະພາບທີ່ດີ ກໍຄືເພື່ອປະໂຫຍດໃນ ການຮັກສາຄວາມສົມດູນ ລະວ່າງປະຊາຊົນ ແລະ ບັດໃຈຫຼາຍຢ່າງທີ່ກາຕູເຊື່ອວ່າມີອິດທິພົນຕໍ່ຊີວິດປະຈຳວັນຂອງພວກເຂົາ.

ປະເພນີກາຕູ, ຄວາມເຊື່ອ ແລະ ສິ່ງຕ້ອງຫ້າມຕ່າງໆແມ່ນໝົດສິ້ນໄປໃນຄວາມເວົ້າ, ໂດຍສະເພາະຂອງຜູ້ ຊາຍອາວຸໂສຂອງບ້ານ, ແຕ່ວ່າ, ອັນບໍ່ສຳຄັນເທົ່ານັ້ນ ອາດຖືກປະວາງໄປໂດຍຫົວໜ້າຄອບຄົວ. ບົດນີ້ພັນ ລະນາບາງປະເພນີຄວາມເຊື່ອ ແລະ ສິ່ງຕ້ອງຫ້າມທີ່ຍັງຄົງຄອງການປູກເຂົ້າ, ລວມທັງປະເພນີອື່ນໆ ແລະ ຄວາມເຊື່ອ, ໃນນັ້ນ, ເຂົ້າມີບົດບາດໜ້າທີ່ອັນມີຄວາມໝາຍ.

ທີ່ມາຂອງກາຕູ

ກາຕູ ເວົ້າເຖິງທີ່ມາຂອງພວກເຂົາ ຢູ່ໃນດິນແດນນີ້ໃນອາດິດອັນເກົ່າແກ່ ເມື່ອປະຊາຊົນມອນ-ຂະ ແມ ມີຊື່ວ່າຂອມ (ຕໍ່ມາເອີ້ນວ່າຂະລຸມ) ຊຶ່ງມີຜູ້ນຳສອງຄົນ ຊື່ ຄຸນແມັງ, ຊຸນເຈືອງ. ໃນໄລຍະນັ້ນ, ພວກລາວ (ຕໍ່ມາເອີ້ນວ່າ ລາວາ) ແລະ ປະຊາຊົນຂອມຢູ່ຕາມທົ່ງພຽງ. ແຕ່ວ່າການສູ້ລົບກັນໄດ້ເກີດຂຶ້ນລະວ່າງສອງກຸ່ມ ປະຊາຊົນ, ໃນນັ້ນຫຼາຍບ້ານຖືກທຳລາຍເພາະໄຟໄໝ້ກ້ວາງໃຫຍ່. ພວກຂອມ (ກາຕູ) ຕໍ່ມາຫຼົບໝີຂຶ້ນພູ, ເອົາສິ່ງທີ່ເຂົາຂຽນໃສ່ໝັງສັດຂຶ້ນໄປນຳ. ກາຕູຮັກສາຄວາມສົມດູນໃນສັງຄົມໂດຍ ຫຼັກການລວບລິດ ລວບ ອຳນາດ ແລະ ການອະນຸໂລມກັນ ອີງໃສ່ສຳນວນ “ໄຟ” ແລະ “ນ້ຳ”. ໃນການຂັດແຍ້ງປະຫວັດສາດ, ພວກ ເຂົາອ້າງເຖິງລາວາ (ລາວ) ວ່າເອົາພາກສ່ວນ “ໄຟ”, ສ່ວນຂອມເອົາພາກສ່ວນ“ນ້ຳ” (ສຸລາວັນ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1995). ໃນທຸກມື້ນີ້, ຖ້າຄົນນຶ່ງຫຼືກຸ່ມນຶ່ງ ເອົາເບື້ອງຂະນະ (ໄຟ) ຜູ້ສອງຕ້ອງອະນຸໂລມ ຄື ນ້ຳ. ກາຕູຢູ່ຫວຽດ ນາມກໍ່ເຊື່ອວ່າບັນພະຊົນພວກເຂົາຢູ່ຕາມເຂດແຄມນ້ຳ, ແຕ່ຖືກພວກຢູ່ເຂດແຄມນ້ຳຂັບໄລ່ພວກເຂົາໄປຢູ່ພູ ເໜືອນກັນ.

ການປູກເຂົ້າຂອງກາຕູ

ຕາມປະເພນີຫຼາຍສັດຕະວັດ, ກາຕູໃນລາວ ແລະ ຫວຽດນາມ ເຮັດໄຮ່ ຖາງແລ້ວຈູດ/ເຮັດໄຮ່ນ້ຳຝົນ ໃນເຂດພູຊັນ ດັ່ງທີ່ເຫັນຢູ່ເມືອງກະລຶມ ແຂວງເຊກອງ (ສຸລະວັນ ແລະ ກິສເຕໂລ 1994). ໄຮ່ປະເພນີນີ້ອາດ ກ້ວາງສາມເຮັກຕາ ສຳລັບແຕ່ລະຄອບຄົວໃຫຍ່ ແລະ ສ່ວນຫຼາຍເປັນດິນບຶງ ອຸດົມສົມບູນ ສະທ້ອນໃຫ້ເຫັນ ຈາກຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່. ນອກນີ້, ແຕ່ລະຄອບຄົວໃຫຍ່ ມັກຈະມີໄຮ່ທີສອງ ນ້ອຍກ່ວາ ຢູ່ໄກ້ກັບບ້ານປ່ອນຕົ້ນໄມ້ ນ້ອຍ ຊື່ບອກວ່າ ໄດ້ມີການຖາງ ແລ້ວຈູດເປັນໄຮ່ມາກ່ອນ. ບ້ານກາຕູ, ທຳມະດາຕັ້ງຢູ່ໄກ້ຫ້ວຍ, ສ່ວນໄຮ່ ອາດຢູ່ໄກ້ບ້ານເຖິງສາມກິໂລແມັດ, ນັ້ນຂຶ້ນກັບຈຳນວນປະຊາກອນ ແລະ ປະຫວັດການເຮັດໄຮ່ກ່ອນໜ້ານີ້. ທີ່ເມືອງກະລຶມ, ກາຕູເຮັດໄຮ່ຖາງແລ້ວຈູດຕາມແຄມນ້ຳເຊກອງ ແລະ ຢູ່ຕາມຊາຍແດນລາວ-ຫວຽດນາມ. ທຳມະດາເຂົ້າປູກສອງປີແລ້ວຍ້າຍ. ໃນປ່ອນເນື້ອທີ່ໄກ້ຫ້ວຍ ອາຊັບ, ຕະຣູນ, ອາຊີ, ອາກຸບ ໃນແຂວງດຽວ ກັນ) ເຂົ້າ ປູກພຽງນຶ່ງປີແລ້ວຍ້າຍໄຮ່, ເພື່ອໃຫ້ໄຮ່ພື້ນພູຕົນຄືນ. ໄລຍະພັກຕົວຂອງໄຮ່ນີ້ ອາດຍາວເຖິງ 25 ປີ ບໍ່ຄື ກັບຢູ່ທາງພາກເໜືອຂອງລາວ ທີ່ໄລຍະພັກຕົວຂອງໄຮ່ປະເພນີ ສັ້ນລົງຕ່ຳກ່ວາ 5 ປີ (ໂຮເດີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1995), ກາຕູໂດຍທົ່ວໄປ ສາມາດສືບຕໍ່ຮັກສາໄລຍະພັກຕົວຂອງໄຮ່ຍາວ ຍ້ອນພວກເຂົາຢູ່ປ່ອນຫ່າງໄກ ສອກຫຼີກ.

ຢູ່ເໜືອເມືອງກະລຶມ ແລະ ຢູ່ໄກ້ຫ້ວຍປາຍ, ໃນເມືອງດຽວກັນ ປ່ອນດິນພຽງ, ເພິ່ນເຮັດນາ ແລະ ເຮັດໄຮ່ຢູ່ທົ່ງພຽງ. ຢູ່ໄຕ້ເມືອງດັກຈິງ ແຂວງເຊກອງ, ກາຕູ ໄດ້ມີ ສີ່ແຜນການປູກ : ຖາງແລ້ວຈູດ, ເຂົ້ານາ,

ເຂົ້າໄຮ່ຄົງທີ່ ແລະ ສວນ. ການປູກໃນລະບົບໄຮ່ຄົງທີ່ ຂອງກາຕູບໍ່ຕ້ອງໃຊ້ຄວາຍ ຫຼືໂຖ (ທີ່ໃຊ້ໃນການເຮັດນາ ທີ່ບໍ່ເປັນອັນຊົນເຄີຍໃນພື້ນທີ່, ບ່ອນຢູ່ຕາມປະເພນີຂອງກາຕູ). ເຂົ້າໄຮ່ຄົງທີ່ ແມ່ນປູກໃນຫຼາຍເຊັ່ນຄົນມາ ແລ້ວ ຢູ່ແຄມບ້ານຫຼືຕາມດິນພຽງໄກຈາກບ້ານ. ໃນລະບົບທີ່ວ່ານີ້, ນ້ຳ ແມ່ນແຈກມາຈາກນ້ຳຕົກ ຫຼືຫ້ວຍ ລົງໃສ່ທົ່ງ ໂດຍໃຊ້ທໍ່ໄມ້ໄຜ່ຕິດຕໍ່ກັນ, ອັນອາດຍາວກ່ວາ 1 ກິໂລແມັດ, ຫຼືຜ່ານຄອງຂຸດດ້ວຍມື. ວິທີການອີກ ອັນນຶ່ງ ແມ່ນການສ້າງໄຮ່“ຂັ້ນໄດ” ລຽນກັນຕາມທົ່ງ ໃນນັ້ນ, ນ້ຳຕົກຈາກທີ່ສູງ ຫາຂັ້ນໄດຕໍ່າ. ໃນເມືອງທົ່ງ ຫວາຍ ແລະ ລະມາມ ແຂວງເຊກອງ, ບ່ອນກາຕູຕັ້ງບ້ານຢູ່ໃນເຂດທົ່ງພຽງ ຕາມນະໂຍບາຍຂອງລັດຖະບານ ຕັ້ງແຕ່ຕົ້ນຊຸມປີ 1970, ກາຕູມີການປະຕິບັດການປູກແຕກຕ່າງອອກໄປ, ຕື່ມໃສ່ການເຮັດນາເພີ່ມຂຶ້ນ ແລະ ການເຮັດໄຮ່ຄົງທີ່, ພວກເຂົາເຂົ້າໃນການຜະລິດກາເຟເພີ່ມຂຶ້ນ ແລະ ປູກພືດເປັນສິນຄ້າ ເຊັ່ນຖົ່ວດິນ ເປັນ ທາງອອກນຶ່ງອີກ.

ຮັກສາຄວາມກົມກຽວກັບວິນຍານ ແລະ ການເຮັດໄຮ່ຖາງແລ້ວຈູດ.

ຄວາມເຊື່ອຂອງກາຕູ ແລະ ສາຍພົວພັນກັບຜີຕ່າງໆ ແມ່ນຜູກພັນສະນິດແໜ້ນ ແລະ ສະທ້ອນໃນວິ ທີປູກເຂົ້າ ໃນລະບົບການຜະລິດຕາມປະເພນີ ຖາງແລ້ວຈູດ (ກິສເຕໂລ 2003, ສຸລະວັນ ແລະ ກິສເຕໂລ 1994). ການຮັກສາສາຍພົວພັນທີ່ດີ ກັບຜີຢູ່ໄກໄຮ່ເຂົ້າ ແມ່ນສຳຄັນເພື່ອກົມກຽວກັບສັງຄົມກາຕູທັງໝົດ. ຍ້ອນວ່າໄຮ່ເຂົ້າປະເພນີຢູ່ໄກໃນປ່າໄມ້, ບ່ອນຜີທັງຫຼາຍອາໄສຢູ່, ກາຕູລະມັດລະວັງ ກຽວກັບວິທີດຳເນີນ ດ້ານຕ່າງໆຂອງວຽກງານ ທີ່ກຽວຂ້ອງກັບທົ່ງໄຮ່ ຍ້ອນພວກເຂົາຮູ້ວ່າ ເຂົາເຂົ້າໄປໃນເຂດຂອງຜີ ທີ່ຈະເຮັດໃຫ້ ເຈັບເປັນຖ້າຫາກພວກເຂົາຄຽດ. ປະຊາຊົນເຊື່ອວ່າມີຜີສາມໝວດ : (1) ຜີອາໄສຢູ່ປ່າ, ຕົ້ນໄມ້, ນ້ຳ ແລະ ບ້ານ. ພວກເຂົາເບິ່ງປະຊາຊົນ ແລະ ຊ່ວຍຄົນ; ຖ້າກາຕູບໍ່ບວງສວງຫຍັງໃຫ້ພວກເຂົາ ພວກເຂົາກໍ່ຈະບໍ່ໃຫ້ ຜົນປູກດີ ແລະ ສຸຂະພາບ, (2) ຜີຢູ່ກັບສະຖານທີ່ ຢູ່ຕົ້ນໄມ້, ນ້ຳ ແລະ ພູ (3) ຜີກັບສະຖານທີ່ ຜີຄົນຕາຍ ທີ່ມັກຈະບໍ່ດີໃຈເມື່ອຄົນໄປໄກ້ ພວກເຂົາຢູ່ໃນປ່າ. ຜີທັງໝົດນີ້ ເມື່ອບໍ່ດີໃຈຈາກການທຳລາຍສິ່ງຕ້ອງຫ້າມ ຈະເຮັດໃຫ້ຄົນເຈັບເປັນ, ໂດຍຈັບວິນຍານພວກເຂົາຈາກຈອມຫົວພວກເຂົາ. ການບວງສວງດ້ວຍເລືອດສັດ ແມ່ນຕ້ອງການເພື່ອເຮັດໃຫ້ຜີທີ່ຖືກແຕະຕ້ອງນັ້ນສະຫງົບລົງ ແລະ ພື້ນພູສຸຂະພາບຂອງຄົນ ທີ່ພວກເຂົາເຮັດ ໃຫ້ເຈັບ ຍອ້ນຄວາມບໍ່ດີໃຈ.

ຮີດເລືອກເນື້ອທີ່ໄຮ່

ກ່ອນຕັດສິນໃຈເລືອກເນື້ອທີ່ໃນປ່າ ເພື່ອເຮັດໄຮ່, ກາຕູຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າ ຜີປ່າດີໃຈໃຫ້ພວກເຂົາມາ ເຮັດຢູ່ບ່ອນນັ້ນ (ສຸລະວັນ ແລະ ກິສເຕໂລ 1994) ພວກເຂົາບຸກເບີກເນື້ອທີ່ໜ້ອຍ ປະມານ 5-20 ມ² ໃນນັ້ນ ເຂົາເຮັດປະຕູຂົງດ້ວຍໄມ້ໄຜ່ສອງລຳ ແລ້ວພວກເຂົາກໍ່ເອົາເມັດເຂົ້າເບື້ອກຍາວ ບໍ່ແຕກ ຈຸ່ມລົງນ້ຳ ແລະ ຂໍ ໃຫ້ຜີ ບໍ່ໃຫ້ເມັດເຂົ້າແຕກ. ຖ້າມັນແຕກ, ກາຕູຈະບໍ່ບຸກເບີກເນື້ອທີ່ໃຫ້ເປັນໄຮ່ເຂົ້າ. ຫຼັງຈາກການເລືອກເນື້ອທີ່ ດິນຕອນນ້ອຍໆ ເພື່ອບໍ່ລົບລຸ່ງພວກຜີແລ້ວ ພວກເຂົາກໍ່ວາງສັນຍານ ແລະ ປູກເມັດເຂົ້າທຸກໆ 10ແມັດ ເພື່ອ ໝາຍເນື້ອທີ່ຮຽກເອີ້ນເຖິງຜີປ່າໃຫ້ອະນຸຍາດພວກເຂົາບຸກເບີກເນື້ອທີ່. ພວກເຂົາຂໍໃຫ້ຜີປ່າ, ຜີສະຖານທີ່ແຫ່ງ ນັ້ນໃຫ້ພວກເຂົາຜັນດີ. ຖ້າຜັນດີ ພວກເຂົາກໍ່ຈະສືບຕໍ່ບຸກເບີກ. ຖ້າຜັນບໍ່ດີ ພວກເຂົາກໍ່ປະເມື່ອທີ່ນັ້ນໄປ ເພາະຢ້ານຜີຈັບວິນຍານພວກເຂົາ ເຮັດໃຫ້ເຂົາເຈັບເປັນ ກາຕູລະມັດ ລະວັງຫຼາຍເມື່ອບຸກເບີກທາງຕ້ານໄປ

ອ້ອມໄຮ່ ເພາະພວກເຂົາຢ້ານໄຟໄໝ້ປ່າ ບ່ອນມີຫໍຜີທີ່ປູກຂົ້ນສຳລັບຜີປ່າ, ຜີສະຖານທີ່ຢູ່ໃນຕົ້ນໄມ້. ກາຕູ ຢາກປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ໄຟລາມເຂົ້າບ້ານ ແລະ ສາງຂອງເຮືອນ ທີ່ເປັນບ່ອນມັງຽນເຂົ້າຢູ່ແຄມບ້ານ. ຕາມກົດປະ ເພນີ, ການຈູດຂັບສິນຜູ້ອື່ນ ສະທ້ອນໃນການປັບໄໝ້ໃຫຍ່ ທີ່ຕ້ອງຫຼີກເວັ້ນ, ສ່ວນວ່າຖ້າແຕະຕ້ອງຜີປ່າ, ຜີຈະເຮັດໃຫ້ບໍ່ສະບາຍ ຊຶ່ງຕ້ອງທຳພິທີບວງສວງ ເພື່ອຟື້ນຟູສຸຂະພາບຂອງຜູ້ກ່ຽວ.

ຂໍ້ຕ້ອງຫ້າມ ຕິດພັນກັບການກະກຽມ ແລະ ຈູດໄຮ່.

ຈູດຕົ້ນໄມ້ເພື່ອເຮັດໄຮ່ປູກເຂົ້າ ເປັນວຽກອັນຕະລາຍ ທີ່ຕ້ອງການເວລາເຖິງສາມເດືອນຈຶ່ງສຳເລັດ ແລະ ຕ້ອງປະຕິບັດໃນໄລຍະກ່ອນລະດູຝົນ (ສຸລະວັນ ແລະ ກິສເຕໂລ 1994). ໃນໄລຍະນີ້ ແມ່ນຫ້າມບໍ່ໃຫ້ ຍັງມຸຍາມບ້ານອື່ນ ອັນຈະເປັນການທຳລາຍສິ່ງຕ້ອງຫ້າມ ແລະ ປະເພນີ ຊຶ່ງອາດນຳໄປເຖິງຜີ ເຮັດໃຫ້ເຈັບ ເປັນ ຫຼືຜົນຜະລິດເຂົ້າຕົກຕ່ຳ, ເມື່ອປະຊາຊົນບຸກເບີກເມື່ອທີ່ກະກຽມການປູກ, ພວກເຂົາພະຍາຍາມຫຼີກເວັ້ນ ອຸປະຕິເຫດ. ຖ້າຕົ້ນໄມ້ລົ້ມໃສ່ຄົນ ນັ້ນໝາຍວ່າເປັນລາງຮ້າຍທີ່ຕ້ອງໜີຈາກບ່ອນນັ້ນ.

ພວກກາຕູສືບຕໍ່ຢ້ານເຜົາຜີປ່າ, ຜີສະຖານທີ່, ຜີຄົນຕາຍໃນປ່າ. ພວກເຂົາຕ້ອງເຮັດໃຫ້ຜີອາກາດດີ ໃຈອີກ ແລະ ຜີທີ່ເຮັດໃຫ້ໄດ້ຜົນຜະລິດດີ. ຖ້າພວກເຂົາຝັນບໍ່ດີ ໃນໄລຍະຈູດໄຮ່, ພວກເຂົາຕ້ອງເຮັດໃຫ້ຜີທີ່ ເຂົາຝັນເຖິງນັ້ນສະຫງົບລົງ. ພວກເຂົາລະມັດລະວັງເໝືອນກັນ ບໍ່ໃຫ້ໄຟລາມປ່າ ບ່ອນຜີປ່າອາໄສຢູ່ ແລະ ບ່ອນເຂົາປູກຕູບໃຫ້ຜີສະຖານທີ່ ແລະ ຜີຄົນຕາຍ ບ່ອນພວກເຂົາເອົາຂອງມາຖະຫວາຍ. ກາຕູນັບຖືສິ່ງຕ້ອງ ຫ້າມຕ່າງໆຫຼາຍຢ່າງ ເພື່ອຫຼີກເວັ້ນໂຊກຮ້າຍ ແລະ ເຮັດໃຫ້ຜີບໍ່ດີໃຈ. ໃນມື້ຈູດໄຮ່, ແມ່ນຕ້ອງຫ້າມບໍ່ໃຫ້ຄົນ ມາເຂົ້າເຮືອນ ຫຼືບ້ານ, ເມື່ອເຂົາກຳລັງຈູດໄຮ່, ເພາະເຂົາຢ້ານວ່າ ຖ້າຜູ້ຍັງມຸຍາມເດີນທາງໄກ, ໄຟກໍຈະແຜ່ ລາມໄປໄກ. ຜູ້ມາຍັງມາທີ່ເຂົ້າມາບ້ານ ບໍ່ສາມາດກັບໄປຕະຫຼອດຫຼາຍມື້ທີ່ພວກເຂົາຈູດໄຮ່.

ພາຍຫຼັງໄລຍະຈູດກະກຽມປູກເຂົ້າ, ຮີດບາງຢ່າງຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດ ເພື່ອໃຫ້ຜີຟ້າ ແລະ ຜີດິນ ທີ່ອາດ ຖືກເຈັບຍ້ອນໄຟ, ສະຫງົບລົງ. ກອງໄມ້ໄດ້ຖືກຄູນຂຶ້ນແລ້ວອ້ອມໄວ້ໃນໄຮ່ ແລ້ວກໍມີຜູ້ນຶ່ງດຳເນີນຮີດ ເຮັດໃຫ້ ຜີສະຫງົບລົງ ແລ້ວແຕ່ລະຄອບຄົວໃນບ້ານກໍເອົາຄູເຫຼັກມາຍືນວ່ານເຂົ້າ, ເອີ້ນຜີ, ຮ້ອງຂໍໃຫ້ຊ່ວຍເຫຼືອ ທັງບູ ຊາພວກເຂົາ. ແຕ່ລະຄອບຄົວກໍເອົາບັ້ງເຂົ້າຫຼາມມາຖວາຍໃຫ້ຜີ ທີ່ໃຫ້ຜົນຜະລິດກະສິກຳກິນ. ແລ້ວພວກ ຊາວບ້ານກໍກິນ. ຜູ້ນຶ່ງດຳເນີນຮີດເອີ້ນເຖິງຜີຜູ້ໃຫ້ຜົນລະລິດ. ຄົນຜູ້ນີ້ຖອກນ້ຳໃສ່ເຂົ້າ ແລ້ວກໍພາກັນຖ້າເບິ່ງ ວ່າເຂົ້າຈະໃຄ່ຂຶ້ນບໍ່, ຖ້າໃຄ່ຂຶ້ນ, ນັ້ນແປວ່າເປັນສັນຍານວ່າຈະໄດ້ເຂົ້າຫຼາຍ.

ຮີດຕິດພັນກັບການປູກເຂົ້າ

ເມື່ອກາຕູສຳເລັດການປູກເຂົ້າແລ້ວ, ພວກເຂົາເວົ້າອອກສາມເທື່ອວ່າພວກເຮົາໂລ່ງໃຈ ແລະ ດີໃຈ ເພາະວຽກໄດ້ສິ້ນສຸດລົງ. (ສຸລະວັນ ແລະ ກິສເຕໂລ 1994) ພວກເຂົາເອີ້ນໃສ່ເຂົ້າໃຫ້ໂລ່ງໃຈ ແລະ ດີໃຈນຳ, ບໍ່ໃຫ້ຄົງ ແຕ່ໃຫ້ແຕກດີ. ໝົດບ້ານເຮັດວຽກໃຫ້ຜີ. ຮີດນີ້ເອີ້ນວ່າ “ພິທີອວຍພອນຜີ”. ປະຊາຊົນພາກັນໄປ ໄຮ່ ຖືບັ້ງໄມ້ໄຮ່ເຂົ້າ-ປາໄປນຳ, ຢູ່ກັບໄຮ່ນັ້ນເຖິງ 10 ວັນ. ຕະຫຼອດໄລຍະນີ້, ພວກເຂົາເຮັດປະຕູຂອງໄມ້ໄຮ່, ເຮັດຕົວຜີຕ່າງໆດ້ວຍໄມ້ລວມທັງຜີດິນ ຜີຟ້າ ແລະ ຜີນ້ຳ. ພວກເຂົາປະຕິບັດຮີດດຽວກັບສຳລັບແຕ່ລະຜີ. ໝໍ ຜີຈັບໄມ້ໄຮ່ປະຕູດ້ວຍມືກຳຊ້າຍ, ແລ້ວຟາດມັນລົງໃສ່ຕໍ່ໄມ້ ທັງເວົ້າກັບຜີວ່າ “ທຸກສິ່ງທີ່ບໍ່ດີໃຫ້ຫຼີກໜີຈາກ ພວກເຮົາ/ໃຫ້ໜີໄປໄກ, ພວກເຮົາ ຜີທັງຫຼາຍທີ່ຢູ່ໃນທີ່ນີ້ ແລະ ບໍ່ອຳນວຍໃຫ້ເຂົ້າເກີດໄດ້ດີ, ຈົ່ງໜີໄປໄກສາ.

ແລ້ວໝໍ້ຜິຈັບໄມ້ໄຜໃນມືກໍ່ຂວາ, ແລ້ວເວົ້າກັບຜິວ່າ “ຈິ່ງໃຫ້ສາລີ ແລະ ເຂົ້າໄດ້ດີ, ຢາເຮັດໃຫ້ປະຊາຊົນ ເຈັບເປັນ, ໃຫ້ພວກເຂົາມີນ້ຳໃຈດີງາມທັງເວົ້າແຕ່ຄຳອ່ອນຫວານກັບຜູ້ຄົນ, ກັບເຂົ້າ ແລະ ສາລີ.

ພາຍລັງສຳເລັດການປູກ, ກໍ່ຍັງມີຮິດສຳລັບຜິ ທີ່ເຮັດໃຫ້ຜົນຜະລິດສາລີ, ເຂົ້າໄດ້ດີ, ເອີ້ນວ່າ “ພິທີ ອວຍພອນບ້ານ” ໝົດບ້ານຈັບປາມາໜຶ່ງໃນທ່ໍ່ໄມ້ໄຜ ແລ້ວແຕ່ລະຄອບຄົວກໍ່ເອົາບັ້ງເຂົ້າໜຽວນຶ່ງບັ້ງໄວ້ໃນ ເຮືອນສ່ວນລວມ. ຊາວບ້ານເອີ້ນຜິທີ່ໃຫ້ຜົນຜະລິດໃຫ້ອຳນວຍຊີວິດອັນສົມບູນໄປດ້ວຍເຂົ້າ, ສາລີ, ສັດ ແລະ ຄວາມຮັ່ງມີໃຫ້ບ້ານ ແລ້ວພວກເຂົາກໍ່ຕັດທ່ອນໄມ້ໄຜທີ່ມີໃບຢ່ອນຢູ່, ແລ້ວຈຸ່ມມັນລົງນ້ຳຢູ່ຈານ. ໝໍ້ຖື ໄມ້ໄຜໃນມືຊ້າຍແລ້ວສັ່ນທັງເວົ້າກັບຜິຜູ້ໃຫ້ຜົນຜະລິດວ່າ : ຈິ່ງໃຫ້ທຸກສິ່ງທີ່ໃຊ້ໄດ້ດີແກ່ພວກເຮົາ. ໄມ້ໄຜຈັບ ດ້ວຍມືຂວາຈຸ່ມລົງນ້ຳ, ສັ່ນ ແລ້ວພາດຖິ້ມ. ຖ້າໄມ້ໄຜເກາະໃສ່ອັນໃດອັນນຶ່ງ, ນັ້ນໝາຍວ່າເປັນອັນດີ ຊື່ບອກ ວ່າພວກຜິດີໃຈ. ປະຊາຊົນກໍ່ເວົ້າອອກສາມເທື່ອ, ແລ້ວຈີກບັ້ງປາ ແລະ ເຂົ້າໜຽວ, ແບ່ງປັນກັນລະວ່າງທຸກ ຄົນໃນບ້ານ, ແລ້ວຮຽກເອີ້ນ ຄະນະຜູ້ນຳ ແລະ ອາຈູໂສບ້ານມາກິນດົ່ມເຫຼົ້ານຳກັນ.

ສິ່ງຕ້ອງຫ້າມຕິດພັນກັບລະດູການປູກ

ກາຕູມີຫຼາຍສິ່ງຕ້ອງຫ້າມຕະຫຼອດໃນຫຼາຍເດືອນ/ລະດູການຜະລິດ (ກິສເຕໂລ 2003, ສຸລະວັນ ແລະ ກິສເຕໂລ 1994). ຖ້າໃນໄລຍະນີ້ ມີໃຜຜູ້ນຶ່ງຕາຍ, ແລ້ວກໍ່ເປັນອັນຕ້ອງຫ້າມບໍ່ໃຫ້ເຮັດວຽກຢູ່ໄຮ່ເພາະ ເຂົາເຊື່ອວ່າຈະເຮັດໃຫ້ເຂົ້າຕາຍເໝືອນກັນ. ອັນນີ້, ແມ່ນຕ້ອງນັບຖື ສອງຫາສາມມື້ຫຼັງການຕາຍຂອງເດັກ ນ້ອຍເກີດໃໝ່, ແລະ ສີ່ມື້ຫຼັງການຕາຍຂອງຜູ້ໃຫຍ່.

ເນື້ອທີ່ຕ້ອງຫ້າມໃນປ່າໄມ້ ແມ່ນມີສັນຍານເຄື່ອງໝາຍ ຄືຕົ້ນໄມ້ນ້ອຍວາງຕາມທາງຢ່າງ. ສິ່ງຕ້ອງ ຫ້າມໝາຍຢູ່ໄກ່ຫຼຸມຝັງສົບ, ຫໍສັກສິດ, ເນື້ອທີ່ສັກສິດ, ບ່ອນຜືອາໃສຢູ່ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຄົນເຂົ້າໄປໄກ່ພວກເຂົາ. ເມື່ອມີຜູ້ໃດຜູ້ນຶ່ງຝົນຕໍ່ປະເພນີສຳຄັນຫຼືເຂົ້າໄປໄກ່ສັນຍານຕ້ອງຫ້າມ, ເຂົານັ້ນຖືກປັບໄໝ. ການປັບໄໝອາດ ສຳລະເປັນບຸກຄົນຮັບໃຊ້ເປັນທາດປະຈຳ ຫຼືເປັນສັດເຊັ່ນ ຄວາຍ, ໝູ. ຜູ້ໃດບໍ່ຈ່າຍຄ່າປັບໄໝອາດຖືກຂ້າ : ນີ້ຄືຄວາມສຳຄັນ ທີ່ກາຕູວາງອອກ ເພື່ອຮັກສາຄວາມສົມດູນກັບຜິໃນປ່າໄມ້ຢູ່ໄກ່ໄຮ່ພວກເຂົາ.

ຮິດສຳລັບການເກັບກ່ຽວ

ກ່ອນເລີ່ມເກັບກ່ຽວເຂົ້າ, ກາຕູປະຕິບັດຕາມສິ່ງຕ້ອງຫ້າມຕາມປະເພນີ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າ“ຜິເຂົ້າ” ເອີ້ນວ່າ“ແມ່ຂອງເຂົ້າ” ຈະກັບຈາກໄຮ່ຄົນເມື່ອເຮືອນ ແລະ ຢູ່ນັ້ນໃນຕອນສິ້ນສຸດການເກັບກ່ຽວ. ພວກເຂົາບໍ່ ຍາກໃຫ້ເພິ່ນໜີຈາກໄຮ່. ໃນມື້ເລີ່ມກ່ຽວເຂົ້າ, ແຕ່ລະຄອບຄົວໄປໄຮ່ ເອົາໄກ່ໄປນຳໂຕນຶ່ງ, ກ້ອງແຂນອັນນຶ່ງ ເສື້ອໂຕນຶ່ງ ແລະ ສາຍແອວ ເພື່ອປະຕິບັດພິທີ ແລະ ຖວາຍເສື້ອໃຫ້ຜິເຂົ້ານຸ່ງ. ໃນໄຮ່ຕົ້ນເຂົ້າສິ່ງຕ້ອງຫ້າມຕິດ ກັນ ມອບໃຫ້ຈິດວິນຍານເຂົ້າ. ເຂົ້າກ່ຽວໃສ່ເຕັມກະພາ ແລ້ວແບກກັບບ້ານ. ໄກ່ຖືກຫຼີກຂົນແລ້ວຕົ້ມ. ແລ້ວ ເພິ່ນຫ້ອຍເສື້ອຢູ່ເທິງແຈເຮືອນ. ຄອບຄົວຖວາຍໄກ່ໃຫ້ຜິເຂົ້າເວລາເພິ່ນກັບມາ. ແລະ ກໍ່ມີສິ່ງຕ້ອງຫ້າມທີ່ ຕ້ອງປະຕິບັດໃນໄລຍະເກັບກ່ຽວ. ໃນມື້ກ່ຽວເຂົ້າມື້ທຳອິດ ປະຊາຊົນບໍ່ຕ້ອງອາບນ້ຳ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ເບິ່ງແມ່ ມານ. ໃນ ໄລຍະເກັບກ່ຽວບໍ່ໃຫ້ຂ້າສັດ ຫຼືຕິເດັກນ້ອຍ. ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ໃຜເກັບເມັດເຂົ້າທີ່ຕົກເຮ່ຍ ເພາະພວກເຂົາ ເຊື່ອວ່າວິນ ຍານເຂົ້າ ຈະໜີຈາກເຂົ້ານັ້ນໄປ.

ເມື່ອສິ້ນສຸດການເກັບກ່ຽວ, ຊາວບ້ານເອົາວິນຍານເຂົ້າກັບຄືນບ້ານ. ທຳອິດພວກເຂົາຕັດຮວງເຂົ້າ

ອອກຈາກຕົ້ນເຂົ້າທີ່ໄດ້ກອງໄວ້ກ່ອນເລີ່ມເກັບກ່ຽວ, ແລ້ວເອົາກັບບ້ານ, ໃນເວລາດຽວກັນນັ້ນກໍເອົາວິນຍານ ເຂົ້າ ແລະ ວິນຍານປະຊາຊົນໃຫ້ກັບບ້ານເໝືອນກັນ. ຮວງເຂົ້າດັ່ງກ່າວຕໍ່ມາກໍຖືກເໜັບໃສ່ຮວງເຂົ້າທີ່ເຫຼືອຢູ່ ໃນຮິນໃຫຍ່ໃນສາງແຄມບ້ານ, ກ້ອງແຂນທີ່ຖວາຍໃຫ້ “ຜີເຂົ້າ” ໃນຕອນຕົ້ນການເກັບກ່ຽວ ພ້ອມກັບເຄື່ອງນຸ່ງ ທີ່ເປັນສ່ວນນຶ່ງຂອງສິ່ງທີ່ຖວາຍ, ກໍຖືກວາງກັບຮວງເຂົ້າໃນສາງ, ໃນຂະນະທີ່ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ “ວິນຍານເຂົ້າ” ຄົງຢູ່ກັບເຂົ້າຢູ່ສາງ. ຫຼັງຈາກນີ້ໝົດບ້ານກໍທຳພິທີສະເຫຼີມສະຫຼອງການສິ້ນສຸດການເກັບກ່ຽວ. ແຕ່ລະຄອບຄົວຕາກ ແລະ ຕຳເຂົ້າ. ປະຊາຊົນມ່າເຂົ້າໜຽວ ເອົາເມັດໝາກງາປົນໃສ່ແລ້ວໜຶ່ງ. ເມື່ອສຸກແລ້ວກໍປົດເຮັດ ເປັນເຂົ້າໜົມ 1-2 ມື້. ພວກເຂົາກິນເຂົ້າໜົມນຶ່ງກ່ອນໃນບ້ານ ແລ້ວເອົາສ່ວນເຫຼືອໄປໃຫ້ຍາດພີ່ນ້ອງຢູ່ບ້ານ ອື່ນໆເຂົ້າໜົມທັງໝົດ ຖືກເກັບຮັກສາໃນເຮືອນລວມຂອງຜູ້ຊາຍ. ພວກເຂົາຖວາຍເຂົ້າໜົມໃຫ້ຜີ ທີ່ໃຫ້ຜົນ ຜະລິດພືດ ແລ້ວແບ່ງມັນໃຫ້ທຸກໆຄົນໃນຄອບຄົວພວກເຂົາ. ຈາກນີ້ບໍ່ເປັນອັນຕ້ອງຫ້າມອີກແລ້ວ ທີ່ຈະເວົ້າ ເຖິງການເກັບກ່ຽວ ແລະ ພວກເຂົາກໍສາມາດໄປຢ້ຽມຢາມພີ່ນ້ອງໃນມື້ຕໍ່ໄປ.

ຮີດເພື່ອພື້ນຟູຄວາມກົມກຽວ

ທຸກໆການເຈັບເປັນ ແມ່ນຜົນສະທ້ອນຂອງຄວາມບໍ່ກົມກຽວກັບຈິດວິນຍານ ແລະ ເກີດຂຶ້ນເມື່ອຜູ້ ຄົນທຳລາຍປະເພນີ ແລະ ສິ່ງຕ້ອງທ້າມ. ການພົວພັນທາງສັງຄົມທີ່ກົມກຽວກັນ ແມ່ນສຳຄັນຫຼາຍໃນສັງຄົມ ກາຕູ ແລະ ການທຳລາຍການພົວພັນລະວ່າງບຸກຄົນຫຼືລະວ່າງບ້ານ ເຮັດໃຫ້ເກີດຄວາມບໍ່ກົມກຽວ ທີ່ສະທ້ອນ ເປັນຄວາມເຈັບປ່ວຍ. ຄວາມກົມກຽວລະວ່າງຜູ້ຄົນ ແລະ ກັບຜີຕ້ອງການໃຫ້ມີການພື້ນຟູ (ກິສເຕໂລ, 2003, ສຸລະວັນ ແລະ ກິສເຕໂລ 1994, ສຸລະວັນ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1995). ການຜິດຖຽງໃນຖ້ອຍຄຳ ຫຼືການກະ ທຳລະວ່າງບຸກຄົນ ແມ່ນເປັນເຫດຜົນໃຫ້ປະຕິບັດຮີດ ເພື່ອພື້ນຟູການພົວພັນກັບຜີ.

ຜູ້ຄົນຕ້ອງການໝໍໄສຍະສາດ ເພື່ອບົ່ງອອກ ຕົ້ນເຫດຂອງຄວາມເຈັບເປັນ ມັນອາດເກີດຈາກຄວາມ ບໍ່ຕົກລົງກັນ ໃນການຢາກຕອບສະໜອງຕໍ່ພັນທະທາງສັງຄົມ. ໃນສັງຄົມກາຕູ ໝໍໄສຍະສາດແມ່ນສຳຄັນ ເພາະເຂົາສາມາດພົວພັນກັບຜີຕ່າງໆ ເພື່ອຊີ້ບອກສິ່ງຕ້ອງທ້າມ ຫຼືປະເພນີອັນໃດຖືກທຳລາຍ, ຜີອັນໃດຖືກ ແຕະຕ້ອງ, ແລະ ອັນປັບໄໝ ຫຼືອັນຕ້ອງເສຍສະລະອັນໃດທີ່ຕ້ອງການເພື່ອເຮັດໃຫ້ຜີສະຫງົບລົງ. ກາຕູ ອາດມີເຖິງສາມຄົນຊົງ ພາຍໃນບ້ານນຶ່ງ. ພວກເຂົາໂດຍທົ່ວໄປ, ເປັນແມ່ຍິງອາຍຸປານກາງ ທີ່ຜີເຂົ້າສົງ ດັ່ງ ນີ້ເຂົາຈຶ່ງທຳໜ້າທີ່ເປັນຜູ້ກາງລະວ່າງຄົນ ແລະ ຜີ. ຄົນຊົງປະຕິບັດຮີດ ແລະ ບົດບາດຂອງສະຫວັນ ແລ້ວ ຮຽກພວກຜີທີ່ຖືກແຕະຕ້ອງ ໃຫ້ສິ່ງວິນຍານຂອງຜູ້ເຈັບນັ້ນຄືນມາ.

ປະເພນີຢ້ຽມຢາມຍາດພີ່ນ້ອງ

ປະເພນີຢ້ຽມຢາມຍາດພີ່ນ້ອງ ແມ່ນດ້ານນຶ່ງທີ່ມີຄວາມໝາຍໃນການພົວພັນສັງຄົມກາຕູ, ຊຶ່ງກ່ຽວ ຂ້ອງເຖິງພັນທະກັບຍາດພີ່ນ້ອງບາງຄົນ (ກິສເຕໂລ, 2003, ສຸລະວັນ ແລະ ກິສເຕໂລ 1994, ສຸລະວັນ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1995). ມັນບໍ່ແມ່ນວ່າຕ້ອງແລກປ່ຽນສິ່ງໃດສິ່ງນຶ່ງ ເພາະປະເພນີຖືກແຕກຫັກ ເຮັດໃຫ້ບໍ່ມີຄວາມກົມ ກຽວອັນສະທ້ອນເຖິງຄວາມເຈັບເປັນ. ດັ່ງນີ້ ການພົວພັນອັນຖືກຕ້ອງກັບຜີ ຈຶ່ງເປັນທີ່ຕ້ອງການໃຫ້ພື້ນຟູ. ຄົນ ຊົງໄດ້ຖືກປົກສາ ແລະ ໄດ້ບອກຜູ້ຄົນ ໃຫ້ພື້ນຟູສາຍພົວພັນ ທີ່ຖືກຕ້ອງກັບວິນຍານຜີ ແລະ ກັບບຸກຄົນອື່ນ. ເປັນອັນສຳຄັນທີ່ຕ້ອງຮັກສາປະເພນີການຢ້ຽມຢາມ ຍ້ອນວ່າ, ຖ້າມີບັນຫາລະວ່າງສອງບ້ານ, ຄວາມກົມ

ກຽວບໍ່ອາດພື້ນຟູໄດ້, ຖ້າປະເພນີຖືກທຳລາຍລົງ.

ຕະຫຼອດໃນລະດູການປູກເຂົ້າ, ເປັນອັນຕ້ອງຫ້າມຢັ້ງຢືນຢາມຍາດພີ້ນ້ອງ ຢູ່ບ້ານອື່ນ ເພື່ອແລກປ່ຽນ ສິ່ງຂອງ. ດັ່ງນີ້ຈິ່ງສຳຄັນສຳລັບກາຕູ ທີ່ຕ້ອງຢັ້ງຢືນຢາມພີ້ນ້ອງ ເມື່ອສຳເລັດການເກັບກ່ຽວແລ້ວ. ພວກເຂົາຈັບ ປາ, ກະກຽມເຂົ້າ ກຽມໝູ, ແລະ ລ່າເນື້ອເພື່ອໄດ້ອາຫານໃຫ້ພີ້ນ້ອງ. ການຢັ້ງຢືນຢາມ ກໍເປັນໂອກາດຊອກຫາ ເມຍ. ພໍ່ແມ່ ທີ່ຈະໄປຢັ້ງຢືນຢາມລູກ ທີ່ມີຄອບຄົວແລ້ວ ກະກຽມເຂົ້າໜຽວໜຶ່ງ ແລ້ວທໍ່ມັນດ້ວຍໃບກ້ວຍ 20-30 ທໍ່, ປາ ແລະ ກິບກໍເຮັດເປັນທໍ່. ມີກົດລະບຽບກ່ຽວກັບປະເພດອາຫານ ທີ່ຈະໃຫ້ແກ່ແຕ່ລະຍາດ, ຕົວຢ່າງ ພໍ່ແມ່ຜູ້ຍິງ ຕ້ອງກິນສັດສີ່ຕີນ. ຜູ້ຊາຍໃຫ້ຂອງແກ່ຍາດຝ່າຍຍິງ ແລະ ແມ່ຍິງໃຫ້ຂອງແກ່ຍາດຝ່າຍ ຊາຍ. ຜູ້ຄົນເອົາເຂົ້າເປືອກ ແລະ ສາລີ ມາປະໄວ້ນອກບ້ານທີ່ມາຢັ້ງຢືນຢາມ, ເພື່ອໃຫ້ຜີບ້ານສະຫງົບລົງ. ຜູ້ຄົນຮູ້ສຶກບໍ່ດີ ຖ້າພວກເຂົາບໍ່ມີອາຫານພຽງພໍ ຫຼືບໍ່ມີເຫຼົ້າມາສູ່ຜູ້ຢັ້ງຢືນຢາມ.

ເຮັດບົດບາດທາງສະຫວັນ, ນຳໃຊ້ເຂົ້າ

ເຂົ້າມີໜ້າທີ່ ແລະ ຄວາມໝາຍໃນການປະຕິບັດບົດບາດທາງສະຫວັນ (ກິສເຕໂລ, 2003, ສຸລະວັນ ແລະ ກິສເຕໂລ 1994, ສຸລະວັນ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1995). ເມື່ອຄົນຜູ້ນຶ່ງເຈັບ, ຄົນຊົງຊອກຫາວ່າສິ່ງຕ້ອງຫ້າມ ຫຼື ປະເພນີອັນໃດຖືກທຳລາຍ, ແລະ ຜີອັນໃດບໍ່ດີໃຈ ແລະ ເປັນຕົ້ນເຫດຄວາມເຈັບເປັນ. ບາງຮີດຖືກປະຕິບັດ ຕິດພັນກັບເຂົ້າ. ໃນຮີດດັ່ງກ່າວ, ຄອບຄົວກະກຽມເຂົ້າເປືອກ ແລະ ທູບໃສ່ຈານ, ພ້ອມກັບດາບ, ມິດຕັດພຸ່ມ ໄມ້, ເງິນຈຳນວນນຶ່ງ ແລະ ກອກດູດຢາໃສ່ຈານຕ່າງໆ. ເພິ່ນໄຕ້ທູບ ແລະ ຮ້ອງຂໍໃຫ້ຄົນຊົງເປັນຜູ້ອະພິ ປາຍ ແລະ ເປັນຜູ້ລະວ່າງກາງ. ລາວຈັບເອົາເຂົ້າ 4-5 ເມັດ ຍໍຂຶ້ນເທິງຫົວ ແລ້ວເວົ້າກັບຜີ “ຈິດວິນຍານເບື້ອງ ເທິງຈິ່ງລົງມາເບິ່ງຄົນເຈັບ”. ຜີສະຖານທີ່, ຜີຜູ້ຕາຍໃດເຮັດໃຫ້ມີຄວາມເຈັບເປັນ?” ແລ້ວລາວກໍເອົາເມັດ ເຂົ້າໃສ່ອົງມືຂອງລາວ ແລະ ຮຽກເອີ້ນຈິດວິນຍານເບື້ອງເທິງຈິ່ງລົງມາເບິ່ງເຂົາ. ລາວຍົກມືຂຶ້ນ ແລ້ວລໍຖ້າຈິດ ວິນຍານກະທຳ. ຖ້າເຂົ້າບໍ່ຕົກ, ລາວຍົກມືຂຶ້ນອີກ ແລ້ວຖາມວ່າ ມີຜີເຮັດໃຫ້ເຈັບເປັນຫຼືບໍ່. ລາວເຮັດດັ່ງນີ້ ຈົນກ່ວາເຂົ້າຈະຕົກລົງ. ຈາກນີ້ຈິ່ງຊັບອກ ຜີອັນໃດບໍ່ດີໃຈ, ແລ້ວລາວກໍບອກຜູ້ກ່ຽວຂ້ອງ ກັບຜູ້ເຈັບ ແລະ ບອກວ່າຕ້ອງເສຍສະລະສັດໃດ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຜີສະຫງົບລົງໄດ້.

ຮີດອັນນຶ່ງອີກ, ນຳໃຊ້ເຂົ້າ ແລະ ມິດ ຫຼືດາບ. ຄົນຊົງປະຕິບັດຮີດນີ້ ທຳອິດລາວໄປເຮືອນ ແລ້ວຈູດ ທູບ. ລາວເອົາເຂົ້າຈຳນວນນຶ່ງ ແລ້ວສັ່ນມັນຢູ່ເທິງຫົວ, ເວົ້າກັບຜີ “ຈິ່ງມາຫາຜູ້ຂ້າ, ຜູ້ນຳ ແລະ ເບິ່ງຜີສະຖານ ທີ່, ຜີຜູ້ຕາຍໃດ ເຮັດໃຫ້ຄົນຜູ້ນີ້ເຈັບ. ຜີລົງມາເຂົ້າຄົນຊົງ ແລ້ວລາວກໍຈັບເອົາດາບ ລາວບົ່ງບອກຜີເຮັດໃຫ້ ຄົນເຈັບ. ລາວຮ້ອງອອກວ່າ : “ຈິດວິນຍານຈິ່ງຍົບດາບໃຫ້ມັນຕັ້ງຂຶ້ນ ບໍ່ໃຫ້ມັນລົ້ມ.” ລາວເອົາດາບໃສ່ຈານ ເຂົ້າແລ້ວເອີ້ນຜີ ຜີຕົ້ນໄມ້ເຮັດໃຫ້ດາບຕັ້ງຂຶ້ນເອງ. ລາວລໍຖ້າໃຫ້ດາບຕັ້ງຂຶ້ນເອງ, ຜີນັ້ນຈິ່ງຖືກເຫັນວ່າ ເປັນ ຜູ້ຮັບຜິດຊອບເຮັດໃຫ້ຄົນເຈັບ. ຖ້າດາບລົ້ມ, ລາວຮຽກເອີ້ນຜີຕ່າງໆ. ລາວສືບຕໍ່ຮຽກເອີ້ນໃສ່ຜີຕ່າງໆ ຈົນ ກ່ວາດາບຕັ້ງ, ເພື່ອສາມາດບົ່ງບອກຜູ້ຮັບຜິດຊອບໄດ້.

ຜົນກະທົບຂອງການປ່ຽນແປງໃສ່ປະເພນີ ແລະ ຄວາມເຊື່ອ ທີ່ຕິດພັນກັບເຂົ້າ

ຍ້ອນຄວາມເປັນປົກ ແຜ່ນຂອງສັງຄົມ ກາຕູ ອີງໃສ່ຄວາມກົມກຽວກັບຜີ ໃນສິ່ງແວດລ້ອມ, ການປ່ຽນແປງອັນໄດກໍຕາມຂອງປະເພນີ ແລະ ຄວາມເຊື່ອທີ່ກະທົບຄວາມກົມກຽວອັນນີ້ ແມ່ນເຮັດໃຫ້ສາຍພົວພັນຄົນກັບຜີ ທີ່ແຕກກ່າຍອັນນີ້ ແຕກຫັກ (ກິສເຕໂລ, 2003). ປະເພນີຄວາມເຊື່ອຂອງກາຕູ ອັນເປັນບ່ອນອີງຂອງ ການຮັກສາຄວາມກົມກຽວລະວ່າງຄົນ ແລະ ຜີ ແມ່ນໄດ້ເກີດຈາກຊີວິດການເປັນຢູ່ຂອງພວກເຂົາທີ່ພັດທະນາໃນເຂດພູ ຕະຫຼອດໃນໄລຍະຫຼາຍສັດຕະວັດ ໃນເຂດພູ ບ່ອນກາຕູເຮັດນາ, ເຮັດໄຮ່. ພວກເຂົາບໍ່ຕ້ອງ ການປະຕິບັດຮີດຕໍ່ຜີຢ່າ ແຕ່ພວກເຂົາຕ້ອງການຮຽກຮ້ອງເຖິງຜີ ໃຫ້ຊ່ວຍໃຫ້ໄດ້ຜົນຜະລິດດີ ດັ່ງນີ້ຈຶ່ງຕ້ອງເຮັດຮີດ. ຂະບວນການຫັນລົງເຮັດນາໃນລາວຂອງບາງກາຕູ ເມື່ອມຸ່ງມານີ້ ໄດ້ສະທ້ອນອອກໃນຄວາມບໍ່ຮູ້ຈັກ ເຮັດແນວໃດຕໍ່ພວກຜີ ທີ່ພຽງຕ່າງແດນ. ໃນນີ້ພວກເຂົາຮູ້ສຶກແປກໆ, ບາງເທື່ອກໍຮູ້ສຶກໜັກຂຶ້ນອີກວ່າ ພວກ ເຂົາສູນເສຍພາສາ ຂອງພວກເຂົາເທື່ອລະກ້າວ ໃນເມື່ອພວກເຂົາ ເຂົ້າປົນກັບພາສາອື່ນ ແລະ ກຸ່ມຊົນເຜົ່າອື່ນ.

ບາງເທື່ອປະເພນີແຫ່ງຊີວິດ/ການຢັ້ງຢືນຢາມພີ່ນ້ອງ ເພື່ອແລກປ່ຽນສິ່ງຕ່າງໆ ນັ້ນບໍ່ສາມາດປະຕິບັດອີກແລ້ວ ເພາະພີ່ນ້ອງຖືກແຍກຫ່າງຈາກກັນ, ອັນນີ້ເປັນອັນເຮັດໃຫ້ກາຕູກັງວົນໃຈ, ຍ້ອນເຂົາເຊື່ອວ່າ ນັ້ນສະທ້ອນເຖິງ ຄວາມບໍ່ກົມກຽວລະຫວ່າງຜູ້ຄົນ, ລວມທັງເຮັດໃຫ້ພວກຜີບໍ່ດີໃຈ. ການປ່ຽນແປງດັ່ງກ່າວ ແມ່ນເບິ່ງຄືການ “ເຂາະເຈື້ອນ” ເທື່ອລະກ້າວຂອງຄວາມເປັນປົກແຜ່ນແໜ້ນໜາທາງສັງຄົມ, ເຊິ່ງນຳໄປເຖິງການພັງທະລາຍຂອງສັງຄົມ ອັນກົມກຽວຂອງພວກເຂົາ, ເຊິ່ງເປັນລະບົບກົມກຽວ ທີ່ຮັກສາມາດົນນານ ໂດຍເຮັດໃຫ້ຜີດີໃຈ ອີງໃສ່ການປະຕິບັດຕາມສິ່ງຕ້ອງຫ້າມ ແລະ ປະເພນີ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

- Costello N. 1993. Katu folktales and society. In Katu, Lao, and English. Ministry of Information and Culture, Institute of Research on Lao Culture, Vientiane, Laos. 942 p.
- Costello N. 2003. Katu society: a harmonious way of life. In: Goudineau Y, editor. Laos and ethnic minority cultures: promoting heritage. Paris (France): UNESCO (United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization). p 163-175.
- Roder W, Phengchanh S, Keoboulapha B. 1995. Relationships between soil, fallow period, weeds and rice yield in slash-and-burn systems of Laos. Plant Soil 176:27-36.
- Sulavan K, Costello N. 1994. Belief and practice in Katu agriculture. In Katu, Lao, and English. Ministry of Information and Culture, Institute of Research on Lao Culture, Vientiane, Laos. 190 p.
- Sulavan K, Costello N. 1996. Katu traditional education for daily life in ancient times. In Katu, Lao, and English. Ministry of Information and Culture, Institute of Research on Lao Culture, Vientiane, Laos. 487 p.
- Sulavan K, Kingsada T, Costello N. 1995. Aspects of Katu traditional medicine. In Katu, Lao, and English. Ministry of Information and Culture, Institute of Research on Lao Culture, Vientiane, Laos. 533 p.

Notes

Author's address: The author lived in Vietnam from 1962 to 1975 with the Katu people under the auspices of The Summer Institute of Linguistics, and has published many linguistic and anthropological articles, a triglot dictionary and vocabulary in Katu, Vietnamese, and English, and literacy materials. She lived in the Lao People's Democratic Republic from 1991 to 1998 as a research associate with the Linguistic Department of the University of Sydney and the Ministry of Information and Culture, Institute of Research on Lao Culture. During this time, triglot culture books in Katu, Lao, and English about Katu folktales, agriculture, traditional medicine, and education were published, as well as a triglot dictionary containing 11,000 entries.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍພາຍໃນແນວພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງຕ່າງໆຂອງລາວ

S. Appa Rao, J.M. Schiller, ໃຈ ບຸນພະນຸໄຊ ແລະ M.T. Jakson.

ການພັດທະນາແນວພັນເຂົ້າປັບປຸງໃນປະເທດເອເຊຍສ່ວນໃຫຍ່ ໄດ້ນຳໄປເຖິງການຮັບຮອງເອົາມັນໄປໃຊ້ຢ່າງກ້ວາງຂວາງ ປຸງແທນແນວພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງ ໂດຍຂາວກະສິກອນ, ເຮັດໃຫ້ມີ “ການເຊາະເຈື່ອນ” ພັງທະລາຍຂອງພື້ນຖານເຊື້ອພັນເຂົ້າໃນປະເທດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງນັ້ນດ້ວຍ. ການປຸງແປງອັນນີ້ ມີຂຶ້ນຕະຫຼອດໃນຊຸມປີ 1970 ແລະ 1980. ຫາກແຕ່ວ່າ, ໃນປະເທດລາວ, ໄລຍະການປະຕິວັດຂຽວ ໄດ້ມີຜົນກະທົບໜ້ອຍຕໍ່ເສັ້ນທາງການປູກເຂົ້າ. ຈົນເຖິງປີ 1990, ຫຼາຍກ່ວາ 90% ຂອງການປູກເຂົ້ານາພາຍໃນປະເທດ ກໍຍັງອີງໃສ່ການນຳໃຊ້ແນວພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງນີ້ຢູ່. ໃນສິ່ງແວດລ້ອມເຂົ້າໂຮ່ນ້ຳຝົນ 100% ການຜະລິດແມ່ນອີງໃສ່ການນຳໃຊ້ແນວພັນພື້ນເມືອງ (ຊົນເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2001). ການປຸງແປງໃຫຍ່ໃນການຜະລິດເຂົ້າໃນລາວ ເລີ່ມເມື່ອປະມານປີ 1995, ຫຼັງຈາກການປ່ອຍແນວພັນປັບປຸງ ທີ່ພັດທະນາອອກພາຍໃນປະເທດ ສູ່ການຜະລິດໃນປີ 1993 ພາຍໃຕ້ໂຄງການພັດທະນາການຄົ້ນຄ້ວາເຂົ້າແຫ່ງຊາດ. ໂດຍຄິດລຳໜ້າໄປວ່າຊາວກະສກອນລາວ ຈະຮັບຮອງເອົາແນວພັນປັບປຸງຢ່າງໄວ ສົມທົບກັບການຮັບເອົາການແນະນຳດ້ານເຕັກນິກອື່ນໆ ທີ່ສາມາດຍົກລະດັບ ສະມັດຕະພາບເຂົ້າຂຶ້ນຢ່າງເປັນຮູບປະທຳ, ຈຶ່ງໄດ້ມີແຜນເຕົ້າໂຮມເຊື້ອພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງ ເພື່ອຮັກສາໄວ້ໃນໄລຍະຍາວນານ ເຊິ່ງເລີ່ມຕົ້ນແຕ່ປີ 1995. ໃນແຜນຮ່ວມມືກັບກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ລາວ, ສະຖາບັນຄົ້ນຄ້ວາເຂົ້າສາກົນ (ອີຣີ) ໄດ້ສົມທົບສຳຫຼວດ ເກັບກຳເຊື້ອພັນເຂົ້າ ໃນເຂດປູກເຂົ້າສ່ວນໃຫຍ່ຂອງປະເທດແຕ່ປີ 1995 ເຖິງຕົ້ນປີ 2000. ຕະຫຼອດໃນໄລຍະນີ້, ຕົວຢ່າງເຊື້ອພັນເຂົ້າທັງໝົດຈຳນວນ 13,192 ຕົວຢ່າງໄດ້ຖືກເກັບກຳ, ພ້ອມກັບ 237 ຕົວຢ່າງຊະນິດພັນເຂົ້າປ່າ ໃນປະເພດ *Oryza* (ເຂົ້າ). ບົດນີ້ຕົ້ນຕໍ ພັນລະນາການຈັດແຍກເຊື້ອພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງທີ່ໄດ້ເກັບກຳ ແລະ ທີ່ເກັບມຸ້ງຮັກສາຢູ່ສູນຊັບພະຍາກອນເຊື້ອພັນ (GRC) ຂອງ ອີຣີ, ເພື່ອນຳໃຊ້ໃນການປັບປຸງແນວພັນໃນຕໍ່ໜ້າ ໂດຍໂຄງການຄົ້ນຄ້ວາເຂົ້າແຫ່ງຊາດລາວ. ຂໍ້ມູນລະອຽດຕື່ມກ່ຽວກັບເຊື້ອພັນທີ່ເກັບກຳ ແມ່ນມີໄວ້ແລ້ວ ແລະ ຮັກສາໂດຍ GRC, ກໍຄືໃນບົດລາຍງານລະອຽດຂອງພາລະກິດເກັບກຳເຊື້ອພັນທຸກເທື່ອ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1997 b, 2002 a, b, c)

ສ.ປ.ປ.ລາວ ແລະ ທີ່ກຳເນີດຂອງເຂົ້າປູກເອເຊຍ.

ປະເພດເຂົ້າ *Oryza* ໃນນີ້, ເຂົ້າປູກຖືກຈັດເຂົ້າ, ມີ 20 ຊະນິດພັນເຂົ້າປ່າ ແລະ 2 ຊະນິດພັນເຂົ້າປູກ. ໃນ 20 ຊະນິດພັນເຂົ້າປ່າໃນປະເພດ ໂອຣີຊາ ນີ້ 6 ຊະນິດພັນຖືກພົບໃນ ສ.ປ.ປ.ລາວ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1998, ຄູໂຣດະ ແລະ ຜູ້ອື່ນ, ບົດ 15), ໃນນີ້ແມ່ນພັນຕົ້ນກຳເນີດ, *Oryza rufipogon* ຂອງເຂົ້າເອຊຽນ *Oryza sativa*, ຊະນິດທີ່ປູກກິນ, ແມ່ນຖືກພົບເຫັນທົ່ວໄປໃນປະເທດ, ໂດຍສະເພາະມີຫຼາຍໃນເຂດກະສິກຳພາກກາງ ແລະ ພາກໃຕ້. ລູກປະສົມຂ້າມລະວ່າງ ຊະນິດພັນທີ່ເກີດໂດຍບັງເອີນ ລະວ່າງເຂົ້າປ່າ ແລະ ເຂົ້າປູກອັນສະແດງການປຸງແຕ່ເນື່ອງ ຈາກເຂົ້າປ່າໄປຫາເຂົ້າປູກ ກໍແມ່ນໄດ້ສັງເກດເຫັນໃນ ສ.ປ.ປ.ລາວ (ອັບ

ປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1997a, 1998, 2000d). ໂຖດິນເຜົາທີ່ມີຮູບສະໝັກເມັດເຂົ້າ ແລະ ຂີ້ແກບເຂົ້າເອຂຽນ ອັນມີອາຍຸຢ່າງໜ້ອຍ 2000 ປີ ກ່ອນ ຄ.ສ ໄດ້ຖືກຄົ້ນພົບໃນສະຖານທີ່ໂບຮານນະວັດຖຸຕ່າງໆ ທີ່ພາກເໜືອ ຕາເວັນອອກຂອງໄທ, ບ່ອນເປັນເຂດພູມສາດ ແລະ ປະຫວັດສາດຕໍ່ເນື່ອງກັບປະເທດລາວປັດຈຸບັນ (ໂສ ແລມ 1972, ໄວ 1997) ເປັນທີ່ຮັບຮູ້ກັນວ່າ ປະເທດລາວແມ່ນນອນຢູ່ໃນເຂດລວມ ທີ່ຮັບຮູ້ວ່າເປັນເຂດ ບ່ອນກຳເນີດຂອງເຂົ້າເອຂຽນ, *Oryza sativa* ທີ່ປູກກິນ (ຈາງ 1976, ໂອກາ 1988, ຄຸສ 1997).

ເຊື້ອພັນເຂົ້າເກັບກຳກ່ອນປີ 1995

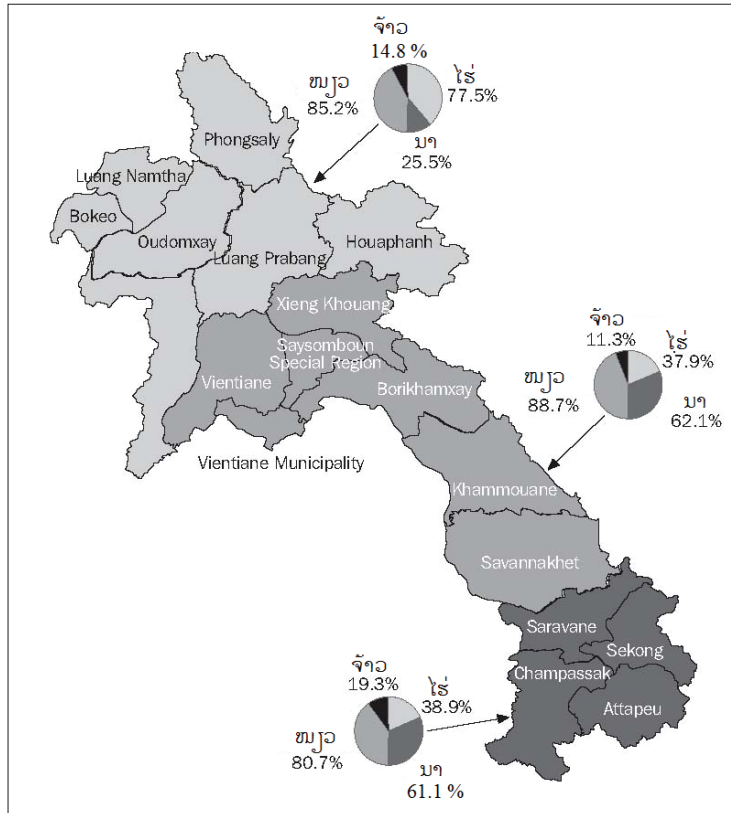
ໂດຍຮັບຮູ້ຄວາມຫຼາກຫຼາຍ ແລະ ຄວາມສຳຄັນຂອງແນວພັນເຂົ້າພັນເມືອງໃນລາວ ພາລະກິດເກັບກຳເຊື້ອ ພັນເຂົ້າຈຳນວນນຶ່ງໄດ້ລິເລີ່ມໃນລາວແຕ່ປີ 1970 ເຖິງ ປີ1990, ສະໜັບສະໜູນໂດຍ USAID, ລັດເຊຍ, ຍີ່ ປຸ່ນ, FAO ແລະ ອົງການຈັດຕັ້ງປະເທດຕ່າງໆ (ຊິນເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2001, ອິນທະປັນຍາ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1997). ແຕ່ປີ 1975 ເຖິງ ປີ 1990, ສະຖານີຄົ້ນຄ້ວາເຂົ້າສາລາຄຳ ໄດ້ເກັບກຳ ແລະ ທົດສອບແນວພັນ ເຂົ້ານາ ພັນເມືອງລາວກ່ວາ 100 ແນວ ທີ່ໄດ້ມາຈາກຫຼາຍແຂວງ. ເມັດພັນແນວພັນດີກ່ວາໝູ່ ໄດ້ຖືກຜະລິດ ແຈກຢາຍຄືນສູ່ການຜະລິດຂອງປະຊາຊົນ. ແຕ່ປີ 1991 ເຖິງ ປີ1994, ການເກັບກຳໃນຕໍ່ມາໄດ້ລົ້ນ 1000 ຕົວ ຢ່າງ ຈາກສິ່ງແວດລ້ອມໄວ້ໃນ 6 ແຂວງພາກເໜືອ ໃນການຮ່ວມມື ລະວ່າງກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແລະ ໂຄງການຄົ້ນຄ້ວາເຂົ້າແຫ່ງຊາດລາວ-ອີຣີ, ສະໜັບສະໜູນໂດຍປະເທດສະວິດ (ໂຣເດີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1996). ແຕ່ວ່າຂໍ້ມູນປະຈຳຕົວ ຂອງຕົວຢ່າງເຂົ້າຕ່າງໆຈາກພາລະກິດ ການເກັບກຳທົດສອບເລົ່ານັ້ນບໍ່ ຄົບ ຖ້ວນ, ຍ້ອນຂາດສາງເຢັນອັນເໝາະສົມພາຍໃນປະເທດໃນໄລຍະນັ້ນ. ແນວພັນທີ່ເກັບກຳເຕົ້າໂຮມ ຈຶ່ງບໍ່ອາດຮັກສາເອົາໄວ້ໄດ້ໂດຍບໍ່ໄດ້ປູກຄືນໃຫ້ມີຊີວິດຕໍ່ໄປ, ແລະ ໜ້າເສຍດາຍແນວພັນເລົ່ານັ້ນຈຶ່ງບໍ່ຄົງ ນານມາໃຫ້ນຳໃຊ້.

ເຊື້ອພັນເຂົ້າເກັບກຳແຕ່ປີ 1995 ເຖິງ ປີ 2000

ການເກັບກຳອັນເປັນລະບົບທີ່ພະຍາຍາມແຕ່ປີ 1995 ເຖິງປີ 2000 ແມ່ນສ່ວນນຶ່ງຂອງໂຄງການເກັບກຳ ແລະ ເກັບມ້ຽນຮັກສາຄວາມຫຼາກຫຼາຍທາງຊີວະພາບເພື່ອສ້າງລວມເຊື້ອພັນເຂົ້າໃນ 22 ປະເທດເອເຊຍໄຕ້ ແລະ ເອເຊຍຕາເວັນອອກໄຕ້, ອາຟຣິກາລຸ່ມຊາຮາຣາ ແລະ ອາເມລິກາງ (ອີຣີ 1994) ນັ້ນໄດ້ດຳເນີນ ພາຍໄດ້ການຊ່ວຍເຫຼືອດ້ານການເງິນຂອງອົງການ SDC, ຊະວິດ ເພື່ອການພັດນາ ແລະ ການຮ່ວມມື.

ຍຸດທະສາດການເກັບແນວພັນ

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແລະ ອີຣີ ຮ່ວມກັນພະຍາຍາມເກັບກຳເຊື້ອພັນເຂົ້າໃນທົ່ວປະເທດ. ໃນການ ປຶກສາກັບບັນດາພະແນກ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ແຂວງໃນທົ່ວປະເທດ ໂຄງການເກັບກຳທ້າຍປີໄດ້ກະກຽມ ແລະ ຕົກລົງເຫັນດີ. ລະດັບການເຊາະເຈື່ອນດ້ານເຊື້ອພັນ ທີ່ເກີດໃນເຂດສະເພາະ (ຊຶ່ງສະແດງອອກໃນ ການນຳໃຊ້ແນວພັນປັບປຸງ), ການທີ່ມີການສະໜັບສະໜູນຂອງທ້ອງຖິ່ນ, ຄວາມຄິດດ້ານຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມສາມາດເຂົ້າຫາເນື້ອທີ່ເປົ້າໝາຍ ເປັນພື້ນຖານໃຫ້ເລືອກເຂດບູລິມາສິດໃນການເກັບກຳ. ແຕ່ ເດືອນ10 ປີ 1995 ເຖິງເດືອນ 4 ປີ 2000, ໝົດ 136 ເມືອງໃນ 17 ແຂວງ ແລະ ເຂດເສດຖະກິດພິເສດ ໄຊ ສົມບູນ (ຮູບ1) ໄດ້ຖືກຊຸດຄົ້ນ/ເກັບກຳແນວພັນພັນເມືອງ.



ຮູບ.1. ຕົວຢ່າງເຂົ້າເກັບກຳຈາກສິ່ງແວດລ້ອມໂຮ່ ແລະ ນາ, ທັງເຂົ້າໜຽວ ແລະ ເຂົ້າຈ້າວ ສຳລັບທ້ອງຖິ່ນກະສິກຳຂອງລາວ

ຂັ້ນຕອນໃນການເກັບກຳ

ຈຸດປະສົງແມ່ນເພື່ອເກັບກຳອຸປະກອນເຊື້ອພັນໃຫ້ພຽງພໍ ເພື່ອເປັນຕົວແທນຄວາມຫຼາກຫຼາຍສູງສຸດ ດ້ວຍຈຳນວນຕົວຢ່າງຕ່ຳສຸດ. ເພື່ອບັນລຸຄືດັ່ງກ່າວ, ຈຸດປະສົງເປົ້າໝາຍແມ່ນຕ້ອງເກັບກຳຢ່າງໜ້ອຍ ນຶ່ງຕົວຢ່າງຂອງແຕ່ລະແນວພັນ ຈາກແຕ່ລະເມືອງ, ໃນຄະນະທີ່ຮັບຮູ້ວ່າ ຊາວກະສິກອນ ບາງເທື່ອເອີ້ນແນວພັນຕ່າງກັນ ດ້ວຍຊື່ອັນດຽວກັນ, ຈຶ່ງຕ້ອງຮັບຮູ້ເໝືອນກັນວ່າ ຊື່ຕ່າງກັນ ແມ່ນໃຊ້ໃນຫຼາຍເຂດສຳລັບແນວພັນດຽວ. ການເກັບກຳເລີ້ມໃນເວລາເຂົ້າສູກ (ປະມານນຶ່ງອາທິດ ກ່ອນການເກັບກຳ) ແລະ ສືບຕໍ່ຈົນເຖິງການຟາດ. ຈຸດປະສົງເປົ້າໝາຍ ແມ່ນເພື່ອໄດ້ຕົວຢ່າງສ່ວນຫຼາຍຈາກທີ່ໄສ່ທີ່ງ່າຂອງຊາວກະສິກອນໂດຍກົງ, ກ່ອນການເກັບກຳ (ເດືອນ 9 ເຖິງ ເດືອນ 12). ໃນເຂດທີ່ບໍ່ສາມາດເຂົ້າໄປໄດ້ໃນລະດູຝົນ, ຕົວຢ່າງທີ່ໄດ້ມາແມ່ນຫຼັງການເກັບກຳ ຄືຈາກລານຟາດເຂົ້າ ຫຼືຈາກສາງຂອງຊາວກະສິກອນ ແຕ່ເດືອນ 1 ເຖິງ ເດືອນ 4. ໂດຍທົ່ວໄປ, ສັດສ່ວນແນວພັນເຂົ້າໄສ່ທີ່ເກັບກຳຫຼັງຈາກການເກັບກຳແມ່ນສູງ ຍ້ອນຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການເຂົ້າໄປໃນລະດູການປູກ.

ການເກັບກຽວແມ່ນປະຕິບັດໂດຍພະນັກງານທ້ອງຖານກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ເມືອງ ສົມທົບໂດຍບຸກຄະລາກອນໂຄງການຄົ້ນຄວ້າເຂົ້າແຫ່ງຊາດ ແລະ ຊ່ຽວຊານດ້ານເຊື້ອພັນເຂົ້າຜູ້ນຶ່ງຂອງອີຣີ. ໂດຍທົ່ວ, ໄປພະນັກງານຂັ້ນເມືອງຮູ້ດີ ກ່ຽວກັບພາກປະຕິບັດຂອງຊາວກະສິກອນ ແລະ ພົວພັນກັບພວກເຂົາ ໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ. ຕົວຢ່າງເຊື້ອພັນທີ່ເກັບກຳລວມມີແນວພັນພື້ນເມືອງ, ແນວພັນປັບປຸງສ່ວນນຶ່ງ, ເຂົ້າຫຍ້າທີ່ເກີດໂດຍບັງເອີນ ຄືລູກປະສົມ ລະວ່າງເຂົ້າປ່າ ແລະ ເຂົ້າປູກ ແລະ ຊະນິດພັນໃນປະເພດເຂົ້າປ່າ Oryza. ການເກັບກຳແມ່ນເຮັດໃນລະດູຝົນເທົ່ານັ້ນ ເພາະຖ້າເກັບກຳໃນສິ່ງແວດລ້ອມເຂົ້ານາແຊງນັ້ນ ມີແຕ່ແນວພັນປັບປຸງເທົ່ານັ້ນທີ່ເຂົາປູກ.

ເທັກນິກການເກັບກຳ

ເທັກນິກການເກັບກຳ ຂຶ້ນກັບການປະກອບສ່ວນຂອງຊາວກະສິກອນຢ່າງແຮງ, ມີທັງການເກັບກຳຈາກຕົ້ນດຽວໃນແຕ່ລະທົ່ງ ເປັນຕົວຢ່າງແຍກກັນ, ມີທັງການເກັບກຳຕົວຢ່າງປົນ ຂອງປະເພດຕ່າງກັນທີ່ພົບໃນທົ່ງປ່ອນນຶ່ງ. ວິທີການມີການເກັບກຳແຕ່ລະແນວພັນທີ່ເຫັນວ່າຕ່າງອັນອື່ນ ເທົ່າທີ່ຊາວກະສິກອນຊື່ບອກ ແລະ ປະເພດອື່ນໆທີ່ເຫັນວ່າຕ່າງອອກໄປເທົ່າທີ່ຜູ້ເກັບກຳຊື່ບອກ. ຕົວຢ່າງ ຖ້າວ່າມີທ້າປະເພດຕ່າງກັນໃນທົ່ງ ກໍເກັບທັງທ້າປະເພດແຍກກັນເປັນທ້າຕົວຢ່າງ ເພື່ອໃຫ້ການຮັກສາງ່າຍຂຶ້ນ ແລະ ໃຫ້ການຕີລາຄາຄຸນລັກສະນະ ແລະ ການນຳໃຊ້ຕໍ່ໄປງ່າຍຂຶ້ນ ແລະ ໃຫ້ມີລັກສະນະຄືກັນທົ່ວໄປ ກໍແມ່ນໄດ້ເກັບກຳແບບຊຸ່ມຕົວຢ່າງປົນ. ເມື່ອແນວພັນທີ່ປາກົດ ຫາກເປັນອັນຫຍາຍກ ກໍເກັບກຳແຍກ. ໂດຍທົ່ວໄປຄວາມພະຍາຍາມແມ່ນເພື່ອຮັກສາໂຄງສ້າງແນວພັນພື້ນເມືອງ ໃນບັນດາຕົວຢ່າງນັ້ນ.

ເປົ້າໝາຍແມ່ນເກັບກຳນຶ່ງຕົວຢ່າງ ຂອງແຕ່ລະແນວພັນ. ດ້ວຍຫຼາຍເຫດຜົນ, ບາງແນວພັນກໍເກັບເປັນຫຼາຍຕົວຢ່າງ. ໃນເມື່ອວ່າຕ້ອງເກັບກຳພ້ອມໆກັນໃນຫຼາຍເມືອງ, ພະນັກງານສົ່ງເສີມຕ້ອງເກັບກຳແນວພັນໃນເມືອງໃຜມັນ. ອີງຕາມຊື່ແນວພັນ ບາງເທື່ອກໍເກັບສອງຕົວຢ່າງຕໍ່ແນວ ທີ່ເຫັນມີຫຼາຍໃນເຂດ. ເມື່ອເກັບກຳສອງຕົວຢ່າງເຊັ່ນນີ້, ບາງເທື່ອກໍເຫັນວ່າມັນຄືກັນ, ບາງເທື່ອກໍເຫັນວ່າມັນແຕກຕ່າງກັນ ໂດຍສະເພາະເມື່ອມັນມາຈາກລະດັບຄວາມສູງຕ່າງກັນ. ຈາກນີ້, ຈຶ່ງຮັບຮູ້ວ່າ ພາຍໃນ 3,169 ຊື່ແນວພັນຕ່າງກັນທີ່ຊາວກະສິກອນໃຫ້ ແລະ ຈິດຕະໜອງການເກັບກຳນັ້ນ (ເບິ່ງບົດ 10), ບາງຊື່ແນວພັນ ແທນໃຫ້ສອງຕົວຢ່າງດັ່ງກ່າວ, ໃນເວລາດຽວ, ຫຼາຍຕົວຢ່າງທີ່ປາກົດເປັນສອງຕົວຢ່າງ, ອາດເປັນແນວພັນຕ່າງກັນແທ້ກໍມີ.

ນອກຈາກບາງເຂດທີ່ເຂົ້າຫາຍາກ ຜົນການເກັບກຳທັງໝົດ 13,192 ຕົວຢ່າງເຂົ້າປູກທີ່ເກັບໃນປີ 1995 ເຖິງປີ 2000 ແມ່ນເຫັນວ່າເປັນຕົວແທນຂອງຊັບພະຍາກອນ ເຊື້ອພັນເຂົ້າພື້ນຖານໃນປະເທດລາວທັງໝົດ ແລະ ເຫັນວ່າເປັນນຶ່ງໃນຜົນການເກັບກຳເຊື້ອພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງທີ່ສຳຄັນ ເພື່ອອະນຸລັກຮັກສາ ແລະ ນຳໃຊ້ສຳລັບແຕ່ລະປະເທດ ແລະ ໂດຍສະເພາະສຳລັບແຕ່ລະປະເທດ ທີ່ມີຂະໜາດເນື້ອທີ່ໜ້ອຍຄືປະເທດລາວ.

ການຈັດແຍກຕົວຢ່າງເຊື້ອພັນເຂົ້າທີ່ເກັບກຳແຕ່ປີ 1995 ເຖິງ ປີ 2000

ໃນໄລຍະເກັບກຳຕົວຢ່າງຈາກຊາວກະສິກອນ, ຂໍ້ມູນຈາກຜູ້ພັນລະນາເຖິງ 36 ຄົນ ໄດ້ຖືກເກັບກຳເພື່ອສະໜອງໃຫ້ການສ້າງຖານຂໍ້ມູນ ເອີ້ນວ່າ passeport ຂອງແຕ່ລະຕົວຢ່າງ, ອີງຕາມຄູ່ມືຂຶ້ນຳຂອງອີຣີ/ສູນຊັບພະ

ຕາຕະລາງ 1. ການຈັດແຍກຕົວຢ່າງຂອງເຊື້ອພັນເຂົ້າ ອີງຕາມພາກ, ລະບົບນິເວດ ແລະ ປະເພດທາດແປ້ງຂອງເມັດ

ພາກ	ຕົວຢ່າງທັງໝົດ		ລະບົບນິເວດ				ປະເພດທາດແປ້ງຂອງເມັດ			
			ນາ		ໄຮ່		ເຂົ້າໜຽວ		ເຂົ້າຈ້າວ	
	ຈ/ນ	%	ຈ/ນ	%	ຈ/ນ	%	ຈ/ນ	%	ຈ/ນ	%
ກາງ	4,625	35.1	2,868	49.3	1,757	23.8	4,102	36.4	523	27.3
ເໜືອ	5,915	44.8	1,332	22.9	4,583	62.2	5,037	44.7	878	45.9
ໄຕ້	2,652	20.1	1,621	27.8	1,031	14.0	2,140	19.0	512	26.8
ລວມ	13,192	100.0	5,821	100.0	7,371	100.0	11,279	100.0	1,913	100.0

ຍາກອນເຊື້ອພັນ. ການພັນລະນາດັ່ງກ່າວໄດ້ຖືກດັດແກ້ ເພື່ອໃຫ້ເຂົ້າກັບສະພາບຂອງລາວ ໂດຍອີງໃສ່ປະເພດທາດແປ້ງຂອງເມັດເຂົ້າ, ກິ່ນຫອມ ແລະ ລັກສະນະອື່ນໆ. ທີ່ເປັນອັນສະເພາະຂອງລາວ. ຂໍ້ມູນ passeport (ລັກສະນະປະຈຳຕົວ) ທີ່ເກັບກຳແມ່ນອີງໃສ່ຂໍ້ມູນທີ່ຊາວກະ ສິກອນສະໜອງໃຫ້. ຈາກຂໍ້ມູນນີ້, ຕົວຢ່າງເຊື້ອພັນໄດ້ຖືກຈັດແຍກຕາມເນື້ອທີ່ນາ (ແຂວງ, ເມືອງ) ລະບົບນິເວດ (ນາ ຫຼື ໄຮ່) ປະເພດທາດແປ້ງຂອງເມັດ (ໜຽວ ຫຼື ຈ້າວ) ແລະ ເວລາເຂົ້າສຸກ (ດໍ, ກາງ, ງຸ່ມ)

ຈຳນວນຕົວຢ່າງເກັບກຳຈາກພາກເໜືອ, ກາງ ແລະ ໄຕ້ 5,915 (44,8%) 4,625 (35,1%) ແລະ 2,652 (20,1%) ຕາມລຳດັບ (ຕາຕະລາງ 1) ຕົວຢ່າງຫຼາຍກ່ວາ (55,9%) ໄດ້ເກັບກຳຈາກສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ກ່ວາສະຖານທີ່ນາ (44,1%). ຕົວຢ່າງສ່ວນຫຼາຍ (85,5%) ມີທາດແປ້ງເຂົ້າໜຽວ. ສັດສ່ວນສູງສຸດຂອງຕົວຢ່າງເຂົ້າໄຮ່ ແມ່ນເກັບຈາກພາກເໜືອ (77,5%) ສ່ວນປະມານ 38% ຂອງຈຳນວນຕົວຢ່າງມາຈາກສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ ພາກກາງ ພາກໄຕ້ (ຮູບ.1.) ໃນໝົດທຸກເຂດ, ຕົວຢ່າງເຂົ້າໜຽວແມ່ນເປັນສ່ວນໃຫຍ່ ຂອງຕົວຢ່າງທີ່ເກັບກຳ (ຮູບ.1.) 85,5% ຂອງຈຳນວນຕົວຢ່າງທັງໝົດ (ຕາຕະລາງ 1) ແມ່ນຢູ່ໃນປະເພດນີ້.

ແຂວງທີ່ໃຫ້ຕົວຢ່າງ ຈຳນວນຫຼາຍກ່ວາໜູ່ ແມ່ນຫຼວງພະບາງ ຢູ່ພາກເໜືອທີ່ມີ 1,243 ຕົວຢ່າງ (9,4%) ຂອງທັງໝົດ ໃນນີ້ 875 (70,4%) ແມ່ນເກັບຈາກສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ (ຕາຕະລາງ 2). ແຂວງອື່ນໆທີ່ໃຫ້ຕົວຢ່າງຈຳນວນຫຼາຍເກັບກຳຈາກໄຮ່ ອຸດົມໄຊ (675) ແລະ ໄຊຍະບູລີ (632) ແຂວງທີ່ໃຫ້ຈຳນວນຕົວຢ່າງສູງກ່ວາໜູ່ ໃນສິ່ງແວດລ້ອມນາແມ່ນສະຫວັນນາເຂດ (759) ແລະ ຄຳມ່ວນ (671) ໃນພາກກາງ ແລະ ຈຳປາສັກ (677) ໃນພາກໄຕ້.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍໃນແນວພັນພື້ນເມືອງ

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງຊື່ແນວພັນ

ສຳລັບແນວພັນພື້ນເມືອງທັງໝົດ 13,192 ຕົວຢ່າງທີ່ເກັບກຳໃນໄລຍະແຕ່ປີ 1995 ເຖິງ ປີ 2000, ຊື່ແນວພັນຖືກບັນທຶກທັງໝົດ ຍົກເວັ້ນ 6% ເທົ່າກັບ (789). ການທີ່ບໍ່ສາມາດບັນທຶກຊື່ແນວພັນຂອງຕົວຢ່າງເລົ່ານີ້ ສະທ້ອນເຖິງຄວາມຫຼາກຫຼາຍ ໃຫຍ່ຫຼວງຂອງຊົນເຜົ່າ ໃນເຂດບ່ອນເກັບກຳຕົວຢ່າງ, (ໃນລາວເພີ່ມຮັບຮູ້ 48 ຊົນເຜົ່າ, ADB 2001) ທັງມີຄວາມຫຍຸ້ງຍາກ ທີ່ຕິດພັນກັບການແປຊື່ແນວພັນບາງແນວ ຂອງກຸ່ມຊົນເຜົ່າຕ່າງໆ.

ຕາຕະລາງ 2. ການຈັດແຍກຕົວຢ່າງເຊື່ອມັນ ອົງຕາມ ພາກ, ແຂວງ, ລະບົບນິເວດ, ປະເພດແບ່ງ ແລະ ອາຍຸເຂົ້າ^a

ພາກ	ຊື່ແຂວງ	ລວມ	ສິ່ງແວດລ້ອມນາ															
			ເຂົ້າຈ້າວ				ເຂົ້າໜຽວ				ເຂົ້າຈ້າວ				ເຂົ້າໜຽວ			
			ດໍ	ກາງ	ຮຸ້ນ	ລວມ	ດໍ	ກາງ	ຮຸ້ນ	ລວມ	ດໍ	ກາງ	ຮຸ້ນ	ລວມ	ດໍ	ກາງ	ຮຸ້ນ	ລວມ
ກາງ	ບໍລິຄໍາໄຊ	594	5	16	4	25	59	151	35	245	7	10	4	21	186	89	28	303
ກາງ	ຄຳມ່ວນ	867	9	30	15	54	147	329	141	617	1	2	3	6	101	62	27	190
ກາງ	ສະຫວັນນາເຂດ	989	5	36	8	49	130	401	178	709	10	6	2	18	97	65	51	213
ກາງ	ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ	486	6	35	17	58	115	158	23	296	4	5	0	9	51	66	6	123
ກາງ	ວຽງຈັນ	787	1	15	15	31	71	183	104	358	14	18	2	34	181	165	18	364
ກາງ	ໄຊສົມບູນ	342	5	18	5	28	25	62	22	109	11	36	12	59	36	94	16	146
ກາງ	ຊຽງຂວາງ	560	6	25	18	49	47	83	110	240	22	27	33	82	47	107	35	189
ເໜືອ	ບໍ່ແກ້ວ	686	16	10	13	39	34	68	62	164	17	20	39	76	98	161	148	407
ເໜືອ	ຫົວພັນ	631	1	4	12	17	9	57	81	147		32	25	57	58	215	137	410
ເໜືອ	ຫຼວງນໍ້າທາ	858	16	20	14	50	25	76	71	172	12	55	58	125	70	228	213	511
ເໜືອ	ຫຼວງພະບາງ	1,244	2	17	8	27	39	89	50	178	46	66	50	162	309	380	188	877
ເໜືອ	ອຸດົມໄຊ	848	7	5	5	17	11	27	39	77	20	18	42	80	177	201	296	674
ເໜືອ	ຜົ້ງສາລີ	664	10	16	20	46	20	75	24	119	11	30	42	83	68	197	151	416
ເໜືອ	ໄຊຍະບູລີ	984	6	13	8	27	66	108	78	252	14	23	35	72	127	311	195	633
ໄຕ້	ອັດຕະປື	640	20	62	38	120	56	149	72	277	8	26	44	78	67	55	43	165
ໄຕ້	ຈຳປາສັກ	842	25	42	12	79	161	364	73	598	2	13	25	40	42	62	21	125
ໄຕ້	ສາລະວັນ	774	2	24	8	34	90	215	84	389	9	22	12	43	100	146	62	308
ໄຕ້	ເຊກອງ	396	4	13	12	29	10	70	15	95	5	42	42	89	59	92	32	183
	ລວມ	13,192				779				5,042				1,134				6,237

^aE= ດໍ, M = ກາງ, L= ຮຸ້ນ
ຫໍ້ນາ : ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ (2006)

ຕາຕະລາງ 3. ການແຈກຢາຍຂອງຊື້ແນວພັນຕ່າງກັນ ໃນເຂດຕ່າງກັນ ຂອງລາວ

ເຂດ	ຕົວຢ່າງທັງໝົດທີ່ເກັບກຳໄດ້	ຈຳນວນຕົວຢ່າງມີຊື້	ຈຳນວນຂອງຊື້
ເໜືອ	5,915	5,613	1,120
ກາງ	4,625	4,321	613
ໃຕ້	2,652	2,469	583
ລວມ	13,192	12,403	2,316

ເປັນພາສາລາວ ແລະ (ເປັນພາສາອັງກິດຕາມມາ). ນອກນີ້, ຊາວກະສິກອນບາງຄົນ ໂດຍສະເພາະພວກ ຊາວທຸ່ມບໍ່ຮູ້ຊື່ພັນເຂົ້າ. ໃນ 12,403 ຕົວຢ່າງທີ່ໄດ້ບັນທຶກຊື່, ມີພຽງ 1,414 ຕົວຢ່າງມີຊື່ພາສາຊົນເຜົ່າທີ່ ບັນທຶກບໍ່ສາມາດແປໄດ້.

ຈຳນວນຊື່ທີ່ຫຼາຍກວ່າໝູ່ (1,120) ແມ່ນບັນທຶກຢູ່ພາກເໜືອ ແລະ ຫນ້ອຍກວ່າໝູ່ (583) ຢູ່ພາກໃຕ້ (ຕາຕະລາງ 3). ການວິໄຈລະອຽດການໃຫ້ຊື່ແນວພັນແມ່ນຢູ່ໃນລາຍງານໂດຍ ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ (2002c) ແລະ ໃນບົດ10.

ໂດຍທົ່ວໄປ ແມ່ນມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍທີ່ສຸດ ຂອງຊື່ຢູ່ແຂວງຕ່າງໆທີ່ມີເນື້ອທີ່ໃສ່ກວ້າງ, ອັນສະທ້ອນ ເຖິງຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງຊົນເຜົ່າໃນເນື້ອທີ່ດັ່ງກ່າວ, ບວກກັບຄວາມຫຼາກຫຼາຍ ຂອງຄວາມມັກໃນຄຸນນະ ພາບອາຫານຕ່າງກັນທີ່ຕາມມາ (ເບິ່ງບົດ 10). ແຂວງພາກເໜືອ (ຫຼວງພະບາງ) ທີ່ມີເນື້ອທີ່ໃສ່ກວ້າງກວ່າ ໝູ່ໃນບັນດາແຂວງ, ມີຈຳນວນຊື່ແນວພັນຫຼາຍກວ່າໝູ່ (462). ເຖິງວ່າແນວພັນຈຳນວນບໍ່ຫຼາຍ ຖືກເກັບກຳ ຈາກບາງແຂວງພາກໃຕ້ ແຕ່ມັນກໍມີຈຳນວນແນວພັນເອກະລັກສູງ (ແນວພັນນຶ່ງຖືກຈັດແຍກເປັນແນວພັນ ເອກະລັກສຳລັບແຂວງນຶ່ງ, ເມື່ອມັນຖືກບັນທຶກວ່າ ໄດ້ຖືກເກັບກຳໃນແຂວງນີ້ເທົ່ານັ້ນ). ໃນແຂວງພາກໃຕ້, ອັດຕະປື, 62,2% ຂອງຕົວຢ່າງທີ່ເກັບກຳຊື່ຂອງມັນທັງໝົດ ແມ່ນຈັດແຍກເປັນຊື່ເອກະລັກ. ແຂວງນີ້ ແລະ ແຂວງອື່ນໆ ທີ່ມີແນວພັນເອກະລັກໃນລະດັບສູງ ແມ່ນຢູ່ທ່າໆໂກສອກຫຼີກ ແລະ ມີລະດັບຄວາມຫຼາກຫຼາຍ ດ້ານຊົນເຜົ່າສູງໃນປະຊາກອນ. ຄືດັ່ງຄາດຄິດ, ຈຳນວນຊື່ແນວພັນເອກະລັກ ທີ່ບັນທຶກໃນແຂວງປູກເຂົ້າຢູ່ ທີ່ງາແຄມແມ່ນ້ຳຂອງ ໂດຍທົ່ວໄປແມ່ນຕໍ່ກວ່າໃນເຂດອື່ນຂອງປະເທດ. ອັນນີ້ສະທ້ອນເຖິງວ່າ ໃນເຂດ ເລົ່ານີ້ ແມ່ນມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານຊົນເຜົ່າຕໍ່, ທັງມີໂອກາດແລກປ່ຽນແນວພັນສູງ ລະວ່າງບັນດາແຂວງ ແລະ ການຮັບເອົາແນວພັນທີ່ນຳເຂົ້າມາ ໃນໄລຍະກ່ອນການເກັບກຳເຊື້ອພັນກໍສູງ.

ການເກັບກຳເຕົ້າໂຮມແນວພັນ.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍພາຍໃນປະຊາກອນ.

ແນວພັນເຂົ້ານາພື້ນເມືອງ ມີຄວາມສະໝໍ່າສະເໝີທາງດ້ານອາຍຸ, ຄວາມສູງ, ລັກສະນະເມັດ ແລະ ຮວງ, ກ່ວາແນວພັນເຂົ້າໄສ່. ຊາວໄສ່ສ່ວນໃຫຍ່ ປູກເຂົ້າໄສ່ທີ່ມີການປົນຫຼາຍແນວ ທີ່ມີຮູບຊົງພາຍນອກຕ່າງກັນ, ມີຄວາມບໍ່ສະໝໍ່າສະເໝີໃນການອອກຮວງ, ຄວາມສູງລຳຕົ້ນ, ຮວງ ແລະ ລັກສະນະຂອງເມັດ (ຮູບ 9.1).

ຕາຕະລາງ 4. ການຈັດແຍກຕົວຢ່າງເຊື້ອພັນ ອີງຕາມສິ່ງແວດລ້ອມບ່ອນປູກ ແລະ ອາຍຸເຂົ້າ

ລະບົບນິເວດ	ຈຳນວນຕົວຢ່າງທັງໝົດ	ອາຍຸ ^a : ຈ/ນ. (%)		
		ດໍ	ກາງ	ງຸ່ມ
ໄຮ່	7,371	2,087 (28.3)	3,147 (42.7)	2,137 (29.0)
ນາ ^b	5,821	1,261 (21.7)	3,066 (52.7)	1,494 (25.7)
ລວມ	13,192	3,348 (25.4)	6,213 (47.1)	3,631 (27.5)

a ເປີເຊັນແທນການປຸງປະລະວ່າງການຈັດກຸ່ມອາຍຸ ພາຍໃນແຕ່ລະ ລະບົບນິເວດບ່ອນປູກ. b ແທນໃຫ້ລະບົບນິເວດນານາຊົນ (ສ່ວນໃຫຍ່) ໃນເມື່ອວ່າໃນລະບົບນາຊົນລະປະທານລະດູແລ້ງ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນປູກແນວພັນປັບປຸງ.

ຄວາມແຕກຕ່າງດັ່ງກ່າວ ລະວ່າງລັກສະນະຂອງແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ ແລະ ເຂົ້ານາ ອາດຕິດພັນກັບຄວາມແຕກຕ່າງ ໃນເງື່ອນໄຂອາກາດກະສິກຳ ລວມທັງຄວາມແຕກຕ່າງໃນການປູກ ແລະ ພຶດຕິກຳການຄັດເລືອກ ເມັດຕ່າງກັນໃນສິ່ງແວດລ້ອມການປູກຕ່າງກັນ. ຄວາມແຕກຕ່າງອັນໃຫຍ່ກວ່າ ສຳລັບແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ອາດມີສ່ວນຂຶ້ນກັບການປົນຫຼາຍແນວພັນ ທີ່ມີຮູບນອກຄ້າຍຄືກັນ, ໃນຄວາມຫວັງວ່າບາງແນວປົນ ຈະໃຫ້ຜົນດີ ໃນຄວາມບໍ່ແນ່ນອນປີຕໍ່ປີຂອງເງື່ອນໄຂການປູກ, ນີ້ເປັນຮູບພາບຂອງສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່. ໃນໂອກາດນຶ່ງການເກັບກຳໄດ້ດຳເນີນໃນໄຮ່ພາກໃຕ້ ທີ່ແຂວງຈຳປາສັກ, ແນວພັນທີ່ປາກົດແຕກຕ່າງໃນຮູບນອກ 11 ແນວໄດ້ຖືກພົບເຫັນປູກນຳກັນ, ແຕ່ມີຄວາມແຕກຕ່າງໃນຮູບ ແລະ ຂະໜາດຂອງຮວງ ແລະ ໃນສີຂອງເມັດ. ຢູ່ແຂວງຫຼວງນ້ຳທາ ທາງພາກເໜືອ ແປດແນວພັນ ຮູບປະພັນຕ່າງກັນ ໄດ້ຖືກພົບເຫັນໃນໄຮ່ດຽວກັນ ແຕ່ມີຄວາມແຕກຕ່າງໃນຮູບ ແລະ ຂະໜາດຂອງຮວງ ແລະ ສີຂອງເມັດ.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງລັກສະນະຮູບຊົງ

ແນວພັນພື້ນເມືອງທີ່ປູກໃນໄຮ່ນຳຝົນ ແລະ ລະບົບນິເວດທົ່ງພຽງ, ຕ່າງກັນໃນລັກສະນະຕ່າງໆ ໃນນີ້ມີອາຍຸ (ຄວາມຍາວການປູກ), ຄວາມສູງ, ການແຕກກຳ, ສີຕາມພາກສ່ວນລຳຕົ້ນຕ່າງໆ, ຮູບຊົງ ແລະ ຂະໜາດຮວງ, ຮູບຊົງ, ຂະໜາດ ແລະ ສີຂອງເມັດ ແລະ ຄຸນນະພາບການຫຼຸງ/ໜັງ ແລະ ການກິນຂອງເມັດ. ອັນສຸດທ້າຍແມ່ນຄວາມມັກແນວພັນເພື່ອການກະກຽມອາຫານຕ່າງໆ. ລະດັບຄວາມແຕກຕ່າງສູງ ແມ່ນສັງເກດເຫັນ ສຳລັບເຂົ້າສີນ້ຳຕານ ຫຼື ຂາວ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນໃນບົດ12) ໃຫ້ການພັນລະນາຕ່າງຫາກ ກ່ຽວກັບ “ເຂົ້າກຳ” ທີ່ເກັບກຳໃນລະວ່າງປີ 1995 ເຖິງປີ 2000.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍສຳລັບແນວພັນ

ອີງຕາມຮູບປະພັນຂອງຕົ້ນ, ແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ສ່ວນໃຫຍ່ຢູ່ໃນໝວດເຂົ້າ ຊາວານິກາ ທີ່ມີລຳຕົ້ນໃຫຍ່, ຊຽວເຂັ້ມ, ຍາວ, ໃບກວ້າງ, ຮວງໃຫຍ່ຈຳນວນໜ້ອຍ, ເມັດໃຫຍ່, ສ່ວນແນວພັນເຂົ້ານາສ່ວນໃຫຍ່ ມີໃບແຄບຍາວ, ລຳຕົ້ນຈຳນວນຫຼາຍບໍ່ໃຫຍ່, ຮວງນ້ອຍຈຳນວນຫຼາຍ, ເມັດຂະໜາດຕ່າງກັນ ຊຶ່ງເປັນລັກສະນະສະເພາະຂອງໝວດເຂົ້າ ອິນດີກກາ ແລະ ມີ 2 ຕົວຢ່າງຢູ່ໃນໝວດເຂົ້າຊາໂປນິກາທີ່ປາກົດວ່າເປັນອັນນຳເຂົ້າມາໃໝ່. ຮູບລະວ່າງກາງ ລະວ່າງ ຊາວານິກາ (ໝວດເຂົ້າຊາວາ ເກະດອນອິນໂດເນເຊຍ) ແລະ ອິນດີກາ (ໝວດເຂົ້າອິນເດຍ) ກວມຫຼາຍກ່ວາໝູ່. ລັກສະນະຮູບຊົງສ່ວນຫຼາຍ ທີ່ໂດຍທົ່ວໄປຖືວ່າ ເປັນອັນສະເພາະ

ຂອງໝວດເຂົ້າ ຊາໂປນິກາ ເຂດຮ້ອນ (ເຂົ້າຢື່ນເຂດຮ້ອນ) ຖືກຈັດແຍກເປັນ ຊາວາມິກາ. ການວິໃຈ isozyme ຂອງ 316 ຕົວຢ່າງ ທີ່ ອີຣີ-ລິສບາທຍິດ ໂດຍໃຊ້ວິທີຂອງ ກລັຊມັນນ (1987) ແລະ ການວິໃຈ enzyme ໄດ້ຮັບຮູ້ວ່າເກີນກ່ວາ 90% ຂອງຕົວຢ່າງເຂົ້າໄຮ່ ແມ່ນຢູ່ໃນໝວດຊາໂປນິກາເຂດຮ້ອນ (ໂຣເດີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1995). ແນວພັນຢູ່ໃນໝວດນີ້ ສ່ວນຫຼາຍມີລະບົບຮາກຫຼາຍເມື່ອປຸງກັບໝວດອື່ນ ແລະ ອາດ ປັບຕົວເຂົ້າລະບົບນິເວດໄຮ່ປ່ອນມັກຂາດນໍ້າໄດ້ດີກ່ວາ.

ບາງລັກສະນະປາກົດວ່າຕິດພັນກັບຈຸດພິເສດຂອງກຸ່ມຊົນເຜົ່າ ພາຍໃນປະເທດ ຕົວຢ່າງຊາວກະສິກອນໃນເມືອງບໍລິຄໍາໄຊ ປູກແນວພັນທີ່ມີການຮວງຍາວ ຍ້ອນວ່າປະຊາຊົນເກັບກຸ່ວຮວງ ໂດຍໃຊ້ມັດນ້ອຍ ແລ້ວມັດຮວງເປັນຈຸ່ມ. ຫຼາຍຊົນເຜົ່າໃນເຂດທີ່ເຮັດໄຮ່ຫຼາຍ, ຮູດເມັດຈາກຕົ້ນເຂົ້າ ທີ່ຍັງຢືນຕົ້ນຢູ່. ແນວພັນ ເລົ່ານີ້ມີຮວງໃຫຍ່ ແຕ່ຈຳນວນໜ້ອຍຕໍ່ສຸມ ເມັດໃຫຍ່ ແລະ ຟາດງ່າຍ, ອຳນວຍການຮູດ. ຊາວລາວຢູ່ເຂດ ທົ່ງພຽງ ທີ່ຢູ່ໄກ້ຕົວເມືອງ ແລະ ຕາມຊາຍແດນລາວໄທ ປູກແນວພັນເຂົ້າຫອມ ຍ້ອນຕະຫຼາດຮຽກຮ້ອງ ແລະ ໃຫ້ລາຄາດີຕໍ່ເຂົ້າໃໝ່ຫອມ. ບາງແນວພັນແມ່ນເໝາະສຳລັບປຸງແຕ່ງອາຫານສະເພາະ, ເມັດບາງແນວເຂົ້າ ກຳ ໃຊ້ໜຶ່ງກັບໝາກພ້າວ ເຮັດເປັນຂອງຫວານ. ແນວພັນເຂົ້າຈ້າວເລັບນົກ ມີຊີວິດນີ້ຍ້ອນວ່າປາຍຂອງເມັດ ມັນນຸ່ງ ຄືເລັບນົກ, ແມ່ນນິຍົມໃຊ້ຢູ່ເມືອງໂຂງ, ເມືອງບາຈຽງ ແຂວງຈຳປາສັກ, ເມືອງພູວິງ ແຂວງອັດຕະປື, ເມືອງຄົງເຊໂດນ ແຂວງ ສາລະວັນ, ທົ່ງພູມຢູ່ພາກໄຕ້ຂອງລາວ, ລວມທັງເມືອງວຽງໄຊ ແຂວງຫົວພັນ ຢູ່ ພາກເໜືອ. ແນວພັນນີ້ເພິ່ນນຳໃຊ້ເຮັດເຂົ້າຂຽບ. ຄວາມມັກໃນການນຳໃຊ້ສະເພາະອັນນີ້ ແມ່ນປະກອບເປັນ ຄວາມຫຼາກຫຼາຍ ສັງລວມໃນການໃຫ້ລາຄາຄຸນນະພາບເມັດ. ໃນຫຼາຍສະພາບ, ຊາວກະສິກອນປູກແນວ ພັນທີ່ມີຄຸນນະພາບເມັດສະເພາະ ເພື່ອການກະກຽມອາຫານໃດນຶ່ງ ແທນທີ່ຈະຄັດເລືອກປະເພດເຂົ້າ ທີ່ປັບ ຕົວໄດ້ດີ ເຂົ້າໃສ່ລະດູການປູກ ຫຼືລະບົບນິເວດແຫ່ງເທິງພູ ໃຫ້ໄດ້ສະມັດຕະພາບສູງ.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍສຳລັບລະບົບນິເວດ

ແນວພັນທີ່ຊາວກະສິກອນປູກໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ ແລະ ນານໍ້າຝົນຕ່າງກັນຢ່າງໃຫຍ່ຫຼວງໃນດ້ານຮູບຊົງ, ສະລິລະສາດ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງເມັດ. ຄວາມແຕກຕ່າງທາງດ້ານຮູບຊົງ ແມ່ນຫຼວງຫຼາຍ ແລະ ຂາດຂັ້ນ ຊຶ່ງເປັນໄປໄດ້ ທີ່ຈຳແນກຊັບອກວ່າອັນໄດ້ຄືຕົ້ນເຂົ້າໄຮ່ ແລະ/ຫຼືເມັດຈາກຕົ້ນເຂົ້ານາ ເບິ່ງ (ຮູບ9.2) ລັກສະ ນະສຳຄັນຕົ້ນຕໍ ທີ່ໃຊ້ແຍກແນວພັນ ແມ່ນຂະໜາດຂອງເມັດ, ຄວາມຫອມ, ຈຳນວນແຕກກຳ ແລະ ຄວາມ ໜາຂອງລຳຕົ້ນ. ອີງຕາມມາດຕະຖານການຄັດເລືອກ ໂດຍຊາວກະສິກອນ, ແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ຕ້ອງມີຮວງ ໃຫຍ່ ຈຳນວນບໍ່ຫຼາຍກໍຕາມ, ລຳຕົ້ນໃຫຍ່ ແຂງແຮງ, ໃບກວ້າງໜາ, ອອກຮວງໄວ (ດໍ) ສຸກໄວ, ຈຳນວນ ເມັດ/ຮວງຫຼາຍ ກົງກັນຂ້າມ, ເຂົ້ານາ ສ່ວນໃຫຍ່ມີລຳຕົ້ນຫຼາຍ ບາງ, ໃບແຄບບາງ, ມີຫຼາຍຮວງ, ເມັດນ້ອຍ ຫຼື ໃຫຍ່ປານກາງ.

ຕາມທຳມະດາ ຊາວກະສິກອນບໍ່ປູກແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ໃສ່ນາ ແລະ ບໍ່ປູກເຂົ້ານາໃສ່ໄຮ່, ຍົກເວັ້ນ ເມື່ອບໍ່ມີເມັດພັນພຽງພໍໃນເວລາຕົກກຳ. ແຕ່ວ່າບາງແນວພັນສາມາດປູກໄດ້ທັງສອງລະບົບນິເວດ. ແນວພັນ ໄຮ່ນາເກັບກຳຢູ່ພູກູດ ແຂວງຊຽງຂວາງ, ເມືອງໂຂງ ແລະ ເມືອງແປງ ແຂວງອຸດົມໄຊ ແລະ ເມືອງເພືອງ ແຂວງວຽງຈັນ ແມ່ນເໝາະສຳລັບປູກໃນທັງສອງສິ່ງແວດລ້ອມ. ແນວພັນໄຮ່ ນາ-ສວນ ແມ່ນເປັນທີ່ນິຍົມຢູ່

ແຂວງຊຽງຂວາງ ແລະ ເຖິງວ່າປູກສ່ວນຫຼາຍໃນເງື່ອນໄຂໄຮ້ ແຕ່ກໍຍັງເໝາະສຳລັບສິ່ງແວດລ້ອມນາ. ທຳມະດາເຫັນປູກແນວພັນນີ້ຢູ່ທີ່ສູງ ປູກສັກເປັນເຂົ້າໄຮ້ ດິນໂນນປານກາງ ແລະ 3-5 ອາທິດຕໍ່ມາ, ແລ້ວແຕ່ສະພາບຂອງຝົນ, ກ້າທີ່ປົງຫຼາຍຖືກຕັດຮາກອອກ ແລ້ວປູກເປັນເຂົ້ານາ. ແນວພັນດອກຕົ້ວປູກທີ່ເມືອງໄຊທານີ ກຳແພງນະຄອນ ວຽງຈັນໃນນາມເຂົ້ານາເປັນສ່ວນໃຫຍ່ ແລະ ສາມາດປູກໃນເງື່ອນໄຂໄຮ້. ແນວພັນແຜ່ແດງ ເມືອງໄຊທານີ, ທຳມະດາເປັນເຂົ້າໄຮ້, ແຕ່ເໝາະສຳລັບນາ. ແນວພັນເລົ່ານີ້ມີຄວາມໝາຍທາງດ້ານວິວັດທະນາການຫຼາຍທີ່ສຸດ ເພາະມັນເປັນຕົວແທນໄລຍະຂ້າມຜ່ານ ການປັບຕົວຂອງແນວພັນ ຈາກນາໄປໄຮ້ຫຼືກົງກັນຂ້າມ ຈາກໄຮ້ລົງນາ. ພວກມັນອາດພັດທະນາເປັນຄືຜົນສະທ້ອນ ຂອງການປະສົມພັນໂດຍບັງເອີນ ລະວ່າງແນວພັນ ເຂົ້າໄຮ້ ແລະ ເຂົ້ານາ, ຊຶ່ງທັງສອງແມ່ນປູກບາງຄັ້ງໃນທີ່ໄກ້ຄຽງກັນ.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍສຳລັບເວລາສຸກ ຫຼືອາຍຸເຂົ້າ

ຊາວກະສິກອນລາວປູກແນວພັນຕ່າງໆໃສ່ບ່ອນຕ່າງໆອີງຕາມອາຍຸເຂົ້າ ແລະ ອີງຕາມຄວາມຊຸ່ມຂອງດິນທີ່ມີ. ຕ້ອງລະມັດລະວັງໃນການຕີຄວາມ ກ່ຽວກັບເວລາເຂົ້າສຸກ ລະວ່າງລະບົບນິເວດຕ່າງກັນ, ສຳລັບການນິຍາມເຂົ້າດໍ, ກາງ, ງົນ ຂອງຊາວໄຮ້ ອາດຕ່າງຈາກຂອງຊາວນາ. ຂໍ້ມູນທີ່ບັນທຶກ ແລະ ຈັດແຍກສັງລວມໃນຕາຕະລາງ 1 ແລະ 3 ແມ່ນອີງຕາມການຈັດແຍກຕົວຢ່າງໂດຍຊາວກະສິກອນຜູ້ໃຫ້ເມັດພັນ. ເປັນທີ່ຮັບຮູ້ວ່າແນວພັນເຂົ້າໄຮ້ນ້ຳຝົນ ສຸກໄວກ່ວາແນວພັນໃນລະດູຝົນ ທີ່ສະພາບແວດລ້ອມນາ. ແນວພັນທີ່ຈັດເປັນເຂົ້າດໍອາດສຸກໃນ 90-120 ວັນ ໃນເນື້ອທີ່ໄຮ້ ແລະ ສາມາດເກັບກ່ຽວ 3-4 ອາທິດ ໄວກ່ວາເຂົ້າດໍໃນສະພາບສິ່ງແວດລ້ອມນາ ເຖິງວ່າມີຄວາມແຕກຕ່າງດັ່ງກ່າວໃນເວລາກ່ຽວ, ເວລາແຕ່ປູກເຖິງສຸກລະວ່າງ ທັງສອງສະພາບ ແວດລ້ອມ ອາດຄືກັບການປູກໄວກ່ວາ, ໃນສະພາບຂອງໄຮ້. ດັ່ງດຽວ, ສຳລັບເຂົ້າງົນ ໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ້ ອາດເກັບກ່ຽວໃນເດືອນ 10 ສ່ວນຢູ່ທີ່ພຽງ ເຂົ້າງົນອາດກ່ຽວຈົນເຖິງເດືອນ 11 ຫຼືຕົ້ນເດືອນ 12 ແຕ່ການວ່ານ້ຳແນວພັນເຂົ້າງົນຢູ່ໄຮ້ອາດຈະໄວກ່ວາໃນທົ່ງພຽງຫຼາຍ. ໂດຍທົ່ວໄປ, ແນວພັນພື້ນເມືອງທຸກແນວ ໃນແຕ່ລະໝວດ ຄວາມສຸກ ແມ່ນຮູ້ສຶກຕໍ່ໄລຍະແສງ, ຊຶ່ງແນວພັນເຂົ້າງົນ ເປັນແນວພັນທີ່ຮູ້ສຶກຕໍ່ໄລຍະແສງກວ່າ ແນວພັນເຂົ້າດໍຫຼາຍ. ສຳລັບຕົວຢ່າງເຂົ້າທີ່ເກັບກຳ ໃນເງື່ອນໄຂເຂົ້າໄຮ້ນ້ຳຝົນ 42,7% ຖືກຈັດເປັນເຂົ້າກາງ. ສ່ວນສັດສ່ວນ ລະວ່າງເຂົ້າດໍ ແລະ ງົນ (28,3% ແລະ 29,0% ຕາມລຳດັບ) ແມ່ນຖືວ່າເທົ່າກັນ.

ສຳລັບສິ່ງແວດລ້ອມເຂົ້ານາ, 52,7% ຂອງຕົວຢ່າງທີ່ເກັບກຳໄດ້ ຖືກຈັດແຍກເປັນແນວພັນ ອາຍຸກາງ, ສ່ວນແນວພັນເຂົ້າງົນ ມີຫຼາຍກ່ວາແນວພັນເຂົ້າດໍ (25,7% ແລະ 21,7%) ຕາມລຳດັບ.

ແນວພັນເຂົ້າດໍໃນເຂດເຮັດໄຮ້ ໂດຍທົ່ວໄປເພິ່ນປູກໄກ້ເຮືອນ ບ່ອນດິນຕຳແຕ່ ຫຼືໄກ້ຕີນພູຕາມເນີນ ບ່ອນນ້ຳສະສົມເມື່ອຝົນທຳອິດຕົກ. ມັນໃຫ້ເຂົ້າ ໃນໄລຍະກ່ອນການເກັບກ່ຽວຕົ້ນຕໍ ເມື່ອຄອບຄົວຊາວໄຮ້ສ່ວນຫຼາຍຂາດເຂົ້າກິນ/ຫຼືໝົດເຂົ້າໃນສາງແລ້ວ ໃນກໍລະນີຂາດແຄນຊຳເຮື້ອໜັກຂຶ້ນ ບາງເທື່ອເພິ່ນກໍປູກເຂົ້າດໍ ໃສ່ບ່ອນທີ່ຕ້ອງປູກເຂົ້າກາງ. ດັ່ງນັ້ນ ການເລືອກປູກເຂົ້າດໍຈຶ່ງອີງຕາມຄວາມຕ້ອງການຢາກມີເຂົ້າກິນໄວ ເທົ່າທີ່ຈະໄວໄດ້ໃນລະດູການປູກ. ການກ່ຽວເຂົ້າດໍແມ່ນໃນເດືອນ9 ອັນກົງກັບໄລຍະຝົນຕົກໜັກ. ຫຼັງຈາກກ່ຽວແລະ ຟາດແລ້ວເພິ່ນຕາກໃນບ່ອນຮາບບ່ອນຮິ່ມໃນເຮືອນ.

ກະສິກອນບາງຄົນທີ່ສຳພາດ, ປູກ5 ແນວພັນຕ່າງກັນ. ໃນນາເພິ່ນປູກເຂົ້າອາຍຸຕ່າງກັນ ເພື່ອແຈກ

ຢາຍຕາມຄວາມສາມາດ ແຮງງານສະໜອງສະເຖຍລະພາບ ຫຼືກລັງງານປ່ຽນແປງທາງອາກາດ ແລະ ເພື່ອ ຜະລິດໃຫ້ດີຂຶ້ນ. ບາງກະສິກອນປູກເຂົ້າດິ່ງຢູ່ພາກສ່ວນເທິງຂອງນາຂຶ້ນໄດ ເຊັ່ນດຽວກັບແນວພັນເຂົ້າກາງ, ເຮັດດັ່ງນີ້ ເພາະມັກມີບັນຫາແຫ້ງແລ້ງໃນທ້າຍລະດູ. ແນວພັນເຂົ້າຈັ່ງແມ່ນມັກປູກໃນບ່ອນຕ່ຳກ່ວາ, ຕາມ ບ່ອນນ້ຳໄຫຼຜ່ານ ຫຼືຮ່ອມນ້ຳຫຼາຍ ຫຼືມີລະດັບນ້ຳບໍ່ຄົງຕົວ ແນວພັນເຂົ້າຈັ່ງປູກຕາມຫຼັງ ແຕ່ອອກຮວງໃນ ທ້າຍລະດູ (ເພາະມັນຮູ້ສຶກຕໍ່ໄລຍະແສງ) ແລະ ສຸກເມື່ອອາຍຸກ່ວາ 145 ວັນ. ມັນສູງຫຼາຍ, ລຳຕົ້ນໃຫຍ່, ໃບກວ້າງຍາວ, ແຕກກໍຫຼາຍ ອອກຮວງພ້ອມກັນ, ສຸກພ້ອມກັນ ຮວງໃຫຍ່. ເນື້ອທີ່ປູກເຂົ້າຈັ່ງແມ່ນມີຈຳກັດ ເພາະອີງຕາມບັນຫາອຸນນະພູມຕ່ຳໃນໄລຍະເດືອນ 12 ເຖິງເດືອນ 2 ໃນພາກເໜືອທີ່ຈຳກັດການເຕີບໂຕ ຂອງເຂົ້າ. ແນວພັນເລົ່ານີ້ທົ່ວໄປແລ້ວ ມີຄຸນນະພາບເມັດດີ ເພາະມັນສຸກໃນເດືອນ 11 ເມື່ອຝົນເຊົາຕົກ.

ວິທີການເກັບກ່ຽວ ແລະ ຄັດເມັດພັນ ແມ່ນໄດ້ປະກອບສ່ວນໃນວິວັດທະນາການ ຂອງແນວພັນ. ກະສິກອນລາວ ປະຕິບັດການເລືອກຮວງ ແລະ ຮູດເມັດ ອັນນີ້ເຮັດໃຫ້ປະເພດເມັດພັນຖືກຮັກສາ ມີສະເຖຍ ລະພາບດີ ແລະ ຫຼືກເວັ້ນເຂົ້າປົນ ມາຈາກແນວພັນອື່ນ. ປະເພດເຂົ້າຈັ່ງ ແມ່ນປະກັບທົ່ງໄຮ່ທົ່ງນາ, ສ່ວນ ແນວພັນເຂົ້າດິ່ງເວົ້າແລ້ວ ແມ່ນກ່ຽວໄປກ່ອນ ຕາມດ້ວຍເຂົ້າກາງ. ຕາມເສັ້ນທາງການປະຕິບັດດັ່ງນີ້ ໃນໄລ ຍະອັນຍາວນານມາ, ການເລືອກຮວງຈຶ່ງໄດ້ນຳມາເຖິງການຈຳແນກແນວພັນໃຫ້ເປັນ 3 ໝວດແນວພັນອາຍຸ ຕ່າງກັນຄືດັ່ງກ່າວ.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍໃນປະເພດທາດແປ້ງຂອງເມັດ

ປະເພດທາດແປ້ງໃນເມັດເຂົ້າ ແມ່ນກ່ຽວຂ້ອງກັບລັກສະນະຄຸນນະພາບການຫຼຸດຕົ້ມ ຫຼືໜຶ່ງໃຫ້ສຸກ. ເຂົ້າໜຽວ ແມ່ນມີ Viscosity ຄວາມໜຽວສູງກ່ວາເມັດເຂົ້າຈ້າວ, ເມື່ອຖືກຄວາມຮ້ອນ ແລະ ເຂົ້າປະເພດນີ້ຖືກນິຍົມ ຮຽກວ່າເຂົ້າໜຽວ. ຫຼັງການເກັບກ່ຽວ ແລະ ຕາກເທົ່ານັ້ນ, ເມັດເຂົ້າໜຽວຈຶ່ງສາມາດຈຳແນກອອກຈາກເມັດ ເຂົ້າຈ້າວໄດ້.

ໃນຊຸດເຕົ້າໂຮມແນວພັນທັງໝົດ, ຕົວຢ່າງເຂົ້າໜຽວມີ 85,5% ສະແດງວ່າຊາວກະສິກອນ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກ ມັກເຂົ້າໜຽວ. ທັງມວນ 86,6% ເປັນເຂົ້ານາ, 84,6% ເປັນເຂົ້າໄຮ່ (ຮູບ.1) ລັດສ່ວນປະເພດເຂົ້າຈ້າວທີ່ ເກັບເປັນຕົວຢ່າງໃນພາກເໜືອ ໂດຍທຽບຖານແລ້ວສູງກ່ວາຕົວຢ່າງເຂົ້າໜຽວ, ນີ້ອາດແມ່ນຍ້ອນຊາວໄຮ່ຈຳ ນວນຫຼາຍແມ່ນຊົນເຜົ່າມົ້ງ, ຍ້າວໃນເຂດນີ້ (UNDP 1998). ທັງສອງໝວດນີ້ກິນເຂົ້າຈ້າວ, ດັ່ງດຽວ ຈຳນວນ ແນວພັນເຂົ້າຈ້າວສູງໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ (1,134 ຕົວຢ່າງ) ບຽບໃສ່ໃນສິ່ງແວດລ້ອມນາທົ່ງພຽງ (779) ນັ້ນ ກໍສະທ້ອນເຖິງວ່າຊົນເຜົ່າມົ້ງ ແລະ ຍ້າວຢູ່ທີ່ສູງ ໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ເປັນສ່ວນໃຫຍ່.

ແນວພັນຈຳນວນໜ້ອຍໜຶ່ງມີທາດແປ້ງໃນເມັດ ເປັນປະເພດປານກາງ ລະວ່າງເຂົ້າໜຽວ ແລະ ເຂົ້າ ຈ້າວ. ຕົວຢ່າງແນວພັນເຂົ້າຈ້າວແຂງ ແລະ ເຂົ້າໝາແຍງ. ເຂົ້າຈ້າວແຂງແມ່ນເກັບກຳມາຈາກ ເມືອງລອງ ແລະ ເມືອງນາແລ ແຂວງຫຼວງນ້ຳທາ, ເມືອງໄຊ ແຂວງອຸດົມໄຊ ແລະ ເມືອງຫວ້ຍຊາຍ ແຂວງບໍ່ແກ້ວ. ທັງ ໝົດແມ່ນຢູ່ພາກເໜືອ ແລະ ໄດ້ຈາກເມືອງອາດສະພັງທອງ ແຂວງອັດຕະປື ພາກຢູ່ໄຕ້. ກົງກັນຂ້າມເຂົ້າໝາ ແຍງແມ່ນເກັບມາຈາກແຂວງພາກກາງ ແລະ ຢູ່ເໜືອຂອງພາກໄຕ້-ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ, ບໍລິຄຳໄຊ

ແລະ ສະຫວັນນາເຂດ. ເຊັ່ນດຽວມັນເກັບມາຈາກ 3 ຕົວເມືອງຂອງແຂວງຫຼວງພະບາງ. ຄຸນນະພາບການກິນຂອງເຂົ້າປະເພດເຄິ່ງໜຽວ ເຄິ່ງຈ້າວ ແມ່ນຖືວ່າຂີ້ຮ້າຍກວ່າໝູ່ ຈົນວ່າໜາກໍຍັງບໍ່ຢາກກິນ ແຕ່ມັກນັ່ງແລ້ວເບິ່ງມັນຊຶ່ງ. ປະເພດເຂົ້າອັນນີ້ຖືກພົບບາງໂອກາດ ໃນພວກເຂົ້າໜຽວ. ພວກມັນຖືກປັດເຂ່ຍ/ລົບລ້າງຕະຫຼອດໃນໄລຍະຄັດເລືອກແນວປູກ. ຄວາມສາມາດປາກົດຕົວຂອງພວກມັນ ອາດມາຈາກຜົນຂອງການປະສົມພັນໂດຍບັງເອີນ ລະວ່າງເຂົ້າຈ້າວ ເຂົ້າໜຽວ. ປະເພດເຂົ້າຈ້າວໜຽວ ຖືເປັນແນວພັນເຂົ້າຈ້າວ ທີ່ກາຍເປັນໜຽວຫຼັງຈາກສຸກ. ບາງແນວພັນມີຄຳວ່າແບ້ງ ໃນຊື່ຂອງມັນ, ເພື່ອສະທ້ອນໃຫ້ເຫັນລັກສະນະເປັນຜົງ ຫຼືແບ້ງຂອງເມັດ. ການສຶກສາສານອາມິໂລ ແລະ ອາມິໂລເປັກຕິນ ທີ່ແນວພັນເລົ່ານີ້ບັນຈຸຢູ່, ຈະຊ່ວຍໃຫ້ເຂົ້າໃຈດີ ຍິ່ງຂຶ້ນ ກ່ຽວກັບວິວັດທະນາການຂອງເຂົ້າໜຽວ.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານແນວພັນໃນລະດັບຄອບຄົວ

ນາທິ່ງພຽງ

ໃນລະດູຝົນ, ຊາວກະສິກອນເຂດນາທິ່ງພຽງ ປູກຫຼາຍແນວພັນໃນແປງນ້ອຍໆ ເປັນກຸ່ມໃນທິ່ງອັນດຽວ. ແນວພັນທີ່ປູກນີ້ຕ່າງກັນໃນຫຼາຍລັກສະນະ ລວມທັງຄຸນນະພາບຂອງເມັດ. ນີ້ແມ່ນເພື່ອປັບປະເພດຕ່າງໆ ໃນການຕຽມອາຫານເຂົ້າກັບອາຍຸເຂົ້າ-ດໍ, ກາງ ແລະ ງັນ - ຄຽງຄູ່ກັບລັກສະນະອື່ນໆ. ການປົນແນວເຂົ້າສອງແນວ ບາງເທື່ອກໍແມ່ນເພື່ອໃຫ້ມັນເສີມເພີ່ມຕໍ່ກັນ. ແຕ່ວ່າ, ຊາວນາໂດຍທົ່ວໄປ ພະຍາຍາມຮັກສາແນວພັນຕ່າງໆ ຂອງພວກເຂົາໃຫ້ແຍກກັນ. ຊາວນາເຂດທິ່ງພຽງ ເມື່ອປູກແນວພັນພື້ນເມືອງ ໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ບໍ່ປູກຫຼາຍກວ່າສາມແນວ (ແຕ່ວ່າໃນເມື່ອທີ່ນ້ອຍໆ ເຂົ້າສະເພາະ ເພື່ອປຸງແຕ່ງອາຫານຕ່າງໆ ອາດປູກເພີ່ມເຂົ້າໃສ່ແນວພັນຕົ້ນຕໍ) ຍ້ອນການຮັບເອົາແນວພັນປັບປຸງ ເພີ່ມຂຶ້ນຫຼາຍໃນໄລຍະມໍ່ໆມານີ້, ຄອບຄົວໂດຍທົ່ວໄປໄດ້ຫຼຸດຜ່ອນຈຳນວນແນວພັນທີ່ປູກນັ້ນລົງ.

ໄຮ່

ຊາວໄຮ່ຈຳແນກແຈ້ງລະວ່າງແນວພັນເຂົ້າດໍ, ກາງ ແລະ ງັນ ແລະ ຄອບຄົວສ່ວນໃຫຍ່ປູກແນວພັນເຂົ້າແຕ່ລະປະເພດອາຍຸ. ອັນນີ້ເຮັດໃຫ້ພວກເຂົາສາມາດກ່ຽວເຂົ້າເພື່ອບໍລິໂພກໄວ ເທົ່າທີ່ຈະໄວໄດ້, ແຈກຢາຍແຮງງານເພື່ອເກັບກ່ຽວ ແລະ ແຈກຢາຍຄວາມສ່ຽງ (ໂຣເດີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1996). ນອກນີ້, ແນວພັນສະເພາະແມ່ນປູກເພື່ອພິທີທາງສາສະໜາ, ເຂົ້າຈ້າວເພື່ອເຮັດເປັນເສັ້ນເຂົ້າ ແລະ ບາງແນວພັນ ເໝາະສຳລັບເຮັດເຫຼົ້າ. ຊາວໄຮ່ປູກ 3-5 ແນວພັນຕ່າງກັນໃນອາຍຸ.

ການປົນແນວພັນ

ໃນທັງສອງສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ ແລະ ນາ, ຊາວກະສິກອນບາງເທື່ອກໍປົນແນວພັນໃນທິ່ງດຽວກັນ. ອັນນີ້ມີຂຶ້ນສະເພາະໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່. ຈຸດປະສົງການປົນ ແມ່ນເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງ ທີ່ອາດເກີດຂຶ້ນກັບແນວພັນດຽວ, ເຊັ່ນການສ່ຽງຕໍ່ໄພແຫ້ງແລ້ງ, ແມງໄມ້ທຳລາຍ ແລະ ພະຍາດ. ການປົນແນວພັນຈຶ່ງສະທ້ອນເຖິງສະເຖຍລະພາບຂອງສະມັດຕະພາບດີກວ່າ. ແຕ່ວ່າ, ໃນສະພາບສິ່ງແວດລ້ອມເຂົ້ານາ, ການປູກຫຼາຍແນວພັນປົນກັນ ແມ່ນມີໜ້ອຍ, ມີກໍແມ່ນໃນບາງໂອກາດເທົ່ານັ້ນ. ຕົວຢ່າງ ຢູ່ເມືອງຄຳ ແຂວງຊຽງຂວາງ ແນວ

ພັນນິ່ງ ຊື່ເຂົ້າໝາກໂພ ທົນຕໍ່ການລົ້ມແຕ່ຄຸນນະພາບເມັດຂີ້ຮ້າຍ ທັງບໍ່ທົນຕໍ່ແມງບົ່ວ, ເພິ່ນປົນມັນກັບເຂົ້າ
ບົງ ທີ່ບໍ່ທົນຕໍ່ການລົ້ມ, ແຕ່ມີຄຸນນະພາບເມັດດີ, ຫອມ, ສີບໍ່ຫມຸ່ນຫຼາຍ, ທັງທົນຕໍ່ແມງບົ່ວ.

ຊາວກະສິກອນປົນເຂົ້າໝາກໂພ ກັບເຂົ້າບົງ ໃນສັດສ່ວນປະມານ 35 ; 65 ; ການປົນມີຜົນຄື ເຂົ້າບໍ່ລົ້ມ
ແລະ ໃຫ້ຜົນຜະລິດຄຸນນະພາບການກິນດີ. ທັງສອງແນວພັນນີ້ ມີຄວາມສູງຂອງລຳຕົ້ນເທົ່າກັນ, ສຸກພ້ອມ
ກັນ ແລະ ເປັນເຂົ້າໜຽວ. ແຕ່ວ່າ, ເມັດພັນທັງສອງແນວ ສາມາດແຍກກັນດ້ວຍສີຂອງເປືອກ. ໃນແຕ່ລະ
ແຂວງ : ຫຼວງນ້ຳທາ, ອຸດົມໄຊ ແລະ ຫົວພັນ, ບາງເມືອງໃຊ້ການປົນແນວພັນ ຊຶ່ງບາງເທື່ອປູກໃນນາ ເພາະ
ເຊື່ອວ່າໃຫ້ສະມັດຕະພາບສູງ ແລະ ສະເຖຍລະພາບສູງກ່ວາ ເມື່ອໃຊ້ແນວພັນດຽວ. ຢູ່ເມືອງປາກເຊ ແຂວງ
ຈຳປາສັກ ທາງພາກໄຕ້, ຊາວນາ ບາງເທື່ອປູກແນວພັນດຽວ ຊຶ່ງທີ່ຈິງມີສອງປະເພດຮູບຮ່າງທາງກາຍະພາບ
ຕ່າງກັນ. ແນວພັນນີ້ຊື່ວ່າເຂົ້າ ຜົວ-ເມຍ ປາກົດຄືປະກອບດ້ວຍສອງສາຍພັນ, ເຊື່ອດຽວກັນ ແຕ່ຕ່າງກັນຢູ່
ບ່ອນສີຂອງເປືອກເທົ່ານັ້ນ, ສາຍພັນນຶ່ງມີເປືອກສີມ້ວງ ເຖິງນ້ຳຕານ, ສາຍພັນທີສອງມີເປືອກສີຂຽວ ທີ່ກາຍ
ເປັນເຫຼືອງ ເມື່ອເຂົ້າສຸກ. ສອງສາຍພັນນີ້ ບໍ່ພຽງແຕ່ຄ້າຍຄືກັນທາງກາຍະພາບເທົ່ານັ້ນ ແຕ່ຍັງອອກຮວງ
ແລະ ສຸກພ້ອມກັນ. ຊາວນາປູກມັນນຳກັນ ຄືມັນເປັນແນວພັນອັນດຽວ. ສອງປະເພດນີ້ປະກົດຄືກັນຈົນເຖິງ
ເວລາສຸກ, ເມື່ອການປຸງນສີຂອງເປືອກ ມາຈຳແນກແຕ່ລະສາຍພັນໃນທີ່ສຸດ.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານແນວພັນໃນລະດັບຊຸມຊົນ (ກຸ່ມບ້ານ)

ຊາວກະສິກອນລາວຢູ່ໃນຊຸມຊົນກຸ່ມບ້ານນ້ອຍໆ. ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ, ໃນແຕ່ລະບ້ານ, ເຜົ່າຊົນສະເພາະອາ
ໃສຢູ່. ແຕ່ວ່າ, ໃນບາງເນື້ອທີ່ ໂດຍສະເພາະໃນເນື້ອທີ່ບ່ອນມີການຕັ້ງບ້ານໃໝ່ ໃນພາກກາງ ແລະ ພາກໄຕ້
ຂອງລາວ, ບ້ານນຶ່ງບາງເທື່ອມີຫຼາຍກວ່ານຶ່ງກຸ່ມຊົນເຜົ່າອາໃສຢູ່. ເຖິງວ່າຄອບຄົວຊາວກະສິກອນອາດປູກ
2-3 ແນວພັນໃນລະດັບຊຸມຊົນກໍຕາມ, ແຕ່ກໍມັກມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂຶ້ນຕາມແຕ່ລະເຂດ, ລະບົບນິເວດ
ແລະ ກຸ່ມຊົນເຜົ່າ. ໃນເຂດພາກໄຕ້, ຊຸມຊົນສ່ວນຫຼາຍປູກຢ່າງໜ້ອຍສາມແນວພັນເປັນອັນແທນກຸ່ມອາຍຸ-
ດໍ, ກາງ, ງ້ນ. ແຕ່ບາງຊຸມຊົນໃນແຂວງວຽງຈັນ ໃນພາກກາງແມ່ນເຫັນວ່າປູກເຖິງ 10 ແນວພັນ (ອັບປາຣາວ
ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1997^b) ໃນເມືອງຄຳເກີດ ແຂວງຄຳມ່ວນ ໃນພາກກາງ, 19 ແນວພັນທີ່ມີລັກສະນະຂອງເມັດ
ແຕກຕ່າງກັນ ຖືກເກັບກຳຈາກບ້ານດຽວ. ແນວພັນເລົ່ານີ້ມີທັງແນວພັນເຂົ້ານານນ້ຳຝົນ, ເຂົ້າໄຮ່ນນ້ຳຝົນ ໜຽວ
ແລະ ຈ້າວອາຍຸແຕກຕ່າງກັນ. ໂດຍທົ່ວໄປ, ຄວາມຫຼາກຫຼາຍໃນລະດັບຊຸມຊົນ ແມ່ນສູງໃນພາກເໜືອກ່ວາ
ໃນພາກໄຕ້ ແລະ ພາກກາງ. ໃນບ້ານດຽວຂອງເມືອງວຽງຄຳ ແຂວງຫຼວງພະບາງ, 18 ແນວພັນໄດ້ຖືກ
ບັນທຶກວ່າຊາວກະສິກອນປູກ. ໂດຍທົ່ວໄປ, ຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານແນວພັນໃນລະດັບຊຸມຊົນແມ່ນສູງໃນສິ່ງ
ແວດລ້ອມໄຮ່ກ່ວາໃນເນື້ອທີ່ນາ. ອັນນີ້ສະທ້ອນເຖິງຄວາມຫຼາກຫຼາຍສູງຂອງກຸ່ມຊົນເຜົ່າ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ
ທີ່ ປູກໃນເຂດພູພາກເໜືອຂອງປະເທດ ກ່ວາໃນເນື້ອທີ່ຕົ້ນຕໍທີ່ປູກເຂົ້ານາໃນພາກກາງ ແລະ ພາກໄຕ້.

ຂັ້ນຕອນວິທີການເລືອກເມັດພັນ/ແນວປູກ

ການຮັກສາຄວາມຫຼາກຫຼາຍສູງຂອງແນວພັນພື້ນເມືອງທີ່ພົບເຫັນໃນລາວສະທ້ອນໃຫ້ເຫັນວ່າ ໄດ້ມີການຄັດ
ເລືອກເມັດພັນ/ແນວປູກ. ການປະຕິບັດດັ່ງນີ້ແມ່ນແຕກຕ່າງລະວ່າສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ ແລະ ນາຊຶ່ງ ຄວາມ
ແຕກຕ່າງອັນນີ້ສະທ້ອນມາຈາກຄວາມຫຼາກຫຼາຍ (ພາຍໃນພືດທີ່ປູກ) ທີ່ມີໃນລະວ່າງລະບົບນິເວດດັ່ງກ່າວ.

ລະບົບນິເວດໄຮ່

ໃນເມື່ອຊາວໄຮ່ປູກຫຼາຍແນວພັນປົນກັນໃນເນື້ອທີ່/ທີ່ງອັນດຽວ, ເຊິ່ງເປັນການເລືອກເມັດພັນແນວປູກຂອງພວກເຂົາໃນຕົວ. ພວກເຂົາເກັບຮວງເຂົ້າ ຕົວແທນຈາກແຕ່ລະປະເພດ ແລະ ຮັກສາທັງໝົດເພື່ອເປັນແນວປູກ. ບາງຄອບຄົວຟາດຮວງເຂົ້າ ແລະ ເກັບມັງຽນເມັດພັນ, ບາງຄອບຄົວກໍມັດຮວງເປັນສຸມ ແລ້ວເກັບມັງຽນໃນຮູບການນີ້ ຈົນເຖິງເວລາປູກໃນປີຕໍ່ໄປ. ເຕັກນິກອັນນັ້ງອີກທີ່ຖືກນຳໃຊ້ ແມ່ນຮູດເມັດຈາກຮວງງາມທີ່ດຶງດູດຄວາມສົນໃຈແຍກແຕ່ລະແນວໃນເວລາຮູດຮວງເຂົ້າກິນ. ໃນບາງໂອກາດ, ຊາວກະສິກອນເກັບກຳເມັດໃນປະລິມານໜ້ອຍ ຈາກເຂົ້າກິນທີ່ກ່ຽວລວມ ເພື່ອໃຊ້ເປັນເມັດພັນແນວປູກ. ແຕ່ວ່າ, ຄວາມລະມັດລະວັງສະເພາະ, ໂດຍທົ່ວໄປຂອງຊາວໄຮ່ ແມ່ນການເລືອກແນວປູກ ສຳລັບລະດູປູກຕໍ່ໄປ; ແລະ ມີຄວາມແຕກຕ່າງໃນຂັ້ນຕອນວິທີການເລືອກພາຍໃນກຸ່ມຊົນຜູ້ຕ່າງໆໃນສິ່ງແວດລ້ອມເຂົ້າໄຮ່.

ສິ່ງແວດລ້ອມເຂົ້ານາ

ຊາວນາສ່ວນຫຼາຍເລືອກທີ່ງາທີ່ສະໝໍ່າສະເໝີທີ່ສຸດຂອງພວກເຂົາ ແລະ ງາມທີ່ສຸດ ເພື່ອຈຸດປະສົງໄດ້ເມັດພັນສຳລັບລະດູການປູກຕໍ່ໄປ. ເນື້ອທີ່ ທີ່ເລືອກເພື່ອຈຸດປະສົງເປັນເມັດພັນ, ຖືກເກັບກ່ຽວ ແລະ ຟາດແຍກຈາກເຂົ້າ ສຳລັບບໍລິໂພກ. ໂດຍທົ່ວໄປ, ພາກສ່ວນເນື້ອທີ່ ທີ່ຈະໄຊ້ເປັນເມັດພັນ ແມ່ນເກັບກ່ຽວຕາມຫຼັງ ການເກັບກ່ຽວເນື້ອທີ່ເຂົ້າສຳລັບເຂົ້າກິນ. ກ່ອນການກ່ຽວ ພາກສ່ວນທີ່ຈະໃຊ້ເປັນເມັດພັນ, ຮວງຂອງແນວພັນເຂົ້າປົນໃນທີ່ງາ ຖືກປົງອອກ ແລະ ເອົາໜີ້, ອັນສະທ້ອນໃນຄວາມສະໝໍ່າສະເໝີກ່ວາເກົ່າ, ດີຂຶ້ນເລື້ອຍໆຂອງຮວງທັງໝົດ. ເມັດພັນຖືກຫໍ່ ແລະ ເກັບມັງຽນ, ແຍກກັນຢ່າງດີຈາກເຂົ້າທີ່ໃຊ້ບໍລິໂພກ. ບາງເທື່ອຊາວນາເພື່ອໄດ້ເມັດພັນແນວປູກ, ກໍເອົາເມັດຈາກລານ ອານາໄມເອົາສິ່ງເຈືອປົນຕ່າງໆ ເມັດລົບບໍ່ເຕັມ, ເມັດພັນອື່ນອອກ.

ການ “ເຊາະເຈື້ອນເຊື້ອພັນ”

ເຂົ້ານານຳຝົນ ແລະ ໄຮ່ນຳຝົນໃນລາວ ໄດ້ອີງໃສ່ການນຳໃຊ້ແນວພັນພື້ນເມືອງຈົນມາຮອດວ່າງມຸ່ງນີ້ ແລະ ອີງໃສ່ວິທີໃຊ້ປັດໃຈນຳເຂົ້າຕ່ຳສຸດ ແລະ ໃຊ້ແຮງງານຄອບຄົວເປັນປັດໃຈສຳຄັນກ່ວາອັນອື່ນ. ໃນເຂດປູກເຂົ້າຕາມລຳແມ່ນ້ຳຂອງພາກກາງ, ພາກໄຕ້ ຈົນເຖິງຕົ້ນຊຸມປີ 1990, ເພິ່ນປະເມີນວ່າ ກ່ວາ 90% ຂອງແນວພັນ ແມ່ນແນວພັນພື້ນເມືອງ. ໃນລະບົບນິເວດໄຮ່, ແມ່ນມີແຕ່ແນວພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງເທົ່ານັ້ນໃຊ້ປູກ. ແນວພັນ ບັບປຸງເຂົ້າໜຽວລາວທຳອິດ ຊື່ເຂົ້າສາລາຄຳເບີຕ່າງໆຈຳນວນນຶ່ງ ໃນປີ 1984-85, ຖືກນຳໄປທົດລອງໃນ ບາງແຂວງ ເໜືອ ກາງ ໄຕ້. ຕໍ່ມາແນວພັນເຂົ້າໜຽວລາວອື່ນໆຖືກປ່ອຍອອກສູ່ການຜະລິດຢ່າງກວ້າງຂວາງ ເລີ່ມແຕ່ປີ 1993 ແລະ ມັນສອດຄ່ອງກັບເຂດປູກເຂົ້ານາຕົ້ນຕໍຢ່າງດີ. ດັ່ງນີ້, ໃນປີ 2000, ຫຼາຍກ່ວາ 80% ຂອງເຂົ້າລະດູຝົນທີ່ປູກໃນແຂວງຕົ້ນຕໍໃນພາກກາງ ພາກໄຕ້ຂອງລາວ ແມ່ນໃຊ້ແນວພັນບັບປຸງເຂົ້າໜຽວ ຂອງລາວ ຊື່ທ່າດອກຄຳ ແລະ ອື່ນໆ. ໃນເນື້ອທີ່ນາແຊງທີ່ຂະຫຍາຍຕົວກໍເຊັ່ນດຽວ, ແມ່ນໃຊ້ແນວພັນເຂົ້າບັບປຸງຂອງລາວເປັນຕົ້ນຕໍ, ອັນນີ້ແມ່ນຕິດພັນກັບການປະຖິ້ມ ຫຼືບໍ່ນຳໃຊ້ແນວພັນພື້ນເມືອງລາວທີ່ ຊາວກະສິກອນຄັດເລືອກ ແລະ ປູກມາຫຼາຍເຊັ່ນຄືນ. ແນວພັນສ່ວນຫຼາຍທີ່ເກັບກຳຈາກລະບົບນິເວດນານຳຝົນໃນ ພາກກາງ, ພາກໄຕ້ໃນປີ (1995 ແລະ 1996) ໃນໂຄງການເກັບກຳ ແລະ ຮັກສາເຊື້ອພັນ, ຊາວນາບໍ່

ໄດ້ປູກມັນອີກໃນຕົ້ນຊຸມປີ 2000. ດັ່ງນັ້ນ, ຕົວຢ່າງໃນຊຸດເຊື້ອພັນທີ່ເຕົ້າໂຮມຮັກສາອກສະຖານທີ່ຢູ່ໃນ ທະນາຄານເຊື້ອພັນ ຈຶ່ງເປັນຕົວແທນຂອງຊັບພະຍາກອນເຊື້ອພັນສ່ວນໃຫຍ່. ໃນເຂດພາກເໜືອ ແນວພັນ ພື້ນເມືອງຍັງນຳໃຊ້ໃນເນື້ອທີ່ນານາຳຝົນໃນຫຼາຍແຂວງ, ຍ້ອນວ່າແນວພັນປັບປຸງທີ່ປ່ອຍອອກໃຊ້ໃນພາກກາງ ພາກໄຕ້ ນັ້ນບໍ່ເໝາະສຳລັບພາກເໜືອ. ແຕ່ວ່າ, ໃນຕອນທ້າຍຂອງຊຸມປີ 1990, ໄດ້ມີຄວາມພະຍາຍາມລິ ເລີ່ມ, ພັດທະນາແນວພັນປັບປຸງສະມັດຕະພາບສູງຂຶ້ນ ທີ່ສາມາດເຂົ້າກັບເງື່ອນໄຂ ປູກສະເພາະຂອງນາໃນ ພາກເໜືອ. ຖ້າຫາກເປັນໄປໄດ້ດີຄືດັ່ງວ່າ/ຖ້າມີແນວພັນປັບປຸງທີ່ເໝາະກັບພາກເໜືອ ກໍຄືເໝາະສຳລັບເຂດ ພູພາກໄຕ້, ແລ້ວກໍເປັນທີ່ຄາດໝາຍວ່າຫຼາຍແນວພັນເຂົ້ານາພື້ນເມືອງໃນເຂດເໜືອຈະສູນຫາຍໄປອີກ, ຄື ໃນພາກກາງ ພາກໄຕ້. ການເຊາະເຈື່ອນ/ສູນຫາຍຂອງເຊື້ອພັນພື້ນເມືອງໃນຫຼາຍເຂດນາຂອງລາວພາຍ ຫຼັງ ການຮັບເອົາແນວພັນປັບປຸງສະມັດຕະພາບສູງກ່ວາ, ຈະເປັນອັນສິ້ນສຸດລົງໃນປະມານປີ 2010 ນີ້. ອາດ ເປັນໄປໄດ້ວ່າບາງແນວເຂົ້າສະເພາະຂອງພື້ນເມືອງເທົ່ານັ້ນ ເຊັ່ນເຂົ້າກຳ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ, ບົດ 12) ແລະ ບາງແນວທີ່ຮູ້ດີເຊັ່ນເຂົ້າຫອມ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ, ບົດ 11) ຈະສືບຕໍ່ປູກໂດຍພື້ນຖານປະຈຳໃນ ນາບາງບ່ອນ.

ກ່ຽວກັບລະບົບນິເວດເຂົ້າໄຮ່ ບໍ່ໄດ້ເນັ້ນໜັກໃນການພັດທະນາແນວພັນປັບປຸງສະມັດຕະພາບສູງໃນ ລະດັບດຽວກັນກັບທີ່ໄດ້ເຮັດສຳລັບລະບົບນິເວດເຂົ້ານາ. ຊາວໄຮ່ຈີນເຖິງຕົ້ນປີ 2000, ໄດ້ສືບຕໍ່ປູກແນວພັນ ພື້ນເມືອງເຂົ້າໄຮ່. ແຕ່ວ່າ, ໃນສ່ງແວດລ້ອມໄຮ່, ແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ຕົວເດັ່ນໄດ້ຖືກປົ່ງອອກຈາກການຕີລາຄາ ຊຸດເຕົ້າໂຮມພັນເຂົ້າໄຮ່ທີ່ລວບລວມໃນໄລຍະ ປີ 1995 ຫາຕົ້ນປີ 2000. ໃນບາງເນື້ອທີ່ ເມື່ອມີການນຳ ແນວພັນທີ່ຄັດເລືອກ ໄດ້ເຂົ້າຫາຊາວໄຮ່ໃນພາກເໜືອຂອງລາວ, ນັ້ນກໍຖືກຮັບຮອງເອົາ ແລະ ຫວັງວ່າມັນ ຈະປ່ຽນແທນແນວພັນເກົ່າທີ່ເຄີຍປູກມາຫຼາຍປີນັ້ນ. ແລະ ກໍຄາດໝາຍວ່າຜົນຂອງການຊຸກຍູ້ປູກລະດົມ ຂອງ ຫ້ອງການຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມກະສິກຳ ທີ່ຫ້າວຫັນກ່ວາເພື່ອການນຳໃຊ້ແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ ຕົວເດັ່ນຈະນຳໄປເຖິງ ການຫຼຸດຜ່ອນແນວພັນພື້ນເມືອງ ທີ່ໃຊ້ໃນສິ່ງແວດລ້ອມເຂົ້າໄຮ່ນຳຝົນໃນພາກເໜືອ ແລະ ບ່ອນອື່ນໆໃນ ລາວ. ການເຊາະເຈື່ອນສູນຫາຍຂອງພື້ນຖານເຊື້ອພັນເຂົ້າໄຮ່ອາດຈະໄວຂຶ້ນຍ້ອນການຫຼຸດຜ່ອນເນື້ອທີ່ປູກ ລົງໃນຂອບເຂດທີ່ວປະເທດຕາມນະໂຍບາຍຂອງລັດຖະບານໃຫ້ຫັນຈາກລະບົບການເຮັດໄຮ່ປູກເຂົ້າ ແລະ ພືດອື່ນໆປະຈຳປີ ມາສູ່ການເຮັດໄຮ່ແບບຄົງທີ່ຍືນຍົງ.

ການຮັກສາຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງເຊື້ອພັນ

ການເກັບມ້ຽນຮັກສາໃນລາວ

ການຮັກສາອກສະຖານທີ່ຢູ່ຂອງຊັບພະຍາກອນເຊື້ອພັນ/ໃນທະນາຄານເຊື້ອພັນເປັນການຮັບປະກັນກ່ວາ ໝູ່ ແລະ ເປັນຍຸດທະສາດທີ່ມີປະສິດຕິຜົນ ເພື່ອການອະນຸລັກໃນໄລຍະຍາວ. ຫ້ອງເຢັນແຫ່ງຊາດທຳອິດ ເພື່ອເກັບຮັກສາເຊື້ອພັນຖືກສ້າງຂຶ້ນໃນປີ 1997 ທີ່ສູນຄົ້ນຄ້ວາກະສິກຳແຫ່ງຊາດ ທີ່ທ່າດອກຄຳ ເມືອງ ໄຊ ທານີ, ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ. ຫ້ອງເຢັນນີ້ອອກແບບເພື່ອເກັບມ້ຽນເມັດພັນໃນ 4°C, ໃນ 50% ຄວາມຊຸ່ມ ສຳພັດຂອງອາກາດ. ສຳລັບການຮັກສາໃນຍາວນານ ຕົວຢ່າງແຕ່ລະແນວ 20 ກຣາມ ໄດ້ເກັບໄວ້ໃນ

ຫ້ອງແຊ່ແຂງໃນອຸນນະພູມ -18°C. ພື້ນຖານເຊື້ອພັນນີ້ ແມ່ນມີໄວ້ສຳລັບປັບປຸງໃນໄລຍະຍາວ ແລະ ສຳລັບ ການປູກຕີລາຄາສ້າງຖານຂໍ້ມູນປະຈຳຕົວແນວພັນ.

ການເກັບຮັກສາເປັນຊຸດທິສອງໃນທະນາຄານເຊື້ອພັນເຂົ້າສາກົນ

ພາຍໄຕ້ການຕົກລົງເຫັນດີ ແລະ ລົງລາຍເຊັນກັນລະຫວ່າງກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ລາວ ແລະ ອີຣີ ເພື່ອການເກັບມ້ຽນຮັກສາໃນຍາວນານ. ຊຸດທິສອງຂອງທຸກໆຕົວຢ່າງທີ່ເກັບກຳລະວ່າງປີ 1995 ເຖິງປີ 2000 ແມ່ນຮັກສາໃນທະນາຄານເຊື້ອພັນສາກົນ (IRG) ທີ່ ອີຣີ ສູນກາງທີ່ ຟິລິບປິນ ລິສບາຫຍົດ.

ສະຫຼຸບ

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານເຊື້ອພັນ/ພັນທຸກຳທີ່ໜ້າສົນໃຈ ຂອງແນວພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງລາວ ສະທ້ອນເຖິງຄວາມ ຫຼາກຫຼາຍດ້ານການປູກຝັງທີ່ຮັ່ງມີຂອງປະເທດ ແລະ ດ້ານພູມສາດ, ລວມກັບການໂດດດ່ຽວໂດຍທຽບຖານ ຂອງປະເທດ ຈົນເຖິງໄລຍະໃໝ່ພ້ອມກັນ. ການເກັບກຳເຊື້ອພັນທີ່ດຳເນີນແຕ່ ປີ1995 ເຖິງປີ 2000 ໄດ້ເປັນ ທີ່ຖືກຕ້ອງຕາມກາລະເວລາ ໃນນັ້ນແນວພັນພື້ນເມືອງຫຼາຍແນວທີ່ໄດ້ເກັບກຳ ແມ່ນບໍ່ມີອີກແລ້ວໃນເນື້ອທີ່ ປູກ ບ່ອນພວກມັນໄດ້ຖືກພັດທະນາ ແລະ ປູກມາໄດ້ຫຼາຍເຊັ່ນຄົນ. ຄືໃນປະເທດອື່ນສ່ວນໃຫຍ່ໃນພາກພື້ນ ເອເຊຍ, ຊາວກະສິກອນໄດ້ເປັນຜູ້ຮັບເອົາແນວພັນປັບປຸງ ສະມັດຕະພາບສູງ ທີ່ປ່ຽນແທນແນວພັນເຂົ້ານາ ພື້ນເມືອງຢ່າງໄວວາ. ຢູ່ໃນເຂດນີ້ເວດໄຮ່, ການປະສົມປະສານຕີລາຄາແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ ແລະ ການແຈກ ຍາຍແນວພັນດີເດັ່ນຈາກແນວພັນທັງໝົດທີ່ເກັບກຳ ໃນຕອນທ້າຍຂອງຊຸມປີ 1990, ບວກກັບການຫຼຸດຜ່ອນ ການປູກເຂົ້າໄຮ່, ຄາດໝາຍໄດ້ວ່າອາດນຳໄປເຖິງການຫຼຸດຜ່ອນອັນສຳຄັນໃນຄວາມຫຼາກຫຼາຍແນວພັນ ທີ່ ໃຊ້ປູກໃນເຂດໄຮ່. ຄວາມເອົາໃຈໃສ່ຕ້ອງມີໃຫ້, ເພື່ອຮັບປະກັນການຮັກສາອັນຖືກຕ້ອງ ແລະ ການນຳໃຊ້ ເຊື້ອພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງທີ່ເຕົ້າໂຮມມາເກັບມ້ຽນຢູ່ນອກສະຖານທີ່ຂອງມັນ, ໃນທັງສອງສະຖານທີ່ : ປະເທດ ລາວ ແລະ ຢູ່ໃນສູນ GRC, ອີຣີ, ຟິລິບປິນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

ADB (Asian Development Bank). 2001. Participatory poverty assessment: Lao People's Democratic Republic. Manila (Philippines): ADB. 108 p.

Appa Rao S, Bounphanousay C, Phetpaseuth V, Jackson MT. 1997a. Spontaneous interspecific hybrids in *Oryza* in the Lao PDR. Int. Rice Res. Notes 22:4-5.

Appa Rao S, Bounphanouxay C, Phetpaseuth V, Schiller JM, Phannourath V, Jackson MT. 1997b. Collection and preservation of rice germplasm from southern and central regions of the Lao PDR. Lao J. Agric. Forest. I:43-56.

Appa Rao S, Bounphanousay C, Schiller JM, Jackson MT. 2002a. Collection and classification of rice germplasm from the Lao PDR between 1995 and 2000. Ministry of Agriculture and Forestry, Lao-IRRI Project, Vientiane, Laos. 576 p.

Appa Rao S, Bounphanousay C, Schiller JM, Jackson MT. 2002b. Collection, classification, and conservation of cultivated and wild rices of the Lao PDR. Genet. Res. Crop Evol.49:75-81.

Appa Rao S, Bounphanousay B, Schiller JM, Alcantara AP, Jackson MT. 2002c. Naming of traditional rice varieties by farmers in the Lao PDR. Genet. Res. Crop Evol. 49:83-88.

Appa Rao S, Phetpaseuth V, Bounphanousay C, Schiller JM, Jackson MT. 1998. Geography, ecology,

and morphology of the wild and weedy rices found in the Lao PDR. Paper presented at the International Symposium on Wild and Weedy Rices in Agro-Ecosystems, 10-11 August 1998, Ho Chi Minh City, Vietnam, organized by the Asia-Pacific Weed Science Society and Cuu Long Delta Rice Research Institute.

- Appa Rao S, Phetpaseuth V, Bounphanousay C, Schiller JM, Jackson MT. 2000d. Geographic distribution, ecology, and morphology of wild and weedy rice in Lao PDR. In: Baki BB, Chin DV, Mortimer M, editors. Wild and weedy rice in rice ecosystem in Asia – a review. Limited Proceedings No. 2. Los Baños (Philippines) International Rice Research Institute. p 59-67.
- Chang TT. 1976. The origin, evolution, cultivation, dissemination, and diversification of Asian and African rices. *Euphytica* 25:425-441.
- Glaszmann JC. 1987. Isozymes and classification of Asian rice varieties. *Theor. Appl. Genet.* 74:21-30.
- Inthapanya, Sipaseuth P, Sihathep V, Chanphengsay M, Fukai S. 1997. Drought problems and genotype requirements for rainfed lowland rice in the Lao PDR. In: Fukai S, Cooper M, Salisbury J, editors. Breeding strategies for rainfed lowland rice in drought-prone environments. Proceedings of an International Workshop held at Ubon Ratchathani, Thailand, 5-8 November 1996. *ACIAR Proceedings*. 77:74-81.
- IRRI (International Rice Research Institute). 1994. Safeguarding and preservation of the biodiversity of the rice genepool: report of a Discussion Workshop on On-Farm Conservation and Crop Genetic Resources held at IRRI, Los Baños, Philippines. 43 p.
- Khush GS. 1997. Origin, dispersal, cultivation and variation of rice. *Plant Mol. Biol.* 35:25-34.
- Oka HI. 1988. Origin of cultivated rice. Tokyo (Japan): Japanese Scientific Societies Press. 254 p.
- Roder W, Keoboulapha B, Vannalath K, Phouaravanh B. 1996. Glutinous rice and its importance for hill farmers in Laos. *Econ. Bot.* 50:401-408.
- Schiller JM, Appa Rao S, Hatsadong, Inthapanya P. 2001. Glutinous rice varieties of Laos, their improvement, cultivation, processing and consumption. In: Chaudhary RC, Tran DV, editors. Specialty rices of the world: breeding, production and marketing. FAO, Rome, Italy, Enfield, N.H. (USA): Science Publishers. p 19-34.
- Solheim WG. 1972. An earlier agricultural revolution. *Sci. Am.* 222(4):34-41.
- UNDP (United Nations Development Program). 1998. Development cooperation report 1997, Lao People's Democratic Republic. Vientiane, Laos. 159 p.
- White JC. 1997. A brief note on new dates for the Ban Chiang cultural tradition. *Bull. Indo-Pacific Prehist. Assoc.* 16:103-106.

Notes

Authors' addresses: S. Appa Rao, Genetic Resources Center, IRRI, DAPO Box 7777, Metro Manila, Philippines; J.M. Schiller, School of Land and Food Sciences, University of Queensland, St Lucia, Brisbane, 4072, Australia; C. Bounphanousay, National Agriculture and Forestry Research Institute, P.O. Box 811, Vientiane, Laos; M.T. Jackson, Program Planning and Communications, IRRI, DAPO Box 7777, Metro Manila, Philippines.

Acknowledgments: The authors gratefully acknowledge the farmers of Laos, who provided not only samples of their valuable seed for conservation but also their invaluable knowledge about the traditional rice varieties of Laos. Special acknowledgment is due to the many Lao officials within the Ministry of Agriculture and Forestry for their role in collecting the information reported in this chapter. The financial support of the Swiss Agency for Development and Cooperation (SDC) to the project that undertook the collection of traditional varieties for conservation and preservation is also acknowledged.

ການໃຫ້ຊື່ແນວພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງໂດຍຊາວກະສິກອນລາວ.

S. Appa Rao, J.M. Schiller, ໃຈ ບຸນພານຸໄຊ, A.P. Alcantara ແລະ M.T. Jackson

ການເກັບກຳແນວເຂົ້າພື້ນເມືອງ ໃນທົ່ວປະເທດລາວ, ລວມທັງການສັງລວມຄວາມຫຼາກຫຼາຍທີ່ສັງເກດເຫັນ ແລະ ການເກັບມ້ຽນຮັກສາມັນ, ໄດ້ຖືກເບິ່ງຄືນໃນບົດ 9. ໃນໄລຍະທີ່ດຳເນີນການເກັບກຳ ຕົວຢ່າງເຊື່ອພັນ ແຕ່ປີ 1995 ເຖິງປີ 2000, ຂໍ້ມູນຖືກເກັບກຳຈາກຊາວກະສິກອນກ່ຽວກັບລັກສະນະສະເພາະ ແລະ ຄວາມ ໝາຍຂອງແນວພັນຕ່າງໆ, ລວມທັງຊື່ພື້ນເມືອງ ແລະ ຄວາມໝາຍຂອງມັນ. ການແປຊື່ຕາມໂຕບໍ່ຖືກຕ້ອງ ອາດມີ. ຊື່ແນວພັນເຮັດໃຫ້ມີສາຍຕາເຂົ້າໄປໃນຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງແນວພັນພື້ນເມືອງລາວ. ຍິ່ງໄປກ່ວານີ້ ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງຊື່ ອາດທຳໜ້າທີ່ຄວາມຫຼາກຫຼາຍທາງພັນຖຸກກຳ ເມື່ອນຳໃຊ້ມັນຢ່າງລະມັດລະວັງ.

ເມື່ອການເກັບກຳລິເລີ້ມຂຶ້ນ, ຊື່ແນວພັນຖືກບັນທຶກໃນພາສາລາວ ແລະ ເຫັນດີແປຕາມໂຕເປັນພາ ສາອັງກິດ - ຄວາມໝາຍຂອງຊື່ແນວພັນພື້ນເມືອງແມ່ນໄດ້ມາຈາກທຸກໆແຫຼ່ງທີ່ມາ ໂດຍສະເພາະຈາກຊາວ ກະສິກອນທີ່ສະໜອງຕົວຢ່າງແນວພັນ, ຮ່ວມກັບພະນັກງານສິ່ງເສີມ ແລະ ຄົ້ນຄວ້າຜູ້ຮູ້ທັງສອງພາສາ ລາວ ແລະ ອັງກິດ. ຊື່ແນວພັນຖືກແປຕາມໂຕ ອີງຕາມການອະທິບາຍຂອງຊາວກະສິກອນ. ຕົວຢ່າງ ສີແດງຂອງ ເປືອກເຂົ້າ ຖືກພັນລະນາຄືຂອງແຫຼວທີ່ອອກຈາກໃບພູຄັງວ ທີ່ມີສີແດງເຂັ້ມ. ຄວາມຫອມບາງເທື່ອຖືກບົ່ງ ອອກເປັນຊື່ຂອງດອກໄມ້ຫອມ ເຊັ່ນດອກມະລິ, ຫຼືການໂຕ້ຕອບຕໍ່ຄວາມຫອມ ທີ່ແນວພັນເຂົ້າສະເພາະເບິ່ງ ອອກ ຕະຫຼອດເວລາຫຼືຫຼືໜຶ່ງສຸກ. ບົດນີ້ເປັນການສັງລວມຂໍ້ມູນທີ່ເກັບກຳກ່ຽວກັບການໃຫ້ຊື່ແນວພັນເຂົ້າ ພື້ນເມືອງລາວ. ຂໍ້ມູນທີ່ລະອຽດກວ່າຍັງຈະມີມາຈາກການບັນທຶກ ຂອງຊຸດແນວພັນທີ່ເຕົ້າໂຮມຮັກສາໂດຍ GRC ສູນຊັບພະຍາກອນເຊື່ອພັນ ທີ່ອີຣີ ແລະ ໃນບົດລາຍງານລະອຽດ ຂອງພາລະກິດເກັບກຳເຊື່ອພັນ (ອັບປາ ຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2000).

ສ່ວນປະກອບຂອງຊື່ແນວພັນ

ຊື່ແນວພັນເຂົ້າສ່ວນໃຫຍ່ໃນລາວມີສ່ວນປະກອບ 3 ຢ່າງ : ຊື່ພື້ນຖານ, ຊື່ຮາກ ແລະ ຕົວຊີ້ບອກ - ຊື່ພື້ນຖານ ແມ່ນເຂົ້າ. ແຕ່ມີຫຼາຍຊື່ຮາກ ທີ່ນຳໃຊ້ທົ່ວໄປ ເຊັ່ນເຂົ້ານາ (ເຂົ້າຢູ່ທົ່ງພຽງ), ເຂົ້າໄຮ່ (ເຂົ້າຢູ່ພູ), ເຂົ້າໜຽວ, ເຂົ້າຈ້າວ (ເຂົ້າບໍ່ໜຽວ) ແລະ ອື່ນໆ. ສ່ວນປະກອບທີສາມ ແມ່ນຕົວຊີ້ບອກ ທີ່ຊ່ວຍໃຫ້ຊາວກະສິກອນຮູ້ບົ່ງ ອອກແນວພັນສະເພາະພາຍໃນຂອງໝວດຕ່າງໆ, ຕົວຢ່າງ ຊື່ແນວພັນເຂົ້າໜຽວດໍ ແມ່ນອ້າງເຖິງເຂົ້າໜຽວທີ່ ສຸກໄວ (ດໍ) ສ່ວນເຂົ້າໜຽວກາງ ແມ່ນຊີ້ບອກວ່າແມ່ນແນວພັນເຂົ້າໜຽວສຸກໄວປານກາງ. ຄຳວ່າເຂົ້າທີ່ວ່າ ແມ່ນຊື່ພື້ນຖານນັ້ນ ທີ່ຈົງແມ່ນພຽງເພື່ອໃຫ້ເຂົ້າໃຈ ບໍ່ແມ່ນເພື່ອປະກອບເຂົ້າເປັນຊື່. ດັ່ງນັ້ນ, ຊື່ທີ່ບັນທຶກ ຈົ່ງມີ ແຕ່ຊື່ຮາກ ແລະ ຕົວຊີ້ບອກເທົ່ານັ້ນ, ຕົວຢ່າງ ເຂົ້າແຜ່ແດງ. ແຜ່ແມ່ນແຕກກໍຫຼາຍ, ແດງ ແມ່ນສີຂອງລຳຕົ້ນ ແລະ ໃບຂອງມັນ. ໂດຍທົ່ວໄປຊື່ແນວພັນມີພຽງໜຶ່ງຕົວຊີ້ບອກ ແຕ່ບາງໂອກາດ ແນວພັນຕ່າງໆມີສອງຕົວຊີ້ ບອກ. ຕົວຢ່າງ ຈ້າວອ່ອນ ຕຳ, ຂາວປ້ອມ, ກິ້ນດຳ, ປີກຂາວໃຫຍ່, ຈ້າວລາວສູງ, ດຳ.

ຕົວແປພາຍໃນແນວພັນທີ່ມີຊື່ຮາກຄືກັນ

ຕົວແປຂອງແນວພັນມີໂດຍທຳມະຊາດ ແລະ ຖືກຄັດເລືອກໂດຍຊາວກະສິກອນ ຜູ້ທົດສອບເພື່ອສະມັດຕະພາບຂອງມັນ ແລະ ຮັກສາໃນນາມແນວພັນໃໝ່ - ຈຳນວນຕົວແປ ປຸງໄປຢ່າງໃຫຍ່ຫຼວງ. ຕົວຢ່າງ ແນວພັນເຂົ້າຈ້າວມີ 159 ຕົວແປ (ຕາຕະລາງ 1). ໃນເມື່ອວ່າຊາວກະສິກອນຜູ້ບໍລິໂພກເຂົ້າຈ້າວ ໃຊ້ຄຳວ່າຈ້າວນຳໜ້າຊື່ສ່ວນຫຼາຍຂອງແນວພັນທີ່ບູກ. ໂດຍທົ່ວໄປ, ແນວພັນພື້ນເມືອງທີ່ບູກຢ່າງກ້ວາງຂວາງ ຍ້ອນຄວາມສາມາດປັບຕົວຂອງພວກມັນ ຫຼືຍ້ອນຄຸນນະພາບເມັດດີ, ກິນແຊບ, ມີຮູບການຕົວແປຫຼາຍກວ່າອັນບູກໃນວົງແຄບ. ຕົວຢ່າງ ແນວພັນເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍ ແມ່ນແນວພັນເຂົ້າໜຽວນານ້ຳຝົນທີ່ມີລາຄາ ຍ້ອນຄຸນນະພາບເມັດດີເລີດ. ມັນຖືກບູກຢ່າງກ້ວາງຂວາງຢູ່ແຂວງຫົວພັນ ແລະ ຊຽງຂວາງ ໃນທ້ອງຖິ່ນພາກເໜືອ ແລະ ຕາເວັນອອກເໜືອ. ລະວ່າງການເຕົ້າໂຮມຊຸດຕ່າງໆຂອງແນວພັນນີ້ຮູບການ 9 ຮູບຕ່າງກັນໄດ້ຖືກພົບເຫັນ ເຊິ່ງມີຄວາມແຕກຕ່າງໃນສີຂອງເປືອກ ແລະ ລັກສະນະອື່ນໆ. ບາງແນວພັນພວກນີ້ມີຕົວຊັບອກເພີ່ມເຂົ້າໃນຊື່ແນວພັນ, ອັນສະທ້ອນເຖິງລັກສະນະສະເພາະເຫຼົ່ານີ້ (ຕາຕະລາງ 2). ເຊັ່ນດຽວກັນ, ແນວພັນສັນປາຕອງ (ເຂົ້າສັນປາຕອງ) ທີ່ນຳເຂົ້າຈາກປະເທດໄທໃນປີ 1967, ແມ່ນບູກຢ່າງກ້ວາງຂວາງໃນເງື່ອນໄຂນານ້ຳຝົນທີ່ງາບປະເທດລາວ. ພາຍໃນການເຕົ້າໂຮມພັນ, ເພິ່ນບົ່ງອອກໄດ້ 9 ຮູບການ/ເວລາເຂົ້າສຸກ, ຄວາມຫອມ ແລະ ລັກສະນະທາງກາຍະພາບ (ຕາຕະລາງ 2). ການປຸງແປງດ້ານຮູບຊົງ, ຂະໜາດ ແລະ ສີຂອງເມັດ ແລະ ສະທ້ອນຢູ່ເລື້ອຍໆໃນສ່ວນປະກອບຊື່ຮາກ ແລະ ເມັດຂອງແນວພັນ. ນຶ່ງໃນບັນດາແນວພັນທີ່ຫຼາກຫຼາຍກວ່າໝູ່ທີ່ພົບໃນທົ່ວປະເທດແມ່ນແຕ່ (ແຕກກໍຫຼາຍ). ໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ ແລະ ນາ, 38 ຮູບການຕ່າງກັນຂອງແຕ່ໄດ້ຖືກບົ່ງອອກ, ຊຶ່ງຄວາມແຕກຕ່າງມີໃນອາຍຸ ແລະ ລັກສະນະທາງກາຍະພາບ, ຕົວຢ່າງການມີ ຫຼີບໍ່ມີຂົນ, ສີຂອງເປືອກ ແລະ ຂະໜາດເມັດ.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງຊື່ແນວພັນຕ່າງກັນ

ສຳລັບຕົວຢ່າງທັງໝົດ 13,192 ຕົວຢ່າງແນວພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງທີ່ເກັບກຳແຕ່ ປີ1995 ເຖິງຕົ້ນປີ 2000 (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2000, ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ ປີດ 9), ຊື່ແນວພັນຖືກບັນທຶກທັງໝົດ, ຍົກເວັ້ນ 6% (789) ຂອງຕົວຢ່າງ (ຕາຕະລາງ 3), ຍ້ອນບາງຊື່ໃນພາສາຊົນເຜົ່າບໍ່ອາດເຂົ້າໃຈ ແລະ ແປເປັນລາວ ແລະ ອັງກິດໄດ້. ຊາວກະສິກອນບາງຄົນ, ໂດຍສະເພາະ ຄົນລຸ້ນໜຸ່ມ ແມ່ນບໍ່ສົນກັບຊື່ແນວພັນຕ່າງໆ.

ຕະຕະລາງ 1. ຈຳນວນຮູບການ/ຕົວແປສຳລັບບາງຊື່ແນວພັນ

ຊື່ ແນວພັນ	ຄວາມໝາຍ ^a	ຕົວແປ ຕ່າງໆ	ກຸ່ມຕົວແປ ໃນນັ້ນຊື່ແນວພັນ ຕິດພັນກັບ
ຈ້າວ	ຈ້າວ	159	ກຸ່ມຊົນເຜົ່າ, ອາຍຸ/ເວລາສຸກ, ພຶດ ແລະ ສັດ
ດຳ	ດຳ	26	ຂະໜາດເມັດ, ຮູບຊົງເມັດ, ປະເພດແບ້ງ
ກຳ	ດຳ	34	ຂະໜາດເມັດ, ອາຍຸ, ລະບົບນິເວດ, ປະເພດແບ້ງ
ຂາວ	ຂາວ	40	ປະເພດແບ້ງ, ລະບົບນິເວດ, ອາຍ
ແດງ	ແດງ	67	ຂະໜາດ, ຮູບຊົງ, ສີ, ຄຸນນະພາບເມັດ, ກິ່ນຫອມ, ອາຍຸ, ຂົນ, ຫາງ, ສະມັດຕະພາບ, ລະບົບນິເວດ
ເຫຼືອງ	ເຫຼືອງ	29	ຮູບຊົງດອກ, ຫາງ, ການປັບຕົວ
ດໍ	ໄວ	105	ລະບົບນິເວດ, ປະເພດແບ້ງ, ການປັບຕົວ
ດອກ	ດອກໄມ້	27	ລັກສະນະຕ່າງໆ ຕົວຢ່າງ ຊື່ຂອງດອກໄມ້, ກິ່ນຫອມ, ສີ
ໄກ່	ໄກ່	10	ສີ, ຮູບຊົງ, ຫາງຂອງດອກ, ຄວາມໂຍະຍານຕໍ່ໜາວ
ເລັບ	ເລັບ	13	ໝີ, ນົກ, ໝາ, ເງືອກ, ຊ້າງ, ແມ່ຍິງ, ແຮດ
ໝາກ	ໝາກໄມ້	114	ໝາກໄມ້ຕ່າງໆ
ປາ	ປາ	33	ຂະໜາດເມັດ, ຮູບຊົງເມັດ, ຄວາມໂຍະຍານຕໍ່ນ້ຳຖ້ວມ
ປົກ	ມີປົກ	16	ສີ, ຮູບຊົງ, ແລະ ຂະໜາດຂອງດອກ
ເມັດ	ເມັດ	21	ຂະໜາດ, ຮູບຊົງ, ແລະ ສີຂອງເມັດ
ມົນ	(ເມັດ)ມົນ	11	ອາຍຸ, ປະເພດແບ້ງ
ນ້ຳມັນ	ໄຂມັນ	11	ງົວ, ກະບູ, ເປັດ, ໄມ້ເກດສະໜາ, ງາ
ອ່ອນ	(ເມັດ)ອ່ອນ	11	ແບ້ງ, ຂະໜາດເມັດ
ແຜ່	(ກຳ/ແໜງ)ໃຫຍ່	38	ຂະໜາດ, ຮູບຊົງ, ສີ ແລະ ຄຸນນະພາບເມັດ, ກິ່ນຫອມ, ອາຍຸ, ຂົນ, ຫາງ, ສະມັດຕະພາບ, ລະບົບນິເວດ
ສັນປາຕອງ	ສັນປາຕອງ ^b	9	ອາຍຸ, ຂະໜາດເມັດ, ກິ່ນຫອມ

^a ຄຳໃນວົງເລັບທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ^b ສັນປາຕອງ = ຊື່ຂອງແນວພັນມາຈາກຈັງຫວັດ (ເມືອງ) ສັນປາຕອງ, ປະເທດໄທ.

ໃນ 12, 404 ຕົວຢ່າງ, 1,414 ແມ່ນຖືກບັນທຶກໃນຊື່ພາສາຊົນເຜົ່າທີ່ແປເປັນລາວ ແລະ ອັງກິດຕາມຫຼັງ, ໃນນັ້ນ 151 ຕົວຢ່າງທີ່ເກັບກຳບໍ່ອາດແປຊື່ຂອງມັນໄດ້. ສຳລັບ 12,404 ຕົວຢ່າງ, ທີ່ໄດ້ບັນທຶກຊື່ ແລະ ແປຊື່ເປັນພາສາລາວ, ສາມາດແຍກເປັນ 3,169 ຊື່ຕ່າງກັນ. ຄວາມມີທົ່ວໄປຂອງຊື່ແນວພັນຕ່າງກັນ ແຕກຕ່າງປ່ຽນໄປລະວ່າງແຂວງ ບ່ອນໄດ້ເກັບກຳຕົວຢ່າງ (ຕາຕະລາງ 3). ຈຳນວນຊື່ທີ່ກວ້າງໃຫຍ່ກວ່າໜູ່ (1,120) ໄດ້ຖືກບັນທຶກຢູ່ພາກເໜືອ ແລະ ຈຳນວນຊື່ທີ່ນ້ອຍກວ່າໜູ່ (583) ແມ່ນຢູ່ພາກໃຕ້, ແຂວງຫຼວງພະບາງທີ່ມີເນື້ອທີ່ໄຮ່ກວ້າງກວ່າໃນແຂວງອື່ນ, ແມ່ນມີຈຳນວນຊື່ແນວພັນສູງກວ່າໜູ່ (462); ຈຳນວນຕົວຢ່າງທີ່ຫຼາຍກວ່າໜູ່ (1,244) ແມ່ນເກັບຢູ່ແຂວງຫຼວງພະບາງເໜືອນກັນ. ແຕ່ວ່າແນວພັນຈຳນວນໜ້ອຍກວ່າໜູ່ ແມ່ນເກັບກຳໃນບາງແຂວງພາກໃຕ້, ຊຶ່ງໃນນີ້ມີຈຳນວນຊື່ແນວພັນດ່ຽວສູງກວ່າໜູ່.

ຕາຕະລາງ 2. ຮູບການຕົວແປຂອງແນວພັນເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍ ແລະ ເຂົ້າສັນປາຕອງ

ຕົວແປຂອງແນວພັນໄກ່ນ້ອຍ			
ຊື່ລາວ ຂອງຕົວແປ	ລັກສະນະ	ທີ່ມາຂອງຕົວຢ່າງ	
		ແຂວງ	ລະບົບນິເວດ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍ	ແນວພັນມາດຕະຖານ	ພາກເໜືອ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍດຳ		ຫົວພັນ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍແດງ		ຫົວພັນ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍຂາວ		ຫົວພັນ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍເຫຼືອງ		ຫົວພັນ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍລາຍ		ຫົວພັນ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍໄຮ່		ຫົວພັນ	ໄຮ່
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍຫອມ		ຫົວພັນ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍຫາງ		ຊຽງຂວາງ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍນ້ຳເຢັນ		ຫົວພັນ	ນາ
ຕົວແປຂອງແນວພັນເຂົ້າສັນປາຕອງ			
ເຂົ້າສັນປາຕອງ	ແນວພັນມາດຕະຖານ	ຄຳມ່ວນ	ນາ
ເຂົ້າສັນປາຕອງດໍ		ສະຫວັນນາເຂດ	ນາ
ເຂົ້າສັນປາຕອງດໍຫອມ		ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ	ນາ
ເຂົ້າສັນປາຕອງໃຫຍ່		ເຊກອງ	ນາ
ເຂົ້າສັນປາຕອງຫາງດຳ		ບໍລິຄຳໄຊ	ນາ
ເຂົ້າສັນປາຕອງກາງ		ເຊກອງ	ນາ
ເຂົ້າສັນປາຕອງງົນ		ເຊກອງ	ນາ
ເຂົ້າສັນປາຕອງນ້ອຍ		ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ	ນາ
ເຂົ້າສັນປາຕອງປີ		ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ	ນາ

(ແນວພັນນຶ່ງ ຖືວ່າເປັນແນວພັນດ່ຽວຂອງແຂວງນຶ່ງ ເມື່ອມັນຖືກບັນທຶກວ່າ ເກັບກຳໃນແຂວງນີ້ເທົ່ານັ້ນ) ຢູ່ແຂວງອັດຕະປື ປະມານ 62% ຂອງຕົວຢ່າງທີ່ເກັບກຳ (ແລະ ໃຫ້ຊື່) ຖືກຈັດແຍກເປັນແນວພັນດ່ຽວ (ຕາຕະລາງ 3). ແຂວງອື່ນໆທີ່ມີແນວພັນດ່ຽວໃນລະດັບສູງ ແມ່ນເຊກອງຢູ່ພາກໄຕ້ ແລະ ຜົ່ງສາລີ ຢູ່ພາກເໜືອ ເຊິ່ງ 54,7% ຂອງຕົວຢ່າງທີ່ເກັບກຳໃນແຂວງນີ້ ໄດ້ຈັດເປັນແນວພັນດ່ຽວ. ແຂວງອັດຕະປື, ເຊກອງ ແລະ ຜົ່ງສາລີ ນີ້ແມ່ນແຂວງຫ່າງໄກ ແລະ ມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານຊົນເຜົ່າໃນພື້ນລະເມືອງ. ຄືດັ່ງຄາດໝາຍ, ຈຳນວນຊື່ຕ່າງກັນ ແລະ ລັດສ່ວນຂອງຕົວຢ່າງທີ່ມີຊື່ດ່ຽວແມ່ນຕ່ຳໃນກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ ແລະ ແຂວງອື່ນໆ

ຕາຕະລາງ 3. ການແຈກຢາຍຊື້ແນວພັນລະວ່າງເຂດ ແລະ ແຂວງຂອງລາວ.

ເຂດ/ແຂວງ	ຈຳນວນ ຕົວຢ່າງ ເກັບກຳ	ຈຳນວນ ຕົວຢ່າງມີ ຊື້	ຈຳນວນ ຊື້	ຈຳນວນ ^a ດຸ່ງ	ຊື້ດຸ່ງ ^a ເປັນເປີ ເຊັນລວມສຳລັບ ແຂວງ	ຈຳນວນຊື້ດຸ່ງທີ່ ເກີດມີ	ຈຳນວນຊື້ດຸ່ງທີ່ ເກີດມີເປັນເປີເຊັນ ລວມສຳລັບແຂວງ
ເຂດເໜືອ	5,915	5,613	1,120	–	–	968	–
ຫຼວງພະບາງ	1,244	1,162	462	191	41.3	158	21.1
ໄຊຍະບູລີ	984	949	416	168	40.4	140	23.7
ຫຼວງນ້ຳທາ	858	798	406	202	49.8	190	27.7
ອຸດົມໄຊ	848	814	343	116	33.8	99	17.4
ບໍ່ແກ້ວ	686	665	299	103	34.4	87	19.8
ຜົ້ງສາລີ	664	646	373	204	54.7	177	37.3
ຫົວພັນ	631	579	300	136	45.3	117	29.0
ເຂດກາງ	4,625	4,321	613	–	–	513	–
ສະຫວັນນາເຂດ	989	968	358	148	41.3	117	21.0
ຄຳມ່ວນ	867	840	296	102	34.4	86	15.4
ແຂວງວຽງຈັນ	787	717	331	108	32.6	89	19.8
ບໍລິຄຳໄຊ	594	560	273	91	33.3	77	19.8
ຊຽງຂວາງ	560	535	223	74	33.2	64	17.6
ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ	486	380	197	48	24.4	43	16.1
ເຂດສະເພາະໄຊສົມບູນ	342	321	161	42	26.1	37	17.1
ເຂດໄຕ້	2,652	2,469	583	–	–	482	–
ຈຳປາສັກ	842	773	283	97	34.3	77	15.8
ສາລະວັນ	774	741	335	144	43.0	110	26.3
ອັດຕະປື	640	596	336	209	62.2	180	42.3
ເຊກອງ	396	359	243	133	54.7	115	45.7
ລວມ	13,192	12,403	3,169	2,316b	–	1,963	–

^a ຖືກບັນທຶກສຳລັບແຂວງດຸ່ງ; ຊື້ດຸ່ງອາດຖືກບັນທຶກຫຼາຍກ່ວານຶ່ງເທື່ອພາຍໃນແຂວງນຶ່ງ. ນີ້ແມ່ນຈຳນວນລວມຂອງຊື້ຕ່າງກັນໃນທົ່ວທຸກແຂວງ (ແລະ ບໍ່ແມ່ນການລວມຕາມລວງຕັ້ງ); 853 (26.9%) ຂອງຊື້ຖືກບັນທຶກໃນຫຼາຍກ່ວານຶ່ງແຂວງ.

ໃນພາກກາງຕາມລຳນ້ຳຂອງ, ເຊິ່ງພົບລະເມືອງມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານຊົນເຜົ່າໜ້ອຍກ່ວາ. ແລະ ເປັນບ່ອນທີ່ມີໂອກາດແລກປ່ຽນແນວພັນສູງພາຍໃນແຂວງ ແລະ ຕາມຊາຍແດນຂອງປະເທດ. ການຮັບເອົາແນວພັນປັບປຸງເຂົ້າມາກ່ອນມີພາລະກິດເກັບກຳເຊື້ອພັນ ທີ່ລາຍງານໃບບົດນີ້ກໍແມ່ນສູງ.

ມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍສູງ ແລະ ມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງຊື້ແນວພັນທີ່ປູກໃນລະບົບນິເວດໄຮ່ ກ່ວາໃນລະບົບນິເວດນາ. ອັນນີ້ສະທ້ອນເຖິງຫຼາຍປັດໃຈ, ເຊັ່ນຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານຊົນເຜົ່າສູງພາຍໃນພົນລະເມືອງໃນເຂດເຮັດໄຮ່ ແລະ ຄວາມຫຼາກຫຼາຍທີ່ຕິດພັນກັບຄວາມມັກ, ການໃຫ້ຄຸນນຸພາບອາຫານ (ປະເພດທາດ

ແບ້ງຂອງເມັດ, ຄຸນນະພາບເມັດ, ຄວາມຫອມຂອງເຂົ້າສຸກ ແລະ ອື່ນໆ). ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງແນວພັນ ເຂົ້າໄຮ່ ອາດສະທ້ອນເໝືອນກັນເຖິງຄວາມຫຼາກຫຼາຍສູງ ໃນເງື່ອນໄຂພູມອາກາດກະສິກຳສູງຂອງບ່ອນປູກ ແນວພັນຕ່າງໆ.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍໃນຊື່ຮາກແນວພັນ

ຊື່ຮາກທີ່ໃຊ້ຫຼາຍກວ່າໝູ່ ສະທ້ອນເຖິງວ່າ ແນວພັນນຶ່ງເປັນເຂົ້າໜຽວ ຫຼື ຈ້າວ. ລວມທັງສີຂອງເມັດພັນ (ຕາ ຕະລາງ 1). ທີ່ໄດ້ບັນທຶກຫຼາຍກວ່າໝູ່ແມ່ນຈ້າວ (159 ເທື່ອ) ດໍ (105 ເທື່ອ) ແດງ (67 ເທື່ອ) ກຳ (34) ປາ (33) ໃນຊຸດເຕົ້າໂຮມພັນ 12,404 ຕົວຢ່າງ. ບາງຊື່ຮາກ ແຕກຕ່າງເລັກນ້ອຍໃນພາສາລາວ, ແຕ່ມີຄວາມ ໝາຍດຽວກັນ ; ຕົວຢ່າງ ດຳ (ຕາມທຳມະດາອ້າງເຖິງສີຂອງເປືອກ), ອາດຖືກອ້າງເຖິງກຳຫຼືດຳໂດຍຊື່ຮາກ. ຊື່ຮາກປົກ ຫຼື ເປືອກຍາວ ແມ່ນບັນທຶກສຳລັບ 16 ຊື່ແນວພັນ. ເຖິງວ່າຊື່ແນວພັນຕ່າງໆ, ໂດຍທົ່ວໄປ, ຕ່າງ ກັນ ແລະ ແນວພັນສ່ວນຫຼາຍມີລັກສະນະດຽວທີ່ຕິດພັນກັບຊື່, ແນວພັນໃນຮູບທີ່ປາກົດອັນດຽວ ຖືກເອີ້ນບາງ ເທື່ອດ້ວຍຫຼາຍຮູບຕ່າງກັນ ໂດຍຊົນເຜົ່າຕ່າງກັນ. ກົງກັນຂ້າມ, ແນວພັນທີ່ມີລັກສະນະກາຍະພາບ ແລະ ສາລິລະພາບຕ່າງກັນ (ຮູບ 10.1) ແຕ່ມີຊື່ດຽວໂດຍກຸ່ມຊົນເຜົ່າຕ່າງກັນ. ຕົວຢ່າງແນວພັນເຂົ້າກຳ ຕ່າງກັນ ໃນຫຼາຍລັກສະນະ, ແຕ່ຊາວກະສິກອນໃຊ້ຊື່ດຽວ ອີງຕາມສີເມັດດຳ ຫຼື ມ້ວງ ແລະ ໂດຍທົ່ວໄປບໍ່ຮູ້ລັກສະນະ ອື່ນໆ. ເຊັ່ນດຽວກັນ, ພວກເຂົາໃຊ້ຊື່ເຂົ້າປົກ ສຳລັບແນວໃດກໍຕາມທີ່ມີເປືອກຍາວ, ບໍ່ຮູ້ລັກສະນະ ອື່ນໆ. ດັ່ງນັ້ນ, ອາດມີແນວພັນທີ່ມີລັກສະນະສະເພາະຫຼາຍກວ່າບັນຊີລາຍຊື່ສະແດງອອກ.

ການໃຫ້ຊື່ແນວພັນໂດຍຊາວກະສິກອນລາວ

ກະສິກອນລາວໃຊ້ລະບົບທີ່ເດີນໄດ້ເພື່ອໃຫ້ຊື່ແນວພັນໄດ້ນຶ່ງອີງໃສ່ລັກສະນະນຳໃຊ້ ທີ່ເຮັດໃຫ້ມັນສາມາດ ຮູ້ ໄດ້ທັນທີ ແລະ ບາງເທື່ອ ແມ່ນເພື່ອສະທ້ອນເຖິງລັກສະນະ ທີ່ມາແຕ່ກຳເນີດຂອງມັນ (ໂດຍສະເພາະລັກ ສະນະທີ່ພົວພັນກັບການຫຼຸງ ໜຶ່ງ ແລະ ຄຸນນະພາບການກິນ). ຕາຕະລາງ 4 ສັງລວມຄວາມຫຼາກຫຼາຍໃນຊື່ ທົ່ວໄປ ທີ່ໄດ້ບັນທຶກໃນການເຕົ້າໂຮມ 12,404 ຕົວຢ່າງແນວພັນພື້ນເມືອງ ທີ່ເກັບກຳໃນໄລຍະປີ 1995 ເຖິງ ປີ 2000.

ການໃຫ້ຊື່ແນວພັນທີ່ສະທ້ອນເຖິງປະເພດແບ້ງ, ຄຸນນະພາບການກິນ ແລະ ລັກສະນະຫອມ.

ກະສິກອນລາວໃຫ້ຊື່ແນວພັນ ອີງຕາມປະເພດທາດແບ້ງຂອງເມັດ ໜຽວ ຫຼື ຈ້າວ. ບາງແນວພັນເມືອງກໍຢູ່ລະ ວ່າງກາງໜຽວກັບຈ້າວ ແລະ ຊື່ຂອງມັນກໍສະທ້ອນໃຫ້ເຫັນລັກສະນະລະວ່າງກາງນີ້: ເຊັ່ນເຂົ້າຈ້າວໜຽວ. ແນວພັນດັ່ງກ່າວ ເບິ່ງຄືແນວພັນເຂົ້າຈ້າວ ທີ່ກາຍເປັນໜຽວຫຼັງຈາກເຮັດໃຫ້ສຸກ. ຄຸນນະພາບການກິນ ຂອງ ປະເພດເຂົ້າລະວ່າງກາງນີ້ ແມ່ນເຫັນວ່າຂີ້ຮ້າຍຫຼາຍ. ອັດຕາສ່ວນທາດອາມີໂລຂອງມັນ ຢູ່ໃນລະວ່າງ 5% ເຖິງ 15% ເຊິ່ງຖືວ່າເປັນລັກສະນະຂອງເມັດ ທີ່ຄົງຕົວແຂງຫຼາຍຫຼັງຈາກໜຶ່ງ ແຕ່ມັນກາຍເປັນອ່ອນ, ຫຼັງຈາກ ຫຼຸງຄືເຂົ້າຈ້າວ. ຕົວຢ່າງຂອງປະເພດເຄິ່ງກາງນີ້ ໄດ້ພົບເຫັນຢູ່ເມືອງຄຳ ແຂວງຫຼວງພະບາງເຂດເໜືອ ແລະ ເມືອງອຸທຸມພອນ ແຂວງສະຫວັນນາເຂດ, ເຂດກາງໄຕ້.

ຕາຕະລາງ 4. ຊື່ທົ່ວໄປຂອງພື້ນທີ່ຊາວກະສິກອນລາວໃຊ້ເປັນຊື່ແນວພັນເຂົ້າ

ໝວດ	ຊື່
ສັດ	ບັ້ງ, ກວາງ, ໄກ່, ຄວາຍ, ແຮດ, ແລນ, ພິອຸຍ, ງົວ, ໝູ, ໝາໃນ
ເລືອດສັດ	ເລືອດຟານ, ເລືອດແຮດ, ເລືອດນົກ
ເລັບສັດ	ເລັບໝາ, ເລັບໝີດຳ, ເລັບເງືອກ, ເລັບນົກ, ເລັບຊ້າງ
ອະໄວຍະວະສັດ	ເກັດເຕົ້າ, ກ້າງປາຫຼາດ, ຂົນງົວ, ຫຼັງເຕົ້າ, ນົມງົວ, ຕາຂຽດ, ຕັບໝີອຸຍ
ທາງສັດ	ທາງອ່ຽນ, ທາງໄກ່, ທາງໝາ, ທາງມ້າ, ທາງນາກ, ທາງເຫງັນ, ທາງງົວ
ແຂ້ວສັດ	ແຂ້ວຄວາຍ, ແຂ້ວໝາ, ແຂ້ວມ້າ, ແຂ້ວໝູ
ຂີ້ສັດ	ຂີ້ງົວ, ຂີ້ຄວາຍ
ນົກ	ກາ, ນົກແກ້ວ, ນົກແຂກ, ນົກຊຸ້ມ, ນົກເຂົາ, ນົກຂົວ, ນົກກິດ, ແລະ ນົກເປັດ, ນົກປິດ, ນົກທາ
ກຸ່ມຊົນເຜົ່າ	ກຸຍ, ມົ້ງ, ມົ້ງດຳ, ມົ້ງຂາວ, ຫໍ່, ກາຕູ, ຄະມຸ, ກໍ່, ລາວບັດ, ລາວເທິງ, ລິນແຕນ, ລີ, ມູເຊີ, ປາໂກ, ໄພ, ພູໄທ, ຕາລ່ຽງ, ຍະເຫີນ, ຍັງ, ຍ້າວ, ຢວນ
ປາ	ປາບູ່, ປາໄດ, ປາເຂັງ, ປາຂົມ, ປາຫຼາດ, ປາຫຼາຍ, ປາປ່ານ, ປາຊິວ, ປາສ້ອຍ
ດອກໄມ້	ດອກຈັນ, ດອກຫຼຽນ, ດອກຫອມ, ດອກກງວ, ດອກຄຳ, ດອກຄະຍອມ, ດອກຄຳ, ດອກຄູນ, ດອກເລົາ, ດອກເຫຼືອງ, ດອກມະລິ, ດອກພ້າວ, ດອກພູນ, ດອກຈິກ, ດອກເຕີຍ, ດອກງຽວ, ດອກເຜິ້ງ
ໝາກໄມ້, ເມັດມັນ ແລະ ຜັກ	ໝາກຂີ້ຫຼຸດ, ໝາກລີ, ໝາກແຕງ, ໝາກປັດ, ໝາກປົກ, ໝາກບວບດ ໝາກແດງ, ໝາກໄຮ, ໝາກລ່ຽມ, ໝາກໂຫຼດ, ໝາກມອນ, ໝາກໝ້ວຍ, ໝາກມອຍ, ໝາກນ້ຳເຕົ້າ, ໝາກນາວ, ໝາກງາ, ໝາກງົວ, ໝາກໂນດ, ໝາກພັນ, ໝາກຝາງ, ໝາກພ້າວ, ໝາກໂພ, ໝາກໂພດ, ໝາກພິ້ວ, ໝາກບໍ່, ໝາກຕານ, ໝາກຕົກ, ໝາກຖົ່ວ, ໝາກຖົ່ວລຽນ, ໝາກໂຕ່ນ, ໝາກຕຸ່ນ, ໝາກຫວ້າ, ໝາກຫວາຍ, ໝາກໄພ, ໝາກກັງງ
ປະເທດ	ອາເມລິກາ, ຈີນ, ເຊັກໂກຊະໂລວາເກງ, ຍີ່, ອິນເດຍ, ກຳພູຊາ, ລາວ, ພະມ້າ, ພິລິບປິນ, ໄທ, ຫວຽດນາມ
ເມືອງໃນປະເທດລາວ	ທ່າແຂກ, ຫຼວງພະບາງ, ຄົບ, ເງິນ, ທົງສາ, ຫ້ວຍຊາຍ, ຫຸ່ນ, ວຽງທອງ, ໂຂງ, ແບ່ງ, ຫໍ່, ກາວ, ຂົວ, ລາ, ເລີຍ, ງາ, ນອງ, ສິງ, ນ້ຳບາກ, ງອຍ, ປາກເຊ, ໂພນສະຫວັນ, ເພຍລາດ, ຕາໂອ້ຍ, ທ່າແຕງ, ວັງວຽງ, ຊຽງແສນ, ຊຳເໜືອ.
ແຂວງໃນລາວ	ເຊກອງ, ຫຼວງນ້ຳທາ, ຫົວພັນ, ຜົງສາລີ, ສາລະວັນ, ສະຫວັນນາເຂດ, ໄຊຍະບູລີ, ຊຽງຂວາງ
ແຂວງປະເທດອື່ນ	ອຸບົນ (ໄທ), ຂອນແກ່ນ (ໄທ)
ຫ້ວຍ ແລະ ນ້ຳ	ນ້ຳຮີ, ນ້ຳຮອຍ, ນ້ຳໂກ, ນ້ຳຄາ, ນ້ຳຄູນ, ນ້ຳເນີນ, ນ້ຳງາ, ນ້ຳອູ, ນ້ຳປາ, ນ້ຳປີ, ນ້ຳຊົວ, ນ້ຳຕູນ, ນ້ຳແຊງ, ນ້ຳລາຍ
ບ້ານ	ບົງ, ເດື່ອ, ກງວ, ກວຽນ, ແຫຼມ, ແພງ, ໄພນ, ບົງ, ໂຊກ, ຕາດໄຕ, ແຕມ, ແບ່ງຄຳ, ຫາດສາ, ນາຍາງ, ນາລ້ອງ, ນາງອຍ, ນາແດງ, ນາເງົາ, ນາຄານ, ນາກົກ, ນາແລ, ນາແລ້ງ, ນາປານ, ນາໂພ, ນາປຸງ, ນາສາລາ, ນາຊັນ, ນາໂຊ້, ນາເຕີນ, ນາຕອງ, ທົ່ງຂາມ
ຊື່ຄົນ	ບົວຄຳ, ເລັງ, ຄຳ, ກອງ, ກົ່ງ, ໂຈ, ກິ, ຄຸມ, ລີ, ເຫຼືອມ, ລອດ, ລອງ, ລົວ, ພູຍ, ມັງ, ນ້ອຍ, ໂອ, ອຸຍ, ພວນ, ບໍ່, ພວດ, ຮັກ, ສີ, ແສງ, ສ້ອຍ, ທິນ, ຕຸກ, ຕູ່, ວຽງ, ຍີ່, ຄຳບູ່, ຄຳແດງ, ຄຳຫຼີກ, ຄຳຫົວ, ຄຳຫຼາຍ, ຄຳລອນ, ຄຳມະລອນ, ຄຳຜາຍ, ຄຳພອນ, ຄຳແສນ, ບຸນລັງ, ກົງໃຈ, ຊຽງດີ, ພັນ, ອາຍ, ບຸນມາ, ຈູມ, ແດງ, ດົມ, ຍີ່, ກງວ, ຄວາຍ, ກອນ, ລາ, ມ້າວ, ສົມ, ເຕ້ຍ, ທຸ່ງ, ໂບ, ເຕ້ມ, ທຸມ, ສີ, ທອງຈັນ, ບີ

ນຶ່ງໃນມາດຖານສໍາຄັນກ່ວາໝູ່ໃນການຄັດເລືອກແນວພັນ ແມ່ນຄຸນນະພາບຂອງເມັດ ສອງແນວພັນພື້ນ
ເມືອງທີ່ຮູ້ກັນດີ ທີ່ມີຄຸນນະພາບເມັດດີເລີດ ແລະ ມີກິ່ນຫອມ ແມ່ນຮູ້ຕາມຊື່ຄືໃນນິຍາຍເຊັ່ນ ເຂົ້ານາງນວນ,
ເຂົ້າຫອມນາງນວນ ໃນໄລຍະເກັບກຳຕົວຢ່າງໃນປີ 1995. ແນວພັນດັ່ງກ່າວບູກຫຼາຍໃນແຂວງວຽງຈັນ ໂດຍ
ສະເພາະຢູ່ເມືອງວຽງງຽງ. ລັກສະນະຫອມຂອງແນວພັນໜຶ່ງ ແມ່ນອ້າງເຖິງດອກໄມ້ທີ່ຮູ້ດີຢູ່ເລື້ອຍໆ ເຊັ່ນ
ດອກ ມະລິ ແລະ ໄມ້ຫອມ ໄມ້ຈັນ (ຕະຕະລາງ 5). ບາງເທື່ອ, ຊື່ແນວພັນສະຫວັນເຖິງລັກສະນະຄຸນນະ
ພາບຂີ້ ຮ້າຍເຊັ່ນ ເຂົ້າຫ້າວ, ເຂົ້າແປ້ງ. ທຳມະຊາດຂອງເມັດເຂົ້າສຸກ ບາງເທື່ອກໍສະທ້ອນອອກໃນຊື່. ແນວ
ພັນເຂົ້າໜຽວແນວນຶ່ງທີ່ປູກຢູ່ຊະລະບູລີ ແຂວງສະຫວັນນາເຂດ ທີ່ມີເມັດແຂງພິເສດ ເອີ້ນວ່າເຂົ້າ (ຄາງ
ຫູດ/ຫັກ). ຊື່ທີ່ສະທ້ອນເຖິງຄຸນນະພາບດີ ມີເຂົ້າລືມຜົວ ເພາະມັນຫອມ ມັນແຊບ ຈົນເມຍຜູ້ກິນລືມຜົວ
ອັນນຶ່ງອີກຄື ພະຍາລືມແກງ, ພະຍາກິນເຂົ້ານີ້ແຊບຫຼາຍຈົນລືມແກງ. ເຂົ້າໝາແຍງ ເປັນເຂົ້າຂີ້ຮ້າຍຈົນ
ໝາໄດ້ແຕ່ນຶ່ງ ແລ້ວແຍງ. ເຂົ້າໝາຕື່ນ ສະແດງວ່າຄຸນນະພາບດີ ຈົນເຮັດໃຫ້ໝາຕື່ນນອນ ຍ້ອນກິນເຂົ້າ
ຫອມ ເຂົ້າໝາກີ (ໝາແລ່ນ) ສະແດງວ່າໝາແລ່ນມາ ເມື່ອມັນໄດ້ກິນເຂົ້າຫອມທີ່ສຸກແລ້ວ. ແນວພັນນຶ່ງ
ທີ່ເກັບກຳຢູ່ແຂວງເຊກອງ ເອີ້ນວ່າ ເຂົ້າລືມໝາລືມແມວ ຍ້ອນວ່າມັນແຊບຫຼາຍ ເມື່ອເວລາກິນ, ຜູ້ກິນຈຶ່ງ
ລືມຄວາມຕ້ອງການ ຂອງໝາຂອງແມວ. ຊື່ເຂົ້າຫອມສາມເຮືອນ ຊື່ບອກວ່າແນວພັນນີ້ຫອມຫຼາຍເວລາສຸກ
ຈົນໄດ້ກິນໃນບໍລິເວນສາມເຮືອນ (ຕາຕະ ລາງ 5)

ຕາຕະລາງ 5. ຊື່ເຂົ້າສະທ້ອນເຖິງຄຸນນະພາບຄວາມຫອມ ແລະ ການກິນ.

ລັກສະນະ	ຊື່ລາວ ^a	ທີ່ມາຂອງແນວພັນທີ່ເກັບກຳ (ແຂວງ ແລະ ລະບົບນິເວດ)	
ກິ່ນຫອມ	ອາຮຳ	ສະຫວັນນາເຂດ	ໄຮ່
	ອາຫອມ	ເຊກອງ	ໄຮ່
	ຫອມ	ຄຳມ່ວນ	ນາ
	ບາຫອມ	ເຊກອງ	ໄຮ່
	ຈ້າວຫອມ	ຫົວພັນ	ໄຮ່
	ຈ້າວຫອມຂາວ	ຫົວພັນ	ໄຮ່
	ຈ້າວມະລິ	ຄຳມ່ວນ	ນາ
	ຈ້າວຫອມມະລິ	ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ	ນາ
	ຫອມມະລິໜຽວ	ບໍລິຄຳໄຊ	ນາ
	ຫອມມະລິກາງ	ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ	ນາ
	ດອກມະລິ	ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ	ນາ
	ຫອມໃບ	ບໍລິຄຳໄຊ	ນາ
	ຫອມຈັນ	ຈຳປາສັກ	ນາ
	ຫອມນວນຈັນ	ວຽງຈັນ	ນາ
	ນ້ຳມັນຈັນ	ຫຼວງພະບາງ	ໄຮ່
	ຫອມແດງ	ຄຳມ່ວນ	ນາ
	ຫອມດອກດູ່	ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ	ນາ
	ຫອມແກ້ວ	ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ	ນາ
	ຫອມນາງນວນ	ບໍລິຄຳໄຊ	ນາ
	ຫອມສາມເຮືອນ	ບໍລິຄຳໄຊ	ນາ
	ຫອມສະຫງຽມ	ວຽງຈັນ	ນາ
	ຫອມສະງ່າ	ບໍລິຄຳໄຊ	ນາ
	ຫອມອຸດົມ	ໄຊຍະບູລີ	ນາ
	ຫອມພະມ້າ	ໄຊຍະບູລີ	ນາ
	ຫອມໄທ	ສະຫວັນນາເຂດ	ນາ
	ຫອມເສດຖີ	ບໍລິຄຳໄຊ	ນາ
	ຫອມງັນ	ເຊກອງ	ນາ
	ອິນຕິກຫອມ	ຈຳປາສັກ	ນາ
	ຕິກຫອມ	ຈຳປາສັກ	ນາ
	ຖົ່ວຫອມ	ອຸດົມໄຊ	ໄຮ່
	ໝາຕີ່ນ	ຄຳມ່ວນ	ນາ
	ລົມຜົວ	ຫົວພັນ	ໄຮ່
ຄຸນນະພາບການກິນດີ	ລົມໝາ ລົມແມວ	ເຊກອງ	ນາ

ຕາຕະລາງ 5. ຕໍ່

ລັກສະນະ	ຊື່ລາວ ^a	ທີ່ມາຂອງແນວພັນທີ່ເກັບກຳ (ແຂວງ ແລະ ລະບົບນິເວດ)	
ຄຸນນະພາບການກິນດີ	ໝາກີ	ຫຼວງພະບາງ	ໄຮ່
	ນ້ຳເຜິ້ງ	ບໍລິຄຳໄຊ	ນາ
	ນ້ຳຕານ	ວຽງຈັນ	ນາ
	ນວນ	ເຊກອງ	ໄຮ່
	ນາງນວນ	ເຊກອງ	ນາ
	ນວນຈັນ	ຫຼວງພະບາງ	ນາ
	ອ່ອນດຳ	ຫຼວງພະບາງ	ນາ
	ພະຍາລືມແກງ	ອັດຕະປື	ນາ
	ອ່ອນດຳ	ຫຼວງນ້ຳທາ	ນາ
	ອ່ອນທົ່ງ	ຫຼວງນ້ຳທາ	ໄຮ່
	ໝາແຍງ	ບໍລິຄຳໄຊ	ນາ
	ຄາງຫວ້າຍ	ໄຊຍະບູລີ	ໄຮ່
	ຄາງຫຼຸດຫັກ	ເຊກອງ	ໄຮ່
	ແປ້ງ	ເຊກອງ	ໄຮ່
	ແປ້ງຫາງ	ສະຫວັນນາເຂດ	ໄຮ່
ຄຸນນະພາບການກິນຂີ້ຮ້າຍ	ຫ້າວມ້ອຍ	ເຊກອງ	ໄຮ່
	ຫ້າວງັນ	ສະຫວັນນາເຂດ	ໄຮ່
	ຫ້າວລືມຜົວ	ເຊກອງ	ໄຮ່
ຄຸນນະພາບເມັດຂີ້ຮ້າຍ	ຫ້າວແລ້ງ	ໄຊຍະບູລີ	ໄຮ່
	ຫ້າວດໍ	ຄຳມ່ວນ	ໄຮ່
	ຫ້າວດຳ	ບໍລິຄຳໄຊ	ນາ

^a ຊື່ແນວພັນສ່ວນຫຼາຍຕ້ອງນຳໜ້າໂດຍຄຳວ່າເຂົ້າ. b ນາ ຫຼື ໄຮ່

ຊື່ສະທ້ອນເຖິງລັກສະນະຂອງເມັດ

ຊື່ແນວພັນອາດສະທ້ອນເຖິງລັກສະນະຂອງເມັດເປັນສ່ວນໃຫຍ່-ຂະໜາດ, ຮູບຊົງ, ສີ ແລະ ການປະສົມລັກສະນະດັ່ງກ່າວ (ຕາຕະ ລາງ 6) “ເຂົ້າກຳ” ຊື່ບອກຊື່ຂອງມັນໃນລະບົບນິເວດທັງສອງ ໄຮ່ ແລະ ນາ : ເຂົ້າກຳເຂົ້າດຳ-ແຕ່ວ່າສີເມັດອື່ນໆ ແລະ ລັກສະນະເມັດສ່ວນໃຫຍ່ ສະທ້ອນໃນຊື່ແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ຫຼາຍກວ່າແນວພັນເຂົ້ານາ, ຍົກເວັ້ນຊື່ຕ່າງໆທີ່ຊື່ບອກແນວພັນ ເປືອກແດງ ໃນແນວພັນເຂົ້າຈ້າວ ທີ່ພົບເຫັນຢູ່ແຂວງຫຼວງພະບາງ. 33 ຊື່ທີ່ບັນທຶກ ແມ່ນກ່ຽວຂ້ອງກັບປາ (ຕາຕະ ລາງ 3) ປາຊິວ ສະແດງວ່າເມັດຍາວຮຽວ, ເກັດເຕົ້າ ແມ່ນສະແດງເຖິງຮູບຊົງຂອງເມັດ, ແຕ່ສະແດງອີກວ່າເປືອກໜາ ແລະ ແຂງ (ຕາຕະ ລາງ 6)

ຕາຕະລາງ 6. ຊື່ຂອງແນວພັນສະທ້ອນເຖິງລັກສະນະເມັດ^a

ລັກສະນະ	ຊື່ລາວ ^b	ແຂວງ, ປະເພດແບ້ງ ແລະ ລະບົບນິເວດ			
ຂະໜາດເມັດ	ເຂົ້າເມັດໃຫຍ່	ວຽງຈັນ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າດໍເມັດນ້ອຍ	ຈຳປາສັກ	ຈ້າວ	ນາ	
	ເຂົ້າກາງເມັດໃຫຍ່	ວຽງຈັນ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າກາງນ້ອຍ	ເຊກອງ	ໜຽວ	ນາ	
	ເຂົ້າຈ້າວເມັດນ້ອຍ	ຈຳປາສັກ	ຈ້າວ	ນາ	
ສີເມັດ	ເຂົ້າດຳປີ	ໄຊຍະບູລີ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າດຳລາຍ	ຊຽງຂວາງ	ຈ້າວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າດຳສູງ	ໄຊຍະບູລີ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າດຳປີກ	ຫຼວງນ້ຳທາ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າຂາວຜ່ອຍ	ຫຼວງພະບາງ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າຂາວນົກເມັດດຳ	ຫົວພັນ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າຂາວປີ	ຫຼວງພະບາງ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າຂາວສູງ	ຈຳປາສັກ	ໜຽວ	ນາ	
	ຮູບເມັດ	ເຂົ້າເຫຼືອງງາ	ເຊກອງ	ໜຽວ	ນາ
		ເຂົ້າເມັດຍາວ	ໄຊຍະບູລີ	ໜຽວ	ນາ
ເຂົ້າຈ້າວມົນ		ບໍລິຄຳໄຊ	ຈ້າວ	ໄຮ່	
ເຂົ້າຈ້າວເມັດປ້ອມ		ໄຊຍະບູລີ	ຈ້າວ	ນາ, ໄຮ່	
ເຂົ້າຫຼັງເຕົ່າ		ຫຼວງນ້ຳທາ	ຈ້າວ	ໄຮ່	
ເຂົ້າເກັດເຕົ່າ		ຄຳມ່ວນ	ໜຽວ	ໄຮ່	
ເຂົ້າເກັດເຕົ່າ		ຈຳປາສັກ	ໜຽວ	ນາ	
ເຂົ້າປາຊິວ		ອັດຕະປື	ຈ້າວ	ນາ	
ເຂົ້າປາຊິວ		ບໍລິຄຳໄຊ	ໜຽວ	ໄຮ່	
ສີເມັດ ແລະ ຂະໜາດ		ເຂົ້າດຳເມັດໃຫຍ່	ຫຼວງພະບາງ	ໜຽວ	ໄຮ່
	ເຂົ້າດຳນ້ອຍ	ຊຽງຂວາງ	ຈ້າວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າຂາວນ້ອຍ	ບໍລິຄຳໄຊ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າເຫຼືອງເມັດນ້ອຍ	ຫຼວງພະບາງ	ໜຽວ	ໄຮ່	
ສີເມັດ ແລະ ຮູບ	ເຂົ້າເມັດຍາວຂາວ	ບໍລິຄຳໄຊ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າດຳເມັດຍາວ	ຜົ້ງສາລີ	ໜຽວ	ນາ	
	ເຂົ້າກຳເມັດປ້ອມ	ວຽງຈັນ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າຂາວປ້ອມ	ບໍລິຄຳໄຊ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າເມັດຍາວຂາວ	ບໍລິຄຳໄຊ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າຂາວປ້ອມກັ້ນດຳ	ຫົວພັນ	ໜຽວ	ໄຮ່	
	ເຂົ້າເຫຼືອງປ້ອມ	ຫຼວງນ້ຳທາ	ໜຽວ	ໄຮ່	

^a = ເຂົ້າໜຽວ ຫຼື ຈ້າວ, ນາ ຫຼື ໄຮ່. ^b = ເຂົ້ານຳໜ້າຊື່ສ່ວນໃຫຍ່

ຕາຕະລາງ 7. ແນວພັນທີ່ມີຊື່ສະທ້ອນເຖິງລັກສະນະຄວາມທົນທານສະເພາະ

ຄວາມທົນທານຕໍ່ສິ່ງກະທົບ	ຊື່ແນວພັນລາວ	ແຂວງ ແລະ ລະບົບນິເວດ ^b		
ແຫ້ງແລ້ງ	ເຂົ້າເບື້ອນ້ຳ	ຫຼວງນ້ຳທາ	ນາ	
	ແຫ້ງ	ເຊກອງ	ໄຮ່	
	ນາແລ້ງ	ໄຊຍະບູລີ	ນາ	
	ອາແຫ້ງ	ຜົງສາລີ	ນາ	
	ເປີດນ້ຳ	ສະຫວັນນາເຂດ	ນາ	
	ທົນແລ້ງ	ຫຼວງພະບາງ	ນາ	
	ນ້ຳຖ້ວມ	ລ່ອງນ້ຳ	ບໍ່ແກ້ວ	ນາ
ອຸນນະພູມຕ່ຳລົມ	ລູກປາ	ວຽງຈັນ, ເຊກອງ	ນາ	
	ນ້ຳເຢັນ	ຊຽງຂວາງ	ນາ	
	ແອ້ວ	ບໍ່ແກ້ວ	ໄຮ່	
	ແອ້ວດ່າງ	ບໍ່ແກ້ວ	ນາ	
	ແອ້ວແດງ	ຫຼວງພະບາງ	ໄຮ່	
	ແອ້ວໃຫຍ່	ຫຼວງພະບາງ	ໄຮ່	
	ແອ້ວນ້ອຍ	ຫຼວງພະບາງ	ໄຮ່	
	ບັງລົມ	ອຸດົມໄຊ	ນາ	
	ປ້ານລົມ	ວຽງຈັນ	ນາ	
	ຕ່ຳຈີນ	ຫຼວງພະບາງ	ນາ	
	ປົງ	ຫົວພັນ	ນາ	
	ກົກເຫຼັກ	ຫຼວງນ້ຳທາ	ນາ	
	ກົກເຫຼັກ	ຫົວພັນ	ນາ	
	ສິ່ງທຳຮ້າຍ			
	ນົກ	ລີ້ນົກ	ບໍ່ແກ້ວ	ໄຮ່
ຫຍ້າ	ແພ້ຫຍ້າ	ໄຊຍະບູລີ	ນາ	
ອື່ນໆ	ອີ່ປວກ	ຈຳປາສັກ	ນາ	
ປັບຕົວກວ້າງຂວາງ	ບໍ່ຮິນາ	ເຊກອງ	ນາ	

^a ຊື່ມີຄຳວ່າເຂົ້ານ້ຳທາ, b ໄຮ່ ຫຼື ນາ

ການໃຫ້ຊື່ສະທ້ອນເຖິງຄວາມທົນທານຂອງມັນຕໍ່ສິ່ງກະທົບ

ກະສິກອນລາວໄດ້ເລືອກແນວພັນທີ່ມີຄວາມທົນທານສູງຕໍ່ສິ່ງກະທົບ ທີ່ມັກເກີດເຊັ່ນ ສະພາບແຫ້ງແລ້ງ, ນ້ຳຖ້ວມ. ແຫ້ງແລ້ງ ເປັນອັນກົດນ່ວງການຜະລິດສຳຄັນໃນທັງສອງລະບົບນິເວດນາ ແລະ ໄຮ່ (ຊິນເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2001) ຄວາມທົນທານຕໍ່ແຫ້ງແລ້ງ ສະທ້ອນໃນການໃຊ້ຊີ້ຮາກຕ່າງໆ ເຊັ່ນ ບໍ່ງ້ຳນ້ຳ, ດໍ່ນ້ຳປະ, ໂຄກ (ນາໂຄກ ທີ່ເປັນນາຂາດນ້ຳກ່ວາໝູ່), ອີ່ໂພນ ຫຼື ໂພນ ແລະ ອື່ນໆ (ຕາຕະລາງ 7) ນ້ຳຖ້ວມມັກເກີດຂຶ້ນຕາມລຳນ້ຳຂອງ ແລະ ສາຂາ. ຊື່ຮາກຂອງແນວພັນທີ່ຊັບອກຄວາມສາມາດປັບເຂົ້າກັບນ້ຳຖ້ວມໃນເຂດນີ້, ເຊັ່ນ ລອຍປາ, ລູກປາ ທີ່ສະທ້ອນເຖິງການຢຶດໄວຂອງລຳຕົ້ນ. ແນວພັນພື້ນເມືອງຫຼາຍແນວເຕີບໂຕສູງ ແລະ

ຕາຕະລາງ 8. ຊື່ທີ່ໃຫ້ສະທ້ອນເຖິງຄວາມສາມາດໃຫ້ສະມັດຕະພາບສູງຂອງແນວພັນ

ຊື່ແນວພັນລາວ	ແຂວງ, ປະເພດທາດແປ້ງ, ແລະ ລະບົບນິເວດ		
ເຂົ້າປ່າລີ້	ວຽງຈັນ	ໜຽວ	ນາ
ເຂົ້າເລົ້າແຕກ	ຫຼວງນໍ້າທາ	ຈ້າວ	ນາ
ເຂົ້າແຍ້ແຕກ	ຫຼວງນໍ້າທາ	ໜຽວ	ນາ
ເຂົ້າເຫຼືອເລົ້າ	ບໍລິຄຳໄຊ	ໜຽວ	ນາ
ເຂົ້າເຫຼືອນາ	ບໍລິຄຳໄຊ	ໜຽວ	ນາ
ເຂົ້າລອດກວຽນ	ຄຳມ່ວນ	ໜຽວ	ນາ
ເຂົ້າມັນລ້ານ	ຫຼວງພະບາງ	ໜຽວ	ໄຮ່
ເຂົ້າເຈັດຮ້ອຍ	ບໍລິຄຳໄຊ	ໜຽວ	ນາ
ເຂົ້າພໍ່ຄ້າລືມຄວາຍ	ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ	ໜຽວ	ນາ
ເຂົ້າຫຼົງບ້ານ	ຫຼວງພະບາງ	ໜຽວ	ໄຮ່
ເຂົ້າຫຼົງບ້ານເກີດ	ໄຊຍະບູລີ	ໜຽວ	ນາ
ເຂົ້າແມ່ຮ້າງລືມຜົວ	ຄຳມ່ວນ	ໜຽວ	ນາ
ເຂົ້າແມ່ຮ້າງຕົບເອິກ	ບໍລິຄຳໄຊ	ໜຽວ	ໄຮ່
ເຂົ້າຍອດນາງ	ວຽງຈັນ	ໜຽວ	ໄຮ່
ສາວລືມຢ່າງ	ວຽງຈັນ	ໜຽວ	ນາ

^a = ໜຽວ ຫຼື ຈ້າວ ນາ ຫຼື ໄຮ່

ລົ້ມ, ນັ້ນກໍແມ່ນຂໍ້ກົດນ່ວງຕົ້ນຕໍ. ແນວພັນທີ່ບໍ່ລົ້ມມີຊື່ດັ່ງນີ້: ກົກເຫຼັກ, ບົງ (ຕົ້ນໄມ້ໄຜ່), ແອ້ວ (ຕົ້ນອ່ອນໂມ້ງ) ເຕ້ຍ. ຊື່ອາດຊື່ບອກເຖິງຄວາມສາມາດປັບໃສ່ເງື່ອນໄຂດິນຊື້ຮ້າຍ, ຕົວຢ່າງ ເຂົ້າບໍ່ຮິນາ. ເຂດພູສູງພາກເໜືອອາດມີບັນຫາອຸນນະພູມຕ່ຳ ທີ່ກະທົບໃສ່ການເຕັມຕົ້ງຂອງເມັດ. ແນວພັນທີ່ລາຍງານວ່າປັບຕົວເຂົ້າກັບອຸນນະພູມຕ່ຳ ແມ່ນເກັບກຳໄດ້ທີ່ຊຽງຂວາງ, ຊຶ່ງຊື່ທ້ອງຖິ່ນວ່າ ເຂົ້ານ້ຳເຢັນ. ຄວາມທົນທານຕໍ່ສິ່ງທີ່ມີຊີວິດທຳລາຍ ເຊັ່ນນົກ ແມ່ນຊື່ບອກດ້ວຍຊື່ ລີ້ນົກ (ຊຶ່ງຮວງຖືກປ້ອງກັນດ້ວຍໃບວີ ຕັ້ງຊື່ດັ່ງນີ້) ຮວງຈິ່ງບໍ່ເຫັນປະຈັກຕານົກ). ແພ້ຫຍ້າ ຊື່ບອກວ່າສາມາດແກ່ງແຍ້ງກັບຫຍ້າໄດ້ດີ (ຕາຕະລາງ 7)

ຊື່ທີ່ສະທ້ອນຄວາມອາດສາມາດສະມັດຕະພາບ

ເມື່ອແນວພັນນຶ່ງເຫັນວ່າມີຄວາມອາດສາມາດ ໃຫ້ສະມັດຕະພາບສູງ ນັ້ນກໍແມ່ນສະແດງອອກໃນຊື່ຂອງມັນຢູ່ເລື້ອຍໆ (ຕາຕະລາງ 8). ຊື່ເລົ່ານີ້ສະທ້ອນເຖິງຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການຂົນເຂົ້າທີ່ຜະລິດກັບບ້ານ ຫຼືບັນຫາໃນການເກັບມ້ຽນປະລິມານເຂົ້າຫຼາຍ. ເຂົ້າປ່າລີ້ (ສະມັດຕະພາບສູງຈົນເຮັດໃຫ້ປ່າຫັກ ປ່າແຕກ ແລະ ເຂົ້າລອດກວຽນ ສະແດງເຖິງຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການຂົນເຂົ້າໃຫ້ໝົດ. ເລົ້າແຕກ, ເຫຼືອເລົ້າ ສະແດງເຖິງຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການເກັບມ້ຽນໃນເລົ້າ ທີ່ຕິດພັນກັບສະມັດຕະພາບສູງ ຂອງແນວພັນດັ່ງກ່າວ. ບາງແນວກໍຕິດພັນກັບແມ່ຍິງ ເຊັ່ນຍອດນາງ, ແມ່ຮ້າງລືມຜົວ. ຍອດນາງໝາຍເຖິງວ່າ ລາວມີວຽກຫຼາຍ ກ່ຽວເຂົ້າຫຼາຍຈົນຜົວປະ, ແມ່ຮ້າງລືມຜົວ ໝາຍເຖິງວ່າ ລາວສິນນຳວຽກຫຼາຍ ເຂົ້າຫຼາຍຈົນລືມຜົວ).

ຕາຕະລາງ 9. ຊື່ແນວພັນທີ່ສະທ້ອນເຖິງທີ່ມາຂອງແນວພັນຈາກຕ່າງປະເທດ

ຊື່ແນວພັນລາວ	ປະເພດ	ທີ່ມາຂອງແນວພັນທີ່ເຕົ້າໂຮມ	
	ແບ້ງ	ແຂວງ	ລະບົບນິເວດ
ເຂົ້າຟິລິບປິນ	ຈໍາວ	ອັດຕະປື	ນາ
ເຂົ້າອາເມລິກາ	ຈໍາວ	ອັດຕະປື	ນາ
ເຂົ້າອິນເດຍ	ໜຽວ	ໄຊຍະບູລີ	ນາ
ເຂົ້າດໍພະມ້າ	ໜຽວ	ຈໍາປາສັກ	ນາ
ເຂົ້າຫອມພະມ້າ	ໜຽວ	ໄຊຍະບູລີ	ນາ
ເຂົ້າເລັກ	ຈໍາວ	ຊຽງຂວາງ	ນາ
ເຂົ້າດໍຍວນ	ໜຽວ	ຄຳມ່ວນ	ນາ
ເຂົ້າຫວຽດ	ຈໍາວ	ເຊກອງ	ນາ
ເຂົ້າດໍຫວຽດ	ໜຽວ	ຈໍາປາສັກ	ນາ
ເຂົ້າກາງຫວຽດ	ໜຽວ	ອັດຕະປື	ນາ
ເຂົ້າໄທ	ໜຽວ	ຫຼວງພະບາງ	ໄຮ່
ເຂົ້າກຳພູຊາ	ຈໍາວ	ອັດຕະປື	ນາ
ເຂົ້າຂະເໝນ	ຈໍາວ	ອັດຕະປື	ນາ
ເຂົ້າຂະເໝນດໍ	ຈໍາວ	ອັດຕະປື	ນາ
ເຂົ້າຈີນ	ຈໍາວ	ບໍ່ແກ້ວ	ນາ
ເຂົ້າຕຳຈີນ	ໜຽວ	ຫຼວງພະບາງ	ນາ

ໃນທາງກົງກັນຂ້າມ ແນວພັນແມ່ໝ້າຍ ຖືກເອີ້ນດັ່ງນີ້, ເພາະມັນໃຫ້ເມັດລົບເລື້ອຍໆ ການນຳໃຊ້ແນວພັນດັ່ງກ່າວສະທ້ອນເຖິງວ່າ ຜູ້ຜະລິດເຂົ້າສ່ວນຫຼວງຫຼາຍເປັນຜູ້ຍິງ.

ຊື່ແນວພັນສະທ້ອນເຖິງທີ່ມາຂອງແນວພັນ

ບາງແນວພັນຊື່ບອກເຖິງປະເທດທີ່ມາ (ຕາຕະລາງ 9). ຕົວຢ່າງເຂົ້າພະມ້າ, ເຂົ້າໄທ, ເຂົ້າຫວຽດ, ເຂົ້າກຳພູຊາ, ເຂົ້າຍີ່ປຸ່ນ, ເຂົ້າເສັກ, ເຂົ້າອິນເດຍ, ເຂົ້າອາເມລິກາ, ເຂົ້າຟິລິບປິນ ແລະ ອື່ນໆ. ແຕ່ວ່າການອອກຊື່ປະເທດຂອງແນວພັນ ບາງເທື່ອອ້າງເຖິງການອອກຊື່ປະເທດຂອງການຈັດຕັ້ງ ຫຼືອົງກອນ ທີ່ເຮັດໃຫ້ແນວພັນນີ້ມີໃຫ້, ແທນທີ່ວ່າແນວພັນມາຈາກປະເທດທີ່ຖືກບົ່ງຊື່. ແນວພັນຊື່ເຂົ້າອາເມລິກາ ແລະ ແນວພັນຟິລິບປິນ ຖືກບົ່ງອອກໂດຍຊາວກະສິກອນ ສຳລັບແນວພັນທີ່ນຳເຂົ້າມາ ແລະ ແຈກຢາຍໂດຍຂະບວນການ ສຳພັນຖານອ້າຍນ້ອງຂອງຟິລິບປິນ ແລະ ອົງການ USAID (ຊ່ວຍເຫຼືອຂອງອາເມລິກາ) ໃນໄລຍະທ້າຍຊຸມປີ 1960 ແລະ ຕົ້ນຊຸມປີ 1970. ແຕ່ວ່າ, ໃນຫຼາຍໂອກາດ ແນວພັນທີ່ຖືຊື່ປະເທດ ຈີນ, ຫວຽດນາມ, ກຳພູຊາ ແລະ ໄທ ໄດ້ຖືກເກັບກຳຈາກແຂວງຂອງລາວ ທີ່ຕິດກັບຫຼືຢູ່ໄກ້ປະເທດດັ່ງກ່າວ, ສະແດງວ່າແນວພັນທີ່ເວົ້ານີ້ ໄດ້ນຳເຂົ້າມາຈາກປະເທດດັ່ງກ່າວ. ຜ່ານກະສິກອນທາກະສິກອນ ທີ່ອາດແລກປ່ຽນຜ່ານຊາຍແດນລະວ່າງປະເທດ, ແທນທີ່ຈະແມ່ນການນຳເຂົ້າຢ່າງເປັນທາງການ ແລະ ໃຫ້ຊື່ອັນສະທ້ອນເຖິງປະເທດທີ່ມາ.

ຊື່ຂອງບາງແນວພັນສະທ້ອນເຖິງປັດໃຈທາງປະຫວັດສາດອື່ນໆ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບທີ່ມາຂອງແນວພັນ

ເໝືອນກັນ. ຕົວຢ່າງແນວພັນເຂົ້າອິນຕິກ ທີ່ເກັບກຳຈາກເມືອງຈຳປາສັກ ແຂວງຈຳປາສັກ ແລະ ເມືອງມະຫາໄຊ ແຂວງຄຳມ່ວນ (ໃນພາກໄຕ້ ແລະ ພາກກາງຕາມລຳດັບ) ສະທ້ອນເຖິງວ່າການປູກໄດ້ໃຊ້ເມັດພັນພາຍຫຼັງ ທີ່ເຂົ້າຖືກຖິ້ມລົງໃສ່ເນື້ອທີ່ຈາກຍົນ USAID ໃນຕອນທ້າຍຊຸມປີ 1960 ແລະ ຕົ້ນຊຸມປີ 1970, ເພື່ອບັນເທົາການຂາດແຄນເຂົ້າ ໃນເນື້ອທີ່ໄຮ່ສ່ວນຫຼາຍ, ອັນເນື່ອງຈາກການຢຸດສະຫງ່າຂອງການປູກ ໃນໄລຍະ ການຂັດແຍ້ງພາຍໃນປະເທດ.

ນອກຈາກຊີ້ທີ່ສະທ້ອນເຖິງ ທີ່ມາຈາກຕ່າງປະເທດແລ້ວ, ຫຼາຍແນວມີຊື່ສະທ້ອນເຖິງ ທີ່ມາຈາກທ້ອງຖິ່ນ-ແຂວງ, ເມືອງ, ບ້ານ, ຫ້ວຍ ແລະ ບຸກຄົນ. ນີ້ໄດ້ມີບັນຊີລາຍຊື່ໃນຕາຕະລາງ 4. ຊື່ເລົ່ານີ້ມີທີ່ຕັ້ງພູມສາດ ຊື່ບອກວ່າມັນມາຈາກສະຖານທີ່ສະເພາະ. ຊື່ທີ່ບັນທຶກມາຈາກບຸກຄົນ ອາດໝາຍເຖິງວ່າບຸກຄົນໄດ້ເປັນຜູ້ຮັບຜິດຊອບ ໃນການສ້າງແນວພັນນັ້ນມາ, ຫຼືນຳເອົາມັນເຂົ້າມາໃນເນື້ອທີ່ສະເພາະ ເປັນແນວພັນໃໝ່. ດັ່ງດຽວຫຼາຍແນວມີຊື່ຊົນເຜົ່າສະເພາະຂອງລາວ (ຕາຕະລາງ 4). ການໃຫ້ຊື່ແນວພັນເລົ່ານີ້, ໂດຍທົ່ວໄປຈຶ່ງຊື່ບອກວ່າ ແນວພັນມາຈາກບ້ານນຶ່ງຂອງຊົນເຜົ່ານຶ່ງສະເພາະ ແລະ ໄດ້ປູກຢູ່ແຫ່ງອື່ນ, ໂດຍອີກຊົນເຜົ່ານຶ່ງ, ທີ່ໃຫ້ຊື່ແນວພັນເພື່ອສະແດງເຖິງທີ່ມາຂອງເມັດພັນນັ້ນ.

ສະຫຼຸບ

ຄວາມຮຸ່ງມີ ແລະ ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງລັກສະນະແນວພັນພື້ນເມືອງລາວ ແມ່ນສະແດງອອກຢ່າງຈະແຈ້ງໃນຊື່ທີ່ໃຫ້ແກ່ມັນ ໂດຍຊາວກະສິກອນລາວ ພາຍໃນສະຖານະການເຊັ່ນນີ້, ຄວາມສຳຄັນຂອງຄຸນນະພາບເຂົ້າທີ່ປູກ ແລະ ບໍລິໂພກໂດຍປະຊາຊົນລາວ ແມ່ນເຫັນແຈ້ງໃນທາງທີ່ຫຼາຍໆແນວພັນຖືກໃຫ້ຊື່, ເພື່ອສະທ້ອນເຖິງລັກສະນະ ຄຸນນະພາບອັນຫຼາກຫຼາຍຂອງເມັດເຂົ້າໜຽວ, ເຂົ້າຈ້າວ, ໃນທັງສອງຮູບການ, ສຸກ ແລະ ບໍ່ ທັນສຸກ ແລະ ໃນທັງສອງລະບົບນິເວດ ນາ ແລະ ໄຮ່. ຄວາມຄ່ອງຄືກັນລະວ່າງ ແນວພັນອັນສູງເດັ່ນກັບຄຸນ ລັກສະນະຂອງແມ່ຍິງ (ດັ່ງສະທ້ອນໃຫ້ເຫັນໃນຊື່ບາງແນວພັນ ທີ່ມີຄຸນນະພາບ ຄວາມຫອມດີເດັ່ນ ແລະ ການກິນດີ) ນັ້ນອາດຖືກອະພິປາຍວ່າ ເປັນອັນແທນໃຫ້ຈົນຕະນາການ ອັນໜັກແໜ້ນກໍລິສະຖານະພາບອັນ ສູງເດັ່ນຂອງແມ່ຍິງໃນສັງຄົມລາວ.

ໃນໂອກາດສ່ວນໃຫຍ່, ຊື່ແນວພັນທີ່ໃຫ້, ສະທ້ອນເຖິງຄຸນນະພາບທີ່ຕ້ອງການ ເຊັ່ນຄວາມສາມາດດ້ານສະມັດຕະພາບ, ຄວາມທົນທານຕໍ່ສິ່ງກະທົບ, ຄຸນນະພາບເມັດດີ, ຄວາມຫອມ ແລະ ອື່ນໆ. ດັ່ງນັ້ນ, ມັນອາດເບິ່ງເປັນທີ່ຕື່ນຕາຕື່ນໃຈ ທີ່ບາງແນວພັນທີ່ເກັບກຳ (ແລະ ຮັກສາໂດຍຄອບຄົວໃນຊົນນະບົດ) ມີຊື່ສະທ້ອນເຖິງຄຸນນະພາບທີ່ບໍ່ປາດຖະໜາ ຕົວຢ່າງ ເມັດແຂງ, ທ່າອ່ຽງແຕກຫັກຂອງເມັດ, ເມັດເປັນແບ້ງ ແລະ ອື່ນໆ. ດັ່ງນີ້, ຈຶ່ງອຸປະມາໄດ້ວ່າ ການທີ່ກະສິກອນບໍ່ພຽງແຕ່ຮັກສາ ອັນປາດຖະໜາ ແລະ ອັນທີ່ບໍ່ປາດຖະໜານັ້ນ, ຄົງເວົ້າໄດ້ວ່າອັນທີ່ບໍ່ປາດຖະໜານັ້ນ ມັນຊື່ບອກວ່າມັນມີລັກສະນະດີຂອງມັນ (ເຊັ່ນມີການປັບຕົວເຂົ້າກັບການກະທົບທາງດ້ານອາກາດ/ມີຄວາມທົນທານຕໍ່ແມງໄມ້ທຳລາຍ ແລະ ພະຍາດຕ່າງໆ, ຫຼືບາງເທື່ອພວກມັນຖືກຮັກສາໄວ້ເພື່ອຈຸດປະສົງການບໍລິໂພກສະເພາະຢ່າງ).

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງຊື່ແບບປົດສ້າງ ທີ່ໃຫ້ແກ່ແນວພັນພື້ນເມືອງຂອງລາວ ສະທ້ອນເຖິງຄຸນຄ່າຄວາມອາດສາມາດຂອງຄວາມຮູ້ທ້ອງຖິ່ນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບປະຫວັດຂອງແນວພັນດັ່ງກ່າວ. ຈາກນີ້ຈຶ່ງເຫັນ

ຄວາມສຳຄັນ ຂອງການປະກອບເອກະສານ ຄວາມຮູ້ອັນນີ້ໃນຂະນະທີ່ດຳເນີນການຮັກສາເກັບມ້ຽນ ເຊື່ອພັນເຂົ້າພັນເມືອງ. ຄວາມຮູ້ນີ້ຈະສູນເສຍໄປຢ່າງຫຼີກລຽງບໍ່ໄດ້, ເມື່ອແນວພັນພັນເມືອງ ຈະຖືກແນວພັນປັບປຸງເຂົ້າມາແທນທີ່ ແລະ ຊາວກະສິກອນລຸ້ນປະຈຸບັນຖືກປ່ຽນແທນ. ໃນເຂດປູກເຂົ້ານານຳຝົນຕົ້ນຕໍຕາມລຳນ້ຳຂອງ ເພິ່ນບັນທຶກແລ້ວ (ຊິນເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2001) ວ່າພາຍໃນປະມານ 7 ປີ ຫຼັງຈາກປີ 1993, ເມື່ອທີ່ປູກແນວພັນພັນເມືອງ ໄດ້ຕົກລົງຈາກຫຼາຍກ່ວາ 90% ເຖິງຕໍ່ກ່ວາ 20% (ແລະ ຕໍ່ກ່ວາ 10% ໃນບາງແຂວງ)

ການບັນທຶກຊື່ແນວພັນ, ເມື່ອໃຊ້ສົມທົບກັບຂໍ້ມູນປະຈຳຕົວ ຂອງຕົວຢ່າງເຊື່ອພັນພັນເມືອງທີ່ເກັບກຳ ແລະ ຮັກສາ ອາດມີຄຸນຄ່າສູງ ເມື່ອເບິ່ງລັກສະນະສະເພາະ ທີ່ຈະເອົາໃສ່ໃນແນວພັນປັບປຸງ ໃນອານາຄົດ, ເພື່ອສະໜອງແນວພັນທີ່ມີລັກສະນະສະເພາະຢ່າງ ສຳລັບລະບົບນິເວດຕ່າງໆໃນທົ່ວປະເທດ.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງຊື່ ທີ່ສະເໜີໃນບົດນີ້ ບໍ່ສະທ້ອນເຖິງຄວາມຫຼາກຫຼາຍເຕັມສ່ວນ/ທັງໝົດພາຍໃນປະເທດ. ບັນຫາທາງພາສາ ທີ່ເນື່ອງຈາກມີ 48 ກຸ່ມຊົນເຜົ່າພາຍໃນປະເທດ ເຮັດໃຫ້ຫຍຸ້ງຍາກໃນການແປບາງຊື່ເປັນພາສາລາວ ແລະ ອັງກິດໃນຕໍ່ມາ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

ADB (Asian Development Bank). 2001. Participatory poverty assessment: Lao People's Democratic Republic. Manila (Philippines): ADB. 108 p.

Appa Rao S, Bounphanousay C, Schiller JM, Jackson MT. 2000. Collection and classification of rice germplasm from the Lao PDR between 1995 and 2000. Ministry of Agriculture and Forestry/Lao-IRRI Project, Vientiane, Laos. 576 p.

Appa Rao S, Bounphanousay C, Schiller JM, Jackson MT. 2002. Collection, classification, and conservation of cultivated and wild rices of the Lao PDR. Genet. Res. Crop Evol.49:75-81.

Schiller JM, Linqvist B, Douangvila K, Inthapanya P, Douang Boupha B, Inthavong S, Sengxua P. 2001. Constraints to rice production systems in Laos. In: Fukai S, Basnayake J, editors. Increased lowland rice production in the Mekong region. Proceedings of an International Workshop, Vientiane, Laos, 30 Oct.-2 Nov. 2000. ACIAR Proceedings No. 101. p 3-19

Notes

Authors' addresses: S. Appa Rao and A.P. Alcantara, Genetic Resources Center, IRRI, DAPO Box 7777, Metro Manila, Philippines; J.M. Schiller, School of Land and Food Sciences, University of Queensland, St. Lucia 4072, Australia; C. Bounphanousay, National Agriculture and Forestry Research Institute, P.O. Box 811, Vientiane, Laos; M.T. Jackson, Program Planning and Communications, IRRI, DAPO Box 7777, Metro Manila, Philippines.

Acknowledgments: The authors gratefully acknowledge the support provided by the Swiss Agency for Development and Cooperation for the rice biodiversity conservation project. This project was implemented by the International Rice Research Institute in collaboration with the Lao Ministry of Agriculture and Forestry. Particular acknowledgment is given to the farmers of Laos, who so freely provided the information that has formed the basis of this chapter, together with the many Lao officials who assisted with the data collection.

ເຂົ້າຫອມຂອງປະເທດລາວ

S. Appa Rao, ໃຈ ບຸນພານຸໄຊ, J.M. Schiller, M.T. Jackson, ພູມມີ ອິນທະປັນຍາ ແລະ ກວ້າງ ດວງສິລາ.

ຮູບພາບລວມທີ່ເປັນເອກະລັກຂອງແນວພັນເຂົ້າໜຽວ, ເຂົ້າຈ້າວພື້ນເມືອງລາວຫຼາຍແນວແມ່ນລັກສະນະ ຫອມຂອງມັນ. ຜ່ານຫຼາຍສັດຕະວັດມາ, ໄດ້ມີການຄັດເລືອກຢ່າງຈິດຈໍ່ ເພື່ອລັກສະນະຫອມພາຍໃນແນວ ພັນເຂົ້າທີ່ປູກບໍລິໂພກໂດຍຫຼາຍກຸ່ມຊົນເຜົ່າ ໃນ 48 ຊົນເຜົ່າທີ່ເປັນພົນລະເມືອງລາວ. ຄຸນນະພາບເຂົ້າຫອມ ລະອຽດອ່ອນທີ່ນໍາໜ້າຕະຫຼາດສາກົນ, ເຂົ້າບໍ່ສະມາຕິ ຂອງພາກເໜືອ ແລະ ຕາເວັນຕົກຂອງຊົມພູທະວີບ ອິນເດຍ ແລະ ເຂົ້າຈັດສະມິນ (ເຂົ້າດອກມະລິ) ຂອງໄທ, ແມ່ນເປັນທີ່ຮູ້ດີ. ເຂົ້າຫອມທີ່ຮູ້ໃນສາກົນ ໂດຍທົ່ວ ໄປເປັນເຂົ້າຈ້າວ. ແນວພັນເຂົ້າຫອມຂອງລາວແມ່ນຮູ້ໜ້ອຍໃນຕ່າງປະເທດ ແມ່ນວ່າລາວມີຄວາມຫຼາກ ຫຼາຍ ທີ່ປະເທດອື່ນບໍ່ອາດລິ້ນໄດ້. ແນວພັນເຂົ້າຫອມລາວ, ມີທັງເຂົ້າໜຽວ ແລະ ເຂົ້າຈ້າວ ແລະ ອາດພົບ ໃນທັງສອງລະບົບນິເວດ ໄຮ່ ແລະ ນາ.

ແຕ່ປີ 1995 ເຖິງປີ 2000, ໂຄງການເກັບກຳເຊື້ອພັນເຂົ້າ ໄດ້ດຳເນີນພາຍໂຕການຮ່ວມມືຂອງ ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ລາວ ແລະ ອີຣີ. ຈາກໂຄງການນີ້ 13,192 ຕົວຢ່າງແນວເຂົ້າປູກ ໄດ້ຖືກເກັບ ກຳໃນທົ່ວປະເທດ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2002a), ແລະ ນຶ່ງໃນລັກສະນະທີ່ບັນທຶກ ແມ່ນລັກສະນະ ຄວາມຫອມຂອງບາງແນວພັນພື້ນເມືອງ. ບົດນີ້ພັນລະນາຄວາມຫຼາກຫຼາຍ ທີ່ໄດ້ບັນທຶກສຳລັບແນວພັນເຂົ້າ ຫອມລາວທີ່ເກັບກຳ.

ພັນຖານເຄມີສາດຂອງກິ່ນຫອມ

ແນວພັນເຂົ້າຫອມຕ່າງກັນໃນລະດັບຄວາມຫອມ ແລະ ຈັດແຍກໂດຍລວມໆ ເປັນປະເພດຫອມແຮງ, ຫອມ ກາງ, ຫອມອ່ອນ (ສິງ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2003) ກິ່ນຫອມໜ້າສົນໃຈ ທີ່ພົວພັນກັບແນວພັນເຂົ້າຫອມ ບໍ່ແມ່ນພົວ ພັນແຕ່ກັບເຂົ້າສຸກແລ້ວເທົ່ານັ້ນ ແຕ່ມັນຍັງຖືກລະບາຍອອກຈາກແນວພັນດັ່ງກ່າວ ໃນທົ່ວໄຮ່ ທົ່ງນາ ໃນເວ ລາອອກດອກ ອອກຮວງອີກດ້ວຍ. (ເວແບ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2000, ວິດຊາຊາ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1996). ກິ່ນຫອມເຂົ້າ ເກີດຈາກສິ່ງປະກອບທີ່ລະເຫີຍໃນປະລິມານໜ້ອຍທີ່ສຸດ, ທີ່ບັນຈຸເປັນສານປະສົມອັນສັບສົນ. ຈຳນວນສິ່ງ ປະ ກອບເປັນກິ່ນຫອມທີ່ນັກຄົ້ນຄວ້າຕ່າງໆລາຍງານແຕກຕ່າງກັນໄປຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ແລະ ບໍ່ມີສິ່ງປະກອບ ດ່ຽວທີ່ບໍ່ຢ່າງອອກ ເປັນຕົວຮັບຜິດຊອບກິ່ນຫອມຂອງເຂົ້າສຸກ, ແຕ່ເພິ່ນເຊື່ອວ່າມີສ່ວນປະກອບລະເຫີຍໄດ້ຈຳ ນວນຫຼາຍທີ່ປະກອບສ່ວນໃນລັກສະນະຫອມຂອງເຂົ້າ ໃນນີ້ມີສານ 2-acetyl-1-pyrroline (2-AP) ທີ່ບາງ ນັກຄົ້ນຄວ້າຖືເປັນສິ່ງສຳຄັນກວ່າໝູ່ (ບັດເຕີຣີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1988, ເວແບ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2000).

ພັນຖານທາງພັນຖຸກຳຂອງກິ່ນຫອມ

ກິ່ນຫອມແມ່ນລັກສະນະອັນສັບສົນ ທີ່ກຳນົດໂດຍເຊື້ອພັນຖຸກຳ ຊຶ່ງການສະແດງອອກຂອງມັນຂຶ້ນກັບປັດໃຈ

ສິ່ງແວດລ້ອມຫຼາຍໆຢ່າງ. ນັກຄົ້ນຄວ້າຕີລາຄາຕ່າງກັນໄປກ່ຽວກັບຈຳນວນຄູ່ຂອງຢີນ ທີ່ເຊື່ອວ່າ ຄຸ້ມຄອງ ການສືບເຊື້ອຂອງກິ່ນຫອມໃນຕົ້ນເຂົ້າ ແລະ ເພິ່ນລາຍງານວ່າມີ 1 ເຖິງ 4 ຄູ່ (ດູລາປານາວາ 1976, ຕຣີ.ປາຕີ ແລະ ຣາວ 1979, ເບີແນ ແລະ ຮອບ 1986, ລິນ 1991, ປິນສັນ 1994, ບໍລິການ ແລະ ກຸບຕາ 1998). ຄຸສ ແລະ ເດິລາກຣຸສ (1998) ເຊື່ອວ່າກິ່ນຫອມແມ່ນລັກສະນະທາງປະລິມານ ເພາະມັນແຍກພັນໃນລະດັບ ຄວາມຫອມແຕກຕ່າງກັນ ທີ່ສັງເກດໃນການປະລິມພັນລະວ່າງແນວພັນຫອມ ແລະ ບໍ່ຫອມ. ພວກເຂົາ ຕໍ່ມາ ສົງໃສວ່າມີຢີນຕົ້ນຕໍນຶ່ງຢີນ ເປັນອັນຮັບຜິດຊອບຄວາມຫອມ ແລະ ມີຕົວດັດແປງຫຼາຍຕົວ ຫຼືຈຸດລັກສະນະ ທາງປະລິມານ (QTLs) Quantitative trait locis, ເຂົ້າມາ ມີບົດບາດຮ່ວມກັນ.

ການສະແດງອອກຂອງກິ່ນຫອມ

ເຖິງວ່າພື້ນຖານທາງພັນຖຸກຂໍ້ຂອງແນວພັນແມ່ນສຳຄັນໃນການປ່ຽນອອກລັກສະນະຄວາມຫອມກໍຕາມ, ແຕ່ ປັດໃຈອື່ນຫຼາຍຢ່າງ ເປັນທີ່ຮູ້ດີໃນການກະທົບຕໍ່ການສະແດງອອກຂອງກິ່ນຫອມ, ເຊັ່ນອຸນນະພູມໃນໄລຍະ ຕອນທ້າຍຂອງການເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວຂອງຕົ້ນເຂົ້າ, ປະເພດດິນ ແລະ ການລໍ່ລ້ຽງຕົ້ນເຂົ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ປັດໃຈທາງກະສິກຳ, ການເກັບມ້ຽນເຂົ້າໃນສາງ ແລະ ການປຸງແຕ່ງ. ຜົນສະທ້ອນທີ່ເປັນໄປໄດ້ຂອງຫຼາຍປັດ ໃຈດັ່ງກ່າວຕໍ່ການສະແດງອອກຂອງກິ່ນຫອມ ແລະ ລັກສະນະເມັດອື່ນໆ ໄດ້ຖືກກວດກາຄືນໂດຍນັກຄົ້ນ ຄວ້າຫຼາຍທ່ານ (ຄຸດວິນ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1994, ຄຸສ ແລະ ເດິລາກຣຸສ 1998 ສົງອາເຄ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2000, ສົງຢູ ເອສ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2003).

ອຸນນະພູມ

ລັກສະນະຄຸນນະພາບກິ່ນຫອມຂອງເຂົ້າ. ເພິ່ນຮັບຮູ້ວ່າມັນຂຶ້ນກັບອຸນນະພູມ ໂດຍສະເພາະໃນໄລຍະຖອກ ຮວງ ເຖິງເມັດຕົ່ງເຕັມ ແລະ ເຂົ້າສຸກ ແລະ ເພິ່ນຮັບຮູ້ທົ່ວໄປວ່າ ການປະກອບກິ່ນຫອມ (ແລະ ການສະສົມ ຮັກສາ) ໃນເມັດໄດ້ດີ ໃນອຸນນະພູມຕ່ຳ, ໃນໄລຍະການເຕັມຕົ່ງຂອງເມັດ (ສົງ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2003). ຕົວຢ່າງ, ຊູລິຢາໂນ້ (1972) ລາຍງານວ່າ ການສະສົມຮັກສາກິ່ນຫອມໃນເມັດເຂົ້າ ບໍ່ສະມາຕິ ແມ່ນໄດ້ດີທີ່ສຸດ ເມື່ອ ອຸນນະພູມກາງເວັນ/ກາງຄືນຕ່ຳຕະຫຼອດໄລຍະເຂົ້າສຸກ=25/21 °C ອົງສາ. ອຸນນະພູມໜາວກວ່າ, ໃນໄລຍະ ຫຼັງອອກຮວງ ແລະ ຕະຫຼອດໄລຍະເມັດເຂົ້າຕົ່ງເຕັມ ແມ່ນນຶ່ງໃນເຫດຜົນທີ່ເຂດເໜືອ ແລະ ຕາເວັນອອກ ເໜືອຂອງໄທ, ຈຶ່ງເຫັນວ່າໝາຍສຳລັບປູກເຂົ້າຈຳວດອກມະລິໄທ (ຊາກາຣຸງ 2000)

ປັດໃຈດິນ

ປັດໃຈດິນ ຮູ້ວ່າສາມາດມີບົດບາດຕໍ່ຄວາມຫອມ ແລະ ລັກສະນະຄຸນນະພາບອື່ນ, ບໍ່ແມ່ນວ່າມັນມີບົດບາດ ໂດຍກົງ, ແຕ່ເພິ່ນເຊື່ອວ່າມັນພົວພັນກັບການສຳພັດທາດອາຫານ ກັບກິ່ນຫອມ (ສົງ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2003). ດິນເປົາ ແລະ ເງື່ອນໄຂໄຮ່ເຫັນວ່າອຳນວຍການປະກອບກິ່ນຫອມ, ເຊັ່ນດຽວດິນມີ N ຕ່ຳແມ່ນໃຫ້ມີຄຸນນະ ພາບເມັດດີທີ່ສຸດ (ສົງອາເຄ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2000, ສົງຢູເອສ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2003). ການໃສ່ປຸ້ຍ N ເຫັນວ່າກະ ທົບໃນທາງລົບຕໍ່ການຫຼາຍຕົ້ມ ແລະ ຄຸນນະພາບການກິນ, ລວມທັງກິ່ນຫອມ ກໍຄືຄຸນນະພາບເມັດເຂົ້າດອກ ມະລິ 105 (KDML 105) ຂອງໄທ, ທີ່ປ່ຽນໄປໃນທາງກົງກັນຂ້າມກັບອັດຕາສ່ວນ N ຂອງເມັດ (ສຸວັນນະ ຣິດ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1996). ສ່ວນປຸ້ຍໂປຕັດຊຽມ ແລະ ສິນເຟີ (ມາດ) ແມ່ນເຫັນວ່າມີອິດທິພົນໃນທາງບວກ ຕໍ່

ຄຸນນະພາບການຫຼຸດຜົນ ແລະ ການກິນຂອງເຂົ້າ, ລວມທັງຄວາມຫອມ (ສິງ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2003, ສຸວັນນະ ຣິດ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1997a,b). ການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມຊຸ່ມຂອງດິນໃນໄລຍະເມັດຕັ້ງເຕັມ ແມ່ນໃຫ້ເຊື່ອວ່າມີຜົນຕໍ່ ຫຼາຍຕໍ່ການສະແດງອອກ ແລະ ການສະສົມຂອງກິນຫອມ ແລະ ກໍ່ເຊື່ອວ່າເປັນອັນສໍາຄັນ ໃນການສະແດງ ອອກຂອງກິນຫອມ ເຂົ້າດອກມະລິໂທ ເມື່ອປູກໃນເງື່ອນໄຂນານໍາຝົນ ແທນທີ່ຈະປູກໃນເງື່ອນໄຂນາຊົນລະ ປະທານ (ສັກກາຣຸ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2000).

ປັດໃຈດ້ານປູກຝັງ

ເວລາເກັບກ່ຽວກໍ່ເຫັນວ່າເປັນປັດໃຈນຶ່ງ ທີ່ອາດມີອິດທິພົນຕໍ່ຄວາມຫອມ ແລະ ລັກສະນະຄຸນນະພາບອື່ນໆ ຂອງເຂົ້າ. ໃນກໍລະນີຂອງເຂົ້າທີ່ຮູ້ສຶກຕໍ່ໄລຍະແສງຂອງໄທ ຂາວດອກມະລິ 105, ສຸວັນນະຣິດ ແລະ ຜູ້ອື່ນ (2001) ໄດ້ຊີ້ແຈງວ່າ ຖ້າເພີ່ມອາຍຸເຂົ້າສຸກ (ໂດຍຜ່ານການປູກຕົ້ນລະດູ) ແມ່ນປັບປຸງລັກສະນະຄຸນນະ ພາບຂອງເມັດຂຶ້ນຫຼາຍ, ລວມທັງກິນຫອມ. ແຕ່ການປະແກ່ຍາວວັນເກັບກ່ຽວພາຍຫຼັງເຂົ້າສຸກແລ້ວ, ແມ່ນ ເຫັນວ່າເປັນການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມຫອມ ແລະ ມີອິດທິພົນຕໍ່ຄຸນນະພາບການກິນຂອງເຂົ້າຫອມ (ໂຣຣິນລາ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2000).

ການເກັບມ້ຽນໃນສາງ ແລະ ການປຸງແຕ່ງ

ໃນຫຼາຍປະເທດ, ເພິ່ນເກັບມ້ຽນ ແລະ ຂົນສົ່ງເຂົ້າໃນຮູບເຂົ້າເປືອກ. ການຮັກສາໃນໄລຍະບໍ່ຫຼາຍເດືອນ ແມ່ນເຫັນວ່າມີອິດທິພົນທາງບວກຕໍ່ຄຸນນະພາບ. ຖ້າເກັບມ້ຽນດົນໃນສາງ ແມ່ນເຮັດໃຫ້ເສຍກິນຫອມລົງ ຫຼາຍ. ເຂົ້າທີ່ຜ່ານການເກັບມ້ຽນໃນສາງແລ້ວ, ເຫັນວ່າເມື່ອຫຼຸງສຸກມັນແຫ້ງກ່ວາເຂົ້າທີ່ກ່ຽວໃໝ່ ທີ່ຫຼຸງສຸກ ແລ້ວ ແມ່ນອ່ອນຊຸ່ມ ແລະ ໜຽວກ່ວາເຂົ້າເກົ່າ. ໃນໄລຍະຢູ່ສາງນັ້ນມີການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງຄວາມແຂງ ແລະ ອຸນນະພູມທີ່ເຮັດໃຫ້ເຂົ້າກາຍເປັນgel ໜຽວທີ່ຊຸກຍູ້ການໃຄ່ ແລະ ການຢຶດຂອງເມັດເຂົ້າຕະຫຼອດການຫຼຸງ (ສິງ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2003). ການປ່ຽນແປງຂອງເມັດໃນໄລຍະຢູ່ສາງບໍ່ເປັນທີ່ຮູ້ດີປານໃດ.

ທີ່ມາຂອງເຂົ້າຫອມໃນປະເທດລາວ

ໄປຣຽງຄູ່ກັບຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງເຂົ້າພື້ນເມືອງໃນລາວທັງໝົດ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2002a), ຄວາມ ຫຼາກຫຼາຍແນວພັນເຂົ້າຫອມຂອງປະເທດ ສະທ້ອນເຖິງການສົມທົບປັດໃຈຕ່າງໆ (1) ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງ ຊົນເຜົ່າ (48 ຊົນເຜົ່າ) ທຸກໆຊົນເຜົ່າ ປູກ ແລະ ກິນເຂົ້າເປັນອາຫານຫຼັກ ແລະ ສ່ວນຫຼາຍກໍ່ມີການນໍາໃຊ້ ຫຼາກຫຼາຍຢ່າງ ແລະ ໃຊ້ສະເພາະຢ່າງເຂົ້າຂອງພວກເຂົາ (2) ຄວາມຫຼາກຫຼາຍໃນລະບົບນິເວດການປູກ (3) ການຂາດຜ່ານມາຂອງພື້ນຖານວັດຖຸເຕັກນິກໃນທົ່ວປະເທດ ທີ່ຈໍາກັດໃນຂະບວນການເຄື່ອນໄຫວດ້ານແນວ ພັນ (ພັນນໍາເຂົ້າ ແລະ ພັນພື້ນເມືອງ) ແລະ (4) ການປະຕິວັດຂຽວໃນຊຸມປີ 1970 ແລະ ປີ 1980 ບໍ່ໄດ້ກະ ທົບຫຼາຍຕໍ່ປະເທດລາວ ແລະ ຈົນຮອດຊຸມປີ 1990 ການປູກເຂົ້າສ່ວນໃຫຍ່ໃນລາວ ກໍ່ຍັງອີງໃສ່ການນໍາໃຊ້ ພັນພື້ນເມືອງ ແລະ ໃຊ້ປັດໃຈນໍາເຂົ້າລະດັບຕໍ່າ (UNDP 1998), ແລະ ອັນນີ້ໄດ້ຄົງຢູ່ໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່, ເຖິງຕົ້ນຊຸມປີ 2000.

ອ້າງອີງເຖິງການບັນທຶກກ່ຽວກັບລັກສະນະຫອມຂອງເຂົ້າລາວ ໃນຕົ້ນສັດຕະວັດທີ 17 ຂອງຝະລັ່ງ ແລະ ອີ ຕາລີໃນປີ 1663 ແລະ 1666 ທີ່ເວົ້າວ່າ“ເຂົ້າອາຫານຫຼັກໃນທີ່ນັ້ນບໍ່ມີອັນທຽບໄດ້ ແລະ ມັນມີກິນປະຈໍາຕົວ

ຕາຕະລາງ 1. ຕົວຊີ້ບອກຊື່ຕ່າງໆ ໂດຍກຸ່ມຊົນເຜົ່າອັນສະແດງເຖິງຄວາມຫມອມຂອງແນວພັນ.

ຄວາມຄ້າຍຄືກັບຊື່ຮາກຫອມ	ກຸ່ມຊົນເຜົ່າ	ຕົວຊີ້ບອກຊື່ສຳລັບ ກິນຫອມ
ຄືກັນກັບຊື່ຮາກທົ່ວໄປ	ລະເວນ	ຫອມ
ຄືກັນກັບຊື່ຮາກທົ່ວໄປ	ຢະເທີນ	ອອມ
ຄືກັນກັບຊື່ຮາກທົ່ວໄປ	ພູນ້ອຍ	ອາຫອມ
ລວມເອົາຊື່ຂອງຊົນເຜົ່າເຂົ້າໃນຊື່ແນວພັນ	ກໍ	ອາຫອມກໍ
ລວມເອົາຊື່ຂອງຊົນເຜົ່າເຂົ້າໃນຊື່ແນວພັນ	ກຸຍ	ກຸຍຫອມ
ມີຄຳນຳໜ້າຄືກັບຊື່ຮາກທົ່ວໄປ	ຕຣິບ	ທາວຫຸມ
ມີຄຳນຳໜ້າຄືກັບຊື່ຮາກທົ່ວໄປ	ຕະໂອ້ຍ	ປາຫອມ
ມີຄຳນຳໜ້າຄືກັບຊື່ຮາກທົ່ວໄປ	ຕາລຸງ	ສ້ອຍຫຸມ
ບໍ່ຄືກັບຊື່ຮາກທົ່ວໄປ	ປາໂກ	ກິປົວ
ບໍ່ຄືກັບຊື່ຮາກທົ່ວໄປ	ກາຕູ	ທາມຸ
ບໍ່ຄືກັບຊື່ຮາກທົ່ວໄປ	ກະຕາງ	ມາຮວມ
ບໍ່ຄືກັບຊື່ຮາກທົ່ວໄປ	ແງະ	ຕາສາງ

ທີ່ມາ : ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ (1997)

ແລະ ຄວາມເປັນເຄື່ອງປ່າທີ່ເປັນອັນສະເພາະຂອງທຸກສິ່ງທີ່ປູກໃນພາກຕາເວັນອອກຂອງລາຊະອານາຈັກ (ເດີມາຣິນີ 1998).

ການໃຫ້ຊື່ເຂົ້າຫອມຂອງປະເທດລາວ.

ແນວພັນເຂົ້າສ່ວນຫຼາຍໃນລາວມີສາມສ່ວນປະກອບ : ຊື່ພື້ນຖານ, ຊື່ຮາກ ແລະ ຊື່ຕົວຊີ້ບອກ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2002b). ຊື່ພື້ນຖານເຂົ້າ, ຊື່ບອກວ່າແມ່ນເຂົ້າ, ຊື່ຮາກທົ່ວໄປສຳລັບກິນຫອມ, ແມ່ນຫອມ. ຊື່ຕົວຊີ້ບອກແມ່ນໃຫ້ຊາວກະສິກອນ ສາມາດຊື່ບອກແນວພັນສະເພາະພາຍໃນກຸ່ມຕ່າງໆເຂົ້າຫອມດໍ.

ເຂົ້າໜຽວຫອມດໍມີສອງຕົວຊີ້ບອກ, ໜຽວ ແລະ ດໍ.

ລະວ່າກຸ່ມຊົນເຜົ່າໃນປະເທດລາວ, ມີຄຳວ່າຫອມຕ່າງກັນ (ຕາຕະລາງ 1). ມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນໜ້ອຍໃນຊື່ຮາກ. ຫອມຖືກນຳໃຊ້ໃນລາວໂດຍບັນດາຊົນເຜົ່າ ເພື່ອຊື່ບອກວ່າແນວພັນນຶ່ງຫອມ. ພວກລະເວນໃຊ້ຄຳວ່າຫອມ ສ່ວນຢະເທີນໃຊ້ຄຳວ່າ ອອມ, ພູນ້ອຍໃຊ້ ອາຫອມ. ຊື່ຂອງກຸ່ມຊົນເຜົ່າບາງເທື່ອກໍຕິດພັນກັບການປ່ຽນແປງພຽງເລັກນ້ອຍໃນຄຳວ່າ ຫອມ, ເຊັ່ນ ອາຫອມ ກໍໂດຍພວກກໍ, ກຸຍຫອມ ໂດຍພວກກຸຍ, ສ້ອຍຫອມ ໂດຍຕາລຸງ, ທາວຫຸມໂດຍຕຣິບ. ກຸ່ມຊົນເຜົ່າອື່ນບາງເທື່ອໃຊ້ຊື່ ທີ່ບໍ່ຄືຊື່ຮາກທົ່ວໄປ ເຊັ່ນທາມຸ ໂດຍ ກາຕູ, ກິປົວ ໂດຍປາໂກ, ຕາສາງໂດຍແງະ.

ການບໍລິໂພກເຂົ້າຫອມໃນປະເທດລາວ

ເຂົ້າຫອມໜຽວ ແລະ ຈ້າວເປັນສ່ວນປະກອບທຳມະດາຂອງອາຫານຂອງກຸ່ມຊົນເຜົ່າທັງໝົດໃນລາວ. ເຖິງວ່າຊີ້ແນວພັນພື້ນເມືອງຫຼາຍໆແນວ ບໍ່ສະທ້ອນເຖິງລັກສະນະທອມຂອງມັນ, ແຕ່ພື້ນຖານໃນການເລືອກ ແລະ ຮັບເອົາ ໄດ້ລວມເອົາຄວາມສົນໃຈໃນລັກສະນະທີ່ຕິດພັນກັບການບໍລິໂພກຫຼືຄຸນນະພາບຂອງມັນຢູ່ສະເໝີ. ຄວາມສົນໃຈໃນຄຸນນະພາບບໍ່ແມ່ນສິ່ງເອກະລັກສຳລັບປະເທດລາວ, ແຕ່ມີຢູ່ທົ່ວໄປໃນຫຼາຍປະເທດຂອງອາຊີຕາເວັນອອກໄຕ້. ນັ້ນແມ່ນນຶ່ງໃນຫຼາຍເຫດຜົນທີ່ວ່າ ແນວພັນປັບປຸງສະມັດຕະພາບສູງ ທີ່ປ່ອຍອອກໂດຍ ອີຣີ ໃນຕອນຕົ້ນທ້າຍຊຸມປີ 1960 ແລະ ຕະຫຼອດຊຸມປີ 1970 ໃນການປະຕິວັດຂຽວ, ຈຶ່ງບໍ່ຖືກຮັບເອົາໃນບາງປະເທດໃນຂົງເຂດແມ່ນວ່າພວກມັນຈະຖືກຮັບຮູ້ວ່າ ມີຄວາມສາມາດໃຫ້ສະມັດຕະພາບສູງຈິງ. ດັ່ງນີ້, ຄວາມອາດສາມາດໃຫ້ສະມັດຕະພາບສູງ ແລະ ລັກສະນະອື່ນໆຂອງແນວພັນສະໄໝໃໝ່ນີ້ຈຶ່ງມີທ່າອ່ຽງໃນຕໍ່ມາໄປທາງລັກສະນະຄຸນນະພາບຂອງແນວພັນພື້ນເມືອງ ໃນໂຄງການປັບປຸງພັນແຫ່ງຊາດຕ່າງໆ ເພື່ອຜະລິດແນວພັນປັບປຸງ “ແຫ່ງຊາດ” ທີ່ມີຄວາມອາດສາມາດຮັບເອົາດີກ່ວາເກົ່າ. ໃນກໍລະນີຂອງປະເທດລາວ, ການນຳເຂົ້າໃນຕອນຕົ້ນຂອງແນວພັນ“ສະໄໝໃໝ່” ໃນຕອນທ້າຍຊຸມປີ 1960 ແລະ ຕົ້ນຊຸມປີ 1970 ໂດຍການຈັດຕັ້ງຂະບວນການຮ່ວມມືຖານອ້າຍນ້ອງ ຟິລິບປິນ ແລະ USAID, ລວມທັງບົດບາດຂອງສະຖານີຄົ້ນຄວ້າ ທົດລອງເຂົ້າສາລາຄຳ ແຕ່ປີ 1975 ເຖິງ 1990 ຕາມເສັ້ນທາງປະຕິວັດຂຽວ ຈຶ່ງຖືກຮັບເອົາແຕ່ບໍ່ຫຼາຍເທົ່າທີ່ຄວນ. ນັ້ນບໍ່ພຽງແຕ່ວ່າແນວພັນສະໄໝໃໝ່ ນັ້ນຂາດລັກສະນະຄຸນນະພາບຂອງແນວພັນພື້ນເມືອງເທົ່ານັ້ນ, ແຕ່ຍ້ອນວ່າສະມັດຕະພາບສູງເລົ່ານັ້ນ ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນເຂົ້າຈ້າວ, ໃນເວລາທີ່ພາຍໃນປະເທດ ການບໍລິໂພກແມ່ນອີງໃສ່ເຂົ້າໜຽວລື້ນ90%. ເຊັ່ນດຽວ ໃນຕອນທ້າຍຂອງຊຸມປີ 1970 ແລະ ຕົ້ນຊຸມປີ 1980 ແນວພັນໃໝ່ຫຼາຍແນວຈາກຫວຽດນາມ ໃນຄວາມພະຍາຍາມປັບປຸງສະມັດຕະພາບ ແລະ ຊ່ວຍໃນການຍົກລະດັບການກຸ້ມຕົນເອງດ້ານເຂົ້າຂອງປະເທດ, ຈຶ່ງມີແຕ່ແນວພັນເຂົ້າຈ້າວ CR203 ເທົ່ານັ້ນຖືກນຳໃຊ້ໃນລະດັບທີ່ມີຄວາມໝາຍ ເພາະຄວາມສາມາດໃຫ້ສະມັດຕະພາບສູງຂອງມັນ ປຽບໃສ່ແນວພັນພື້ນເມືອງລາວ ແຕ່ວ່າການຮັບເອົານັ້ນ ບໍ່ແມ່ນເພື່ອການບໍລິໂພກທົ່ວໄປ, ແຕ່ຍ້ອນວ່າມັນເໝາະສົມໃນການປຸງແຕ່ງເປັນເສັ້ນ ແລະ ເຫຼົ້າ. ລັກສະນະຄວາມຫອມທີ່ເປັນລັກສະນະຂອງແນວພັນພື້ນເມືອງລາວສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນເຫັນວ່າຈະຄົງຢູ່ເປັນພື້ນຖານຂອງຄວາມອາດສາມາດ ຮັບເອົາຂອງແນວພັນປັບປຸງສ່ວນໃຫຍ່ ທີ່ອາດຖືກພັດທະນາໃນໂຄງການຄົ້ນຄວ້າເຂົ້າແຫ່ງຊາດລາວ.

ຄວາມເປັນຕົວແທນຂອງເຂົ້າຫອມໃນຖານເຊື້ອພັນສຳລັບລາວ.

ໃນໄລຍະເກັບກຳຕົວຢ່າງແນວພັນພື້ນເມືອງ ເພື່ອເກັບມ້ຽນຮັກສາ ແລະ ນຳໃຊ້ໃນປີ 1995 ເຖິງ ປີ 2000, ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບແນວພັນໃຊ້ເຖິງ 36 ຕົວຊີ້ບອກ ລວມທັງຄວາມຫອມຂອງເຂົ້າຫຼຸງໜຶ່ງສຸກ ໄດ້ຈາກຊາວກະສິກອນຜູ້ໃຫ້ແນວພັນ. ແນວພັນເຂົ້າຫອມຖືກບົ່ງອອກ ອີງຕາມຊື່ຂອງແນວພັນ ແລະ ຂໍ້ມູນທີ່ສະໜອງໂດຍຊາວກະສິກອນ. ພະນັກງານສົ່ງເສີມ ແລະ ນັກຄົ້ນຄວ້າຂອງລາວ ຜູ້ມີຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບແນວພັນພື້ນເມືອງໄດ້ໃຫ້ຂໍ້ມູນເພີ່ມເຂົ້າໃສ່ທຸກຕົວຢ່າງທີ່ເກັບກຳ ຖືກຈັດແຍກຕາມລະບົບນິເວດ, ທາດແບ້ງຂອງເມັດ, ປະເພດອາຍຸເພີ່ມເຂົ້າໃສ່ທີ່ເກັບກຳໃນເມືອງ ແລະ ແຂວງປ່ອນແຕ່ລະຕົວຢ່າງເຂົ້າຖືກເກັບກຳ.

ການແຈກຢາຍພູມສາດຂອງແນວພັນເຂົ້າຫອມ.

ໃນ 13,193 ຕົວຢ່າງທີ່ເກັບກຳໃນໄລຍະ ປີ1995 ເຖິງ ປີ 2000, 12,411 ຕົວຢ່າງມີຊື່ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2002), ໃນນີ້ 477ຕົວຢ່າງ (3.84%) ມີຊື່ເປັນເຂົ້າຫອມ. ຕົວຢ່າງເລົ່ານີ້ແມ່ນເກັບກຳໃນທັງໝົດ 136 ເມືອງແຕ່ວ່າຈຳນວນ ແລະ ສັດສ່ວນຕົວຢ່າງເຂົ້າຫອມແຕກຕ່າງກັນຫຼາຍລະວ່າງທ້ອງຖິ່ນ ແຂວງ ແລະ ເມືອງ (ຕາຕະລາງ 2). ລະວ່າງແຂວງ, ຫົວພັນ ຢູ່ເຂດເໜືອມີຈຳນວນສູງສຸດ (51ຕົວຢ່າງ), ວຽງຈັນ (46) ຄຳມ່ວນ (44) ຢູ່ພາກກາງ. ລະວ່າງເຂດກາງມີສັດສ່ວນສູງສຸດ (47%) ຂອງເຂົ້າຫອມທີ່ເກັບກຳ. ພາກເໜືອມີ 38%. ສັດສ່ວນແນວພັນເຂົ້າຫອມຫຼາຍກວ່າໝູ່ ແມ່ນເຂົ້ານາ (66,6%) ນັ້ນສະແດງວ່າຊາວນາ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກໃນເຂດທົ່ງພຽງມັກແນວພັນເຂົ້າຫອມຫຼາຍກວ່າຊາວເຮັດໄຮ່.

ຕົວຢ່າງເຂົ້າໜຽວຫອມ (79.7%) ຫຼາຍກວ່າຕົວຢ່າງເຂົ້າຈ້າວ (20.3%). ອັນນີ້ເຫັນວ່າສອດຄ່ອງກັບການຄົ້ນພົບ ທີ່ລາຍງານໂດຍ ຊຸ່ປາຍ ແລະ ຜູ້ອື່ນ (2004) ທີ່ວ່າກິນຫອມຂອງແນວພັນເຂົ້າ ພົວພັນໃນທາງລົບຢ່າງແຮງ ກັບອັດຕາສ່ວນອາມິໂລຂອງເມັດ; ດັ່ງນັ້ນ ແນວພັນເຂົ້າໜຽວອອກກິນຫຼາຍກວ່າ (ເພາະເກືອບ ບໍ່ມີອາມິໂລ ທີ່ເຂົ້າຈ້າວມີຫຼາຍ). ອັນນີ້ສະທ້ອນໃນຄວາມເປັນຈິງ ທີ່ຊົນເຜົ່າມັ່ງຜູ້ບໍລິໂພກເຂົ້າຈ້າວຕົ້ນຕໍໃນລາວ ຈຶ່ງປາກົດວ່າຫຍຸ້ງກ່ຽວໜ້ອຍກວ່າໝູ່ກັບກິນຫອມຂອງເຂົ້າທີ່ພວກເຂົາປູກ ແລະ ບໍລິໂພກ.

ຊື່ແນວພັນຕ່າງກັນສຳລັບແນວພັນເຂົ້າຫອມ.

ໃນ 477 ຕົວຢ່າງເຂົ້າຫອມທີ່ເກັບກຳ, ມີ 98 ຊື່ແນວພັນຕ່າງກັນທີ່ນຳໃຊ້ໂດຍຊາວກະສິກອນລາວ (ຕາຕະລາງ 3). ຄຽງຂ້າງການນຳໃຊ້ຊື່ສະເພາະທີ່ຊື່ບອກຄວາມຫອມ, ກະສິກອນລາວນຳໃຊ້ຊື່ອື່ນໆອີກຫຼາຍລະດັບ ເພື່ອຊື່ບອກວ່າແນວພັນ ມີຄຸນນະພາບຄວາມຫອມ. ຊື່ອື່ນນີ້ອາດອ້າງເຖິງດອກໄມ້ຫອມຫຼືຕົ້ນໄມ້, ປະເທດທີ່ມາ, ປະເພດທາດແປ້ງ, ອາຍຸເຂົ້າ ແລະ ລັກສະນະອື່ນໆຂອງເມັດ ແລະ ຕົ້ນ (ລັກສະນະດ່ຽວ ຫຼື ລັກສະນະປະສົມ) ຊື່ທີ່ໃຊ້ເພື່ອຊື່ບອກກິນຫອມຂອງຕົ້ນໄມ້ ມີ (ຫອມມະລິ), (ດອກຊ້ອນ), (ດອກພຸດ), (ຫອມຈັນ), (ນ້ຳມັນຈັນ). ບາງເທື່ອກໍສະທ້ອນເຖິງຂະໜາດຂອງເມັດ ປະສົມກັບລັກສະນະຫອມເຊັ່ນ (ຫອມໃຫຍ່), (ຫອມນ້ອຍ). ໂຄງປະກອບຂອງເມັດອ່ອນ ແລະ ກິນຫອມຂອງເມັດຫຼັງຈາກສຸກ ບາງເທື່ອກໍອ້າງອອກແບບ ສິນລະປະວັນນະຄະດີເຊັ່ນ (ຫອມນາງນວນ), (ຮູບພາບ11.1) (ຫອມນວນ). ບາງເທື່ອຄວາມຫອມ ກໍຕິດ ພັນກັບສີຂອງເມັດ ((ແດງຫອມ), (ຫອມຂາວ), (ຫອມລາຍ). ລາງເທື່ອກໍຕິດພັນກັບລັກສະນະທາງການກະ ເສດ (ຫອມແຜ່ພາໂລ) (ຫອມຕ່ຳ). ຊື່ອາດຊື່ບອກປະເທດທີ່ມາ ຂອງແນວພັນ (ຫອມພະມ້າ) (ຫອມໂທ) (ຫອມກຳພູຊາ). ຄວາມເຂັ້ມຂອງກິນຫອມກໍສະແດງອອກໃນຊື່ເຊັ່ນ (ຫອມອຸດົມ) ແລະ ຫອມປານກາງ (ຫອມນ້ອຍ). ທີ່ໜ້າສົນໃຈທີ່ຄວນບັນທຶກ ຄືບາງແນວພັນເຂົ້າຫອມ ອອກກິນຫອມບໍ່ພຽງແຕ່ຈາກເມັດເທົ່າ ນັ້ນ, ແຕ່ຈາກລຳຕົ້ນ ແລະ ໃບອີກ, ຊຶ່ງສະແດງອອກໃນຊື່ (ຫອມທົ່ງ) (ຫອມໃບ).

ພາກ ແລະ ແຂວງ
ພາກເໜືອ
ບໍ່ແກ້ວ
ຫົວພັນ
ຫຼວງນໍ້າທາ
ຫຼວງພະບາງ
ອຸດົມໄຊ
ຜົ້ງສາລີ
ໄຊຍະບູລີ
ພາກກາງ
ຊຽງຂວາງ
ບໍລິຄຳໄຊ
ຄຳມ່ວນ
ສະຫວັນນາເຂດ
ກຳແພນະຄອນວຽງຈັນ
ວຽງຈັນ
ໄຊສົມບູນ
ພາກໃຕ້
ອັດຕະປື
ຈຳປາສັກ
ເຊກອງ
ສາລະວັນ
ລວມ ໃຫຍ່

ຕາຕະລາງ 3. ຊື່ແນວພັນເຂົ້າຫອມທີ່ຕ່າງກັນໃນລາວ ແລະ ການຈັດແຍກ³

Variety name	Meaning of variety name	Coll. no.	LG no.	Ec	En	Mt	Pv
--------------	-------------------------	-----------	--------	----	----	----	----

Hom mali (L/N)	Aromatic jasmine	LR-1375	108	L	N	L	AT
Chao hom (L)	Nonglutinous aromatic	LR-1384	117	L	N	M	AT
Dokson	Jasmine small	LR-2115	220	L	G	M	CS
Deng dok chan (L/G)	Red aster	LR-2139	244	L	G	M	CS
Intok hom	From heaven aromatic	LR-2307	276	L	G	M	CS
Hom chan (L/N)	Aromatic aster	LR-2611	365	L	N	M	CS
Tok hom	Aromatic from heaven	LR-2635	389	L	G	M	CS
Kang hom	Medium aromatic	LR-2813	467	L	G	M	CS
Chao mali	Nonglutinous jasmine	LR-21003	482	L	N	M	CS
Do ngieng	Early aromatic	LR-21030	509	L	G	E	CS
Dok ket	Pandanus flowers	LR-21031	510	L	G	M	CS
Chao hom (U)	Nonglutinous aromatic	LR-3213	537	U	N	E	SG
Ea hom (L)	Aromatic	LR-3216	540	L	G	M	SG
Ahom (U)	Aromatic	LR-3225	549	U	G	E	SG
Ahom (L)	Aromatic	LR-3226	550	L	G	M	SG
Ea hom (U)	Aromatic	LR-3354	619	U	G	E	SG
Hom thong (L/G)	Aromatic field	LR-4105	635	L	G	M	SV
Niaw mali	Glutinous jasmine	LR-4411	661	L	G	L	SV
Hom mali niaw	Aromatic jasmine glutinous	LR-4442	692	L	G	L	SV
Hom do (L)	Aromatic early	LR-5109	856	L	G	M	SK
Ken chan	Seed of aster	LR-5515	959	L	G	M	SK
Hom (L/G)	Aromatic	LR-5518	962	L	G	M	SK
Hom noi	Aromatic small	LR-5736	1053	L	G	M	SK
Hom ngan	Aromatic late	LR-5763	1,080	L	G	L	SK
Hom vieng	Aromatic vieng	LR-5807	1,089	L	G	M	SK
Hom phae (L)	Aromatic many tillers	LR-5816	1,098	L	G	M	SK
Om lay	Aromatic striped	LR-6126	1,235	L	G	M	KM
Om noi	Aromatic small	LR-6127	1,236	L	G	M	KM
Do hom (L)	Early aromatic	LR-6337	1,311	L	G	E	KM
Hom khav	Aromatic white	LR-6468	1,385	L	G	M	KM
Hom lay (L)	Aromatic striped	LR-6516	1,399	L	G	L	KM
Ma teun (L)	Dog wakes up	LR-6805	1,452	L	G	M	KM
Hav hom	Cracks aromatic	LR-6867	1,514	U	G	M	KM
Kay noi (L)	Chicken small	LR-7103	1,529	L	G	M	BK
Kay noi (U)	Chicken small	LR-7118	1,544	U	G	E	BK
Hom bay	Aromatic leaves	LR-7324	1,589	L	G	M	BK
Hom do (U)	Aromatic early	LR-7350	1,615	U	G	E	BK
Hom Nang nuan	Sweet-smelling soft lady	LR-7506	1,655	L	G	M	BK
Hom sed thi	Aromatic rich man	LR-7519	1,667	L	G	M	BK
Dok phoud*	Arabian jasmine	LR-7611	1,700	L	G	M	BK
Hom (U/G)	Aromatic	LR-8121	1,740	U	G	E	LP
Phae hom (U)	Many tillers, aromatic	LR-8301	1,891	U	G	E	VP
Hom phae phalo	Aromatic, too many tillers	LR-8666	1,996	L	G	M	VP
Hom chan (L/G)	Aromatic aster	LR-8809	2,012	L	G	M	VP
Hom nuan chan	Aromatic soft aster	LR-8821	2,024	L	G	M	VP
Sanpatong do hom	Sanpatong early aromatic	LR-9302	2,055	L	G	L	VM
Hom Phama	Aromatic Myanmar	LR-9805	2,112	L	G	L	VM

ຕາຕະລາງ 3. ຕໍ່

Variety name	Meaning of variety name	Coll. no.	LG no.	Ec	En	Mt	Pv
--------------	-------------------------	-----------	--------	----	----	----	----

Hom mali (L/N)	Aromatic jasmine	Hv-19	2,341	L	G	M	HP
Dok hom	Flower aromatic	Bkt-03	2,473	U	G	E	BK
Nam yen/kay noi	Cold water/chicken small	Lac-229	2,692	L	G	L	HP
Kay noi deng	Chicken small red	H-14	2,727	L	G	L	HP
Cham hom	Nonglutinous aromatic	H-20	2,733	L	N	L	HP
Kay noi leuang	Chicken small yellow	Hs-13	2,746	L	G	L	HP
Kay noi dam	Chicken small black	Hs-22	2,755	L	G	L	HP
Chao hom khav	Nonglutinous aromatic white	Lac-278	2,808	U	N	L	HP
Khai hom	Hairy aromatic	Lac-260	2,851	L	G	M	HP
Hom keaw	Aromatic bottle	Kmm-14	2,918	L	G	M	KM
Khav hom	White aromatic	Ll-53	3,322	L	G	M	LP
Nuan chan	Soft aster	Ln-62	3,419	L	G	L	LP
Hom dang	Aromatic variable	Lac-153	3,442	U	G	E	LP
Namman chanh	Sandalwood oil	Lp-02	3,480	U	G	E	LP
Hom (L/N)	Aromatic	Lp-24	3,502	L	N	E	LP
Hom oon	Aromatic soft	Lac-945	3,808	U	G	M	LN
Mak khen*	Fruit of khen	Nl-13	3,823	U	G	L	LN
Thoua hom	Cowpea aromatic	On-23	4,089	U	G	E	OD
Hom kang (U)	Aromatic medium	Lac-628	4,191	U	G	M	PL
Mak khen* dam	Fruit of khen black	Pb-27	4,227	U	G	L	PL
Mak khen*	khav Fruit of khen white	Pb-28	4,228	U	G	L	PL
Ahom ko	Aromatic ko	Lac-583	4,282	U	G	L	PL
Hom nga	Aromatic sesame	Pp-18	4,396	U	G	M	PL
Deng om	Red aromatic	Sp-21	4,503	U	G	E	SB
Hom oudom	Aromatic highly	Lac-1021	4,534	L	G	E	SB
Om (U)	Aromatic	Lac-1070	4,591	U	G	E	SB
Ba hom	Rice aromatic	Lac-1607	4,707	U	G	L	SG
Ea ham	Ea ham (ethnic name)	Lac-1557	5,250	U	G	E	SV
Kou hom	Kou aromatic	Lac-1504	5,350	U	G	M	SV
Aham	Aromatic	Svs-08	5,422	U	G	M	SV
Hom dok dou	Aromatic flower dou	L-134	5,532	L	G	M	VM
Hom mali deng	Aromatic jasmine red	Vmk-03	5,568	L	N	M	VM
Hom mali kang	Aromatic jasmine medium	Vmk-10	5,575	L	N	M	VM
Hom phae (U)	Aromatic many tillers	L-121	5,607	U	G	E	VM
Ma teun (U)	Dog wakes up	Ns-42	6,001	U	G	M	LN
Kay noi hay	Chicken small, upland	Abc-377	6,742	U	G	M	HP
Kay noi hang	Chicken small, awned	Abc-440	6,798	L	G	M	XK
Do hom (U)	Early aromatic	Abc-643	6,989	U	G	E	OD
Hom thong (L/N)	Aromatic field	Abk-1233	7,514	L	N	L	VM
Hom saa ngiem	Aromatic pleasant	Abv-1241	7,521	L	G	L	VP
Hom huan	Aromatic huan	Abv-1243	7,523	L	G	E	VP
Hom thong khav	Aromatic field white	Abv-1268	7,548	L	G	L	VP
Hom gnay	Aromatic big	Abv-1328	7,602	L	G	M	BK
Hom ka	Aromatic crow	Abv-1401	7,671	L	G	M	KM
Deng dok chan (L/N)	Red aster	Csb-18	8,958	L	N	M	CS
Deng hom (L)	Red aromatic	Kmg-14	9,175	L	G	M	KM
Do om	Early aromatic	Sk-27	9,616	L	G	L	SB

ព្រះព្រាហ្ម ៣. ៦

Variety name	Meaning of variety name	Coll. no.	LG no.	Ec	En	Mt	Pv
--------------	-------------------------	-----------	--------	----	----	----	----

Om do	Aromatic early	Sn-23	9,661	L	G	M	SB
Hom Thai	Aromatic Thai	Svl-22	9,970	L	G	M	SV
Kay noi khav	Chicken small white	Xt-09	10,134	L	G	L	XK
Hom lay (U)	Aromatic striped	Xsh-34	10,162	U	G	E	XS
Do dok phoud*	Early Arabian jasmine	Sp - 43	10,211	L	G	E	SK
Ma kheu	Dogs rush	Abs-201	10,417	U	G	E	BO
Dok keaw (L)	Keaw flower aromatic	Abs-718	10,910	L	G	E	XS
Om (L)	Aromatic	Abp-1089	11,251	L	G	L	SB
Kay noi hom	Chicken small aromatic	Abs-05	11,742	U	G	E	BK
Dok om	Flower aromatic	Bop-81	12,010	L	G	M	BO
Hom deng (U/N)	Aromatic red	Lnl-64	12,269	U	N	M	LN
Hom kang (L)	Aromatic medium	-	12,359	L	G	M	LN
Do mali gnay	Early jasmine big	svp-111	12,822	L	G	E	SV
Chao hom mali	Nonglutinous jasmine	vmt-113	12,842	L	N	M	VM
Deng hom (U)	Red aromatic	vpm-107	12,868	U	G	E	VP
Phae hom (L)	Many tillers aromatic	vpm-112	12,873	L	G	M	VP
Dok keaw (U)	Flower of keaw	vpn-125	12,907	U	G	M	VP
Hom sam heuan	Aromatic three houses	boo-147	12,997	L	G	E	BO
Chao lay hom	Nonglutinous striped aromatic	boo-150	13,000	U	N	L	BO
Hom saa nga	Aromatic highly	bkv-109	13,224	L	G	M	BK
Mali do	Jasmine early	bkv-134	13,249	L	N	E	BK
Mali	Jasmine	bkv-135	13,250	L	N	L	BK

a Coll. no. = ນ້ຳເບີຜູ້ເກັບກຳ, LG no. = ນ້ຳເບີແນວພັນນ້ຳເຂົ້າໃນທະນາຄານເຊື້ອພັນລາວ, Ec = ລະບົບນິເວດ, L = ນາ, U = ໄສ່, End = ທາດແປ້ງ, G = ຫຼວງ, N = ຈ້ວນ, Mt = ອາຍຸສູກ, E = ດໍ, M = ກາງ, L = ງ້ນ, Pv = ແຂວງບ່ອນແນວພັນຖືກເກັບກຳ (ອີງໃສ່ຕາຕະລາງ 2).

ຊື່ແນວພັນເຂົ້າຫອມທີ່ຕ່າງກັນ

ໃນ 477 ຕົວຢ່າງເຂົ້າຫອມ, ຊາວກະສິກອນລາວໃຫ້ 98 ຊື່ແນວພັນຕ່າງກັນສຳລັບຄວາມຫອມ (ຕາຕະລາງ 3) ໃນນັ້ນ, ໃນ 87 ກໍລະນີ, ທຸກໆຕົວຢ່າງທີ່ມີຊື່ສະເພາະດຽວກັນ ມີລັກສະນະຄືກັນ, ເຊັ່ນຄວາມສາມາດປັບຕົວເຂົ້າກັບລະບົບນິເວດ ຫຼືປະເພດທາດແປ້ງ ຫຼືທັງສອງລັກສະນະ. ໃນເມື່ອວ່າສອງລັກສະນະນີ້ສຳຄັນຫຼາຍ, ແນວພັນດັ່ງກ່າວຈຶ່ງຄວນຖືວ່າຕ່າງກັນ. ດັ່ງນັ້ນ, ຈຶ່ງມີ 120 ຊື່ແນວພັນຕ່າງກັນ.

ຈຳນວນແນວພັນເຂົ້າຫອມ 21 ແນວແມ່ນສູງກ່ວາໝູ່ສຳລັບແຂວງບໍລິຄຳໄຊ ແລະ ວຽງຈັນ, ຕາມດ້ວຍ 19 ໃນແຂວງຄຳມ່ວນ ແລະ 18 ໃນແຂວງໄຊຍະບູລີ ແລະ ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ (ຕາຕະລາງ 4). ຈຳນວນແນວພັນເຂົ້າຫອມສູງໃນແຂວງດັ່ງກ່າວ ອາດເປັນເພາະວ່າແຂວງເຫຼົ່ານີ້ ເຂົ້າຫາຕະຫຼາດໄດ້ງ່າຍໃນປະເທດໄກ້ຄຽງ ແລະ ລາຄາທີ່ປະເທດນັ້ນໃຫ້ກໍສູງ. ໃນໄລຍະເຂົ້າຫອມສຸກ ເຄື່ອງເກັບກ່ຽວຂະໜາດນ້ອຍກໍເຫັນນຳໃຊ້ໃນພື້ນທີ່ດັ່ງກ່າວ. ໃນພາກເໜືອ, ຈຳນວນແນວພັນເຂົ້າຫອມສູງກ່ວາໝູ່ແມ່ນພົບຢູ່ແຂວງໄຊຍະບູລີ 18 ແນວ ແລະ 13 ແນວຢູ່ແຂວງຜົ້ງສາລີ. ໃນພາກໃຕ້ຈຳນວນເຂົ້າຫອມສູງກ່ວາໝູ່ແມ່ນ 16 ແນວຢູ່ແຂວງສາລະວັນ ແລະ 15 ຢູ່ແຂວງຈຳປາສັກ. ໂດຍທຽບຖານແລ້ວ, ແນວພັນເຂົ້າຫອມໃນເຂດທີ່ງຽບແມ່ນສູງກ່ວາໃນເຂດພູເຮັດໄສ່, ອາດເປັນເພາະວ່າຊາວກະສິກອນເຂດທີ່ງຽບ ປູກເຂົ້າຫອມເພື່ອການຕະ

ຕາຕະລາງ 4. ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງລັກສະນະພາຍໃນຂຸດເຕົ້າໂຮມພັນຂອງແນວພັນເຂົ້າຫອມທີ່ໃຫ້ຊື່

ລັກສະນະ	ຕົ້ນສຸດ	ສູງສຸດ	ສະເລ່ຍ
---------	---------	--------	--------

ຄວາມແຂງແຮງຂອງຕົ້ນກ້າ ^a	2	9	3.5
ຈຳນວນມື້ເຖິງອອກຮວງ	79	145	107.5
ຄວາມສູງລຳຕົ້ນ (ຊມ)	50	210	113.9
ຄວາມຍາວຂອງຮວງ (ຊມ)	3	9	4.7
ຈຳນວນຮວງຕໍ່ສຸມ	15	31	24.0
ຄະແນນສະພາບຂອງຕົ້ນ ^a	3	8	5.2
ນ້ຳໜັກ 100ເມັດ(ກຣາມ)	1.8	7	6.2

^a ຄະແນນເບິ່ງດ້ວຍຕາ = 1-9.

ຫຼາດ, ສ່ວນຢູ່ເຂດພູເຮັດໄລ່, ຊາວກະສິກອນຜະລິດເພື່ອບໍລິໂພກເທົ່ານັ້ນ. ແຕ່ວ່າແຂວງຜົ້ງສາລີ ປູກຈຳນວນແນວພັນເຂົ້າໄລ່ຫອມສູງກ່ວາໝູ່ 8 ແນວພັນ, ອາດເປັນເພາະວ່າມີຄວາມມັກແຮງສຳລັບແນວເຂົ້າຫອມ. ໃນພາກໄຕ້, ຄິດວ່າຊາວກະສິກອນມີສາຍຕາການຄ້າແນວພັນປັບປຸງ ໃຫ້ສະມັດຕະພາບສູງ ຈຶ່ງຖືກນຳໃຊ້. ຈາກເຂດພິເສດໄຊລິມບູນ ໄດ້ເກັບກຳພຽງໜຶ່ງແນວພັນເຂົ້າຫອມ ອາດເປັນເພາະວ່າການເຕົ້າໂຮມຍັງບໍ່ເຕັມສ່ວນໃນເຂດ. ປັດໃຈອື່ນອາດເປັນຍ້ອນ ຄວາມບໍ່ອາດສາມາດເຂົ້າຫາຕະຫຼາດ, ຂາດປະຊາກອນຕົວເມືອງທີ່ສາມາດຊື້ ແລະ ປະຊາຊົນສ່ວນໃຫຍ່ຫາກໍ່ເຂົ້າມາຈາກພື້ນທີ່ອື່ນໆ. ທົ່ງພຽງເຮັດນານນ້ຳຝົນມີ 55 ແນວພັນ, 46 ໜຽວ, 9 ຈ້າວ. ໄລ່ມີ 27, 24 ໜຽວ 3 ຈ້າວ. ດັ່ງຄາດໝາຍ, ແນວພັນເຂົ້າໜຽວລິ້ນແນວພັນເຂົ້າຈ້າວ, ຍ້ອນຄວາມມັກເຂົ້າໜຽວກ່ວາເຂົ້າຈ້າວ. ຈຳນວນຊື່ແນວພັນເປັນພຽງ ຜົນສະທ້ອນ ຂອງຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານແນວພັນ. ຊື່ແນວພັນສ່ວນຫຼາຍແຕກຕ່າງກັນ ແລະ ລັກສະນະດຽວ/ເອກະລັກແມ່ນຕິດພັນກັບຊື່. ແນວພັນທີ່ເຫັນວ່າຄືກັນ ແຕ່ມີການໃຫ້ຊື່ຕ່າງກັນ. ກົງກັນຂ້າມແນວພັນຕ່າງ ກັນຈະແຈ້ງ ດ້ານກາຍະພາບ ແລະ ສະລິລະສາດ, ແຕ່ເພິ່ນເອີ້ນດ້ວຍຊື່ອື່ນດຽວ ໂດຍຊົນເຜົ່າບາງກຸ່ມ. ດັ່ງນີ້, ຈຶ່ງມີຄວາມຕ້ອງການເພື່ອການຢັ້ງຢືນຄືນໃນອານາຄົດ ວ່າແນວພັນເຂົ້າຫອມຖືກເລືອກ ອີງໃສ່ຊື່ທີ່ຊາວກະສິກອນໄດ້ໃຫ້.

ຄວາມກ່ຽວພັນລະຫວ່າງຈຳນວນແນວພັນຕ່າງກັນ ແລະ ຈຳນວນຕົວຢ່າງ.

ໂດຍທົ່ວໄປ, ແມ່ນມີຄວາມກ່ຽວພັນສະນິດແທ້ນລະວ່າງເປີເຊັນຕົວຢ່າງ ແລະ ແນວພັນທີ່ເກັບກຳ (ຕາຕະລາງ 2). ຕົວຢ່າງທັງໝົດທີ່ເກັບກຳ ແລະ ຈຳນວນຕົວຢ່າງເຂົ້າຫອມ ແລະ ແນວພັນຕ່າງກັນຫຼາຍ. ຕົວຢ່າງ, ໃນ 36 ຕົວຢ່າງ ມີ 21 ຕົວຢ່າງຕ່າງກັນ ຢູ່ບໍລິຄຳໄຊ, ໃນ 17 ຕົວຢ່າງມີ 12 ແນວຕ່າງກັນ ຢູ່ບໍ່ແກ້ວ, ສ່ວນຢູ່ຫົວພັນໃນ51 ຕົວຢ່າງ, ມີພຽງ14 ແນວຕ່າງກັນ ແລະ 3 ໃນ6 ຕົວຢ່າງທີ່ເກັບກຳຢູ່ອັດຕະປື. ອັນນີ້ຄືຈັ່ງວ່າບໍ່ມີຄວາມກ່ຽວພັນ ລະວ່າງຕົວຢ່າງທັງໝົດ ແລະຕົວຢ່າງເຂົ້າຫອມ ແລະ ແນວພັນ. ໃນ1,243 ຕົວຢ່າງຈາກຫຼວງພະບາງ ອັນເປັນຈຳນວນຫຼາຍກ່ວາໝູ່ ທີ່ເກັບກຳມີພຽງ 29 ຕົວຢ່າງ ເຂົ້າຫອມທີ່ມີພຽງ13 ແນວພັນ, ສ່ວນຢູ່ບໍລິຄຳໄຊ, ໃນ 595 ຕົວຢ່າງທັງໝົດ, 36 ຕົວຢ່າງເປັນເຂົ້າຫອມມີພຽງ 21 ແນວພັນ.

ການໃຫ້ລັກສະນະຂອງຄວາມຫຼາກຫຼາຍພາຍໃນແນວພັນເຂົ້າຫອມລາວ.

ໃນລະດູຝົນປີ 1999, ໄດ້ປູກແນວພັນເຂົ້າຫອມ ແລະ ໃຫ້ລັກສະນະຢູ່ທີ່ສູນຄົ້ນຄວ້າກະສິກຳ ນະຄອນຫຼວງ ວຽງຈັນ. ເພື່ອເຮັດວຽກງານນີ້, ແນວພັນເຂົ້ານາ ແລະ ເຂົ້າໄຮ່ປູກໃນເງື່ອນໄຂ ການຈັດການທີ່ດິ. ຂໍ້ມູນເກັບ ກຳແມ່ນອີງຕາມລະບົບມາດຕາຖານ ການຕີລາຄາສຳລັບເຂົ້າຂອງ (ອີຣີ 1996) ຫຼືຕົວພັນລະນາສຳລັບເຂົ້າ (ອີຣີ ແລະ IPGRI 1980). ຕ້ອງຮັບຮູ້ວ່າ ບາງລັກສະນະຂອງແນວພັນ ທີ່ບັນທຶກພາຍໄຕ້ເງື່ອນໄຂດັ່ງກ່າວ ອາດ ຕ່າງຈາກເມື່ອແນວພັນຖືກປູກໃນສິ່ງແວດລ້ອມບ່ອນມັນຖືກເກັບກຳ (ຕົວຢ່າງ ບວກໃສ່ສະພາບການ ປູກໃນເງື່ອນໄຂອັນສະດວກ ດ້ານຄວາມຊຸ່ມມີຊີວະລະປະທານນີ້, ອຸນນະພູມອາດສູງ ໂດຍສະເພາະໃນຕອນ ທ້າຍຂອງລະດູການປູກ, ທຽບໃສ່ຢູ່ສິ່ງແວດລ້ອມ “ເຮືອນ” ຂອງມັນໂດຍສະເພາະສຳລັບເຂົ້າໄຮ່ທີ່ເຄີຍປູກຢູ່ ບ່ອນສູງກວ່າ ໃນເນື້ອທີ່ພາກເໜືອ). ແມ່ນວ່າສຳລັບແນວພັນເຂົ້ານາທົ່ງພຽງ, ທີ່ເຄີຍປູກຢູ່ຕາມທົ່ງພຽງແມ່ ນ້ຳຂອງ ກໍຍັງໃຊ້ເວລາ 3-4 ອາ ທິດຫຼາຍກວ່າເພື່ອຈະສຸກ ເມື່ອປູກໃນເຂດພາກເໜືອ, ຄວາມແຕກຕ່າງ ອັນນີ້ ແມ່ນເນື່ອງຈາກອິດທິພົນຂອງ ອຸນນະພູມຕ່ຳກວ່າ ໂດຍສະເພາະໃນຕອນທ້າຍຂອງລະດູການປູກໃນ ພາກເໜືອ.

ຄວາມແຕກຕ່າງໃຫຍ່ຫຼວງຖືກສັງເກດໃນ 370 ຕົວຢ່າງທີ່ຕີລາຄາ : ອາຍຸອອກຮວງຕ່າງກັນແຕ່ 83 ຫາ135 ວັນ, ຄວາມສູງລຳຕົ້ນແຕ່ 62ເຖິງ147 ເຊັ່ນ, ຈຳນວນຮວງແຕ່ 3ເຖິງ7 ແລະ ນ້ຳໜັກ 100 ເມັດແຕ່ 2.3 ກຣາມ ເຖິງ 4.2 ກຣາມ. ຄວາມແຕກຕ່າງຄ້າຍຄືກັນສຳລັບຫຼາຍແນວພັນອື່ນ. ເປັນໜ້າສົນໃຈທີ່ຈະບົ່ງ ອອກ ວ່າມີຄວາມແຕກຕ່າງໃນລັກສະນະຄວາມຫອມລະວ່າງຕົວຢ່າງຕ່າງໆ ຂອງແນວພັນນຶ່ງ ແລະ ຕົວ ຢ່າງອື່ນໆ. ໃນບາງແນວພັນ, ການປຸງແປງໜ້ອຍ ອາດແມ່ນຍ້ອນການປັບຕົວໃສ່ເງື່ອນໄຂສິ່ງແວດລ້ອມສະ ເພາະ. ຂະໜາດຂອງເມັດ ທີ່ເປັນລັກສະນະສືບເຊື້ອສູງ ສະແດງອອກໃນຄວາມແຕກຕ່າງໃຫຍ່ຫຼວງລະວ່າງ ຕົວຢ່າງຕ່າງໆ.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍໃຫຍ່ຫຼວງໄດ້ສັງເກດເຫັນ ສຳລັບທຸກໆ ລັກສະນະທີ່ສຶກສາ (ຕາຕະລາງ 4). ຕົວ ຢ່າງ, ອາຍຸອອກຮວງແຕ່ 79 ເຖິງ145 ວັນ ແລະ ສະເລ່ຍໄດ້108 ວັນ, ແຕ່ວ່າສ່ວນໃຫຍ່ໃນຕົວຢ່າງນຳເຂົ້າ ມາແມ່ນອອກຮວງພາຍໃນ120 ວັນ, ໂດຍທົ່ວໄປ, ເຂົ້າໄຮ່ອອກຮວງໄວກ່ວາເຂົ້ານາ ອາດເປັນເພາະການ ປັບຕົວໃສ່ເງື່ອນໄຂຄວາມຊຸ່ມທີ່ຍັງມີ. ຄວາມສູງລຳຕົ້ນແຕກຕ່າງແຕ່ 50 ເຖິງ 210 ຊມ, ສະເລ່ຍ 114 ຊມ. ສ່ວນຫຼາຍຂອງຕົວຢ່າງນຳເຂົ້າ ຂະຫຍາຍຕົວຂຶ້ນສູງຫຼາຍ, ຕົວຢ່າງທີ່ນຳເຂົ້າ 9 ແນວເທົ່ານັ້ນ ເຕ້ຍກວ່າ 20 ຊມ. ເຂົ້າງົບຫຼາຍ ແລະ ຮູ້ສຶກສູງຕໍ່ໄລຍະແສງ ຂະຫຍາຍຕົວສູງກ່ວາແນວພັນເຂົ້າດໍ. ຈຳນວນແໜງທີ່ໃຫ້ ຮວງແຕກຕ່າງແຕ່ 3 ເຖິງ 9 ຕໍ່ສຸມ. ໂດຍທົ່ວໄປແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ ແຕກກໍ (ແຕກແໜງ) ໜ້ອຍກວ່າ, ໃນເມື່ອ ວ່າປູກສັກເຖິງ 15 ເມັດ ຕໍ່ສຸມ. ການອອກຮວງແມ່ນພ້ອມກັນ ແລະ ຈຳນວນແໜງທີ່ໃຫ້ຮວງກໍຫຼາຍກວ່າ ສຳລັບແນວພັນຮູ້ສຶກຕໍ່ໄລຍະແສງ. ຄວາມຍາວຂອງຮວງແຕກຕ່າງແຕ່ 15 ເຖິງ 31 ຊມ ແລະ ສະເລ່ຍ 24 ຊມ. ຂະໜາດຂອງເມັດສະແດງອອກໃນນ້ຳໜັກ100 ເມັດໃນອັດຕາຄວາມຊຸ່ມ11% ແຕກຕ່າງແຕ່ 1.8 ເຖິງ 7.0 ກຣາມ ຄວາມແຕກຕ່າງໃຫຍ່ຫຼວງໄດ້ສັງເກດເຫັນ ສຳລັບລັກສະນະເມັດເຂົ້າເປືອກ ເຊັ່ນຮູບຊົງ, ຄວາມ ຍາວ, ຄວາມກວ້າງ, ຄວາມໜາ, ສີເປືອກ ແລະ ສີເນື້ອເຍື່ອທຸ່ມເມັດເຂົ້າສານ (pericarp). ແຕ່ວ່າການສະແດງອອກຂອງແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ ບໍ່ແມ່ນຕົວຈິງ ແລະ ອາດຈະຕ່າງໄປເມື່ອພວກມັນຖືກປູກໃນ

ເງື່ອນໄຂໄຮ່. ແນວພັນເຂົ້າຫອມໜຽວຫຼາຍແນວ ມີເມັດມົນໃນແງ່ຂອງຮູບຊົງ, ກົງກັນຂ້າມກັບແນວພັນຫອມ ອື່ນທີ່ເພີ່ນລາຍງານ ວ່າມີເມັດຍາວຮຽວ ແລະ ສາມາດຍືດຕົວພາຍຫຼັງຫຼູສຸກ (ຄຸສ ແລະ ເດີລາກຣຸສ 1998)

ແນວພັນເຂົ້າຫອມທີ່ມີຊັບຫອມ

ໃນເມື່ອວ່າແນວພັນເຂົ້າຫອມທີ່ລາຍງານໃນບົດນີ້ໄດ້ບົ່ງອອກອີງຕາມຊື່ແນວພັນ, ພວກເຮົາຈຶ່ງຮັບຮູ້ວ່າຈຳນວນຫຼາຍແນວພັນເຂົ້າຫອມໃນ 13,193 ຕົວຢ່າງທີ່ເກັບກຳໃນປະເທດໃນໄລຍະປີ1995-2000, ມີຊື່ທີ່ບໍ່ສະທ້ອນເຖິງລັກສະນະຫອມຂອງມັນ. ຕົວຢ່າງແນວພັນເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍ ມີຊື່ສະແດງເຖິງເມັດນ້ອຍມົນ, ແທນທີ່ຈະສະແດງເຖິງລັກສະນະຫອມທີ່ຮູ້ກັນດີ. 3.84% ຂອງຊຸດເຕົ້າໂຮມພັນທີ່ບົ່ງອອກເປັນເຂົ້າຫອມນັ້ນເຫັນວ່າຕີລາຄາຕ່ຳຫຼາຍໃນຈຳນວນຕົວຢ່າງເຂົ້າຫອມ.

ການນຳໃຊ້ເຂົ້າຫອມຂອງລາວໃນອານາຄົດ

ໂດຍນຳໃຊ້ຜົນຂອງການຕີລາຄາ ແນວພັນເຂົ້າຫອມທີ່ດຳເນີນຢູ່ສູນຄົ້ນຄວ້າກະສິກຳທີ່ ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ ໃນປີ 1999, ໂຄງການປັບປຸງພັນເຂົ້າແຫ່ງຊາດ ໄດ້ເລືອກແນວພັນທີ່ນຳເຂົ້າມາເພື່ອໃຊ້ໃນແຜນການປັບປຸງພັນ ອັນລວມມີແນວພັນນຳເຂົ້າທີ່ແຂງແຮງພິເສດ ແລະ ອອກຮວງໄວ, ລຳຕົ້ນເຕ້ຍ, ແຕກກໍດີ, ມີຮູບຊົງພາຍນອກໜ້າສົນໃຈ ແລະ ຮັບໄດ້, ມີຮວງຍາວ, ເມັດໜັກ. ແນວພັນທີ່ນຳເຂົ້າມາໃນທະນາຄານ, ຈະຕ້ອງຜ່ານການຕີລາຄາໃນອານາຄົດ ເພື່ອນຳໃຊ້ໂດຍກົງໃນເນື້ອທີ່ຟາມຂອງປະຊາຊົນ ແລະ/ຫຼືນຳໃຊ້ໃນແຜນປັບປຸງພັນ.

ໃນປີ 2002, ປະເທດລາວແມ່ນໄກ້ຈະກຸ້ມຕົນເອງດ້ານເຂົ້າ. ໃນອານາຄົດອັນໄກ້ໆ ອາດຈະມີການຜະລິດເຂົ້າ, ເຫຼືອກິນ ແລະ ສິ່ງອອກ (ຊີເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2001). ແຕ່ຕ້ອງຮັບຮູ້ວ່າຈະເປັນການຍາກທີ່ປະເທດລາວຈະແກ່ງແຍ້ງຕະຫຼາດຂາອອກກັບບັນດາປະເທດທີ່ສິ່ງອອກອື່ນໆ ໃນຂົງເຂດເຊັ່ນ ຫວຽດນາມ ແລະ ໄທ. ໂດຍສະເພາະລາວ ຄືຈະບໍ່ສາມາດຜະລິດເຂົ້າຈ້າວ ເພື່ອການສິ່ງອອກທົ່ວໄປ ແລະ ແກ່ງແຍ້ງກັບເຂົ້າຈ້າວດອກມະລິຂອງໄທ ແລະ ເຂົ້າບັສະມາຕີ ຂອງທະວີບ ຮອງອິນເດຍ. ອາດຈະແທດເໝາະກ່ວາສຳລັບປະເທດ, ທີ່ຈະຕ້ອງພັດທະນາການຕະຫຼາດສິ່ງອອກເພື່ອ “ຮ້ານຄ້າ” ເຂົ້າຂາໜາດນ້ອຍ (ຊີເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2000). ເພື່ອສືບຕໍ່ ຈຸດປະສົງນີ້, ແຜນການປັບປຸງພັນ ຈະຕ້ອງການເນັ້ນໃສ່ ການພັດທະນາເຂົ້າຈ້າວຫອມແທນທີ່ຈະແມ່ນເຂົ້າ ໜຽວຫອມ ທີ່ຮູ້ກັນທົ່ວໄປ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2002 a, b). ຂໍ້ມູນທີ່ມີໃນຊື່ຂອງແນວພັນ ລວມທັງແນວພັນເຂົ້າຫອມຈະຊ່ວຍໃນການນຳໃຊ້ທີ່ມີປະສິດຕິພາບຂອງແນວພັນພື້ນເມືອງ ໃນແຜນການປັບປຸງພັນ. ເປັນທີ່ຮັບຮູ້ທົ່ວໄປວ່າ ຄວາມສາມາດການຕະຫຼາດຂາອອກ, ສຳລັບເຂົ້າໜຽວແມ່ນຈຳກັດ, ສ່ວນໃຫຍ່ຍ້ອນຂາດຄວາມສົນໃຈຈາກປະເທດນຳເຂົ້າໃນຫຼາຍທາງ, ໃນນັ້ນເຂົ້າໜຽວຕ້ອງຖືກປຸງແຕ່ງເພື່ອບໍລິໂພກ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

- Appa Rao S, Bounphanousay C, Kanyavong K, Sengthong B, Phetpaseuth V, Schiller JM, Jackson MT. 1997. Collection and classification of Lao rice germplasm. Part 2. Lao-IRRI Project, Vientiane, Lao PDR. 208 p.
- Appa Rao S, Bounphanousay C, Schiller JM, Jackson MT. 2002a. Collection, classification and conservation of rice germplasm from the Lao PDR. *Genet. Res. Crop Evol.* 49:75-81.
- Appa Rao S, Bounphanousay C, Schiller JM, Alcantara AP, Jackson MT. 2002b. Naming of traditional rice varieties by farmers in the Lao PDR. *Genet. Res. Crop Evol.* 49:83-88.
- Berner DK, Hoff BJ. 1986. Inheritance of scent in American long grain rice. *Crop Sci.* 26:876-878.
- Brijal JS, Gupta BB. 1998. Inheritance of aroma in Saanwal Basmati. *Indian J. Genet.* 58:117-119.
- Buttery RG, Turnbaugh JG, Ling LC. 1988. Contribution of volatiles to rice aroma. *J. Agric. Food Chem.* 34:1006-1009.
- Champagne ET, Bett-Garber KL, McClung AM, Bergman C. 2004. Sensory characteristics of diverse rice cultivars as influenced by genetic and environmental factors. *Cereal Chem.* 81(2):237-242.
- de Marini GF. 1998. A new and interesting description of the Lao kingdom. Translated by Walter E.J. Tips and Claudio Bertuccio. Bangkok (Thailand): White Lotus Co. Ltd. 76 p.
- Dhulappanavar CV. 1976. Inheritance of scent in rice. *Euphytica* 25:659-662.
- Goodwin HL, Rister ME, Koop LL, McClung AM, Miller RK, Bett KI, Webb BD, Stansel JW, Dahm CH, Cadwallader KK, Kohlwey D, Donark J. 1994. Impact of various cultural, harvest and post-harvest handling practices on quality attributes of jasmine 85. In: Proceedings of the 26th Research and Technology Working Group, New Orleans, LA, 6-9 March 1994. Texas Agricultural Experiment Station. Texas A&M University, College Station, TX, USA.
- IRRI and IBPGR (International Rice Research Institute and International Board for Plant Genetic Resources). 1980. Descriptors for rice (*Oryza sativa* L.). Manila (Philippines): IRRI. 21 p.
- IRRI (International Rice Research Institute). 1996. Standard evaluation system for rice. Manila (Philippines): IRRI. 52 p.
- Juliano BO. 1972. Physico-chemical properties of starch and protein in relation to grain quality and nutrition value of rice. In: Rice breeding. Manila (Philippines): International Rice Research Institute. p 389-405.
- Khush GS, De la Cruz N. 1998. Developing Basmati quality rices with high yield potential. In: Chataigner, editor. Rice quality: a pluridisciplinary approach. Proceedings of the International Symposium held in Nottingham, UK, 24-27 Nov. 1997, Montpellier, France. p 11-23.
- Lin SC. 1991. Rice aroma: methods of evaluation and genetics. In: Rice genetics II. Makati City (Philippines): International Rice Research Institute. p 783-784
- Pinson SRM. 1994. Inheritance of aroma in six rice cultivars. *Crop Sci.* 34:1151-1157.
- Rohilla R, Singh VP, Singh US, Singh RK, Khush GS. 2000. Crop husbandry and environmental factors affecting aroma and other quality traits. In: Singh RK, Singh US, Khush GS, editors. Aromatic rices. New Delhi (India) and Enfield, N.H. (USA): Oxford and IBH Publishing Co. and Science Publishers Inc. p 201-216.
- Sarkarung S, Somrith B, Chitrakorn S. 2000. Aromatic rices of Thailand. In: Singh RK, Singh US, Khush GS, editors. Aromatic rices. New Delhi (India) and Enfield, N.H. (USA): Oxford and IBH Publishing Co. and Science Publishers Inc. p 180-183.
- Schiller JM, Appa Rao S, Hatsadong, Inthapanya P. 2001. Glutinous rice varieties of Laos: their improvement, cultivation, processing and consumption. In: Specialty rices in the world: breeding, production and marketing. Enfield, N.H. (USA): Science Publishers Inc. p 223-242.
- Singh RK, Singh US, Khush GS, Rohilla R, Singh JP, Singh G, Shekhar KS. 2000. Small and medium grained aromatic rices of India. In: Singh RK, Singh US, Khush GS, editors. Aromatic rices. New Delhi (India) and Enfield, N.H. (USA): Oxford and IBH Publishing Co. and Science Publishers Inc. p 155-177.
- Singh US, Rohilla R, Srivastava PC, Singh N, Singh RK. 2003. Environmental factors affecting aroma

ເຂົ້າທີ່ເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດມີສີ (ດຳ) ຂອງລາວ

S. Appa Rao, J.M. Schiller, ໃຈ ບຸນພານຸໄຊ, ພູມມິ ອິນທະປັນຍາ, M.T. Jackson

ເຂົ້າທີ່ເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດມີສີ (ອິນນອກຈາກສີຂາວ ແລະ ແດງ) ເພິ່ນເອີ້ນວ່າ “ເຂົ້າດຳ” ຫຼືເຂົ້າກຳໂດຍຊາວກະສິກອນລາວ. ແນວພັນເຂົ້າດຳຖືກລາຍງານ ຈາກຫຼາຍປະເທດໃນເອເຊຍ, ລວມທັງຈີນ (ສາງ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1995, ໂທຫົວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1996, ກູ ແລະ ຊູ 1992), ອິນເດຍ (ສັສຕຣີ 1978), ຢີ່ປຸ່ນ (ນັດຊູມິ ແລະ ໂນຣິໂກະ, 1994) ແລະ ຫວຽດນາມ (ກວນ 1990). ໂຈທາຣີ ແລະ ຕຣັນ (2001) ກໍໄດ້ລາຍງານກ່ຽວກັບເຂົ້າດຳຈາກສີລັງກາ, ອິນໂດເນເຊຍ, ຟິລິບປິນ, ບັງຄະລາເທດ, ໄທ ແລະ ມຽນມາ ເໝືອນກັນ. ເຖິງວ່າເຂົ້າດຳຢູ່ໃນລາວບໍ່ກວມສັດສ່ວນສຳຄັນ ຂອງການຜະລິດເຂົ້າລວມກໍຕາມ, ແຕ່ເພິ່ນກໍປູກຢ່າງກວ້າງຂວາງໃນທົ່ວປະເທດ ແລະ ປູກໂດຍຊາວເຜົ່າເປັນສ່ວນຫຼາຍ. ສຳລັບບາງກຸ່ມຊົນເຜົ່າ, ການທີ່ພວກເຂົາປູກເຂົ້າດຳນັ້ນແມ່ນຂຶ້ນກັບຄວາມເຊື່ອ ແລະ ປະເພນີຢ່າງແຮງ. ເພິ່ນບໍລິໂພກເຂົ້າດຳໃນຮູບອາຫານສະເພາະ (ແລະ ໃນຮູບຂອງເຫຼົ້າ) ແທນທີ່ຈະແມ່ນເພື່ອເປັນອາຫານຫຼັກຄືກັນກັບເຂົ້າຂາວ.

ໃນ 13,192 ຕົວຢ່າງເຊື້ອພັນເຂົ້າປູກທີ່ເກັບກຳໃນລາວແຕ່ປີ1995 ເຖິງປີ 2000 (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2002 a), ອີງຕາມຂໍ້ມູນທີ່ຊາວກະສິກອນສະໜອງໃຫ້ ໃນເວລາເຕົ້າໂຮມພັນ, 459 ຕົວຢ່າງທີ່ນຳເຂົ້າມາໃນທະນາຄານເຊື້ອພັນ (3.5% ຂອງຈຳນວນທັງໝົດ) ແມ່ນຈັດເປັນເຂົ້າທີ່ເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດມີສີ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2003). ເຖິງວ່າຫຼາຍແນວພັນທີ່ເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດມີສີນີ້, ກະສິກອນລາວເອີ້ນວ່າເຂົ້າດຳ (ເຂົ້າກຳ), ແຕ່ສີຂອງເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດຂອງແນວພັນສ່ວນຫຼາຍ ດັ່ງກ່າວແຕກຕ່າງກັນໄປແຕ່ສີມ້ວງແກ່ ເຖິງນ້ຳຕານອ່ອນ ແທນທີ່ຈະແມ່ນດຳຄືດັ່ງວ່າ.

ໃນປະເທດເອເຊຍຕາເວັນອອກໄຕ້, ໂດຍທົ່ວໄປການຂີດຂຽນກ່ຽວກັບເຂົ້າດຳມີໜ້ອຍ ແລະ ສຳລັບລາວ ເກືອບວ່າບໍ່ມີເອກະສານເລີຍ ກ່ຽວກັບຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງເຂົ້າດຳໃນປະເທດ. ບົດນີ້, ພັນລະນາກ່ຽວກັບຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງເຂົ້າດຳທີ່ເກັບກຳໃນປະເທດລາວ, ແຕ່ປີ 1995 ເຖິງ ປີ 2000, (ອັບປາ ຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2000), ລວມທັງການໃຫ້ລັກສະນະຂອງມັນພາຍຫຼັງການເກັບກຳ ແລະ ບາງດ້ານຂອງການຜະລິດ ແລະ ນຳໃຊ້ພວກມັນ.

ການປູກເຂົ້າກຳໃນລາວ

ເພິ່ນປູກເຂົ້າກຳ/ເຂົ້າດຳໃນເງື່ອນໄຂນ້ຳຝົນໃນໄສ່ ແລະ ນາ. ແຕ່ວ່າເຫດຜົນການປູກແຕກຕ່າງກັນ ລະວ່າງສິ່ງແວດລ້ອມໄສ່ ແລະ ນາ ອັນສະທ້ອນມາຈາກຄວາມແຕກຕ່າງລະວ່າງປະຊາກອນ, ຊົນເຜົ່າໃນທັງສອງລະບົບນີ້ເວດ. ສຳລັບກຸ່ມຊົນເຜົ່າປາກພາສາມອນ-ຂະແມ ໃນເຂດເຮັດໄສ່ຢູ່ພາກເໜືອ, ເຂົ້າກຳແມ່ນປູກເພື່ອໃຊ້ໃນຮີດກ່ຽວກັບຜີ ຊຶ່ງໂດຍທົ່ວໄປແມ່ນເຂົ້າດຳແທ້ (ທີ່ມີເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດເປັນສີມ້ວງແກ່) ແທນທີ່ຈະແມ່ນຮູບການອື່ນຂອງເຂົ້າ ເຊັ່ນເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດສີແດງ ທີ່ເອີ້ນວ່າເຂົ້າແດງ.

ໃນບາງຮີດ, ການນຳໃຊ້ເຂົ້າດຳແມ່ນເປັນອັນຕ້ອງຫ້າມ/ຮັບບໍ່ໄດ້ເຊັ່ນໃນພິທີລະນຶກເຖິງຜູ້ຕາຍ, ຊຶ່ງບາງທີເພິ່ນໃຊ້ເຂົ້າດຳທຽມ, ໂດຍເອົາຖ່ານໄຟດຳເຄືອບເຂົ້າຂາວ. ໃນເຂດເຂົ້າໄຮ່ສ່ວນໃຫຍ່ຂອງລາວ ເຂົ້າດຳແມ່ນໃຊ້ເຮັດເຫຼົ້າ ແລະ ສ່ວນຫຼາຍເຫຼົ່ານີ້ກໍແມ່ນນຳໃຊ້ໃນຮີດກ່ຽວກັບຜີ.

ໃນສິ່ງແວດລ້ອມເຂົ້ານາ ເຂົ້າກຳສ່ວນໃຫຍ່ ໃຊ້ເຮັດເຫຼົ້າ ແທນທີ່ຈະໃຊ້ໃນຮີດຕ່າງໆ ແລະ ຊາວນາປູກເຂົ້າກຳໃນອັດຕາສ່ວນໜ້ອຍກວ່າຂາວໄຮ່. ຊາວນາໃນເຂດທົ່ງພຽງບໍລິໂພກຜະລິດເຂົ້າກຳຕ່າງໆ ໂດຍກົງຫຼາຍກວ່າຊຸມຊົນໃນສິ່ງແວດລ້ອມເຂົ້າໄຮ່. ໃນເຂດທົ່ງພຽງປ່ອນປະຊາຊົນສ່ວນໃຫຍ່ຖືສາສະໜາພຸດ ກໍມີອັນຕ້ອງຫ້າມນຳໃຊ້ເຂົ້າດຳໃນພິທີທາງສາສະໜາພຸດ. ຕົວຢ່າງ, ເຂົ້າກຳບໍ່ຖືກນຳໄປເຄນໃຫ້ຄູບາຈັກເທື່ອ. ການຕ້ອງຫ້າມດັ່ງກ່າວບໍ່ກວມໄປເຖິງບາງເຂົ້າສີອື່ນ ເຊັ່ນເຂົ້າແດງ. ໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ ແລະ ນາ, ຜູ້ເຖົ້າໃນຊຸມຊົນເຜົ່າຕ່າງໆ ໂດຍທົ່ວໄປເຊື່ອວ່າເຫຼົ້າເຂົ້າກຳແມ່ນແຊບກວ່າເຫຼົ້າເຂົ້າຂາວ.

ໃນທັງສອງເຂດໄຮ່ ແລະ ນາ, ເພິ່ນປູກເຂົ້າກຳໃນເນື້ອທີ່ໜ້ອຍໆ ໂດຍຄອບຄົວຈຳນວນນຶ່ງ ບໍ່ແມ່ນໝົດທຸກຄອບຄົວ ໃນຊຸມຊົນຫຼືບ້ານປູກເຂົ້າກຳ, ແລະ ບາງຄອບຄົວເທົ່ານັ້ນທຳຮີດຕ່າງໆກ່ຽວກັບຜີ ຊຶ່ງສຳລັບພວກເຂົານີ້ເຂົ້າຂາວແມ່ນປູກໃນເນື້ອທີ່ໜ້ອຍ. ສຳລັບບາງກຸ່ມຊົນເຜົ່າທີ່ໃຊ້ເຂົ້າກຳໃນຮີດຖືຜີຕ່າງໆ, ໝໍຜີຂອງບ້ານ, ຜູ້ນຳພາເຮັດຮີດ ຖືກຫ້າມບໍ່ໃຫ້ປູກ ແລະ ກິນເຂົ້າກຳ ແລະ ຜະລິດຕະພັນເຂົ້າກຳ.

ເຂົ້າກຳຂອງລາວໃນທັງສອງສິ່ງແວດລ້ອມນາ ແລະ ໄຮ່ສ່ວນຫຼາຍເປັນເຂົ້າໜຽວ. ໂຊດາຣີ ແລະ ຕຣັນ (2001) ລາຍງານວ່າເຂົ້າດຳສ່ວນໃຫຍ່ໃນແຫ່ງອື່ນຂອງເອເຊຍກໍແມ່ນເຂົ້າໜຽວເໝືອນກັນ. ລັກສະນະທາງຄຸນນະພາບທົ່ວໄປ ທີ່ເປັນພື້ນຖານໃຫ້ການຄັດເລືອກ ແລະ ບໍລິໂພກແນວພັນເຂົ້າຂາວ (ກິ່ນຫອມ ແລະ ລົດຊາດ) ໂດຍທົ່ວໄປບໍ່ສະທ້ອນໃຫ້ເຫັນ ສຳລັບແນວພັນເຂົ້າກຳຂອງລາວ ຊຶ່ງສ່ວນຫຼາຍເພິ່ນເຫັນວ່າດ້ອຍກວ່າເຂົ້າຂາວໃນແງ່ຄຸນນະພາບ, ໃນເຂດໄຮ່, ແນວພັນເຂົ້າກຳສ່ວນຫຼາຍເປັນເຂົ້າດໍ. ຄອບຄົວປູກເຂົ້າຂາວຫຼາຍແນວ ແຕ່ປູກເຂົ້າກຳບໍ່ລິ້ນນຶ່ງແນວ.

ເຂົ້າແດງໂດຍທົ່ວໄປບໍ່ຕິດພັນກັບການຕ້ອງຫ້າມທາງໂສຍະສາດຄືເຂົ້າກຳ ສຳລັບບາງຊຸມຊົນ/ຊົນເຜົ່າ. ບໍ່ຄືເຂົ້າກຳ, ເຂົ້າແດງອາດເຄນໃຫ້ຄູບາໄດ້ ເອົາເຂົ້າວັດໄດ້. ເຂົ້າແດງເມື່ອສີແລ້ວ ມີເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດສີແດງ ແລະ ເຫັນວ່າມີຄຸນນະພາບການກິນດີກວ່າເຂົ້າກຳ.

ຕາຕະລາງ 1. ການແຈກຢາຍຂອງຕົວຢ່າງເຂົ້າກຳ ເກັບກຳຈາກສິ່ງແວດລ້ອມທີ່ປູກຕ່າງໆ ແລະ ພາກຕ່າງໆ ໃນລາວ^a

ພາກ	ລະດູຝົນ b				ລະດູແລ້ງ ຊົນລະປະທານ	ຕົວຢ່າງລວມ	
	ໄຮ່		ນາ			ຈຳນວນ	%
	ຈຳນວນ	%	ຈຳນວນ	%			
ເໜືອ	189	(41.2)	19	(4.1)	0	208	(45.3)
ກາງ	110	(24.0)	66	(14.4)	0	176	(38.4)
ໄຕ້	35	(7.6)	40	(8.7)	0	75	(16.3)
ລວມ	334	(72.8)	125	(27.2)	0	459	(100.0)

^a ຕົວຢ່າງເຂົ້າກຳທັງໝົດທີ່ເກັບກຳເປັນເຂົ້າໜຽວ. b ຈຳນວນໃນວົງເລັບໝາຍເຖິງເປີເຊັນ (ຂອງຈຳນວນລວມຂອງຕົວຢ່າງເຂົ້າກຳ)

ເຂົ້າແດງທີ່ພົບໃນລາວມີທັງເຂົ້າໜຽວ ແລະ ເຂົ້າຈ້າວ. ບາງເທື່ອຄຳວ່າ“ເຂົ້າແດງ” ຍັງໃຊ້ອ້າງເຖິງເຂົ້າປ່າຫຼື ເຂົ້າເຄິ່ງກາງ (ລະວ່າງເຂົ້າປ່າ ແລະ ເຂົ້າປູກ) ທີ່ອາດເກີດເປັນຫຍ້າໃນທົ່ງນາ.

ການປົ່ງອອກ ແລະ ຈັດແຍກແນວພັນເຂົ້າກຳຂອງລາວ

ໂດຍນຳໃຊ້ຂໍ້ມູນປະຈຳຕົວທີ່ໄດ້ມາໃນເວລາເກັບກຳ, ອີງຕາມຂໍ້ມູນທີ່ຊາວກະສິກອນສະໜອງໃຫ້ (ເຖິງ 36 ຕົວພັນລະນາຖືກນຳໃຊ້), ເຂົ້າກຳທີ່ເກັບກຳແຕ່ປີ 1995 ຫາຕົ້ນປີ 2000 (ອັບປາ ຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2000) ຖືກຈັດແຍກຕາມການແຈກຢາຍທາງພູມສາດໃນແຂວງຕ່າງໆຂອງປະເທດ, ລະບົບການຜະລິດ, ອາຍຸເຂົ້າສຸກ ແລະ ປະເພດທາດແປ້ງຂອງເມັດ. ຕໍ່ຈາກການເກັບກຳແລ້ວ ມັນຖືກໃຫ້ລັກສະນະທາງກາຍະພາບ ແລະ ທາງດ້ານການກະສິກຳອີກ.

ການສະເໜີແນວພັນເຂົ້າກຳໃນຊຸດເຕົ້າໂຮມພັນ ແລະ ໃນສິ່ງແວດລ້ອມຕ່າງໆ.

ໃນ 13,192 ຕົວຢ່າງເຂົ້າພັນເມືອງທີ່ເກັບກຳແຕ່ປີ 1995 ເຖິງ ປີ2000, 12,411 ຕົວຢ່າງມີຊື່ (ອັບປາ ຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2002 b), ໃນນີ້ 459 ຕົວຢ່າງເປັນເຂົ້າກຳ ແລະ 72.8% ຂອງຕົວຢ່າງເຂົ້າກຳນີ້ ແມ່ນເກັບກຳຈາກສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່, ໃນນີ້ຈາກພາກເໜືອມີ 45.3% ຂອງທັງໝົດ (ຕາຕະລາງ 1). ໃນສິ່ງແວດລ້ອມນາແຊງບໍ່ມີການປູກເຂົ້າກຳ ແຕ່ໃຊ້ເຂົ້າຂາວພັນປັບປຸງທັງໝົດ 100% ການທີ່ເຂົ້າກຳມີຫຼາຍຈາກສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ນັ້ນ, ສ່ວນນຶ່ງແມ່ນສະທ້ອນເຖິງວ່າໃນຕົ້ນຊຸມປີ 2000 ເກືອບ 100% ຂອງເນື້ອທີ່ໄຮ່ ແມ່ນປູກແນວພັນເຂົ້າພັນເມືອງ. ສ່ວນຢູ່ເຂດຕົ້ນຕໍຕາມລຳນ້ຳຂອງ, ໃນສິ່ງແວດລ້ອມນານ້ຳຝົນ 70-80% ຂອງເນື້ອທີ່ພາກກາງ ແລະ ພາກໄຕ້ແມ່ນປູກແນວພັນປັບປຸງ. ຈຳນວນຕົວຢ່າງເຂົ້າກຳ ທີ່ໃຫຍ່ກວ່າໝູ່ທີ່ເກັບກຳໃນເຂດນາແມ່ນມາຈາກພາກກາງ 66 ຕົວຢ່າງ, ຫຼື 14.4% ຂອງຊຸດເຕົ້າໂຮມພັນທັງໝົດ).

ຕາຕະລາງ 2. ການແຈກຢາຍຕົວຢ່າງເຂົ້າກຳທີ່ເກັບກຳໃນລະບົບນິເວດຕ່າງໆ ແລະ ແຂວງຕ່າງໆຂອງລາວ¹

ແຂວງ/ເຂດ	ຕົວຢ່າງ ທັງໝົດ	ລະບົບນິເວດນາ		ລະບົບນິເວດໄຮ່	
		ຕົວຢ່າງ	%	ຕົວຢ່າງ	%
ເຂດກາງ	142	63	13.7	79	17.2
ບໍລິຄຳໄຊ	23	5	1.1	18	3.9
ຄຳມ່ວນ	25	21	4.6	4	0.9
ສະຫວັນນາເຂດ	21	15	3.3	6	1.3
ວຽງຈັນ	25	4	0.9	21	4.6
ກຳແພນະຄອນວຽງຈັນ	10	5	1.1	5	1.1
ໄຊສົມບູນ (ເຂດໃໝ່)	14	2	0.4	12	2.6
ຊຽງຂວາງ	24	11	2.4	13	2.8
ເຂດເໜືອ	245	24	5.2	221	48.2
ບໍ່ແກ້ວ	37	5	1.1	32	7.0
ຫົວພັນ	23	5	1.1	18	3.9
ຫຼວງນ້ຳທາ	37	4	0.9	33	7.2
ຫຼວງພະບາງ	44	2	0.4	42	9.2
ອຸດົມໄຊ	27	0	0	27	5.9
ຜົ້ງສາລີ	31	4	0.9	27	5.9
ໄຊຍະບູລີ	46	4	0.9	42	9.2
ເຂດໄຕ້	72	38	8.3	34	7.4
ອັດຕະປື	18	11	2.4	7	1.5
ຈຳປາສັກ	17	12	2.6	5	1.1
ສາລະວັນ	25	12	2.6	13	2.8
ເຊກອງ	12	3	0.7	9	2.0
ລວມ	459	125	27.2	334	72.8

¹ ທຸກໆຕົວຢ່າງແມ່ນເຂົ້າໜຽວ ແລະ ເກັບກຳໃນລະດູຝົນ ໃນລະບົບນິເວດນານ້ຳຝົນ ເປັນຕົ້ນຕໍ ແລະ ໃນລະບົບນິເວດໄຮ່ນ້ຳຝົນ.

ຈຳນວນຕົວຢ່າງເຂົ້າກຳໜ້ອຍກວ່າໝູ່ ຈາກສິ່ງເວດລ້ອມເຂົ້ານາມາຈາກພາກເໜືອ (19 ຕົວຢ່າງ ຫຼື 4.1% ຂອງຊຸດເຕົ້າໂຮມພັນ).

ການແຈກຢາຍທາງພູມສາດຂອງເຂົ້າກຳ

ຕົວຢ່າງເຂົ້າກຳເກັບກຳຈາກທຸກໆແຂວງ ແລະ ຈາກທັງໝົດ 136 ຕົວເມືອງຂອງລາວ (ບຸນພະນຸໄຊ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2004, ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2004) ຕາຕະລາງ 2. ໃນບັນດາແຂວງ, ໄຊຍະບູລີມີຈຳນວນຕົວຢ່າງສູງກວ່າໝູ່ (46) ຕາມດ້ວຍຫຼວງພະບາງ (44), ບໍ່ແກ້ວ (37), ຜົ້ງສາລີ(37), ທັງສາມແຂວງນີ້ຢູ່ພາກເໜືອ.

ໃນທັງ 4 ແຂວງເຂົ້າມາຈາກສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່, ແທນທີ່ຈະແມ່ນມາຈາກສິ່ງແວດລ້ອມນາ ແຂວງທີ່ມີຈຳນວນ ເຂົ້າກຳຫຼາຍກ່ວາໝູ່ ທີ່ເກັບຈາກນາທົ່ງພຽງ ແມ່ນຄຳມ່ວນ (21) ແລະ ສະຫວັນນາເຂດ (15) ໃນພາກກາງ ແລະ ຈຳປາສັກ (12)ສາລະວັນ (12)ແລະ ອັດຕະປື (11) ໃນພາກໃຕ້. ຈຳນວນຕົວຢ່າງໜ້ອຍກ່ວາໝູ່ ແມ່ນເກັບກຳຈາກ ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ (10) ເຊກອງ (12) ແລະ ເຂດພິເສດໄຊສົມບູນ (14) ເຫດຜົນ ນຶ່ງທີ່ມີຈຳນວນໜ້ອຍໂດຍທຽບຖານຂອງຕົວຢ່າງເຂົ້າກຳ ທີ່ເກັບກຳຈາກເຂດພິເສດໄຊສົມບູນ ແມ່ນວ່າຊົນ ເຜົ່າສ່ວນໃຫຍ່/ພວກມັງມັກກິນເຂົ້າຈ້າວ ແລະ ບໍ່ສົນນຳເຂົ້າໜຽວ. ແຕ່ວ່າກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນເປັນ ຕະຫຼາດເຂົ້າກຳທີ່ມີຄວາມໝາຍ, ພ້ອມທັງມີຄວາມມັກປູກແນວພັນເຂົ້າຂາວປັບປຸງ, ໃນທີ່ນີ້ ແລະ ໃນເຂດ ອ້ອມແອ້ມ (ບ່ອນມີເນື້ອທີ່ຊົນລະປະທານທີ່ມີຄວາມໝາຍ), ບ່ອນສາມາດໃຊ້ເຂົ້າຂາວພັນປັບປຸງສະມັດຕະ ພາບສູງ. ເຂົ້າກຳໃຫ້ສະມັດຕະພາບຕໍ່າ. ເຂົ້າກຳໃນນະຄອນວຽງຈັນສ່ວນໃຫຍ່ມາຈາກແຂວງອື່ນໆ.

ການໃຫ້ຊື້ແນວພັນເຂົ້າກຳ

ຄືດັ່ງໄດ້ລາຍງານ (ອັບປາ ຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2002 b), ແລະ ໃນບົດ 10 ຊື້ຂອງແນວພັນພື້ນເມືອງລາວ ມີສາມສ່ວນປະກອບ : ຊື້ພື້ນຖານ, ຊື້ຮາກ ແລະ ຊື້ຕົວພັນລະນາ. ຊື້ພື້ນຖານວ່າເຂົ້າ, ຊື້ຮາກແມ່ນກຳຫຼີດຳ. ສ່ວນໃຫຍ່ແນວພັນທີ່ມີຊື້ຮາກວ່າກຳຫຼີດຳ ມີລັກສະນະດຽວອັນນີ້. ຕົວພັນລະນາຫຼືຕົວຊີ້ບອກໃຫ້ ສາມາດບົ່ງ ອອກແນວພັນສະເພາະພາຍໃນກຸ່ມຕ່າງໆ. ຕົວຢ່າງເຂົ້າກຳດໍ. ພົນລະເມືອງລາວປະກອບດ້ວຍ 48 ຊົນເຜົ່າ ທີ່ຮັບຮູ້ເປັນທາງການ (ADB 2001). ບາງຊົນເຜົ່າ, ລາງເທື່ອໃຊ້ຊື້ອື່ນ ນອກຈາກກຳຫຼີດຳ ເພື່ອຊີ້ບອກວ່າ ແນວພັນມີເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດສີມ້ວງ (ດຳ).

ໃນ 459 ຕົວຢ່າງທີ່ມີຊື້ຊີ້ບອກວ່າ ເນື້ອເຍື່ອຂອງເມັດມີສີ, ຊຶ່ງຊື້ທົ່ວໄປແມ່ນເຂົ້າກຳ (346 ຕົວຢ່າງ), ແຕ່ວ່າ ຕົວຢ່າງທັງໝົດ ທີ່ມີຊື້ຮາກວ່າກຳຫຼີດຳ ບໍ່ແມ່ນຈະມີ pericarp ເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດສີມ້ວງ. ໃນບາງກໍລະນີ, ມີ ແຕ່ເປືອກເທົ່ານັ້ນມີສີ. ນອກຈາກການໃຊ້ຊື້ທີ່ຊີ້ບອກໂດຍກົງວ່າແນວພັນນຶ່ງເປັນເຂົ້າກຳແລ້ວ, ກະສິກອນ ລາວຍັງໃຊ້ຊື້ອື່ນໆ ຊີ້ບອກວ່າແນວພັນມີເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດມີສີ. ຊື້ດັ່ງກ່າວລວມມີການອ້າງອີງເຖິງກາ, ແມງ ໄມ້, ຂີ້ສັດ ແລະ ອື່ນໆທີ່ມີສີ ອັບປາ ຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2002 b (ຕາຕະລາງ 3).

ກະສິກອນລາວໃຊ້ຊື້ແນວພັນເຂົ້າກຳແຕກຕ່າງກັນເຖິງ 72 ຊື້, ສຳລັບ 459 ຕົວຢ່າງ ທີ່ເກັບກຳ ແລະ ຈັດແຍກເປັນເຂົ້າກຳ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2004, ອິນທະປັນຍາ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2003) (ຕາຕະລາງ 3). ສີ ແນວເຂົ້າກຳໃນນີ້ປູກໃນທັງສອງສິ່ງແວດລ້ອມ ໄຮ່ ແລະ ນາ ສ່ວນທີ່ເຫຼືອແມ່ນປູກເປັນເຂົ້ານາຫຼືເປັນເຂົ້າໄຮ່. ແນວພັນທີ່ມີຊື້ດຽວ ອັນດຽວ ບາງທີແມ່ນເກັບກຳຈາກຫຼາຍກ່ວານຶ່ງເມືອງ ແລະ/ຫຼືແຂວງ (ດັ່ງສະແດງ ອອກ ເປັນຂໍ້ມູນຕາຕະລາງ ສຳລັບແຕ່ລະແຂວງໃນ (ຕາຕະລາງ 4) ທີ່ສະທ້ອນໃຫ້ເຫັນຈຳນວນທຽບຖານຂອງ ຕົວຢ່າງເຂົ້າທີ່ເກັບກຳ ລະວ່າສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ ແລະ ນາ ແລະ ລະວ່າງເຂດກະສິກຳ ແລະ ລະວ່າງ ແຂວງ. ຈຳນວນຊື້ຕ່າງກັນຫຼາຍກ່ວາໝູ່ແມ່ນບັນທຶກໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ ແລະ ຈຳນວນຫຼາຍກ່ວາໝູ່ແມ່ນ ຢູ່ພາກ ເໜືອ : ຫຼວງນ້ຳທາ, ຫຼວງພະບາງ, ຜົ້ງສາລີ, ຫົວພັນ ແລະ ໄຊຍະບູລີ.

ຕາຕະລາງ 3. ຊື່ແນວພັນເຂົ້າກໍ່ທີ່ຕ່າງກັນ, ການຈັດແຍກ ແລະ ລັກສະນະຂອງມັນ

ນ້ຳເບີ ຕົວຢ່າງ	ຊື່ເຂົ້າກໍ່	ຄວາມໝາຍຂອງຊື່ເປັນພາສາ ອັງກິດ	LG no.	GC	PC	Ec	En	Mt	Pv
1	ບາອາຮີ	Purple pericarp	8334	20	80	U	G	L	AT
2	ບັກສາ (ກໍ່)	Purple pericarp	4823	20	80	U	G	M	SG
3	ບລີດູ	Black pericarp	7472	52	88	U	G	L	OD
4	ບລີສຸ້າ	Purple pericarp	12339	20	88	U	G	L	BO
5	ດຳບັງ	Black spider	1827	20	88	U	G	M	VP
6	ດຳ (U)	Black	3567	91	80	U	G	L	LP
7	ດຳ (L)	Black	13083	20	80	L	G	M	XS
8	ດຳດ່າງ	Black, variable	2166	20	88	L	G	M	AT
9	ດຳດໍ	Black, early (maturity)	12312	90	80	U	G	M	LP
10	ດຳກາງ	Black, crow	2757	20	88	L	G	M	HP
11	ດຳກັງ	Black, glabrous	13025	91	8	U	G	L	SB
12	ດຳເມັດຍາວ	Black, long grain	4346	20	88	L	G	M	PL
13	ດຳໝໍ	Black	13014	20	88	U	G	L	SB
14	ດຳນ້ອຍ	Black, small	12936	20	88	U	G	L	XK
15	ດຳນກ	Black glumes	3924	91	88	U	G	M	OD
16	ດຳປີ້	Black, late (maturity)	12311	20	80	U	G	M	LP
17	ດຳປີກ	Black winged (L)	131	20	80	L	G	L	AT
18	ດຳປີກ (L)	Black winged (U)	7332	20	80	U	G	L	LN
19	ດຳປີກ (U)	Very black	13023	20	88	U	G	L	SB
20	ດຳປີ້	Purple pericarp	5442	91	88	U	G	M	SV
21	ດິບກົມ	Purple pericarp	5494	91	80	U	G	E	SV
22	ດິບຮຳ	Early (maturity), black	12832	91	88	U	G	E	VM
23	ດຳດຳ	Black	12780	91	80	L	G	M	SK
24	ອີດຳ (L)	Black pericarp	474	20	88	L	G	M	CS
25	ອີກຳ (U)	Black pericarp	8945	20	88	U	G	E	CS
26	ຍອນນາ (ກຳ)	Purple pericarp	11643	91	88	U	G	L	BO
27	ຮຽງ	Purple pericarp	11479	20	88	U	G	L	LN
28	ຮີດ/ກຳປີກ	Purple pericarp, winged	2360	20	88	U	G	E	BO
29	ຮີດກຳ/ກຳ	Purple pericarp	4295	91	88	U	G	M	PL
30	ກາຕີ	Purple pericarp	8780	20	88	U	G	M	AT
31	ກຳ(L)	Purple pericarp	112	20	88	L	G	M	AT
32	ກຳ(U)	Purple pericarp	529	91	80	U	G	M	SG
33	ກຳບໍ່ມີຂົມ	Purple, glabrous	6648	90	88	U	G	L	HP
34	ກຳດໍ	Purple pericarp, early	3646	20	88	U	G	E	LP
35	ກຳໃຫຍ່	Purple pericarp, big	12217	20	88	U	G	L	LN
36	ກຳຫາງ	Purple pericarp, awned	6651	20	88	U	G	L	HP
37	ກຳໄຮ	Purple pericarp, upland	3763	100	88	U	G	L	LN
38	ກຳກາບຂາວ	Purple pericarp, glumes white	1386	20	88	L	G	M	KM
39	ກຳກາງ	Purple pericarp, medium	5681	91	80	U	G	M	VP

ຕາຕະລາງ 3. ຕໍ່

ນ້ຳເບີ ຕົວຢ່າງ	ຊື່ເຂົ້າກຳ	ຄວາມໝາຍຂອງຊື່ເປັນພາສາອັງກິດ	LG no.	GC	PC	Ec	En	Mt	Pv
40	Kam khaw	Purple pericarp, white	10522	20	80	U	G	E	LP
41	Kam khie	Purple (dung) pericarp	6700	42	50	U	G	L	HP
42	Kam khie ngoua	Purple (cow dung) pericarp	130	20	88	L	G	M	AT
43	Kam khon	Purple pericarp, hairy	10355		88	U	G	E	BK
44	Kam kieng	Purple pericarp, glabrous	9055	20	88	U	G	L	HP
45	Kam lay	Purple pericarp, striped	8648			U	G	M	HP
46	Kam leuang hang	Purple pericarp, yellow awned	9757	20	88	U	G	M	SB
47	Kam med gnao	Purple pericarp, long grain	1853	91	80	U	G	M	VP
48	Kam med pom	Purple pericarp bold grain	1851	91	88	U	G	M	VP
49	Kam mee khon	Purple pericarp, hairy	6647	20	88	U	G	L	HP
50	Kam na	Black pericarp, lowland	13192			L	G	L	KM
51	Kam noi	Purple pericarp, small	12237	91	88	U	G	M	LN
52	Kam peek	Purple pericarp, winged	7156	20	80	U	G	E	PL
53	Kam peng	Purple pericarp, floury	6740	42	88	L	G	L	HP
54	Kam peuak dam	Purple pericarp, glumes black ⁹⁴	77	91	88	U	G	E	PL
55	Kam peuak dam	Purple pericarp, glumes black	11994	100	80	L	G	M	BO
56	Kam peuak deng	Purple pericarp, glumes red	11995	54	80	L	G	M	BO
57	Kam peuak khaw	Purple pericarp, glumes white	9478	20	88	U	G	L	PL
58	Kam peuak khaw	Purple pericarp, glumes white	11996	20	88	L	G	M	BO
59	Kam pon	Purple (mixed) pericarp	12709			U	G	M	SB
60	Ko sareuay	Purple pericarp	5467	100	88	U	G	M	SV
61	Koda	Purple pericarp	4323	91	80	U	G	M	PL
62	Kok kam	Plant black	9737	91	88	U	G	M	SB
63	Kou cha	Purple pericarp	5423	52	88	U	G	M	SV
64	Mak eu	Pumpkin fruit	5461	91	88	U	G	E	SV
65	Nia	Purple pericarp	12417	90	88	U	G	E	PL
66	Niaw dam	Glutinous, black	6874	91	80	U	G	M	XK
67	Pa siev dam	Tiny carp, black	11812	20	88	U	G	E	SB
68	Pee dam	Late black	12904	91	80	U	G	L	VP
69	Peek dam	Winged black	7401	91	80	U	G	L	LN
70	Po	Purple pericarp	8286	91	80	U	G	L	CS
71	Se phong kanto	Purple pericarp	4425	20	88	U	G	L	PL
72	Tou valien	Purple pericarp, awned	5419	20	88	U	G	M	SV

aLG no. = ນ້ຳເບີທະນາຄານເຊື້ອພັນລາວ, GC = ສີເບືອກ, PC = ສີເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດ (pericarp), EC = ລະບົບນິເວດ, L = ນາ, U = ໄຮ່, En = ປະເພດແປ້ງ, G = ໝຽວ, Mt = ອາຍຸສຸກ, E = ດໍ, M = ກາງ, L = ຈີນ, Pv = ແຂວງ (ເບິ່ງຕາຕະລາງ 2).

ຕາຕະລາງ 4. ການແຈກຢາຍຊີເຂົ້າກຳໃນລະບົບນິເວດຕ່າງໆ ແລະ ໃນແຂວງຕ່າງໆຂອງລາວ.

ພາກ/ແຂວງ	ຈຳນວນຕົວຢ່າງ		ຊີແນວພັນເຂົ້າກຳແຕກຕ່າງກັນ		
	ຈຳນວນເກັບກຳ ທັງໝົດ	ຈຳນວນຕົວຢ່າງ ເຂົ້າກຳ	ຊີທັງໝົດ	ຈຳນວນຊີ	
				ນາ	ໄຮ່
ພາກເໜືອ	5,915	142	67	12	55
ບໍ່ແກ້ວ	686	23	9	4	5
ຫົວພັນ	631	25	11	3	8
ຫຼວງນ້ຳທາ	858	21	10	1	9
ຫຼວງພະບາງ	1,244	25	10	1	9
ອຸດົມໄຊ	848	10	5	0	5
ຜົ້ງສາລີ	664	14	11	2	9
ໄຊຍະບູລີ	984	24	11	1	10
ເຂດກາງ	4,623	245	33	14	19
ຊຽງຂວາງ	561	37	6	2	4
ບໍລິຄຳໄຊ	595	23	4	1	3
ຄຳມ່ວນ	866	37	5	4	1
ສະຫວັນນາເຂດ	988	44	3	2	1
ກຳແພນະຄອນວຽງຈັນ	485	27	4	2	2
ວຽງຈັນ	787	31	8	1	7
ເຂດພິເສດໄຊສົມບູນ	341	46	3	2	1
ພາກໄຕ້	2,652	72	24	8	16
ອັດຕະປື	640	18	7	4	3
ຈຳປາສັກ	842	17	5	2	3
ເຊກອງ	396	25	3	1	2
ສາລະວັນ	774	12	9	1	8
ລວມ	13,190	459	124	34	90

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍພາຍໃນແນວພັນເຂົ້າກຳ

ສີຂອງເນື້ອເຍື່ອ (ຮຳ) ຂອງແນວພັນເຂົ້າກຳຂອງລາວ ໂດຍທົ່ວໄປບໍ່ດຳ ແຕ່ແຕກຕ່າງໄປແຕ່ສີມ້ວງແກ່ຫາສີມ້ວງລະດັບຕ່າງໆ ແລະ ສີນ້ຳຕານ (ຮູບພາບ 12.1) ສຳລັບແນວພັນສ່ວນຫຼາຍສີມ້ວງຂອງເມັດ ບາງເທື່ອຕິດພັນກັບເມັດສີມ້ວງຕາມພາກສ່ວນຕ່າງໆຂອງລຳຕົ້ນ.

ຕົວຢ່າງເປືອກເມັດ, ເນື້ອໃບ, ກາບໃບ, ເສັ້ນລຳລຽງກາງ, ກ້ານຮວງ, ຮວງ (ຮູບພາບ 12.2), ແລະ ດອກ (ຮູບພາບ 12.3). ແຕ່ວ່າ, ບໍ່ແມ່ນໝົດທຸກແນວພັນທີ່ມີສີມ້ວງຕາມພາກສ່ວນລຳຕົ້ນຕ່າງໆ ຈະມີເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດ (pericarp) ມີສີ. ເຊັ່ນດຽວ, ແນວພັນທີ່ມີເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດມີສີ, ພາກສ່ວນອື່ນເຊັ່ນເປືອກ ແລະ ໃບອາດບໍ່ມີສີມ້ວງ. ເຂົ້າກຳພົບເຫັນໃນທັງສອງພວກເຂົ້າ : ອິນດີກາ (ອິນເດຍ) ແລະ ຊາໂປນິກາ (ຍີ່ປຸ່ນ).

(ເຈົ້າດາວີ ແລະ ຕຣັນ 2001). ໂຣເດີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ (1996) ລາຍງານວ່າການວິໄຈenzyme (ສານຫຍ່ອຍອາຫານ) ຂອງແນວພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງລາວພາກເໜືອສ່ວນນຶ່ງ, ໃນ 1991-93 ຊັບອກວ່າ 90% ຂອງຕົວຢ່າງນຳເຂົ້າ ແມ່ນຢູ່ໃນພວກເຂົ້າຊາໂປນິກກາ (ຍີ່ປຸ່ນ), ແຕ່ວ່າບໍ່ໄດ້ວິໄຈເຂົ້າກຳໂດຍສະເພາະ. ຄືຈະເປັນໄປບໍ່ໄດ້ ທີ່ເຂົ້າກຳຈາກໄຮ່ຂອງລາວ ຈະແຕກຕ່າງຈາກແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ສ່ວນໃຫຍ່ອື່ນໆ.

ການໃຫ້ລັກສະນະຂອງແນວພັນເຂົ້າກຳ

ໃນເຂົ້າກຳທີ່ນຳເຂົ້າມາຈຳນວນ 459 ຕົວຢ່າງນັ້ນ, 241 ໄດ້ປູກໃນລະດູຝົນ, 1999 ທີ່ສູນຄົ້ນຄວ້າກະ ສິກຳ, ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ, ເພື່ອໃຫ້ລັກສະນະ ແລະ ຈັດແຍກລັກສະນະທາງກາຍະພາບ ແລະ ທາງກະສິກຳຂອງມັນ. ແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ ແລະ ເຂົ້ານາໄດ້ປູກໃນເງື່ອນໄຂຈັດການອັນດີ, ລວມທັງມີຊົນລະປະທານສົມທົບ.

ການເກັບກຳຂໍ້ມູນແມ່ນອີງໃສ່ລະບົບການຕີລາຄາ ຕາມມາດຖານສຳລັບເຂົ້າຂອງ (ອີວີ1996). ໃນ 241 ຕົວຢ່າງ, ອາຍຸອອກຮວງແຕກຕ່າງແຕ່ 86 ເຖິງ 145 ແລະ ສະເລ່ຍ 110; ແຕ່ສ່ວນຫຼາຍອອກຮວງ 120 ວັນ ແລະ ໂດຍທົ່ວໄປ, ແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ອອກຮວງໄວກ່ວາແນວພັນເຂົ້ານາ. ນີ້ອາດສະທ້ອນເຖິງການຄັດເລືອກສະເພາະ ແລະ ການປັບຕົວໃສ່ລະບົບມິເວດໄຮ່, ບ່ອນດິນອາດແຫ້ງໄວ ໃນທ້າຍລະດູຝົນ ແລະ ບ່ອນຫຼາຍ ແນວເຂົ້າໄຮ່ກຸມພ້ອມຈະຖືກກ່ຽວກ່ອນທີ່ເຂົ້ານາສ່ວນຫຼາຍຈະສຸກ. ຄວາມຍາວລຳຕົ້ນແຕກຕ່າງແຕ່ 61 ເຖິງ 155 ຊ.ມ. ແລະ ສະເລ່ຍ 95 ຊ.ມ. ສ່ວນຫຼາຍຕົວຢ່າງນຳເຂົ້າມີລຳຕົ້ນສູງຫຼາຍ. 9 ຕົວຢ່າງເທົ່ານັ້ນ ຕົ້ນເຕ້ຍກ່ວາ 70 ຊ.ມ. ເຂົ້າງົນຮູ້ສຶກສູງຕໍ່ໄລຍະແສງ, ໂດຍທົ່ວໄປສູງກ່ວາແນວພັນເຂົ້າດໍ. ຈຳນວນກຳແພງໃຫ້ຮວງຕ່າງກັນແຕ່ 2 ເຖິງ 11, ສະເລ່ຍ 5,5/ສຸມ. ເຂົ້າໄຮ່ໂດຍລວມແຕກກຳໜ້ອຍກ່ວາເຂົ້ານາ. ເມື່ອສັກປູກເຂົ້າໃນສິ່ງແວດລ້ອມເຂົ້າໄຮ່, ເມັດພັນທີ່ຢອດນັ້ນສ່ວນຫຼາຍມີຈຳນວນຫຼາຍກ່ວາຈຳນວນກຳທີ່ປັກດຳຕໍ່ສຸມໃນສິ່ງແວດລ້ອມເຂົ້ານາ. ການອອກຮວງຂອງແນວພັນຕ່າງໆແມ່ນພ້ອມກັນ, ຊຶ່ງຈຳນວນຮວງ/ສຸມຂອງເຂົ້າງົນຮູ້ສຶກຕໍ່ໄລຍະແສງແມ່ນສູງກ່ວາ. ຄວາມຍາວຂອງຮວງແມ່ນແຕກຕ່າງແຕ່ 15 ເຖິງ 33 ຊ.ມ. ເຊິ່ງສະເລ່ຍໄດ້ 24 ຊ.ມ. ຄວາມແຕກຕ່າງໃຫຍ່ຫຼວງໄດ້ສັງເກດເຫັນສຳລັບລັກສະນະຂອງດອກຫຼືເມັດເຂົ້າເປືອກເຊັ່ນຮູບຊົງ, ຄວາມກ້ວາງ, ຄວາມໜາ, ສີຂອງເປືອກ (ຮູບພາບ 12.3) ແລະ ເນື້ອເຍື່ອ (pericarp) ຫຸ້ມເມັດ. ເຂົ້າກຳທີ່ໜັງສຸກມີສີມ້ວງແກ່ ແລະ ເຫຼື້ອມປະກົດຄື “ໄຂ່ມຸກດຳ” (ຮູບພາບ 12.4), ຂະໜາດເມັດ, ເປັນລັກສະນະທີ່ສືບເຊື້ອສູງ ແລະ ສະແດງຄວາມແຕກຕ່າງກັນຫຼາຍ ລະວ່າງຕົວຢ່າງຕ່າງກັນ. ສຳລັບ 198 ແນວ ພັນ, ນ້ຳໜັກເມັດ 100 ເມັດ ແມ່ນຢູ່ໃນລະວ່າງ 2.3 ກຣາມ ເຖິງ 4.4 ກຣາມ ແລະ ສະ ເລ່ຍໄດ້ 3.1 ກຣາມ. ແນວພັນເຂົ້າກຳຫຼາຍແນວມີເມັດມົນ. ໃນການຕີລາຄາສະມັດຕະພາບຂອງ 45 ແນວພັນເຂົ້າກຳລາວໃນລະດູຝົນ ປີ 2002, ສະມັດຕະພາບແຕກຕ່າງກັນແຕ່ 1.4 ເຖິງ 3.0 ຕ/ຮຕ (ອິນທະປັນຍາ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2003).

ຄຸນຄ່າທາງໂພຊະນາການຂອງເຂົ້າກຳ

ເຂົ້າກຳໂດຍທົ່ວໄປດຶງດູດຄວາມສົນໃຈຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ຍ້ອນສີແປກໆຂອງມັນ, ແຕ່ເພິ່ນເຫັນວ່າເຂົ້າກຳມີຄຸນນະພາບຕ່ຳກ່ວາເຂົ້າຂາວ. ອັນນີ້ຂັດແຍ້ງກັບສະພາບຢູ່ພາກຕາເວັນຕົກສຽງໄຕ້ ແລະ ພາກກາງຂອງຈີນ

ບ່ອນທີ່ແນວພັນເຂົ້າກຳໄດ້ຖືກພັດທະນາອອກ ແລະ ເພີ່ມໄດ້ລາຍງານວ່າ ມີ ໂປຣເຕອີນສູງກ່ວາ, ໄຂມັນສູງກ່ວາ ແລະ ອັດຕາເສັ້ນໄຍສູງກ່ວາແນວພັນເຂົ້າຂາວທົ່ວໄປ ແລະ ກໍມີທາດ ລີຊີນ, ວິຕາມິນເບ, ການຊຽມ, ເຫຼັກ, ສັງກະສີ ແລະ ຟິສຟັຣັສຫຼາຍ. (ເຈົ້າດາຣີ ແລະ ຕຣັນ 2001, ກູ ແລະ ຊູ 1992) ແຕ່ເພີ່ມຮັບຮູ້ວ່າຄຸນຄ່າສູງຂອງລັກສະນະດັ່ງກ່າວບໍ່ຈຳເປັນມີພື້ນຖານຢູ່ໃນພັນຖຸກກຳເລື້ອຍໄປ ແຕ່ສາມາດ ຂຶ້ນກັບວິທີການປຸງແຕ່ງເຊັ່ນ ການສີ. ໃນລາວໂດຍທົ່ວໄປເພີ່ມຕຳເຂົ້າກຳດ້ວຍມີຢູ່ຄົກ ເພື່ອເອົາເປືອກອອກ ແລະ ກິນພາຍຫຼັງການຂັດເມັດພຽງເລັກໜ້ອຍ ຫຼືບໍ່ຂັດ (ຮູບພາບ 12.1) ດັ່ງນັ້ນ, ຊັ້ນ ອາເລຣ໌ອນ ທີ່ບັນຈຸວິຕາມິນ ແລະ ແຮ່ທາດ ນອກຈາກໂປຣເຕອີນ ແລະ ໄຂມັນ ຈະບໍ່ຖືກຂັດອອກທັງໝົດຈາກເມັດເຂົ້າກຳ, ດັ່ງນັ້ນ, ເຂົ້າກຳຈຶ່ງມີຄຸນຄ່າທາງໂພຊະນາການສູງກ່ວາເຂົ້າຂາວທີ່ຂັດດີໄພດ. ກວນ 1999 ລາຍງານວ່າເຫຼົ່າໄຫຼ້າໄຫຼ້າເຮັດຈາກເຂົ້າກຳພາຍຫຼັງໝັກ ສາມາດມີຄຸນນະພາບສູງ. ຢູ່ປະເທດລາວເຂົ້າກຳບາງເທື່ອຖືກນຳໃຊ້ຜະລິດເຫຼົ້າເພື່ອການຄ້າ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກອາດຈຳເປັນເປັນຜະລິດຕະພັນອັນສູງເດັ່ນ ກ່ວາເຫຼົ້າຈາກເຂົ້າຂາວ.

ການສືບເຊື້ອຂອງເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດເຂົ້າສານ (pericarp) ມີສີ.

ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຂອງສີເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດເຂົ້າຂຶ້ນກັບການມີເມັດສີຊະນິດຕ່າງໆ ແລະ ອັດຕາສ່ວນຂອງ ມັນໃນເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດ. ໃນເມັດສີຫຼາຍຢ່າງຂອງເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດ, ທາດ glycoside cyanidin ແມ່ນອັນຕົ້ນຕໍ (ໂຫທົ່ວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1996). ເມັດສີເລົ່ານີ້ມີສະເຖຍລະພາບໃນອຸນນະພູມທຳມະດາ, ແສງ ແລະ ເງື່ອນໄຂການປຸງແຕ່ງ (ໂຫທົ່ວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1996). ການລາຍງານກ່ຽວກັບການສືບເຊື້ອຂອງເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດສີແມ່ນມີໜ້ອຍ. ສັສຕຣີ (1978) ລາຍງານວ່າການປະສົມພັນລະວ່າງເຂົ້າຂາວ ແລະ ເຂົ້າແດງ ໄດ້ລູກປະສົມລຸ້ນ 1, F₁ ທີ່ມີເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດສີແດງ ສະແດງວ່າສີແດງເປັນລັກສະນະເດັ່ນ ຊະນະລັກສະນະຂາວ. ໃນລຸ້ນຫຼ້າ, F₂ ມີການຈຳແນກເຊື້ອພັນໃນອັດຕາສ່ວນ : 3 ແດງ ແລະ 1 ຂາວ, ນັ້ນໝາຍຄວາມວ່າມີຢືນເດັ່ນພຽງ 1 ຕົວທີ່ຄຸ້ມຄອງສີແດງຂອງ pericarp ສຳລັບເຂົ້າ.

ສ່ວນການປະສົມພັນທີ່ນຳໃຊ້ຫຼາຍ ພໍ່ແມ່ພັນທີ່ມີປະລິມານເມັດສີແຕກຕ່າງກັນ (ຄວາມເຂັ້ມຂອງສີມັ່ງແຕກຕ່າງກັນ) ໄດ້ສະແດງວ່າຄວາມເຂັ້ມຂອງສີໃນຕົ້ນແຕກຕ່າງກັນໄປ, ນັ້ນຂຶ້ນກັບຈຳນວນຢືນທີ່ມີໃນຕົ້ນເຂົ້າລູກຊອດ F₁. ອານລິນ (alleles) ທີ່ຮັບຜິດຊອບອັດຕາສ່ວນເມັດສີສູງ ແມ່ນຊະນະ ອານລິນ ທີ່ຮັບຜິດຊອບອັດຕາສ່ວນເມັດສີຕໍ່າ ນີ້ສະແດງວ່າມີການເອົາຊະນະແບບບວກໃສ່ກັນ (additive-dominance) (ຊາງ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1995). ນັກຄົ້ນຄ້ວາເລົ່ານີ້ລາຍງານວ່າມີຢືນສອງຄູ່ ທີ່ຄວບຄຸມອັດຕາສ່ວນເມັດສີໃນເນື້ອເຍື່ອ pericarp (ທີ່ມີອັດຕາສ່ວນເມັດສີສູງ) ທີ່ເອົາຊະນະອັດຕາສ່ວນເມັດສີຕໍ່າ. ສີມັ່ງ, ສີມັ່ງອ່ອນ ຊະນະອັນບໍ່ມີສີຂອງເນື້ອເຍື່ອຫຸ້ມເມັດ. ໃນເມື່ອມີ 1-2 ຢືນເດັ່ນ, ທີ່ຄວບຄຸມສີຂອງເຂົ້າ ດັ່ງນີ້, ຈຶ່ງເປັນສິ່ງງ່າຍດາຍ ທີ່ຈະທ່າຍ ທອດລັກສະນະສີຂອງ pericarp ໄປໃສ່ໃນແນວພັນເຂົ້າໃໝ່ສະມັດຕະພາບສູງ.

ການນຳໃຊ້ແນວພັນເຂົ້າກຳຂອງລາວໃນອານາຄົດ

ໝາກຜົນໂຄງການເກັບກຳເຕົ້າໂຮມເຊື້ອພັນເຂົ້າ ແລະ ການເກັບມ້ຽນຮັກສາທີ່ດຳເນີນຢູ່ລາວແຕ່ປີ 1995 ເຖິງປີ 2000, ເຫັນວ່າຊຸດເຕົ້າໂຮມພັນຂອງປະເທດເປັນຊຸດເຕົ້າໂຮມພັນທີ່ກວ້າງຂວາງກ່ວາໝູ່ຂອງເຊື້ອພັນ

ເຂົ້າກຳພັນເມືອງໃນໂລກ. ການຕີລາຄາເບື້ອງຕົ້ນຂອງບາງເຂົ້າກຳ ຂອງພື້ນຖານເຊື້ອພັນຊື່ບອກວ່າມັນມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍ ໃນຫຼາຍລັກສະນະທີ່ມີຄວາມໝາຍພາຍໃນຊຸດເຕົ້າໂຮມພັນ. ຕົວຢ່າງທີ່ນຳເຂົ້າເລົ່ານີ້ ໄດ້ສະແດງອອກວ່າ ມີແນວແຂງແຮງທີ່ສຸດ, ມີເຂົ້າດໍ ແລະ ມີເຂົ້າຕົ້ນເຕ້ຍ, ບາງກໍສາມາດແຕກກໍສູງ, ຮວງຍາວ, ເມັດໜັກ. ນອກຈາກຮູບນອກທີ່ໜ້າສົນໃຈ ແລະ ຮັບໄດ້ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ, ການຕີລາຄາເບື້ອງຕົ້ນນີ້ ແມ່ນພໍແຕ່ເປັນການລິເລີ່ມ ແລະ ປະຕິບັດໃນເງື່ອນໄຂນາເທົ່ານັ້ນ (ໃນຂະນະທີ່ແນວພັນສ່ວນຫຼາຍ ຖືກເກັບກຳມາຈາກສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ນ້ຳຝົນ). ວຽກງານຫຼວງຫຼາຍຍັງຄົງຄ້າງ ຕ້ອງເຮັດເພື່ອການຕີລາຄາຢ່າງຖືກຕ້ອງ ແລະ ການໃຫ້ລັກສະນະເຂົ້າກຳລາວ ໃນສິ່ງແວດລ້ອມບ່ອນປູກພື້ນບ້ານຕົວຈິງຂອງມັນ.

ເຖິງວ່າເມື່ອມອງໄປຂ້າງໜ້າເຫັນຄວາມຕ້ອງການເຂົ້າຈະເພີ່ມຂຶ້ນຫຼາຍໃນອານາຄົດ (ຫຼືອຸປະສົງຜົນຜະລິດຕ້ອງເພີ່ມຂຶ້ນ), ເພື່ອຕອບສະໜອງຕໍ່ການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງປະຊາກອນໃນປີ 2020 (ການຄາດຄະເນ 7.7 ລ້ານຄົນ ຊື່ບອກວ່າຄວາມຕ້ອງການເຂົ້າເພື່ອບໍລິໂພກຈະຕ້ອງການ ການຜະລິດປະຈຳປີຢ່າງໜ້ອຍ 2.6 ລ້ານໂຕນເຂົ້າເປືອກ), ອຸປະສົງທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນນີ້ ຈະແມ່ນເຂົ້າຂາວເປັນຕົ້ນຕໍ, ບາງທີຕ້ອງເພີ່ມສັດສ່ວນເຂົ້າຈ້າວ, ປຽບໃສ່ໃນຕົ້ນຊຸມປີ 2000. ການບໍລິໂພກເຂົ້າກຳໃນລາວ ຈະຄົງສືບ ຕໍ່ໃນຖານະເປັນອາຫານສະເພາະເທົ່າທີ່ເພີ່ມປູກ ແລະ ນຳໃຊ້ມັນມາ. ບາງທີ, ຍ້ອນການຫັນເປັນຕົວເມືອງຍິ່ງຂຶ້ນຂອງປະຊາກອນ, ການບໍລິໂພກຜົນຜະລິດຄືໃນເຂດຊົນນະບົດອາດຫຼຸດລົງ. ຕະຫຼາດການສົ່ງອອກເຂົ້າກຳ ແມ່ນເປັນອັນສະເພາະເທົ່ານັ້ນ, ແລະ ຈຳກັດໃນຂະໜາດ, ເພື່ອເປັນເຂົ້າສຳລັບຮ້ານຄ້ານ້ອຍ, ບ່ອນມັນຄວນຈັດເຂົ້າ, ຈະເປັນອັນສຳຄັນສຳລັບປະເທດລາວ, ທີ່ຕ້ອງຮັກສາພື້ນຖານຊັບພະຍາກອນເຊື້ອພັນເຂົ້າກຳເທົ່າທີ່ມີຢູ່. ແຕ່ຈະມີທ່ວງທ່າຄວາມອາດສາມາດການຕອບສະໜອງໜ້ອຍຈາກການຈັດງົບປະມານອັນທີ່ມີຄວາມໝາຍ ແລະ ມີຈຳກັດ, ເພື່ອການພັດທະນາແນວພັນເຂົ້າກຳທີ່ເປັນອັນສະເພາະນີ້, ໂດຍຜ່ານການປັບປຸງພັນ. ກົງກັນຂ້າມ, ການໃຫ້ລັກສະນະແກ່ໝົດທັງຊຸດເຕົ້າໂຮມພັນຢ່າງເຕັມປຽມ ແລະ ການຕີລາຄາທີ່ຕິດພັນກັບ, ໃນສິ່ງແວດລ້ອມຕ່າງໆ ທີ່ແທດເໝາະ ເພື່ອສ້າງຂໍ້ມູນລະອຽດຂອງແນວພັນທີ່ປັບເຂົ້າເງື່ອນໄຂບ່ອນປູກສະເພາະຢ່າງດີ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມໃນລາວຈະ ນຳຜົນປະໂຫຍດອັນໃຫຍ່ຫຼວງກວ່າມາໃຫ້.

ເອກະສານອ້າງອີງ

ADB (Asian Development Bank). 2001. Participatory poverty assessment, Lao People's Democratic Republic. Manila (Philippines): ADB. 108 p.

Appa Rao S, Bounphanousay C, Schiller JM, Jackson MT. 2000. Summary of passport information of rice germplasm collected in the Lao PDR between 1995 and 2000. Vientiane, Laos, Lao-IRRI Project. 575 p.

Appa Rao S, Bounphanousay C, Schiller JM, Jackson MT. 2002a. Collection, classification and conservation of cultivated and wild rices of the Lao PDR. Genet. Res. Crop Evol. 49:75-81.

Appa Rao S, Bounphanousay C, Schiller JM, Alcantara AP, Jackson MT. 2002b. Naming of traditional

- rice varieties by farmers in the Lao PDR. Genet. Res. Crop Evol. 49:83-88.
- Appa Rao S, Bounphanousay C, Inthapanya P. 2004. Collection, classification and characterization of traditional black rice varieties of the Lao PDR. Lao J. Agric. Forest. 7:27-34.
- Bounphanousay C, Appa Rao S, Inthapanya P, Douangvila K. 2004. Collection, classification and characterization of traditional black rice varieties of the Lao PDR. Lao-IRRI Project, Vientiane, Lao PDR. 51 p.
- Chaudhary RC, Tran DV. 2001. Speciality rices of the world: a prologue. In: Specialty rices of the world: breeding, production, and marketing. Enfield, N.H. (USA): Science Publishers, Inc. and FAO. p 3-12.
- Gu D, Xu M. 1992. A study of special nutrient of purple black glutinous rice. Sci. Agric. Sin. 25(5):36-41.
- Haohua HE, Pan X, Zao Z, Liu Y. 1996. Properties of the pigment in black rice. Chinese Rice Res. Newsl. 4(2):11-12.
- Inthapanya P, Bounphanousay C, Voladeth S. 2003. Lowland black rice (Khao kam). Lao J. Agric. Forest. 7:17-25.
- IRRI (International Rice Research Institute). 1996. Standard evaluation system for rice. Manila (Philippines): IRRI. 52 p.
- Natsumi T, Noriko O. 1994. Physicochemical properties of Kurogome, a Japanese native black rice. Part 1. Bull. Gifu Women's Coll. 23:105-113.
- Quan LH. 1999. Selection of yeast for beverage production from black rice. Nong Nghiep Cong Nghiep Thuc Pham 8:375-376.
- Roder W, Keoboulapha B, Vannalath K, Phouaravanh B. 1996. Glutinous rice and its importance for hill farmers in Laos. Econ. Bot. 50(4):401-408.
- Sastry SVS. 1978. Inheritance of genes controlling glume size, pericarp color, and their interrelationships in indica rices. Oryza 15:177-179.
- Zhang M, Peng Z, Xu Y. 1995. Genetic effects on pigment content in pericarp of black rice grain. Chinese J. Rice Sci. 9(3):149-155.

Notes

Authors' addresses: S. Appa Rao, Genetic Resources Center, IRRI, DAPO Box 7777, Metro Manila, Philippines; J.M. Schiller, School of Land and Food Sciences, University of Queensland, St. Lucia 4072, Australia; C. Bounphanousay and P. Inthapanya, National Agriculture and Forestry Research Institute, Ministry of Agriculture and Forestry, Vientiane, Lao PDR; M.T. Jackson, Program Planning and Communications, IRRI, DAPO Box 7777, Metro Manila, Philippines.

Acknowledgments: The authors gratefully acknowledge the farmers of Laos who provided not only samples of their valuable seed for conservation but also their invaluable knowledge about the traditional rice varieties of the country. Special acknowledgment is due to the many officials within the Ministry of Agriculture and Forestry of Laos for their role in collecting much of the information reported in this chapter. The financial support of the Swiss Agency for Development and Cooperation (SDC) to the project that undertook the collection of traditional varieties for conservation and use is also acknowledged.

ການພັດທະນາແນວພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງ ແລະ ການຈັດການ

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານແນວພັນໃນຟາມຢູ່ລາວ.

S. Appa Rao, J.M. Schiller, ໃຈ ບັນພະນຸໄຊ, ແລະ M.T. Jackson.

ພືດທັນຍາທານທີ່ປູກຈົນເຖິງທຸກວັນນີ້ ໄດ້ຜັນແຍກມາຈາກຍາດປ່າຂອງມັນເອງ, ຜ່ານການຄັດສັນໂດຍທຳມະຊາດຂອງການປ່ຽນໂຄງສ້າງພັນທຸກຳ/ຫຼືຂອງຢີນ/ເມັດເຊື້ອພັນ ທີ່ເກີດຂຶ້ນບັງເອີນທັນດ່ວນ, ການໂຍກຍ້າຍ ແລະ ການປະສົມພັນຄືນໃໝ່ຂອງຄວາມຫຼາກຫຼາຍພັນທຸກຳ (ຮາລັນ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1973) ແນວພັນພືດປູກ, ເອີ້ນເລື້ອຍໆວ່າຊາດພັນເນື້ອທີ່, ແນວພັນດຶກດຳບັນ, ແນວຂອງກະສິກອນ ຫຼື ແນວພັນພື້ນເມືອງ/ປະເພນີ ທີ່ຕ່າງຈາກຍາດປ່າຂອງມັນ, ຕົ້ນຕໍໃນທຳມະຊາດທີ່ບໍ່ລົ້ນຂອງເມັດ ທີ່ເມື່ອ ສຸກແລ້ວທາງດ້ານສະລິລະສາດ, ແມ່ນອຳນວຍໃຫ້ການເກັບກຽວເມັດທີ່ສຸກ ເພື່ອການບໍລິໂພກຂອງຄົນ ແລະ ເປັນອາຫານສັດ. ຊາວກະສິກອນ ໃນໄລຍະຕໍ່ມາ ກໍໄດ້ດຳເນີນການຄັດເລືອກພາຍໃນຄວາມຫຼາກຫຼາຍ ທີ່ເກີດຂຶ້ນໂດຍທຳມະຊາດນີ້, ເພື່ອພັດ ທະນາແນວພັນ ທີ່ເໝາະສົມກັບເງື່ອນໄຂອາກາດກະສິກຳທີ່ມີຢູ່, ສະໜອງສະມັດຕະພາບຄົງຕົວ ແລະ ໃຫ້ ຣົດຊາດແຕກຕ່າງກັນ, ທັງມີລັກສະນະອື່ນໆທີ່ປາຖະໜາຂອງຜູ້ປູກ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກພືດດັ່ງກ່າວ (ຟອດ- ລອດ ແລະ ຈັກສັນ 1986, ບຣຸສ ແລະ ມິງ 1998, ຮາລັນ 2002). ເຖິງວ່າ, ມີຄວາມຈິດຈຸ່ມແນວພັນພືດປູກພື້ນເມືອງຫຼາຍຊະນິດ ທີ່ຜັນແຍກມາແຕ່ນານຫຼາຍສັດຕະວັດ, ຜ່ານການຄັດສັນໂດຍທຳມະຊາດ ແລະ ການຄັດເລືອກຂອງຄົນ, ແຕ່ການບັນທຶກມີໜ້ອຍກ່ວາ ກຽວກັບປະຫວັດການພັດທະນາແນວພັນ ໂດຍຊາວກະສິກອນສຳລັບພືດປູກອັນໂດກໍຕາມ.

ຕະຫຼອດໃນໄລຍະພາລະກິດການເກັບກຳເຊື້ອພັນເຂົ້າທີ່ດຳເນີນແຕ່ປີ 1995 ເຖິງປີ 2000 ໃນສ.ປ.ປ.ລາວ, ໂດຍການຮ່ວມມືຂອງກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແລະ ສະຖາບັນຄົ້ນຄ້ວາເຂົ້າສາກົນ (ອີຣີ), ກະສິກອນຫຼາຍຄົນສາມາດພັນລະນາກຽວກັບປະຫວັດການພັດທະນາບາງແນວພັນ, ຊຶ່ງຕົວຢ່າງເມັດຖືກເກັບກຳ ເພື່ອອະນຸລັກເກັບມ້ຽນນຳໃຊ້ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1997). ຂໍ້ມູນອັນນີ້ໄດ້ບັນທຶກເປັນເອກະສານທາງພາກການປະຕິບັດໃນສະພາວະຂອງໂຄງການເກັບກຳເຊື້ອພັນເຂົ້າ. ປະຫວັດຂອງແນວພັນທີ່ພັດທະນາອອກ ແລະ ວິທີການປະຕິບັດເພື່ອພັດທະນາມັນ ຫຼືຄັດເລືອກລັກສະນະພິເສດສະເພາະຢ່າງ ແມ່ນເປັນໜ້າອັດສະຈັນໃນຄວາມເປັນຈິງຂອງມັນ ແລະ ເປັນຕົວແທນຄວາມເປັນເອກະລັກຂອງຄວາມຮູ້ ຊາວກະສິກອນ ທ້ອງຖິ່ນທີ່ມີຢູ່ໃນຫຼາຍບ່ອນຂອງປະເທດລາວ. ເປັນທີ່ຄາດວ່າຄວາມຮູ້ອັນນີ້ຈະສູນຫາຍໄປຖ້າບໍ່ມີການບັນທຶກເປັນເອກະສານ, ໃນເມື່ອວ່າການປະຕິບັດທາງກະສິກຳປ່ຽນໄປຢ່າງໄວວາ ທ່າມກາງການພັດທະນາຂອງປະເທດ. ດັ່ງນີ້, ທີ່ມາຂອງແນວພັນທີ່ພັນລະນາອອກນີ້, ແມ່ນຍັງໃໝ່ໂດຍທຽບຖານ, ການບັນທຶກນີ້ສ່ອງແສງເຂົ້າໃນຊ່ອງທາງທີ່ແນວພັນໃໝ່ຖືກກຳນົດ ແລະ ພັດທະນາ, ທັງຊ່ວຍໃນການສ້າງເອກະສານແບບຢ່າງຂອງເຫດຜົນຄວາມເປັນມາທີ່ຊາວກະສິກອນລາວໄດ້ນຳໃຊ້ ໃນການຄັດເລືອກຊື່ດ່ຽວສຳລັບແນວ

ພັນຕ່າງໆ ທີ່ໄດ້ພັນລະນາແຍກກັນ ແລະ ກັນໃນບົດ 10. ບວກກັບການເກັບກຳຂໍ້ມູນຈາກເນື້ອທີ່ປ່ອນກະສິກອນປູກແນວພັນ ໃນໄລຍະເກັບກຳເຊື້ອພັນນັ້ນ, ທຸກໆແນວພັນ ທີ່ພັນລະນາໃນບົດນີ້ ໄດ້ປູກ ແລະ ສຶກສາໃນລະດູ ຝົນ 1999 ທີ່ສູນຄົ້ນຄວ້າໄກ້ວຽງຈັນ. ຈຸດປະສົງການປູກແນວພັນໃນເງື່ອນໄຂເນື້ອທີ່ທົດລອງນີ້ແມ່ນເພື່ອໃຫ້ລັກສະນະຢ່າງຖືກຕ້ອງ ແລະ ຕີລາຄາຄຸນສົມບັດຫຼາຍຢ່າງຂອງມັນ. ນອກຈາກການປະກອບເອກະສານ ປະຫວັດແນວພັນເຂົ້າພື້ນເມືອງລາວຈຳນວນນຶ່ງ, ບົດນີ້ ຍັງພັນລະນາກ່ຽວກັບການຈັດການຂອງຊາວກະສິກອນລາວ ຕໍ່ຄວາມຫຼາກຫຼາຍແນວພັນນັ້ນຢ່າງໄດ, ພວກເຂົາຮັກສາມັນຢ່າງໄດ, ລວມທັງແນວພັນອື່ນໆ ໃນທັງສອງສະພາບການໄຮ່ ແລະ ນາ.

ສິ່ງແວດລ້ອມ ການຄົ້ນຄວ້າຂອງຊາວກະສິກອນ

ໃນລະດູປູກ, ກະສິກອນລາວປູກຖຽງນ້ອຍໄກ້ທົ່ງໄຮ່ ທົ່ງນາທີ່ປູກ. ພວກເຂົາໃຊ້ຖຽງນາພັກເຊົາອັນນີ້ ເປັນປ່ອນຕິດຕາມເຄື່ອງປູກ ຈົນກ່ວາຜົນຜະລິດຈະຖືກເກັບກ່ຽວ, ຟາດ, ຂົນ ແລະ ເກັບມ້ຽນພາຍໃນສາງພາຍໃນບ້ານຫຼືຢູ່ໄກ້ບ້ານ. ການໄກ້ສິດຕິດແທດທຸກໆຂັ້ນຕອນການເຕີບໂຕຂອງພືດ, ເປັນໂອກາດໃຫ້ຊາວກະສິກອນສັງເກດແນວພັນຢ່າງສະນິດແໜ້ນ, ຕະຫຼອດໄລຍະການເຕີບໂຕຂອງມັນ. ພວກເຂົາພັດທະນາຄວາມຮູ້ແຕ່ລະແນວພັນຢ່າງສະນິດ ສະໜິມ ແລະ ກ່ຽວກັບລັກສະນະດຽວ/ເອກະລັກຂອງມັນຂຶ້ນເປັນອັນອີງໃນການກຳນົດແຕ່ລະແນວພັນ. ແຕ່ລະຕົ້ນທີ່ສະແດງຄວາມແຕກຕ່າງອອກຈາກລັກສະນະເດີມປົກກະຕິ ສຳລັບແນວພັນໃດນຶ່ງ ແມ່ນຖືກບັນທຶກເກັບກຳຢ່າງໄວ ແລະ ໃຫ້ການເບິ່ງແຍງພິເສດຕໍ່ຕົ້ນດັ່ງກ່າວ, ຕິດຕາມການເຕີບໂຕຂອງມັນຢ່າງໄກ້ສິດຈົນເຖິງເວລາສຸກ. ກະສິກອນເລືອກຕົວແປຕ່າງໝູ່ທາງກາຍະພາບນີ້, ແລ້ວກ່ຽວ, ຕາກແລະ ເກັບມ້ຽນໄວ້ຕ່າງຫາກ. ຕົວແປໄໝນີ້ຕໍ່ມາກໍປູກຕ່າງຫາກໃນແບງນ້ອຍໆເພື່ອສັງເກດຢ່າງລະມັດລະວັງລັກສະນະຕ່າງໆທາງກາຍະພາບ ແລະ ທາງກະສິກຳຕີລາຄາຄວາມອາດສາມາດຂອງມັນ ເພື່ອການຂະຫຍາຍໃນຕໍ່ໜ້າ ແລະ ການກຳນົດຕາມມາເປັນແນວພັນໃໝ່ທີ່ເຂົາໃຫ້ຊື່ ອັນສະທອ້ນເຖິງບາງດ້ານຂອງປະຫວັດແນວພັນ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2002 a,b) ໃນຂະບວນການປະເມີນ ແລະ ຕີລາຄາຕົວແປເກີດໃໝ່ນີ້, ກະສິກອນໃຊ້ມາດຕາຖານຂອງລາວເອງ. ບາງເທື່ອກະສິກອນເບິ່ງຕົວແປທີ່ຕ້ອງການຕອບສະໜອງຈຸດປະສົງສະເພາະຢ່າງ ຫຼືເພື່ອບັນເທົາຂໍ້ກົດນ່ວງການຜະລິດ ຫຼືຍ້ອນວ່າຕົວແປໃໝ່ນີ້ມີລັກສະນະດຽວ/ເອກະລັກທີ່ດຶງດູດຄວາມຢາກຮູ້ຢາກເຫັນ.

ທີ່ມາຂອງແນວພັນພື້ນເມືອງລາວທີ່ເລືອກ.

ເຂົ້າກໍດຽວ

ເຂົ້າກໍດຽວແມ່ນແນວພັນເຂົ້າໜຽວນາທີ່ເພິ່ນລາຍງານວ່າຖືກພັດທະນາ ຍ້ອນການເລືອກໂດຍກະສິກອນຜ່ານສາຍພັນບໍລິສຸດ (ທ້າວ ສຸລັນ) ບ້ານ ປ່າຄູຫວາຍ ເມືອງໄຊພູທອງ ແຂວງຄຳມ່ວນ ຕາມລຳແມ່ນ້ຳຂອງ. ຄືດັ່ງ ສະມາຊິກຄອບຄົວລາວລາຍງານວ່າ : ທ້າວສຸລັນ ໄດ້ພົບເຫັນເຂົ້າກໍດຽວເກີດຢູ່ໜອງນ້ຳຕົ້ນໄກ້ທົ່ງນາຂອງລາວໃນປີ 1986. ເມັດພັນເຂົ້າກໍດຽວນີ້ຖືກເລືອກ ແລະ ທົດລອງໃນປີຕໍ່ມາ. ດ້ວຍຄວາມພໍໃຈໃນສະມັດຕະພາບ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງເມັດ, ຄອບຄົວຈຶ່ງຂະຫຍາຍແນວ, ແລ້ວເລີ້ມປູກມັນຄືກັບແນວພັນອື່ນ.

ຊາວບ້ານໄກ້ຄຽງກໍປະທັບໃຈເໝືອນກັນໃນແນວພັນນີ້, ແລ້ວກໍເລີ້ມປູກມັນ. ແລ້ວມັນກໍຖືກຮັບເອົາຕໍ່ໄປໃນ ບ້ານອື່ນໆ ຂອງພື້ນທີ່. ໃນເວລາທີ່ບັນທຶກຕົວແປດັ່ງກ່າວ ເທື່ອທຳອິດນັ້ນ, ທ້າວ ສຸລັນ ແມ່ນປະທັບໃຈຕໍ່ລັກ ສະນະກໍ ດຽວທີ່ລາວເລືອກ ແລະ ທົດລອງ ແລ້ວ ໃຫ້ຊື່ຕໍ່ມາວ່າເຂົ້າກໍດຽວ (ສຸມດຽວ) ທີ່ລາວເລີ້ມປູກ. ແນວ ພັນນີ້ແຕກແໜງດີ ອອກຮວງພ້ອມກັນ, ສຸກພ້ອມກັນ ແລະ ມີຮວງໃຫຍ່ ດຶງດູດ, ກົ້ມ ເມັດໃຫຍ່, ປອດພະ ຍາດ ແລະ ແມງໄມ້ທຳລາຍ.

ເມື່ອປູກໃນເງື່ອນໄຂເນື້ອທີ່ຄົ້ນຄ້ວາທົດລອງ ທີ່ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ, ແນວພັນນີ້ກໍແຕກແໜງດີ ເຖິງ 15 ແໜງ, ມີຮວງກົ້ມເວລາສຸກ, ເມັດໃຫຍ່ເຕັມດີ ແລະ ໜັກ, ອາຍຸປະມານ 150 ວັນ. ຄືກັບແນວພັນ ພື້ນເມືອງສ່ວນໃຫຍ່ ມັນຮູ້ສຶກຕໍ່ໄລຍະແສງ, ອາດປັບຕົວໃສ່ເງື່ອນໄຂທີ່ປູກ ໃຊ້ປັດໃຈນຳເຂົ້າຕ່ຳສຸດ. ຊາວ ນາຫຼາຍຄົນປູກແນວພັນນີ້ໃນເນື້ອທີ່ປ່າງ ໃນເມືອງໄຊພູທອງ ແລະ ອ້ອມແອ້ມແຂວງຄຳມ່ວນ.

ເຂົ້າກໍດຽວຄົງຈະເອົາກຳເນີດຍ້ອນການແຕກພັນຈາກລູກປະສົມ ລະວ່າງແນວພັນທີ່ມີຂຶ້ນໂດຍບັງ ເອີນ. ໃນເມື່ອວ່າຊາວນາໃນເຂດເມືອງໄຊພູທອງ ປູກຫຼາຍແນວພັນໃນແປງນ້ອຍຕໍ່ເນື່ອງກັນ, ລູກປະສົມລະ ວ່າງສອງແນວພັນທີ່ປູກ ສາມາດເກີດຂຶ້ນໂດຍບັງເອີນ ແລະ ລູກທີ່ແຂງແຮງກວ່າໝູ່ກໍອາດປາກົດຍ້ອນການ ປະສົມລັກສະນະທີ່ມັກນັ້ນເຂົ້າກັນ. ຄວາມອາດເປັນໄປໄດ້ທີ່ສອງ ແມ່ນລູກປະສົມໂດຍບັງເອີນ ລະວ່າງຊະ ນິດພັນຕ່າງກັນ ລະວ່າງເຂົ້າປູກ ແລະ ເຂົ້າປ່າ. ໃນເນື້ອທີ່ດຽວກັນນີ້ເຂົ້າປ່າ *Oryza rufipogon* ແລະ *O. nivara* ເກີດຫຼາຍ ແລະ ອອກດອກພ້ອມກັນກັບເຂົ້າປູກບາງແນວ.(ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1997). ລູກ ປະສົມດັ່ງກ່າວອາດເກີດຂຶ້ນ ແລະ ແຍກພັນຕາມມາ. ມັນຕ້ອງແຂງແຮງເພື່ອແກ່ງແຍ້ງກັບວັດຊະພຶດອື່ນໆ, ເຂົ້າປ່າ ແລະ ຮູບການເຂົ້າເຄິ່ງໆກາງໆແລ້ວກໍກາຍມາເປັນປະເພດເຂົ້າທີ່ບໍ່ລົ້ມ ແລະ ສູນເສຍຫາງຂອງມັນ ຍ້ອນການປະສົມພັນຄົນໃໝ່ ແລະ ການຄັດສັນໂດຍທຳມະຊາດ. ມັນຕ້ອງຢູ່ລອດຈາກບາງການກະທົບສິ່ງ ແວດລ້ອມ, ໃນຂະນະທີ່ຕົ້ນອື່ນໆ ທີ່ແຕກພັນມາດ້ວຍກັນໄດ້ສູນເສຍໄປເພາະບໍ່ສາມາດຢູ່ລອດ ແລະ ຍືນຍົງ ຄົງຕົວ. ແນວພັນດຽວ/ເອກະລັກນີ້ອາດມາເຖິງໜອງບ່ອນທີ່ມັນຖືກພົບເຫັນ ຜ່ານກະແສນຳ້ໄຫຼ. ຄວາມສາ ມາດເປັນໄປໄດ້ອັນທີ່ສາມ ແມ່ນວ່າເມັດພັນເຂົ້າປູກອາດຖືກນຳມາຈາກບ່ອນອື່ນ ຜ່ານນ້ຳຖ້ວມ, ສັດຫຼືນົກ ເອົາມາ. ມັນອາດເກີດຢູ່ໜອງບ່ອນມັນດຶງດູດຄວາມສົນໃຈຂອງຊາວນາ (ແລະ ຊາວນາກໍເລືອກເອົາມັນ) ຍ້ອນວ່າມັນຕ່າງໝູ່ດ້ານກາຍະພາບຮູບຮ່າງ.

ເຂົ້າແຜ່ດຳ

ແນວພັນນີ້ຖືກພັດທະນາໂດຍນາໆ ຫຼ້າຊ້ອຍ (ຮູບພາບ 13.1) ເມືອງ ລາ ແຂວງ ອຸດົມໄຊ ພາກເໜືອຂອງ ລາວ. ແນວພັນນີ້ ພັດທະນາຈາກແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ ເຂົ້າແຜ່ແດງ ທີ່ເປັນແນວພັນເຂົ້າໜຽວ, ອາຍຸປານກາງ. ເມື່ອລາວປູກເຂົ້າແຜ່ແດງໃນປີ 1997 ໃນເນື້ອທີ່ປະມານ 1,500 ມ², ລາວພົບເຫັນ 5 ຮວງທີ່ຍາວກວ່າສ່ວນ ທີ່ເຫຼືອ ແລະ ດອກເຂົ້າ (ເມັດເຂົ້າເປືອກ)ໃຫຍ່ກວ່າ, ມີເປືອກດຳ (ສີມ້ວງ) ແລະ ເຂົ້າກ້ອງ (ເຂົ້າສານບໍ່ທັນສີ) ກໍຍາວກວ່າ, ສີແລ້ວເຂົ້າຂາວດີ, ເຫຼື້ອມ ແລະ ດຶງດູດ. ແນວພັນກຳເນີດ/ເຂົ້າແຜ່ແດງມີເມັດເຂົ້າເປືອກສີແດງ ນາໆ ຫຼ້າຊ້ອຍ ເວົ້າວ່າ: ໃນເມື່ອບໍ່ມີແນວພັນອື່ນ, ທີ່ມີເປືອກສີດຳ ແລະ ມີເມັດດຶງດູດຈິດໃຈ, ລາວຈຶ່ງປູກມັນ ໃນປີ1998 ເພື່ອທົດລອງມັນອີກຕໍ່ໄປ ແລ້ວຂະຫຍາຍແນວ-ຍ້ອນປະທັບໃຈໃນຄວາມແປກໃໝ່, ລາວເລີ້ມ

ປູກມັນເປັນປົກກະຕິ. ພວກຂ້າງຄຽງໄດ້ແນວພັນນີ້ ແລ້ວກໍປູກເປັນແນວພັນໃໝ່ ທີ່ບໍ່ເຄີຍພົບເຫັນໃນບ້ານໄກ້ຄຽງ.

ເຂົ້າຫອມດໍ

ໃນປີ 1984, ຊາວນາ (ຊື່ທ້າວ ບີ, ຮູບພາບ 13.2) ບ້ານ ສິນໄຊ ເມືອງ ບຸນໄຕ້ ແຂວງ ຜົ້ງສາລີ ໄດ້ຮັບເມັດພັນເຂົ້າໜຽວນາ, ຊື່ເຂົ້າຫອມກາງຈາກບ້ານໄກ້ຄຽງ ເມື່ອລາວປູກມັນໃນບ້ານຂອງລາວ, ລາວພົບເຫັນມີບາງຕົ້ນອອກດອກ ແລະ ສຸກໄວກວ່າແນວພັນກຳເນີດນຶ່ງເດືອນ (ທີ່ສຸກໃນປະມານ 4 ເດືອນ) ລາວກ່ຽວເອົາຮວງທັງໝົດທີ່ສຸກກ່ອນນີ້, ປົນກັນ ແລະ ປູກມັນໃນປີຕໍ່ມາ. ພາຍຫຼັງທົດລອງໃນປີຕໍ່ໆມາ, ລາວເຫັນວ່າອັນທີ່ເລືອກນີ້ ເດັ່ນກ່ວາແນວພັນກຳເນີດ ໃນຫຼາຍລັກສະນະ, ໂດຍສະເພາະແມ່ນອາຍຸດໍ ສຸກໃນ 90 ວັນ (30ວັນກ່ອນເຂົ້າຫອມກາງ) ມີໃບຂຽວເຂັ້ມ, ຮວງໃຫຍ່ ແລະ ຍາວກ່ວາ ສະມັດຕະພາບສູງກວ່າແນວພັນກຳເນີດ ເມັດຫອມກ່ວາ, ກິນແຊບກ່ວາ. ຍ້ອນວ່າມັນດໍ, ຫອມ ແລະ ມີລັກສະນະອື່ນທີ່ຕ້ອງການ, ແນວພັນໄໝ່ນີ້ ແຈກຍາຍໄປຢ່າງໄວວາ ພາຍໃນບ້ານ, ແລ້ວໃນບ້ານໄກ້ຄຽງອື່ນໆຕໍ່ໄປ, ກາຍເປັນທີ່ນິຍົມພາຍໃນເມືອງໃນໄລຍະເວລາສັ້ນໆ

ເຂົ້າຫອມດໍ, ແນວພັນໄໝ່ນີ້, ອາດເກີດຈາກການຂ້າມພັນໂດຍບັງເອີນ ຫຼືວ່າເມັດພັນທີ່ ທ້າວ ບີ ປູກໃນເບື້ອງຕົ້ນ ອາດເປັນການປົນເຈືອຂອງແນວພັນກາງ ແລະ ແນວພັນດໍ ທັງສອງເປັນເຂົ້າຫອມ ໃຫ້ໂອກາດລາວໄດ້ເລືອກ ແລະ ຂະຫຍາຍຕົ້ນທີ່ດີ ແລະ ເຕັຍກວ່າ.

ເຂົ້າເກີດ

ແນວພັນເຂົ້າເກີດໄດ້ພັດທະນາໃນປີ 1993 ໂດຍທ້າວ ເພັດ ຊາວນາບ້ານ ຫິນ ເມືອງ ຄຳ ແຂວງ ຊຽງຂວາງ ຢູ່ພາກເໜືອຕາເວັນອອກຂອງລາວ. ມັນພັດທະນາມາຈາກແນວພັນພື້ນເມືອງ ຊື່ເຂົ້າບົງ (ໄມ້ໄຜ່ຊະນິດນຶ່ງ) ທີ່ມີລຳຕົ້ນໜາ ແຂງແຮງ ແລະ ຍາວ ຄືກັບໄມ້ໄຜ່. ເມື່ອທ້າວ ຄຳເພັດ ປູກເຂົ້າບົງທີ່ເປັນແນວພັນ ປະຊາຊົນນິຍົມ, ລາວພົບເຫັນ 5 ຕົ້ນທີ່ຕ່າງຈາກພັນເດີມ. ຕົ້ນຕົວແປນີ້ສູງກວ່າ, ຮວງໃຫຍ່ຍາວ ແລະ ຫຼຸບ. ຮວງຜິດແປກເຫຼົ່ານີ້ ຖືກທ້າວ ຄຳເພັດ ເລືອກເອົາ, ແລ້ວເກັບມ້ຽນເມັດທີ່ໄດ້ໄວ້ຕ່າງຫາກ, ເພື່ອທົດລອງໃນປີຕໍ່ໄປ, ເມື່ອເຫັນວ່າມັນໃຫ້ຕົ້ນທີ່ເດັ່ນກ່ວາແນວພັນກຳເນີດ. ເມື່ອໜັງສຸກ ເຂົ້ານີ້ເຫັນວ່າອ່ອນກວ່າ, ກິນແຊບກວ່າ. ທ້າວ ຄຳເພັດ ແລະ ຊາວນາອື່ນໃນບ້ານກໍເລີ້ມປູກແນວພັນໄໝ່ນີ້ເປັນປົກກະຕິຕໍ່ໄປ ແລະ ໃຫ້ຊື່ມັນວ່າເຂົ້າເກີດ. ທັງສອງ ເຂົ້າບົງຕົ້ນກຳເນີດ ແລະ ແນວພັນພັດທະນາໄໝ່ ເຂົ້າເກີດ ເປັນເຂົ້ານານຳຝົນ, ເຂົ້າໜຽວທີ່ປັກດຳສອງເທື່ອ ໃນລະດູການປູກ (ທີ່ປະຕິບັດໃນບາງເນື້ອທີ່ນາພາກເໜືອ) ແລະ ສຸກໃນປະມານ 5 ເດືອນ. ປະເພດຮວງຜິດແປກນີ້ ທີ່ເປັນພື້ນຖານປ່ອນອີງໃນການເລືອກເປັນແນວພັນໄໝ່/ເຂົ້າເກີດ, ອາດເກີດມາຈາກ ການກາຍພັນໂດຍບັງເອີນ ຫຼື ແຍກພັນມາຈາກລູກປະສົມລະວ່າງແນວພັນ, ຊຶ່ງຕົ້ນລູກທີ່ແຕກອອກມາເປັນທີ່ປະຈັກຢ່າງງ່າຍດາຍໃນຕໍ່ມາ, ຍ້ອນຄວາມສູງ ແລະ ລັກສະນະຮວງກົມຂອງມັນ.

ເຂົ້າປ້ອງແດງ (ເຂົ້າແດງພື້ນຄົນ)

ແນວພັນເຂົ້າປ້ອງແດງແມ່ນພັດທະນາໃນບ້ານ ຊອງ ເມືອງຄູນ ແຂວງ ຊຽງຂວາງ ນຳຖ້ວມເລື້ອຍໆໃນເຂດນີ້ ແລະ ສາມາດໃນບາງເທື່ອແຊ່ຖ້ວມທັງໝົດ ແລະ ທຳລາຍນາເຂົ້າ. ໃນລະດູນຶ່ງທີ່ຖືກຖ້ວມດິນ ເມື່ອເກືອບທັງ

ໝົດທັງນາເຂົ້າໃນເຂດຖືກທຳລາຍ, ເພິ່ນພົບເຫັນຕົ້ນເຂົ້າຕົ້ນນຶ່ງ ໃນນາຖືກທຳລາຍນັ້ນ, ລອດຕາຍ ແລະ ໃຫ້ເມັດຈຳນວນນຶ່ງ, ຊາວນາຜູ້ພົບເຫັນມັນເຊື່ອວ່າ ມັນຄືລາງທີ່ມີຄວາມໝາຍ ແລ້ວເອົາເມັດພັນນັ້ນໄປເຄນ ໃຫ້ຄູບາຜູ້ທີ່ຂະຫຍາຍທົດລອງມັນ ໃນເງື່ອນໄຂທັງນາ ແລ້ວແຈກຢາຍເມັດພັນໃຫ້ຊາວນາທອ້ງຖິ່ນ ໃນເວລາ ຕໍ່ມາ. ແນວພັນນີ້ເພິ່ນໃຫ້ຊື່ວ່າເຂົ້າປ້ອງແດງ (ເຂົ້າແດງພື້ນຄືນ/ຕາມພາສາອັງກິດ) ເພື່ອສະແດງເຖິງຄວາມ ເຊື່ອທີ່ວ່າ ເປັນການພື້ນຄືນຂອງເຂົ້າທີ່ຖືກທຳລາຍຈາກນ້ຳຖ້ວມ.

ການອະພິປາຍທີສອງ ກ່ຽວກັບປະຫວັດທິກ່ຽວພັນກັບທີ່ມາຂອງແນວພັນ ແມ່ນວ່າຊາວນາທ້ອງຖິ່ນ ພົບເຫັນຕົ້ນເຂົ້າໜຶ່ງດຽວທີ່ຢູ່ລອດຈາກນ້ຳຖ້ວມ ແລະ ໄດ້ປູກໃນປ່າທ້ອງຖິ່ນ. ເຊື່ອວ່າຕົ້ນເຂົ້ານີ້ໄດ້ຖືກສ້າງ ມາໂດຍ “ພວກວິນຍານ”, ຊາວນາເອົາມັນໄປເຄນໃຫ້ຄູບາຜູ້ທີ່ປູກຂະຫຍາຍມັນ ແລ້ວແຈກຢາຍເມັດພັນໃຫ້ ຊາວນາທ້ອງຖິ່ນ. ເຂົ້າປ້ອງແດງສູງຫຼາຍ, ທົນທານຕໍ່ນ້ຳຖ້ວມດົນນານ, ເປັນເຂົ້າຈັນ, ເຂົ້າໜຽວ. ອາດແມ່ນ ຕົວຂ້າມພັນ ທີ່ມີຄວາມສາມາດພື້ນຄືນ ແຕ່ວ່າລັກສະນະອັນນີ້ສະແດງອອກແຕ່ໃນເມື່ອມີເຫດການ ນ້ຳຖ້ວມ ເກີດຂຶ້ນເທົ່ານັ້ນ ແລະ ບໍ່ອານຸຍາດໃຫ້ມັນສະແດງຄວາມສາມາດເອກະລັກຂອງມັນໃນການພື້ນຟູນີ້ອີກ.

ເຂົ້າແຂນເສື້ອ

ແນວພັນເຂົ້າແຂນເສື້ອ ແມ່ນນຳເຂົ້າມາແຕ່ເມືອງແປກ ແຂວງຊຽງຂວາງ, ຈາກເມືອງຄູນ ໃນແຂວງດຽວກັນ, ໃນຕົ້ນຊຸມປີ 1950. ຊາວນາຜູ້ນຶ່ງທີ່ເມືອງແປກ ເມື່ອໄປຢັ້ງຢືນຢາມທັງນາ ຊາວນາເມືອງຄູນ, ໄດ້ເລືອກເອົາ ຮວງ ທີ່ດຶງດູດໃຈ ຈາກທັງນາສຸດທ້າຍ ແລະ ເຊື່ອງມັນຢູ່ໃນແຂນເສື້ອ, ແລ້ວເດີນທາງກັບບ້ານ. ໃນເມື່ອກັບ ຄືນມາ ນັ້ນ ຊາວນາເລົ່າວ່າ ໄດ້ພົບກັບທະຫານຝະລັ່ງຜູ້ນຶ່ງທີ່ຍິງປືນໃສ່ລາວ. ຊາວນາຖືກເຈັບແຕ່ສາມາດມາ ເຖິງໂພນສະຫວັນ ເທດສະບານແຂວງ ແລ້ວກໍເຖິງແກ່ຊີວິດ. ຫຼັງຈາກລາວຕາຍ, ຍິງເຖົ້າຜູ້ນຶ່ງບັນທຶກວ່າ ມີຮວງເຂົ້າ ເຊື່ອງຢູ່ໃນແຂນເສື້ອ. ເຊື່ອວ່ານັ້ນມີຄວາມໝາຍ, ລາວຈຶ່ງເອົາຮວງເຂົ້າເມື່ອເຮືອນລາວ, ຮັກສາ ເມັດພັນໄວ້ ແລ້ວປູກໃນລະດູຕໍ່ໄປ. ແມ່ຍິງຜູ້ນັ້ນບັນທຶກຫຼາຍລັກສະນະໜ້າສົນໃຈ ລາວຈຶ່ງຂະຫຍາຍແນວ ພັນແຈກຢາຍ ໃຫ້ຄອບຄົວອື່ນ ດັ່ງນັ້ນແນວພັນເຂົ້າແຂນເສື້ອຈຶ່ງສະທ້ອນເຖິງວ່າ ແມ່ຍິງໄດ້ຮັບຮວງເຂົ້າແນວ ພັນນີ້ມາ. ຈາກນັ້ນມາມີການແລກປ່ຽນສູ່ວົງກ້ວາງຊາວນາຕໍ່ຊາວນາ ແລະ ບ້ານຕໍ່ບ້ານ, ແນວພັນໄດ້ປູກຈົນ ເຖິງທຸກວັນ ນີ້ໃນທົ່ວເມືອງແປກ. ມັນເປັນເຂົ້າໜຽວອາຍຸກາງ ໃນເງື່ອນໄຂນາລະດູຝົນ.

ເຂົ້າບົງດໍ

ໃນຊຸມປີ 1960 ຊາວນາຜູ້ນຶ່ງຈາກເມືອງນ້ຳບາກແຂວງຫຼວງພະບາງໄດ້ຢັ້ງຢືນຢາມຊຽງຂວາງ ລາວໄດ້ເຫັນ ແນວພັນເຂົ້າບົງ ທີ່ປະທັບໃຈ. ລາວເອົາເມັດພັນເລັກໜ້ອຍກັບມານ້ຳບາກ. ແນວພັນຖືກປູກ ຕີລາຄາ ແລະ ຂະຫຍາຍແນວແຈກຢາຍຕໍ່ໄປ, ແລະ ຮູ້ກັນໃນນາມເຂົ້າບົງດໍ. ປູກຢູ່ນ້ຳບາກ ມີອາຍຸ 4 ເດືອນ/1ເດືອນໄວ ກ່ວາ, ມີເມັດເຕັມໜັກກວ່າຢູ່ຊຽງຂວາງ. ການທີ່ມັນສຸກໄວຢູ່ນ້ຳບາກ ອາດມີນຶ່ງຫຼືຫຼາຍເຫດຜົນ. ຢູ່ຊຽງຂວາງ ເພິ່ນປະຕິບັດການປັກດຳສອງເທື່ອ ສ່ວນຢູ່ນ້ຳບາກເພິ່ນດຳເທື່ອດຽວ. ແຕ່ວ່າ, ເຫດຜົນທີ່ໜັກແໜ້ນກ່ວາ ແມ່ນຜົນສະທ້ອນຂອງອຸນນະພູມຕ່ຳໄລຍະເຂົ້າສຸກ. ເນື້ອທີ່ປູກຢູ່ຊຽງຂວາງມີຄວາມສູງປະມານ 900 ແມັດ ປຽບໃສ່ຢູ່ນ້ຳບາກສູງພຽງ 350 ແມັດ. ເມື່ອຢູ່ຊຽງຂວາງອາດມີອຸນນະພູມຕ່ຳກວ່າສົມຄວນໃນຕອນທ້າຍຂອງ ລະດູການປູກປຽບໃສ່ຢູ່ນ້ຳບາກ. ຈາກນີ້ຈຶ່ງແກ່ຍາວເວລາສຸກອອກໄປ ສຳລັບແນວພັນສ່ວນຫຼາຍ. ປະກົດ

ການອັນນີ້ແມ່ນພົບເຫັນເລື້ອຍໆເມື່ອແນວພັນທີ່ພັດທະນາສຳລັບເຂດຕົ້ນຕໍ ປູກຕາມລຳນຳຂອງຖືກເອົາໄປ ປູກໃນບາງທ້ອງຖິ່ນພາກເໜືອ (ຊີເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2001). ເຂົາບົງດໍຈຶ່ງເປັນທີ່ນິຍົມຢູ່ນຳບາກ, ບໍ່ພຽງແຕ່ ຍ້ອນວ່າມັນສຸກໄວ ແຕ່ຍ້ອນວ່າມັນຟາດງ່າຍ ບວກກັບໃບມັນບໍ່ມີຂົນ, ສະດວກໃນການເຂົ້າເອົາຫຍ້າ, ເກັບ ກ່ຽວ ແລະ ຟາດ. ຢູ່ນຳບາກ ແລະ ເຂດອ້ອມແອ້ມ, ເຂົາເອີ້ນມັນອີກຢ່າງໜຶ່ງວ່າເຂົ້າຊຽງຂວາງດໍ.

ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍ

ແນວພັນນີ້ນຳເຂົ້າມາທຳອິດໃນແຂວງຫົວພັນຂອງລາວ ຈາກປະເທດເພື່ອນບ້ານຫວຽດນາມ, ຕໍ່ມານຳເຂົ້າ ຊຽງຂວາງ ແລະ ພາກໃຕ້ຫົວພັນ. ເພິ່ນເວົ້າເຖິງທີ່ມາຂອງຊື່ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍຫຼາຍຊື່. ຄວາມເຊື່ອນຶ່ງຄືຊື່ຂອງມັນ ອ້າງເຖິງຂະໜາດຂອງເມັດ ນ້ອຍຈົນວ່າໄກ່ນ້ອຍສາມາດກິນໄດ້ ໂດຍບໍ່ຕ້ອງເຮັດໃຫ້ຫັກມຸ່ນ. ບາງຄົນໃຫ້ຊື່ ໃນຄວາມຄິດວ່າ ຖ້າເມັດຂອງມັນຫາກແຕກໃນຂະບວນການສີ ຫຼືລອກເປືອກ, ຊັ້ນສ່ວນທີ່ຫັກຂອງເມັດຈະ ນ້ອຍຫຼາຍ, ຈົນຈະບໍ່ໄດ້ຫຍັງຫຼາຍ, ແມ່ນວ່າຈະໃຫ້ໄກ່ນ້ອຍກິນກໍຍັງຍາກ. ການເລົ່າເລື້ອງຕໍ່ໄປກ່ຽວກັບຊື່ ແນວພັນນີ້ ແມ່ນວ່າຜູ້ຍິງຜູ້ນຶ່ງຢູ່ ເຊີນລາ ແຂວງນຶ່ງຂອງຫວຽດນາມ ໄດ້ພົບເຫັນເມັດເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍບໍ່ລະລາຍ ໃນໜຽງຂອງໄກ່ນ້ອຍ. ຍ້ອນວ່າເມັດຂອງມັນນ້ອຍມົນ ແລະ ຕ່າງຈາກແນວພັນອື່ນໆທີ່ມີຢູ່ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ, ມັນຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ເກີດຄວາມສົນໃຈ ຍາກຮູ້ຍາກເຫັນ ແລ້ວລາວກໍເອົາເມັດທີ່ບໍ່ລະລາຍມັນມາປູກ. ຫຼັງຈາກ ການຂະຫຍາຍເມັດພັນ, ເຫັນວ່າແນວພັນນີ້ສາມາດໃຫ້ສະມັດຕະພາບສູງ, ສີໄດ້ດີບໍ່ແຕກຫັກ ແລະ ມີຄຸນ ນະພາບການກິນດີ. ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍ ແມ່ນເຂົ້ານານຳຝົນ, ໜຽວ, ເປັນແນວພັນເຂົ້າອື່ນ. ເມັດຂອງມັນຕ່າງຈາກ ເມັດແນວພັນອື່ນສ່ວນຫຼາຍ, ສັ້ນ, ມົນ, ກົມໃນຮູບຊົງ. ຮູບພາບໂດດດ່ຽວ/ເອກະລັກຂອງແນວພັນນີ້, ກໍຄືມັນ ມີຄຸນນະພາບການສີໄດ້ເຂົ້າສານສູງປະມານ 80% ປຽບໃສ່ແນວພັນອື່ນ ສ່ວນຫຼາຍໄດ້ພຽງ 65%. ເມັດ ຂອງມັນບໍ່ຫັກມຸ່ນແຕ່ ຟາດຍາກ, ເຖິງວ່າມີຄວາມຫຍຸ້ງຍາກດັ່ງນີ້ກໍຕາມ, ແຕ່ມັນກໍຖືກຕີລາຄາສູງ, ຍ້ອນລັກ ສະ ນະຫອມ ແລະ ຄຸນນະພາບການກິນດີເລີດ ເຊິ່ງບາງເທື່ອເພິ່ນກໍກິນແຕ່ມັນ, ໂດຍບໍ່ມີຈານອາຫານ. ເພິ່ນ ລາຍງານວ່າແນວພັນນີ້ ສາມາດໃຫ້ສະມັດຕະພາບສູງ ໃນເງື່ອນໄຂປູກທີ່ໃຊ້ປັດໃຈນຳເຂົ້າຕຳ ທີ່ປະຕິບັດ ໂດຍທົ່ວໄປໃນປະເທດລາວ. ສະມັດຕະພາບ 3 ເຖິງ 4 ຕ/ຮຕ ໃນສະຖານທີ່ຕ່າງໆຂອງຊຽງຂວາງໃນຕາເວັນ ອອກເໜືອ ແລະ 4 ຫາ 5 ຕ/ຮຕ ທີ່ຫົວພັນພາກເໜືອຂອງລາວ.

ອີງຕາມສີຂອງເປືອກ ແລະ ລັກສະນະອື່ນໆເຫັນມີຮູບການຕົວແປຂອງແນວພັນຢູ່ 9 ຕົວທີ່ບົ່ງອອກ ແລະ ມີການພັນລະນາເພີ່ມເຂົ້າໃນຊື່ແນວພັນ, ສະທ້ອນເຖິງລັກສະນະບາງຢ່າງ (ຕາຕະລາງ 1) ແນວພັນ ໄກ່ນ້ອຍລາຍມີເປືອກລາຍໃນລວງຍາວສີແດງ ແລະ ເຫຼືອງສັບກັນ. ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍເຫຼືອງມີເປືອກສີເຫຼືອງ, ເຂົ້າ ໄກ່ນ້ອຍແດງມີເປືອກສີແດງ, ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍຫາງ ມີຫາງ. ໃນ9 ຮູບການຕົວແປນີ້, ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍເຫຼືອງເຫັນວ່າ ເປັນອັນຫອມກ່ວາໝູ່. ເຂົ້າກ້ອງຂອງທັງໝົດຕົວແປແມ່ນຄືກັນໃນຮູບນອກໂດຍລວມ. ໃນນາສ່ວນຫຼາຍມີ ພຽງຕົວແປດຽວທີ່ປູກ. ໂດຍລວມແລ້ວ ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍປະກົດຄືເປັນເຄິ່ງກາງລະວ່າກຸ່ມ ອິນດິກກາ ແລະ ຊາ ໄປນິກາ ເຂດຮ້ອນ.

ຕາຕະລາງ 1. ຮູບການຕ່າງໆຂອງຕົວແປແນວພັນເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍ ແລະ ທີ່ມາຂອງຕົວຢ່າງທີ່ເກັບກຳ.

ຊື່ລາວຂອງຕົວແປ	ລັກສະນະ	ທີ່ມາຂອງຕົວຢ່າງ	
		ແຂວງ	ລະບົບນິເວດ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍ	ແນວພັນມາດຕາຖານ	ພາກເໜືອ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍດຳ	ເປືອກດຳ	ຫົວພັນ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍແດງ	ເປືອກແດງ	ຫົວພັນ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍຂາວ	ເປືອກຂາວ	ຫົວພັນ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍເຫຼືອງ	ເປືອກເຫຼືອງ	ຫົວພັນ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍລາຍ	ເປືອກລາຍ	ຫົວພັນ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍໄສ່	ປັບຕົວໃສ່ໄສ່	ຫົວພັນ	ໄສ່
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍຫອມ	ຫອມ	ຫົວພັນ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍຫາງ	ດອກມີຫາງ	ຊຽງຂວາງ	ນາ
ເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍນ້ຳເຢັນ	ໂຍະຍານຕໍ່ໜາວ	ຫົວພັນ	ນາ

ທີ່ມາ : ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ (ບົດ 10).

ເຂົ້າພຽງປາ

ເຂົ້າພຽງປາແມ່ນພັດທະນາອອກຢູ່ບ້ານສິນໄຊເມືອງຂວາ, ຜຶງສາລີ, ທີ່ມາຂອງມັນຕາມລາຍງານເຫັນວ່າຄືກັບຂອງເຂົ້າໄກ່ນ້ອຍ, ແຕ່ເຂົ້າພຽງປາພັດທະນາຢູ່ໃນລາວ ຈາກເມັດເຂົ້າພົບເຫັນໃນພຽງປາ ບໍ່ແມ່ນພຽງໄກ່. ເຂົ້າທີ່ບໍ່ລະລາຍນີ້ຖືກປູກ ແລະ ຂະຫຍາຍເປັນແນວປູກທີ່ມີສະມັດຕະພາຍສູງ ປຽບໃສ່ແນວພັນອື່ນທີ່ປູກໃນເນື້ອທີ່ນັ້ນ. ຜ່ານຊາວນາຫາຊາວນາ ບ້ານຫາບ້ານ, ເຂົ້າພຽງປາ ຊື່ນຶ່ງວ່າ (ເຂົ້າໄຂ່ປາ) ທັງສອງຊື່ສະທ້ອນເຖິງທີ່ມາຂອງເມັດພັນທີ່ເປັນພື້ນຖານຂອງແນວພັນນີ້.

ເຂົ້າໂຮໂລ (ເຂົ້າຕົ້ນໂຮໂລ)

ທີ່ມາຂອງແນວພັນນີ້ລາຍງານໂດຍກະສິກອນວ່າ ມາຈາກເຂົ້າຕົ້ນດຽວ ທີ່ຊາວນາຜູ້ນຶ່ງໃນທ້ອງຖິ່ນພົບເຫັນເກີດຢູ່ໄຕ້ຕົ້ນໂຮໂລ ໃນບ້ານລາເກົາ ເມືອງຜຶງສາລີ ນຶ່ງໃນແຂວງຮ່າງໄກ່ທີ່ພາກເໜືອ. ນຶ່ງໃນກຸ່ມຊົນເຜົ່າຂອງແຂວງຜຶງສາລີ, ເຜົ່າພູນ້ອຍ ນຳໃຊ້ຕົ້ນໂຮໂລ ເປັນຕົວຊີ້ບອກດິນທີ່ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນສູງ ແລະ ເປັນພື້ນຖານການເລືອກດິນປູກເຂົ້າໄສ່. ພາຍຫຼັງການຂະຫຍາຍແນວ ແລະ ທົດລອງໃນໄສ່, ເຂົ້າຕົ້ນດຽວທີ່ເກັບມາເປັນພື້ນຖານແນວພັນໃໝ່ ຊື່ເຂົ້າໂຮໂລ, ແນວພັນນີ້ຍັງເປັນທີ່ນິຍົມໃນເມືອງຜຶງສາລີບ່ອນມັນຖືກພັດທະນານຳໃຊ້ເປັນແນວພັນເຂົ້າໄສ່ໜຽວຫອມອາຍຸກາງ.

ການຂະຫຍາຍເມັດພັນໂດຍຊາວກະສິກອນເພື່ອຮັກສາຄວາມບໍລິສຸດຂອງແນວພັນ

ຊາວກະສິກອນລາວຜະລິດເມັດພັນຂອງພວກເຂົາເອງຈາກແນວພັນພື້ນເມືອງ ແລະ ແນວພັນໃໝ່ທີ່ພັດທະນາອອກນຳໃຊ້. ເພື່ອເຮັດເປັນເມັດພັນ, ຊາວກະສິກອນໃນສິ່ງແວດລ້ອມນາ, ໂດຍທົ່ວໄປເລືອກແປງນາທີ່ເຂົ້າເກີດງາມດີ ເບິ່ງສະໝໍ່າສະເໝີໃນພາຍນອກ ແລະ ຖ້າເປັນໄປໄດ້, ບໍ່ໄດ້ຖືກກະທົບຈາກອັນໂດຕະພູອດ

ໃນການເຕີບໂຕ. ເຂົ້າທີ່ເຂົ້າເອົາເປັນເມັດພັນແຕ່ລະແນວ ແມ່ນເກັບກ່ຽວແຍກກັນ, ມັດ ແລະ ຂົນມາລານ ແລ້ວຟາດແຍກກັນ ໂດຍບໍ່ໄດ້ເອົາກາບໃບອອກກ່ອນ. ເມັດພັນແຕ່ລະແນວຖືກເກັບມ້ຽນ ບັນຈຸໃສ່ພາຊະນະ ຕ່າງກັນ. ໃນເມື່ອວ່າກະສິກອນສາມາດຈຳແນກແນວພັນ ອີງຕາມລັກສະນະຂອງເມັດພັນໄດ້ຢ່າງດີ, ໂດຍ ທົ່ວໄປ, ເຂົາຈຶ່ງບໍ່ຈຳເປັນມີເຄື່ອງໝາຍໃສ່ໃນທີ່ບັນຈຸເມັດພັນ.

ຕາມທຳມະດາຊາວກະສິກອນ ເອົາເຂົ້າປົນອອກຢູ່ລານ ແລະ ເລືອກຮວງທີ່ສະໝໍ່າສະເໝີຄືກັນ ເພື່ອຕົກກ້າ ໃນປີຕໍ່ໄປ. ກະສິກອນມີແນວຄິດຈະແຈ້ງ ແລະ ຈິດຈຳຮູບພາບ ລັກສະນະແນວພັນດຽວ ແລະ ຮູ້ຫຼີກລ້ຽງເຂົ້າ ປົນ. ການຫຼີກລ້ຽງເຂົ້າປົນໃນຂະບວນການເກັບກ່ຽວຮວງ ຜ່ານການຟາດຢູ່ລານ, ແມ່ນເທົ່າກັບການຄັດ ເລືອກຈາກປະຊາກອນມວນລວມ. ຊາວນາປະຕິບັດແລ້ວ ປະຕິບັດອີກ ຂະບວນການຄັດເມັດພັນນຶ່ງເທື່ອ ໃນທຸກໆສາມປີ, ເພາະພວກເຂົາເຊື່ອວ່າລັກສະນະຂອງແນວພັນຈະສູນເສຍໄປ ແລະ ປະເພດໃໝ່ຈະປະກົດ ຂຶ້ນຖ້າບໍ່ຮັກສາວຽກຄັດເມັດພັນຄືດັ່ງກ່າວ.

ໃນໄລຍະເກັບກ່ຽວຕະຫຼອດໃນການຄັດເລືອກຮວງ ເປັນເມັດພັນ, ຊາວໄຮ່ມັດກະພາຮອບແອວ ແລ້ວເລືອກຮວງໃຫຍ່ທີ່ດຶງດູດໃຈ ຂອງແຕ່ລະແນວພັນທີ່ໃຊ້ ເອົາໃສ່ໃນກະພາດຽວກັນ (ຮູບພາບ 13.3). ບາງຊາວກະສິກອນເຂດພູສູງ ກ່ຽວຮວງພ້ອມກັບກ້ານຮວງ, ເມື່ອກັບເມືອເຮືອນ, ຫ້ອຍເທິງຫຼັງຄາ, ລະມັດ ລະວັງບໍ່ໄຫ້ແມງກະເບື້ອມາທຳລາຍ. ບາງຊາວກະສິກອນໂດຍສະເພາະພວກມື້ງ, ເຂົາຮັກສາຮວງເຂົ້າຢູ່ເທິງ ຄືໄຟ, ໄຫ້ຄວນໄຟໄລ່ແມງກະບີ້ເມັດພັນ. ໃນບາງບ່ອນເພີ່ນຮູດເມັດຈາກຮວງທີ່ເລືອກມາໄວ້ເປັນແນວປູກຕໍ່ ໄປ.

ກະສິກອນລາວ, ໂດຍສະເພາະ ໃນເຂດໄຮ່, ຮັກສາລະດັບຄວາມຫຼາກຫຼາຍພາຍໃນຊາດພັນພື້ນທີ່, ເພື່ອສະ ເຖຍລະພາບຜົນຜະລິດ. ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ຖືກຮັກສາຜ່ານການເລືອກຕົ້ນຕ່າງກັນ ແລະ ປະເພດຮວງຕ່າງໆທີ່ພົບເຫັນໃນທົ່ງໄຮ່ທົ່ງນາອັນດຽວກັນ.

ການຈັດການກັບຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານແນວພັນ.

ຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານແນວພັນແມ່ນໃຫຍ່ຫຼວງໃນລາວກ່ອນກາງຊຸມປີ 1990 (ຊີເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2001) ມັນ ມີພື້ນຖານໃນແນວພັນພື້ນເມືອງທີ່ຖືກພັດທະນາມາຕະຫຼອດຫຼາຍຮ້ອຍປີພາຍໃນປະເທດ. ການແລກປ່ຽນ ແນວພັນແຕ່ກະສິກອນ ຫາກະສິກອນ, ການນຳເຂົ້າແນວພັນຕ່າງປະເທດ, ແນວພັນຈາກປະເທດໄກ້ຄຽງ ໂດຍກະສິກອນ ແລະ ອົງການຈັດຕັ້ງຕ່າງໆ, ສະຖາບັນຕ່າງປະເທດ (ຊີເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ. ບົດ 2), ສົມທົບກັບ ການພັດທະນາແນວພັນໃໝ່ໂດຍກະສິກອນລາວ. ຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານແນວພັນພື້ນເມືອງໄດ້ພັດທະນາ ແລະ ສະສົມ, ໃນເມື່ອວ່າເຂົ້າຕ້ອງປູກໃນເງື່ອນໄຂອາກາດກະສິກຳອັນຫຼາກຫຼາຍ, ທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນໃນລະບົບນິ ເວດຕ່າງໆ ແລະ ເພື່ອຕອບສະໜອງຄວາມມັກ ຄຸນນະພາບອາ ຫານຕ່າງໆຂອງກຸ່ມຊົນເຜົ່າອັນຫຼາກຫຼາຍ ຂອງລາວ.

ຍຸດທະສາດການຈັດການ ກັບຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານແນວພັນຂອງຊາວກະສິກອນໃນເງື່ອນໄຂໄຮ່ ແລະ ນານຳຝົນຕ່າງກັນຫຼວງຫຼາຍ. ກະສິກອນໄຮ່ປູກຫຼາຍແນວພັນຫຼາຍຮູບ/ປະກົດການແຕ່ມີຄວາມສູງ ແລະ ການອອກຮວງຄືກັນ ຊາວນາປູກຫຼາຍແນວພັນສະໝໍ່າສະເໝີ ອາຍຸຕ່າງກັນ, ຕົ້ນຕໍແມ່ນເພື່ອແຈກຢາຍ

ຄວາມຕ້ອງການດ້ານແຮງງານ, ແຕ່ລະແນວພັນແມ່ນປູກໃນແປງນ້ອຍໆປູກຫຼາຍແນວພັນ ເພື່ອຊ່ວຍໃຫ້ການຜະລິດມີສະເຖຍລະພາບຍິ່ງຂຶ້ນ ໂດຍຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຈາກຜົນກະທົບຂອງອາກາດ ໂດຍສະເພາະໄໝແຫ້ງແລ້ງ ແມງໄມ້ທຳລາຍ ແລະ ພະຍາດເຊິ່ງມັກເກີດໃນກໍລະນີປູກ ນຶ່ງເຖິງສອງແນວ. ກະສິກອນລາວມີຄວາມຮູ້ກ້ວາງ ແລະ ຕິດພັນສະນິດສະໜີມຸ່ງກັບແຕ່ລະແນວພັນ ແລະ ລັກສະນະຂອງມັນ, ຄວາມສາມາດປັບຕົວ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງມັນ.

ກະສິກອນລາວບໍ່ພຽງແຕ່ຮັກສາຊາດພັນພືດອັນກ້ວາງເທົ່ານັ້ນ, ແຕ່ໄດ້ຕີລາຄາ ແລະ ປັບປຸງແນວພັນຂອງພວກເຂົາຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ແລະ ແລກປ່ຽນມັນກັບອັນອື່ນ. ປະເພນີຂອງຊາວກະສິກອນໃນການພັດທະນາ ແລະ ຮັກສາຄວາມຫຼາກຫຼາຍອາດຈະຄົງຢູ່ໃນຫຼາຍເຂດໃນລາວ, ໂດຍສະເພາະໃນເງື່ອນໄຂໄຮ້ນ້ຳຝົນໃນພາກເໜືອຂອງລາວ.

ລະບົບການຈັດການໃນປະຈຸບັນໄດ້ປ່ຽນແປງໄວວາ, ໂດຍສະເພາະຕັ້ງປີ 1993 ຫຼັງຈາກການປ່ອຍແນວພັນປັບປຸງຂອງລາວຈຳນວນໜຶ່ງທີ່ໄດ້ພັດທະນາສຳລັບເຂດປູກເຂົ້າດິນຕໍ່ ຕາມລຳນ້ຳຂອງ. ການປ່ອຍແນວພັນໄໝນີ້ອອກ ໄດ້ປະສານກັບການພັດທະນາການຈັດຕັ້ງ ຮັບໃຊ້ການສົ່ງເສີມ, ເພື່ອບັນລຸການກຸ້ມຕົນເອງດ້ານເຂົ້າຂອງຄອບຄົວ, ຜ່ານການປັບປຸງລາຍໄດ້ຊົນນະບົດ ຈາກການຫັນກະສິກຳເປັນອັນຫຼາກຫຼາຍ/ປູກຫຼາຍພືດ. ການລິເລີ່ມສິ່ງນີ້ ໄດ້ປະກອບສ່ວນໃນການປ່ຽນແປງໄວ ແລະ ເປັນຂີດໝາຍກະທົບຕໍ່ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງເຂົ້າ. ໃນປີ 2000, ເນື້ອທີ່ນາລະດູຝົນໃນເຂດແມ່ນ້ຳຂອງ, ຍັງປູກແນວພັນພື້ນເມືອງຕໍ່ກ່ວາ 20% ປຽບໃສ່ໃນປີ 1993 ທີ່ຍັງປູກແນວພັນພື້ນເມືອງ 95%.

ເຖິງວ່າແນວພັນພື້ນເມືອງຍັງສືບຕໍ່ນຳໃຊ້ໃນເຂດນາພາກເໜືອຂອງລາວກໍຕາມ, ການເຊາະເຈື່ອນຕໍ່ຄວາມຫຼາກຫຼາຍທີ່ຍັງເຫຼືອຢູ່ນັ້ນອາດສືບຕໍ່ໄປຕື່ມອີກ, ໃນເມື່ອວ່າແນວພັນສະມັດຕະພາບສູງກ່ວາຖືກພັດທະນາອອກສຳລັບເຂດດັ່ງກ່າວນີ້ເໝືອນກັນ. ດັ່ງດຽວໃນເຂດໄຮ້, ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຈະຖືກເຊາະເຈື່ອນ ເນື່ອງຈາກການສົມທົບຂອງການປະຕິບັດນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດ ທັນເປັນການກະສິກຳທີ່ຍືນຍົງກ່ວາ ກັບການກຳນົດແນວພັນເຂົ້າໄຮ້ ທີ່ມີຄວາມສາມາດປັບຕົວກ້ວາງຂວາງ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

Appa Rao S, Bounphanousay C, Schiller JM, Jackson MT. 2002a. Collection, classification, and conservation of cultivated and wild rices of the Lao PDR. *Genet. Res. Crop Evol.* 49:75-81.
Appa Rao S, Bounphanousay C, Schiller JM, Jackson MT. 2002b. Naming of traditional rice varieties by farmers in the Lao PDR. *Genet. Res. Crop Evol.* 49:83-88.
Appa Rao S, Bounphanousay C, Phetpaseuth V, Kanyavong K, Sengthong B, Schiller JM, Jackson MT. 1997. Collection and preservation of rice germplasm from the southern and central regions of the Lao PDR. *Lao J. Agric. Forest.* 1:43-56.
Brush SB, Meng E. 1998. Farmers' valuation and conservation of crop genetic resources. *Genet. Res. Crop Evol.* 45:139-150.
Ford-Lloyd BV, Jackson MT. 1986. *Plant genetic resources: an introduction to their conservation and use.* Cambridge (UK): Cambridge University Press. 146 p.
Harlan JR. 2002. *The living fields – our heritage.* Cambridge (UK): Cambridge University Press. 278 p.

Harlan JR, de Wet MJM, Price EG. 1973. Comparative evolution of cereals. *Evolution* 27:311-325.
Schiller JM, Appa Rao S, Hatsadong, Inthapanya P. 2001. Glutinous rice varieties of Laos, their improvement, cultivation, processing and consumption. In: Chaudhary RC, Tran DV, editors. *Specialty rices of the world: breeding, production and marketing*. Rome (Italy): FAO. p 19-34.

Notes

Authors' addresses: S. Appa Rao, Genetic Resources Center, IRRI, DAPO Box 7777, Metro Manila, Philippines; J.M. Schiller, School of Land and Food Sciences, University of Queensland, St. Lucia 4072, Australia; C. Bounphanousay, National Agriculture and Forestry Research Institute, P.O. Box 811, Vientiane, Laos; M.T. Jackson, Program Planning and Communications, IRRI, DAPO Box 7777, Metro Manila, Philippines.

Acknowledgments: Special acknowledgment is due to the rice farmers of Laos, who provided the information on which the content of this chapter has been based. Thanks are also due to the officials of the Lao Ministry of Agriculture and Forestry, who assisted with the gathering of the information collated and reported. The financial support of the Swiss Agency for Development and Cooperation (SDC) to the project, which allowed the collection of the information as part of a broader rice biodiversity conservation project, is also gratefully acknowledged.

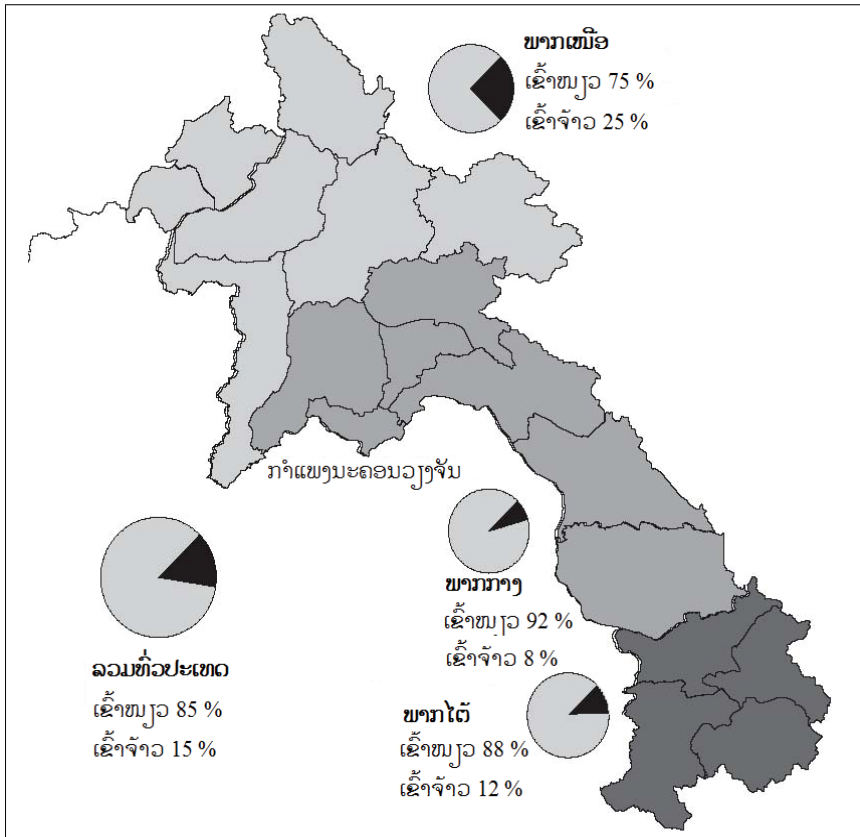
ເຂົ້າໜຽວໃນປະເທດລາວ

J.M. Schiller, S. Appa Rao, ພູມມິ ອິນທະປັນຍາ ແລະ ຫັດສະດົງ.

ປະເທດລາວຜະລິດ ແລະ ບໍລິໂພກເຂົ້າໜຽວຫຼາຍກວ່າໝູ່ຕໍ່ຫົວຄົນໃນໂລກ, ປະເທດລາວ ແລະ ປະຊາຊົນລາວ ມີວັດທະນະທຳຕິດພັນກັບເຂົ້າໜຽວເປັນພິເສດ ແຕ່ວ່າຂໍ້ມູນອັນຊັດເຈນ ກ່ຽວກັບເນື້ອທີ່ປູກ ແລະ ຜົນຜະລິດເຂົ້າໜຽວຍັງບໍ່ມີ (ອີຣີ 2002) ແລະ ເພິ່ນປະເມີນວ່າໃນປີ 2004, ປະມານ 85% ຂອງເຂົ້າທີ່ຜະລິດພາຍໃນປະເທດເປັນເຂົ້າໜຽວ (ຮູບຂີດ 1 ຕາຕະລາງ 1) ແລະ ເມື່ອສົມທຽບລະວ່າງລະບົບການ ຜະລິດ, ກໍ່ເຫັນວ່າມີຄວາມແຕກຕ່າງ ໃນການຜະລິດເຂົ້າໜຽວ. ຄວາມແຕກຕ່າງອັນນີ້ ແມ່ນເນື່ອງຈາກການສົມທົບຂອງ (1) ຄວາມແຕກຕ່າງລະດັບພາກ ໃນໂຄງປະກອບຊົນເຜົ່າຂອງປະຊາກອນ ແລະ ຄວາມມັກບໍລິໂພກເຂົ້າແຕກຕ່າງກັນ (2) ຄວາມແຕກຕ່າງໃນຂະໜາດ/ຕວາມສຳຄັນທຽບຖານຂອງລະບົບນິເວດຕ່າງໆ ລະວ່າງພາກພາຍໃນປະເທດ ແລະ (3) ຜົນກະທົບຂອງການນຳເຂົ້າ ແລະ ຮັບເອົາແນວພັນປັບປຸງໄໝ້ໃນລະບົບນິເວດຕ່າງໆ ທີ່ອີງໃສ່ເຂົ້າ.

ສັດສ່ວນສູງສຸດຂອງເຂົ້າໜຽວ (ປະມານ 91%) ແມ່ນປູກໃນສິ່ງແວດລ້ອມ ນາຊົນລະປະທານລະດູແລ້ງ (ຕາຕະລາງ 1). ສິ່ງແວດລ້ອມນີ້ນຳໃຊ້ແນວພັນປັບປຸງເຂົ້າໜຽວທີ່ໂຄງການຄົ້ນຄ້ວາເຂົ້າແຫ່ງຊາດລາວປ່ອຍອອກນຳໃຊ້ນັບແຕ່ປີ 1993 ເປັນຕົ້ນມາເປັນສ່ວນໃຫຍ່. ສັດສ່ວນຕໍ່ສຸດຂອງການປູກເຂົ້າໜຽວປະມານ (60%) ແມ່ນຢູ່ໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ນ້ຳຝົນ, ໃນທ້ອງຖິ່ນກະສິກຳພາກເໜືອ. ລະດັບຕໍ່າຂອງການຜະລິດເຂົ້າໜຽວໃນລະບົບນິເວດນີ້, ສະທ້ອນເຖິງປະຊາກອນມື້ງ-ມຽນ (ຍ່າວ) ຫຼາຍໂດຍທຽບຖານໃນພາກເໜືອນີ້ ເຊິ່ງເປັນລະບົບນິເວດການຜະລິດ ແລະ ບໍລິໂພກເຂົ້າຈ້າວ.

ໃນ 48 ກຸ່ມຊົນເຜົ່າທີ່ຮັບຮູ້ເປັນທາງການໃນປະເທດລາວ (UNDP 2002) ສ່ວນໃຫຍ່ເປັນຜູ້ບໍລິໂພກເຂົ້າໜຽວ (ຕາຕະລາງ 2) ກຸ່ມປາກພາສາ ໄຕ-ລາວ ເປັນກຸ່ມໃຫຍ່ສຸດ ກວມຫຼາຍກວ່າ 65% ຂອງປະຊາກອນທັງໝົດ (ຕາຕະລາງ 3) ພວກເຂົາພາກັນຍົກຍ້າຍມາຈາກພາກໄຕ້ຂອງຈີນ ມາຕັ້ງບ້ານເຮືອນຢູ່ຕາມລຳແມ່ນ້ຳຂອງ ກ່ອນສັດຕະວັດທີ 13 (ຮາມາດາ 1965, ບັດສັນ 1991, ຊິມ ແລະ ຊິມ 1999). ສ່ວນທ່ານ ອ. ບັດດີຊິງ^(x) (2001) ຂຽນວ່າແມ່ນໃນສັດຕະວັດທີ 8. ພວກເຂົາບໍລິໂພກເຂົ້າໜຽວກຸ່ມໃຫຍ່ກວ່າໝູ່ໂດຍສະເລ່ຍປະມານ 90% ຂອງເຂົ້າທັງໝົດທີ່ກິນ. ກຸ່ມຊົນເຜົ່າທີ່ຖືວ່າເປັນກຸ່ມຢູ່ກັບທີ່ໃນລາວ/ພວກມອນ-ຂະແມ ລວມທັງຂະມຸ, ລະເມດຢູ່ເໜືອ ແລະ ກະແສງ, ລະເວນ, ຊ່ວຍ, ກາຕູ ແລະ ປະຣູຢູ່ໄຕ້ ເປັນຜູ້ບໍລິໂພກເຂົ້າໜຽວທັງໝົດ. ບາງກຸ່ມຊົນເຜົ່າສ່ວນນ້ອຍ, ປາກພາສາມອນ ຂະແມ ມີລະດັບການກິນເຂົ້າໜຽວສູງສຸດປະມານ 95%. ກຸ່ມຊົນເຜົ່າທິເບດ-ມຽນມາ (ອາຄາ, ລາຮູ, ໂລໂລ, ຊິງສິລິ ຫຼື ຜູ້ນ້ອຍ) ທີ່ມາຮອດປະເທດລາວ ຜ່ານຢຸນນານ ແລະ ມຽນມາ (ເບິ່ງຕໍ່ຢູ່ໜ້າ 191)



ຮູບ1. ຄວາມໝາຍຄວາມສຳຄັນທຽບຖານຂອງຜົນຜະລິດເຂົ້າໜຽວ ເຂົ້າຈ້າວ ໃນພາກຕ່າງໆຂອງປະເທດລາວ.

ຕາຕະລາງ1. ຄວາມໝາຍຄວາມສຳຄັນທຽບຖານ (%) ຂອງຜົນຜະລິດເຂົ້າໜຽວເຂົ້າຈ້າວລະວ່າພາກກະສິກຳ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມການຜະລິດຂອງປະເທດ.^a

ສິ່ງແວດລ້ອມການຜະລິດ	ພາກກາງ		ພາກໄຕ້		ພາກເໜືອ		ລວມ	
	ໜຽວ	ຈ້າວ	ໜຽວ	ຈ້າວ	ໜຽວ	ຈ້າວ	ໜຽວ	ຈ້າວ
ນາລະດູຝົນ ^b	85	15	80	10	80	20	87	13
ໄຮ່ນ້ຳຝົນ	88	12	95	5	60	40	80	20
ນາຊົນລະປະທານລະດູແລ້ງ	92	8	92	8	90	10	91	9
ລວມ	88	12	92	8	75	25	85	15

^a = ແມ່ນການປະເມີນ, ບໍ່ແມ່ນຂໍ້ມູນຜົນຜະລິດທີ່ຊັດເຈນ, ເພາະວ່າສະຖິຕິຜົນຜະລິດເຂົ້າໜຽວເຂົ້າຈ້າວບໍ່ໄດ້ຖືກເກັບກຳ. ^b = ສ່ວນນຶ່ງຂອງເນື້ອທີ່ແມ່ນໄດ້ຮັບນ້ຳຊົນລະປະທານຕະຫຼອດລະດູການ.

ຕາຕະລາງ 2. ກຸ່ມຊົນເຜົ່າໃນລາວ, ການແຈກຢາຍ ແລະ ຄວາມມັກເຂົ້າຂອງພວກເຂົາ^a

ກຸ່ມຊົນເຜົ່າ (ຊື່ລວມ)	%ປະຊາກອນ (ເບິ່ງທີ່ມາ)	ການແຈກຢາຍທາງພູມສາດ (ແຂວງ) ^b	ຄວາມມັກເຂົ້າ (% ເຂົ້າໜຽວ)
ພາສາຕະກູນ ລາວ-ໄຕ (ໄຕ-ເກໂດ) (8 ກຸ່ມ)			
ລາວ	52.31	ທົ່ວປະເທດ	90
ພູໄທ	12.30	PhL, LTh, UD, BK, LP, HPh, XKh, VT, VTm, SB, BX, KM, SV, SR, ChS	70
ໄຕ ລື້	2.86	UD, LTh, BK, PhL, SB, LP, VTm, VT, XKh	80
ຍວນ	0.92	LTh, SB, LP, BK, VT, UD	90
ຢັງ	0.09	PhL, LTh, UD, BK	30
ເສັກ	0.06	KM, BX	70
ໄຕເໜືອ			
ພາສາຕະກູນ ມອນ-ຂະແມ (32 ກຸ່ມ)			
ຄະມຸ	10.87	PhL, LTh, BK, UD, SB, LP, HPh, XKh, VT, VTm, Ss, BX, KM	90
ກະຕາງ	2.01	SV, SR, ChS, KM, VTm, SK	80
ມະກອງ	1.96	SV, KM, BX, VT, VTm	80
ສ່ວຍ	1.36	SV, SR, ChS, SK, VT, VTm	95
ສຽ	0.73	ChS, SR, AtP, SK, VTm	95
ຕາໂອ້ຍ	0.68	SR, SK, AtP, ChS, SV	95
ຕຽງ	0.66	AtP, SK, SR, SV	95
ໄຕຣ	0.58	SV, KM	90
ຟອງ	0.50	HPh, XKh, BX, KM, VT, VTm	90
ລາວີ	0.45	AtP, ChS, SV, VTm	80
ກາຕູ	0.40	SK, SR, ChS, SV	90
ລາເມດ	0.40	UD, LTh, BK, HPh	80
ປເຣ	0.38	SB, LP, XKh	80
ອະລັກ	0.66	XKh, AtP, ChS, SR, VTm	80
ປາໂກ	0.36	SR, SV	80
ກຽງ	0.24	XKh, SR, ChS	90
ແຈງ	0.12	AtP	–
ຍະເຫິນ	0.11	AtP, ChS	70
ຍວນ	0.09	AtP, XKh	70
ສຳຕາວ	0.06	LTh, BK	70
ກິງມູນ	0.06	HPh, VT, BX	70
ບິດ	0.04	PhL, LTh, UD	90
ປເຣົາ	0.01	SK	–
ຂະແມ	0.004	ChS	–
ໂອ້ຍ	–	AtP, ChS	80
ຂູ້ດາງ	–	AtP	–
ເມັງ	0.02	HPh, XKh, VT	70
ຕຸ່ມ	0.02	KM, BX	80
ແຢ	–	KM, BX	90
ກຣີ	–	SB, KM, BK	–
ອູດູ	–		
ແຖນ	–		

ຕາຕະລາງ 2. ຕໍ່

ກຸ່ມຊົນເຜົ່າ (ຊື່ລວມ)	%ປະຊາກອນ (ເບິ່ງທີ່ມາ)	ການແຈກຢາຍທາງພູມສາດ (ແຂວງ) ^b	ຄວາມມັກເຂົ້າ (% ເຂົ້າໜຽວ)
ພາສາຕະກູນ ຈີນ-ທິເບດ (7 ກຸ່ມ)			
ອາຄາ	1.40	PhL, LTh, UD, BK	70
ສິງສິລີ	0.66	PhL, UD, LTh, BK, LP, VT, VTm	90
ລາຮູ	0.45	BK, LTh, UD	90
ສິລາ	0.08	PhL, LTh	90
ໂລໂລ	0.03	PhL	85
ຮາມິນ	0.02	PhL	90
ຫໍ້	0.10	LTh, PhL, UD, LP, HPh, XKh, VT, VTm, KM, ChS	85
ພາສາຕະກູນ ມົ້ງມຽນ (2 ກຸ່ມ)			
ມົ້ງ	3.17	SK, VT, HPh, UD, PhL, BK, SB, LTh, Ss, VTm, KM	40
ມຽນ (ຍ້າວ)	0.30	PhL, LTh, UD, BK, HPh, XKh, SB, LP, VT, VTm	40

^a = ອີງຕາມການຈັດໝວດພາສາຂອງ UNDP (2002): ສ.ປ.ປ.ລາວ, ລາຍງານການພັດທະນາຊັບພະຍາກອນມະນຸດ 2001. ^b = PhL= ຜົ່ງສາລີ, LTh= ຫຼວງນ້ຳທາ, UD= ອຸດົມໄຊ, BK= ບໍ່ແກ້ວ, LP= ຫຼວງພະບາງ, HPh= ຫົວພັນ, XKh= ຊຽງ ຂວາງ, VT= ວຽງຈັນ, VTm= ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ, SB= ໄຊຍະບູລີ, BX= ບໍລິຄຳໄຊ, KM= ຄຳມ່ວນ, SV= ສະ ຫວນນາເຂດ, SR= ສາລະວັນ, ChS= ຈຳປາສັກ, SK= ເຊກອງ, AtP= ອັດຕະປື, Ss= ເຂດພິເສດໄຊສົມບູນ.

ທີ່ມາ : ສູນກາງແນວລາວສ້າງຊາດ, ກົມຊົນເຜົ່າ ແລະ ສັງຄົມ, ວ.7 1999

(* ກວດກາພົນລະເມືອງ 1985 ເທື່ອສຸດທ້າຍຂຶ້ນການສະຫຼຸບໄດ້ຖືກຈັດພິມເຜີຍແຜ່)

ຕາຕະລາງ3.ການຈັດພົນລະເມືອງຕາມໝວດ ພາສາຊົນເຜົ່າ

ການຈັດຊົນເຜົ່າ	%
ໄຕ-ລາວ (ໄຕ-ກາໂດ)	
ໄຕ ແລະ ພວນເໜືອ	36.5
ລາວ	30.0
ອິສໂຕຣເອເຊຍ (ມອນ-ຂະແມ)	23.5
ມົ້ງ-ມຽນ (ຍ້າວ)	7.5
ຈີນ-ທິເບດ	
ທິເບດ-ມຽນມາ	2.5
ຈີນຫໍ້	0.2

ທີ່ມາ : UNDP (2000) : ອີງການສະຫະປະຊາຊາດ ເພື່ອການພັດທະນາ

ບັດຈຸບັນພວກເຂົາຢູ່ໃນລາວຕາມເຂດຊາຍແດນຕິດກັບມຽນມາ ແລະ ຈີນ, ຕົ້ນຕໍພວກເຂົາກິນເຂົ້າໜຽວ ເໜືອນກັນ (ດົບ ປີ 1958). ຄືໄດ້ເວົ້າແລ້ວ, ກຸ່ມຊົນເຜົ່າໃນລາວ ທີ່ເປັນຜູ້ບໍລິໂພກເຂົ້າຈ້າວ ແມ່ນພວກມັງ ມຽນ (ຍ້າວ) ມາຈາກເຂດ ກິວິໂຈ ພາກໃຕ້ຈອງຈີນ. ພວກເຂົາໂຍກຍ້າຍມາລາວວ່າງມຸ່ງມານີ້ ໃນສັດຕະວັດ ທີ 19 ແລະ ຕົ້ນສັດຕະວັດທີ 20 (ບັດສັນ 1991, UNDP 1997). ກ່ອນມາເຖິງລາວ ອາດເປັນໄປໄດ້, ທີ່ ພວກເຂົາຜະລິດ ແລະ ກິນເຂົ້າໜຽວເກືອບ 100% ໃນປະເທດພວກເຂົາ.

ລັກສະນະຄຸນນະພາບຂອງເຂົ້າໜຽວພື້ນເມືອງ

ລັກສະນະຄຸນນະພາບການສຸກການກິນສ່ວນໃຫຍ່ຖືກກຳນົດຈາກຄຸນສົມບັດຂອງທາດແປ້ງ ທີ່ເປັນສ່ວນປະ ກອບ 90% ຂອງເຂົ້າສານສີແລ້ວ, ຊຶ່ງລັກສະນະສ່ວນໃຫຍ່ດັ່ງກ່າວ ແມ່ນຂຶ້ນກັບສັດສ່ວນຂອງທາດແປ້ງ ສອງປະເພດໃນເມັດເຂົ້າ, ຄືອາມິໂລ ແລະ ອາມິໂລເປັກຕິນ (ເດິລາກຣຸສ ແລະ ຄຸສ 2000). ອາມິໂລ ແມ່ນພາກສ່ວນແປ້ງທີ່ໂມເລກຸນນ້ຳຕານຕິດຕໍ່ກັນເປັນສາຍ, ສ່ວນອາມິໂລເປັກຕິນ ແມ່ນພາກສ່ວນທີ່ໂມເລ ກຸນນ້ຳຕານຕິດຕໍ່ກັນເປັນກໍ່ງ່າສັບສົນ. ພາກສ່ວນອາມິໂລ ມີບົດບາດຢ່າງແຮງຕໍ່ຄຸນນະພາບການສຸກ ແລະ ການກິນຂອງເຂົ້າ-ຄວາມຍືດແໜ້ນຂອງມັນ, ຄວາມອ່ອນ, ສີ ແລະ ຄວາມເປັນມັນ (ມັກຄິນ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1996). ຄຳສັບທີ່ໃຊ້ທົ່ວໄປ ເພື່ອສະທ້ອນເຖິງອັດຕາ ອາມິໂລຂອງເມັດເຂົ້າ (ເດິລາກຣຸສ ແລະ ຄຸສ 2000). ມີຄື :

	ອັດຕາອາມິໂລຂອງເມັດ
ໜຽວ	0 - 2%
ຕ່ຳຫຼາຍ	3 - 9%
ຕ່ຳ	10 - 19%
ປານກາງ	20 - 25%
ສູງ	> 25%

ອາມິໂລ, ໂດຍທົ່ວໄປ, ແມ່ນບໍ່ມີໃນເຂົ້າໜຽວ (ເຂົ້າຂີ້ເຜີ້ງ). ລັກສະນະນຶ່ງຂອງແນວພັນເລົ່ານີ້ແມ່ນມັນດູດ ຊັບເອົານ້ຳໜ້ອຍໃນໄລຍະມ່າ ແລະ ໜຶ່ງ, ດັ່ງນັ້ນ, ຈຶ່ງຂະຫຍາຍບໍລິມາດຕ່ຳ. ເມັດຂອງແນວພັນເຂົ້າທີ່ມີອັດ ຕາສ່ວນ ອາມິໂລສູງ ສະແດງອອກໃນຄວາມສາມາດຂະຫຍາຍບໍລິມາດສູງ (ອາດເຖິງ 400%) ໃນເວລາຫຼຸງ ສຸກ (ແຕ່ວ່າບໍ່ຈຳເປັນຍາວອອກ). ເຂົ້າທີ່ມີອາມິໂລຕ່ຳ ແມ່ນຊຸ່ມ, ໜຽວ, ແລະ ເປັນມັນເວລາສຸກ (ເດິລາ ກຣຸສ ແລະ ຄຸສ 2000, ມັກຄິນ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1996). ໂຄງປະກອບຂອງເມັດເຂົ້າຫຼຸງສຸກ ຂຶ້ນກັບອຸນນະພູມ ທີ່ເຮັດໃຫ້ເຂົ້າເປັນຂອງແຫຼວແຢນ (ອຸນນະພູມ ຄວາມຮ້ອນເມື່ອທາດແປ້ງເລີ່ມອ່ອນ ແລະ ເມັດແປ້ງໄຄ່ຂຶ້ນ ຢ່າງກັບຄືນບໍ່ໄດ້). ເຂົ້າທີ່ກາຍເປັນແຢນໃນອຸນນະພູມສູງກວ່າ 74°C, ແມ່ນສຸກຍາກ, ເວລາມັນສຸກ, ມັນກໍ ອ່ອນໂພດ ແລະ ແຕກຕົວເມື່ອສຸກໂພດ. ເຂົ້າພວກນີ້, ໂດຍທົ່ວໄປຕ້ອງການນ້ຳຫຼາຍ ແລະ ເວລາຍາວເພື່ອ ເຮັດໃຫ້ສຸກ ກ່ວາເຂົ້າທີ່ມີອຸນນະພູມເຮັດໃຫ້ເປັນແຢນຕ່ຳກ່ວາ 70°C ຫຼືປານກາງ (70-74°C). ເຂົ້າເລົ່ານີ້, ບໍ່ເປັນທີ່ປາຖະໜາໃນຕະຫຼາດເຂົ້າທັງໝົດ. (ມັກຄິນ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1996). ເຂົ້າອຸນນະພູມເຮັດໃຫ້ເປັນແຢນ ຕ່ຳແມ່ນຄຸນສົມບັດທົ່ວໄປຂອງເຂົ້າໜຽວທີ່ນິຍົມ. ລັກສະນະນຶ່ງອີກຂອງເຂົ້າໜຽວ ປຽບໃສ່ເຂົ້າຈ້າວແມ່ນວ່າ

ເມື່ອຄວາມຊຸ່ມຕໍ່ລົງເຖິງ 15%, ທາດແປ້ງມັນສັວາ, ສີມັນປຸງເປັນນົມຂາວ ຫຼື ຄືບາຣັບຟິນ (ວາຕາເບ 1967). ປາກົດການກາຍເປັນສີຂາວນີ້ ແມ່ນເນື່ອງມາຈາກທາງການສະທ້ອນແສງ ທີ່ແຕກຕ່າງກັນໄປສຳລັບ ເມັດແປ້ງເຂົ້າໜຽວທີ່ບໍ່ມີອາມິໂລ. ຢູ່ໃນເຂົ້າຈ້າວ, ທາດແປ້ງຄົງຕົວໄສ ແລະ ບໍ່ຂຶ້ນກັບອັດຕາສ່ວນຄວາມຊຸ່ມ ຂອງເມັດ.

ປະກົດວ່າຍັງຂາດຂໍ້ມູນສະເພາະ ກ່ຽວກັບຄຸນຄ່າທາງໂພຊະນາການ ທຽບຖານລະວ່າງເຂົ້າໜຽວ ແລະ ເຂົ້າຈ້າວ. ເພິ່ນຊີ້ໃຫ້ຮູ້ວ່າ : ອັດຕາສ່ວນອາມິໂລເປັກຕິນສູງຂອງເຂົ້າໜຽວ ຊຶ່ງເປັນໂມເລກຸນຂະໜາດ ໃຫຍ່ ໂຄງສ້າງເປັນກິ່ງງ່າຂອງມັນ ສະແດງອອກໃນຄວາມຄົງນານ ໃນລະບົບການຍ່ອຍອາຫານກ່ວາເຂົ້າ ຈ້າວ. ອັນນີ້, ສະທ້ອນໃນຄວາມເຊື່ອຂອງຜູ້ບໍລິໂພກເຂົ້າໜຽວວ່າ ພວກເຂົາຮູ້ສຶກອີ່ມເຕັມ ເມື່ອກິນເຂົ້າ ໜຽວ; ພວກເຂົາຈື່ມວ່າ ການກິນເຂົ້າຈ້າວ ສະແດງອອກເປັນຄວາມຫິວຄືນພາຍໃນເວລາອັນສັ້ນໆ. ການຕັ້ງ ຂຶ້ນຫຼືການຂະຫຍາຍບໍລິມາດໄດ້ໜ້ອຍຂອງເຂົ້າໜຽວປຽບໃສ່ເຂົ້າຈ້າວເມື່ອໜຶ່ງສຸກ ແລະ ນ້ຳໜັກທີ່ສູງກ່ວາ ຕາມມາ. ອັດຕາສ່ວນບໍລິມາດເຂົ້າໜຽວປຽບໃສ່ເຂົ້າຈ້າວເວລາກິນ, ສາມາດອະທິບາຍຜົນຂອງຄວາມຮູ້ສຶກ ແຕກຕ່າງ ໃນ“ຄວາມເຕັມ ແລະ ຄວາມຫິວ” ລະວ່າງທັງສອງປະເພດເຂົ້າ. ເປັນທີ່ສັງເກດວ່າ “ຜູ້ກິນເຂົ້າ ໜຽວ, ກິນປະມານ (25% ກາໂລຣີ ແລະ ນ້ຳໜັກ/ມື້) ລົ້ນຜູ້ທີ່ກິນເຂົ້າຈ້າວ”. ດັ່ງນີ້, ຈຶ່ງເຫັນວ່າການທີ່ກິນ ເຂົ້າໜຽວຫຼາຍກ່ວາ ປຽບໃສ່ຜູ້ກິນເຂົ້າຈ້າວ, ຈຶ່ງຕິດພັນກັບການກິນເນື້ອ ແລະ ຜັກໜ້ອຍກ່ວາ (ສະທ້ອນເຖິງ ສະພາວະການທາງເສດຖະກິດຂອງຜູ້ກິນເຂົ້າໜຽວຫຼາຍຄົນ) (ເຫງົ້າສີວັດ ແລະ ເຫງົ້າສີວັດ 1994).

ລັກສະນະຄຸນນະພາບຂອງເມັດເຂົ້າພື້ນເມືອງ ຖືກສຶກສາລາຍງານໂດຍ ຊູລາໂນ ແລະ ວິນລາຮຽນ (1993). ອັດຕາສ່ວນທຽບຖານຂອງອາມິໂລ ແລະ ອາມິໂລເປັກຕິນ ເຫັນວ່າແຕກຕ່າງໄປລະວ່າງ ແລະ ພາຍໃນແນວພັນທັງສອງປະເພດເຂົ້າໜຽວ ແລະ ເຂົ້າຈ້າວ. ລະວ່າງເຂົ້າໜຽວ, ອາມິໂລແຕກຕ່າງໄປຈາກ 2.6% ໃນແນວພັນແມ່ຮ້າງ ເຖິງ 4.8% ໃນແນວພັນປາຫຼາດ. ສ່ວນແນວພັນເຂົ້າຈ້າວ ອັດຕາສ່ວນອາມິໂລ ບານກາງ ແຕ່ 21% ໃນແນວພັນພໍ່ຄ້າເຖິງ 24.5% ໃນເຂົ້າຈ້າວເລັບນິກ ທີ່ເພິ່ນໃຊ້ເຮັດເສັ້ນເຂົ້າບຸ້ນຢູ່ແຂວງ ຈຳປາສັກ ອັດຕາສ່ວນໂປຣຕີນແຕກຕ່າງກັນແຕ່ 6% ເຖິງ 9% ສະເລ່ຍ 7.4%. ໂດຍທົ່ວໄປ, ເຂົ້າໜຽວມີ ອັດຕາໂປຣຕີນຕໍ່ກ່ວາແນວພັນເຂົ້າຈ້າວ. ການວິໄຈອັນນີ້ໄດ້ດຳເນີນກັບຕົວຢ່າງຈຳນວນນ້ອຍ ຈາກຈຳ ນວນເຊື້ອພັນອັນຫຼວງຫຼາຍ ທີ່ມີໃນປະເທດລາວ.

ຜູ້ບໍລິໂພກລາວໃນຕົວເມືອງ ກໍຄືໃນຊົນນະບົດ ຮູ້ດີໃນຄຸນນະພາບຂອງເຂົ້າສຸກ. ອີງຕາມໂຄງປະກອບຂອງ ເຂົ້າສຸກ, ຊາວກະສິກອນຈັດແຍກມັນ ເປັນເຂົ້າອ່ອນຫຼືແຂງ; ແລະ ມີຄວາມມັກເມັດອ່ອນຫຼັງຈາກສຸກ. ລັກ ສະນະຂອງເມັດຫຼັງຈາກສຸກ ບາງເທື່ອສະທ້ອນອອກໃນຊີ້ແນວພັນທີ່ໃຫ້ ຕົວຢ່າງ ເຂົ້າແຫຍະ (ຄິດິນຊາຍ) ແລະ ເຂົ້າຄາງຫຼຸດຫັກ, ທັງສອງຊັບອກກ່ວາມັນມີຄຸນນະພາບອື່ນທີ່ເປັນພື້ນຖານໃຫ້ແກ່ການຄັດເລືອກ ແລະ ຮັກສາມັນເປັນແນວພັນ. ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ ປີ (2002b) ໄດ້ເບິ່ງຄືນວ່າຊາວກະສິກອນ ໄດ້ໃຫ້ຊີ້ແນວ ພັນພວກເຂົາຢ່າງໃດ ເພື່ອສະທ້ອນເຖິງລັກສະນະຄຸນນະພາບຕ່າງໆຂອງມັນໃນຊຸດເຕົ້າໂຮມພັນອັນກວ້າງ ຂວາງຂອງແນວພັນພື້ນເມືອງທີ່ເກັບກຳ ແຕ່ປີ 1995 ເຖິງ ປີ2000. ການຮັກສາຄຸນນະພາບເຂົ້າຫຼັງຈາກໜັ້ງ ສຸກ ແມ່ນສິ່ງສຳຄັນອັນໜຶ່ງໃນເມື່ອວ່າເຂົ້າໜັ້ງສຸກໃນຕອນເຊົ້າແມ່ນເອົາໄປທົ່ງໄຮ່ທົ່ງນາ ໃສ່ກະຕິບເພື່ອຕອບ

ສະໜອງຄວາມຕ້ອງການຂອງຄອບຄົວໃນມື້ເຮັດວຽກ. ບາງແນວພັນພື້ນເມືອງແມ່ນຢູ່ລະວ່າງກາງລະວ່າງເຂົ້າໜຽວ ເຂົ້າຈ້າວຊຶ່ງຄຸນນະພາບການກິນຖືເປັນອັນຂີ້ຮ້າຍສຸດ.

ໃນບາງກໍລະນີ, ແນວພັນເລົ່ານີ້ ມີຊີ້ທີ່ສະທ້ອນເຖິງຄຸນນະພາບການກິນຂີ້ຮ້າຍ : ເຂົ້າໝາແຍງຊື່ນີ້ແມ່ນໃນຄວາມເຊື່ອວ່າ ໝາກຍັງບໍ່ຢາກກິນ ແຕ່ຈະນັ່ງແຍງເຂົ້າກ່ອນຈະຈຳໃຈກິນ. ເຂົ້າຈ້າວໜຽວ ເປັນເຂົ້າຈ້າວກາຍເປັນໜຽວຫຼັງຈາກສຸກ, ແນວພັນອື່ນມີຊີ້ສະທ້ອນເຖິງລັກສະນະເປັນຜົງ ຫຼືທຳມະຊາດເປັນແບ່ງຂອງເມັດ. ການສຶກສາອັດຕາສ່ວນ ອາມິໂລ ແລະ ອາມິໂລເປັກຕິນຂອງແນວພັນເລົ່ານີ້ແມ່ນຍັງດຳເນີນຢູ່. ແນວພັນທີ່ມີແບ່ງຫຸ່ມຸ່ນເວລາສຶກສາໝົບກັນ ແລະ ມີຊີ້ທີ່ສະທ້ອນລັກສະນະຂອງມັນ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ ປີ 2002b)

ພັນຖຸກຳຂອງເມັດເຂົ້າໜຽວ

ຢາມານາກະ (2001) ໄດ້ກວດຄົ້ນພັນຖຸກຳ/ການສືບເຊື້ອຂອງເມັດເຂົ້າໜຽວ ແລະ ທັນຍາຫານອື່ນໆ. ສອງປະເພດທາດແບ່ງ : ໜຽວ ແລະ ບໍ່ໜຽວ (ຈ້າວ) ແມ່ນຄວບຄຸມໂດຍນິ່ງຢືນ ແລະ ນິ່ງຈຸດຂອງໂຄຣໂມໂຊມ. ຈຸດໜຽວນີ້ຮັບຜິດຊອບການສັງເຄາະອາມິໂລ ແລະ ສະແດງອອກເນື້ອເຍື່ອ. ສະເພາະໃນແບ່ງ ແລະ ລະອອງຜູ້. ອານລິນໜຽວ, ທີ່ຮັບຜິດຊອບການສັງເຄາະອາມິໂລ ແມ່ນຖືເປັນປະເພດປ່າ ແລະ ໂດຍທົ່ວໄປເປັນເຊື້ອເດັ່ນ ທີ່ຊະນະໝູ່. ເຂົ້າໜຽວມີຕົວກາຍພັນເກີດຂຶ້ນໂດຍທຳມະຊາດ. ການກາຍພັນ/ປ່ຽນເຊື້ອກ່ຽວຂ້ອງກັບຢືນ ທີ່ກາຍເປັນຍິນບໍ່ສາມາດສັງເຄາະອາມິໂລ. ອານລິນໜຽວທີ່ຕິດພັນກັບການຂາດອາມິໂລ ແມ່ນຖືເປັນຕົວກາຍພັນໂດຍບັງເອີນ ແລະ ເປັນລັກສະນະພັນຖຸກຳດ້ວຍ. ການກາຍພັນເປັນໜຽວ ຖືກຮັບຮູ້ໃນພືດທັນຍາຫານ 7 ຊະນິດ : ເຂົ້າ (*Oryza sativa*), ສາລີ (*Zea mays*), ເຂົ້າໂອດ (*Hordeum vulgare*), ເຂົ້າມິນອີຕາລີ (*Setaria italica*), ໝາກເຕືອຍ (*Coix lacryma-jobi*), ເຂົ້າມິນທຳມະດາ (*Panicum miliaceum*), ເຂົ້າຝ້າງ (*Sorghum bicolor*). ຕົວກາຍພັນເປັນໜຽວເລົ່ານີ້ພົບເຫັນໂດຍສະເພາະໃນເອເຊຍ ແລະ ເພິ່ນເຊື່ອວ່າເປັນຕົວທີ່ເພິ່ນມັກເລືອກເອົາຕະຫຼອດໃນການເອົາພືດປ່າມາເປັນພືດປູກ (ຢາມານາກະ 2001) ການວິໄຈ DNA ຂອງຊຸດເຕົ້າໂຮມຊາດພັນເຂົ້າໜຽວພື້ນເມືອງຕະຫຼອດໃນຊຸມປີ 1990 ຈາກສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ ແລະ ນາຂອງລາວໄດ້ຊີ້ບອກວ່າຊາດພັນເຂົ້າໜຽວພື້ນເມືອງສ່ວນຫຼາຍໃນປະເທດ ແມ່ນຢູ່ໃນໝວດ ແນວພັນຊາໂປນິກາເຂດຮ້ອນ (ຄລັຊມັນ 1987, ໂຣເຕີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1996, ອິຊິກາວາ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2002). ກົງກັນຂ້າມ, ແນວພັນປັບປຸງເຂົ້າໜຽວຫຼາຍແນວທີ່ເຂົ້າມາໃນເຂດປູກເຂົ້ານາຕົ້ນຕໍຕາມລຳນ້ຳຂອງ ແມ່ນສະ ແດງອອກວ່າຢູ່ໃນແນວພັນອິນດີກາ (ຢາມານາກະ 2001). ພໍ່ແມ່ພັນຂອງແນວພັນປັບປຸງເຂົ້າໜຽວເລົ່ານີ້ ແມ່ນອີງໃສ່ພື້ນຖານອຸປະກອນເຊື້ອພັນ ຈາກປະເທດອື່ນ (ອິນທະປັນຍາ ແລະ ຜູ້ອື່ນ, ບົດ 21)

ທີ່ມາ ແລະ ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງເຂົ້າໜຽວໃນລາວ

ເພິ່ນຮັບຮູ້ທົ່ວໄປວ່າປະເທດລາວນອນຢູ່ໃນສູນດັ້ງເດີມຂອງທີ່ມາ ແລະ ການປູກເຂົ້າອາຊີ (*Oryza sativa* L.). ພາຍໃນພາກພື້ນລວມ, ເພິ່ນກໍຮັບຮູ້ອີກວ່າສູນກາງຂອງທີ່ມາເຂົ້າໜຽວ ແມ່ນປະເທດລາວ ແລະ ໄທ ພາກຕາເວັນອອກເໜືອ ແລະ ເໜືອ (ວາຕານາເບ 1976) ພື້ນທີ່ອື່ນໆ, ທີ່ປູກເຂົ້າໜຽວຫຼາຍ ກໍແມ່ນຢູ່ໃນພາກພື້ນເຊັ່ນຢູ່ລັດສານ ແລະ ກາຈິນຂອງມຽນມາ, ກວາງຊີເຈືອງ ແລະ ຢຸນນານຂອງຈີນ, ສ່ວນນຶ່ງຂອງ

ກຳພູຊາ ບ່ອນຊາຍແດນຕິດກັບໄທ ແລະ ລາວ ແລະ ເຂດພູລະວ່າງຫວຽດນາມ ແລະ ລາວ. ເຂົ້າໜຽວໂດຍທົ່ວໄປຖືກພົບເຫັນໃນປະເທດເອຊຽນ ເລົ່ານີ້ຜ່ານປະຫວັດການປູກອັນຍາວນານ (ດົບປີ 1994). ຫຼາຍຂໍ້ສົມມຸດຖານໄດ້ຖືກສະເໜີເພື່ອອະທິບາຍທີ່ມາ. ການກະຈາຍ ແລະ ການຄົງຢູ່ຂອງເຂົ້າໜຽວ ເປັນອາຫານຫຼັກໃນພາກອິນ (ດົບປີ 1958, ວາຕາເບ 1967, 1976, ໂກລົມ 1976, ຄຸສ 1997, ຢາມານາກະ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2001). ມີຫຼັກຖານຢັ້ງຢືນທາງບູຮານນະຄະດີກ່ຽວກັບການປູກເຂົ້າໃນເບື້ອງຕົ້ນໃນພາກເໜືອຂອງໄທ ຕັ້ງແຕ່ຢ່າງຊ້າ 2000 ກ່ອນຄ.ສ. (ຄຸສ 1997, ໄວ1997), ແລະ ເພິ່ນກໍເຊື່ອອີກວ່າການປູກໃນເບື້ອງຕົ້ນໃນທົ່ວປະເທດໄທ ແມ່ນອີງໃສ່ເຂົ້າໜຽວ. ການຫັນມາປູກ ແລະ ບໍລິໂພກເຂົ້າຈ້າວເພິ່ນຄິດວ່າ ແມ່ນເລີ້ມໃນຕົ້ນສັດຕະວັດທີ 15 (ເຫງົ້າສີວັດ ແລະ ເຫງົ້າສີວັດ 1994). ການປ່ຽນແປງອັນນີ້ທຳອິດເກີດຂຶ້ນ ໃນລຸ່ມອ່າງໂຕ່ງແມ່ນ້ຳເຈົ້າພະຍາ ໃນເຂດເໜືອຂອງບາງກອກ ມະຫານະຄອນ-ໄລຍະຂ້າມຜ່ານການບໍລິ ໂພກເຂົ້າໜຽວ ເປັນການບໍລິໂພກເຂົ້າຈ້າວ ແມ່ນສຳເລັດໃນສັດຕະວັດທີ 18 ໃນທົ່ງພຽງພາກກາງ ແລະ ສ່ວນນຶ່ງຂອງພາກເໜືອຕາເວັນອອກຂອງໄທ. ເຖິງໂຄລົມ (1976) ໄດ້ສະເໜີວ່າເຂົ້າຈ້າວມາກ່ອນເຂົ້າໜຽວໃນສ່ວນໃຫຍ່ຂອງ“ເຂດເຂົ້າໜຽວ” ກໍຕາມແຕ່ ມີຫຼັກຖານໜ້ອຍທີ່ຄຳຈຸນທິດສະດີນີ້. ເປັນທີ່ຮັບຮູ້ກັນທົ່ວໄປວ່າປະຊາຊົນໄຕ ທີ່ໂຍກຍ້າຍມາຈາກຖິ່ນກຳເນີດໃນພາກໄຕ້ຂອງຈີນ, ໄດ້ພັດທະນາຄວາມມັກເຂົ້າໜຽວກ່ອນທີ່ພວກເຂົາມາເຖິງປະເທດໄທ ແລະ ປະເທດລາວໃນປັດຈຸບັນ. ຢ່າງໃດກໍຕາມ ກໍຍັງເປັນທີ່ຕ້ອງສົມທົບຄົ້ນຄວ້າວ່າຄວາມມັກເຂົ້າໜຽວ ແມ່ນມາຈາກການປັບຕົວຂອງມັນໄດ້ດີ ໃສ່ເງື່ອນໄຂການປູກທີ່ໜາວກ່ວາ, ເມື່ອມີອາຍຸສັ້ນກ່ວາໃນພື້ນທີ່ຖິ່ນກຳເນີດຂອງປະຊາຊົນໄຕດັ່ງທີ່ໂຄລົມອ້າງອອກ (1976) ຫຼື ແມ່ນຍ້ອນການຄັດເລືອກອັນຈົງໃຈມີສະຕິ ອີງໃສ່ຮີດຊາດຄວາມມັກຄືວາຕາເບ (1976) ໄດ້ສະເໜີ. ຄວາມມັກເຂົ້າຈ້າວຂອງຊົນເຜົ່າມົ້ງ-ມຽນ ທີ່ໂດຍທົ່ວໄປຢູ່ເຂດພູສູງ ແລະ ໜາວກ່ວາກໍແມ່ນຂັດກັບຂໍ້ອ້າງຂອງໂຄລົມ ທີ່ວ່າ ເຂົ້າໜຽວ ມີຄວາມສາມາດປັບຕົວສູງກ່ວາຕໍ່ເງື່ອນໄຂສິ່ງແວດລ້ອມເຂດສູງ. ສິ່ງຢັ້ງຢືນທາງໂບຮານນະຄະດີ (ຄຸສ 1997) ແນະນຳວ່າ ເພິ່ນປູກເຂົ້າໜຽວຢ່າງກວ້າງຂວາງໃນທ້ອງຖິ່ນ ລວມທັງໃນສິ່ງແວດລ້ອມນາ ແລະ ເປັນໄປໄດ້ທີ່ “ເຂດເຂົ້າໜຽວ” ໃນປະຈຸບັນແມ່ນການຫົດຕົວຂອງການນຳໃຊ້ເຂົ້າໜຽວ ໃນທ້ອງຖິ່ນທີ່ເມື່ອກ່ອນນັ້ນກ້ວາງກວ່າຫຼາຍ ດັ່ງເຫງົ້າສີວັດ ແລະ ເຫງົ້າສີວັດ (1994) ແນະນຳສຳລັບປະເທດໄທ.

ຄວາມໝາຍທາງວັດທະນະທຳຂອງເຂົ້າໜຽວໃນພາກພື້ນ

ການປ່ຽນຈາກການປູກເຂົ້າໜຽວເປັນເຂົ້າຈ້າວໃນພາກກາງຂອງໄທ ໄດ້ຕິດພັນກັບປະເພນີ ສັງຄົມ ວັດທະນະທຳບາງຢ່າງ; ອັນນີ້ແມ່ນຖືກເບິ່ງຄືນໂດຍ ເຫງົ້າສີວັດ ແລະ ເຫງົ້າສີວັດ (1994) ການປ່ຽນແປງໃນເບື້ອງຕົ້ນຈາກການບໍລິໂພກເຂົ້າໜຽວນັ້ນໄດ້ຕິດພັນກັບ “ການຜັນແຍກຊົນຊັ້ນ ແລະ ລະບົບຂຸນນາງປັນຍາຊົນ” ເຂົ້າໜຽວກາຍເປັນຖືກມອງ“ເປັນອາຫານຫຼັກສຳລັບປະຊາຊົນທຸກຍາກ” ແລະ ໃນພາກສ່ວນຕ່າງໆຂອງໄທ, ການກິນເຂົ້າໜຽວກາຍເປັນຖືກມອງຄື “ອັນຢັ້ງຢືນຖານະທາງສັງຄົມຂອງບຸກຄົນ ແລະ ຫຼືເອກະລັກຂອງທ້ອງຖິ່ນ” ໃນໄລຍະນຶ່ງຂ້າລາຊະການຖືກເສີບເຂົ້າໜຽວຫຼືເຂົ້າຈ້າວ ອີງຕາມລະດັບຂັ້ນຂອງພວກເຂົາ. ຂ້າລາຊະການຂັ້ນຕ່ຳໄດ້ຮັບເຂົ້າໜຽວ ພວກຂ້າລາຊະການຂັ້ນສູງ ຖືກເສີບດ້ວຍເຂົ້າຈ້າວ.

ການລ້ງກຽດຕໍ່ການກິນເຂົ້າໜຽວ ຂອງພວກທີ່ໄດ້ເຮັດໃຫ້ການປ່ຽນໄປກິນເຂົ້າຈ້າວ ແມ່ນສະແດງອອກໃນບົດຂຽນ 1827, ເມື່ອທະຫານສະຫຍາມໄດ້ຢ່າງໄປວຽງຈັນ ເພື່ອລົບລ້າງອັນທີ່ພວກເຂົາວ່າເປັນປະເທດກະບົດໄກ້ຄຽງ” (ເຫງົ້າສີວັດ ແລະ ເຫງົ້າສີວັດ 1994) ລາຍງານວ່າ, ໃນບົດຄວາມສົ່ງເຖິງລາດຊະວັງບາງກອກໃນເວລານັ້ນມີຂໍ້ຄວາມດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້: “ພົນທະຫານ ໄດ້ພົບເຫັນເຕັມແຕ່ເຂົ້າໜຽວ ຕາມທາງໄປວຽງຈັນ, ແຕ່ໜ້າເສຍດາຍ ພວກເຂົາຈຶ່ງມີວ່າອັນນີ້ກິນບໍ່ໄດ້, ຂໍໃຫ້ບາງກອກຈົ່ງສົ່ງ “ເຂົ້າຂາວ” ເຈົ້າຈ້າວໄປໃຫ້ເພື່ອຮັກສາຄວາມເຂັ້ມແຂງຂອງທະຫານ ແນວຄິດຈິດຕະ-ກາຍະພາບທີ່ບົ່ມຊ້ອນແຮງ ໄດ້ປ້ອງກັນພວກເຂົາບໍ່ໃຫ້ກິນເຂົ້າໜຽວທີ່ພວກເຂົາປະນາມ ວ່າເຮັດໃຫ້ເກີດທ້ອງຜູກ, ງ່ວມເຫງົາ ແລະ ຂີ້ຄ້ານ. ອັນນີ້ຂັດແຍ້ງກັບປະຊາຊົນໃນ“ເຂດເຂົ້າໜຽວ” ທີ່ມີຮູບພາບຂອງເຂົາເອງວ່າເຮັດວຽກໄດ້ຢ່າງດີ ແລະ ແຂງແກ່ນກ່ວາຜູ້ທີ່ກິນເຂົ້າຈ້າວ “ພວກເຂົາເຊື່ອວ່າບໍ່ມີທາງ ທີ່ຜູ້ເຮັດວຽກຈະສາມາດຄຳຈຸນມັນເອງໄດ້ເມື່ອກິນເຂົ້າຈ້າວ”

ປະຊາຊົນລາວມີອັດຕາການບໍລິໂພກເຂົ້າໜຽວຕໍ່ຄົນສູງກ່ວາໝູ່ໃນໂລກ. ອັດຕາການບໍລິໂພກເຂົ້າສານຕໍ່ຄົນຕໍ່ປີ ໃນລາວໃນຊຸມປີ 1990 ແມ່ນປະມານ 174 ກລ (ອີວີ2002) ສຳລັບຄົນລາວສ່ວນໃຫຍ່, ຫຼາຍກ່ວາ 90% ຂອງເຂົ້າທີ່ບໍລິໂພກ ແມ່ນເຂົ້າໜຽວ. ປະຊາຊົນລາວເຫັນການບໍລິໂພກ ເຂົ້າໜຽວ ເປັນພາກສ່ວນເອກະລັກທາງວັດທະນະທຳຂອງພວກເຂົາ. ສຳນວນພາສາລາວ“ວ່າກິນ”ບໍ່ພຽງແຕ່ ໝາຍວ່າ“ກິນເຂົ້າ” ເທົ່ານັ້ນ, ຄືໃນພາສາໄທໄກ້ຄຽງ, ແຕ່ “ໝາຍວ່າກິນເຂົ້າໜຽວ”. ການຕິດພັນທາງວັດທະນະທຳແຫ່ງຊາດກັບເຂົ້າໜຽວ ບາງເທື່ອກໍສະທ້ອນໃນຄວາມເວົ້າຂອງປະຊາຊົນລາວທີ່ວ່າ ຖ້າພວກເຂົາບໍ່ໄດ້ກິນເຂົ້າໜຽວພວກເຂົາຄືງ່ຽບແມ່ນຄົນລາວ. ການກຳນົດຕົວເອງຂອງຄົນລາວເຊັ່ນນີ້ຕໍ່ເຂົ້າໜຽວ ແມ່ນຖືກຮັກສາເລື້ອຍໆໃນໝູ່ຄົນລາວທີ່ໜີໄປອ່ອນອື່ນ. (ເຫງົ້າສີວັດ ແລະ ເຫງົ້າສີວັດ 1994). ລາຍງານວ່ານຶ່ງໃນເພັງທີ່ນິຍົມຂອງລາວໃນສະຫະລັດອາເມລິກາ ແມ່ນຮູ້ກັນໃນຊື່ເຂົ້າໜຽວ.

ຊຸດເຕົ້າໂຮມພັນ ແລະ ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງເຂົ້າໜຽວ

ໂດຍຮັບຮູ້ຄວາມຫຼາກຫຼາຍອັນໃຫຍ່ຫຼວງຂອງແນວພັນພັນເມືອງ ໃນປະເທດລາວໂດຍສະເພາະແມ່ນເຂົ້າໜຽວ, ໄດ້ມີຄວາມພະຍາຍາມໃນການເກັບກຳ ເກັບມ້ຽນຮັກສາເຊື້ອພັນເຂົ້ານີ້ໄວ້. ຄວາມພະຍາຍາມເກັບກຳ ແລະ ອະນຸລັກອາດແບ່ງເປັນສອງໄລຍະ.

ການເກັບກ່ອນປີ 1995

ແຕ່ປີ 1970 ເຖິງປີ 1990 ພາລະກິດການເກັບກຳ ສະໜັບສະໜູນໂດຍ USAID, ຣັດເຊຍ, ຍີ່ປຸ່ນ ແລະ ອົງການອື່ນໆ ໄດ້ເກັບກຳຫຼາຍກ່ວາ 3,000 ຕົວຢ່າງເຂົ້າປູກພື້ນເມືອງ (ອິນທະປັນຍາ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1995). ການເກັບກຳນັ້ນສ່ວນໃຫຍ່ປະກອບດ້ວຍແນວພັນພັນເມືອງເຂົ້າໜຽວ. ແຕ່ວ່າຍ້ອນຂາດສາຍເຢັນໃນປະເທດເຊື້ອພັນເລົ່ານັ້ນຈຶ່ງບໍ່ຄົງຢູ່ໄດ້. ແຕ່ປີ 1991ເຖິງ1994 ຕໍ່ມາ1000 ຕົວຢ່າງໄດ້ຖືກເກັບກຳສ່ວນໃຫຍ່ຈາກແຂວງພາກເໜືອ ໃນການຮ່ວມມືໂຄງການອີວີ ແລະ ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້. ຊຸດເຕົ້າໂຮມພັນສຸດທ້າຍນີ້ມີສັດສ່ວນເຂົ້າໜຽວສູງແຕ່ບໍ່ໄດ້ສ້າງຂໍ້ມູນປະຈຳຕົວແຕ່ລະແນວພັນຕາມທາງທີ່ຄວນ.

ຕາຕະລາງ 4. ການແຈກຢາຍທຽບຖານລະວ່າສິ່ງແວດລ້ອມຕົວຢ່າງເຂົ້າໜຽວ ແລະ ເຂົ້າຈ້າວ ຂອງເຊື້ອພັນພັນເມືອງທີ່ເກັບກຳລະວ່າປີ 1995 ເຖິງ ປີ 2000

ປະເພດທາດແບ່ງ	ສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່		ສິ່ງແວດລ້ອມນາ		ລວມ	
	ຈຳນວນ	%	ຈຳນວນ	%	ຈຳນວນ	%
ໜຽວ	6,237	84.6	5,042	86.6	11,279	85.5
ຈ້າວ	1,134	15.4	779	13.4	1,913	14.5
ລວມ	7,371	100.0	5,821	100.0	13,192	100.0

ທີ່ມາ : ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ (2002a).

ການເກັບກຳແຕ່ປີ 1995 ເຖິງ ປີ 2000

ການເກັບກຳອັນເປັນລະບົບຂອງເຊື້ອພັນເຂົ້າລາວເລີ້ມແຕ່ປີ 1995 ໃນໂຄງການຮ່ວມມືລະວ່າ ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແລະ ສູນຊັບພະຍາກອນເຊື້ອພັນ (GRC) ຂອງອີຣີ ທີ່ຟິລິບປິນ. ລະວ່າງເດືອນ 10/1995 ແລະ ເດືອນ 4/2000 ຈຳນວນທັງໝົດ 13,192 ຕົວຢ່າງເຂົ້າປູກ ແລະ 273 ຕົວ ຢ່າງ 6 ຊະນິດພັນເຂົ້າປ່າໄດ້ຖືກເກັບກຳໃນທົ່ວປະເທດ. (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ ປີ 2002b). ເຂົ້າໜຽວມີ 85.5%ຂອງຈຸດເຕົ້າໂຮມພັນແຍກອອກເປັນ 86.6% ຂອງຕົວຢ່າງເກັບກຳໃນເຂດທົ່ງພຽງ ແລະ 84.6%ຂອງ ຕົວຢ່າງເກັບກຳໃນເຂດພູ (ຕາຕະລາງ 4). ໂດຍທຽບຖານເຂົ້າຈ້າວສ່ວນຫຼາຍແມ່ນເກັບກຳໃນພາກເໜືອ ກ່ວາໃນພາກອື່ນ (ຮູບ 1) ອັນສະທ້ອນເຖິງຄວາມມັກເຂົ້າຈ້າວ ຂອງຊົນເຜົ່າມົ້ງ ແລະ ຢ້າວ (ຕາຕະລາງ 2.)

ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ບໍລິໂພກເຂົ້າໜຽວ

ການປຸງແຕ່ງ

ຕາມປະເພນີ, ຄົວເຮືອນຕຳເຂົ້າທີ່ຕາກແດດແທ້ແລ້ວໃນຄົກໄມ້ ຕຳດ້ວຍສາກໄມ້. ໃນບາງເຂດເພິ່ນໃຊ້ຄົກມອງທີ່ມີບ່ອນຢຽບຕຳດ້ວຍຕີນ ເຕັກນິກເລົ່ານີ້ຍັງນຳໃຊ້ຢູ່ເຂດພູ ແລະ ບາງເຂດທ່າງໂກສອກຫຼີກຂອງທົ່ງພຽງ. ແຕ່ວ່າໂຮງສີລະບົບໜູນ ແມ່ນນຳໃຊ້ສີໃນເຂດຕົວເມືອງ ແລະ ໃນບ້ານ ສ່ວນຫຼາຍເຂດທົ່ງພຽງຕາມລຳນ້ຳຂອງ. ນຶ່ງຫຼືຫຼາຍໂຮງສີດັ່ງກ່າວອາດຮັບໃຊ້ຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງບ້ານທັງບ້ານ, ນັ້ນຂຶ້ນກັບຂະໜາດຂອງບ້ານ. ຕາມທຳມະດາການກະກຽມເຂົ້າໜຽວເພື່ອບໍລິໂພກມີການມ່າເຂົ້າສານໃນຕອນກາງຄືນ (ປະມານ 10ຊົ່ວໂມງ) ແລ້ວກໍໜັງໃນຕອນເຊົ້າ ປະມານ 30-40 ນາທີ ໃນຫວດທີ່ເຮັດດ້ວຍໄມ້ໄຜ່ສານ. ໂດຍທົ່ວໄປສຳລັບການບໍລິໂພກໜັງນີ້ ໃນຄອບຄົວ, ເຂົ້າທີ່ກຽມໃນຕອນເຊົ້າເທື່ອດຽວນີ້ແມ່ນພຽງພໍ. ຫຼາຍກ່ວາ 95% ຂອງເຂົ້າໜຽວທີ່ກິນ ແມ່ນກະກຽມຕາມວິທີດັ່ງກ່າວ.

ການບໍລິໂພກ

ການບໍລິໂພກເຂົ້າໜຽວຂອງຊົນເຜົ່າໄຕ-ລາວ ຂອງລາວ ແລະ ໄທພາກເໜືອຕາເວັນອອກ ຕາມປະເພນີ ແມ່ນຕິດພັນກັບການກິນປາແດກ. ການຕິດພັນດ້ານວັດທະນະທຳ ຂອງລາວກັບອາຫານພັນບ້ານ ແມ່ນສະ

ແດງອອກໃນສູງເພິ່ງທີ່ນິຍົມກັນ ຊື່ວ່າ “ກິນເຂົ້າໜຽວ ແລະ ປາແດກ” ເທົ່າສີວັດ ແລະ ເທົ່າສີວັດ (1994). ການບໍລິໂພກເສັ້ນເຂົ້າແມ່ນເປັນທີ່ນິຍົມໃນເຂດຕົວເມືອງ. ການຜະລິດເສັ້ນໂດຍທົ່ວໄປອີງໃສ່ການນຳໃຊ້ເຂົ້າຈ້າວແທນທີ່ຈະແມ່ນເຂົ້າໜຽວ.

ອາດເປັນໄປໄດ້ວ່າຫຼາຍກວ່າ90%ຂອງເຂົ້າໜຽວແມ່ນກິນໃນຮູບການໜຶ່ງໃຫ້ສຸກ, ກິນກັບນຶ່ງຫຼືຫຼາຍກວ່ານຶ່ງຈາກອາຫານ, ການປຸງແຕ່ງເຂົ້າເປັນຮູບການອື່ນໆເພື່ອບໍລິໂພກແມ່ນປະຕິບັດໂດຍປະຊາຊົນລາວຫຼາຍເຜົ່າທີ່ກະກຽມແບບສະເພາະຂອງພວກເຂົາ. ການກະກຽມເຂົ້າໜຽວທີ່ຮູ້ຈັກດີຄື (ຮູບພາບ 14.1 ແລະ 14.2)

- ເຂົ້າເໝົ້າແມ່ນຮູບການເຂົ້າກອບແຊບຫອມອ່ອນ ທີ່ກິນໃນປະລິມານໜ້ອຍກັບນ້ຳມັນໝາກພ້າວ ແລະ ນ້ຳຕານ. ແມ່ນການກະກຽມຂອງປະຊາຊົນລາວເຂດທົ່ງພຽງ. ເຂົ້າເໝົ້າແມ່ນເຮັດຈາກເຂົ້າສຸກອ່ອນ ທີ່ເກັບກ່ຽວໃນໄລຍະເຂົ້າເປັນນົມຕອນຕົ້ນ, ຕາມດ້ວຍການໜັງ, ຕາກ, ຕຳເອົາເປືອກອອກແລ້ວໜັງໃໝ່.
- ເຂົ້າຮາງ (parboiled rice) ເຮັດຈາກເຂົ້າເປືອກເກັບກ່ຽວໃນໄລຍະເຂົ້າເປັນນົມແກ່, ຕາມດ້ວຍການໜັງເຂົ້າເປືອກ, ຕາກແດດ, ຕຳໃຫ້ເປືອກອອກ ແລ້ວກິນຫຼັງຈາກໜັງສຸກ. ບາງຊົນເຜົ່າໜັງເມັດໝົດຮວງ, ຕາມຕາມດ້ວຍການຕາກແລ້ວຕຳ, ວິໃຫ້ເປັນເຂົ້າຮາງ. ກິນຄືເຂົ້າໜຽວທຳມະດາ ກະກຽມແບບທຳມະດາຫຼືນຳໃຊ້ເຮັດຂອງຫວານພິເສດ. ເພິ່ນເຊື່ອວ່າການເຮັດເປັນເຂົ້າຮາງປັບປຸງຮິດ ແລະ ຄຸນນະພາບ. ແຕ່, ເພິ່ນເຊື່ອວ່າມັນໃຊ້ເວລາຫຼາຍ ແລະ ພະລັງງານຫຼາຍກວ່າໃນການກຽມເຂົ້າແບບທຳມະດາ.
- ເຂົ້າຫວານ ແມ່ນເປັນທີ່ນິຍົມ, ໂດຍທົ່ວໄປເຮັດຈາກເຂົ້າຮາງ. ເພິ່ນກະກຽມຈາກເມັດທັງໝົດທີ່ເອົາເປືອກອອກແລ້ວປະສົມກັບນ້ຳມັນໝາກພ້າວ, ນ້ຳຕານ, ເຜືອກ ແລະ ຫຼືໝາກອີແລ້ວເຮັດໃຫ້ສຸກ.
- ເຂົ້າໜົມປຽກປົນ (ຂະໜົມເຂົ້າ) ເປັນຂະໜົມສີ່ລ່ຽມມົນທົນ ຫຼືສີ່ລ່ຽມເປເຮັດຈາກການປົນເຂົ້າໜຽວເຂົ້າຈ້າວທີ່ເຮັດເປັນແປ້ງ, ທີ່ເພິ່ນເຮັດໃຫ້ສຸກກັບນ້ຳກະທົບໝາກພ້າວ, ນ້ຳ, ນ້ຳຕານ ແລະ ເກືອ. ສຸກແລ້ວກໍຖອກໃສ່ພາຊະນະຮາບ, ປະໃຫ້ເຢັນຫຼືໃສ່ຕູ້ເຢັນແລ້ວຕັດ (ເຂົ້າປາດ) ເປັນທີ່ນິຍົມໃນຕະຫຼາດທອ້ງຖິ່ນ.
- ເຂົ້າໜົມຄົກ : ເຂົ້າໜຽວເຂົ້າຈ້າວໃນສັດສ່ວນ 2 :1 ຖືກມ່າໃນນ້ຳ 4-6 ຊ.ມ. ແລ້ວບົດເປັນແປ້ງປະສົມໃຫ້ໄດ້ຄວາມໜຽວທີ່ຕ້ອງການ ໃຊ້ເຕົາໂລຫະທີ່ມີ 9-12 ຫຼຸມຄືຖ້ວຍນ້ອຍ, ຖອກນ້ຳແປ້ງລົງໃສ່ຫຼຸມທີ່ໄດ້ທານນ້ຳມັນໝູ່ໃສ່ແລ້ວ. ເອົາຜອຍໝາກພ້າວໂຮຍໃສ່ຕາມໜ້າແປ້ງ. ເຕົາໂລຫະທີ່ບັນຈຸແປ້ງຕັ້ງເທິງໄຟເພື່ອໃຫ້ແປ້ງປົນນັ້ນສຸກພອງ.
- ເຂົ້າຕົ້ມຜັດ : ເຂົ້າໜຽວທີ່ມ່າແລ້ວ 4-6 ຊ.ມ, ປະສົມກັບນ້ຳຕານ, ເກືອ ແລະ ນ້ຳກະທົບໝາກພ້າວແລ້ວຜັດ. ເອົາໝາກຖົ່ວຂຽວທີ່ມ່າແລ້ວ 12 ຊມ ມາໜັງ 30-40 ນາທີ, ແລ້ວບົດໃນຄົກເອົາປະສົມກັບເຂົ້າທີ່ກະກຽມແລ້ວນັ້ນ, ແລ້ວທໍ່ໃນໃບກ້ວຍ ແລະ ໜັງຫຼືຕົ້ມ 20-30 ນາທີ.

- ເຂົ້າຕົ້ມເຄື່ອງ : ມ່າເຂົ້າໜຽວໃນນ້ຳ 6 ຊມ, ເອົານ້ຳເຫຼືອອອກໃນຕໍ່ມາ ແລະ ຢາຍເຂົ້າຕາມໃບຕອງ ແລ້ວວາງເຄື່ອງປະສົມປ່ຽງໝູ່ໜ້ອຍໆ, ຜັກປົວ, ຜັກທຽມ, ພິກໄທ ແລະ ເກືອ, ຫໍ່ໃສ່ໃນໃບກ້ວຍແລ້ວ ໜັ່ງ 2-3 ຊມ.
- ເຂົ້າສັງຂະຫຍາ. ມ່າເຂົ້າໜຽວ 4-6 ຊມ, ໜັ່ງ 30-40 ນາທີ ປະສົມກັບນ້ຳກະທົບໝາກພ້າວ, ເກືອ ແລະ ນ້ຳຕານ, ປະສົມເຂົ້າກັນ, ແລ້ວໜັ່ງ 30-40 ນາທີ, ແລ້ວກິນ ປະສົມກັບການກະກຽມພິເສດ ຫວານ, ທີ່ໜັ່ງ 30 ນາທີ, ຊຶ່ງມີໄຂ່ ນ້ຳກະທົບໝາກພ້າວ ແລະ ແບັງປະສົມຢູ່, ໃສ່ເປັນໜ້າຂອງມັນ.
- ເຂົ້າໜຽວແດງ : ມ່າເຂົ້າໜຽວ 4-6 ຊມ, ໜັ່ງ 30-40 ນາທີ, ຕົ້ມປະສົມກັບນ້ຳມັນໝາກພ້າວ, ເກືອ, ນ້ຳຕານສັກຫຼືນ້ຳຕານຊາຍ. ສ່ວນປະສົມທີ່ແຫຼວນີ້ຖືກຢາຍໃສ່ພາຊະນະພຽງ, ແລ້ວເອົາໝາກງາຂົ້ວ ແລະ ຖົ່ວດິນບົດໂຮຍໜ້າ, ຖ້າໄດ້ໃສ່ກັບນ້ຳຕານສັກ, ຜົນການຜະລິດທີ່ໄດ້ສຸດທ້າຍຈະແດງ, ຈຶ່ງຊີ້ ເຂົ້າໜຽວແດງ. ຖ້າໄດ້ໃຊ້ນ້ຳຕານຊາຍທຳມະດາ, ຜົນການຜະລິດສຸດທ້າຍຈະຂາວອ່ອນ, ຈຶ່ງໄດ້ຊີ້ ວ່າເຂົ້າໜຽວແກ້ວ.
- ເຂົ້າໂຂບ : ເຂົ້າໜຽວມ່າ 4-6 ຊມ, ໜັ່ງ 3 0-40 ນາທີ. ເມື່ອເຢັນແລ້ວເພິ່ນກໍເຮັດເປັນແຜ່ນມົນ ຕາກ ແດດໃຫ້ແຫ້ງ ແລ້ວຈົນໃນນ້ຳມັນ ແລ້ວຈຸ່ມລົງໃນນ້ຳເຊຍໂຣ ທີ່ເຮັດດ້ວຍນ້ຳຕານສັກ.
- ເຂົ້າຫຼາມ : ນ້ຳກະທົບໝາກພ້າວ, ນ້ຳຕານ, ເກືອ, ຕົ້ມໃສ່ເຂົ້າມ່າ ແລ້ວເອົາຜົນການປະສົມນີ້ ໃສ່ໃນ ບັງໄມ້ໃຜ່. ບາງເທື່ອ, ເມັດຖົ່ວມ່າແລ້ວເອົາໃສ່ນ້ຳ, ບວກກັບປ່ຽງມັນເພົາຫຼືມັນດ້າງ. ເພິ່ນເອົາບັງໄມ້ ໄຜ່ນ້ຳໄຜ່ ທີ່ສຸມດ້ວຍໄມ້ພິນ ສຸກແລ້ວເນື້ອເຍື່ອເປັນແຜ່ນບາງເບື້ອງໃນຂອງບັງໄມ້ໃຜ່ ກໍຫຸ້ມເຂົ້າ ສຸກໃຫ້ແຍກອອກໄດ້ພ້ອມກັບເຂົ້າ, ສ່ວນເປືອກອອກຂອງບັງໄມ້ໃຜ່ ສາມາດລອກອອກໄດ້. ທັງສອງ ເຂົ້າຂາວ ແລະ ເຂົ້າກຳ ອາດນຳໃຊ້ໃນການກະກຽມ ທີ່ເປັນອັນນິຍົມໃນທົ່ວປະເທດໃນຍາມບຸນ.
- ເຂົ້າໝົມແໜບ : ເຂົ້າໜຽວເຂົ້າຈ້າວ ປົນກັນໃນອັດຕາສ່ວນ 5 :1, ແລ້ວມ່າ 4-6 ຊມ. ການປະສົມນີ້ ຖືກບົດໃຫ້ເປັນແບັງ, ແລ້ວເຮັດເປັນກ້ອນ ຂະໜາດສຳໜ່ວຍໄຂ່, ແລ້ວເອົາສິ່ງປະສົມພິເສດທີ່ເຮັດ ດ້ວຍປ່ຽງໝາກພ້າວປະສົມກັບແບັງຖົ່ວຂຽວ ແລະ ນ້ຳຕານໃສ່ໃນແຕ່ລະໜ່ວຍແບັງ ຫໍ່ດ້ວຍໃບ ກ້ວຍ ແລ້ວໜັ່ງຢ່າງໜ້ອຍ 30-40 ນາທີ.
- ເຂົ້າກົດ (ປອກເປືອກ). ປອກເປືອກເຂົ້າທີ່ຢູ່ໃນຕອນເປັນນົມທີ່ກ່ຽວເປັນຮວງໃຜມັນ, ເພິ່ນປອກ ເປືອກດ້ວຍເຂັມ, ແລ້ວກິນເຂົ້າອ່ອນ. ເພິ່ນມັກແນວພັນເມັດໃຫຍ່ເພື່ອການບໍລິໂພກເຊັ່ນນີ້. ແນວ ພັນພື້ນເມືອງບາງແນວເຊັ່ນເຂົ້າເລັບຊ້າງ ແລະ ເຂົ້າເລັບມີ, ຖືກໃຫ້ຊີ້ດັ່ງນີ້ ເພາະຄວາມເໝາະສົມ ຂອງມັນສຳລັບກິນໃນວິທີທາງນີ້.

ເຫຼົ້າ/ເຄື່ອງດື່ມດອງ

ວາຍເຂົ້າ : ເຄື່ອງດື່ມຫຼາຍຊະນິດຜະລິດອອກ, ດື່ມ ແລະ ຂາຍທົ່ວປະເທດລາວ. ການຜະລິດສ່ວນຫຼາຍອີງ ໃສ່ເຂົ້າໜຽວ. ການບໍລິໂພກເຄື່ອງດື່ມເຫຼົ້າທີ່ອີງໃສ່ເຂົ້າເລົ່ານີ້ ແມ່ນສ່ວນທີ່ໃຊ້ໃນທຸກໆໂອກາດ ປະເພນີສັງ ຄົມລາວ. ເຄື່ອງດື່ມນີ້ມີໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນທົ່ວໄປ ວາຍເຂົ້າແມ່ນພາກສ່ວນທີ່ຕ້ອງການຂອງພິທີຕ່າງໆ,

ໂດຍສະເພາະສຳລັບຊົນເຜົ່າປາກພາສາມອນ-ຂະແມ (ລາວເທິງ).

ວິທີການຜະລິດເຫຼົ້າທີ່ແຜ່ຫຼາຍກວ່າໝູ່ ແມ່ນການດອງຫຼືໝັກເຂົ້າໜຽວ ທີ່ໜຶ່ງສຸກແລ້ວໂດຍໃຊ້ແມ່ເຫຼົ້າ, ປິດແຈບໃນໄຫຫິນທີ່ເກັບມຸ້ງໃນຄວາມມືດ. ສ່ວນປະສົມນີ້ຖືກດອງສາມມື້ຫຼືນຶ່ງອາທິດ(ດອງດິນເທົ່າໃດ ຍິ່ງອັດຕາສ່ວນເຫຼົ້າ ແລະ ຄຸນນະພາບດີຂຶ້ນ) ກຸ່ມຊົນເຜົ່າຕ່າງໆມີສູດແຕກຕ່າງກັນ ເພື່ອການຜະລິດເຫຼົ້າອີງໃສ່ເຂົ້າ. ສະມາຊິກກຸ່ມຊົນເຜົ່າຂະມຸ ຕາມທຳມະດາແມ່ນສືບຕໍ່ນຳໃຊ້ສູດຫຼືລາຍການຕາມປະເພນີທີ່ຮັກສາໄວ້ກັບຄອບຄົວ, ເຊິ່ງມີກິ່ນ ແລະ ວິດແຕກຕ່າງກັນຂອງເຫຼົ້າວາຍ, ທີ່ຜະລິດຕັ້ງແຕ່ວິດຂົມ ຮອດວິດຫວານ (ສີມານາ ແລະ ປະເຣຊິກ ປິດ 6).

ເຫຼົ້າເດັດແມ່ນຜະລິດຈາກວາຍເຂົ້າດ້ວຍການຕົ້ມກັນວາຍເຂົ້າ ໂດຍໃຊ້ເທັກນິກການກັນຂອງຄອບຄົວອັນງ່າຍດາຍ. ເຖິງວ່າຄະນຸດົ້ມເຫຼົ້າເດັດແຕ່ມັນບໍ່ເປັນທີ່ນິຍົມສຳວາຍເຂົ້າຫຼືເຫຼົ້າສາໂທ. ຊຸມຊົນຄະນຸຫຼາຍກວ່າເຮັດເຫຼົ້າເດັດ ເພື່ອທຳຮິດເທົ່ານັ້ນ ແຕ່ບໍ່ໃຊ້ດົ້ມເລື້ອຍໆຄືວາຍເຂົ້າ. ແຕ່ວ່າໃນພາກເໜືອ, ໃນບາງແຂວງເຫຼົ້າເດັດແມ່ນໃຊ້ຮັບແຂກ, ອວຍພອນໃຫ້ເຂົາ ແລະ ແຈ້ງການມາຂອງພວກເຂົາໃຫ້ຜີເຮືອນຮັບຮູ້.

ເຫຼົ້າດອງຫວານ : ສຳລັບການກະກຽມເຂົ້າດອງຫວານເພິ່ນນຳໃຊ້ເຂົ້າກຳ ໂດຍໃຊ້ຂະນິດພັນຫວານຂອງເຫຼົ້າ. ເຂົ້າກຳດອງແລ້ວ, ເຫັນວ່າມີຄຸນນະພາບສູງກວ່າເຂົ້າຂາວດອງ. ໃນການຜະລິດເຂົ້າດອງຫວານເພິ່ນໜຶ່ງໃຫ້ ສຸກກ່ອນຄືເຂົ້າໜຽວທຳມະດາ. ຫຼັງຈາກເຂົ້າສຸກເຢັນແລ້ວ, ເພິ່ນຕົ້ມເຊື້ອເຫຼົ້າໃສ່ໃນປະລິມານພໍດີ. ຫຼັງຈາກນີ້ ເພິ່ນເອົາເຂົ້າໃສ່ໃນໄຫຫຼືໃນທໍ່ໄມ້ໄຜ່, ທີ່ປົກປິດຕາມຫຼັງ, ປະໝັກຫຼືດອງໄວ້ສອງວັນ ແລ້ວກິນ. ເຂົ້າດອງຫວານບາງເທື່ອໃຊ້ເປັນແຫຼ່ງພະລັງງານ ເມື່ອຊາວໄຮ່ກຳລັງເຮັດວຽກໜັກໃນການບຸກເບີກດິນເຮັດໄຮ່ (ສີມານາ ແລະ ປະເຣຊິກ ປິດ 6). ບາງເທື່ອກໍ່ແມ່ນໃຊ້ເພື່ອປະຕິບັດວິໄຫວ້ຜີຂອງບາງກຸ່ມຊົນເຜົ່າ.

ການນຳເຂົ້າໃນເບື້ອງຕົ້ນ ແລະ ການແຈກຢາຍແນວພັນປັບປຸງເຂົ້າໜຽວ.

ການນຳເຂົ້າມາທຳອິດຂອງແນວພັນເຂົ້າປັບປຸງໃນລາວ ມີຂຶ້ນໃນທ້າຍຊຸມປີ 1960 ແລະ ຕົ້ນຊຸມປີ 1970 (ຊີເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2001). ບາງແນວແມ່ນຜ່ານໂຄງການພັດທະນາກະສິກຳ, ສະໜັບສະໜູນໂດຍ USAID ແລະ ອື່ນໆໃນໂຄງການຮ່ວມມືລະວ່າງລັດຖະບານລາຊະອານາຈັກລາວ, ໄທ ແລະ ຟີລິບປິນ, ລະວ່າງສະຖານີຄົ້ນຄ້ວາທົດລອງເຂົ້າສາລາຄຳ ແລະ ອີຣີ. ການເກັບຕົວຢ່າງເຂົ້າ (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ ປີ 2002 a ,b). ໄດ້ສະແດງວ່າບາງແນວດັ່ງກ່າວຍັງນຳໃຊ້ຢູ່ໃນຂອບເຂດແຄບ, ໃນຊື່ເຂົ້າອາເມລິກາ, ເຂົ້າຟີລິບປິນແນວພັນເລົ່ານີ້ເປັນເຂົ້າຈ້າວສ່ວນຫຼາຍ. ຍ້ອນວ່າປະຊາຊົນມັກເຂົ້າໜຽວ, ດັ່ງນັ້ນ ແນວພັນທີ່ນຳເຂົ້າທຳອິດຈຶ່ງປູກແຕ່ໃນຂອບເຂດຈຳກັດໃນບາງເຂດນານຳຝິນເທົ່ານັ້ນ.

ການຂະຫຍາຍເມັດພັນ ແນວພັນທີ່ຄັດເລືອກໄດ້, ເລີ້ມໃນປີ 1964 ແນວພັນພື້ນເມືອງສາມແນວ : ເຂົ້າດໍນາງນວນ, ເຂົ້າດໍລາຍ, ເຂົ້າແກ້ວລາຍເປັນແນວພັນທຳອິດທີ່ແຈກຢາຍໃນເຂດທົ່ງພຽງ ຜ່ານການຂະຫຍາຍເມັດພັນ ໃນນັ້ນ, ເຂົ້າດໍນາງນວນ ເຊິ່ງເປັນເມັດພັນເຂົ້າຫອມ ຮູ້ສຶກຕໍ່ໄລຍະແສງ ແມ່ນເປັນທີ່ນິຍົມ. ໃນປີ 1971 ແນວພັນສັນປາຕອງຮູ້ສຶກຕໍ່ໄລຍະແສງຈາກອຳເພີສັນປາຕອງ ພາກເໜືອຂອງໄທ, IR253-100 ພັນປັບປຸງຈາກອີຣີ, ເຂົ້າດໍຫອມຂອງລາວໄດ້ເຂົ້າໃນໂຄງການຂະຫຍາຍ ແລະ ແຈກຢາຍເມັດພັນ. ແນວພັນເຂົ້າໜຽວອື່ນໆທີ່ນຳເຂົ້າມາໂດຍສະຖານີຄົ້ນຄ້ວາ ທົດລອງ ແລະ ຂະຫຍາຍເມັດພັນເຂົ້າ ສາລາຄຳ ໃນທ້າຍຊຸມ

ປີ 1970 ແລະ ຊຸມປີ 1980 ກໍໄດ້ຖືກແຈກຢາຍນຳໃຊ້ໃນຂອບເຂດກ້ວາງກ່ວາ, ນັ້ນມີສາມແນວຈາກຟິລິບປິນ IR848-120, IR848-44, IR789-98 ແລະ ສາມແນວຈາກໄທ (RD6, RD8, and RD10). IR253-100, RD8, and RD10 ຍັງປູກໃນບາງແຂວງແຕ່ປີ1979 ເຖິງປີ1989 ແນວພັນປັບປຸງຈຳນວນນຶ່ງຈາກຫວຽດນາມໄດ້ນຳເຂົ້າມາ ແລະ ຕີລາຄາ ໃນນັ້ນ ທີ່ໜ້າສົນໃຈກ່ວາໝູ່ແມ່ນເຂົ້າຫອມ VN 72 ທີ່ເປັນປະເພດເຂົ້າຊາໂປນິກາ ແລະ OM 80.

ນອກນີ້ກໍມີແນວພັນນຳເຂົ້າຜ່ານອົງການຈັດຕັ້ງຕ່າງໆຂອງລັດຖະບານ ແລະ ແນວພັນຄັດເລືອກຈາກຊຸດເຊື້ອພັນພື້ນເມືອງ, ບາງແນວຈາກໄທ ທີ່ມາຈາກການແລກປ່ຽນລະວ່າງຊາວຫາຊາວນາ ໄທ-ລາວ, ໃນພາກກາງ ພາກໄຕ້ຂອງປະເທດ ການແລກປ່ຽນເມັດພັນສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນແນວເຂົ້າໜຽວ. ໃນພາກເໜືອກໍມີການແລກປ່ຽນເຂົ້ານາລະວ່າງຊາວນາຫາຊາວນາ ໃນນັ້ນແມ່ນການແລກປ່ຽນກັບຈີນ ແລະ ຫວຽດນາມ. ແນວພັນຈາກຈີນແມ່ນເຂົ້າຈ້າວ ແນວພັນຈາກຫວຽດນາມມີທັງເຂົ້າຈ້າວ ແລະ ເຂົ້າໜຽວ. ລະດັບການນຳໃຊ້ແນວພັນເຂົ້າໃນພາກເໜືອນີ້ມີໜ້ອຍກ່ວາຢູ່ພາກກາງ, ພາກໄຕ້.

ການປັບປຸງພັນເຂົ້າໜຽວໃນເບື້ອງຕົ້ນສຳລັບສິ່ງແວດລ້ອມເຂົ້ານາ.

ການປະສົມພັນເຂົ້າ ທຳອິດເພື່ອປັບປຸງແນວພັນເຂົ້າໜຽວ ສຳລັບປະເທດລາວເລີ້ມປະຕິບັດໃນປີ 1976 ນຳພາວິຊາການໂດຍ ດຣ ຫັດສະດົງ, ຜູ້ເຮັດຕົວຈິງຕົ້ນຕໍ ແມ່ນ ຄຳຂົງນ້ອຍຈັນສີ ທີ່ສະຖານີຄົ້ນຄ້ວາທົດລອງ ແລະ ຂະຫຍາຍພັນເຂົ້າສາລາຄຳ, ກຳແພງນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ທີ່ຖືກສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນໃນປີ 1955 ເປັນສະຖານີ ທຳອິດຂອງປະເທດ (ຊີເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2001). ການປະສົມພັນຄັ້ງທີໜຶ່ງ ແມ່ນລະວ່າງແນວພັນເຂົ້າໜຽວພັນ ພື້ນເມືອງໄທ ສັນປາຕອງ ແລະ IR848-120 ຈາກອີຣີ. ຈຸດປະສົງແມ່ນຜະລິດແນວພັນທີ່ສາມາດໃຫ້ສະມັດຕະພາບສູງຄື IR848-120 ແລະ ມີຄຸນນະພາບເມັດດີຂອງສັນປາຕອງຫຼາຍສາຍພັນໄດ້ຖືກຄັດຕໍ່ມາ, ຫາກມີແຕ່ສາລາຄຳ1-3-2 ທີ່ສາມາດໃຫ້ສະມັດຕະພາບທຽບເທົ່າ IR848-120. ສາຍພັນນີ້ພ້ອມກັບສາລາຄຳ 1-7 -1, ສາລາຄຳ1-7-2 ທີ່ມີຄຸນນະພາບເມັດດີຄືສັນປາຕອງໄດ້ແຈກຢາຍໃຫ້ບາງແຂວງເລີ້ມແຕ່ປີ 1984 -1985. ການປະສົມພັນຄັ້ງທີສອງລະວ່າງເຂົ້າໜຽວພັນເມືອງລາວແມ່ຮ້າງ ຮວງໃຫຍ່ຫຼາຍເມັດ ແລະ ເຂົ້າ ຈ້າວ IR2823 -103 ຈາກອີຣີ, ຈຸດປະສົງກໍຄືເພື່ອຜະລິດສາຍພັນເຂົ້າໜຽວສະມັດຕະພາບສູງທັງມີລັກສະນະລຳຕົ້ນງາມ ແລະ ທົນທານຕໍ່ເພັງຈັກຈັນສີນ້ຳຕານ. ຜົນໄດ້ກໍຄືມີຫຼາຍສາຍພັນຄົງຕົວ ຫຼາກຫຼາຍຮູບແບບເດັ່ນກ່ວາໝູ່ແມ່ນສາລາຄຳ 2-69 ທົນຕໍ່ເພັງຈັກຈັນສີນ້ຳຕານ ແລະ ໄດ້ຂະຫຍາຍເມັດພັນຈຳນວນໜ້ອຍນຶ່ງໃນປີ1989, ແຕ່ວ່າສາຍພັນເຂົ້າໜຽວທີ່ໄດ້ ໂດຍທຳມະຊາດ ກໍບໍ່ອາດໃຫ້ສະມັດຕະພາບສູງຄືເຂົ້າຈ້າວ IR2823 -103, ແຕ່ບາງແນວກໍໄດ້ 5-6 ໃນເງື່ອນໄຂດີສຸດ. ການປະສົມພັນຄັ້ງທີສາມ ແມ່ນລະວ່າງເຂົ້າໜຽວພັນ ເມືອງລາວ ອີ່ຂາວ ແລະ IR2823-103, ແຕ່ຍັງບໍ່ທັນກ້າວໄປເຖິງການຄົງຕົວຂອງສາຍພັນລູກ, ສະຖານີສາລາຄຳກໍມາເຖິງວາລະສິ້ນສຸດພາລະກົດທີ່ຕ້ອງໂຍກຍ້າຍໄປສູນຄົ້ນຄ້ວາກະສິກຳນາພອກ ພາຍໃຕ້ໂຄງການ ຮ່ວມມືລາວ-ອີຣີ ເລີ້ມແຕ່ປີ1990. ນັ້ນໝາຍວ່າ, ແນວພັນປັບປຸງເຂົ້າໜຽວລາວທີ່ພັດທະນາທຳອິດ ທີ່ສະ ຖານີສາລາຄຳ ບໍ່ໄດ້ປ່ອຍອອກສູ່ການ

ຜະລິດຂອງຊາວນາຢ່າງເປັນທາງການ, ພໍແຕ່ໄດ້ນຳໄປທົດລອງໃນ ທ້ອງຖິ່ນເລັກນ້ອຍຕາມສະພາບຂາດ ແຄນທົນຮອນໃນໄລຍະນັ້ນ.

ໝາກຜົນການພັດທະນາໄໝ່ໆໃນການປັບປຸງແນວພັນເຂົ້າໜຽວ

ໂຄງການປັບປຸງພັນອັນເປັນລະບົບສຳລັບສິ່ງແວດລ້ອມນາໃນ ສ.ປ.ປ.ລາວ, ເລີ່ມໃນປີ 1991 ໃນການ ຮ່ວມ ມືກັບສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າເຂົ້າສາກົນ (ອີຣີ), ເນັ້ນໃນເບື້ອງຕົ້ນ, ໃສ່ການພັດທະນາແນວພັນປັບປຸງ ເຂົ້າໜຽວສຳລັບສິ່ງແວດລ້ອມນານາຊົນ ແລະ ນາຊົນລະປະທານລະດູແລ້ງ. ແຕ່ປີ1993 ເຖິງປີ 2004, 14 ແນວພັນ

ປັບປຸງເຂົ້າໜຽວ ໄດ້ປ່ອຍອອກພາຍໄຕ້ໂຄງການ. ແນວພັນເລົ່ານີ້ໄດ້ຖືກຮັບເອົາໂດຍຊາວນາຈຳນວນໜ້ອຍ ຕາມລຳນຳຂອງ. ໃນປີ1990 ປະມານ 5% ຂອງນາຕາມລຳນຳຂອງ/ເຂດປູກເຂົ້ານາຕົ້ນຕໍຂອງປະເທດ ໄດ້ ປູກແນວພັນປັບປຸງ. ໄປຄຽງຄູ່ກັບການປັບປຸງພັນນັ້ນ, ຄວາມຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການໃນການນຳໃຊ້ຝຸ່ນ ເພື່ອການ ຜະລິດເຂົ້າທີ່ຍືນຍົງໄດ້ຖືກຈັດວາງອອກ (ຊີເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1998). ມາຮອດປີ2000, ຫຼາຍກ່ວາ 70% ຂອງ ເນື້ອທີ່ນາດັ່ງກ່າວໄດ້ປູກແນວພັນປັບປຸງເຂົ້າໜຽວໃນນັ້ນສ່ວນໃຫຍ່ ແມ່ນແນວພັນທີ່ໂຄງການຄົ້ນຄວ້າເຂົ້າ ແຫ່ງຊາດປ່ອຍອອກ (ຊີເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 2000, ຊຸເຣຖາ 2002). ລະອຽດກ່ຽວກັບແນວພັນດັ່ງກ່າວ ແມ່ນ ລາຍງານໂດຍອິນທະປັນຍາ ແລະ ຜູ້ອື່ນໃນບົດ 21.

ການເຊາະເຈື່ອນຂອງແນວພັນເຂົ້າໜຽວພື້ນເມືອງ.

ສິ່ງແວດລ້ອມນາ

ຕໍ່ຈາກການປ່ອຍແນວພັນປັບປຸງເຂົ້າໜຽວລາວອອກໃນປີ 1993, ສຳລັບສິ່ງແວດລ້ອມນານາຊົນ ແລະ ນາ ຊົນລະປະທານ, ໄດ້ມີການປ່ຽນແທນຢ່າງໄວຂອງແນວພັນພື້ນເມືອງ ໂດຍແນວພັນປັບປຸງໃນແຂວງພາກ ກາງ ແລະ ພາກໄຕ້ຕາມລຳນຳຂອງ, ໃນອັດຕາການປ່ຽນແທນທີ່ເລັ່ງລັດນັບແຕ່ປີ 1996 (ຊີເລີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1999) ແລະ ໃນການມີພຽບພ້ອມດ້ານເຕັກໂນໂລຢີ ເພື່ອເພີ່ມສະມັດຕະພາບ, ລວມທັງໃນເຂດທີ່ມີຄວາມ ສາມາດແຫ້ງແລ້ງ. ການປ່ຽນແທນຄືດັ່ງກ່າວ ແມ່ນມີໜ້ອຍໃນພາກເໜືອ ນີ້ສະທ້ອນເຖິງວ່າຍັງຂາດແນວພັນ ປັບປຸງທີ່ເໝາະສຳລັບເງື່ອນໄຂອາກາດກະສິກຳຂອງພາກເໜືອ, ແທນທີ່ຈະແມ່ນຍ້ອນການຕ້ານຂອງຊາວ ນາຕໍ່ການຮັບເອົາແນວພັນໄໝ່. ເວົ້າລ່ວງໜ້າໄດ້ວ່າ, ຖ້າແນວພັນປັບປຸງໄໝ່ທາກໄດ້ຜົນດີກ່ວາມີໃຊ້ສຳລັບ ພາກເໜືອ ມັນຈະປ່ຽນແທນແນວພັນພື້ນເມືອງສ່ວນໃຫຍ່ໄດ້ໂດຍໄວ ທີ່ຍັງປູກຢູ່ໃນຕົ້ນຊຸມປີ 2000. ແຕ່ ບາງທີ່ອັດຕາສ່ວນສູນເສຍແນວພັນພື້ນເມືອງ ຈະຊ້າກ່ວາໃນເຂດນາຕາມລຳນຳຂອງ, ຍ້ອນວ່າຢູ່ພາກເໜືອ ຄວາມຫຼາກຫຼາຍທາງດ້ານນິເວດວິທະຍາ ແລະ ດ້ານຊົນເຜົ່າແມ່ນສູງກ່ວາຢູ່ພາກກາງ ແລະ ໄຕ້. ໃນເຂດນາ ຕາມລຳນຳຂອງກໍຍັງມີທ່າອ່ຽງຜະລິດເຂົ້າຈ້າວ ຮັບເອົາແນວພັນປັບປຸງເຂົ້າຈ້າວຫຼາຍຂຶ້ນ ຍ້ອນການກິນເຂົ້າ ຈ້າວໃນຕົວເມືອງໃຫຍ່ເພີ່ມຂຶ້ນພ້ອມກັບໂອກາດການສົ່ງອອກກໍ່ສູງຂຶ້ນສຳລັບແນວພັນເຂົ້າຈ້າວສະ ເພາະ,

ແທນທີ່ຈະແມ່ນແນວພັນເຂົ້າໜຽວ. ໂດຍສົມທົບເຂົ້າກັນ, ປັດໃຈດັ່ງກ່າວຈະນຳໄປເຖິງການຫຼຸດໜ້ອຍ ຖອຍລົງຂອງພື້ນຖານເຊື້ອພັນເຂົ້າໜຽວພື້ນເມືອງໃນສິ່ງແວດລ້ອມນາ, ຢ່າງຫຼີກລ້ຽງບໍ່ໄດ້ໃນອານາຄົດ.

ສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່

ໃນສິ່ງແວດລ້ອມໄຮ່ນ້ຳຝົນ, ການເຊາະເຈື່ອນ (ຫຼຸດລົງ) ຂອງຄວາມຫຼາກຫຼາຍແນວພັນເຂົ້າໜຽວ ແລະ ເຂົ້າຈ້າວອາດຈະເກີດຂຶ້ນຈາກການປ່ຽນແປງໃນການຜະລິດກະສະກຳ ໃນສິ່ງແວດລ້ອມນີ້. ນະໂຍບາຍປັດຈຸບັນຂອງລັດຖະບານສຳລັບໄຮ່ ແມ່ນເພື່ອເລັ່ງໃສ່ການພັດທະນາ ແລະ ການສົ່ງເສີມກະສິກຳແບບຍືນຍົງກ່ວາທາງດ້ານນິເວດວິທະຍາ (ໂຮເດີ ແລະ ຜູ້ອື່ນ 1994, UNDP 2000) ເວົ້າທາງດ້ານທິດສະດີແລ້ວ, ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດນະໂຍບາຍນີ້ອາດຈະນຳໄປເຖິງການຢຸດເຊົາ ການເຮັດໄຮ່ໃນລະບົບຖາງແລ້ວຈູດ (ຊາເຊ 1994) ອັນເປັນພື້ນຖານຂອງການເຮັດໄຮ່ພື້ນບ້ານສ່ວນໃຫຍ່. ແຕ່, ກໍຮັບຮູ້ວ່າໄດ້ມີການພັດທະນາລະບົບການຜະລິດປຸງແທນ, ທີ່ສາມາດສ້າງລາຍຮັບເປັນເງິນສົດທີ່ຕ້ອງການ, ໃຫ້ຊຸມຊົນໃນເຂດເຮັດໄຮ່ສາມາດຊື້, ແທນການຜະລິດເຂົ້າເອົາເອງ. ໃນໄລຍະກາງ, ແມ່ນສາມາດເວົ້າລ່ວງໜ້າໄດ້ວ່າ ຊຸມຊົນສ່ວນໃຫຍ່ໃນເຂດເຮັດໄຮ່ຈະສືບຕໍ່ປູກເຂົ້າໄຮ່ເພື່ອຕອບສະໜອງຄວາມຕ້ອງການບໍລິໂພກເຂົ້າສ່ວນໃຫຍ່, ແຕ່ເປັນທີ່ຄາດຫວັງວ່າຈະມີການຜັນຂະຫຍາຍການຜະລິດແບບປຸງແທນ ໃນສະພາບການຂອງລະບົບການຜະລິດກະສິກຳຕ່າງໆ ທີ່ມີສະຖຽນລະພາບກວ່າການປູກແບບຖາງ ແລະ ຈູດໄຮ່ເລື້ອນລອຍທີ່ມີໃນຜ່ານມາ. ການຄັດພັນເຂົ້າໄຮ່ທີ່ເກັບກຳມາໃນໄລຍະປີ 1995 - ປີ 2000 (ອັບປາຣາວ ແລະ ຜູ້ອື່ນ ປີ 2002 a) ໄດ້ເລີ້ມແລ້ວໃນຈຸດປະສົງກຳນົດອອກແນວພັນທີ່ສາມາດໃຫ້ຜົນດີໃນສິ່ງແວດລ້ອມການປູກທີ່ປ່ຽນໄປ/ແລະ ທີ່ໃຊ້ໄລຍະ ພັກຕົວຂອງໄຮ່ສັ້ນ, ຊຶ່ງໂດຍທົ່ວໄປມີຄວາມອຸດົມສົມບູນດິນຕຳ ແລະ ມີຄວາມອາດສາມາດເກີດພະຍາດ ແມງໄມ້ທຳລາຍ ແລະ ຂີ້ກະເດືອນຝອຍສູງກ່ວາເກົ່າ ການທົດລອງບາງອຸປະກອນ (ແນວພັນ) ນີ້ໄດ້ເລີ້ມໃນເງື່ອນໄຂເຮັດໄຮ່. ດັ່ງນັ້ນ, ຈຶ່ງເປັນທີ່ຄາດຫວັງວ່າສະພາບໃນປັດຈຸບັນ ທີ່ມີລະດັບຊີວະນາໆພັນສູງຂອງແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ໃນເຂດປູກໄຮ່ ຈະປ່ຽນໄປສູ່ສະພາບການ, ໃນນັ້ນຈະມີການປູກແນວພັນ ສະມັດຕະພາບສູງກ່ວາຈຳນວນນຶ່ງ ໃນເນື້ອທີ່ແປງນ້ອຍນຶ່ງ ແລະ ຄ່ອຍໆກ້າວຂຶ້ນ. ຢາມານາກະ (2001) ສະແດງໃຫ້ຮູ້ວ່າໃນເນື້ອທີ່ໄຮ່ປະເທດໄທໄກ້ຄຽງ, ການນຳເຂົ້າ ແລະ ນຳໃຊ້ແນວພັນເຂົ້າໄຮ່ສະໄໝໄໝໄດ້ນຳໄປເຖິງການປະສົມພັນຂ້າມທີ່ມີຄວາມໝາຍສຳຄັນ (ໂດຍທັງສອງແນວພັນປັບປຸງເຂົ້ານາ ແລະ ເຂົ້າໄຮ່) ກັບຊາດພັນເຂົ້າໄຮ່ພື້ນເມືອງ ທີ່ສືບຕໍ່ປູກຢູ່. ການເຊາະເຈື່ອນເຊື້ອພັນດັ່ງກ່າວ ຂອງແນວພັນພື້ນເມືອງໃນເຂດໄຮ່ຂອງລາວອາດຈະເກີດຂຶ້ນໃນທາງດຽວກັນກັບທີ່ໄດ້ມີລາຍງານຢູ່ໄທ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

ADB (Asian Development Bank). 2001. Participatory poverty assessment: Lao PDR. Manila (Philippines): ADB. 108 p.
Appa Rao S, Bounphanousay C, Schiller JM, Jackson MT. 2002a. Collection, classification, and conservation of cultivated and wild rices of the Lao PDR. Genet. Res. Crop Evol. 49:75-81.
Appa Rao S, Bounphanousay C, Schiller JM, Alcantara AP, Jackson MT. 2002b. Naming of traditional

- rice varieties by farmers in the Lao PDR. *Genet. Res. Crop Evol.* 49:83-88.
- Batson W. 1991. After the revolution: ethnic minorities and the new Lao state. In: Zasloff JJ, Unger L, editors. *Laos: beyond the revolution*. London (UK): Macmillan. p 133-158.
- Chazée L. 1994. Shifting cultivation practices in Laos: present systems and their future. In: *Shifting cultivation and rural development in the Lao PDR. Report of the Nabong Technical Meeting, 14-16 July 1993, Vientiane, Lao PDR.* p 67-97.
- Dela Cruz N, Khush GS. 2000. Rice grain quality evaluation procedures. In: Singh RK, Singh US, Khush GS, editors. *Aromatic rices*. New Delhi (India): Oxford and IBH Publishing Co. p 15-28.
- Dobby EGH. 1958. *Southeast Asia*. 6th ed. London (UK): University of London Press.
- Glaszmann JC. 1987. Isozymes and classification of Asian rice varieties. *Theor. Appl. Genet.* 74:21-30.
- Golomb L. 1976. The origin, spread and persistence of glutinous rice as a staple crop in mainland Southeast Asia. *J. Southeast Asian Stud.* 7:1-15.
- Hamada H. 1965. Rice in the Mekong valleys. In: *Synthetic research of the culture of rice: cultivated races in Southeast Asian countries (1)*. Tokyo (Japan): Japanese Society of Ethnology. p 563-569.
- IRRI (International Rice Research Institute). 2002. Electronic database: rice facts. www.irri.cgiar.org.
- Inthapanya P, Schiller JM, Sarkarung S, Kupanchanakul T, Phannourath V. 1995. Varietal improvement strategies for the rainfed lowland environment of the Lao PDR: 1995-2000. In: *Fragile lives in fragile ecosystems. Proceedings of the International Rice Research Conference, 13-17 Feb. 1995. Manila (Philippines): International Rice Research Institute.* p 767-782.
- Ishikawa R, Yamanaka S, Kanyavong K, Fukuta Y, Sato Y-I, Tang L, Sato T. 2002. Genetic resources of primitive upland rice in Laos. *Econ. Bot.* 56(2):192-197.
- Juliano BO, Villareal CP. 1993. Grain quality evaluation of world rices. Manila (Philippines): International Rice Research Institute. 205 p.
- Khush GS. 1997. Origin, dispersal, cultivation and variation of rice. *Plant Mol. Biol.* 5:25-34.
- Mackill DJ, Coffman WR, Garrity DP. 1996. Rainfed lowland rice improvement. Manila (Philippines): International Rice Research Institute. 242 p.
- Ngaosyvanthn M, Ngaosyvanthn P. 1994. Cultural patterns: glutinous rice culture versus white rice culture. In: *Kith and kin politics: the relationship between Laos and Thailand*. Manila (Philippines): Journal of Contemporary Asia Publishers. p 17-30.
- Roder W, Phouaravanh B, Phengchanh S, Keoboulapha B, Maniphone S. 1994. Upland agriculture—activities of the Lao-IRRI Project. In: *Shifting cultivation and rural development in the Lao PDR. Report of the Nabong Technical Meeting, 14-16 July 1993, Vientiane, Lao PDR.* p 152-169.
- Roder W, Keoboulapha B, Vannallath K, Phouaravanh B. 1996. Glutinous rice and its importance for hill farmers in Laos. *Econ. Bot.* 50(4):401-408.
- Shrestha S. 2002. Lao-IRRI Project: impact assessment of research and technology development. Manila (Philippines): International Rice Research Institute. 60 p.
- Schiller JM, Appa Rao S, Hatsadong, Inthapanya P. 2001. Glutinous rice varieties of Laos, their improvement, cultivation, processing and consumption. In: Chaudhary RC, Tran DV, editors. *Specialty rices of the world: breeding, production and marketing*. Rome (Italy): FAO and Enfield, N.H. (USA): Science Publishers. p 19-34.
- Schiller JM, Lathvilayvong P, Phommasack T. 1998. Current use and requirements for nutrients for sustainable food production in the Lao PDR. In: Johnston AE, Syers JK, editors. *Nutrient management for sustainable crop production*. Wallingford (UK): CAB International. p 99-114.
- Schiller JM, Phanthavong S, Siphaphone V, Erguiza S. 2000. Impact assessment of improved rice production technologies for the rainfed lowland environment in the Lao PDR. Vientiane (Lao PDR): NRRP and Lao-IRRI Project. 42 p.
- Simms P, Simms S. 1999. *The kingdoms of Laos: six hundred years of history*. Surrey (UK): Curzon Press. 232 p.
- UNDP. 1997. Resettlement and social characteristics of new villages: basic needs for resettled communities in the Lao PDR. Volume I. Yves Goudineau, editor. Vientiane (Lao PDR): UNDP. 186 p.
- UNDP. 2002. *Lao PDR human development report 2001: advancing rural development*.

- Watabe T. 1967. Glutinous rice in northern Thailand. Reports on Research in Southeast Asia Natural Science Series N-2, The Center for Southeast Asian Studies, Kyoto University, Kyoto, Japan. 160 p.
- Watabe T. 1976. The glutinous rice zone in Thailand: patterns of change in cultivated rice. In: Southeast Asia: nature, society and development. Honolulu, Haw. (USA): University Press of Hawaii. p 96-113.
- White JC. 1997. A brief note on new dates for the Ban Chiang cultural tradition. Bull. Indo-Pacific Prehistory Assoc. 16:103-106.
- Yamanaka S. 2001. Evolutionary and molecular genetic studies for diversity of waxy mutation in cereals. PhD thesis. Shizuoka University, Japan. 154 p.
- Yamanaka S, Fukuta Y, Ishikawa R, Nakamura I, Sato T, Sato Y-I. 2001. Phylogenetic origin of waxy rice cultivars in Laos based on recent observations for 'glutinous rice zone' and dCAPS marker of waxy gene. Tropics 11(2):109-120.

Notes

Authors' addresses: J.M. Schiller, School of Land and Food Sciences, University of Queensland, St. Lucia 4072, Australia; S. Appa Rao, International Rice Research Institute, DAPO Box 7777, Metro Manila, Philippines; P. Inthapanya, National Agriculture and Forestry Research Institute, Ministry of Agriculture and Forestry, Vientiane, Lao PDR; Hatsadong, Ministry of Agriculture and Forestry, Vientiane, Lao PDR.