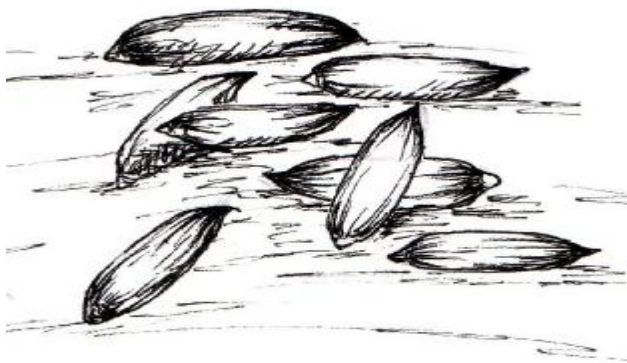


ຄວາມຮູ້ພູມປັນຍາທ້ອງຖິ່ນ ການຜະລິດເຂົ້າ

(ສະບັບທົດລອງ)



ຂຽນໂດຍ: ທ່ານ ສົມພູນ ພະໂພ
ຂໍ້ມູນຈາກ: ບ້ານ ທ່າກົກໄຮ ເມືອງ ປາກງື່ມ ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ

ປີ 2006

ປຶ້ມຄວາມຮູ້ພູມປັນຍາທ້ອງຖິ່ນ

ການຜະລິດເຂົ້າກິນ

ຮີບໂຮມ ແລະ ຈັດໜ້າໂດຍ: ນາງ ຄຳວອງ ແພງທິຈັກ

ແຕ້ມໂດຍ: ທ້າວ ບິທ່າວ

ຮຽບຮຽງໂດຍ: ອ.ຈ. ໂພໄຊ ຈັນທະວົງສາ

ອ.ຈ ເກດມະນີ ບັນດາລັກ

ອ.ຈ ຄຳໄຫວ ອິນທະວົງ

ອ.ຈ. ລິ້ງ ແສງດາລາ

ອ.ຈ ທອງຂັນ ສິລິໂພຄຳ

ເຈົ້າຂອງພະແນກສຶກສານະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ແລະ

ສູນອົບຮົມຮ່ວມພັດທະນາ



ຄຳນຳ

ປຶ້ມພູມປັນຍາທ້ອງຖິ່ນນີ້ໄດ້ມາຈາກການຂຽນຂອງຊາວບ້ານ
ແລະອາສາສະໝັກຊຶ່ງໄດ້ຮຽບຮຽງໃນເບື້ອງຕົ້ນຈາກຄະນະອຳນວຍ
ການສູນອົບຮົມຮ່ວມພັດທະນາ ແລະພະແນກສຶກສານະຄອນຫຼວງ.

ປຶ້ມນີ້ອຍທີໜຶ່ງໄດ້ບັນຈຸເອົາເນື້ອໃນທີ່ເວົ້າເຖິງຫົວຂໍ້ໃດໜຶ່ງໂດຍ
ມີຫຼາຍກົດຈະກຳທີ່ຈະເປັນການທົດລອງເອົາຄວາມຮູ້ທ້ອງຖິ່ນເຂົ້ານຳ
ພາ ແລະສິດສອນນັກຮຽນຊັ້ນປະຖົມໂດຍເອົາບົດທີ່ງ່າຍສອນຊັ້ນ ບໍ່
1 ບໍ່ 2 ແລະບົດທີ່ຍາກກໍເອົາສອນຊັ້ນໃຫຍ່ຂຶ້ນໄປ.

ຄະນະຈັດທຳຄິດວ່າປຶ້ມນີ້ຄົງເປັນບ່ອນອີງອັນໜຶ່ງໃຫ້ແກ່ຄູອາ
ຈານກໍຄືອາສາສະໝັກທີ່ຈະໄປສອນເດັກປະຖົມບໍ່ຫຼາຍກຳໜ້ອຍ.

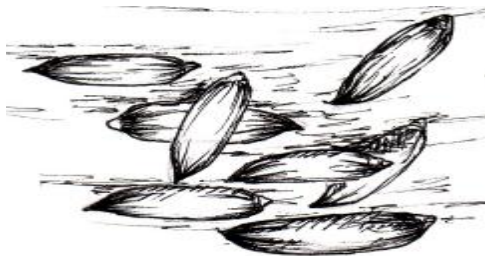
ຄະນະຈັດທຳຄິດວ່າຍັງມີຫຼາຍເນື້ອໃນທີ່ຍັງບໍ່ທັນພຽງພໍ ແລະຂາດ
ໄປຫວັງວ່າຈະໄດ້ຮັບການຕິຊົມຈາກທຸກທ່ານພວກເຮົາພ້ອມທີ່ຈະປັບ
ປ່ຽນຕາມຄວາມເໝາະສົມ.

ຄວາມເປັນມາ

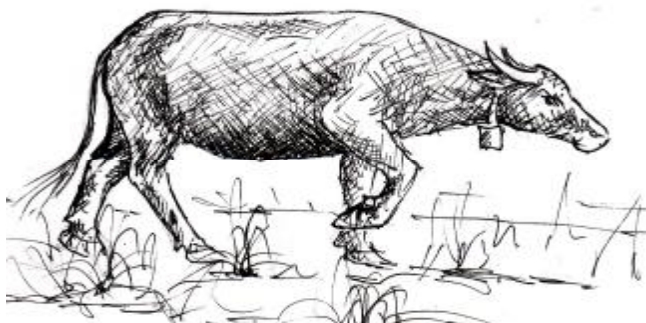
ເຂົ້າແມ່ນອາຫານປະເພດໜຶ່ງທີ່ຄົນເຮົາຂາດບໍ່ໄດ້ ສະນັ້ນຄົນເຮົາຈຶ່ງໄດ້ທຳການປູກເຂົ້າມາແຕ່ດົນນານແລ້ວຈົນມາຮອດປັດຈຸບັນນີ້ຍັງໄດ້ປູກເຂົ້າກິນຢູ່. ເພາະເປັນອາຫານທີ່ຂາດບໍ່ໄດ້ ໃນນັ້ນການຜະລິດເຂົ້າຍັງມີການເພີ່ມຂຶ້ນເລື້ອຍໆ.

ອຸປະກອນໃນການປູກເຂົ້າ

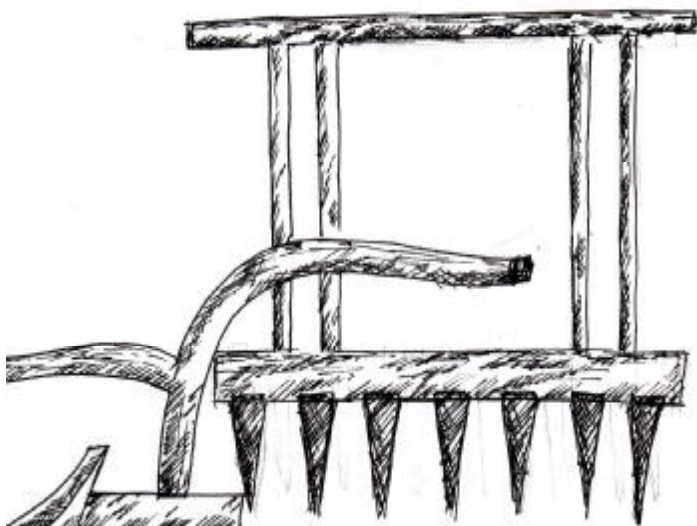
- ແນວເຂົ້າປູກ



- ຄວາຍເອົາໄວ້ໄຖນາ ຫຼືລົດໄຖນາ



- ໄຖ ແລະ ຄາດ



ວິທີການປຸກເຂົ້າ

ການຕົກກ້າ: ກະກຽມດິນໄຖແລ້ວນຳແນວພັນເຂົ້າລົງແຊ່ນ້ຳ 2 ວັນ ແລ້ວເອົາເຂົ້າຂຶ້ນບົກ 2 ວັນ ເພື່ອໃຫ້ເຂົ້າແຕກໜໍ່ແລ້ວຄາດດິນໃຫ້ ມູນລະອຽດດີ, ແປງຮ່ອງນ້ຳອ້ອມຕາກ້າ, ປະໃຫ້ຕົມຕາກ້ານອນ, ຫວ່ານເຂົ້າລົງໃສ່ແລ້ວ ຫຼັງຈາກໄດ້ປະມານ 3-4 ວັນ ເຮົາເບິ່ງນ້ຳ ເຂົ້າແຊ່ ເພື່ອໃຫ້ໜໍ່ເຂົ້າໃນຕາກ້າມີຄວາມຊຸມຊື່ນ ແລະເຮັດໃຫ້ການ ຈະເລີນເຕີບໂຕໄວຂຶ້ນ

ການປັກດຳ

- ໄຖດິນແຊ່ນ້ຳ ຫຼື (ໄຖຮູດ)
- ໄຖຄົ້ນ ຫຼື (ໄຖເທື່ອທີ 2)
- ຄາດ
- ຫຼີກກ້າ
- ດຳ
- ໄລຍະຫ່າງຂອງຕົ້ນເຂົ້າປະມານ 15-20 ຊັງຕີແມັດ

ກຸ່ວເຂົ້າ:

- ເມື່ອຮອດໄລຍະທ້າຍເດືອນ 11 ຫາ ເດືອນ 12 ເລີ່ມເກັບກຸ່ວເຂົ້າ
- ວາງເປັນຝາດ (ຝາດໜຶ່ງ 6 ກຳ)
- ຕາກແດດໄວ້ 2 ວັນ
- ນຳເອົາໄມ້ຕອກໄປມັດ, ສອງຝາດຕໍ່ 1 ມັດ
- ເກັບໄປກອງໄວ້ບ່ອນທີ່ແຫ້ງ ແລະ ສູງ

ຕີເຂົ້າ

ເສຍຫຍ້າລານກ້ວາງປະມານ 10 ແມັດມົນທົນເອົາຂີ້ຄວາຍ
ມາປະສົມກັບນ້ຳແລ້ວຢຽບໃຫ້ລະອຽດທາລານໃຫ້ສຳເລັດປະມານ 2
ວັນ ເພື່ອໃຫ້ລານແຫ້ງດີເອົາໄມ້ກັງມາຕີແລ້ວວິຈິງຫາບໄປຂຶ້ນເລົ້າປະ
ຈຸບັນແມ່ນ ເພິ່ນປັ່ນດ້ວຍເຄື່ອງຈັກນຳເອົາມັດເຂົ້າປ່ອນໃສ່ຜູ້ປັ່ນເທື່ອ
ລະມັດຈົນສຳເລັດ.

ຫຼັກການທີ່ສໍາຄັນ:

ການຜະລິດເຂົ້າກິນແມ່ນ ຖ້າຫາກນາທີ່ໃສ່ປູຍຈະເຮັດໃຫ້ດິນແຂງເວລາໄຖຈະຍາກເລັກໜ້ອຍ. ຖ້ານາທີ່ໃສ່ຝຸ່ນທຳມະຊາດຈະເຮັດໃຫ້ການຮັກສາດິນໄດ້ດີ.

ຄຸນປະໂຫຍດຂອງເຂົ້າ

- ເຂົ້າແມ່ນວິຕາມີນຢ່າງຫຼວງຫຼາຍເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍຈະເລີນເຕີບໂຕ
- ຖ້າຜະລິດເຂົ້າໄດ້ຫລາຍໆແມ່ນສາມາດຂາຍເປັນສິນຄ້າໄດ້
- ເປັນອາຫານປະຈຳວັນ
- ສາມາດນຳລາຍໄດ້ໃຫ້ແກ່ຄອບຄົວ

ກາບ: ເຂົ້າໜຽວ

ເຂົ້າໜຽວຄົນ	ມັກກິນຫຼາຍ
ເພື່ອນສະຫາຍ	ກິນບໍ່ແຕກຕ່າງ
ກິນທັງຢ່າງ	ຂີ້ລົດໄປນາ
ຕ້ອງເຮັດນາ	ຢ່າມີຄວາມຄ້ານ

ເຊິ່ງ: ເຂົ້າໜຽວປີ້ງໄກ່

ເຊີນມາເດີໝູ່	ມາກິນນໍາກັນ
ທັງເພື່ອນທັງສ່ວນ	ມາກິນນໍາກັນ
ມີທັງເຂົ້າປຸ້ນ	ເຂົ້າໜຽວປີ້ງໄກ່
ຜູ້ນ້ອຍຜູ້ໃຫຍ່	ກິນໄດ້ຄືກັນ
ທັງແຊບທັງມັນ	ເຂົ້າໜຽວລາວເຮົາ

ເພງ: ທຸກວັນເຊົ້າມີເທື່ອມີແຮງ

ດິນລາວຄົນລາວ	ເຂົ້າຂາວສາວງາມ
ເຖິງຈະຢູ່ຕ່າງແດນ	ກໍຍັງບໍ່ລືມເຂົ້າໜຽວເຮົາ
ຢູ່ເໜືອຫຼືໃຕ້	ຢູ່ແດນໃດຝັ່ງໃຈບໍ່ເຊົາ
ກິນເຂົ້າໜຽວແລ້ວໃຈບໍ່ເຫງົາ	ທຸກວັນເຊົ້າມີເທື່ອມີແຮງ

ຮູບແລະປະຫວັດຂອງຜູ້ຂຽນ:



ຊື່: ທ່ານ ສົມພູນ ນາມສະກຸນ: ພະໂພ

ອາຍຸ: 39 ປີ ອາຊີບ: ປະຊາຊົນ

ເຫດຜົນຂອງຜູ້ຂຽນບົດ:

ມັນເປັນການສືບຕໍ່ກັນມາແຕ່ພໍ່ແມ່ພວກເຮົາເພື່ອປຸກລະດົມໃຫ້ພໍ່ແມ່ປະຊາຊົນເຮົາຜູ້ທີ່ມີນາແລ້ວຫັນໄປເຮັດອັນອື່ນ ເຂົ້າລ້ວນແລ້ວແຕ່ຄົນເຮົາແມ່ນຂາດບໍ່ໄດ້ ດັ່ງນັ້ນການປຸກເຂົ້າໃຫ້ຫຼາຍຈຶ່ງເປັນບັນຫາຕົ້ນຕໍຂອງຄົນລາວເຮົາ ນອກນັ້ນເຂົ້າຍັງປອດສານເຄມີອີກຖ້າປຸກຫຼາຍຍັງສ້າງລາຍໄດ້ໃຫ້ແກ່ຄອບຄົວຕື່ມອີກ ສະນັ້ນຈຶ່ງອະນຸລັກຮັກສາເຂົ້າບໍ່ໃຫ້ໜີ້ນປາບໍ່ໃຫ້ໜີ້ນ້ຳຕະຫຼອດໄປ.