

ຄວາມຮູ້ພູມປັນຍາທ້ອງຖິ່ນ

ເຂົ້າໜຽວແດງ



ຂຽນໂດຍ: ນາງ ນວນຈັນ ຈິດທະວົງ
ຂໍ້ມູນຈາກ: ບ້ານຫ້ອມ ເມືອງ ຫາດຊາຍຟອງ
ນະຄອນຫລວງວຽງຈັນ

ປີ 2006

ຄວາມຮູ້ພູມປັນຍາທ້ອງຖິ່ນ ເຂົ້າໜຽວແດງ

(ສະບັບທົດລອງ)

ຮີບໂຮມແລະຈັດໜ້າໂດຍ: ນາງ ຈັນທະຈອນ ຊຸມພິນພັກດີ

ແຕ້ມໂດຍ: ທ້າວ ສິດປະກອນ ທົງອາມາດ

ຮຽບຮຽງໂດຍ: ອ ຈ ໂພໄຊຈັນທະວົງສາ

ອ.ຈ ເກດມະນີ ບັນດາລັກ

ອ.ຈ ຄຳໄທວ ອິນທະວົງ

ອ.ຈ ລັງ ແສງດາລາ

ອ.ຈ ທອງຂັນ ສິລິໂພຄຳ

ເຈົ້າຂອງ: ພະແນກສຶກສານະຄອນຫລວງ ແລະ

ສູນອົບຮົມຮ່ວມພັດທະນາ



ຄຳນຳ

ປຶ້ມພູມບັນຍາທ້ອງຖິ່ນເຫຼັ້ມນີ້ ໄດ້ມາຈາກການຂຽນ ຂອງອາສາສະໝັກ ຊຶ່ງໄດ້ຮັບການຮຽບຮຽງເບື້ອງຕົ້ນຈາກຄະນະອຳນວນການສູນອົບຮົມຮ່ວມພັດທະນາ.

ປຶ້ມເຫຼັ້ມນ້ອຍໆນີ້ໄດ້ບັນຈຸເອົາເນື້ອໃນທີ່ເວົ້າເຖິງຫົວຂໍ້ໃດໜຶ່ງ ໂດຍມີຫຼາຍກິດຈະກຳທີ່ຈະເປັນການທົດລອງ ເອົາຄວາມຮູ້ທ້ອງຖິ່ນເຂົ້ານຳພາແລະສິດສອນນັກຮຽນຊັ້ນປະຖົມໂດຍເອົາບົດທີ່ງ່າຍສອນ ຊັ້ນ ປ. 1 ບໍ່ 2 ແລະ ບົດທີ່ຍາກກໍສອນຊັ້ນໃຫຍ່ຂຶ້ນໄປ.

ຄະນະຈັດທຳຄິດວ່າ ປຶ້ມເຫຼັ້ມນີ້ຄົງ ເປັນບ່ອນອີງອັນໜຶ່ງໃຫ້ແກ່ຄູອາຈານກໍຄືອາສາສະໝັກ ທີ່ຈະໄປສອນເດັກປະຖົມບໍ່ຫຼາຍກໍໜ້ອຍ

ຄະນະຈັດທຳຄິດວ່າຍັງມີຫຼາຍບັນຫາທີ່ຍັງບໍ່ທັນພຽງພໍ ແລະ ຂາດໄປຫວັງວ່າຄົງໄດ້ຮັບອະໄພຈາກທຸກໆທ່ານພວກເຮົາພ້ອມທີ່ຈະປັບປ່ຽນຕາມຄວາມເໝາະສົມ.

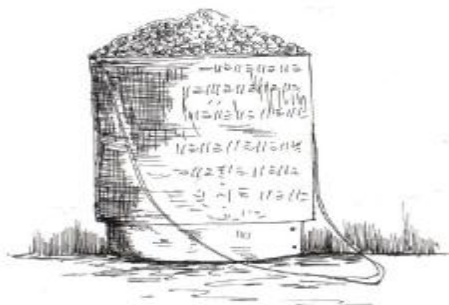
ຄະນະຈັດທຳ

+ ຄວາມເປັນມາ :

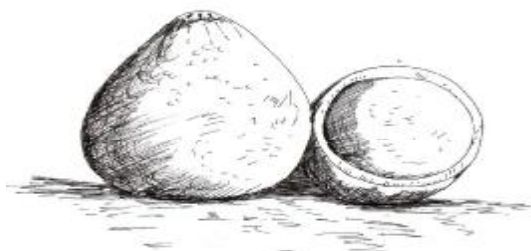
ເຂົ້າໜຽວແດງແມ່ນເຂົ້າໜົມຫວານຊະນິດໜຶ່ງທີ່ປະຊາຊົນໃນ
ທ້ອງຖິ່ນເພິ່ນຈະເຮັດໃນງານບຸນແຫ່ເຂົ້າພັນສາ, ເຂົ້າພັນກ້ອນແລະ
ບາງບຸນອື່ນໆ

ສ່ວນປະກອບມີດັ່ງນີ້:

ເຂົ້າໜຽວທີ່ໜຶ່ງສຸກແລ້ວ



ໝາກພ້າວ



ນໍ້າຕານກ້ອນ



ຜັກບົວແຫ້ງ

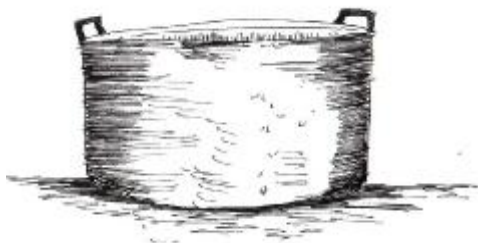


ໝາກງາທີ່ຂົ່ວສຸກແລ້ວ



ອຸປະກອນ

1. ໝໍ້



2. ະດ້າມ ໄມ້ຄົນ)



3. ພາຖາດ



4. ມີດ



ວິທີການເຮັດ:

ເຮົາຊຸດໝາກພ້າວແລ້ວຄັນເອົານ້ຳຫົວໄປຕົ້ມໃຫ້ຟົດແລ້ວເອົານ້ຳ
ຕານ ແລະຜັກບົວແຫ້ງທີ່ຊອຍບາງໆໃສ່



ຫຼັງຈາກນັ້ນເອົາເຂົ້າທີ່ກຽມໄວ້ໃສ່ແລ້ວຄົນໆຈົນເຂົ້າກັນ (ໃຫ້ແຫຼວ
ແລະແຂງເກີນໄປ)



ຈາກນັ້ນກໍຕັກໃສ່ຖາດແລ້ວເອົາໝາກງາໂຮຍໃສ່ແລະຈະໄດ້ເຂົ້າ
ໜຽວແດງທີ່ແຊບ





ກາບ: ເຂົ້າໜຽວແດງ

ເຂົ້າໜຽວແດງ	ກິນແລ້ວແຊບດີ
ມັນລອມມີ	ກະທິໝາກພ້າວ
ຫວານຈ້າວໆ	ນ້ຳອ້ອຍນ້ຳຕານ
ຢູ່ໃນບ້ານ	ມັກເຮັດກຸກປີ

ເຊິ່ງ: ເຮັດເຂົ້າໜຽວແດງ

ເຮົາມາເຮົາມາ	ເຮັດເຂົ້າໜຽວແດງ
ເວົ້າເລື່ອງປຸງແຕ່ງ	ເຂົ້າໜົມຫວານລາວ
ມີກະທົບພາກພ້າວ	ແລະເຂົ້າໜຽວໜຶ່ງ
ແລະອີກຢ່າງໜຶ່ງ	ຄືນ້ຳຕານຊາຍ
ເຮົາຈະເຮັດຂາຍ	ຕະຫຼາດກໍໄດ້
ຈະນຳໄປໃຊ້	ເປັນຂອງຫວານດີ
ແຕ່ເຮັດທຸກປີ	ໃນບຸນພື້ນບ້ານ
ຂໍເຊີນທຸກທ່ານ	ຊົມເຂົ້າໜຽວແດງ

ເພງ: ເຮົາມັກກິນເຂົ້າໜຽວແດງ

ເຂົ້າໜຽວແດງ	ເປັນເຂົ້າໜົມລາວທຸກຄົນ
ເຮົາມັກກິນ	ເຂົ້າໜຽວແດງເທື່ອລົ້ນ
ເຮົາທຸກຄົນ	ມາກິນດ້ວຍກັນ
ກິນທຸກໆວັນ	ຮ່າງກາຍແຂງແຮງ

ລຳ: ຂ້ອຍຢາກກິນເຂົ້າໜຽວແດງ

ຂ້ອຍຢາກ	ກິນເຂົ້າໜຽວແດງ
ແຕ່ວ່າຈອມແພງ	ຊິເຮັດຈັ່ງໃດ
ໃຫ້ບອກ	ອ້າຍມາໄວໆ (ຊ້ຳ)
ຮີບຕັດສິນໃຈ	ບອກອ້າຍຄົນດີ
ອ້າຍຢາກອີ່ຫຼີ	ເລື່ອງເຂົ້າໜຽວແດງ
ແມ່ນປ້າແພງຂອງນ້ອງ	ເຮັດເຂົ້າໜຽວແດງຄືແຊບຢູ່
ຮອດພໍ່ຕູ້ແມ່ຕູ້	ທາງບ້ານກໍມັກຫຼາຍ
ຂໍໃຫ້ຢາຍ	ທຸກຄົນແດ່ເດີນ້ອງ

ຮູບແລະປະຫວັດຜູ້ຊຽນ



ຊື່ ນາງ ນວນຈັນ

ນາມສະກຸນ ຈິດທະວົງ

ອາຍຸ 40 ປີ

ອາຊີບ ພະນັກງານ

ເປັນຫຍັງຈຶ່ງຢາກຊຽນຫົວຂໍ້ນີ້

ເພາະເປັນເຂົ້າໜົມພື້ນບ້ານທີ່ປະຊາຊົນໃນທ້ອງຖິ່ນນິຍົມເຮັດ
ເພື່ອໃຫ້ນັກຮຽນໄດ້ຮຽນຮູ້ກ່ຽວກັບຂັ້ນຕອນການເຮັດແລະເປັນການອະ
ນຸລັກເຂົ້າໜົມພື້ນບ້ານໄວ້ໃຫ້ເດັກຮຸ່ນຫລັງໄດ້ສືບທອດຕໍ່ໆໄປ

