

ມໍລະດົກລ້ານຊ້າງ

ຫຼຸມພັນ ຮັດຕະນະວົງ

# ໝ້ຽງລາວ ຊາຈັກກະພັດ

## Le Thé Impérial



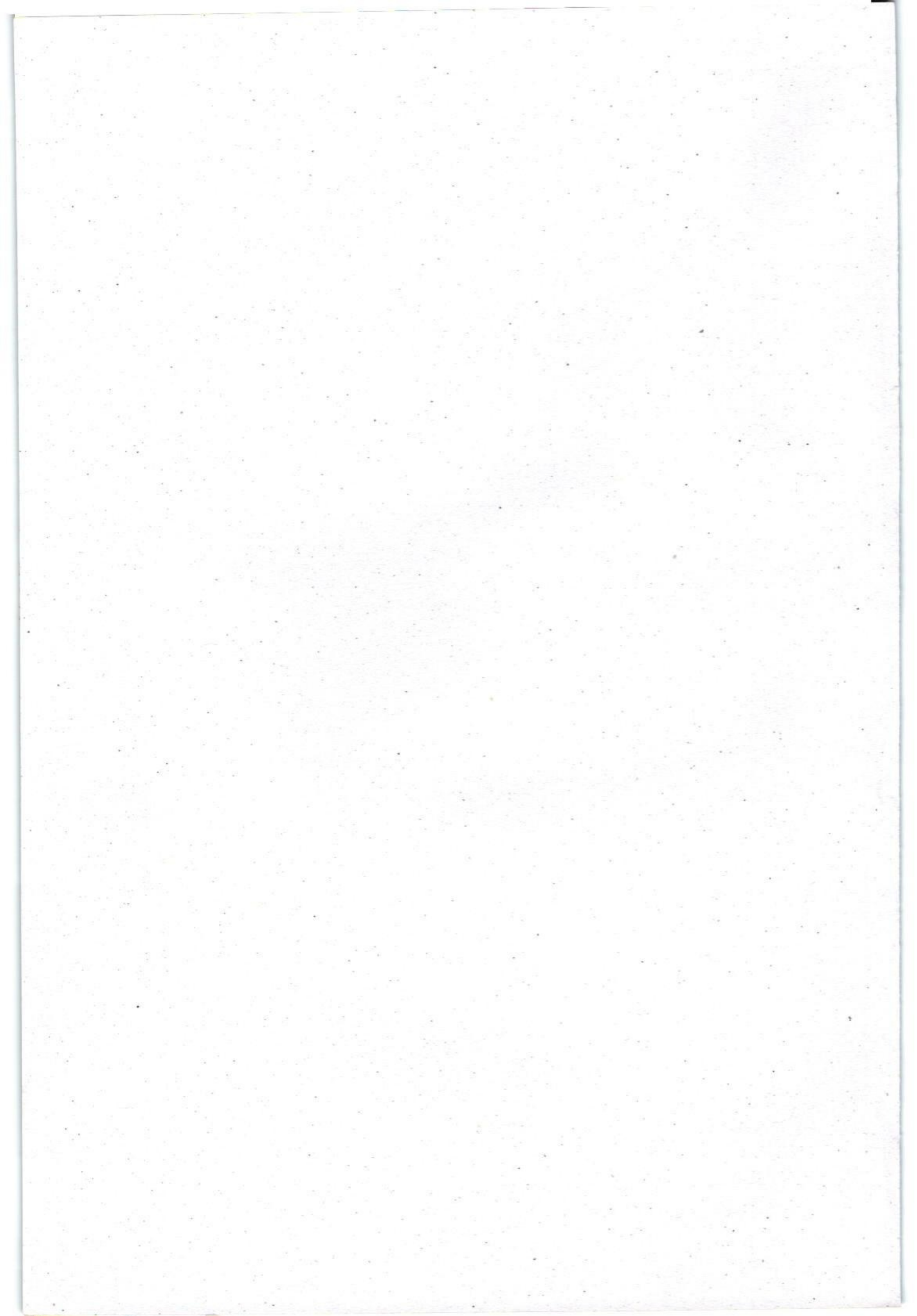
## The Imperial Tea

ສະພາວິທະຍາສາດແຫ່ງຊາດ

ສະມາຄົມປົກປັກຮັກສາ ແລະ ພັດທະນາຊີວະນາໆພັນ ແບບຍືນຍົງ

ອຸປະຖຳການພິມໂດຍ: Atca international Germany

ວຽງຈັນ ຕຸລາ 2008



ຮິບໂຮມໂດຍ:

ຮູບພາບ :

:  
:  
:  
:  
:  
:

ສອນໄພ່ ພິມ  
11/12/08  
  
ທະນາຍົກ

ຫຸມພັນ ຣັດຕະນະວົງ

ຈາກຜູ້ແຕ່ງເອງ

ຈາກເພື່ອນ

PRESENCE DU ROYAUME LAO

France-Asie Tome XII, 1965.

CHANSONS ET FETES DU LAOS

Ernest Leroux, Editeur. Paris 1896

LE BASSIN DU MEKONG

Descente du MEKONG. Inalco Paris 1996.

ຂໍຮູ້ບຸນຄຸນນຳບັນດາຄູບາອາຈານ ລຸງປ້ານ້າອາ ແລະ ເພື່ອນ  
ທີ່ໄດ້ປະກອບສ່ວນໃນປຶ້ມຫຼວງນີ້

ສະຫງວນລິຂະສິດ

ສະພາວິທະຍາສາດແຫ່ງຊາດ

ສະມາຄົມ ປົກປັກຮັກສາ ແລະ ພັດທະນາຊີວະນາໆພັນ ແບບຍືນຍົງ(ສຊລ)

ອຸປະຖຳການພິມໂດຍ Atca International Germany.

ວຽງຈັນ 10 . 2008

## ສາລະບານ

1. ເນື້ອທົ່ວໄປ	1
2. ໝັງໆໄຊຍະ	25
3. ໝັງໆພູສັນ(ຊຽງຂວາງ)	29
4. ຊາໝັງໆ ຜັງສາລີ	35
5. ໂກເມນ ມາຕຸພູມແຫ່ງໝັງໆ	41
6. ຕົ້ນໝັງໆບູຮານ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດ	45
7. ຊາພູຟ້າ	47
8. ວາດໃຜວາດມັນ	50
9. ຄວາມມ້ວນທ້າຍ	51
10.ນິທານແອ້ມ:	
- ຊຽງໝັງໆ	52
- ໝັງໆຖືກປອກ - ຫຼືຄຳໝັງໆ	53
11.ຂ່າວສານ:	
- ຄວາມເປັນມາ ແລະຄຸນປະໂຫຍດຂອງຊາ	54
- ຊາໂນຍຸ: ພິທີນັ້ນຊາຂອງຍີ່ປຸ່ນ	56
12. A.J.E. MARSEILLE: LES ORIGINES DU THE SHAN A POINTE BLANCHES DE BAO LOC (Sud-Vietnam).	57

ອາລຳພະບົດ:

ມີລາງແມ່ແພງ ຜູ້ບັງເກີດເກົ້າຂອງຜູ້ຂ້າເອງ ເຄີຍເລົ່ານິທານສອນຜູ້ຂ້າເວລາຍັງນ້ອຍເລື່ອງໜຶ່ງວ່າ:  
“ ບຸນບໍ່ເຄີຍຄາດຮັ່ງ ນັ່ງຢູ່ກໍເຫງົານອນ ” (... ຍັງມີຊາຍມັກເຫງົານອນຜູ້ໜຶ່ງເດີນທາງໄປຄ້າ ເລີຍໄປ  
ນອນຄ້າງຄືນຢູ່ກາງທາງແຫ່ງໜຶ່ງ ຕົກເຊົ້າມື້ໃໝ່ມາ ແທນທີ່ລາວຈະຮີບອອກເດີນທາງຕໍ່ໄປ ລາວ  
ເລີຍຍັງນັ່ງເຫງົານອນຝັງໄຟຢູ່ຕໍ່ໄປ ພໍດີເວລານັ້ນ ຍັງມີພໍ່ຄ້າຜູ້ໃໝ່ເດີນທາງມາຮອດ ເຫັນໝໍ້ນັ້ນ  
ນັ່ງເຫງົານອນເຝົ້າກ້ອນຄຳທີ່ເຂົາເອົາມາເຮັດກ້ອນເສົ້າຢູ່ ຢ່າຊ້າພໍ່ຄ້າຜູ້ນັ້ນ ເລີຍຄວາຄີເອົາຄຳກ້ອນ  
ນັ້ນຍັດໃສ່ຖົງ ແລ້ວຮີບອອກເດີນທາງຕໍ່ ປະໂຫ້ຜູ້ເພິ່ນມັກເຫງົານອນນັ້ນ ເຫງົານອນຕາມສະບາຍຢູ່  
ຫັ້ນຕໍ່ໄປ... ).

ຜູ້ຂ້າມີເງື່ອນໄຂໜ້ອຍຈ່ອຍທີ່ສຸດໃນຄວາມພະຍາຍາມຊອກຮູ້ເລື່ອງໝັ້ງ ອັນເປັນພຶດຕິເສດຄຸນຄ່າ  
ລຳເລັດຊະນິດນີ້ຂອງລາວ. ຂໍ້ມູນຄວາມຮູ້ເທົ່າທີ່ສາມາດຫາໄດ້ມາເຫຼົ່ານີ້ ມາຈາກໂອກາດທີ່ໄດ້ເດີນ  
ທາງພ່ານໄປຊົ່ວຄັ້ງຊົ່ວຄາວຍ້ອນວຽກງານອື່ນ ຊຶ່ງເວລາກໍບໍ່ອຳນວຍຕາມທີ່ຕ້ອງການ ທັງບໍ່ໄດ້ເຈາະ  
ຈົງໃນການຄົ້ນຄ້ວາສະເພາະໝັ້ງ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດຂອງລາວເຮົາເລີຍ. ຜູ້ຂ້າພະຍາຍາມໃຊ້ເວລາ  
ຫາເຄາະປະຕູພຸ້ນພີ້ ເພື່ອຈະໄດ້ເງື່ອນໄຂອັນຈຳເປັນນ້ອຍໜຶ່ງ ພໍໃຫ້ກຸ້ມຄ່າເດີນທາງ ກິນຢູ່ ພັກເຊົາ  
ໃນການເດີນສຳຫຼວດບາງແຫ່ງທີ່ສຳຄັນ ແລ້ວຂຽນບົດລາຍງານໃຫ້ມີລັກສະນະພໍຮັບເອົາໄປພິຈາລະ  
ນາໄດ້ຈາກນັກວິຊາການ ແລະ ຜູ້ມີໜ້າທີ່ຕັດສິນບັນຫາການພັດທະນາ ແຕ່ກໍໂຊກບໍ່ຄ່ອຍເຂົ້າຂ້າງ  
ເລີຍ ຈຶ່ງຈຳເປັນສະທ້ອນແຕ່ສິ່ງທີ່ຕົນເອງພໍເກັບກຳໄດ້ມາທໍ່ນັ້ນ. ແນ່ນອນບັນຫາເລື່ອງໝັ້ງຕ້ອງ  
ການຄວາມຮູ້ ກໍຄືການຄົ້ນຄ້ວາໃຫ້ເລິກເຊິ່ງເຖິງຖອງທາງວິທະຍາສາດຫຼາຍກ່ວານີ້ ເພື່ອນຳຄຸນຄ່າ  
ອັນມະຫາສານຂອງມັນ ມາຮັບໃຊ້ຊີວິດຄວາມເປັນຢູ່ຂອງຊາວລາວເຮົາເອງ ພ້ອມກັນນັ້ນ ກໍຮັກສາ  
ສົມບັດທາງພິກສາຊາດທີ່ຫາຍາກຂອງຊາດໄວ້ໃຫ້ຍືນຍາວດ້ວຍ. ຫາກວ່າ ຜູ້ຂ້າ ລູກຫຼານເຫຼນຂອງ  
ແມ່ແພງຍັງນັ່ງກອດເຄົ້າເຫງົານອນຢູ່ ຊຶ່ງກໍເປັນໜ້າລະອາຍ ແລະ ເສັງດາຍ ກໍຂໍໃຫ້ ລູກ ຫຼານ ເຫຼນ  
ຫຼ້ອນ ຂອງປຸ່ນາຄເຖົ້າ ປູ່ສັງຄະສາ ຢ່າສັງຄະສີ ປູ່ຂຸນບູລົມ ຕື່ນຂຶ້ນສາ ແລ້ວພາກັນຍໍກ້ອນເສົ້າຄຳ  
ກ້ອນນັ້ນ ເຂົ້າໃສ່ຖົງເທິນ.

ວັນທີ 26.12. 2007  
ຫຸມພັນ ຮັດຕະນະວົງ

ໝັງໆລາວ  
(ຊາຈັກກະພັດ)

ຫຸມພັນ ຮັດຕະນະວົງ



ກາງຕະຫຼາດເມືອງໄຊຍະບູລີ 2006

ຫຸມພັນ

ຄຳວ່າ “ ໝັ້ງ ” ນັ້ນ ຜູ້ຄົນໂດຍທົ່ວໄປ ນັບທັງຜູ້ຂ້າເອງ ຍັງບໍ່ຮູ້ເລີຍວ່າ ມີຮາກເຫງົ້າຂອງສັບມາ ແຕ່ໃສ ມີເຜົາພັນຕະກຸນໃດແດ່ ນອກເໜືອຈາກກຸ່ມຊົນຕະກຸນລາວ ລຽວ ຫຼື ຫຼວ(ແລ້ວແຕ່ຈະອອກ ສຽງ) ຊຶ່ງປັດຈຸບັນຮຽກວ່າ ຕະກຸນ ລາວ-ໄຕ ທີ່ໃຊ້ຄຳວ່າ ໝັ້ງ. ຖ້າບໍ່ມີກຸ່ມຊົນເຜົາພັນອື່ນໃຊ້ແລ້ວ ກໍສະແດງວ່າ ສັບນີ້ມາຈາກ ເຄົ້າສັບພາສາລາວດັ້ງເດີມແທ້ ຊຶ່ງຢ່າງໜ້ອຍ ກໍບໍ່ຕຳກ່ວາ 2.000 ປີ ຄືຕັ້ງແຕ່ສະໄໝອານາຈັກແຖນ ທີ່ສ່ວນໃຫຍ່ ຕັ້ງຢູ່ດິນແດນອັນເປັນມົນທົນຍຸນນານ ຂອງປະເທດຈີນ ປັດຈຸບັນ ແລະ ຊຶ່ງສະແດງອີກຢ່າງໜຶ່ງວ່າ ຊາວລາວເຮົາ ມີປະເພນີການບໍລິໂພກໝັ້ງ ຫຼື ຊານັ້ນ ມາຕັ້ງແຕ່ເດີກດຳບັນດ້ວຍ. ປະເພນີການບໍລິໂພກໝັ້ງຂອງຄົນລາວ ແບ່ງອອກເປັນ 3 ວິທີດ້ວຍກັນ ເຊັ່ນ:

1. ວິທີເອົາໃບມາຕົ້ມ ເປັນນ້ຳຕົ້ມເພື່ອດື່ມ.
2. ວິທີເອົາໃບອ່ອນທີ່ໝັກໄວ້ແລ້ວ ມາເຮັດໃຫ້ເປັນຄຳຄຳຮຽກວ່າຄຳໝັ້ງ ແລ້ວເອົາມາອົມໄວ້ ເພື່ອໃຫ້ນ້ຳຂອງມັນຊຶມອອກ ແລ້ວຄ່ອຍໆໄຫຼລົງລຳຄໍເທື່ອລະເລັກລະນ້ອຍ.
3. ວິທີເອົາໃບໝັ້ງອ່ອນທີ່ໝັກໄວ້ແລ້ວ ມາພັນກັບເຄື່ອງປະກອບ ກິນເປັນອາຫານຫວ້າງ.

ເປັນທີ່ສັງເກດວ່າ ນອກຈາກໝັ້ງ ທີ່ເພິ່ນປຸງແຕ່ງຈາກໃບໝັ້ງອີຫຼີນັ້ນແລ້ວ ຍັງມີປະເພດອາຫານ ຫວ້າງຊະນິດໜຶ່ງທີ່ຮຽກຊື່ວ່າ " ໝັ້ງ " ເຊັ່ນກັນ ດັ່ງທີ່ມີປະເພດຕ່າງໆເຊັ່ນ:

1. ໝັ້ງຫຼວງ : ເອົາຂົງ ຂົງໂຄ ຫົວຜັກທຽມ ໝາກເຂືອຜ່ອຍ ໝາກຂາມອ່ອນ ຫຼື ໝາກເພືອງ ດິບ ຫຼື ສົ້ມຜັກກາດ ຄຽບໝູ ຖົ່ວດິນ ເກືອ ຫຼື ເນື້ອຕ່ອນປາແດກປາໃຫຍ່ ມາຊອຍໄວ້ ແລ້ວເອົາຜັກກຸ່ມ ຫຼື ໃບມີ່ອ່ອນ ຫຼື ໃບລຳໄຍອ່ອນ ມາພັນກິນຫຼິ້ນເວລາຫວ້າງ.
2. ພັນໝັ້ງ(ບູຮານ) : ຕຳຂົງ( ປະລິມານຫຼາຍ) ຕຳເຂົ້າຂົ້ວ ກັບຄຽບໝູຫຸ່ມ ປຸງໃສ່ເກືອ ນ້ຳປາ ຫຼື ປາແດກ ໃຫ້ພໍດີ ແລ້ວເອົາໃບທອງ ຫຼື ໃບຜັກກຸ່ມທີ່ແຂ່ນນ້ຳໄວ້ປະມານ 3-4 ວັນ ມາພັນ. ໝັ້ງປະເພດນີ້ ເພິ່ນປຸງໃນໂອກາດ ກິນທານ.
3. ໝັ້ງແຄມທາງ : ໝາກເຂືອຫວານຕົ້ມ ຕຳໃສ່ຄຽບໝູຫຸ່ມ ເຂົ້າຂົ້ວ ປຸງໃສ່ເກືອ ໃຫ້ພໍດີ ແລ້ວເອົາໃບສະຫຼັດ ມາຫໍ່ເປັນຄຳໆ ວາງຂາຍຕາມແຄມທາງ ເປັນອາຫານຫວ້າງ.
4. ພັນໝັ້ງຮ້ານອາຫານ : ແມ່ນພັນໝັ້ງເປັນອາຫານ ຊຶ່ງຈະປະກອບດ້ວຍ ປາປັ້ງເປັນຫຼັກ ມີ ເຄື່ອງພັນເຊັ່ນ ຄຳອ່ອນ ຂົງໂຄຊອຍ ຖົ່ວດິນ ເຂົ້າປຸ້ນ ຄຽບໝູ ໝາກແຕງອ່ອນ ກ້ວຍທານີ ອ່ອນ ໝາກເພືອງດິບ ໃບຜັກກະລຳປີ ໃບຜັກສະຫຼັດ ມີນ້ຳຈຸ ນ້ຳຈຳ ຍົກເປັນພາມາໃຫ້ແຂກ ຮັບປະທານ.

ອາຫານປະເພດນີ້ ທີ່ເອົາຊີ້ຂອງໝັ້ງມາຮຽກ ແຕ່ບໍ່ໄດ້ມີໃບໝັ້ງອີຫຼີມາປະກອບນັ້ນ ອາດຈະ  
ເນື່ອງຈາກເຫດຜົນ ບາງປະການ ເຊັ່ນ :

1. ໝັ້ງ ທີ່ປຸງເປັນອາຫານຈຳພວກນີ້ ປາກົດຢູ່ແຕ່ ຕົວເມືອງ ແລະ ບ້ານເຂດທີ່ພຽງບ່ອນທີ່ບໍ່ມີ  
ຕົ້ນໝັ້ງເລີຍ ຈຶ່ງໄດ້ຢືມເອົາແຕ່ຊີ້ຂອງໝັ້ງມາໃຊ້.
2. ໝັ້ງ ໄດ້ຮັບການພັດທະນາ ເປັນເຍື່ອງອາຫານໃຫ້ສາມາດຮັບປະທານໄດ້ທົ່ວໄປ.

ຂະນະທີ່ຜູ້ຂ້ານຶ່ງຂຽນຂໍ້ຄວາມກ່ຽວກັບໝັ້ງ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດຢູ່ນີ້ ຜູ້ຂ້າກໍມີຄວາມຮູ້ສຶກຢູ່ 3 ປະການ  
ດ້ວຍກັນເຊັ່ນ:

- ຮູ້ສຶກລະອາຍໃຈທີ່ຕົນເອງບໍ່ມີຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບໝັ້ງ ຫຼື ຊາ ຫຼາຍພໍ ແຕ່ຊຳພັດມານຶ່ງຂຽນກ່ຽວກັບ  
ຊາ ຈຶ່ງຂໍຄວາມເຫັນໃຈ ຈາກທ່ານນັກທິດສະດີ ນັກວິຊາການ ແລະ ນັກພັດທະນາ ຜູ້ມີຄວາມຮູ້ທາງ  
ວິຊານີ້ດ້ວຍ ການທີ່ຜູ້ຂ້າອິດສາຍິບຍົກເລື່ອງ ໝັ້ງ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດ(1) ມາເວົ້າ ກໍພຽງແຕ່ຕ້ອງການ  
ໃຫ້ ຊົ່ວລູກຊົ່ວຫຼານ ມີຄວາມສຳນຶກໜ້ອຍໜຶ່ງວ່າ :

*“ຄຳທີ່ບໍ່ບົກແຫ້ງເປັນນັ້ນ ນອກຈາກໝັ້ງແລ້ວ ຍັງມີຮ້ອຍອັນຟ້າຢ່າງໃນຜົນແຜ່ນດິນລາວ ດັ່ງນັ້ນ  
ຖ້າຢາກໃຫ້ປະເທດຊາດຮັ່ງມີຕະຫຼອດໄປແລ້ວ ຄວນຈະພາກັນຊຸດຄົ້ນຄຳປະເພດທີ່ບໍ່ບົກແຫ້ງເປັນ  
ນີ້ເປັນຈຸດໜັກ”*

- ຮູ້ສຶກເຄົາລົບຕໍ່ທ່ານຜູ້ມີພະຄຸນ ຊຶ່ງໄດ້ຖ່າຍທອດຄວາມຮູ້ອັນລຳເລີດນີ້ ໄວ້ໃຫ້ຄົນລາວເຮົາຮູ້ຈັກໂຕ  
ເອງຫຼາຍຂຶ້ນ (ມີຂໍ້ມູນໃຫ້ທ່ານໄດ້ສຳພັດເລີ່ມຈາກໜ້າ 4). ຫາກໃນກໍລະນີທີ່ເພິ່ນບໍ່ໄດ້ວິໄຈ ແລະ ບໍ່  
ໄດ້ຖ່າຍທອດໄວ້ເປັນລາຍລັກອັກສອນແລ້ວ ຄົນລາວໂດຍທົ່ວໄປ ກໍຍັງຈະບໍ່ຮູ້ຈັກຕົນເອງ ກໍຄືບໍ່  
ຮູ້ຈັກສົມບັດອັນລຳຄ່າ ທີ່ມາຕຸພູມໄດ້ບັນດານໄວ້ໃຫ້ຢູ່ຕະຫຼອດໄປ.

- ຮູ້ສຶກ ສຳນຶກໃນຂໍ້ສະຫຼຸບຂອງມື້ລາງ ທ່ານພູມີ ວົງວິຈິດ ທີ່ວ່າ: *“ລາວເຮົານຸ່ງເຄື່ອງຂາດ ຢອງຢູ່ເທິງ  
ກອງເງິນກອງຄຳ”*. ແຕ່ຜູ້ຄົນສ່ວນຫຼາຍມັກຈະເຂົ້າໃຈວ່າ : ກອງເງິນກອງຄຳອັນມະຫາສານນັ້ນ  
ແມ່ນກອງໄມ້ທ່ອນ ກອງບໍ່ເງິນບໍ່ຄຳ ບໍ່ທອງແດງ ບໍ່ເຫຼັກບໍ່ຂາງ ບໍ່ແກ້ວ ບໍ່ຖ່ານ ບໍ່ຫີນກາວ...  
ແຕ່ໜ້ອຍຄົນຈະສົນໃຈວ່າ ໄມ້ກໍດີ ບໍ່ເງິນບໍ່ຄຳກໍດີ ແມ່ນສິ່ງທີ່ບົກແຫ້ງເປັນ ແລ້ວພໍເຖິງເວລານັ້ນ  
ຄວາມທຸກຍາກ ແລະ ຄວາມຫາຍະນະ ຈະມາເຖິງຮຸ່ນລູກຫຼານພວກເຮົາ ແລະ ອານາຄົດຂອງຊາດ  
ພວກເຮົາ. ຄວາມອຸດົມສົມບູນດ້ານສົມບັດ ທາງທັມມະຊາດ ແລະ ຊັບສິນທີ່ບໍ່ບົກແຫ້ງເປັນນັ້ນເອງ  
ໜ້າຈະພາກັນປູກຝັງໄວ້ ໃຫ້ຢູ່ໃນແນວຄິດອຸດົມການ ແລະ ການກະທຳຂອງຄົນລາວເຮົາ ຕະຫຼອດ  
ຊົ່ວກະລະນານ. ໝັ້ງ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດ ຫຼື ທີ່ຊາວຕາເວັນຕົກຮຽກວ່າ ຊາສັນ(ຊາເທິງພູ)(2) ນັ້ນ  
ແມ່ນໜຶ່ງໃນ ບໍ່ຄຳທີ່ບໍ່ບົກແຫ້ງເປັນ. ຄວາມເປັນຈິງທີ່ມີ ແລະ ທີ່ນັກປາດອາຈານຜູ້ເພິ່ນຮູ້  
ໄດ້ຄົ້ນຄ້ວາວິໄຈໄວ້ ຕະຫຼອດໄດ້ນຳເອົາໄປຜັນພັດທະນາໄດ້ຜົນດີໃນຕ່າງແດນມາແລ້ວນັ້ນ ໜ້າ  
ຈະພໍສຳຫຼັບຢືນຢັນທັດສະນະດັ່ງກ່າວຂອງຜູ້ຂ້າ...

## ເລື່ອງຂອງມັນ ມີດັ່ງນີ້ :

ມື້ໜຶ່ງ ຜູ້ຂ້າໄດ້ພົບປະແບບບໍ່ໄດ້ນັດໝາຍຕາມເຄີຍ ກັບທ່ານ ດຣ.ສີສະຫລຽວ ສະແຫວງສຶກສາ ຊຶ່ງກໍບໍ່ຄ່ອຍຈະມີຂຶ້ນເລື້ອຍ ເພາະຕ່າງຄົນກໍຕ່າງວິນຫວັ່ນນຳໜ້າທີ່ການງານຂອງໃຜລາວ ແຕ່ເມື່ອ ໃດຫາກໄດ້ພົບກັນແລ້ວ ການສົນທະນາກໍມັກຈະຍືດເຍື້ອ ແລະ ຈັບໃຈສູ່ຄົນ ເພາະວ່າ ຕ່າງຄົນກໍ ຕ່າງນຳເອົາບົດຮຽນ ຂໍ້ຄິດເຫັນ ແລະ ຂ່າວຄາວໃໝ່ໆກ່ຽວກັບບັນຫາໃດໜຶ່ງ ມາແລກປ່ຽນຊຶ່ງກັນ ແລະ ກັນ. ບັນຫາປົກປັກຮັກສາທັມມະຊາດ ສະພາບແວດລ້ອມ ແລະ ການພັດທະນາສະພາບ ຊີວິດຄວາມເປັນຢູ່ຂອງປະຊາຊົນເຂດພູດອຍນັ້ນ ນັບວ່າເປັນຫົວຂໍ້ທີ່ທັງສອງຝ່າຍມັກນຳເອົາມາສົນ ທະນາກັນ. ເປັນເລື່ອງບັງເອີນທີ່ສຸດທີ່ ໃນການສົນທະນາກັນຊຸດນີ້ ຜູ້ຂ້າໄດ້ເວົ້າເຖິງປະເພນີການບໍ ລິໂພກໝັງ ຫຼື ຊາ ຂອງຊາວລາວ ອັນມີເອກະລັກພິເສດສະເພາະເປັນຂອງຕົນເອງ ມາຕັ້ງແຕ່ບູຮານ ມະການ ໂດຍທີ່ບໍ່ໄດ້ກ່າຍ ຫຼື ຮຽນແບບມາຈາກປະເພນີຂອງຈີນເໜືອນຊາດອື່ນ ສູ່ທ່ານອາຈານຟັງ. ຜູ້ຂ້າຍັງໄດ້ເລົ່າເຖິງການທີ່ຜູ້ຂ້າໄດ້ໄປພົບພໍ້ພັນໝັງ ວິທີການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການບໍລິໂພກໝັງ ໃນຮູບແບບແຕກຕ່າງກັນຂອງຊາວລາວເຮົາທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ ສູ່ທ່ານຟັງນຳດ້ວຍ :

ໝັງທີ່ຜູ້ຂ້າໄດ້ພົບເຫັນທີ່ເມືອງພຽງ ແລະ ປາກລ້ອງແຂວງໄຊຍະບູຣີ ປີ 1999 ອັນເຮັດໃຫ້ຜູ້ຂ້າ ເກີດ ແລະ ຕື່ນໃຈນັ້ນ ແມ່ນພຶດຊະນິດດຽວກັນກັບ ອັນທີ່ສັງຄົມສະໄໝໃໝ່ໃນຕົວເມືອງ ຮຽກວ່າ “ຊາ” ນັ້ນເອງ. ການພົບວ່າ “ໝັງ” ພຶດພື້ນເມືອງດັ້ງເດີມຂອງລາວເຮົາກັບ “ຊາ” ແມ່ນພຶດອັນ ດຽວກັນນັ້ນ ເຮັດໃຫ້ຜູ້ຂ້າຈຶງເພາະວ່າ ບໍ່ເຄີຍຮູ້ ແລະ ຄິດມາກ່ອນເລີຍ. ແຕ່ສິ່ງທີ່ເຮັດໃຫ້ຜູ້ຂ້າປະ ຫຼາດໃຈໄປຫຼາຍກ່ວານັ້ນ ແມ່ນຄວາມແຕກຕ່າງກັນຂອງຊື່ “ໝັງ” ໃນພາສາລາວດັ້ງເດີມ ແລະ “ຊາ” ໃນພາສາຈີນນັ້ນເອງ. ໝັງໃນພາສາລາວ ບໍ່ໄດ້ມາຈາກເຄົ້າສັບຂອງພາສາຈີນເລີຍ ແລະ ວິທີບໍລິໂພກໝັງ ກໍບໍ່ໄດ້ມາຈາກແບບສະບັບຂອງຈີນເລີຍ ສ່ວນຊາດຕ່າງໆສ່ວນໃຫຍ່ໃນໂລກ ຈະເປັນ ຝະລັ່ງ ອັງກິດ ລັດເຊັງ ຍີ່ປຸ່ນ ແລະ ຊາດອື່ນໆ ລ້ວນແລ້ວແຕ່ເອົາຊື່ມາຈາກເຄົ້າສັບພາສາ ຈີນມາເປັນເຄົ້າສັບໃນພາສາຕົນເອງທັງນັ້ນ ຕະຫຼອດຮັບເອົາແບບວິທີການຊົງ ແລະ ດື່ມຊາ ມາຈາກ ຈີນດ້ວຍ. ສ່ວນປະເພນີການບໍລິໂພກ ໝັງ ຫຼື ຊາ ຂອງລາວ ຊຳພັດຕ່າງໆໄປຈາກປະເພນີຂອງຈີນ ຢ່າງຈະແຈ້ງ ແຖມຍັງສະແດງເຖິງລັກສະນະເດີກດຳບັນຂອງມັນໃຫ້ເປັນທີ່ສັງເກດນຳດ້ວຍ. ຄຳຖາມ ທີ່ຜູ້ຂ້າຕັ້ງຂຶ້ນກໍມີຢູ່ວ່າ ໃນເມື່ອປະເພນີການບໍລິໂພກ “ໝັງ” ຂອງລາວບໍ່ໄດ້ຮັບອິດທິພົນມາຈາກ ປະເພນີການບໍລິໂພກ “ຊາ” ຂອງຈີນແລ້ວ ແມ່ນປະເພນີໃດເກົ່າແກ່ກ່ວາກັນ ໝັງ ຫຼື ວ່າ ຊາ?

ທ່ານອາຈານ ສີສະຫລຽວ ສະແດງຄວາມສົນໃຈໃນບັນຫານີ້ເຊັ່ນກັນ ພາຍລຸນມາ ທ່ານໄດ້ອິດສາ ໂກປີເອົາເອກະສານສຳຄັນທີ່ສຸດສະບັບໜຶ່ງມາມອບໃຫ້ຜູ້ຂ້າ. ເອກະສານດັ່ງກ່າວນັ້ນ ແມ່ນບົດ

ຄວາມທາງວິຊາການບົດໜຶ່ງ ຂອງທ່ານ A.J.E.Marseille ວິສະວະກອນດ້ານການປູກພືດຜັກ ແລະ ໝາກໄມ້ ທັງເປັນວິສະວະກອນການກະເສດເຂດຮ່ອນນຳ ຊຶ່ງໄດ້ລົງພິມໃນວິທະຍາສານ "Revue Péninsule" ປີທີ XXI ຊຸດທີ 20 ດ້ວຍຫົວເລື່ອງວ່າ: Les Origines du Thé Shan à Pointes blanches de BaoLoc (Haut-Dong Nai) Sud-Vietnam. (ກົກເຄົ້າທີ່ມາຂອງຊາສັນ ອັນມີຍອດອ່ອນສີຂາວ ທີ່ ບາວຫຼ້ອກ (ເນີນສູງດົງນາຍ) ພາກໃຕ້ ວຽດນາມ)

ບົດຄວາມດັ່ງກ່າວນີ້ ໄດ້ຊ່ອຍໃຫ້ຜູ້ຂ້າຮຽນຮູ້ ແລະ ເຂົ້າໃຈເຖິງຄວາມວິເສດ ຂອງໝັງງ ຫຼື ທີ່ທ່ານ Marseille ຮຽກວ່າ ຊາສັນ ຫຼື ຊາສານ (ຕໍ່ໄປຜູ້ຂ້າຂໍໃຊ້ຄຳວ່າ ໝັງງ ສະຫຼັບໄປນຳ) ດັ່ງທີ່ທ່ານຈະໄດ້ອ່ານຕອນສຳຄັນຂອງບົດຄວາມດັ່ງກ່າວ ທີ່ຜູ້ຂ້າແປມາດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

<< ກົກເຄົ້າທີ່ມາຂອງຊາສັນທີ່ມີຍອດອ່ອນຂາວຂອງ Bao Loc >>  
(ເນີນສູງດົງນາຍ - ພາກໃຕ້ວຽດນາມ)



ຍອດອ່ອນທີ່ມີຂົນຂາວຂອງຊາໝັງງຜັງສາລີ ຫຸມພັນ

" ກ່ອນໜ້ານີ້ 30 ປີ ຄືປີ 1930 ຜູງລົດຂະບວນທຳອິດ ໄດ້ພາກັນຄ່ອຍໆເກາະປົນຂຶ້ນກົວ " ບລາວ " (Bla) ດ້ວຍຄວາມຍາກເຍື້ອນ ລຳບາກອີຫຼີ. ຖະໜົນເວລານັ້ນ ເປັນພຽງແຕ່ທາງນ້ອຍໆ ຄະລຸກ ຄະລັກ ທີ່ຕັດພ່ານໄປຕາມແລວທີ່ພໍຈະໄປໄດ້ທໍ່ນັ້ນ. ບລາວ (bla) ເວລານັ້ນ ເປັນພຽງແຕ່ບ້ານນ້ອຍໆ ລີ້ລັບຢູ່ໃນປ່າໃຫຍ່ດົງເລິກບ້ານໜຶ່ງ ມີເຮືອນຕູບນ້ອຍຂອງປະຊາຊົນ ຕັ້ງລຽນລາຍກັນຢູ່ອ້ອມແອ້ມຄ້າຍພັກຂອງພວກໂຍທາ... ທໍ່ນັ້ນ. ຜູງຜູ້ຄົນສັນໜາວ ແລະ ສັນໄຂ້ພໍປານໆກັນ ບ່ອນໃດກໍມີແຕ່ປ່າຕຶບດົງໜາ ມິດທິບ ຊຸ່ມເຢັນ ແລະ ຍຸບໆຍາບໆ ເຕັມແຕ່ທາກ ບາງບ່ອນກໍມີຜົນໄຮ່ຂຶ້ນ

ການ ແລະ ສະຫຼັບກັນໄປ ຢ່າງບໍ່ມີໃຜຄິດອອກເລີຍວ່າ: ຈາກການພັດທະນາການປູກຊານັ້ນ ໃນມື້ໜຶ່ງ ບ້ານນ້ອຍໆດັ່ງກ່າວນັ້ນ ຈະກາຍເປັນເມືອງເອກຂອງແຂວງໆໜຶ່ງ ແລະ ກາຍເປັນສູນກາງ ທີ່ຈະເລີນຮຸ່ງເຮືອງດ້ວຍ ສົມບັດແຫ່ງຊາ. ກ່ອນໜ້ານັ້ນບໍ່ທໍ່ໃດປີ ລັດຖະບານໂປຣເຕັກໂຕຣາ ໄດ້ຕົກລົງທະລຸລ່ວງເສັ້ນທາງຄົມມະນາຄົມ ໃຫ້ຕິດຈອດກັນລະຫວ່າງ ໄຊງ່ອນ(Saigon) ແລະ ດາລາດ (Dalat) ໂດຍພ່ານໄປທາງກົວ ບລາວ. ຂະນະນັ້ນ ເພິ່ນໄດ້ຕັ້ງບັນຫາແອ້ມຂຶ້ນຕື່ມວ່າ ຈະ ພັດທະນາການປູກພືດຊະນິດໃດ ແລະ ຈະຊຸດຄົ້ນທ່າແຮງຂອງທ້ອງຖິ່ນນັ້ນ ໄປພ້ອມໆກັນກັບການກໍ່ສ້າງເສັ້ນທາງສາຍນັ້ນ ເຢື້ອງໃດແດ່ ? ພຽງແຕ່ໃນໄລຍະຕົ້ນຂອງການກໍ່ສ້າງທໍ່ນັ້ນ ເພິ່ນກໍພົບແລ້ວວ່າ ທີ່ນັ້ນເປັນຍ່ອມບໍລິເວນອາກາດຊຸ່ມ ອຸນຫະພູມພໍດີ ຍ້ອນລະດັບຄວາມສູງຂອງມັນ ມີດິນປະເພດ ດາຊີ(3) ຫຼື ດິນພູໄຟທາດກິດ ທັງເປັນບວມໂຕ່ງຕອງຮອງຮັບລ້ອງທ່ອມພູພຽງນຳດ້ວຍ. ທັງໝົດນີ້ ເປັນຈຸດສົນໃຈຂອງບັນດານັກກະເສດສາດ ຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບພາລະໃຫ້ຄົ້ນຄ້ວາວິໄຈວ່າ ຈະເອົາພືດຊະນິດໃດ ມາປູກໃສ່ ຈຶ່ງຈະສາມາດເຮັດໃຫ້ຜົນດິນຕອນນັ້ນ ກັບກາຍມາມີຄຸນຄ່າຂຶ້ນໄດ້. ເວລານັ້ນ ໃຜກໍຄິດເຖິງແຕ່ຊາກ່ອນພືດອື່ນໃດໝົດ. ຄວາມຈິງ ເງື່ອນໄຂທຸກຢ່າງກໍອຳນວຍພຽບພ້ອມທຸກປະການແລ້ວ ເປັນຕົ້ນແມ່ນ ລະບົບນິເວດອຳນວຍ ແລະ ດີເລີດກ່ວາເຂດອື່ນໆທີ່ໄດ້ປູກຊາປະເພດຕ່າງໆໄປແລ້ວ ໃນອິນດູຈີນ. ທີ່ເຂດກາງຂອງ ຕົງແກງ ນັ້ນ ພັນຊາພື້ນເມືອງ (ຊາໃບນ້ອຍ) ປູກບໍ່ຄ່ອຍໄດ້ຜົນດີທໍ່ໃດ ດິນກໍຂີ້ຮ້າຍ ລະດັບຄວາມສູງບໍ່ພຽງພໍ ອາກາດກໍຮ້ອນເຫຼືອຮ້າຍ ເຮັດໃຫ້ປະສິດທິຜົນຕ່ຳ ຄຸນນະພາບກໍຊ່ຳໃດຊ່ຳໜຶ່ງທໍ່ນັ້ນ. ທີ່ພາກກາງຂອງອານນາມນັ້ນ ເພິ່ນກໍພົບບັນຫາແບບດຽວກັນນັ້ນ ຍິ່ງໄປກ່ວານັ້ນ ລະດູແລ້ງຊ້ຳພັດແກ່ຍາວໂພດ. ສ່ວນທີ່ ດັກຫຼັກ ແລະ ໄປຼກູ ເພິ່ນກໍສ້າງຫາເລີ່ມປູກຊາພັນອັດສຳ (Assam) ຈົນໄດ້ກາຍເປັນອຸດສາຫະກຳໄປແລ້ວ ແຕ່ກໍພົບບັນຫາລະດູແລ້ງແກ່ຍາວ ແລະ ຮ້າຍແຮງເຊັ່ນກັນ ອັນພາໃຫ້ຄິດຍາກທີ່ຈະຕ້ອງໃຊ້ລະບົບຊົນລະປະທານໃຫ້ພຽງພໍ. ດັ່ງນັ້ນເມື່ອເວົ້າເຖິງລະບົບນິເວດວິທະຍາແລ້ວ ເຂດ ບລາວ (Blaio) ຊຶ່ງຕໍ່ມາ ໄດ້ກາຍມາເປັນ ບາວລ້ອກ (Bao Loc) ນັ້ນ ຈຶ່ງເປັນທາງເລືອກທີ່ອຳນວຍທີ່ສຸດ ຖ້າຈະເວົ້າເຖິງການຈະພັດທະນາການປູກຊາສຳຫຼັບພາກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ພາກຄອບຄົວ. ເມື່ອເຫັນເຊັ່ນນັ້ນແລ້ວ ລັດຖະບານໂປຣເຕັກໂຕຣາ ຈຶ່ງໄດ້ຕົກລົງປູກເບີກສະຖານີທົດລອງຂຶ້ນທີ່ຈຸດດັ່ງກ່າວນັ້ນທັນທີ ກ່ອນທີ່ເສັ້ນທາງຈະທະລຸລ່ວງກັນ ໃນປີ 1931. ສະຖານີການກະເສດ ທີ່ຕັ້ງຂຶ້ນໃນ ປີ 1926 ທີ່ພູທໍ່ ປະເທດຕົງແກງ ຊຶ່ງໄດ້ລົງເລິກໃນການຄົ້ນຄ້ວາບັນຫາຕ່າງໆທີ່ພົວພັນເຖິງເງື່ອນໄຂດ້ານການປູກຝັງ ແລະ ການກຽມພັນຊາຈາກພັນພື້ນເມືອງ ແລະ ພັນອັດສຳນັ້ນ ມີໜ້າທີ່ໃຫ້ການສະໜັບສະໜູນທາງດ້ານເຕັກນິກ ແກ່ສະຖານີດັ່ງກ່າວທຸກປະການ.

ຄວາມຈິງແລ້ວ ເຖິງວ່າເຂດບຣາວຈະມີເງື່ອນໄຂພຽງພໍ ສຳຫຼັບຄວາມຫວັງໃນຜົນສຳເລັດຂອງການປູກຊາກໍດີ ແຕ່ພວກເຮົາກໍຍັງຢ້ານວ່າ ປະລິມານນ້ຳຝົນທີ່ຕົກລົນເປັນເວລາເທິງ ໂດຍສະເພາະແມ່ນຄວາມຊຸ່ມຈື້ນຂອງດິນໃນເດືອນຕຸລາ-ພະຈິກນັ້ນ ຈະກໍ່ໃຫ້ເກີດສະພາບແບບດຽວກັນກັບທີ່ ອາຣ

ບຣີ-ບຣວຍເຍ(Arbre-broyé) ແລະ ຕົງແກງ(Tonkin) ໃນເວລາທີ່ມີຝົນຝອຍແຮງ ຫຼື ທີ່ອັດສຳ ໃນເວລາທີ່ເກີດພະຍາດໃບຫຼົ່ນລະບາດແຮງ. ພະຍາດດັ່ງກ່າວ ເມື່ອມັນໄດ້ເກີດຂຶ້ນແລ້ວ ກໍຈະບໍ່ສາມາດປ້ອງກັນມັນໄດ້ເລີຍ. ພະຍາດຊະນິດນີ້ ມັກເກີດຂຶ້ນໃນລະດູການທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມຈື່ນຈີ ຊຶ່ງກໍພໍດີແມ່ນຍາມ ທີ່ຍອດຊາອ່ອນປົ່ງດີ. ແນວໃດກໍດີ ກໍຕ້ອງກ້າສ່ຽງແດ່ ແລະ ອິດທິນດຳເນີນການທົດລອງເປັນເວລາເທິງແບບສິ້ນເປືອງແດ່ ເພື່ອຈະສ້າງເກດເບິ່ງຄວາມຈະເລີນເຕີບໃຫຍ່ຂອງມັນ ແລະ ຜົນທີ່ຈະໄດ້ຮັບຕາມມາ ຈາກຊະນິດພັນຕ່າງໆທີ່ໄດ້ນຳເອົາມາທົດລອງປູກເຊັ່ນ: ພັນພັນເມືອງ ພັນອັດສຳ ແລະ ພັນອື່ນໆອີກ ກ່ອນທີ່ຈະຕັດສິນໃຈຂະຫຍາຍການຜະຫຼິດໃຫ້ກ້ວາງຂວາງອອກໄປ ຢ່າງເປັນອຸດສາຫະກຳ ໃນບ່ອນທີ່ລະບົບນິເວດເໝາະສົມ ແລະ ດີກ່ວາເພິ່ນ. ກໍແມ່ນນະທີ່ນີ້ແຫຼະ ທີ່ພວກເຮົາຈຳຕ້ອງເວົ້າເຖິງ ' ' ຊາສັນ ' ' (ໝັງ ຫຼື ຊາພູເຂົາ). ຊາພັນນີ້ ນັກພິກສາສາດຮູ້ກັນດີໂດຍທົ່ວໄປ ຈາກຈຸດພິເສດຂອງໃບຂອງມັນເຊັ່ນ: ຈຳນວນເສັ້ນດູກໃນໃບ ຈຳນວນແຂ້ວແຄມໃບ ຄວາມຍາວຂອງນໍ້ແໜງ ແລະ ຍອດອ່ອນປາຍປິດ ທີ່ມີຂົນອ່ອນໆ ແລະ ອື່ນໆເປັນຕົ້ນ. ຊາພັນນີ້ ບໍ່ປາກົດມີຢູ່ແຫ່ງທົນໃດເລີຍ ນອກຈາກແຕ່ແຄ້ວນດັກຍິນລິງ ທີ່ພາກຕາເວັນອອກສ່ຽງເໜືອຂອງປະເທດ ອິນເດັງ ໜ້ອຍໜຶ່ງທ່ານ. ຈຸດປະສົງຂອງເພິ່ນໃນການປູກຊາຊະນິດນີ້ໄວ້ນັ້ນ ບໍ່ແມ່ນເພື່ອຈະຜະຫຼິດມັນອອກມາຕາມແບບທຳມະດາເໝືອນທົ່ວໆໄປເລີຍ ແຕ່ແມ່ນເພື່ອເກັບເອົາຍອດອ່ອນໆ ທີ່ມີຂົນອ່ອນບາງໆ ແລະ ຂາວໆຂອງມັນສະເພາະ ເພື່ອເປັນເຄື່ອງປະດັບຊາພັນ FOP ແລະ OP ຂອງ ສີລັງກາ ແລະ ອິນເດັງ ໃນທຸລະກິດການຄ້າຂາຍຊາຊັ້ນສູງຂອງເພິ່ນທ່ານເອງ ເພາະວ່າຊາຊະນິດນີ້ມີລາຄາແພງຫຼາຍ ແລະ ມີຂາຍກັນໃນປະລິມານໜ້ອຍດຽວທ່ານໃນທ້ອງຕະຫຼາດ. ຍອດຊາຊະນິດນີ້ ເພິ່ນຈະເອົາເບີຍປະໄວ້ ຈົນໃຫ້ມັນແຫ້ງໄປຊຶ່ງໂດຍທີ່ຈະບໍ່ໃຫ້ໃບອ່ອນໆຂອງມັນກໍເຂົ້າກັນ ແລ້ວເພິ່ນຈະເອົາ ໂຮຍລົງປົກຊັ້ນໜ້າ ຂອງຊາຊັ້ນສູງໜ້ອຍໜຶ່ງທ່ານ.

ທີ່ພູຫໍພຸ່ນ ທ່ານ Pasquier ຊ່ຽວຊານການປູກຝັງ ທີ່ມີຊື່ສຽງດັ່ງດັງຜູ້ໜຶ່ງ ເປັນຜູ້ຮັບຜິດຊອບ ສະຖານີທົດລອງ. ທ່ານມີຄວາມສົນໃຈໃນການເຕົ້າໂຮມເອົາພັນຊາພັນເມືອງ ແລະ ຊາຕ່າງປະເທດພັນຕ່າງໆມາສະສົມໄວ້. ທ່ານມີບາງຕົວຢ່າງຂອງຊາສັນ(ໝັງ) ສຳຫຼັບເອົາໄວ້ແຍງເບິ່ງທ່ານ ແຕ່ທ່ານກໍຍັງໄດ້ສ້າງເກດເຫັນປາກົດການອັນໜຶ່ງເຊັ່ນ ເວລາທີ່ມີດ້ວງຂີລະບາດຂຶ້ນນັ້ນ ຊາພັນນີ້ບໍ່ໄດ້ປະສົບບັນຫາເໝືອນຊາພັນອື່ນໆເລີຍ. ຂໍ້ສັງເກດຂອງທ່ານນັ້ນ ມີຄວາມສຳຄັນຫຼາຍເພາະວ່າ ໃນອານາຄົດຫາກມີການຄົ້ນຄ້ວາສືບຕໍ່ໄປເທິງນານ ແລະ ມີການປະສົມພັນໄປແລ້ວ ຊາປະເພດນີ້ ອາດຈະສາມາດ ປ້ອງກັນພະຍາດໃບຫຼົ່ນນັ້ນໄດ້ ກໍເປັນໄດ້..."

ທ່ານ Marseille ໄດ້ໃຫ້ຂໍ້ມູນສຳຄັນ ຕໍ່ໄປອີກດັ່ງນີ້:

"... ຈາກການຄົ້ນຄ້ວາລົງເລິກໃນເອກະສານ ແລະ ຕຳນານບູຮານຂອງຈີນກ່ຽວກັບຊາ ເພິ່ນໄດ້ພົບວ່າ ນັກລ່າຊາຂັ້ນຊຽວຊານຂອງຈີນສະໄໝກ່ອນ ທີ່ມີຄວາມຮູ້ຄວາມຊຳນານເປັນພິເສດກ່ຽວກັບຊາ ໄດ້ຖືກສົ່ງມາທີ່ປ່າໃຫຍ່ດົງເລິກ ເຂດພາກເໜືອຂອງປະເທດລາວ ແລະ ເຂດສານໃນແຖບພູດອຍຂອງພະມ້າ ໃນຍາມລະດູບານໃໝ່ຂອງແຕ່ລະປີ ເພື່ອຊອກຫາ ແລະ ປັດຕິນຊາປ່າ (ໝັງງ) ແລ້ວເກັບເອົາຍອດອ່ອນໆຂອງມັນ ມາປຸງແຕ່ງຂັ້ນຕົ້ນຊົ່ວຄາວກັບທີ່ກ່ອນ ຈາກນັ້ນກໍນຳເອົາເມືອທີ່ເມືອງຈີນ ເພື່ອຈະຄັດເລືອກ ແລະ ປຸງແຕ່ງອີກຕື່ມເທື່ອໃໝ່ໃຫ້ເປັນຂັ້ນສົມບູນ. ຊາຊະນິດນີ້ ຈຶ່ງແມ່ນມັນງາມໃນຮູບສີນ້ຳເງິນ ແລະ ກໍຈຶ່ງແມ່ນມັນຫອມດີອີຫຼີ ຈີນຖືກຮັບຮອງກັນວ່າ ເປັນຊາຂັ້ນເລີດກ່ວາຊາພັນໃດໆ ດັ່ງນັ້ນຈຶ່ງຫວງໄວ້ຊົງດື່ມສະເພາະແຕ່ໃນຣາຊະສຳນັກພະເຈົ້າຈັກກະພັດ ແລະ ວົງການຂຸນນາງຊັ້ນສູງຂອງຣາຊະວັງຫຼວງທໍ່ນັ້ນ. ເອກະສານ ແລະ ຕຳນານບູຮານຂອງຈີນ ຍັງບອກໃຫ້ຮູ້ອີກວ່າ: ການເກັບເອົາຍອດຊາປ່າ ຫຼື ໝັງງພັນວິເສດນີ້ ດ້ວຍວິທີປັດຕິນຊາຂອງມັນນັ້ນ ເຮັດໃຫ້ການໄປຊອກເກັບເອົາຊາເທື່ອໃໝ່ນັ້ນ ນັບມື້ນັບຍາກເຂົ້າຊັກໄຊ້. ດັ່ງນັ້ນ ຊຽວຊານນັກລ່າຊາ ຈຶ່ງໄດ້ຄົ້ນຄ້ວາເອົາລົງມາລ້ຽງ ແລ້ວຝຶກແອບໃຫ້ມັນຂຶ້ນຕົນຊາ(ໝັງງ) ແລ້ວເກັບເອົາຍອດອ່ອນຂອງມັນ ແທນທີ່ຈະປັດຕິນມັນອີກ. ມັນເປັນອັນຈະແຈ້ງແລ້ວວ່າ ຂໍ້ມູນຕ່າງໆເຫຼົ່ານີ້ ເປັນສິ່ງທີ່ວິເສດ ທີ່ສຸດສຳຫຼັບພວກເຮົາ ໃນເວລາທີ່ຕັ້ງບັນຫາການຈະປູກຊາຂຶ້ນ ເພື່ອການບໍລິໂພກພາຍໃນ ແລະ ເພື່ອຂະຫຍາຍການຜະຫຼິດຊາ ດ້ວຍພັນທີ່ໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມສູງສຸດ".

ໃນທີ່ສຸດ ກໍເລີຍຈຳເປັນໄດ້ຕົກລົງກັນວ່າ ຈະຕ້ອງຊອກຄົນຫາ ຊາ(ໝັງງ) ຊະນິດນີ້ ຢ່າງເປັນລະບົບໃຫ້ໄດ້ ເປັນຕົ້ນຢູ່ຖິ່ນພູດອຍບ່ອນທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມເຢັນ ທາງພາກເໜືອຂອງແຫຼມອິນດູຈີນ ໂດຍສະເພາະຢູ່ພາກເໜືອຂອງລາວ ຊຶ່ງຕັ້ງຢູ່ຕິດຊິດກັນພໍສົມຄວນກັບເຂດສານຂອງພະມ້າ ອັນຖືວ່າເປັນແຫຼ່ງດັ່ງເດີມຂອງຊາຊະນິດນີ້ ເພື່ອໃຫ້ຮູ້ວ່າ ຈະມີປ່າພັນຊາຊະນິດນີ້ຢູ່ໜ້ອຍຫຼາຍປານໃດ ຕໍ່ຈາກນັ້ນ ກໍຈະໄດ້ເລືອກເອົາໃຫ້ໄດ້ພັນສິດໆຂອງມັນອີຫຼີ. ເມື່ອພົບແລ້ວ ກໍຈະຕ້ອງໄດ້ຖາກຖາງປ່າອ້ອມຮອບຕົ້ນຂອງມັນອອກ ເພື່ອສ້າງສະພາບແວດລ້ອມທີ່ດີ ມີແສງແດດ ແລະ ມີອາກາດລ່ວງດີໃຫ້ແກ່ມັນ ອຳນວຍໃຫ້ມັນຜະຫຼິດໝາກ ແລະ ແກ່ນຂອງມັນອອກມາໃຫ້ໄດ້...

ວຽກງານການສຳຫຼວດດ້ານພຶກສາຊາດໃນຖິ່ນສູງນີ້ ຮຽກຮ້ອງຫາກ້ອນເງິນ ແລະ ຜູ້ປະຕິບັດການຢ່າງເຕັມເວລາ. ອີກປະການໜຶ່ງທີ່ສຳຄັນທີ່ສຸດ ນັ້ນຄືບໍ່ຄວນຖືເບົາພາລະກິດດັ່ງກ່າວ ບໍ່ດັ່ງນັ້ນກໍຈະບໍ່ປະສົບຄວາມສຳເລັດໄດ້. ກໍດັ່ງນີ້ເອງ ທີ່ທ່ານ Pasquier ໄດ້ຕົກລົງເດີນທາງຂຶ້ນເມືອ ຊຽງຂວາງ ດ້ວຍຕົວຂອງທ່ານເອງໃນປີ 1928 ເພື່ອຈະສືບສາວຫາຂໍ້ມູນຕ່າງໆ ກ່ຽວກັບບັນຫານີ້ ໃຫ້ຈະແຈ້ງ. ນະທີ່ນັ້ນ ທ່ານໄດ້ຮັບຄຳຢືນຢັນຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່ທາງຝ່າຍລາວວ່າ ມີຕົ້ນໝັງງ(ຊາປ່າ) ຢູ່ຕາມແປພູໜ່ວຍຕ່າງໆ ເປັນຕົ້ນແມ່ນ ພູສັນ(Phou Sang ໃນບົດ). ທ່ານໄດ້ຂຶ້ນເມືອແປພູສັນ ແລະ ໄດ້ນຳ

ເອົາໂຕຢ່າງຂອງ 'ໝັງ' ລົງໄປທີ່ຫາດໂນ້ຍ (ຮາໂນຍ-Hanoi). ເມື່ອເຫັນວ່າ ໂຕຢ່າງທີ່ທ່ານໄດ້ນຳ  
ເອົາລົງມານັ້ນ ແມ່ນ ໝັງ ຫຼື ຊາສັນ ອີຫຼີແລ້ວ ທ່ານ Yves Henry ຜູ້ກວດກາໃຫຍ່ ຮາຊະການ  
ດ້ານການກະເສດ ຈຶ່ງໄດ້ຕົກລົງ ລົງພາກສະໜາມເພື່ອຄົ້ນຄ້ວາທັນທີ ດ້ວຍເງື່ອນໄຂທີ່ຈຳເປັນ.  
ຢູ່ຊຽງຂວາງ ກໍມີສະຖານີນ້ອຍເພື່ອປະຕິບັດການທົດລອງການກະເສດ ແລະ ລ້ຽງສັດຢູ່ແລ້ວແຫ່ງ  
ໜຶ່ງ ແຕ່ໄດ້ຮ້າງເຮື້ອໄປແລ້ວຫຼາຍປີ. ກໍຍັງນັບວ່າເປັນໂອກາດ ທີ່ຈະໄດ້ພົ້ນພູມັນຄືນເທື່ອໃໝ່ນຳ  
ດ້ວຍ. ຢູ່ທີ່ນັ້ນ ກໍມີຕົ້ນໝັງຈຳນວນໜຶ່ງແດ່ແລ້ວ ທີ່ນັກກະເສດສາດຜູ້ໜຶ່ງໄດ້ນຳເອົາມັນມາປູກໄວ້  
ກ່ອນໜ້ານີ້ 15 ປີ ເພື່ອສະໜອງຄວາມສົນໃຈຂອງຕົນເອງຊຶ່ງ.

ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ພະແນກການເງິນປະຕິເສດທີ່ຈະອະນຸມັດງົບປະມານແກ່ໂຄງການດັ່ງກ່າວ ດ້ວຍຂໍ້ອ້າງທີ່  
ເຂົາມັກໃຊ້ເລື້ອຍໆວ່າ 'ການຄົ້ນຄ້ວາພິກສາຊາດນັ້ນ ສ່ຽງໄພເກີນໄປ' ພວກເຮົາຈຶ່ງຈຳເປັນຕ້ອງປິດ  
ຈຸດປະສົງນີ້ໃຫ້ເປັນຄວາມລັບ ໂດຍເອົາເຫດຜົນການຄົ້ນຄ້ວາອານາຄົດທາງດ້ານເສດຖະກິດ ທີ່  
ພາກເໜືອຂອງລາວ ມາເປັນຂໍ້ອ້າງ ແລະ ເອົາການຄົ້ນຄ້ວາການປູກພືດຜັກ ແລະ ໝາກໄມ້ ທີ່ເປັນ  
ສິນຄ້າ ເພື່ອໃຫ້ທັນກັບການເບີກເສັ້ນທາງ ວຶ້ງ-ຊຽງຂວາງ ຊຶ່ງຈະຕໍ່ໄປເຖິງຫຼວງພະບາງ ໃນພາຍຫຼັງ  
ເປັນເນື້ອໃນຂໍ້ອ້າງ.

ພວກເຮົາຢູ່ໃນຕົ້ນເດືອນມັງກອນປີ 1929... ຂ້ອຍປະຫຼາດໃຈແຮງ ເພາະບ້ອຍວ່າມາເຖິງ ອິນດູຈີນ  
ເປັນເທື່ອທຳອິດ ເລີດຖືກແຕ່ງຕັ້ງໃຫ້ໄປທີ່ປະເທດລາວໂລດ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ພ່ານໄປທາງ ຫາດໂນ້ຍ  
ພຸ່ນນຳ. ນະທີ່ນັ້ນ ຂ້ອຍໄດ້ພົບກັບທ່ານ Yves Henry ແລ້ວທ່ານກໍເລີຍເວົ້ານຳຂ້ອຍແບບງ່າຍໆ ວ່າ:

"ຂ້ອຍສົ່ງເຈົ້າໄປທີ່ຊຽງຂວາງກໍເພາະວ່າ ໃນຖານະທີ່ເປັນ ວິສະວະກອນອຸທິຍານສາດ ເຈົ້າຈຳເປັນ  
ຕ້ອງໄດ້ຮັບຜິດຊອບຢ່າງໃດຢ່າງໜຶ່ງອີກຕື່ມ. ເຈົ້າຈຳຕ້ອງອຸດທິດພະລັງວັງຊາ ແລະ ຄວາມສາມາດ  
ຂອງເຈົ້າໃຫ້ແກ່ການຄົ້ນຄ້ວາ 'ຊາ' ... ເຈົ້າຈະຕ້ອງໄດ້ເດີນຂ້າມພູເລາະຫ້ວຍໄປຕາມເຂດທີ່ຊາວມົ້ງ  
(ແມ້ວໃນເອກະສານ) ແລະ ຊາວລາວ(ໄທ ໃນເອກະສານ) ອາໄສຢູ່. ແລະ ເພື່ອໃຫ້ເປັນຂໍ້ອ້າງໃຫ້  
ແກ່ການດຳເນີນການຂອງເຈົ້າ ເຈົ້າຈະຕ້ອງທຳການສຶກສາພືດພັນເມືອງ ທີ່ປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນເຂົາ  
ປູກເຊັ່ນ: ຍານ ຄັ່ງ ຢາຜິ່ນ ເພື່ອຈະໄປເຖິງການຈະນຳເອົາ "ເສິມ" (Ginseng) ມາປູກທົດແທນ.  
ໜ້າທີ່ຂອງເຈົ້າ ອັນຕົ້ນຕໍນັ້ນ ແມ່ນການເຕົ້າໂຮມຂໍ້ມູນໃຫ້ໄດ້ຫຼາຍ ເທົ່າທີ່ຈະຫຼາຍໄດ້ກ່ຽວກັບຊາປ່າ  
(ໝັງ) ແລະ ໃຫ້ໄດ້ແກ່ນຂອງມັນມາ. ຂໍໃຫ້ເຈົ້າຈຶ່ງໂຊກດີ..."

ຂ້ອຍ ເອົາແຜນທີ່ເຂດອາຊີອາຄະເນ ມາກາງເບິ່ງວ່າ ເຂດດັ່ງເດີມຂອງຊາພັນໃຫຍ່ໆ 3 ຊະນິດພັນ

ເຊັ່ນ ພັນອັດສຳ ພັນສັນ(ໝັງງ) ແລະ ພັນໂບ້ເຮັງ(ພັນ Microphylla ຂອງຈີນ)ນັ້ນ ມີຢູ່ໃສແດ່. ໃນ ທີ່ສຸດກໍພົບວ່າ ມັນມີພັນສົດໆ(ຕາມພາສາຂອງນັກພິກສາສາດ) ຢູ່ເຂດໃຈກາງ ຂອງດິນແດນແຫ່ງນີ້ ຢ່າງກ້ວາງຂວາງພໍສົມຄວນ.

ທ່ານ Yves Henry ເວົ້ານຳຂ້ອຍຕໍ່:

“ ສຳຫຼັບຊານັ້ນ ມັນກໍບໍ່ຕ່າງຫຍັງກັບຄົນເຮົາ ຖ້າຫາກເກີດຢູ່ດິນຕໍ່ແຜ່ນກັນລະຫວ່າງຊາດພັນຕ່າງກັນ ແລ້ວ ກໍມັກເກີດມີລູກປະສົມ ຫຼື ອັນທີ່ເອີ້ນວ່າ ລູກຊອດ ຫຼື ພັນຊອດເກີດຂຶ້ນ ຊຶ່ງຈະປ່ຽນໄປຈາກພັນ ດັ້ງເດີມຂອງມັນຈາກການປະສົມພັນໂດຍທຳມະຊາດ. ດັ່ງນັ້ນພວກເຮົາຈຶ່ງເຫັນວ່າ ພັນຊາທີ່ຢູ່ພາກ ກາງຂອງປະເທດ ຕົງແກງ ນັ້ນ ແມ່ນພັນປະສົມ ຫຼື ພັນຊອດ ລະຫວ່າງພັນຊາຈີນທີ່ມີໃບນ້ອຍ ແລະ ພັນສັນ(ພັນໝັງງ) ອັນມາຈາກພາກກາງຂອງທະວີບອາຊີ. ດັ່ງນັ້ນ ມີແຕ່ເຂດພາກເໜືອຂອງ ລາວ ໂດຍມຸ່ງໜ້າໄປທາງດ້ານຕາເວັນຕົກສ່ຽງເໜືອ ເພື່ອໃຫ້ທ່າງໄກໄປຈາກສາຍພູຫຼວງ ບ່ອນທີ່ໄດ້ຮັບ ອິດທິພົນຈາກເຊື້ອຊາ Microphylla ຂອງຈີນທີ່ນັ້ນ ເຈົ້າຈຶ່ງຈະມີໂອກາດພົບຊາສັນພັນແທ້ ໃນລັກ ສະນະສົດໆແລະພິເສດຂອງມັນໄດ້. ເຈົ້າມີອິດສະຫຼະໃນການດຳເນີນການເຕັມທີ່ ເປົ້າໝາຍກໍ ແມ່ນ ຕາມຫາຮ່ອງຮອຍແຫ່ງການເຂົ້າມາຂອງຊາສັນ(ໝັງງ) ຊຶ່ງເລີ່ມຕັ້ງແຕ່ຕົ້ນພູພຽງຕິເບດ ແລະ ພາກ ເໜືອຂອງພະມ້າເພື່ອມາປັກຫຼັກແພ່ພັນຢູ່ພາກເໜືອຂອງລາວ. ເຈົ້າຈະຕ້ອງເກັບກຳເອົາແບບສະບັບ ຂອງແກ່ນ ແລະ ຕົ້ນຂອງມັນ ພ້ອມທັງແຕ້ມແຫຼ່ງທີ່ມາອອກ ໃຫ້ເປັນຕົວເລກຕົວຜາ ໝາຍໄວ້ຢູ່ໃນ ແຜນທີ່ຫັນ ຈຶ່ງພະຍາຍາມຄົ້ນໃຫ້ພົບຕົ້ນທີ່ແກ່ທີ່ສຸດ ແລ້ວຖອນຮູບເອົາ ຈາກນັ້ນກໍໃຫ້ຕັ້ງສູນສະສົມ ພິກສາສາດຂຶ້ນທີ່ຊຽງຂວາງ ຊຶ່ງໃນນັ້ນ ຈະຕ້ອງໃຫ້ມີຕົວຢ່າງຂອງຊາປະເພດຕ່າງໆ ທີ່ມີເອກະລັກ ພິເສດຂອງຊາສັນ. ທັງໝົດນີ້ ຄັນຖ້າຫາກເຈົ້າເຮັດສຳເລັດໄດ້ ກໍຈະນຳປະໂຫຍດອັນໃຫຍ່ຫຼວງ ມາສູ່ອານາຄົດຂອງຊາໃນອິນດູຈີນ ”.

ກໍດັ່ງນີ້ເອງທີ່ຂ້ອຍໄດ້ເຂົ້າສູ່ບັນປະຈີນໄພ...ມັນແມ່ນການປະຈີນໄພທີ່ລັບຮັກ ຫຍຸ້ງຍາກ ແລະ ຍາວນານອີຫຼີ ແຕ່ມັນກໍແມ່ນການປະຈີນໄພທີ່ດູດດຶ່ມທີ່ສຸດ ຊຶ່ງຈະຕ້ອງໃຊ້ເວລາເຖິງ 3 ປີຄື : 1929 1930 1931... ຂ້ອຍຕ້ອງໃຊ້ເວລາເດີນທາງເຖິງ 15 ມື້ ຈຶ່ງຮອດຊຽງຂວາງ ໂດຍພ່ານການໃຊ້ ພາຫະນະຫລາຍຊະນິດດ້ວຍກັນເຊັ່ນ : ເຮືອແຈວ ເຮືອທໍ່ ມ້າ ຂຶ້ນຕາມສາຍແມ່ນ້ຳຊຶງກາ (ນ້ຳຊຳ) ພ່ານເກືອລາວ ແລະ ເມືອງແສນ ແລ້ວຂ້າມສາຍພູຫລວງ ເຂົ້າເຂດຕຣັນນິນ(ຊຽງຂວາງ) ພ່ານ ທົ່ງໄຫຫີນ ອັນແມ່ນສັກຂີຂອງຍຸກຫີນໃຫມ່. ຂ້ອຍໄດ້ພົບພໍ້ກັບປະຊາຊົນຊາວແມ້ວ(ມົ້ງ) ຊາວໄທ (ລາວ) ຜູ້ຊຶ່ງຈະໄດ້ເປັນຜູ້ຊ່ອຍທີ່ວິເສດທີ່ສຸດສຳຫຼັບຂ້ອຍ. ຂ້ອຍຮູ້ສຶກພໍໃຈກັບຄວາມງຽບ ຄວາມ ສະຫງົບຂອງຖິ່ນພູດອຍ ແລະ ຄວາມສະເໝຫາຂອງປ່າດົງພິງໄພແຖບນັ້ນ. ຂ້ອຍໄດ້ຮຽນຮູ້ ແລະ ພົບຈວບຕົ້ນໄມ້ນາໆພັນ ທີ່ເຊື່ອງຊ້ອນຢູ່ໃນຖິ່ນນັ້ນ ຢ່າງມະຫາສານ ພ້ອມກັນນັ້ນ ກໍຮູ້ສຶກປະທັບໃຈ

ໃນຄວາມສົດຊື່ນ ແຈ່ມໃສ ແບບງ່າຍໆຕາມທັມມະຊາດ ແລະ ຄວາມນິມນວນ ອ່ອນຫວານ ຄວາມສູ້ແຂກສູ້ຄົນຂອງປະຊາຊົນແຖບນັ້ນ ທີ່ດຳລົງຊີວິດຢູ່ໃນຍອດແຫ່ງຄວາມສະຫງົບ ຕາມຖິ່ນພູສູງ ຫຼື ຕາມແຖບລ້ອງບວມຖິ່ນຕ່ຳ ອັນສາມາດຫາສິ່ງຈຳເປັນຕ່າງໆຈາກປ່າ ແລະ ຈາກການປູກຝັງຂອງເຂົາເຈົ້າ ມາລ້ຽງຊີບໄດ້ຢ່າງພຽງພໍໃນຂັ້ນພື້ນຖານ ແລະ ຊຶ່ງຖິ່ນຖານທັງໝົດຂອງເຂົາເຈົ້າ ເປັນຕົ້ນ ແມ່ນບ້ານຂອງຊາວລາວນັ້ນ ຈະຖືກໂອບອ້ອມດ້ວຍວັດທະນະທັມປະເພນີ ທີ່ສົດຊື່ນ ແລະ ດ້ວຍສັດຫາອັນບໍລິສຸດ ທີ່ມີຕໍ່ພຸດທະທັມມະ.

ພາຍຫຼັງທີ່ໄດ້ຕັ້ງສະຖານທີ່ຮຽບຮ້ອຍແລ້ວ ແລະ ໄດ້ປະກອບພະນັກງານທີ່ຈຳເປັນເຂົ້າເຮັດວຽກ ແລ້ວ ໜ້າທີ່ທຳອິດທີ່ຂ້ອຍຕ້ອງປະຕິບັດ ແມ່ນການດຳເນີນການສຳຫຼວດຢ່າງຖີ່ຖ້ວນ ສອງໜ່ວຍ ພູໃຫຍ່ຄື : ພູສັນ(Sang ໃນບົດ) ແລະ ພູກະບໍ້(Kabow ໃນບົດ).

ໃນການສຳຫຼວດ ສອງໜ່ວຍພູດັ່ງກ່າວ ຂ້ອຍໄດ້ພົບພັນໝັງ (ຊາສານ) ທີ່ງາມທີ່ສຸດ ຢູ່ບ່ອນໄຮ່ເຮື້ອຂອງຊາວມົ້ງ (ແມ້ວໃນເອກະສານເດີມ) ຊຶ່ງເຈົ້າຂອງໄດ້ຍ້າຍໄປຢູ່ທີ່ອື່ນແລ້ວ. ຊາວມົ້ງ(ຂໍໃຊ້ຄຳວ່າ ມົ້ງ)ນັ້ນ ຈະອາໄສຢູ່ຖິ່ນສູງ ເນື່ອງຈາກເງື່ອນໄຂຂອງອາກາດເຢັນດີ ອຳນວຍໃຫ້ແກ່ການປູກຝັງ ຊຶ່ງເປັນພືດທີ່ນຳລາຍໄດ້ມາໃຫ້ເຂົາເຈົ້າ ແລະ ກໍເນື່ອງຈາກວ່າ ເຂົາເຈົ້າມີກິກເຄົ້າເຫງົ້າກໍ ມາຈາກຖິ່ນສູງຂອງປະເທດຈີນຕອນກາງ ທາງພາກຕາເວັນອອກຂອງແປພູ ຕິເບດ ບ່ອນທີ່ມີຄວາມສູງ ແຕ່ 1.500 ຫາ 2.000ມ ເຂົາເຈົ້າຈຶ່ງກົວຢ້ານເຂດທົ່ງພຽງ ບ່ອນທີ່ມີອາກາດຮ້ອນອົບເອົ້າ. ເຂົາເຈົ້າມີ ຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບຕົ້ນໄມ້ທີ່ເຂົາເຈົ້າຖາກຖາງລົງເພື່ອເຮັດໄຮ່ນັ້ນດີ ຊຶ່ງໃນນັ້ນນັບທັງຕົ້ນໝັງນຳດ້ວຍ ແຕ່ເຂົາເຈົ້າພັດບໍ່ຮູ້ເອົາໃບຂອງມັນ ມາໃຊ້ບໍລິໂພກເລີຍ.

ແມ່ນນະທີ່ໄຮ່ເຮື້ອໃນລະດັບຄວາມສູງ 1.500 ຫາ 2.000ມ ນີ້ເອງ ທີ່ເຂົາເຈົ້າພາຂ້ອຍຂຶ້ນເມື່ອເບິ່ງເພື່ອຊອກຫາໝັງນັ້ນ ແລ້ວກໍເລີຍພົບອີຫຼີ ມັນແມ່ນໝັງອ່ອນທີ່ສັງຫາກໍ່ປົ່ງອອກມາຈາກກະຕໍລຳຕົ້ນເດີມຂອງມັນ. ລາງບ່ອນໄຮ່ ທີ່ຖືກປະເປັນເຮື້ອມາໄດ້ຫຼາຍປີ ຕົ້ນໝັງກໍກາຍເປັນລຳບັກໃຫຍ່ ມີງ່າໃຫຍ່ ພ້ອມກັນນັ້ນ ກໍມີໝາກຫຼົ່ນອ້ອມຮອບຕາມຕົ້ນຕົ້ນຂອງມັນ. ມັນແມ່ນຢູ່ປ່າດົງດິບ ແຖບນີ້ ເອງ ທີ່ພາຍຫຼັງທີ່ໄດ້ສຳຫຼວດໄປມາຫຼາຍຫຼົບຫຼາຍຕ່າງເປັນເວລາດົນນານ ພວກເຮົາຈຶ່ງໄດ້ພົບເຫັນ ຕົ້ນໝັງທີ່ເກົ່າແກ່ທີ່ສຸດ ມີຄວາມສູງ ແຕ່ 15 ຫາ 20ມ ເກີດຢູ່ປະປົນກັບຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່ໃນດົງບ່ອນທີ່ມີ ຄວາມຊຸ່ມເຢັນ ແລະ ມີຄື້ມ ມີເຜື້ອໝອກໜາແໜ້ນປົກຄຸມ.



ໝັງຕົ້ນໃຫຍ່ທີ່ໂກເມນ

ຫຸມພັນ

ຂ້ອຍມີຄວາມມຸ່ງໝັ້ນ ທີ່ຈະຕ້ອງຄົ້ນພົບຫຼັກຖານ ທີ່ນັກລ່າຊາຂອງຈີນສະໄໝບູຮານ ໄດ້ມາເລາະ ຊອກນະທີ່ນີ້ໃຫ້ໄດ້ ແລະ ກໍນະທີ່ນີ້ເອງ ເມື່ອເຂົາເຈົ້າໄດ້ພົບຕົ້ນໝັງແລ້ວ ເຂົາເຈົ້າກໍຈະປາ້ມັນລົງ ແລ້ວເກັບເອົາແຕ່ຍອດອ່ອນໆອັນວິເສດຂອງມັນ ໄປປຸງແຕ່ງແລ້ວເອົາຖວາຍເຈົ້າຈັກກະພັດຈີນ. ຫຼັກຖານນີ້ຈະພໍ້ໄດ້ ກໍມີແຕ່ຢູ່ໃນປ່າເລິກດົງດິບ ທີ່ບໍ່ເຄີຍໄດ້ຖືກທຳລາຍດ້ວຍການເຮັດໄຮ່ຂອງຜູ້ຄົນ ມາໄດ້ຫຼາຍສະຕະວັດແລ້ວທໍ່ນັ້ນ. ຮູບຖ່າຍທີ່ຂ້ອຍເອົາມາປະກອບໃສ່ໃນນີ້ (ເສັຍດາຍທີ່ຜູ້ຂ້າບໍ່ມີ) ໄດ້ຍືນຍັນເຖິງຄວາມຈິງຢ່າງແນ່ນອນ ແລະ ຈະແຈ້ງໃນສິ່ງທີ່ໄດ້ເລົ່າມາ. ຕົ້ນຂອງມັນໃຫຍ່ສູງອີ່ຫຼີ ຮຽວດົ່ງຂຶ້ນເມື່ອຫາແສງສະຫວ່າງ ຊຶ່ງສະແດງວ່າ ມັນມີອາຍຸແກ່ຫຼາຍປີເຕັມທີ ມັນຍັງສະແດງໃຫ້ ເຫັນວ່າ ຖ້າມັນຫາກເກີດຢູ່ປ່າງວດາຍ ມັນຄົງຈະຂະຫຍາຍຕົວດີຫຼາຍກ່ວານີ້. ການຂະຫຍາຍຕົວ ຂອງຕົ້ນໝັງເຖົ້າສະລາຕົ້ນນັ້ນ ຄົງຈະເປັນໄປດ້ວຍຄວາມຍາກເຍື້ອນເຕັມທີ ເພາະມັນເກີດຢູ່ທ່າມ ກາງຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່ໃນດົງດິບ ອັນສະແດງວ່າ ກ່ອນໜ້າຂ້ອຍປະມານ 150 ປີມາໜີ້ ມັນຍັງໄດ້ຮັບ ການມາຢາມ ຂອງນັກລ່າຊາຊາວຈີນຢູ່ ຊຶ່ງໄດ້ຂາດສະບັ້ນໄປ ຕັ້ງແຕ່ບັດນັ້ນເປັນຕົ້ນມາ ຈີນຮອດ ປັດຈຸບັນ.

ຂ້ອຍໄດ້ຮິບໂຮມເອົາສະບັບຕົວຢ່າງຂອງມັນ ຕະຫຼອດຮອດແກ່ນແນວພັນຂອງມັນ ແລະ ໄດ້ສະສົມພັນຊາ (ພັນໝັ້ງ) ຂອງແຕ່ລະຍຸກ ເທື່ອລະເລັກລະນ້ອຍ ຈົນເມື່ອກັບໄປຫາດໂນ້ຍເທື່ອໃດ ກໍໄດ້ສິ່ງສະສົມໃໝ່ໆເຜີ້ມຕື່ມເຂົ້າໄປອີກ ໃນນັ້ນ ບາງຊະນິດກໍມີຂົນອ່ອນໆຍາວຢູ່ນຳກັນ ແລະ ດ້ານຫຼັງຂອງສາມໃບກັບຍອດບະດຽວ. ດ້ວຍຄວາມຫວັງວ່າ ຈະໃຫ້ຄວາມຮູ້ຂອງພວກເຮົາກ່ຽວກັບຊານັ້ນ ເປັນທີ່ແນ່ນອນ ເພິ່ນຈຶ່ງໄດ້ຈຳໃຫ້ຂ້ອຍເອົາຕົວຢ່າງຂອງຊາ(ໝັ້ງ)ດັ່ງກ່າວ ອັນປະກອບດ້ວຍຍອດ ແລະ ໃບແກ່ ກະທັ່ງດອກຂອງມັນ ສິ່ງໄປໃຫ້ອາຈານໃຫຍ່ຜູ້ມີຊື່ສຽງເລື່ອງຊາ ຊື່ທ່ານ ເດິສສ(Deuss) ຊ່ຽວຊານຊາວໂຮນລັງ ຜູ້ອຳນວຍການສູນທົດລອງ ແລະ ຄົ້ນຄວ້າພັນຊາ ທີ່ນະຄອນຢາກາກຕາ ພິສູດເບິ່ງຊ່ອຍ ຜົນກໍຄື ທ່ານມີ ຄວາມຕື່ນຕາຕື່ນໃຈອີຫຼີ...

ເລີ່ມດ້ວຍຕົ້ນໝັ້ງທີ່ແກ່ເຕັມທີ່ແລ້ວບໍ່ທໍ່ໃດສິບຕົ້ນ ຊຶ່ງຍັງຫຼົງເຫຼືອຢູ່ທີ່ສະຖານີທົດລອງຊຽງຂວາງ ຂ້ອຍໄດ້ທຳການຕັດຕອນມັນ ເພື່ອໃຫ້ມັນປົ່ງໃບໃໝ່ ຈາກນັ້ນບໍ່ພໍ່ທໍ່ໃດເດືອນ ຂ້ອຍກໍສາມາດເກັບກ່ຽວຊາ(ໝັ້ງ)ປະເພດສາມໃບກັບຍອດ (ຊາ ປະເພດ P+2) ໄດ້ແລ້ວເປັນເທື່ອທຳອິດ ແລະ ກໍໄດ້ປຸງມັນດ້ວຍມືຂອງຂ້ອຍເອງ. ຂ້ອຍຮູ້ສຶກມີຄວາມພູມໃຈເຫຼືອທີ່ສຸດ ທີ່ໄດ້ສິ່ງຊາທີ່ຂ້ອຍປຸງແລ້ວນັ້ນ ໄປໃຫ້ທ່ານ Pasquier ແລະ ທ່ານ Deuss ຊົມລອງເບິ່ງ.

ຊາທີ່ຂ້ອຍໄດ້ປຸງແຕ່ງໄປໃຫ້ທ່ານທັງສອງຊົມລອງເບິ່ງນັ້ນ ມີຄວາມຫອມຫວນ ແລະ ຊື່ນຊອບເປັນພິເສດອີຫຼີ. ການເກັບໝັ້ງປະເພດສາມໃບກັບຍອດ(ຊາປະເພດ P+2)ນັ້ນ ອຳນວຍໃຫ້ສາມາດ ໄດ້ຊາຂຽວທີ່ແນ່ນອນທີ່ສຸດ ມີສີນ້ຳເງິນເຫຼື້ອມເປັນເງິາງາມ ແລະ ຊາດຳ ທີ່ມີສີຄຳເຫຼື້ອມງາມອີຫຼີ ເຊັ່ນກັນດ້ວຍ. ທັງໝົດນີ້ ເປັນການຍືນຍັນຄັກວ່າ ຕົ້ນຊາສັນ ຫຼື ໝັ້ງ ທີ່ເກີດຂຶ້ນຢູ່ທ້ອງທີ່ຂອງມັນເອງ ມີລະດັບຄວາມສູງພຽງພໍນັ້ນ (ຊຽງຂວາງ ຢູ່ໃນລະດັບ1.200ມ) ອຳນວຍໃຫ້ໄດ້ຊາທີ່ມີຄຸນນະພາບ ຍອດຢັ້ງມທີ່ສຸດ. ທາງຝ່າຍຫາດໂນ້ຍ (Hanoi) ໄດ້ຂໍຮ້ອງໃຫ້ຂ້ອຍກະທຳທຸກຢ່າງເທົ່າທີ່ຈະກະທຳໄດ້ໃນເວລານັ້ນ ເພື່ອຮິບໂຮມເອົາພັນຊາໝັ້ງ ໃຫ້ໄດ້ຫຼາຍທີ່ສຸດເທົ່າທີ່ຈະຫຼາຍໄດ້ໂດຍໄວ ແລ້ວດຳເນີນການກ້າເບັ້ງ ຊຶ່ງທັງໝົດໃຫ້ແມ່ນພັນຊາສັນ(ພັນໝັ້ງ)ອີຫຼີ ເພື່ອຈະສ້າງສວນຊາສວນທຳອິດຂຶ້ນໃຫ້ໄດ້ ແລະ ໃຫ້ເປັນສວນແນວພັນເພື່ອຄັດຈ້ອນເອົາເບັ້ງທີ່ສົມບູນທີ່ສຸດ ແລະ ງາມທີ່ສຸດ.

ຂ້ອຍໄດ້ສືບຕໍ່ພາລະກັມຄົ້ນຄວ້າຂອງຂ້ອຍຕໍ່ໄປ ໂດຍເລີ່ມດ້ວຍການຖາກຖາງຕົ້ນໄມ້ ຊຶ່ງຂຶ້ນປົກຫຸ້ມກົກໝັ້ງທີ່ເກີດຢູ່ໂດດດ່ຽວ ແລະ ຕົ້ນທີ່ອ່ອນແອນັ້ນ ອອກໃຫ້ກ້ຽງ... ພ້ອມກັນນັ້ນ ຂ້ອຍຍັງໄດ້ຕັ້ງຕາໜ່າງສຳຫຼວດຂະໜາດກ້ວາງ ຮ່ວມກັບຄົນລາວຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບການອົບຮົມສຳຫຼັບວຽກນີ້ມາກ່ອນແລ້ວ. ຂ້ອຍຮູ້ສຶກອິດເໝືອຍຫຼາຍ ເປັນໄຂ້ປ່ານຳກໍພໍ ເກືອບຈະເອົາຕົວເອງບໍ່ລອດໄດ້ ມີເທື່ອໜຶ່ງ ຂ້ອຍເກືອບຈະດັບຊີບຈົມລົງໄປໃນສະໜົມເລິກແຫ່ງໜຶ່ງທີ່ເຕັມແຕ່ປົງ ພ້ອມໆກັບມ້າຂີ່ຂອງຂ້ອຍ.

ຂ້ອຍໄດ້ເດີນທາງ ໄກຂຶ້ນເມືອຊັກໄຊທາງເຂດພາກເໜືອ ຈົນຮອດຊາຍແດນປະເທດພະມ້າພຸ່ນ ແລ້ວຂ້ອຍກໍໄດ້ຮິບໂຮມເອົາພັນໝັ້ງມາໄດ້ 30 ຊະນິດພັນ ທີ່ງາມທີ່ສຸດ ຈາກການຂຶ້ນສຳຫຼວດ 64 ໜ່ວຍພູທາງເຂດພາກເໜືອ ແລ້ວກໍໄດ້ກ້າ ແລະ ປູກເບັ້ງຂອງມັນ ຈົນໄດ້ຈຳນວນເຖິງ 20.000 ຕົ້ນ ອັນສະແດງວ່າ ພາລະກັມການຄົ້ນຄ້ວາວິໄຈຂອງຂ້ອຍ ໄດ້ລື່ນຄາດໝາຍທີ່ໄດ້ກະໄວ້. ຂະນະນັ້ນເອງ ກໍມີແຈ້ງການທາງໂທລະເລກ (ຊຶ່ງກໍສັງຫາຕິດຕັ້ງຂຶ້ນບໍ່ໄດ້ພໍ່ໃດເດືອນ) ມາເຖິງຂ້ອຍ ໂດຍສັ່ງໃຫ້ຂ້ອຍຢຸດຕິການຄົ້ນຄ້ວາຂອງຂ້ອຍ ພ້ອມທັງໃຫ້ທຳລາຍເບັ້ງໝັ້ງທີ່ຂ້ອຍໄດ້ກ້າ ແລະ ປູກໄວ້ນັ້ນໃຫ້ໝົດສ້ຽງ ແລ້ວໃຫ້ຮິບລົງໄປຫາດໂນ້ຍໂດຍດ່ວນ. ເວລານັ້ນ ຄ້ອມພໍ່ແມ່ນກາງປີ 1931 ຂ້ອຍຮູ້ສຶກເໝືອນກັບວ່າ ຖືກຟ້າພ່າທາງຍືນ. ຄຳສັ່ງດັ່ງກ່າວນັ້ນ ສຳຫຼັບຂ້ອຍແລ້ວ ແມ່ນສິ່ງທີ່ໄຮ້ສາລະໄຮ້ຕະກະ ແລະ ໄຮ້ເຫດຜົນທີ່ສຸດ... ເສັ້ງທັງເຫືອເສັ້ງທັງແຮງ ເສັ້ງທັງເງິນຄຳກຳແກ້ວ ໂດຍບໍ່ນັບການພ່ານພ່າອຸປະສັກ ແລະ ຄວາມສ່ຽງອັນຕະລາຍ ບໍ່ຈັກວ່າທໍ່ໃດ... ແລ້ວເພື່ອຫຼັງ ??? ທີ່ຫາດໂນ້ຍ ຂ້ອຍໄດ້ປະເຊີນໜ້າກັບຄວາມງຽບ... ຂ້ອຍໄດ້ອາທິບາຍທຸກຢ່າງໃນສິ່ງທີ່ຂ້ອຍໄດ້ດຳເນີນມາ ແລະ ທີ່ຂ້ອຍມີຢູ່ໃນຫົວໃຈສູ່ທຸກຄົນຟັງ ເພື່ອປົກປ້ອງ ແລະ ປ້ອງກັນເອົາຊາໝັ້ງໄວ້ໃຫ້ໄດ້ ໂດຍໄດ້ຍົກໃຫ້ເຫັນຜົນປະໂຫຍດອັນມະຫາສານທີ່ຈະຕາມມາ ຈາກສວນກ້າເບັ້ງທີ່ຂ້ອຍໄດ້ສ້າງມັນຂຶ້ນມາ. ບາດແລ້ວບໍ່ວ່າຢູ່ໃນທີ່ແຫ່ງໃດ ພວກເພິ່ນກໍມີແຕ່ເວົ້າວ່າ : 'ພວກເຮົາເວົ້າຫຼັງບໍ່ໄດ້...ມັນແມ່ນຄຳສັ່ງຂອງຂັ້ນເທິງ... ເຈົ້າຈົ່ງກັບຂຶ້ນເມືອປະຕິບັດຕາມຄຳສັ່ງ ແລ້ວທ້າງເຄື່ອງຂອງເພື່ອ ຈະໄປພັກແລ້ງ. ແຕ່ກ່ອນຈະເດີນທາງຈາກຫາດໂນ້ຍໄປ ຈົ່ງຍ່າລົມແວະມາຫາຄະນະນຳຕື່ມ ເພິ່ນຈະໄດ້ໃຫ້ຂີ່ຊີ້ແນະລະອຽດແກ່ເຈົ້າ'.



ໝາກໝັ້ງ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດ

ຫຸມພັນ

ຂໍ້ຊີ້ແນະດັ່ງກ່າວນັ້ນແມ່ນ : ລໍໃຫ້ໝາກໝັ້ງນັ້ນແກ່ພໍ່ກ່ອນ ແລ້ວໃຫ້ເກັບ ແລະ ແບ່ງເປັນ 2 ສ່ວນ ຂໍໃຫ້ເຮັດຢ່າງລັບໆທີ່ສຸດ ແຕ່ລະສ່ວນ ໃຫ້ເອົາໃສ່ອຸບ ອັດຈອດແໜ້ນ ເພື່ອໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ສົມບູນ ສາມາດນຳເອົາໄປກຳເປັນແນວພັນໄດ້... ແລ້ວໃຫ້ເອົາ 50% (ເຄິ່ງໜຶ່ງ) ສົ່ງໄປທີ່ປາກເຊ ເຖິງພະແນກປູກຝັງ ເພື່ອຈະສົ່ງຕໍ່ໄປທີ່ ບໍລະເວັນ (ເວລານັ້ນ ກໍພໍດີກັບເວລາຈະເບີກສະຖານີທົດລອງນະທີ່ນັ້ນ) ແລະ ອີກ 50% ໃຫ້ສົ່ງໄປຍັງ ຄະນະນຳທີ່ ໄຊງ່ອນ ເພື່ອຈະສົ່ງຕໍ່ໄປ ທີ່ເຂດ ບລາວ (Blao).

ພາຍຫຼັງການພັກແລ້ງຂອງຂ້ອຍ ທີ່ຂ້ອຍໃຊ້ເວລາອັນສັ້ນໆທີ່ນັ້ນ ຂ້ອຍກໍໄດ້ເດີນທາງໄປສູ່ສະຖານີທົດລອງທີ່ພູພຽງບໍລະເວັນ ແລ້ວກໍເລີ່ມເພາະພັນພືດເຊັ່ນ : ຊາ ກາເຟ ແກ້ງກິນາ(ຊຶ່ງໄດ້ແນວພັນມາຈາກອິນເດັງ) ເຊັ່ນດຽວກັນກັບທີ່ ບຣາວ ເຊິ່ງໄດ້ຮັບແນວພັນນາໆຊະນິດ ຈາກອັດສຳ. ເປົ້າໝາຍກໍຄື ດຳເນີນການທົດລອງທົ່ວໆໄປກ່ຽວກັບຊະນິດພັນຕ່າງໆຂອງຊາ ເພື່ອຈະທົດສອບເບິ່ງກະບວນການຂະຫຍາຍຕົວຂອງແຕ່ລະຊະນິດ ໃນສວນທົດລອງທີ່ໄດ້ກະກຽມໄວ້ແລ້ວໃນປ່າເລິກ ຕັ້ງຢູ່ຫ່າງໄກຈາກກັນ ແລະ ຂັ້ນການກັນດ້ວຍຜົນປ່າອັນໜາຕຶບ. ໂຄງການແບບດຽວກັນນີ້ ຍັງໄດ້ຮັບການຈັດໃຫ້ມີຂັ້ນ ສຳຫຼັບທົດລອງພັນຊາທີ່ ບລາວ (Blao) ຂອງວຽດນາມ ໂດຍນັກກະເສດສາດ ທ່ານ ບິສສິງ (Bisson).

ກໍດັ່ງນີ້ເອງທີ່ ທຸກຢ່າງມັນໄດ້ຈົບລົງ ໂດຍທີ່ບໍ່ໄດ້ເວົ້າເຖິງການຄົ້ນຄ້ວາຊາປ່າ (ໝັ້ງ) ທີ່ຕຣັນນິນ (ຊຽງຂວາງ) ຕັ້ງແຕ່ບັດນັ້ນເປັນຕົ້ນມາແຕ່ປະການໃດເລີຍ. ແນວໃດກໍດີ ໃນກະບວນການນຳເອົາພັນຊາອັດສຳ ມາປູກທົດລອງທີ່ ບຣາວ ນັ້ນ ກໍໄດ້ມີການ ລັກລອບນຳເອົາພັນໝັ້ງ (ຊາສັນ) ຈາກຊຽງຂວາງ ໄປປູກໄວ້ໃນ 2 ສວນ ບ່ອນທີ່ລັບທີ່ສຸດໃນປ່າເລິກທີ່ນັ້ນ. ກະບວນການນີ້ ໄດ້ດຳເນີນໄປຄຽງຄູ່ກັບການທົດລອງພັນຊາ ອັດສຳດ້ວຍເຊັ່ນ : ພັນມະນີປຸຣະ ເພັດຈັນ ບາຊາໂລນີ (Manipura Betjan Basaloni) ດ້ວຍ. ທຸກໆພັນທີ່ໄດ້ນຳເອົາມາປູກທົດລອງນະທີ່ນັ້ນ ໄດ້ຮັບການຄັດຈ້ອນລະອຽດແບບດຽວກັນ. ໂດຍຍຶດໝັ້ນໃນຫຼັກທົດສະດີທີ່ວ່າ : ທຸກໆພັນ ບໍ່ວ່າພັນໃດກໍຕາມ ຈະບໍ່ຢູ່ໃນສະພາບພັນສົດແທ້ເລີຍ. ດັ່ງນັ້ນ ຈຶ່ງໄດ້ຄັດເລືອກເອົາພັນປະເພດອ່ອນແອ ອັນບໍ່ສາມາດໃຫ້ປະສິດທິຜົນສູງທັງບໍ່ແຊບນັ້ນ ອອກຖິ້ມເສັງ ເພື່ອໃຫ້ຍັງແຕ່ພັນທີ່ດີຢູ່ມ ຊຶ່ງສາມາດອຳນວຍໃຫ້ຂະຫຍາຍເຊື້ອພັນທີ່ຍອດຢູ່ມກ່ວາເພິ່ນຕ່າງໄປໄດ້. ນອກຈາກນັ້ນແລ້ວ ເພິ່ນຍັງຕ້ອງໄດ້ກຳຈັດ ພັນໃດທີ່ເຫັນວ່າ ບໍ່ສາມາດທົນຕໍ່ດິນຟ້າອາກາດນັ້ນ ອອກໄປນຳອີກດ້ວຍ. ໄດ້ມີການສັງເກດເຫັນວ່າ ຊາໝັ້ງນັ້ນ ສາມາດທົນຕໍ່ດ້ວງແມງໄດ້ດີກ່ວາເພິ່ນ ຍິ່ງໄປກ່ວານັ້ນ ມັນຍັງໃຫ້ຜົນຜະຫຼິດສູງນຳອີກດ້ວຍ. ພາຍຫຼັງທີ່ໄດ້ທົດລອງມາເປັນເວລາ 4-5 ປີ ພັນຊາສັນ (ໝັ້ງ) ຈຶ່ງໄດ້ກາຍມາເປັນທີ່ຮັບຮອງວ່າ ເໝາະສົມສຳຫຼັບປູກໃນ ຈຸລະສະພາບອາກາດທີ່ ບລາວ (Blao) ທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມດີ ກໍຄືທີ່ອື່ນໆທີ່ມີສະພາບດິນຟ້າອາກາດເໝາະສົມແບບດຽວກັນນີ້. ເມື່ອທຸກຢ່າງ ພຽບພ້ອມໝົດແລ້ວ

ເພິ່ນຈຶ່ງຕົກລົງຂະຫຍາຍພັນໝັງງ (ຊາສັນ ຫຼື ຊາເທິງພູ)ນັ້ນ ອອກໄປຢ່າງຂະໜານໃຫຍ່ ເພື່ອຜະ  
ຫຼິດເປັນຊາຂຽວ. ຈາກນັ້ນນັກປູກຊາທັງຫຼາຍ ກໍເລີຍພາກັນຂະຫຍາຍພັນຊາ(ໝັງງ)ດັ່ງກ່າວນັ້ນ ໃຫ້  
ກ້ວາງຂວາງອອກໄປອີກ ແລ້ວຄວາມຕ້ອງການເມັດແນວພັນກໍທະວີຂຶ້ນ ຈົນບໍ່ສາມາດສະໜອງໄດ້  
ທັນກັບຄວາມຕ້ອງການ.

ຕົ້ນປີ 1942 ຄື 10 ປີພ່ານໄປ ພາຍຫຼັງທີ່ໄດ້ຢຸດຕິການທົດລອງຊາໝັງງທີ່ຊຽງຂວາງແລ້ວ ຂ້ອຍກໍ  
ໄດ້ຖືກຍົກຍ້າຍ ອອກຈາກຂະແໜງກະສິກຳ ເພື່ອມາເປັນຜູ້ອຳນວຍການຂອງບໍລິສັດນໍ້າຕານ ທີ່  
ທຸຍຮວາ (Thuy hoa). ຂະນະນັ້ນເອງ ທ່ານກາກຕົງ (Carton) ຊຶ່ງຮັບໜ້າທີ່ ເປັນຜູ້ກວດກາ  
ຝ່າຍການກະເສດ ໄດ້ມາພົບຂ້ອຍ ແລະ ໄດ້ຂໍຮ້ອງໃຫ້ຂ້ອຍກັບຄືນເມືອຊຽງຂວາງ ເພື່ອສືບຕໍ່ກິດຈະ  
ການ ທີ່ຂ້ອຍໄດ້ປະຖິ້ມມັນມາຢ່າງໜ້າເສັງດາຍນັ້ນໄປແລ້ວຕັ້ງແຕ່ປີ 1931 ເພື່ອຢາກໄດ້ແກ່ນ  
ແນວພັນໝັງງນັ້ນມາ ໃຫ້ຫຼາຍເທົ່າທີ່ຈະຫຼາຍໄດ້. ທ່ານເວົ້າວ່າ :

“ ເຈົ້າຢູ່ໃນຖານະ ທີ່ຜູ້ອື່ນບໍ່ມີໃຜທຽບໄດ້ເລີຍ. ການພົ້ນພາໂຄງການເກົ່ານີ້ ຕົກເປັນພາລະຂອງຂ້ອຍ  
ເອງ ມີແຕ່ເຈົ້າທ່ານນັ້ນ ທີ່ຈະສາມາດຕອບສະໜອງໄດ້ ກັບຄວາມຕ້ອງການທີ່ຈຳເປັນ ແລະ ທະວີຄຸນ  
ທາງດ້ານແນວພັນຊາ(ໝັງງ) ເພື່ອຂະຫຍາຍການປູກຊາທີ່ ບລາວ (Blaos) ໃຫ້ສຳເລັດຢ່າງກ້ວາງ  
ຂວາງ ”.

ຂ້ອຍຮູ້ສຶກວ່າ ໝິນ ແລະ ງົງໄປທັງຕົວ ແລ້ວກໍອິດສາຕອບໄປວ່າ : ອາວ ! ທ່ານກາກຕົງ ! ຄັນມັນ  
ຈຳເປັນເຖິງຂະໜາດນັ້ນ ແລ້ວເປັນຫຍັງຈຶ່ງປະໃຫ້ກິດຈະການທີ່ກຳລັງດຳເນີນໄປດ້ວຍດີແລ້ວນັ້ນ  
ຢຸດສະງັກໄປເປັນເວລາຕັ້ງ 10 ປີ ??? ແຕ່ກ່ອນ ຂ້ອຍໄດ້ສ້າງແຫຼ່ງສະສົມພັນຊາ ທີ່ວິເສດທີ່ສຸດ  
ນັ້ນ ໄວ້ແລ້ວ. ຕົ້ນໝັງງທີ່ເກີດຢູ່ຕາມປ່າ ບໍ່ຈັກວ່າທໍ່ໃດຕົ້ນ ພ້ອມແລ້ວທີ່ຈະໃຫ້ໝາກໃຫ້ແນວ ເຖິງ  
ປານນັ້ນ ເພິ່ນຍັງກ້າອອກຄຳສັ່ງແບບຄາດຕະກອນ ໃຫ້ຂ້ອຍທຳລາຍກັງງ ຕົ້ນຊາອ່ອນທີ່ຂ້ອຍໄດ້  
ພະຍາຍາມກ້າ ແລະ ປູກມັນໄວ້ ເຖິງ 20.000 ຕົ້ນ. ມາມື້ນີ້ ຂ້ອຍຈຶ່ງພູມໃຈ ແຈ້ງໃຫ້ທ່ານຊາບວ່າ  
ຂ້ອຍບໍ່ໄດ້ປະຕິບັດຄຳສັ່ງນັ້ນເລີຍ ແລະ ຂ້ອຍໄດ້ນຳເອົາຕົ້ນໝັງງດັ່ງກ່າວນັ້ນ ໄປລັກປູກໄວ້ ໃນເນື້ອ  
ທີ່ 300 ຕາຕະລາງແມັດ ເບື້ອງຫຼັງສະຖານີທົດລອງທັນ ແລະ ກ່ອນໜ້ານີ້ 3 ປີ ເວລາຂ້ອຍເດີນທາງ  
ໄປຊຽງຂວາງ ໃນຖານະນັກທ່ອງທ່ຽວ ຂ້ອຍກໍບໍ່ໄດ້ພົບເຫັນສະຖານທີ່ສະສົມດັ່ງກ່າວນັ້ນອີກແລ້ວ  
( ນີ້ກວ່າມັນໄດ້ກາຍເປັນສະໜາມຄວາຍ ໄປໝົດແລ້ວ) ແຕ່ແລ້ວ ເບິ່ງຊາທີ່ຂ້ອຍໄດ້ປູກໄວ້ນັ້ນ ໄດ້  
ກາຍເປັນປ່າໝັງງ ທີ່ມີລຶຕົ້ນໃຫຍ່ຫຼິ້ນ ປະປົນຢູ່ນຳປ່າເລົ່າ. ບັນຫາມັນກໍມີແຕ່ວ່າ ໄປແຜ່ວຖາງ  
ບົວລະບັດມັນຄືນ ແລະ ເມື່ອເຖິງຍາມລະດູການ ກໍເກັບເອົາເມັດຂອງມັນໄປ ກໍເປັນອັນວ່າແລ້ວ

ເລື່ອງ. ເວລານັ້ນ ຂ້ອຍໄດ້ຮັບຄຳສັ່ງຢ່າງລັບໆ ວ່າໃຫ້ຂ້ອຍນຳເອົາແກ່ນແນວພັນຈຳນວນໜຶ່ງໄປທີ່  
ບໍລະເວັນ ແລະ ບຣາວ ຢາກຮູ້ວ່າ ມັນເກີດເລື່ອງຫຍັງກັນຂຶ້ນແທ້ ? ແລ້ວທ່ານເລີຍຕອບຂ້ອຍວ່າ :

''ມາຮອດມື້ນີ້ ຂ້ອຍຈຶ່ງສາມາດເຜີຍຄວາມຈິງໃຫ້ເຈົ້າຮູ້ໄດ້. ເຊື່ອຂ້ອຍເຫາະ ! ເວລາທີ່ມີຄຳສັ່ງ ໃຫ້  
ລະຖິ້ມການຄົ້ນຄ້ວາ ແລະ ໝາກຜົນທີ່ໄດ້ຮັບມາແລ້ວນັ້ນໄປ ບໍ່ມີແຕ່ເຈົ້າທີ່ນັ້ນດ້ອກທີ່ ຮູ້ສຶກເຈັບ  
ແສບຫົວໃຈ ພວກເຮົາທັງໝົດຢູ່ທີ່ ຫາດໂນ້ຍ ເວລານັ້ນ ໃຜໆກໍເຈັບແສບເຊັ່ນກັນ. ເລື່ອງຂອງເລື່ອງ  
ກໍມີຢູ່ວ່າ ເມື່ອ ດຣ.ເດິສສ (Deuss) ໄດ້ຮັບແຈ້ງກ່ຽວກັບກິດຈະກຳການຄົ້ນຄ້ວາ ແລະ ການ ພົບ  
ພັນໝັ້ງຂອງພວກເຮົາ ທີ່ພາກເໜືອຂອງລາວແລ້ວ ທ່ານກໍເລີຍແຈ້ງໃຫ້ ບໍລິສັດຍັກໃຫຍ່ຮ່ວມກັນ  
ລະຫວ່າງ ອັງກິດ ກັບ ໂຮນລັງ ທີ່ປູກ ແລະ ຜະຫຼິດຊາອັດສຳ ຢູ່ນັ້ນຮູ້. ເລື່ອງກໍມີທີ່ນັ້ນ ແຕ່ແລ້ວ  
ບັນດາກຸ່ມບໍລິສັດທີ່ຊົງພະລັງ ໃນດ້ານການຜະຫຼິດ ແລະ ຈຳນ່າຍຊາອອກສູ່ຕະຫຼາດໂລກ ຂອງພວກ  
ເຂົາ ກໍເຂົ້າໃຈໂລດວ່າ : ດ້ວຍຊາໝັ້ງ ທີ່ຈະຜະຫຼິດຂຶ້ນໂດຍສິມີ ຂອງຜູ້ຊຳນິຊຳນານນັ້ນ ຊ້າບໍ່ນານ  
ອິນດູຈີນ ຈະກາຍເປັນຄູ່ແຂ່ງທີ່ໜ້າຢ້ານກົວທີ່ສຸດຂອງພວກເຂົາໃນຕະຫຼາດສາກົນ. ດ້ວຍເຫດນີ້ ເອງ  
ພວກເຂົາຈຶ່ງຮີບເຂົ້າຫຍຸ້ງກ່ຽວ ເພື່ອສະກັດກັ້ນເສັ້ນທາງຂອງພວກເຮົາ. ບັນດາບໍລິສັດ ອັງກິດ  
-ໂຮນລັງ ອີກເຄືອຄ່າຍໜຶ່ງ ທີ່ຜະຫຼິດນຳມັນເຊື້ອໄຟ ທີ່ບໍ່ນຽວ (Borneo) ຊຳພັດເປັນຜູ້ຜູກຂາດ  
ການຂາຍນຳມັນໃຫ້ພວກເຮົາແຕ່ຜູ້ດຽວ ດັ່ງນັ້ນພວກເຂົາຈຶ່ງຈັບມືກັນ ເພື່ອບີບບັງຄັບພວກເຮົາ :

‘ ຈິ່ງລະງັບການຄົ້ນຄ້ວາຊາສັນ(ໝັ້ງຫຼືຊາເທິງພູ) ຂອງພວກເຈົ້າທີ່ພາກເໜືອຂອງ  
ລາວສາດຽວນີ້ ບໍ່ດັ່ງນັ້ນພວກເຮົາຈະບົດກ້ອກ. ແຕ່ ຄັນຖ້າວ່າ ພວກເຈົ້າຕົກລົງຕາມນີ້  
ພວກເຮົາກໍຈະໃຫ້ສິດຮັບຮອງທາງດ້ານລາຄາ ຕາມທີ່ພວກເຈົ້າຕ້ອງການເປັນໄລຍະ  
ເວລາ 10 ປີ ‘

ກໍດັ່ງນີ້ເອງທີ່ພວກເຮົາບໍ່ມີທາງເລືອກ ແລະ ກໍດັ່ງນີ້ເອງທີ່ລັດຖະບານກາງ ຈຶ່ງຈຳຕ້ອງຍິນຍອມຕໍ່  
ຄຳຊູ່ ແລະ ຂໍ້ບີບບັງຄັບຂອງພວກເຂົາ. ຍັງເຫຼືອແຕ່ຊັບພະຍາກອນ ທີ່ໄດ້ລັກລອບເອົາໄປໄດ້ ແບບ  
ຄ່ອງແຄ້ວທີ່ນັ້ນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມັນສາບສູນໄປໝົດ ດ້ວຍການສົ່ງແກ່ນຊາໝັ້ງໄປທີ່ ບລາວ (Blaos)  
ຢ່າງລັບໆນັ້ນເອງ. ... ບັດນີ້ ພວກເຮົາຢູ່ໃນປີ 1942 ແລ້ວ ແລະ ທຸກຢ່າງກໍໄດ້ພ່ານພົ້ນໄປແລ້ວ. 10  
ປີ ໄດ້ພ່ານໄປ ດຽວນີ້ພວກເຮົາຕ້ອງການແນວພັນຊາ(ໝັ້ງ) ແລະ ກໍຍ້ອນເຫດຜົນນີ້ເອງ ທີ່  
ຂ້ອຍຂໍຮ້ອງໃຫ້ເຈົ້າ ກັບຄືນເມືອທີ່ ຊຽງຂວາງອີກ ''

ສົມບັດທີ່ໄດ້ຈາກຄວາມດີດຶງຂອງຂ້ອຍ ທີ່ບໍ່ໄດ້ປະຕິບັດຄຳສັ່ງໃນເມື່ອກ່ອນ ບວກກັບຄຳຢືນຢັນ  
ຂອງຂ້ອຍທີ່ວ່າ ມັນມີຄວາມສາມາດ ຜະຫຼິດແນວພັນໄດ້ງ່າຍດາຍໂດຍໄວນັ້ນເອງ ທີ່ອຳນວຍໂອ

ກາດ ໃຫ້ຂ້ອຍສາມາດຄ້າງຢູ່ທີ່ ທຸຍຮວາ (Thuy Hoa) ໄດ້ຕໍ່ໄປ. ບັນຫາກໍມີແຕ່ວ່າ ແຕ່ລະປີ ໃຫ້ລຳລຽງ ແນວພັນໝັ້ງຈາກ ຊຽງຂວາງ ໄປສົມທົບກັບແນວພັນທີ່ຜະຫຼິດໄດ້ຢູ່ ບລາວ (Blaos) ກໍເປັນອັນວ່າ ແລ້ວເລື່ອງ ຄືສາມາດຂະຫຍາຍເນື້ອທີ່ປູກຊາໝັ້ງໄດ້ແລ້ວຢ່າງກ້ວາງຂວາງໃນເບື້ອງຕົ້ນ. ແລ້ວຂຶ້ນຕໍ່ໄປ ກໍຈະໄດ້ແນວພັນທະວິຄຸນຂຶ້ນອີກ ອຳນວຍໃຫ້ສາມາດຂະຫຍາຍເນື້ອທີ່ການປູກກ້ວາງຂວາງອອກໄປອີກ. ຢູ່ຈຸດນີ້ເອງ ພວກເຮົາໄດ້ເຫັນຕົວຢ່າງຮູບແບບໜຶ່ງ ຂອງການແກ້ງແຍ່ງກັນທາງດ້ານເສດຖະກິດທີ່ຊາດຕ່າງໆດຳເນີນຕໍ່ກັນ ພ້ອມກັນນັ້ນ ມັນກໍເປັນຂໍ້ອ້າງອີງຢືນຢັນວ່າ ຊາສັນ(ໝັ້ງ)ນັ້ນ ແມ່ນຊາປະເພດຍອດຢັງມີຄຸນຄ່າສູງອີງອີງ ອັນນັບວ່າ ແມ່ນສະຫວັນບັນດານໂຊກໃຫ້ທ້ອງທີ່ ບລາວ (Blaos) ຂອງວຽດນາມກໍວ່າໄດ້ ດ້ວຍເຫດທີ່ວ່າ ຊາດັ່ງກ່າວນັ້ນ ສາມາດປັບຕົວເຂົ້າກັບດິນຟ້າອາກາດ ແລະ ໃຫ້ຜົນຜະຫຼິດດີ. ດິນຟ້າອາກາດທີ່ເໝາະທີ່ສຸດກັບມັນ ກໍມີແຕ່ບ່ອນ ທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມເຢັນ ທັງມີລະດູຮ້ອນສັ້ນທໍ່ນັ້ນ. ພວກເຮົາຂໍຢືນຢັນໄດ້ວ່າ ຖ້າບໍ່ມີ ໝັ້ງ ຫຼື ຊາສັນ ນັ້ນແລ້ວ ເມືອງບາວລ້ອກ (Bao Loc) ກໍຈະບໍ່ສາມາດປາກົດຕົວຂຶ້ນມາໄດ້ ຄືສູ່ມື້ນີ້ເລີຍ. ກໍນັບວ່າເປັນເລື່ອງທີ່ດີຄືກັນ ທີ່ເລື່ອງລາວດັ່ງກ່າວໄດ້ຮັບການຍົບຍົກຂຶ້ນມາເວົ້າອີກ ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ທີ່ສົນໃຈໃນທີ່ມາອັນເປັນກົກເຄົ້າເຫງົ້າກໍຂອງສົມບັດ ຊາສັນ ຫຼື ໝັ້ງ ອັນລຳຄ່າ ແລະ ວິເສດ ທີ່ມີຂົນອ່ອນໆຂາວໆທີ່ ບາວລ້ອກ (Bao Loc) ອັນໄດ້ມາຈາກການສົ່ງເສີມລ້ວນໆ ເຮັດໃຫ້ ບລາວ ທີ່ເປັນພຽງບ້ານນ້ອຍໆຂອງຊົນເຜົ່າບ້ານໜຶ່ງ ໄດ້ກາຍມາເປັນເມືອງເອກຂອງແຂວງໜຶ່ງ ຊື່ວ່າ **ບາວລ້ອກ (Bao Loc)** ນະຄອນຫຼວງແຫ່ງຊາ ແຫ່ງພາກໃຕ້ວຽດນາມໄດ້. ສ່ວນສຳຫຼັບຂ້ອຍແລ້ວ ມັນແມ່ນຄວາມປຶ້ມປິຕິຊົມຊື່ນໃນບັນທຳຍແຫ່ງຊີວິດອີງອີງ ທີ່ໄດ້ເປັນຜູ້ກຳແກ່ນແນວພັນໝັ້ງຢູ່ໃນກຳມີ ແລະ ທີ່ໄດ້ເປັນຜູ້ບຸກເບີກ ສິ່ງທີ່ເປັນຕົ້ນກຳເນີດຂອງການພັດທະນາເສດຖະກິດ ຂອງເຂດທີ່ມີຄວາມສວຍສົດງົດງາມດັ່ງກ່າວ. ຂ້ອຍມີຄວາມຮູ້ສຶກພຸມໃຈທີ່ເຫັນວ່າ **“ການຄົ້ນຄ້ວາຂອງຂ້ອຍ ແລະ ຄວາມທໍລະຫົດຂອງຂ້ອຍ ໄດ້ນຳປະໂຫຍດ ມາສູ່ປະເທດວຽດນາມ”**.

(ປີ 1975 ເນື້ອທີ່ປູກຊາສັນ (ຊາໝັ້ງ) ທີ່ ບລາວ (Blaos) ມີເຖິງ 15.000ຮຕ).

---

(1)(2) ຊາສັນ ຫຼື ຊາສານ ( Thé Shan, Shan Tea) ເປັນຊື່ຮຽກທີ່ນັກວິທະຍາສາດໃຫ້ໄວ້ແກ່ຕົ້ນພືດທີ່ລາວເຮົາ ຮຽກວ່າ ໝັ້ງ ນັ້ນເອງ. ມັນແມ່ນຊື່ຮຽກຕາມຊື່ໃນພາສາຈີນ : (ຊາ = ໝັ້ງ) (ສັນ ຫຼື ສານ = ພູເຂົາ) ສັນໃນພາສາລາວ ກໍມາຈາກເຄົ້າດຽວກັນ (ສັນ = ທີ່ສູງຢຽດ ທີ່ຍວດຍາວ) (ສັນພູ = ແປພູທີ່ຍາວຢຽດ) ຄຳວ່າຊາສັນ ຫຼື ຊາສານ ກໍຄືຊາພູເຂົາ ຊາພູດອຍ ຫຼື ຊາເທິງພູ ນັ້ນເອງ. ມັນແມ່ນຊາພັນວິເສດກ່ວາຊາພັນອື່ນໃດໃນໂລກ ເກີດຢູ່ແຖບແປພູສູງແຕ່ລະຫວ່າງ (1.000ມ ຂຶ້ນເມືອ) ທີ່ພາກເໜືອຂອງ ລາວ ແລະ ພະມ້າ. ຊາພັນນີ້ເອງ ທີ່ມີຊື່ອີກຊື່ໜຶ່ງວ່າ ' 'ຊາຈັກກະພັດ ' '(ທ່ານ Colqhoun ໜ້າ 19) ຊື່ນີ້ປາກົດຂຶ້ນຍ້ອນວ່າ ສະໄໝກ່ອນ ເຈົ້າຈັກກະພັດຂອງຈີນໄດ້ສົ່ງຄົນມາເກັບເອົາຍອດໝັ້ງ ຫຼື ຊາຊະນິດນີ້ທີ່ພາກເໜືອຂອງ ລາວ ເມື່ອໄວ້ສຳຫຼັບບໍລິໂພກສະເພາະແຕ່ໃນຣາຊະສຳນັກທີ່ນັ້ນ. ຈີນບູຮານ ຍັງຮຽກຄົນລາວທີ່ດຳລົງຢູ່ຖິ່ນພູດອຍ ທາງພາກໃຕ້ຂອງປະເທດຈີນວ່າ Ai



ເຜົ່າຈາມທີ່ເຈົ້າດົກ ພາກໃຕ້ວຽດນາມ

Mission de R.Tetart 1918

Lao Shan ຫຼື Pai i Shan ຊຶ່ງແປວ່າ ຄົນລາວພູເຂົາ ຫຼື ຄົນໄພ່ພູເຂົາ ຫຼື ພູດອຍ. ເມື່ອຊາວງຽວ( Ngai Lao ຫຼື Ai Lao Shan ພວກໜຶ່ງ) ຕົກເປັນລັດໜຶ່ງຂອງພະມ້າແລ້ວ ກໍເລີຍໄດ້ຊື່ຫຍໍ້ວ່າ ລັດສານ (ຖ້າແປຕາມໂຕ ກໍໄດ້ຄວາມວ່າ "ລັດພູດອຍ" ແທນທີ່ຈະເປັນ "ລັດອ້າຍລາວພູດອຍ").

(3) ດິນດາຊີ ແມ່ນດິນດີ ສຳຫຼັບການປູກຝັງ ມີຢູ່ສະເພາະທີ່ປະເທດ ຣູມານີ ແລະ ຮົງກາຣີ.

ໝູ່ງລາວ: ຊາຈັກກະພັດ ຫຼື ພືດວິເສດ



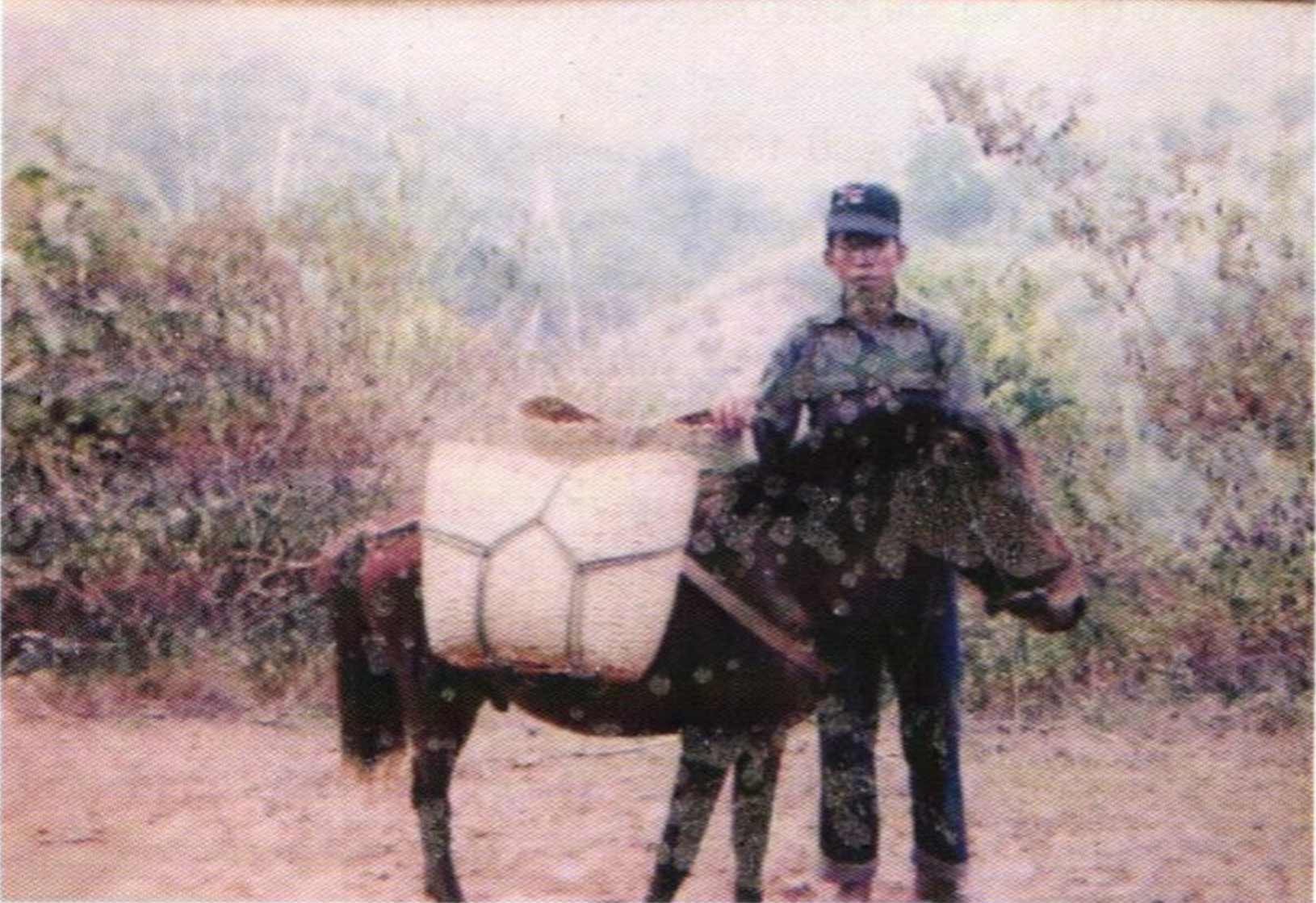
ຊາວໄປຮໍ່ບ້ານສະເມດ 1998

ເພື່ອນຊາວຕ່າງປະເທດ(ບໍ່ບອກຊື່)ຖອນສິ່ງໃຫ້

ບົດຄວາມທີ່ທ່ານ Marseille ຝາກໄວ້ໃຫ້ນັ້ນ ໄດ້ສະທ້ອນໃຫ້ເຫັນພາລະກັມ ແລະ ຄວາມບາກບັນ ທໍລະທົດຂອງທ່ານເອງ ໃນການຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ພັດທະນາພັນໝັ້ງ ຫຼື ທີ່ທ່ານຮຽກວ່າ ຊາປ່າ ຫຼື ຊາສັນ ຈົນໄດ້ກາຍມາເປັນຊຸມຊົນທີ່ບໍ່ເຫຼືອດແຫ້ງເປັນທີ່ວຽດນາມມາແລ້ວ ກໍຄືຄວາມ ຮູ້ທີ່ຫາຍາກ ທີ່ທ່ານໄດ້ໃຫ້ໄວ້ກ່ຽວກັບໝັ້ງນັ້ນ ພາໃຫ້ຜູ້ຂ້າສົນໃຈໃນຄຸນຄ່າຂອງໝັ້ງອີຫຼີອີຫຼໍ່ ນິກຢາກໃຫ້ຄົນລາວ ຫັນມາໃຫ້ຄວາມສໍາຄັນ ແລະ ຊ່ອຍພັດທະນາມັນຢ່າງຈິງຈັງ ອັນຈະນໍາເອົາປະໂຫຍດ ມະຫາສານ ມາສູ່ສັງຄົມພາຍໃນຊາດ ເປັນຕົ້ນແມ່ນມາສູ່ຊາວພູດອຍຜູ້ທີ່ເປັນເຈົ້າຖິ່ນທີ່ແທ້ຈິງ ຂອງສົມບັດທີ່ບໍ່ ເຫຼືອດແຫ້ງເປັນນີ້.

ຫາກວ່າທ່ານ Marseille ໄດ້ເປັນຜູ້ອຸດທິດກໍາລັງວັງຊາ ແລະ ຄວາມຮູ້ຄວາມສາມາດຂອງທ່ານ ລິເລີ່ມເລືອກເຟັ້ນ ແລະ ພັດທະນາພັນໝັ້ງຂອງລາວ ເພື່ອໃຫ້ກາຍເປັນການຜະຫຼິດທາງທຸລະກິດ ແລະ ເສດຖະກິດຂະໜານໃຫຍ່ ສໍາຫຼັບຕະຫຼາດອິນດູຈີນກໍຄືສາກົນ ຈົນໃນທີ່ສຸດ ຍ້ອນເຫດຜົນບາງ ປະການ ຈຶ່ງບໍ່ປະສົບຄວາມສໍາເລັດໃນລາວໄດ້ ແລະ ຈຶ່ງໄດ້ໄປຂະຫຍາຍຕົວຢູ່ທີ່ວຽດນາມນັ້ນກໍດີ ແຕ່ຜູ້ທີ່ມອງເຫັນຄຸນຄ່າທາງເສດຖະກິດອັນມະຫາສານຂອງໝັ້ງກ່ອນໜ້າທ່ານນັ້ນ ຄົງຈະເປັນໃຜ ບໍ່ໄດ້ ນອກຈາກທ່ານ ປາວີ (Auguste Pavie) ພ້ອມດ້ວຍຄະນະຂອງທ່ານ.

ພວກເຮົາຍ້ອນກັບໄປສູ່ໄລຍະຕົ້ນຂອງຊຸມປີ 1890 ຂະນະທີ່ທ່ານປາວີ ພ້ອມດ້ວຍຄະນະ ໄດ້ແບ່ງ ກັນ ຂຶ້ນສໍາຫຼວດພູມິພາກຕອນເໜືອຂອງປະເທດລາວ ແລະ ແຄວ້ນສິບສອງພັນນາ ເພື່ອຄົ້ນຫາ ທ່າແຮງທາງດ້ານເສດຖະກິດ ແລະ ການຄ້າ ທັງເພື່ອຈະປັກປັນເຂດນໍ້າແດນດິນ ລະຫວ່າງ ລາວ-ຈີນ. ຂະນະທີ່ທ່ານ Pavie ພ້ອມດ້ວຍທ່ານ Nginn ແລະ ລ່າມພາສາຄົນຈີນ ເດີນທາງແຕ່ ເມືອງໄລ່ ໄປສູ່ເມືອງລາວກາຍນັ້ນ ທ່ານ Lefèvre Pontalis ກັບ Deo Van Tri ໄດ້ພາກັນ ເດີນສໍາຫຼວດຕອນໜຶ່ງ ຂອງ "ເສັ້ນທາງໃບຊາ" ແລະ ສູນການປຸງແຕ່ງຊາຢູ່ເຂດນໍ້າບານ(1) ໃນດິນ ສິບສອງພັນນາ ຕໍ່ໃສ່ຍອດອູ. ໃນວາລະຕໍ່ມາ ທ່ານ Macey ພ້ອມດ້ວຍທ່ານ Vacle ແລະ ທ່ານ Massie ໄດ້ຮັບການມອບໝາຍໃຫ້ຂຶ້ນສໍາຫຼວດຄວາມເປັນໄປໄດ້ ໃນດ້ານທຸລະກິດການຄ້າ ຕັ້ງ ແຕ່ ຫຼວງພະບາງ ຈົນຈໍາ ຊຽງຮຸ່ງ ແຫ່ງດິນແດນສິບສອງພັນນາ ຊຶ່ງເປັນທາງຄົບຂອງພວກນາຍ ຮ້ອຍຂະບວນມ້າຕ່າງ. ນະທີ່ນັ້ນ ທ່ານ Macey ເຫັນວ່າ ຊາ(ໝັ້ງ) ໄດ້ກາຍເປັນພືດສິນຄ້າ ທີ່ນໍາ ຄວາມຮັ່ງມີມາໃຫ້ທ້ອງຖິ່ນນັ້ນ ແລະ ທ່ານກໍໄດ້ເກັບກໍາເອົາຕົວຢ່າງມານໍາຫຼາຍຊະນິດດ້ວຍກັນ. ພ້ອມນັ້ນ ທ່ານຍັງໄດ້ສົນທະນາກັບພວກພໍ່ຄ້າຄົນທ້ອງຖິ່ນ ເຖິງຄວາມເປັນໄປໄດ້ ທີ່ຈະສົ່ງສິນຄ້າ "ພືດວິເສດ" ດັ່ງກ່າວນັ້ນໄປສູ່ ປະເທດຕົງແກງ( 2).



ຮູບການລ່າລຽງໝັ້ງເມືອງພຽງໄຊຍະບູຣີ

ຫຸມພັນ (1999)

ໃນປື້ມບັນທຶກຂອງທ່ານ(3) ທ່ານ Lefèvre Pontalis ໄດ້ຂຽນໄວ້ວ່າ:

“ ໃນເດືອນເມສາ ຂະນະທີ່ຍອດອ່ອນໆຂອງມັນ ສັງຫາກໍປົ່ງອອກໃໝ່ໆນັ້ນ ຊາເປັນຂອງທີ່ຫາຍາກ ແລະ ມີລາຄາແພງຫຼາຍ. ສະເພາະຢູ່ບ້ານ ອີ່ປັງ ເອງ ລາຄາສູງຂຶ້ນຈົນເຖິງ ຫົກສິບໝັ້ນຕໍ່ຊັ່ງ. ເວລາ ທີ່ພວກເຮົາໄປຮອດທັ້ນ ການເກັບ “ ຊາຈັກກະພັດທີ່ວິເສດ ” ດັ່ງທີ່ທ່ານ Colqhoun ໄດ້ຂະ ໜານຊື້ໄວ້ ໃນບໍ່ມີນິຍາຍການເດີນທາງຂອງທ່ານນັ້ນ ໄດ້ສຳເລັດລົງໄປຮຽບຮ້ອຍແລ້ວ. ເພິ່ນ ຫາກຂະໜານຊື້ໄວ້ໃຫ້ຈັ່ງຊັ້ນສຳຫຼັບຊາທີ່ມີຄຸນນະພາບພິເສດປະເພດນີ້ ອັນປະກອບດ້ວຍຍອດ ອ່ອນໆ ຊຶ່ງເພິ່ນຫວງໄວ້ແຕ່ລະປີ ສຳຫຼັບແຕ່ສະເພາະເຈົ້າຈັກກະພັດຈົນທໍ່ນັ້ນ. ຊາອ່ອນ ທີ່ເກັບໄດ້ແຕ່ລະປີ ບໍ່ເກີນ 50 ຊັ່ງທໍ່ນັ້ນ ໃນນັ້ນມີແຕ່ 20 ຊັ່ງທໍ່ນັ້ນ ທີ່ສາມາດເລັດລອດເມື່ອເຖິງມີ ເຈົ້າຈັກກະພັດໄດ້ ສ່ວນເຫຼືອນັ້ນ ຖືກລັກລອບມະຫັບມະຫາຍໄປກາງທາງ ເຖິງວ່າຈະມີການເຂັ້ມ ງວດກວດຂັ້ນ ເຂັ້ງຄັດປານໃດກໍຕາມ”. ທ່ານເວົ້າຕໍ່ວ່າ:

“ ໄດ້ຍ້ອນ ຊາຈັກກະພັດ ທີ່ເກັບເອົາມາຈາກຂົງເຂດນັ້ນເອງ ທີ່ບ້ານອີ່ປັງ ຈຶ່ງມີຊື່ສຽງກ້ອງກ້ງວານ ທົ່ວດິນດອນຕອນໃຕ້ຂອງປະເທດຈີນ. ອັນທີ່ຈິງແລ້ວ ການຜະຫຼິດຊາຢູ່ໃນແຖບນັ້ນ ຍັງມີປະລິມານ ຫຼຸດກັນຫຼາຍ ຖ້າປຽບໃສ່ ຝາກຝັ່ງຂວາຂອງແມ່ນ້ຳຂອງ. ອີກປະການໜຶ່ງ ຊຸມຊົນອື່ນໆເຊັ່ນ ບ້ານອີ່ຮູ້ ບ້ານນ້ອຍ ບ້ານໂຢໂລຊານ ເປັນຕົ້ນ ກໍມີການດຶງດູດເອົາລູກຄ້າໄດ້ດີເຊັ່ນກັນ ພຽງແຕ່ວ່າ ບ້ານອີ່ປັງ ເປັນສູນກາງທີ່ປະກອບມີເຮືອນເຈົ້າພໍ່ແມ່ ທີ່ສຳຄັນກ່ວາເພິ່ນ ແລະ ທີ່ມີສີແສງກ່ວາເພິ່ນ ຕໍ່ຂົງເຂດ ນັ້ນທໍ່ນັ້ນ. ຢູ່ບ່ອນນີ້ ຊາທັມມະດາຂາຍກັນ 7 ຫາ 10 ໝັ້ນຕໍ່ຊັ່ງ ແຕ່ຖ້າເປັນຊາຈັກກະພັດແລ້ວ ລາຄາກໍສູງເຖິງ 50 ໝັ້ນຕໍ່ຊັ່ງ ພ້ອມທັງຂາຍດິບຂາຍດີດ້ວຍ”.



ຂະບວນນາຍຮ້ອຍມ້າຕ່າງຊາວຫໍ່ ເຊີເມົ້າ 1910



ຂະບວນງົວຕ່າງຊາຍແດນລາວ-ຈີນ

(ຜູ້ຖອນ?) ລາວ 1896

24 / VII

1,2- Hélène Simon: Auguste Pavie Explorateur en Indochine, pp. 159,160

3- Mission Pavie, tome 5. Lefèvre Pontalis - 1891, P.21.

< ... Au mois d'Avril, alors que les nouvelles pousses commencent à peine à se former, le thé est rare et cher et atteint à Ipang le prix de soixante piastres le picul. Au moment où nous arrivons, la récolte *du thé de l'empereur*, dont Colqhoun parle dans son récit de voyage, était déjà faite. On appelle ainsi le thé, de qualité tout à fait supérieure, composé des pousses les plus tendres, qu'on réserve chaque année pour *l'empereur de Chine*.>

<... ໃນເດືອນເມສາ ຂະນະທີ່ຍອດອ່ອນງສັງຫາກໍປົ່ງອອກໃໝ່ໆນັ້ນ ຊາເປັນສິ່ງທີ່ຫາຍາກ ແລະ ແພງຫຼາຍ. ສະເພາະແຕ່ທີ່ 'ອີ່ປັງ' ເອງ ລາຄາສູງຂຶ້ນຈົນເຖິງ ຫົກສິບໝັ້ນ ຕໍ່ 'ປີກຸນ'. ເວລາທີ່ພວກເຮົາເມື່ອຮອດຫັ້ນ ການເກັບ 'ຊາຈັກກະພັດ ທີ່ວິເສດ' ດັ່ງທີ່ທ່ານ 'ກົກຮຸນ' ໄດ້ເວົ້າໄວ້ ໃນນິຍາຍການເດີນທາງຂອງທ່ານນັ້ນ ສ້ຽງສຸດລົງແລ້ວ. ເພິ່ນຫາກຂະໜານຊື້ໄວ້ໃຫ້ຈັ່ງຂັ້ນ ສຳຫຼັບຊາທີ່ມີຄຸນນະພາບສູງພິເສດຊະນິດນີ້ ອັນປະກອບດ້ວຍຍອດອ່ອນງ ຊຶ່ງເພິ່ນຫວງໄວ້ແຕ່ລະປີ ສຳຫຼັບແຕ່ສະເພາະເຈົ້າຈັກກະພັດຈີນທໍ່ນັ້ນ...>

## ໝັງໄຊຍະ



ຊອຍໝັງໄຊຍະ(ປາກລ້ອງ)

ມວຍໝັງໄຊຍະ

ທຸມພັນ 1999

ຄຳວ່າ "ໝັງໄຊຍະ" ນັ້ນ ແມ່ນຄຳຫຍໍ້ມາຈາກຄຳວ່າ ໝັງໄຊຍະບູລີ ນັ້ນເອງ. ການທີ່ຮຽກເຊັ່ນນີ້ ກໍເພາະວ່າ ໝັງທີ່ນີ້ຍັງຮັກສາກະບວນການປຸງແຕ່ງ ແລະ ວິທີການບໍລິໂພກຕາມແບບດັ້ງເດີມຂອງ ລາວ ທີ່ເຄີຍມີມາຕັ້ງແຕ່ຍຸກເດີກດຳບັນຍູ່ ແລະ ທີ່ຍັງຕົກຄ້າງຢູ່ແຫ່ງໜຶ່ງແຫ່ງດຽວທີ່ນັ້ນໃນລາວ ແລະ ໃນໂລກ. ຖ້າທ່ານໃດໄດ້ມີໂອກາດເດີນທາງໄປທ່ອງທ່ຽວ ຫຼື ໄປປະຕິບັດວຽກຢ່າງໃດຢ່າງໜຶ່ງ ກໍດີ ທ່ານສາມາດສັງເກດເຫັນໂລດວ່າ ຕາມຮ້ານຄ້ານ້ອຍແຄມທາງຈະມີໝັງທີ່ປຸງແຕ່ງເປັນຄຳໆ ສຳຫຼັບ ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ທີ່ຕ້ອງການບໍລິໂພກຊື້ເອົາໄປ ຫຼື ບໍລິໂພກກັບທີ່ໄດ້. ວິທີບໍລິໂພກນັ້ນ ທ່ານສາມາດລອງໄດ້ຄື ຕ້ອງເອົາຄຳໝັງອີ່ມໄວ້ໃນປາກ ເພື່ອໃຫ້ນ້ຳໝັງນັ້ນ ຄ່ອຍໆຊຶມເຂົ້າໄປ ໃນລຳຄໍ ແລ້ວທ່ານຈະເຫັນວ່າລົດສະຂອງມັນແຊບຊ້ອຍອີຫຼີ ທັງຮູ້ສຶກວ່າ ເປົາເນື້ອເປົາຄົງ ສົດໃສ ແລະ ຊຶມບານອີຫຼີ. ຫຼືຖ້າຢາກເຫັນບໍ່ຂອງໝັງທີ່ປຸງແລ້ວ ຫຼື ຢາກຈະຊື້ເອົາມາໄວ້ບໍລິໂພກປະຈຳ ກໍແວະໄປຕະຫຼາດກາງເມືອງໄຊຍະບູລີ ແລ້ວທ່ານຈະໄດ້ເຫັນທັງບັ້ງໝັງທີ່ຜູ້ຜະຫຼິດເອົາມາວາງ ຂາຍໃຫ້ນັກກິນໝັງທົ່ວໄປ ແລະ ເຫັນທັງຜູ້ຄົນທີ່ຊື້ຂາຍກັນບໍ່ຂາດ. ຕົ້ນເດືອນກຸມພາ 1999 ຜູ້ຂ້າ ໄດ້ມີໂອກາດເດີນທາງໄປສຳຫຼວດຄົນປ່າ(\*) ທີ່ເມືອງໂພນໄຊແຂວງໄຊຍະບູລີ ຮ່ວມກັບນັກສຳຫຼວດ ຂອງແຂວງເອງ ໂດຍແມ່ນທ່ານວຽງຄຳຈັນ ຮອງຫົວໜ້າພະແນກແຖະແຫຼງຂ່າວ ແລະ ວັດທະນະທຳ ແຂວງເປັນຜູ້ນຳພາ. ຕາມເສັ້ນທາງເດີນໄປສູ່ບ້ານໂພນໄຊ ອັນເປັນຈຸດເລີ່ມການສຳຫຼວດຂອງພວກ ເຮົາ ຜູ້ຂ້າກໍໄດ້ມີໂຊກດີທີ່ໄດ້ເຫັນພວກແມ່ປ້ານ້າອາ 4 - 5 ຄົນ ພາກັນຫາບັ້ງໝັງຂຶ້ນພູມາ ອັນ ອຳນວຍໃຫ້ຂ້າພະເຈົ້າໄດ້ຖ່າຍຮູບໄວ້ເປັນທີ່ລະລຶກນຳດ້ວຍ. ເຖິງແມ່ນວ່າຈຸດປະສົງຫຼັກຂອງການ

ໄປສຳຫຼວດຊຸດນີ້ ແມ່ນຄົນປ່າ\* (ຄົນຕອງເຫຼືອງ ໃນຊື່ຮຽກເກົ່າ) ຫຼື ທີ່ພາສາສາກົນວ່າ Mlbri ອັນມາ ຈາກພາສາຂະມຸ ວ່າ : ເມີລະບູ (ຄົນໃບໄມ້ລົ່ນ) ກໍດີ ແຕ່ເມື່ອໄດ້ໄປເຖິງເມືອງແຫ່ງໜຶ່ງແລ້ວ ຜູ້ຂ້າກໍມີຄວາມປະສົງຢາກຈະໄປເບິ່ງ ແລະ ຢາກຈະໄປສຳພັດກັບສວນໜຶ່ງ ຕະຫຼອດວິທີການ ບຸງແຕ່ງຂອງເຂົາເຈົ້າ. ແຕ່ເປັນໜ້າເສັງດາຍທີ່ເວລາມີຈຳກັດ ຜູ້ຂ້າເລີຍບໍ່ໄດ້ມີໂອກາດໄປຢ້ຽມເບິ່ງ ສວນໜຶ່ງ ຫຼື ປ່າໜຶ່ງຂອງຊາວເມືອງພຽງເລີຍ. ແຕ່ໂຊກກໍຍັງມີ ຜູ້ຂ້າໄດ້ມີໂອກາດໄປຢ້ຽມຢາມ ໄຊຍະບູຣີອີກເທື່ອໃໝ່ ແລະ ໃນເທື່ອນີ້ທາງພະແນກວັດທະນະທຳແຂວງ ໄດ້ຈັດໃຫ້ຜູ້ຂ້າໄດ້ເດີນ ທາງໄປສູ່ບ້ານປາກລ້ອງຂອງຊາວໄປຣ່ ເພື່ອເກັບກຳຂໍ້ມູນດ້ານຊົນເຜົ່າວິທະຍາ. ບ້ານປາກລ້ອງຕັ້ງ ຢູ່ຕາມສາຍທາງສະເມດ ຫ່າງຈາກຕົວເມືອງ ໄຊຍະບູລີ ປະມານ 40 ຫຼັກທາງນົກບິນ ເປັນບ້ານ ປະສົມ ຊຶ່ງສ່ວນໃຫຍ່ເປັນຊາວໄປຣ່(\*\*).



ໜຶ່ງຈາກປາກລ້ອງ ມາສູ່ຕະຫຼາດໃນເມືອງໄຊຍະບູ

ຫຸມພັນ

(\*) ຄົນປ່າ : ສະໄໝກ່ອນຮຽກວ່າ ຄົນຕອງເຫຼືອງ ແຕ່ເຂົາເຈົ້າເອງມັກຊື່ຮຽກວ່າ ຄົນປ່າ ເພາະເຂົາວ່າ ເຂົາເຈົ້າເປັນ ຜູ້ຮັກສາປ່າ. ຜູ້ທຳລາຍປ່າແມ່ນຄົນລາວໃນເມືອງໃນນາເອງ ຊື່ພາສາສາກົນວ່າ Mlbri (ມາຈາກພາສາຂະມຸທີ່ ວ່າ ເມີລະບູ ນັ້ນເອງ. ພາສາໄທຍວ່າ ຜູ້ຕອງເຫຼືອງ.

(\*\*) ໄປຣ່ ແລະ ລາວໃໝ່ ມີພື້ນເລົ່າສືບກັນມາວ່າ ປູ່ຍ່າຕາທວດຂອງເຂົາເຈົ້າບອກຕ່າງກັນມາວ່າ ເປັນທະຫານ ຂອງກອງທັບເຈົ້າຟ້າງຸ່ມ.

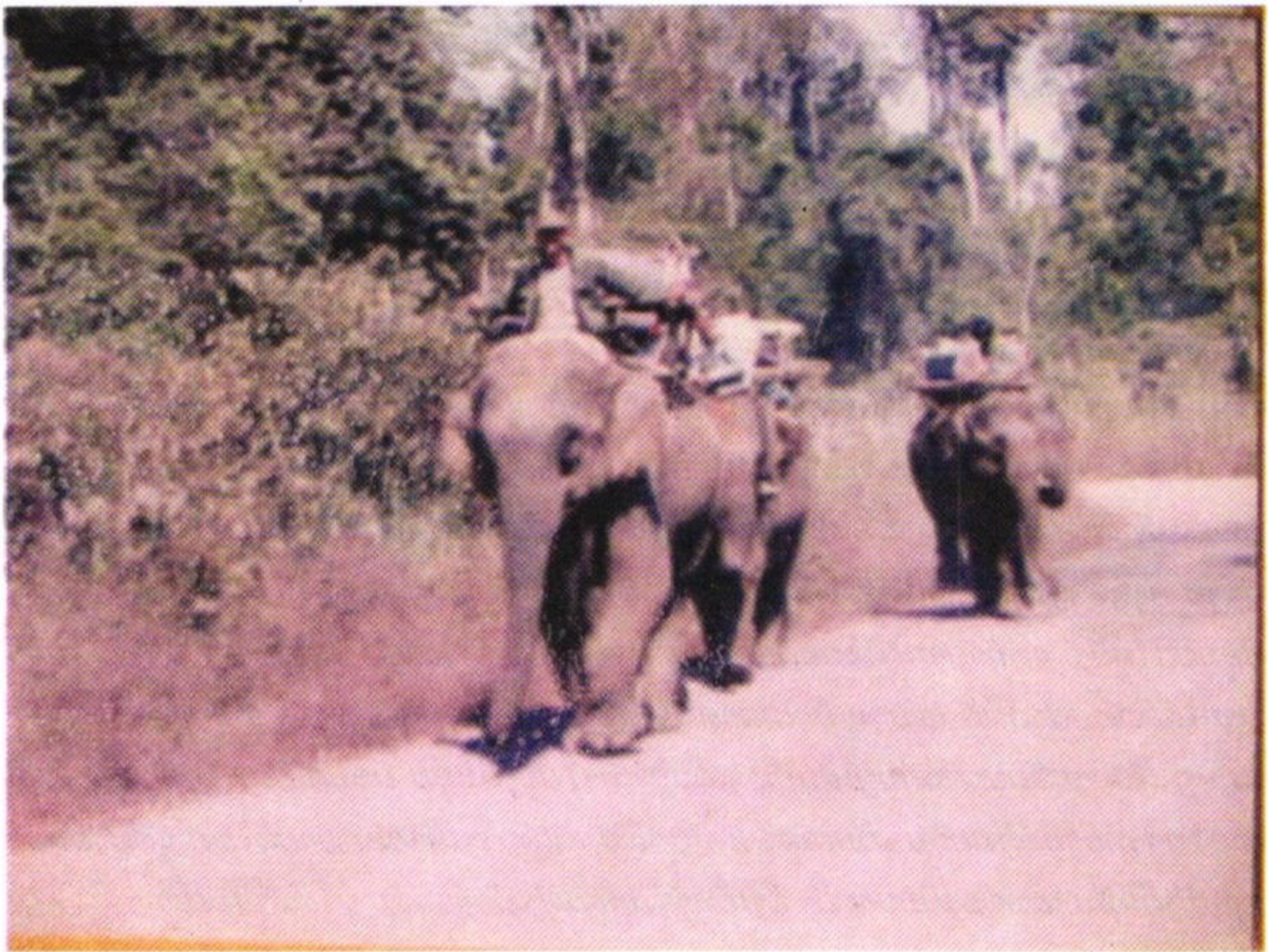
ມີຢູ່ນຳກັນ 76 ຄອບຄົວ ມີຈຳນວນປະຊາກອນ 637 ຄົນ ໄດ້ຮັບການຈັດສັນທີ່ດິນຂອງບ້ານດີຄື :  
ປ່າສະຫງວນ 125 ຮຕ ປ່າປ້ອງກັນ 75 ຮຕ ປ່າພື້ນຟູ 262,5 ຮຕ ປ່າຄຸ້ມຄອງນຳໃຊ້ 435 ຮຕ  
ເຂດທຳການຜະຫຼິດ 2.752,5 ຮຕ ດັ່ງນີ້ເປັນຕົ້ນ. ພາຍໃນບ້ານຍັງມີເຮືອນຍາວ (ເຮືອນຮ່ວມຍາດ)  
ຢູ່ສອງຫຼັງ ແຕ່ກໍໄດ້ຮັບການປ່ຽນແປງໄປຫຼາຍແລ້ວ ແລະ ກໍບໍ່ມີຫຼາຍຄອບຄົວສາຍໂຄດຢູ່ນຳກັນ  
ເໝືອນແຕ່ກ່ອນເລີຍ. ສິ່ງທີ່ປະທັບໃຈສຳຫຼັບຂ້າພະເຈົ້າເວລານັ້ນ ແມ່ນພາບທີ່ອາເຈົ້າເຮືອນຍາວ  
ກຳລັງດຳເນີນການປຸງແຕ່ງໝັ້ງຢູ່ທີ່ລຽບເຮືອນ ອັນເປັນໂອກາດໃຫ້ຜູ້ຂ້າໄດ້ຖອນຮູບເອົາໄວ້ ແລະ  
ໄດ້ຖາມເຖິງກະບວນການປຸງໝັ້ງຂອງບ້ານນັ້ນ. ອາເວົ້າໃຫ້ຟັງວ່າ :

“ພາຍຫຼັງເກັບໝັ້ງໄດ້ມາແລ້ວ ກໍເອົາມາເລືອກເອົາແຕ່ຍອດ ແລະ ໃບທີ່ໄດ້ມາດຖານ ແລ້ວກໍເອົາ  
ລ້າງນ້ຳ ປະໄວ້ໃຫ້ນ້ຳສະເດັດ ແລ້ວກໍຈົ່ງເອົາມາໃສ່ມວຍໜັ້ງ ສຸກແລ້ວກໍຖອກໃສ່ກະດັງ ຫຼື ສາດ  
ເບີຍໄວ້ ເຢັນແລ້ວກໍເອົາຍັດໃສ່ບັ້ງໃຫ້ແໜ້ນ ພັບໃບຕອງຍັດຂັ້ນ ເອົາດິນດາກອັດປາກໃຫ້ແໜ້ນ  
ແລ້ວຈົ່ງເອົາໄປຝັງດິນຊຸ່ມ ໄວ້ເປັນສອງສາມເດືອນ ຈົ່ງເອົາອອກມາຄັງວອ້ມໄດ້ ຫຼື ເອົາອອກຂາຍ  
ໄດ້”

ຜູ້ຂ້າເລາະໄປຕາມຂອກບ້ານ ເຫັນຕົ້ນໝັ້ງໃຫຍ່ ແລະ ສູງ ພ້ອມທັງເຫັນເດັກນ້ອຍຂຶ້ນເກັບ ເອົາ  
ຍອດໝັ້ງຢູ່ 3 - 4 ຄົນ. ຕົ້ນໝັ້ງທີ່ຂ້າພະເຈົ້າເຫັນນັ້ນ ມີຈຳນວນບໍ່ຫຼາຍ ປະມານ 40 ກ່ວາຕົ້ນ  
ທໍ່ນັ້ນ ແຕ່ຫາກເປັນຕົ້ນໃຫຍ່ໆແກ່ງທັງນັ້ນ ອັນພາໃຫ້ຂ້າພະເຈົ້າສັນນິຖານໄດ້ວ່າ ບ້ານນີ້ເປັນບ້ານ  
ເກົ່າແກ່ ແລະ ປະເພນີການບໍລິໂພກໝັ້ງນັ້ນ ກໍເກົ່າແກ່ເຕັມທີ. ຄົງຈະມີສວນໝັ້ງຢູ່ອ້ອມແອ້ມແຖບ  
ນັ້ນ ແຕ່ເສັຽດາຍທີ່ຂ້າພະເຈົ້າບໍ່ມີເວລາພິຈາລະນາໄປຫາເບິ່ງໄດ້. ພາຍລຸນມາ (17.06.2005) ທ່ານວຽງ  
ຄຳຈັນ ຈົ່ງຊີ້ແຈງໃຫ້ຂ້າພະເຈົ້າຮູ້ລະອຽດຕື່ມອີກວ່າ : “ຖ້າຢາກໄດ້ລົດສີ່ມເພິ່ນຈະເອົາໝັ້ງໜັ້ງທີ່ຍັງ  
ຮ້ອນຍັດໃສ່ບັ້ງ ແຕ່ຖ້າຢາກໄດ້ລົດສີ່ມຝາດໆ ເພິ່ນຈະປະໃຫ້ໝັ້ງເຢັນດີ ແລ້ວຈົ່ງຍັດໃສ່ບັ້ງ ຄັນຖ້າ  
ຢາກໄດ້ລົດສີ່ມຝາດພິດີ ເພິ່ນຈະເອົາເວລາທີ່ມັນພ້ອມໆຍັດໃສ່ບັ້ງ ພັບຕອງກົງ ຫຼື ຕອງແຂມຍັດຂັ້ນ  
ແກ່ນໆ ດິນດາກອັດປາກແກ່ນໆເຊັ່ນກັນ ແລ້ວຈົ່ງເອົາໄປຝັງດິນຊຸ່ມ ບ່ອນສີ່ຊັນໆ ໃນປ່າແຄມທ້ວຍ  
ທ່າໆໄກຈາກບ້ານພິສິມຄວນ ເປັນເວລາ 2 - 3 ເດືອນ ແລ້ວຈົ່ງເອົາອອກມາບໍລິໂພກ ແຕ່ຢ່າລືມວ່າ  
ການຝັງດິນນັ້ນ ເພິ່ນຕ້ອງບິນປາກບັ້ງ ລົງເບື້ອງລຸ່ມສະເໝີ ເພື່ອຫຼີກເວັ້ນ ບໍ່ໃຫ້ນ້ຳຊຶມເຂົ້າ”

ທີ່ຕະຫຼາດເມືອງໄຊຍະບູລີ ຂ້າພະເຈົ້າໄດ້ມີໂອກາດໄປເລາະທ່ຽວຊົມຕາດຂາຍບັ້ງໝັ້ງ ຂອງແມ່ປ້າ  
ນ້ຳອາ ຊາວໄຊຍະບູລີ ຊຶ່ງມີຜູ້ຄົນມາຊື້ເອົາໄປບໍ່ຂາດສາຍ. ທີ່ຕາດຂາຍຂອງແຕ່ລະຄົນ ເພິ່ນກໍຈະມີ  
ໝັ້ງລົດຕ່າງໆໄວ້ໃຫ້ຜູ້ຊື້ຊົມ ແລະ ຊື້ເອົາອັນທີ່ຖືກປາກຂອງຕົນນັ້ນໄປໄວ້ບໍລິໂພກ. ກໍນັບວ່າເປັນ  
ໂອກາດທີ່ດີ ທີ່ຂ້າພະເຈົ້າໄດ້ຖອນຮູບພາບໄວ້ ທັງໄດ້ຊື້ເອົາໝັ້ງມາເປັນຂອງທີ່ລະລຶກນຳບັ້ງໜຶ່ງ.  
ນອກນັ້ນ ຂ້າພະເຈົ້າຍັງໄດ້ມີໂອກາດ ຊົມລົດຊາດໝັ້ງທີ່ເຂົາເຈົ້າປຸງເປັນຄຳໆ ວາງຂາຍຕາມ

ຮ້ານຍ່ອຍແຄມທາງ ອັນປະກອບດ້ວຍເຄື່ອງປຸງເຊັ່ນ : ຂີງ ເກືອ ຜັກທຽມ ເໝືອນກັບປຸງຄຳໝັ້ງ  
ຫຼວງ ອັນພາໃຫ້ມີລົດແຊບຫອມໄປອີກ. ທ່ານວຽງຄຳຈັນຍັງໄດ້ແນະນຳໃຫ້ຂ້າພະເຈົ້າຮູ້ຕື່ມວ່າ :  
"ທີ່ປຸກໝັ້ງຢູ່ແຂວງໄຊຍະບູລີ ມີຢູ່ 2 ບ່ອນໃຫຍ່ ຄື : ເຂດໂພນສະອາດ ທີ່ເມືອງພຽງ ແລະ ເຂດຊຽງ  
ທ່ອນ. ນະທີ່ນັ້ນ ມີຢູ່ 25 ບ້ານຂອງເຜົ່າໄປຣ໌ ບໍລິເວນສະເມດ ປຸກໝັ້ງໃນລະດັບຄວາມສູງ 1.500  
ມ. ປີ 2000 ພວກວຽດ ໄດ້ເອົາພັນຊາຂອງວຽດມາປຸກຢູ່ອ້ອມແອ້ມບ້ານສະເມດ ພ້ອມກັນນັ້ນເຂົາກໍ  
ເກັບເອົາຍອດໝັ້ງພື້ນເມືອງທີ່ນັ້ນໄປວຽດນາມ ເພື່ອປຸງແຕ່ງແລ້ວບັນຈຸກະປ້ອງວາງຈຳນ່າຍດ້ວຍ  
ລາຄາແພງ ເຂົາຮຽກວ່າ "ຊາໝອກ".(\*)



ການລ່າລຽງໝັ້ງສະໄໝບູຮານ

ທຸມພັນ

(\*) ຜູ້ຂ້າໄດ້ແຕ່ເຕືອນທ່ານວຽງຄຳຈັນວ່າ ໃຫ້ລະວັງເລື່ອງແນວພັນທີ່ວຽດເອົາມາປຸກ ຖ້າແມ່ນພັນໝັ້ງລາວ ຄືງ  
ຈະບໍ່ເປັນໜ້າກັງວົນ ຢ້ານແຕ່ເອົາແນວພັນອື່ນ (Microphilla) ມາທຳລາຍພັນໝັ້ງລາວເຮົາ.

## ໝັງງພູສັນ (ຊຽງຂວາງ)



ຜູ້ຂ້າຂໍຍອມຮັບວ່າ ມີຄວາມຮູ້ໜ້ອຍກ່ຽວກັບພູສັນ ທີ່ມີລະດັບຄວາມສູງ 2.218ມ ແລະ ມີຄວາມຍາວຢຽດໄປທາງທິດຕາເວັນອອກບໍ່ຕໍ່ກວ່າ 20 ຫຼັກ ມີຕົ້ນໝັງງເດີກດຳບັນອັນໄດ້ກາຍເປັນພໍ່ພັນແມ່ພັນໝັງງ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດ ແພ່ຂະຫຍາຍທີ່ ພູບໍລະເວັນຂອງລາວ ແລະ ທີ່ Bao Loc ຂອງ ວຽດນາມ. ຜູ້ຂ້າເສັງດາຍອິຫຼີທີ່ບໍ່ໄດ້ມີໂອກາດ ແລະ ເງື່ອນໄຂຂຶ້ນເມື່ອສຳຫຼວດພູດັງກ່າວນັ້ນ ດ້ວຍຕົນເອງຈັກເທື່ອ ມີແຕ່ໄດ້ຟັງເລື່ອງເລົ່າພໍ່ແປະໆບາງໆ ແບບຜິວຜີນນຳບາງທ່ານທີ່ເປັນຄົນທ້ອງຖິ່ນທີ່ນັ້ນ.

ວັນທີ່ 26 ມິຖຸນາ 2003 ໂອກາດທີ່ຜູ້ຂ້າໄດ້ຮັບເຊີນໃຫ້ໄປເປັນສຳມະນາກອນ ທີ່ເມືອງໂພນສະວັນ ແລະ ພັກຢູ່ທີ່ນັ້ນເປັນເວລາອັນສັ້ນ ຜູ້ຂ້າໄດ້ມີໂອກາດພົບປະກັບທ່ານກາມາຊິງ ນາຍບ້ານຕ້າ ສາມ

ແຍກໝອງເປັດ ເມືອງແປກ ທີ່ເຂົ້າຮ່ວມການສຳມະນານຳກັນ. ທ່ານກາມາຊິງ ເວລານັ້ນມີອາຍຸ 48 ປີ ທັງເປັນເຜົ່າມັງເອງ ໄດ້ເລົ່າໃຫ້ຜູ້ຂ້າຟັງວ່າ :

“ ພູສັນ ເປັນສາຍພູທີ່ສູງຊັນ ແລະ ຍາວຢຽດໄປສູ່ເບື້ອງຕາເວັນອອກ ເປັນຫຼາຍສິບກິໂລແມັດ ມີປ່າດົງວົງກົດໝາຕົບ ແລະ ມີດຳມປົກຫຸ້ມ ມີສັດສາວາສິ່ງນາໆຊະນິດ ເຊັ່ນ ກະທົງ ເມີຍ ເສືອໂຄ່ງ ກວາງ ຟານ ໝາໄນ ທະນີ ຄ່າງ ລົງ ໄກ່ປ່າ ນົກຂວາ ... ອື່ນໆ ປະປົນກັນຢູ່ ມີຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່ຈົນ ອອກຂົນ ຕັ້ງລຽນລາຍກັນ. ຖ້າເຮົາຕັ້ງຍ່າງໄດ້ສັນພູແຕ່ສິ້ນໜຶ່ງໄປຫາອີກສິ້ນໜຶ່ງຂອງພູ ເຊັ່ນອອກ ແຕ່ 6 ໂມງເຊົ້າເປັນຕົ້ນ ພວກເຮົາຈະໄປຮອດສິ້ນເບື້ອງນັ້ນ ໃນເວລາປະມານ 7 ໂມງແລງ. ແລງມີ ໜຶ່ງຍັງມີ ພານຄົນລາວສູງຜູ້ໜຶ່ງ ຂຶ້ນເມືອຈອບຍິງນົກຢູ່ແປພູ ພົບໝູ່ນົກຂວາໝູ່ໜຶ່ງ ແຕ່ກໍບໍ່ມີ ໂອກາດຈະໄດ້ຍິງມັນຈັກເທື່ອເລີຍ ແນໃສ່ວ່າຈະຍິງບາດໃດ ມັນກໍບິນໄປ ເປັນຈັ່ງຊີ້ຈົນຄ່າ ພານເລີຍ ຕັດສິນໃຈ ນອນກາງປ່າເພື່ອຈະຈອບຍິງມັນເວລາຮຸ່ງຂຶ້ນພົວະພະ. ທຸກຢ່າງກໍເປັນໄປຕາມທີ່ໄດ້ ກະໄວ້ ພໍຮຸ່ງພົວະພະຂຶ້ນມາ ປະມານ 4-5 ໂມງເຊົ້າ ນົກກໍເລີ່ມຕົ້ນ ແລະ ເໜັງຕີງ ພານກໍເຊັ່ນກັນ ເຂົາຮີບຕົ້ນ ແລະ ຮີບກຳບິນຈອບຫາເຫຍື່ອ. ເມື່ອເຫັນຄັກໆ ແລະ ແນຄັກໆແລ້ວ ເຂົາກໍນຸ່ງໄດ້ປີນ. ສຽງປີນດັງແຫກຟ້າແຫກໝອກຂຶ້ນໃນຄວາມງຽບ ແລ້ວກໍຄ່ອຍໆງຽບລົງ ທັນໄດນັ້ນເລີຍມີສຽງເວົ້າ ຄົມໆ ດັງກ້ອງປ່າມາວ່າ ' ໃຜ ຍິງ ໄກ່ ກູ '. ສຽງນັ້ນ ເຮັດໃຫ້ນາຍພານຂົນຫົວລຸກຂຶ້ນທັນທີ ລາວຢ້ານສັ່ນໄປທັງຄັງ ແລະ ເມື່ອພໍ່ມີສະຕິຂຶ້ນມາແດ່ແລ້ວ ລາວຈຶ່ງຮີບແລ່ນແບບປົບຕາຍເອົາຕົວ ລອດ. ພໍມາເຖິງບ້ານ ລາວເລີຍລົ້ມປ່ວຍຈົນໄດ້ລົງມົນລົງຢາເອົາກັນ ແລະ ຕັ້ງແຕ່ນັ້ນມາ ລາວເລີຍ ຫຼາຍຕາຍ ບໍ່ເມືອຫຼໍ່ສະຖານທີ່ດັ່ງກ່າວນັ້ນອີກຈັກເທື່ອເລີຍ ພ້ອມທັງໄດ້ປະລະອາຊີບລ່າເນື້ອຂອງ ລາວ ນັບຕັ້ງແຕ່ນັ້ນເປັນຕົ້ນມາ ຈົນເທົ້າດຽວນີ້.”

ທ່ານກາມາຊິງເລົ່າຕໍ່ວ່າ : “ແຕ່ກ່ອນດົງພູສັນນັ້ນ ເຂັດຢາຫຼາຍເຊັ່ນວ່າ : ຖ້ານັກເດີນປ່າຜູ້ໃດ ບໍ່ໄດ້ ຄອບເຈົ້າຖິ່ນເຈົ້າຖານ ຫຼື ຈຳຮຽກເຈົ້າຖິ່ນເຈົ້າຖານໃຫ້ມາກິນເຂົ້ານຳແລ້ວ ກໍຈະປາກົດອັນໃດ ອັນໜຶ່ງ ໃຫ້ເຫັນໂລດ ຈະມີລົມແຮງພັດມາ ແລ້ວກໍຈະມີສຽງຮ້ອງອັນໜ້າຢ້ານກົວຂອງຜີຍະວາຍ ຫຼື ຜີກອງກ່ອຍດັງກ້ອງຍັບເຂົ້າມາຊັກໄຊ້ ເວລານັ້ນ ນັກເດີນປ່າຈະຕ້ອງໄດ້ຈັດດອກໄມ້ໄຕ້ທຽນບູຊາ ພ້ອມທັງຂໍຂະມາໂທດໂພຍຕ່າງໆ ແລ້ວປາກົດການນັ້ນຈຶ່ງຈະຫາຍໄປ ແຕ່ຖ້າບໍ່ມີເຫດການແບບນັ້ນ ເກີດຂຶ້ນ ກໍຈະມີປາກົດການເຊັ່ນ ເວລາທີ່ຄົນເດີນປ່າຈາກໄປ ແມ່ນຈະເດີນໄປທາງທິດໃດກໍດີ ກໍຈະ ຕ້ອງວິນວຽນກັບມາຫາສະຖານທີ່ເດີມຢູ່ສະເໝີ. ມັນເປັນກົດເກນຂອງທັມມະຊາດ ແລະ ປ່າໄພທີ່ ຕ້ອງມີເຈົ້າອາຮັກປົກປັກຢູ່ສະເໝີ”.

“ສ່ວນໝັງໆທີ່ທ່ານຖາມຫານັ້ນ” ທ່ານກາມາຊິງເວົ້າຕໍ່ “ເວລາທີ່ຂ້າພະເຈົ້າເປັນທະຫານແນວລາວ ຮັກຊາດ ເຄື່ອນໄຫວໃນແຖບນັ້ນ ຂ້າພະເຈົ້າໄດ້ເດີນເລາະໄປໝົດທຸກບ່ອນ ແລະ ດຽວນີ້ ຂ້າພະເຈົ້າ

ກໍຍັງຂຶ້ນເມືອຢູ່ທຸກໆປີ ເພື່ອຫານໍ່ໄມ້ ແລະ ພຶດຜົນອື່ນໆ. ພວກຊາວບ້ານ ກໍພາກັນຂຶ້ນເມືອທຸກໆ  
ປີເຊັ່ນກັນ ເພື່ອຫານໍ່ສັນມາເຮັດນໍ່ໂຊ່ ຫຼື ເນົ່ານໍ່ສັນ ແລະ ອັນສຳຄັນແມ່ນເກັບໃບໝັງ. ຊາວບ້ານ  
ເປັນຕົ້ນແມ່ນລາວລຸ່ມ ເຂົາເຈົ້າຈະເອົາໃບໝັງມາລົນໄພ ແລ້ວຢ່າງຄ່າ ຫຼື ຕາກໄວ້ຕົ້ມນໍ້າກິນ.  
ໝັງນັ້ນ ມີຢູ່ຕາມສັນພູສັນຕັ້ງແຕ່ສິ້ນໜຶ່ງຈົນຈຳອີກສິ້ນໜຶ່ງ ເປັນຕົ້ນໃຫຍ່ສູງເກີດຢູ່ປະປົນກັນກັບ  
ປ່າໄມ້ໃຫຍ່. ສ່ວນບ່ອນໃດເປັນປ່າເລົ່າ ໝັງກໍຈະປົ່ງຍອດອອກດົກໝາກ່ວາ. ດຽວນີ້ ປ່າໄມ້ກໍແປນ  
ຫຼາຍແລ້ວ ຍ້ອນການຕັດໄມ້ ແລະ ການຖາງໄຮ່ ເສືອຊ້າງ ກະທົງ ເມີຍ ຕະຫຼອດ ສັດສາວາສິ່ງອື່ນໆ  
ກໍຫາຍໄປແທບຈະບໍ່ຍັງເຫຼືອຢູ່ ຍ້ອນການລ່າແບບບໍ່ມີຂອບເຂດກົດເກນ”.

### ສະຖານີກ້າເບັງຊາຂອງທ່ານ Marseille ທີ່ຄັງເພາະ:

ເດືອນ ມິຖຸນາ 2005 ຜູ້ຂ້າໄດ້ມີໂອກາດເດີນທາງໄປສູ່ເມືອງຄູນ ອະດີດເມືອງເອກຂອງແຂວງ  
ຊຽງຂວາງ. ໃນຂາກັບຜູ້ຂ້າໄດ້ຂໍໃຫ້ໂຊເພີຈອດລົດປະມານ 5 ນາທີ ທີ່ບ້ານຄັງເພາະ ຊຶ່ງທ່ານພິມໂພ  
ວົງປັນຍາ ໄດ້ໃຫ້ຂ່າວໄວວ່າ ຫັ້ນແມ່ນອະດີດສະຖານີກ້າເບັງໝັງຂອງທ່ານ Marseille ດັ່ງທີ່ໄດ້  
ກ່າວມາແລ້ວໃນພາກຕົ້ນ ເພື່ອຈະຖ່າຍຮູບເອົາສະຖານທີ່ນັ້ນໄວ້. ພໍລົດຢຸດ ຜູ້ຂ້າກໍຮີບລົງຈາກລົດ  
ແລ້ວກໍເລັ່ງບາດຕີນໄປສູ່ປ້າຍທີ່ຂຽນໄວ້ວ່າ ບ້ານຄັງເພາະ ຫັ້ນທີ. ຜູ້ຂ້າບໍ່ມີເວລາພໍທີ່ຈະພິນິດພິເຄາະ  
ແລະ ສອບຖາມລາຍລະອຽດຕ່າງໆກ່ຽວກັບບ້ານຄັງເພາະເລີຍ ມີແຕ່ຖາມຊາວບ້ານເຖິງສະຖານີ  
ກ້າເບັງໝັງເກົ່າຂອງຜະລັ່ງວ່າ ຕັ້ງຢູ່ໃສ? ຊາວບ້ານຜູ້ຖືກຖາມຢ່າງອອກມາຈາກກ້ອງລ່າງເຮືອນ  
ແລ້ວກໍງວາກໜ້າທັງເວົ້າທັງເອົາມືຊີ້ຂຶ້ນເມືອໂນນພູນ້ອຍໜ່ວຍໜຶ່ງ ຕັ້ງຢູ່ເທິງບ້ານຂອງເຂົາເຈົ້າ ໂກ  
ປະມານ 300 - 400 ແມັດ ມີທາງຮ່ອມດິນແດງຕັດຊີ້ຂຶ້ນເມືອ ເປັນເສັ້ນທາງໄປໄຮ່ໄປສວນຂອງ  
ຊາວບ້ານ ແຕ່ບໍ່ໄປຮອດປ່າສະຖານີນັ້ນເລີຍ.

ເທົ່າທີ່ຫຼຽວຈາກດ້ານລຸ່ມຂຶ້ນເມືອສູ່ສະຖານທີ່ທີ່ເຄີຍໄດ້ເປັນສະຖານີ ແຫຼ່ງກຳເນີດພັນຊາທີ່ປາກຊ່ອງ  
ແລະ "ອານາຈັກແຫ່ງຊາ ບາວຫຼອກ ທີ່ມີຊື່ສຽງຂອງວຽດນາມ" ສະຖານທີ່ດັ່ງກ່າວນັ້ນ ດຽວນີ້ກາຍ  
ເປັນປ່າແກ່ໜາຕິບໄປໝົດແລ້ວ ປາສະຈາກການໃຊ້ປະໂຫຍດໃດໆເລີຍ. ຜູ້ຂ້າຢ່າງຂຶ້ນເມືອປະມານ  
40 ແມັດ ກໍພົບສວນໝັງ(ຊາ) ຢູ່ດ້ານຂວາມື ມີຮົ່ວໄມ້ທຳມະດາລ້ອມໄວ້ ກ້ວາງປະມານເຄິ່ງໃຮ່.  
ມີຕົ້ນໝັງລຽນລາຍກັນເປັນຖັນຂະໜາດໃຫຍ່ຊຳ ກົກແຂນພໍປະມານ ມີຫຍ້າປົກຫຸ້ມທົ່ວສວນ. ເມື່ອ  
ຖ່າຍເອົາຮູບມາໄດ້ຈຳນວນໜຶ່ງແລ້ວ ຜູ້ຂ້າກໍຮີບກັບລົງມາ ກໍພໍດີພົບຍິງກາງຄົນຜູ້ໜຶ່ງຊື່ ອາວັນທອງ  
ມີອາຍຸ 47 ປີ ລຸກແຕ່ສວນມາ. ຂ້າພະເຈົ້າຖາມວ່າ ມີທາງເມືອຮອດເທິງໂນນນັ້ນບໍ່? ລາວເລີຍ  
ຕອບວ່າ :

“ແຕ່ກ່ອນມີແທ້ ແຕ່ດຽວນີ້ເປັນປ່າຕົບໄປໝົດແລ້ວ. ແຕ່ກ່ອນ ແມ່ນພວກນ້ອງນີ້ ຂຶ້ນເມືອເອົາໝັງງາມາປູກທີ່ສວນນີ້”



ໝັງງາທີ່ສະຖານີສັງເພາະ



ອາວັນທອງ

ຫຸມພັນ 2005

ຄໍາຕອບນີ້ ແຮງເຮັດໃຫ້ຜູ້ຂ້າສົນໃຈ ແລະ ສອບຖາມໄປຫຼາຍຢ່າງແລ້ວຈຶ່ງຮູ້ວ່າ : ອາວັນທອງເປັນນັກກະເສດສາດ. ປີ 1978 ອາໄດ້ຖືກແຕ່ງຕັ້ງໃຫ້ມາປະຈຳສະຖານີສັງເພາະເພື່ອພັດທະນາການປູກຊາ(ໝັງງາ) ຈົນເທົ່າປັດຈຸບັນ ຈຶ່ງເຫັນໄດ້ພຽງແຕ່ສວນໝັງງາເທົ່າທີ່ເຫັນໄດ້ຫັ້ນທີ່ນັ້ນ ເຫດຜົນກໍຄື ຂາດ

ການກະຕຸກສຸກຍູ້ ແລະ ນະໂຍບາຍການສົ່ງເສີມທີ່ສົມເຫດສົມຜົນເທົ່າທີ່ຄວນ. ອາວັນທອງຍັງບອກໃຫ້ຮູ້ຕື່ມວ່າ :

*' ຕົ້ນໝັ້ງທີ່ຝະລັ່ງບູກໄວ້ນັ້ນ ຍັງຢູ່ ແຕ່ກາຍເປັນຕົ້ນໃຫຍ່ສູງ ປະບົນຢູ່ນຳຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່ ດັ່ງທີ່ທຽວເຫັນຢູ່ນີ້ ແລະ ກໍບໍ່ມີໃຜເມື່ອລໍ ເມື່ອຄອຍມັນອີກເລີຍ '.*

ວັນທີ່ 15 ມິຖຸນນາ ປີ 2005 ເວລາທີ່ຜູ້ຂ້າເດີນທາງໄປເຖິງເມືອງຄຳ ເລີຍໄດ້ມີໂອກາດພົບພໍ່ລຸງຄຳທີ່ ຫຼື ພໍ່ຕູ້ໄຊ ບ້ານຈອມທອງ ເມືອງຄຳ ຊຶ່ງເວລານັ້ນ ເພິ່ນມີອາຍຸ 69 ປີ. ເມື່ອຜູ້ຂ້າຖາມເຖິງພູສັນ ແລະ ຕົ້ນໝັ້ງເພິ່ນກໍເລີຍຊີ້ມືດັ່ງໄປທາງທິດໃຕ້ໃສ່ສັນພູສາຍທີ່ສູງກ່ວາເພິ່ນ ແລະ ຍາວ ຢຽດກ່ວາເພິ່ນ ຊຶ່ງມີໝອກປົກຫຸ້ມສະຫຼັບເປັນຍ່ອມໆ ແລະ ເດັ່ງລະດາດຢູ່ຕາມແປສູງຂອງມັນ. ຖ້າແນມແຕ່ເມືອງຄຳໄປຫາສາຍພູດັ່ງກ່າວນັ້ນ ຄົງຈະຢູ່ໃນໄລຍະທາງນົກບິນປະມານ 20 ຫຼັກ. ພູດັ່ງກ່າວນັ້ນສູງອີຫຼີ ກໍໜ້າເສັງດາຍທີ່ອາຈານໝັ້ງຜູ້ຍິ່ງໃຫຍ່ ທ່ານ Marseille ຜູ້ມຸ່ງໝັ້ນດ້ວຍຄວາມເສັງສະຫຼະ ເພື່ອຄົ້ນຄ້ວາໝັ້ງລາວທີ່ພູສັນ ຊຽງຂວາງ ບໍ່ສາມາດປະສົບຄວາມສຳເລັດຢູ່ທີ່ລາວ ແຕ່ຊຳພັດໄປສຳເລັດຢູ່ທີ່ Bao Loc ຂອງວຽດນາມ ຈົນໄດ້ກາຍເປັນ ' ອານາຈັກແຫ່ງໝັ້ງ ຫຼື ຊາຂອງວຽດນາມ ' ໄປ ແລະ ກໍເປັນໜ້າເສັງດາຍເຊັ່ນກັນ ທີ່ອາວັນທອງ ນັກກະເສດສາດຍິງລາວ ຜູ້ນ້ອຍໆຜູ້ໜຶ່ງ ທີ່ມີຄວາມມຸ່ງໝັ້ນຢາກສືບຕໍ່ພາລະກິດຂອງທ່ານ Marseille ທີ່ໄດ້ກໍ່ ແລະ ຖ່າຍທອດໄວ້ນັ້ນ ກໍບໍ່ສາມາດປະສົບຄວາມຈະເລີນງອກງາມຂຶ້ນໄດ້. ດຽວນີ້ ອາວັນທອງ ຄົງມີອາຍຸ ລ່ວງເລີຍ 50 ປີໄປແລ້ວ ແລະ ຄົງດຳລົງຊີວິດເປັນແມ່ເຖົ້າຊາວໄຮ່ນາທຳມະດາຕາມປະສາຊາວບ້ານຜູ້ໜຶ່ງທີ່ນັ້ນ. ສ່ວນສວນໝັ້ງ ທີ່ອາໄດ້ອຸດທິດທັງກຳລັງກາຍ ແລະ ໃຈເພື່ອສ້າງມັນຂຶ້ນມາໄວ້ ໃຫ້ເປັນອະນຸສາວະລີ ແຫ່ງຄັງສົມບັດຂອງຊາດນັ້ນ ດຽວນີ້ໄດ້ກາຍເປັນພຽງອະນຸສອນ ແຫ່ງຄວາມບາກບັນ ເສັຍສະຫຼະ ທັງຊີວິດໝຸ່ມຂອງອາ ທັງແຮງກາຍ ແລະ ໃຈໄປແລ້ວທີ່ນັ້ນ. ໃນອານາຄົດ ແລະ ເມື່ອເຖິງເວລາແລ້ວ ສັງຄົມອາດຈະຫຼົງເຫັນຄວາມສຳຄັນຂອງໝັ້ງພູສັນ ກໍຄືສະຖານທີ່ປະຫວັດການ ແຫ່ງນີ້ດ້ວຍ ແລ້ວໝັ້ງລາວ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດພັນວິເສດ ທີ່ເພາະພັນຢູ່ທີ່ນີ້ ຈະບໍ່ພຽງແຕ່ເປັນສວນຄົວໝັ້ງເພື່ອຮັບໃຊ້ແຕ່ສະເພາະຊາວບ້ານຄັງເພາະ ແລະ ຊາວວຽດນາມ ທີ່ທຳມາຫາກິນໃນແຖບນີ້ ດັ່ງທີ່ພ່ານມາທີ່ນັ້ນ ແຕ່ຍັງອາດຈະກາຍເປັນແຮງບັນດານ ແລະ ພະລັງປະກອບສ່ວນອັນສຳຄັນ ເຂົ້າໃນການບຳບັດຄວາມທຸກຍາກຂອງປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນນີ້ໄດ້ດ້ວຍ. ເປັນທີ່ສັງເກດວ່າ ຕັ້ງແຕ່ໄດ້ມີການພັດທະນາມາເປັນ 10 ກ່ວາປີ ທຸກໆໂຮງແຮມ ທຸກໆຮ້ານອາຫານ ຕະຫຼອດທ້າງຮ້ານ ແລະ ບໍລິສັດຕ່າງໆໃນທົ່ວແຂວງຊຽງຂວາງ ກໍຄືໃນທົ່ວປະເທດ ພາກັນສ່ວງເສງກັນດື່ມ ແລະ ບໍລິການ " ຊາລິບຕັນ ແລະ ຊາຈາກວຽດນາມ ຫຼື ຈີນ " ຊຶ່ງເພິ່ນຄົງຈະຖືວ່າ ເປັນຂອງທີ່ມີຄຸນຄ່າ ແລະ ມີກຽດສູງ.

## ການບໍລິໂພກຊາໃນໝູ່ຊາວບ້ານ ທີ່ຊຽງຂວາງ :

ຕາມປະເພນີແລ້ວ ຊາວຊຽງຂວາງຈະບໍລິໂພກໝັງ ຫຼື ຊາ ໃນຮູບນ້ຳຕົ້ມ ຄືເອົາໃບໝັງມາຕົ້ມ ເປັນນ້ຳຕົ້ມ ກິນຕາງນ້ຳທຳມະດາໄປເລີຍ ກໍບໍ່ຕ່າງກັບທີ່ອື່ນໃນລາວເຮົາທໍ່ໃດ. ການຕົ້ມໃບໝັງນັ້ນ ຕົ້ມໄດ້ທັງໃບໝັງດິບ ຫຼື ແຫ້ງ ແຕ່ຈະບໍ່ຊົງຕາມແບບສະໄໝໃໝ່. ໝັງທີ່ຊາວບ້ານໄປເກັບກ່ຽວເອົາມາເຂົາເຈົ້າຈະເອົາລົມໄຟພໍໃຫ້ໝາດ ເພື່ອຮັກສາຄຸນນະພາບ ຫຼື ລົດສະຂອງມັນໄວ້ ແລ້ວກໍປ້ອມເປັນມັດໆ ຊຶ່ງແຕ່ລະມັດໃຫ້ພົ່ງກັບໝໍ້ນ້ຳຕົ້ມໝໍ້ໜຶ່ງ ແລ້ວຈຶ່ງເອົາຕາກແດດ ຫຼື ຢ້າງຄ່າ ເພື່ອເອົາໄວ້ນານ. ເມື່ອຍາດຕິພົ່ງນ້ອງ ເພື່ອນຜູງ ຫຼື ແຂກຄົນມາຍ້ຳຢາມ ຫຼື ແວ່ເຊົາເຮືອນ ເຂົາເຈົ້າຈະເອົາໝໍ້ນ້ຳຕົ້ມມາຕັ້ງ ແລ້ວເຫຍ້ນໃສ່ໂຈກ ຫຼື ຈອກ ເຊິນແຂກດື່ມຄາຍຫົວ ຄາຍຮ້ອນ ແລະ ຄາຍເມື່ອຍ.



ໝັງຄັງເພາະທີ່ອາວັນທອງເອົາແນວຂອງທ່ານ Marseille ມາປູກໄວ້

ຫຸມພັນ 2005

## ໝັງເມືອງສິງ

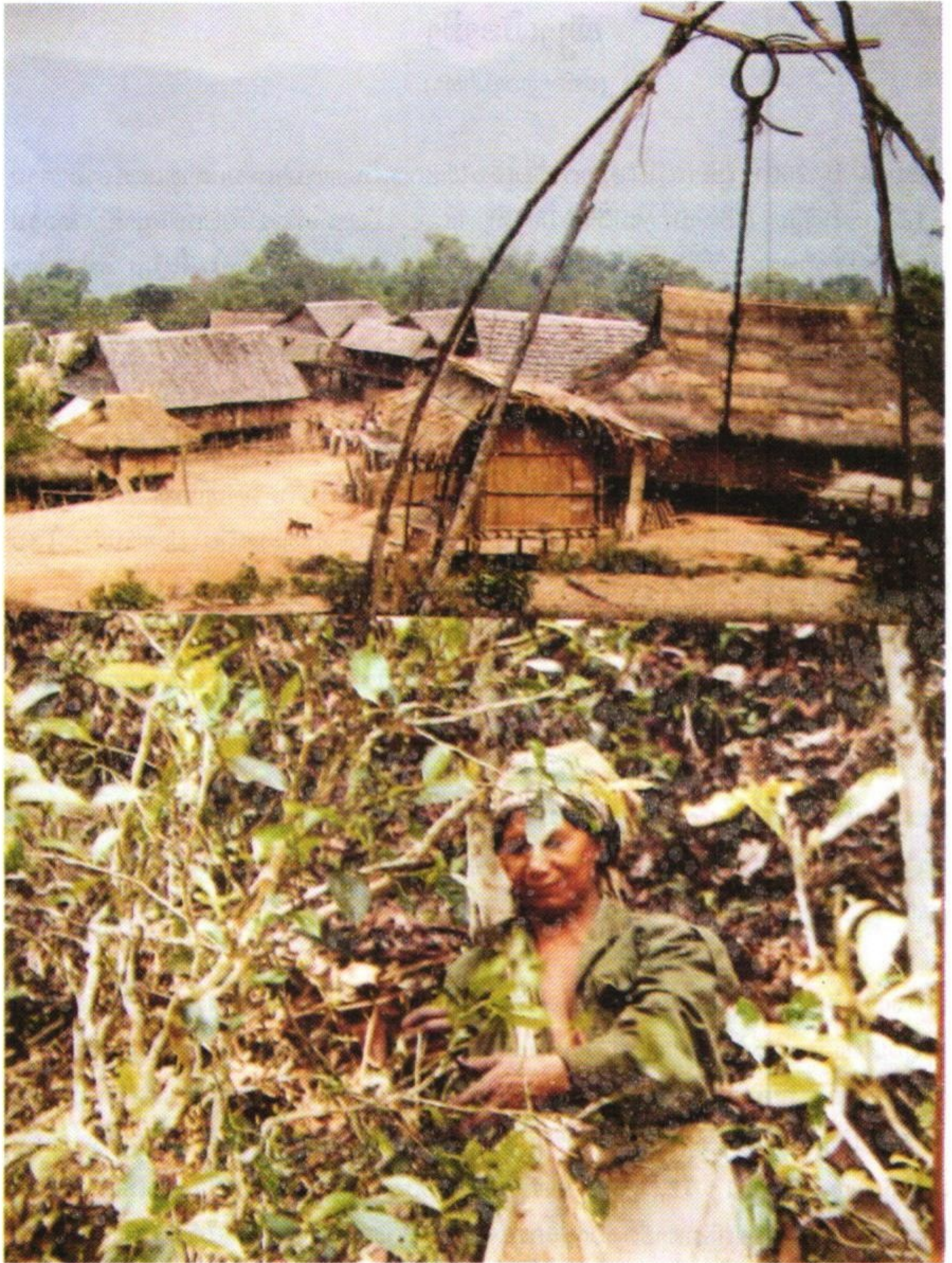
(ແຂວງຫຼວງນໍ້າທາ)

ເດືອນ 4 ປີ 2001 ຜູ້ຂ້າໄດ້ມີໂອກາດ ຮັບເຊີນໃຫ້ຮ່ວມເດີນທາງນໍາຄະນະສໍາຫຼວດຂອງອົງການ GTZ ເຍຣະມັນ ທີ່ມີສໍານັກງານຕັ້ງຢູ່ເມືອງສິງ ແລະ ມີພາລະກິດຊ່ອຍພັດທະນາຊີວິດຄວາມ ເປັນຢູ່ຂອງຊາວພູດອຍຜູ້ທີ່ຍັງປະສົບກັບຄວາມຂັດສົນ ແລະ ລຳບາກ. ການໄປຄັ້ງນັ້ນ ມີຢູ່ 2 ຈຸດ ຄື: ບ້ານບວກກູ່ ແລະ ບ້ານສິບອີ (ເກົ່າ) ຊຶ່ງກ່ອນອື່ນ ຜູ້ຂ້າກໍຢາກຂໍຊົມເຊີຍອົງການດັ່ງກ່າວ ແລະ ພະນັກງານຂອງອົງການນັ້ນ ທີ່ໄດ້ປະສົບຄວາມສໍາເລັດຫຼາຍຢ່າງ ໃນການສ້າງຂີດໃໝ່ໃຫ້ແກ່ຊາວ ພູດອຍ ທີ່ແຂວງຫຼວງນໍ້າທາ ຫຼາຍບ້ານດ້ວຍກັນ.

ທີ່ບ້ານ ບວກກູ່ຊຶ່ງກໍເປັນບ້ານຂອງຊາວລາວກໍ ຕັ້ງຢູ່ຕິດຂີດຊາຍແດນຈີນ ຄືທີ່ເໜືອສຸດຂອງເມືອງສິງ ແລະ ເມືອງລາວທາງດ້ານຕາເວັນຕົກ ຜູ້ຂ້າໄດ້ມີໂອກາດພົບປະສົນທະນາກັບ ປະທານແນວໂຮມ ຂອງບ້ານ ທ່ານຄ້ອງມີ ອາຍຸເວລານັ້ນ 63 ປີ. ທ່ານບອກໃຫ້ຮູ້ວ່າ :

"ບ້ານບວກກູ່ນີ້ ແຕ່ກ່ອນຢູ່ແປພູສູງໜ່ວຍນັ້ນ (ມີພູສູງເຫັນຢູ່ໃກ້ໆບ້ານດ້ານຕາເວັນອອກ) ແຕ່ເນື່ອງ ຈາກວ່າ ມັນໜາວໂພດ ປູກຫຍັງກໍບໍ່ໄດ້ມີນົ້ນໝອກຊັນຕົກ ດັ່ງນັ້ນ ພວກເຮົາຈຶ່ງໄດ້ພາກັນລົງມາຢູ່ທີ່ ນີ້ ໄດ້ 9 ປີແລ້ວພໍດີ. ຊານັ້ນ ຢູ່ບ້ານເກົ່າພຸ່ນພວກເຮົາກໍປູກ ແຕ່ຕາຍໝົດ. ດຽວນີ້ຄົນທັງບ້ານ ພາກັນ ໄປເກັບເອົາຢູ່ພູເທິງບ້ານມາຕົ້ມກິນ ເປັນຊາຕົ້ນບັກໃຫຍ່ ຢູ່ເທິງບ້ານຫ້ວຍຕາດກໍມີ ຂົ້ນເມືອທາງ ຟາກຫ້ວຍ ປະມານ 20 ນາທີ ກໍເຖິງປ່າຊາຕົ້ນບັກໃຫຍ່ ຊຶ່ງມີລວງຮອບ ປະມານ 60 - 65 ເຊັ່ນ ບໍ່ຮູ້ ວ່າ ແມ່ນໃຜເອົາມາປູກປະໄວ້ ແລະ ຍາມໃດ ແຕ່ຄັນຖ້າພວກເຮົາຢ່າງແຕ່ບ້ານບວກກູ່ໄປ ຕ້ອງໃຊ້ ເວລາຕັ້ງ 2 ຊົ່ວໂມງຈຶ່ງຈະຮອດ".

ກໍເປັນໜ້າເສັຽດາຍ ທີ່ຜູ້ຂ້າບໍ່ສາມາດມີເງື່ອນໄຂໄປຢາມປ່າຊາໝັງແຫ່ງຕ່າງໆດັ່ງກ່າວນັ້ນໄດ້ ແລະ ຈາກນັ້ນ ພວກເຮົາກໍໄດ້ເດີນທາງກັບມາສູ່ເມືອງສິງ ແລ້ວຈຶ່ງເດີນທາງຕໍ່ໄປສູ່ ສິບອີ. ສິບອີ(ເກົ່າ) ແມ່ນບ້ານເກົ່າແກ່ບ້ານໜຶ່ງຂອງລາວກໍ (ອາຄາ) ມີອາຍຸ 5 ເຊັ່ນຄົນ ຕັ້ງຢູ່ແປພູໃນລະດັບຄວາມສູງ 1.059 ແມັດ ທາງທິດເໜືອຂອງຕົວເມືອງສິງ ຕາມເສັ້ນຂະໜານຕັ້ງ  $101^{\circ} 05' .448'$  ແລະ ເສັ້ນຂະໜານ ຄຽງ  $21^{\circ} 17.312'$  ຊຶ່ງທັງໝົດມີຢູ່ດ້ວຍກັນລະຫວ່າງ 50 ຫຼັງຄາເຮືອນ. ເນື່ອງ ຈາກວ່າບ້ານນີ້ ສາມາດຮັກສາຮີດຄອງປະເພນີ ແລະ ວັດທະນະທໍາດັ້ງເດີມໄດ້ດີບ້ານໜຶ່ງ ຈຶ່ງໄດ້ ກາຍເປັນບ້ານທ່ອງທ່ຽວທາງທໍາມະຊາດ ແລະ ວັດທະນະທໍາ ທີ່ໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມແຫ່ງໜຶ່ງຂອງ ເມືອງສິງ. ນອກຈາກຄວາມອຸດົມສົມບູນທາງວັດທະນະທໍາດ້ານອື່ນໆແລ້ວ ອັນພິເສດທີ່ຜູ້ຂ້າ



ບ້ານສົບອີ ເມືອງສິງ ຫຼວງນໍ້າທາ

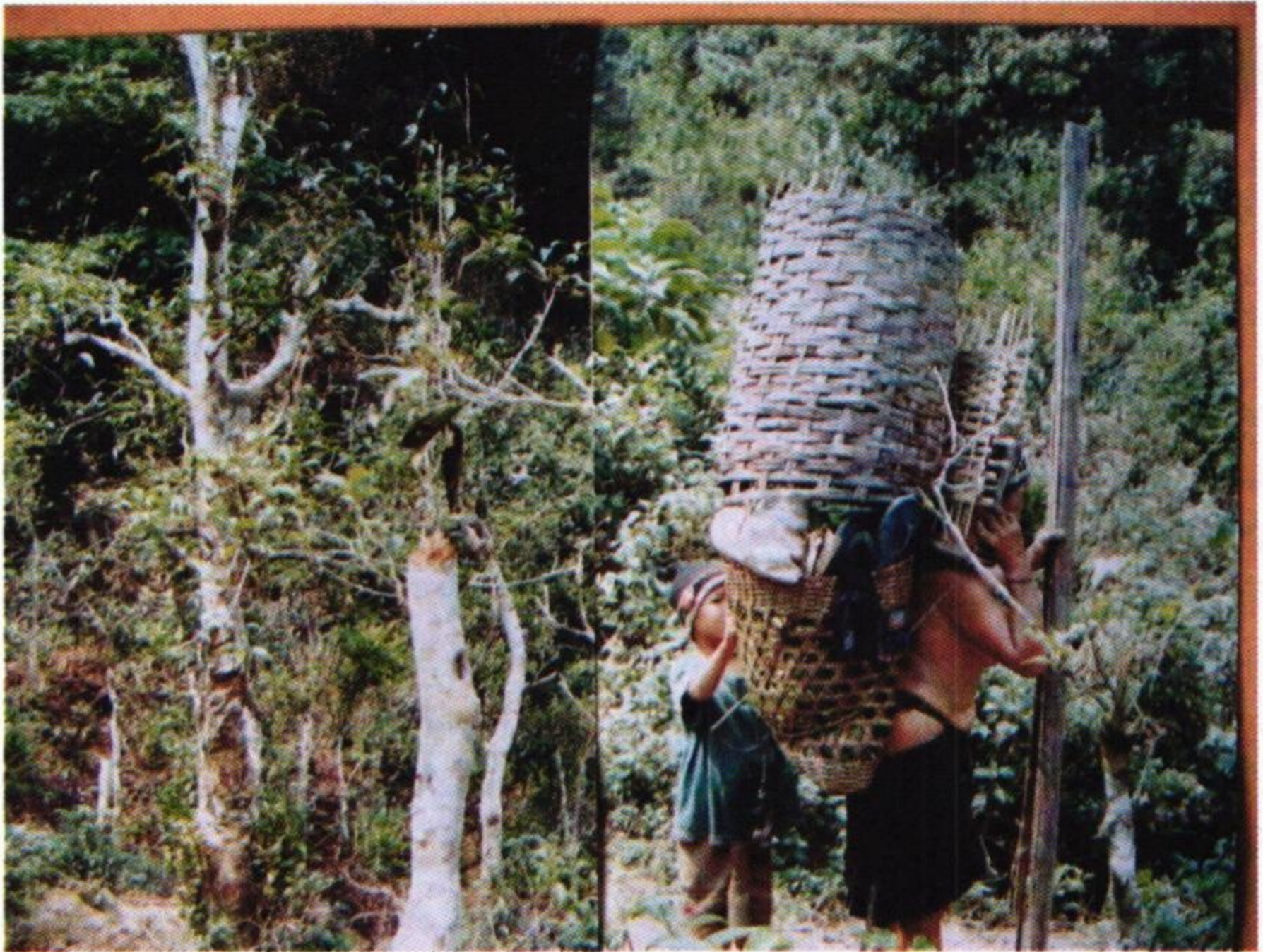
ຫຸມພັນ

ຢາກຍົກອອກມາມາເຮັດນີ້ ແມ່ນໝັ້ງ ຫຼື ທີ່ຮຽກວ່າ ຊາຈັກກະພັດນັ້ນເອງ. ຊາຈັກກະພັດ ຫຼື ໝັ້ງນັ້ນ

ມີຢູ່ໃນປ່າຕົ້ນບ້ານ ເປັນໝັ້ງໝັ້ງໃຫຍ່ສູງເໝືອນຕົ້ນໄມ້ທຳມະດາ ແລະ ແນ່ນອນມີຢູ່ຕາມສ່ວນຄອບຄົວປະຊາຊົນ ຊຶ່ງກໍເປັນໝັ້ງໝັ້ງໃຫຍ່ໄດ້ຫຼາຍ 10 ປີ ຈົນເຈົ້າຂອງໄດ້ຂຶ້ນເກັບເອົາ. ເປັນໜ້າສັນລະເສີນວ່າ ທຸກຄອບຄົວຂອງຊາວບ້ານສິບອີ ຈະມີສວນໝັ້ງຂອງຕົນ ຄອບຄົວລະ 2 - 3 ບ່ອນ ເພາະດິນຖິ່ນນັ້ນດີຫຼາຍ ມີຄວາມຊຸ່ມເຢັນດີ ຊຶ່ງບໍ່ສະເພາະແຕ່ໝັ້ງທໍ່ນັ້ນ ທີ່ເກີດຂຶ້ນງາມດີ ແຕ່ພືດຊະນິດອື່ນກໍເກີດຂຶ້ນງາມດີເຊັ່ນກັນ. ອົງການ GTZ ທີ່ເອົາບ້ານສິບອີ ບ້ານໜຶ່ງເປັນບ້ານເປົ້າໝາຍ ໃນການຊ່ອຍພັດທະນາ ຊຶ່ງນອກຈາກການຊ່ອຍບຸກເບີກເສັ້ນທາງຂຶ້ນສູ່ບ້ານ ສ້າງນ້ຳລິນ ແລະ ອື່ນໆ... ແລ້ວ ຍັງຊ່ອຍສົ່ງເສີມການຜະຫຼິດຊາ(ໝັ້ງ) ໃຫ້ເປັນສິນຄ້າ ເຜີ້ມລາຍໄດ້ໃຫ້ແກ່ຊາວບ້ານອີກດ້ວຍ ເຊັ່ນ : ທາງອົງການໄດ້ສົ່ງຄົນໄປຮຽນວິທີປຸງແຕ່ງຊາ ທີ່ເມືອງປາກຊ່ອງ 3 ຄົນຄື : ທ້າວປ່າເທາະ ທ້າວສີທະ ແລະ ທ້າວໂຊນະ ພ້ອມກັນນັ້ນ ກໍສ້າງເຕົາຂົ້ວຊາຮ່ວມກັນຂອງບ້ານໃຫ້. ກະທະຂົ້ວຊານັ້ນ ມີຂະໜາດກວ້າງ 1,30 ມ ແລະ ຂະໜາດຍາວ 2,30 ມ. ແຕ່ສ່ວນໃຫຍ່ ຊາວບ້ານມັກຂົ້ວຊາຢູ່ເຮືອນໃຜເຮືອນມັນ ມີແຕ່ຄອບຄົວທ້າວປ່າເທາະ ກັບ ສີທະ ທໍ່ນັ້ນ ທີ່ໃຊ້ກະທະນັ້ນ ຊຶ່ງ 3 - 4 ມື້ໃດກໍໄດ້ຂົ້ວເທື່ອໜຶ່ງ ບາງມື້ກໍໄດ້ເຕັມກະທະເລີຍ. ຊາແຫ້ງທີ່ຂົ້ວແລ້ວ ຂາຍໃນລາຄາກິໂລລະ 15.000ກ ຖ້າຂົ້ວເຕັມກະທະ ຈະໄດ້ຢູ່ປະມານ 5 ກິໂລ. ຊາແຫ້ງເຕັມເປົາໜຶ່ງໄດ້ແຕ່ 7,5 ກິໂລທໍ່ນັ້ນ . ປ່າເທາະເອງມີສວນຊາ ຫຼື ໝັ້ງຢູ່ 5 ສວນ ແຕ່ລະສວນແທກໄດ້ 50 x 50 ມ ຂາຍໄດ້ເງິນແຕ່ລະເທື່ອ ປະມານ 100.000 ກີບ ແລະ ປີໜຶ່ງໄດ້ຂາຍຫຼາຍເທື່ອ. ປ່າເທາະເວົ້າວ່າ ໃນບ້ານສິບອີ ມີດ້ວຍກັນຢູ່ 30 ຫຼັງຄາເຮືອນທີ່ມີສວນຊາໝັ້ງຂະໜາດຢາກຊໍາກັນກັບຂອງລາວ ແລະ ຊາໝັ້ງທີ່ຂົ້ວໃສ່ກະທະນັ້ນ ແຊບກ່ວາຊາທີ່ຂົ້ວແບບທຳມະດາຢູ່ໃນເຮືອນ. ເປັນທີ່ສັງເກດວ່າ ຊາວລາວກໍບ້ານສິບອີ ກໍຄືບ້ານອື່ນໆທາງພາກເໜືອ ມີປະເພນີ ຕົ້ມນ້ຳຊາ ຫຼື ໝັ້ງເປັນປະຈຳເຮືອນ ສຳຫຼັບຕົ້ມກິນ ແລະ ຕ້ອນຮັບແຂກຄົນ. ຊາວສິບອີ ກໍເວົ້າແບບດຽວກັນກັບຊາວແຂກ ຊາວອາເຣມ ທີ່ບ້ານເຕີງ ບ້ານຕອງ ສິບອອນ ເມືອງນາກາຍ ແຂວງ ຄຳມ່ວນ ທີ່ປູກໝັ້ງ ເຊັ່ນກັນວ່າ : "ຕົ້ມໝັ້ງ ຫຼື ຊາກິນປະຈຳ ອາຍຸຈະຍິນຮອດ 90 - 100 ປີ".

ກໍເປັນໜ້າເສັງດາຍທີ່ ຊາຈັກກະພັດ ຫຼື ທີ່ຊາວລາວກໍເວົ້າວ່າ "ຊາສິບອີແມ່ນຊາທີ່ 1" ແຕ່ຊຳພັດມີລາຄາບໍ່ສົມຊື່ເລີຍຄື 1 ກິໂລ ໄດ້ແຕ່ 15.000 ກີບ ຂະນະທີ່ 1 ຂີດຊາວຽດນາມຂາຍທີ່ວຽງຈັນ ລາຄາ 100.000 ກີບ. ປີ 2003 ໃນກອງປະຊຸມເລື່ອງ ການດຳລົງຊີວິດຂອງຊາວພູດອຍ ຂ້າພະເຈົ້າ ໄດ້ຂໍຮ້ອງໃຫ້ທາງການຫຼວງນ້ຳທາຊ່ອຍສົ່ງເສີມ ໝັ້ງ (ຊາຈັກກະພັດ ຫຼື ຊາທີ່ 1)(\*) ທີ່ສິບອີ ແລະ ທີ່ອື່ນໆຂອງແຂວງ ໃຫ້ກາຍເປັນແຫຼ່ງລາຍຮັບທີ່ສົມມາພາຄວນຂອງຊາວບ້ານ ດ້ວຍວິທີການງ່າຍໆ ຄື : ປະກາດ ແລະ ຂໍຮ້ອງໃຫ້ໂຮງແຮມ ຫ້າງຮ້ານ ແລະ ຮ້ານອາຫານຕ່າງໆຂອງແຂວງ ຫັນມາຮ່ວມກັນສົ່ງເສີມ ແລະ ສ້າງຄ່ານິຍົມ ໂດຍໃຊ້ຊາທ້ອງຖິ່ນບໍລິໂພກ ແລະ ບໍລິການແຂກຄົນ ແທນທີ່ຈະນິຍົມໃຊ້ແຕ່ຊາທີ່ມາຈາກນອກ ຫຼື ບ່ອນອື່ນໆ ເປັນຕົ້ນແມ່ນຊາລິບຕັນ ທີ່ລາຄາແພງ ທັງທາດ

ຂອງຊາ ກໍ່ດ້ອຍກ່ວາໝຽງ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດ ບ້ານເຮົາ. ຂ້າພະເຈົ້າໄດ້ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ສັງຄົມຊ່ອຍກັນ ໃຫ້ຄວາມຮ່ວງໃຍ ແລະ ສົນໃຈນຳໝຽງ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດ ທີ່ແມ່ນບໍ່ຄຳທີ່ບໍ່ເຫຼືອດແຫ້ງເປັນບໍ່ໜຶ່ງ ນຳກັນ ຖ້າຫາກວ່າ ພວກເຮົາຢາກ ຫຼຸດພ່ອນຄວາມຍາກຈົນໃນເຂດພູດອຍທີ່ຫ່າງໄກ ຢ່າງຈິງຈັງ.



ທີ່ສົບອີ ຊາຕົ້ນໃຫຍ່ ຖືກຕັດເປັນຕໍ່ຕ່າງເພື່ອໃຫ້ຍອດປົງດີ

ຫຸມພັນ

(\*) ນ້ຳຊາ ຍັງເຂົ້າໃນພິທີແຕ່ງດອງຂອງຊາວລາວກໍ່ນຳດ້ວຍ ຄື : ຕ້ອງເອົານ້ຳຊາຫົດຕີນເຈົ້າສາວ ເວລາແຫ່ເຈົ້າສາວ ຂຶ້ນເຮືອນເຈົ້າບ່າວ. ລາວກໍ່ແຫ່ເຈົ້າສາວຫາເຮືອນເຈົ້າບ່າວ.

## ຊາໝັ້ງຜັງສາລີ

“ປັດຈຸບັນ ຖ້າອ້າຍລູກມາຕົກເມືອງຜັງສາລີ ຍາມວັນເສົາ- ວັນອາທິດແລ້ວ ອ້າຍລູກຢ່າຟ້າວຕົກໃຈ  
ເນີ ຖ້າເຫັນວ່າຕົວເມືອງຜັງສາລີຫວ້າງຜູ້ຄົນ ດຽວນີ້ໃຜໆກໍຊັນຊ້ງວຮີບໄປໄຮ່ຊາພໍໃຜພໍມັນ”

ທ່ານຍິນໄຊ ແກ້ວນາ ຫົວໜ້າພະແນກພັດທະນາຮາກຖານແຂວງຜັງສາລີ



ສວນຊາເຂດມົງເຈົ້າເມືອງຜັງສາລີ

ຫຸມພັນ

ເມືອງຜັງສາລີ ເປັນເມືອງເໜືອສຸດ ແລະ ຢູ່ໃນລະດັບຄວາມສູງທີ່ສຸດຂອງປະເທດລາວ ຄື ລະຫວ່າງ  
1.600 ມ ເໜືອລະດັບນ້ຳທະເລ (ພູຟ້າ 1.862 ມ) (\*) ຊຶ່ງສະໄໝບູຮານ ນອກຈາກຈະເປັນແຫຼ່ງປູກ  
ໝັ້ງ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດແລ້ວ ຍັງເປັນທາງຄົບແຫ່ງຂະບວນມ້າຕ່າງ ຂົນສົ່ງຊາຈາກພາກເໜືອຂອງ  
ລາວ ແລະ ສົບສອງພັນນາ ເຂົ້າໄປທີ່ພາກເໜືອງຽດນາມ(ຕິງແກງ) ແຂວງຍຸນນ່ານ ແລະ ແຂວງ  
ກວາງຊີຂອງຈີນນຳດ້ວຍ. ຜູ້ຂ້າເຄີຍໄດ້ເດີນທາງຂຶ້ນເມືອຜັງສາລີຫຼາຍຄັ້ງ ໂດຍເລີ່ມແຕ່ປີ 1984  
ເປັນຕົ້ນມາ ແລະ ທຸກເທື່ອທີ່ຜູ້ຂ້າໄດ້ເດີນທາງເມືອເຖິງເມືອງນີ້ ຜູ້ຂ້າກໍໄດ້ມີໂຊກດີທຸກເທື່ອ ທີ່ໄດ້ຊົມ

ລົດສະຂອງຊາໂກເມນ ຊົມນ້ຳເຜິ້ງເດືອນຫ້າ ຖົ່ວດອງ ຜູ້ກນ້ຳ ແລະ ສິ່ງທີ່ລົມບໍ່ໄດ້ນັ້ນຄື ເຫຼົ້າສຽວ ຂຽວບ້ານໂພນສຸກຫຼວງທີ່ເດັດໆອີຫຼີ. ຊານັ້ນ ນອກຈາກຈະດື່ມປະຈຳສູ່ຄາບເຂົ້າແລ້ວ ຍັງໄດ້ຮັບເປັນ ຂອງຂວັນກັບບ້ານກັບເຮືອນມານຳ ໃນຮູບແບບຂອງຊາຍອດບັນຈຸຖົງ ຫຼື ໃນຮູບ 'ຊາຫຼອດ' ອັນ ແມ່ນເອກະລັກ ຂອງທ້ອງຖິ່ນແທ້ໆນັ້ນດ້ວຍ. ຊາຫຼອດນັ້ນກໍເປັນຫຼອດຮູບກົມ ຊຳດ້າມຈິກ ດ້າມ ພ້າ ຍາວປະມານ 17-18 ເຊັ່ນ. ວິທີປຸງນັ້ນ ເພິ່ນຄົງຈະເອົາຊາທີ່ຂົ້ວແລ້ວ ອັດໃສ່ບັ້ງໄມ້ລຳພໍດີ ແລ້ວ ຢ້າງ ຫຼື ຕາກປະໄວ້ໃຫ້ແຫ້ງດີ ແລ້ວຈຶ່ງແກະອອກມາ ຕັດກາບລາງໃຫ້ເປັນຮູບແວ້ມົນ ອັດສິ້ນທັງ ສອງ ແລ້ວເອົາຕອກຄາດມັດ 3-4 ທ່ອນເຂົ້າຕິດໄວ້ນຳກັນ ໂດຍບໍ່ຈຳເປັນໃຊ້ຂອງຫຸ້ມຫໍ່ແຕ່ຢ່າງໃດ ເລີຍ. ວິທີນີ້ຄົງຈະເປັນວິທີ ທີ່ສາມາດຮັກສາຊາໄວ້ໃຫ້ໄດ້ດົນນານ ໂດຍທີ່ບໍ່ເປັນໂໝກເລີຍ ທັງບໍ່ ອອກຊົງໃສ່ເຕົ້າສຳບາຍ. ປາກົດວ່າ ຍັງມີອີກວິທີໜຶ່ງຄື ອັດ ແລະ ຕຳຊາໃສ່ບັ້ງໃຫ້ແຫຼກໆ ແລະ ແກ່ນໆ ເມື່ອແຫ້ງມາແລ້ວກໍແຂງ ຈົນໄດ້ເອົາພ້າຕັດເອົາ ຈຶ່ງສາມາດເອົາຊົງໃສ່ເຕົ້າ ຫຼື ເອົາໃສ່ໝໍ້ດື່ມ ໄດ້. ສະໄໝການປະຕິວັດກູ້ຊາດນັ້ນ ການຜະຫຼິດຊາຈະຢູ່ໃນຂອບເຂດຈຳກັດ ເພາະບໍ່ສາມາດສົ່ງ ອອກສູ່ຕະຫຼາດພາຍນອກຂອງແຂວງໄດ້ເທົ່າທີ່ຄວນ ເນື່ອງຈາກສະພາບການບໍ່ອຳນວຍ. ແຕ່ມາ ດຽວນີ້ ຊາໝັ້ງໄດ້ການເປັນຊຸມຄຳທີ່ໃຜໆກໍຮີບຫວັງເຕັ້ນສະແຫວງຫາ ແລະ ຂະບວນການຜະຫຼິດ ຊາ ກໍນັບມື້ນັບຂະຫຍາຍກ້ວາງຂວາງອອກໄປ.



ຊາແດງປົນມານຳພັນຂອງຈີນທີ່ຕ້ອງກຳຈັດ

ຫຸມພັນ

(\*) ໄທຜິ້ງສາລີ ມີຄວາມເອກອ້າງໃນສິຣິນາມ "ພູຟ້າ" ຂອງຕົນ ວ່າແມ່ນ "ພູເຂົາໂກຣາດ" ໃນເທພະນິຍາຍ "ທ້າວສີ ທິນ ກັບນາງມະໂນລາ" ພ້ອມດ້ວຍ ກິນນະຣີທັງຫົກ. ຢູ່ທາງທິດຕາເວັນອອກປະມານ 3-4 ຫຼັກຂອງເມືອງຜິ້ງສາລີ ມີ ໜອງນ້ຳໜອງໜຶ່ງຮຽກວ່າ ໜອງນາງກິນນະຣີ.

## ໂກເມນ ມາຕຸພູມແຫ່ງໝັງງຫຼືຊາຈັກກະພັດ



ໝັງງຫຼືຊາບູຮານ

ຫຸມພັນ

ບ້ານໂກເມນ ທີ່ອອກຊື່ລືນາມວ່າ 'ມາຕຸພູມ' ແຫ່ງຊາໝັງງເດີກດຳບັນ ມີອາຍຸຫຼາຍຮ້ອຍປີຂອງຜູ້ສາລີນັ້ນ ກາຍເປັນຈຸດໄຝ່ຝັນຂອງນັກເດີນທາງ ນັກທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ນັກຊົມລົດສະຂອງຍອດນ້ຳຊາທີ່ຢາກໄປຮອດໄປເຖິງ ແລະ ໄປຢັ້ງມໄປຢາມ ແຕ່ວ່າ ສະໄໝແຕ່ກ່ອນນັ້ນ ຫຼາຍຄົນກໍຕ້ອງຜິດຫວັງໄປຕາມງຸກັນ ໃນນັ້ນນັບທັງຜູ້ຂ້າເອງນຳ ເພາະມີແຕ່ທາງມ້າຕ່າງ ຫຼື ທາງຍ່າງທໍ້ນັ້ນ ທີ່ໄປຮອດໄປເຖິງ ຊຶ່ງກ່ວາຈະຍ່າງໄປເຖິງ ກໍຕ້ອງໃຊ້ເວລາເປັນມື້ ຕາມສາຍທາງອັນລະອິດລະອ້ງໄປຕາມເປັນພູທີ່ສູງຊັນ ເບື້ອງຕໍ່ແງ ຫຼື ກົງກັນຂ້າມກັບຕົວເມືອງຜູ້ສາລີເອງ ແລະ ຢູ່ໃນລະດັບຄວາມສູງລະຫວ່າງ 1.600 ມ ປານດຽວກັນກັບຕົວເມືອງຜູ້ສາລີ. ບ້ານໂກເມນ ສະໄໝນັ້ນ ກໍຄົງບໍ່ຕ່າງຫຍັງກັບບ້ານອື່ນໆໃນແຖບນັ້ນ ທີ່ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ຮັບການພັດທະນາເທື່ອ ເພາະສະນັ້ນ ຄວາມຍາກລຳບາກໃນການທີ່ ຈະໄປຫາມາສູ່ໄປສູ່ມາຫາກັນ ຄົງຈະເປັນເລື່ອງທີ່ຫຼີກລຽງບໍ່ໄດ້ເລີຍ. ດັ່ງນັ້ນ ບັນດານັກເດີນທາງທັງຫຼາຍ ຄົງຈະມີໂອກາດໄດ້ເຫັນແຕ່ພຽງພວກແມ່ປ້ານ້າອາຊາວໂກເມນ ຜ້າພັນແຂ່ງກັນຄວາມໜາວເຢັນຕາມປະເພນີຂອງເຜົ່າພູນ້ອຍ ເປ້ຖິງ ເປ້ຢັງຊາແຫ້ງ ແລະ ຜັກມີຊີ້ໃບ ເຫື່ອອາບໜ້າຜ້າປຽກຫຼັງ ຍ່າງດ້ວຍຕີນເປົ່າ ມຸ່ງໜ້າມາສູ່ຕະຫຼາດຂອງຕົວເມືອງ ເພື່ອແລກປ່ຽນເອົາເຂົ້າເອົາເກືອ ຫຼື ຂາຍຜົນຜະຫຼິດດັ່ງກ່າວຂອງເຂົາເຈົ້າ ຊຶ່ງບາງຄັ້ງກໍມີໂຊກດີ ໄດ້ເງິນພໍຊື້ນ້ຳມັນໄຕ້ ຫຼື ຖ່ານ

ໂຄມບິບສຳຫຼັບໄຕ້ຍວງເວລາຄຳຄືນ. ສ່ວນລາຄາຂອງຊາໃນເມື່ອກ່ອນນັ້ນ ຮອດບໍ່ເປັນຕາຢາກເວົ້າ  
ເລີຍຊຳ ເພາະແທບຈະບໍ່ມີຄວາມໝາຍຫຍັງ ເມື່ອທຽບກັບຄຸນຄ່າແທ້ຂອງຊາ. ມາດຽວນີ້ ທຸກຢ່າງມີ  
ຄວາມປ່ຽນແປງ ປຽບໜ້າມີກັບຫຼັງມີ.

ໃນທ້າຍເດືອນພຶດສະພາ ປີ 2007 ຜູ້ຂ້າໄດ້ມີໂອກາດເດີນທາງຂຶ້ນເມືອຜຶ້ງສາລີອີກ ເພື່ອຊ່ອຍ ສ້າງ  
ໂຮງຮຽນໃຫ້ບ້ານສະຫວ່າງ ຂອງເຜົ່າໂລໂລ ທີ່ເມືອງຍອດອູ ກໍ່ນັບວ່າໂຊກດີທີ່ເວລາອຳນວຍ ພໍໃຫ້ຜູ້  
ຂ້າສາມາດໄປຢາມບ້ານໂກເມນໄດ້ດັ່ງໃຈຫວັງ. ບ້ານໂກເມນນັ້ນ ຕັ້ງຢູ່ທາງດ້ານທິດຕາເວັນອອກ  
ສ່ຽງໃຕ້ ຂອງຕົວເມືອງຜຶ້ງສາລີ ໃນລະດັບຄວາມສູງໄລ່ເລັ່ງກັນກັບຕົວເມືອງດັ່ງກ່າວ. ຖ້າພວກເຮົາ  
ຫາກຍືນຢູ່ແຫ່ງໃດແຫ່ງໜຶ່ງຂອງຕົວເມືອງຜຶ້ງສາລີ ແລ້ວມຶ້ງແສງຕາ ແນມໄປທາງທິດໃຕ້ ພວກເຮົາກໍ  
ຈະເຫັນເສັ້ນທາງດິນແດງ ຕັດເນັ່ງລະອິດລະອ້ຽວພ່ານບ້ານມຶ້ງເຈົ້າ ໄປສູ່ສະຖານທີ່ທີ່ມີເດີນດິນສີ  
ແດງໆ ແລະ ເຮືອນຜາມຫຼັງໃຫຍ່ໂດດເດັ່ນຕຳຕາທີ່ສຸດ ທ່າມກາງພູເຂົາຫຼາຍລ້ານ ຊຶ່ງສ່ວນຫຼາຍຖືກ  
ຖາກຖາງເປັນໄຮ່ປູກອັນໃດອັນໜຶ່ງ. ສາຍທາງດັ່ງກ່າວນັ້ນ ເນັ່ງຕໍ່ໄປ ແລ້ວກໍເບັດໜ້າໄປທາງຕາເວັນ  
ອອກ ລັບຫາຍໄປໃນຫຼີບຫ່ອມຂອງຝູງປ່າ ແລະ ລ້ນເຂົາ. ກໍ່ນັບວ່າໂຊກດີອີກອັນໜຶ່ງ ທີ່ມື້ນັ້ນ ຊຶ່ງ  
ເປັນວັນອາທິດ ທ່ານຄຳເຕົາ ອະດີດຫົວໜ້າຫ້ອງການພິພິດທະພັນເຜົ່າຊົນວິທະຍາ ຈະຕ້ອງລົງ  
ສວນແຄມເຮືອນຂອງທ່ານ ເພື່ອເກັບຊາພັນໂກເມນທີ່ທ່ານປູກເອງ ກໍ່ເປັນໂອກາດທີ່ທ່ານ ສາມາດ  
ມອບລິດຈັກຂອງທ່ານໃຫ້ຜູ້ຂ້າຍິມໄດ້ ເພື່ອເດີນທາງໄປສູ່ບ້ານໂກເມນ ຊຶ່ງຈະກິນໄລຍະທາງ 10  
ກ່ວາຫຼັກ. ຜູ້ຂ້າອອກເດີນທາງພ່ານກາຍໄປທາງບ້ານມຶ້ງເຈົ້າ ຕັ້ງຢູ່ປະມານ 2 ຫຼັກຈາກຕົວເມືອງຜຶ້ງ  
ສາລີໄປ ແລ້ວກໍຢຸດເປັນໄລຍະໄລຍະ ເພື່ອຈະຖອນຮູບຕາມສາຍທາງ. ເປັນເສັ້ນທາງດິນແດງ ຊຶ່ງ  
ລິດໃຫຍ່ສາມາດແລ່ນໄດ້ສະດວກ ອັນພາໃຫ້ຜູ້ຂ້າຫວນຄິດເຖິງຄັ້ງທຳອິດທີ່ຂ້າພະເຈົ້າໄດ້ມາທີ່ນີ້ ໃນ  
ປີ 1984 ຊຶ່ງເວລານັ້ນ ເສັ້ນທາງທີ່ເນັ່ງໄປສູ່ບ້ານໂກເມນ ເປັນເສັ້ນທາງຍ່າງ ຂະລຸກຂະລັກໄປຕາມ  
ເປັນພູເນີນຊັນ ສະຫຼັບດ້ວຍໂງ່ນຫີນແລງ ເປັນຍ່ານເປັນຕອນ. ທ່ານຄຳເຕົາເລົ່າໃຫ້ຟັງວ່າ ທາງເສັ້ນ  
ນີ້ ແມ່ນບໍລິສັດ ມາເລ ເປັນຜູ້ສ້າງ ຈົນໄປຈຳບ້ານໂກເມນ ເພື່ອເກັບຊື້ເອົາຊາບູຮານຂອງໂກເມນ  
ມາໃສ່ໂຮງງານຂອງເຂົາເຈົ້າ. ຄວາມຈິງແລ້ວ ທີ່ແນມເຫັນເປັນເດີນໃຫຍ່ໆ ມີເຮືອນຜາມກວ້າງໆ  
ຈາກເມືອງຜຶ້ງສາລີມານັ້ນ ແມ່ນກະໂຕໂຮງງານຊາໂກເມນ ຂອງມາເລເຊັ່ນນັ້ນເອງ. ຕາມສາຍທາງ  
ເນັ່ງຕາມເຈ້ຍພູໄປສູ່ບ້ານໂກເມນນັ້ນ ມີໄຮ່ຊາທັງສອງຟາກທາງ ຄື ຟາກເທິງທາງກໍ່ດັ່ງຂຶ້ນຈົນສຸດແປ  
ພູ ແລະ ຟາກລຸ່ມທາງກໍ່ດັ່ງລົງຈົນຈຳຂອບລ້ອງ. ບັນດານ້ອຍໝູ່ມຊຸມຮາມຊາວສ່ວນຊາທັງຫຼາຍ  
ພາກັນດຳເນີນໜ້າວຽກໃຜມັນຢູ່ໃນໄຮ່ຊາ ຊຶ່ງບາງຜ່ອງກໍ່ພາກັນເກັບຍອດຊາ ແລະ ບາງຜ່ອງກໍ່  
ກຳລັງເສັງຫຍ້າຂ້າຮຸ່ນ ຊຶ່ງໃຜໆກໍ່ມີຄວາມເບີກບານມ່ວນຊື່ນພໍໃຜພໍມັນ ອັນເປັນໂອກາດດີໃຫ້ຜູ້ຂ້າ  
ໄດ້ພາບໄວ້ຈຳນວນໜຶ່ງ. ແລ້ວໃນທີ່ສຸດ ຜູ້ຂ້າກໍ່ໄດ້ໄປເຖິງບ້ານໂກເມນຕາມປະສົງ.

ບ້ານໂກເມນນັ້ນ ບໍ່ໄດ້ມີຄວາມແຕກຕ່າງຫຍັງຫຼາຍທີ່ໃດກັບບ້ານອື່ນໆຂອງປະຊາຊົນແຖບນັ້ນເລີຍ ໃນດ້ານທີ່ຕັ້ງເຮືອນຊານ ແລະ ການດຳລົງຊີວິດຂອງຜູ້ຄົນ ຄືຕັ້ງເຮືອນລຽນລາຍກັນຂຶ້ນເປັນພັກ ຕາມ ຈ້າຍແປພູອັນສູງຊັນ ຊຶ່ງເປັນຈຸດສະເພາະຂອງບ້ານເຮືອນໃນແຖບຖິ່ນພູສູງ ແຕ່ອັນພິເສດກວ່າເພິ່ນ ຂອງບ້ານນີ້ ກໍແມ່ນສວນຊາໝັ້ງບູຮານທີ່ມີລຳຕົ້ນໃຫຍ່ສູງ ທີ່ມີອາຍຸບໍ່ຕ່ຳກວ່າ 400 ປີ ອ້ອມຮອບ ບ້ານ ແລະ ໃນບ້ານເອງ. ນອກຈາກນັ້ນແລ້ວ ກໍແມ່ນຄວາມຄຶກຄັກຂອງບ້ານ ທີ່ມີຮ້ານຄ້າຍ່ອຍ ມີ ພໍ່ຄ້າຊາວຂາຍ ພະນັກງານ ແລະ ລົດຕ່າງໆຂອງ 2 ໂຮງງານຊາ ເຊັ່ນໂຮງງານຊາບູຮານຂອງມາເລ ແລະ ໂຮງງານຊາພູຟ້າຂອງຈີນ ມາຈອດຖ້ຳຮັບເອົາໃບຊາໄປເຂົ້າໂຮງງານ.

ທ່ານໄຊງາ ຊຶ່ງເປັນຜູ້ອະວຸໂສຜູ້ໜຶ່ງຂອງບ້ານເລົ່າພື້ນໃຫ້ຟັງວ່າ: ' ບໍ່ມີໃຜຮູ້ລະອຽດເລີຍ ພໍ່ເຮົາກໍບໍ່ຮູ້ ພໍ່ບຸ່ກໍບໍ່ຮູ້ ມີແຕ່ພໍ່ເຖົ້າຄັນສະສານພໍກຳໄດ້ແດ່ ແຕ່ເພິ່ນເສັງຊີວິດໄປແລ້ວແຕ່ປີ 1973 ພຸ້ນ ເວລານັ້ນ ເພິ່ນມີ ອາຍຸ 80 ກວ່າປີແລ້ວ ເພິ່ນເຄີຍເລົ່າໃຫ້ຟັງວ່າ ກ່ອນຈະມີບ້ານໂກເມນ ພວກເຮົາຢູ່ບ້ານຫຼູຈຶ່ງ ຊຶ່ງເພິ່ນໄດ້ປະມານໄວ້ວ່າ ກ່ອນໜ້ານີ້ບໍ່ຕ່ຳກວ່າ 500 ປີມາແລ້ວ. ຜູ້ພາມາຕັ້ງບ້ານຫຼູຈຶ່ງທຳອິດແມ່ນ ເຜົ່າຫໍ້ຊື່ ອະຫຼູຈຶ່ງ ຈຶ່ງໄດ້ເອົາຊື່ເພິ່ນເອງມາເປັນຊື່ບ້ານນັ້ນ. ຊາວບ້ານຫຼູຈຶ່ງເວລານັ້ນ ເປັນຄົນລ້ຽງຊ້າງ ໃຫ້ຂຸນນາງທ້ອງຖິ່ນ ພໍດີຊ້າງນ້ອຍເລີຍລົງໄປຄາບວກນ້ຳຕາຍ ພວກຂຸນນາງທ້ອງຖິ່ນທວງໃຫ້ຊາວ ບ້ານໄຊ້ ແຕ່ຊາວບ້ານບໍ່ມີເງິນໄຊ້ ຈຶ່ງຖືກໄລ່ໜີຈາກບ້ານຫຼູຈຶ່ງຫັນ. ຍ້າຍຈາກບ້ານຫຼູຈຶ່ງ ມາຢູ່ແຖວ ບ່າຊ້າຂ້າງບ້ານຫັນກ່ອນ ຈາກນັ້ນ ກໍມາຢູ່ແຄມໜອງເມີຍ ແລະ ສຸດທ້າຍຈຶ່ງມາຢູ່ໂກເມນໜີ້. ບ້ານ ຫຼູຈຶ່ງນັ້ນ ຕັ້ງຢູ່ໃກ້ໆກັບໂຮງງານຊາຂອງພວກມາເລເຊັ່ນຫັນ(\*) ດຽວນີ້ບໍ່ມີຄົນຢູ່ແລ້ວ ພວກທີ່ຍັງ ສືບຕໍ່ຢູ່ບ້ານຫັນ ມາຮອດສະໄໝຍີ່ປຸ່ນເຂົ້າມາ ພວກເຂົາກໍເລີຍພາກັນພ່າຍເມືອເມືອງຈີນໝົດ ດຽວ ນີ້ຢູ່ບ່ອນບ້ານເກົ່າຫັນ ໄດ້ກາຍເປັນບ່ອນລ້ຽງສັດໄປແລ້ວ. ໜອງເມີຍທີ່ວ່ານັ້ນ ແມ່ນບ່ອນກ້ອງວັດ ຫັນແຫຼະ ພາກັນຢູ່ບ່ອນຫັນໄດ້ 5 ເຊັ່ນຄົນ ກ່ອນຈະມາຢູ່ບ່ອນດຽວນີ້ໜີ້. ແສນສະເປົາດີ ເປັນຜູ້ນຳ ພາຕັ້ງບ້ານຢູ່ແຄມບ່າຊ້າຂອງບ້ານຫຼູຈຶ່ງ. ພະສອງອົງ ຊື່ ເທົາຍົດອຸ່ນ ແລະ ເຊມາກຸງ ເປັນຜູ້ພາມາ ຕັ້ງບ້ານຢູ່ກ້ອງວັດຫັນ. ພະຜູ້ນ້ອງຊື່ ເຊມາກຸງ ຊຶ່ງຕໍ່ມາ ເປັນພະຍາສີ ໄດ້ໄປຕັ້ງບ້ານຢູ່ແຄມນ້ຳອູ ແຕ່ ພັດຢາກໄດ້ເຂດແດນແຄ້ວນບ້ານຂອງຕົນກ້ວາງຂວາງ ຈຶ່ງໄດ້ຍ້າຍບ້ານມາຕັ້ງຢູ່ມ່ວງບ້ານ ຂອງຜູ້ ອ້າຍ ວ່າຊັນ. ເລື່ອງທີ່ເພິ່ນເລົ່າ ແລະ ທີ່ຈຶ່ງໄດ້ແດ່ບໍ່ແດ່ ກໍຄຳນັ້ນ ເຫຼືອນັ້ນໃຫ້ໄປຖາມເຖົ້າແນວໂຮມ ລຸງທິດໃສ ລອງເບິ່ງ "

ທ່ານປະທານແນວໂຮມ ພໍ່ລຸງທິດໃສເລົ່າໃຫ້ຟັງດັ່ງນີ້: " ແສນຜູ້ຄຳ(\*\*) ເປັນຜູ້ຕັ້ງບ້ານຫຼູຈຶ່ງ ກ່ອນ ໜ້ານີ້ປະມານ 500 ປີ ແລະ ເພິ່ນກໍເສັງຊີວິດຢູ່ຫັນ ທ້າວອຸ່ນຄຳ ຜູ້ເປັນນ້ອງຊາຍໄດ້ສືບຕໍ່ປົກຄອງ ບ້ານຕໍ່. ຕໍ່ມາກໍໄດ້ຍ້າຍບ້ານມາຢູ່ເດີນສະກຸຈິ(ຕົ້ນກອກ) ແຄມບ່າຊ້າຂອງບ້ານຫຼູຈຶ່ງຫັນ ແຕ່ກໍຍັງ ໃສ່ຊື່ບ້ານວ່າ ຫຼູຈຶ່ງຢູ່ ຈາກນັ້ນ ຈຶ່ງມາເຖິງຍຸກຂອງສອງອ້າຍນ້ອງ ເທົາຍົດບ້ວນມິງ ແລະ ປະເປົາລີ ເປັນພະທັງສອງອົງເວລາຍ້າຍບ້ານຈາກຫຼູຈຶ່ງມາ. ຊື່ບ້ານໂກເມນດຽວນີ້ ແມ່ນເຈົ້າເມືອງຄຳຕູ່ນ ເປັນ ຜູ້ໃສ່ໃຫ້ ເພາະວ່າເປັນຊື່ທີ່ເປັນມຸງຄຸນ ໝາຍເຖິງໂຊກລາບ. ໂຊກລາບນັ້ນ ກໍເຫັນກັບຕາອິຫຼີ ມີຍຸກ

ໜຶ່ງຄົນບ້ານອື່ນໆ ພາກັນເປັນຂີ້ຍຸກຕາຍ ແຕ່ບ້ານໂກເມນເຮົາ ບໍ່ມີໃຜເປັນຫຍັງ ຍ້ອນວ່າກິນຊານີ້ ແລະ ອີກຍຸກໜຶ່ງຜູ້ຄົນອິດເຂົ້າຕາຍກັນກໍຫຼາຍ ແຕ່ບ້ານເຮົາ ແກ້ໄຂໄດ້ຍ້ອນຊາ ພວກເຮົາເອົາຊາໄປ ແລກເຂົ້າມາກິນ ອາວຮູ້ບໍ່ວ່າ ຕົ້ນຊາໃຫຍ່ໆໂກເມນ ມີອາຍຸທໍ່ໃດ ມີອາຍຸຕັ້ງ 400 ກວ່າປີແລ້ວ ແລະ ເນື້ອທີ່ຂອງຕົ້ນຊາໃຫຍ່ໂກເມນນັ້ນ ມີເຖິງ 800 ຮຕ ພຸ້ນກໍ”.

ປະຫວັດສາດນັ້ນພາໃຫ້ຮູ້ທີ່ໄປທີ່ມາຂອງຍຸກເດີກດຳບັນ ແຕ່ກໍບໍ່ແມ່ນງ່າຍທີ່ຈະຮູ້ໄດ້ຢ່າງແມ່ນຍາໃນ ມື້ໜຶ່ງຍາມດຽວ ຈຶ່ງປະໃຫ້ເປັນພາລະຂອງອາຈານພາກປະຫວັດສາດຈະດີກ່ວາ ແຕ່ສະເພາະພວກ ເຮົາແລ້ວ ແມ່ນມັນໄດ້ບອກໃຫ້ຮູ້ຄັກເຖິງຄວາມວິເສດຂອງຊາ ຫຼື ໝຽງພັນນີ້ ຂອງໂກເມນ. ດຽວນີ້ ຊື່ສຽງຮຽນນາມຂອງຄວາມເປັນຍອດແຫ່ງຊາ ຫຼື ໝຽງຂອງໂກເມນ (ຜັງສາລີ)ນັ້ນ ໄດ້ເປັນທີ່ຮູ້ຈັກກັນ ແພ່ຫຼາຍອອກໄປຢ່າງກ້ວາງຂວາງອີກຮອບໃໝ່(\*\*\*)ສູ່ນອກເຂດແດນຂອງລາວ ພາຍຫຼັງທີ່ປະເທດ ຊາດ ໄດ້ເບີກອ້າປະຕູອອກສູ່ໂລກກ້ວາງ.



ໂຮງງານອົບຊາໂກເມນ ຂອງມາເລເຊັຍ

ຫຸມພັນ

(\*) ໂຮງງານຊາມາເລເຊັງ ຕັ້ງຂຶ້ນຫຼັງປີ 2005

(\*\*) ໜ້າຈະເປັນນາມມະຍົດຂອງ ຫູ້ຈັ້ງ.

(\*\*\*) ຮອບເກົ່າ ໝາຍເຖິງສະໄໝຈັກກະພັດຈີນສິ່ງຄົນມາເກັບຊາ(ໝຽງ) ທີ່ລາວເມື່ອບໍລິໂພກ ໃນຣາຊະສານັກ ຈີນໄດ້ຊື່ວ່າ "ຊາຈັກກະພັດ" ນັ້ນເອງ.

## ຕົ້ນໝັງງບູຮານ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດ



ໝັງງບູຮານ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດ ທີ່ໂກເມນ

ຫຸມພັນ 2007

ທີ່ໂກເມນ ລຸງປະທານແນວໂຮມ ໄດ້ພາຜູ້ຂ້າໄປເລາະເບິ່ງສວນໝັງງ(ຊາ)ເດີກດຳບັນ ຕົ້ນໃຫຍ່ກວ່າ  
ເພິ່ນ ໃນຊຸມຫຼາຍໆຕົ້ນທີ່ມີຢູ່ກອຍເຮືອນຂອງ ປ້າໄຊງາ ອາຍຸ 54 ປີ ຜູ້ສືບເຊື້ອຕະກຸນເຈົ້າຂອງຊາ  
ສວນນີ້ ຕ່ຽມາ. ຕົ້ນຊາໃຫຍ່ກວ່າເພິ່ນ ແທກລວງຮອບຕົ້ນຕົ້ນໄດ້ 1,54ມ ຖ້າແທກຍັບສູງຂຶ້ນໄປ  
ອີກສອກໜຶ່ງ ກໍໄດ້ລວງຮອບ 1,05ມ. ສ່ວນຄວາມສູງນັ້ນ ປະມານໄດ້ 15ມ ເພາະຖືກຮານປາຍ

ອອກ ບໍ່ດັ່ງນັ້ນກໍຈະບໍ່ສາມາດເກັບຊາໄດ້. ເຖິງປານນັ້ນ ກໍຍັງໄດ້ກ່າຍເກີນ ຫຼື ຂັ້ນໄດຂັ້ນ ຈຶ່ງສາມາດ ເກັບຊາໄດ້. ປັດຈຸບັນ ຊາແຫ່ງປະເພດນີ້ ຂາຍກັບທີ່ ກິໂລລະ 100.000ກ ສ່ວນຊາຕົ້ນນ້ອຍທີ່ປູກ ຂັ້ນໃໝ່ ມີລາຄາ 45 - 50.000ກ. ຈາກຕົ້ນຊາໃຫຍ່ແລ້ວ ລຸງປະທານຍັງພາລາະເບິ່ງສວນຊາທີ່ມີ ລຳຕົ້ນຊາເສົາຖຽງໄຮ່ຖຽງນານີ້ຂຶ້ນເມື່ອ ຊຶ່ງກໍຢູ່ໃນປະເພດຊາເດີກດຳບັນເຊັ່ນກັນ. ລຸງກ່າວໃຫ້ຟັງອີກ ວ່າ : "ທ່ານ ອິງທຸຍ (Thuy) ທີ່ໄດ້ມາປະຈຳການແຂວງຜົ້ງສາລີ ໃນທ້າຍຊຸມປີ 1920 ຫາຕົ້ນຊຸມປີ 1930 ເປັນໄລຍະ 10 ປີ ໄດ້ມາອນປະຈຳນະທີ່ບ້ານໂກເມນນີ້ ເປັນຍ່ານເປັນຄາວ ຈົນເຖິງປີ 1937. ທ່ານໄດ້ເອົາແພສີດຳມາແລກເອົາແກ່ນແນວພັນ ຊາໂກເມນ ວາໜຶ່ງ ຕໍ່ 1ກລ ແກ່ນ ແລ້ວເອົາໄປປູກຂະຫຍາຍພັນທີ່ເຂດເມືອງໄລ່ ເມືອງແຖງ ຫຼື ດຽນບຽນຟູ ພາກເໜືອວຽດນາມ. ປັດຈຸບັນ ຊາທີ່ທ່ານເອົາໄປຂະຫຍາຍນັ້ນ ໄດ້ກາຍເປັນທຸລະກິດສິນຄ້າສຳຄັນ ສິ່ງອອກຂາຍເຖິງ ແຂວງກວາງຊີ ແລະ ແຂວງອື່ນໆຂອງປະເທດຈີນ ຕະຫຼອດປະເທດອື່ນໆໃນນັ້ນນັບທັງລາວເຮົານຳ ອັນນຳລາຍໄດ້ຢ່າງງາມມາສູ່ປະເທດວຽດນາມ".

ປັດຈຸບັນ ບໍລິສັດປຸງແຕ່ງຊາຈາກມາເລເຊັງ ຊຶ່ງໄດ້ມາຕັ້ງໂຮງງານທີ່ຜົ້ງສາລີ ແລະ ທີ່ໄດ້ຕັດທາງມາ ຮອດບ້ານໂກເມນ ເປັນຜູ້ຮັບເໝົາຊື້ເອົາຊາຂະນິດນັ້ນຳປະຊາຊົນໃນລາຄາ 16.000ກ/1ກລ ຊາດິບ ຊຶ່ງຖ້າປຸງໃສ່ຊາປູກໃໝ່ແລ້ວ ກໍຈະແພງກ່ວາ 4.000 ກີບ. ເຂົາເຈົ້າໃຫ້ຊື້ຊາຂະນິດນີ້ວ່າ "Classic tea" (ຊາບູຮານ). ຖ້າຖາມວ່າ ໝຽງ ຫຼື ຊາບູຮານນີ້ ມີຢູ່ແຕ່ທີ່ໂກເມນບ່ອນດຽວບໍ່ ? ຄຳຕອບວ່າ ບໍ່ ! ມັນມີຢູ່ທາງບ້ານນາລຳ ແຕ່ຖືກຜູ້ບໍ່ຮູ້ຄຸນຄ່າຂອງມັນ ຕັດໄປແລ້ວ 3 - 400 ຕົ້ນ ນອກນັ້ນຍັງມີຢູ່ ບ້ານງາຍເໜືອ ຊຶ່ງກໍຖືກຖາງຖິ້ມ ເປັນໄຮ່ໄປໝົດແລ້ວ. ກໍເຊັ່ນກັນກັບທີ່ເມືອງສິງແຂວງຫຼວງນ້ຳທາ ຊຶ່ງຈຳນວນໜຶ່ງຖືກຕັດລົງ ເພື່ອໃຫ້ມັນປົງນໍ່ໃໝ່. ທີ່ໂກເມນເອງ ບໍລິສັດຫຼູຈ້າງເຊິນກໍໄດ້ຕັດເອົາບາງ ຕົ້ນ ມາວາງສະແດງໄວ້ທີ່ໜ້າໂຮງງານ ທັງຍັງໄດ້ນຳເອົາບາງຕົ້ນ ເມື່ອສະແດງຢູ່ຈີນນຳ.



ມິງເຈົ້າ



ຊາຫຼອດ

ຫຸມພັນ 2007

# 'ຊາພູຟ້າ'



ໃກ້ກັບບ້ານໂກເມນ

ຫຸມພັນ 2007

ກ່ອນໜ້ານັ້ນຄື ປີ 2005 ເດືອນພຶດສະພາ ຂ້າພະເຈົ້າກໍໄດ້ມີໂອກາດເດີນທາງຂຶ້ນສູ່ ແຂວງຜົ້ງສາລີ ແລ້ວ ໂດຍເທື່ອນັ້ນ ຮ່ວມທາງກັບອາຈານເນົາວະລັດ ພົງໄພບູນ ນັກກະວີເອກຂອງປະເທດໄທ. ທ່ານອາຈານ ໄດ້ຂໍໃຫ້ຂ້າພະເຈົ້າຮ່ວມເດີນທາງຂຶ້ນເມືອນຳທ່ານ ເພື່ອຈະສະທ້ອນວິນຍານຂອງເມືອງຜົ້ງສາລີ “ກິນນະຣິນະຄອນ” ຫຼື ນະຄອນແຫ່ງ “ຊາອາຍຸວັດທະນະ” ແຫ່ງນີ້ ອອກໃຫ້ໄດ້ຢ່າງແມ່ນຍຳໃນບົດກະວີຂອງທ່ານ ເພື່ອໃຫ້ສາຍຕາຂອງຊາວໄທ ແລະ ຊາວໂລກ ໄດ້ຊົມຊືມນຳ. ທ່ານອາຈານໄດ້ມີໂອກາດສຳພັດກັບບັນຍາກາດການເກັບໃບຊາທີ່ຫຼັກ 13 ກ່ອນຈະເຖິງຕົວເມືອງຜົ້ງສາລີ ຂອງຊາວບ້ານຮິມສະຫວ່າງ ຊຶ່ງທ່ານກໍໄດ້ຂຽນກະວີຂອງທ່ານນະທີ່ນັ້ນບົດໜຶ່ງອຸດທິດໃຫ້ດ້ວຍ . ທ່ານອາຈານ ແລະ ຄະນະຍັງໄດ້ມີໂອກາດຊົມລົດສະຂອງຍອດຊາໂກເມນ ແລະ ຂອງຊາພູຟ້ານຳດ້ວຍ ຊຶ່ງຕ່າງກໍຮູ້ສຶກມີຄວາມປະທັບໃຈເປັນຢ່າງດີ.

.ຄຳວ່າ “ຊາພູຟ້າ” ນັ້ນ ແມ່ນຊື່ເຄື່ອງໝາຍຂອງຊາສຳເລັດຮູບ ທີ່ຜະຫຼິດໂດຍໂຮງງານອົບຊາຂອງ ບໍລິສັດຫຼູຈ້າງເຊິນ ແຂວງກວາງຊີຂອງຈີນ ທີ່ໄດ້ມາລົງທຶນຕັ້ງຂຶ້ນປີ 1999. ບໍລິສັດດັ່ງກ່າວເປັນຜູ້ເອົາ

ແກ່ນແນວພັນມາແຕ່ຈົນເພື່ອກ້າເບັງເອງ ແລ້ວວານໃຫ້ປະຊາຊົນເຮັດໄຮ່ປູກ ໂດຍອາໄສດິນດີ ຫຼື ຖິ່ນຊາດີຂອງແຂວງຜົ້ງສາລີເປັນຖານຮອງຮັບ ແລ້ວກໍຮັບຊື້ເອົາຊາດີບອັນເປັນຜົນຜະຫຼິດຈາກຊາວ ບ້ານເຂົ້າປ້ອນໂຮງງານໃນລາຄາ 12.000ກ/1ກລ ຊາໃໝ່ ແລະ 16.000ກ/1ກລ ຊາບູຮານ . ອຳນາດການປົກຄອງຂອງແຂວງ ໄດ້ມອງເຫັນທ່າແຮງຂອງຊາໃນແງ່ເສດຖາກິດ ແລະ ໃນແງ່ການ ຊ່ອຍແກ້ໄຂຄວາມທຸກຈົນຂອງປະຊາຊົນ ຈຶ່ງໄດ້ແນະນຳ ແລະ ນຳພາປະຊາຊົນໃຫ້ຄວາມສຳຄັນແກ່ ກິດຈະກຳການປູກຊາ ແລະ ຂະຫຍາຍໄຮ່ຊາໃຫ້ເປັນແຫຼ່ງການຜະຫຼິດທີ່ກ້ວາງຂວາງ.

ທ່ານອ່າງພູ ຮອງເຈົ້າແຂວງແຂວງຜົ້ງສາລີ ໄດ້ໃຫ້ກຽດຮັບການເຂົ້າຢ້ຽມຢາມພົບປະກັບທ່ານຂອງ ຜູ້ຂ້າ ໃນໂອກາດທີ່ຜູ້ຂ້າ ໄດ້ເດີນທາງເມືອຜົ້ງສາລີອີກເທື່ອໃໝ່ໃນກາງປີ 2007 ເພື່ອຈະຊ່ອຍສ້າງ ໂຮງຮຽນໃຫ້ບ້ານສະຫວ່າງ ຊຶ່ງແມ່ນບ້ານຕັ້ງໃໝ່ຂອງຊາວໂລໂລໂພ ທີ່ຍ້າຍມາຈາກບ້ານອູເປົ້າກາງ ເມືອງຍອດອູ. ທ່ານໄດ້ກ່າວຕໍ່ຂ້າພະເຈົ້າວ່າ : "ໃນເບື້ອງຕົ້ນຊາວບ້ານກໍບໍ່ຢາກຈະເຊື່ອໝັ້ນໃນຜົນ ທີ່ເຂົາເຈົ້າຈະໄດ້ຮັບທໍ່ໃດ ແຕ່ບາດໄດ້ລິເລີ່ມໄປແລ້ວ ຜົນເລີຍປາກົດອອກມາຢ່າງເປັນນ້ຳເປັນເນື້ອ ຈາກນັ້ນມາ ຂະບວນປູກຊາ ກໍເລີຍພຸ່ງຂຶ້ນໄປເອງ . ດັ່ງນັ້ນມາເຖິງປັດຈຸບັນ ໃຜຮຸກຮົ່ວໃຈ ແລະ ກໍ ເອົາເວລາທີ່ຕົນມີ ໄປປູກ ແລະ ປົວລະບັດສວນຊາຂອງໃຜມັນ "

ແນວຊາທີ່ບໍລິສັດຫຼູຈ່າງເຊິນນຳເອົາມາປູກນັ້ນ ແມ່ນແນວຊາໝັ້ງພັນດຽວກັນກັບຂອງລາວເຮົາ ຊຶ່ງ ເກີດຢູ່ດິນສົບສອງພັນນາ ອັນເປັນດິນຕໍ່ແຜ່ນຕໍ່ກັບດິນລາວເຮົາທາງຕອນເໜືອນີ້ເອງ ແຕ່ມີຂໍ້ເສັງຢູ່ ຢ່າງດຽວນັ້ນຄື ພັນຊາທີ່ທາງບໍລິສັດເອົາມານັ້ນ ເປັນພັນຊອດໄປແລ້ວ ໂດຍທີ່ມີຊາໃບແດງອັນແມ່ນ ຊາຄຸນນະພາບຕໍ່າປະປົນຢູ່ນຳໃນປະລິມານຢ່າງໜ້ອຍ 5-10% ຊຶ່ງບັນຫານີ້ ຂ້າພະເຈົ້າກໍໄດ້ແນະ ນຳໃຫ້ຊາວສວນບາງຈຳນວນ ເທົ່າທີ່ຂ້າພະເຈົ້າໄດ້ມີໂອກາດພົບ ແລະ ສົນທະນານຳ ໃຫ້ທຳລາຍ ມັນ(ຊາແດງ) ອອກໄປໃຫ້ໝົດເສັງເພາະວ່າ ແມ່ນແຕ່ບໍລິສັດຈົນເອງຜູ້ທີ່ໄດ້ນຳເອົາແນວພັນມາປູກ ກໍປະຕິເສດບໍ່ຮັບຊື້ຊາປະເພດນັ້ນດ້ວຍ. ອີກປະການໜຶ່ງ ສິ່ງຮ້າຍແຮງທີ່ສຸດທີ່ຈະຕາມມາໃນໄລຍະ ຍາວນັ້ນກໍຄື : " ຊາວິເສດຂອງລາວ ຈະກາຍເປັນຊາຊອດລູກປະສົມໝົດຄຸນຄ່າໄປໃນທີ່ສຸດ "

ບ້ານຕ່າງໆທີ່ລິເລີ່ມປູກຊາໃຫ້ໂຮງງານຊາພູຟ້າກໍມີເຊັ່ນ : ບ້ານຂຸນສຸກຫຼວງ ບ້ານຂຸນສຸກນ້ອຍ ບ້ານ ຂຸນໝູ່ມຫຼວງ ບ້ານມິ່ງເຈົ້າ... ສະໄໝນັ້ນມີເນື້ອທີ່ປູກຢູ່ 433 ຮຕ ໂດຍຄາດໝາຍວ່າ ຈະຂະຫຍາຍ ໃຫ້ໄດ້ເຖິງ 500 ຮຕ ໃນອານາຄົດ. ປີ 2000 ໂຮງງານໄດ້ຮັບຜົນຜະຫຼິດ ຊາສຳເລັດຮູບ 48 ໂຕນ ແລະ ຈາກນັ້ນມາຮອດປີ 2005 ຜົນຜະຫຼິດກໍໄດ້ເຕີມຂຶ້ນເປັນ 60 ຫາ 80 ໂຕນ ໃນນັ້ນນັບທັງຊາ ທີ່ເກັບມາຈາກຊາວິເສດ ຂອງບ້ານໂກເມນດ້ວຍ. ຕາມປົກກະຕິແລ້ວ ແຕ່ກ່ອນ ຊາແຫ້ງໂກເມນທີ່ ຂາຍຕາມຕະຫຼາດເມືອງຜົ້ງສາລີ ຈະໄດ້ລາຄາພຽງກີໂລລະ 10.000 ກ ທີ່ນັ້ນ ໂຮງງານຊາພູຟ້າ

ຊື້ເອົາໃນລາຄາ ກິໂລ ລະ 30.000 ກ ເພື່ອເອົາປົນກັບຊາແນວພັນທີ່ເອົາມາຈາກຈີນ ແລ້ວອົບນວດ ໃສ່ກັບ ເຮັດໃຫ້ເປັນ ຊາສຳເລັດຮູບ ສິ່ງຂາຍທີ່ປະເທດຈີນ. ໃນໂອກາດທີ່ເຂົ້າຢ້ຽມຄຳນັບທ່ານອ່າງ ພູນັ້ນ ຂ້າພະເຈົ້າເລີຍແຈ້ງໃຫ້ທ່ານຊາບວ່າ ແນວຊາທີ່ຝ່າຍບໍລິສັດນຳເອົາມາປູກນັ້ນ ມີເຊື້ອຊາແດງ ປະປົນມານຳ ຈຶ່ງຂໍໃຫ້ທ່ານເຕືອນຊາວສວນຊາວ່າ ໃຫ້ທຳລາຍຕົ້ນຊາແດງນັ້ນຖ້ືມເສັງ ຄວນຮັກສາ ແຕ່ຕົ້ນພັນຊາໝຽງນັ້ນໄວ້ ບໍ່ດັ່ງນັ້ນຈະເປັນພິດໄພຕໍ່ຊາໂກເມນໃນອານາຄົດ ແລະ ສິ່ງທີ່ຄວນສົ່ງ ເສີມນັ້ນ ແມ່ນພັນຊາໂກເມນຂອງເຮົາເອງທີ່ເປັນຊາວິເສດ. ທ່ານຄຳເຕົາ ພະນັກງານວັດທະນະທັມ ຊາວສວນຊາພັນໂກເມນ ບອກໃຫ້ຜູ້ຂ້າຮູ້ວ່າ : “ຊາໃບແດງນັ້ນ ມີລົດຊາດຝາດຂົມຢ່າງດຽວ ຕ່າງ ກັບຊາເກົ່າຊາເດີມຂອງເຮົາທີ່ມີກິ່ນຫອມ ແລະ ເມື່ອກິນເຂົ້າໄປແລ້ວ ກໍມີລົດຊາດຫວານຊື່ນລຳຄໍ ລົງໄປ. ໂຮງງານຈີນເອງທີ່ເປັນຜູ້ເອົາມາ ແຕ່ຊຳປະຕິເສດບໍ່ເກັບຊື້ຊາໃບແດງດັ່ງກ່າວທີ່ເຂົາເອົາມາ”. ນີ້ສະແດງວ່າ ພັນຊາທີ່ບໍລິສັດນຳເອົາມາແພ່ຂະຫຍາຍນັ້ນ ເປັນຊາຊອດໄປແລ້ວຢ່າງຈະແຈ້ງ ອັນ ພາໃຫ້ຄິດເຖິງຄຳເວົ້າຂອງທ່ານ Marseille ທີ່ວ່າ “ ຊາຊອດພັນ Microphilla ທີ່ມີຢູ່ໃນ ປະເທດຈີນ “ ອັນເປັນພັນທີ່ມີຄຸນນະພາບຕ່ຳ”. ພໍຮູ້ເມື່ອວ່າ ພັນຊາທີ່ໂຮງງານເອົາມານັ້ນ ເປັນພັນຊາຊອດໄປ ແລ້ວ ຊາວໄຮ່ຊາຈຶ່ງພາກັນຢຸດປູກຊາພັນຊອດດັ່ງກ່າວ ແລ້ວຫັນມາເອົາແນວພັນຂອງໂກເມນມາ ປູກແທນ ພ້ອມກັນນັ້ນ ກໍຄ່ອຍໆກຳຈັດຊາໃບແດງອອກໄປນຳດ້ວຍ.



ສາມໃບກັບຍອດ

ຫຸມພັນ

## ວາດໃຜວາດມັນ ວາດສັນວາດຄົມ

ຫຼັງປີ 2005 ມາ ເມື່ອມີບໍລິສັດ Syuen ຂອງມາເລເຊັງ ເຂົ້າມາຕັ້ງໂຮງງານອົບຊາ ໂດຍກວາດຊື້ເອົາຊາໝັ້ງບູຮານໂກເມນຂຶ້ນ ຊຶ່ງກໍຕັ້ງຢູ່ ບໍ່ຫ່າງໄກຈາກຕົວເມືອງຜຶ້ງສາລີທໍ່ໃດ ແລະ ກໍບໍ່ຫ່າງໄກຈາກໂຮງງານ ຊາພູຟ້າ ຫຼື ຫູຈ້າງເຊິນ ຂອງກວາງຊີເລີຍແລ້ວ ກໍພາໃຫ້ມີການແຍ່ງຊິງກັນ ທັງໃນດ້ານການເກັບຊື້ຊາບູຮານ ຊຶ່ງຄາດວ່າ ມີອາຍຸເຖິງ 400 ປີຂອງໂກເມນ ກໍຄືໃນດ້ານລາຄາຊື້ຊາ ຊຶ່ງລູກຄ້າໃໝ່ຈະໃຫ້ລາຄາແພງກວ່າລູກຄ້າເກົ່າ ອັນເຮັດໃຫ້ຊາວບ້ານເຈົ້າຂອງຊາພໍໃຈໃນຄວາມສົມມາພາຄວນ ແຕ່ກໍເຮັດໃຫ້ລູກຄ້າເກົ່າບໍ່ຄ່ອຍຈະພໍໃຈ. ຊາໝັ້ງກົກໃຫຍ່ບູຮານ ທີ່ມີອາຍຸ 400 ປີ ນັ້ນ ມີສວນທີ່ກິນເນື້ອທີ່ທັງໝົດເຖິງ 800 ຮຕ. ພໍເມື່ອໄດ້ຮັບອະນຸຍາດລົງທຶນສ້າງຕັ້ງໂຮງງານຂຶ້ນ ແລ້ວບໍລິສັດໃໝ່ ເລີຍຂໍສໍາປະທານເກັບຊື້ຊາດັ່ງກ່າວ ດ້ວຍລາຄາສູງຂຶ້ນເຖິງ 95-100.000ກ/1ກລ ຊາແຫ້ງ ຊຶ່ງເຂົາເຈົ້າຂະໜານຊື້ໃຫ້ວ່າ “Classic tea ຫຼື ຊາບູຮານ” ນັ້ນເອງ (ຊາໃໝ່ຕາກແຫ້ງ 50.000ກ/1ກລ). ແນ່ນອນ ມາຕະການນີ້ ສ້າງຄວາມເຄືອງໃຈໃຫ້ແກ່ ບໍລິສັດຊາພູຟ້າບໍ່ໜ້ອຍເພາະແຕ່ກ່ອນ ເຄີຍຊື້ໃນລາຄາ 30.000ກ/1ກລ ຊາແຫ້ງໂດຍບໍ່ຈໍາແນກຊາເກົ່າຊາໃໝ່:

“ ຖິ່ນນີ້ແມ່ນຖິ່ນຂອງຂ້ອຍ ຂ້ອຍມາກ່ອນ ແລະ ຊື້ກ່ອນ”. ສ່ວນທາງຝ່າຍບໍລິສັດຊຸນຢູເອນ ພັດຕອບໄປວ່າ : “ ຂ້ອຍບໍ່ໄດ້ຊື້ເອົາຊາທີ່ເຈົ້າເອົາມາບູກເລີຍ ແຕ່ຊື້ເອົາຊາທີ່ເຈົ້າບໍ່ໄດ້ບູກ ຊຶ່ງປະຊາຊົນສາມາດຂາຍໃຫ້ໃຜກໍໄດ້ ຫຼື ໃຫ້ໃຜເປັນຂາປະຈໍາກໍເປັນສິດຂອງເຂົາເຈົ້າ”.

ຂະນະທີ່ຂ້າພະເຈົ້າໄດ້ມີໂອກາດເດີນທາງໄປບ້ານໂກເມນ ທ້າຍເດືອນພຶດສະພາ ປີ 2007 ນັ້ນ ຂ້າພະເຈົ້າ ກໍໄດ້ພົບເຫັນປ້າຍຂອງບໍລິສັດຊາບູຮານຂອງມາເລເຊັງ ພ້ອມດ້ວຍລົດຕ່າງຊາ ແລະ ພະນັກງານບໍລິສັດນັ້ນ ນະທີ່ນັ້ນ. ພ້ອມກັນນັ້ນກໍເຫັນລົດ ແລະ ພະນັກງານຂອງບໍລິສັດຊາພູຟ້າ ກໍາລັງທໍາການຊັງຊາດິບຈໍານວນຫຼາຍຢູ່ທີ່ນັ້ນດ້ວຍ ອັນພາໃຫ້ຂ້າພະເຈົ້າຄິດໄປວ່າ: *‘ໝັ້ງໂກເມນ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດຂອງລາວໂດຍທົ່ວໄປ ພວມກາຍເປັນຊຸມຊັບ ທີ່ໃຜກໍຕ້ອງການ ແລະ ແຍ່ງຊິງກັນ’.*



## ຄວາມມັ່ນທ້າຍ

ໝັ້ງຢາອາຍຸວັດທະນະ ຫຼື ຊາຈັກກະພັດທີ່ວິເສດຂອງລາວ ທີ່ຍັງຊົງຄຸນຄ່າຄວາມບໍລິສຸດຂອງມັນຢູ່ນີ້ ເຄີຍເປັນຍອດສະເໝຫາຂອງເຈົ້າຈັກກະພັດຈີນ ກໍຄືຕ່າງຊາດຕ່າງພາສາມາຕັ້ງແຕ່ບູຮານະການ ແລະ ຍັງເປັນຂອງວິເສດສຳຫຼັບນັກດຶ່ມຊາ ແລະ ສາມັນຊົນຈີນເທົ່າປັດຈຸບັນ. ແຕ່ເປັນໜ້າເສັງດາຍທີ່ລາວເຮົາຍັງບໍ່ທັນສຳນຶກໄດ້ໃນເລື່ອງນີ້ເທື່ອ ຊຶ່ງບາງທີອາດຈະມາຈາກຄວາມບໍ່ສູ້ຈະສົນໃຈນຳມັນ ຫຼື ຈາກຄວາມບໍ່ຮູ້ເຖິງຄຸນຄ່າຂອງມັນ ຫຼື ອາດຈະມາຈາກຄວາມມັກງ່າຍກິນໄວ ແບບນິໄສຄົນລາວ ໂດຍທົ່ວໄປ ໂດຍບໍ່ຫຼິງແນມໄປສູ່ອານາຄົດທີ່ກວງໄກ ເໝືອນອະຣະຍະປະເທດອື່ນເຂົາ. ຖ້າພວກເຮົາອິດສາສຳນຶກໄດ້ໜ້ອຍດຽວວ່າ ໝັ້ງ ຫຼື ຊາ ແມ່ນຂອງບໍລິໂພກປະຈຳວັນທີ່ຂາດບໍ່ໄດ້ ຂອງທຸກຊາດທຸກພາສາໃນໂລກ ເໝືອນດັ່ງເຂົ້າ ແລະ ນ້ຳ ແລະ ຍິ່ງເປັນຊາທີ່ວິເສດ ກໍຍິ່ງມີລາຄາແພງເປັນເພັດເປັນພອຍແລ້ວ ການພັດທະນາການປູກຊາໝັ້ງໃຫ້ເປັນທ່າແຮງໜຶ່ງທີ່ບໍ່ເຫືອດແທ້ງເປັນຂອງຊາດ ໜ້າຈະເປັນທາງອອກທາງໜຶ່ງໃນການຫຼຸດພ່ອນຄວາມຍາກຈົນ ແລະ ເສດຖະ ກິດຂອງຊາດ ຢ່າງຍືນຍົງ ແທນທີ່ຈະໃຊ້ເນື້ອທີ່ດິນດີທີ່ເຮົາມີ ມອບໃຫ້ແຕ່ບໍລິສັດຊາດອື່ນສຳປະທານ ເພື່ອຈະໄດ້ຄ່າເຊົ່າປີໜຶ່ງບໍ່ພໍທໍ່ໃດ ແຖມດິນກໍຈະຈືດ ນ້ຳກໍຈະແຫ້ງ ພືດຜົນແຫຼ່ງອາຫານຈາກປ່າ ກໍຈະສາບສູນໄປ ສ່ວນຊາວບ້ານ ກໍຈະຂາດແຄນທັງດິນປູກ ຂາດທັງແຫຼ່ງອາຫານ ແລະ ສິ່ງຈຳເປັນນາໆປະການຈາກປ່າ. ຕາມປົກກະຕິແລ້ວ ຊາສວນໜຶ່ງ ຫຼື ໄຮ່ໜຶ່ງ ຊາວບ້ານສາມາດເກັບໄດ້ສູ່ມື້ ແລະ ແຕ່ລະມື້ ຜູ້ໜຶ່ງເກັບໄດ້ລະຫວ່າງ 10ກລ ຕາກແລ້ວໄດ້ 2ກລ ເຄິ່ງ ຂາຍເປັນເງິນ ກິໂລໜຶ່ງ 40 ຫາ 50.000ກ (ຊາໃໝ່). ຖ້າທາງຜູ້ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງສົນໃຈໃນເລື່ອງນີ້ ກໍຄົງຈະບໍ່ຍາກທໍ່ໃດ ພຽງແຕ່ ເອົາວິຊາການ ຜູ້ຟັກໄຜ່ໃນດ້ານນີ້ ລົງສຳຫຼວດເພື່ອວາງແຜນໃຫ້ໄດ້ມາດຖານທາງວິຊາການ ກໍຄົງຈະບໍ່ເຫຼືອບ່າກ່ວາ ແຮງເລີຍ ຍິ່ງກ່ວານັ້ນ ຍັງອາດຈະເປົາແຮງເປົາກາຍ ແລະ ເປົາສະໝອງກ່ວາການຕັດໄມ້ໄງ້ຂອນ ຫຼື ຊຸດດິນຊຸດອນຊ້າ.

ຫວັງ ແລະ ຫວັງສະເໝີວ່າ ວັນໜຶ່ງຄວາມຝັນທີ່ຈະເຫັນໝັ້ງ ອັນເປັນຂອງວິເສດຄູ່ຄຽງກັບຊາດລາວ ຕັ້ງແຕ່ຍຸກປູ່ສັງຄະສາຍ່າສັງຄະສີເປັນຕົ້ນມາ ຈະກາຍມາເປັນເລົ່າເຂົ້າເຍັງປາຂອງຊາວລາວຜູ້ທີ່ເປັນເຈົ້າຂອງມັນທີ່ແທ້ຈິງ ຈາກສະຕິປັນຍາອັນສະຫຼາດ ຫຼັກແຫຼມຂອງຮຸ່ນລູກຮຸ່ນຫຼານຕະຫຼອດໄປ .

-----

ນິທານແອ້ມ :

### ຊຽງໝັງງ

ຊຽງໝັງງ ກໍຫາກສົມຊື່ສົມສຽງອີຫຼີ ເພາະແຕ່ລະມື້ລະວັນ ໄດ້ແຕ່ຫາບບັ້ງໝັງງເລາະຂາຍໄປຕາມ ບ້ານນ້ອຍເມືອງໃຫຍ່ ພໍໄດ້ເງິນ ແລະ ເຂົ້າຂອງມາຈຸນເຈືອລ້ຽງຄອບຄົວຢູ່ໄປ ຢ່າງບໍ່ມີຄວາມອຸທອນ ຮ້ອນໃຈແຕ່ຢ່າງໃດເລີຍ. ວັນໜຶ່ງ ເມື່ອຊຽງໝັງງເດີນທ່ຽວເລາະຂາຍໝັງງໄປຮອດເມືອງໃຫຍ່ເບິ່ງ ຈານ ທີ່ມີພໍ່ຄ້າຊາວຂາຍນາຍສະເພົາມາຢ່າງຄັບຄັ້ງອັ່ງອໍ. ພໍຄິດໄດ້ຄິດດີ ຊຽງໝັງງກໍເລີຍຍັບເຂົາໄປ ຫາ ຜູງພໍ່ຄ້າຊາວຂາຍ ແລະ ນາຍສະເພົາ ແລ້ວກໍເວົ້າກັບນາຍສະເພົາວ່າ :

- ເຮົາມາພັນກັນເທາະວ່າ ຖ້າເຈົ້າຂ້າມນ້ຳແມ່ນີ້ໄດ້ ຂ້ອຍຈະເອົາຫາບໝັງງທັງໝົດນີ້ໃຫ້ເຈົ້າ ແຕ່ ຄັນເຈົ້າຂ້າມບໍ່ໄດ້ ເຈົ້າຕ້ອງເອົາເຂົ້າຂອງຢູ່ໃນສະເພົາຂອງເຈົ້າໃຫ້ຂ້ອຍໝົດ.

ນາຍສະເພົາຟັງແລ້ວກໍຫົວຄະລຶກຂຶ້ນບາດໜຶ່ງ ພ້ອມທັງເວົ້າຂຶ້ນວ່າ :

- ບັກໂງ່ເຮີຍ ຢູ່ດີບໍ່ຫາດີ ຢາກເສັງຫາບໝັງງ. ເອົາເບິ່ງ ຄັນເມັງມືງບໍ່ເຂກຫົວມືງກໍບຸນ. ອັນນ້ຳຕົ້ນ ປານນີ້ ແມ່ນໃຜຈິຂ້າມບໍ່ໄດ້. ແລ້ວມືງຍັງຈິຕິກລົງພັນກັບກູຢູ່ວ່າ ?

- ວ່າແຕ່ເຈົ້າຕິກລົງບໍ່ ? ຂ້ອຍຕິກລົງຢູ່ແລ້ວ ຮາ ຮາ ! - ຊຽງໝັງງທັງເວົ້າ ທັງຫົວເຍິ້ງ.

ເວລານັ້ນ ຜູງຜູ້ຄົນພາກັນລ້ງມາເບິ່ງ ດ້ວຍຄວາມສົນໃຈ ແລະ ຊື່ນໃຈ. ສຽງບິນແຊວດັງຂຶ້ນ ພ້ອມໆ ກັບ ສຽງດ່າສຽງສ້າມ ສຽງຫົວຂວັນ ວ່າ : ບັກຈ້າບັກໂງ່ເຮີຍມືງເສັງຫົວແລ້ວຍັງບໍ່ແລ້ວ ຍັງເສັງໝໍ້ເອາະ ໝໍ້ແກງຂອງລູກເມັງມືງຕົ້ມອີກນໍ.

ເມື່ອເວົ້າກັນ ວາງພິຍານຫຼັກຖານຮຽບຮ້ອຍແລ້ວ ນາຍສະເພົາກໍຖ່າຍຜ້າ ຢ່າງຢັ່ງແຕ່ຟາກນີ້ ໄປຫາ ຟາກໃນ ແລ້ວກໍຢັ່ງຢ່າງກັບຄືນມາ. ບັນດາລູກສະໝຸນກໍພາກັນໂຫ່ຮ້ອງຕົບມືພິຜ້າ ແລະ ບອກໃຫ້ ຊຽງໝັງງມອບຫາບໝັງງໃຫ້ນາຍສະເພົາໂດຍດີ. ຊຽງໝັງງຍື່ມອອກມາ ພ້ອມທັງເວົ້າຂຶ້ນວ່າ :

ດູລາທ່ານນາຍສະເພົາຜູ້ສູງສັກ. ພວກເຮົາພະນັນກັນວ່າ ທ່ານຕ້ອງຂາມນ້ຳແມ່ນີ້ ບໍ່ແມ່ນໃຫ້ ທ່ານຢ່າງຢັ່ງໄປແຕ່ຟາກນີ້ ຫາຟາກນັ້ນ ທ່ານຕ້ອງຢ່າງຕີນ ເບື້ອງໜຶ່ງຢູ່ຟາກນີ້ ເບື້ອງໜຶ່ງຢູ່ຟາກນັ້ນ ຈຶ່ງແມ່ນຂ້າມ.

ເມື່ອໄດ້ຍິນຄວາມນີ້ ຊາວເມືອງຜູ້ສົນໃຈທີ່ມາເບິ່ງມາຊົມ ກໍພາກັນຮ້ອງໂຮຂຶ້ນ ທັງຕົບມືພິຜ້າ ວ່າ :

ແມ່ນຄວາມຊຽງໝັງງ ແມ່ນຄວາມຊຽງໝັງງ.

ເມື່ອພິຍານຫຼັກຖານເຫັນວ່າ ຊຽງໝັງງ ເປັນຜູ້ຖືກ ດັ່ງນັ້ນນາຍສະເພົາຈຶ່ງຈຳຕ້ອງເສັງເຂົ້າຂອງໃຫ້

ແກ່ຊຽງໝັງ ຕາມທີ່ໄດ້ສັນຍາກັນ. ໂຍທິກາບັນ ຊຽງໝັງ ຊະນະນາຍສະເພົາ ກໍມີທໍ່ນີ້ແລ.

(ນິທານເລື່ອງໝັງຂອງຊຽງໝັງນີ້ ນອກຈາກຈະເປັນນິທານໂກກແລ້ວ ຍັງສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ໝັງ  
ນັ້ນ ມີຄຸນຄ່າອິທິ ສາມາດເອົາພະນັນຕົກກັບເຂົ້າຂອງມະຫາສານໄດ້)

### ໝັງຖືກປອກ

ຄຳວ່າໝັງຖືກປອກນັ້ນ ແມ່ນນັກອົມໝັງທັງຫຼາຍໃນເມື່ອກ່ອນ ພາກັນເອົາຫວາຍມາທັກເປັນກິງ  
ນ້ອຍມົນໆ ຄືໝາກກະຕໍ້ ແລ້ວເອົາໝັງທີ່ຈະອົມຍັດເຂົ້າໄປ ແລ້ວກໍອົມ. ການເຮັດເຊັ່ນນີ້ ກໍເພື່ອບໍ່  
ໃຫ້ໝັງລະລາຍໄວ ກໍຄືບໍ່ໃຫ້ຜູ້ອົມຫຍ້າໝັງກິນກິນໄວທໍ່ນັ້ນ ເພາະມັນເປືອງ.

### ຫຼົງຄຳໝັງ

ຕາສາເປັນນັກຕໍ່ໄກ່. ອາທິດໃດທີ່ຫວ້າງວຽກ ຕາກໍຈະຮີບພາຍເອົາຊອງໄກ່ຕໍ່ຄູ່ໃຈຂອງຕາ ພ້ອມ  
ດ້ວຍເຂົ້າຖົງ ລົງເຮືອນແຕ່ເດິກໆ ໄປສູ່ກາງປ່າເລົ່າ ບ່ອນທີ່ໄກ່ປ່າມັກມາຊອກກິນ . ສິ່ງສຳຄັນທີ່ຕາບໍ່  
ລືມໄດ້ຈັກເທື່ອ ນັ້ນກໍຄື ແອບຄຳໝັງຂອງຕາ.

ວັນນັ້ນ ຕາໄປຮອດຈຸດທີ່ໝາຍພໍມືດສິ່ງໂພງ ແລະ ເມື່ອຈັດແຈງແປງຊຸ່ມບ່ອນຜົກ ແລະ ກາງຄືນ  
ວາງໄກ່ຕໍ່ແລ້ວ ກໍພໍດີຮຸ່ງພົວະພະ ອັນແມ່ນຍາມທີ່ໄກ່ປ່າໄກ່ໂຄກ ອອກຫາກິນ. ສຽງຂັນຂອງໄກ່ຕໍ່  
ດັງຂຶ້ນຈັ້ນໆ ຄາວນ້ອຍໜຶ່ງ ກໍມີສຽງຂັນຕອບມາແຕ່ໄກ. ສຽງນັ້ນ ດັງຍັບເຂົ້າມາໃກ້ເຂົ້າ ໃກ້ເຂົ້າ  
ຕາສາກໍງຽບກິບຢູ່ໃນຊຸ່ມ ເລັ່ງແສງຕາກວາດໄປກວາດມາທົ່ວບໍລິເວນເບື້ອງໜ້າ ທາງປາກກໍຄັງວຄຳ  
ໝັງມະລວບມະລ້ວຍຢູ່ບໍ່ເຊົາ. ເທິງເຕີບແລ້ວ ແຕ່ປານນັ້ນໄກ່ກໍຍັງບໍ່ມາຮອດ ແລະ ຖືກຄືນເທື່ອ.  
ນ້ອຍບໍ່ນານ ໝັງໃນປາກ ກໍລະລາຍເຂົ້າທ້ອງໝົດ ແຕ່ແສງຕາຍັງໃສ ຄຶງໄປເບື້ອງໜ້າ ຊອມຫາ  
ເຫຍື່ອທີ່ຈະມາຖືກຄືນຢູ່ ຂະນະທີ່ມີເບື້ອງຊ້າຍ ກໍຄ່ອຍໆລູບໆຄຳໆຫາໝັງຄຳໃໝ່ ທີ່ເອົາວາງຢອງ  
ໃບໄມ້ໄວ້ຂ້າງໆທັນ. ໄກ່ປ່າກໍຍັບເຂົ້າມາ ໄດ້ຍິນສຽງຢຽບໃບໄມ້ແຫ້ງດັງຄັອບແຄ້ບ ຫົວໃຈຕາກໍເຕັ້ນ  
ແຮງຂຶ້ນ ມີກໍຄວາໄປຖືກກ້ອນມົນໆອັນໜຶ່ງ ຕາກໍຮີບຄວາຄືເອົາມາໂມ່ມ. ທັນໄດນັ້ນ ຕາກໍຮີບຄາກ  
ຜຽງອອກຈາກປາກທັນທີ ເຮັດໃຫ້ໄກ່ປ່າທີ່ໃກ້ຈະຖືກຄືນແລ້ວ ຕື່ນກະຕາກເນືອງນອງ ແລະ ເຜ່ນບິນ

ໜີໄປ. ຕາສາຈິມພິມພາດ້ວຍຄວາມໂມໂຫ ແລະ ກິນແໜງ ຍ້ອນວ່າ ກ້ອນທີ່ເອົາມາໂມ່ມນັ້ນ ບໍ່ແມ່ນຄຳໝັ້ງ ແຕ່ໄປຖືກກ້ອນຂີ້ມ້າທີ່ຫຼົງຊະຢູ່ແຖວນັ້ນ.

ຂ່າວສານ

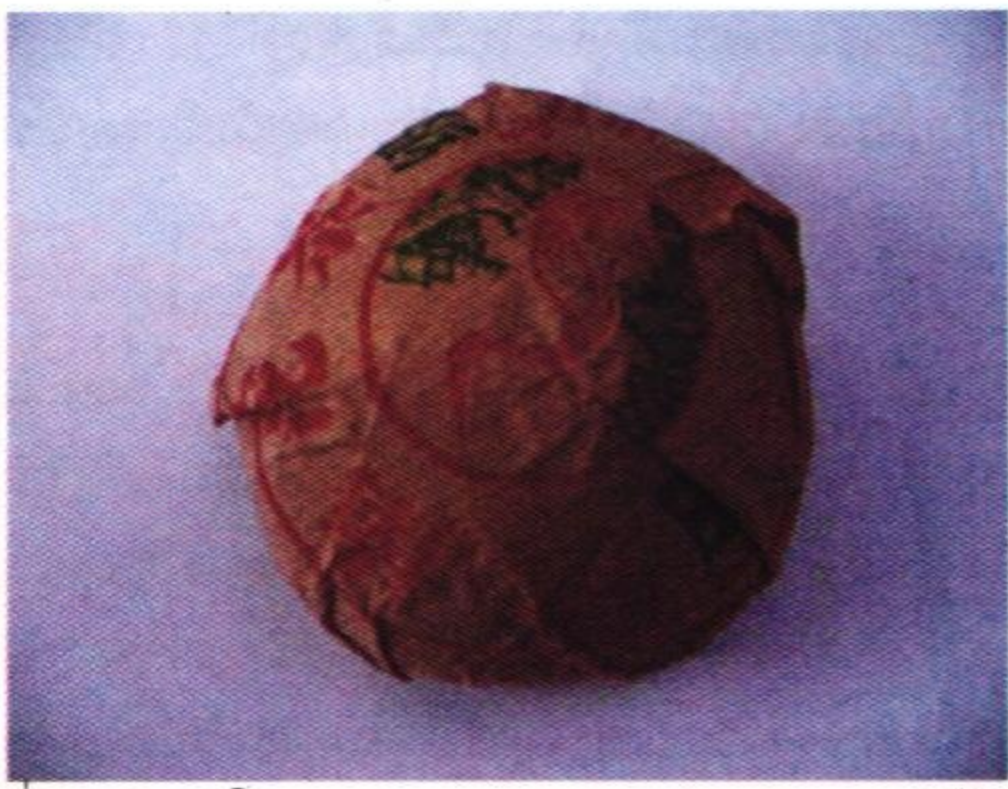
**ຄວາມເປັນມາ ແລະ ຄຸນປະໂຍດຂອງຊາ**

*(ຈາກວິທະຍຸປັກກິ່ງ ປີ 2000 ດ້ວຍຄວາມກະລຸນາສົ່ງມາໃຫ້ໂດຍ ທ່ານສີສະໜານ ແສນຍານຸວົງ)*

ນ້ຳຊາ ແມ່ນເຄື່ອງດື່ມຊະນິດໜຶ່ງ ທີ່ຜູ້ຄົນປະເທດຕ່າງໆທັງໂລກ ດື່ມກັນ. ການດື່ມນ້ຳຊາ ການປູກຕົ້ນຊາ ການປຸງແຕ່ງຊາ ແລະ ການເອົາຊາມາເຮັດຢາ ລ້ວນແລ້ວແຕ່ເລີ່ມຕົ້ນຢູ່ໃນປະເທດຈີນ. ສູ່ມື້ນີ້ ການຮຽກຊື່ວ່າ “ ຊາ ” ຂອງຊາຕ່າງໆໃນໂລກ ລ້ວນແລ້ວແຕ່ມາຈາກຄວາມຈິນທັງນັ້ນ ບາງແຫ່ງເອົາມາຈາກສຽງຂອງພາສາຈີນທາງພາກເໜືອເຊັ່ນ Cha ອອກສຽງເປັນ Tea ແລະ ບາງແຫ່ງອອກສຽງເປັນ Th'e ຊຶ່ງແມ່ນສຽງມາຈາກແຂວງຟູຈັງນ. ຊາວຈີນໄດ້ພົບ ແລະ ຊົມໃຊ້ຊາເປັນເຄື່ອງດື່ມອາດຈະຢູ່ໃນລະຫວ່າງຍຸກຂອງລະບອບ ມານດາສິດທິຣາດ ມາຮອດລະບອບ ປິຕາສິດທິຣາຊ. ແຕ່ທ່ານລູອີ ຜູ້ທີ່ຖືວ່າເປັນ“ຮາຊາແຫ່ງຊາ”ໄດ້ໃຫ້ທັດສະນະວ່າ ຊາວຈີນເລີ່ມດື່ມຊາໃນສະໄໝ ຊຸນຊິວ ຍຸດທະຈັກ ດັ່ງນັ້ນ ຈິ່ງສາມາດສະຫຼຸບໄດ້ວ່າ ຊາໄດ້ກາຍມາເປັນເຄື່ອງດື່ມຕັ້ງແຕ່ 2000 ປີມາແລ້ວ. ພິງສາວະດານຈີນ ໄດ້ບັນທຶກໄວ້ວ່າ ສະໄໝ ຊາງອິນ ເພິ່ນໄດ້ກຳນົດເອົາຊາເຊຊວນ ເປັນເຄື່ອງບັນນາການຖວາຍເຈົ້າຈັກກະພັດ. ມາຮອດສະໄໝສາມກົກ ປະເພນີການດື່ມນ້ຳຊາ ໄດ້ແພ່ລົງມາຮອດພາກໃຕ້ຂອງແມ່ນ້ຳຢັງເຊ ແລະ ເມື່ອມາຮອດສະໄໝຮາຊະວົງຖັງ(ຖາງ) ປະເພນີການດື່ມຊາໄດ້ແພ່ຂະຫຍາຍອອກໄປທຸກແຫ່ງ. ຄ.ສ ປີ 758 ທ່ານລູອີ ໄດ້ຂຽນໜັງສືກ່ຽວກັບຊາໄວ້ 3 ເຫັມດ້ວຍກັນ ອັນນັບວ່າ ເປັນວິທະຍານິພົນກ່ຽວກັບຊາສະບັບທຳອິດຂອງຈີນ ແລະ ຂອງໂລກເລີຍ. ມາຮອດສະຕະວັດທີ່ 9 ຊາຂອງຈີນເລີ່ມແພ່ໄປຮອດຍີ່ປຸ່ນ ແລ້ວກໍເກີດມີປະເພນີການຊົມນ້ຳຊາແບບພິເສດເກີດຂຶ້ນນະທີ່ນັ້ນ. ມາຮອດຊຸມປີ 1610 ຊາຂອງຈີນ ໄດ້ຖືກສົ່ງໄປຂາຍຮອດທະວີບຍຸຣົບ. ມາຮອດຫຼັງປີ 1700 ການດື່ມນ້ຳຊາໄດ້ແພ່ຜາຍໄປຢ່າງກວ້າງຂວາງໃນທົ່ວໂລກ. ປັດຈຸບັນ ມີ 45 ປະເທດໃນໂລກ ປູກຊາ ທີ່ໜຶ່ງ ແມ່ນອິນເດັງ ທີ່ສອງແມ່ນຈີນ.

ສັບພະຄຸນທາງເວດຊະພັນຂອງຊານັ້ນ ໜັງສືແພດສາດບູຮານຂອງຈີນ ໄດ້ບັນທຶກໄວ້ແຕ່ດົນນານແລ້ວ. ໃນຕຳລາຕົ້ນໄມ້ເປັນຢາຂອງທ່ານ ເຊິນໜົງເສົາຈິງ ໄດ້ບັນທຶກໄວ້ວ່າ : ຊາມີຄຸນປະໂຍດຕໍ່ການໃຊ້ສະໝອງ ເຮັດໃຫ້ຄົນນອນໜ້ອຍ ເຮັດໃຫ້ຕາແຈ້ງ ຄໍຊຸ່ມ ແລະ ຫາຍປ່ວຍ ເປັນຕົ້ນ. ໃນຕຳລາຕົ້ນໄມ້ເປັນຢາຂອງທ່ານເປິນເສົາກັງມູ ທ່ານໄດ້ຂຽນໄວ້ວ່າ : ຊາມີຜົນຕໍ່ການຖ່າຍເບົາ ກຳຈັດຂີ້ກະເທີ ເຮັດໃຫ້ຄົນນອນໜ້ອຍ ສາມາດປົວຫົດ ແລະ ໄອໄດ້.

ຈາກການວິໄຈທາງວິທະຍາສາດ ເພິ່ນໄດ້ພົບວ່າ ຊາມີທາດຕ່າງໆປະກອບກ່ວາ 300 ຊະນິດ ເປັນຕົ້ນແມ່ນ ກາເຟອິນ ໂປຣເຕອິນ ອາມິໂນອາຊິດ ຮີໂດຣກາຣບອນ ທາດຢາງໝາກໄມ້ ວິຕາມິນ ແລະ ແຮ່ທາດຕ່າງໆຫຼາຍໆຢ່າງ. ຍ້ອນວ່າ ໃນໃບຊານັ້ນ ມີທາດກາເຟອິນ ແລະ ໂປລີເຟໂນນ ປະກອບຢູ່ໃນປະລິມານຫຼາຍ ດັ່ງນັ້ນມັນຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ທາດສີ່ມ ຫຼື ທາດອາຊິດອຸຍຣິກ ທີ່ປະປົນຢູ່ໃນກ້າມຊີ້ນຂອງຄົນເຮົາ ແລະ ທາດເຫຼົ່າເກົ້າສິບຈິດຈາງ ແລະ ດັບພິດໄປໄດ້ໃນທີ່ສຸດ ເຮັດໃຫ້ຄົນເຮົາຄາຍຄວາມອິດເມື່ອຍໄດ້. ນອກຈາກນັ້ນ ມັນຍັງກະຕຸກປະສາດ ກະຕຸກຄວາມໄຫຼວຽນຂອງເລືອດ ມີຜົນຕໍ່ການຖ່າຍເບົາ ຊ່ອຍປົວພະຍາດອັກເສບກະເພາະອາຫານ ແລະ ອັກເສບຕັບຊໍ່ເຮື້ອດ້ວຍ. ທາດອາມິໂນອາຊິດ ທີ່ມີຢູ່ໃນໃບຊາ 20 ກ່ວາຊະນິດ ບວກກັບທາດນໍ້າຕານ ຢາງໝາກໄມ້ໃນໃບຊາ ຍັງຊ່ອຍກະຕຸ້ນຕ່ອມນໍ້າລາຍ ເຮັດໃຫ້ຄໍຊຸ່ມ ບໍ່ຫົວນໍ້າດ້ວຍ. ທີ່ສໍາຄັນອີກອັນໜຶ່ງນັ້ນ ແມ່ນທາດຟລໍໂຣມ ຢ່າງອຸດົມ ດັ່ງນັ້ນຖ້າຄົນເຮົາດື່ມນໍ້າຊາມື້ລະ 20 ກຣາມແລ້ວ ແຂ້ວກໍຈະບໍ່ເປັນແມງເລີຍ. ວິຕາມິນຕ່າງໆເຊັ່ນ : ວິຕາມິນອາ ເບ1 ເບ2 ເຊ ເປ ກາ ຊຶ່ງລ້ວນແລ້ວແຕ່ຮ່າງກາຍຂອງຄົນເຮົາຕ້ອງການ. ວິຕາມິນ ເປເປ ແລະ ທາດກົດນິໂກຕິນ ມີບົດບາດຫຼາຍຢ່າງໃນການຮັກສາຜົວໜັງ. ວິຕາມິນເບ11 ໃນໃບຊາ ມີບົດບາດປ້ອງກັນພະຍາດເລືອດຈາງຮ້າຍແຮງໄດ້ ພ້ອມທັງຊ່ອຍກະຕຸ້ນການຜະຫຼິດເມັດເລືອດແດງອີກດ້ວຍ. ທາດໂປລີໂຟໂນນໃນໃບຊາ ຍັງສາມາດດູດເອົາກໍາມັນຕະພາບລັງສີ ນັບທັງຊະນິດທີ່ດັນເລິກເຂົ້າໄປໃນກະດູກ ອອກມາໄດ້ດ້ວຍ. ຍ້ອນແນວນີ້ເອງ ຄົນທັງຫຼາຍຈຶ່ງມັກຮຽກຊາວ່າ “ແມ່ນເຄື່ອງດື່ມສະໄໝປາລະມານູ”. ຫວ່າງບໍ່ເທິງມານີ້ ນັກວິທະຍາສາດຍັງໄດ້ຄົ້ນພົບວ່າ ນໍ້າຊາ ສາມາດປ້ອງກັນພະຍາດໝາກເຮັງໄດ້ດ້ວຍ. ແຕ່ເຖິງວ່າ ນໍ້າຊາຈະມີມະຫາສັບພະຄຸນສໍາຫຼັບມະນຸດກໍດີ ແຕ່ນັກວິທະຍາສາດຍັງມີຂໍ້ເຕືອນວ່າ : ແມ່ມານບໍ່ຄວນດື່ມນໍ້າຊາ ເພາະນໍ້າຊາຈະສະກັດກັ້ນ ບໍ່ໃຫ້ແມ່ມານສາມາດຊົມຊັບດູດເອົາທາດເຫຼັກເຂົ້າຮ່າງກາຍໄດ້.



ຫໍ່ຊາແຂງຂອງຈີນ

ຫຸມພັນ

## ຊາໂນຍຸ (ພິທີນຳຊາຂອງຍີ່ປຸ່ນ)

ຊາວຍີ່ປຸ່ນຮຽກພິທີນຳຊາຂອງເຂົາເຈົ້າວ່າ "ຊາໂນຍຸ". ຊາໂນຍຸ ແມ່ນຮູບແບບພິທີກຳທາງວັດທະນະທັມ ແລະ ສິນລະປະອັນລະອຽດອ່ອນທີ່ສຸດຂອງການຊົງ ແລະ ການດື່ມນຳຊາ ຂອງຊາວຍີ່ປຸ່ນ ຊຶ່ງມີເປັນປະເພນີມາຕັ້ງແຕ່ສະໄໝບູຮານ. ໃນພິທີດັ່ງກ່າວນັ້ນ ເພິ່ນຈະເອົາຊາຂຽວເປັນຜຸ່ນຜົງ ອັນປຸງມາຈາກຍອດຊາຂຽວ ຈາກຕົ້ນຊາທີ່ມີອາຍຸແຕ່ 20 ຫາ 70 ປີ ຫຼື ສູງກ່ວານັ້ນ ໂດຍພ່ານກັມມະວິທີການປຸງແຕ່ງ ແລະ ດຳເນີນການເປັນແຕ່ລະຂັ້ນຕອນອັນລະອຽດ ແລະ ອ່ອນຊ້ອຍ ເລີ່ມຕັ້ງແຕ່ການປຸງຊາ ການດື່ມນຳ ການຊົງຊາ ການເຊີນອາຄັນຕຸກະດື່ມຊາ ການດື່ມ ແລະ ການຈົບພິທີການດື່ມຊາ. ການຈັດວາງສວນຂອງສະຖານທີ່ພິທີນຳຊາ ການຕົບແຕ່ງເຮືອນຫໍ ການຈັດວາງພາບຂຽນໃຫ້ກົມກືນກັບບັນຍາກາດ ການນຸ່ງຖື ເອ້ຍ້ອງຂອງນາງນຳຊາ ຕະຫຼອດລິລາ ຍິວລະຍາດ ຕ່າງໆ ... ທຸກຢ່າງຈະຕ້ອງຢູ່ໃນກົດເກນ ຫຼື ລະບຽບການ ອັນນິມນວນ ແລະ ອ່ອນຊ້ອຍ ກົມກືນກັບທັມມະຊາດ ຊຶ່ງສະຫຼຸບແລ້ວກໍຄື ການປະຕິບັດພິທີກັມທາງວັດທະນະທັມ ແລະ ສິນລະປະອັນລຳເລິກ ອ່ອນຊ້ອຍ ກົມກືນກັບບັນຍາກາດ ກົມກືນກັບທັມມະຊາດ ເໝາະແກ່ການພ່ອນຄາຍ ທັງຮ່າງກາຍ ແລະ ຈິດວິນຍານນັ້ນເອງ.

ຕຳນານເກົ່າແກ່ທາງປະຫວັດສາດຂອງຈີນ ກໍຄືຂອງຍີ່ປຸ່ນເອງ ໄດ້ໃຫ້ຂໍ້ມູນໄວ້ວ່າ ຊານັ້ນໄດ້ຖືກນຳເຂົ້າມາຈາກດິນແດນຂອງຈີນ ສູ່ເກາະຍີ່ປຸ່ນໃນສະຕະວັດທີ່ 8-9 ຂອງຄິດຕະການ. ສະໄໝນັ້ນ ຊາຂຽວທີ່ຮຽກວ່າ ມັດຊາ "ຂອງຍີ່ປຸ່ນ" ທີ່ໃຊ້ຊົງໃນພິທີນຳຊາຍຸກປັດຈຸບັນນັ້ນ ຍັງບໍ່ທັນປາກົດມີເທື່ອເລີຍ ມັນສັງຫາກໍຖືກນຳເຂົ້າມາແພ່ຜາຍໃນຍີ່ປຸ່ນ ໃນສະຕະວັດທີ່ 12 ຄືໃນຣາຊະວົງສຸງ ນີ້ເອງ. ແນວໃດກໍດີ ຊານັ້ນ ຍາມໃດກໍໄດ້ຮັບການຍອມຮັບວ່າ ເປັນເຄື່ອງດື່ມວິເສດ ທັງເປັນຢາປົວພະຍາດອີກດ້ວຍ.

ການດື່ມຊາຂຽວ "ມັດຊາ" ນັ້ນ ໄດ້ຂະຫຍາຍຕົວບໍ່ສະເພາະແຕ່ຢູ່ໃນບັນດາພະສົງອົງຄະເຈົ້າພຸດທະນິກາຍ "ເຊັນ" ທໍ່ນັ້ນ ແຕ່ໃນວົງການສັງຄົມຊັ້ນສູງອີກດ້ວຍ. ມາຮອດສະຕະວັດທີ່ 14 ເພິ່ນໄດ້ໃຊ້ການດື່ມຊາຂຽວດັ່ງກ່າວ ເຂົ້າໃນການປະລອງຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມເປັນຍອດນັກດື່ມຊາກັນ ຮຽກວ່າ "ໂຕະຊາ". ໃນພິທີນີ້ ເພິ່ນຈະຊົງນຳຊາຫຼາຍໆຖ້ວຍ ດ້ວຍຊາມາຈາກຫຼາຍບ່ອນ ເພື່ອໃຫ້ນັກປະລອງ ຊົມເບິ່ງ ແລ້ວໃຫ້ຕັດວ່າ ຊາທີ່ມາຈາກຖິ່ນທີ່ເລີດກ່ວາເພິ່ນນັ້ນ ແມ່ນຖ້ວຍໃດ ແລະ ກໍແນ່ນອນວ່າ ຜູ້ຊະນະ ກໍຈະໄດ້ຮັບຮາງວັນ. ແປັນປະລອງກັນນີ້ເອງ ທີ່ໄດ້ພາໃຫ້ມີການຂະຫຍາຍ ການ

ບູກຊາກັນຢ່າງຂະໜານໃຫຍ່ ເປັນຕົ້ນແມ່ນເຂດ ອູຈິ ໃກ້ໆກັນກຽວໂຕນັ້ນເອງ ຊຶ່ງນະທີ່ນັ້ນ ເພິ່ນຖືວ່າເປັນບ່ອນຜະຫຼິດຊາຊັ້ນຍອດຂອງຍີ່ປຸ່ນຈົນເທົ່າທຸກວັນນີ້. ປະເພນີໂຕະຊາ ໄດ້ຄ່ອຍໆປ່ຽນຮູບມາເປັນການພົບປະກັນຂອງຊົນຊັ້ນຜູ້ດີ ເພື່ອຈະສົນທະນາກັນ ຊົມພາບຂຽນ ຫຼື ຜົນງານດ້ານສິນລະປະ ແລະ ຫັດຖະກຳຂອງຈີນແທນ ຊຶ່ງຈະບໍ່ໄດ້ເວົ້າເຖິງເງິນຮາງວັນຫຍັງອີກເລີຍ.

ປະເພນີນີ້ຊາ ຊາໂນຍຸ ໄດ້ຮັບການຮັກສາ ແລະ ພັດທະນາສືບຕໍ່ກັນມາຫຼາຍຍຸກຫຼາຍຮຸ່ນຄົນດ້ວຍກັນ ຈົນໄດ້ກາຍມາເປັນເອກະລັກອັນໂດດເດັ່ນຂອງຊາວຍີ່ປຸ່ນ ເປັນສູນທອນທັດ ຄຸນສົມບັດ ແລະ ປັດຊະຍາຊີວິດ ທີ່ຜ່ອງໃສທັງກາຍ ທັງໃຈ ແລະ ຈິດວິນຍານ ກົມກຽວກັບຄວາມຮຽບຮ້ອຍ ງ່າຍດາຍ ແລະ ຄວາມງາມຂອງທັມະຊາດ. ຈາກປະເພນີນີ້ຊານີ້ເອງ ຊາຈຶ່ງນັບວ່າ ບໍ່ພຽງແຕ່ມີສັບພະຄຸນດ້ານວັດຖຸມະຫາສານທີ່ນັ້ນ ແຕ່ຍັງມີຄຸນຄ່າມະຫາສານທາງວັດທະນະທຳຂອງມະນຸດອີກດ້ວຍ.



ພິທີກຳມນີ້ຊາ ຊາໂນຍຸ ຂອງຍີ່ປຸ່ນ

ພາບຈາກ La vie au Japon

**ສາຮານຸກົມ :**

1. A.J.E. MARSEILLE, Ingénieur horticole, Ingénieur d'agriculture tropicale : Les origines du thé shan à pointes blanches de BAO LOC (Haut Dong Nai) Sud-Vietnam. Revue Péninsule, XXIe année, No 20.
2. Lefèvre PONTALIS - 1891. Mission de Pavie, tome 5.
3. Chine, Radio Internationale : ຊາ (ປີ 2000).
4. La Vie au Japon (code N.05507-0195), TOKYO : Le Chanoyu : La Cérémonie du Thé.

Revue Péninsulaire, XXI<sup>e</sup> année, n<sup>o</sup> 20.

LES ORIGINES DU THE SHAN  
A POINTES BLANCHES  
DE BAO LOC

(Haut Donnai). Sud-Vietnam.

---

par A.J.E. MARSEILLE, ingénieur horticole, ingénieur  
d'agriculture tropicale.

BIBLIOTHÈQUE  
DE L'ÉCOLE  
DES LANGUES  
ORIENTALES

Il y a quarante ans, en 1930, les premières voitures escaladaient péniblement le col de Blao. La route n'était, alors, qu'une mauvaise piste, établie sur le meilleur tracé reconnu.

Blao, n'était qu'un modeste petit village de brousse, composé de quelques pailloles et minables échopes, autour d'un campement des Travaux Publics...

On grelottait de froid et de fièvre, la forêt était partout, sombre, humide, grouillante de sangsues, parfois percée dans les abattis des rays et personne ne pouvait se douter que par le développement extraordinaire de la culture du thé, ce triste petit village, deviendrait, un jour, BAO LOC, chef lieu de province et le centre animé de la capitale du thé.

Peu d'années avant, le Gouvernement du Protectorat avait décidé d'assurer la liaison directe Saïgon-Dalat par Blao et l'on se préoccupait de savoir quelles cultures ou quelle richesse locale pourraient être drainées par cette route en construction.

Pendant la période des études et celle des premiers travaux, le micro-climat très humide, la température tempérée par l'altitude et les terres dacitiques ou balstiques, acides et filtrantes des vallonnements du plateau, avait retenu l'attention des services de l'agriculture, chargés d'étudier quelles cultures pourraient être préconisées, pour la mise en valeur de cette zone.

On avait pensé de suite au thé. En effet, se trouvaient réunies un ensemble de conditions écologiques favorables, nettement supérieures à celles des autres régions, où l'on cultivait déjà du thé en Indochine.

Au moyen Tonkin, les races locales, peu vigoureuses (à petites feuilles) les terres médiocres,

l'altitude insuffisante et la chaleur excessive, provoquaient de mauvais rendements dans une qualité très quelconque.

Au centre Annam, même remarques et saison sèche trop longue.

Au Darlac et sur Pleiku, on ne faisait que commencer, avec l'introduction des variétés d'Assam, en cultures industrielles, mais on déplorait une saison sèche longue et dure, qui conduisait à penser à l'opportunité de faire de coûteuses installations d'irrigation.

Ecologiquement, Blao (devenu Bao-Loc) apparaissait donc comme très propice à la spéculation thé, pour les cultures industrielles et familiales. A cet effet, le Gouvernement du Protectorat avait décidé d'ouvrir, en ce point une station expérimentale dès que s'ouvrirait la route en 1931.

La station agronomique de Phu Ho au Tonkin, créée vers 1926, très spécialisée dans l'étude des problèmes relatifs aux conditions de la culture et de la préparation du thé sur les variétés locales et celles d'Assam, devait fournir tous les appuis techniques.

A vrai dire, si à Blao on avait de solides raisons d'espérer en la réussite du thé, on craignait cependant que l'excès de pluies et surtout la très forte saturation hygrométrique, remarquée en octobre-novembre, provoque, comme à l'Arbre-Broyé et au Tonkin, pendant l'époque du crachin, un intense développement, sur les Assam, de la maladie de la cloque.

Cette maladie, (pour laquelle on ne peut pas lutter), entraîne la perte des feuilles, au moment où justement cette humidité favorise les plus intenses productions de bourgeons. On ne peut

parvenir à amoindrir les effets qu'en donnant aux plantes de thé un grand écartement, ce qui facilite l'aération... mais augmente les frais d'entretien et diminue les rendements à l'hectare.

Il fallait prendre ce risque et consentir de longs et coûteux essais, en mettant en observation et en comparaison de comportement et de rendements toutes les variétés locales et les diverses d'Assam avant de pouvoir conseiller les variétés et méthodes pouvant le mieux se prêter à une expansion possible de la culture du thé, là où les conditions écologiques sont les meilleures.

C'est ici qu'il nous faut parler du thé Shan.

Cette variété, ou pour mieux dire cette "race", connue botaniquement des spécialistes, par ces caractéristiques : nombre de nervures, denture très particulière, longs bourgeons pubescents, etc..., n'était pratiquement cultivée nulle part, un peu cependant dans le nord-est des Indes, à Dardjilling. Elle faisait l'objet, non pas d'une exploitation classique, mais d'une récolte spéciale des longs bourgeons poilus, très blancs ; l'usage en était réservé, dans le commerce des thés de luxe, pour agrémenter la présentation des meilleurs FOP et OP de Ceylan ou des Indes. Il existait donc un très petit commerce à prix très élevé, de pointes blanches non roulées, simplement séchées, pour en faire un léger semis en surface des thés de luxe.

A Phu Ho, le très distingué agronome, spécialiste, M. du Pasquier, chargé de la station expérimentale, s'était intéressé à établir une collection des différentes formes ou variétés locales et étrangères. En provenance du Haut Tonkin (Sam Vé), il possédait quelques exemplaires d'un Shan à

pointes blanches, simple curiosité... mais il avait constaté, lors d'une attaque générale de "cloque", que seuls ces quelques arbrisseaux de théiers Shan n'étaient pas atteints... Cette remarque avait une très grande importance, car elle permettait peut-être par de longues recherches et hybridations de trouver une parade à la maladie de la "cloque".

Par ailleurs, le dépouillement de certaines documentations et archives chinoises, sur le thé, avait permis d'apprendre un fait très intéressant : Autrefois, à l'époque de la cour Impériale de Chine, des prospecteurs spécialistes chinois, très avertis dans les connaissances des plantes et du thé en particulier, se rendaient chaque année, au printemps, dans les hautes forêts montagneuses du Haut Laos et dans la région "Shan" de la Haute Birmanie, pour rechercher et abattre des théiers sauvages. Ils en recueillaient de jeunes bourgeons, ils en assuraient une préparation primaire, sur place, puis ce thé, trié et retravaillé en Chine, était si beau dans son aspect argenté, si aromatique, qu'il était reconnu comme supérieur aux autres et réservé à la consommation de la famille impériale et aux hauts dignitaires de la cour de Chine...

Les archives chinoises signalaient également que cette méthode d'exploitation par abattage des précieux arbres sauvages provoquait des recherches de plus en plus difficiles. Les prospecteurs avaient alors dressé des singes pour grimper et récolter les jeunes bourgeons au lieu d'abattre les arbres.

Il est évident que tout cela formait un ensemble d'indications extrêmement précieuses, à ne pas négliger, au moment où l'on envisageait pour la consommation intérieure et pour l'exploitation

d'élargir la production du thé avec une variété très appréciée.

En conséquence, il fût décidé d'entreprendre une prospection systématique, dans les massifs montagneux humides du nord indochinois et plus particulièrement dans le Haut Laos relativement proche de la zone originelle Shan de Birmanie pour vérifier la présence et l'importance éventuelle des théiers sauvages de race Shan, choisir les plus purs, dégager les arbres de leur environnement forestier pour les placer dans des conditions favorables d'ensoleillement et d'aération en vue de la production des graines.

Ce travail de prospection botanique, en haute région, exigeait des crédits et l'affection d'un agent à plein temps. Il fallait d'autre part ne pas s'embarquer à la légère dans une aventure critiquable, en cas d'échec... C'est ainsi, que M. Pasquier décide en 1928, de se rendre à Xieng Quang, pour s'informer.

Les indications qu'il reçut auprès des autorités laotiennes régionales, lui confirmèrent effectivement la présence de théiers sauvages dans les hautes montagnes et dans le massif du Phou Sang en particulier. Il s'y rendit et récolta quelques échantillons d'herbier qu'il apporta à Hanoi. Il s'agissait bien du type Shan et M. Yves Henry, Inspecteur Général de l'Agriculture prit la décision d'entamer au plus tôt avec les moyens nécessaires cette campagne de recherches.

Il existait à Xieng Quang une ancienne petite station d'essais agricoles et d'élevages, abandonnée depuis plusieurs années ; c'était l'occasion de l'ouvrir à nouveau. Il y existait quelques théiers Shan, qu'un agent agricole avait plantés à titre de curiosité 15 ans avant.

Par crainte d'un refus des services financiers qui épluchaient les affectations des crédits et auraient pu discuter d'aventurer des moyens financiers dans les recherches botaniques prévues, on avait passé sous silence cet objectif, pour mettre en avant des motifs d'une incontestable utilité pour l'avenir économique du Haut Laos, ceci dans le cadre de recherches légumières et fruitières liées au mouvement commercial qu'entraînerait, vers 1931, l'ouverture d'une liaison routière Vinh-Xieng Quang et plus tard Luang-Prabang.

Nous sommes en début janvier 1929, ... ma surprise fut grande en arrivant pour la première fois en Indochine de recevoir mon affectation pour le Laos, avec mission de passer par Hanoi.

Mon contact avec l'Inspecteur Général Yves Henry fut bref :

"Je vous affecte à Xieng Quang, parce que, Ingénieur Horticole, vous aurez à vous occuper principalement d'autres choses.

Vous devrez consacrer à des recherches sur le thé, M. du Pasquier vous prendra en mains 15 jours à Phou Ho.

Il faudra arpenter toutes les hautes montagnes en région Méo et Thai. Pour justifier vos déplacements dans ces hautes régions, vous procéderez à l'étude des cultures que pratiquent ces populations : benjoin, sticklaque, pavot à opium pour tendre à le faire remplacer par le "Ginseng"....

Votre mission essentielle est de rassembler le maximum de renseignements sur les théiers sauvages et de trouver des graines. Bonne chance !"

M. du Pasquier, très imprégné de la savante expérience que l'on pouvait, alors, posséder sur le

thé, fût pour moi un guide remarquable, pour m'informer, ... j'avais tout à apprendre, il était allé en voyage d'études aux Indes, à Java, il dirigeait avec beaucoup de compétences la station expérimentale de Phou Ho où il avait constitué des jardins d'essais, des collections, et procédait de plus à des essais de préparation en thé noir et en thé vert... j'écoutais avec avidité ses explications...

J'appris sur la carte du Sud-Est Asiatique comment se présentaient les zones originelles des trois grandes races Assam, Shan, et Bohéa (les microphylls de Chine). Elles existent à l'état pur (botaniquement parlant) au centre de ces grandes zones et sur une plus ou moins large étendue. Au point de rencontre, dans les zones marginales, comme chez les humains, aux frontières des peuples, des hybrides, des métissages, des formes de passages se rapprochant plus ou moins de l'une ou de l'autre race, on y observe forcément des types intermédiaires, ou des modifications de certaines caractéristiques raciales dues à des influences climatiques. C'est ainsi que les types, les formes très hétérogènes de théiers du moyen Tonkin sont issues d'un courant d'hybridation entre les théiers de Chine, à petites feuilles et des apports génétiques Shan venus des régions centrales du continent asiatique.

C'est donc, dans le Haut Laos, en vous écartant de la cordillère annamitique, des influences "microphylla" ou "hybrides", et en allant franchement vers le Nord-Ouest, que vous vous rapprocherez de la zone originelle des Shans, et que vous aurez le maximum de chances de rencontrer des types Shans dans leurs caractéristiques les plus pures.

Vous aurez liberté d'action, le but est de suivre la trace de la pénétration des Shans depuis les contreforts est du Tibet et de la Haute Birmanie pour s'implanter dans les massifs montagneux du Haut Laos.

Vous ramasserez des échantillons de graines, des plants, bien référencés par des numéros à reporter sur la carte, tâchez de découvrir des vieux arbres, prenez des photos, vous établirez à Xieng Quang une collection botanique des différentes formes bien fixées dans les caractéristiques Shan. Tout cela, si vous réussissez, sera d'un intérêt primordial pour l'avenir du thé en Indochine.

Je suis donc parti à l'aventure ... une aventure difficile, pénible, longue, mais passionnante qui devait durer trois ans 1929, 1930, 1931... Il me fallut 15 jours pour arriver à Xieng Quang ... sampans, pirogues, cheval, remonter le Song Ca par Cuarao et Muong Sen, puis franchir la chaîne annamitique et pénétrer au Tran-Ninh en traversant cette plaine des jarres où reposent les très lointains témoignages des traces néolithiques. Je découvris ces populations Méos et Thais, qui furent pour moi de très précieuses auxiliaires dans mes recherches. J'appris à aimer le grand calme des montagnes et le charme des forêts... J'appris à découvrir l'abondante variétés des plantes qui s'y cachent, mais aussi à apprécier les joies simples et la douceur accueillante de ces populations, vivant dans la grande paix des hauteurs ou dans les creux des vallées, sachant trouver dans leur environnement forestier et leurs cultures traditionnelles, de quoi satisfaire leurs besoins essentiels, le tout entouré, pour les villages laotiens, d'un joyeux folklore et d'une très pure foi bouddhique...

Après mon installation et m'être muni du personnel et de tout ce qui m'était nécessaire, mon premier soin fût d'aller prospecter à fond les deux grands massifs du Phou Sang et du Phou Kobow. J'y découvris de beaux spécimens Shan, des petits peuplements qui furent dégagés : les Méos, en raison des conditions climatiques qu'exigent leur culture rémunératrice de base "le pavot" et aussi par le fait qu'ils sont originaires des zones d'altitude de la Chine centrale à l'Est du Tibet, vivent entre 1500 et 2000 mètres d'altitude. Ils redoutent la température élevée des fonds de vallées, ils connaissent les arbres de la forêt qu'ils abattent parmi lesquels se trouvent des théiers, mais ils n'en utilisent pas les feuilles.

C'est dans cette bande des anciens rays, entre 1500 et 2000 m qu'ils me guidèrent pour trouver des arbres ayant pu former des rejets de souche ou de tronc et parfois aussi quelques années après des jeunes autour d'eux et des graines. C'est au dessus ou dans les zones vierges que de longues recherches ont pu aboutir, parfois à la découverte de vieux théiers de 15 à 20 m de haut, noyés dans la haute et sombre forêt humide, là où les nuages sont accrochés aux montagnes.

Je tenais à trouver la preuve du passage des chercheurs chinois qui dans le passé avaient pu chercher, trouver et abattre des théiers, pour assurer les précieuses récoltes de bourgeons aboutissant à des préparations réservées à la cour impériale de Chine, cela ne pouvait être que dans des forêts intactes depuis des siècles, jamais violées par les rays,.. la photo ci-jointe a pu prouver l'évidence et la véracité des faits relatés, ce gros arbre filant vers la lumière, fût effectivement sectionné à 75 cm du sol, il y a de

très nombreuses années, et isolément en forêt alors qu'il était déjà gros. Il a pu repercer formant le coude d'un fort bourrelet cicatriciel. La croissance très lente d'un arbre filant vers la lumière, dans la forêt concurrence des grands arbres voisins et la taille de ce théier sauvage Shan, marque bien que ce vieux théier, avait reçu, probablement 150 ans avant moi, une visite qui s'était très brutalement terminée....

Progressivement, je récoltais des échantillons et selon l'époque des graines ou des "stumps" ou plantons, à chacun de mes retours se constituait une collection dont certains éléments présentaient des pointes duvetées très longues, à pubescence très accentuée, ce duvet blanc, sur la face inférieure des jeunes feuilles, se maintenait dans certains cas, jusqu'à la troisième.

Pour parfaire les connaissances botaniques sur les Shans, on m'avait recommandé d'adresser des échantillons d'herbier (bourgeons, feuilles adultes, et fleurs si possible) au grand et renommé professeur Deuss, expert hollandais, directeur de la station expérimentale des recherches sur le thé à Java, il avait été émerveillé...

Avec les quelques théiers agés (quelques dizaines d'arbres) trouvés à la station de Xieng Quang, et que j'avais reçepés, pour les former quelques mois plus tard en table de cueillette, j'avais pu réussir après récolte en P+2, et roulage à la main, des petites préparations en thé vert et en thé noir. J'eus la fierté et le plaisir de faire parvenir un peu de ces premières et précieuses préparations Shan à M. du Pasquier et au professeur Deuss.

Ces préparations offraient à la dégustation un arôme remarquable, et les cueillette en P+2 permettaient

d'obtenir un thé vert bouclé, argenté de toute beauté et un thé noir véritablement doré.

Une occasion me fut donnée d'en faire parvenir à Londres à un expert, lequel répondit qu'il s'agissait d'une supercherie, que c'était trop beau pour être vrai.

Il se confirmait bien que les théiers Shans, dans leur habitat et haute altitude (Xieng Quang, 1200 m) permettaient l'obtention de thé de très hautes qualités.

Je fus alors prié, par Hanoi, de prendre sans tarder, toutes mesures utiles pour rassembler le maximum de graines, d'établir une pépinière (en tout venant Shan) en vue de réaliser une première plantation Shan et pour constituer un jardin grainier avec les plus beaux types.

Je poursuivais les recherches, avec dégagement des arbres isolés ou petits peuplements... j'avais organisé un réseau de prospection avec des Laotiens formés à cet effet, j'étais fatigué, fièvre des bois, je me remettais mal d'un accès pernicieux... j'avais failli disparaître enlisé avec mon cheval dans la traversée d'un bas-fond marécageux plein de grosses sangsues... les plaies s'étaient infectées, j'étais allé très au nord jusqu'à la frontière birmane, j'avais en collection 30 classifications des plus beaux types de Shan, après avoir prospecté 64 massifs montagneux de la haute région une pépinière établie avec soin groupait plus de 20.000 plants cette mission de recherches aboutissait à des résultats dépassant les espérances... lorsque la communication télégraphique installée depuis peu de mois m'apporte brutalement l'ordre de Hanoï, de stopper toutes les recherches, de raser les pépinières et de descendre immédiatement à Hanoï...

On était au milieu de l'année 1931, je fus véritablement bouleversé par une telle nouvelle. Cet ordre me semblait tellement dépourvu de logique, de bon sens... à quoi avait servi les fatigues, les dépenses, les risques pris ???

A Hanoi, je me suis heurté à un mur de silence, j'eus beau dire tout ce que j'avais sur le coeur, en plaidant la cause du thé Shan, mettre en avant la nécessité de sauver les précieuses collections, partout où je m'adressais la réponse était : "On ne peut rien vous dire, il s'agit d'ordres supérieurs... Vous allez remonter pour exécuter les ordres, puis faire vos bagages et partir en congé... Cependant, avant de quitter Hanoi, passez voir à nouveau la Direction. On vous donnera des instructions complémentaires !"

Ces instructions furent d'attendre les premières maturités de graines, d'en faire deux lots, le tout très discrètement, de les loger en touques soudées, dans les meilleurs conditions de conservation des facultés germinatives, dont j'avais expérimenté les bons résultats puis de les acheminer : 50 % sur Paksé, au secteur agricole en vue d'un transfert aux Bolovens (on préparait l'ouverture d'une station d'essais) et 50 % à la direction de Saïgon, qui les transfèrerait le moment venu à Blao.

A mon retour de congé, que j'écourtais, pour prendre en début 1932 la direction de la station expérimentale des Bolovens, j'eus à y établir les pépinières : thé, café, quinquina, on avait reçu des Indes, en même temps que pour Blao, une collection de diverses variétés d'Assam... Le programme était de faire des expérimentations très générales sur

diverses variétés de théiers dont le comportement est à tester et d'établir, en forêt bien séparés (par de larges écrans de forêt dense) des jardins grainiers. A Blao, ce même programme s'appliquait au thé, l'agronome M. Bisson en était chargé.

C'est ainsi que se terminèrent, et qu'on ne parla plus des recherches des théiers sauvages du Tran Ninh.

Cependant, en douce, en même temps qu'une action s'exerçait sur l'introduction et un travail sélectif, sur les Assam, à Blao, deux jardins Shan y étaient installés et isolés dans la profondeur de la forêt. Ceci parallèlement avec des isolations semblables pour les Assam (Manipur Betjan Basaloni etc..) toutes les variétés furent soumises à des soins sélectifs comparables. Partant du principe qu'aucune variété n'est foncièrement pure, on éliminait dans les jardins en forêt, plantés à 1,5 x 1,5, ceux les plus faibles, ceux formant le moins bien la table, ceux à faible rendement, tout ceux qui dans une population à conduire plus tard en porte-graines, et devant s'interféconder, méritaient d'être éliminés pour permettre une descendance de bonnes qualités moyennes. On devait éliminer également les plants de moindre résistance aux maladies.

On s'aperçut, à la faveur de certaines attaques de cloque que seuls les Shans n'étaient pas atteints, de plus ils accusaient comparativement les plus hautes productions moyennes par pieds.

Après 4 à 5 ans d'observation, il fût admis, (comme on s'y attendait), que les théiers Shans convenaient parfaitement au micro-climat très humide de Blao, de même que pour tout autre région offrant un ensemble

écologique comparable ; les dispositions furent prises, dans les jardins Shans pour qu'ils produisent le maximum de graines, pour étendre des essais culturaux, sous diverses densités et pour réaliser, à la station, avec des appareillages artisanaux, des préparations expérimentales de thé vert sur une plus grande envergure.

Devant les grandes promesses de réussite de la culture du thé Shan à Blao, certains planteurs s'intéressèrent et réalisèrent les premières petites plantations, la station recevait des demandes de semences Shan que l'on ne pouvait distribuer qu'en petites quantités chaque année.

En 1939, la guerre éclatait, puis ce fût le blocus, la pénétration japonaise, des capitaux cherchaient à s'investir dans le thé, il fallait trouver beaucoup de graines... un démarrage certain se faisait sentir par des demandes de concession, mais tout était freiné par le manque de semences.

En début 1942, dix ans avaient passé depuis l'arrêt des travaux de recherches à Xieng Quang, j'avais quitté les services de l'agriculture, pour prendre la situation de chef des cultures de la Société Sucrière de Thuy Hoa, lorsque je reçus la visite de M. Carton, qui avait pris les hautes fonctions d'Inspecteur Général de l'Agriculture. Il venait me demander de lui rendre le service, de revenir... pour partir à nouveau au Tran-Ninh afin de reprendre les travaux abandonnés en 1931 et faire en sorte de trouver impérativement des graines...

"Vous êtes en position hors-cadres, ce renouvellement dépend de mes services, vous seul, connaissez où sont les peuplements, il faut absolument répondre à cet impérieux besoin de

graines pour l'extension des cultures de thé sur Blao..."

J'étais ahuri d'une telle proposition et ne pus m'empêcher de lui répondre : "Mais, M. Carton, pourquoi vos services ont-ils tout arrêté il y a dix ans ??? J'avais constitué une merveilleuse collection. De nombreuses arbres en forêt étaient en position de produire des graines, on m'a même donné l'ordre criminel de raser une pépinière de 20.000 plantons. Je me réjouis aujourd'hui de pouvoir vous informer que je n'ai pas exécuté cet ordre. Je les ai planté sur un défrichement 300 m derrière la station, il y a trois ans, je suis monté, en touriste à Xieng Quang, il ne reste rien des collections (je crois que l'emplacement est devenu un parc à buffles)... mais une forte quantité des plantons plantés ont formé un véritable peuplement de grainiers envahis par la brousse. Il suffit de dégager, soigner et de récolter au moment voulu... J'aimerais bien cependant, que vous puissiez me dire ce qui s'est passé, pourquoi cet ordre brutal en 1931 ??? Je fus chargé, in-extremis de faire filer, en douce, secrètement, un lot de graines sur les Bolovens et sur Blao, mais je reste très intrigué par le véritable motif d'une telle décision... que s'est-il passé ?"

"Il m'est possible maintenant de vous donner la raison. Croyez bien que si vous avez ressenti un déchirement en abandonnant les recherches et les résultats atteints, il en fut de même pour nous à Hanoi.

Par le docteur Deuss, qui avait été mis au courant des recherches et des trouvailles faites, au Nord Laos, les grandes compagnies Anglo-hollandaises qui n'ont que des thés d'Assam ont été prévenues. Les puissants groupes qu'ils constituent, dans la

production et le commerce mondial du thé, ont très vite compris qu'avec ce thé Shan, l'Indochine, par les hauts plateaux et la main-d'oeuvre adroite de ses populations allait devenir un très sérieux concurrent sur les marchés internationaux. Ils ont donc décidé d'intervenir pour nous barrer la route. D'autres groupes anglo-hollandais étaient, en provenance de Bornéo, nos seuls fournisseurs de produits pétroliers. Ils se sont entendus pour nous forcer la main. Arrêtez vos recherches sur les théiers Shans du Haut Laos, sinon nous fermons le robinet ; si vous acceptez vous bénéficierez d'un accord tarifaire préférentiel sur les pétroles pendant dix ans. Il n'y avait pas le choix, c'est ainsi que le Gouvernement Général a été obligé de céder à ce chantage. Il ne restait que la ressource de tricher adroitement, de ne pas tout perdre en faisant filer discrètement des graines sur Blao. Nous sommes en 1942, coupés de tout, les dix ans sont passés, nous avons besoin de graines... voilà pourquoi je vous demande de repartir..."

Les renseignements qu'apportait mon désaveu de désobéissance et mon affirmation sur la possibilité de pouvoir trouver rapidement des semences, en quantités assez importantes à proximité de Xieng Quang firent que je pus rester à Thuy Hoa, et que chaque année, en plus des grainiers de Blao, un approvisionnement de bonnes semences Shan Tran-Ninh purent aider à constituer les premières grandes plantations de Blao lesquelles procurèrent par la suite les graines pour étendre les cultures. Nous trouvons là un exemple, de la guerre économique que se livrent les peuples et les nations, mais cela apporte aussi la preuve que le thé Shan est réellement un thé de haute valeur, véritable don du

ciel pour Blao, car il ne peut s'adapter et donner de bons rendements que sous la dépendance de la climatologie caractéristique de cette région humide où la saison sèche est particulièrement courte. On peut dire que sans le thé Shan, Bao Loc n'existerait pas.

Il était bon, je le crois, que cette histoire soit racontée, pour l'information de ceux qui s'intéressent aux conditions originelles de cette richesse qu'est ce fameux thé Shan à pointes blanches de Bao Loc, et la promotion de ce modeste petit village de Blao, chef lieu de Province et capitale de thé au Sud Vietnam.

Pour ma part, c'est une joie, au soir de ma vie, après avoir tenu dans mes mains les premières graines de Shan, d'avoir été l'artisan de ce qui est à l'origine du développement économique de cette belle région et de ressentir que mes recherches et mes peines ont été profitables au Vietnam.

P.S. En 1975, il y avait 15.000 Ha de thé Shan dans la zone de micro-climat favorable de Blao.

