

IV. ບັນຫາທີ່ພົບພໍ້

ບັນຫາທີ່ພົບສວນຫຼາຍແມ່ນໝາກຖົ່ວງອກເນົາສາເຫດຈາກຂີ້ຊາຍບໍ່ງາມເຊັ່ນວ່າ: ຊາຍແກມຕົມ, ມີຫິນປົນ, ຫຼື ທົດນໍ້າໜ້ອຍເກີນໄປ, ໃນເບື້ອງຍອນນໍ້າຖວມ, ໃນແລບນອຍ, ບໍ່ງາມ (ຂຶ້ນກັບເມັດຖົ່ວ).

V. ວິທີແກ້ໄຂບັນຫາ ແລະ ຂໍ້ສະເໜີແນະ.

- ເຮົາຄວນທົດນໍ້າໃຫ້ພໍດີ, ຖ້າໃສ່ນໍ້າຫຼາຍເຮັດໃຫ້ໝາກຖົ່ວບໍ່ແຕກໜ້ຍ້ອນໃນອ່ອນ ແລະ ເນົ່ານໍ້າອີກ.
- ເລືອກແນວປູກມາຕາກແດດໃຫ້ແຫງງ, ເວລາຂີ້ໝາກຖົ່ວຂຽວຄວນເລືອກເອົາໝາກຖົ່ວເມັດທີ່ໃຫຍ່ໆ
- ຖ້າວ່າຢາກໃຫ້ໝາກຖົ່ວງອກໝູກດີໃຫ້ທົດນໍ້າຫຼາຍໆໃນຍາມຮອນ, ເລືອກເມັດຖົ່ວໃຫຍ່ໆ, ໃຊ້ຊາຍຖົມໜ້ອຍໜຶ່ງ ແລະ ຂີ້ມຸ່ໃຫ້ແໜ້ນ.
- ຍາມໜາວໃສ່ຊາຍໜ້ອຍດຽວ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນການທົດນໍ້າ.

# ການປູກຖົ່ວງອກ



ບ້ານ ຂຶ້ນາກ





**I. ປະຫວັດຄວາມເປັນມາ ແລະ ຄວາມສໍາຄັນ**

ບານຂຶ້ນາກເປັນໝູ່ບານຕັ້ງຢູ່ແຄມແມ່ນໍ້າຂອງສາຍຫຼັກທາງພາກໃຕ້ຂອງປະເທດລາວ, ຊາວບ້ານແມ່ນຖືເອົາອາຊີບເຮັດນາ, ຫາປາ ແລະ ປະຊາຊົນກໍຍັງມີອາຊີບເປັນຊາວຄາຂາຍນໍ້າອີກ. ຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ສິນຄ້າອັນຂຶ້ນຊື່ລືຊາຂອງບານຂຶ້ນາກເຮົາກໍຄືການເຮັດເຂົ້າປຸ້ນ ແລະ ການປູກໝາກຖົ່ວງອກ. ຖົ່ວງອກເປັນຜັກຊະນິດໜຶ່ງທີ່ໃຊ້ເຂົ້າໃນການປຸງແຕ່ງ ແລະ ປະສົມໃສ່ໃນອາຫານເຊັ່ນ: ໃສ່ເຂົ້າປຸ້ນ, ເຂົ້າປຽກ, ລາບ, ກອຍ ແລະ ອອກຫານປະເພດອື່ນໆ ໃນງານບຸນແຈກເຂົ້າ, ບຸນປີໃຫມ່, ງານບຸນຂຶ້ນເຮືອນໃໝ່ ແລະ ງານບຸນປະຈຳປີຕ່າງໆ. ນອກນັ້ນ, ຍັງເປັນສິນຄ້າຂາຍໃນຕະຫຼາດນໍ້າອີກ. ບາງຄອບຄົວແມ່ນເລີ່ມເຮັດໝາກຖົ່ວງອກໄດ້ຫຼາຍ 10 ປີມາແລ້ວຈົນຮອດປະຈຸບັນ. ເຖິງແມ່ນວ່າການປູກໝາກຖົ່ວງອກຈະເປັນພຽງແຕ່ອາຊີບສໍາຮອງໃນບ້ານ, ແຕ່ມັນໄດ້ສ້າງລາຍຮັບດີໃຫ້ແກ່ຄອບຄົວເປັນລາຍວັນ, ລາຍເດືອນ, ແລະ ໄດ້ເຮັດໃຫ້ຊີວິດການເປັນຢູ່ດີຂຶ້ນກວ່າເກົ່າ. ລາຍຮັບຈາກການຂາຍໝາກຖົ່ວງອກໄດ້ເຖິງປະມານ 30– 35 ລານ ກີບ ຕໍ່ປີ ຕໍ່ຄອບຄົວ.

**II. ຂະບວນການສ້າງເນື້ອໃນ**

ກຸ່ມນັກຄົ້ນຄວາມພວກເຮົາມີທັງໝົດ 31 ຄົນ, ຍິງ 15 ຄົນ. ພວກເຮົາໄດ້ເຕົ້າໂຮມກັນທັງໝົດ 6 ຄັ້ງ. ລາຍລະອຽດມີຊາລຸ່ມນີ້:

ຈຳນວນຄັ້ງເຕົ້າໂຮມກັນ	ກິດຈະກຳ	ຜົນໄດ້ຮັບ
ຄັ້ງທີ 1:	ຊາວບ້ານໄດ້ຈັດຕັ້ງກຸ່ມກັນ ແລະ ຄັດເລືອກຫົວຂໍ້ຄົ້ນຄວາມຮ່ວມກັນ.	ໄດ້ຫົວຂໍ້ຄົ້ນຄວາມ ແລະ ສະມາຊິກກຸ່ມ
ຄັ້ງທີ 2:	ຊາວບ້ານໄດ້ຮ່ວມກັນສ້າງແບບຟອມສໍາພາດ, ຮຽນຮູ້ວິທີນໍາໃຊ້ກ້ອງຖ່າຍຮູບ ແລະ ວິດີໂອພາບ ແລະ ວິດີໂອ	ໄດ້ແບບຟອມສໍາພາດທັງໝົດ 3 ຂະບວນການປູກຖົ່ວງອກ., ຮູ້ວິທີຖ່າຍພາບ ແລະ ວິດີໂອ
ຄັ້ງທີ 3:	ຫຼັງຈາກໄດ້ແບບຟອມສໍາພາດແລ້ວ, ຊາວບ້ານໄດ້ເຕົ້າໂຮມກັນເພື່ອຝຶກແອບສໍາພາດສະມາຊິກພາຍໃນກຸ່ມ ແລະ ທຳຄວາມເຂົ້າໃຈກ່ອນລົງສໍາພາດຕົວຈິງ, ຫຼັງຈາກນັ້ນແຈກຢາຍ ແລະ ແບ່ງແບບຟອມໃຫ້ສະມາສິກພາຍໃນກຸ່ມໄປສໍາພາດຊາວບ້ານຜູ້ທີ່ມີຄວາມຮູ້ໃນເລື່ອງການປູກຖົ່ວງອກ.	ເຂົ້າໃຈວິທີການ ແລະ ຂະບວນການສໍາພາດ
ຄັ້ງທີ 4:	ຜ່ານການລົງສໍາພາດຄັ້ງທີ 1, ຊາວບ້ານກໍໄດ້ເຕົ້າໂຮມກັນອີກຄັ້ງເພື່ອຕິດຕາມ ແລະ ລາຍງານສະພາບຄວາມຫຍຸ້ງຍາກ, ຂໍສະດວກ ແລະ ຄວາມຄືບໜ້າໃຫ້ກັນຟັງ ແລະ ຫາວິທີແກ້ໄຂຮ່ວມກັນ. ຊາວບ້ານໄດ້ແຕ່ງ - ບັນຍາຍບົດເລື່ອງ (script)	ຊາວບ້ານມີບົດເລື່ອງເປັນຂອງຕົນເອງ, ສໍາເລັດການສໍາພາດຈຳນວນໜຶ່ງ

- ຄັ້ງທີ 5: ຜ່ານການລົງສໍາພາດຄັ້ງທີ 2, ຊາວບ້ານກໍໄດ້ເຕົ້າໂຮມກັນອີກຄັ້ງເພື່ອສັງລວມຂໍ້ມູນທີ່ໄດ້ເພີ່ມອີກມາທັງໝົດ ແລະ ຊຽນເປັນບົດລາຍງານຮ່ວມກັນ. ລົງພື້ນທີ່ຕົວຈິງເພື່ອຖ່າຍວິດີໂອເພີ່ມອີກ. ມີບົດລາຍງານຂອງກຸ່ມ ແລະ ໄດ້ວິດີໂອ
- ຄັ້ງທີ 6: ຊາວບ້ານໄດ້ກວດແກ້ເນື້ອໃນບົດສຶກສາຄົ້ນຄວາມ(ບົດລາຍງານ) ແລະ ວິດີໂອຮ່ວມກັນ ຊາວບ້ານໄດ້ມີບົດຄົ້ນຄວາມທີ່ຊັດເຈນຂຶ້ນກວ່າເກົ່າ

**III. ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີການ**

ການປູກໝາກຖົ່ວງອກແຕກອອກແມ່ນເພີ່ມໃຊ້ວິທີການຂູດ ແລະ ເອົາໝາກຖົ່ວງອກມາຝັງ, ແລ້ວເອົາຊາຍຖິມ ແລະ ເອົາກະສອບປົກ. ແຕ່ປະຈຸບັນນີ້ແມ່ນເພີ່ມປູກໂດຍໃສ່ຖັງ, ຊາມ, ຄູ ແລະ ເອົາກະສອບປົດໄວ້. ການປູກໝາກຖົ່ວງອກແມ່ນເຮັດໄດ້ຕະຫຼອດປີ.

- ຂັ້ນຕອນກະກຽມໃນໝາກຖົ່ວງອກ, ຂີ້ຊາຍ, ຄູ ຫຼື ກະຖັງເຈາະກັນ, ກະສອບເອົາໄວ້ປົດ, ໄມ້ເອົາໄວ້ເຕັງ, ສັງກະສີ, ກະຖັງ (ເຂິງ) ເອົາໄວ້ລາງໝາກຖົ່ວງອກ, ກະຕາ.
- ວິທີເຮັດ:
  1. ເອົາໝາກຖົ່ວງອກມາຕາກແດດ, ປະໄວ້ປະມານ 2 ຊົ່ວໂມງ
  2. ນໍາເອົາມາພາໃສ່ນໍ້າເຢັນ(ຍາມຮອນ), ຍາມໜາວພາໃສ່ນໍ້າອຸ່ນ 4 – 6 ຊົ່ວໂມງ
  3. ນໍາເອົາຖົ່ວງອກທີ່ພາມາລາງນໍ້າໜຶ່ງ
  4. ແລ້ວຂະໃສ່ຊາຍທີ່ກຽມໄວ້ ຫຼື ຄົນ(ເຂິງ)ເຂົ້າກັນ
  5. ເຈາະກັນກະປົດ, ເອົາດິນຊາຍລົງ, ເອົາໝາກຖົ່ວໂຮຍລົງ, ແລ້ວເອົາດິນຊາຍຖິມໜ້າໜ້ອຍໜຶ່ງ
  6. ຫິດນໍ້າເຂົ້າແລງ,
  7. ໃຊ້ເວລາ 3 ວັນ 2 ຄືນ ຈຶ່ງສາມາດຄົວໄດ້
  8. ລາງຊາຍ ແລະ ເປືອກອອກ, ແລ້ວເອົາໄປຊາຍ
  9. ໝາກຖົ່ວງອກມີ 2 ຊະນິດຄື:ຍາວ 2 ຄືນ ແຕ່ຝັງຍາມເຂົ້າ ແລະ ສັ້ນ 2 ຄືນ, ແຕ່ຝັງຍາມແລງ ແລະ ຕ້ອງຂົ່ມລົງໃຫ້ແໜ້ນພໍດີ. ໃນໝາກຖົ່ວງອກ 1 ກິໂລສາມາດເຮັດໄດ້ໝາກຖົ່ວງອກ 3 – 4 ກິໂລ. (ຂຶ້ນກັບໃນໝາກຖົ່ວງອກ)
- ວິທີການຄົວຈົກໃສ່ກະຖັງລາງນໍ້າ
- ວິທີເກັບຮັກສາເກັບຮັກສາເມັດຖົ່ວທີ່ຕາກແຫ້ງໄວ້ບ່ອນທີ່ດີ, ເພື່ອເກັບໄວ້ກິນດິນເອົາໃສ່ຖັງຢາງໜາແໜ້ນ ໃສ່ຕູ້ເຢັນເກັບໄວ້ສູງສຸດ 2 - 3 ວັນ.

