

Reçu CLTM Ministère de l'Information, de la Culture et du Tourisme

No 143 / MICT
Vientiane, le 02/10/2014

Le 27 SEP. 2016

**Décision
sur le patrimoine culturel immatérialise**

- En basant sur la Constitution de la République Démocratique Populaire Lao du 19 Août 1999.
- En basant sur la proposition du Ministère du Patrimoine No.50 / Dept. Patrimoine, du 06 Février 2014 afin de définir, et de déclarer la liste de différente catégorie sur le patrimoine culturel immatérialise.

Le ministère de l'Information, de la Culture et du Tourisme a décidé:

Article 1: Définir et déclarer la liste de différente catégorie, de faire une déclaration sur les différentes catégories du patrimoine national culturel immatérialise comme suit:

I. Danses

- 1.1 Lam vong Lao
- 1.2 Mouia Lai Lao (Lao boxe traditionnelle)
- 1.3 Lancer des boules de danse combinant avec la mélodie de Khene
- 1.4 Lai ngao dance (traditionnelle)
- 1.5 Nang Keo danse
- 1.6 Danse du tambour
- 1.7 Bateau chanson de course danse
- 1.8 Dance sur le Rocket Chanson
- 1.9 DouangChampa Danse
- 1.10 Traditionnel Lao phan Dance
- 1.11 Traditonal Tai Dam danse
- 1.12 New Lao Lam Vong

2. Lam (Chanson folklorique)

- 2.1 Lam Mahaxay
- 2.2 Lam tangwai (quelques fois accompagne la danse)
- 2.3 Lam Khonsavanh
- 2.4 Lam Phouthai
- 2.5 Lam Bansork
- 2.6 Lam Siphandone
- 2.7 Lam Certains chanson
- 2.8 Lam Saravanh populaire (quelques fois accompagne la danse)
- 2.9 Lam Tad
- 2.10 Lam Teuy
- 2.11 Lam Teuy Huadonetan
- 2.12 Lam Teuy Bhama
- 2.13 Lam Pheune
- 2.14 Lam Deune
- 2.15 Lam Thangsan
- 2.16 Lam Thangyao
- 2.17 Lam longue chanson folklorique
- 2.18 Lam Leuang
- 2.19 Lam chanson xing folk

3. Khab (Chanson folklorique)

- 3.1 Khab Xiengkhuang
- 3.2 Khab Samneua
- 3.3 Khab Thaideang
- 3.4 Khab Thoum Luangphrabang
- 3.5 Khab Salang
- 3.6 Aan Nangseu
- 3.7 Khabghuem
- 3.8 Khab Jeum Aiy
- 3.9 Khab Hmong
- 3.10 Khab Meuy
- 3.11 Khab Thaidam
- 3.12 Khab Deum
- 3.13 Khab Joy Yuane
- 3.14 Khab Leu

4. Musique

- 4.1 La musique du Khène Lao (Sieng Khène Lao ou Sieng Khène Seua Sad Lao)
- 4.2 Lao Kasae chanson
- 4.3 Leab Hath chanson
- 4.4 Seang Thiane chanson (Lao Seang Thiane chanson)
- 4.5 Tholany Kansaeng chanson
- 4.6 Sound of Snaey
- 4.7 Duang Champa chanson
- 4.8 Lao Duang Deuane chanson

5. Lyrics

- 5.1 Chanson hymne national Lao
- 5.2 Lao douangdeune (lyrics)
- 5.3 Dok Bouathong chanson
- 5.4 Koulab Paksé chanson
- 5.5 Lao duangdeune chanson

II. Art (Sillapa Sthapattayakam et Patimakam)

- 1. Le temple de Thatluang, Art de Lanexang, Trait du lotus de forme rectangulaire.
- 2. Le temple de Phrakeo, Art lao lanexang.

III. Les beaux Arts (Sillapa Pavichittakam)

- 1. Trait traditional lao Luangprabang
 - 1.1 Trait du fleur de kadh nga
 - 1.2 Trait Kalakab
- 2. Trait traditional lao Vientiane
 - 2.1 Trait du fleur de Dokkadok, trait du fleur Baithed, trait du fleur Phak kout
- 3. Trait du monnaie lao KIP
 - 3.1 Trait du fleur Kajangtaoy
 - 3.2 Trait kheua dokkadh nga

- 3.3 Symbol de la Nation
- 3.4 Trait trois Dokkadok (3Toi)

IV. Art sculptural

- 1. Fondation de Phrachao Ongtu
 - 1.1 Trait Hoyjablak
 - 1.2 Trait des écailles du serpent
- 2. Fondation de Phrakeo Morakod
 - 2.1 Trait Hoyjablak
 - 2.2 Trait des écailles du serpent
- 3. Fondation Phra Xiengkhouang (HorPhakeo)
 - 3.1 Serpent d'eau a sept tete Dok kadanh nga
 - 3.2 Art lao Lanexang
- 4. Phrachao Ongtu
 - 4.1 Artisanat lao Lanexang

V. Art de sculpture

- 5. Le jarre (Village de Sang hai), Luangprabang, Artisanat lao Lanexang

VI. Artisanat de handicraft

- 1. La jupe colore
 - 1.1 Bouquet tête de serpent
 - 1.2 Tête de serpent a légume de fleur
- 2. Tissu colore en noir
 - 2.1 Colore en rouge, couverture
 - 2.2 Fleur a tete de serpent
- 3. Sinh Mi Nagas entrelacés (Nag kiao) (en lao " Sinh Mi nag kiao", colore en serpent d'eau enroule) ,petit nagas (Nag noy)
- 4. La jupe de minorite Lu(district de Houn), lampe de tete de serpent d'eau
- 5. La jupe enroule de fond noir, rouge, serpent d'eau enroule, nagas a tête arrondies (Nag hua pom) , Naga anguille (Nag eua)
- 6. La jupe de fond noir, rouge, serpent d'eau a 2 tetes, a 2 queues, nagas a été retournée (Nag ton tao)
- 7. La jupe coloree avec la tete de serpent d'eau
- 8. Le rideau rouge, serpent d'eau a 2 tetes
- 9. Le rideau trait de la lampe rouge, tete de serpent d'eau, trait de lampe
- 10. Le rideau a lampe , serpent d'eau enroule le chemin, lampe dokjik, dokchan, dokadao
- 11. Echarpe, trait de serpent d'eau, Deux Nagas dormant au palais (Nag Song hua non hong), Naga méandre (Nag khouad), Naga de la Nam Sam (Nag nam sam), dokadao, dokkab
- 12. Rideau d'oiseau a 2 tete, papier a fleur , dokchan, dokdao, soiphao, rayure du forme Nagas entrelaçant les queues (Nag fanh hang)

13. Rideau (d'oiseau, elephant)
14. Rideau, trait de serpent d'eau, d'oiseau, dokkab, dokmai, dokkout
15. Rideau, trait de lampe dokkout, dokdao,
16. Rideau, trait Siho, chauve souris a petit tête , rayure du forme Naga a tête croisé (Nag hang kho ou Nag hang khouai)
17. Le turban a tete de Siho Noi, Naga criant (Nag hong), Naga a crête (Nag hon)
18. Tissu noir, trait Siho Noir de chauve souris au dessus du dos, Siho noi en derriere et de different d'oiseau
19. Jupe noir, le serpent d'eau- Thevada, Nagas 8 points cardinaux (Nag kio siphandone)
20. Sinh tin gnai- Nagas s'accouplant (Nag xeung), Naga levant la queue (Nag gnioh hang), louang, Naga dormant (Nag non khang)
21. Sinh Mi colore d'oiseau
22. Le turban, colore d'oiseau
23. Mi Vad (dresse)
24. Sinh Matmi colore en temple Dokmakjab
25. Sinh Mai (jupe en soie)
26. Tissu dresse a main, forme de feuille d'arbre
27. Sinh Mai Ngeun, maikham
28. Sinh lom, laikheua
29. Sinh Mi, laikhom, lai dokmai
30. Sinh maicom, laidokdao, dokkhit, jokmaingeun maikham
31. Sinh mikho,, laimi, khomipong
32. Sinh tindam, forme de poisson d'eau laidok dao
33. Le ruban de la Moustiquaire, rayure de Nagas suspendus (Nag xou), Naga a aride (Nag leng), Nagas grimpants sur une liane (Nag tai kheua)
34. Sinh moukmi, laiphaya nak et oiseau
35. Le turban, laisingsongkheuang, laiphayanak
36. Phabing, laijok yokdok, laihong latsasi. dokdao
37. Sinh mi, Sinhjok matmi, laijoh houbkhon, noknoi, latsasi , laiphayanaksonghuanonhong, laidokchan , aihongdokchanh
38. La ceinture en tissue rayure du forme Naga plein (Nag khai)
39. Les couvertures rayure du forme Naga main de signe (Nag meu ling), Nagas éperdu (Nag Sadoung)

VII. Le Fable et la légende

1. Le fable concernant le bouddhisme
 - 1.1 Phavet sandone
 - 1.2 Thao Khatthanam
 - 1.3 Phachao 50 xat
 - 1.4 Phachao 500 xat
 - 1.5 Phakhodom
 - 1.6 Phaya bokkabinlaphat
2. Le preche
 - 2.1 Nang Tantai
 - 2.2 Siasavath
 - 2.3 Pousonelane Lanesonepou
 - 2.4 Inthiyan sonelouk
 - 2.5 Le patrimoine de connaissance
 - 2.6 Le savant Mahosot

2.7 L'enseignement de Chao FaNgum

3. La légende
 - 3.1 Kalaket
 - 3.2 Soulivong
 - 3.3 Sithon-Manola
 - 3.4 Sangsinxay
 - 3.5 Nang Teng One
 - 3.6 Champa Siton
 - 3.7 Thao Houng
 - 3.8 Kounlou Nang Oua
 - 3.9 Khountheung Nang Jeuang
 - 3.10 Chanthakhat
 - 3.11 Khatthanam
 - 3.12 Nang Sibsong
 - 3.13 Khamkadam
 - 3.14 Nang Phomhom
 - 3.15 Phasak- Phasay
 - 3.16 Phadeng Nang Ai

4. Le fable de l'animal (Fable)
 - 4.1 Nokkhao Tadeng
 - 4.2 Le chien et le chat
 - 4.3 Le meditation du chat
 - 4.4 Le chat et la souris
 - 4.5 Le chien et la propriétaire
 - 4.6 Le cerbeau et le renard
 - 4.7 Le lapin et l'escargot
 - 4.8 Le fourmi tue l'elephant
 - 4.9 Phaya Khankhak
 - 4.10 Le tigre et le chat
 - 4.11 Le mari et la femme du moineau
 - 4.12 Le vieux tigre en meditation
 - 4.13 Le corbeau mange l'asticot
 - 4.14 Le garuda et la tortue
 - 4.15 Nok mihou Nou mi pik
 - 4.16 Le coq et le renard
 - 4.17 Le chasseur et le singe female
 - 4.18 Le corbeau et le paon
 - 4.19 Hongkham
 - 4.20 Nok Inxi et Nok Khao mae
 - 4.21 Le tigre et le farmer
 - 4.22 Le sing et le crocodile
 - 4.23 Hong Ham Tao

5. Le fable comique
 - 5.1 Le mari ignorant et la femme perdu
 - 5.2 Choisi la femme
 - 5.3 Le copin malin et copin intelligent
 - 5.4 L'homme riche qui est avare
 - 5.5 Pheun kadak To kado

5.6 Le grand bonze avare

5.7 Thi Phra Thi Jua

VIII. Categorie d'Aliment

1. Categorie d'aliment (grains, Farine)
 - 1.1 Riz gluant (Khao Niao, Khao Kam, Khao hang, Khao mao
 - 1.2 Poulet grille + Khao lam
2. Menu de la viande hachee (en lao "Lab")
 - 2.1 Different type de lab
 - 2.2 Lab Samneua
 - 2.3 Lab Thao
 - 2.4 Lab xongkheuang Luangprabang
 - 2.5 Lab Nok Enh
3. Viande hachee en petit morceau(en lao "Koy")
 - 3.1 Different type de Koy
 - 3.2 Koy Mou (faite avec la viande de porc)
4. Categorie "Orh"
 - 4.1 Orh khay (seaseme)
 - 4.2 Orh Load
 - 4.3 Orh Lam
 - 4.4 Differents types de Orh
5. Légumes conservees, en lao " SomPhak"
 - 5.1 SomPhak Kat
 - 5.2 Som Phak Sian
 - 5.3 Som phak Nguak
 - 5.4 Som Phak Koum
 - 5.5 Different types de Som Phak
6. Sauce de piment en lao"Jeo"
 - 6.1 Jeo bong Luangprabang
 - 6.2 Jeo od
 - 6.3 Jeo padek kheuang
 - 6.4 Jeo pabam
 - 6.5 Jeo pakatao
 - 6.6 Jeo nomaisom
 - 6.7 Jeo sub
 - 6.8 Jeo namphak
 - 6.9 Jeo nampou
 - 6.10 Jeo bong Xiengkhouang
7. Gateaux traditionnels, en lao " Khao Nom"
 - 7.1 Khaotom
 - 7.2 Khao Pad
 - 7.3 Khao nomneb
 - 7.4 Khao piak poun
 - 7.5 Mak kham kouan

- 7.6 Confiture de different categorie de fruit
- 7.7 Mak mouang phen

- 8. Viande conservee, en lao "Som Xinh"
 - 8.1 Sompado
 - 8.2 Somkhaipa
 - 8.3 Somsai
 - 8.4 Different types de Som Xin

- 9. Boisson alcoolisee, en lao "Lao"
 - 9.1 Alcool de riz
 - 9.2 Lao Khiao
 - 9.3 Lao tho
 - 9.4 Lao Khao kam (alcool du riz noir)
 - 9.5 Lao hai

- 10. Autres categories
 - 10.1 Padek
 - 10.2 Mok Khay
 - 10.3 Saucisse
 - 10.4 Legumes conservees de different types
 - 10.5 Ponh de different types
 - 10.6 Khay Phen Luangprabang
 - 10.7 Khao pounh/ Khao Soy (Soupe chinoise)
 - 10.8 Salade de papaye
 - 10.9 Oua dokkhe
 - 10.10 Oua nomai
 - 10.11 Different types de soupe
 - 10.12 Khao lengfeun

Article 2: Le ministère de l'Information, de la Culture et du Tourisme est responsable sur la gestion et dirige la préservation et la promotion du patrimoine culturel national mentionné ci-dessus conformément à l'histoire, a la situation, a l'identité de la préservation de l'art, des beaux-arts, la préservation de la belle tradition (des groupes) de minorités ethniques lao.

Article 3: Donner aux secteurs qui possèdent le plan ou le Projet pour la protection, pour la préservation et d'autres qui ont été mentionne sur l' article 1 et de collaborer avec les autorités concernées ou les provinces ou la Capitale et le Ministère de l' Information, de la Culture et du Tourisme afin de définir la méthodologie standard et professionnelle et d'autre méthodologie pour faire le registre et pour obtenir la décision unique de la Nation.

Article 4: Le Ministère de l'Information, de la Culture et du Tourisme a le devoir de collaborer avec les organismes suivants:

- le Comité national pour le patrimoine
- le Comité provincial pour le patrimoine
- le Bureau du Premier Ministre
- le Comité National de la Socio-culturelle, l'Assemblée nationale
- le Comité national de la Socio-culturelle de la recherche
- le Comité national sur la recherche Scientifique et Sociale
- le Ministère de la Finance
- le Ministère de la Planification et de l'Investissement
- le Front Patriotique National Lao
- les Organisations de masse

- les provinces concernées
- les villes concernées

Pour performer l'enquête, de définir, de faire une officielle inscription et de créer une loi sur la gestion, sur la restauration, sur la promotion et sur la préservation de ces éléments, plus tard, de demander au gouvernement et à l'Assemblée nationale pour approuver.

Article 5: Le ministère de l'Information, de la Culture et du Tourisme a le devoir de poursuivre la recherche, l'apprentissage, l'inscription et d' autres sur la déclaration de l' Article 1, afin de proposer au gouvernement pour les éléments de mise en candidature à la liste du patrimoine culturel de l' humanité a l'echelon mondial.

Article 6: Tous les organismes concernés doivent être reconnus et mis en œuvre en conséquence.

Article 7: La présente décision est valable à partir de la date de signature.

Le Ministre
Ministère de l'Information, de la Culture et du Tourisme

Remarque: Traduit en français par Jason Translation and Interpretation Services, le 20 Septembre 2016.

Tel. 021 314222. email: info.jasontranslate@gmail.com

Directeur, Mr. Inpanh DOUANGPHOUTHA. Tel. 020 58961492

Reçu CLT, CIH ITH
Le 25 AVR. 2016
N° 0200



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນາຖາວອນ
=====00000=====

ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ

ເລກທີ 148 /ຖວທ
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ 10/02/2014

ຂໍ້ຕົກລົງ

ວ່າດ້ວຍມໍລະດົກວັດທະນະທຳທີ່ບໍ່ເປັນວັດຖຸ

- ອີງຕາມລັດຖະທຳມະນູນ ແຫ່ງ ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ ສະບັບລົງວັນທີ 14 ສິງຫາ 1991
- ອີງຕາມການສະເໜີຂອງກົມມໍລະດົກ ສະບັບເລກທີ 50 /ມດ ລົງວັນທີ 06 ເດືອນ ກຸມພາ (02) 2014 ໃນການກຳນົດ ແລະ ປະກາດລາຍຊື່ແຕ່ລະປະເພດຂອງມໍລະດົກວັດທະນະທຳທີ່ບໍ່ເປັນວັດຖຸເປັນມໍລະດົກວັດທະນະທຳທີ່ບໍ່ເປັນວັດຖຸລະດັບຊາດ

ລັດຖະມົນຕີວ່າການກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວອອກຂໍ້ຕົກລົງ:

ມາດຕາ 1: ກຳນົດແລະປະກາດລາຍຊື່ແຕ່ລະປະເພດຂອງມໍລະດົກວັດທະນະທຳທີ່ບໍ່ເປັນວັດຖຸເປັນມໍລະດົກວັດທະນະທຳທີ່ບໍ່ເປັນວັດຖຸລະດັບຊາດຊຶ່ງມີດັ່ງນີ້:



I. ປະເພດ ສິລະປະການສະແດງ

1. ຟ້ອນ

- 1.1 ຟ້ອນລຳວົງລາວ
- 1.2 ຟ້ອນມວຍລາຍລາວ
- 1.3 ຟ້ອນໂຍນໝາກຄ້ອນ ເປົ່າແຄນ
- 1.4 ຟ້ອນລາຍງ້າວ
- 1.5 ຟ້ອນນາງແກ້ວ
- 1.6 ຟ້ອນກອງຫາງ
- 1.7 ຟ້ອນເຊິ່ງຊ່ວງເຮືອ
- 1.8 ຟ້ອນເຊິ່ງບັ້ງໄຟ
- 1.9 ຟ້ອນດວງຈຳປາ
- 1.10 ຟ້ອນລາວແຟນ (ລາວແຜນ)
- 1.11 ຟ້ອນເຕັ້ນແຊ (ໄທດຳ)
- 1.12 ຟ້ອນປະຍຸກ ລຳວົງແບບປະຍຸກ

2. ລຳ

- 2.1 ລຳມະຫາໄຊ
- 2.2 ລຳຕັ້ງຫວາຍ ຟ້ອນ
- 2.3 ລຳຄອນສະຫວັນ
- 2.4 ລຳຜູ້ໄທ
- 2.5 ລຳບ້ານຊອກ
- 2.6 ລຳສີ່ພັນດອນ
- 2.7 ລຳໂສມ
- 2.8 ລຳສາລະວັນ ຟ້ອນ
- 2.9 ລຳຕັດ
- 2.10 ລຳເຕີຍ
- 2.11 ລຳເຕີຍຫົວດອນຕາມ
- 2.12 ລຳເຕີຍພະມ້າ
- 2.13 ລຳເພີນ
- 2.14 ລຳເດີນ
- 2.15 ລຳທາງສັນ
- 2.16 ລຳທາງຍາວ
- 2.17 ລຳລ່ອງ
- 2.18 ລຳເລື້ອງ
- 2.19 ລຳຊິ່ງ

3. ຂັບ

- 3.1 ຂັບຊຽງຂວາງ
- 3.2 ຂັບຊຳເໜືອ
- 3.3 ຂັບໄທແດງ
- 3.4 ຂັບທຸ້ມຫຼວງພະບາງ
- 3.5 ຂັບສະຫລາງສາມສ້າວ
- 3.6 ອ່ານຫັງສີ
- 3.7 ຂັບງື່ມ
- 3.8 ຂັບເຈີມອາຍ
- 3.9 ຂັບມັງ
- 3.10 ຂັບເມີ້ຍ
- 3.11 ຂັບໄຫດຳ
- 3.12 ຂັບເດີນ
- 3.13 ຂັບຈັອຍຍວນ
- 3.14 ຂັບລີ້



4. ດິນດີ

- 4.1 ສຽງແຄນເຊື້ອຊາດລາວ
- 4.2 ລາວກະແຊ
- 4.3 ລຽບຫາດ
- 4.4 ສ່ຽງທຽນ (ລາວສ່ຽງທຽນ)
- 4.5 ທໍລະນີກັນແສງ
- 4.6 ສຽງສະໄນ
- 4.7 ເພງດວງຈໍາປາ
- 4.8 ລາວດວງເດືອນ

5. ເພງ ເນື້ອຮ້ອງ

- 5.1 ເພງຊາດລາວ
- 5.2 ເພງດວງເດືອນ (ເນື້ອຮ້ອງ)
- 5.3 ເພງດອກບົວທອງ
- 5.4 ເພງກຸຫຼາບປາກເຊ
- 5.5 ເພງລາວດວງເດືອນ

II. ສິລະປະສະຖາປັດຕະຍະກຳ ແລະ ປະຕິມະກຳ

- 1. ພະທາດຫຼວງວຽງຈັນ, ສິລະປະລາວລ້ານຊ້າງ, ລາຍດອກບົວຊົງສີ່ຫຼ່ຽມ.
- 2. ຫໍພະແກ້ວ, ສິລະປະລາວລ້ານຊ້າງ.

III. ສິລະປະວິຈິດຕະກຳ

- 1. ລາຍລາວບູຮານຫຼວງພະບາງ
 - 1.1 ລາຍດອກກະດັນງາ
 - 1.2 ລາຍກາລະກັບ
- 2. ລາຍລາວບູຮານວຽງຈັນ
 - 1.1 ລາຍດອກກະດິກ, ລາຍດອກໃບເຫດ, ລາຍດອກຜັກກູດ
- 3. ລາຍເງິນກີບລາວ
 - 1.1 ລາຍດອກກະຈັງຕາອ້ອຍ
 - 1.2 ລາຍເຄືອດອກກະດັນງາ
 - 1.3 ກາໝາຍຊາດ
 - 1.4 ລາຍດອກກະດິກ 3 ໂຕ

IV. ສິລະປະບັນຫຼໍ່

- 1. ແຖ່ນພະເຈົ້າອົງຕີ້
 - 1.1 ລາຍຫ້ອຍຈັບຫຼັກ
 - 1.2 ດູກງູ



2. ແຖ່ນພະແກ້ວມໍລະກົດ
 - 1.1 ລາຍທ້ອຍຈັບຫຼັກ
 - 1.2 ດູກງ
3. ແຖ່ນພະຂຽງຂວາງ (ທໍ່ພະແກ້ວ)
 - 1.1 ນາກ 7 ຫົວ ດອກກະດັນງາ
 - 1.2 ສິລະປະລາວລ້ານຊ້າງ
4. ພະເຈົ້າອົງຕີ້
 - 1.1 ສິລະປະລາວລ້ານຊ້າງ

V. ສິລະປະໂລຫະ

1. ໂຫ (ບ້ານຊ່າງໂຫ), ສິລະປະລາວລ້ານຊ້າງ

VI. ສິລະປະຫັດຖະກຳ

1. ສິ້ນຈົກ ລາຍເອື້ອ
 - 1.1 ຊໍ່ຫົວນາກ
 - 1.2 ຫົວພະຍານາກດອກຜັກກູດ
2. ຜ້າຂີດດຳ
 - 2.1 ຂີດແດງ, ຜ້າຫີ່ມ
 - 2.2 ດອກຫົວພະຍານາກ
3. ສິ້ນໝີ່, ນາກກ້ຽວ
4. ສິ້ນລີ້ (ເມືອງຮຸນ), ໂຄມຊໍ່ຫົວນາກ
5. ສິ້ນໝີ່ນາກກ້ຽວ ພື້ນດຳ ແລະ ແດງ, ນາກກ້ຽວ
6. ສິ້ນໝີ່ພື້ນດຳ, ແດງ, ນາກສອງຫົວ, ສອງຫາງ
7. ສິ້ນໝີ່ລາຍໂຄມ, ລາຍໂຄມຊໍ່ຫົວນາກ
8. ຜ້າຂີ້ນ-ເຊີງແດງ, ຈົກນາກສອງຫົວ
9. ຜ້າຂີ້ນ-ເຊີງແດງ, ຫົວນາກ, ລາຍໂຄມ
10. ຜ້າຂີ້ນ-ເຊີງ, ໂຄມ, ນາກຝັນຫາງ, ໂຄມດອກຈົກ, ດອກຈັນ, ໂຄມຊໍ່ອຍ, ດອກດາວ
11. ຜ້າແພປ່ຽງ, ລາຍນາກເຊີງ, ລາຍກາງ, ດອກດາວ, ດອກກາບ
12. ຜ້າຂີ້ນ-ເຊີງ, ນາກຝັນຫາງ, ນົກສອງຫົວ, ເຈຍດອກໄມ້ສະຫຼັບຄົນ, ດອກຈັນ, ດອກດາວ, ສ້ອຍພ້າວ
13. ຜ້າຂີ້ນ-ເຊີງ, ນົກຫັດສະດີລົງ (ນົກ, ຊ້າງ)
14. ຜ້າຂີ້ນ-ເຊີງ, ລາຍນາກ, ນົກຫາງ, ດອກກາບ, ດອກໄມ້, ດອກກູດ
15. ຜ້າຂີ້ນ-ເຊີງ, ລາຍຈົກໂຄມດອກກູດ, ດອກດາວ
16. ຜ້າກັ້ງ, ລາຍສີໂຫດ່ຫາງມີຄົນ, ເຈຍມະນຸດຫົວນ້ອຍ
17. ຜ້າປົກຫົວ, ນົກຄຸ້ມສອງໂຕ, ລາຍສີໂຫນ້ອຍ
18. ຜ້າດຳ, ລາຍສີໂຫທ້ອງນົກເຈ່ຍລູກຢູ່ເທິງຫຼັງ, ສີໂຫນ້ອຍແຫ່ຫຼັງ, ແລະ ນົກຊະນິດຕ່າງໆ



19. ສິ້ນໝີ່, ນາກເຊີງເທວະດາ
20. ສິ້ນໝີ່, ລາຍຢຽບເກາະຝູງນົກແອ່ນ
21. ແພຄາດຫົວ, ລາຍນົກຫັດສະດີລົງເຮືອນົກດອກກູດ
22. ໝີ່ລວາດ, ໂຄມຂໍ້ຂັ້ນໂຄມ 3
23. ສິ້ນມັດໝີ່, ລາຍໂຄມຮູບທາດດອກໝາກຈັບ
24. ສິ້ນໄໝ, ດອກຈິກຂັ້ນກັບມີລາຍຄົນ, ກົບ
25. ຜ້າແສ່ວ, ລາຍເຄື່ອດອກໄມ້, ໃບໄມ້, ປັກໃສ່ຄໍເສື້ອ
26. ສິ້ນຕີນແສ່ວປັກດັ້ງ, ລາຍສ້ອຍສາ (ໄໝເງິນ, ໄໝຄຳ)
27. ສິ້ນໂລມ, ລາຍເຄື່ອ
28. ສິ້ນໝີ່, ລາຍໂຄມ
29. ສິ້ນໝີ່, ລາຍດອກໄມ້ມັດໝີ່
30. ສິ້ນໄໝກ້ອມ ແລະ ຂັ້ນໄໝລາບ, ລາຍດອກດາວ, ດອກຄິດ, ຈິກໄໝເງິນໄໝຄຳ
31. ສິ້ນໝີ່ຂໍ້ (ປ້ອງ), ລາຍໝີ່, ຂໍ້ໝີ່ປ້ອງ
32. ສິ້ນຕີນດຳ, ຮູບພະຍານາກລາຍດອກດາວ ແລະ ລາຍຂໍ້ກະແຈ
33. ສິ້ນມຸກໝີ່, ລາຍພະຍານາກ ແລະ ຮູບນົກ
34. ຜ້າປົກຫົວ, ລາຍສິງຂົງເຄື່ອງ
35. ຜ້າປົກຫົວ, ລາຍພະຍານາກ
36. ຜ້າປົງ, ລາຍຈິກຍົກດອກ, ລາຍທົງລາດຊະສີ, ດອກດາວ
37. ສິ້ນໝີ່, ລາຍຈິກຮູບຄົນ, ນົກນ້ອຍ, ລາຊະສີ
38. ສິ້ນຈິກມັດໝີ່, ລາຍພະຍານາກສອງຫົວນອນໂຮງ, ລາຍດອກຈັນ
39. ສິ້ນຈິກ, ລາຍທົງດອກຈັນ



VII. ປະເພດນິທານ ແລະ ກະວີນິຍາຍ

1. ນິທານກ່ຽວກັບສາສະໜາພຸດ
 - 1.1 ເລື່ອງພະເທວດສັນດອນ
 - 1.2 ເລື່ອງທ້າວຂັດທະນາມ
 - 1.3 ເລື່ອງພະເຈົ້າ 50 ຊາດ
 - 1.4 ເລື່ອງພະເຈົ້າ 500 ຊາດ
 - 1.5 ເລື່ອງພະໂຄດົມ
 - 1.6 ເລື່ອງພະຍາໂບກກາລະພັດ
2. ນິທານຄຳສອນ
 - 2.1 ເລື່ອງນາງຕັນໄຕ
 - 2.2 ເລື່ອງສ່ຽວສະຫວາດ
 - 2.3 ເລື່ອງປູ່ສອນຫຼານ ຫຼານສອນປູ່
 - 2.4 ເລື່ອງອິນທິຍານສອນລູກ
 - 2.5 ເລື່ອງມໍລະດົກຄວາມຮູ້
 - 2.6 ເລື່ອງມະໂຫສິດບັນດິດ

- 2.7 ຄຳໂອວາດເຈົ້າຟ້າງຸ່ມ
- 3. ກະວີນິຍາຍ (ພື້ນ)
 - 3.1 ພື້ນກາລະເກດ
 - 3.2 ພື້ນທ້າວສຸລິວົງ
 - 3.3 ພື້ນທ້າວສີທິນ-ມະໂນລາ
 - 3.4 ພື້ນສັງສິນໄຊ
 - 3.5 ພື້ນນາງແຕງອ່ອນ
 - 3.6 ພື້ນຈຳປາສັດັ້ນ
 - 3.7 ພື້ນທ້າວຮຸ່ງ
 - 3.8 ພື້ນຂຸນລູນາງອ້ວ
 - 3.9 ພື້ນຂຸນທົງ ຂຸນເທືອງ
 - 3.10 ພື້ນຈັນທະຄາດ
 - 3.11 ພື້ນຂັດທະນາມ
 - 3.12 ພື້ນນາງສິບສອງ
 - 3.13 ພື້ນກຳກາດຳ
 - 3.14 ພື້ນນາງຜົມຫອມ
 - 3.15 ພື້ນຜາສັກ - ຜາສາຍ
 - 3.16 ພື້ນຜາແດງນາງໄອ່

- 4. ນິທານສັດ (ນິທານສຸພາສິດ)
 - 4.1 ເລື່ອງ ນົກເຄົ້າຕາເຫຼືອງ
 - 4.2 ເລື່ອງ ໝາ ກັບ ແມວ
 - 4.3 ເລື່ອງ ແມວຈຳສິນ
 - 4.4 ເລື່ອງ ແມວ ກັບ ໝູ
 - 4.5 ເລື່ອງ ໝາ ແລະ ເຈົ້າເຮືອນ
 - 4.6 ເລື່ອງ ກວາງກາ ແລະ ໝາຈອກ
 - 4.7 ເລື່ອງ ກະຕ່າຍ ກັບ ຫອຍ
 - 4.8 ເລື່ອງ ມິດຂ້າຊ້າງ
 - 4.9 ເລື່ອງ ພະຍາຄັກຄາກ
 - 4.10 ເລື່ອງ ເສືອ ແລະ ແມວ
 - 4.11 ເລື່ອງ ຜົວເມຍນົກຈອກ
 - 4.12 ເລື່ອງ ເສືອເຖົ້າຈຳສິນ
 - 4.13 ເລື່ອງ ກາກິນບັ້ງ
 - 4.14 ເລື່ອງ ຄູດ ແລະ ເຕົ້າ
 - 4.15 ເລື່ອງ ນົກມີໝູ ໝູມີປີກ
 - 4.16 ເລື່ອງ ໄກ່ ແລະ ເຫງັນ
 - 4.17 ເລື່ອງ ນາຍພານກັບລົງແມ່
 - 4.18 ເລື່ອງ ກາ ແລະ ນົກຍຸງ



- 4.19 ເລື່ອງ ທົງຄຳ
- 4.20 ເລື່ອງ ນົກອິນຊີ ແລະ ນົກເຄົ້າແມວ
- 4.21 ເລື່ອງ ເສືອ ແລະ ຊາວນາ
- 4.22 ເລື່ອງ ລິງ ກັບ ແຂ້
- 4.23 ເລື່ອງ ທົງຫາມເຕົ້າ

5. ນິທານຕາລິກ

- 5.1 ເລື່ອງຜົວຈ້າເມຍຫຼັງ
- 5.2 ເລື່ອງເລືອກເມຍ
- 5.3 ເລື່ອງສ່ຽວຫຼັກສ່ຽວແຫຼມ
- 5.4 ເລື່ອງເສດຖີຂີ້ຖີ່
- 5.5 ເລື່ອງເພິ່ນກະດັກໂຕແຫ່ງກະດັ
- 5.6 ເລື່ອງຍາພໍ່ຂີ້ຖີ່ (ເຈົ້າຫົວ)
- 5.7 ເລື່ອງຫິພະ ຫິຈົວ

VIII. ປະເພດອາຫານ

1. ປະເພດອາຫານ /ແປ້ງ

- 1.1 ເຂົ້າໝຽວ, ເຂົ້າກຳ, ເຂົ້າຮາງ, ເຂົ້າເພົ້າ
- 1.2 ປັ້ງໄກ່ + ເຂົ້າຫຼາມ

2. ປະເພດລາບ

- 2.1 ລາບຊະນິດຕ່າງໆ
- 2.2 ລາບຊຳເໜືອ
- 2.3 ລາບເທົາ
- 2.4 ລາບສອງເຄື່ອງຫຼວງພະບາງ
- 2.5 ລາບນົກແອ່ນ

3. ປະເພດກ້ອຍ

- 3.1 ກ້ອຍຊະນິດຕ່າງໆ
- 3.2 ກ້ອຍໝູ

4. ປະເພດເອາະ

- 4.1 ເອາະໄຄ
- 4.2 ເອາະໂຫຼດ
- 4.3 ເອາະຫຼາມ
- 4.4 ເອາະທຸກຊະນິດ

5. ປະເພດສົ້ມຜັກ

- 5.1 ສົ້ມຜັກກາດ
- 5.2 ສົ້ມຜັກສັງຽນ
- 5.3 ສົ້ມຜັກຢວກ



- 5.4 ສົມຜັກກຸ່ມ
- 5.5 ສົມຜັກຊະນິດຕ່າງໆ
- 6. ປະເພດແຈ່ວ
 - 6.1 ແຈ່ວບອງຫຼວງພະບາງ
 - 6.2 ແຈ່ວໂອດ
 - 6.3 ແຈ່ວປາແດກເຄື່ອງ
 - 6.4 ແຈ່ວປາບຳ
 - 6.5 ແຈ່ວປາກະເຕົາ
 - 6.6 ແຈ່ວໜໍ່ໄມ້ສົມ
 - 6.7 ແຈ່ວສູບ
 - 6.8 ແຈ່ວນຳ້ຜັກ
 - 6.9 ແຈ່ວນຳ້ປູ
 - 6.10 ແຈ່ວບອງຊຽງຂວາງ
- 7. ປະເພດເຂົ້າໜົມ
 - 7.1 ເຂົ້າຕົ້ມ
 - 7.2 ເຂົ້າປາດ
 - 7.3 ເຂົ້າໜົມແໜບ
 - 7.4 ເຂົ້າປຽກປູນ
 - 7.5 ໝາກຂາມກວນ
 - 7.6 ກວນໝາກໄມ້ທຸກຊະນິດ
 - 7.7 ໝາກມ່ວງແຜ່ນ
- 8. ປະເພດສົ້ມຊີ້ນ
 - 8.1 ສົ້ມປາໂດ
 - 8.2 ສົ້ມໄຂ່ປາ
 - 8.3 ສົ້ມໄສ້
 - 8.4 ສົ້ມຊີ້ນຊະນິດຕ່າງໆ
- 9. ປະເພດເຫຼົ້າ
 - 9.1 ເຫຼົ້າຂາວ
 - 9.2 ເຫຼົ້າຂຽວ
 - 9.3 ເຫຼົ້າໂທ
 - 9.4 ເຫຼົ້າເຂົ້າກຳ
 - 9.5 ເຫຼົ້າໂຫ
- 10. ປະເພດອື່ນໆ
 - 10.1 ປາແດກ
 - 10.2 ໝົກໄຄ
 - 10.3 ໄສ້ອົ່ວ
 - 10.4 ຊຸບຜັກຊະນິດຕ່າງໆ



- 10.5 ປື້ມຊະນິດຕ່າງໆ
- 10.6 ໄຄແຜ່ນຫຼວງພະບາງ
- 10.7 ເຂົ້າປຸ້ນ/ເຂົ້າຊອຍ
- 10.8 ຕຳໝາກຮຸ່ງ
- 10.9 ອິ່ວດອກແຄ
- 10.10 ອິ່ວໝໍໂມ້
- 10.11 ແກງຊະນິດຕ່າງໆ
- 10.12 ເຂົ້າແຫຼ້ງພິນ

ມາດຕາ 2 ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ເປັນຜູ້ຮັບຜິດຊອບຄຸ້ມຄອງ ແລະ ຊີ້ນຳການອະນຸລັກ, ຮັກສາ ສິ່ງເສີມມໍລະດົກວັດທະນະທຳທີ່ບໍ່ເປັນວັດຖຸດັ່ງກ່າວ ເພື່ອໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບປະຫວັດສາດ ແລະ ຄວາມເປັນມາ, ຮັກສາເອກະລັກສິລະປະ, ວິຈິດຕະກຳ, ປົກປັກຮັກສາຮີດຄອງປະເພນີອັນດີງາມຂອງປະຊາຊົນບັນດາເຜົ່າ.

ມາດຕາ 3 ມອບໃຫ້ພາກສ່ວນທີ່ມີແຜນ ຫຼື ໂຄງການປົກປັກຮັກສາ, ອານຸລັກ ແລະ ອື່ນໆໄດ້ກ່າວໄວ້ໃນ ມາດຕາ 1 ຂອງດຳລັດສະບັບນີ້, ສົມທົບກັບເຈົ້າໜ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຫຼື ບັນດາແຂວງ ຫຼື ບັນດາ ນະຄອນ ແລະ ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ເພື່ອກຳນົດບັນດາມາດຖານ, ຫຼັກການດ້ານວິຊາການ ແລະ ຮູບແບບວິທີການຂຶ້ນທະບຽນບັນຊີເພື່ອຕົກລົງເປັນເອກະພາບໃນຂອບເຂດທີ່ວ່າປະເທດ

ມາດຕາ 4 ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວມີໜ້າທີ່ສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງດັ່ງນີ້:

- o ຄະນະກຳມະການລະດັບຊາດ ເພື່ອມໍລະດົກ
- o ຄະນະກຳມະການລະດັບທ້ອງຖິ່ນ ເພື່ອມໍລະດົກ
- o ສຳນັກງານນາຍົກລັດຖະມົນຕີ
- o ຄະນະກຳມະການວັດທະນະທຳສັງຄົມ, ສະພາແຫ່ງຊາດ
- o ຄະນະກຳມະການຄົ້ນຄ້ວາວິທະຍາສາດ-ສັງຄົມ
- o ກະຊວງການເງິນ
- o ຄະນະກຳມະການແຜນການ ແລະ ການຮ່ວມມື
- o ສູນກາງແນວລາວສ້າງຊາດ
- o ອົງການຈັດຕັ້ງມະຫາຊົນ
- o ແຂວງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ
- o ນະຄອນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ

ດຳເນີນການສຳຫຼວດ, ກຳນົດ, ຂຶ້ນທະບຽນເປັນທາງການ ແລະ ສ້າງນິຕິກຳຄຸ້ມຄອງ, ອະນຸລັກ, ປົກປັກຮັກສາ, ສິ່ງເສີມ ແລະ ອື່ນໆທີ່ຈຳເປັນນຳສະເໜີລັດຖະບານ ແລະ ສະພາແຫ່ງຊາດເພື່ອຮັບຮອງປະກາດໃຊ້.

ມາດຕາ 5 ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວມີໜ້າທີ່ສືບຕໍ່ຄົ້ນຄ້ວາສຶກສາ, ສຳຫຼວດ, ກຳນົດ ແລະ ອື່ນໆນອກຈາກທີ່ໄດ້ກ່າວໄວ້ໃນ ມາດຕາ 1 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ເພື່ອນຳສະເໜີຕໍ່ລັດຖະບານກຳນົດຂຶ້ນເປັນມໍລະດົກວັດທະນະທຳ ທີ່ບໍ່ເປັນວັດຖຸຂອງມວນມະນຸດ ກໍ່ ຄື ຂອງໂລກ.



ມາດຕາ 6 ບັນດາອົງການຈັດຕັ້ງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ທ້ອງຖິ່ນຂັ້ນຕ່າງໆຈົ່ງຮັບຮູ້ ແລະ ພ້ອມກັນປະຕິບັດຕາມພາລະ
ບົດບາດຂອງຕົນ.

ມາດຕາ 7 ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຜົນສັກສິດນັບແຕ່ມີລົງລາຍເຊັນເປັນຕົ້ນໄປ.

ລັດຖະມົນຕີວ່າການ
ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ບົດທະນາຄານ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ

ບົວເງິນ ຊານຸວົງ