

Pha Tad Ke Botanical Garden was open to the public on November 1st 2016. Founded by curator and publisher, Rik Gadella, Pha Tad Ke is located in Luang Prabang and is the first garden of its kind in Laos. It has taken seven years of developing botanical collections, scientific research, landscaping, and employee capacity building to create this unique botanical garden with a deep focus on ethno-botany.

ສວນພຶກສາຊາດ ຜາຕັດແກ້ ໄດ້ເປີດຕົວໃຫ້ມວນຊົນເຂົ້າຊົມໄດ້ ນັບຕັ້ງແຕ່ເດືອນ ພະຈິກ 2016 ເປັນຕົ້ນມາ. ກໍ່ຕັ້ງຂຶ້ນໂດຍ ຮິກ ກາເດນລ້າ, ຜາຕັດແກ້ ຕັ້ງຢູ່ທີ່ ຫລວງພະບາງ ແລະ ເປັນສວນພຶກສາຊາດແຫ່ງທຳອິດຂອງປະເທດລາວ ໂດຍໃຊ້ເວລາກໍ່ຕັ້ງ ແລະ ພັດທະນາມາເປັນເວລາ 7 ປີ ເພື່ອການເພາະພັນ ແລະ ສຶກສາຄວາມຫລາກຫລາຍຂອງບັນດາພືດພັນນາໆຊະນິດຂອງລາວ ແລະ ການພັດທະນາ ຝຶກອົບຮົມໃຫ້ແກ່ພະນັກງານ ເຈົ້າໜ້າທີ່ ທີ່ປະຕິບັດງານຂອງ ສວນແຫ່ງນີ້ໂດຍເນັ້ນໃສ່ການສຶກສາດ້ານເຜົາພັນຂອງພືດພັນ.

ຜາຕັດແກ້ ສວນພຶກສາຊາດແຫ່ງທຳອິດໃນລາວ

PHA TAD KE

Laos' First & Only Botanical Garden...

Photographer: Paul Wager



Essential

ທີ່ສວນແຫ່ງນີ້ ມີການສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງບັນດາພືກສາຊາດຕ່າງໆຂອງລາວ ບໍ່ວ່າຈະເປັນຕົ້ນຊື່ງ ຕົ້ນຂ່າ, ດອກກ້ວຍໄມ້, ຜັກກຸດ, ໄມ້ໄຜ່ ແລະ ຕົ້ນຫມາກ ຕົ້ນປາມ ທີ່ຖືກປູກ ແລະ ຈັດວາງຢູ່ອ້ອມຮອບຂອງຜາຕັດແກ້ ເຊິ່ງເປັນຫນ້າຜາສູງຊັນ ຕັ້ງຢູ່ເຊິ່ງແມ່ນ້ຳຂອງ. ສວນແຫ່ງນີ້ ມີຄວາມກວ້າງເປັນຢ່າງຍິ່ງ ແລະ ພາງແຕ່ຕ້ອງນັ່ງເຮືອພຽງ 15 ນາທີ ຈາກຫ້ອງຕ້ອນຮັບຂອງໂຄງການແຫ່ງນີ້ ທີ່ຢູ່ກາງຕົວເມືອງຂອງຫລວງພະບາງ.

ຈຸດໃຈກາງຂອງສວນຜາຕັດແກ້ ແມ່ນບັນດາສວນພືກສາບັນດາເຜົ່າທີ່ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມສຳພັນລະຫວ່າງຊົນເຜົ່າຕ່າງໆຂອງລາວ ກັບບັນດາພືດພື້ນດ່າງໆໃນຊີວິດປະຈຳວັນຂອງພວກເຂົາເຈົ້າ ບໍ່ວ່າຈະເປັນການນຳໃຊ້ເປັນຢາ, ອາຫານ, ຫັດຖະກຳ, ພືທີ່ກຳດ້ານສາດສະໜາ ຈົນໄປເຖິງການສະກັດເປັນຢາເພື່ອປິ່ນປົວຊ້າງ. ກຸ່ມພືກສາຕ່າງໆເຫລົ່ານີ້ ມີຈຳນວນຫລາກຫລາຍ ແລະ ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ຮັບການຄົ້ນຄວ້າສຶກສາເທົ່າທີ່ຄວນ. ເຖິງແມ່ນວ່າ ຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານ ກ່ຽວກັບການນຳໃຊ້ພືດພື້ນດ່າງໆຂອງບັນດາຊົນເຜົ່າຂອງລາວ ໄດ້ຮັບການສືບທອດຕໍ່ກັນມາຫລາຍຍຸກ ຫລາຍສະໄຫມຜ່ານການເລົ່າປາກຕໍ່ປາກ, ແຕ່ການສຶກສາຄົ້ນຄວ້າ ເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມຮູ້ຄວາມເຂົ້າໃຈຢ່າງເລິກເຊິ່ງ ຖືກວ່າເປັນວຽກງານທີ່ສຳຄັນ.

ສວນຜາຕັດແກ້ ເປັນສ່ວນນຶ່ງໃນການສ້າງມາດຕະຖານໃຫ້ການທ່ອງທ່ຽວ ທີ່ຍືນຍົງຄົງຕົວ ແລະ ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບດ້ານສະພາບແວດຮ້ອນ, ສິ່ງສົ່ງດຶງຄົນສູ່ຊຸມຊົນ, ຮັກສາວັດທະນະທຳທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ສະພາບແວດຮ້ອນ. ສວນຜາຕັດແກ້ ໄດ້ສ້າງວິຊາອາຊີບ ແລະ ວຽກເຮັດງານທຳໃຫ້ແກ່ຊາວບ້ານທ້ອງຖິ່ນ ພ້ອມທັງສ້າງຊັບພະຍາກອນບຸກຄົນໃຫ້ມີຄວາມຮູ້ດ້ານພືດຊະວິທະຍາ ແລະ ດ້ານວຽກງານການບໍລິການ.

ທີ່ສວນຜາຕັດແກ້ ຍັງມີຮ້ານອາຫານ ທີ່ຕັ້ງຢູ່ຂ້າງບົງດອກບົວທີ່ກວ້າງແລະ ມີການຈັດວາງ ແລະ ຕິບແຕ່ງແບບສະບາຍສະບາຍ ແທດເໝາະແກ່ການນັ່ງຜັກຜ່ອນອ່ານຫນັງສື ແລະ ດຶມຊາສະຫມຸນໄພ. ໂດຍການຮ່ວມມື ກັບພໍ່ຄົວຊື່ດັງຄົນລາວ, ແສງ ຫລວງລາດ ຈາກຮ້ານອາຫານຕິບເຂົ້າ ທີ່ເປັນຮ້ານອາຫານລາວທີ່ມີຊື່ສຽງໃນວິຊາຕົ້ນດີຊື່ ແລະ ທີມງານຂອງລາວ, ຮ້ານອາຫານຂອງສວນຜາຕັດແກ້ ໄດ້ພັດທະນາລາຍການອາຫາທ້ອງຖິ່ນຂອງລາວ ໃຫ້ເປັນຮູບແບບຫິນສະໄຫມ ໂດຍບັງຄັງຮັກສາລົດຊາດອັນດີງເດັ່ມ. ນອກຈາກນັ້ນ ທີ່ສວນຜາຕັດແກ້ ຍັງມີຮ້ານຂາຍເຄື່ອງຫັດຖະກຳ, ອາຫານ, ຊາສະຫມຸນໄພ ແລະ ຜະລິດຕະພັນເຄື່ອງສຳອາງ ທີ່ຜະລິດຈາກພືດພື້ນທ້ອງຖິ່ນ.

ຜາຕັດແກ້ ໄດ້ມີການຮ່ວມມືແລກປ່ຽນຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມຊ່ວຍເຫລືອກັບບັນດາສວນພືກສາຊາດລະດັບສາກົນຕ່າງໆ ເປັນຕົ້ນແມ່ນ ສວນພືກສາຊາດສີຣີກິດ ທີ່ຊຽງໃຫມ່, ສວນພືກສາຊາດສິງກາໂປ ແລະ ສວນພືກສາຊາດແຫ່ງເອດິນເບີກ ໃນວຽກງານການສຶກສາຄົ້ນຄວ້າຕ່າງໆ.

ການເປີດຕົວຂອງສວນຜາຕັດແກ້ຂຶ້ນທຳອິດ ສຸ່ມວນຊົນໃນເດືອນພະຈິກ ທີ່ຜ່ານມາ ໄດ້ເຮັດໃຫ້ມວນຊົນມີໂອກາດຮຽນຮູ້ ແລະ ທາຄວາມເຂົ້າໃຈກັບຄວາມສຳຄັນ ແລະ ຄວາມຫລາກຫລາຍຂອງພືດພື້ນດ່າງໆຂອງລາວ.

Showing the Flora of Laos, a verdant oasis of gingers, orchids, ferns, bamboos, and palms is clustered around the base of the stunning rocky Pha Tad Ke cliff looming over the Mekong River. So peaceful that it could be deep in the wilds of Lao, it is only 15 minutes on the Pha Tad Ke boat from the downtown reception in World-heritage listed Luang Prabang, with its picturesque temples and colourful markets.

The centrepiece of Pha Tad Ke is a series of ethno-botanic gardens. Focusing on the relationship between Lao people and their plants, these gardens showcase plants used in medicine, handicraft, spiritual ceremonies as well as medicinal plants for elephants. The potential of this collection, much of which is yet unstudied, is immense. Although the traditional knowledge of the ethnic minorities about the plants in rural Laos is extensive, it is passed down orally, making it vulnerable to the pressures of development and very much in need of conservation and further in-depth study.

Pha Tad Ke is setting new standards in sustainable and environmentally responsible tourism, giving back to Lao communities, preserving local culture and the environment. The garden provides jobs to local villagers and creates a nurturing platform for young talent to develop new skills from gardening to science, education and hospitality. Publications and manuals in Lao language have been written by the staff and provide learning opportunities for Lao communities through workshops and student trainings.

The Pha Tad Ke café overlooks lush lotus ponds and features lounging couches, poetry books, and delectable teas. In collaboration with Lao chef, Seng Luangrath from Thip Khao restaurant in Washington DC the team has developed a menu that pushes the limits of traditional Lao food to full flavour capacity and visual appeal with seasonally changing, creative and healthy Asian dishes. The shop presents locally sourced handicrafts, as well as Lao food products, herbal teas and beauty products. In collaboration with international botanical partner gardens such as the Queen Sirikit Botanic Garden in Chiang Mai, the Singapore Botanic Garden and the Royal Botanic Garden Edinburgh, solid inroads into research, education and conservation programs have been made. With the opening to the public of the first phase of the gardens in November, Pha Tad Ke offered the public a great opportunity to learn more about the vital importance of biodiversity and ecological conservation in Laos.

For more information please contact: RECEPTION / OFFICE ADDRESS
Ban Wat That, PO Box 959 Luang Prabang, Laos. Tel: +856 71 261000.
Garden: +856 30 2866000. E-mail: bookings@pha-tad-ke.com
www.pha-tad-ke.com

