

ເຕັກນິກການປູກຂະຫຍາຍແນວພັນເຂົ້ານາ



1. ຄວາມເປັນມາ:

ການເລືອກໃຊ້ແນວພັນເຂົ້າປູກທີ່ດີນັ້ນຈະເຮັດໃຫ້ຜົນຜະລິດເພີ່ມຂຶ້ນ 20-30% ແລະ ມີຄວາມທົນທານຕໍ່ສະພາບແວດລ້ອມ, ມີຄວາມບໍລິສຸດ, ມີຄວາມງອກດີ. ສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, ໂຄງການ ຄົ້ນຄວ້າເຂົ້າແຫ່ງຊາດ ແລະ ໂຄງການຮ່ວມມື ລາວ-ອິຣີ ໄດ້ມີການທົດລອງ ແລະ ແນະນຳເຕັກນິກການປູກຂະຫຍາຍແນວພັນເຂົ້າເພື່ອໃຫ້ໄດ້ແນວພັນທີ່ມີຄຸນນະພາບດີ ຊຶ່ງຊາວນາມີຄວາມສາມາດຜະລິດເອງໄດ້.

ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີການປະຕິບັດ:

1. ແນວພັນ

ເລີ່ມຕົ້ນຊາວນາມີແນວພັນເຂົ້າປູກລຸ້ນ 1, 2 ຫລື 3 ທີ່ ຜະລິດຈາກສູນ, ສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າຂະຫຍາຍແນວພັນເຂົ້າ ຫຼື ມີແນວປູກທີ່ດີເໝາະກັບດິນນາຂອງຕົນເອງແລ້ວ.

2. ການເລືອກໂຮ່ນາເພື່ອໄວ້ປູກຂະຫຍາຍແນວພັນເຂົ້າ

- ໃຫ້ເລືອກເອົາໂຮ່ນາທີ່ເປັນດິນງາມ ຫຼື ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນສະໝໍ່າສະເໝີທີ່ວັງທັງໂຮ່ນາ ແລະ ສາມາດດູແລຮັກສາໄດ້ງ່າຍ, ຖ້າໃນກໍລະນີດິນບໍ່ງາມກໍຄວນໃສ່ຝຸ່ນອົງຄະທາດ (ຝຸ່ນຄອກ, ຝຸ່ນບົ່ມ, ຝຸ່ນຂຽວ, ຝຸ່ນຊິວະພາບ) ໃນບໍລິມາດ 0.5 ກລ/ຕາແມັດ
- ຂະໜາດຂອງໂຮ່ນາປະມານ $10 \times 20 \text{ m} = 200 \text{ m}^2$ (ໂຮ່ນາເນື້ອທີ່ປະມານ 200 m^2 ຈະ ໄດ້ແນວພັນເຂົ້າປູກປະມານ 60 ກລ ພຽງພໍສຳລັບແນວປູກເຂົ້ານາເນື້ອທີ່ 1 ເຮັກຕາ). ຖ້າເຮົາມີເນື້ອທີ່ຫລາຍກໍຄວນເພີ່ມເນື້ອທີ່ຜະລິດເມັດພັນຂຶ້ນຕາມຄວາມຕ້ອງການທີ່ມີ

3. ການປັກດຳ ແລະ ບົວລະບັດຮັກສາ

- ການກຽມດິນແມ່ນຄວນໄຖ 2 ຄັ້ງ (ໄຖຮຸດ ແລະ ໄຖຄົ້ນ) ຄາດຢ່າງນ້ອຍ 1 ຄັ້ງ ໂດຍໃຫ້ແຫລກລະອຽດດີທີ່ສຸດກ່ອນການໄຖຮຸດຄວນນຳເອົາຝຸ່ນອົງຄະທາດລົງໃສ່ໃນໂຮ່ນາທີ່ເລືອກໄວ້ແນວນັ້ນ, ໂດຍຢາຍຝຸ່ນໃຫ້ສະໝໍ່າສະເໝີທົ່ວແປງແລ້ວຈຶ່ງໄຖເພື່ອເປັນການຖິ້ມຝຸ່ນອົງຄະທາດໃຫ້ເຈືອປົນເຂົ້າກັບດິນ, ທັງເປັນການເລັ່ງໃຫ້ແກ່ນຫຍ້າທີ່ຍັງມີໃນຝຸ່ນອົງຄະທາດໄດ້ເກີດໜໍ່. ຄວນໃສ່ຝຸ່ນ ຄອກ 0.5 ກລ/ຕາແມັດ ແລະ ຝຸ່ນຮອງພື້ນ 15:15 :15 ຫລື 16:20:00 ໃນອັດຕາ 1 ກລ/5 ຕາແມັດ
- ການປັກດຳຄວນປັກດຳ 1-2 ກີບກ້າຕໍ່ສູນເພື່ອໃຫ້ໄດ້ແນວພັນບໍລິສຸດຄວນເລືອກເອົາກີບກ້າທີ່ແຂງແຮງດີ
- ອາຍຸກ້າປະມານ 20 ເຖິງ 25 ວັນ ຈະມີຄວາມເໝາະສົມ

ບົວລະບັດຮັກສາໂຮ່ນາທີ່ປູກເຂົ້າເປັນແນວພັນໄວ້ໃຫ້ດີຄື:

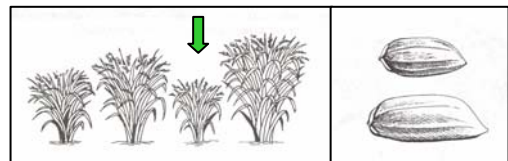
- ຫຼີກຫຍ້າ ກ່ອນເລັ່ງຝຸ່ນ 1 ຫາ 2 ວັນ
- ໃສ່ຝຸ່ນເລັ່ງ 2 ຄັ້ງຫລັງປັກດຳ 25 ວັນ ແລະ 45 ວັນຂອງຝຸ່ນຢູ່ເລັຍ ໃນອັດຕາ 1 ກລ/10 ຕາແມັດ

4. ການກວດກາ ແລະ ຕັດເຂົ້າປົນ

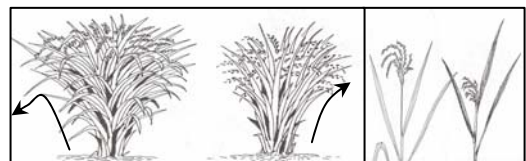
- ຂັ້ນຕອນ 1: ລົງສຳຫຼວດເບິ່ງໂຮ່ນາສັງເກດເບິ່ງເຂົ້າປົນ (ເຂົ້າບໍ່ ແມ່ນແນວພັນທີ່ປູກ) ກວດກາເບິ່ງຕົ້ນເຂົ້າໃນໄລຍະແຕກກຳສູງສຸດ, ກຳລັງຖອກຮວງ ຫຼື ຖອກຮວງ 50%. ກວດເບິ່ງວ່າສູມໃດທີ່ບໍ່ຄືກັນກັບແນວພັນຂອງທ່ານປູກເຊັ່ນ: ຄວາມ ສູງ (ສູງ, ຕ່ຳ), ຮວງຄວາມສູງ ເວລາກຳລັງອອກ ຮວງ ຫຼື ຮວງພື້ນຂຶ້ນມາ

ສີໃບ, ສີຄໍຮວງ ແລະ ສີ ແລະ ຂະໜາດຂອງເມັດ

ມູມໃບ (ຊົງໝໍ້)



ລັກສະນະຂອງຄໍຮວງ



ມູມຂອງໃບວີ



ຕັ້ງຊື່



ເຕື້ອຍ

ຂັ້ນຕອນ 2: ຕັດຕົ້ນເຂົ້າປົນອອກ

- ຫຼີກ ຫຼື ຕັດຕົ້ນເຂົ້າປົນຖິ້ມ(ຄວນຕັດໃຫ້ໝົດທັງສຸມເລີຍ)
- ການຕັດເຂົ້າປົນແມ່ນປະຕິບັດຈົນກວ່າແນວພັນເຂົ້າທີ່ທ່ານປູກສຸກແກ່ເຕັມທີ່. ຢ່າງໜ້ອຍຄວນຕັດເຂົ້າປົນ 3 ຄັ້ງ:

ຄັ້ງທີ່ 1 - ເວລາເຂົ້າແຕກກໍສູງສຸດ

ຄັ້ງທີ່ 2 - ເວລາເຂົ້າອອກຮວງ 50% ແລະ

ຄັ້ງທີ່ 3 ເວລາເຂົ້າສຸກກ່ອນການເກັບກຸ່ວ 5 ວັນ

5. ການເກັບກຸ່ວ

- ເກັບກຸ່ວເຂົ້າຕ້ອງເກັບກຸ່ວດ້ວຍມື, ຫ້າມກຸ່ວເຂົ້າແລ້ວວາງພ່ອນເຂົ້າໄວ້ຕາມຄັນນາທີ່ຢູ່ຕິດກັບໄຮ່ນາທີ່ປູກແນວພັນອື່ນ ຫຼື ຄັນນາທີ່ມີຄົນຢ່າງຜ່ານເລື້ອຍໆ ແລະ ມັດເຂົ້າກໍ່ຕ້ອງລະມັດລະວັງເປັນຢ່າງດີ, ການເກັບກຸ່ວຄວນເກັບກຸ່ວເວລາເຂົ້າຫ້າວຍິ່ງເປັນການດີຄືໃຫ້ຊ້າກ່ອນການກຸ່ວປົກກະຕິ 3-5 ວັນເພາະສ້າງໂອກາດໃຫ້ເມັດທີ່ຢູ່ຄໍຮວງສຸກແກ່ໄດ້ເໝືອນກັນ
- ການຂົນເຂົ້າ, ຖ້າໃຊ້ລົດຂົນຄວນອະນາໄມຕັ້ງລົດໃຫ້ສະອາດເພື່ອຫຼີກລ້ຽງເຂົ້າປົນ, ເວລາກອງເຂົ້າຕ້ອງອະນາໄມສະຖານທີ່ໃຫ້ສະອາດ ແລະ ຫ່າງໄກຈາກເຂົ້າແນວພັນອື່ນ ແລະ ສັດລ້ຽງ.
- ບໍ່ຄວນຟາດເຂົ້າແນວພັນໃນບໍລິເວນດຽວກັນກັບເຂົ້າກິນທຳມະດາ ຫຼື ແນວພັນອື່ນໆ ແລະ ຕອນຟາດຕ້ອງຟາດດ້ວຍມືຄວນຟາດພຽງ 2-3 ຄັ້ງ ເພື່ອເອົາແຕ່ເມັດທີ່ເຕັມດີ.



6. ການຕາກ

- ນຳເອົາແນວພັນເຂົ້າທີ່ຟາດແລ້ວໄປຕາກແດດປະມານ 3-4 ແດດເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຄວາມຊຸ່ມຂອງເມັດເຂົ້າລົດລົງເຖິງ 12-13% ທັງນີ້ຂຶ້ນກັບແສງແດດບໍ່ຄວນຕາກໃສ່ແຜ່ນເຫລັກ ຫລື ແທ່ນຊີມັງເພາະຈະເຮັດໃຫ້ເມັດເຂົ້າຕາຍໄດ້
- ໝາຍເຫດ: ຖ້າຕາກເຂົ້າໃສ່ຜ້າແຍ່ງໄດ້ຍິ່ງເປັນການດີຈະສະດວກໃນເວລາເອົາອອກຕາກ ແລະ ກູ້ເຂົ້າຖ້າຕາກໃສ່ລານຕ້ອງປັດກວາດ ຫຼື ອະນາໄມໃຫ້ສະອາດດີເສຍກ່ອນຈຶ່ງຕາກເຂົ້າແນວພັນໃສ່.

7. ການຝັດ ຫຼື ທຳຄວາມສະອາດ

- ຕ້ອງອະນາໄມກະດິ້ງຝັດໃຫ້ດີ, ຄວນຝັດ ແລະ ຄັດຈ້ອນເອົາແຕ່ເມັດເຂົ້າທີ່ຕັ້ງດີ

8. ການບັນຈຸ:

- ຕ້ອງອະນາໄມສິ່ງທີ່ຈະເອົາມາບັນຈຸໃຫ້ດີເຊັ່ນ: ກະບຸງ, ກະຕ່າ, ກະເປົາ, ກະທໍ
- ກ່ອນຈະບັນຈຸເຂົ້າແນວພັນໃສ່ໃຫ້ຂຽນຊື່ແນວພັນໃສ່ເຈ້ຍປະໄວ້ໃນຖົງ ແລະ ຂຽນໃສ່ຖົງຂ້າງນອກ ແຕ່ຕ້ອງເປັນຖົງທີ່ຖາຍເທອາກາດໄດ້ດີທຳມະດາໃສ່ຖົງທີ່ບໍ່ຖາຍເທອາກາດເຊັ່ນ: ຖົງຢາງ ຫລື ຖົງເຄືອບດ້ວຍຢາງເພາະມັນຈະເຮັດໃຫ້ຄວາມງອກລົດລົງ ຫລື ເຮັດໃຫ້ເມັດພັນຕາຍໄດ້ ແລະ ຫ່າງຈາກຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ.

9. ການເກັບມ້ຽນ:

- ຄວນມັດ ຫຼື ອັດປາກກະເປົາ, ກະທໍໃຫ້ດີ, ອາດຈະເກັບມ້ຽນຢູ່ໃນເລົ້າແຕ່ຕ້ອງໃຫ້ຫ່າງຈາກເຂົ້າກິນ (ຖ້າສາມາດເກັບໄວ້ຢູ່ເທິງຂ່ວນໄດ້ກໍ່ຍິ່ງເປັນການດີ) ຖ້າຫາກເກັບມ້ຽນຢູ່ກ້ອງຕະລ່າງເຮືອນຄວນໃຫ້ຢູ່ເທິງຮ້ານບ່ອນທີ່ມີອາກາດລຸລ່ວງດີ.



ຂຽນ ແລະ ຂໍ້ມູນປະກອບໂດຍ: ທ່ານ ຄຳອ້ວນ ຄຳພູແກ້ວ