D 22

ການປູກພືດອຸດສາຫະກຳ

ກະຊວງກະສິກຳ ປ່າໄມ້

ຄູ່ມື

ການປູກພືດອຸດສາຫະກຳ

ກົມເຜີຍແຜ່ ວິທະຍາສາດ ເຕັກນິກກະສິກຳ

ກະຊວງກະສິກຳ ປ່າໄມ້

ຄູ່ມືການປູກພືດອຸດສາຫະກຳ

ແປຮຽບຮຽງໂດຍ: ກົມເຜີຍແຜ່ວິທະຍາສາດເຕັກນິກກະສິກຳ

ກົມວິຊາການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ

ໃຫ້ທຶນຈັດພິມໂດຍ: ອົງການກອງທຶນຊ່ວຍເຫຼືອອີຟັດ

1990

ຄຳນຳ

ຄວາມອຸດົມສົມບູນຂອງປະເທດເຮົາ ໃນແຕ່ລະເຂດເປັນສິ່ງບົ່ງບອກເຖິງຄວາມອາດສາມາດ ເພື່ອພະລິດອຸດສາຫະກຳທີ່ເໝາະສົມໃນແຕ່ລະທ້ອງຖິ່ນ ຊຶ່ງອາໄສຈຸດພິເສດ ຂອງແຕ່ລະເຂດເພື່ອພະລິດພືດອຸດສາຫະກຳຊະນິດຕ່າງໆ ເພື່ອເປັນວັດຖຸດິບໃຫ້ແກ່ໂຮງງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ແລະ ອຸດສາຫະກຳພະລິດວັດຖຸສຳເລັດຮູບເພື່ອເປັນສິນຄ້າພາຍໃນ ແລະ ສິນຄ້າຂາອອກ.

ປຶ້ມຫົວນີ້ໄດ້ຮຽບຮຽງຂຶ້ນມາເພື່ອເສີມຂະຫຍາຍ ແລະ ຍູ້ແຮງການພະລິດພືດອຸດສາຫະກຳບາງຊະນິດ ເພື່ອຕອບສະໜອງຄວາມຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການດ້ານເຕັກນິກວິຊາການໃນຂັ້ນຕົ້ນເພື່ອໃຫ້ຜູ້ພະລິດພືດເຫຼົ່ານີ້ (ເສດຖະກິດຄອບຄົວ, ຮ່ວມໝູ່ ແລະປວງຊົນ) ໄດ້ນຳໄປໝູນໃຊ້ເຂົ້າກັບສະພາບຕົວຈິງຂອງທ້ອງຖິ່ນໃນລາວ ໃຫ້ໄດ້ຮັບຜົນດີ.

ວິຊາການທີ່ໄດ້ຮຽບຮຽງນີ້ ແມ່ນເອົາບົດຮຽນບາງສ່ວນມາຈາກບັນດາສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າ, ບົດພິມກະເສດ,ສະຫະກອນກະເສດ, ຜູ້ຜະລິດຕົວຈິງ ປະສານສົມທົບກັບບົດຮຽນຈາກຕ່າງປະເທດທີ່ມີພືດອຸດສາຫະກຳ ຈຳພວກນີ້ເປັນສິນຄ້າຂາອອກອັນສຳຄັນ.

ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມບົດຮຽນຂອງພວກເຮົາ ກໍ່ຍັງມີອັນຈຳກັດຢູ່, ແຕ່ຄຽງຄູ່ກັບນັ້ນຄວາມຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການ ໃນດ້ານວິຊາການຊ້ຳພັດຫຼາຍ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ປຶ້ມຫົວນີ້ຍັງບໍ່ທັນສົມບູນແບບເທື່ອແລະໃນຕໍ່ໜ້າຈະໄດ້ປັບປຸງໃຫ້ດີຂຶ້ນຕື່ມອີກ.

ສາລະບານ

1. ການປູກກາເຟ...........................1
2. ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນກາເຟ....................25
3. ການປູກໝາກແໜ່ງ........................42
4. ການປູກຢາດູດ...........................53
5. ຄູ່ມືກ່ຽວກັບການປູກອ້ອຍ...................69
6. ການປູກຝ້າຍ............................100
7. ການປູກພິກໄທ..........................119
8. ການປູກງາ.............................140
9. ການປູກທຸງສາ...........................146
10. ການປູກໝາກມ່ວງຫິມະພານ.................154
11. ການປູກຂ່າ............................161
12. ການປູກຂີງ............................165
13. ຄຸນປະໂຫຍດແລະການປຸງແຕ່ງຂີງ.............169
14. ການປູກຫົວສີໃຄ........................186
15. ການປູກກົກກະຖິນ.......................191

ການ ປູກກາເຟ

ຮຽບຮຽງໂດຍ: ວິສັນ **ນະລິງສັກ**

: ເພື່ອງສີ **ຈັນທະລາວັນ**

ການປູກກາເຟ

I. ປະຫວັດແລະຄວາມເປັນມາຂອງກາເຟ

ກາເຟເປັນພືດພື້ນຖິ່ນກຳເນີດຢູ່ໃນປະເທດ ເອທິໂອເປຍ ທະວີບອາຟະຣິກາ. ໃນສັດຕະວັດທີ 15 ມີຜູ້ນຳເອົາກາເຟໄປປູກໃນແຄວ້ນ ອາຣາເບຍ ຊຶ່ງຕໍ່ມາແຄວ້ນນີ້ກໍໄດ້ກາຍເປັນຕະຫຼາດກາເຟອັນສຳຄັນ ແລະ ເປັນຕະຫຼາດຄ້າກາເຟແຫ່ງທຳອິດຂອງໂລກ ແລະ ໄດ້ຄ້າຂາຍເປັນເວລາຫຼາຍກວ່າ 200 ປີ. ຊາວອາຣັບຫວງຫ້າມທີ່ສຸດບໍ່ໃຫ້ເອົາກາເຟອອກຈາກປະເທດ ຂອງເຂົາເຈົ້າ, ແຕ່ກໍຍັງມີຄົນສາມາດລັກລອບເອົາເມັດພັນກາເຟ ອອກໄປປູກຢູ່ປະເທດອິນເດຍ ແລະ ຢູໂຣບ ໃນສັດຕະວັດທີ 17 ຊາວໂຮນລັງ ໄດ້ນຳເອົາກາເຟໄປປູກຢູ່ອິນໂດເນເຊຍ ແລະ ຍັງມີຄົນອື່ນນຳໄປປູກຢູ່ທະວີບອາເມລິກາກາງ ແລະ ອາເມລິກາໃຕ້, ກາເຟຈຶ່ງແຜ່ຫຼາຍໄປທົ່ວໂລກ.

ໃນປະເທດລາວເຮົາ ການປູກກາເຟສືບນິຖານໄດ້ວ່າ . ຊາວຝຣັ່ງເສດໄດ້ນຳເຂົ້າມາປູກໃນປະມານປີ 1940 ກວ່າ, ໃນສະໄໝຝຣັ່ງປົກຄອງ, ໂດຍນຳໄປປູກຢູ່ສະຖານີປູກຝັງຫຼັກ 42ເສັ້ນທາງປາກເຊ, ປາກຊ່ອງ ແລະ ມີຢູ່ 5 ຊະນິດທີ່ນຳເອົາເຂົ້າມາປູກຄື :

- ພັນອາລາບິກາ ຊຶ່ງຊາວສວນເອີ້ນວ່າ ກາເຟນ້ອຍ.

- ພັນ ໂລບັສຕາ (ກາເຟກາງ)
- ພັນເອັກແຊນຊາ (ກາເຟມິກ)
- ພັນລິເບີລິກາ
- ຊາລີ.

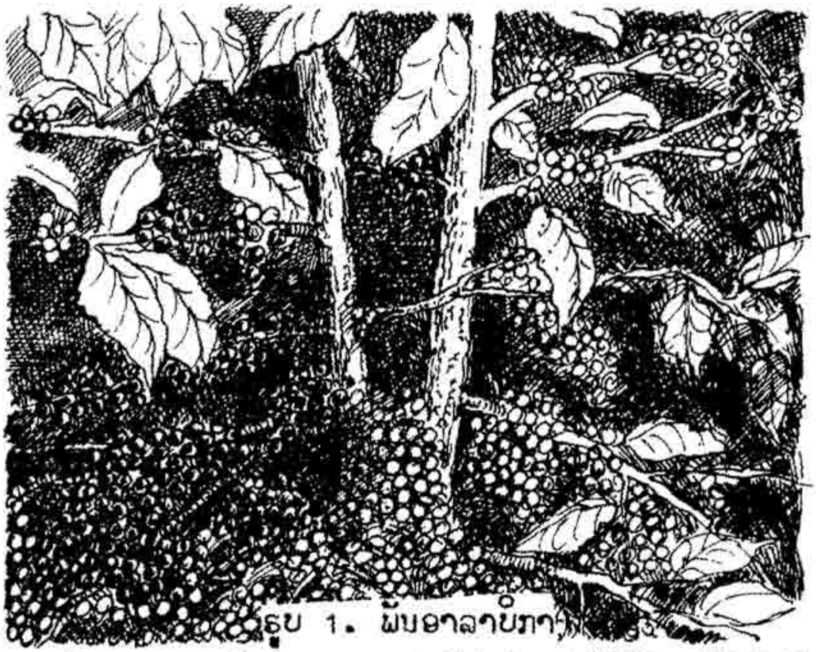
ສ່ວນປະຈຸບັນນີ້ຍັງເຫຼືອແຕ່ສະເພາະ 3 ຊະນິດ ພັນທຳອິດເທົ່ານັ້ນ ໜ່ວຍກາເຟໄດ້ບັນຈຸທາດກາເຟອີນລະຫວ່າງ 0,65 ຫາ 2,70%.

II. ລັກສະນະແລະນິໄສປະຈຳຕົວຂອງກາເຟ

ກາເຟເປັນຕົ້ນໄມ້ທີ່ມັກເກີດໃນພູມປະເທດທີ່ມີອາກາດຮ້ອນອຸ່ນ, ດິນຫອມ, ລະບາຍນ້ຳດີ, ແລະສາມາດປູກໄດ້ຕັ້ງແຕ່ລະດັບນ້ຳທະເລຂຶ້ນໄປຈົນຮອດ 2300 ແມັດ. ເງື່ອນໄຂທີ່ເໝາະສົມສຳລັບປູກກາເຟແມ່ນສູງລະຫວ່າງ 1000 ແມັດ. ແຕ່ກໍ່ມີບາງປະເທດສາມາດປູກໄດ້ຕັ້ງແຕ່ລະດັບ 250 ແມັດ ເຊັ່ນ ປະເທດບະເຣຊິນ.

ແຕ່ວ່າມີສ່ວນພົວພັນກັບປະລິມານນ້ຳຝົນ, ການກະຈາຍຂອງນ້ຳຝົນ ແລະ ຄວາມກົດດັນຂອງອາກາດ ເພາະວ່າໃນບ່ອນສູງຄວາມກົດດັນຂອງອາກາດຕ່ຳຈະຊ່ວຍໃຫ້ກາເຟເຕີບໃຫຍ່ດີ.

ເນື້ອທີ່ເໝາະສົມປູກກາເຟ ຄວນເປັນເນື້ອທີ່ຮຽງ ໝາຍຄວາມວ່າ ຕາມຈາຍພູ ເພາະນ້ຳຈະບໍ່ຂັງ ຖ້າຫາກນ້ຳຂັງກາເຟຈະຖືກກະທົບກະເທືອນ ແລະ ສິ່ງສຳຄັນແມ່ນຫຼີກເວັ້ນຈາກນ້ຳໝອກ



ຮູບ 1. ພັນອາລາບິກາ

ຮູບ 2. ພັນໂລບັສຕາ

ຂຸ້ນ. ຖ້າຫາກມີນ້ຳໝອກຂຸ້ນແລ້ວ ຕົ້ນກາເຟຈະຕາຍເມັດກາເຟຈະຫຼົ່ນກ່ອນສຸກເຊັ່ນ ກາເຟອາລາບິກາ. ແຕ່ກາເຟໂລບັສຕາເຫັນວ່າທົນທານຕໍ່ນ້ຳໝອກຂຸ້ນໄດ້ດີ ກາເຟບໍ່ໄດ້ຂະຫຍາຍຕົວປົກກະຕິ ຢູ່ໃນອຸນນະພູມຕ່ຳກວ່າ 10–12°C ສະເລີຍ ອຸນນະພູມພໍດີຂອງກາເຟອາລາບິກາຕ່ຳສຸດ 16°C ; ປານກາງ 18–22 °C ແລະສູງສຸດ 26°C ສ່ວນແນວພັນອື່ນແມ່ນຢູ່ໃນຂອບເຂດ 20–25°C (ສຳລັບແນວພັນອື່ນໆ).

1. ດິນແລະການເລືອກດິນໃຫ້ເໝາະສົມກັບກາເຟ ແຕ່ລະພັນ.

ດັ່ງໄດ້ກ່າວມາແລ້ວ. ກາເຟມັກດິນຫຼວມ ນ້ຳບໍ່ຂັງລະບາຍນ້ຳໄດ້ດີ ຊັ້ນດິນເລິກ ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນດີ. ສະນັ້ນ,ຄວນເລືອກເນື້ອທີ່ງ ເປັນປ່າໃໝ່ບຸກເບີກໃໝ່ ເນື່ອງຈາກວ່າມີອິນຊີວັດຖຸ ແລະທາດອາຫານພຽງພໍ, ດິນທີ່ຈະປູກຕ້ອງເປັນດິນທີ່ມີ ເປຮັສ Ph 4,2–5,1 ສ່ວນພັນກາເຟ ອາລາບິກາ ແມ່ນຂະຫຍາຍຕົວໄດ້ດີທີ່ສຸດໃນດິນທີ່ເປັນກາງ ແລະ ດັ່ງອ່ອນ ຊຶ່ງເປຮັສ Ph6,5–7,2 ການເລືອກເນື້ອທີ່ປູກຄວນໃຫ້ເໝາະສົມກັບພັນກາເຟທີ່ຈະປູກເຊັ່ນ: ເນື້ອທີ່ສູງຄວນປູກກາເຟນ້ອຍ (ອາລາບິກາ) ເພື່ອຫຼີກເວັ້ນຈາກນ້ຳໝອກຂຸ້ນ ແລະ ພື້ນທີ່ຕ່ຳໜອຍພຽງ ຄວນປູກກາເຟກາງ (ໂລບັສຕາ).

ປະລິມານນ້ຳຝົນທີ່ກາເຟຕ້ອງການຢ່າງໜ້ອຍຕັ້ງແຕ່1.500 ມມ. ຕໍ່ປີຂຶ້ນໄປ ແຕ່ການກະຈາຍຂອງນ້ຳຝົນຕ້ອງສະໝ່ຳສະເໝີໃນລະດູຝົນ.

ພັນ

ພັນກາເຟທີ່ປູກເປັນເສດຖະກິດ ແລະ ອຸດສາຫະກຳມີ 2 ພັນຄື : ພັນອາລາບິກາ (ກາເຟນ້ອຍ) ແລະ ພັນໂລບັສຕາ (ກາເຟກາງ).

ພັນອາລາບິກາ ເໝາະສົມກັບພື້ນທີ່ ທີ່ມີລະດັບຄວາມສູງຕັ້ງແຕ່ 500 ແມັດ ເຖິງ 2000 ແມັດ.

ພັນໂລບັສຕາ ເໝາະສົມກັບພື້ນທີ່ງມີລະດັບສູງຕັ້ງແຕ່ 250 ແມັດ ຫາ 2300 ແມັດ.

ແຕ່ກໍ່ມີບາງບ່ອນສາມາດປູກໄດ້ຕັ້ງແຕ່ຄວາມສູງ 50 ແມັດຂຶ້ນໄປທັງນີ້ ກໍ່ຕ້ອງມີປັດໃຈຢ່າງອື່ນທີ່ເໝາະສົມ ເຊັ່ນ : ສະພາບຂອງດິນ, ນ້ຳຝົນ ແລະ ອຸນນະພູມ.

ການເລືອກພັນທີ່ຈະປູກກໍ່ມີສ່ວນພົວພັນກັບສະພາບຂອງດິນທີ່ຈະປູກເພື່ອນກັບ ຍົກຕົວຢ່າງ ຖ້າເປັນພື້ນທີ່ງ ສູງງຄວນຈະເລືອກກາເຟນ້ອຍ (ອາລາບິກາ) ເນື່ອງຈາກວ່າມັນທົນແລ້ງໄດ້ດີ ແລະ ກໍ່ສາມາດຫຼີກເວັ້ນຈາກນ້ຳເພອກອຸ້ນໄດ້ ແຕ່ຖ້າຫາກວ່າພື້ນທີ່ຕ່ຳລະຫວ່າງຫຼຸບຂອງເປັນພູ ຄວນຈະເລືອກເອົາກາເຟກາງ(ໂລບັສຕາ) ເພາະສາມາດທົນຕໍ່ນ້ຳເພອກອຸ້ນ ແລະທົນທານຕໍ່ພະຍາດໝ້ຽງໄດ້.

2. ການຂະຫຍາຍພັນ

ການຂະຫຍາຍພັນສາມາດເຮັດໄດ້ຫລາຍວິທີ ເຊັ່ນ :

1. ການກາແກນ

2. ການຂະຫຍາຍພັນໂດຍການຕອນ, ປັກຊໍາແລະອື່ນໆ.

ໃນການຂະຫຍາຍພັນບໍ່ຈະເລືອກວິທີການໃດກໍໄດ້ ແຕ່ໃຫ້ມີຄວາມເໝາະສົມກັບຈຸດປະສົງຂອງວຽກງານ ເພາະແຕ່ລະວິທີມີຂໍ້ດີ ແລະ ຂໍ້ເສຍຕ່າງກັນ ຊຶ່ງຈະກ່າວຕໍ່ໄປນີ້ :

ກ. ການກ້າແກ່ນ

- ຂໍ້ດີຂອງມັນ :
+ ໄດ້ຫລາຍ
+ ໃຊ້ເວລາໜ້ອຍ
+ ໃຊ້ຈ່າຍໜ້ອຍໃນການລໍາລຽງຂົນສົ່ງແນວພັນ
+ ບໍ່ຕ້ອງໃຊ້ວິຊາການສູງ ແລະ ບໍ່ມີເຄື່ອງມືພິເສດ
+ ຕົ້ນກາເຟຈະມີອາຍຸຍືນ ເນື່ອງຈາກວ່າມັນມີລະບົບຮາກແກວ.

- ຂໍ້ເສຍ :
+ ຕົ້ນກາເຟທີ່ໄດ້ມາອາດຈະບໍ່ໄດ້ພັນແທ້
+ ໃຫ້ໝາກຊ້າ
+ ໃຫ້ໝາກບໍ່ສະໝໍ່າສະເໝີ.
+ ເມື່ອເອົາໄປປູກຕົ້ນກາເຟທີ່ໄດ້ຈະບໍ່ສະໝໍ່າສະເໝີໃນຂັ້ນຕົ້ນ.

2. <u>ການຂະຫຍາຍພັນແບບອື່ນໆເຊັ່ນການຕອນ</u>

- <u>ຂໍ້ດີ</u> :

+ ໄດ້ພັນແທ້ດັ່ງເດີມ
+ ໃຫ້ຜົນຜະລິດສະໝໍ່າສະເໝີ
+ ໃຫ້ຜົນຜະລິດໄດ້ໄວ
+ ເມື່ອປູກ, ຕົ້ນຈະສະໝໍ່າສະເໝີຕະຫຼອດ
+ ລຳຕົ້ນໄດ້ຮູບຊົງດີ ເຕັ້ຍຊຶ່ງສະດວກໃນເວລາເກັບກ່ຽວ

- <u>ຂໍ້ເສຍ</u> :

+ ໃຊ້ເວລາຫຼາຍເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຕາມຈຳນວນຕ້ອງການ
+ ອາຍຸສັ້ນ ເນື່ອງຈາກບໍ່ມີລະບົບຮາກແກ້ວ ແລະ ເນື່ອງຈາກເບ້ຍທີ່ໃຊ້ມີອາຍຸຫຼາຍແລ້ວ.
+ ໃຊ້ຈ່າຍຫຼາຍ ເພາະຕ້ອງມີວັດຖຸອຸປະກອນອື່ນໆຕື່ມອີກ.

3. <u>ການຄັດເລືອກເມັດພັນ</u>

- ເລືອກຈາກຕົ້ນທີ່ເຕີບໂຕສະໝໍ່າສະເໝີ ແລະ ໃຫ້ຜົນຜະລິດຫຼາຍ.
- ຕົ້ນທີ່ແຂງແຮງທົນທານຕໍ່ພະຍາດ ແລະ ແມງໄມ້.
- ໃຫ້ຜົນຜະລິດສະໝໍ່າສະເໝີ.
- ເລືອກຈາກຕົ້ນທີ່ມີອາຍຸສົມຄວນ ເຊັ່ນ : ພັນອາລາບິກາ ຄວນມີອາຍຸຕັ້ງແຕ່ 5 ຫາ 8 ປີ ແລະ ພັນໂລບັສຕາ ມີອາຍຸຕັ້ງແຕ່ 8 ຫາ 10 ປີ.

- ເລືອກເອົາໝວຍສຸກເຕັມທີ່ ແລະ ຢູ່ລະຫວ່າງກາງຂອງກິ່ງ ແຕ່ບໍ່ຄວນເອົາເມັດທີ່ຢູ່ປາຍກິ່ງ ຫຼື ໃກ້ຕົ້ນ.
- ບໍ່ຄວນເລືອກເອົາເມັດທີ່ແຫ້ງຄາຕົ້ນ ເນື່ອງຈາກວ່າຄວາມງອກຕ່ຳ ຫຼື ອາດຈະບໍ່ມີເລີຍ.
- ສີຂອງເມັດຄວນມີສີສົດໃສ.

ເພື່ອທົດສອບວ່າເມັດດີຄວາມງອກດີເມື່ອເກັບໄດ້ເຄິ່ງເດືອນໄວ້ຂ້າງເທິງແລ້ວ ຫຼັງຈາກອົວເປືອກນອກອອກແລ້ວ ເອົາແຊ່ນ້ຳເພື່ອລ້າງເມືອກອອກ ໃນຂະນະດຽວກັນກໍ່ສັງເກດວ່າ ເມັດທີ່ຟູນ້ຳບໍ່ຕ້ອງນຳເອົາໄປກ້າ; ເລືອກເອົາແຕ່ເມັດທີ່ຈົມນ້ຳເທົ່ານັ້ນ.

ຫຼັງຈາກໄດ້ເມັດພັນ ເພື່ອຈະນຳໄປຕາກ ບໍ່ຄວນຕາກໃສ່ແດດເກີນໄປ ເຊັ່ນ : ແດດຕອນທ່ຽງ 2 ຫາ 3 ໂມງແລງ ເພາະແດດກ້າຈະເຮັດໃຫ້ເມັດເສຍຄວາມງອກໄປ, ຄວນຕາກແດດຕອນເຊົ້າຮອດ 12 ໂມງເຊົ້າ ແລ້ວເອົາເກັບໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ມີອາກາດລ່ວງດີ. ເມື່ອຮອດບ່າຍ 3 ໂມງແລງຈຶ່ງນຳອອກມາຕາກໃໝ່. ແຕ່ຫ້າມຕາກໝອກໄວ້ກາງຄືນ ເມື່ອຄ່ຳແລ້ວຄວນກູ້ໄວ້ເຊັ່ນດຽວກັນກັບທີ່ເຮັດຜ່ານມາ.

ຊີວິດຂອງເມັດພັນກາເຟ ຈະມີຊີວິດຢູ່ໄດ້ 2 ເດືອນ ຖ້າກາຍຈາກນັ້ນແລ້ວ ອັດຕາການງອກຈະຕ່ຳລົງ ສະນັ້ນ, ເມື່ອເກັບເມັດພັນໄດ້ແລ້ວ ຄວນກຽມໜານກ້າ ແລະ ກ້າພາຍໃນ 2 ເດືອນຫຼັງຈາກເກັບເມັດ.

4. ການກ້າແກ່ນເມັດພັນ

ດັ່ງໄດ້ກ່າວມາຂ້າງເທິງແລ້ວວ່າ ຄວາມມີຊີວິດຂອງເມັດພັນຈະມີລະຫວ່າງ 2 ເດືອນເທົ່ານັ້ນ ຖ້າກາຍຈາກນັ້ນໄປ ອັດຕາການງອກຈະຕ່ຳ ສະນັ້ນ, ຕ້ອງກະກຽມເງື່ອນໄຂການກ້າເບ້ຍພາຍໃນໄລຍະເວລາ 2 ເດືອນ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ເບ້ຍທີ່ສົມບູນ, ແຂງແຮງ ແລະ ໃຊ້ເມັດພັນທ້ອຍເມັດທີ່ຄວນເຮັດແນວພັນ ຕ້ອງເປັນເມັດຄູ່ ໄດ້ຂະໜາດງາມສະໝ່ຳສະເໝີ, ສ່ວນເມັດດ່ຽວ ເອີ້ນວ່າເມັດຜູ້, ກ້າແລ້ວບໍ່ແຕກໜໍ່ເຂົ້າບໍ່ນິຍົມເລືອກພັນ ສ່ວນເມັດ 3 ຊີກເປັນເມັດທີ່ນ້ອຍບໍ່ໄດ້ດີ ສ່ວນເມັດຝາແຝດອາດຂຶ້ນ 2 ຕົ້ນ ຫຼື ຕົ້ນດຽວກໍ່ໄດ້ ຄືຈຳພວກບໍ່ສົມບູນແບບ. ສະຖານທີ່ກ້າເບ້ຍຄວນເປັນບ່ອນທີ່ໃກ້ນ້ຳ ເພື່ອສະດວກໃນການຫົດນ້ຳ. ດິນຈະຕ້ອງມີຄວາມອຸດົມສົມບູນສູງ ມີອິນຊີວັດຖຸຫຼາຍລະບາຍນ້ຳດີ. ບໍລິເວນໜານກ້າຈະຕ້ອງໄດ້ມຸງຫ່າງໆ ອາດຈະໃຊ້ຕົ້ນເລົາມາມຸງຫ່າງໆ ກໍ່ໄດ້ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ເບ້ຍທີ່ເກີດໃໝ່ກະທົບກັບແສງແດດກ້າໃນຍາມທ່ຽງ. ເມື່ອນຳໄປກ້າໄດ້ປະມານເຄິ່ງເດືອນ ເມັດກໍ່ຈະແຕກງອກຂຶ້ນມາເລື້ອຍໆ ເມື່ອເບ້ຍມີໃບແທ້ປະມານ 3 ຫາ 5 ໃບ ໃຫ້ເອົາວັດຖຸທີ່ມຸງເຮືອນກ້າເບ້ຍອອກເລັກນ້ອຍ. ເພື່ອໃຫ້ຕົ້ນກ້າໄດ້ຮັບແສງແດດເພີ່ມຂຶ້ນ, ແຕ່ບໍ່ຄວນເອົາອອກໝົດເທື່ອດຽວ ຄວນເອົາອອກເທື່ອລະນ້ອຍ ໂດຍເວັ້ນຫ່າງກັນປະມານ 1-2 ອາທິດ ຈຶ່ງເອົາອອກອີກ.

ອີກປະການໜຶ່ງ ພານກ້າບໍ່ຄວນກວ້າງເກີນ 1 ແມັດ ເພື່ອສະດວກໃນການປະຕິບັດເສຍຫຍ້າ, ຂ້າຫຸ່ນ ແລະ ໃສ່ຝຸ່ນ, ສ່ວນຄວາມຍາວບໍ່ຈຳກັດ.

ໃນກໍລະນີບໍ່ສາມາດເຮັດເຮືອນກ້າເບ້ຍໄດ້ ກໍ່ສາມາດກ້າໃສ່ກ່ອງຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່ ທັງນີ້ກໍ່ເພື່ອຈຸດປະສົງ ດັ່ງທີ່ໄດ້ກ່າວຂ້າງເທິງແລ້ວ.

ເມື່ອເບ້ຍສູງປະມານ 30–40 ຊ.ມ ກໍ່ຍ້າຍໄປປູກໄດ້ ຊຶ່ງຈະກິນເວລາທັງໝົດປະມານ 10 ຫາ 12 ເດືອນ ລວມທັງກ້າຊຳ, ການຊຳໝາຍເຖິງການຍ້າຍເບ້ຍນ້ອຍອອກໄປບົ່ງໄວ້ໃນພານຊົ່ວຄາວ ເພື່ອກຽມເອົາໄປປູກ ແລະ ເພື່ອໃຫ້ເບ້ຍແຂງແຮງມີງ່າ ລົ້ມຕອນ, ຕົ້ນຕາຍ, ດ້ວຍເຫດວ່າຖ້າບໍ່ຍ້າຍອອກຊຳແລ້ວເບ້ຍຈະບຽດກັນໂພດ ເຮັດໃຫ້ລຳຕົ້ນສູງອ່ອນແອລົ້ມງ່າຍ.

III. ການປູກກາເຟ

ກາເຟເປັນຕົ້ນໄມ້ທີ່ມັກດິນພົງ, ບໍ່ຂັງນ້ຳ ມີຮົ່ມພຽງພໍບໍ່ມັກແດດຈ້າ, ບໍ່ມັກລົມແຮງ, ການປູກຄວນປູກໃສ່ບ່ອນທີ່ຄ້ງທີ.

- ລະດູການປູກແມ່ນຕົ້ນລະດູຝົນ ເພື່ອສະດວກໃນ ເລື່ອງນ້ຳ.

- ເບ້ຍທີ່ຈະປູກຕ້ອງຄຳນຶງວ່າໄດ້ມາຈາກການກ້າເມັດ ຫຼື ການຕອນກ່ອນຈະປູກກາເຟ ຄວນປູກຕົ້ນໄມ້ບັງຮົ່ມຊົ່ວຄາວໄວ້ເສຍກ່ອນລ່ວງໜ້າ 6 ເດືອນ ຫຼື 1 ປີ ເຊັ່ນ : ຈຳພວກຕົ້ນກ້ວຍ ,

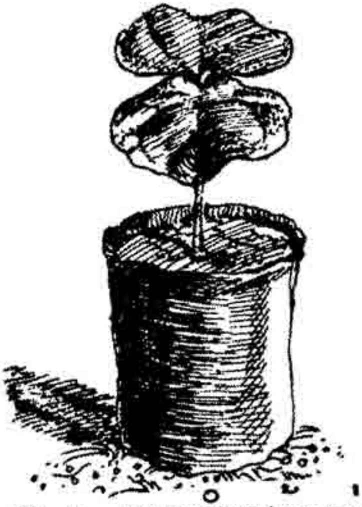
ໝາກຮຸ່ງ, ຈະເຮັດໃຫ້ມີລາຍໄດ້ເພີ່ມຂຶ້ນ ແລະ ເພື່ອເປັນທຶນໝູນວຽນ ຫຼື ອາດຈະໃຊ້ຕົ້ນທອງປູກກັບແດດກໍໄດ້.

ເມື່ອປະຕິບັດໄດ້ດັ່ງກ່າວແລ້ວ ກໍລົງມືປູກກາເຟດັ່ງຕາຕະລາງຂ້າງລຸ່ມນີ້ : (ດັ່ງຮູບ 3,4,5,6).

ພັນກາເຟ	ໄລຍະປູກ	ເບ້ຍໄດ້ຈາກ	ຈ/ນຕົ້ນ/ຮຕ.	ເລີ່ມເກັບຜົນຜະລິດ	ອາຍຸໃຫ້ຜົນຜະລິດ
ອາລາບິກາ	3x3ມ	ກ້າແກ່ນ	1.110ຕົ້ນ	3 ປີ	30ປີ
ອາລາບິກາ	2x2ມ	ຕອນ	2.500ຕົ້ນ	2 ປີ	15-20ປີ
ໂລບັສຕາ	4x5ມ	ກ້າແກ່ນ	500ຕົ້ນ	4 ປີ	30-50ປີ
ໂລບັສຕາ	3x3ມ	ຕອນ	1.110ຕົ້ນ	2 ປີ	25-30ປີ

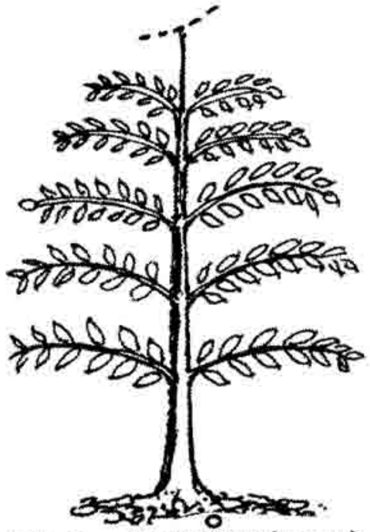
ການຂຸດຂຸມປູກໃຫ້ໄດ້ຂະໜາດ 30x30x30 ຊຕມ.ແລ້ວໃສ່ຝຸ່ນຄອກ ຫຼື ໃບໄມ້ທີ່ເນົ່າດີແລ້ວເທົ່າທີ່ຫາມາໄດ້ໃນອັດຕາ 2ກິໂລຕໍ່ 1 ຂຸມ, ນຳເອົາເບ້ຍກາເຟປູກໃສ່, ຖົມດິນໃຫ້ແໜ້ນ ແລະ ໃຫ້ດິນທີ່ຖົມຂຸມປູກສູງກວ່າລະດັບໜ້າດິນຈັກໜ່ອຍ ເພື່ອເວລາດິນແຈບລົງ ແລ້ວໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບດຽວກັບລະດັບໜ້າດິນ. ຖ້າຫາກມີຄວາມສາມາດຫາຝຸ່ນເຄມີໃສ່ໃນຂຸມກ່ອນປູກໄດ້ຍິ່ງດີ. ໂດຍສະເພາະຝຸ່ນຈຳພວກອາຊົດ ແລະ ກາລີໃນອັດຕາ 1ບ່ວງກາເຟ/ຕົ້ນ (ປະມານ 5 ກຼາມ/ຕົ້ນ).

ອີກປະການໜຶ່ງເບ້ຍທີ່ຈະນຳໄປປູກຄວນຈະຕັດໃບຈຳພວກໃບ

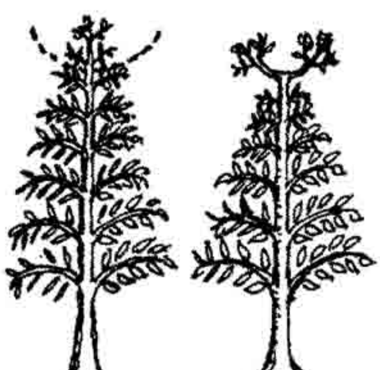


ຮູບ 3. ອາລາບິກາ(ກ້າແກ່ນ)

ຮູບ 4. ໂລບັສຕາ(ກ້າແກ່ນ)



ຮູບ 5. ອາລາບິກາ(ຕອນ)



ຮູບ 6. ໂລບັສຕາ(ຕອນ)

ທີ່ໃຫຍ່ອອກ2/3 ຂອງຈຳນວນໃບໝົດ ເພື່ອປ້ອງກັນການລະເຫີຍຂອງນ້ຳອອກ. ຈຶ່ງໄວ້ແຕ່ໃບອ່ອນທີ່ປົ່ງໃໝ່. ຣາກກໍເຊັ່ນດຽວຫາກເຫັນວ່າຣາກມັນມີຫຼາຍ ແລະ ຣາກແກ້ວຍາວໂພດກໍຄວນ ຕັດອອກກະວ່າໃຫ້ພໍດີກັບຂຸມປູກ, ສ່ວນຣາກຝອຍກໍຕັດແຕ່ງຕື່ມອີກເລັກນ້ອຍ ເພື່ອໃຫ້ພໍດີກັບຂຸມປູກ ແລະ ເພື່ອຄວາມທຸ່ນທ່ຽງລະຫວ່າງການດູດນ້ຳຂອງຣາກ ແລະ ການລະເຫີຍຂອງໃບ.

1. ການບົວລະບັດຮັກສາ

ເມື່ອປູກກາເຟຈົນຕັ້ງຕົວໄດ້ແລ້ວ ກໍພຶ່ງທຳຄວາມສະອາດບໍລິເວນສວນ ໂດຍສະເພາະແຖວບໍລິເວນອ້ອມຕົ້ນກາເຟ ນັ້ນ ບໍ່ຄວນໃຫ້ມີຫຍ້າເພາະວ່າຫຍ້າມັນຈະຍາດເອົາອາຫານຈາກກາເຟ ແຕ່ດີທີ່ສຸດເຫງົ້າຕົ້ນກາເຟຕ້ອງປົກຄຸມດ້ວຍໃບໄມ້ ເພື່ອຮັກສາຄວາມຊຸ່ມຊື່ນຢູ່ເລື້ອຍໆ. ເມື່ອຕົ້ນກາເຟສູງໄດ້ປະມານ 1 ຫາ 1,5 ແມັດຄວນຕັດຍອດເພື່ອໃຫ້ຕົ້ນກາເຟແຕກກິ່ງກ້ານອອກ ແລະ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ກາເຟສູງຂຶ້ນທາງດຽວ ເພື່ອສະດວກໃນເວລາເກັບກ່ຽວ ແລະໃຫ້ຜົນຜະລິດສູງ, ຕົ້ນກາເຟທີ່ຖືກລັກສະນະດີຄວນຈະເປັນພຸ່ມກິ່ງກ້ານແຜ່ອອກດ້ານຂ້າງ.

2. ການໃສ່ຝຸ່ນ

ຝຸ່ນຄອກຈຳພວກຂີ້ເປັດຂີ້ໄກ່ ຂີ້ໝູ ແລະ ອື່ນໆໃສ່ໃນອັດຕາ 2 ກິໂລ/ຕົ້ນ, ແຕ່ຕ້ອງໃສ່ໃນເມື່ອເຫັນວ່າຕົ້ນກາເຟ ເລີ່ມໃຫ້ຜົນ

ຜະລິດລຶດລົງສຸດ; ຝຸ່ນເຄມີທີ່ໃຊ້ໄດ້ຜົນສົມຄວນໄດ້ແກ່ສູດ 10-5-20. ໃສ່ໃນອັດຕາ 100-150 ກຼາມ/1 ຕົ້ນ.

ນອກຈາກຝຸ່ນທີ່ຫາໄດ້ຍາກແລ້ວ ເປືອກຫຸ້ມເມັດກາເຟທີ່ສີອອກໄປແລ້ວນັ້ນນຳເອົາໄປຢາຍໃສ່ທົ່ວບໍລິເວນສວນ ໂດຍສະເພາະແລ້ວແມ່ນປົກຫຸ້ມບໍລິເວນຕົ້ນຈົນຊື່ຕົງກັບປາຍສຸດຂອງພຸ່ມ, ໃບກໍຈະສາມາດເພີ່ມສະມັດຖະພາບໄດ້ດີ ແລະ ເປັນຊະນິດດຽວທີ່ຊອກໄດ້ງ່າຍ.

ການປູກພືດຄຸມດິນ ກໍມີຄວາມສຳຄັນເໝືອນກັນ ເພາະສາມາດກາຍເປັນຝຸ່ນຂຽວໃຫ້ແກ່ກາເຟ ແລະ ປ້ອງກັນການເຊາະໄຫຼຂອງຝຸ່ນ ເມື່ອມີຝົນຕົກລົງມາ, ແຕ່ມີຂໍ້ຄວນຄິດຢູ່ວ່າ ຄວນປູກຕາມຫວ່າງແຖວກາເຟໃນບໍລິເວນພຸ່ມຄວນໃຫ້ກ້ຽງສະອາດ ເນື່ອງຈາກວ່າກາເຟເປັນພືດທີ່ມີຮາກຝອຍຫຼາຍ ແລະ ຊອກຫາອາຫານຢູ່ບໍລິເວນໃກ້ໆ ໜ້າດິນ.

ເວລາໃນການໃສ່ຝຸ່ນທຳມະຊາດ (ຝຸ່ນຄອກ, ຝຸ່ນຂຽວ, ຝຸ່ນບົ່ມ) ຄວນເລີ່ມໃສ່ເມື່ອຝົນເລີ່ມຕົກ ແລະ ຝຸ່ນເຄມີ ຖ້າຫາກສາມາດໃສ່ໄດ້ຄວນໃສ່ກ່ອນກາເຟອອກດອກ ເພື່ອຊ່ວຍໃຫ້ເມັດກາເຟຕິດ ແລະ ດົກ, ແຕ່ມີຂໍ້ຄວນລະວັງ ກໍຄືຢ່າຂຸດດິນທີ່ຈະໃສ່ຝຸ່ນເຄມີເລິກເກີນໄປ ຄວນໃຫ້ເປັນຮ່ອງໃສ່ຝຸ່ນເລິກປະມານ 10-15 ຊມ. ແລະ ຫ່າງຈາກຕົ້ນບໍ່ຕ່ຳກວ່າ 50 ຊມ. ເມື່ອໃສ່ແລ້ວກໍຖົມຮ່ອງໃສ່ຝຸ່ນ.

3. ການຕັດແຕ່ງຊົງພຸ່ມ

ການຕັດແຕ່ງຊົງພຸ່ມ ກໍເພື່ອໃຫ້ສະດວກໃນການເກັບກ່ຽວ, ໃຫ້ຜົນຜະລິດກໍສູງ ແລະ ສະໝ່ຳສະເໝີ, ເພື່ອໃຫ້ແສງແດດພຽງພໍ, ເພື່ອໃຫ້ລະບາຍອາກາດໄດ້ດີໃນລະຫວ່າງແຖວ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຕົ້ນກາເຟພຸ່ມຢູ່ສະເໝີ ແລະ ມີອາຍຸຍືນຍາວ ສະດວກໃນການປ້ອງກັນສັດຕູ ແລະ ພະຍາດ.

ການຕັດແຕ່ງ ຄວນເຮັດໃນລະດູແລ້ງ, ພາຍຫຼັງເກັບກ່ຽວແລ້ວ ແຕ່ການປູກກາເຟໃນບ້ານເຮົາປະຈຸບັນນີ້ ຊາວສວນເສຍດາຍ, ເລີຍບໍ່ໄດ້ຕັດແຕ່ງ, ບາງສວນປ່ອຍໃຫ້ຕົ້ນກາເຟ ສູງຈົນເກືອບ 4-5 ແມັດກໍມີ. ສາຍເຫດນີ້ມີຜົນເສຍຫາຍຫຼາຍດ້ານນອກຈາກວ່າອາດຈະເສຍຍອນສາຍເຫດດັ່ງກ່າວແລ້ວ, ຍັງໃຊ້ເວລາດົນອີກ ສົມມຸດວ່າມີແຜນຈະເກັບໄດ້ 1 ຊົ່ວໂມງຕໍ່ 25 ຕົ້ນ ແຕ່ເກັບໄດ້ພຽງແຕ່ 3 ຕົ້ນ ເພາະຕ້ອງໄດ້ແບກຂັ້ນໄດຍ້າຍຢູ່ເລື້ອຍ. ຕົ້ນກາເຟທີ່ເໝາະສົມ ຄວນສູງບໍ່ໃຫ້ເກີນ 2-2,5 ແມັດ.

4. ພະຍາດແລະສັດຕູຂອງກາເຟ

ພະຍາດຂອງກາເຟໂດຍທົ່ວໄປມີ 3-4 ຊະນິດແຕ່ພະຍາດທີ່ສຳຄັນກວ່າໝູ່ແມ່ນພະຍາດຂີ້ໝ້ຽງ. ພະຍາດນີ້ຈະທຳລາຍໃບກ່ອນ ລັກສະນະເປັນວົງສີນ້ຳຕານ ແລະ ມີຝຸ່ນເໝືອນກັບຂີ້ໝ້ຽງເຫຼືອງສີນ້ຳຕານແດງ, ພະຍາດນີ້ເຂົ້າກັບກາເຟທຸກໆ ພັນ ແຕ່ກາເຟອາລາບິ-

ກາແມ່ນເປັນຫຼາຍກ່ວາໝູ່ ແລະ ອ່ອນແອກວ່າໝູ່, ເພື່ອຫຼີກເວັ້ນພະຍາດນີ້ ຄວນເຮັດດັ່ງລຸ່ມນີ້ :

- ປູກພັນທີ່ທົນທານ ຫຼື ວ່າປ່ຽນພັນໃໝ່ເຊັ່ນ ພັນ ໂລບັສ-ຕາ.

- ເພີ່ມຄວາມອຸດົມສົມບູນຂອງດິນ ໂດຍການໃສ່ຝຸ່ນຕ່າງໆ ເພື່ອລ້ຽງໃຫ້ກາເຟເຕີບໂຕໄວ ແລະ ບົວລະບັດຮັກສາສວນໃຫ້ສະອາດ.

- ຖ້າຫາກເຫັນວ່າຕົ້ນໄມ້ບັງຮົ່ມນັ້ນ ຫາກວ່າເກີນໄປກໍອາດຈະຕັດອອກເລັກນ້ອຍ ເພື່ອໃຫ້ແສງແດດພຽງພໍ.

- ເມື່ອເຫັນວ່າກາເຟເປັນພະຍາດນີ້ແລ້ວ. ອາດຈະແກ້ໄຂໄດ້ ໂດຍການສີດຢາຈຳພວກທອງແດງ ເປັນອົງປະກອບເຊັ່ນ: ຢາບໍໂດຊຶ່ງມີສ່ວນປະສົມດັ່ງນີ້ : ຢາທອງແດງຊັນເຟດ 300 ກຼາມ ປະສົມກັບປູນຂາວ 150 ກຼາມ ແລະ ປະກອບກັບນ້ຳ 100 ລິດ. ປະສົມເຂົ້າກັນແລ້ວສີດ. (ສີດໃນ 1-2 ເທື່ອຕໍ່ປີ).

5. ແມງໄມ້ທີ່ທຳອັນຕະລາຍຕໍ່ກາເຟ

ທີ່ພົບເຫັນ ແລະ ປະກົດມີຢູ່ໃນປະເທດເຮົາ ມີຢູ່ເລັກນ້ອຍແຕ່ກໍມີຄວາມສຳຄັນສົມຄວນດີ : ບົ້ງເຈາະລຳຕົ້ນ, ຈຳພວກນີ້ມັນຈະເຈາະຕົ້ນກາເຟໂດຍກົງ ອາດຈະເລີ່ມເຈາະລຳຕົ້ນ ຫຼື ງ່າອ່ອນເຮັດໃຫ້ຕົ້ນກາເຟຫ່ຽວ ແລະ ຕາຍ.

ການສັງເກດເມື່ອເຫັນຂວຍສີນ້ຳຕານເມັດນ້ອຍໆ ສະແດງ

ວ່າມີດ້ວງເຈາະລຳຕົ້ນ, ວິທີການງ່າຍໆ ເມື່ອເຫັນດັ່ງນັ້ນ ກໍເອົາກ້ານພ້າວ ຫຼືເຫຼັກ ໄມ້ນ້ອຍໆ ແຍ່ເຂົ້າເພື່ອທຳລາຍດ້ວງທີ່ຢູ່ໃນຮູຫຼື ຖ້າຫາກວ່າມີຢາເຄມີ ເຊັ່ນ : ອອກໂທຣິນ ກໍສາມາດແກ້ໄຂໄດ້ ເມື່ອໃຊ້ຢາແລ້ວຄວນເອົາສຳລີອັດຮູໄວ້ ນອກຈາກນັ້ນຍັງໃຊ້ຢາມາລາທອນ 0,25% ຫຼື ດີອາຊິນອນກໍໄດ້ 0,4% ສີດໃຫ້ທົ່ວ ລຳຕົ້ນ ແລະ ໃບ.

ແມງໄມ້ອີກຊະນິດໜຶ່ງທີ່ມັກປະກົດມີ ເຊັ່ນວ່າ : ດ້ວງເສືອ ແມງໄມ້ຊະນິດນີ້ຄວາມຈິງບໍ່ໄດ້ເຈາະຕົ້ນກາເຟ ເພື່ອເປັນອາຫານ ຫາກແຕ່ວ່າເຈາະເພື່ອເຮັດຮັງ ແລະ ບ່ອນໄຂ່, ແຕ່ມັນເຮັດໃຫ້ຕົ້ນກາເຟຫັກ ຫຼື ກິ່ງກາເຟຫັກ.

ວິທີປາບກໍໃຊ້ສຳລີຈຸ່ມນ້ຳມັນເຄື່ອງລົດ ແລ້ວອັດຮູຈະເຮັດໃຫ້ດ້ວງຕາຍ.

ນອກຈາກພະຍາດແລະແມງໄມ້ແລ້ວຢູ່ປະເທດເຮົາຍັງມີສັດຕູທີ່ສຳຄັນ ແລະ ພົບເລື້ອຍໆ ຄື : ເຫັນ ແລະ ລິງ ສັດສອງຈຳພວກນີ້ ແມ່ນກິນໝາກກາເຟສຸກແລ້ວ ເນື່ອງຈາກມີລົດຫວານ.

IV. ການເກັບກ່ຽວ

ກາເຟແຕ່ລະຊະນິດພັນ, ຈະບໍ່ສຸກພ້ອມໆ ກັນ ດັ່ງນັ້ນການເກັບຈຶ່ງຕ້ອງສືບຕໍ່ເກັບໄປຈົນຮອດຫຼາຍໆ ເດືອນ, ຂອບເຂດຂອງການເກັບນັ້ນຂຶ້ນກັບເງື່ອນໄຂຂອງບ່ອນປູກດັ່ງກ່າວ ແລະ ລັກສະນະຂອງກາເຟອີກດ້ວຍ. ເຊັ່ນວ່າ : ພັນອາລາບິກາ ຈະສຸກກ່ອນ

ເລີ່ມຕັ້ງແຕ່ເດືອນ ພະຈິກ ເຖິງເດືອນ ກຸມພາ, ກາເຟພັນໂລບັສ-
ຕາ ຈະເລີ່ມສຸກຕັ້ງແຕ່ເດືອນ ທັນວາ ເຖິງເດືອນ ມີນາ ໂດຍສະ
ເພາະແລ້ວ ເມັດກາເຟໃນຕົ້ນດຽວກໍຈະບໍ່ສຸກພ້ອມກັນ ສະນັ້ນການ
ເກັບກາເຟ ຈຶ່ງຕ້ອງໃຊ້ເວລາສົມຄວນໂດຍທົ່ວໆໄປແລ້ວຊາວສວນ
ປະເທດເຮົາຈະເກັບກາເຟປະມານ 3 ເທື່ອ ຄື ເທື່ອທີໜຶ່ງ ແລະ
ເທື່ອທີສອງເລືອກເກັບເອົາແຕ່ໜ່ວຍສຸກ ສ່ວນເທື່ອທີສາມແມ່ນເກັບ
ເອົາໝົດທັງສຸກ ແລະ ດິບ, ທັງນີ້ກໍຍ້ອນວ່າແຮງງານໃນການເກັບ
ບໍ່ພຽງພໍ ແລະ ການວາງແຜນປູກກໍຍັງບໍ່ແທດເໝາະກັບສະພາບຕົວ
ຈິງ ຄືວ່າຊາວສວນຜູ້ໜຶ່ງອາດຈະມີທັງກາເຟນ້ອຍ (ອາລາບິກາ)
ແລະ ກາເຟກາງ (ໂລບັສຕາ). ສະນັ້ນ ເພື່ອໃຫ້ທັນກັບສະພາບ
ຈຶ່ງຕ້ອງເກັບແຕ່ 3 ເທື່ອ ເພາະຖ້າຈະເກັບໄປເລື້ອຍໆ ກາເຟ
ກາງກໍຈະຫຼົ່ນກ່ອນຈຶ່ງຂ້ຽວເກັບກາເຟນ້ອຍໃຫ້ແລ້ວ ຈຶ່ງໄປເກັບ
ກາເຟກາງຕໍ່ໄປ. ການເກັບແບບນີ້ ກໍຖືວ່າເໝາະສົມໃນສະພາບທີ່
ຂາດແຮງງານ ແລະ ກາເຟທີ່ຜ່ານການເກັບແບບນີ້ ອັດຕາສ່ວນ
ການເສຍຫາຍກໍບໍ່ຫຼາຍ ແຕ່ວ່າການເກັບເທື່ອທີສາມນີ້ ມັກຈະມີຜົນ
ເສຍຫາຍຕໍ່ຕົ້ນກາເຟຫຼາຍກວ່າເມັດກາເຟ ເນື່ອງຈາກວ່າການ
ເກັບເທື່ອທີສາມເປັນການຮູດເອົາເລີຍ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ກິ່ງກາເຟຈີກຫຼື
ຫັກເປັນເຫດໃຫ້ໃນປີຕໍ່ໄປຜົນຜະລິດຕົກຕ່ຳລົງ ຍ້ອນມີສິ່ງອື່ນແຊກ
ເຂົ້າມາຕາມປາກບາດຂອງກິ່ງກາເຟທີ່ຈີກ ອາດຈະເປັນຈຳພວກ
ດ້ວງເຈາະລຳຕົ້ນ ຫຼື ອາດຈະແມ່ນພວກພະຍາດ. ສະນັ້ນໃນການ
ເກັບນີ້ຈຶ່ງລະມັດລະວັງທີ່ສຸດ. ຜົນຜະລິດກາເຟໃນໜຶ່ງເຮັກຕາ ຈະ

ໄດ້ຮັບ 300 ຫາ 1200 ກິໂລ ຫຼື ບາງຄັ້ງຈະໄດ້ຮັບສູງ ເຖິງ 5000–6000 ກິໂລ ຕໍ່ 1 ເຮັກຕາ, ຖ້າຫາກເງື່ອນໄຂສະພາບແວດລ້ອມເໝາະສົມ.

1. ການຕາກແລະການແກະເປືອກ

ເທົ່າທີ່ປະຕິບັດກັນມາ ຊາວສວນປະເທດເຮົາຫຼັງຈາກເກັບກາເຟມາແລ້ວ ມີວິທີປະຕິບັດ 2 ວິທີ :

ກ– ການຂົ້ວ (ການເອົາເປືອກນອກອອກ) ຈຸດປະສົງກໍ່ເພື່ອຕາກໃຫ້ແຫ້ງໄວ, ວິທີນີ້ອາດຈະເອີ້ນວ່າ : ວິທີປຽກ ເນື່ອງຈາກວ່າກາເຟທີ່ເກັບມາແລ້ວ ຕ້ອງບົ່ມໄວ້ຄ້າງຄືນ ແລ້ວຈຶ່ງນຳມາຂົ້ວ. ຈິງຢູ່ບາງຄົນອາດຈະຂົ້ວເມື່ອເກັບມາສົດເລີຍແຕ່ກໍ່ເປັນພຽງບາງສ່ວນຂອງກາເຟທີ່ເກັບໄດ້ເທົ່ານັ້ນ, ສ່ວນຫຼວງຫຼາຍແລ້ວແມ່ນທີ່ບົ່ມໄວ້ຄ້າງຄືນຈຶ່ງນຳໄປຂົ້ວ ແລ້ວລ້າງນ້ຳຈຶ່ງນຳໄປຕາກ. ຈາກການຄົ້ນຄວ້າຂອງນັກຊ່ຽວຊານ ເຫັນວ່າວິທີນີ້ກໍ່ດີສົມຄວນ ຫາກແຕ່ວ່າບໍ່ເສດຖະກິດ ເນື່ອງຈາກວ່າຕ້ອງໃຊ້ແຮງງານຫຼາຍ ໃຊ້ເວລາຫຼາຍ ແລະ ກາເຟເມື່ອໄປປຸງແຕ່ງກິນ ແລະ ລົດຊາດກໍ່ຈະແຕກຕ່າງກັນໄປເລັກນ້ອຍ ສະນັ້ນ ໃນປະຈຸບັນນີ້ ປະເທດທີ່ປູກກາເຟທີ່ສຳຄັນໄດ້ເລີ້ມປະຕິບັດມາແລ້ວ.

ຂ– ວິທີແຫ້ງ, ວິທີນີ້ງ່າຍກວ່າວິທີປຽກ ເນື່ອງຈາກວ່າເມື່ອເກັບມາແລ້ວ ກໍ່ນຳມາຕາກໝົດເປືອກເລີຍ ເມື່ອແຫ້ງດີແລ້ວຈຶ່ງນຳໄປສີອອກມາເປັນກາເຟເມັດ ພ້ອມທີ່ຈະຈຳໜ່າຍໄດ້ເລີຍ.

ວິທີນີ້ເປັນວິທີທີ່ນິຍົມໃຊ້ໃນບັນດາປະເທດຜະລິດກາເຟທັງຫຼາຍດ້ວຍເຫດວ່າເປັນວິທີງ່າຍຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໜ້ອຍ ແລະ ໄດ້ກາເຟທີ່ມີລົດຊາດດີ ເປັນທີ່ຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດກາເຟ.

2. ການຕາກ

ໃນປະເທດເຮົາການຕາກຍັງເຮັດບໍ່ໄດ້ດີ ເນື່ອງຈາກວ່າຕາກໃສ່ດິນ ດັ່ງນັ້ນ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ກາເຟມີເຊື້ອເຫັດເກີດຂຶ້ນ ແລ້ວເມັດກາເຟຈະມີສີເຂັ້ມ, ບາງເທື່ອກໍມີສີດຳ ເຮັດໃຫ້ຄຸນນະພາບຂອງກາເຟເສຍ. ນອກຈາກນັ້ນການຕາກໃສ່ດິນ ເມື່ອນຳເອົາກາເຟໄປປຸງແຕ່ງແລ້ວຈະມີກິ່ນດິນຕິດໄປທຳຄຸນນະພາບກໍຕ່ຳ. ເພື່ອເຮັດໃຫ້ກາເຟຮັກສາຄຸນນະພາບອັນດີໄວ້ ຄວນຈະເອົາໃຈໃສ່ການຕາກເປັນສຳຄັນ, ຄວນຈະຫາວັດຖຸຮອງພື້ນກ່ອນແລ້ວຈຶ່ງຕາກ. ວິທີງ່າຍໆ ແລະ ໄດ້ຜົນດີ ແມ່ນເອົາຈຳພວກໄມ້ຂອດຊຶ່ງມີຢູ່ຫຼວງຫຼາຍມາຫຼຸບໃຊ້ ເປັນວັດສະດຸໃນການຕາກກາເຟ ເພາະພຽງແຕ່ສັບຟາກໄມ້ຂອດ ຫຼື ໄມ້ເຮຍ ແລ້ວເຮັດຮ້ານສູງຂຶ້ນຈາກດິນເລັກນ້ອຍເອົາຟາກດັ່ງກ່າວປູ ແລ້ວຈຶ່ງຕາກກໍຈະເຮັດໃຫ້ກາເຟ ຮັກສາທາດແທ້ຂອງກາເຟໄວ້ໄດ້ ຊຶ່ງພົວພັນກັບດ້ານລາຄາ ແລະລາຍໄດ້ໂດຍກົງ.

3. ການເກັບມ້ຽນ

ເຮືອນທີ່ຈະໃຊ້ເກັບມ້ຽນກາເຟຄວນໃຫ້ມີ ອາກາດລະບາຍ

ໄດ້ດີແຕ່ບໍ່ຄວນວາງເປົ້າກາເຟຕິດກັບພື້ນດິນ ຖ້າເປັນສາງເກັບແບບພື້ນຕ່ຳ (ໝາຍຄວາມວ່າບໍ່ໄດ້ຍົກຮ້ານ) ຄວນຈະມີວັດຖຸຮອງໃຫ້ສູງຈາກໜ້າດິນປະມານ 15-20 ຊຕມ. ກໍ່ພໍໃຊ້ໄດ້ເພື່ອໃຫ້ອາກາດໝູນວຽນໄດ້ດີ ແລະ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຄວາມຊຸ່ມຈາກດິນ ລະເຫີຍໃສ່ກະເປົາກາເຟໂດຍກົງ, ເພື່ອຮັກສາຊື່ງຄຸນນະພາບຂອງກາເຟ ສິ່ງສຳຄັນສາງເກັບຕ້ອງມີປ່ອງລະບາຍອາກາດ ເພື່ອລະບາຍອາກາດຮ້ອນ ແລະ ຊຸ່ມອອກນອກ.

4. ຂໍ້ຄວນເອົາໃຈໃສ່

ໃນສະພາບປະຈຸບັນນີ້ ຊາວສວນມັກຈະໃຊ້ໂຄກສ້ອມ ກາເຟເອົາເອງອັນນີ້ມັນກໍມີຜົນດີ ແລະ ຜົນເສຍ, ຜົນດີກໍຄື :ປະຢັດຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ, ບໍ່ຫຍຸ້ງຍາກໃນການຂົນສົ່ງ ເພາະປະຕິບັດກັບເຮືອນຂອງໂຕເອງ. ແຕ່ຂໍ້ເສຍນັ້ນມີຫຼາຍກວ່າ ເຊັ່ນວ່າ ບໍ່ປະຢັດແຮງງານຍ້ອນວ່າຕ້ອງໄດ້ໃຊ້ເວລາດົນ, ບໍ່ປະຢັດແຮງງານສຳລັບວຽກອື່ນໝາຍຄວາມວ່າເກືອບຈະບໍ່ມີເວລາໄປເພີ່ມພູນຢ່າງອື່ນ, ສິ່ງສຳຄັນກວ່າໝູ່ແມ່ນຄຸນນະພາບຂອງກາເຟໂຕກຕ່ຳ ເນື່ອງຈາກວ່າເມັດກາເຟທີ່ໄດ້ຈາກການສ້ອມດ້ວຍມືນັ້ນ ເມັດຈະບໍ່ສະໝ່ຳສະເໝີ ອັດຕາເມັດແຕກມີຫຼາຍເຮັດໃຫ້ລາຄາໂຕກຕ່ຳ. ຈາກການທົດລອງແບບງ່າຍໆ ໃນການນັບເມັດກາເຟທີ່ສ້ອມດ້ວຍມື ເຫັນວ່າມີເມັດດີພຽງ 45% ເທົ່ານັ້ນ, ເມັດແຕກ 45% ແລະ ເມັດເສຍມີ 10% ເມື່ອເປັນດັ່ງນີ້ຫາກວ່າສາມາດແກ້ໄຂຂອດນີ້ໄດ້ ໂດຍການນຳໄປສູ່

ໂຮງສີ ແລ້ວຈະສາມາດເພີ່ມຄຸນນະພາບຂອງກາເຟໄດ້.

V. ອະນາຄົດການປູກກາເຟຂອງປະເທດລາວ

ໂດຍອີງໃສ່ສະພາບ ພູມສາດ ຖານທີ່ຕັ້ງ ແລະ ຈຸດພິເສດຂອງປະເທດເຮົາແລ້ວ ດົງບໍລິເວນມີເນື້ອທີ່ເໝາະສົມ ໃນການປູກກາເຟ ຊຶ່ງເປັນສິນຄ້າອັນສຳຄັນໃຫ້ແກ່ປະເທດເຮົາ, ເນື້ອທີ່ຄວາມສາມາດປູກກາເຟໄດ້ບໍ່ຕ່ຳກວ່າ 100.000 ເຮັກຕາ, ແຕ່ວ່າປະຈຸບັນນີ້ ເນື້ອທີ່ປູກກາເຟໃນດົງບໍລິເວນທີ່ໄດ້ປູກແລ້ວ 19266 ເຮັກຕາ ເທົ່ານັ້ນ. ປະເທດເຮົາຍັງມີຄວາມສາມາດຂະຫຍາຍເນື້ອທີ່ປູກກາເຟໄດ້ອີກຫຼາຍ ປະກອບກັບການເພີ່ມຕື່ມ ດ້ານວິຊາການເຂົ້າໄປອີກ ກໍ່ຈະສາມາດນຳເອົາເງິນຕາເຂົ້າປະເທດໄດ້ຕື່ມອີກ. ຍ້ອນວ່າປະຊາຊົນລາວໂດຍສະເພາະໃນເຂດດົງບໍລິເວນ ມີບົດຮຽນ ແລະ ປະສົບການໃນການປູກກາເຟດີສົມຄວນ.

ກາເຟນອກຈາກຈະໃຊ້ບໍລິໂພກແລ້ວ ຍັງສາມາດນຳເອົາໂຮງງານອຸດສາຫະກຳອັນອື່ນອີກ ດັ່ງຈະກ່າວໄວ້ໃນຄຸນປະໂຫຍດຂອງກາເຟດັ່ງລຸ່ມນີ້ :

ຄຸນປະໂຫຍດຂອງກາເຟ

1. ເປັນເຄື່ອງດື່ມ
2. ເຮັດເຫຼົ້າຊຶ່ງອາດຈະເອີ້ນວ່າ ເຫຼົ້າກາເຟ
3. ເຮັດປະລາສະຕິກແຂງທົນໄຟ

4. ເຮັດນ້ຳມັນທາພົມ
5. ສະກັດເອົາວິຕາມິນເຄ
6. ເຮັດຢາປາບສັດຕູພືດ
7. ສະກັດເອົານ້ຳມັນເພື່ອເຮັດສະບູ ແລະ ປຸງແຕ່ງອາຫານ.

<u>ເອກະສານອ້າງອີງ</u> :

- ບາງຂໍ້ແນະນຳກ່ຽວກັບການປູກພືດຊະນິດຕ່າງໆ
  ກົມເຜີຍແຜ່ວິທະຍາສາດເຕັກນິກກະສິກຳ
  (1 9 8 1)
- ສາດສະດາຈານ ໂຊໂລ ໂຊລອບ
  ກົມປູກຕົ້ນໄມ້ໃຫ້ໝາກໃນເຂດຮ້ອນ ແລະ ເຂດອົບອຸ່ນ
  (1 9 8 1)

ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນກາເຟ

(COOFFE ARABICA)

ບົດວິຊາການບົດນີ້ຈະໄດ້ເນັ້ນໜັກໃສ່ວິທະຍາການຂອງການຕັດແຕ່ງຕົ້ນກາເຟເປັນຈຸດໜັກ, ສ່ວນວິຊາການປູກ, ບົວລະບັດຮັກສາ, ເກັບກ່ຽວ ແລະ ປຸງແຕ່ງກາເຟນັ້ນນີ້ໄດ້ສະເໜີໃນເອກະສານຄູ່ມືການປູກພືດອຸດສາຫະກຳໄປແລ້ວ. ດັ່ງນັ້ນວິຊາການດັ່ງກ່າວແມ່ນອີງໃສ່ເອກະສານທີ່ໄດ້ຂຽນ ແລະ ຈັດພິມມາແລ້ວທັງໝົດ.

ເປັນຫຍັງເຮົາຈຶ່ງຕອນງ່າຂອງຕົ້ນໝາກກາເຟ. ການຕັດແຕ່ງງ່າທີ່ໃຊ້ໃນເອກະສານນີ້ແມ່ນຕັດແຕ່ງງ່າໃຫ້ເກີດ ແໜງໃໝ່ຂຶ້ນມານັ້ນເອງ.

ອີງຕາມບົດຮຽນ ຂອງບັນດາປະເທດທີ່ຜະລິດກາເຟ ເພື່ອເປັນສິນຄ້າຂາອອກເຊັ່ນ: ບະເຣຊິນ ເອນຊານວາດໍ ໂກລົມເບຍ ກົດສະຕາຣິກາ ແລະ ບ່ອນອື່ນໆມີການຕັດ, ແຕ່ງງ່າເພື່ອໃຫ້ໄດ້ໝາກທຸກປີສະໝ່ຳສະເໝີ.

ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ ເພື່ອສະດວກແກ່ທ່ານຜູ້ອ່ານ ແລະຢາກຊອກຮູ້ກ່ຽວກັບເລື່ອງການປູກກາເຟ ຈຶ່ງຂໍສະເໜີເລື່ອງກາເຟໂດຍຫຍໍ້ ໃນເອກະສານວິຊາການສະບັບນີ້.

I. ສະພາບການປູກໝາກກາເຟໂດຍຫຍໍ້

ໝາກກາເຟຈັດຢູ່ໃນຄອບຄົວ ຣຸບບີອາແຊ(Rubiaceae)

ຊຶ່ງເກີດ ແລະ ໃຫ້ໝາກໄດ້ໃນອາກາດຫຼາຍຊະນິດ. ກາເຟທີ່ໃຫ້ໝາກດີແມ່ນຢູ່ໃນເຂດທີ່ມີຄວາມສູງຈາກລະດັບນ້ຳທະເລແຕ່ 1200 ເຖິງ 1700 ແມັດ ບ່ອນທີ່ມີອຸນນະພູມແຕ່ 16° ຊັງຕີກຣາດ ເຖິງ 22° ຊັງຕີກຣາດ ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ ກາເຟທີ່ຂາຍໃນຕະຫຼາດໂລກປະມານ 50% ແມ່ນມາຈາກປະເທດບະເຣຊິນ ຊຶ່ງມີຄວາມສູງຈາກລະດັບນ້ຳທະເລແຕ່ 800 ເຖິງ 1200 ແມັດ. ກາເຟຊະນິດນີ້ແມ່ນຕ້ອງການແສງແດດ (ບໍ່ຕ້ອງການຕົ້ນໄມ້ເຮັດຮົ່ມເຊັ່ນຕົ້ນທອງ ແລະ ອື່ນໆ) ເກີດ ແລະ ໃຫ້ໝາກຫຼາຍ. ເມື່ອປູກໃນຄວາມສູງລະດັບດຽວກັບນ້ຳທະເລຄື 2–5 ແມັດ ຈາກລະດັບນ້ຳທະເລທີ່ ລັດຮາວາຍ ກາເຟກາງສ່ວນໃຫຍ່ ມາຈາກເຂດສູງຂອງປະເທດ ເອນຊານວາດໍ ກົວເຕມາລາ ໂກລົມເບຍ ແລະ ກົດສະຕາຣິກາ.

ຕົ້ນກາເຟເກີດດີໃນດິນທີ່ມີຊັ້ນດິນເລິກທີ່ລະບາຍນ້ຳໄດ້ດີ ບໍ່ເປັນດິນເນື້ອໜັກຈົນເກີນໄປ (ດິນຊາຍ) ແຕ່ເປັນດິນແດງຊຶ່ງແມ່ນດິນພູໄຟເກົ່າ (ບາຊານ) ເຫັນວ່າເປັນດິນທີ່ເໝາະສົມ ສຳລັບກາເຟທີ່ສຸດ. ຄວາມເປັນກົດຂອງດິນໃນລະດັບ PH 4,2 ເຖິງ 5,1 ເຫັນວ່າເໝາະສົມສຳລັບກາເຟ ອາລາບິກາ ແລະ ໂລບັສ-ຕາ ຊຶ່ງໃຫ້ຜົນດີໃນປະເທດ ບະເຣຊິນ ແລະ ທະວີບອາຟະລິກາຕາເວັນຕົກ ສຳລັບປະເທດລາວເຮົາ ແຫຼ່ງທີ່ຜະລິດ ກາເຟໃຫຍ່ກວ່າໝູ່ໃນດິນແດງ ພູພຽງບໍລະເວນ ແລະສາມາດເກີດໄດ້ໃນຫຼາຍແຂວງອີກດ້ວຍ ເຊັ່ນ : ເຂດຕົ້ນພູຫຼວງ ແຂວງ ສະຫວັນນະເຂດ

ເມືອງວັງວຽງ ເມືອງກາສີ ແຂວງວຽງຈັນ, ແຂວງຫຼວງພະບາງ ແລະ ແຂວງຫຼວງນ້ຳທາ ຄາດວ່າຍັງມີຫຼາຍເຂດທີ່ສາມາດປູກໝາກ ກາເຟໄດ້ແຕ່ຮອດປະຈຸບັນ ການສຳຫຼວດແບ່ງເຂດຜະລິດກຳລັງດຳ ເນີນວຽກງານຂະແໜງນີ້ຢູ່.

ຂໍ້ສຳຄັນທີ່ສຸດ ແມ່ນເລືອກພັນທີ່ເໝາະສົມສຳລັບແຕ່ລະທ້ອງ ຖິ່ນ ເພື່ອເສີມຂະຫຍາຍການປູກກາເຟໃນເນື້ອທີ່ກວ້າງ, ໃຫ້ໄດ້ ຜົນດີ ຄວນມີການປູກທົດລອງ ເລືອກພັນທີ່ເໝາະສົມສຳລັບທ້ອງຖິ່ນ ນັ້ນກ່ອນ ຈຶ່ງຕັດສິນໃຈຂະຫຍາຍອອກໄປໃນເນື້ອທີ່ກວ້າງ, ບາງຊະ ນິດພັນທີ່ເຂດທະວີບອາເມລິກາລາຕິນນຳເຂົ້າ ໃຫ້ໝາກດົກ ສຸກພ້ອມ ກັນດີ ເກັບກ່ຽວສະດວກມີຢູ່ປະມານ 4 ຊະນິດຄື : ກາຕຸຍຣາ, ປາກາສ, ມອນໂດ ໂນໂວ ແລະ ພັນ ບວກດົງ.

ໝາກກາເຟຊະນິດຕ້ອງການຕົ້ນໄມ້ເຮັດຮົ່ມກໍ່ນິຍົມປູກກັນ ໃນ ຫຼາຍປະເທດ ແຕ່ມາຮອດປະຈຸບັນ ຄວາມສົນໃຈທາງດ້ານການປູກ ກາເຟຊະນິດບໍ່ຕ້ອງການຮົ່ມໄດ້ຮັບການນິຍົມເຂົ້າມາແທນທີ່, ໄດ້ ຜົນດີກວ່າໃນເນື້ອທີ່ນຳເຕັກນິກວິທະຍາການເຂົ້າຊ່ວຍເຊັ່ນ : ໃສ່ ຝຸ່ນ ສີດຢາດ້ວງນີ້ເປັນຕົ້ນ.

ກ່ຽວກັບໄລຍະປູກນັ້ນ ຫຼາຍປະເທດໄດ້ເຮັດການທົດລອງ ເພື່ອເພີ່ມຈຳນວນຕົ້ນຕໍ່ເຮັກຕາ ຜົນຂອງການທົດລອງທີ່ ປະເທດ ປອກໂຕຣິໂກ ແລະ ເອກົວດໍ ເຫັນວ່າການປູກທີ່ເຂົ້າໃຫ້ຜົນດີກວ່າ ດີ ສະມັດຖະພາບ ສູງກວ່າການປູກຫ່າງ. ຈາກການທົດລອງດັ່ງ ກ່າວ ໄລຍະປູກທີ່ເສດຖະກິດກວ່າໝູ່ແມ່ນ 1×2 ແມັດສຳລັບກາເຟ

ພັນ ກາຕຸຍຣາ (Caturra) ເພາະວ່ານອກຈາກຈະໃຫ້ສະມັດຖະພາບສູງແລ້ວ ຍັງລຶດຜ່ອນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃນການເຂົ້າຫຍ້າດ້ວຍມື ຫຼື ເຄື່ອງຈັກ ຫຼື ດ້ວຍສານເຄມີອີກດ້ວຍ.

ໃນບ້ານເຮົາປະຈຸບັນນີ້ໃຊ້ 3×3 ແມັດສຳລັບພັນອາຣາບິກາ ຫຼື ອາຣາບັດສະຕາ ແລະ ກວ້າງກວ່ານັ້ນສຳລັບພັນອື່ນເຊັ່ນ: ໂລບັດສະຕາ ຫຼື ກາເຟມິກ. ເທົ່າທີ່ເຫັນຈາກບົດຮຽນຕົວຈິງ ທາງວິຊາການຢາກສະເໜີແນະນຳໃຫ້ທົດລອງ 2×3 ຫຼື 1,5×3 ສຳລັບກາເຟ ອາຣາບິກາ ແລະ 3×4 ສຳລັບກາເຟຊະນິດອື່ນ. ເພື່ອຍົກສູງສະມັດຖະພາບທີ່ແນ່ນອນລອງປະຕິບັດໃນເນື້ອທີ່ນ້ອຍກ່ອນຖ້າໄດ້ຜົນດີຈິງຂະຫຍາຍໄປປູກໃນເນື້ອທີ່ໃຫຍ່ຕໍ່ໄປ. ທັງນີ້ຂໍ້ມູນການຄົ້ນຄວ້າທົດລອງດ້ານກາເຟໃນປະເທດເຮົາກໍ່ຍັງຈຳກັດຢູ່ ຈຶ່ງຂໍປາກສະເໜີ ໃຫ້ທົດລອງໃນເນື້ອທີ່ໃຫຍ່.

ດ້ານການໃສ່ຝຸ່ນຕົ້ນໝາກກາເຟ ກໍ່ຂຶ້ນກັບສະຖານທີ່ ແລະ ສະພາບແວດລ້ອມ; ບາງເຂດອາດຈະບໍ່ຕ້ອງການເພີ່ມເຕີມ ບາງເຂດກໍ່ອາດຈະຂາດທາດອາຫານໃດໜຶ່ງ ສຳລັບກາເຟກໍ່ໄດ້ ສະນັ້ນການທົດລອງໃສ່ຝຸ່ນ ເພື່ອເພີ່ມສະມັດຖະພາບນີ້ເຫັນວ່າມີຄວາມຈຳເປັນເຮັດສະເພາະເຂດນັ້ນໆ.

ໃນຂັ້ນຕົ້ນໄດ້ສະເໜີຊະນິດກາເຟປູກບໍ່ຕ້ອງການຮົ່ມເຊັ່ນ : ພັນກາຕຸຍຣາ, ປາກາສ, ມອນໂດ, ໂນໂວ ແລະ ພັນບວກດົງດັ່ງກ່າວມາແລ້ວໃນຂ້າງເທິງນັ້ນ ແມ່ນຕ້ອງການຝຸ່ນ ເພື່ອຍົກສູງສະມັດຖະພາບກວ່າກາເຟທີ່ຕ້ອງການຮົ່ມ ດັ່ງທີ່ເຮົາໄດ້ປູກກັນຢູ່ໃນ

II. ການຕັດແຕ່ງງ່າຕົ້ນກາເຟ

ການຕັດແຕ່ງງ່າຕົ້ນກາເຟນີ້ ກໍເຮັດໄດ້ຫຼາຍຢ່າງ ແຕ່ຂໍ້ສໍາຄັນ ເຫດຜົນທີ່ຕັດແຕ່ງກໍ່ ເພື່ອລຶດຜ່ອນການທີ່ຕົ້ນກາເຟ ໃຫ້ໝາກປີເວັ້ນປີ (ບາງປີ) ແລະ ເພື່ອໃຫ້ເກັບກ່ຽວງ່າຍຂຶ້ນ ລັກສະນະປີເວັ້ນປີ ຈຶ່ງຕິດໝາກດີຂອງງ່ານາງຂອງຕົ້ນກາເຟທີ່ມີອາຍຸ 1 ປີນັ້ນ ແມ່ນລັກສະນະທາງຊີວະສາດຂອງຕົ້ນກາເຟເອງ. ຖ້າວ່າເຮົາບໍ່ຕັດແຕ່ງງ່າຕົ້ນກາເຟນັ້ນ ຕົ້ນກາເຟມີເທົ່າອ່ຽງໃຫ້ໝາກ ຢ່າງດີກໍຫາໃນປີ ທີ່ຕົ້ນກາເຟໂຫມ ປີ້ນແມ່ນງ່າທີ່ມີອາຍຸ 1 ປີ ເປັນງ່າທີ່ໃຫ້ໝາກດົກ (ງ່ານາງທີ່ມີອາຍຸໜຶ່ງປີ) ແຕ່ປີຕໍ່ມາຈະໃຫ້ໝາກເບົາບາງລົງ ສໍາລັບງ່າເດີມ ແຕ່ຈະໃຫ້ໝາກດົກງ່ານາງທີ່ແຕກໃໝ່ເທົ່ານັ້ນ.

ຖ້າບໍ່ຕັດແຕ່ງງ່າ ໂດຍການຕັດນັ້ນ ຕົ້ນກາເຟຈະມີປີ ໃຫ້ໝາກດົກ ແລ້ວເວັ້ນອີກປີໜຶ່ງຫາ 2 ປີຈຶ່ງໃຫ້ໝາກດົກໃໝ່ອີກ ຫຼືບາງບ່ອນນານກວ່ານັ້ນ ແລ້ວແຕ່ຄວາມອຸດົມສົມບູນຂອງດິນ ແລະ ການບົວລະບັດຮັກສາ ເສຍຫຍ້າ ພວນດິນ ສີດຢາ ຂ້າແມງໄມ້ ແລະ ປາບພະຍາດ ຊຶ່ງເຈົ້າຂອງສວນ ຫຼື ນິຄົມ ຫຼື ສະຫະກອນເອົາໃຈໃສ່ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໄດ້ດີຫຼາຍນ້ອຍພຽງໃດ.

ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນກາເຟ ກໍ່ເພື່ອຈຸດປະສົງໃຫ້ ຕົ້ນກາເຟໃຫ້ໝາກສະໝໍ່າສະເໝີແຕ່ລະປີນັ້ນເອງ ຖ້າຈະອະທິບາຍທາງຊີວະສາດຂອງຕົ້ນກາເຟເອງແລ້ວ ແມ່ນຫຼຸດຜ່ອນປີທີ່ໃຫ້ໝາກໂຫມ ແລ້ວຍົກລະດັບຂອງຈໍານວນປີທີ່ບໍ່ໂຫມນັ້ນ ເພື່ອໃຫ້ໝາກສະໝໍ່າສະເໝີແຕ່ລະ

ປີ ຖ້າເວົ້າອີກແງ່ໜຶ່ງແມ່ນຄວບຄຸມການອອກໝາກຂອງຕົ້ນກາເຟໃຫ້ໄດ້ຕາມຄາດໝາຍ (ແຜນການຜະລິດ)ນັ້ນເອງ.

ການຕັດແຕ່ງງ່າຕົ້ນກາເຟຣະບຽບຂອງເຕັກນິກວິຊາການພໍສົມຄວນ ແຕ່ກໍ່ຄຽງຄູ່ກັນນັ້ນ ກໍມີວິທີງ່າຍດາຍທີ່ບໍ່ຣຽກຮ້ອງເຖິງ ວິຊາການທີ່ສູງປານໃດ ຄາດວ່າຊາວສວນກາເຟທົ່ວໆໄປ ກໍ່ຄົງເຮັດໄດ້ແມ່ນການຕັດແຕ່ງລະບົບ "ບີເອຟ" (B.F)ແມ່ນໄດ້ຈາກການຄົ້ນຄວ້າທົດລອງຂອງສາດສະດາຈານ Dr.J.H.Beaumond ແລະ Mr. Edward FUKUNAGA ຈຶ່ງໄດ້ໃສ່ຊື່ຫຍໍ້ຂອງລະບົບຕັດແຕ່ງນີ້ວ່າ ບີເອຟ (B.F)ຂອງມະຫາວິທະຍາໄລ ຮາວາຍ ຂໍ້ສຳຄັນຂອງລະບົບ ບີເອຟ ນີ້ແມ່ນເປັນວິທີງ່າຍດາຍ ເຮັດໄດ້ໃນເນື້ອທີ່ກວ້າງຂວາງ ແລະ ສາມາດເຮັດໄດ້ໂດຍຊາວສວນ ຕົ້ນກາເຟເອງ ຫຼື ນິຄົມຫຼື ສະຫະກອນ. ຜ່ານມາການປ່ຽນແປງຂອງລະບົບນີ້ໄດ້ປັບປຸງມາເລື້ອຍໆ ຕາມຄວາມເໝາະສົມຂອງແຕ່ລະເຂດແຕ່ລະປະເທດ ແຕ່ລະພູມປະເທດ ແລະ ຂຶ້ນກັບໄລຍະຕົ້ນ ຂອງການປູກຕົ້ນກາເຟ. ລະບົບ ບີເອຟ 1-3-2-4 ໄດ້ທົດລອງໃຊ້ໃນການປູກກາເຟ ທີ່ມີໄລຍະລະຫວ່າງຕົ້ນທີ່ຫ່າງກວ່າ 1×2 ແມັດ ການຕັດແຕ່ງງ່ານີ້ແມ່ນເຮັດໃນປີທີ 4 ຂອງການປູກກາເຟໂດຍທົ່ວໄປ ໝາຍຄວາມວ່າ ຕັດແຕ່ງງ່າ ຫຼັງຈາກທີ່ຕົ້ນກາເຟໃຫ້ໝາກເຕັມທີ່ແລ້ວ (ປີທີ່ກາເຟໂຫມ).

<u>ຕົວຢ່າງ</u> ສົມມຸດວ່າຕົ້ນກາເຟເປືອນໃນປີ 1987 ແລ້ວໃນປີ 1988 ຫຼັງຈາກເກັບໝາກໝົດແລ້ວໃນປີ 1988 ແລ້ວ

ເລີ່ມລົງມືຕັດແຕ່ງງ່າ ໃນທັນທີໂລດ ບໍ່ຄວນລໍຖ້າ ຫຼືຊັກຊ້າຈົນຮອດເວລາຕົ້ນກາເຟແຕກກາງແລ້ວຈຶ່ງຕັດແຕ່ງງ່າ ຕ້ອງຕັດແຕ່ງກ່ອນນັ້ນຢ່າງນ້ອຍ 45 ວັນ.

ວິທີການຕັດແຕ່ງນັ້ນ ແມ່ນການຕັດຕົ້ນຕໍເລີຍ (ໃນປີທີ 4, ທີ່ພາກກາເຟໂທມ) ໃຊ້ເລື່ອຍຕັດໃຫ້ສູງຈາກໜ້າດິນປະມານ 30-45 ຊັງຕີແມັດ ຕັດເປັນຮູບອ່ຽງ 45° ກັບພື້ນຫຼື ຕັດພຽງເລີຍກໍ່ໄດ້ ແຕ່ຫຼັງຈາກຕັດແລ້ວຕ້ອງໄດ້ທາດ້ວຍສີນ້ຳມັນຫຼືປູນຄ້ຽວໝາກທຳມະດາຈະເປັນປູນແດງຫຼື ປູນຂາວກໍ່ໄດ້ ເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ຕົ້ນເນົ່າ ແລະ ເປັນຊ່ອງທາງໃຫ້ພະຍາດແຊກຊຶມເຂົ້າໄປທຳລາຍຕົ້ນໄດ້. ຫຼັງຈາກຕັດແລ້ວປ່ອຍໃຫ້ແໜງປົ່ງຂຶ້ນໃໝ່ ແລ້ວເລືອກເອົາໄວ້ພຽງ 3 ແໜງທີ່ງາມ, ແຂງແຮງ, ຂຶ້ນໄວກວ່າໝູ່ ປິດ ຫຼື ຕັດແໜງອື່ນ ທີ່ອ່ອນແອອອກໃຫ້ໝົດ, ໃຫ້ເຫຼືອໄວ້ແຕ່ 3 ແໜງເທົ່ານັ້ນ.

ແໜງຈຳພວກນີ້ຈະເລີ່ມເຕີບໂຕໄປເປັນຕົ້ນກາເຟທີ່ໃຫ້ໝາກທີ່ມີອາຍຸໜຶ່ງປີຕາມທີ່ໄດ້ກ່າວມາແລ້ວ. ບາງປະເທດທີ່ມີການປູກຂະໜາດໃຫຍ່ໃຊ້ເຄື່ອງກົນຈັກຕັດແທນແຮງງານເຊັ່ນ : ປະເທດ ບະເຣຊິນ, ກົວສະຕາຣິກາ, ຈາມາອິກາ ເປັນຕົ້ນ.

ສ່ວນຫຼາຍການຕັດແຕ່ງລະບົບ ບີເອຟ (B.F)1-3-2-4 ນີ້ໃຊ້ໃນໄລຍະປູກ 1×2 ແມັດ ແຕ່ກໍ່ນຳໃຊ້ໃນໄລຍະອື່ນໄດ້ດີເຊັ່ນກັນເຊັ່ນ : 2×3; 3×3 ແລະ 3×4 ແມັດ.

ຂໍຍົກຕົວຢ່າງການປະຕິບັດຕົວຈິງ ຂອງການຕັດແຕ່ງແບບ ບີເອຟ 1-3-2-4 ດັ່ງຕາຕະລາງລຸ່ມນີ້ :

ຕາຕະລາງ : ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນກາເຟລະບົບ ບີເອຟ
(B.F) 1-3-2-4

ຕົ້ນກາເຟທີ່ປູກໃນປີ 1984 ທີ່ມີໄລຍະຫ່າງລະຫວ່າງຕົ້ນ 1 - 3 ແມັດ ແລະ ມີໄລຍະ ລະຫວ່າງແຖວ ແຕ່ 3-5 ແມັດ.

ແຖວທີ 1	ຕັດແຕ່ງງ່າໃນປີ	1988)	
ແຖວທີ 3	-"-	1989)	ການຕັດແຕ່ງງ່າໃນຮອບທີໜຶ່ງ.
ແຖວທີ 2	-"-	1990)	
ແຖວທີ 4	-"-	1991)	
ແຖວທີ 1	ຕັດແຕ່ງງ່າອີກໃນປີ	1992)	
ແຖວທີ 3	-"-	1993)	ການຕັດແຕ່ງງ່າໃນຮອບທີສອງ.
ແຖວທີ 2	-"-	1994)	
ແຖວທີ 4	-"-	1995)	

ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນກາເຟລະບົບ ບີເອຟ (B.F) ບໍ່ແມ່ນໃຫ້ນັບແຖວປູກຈາກຂອບສວນ ຈາກຊ້າຍໄປຂວາ ຫຼືຈາກຂວາໄປຊ້າຍ ກໍ່ໄດ້ແຕ່ໃຫ້ນັບທາງດຽວກັນຕະຫຼອດເວລາປູກກາເຟ ນັບໄປເປັນ ແຖວທີ່ 1 ແຖວທີ່ 2 ແຖວທີ 3 ແລະ ແຖວທີ 4 ແລ້ວເລີ່ມນັບ

ແຖວຕໍ່ໄປເປັນແຖວທີ 1 ໃໝ່ອີກ ແລະ ນັບຕໍ່ໄປເລື້ອຍໆ ຈົນກວ່າຈະໝົດທຸກແຖວໃນສວນ ໃນເວລາປີທີ່ຕັດແຕ່ງນັ້ນ ຕົ້ນທີ່ມີແໜງຂຶ້ນໃໝ່ໆນັ້ນຈະບໍ່ໃຫ້ໝາກທັນທີໂລດ ອາດຈະປີຕໍ່ໄປຈຶ່ງໃຫ້ໝາກ ດົກໜາ ສະນັ້ນວິທີຕັດແຕ່ງແບບນີ້. ແມ່ນຈະໄດ້ເກັບໝາກຜົນພຽງແຕ່ 75% ແລ້ວບໍ່ໃຫ້ໝາກ 25% ເພາະວ່າ 1 ໃນຈຳນວນ 4ແຖວນັ້ນຖືກຕັດແຕ່ງໃຫ້ເກີດງ່າໃໝ່ ແຕ່ໃຊ້ເຕັກນິກການປູກໃໝ່ເຂົ້າຊ່ວຍໃນໄລຍະລະຫວ່າງຕົ້ນ 1 ແມັດແລະໄລຍະລະຫວ່າງແຖວ 2 ແມັດ ຈະໃຫ້ຈຳນວນຕົ້ນຕໍ່ເຮັກຕາ 5000 ຕົ້ນໄດ້ເກັບໝາກແທ້ເມື່ອຕັດຕອນຕົ້ນແລ້ວພຽງແຕ່ 75% ຄືໄດ້ເກັບຈາກ 3750 ຕົ້ນຕໍ່ເຮັກຕາແຕ່ເມື່ອສົມທຽບໃສ່ການປູກຢູ່ໃນປະເທດເຮົາໃນປະຈຸບັນນີ້ ໃຊ້ໄລຍະປູກ 3x3 ແມັດຈະມີຈຳນວນຕົ້ນພຽງແຕ່ 1111 ຕົ້ນເທົ່ານັ້ນ ຖ້າບໍ່ຕັດ. ປະໄວ້ເກັບກ່ຽວໝົດກໍ່ຍັງຕ່ຳກວ່າປະມານ 30% ຂອງວິທີປູກຖີ່.

ໃນປີຕໍ່ມາ, ຄືປີ 1989; ຕັດແຕ່ງຕົ້ນທີ່ຢູ່ໃນແຖວທີ 3 ແລະຕໍ່ໄປເລື້ອຍໆ ຕາມຕາຕະລາງທີ່ໄດ້ອະທິບາຍໃນຂ້າງເທິງນັ້ນ.

ການຕັດແຕ່ງບໍ່ພຽງແຕ່ເປັນວິທີລ້ຽງແໜງໃຫມ່ ຄວາມແຂງແຮງເພື່ອໃຫ້ໝາກຫຼາຍເທົ່ານັ້ນ ແຕ່ເປັນວິທີທີ່ປະຫວ່າງໃຫ້ຕົ້ນ ກາເຟໄດ້ຮັບແສງແດດສະໝ່ຳສະເໝີ ແລະ ພຽງພໍ ແລະສາມາດປູກຖີ່ເພື່ອເພີ່ມຈຳນວນຕົ້ນກາເຟຕໍ່ເຮັກຕາໃຫ້ສູງຂຶ້ນອີກດ້ວຍ. ນອກນັ້ນການປົວລະບັດຮັກສາກໍ່ງ່າຍຂຶ້ນເຊັ່ນ : ສີດຢາຂ້າແມງໄມ້ ແລະ ປາບພະຍາດຕ່າງໆ ເຊັ່ນ : ພະຍາດຂີ້ໝ້ຽງໃນໃບ ແລະໃນໝາກ ຊຶ່ງເກີດຈາກເຊື້ອ *Hemileia vastatrix* ຈະລົດໜ້ອຍ

ລົງໄດ້ໃນເມື່ອເຮົາເຮັດໃຫ້ມີແສງແດດສ່ອງໃສ່ຕົ້ນກາເຟ ຢ່າງທົ່ວເຖິງ ຈຶ່ງການຕັດແຕ່ງຕົ້ນກາເຟແມ່ນມີຄວາມກ້າວໜ້າ ກວ່າການບໍ່ຕັດແຕ່ງ. ໃນດ້ານໃຫ້ສະມັດຖະພາບເພີ້ມ, ໃຫ້ສະມັດຖະພາບສະໝ່ຳສະເໝີທຸກປີ ແລະ ລຶດຜ່ອນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃນການສີດຢາຂ້າ ແມງໄມ້ ແລະ ປາບພະຍາດຂອງຕົ້ນກາເຟ. ການປ່ຽນຕັດແຕ່ງ ເປັນແນວແຕ່ລະປີ, ແລ້ວກັບມາຄືນຮອບຕົ້ນທີ່ຢູ່ໃນແຖວເກົ່າ ແຕ່ລະ 5 ປີ, ເບິ່ງແລ້ວກໍມີລັກສະນະຄືກັບປູກໃໝ່ ຖ້າໃຊ້ລະບົບຕັດແຕ່ງຕົ້ນແບບ ບີເອຟ (B.F) ເພາະຖ້າປູກແລ້ວກໍ່ຕັດແຕ່ງໃນປີທີ 5 ເປັນກັນ ແຕ່ການຕັດແຕ່ງນີ້ເຮັດໃຫ້ອາຍຸຍືນ ແລະ ໃຫ້ໝາກໃນປະລິມານທີ່ເປັນປະຕິທຸກປີ ຈຶ່ງດີກວ່າປູກແລ້ວປ່ອຍຕາມທຳມະຊາດແລ້ວລ້າງເກົ່າແລ້ວ ຫຼື ບົວລະບັດຮັກສາແບບອື່ນ ແຕ່ບໍ່ໄດ້ຕັດແຕ່ງຕົ້ນເງົ່າເລີຍ. ທາງບົດຮຽນທົດລອງການຕັດແຕ່ງຕົ້ນ ແລະງ່າໝາກກາເຟໃນປະເທດຈາເມອິກາ ແລະ ກົດສະຕາຣິກາ ນັ້ນເປັນອີກແບບໜຶ່ງ ຈຶ່ງຄາຍຄືກັບລະບົບຕັດແຕ່ງຕົ້ນ ບີເອຟ (B.F) ແຕ່ວ່າກ່ອນຈະຕັດແຕ່ງຕ້ອງໄດ້ໂນ້ມຕົ້ນໝາກກາເຟໃຫ້ອ່ຽງປະມານ 45 ອົງສາຈາກລະດັບພື້ນດິນ, ແລ້ວປ່ອຍໃຫ້ແໜງທີ່ແຂງແຮງປົ່ງຂຶ້ນທາງຕັ້ງກັບແນວດິ່ງ (Vertical) ຮັກສາແໜງຫຼືງ່າງຈຳພວກທີ່ຢູ່ບໍລິເວນຫ່າງໄກຈາກເຫງົ້າຂອງຕົ້ນກາເຟປະມານ 30-50 ຊັງຕີແມັດ ເລືອກແໜງທີ່ແຂງແຮງໄວ້ໃນຈຳນວນ 3-5 ແໜງ ນອກນັ້ນແມ່ນຕັດຖິ້ມໃຫ້ໝົດ. ເມື່ອແໜງທີ່ຈັ່ງໄວ້ແຂງແຮງດີແລ້ວຈຶ່ງຕັດສ່ວນທີ່ເປັນຍອດອອກໃນບໍລິເວນທີ່ຖັດຈາກແໜງທີ່ຢູ່ຕ່ຳແໜ່ງປາຍໝູ່ ອອກ

ເລີຍ (ໝາຍຄວາມວ່າຕັດລຳຕົ້ນເດີມ ຫຼັງຈາກໄດ້ແໜງທີ່ແຂງແຮງແລ້ວ) ປ່ອຍໃຫ້ເປັນໝາກ, ສ່ວນການເລືອກແຖວເພື່ອຕັດແຕ່ງນັ້ນໃຊ້ລະບົບດຽວກັບລະບົບ ບີເອຟ ຕາຕະລາງການຕັດແຕ່ງທີ່ ໄດ້ກ່າວມາແລ້ວນັ້ນ.

ຄວາມແຕກຕ່າງລະຫວ່າງການຕັດແຕ່ງລະບົບ ບີເອຟ 1-3 2-4 ທີ່ໄດ້ທົດລອງຢູ່ ອາເມລິກາ ມີພຽງແຕ່ການທົດລອງ ຢູ່ ຮາວາຍ ແມ່ນບໍ່ໄດ້ໂນ້ມຕົ້ນກ່ອນ, ຕັດໂລດ ແລ້ວຈຶ່ງປ່ອຍໃຫ້ແໜງເກີດຂຶ້ນມາ, ເລືອກແລ້ວຈຶ່ງຕັດ ແຕ່ຢູ່ ອາເມລິກາແມ່ນ ໂນ້ມກ່ອນແລ້ວປ່ອຍໃຫ້ແໜງປົ່ງມີແໜງງາມດີແຂງແຮງດີ 3-5ແໜງແລ້ວຈຶ່ງຕັດສິນໃຈຕັດແຕ່ງຍອດຂອງຕົ້ນເດີມ ແລະ ງ່ານາງທີ່ບໍ່ສົມບູນອອກຜົນໄດ້ຮັບຈາກວິທີການຕັດແຕ່ງແບບນີ້ ເຫັນວ່າໃຫ້ຜົນດີເຊັ່ນດຽວກັນຫຼື ລື່ນລະບົບຕັດແຕ່ງແບບ ບີເອຟ 1-3-2-4 ປະມານ 10-15% ຕໍ່ປີ.

ໃນ 5 ປີຕໍ່ມາ (ຮອບທີ່ 2) ຂອງການຕັດແຕ່ງແມ່ນຕັດແຕ່ງງ່ານາງທັງ 3-5 ໃນລະດັບສູງຈາກຕົ້ນເດີມທີ່ອຽງ 45° ຈາກພື້ນນັ້ນປະມານ 10-15 ຊັງຕີແມັດແລ້ວປ່ອຍແໜງແຂງແຮງໄວ້ 2 ແໜງຕໍ່ແໜງເດີມ ຖ້າປ່ອຍໄວ້ 3 ແໜງມາຮອດ ປະຈຸບັນກໍ່ຈະກາຍເປັນ 6 ແໜງທີ່ແຂງແຮງ ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ ຕາມການທົດລອງຈະບໍ່ປ່ອຍແໜງໄວ້ເກີນ 7 ແໜງເຖິງວ່າເມື່ອກ່ອນຈະປະໄວ້ແລ້ວ 5 ແໜງກໍ່ຕາມເລືອກໄວ້ 2 ແໜງ ໃນບາງແໜງເກົ່າ ແລະ ຈຶ່ງແໜງດຽວໃນບາງແໜງເກົ່າ ເພື່ອໃຫ້ແໜງໃໝ່ຢູ່ໃນລະດັບ

6-7 ແໜງ ພຽງເທົ່ານັ້ນທັງນີ້ກໍເພື່ອບໍ່ໃຫ້ແໜງໃໝ່ຫັບກັນຫຼາຍ ແຕ່ບາງບ່ອນກໍ່ພະຍາຍາມຈຶ່ງໄວ້ 3-5 ຕາມຈຳນວນເດີມທີ່ໄດ້ຈຶ່ງໄວ້ໃນການຕັດຄັ້ງທີໜຶ່ງ ແລ້ວແຕ່ຄວາມສົມບູນຂອງແໜງເກົ່ານັ້ນເອງ ການຕັດແຕ່ງວິທີນີ້ ສາມາດໃຫ້ມີໂອກາດເລືອກແໜງເກົ່າທີ່ຕັດ ໃນຮອບທີໜຶ່ງ ຄັດອອກໄດ້ຖ້າຫາກວ່າແໜງບໍ່ສົມບູນມີແມງໄມ້ ແລະພະຍາດລົບກວນແລ້ວ ອາດຈະຕັດເອົາແໜງທີ່ຕັດແຕ່ງໃນເມື່ອ 5 ປີກ່ອນໄວ້ພຽງ 2-3 ແໜງກໍ່ໄດ້ແລ້ວໃຫ້ແຕກຈາກສ່ວນ ທີ່ເຫຼືອນັ້ນຈຶ່ງໄວ້ 6-7 ແໜງໃໝ່ ແຕ່ເກີດຈາກເຫງົ້າແໜງທີ່ຕັດໃນ 5 ປີຫຼັງທີ່ຈຶ່ງເອົາໄວ້ພຽງ 2-3 ແໜງນັ້ນເອງ.

ການທົດລອງແບບນີ້ ໄດ້ນຳອອກໃຊ້ເພື່ອຂຍາຍແຜນ ແລະກຳນົດປະລິມານການຜະລິດກາເຟພໍ້ຂາວງ ເຫັນວ່າໄດ້ຮັບຜົນດີ ທີ່ປະເທດອາເມລິກາ ແລະ ກົດສະຕາຣິກາ ກຳລັງນິຍົມກັນທີ່ ປະເທດບະເຣຊິນ. ພ້ອມກັນນັ້ນສາມາດຍົກສູງສະມັດຖະພາບຕໍ່ເຮັກຕາໄດ້ອີກ ເພີ່ມຈາກເດີມທີ່ປະໄວ້ຕາມທຳມະຊາດ 40-60% ຕາມບົດຮຽນປະເທດດັ່ງກ່າວມາຂ້າງເທິງນັ້ນ ແຕ່ຂໍ້ສຳຄັນແມ່ນສາມາດບັງຄັບໃຫ້ຕົ້ນກາເຟດົກໝາກສະໝ່ຳສະເໝີໃນແຕ່ລະປີ ແລະສາມາດຂຍາຍແຜນການຜະລິດໄດ້.

ເອກະສານນີ້ ຜູ້ຂຽນໄດ້ຄົ້ນຄວ້າຈາກປຶ້ມວິຊາການ ຂອງຫຼາຍອົງການຈັດຕັ້ງ ໄດ້ພິມເຜີຍແຜ່ຜົນສຳເລັດຂອງບັນດາປະເທດທີ່ຜະລິດກາເຟເພື່ອເປັນຂາອອກ ເປັນບົດຮຽນໃໝ່ ສະນັ້ນຈຶ່ງຂໍແນະນຳຜູ້ອ່ານ ແລະ ນັກວິຊາການກ່ຽວກັບການປູກໝາກກາເຟ ແລະ

ຈາວສວນກາເຟທົດລອງເຮັດໃນເນື້ອທີ່ນ້ອຍກວ່າ ໃນສວນສ່ວນຕົວ ສ່ວນຂອງສະຫະກອນປູກກາເຟ ສວນທົດລອງຂອງນິຄົມຈຸດທົດແລວ ຕ້ອງທົດລອງລະອຽດໃນສະຖານີຄົ້ນຄວ້າທົດລອງ ກ່ຽວກັບການປູກ ພາກກາເຟເຫັນວ່າໄດ້ຜົນດີແລ້ວຈຶ່ງເພີ່ມແຜ່ລົງສູ່ມະຫາຊົນເພື່ອສະດວກແກ່ການເພີ່ມແຜ່ວິທະຍາການດັ່ງກ່າວເຂົ້າສູ່ການຜະລິດຕົວຈິງ.

ດ້ານແມງໄມ້ ແລະພະຍາດນັ້ນກໍ່ຂໍເວົ້າພຽງຫຍໍ້ໆ:

ພະຍາດ

ພະຍາດທີ່ຮ້າຍແຮງແມ່ນມີ 2 ຊະນິດຄື :

1/ ພະຍາດໃບເປັນຂີ້ໝ້ຽງ ແລະ ໝາກອ່ອນກໍ່ເປັນ ເຊັ່ນກັນ ສັງເກດເຫັນຈຸດສີແດງແສດຕາມຫຼັງໃບ ແລະ ບາງຄັ້ງແມ່ນຈຸດຂີ້ມາເຖິງໜ້າໃບເຕັມໃບ ທັງໃບແກ່ ແລະ ໃບອ່ອນລາມໄປເຖິງໝາກອ່ອນອີກເຮັດໃຫ້ສະມັດຖະພາບຂອງໝາກກາເຟ ຫຼຸດລົງຫຼາຍ ພະຍາດນີ້ເກີດຈາກເຊື້ອ Hemileia vastatrix Berk Br . ສ່ວນຫຼາຍຈະເກີດໃນຈຳພວກອາລາບິກາ (ກາເຟນ້ອຍ) ສ່ວນກາເຟ ໂລບັສຕາ ແລະ ລີເບີຣິກາ ນັ້ນບໍ່ຄ່ອຍເຫັນ ເພາະມີຄວາມຕ້ານທານໄດ້. ກາເຟທີ່ເກີດພະຍາດນີ້ແລ້ວຄວນໃຊ້ຢາປະເພດ ມາເນບ ແລະ ຊີເນບ ຫຼື ມັງເຊດດີ (Maneb,Zeneb, Manzate - D) ສີດໃນອັດຕາ 15 ກຼາມຕໍ່ນ້ຳ 20 ລິດ ກໍ່ຈະລົດຜ່ອນລົງໄດ້.

2/ ພະຍາດປາກເປົ່າທີ່ເກີດຈາກເຊື້ອ Rosellinia bunodes (Berk. Br)(Sacc)

ເກີດໄດ້ໃນບາງສະພາບແວດລ້ອມລະບາຍນ້ຳບໍ່ດີຝົນຕົກໜັກ ຢູ່ສະເໝີດັ່ງນັ້ນເປັນຕົ້ນບໍ່ມີຢາປ້ອງກັນ ນອກຈາກຈະລະບາຍນ້ຳໃຫ້ດີ ແລະທຳລາຍຕົ້ນທີ່ເປັນພະຍາດນີ້ຖິ້ມ. ພະຍາດນີ້ຢູ່ປະເທດເຮົາມີຢູ່ ບາງເຂດເທົ່ານັ້ນ ເຊັ່ນດຽວກັບພະຍາດ ຈຸດດຳໃນໝາກຂອງ ກາເຟ ເກີດຈາກເຊື້ອ Cercospora Coffeicola (Berk + CKE). ຖ້າເປັນພະຍາດນີ້ໃຊ້ຢາຊະນິດດຽວກັບພະຍາດຂີ້ໝ້ຽງ.

<u>ແມງໄມ້</u>

ມີເພຍຫອຍເປັນຕົ້ນຕໍ ແລະ ບົ້ງຊອນໃບໃຊ້ຢາພວກເຊວິນ 85% 1 ບ່ວງຕໍ່ນ້ຳ 20 ລິດ ສີດກໍ່ຈະແກ້ໄຂໄດ້ ແຕ່ຝົນຕົກແລ້ວ ແມງໄມ້ພວກນີ້ກໍ່ລຶດຜ່ອນລົງໄປເອງ.

ການເກັບແລະປຸງແຕ່ງ

ກາເຟທຸກຊະນິດແມ່ນຕ້ອງການປຸງແຕ່ງໂດຍວິທີປຽກ ເພື່ອ ຜະລິດແກ່ນກາເຟທີ່ມີຄຸນນະພາບ ເມັດກາເຟທີ່ເກັບ ຕ້ອງລອກ ເປືອກໃຫ້ໄວເທົ່າທີ່ຈະໄວໄດ້ ຫຼັງຈາກເກັບກ່ຽວ ບາງປະເທດໃຊ້ ອ່າງນ້ຳແຍກເມັດສີດທີ່ມີຄຸນນະພາບ ແລະສ່ວນບໍ່ມີຄຸນນະພາບອອກ ຈາກກັນ ແລ້ວແຊ່ແກ່ນທີ່ລອກເປືອກຂອງເມັດອອກແລ້ວ ປະມານ 12-24 ຊົ່ວໂມງ ນຳມາລ້າງເອົາເມືອກອອກແລ້ວ ຕາກດວຍ

ແສງແດດ ຫຼື ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍເຄື່ອງອົບ. ເມື່ອແຫ້ງດີແລ້ວນຳມາແກະເປືອກແກ່ນ ແລະ ຄັດເອົາເມັດທີ່ມີຄຸນນະພາບດີ.

<u>ການປຸງແຕ່ງແມ່ນໄດ້ຈາກບົດຮຽນທີ່ເຮັດດ້ວຍຕົວຈິງ ບໍ່ແມ່ນອ່ານນຳເອກະສານແລ້ວຈະເຮັດໄດ້ໂລດ.</u>

ວິທີປຸງແຕ່ງແກ່ນໝາກກາເຟ ດ້ວຍວິທີແຫ້ງກໍໄດ້ເຮັດ ເຊັ່ນກັນໃນປະເທດ ບະເຣຊິນ ປູກຕາມເຂດທີ່ບໍ່ມີເງື່ອນໄຂ ໃຊ້ນ້ຳສະດວກ ໝາກກາເຟສຸກທີ່ເກັບແລ້ວນຳມາຕາກ 15 ເຖິງ 30 ວັນ ແລະ ແກະເປືອກດ້ວຍເຄື່ອງແກະເປືອກກາເຟ ແຕ່ຂໍ້ສຳຄັນວິທີປຸງແຕ່ງແບບນີ້ ເຮັດໃຫ້ລາຄາຕ່ຳລົງຫຼາຍໃນເມື່ອສົ່ງອອກຂາຍ ຕາມຕະຫຼາດໂລກ ແລະ ຕ່າງປະເທດເພາະ ຄຸນນະພາບຂອງແກ່ນກາເຟ ປຸງແຕ່ງແບບນີ້ ມີຄຸນນະພາບຕ່ຳກວ່າການປຸງແຕ່ງແບບປຽກ.

<u>(ເອກະສານອ້າງອີງ)</u>

1. Ernest Mortensen and Ervin T, Bullard, Handbook of Tropical and Sub -tropical Horticulture November (1964).

2. Anonymous 1960 <u>Coffec Bibiography</u> Instituto Interamericano de Ciencias Agricolas. Turrialba, Costa Rica.

3. Haarer, A.E 1956, Modern Coffee production Leonard Hill Ltd., London, England.

4. Muller, L.E. 1959 Algunas deficiencias minerales communes en el Cafeto. Instituto interamericano de ciencias Agricolas. turrialba, costa Rica.

5. Ochse,J.J., M.G. Soule, Tr., M.J. Dijkman, C. wehlburg 1961. Tropical and Sub-tropical Agriculture, the Moc Millan Co. New York N.Y.

ການປູກໝາກແໜ່ງ

ແປແລະຮຽບຮຽງໂດຍ: ເພື່ອງສີ **ຈັນທະລາວັນ**

ວັນນະກອນ **ພິມມະສະຖິດ**

ການປູກໝາກແໜ່ງ

I. ສະພາບແລະຈຸດພິເສດຂອງໝາກແໜ່ງ

ໝາກແໜ່ງເປັນສິນຄ້າຂາອອກປະເພດໜຶ່ງ ຊຶ່ງມີລາຄາດີ , ສົ່ງຜົນສົມຄວນ ແລະ ປະເທດລາວເຮົາກໍ່ມີທ່າແຮງທີ່ຈະຜະລິດ ສິນຄ້າປະເພດນີ້ໄດ້ເປັນຢ່າງດີ. ຜ່ານມາກໍ່ຄືໃນປະຈຸບັນ ລາຄາໝາກແໜ່ງລາວສົ່ງຂາຍໃນທ້ອງຕະຫຼາດສາກົນກໍ່ຍັງຕ່ຳຢູ່ (7–12 ດອນລາຕໍ່ 1 ກິໂລ) ຖ້າປຽບໃສ່ໝາກແໜ່ງປະເທດອື່ນໆ ໃນອົງເຂດອາຊີອາຄະເນຊຶ່ງໄດ້ບໍ່ຕ່ຳກວ່າ 18–20 ດອນລາ ຕໍ່ 1ກິໂລ. ທັງນີ້ກໍຍ້ອນສາມສາຍເຫດຕົ້ນຕໍ. ພັນໝາກແໜ່ງຂອງລາວເຮົາເກີດຕາມທຳມະຊາດບໍ່ທັນໄດ້ປັບປຸງ ແລະຄັດພັນໃຫ້ເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວແຜ່ຜາຍຕາມດິນຟ້າອາກາດສິ່ງແວດລ້ອມ ຂອງແຕ່ລະຊະນິດ, ເພາະດິນຟ້າອາກາດກໍ່ມີສ່ວນໃນຄຸນນະພາບຂອງໝາກແໜ່ງ.

- ການເກັບກູ້ໝາກແໜ່ງ ແມ່ນເກັບໃນໄລຍະເວລາສຸກ ບໍ່ສະເໝີກັນ, ສ່ວນຫຼາຍມັກຈະເກັບເອົາໝາກແໜ່ງທີ່ຍັງດິບຢູ່, ບໍ່ມີການຄັດເລືອກປະເພດ ປະເພດໜ່ວຍ.

- ການຕາກຍັງເຮັດບໍ່ທັນໄດ້ດີ, ຕາກໃສ່ກັບພື້ນດິນ ໃນເມື່ອນຳເອົາມາປຸງແຕ່ງ. ກິ່ນແລະລົດຊາດກໍ່ບໍ່ໄດ້ດີ, ຄຸນນະພາບບໍ່ສູງຍັງມີກິ່ນດິນຕິດມານຳ ບໍ່ໄດ້ຕາມກຳນົດຄາດໝາຍຂອງສາກົນ.

ເຖິງຢ່າງໃດກໍດີ, ແຕ່ລະປີ, ໝາກແໜ່ງຂອງລາວເຮົາ ກໍ ສົ່ງອອກຂາຍບໍ່ຕ່ຳກວ່າ 200–300 ໂຕນ.

II. ຄວາມຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການຂອງດິນຟ້າອາກາດ ແລະຊະນິດແນວພັນ

ໝາກແໜ່ງມັກເກີດໃນພາກພື້ນທີ່ສູງ ແຕ່ 600 ແມັດຂຶ້ນໄປ ຈາກລະດັບນ້ຳທະເລ ບ່ອນທີ່ດິນຟ້າອາກາດຊຸ່ມຊື່ນ ແລະ ອຸດົມສົມບູນດີ.

ນອກຈາກນັ້ນ ໃນພາກພື້ນຕ່ຳກວ່າ ຄື ໃນລະດັບ 165 - 170 ມ. ໝາກແໜ່ງກໍ່ເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວ, ມີລັກສະນະຕົ້ນມຸກ, ງາມດີ. ໝາກແໜ່ງຕ້ອງການດິນທີ່ອຸດົມສົມບູນ, ເປັນດິນທີ່ມີອັດຕາສ່ວນຂອງອິນຊີວັດຖຸສູງດິນດົງ ມີອາກາດຊຸ່ມຊື່ນເຢັນດີ. ມີໃບໄມ້ທີ່ຫຼົ່ນປົກຄຸມໜ້າດິນຢ່າງຕຶບໜາ ອັນເປັນແຫຼ່ງຕົ້ນຕໍ ຂອງອິນຊີວັດຖຸ. ບ່ອນໃດມີດິນອຸດົມສົມບູນ, ຕົ້ນໝາກແໜ່ງຈະມີລັກສະນະມຸກພີງາມ ດອກຖົ້ວໝາກກໍໃຫຍ່ ແລະ ຫຼາຍໜ່ວຍອີກດ້ວຍ. ສະມັດຖະພາບທີ່ໄດ້ຮັບ 200–600 ກິໂລ/1 ເຮັກຕາ. ຖ້າສະພາບແວດລ້ອມຫາກແທດເໝາະ, ສະມັດຖະພາບຈະເພີ່ມຂຶ້ນຫຼາຍເທົ່າຕົວ.

ໝາກແໜ່ງທີ່ປູກຢູ່ລາວມີ 3 ຊະນິດຄື: ໝາກແໜ່ງຂຽວຫຼືໝາກແໜ່ງນ້ອຍ, ໝາກແໜ່ງແດງ ຫຼື ໝາກແໜ່ງຕາຄວາຍ ແລະຊາໝາກແໜ່ງ. ມີແຕ່ໝາກແໜ່ງຂຽວເທົ່ານັ້ນທີ່ເປັນສິນຄ້າລາຄາດີ, ສ່ວນໝາກແໜ່ງອື່ນນັ້ນບໍ່ມີຜູ້ຊື້, ຖ້າຊື້ກໍໃຫ້ລາຄາຕ່ຳ.

III. ການປູກໝາກແໜ່ງ

ການປູກໝາກແໜ່ງມີຢູ່ສອງວິທີການ.

1.- ປູກດ້ວຍເຫງົ້າຕົ້ນ

2.- ປູກດ້ວຍເມັດ.

1. ການປູກດ້ວຍເຫງົ້າ ຕົ້ນ

ແມ່ນເອົາຕົ້ນລຳພ້ອມດ້ວຍເຫງົ້າປູກ ດ້ວຍການຫຼຸກເອົາຕົ້ນໝາກແໜ່ງໃຫ້ໄດ້ທັງຮາກຈຳນວນໜຶ່ງ ແລ້ວຕັດສອມພຽງແຕ່ 20ຊັງຕີແມັດ ຕັດຮາກ ແລະ ຕັດຕົ້ນຈຶ່ງປູກ. ຝັງຮາກເຫງົ້າລົງດິນເອົາດິນຖົມ ແລ້ວຢຽບດິນອ້ອມຕົ້ນໃຫ້ແໜ້ນ. ລະດູປູກໝາກແໜ່ງ ດີທີ່ສຸດແມ່ນຊ່ວງໄລຍະຕົ້ນຂອງລະດູຝົນ. ຫຼັງຈາກຝົນຕົກ 2-3ເທື່ອໃຫຍ່ເຮັດໃຫ້ດິນຊຸ່ມພໍດີ, ຄື ເລີ່ມປູກໄດ້ແຕ່ເດືອນ 4-5-6 ຖ້າຝົນບໍ່ເລັ່ງຫຼາຍດິນຍັງຮ້ອນຢູ່ ຈະສືບຕໍ່ປູກຕະຫຼອດເດືອນ 7 ກໍໄດ້ ຫຼັງຈາກປູກລົງດິນແລ້ວໜຶ່ງເດືອນ, ໝາກແໜ່ງກໍ່ຈະເລີ່ມແຕກ ພົ້ນດິນອອກມາ. ນ້ຳຝົນໃນປີໜຶ່ງສະເລ່ຍແລ້ວມີປະມານ 1700 -4500 ມມ. ໄລຍະປູກ 1,5×1,5 ແມັດ ພາຍໃນໄລຍະ 3 ປີຕົ້ນໝາກແໜ່ງກໍ່ຈະແຜ່ຂະຫຍາຍປົກຄຸມດິນທົ່ວເຖິງກັນປີທີ 3 ໝາກແໜ່ງ ຈະເລີ່ມໃຫ້ຜົນ (ໝາກແໜ່ງເປືອນ) ແລະ ປີທີ 4 ໝາກແໜ່ງ ຈະເລີ່ມໃຫ້ຜົນສູງຂຶ້ນໄປເລື້ອຍໆຈົນເຖິງປີທີ 10 ຜົນຜະລິດກໍ່ຈະຄ່ອຍຫຼຸດລົງເທື່ອລະນ້ອຍ ດັ່ງນັ້ນ ເຖິງປີທີ 15 ກໍຄວນເລີກ ປ່າໝາກ

ແໜ່ງເກົ່າແລ້ວປູກໃໝ່ ເພາະຕົ້ນໝາກແໜ່ງເກົ່າມັນທົດຊຸດ ຍ້ອນຕົ້ນ ຮຽວ, ຈ່ອຍຮາກຂຶ້ນໂຄນ ຖ້າມີການບົວລະບັດຮັກສາດີໃສ່ຝຸ່ນ ທົດນ້ຳບໍ່ຂາດ, ອາຍຸການຜະລິດຂອງໝາກແໜ່ງກໍ່ອາດຈະຫຼາຍກວ່ານັ້ນ. ຖ້າຕ້ອງການຈະປູກໝາກແໜ່ງໃນເນື້ອທີ່ອັນກວ້າງຂວາງ, ແຕ່ລະປີນັ້ນກໍ່ຕ້ອງມີການກະກຽມແນວພັນ ຫຼື ໜໍ່ແນວຕົ້ນໝາກແໜ່ງໄວ້ແຕ່ຫົວປີ ເພື່ອໃຫ້ມີແນວພຽງພໍໃນລະດູການປູກ. ໂດຍປະຕິບັດຕາມແຜນ ແລະ ເວລາດັ່ງນີ້:

<u>ເດືອນ 10</u>: ກຽມສະຖານທີ່ປັກຊຳ ເພື່ອຂະຫຍາຍ ແນວພັນໝາກແໜ່ງດ້ວຍການກຽມດິນເປັນໜານ, ຍົກໜານໃຫ້ສູງປະມານ 10 ຊັງຕີແມັດ ລວງກວ້າງປະມານ 1,00 ແມັດ. ລວງຍາວຕາມແລ້ວແຕ່ເງື່ອນໄຂ. ໃສ່ຝຸ່ນຄອກ. ຝຸ່ນເຄມີພໍສົມຄວນປົນ ກັບດິນໜານໃຫ້ສະໝ່ຳສະເໝີ. ຮັບປະກັນໃຫ້ມີຮົ່ມປ້ອງກັນແສງແດດກ້າໃຫ້ມີຮົ່ມປະມານ 50%.

ເດືອນ 11-12- 1: ກຽມຕົ້ນໝາກແໜ່ງ ທີ່ມີອາຍຸ 6 ເດືອນຫາ 10 ເດືອນ. ມາປັກຊຳໃສ່ໜານ ທີ່ກະກຽມໄວ້ລ່ວງໜ້າແລ້ວນັ້ນ. ຕົ້ນໝາກແໜ່ງແຕ່ລະຕົ້ນຕ້ອງຕັດສ້ອມທັງຮາກ ແລະ ທັງຕົ້ນຈົ່ງໄວ້ພຽງແຕ່ 15-20 ຊຕມ. ແລ້ວຝັງລົງດິນໃຫ້ຖອນ ທົດເຫງົ້າ ແລະ ລະບົບຮາກ. ໄລຍະປັກຊຳ 0,30 × 0,30 ມ. ຈະສາມາດປັກຊຳໄດ້ປະມານ 100.000 ຕົ້ນ/1 ເຮັກຕາ. ຫຼັງຈາກປັກຊຳສຳເລັດແລ້ວຕ້ອງສືບຕໍ່ບົວລະບັດຮັກສາ ເບ້ຍໝາກແໜ່ງເປັນປົກກະຕິດ້ວຍການຫົດນ້ຳ ໃຫ້ຊຸ່ມຕະຫຼອດເວລາ; ຫຼົກຫຍ້າ ,

ຈົ່ມດິນ (ພວນດິນ), ໃສ່ຝຸ່ນ,ຖ້າສັງເກດເຫັນບົ້ງແມງລົບກວນ ກໍຕ້ອງສີດຢາທັນທີ. ໃນໄລຍະເວລາເບ້ຍໝາກແໜ່ງ ຍັງຢູ່ໃນໜານ ປັກຊຳກໍຈະມີການເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວ ແຕກໜໍ່ແໜ່ງເປັນສຸ່ມ ຂຶ້ນ ມາແຕ່ລະສຸ່ມອາດຈະມີເຖິງ 5-6 ຕົ້ນ. ເບ້ຍໝາກແໜ່ງຈະໄດ້ຮັກ ສາໄວ້ຢູ່ໜານປັກຊຳປະມານ 4-5 ເດືອນ, ກ່ອນທີ່ຈະນຳໄປປູກ.

<u>ເດືອນ 4-5-6-7</u>: ກ່ອນຈະນຳເບ້ຍໝາກແໜ່ງ ໄປປູກ ໃສ່ສວນຕ້ອງມີການກະກຽມສະຖານທີ່ໄວ້ຢ່າງລະອຽດກ່ອນອື່ນ ໝົດ ຕ້ອງຕຽມດິນ ໄຖ, ຄາດ, ໃສ່ຝຸ່ນໃຫ້ທົ່ວເຖິງ,ຮັບປະກັນໃຫ້ມີຮົ່ມ ບໍ່ໃຫ້ຕົ້ນໝາກແໜ່ງໄດ້ຮັບແສງແດດກ້າຕະຫຼອດໄລຍະ,ກຽມຂຸມແລ້ວ ຈຶ່ງເອົາຕົ້ນໝາກແໜ່ງມາປູກໃສ່ (ສຳລັບບ່ອນທີ່ມີເງື່ອນໄຂກຽມດິນ) ແຕ່ບ່ອນທີ່ບໍ່ສາມາດກຽມດິນ ກໍ່ຂຸດຂຸມປູກຕາມໄຮ່ເຫຼົ່າ ໃນໄລຍະ 2x2 ແມັດ ສຳຫຼັບໝາກແໜ່ງຂຽວທີ່ພົບເຫັນໃນເຂດບໍ່ລະເວນແລະ ເຂດເມືອງກາສີ ວັງວຽງ ແຂວງວຽງຈັນ. ແຕ່ບາງຊະນິດທີ່ມີຕົ້ນ ໃຫຍ່ສູງເຫງົ້າຕິບ ແມ່ນ 2 ແມັດ ລະຫວ່າງຕົ້ນ ແລະ 3 ແມັດ ລະຫວ່າງແຖວ. ຈຳນວນຕົ້ນແມ່ນປະມານ 4500 ຕົ້ນ/ຮຕ.

2. ການປູກດ້ວຍແກ່ນເມັດ

- ການປູກໝາກແໜ່ງດ້ວຍແກ່ນເມັດ, ຕ້ອງໄດ້ເອົາແກ່ນ ໝາກແໜ່ງມາກ້າໃນໜານໃຫ້ແຕກງອກອອກໜໍ່ຂຶ້ນມາ, ດ້ວຍການ ເລືອກເອົາໝາກແໜ່ງທີ່ສຸກສົດໆໃໝ່ໆ ເປັນພໍ່ໃຫຍ່ມີໝາກຫຼາຍ ປິດ ຈາກຕົ້ນແລ້ວ ແກະກາບອອກ, ຕາກແດດຫຼືຕາກລົມໃຫ້ແຫ້ງ ພໍປະ

ມານຈັກ 2–3 ມື້ ພໍໃຫ້ເມັດເມືອກ ແລ້ວບີບໝາກແໜ່ງ. ເພື່ອໃຫ້ແກ່ນທີ່ຍັງຕິດຢູ່ນັ້ນແຕກອອກຈາກກັນເປັນເມັດໃຜເມັດມັນ, ແລ້ວຈຶ່ງນຳໄປຫວ່ານໃສ່ໜານກ້າທີ່ກຽມໄວ້ກ່ອນແລ້ວ. ການກຽມໜານກ້າຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ເຮັດໃຫ້ດີ ປະສົມປົນຝຸ່ນໃຫ້ໄດ້ອັດຕາສ່ວນຄັກແນ່, ຕົດໜານກ້າໃຫ້ແຕກ ແລະ ໝູນສະເໝີກັນທັງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຮົ່ມຕະຫຼອດເວລາ. ຫຼັງຈາກເກັບໝາກແໜ່ງສຸກສົດດີແລ້ວຕ້ອງກ້າພາຍໃນ 1 ອາທິດບໍ່ໃຫ້ກາຍ, ຖ້າຊັກຊ້າໄປກວ່ານັ້ນຄວາມງອກຂອງ ເມັດໝາກແໜ່ງຈະຫຼຸດລົງແຕ່ລະມື້ ແລະ ຈະໝົດຄວາມງອກພາຍໃນ 1 ເດືອນ. ການຫວ່ານເມັດໝາກແໜ່ງລົງໜານຕ້ອງປະຕິບັດບໍ່ໃຫ້ ຖີ່ໂພດ ຫຼື ຫ່າງໂພດດີທີ່ສຸດແມ່ນ 3–4 ແກ່ນຕໍ່ 1 ຊຕມ. ດ້ານດີຂອງການປູກໝາກແໜ່ງດ້ວຍການກ້າແກ່ນແມ່ນ ສາມາດຜະລິດເບ້ຍໝາກແໜ່ງໄດ້ຫຼາຍ ໃນເນື້ອທີ່ກວ້າງຂວາງໄດ້. ອາຍຸຂອງການຜະລິດໝາກແໜ່ງທີ່ປູກດ້ວຍການກ້າແກ່ນແມ່ນຍືນກວ່າວິທີເອົາຕົ້ນເຫງົ້າປູກ. ບາງປະເທດໄດ້ຢັ້ງຢືນວ່າ ວິທີປູກດ້ວຍການກ້າແກ່ນ, ອາຍຸຜະລິດຈະຍືນເຖິງ 30–40 ປີ, ແຕ່ຂໍ້ອ່ອນຂອງການປູກ ໝາກແໜ່ງ ວິທີນີ້ແມ່ນຕ້ອງໃຊ້ເວລາເຖິງ 4 ປີຈຶ່ງຈະເຫັນດອກ ແລະ ອອກຜົນໄດ້ (4 ປີເຢືອນ, 5 ປີໂໜ). ເມື່ອໝາກແໜ່ງແຕກໜໍ່ອອກມາສູງປະມານ 10–20 ຊຕມ. ແລ້ວ, ກໍຕ້ອງຈົ່ມອອກໄປບົ້ງໄວ້ໃນໜານບົ້ງທີ່ກຽມໄວ້ລ່ວງໜ້າແລ້ວຕ່າງຫາກ. ໜານບົ້ງກໍຕ້ອງກຽມດິນໃຫ້ລະອຽດ, ມີຝຸ່ນແລະອິນຊີວັດຖຸຢ່າງອຸດົມສົມບູນຮັບປະກັນຮົ່ມຕະຫຼອດເວລາ ແລະ ຫົດນ້ຳໃຫ້ຊຸ່ມຊື່ນຢູ່ສະໝ່ຳສະເໝີ, ໄລຍະ

ບົ່ງຫ່າງຖີ່ປະມານ 10×20 ຊຕມ. ຫຼື 20×20 ຊຕມ. ອັນສາມາດບັນຈຸເບ້ຍໝາກແໜ່ງໄດ້ 500.000 ເບ້ຍຫຼື 250.000ເບ້ຍ ໃນເນື້ອທີ່ໜານບົ່ງ 1 ເຮັກຕາ. ເພື່ອຈະປະຕິບັດໃຫ້ໄດ້ດີ ຖືກກັບລະດູການປູກ ຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ປະຕິບັດແຜນ ແລະ ເວລາດັ່ງນີ້:

<u>ເດືອນ 8-9</u>: ຕຽມດິນໜານກ້າ ຕຽມເຮັ່ມ ຊອກໝາກແໜ່ງສຸກມາກຽມເປັນແກ່ນກ້າ ແລະ ປະຕິບັດການກ້າແກ່ນໃຫ້ສຳເລັດ.

<u>ເດືອນ 10-11</u>: ບົວລະບັດພື້ນເບ້ຍໝາກແໜ່ງທີ່ງອກອອກຈາກການກ້າແກ່ນ, ພົ່ນທົດນ້ຳ, ເສຍຫຍ້າ, ຂ້າແມງໄມ້ເປັນປົກກະຕິ.

<u>ເດືອນ 12-1</u>: ເລີ່ມຈົ່ມພື້ນເບ້ຍໝາກແໜ່ງໄປບົ່ງໃສ່ ໜານໃຫ້ລະມັດລະວັງເວລາບົ່ງບໍ່ໃຫ້ເບ້ຍໝາກແໜ່ງກະທົບກະເທືອນທາງຮາກ ແລະ ທາງຕົ້ນຈະເຮັດໃຫ້ເບ້ຍໝາກແໜ່ງທີ່ຍັງອ່ອນຫ່ຽວແຫ້ງແລະຕາຍໄປກໍ່ມີ. ພົ່ນທົດນ້ຳໃຫ້ຊຸ່ມສະເໝີ. ບົວລະບັດຮັກສາບໍ່ໃຫ້ມີຫຍ້າເກີດ ສັບປົນໃນໜານບົ່ງ. ພົ່ນພວນດິນໃສ່ຝຸ່ນພອນ ຖ້າມີສັດຕູພືດລົບກວນ ກໍໃຫ້ສີດຢາປາບທັນທີ.

<u>ເດືອນ 4-5-6-7</u>: ເລີ່ມເອົາໄປປູກໃສ່ສວນໄດ້. ແຕ່ກ່ອນຈະນຳເບ້ຍໝາກແໜ່ງໄປປູກໃນສວນ ຕ້ອງມີການກະກຽມ ສະຖານທີ່ໃຫ້ລະອຽດ ແລະ ຄົບຖ້ວນລ່ວງໜ້າໄວ້ກ່ອນເພື່ອໃຫ້ມີເງື່ອນໄຂໄດ້ປູກຕົ້ນເບ້ຍໝາກແໜ່ງທັນທີທັນໃດຫຼັງຈາກຫຼົກອອກຈາກ ໜານບົ່ງ.

IV. ການບົວລະບັດຮັກສາ

ຫຼັງຈາກປູກດ້ວຍເຫງົ້າຕົ້ນ ຫຼື ດ້ວຍແກ່ນເມັດແລ້ວໃຫ້ສືບຕໍ່ ຫົດນ້ຳຈົນຕົ້ນໝາກແໜ່ງຕິດດີ. ຮັບປະກັນບໍ່ໃຫ້ມີແສງແດດກ້າຖືກ, ໝັ່ນເລາະລຽບເບິ່ງສວນທີ່ປູກໝາກແໜ່ງ. ຖ້າເຫັນວ່າມີຕົ້ນຕາຍ ກໍ່ໃຫ້ປ່ຽນສາມໃສ່ທັນທີ. ໃນໄລຍະເດືອນ 12-1-2 ແລະ ເດືອນ 3 ເປັນໄລຍະທີ່ແຫ້ງແລ້ງ ຝົນບໍ່ຕົກ ຕ້ອງຮັບປະກັນນ້ຳໃຫ້ແກ່ ຕົ້ນໝາກແໜ່ງເປັນປົກກະຕິ ຫຼື ຖ້າມີຫຍ້າແຫ້ງ, ໃບໄມ້ ຫຼືເຟືອງແຫ້ງ ປ່າຍຕາມສົ້ນໝາກແໜ່ງ ແລະ ບໍລິເວນອ້ອມຕົ້ນ ກໍ່ຈະຊ່ວຍຮັກສາ ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນແກ່ຕົ້ນໝາກແໜ່ງໄດ້ເປັນຢ່າງດີ ທັງເປັນການຂ້າຫຍ້າ ໄປໃນຕົວອີກດ້ວຍ.

V. ການເກັບກ່ຽວໝາກແໜ່ງ

ໃນໄລຍະເດືອນ 8 ຫາ ເດືອນ 9 ຕ້ອງປະໃຫ້ໝາກແໜ່ງ ສຸກຄາຕົ້ນຈຶ່ງເກັບແຕ່ກໍ່ບໍ່ຄວນປະໃຫ້ໝາກແໜ່ງສຸກເກີນໄປ ຈົນເຮັດ ໃຫ້ກາບທີ່ຫຸ້ມໝາກແໜ່ງເປື່ອຍເນົ່າ ເປັນຊ່ອງວ່າງໄດ້ເມັດໝາກ ແໜ່ງຕົກເຮ່ຍລົງດິນເສຍລາງ. ລະດູເກັບໝາກແໜ່ງ ກໍ່ແມ່ນຍັງຢູ່ ໃນຊ່ວງທ້າຍຂອງລະດູຝົນ, ຝົນອາດຈະຕົກລິນ, ແດດອາດຈະມີ ນ້ອຍ ຫຼື ຖ້າມີກໍ່ບໍ່ສະໝ່ຳສະເໝີ, ດັ່ງນັ້ນ ການຕາກໝາກແໜ່ງຕ້ອງ ໃຫ້ແຫ້ງດີຢ່າງໄວວາ. ຫຼັງຈາກເກັບມາແລ້ວນັ້ນ ເປັນບັນຫາທີ່ຈະ ຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ ເພາະມັນພົວພັນເຖິງຄຸນນະພາບຂອງໝາກແໜ່ງ.

ຖ້າຕາກໝາກແໝ່ງໄດ້ດີ ກໍຈະເຮັດໃຫ້ໝາກແໝ່ງເປັນສິນຄ້າ ມີຄຸນນະພາບສູງເທົ່ານັ້ນ, ຕ້ອງຕາກໝາກແໝ່ງໃຫ້ແຫ້ງຢ່າງສະໝ່ຳ ສະເໝີ, ບໍ່ແກ່ຍາວຈົນເຮັດໃຫ້ໝາກແໝ່ງຕົກເພົາ, ລາຄາບໍ່ດີ, ຖ້າຕາກດ້ວຍວິທີຢ່າງໄຟ ກໍຕ້ອງເຮັດໄຟອ່ອນໆ ສະໝ່ຳສະເໝີ. ຈັດຕັ້ງກັນເຝົ້າ, ໝັ່ນພິກປີ້ນ ໝາກແໝ່ງບໍ່ໃຫ້ມີອາການໄຟໄໝ້ ຫຼືບາງບ່ອນພັດບໍ່ແຫ້ງພຽງພໍ.

ໝາກແໝ່ງທີ່ເກັບມາມັກຈະມີດິນ, ມີຕົມຕິດມານຳສະເໝີ, ດັ່ງນັ້ນ ກ່ອນຈະຕາກຄວນລ້າງເອົາດິນອອກຫຼັງຈາກນັ້ນຈຶ່ງເອົາມາຕາກແຜ່ໄວ້ບໍ່ເຮັດກອງສູງ ຈະເຮັດໃຫ້ໝາກແໝ່ງທີ່ຢູ່ທາງພື້ນບໍ່ແຫ້ງດີ, ຫຼື ຖ້າຕາກດ້ວຍວິທີຢ່າງໄຟ ກໍຈະເຮັດໃຫ້ໝາກແໝ່ງທີ່ ຢູ່ພື້ນແຫມ ຫຼື ໄໝ້ໄໝດ, ແຕ່ສ່ວນທີ່ຢູ່ເບື້ອງເທິງພັດບໍ່ແຫ້ງດີ, ສຳລັບການຕາກໝາກແໝ່ງແຫ່ງຄາກາບ ກໍຄວນຮັກສາໄວ້ເປັນພັນ ແລະຕາກເປັນພັນໂລດ ຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ,ແຕ່ບາງປະເທດຊ້ຳພັດຕ້ອງການຊື້ເປັນໝາກແຫ້ງ ມີກາບ ແຕ່ບໍ່ເປັນພັນ

ໃນກໍລະນີນີ້ຕ້ອງປິດແຕ່ລະໝາກເສຍກ່ອນຈຶ່ງຕາກ. ການຕາກໝາກແໝ່ງຄາກາບຕ້ອງໃຊ້ເວລາຫຼາຍກວ່າການຕາກເອົາກາບອອກ. ຖ້າຕາກບໍ່ແຫ້ງດີ. ອາດຈະແຫ້ງແຕ່ກາບ, ແຕ່ແກ່ນທາງໃນພັດຍັງຊຸ່ມກໍ່ຈະກາຍເປັນໝາກແໝ່ງທີ່ເສຍຄຸນສຳລັບການ ຕາກໝາກແໝ່ງບໍ່ມີກາບນັ້ນ, ຫຼັງຈາກລ້າງໝາກແໝ່ງສົດຄາເປືອກແລ້ວ, ຕ້ອງແກະກາບອອກກ່ອນຈຶ່ງເອົາແຕ່ແກ່ນໄປຕາກ. ເວລາແກະກາບໝາກແໝ່ງຕ້ອງລະມັດລະວັງບໍ່ໃຫ້ເມັດແກ່ນແຕກອອກຈາກກັນ ເດັດ

ຂາດ. ເມື່ອຕາກແຫ້ງແລ້ວໝາກແໜ່ງຈະຕິດເຂົ້າມີລັກສະນະຄ້າຍຄື ແກ່ນໝາກກະທັບຖາແກ່ນໝາກແໜ່ງແຕກອອກຈາກກັນຈະເປັນສິນຄ້າ ລາຄາຕ່ຳ.

ຂໍ້ຄວນລະວັງ

ການເກັບໝາກແໜ່ງທັງພົ້ວຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ເລືອກພົ້ວ ທີ່ແກ່ດີ ແລະ ມີບາງໝາກທີ່ເລີ່ມສຸກແລ້ວ ຫຼີກເວັ້ນການເກັບໝາກແໜ່ງອ່ອນເພາະເມື່ອຕາກແຫ້ງຫຼືຢ້າງແລ້ວຄຸນນະພາບຈະຕົກຕ່ຳ ແລະ ການຢ້າງດ້ວຍໄຟກໍຕ້ອງໃຊ້ໄຟອ່ອນແລ້ວໝັ້ນຄືນປີ້ນໃຫ້ມີຄວາມຮ້ອນສະໝ່ຳສະເໝີເວັ້ນຈາກການໄໝ້ແລະບໍ່ແຫ້ງດີເມື່ອເຫັນວ່າແຫ້ງ ດີແລ້ວຈຶ່ງເກັບໃສ່ກະສອບຫຼືພາຊະນະອື່ນໆຕາມຄວາມເໝາະສົມ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

1. ໂອຣົດ ຈຸນລະມຸນຕຣີ, ພະແນກກະສິກຳ ກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ, ໝາກແໜ່ງໃນໂຄງການປູກພືດ ອຸດສາຫະກຳ ແລະ ພືດສິນຄ້າຂາອອກ (1985).
2. Dr.K.V. Ahamed Bavappa
Cardamom, Package of Practices, Central Plantation Crops Research Institute; KASARAGOD, Kerala India (1985).

ການປູກຢາດູດ

ຮຽບຮຽງໂດຍ: ສີອຳພອນ ພິມມະລີວົງ
: ເພື່ອງສີ ຈັນທະລາວັນ

ການປູກຢາດູດ

ກ. ລັກສະນະທົ່ວໄປແລະຄວາມສຳຄັນ

ຢາດູດເປັນພືດລົ້ມລຸກ ຈັດເຂົ້າໃນຈຳພວກພືດອຸດສາຫະກຳ ຢາດູດນີ້ໄດ້ນຳຜົນເສຍຫາຍມາສູ່ຄົນເຮົາຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ແລະ ມັນໄດ້ບັນຈຸດ້ວຍທາດ ນີໂກຕິນ ແລະ ທາດຢາງຊີ. ນອກນັ້ນຢາດູດຍັງໄດ້ປະກອບດ້ວຍທາດ ໂປຼຕີນ ແລະ ທາດອາໂຣມັດ ອີກດ້ວຍ. ແຕ່ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນກ່ຽວກັບຄວາມເປັນອັນຕະລາຍຂອງ ການດູດຢາ ຕ້ອງລະມັດລະວັງດັ່ງລຸ່ມນີ້ :

- ສີຂອງໃບຢາດູດຕ້ອງເປັນໃບສີເຫຼືອງ ເພາະມັນໄດ້ບັນຈຸດ້ວຍທາດ ນີໂກຕິນ ແລະ ທາດຢາງຊີບໍ່ຫຼາຍ.
- ໃຊ້ຢາທີ່ມີກົ້ນກອງ ຊຶ່ງມັນໄດ້ບັນຈຸທາດ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍປະມານ 35%.

ປະຊາຊົນລາວພວກເຮົາ ໄດ້ເຄີຍປູກຢາດູດມາເປັນເວລາ ນານເກືອບ ແທບທຸກແຫ່ງ ນັບແຕ່ເຂດພູດອຍລົງເຖິງທົ່ງພຽງແຕ່ ວ່າຢາດູດທີ່ປະຊາຊົນນິຍົມປູກ ສ່ວນຫຼວງຫຼາຍ ແມ່ນເປັນພັນພື້ນເມືອງ (ຢາລາດ) ແຕ່ກໍມີພັນຊະນິດໜຶ່ງຄື ພັນເວີຈີເນຍ (ພັນຕ່າງປະເທດ) ແມ່ນໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມຈາກປະຊາຊົນແລະກຳລັງຂະຫຍາຍຕົວຢ່າງກວ້າງຂວາງໃນປະເທດພວກເຮົາ. ສະມັດຖະພາບຂອງຢາດູດພັນ ເວີຈີເນຍ ແລະ ຢາລາດ ໂດຍທົ່ວໄປ ປະມານ

4000 ຫາ 5500 ກິໂລ/ເຮັກຕາ ແຕ່ສຳລັບພົນຜະລິດຢາແຫ້ງ ຫຼື ຢາດູດທີ່ຈອຍແຫ້ງແລ້ວຈະໄດ້ນ້ຳໜັກປະມານ 500-600 ກິໂລ ຕໍ່ເຮັກຕາ

ດິນຟ້າອາກາດ

ດິນປູກທີ່ເໝາະສົມ

ຢາດູດມັກເກີດໄດ້ດີໃນດິນພົງປົນດິນຊາຍ ດິນທີ່ມີການລະບາຍນ້ຳໄດ້ດີ ເປຫົສ ຂອງດິນ(PH)5,3-5,7 ແລະດິນທີ່ຕົກຕະກອນຕາມຣິມຝັ່ງແມ່ນ້ຳເຊັ່ນ ຕາມແມ່ນ້ຳລຳເຊຕ່າງໆ. ນອກຈາກນັ້ນກໍ່ແມ່ນດິນຈຳພວກທີ່ບຸກເບີກໃໝ່ ແລະດິນທີ່ເປັນຄອກສັດເກົ່າ ກໍປູກຢາດູດໄດ້ເຊັ່ນດຽວກັນ.

ລະດູປູກ

ລະດູປູກຢາສຳລັບປະເທດເຮົານັ້ນຕ່າງກັນ ຈະເວົ້າຕາຍຕົວບໍ່ໄດ້ ແຕ່ວ່າຜູ້ປູກຢາດູດຄວນຄຳນຶງເຖິງວ່າ ເວລາກ້າເບ້ຍຢາດູດບໍ່ຄວນໃຫ້ຖືກກັບເວລາຝົນຕົກຫຼາຍ ຄວນຈະໃຫ້ຢູ່ໃນລະດູຮ້ອນຈັກປະມານ 1 ເດືອນ ເພາະວ່າເວລາເຮົາຈະຍ້າຍເບ້ຍຢາ ໄປປູກໃໝ່ນັ້ນບໍ່ຄວນໃຫ້ມີຝົນຕົກໜັກ.ຫຼັງຈາກປູກແລ້ວຈົນກວ່າເບ້ຍຢາດູດຕິດດີແລ້ວ ຫຼືວ່າເບ້ຍຢາດູດຕັ້ງໂຕໄດ້ດີແລ້ວດີ ເວລາເຮົາເສຍຫຍ້າ, ພວນດິນຖົມຊຸມ ແລ້ວຈຶ່ງມີຝົນຕົກຫຼາຍກໍບໍ່ເປັນຫຍັງເຊັ່ນຕົວ

ຢ່າງ : ໃນເຂດທົ່ງພຽງ ເວົ້າສະເພາະ ທົ່ງພຽງວຽງຈັນ ເຄີຍປູກຢາດູດໃນລະຫວ່າງເດືອນ ພະຈິກໄປຫາເດືອນມັງກອນ.

ການກ້າເບ້ຍຢາດູດ

ດິນສຳລັບການເບ້ຍຢາດູດ ຄວນເປັນດິນຜົງ ຫຼື ດິນທີ່ເປັນຄອກສັດເກົ່າ, ດິນທີ່ອຸດົມສົມບູນດ້ວຍທາດອາຫານພືດ ແຕ່ສຳຄັນທີ່ສຸດຕ້ອງເປັນດິນທີ່ລະບາຍນ້ຳໄດ້ດີ. ການກຽມດິນພານການເບ້ຍຢາດູດເປັນສິ່ງຈຳເປັນ ແລະ ສຳຄັນທີ່ສຸດ, ຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ເປັນພິເສດ, ຕ້ອງກຽມດິນໃຫ້ລະອຽດປະສົມກັບຝຸ່ນຄອກໃນອັດຕາ 2ກິໂລຕໍ່ແມັດມົນທົນ, ດິນເຂົ້າກັນກັບດິນໃຫ້ລະອຽດກ່ອນຈະຫວ່ານ ເມັດຢາ, ພານທີ່ຈະການເບ້ຍຢາໃຫ້ກວ້າງ 1 ແມັດ, ຍາວປະມານ10 ແມັດ. ຄວນໃຊ້ເມັດພັນຢາດູດປະມານ 1 ບ່ວງກາແຟງເຕັມ ຫຼື ປະມານ 20-30 ກຼາມ ການຫວ່ານເມັດຢາ ຄວນຈະປະສົມກັບຂີ້ເຖົ່າຫຼື ດິນຊາຍ ລະອຽດດີ ໃຊ້ເມັດຢາ 1 ສ່ວນ ປະສົມກັບຂີ້ເຖົ່າ ຫຼືດິນຊາຍລະອຽດ 10 ສ່ວນ ຈຶ່ງຫວ່ານລົງໃນພານການເບ້ຍໃຫ້ສະໝ່ຳສະເໝີ, ແລ້ວຈຶ່ງຄ່ອຍຫົດນ້ຳແຕ່ພຽງເບົາໆ ເປັນຝອຍໃຫ້ທົ່ວທັງພານການເບ້ຍ ລະວັງຢ່າຫົດນ້ຳແຮງຈົນເກີນໄປ ເວລານັ້ນເມັດຈະໄຫຼໄປໂຮມກັນ ຫຼື ເສຍຖຸມໝົດ. ອີກວິທີໜຶ່ງເຮົາຈະໃຊ້ວິທີແບບບົວຫົດນ້ຳກໍໄດ້ ເຮົາເອົາບົວຫົດນ້ຳມາແລ້ວ ໃສ່ນ້ຳລົງໄປໃຫ້ເຕັມ ແລ້ວຈຶ່ງໃຊ້ໄມ້ ຫຼື ມືຄົນເມັດຢາເຂົ້າກັບນ້ຳ ໃຫ້ລະອຽດດີແລ້ວ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ກໍໃຊ້ບົວຫົດນ້ຳດັ່ງກ່າວຫົດລົງໄປ ເທິງ

ໜານກ້າເບ້ຍໃຫ້ສະໝ່ຳສະເໝີ ຈາກນັ້ນກໍ່ທົດນ້ຳແຕ່ພຽງເບົາໆເປັນຝອຍໆອີກເທື່ອໜຶ່ງກໍເປັນອັນວ່າໃຊ້ໄດ້, ຫຼັງຈາກນັ້ນ ເຮົາຈຶ່ງນຳຂີ້ແກບມາປົກໜານກ້າອ່າວບາງ ບໍ່ຄວນໃຫ້ເອົາຂີ້ແກບປົກໜານກ້າໜາເກີນກວ່າ 1 ຊຕມ ແຕ່ທາງທີ່ດີທີ່ສຸດແມ່ນໃຊ້ຜ້າຂາວຂາດບາງເພື່ອປົກຄຸມໜານກ້າ ໂດຍບໍ່ໃຊ້ຂີ້ແກບປົກຄຸມ ແລະ ສິ່ງຮັບປະກັນໄດ້ດີທີ່ສຸດ ຫຼັງຈາກຫວ່ານເມັດຢາແລ້ວ ຄວນໃຊ້ຢາຂ້າແມງ ໂດຍອ້ອມໜານກ້າເປັນຕົ້ນ : ຢາເຊວິນ, ແອນດຣິນ ແລະ ອື່ນໆ ເພື່ອປ້ອງກັນມົດແມງຕ່າງໆ ແລະ ບໍ່ເຖິງກັບເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຮາກຢາດູດໄດ້.

ການບົວລະບັດຮັກສາໜານກ້າເບ້ຍ

ຫຼັງຈາກຫວ່ານເມັດຢາແລ້ວ, ເຮົາຄວນທົດນ້ຳມື້ໜຶ່ງ 2 ເທື່ອຄື ຕອນເຊົ້າ ແລະ ຕອນແລງ. ທົດເທື່ອໜຶ່ງປະມານ 2 ບົວຕໍ່ໜານ. ທົດໄປຈົນວ່າມັນຈະງອກ ນັບແຕ່ເມັດຢາງອກແລ້ວໃຫ້ທົດທົດນ້ຳເພີ່ມຂຶ້ນຄື 3 ບົວຕໍ່ໜານ ແລະ ໃຫ້ທົດມື້ລະ 2 ເທື່ອ ແຕ່ຄວນລະວັງ ຖ້າວ່າເຮົາສັງເກດເຫັນໜານກ້າເບ້ຍ ປຽກຊຸ່ມຫຼາຍໂພດ ເຮົາຄວນລົດການທົດນ້ຳລົງ. ເພາະວ່າໄລຍະນີ້ ເບ້ຍຢາມັນມັກຈະເນົ່າເປື່ອຍ ເພາະດິນຊຸ່ມໂພດ. ເມື່ອເຮົາສັງເກດເຫັນວ່າ ເບ້ຍເກີດມີການເນົ່າເປື່ອຍ ເຮົາຄວນສີດຢາບອກໂດ ເພື່ອປ້ອງກັນເຊື້ອພະຍາດຕ່າງໆ, ເປັນຕົ້ນພະຍາດລຳຕົ້ນເນົ່າ ແລະ ພະຍາດໃບຈຸດ, ປະລິມານຢາທີ່ໃຊ້ຄວນ 2 ຫາ 2,5 ລິດ/ໜານ

ຂະໜາດໜານກ້າເບ້ຍກວ້າງ 1 ແມັດຍາວ 10 ແມັດ ຫຼືວ່າໃຊ້ຢາ 20 ຫາ 25 ລິດ ຕໍ່ເນື້ອທີ່ໜານກ້າ 100 ຕາລາງແມັດມົນທົນ . ໃຊ້ສີດຢາບື້ຕໍ່ໄປປະມານ 5 ຫາ 7 ມື້ຕໍ່ເທື່ອໜຶ່ງ, ຖ້າຫາກມີຝົນຕົກໜັກ ເຮົາຄວນໃຊ້ສີດ 3 ມື້ຕໍ່ເທື່ອໜຶ່ງ ສີດໄປເລື້ອຍໆ ຈົນກວ່າເບ້ຍຢາດູດຈະເຊົາການເນົ່າເປື່ອຍ ພ້ອມກັນນັ້ນ ກໍ່ເອົາໃຈໃສ່ທຳຄວາມສະອາດໜານກ້າເບ້ຍເລື້ອຍໆ. ຖ້າສັງເກດເຫັນບົ້ງ ແມງຕ່າງໆລົງທຳລາຍ ເຮົາຄວນສີດຢາຈຳພວກ ເຊວິນ, ອາໂຊດຣິນຫຼືດີແອນດຣິນ ໃນອັດຕາ 1 ບ່ວງແກງຕໍ່ນ້ຳ 10 ລິດ, ສີດໃຫ້ທົ່ວທົ່ງໜານ ນັບແຕ່ມື້ກ້າເບ້ຍໄປປະມານ 6 ຫາ 8 ອາທິດຫຼືວ່າເບ້ຍຢາດູດມີໃບປະມານ 5 ຫາ6 ໃບ ເຮົາຄວນຍ້າຍໄປປູກໄດ້ແລ້ວ. ໜານກ້າເບ້ຍຂະໜາດກວ້າງ 1 ແມັດ ຍາວ 10 ແມັດ ຫຼື ເນື້ອທີ່ໜານກ້າເບ້ຍ 10 ຕາຕະລາງແມັດມົນທົນ ເຮົາສາມາດຜະລິດເບ້ຍຢາດູດໄດ້ປະມານ 2000 ຫາ 2500 ເບ້ຍ ສາມາດປູກໄດ້ໃນເນື້ອທີ່ 1 ໄລ່.

ການຍ້າຍເບ້ຍຢາໄປປູກ

ພາຍຫຼັງທີ່ເບ້ຍຢາເພາະສົມທີ່ຈະປູກໄດ້ແລ້ວ ເຮົາຄວນຍ້າຍໄປປູກໄດ້ ແຕ່ຖ້າວ່າເຮົາກ້າເບ້ຍໂດຍເອົາຜ້າຂາວປົກຄຸມນັ້ນ ກ່ອນຍ້າຍໄປປູກ 1 ອາທິດ ເຮົາຄວນເປີດຜ້າອອກ ບໍ່ຄວນປົກຄຸມອີກ. ເພື່ອໃຫ້ເບ້ຍຢາຂອງເຮົາຊິນເຄີຍຕໍ່ອາກາດ ແລະແສງແດດ ພ້ອມກັນນັ້ນ ກໍຄັດເລືອກເອົາເບ້ຍທີ່ອຸດົມສົມບູນ ແລະ ແຂງແຮງ

ປ່າສະຈາກພະຍາດ ແລະ ແມງໄມ້ທຳລາຍກ່ອນຈະຫຼົກ ຫຼືຍ້າຍໄປປູກນັ້ນ ເຮົາຄວນຫົດນ້ຳຫານກ້າໃຫ້ປຽກຊຸ່ມເສຍກ່ອນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຮາກເບ້ຍຢາຖູກເປັນອັນຕະລາຍ.

ການຕຽມດິນປູກ

ຖ້າຫາກວ່າດິນຂອງເຮົາມີການປຽກຊຸ່ມໂພດ ເຮົາຄວນໄຖດິນຕາກແດດໄວ້ປະມານ 5 ຫາ 7 ມື້ ແລ້ວຈຶ່ງຄາດ ແລະ ເກັບຫຍ້າ. ຫຼັງຈາກນັ້ນກໍໄຖຄື້ນ ແລະ ຄາດລະອຽດອີກເທື່ອໜຶ່ງ ເພື່ອໃຫ້ດິນຂອງເຮົາພົງ ແລະ ຍິງໃຫ້ດີທີ່ສຸດເທົ່າທີ່ຈະເຮັດໄດ້. ການໃສ່ຝຸ່ນຄວນໃສ່ຝຸ່ນຄອກປະມານ 20 ໂຕນຫຼືວ່າ 3 ໂຕນ / ໄຣ່, ຫວ່ານ ຫຼື ຢາຍໃຫ້ທົ່ວແລ້ວຈຶ່ງໄຖ ຫຼືຄາດກົບຝຸ່ນໃຫ້ດີ.

ການປູກ

ປູກແບບໃຊ້ເຊືອກພຽກເບັ້ງແລ້ວໃຊ້ສຽມຂຸດຂຸມໃຫ້ໄດ້ຕາມລະດັບທີ່ເຮົາຕ້ອງການຂະໜາດຂອງຂຸມກວ້າງປະມານ 5 ຫາ 10 ຊຕມ. ເລິກ 5 ຫາ 10 ຊຕມ. ເຮົາອາດຈະຂຸດຂຸມ ປູກຕອນເຊົ້າ ແລະ ຕອນແລງ ເວລາແດດອ່ອນເຮົາຄ່ອຍປູກກ່ອນປູກເຮົາຄວນເອົານ້ຳຫົດໃສ່ຂຸມໃຫ້ປຽກເລັກນ້ອຍ ບໍ່ຄວນຖອກນ້ຳໃສ່ຂຸມຫຼາຍໂພດ ຄວນຈະຫົດໃຫ້ພໍດີ ແລ້ວປູກເບ້ຍຢາໄປໂລດ.

ປູກແບບເປັນແຖວເທິງຄັນຄູ ເຮົາຄວນຍົກຮ່ອງເລັກນ້ອຍຈຶ່ງຈະເປັນການລະບາຍນ້ຳໄດ້ດີ ເມື່ອເວລາຝົນຕົກໜັກ;ແລະສາມາດ

ເອົານ້ຳເຂົ້າໃສ່ໄດ້ໃນເວລາແຫ້ງແລ້ງ. ສ່ວນວິທີການປູກນັ້ນແມ່ນຄືກັນກັບວິທີທີ່ກ່າວມາແລ້ວນັ້ນພຽງແຕ່ເອົາຂຸດຂຸມເທິງຄັນຄູເທົ່ານັ້ນ

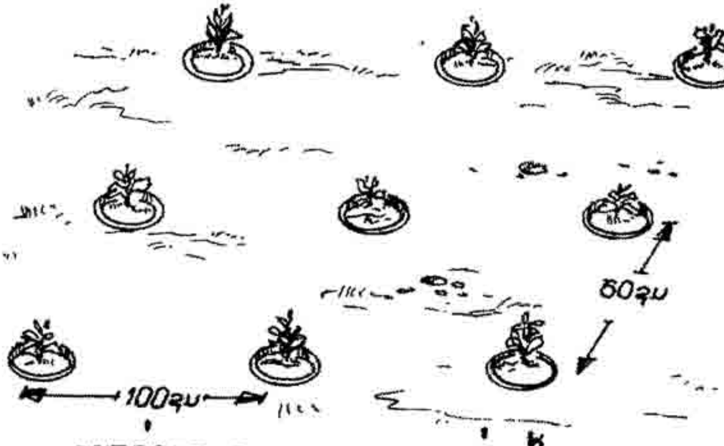
ໄລຍະປູກ

- ຖ້າເປັນຢາດູດໃບໃຫຍ່ ໃຫ້ປູກລະຫວ່າງແຖວ 100 ຊັງຕີແມັດ, ລະຫວ່າງຕົ້ນ 60 ຊຕມ.
- ຖ້າເປັນຢາດູດໃບປານກາງໃຫ້ປູກລະຫວ່າງແຖວ 80 ຊັງຕີແມັດ, ລະຫວ່າງຕົ້ນ 35 ຊຕມ.
- ຖ້າເປັນຢາດູດໃບນ້ອຍໃຫ້ປູກລະຫວ່າງແຖວ 50 ຊຕມ ລະຫວ່າງຕົ້ນ 20 ຊຕມ.ສຳລັບຢາດູດໃບໃຫຍ່ໃນ 1ເຮັກຕາແມ່ນໃຫ້ປູກລະຫວ່າງ 20000- 40000 ຕົ້ນ. ສ່ວນຢາດູດໃບນ້ອຍແມ່ນນຳໃຊ້ລະຫວ່າງ 200000-400000 ຕົ້ນ/ເຮັກຕາ.

ການບົວລະບັດຮັກສາ

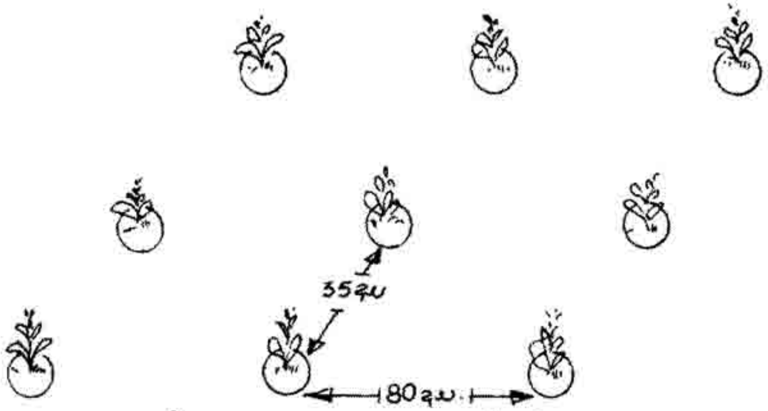
- ຫຼັງຈາກປູກຢາແລ້ວ 1 ຫາ 2 ອາທິດ ຫຼືວ່າຕົ້ນຢາດູດຍືນຕັ້ງໂຕໄດ້ດີແລ້ວ ຄວນພວນດິນ ແລະ ເສຍຫຍ້າ ການພວນດິນແມ່ນຕ້ອງລະມັດລະວັງ, ພວນໃຫ້ຕື້ນໆ, ໃນການພວນດິນຄັ້ງທຳອິດໃຫ້ພວນຫ່າງໆຢູ່ເທິງໜ້າດິນປະມານ 5-6 ຊຕມ, ຄັ້ງທີສອງລະຫວ່າງ 8-12 ຊຕມ.
- ຫຼັງຈາກປູກແລ້ວ, ແມ່ນໄດ້ຫົດນ້ຳ 150-200ມ^3/ຮຕ ແລະ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ແມ່ນໄດ້ເພີ່ມນ້ຳຂຶ້ນເຖິງ 400-600ມ^3/ຮຕ.

ຮູບ 7. ຕົ້ນຢາສູບ



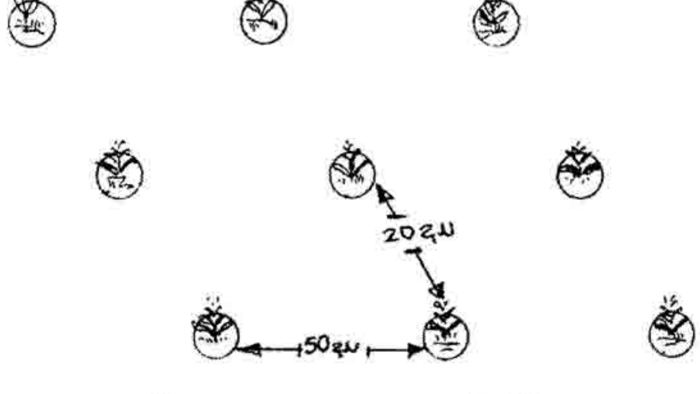
ລະຫວ່າງແຖວ 100 ຊມ.ລະຫວ່າງຕົ້ນ 60 ຊມ.

ຮູບ 8. ເຕັກນິກການປູກ (ໃບໃຫຍ່)



ລະຫວ່າງແຖວ 80 ຊມ.ລະຫວ່າງຕົ້ນ 35 ຊມ.

ຮູບ 9. ການປູກຢາດູດໃບປານກາງ



ລະຫວ່າງແຖວ 50 ຊມ.ລະຫວ່າງຕົ້ນ 20 ຊມ.

ຮູບ 10. ການປູກຢາດູດໃບນ້ອຍ

ສຳລັບຢາດູດໃບນ້ອຍ ແມ່ນຫົດນ້ຳຢູ່ປະມານ 2-4 ເທື່ອ. ສ່ວນຢາດູດໃບໃຫຍ່ແມ່ນຫົດຢູ່ປະມານ 5-6 ເທື່ອ ຫຼືຫຼາຍກວ່ານັ້ນ. ຈຳນວນການຫົດ ແລະ ການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງປໍລິມາດຂອງນ້ຳ ມັນຂຶ້ນກັບຄຸນລັກສະນະຂອງດິນ, ຂຶ້ນກັບພູມອາກາດ, ລັກສະນະການປູກການຕົ້ນຄວ້າທົດລອງ, ການຜະລິດ ແລະ ລັກສະນະແນວພັນ.

ການເດັດຍອດຢາດູດ ແມ່ນຈະເພີ່ມຄວາມໃຫຍ່ ຂອງໃບ ແລະ ຍັງເຮັດໃຫ້ໃບມີຄຸນນະພາບສູງອີກດ້ວຍ, ຍ້ອນວ່າທາດທັງໝົດຈະໄປສັງລວມຢູ່ທີ່ໃບ.

ການເດັດຍອດແມ່ນຈະໄດ້ປະຕິບັດໃນໄລຍະເລີ່ມຕົ້ນ ຂອງການເປັນດອກ. ສຳລັບຢາດູດໃບນ້ອຍ ແມ່ນໃຫ້ເດັດສະເພາະພົ້ນດອກ, ເພາະວ່າໃບຢາເບື້ອງເທິງສຸດ ແມ່ນມີຄຸນນະພາບສູງກວ່າໃບພາກສ່ວນອື່ນ. ສ່ວນຢາດູດໃບໃຫຍ່ແມ່ນໃຫ້ເດັດຢູ່ລຸ່ມລອມ ທັງໃບອີກດ້ວຍ. ໝາຍຄວາມວ່າ ການເດັດຈະໄດ້ເດັດທັງພາກສ່ວນຂອງໃບນຳ (ໃບຢູ່ເທິງສຸດແມ່ນບໍ່ມີຄຸນນະພາບດີ). ສຳລັບຕົ້ນໃດທີ່ຈະເຮັດແນວພັນໃນປີຕໍ່ໄປ ໃຫ້ຈົ່ງປະດອກໄວ້ ແຕ່ຕ້ອງໃສ່ຖົງຄຸມໄວ້ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມບໍລິສຸດຂອງເມັດພັນ.

ຫຼັງຈາກເດັດຍອດແລ້ວປະມານ 7 ຫາ 10 ມື້ ຈະເຫັນແໜງງອກຂຶ້ນມາ. ເຮົາຕ້ອງກຳຈັດດ້ວຍມືທັນທີ ຫຼືຈະໃຊ້ດ້ວຍທາດເຄມີໃນການສະກັດກັ້ນກໍໄດ້ (ມາໄລນອບ ຮິດຣາຊິດ) 5ຫາ 10 ກິໂລ/ເຮັກຕາ. ເພື່ອສະກັດກັ້ນການປົ່ງໜໍ່ແໜງໃໝ່ທີ່ຈະເກີດຂຶ້ນ . ການນຳໃຊ້ຢາດັ່ງກ່າວແມ່ນໃຫ້ນຳໃຊ້ຫຼັງຈາກເດັດຍອດແລ້ວ ປະ

ມານ 2-3 ວັນ.

ການເດັດແໜງຖຸ້ມ ແມ່ນເພື່ອຈຳກັດບໍ່ໃຫ້ແໜງມາຍາດແຍ່ງອາຫານທີ່ຈະນຳເຂົ້າໄປຫຼໍ່ລ້ຽງໃບ ເພາະມັນຈະເຮັດໃຫ້ໃບຢາບໍ່ດີ ແລະ ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ.

ການສີດຢາປ້ອງກັນແລະກຳຈັດບົ້ງແມງຕ່າງໆ

- ໃນໄລຍະຕົ້ນຢາກຳລັງໃຫຍ່ຈະເລີນເຕີບໂຕຂຶ້ນ ເຮົາຄວນອອກກວດກາເບິ່ງສະຖານທີ່ປູກຢາດູດເລື້ອຍ . ເມື່ອສັງເກດເຫັນແມງບົ້ງຕ່າງໆລົງທຳລາຍ ກໍ່ຄວນສີດຢາທັນທີເຊັ່ນ : ຢາເຊວິນ, ດີແອນດຣິນ ໃນອັດຕາ 2 ບ່ວງແກງ/ນ້ຳ 10 ລິດຖ້າຫາກສັງເກດເຫັນຕົ້ນຢາເກີດພະຍາດຈຳພວກໃບກຸດ ໃບງໍ ກໍ່ຄວນທຳລາຍຕົ້ນຢາເຫຼົ່ານັ້ນຖິ້ມ.

ຂ. ການຄັດເລືອກແນວພັນ

1/. ຕົ້ນຢາດູດທີ່ຈະເອົາໄວ້ເຮັດແນວພັນ ຈະຕ້ອງຢູ່ຫ່າງຈາກຕົ້ນຢາດູດອື່ນໆ ທີ່ມີດອກພ້ອມກັນບໍ່ຕ່ຳກວ່າ 500 ແມັດ.

2/. ເລືອກຕົ້ນຢາດູດທີ່ມີລັກສະນະຖືກຕ້ອງຕາມ ແນວພັນບໍ່ງາມ ແລະ ບໍ່ອວະຈິນເກີນໄປ.

3/. ຕົ້ນຢາດູດທີ່ຈະເອົາໄວ້ເຮັດແນວ ຈະຕ້ອງບໍ່ເປັນພະຍາດ ແມງໄມ້ທຳລາຍ.

4/. ຕ້ອງຕັດຕົ້ນຢາດູດທີ່ມີລັກສະນະບໍ່ຖືກຕ້ອງ ຕາມແນວ

ພັນທັງໝົດຖິ້ມ.

5/. ຕົ້ນຢາດູດທີ່ຈະເອົາໄວ້ເຮັດແນວພັນ ຖ້າເຮັດຖືກຕ້ອງຕາມວິທີດັ່ງກ່າວແລ້ວ ບໍ່ຈຳເປັນຈະຕ້ອງຫໍ່ຫຸ້ມດອກ ພຽງແຕ່ຕັດດອກໃດທີ່ຢູ່ໃກ້ຊິດກັນໂພດອອກບາງເລັກນ້ອຍກໍ່ພໍ.

6/. ຕົ້ນຢາດູດທີ່ຈະເອົາໄວ້ເຮັດແນວພັນ ກໍ່ມີການເກັບໃບຢາໄປຊອຍໄດ້ຄືກັນບໍ່ແຕ່ວ່າເວລາເກັບໃບ ແລະ ຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ບົວລະບັດຮັກສາ, ເສຍຫຍ້າໃສ່ນ້ຳ ແລະ ສີດຢາຂ້າແມງໄມ້ , ບົ້ງຕ່າງໆ ເພື່ອຕົ້ນຢາເຫຼົ່ານັ້ນຈະໄດ້ແຂງແຮງ ອອກດອກໃຫ້ໝາກຢ່າງສົມບູນດີ.

ການເກັບກ່ຽວ

ຫຼັງຈາກເດັດຍອດ ແລະ ເສຍແໜງແລ້ວປະມານ 20 ຫາ 30 ມື້ກໍ່ເລີ່ມເກັບໃບຢາໄດ້ແລ້ວ. ຕາມປົກກະຕິ ໃບຢາລຸ່ມ ຫຼື ວ່າ ຢູ່ຕີນ 2-3 ໃບຈະເກັບໄດ້ ຫຼັງຈາກເສຍແໜງແລ້ວ 10 ມື້ 20 ມື້, ໃບຢາແກ່ເກັບກ່ຽວໄດ້, ແຕ່ບໍ່ຄວນເກັບໃບ ໃນເວລາຝົນຕົກແລ້ວໃໝ່ໆ. ເຮົາຕ້ອງລໍຖ້າປະມານ 2-3 ມື້ ຫຼັງຈາກຝົນຕົກແລ້ວຈຶ່ງເກັບ ເພາະວ່າອາຫານໃນໃບຢາ ແລະຄຸນນະພາບຂອງໃບຢາໄດ້ຖືກຝົນສະລ້າງໄປໝົດແລ້ວ ເຮັດໃຫ້ຄຸນນະພາບຂອງຢາດູດນັ້ນບໍ່ດີ ປາສະຈາກລົດຊາດທີ່ແຊບຂອງຢາດູດທັງຫຼາຍ.

ຂໍ້ສັງເກດໃບຢາເກັບກ່ຽວໄດ້ຫຼືຍັງ

1/. ໃບຢາປ່ຽນຈາກສີຂຽວແກ່ ເປັນສີຂຽວອ່ອນ ຫຼື ສີ

ດອກກະດັນງາ.

2/. ສັງເກດເບິ່ງໃບຢາຕິນໃນເວລາເຊົ້າ ໃບຢາມັກຫັກງ່າຍ, ເວລາຫັກໃບຢາບໍ່ມີເປືອກຕິດລອກອອກມາດ້ວຍ, ເວລາເຮົາພັບໃບຢາຈະແຕກຫັກບ່ອນຮອງພັບ.

3/. ໃບຢາມີລັກສະນະທຶດພອງ ບໍ່ລະອຽດ ເພາະວ່າໃບຢາມີທາດເກືອຊະນິດໜຶ່ງ ນອກຈາກໄປເຮັດໃຫ້ໃບຢາ ມີລັກສະນະທຶດພອງ. ແຕ່ບໍ່ຄວນຈະຖືສີຂອງໃບຢາແຕ່ຢ່າງດຽວ ດັ່ງທີ່ກ່າວມາແລ້ວ. ເພາະວ່າ ບາງປີຈະມີການແຫ້ງແລ້ງລຳຕົ້ນ ແລະ ໃບຢາຈະມີສີເຫຼືອງອ່ອນຫຼື ດອກກະດັນງາ ເຖິງແມ່ນວ່າໃບຍັງບໍ່ທັນມີຄຸນນະພາບສຸກແກ່ກໍ່ຕາມ ເຊິ່ງເພິ່ນເອີ້ນວ່າໃບຢາແດດ ດັ່ງນັ້ນເຮົາຄວນພິຈາລະນາເກັບໃບຢາທີ່ດີທີ່ສຸດຄື ໃບແກ່.

ການບົ່ມຢາແບບພື້ນເມືອງ

ການບົ່ມໃບຢາດູດມີຫຼາຍວິທີເຊັ່ນ ບົ່ມດ້ວຍແດດ ບົ່ມດ້ວຍອາກາດທຳມະດາ, ບົ່ມດ້ວຍຄວາມຮ້ອນ ແລະ ອື່ນໆ, ເພື່ອເອົາຢາແຫ້ງເຂົ້າປ້ອນໂຮງງານຢາດູດ. ແຕ່ໃນທີ່ນີ້ ເຮົາຈະເວົ້າສະເພາະການບົ່ມຢາ ເພື່ອເອົາມາຊອຍເຮັດຢາກະຕໍ່ ເພາະເປັນວິທີງ່າຍ ສະດວກ ເໝາະແກ່ຊາວໄຮ່ນາທົ່ວໄປ ເພື່ອເຮັດຢາກະຕໍ່ແບບພື້ນເມືອງລາວເຮົາ, ການບົ່ມຢາແບບພື້ນເມືອງ ກ່ອນອື່ນໝົດເຮົາຕ້ອງເຮັດຄອກບົ່ມ. ການເຮັດຄອກບົ່ມຢານັ້ນ ເຮົາຈະເອົາຕົ້ນກ້ວຍ, ຫຍ້າແຊງ, ເຟືອງ, ໄຖ່ປ່ານຂາດ, ໄມ້ແປ້ນ ຫຼືອັນໃດ

ອັນໜຶ່ງກໍໄດ້ແລ້ວແຕ່ເງື່ອນໄຂສະດວກ ແລະ ເໝາະສົມ. ຂະໜາດຂອງຄອກຢານັ້ນຕາມທຳມະດາກວ້າງປະມານ 2 ແມັດ ຍາວປະມານ 4 ແມັດ ສູງປະມານ 20-30 ຊຕມ. ຫຼັງຈາກເຮັດຄອກແລ້ວ ໃບຢາສົດທີ່ເກັບມາບໍ່ຄວນຖິ້ມໄວ້ໃຫ້ແຫ້ງຫ່ຽວ ຣີບຈັດການຫໍ່ເຂົ້າຄອກໂລດ. ການລຽງໃບຢາເຂົ້າຄອກນັ້ນ ເຮົາຄວນເຮັດແຫຼບຫຼີ ທຳຕາມທຳມະຊາດ, ແຫຼບໜຶ່ງປະມານ 15 ຫາ 25 ໃບ ເພື່ອສະດວກໃນການຊອຍຄືວ່າ ແຫຼບໜຶ່ງ ຫຼືກຳໜຶ່ງໃບຢາໃຫ້ເໝາະສົມກັບໜ້າມາຊອຍຢາເທື່ອໜຶ່ງ ຫຼັງຈາກແຫຼບໃບຢາແລ້ວ ກໍນຳໄປລຽນໄວ້ໃນຄອກໂດຍຕັ້ງຫົວໃບຢາລົງລຸ່ມ ເອົາປາຍໃບຢາຂຶ້ນແລ້ວພັບທາງໃບຢາປະມານ 1/3 ຂອງໃບຢາ ແລ້ວຕັ້ງລຽນກັນອອກມາເລື້ອຍໆຈົນສຸດຄອກ ແລ້ວໃຊ້ຫຍ້າ ເຟືອງ, ໃບກ້ວຍແລະອື່ນໆປົກທາງເທິງໃຫ້ໜາພໍສົມຄວນ ເພື່ອເກີດຄວາມຮ້ອນປະມານ 45-50 ອົງສາ ຊັງຕີກາດ ເມື່ອໃບຢາໄດ້ຮັບຄວາມຮ້ອນດີຈະຄ່ອຍໆປ່ຽນສີຈາກສີຂຽວເປັນສີເຫຼືອງຂຶ້ນທຸກໆວັນ ເມື່ອໃບຢາເຫຼືອງແລ້ວຈຶ່ງນຳມາຊອຍໄດ້; ຕາມທຳມະດາ ການບົ່ມໃບຢາ ຖ້າວ່າເປັນຄອກໃໝ່ ກໍຈະໃຊ້ເວລາ 5-6 ມື້ ກໍສຸກ ແລະ ຊອຍໄດ້ ຖ້າຄອກເກົ່າ ຫຼືອາກາດຮ້ອນອົບເອົ້າຈະໃຊ້ເວລາ 2 ຫາ 3 ມື້ກໍຊອຍໄດ້

ການຕາກ

ຫຼັງຈາກຊອຍຢາແລ້ວ ກໍນຳເອົາຢາເສັ້ນທີ່ຊອຍແລ້ວ ໄປຢາຍໃສ່ແຕະໃຫ້ສະໝ່ຳສະເໝີ ບໍ່ໃຫ້ບາງ ແລະ ໜາໂພດ ໃຫ້ຢາຍ

ໃຫ້ພໍດີຂະໜາດຂອງແຕະ ຢາທຳມະດາກວ້າງປະມານ 80 ຊມ., ຍາວປະມານ 150 ຊມ. ສານດ້ວຍໄມ້ ແລ້ວນຳໄປຕາກແດດຖ້າຈະເຣັດຢາຂາວ ເອົາຄວນປັ້ນຢາໃນແຕະ ເພື່ອໃຫ້ຢາແຫ້ງສະໝ່ຳສະເໝີ ຕອນຄ່ຳກໍນຳເອົາໄວ້ໃນເຮືອນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຢາຖືກນ້ຳໝອກແລະຕອນເຊົ້າມື້ໜ້າກໍເອົາອອກຕາກແດດອີກ ຈົນຮອດຕອນມືດ ເມື່ອຕາເວັນຕົກດິນນ້ຳໝອກເລີ່ມລົງພໍໃຫ້ຢາເຮົາຢູ່ໃນແຕະອ່າວຊຸ່ມ ພໍກູ້ໄດ້ ກໍຣີບຈັດການກູ້ໂລດ ລວມຄວາມວ່າ ເຣັດຢາຂາວແຕ່ຕາກ 2 ແດດແລ້ວກໍນຳໄປບົ່ມຈຸໃສ່ກະທໍຢາຫຼື ນຳດູດໄດ້ໂລດໂດຍບໍ່ຕາກນ້ຳໝອກອີກຖ້າເຣັດຢາປູກຫຼື ຢາແດງຄວນຕາກ 2 ແດດ 2 ໝອກຈຶ່ງກູ້ໄດ້.

(ເອກະສານອ້າງອີງ)

- ບາງຂໍ້ແນະນຳກ່ຽວກັບການປູກພືດຊະນິດຕ່າງໆ
ກົມເຜີຍແຜ່ວິທະຍາສາດເຕັກນິກກະສິກຳ,
(1 9 8 1)
- ສາດສະດາຈານ ເດໂກ ເດກອບ ແລະ ດີໂນວາ,
ການປູກພືດເຂດຮ້ອນ ແລະ ເຂດອົບອຸ່ນ.
(1 9 8 1).

ຄູ່ມື ກ່ຽວກັບການປູກອ້ອຍ

ຮຽບຮຽງໂດຍ: ເພື່ອງສີ **ຈັນທະລາວັນ**

ການປູກອ້ອຍ

I. ຄວາມສຳຄັນ

- ອ້ອຍແມ່ນພືດເຂດຮ້ອນ ມັນໄດ້ບັນຈຸທາດນ້ຳຫວານ ປະມານ 9-18% ອ້ອຍບໍ່ພຽງແຕ່ຜະລິດເປັນນ້ຳຕານ ຮັບໃຊ້ເຂົ້າໃນຂອງຫວານເທົ່ານັ້ນ, ຍັງຖືກຮັບໃຊ້ເປັນອາຫານຂອງສັດອີກດ້ວຍ. ນອກຈາກນັ້ນນ້ຳອ້ອຍຍັງໄດ້ຖືກປຸງແຕ່ງ ຊຶ່ງມີລັກສະນະແຕກຕ່າງກັນ ເຊັ່ນ :

  - ຜະລິດເປັນເຫຼົ້າແວງ.
  - ເຫຼົ້າ 90°
  - ເຫຼົ້າຂາວປະເພດຕ່າງໆ...

- ໃບແລະລຳຕົ້ນຂອງອ້ອຍແມ່ນນຳໃຊ້ເປັນຝຸ່ນບົ່ມກໍໄດ້ດີ. ສ່ວນຂີ້ເຖົ່າຂອງອ້ອຍແມ່ນອຸດົມສົມບູນດ້ວຍທາດ (K_2O) ກາລີ.

- ຢູ່ໃນປະເທດເຮົາ, ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນນິຍົມກັນປູກອ້ອຍພື້ນເມືອງເປັນຕົ້ນຕໍເຊັ່ນ : ອ້ອຍດຳ, ອ້ອຍແດງ, ອ້ອຍຫີກ, ອ້ອຍສະເພົາ ແລະ ອື່ນໆ, ແຕ່ການປູກອ້ອຍແດງ, ອ້ອຍດຳແລະອ້ອຍສະເພົາ, ອ້ອຍຫີກ ບໍ່ສາມາດຈະນຳມາເຮັດນ້ຳຕານໄດ້ດີ ເນື່ອງຈາກວ່າອ້ອຍພວກນີ້ມີຈຸລັງອ່ອນຫຼາຍ ເວລາເຮົາບີບເອົານ້ຳອ້ອຍຈາກພັນທີ່ໄດ້ກ່າວມາຂ້າງເທິງນີ້ ຈຶ່ງເຕັມໄປດ້ວຍຂີ້ອ້ອຍຊຶ່ງມີລັກ

ສະນະເປັນຝຸ່ນນ້ອຍໆ ແລະ ເວລາເອົາໄປຕົ້ມກໍເປັນເມັດນ້ຳຕານໄດ້ຍາກ.

ເພື່ອຢາກໄດ້ອ້ອຍທີ່ໃຫ້ນ້ຳຕານໄດ້ດີ, ຄວນພັນນາປູກອ້ອຍເລົາ ເພາະອ້ອຍຊະນິດນີ້ ບໍ່ສະເພາະແຕ່ໃຫ້ນ້ຳຕານເທົ່ານັ້ນ, ຍັງເປັນປະໂຫຍດສຳລັບຜະລິດວັດຖຸອື່ນໆເຊັ່ນ ເຫຼົ້າຊະນິດຕ່າງໆ, ສ່ວນເສດເຫຼືອຂອງອ້ອຍແມ່ນສາມາດເຮັດເປັນໄມ້ອັດ, ຝຸ່ນ, ອາຫານສັດ ແລະ ອື່ນໆ...

II. ລັກສະນະ,ເຂດທີ່ປູກອ້ອຍແລະແນວພັນ

1. ລັກສະນະຂອງອ້ອຍ

ອ້ອຍຈັດເປັນພືດຢູ່ໃນຕະກູນຫຍ້າ, ມີຖິ່ນກຳເນີດທີ່ເກາະນິວກີເນ ໃນມະຫາສະມຸດ ປາຊີຟິກ, ລັກສະນະພາຍນອກຂອງອ້ອຍປະກອບດ້ວຍລຳຕົ້ນທີ່ມີຮູບກົມ, ເປັນປ້ອງ ແລະ ເປັນຂໍ້, ແຕ່ລະຂໍ້ຈະປະກອບດ້ວຍຮາກ, ຮາກຢູ່ເບື້ອງລຸ່ມຂອງລຳແມ່ນອ້ວນຕຸ້ຍພາກສ່ວນໃຫຍ່ຂອງຮາກ ແມ່ນໄດ້ຢອງຢູ່ເທິງໜ້າດິນ 60 ຊັງຕີແມັດ, ຮາກອ້ອຍ ເປັນລະບົບຮາກຝອຍແຕ່ແຂງແຮງດີ, ສາມາດຢັ່ງລົງໄປໃນດິນໄດ້ເລິກເຖິງ 0,6-1,5 ມ. ໃບຂອງອ້ອຍຍາວ ແລະ ແຫຼມ, ຄວາມຍາວຂອງໃບຍາວກວ່າ 1 ແມັດ ແລະກວ້າງ 5-7 ຊຕມ. ຄວາມສູງຂອງຕົ້ນປະມານ 4-6 ມ. ແລະ ຄວາມໜາຂອງ

ລຳ 2-3 ຊຕມ.,ບາງປ້ອງແມ່ນມີຄວາມຍາວແຕ່ 5-22 ຊຕມ. ດອກອ້ອຍແມ່ນປະກອບດ້ວຍ 2 ເພດຮ່ວມກັນ.

ທຸກຂໍ້ແມ່ນມີຕາ, ເບື້ອງເທິງຂອງພາກສ່ວນລຳແມ່ນມີຕາຫຼາຍກວ່າ, ພາກສ່ວນເທິງຂອງລຳແມ່ນມີທາດຫວານ ຢູ່ນ້ອຍເພິ່ງ ແຕ່ມີທາດ ອາມິດົງຫຼາຍ, ເໝາະສົມໃນການນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນ ການປູກ. ສຳລັບພາກສ່ວນກາງຂອງລຳ ແມ່ນມີທາດຫວານເຖິງ 18% ເໝາະສົມ ນຳເຂົ້າໃນການຜະລິດນ້ຳຕານ.

2. ເຂດປູກອ້ອຍຢູ່ໃນປະເທດລາວພວກເຮົາ

ສະເພາະດິນຟ້າອາກາດຢູ່ໃນປະເທດເຮົາ ເປັນອາກາດເໝາະສົມແກ່ການປູກອ້ອຍທຸກຊະນິດ ດ້ວຍເຫດນັ້ນການປູກອ້ອຍນ້ຳຕານ ຈຶ່ງມີຢູ່ທົ່ວທຸກເຂດໃນປະເທດເຮົາເຊັ່ນ :

ກ. ເຂດເໜືອ

- ແຂວງຫຼວງພະບາງ, ອຸດົມໄຊ, ຫົວພັນ.ພັນອ້ອຍທີ່ໃຊ້ປູກ ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນພັນອ້ອຍພື້ນເມືອງຄື : ອ້ອຍແດງ, ອ້ອຍດຳ, ອ້ອຍສະເພົາ, ອ້ອຍຫີກ ແລະ ພັນອ້ອຍນ້ຳຕານ ພັນອາ.

ຂ. ເຂດກາງ

- ໂດຍແມ່ນແຂວງກຳແພງນະຄອນວຽງຈັນ,ແຂວງວຽງຈັນ, ຄຳມ່ວນ ແລະ ສະຫວັນນະເຂດ. ພັນອ້ອຍທີ່ໃຊ້ມີພັນເຊໂອ 375 ແອຟ 175, ພັນອາ, ພັນແອນເຊໂອ 310, ອ້ອຍແດງ.

ກ. <u>ເຂດໃຕ້</u>

- ໄດ້ແກ່ແຂວງຈຳປາສັກ, ສາລະວັນ. ພັນອ້ອຍທີ່ໃຊ້ປູກມີພັນ ແອຟ 153, ແອຟ 135, ພັນແອນເຊໂອ 310, ອ້ອຍແດງອ້ອຍດຳ... ເວົ້າລວມແລ້ວ ແນວພັນອ້ອຍນ້ຳຕານທີ່ສາມາດເອົາໄປຜະລິດນ້ຳຕານໄດ້ນັ້ນຢູ່ໃນປະເທດເຮົາ ຫາກໍໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມໃນຫວ່າງບໍ່ດົນນີ້.

3. ແນວພັນອ້ອຍນ້ຳຕານ

<u>ພັນເຊໂອ 375</u> (CO 375)

ພັນອ້ອຍ ເຊໂອ ເກີດຈາກປະເທດອິນເດຍ, ເປັນພັນອ້ອຍທີ່ມີລຳຕົ້ນໃຫຍ່, ປ້ອງຍາວ, ມີສີຂຽວແກມເຫຼືອງ ໃບໃຫຍ່, ບໍ່ມີຄາຍ, ຕານ້ອຍກົມ, ເປັນພັນບໍ່ອອກດອກ, ຈຳນວນລຳອ້ອຍຕໍ່ຂຸມປະມານ 5 ລຳ, ບໍ່ທົນທານຕໍ່ຄວາມແຫ້ງແລ້ງ ສະນັ້ນ ໃນເວລາປູກ ຄວນເອົາໃຈໃສ່ເລື່ອງນ້ຳ, ມັກດິນຊາຍແກມຕົມ, ດິນແດງ, ລະບາຍນ້ຳ ແລະ ອາກາດໄດ້ດີ. ຄວາມສູງຂອງອ້ອຍພັນນີ້ 3-4 ມ. ມີທາດນ້ຳຕານປະມານ 11% ທົນທານຕໍ່ພະຍາດ ປານກາງ ແມງໄມ້ມັກຢາກທຳລາຍ ໂດຍສະເພາະແມ່ນດວງ.

<u>ພັນແອຣ໌ກາ</u> (R.K)

ເປັນພັນອ້ອຍເກີດຈາກເກາະ ໂອກີນາວາ (ຍີ່ປຸ່ນ) ມີລຳຕົ້ນສູງປະມານ 3-4 ແມັດ, ລຳຕົ້ນນ້ອຍ, ປ້ອງຍາວສີຂຽວແກມ

ເຫຼືອງ; ມີຮາກເກີດຢູ່ຕາມຂໍ້ທາງລຸ່ມ, ມີໃບນ້ອຍຍາວ ແລະກາບແຂງ ເຮັດໃຫ້ໃບຫຼົ່ນຈາກລຳຕົ້ນຍາກ, ມີຕາເປໃຫຍ່. ບໍ່ທົນທານຕໍ່ຄວາມແຫ້ງແລ້ງ, ທົນທານຕໍ່ພະຍາດປານກາງ, ທົນທານຕໍ່ແມງໄມ້ດີສົມຄວນ. ເໝາະສົມປູກໃນດິນຊາຍແກມຕົມ. ດິນແດງຊຶ່ງລະບາຍນ້ຳ ແລະ ອາກາດໄດດີ.

ເປັນພັນອ້ອຍທີ່ອອກດອກໄວປະມານທ້າຍເດືອນ 10 ຫາ ຕົ້ນເດືອນ 11 ມີທາດນ້ຳຕານປະມານ 9–11% ລຳອ້ອຍຕໍ່ສຸມ 6–7 ລຳ.

<u>ພັນແອນເຊໂອ</u> (N CO 310)

ເປັນພັນອ້ອຍຂອງປະເທດ ອາຟຣິກກາໃຕ້ ທີ່ມີລັກສະນະຄ້າຍຄືກັນກັບພັນ ແອ໌ຣກາ ຕ່າງແຕ່ຕາອ້ອຍຈະໃຫຍ່ ເປກວ່າ ພັນ ແອ໌ຣກາ.

<u>ພັນອາ</u> (A)

ເປັນພັນອ້ອຍຂອງປະເທດ ອັງຕິກວາ ມີລຳຕົ້ນບໍ່ສູງປານໃດ, ສີແດງ, ປ້ອງຍາວປານກາງ, ໃບອ້ອຍຍາວ ກາບບໍ່ແກະງ່າຍ, ຕາເປ, ທົນທານຕໍ່ຄວາມແຫ້ງແລ້ງເລັກນ້ອຍ ບໍ່ທົນທານຕໍ່ພະຍາດ. ແຕ່ທົນທານຕໍ່ແມງໄມ້ປານກາງ. ເໝາະສົມປູກໃສ່ດິນແດງ, ດິນຊາຍແກມຕົມ ແລະ ດິນທີ່ລະບາຍນ້ຳ ແລະ ອາກາດໄດ້ດີມີທາດນ້ຳຕານປະມານ 10–11% ຈຳນວນລຳອ້ອຍຕໍ່ຊຸມປະມານ 7–10 ລຳເປັນພັນອ້ອຍທີ່ແຕກລູກຫຼາຍກວ່າພັນອື່ນໆ.

<u>ພັນໄອທັດ</u> (O.H)

ເປັນພັນອ້ອຍທີ່ຍັງບໍ່ຮູ້ບ່ອນເກີດແນ່ນອນເທື່ອ, ມີລຳໃຫຍ່ດີ ລວງສູງປະມານ 2-3 ແມັດ ມີສີນ້ຳຕານແກ່, ມີປ້ອງໃຫຍ່ສະເໝີກັນ, ຕາໃຫຍ່ເປ, ໃບໃຫຍ່ມີຄາຍຫຼາຍ, ກາບໃຫຍ່ ແລະ ຫຼື່ນຍາກ ເປັນພັນອ້ອຍທີ່ທົນທານຕໍ່ຄວາມແຫ້ງແລ້ງດີສົມຄວນ ຈຳນວນລຳອ້ອຍຕໍ່ສຸມປະມານ 4-7 ລຳ ເໝາະສົມປູກໃນດິນຊາຍແກມດິນ ດິນແດງ ແລະດິນຊາຍຊະນິດອື່ນໆ ທີ່ລະບາຍນ້ຳ, ອາກາດໄດ້ດີ, ມີທາດນ້ຳຕານປະມານ 10% ເປັນພັນທີ່ທົນທານຕໍ່ພະຍາດ ແລະ ແມງໄມ້ດີສົມຄວນ.

III. ດິນຟ້າ ອາກາດສຳລັບການປູກອ້ອຍນ້ຳຕານ

1. ສະພາບດິນຟ້າອາກາດ

ອ້ອຍເປັນພືດທີ່ເຕີບໃຫຍ່ໄດ້ດີ ໃນເຂດຮ້ອນມີຝົນຕົກ ແລະ ແສງແດດພຽງພໍ, ໂດຍທົ່ວໆໄປ ອ້ອຍຈະເລີ່ມເຕີບໂຕໄດ້ໄວ ໃນເຂດທີ່ມີອຸນນະພູມ 25-30 ອົງສາ. ໃນບ່ອນທີ່ບໍ່ມີຊົນລະປະທານ ຕ້ອງມີນ້ຳຝົນ 1. 150 ມມ ຕໍ່ປີ ຖ້າຫຼາຍກວ່ານັ້ນ ອ້ອຍອາດຈະ ຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ຊ້າ ຈຸດໜັກແມ່ນໃນໄລຍະເດືອນທຳອິດ. ອ້ອຍທີ່ມີອາຍຸຍາວມີເວລາຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ດົນ ຈະໃຫ້ຜົນຜະລິດສູງ, ແຕ່ສ່ວນຫຼວງຫຼາຍ ປະເທດທີ່ປູກອ້ອຍເປັນຕົ້ນຕໍ ຈະຕ້ອງການເກັບ

ກ່ຽວເນື້ອອ້ອຍມີອາຍຸແຕ່ 11 ຫາ 12 ເດືອນເປັນຕົ້ນໄປຕົວຢ່າງ ປະເທດກູບາ, ອົດສະຕຣາລີ, ເປລູ ແລະອື່ນໆ ມີບາງປະເທດກໍ ເກັບກ່ຽວໃນເນື້ອອ້ອຍມີອາຍຸ 24 ເດືອນ ເຊັ່ນ ຮາວາຍເປັນຕົ້ນ.

2. ດິນທີ່ເໝາະສົມສຳລັບອ້ອຍ

ອ້ອຍແມ່ນພືດທີ່ປູກໄດ້ດີ ໃນດິນເກືອບທຸກຊະນິດທີ່ມີຊັ້ນດິນ ເລິກ, ລະບາຍນ້ຳ ແລະ ອາກາດໄດ້ດີ ຕົ້ນອ້ອຍ ໃນເວລາຍັງ ນ້ອຍບໍ່ສາມາດທົນທານຕໍ່ນ້ຳຖ້ວມ ແລະ ນ້ຳຂັງໄດ້ ດິນເປັນດານ ແຂງເລິກປະມານ 20 ຊມ. ແລະ ດິນທີ່ເປັນກົດ ຫຼື ດ່າງເລັກນ້ອຍ ໃຊ້ປູກອ້ອຍໄດ້ດີ ຖ້າມີທາດອາຫານອຸດົມສົມບູນ. ດິນທີ່ມີທາດການ ຊຽມ (Ca)ຫຼາຍ ບໍ່ເໝາະສົມກັບອ້ອຍເພາະມັນອາດຈະເປັນ ອັນຕະລາຍສຳລັບການເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວຂອງອ້ອຍໄດ້.

ສະພາບຂອງດິນທີ່ເໝາະສົມຕໍ່ການປູກອ້ອຍ ນ້ຳດານ ດີບໍ່ ເປັນກົດ ຫຼື ດ່າງສູງເກີນໄປ ເປຫົດ (PH) 6-8 ແລະມີ ທາດອາຫານອຸດົມສົມບູນດີ.

IV. ການປູກອ້ອຍ

1. ລະດູການປູກເໝາະສົມພາຍໃນປະເທດເຮົາ

- ເຂດດິນນ້ຳຊົນລະປະທານ : ເໝາະສົມປູກລະຫວ່າງ ເດືອນ ພະຈິກ - ເມສາ.

- <u>ເຂດອາໄສນ້ຳຝົນ</u> : ສາມາດປູກໄດ້ໃນຕົ້ນລະດູຝົນຕັ້ງແຕ່ເດືອນ ເມສາ-ມິຖຸນາ ແຕ່ໃນປະຈຸບັນເຫັນວ່າການປູກຕົ້ນ ລະດູຝົນ ມັກປະສົບບັນຫາຫຼາຍກວ່າປູກໃນທ້າຍລະດູຝົນໂດຍສະເພາະແມ່ນບັນຫາດ້ານພະຍາດ ແລະ ແມງໄມ້.

2. ການຕຽມດິນ

ການຕຽມດິນສຳລັບປູກອ້ອຍ ກໍມີຫຼາຍວິທີແຕ່ສ່ວນຫຼວງຫຼາຍແມ່ນໃຊ້ວິທີພື້ນເມືອງ ໂດຍໃຊ້ລົດ ຫຼື ຄວາຍກໍໄດ້.

<u>ວິທີຕຽມດິນ</u>

- ໄຖເລິກປະມານ 25-30 ຊມ. ປະໄວ້ 15-20 ມື້.
- ຄາດເລິກປະມານ 15 ຊມ. ປະໄວ້ 5 ມື້.
- ໄຖຄົ້ນເທື່ອທີສອງໃນລວງຕັດ ເລິກປະມານ 30-35 ຊມ. ປະໄວ້ 15 ມື້.
- ຄາດລະອຽດເລິກປະມານ 15 ຊມ.
- ຍົກຮ່ອງ.

ຖ້າດິນຫາກບໍ່ຮາບພຽງຄວນໃຊ້ເຄື່ອງປັບໜ້າດິນເພື່ອຄວາມສະດວກໃນການນຳໃຊ້ກົນຈັກ ແລະ ລະບົບຊົນລະປະທານ ການຕຽມດິນຕ້ອງໃຫ້ເລິກປະມານ 30-35 ຊມ. ຖ້າດິນພື້ນທີ່ຈະປູກມີຊັ້ນດິນດານ ກໍຈຳເປັນຕ້ອງໃຊ້ໄຖສິ່ວລະເບີດດິນດານ ອອກເສຍກ່ອນ, ເມື່ອຄາດດິນໃຫ້ລະອຽດແລ້ວ ຈຶ່ງທຳການຍົກຮ່ອງປູກ. ຖ້າ

ດິນທີ່ປູກພາກເປັນດິນຕ່ຳ ຄວນຍົກຄູສູງປະມານ 50 ຊມ.ກ່ອນແລ້ວຈຶ່ງຂຸດຮ່ອງ ເລິກປະມານ 30 ຊມ. ທັງນີ້ກໍເພື່ອຊ່ວຍບໍ່ໃຫ້ນ້ຳແຊ່ອ້ອຍໃນເວລາຝົນຕົກ. ນອກຈາກນັ້ນ ການປູກແບບຄູສູງ ຈະຊ່ວຍໃຫ້ລະບາຍນ້ຳເຂົ້າ ແລະ ອອກໃນສວນອ້ອຍສະດວກຕື່ມອີກ. ຖ້າດິນຮາບພຽງດີ ຄວນຂຸດຮ່ອງປູກເລີຍ ດ້ວຍຄວາມເລິກປະມານ30-50 ຊມ. ອີງຕາມຄວາມຊຸ່ມຂອງດິນ. ຖ້າໃຊ້ຄວາຍກໍໃຫ້ຕຽມດິນຕາມຄວາມສາມາດຂອງຄວາຍກໍເໝາະສົມເໝືອນກັນ ແຕ່ດີແທ້ຄວນຕຽມດິນດ້ວຍລົດ ເພາະສາມາດໄຖໄດ້ເລິກກວ່າ.

3. ການຄັດເລືອກແນວພັນ

- ແນວພັນທີ່ຈະນຳໄປປູກ ຕ້ອງມີອາຍຸລະຫວ່າງ 7 - 9 ເດືອນ ອາຍຸແນວພັນ ໃນລະຫວ່າງນີ້ສາມາດປູກໄດ້ດີດລຳ. ຖ້າຫາກອ້ອຍມີອາຍຸສູງກວ່ານີ້ ຄວນເລືອກເອົາແຕ່ສ່ວນປາຍ ມາໃຊ້ເຮັດທ່ອນພັນປູກ.

- ຕ້ອງມີຕາທີ່ສົມບູນ ປາສະຈາກການບວບຊ້ຳ ແລະຄວນມີກາບໃບຫຸ້ມ ເພາະວ່າກາບໃບຈະຊ່ວຍປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ບວບຊ້ຳ ໃນເວລາຍົກຍາຍ.

- ແນວພັນທີ່ໃຊ້ປູກ ຄວນເປັນແນວພັນທີ່ມີລຳຕົ້ນແຂງແຮງ ແລະ ເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວດີ ປາສະຈາກພະຍາດ ແລະແມງໄມ້ລົບກວນ.

- ທ່ອນພັນທີ່ໃຊ້ປູກ ຕ້ອງມີຕາລະຫວ່າງ 3-5 ຕາ.

4. ການປູກອ້ອຍ

ແຕ່ບູຮານ ປະຊາຊົນລາວພວກເຮົານິຍົມປູກອ້ອຍແບບເຮັດເປັນຂຸມ, ດ້ວຍການຊໍາ ທ່ອນອ້ອຍໄວ້ຫາງຕັ້ງ ເພື່ອໃຫ້ຕາອ້ອຍແຕກເປັນຫນໍ່ຍາວແລ້ວນໍາມາປູກ. ແຕ່ຈາກການຄົ້ນຄວ້າ (ໃນນັ້ນກໍມີໂຕເລກຂອງການທົດລອງປູກອ້ອຍຢູ່ສະຖານີທົດລອງ ບ້ານພາກນາວ) ຂອງຊ່ຽວຊານຫລາຍປະເທດໃນໂລກ ທີ່ຖືອ້ອຍເປັນ ສິນຄ້າຂາອອກຕົ້ນຕໍເຊັ່ນ : ປະເທດກູບາ ໄດ້ໃຫ້ທັດສະນະວ່າ ການປູກອ້ອຍແບບເຮັດເປັນຂຸມກໍມີຈຸດດີເຫມືອນກັນ ແຕ່ຖ້າຈະເຮັດໃນເນື້ອທີ່ກວ້າງຂວາງ ເຫັນວ່າບໍ່ເສດຖະກິດ ເພາະວ່າຈະຕ້ອງໄດ້ໃຊ້ແຮງງານໃນການຂຸດຂຸມຫລາຍ ດັ່ງນັ້ນຄວນຍົກຮ່ອງດ້ວຍເຄື່ອງຈັກ ຫຼືໃຊ້ຄວາຍໄຖເປັນຮ່ອງ ແຕ່ສໍາຄັນຕ້ອງໃຫ້ຮ່ອງເລິກປະມານ 30 ຊມ. ການຂຸດຂຸມມີຈຸດດີອັນຫນຶ່ງຄື ອ້ອຍທົນທານຕໍ່ການລົ້ມໄດ້ດີ.

ເຮົາໃຫ້ຂໍ້ສັງເກດບາງປະການ ກ່ຽວກັບການໃຊ້ ທ່ອນພັນອ້ອຍປູກແບບຫາງຕັ້ງ ແລະ ຕາອ້ອຍເກີດຫນໍ່ແລ້ວນັ້ນ ມັນມີຈຸດອ່ອນຫລາຍຢ່າງຄື : ຫນໍ່ອ້ອຍເກີດມາບໍ່ແຂງແຮງ; ຫນໍ່ບໍ່ໃຫຍ່, ການຈະເລີນເຕີບໂຕຊ້າ. ສະນັ້ນຄວນປູກເປັນທ່ອນນອນໄປຕາມຮ່ອງເລີຍ ວິທີນີ້ມີຈຸດດີຫລາຍຍ້ອນວ່າມັນສະດວກໃນການວາງທ່ອນ, ການຖົມກໍສະດວກ, ຫນໍ່ອ້ອຍເກີດມາກໍຈະແຂງແຮງ ແລະ ຈະເລີນເຕີບ ໂຕໄດ້ໄວ. ນອກຈາກນັ້ນ ຖ້າຈະນໍາໃຊ້ກົນຈັກກໍສະດວກ ເປັນການຫຼຸດຜ່ອນແຮງງານອີກດ້ວຍ ດັ່ງນັ້ນ ການປູກເປັນທ່ອນນອນໄປຕາມ

ຮ່ອງມີດີກວ່າ ແລະ ຮັບປະກັນທາງດ້ານຜົນຜະລິດ.

ການປູກອ້ອຍນັ້ນແມ່ນປູກໄລຍະແຖວລະຫວ່າງ 1,00ແມັດ ຫາ 1,60 ມ. ທີ່ເຫັນວ່າໄດ້ຮັບຜົນດີ. ສະເພາະການປູກໄລຍະ 1,60 ແມັດ ແມ່ນເພື່ອຄວາມສະດວກໃນເວລານຳໃຊ້ເຄື່ອງຈັກ. ແຕ່ນັ້ນທານກ່ອນນຳຫຼາຍປັດໄຈເຊັ່ນ : ຄວາມອຸດົມສົມບູນຂອງດິນ ການແຕກກໍ່ຂອງແນວພັນອ້ອຍເປັນຕົ້ນ.

ການວາງທ່ອນອ້ອຍຢູ່ໃນຮ່ອງກໍມີຫຼາຍວິທີ ແຕ່ສ່ວນຫຼາຍນິຍົມໃຊ້ 3 ວິທີດັ່ງນີ້ :

- ວາງທ່ອນອ້ອຍນອນຕິດຕໍ່ກັນໄປຕາມຮ່ອງ
- ວາງທ່ອນອ້ອຍສົ້ນກາຍສົ້ນ ນອນຕາມຮ່ອງ
- ວາງທ່ອນອ້ອຍຕໍ່ໃຈກາງທ່ອນໜຶ່ງຫາກາງອີກທ່ອນໜຶ່ງປະມານ 60 ຊມ. ນອນໄປຕາມຮ່ອງ.
- ກ່ອນປູກດີທີ່ສຸດ ແມ່ນໃຫ້ຈຸ່ມລົງໃນນ້ຳອຸ່ນ 52° ປະມານ 20 ນາທີ.

ປະລິມານອ້ອຍທີ່ໃຊ້ປູກໃນເນື້ອທີ່ 1 ຮຕ. ສຳລັບແນວພັນທີ່ມີລຳຕົ້ນໃຫຍ່ ແມ່ນປະມານ 7 ໂຕນ. ຖ້າຫາກລຳນ້ອຍ 5 - 6 ໂຕນ.

<u>ການຖົມທ່ອນອ້ອຍ</u>

- ການຖົມທ່ອນອ້ອຍ ແມ່ນບັນຫາສຳຄັນ ແຕ່ກ່ອນຈະຖົມຕ້ອງສັງເກດເບິ່ງດິນທີ່ເຮົາປູກ. ຖ້າດິນຊຸ່ມຫຼາຍ ຫຼື ປຽກໃຫ້ຖົມ

ໃນລະຫວ່າງ 1–2 ຊມ. ຖ້າດິນແຫ້ງ 2–5 ຊມ.ທັງນີ້ກໍເພື່ອຮັກສາທ່ອນອ້ອຍໃຫ້ຢູ່ໃນຄວາມຊຸ່ມ. ຫຼັງຈາກຖົມແລ້ວ ຄວນຈະຫົດນ້ຳທັນທີ ເມື່ອເຫັນວ່າດິນແຫ້ງ ແລະ ຝົນບໍ່ຕົກ. ເພາະວ່າໃນໄລຍະໜໍ່ອ້ອຍຕ້ອງການຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ອຸນນະພູມສູງສົມຄວນ (ປະມານ 28–30 ອົງສາ) ເພື່ອການແຕກງອກ.

V. ການບົວລະບັດຮັກສາອ້ອຍ

1. ການປູກຊ່ອມ

ການປູກຊ່ອມນີ້ ຄວນປູກໃນ 2–3 ອາທິດພາຍຫຼັງປູກເມື່ອເຮົາສັງເກດເຫັນວ່າ ອ້ອຍທີ່ເຮົາປູກນັ້ນອອກບໍ່ສະໝ່ຳສະເໝີ . ການປູກຊ່ອມຈະໃຊ້ວິທີແຍກໜໍ່ອອກຈາກກໍອ້ອຍໃນສວນຕອນດຽວ ກັນ ປູກຊ່ອມກໍໄດ້ ເພາະວ່າອ້ອຍຈະໃຫ້ຍ້ອນສະເໝີກັນ ຫຼື ເອົາທ່ອນໃໝ່ປູກກໍໄດ້ເໝືອນກັນ.

2. ການຫົດນ້ຳ

ການທີ່ຈະຫົດນ້ຳກ່ອນ ຫຼື ຫຼັງປູກກໍຂຶ້ນຢູ່ກັບຊະນິດ ຂອງດິນ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ. ໃນດິນທີ່ບໍ່ແໜ້ນສ່ວນຫຼາຍນິຍົມຫົດນ້ຳ ພາຍຫຼັງປູກ ໝາຍຄວາມວ່າ ຫຼັງຈາກຖົມທ່ອນອ້ອຍແລ້ວ ຄວນຫົດນ້ຳ ເພາະອ້ອຍຕ້ອງການຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ອຸນນະພູມສູງເພື່ອການແຕກໜໍ່ດັ່ງທີ່ໄດ້ກ່າວມາຂ້າງເທິງນີ້. ການຫົດນ້ຳຄັ້ງຕໍ່ໄປນັ້ນ ແມ່ນ

ອີງໃສ່ໃນເວລາທີ່ອ້ອຍຕ້ອງການ ແລະ ປະລິມານນ້ຳ ທີ່ໃສ່ກໍເພີ່ມຂຶ້ນຕາມອາຍຸການຈະເລີນເຕີບໂຕ. ເມື່ອອາຍຸອ້ອຍຢູ່ໃນລະຫວ່າງ 3-4 ເດືອນ ຕ້ອງລະວັງບໍ່ໃຫ້ຂາດນ້ຳ ເພາະໄລຍະນີ້ອ້ອຍກຳລັງຢຶດປ້ອງ. ຖ້າຂາດນ້ຳຈະເຮັດໃຫ້ຜົນຜະລິດອ້ອຍຫຼຸດລົງ. ຕາມປົກກະຕິແລ້ວ ກໍຄວນຫົດນ້ຳ ສະເພາະໃນລະດູແລ້ງ, ສ່ວນລະດູຝົນກໍບໍ່ຈຳເປັນຈະຕ້ອງຫົດອີກ.

3. ການເສຍຫຍ້າ

ການເສຍຫຍ້າ ຫຼືເວົ້າລວມການຄວບຄຸມຫຍ້າໃນສວນອ້ອຍໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ປະຊາຊົນລາວເຮົາເຄີຍໃຊ້ຈົກ, ສຽມເປັນເຄື່ອງມື ການນຳໃຊ້ເຄື່ອງມືດັ່ງກ່າວນີ້ ເຮັດຢູ່ໃນເນື້ອທີ່ແຄບ ຈະໄດ້ຮັບຜົນດີ. ແຕ່ຖ້າຫາກເນື້ອທີ່ກວ້າງເຮົາຄວນໃຊ້ຄວາຍໄຖຕາມຫວ່າງອ້ອຍ ແລ້ວໃຊ້ຄາດງໃຫ້ລະອຽດ ເພື່ອທຳລາຍຫຍ້າ, ສ່ວນຫຍ້າທີ່ຢູ່ຕາມຄອງອ້ອຍນັ້ນ ຕ້ອງໃຊ້ແຮງງານຫຼົກອອກໃຫ້ໝົດ ຫຼືວ່າ ຖ້າມີເຄື່ອງຈັກເຊັ່ນ : ຄາດສຳລັບພວນດິນ ຂ້າຫຍ້າ ກໍແຮ່ງດີ. ການເສຍຫຍ້າກໍເປັນບັນຫາທີ່ຈະຕ້ອງປະຕິບັດຢ່າງຮີບດ່ວນ ພາຍຫຼັງປູກແລ້ວ. ອີກວິທີໜຶ່ງຫາກເຮົາມີເງື່ອນໄຂເຮັດໄດ້ ການໃຊ້ ຢາຂ້າຫຍ້າກໍຈະໄດ້ຮັບຜົນດີເໝືອນກັນ. ຖ້າປູກກ່ອນລະດູຝົນຈຳເປັນຕ້ອງໃຊ້ຢາຂ້າຫຍ້າ ພາຍຫຼັງຈາກປູກແລ້ວ ບໍ່ດົນນັ້ນພວກເຮົາບໍ່ສາມາດຄວບຄຸມຫຍ້າໄດ້. ຢາທີ່ໃຊ້ໄດ້ຜົນດີມີ : ອາມີຕຣິນ, ອາຕຣາຊີນ ບລາເດສ ຫຼື 2,4 D , ເມຕຣີບວຊີນ ແລະ ໂປຣຢານີນ.

4. ການໃສ່ຝຸ່ນ

ການໃສ່ຝຸ່ນສຳລັບອ້ອຍ ແມ່ນມີຄວາມຈຳເປັນຍ້ອນວ່າອ້ອຍຕ້ອງການທາດອາຫານ ເພື່ອການເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍໂຕ. ແຕ່ຝຸ່ນທີ່ນຳໃຊ້ຈະເປັນຝຸ່ນຄອກ, ຝຸ່ນຂຽວ ຫຼື ຝຸ່ນວິທະຍາສາດກໍໄດ້ເຊັ່ນ

ສຳລັບຝຸ່ນຄອກ : ຝຸ່ນຂຽວ, ຄວນໃສ່ກ່ອນການ ປູກອ້ອຍໃນອັດຕາ 20-30 ໂຕນ/ຮຕ. ສ່ວນຝຸ່ນວິທະຍາສາດ, ຝຸ່ນທີ່ມີທາດ NPK ໃຫ້ໃສ່ໃນເວລາປູກຄື ໃສ່ກ່ອນວາງທ່ອນອ້ອຍ ແລະສ່ວນໜຶ່ງອີກສຳລັບຝຸ່ນໄນໂຕຣເຢັນ (N) ໃຫ້ໃສ່ຫຼັງຈາກອ້ອຍມີອາຍຸ ປະມານ 2-3 ເດືອນ ຫຼື ຫຼັງຈາກອ້ອຍໄດ້ປົ່ງໃບອ່ອນຫຼືວ່າຫຼັງຈາກການປະກອບທໍ່ໃນດິນ ຖ້າກາຍ 6 ເດືອນ ບໍ່ຄວນໃສ່ຝຸ່ນຈະບໍ່ດີ ເພາະໃນໄລຍະນີ້ອ້ອຍກໍບໍ່ຕ້ອງການອີກແລ້ວ. ການໃສ່ຝຸ່ນ PK ຄວນໃສ່ໃນອັດຕາ 60-30 ກິໂລ/ຮຕ, ສ່ວນຝຸ່ນໄນໂຕຣເຢັນໃຫ້ໃສ່ໃນອັດຕາ 90 ກິໂລ/ຮຕ. ສຳຄັນຫຼັງຈາກໃສ່ຝຸ່ນ ແລ້ວຄວນຖົມໃຫ້ດີ ເພື່ອເວັ້ນຈາກການລະເຫີຍ ແລະຄວນໃສ່ຫ່າງຈາກອ້ອຍປະມານ 10-15 ຊມ. ນອກນັ້ນ, ດີທີ່ສຸດ ກ່ອນຈະໃສ່ຝຸ່ນຄວນວິໄຈດິນເສຍກ່ອນ ເພາະເຮົາຈະຮູ້ໄດ້ວ່າ ຢູ່ໃນດິນນັ້ນມີທາດແຕ່ລະຊະນິດໃດນ້ອຍຫຼາຍເທົ່າໃດ.

5. ການຄູນອ້ອຍ

- ການຄູນອ້ອຍ ແມ່ນກະທຳກັນ ຫຼັງຈາກອ້ອຍໄດ້ແຕກລູກ

ແລ້ວ ຖ້າຫາກປູກອ້ອຍໃນດິນຕ່ຳ ຄວນຄູນອ້ອຍໃຫ້ສູງ, ຖ້າປູກໃນດິນສູງຄວນຄູນພຽງແຕ່ເອົາດິນຖົມຮ່ອງທີ່ປູກອ້ອຍນັ້ນໃຫ້ເຕັມກໍພຽງພໍ ທັ້ງນີ້ກໍເພື່ອຮັບປະກັນບໍ່ໃຫ້ອ້ອຍລົ້ມ.

VI. ພະຍາດແມງໄມ້ແລະການປົວລະບັດຮັກສາ

ກ. ພະຍາດ

1. ພະຍາດໃບດ່າງ

ລັກສະນະອາການຂອງພະຍາດນີ້ ໃບອ້ອຍຈະເກີດຮອຍດ່າງເປັນສີຂຽວອ່ອນ ຫຼື ເຫຼືອງອາດເກີດຕາມກາບໃບ ຫຼື ລຳຕົ້ນໃນພັນທີ່ອ່ອນແອ.

ການປ້ອງກັນ :

- ໃຊ້ທ່ອນພັນທີ່ບໍ່ເປັນພະຍາດນີ້ມາປູກ.
- ໃຊ້ພັນອ້ອຍທີ່ຕ້ານທານຕໍ່ພະຍາດດັ່ງກ່າວ.
- ແຊ່ທ່ອນພັນໃນນ້ຳຮ້ອນ 50–52 ອົງສາ ເປັນເວລາ2 ຊົ່ວໂມງ ກ່ອນນຳໄປປູກ.
- ເຜົາຕົ້ນທີ່ເປັນພະຍາດຖິ້ມ.
- ທຳລາຍພາຫະນະທີ່ນຳພະຍາດນີ້ມາດີ : ພວກເພ້ຍອ່ອນ ເພ້ຍຈັກຈັ່ນ. ຮັກສາເນື້ອທີ່ປູກອ້ອຍໃຫ້ສະອາດ ປາສະຈາກວັດສະພືດ ຈຶ່ງເປັນພາຫະນະທີ່ສາມາດນຳພາພະຍາດດັ່ງກ່າວມາແຜ່ພາຍໄດ້.

2. ພະຍາດໃບຂາວ

ລັກສະນະອາການຂອງພະຍາດນີ້, ໃບອ້ອຍຈະປ່ຽນເປັນສີຂາວອ່ອນ ຫຼື ຂາວກວ່າປົກກະຕິ ບາງເທື່ອຈະເປັນຮອຍຫຼື ມີແຂບຂາວຂະໜາດຕ່າງກັນ ເລີ່ມຈາກກົກໃບ ໄປຕາມລວງຍາວຂອງມັນ ຕໍ່ມາຈຶ່ງຂະຫຍາຍຈົນເຕັມໄປທົ່ວທັງໃບ, ລຳອ້ອຍຈະສັ້ນ ມີຂໍ້ຖີ່ ໆ ແຕກໜໍ່ຫຼາຍຜິດປົກກະຕິ.

ການປ້ອງກັນ :

- ເຜົາຕົ້ນທີ່ເປັນພະຍາດນັ້ນຖິ້ມ.
- ໃຊ້ພັນທີ່ທົນທານຕໍ່ພະຍາດດັ່ງກ່າວ.
- ບໍ່ຄວນໃຊ້ເຄື່ອງມືຮ່ວມກັບເນື້ອທີ່ເປັນພະຍາດ.
- ບໍ່ຄວນໃຊ້ທ່ອນພັນຈາກເນື້ອທີ່ມີພະຍາດນີ້.

3. ພະຍາດກົກໃບເນົ່າ

ລັກສະນະຂອງພະຍາດນີ້ຄື ກົກຂອງໃບອ້ອຍທີ່ຍັງອ່ອນ ມັກຈະມີສີເຫຼືອງ ແລະ ແຫ້ງ ເຮັດໃຫ້ຍອດອ້ອຍເນົ່າ ແລະຕາຍໄປ. ບາງຄັ້ງຄາວຍອດອ້ອຍຈະຊຳເຂົ້າກັນ ບໍ່ສາມາດຂະຫຍາຍໂຕໄດ້. ກົກຂອງລຳອ້ອຍທີ່ມີພະຍາດຈະແຄບກວ່າກົກໃບຂອງລຳຕົ້ນ ທຳມະດາ ຜົນຜະລິດຂອງອ້ອຍຈະຫຼຸດລົງ.

ການປ້ອງກັນ :

- ໃຊ້ພັນຕ້ານທານ.
- ເຜົາລຳຕົ້ນທີ່ເປັນພະຍາດດັ່ງກ່າວຖິ້ມ.

4. ພະຍາດແສ້ດຳ

ລັກສະນະຂອງພະຍາດນີ້ ຍອດອ້ອຍຈະມີລັກສະນະເໝືອນແສ້ດຳສັ້ນ ຫຼື ຍາວແລ້ວແຕ່ອາການຂອງອ້ອຍ, ລຳອ້ອຍ, ຂໍ້ສັ້ນໃບແດງ. ເມື່ອພະຍາດນີ້ຫາກເກີດຫຼາຍ ອ້ອຍຈະແຫ້ງຕາຍໄປຜົນຜະລິດ ແລະ ຄວາມຫວານຂອງອ້ອຍຈະຫຼຸດລົງ.

ການປ້ອງກັນ :

- ໃຊ້ທ່ອນພັນຈາກເນື້ອທີ່ບໍ່ມີພະຍາດນີ້ມາປູກ
- ໃຊ້ພັນທີ່ຕ້ານທານ.
- ເຜົາລຳຕົ້ນທີ່ເປັນພະຍາດຖິ້ມ
- ກ່ອນປູກຄວນແຊ່ທ່ອນພັນດ້ວຍຢາກຳຈັດເຊື້ອລາ

Ceresan

5. ພະຍາດໃບຂີດສີນ້ຳຕານ

ລັກສະນະຂອງພະຍາດນີ້ ໃບອ້ອຍຈະເປັນຈຸດຊ້ຳນ້ອຍໆມີສີແດງ ຕໍ່ມາຈະຂະຫຍາຍຍາວ ແລະເລີ່ມມີສີນ້ຳຕານປົນແດງອ້ອມຮອບດ້ວຍສີເຫຼືອງ.

ການປ້ອງກັນ :

ໃຊ້ທ່ອນພັນທີ່ທົນທານຕໍ່ພະຍາດມາປູກ.

- ເພີ່ມຝຸ່ນ ຟົສຟໍ ແລະ ໂປຕັສຊີອອມຈະລົດອາການຂອງພະຍາດໃຫ້ນ້ອຍລົງ.

6. ພະຍາດຂີ້ໝ້ຽງ

ລັກສະນະຂອງພະຍາດນີ້ ມັກຈະເກີດກັບອ້ອຍ ໃນໄລຍະຈະມີປ້ອງ ເຖິງອ້ອຍແກ່, ເລີ່ມຕົ້ນຂອງພະຍາດນີ້ ໃບອ້ອຍຈະເປັນພະຍາດນ້ອຍໆ ຫຼັງຈາກນັ້ນຈະລຸກລາມໄປທົ່ວໃບ ແລະ ໃບກໍຈະຕາຍເປັນສີນ້ຳຕານແດງ ແລະ ແຫ້ງຕາຍໃນທີ່ສຸດ.

ການປ້ອງກັນ :

- ໃຊ້ພັນທີ່ທົນທານ.
- ເຜົາລຳອ້ອຍທີ່ເປັນພະຍາດຖິ້ມ
- ໃຊ້ຢາ ຊີແຣມ ສີດໃນເວລາອ້ອຍກຳລັງມີປ້ອງ.

7. ພະຍາດລານ້ຳຄ້າງ

ລັກສະນະຂອງພະຍາດນີ້ ໃບອ້ອຍຈະດ່າງ ເປັນຮອຍສີຂາວ ເຫຼືອງຕາມຄວາມຍາວຂອງໃບ ແລ້ວປ່ຽນສີນ້ຳຕານແລະຈະຕາຍໄປໃນທີ່ສຸດ.

ການປ້ອງກັນ :

- ເຜົາອ້ອຍທີ່ເປັນພະຍາດຖິ້ມ.
- ໃຊ້ພັນທີ່ທົນທານ.

8. ພະຍາດໃຈແດງ

ລັກສະນະນີ້ ເມື່ອເວລາເຮົາຜ່າລຳອ້ອຍທີ່ເປັນພະຍາດນີ້ ຈະເຫັນເປັນສີແດງສະຫຼັບຂາວ ໄປຕາມທາງຍາວຂອງລຳ ແຕ່ກົກ

ເຖິງປາຍມີກິ່ນບູດ, ຍອດຈະເຫຼືອງ ປ້ອງຈະເນົ່າ ແລະ ລຳອ້ອຍຈະຕາຍໄປ, ເມື່ອໃຊ້ອ້ອຍນັ້ນເປັນແນວພັນ ຈະເຮັດໃຫ້ອ້ອຍ ແຕກງອກບໍ່ດີ.

<u>ການປ້ອງກັນ</u> :

- ໃຊ້ພັນທົນທານ.
- ພະຍາດນີ້ເກີດກັບອ້ອຍທີ່ແກ່ເກີນກຳນົດ ສະນັ້ນຕ້ອງຕັດອ້ອຍໃຫ້ທັນເວລາ.

9. <u>ພະຍາດໃບຈຸດສີເຫຼືອງ</u>

ລັກສະນະຂອງພະຍາດນີ້ ໃບອ້ອຍຈະມີຈຸດຮູບຕາສີເຫຼືອງ ແລະ ກໍແຜ່ກະຈາຍໄປທົ່ວໃບ, ຈາກນັ້ນ ບໍ່ດົນໃບອ້ອຍກໍຈະພາດເປັນຄືໃບຕອງແຫ້ງ ແລະ ແຜ່ຂະຫຍາຍເປັນວົງກວ້າງ ອອກໄປເລື້ອຍໆ, ສຸດທ້າຍໃບອ້ອຍກໍຈະຂາດເປັນຮູກະປ່ອງກະແປ່ງ ເຮັດໃຫ້ລຳອ້ອຍແຫ້ງຕາຍໄປ ຄວາມຫວານຈະຫຼຸດລົງ.

<u>ການປ້ອງກັນ</u> :

- ໃຊ້ພັນຕ້ານທານ.
- ເມື່ອພະຍາດຂະໜາດນີ້ເກີດຂຶ້ນແລ້ວ ຄວນສີດຢາ ມາແນບ ຊີແນບ ຫຼື ອີກໂຕຊີ ໃນອັດຕາ 2 ບ່ວງແກງ/ນ້ຳ 20 ລິດ ສີດ 2 ເທື່ອຫ່າງກັນ 7 ມື້.

2. <u>ແມງໄມ້ແລະສັດຕູອ້ອຍ</u>

1. <u>ຕັກແຕນ</u>

ຕັກແຕນມີ 3 ຊະນິດທີ່ເປັນສັດຕູຕົ້ນຕໍຂອງອ້ອຍຄື : ຕັກ

ແຕນເຂົ້າ, ຕັກແຕນຄໍລາຍ ແລະ ຕັກແຕນຜີ.ແຕ່ຕັກແຕນທີ່ທຳລາຍຄວາມເສຍຫາຍຢ່າງຮຸນແຮງໃຫ້ແກ່ອ້ອຍແມ່ນ ຕັກແຕນເຂົ້າ ແລະ ຕັກແຕນຄໍລາຍ.

ລັກສະນະການທຳລາຍຄື : ຕັກແຕນຈະກັດກິນໃບຈົນເຫຼືອແຕ່ກ້ານ ຫຼັງຈາກນັ້ນຈະເຮັດໃຫ້ອ້ອຍຈະເລີນເຕີບໂຕຊ້າ ຕັກແຕນຈຳນວນນີ້ ມັກເຂົ້າກັດກິນໃບອ້ອຍປະມານເດືອນ ພຶດສະພາ ຫາເດືອນ ຕຸລາ.

<u>ການປ້ອງກັນ</u> :

- ໄຖພວນດິນ ບໍລິເວນທີ່ຕັກແຕນໄຂ່ ເພື່ອທຳລາຍໄຂ່.
- ເສຍຫຍ້າ ບົວລະບັດຮັກສາເນື້ອທີ່ປູກອ້ອຍໃຫ້ສະອາດ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຕັກແຕນຕົວອ່ອນມີອາຫານກິນ.
- ໃຊ້ຢາສີດໃນຂະນະທີ່ຕັກແຕນຍັງອ່ອນຢູ່ໃນໄລຍະເດືອນເມສາ-ມິຖຸນາ ໂດຍໃຊ້ຢາ ລິນເດນ 3% ຊະນິດຝຸ່ນ ສີດໃນອັດຕາ 6-18 ກລ/ຮຕ.

2. <u>ປວກ</u>

ແມ່ນແມງທີ່ກັດກິນສ່ວນລຸ່ມ ແລະ ຮາກຂອງລຳຕົ້ນອ້ອຍ.
ລັກສະນະການທຳລາຍ ຄື ປວກຈະເຂົ້າທຳລາຍອ້ອຍໃນທຸກໄລຍະການຈະເລີນເຕີບໂຕ ໂດຍກັດກິນພາກສ່ວນພາຍໃນຂອງອ້ອຍເຮັດໃຫ້ອ້ອຍຫັກ ແລະ ລົ້ມ.

<u>ການປ້ອງກັນ</u> :

- ໄຖເນື້ອທີ່ປູກອ້ອຍຫຼາຍໆເທື່ອ ເພື່ອທຳລາຍຮັງປວກ.

- ແຊ່ທ່ອນພັນໃນນ້ຳຢາອອນດຣິນ1,5% ເປັນເວລາ 10 ນາທີກ່ອນນຳໄປປູກ.

- ຖ້າມີຮັງປວກຫຼາຍ ແລະ ກະແຈກກະຈາຍກັນຢູ່ ໃຊ້ຢາເອັບຕາຄະລໍ 40% ຊະນິດຜົງ ອັດຕາ 12 ກລ/ຮຕ., ອອນດຣິນ 40% ຊະນິດຜົງ ໃນອັດຕາ 6 ກລ/ຮຕ.,ສີດໃຫ້ທົ່ວ ແລ້ວຄາດປົນເຂົ້າກັບດິນ ຫຼື ໃສ່ຕາມຮ່ອງອ້ອຍໃນເວລາກຳລັງປູກ.

3. ແມງດູດກິນນ້ຳຂອງໃບອ້ອຍ

ມີ: ເພັຍຈັກຈັ່ນ, ເພັຍແປ້ງອ້ອຍ, ເພັຍອ່ອນຮອບ ຊຶ່ງຈະພົບຕົວແມງໄມ້ດັ່ງກ່າວນີ້ຢູ່ກອງໃບ.

ລັກສະນະການທຳລາຍ, ແມງພວກນີ້ ຈະດູດກິນນ້ຳລ້ຽງຈາກໃບ ແລະ ຍອດອ່ອນທຳໃຫ້ໃບເຫຼືອງ ແລະບໍລິເວນບ່ອນເປັນອາດຈະເກີດເຊື້ອລາຂຶ້ນ.

ການປ້ອງກັນ ແມ່ນໃຊ້ສານເຄມີດີ : ດີອາຊີນອນ 2ບ່ວງແກງ/ນ້ຳ 20 ລິດ ສີດເມື່ອພົບເຫັນການລະບາດແມງໄມ້ດັ່ງກ່າວ.

4. ດ້ວງເຈາະລຳຕົ້ນແລະຍອດອ້ອຍ

ເປັນດ້ວງທີ່ສ້າງຄວາມເສຍຫາຍແກ່ພືດຜະລິດອ້ອຍ ຫຼາຍທີ່ສຸດ. ສ່ວນຫຼາຍມັກພົບພໍ້ຢູ່ໃນຫຼາຍທ້ອງຖິ່ນ ທີ່ມີການປູກອ້ອຍເປັນຕົ້ນຕໍ ສ່ວນຫຼາຍມີ 3 ຊະນິດດ້ວຍກັນທີ່ເຫັນວ່າ ເປັນອັນຕະລາຍ

ຮ້າຍແຮງກວ່າໝູ່ຕໍ່ຜົນຜະລິດອ້ອຍເຊັ່ນ :

* <u>ດ້ວງກິ່ສີລາຍແຊກ</u> :

ລັກສະນະການທຳລາຍຄື ດ້ວງຊະນິດນີ້ຈະທຳລາຍອ້ອຍໃນທຸກໄລຍະຂອງການຈະເລີນເຕີບໂຕ ແລະ ທຸກພາກສ່ວນ ຂອງລຳຕົ້ນບໍ່ວ່າໜໍ່, ຍອດ, ລຳຕົ້ນ, ດ້ວງຊະນິດນີ້ຈະເຈາະເຂົ້າ ໃນລຳອ້ອຍ ແລະ ຈະກັດກິນພາກສ່ວນຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງລຳຕົ້ນ ເປັນເຫດໃຫ້ຍອດແຫ້ງ ແລະ ຕາຍໄປ ຫຼື ບໍ່ກໍຈະເຮັດໃຫ້ລຳອ້ອຍບໍ່ຂະຫຍາຍຕົວ.

<u>ການປ້ອງກັນ</u> :

- ໃຊ້ທ່ອນພັນທີ່ປາສະຈາກດ້ວງເຂົ້າທຳລາຍ.
- ເກັບພາກສ່ວນຕ່າງໆ ຂອງອ້ອຍທີ່ພົບດ້ວງໄປເຜົາຖິ້ມ.
- ໃຊ້ຢາ ຟູຣາດານ ອັດຕາ 72 ກລ/ຮຕ. ໃສ່ 2ເທື່ອຄື ເມື່ອອາຍຸ 1 ເດືອນ ແລະ ຫຼັງຈາກນັ້ນອີກ 2 ອາທິດ.

* <u>ດ້ວງກິ່ສີຂາວ</u> :

ລັກສະນະການທຳລາຍຄື ດ້ວງດັ່ງກ່າວ ຈະເຂົ້າທຳລາຍໜໍ່ ແລະ ຍອດທັງອ້ອຍຕໍ ແລະ ອ້ອຍທີ່ມີລຳຕົ້ນສົມບູນແລ້ວ ໂດຍກັດກິນປີ້ລວນຄໍຍອດ ທຳໃຫ້ຍອດແຫ້ງຕາຍ ຫຼື ບໍ່ດັ່ງນັ້ນ ອ້ອຍກໍຈະແຕກແໜງຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ.

<u>ການປ້ອງກັນ</u> :

- ທຳລາຍພາກສ່ວນຂອງຕົ້ນອ້ອຍທີ່ເຫັນວ່າມີດ້ວງ ຫຼື ໄຂ່ຖິ້ມ.

- ໃຊ້ສານເຄມີແບບດຽວກັບດ້ວງກໍລາຍນ້ອຍ.

* <u>ດ້ວງສີຊົມພູ</u> :

ເປັນດ້ວງທີ່ກັດອ້ອຍ ໃນເວລາອ້ອຍຍັງນ້ອຍ ການທຳລາຍໜໍ່ເຮັດໃຫ້ໜໍ່ອ້ອຍແຫ້ງຕາຍ ແລະ ໜໍ່ທີ່ແຕກໃໝ່ຈະເຕີບໃຫຍ່ ບໍ່ທັນກັບຕົ້ນອື່ນໆ. ລັກສະນະການທຳລາຍ ດ້ວງກໍຈະເຈາະ ເຂົ້າໄປທີ່ເຫງົ້າຂອງໜໍ່ອ້ອຍ ຊຶ່ງຕິດກັບດິນ, ເຮັດໃຫ້ຍອດແຫ້ງຕາຍ. ວິທີປ້ອງກັນແມ່ນເຮັດແບບດຽວກັນກັບດ້ວງຊະນິດອື່ນໆ.

VII. ການເກັບກ່ຽວ

<u>ຕ້ອງປະຕິບັດດັ່ງນີ້</u> :

1/. ໃນບ່ອນທີ່ໃຊ້ນ້ຳຊົນລະປະທານ ຕ້ອງຢຸດເອົານ້ຳທົດອ້ອຍກ່ອນ ການເກັບກ່ຽວຢ່າງນ້ອຍ 1 ເດືອນ ເພື່ອຮັກສາຄວາມຫວານ.

2/. ຕ້ອງເກັບກ່ຽວອ້ອຍທີ່ແກ່ເຕັມກ່ອນດ້ວຍການສັງເກດອອກດອກ ຫຼື ໃບຈະມີສີເຫຼືອງປົນຂຽວ. ຖ້າປະອ້ອຍໄວ້ແກ່ຫຼາຍຈະເຮັດໃຫ້ຜົນຜະລິດ ແລະ ຄຸນນະພາບລຶດລົງຢ່າງໄວ.

3/. ຄວນຕັດອ້ອຍ ເມື່ອອາຍຸປະມານ 12 ເດືອນຂຶ້ນໄປ ແລະຕັດອ້ອຍທີ່ຢູ່ຫ່າງໄກໂຮງງານກ່ອນ.

4/. ຕ້ອງລິໃບອອກ ແລ້ວຕັດຍອດ ແລະລຳຕົ້ນໃຫ້ຈຳດິນ ເພາະນອກຈາກຈະໄດ້ນ້ຳໜັກ ແລະ ນ້ຳຕານເພີ່ມຂຶ້ນແລ້ວ ຍັງທຳ

ໃຫ້ເຫງົ້າຈະແຕກໃໝ່ແຂງແຮງ ແລະ ມີລຳໃຫຍ່ດີອີກດ້ວຍ.

5/. ອ້ອຍທີ່ຕັດແລ້ວ ຕ້ອງຮີບສົ່ງໂຮງງານທັນທີ ອ້ອຍທີ່ຄ້າງ (ຕັດແລ້ວບໍ່ໄດ້ສົ່ງເຂົ້າໂຮງງານ) ຈະມີການສູນເສຍທັງນ້ຳໜັກ ແລະ ຄຸນນະພາບຕາມໄລຍະເວລາຫາກມີການຈຳເປັນໃຫ້ໃຊ້ໃບອ້ອຍຫຸ້ມໄວ້. ການຕັດອ້ອຍປະໄວ້ປະມານ 3 ມື້ ກໍ່ບໍ່ສະທ້ອນເຖິງເປີເຊັນນ້ຳຕານ. ແຕ່ນ້ຳໜັກອ້ອຍຈະລຶດລົງແຕ່ເລັກນ້ອຍ.

6/. ອ້ອຍທີ່ຈູດກ່ອນຕັດ ຕ້ອງຮີບສົ່ງເຂົ້າໂຮງງານໃນທັນທີ ເພາະວ່າອ້ອຍຈູດນີ້ ຈະເສຍຄຸນນະພາບໄວກວ່າອ້ອຍບໍ່ຈູດ.

7/. ກ່ອນຈະຕັດອ້ອຍ ຖ້າມີຄວາມສາມາດແທກຄວາມແກ່ ຫຼື ຄວາມຫວານຂອງອ້ອຍ ກ່ອນຕັດດ້ວຍເຄື່ອງ ເຣພັກໂຕແມດ . ໂດຍເຈາະແທກຄວາມແກ່ ຫຼື ຄວາມຫວານບໍລິເວນປາຍ, ກາງ ແລະ ກົກ ລຳອ້ອຍ, ຫາກຄວາມຫວານແຕ່ລະບ່ອນ ໃກ້ຄຽງກັນ ໝາຍຄວາມວ່າອ້ອຍແກ່ພ້ອມທີ່ຈະເກັບກ່ຽວ ຫຼື ຕັດໄດ້ແລ້ວ.

VIII. ການບົວລະບັດຮັກສາຕໍ່ອ້ອຍ

ການບົວລະບັດຮັກສາຕໍອ້ອຍ ມີຄວາມສຳຄັນທີ່ສຸດ ຍ້ອນວ່າ ຖ້າພວກເຮົາສາມາດປະຕໍໄດ້ຫຼາຍປີເທົ່າໃດ ຍິ່ງເຮັດໃຫ້ພວກເຮົາມີລາຍໄດ້ສູງເທົ່ານັ້ນ ເພາະວ່າ ຕໍອ້ອຍເສຍຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຕ່ຳ.

ການບົວລະບັດຮັກສາຕໍອ້ອຍ ຄວນປະຕິບັດດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ :

1/. ຕັດແຕ່ງຕໍອ້ອຍໃຫ້ຈຳດິນ ເພື່ອໃຫ້ສະເພາະຕາຢູ່ໃກ້

ດິນເທົ່ານັ້ນມີໂອກາດຈະເລີນເຕີບໂຕຕໍ່ໄປ.

2/. ບໍ່ຄວນເຜົາເສດເຫຼືອຂອງອ້ອຍ ພາຍຫຼັງທີ່ຕັດ ນອກຈາກຈໍາເປັນເຊັ່ນ : ເກີດພະຍາດ ແລະ ແມງໄມ້ລະບາດ.

3/. ໃຊ້ຣິບເປີ, ໄຖສິ່ວ, ຫຼື ໄຖຄວາຍລິງ ໄຖລະຫວ່າງແຖວອ້ອຍ ເພື່ອພວນດິນບໍລິເວນຮາກທີ່ມີຄວາມອັດແໜ້ນເນື່ອງຈາກຮັບນໍ້າໜັກຂອງລົດໄຖ ຫຼື ລົດຂົນສົ່ງທີ່ຂົນອ້ອຍໃນເວລາຕັດ; ນອກນັ້ນ ກໍ່ເພື່ອເປັນການຕັດຮາກເກົ່າຖິ້ມ ແລະພ້ອມດຽວກັນກໍ່ຈະເຮັດໃຫ້ດິນສາມາດເກັບນໍ້າໄວ້ໃຫ້ເປັນປະໂຫຍດ ແກ່ການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງຕົ້ນອ້ອຍ.

4/. ໃຊ້ຄາດງດິນ ດ້ວຍເຄື່ອງຈັກ ຫຼື ດ້ວຍແຮງ ຄວາຍລະຫວ່າງແຖວ ເພື່ອຍົງດິນໃຫ້ລະອຽດ ເພື່ອໃຫ້ນໍ້າ ແລະອາກາດລຸລ່ວງດີ.

5/. ການໃສ່ຝຸ່ນວິທະຍາສາດ ເພື່ອຍົກຜົນຜະລິດ ໃຫ້ສູງຂຶ້ນ ຄວນໃສ່ຝຸ່ນຕໍ່ອ້ອຍໃຫ້ສູງກວ່າປູກໃໝ່ ໃນອັດຕາ 500ກລ/ຮຕ, ຂຶ້ນໄປ.

6/. ການບົວລະບັດຮັກສາຕໍ່ອ້ອຍ ຄວນປະຕິບັດໃນທັນທີ ພາຍຫຼັງເກັບກ່ຽວແລ້ວ ເພາະຖ້າປະໄວ້ ດິນຈະແໜ້ນແລະໄຖຍາກ

7/. ການປະຕໍ່ອ້ອຍໄວ້ຫຼາຍປີ ຂຶ້ນຢູ່ກັບກໍ່ອ້ອຍທີ່ຍັງສາມາດໃຫ້ລໍາຕົ້ນໄດ້ ຖ້າຫາກກໍ່ອ້ອຍຕາຍເປັນຈໍານວນຫຼາຍ ຄວນໄຖຖິ້ມ ແລະ ປູກໃໝ່ ເພາະມັນຈະໃຫ້ຜົນຜະລິດຫຼາຍກວ່າ.

ດັ່ງທີ່ຮູ້ກັນແລ້ວວ່າ ພົນຜະລິດຂອງພືດທຸກຊະນິດ ມັນມີການພົວພັນກັນຢ່າງສະໜິດແໜ້ນ ເຖິງລັກສະນະ, ຈຸດພິເສດຂອງແນວພັນ ແລະ ພົນຂອງການນຳໃຊ້ ເຕັກນິກ-ວິທະຍາສາດ ເຂົ້າໃນການຜະລິດ. ດັ່ງນັ້ນ; ພົນຜະລິດອ້ອຍ ແມ່ນບັນຫາໜຶ່ງທີ່ສຳຄັນ ດັ່ງທີ່ໄດ້ເວົ້າມາຂ້າງເທິງນັ້ນ ຂຶ້ນກັບການເຕີບໃຫຍ່ ຂະຫຍາຍຕົວໃນຊ່ວງອາຍຸການໜຶ່ງຂອງມັນ. ແນວພັນອ້ອຍທີ່ມີລຳຕົ້ນໃຫຍ່ສູງ ກໍ່ສາມາດໃຫ້ໝາກພົນຜະລິດກະສິກຳສູງ ຊຶ່ງເຮົາສາມາດສັງເກດໄດ້ຈາກຕາຕະລາງ 1 ແລະ 3 .

ການເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວຂອງການທົດລອງອ້ອຍແຕ່ລະແນວພັນ ເມື່ອອາຍຸໄດ້ 6-7 ເດືອນ.

ຕາຕະລາງ 1

ລ/ດ	ຊື່ແນວພັນ	ຄວາມສູງ (ຊມ) ລ/ຍ. ເກັບກຳຕົວເລກ			ຄວາມຕຸຍ (ຊມ) ລ/ຍ ເກັບກຳຕົວເລກ		
		27/6	13/7	27/7	27/6	13/7	27/7
		84	84	84	84	84	84
1	ພັນອາ (A)	71	100	125	8	9	8
2	ພັນແອ໌ກາ (RK)	84	114	129	8	9	8

3	ພັນແອນເຊ ໂອ 310 NCO310	83	107				
4	ພັນເຊໂອ (CO)	84	125	142	9	10	9
5	ພັນໂອຫົດ (OH)	104	138	156	10	11	10

ສ່ວນຫຼວງຫຼາຍປະຊາຊົນເຮົາຍັງປູກອ້ອຍ ແບບທຳມະຊາດ ຊຶ່ງພາໃຫ້ຜົນຜະລິດຕ່ຳກວ່າການປູກແບບນຳໃຊ້ເຕັກນິກອັນໃໝ່ຈາກການເກັບກຳຕົວເລກຂອງພະແນກສະຖິຕິແຜນການ ກະຊວງ ກະສິກຳ ຊົນລະປະທານ ແລະ ສະຫະກອນກະເສດປີ 1984 ໄດ້ຢັ້ງຢືນວ່າຜົນຜະລິດອ້ອຍສະເລ່ຍໃນທົ່ວປະເທດໄດ້ 25,5 ໂຕນ/ ຮຕ (ລະອຽດເບິ່ງຕາຕະລາງ 2).

ຕາຕະລາງ 2

ລ/ດ	ຊື່ແຂວງ	ເນື້ອທີ່ (ຮຕ)	ສະມັດຖະພາບ (ໂຕນ/ ຮຕ)
1	ຜົ້ງສາລີ	5	24
2	ຫຼວງນ້ຳທາ	5	26
3	ບໍແກວ	3	26

4	ອຸດົມໄຊ	29	26
5	ຫຼວງພະບາງ	176	25
6	ໄຊຍະບູລີ	37	25,9
7	ຫົວພັນ	122	18
8	ຊຽງຂວາງ	5	25
9	ວຽງຈັນ	205	35,8
10	ກຳແພງນະຄອນວຽງ		
	ຈັນ	676	30
11	ບໍລິຄຳໄຊ	54	20
12	ຄຳມ່ວນ	33	26
13	ສະຫວັນນະເຂດ	47	30
14	ສາລະວັນ	12	25
15	ເຊກອງ	5	20
16	ຈຳປາສັກ	550	26
17	ອັດຕະປື	11	25
	ສະເລ່ຍ		25,5

ສະມັດຖະພາບກະສິກຳແລະເປີເຊັນນ້ຳຕານຂອງອ້ອຍແຕ່ລະແນວພັນ ຂອງການທົດລອງປີ 1984 ຢູ່ສູນຜະລິດ ເມັດພັນແຫ່ງຊາດ

ຕາຕະລາງ 3

ລ/ດ	ຊື່ແນວພັນ	ສະມັດຖະພາບສະເລ່ຍ (ໂຕນ/ ຮຕ)	ເປີເຊັນນ້ຳຕານ (%)
1	ແອນເຊໂອ 310 (NCO 310)	42	9,42
2	ແອຣ໌ກາ (RK)	42	9,61
3	ອາ (A)	40	9,37
4	ເຊໂອ (CO)	45	11
5	ໂອຫົດ (OH)	50	9,84

ຈາກການຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ທົດລອງອ້ອຍຂອງສູນຜະລິດເມັດພັນແຫ່ງຊາດ ໂດຍການນຳໃຊ້ເຕັກນິກວິທະຍາສາດໃໝ່,ສະມັດຖະພາບອ້ອຍໄດ້ເພີ່ມຂຶ້ນເຖິງ 40–50 ໂຕນ ຊຶ່ງລື່ນຈາກການຜະລິດຂອງປະຊາຊົນ ປະມານ 14–24 ໂຕນ/ ຮຕ. ດັ່ງນັ້ນ ເຮົາສາ

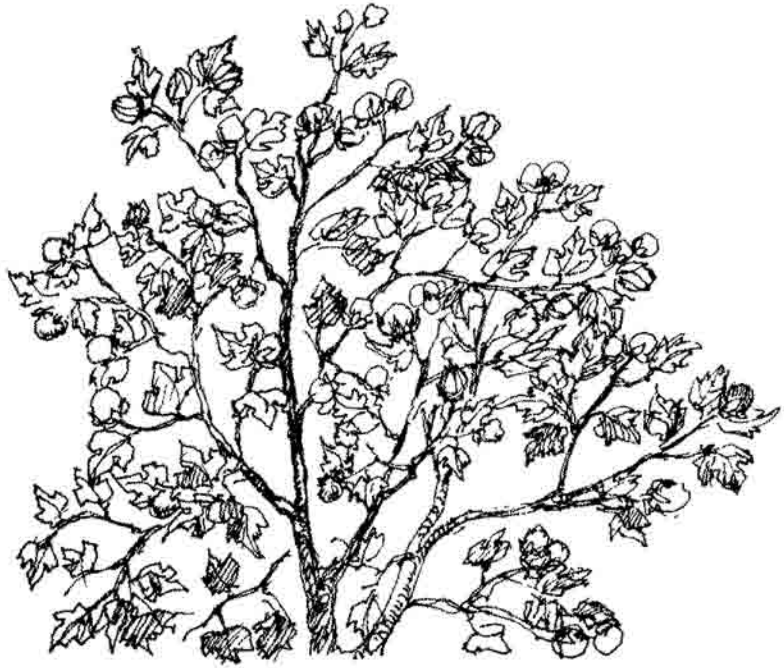
ມາດສັງເກດ ແລະ ສົມທຽບໄດ້ຈາກຕົວເລກໃນຕາຕະລາງ 2 ແລະ 3 ຂ້າງເທິງນີ້.

ເອກະສານອ້າງອີງ

- ຄູ່ມືກ່ຽວກັບວິທະຍາການປູກອ້ອຍນ້ຳຕານ ຂອງສູນຜະລິດແຫ່ງຊາດ. ໂດຍ : ຂັນທະລີ ພານິວົງ ແລະ ໄຊຍະມົງ ວົງສັກ. (1985).
- ການປູກພືດເຂດຮ້ອນ ແລະ ເຂດອົບອຸ່ນ.(1981) . ໂດຍ : ສາດສະດາຈານ ເດໂກ ເດກອບ ແລະ ຣາດກາດີໂມ ວາ.

ການປູກຝ້າຍ

ຮຽບຮຽງໂດຍ: ສີຈັນທະວົງ ກິນດາວົງ
: ເພື່ອງສີ ຈັນທະລາວັນ



ການປູກຝ້າຍ

ລັກສະນະທົ່ວໄປແລະຄວາມສຳຄັນ

ຝ້າຍຈັດເຂົ້າໃນຈຳພວກພືດອຸດສາຫະກຳ, ມັນມີຄຸນປະໂຫຍດຫຼາຍສິ່ງຫຼາຍຢ່າງໃນການນຳໃຊ້ຢູ່ໃນສັງຄົມ ເຊັ່ນ : ແຜ່ນແພ, ໂສ້ງ ເສື້ອ, ຜ້າຫົ່ມ, ມຸ້ງໝອນ, ເສື່ອ ... ເຄື່ອງຮັບໃຊ້ໃນຫ້ອງຮັບແຂກ, ເຄື່ອງຮັບໃຊ້ໃນຫ້ອງເຄມີ ເຊັ່ນ ເຈຍຕອງເຄມີ. ນອກຈາກນັ້ນ ຝ້າຍຍັງໄດ້ນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນວຽກງານ ການແພດອີກດ້ວຍ.

ນວນຂອງແກ່ນຝ້າຍໄດ້ບັນຈຸທາດໄຂມັນ 20-27% ຊຶ່ງເພິ່ນສາມາດກັ່ນກອງມາປະກອບເປັນສະບູໄດ້.

ພູມພາກທີ່ເໝາະສົມແກ່ການປູກຝ້າຍຢູ່ໃນປະເທດເຮົາ ໄດ້ພົບທຸກພາກຂອງປະເທດ ແຕ່ວ່າບາງທີ່ຝ້າຍອາດປູກໄດ້ໃນທຸກແຫ່ງ ແຕ່ຄວນຄຳນຶງເຖິງຝົນເປັນຈຸດພັກ ຄືເມື່ອຫາກຝ້າຍເລີ່ມແກ່ແລ້ວ, ຄວນຈະພົດຝົນ ເພື່ອຄວາມສະດວກໃນການເກັບກ່ຽວຝ້າຍ.

I. ດິນຟ້າອາກາດແລະລະດູການ

ກ. ດິນປູກທີ່ເໝາະສົມ

- ດິນທີ່ເໝາະສົມທີ່ສຸດສຳລັບການປູກຝ້າຍ ຄື ດິນພຶງ,

ດິນທີ່ມີພືດວັດຖຸປົນຢູ່ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ດິນຈະບໍ່ດີນ້ຳຖ້າຝົນຕົກໜັກເວລາເຮົາສັບໝາກຈົກລົງດິນຄ່ອຍໆ ກໍ່ຈະເຂົ້າເລິກ, ດິນກໍ່ຈະບໍ່ຕິດໝາກຈົກ, ບໍ່ໜຽວ, ບໍ່ມີນ້ຳຂັງ, ດິນຜົງ ແລະ ຍົງດີ.

– ດິນປະເພດຮອງລົງມາແມ່ນດິນຜົງປົນຊາຍແດ່ເລັກນ້ອຍ. ລວມຄວາມວ່າຝ້າຍສາມາດປູກໄດ້ໃນດິນແທບທຸກຊະນິດ ພຽງແຕ່ວ່າຕ້ອງໃຫ້ການບຳລຸງຮັກສາ ເອົາໃຈໃສ່ເປັນພິເສດໃນການກຽມດິນລະອຽດກໍ່ພໍແລ້ວ ຝ້າຍສາມາດປູກໄດ້ດີ ໃນດິນທີ່ມີ ເປຮັສ Ph 5,2-8 ແຕ່ຂະຫຍາຍຕົວໄດ້ດີທີ່ສຸດໃນດິນທີ່ມີ ເປຮັສ Ph 7-8. ດິນທີ່ເໝາະສົມທີ່ສຸດ ແມ່ນດິນແດງ ພູພຽງບໍລະເວນ ແລະດິນແຄມນ້ຳ.

2. ລະດູທີ່ເໝາະສົມ

– ລະດູຝົນຕ້ອງເລືອກເດືອນປູກໃຫ້ຖືກຕ້ອງ ຖ້າວ່າເຮົາປູກແຕ່ຫົວປີຫຼາຍ ຕົ້ນຝ້າຍຈະເຝືອໃບ ໝາກຝ້າຍຈະບໍ່ເປັນດົກພະຍາດ ແລະ ແມງໄມ້ລົບກວນຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ. ແຕ່ຖ້າເຮົາປູກຫຼ້າຊ້າຄວາມຊຸ່ມຊື່ນບໍ່ພຽງພໍ ຜົນຜະລິດຈະຕົກຕ່ຳ. ດັ່ງນັ້ນ ທາງທີ່ດີຄວນເລີ່ມລົງມືປູກຝ້າຍ ລະຫວ່າງຕົ້ນເດືອນ ຫຼື ກາງເດືອນ ກໍລະກົດ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ຫຼ້າຊ້າເກີນກາງເດືອນ ສິງຫາ . ເພາະວ່າຝ້າຍຕ້ອງການນ້ຳຝົນຢ່າງພຽງພໍ ໃນເວລາຕົ້ນຝ້າຍເລີ່ມຕົ້ນ ເປັນດອກໄປຫາການເລີ່ມແກ່ ຖ້າເວລາເກີດດອກ, ຫາກແຫ້ງແລ້ງຈະເຮັດໃຫ້ດອກຝ້າຍບົ່ນຫຼົ່ນລົງຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ແລະ ບໍ່ຕ້ອງການຝົນໃນເວ

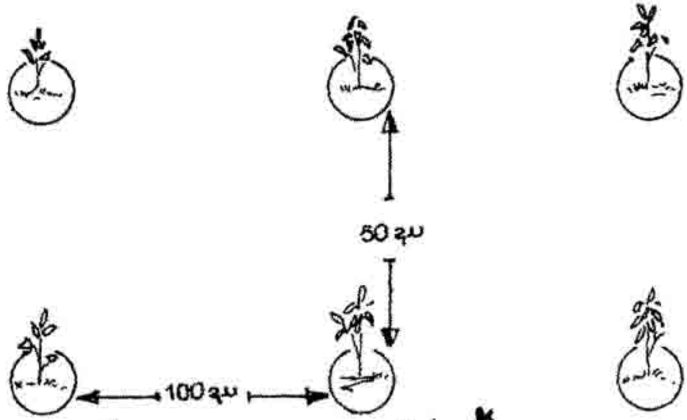
ລາພາກຝ້າຍເລີ່ມແກ່ໄປຫາເກັບກ່ຽວຕາມຄວາມເພາະສົມແລ້ວໃນຊ່ວງຊີວິດຂອງຝ້າຍ ມັນມີຄວາມຕ້ອງການນ້ຳລະຫວ່າງ 600–800 ມິລິແມັດ ພາຍໃນເດືອນ ກໍລະກົດຄວນຈະມີປະລິມານນ້ຳຝົນ ເປັນຢ່າງນ້ອຍ 150 ມິລິແມັດ. ສຳລັບເດືອນ ສິງຫາ ຄວນຈະມີປະລິມານນ້ຳຝົນ 150–200 ມິລິແມັດ. ເພາະວ່າອາຍຸຝ້າຍນັບແຕ່ປູກໄປຫາເກັບກ່ຽວໄດ້ມີອາຍປະມານ 5–8 ເດືອນ ຖ້າວ່າເຮົາປູກຝ້າຍເລີ່ມແຕ່ເດືອນ ກໍລະກົດ ກໍຈະໄປເກັບກ່ຽວໃນເດືອນ ກຸມພາ. ດັ່ງນັ້ນ ການປູກຝ້າຍຄວນປູກໃນຕົ້ນລະດູຝົນ. ຝ້າຍມີຄວາມຕ້ອງການຕໍ່ແສງສະຫວ່າງ ຫຼື ແສງແດດຢ່າງພຽງພໍໃນເວລາຝ້າຍເລີ່ມອອກດອກໄປຫາໄລຍະເລີ່ມແກ່ກໍຍັງຕ້ອງການແສງສະຫວ່າງຫຼືແສງແດດຢ່າງພຽງພໍ.

II. ໄລຍະປູກ

ການປູກຖີ່ ຫຼື ຫ່າງແມ່ນຂຶ້ນກັບຫຼາຍເງື່ອນໄຂເຊັ່ນ : ຂຶ້ນກັບສະພາບດິນຟ້າອາກາດ (ດິນເນື້ອໜັກ,ເນື້ອເບົາ ດິນງາມ ຫຼື ບໍ່ງາມ, ອາກາດ, ແສງສະຫວ່າງ) ແລະ ຂຶ້ນກັບແນວພັນ, ດັ່ງນັ້ນ ແຕ່ລະໄລຍະ, ແຕ່ລະດິນ ແລະແຕ່ລະແນວພັນແມ່ນປູກໃນໄລຍະແຕກຕ່າງກັນ.

- ຖ້າເຮົາປູກຕັ້ງແຕ່ເດືອນມິຖຸນາ ໄປຫາຕົ້ນເດືອນກໍລະກົດໃຊ້ໄລຍະປູກ 100 ຫາ 150×50 ຫາ 60 ຊຕມ.
- ຖ້າພວກເຮົາປູກຕັ້ງແຕ່ກາງເດືອນ ກໍລະກົດໄປຫາທ້າຍ

ຮູບ 11. ຕົ້ນຝ້າຍ



ໄລຍະແຖວ 100ຊມ. ໄລຍະຕົ້ນ 50ຊມ.

ຮູບ 12. ໄລຍະປູກຝ້າຍ

ເດືອນ ກໍລະກົດໃຊ້ໄລຍະປູກ 100 ຫາ 200×60 ຫາ70ຊຕມ.

- ຖ້າພວກເຮົາປູກຕັ້ງແຕ່ເດືອນ ສິງຫາ ໄປຫາ ກາງ ເດືອນ ສິງຫາ ໃຊ້ໄລຍະປູກ 75 ຫາ 85×60 - 70 ຊຕມ.

ພາຍຄວາມວ່າຍິ່ງປູກຫຼາເທົ່າໃດ ກໍຍິ່ງປູກໄລຍະຖີ່ເຂົ້າເທົ່ານັ້ນ.

ສ່ວນຄວາມເລິກຂອງການປູກແມ່ນນຳໃຊ້ລະຫວ່າງ 3-6 ຊຕມ; ຖ້າເປັນດິນເນື້ອໜັກ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນດີ ແມ່ນໃຊ້ຄວາມເລິກ 3-4 ຊຕມ.,ຖ້າເປັນດິນເນື້ອເບົາ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນມີນ້ອຍ ແມ່ນປູກດ້ວຍຄວາມເລິກ 5-6 ຊຕມ.

III. ພັນຝ້າຍທີ່ໃຊ້ປູກ

ເລື່ອງແນວພັນຝ້າຍເປັນເລື່ອງທີ່ສຳຄັນຫຼາຍ ເພາະວ່າຖ້າເຮົາໃຊ້ພັນຝ້າຍທີ່ດີໄປປູກ ກໍຈະໄດ້ຜົນຜະລິດສູງ,ສະນັ້ນໃນເມືອງລາວຂອງພວກເຮົາ ປະຈຸບັນນີ້ ຄວນເອົາໃຈໃສ່ພະຍາຍາມ ຄົ້ນຄວ້າແນວພັນຝ້າຍທີ່ດີ ເພາະສົມກັບສະພາບແວດລ້ອມ ແລະ ດິນຟ້າອາກາດຂອງແຕ່ລະທ້ອງຖິ່ນ ແຕ່ປະຈຸບັນນີ້ ພວກເຮົານິຍົມໃຊ້ປູກມີຢູ່ 4 ພັນ ຄື :

1. ຝ້າຍພັນພື້ນເມືອງ
2. ຝ້າຍພັນ ລິບາເລ 50
3. ຝ້າຍພັນ ສະໂຕນວິນ 2
4. ຝ້າຍພັນ ອາກາລາ

IV. ການຕຽມດິນ

ການຕຽມດິນປູກຝ້າຍ ກໍເປັນສິ່ງສຳຄັນ ແລະ ຈຳເປັນ ເໝືອນກັບກັບພືດອື່ນໆ ແຕ່ວ່າຖ້າເປັນດິນພົງເຮົາຄວນໄຖຄາດສອງເທື່ອ ກໍສາມາດປູກໄດ້ໂລດ. ຖ້າເປັນດິນໜຽວ ເຮົາຄວນໄຖຄາດປະມານ 2-4 ເທື່ອ. ທັງນີ້ ຂຶ້ນຢູ່ກັບຊະນິດດິນ, ແຕ່ສ່ວນຫຼວງຫຼາຍຊາວໄຮ່ນາລາວເຮົາ ເພິ່ນເຄີຍໄຖຄາດພຽງເທື່ອດຽວຫຼືສອງເທື່ອເທົ່ານັ້ນ ກໍປູກໂລດຊຶ່ງຈະເປັນການເພີ່ມຕື່ມວຽກງານໃນການເສຍຫຍ້າພວນດິນຕາມຫຼັງ.

V. ວິທີການປູກ

ພາຍຫຼັງການຕຽມດິນໃຫ້ລະອຽດດີແລ້ວ ກໍທຳການປູກຄືປູກແບບວິທີຢອດເມັດຕາມຂຸມໃຫ້ເລິກປະມານ 2-3 ຊຕມ. ຂຸມໜຶ່ງຢອດຈັກ 4-6 ເມັດ ເພື່ອຈະຊ່ວຍໃຫ້ຝ້າຍງອກຢ່າງສະໝ່ຳສະເໝີດີ. ເມັດພັນທີ່ໃຊ້ປູກຄວນຈະມີຄວາມງອກແຕ່ 80%-90% ໃຫ້ປູກເປັນຖັນເປັນແຖວ ຖ້າວ່າເປັນບ່ອນຕາມຈ້າຍພູ ຫຼື ເຂດພູດອຍເຮົາຄວນພະຍາຍາມຈັດຖັນປູກໃຫ້ລຽງໄປຕາມຄວາມເຈີ້ຍ ຂອງພູ ເພື່ອປ້ອງກັນການພັງທະລາຍຂອງດິນ ແລະ ການກັດເຊາະທີ່ຈະເກີດຂຶ້ນ ໂດຍນ້ຳຝົນເຊາະລ້າງ. ໃຫ້ລະຫວ່າງແຖວ 90 ຫາ 100 ຊຕມ. ແລະ ລະຫວ່າງຕົ້ນ 40-50 ຊຕມ.

VI. ການໃສ່ຝຸ່ນ

ຄວາມຕ້ອງການຝຸ່ນແຕ່ລະຊະນິດ ແມ່ນແຕກຕ່າງກັນ, ມັນຂຶ້ນກັບຄວາມອຸດົມສົມບູນຂອງດິນຂຶ້ນກັບພູມອາກາດ ... ຝຸ່ນແຕ່ລະປະເພດແມ່ນນຳໃຊ້ແຕກຕ່າງກັນເຊັ່ນ :

<u>ຝຸ່ນຄອກ</u> : ແມ່ນນຳໃຊ້ເປັນຝຸ່ນພື້ນຖານຮອງພື້ນ ກ່ອນຕຽມດິນ. ໃສ່ໃນອັດຕາ 10–20 ໂຕນ/ຮຕ.

<u>ຝຸ່ນເຄມີ</u> : ຝຸ່ນອາຊົດໃສ່ຮອງພື້ນກ່ອນຄາດເທື່ອສຸດທ້າຍ ໃສ່ປະມານ $\frac{1}{3}$, ສ່ວນເຫຼືອ $\frac{2}{3}$ ແມ່ນໃສ່ເວລາຝ້າຍມີ 3–4 ໃບ ຫຼື ຈະໃສ່ໃນໄລຍະຝ້າຍເລີ່ມຕົ້ນປົ່ງຍອດ ຫຼື ຈະໃສ່ໃນໄລຍະຂອງການປົ່ງດອກກໍໄດ້.

<u>ຝຸ່ນຟົສຟໍ</u> : ໃສ່ເປັນຝຸ່ນຮອງພື້ນກ່ອນຄາດ ເທື່ອສຸດທ້າຍ ປະມານ 30–40% ສ່ວນເຫຼືອ 60–70% ແມ່ນໃສ່ໃນໄລຍະຝ້າຍເລີ່ມປົ່ງດອກ.

<u>ຝຸ່ນກາລີ</u> : ໃສ່ຮອງພື້ນກ່ອນຄາດເທື່ອສຸດທ້າຍ ປະມານ $\frac{1}{4}$ ສ່ວນເຫຼືອ $\frac{3}{4}$ ແມ່ນໃສ່ໃນໄລຍະຝ້າຍເລີ່ມປົ່ງດອກ.

ຝ້າຍແມ່ນມີຄວາມຕ້ອງການທາດ ອາຊົດ 90–100ກິໂລ/ຮຕ.,ທາດຟົສຟໍ ປະມານ 30–40 ກິໂລ/ຮຕ., ສ່ວນທາດກາລີ ປະມານ 90–100 ກິໂລ/ຮຕ. ໃນໄລຍະເລີ່ມຕົ້ນຂອງການປົ່ງ

ດອກໄປຫາໄລຍະສຸກແກ່ ມັນຕ້ອງການຝຸ່ນ 65–70% ທາດອາຊົດ ແລະ ຟົສຟໍ; ສ່ວນທາດກາລີ ຕ້ອງການ 75–80%.

VII. ບົວລະບັດຮັກສາ

ກ. ການຖອນແຍກ

ໃນລະດູການທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນພຽງພໍ ແລະ ເໝາະສົມດີ ເມັດຝ້າຍຈະເລີ່ມງອກພາຍໃນ 3–6 ມື້ ນັບແຕ່ມື້ປູກ, ຫຼັງຈາກງອກໜຶ່ງອາທິດ ຕົ້ນຝ້າຍຈະໃຫຍ່ສູງປະມານ 7–15 ຊຕມ. ແລະ ເລີ່ມມີໃບແທ້ຈິງ ໃນໄລຍະດັ່ງກ່າວແມ່ນເປັນເວລາທີ່ເໝາະສົມ ທີ່ສຸດໃນການເລີ່ມລົງມືຖອນແຍກ. ໃນການຖອນແຍກເຮົາຄວນຄັດເລືອກເອົາແຕ່ຕົ້ນທີ່ອຸດົມສົມບູນແຂງແຮງດີ ປາສະຈາກພະຍາດ ແມງໄມ້ລົບກວນ ປະໄວ້ໜຶ່ງຕົ້ນຕໍ່ຂຸມ.

2. ການເສຍຫຍ້າແລະພວນດິນ

ຝ້າຍກໍ່ເຊັ່ນດຽວກັນກັບພືດອື່ນໆ ຖ້າເຮົາຫາກຕ້ອງການຜົນຜະລິດສູງ ກໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງມີການບົວລະບັດຮັກສາໃຫ້ພຽງພໍເປັນຕົ້ນການເສຍຫຍ້າ ແລະ ການພວນດິນ, ຫຼັງຈາກປູກແລ້ວ 3–5 ອາທິດ ຄວນເສຍຫຍ້າ ແລະ ພວນດິນເທື່ອທຳອິດ ແລະ ຕໍ່ໄປທຸກເດືອນ ຈົນກວ່າຕົ້ນຝ້າຍຈະໃຫຍ່ຢ່າງເຕັມທີ່ ຫຼື ວ່າຕົ້ນຝ້າຍມີອາຍຸປະມານ 3 ເດືອນຝ້າຍ ຈຶ່ງຢຸດເຊົາການເສຍຫຍ້າ ແລະ ພວນ

ຝົນເພາະຈະເປັນການລົບກວນຕົ້ນຝ້າຍທີ່ກຳລັງອອກດອກ ແລະ ເປັນໝາກ.

ຄ. ການທົດນ້ຳ

ຫຼັງຈາກຝ້າຍເກີດແລ້ວໃຫ້ທົດໃນທຸກໆ 10–15 ວັນ ຖ້າຝົນບໍ່ຕົກ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ພືນຜະລິດເພີ່ມຂຶ້ນຈະຕ້ອງໄດ້ທົດນ້ຳ ໃນເວລາຝ້າຍປົ່ງຍອດ ແລະ ປົ່ງດອກ ເພາະໃນໄລຍະດັ່ງກ່າວ ມັນມີຄວາມຕ້ອງການນ້ຳຫຼາຍ. ໃນຊ່ວງຊີວິດຝ້າຍແມ່ນໃຫ້ທົດຢູ່ 7- 10 ເທື່ອ (ຈຳນວນນ້ຳ 600–800 m^3/ຮຕ.

ງ. ການເດັດຍອດຝ້າຍ

– ການເດັດຍອດຝ້າຍ ມັນແມ່ນການສະກັດກັ້ນ ການເຕີບໂຕຂອງຕົ້ນຝ້າຍ, ເຮັດໃຫ້ທາດຖະນຸບຳລຸງໄດ້ຖືກປະກອບຢູ່ໃນໝາກຝ້າຍ ແລະ ທັງຊຸກຍູ້ໃຫ້ແກ່ການສຸກແກ່ໄດ້ໄວ. ທັງໄດ້ຮັບໝາກຝ້າຍໜ່ວຍໃຫຍ່, ພືນຜະລິດກໍສູງ, ຄຸນນະພາບກໍດີ.

– ການເດັດຍອດຝ້າຍ ແມ່ນຄວນປະຕິບັດດັ່ງນີ້ :

ກ– ຖ້າແມ່ນເປັນພັນດໍ, ໃຫ້ເລີ່ມຕົ້ນເດັດໃນເມື່ອຝ້າຍປະກອບເປັນໝາກຫຼາຍກວ່າ 12 ໝາກ.

ຂ– ຖ້າແມ່ນເປັນພັນກາງ ໃຫ້ເລີ່ມຕົ້ນເດັດ ໃນເມື່ອຝ້າຍປະກອບເປັນໝາກຫຼາຍກວ່າ 15 ໝາກ.

ຄ– ຖ້າແມ່ນເປັນພັນງັນ, ໃຫ້ເລີ່ມຕົ້ນເດັດ ໃນເມື່ອຝ້າຍ

ປະກອບເປັນພາກຫຼາຍກວ່າ 18 ພາກ.

ສ່ວນຢູ່ລາວພວກເຮົາ, ຊາວໄຮ່ນາ ໄດ້ເລີ່ມເດັດຍອດຝ້າຍ ໃນເວລາຕົ້ນຝ້າຍເລີ່ມເປັນພາກເທື່ອທຳອິດ.

VIII. ພະຍາດແລະແມງໄມ້ຝ້າຍ

1. ແມງໄມ້

ເວົ້າເຖິງບົ້ງ ແລະ ແມງໄມ້ສັດຕູຝ້າຍກໍ່ມີຫຼາຍຊະນິດທີ່ສຸດ ແຕ່ເຮົາຈະເວົ້າເຈາະຈົງສະເພາະບົ້ງ ແລະແມງໄມ້ທີ່ສຳຄັນເຄີຍພົບເຫັນຢູ່ເລື້ອຍໆ ເທົ່ານັ້ນ ຄື :

ບົ້ງກັດໃບແລະບົ້ງເຈາະດອກ

ບົ້ງກັດໃບ ແລະ ບົ້ງເຈາະດອກຝ້າຍເປັນສັດຕູ ທີ່ສຳຄັນ ແລະ ຮ້າຍແຮງຊະນິດໜຶ່ງ ເປັນບົ້ງທີ່ເຂົ້າທຳລາຍດອກອ່ອນ ແລະ ເຈາະໝາກຝ້າຍ ລັກສະນະຕົວບົ້ງມີສີຂຽວອ່ອນ ແຕ່ບາງຊະນິດມີສີຂາວຂາວເຫຼືອງແດ່ ສິ່ງສຳຄັນທີ່ສຸດມີເສັ້ນດຳ ຢູ່ເທິງຫຼັງສອງເສັ້ນ ການກຳຈັດບົ້ງຊະນິດນີ້ແມ່ນຄວນສີດຢາ ແອນດຣິນ, ເຊວິນ 85% ຫຼື ອາໂຊດຣິນ 65% ໃນອັດຕາ 2 ບ່ວງແກງ/ນ້ຳ 20 ລິດ ສີດທຸກໆ 10-15 ມື້.

ບົ້ງເຈາະໝາກຝ້າຍສີຊົມພູ

ເປັນສັດຕູຝ້າຍທີ່ສຳຄັນສຳລັບໃນປະເທດເຮົາ, ແມ່ຂອງໂຕບົ້ງນີ້ ແມ່ນແມງກະເບື້ອກາງຄືນສີນ້ຳຕານ ຂະໜາດນ້ອຍໂຕບົ້ງ

ສີຊົມພູ ເຊິ່ງຈະເຈາະໝາກຝ້າຍແກ່ ຫຼື ໝາກຝ້າຍແຕ່ງແລ້ວເຂົ້າໄປກິນເມັດຝ້າຍພາຍໃນໝາກຝ້າຍນັ້ນ ເຮັດໃຫ້ໜ່ວຍຝ້າຍ ຫຼື ໃນຝ້າຍມີສີຜິດປົກກະຕິ ແລະ ມັນສາມາດເຮັດໃຫ້ການປູກຝ້າຍ ເສຍຫາຍໜັກໜ່ວງ ຖ້າຫາກວ່າມີບົ້ງຊະນິດນີ້ເກີດຂຶ້ນ. ບົ້ງຊະນິດນີ້ໂຕແມ່ຂອງບົ້ງຈະສ້າງໄຂ່ໃສ່ໄວ້ເທິງຕົ້ນຝ້າຍ, ໂຕອ່ອນຂອງບົ້ງຊະນິດນີ້ຈະອາໄສກິນຍອດຝ້າຍອ່ອນເປັນການຊົ່ວຄາວ ແຕ່ເມື່ອບົ້ງໃຫຍ່ຂຶ້ນຈະຫາທາງເຈາະເຂົ້າໄປຫາໝາກຝ້າຍ ອາໄສຢູ່ຂ້າງໃນຂອງໝາກຝ້າຍ ດັ່ງນັ້ນ ຝ້າຍທີ່ເກັບໄວ້ລໍຖ້າການອິ້ວ ບົ້ງກໍ່ຈະທຳລາຍ ໂດຍອາໄສກິນເມັດໃນຝ້າຍນັ້ນ. ໄລຍະຟັກໄຂ່ຂອງບົ້ງມີອາຍຸປະມານ 4 ມື້ຢູ່ໃນໄລຍະເປັນບົ້ງ 20 ມື້ ແລະ ເປັນດັກແດ້ປະມານ 7 ມື້.

<u>ການກຳຈັດ</u>

ຈຳເປັນຕ້ອງພົ່ນ ຫຼື ສີດຢາທຸກໆ ອາທິດ, ຢາທີ່ໃຊ້ໄດ້ແກ່ຢາອາໂຊດຣິນ 65%, ແອນດຣິນ, ເຊວິນ 85% ແລະ ອື່ນໆ. ສີດໃນອັດຕາ 1–2 ບ່ວງແກງ ຕໍ່ນ້ຳ 15–20 ລິດ. ສີດໄປເລື້ອຍໆ ຈົນກວ່າບົ້ງເຫຼົ່ານີ້ຈະຖືກທຳລາຍໃຫ້ໝົດໄປ. ສຳລັບບອນຝ້າຍ ຫຼື ເສັ້ນຝ້າຍທີ່ເກັບໄວ້ລໍຖ້າອິ້ວນັ້ນ ຄວນຮົມ ຫຼື ອົບດ້ວຍຢາເອຕີແລນອອກໄຊ ຫຼື ເອຕີແລນຄະລໍໄຣ. ສຳລັບເມັດພັນຝ້າຍ ທີ່ຈະເກັບໄວ້ເຮັດແນວນັ້ນ ກໍຄວນຮົມ ຫຼື ອົບດ້ວຍຢາເໝືອນກັນ.

<u>ບົ້ງໜາມເຈາະໝາກຝ້າຍແລະຍອດອ່ອນ</u>

ບົ້ງຊະນິດນີ້ສາມາດທຳລາຍ ແລະ ໃຫ້ຜົນເສຍຫາຍແກ່

ການປູກຝ້າຍຢ່າງໜັກໜ່ວງເຊັ່ນດຽວ, ການກຳຈັດ ກໍຕ້ອງສີດດ້ວຍຢາ ເຊວິນ 85%, ມາລາຊີອົງ; ໃບດຣິນ ແລະ ເອສໂຫອອນໃນ ອັດຕາ 2-3 ບ່ວງຕັກແກງ/ນ້ຳ 20 ລິດ.

2. ພະຍາດຂອງຕົ້ນຝ້າຍ

1. ພະຍາດລຳຕົ້ນເນົ່າ

ລັກສະນະອາການຕົ້ນຝ້າຍຍັງອ່ອນນ້ອຍ ໃບຝ້າຍຈະເລີ່ມມີຮອຍບາດແຜລຸກລາມໄປເລື້ອຍໆ ສຸດທ້າຍຈະເຮັດໃຫ້ລຳຕົ້ນ ເນົ່າເປື່ອຍ. ຖ້າວ່າພະຍາດນີ້ເປັນກັບຝ້າຍຈະມີຈຸດດຳໜ້ຽງ ທາສອງຈຸດຊ້ວງລາງເທື່ອກໍຈະມີຂອບແດງ, ຈຸດດຳຈະຂະຫຍາຍໂຕຂຶ້ນເລື້ອຍໆ ຕໍ່ມາຈະມີສະປໍເກີດຂຶ້ນຢູ່ບ່ອນກາງຈຸດ ຈະເຮັດໃຫ້ເບ້ໝາກຝ້າຍແຫ້ງ ແລະ ແຂງ ແລະ ຈະເຮັດໃຫ້ໝາກຝ້າຍແຕກເປັນຮອຍຢູ່ບ່ອນທີ່ເປັນພະຍາດນັ້ນ. ການປ້ອງກັນ ແລະ ກຳຈັດພະຍາດທີ່ອາໄສຢູ່ນັ້ນ ໃຊ້ຢາອາຊິດຊູນເຟີຣິກເຂັ້ມຂຸ້ນທຳລາຍເສັ້ນໃຍຫຸ້ມເມັດຝ້າຍ, ກ່ອນປູກຈະສາມາດແກ້ໄຂໄດ້ ຖ້າວ່າພະຍາດນີ້ຕິດຢູ່ຂ້າງນອກເມັດຝ້າຍ.

2. ພະຍາດກໍ່ເນົ່າ

ລັກສະນະຂອງພະຍາດນີ້ ເລີ່ມຈາກສ່ວນລຸ່ມຂອງລຳຕົ້ນ, ຕິດດິນເກີດເປັນບາດແຜ ເຮັດໃຫ້ສ່ວນລຳຕົ້ນເນົ່າເປື່ອຍ ແລະຢຸດການຈະເລີນເຕີບໂຕ. ຖ້າວ່າພະຍາດນີ້ລະບາດ ຕອນໝາກຝ້າຍແກ່ແລ້ວຈະເຮັດໃຫ້ໝາກຝ້າຍເນົ່າ, ນຸ່ນຝ້າຍ ຫຼື ໃບຝ້າຍຈະມີສີ

ຜິດປົກກະຕິ. ສາຍເຫດຂອງພະຍາດນີ້ເກີດຈາກເຊື້ອພະຍາດ ຟຸຍ ສະລິອອມ ໂມລິນິຟອມ, ຊຶ່ງເຊື້ອພະຍາດນີ້ຕິດຢູ່ໃນດິນ, ໃນເມັດຝ້າຍ. ດັ່ງນັ້ນ ວິທີແກ້ໄຂພະຍາດນີ້ ກໍ່ແມ່ນຄືການປູກພືດໝູນວຽນຊອກ ແລະ ຄັດເລືອກແນວພັນທີ່ຕ້ານທານກັບພະຍາດນີ້ມາປູກ.

3. <u>ພະຍາດຮາກແລະລຳຕົ້ນເນົ່າ</u>

ລັກສະນະອາການເກີດຈາກຮາກ ແລະ ລຳຕົ້ນເນົ່າ ໃນສ່ວນທີ່ໃກ້ດິນ ຫຼື ຕ່ຳກວ່ານັ້ນເຮັດໃຫ້ເປືອກລຳຕົ້ນຂອງຝ້າຍເປັນສີນ້ຳຕານແດງ ເປັນຮອຍໄໝ້ເນົ່າ ແລະ ເປື່ອຍໄປເລື້ອຍ. ສາຍເຫດຂອງພະຍາດແມ່ນເກີດມາຈາກເຊື້ອເຫັດລາ ມັນສາມາດເປັນກັບພືດອື່ນໆ ໄດ້ເຊັ່ນ : ໝາກເຂືອ, ຜັກກາດ, ມັນຝະລັ່ງ, ຖົ່ວຂຽວ, ຖົ່ວດິນ, ຖົ່ວເຫຼືອງ ແລະ ອື່ນໆການກຳຈັດບໍ່ຄວນປູກຝ້າຍໃນເນື້ອທີ່ ທີ່ຝ້າຍເກີດເປັນພະຍາດນີ້ ແລະ ຈົ່ງທຳລາຍຕົ້ນຝ້າຍທີ່ເປັນພະຍາດນີ້ໂດຍສົບເຊິງ.

4. <u>ພະຍາດໃບໄໝ້ຈຸດສີນ້ຳຕານ</u>

ເປັນພະຍາດທີ່ທຳລາຍໃບຝ້າຍເປັນຈຸດໆ ໄປ, ເສັ້ນຂອງໃບຝ້າຍຈະກາຍເປັນສີດຳ, ໃບມີອາການບົ່ງ :ພະຍາດນີ້ສາມາດເປັນໄດ້ໃນໝາກຝ້າຍ, ກິ່ງກ້ານຂອງຕົ້ນຝ້າຍ, ພະຍາດນີ້ຈະລະບາດຂຶ້ນໃນລະດູການທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນສູງ. ຕົ້ນຝ້າຍເນົ່າຮວງຫຼົ່ນໄປ ສາຍເຫດເກີດຈາກເຊື້ອອັນຕຼາວຂອງ ຈັນໂຕມັສ. ການກຳຈັດໃຊ້ພັນຝ້າຍທີ່ຕ້ານທານຕໍ່ພະຍາດນີ້ ແລະ ໃຊ້ເມັດພັນຝ້າຍທີ່

ຜ່ານຈາກການຂ້າເຊື້ອພະຍາດແລ້ວນຳມາປູກເທົ່ານັ້ນ.

IX. ການເກັບກ່ຽວ

ຄຸນນະພາບ ແລະ ປະເພດຂອງຝ້າຍຈະດີ ຫຼື ບໍ່ດີ ກໍ່ຂຶ້ນຢູ່ກັບວິທີເກັບພາກຝ້າຍແກ່ພ້ອມກັນ, ຂອບເຂດຂອງການແກ່ຈະຍືດເວລາເຖິງ 2-3 ເດືອນ, ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຝ້າຍຮີບເຮັ່ງໃນການແກ່ໄວ ຄວນນຳໃຊ້ທາດ $MgCl_2$ ໃນອັດຕາ 8-10 ກິໂລ/ຮຕ ສີດໃຫ້ທົ່ວເຖິງ. ດັ່ງນັ້ນ ການເກັບກ່ຽວຝ້າຍຄວນຈະເກັບກ່ຽວໃນເວລາຕອນເຊົ້າ ຫຼື ໃນເວລາຕອນບ່າຍ. ເພາະກີບສຳຮອງຂອງພາກຝ້າຍ ແລະ ໃບຝ້າຍແຫ້ງບໍ່ຫັກງ່າຍ, ຖ້າເກັບນວນຝ້າຍ ຫຼື ເສັ້ນໃຍຝ້າຍປົນກັບກັບໃບແຫ້ງ ແລະ ກີບ ສຳຮອງພາກຝ້າຍແລ້ວຈະເຮັດໃຫ້ເສຍເວລາໃນການເລືອກຕາມພາຍຫຼັງ. ຖ້າເຮົາບໍ່ເກັບອອກແລ້ວ ຄຸນນະພາບຂອງຝ້າຍຈະບໍ່ດີ, ສີບໍ່ງາມ ແລະບໍ່ສະອາດ, ຢ່າງໃດກໍດີ ວິທີທີ່ດີທີ່ສຸດໃນການເກັບກ່ຽວຝ້າຍຄື : ເລືອກເກັບເອົາແຕ່ພາກຝ້າຍທີ່ແຕກເຕັມທີ່ ນວນຝ້າຍຟູຂຶ້ນ ແລະແຫ້ງດີ. ຢາກເກັບຝ້າຍໄດ້ດີ ຄວນເຮັດດັ່ງນີ້ :

1/- ຢ່າເກັບພາກຝ້າຍທີ່ປຽກ ຫຼື ຊຸ່ມ; ປະນວນຝ້າຍໃຫ້ແຫ້ງຄາຕົ້ນແລ້ວຈຶ່ງລົງມືເກັບກ່ຽວໄດ້ ຫຼືຖ້າວ່າຈຳເປັນກໍຕ້ອງເກັບພາກນ້ອຍ ຫຼື ນວນຝ້າຍທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນສູງຢູ່, ຈຶ່ງເອົາອອກຕາກແດດໄວ້ຈັກສອງ ຫຼື ສາມແດດກ່ອນ ຈົນກວ່າຝ້າຍແຫ້ງດີແລ້ວຈຶ່ງເກັບໃສ່ໄຖ່ ຫຼື ກະສອບມ້ຽນໄວ້.

2/- ຢ່າເກັບຝ້າຍຈາກພວກຝ້າຍທີ່ແຕກບໍ່ປົກກະຕິ ຫຼືບໍ່ສະໝໍ່າສະເໝີ ເພາະວ່ານວນຝ້າຍຈະເປັນກ້ອນບໍ່ສົມບູນ ແລະ ສີຈະຜິດປົກກະຕິ.

3/- ຈົ່ງເກັບຝ້າຍໃນເມື່ອຝ້າຍໃນໄຮ່ແຕກເຕັມທີ່ ເປັນສ່ວນຫຼວງຫຼາຍ, ເກັບໃຫ້ໝົດ ເພາະວ່າຖ້າເກັບບໍ່ໝົດ ຈະເຮັດໃຫ້ໜ່ວຍຝ້າຍທີ່ເຫຼືອໃນໄຮ່ເສື່ອມຄຸນນະພາບລົງ. ນອກຈາກນັ້ນ ຈະເຮັດໃຫ້ນວນຝ້າຍປ່ຽນສີ ແລະ ເສຍຄວາມສົດໃສ ສາຍເຫດເກີດມາຈາກຄວາມຊຸ່ມຊື່ນຂອງນ້ຳໝອກ ລາງເທື່ອກໍຖືກນ້ຳຝົນ, ໃນທ້ອງຖິ່ນທີ່ແຫ້ງແລ້ງ, ຮ້ອນ ແລະ ລົມແຮງ ຈະຊ່ວຍໃຫ້ພວກຝ້າຍແຕກໄວກວ່າປົກກະຕິ. ຖ້າປະປ່ອຍໄວ້ດົນຈະເຮັດໃຫ້ລົມພັດ ນວນຝ້າຍຕົກຈາກກີບຂອງພວກລົງສູ່ພື້ນດິນ ໃນກໍລະນີເຊັ່ນນີ້ ການເກັບຝ້າຍຫຼາຍເທື່ອຫ່າງກັນ 10-14 ມື້ ຈະຊ່ວຍໃຫ້ໄດ້ຝ້າຍມີ ຄຸນນະພາບດີ.

4/- ພວກຝ້າຍທີ່ແຕກແລ້ວ ແຕ່ຍັງມີສີຂຽວຢູ່ ເຮົາບໍ່ຄວນເກັບເພາະນວນຝ້າຍ ຫຼື ເສັ້ນໃຍຈະບອບບາງຂາດງ່າຍ ບໍ່ທົນທານ, ສີບໍ່ສົດໃສ.

5/- ພວກຝ້າຍທີ່ແຕກທາງຂ້າງເປື້ອນ ສີບໍ່ງາມ ຫຼື ຝ້າຍທີ່ຕົກລົງດິນຄວນຈະເກັບແຍກຖົງໄວ້ຕ່າງຫາກ ບໍ່ຄວນເອົາໄວ້ປົນກັບຝ້າຍທີ່ດີ ເພາະຄຸນນະພາບຂອງຝ້າຍທັງໝົດຈະປ່ຽນໄປໃນທາງເສຍ ເຮັດໃຫ້ນວນຝ້າຍທີ່ເກັບໄວ້ນັ້ນ ມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນໃນເລື່ອງສີ ຄວາມທົນທານເສັ້ນໃຍບໍ່ສະໝໍ່າສະເໝີ.

6/- ນວບຝ້າຍຈະຕ້ອງແຍກໄວ້ ໂດຍອາໄສ ແຕ່ລະຊຸ້ມຂອງຕົ້ນຝ້າຍທີ່ເກັບໄວ້ : ໝາຍຄວາມວ່າ ຕາມປົກກະຕິການເກັບຝ້າຍເທື່ອທຳອິດ ແລະ ເທື່ອທີສອງຈະໄດ້ນວບຝ້າຍຈາກໝາກຝ້າຍທີ່ຢູ່ພາກສ່ວນໃກ້ດິນຄືສ່ວນຕ່ຳຂອງຕົ້ນຝ້າຍ ດັ່ງນັ້ນ ຄວນແຍກໄວ້ພວກໜຶ່ງຕ່າງຫາກ.

ການເກັບເທື່ອທີສາມ ແລະ ເທື່ອທີສີ່ຈະໄດ້ນວບຝ້າຍຈາກສ່ວນກາງຂອງລຳຕົ້ນ. ການເກັບເທື່ອຕໍ່ໆ ໄປ ຈະໄດ້ນວບຝ້າຍຈາກສ່ວນຍອດຂອງຕົ້ນຝ້າຍ. ຝ້າຍທີ່ໄດ້ຈາກໝາກຝ້າຍ ສ່ວນລຸ່ມ ແລະ ສ່ວນຍອດຈະເປັນຝ້າຍທີ່ບໍ່ແກ່ເຕັມທີ່, ມີຄວາມຊຸ່ມຊຸ່ນຫຼາຍກວ່າຝ້າຍທີ່ເກັບຈາກສ່ວນກາງຂອງລຳຕົ້ນ.

7/- ຖ້າໝາກຝ້າຍທີ່ແຕກດີແລ້ວຖືກຝົນຕົກໜັກ ຄວນປະໄວ້ໃຫ້ແຫ້ງດີໃນຕົ້ນຈັກ 2-3 ມື້ ຈຶ່ງເກັບກ່ຽວ. ຖ້າຝົນຕົກຕິດຕໍ່ກັນຫຼາຍມື້ຄວນຈະລົງມືເກັບກ່ຽວຝ້າຍທັນທີ ແລະ ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍວິທີອົບ ຖ້າບໍ່ຮີບເກັບກ່ຽວຝ້າຍກໍ່ຈະເປົ່າຢູ່ໃນຕົ້ນເຮັດໃຫ້ຝ້າຍເສື່ອມຄຸນນະພາບ ແລະ ປ່ຽນສີ, ການເກັບກ່ຽວເທື່ອທຳອິດຕາມປົກກະຕິແມ່ນ ເພີ່ມເລີ່ມເກັບແຕ່ຝ້າຍອາຍຸປະມານ 4-5 ເດືອນ ຫຼັງຈາກມື້ປູກ, ຊຶ່ງຈະຕົກໃນລະຫວ່າງເດືອນທັນວາ ເປັນຢ່າງຊ້າ. ເມື່ອໝາກຝ້າຍແກ່, ແຕກ, ແຫ້ງດີແລ້ວ, ຄຸນນະພາບ ຫຼື ຄຸນຄ່າຂອງຝ້າຍກໍ່ດີ, ເສັ້ນໃຍກໍ່ມີຄວາມສະໝ່ຳສະເໝີ. ມີຄວາມໜຽວ ແລະ ຮັບປະກັນໃຫ້ແກ່ລັກສະນະຂອງເສັ້ນຝ້າຍອີກດ້ວຍ.

X. ການອິ້ວຝ້າຍ

ເມື່ອຝ້າຍແຫ້ງດີແລ້ວ ຕ້ອງພະຍາຍາມແຍກເສດກີບ ຂອງໝາກ ແລະ ໃບຝ້າຍແຫ້ງທີ່ຕົກຕິດມາກັບນວນຝ້າຍອອກໃຫ້ໝົດ ຖ້າບໍ່ດັ່ງນັ້ນ ເສດຂອງສິ່ງເຫຼົ່ານັ້ນ ຈະປະສົມຢູ່ໃນນວນຝ້າຍ,ຈະເຮັດໃຫ້ການອິ້ວຝ້າຍພົບຄວາມຫຍຸ້ງຍາກ ທາງທີ່ດີຄວນເຮັດໃຫ້ການອິ້ວຝ້າຍສະດວກ ແລະ ໄດ້ຮັບຜົນດີ, ເຮົາຄວນເອົາຝ້າຍໄປຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງຈັກເທື່ອນຶ່ງກ່ອນ ຈຶ່ງສົ່ງເຂົ້າໂຮງອິ້ວ ຫຼື ອິ້ວດ້ວຍມື ເພື່ອແຍກນວນຝ້າຍອອກຈາກເມັດຝ້າຍ, ຖ້າເປັນໄປໄດ້ຄວນອິ້ວແຕ່ສະເພາະມື້ທີ່ຮ້ອນ ແລະ ແຫ້ງ, ບໍ່ຄວນອິ້ວຝ້າຍໃນມື້ຝົນຕົກຫຼືມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນສູງ. ຝ້າຍທີ່ອິ້ວໃນ 100 ກິໂລຈະໄດ້ຮັບນວນຝ້າຍ 33-40% ສ່ວນທີ່ເຫຼືອ 50-67% ແມ່ນເປັນແກ່ນຝ້າຍ.

XI. ຜົນຜະລິດຝ້າຍ

ຖ້າເຮົາຫາກເອົາໃຈໃສ່ບົວລະບັດຮັກສາໄດ້ດີ ສົມທົບກັບການນຳໃຊ້ເຕັກນິກວິຊາການເຂົ້າໃນການປູກແລ້ວ, ຜົນຜະລິດກໍ່ຈະໄດ້ຮັບສູງລະຫວ່າງ 3000-4000 ກິໂລ/ຮຕ.

ສຳລັບຜົນຜະລິດຢູ່ລາວພວກເຮົາ, ພວກເຮົາສາມາດຜະລິດໄດ້ປະມານ 1300-2000 ກິໂລ/ຮຕ.

(ເອກກະສານອ້າງອີງ)

- ກົມເຜີຍແຜ່ວິທະຍາສາດເຕັກນິກກະສິກຳ, ບາງຂໍ້ແນະນຳ ກ່ຽວກັບການປູກພືດຊະນິດຕ່າງໆ

  (1 9 8 1)

- ສາດສະດາຈານ ດາກອບ, ຣາດກາດີໂນວາ ການປູກພືດເຂດຮ້ອນ ແລະ ເຂດກຶ່ງອົບອຸ່ນ.

  (1 9 8 1)

ການປູກໝາກພິກໄທ

ແປຮຽບຮຽງໂດຍ: ນາງຂັນແກ້ວ **ອຸປະລາວັນ**

: ວັນນະກອນ **ພິມມະສະຖິດ**

ການປູກໝາກພິກໄທ

ໝາກພິກໄທເປັນເຄື່ອງປຸງອາຫານຊະນິດໜຶ່ງ ຊຶ່ງເປັນທີ່ຮູ້ຈັກກັນຢ່າງກວ້າງຂວາງມີຕະຫຼາດຫຼາຍ ເມື່ອທຽບໃສ່ເຄື່ອງປຸງແຕ່ງຊະນິດອື່ນ. ປະເທດທີ່ຜະລິດໝາກພິກໄທອອກເປັນສິນຄ້າ ໄດ້ແກ່ປະເທດມາເລເຊຍ ອິນເດຍ ອິນໂດເນເຊຍ ແລະ ບະເຣຊິນ ປະເທດທີ່ກ່າວມານີ້ສົ່ງໝາກພິກໄທເປັນສິນຄ້າອອກເຖິງ 70%ຂອງໝາກພິກໄທໃນຕະຫຼາດໂລກ.

ແຫຼ່ງກຳເນີດຂອງໝາກພິກໄທ ແມ່ນຢູ່ປະເທດອິນເດຍແລ້ວຂະຫຍາຍໄປປະເທດພະມ້າ ຕໍ່ມາກໍມີຜູ້ນຳເອົາມາປູກ ໃນພາກພື້ນອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້. ປະເທດເຮົາປະຊາຊົນກຳລັງນິຍົມບໍລິໂພກໝາກພິກໄທ ນັບມື້ນັບຫຼາຍຂຶ້ນ ແລະ ການປູກໝາກພິກໄທກຳລັງເປັນທີ່ສົນໃຈຂອງບັນດານັກປູກຝັງ ເພາະເປັນພືດທີ່ເໝາະ ສົມກັບເມືອງຮ້ອນ.

ການປູກໝາກພິກໄທ ເປັນວຽກລະອຽດທີ່ຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ແລຢ່າງໃກ້ຊິດ ຜູ້ປູກຕ້ອງສະລະເວລາໃຫ້ໃກ້ສວນໝາກພິກໄທພໍສົມຄວນໝາກພິກໄທເປັນພືດສຳລັບເມືອງຮ້ອນ ໂດຍສະເພາະ, ເປັນພືດທີ່ເປັນເຄືອ ແລະ ມີພຸ່ມ ງ່າ ກ້ານ ສາຂາຫຼາຍໝາກພິກໄທສາມາດເລື້ອຍ ແລະ ຈັບເກາະດ້ວຍຮາກນ້ອຍໆຊຶ່ງເອີ້ນວ່າຕີນກັບແກ້. ຮາກໝາກພິກໄທ ມີລະບົບຮາກຕື້ນມີຮາກໃຫຍ່ກໍ່ບໍ່ຫຼາຍທີ່ຢັ່ງເລິກລົງໄປໃນດິນ ຮາກຝອຍພັດມີຫຼາຍ ແລະ ຈັບຢູ່ຕາມໜ້າດິນຊໍ່ດອກເກີດ

ກົງກັນຂ້າມກັບໃບ ຮວງອ່ອນ ຫຼື ໝາກອ່ອນຂອງພິກໄທໃຊ້ປະກອບໃນອາຫານ ໃນແກ່ໃຊ້ເປັນເຄື່ອງປຸງແຕ່ງ ນອກນັ້ນຍັງສາມາດນຳໄປໃຊ້ປະໂຫຍດທາງດ້ານປຸງແຕ່ງຢ່າອີກດ້ວຍ.

ດິນຟ້າອາກາດ

ພິກໄທເປັນພືດເມືອງຮ້ອນ ມັກອາກາດອຸ່ນ ແລະ ຊຸ່ມຊື່ນ ສາມາດປູກໃນດິນທີ່ອຸດົມສົມບູນ ດ້ວຍອິນຊີວັດຖຸ ແລະ ເປັນດິນທີ່ລະບາຍນ້ຳໄດ້ງ່າຍ ມີລະດັບນ້ຳໃນດິນຕ່ຳ ຕ້ອງການປະລິມານນ້ຳຝົນຢ່າງນ້ອຍປີລະ 1000–2000 ມມ. ປູກໄດ້ແຕ່ລະດັບນ້ຳທະເລເຖິງ 1100 ແມັດ.

ການກຽມພັນປູກ

ໃຊ້ລຳຕົ້ນສ່ວນຍອດ ຫຼື ສ່ວນອື່ນທີ່ບໍ່ແກ່ປານໃດ ມີອາຍຸລະຫວ່າງ 1–2 ປີ ເຮັດພັນແມ່ນດີທີ່ສຸດ ຄວນຄັດຈາກຕົ້ນທີ່ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນໃຫ້ຜົນຜະລິດສູງ ທົນທານຕໍ່ພະຍາດ ແລະ ແມງໄມ້ເມື່ອຄັດຕົ້ນພັນໄດ້ແລ້ວ ຕ້ອງຄ່ອຍໆ ແກະຕົ້ນກັບແກ້ໃຫ້ຫຼຸດຈາກຄ້າງຢ່າໃຫ້ຕົ້ນຫັກ ຫຼື ຊ້ຳ ນຳມາຕັດເປັນທ່ອນໆ ທ່ອນໜຶ່ງມີປະມານ 5–7 ຂໍ້ເດັດໃບອອກບາງສ່ວນ ນຳຍອດພັນທີ່ຕັດໄວ້ໄປປັກຊຳ ໃຫ້ຂໍ້ຢູ່ໃຕ້ລະດັບດິນແປງຊຳປະມານ 3–4 ຂໍ້ຈົນອອກຮາກແຂງແຮງດີ ແລ້ວຈຶ່ງນຳໄປປູກ ຊາວສວນທີ່ມີຍອດພັນຂອງຕົນເອງ ມັກຈະຕັດຍອດແລ້ວນຳລົງປູກໃນໜານເລີຍ.

ການຊຳ

ການກຽມດິນ ຄວນນຳດິນທີ່ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນ ເຊັ່ນ ໜ້າດິນ ຫຼື ດິນທີ່ນຳມາປະສົມກັບຝຸ່ນຄອກ ຫຼື ຂີ້ເຖົ່າ, ແກບ, ແປງໃຫ້ພຽງແລ້ວປັກຍອດພັນໃຫ້ຫ່າງກັນ 10 ຊັງຕີແມັດ ແລະໃຫ້ແຖວຫ່າງກັນ 20 ຊັງຕີແມັດ ຫົດນ້ຳໃຫ້ຊຸ່ມເທິງໜານ ແລ້ວປົກໃຫ້ຮົ່ມເພື່ອກັນແດດບາງສ່ວນ ແລະ ຮັກສາຄວາມຊຸ່ມຊື່ນໃນໜານເພື່ອຈະເຮັດໃຫ້ຍອດພິກໄທແຕກຮາກໄວ ເມື່ອຊຳໄປໄດ້ 6 ອາທິດ ໃຫ້ເອົາສິ່ງທີ່ປົກຮົ່ມນັ້ນອອກປະມານ 1/4 ເພື່ອໃຫ້ຍອດພັນໄດ້ຮັບແສງແດດຕໍ່ໄປຈຶ່ງຄ່ອຍໆ ເອົາອອກໃຫ້ໝົດພາຍໃນອາທິດທີ 8 ຫຼັງຈາກນັ້ນຈຶ່ງຂຸດເອົາຍອດພັນໄປປູກ ຫຼື ອາດຈະນຳໄປຊຳຕໍ່ໃນຖົງຢາງອີກໄລຍະໜຶ່ງແລ້ວຈຶ່ງນຳໄປປູກ ຈະເຮັດໃຫ້ເປີເຊັນການຕາຍຫຼຸດລົງ.

ການຕຽມຄ້າງ

ເນື່ອງຈາກໝາກພິກໄທເປັນພືດທີ່ມີລຳຕົ້ນອ່ອນ ຈຶ່ງຈຳເປັນຕ້ອງອາໄສສິ່ງອື່ນເປັນທີ່ເກາະຊູລຳຕົ້ນ ສິ່ງທີ່ຕົ້ນພິກໄທໃຊ້ເກາະຊູລຳຕົ້ນນັ້ນເອີ້ນວ່າ ຄ້າງຕົ້ນໝາກພິກໄທ. ຄ້າງໝາກພິກໄທແບ່ງອອກເປັນ 2 ປະເພດ ຄື ຄ້າງປະເພດທີ່ມີຊີວິດກັບຄ້າງປະເພດທີ່ບໍ່ມີຊີວິດ.

ກ- <u>ຄ້າງມີຊີວິດ</u> ທີ່ເໝາະສົມທີ່ຈະໃຊ້ເປັນຄ້າງ ຕົ້ນໝາກ

ນິກໄທໄດ້ແກ່ຕົ້ນໄມ້ທີ່ມີການຈະເລີນເຕີບໂຕໄວ ລະບົບຮາກເລິກພໍ ໃບຂຽວຕະຫຼອດປີ ຊຶ່ງອາດຈະປູກຕາມເຫງົ້າຕົ້ນແຄຝະລັ່ງ, ຕົ້ນໝາກ, ຕົ້ນພ້າວ ...

ຂ- <u>ຄ້າງບໍ່ມີຊີວິດ</u> ໄດ້ແກ່ໄມ້ເນື້ອແຂງຊະນິດຕ່າງໆ, ຄ້າງຊີເມັນ ຄ້າງດິນຈີ່, ຂະໜາດຂອງຄ້າງໄມ້ຄວນເປັນໄມ້ ສີ່ຫຼ່ຽມຂະໜາດ 10×10 ຊັງຕີແມັດ ຍາວ 4 ແມັດ. ຖ້າເປັນຄ້າງຊີເມັນຕ້ອງມີໂຄງເຫຼັກທາງໃນເພື່ອຄວາມໝັ້ນຄົງແຂງແຮງ, ຖ້າເປັນຄ້າງດິນຈີ່ ຄວນມີຂະໜາດເທົ່າ ຫຼືໃຫຍ່ກວ່າຄວາມຍາວຂອງດິນຈີ່ທີ່ໃຊ້ກໍ່ເລັກນ້ອຍ.

ຜົນໄດ້-ເສຍຂອງຄ້າງແຕ່ລະປະເພດ.

ຄ້າງບໍ່ມີຊີວິດ : ບໍ່ສິ້ນເປືອງຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຫຼາຍ

ຄ້າງມີຊີວິດ : ຈະໃຊ້ເວລາປູກລ່ວງໜ້າ (ປູກຄ້າງ) ປະມານ 2 ປີ ໄດ້ຜົນຜະລິດໜ້ອຍ, ສິ້ນເປືອງຝຸ່ນ ແລະ ຢາປາບສັດຕູພືດຫຼາຍກວ່າ ເພາະຝຸ່ນຈະຖືກຄ້າງຍາດດູດໄປເປັນອາຫານ.

<u>ການຕຽມດິນ</u>

ຖ້າເປັນປ່າບຸກເບີກໃໝ່ ແມ່ນຕ້ອງຂຸດຕໍ່ຮາກໄມ້ ແລະຫຍ້າອອກໃຫ້ໝົດ ແລ້ວຈຶ່ງໄຖ ຫຼື ຂຸດດິນຕາກແດດໄວ້ປະມານ 15 ມື້ ຈຶ່ງໄຖ ແລະ ພວນດິນ ແລະ ປັບໜ້າດິນໃຫ້ພຽງ ຈາກນັ້ນກໍ່ກະໄລຍະປູກ ຊຶ່ງຂຶ້ນກັບແຕ່ລະແນວພັນ. ໄລຍະຕົ້ນແມ່ນຫ່າງກັນ 2-

2,25 ແມັດ ແຖວຫ່າງກັນ 2-2,5 ແມັດ ຫຼືເຮັກຕາລະປະມານ 2500-1600 ຄ້າງ, ໃຫ້ຝັງຄ້າງລົງໃນດິນເລິກປະມານ 60ຊັງຕີແມັດ ຖົມໃຫ້ເສົາແໜ້ນ ຈາກນັ້ນກໍ່ຂຸດຂຸມຂະໜາດກວ້າງ 40 ຊັງຕີແມັດ ຍາວ 60 ຊັງຕີແມັດ ເລິກ 40 ຊັງຕີແມັດທາງດ້ານເໜືອ ແລະ ດ້ານໃຕ້ຂອງເສົາດ້ານລະ 1 ຂຸມ ໃຫ້ປາກຂຸມຫ່າງຈາກເຫງົ້າຄ້າງປະມານ 15 ຊັງຕີແມັດ ປະສົມດິນທີ່ຂຸດຂຶ້ນມາກັບຝຸ່ນຄອກ 1 ສ່ວນ ຕໍ່ ດິນ 2 ສ່ວນ ແລ້ວກວດດິນຖົມລົງໄປໃນຂຸມປະມານເຄິ່ງຂຸມ ນຳເອົາຍອດພິກໄທລົງປູກໃນຂຸມ ໃຫ້ປາຍຍອດເອນເຂົ້າຫາຄ້າງການວາງຍອດໃຫ້ເອົາດ້ານທີ່ມີຮາກ ຫຼືຕົ້ນກັບແກອອກນອກຄ້າງ ແລ້ວຖົມດິນໃຫ້ແໜ້ນ ຫົດນ້ຳຈົນຊຸ່ມ ແລະ ບັງຮົ່ມໃຫ້ພິກໄທ ຫຼັງປູກປະມານ 1 ເດືອນ ໃຫ້ເອົາບັງຮົ່ມອອກເທື່ອເລັກເທື່ອນ້ອຍ ເພື່ອໃຫ້ຕົ້ນພິກໄທຄ່ອຍໆ ເຄີຍກັບແສງແດດ ເມື່ອສັງເກດເຫັນວ່າຕົ້ນພິກໄທສາມາດຈະທົນຕໍ່ແສງແດດປົກກະຕິໄດ້ແລ້ວ ຈຶ່ງເອົາບັງຮົ່ມອອກໃຫ້ໝົດ. ເມື່ອຕົ້ນພິກໄທເລີ່ມແຕກຍອດອ່ອນ ແລະຍອດຍາວພໍທີ່ຈະຜູກກັບຄ້າງໄດ້ ໃຫ້ໃຊ້ເຊືອກເປືອງ ຫຼື ຕອກມັດຕິດກັບຄ້າງ ແຕ່ຄວນລະວັງດີ ຢ່າມັດແໜ້ນເກີນໄປໃຫ້ມັດແຕ່ສະເພາະຍອດທີ່ຕ້ອງການປະມານຄ້າງລະ 3-5 ຍອດ ນອກນັ້ນຕ້ອງເດັດຖິ້ມ ເພື່ອກັນການຍາດອາຫານກັນເພາະຖ້າປ່ອຍຍອດໄວ້ຫຼາຍເກີນໄປຮາກຕົ້ນພິກໄທ ກໍ່ບໍ່ສາມາດຈະສົ່ງອາຫານໄປລ້ຽງ ລຳຕົ້ນໄດ້ພຽງພໍ ທີ່ຈະເຮັດໃຫ້ຕົ້ນພິກໄທແຂງແຮງໄດ້.

ຕາມປົກກະຕິຮາກຂອງຕົ້ນພິກໄທ ມັກຈະແຜ່ຕາມໜ້າດິນສະ

ນັບທຸກໄລຍະ 1-2 ປີ ຄວນໃສ່ຝຸ່ນ.

ການດູແລຮັກສາ

ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນພິກໄທ

ເມື່ອຕົ້ນພິກໄທເລີ່ມແຕກຍອດອ່ອນໃຫ້ຄ່ອຍເດັດ ຍອດອ່ອນອອກ ແລະ ເຫຼືອຍອດທີ່ສົມບູນທີ່ສຸດໄວ້ພຽງຕົ້ນລະ 2-3 ຍອດ (ຄ້າງລະບໍ່ຄວນເກີນ 4-6 ຍອດ ເບິ່ງຕາມຂະໜາດຄ້າງ)ຈັດໃຫ້ຍອດເຫຼົ່ານີ້ໃຫ້ເປັນລະບຽບ ຢ່າໃຫ້ຮວມກັນຢູ່ພຽງດ້ານໃດດ້ານໜຶ່ງຂອງຄ້າງຈາກນັ້ນ ໃຫ້ມັດຍອດເຫຼົ່ານີ້ຕິດກັບຄ້າງ ຖ້າມີຍອດໃໝ່ເກີນຄວາມຕ້ອງການ ຕ້ອງເດັດຖິ້ມໃຫ້ໝົດການຜູກຍອດໃຫ້ຜູກທຸກຂໍ້ ເວັ້ນຂໍ້ການຜູກຍອດ ແລະ ຕັດແຕ່ງນີ້ຕ້ອງເຮັດຕິດຕໍ່ກັນໄປ ທຸກອາທິດ ໂດຍວິທີການພັນວຽນຈົນກວ່າຕົ້ນພິກໄທຈະສູງເຖິງຍອດຄ້າງຫຼື ເມື່ອຕົ້ນພິກໄທມີອາຍຸປະມານ 1 ປີ ກໍ່ຕັດເຄືອພິກໄທ ເຫຼືອຄວາມສູງປະມານ 50 ຊັງຕີແມັດ ຈາກລະດັບພື້ນດິນ ແລະລຽງເຄືອຕໍ່ໄປລະຫວ່າງທີ່ຕົ້ນພິກໄທຈະເລີນເຕີບໂຕ ໃນປີທີ 2 ນີ້ ກໍ່ດູແລ ຕັດແຕ່ງເຊັ່ນດຽວກັບປີທຳອິດ ຈົນກວ່າເຄືອພິກໄທຈະສູງຖ້ວມຄ້າງ ເມື່ອຍອດພິກໄທສູງກາຍຄ້າງໄປແລ້ວປະມານ 30 ຊັງຕີແມັດ ໃຫ້ເອົາຍອດທີ່ສູງພົ້ນຄ້າງ ມັດຮວມກັນຢູ່ຍອດຄ້າງ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ນ້ຳໜັກຍອດຖ່ວງເຮັດໃຫ້ຕົ້ນກັບແກທີ່ເກາະຄ້າງຢູ່ນັ້ນຫຼຸດອອກຈາກຄ້າງ.
ເມື່ອພິກໄທມີອາຍຸເກີນ 1 ປີ ໃຫ້ເອົາເຊືອກນີລົງຂະໜາດ $\frac{1}{4}$ ຊັງ

ຕີແມັດ ຜູກທັບເຄືອທີ່ຜູກໄວ້ກ່ອນແລ້ວເປັນຂັ້ນໆ ແຕ່ລະຂັ້ນຫ່າງກັນ 40-50 ຊັງຕີແມັດ ໃຫ້ຂໍ້ທຳອິດຢູ່ສູງຈາກພື້ນດິນປະມານ 1 ແມັດ ແລະ ຂໍ້ສຸດທ້າຍຢູ່ຫ່າງຍອດຄ້າງປະມານ 5-10 ຊັງຕີແມັດ ທັງນີ້ ກໍເພື່ອໃຫ້ເຄືອໝາກພິກໄທໄດ້ຕັ້ງຊື່ ແລະ ສະດວກແກ່ການເກັບໝາກນັ້ນເອງ.

ການປາບຫຍ້າ

ຄວນໃຊ້ແຮງຄົນບໍ່ຄວນໃຊ້ຢາຂ້າຫຍ້າ ເພາະໝາກພິກໄທເປັນພືດອ່າວອ່ອນແອ ຖ້າຖືກລະອອງຢາ ອາດເຮັດໃຫ້ພິກໄທຫ່ຽວ ແລະ ອາດເຖິງຕາຍໄດ້. ຢູ່ຮອບເຫງົ້າໃນລັດສະໝີ 50 ຊັງຕີແມັດ ຄວນໃຊ້ວິທີຫຼົກຫຍ້າແທນການຖາງ ເພາະການຖາງຈະກະທົບກະເທືອນຕໍ່ຮາກຕົ້ນພິກໄທ ທີ່ຢູ່ຕາມໜ້າດິນສຳລັບສວນທີ່ປູກເປັນຂັ້ນໄດ ຄວນໃຊ້ວິທີຕັດແທນວິທີຫຼົກ ເພາະຕ້ອງການຮາກຫຍ້າ ໄວ້ສຳລັບປ້ອງກັນການພັງທະລາຍຂອງດິນ.

ການພວນດິນເປັນສິ່ງຈຳເປັນຫຼາຍ ເພາະຈະຊ່ວຍໃຫ້ຮາກພິກໄທທີ່ແຜ່ກະຈາຍນັ້ນ ດູດອາຫານໄດ້ສະດວກ ນອກນັ້ນ ຍັງເຮັດໃຫ້ຄ້າງພິກໄທແໜ້ນແຂງແຮງ, ການພວນດິນມັກຈະເຮັດ ພ້ອມກັນກັບການໃສ່ຝຸ່ນຄອກ ຄືຫຼັງຈາກກຳຈັດຫຍ້າສຳເລັດແລ້ວ. ສຳລັບລະດູແລ້ງຄວນຫາຫຍ້າແຫ້ງ ຫຼືເຟືອງ ຫຼືເປືອກຖົ່ວຄຸມເຫງົ້າເພື່ອຊ່ວຍປ້ອງກັນການລະເຫີຍນ້ຳໃນດິນ ເປັນການຊ່ວຍຮັກສາຄວາມຊຸ່ມຊື່ນໃນດິນ ແລະກາຍເປັນຝຸ່ນໃຫ້ຕົ້ນພິກໄທຈະເລີນງອກງາມອີກດ້ວຍ.

ການໃສ່ຝຸ່ນ

ພິກໄທແມ່ນມີຄວາມຕ້ອງການທັງຝຸ່ນຄອກ ແລະ ຝຸ່ນເຄມີ.

ກ- ຝຸ່ນຄອກ : ຄວນໃສ່ຕັ້ງແຕ່ໄລຍະກຽມຂຸມປູກ ໂດຍໃສ່ຮອງກົ້ນຂຸມ ຈາກນັ້ນກໍ່ຄວນໃສ່ພ້ອມກັບຝຸ່ນເຄມີທຸກຄັ້ງ ໃສ່ຕົ້ນລະປະມານ 3 ກະປ໋ອງນົມ, ຝຸ່ນຄອກຈະຊ່ວຍຈັບຝຸ່ນເຄມີບໍ່ໃຫ້ສະຫຼາຍຕົວໄດ້ງ່າຍ.

ຂ- ຝຸ່ນເຄມີ : ຝຸ່ນຄອກບໍ່ອາດໃຫ້ທາດອາຫານແກ່ຕົ້ນພິກໄທໄດ້ຄົບຖ້ວນ ແລະ ພຽງພໍ ດັ່ງນັ້ນ ເພື່ອຮັບປະກັນການຈະເລີນງອກງາມຈຶ່ງຕ້ອງໃສ່ຝຸ່ນເຄມີ ຊຶ່ງສູດທີ່ເໝາະສົມໄດ້ແກ່ 12-12-17-2ເປັນສູດຝຸ່ນເຄມີ ຮວມມີທາດ NPK ແລະ Mg ແລະ ສູດ 13-21-21.

ການເກັບກ່ຽວ

ຜູ້ປູກຕ້ອງລະມັດລະວັງຢ່າໃຫ້ຕົ້ນພິກໄທອອກດອກກ່ອນອາຍຸຈົນກວ່າຈະມີອາຍຸຄົບ 2 ປີ ຖ້າອອກກ່ອນກໍ່ຄວນເດັດຖິ້ມບາງສ່ວນ ຊຶ່ງນັບຈາກມື້ອອກດອກ ຈົນຮອດເມັດແກ່ ແມ່ນກິນເວລາປະມານ 6-8 ເດືອນ.

ຜົນຜະລິດພິກໄທຈະເກັບກ່ຽວເອົາໃນຄັ້ງທຳອິດ (ປີທີ 3 ນັບຈາກມື້ປູກ) ມີປະລິມານໜ້ອຍ ແລະ ຈະໃຫ້ຜົນຜະລິດເພີ່ມຂຶ້ນໃນປີຕໍ່ໄປເລື້ອຍໆ ໂດຍຈະໃຫ້ຜົນຜະລິດສູງສຸດ ເມື່ອພິກໄທມີອາຍຸ

ລະຫວ່າງ 5–8 ປີ ຈາກນັ້ນກໍຈະຄ່ອຍລົດລົງ ແຕ່ຖ້າໄດ້ຮັບການຕົດແຕ່ງ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາດີ ກໍຈະສາມາດເກັບຜົນຜະລິດໄດ້ຕິດຕໍ່ກັນ ບໍ່ຕ່ຳກວ່າ 15 ປີ. ເມື່ອເຫັນວ່າສວນພິກໄທຊຸດໂຊມ ຈົນບໍ່ສາມາດຈະບຳລຸງຮັກສາໃຫ້ຜົນກຸ້ມຄ່າ ຈຶ່ງຄ່ອຍຮື້ຕົ້ນປູກໃໝ່ແຕ່ຄວນເວັ້ນໄລຍະ ໂດຍປູກພືດຊະນິດອື່ນຂັ້ນຈັກ 2–3 ປີ ແລ້ວຈຶ່ງກັບມາປູກພິກໄທໃໝ່.

ການເກັບພິກໄທ

ການເກັບພິກໄທແຍກໄລຍະການເກັບຕາມຊະນິດ ຂອງພິກໄທ ທີ່ຕ້ອງການຄື :

1. ເກັບເພື່ອນຳໄປເຮັດພິກໄທຂາວ ຕ້ອງສັງເກດເບິ່ງຊໍ່ໝາກພິກໄທ ຖ້າເຫັນວ່າໝາກພິກໄທ ປ່ຽນຈາກສີຂຽວແກ່ເປັນສີເຫຼືອງຈົນສຸກ ມີສີແດງ ໝາກພິກໄທຈະບໍ່ສຸກພ້ອມກັນທັງພວງ ຈະຄ່ອຍໆ ສຸກໄປເລື້ອຍ ຜູ້ປູກຈະຕ້ອງເກັບໝາກພິກໄທທັນທີເມື່ອເຫັນວ່າໝາກພິກໄທແຖວເທິງຮວງໃນພວງໜຶ່ງ ເລີ່ມສຸກດີແລ້ວ 1–2 ໝາກຈະປ່ອຍໄວ້ຈົນສຸກໝົດທັງພວງບໍ່ໄດ້ ເພາະຈະຫຼົ່ນ ແລະ ເສຍຫາຍ.

ຮວງພິກໄທຈະແກ່ບໍ່ພ້ອມກັນດັ່ງນັ້ນ ຜູ້ປູກຕ້ອງຄ່ອຍໆເກັບເອົາແຕ່ພວງທີ່ແກ່ດີກ່ອນຕາມຄວາມຕ້ອງການ ປະມານອາທິດລະ 1ຄັ້ງ ຫຼື ຖີ່ຂຶ້ນກວ່ານັ້ນ. ປົກກະຕິແມ່ນເລີ່ມເກັບພວງໃນເດືອນ ມັງກອນ ແລະ ຈະເກັບຖີ່ຂຶ້ນໃນເດືອນ ກຸມພາ ແລະ ມີນາ.

2. ເກັບເພື່ອນຳໄປເຮັດພິກໄທດຳ ຈະຕ້ອງເກັບໃນຂະນະທີ່ໝາກຍັງມີສີຂຽວຢູ່ ແຕ່ເມັດພາຍໃນຈະຕ້ອງແກ່ແລ້ວ, ຈະທົດສອບໄດ້ດ້ວຍການໃຊ້ເລັບຢິກ ໝາກພິກໄທເບິ່ງ ຖ້າເຫັນວ່າເມັດທີ່ແກະອອກໄດ້ງ່າຍ ແລະ ຍັງມີຢາງສີຂາວຢູ່ພາຍໃນ ກໍສະແດງວ່າພົວໝາກພິກໄທບໍ່ແກ່ ຍັງບໍ່ຄວນເກັບກ່ຽວເທື່ອ.

ພະຍາດແລະແມງໄມ້ຂອງໝາກພິກໄທ

ແມງໄມ້

1. ແມງແຄງດູດກິນຊໍ່ດອກ. ແມງແຄງຊະນິດນີ້ມີໂຕນ້ອຍຫຼາຍປະມານ 1/2 ຊັງຕີແມັດ ລັກສະນະພິເສດມີເຂົາຢູ່ຫຼັງ 1ຄູ່. ການທຳລາຍດູດກິນນ້ຳລ້ຽງຂອງຊໍ່ດອກ ໃຫ້ຫ່ຽວເປັນສີນ້ຳຕານແລ້ວຫຼົ່ນໃນທີ່ສຸດ.

ການປ້ອງກັນກຳຈັດ ໃຊ້ຢາ ມາລາຊົງ 57%3-5 ບ່ວງຕໍ່ນ້ຳ 20 ລິດ ສີດ. ໃຊ້ຢາ ເຊວິນ 85% 1 ບ່ວງແກງຕໍ່ນ້ຳ 20 ລິດ ສີດກໍ່ໄດ້.

2. ແມງແຄງຂຽວ. ໂຕສີຂຽວ ປີກສີນ້ຳຕານ ລຳໂຕຍາວ 1,3 ຊັງຕີແມັດ ການທຳລາຍທັງໂຕອ່ອນ ແລະ ໂຕແກ່ດູດກິນນ້ຳລ້ຽງຂອງພົວອ່ອນຂອງໝາກພິກໄທ ເຮັດໃຫ້ຫຼົ່ນກ່ອນໝາກພິກໄທຈະແກ່.

ການປ້ອງກັນກຳຈັດ ໃຫ້ໃຊ້ແບບດຽວກັບແມງແຄງດູດກິນຊໍ່ດອກໝາກພິກໄທ.

3. <u>ດ້ວງງວງໝາກພິກໄທ</u>. ເປັນດ້ວງງວງຂະໜາດນ້ອຍ ໂຕສີນ້ຳຕານ ຍາວປະມານ 1/2 ຊັງຕີແມັດ ມີສີດ່າງໆ ປົນຕາມໂຕ ອອກຫາກິນຕອນກາງຄືນ ສ່ວນຕອນກາງເວັນລີ້ຊ່ອນຕາມເຄືອໝາກພິກໄທ ຕົວອ່ອນເຈາະກິນຢູ່ໃນຍອດອ່ອນຂອງໝາກພິກໄທສ່ວນໂຕແກ່ກິນຕາມໃບຂອງຕົ້ນພິກໄທ.

ການປ້ອງກັນ ແລະ ກຳຈັດ ຖ້າໂຕອ່ອນທຳລາຍບ່ອນໃດໃຫ້ຕັດເອົາເຄືອທີ່ຖືກທຳລາຍນັ້ນໄປເຜົາຖິ້ມ ແລ້ວໃຊ້ຢາຂ້າແມງໄມ້ສີດ. ໃຊ້ຢາ ເຊວິນ 85% ໃນອັດຕາສ່ວນ 1 ບ່ວງແກງຕໍ່ນ້ຳ 20 ລິດສີດ. ສ່ວນການກຳຈັດຕົວອ່ອນນັ້ນໃຊ້ຢາ ດີອາຊີນອນຊະນິດຜົງປົນນ້ຳ ຊະນິດ 60% 1,5 ບ່ວງແກງ ຕໍ່ນ້ຳ 20 ລິດສີດໃຫ້ທົ່ວເຄືອຂອງຕົ້ນພິກໄທ.

4. <u>ເພ້ຍແປ້ງ</u>. ມີສີຂາວຄືແປ້ງປົກຄຸມຕົວຢູ່ ດູດກິນນ້ຳລ້ຽງພວກດອກ ໃບ ແລະ ເຄືອ ຖ້າພວກດອກຖືກທຳລາຍ ດ້ວຍເພ້ຍແປ້ງ ຈະໃຫ້ຊໍ່ໝາກບໍ່ສົມບູນ.

ການປ້ອງກັນກຳຈັດ ໃຊ້ຢາ ເຊວິນ 85% ແລະ ມາລາທົງ ຕາມສ່ວນປະສົມແບບປ້ອງກັນແມງແຄງດູດກິນຊໍ່ດອກ.

5. <u>ເພ້ຍຫອຍ</u>; ເປັນແມງໜີ່ໂຕນ້ອຍມີສີນ້ຳຕານຈະພົບເຫັນຕາມໃບ ລຳຕົ້ນ ດູດກິນນ້ຳລ້ຽງໃນໃບ ແລະ ເຄືອຖ້າມີຫຼາຍຈະເຮັດໃຫ້ຍອດພິກໄທຫ່ຽວ ສະມັດຖະພາບຈະຫຼຸດລົງການປ້ອງກັນກຳຈັດເຊັ່ນດຽວກັບເພ້ຍແປ້ງ.

6. <u>ເພ້ຍອ່ອນ</u>. ເພ້ຍຊະນິດນີ້ ຍັງຕົວນ້ອຍເທົ່າກັບຫົວ

ເຂັ້ມພູດ ມີຫຼາຍສີ ພົບເຫັນທັງສີຂຽວ ສີດຳ ທັງມີປີກ ແລະບໍ່ມີປີກ ຈະຫຸ້ມກັນດູດກິນນ້ຳລ້ຽງຂອງຍອດໝາກພິກໄທ ຖ້າທຳລາຍໃນໃບ ຈະເຮັດໃຫ້ໃບມ້ວນເຂົ້າຫາກັນແລ້ວຫ່ຽວ ຈະຫຼົ່ນໃນທີ່ສຸດການປ້ອງກັນ ແລະ ກຳຈັດໃຫ້ໃຊ້ຢາຊະນິດດຽວ ແລະ ອັດຕາດຽວກັນກັບເພ້ຍແປ້ງ.

7. <u>ດ້ວງພັດໝາກພິກໄທ</u>. ເປັນແມງໄມ້ໂຕນ້ອຍໆ ມີສີດຳ ຫົວສີເຫຼືອງ ມັກພົບເຫັນການລະບາດໃນຂອບເຂດ ກວ້າງຂວາງໃນສວນໝາກພິກໄທ ດ້ວງພັດຈະກັດກິນໃບເປັນຮູນ້ອຍໆເຮັດໃຫ້ໃບຫ່ຽວ ແລ້ວຫຼົ່ນໃນທີ່ສຸດ. ການປ້ອງກັນກຳຈັດ ໃຊ້ຢາເຊວິນ 85% 1 ບ່ວງແກງ ຕໍ່ ນ້ຳ 20 ລິດ ສີດໃຫ້ທົ່ວທັງຕົ້ນ.

8. <u>ເພ້ຍເຕັ້ນ</u>. ເປັນເພ້ຍລັກສະນະເພ້ຍຈັກຈັ່ນ ໂຕນ້ອຍ ມີສີດຳ ມີເຂົາຢູ່ໃກ້ໆ ກັບຫົວ ພໍສັງເກດເຫັນເພ້ຍເຕັ້ນ ດູດກິນນ້ຳລ້ຽງຈາກໃບ ເຮັດໃຫ້ໃບມີສີເຫຼືອງ ຫຼື ສີນ້ຳຕານເປັນຍ່ອມໆ. ການປ້ອງກັນກຳຈັດ ໃຊ້ຢາ ມາລາຊົງ ຫຼື ເຊວິນ ຕາມອັດຕາທີ່ໃຊ້ກັບແມງແຄງ ດູດກິນຊໍ່ດອກໝາກພິກໄທ.

9. <u>ບົ້ງພະລາຊາ</u>. ເປັນບົ້ງສີຂຽວ ໂຕແກ່ເປັນແມງກະເບື້ອກາງຄືນ ທຳລາຍໂດຍການກັດກິນໃບໝາກພິກໄທ ເຮັດໃຫ້ໃບຂາດ ແລະ ເສຍຫາຍຫຼາຍ.

ການປ້ອງກັນກຳຈັດ ໃຊ້ຢາ ເຊວິນ 85% 1,5ບ່ວງແກງ ຕໍ່ນ້ຳ 20 ລິດ ສີດໃຫ້ທົ່ວ.

10. <u>ຂີ້ກະເດືອນຝອຍ</u>. ເປັນຂີ້ກະເດືອນນ້ອຍໆ ຊຶ່ງບໍ່ສາ

ມາດເບິ່ງເຫັນດ້ວຍຕາເປົ່າ ແຕ່ບາງຄັ້ງອາດຈະເຫັນ ໂຕແມ່ໄດ້ດ້ວຍຕາເປົ່າ. ການທຳລາຍແມ່ນຢູ່ໃນຮາກເຮັດໃຫ້ຮາກເປັນ ປຸດເປັນເປົາ ແລ້ວບໍ່ສາມາດດູດເອົາອາຫານໄດ້ ເຮັດໃຫ້ຕົ້ນ ແລະ ໃບໝາກພິກໄທເຫຼືອງ ການປ້ອງກັນທຳລາຍຕົ້ນທີ່ຖືກລົບກວນຈາກຂີ້ກະເດືອນຝອຍ ໂດຍການຂຸດເອົາທັງຮາກໄປຖິ້ມແລ້ວເຜົາໄຟພ້ອມທັງເຜົາຂຸມທີ່ຂຸດອອກແລ້ວ ດ້ວຍຫຍ້າ ຫຼື ເຟືອງແຫ້ງ ໃຊ້ຢາຈຳພວກ ເນມາໂຕໄຊ ຂາເຊັ່ນ : ເນມານອນ ຫຼື ເຊວິດອນຊະນິດເມັດ ໂຮຍໃຫ້ທົ່ວຂຸມໆ ລະ 3-4 ບ່ວງປະສົມກັບດິນ ແລ້ວຈຶ່ງປູກໝາກພິກໄທຕົ້ນໃໝ່ໃສ່ຕົ້ມ.

ພະຍາດໝາກພິກໄທ

1. ພະຍາດຮາກເນົ່າຂອງໝາກພິກໄທ ເປັນພະຍາດທີ່ທຳລາຍໝາກພິກໄທຫຼາຍທີ່ສຸດ. ພະຍາດນີ້ມີພາຫະນະນຳມາເຊັ່ນ : ດິນ, ນ້ຳຕົກ, ແມງລົບໝາ ແລະ ຫອຍທາກ. ອາການຂອງພະຍາດທີ່ສັງເກດເຫັນໃນໄລຍະຕົ້ນຄື : ເຄືອຈະຫ່ຽວ ໃບຈະປ່ຽນເປັນສີເຫຼືອງ ແລະ ຫຼົ່ນ. ໃບຈະຫຼົ່ນໝົດຕົ້ນພາຍໃນ 7-14 ວັນ, ຫຼັງຈາກທີ່ສັງເກດເຫັນອາການອອກເປັນທ່ອນໆ ແຕ່ຍອດລົງມາຈົນເຖິງຕົ້ນເຫງົ້າ, ສັງເກດເຫັນຂໍ້ຈະເຫຼືອງແລ້ວ ກາຍເປັນສີດຳ, ຖ້າຂຸດດິນອອກເບິ່ງກໍ່ຈະເຫັນຮາກເນົ່າ ແລະ ມີກົ່ນເໝັນ. ພະຍາດນີ້ເກີດຈາກເຊື້ອບັກເຕຣີ.

ການປ້ອງກັນ

- ບໍ່ຄວນປູກໝາກພິກໄທໃກ້ລຳຫ້ວຍ, ຮ່ອງນ້ຳ, ຂອບສະນ້ຳ ແລະ ບ່ອນທີ່ມີນ້ຳຂັງ.

- ດິນປູກຕ້ອງລະບາຍນ້ຳໄດ້ດີ.

- ຖ້າປູກໃນບ່ອນດິນຄ້ອຍ ຕ້ອງປັບເປັນຮູບຂັ້ນໄດ

- ຄວນເຮັດທາງຍ່າງຮອບສວນ ບໍ່ຄວນໃຫ້ຜ່ານສວນແລະຄວນລ້ອມຮົ້ວໄວ້. ການກຳຈັດ ຖ້າມີພະຍາດຮາກເນົ່າລະບາດໃນສວນ ໃຫ້ເຜົາສ່ວນທີ່ເປັນພະຍາດສາໃຊ້ຢາໄດໂຟລາແທນ, ມັງແຊດ-ດີ 1 ບ່ວງກາເຟ ຕໍ່ນ້ຳ 10 ລິດ ຫຼື 2 ບ່ວງກາເຟ ຕໍ່ນ້ຳ 20 ລິດ ສີດຕົ້ນທີ່ເປັນນ້ອຍ ສ່ວນຕົ້ນທີ່ເປັນຫຼາຍ ຕ້ອງໄດ້ຂຸດເຜົາໄຟຖິ້ມ ແລ້ວໃຊ້ຢາ ແຕລາກະລໍ 100 ກຼາມ ໂຮຍຕໍ່ຫຼຸມ ຖ້າບໍ່ມີໃຊ້ປູນຂາວ 1 ກລ ຕໍ່ຂຸມກໍໄດ້ຜົນດີເຊັ່ນກັນ.

2. ພະຍາດຮາກຂາວ ເກີດຈາກເຊື້ອລາ ເຂົ້າທຳລາຍຮາກອາການຈະມີໃບເຫຼືອງແລ້ວຫຼົ່ນ ໃນບໍລິເວນຮາກຈະມີເສັ້ນໄຍຂາວປົກຄຸມຢູ່. ຖ້າເປັນນ້ອຍກໍໃຫ້ຕັດສ່ວນທີ່ເປັນອອກແລ້ວແຕ້ກໍລະມີ ຖ້າເປັນຫຼາຍກໍຂຸດຖິ້ມທັງຂຸມເລີຍ ໃຊ້ຢາ ແຕຣາກະລໍ 3 ບ່ວງແກງ ປະສົມນ້ຳ 20 ລິດ ໃຊ້ຫົດຕາມບໍລິເວນຮາກ ຫຼືໃຊ້ບອກໂດມິກສະເຈີດ (ການກຽມ ບອກໂດມິກສະເຈີ ຈະເຮັດໄດ້ໂດຍສີຍາຍອບ 1 ກກ. ປະສົມກັບປູນຂາວ 3-5 ກິໂລແລ້ວປະສົມນ້ຳ 100 ລິດ).

3. ພະຍາດຂີ້ໝ້ຽງກິນໃບ ພົບເຫັນເປັນຈຸດສີເຫຼືອງແດງຄື ຂີ້ໝ້ຽງເຫຼັກ ທັງໜ້າໃບ ແລະ ຫຼັງໃບ ໃຫ້ໃຊ້ ຢາມາເນັບ ຫຼື ຊີເນບ 75 ກຼາມຕໍ່ນ້ຳ 20 ລິດສີດກໍຈະແກ້ໄຂໄດ້.

ການປຸງແຕ່ງໝາກພິກໄທ ເພື່ອໃຫ້ເປັນຜະລິດຕະພັນສິນຄ້າ ຫຼື ວ່າ ເພື່ອນຳມາປຸງແຕ່ງອາຫານ ກໍຖືວ່າມີຄວາມສຳຄັນເພື່ອໃຫ້ຜະລິດຕະພັນມີຄຸນນະພາບ.

ວິທີການເຮັດໝາກພິກໄທຂາວ

ເກັບພ້ວງໝາກພິກໄທທີ່ເຫັນວ່າມີໝາກຢູ່ໃນພ້ວງນັ້ນ ສຸກແດງດີແລ້ວປະມານ 2-3 ໝາກ ແລ້ວໃຫ້ປະຕິບັດດັ່ງນີ້ :

1. ເອົາພ້ວງໝາກພິກໄທໃສ່ລົງໃນກະສອບ ຖົງຜ້າ ກະຕ່າ ຫຼື ກະບຸງກໍໄດ້ ແລ້ວແຕ່ຄວາມສະດວກ ແລ້ວລວມກັນເອົາເຂົ້າໃສ່ໃນໄຖ່ເຂົ້າສານ ແລ້ວມັດປາກຖົງໃຫ້ແໜ້ນ ແລ້ວນຳກະສອບທີ່ບັນຈຸໝາກພິກໄທໄປແຊ່ນ້ຳໃຫ້ຈົມ ຄືແຊ່ເຂົ້າປຸກການທີ່ແຊ່ຕ້ອງເລືອກແຊ່ໃນນ້ຳທີ່ສະອາດ ຈຶ່ງຈະໄດ້ແກ່ນໝາກພິກໄທສີຂາວດີ ການແຊ່ຖ້າມີເປັນໄປໄດ້ ຄວນແຊ່ໃນນ້ຳທີ່ໃສ ແລະ ໄຫຼດີແມ່ນເໝາະສົມທີ່ສຸດ ຖ້າແຊ່ໃນນ້ຳໄຫຼຈະໃຊ້ເວລາປະມານ 7–10 ວັນກໍເອົາອອກຈາກນ້ຳໄດ້ ແຕ່ຖ້າຫາກແຊ່ໃນນ້ຳທີ່ບໍ່ໄຫຼອ່າງນ້ຳສ້າງ ນ້ຳບຶງໃຫ້ແຊ່ປະມານ 5–7 ວັນ ແລ້ວກໍພໍຈະເອົາອອກມາໄດ້ ແຕ່ຂໍ້ສຳຄັນຕ້ອງສັງເກດເບິ່ງເມັດໝາກພິກໄທ ວ່າເປືອກຫຸ້ມແກ່ນນັ້ນອ່ອນພຸດແລ້ວຫຼືຍັງ ໃຫ້ອ່ອນ ແລະ ພຸດ ແຕ່ບໍ່ໃຫ້ເປື່ອ.

ເມື່ອເຫັນວ່າອ່ອນເພາະສົມແລ້ວ ກໍໃຫ້ຍົກກະສອບ ຂຶ້ນມາ ແລ້ວຖອກໝາກພິກໄທໃສ່ໃນກະຕ່າໃຫຍ່ຫຼືກະບຸງໃຫຍ່ທີ່ສານຖີ່ບໍ່ໃຫ້ ເມັດໝາກພິກໄທລອດອອກໄດ້ ແລ້ວຂຶ້ນໄປຢຽບຄ້ຍເຂົ້າ ເພື່ອໃຫ້ ເມັດໝາກພິກໄທຫຼຸດອອກຈາກພົ້ວ ແລະ ແກ່ນຫຼຸດອອກຈາກເປືອກ ເມັດ ຫຼັງຈາກນັ້ນກໍເອົາໄປໄລນ້ຳ ໂດຍໃຊ້ມືຊາວໄປຊາວມາ ຫຼື ຄົນດ້ວຍມື ປ່ອຍໃຫ້ກ້ານໝາກ ແລະ ເປືອກຂອງແກ່ນຟູ່ຂຶ້ນ ແລ້ວ ປ່ອຍໃຫ້ອອກໄປຕາມນ້ຳ (ເຊັ່ນດຽວກັບເຮົາເອົາເປືອກຖົ່ວຂຽວ ອອກເມື່ອກຽມເຮັດເຂົ້າໜົມນັ້ນເອງ) ໃຫ້ເຫຼືອແຕ່ແກ່ນພິກໄທທີ່ບໍ່ມີ ເປືອກລ້ອນໆ. ຖ້າເຫັນວ່າບໍ່ລະອຽດດີ ກໍເອົາຂຶ້ນມາຢຽບໃໝ່ອີກ ເຮັດໄປເລື້ອຍໆ ຈົນກວ່າຈະໄດ້ແກ່ນພິກໄທທີ່ສະອາດ ແລະ ລ່ອນ ດີ. ເມື່ອໄດ້ເມັດພິກໄທຫຼ່ອນດີແລ້ວ ກໍນຳໄປຕາກໃສ່ສາດ ຫຼືລານ ຕາກແລ້ວແຕ່ສະດວກ ພະຍາຍາມປັ້ນໄປມາໃຫ້ຖືກແດດ ສະໝ່ຳສະ ເໝີຄວນປະໄວ້ໃຫ້ຊຸ່ມດົນເກີນໄປ ເພາະແກ່ນໝາກພິກໄທ ແທນທີ່ ຈະຂາວສະອາດ ອາດຈະກາຍເປັນສີຂີ້ເທົ່າ ແລ້ວລາຄາຈະຫຼຸດລົງ ສະນັ້ນ ເມື່ອບໍ່ມີແດດໃຫ້ແຊ່ແກ່ນໝາກພິກໄທລອກເປືອກແລ້ວນັ້ນໄວ້ ໃນນ້ຳໃຫ້ຈົມດີກ່ອນລໍຖ້າ ໂອກາດມີແດດ ຈຶ່ງເອົາອອກຕາກແຕ່ກໍ່ລໍ ຖ້ານານເກີນກວ່າ 1–2 ວັນບໍ່ໄດ້ ຄວນຫາວິທີຢ່າງ ຫຼື ເຮັດຢ່າງ ອື່ນທີ່ແກ່ນໝາກພິກໄທຈະແຫ້ງ. ໃນເຂດສວນທີ່ອາໄສນ້ຳຟ້ານ້ຳຝົນ ໝາກພິກໄທໄດ້ເກັບກ່ຽວປະມານ ເດືອນ ຕຸລາ (10), ເຖິງ ເດືອນ ທັນວາ (12) ແຕ່ວ່າຖ້າມີລະບົບຊົນລະປະທານ ໝາກພິກ ໄທຈະໃຫ້ໝາກໄປເລື້ອຍໆ ສະນັ້ນ ຈະເປັນບັນຫາເລື່ອງການຕາກ

ຈຶ່ງໄດ້ສະເໜີວິທີການດັ່ງຂ້າງເທິງນັ້ນ. ຖ້າໄດ້ຕາກແດດດີ ປະມານ 5–6 ວັນ ກໍຈະໃຊ້ໄດ້ແລ້ວ ເມັດພິກໄທທີ່ເປັນແກ່ນແຫ້ງຈະມີສີຂາວ ເອີ້ນກັນວ່າ "ໝາກພິກໄທເມັດ ຫຼື ໝາກພິກໄທຫຼ້ອນ".

ກ່ອນຈະບັນຈຸໃສ່ພາຊະນະ ເພື່ອເກັບມ້ຽນ ຫຼື ສົ່ງຂາຍນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ແກ່ນໝາກພິກໄທທີ່ແຫ້ງດີ ໃຫ້ມີຄວາມຊຸ່ມປະມານ 10 % ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຟັດ ຫຼື ທຳຄວາມສະອາດ ໃຫ້ລະອຽດດີ ຈຶ່ງເກັບມ້ຽນ ຫຼື ສົ່ງຂາຍ.

ວິທີທົດສອບແບບງ່າຍໆພື້ນບ້ານ ກຳເອົາພິກໄທແກ່ນແຫ້ງແລ້ວປ່ອຍມັນລອດງ່າມມືຫຼາຍຄັ້ງ ເມື່ອເຫັນວ່າມັນລອດໄດ້ດີບໍ່ຕິດຕາມງ່າມມື ແລະ ເມັດມັນບໍ່ຕິດກັນ ລອດແບບມ່ອນໆຖືວ່າມັນແຫ້ງດີໃຊ້ໄດ້.

- ວິທີທົດສອບດ້ວຍການຫັບ ຫຼື ຂົບເບິ່ງ ຖ້າຂົບແລ້ວແຕກກະຈາຍເປັນຫຼາຍສ່ຽງ ແລະ ແຕກງ່າຍໝາຍຄວາມວ່າພິກໄທແກ່ນແຫ້ງດີ ແຕ່ຖ້າແຕກເປັນສອງສ່ຽງເທົ່ານັ້ນ ຖືວ່າແກ່ນໝາກພິກໄທຍັງບໍ່ທັນແຫ້ງດີເທື່ອຕ້ອງໄດ້ຕາກອີກ.

- ອັດຕາການປ່ຽນຮູບຈາກໝາກພິກໄທສົດມາເປັນໝາກພິກໄທແກ່ນແຫ້ງຂາວແມ່ນ 28% (100 ກິໂລດິບໄດ້28ກິໂລແຫ້ງ).

ວິທີເຮັດໝາກພິກໄທແກ່ນດຳ

ການກຽມນັ້ນກໍຂຶ້ນກັບຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ ບາງຄັ້ງຕ້ອງການແກ່ນໝາກພິກໄທສີຂາວ ບາງຕະຫຼາດຕ້ອງການແກ່ນໝາກ

ພິກໄທສີດຳ ສະນັ້ນ ການຜະລິດກໍຕ້ອງຄຳນຶງເຖິງຄຸນນະພາບຂອງຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດເປັນອັນສຳຄັນ.

ການເຮັດໝາກພິກໄທແກ່ນດຳນັ້ນ ແຕກຕ່າງຈາກແກ່ນຂາວພໍ່ສົມຄວນ ຄືເກັບເອົາພວງໝາກພິກໄທທີ່ເຫັນວ່າແກ່ເຕັມທີ່ແລ້ວ ແຕ່ບໍ່ໃຫ້ໝາກໃນພວງນັ້ນສຸກເທື່ອ ເພາະຖ້າມີໝາກສຸກເຈືອປົນຢູ່ຈະເຮັດໃຫ້ສີແກ່ນໝາກພິກໄທດຳ ບໍ່ສົມສະໝ່ຳສະເໝີ ເຮັດໃຫ້ຄຸນນະພາບຕົກຕ່ຳ.

ເກັບພວງໝາກພິກໄທທີ່ແກ່ດີແລ້ວ (ແຕ່ບໍ່ໃຫ້ມີໝາກສຸກ) ມາກອງຮວມກັນໄວ້ໃນຮົ່ມ ກອງຕະລ່າງ ຫຼື ຮົ່ມຊາຍຄາອື່ນໆ ກໍ່ໄດ້ ຄວນກອງໃສ່ສາດທີ່ປູໄວ້ແລ້ວ ບໍ່ຄວນກອງໃສ່ພື້ນດິນ ເພາະຈະບໍ່ສະອາດ ຖ້າເປັນພື້ນຊີມັງກໍຄວນທຳຄວາມສະອາດເສຍກ່ອນ ການກອງໄວ້ນີ້ ກໍເພື່ອຈຸດປະສົງລັກສະນະບົ່ມພວງໝາກພິກໄທນັ້ນເອງໃຊ້ເວລາບົ່ມປະມານ 24 ຊົ່ວໂມງ ເພື່ອໃຫ້ເກີດຄວາມຮ້ອນແລ້ວຈະຊ່ວຍໃຫ້ເມັດຂຽວຫຼຸດອອກຈາກຂົ້ວຂອງພວງງ່າຍຂຶ້ນ ເມື່ອເຮົາເຄາະ ຫຼື ຟາດອອກ.

ວິທີເຄາະ ຫຼື ຟາດເອົາເມັດໝາກພິກໄທອອກ ເຮັດໄດ້ທັງໃຊ້ເຄື່ອງມືເຄາະ ໄດ້ທັງການໃຊ້ອຸປະກອນພື້ນເມືອງ.

- ໃຊ້ເຄື່ອງຈັກຟາດຂະໜາດນ້ອຍແບບລະດັບຄອບຄົວ ຫຼື ສະຫະກອນກໍຊ່ວຍໃຫ້ໄວຂຶ້ນເຊັ່ນກັນ.
- ໃຊ້ເຄື່ອງມືແບບພື້ນເມືອງ ຄືໄມ້ແບບແມ້ຂໄຟ ສູງປະມານ 20 ຊັງຕີແມັດ ກວ້າງ 1 ແມັດ ຍາວ 1,5 ແມັດ ຫຼື ຂະ

ຫາກໃຫຍ່ກວ່ານັ້ນກໍ່ໄດ້ ແລ້ວແຕ່ເງື່ອນໄຂທັງທາງກວ້າງ ທາງສູງ ແລະ ທາງຍາວ ແຕ່ສິ່ງສຳຄັນຕ້ອງທາຕາໜ່າງເຫຼັກຖີ່ ຂະໜາດເມັດໝາກພິກໄທລອດໄດ້ ແຕ່ກ້າງພ້ວ ໝາກພິກໄທລອດບໍ່ໄດ້ ຈະບິດແໜ້ນໜາ ແລ້ວບັນຈຸໝາກພິກໄທທີ່ປົ່ນ, ແລວໃສ່, ເອົາຄືນຂຶ້ນໄປ, ໃຊ້ຕີນທັງສອງຂ້າງຢີ່ ຄືຍເອົາ ຈົນກວ່າເມັດພິກໄທ ຈະຫຼຸດອອກຈາກກ້າງຂອງພວງ ດ້ານລຸ່ມຂອງເຄື່ອງຍັບ ຄວນຫາສາດຫຼືຜ້າ ຈະປະເອີບງ ຫຼື ພື້ນຊີມັງສະອາດຮອງຮັບໄວ້.

- ນຳເອົາເມັດໝາກພິກໄທທີ່ຫຼຸດແລ້ວໄປຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ ໂດຍການປີ້ນໄປມາໃຫ້ສະໝ່ຳສະເໝີ ປະມານ 4-5 ແດດທີ່ດີ ກໍ່ຈະກາຍເປັນສີດຳ ແລະ ແຫ້ງດີ ທີ່ເອີ້ນກັນວ່າ " ແກ່ນໝາກພິກໄທດຳ ".

- ກ່ອນຈະບັນຈຸເພື່ອເກັບມ້ຽນ ຫຼື ສົ່ງຂາຍ ກໍຕ້ອງໄດ້ຟັດໃຫ້ເມັດລີບ ແລະ ສິ່ງເຈືອປົນອອກໃຫ້ເຫຼືອແຕ່ເມັດໝາກພິກໄທລ້ວນໆ ຈຶ່ງຈະໄດ້ມາດຕະຖານຕະຫຼາດ.

ໃຫ້ດີແທ້ ເພື່ອໃຫ້ໜັງຂອງເມັດໝາກພິກໄທດຳເຫຼື້ອມ ແລະ ງາມດີ ກໍໃຫ້ເອົາເມັດໝາກພິກໄທທີ່ຍັງສົດຢູ່ ຫຼັງຈາກຍີແລ້ວນັ້ນມາລວກນ້ຳຮ້ອນໆ ປະມານ 5 ນາທີ ແລ້ວຈຶ່ງເອົາໄປຕາກແດດຕາມວິທີການທີ່ໄດ້ແນະນຳມາຂ້າງເທິງນັ້ນ.

ອັດຕາການປ່ຽນຮູບຂອງໝາກພິກໄທແກ່ນດຳ ໄດ້ປະມານ 33% (ຄືໝາກພິກໄທເມັດສົດ 100 ກິໂລ ຈະໃຫ້ໝາກພິກໄທແກ່ນດຳແຫ້ງ 33 ກິໂລ).

ເອກກະສານອ້າງອີງ

- ການປູກພືກໄທ.

ນາງ ມັນທະນາ ບູນປົບ, ກົມສົ່ງເສີມການກະເສດ, ຄຳແນະນຳທີ 28; ປະເທດໄທ (1980).

- ສັກສິດ ເກີດປຣິດີ (1954) ການປູກພືກໄທ ທັງສີຄຳແນະນຳການກະເສດທີ 2, ກົມກະສິກຳ.

ການປູກງາ

ແປຮຽບຮຽງໂດຍ: ນາງຂັນແກ້ວ **ອຸປະລາວັນ**

: ວັນນະກອນ **ພິມມະສະຖິດ**

ການປູກງາ

ງາເປັນພືດທີ່ໃຫ້ປະໂຫຍດ ເຊັ່ນ : ໃຊ້ເມັດເຮັດຂະໜົມຫວານຕ່າງໆ ປະກອບໃສ່ອາຫານ ແລະ ປ່ຽນຮູບເປັນນ້ຳມັນ ສະລັດປະກອບອາຫານ ນ້ຳມັນເນີຍທຽມ ນ້ຳມັນໃສ່ຜົມ ສະບູ ນ້ຳອົບ ນ້ຳຫອມ ແລະ ເຄື່ອງແຕ່ງໜ້າອີກຫຼາຍຢ່າງ. ນອກຈາກນັ້ນໃນລາວເຮົາ ນ້ຳມັນງານອກຈາກໃຊ້ເປັນນ້ຳມັນໃຊ້ຂົ້ວ, ຈືນແລ້ວຍັງເປັນຢາໃຊ້ຕໍ່ກະດູກຂອງໝໍຢາພື້ນເມືອງ.

ງາພື້ນເມືອງມີຢູ່ 3 ຊະນິດຄື:

1. ງາດຳ ເມັດອ່າວຍາວ ມີເປືອກຫຸ້ມສີດຳ
2. ງາຂາວ ລັກສະນະເມັດຄືກັບງາດຳ ແຕ່ມີເປືອກຫຸ້ມສີຂາວ.
3. ງາຂີ້ມອດ ເມັດອ່າວກົມ ເປືອກຫຸ້ມສີນ້ຳຕານ ສີເທົ່າ ໃນບາງທ້ອງຖິ່ນໃຫ້ຊື່ວ່າງາເຈືອງ.

ປະເພດດິນ

ງາເປັນພືດທີ່ປູກໄດ້ໃນດິນທຸກຊະນິດ ທີ່ມີການລະບາຍນ້ຳດີ ມີອິນຊີວັດຖຸຫຼາຍ ແຕ່ບໍ່ແມ່ນດິນຊາຍ ແລະ ດິນດາກ (ດິນດ່າງ) ດິນທີ່ເໝາະສົມກັບການປູກງາ ຄື ດິນຮ່ວນປົນຊາຍມີອິນຊີວັດຖຸຫຼາຍ ບໍ່ເປັນກົດ ຫຼື ເປັນດ່າງຈົນເກີນໄປ ແລະ ພື້ນທີ່ຄວນລະບາຍນ້ຳໄດ້

ສະດວກ, ຄວນໄຖດິນ 2 ເທື່ອ ແລະ ເມື່ອໄຖແລ້ວແຕ່ລະເທື່ອຕ້ອງຕາກແດດໄວ້ປະມານ 2-3 ແດດ ແລ້ວຄາດດິນໃຫ້ແຕກແລ້ວຕາກດິນອີກ 3-4 ແດດ ເພື່ອຂ້າເຊື້ອພະຍາດ ແມງໄມ້ ແລະວັດຊະພືດທີ່ຢູ່ໃນດິນໃຫ້ຕາຍກ່ອນ.

ລະດູແລະວິທີປູກ

ລະດູປູກງາທີ່ເໝາະສົມທີ່ສຸດ ຄື ຕອນທ້າຍເດືອນ ມີນາ (3) ຫຼື ຕົ້ນເດືອນ 4 (ເມສາ) ໃນໄລຍະນີ້ ມີຝົນຕົກເລັກນ້ອຍ ຊຶ່ງເໝາະແກ່ການງອກ ແລະ ຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ດີທີ່ສຸດວິທີປູກທົ່ວໄປມີ 2 ວິທີຄື :

1/- ວິທີຫວ່ານ ເປັນວິທີທີ່ເຄີຍເຮັດຢູ່ທົ່ວໄປ ເພາະສະດວກທີ່ສຸດແຕ່ມີຂໍ້ຫຍຸ້ງຍາກຢູ່ຄື ຕອນບົວລະບັດຮັກສາ ພວນດິນຫຼືກຫຍ້າບໍ່ສະດວກ ວິທີຫວ່ານນີ້ໃນເນື້ອທີ່ 1 ເຮັກຕາ ໃຊ້ເມັດພັນປະມານ 18-20 ລິດ ຫຼື 22 ກິໂລ ປົນກັບຊາຍລະອຽດ ຫຼື ຂີ້ເຖົ່າໃນອັດຕາດຽວກັນກັບເມັດພັນ ເພື່ອຊ່ວຍໃຫ້ການຫວ່ານກະຈາຍໄດ້ທົ່ວເຖິງ ແລະ ສະໝ່ຳສະເໝີ.

2/- ການຢອດເມັດເປັນແຖວງ ວິທີນີ້ສະດວກຕໍ່ການປະຕິບັດດູແລຮັກສາການພວນດິນໃສ່ຝຸ່ນ ແລະ ການເກັບກ່ຽວ, ໄລຍະປູກໃຊ້ໄລຍະຫ່າງແຖວ 0,5-1,0 ແມັດໄລຍະລະຫວ່າງຕົ້ນ ຫຼື ລະຫວ່າງຂຸມ 10-15 ຊ.ມ. ເມື່ອຕົ້ນໃຫຍ່ຈະຕິດກັນພັດເຮັດໃຫ້ຈຳພວກວັດສະພືດຈະເລີນເຕີບໂຕບໍ່ໄດ້ ວິທີຢອດນີ້ຈະໃຊ້ເມັດພັນ

ເຮັກຕາໜຶ່ງ 15 ກ.ກ ໂດຍໃຊ້ຈັກເຮັດເປັນຮ່ອງຕື້ນໆ ແລ້ວໂຮຍເມັດລົງໄປໃຊ້ດິນຖົມບາງໆ ເມື່ອຢອດໄດ້ 3-4 ວັນ ງາຈະງອກສູງປະມານ 1 ຄືບ ໃຫ້ຖອນຕົ້ນທີ່ຍຸດກັບຖົມ.

ການບຳລຸງຮັກສາ

ເມື່ອງາສູງປະມານໜຶ່ງຄືບ ຫຼື ແຕກໃບປະມານ 4-6 ໃບ ຕ້ອງກຳຈັດວັດສະພືດ 1 ເທື່ອ ແລະ ຈະເຮັດອີກຕາມເມື່ອຕົ້ນງາສູງປະມານ 0,5 ແມັດ.

ການເກັບກ່ຽວ

ງາພັນເມືອງທີ່ປູກທ້າຍເດືອນ 3 (ມີນາ) ຫຼື ຕົ້ນເດືອນ 4 (ເມສາ) ຈະເລີ່ມມີຝັກແກ່ ເກັບກ່ຽວໄດ້ໃນທ້າຍເດືອນ6(ມິຖຸນາ) ຫຼື ຕົ້ນເດືອນ 7 (ກໍລະກົດ) ຫຼື ມີອາຍຸປະມານ 100-120 ວັນ ສ່ວນງາຕ່າງປະເທດ ອາຍຸສັ້ນມີອາຍຸພຽງ 50 ມື້ ຂຶ້ນໄປສາມາດເກັບກ່ຽວໄດ້. ບາງທ້ອງຖິ່ນທ້າຍເດືອນ 9 ຕົ້ນເດືອນ 10 ຈຶ່ງປູກ ແລ້ວໃຫ້ງາແກ່ໃນຕອນລະດູແລ້ງຈະເຮັດໃຫ້ງ່າຍຂຶ້ນ.

ວິທີເກັບກ່ຽວ

ໃຊ້ມີດ ຫຼື ກ່ຽວຕັດໃຫ້ຕ່ຳຈາກງ່າທີ່ມີຝັກລົງມາ ປະມານ 30 ຊຕມ. ເມື່ອໄດ້ແລ້ວ ເອົາມາກອງຮວມກັນໄວ້ບ່ອນແຈ້ງປະມານ 2-3 ວັນ ເພື່ອໃຫ້ໃບຫຼົ່ນ. ເມື່ອຫຼົ່ນໝົດແລ້ວ ມັດຮວມກັນ

ເປັນກ້ອງ ຂະໜາດກຳມື ແລ້ວຮີງໃສ່ຮາວທີ່ກຽມໄວ້ ໃຫ້ຍອດຊີ້ຂຶ້ນ ເທິງ ແລະ ວິທີໜຶ່ງ ນຳມັດງາມາຮີງໃສ່ກັນເປັນພູ່ງ ກາງແຈ້ງໃຫ້ ຖືກແດດເອົາຍອດຂຶ້ນຄ້ຳກັນປະຕາກແດດໄວ້ 2-3 ມື້. ຫຼັງຈາກນັ້ນ ເວລາແດດກ້າກາງ ເກັບມາຟາດໃສ່ແຜ່ນແພທີ່ກາງໄວ້ ຫຼືໃສ່ລານດິນກໍ ໄດ້ ຫຼັງຈາກຟາດແລ້ວກໍເອົາກະດົ້ງຝັດ ຫຼື ຮ່ອນເອົາສິ່ງສົກກະປົກ ອອກແລ້ວຕາກອີກແດດໜຶ່ງໃຫ້ແຫ້ງກ່ອນ ເພື່ອປ້ອງກັນແມງໄມ້ທີ່ຕິດ ຢູ່ແລ້ວເກັບໃສ່ກະສອບ ແລະ ນຳອອກຈຳໜ່າຍສູ່ຕະຫຼາດຕໍ່ໄປ.

ຮູບ 13. ເມັດໝາກງາ

ພະຍາດ, ແມງໄມ້ ສັດຕູຂອງງາເທົ່າທີ່ພົບມີດັ່ງນີ້

ພະຍາດທີ່ພົບເຫັນ

1. ພະຍາດຍອດຝອຍ ມັກເປັນກັບງາທົ່ວໄປ ເມື່ອປູກ ແລ້ວຝົນຕົກໜັກເກີນໄປ ຈະເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດນີ້ ການປ້ອງກັນກໍ ພະຍາຍາມປູກໃນໄລຍະຝົນຮ້ອຍລົງແດ່ແລ້ວ ຕອນທ້າຍລະດູຝົນ ຫຼື

ເລີ່ມປູກ ຫຼື ຫວ່ານງາຕອນຝົນຕົກເທື່ອທີໜຶ່ງ ເພື່ອຈະໄດ້ເກັບກ່ຽວ ກ່ອນຝົນຕົກໜັກ.

2. ບົ້ງກິນໃບ ແລະ ຝັກ ໃຊ້ຢາ ເຊວິນ 85% 1 ບ່ວງ ແກງຕໍ່ນ້ຳ 20 ລິດ ສີດ ຫຼື ຢາພວກ ໂຟດສະດຣິນ ໄບດຣິນ 2 ບ່ວງແກງ ຕໍ່ນ້ຳ 20 ລິດ ສີດ.

3. ບົ້ງກິນໃບ ແລະ ລຳຕົ້ນ (ປະຕິບັດເຊັ່ນດຽວກັນກັບ ບົ້ງກິນໃບ ແລະ ຝັກ).

4. ເພັຍອ່ອນ(ໃຊ້ຢາແບບດຽວກັບໃບບົ້ງກິນໃບແລະຝັກ).

(ເອກະສານອ້າງອີງ)

- ການປູກງາ, ກົມສົ່ງເສີມການກະເສດ, ປະເທດໄທ (1980).

ການປູກຫຸ່ງສາ

ຮຽບຮຽງໂດຍ: ເພື່ອງສີ **ຈັນທະລາວັນ**

ການປູກຫຸ່ງສາ

ລັກສະນະທົ່ວໄປ

ຫຸ່ງສາຊະນິດເກີດຕາມທຳມະຊາດກົກສູງເຖິງ 4 ຫາ 5 ແມັດ, ມີອາຍຸເຖິງ 10 ປີ ແຕ່ຊະນິດອາຍຸໜຶ່ງປີກົກສູງ 1 ຫາ 2 ແມັດ ແລະ ກໍ່ມີຊະນິດໃຫ້ໝາກໄວກວ່າ ແຕ່ປູກເຖິງມື້ໃຫ້ໝາກ 75 ຫາ 100 ວັນ.

ແກ່ນຫຸ່ງສາມີນ້ຳມັນ 46% ຫາ 55%, ນ້ຳມັນຫຸ່ງສາເປັນຊະນິດນ້ຳມັນບໍ່ເຫືອຍແຫ້ງມີຄວາມໜຶ້ນສູງ. ຢູ່ໃນເງື່ອນໄຂຮ້ອນ500 ຫາ 600 ອົງສາຊັງຕີກຣາດ, ບໍ່ປ່ຽນທາດ, ບໍ່ໄໝ້ຢູ່ໃນເງື່ອນໄຂເຢັນ 18 ຫາ 0 ອົງສາຊັງຕີກຣາດ ກໍ່ບໍ່ກ້າມໄດ້, ບໍ່ເຊື່ອມເຂົ້າກັບນ້ຳມັນກາດ ແລະ ແອັດຊັງ. ສະນັ້ນ ນ້ຳມັນຫຸ່ງສາເປັນຊະນິດນ້ຳມັນທີ່ດີພິເສດ, ໃຊ້ເປັນນ້ຳມັນຍົນ, ລົດໄຟ, ອາຍພົ່ນ ແລະ ຊະນິດເຄື່ອງຈັກໝູນຄວາມໄວສູງ.

ນ້ຳມັນຫຸ່ງສາ ຍັງສາມາດປຸງແຕ່ງເຮັດຢາຂ້າແມ່ທ້ອງ, ເຮັດສະບູ, ນ້ຳຫອມ, ເຮັດໝຶກ ແລະ ອື່ນໆ ...

ເຫຍື່ອ ຫຸ່ງສາ ຫຼັງຈາກບີບເອົານ້ຳມັນແລ້ວຍັງເປັນຝຸ່ນໃສ່ພືດຕ່າງໆ (ແຕ່ໃຫ້ສັດກິນບໍ່ໄດ້). ນອກນັ້ນ ໃບ, ລຳຕົ້ນ,ຮາກ, ກໍ່ມີຄຸນປະໂຫຍດ ເຊັ່ນ ໃບເຮັດຝຸ່ນບົ່ມ ແລະ ລ້ຽງມອນ, ລຳຕົ້ນເຮັດເຈ້ຍຮາກເຮັດເປັນວັດຖຸປະກອບເຮັດຢາ.

ເຫັນໄດ້ວ່າໝາກຫຸ່ງສາ ມີຄວາມສຳຄັນທີ່ສຸດ ໃນວຽກງານ

ກະສິກຳ ແລະ ອຸດສາຫະກຳ.

ດິນຟ້າອາກາດແລະລະດູການ

ອາກາດ

ຫຸ່ງສາ ເປັນພືດທີ່ເກີດຢູ່ເຂດຮ້ອນ ສະນັ້ນ ເງື່ອນໄຂອາກາດຂອງປະເທດເຮົາແຕ່ເໜືອຕະຫຼອດໃຕ້ ລ້ວນແຕ່ເໝາະສົມໃນການເຕີບໂຕຂອງມັນ.

ດິນ

ດິນທີ່ເໝາະສົມທີ່ສຸດສຳລັບປູກຫຸ່ງສາແມ່ນດິນພົງ, ດິນທີ່ມີພືດວັດຖຸປົນຢູ່ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ, ດິນທີ່ລະບາຍນ້ຳໄວ (ບໍ່ເປັນດິນສົ້ມ).

ລະດູການປູກ

ຫຸ່ງສາປູກໄດ້ 2 ລະດູຄື ລະດູຝົນ ເດືອນ 6 ຫາເດືອນ 7, ລະດູແລ້ງເດືອນ 10 ຫາເດືອນ 11, ຖ້າປູກແຄມແມ່ນ້ຳປູກເດືອນ 11, ຫາກປູກຕາມດິນພຽງ, ເນີນພູແມ່ນປູກເດືອນ 6ຫາເດືອນ 7.

ການຕຽມດິນແລະວິທີປູກ,ບົວລະບັດຮັກສາ

1. ການຕຽມດິນ

ອີງຕາມເງື່ອນໄຂຂອງດິນເຊັ່ນ ດິນແຄມແມ່ນ້ຳ ບໍ່ຈຳເປັນ

ໄຖ, ຄາດ, ຫາກເປັນດິນທົ່ງຄວນໄຖ ແລະ ຄາດສອງເທື່ອກໍສາມາດປູກໄດ້, ຫາກເປັນດິນບຸກເບີກໃໝ່ ຊຶ່ງມີແຕ່ທົ່ງຫຍ້າ ຕ້ອງໄຖກ່ອນປູກໜຶ່ງເດືອນ, ໃກ້ຈະປູກຈຶ່ງໄຖ ແລະ ຄາດຕື່ມ. ໃນການໄຖ ຕ້ອງໄຖໃຫ້ເລິກ ແລະ ຄາດໃຫ້ລະອຽດ.

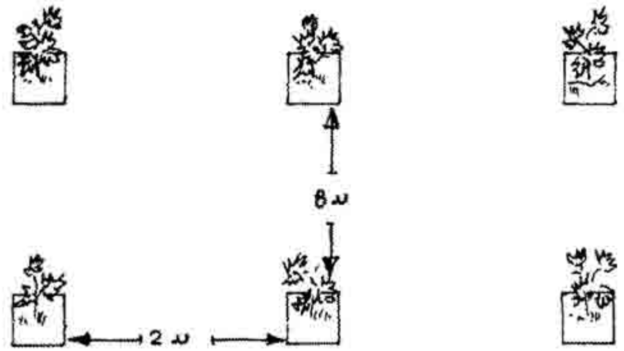
2 <u>ວິທີການປູກ</u>

- <u>ເລືອກພັນຈະປູກ</u> : ຕ້ອງເລືອກແກ່ນທີ່ໃຫຍ່; ເຕັມດີ ແລະ ບໍ່ມີພະຍາດ. ວິທີເລືອກນັ້ນໃຫ້ເອົາແກ່ນພາກຕ່າງສາ ແຊ່ນ້ຳໃນໄລຍະໜຶ່ງ ຫາກແກ່ນໃດຟູແມ່ນບໍ່ດີແລ້ວເອົາຖິ້ມ.

- <u>ວິທີການເລັ່ງພັນໃຫ້ງອກໄວ</u> : ເລືອກພັນແລ້ວ ກ່ອນຈະປູກໃຫ້ເອົາແກ່ນພັນແຊ່ນ້ຳຮ້ອນ 30 ອົງສາຊຶ່ງຕີດ້ວຍວິທີປະສົມນ້ຳຮ້ອນກັບນ້ຳເຢັນໃນອັດຕາ 1 ສ່ວນນ້ຳຮ້ອນ 2 ສ່ວນນ້ຳເຢັນ, ແຊ່ໄວ້ພາຍໃນ 3-4 ຊົ່ວໂມງ ແລ້ວເອົາໄປປູກ ຫຼື ເອົາແກ່ນພັນບົ່ມກັບດິນຊາຍຊຸ່ມໃຫ້ແຕກໜໍ່ ແລ້ວຈຶ່ງປູກກໍໄດ້.

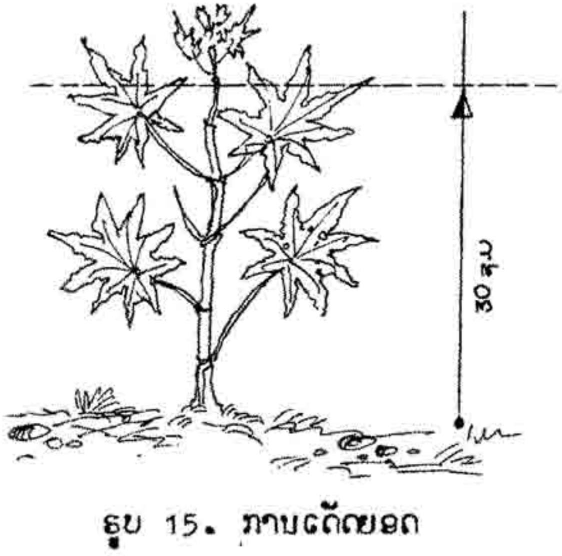
- <u>ການປູກ</u> : ຂຸມໜຶ່ງຕໍ່ 2-3 ແກ່ນ, ຂຸມເລິກ 6-8 ຊຕມ. ຖ້າເບ້ຍຫາງສາຂາບສູງໄລຍະໜຶ່ງແລ້ວ ກໍຖອນເອົາກົກບໍ່ງາມອອກແລ້ວປະໄວ້ຂຸມໜຶ່ງຕົ້ນໜຶ່ງ.

- <u>ໄລຍະປູກ</u> : ຖ້າດິນດີ ເຊື່ອມ ດິນແຊມນ້ຳ ປູກໄລຍະແຖວ 1,5-2 ແມັດ, ໄລຍະຕົ້ນ 6-8 ຊຕມ., ຖ້າດິນບໍ່ດີປູກ 1,2 ແມັດ × 5 ຊຕມ.



ໄລຍະແຖວ 1,5–2 ແມັດ ໄລຍະຕົ້ນ 6–8 ແມັດ.

ຮູບ 14. ໄລຍະປູກ



ຮູບ 15. ການຕັດຍອດ

3. <u>ການໃສ່ຝຸ່ນ</u>

ການໃສ່ຝຸ່ນກໍ່ແມ່ນສິ່ງສຳຄັນອັນໜຶ່ງ ທີ່ຈະເຮັດໃຫ້ການປູກຫຸ່ງສາໄດ້ຮັບຜົນຜະລິດສູງ ໂດຍສະເພາະໃນປະເທດອຸດສາຫະກຳຈະເລີນ, ແຕ່ອີງໃສ່ເງື່ອນໄຂຂອງປະເທດໃນປະຈຸບັນນີ້ ພວກເຮົາຈະບໍ່ແນະນຳກ່ຽວກັບການໃສ່ຝຸ່ນ.

4. <u>ການບົວລະບັດຮັກສາ</u>

- <u>ການຖອນແຍກ</u> : ຫຼັງຈາກຫຸ່ງສາເລີ່ມງອກໄດ້ 20 ຫາ 25 ມື້ ຕົ້ນຫຸ່ງສາມີ 2 ໃບ, ແຫ່ງນັ້ນເປັນເວລາທີ່ເໝາະສົມ ທີ່ສຸດໃນການເລີ່ມລົງມືຖອນແຍກ ໃນການຖອນແຍກ ເຮົາຄວນຄັດເລືອກແຕ່ຕົ້ນທີ່ອຸດົມສົມບູນແຂງແຮງດີ, ປາສະຈາກພະຍາດ ແມງໄມ້ລົບກວນ ແລະ ປະໄວ້ໜຶ່ງຕົ້ນຕໍ່ຂຸມ.

- <u>ການເສຍຫຍ້າ ແລະ ພວນດິນ</u> : ຖ້າເຮົາຕ້ອງການຜົນຜະລິດສູງ ກໍຈຳເປັນໄດ້ທຳການບົວລະບັດຮັກສາໃຫ້ພຽງພໍເປັນຕົ້ນຄືການເສຍຫຍ້າ ແລະ ພວນດິນ ຄືຫຼັງຈາກປູກແລ້ວ 3–4 ອາທິດ ຄວນເສຍຫຍ້າ ແລະ ພວນດິນ, ເທື່ອທີ່ສອງຄວນເສຍຫຍ້າ ແລະ ພວນດິນເມື່ອຫຸ່ງສາອາຍຸໄດ້ 2–3 ເດືອນ.

- <u>ການເດັດຍອດ</u> : ການເດັດຍອດເປັນການປະກອບສ່ວນໃຫ້ໝາກຂະຫຍາຍຕົວດີ ແລະ ສຸກໄວ. ການເດັດຍອດຕ້ອງໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມເງື່ອນໄຂດັ່ງນີ້ :

- ເດັດຍອດເວລາຕົ້ນຫຸ່ງສາມີ 4–5 ໃບແທ້, ຕົ້ນສູງປະ

ນານ 30 ຫາ 40 ຊມ. ເດັດຍອດເວລາທ້ອງຟ້າມີຄວາມເຢັນ ແຕ່ຕົ້ນໃດອ່ອນເພຍບໍ່ຄວນເດັດຍອດ. ນອກນັ້ນ ຖ້າຫາກຕ້ອງການໃບຫຸ່ງສາ ເພື່ອລ້ຽງມອນກໍ່ຄວນເດັດໃບຈຳນວນ1/3ຂອງຈຳນວນໃບໃນໜຶ່ງຕົ້ນ, ເດັດແຕ່ໃບລຸ່ມຂຶ້ນໄປ, ເດັດໃບເດືອນໜຶ່ງສອງເທື່ອຄື : ໃບຕອນເຊົ້າ ຫຼື ຕອນແລງ.

- <u>ການກຳຈັດບົ້ງກິນໃບຫຸ່ງສາ</u> : ຫຸ່ງສາຫຼັງຈາກປູກແລ້ວໜຶ່ງເດືອນ ບົ້ງກິນໃບເລີ່ມທຳລາຍຕະຫຼອດ ເວລາການເຕີບໂຕຂອງຕົ້ນຫຸ່ງສາ. ວິທີກຳຈັດ ຖ້າມີແຮງງານພຽງພໍອາດຈະຈັບເອົາແລ້ວເຜົາໄຟ. ການໃຊ້ຢາກຳຈັດເຊັ່ນ ຢາໂບຣຊິດ 50% ຫຼືເອສໄທອອນ 25% ໃນອັດຕາ 2-3 ບ່ວງຕໍ່ນ້ຳ 8 ລິດ ສີດໃສ່ຕາມພາກສ່ວນຕ່າງໆ ຂອງຕົ້ນຫຸ່ງສາ.

5. <u>ການເກັບກ່ຽວແລະເລືອກພັນ</u>

- <u>ເກັບກ່ຽວ</u> : ຍ້ອນພ້ວໝາກຫຸ່ງສາບໍ່ສຸກພ້ອມກັນ ສະນັ້ນຕ້ອງຈຳເປັນຕ້ອງເກັບກ່ຽວເປັນສອງຊຸດ ເວລາເຫັນໝາກຫຸ່ງສາສ່ວນຫຼາຍມີສີດຳ ແລະ ເປືອກນອກຂອງໝາກເລີ່ມແຕກແຫ້ງກໍ່ຄວນລົງມືເກັບກ່ຽວໄດ້. ໝາກທີ່ເກັບມາແລ້ວເອົາໄປຕາກແດດຈົນ ໃຫ້ເປືອກນອກແຫ້ງແຕກອອກເປັນແຊກແລ້ວເກັບມ້ຽນໄດ້.

- <u>ເລືອກເມັດພັນ</u> : ຢາກໄດ້ແກ່ນພັນດີຕ້ອງເລືອກ 3 ເງື່ອນໄຂ ດັ່ງນີ້ : ຕົ້ນໃຫຍ່ງາມດີ, ພ້ວໃຫຍ່ງາມ, ເມັດພັນໃຫຍ່ເຕັມດີ. ເລືອກເອົາພ້ວໃຫຍ່ໃນນັ້ນແມ່ນເລືອກເອົາໝາກຢູ່ກາງພ້ວເພື່ອໄວ້ເຮັດແນວພັນ.

(ເອກກະສານອ້າງອີງ)

ຄູ່ມືກ່ຽວກັບການປູກ ແລະ ບົວລະບັດຮັກສາພືດຕ່າງໆ

(1979)

ກົມຄຸ້ມຄອງດິນນາ ແລະ ປູກຝັງ

ການປູກໝາກມ່ວງຫິມະພານ

ແປ ແລະຮຽບຮຽງໂດຍ: ເພື່ອງສີ **ຈັນທະລາວັນ**

ການປູກໝາກມ່ວງຫິມະພານ

I. ລັກສະນະທົ່ວໄປ

ໝາກມ່ວງຫິມະພານ ເປັນໄມ້ຢືນຕົ້ນທີ່ຢູ່ໃນຕະກູນດຽວກັບຕົ້ນໝາກມ່ວງ. ໝາກມ່ວງຫິມະພານ ມີແຫຼ່ງກຳເນີດເກີດຂຶ້ນຢູ່ອາເມຣິກາກາງ ແລະ ອາເມຣິກາໃຕ້ ຕໍ່ມາໄດ້ມີຜູ້ນຳມາປູກໃນອິນເດຍແລະອາຟຣິກກາກາງ. ໝາກມ່ວງຫິມະພານເປັນຕົ້ນໄມ້ເຂດຮ້ອນ ມີປະເທດຕ່າງໆນິຍົມປູກເຊັ່ນ : ອິນເດຍ ພາກຕາເວັນຕົກ, ຟີລິບປິນ, ອິນດູຈີນ ແລະອາຟຣິກກາຕາເວັນຕົກ - ຕາເວັນອອກ. ຕົ້ນໝາກມ່ວງຫິມະພານ, ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວຕາມທຳມະຊາດ ມັນບໍ່ເລືອກດິນ, ຖ້າເປັນດິນທີ່ມີຝຸ່ນຫຼາຍກໍຈະເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວໄດ້ໄວ ແລະ ເປັນໄມ້ຢືນຕົ້ນຂະໜາດໃຫຍ່ໂດຍສະເພາະໃນດິນ ທີ່ມີຫີນປະສົມຢູ່ດ້ວຍ ຕົ້ນໝາກມ່ວງຫິມະພານກໍສາມາດງອກງາມຂຶ້ນໄດ້, ສະແດງເຖິງຄວາມທົນທານເປັນພິເສດ. ປະໂຫຍດຂອງຕົ້ນມ່ວງຫິມະພານກໍມີຢູ່ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍເຊັ່ນ :

ໜ່ວຍ

ສາມາດເຮັດກວນໝາກໄມ້, ນ້ຳສົ້ມ. ສ່ວນນ້ຳຈາກໜ່ວຍໃຊ້ສຳລັບແກ້ໂລກກະເພາະອາຫານ, ແກ້ເຈັບຄໍ, ແກ້ຖ່າຍໜັກ, ຂັບນ້ຳປັດສະວະ ແລະ ຂັບນ້ຳເຫື່ອ.

<u>ເປືອກເມັດ</u>

ນຳມາສະກັດໄດ້ກົດນ້ຳມັນ, ມີພິດຕໍ່ຜິວໜັງ. ແຕ່ໃຊ້ເປັນຢາແກ້ໂລກຜິວໜັງ, ໂລກເລືອດຕຳ, ທາງດ້ານອຸດສາຫະກຳນຳໄປເຮັດນ້ຳມຶກພິມ, ກະເບື້ອງ, ຢາງປູທາງ, ສີທາເຮືອນ.

<u>ແກ່ນ</u>

ໃຊ້ຮັບປະທານອາຫານ, ໃຫ້ໂປຼຕີນສູງ ແລະ ຍ່ອຍງ່າຍ.

<u>ໃບແລະຍອດອ່ອນ</u>

ໃຊ້ບັນເທົາທ້ອງບິດ, ທ້ອງຊູ ແລະ ລິດສະດວງ.

<u>ໃບແກ່</u>

ປົດໃຫ້ລະອຽດ ໃຊ້ປົວແຜໄຟໄໝ້ ຫຼືນຳມາປົດໃຫ້ມຸ່ນໃຊ້ສີຟັນກໍໄດ້.

<u>ຢາງຈາກເປືອກລຳຕົ້ນ</u>

ໃຊ້ເຮັດນ້ຳມຶກ, ຢາງກາວ, ນ້ຳມັນພັດໃຫ້ເປັນເງົາເຫຼື້ອມ ເພື່ອປ້ອງກັນແມງໄມ້.

<u>ເປືອກລຳຕົ້ນ</u>

ໃຊ້ເປັນຢາດີແກ້ປວດຟັນ, ຫຼື ຕົ້ມກິນແກ້ໂລກທ້ອງຊູ.

<u>ຮາກ</u>

ໃຊ້ເປັນຢາແກ້ທ້ອງຊູ, ເປັນຢາສະໝານແຜ.

ນອກຈາກແກ່ນພາຍໃນຂອງມັນ ຈະມີລາຄາດີແລ້ວ ຕົ້ນ, ໃບ ແລະ ດອກຂອງມັນກໍເປັນປະໂຫຍດຢູ່ບໍ່ໜ້ອຍ ລຳຕົ້ນໃຊ້ເປັນໄມ້ປູພື້ນໄດ້ດີ, ສ່ວນຍອດ ແລະ ດອກແມ່ນສາມາດເປັນອາຫານຈຳພວກຜັກ, ໜ່ວຍດິບຂອງມັນກໍໃຊ້ເປັນອາຫານຕົ້ມແກງໄດ້ສ່ວນແກ່ນຂອງມັນ, ຖ້າຕ້ອງການເກັບ ກໍບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງປິດເອົາໜ່ວຍ ເພາະແກ່ນບໍ່ໄດ້ຢູ່ໃນໜ່ວຍ, ຢູ່ຂ້າງນອກຂອງໜ່ວຍຕ່າງຫາກ.

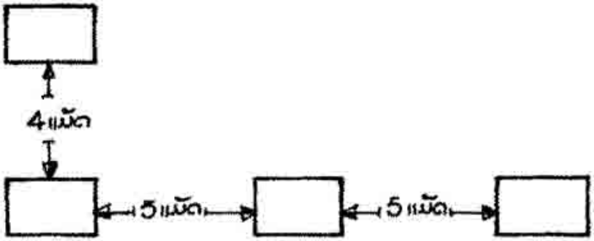
ເມື່ອປິດເອົາແກ່ນແລ້ວ, ປ່ອຍໃຫ້ໜ່ວຍຕິດຢູ່ກັບຕົ້ນ ແລະ ມັນຈະເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕໍ່ໄປ ຕາມທຳມະຊາດຂອງມັນ.

ຕົ້ນໝາກມ່ວງຫິມະພານ ເປັນຕົ້ນໄມ້ທົນທານ, ໃບຂະໜາດກາງ, ການປົ່ງໃບບໍ່ປົ່ງເປັນລະດູ ແຕ່ມັນຈະປົ່ງເລື້ອຍໆໄປຕະຫຼອດໝົດປີ, ລຳຕົ້ນຂອງມັນ, ຖ້າຫາກເອົາມີດຟັນຈະມີຢາງໜຽວໆ ໄຫຼອອກມາຕາມຮອຍຟັນ ແລະ ເປັນຢາງທີ່ໜຽວຫຼາຍ. ເມື່ອນຳມາແຊ່ນ້ຳແລ້ວກໍຈະໃຊ້ແທນກາວຕິດເຈັຍໄດ້.

II. ການປູກ

ໝາກມ່ວງຫິມະພານຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ, ການຕໍ່ງ່າ ຫຼື ຕອນ ຍັງບໍ່ນິຍົມກັນເທື່ອ ແຕ່ເປັນຕົ້ນໄມ້ທີ່ປູກງອກງາມໃນດິນທຸກປະເພດ.

ການປູກໝາກມ່ວງຫິມະພານ ໂດຍວິທີຫວ່ານແກ່ນໃຫ້ເປັນແຖວເໝືອນການຂຸດຂຸມປູກເຊັ່ນດຽວກັນ ຄືເວັ້ນໄລຍະລະຫວ່າງຕົ້ນປະມານ 4 ມ. ແລະ ລະຫວ່າງແຖວປະມານ 5 ມ. ຈຶ່ງເໝາະສົມ



ລະຫວ່າງຕົ້ນ 4 ມ. ລະຫວ່າງແຖວ 5 ມ.

ຮູບ 16. ການປູກ

ແລະ ຂຸມທີ່ຈະຫວ່ານແກ່ນນັ້ນ ຕ້ອງຂຸດໃຫ້ເລິກປະມານ 15ຊຕມ. ແລ້ວຢອດແກ່ນລົງໄປໃນຂຸມໆລະ 4-5 ແກ່ນ, ໃສ່ຝຸ່ນຄອກຈຳພວກຂີ້ງົວ, ຂີ້ຄວາຍ ລົງໄປໃນຂຸມພຽງເລັກນ້ອຍ ແລ້ວເອົາດິນປາກຂຸມຖົມ. ເມື່ອຕົ້ນໝາກມ່ວງຫິມະພານພົ້ນດິນຂຶ້ນມາ ຫຼືລຳຕົ້ນພົ້ນດິນຂຶ້ນມາປະມານ 7,5 ຊມ.ກໍຄວນຫາທາງປ້ອງກັນ ສັດ ຫຼື ລົມມາຢຽບຢ່ຳ, ໂດຍວິທີອ້ອມຮົ້ວຮອບຕົ້ນ. ແຕ່ລະຂຸມທີ່ປູກ, ເມື່ອລຳຕົ້ນຫາກສູງໄດ້ປະມານ 30 ຊຕມ. ກໍ່ໃຫ້ຄັດເລືອກເອົາຕົ້ນທີ່ແຂງແຮງ, ຂະໜາດໃຫຍ່, ແລ້ວຫຼົກຕົ້ນທີ່ບໍ່ແຂງແຮງນັ້ນອອກປະໄວ້ໃຫ້ເຫຼືອພຽງຂຸມລະ 1 ຕົ້ນກໍພໍ.

ຕົ້ນໝາກມ່ວງຫິມະພານ ຈະໃຫ້ຜົນຜະລິດໄດ້ກໍຕໍ່ເມື່ອມີອາຍຸປະມານ 3-4 ປີ ແຕ່ຜົນຜະລິດຍັງບໍ່ທັນຫຼວງຫຼາຍ, ຈົນກວ່າຕົ້ນຈະມີອາຍຸເຖິງ 7-8 ປີ ຈຶ່ງຈະໃຫ້ຜົນຜະລິດເພີ່ມຂຶ້ນ, ຕົ້ນໜຶ່ງອາດຈະມີບໍ່ຕ່ຳກວ່າ 800-1000 ໜ່ວຍຂຶ້ນໄປ. ສຳລັບໜ່ວຍໝາກມ່ວງຫິ

ມະພານທີ່ສຸກນີ້ ອາດຈະເກັບອອກຂາຍໄດ້ແຕ່ບໍ່ສູ້ຈະມີລາຄາເໝືອນ
ກັບໝາກໄມ້ຊະນິດອື່ນໆ. ສ່ວນໃຫຍ່ຂອງການປູກ ກໍຕ້ອງຢູ່ທີ່ແກ່ນ
ຂອງມັນເທົ່ານັ້ນ. ເມື່ອຕ້ອງການແກ່ນອອກຂາຍເປັນສິນຄ້າ ກໍຈະ
ຕ້ອງຮູ້ຈັກກັບວິທີແກະແກ່ນດ້ວຍ. ແຕ່ວິທີການແກະແກ່ນໝາກມ່ວງຫິ
ມະພານກໍບໍ່ແມ່ນຂອງຍາກຄື ໃຊ້ມີດບາງທຳມະດາ ຜ່າເປືອກແຂງ
ທີ່ຫຸ້ມນັ້ນອອກ, ກໍຈະເຫັນນວນຂາວພາຍໃນປະກອບກັນຢູ່ 2 ຊີກ
ແລະ ເອົານວນຂາວນັ້ນອອກຈາກເປືອກແຂງແລ້ວກໍຈະໄດ້ແກ່ນໝາກ
ມ່ວງຫິມະພານທີ່ນຳມາຄົ່ວ ຫຼື ຂົ້ວຮັບປະທານອາຫານໄດ້ ພຽງແຕ່
ນວນຂອງມັນກໍມັນບໍ່ນ້ອຍກວ່າຖົ່ວດິນ.

ເວັ້ນແຕ່ວ່າ ການແກະເອົາແກ່ນພາຍໃນຂອງມັນອອກມາ
ເປັນອາຫານບໍລິໂພກນັ້ນ ຖ້າຫາກເຮັດບໍ່ຖືກວິທີກໍອາດຈະໄດ້ຮັບອັນ
ຕະລາຍເໝືອນກັນຄືວ່າ : ຖ້າຫາກມື ຫຼື ຮ່າງກາຍຂອງເຮົາໄປ
ຖືກກັບຢາງທີ່ເປືອກແຂງຂອງມັນແລ້ວ ຢາງນັ້ນອາດຈະກັດມືຂອງ
ເຮົາພອງ ແລະ ເປື່ອຍໄດ້ງ່າຍ ຖ້າຮັກສາບໍ່ທັນ. ເພາະຢາງຂອງ
ໝາກມ່ວງຫິມະພານມີພິດ ຫຼື ມີກົດຮາຍແຮງສົ່ງກັດຢູ່ດ້ວຍ.

ວິທີປ້ອງກັນໃນໄລຍະທຳອິດ, ເມື່ອຈະລົງມືຜ່າເປືອກແຂງ
ຈະຕ້ອງໃຊ້ປູນຂາວ (ປູນຄຽວ) ທາໃສ່ມືໃຫ້ທົ່ວເສຍກ່ອນທີ່ຈະລົງ
ມືຜ່າເປືອກ, ເປັນການປ້ອງກັນໄດ້ວິທີໜຶ່ງ ແລະ ຄວນເລືອກຜ່າ
ເປືອກແກ່ນທີ່ຍັງສົດຢູ່ ຈະຜ່າໄດ້ງ່າຍກວ່າ.

ແກ່ນໝາກມ່ວງຫິມະພານໃນປະຈຸບັນ ນັບວ່າມີຄຸນຄ່າລາຄາ
ສົມຄວນເພາະເປັນສິນຄ້າສົ່ງອອກໄປຈຳໜ່າຍ ໃນຕ່າງປະເທດ,

ເພາະຄຸນປະໂຫຍດຂອງມັນມີຫຼາຍ ບໍ່ສະເພາະແຕ່ເປັນອາຫານບໍລິໂພກເທົ່ານັ້ນ, ຢາງຈາກຕົ້ນພາກມ່ວງຫິມະພານ ກໍຍັງນຳມາເຮັດກາວຕິດເຈ້ຍໄດ້ອີກດ້ວຍ.

ວິທີການປົວລະບັດຮັກສາ ສຳລັບຕົ້ນພາກມ່ວງຫິມະພານກໍບໍ່ຕ້ອງເປືອງເຫື່ອເປືອງແຮງ ຫຼື ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃນການຊື້ຢາກຳຈັດແມງໄມ້ ແລະ ສັດຕູພືດພຽງແຕ່ໃຊ້ວິທີຊຸດກອງໄຟໃຫ້ມີຄວັນແບບໄລ່ຍຸງກໍສາມາດຂັບໄລ່ແມງໄມ້ອອກໄປໄດ້.

<u>ເອກະສານອ້າງອີງ</u>

- ກະເສດຕະກຳ ເມືອງຮ້ອນແຜນພັດທະນາ (1983)
ໂດຍ ກຸສິນ ທຳຣົງ.

ການປູກຂ່າ

ແປແລະຮຽບຮຽງໂດຍ: ເພື່ອງສີ **ຈັນທະລາວັນ**

ການປູກຂ່າ

I. ລັກສະນະທົ່ວໄປ

ຂ່າເປັນພືດຜັກທີ່ສາມາດນຳມາປະກອບອາຫານໄດ້ຫຼາຍຊະນິດ; ເປັນສ່ວນປະກອບຂອງເຄື່ອງແກງເຜັດ ໄດ້ຫຼາຍຊະນິດນອກຈາກນີ້ຍັງເປັນພືດ ເປັນຢາ ໃນການປົວຢາພື້ນເມືອງ.

ຂ່າມີຖິ່ນກຳເນີດໃນເອເຊຍຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ເປັນພືດທີ່ມີອາຍຸຍືນນານ, ມີກິ່ນຫອມ ມີລຳຕົ້ນສີຂາວຢູ່ໃຕ້ດິນແຕ່ຈະຊູກ້ານແລະ ໃບເທິງພື້ນດິນສູງປະມານ 100-150 ຊັງຕີແມັດ ສາມາດເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວໄດ້ດີໃນບ່ອນທີ່ມີຮົ່ມເງົາ ແລະຂະຫຍາຍຕົວໄດ້ດີໃນດິນທຸກຊະນິດ ແຕ່ມັກດິນຜຸພັງ ແລະ ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນສູງ ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນພຽງພໍແຕ່ບໍ່ມີນ້ຳຂັງ.

II. ພັນທີ່ໃຊ້ປູກ

ເປັນພັນພື້ນເມືອງນິຍົມໃຊ້ກັນມາເຫິງນານສົມຄວນ. ສຳລັບການຂະຫຍາຍພັນ ແມ່ນໄດ້ນຳໃຊ້ເຫງົ້າເປັນການປູກຂະຫຍາຍ.

III. ການຕຽມດິນ

ຂຸດໄຖດິນໃຫ້ເລິກປະມານ 25 - 30 ຊຕມ., ຕາກດິນໄວ້ປະມານ 5 - 7 ວັນ, ຫວ່ານໂຮຍຝຸ່ນຄອກ ຫຼືຝຸ່ນບົ່ມໃຫ້ຫຼາຍ

ພວນດິນໃຫ້ລະອຽດ ເກັບເສດໄມ້ ແລະເສດວັດຊະພືດອອກໃຫ້ໝົດ.

IV. ການປູກ

ໃຊ້ໄລຍະລະຫວ່າງຂຸມປະມານ 70 ຊມ., ລະຫວ່າງແຖວປະມານ 100 ຊມ. ຫຼັງຈາກກຽມດິນແລ້ວ ໃຫ້ຂຸດຂຸມໂດຍໃຊ້ໄລຍະປູກທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້. ຂຸດໜໍ່ຂ່າຈາກກົກເຄົ້າຂອງເຫງົ້າ ພ້ອມໃຫ້ມີດິນຕິດມາກັບຮາກດ້ວຍ ໂດຍໃຊ້ສຽມແບ່ງ ແລະຄວາມຍາວຂອງໜໍ່ຂ່າຍາວປະມານ 1 ຄືບ ຫຼື 20 ຊມ. ພ້ອມໃຫ້ມີດິນຕິດມາພ້ອມ. ຝັງລົງໃນຂຸມທີ່ຂຸດໄວ້ແລ້ວຂຸມລະ 2-3 ໜໍ່ ຖົມດິນໃຫ້ເທົ່າກັບຄວາມເລິກຂອງໜໍ່ຂ່າທີ່ຂຸດຈາກບ່ອນເດີມ ແລ້ວຫົດນ້ຳໃຫ້ຊຸ່ມ.

V. ການບົວລະບັດຮັກສາ

1. ການໃສ່ຝຸ່ນ

ຖ້າດິນປູກຫາກມີຄວາມອຸດົມສົມບູນດີ ກໍບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງໃສ່ຝຸ່ນ ແຕ່ຖ້າຈະໃສ່ຄວນໃສ່ຝຸ່ນສູດ 15-15-15 ໃນອັດຕາ 180-300 ກິໂລ ຕໍ່ 1 ເຮັກຕາ ໃສ່ເດືອນລະເທື່ອ.

2. ການຫົດນ້ຳ

ໃນໄລຍະເລີ່ມປູກໃໝ່ໆ ຄວນຫົດນ້ຳວັນລະ 1-2 ເທື່ອ ຕອນເຊົ້າ ແລະ ຕອນແລງ ຫຼື ໃຫ້ດິນມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນພຽງພໍ. ຫຼັງຈາກຂ່າມີການເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວດີແລ້ວ ຈຶ່ງຫົດນ້ຳນ້ອຍລົງ 2 - 3 ວັນຕໍ່ 1 ເທື່ອກໍໄດ້.

3. ການພວນດິນແລະກຳຈັດວັດຊະພືດ

ໃນໄລຍະທຳອິດ ຫຼັງຈາກປູກ, ຖ້າມີວັດຊະພືດເກີດຂຶ້ນ ຄວນກຳຈັດໂດຍໄວນອກຈາກນັ້ນແລ້ວ ຄວນພວນດິນຮອບໆຕົ້ນເພື່ອໃຫ້ດິນພຸຜົງມີການຖ່າຍເທອາກາດໄດ້ດີ.

VI. ການເກັບກ່ຽວ

ຖ້າດິນແຫ້ງຄວນມີການຫົດນ້ຳກ່ອນເກັບກ່ຽວ. ເພື່ອສະດວກຕໍ່ການຂຸດຖອນ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນເຖິງຄວາມເສຍຫາຍ ໜໍ່ເໜົ້າຂ່າ. ສ່ວນຈະຂຸດ ຫຼື ຖອນຂ່າອ່ອນຫຼືຂ່າແກ່ນັ້ນ ຂຶ້ນຢູ່ກັບຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ. ການໃຊ້ປະກອບເປັນອາຫານ ກໍ່ຕ້ອງເປັນຂ່າອ່ອນ ແຕ່ຖ້າໃຊ້ເປັນຢາພື້ນເມືອງກໍ່ຕ້ອງເປັນຂ່າແກ່.

ເອກະສານອ້າງອີງ

ການປູກຜັກກິນດອກ ແລະ ກິນຫົວ (1986)
ອຸດົມ ໂກໄສສຸກ ວ ທ ບ. ກະເສດສາດ.

ການປູກຂີງ

ຮຽບຮຽງໂດຍ: ເພື່ອງສີ **ຈັນທະລາວັນ**

ການປູກຂີງ

ຂີງເປັນພືດຜັກທີ່ໃຊ້ບໍລິໂພກສົດ ແລະ ນຳໄປປະກອບອາຫານໄດ້ຫຼາຍຊະນິດ ນອກຈາກນັ້ນຍັງເປັນພືດເປັນຢາ ໃຊ້ປະກອບຢາພື້ນເມືອງ ມີລົດຊາດເຜັດຮ້ອນ ເພາະກັບອາຫານຄົນລາວພວກເຮົາໃຊ້ປະກອບອາຫານໄດ້ທັງຄາວ ແລະ ຫວານ.

I. ລັກສະນະທົ່ວໄປ

ຂີງເປັນພືດໜື່ງລຳຕົ້ນເປັນເຫງົ້າສີຂາວນວນ ຢູ່ໃຕ້ດິນມີກາບໃບຫໍ່ຫຸ້ມລຳຕົ້ນ, ໃບຍາວປາຍຮຽວແຫຼມ ຂີງມັກຂະຫຍາຍຕົວໃນດິນດີນປົນຊາຍທີ່ມີລັກສະນະຜູພົງ, ມີອິນຊີວັດຖຸ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມສົມບູນສູງ ມີການລະບາຍນ້ຳດີ ບໍ່ມັກເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວໃນດິນໜຽວ ຫຼື ດິນຊາຍເກີນໄປ. ລະດູທີ່ເໝາະສົມໃນການປູກຂີງຄືເດືອນ ມີນາ ຫາ ເດືອນ ພຶດສະພາ.

II. ພັນທີ່ໃຊ້ປູກ

ຂີງທີ່ປູກໃນປະເທດລາວເຮົາ, ສ່ວນຫຼາຍເປັນພັນພື້ນເມືອງ, ໂດຍມີການຂະຫຍາຍພັນປູກຕໍ່ກັນໄປເລື້ອຍໆ ຊື່ງການຂະຫຍາຍພັນດັ່ງກ່າວແມ່ນໄດ້ໃຊ້ສ່ວນຂອງເຫງົ້າທີ່ວ.

III. ການຕຽມດິນ

ຂຸດ, ໄຖດິນໃຫ້ເລິກປະມານ 25 - 30 ຊຕມ., ຕາກ

ດິນໄວ້ 5 - 7 ວັນ, ໂຮຍຝຸ່ນຄອກ ຫຼື ຝຸ່ນບົ່ມໃຫ້ຫຼາຍພວນດິນ ແລະ ປົກດິນໃຫ້ລະອຽດເພື່ອໃຫ້ມັນຜຸພັງກັບເສດວັດຊະພືດ ຫຼື ເສດໄມ້ອອກໃຫ້ໝົດ ແລະ ຍົກເປັນພານ ຫຼື ບໍ່ກໍ່ສຸດແລ້ວແຕ່.

IV. ການປູກ

ຫຼັງຈາກກຽມດິນແລ້ວ ໃຫ້ຂຸດຂຸມໂດຍໃຊ້ໄລຍະຫ່າງຂຸມ 25 ຊຕມ. ແລະໄລຍະລະຫວ່າງແຖວ 50 ຊຕມ. ໃຊ້ທ່ອນພັນທີ່ຊໍາອອກໜໍ່ແລ້ວ, ວາງລົງໃນຂຸມໆລະ 1 ທ່ອນ, ໂດຍວາງຕົ້ນທີ່ແຕກໜໍ່ຕັ້ງຂຶ້ນ, ແລ້ວຖົມດິນໃຫ້ໜາປະມານ 2-4 ຊຕມ. ໃຊ້ຫຍ້າແຫ້ງປົກຄຸມແລ້ວຫົດນໍ້າ.

V. ການບົວລະບັດຮັກສາ

1. ການໃສ່ຝຸ່ນ

ໂດຍປົກກະຕິແລ້ວ ພວກເຮົານິຍົມໃສ່ຝຸ່ນຄອກໃນຊ່ວງໄລຍະຂອງການກຽມດິນແລ້ວຖົມຕົ້ນຄັ້ງທໍາອິດເພື່ອກະຕຸ້ນໃຫ້ຂີງງາມ.

2. ການຫົດນໍ້າ

ຫຼັງຈາກປູກຂີງແລ້ວ ຄວນຫົດນໍ້າຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝີໃນໄລຍະທໍາອິດຄວນໃຫ້ນໍ້າ 1-2 ເທື່ອ ເພື່ອໃຫ້ຂີງຕັ້ງຕົວໄດ້ ຕໍ່ຈາກນັ້ນໃຫ້ຫົດນໍ້າພຽງວັນລະເທື່ອກໍພໍແລ້ວ.

3. ການພວນດິນແລະກຳຈັດວັດຊະພືດ

ເມື່ອຂີງມີອາຍຸໄດ້ເຖິງ 2 ເດືອນ ຫຼັງຈາກປູກ, ຄວນມີການພວນດິນ ແລະ ຖົມຕົ້ນ. ຫຼັງຈາກນັ້ນອີກ 1 ເດືອນໃຫ້ພວນດິນຖົມຕົ້ນອີກຄັ້ງໜຶ່ງເພິ່ງຊຶ່ງຈະເຮັດໃຫ້ຂີງແຕກພູດີ ແລະກໍແຂງແຮງ.

ໃນລະຫວ່າງການພວນດິນ, ຕ້ອງກຳຈັດວັດຊະພືດໄປພ້ອມເລີຍເພາະວັດຊະພືດເປັນຕົວຍາດແຍ່ງນ້ຳ ແລະ ອາຫານ ນອກຈາກນັ້ນວັດຊະພືດຍັງເປັນຕົວນຳເຊື້ອພະຍາດ ແລະສັດຕູພືດຕ່າງໆອີກດ້ວຍ. ເມື່ອເຮົາເຫັນວັດຊະພືດເກີດຂຶ້ນໃນໜານ ຄວນກຳຈັດທັນທີ.

VI. ການເກັບກ່ຽວ

ອາດຈະໃຊ້ມືຖອນ ຫຼື ເອົາຈິກຫຼືສ້ຽມຂຸດເອົາກໍໄດ້, ແຕ່ໃນລະຫວ່າງການເກັບກ່ຽວ, ດິນຄວນມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນພໍສົມຄວນ ເພື່ອຄວາມສະດວກໃນການຖອນ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມເສຍຫາຍອີກດ້ວຍ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

ການປູກຜັກກິນດອກ ແລະ ກິນຫົວ (1986).
ອຸດົມ ໂກໄສສຸກ ວ ທ ບ ກະເສດສາດ.

ຄຸນປະໂຫຍດແລະການປຸງແຕ່ງຂີງ

ແປແລະຮຽບຮຽງໂດຍ: ຈັນທະວີງ
ວັນນະກອນ ພົມມະສະຖິດ

ຄຸນປະໂຫຍດແລະການປຸງແຕ່ງຂີງ

ລັກສະນະທົ່ວໄປຂອງຂີງ

ຂີງເປັນພືດທີ່ລົ້ມລຸກໃນເຂດຮ້ອນ ຕະກູນ (Zingibe-raceac) ມີຊື່ທາງພຶກສາສາດວ່າ Zingiber Offici-nale rossae ຂຶ້ນເປັນກໍ່ຄ້າຍຂ່ພູນ ຫຼື ຂ່າ. ລຳຕົ້ນກົມໃຫຍ່ ຂະໜາດນ້ອຍ ໃບຍາວຮຽວ ອອກດອກລະຫວ່າງກາບໃບ. ຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍຮາກ ຫຼື ທີ່ຮອງວ່າ (" ງ່າຂີງ ")ຊຶ່ງເປັນຮາກສະສົມອາຫານແຕກແໜງຢູ່ໃຕ້ດິນ. ມີລັກສະນະຄ້າຍນ້ອມີຂີງບໍ່ແມ່ນຫົວ ແຕ່ຫາກແມ່ນລຳຕົ້ນຢູ່ໃຕ້ດິນນັ້ນເອງ ຄ້າຍຄືກັບຂ່າແຕ່ຕົ້ນນ້ອຍກວ່າ ແລະ ສ່ວນປະກອບທາງເຄມີແຕກຕ່າງກັນ ຂີງມີສ່ວນປະກອບສຳຄັນຄື :

1. ນ້ຳມັນທີ່ຈັບຕົວກັນ (Fixed oil) ຊຶ່ງນອກຈາກຈະປະກອບດ້ວຍ ນ້ຳມັນທີ່ໃຫ້ໄຂມັນ (Fatty oil) ແລະ (Unidentified resin) ຢ່າງທີ່ບໍ່ສາມາດຈຳແນກໄດ້ແລ້ວ ຍັງມີ ເຊື່ອຂີງ (Gingero)ຊຶ່ງມີລົດເຜັດກັບຂີງ(Pungent) ມີລັກສະນະໜຽວກັບຫອມ.

2. ນ້ຳມັນທີ່ສາມາດລະເຫີຍໄດ້ (Votatile oil) ປະກອບດ້ວຍ Zingiberene (Sesguitergene)d-cam-phene p-phellandrene Zingiberol ນ້ຳມັນທັງສອງປະເພດນີ້ ເປັນນ້ຳມັນຫອມລະເຫີຍຊຶ່ງມີຢູ່ໃນຂີງປະມານ 1-2%.

- <u>ສ່ວນປະກອບ</u> : ໃນແງ່ຄຸນຄ່າທາງດ້ານອາຫານ ໃນຂີງແກ່ສົດ ບໍລິມາດທີ່ຍົບປະທານໄດ້ 100 ກຼາມ (g)ມີດັ່ງນີ້:

- ຄວາມຊຸ່ມ	-	80,3%	
- ກາລໍລີ	-	37	ກາລໍລີ
- ໂປຣຕີນ	-	11	ກຼາມ (g)
- ໄຂມັນ	-	0,9	-"-
- ຄາໂບໄຮເດຣດ	-	6,9	-"-
- ກາບຊີ	-	2	ມິນລີກຼາມ(mg)
- ຟົສຟໍ	-	29	-"-
- ເຫຼັກ	-	3,0	-"-
- ວິຕາມິນ A	-	0	ໜ່ວຍສາກົນ
- ວິຕາມິນ B_1	-	0,04	ມິນລີກຼາມ(mg)
- ວິຕາມິນ B_2	-	0,05	-"-
- ວິຕາມິນ C	-	4,0	-"-
- ໃນອາຊິນ	-	0,6	-"-

<u>ຄຸນປະໂຫຍດແລະການປຸງແຕ່ງຂີງ</u>

ຂີງເປັນທີ່ຮູ້ຈັກກັນດີໃນການປະກອບອາຫານຄາວ -ຫວານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ໃຊ້ເປັນເຄື່ອງປຸງເພື່ອຊ່ວຍແຕ່ງກິນ ແລະ ລົດ ນອກຈາກນັ້ນແລ້ວ ຍັງເປັນສ່ວນປະກອບໃນຕຳລາຕ່າງໆ ເພື່ອເປັນຢາຮັກສາໂຣກ ໃຊ້ເປັນຢາຂັບລົມ (Cerminative) ເປັນຢາ

ກະຕຸ້ນປະສາດ (Stimulant).

- ຕາມຄູ່ມືປະໂຫຍດ ຢາໂບຮານກ່າວວ່າ : ຂີງເປັນຢາອາຍຸວັດທະນະ ແກ້ໂລກປາກເປື່ອຍ ລີ້ນເປື່ອຍ ບຳລຸງໄຟທາດ,ຂັບເສມຫະ (ຂີ້ກະເທີ່), ຂັບລົມ ເຮັດໃຫ້ລຳໄສ້ມີກຳລັງ ຍ່ອຍອາຫານ, ເຮັດໃຫ້ຜິວໜັງສົດຊື່ນ ແກ້ແໜ້ນທ້ອງ ຈຸກສຽບ, ແກ້ບິດ ແກ້ປວດຮາກ ແລະ ແກ້ນອນບໍ່ຫຼັບ ຈຶ່ງມັກໃຊ້ສ່ວນຂອງຫົວຂີງ ໃນການປະກອບຢາໂບຮານຕ່າງໆ ເພື່ອແກ້ພະຍາດເຫຼົ່ານັ້ນສ່ວນທີ່ເປັນລຳຕົ້ນຍັງສາມາດໃຊ້ແກ້ພະຍາດ[illegible] ແລະ ດອກໃຊ້ແກ້ພະຍາດຕາ ປ່ຽກ ຈົນອອກດ້ວຍ.

ເນື່ອງຈາກຂີງມີລົດເຜັດ ແລະ ມີນ້ຳມັນລະເຫີຍເປັນສ່ວນປະກອບ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ຂີງມີຄຸນຄ່າໄປເພີ່ມການບີບຕົວ ຂອງລຳໄສ້ (Peristalsis) ຈຶ່ງເໝາະສຳລັບໃຊ້ເປັນຢາກິນເຂົ້າແຊບ. ໃນອາຟະຣິກການິຍົມໃຊ້ຢ່າງຫຼວງ ທີ່ຫົວຂີງທາບໍລິເວນຫົວ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນອາການເຈັບຫົວ ທັງນີ້ອາດເນື່ອງຈາກນ້ຳມັນລະເຫີຍແລະຄວາມເຜັດຮ້ອນຂອງຂີງໄປເຮັດໃຫ້ເສັ້ນເລືອດຂະຫຍາຍຕົວເລືອດລົມເດີນສະດວກ ແລະ ຖ້າໃຊ້ຂີງແຫ້ງປັ່ນໃຫ້ເປັນຜົງລະອຽດ ປະສົມກັບນ້ຳມັນວາເຊລີນ ທາບໍລິເວນ ຂໍ່ ຈະສາມາດຫຼຸດອາການປວດຂໍ່ ນອກຈາກນີ້ແລ້ວ ຊາວອາຟຣິກາຍັງເຊື່ອກັນວ່າ ການກິນອາຫານປະກອບດ້ວຍຂີງຫຼາຍໆ ຈະເຮັດໃຫ້ກິ່ນຕົວແຮງ ແລະຊ່ວຍປ້ອງກັນຍຸງກັດໄດ້ ສ່ວນຂອງຂີງທີ່ໃຊ້ໃນທາງຢາມັກໃຊ້ຫົວຂີງທີ່ແກ່ແລ້ວ.

- ຂີງ ເວົ້າທົ່ວໄປແລ້ວ ຊາວລາວທຸກເຜົ່າຈຶ່ງຮູ້ຈັກກັບດີ ແລະ ຮູ້ວິທີປຸງແຕ່ງ ແລະ ນຳໃຊ້ສິດ ຕາມຄວາມເຄີຍຊີນຂອງໃຜ ລາວຢູ່ແລ້ວ ການປູກກໍ່ພົບເຫັນທົ່ວທຸກແຫ່ງພາຍໃນປະເທດແຕ່ການ ປຸງແຕ່ງນັ້ນຍັງຈຳກັດຢູ່. ຂີງອາດຈະເປັນສິນຄ້າອອກຢ່າງໜຶ່ງ ຈະ ນຳລາຍໄດ້ດີພໍສົມຄວນໃຫ້ແກ່ປະເທດເຮົາ ສ່ວນຫຼວງຫຼາຍຕະຫຼາດ ພາຍນອກຕ້ອງການໃນຮູບຂີງແຫ້ງ ແລະ ປະເທດທີ່ສັ່ງຊື້ເຂົ້າໃນ ເຂດອາຊີໄດ້ແກ່ສິງກະໂປ, ປາກິດສະຖານ, ບັງກະລາເທດ ມາ ເລເຊຍ ຮົງກົງ.

ການເຮັດຂີງແຫ້ງ

ຂີງແຫ້ງເປັນທີ່ຮູ້ຈັກກັນດີໃນຕະຫຼາດການຄ້າ ແລະ ເຊື່ອກັນວ່າ ຂີງແຫ້ງມີຄຸນສົມບັດດີກັນກັບຂີງສົດ. ຂີງແຫ້ງຂອງບາງປະເທດທີ່ຜະລິດສົ່ງອອກເຊັ່ນ : ອາເມລິກາ, ມີລັກສະນະງາມແລະມີກິ່ນຫອມ ຂີງຂອງ ໂຄຊິນຈີນ ມີກິ່ນຄ້າຍຄືກັບໝາກນາວ. ຂີງແຫ້ງຂອງອາຟະຣິກາມີກິ່ນຄ້າຍຄືກາລະບູນໜ້ອຍໜຶ່ງ ແລະ ຕາກແຫ້ງໂດຍບໍ່ຂູດເປືອກ ມີລັກສະນະຫ່ຽວຫຍຸ້ຍ ມີລົດເຜັດຮ້ອນຄື ໝາກພິກໄທຫຼາຍທີ່ສຸດ ຂີງແຫ້ງຈາກບ່ອນຕ່າງໆ, ມີກິ່ນຕ່າງກັນອອກໄປ ແລະ ມີປະລິມານຂອງນ້ຳມັນຫອມລະເຫີຍຕ່າງກັນນຳນອກຈາກຈະເປັນສິນຄ້າຂາຍໃຫ້ແກ່ຜູ້ທີ່ປະສົງນຳໄປໃຊ້ໃນທາງຢາແລ້ວຂີງແຫ້ງຍັງໃຊ້ເປັນວັດຖຸດິບສຳລັບສະກັດນ້ຳມັນຫອມລະເຫີຍອີກດ້ວຍ.

ປະເທດອັງກິດ ອາເມລິກາ ໄດ້ກຳນົດມາດຕະຖານ ຂອງ

ຂີງແຫ້ງໄດ້ດັ່ງນີ້ :

ມາດຕະຖານຂີງແຫ້ງ

ສ່ວນປະກອບ :	ອາເມລິກາ %	ອັງກິດ
- ແປ້ງມີໜ້ອຍກວ່າ	42%	-
- ກາກ (Crude fiber) ບໍ່ເກີນ	8	-
- ປູນ (Cao (Lime)	1	-
- ນ້ຳທີ່ສະກັດໄດ້ ບໍ່ໜ້ອຍກວ່າ	12	10
- ຂີ້ເຖົ່າທັງໝົດ(Total ash) ບໍ່ເກີນ	7	6
- ຂີ້ເຖົ່າທີ່ລະລາຍໃນກົດ ຮິໂດຣິກ ໜ້ອຍກວ່າ	2	-
- ຂີ້ເຖົ່າທີ່ລະລາຍໃນນ້ຳບໍ່ໜ້ອຍກວ່າ	2	1,7
- ທາດເຫຼົ້າ (90%) ລະລາຍໄດ້ທີ່ສາມາດສະກັດອອກໄດ້ ບໍ່ໜ້ອຍກວ່າ	-	4,5
- ເອແຕລະລາຍໄດ້ທີ່ສາມາດສະກັດອອກມາໄດ້ ບໍ່ໜ້ອຍກວ່າ	4,5	-

ຖ້າເປັນຂີງແຫ້ງເຄືອບດ້ວຍປູນຂາວ. ຈະຕ້ອງມີປູນ(Cao) ບໍ່ເກີນຮ້ອຍລະ 4 ແລະ ເຖົ່າ (Total ash) ບໍ່ເກີນຮ້ອຍລະ 10, ສ່ວນປະກອບອື່ນໃຫ້ເປັນໄປຕາມມາດຕະຖານໃນຕາຕະລາງທຸກປະການ ຈຶ່ງຈະສົ່ງອອກຂາຍໃນຕະຫຼາດສາກົນໄດ້.

ໄດ້ມີການວິໄຈຄຸນນະພາບຂອງຂີງສົດໃນໄລຍະຕ່າງໆ ພົບວ່າຂີງແກ່ທີ່ເກັບໃນເດືອນ ກໍລະກົດ ພະຈິກ ມີປະລິມານແປ້ງນ້ອຍ ແລະ ຂະເຖົ່າອ່ອນຂ້າງສູງ ເມື່ອນຳມາຕາກແຫ້ງແລ້ວ ຈະໄດ້ຂີງແຫ້ງທີ່ມີປະລິມານແປ້ງຕ່ຳ ແລະ ຂະເຖົ່າສູງບໍ່ເປັນໄປຕາມມາດຕະຖານຈຶ່ງບໍ່ເໝາະໃນການນຳມາເຮັດເປັນຂີງແຫ້ງ ແຕ່ຖ້າເປັນຂີງທີ່ເກັບໃນເດືອນ ທັນວາ ມິຖຸນາ ຈຶ່ງຈະມີປະລິມານຂອງແປ້ງສູງຂຶ້ນ ແຕ່ສ່ວນຫຼາຍກໍຍັງມີປະລິມານຂອງຂະເຖົ່າສູງ ສະນັ້ນ ຖ້າຈະເຮັດຂີງແຫ້ງກໍຄວນພິຈາລະນາຄັດເລືອກພັນທີ່ຈະນຳມາປູກ ເມື່ອເວລານຳມາຕາກແລ້ວຈະໄດ້ຂີງແຫ້ງ ຖືກຕາມມາດຕະຖານ ການຊື້ຂາຍຂອງປະເທດຕ່າງໆ.

ວິທີເຮັດຂີງແຫ້ງທີ່ນິຍົມກັນຫຼາຍເຊັ່ນວ່າ : ການຕາກແບບປະເທດສີລັງກາ ນັ້ນໝາຍເຖິງການນຳຂີງທີ່ລ້າງສະອາດດີ ແລະ ຂູດເປືອກນອກແລ້ວໃສ່ໃນນ້ຳຮ້ອນທີ່ຟົດປະມານ 5 ນາທີ ແລ້ວນຳມາແຜ່ຕາກແດດກາງ ຈົນຂີງແຫ້ງທີ່ສຸດ ຖ້າຕ້ອງການໃຫ້ສີຂອງຂີງງາມໃຫ້ຂຽວນ້ຳປູນ (ປູນຂາວ) ແລ້ວຕາກໃຫ້ແຫ້ງອີກເທື່ອໜຶ່ງ ວິທີດັ່ງກ່າວເປັນວິທີທີ່ປະຢັດ ແລະ ໄດ້ຮັບຜົນດີ ຫຼື ອາດຈະຟອກສີດ້ວຍນ້ຳຢາ ຊັນເຟີໄດອອກໄຊ (SO_2) 2% ຫຼື ແປ້ງຟອກສີ 0,5% (Bleaching Powder) ທີ່ມີທາດກະລໍ (Available Chlorine) ປະມານ 70% ແຊ່ຂີງໃນນ້ຳຢານັ້ນ 1 ຄືນ ແລ້ວຈຶ່ງນຳເອົາໄປຕາກແດດທີ່ໃຫ້ຄວາມຮ້ອນປະມານ 50-70 ອົງສາເຊ.

ຂີງແຫ້ງທີ່ໄດ້ມີລັກສະນະຄ້າຍຄືຂີງແຫ້ງອາຟະຣິກາຄື: ມີລັກສະນະຫງຽວ ກະຍຸ່ ກະຍໍ່ ເລັກນ້ອຍ ສີນ້ຳຕານອ່ອນ ແລະເວລາຫັກເບິ່ງແລ້ວຈະເຫັນເສັ້ນບໍ່ລະອຽດ ຄືກັບຂີງຈາກ ອາເມລິກາ ການຟອກສີດ້ວຍແປ້ງຟອກສີຈະໄດ້ຜົນດີກວ່າ ຟອກດ້ວຍນ້ຳຢາ ຈຸ້ມເຟີໄດອອກໄຊ ການເຄືອບຂີງດ້ວຍນ້ຳປູນ (ປູນຂາວ) ໄດ້ຜົນດີພໍໃຊ້ສີຂາວຂອງປູນຈະຊ່ວຍປິດບັງສີກ່ຳຂອງຂີງ ແລະ ຊ່ວຍປ້ອງກັນຈຳພວກແມງໄມ້ໄດ້ ເມື່ອຕ້ອງການໃຊ້ກໍນຳເອົາຂີງ ໄປລ້າງເອົາປູນຂາວອອກ ແລະ ຖ້າຕ້ອງການຂີງຜົງ (ຝຸ່ນ) ໃຊ້ບົດຈາກຂີງທີ່ຕາກແຫ້ງຈົນກອບ ນຳມາບົດໃຫ້ລະອຽດແລ້ວໃສ່ແກ້ວອັດຝາໃຫ້ແໜ້ນ ສາມາດເກັບໄວ້ໄດ້ດົນ ແລະ ຊົງກິ່ນໄດ້ງ່າຍ ຄືກັບການຊົງຊາທົ່ວໆ ໄປ.

ການປຸງແຕ່ງອາຫານຂີງ

- ອາຫານຂີງທີ່ປຸງແຕ່ງເປັນເຄື່ອງດື່ມ ມີຊາຂີງ ແລະນ້ຳເຊື່ອມຂີງ.

ວັດຖຸດິບ

ໃບຊາ, ຂີງ, ດອກຈຸ້ອຍ ຜັກກາບກຳ (Menthol) ໃບເຕີຍ, ເປືອກໝາກກ້ຽງ.

ການກຽມ

1. ລ້າງຂີງແກ່ໃຫ້ສະອາດ ຊອຍເປັນແຜ່ນບາງ ນຳໄປ

ຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງທີ່ສຸດ ບົດພໍແຕກເປັນເມັດນ້ອຍໆ ເກັບໃສ່ແກ້ວອັດຝາໃຫ້ແໜ້ນ.

2. ເປືອກໝາກກ້ຽງ ໃບເຕີຍ ລ້າງສະອາດຊອຍລະອຽດ ດອກຊ້ອນທັງດອກ ນຳຕາກແດດຈົນແຫ້ງ ແຍກໃສ່ແກ້ວເກັບໄວ້.

3. ຜັກກ້ານກໍ່າ (Menthol) ນຳມາຢ່າງ ຫຼື ຂົ້ວຈົນມີກິ່ນຫອມ ແລ້ວບົດໃຫ້ແຫຼກພໍສົມຄວນ ຈຶ່ງເກັບໃສ່ແກ້ວ.

ຊາຂີງ, ຈະມີກິ່ນຕ່າງໆ ດັ່ງນີ້ : ກິ່ນດອກຊ້ອນ, ກິ່ນຜັກກ້ານກໍ່າ, ກິ່ນໃບເຕີຍ ແລະ ກິ່ນເປືອກໝາກກ້ຽງ.

+ ສ່ວນປະສົມຂອງ ຊາຂີງ ກິ່ນຕ່າງໆ :

- ຂີງປົ່ນ	1 ບ່ວງຊາ
- ໃບຊາ	$\frac{1}{2}$ -"-
- ກິ່ນດອກຊ້ອນ (ດອກຊ້ອນ)	2 ດອກ
- ກິ່ນໃບເຕີຍ (ໃບເຕີຍ)	$\frac{1}{4}$ ບ່ວງຊາ
- ຜັກກ້ານກໍ່າ	1/8ບ່ວງຊາ
- ກິ່ນເປືອກໝາກກ້ຽງ	1/2 -"-

ວິທີເຮັດ

1. ໃຊ້ເຈ້ຍຕອງບາງໆ ສຳລັບຫໍ່ໃບຊາ ຕັດເປັນ 4ຫຼ່ຽມມົນທົນ ຫຍິບແຄມຕາມທາງຍາວບັນຈຸ ຊາ ຂີງ ກິ່ນຕ່າງໆ ຕາມສ່ວນປະສົມເບື້ອງຕົ້ນ. ເບັນປາກຖົງທັງສອງດ້ານ ແລ້ວພັບຣິມໃຊ້ດ້າຍເສັ້ນໃຫຍ່ຫຍິບຕິດໂດຍຮອບໆ.

2. ເວລາຈະຊົງຕົ້ມໃຫ້ເຫລືອນ້ຳຕົ້ມ 1 ຖ້ວຍ ຮອດເຄິ່ງຖົງຊາ ຖົງປະໄວ້ບໍ່ຫຼາຍຈຶ່ງໃຊ້ຕົ້ມ ແລະ ເພື່ອຊ່ວຍໃຫ້ລົດຊາດຂົມ ອາດຈະຕື່ມນ້ຳຕານໄດ້ຕາມໃຈມັກ (ຊົງແບບດຽວກັບຊາຊະນິດຖົງທົ່ວໆ ໄປ).

ໝາຍເຫດ

ຂິງ 1-1,5 ກິໂລກຼາມ ຕາກແຫ້ງແລ້ວຈະໄດ້ ນ້ຳໜັກປະມານ 50 ກຼາມ ເມື່ອມາບັນຈຸຖົງໆ ລະ 1ບ່ວງຊາຈະໄດ້ປະມານ 100 ຖົງນ້ອຍ (ໝາຍເຖິງວ່າ 0,5 ກຼາມຕໍ່ ຖົງນ້ອຍ).

ໄດ້ທົດລອງບົດຊາ ຂິງ ກົນຕ່າງໆ ໃຫ້ລະອຽດເປັນຜົງ ເພື່ອໃຫ້ສະດວກໃນການຕັກຈາກພາຊະນະແລ້ວປຸງໄດ້ທັນທີ ປະກົດວ່າ ຂິງແຫ້ງ ແລະ ຜັກການກ່ຳ ສາມາດບົດຈະເປັນຜົງລະອຽດໄດ້ ແລະ ຖ້າບໍ່ບັນຈຸເປັນຖົງນ້ອຍໆ ແຕ່ບັນຈຸລວມກັນໃນພາຊະນະແລ້ວ ຂິງແຫ້ງສ່ວນຫຼາຍຈະຢູ່ສ່ວນລຸ່ມຂອງພາຊະນະບັນຈຸ ສ່ວນໃບຊາ ໃບເຕີຍ, ເປືອກໝາກກ້ຽງ ແລະ ດອກຊອນ ຈະຢູ່ສ່ວນເທິງ ສາເຫດດັ່ງກ່າວ ເນື່ອງມາຈາກເມັດຂອງຂິງແຫ້ງ ຈະມີນ້ຳໜັກຫຼາຍກວ່າ ດັ່ງນັ້ນ ການປົນຈາກພາຊະນະມາຊົງນ້ຳຕົ້ມ ອາດເຮັດໃຫ້ບໍ່ໄດ້ສັດສ່ວນຂອງຊາຂິງ ທີ່ດີເໝືອນກັບການບັນຈຸຊາລວມກັນໃນຖົງນ້ອຍໆ ຕາມສັດສ່ວນທີ່ກຳນົດຈະເປັນວິທີດີທີ່ສຸດ.

ນ້ຳເຊື່ອມຂີງ

ສ່ວນປະສົມ

- ຂີງແກ່ທີ່ຍັງສົດ
- ນ້ຳສະອາດ
- ນ້ຳຕານຊາຍ
- ໂຊດຽມເບນໂຊເອັດ (ຜົງໂຊດາ)

ວິທີເຮັດ

1. ລ້າງຂີງໃຫ້ສະອາດ ແລ້ວທຸບໃຫ້ມຸ່ນ ແລະ ຫັ່ນບາງ.

2. ໃສ່ນ້ຳສະອາດໃນຂີງ ໃຊ້ອັດຕາສ່ວນຂີງ 100 ກຣາມ ນ້ຳ 2 ລິດ ຕົ້ມໃຫ້ຮ້ອນດົນ 30 ນາທີ ແລ້ວຕອງ ແລະ ຕອງນ້ຳທີ່ຕົ້ມໄວ້.

3. ໃສ່ນ້ຳຕານຊາຍໃນນ້ຳ ຂີງ ທີ່ຕົ້ມໄວ້ໃນອັດຕາສ່ວນ ນ້ຳຂີງ 3 ຖ້ວຍ, ນ້ຳຕານຊາຍ 2 ຖ້ວຍຕົ້ມຈົນນ້ຳຕານລະລາຍ ແລ້ວຕອງແລ້ວຕື່ມໂຊດຽມເບັນໂຊເອັດ ໃນອັດຕາສ່ວນບໍ່ເກີນ 0,1% (ຜົງໂຊດາ).

4. ບັນຈຸລົງຂວດທີ່ຂ້າເຊື້ອແລ້ວ ບັນຈຸຂະນະທີ່ຍັງຮ້ອນອັດແກ້ວໃຫ້ແໜ້ນ.

5. ເວລາຈະໃຊ້ຕື່ມໃຫ້ຕື່ມນ້ຳສະອາດອີກພໍຄວນ ແລະໃສ່ນ້ຳກ້ອນ ເພື່ອຈະໄດ້ກິນເຢັນ.

ຂີງດອງ 3 ລົດ

ສ່ວນປະສົມ

- ຂິງອ່ອນ 4 ຖ້ວຍ
- ນ້ຳສົ້ມ 1 ຖ້ວຍ (ຖ້ວຍແຈ່ວ)
- ນ້ຳຕານຊາຍ 1 ຖ້ວຍ (ຖ້ວຍແຈ່ວ)
- ເກືອປົ່ນ 1 ບ່ວງໂຕະ
- ນ້ຳລາງ 1 ຖ້ວຍ (ຖ້ວຍແຈ່ວ)
- ໝາກນາວ ພໍຄວນ (ຕາມຄວາມຕ້ອງການ ສົ້ມຫຼາຍ ຫຼື ໜ້ອຍ).

ວິທີເຮັດ

1. ຂິງປອກເປືອກແລ້ວຊອຍບາງໆ ທັງສອງດ້ານບໍ່ໃຫ້ຂາດຈາກກັນ ເອີ້ນວ່າ ຂິງຍືດ ຫຼື ຈະແກະສະຫຼັກ ຊອຍຕາມໃຈຊອບ ແລ້ວເອົາໄປແຊ່ນ້ຳເກືອທີ່ມີລົດເຄັມອ່ອນໆ ຈົນຂິງອ່ອນຕົວ.

2. ຕົ້ມນ້ຳສົ້ມ ນ້ຳຕານ ເກືອ ນ້ຳ ຕາມສ່ວນປະສົມພໍໃຫ້ຮ້ອນຈັກໜ້ອຍ ແລ້ວປົ່ງລົງຕອງດ້ວຍຜ້າຂາວບາງໆ ແລ້ວປະໄວ້ໃຫ້ເຢັນ.

3. ບີບຂິງຈາກນ້ຳເກືອເຊັດໃຫ້ແຫ້ງບີບໝາກນາວຮົດຂິງໃຫ້ທົ່ວຈົນຂິງເປັນສີແດງ ນຳຂິງລົງບັນຈຸໃນແກ້ວ.

4. ຖອກສ່ວນປະສົມທີ່ຕົ້ມໄວ້ລົງໃຫ້ຖ້ວມຂິງ ໄລ່ອາກາດ

ອອກໃຫ້ໝົດ ອັດໃຫ້ແໜ້ນ ເກັບໄວ້ຮັບປະທານໄດ້ດົນນານ ພໍສົມຄວນ.

ໝາຍເຫດ

ແກ້ວ ຫຼື ໂຖ ທີ່ບັນຈຸຂີງ ຕ້ອງລ້າງໃຫ້ສະອາດແລ້ວນຳໄປໜຶ້ງໃນຊຶ້ງຮ້ອນໆ 20 ນາທີ ຍົກລົງວາງໄວ້ໃຫ້ແກ້ວແຫ້ງ ຈຶ່ງບັນຈຸຂີງ ແລະ ສ່ວນປະສົມທີ່ຕົ້ມເຢັນແລ້ວ.

ຂີງດອງເຄັມ

ສ່ວນປະສົມ

- ຂີງອ່ອນ	4 ຂີດ
- ເກືອປົ່ນ	$\frac{1}{4}$ ຖ້ວຍ (ຖ້ວຍແຈ່ວ)
- ນ້ຳລ້າງ	1-1,5 ຖ້ວຍ
- ພາກນາວປະມານ	2 ໜ່ວຍ.

ວິທີເຮັດ

1. ຂີງປອກເປືອກ ແລ້ວຊອຍບາງໆ ທັງ 2 ດ້ານບໍ່ໃຫ້ຂາດຈາກກັນ ເອີ້ນວ່າ ຂີງຍີດ ຫຼື ຈະແກະສະຫຼັກຊອຍຕາມໃຈນຳໄປແຊ່ນ້ຳເກືອທີ່ມີລົດເຄັມອ່ອນໆ ຈົນຂີງອ່ອນຕົວ.

2. ຕົ້ມນ້ຳເກືອຕາມສ່ວນ ພໍຮ້ອນ, ເກືອລະລາຍໝົດຕອງດ້ວຍຜ້າຂາວບາງ ແລ້ວຕັ້ງປະໄວ້ໃຫ້ເຢັນ.

3. ບີບຂີງຈາກນ້ຳເກືອ ເຊັດໃຫ້ແຫ້ງ ບີບໝາກນາວຮອດ ຂີງໃຫ້ທົ່ວຈົນຂີງເປັນສີແດງ ແລ້ວບີບນ້ຳໝາກນາວອອກວາງຂີງຜຶ່ງ ໃຫ້ແຫ້ງ ແລ້ວບັນຈຸໃສ່ແກ້ວ.

4. ຖອກນ້ຳເກືອທີ່ຕົ້ມໄວ້ລົງໃນແກ້ວ ໃຫ້ຖ້ວມຂີງໄລ່ອາ ກາດອອກໃຫ້ໝົດ ອັດຝາໃຫ້ແໜ້ນ ເກັບໄວ້ຮັບປະທານໄດ້ດົນນານ.

ຂີງດອງເຄັມ

ສ່ວນປະສົມ

- ຂີງອ່ອນສົດ
- ນ້ຳປາ
- ນ້ຳຕານປີບ

ວິທີເຮັດ

1. ລ້າງຂີງໃຫ້ສະອາດ ຂູດເປືອກອອກໃຫ້ໝົດ ລ້າງອີກ ເທື່ອໜຶ່ງ.

2. ຊອຍຂີງແບບຂີງຍີດ ຫຼື ຈະຊອຍເປັນ 4 ຫຼ່ຽມນ້ອຍໆ ກໍໄດ້.

3. ນຳຂີງທີ່ຊອຍແລ້ວໄປຜຶ່ງແດດ (ຕາກແດດ) ເພື່ອໃຫ້ ຫ່ຽວ ແຕ່ຢ່າຕາກຈົນແຫ້ງກອບ.

4. ຕອງນ້ຳປາ 1 ຖ້ວຍ ນ້ຳລ້າ 1 ຖ້ວຍ ປະສົມກັບນ້ຳ ຕານປີບ 1/2 ຖ້ວຍ ຄ້າງໄຟໃຫ້ຮ້ອນ ກະຈຳນວນນ້ຳປາເມື່ອຕົ້ມ

ແລ້ວງ ໃຫ້ຫຼາຍພໍທີ່ຈະຖ້ວມຂີງ ເມື່ອບັນຈຸໃສ່ແກ້ວ.

5. ບັນຈຸຂີງທີ່ຕາກແດດຫ່ຽວແລ້ວນັ້ນ ລົງໃນແກ້ວພໍແໜ້ນບໍ່ຕ້ອງຍັ່ນ.

6. ໃສ່ນ້ຳປາທີ່ຕົ້ມໄວ້ລົງໃນຂະນະທີ່ນ້ຳປາຍັງຮ້ອນຢູ່ແລ້ວອັດຝາໃຫ້ແໜ້ນ.

7. ພັ່ນນຳອອກຕາກແດດສະເໝີ ປະມານ 15 ວັນກໍພໍໄດ້ແລ້ວ.

8. ຖ້າເຮັດໃຫ້ຖືກຕ້ອງຈະໄດ້ລົດເຄັມຫວານພໍດີກອບແລະບໍ່ຕົກໂພະ.

ຂີງແຊ່ອີ່ມ

ສ່ວນປະສົມ

- ຂີງສົດ	1-1,5	ກິໂລກຼາມ
- ນ້ຳຕານຊາຍ	1	ກິໂລກຼາມ
- ເກືອ	$\frac{1}{2}$	ຖ້ວຍ (ຖ້ວຍນ້ອຍ)
- ນ້ຳປູນໃສ		

ວິທີເຮັດ

1. ປອກເປືອກຂີງສົດ ລ້າງໃຫ້ສະອາດຊອຍເປັນຮູບຕາມຕ້ອງການ ໜາພໍປະມານ.

2. ນ້ຳເກືອ 1/2 ຖ້ວຍຕໍ່ນ້ຳປູນໃສ 4 ຖ້ວຍ ປະສົມກັນ

ຕອງໃຫ້ສະອາດ ແຊ່ຂິງຄ້າງຄືນໄວ້, ຕົ້ນເຊົ້າເອົາລ້າງນ້ຳໃຫ້ສະອາດ.

3. ແບ່ງນ້ຳຕານອອກ 1/2 ກິໂລກຼາມ ກະວ່າຈະໄດ້ຈັກຖ້ວຍ ໃຊ້ອັດຕາສ່ວນນ້ຳຕານ 1 ຖ້ວຍ ຕໍ່ນ້ຳ 3 ຖ້ວຍ. ຕົ້ມໃຫ້ຮ້ອນ ແລ້ວຕອງໃຫ້ສະອາດປະໄວ້ໃຫ້ເຢັນ.

4. ເອົານ້ຳໃສ່ໝໍ້ເຄືອບ ແລ້ວເອົາຂິງທີ່ຕຽມໄວ້ແລ້ວ ນັ້ນລົງແຊ່ພໍ່ຕື່ນເຊົ້າມາ ເອົາຂິງອອກຈາກນ້ຳໃຫ້ສະເດັດດີ ແລ້ວນຳເອົານ້ຳຕັ້ງກາວຕົ້ມອີກ ແຕ່ຄວນເຕີມນ້ຳຕານລົງໄປ 3/4 ຖ້ວຍຕົ້ມໃຫ້ຮ້ອນ ແລ້ວປົງລົງປະໄວ້ໃຫ້ເຢັນ ແລ້ວກໍເອົາຂິງລົງແຊ່ອີກ.

5. ເຮັດແບບນີ້ໄປເລື້ອຍໆ ປະມານ 4–5 ວັນຈົນຂິງອີ່ມນ້ຳຕານ ມີລົດຫວານ ແລະ ກອບ ນຳເອົາຂິງ ແລະ ນ້ຳເຊື່ອມໃສ່ໝໍ້ກະທະທອງ ຕົ້ມເທົ່າລົງໄປອີກເລັກໜ້ອຍຂົ້ວຈົນນ້ຳຕານຈົນເປັນເກັດ ນຳຂິງອອກຕາກແດດໃຫ້ຕົກເກັດແລ້ວໃສ່ກະປ໋ອງ.

<u>ໝາຍເຫດ</u>

ຂິງທີ່ຈະແຊ່ ອີ່ມຄວນໃຊ້ຂິງອ່ອນ ເພາະວ່າມັນຈະບໍ່ເຜັດຫຼາຍ ຖ້າໃຊ້ຂິງຂອບຂ້າງແກ່ ຈະໄດ້ຂິງແຊ່ອີ່ມທີ່ມີລົດເຜັດ ບໍ່ແຊບ (ຂິງແຊ່ອີ່ມ ກໍແມ່ນຂິງຫວານນັ້ນເອງ ທີ່ໃຊ້ເປັນເຂົ້າໜົມຂິງ).

<u>ການເກັບຂີງໃບນ້ຳຢາ ຊຸບເພື່ໄດອອກໄຊ</u>

1. ຂູດຜິວຂິງອອກ ແລະ ລ້າງໃຫ້ສະອາດໃຊ້ທັງແໜ້ງ.

2. ຕຽມນ້ຳຢາ ຈຸ້ມເມີໄດອອກໄຊ 0,2% ໂດຍໃຊ້ສານ (Metasodium bisulphite). ຕົ້ມນ້ຳຢາໃຫ້ຮອນ.

3. ເອົາຂີງລົງຕົ້ມໃນນ້ຳຢານປະມານ 5 ນາທີ

4. ເອົາຂີງທີ່ຕົ້ມແລ້ວ ແລະ ນ້ຳຢາບັນຈຸແກ້ວ ຂະນະຮ້ອນໆ ຢູ່.

5. ເກັບໄວ້ກິນແທນຂີງສົດ.

ເອກກະສານອ້າງອີງ

- ການປູກບຮູບຂີງ : ສູນສົ່ງເສີມການກະເສດທີ 17, ກົມສົ່ງເສີມການກະເສດ, ປະເທດໄທ, (1980).

- ລາຍງານກິດຈະການວິທະຍາສາດ ສະບັບ 27,"ເລື່ອງ ຂີງ" (1964).

- ທີ່ລະລຶກໃນໂອກາດຄົບຮອບ 10 ປີ ແຫ່ງການກໍ່ຕັ້ງມູນນິທິ ສ.ດຣ. ແຖມ ນິລະນິດ 1 ກໍລະກົດ (1977).

ການປູກຫົວສີໃຄ

ຮຽບຮຽງໂດຍ: ເພື່ອງສີ ຈັນທະລາວັນ

ການປູກຫົວສີໃຄ

ຫົວສີໃຄເປັນພືດຜັກທີ່ສາມາດນຳມາ ປະກອບອາຫານໄດ້ຫຼາຍຊະນິດ ແລະ ຍັງເປັນພືດປະກອບເປັນຢາພື້ນເມືອງອີກດ້ວຍ ມີກິ່ນ ແລະ ລົດຊາດ... ສາມາດນຳໄປປະກອບເປັນເຄື່ອງສຳອາງໄດ້ຫຼາຍຊະນິດ. ມັນເປັນພືດທີ່ມີຖິ່ນກຳເນີດໃນທະວີບອາຊີ ນິຍົມປູກກັນຫຼາຍໃນປະເທດອິນເດຍ, ພະມ້າ ມາເລເຊຍ, ອິນໂດເນເຊຍ...

I. ລັກສະນະທົ່ວໄປ

ຫົວສີໃຄສາມາດເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວໄດ້ດີໃນດິນທຸກຊະນິດແຕ່ມັກດິນພົງ ມີການລະບາຍນ້ຳໄດ້ດີປູກໃນປະເທດພວກເຮົາໄດ້ຕະຫຼອດປີ. ຫົວສີໃຄເປັນພືດທີ່ມີອາຍຸຍືນນານ, ມີລະບົບຮາກເປັນຝອຍຍຶດຈັບເນື້ອດິນ. ຫົວສີໃຄຈະມີຄວາມສູງເຖິງ 1 ແມັດ, ມີລຳຕົ້ນແທ້ຈິງ 4 –7 ຊັງຕີແມັດ ແຕ່ລຳຕົ້ນຖືກຫຸ້ມດ້ວຍກາບໃບ. ໃບຍາວແຄບ, ເສັ້ນໃບຂະໜານກັບກ້ານໃບ, ໃບຂອງຫົວສີໃຄອຸດົມສົມບູນໄປດ້ວຍນ້ຳມັນຫອມລະເຫີຍ.

II. ພັນທີ່ໃຊ້ປູກ

ຫົວສີໃຄທີ່ນຳມາປູກ ເປັນພັນພື້ນເມືອງທີ່ປູກກັນທົ່ວໄປ.

III. ການຕຽມດິນ

ຂຸດໄຖດິນໃຫ້ເລິກປະມານ 15–20 ຊຕມ. ຕາກດິນໄວ້ 5 – 7 ວັນ ໂຮຍຝຸ່ນຄອກ ຫຼື ຝຸ່ນບົ່ມໃຫ້ຫຼາຍ. ແລ້ວພວນດິນໃຫ້ດິນຍຶ່ງ ແລະ ຜູ້ພຶງເໝາະສົມສຳລັບການເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວ. ເກັບເສດວັດຊະພືດ ຫຼືໄມ້ໃຫ້ຮຽບຮ້ອຍ.

IV. ການປູກ

ໄລຍະປູກຂອງຫົວສີໃຄ ຄືໄລຍະລະຫວ່າງຕົ້ນ 35 ຊຕມ. ໄລຍະລະຫວ່າງແຖວ 70 ຊຕມ. ຫຼັງຈາກຕຽມດິນໄວ້ແລ້ວໃຫ້ຂຸດຂຸມຂະໜາດ 30 ຊຕມ. ຫ່າງກັນຕາມໄລຍະປູກທີ່ກ່າວມາຂ້າງເທິງ. ນຳຫົວສີໃຄທີ່ໄດ້ຕັດໃບຮຽບຮ້ອຍແລ້ວ ມາປູກລົງໃນຂຸມໆລະ 4 ຕົ້ນ. ຝັງສ່ວນຂອງຕົ້ນໃຫ້ເລິກຈາກໜ້າດິນປະມານ 4 –5 ຊຕມ.

V. ການບົວລະບັດຮັກສາ

1. ການໃສ່ຝຸ່ນ

ຫຼັງຈາກປູກແລ້ວ ພໍຕົ້ນຫົວສີໃຄຕັ້ງຕົວໄດ້ປະມານ 1 ເດືອນ ໃຫ້ໃສ່ຝຸ່ນສູດ 15–15–15 ໃນອັດຕາ 300 ກິໂລ/ ເຮັກຕາ. ໂດຍໂຮຍໃສ່ຂ້າງໆຕົ້ນແລ້ວພວນດິນຖົມ.

2. ການຫົດນ້ຳ

ການຫົດນ້ຳ ຄວນຫົດຢ່າງພຽງພໍ ໃນໄລຍະທຳອິດໂດຍຫົດເຊົ້າ ແລະ ແລງ ພໍຫົວສີໃຄຕັ້ງຕົວດີແລ້ວໃຫ້ຫົດນ້ຳຕອນແລງຄັ້ງດຽວກໍພໍ.

3. ການພວນດິນແລະກຳຈັດວັດຊະພືດ

ວັດຊະພືດເປັນຕົວອັນຕະລາຍ ໃນການຍາດແຍ່ງອາຫານຈາກລຳຕົ້ນ ຖ້າມີວັດຊະພືດຂຶ້ນໃນໄລຍະທຳອິດ ຄວນຮີບຖອນອອກ, ຢ່າປ່ອຍໃຫ້ວັດຊະພືດທີ່ໃຫຍ່ແລ້ວຂະຫຍາຍຕົວລຸກລາມກັບຫົວສີໃຄ ນອກຈາກນີ້ຄວນພວນດິນອ້ອມໆຕົ້ນ ແລະ ຄູນຖົມເພື່ອໃຫ້ມີການຖ່າຍເທອາກາດໄດ້ດີ.

VI. ການເກັບກ່ຽວ

ເມື່ອຕົ້ນຫົວສີໃຄເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວເຕັມສ່ວນ ແລະ ໄດ້ຂະໜາດດີແລ້ວຕາມທ້ອງຕະຫຼາດຕ້ອງການ, ໃຫ້ແບ່ງແລະຫຼົກອອກກ່ອນຈະຫຼົກຄວນຫົດນ້ຳ ເພື່ອໃຫ້ດິນມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນຫຼົກໄດ້ສະດວກ ບໍ່ເສຍຫາຍ. ລ້າງນ້ຳໃຫ້ສະອາດ ແລະ ນຳເອົາໄປຂາຍໃນທ້ອງຕະຫຼາດໄດ້.

ເອກກະສານອ້າງອີງ

ການປູກຜັກກິນດອກ ແລະ ກິນຫົວ (1986)
ອຸດົມ ໂກໄສສຸກ ວ ທ ບ. ກະເສດສາດ .

ການປູກກົກກະຖິນ

ແປຮຽບຮຽງໂດຍ: ນາງຂັນແກ້ວ **ອຸປະລາວັນ**

ວັນນະກອນ **ພົມມະສະຖິດ**

ການປູກກົກກະຖິນ

ກົກກະຖິນເປັນພືດທີ່ຮູ້ຈັກກັນດີ ມີຂຶ້ນຢູ່ທົ່ວໄປ ຍອດ ແລະ ຝັກອ່ອນກໍສາມາດກິນໄດ້ ແລະ ນິຍົມປູກກັນຕາມເຮືອນຊານບ້ານຊ່ອງ, ຕາມໄຮ່ນາຮົ້ວສວນ ຕໍ່ມາໄດ້ມີຜູ້ໃຈພົບວ່າ ໃບໃນກະຖິນມີໂປຣຕິນຢູ່ສູງເພາະທີ່ຈະນຳມາບົດປະສົມກັບອາຫານເພື່ອລ້ຽງສັດ ແລະ ປະກົດວ່າສາມາດໃຊ້ລ້ຽງສັດໄດ້ຜົນດີ.

ກະຖິນເປັນຕົ້ນໄມ້ຢືນຕົ້ນທີ່ປູກງ່າຍ ທົນແລ້ງໄດ້ດີ ບໍ່ມີພະຍາດ ແລະ ແມງໄມ້ລົບກວນ ເມື່ອປູກແລ້ວ ໃນປີທຳອິດທີ່ຍັງບໍ່ໄດ້ຕັດໃບເທົ່ານັ້ນ, ທີ່ຕ້ອງການປະຕິບັດດູແລ ແລະ ການປູກກະຖິນໄດ້ລົງທຶນຄັ້ງດຽວກໍສາມາດຕັດໃບຂາຍໄປໄດ້ຫຼາຍປີ.

ພັນ

ເມັດກະຖິນບໍ່ມີຂາຍທົ່ວໄປຄືກັບພືດອື່ນໆ ຜູ້ປູກມັກຈະເກັບແນວພັນເອງ. ຜູ້ປູກທີ່ຕ້ອງການເຮັດສວນກະຖິນ ສ່ວນຫຼາຍມັກສັ່ງພັນຈາກສວນທີ່ດຳເນີນການປູກກະຖິນຢູ່ແລ້ວ ໃຫ້ຮັກສາແນວພັນໄວ ໃຫ້.

ການຕຽມດິນ

ການຕຽມດິນປູກ ແມ່ນຄືກັນກັບຕົ້ນອື່ນໆທົ່ວໄປໂດຍການໄຖດິນຕາກໄວ້ ແລ້ວໄຖພວນປີບລະດັບໜ້າດິນໃຫ້ສະໝ່ຳສະເໝີ.

ວິທີປູກ

ນຳເມັດກະຖິນຊຶ່ງຈະໃຊ້ປູກນັ້ນໃສ່ພາຊະນະ ເຊັ່ນ : ປີບ (ປີບແປ້ງນົວ) ປະມານຂອບປີບ ຫຼື 3/4 ປີບ ຕົ້ມນ້ຳປະມານ 1 ປີບໃຫ້ຟົດ ເອົານ້ຳຊຶ່ງຕົ້ມຟົດນັ້ນລວກເມັດກະຖິນໃນປີບແລ້ວຄົນໃຫ້ທົ່ວແລ້ວຈຶ່ງຖອກນ້ຳຖິ້ມ ການທີ່ຕ້ອງລວກເມັດກະຖິນກ່ອນນຳໄປປູກນັ້ນ ເພາະເປືອກເມັດກະຖິນແຂງຈະຕ້ອງເຮັດໃຫ້ເປືອກອ່ອນ ໃດ້ກ່ອນຈຶ່ງຈະປູກງອກດີ ເມັດກະຖິນລວກແລ້ວນັ້ນ ເມື່ອນຳໄປປູກຈະອອກງອກພາຍໃນ 7 ວັນ.

ການປູກຄວນປູກໃນລະດູຝົນ ເພາະເມັດຈະອອກງອກດີ ແລະ ຈະເລີນເຕີບໂຕໄວ ໃຊ້ໄລຍະລະຫວ່າງແຖວ 100 ຊັງຕີແມັດລະຫວ່າງຕົ້ນ 50 ຊັງຕີແມັດ ຢອດເມັດຂຸມລະ 6-7 ເມັດ ໂດຍຂຸດຂຸມໃຫ້ເລິກປະມານ 2,5 ຊັງຕີແມັດ ແລ້ວຢອດເມັດເອົາດິນຖົມຂຸມບາງໆ ຫາກຖົມດິນໜາເກີນໄປ ກໍຈະບໍ່ອອກງອກເມັດພັນ ໃຊ້ປະມານ 18 ຫາ 20 ກິໂລ ຕໍ່ເນື້ອທີ່ປູກ 1 ເຮັກຕາ.

ການບຳລຸງຮັກສາ

ເມື່ອເມັດງອກແລ້ວ ຕ້ອງລະວັງຢ່າໃຫ້ຫຍ້າຂຶ້ນຖ້ວມຕົ້ນກະຖິນ ການພວນດິນຫຼົກຫຍ້າໃນປີທຳອິດເຮັດປະມານ 3-4 ຄັ້ງ ເມື່ອກະຖິນໃຫຍ່ແລ້ວ ຈະເປັນຮົ່ມຄຸມຫຍ້າບໍ່ໃຫ້ຂຶ້ນເອງສຳລັບການຫຼົກຫຍ້າໃນປີຕໍ່ໄປ ແມ່ນເຮັດປີລະ 1-2 ຄັ້ງກໍພໍ ຊຶ່ງແລ້ວແຕ່ສະຖານທີ່ປູກ ເພາະຖ້າມີຫຍ້າຂຶ້ນຫຼາຍກໍບໍ່ສະດວກໃນການຍ່າງໄປຕັດໃບກະຖິນ.

ການຕັດງ່າແລະໃບເພື່ອໄປຕາກແຫ້ງ

ເມື່ອປູກກະຖິນອາຍຸໄດ້ປະມານ 10-12 ເດືອນກໍ່ຈະເລີ່ມຕັດໃບກະຖິນ ຄັ້ງທໍາອິດໄດ້, ການຕັດກະຖິນນີ້ ສ່ວນຫຼາຍມັກໃຊ້ກ່ຽວ (ລັກສະນະຄ້າຍກ່ຽວ ແຕ່ໃບກວ້າງກວ່າແລະບໍ່ມີຮອງແຂ້ວ) ເພື່ອສະດວກໃນການກ່ຽວ ແລະ ໂບມງ່າຕັດໃບເວລາດຽວກັນໄດ້ຫຼາຍໆ ງ່າ ການຕັດງ່າແມ່ນກະໄລຍະສູງຈາກພື້ນດິນ ຂຶ້ນໄປປະມານ 70 ຊັງຕີແມັດ ແລະ ຈະຕັດຄັ້ງຕໍ່ໄປໃນທຸກໆ 2 ເດືອນ. ສໍາລັບລະດູຝົນກະຖິນຈະແຕກງ່າສາຂາຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ແລະ ໄວອາດຈະເອີ້ນໄລຍະໃນການຕັດກ່ອນຮອດ 2 ເດືອນເລັກນ້ອຍກໍໄດ້ ສໍາລັບໃນລະດູແລ້ງຈະຕ້ອງຕັດ ໂດຍໃຫ້ງ່າແຕກໃໝ່ປະມານ 3 ເດືອນ ດັ່ງນັ້ນ ໃນ 1 ປີ ຜູ້ປູກຈະຕັດກະຖິນສະເລ່ຍ 5-6 ຄັ້ງ ໃນເນື້ອທີ່ປູກກະຖິນ 1 ເຮັກຕາ ຕັດຄັ້ງໜຶ່ງ ຈະໄດ້ກະຖິນຊອຍຕາກແຫ້ງປະມານ 1,3 - 1,5 ໂຕນ ຫາກໃນໄລຍະທີ່ຝົນຕົກໜັກ ຈະໄດ້ນໍ້າໜັກກະຖິນແຫ້ງ 1,7-2,4 ໂຕນຕໍ່ເນື້ອທີ່ 1 ເຮັກຕາຕໍ່ການຕັດ 1 ຄັ້ງ ສະເລ່ຍແລ້ວການຕັດກະຖິນໃນປີໜຶ່ງ ໄດ້ເຖິງເຮັກຕາລະ 7,2-13 ໂຕນ.

ເມື່ອຜູ້ປູກຕັດງ່າກະຖິນ ແລະ ຂົນອອກມາຈາກໄຮ່ແລ້ວຈະຮອບງ່າສິດໄວເພື່ອຊອຍເປັນທ່ອນນ້ອຍຕໍ່ໄປ. ການຊອຍນີ້ຈະຊອຍທັງງ່າ ແລະ ໃບຮວມກັບສໍາລັບງ່າທີ່ຕັດໄປຊອຍໄດ້ຂະໜາດ ເສັ້ນຜ່າກາງບໍ່ຄວນໃຫຍ່ກວ່າຂະໜາດຂອງສໍດໍາ.

ຂໍ້ຄວນລະວັງ : ງ່າກະຖິນທີ່ນຳໄປຊອຍ ຄວນເປັນງ່າທີ່ອ່ອນ ພາຍໃນຍັງບໍ່ມີເນື້ອໄມ້ເປັນແກນແຂງ ເພາະຖ້າມີງ່າແກ່ປະປົນກັນໄປເມື່ອຕາກແຫ້ງແລ້ວ ນຳໄປບົດປົ່ນເປັນອາຫານສັດລ້ຽງ ໂດຍສະເພາະລູກໄກ່ ແກ່ນໄມ້ທີ່ບົດມັ້ນຈະເປັນສ້ຽນ ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ກະເພາະລູກໄກ່ ຖ້າກະຖິນບົດມີສ້ຽນຫຼາຍ ຜູ້ປູກກໍ່ຈະຂາດລາຍໄດ້ ແລະ ບໍ່ມີແຫຼ່ງຈຳໜ່າຍໃນທີ່ສຸດ. ດັ່ງນັ້ນຜູ້ປູກຄວນລະມັດລະວັງໃນເລື່ອງນີ້.

ການຊອຍໃບ ແລະ ງ່າອ່ອນຂອງກະຖິນ ຈະໃຊ້ມີດ ຫຼື ເຄື່ອງມືຊອຍ ເພື່ອຄວາມສະດວກກໍ່ໄດ້ ຊຶ່ງເຄື່ອງມືຊອຍລາຄາບໍ່ແພງ ແລະ ມີຂາຍໃນປະເທດເພື່ອນບ້ານ. ເມື່ອຊອຍໃບ ແລະ ງ່າກະຖິນອ່ອນເປັນທ່ອນນ້ອຍໆ ແລ້ວ ກໍ່ນຳເອົາໄປຕາກຢູ່ລານຊີມັງ ຫຼື ສາດກໍ່ໄດ້ ໂດຍເຄ່ຍໃຫ້ບາງໆ ຖ້າແດດດີ ຕາກພຽງແດດດຽວກໍ່ອາດຈະພໍແລ້ວນຳໄປໃສ່ໃນກະເປົາໄວ້ ເພື່ອສົ່ງໃຫ້ໂຮງງານບົດປົ່ນກະຖິນໃນຂັ້ນຕໍ່ໄປ ຖ້າຜູ້ປູກບໍ່ມີລານຊີມັງກໍ່ສາມາດຕາກຢູ່ລານດິນກໍ່ໄດ້ ແຕ່ເວລາເກັບກູ້ ແລະ ມາຮວບຮວມໃສ່ ກະເປົານັ້ນ ຢ່າໃຫ້ມີເສດດິນຕິດໄປນຳກະຖິນທີ່ຕາກແຫ້ງແລ້ວ ໂຮງງານຈະຮັບຊື້ ແລ້ວນຳເຂົ້າໃນເຄື່ອງບົດລະອຽດ ກະຖິນທີ່ບົດລະອຽດແລ້ວ ຈະມີລັກສະນະຄ້າຍໆ ຮຳ.

ມາດຕະຖານຂອງໃບກະຖິນປົ່ນທີ່ດີ ຄື ດັ່ງລຸ່ມນີ້

1. ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນບໍ່ໃຫ້ກາຍ 12%

2. ມີໂປຣຕີນບໍ່ຕ່ຳກວ່າ 18%

3. ມີສິ່ງເຈືອປົນອື່ນໆ ບໍ່ໃຫ້ກາຍ 5%

4. ຄຸນນະພາບຂອງໃບກະຖິນທີ່ບົດປົ່ນແຫ້ງ ຈະຕ້ອງມີສີຂຽວ ບໍ່ເປັນລັກສະນະສີນ້ຳຕານ.

ຄວາມຕ້ອງການໃບກະຖິນບົດພາຍໃນປະເທດ

ໃບກະຖິນບົດມີຄວາມສຳຄັນ ໃນສ່ວນປະກອບອາຫານສັດ ໂດຍສະເພາະໂຮງງານອາຫານສັດທາງອ່ອນ ກໍ່ມີຄວາມຕ້ອງການຫຼາຍໃນແຕ່ລະປີ ສຳລັບໂຮງປະສົມອາຫານທ້ອງຖິ່ນນັ້ນ ກໍ່ມີຄວາມຕ້ອງການເຊັ່ນກັນ ບັນດາສະຫະກອນ, ບົນທີ່ປູກ ຫຼື ບັນດາຜູ້ຜະລິດເສດຖະກິດຄອບຄົວ ຄວນຜູກພັນກັບບັນດາໂຮງງານອາຫານສັດດັ່ງກ່າວໃຫ້ລະອຽດກ່ອນ ຈຶ່ງປະຕິບັດຕາມຂອດເຕັກນິກ ຂອງໂຮງງານ ແລະ ມາດຖານລາຄາຂາຍ ແລະ ບໍລິມາດທີ່ໂຮງງານດັ່ງກ່າວຕ້ອງການໃນແຕ່ລະປີເພາະຖ້າບໍ່ຮັບໃຊ້ໃນໂຮງງານແລ້ວອາດຈະຫາຕະຫຼາດຍາກ ແລະ ສ້າງຄວາມລຳບາກແກ່ຜູ້ຜະລິດ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

- ການປູກກະຖິນ, ກົມສົ່ງເສີມການກະເສດ ປະເທດໄທ

(1 9 8 0).