

ຜະລິດພັນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ໃນ ສປປ ລາວ

A manual of 100 commercial and traditional products

ຜະລິດ ໂດຍ:



ມະຫາວິທະຍາໄລ
ແຫ່ງຊາດ ລາວ



ສະຖາບັນ ຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກໍາ
ແລະ ປ່າໄມ້ ແຫ່ງຊາດ



ອົງການພັດທະນາປະເທດ
ນີເທີແລນ SNV

ສະໜັບສະໜູນ ໂດຍ:



2007



Correct Citation

NAFRI, NUoL, SNV. 2007. Non-Timber Forest Products in the Lao PDR. A Manual of 100 Commercial and Traditional Products. The National Agriculture and Forestry Research Institute. Vientiane, Lao PDR.

Published by:

The National University of the Lao PDR

PO Box 7322
Vientiane, Lao PDR
Tel: (856-21) 870-133
Fax: (856-21) 870-131
Email: info@nuol.edu.la
Website: www.nuol.edu.la

The National Agriculture & Forestry Research Institute

PO Box 7170
Vientiane, Lao PDR
Tel: (856-21) 770-089
Fax: (856-21) 770-047
Email: info@nafri.org.la
Website: www.nafri.org.la

SNV Netherlands Development Organisation

PO Box 9781
Vientiane, Lao PDR
Tel: (856-21) 413-290/1
Fax: (856-21) 414068
Email: laos@snvworld.org
Website: www.snv.org.la

Edited by Aiden Glendinning
Design and layout by Chongkham Phonekeo
Front cover artwork by Lat Rattanavong
Printed in the Lao PDR



The production of this manual was facilitated and managed by the NTFP Practice Area of SNV
Netherlands Development Organisation, Lao PDR



ຄຳນຳ

ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ (ຄປດ) ມີບົດບາດສຳຄັນ ຕໍ່ຊີວິດການເປັນຢູ່, ວັດທະນະທຳ ແລະ ຮີດຄອງປະເພນີຂອງ ປະຊາຊົນ ລາວ. ຄປດ ເປັນແຫຼ່ງສະໜອງ ໂປຣຕີນ, ພະລັງງານ, ວັດສະດຸສຳລັບປູກສ້າງເຮືອນ, ແລະ ເຮັດເຄື່ອງຫັດຖະກຳ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ຕ່າງໆ, ຢາພື້ນເມືອງ ແລະ ລາຍຮັບ. ລາຍໄດ້ຈາກການຂາຍ ຜະລິດພັນ ຄປດ ເຫຼົ່ານີ້ ອາດກວມເຖິງກວ່າ 1/3 ຂອງລາຍຮັບທັງໝົດ ຂອງບ້ານ ໃນທົ່ວປະເທດ ແລະ ໃນບ່ອນທີ່ມີປ່າອຸດົມສົມບູນ ອາດເກີນເຖິງເຄິ່ງນຶ່ງ. ການປະກອບສ່ວນຂອງ ຄປດ ຕໍ່ເສດຖະກິດຄອບຄົວ ໃນເຂດຊົນະບົດ ອາດມີມູນຄ່າເຖິງ 325 ດອນລາສະຫະລັດຕໍ່ຄອບຄົວຕໍ່ປີ ໂດຍປະມານ.

ພ້ອມນີ້, ຄປດ ຍັງມີບົດບາດສຳຄັນ ຕໍ່ການພັດທະນາເສດຖະກິດຂອງຊາດ. ເຖິງວ່າການປູກແຕ່ງເຊິ່ງການຄ້າ ຍັງບໍ່ມີການພັດທະນາຕົວຕົກຕາມ, ສປປ ລາວ ກໍຜະລິດ ຄປດ ໄດ້ໃນມູນຄ່າປະມານ 7-8 ລ້ານດອນລາສະຫະລັດ ຕໍ່ປີ ແລະ ພ້ອມດຽວ ອຸດສະຫະກຳປູກແຕ່ງ ຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ຂະໜາດກາງ ກໍກຳລັງມີການຂະຫຍາຍຕົວ.

ມັນບໍ່ແມ່ນເລື່ອງທີ່ໜ້າແປກໃຈ ທີ່ພົບຈາກການສຶກສາ ຂອງ ສະຖາບັນ ຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແຫ່ງຊາດ (ສຄກປ) ແລະ ມະຫາວິທະຍາໄລ ແຫ່ງຊາດ (ມຊ) ວ່າ ການເກັບ ຄປດ ໃນຫຼາຍໆ ພື້ນທີ່ ຂອງປະເທດນັ້ນ ມີຄວາມສຳຄັນຕໍ່ປະຊາຊົນ ບໍ່ໜ້ອຍໄປກວ່າ ການຜະລິດກະສິກຳ ແລະ ການລ້ຽງສັດ. ນອກຈາກນີ້ແລ້ວ, ຜົນການຄົ້ນຄວ້າ ກໍຍັງໄດ້ຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າ ປະຊາຊົນ ຊົນນະບົດ ລາວ, ໂດຍອີງໃສ່ລະບົບຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານຂອງເຂົາເຈົ້າ, ໄດ້ມີການພັດທະນາ ລະບົບການຈັດສັນ ຄຸ້ມຄອງ ແລະ ການປູກ ຄປດ ທີ່ຄົບຖ້ວນສົມບູນ ຂຶ້ນຫຼາຍຢ່າງ ເຊັ່ນ: ມີການນຳໃຊ້ ລະບົບການຈັດສັນແບບພື້ນບ້ານເປັນປັດໄຈຫຼັກ ເຂົ້າໃນການອະທິບາຍຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງພືດ ແລະ ສັດ ທີ່ພົບຢູ່ໃນພື້ນທີ່ຕ່າງໆ ຂອງ ສປປ ລາວ.

ລັດຖະບານ ສປປ ລາວ ໄດ້ຮັບຮູ້ດີ ເຖິງທ່າແຮງຂອງ ຄປດ ທີ່ປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນການລຶບລ້າງຄວາມທຸກຍາກ ແລະ ການພັດທະນາປະເທດ. ຍຸດທະສາດ ຂະແໜງການປ່າໄມ້ ເຖິງປີ 2020 ກໍໄດ້ເນັ້ນບົດບາດຄວາມສຳຄັນທີ່ໃຫຍ່ຫຼວງ ຂອງ ຄປດ ໃນລະບົບເສດຖະກິດ ຊົນນະບົດ ແລະ ກໍໄດ້ຍົກເອົາ ຄປດ ເປັນອົງປະກອບທີ່ສຳຄັນ ຂອງຫຼາຍໆ ຍຸດທະສາດ ແລະ ຂອງບັນດາໂຄງການພັດທະນາຊົນນະບົດ.

ໄປຄຽງຄູ່ກັນນີ້, ເນື່ອງຈາກມີການປ່ຽນແປງທາງດ້ານເສດຖະກິດທີ່ວ່ອງໄວໃນ ສປປ ລາວ, ກໍໄດ້ເກີດມີຊ່ອງຫວ່າງທີ່ສຳຄັນ ໃນການຄຸ້ມຄອງຈັດສັນຊັບພະຍາກອນ ຄປດ ໃນທຳມະຊາດ ແລະ ໃນການປູກເຊັ່ນກັນ. ຍັງມີຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ຫຼາຍປະການທີ່ຕ້ອງການ ເພື່ອນຳເຂົ້າໄປຊ່ວຍປະຊາຊົນ ໃຫ້ເຂົາເຈົ້າສາມາດປັບປຸງເຕັກນິກ ການຂຸດຄົ້ນ ຂອງຕົນໃຫ້ດີຂຶ້ນ ແລະ ເພື່ອຊ່ວຍເຂົາເຈົ້າໃຫ້ມີການຕັດສິນໃຈທີ່ເໝາະສົມ ກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ການຕະຫຼາດ ຄປດ.

ສຄກປ, ມຊ ແລະ ອົງການພັດທະນາປະເທດນິເທີແລນ (SNV) ໄດ້ຮ່ວມມືກັບຫຼາຍອົງກອນອື່ນ ພ້ອມກັນເກັບກຳ ລວບລວມ ແລະ ສ້າງປຶ້ມຄູ່ມື ສະບັບນີ້ ຊຶ່ງປະກອບມີຫຼາຍກວ່າ 100 ຊະນິດພັນ ຄປດ ອອກ. ເຖິງວ່າແຕ່ລະອົງກອນ ຈະມີບົດບາດ ໜ້າທີ່ ຄວາມຮັບຜິດຊອບ ຂອງໃຜມັນທີ່ແຕກ ຕ່າງກັນກໍຕາມ ແຕ່ຄູ່ມືສະບັບນີ້ ກໍອາດສ້າງປະໂຫຍດ ໃຫ້ໄດ້ຫຼາຍປະການ. ສຳລັບ ມຊ ຄູ່ມືນີ້ ອາດຈະເປັນເຄື່ອງມືສິດສອນທີ່ສຳຄັນ ແກ່ຫຼາຍໆຄະນະໄດ້. ສຳລັບ ສຄກປ, ມັນອາດຈະເປັນ ສ່ວນນຶ່ງຂອງຄວາມພະຍາຍາມທີ່ຕໍ່ເນື່ອງໃນວຽກຄົ້ນຄວ້າ ເພື່ອຈັດແບ່ງປະເພດ, ລົງເສີມ ແລະ ສະແດງໃຫ້ຄົນເຫັນຄວາມສຳຄັນ ຂອງ ຄປດ. ສ່ວນ SNV ຖືວ່າປຶ້ມເຫຼົ່ານີ້ ເປັນເຄື່ອງມືສຳລັບ ການເສີມສ້າງຄວາມສາມາດ ແລະ ການເຊື່ອມໂຍງກັນ ລະຫວ່າງ ບັນດາອົງການຈັດຕັ້ງຕ່າງໆທັງ ຫຼາຍ ທີ່ເຮັດວຽກກ່ຽວກັບ ການລຶບລ້າງຄວາມທຸກຍາກ ໃນ ສປປ ລາວ.

ຄູ່ມືສະບັບນີ້, ໄດ້ສ້າງຂຶ້ນບົນພື້ນຖານຄວາມພະຍາຍາມຮ່ວມກັນ ຂອງຫຼາຍອົງການ ແລະ ໂຄງການ ກວ່າ 10 ປີ ມາແລ້ວ ຊຶ່ງໂດຍຕົ້ນຕໍແລ້ວ ແມ່ນໄດ້ອີງໃສ່ເອກະສານທີ່ຂຽນອອກໂດຍ ສູນຄົ້ນຄວ້າປ່າໄມ້ (ສຄປ) ແລະ ອົງການອະນຸລັກ ທຳມະຊາດ ໂລກ (IUCN) ໃນປີ 2000 ທີ່ ມີຊື່ວ່າ: “ຄປດ ທີ່ມີທ່າແຮງດ້ານການຄ້າ ໃນ ສປປ ລາວ”. ສະນັ້ນ, ຈຶ່ງຫວັງວ່າ ຄູ່ມືສະບັບນີ້ ຈະເປັນ ປະໂຫຍດບໍ່ໜ້ອຍ ໃຫ້ແກ່ບັນດາພະນັກງານພາກສະໜາມ, ນັກສຶກສາ, ຄູອາຈານ ແລະ ກຸ່ມຄົນອື່ນໆ ທີ່ເຮັດວຽກພັດທະນາຊຸມນະບົດ ແລະ ຄຸ້ມຄອງຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດ ທັງຫຼາຍ.

ເຖິງວ່າການສ້າງຄູ່ມືສະບັບນີ້ ຈະເປັນກ້າວທຳອິດໃນການລວບລວມ ແລະ ຈັດແບ່ງປະເພດ ຄປດ ໃນ ສປປ ລາວ ກໍຕາມ, ແຕ່ມັນກໍເປັນຄວາມພະຍາຍາມທີ່ໜັກແໜ້ນ ແລະ ມີການຮ່ວມແຮງຮ່ວມ ໃຈກັນເຮັດ ຫຼາຍກວ່າທີ່ໄດ້ເຮັດກັນ ໃນຜ່ານມາ. ທັງສາມພາກສ່ວນຮັບຜິດຊອບ ໄດ້ຕະໜັກດີວ່າ ຄູ່ມືສະບັບນີ້ ບໍ່ແມ່ນສະບັບທີ່ຄົບຖ້ວນ ສົມບູນທຸກຢ່າງ ແລະ ຖືວ່າ ມັນເປັນພຽງບາດກ້າວທຳອິດໃນ ການປັບປຸງລະບົບການຈຳແນກປະເພດ ແລະ ພັນລະນາ ຄປດ ໃນປະເທດ ຊຶ່ງມີຄວາມຈຳເປັນທີ່ຈະ ຕ້ອງໄດ້ມີການດັດແກ້ ສືບຕໍ່ປັບປຸງ ຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ໃນຂັ້ນຕໍ່ໄປ.

ເພື່ອໃຫ້ເກີດປະໂຫຍດອັນກວ້າງຂວາງໄດ້, ຫຼັງສຳເລັດການພິມປຶ້ມຄູ່ມືສະບັບພາສາອັງກິດແລ້ວ, ແມ່ນຍັງຕ້ອງໄດ້ ເອົາໃຈໃສ່ ອີກສອງວຽກ ທີ່ຈຳເປັນຄື: ວຽກແປອອກເປັນພາສາລາວ ເພື່ອໃຫ້ຫຼາຍ ຄົນສາມາດນຳໃຊ້ໄດ້ ແລະ ວຽກການພັດທະນາຖານຂໍ້ມູນ ແລະ ໂຄງສ້າງທາງອິນເຕີແນັດ ຮອງ ຮັບ ເພື່ອເອົາລົງໃນເວັບໄຊ (ntfpwiki.nafri.org.la) ໃຫ້ຜູ້ຊົມໃຊ້ສາມາດຄົ້ນເບິ່ງ, ເພີ່ມຂໍ້ມູນ ຄປດ ອັນໃໝ່ ແລະ ດຶງຂໍ້ມູນທີ່ຕ້ອງການອອກມານຳໃຊ້ໄດ້ຢ່າງກວ້າງຂວາງ. ທັງໝົດນີ້ ຈະ ຊ່ວຍເຮັດໃຫ້ການອະທິບາຍ ຄຸນລັກສະນະ ຂອງ ຄປດ ໄດ້ຖືກປັບປຸງໃຫ້ຄົບຖ້ວນ ສົມບູນ ທັນສະໄຫມ ຂຶ້ນເລື້ອຍໆ ທັງຈະກາຍເປັນເວທີ ສຳລັບແລກປ່ຽນປຶກສາຫາລືກັນ ອັນກວ້າງຂວາງ ເມື່ອມີຄວາມປະສົງຢາກນຳເອົາ ຄປດ ຊະນິດໃໝ່ຂຶ້ນມາເພີ່ມຕື່ມ ອີກດ້ວຍ.

ພວກເຮົາຂໍສະແດງຄວາມຂອບໃຈ ມາຍັງບັນດາ ພະນັກງານ, ຊ່ຽວຊານ ແລະ ບັນດາສະຖາບັນຕ່າງໆ ທີ່ໄດ້ປະກອບສ່ວນ ສ້າງຄູ່ມືສະບັບນີ້ອອກ ຢ່າງສຳເລັດຜົນ. ຂໍສະແດງຄວາມຍ້ອງຍໍຊົມເຊີຍຢ່າງ ໃຫຍ່ຫຼວງ ໄປຍັງເຄືອຂ່າຍ ຄປດ ໃນການລິເລີ່ມ ແລະ ການປະກອບສ່ວນດ້ານຫົວຄິດປະດິດສ້າງ. ຂໍສະແດງຄວາມຮູ້ບຸນຄຸນ ຕໍ່ບັນດາຜູ້ໃຫ້ທຶນ ທີ່ໃຫ້ການສະໜັບສະໜູນທຶນສຳລັບຈັດພິມ. ສຄກປ, ມຊ ແລະ SNV ຖືວ່າຄູ່ມືສະບັບນີ້ ເປັນໝາກຜົນ ຂອງການປະກອບສ່ວນຮ່ວມກັນທັງໝົດຂອງ ທຸກພາກສ່ວນທີ່ກ່າວມາ, ເປັນຊັບສິນລວມຮ່ວມກັນ ແລະ ກໍເປັນເຄື່ອງມືທີ່ມີຄ່າສຳລັບການພັດ ທະນາ ຄປດ ທີ່ປະກອບສ່ວນ ເຂົ້າໃນການບັນລຸເປົ້າໝາຍ ການລຶບລ້າງຄວາມຍາກຈົນ ແລະ ເປົ້າ ໝາຍສະຫະສະວັດ.

ໃນວາລະສຸດທ້າຍນີ້, ພວກເຮົາຂໍຮຽກຮ້ອງໃຫ້ຜູ້ອ່ານທັງຫຼາຍ ຈົ່ງໄດ້ພ້ອມກັນປະກອບສ່ວນປັບປຸງຄູ່ມື ນີ້ ໃຫ້ນັບມື້ ນັບສົມບູນຂຶ້ນ ແລະ ກໍຂໍແລກປ່ຽນຖອດຖອນບົດຮຽນກັບທຸກໆທ່ານຜູ້ທີ່ນຳເອົາເນື້ອໃນ ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ຂອງຄູ່ມືນີ້ ໄປນຳໃຊ້.



ຮສຈ. ດຣ. ສິມກຽດ ພະສີ
ຄະນະບໍດີ, ຄະນະວິທະຍາສາດ,
ມະຫາວິທະຍາໄລແຫ່ງຊາດ



ດຣ. ບຸນຖອງ ບົວຫອມ
ຫົວໜ້າ ສະຖາບັນ ຄົ້ນຄວ້າ,
ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແຫ່ງຊາດ



Cecilia Keijzer
ຫົວໜ້າ SNV

ສາລະບານ

ຄຳນຳ	iii
ຄຳຂອບໃຈ	viii
ອັກສອນຫຍໍ້	x
ພາກທີ I: ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ (ຄປດ) ແລະ ປະຊາຊົນ	3
1. ສະພາບລວມກ່ຽວກັບເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ (ຄປດ) ໃນ ສ.ປ.ປ ລາວ	4
ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ (ຄປດ) ແມ່ນຫຍັງ?	4
ຄວາມສຳຄັນຂອງເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ	5
ຄວາມສຳຄັນຕໍ່ການດຳລົງຊີບ	6
ຄວາມສຳຄັນດ້ານສະພາບແວດລ້ອມ	6
ຄວາມສຳຄັນດ້ານເສດຖະກິດ	6
ການຈັດແບ່ງປະເພດເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ	8
ຄວາມຈຳເປັນທີ່ຕ້ອງມີຄູ່ມື ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ	21
ຈະໃຊ້ຄູ່ມືສະບັບນີ້ ແນວໃດ?	22
2. ກອບຄວາມຄິດ: ບົດບາດຂອງເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ (ຄປດ) ໃນຊີວິດປະຈຳວັນ ຂອງປະຊາຊົນລາວ; ທ່າອ່ຽງ ແລະ ຍຸດທະສາດ	26
ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ແລະ ຊີວິດການເປັນຢູ່ປະຈຳວັນ	26
ລາຍຮັບຈາກ ຄປດ	27
ແຮງງານທີ່ໃຊ້ ໃນການເກັບເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ	29
ກຸ່ມທີ່ຖືກມອງຂາມ/ຂາດໂອກາດ ແລະ ຄປດ	29
ຄປດ ແລະ ການອະນຸລັກ	30
ຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານ	30
ການອະນຸລັກ ຊີວະນາໆພັນ	31
ຄປດ ແລະ ການພັດທະນາ	33
ການປູກ	33
ການພັດທະນາ ພາກເອກະຊົນ	34



ທ່າອ່ຽງທີ່ໜ້າເປັນຫວ່າງ	34
ການເຊື່ອມໂຊມຂອງຊັບພະຍາກອນ	34
ການຄ້າ	37
ປະຊາກອນ	39
ວັດທະນະທຳ	39
ຄວາມບໍ່ສະເໝີພາບ ແລະ ບົດບາດຍິງຊາຍ	40
ທ່າອ່ຽງທາງບວກ	41
ການພັດທະນາພາກເອກະຊົນ ແລະ ການປູກຂະຫຍາຍ	41
ການຄຸ້ມຄອງຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດ ໂດຍຊຸມຊົນ	42
ຂໍ້ສະເໜີແນະ	43

ພາກທີ II: ຜະລິດພັນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ໃນປະເທດລາວ 49

ກ - ພືດເປັນອາຫານ	49
ຂ - ພືດເປັນຢາ	207
ຄ - ພືດເສັ້ນໄຍ	265
ງ - ພືດໃຫ້ສານສະກັດ	323
ຈ - ດອກໄມ້ປະດັບ	371

ເອກະສານອ້າງອີງ 393

ຊື່ຫຍໍ້ 397

ຊື່ລາວ	406
ຊື່ລາວ (ຂຽນເປັນພາສາອັງກິດ ຕາມການອອກສຽງ)	409
ຂະນິດ	412
ການນຳໃຊ້	415
ພາກສ່ວນທີ່ໃຊ້	417



ຄຳຂອບໃຈ

ເອກະສານອ້າງອີງທີ່ນຳໃຊ້ໃນການຂຽນຄູ່ມື ຄປດ ສະບັບນີ້ ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນເອກະສານທີ່ຂຽນໂດຍ ຊ່ຽວຊານດ້ານ ຄປດ ສອງທ່ານ ຄື ທ່ານ ສຸນທອນ ເກດພັນ ແລະ ທ່ານ Joost Foppes. ຄະນະຈັດ ພິມພວກເຮົາ ຂໍຖືໂອກາດນີ້ ສະແດງຄຳຊົມເຊີຍ ແລະ ຂອບອີກຂອບໃຈ ມາຍັງທັງສອງທ່ານນີ້ ທີ່ໄດ້ເປັນຜູ້ຍົກເອົາ ຄປດ ຂຶ້ນມາ ໃຫ້ມີບົດບາດພື້ນເດັ່ນຂຶ້ນ ໃນຊ່ວງ ກວ່ານຶ່ງທົດສະວັດຜ່ານມາ.

ພ້ອມນີ້, ຄະນະຈັດພິມພວກເຮົາ ກໍຂໍສະແດງຄວາມຂອບໃຈ ມາຍັງບັນດາ ບຸກຄົນ ແລະ ການ ຈັດຕັ້ງຕ່າງໆ ທັງໝົດ ທີ່ເປັນເຄືອຂ່າຍ ຄປດ ຊຶ່ງໄດ້ປະກອບສ່ວນທັງກຳລັງຊັບ, ກຳລັງກາຍ ແລະ ກຳລັງມັນສະໝອງ ເຂົ້າໃນການສ້າງຄູ່ມື ສະບັບນີ້.

ຜູ້ແຕ່ງ ແລະ ຜູ້ລວບລວມ

Sounthone Ketphanh
Deputy Director, FRC/NAFRI
Email: sounthone53@yahoo.com

Vichith Lamxay
Associate Professor, Biology Department,
Faculty of Science, NUoL
Email: vlamxay@yahoo.com

Khamphone Sengdala
Head Non-Timber Forest Products Unit,
FRC/NAFRI
Email: khamphone01@yahoo.com

Martin Greijmans
Non-Timber Forest Products Advisor,
SNV/NAFReC
Email: mgreijmans@snvworld.org

ຜູ້ປະກອບສ່ວນດ້ານວິຊາການ

Anders Jensen, The Royal Veterinary & Agricultural University, Denmark
Anika Kaipola, FAO
Arsenio Calub, LSUAFRP, NAFRI
Banxa Thammavong, FRC/NAFRI
Daniel Talje, LSUAFRP, NAFRI
Eddie Vernon, Freelance consultant
Kham-En Soubansay, NAFReC/NAFRI
Khamleck Saydara, NUoL
Nicolette Matthijsen, SNV
Oulathong Viengkham, FRC/NAFRI
Phayvone Phonphanom, FRC/NAFRI
Singkhone Xaiyalath, FRC/NAFRI

Phanmali Silipong, SNV
Khongmy Simoukda, NAFReC/NAFRI
Phonesanith Phonnachith, NAFReC/NAFRI
Phonvilay Sichanthongthip, FRC/NAFRI
Saysana Intavong, NAFReC/NAFRI
Sayasith Ponpakdy, NAFReC/NAFRI
Somphane Sakanphet, NAFReC/NAFRI
Souliathong Ranorsavanh, NUoL
Sithon Sommalat, NAFReC/NAFRI
Nitkham Chantavong, NAFReC/NAFRI
Phonethip Thongda, NAFReC/NAFRI
Kikeo Singhalat, NAFReC/NAFRI

ຜູ້ປະກອບສ່ວນຮູບພາບ

Anders Jensen
Arsenio Calub
Bart Verweij
Eddie Vernon
Gerry Duckitt
Joost Foppes
Kasper Kaad Hansen
Martin van de Bult
Thomas Jeppesen

ຜູ້ປະກອບສ່ວນດ້ານຄຳຄິດເຫັນ

Andrea Schroeter, LEAP/NAFES
Andrew Bartlett, LEAP/NAFES
Barbara Böni, SDC
Carl Mossberg, LSUAFRP/NAFRI
Dr. Bouakhaykhone Svengsuksa, NUoL
Dr. Bounthong Bouahom, NAFRI
Harri Seppanen, SUFORD/NAFES
Houmchitsavath Sodarak, NAFReC/NAFRI
Hongthong Silivath, VFI
Khankeo Oupravanh, RDMA-GTZ
Latsamay Silavong, IUCN
Michael Victor, LSUAFRP/NAFRI
Phoui Siksidao, RDMA-GTZ
Sisongkham Mahathirat, NAFRI
Sophie Grouwels, FAO
Stuart Ling, VECO Lao
Syn-Ti Ng, FAO
Thibault Ledecq, WWF
Tu-Anh Vu, FAO
Ullrich Sabel-Koschella, RDMA-GTZ

ຜູ້ສະໜັບສະໜູນໃນ ອົງການພັດທະນາແຫ່ງ ປະເທດນີເທີແລນ (SNV)

Boun Xaiyareth
Jack Cortenraad
Joost Foppes
Saysamone Srithirath
Souvanhpheng Phommasane
Tom Morgan
Eelco Baan

ຜູ້ອອກແບບຕົບແຕ່ງ ແລະ ຈັດວາງໂຄງສ້າງ

Chongkham Phonekeo
Email: ddldao@yahoo.com
Lat Ratanavong
Email: dilingdiling@hotmail.com
Bounyasone Vongphouthone

ຜູ້ລຽບລຽງ

Aiden Glendinning
Email: aidenglen@gmail.com

ຜູ້ແປ ພາສາລາວ

1. ທ່ານ ບຸນພິມ ມູນດາ
2. ທ່ານ ສຸນທອນ ເກດພັນ
3. ທ່ານ ຄຳພອນ ແສງດາລາ
4. ທ່ານ ບັນຊາ ທຳມະວິງ

ຜູ້ລຽບລຽງ ກວດແກ້ ພາສາລາວ

ທ່ານ ຄຳໄພ ມະນີວິງ
Email: khamphay.M@nafri.org.la

ຜູ້ຈັດວາງໂຄງສ້າງ ພາສາລາວ

ທ່ານ ຂັນຄຳ ອິວນອຸດົມ
Email: khamhkhham@nafri.org.la

ອັກສອນຫຍໍ້

ASEAN	Association of Southeast Asian Nations
CITES	Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora
DBH	Diameter at Breast Height (c. 1.3 m from the forest floor)
FAO	The Food and Agricultural Organization of the United Nations
FRC	Forest Research Centre
GTZ	Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit
IUCN	The World Conservation Union
LSUAFRP	Lao Swedish Upland Agriculture and Forestry Research Programme
NAFReC	Northern Agriculture and Forestry Research Centre
NAFRI	The National Agriculture and Forestry Research Institute
NBCA	National Biodiversity Conservation Area
NTFP	Non-Timber Forest Product
NUoL	The National University of Lao PDR
RECOFTC	Regional Community Forestry Training Centre
SDC	Swiss Agency for Development and Cooperation
Sida	The Swedish Agency for International Development Cooperation
SNV	Netherlands Development Organisation
SUFORD	Sustainable Forestry and Rural Development Project
UNCTAD	United Nations Conference on Trade and Development
Var.	Variation within a plant species due to genes and the environment
VECO	Vredeseilanden-Coopibo
VFI	Village Focus International
WWF	The Global Conservation Organisation



“ຄວາມຫຼາກຫຼາຍທາງຊີວະພາບ ເປັນນຶ່ງ ໃນເສົາຄຳຫຼັກ ຂອງຊີວິດ. ມັນເປັນສິ່ງສ້າງສະພາບພູມອາກາດ ໂລກ ແລະ ປັບປຸງຄວາມອຸດົມສົມບູນຂອງດິນ. ມັນໄດ້ສະໜອງປັດໄຈທີ່ເປັນພື້ນຖານ ຂອງການດຳລົງຊີວິດໃຫ້ຄົນເປັນລ້ານໆ, ຊ່ວຍຄຳປະກັນດ້ານສະບຽງອາຫານ, ທັງເປັນແຫຼ່ງຢາປົວພະຍາດພື້ນເມືອງ ແລະ ສະໄໝໃໝ່ ທີ່ອຸດົມຮັ່ງມີ. ມັນເປັນສິ່ງຈຳເປັນ ຕໍ່ຄວາມພະຍາຍາມຂອງພວກເຮົາ ໃນການທີ່ຈະຫຼຸດຜ່ອນຄວາມທຸກຍາກເຂັ້ນໃຈ, ການຍົກລະດັບຊີວິດການເປັນຢູ່ ແລະ ການບັນລຸເປົ້າໝາຍການພັດທະນາແຫ່ງສະຫະສະວັດ”

ທ່ານ ກັອບພິ ອານັນ ເລຂາທິການໃຫຍ່ ສະຫະປະຊາຊາດ
ວັນທີ 24 ມັງກອນ 2005

<http://www.un.org/millenniumgoals/>







ພາກທີ I: ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ (ຄປດ) ແລະ ປະຊາຊົນ



1: ສະພາບລວມກ່ຽວກັບເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ (ຄປດ) ໃນ ສປປ ລາວ

ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ (ຄປດ) ແມ່ນຫຍັງ?

ໃນປະເທດທີ່ພັດທະນາແລ້ວ ຄົນອາດຈະບໍ່ເພິ່ງພາອາໄສແບບໂດຍກົງ ຕໍ່ ຄປດ ໃນດ້ານການດຳລົງ ຊີວິດ ປະຈຳວັນ ແຕ່ຈະຖືວ່າ ມັນເປັນສ່ວນນຶ່ງຂອງການພັກຜ່ອນຢ່ອນໃຈ ຂອງເຂົາເຈົ້າ ຫຼາຍກວ່າ (ເຊັ່ນ: ການໄປເກັບເຫັດ), ເປັນທຸລະກິດສະເພາະ (ເຊັ່ນ: ການລ່າ truffles, gourmet food in Europe) ຫຼື ງານບຸນທາງປະເພນີ (ການຊອກຫາໄຂ່ໜ່ວຍທຳອິດ ຂອງ northern lapwing in the Netherlands). ຢ່າງໃດກໍດີ, ຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ ຄປດ ແມ່ນມີບົດບາດສຳຄັນກວ່າ ຮອບດ້ານ ເຊັ່ນຕົວຢ່າງ ໃນເວລາທີ່ອິດເຂົ້າ ປະຊາຊົນ ຈະຊອກຫາເກັບເຜືອກ ເກັບມັນ ຫຼື ໜໍ່ໄມ້ ມາກິນແທນ ແຕ່ໂດຍປົກກະຕິແລ້ວ, ພວກເຂົາເຈົ້າ ມັກຈະເກັບ ຄປດ ທີ່ສາມາດຂາຍໄດ້ ເຊັ່ນ: ຈຳພວກ ໝາກແໜ່ງ, ໝາກກໍ່ ແລະ ອື່ນໆ ໄປຂາຍເອົາເງິນ ເພື່ອມາຊື້ເຂົ້າ. ນອກຈາກນີ້, ປະຊາຊົນ ຍັງໃຊ້ຜະລິດພັນຈາກປ່າ ມາສ້າງ ແລະ ສ້ອມແປງ ທີ່ຢູ່ອາໄສ ເຊັ່ນ: ນອກຈາກໄມ້ແລ້ວ ກໍຍັງຕ້ອງການ ໄມ້ປ່ອງ, ຫວາຍ ຫຼື ຫຍ້າ ເພື່ອມາໃຊ້ມຸງ ຕື່ມອີກ.

ຄຳວ່າ ຄປດ ໝາຍເຖິງວັດຖຸຫຼາກຫຼາຍຢ່າງ ທີ່ມີຄວາມສຳຄັນທາງດ້ານເສດຖະກິດ ຫຼື ຕໍ່ຊີວິດ ການເປັນຢູ່ ແຕ່ໄດ້ມາຈາກປ່າ. ທານ ເດີ ແບ ແລະ ໝັກເດີມັອດ (1989) ໄດ້ກຳນົດ ນິຍາມຂອງ ຄປດ ໄວ້ວ່າ ມັນລວມມີ ທຸກວັດຖຸທີ່ມີເຄົ້າຈາກສິ່ງທີ່ມີຊີວິດ ນອກຈາກໄມ້ທ່ອນ ທີ່ຊຸດຄົ້ນອອກຈາກປ່າ ມານຳໃຊ້ໂດຍມະນຸດ. ນອກຈາກນີ້ ກໍຍັງມີບາງຄຳສັບພາສາອັງກິດທີ່ມີຄວາມໝາຍຄ້າຍຄືກັນ ເຊັ່ນ: Non-wood forest products (ຜະລິດພັນປ່າໄມ້ທີ່ບໍ່ແມ່ນໄມ້) ແລະ Minor forest products (ຜະລິດພັນປ່າໄມ້ສຳຮອງ). ມີຫຼາຍຜະລິດພັນພືດ ແລະ ສັດ ທີ່ມີການເກັບກັນຢູ່ໃນ ປ່າທຳມະຊາດ ເຊັ່ນ: ໝາກໄມ້, ແກນ, ເຫັດ, ນ້ຳມັນ, ດອກໄມ້, ຢາພື້ນເມືອງ, ພືດຜັກ ແລະ ເຄື່ອງເທດ, ສີຍ້ອມ, ຢາງໃສ ແລະ ຜະລິດພັນສັດ ເຊັ່ນ: ນ້ຳເຜິ້ງ, ປາ ແລະ ສັດໃຫຍ່. ຄປດ ອາດຈະມີການຜະລິດເອົາເອງ ດ້ວຍການປູກ ໃນລະດັບທີ່ແຕກຕ່າງກັນ ບໍ່ວ່າຢູ່ໃນປ່າ ກໍຄື ຢູ່ໃນ ລະບົບກະສິກຳ ປ່າໄມ້ ປະສົມປະສານ. ບາງຊະນິດ ຄປດ ກໍມີການປຸງແຕ່ງເລັກງ່ນອຍໆ ເພື່ອ ປ້ອນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ຫຼື ຊົມໃຊ້ ໃນຄົວເຮືອນ ແລະ ບາງຊະນິດ ກໍມີການຈັດສັນ ແລະ ປຸງ ແຕ່ງແບບຄົບຊຸດ ເພື່ອຂາຍໃຫ້ຕະຫຼາດໃຫຍ່ ແຫ່ງຕ່າງໆ ໃນປະເທດ ແລະ ໃນຕ່າງປະເທດ (Wilkinson, 2004).

ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ, ຄປດ ອາດຈະລວມເອົາໄມ້ພື້ນ ແລະ ໄມ້ຂະໜາດນ້ອຍທີ່ໃຊ້ໃນຄົວເຮືອນ (FAO, 1999; Rijsoort, 2000). ຢ່າງໃດກໍດີ, FAO (1999) ໄດ້ກຳນົດນິຍາມ ຂອງ ຄປດ ວ່າ ບໍ່ລວມ ເອົາບັນດາວັດຖຸດິບ ທັງໝົດຈຳພວກທີ່ເປັນເນື້ອໄມ້ ໂດຍໃຊ້ ຄຳສັບ ຜະລິດພັນປ່າໄມ້ທີ່ບໍ່ແມ່ນໄມ້ (Non-wood forest products) ຊຶ່ງລວມມີ ທຸກຜະລິດພັນທີ່ມີເຄົ້າຈາກສິ່ງທີ່ມີຊີວິດທີ່ບໍ່ເປັນເນື້ອໄມ້

ເຊິ່ງເກັບຈາກປ່າທໍາມະຊາດ, ຈາກພື້ນທີ່ປ່າອື່ນໆ ແລະ ຈາກຕົ້ນໄມ້ທີ່ຢູ່ນອກປ່າ. ມີຫຼາຍຄົນ ກໍ່ປະສົບຄວາມຫຍຸ້ງຍາກ ກັບຄຳນິຍາມທີ່ກ່າວ ຂອງ FAO ເນື່ອງຈາກມັນບໍ່ລວມເອົາສິ່ງທີ່ເປັນເນື້ອໄມ້ ແລະ ການສະໜອງຜົນປະໂຫຍດ ເຂົ້ານໍາ (Wong, 2000; Belcher, 2003; CIFOR). Wong (2000) ເຊື່ອວ່າ ດ້ວຍເຫດຜົນໃດກໍ່ຕາມ, ການທີ່ຈັດເອົາວັດຖຸທີ່ໄດ້ຈາກໄມ້ ຫຼື ຈາກປ່າໄມ້ ອອກຈາກປະເພດຂອງຜະລິດພັນ ທີ່ຈັດຕາມຄວາມເປັນປະໂຫຍດ ແລະ ຄວາມເປັນທໍາມະຊາດ ນັ້ນ ແມ່ນບໍ່ສົມເຫດສົມຜົນ. ໂດຍເນັ້ນເຖິງຄວາມສໍາຄັນ ໃນການຍົກໃຫ້ເຫັນໄດ້ພາບລວມຂອງການນໍາໃຊ້ ຊັບພະຍາກອນທ້ອງຖິ່ນ, ລາວໄດ້ຊີ້ແຈງວ່າ ໃນສັງຄົມ ທີ່ເພິ່ງພາອາໄສເສດຖະກິດທໍາມະຊາດນັ້ນ ປ່າໄມ້ ໄດ້ສະໜອງ ສິ່ງທີ່ຈໍາເປັນຫຼາຍປະການຕໍ່ການດຳລົງຄົງຊີບ. ບັນດາຜະລິດພັນທີ່ມັກເກັບກັນ ມັກຈະເປັນຊະນິດພືດ ຫຼື ສັດ ທີ່ຄົນມັກ ຫຼື ມີຄວາມຮູ້ທາງນິເວດທະຍາດີ ຊຶ່ງສາມາດສະຫຼຸບໂດຍລວມໄດ້ວ່າ ເກືອບທຸກໆຊະນິດນັ້ນ ສາມາດນໍາໃຊ້ເຂົ້າສຳລັບຈຸດປະສົງໃດນຶ່ງ ໂດຍບຸກຄົນໃດນຶ່ງ.

ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ຫຼື ຄປດ ລວມເອົາຫຼາຍຜະລິດພັນ (ຍົກເວັ້ນໄມ້ທ່ອນ) ທີ່ເກັບກັນຢູ່ໃນປ່າທໍາມະຊາດ, ສວນປູກໄມ້ ແລະ ຕາມຫ້ວຍນໍ້າລຳທານ ແລະ ມັກຖືກນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນຊີວິດປະຈຳວັນຂອງປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນ. ບັນດາຜະລິດພັນເຫຼົ່ານີ້ ລວມມີ: ຜັກປ່າ ແລະ ຜັກນໍ້າ, ໝາກໄມ້, ຢາພື້ນເມືອງ, ສັດປ່າ ແລະ ສັດນໍ້າ ເຊັ່ນ: ປາ, ສັດກາບຫຸ້ມອ່ອນ (mollusk), ແມງໄມ້, ແລະ ສັດກາບຫຸ້ມແຂງ (crustaceans). ເຖິງວ່າ ຄປດ ຈະບໍ່ລວມເອົາໄມ້ທ່ອນກໍ່ຕາມ ແຕ່ມັນກໍ່ລວມເອົາຜະລິດພັນໄມ້ທີ່ນໍາໃຊ້ໃນຄົວເຮືອນ, ພື້ນ ແລະ ຖ່ານ, ແລະ ເຄື່ອງຫັດຖະກຳເຂົ້ານໍາ. ນອກຈາກນີ້, ຄປດ ກໍ່ຍັງລວມເອົາວັດຖຸພັນ ທີ່ບໍ່ມີເຄົ້າກຳເນີດຈາກສິ່ງທີ່ມີຊີວິດອື່ນກໍາ ເຊັ່ນ: ເສດລະເບີດ ແລະ ຊາກເຄື່ອງບິນ (ຈັດເຂົ້າໂດຍ Molloy et al, 2004).

ຄວາມສໍາຄັນຂອງເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ

ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ເປັນສິ່ງຈໍາເປັນ ຕໍ່ການດຳລົງຊີວິດປະຈຳວັນ ແລະ ລາຍຮັບທາງເສດຖະກິດຂອງຄົນໃນໂລກ ທັງເປັນຜະລິດພັນທີ່ມີການຄ້າຂາຍກັນ ລະຫວ່າງປະເທດ ກ່ອນໝູ່ ແລະ ຍາວນານກວ່າໝູ່. ທານ Vantomme (2001) ໄດ້ປະເມີນວ່າ:

- ປະມານ 80% ຂອງປະຊາກອນໂລກ ໄດ້ນໍາໃຊ້ ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ເພື່ອສະໜອງຄວາມຕ້ອງການຂອງຕົນ ໃນດ້ານການຮັກສາປືນປົວສຸຂະພາບ ແລະ ໂພສະນາການ.
- ຫຼາຍລ້ານຄົວເຮືອນໃນໂລກ ໄດ້ເອື້ອຍອີງໃສ່ການສ້າງລາຍຮັບ ຈາກເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ເປັນຕົ້ນຕໍ.
- ມູນຄ່າການຄ້າຂາຍເຄື່ອງປ່າຂອງດົງໃນໂລກ ໄດ້ຄຳນວນວ່າ ມີປະມານ 11 ຕື້ ດອນລາ ສະຫະລັດຕໍ່ປີ.

ຄວາມສໍາຄັນຂອງເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ໄດ້ຖືກຮັບຮູ້ສູງຂຶ້ນມາອີກໃໝ່ ໃນປະຈຸບັນ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນໃນພາກລັດ. ປ່າໄມ້ ກໍບໍ່ໄດ້ຖືກຕີລາຄາວ່າ ເປັນພຽງແຕ່ແຫຼ່ງສະໜອງໄມ້ທ່ອນເທົ່ານັ້ນ ແຕ່ຍັງ ຖືກຖືວ່າເປັນລະບົບ ອັນສະຫຼັບ ລັບຊ່ອນ ທີ່ສະໜອງ ຊັບພະຍາກອນ ແລະ ໜ້າທີ່ ອັນຫຼາກຫຼາຍ ຢ່າງພັນຄົງ. ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ມີຄວາມສໍາຄັນ ຕໍ່ການດໍາລົງຊີວິດຂອງຄົນທ້ອງຖິ່ນ, ຕໍ່ການປົກປັກ ຮັກສາຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງສິ່ງມີຊີວິດ ແລະ ຕໍ່ການເຕີບໂຕ ທີ່ພັນຄົງທາງດ້ານເສດຖະກິດ.

ຄວາມສໍາຄັນຕໍ່ການດໍາລົງຊີວິດ

ສໍາລັບປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນຫຼາຍກຸ່ມ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນພວກທີ່ໄດ້ນໍາໃຊ້ປ່າໄມ້ແລ້ວ, ຄປດ ໄດ້ ສະໜອງຄວາມຕ້ອງການພື້ນຖານ ແລະ ລາຍຮັບແກ່ເຂົາເຈົ້າ ໃນຮູບຂອງອາຫານ, ຢາປົວພະ ຍາດ, ວັດສະດຸກໍ່ສ້າງ ແລະ ເຄື່ອງສໍາລັບໃຊ້ໃນງານປະເພນີ (ເຊັ່ນ: ທູບ). ການຂຸດຄົ້ນ ຄປດ ສ່ວນໃຫຍ່ ມັກຈະມີລັກສະນະແບບຊະຊາຍ ສວຍໂອກາດ ແລະ ຍັງຢູ່ໃນລະດັບທີ່ຕໍ່າ ທັງມີການ ປຸງແຕ່ງ ຫຼື ຂາຍ ເລັກງ່ນອຍໆ. ສໍາລັບຊາວຊົນນະບົດ ທີ່ທຸກຍາກບາງກຸ່ມແລ້ວ, ຄປດ ເປັນຊັບ ພະຍາກອນ ທີ່ສໍາຄັນເປັນຕາຍເໝືອນກັນກັບການປູກຝັງ. ເຖິງວ່າ ການປົກປັກຮັກສາ ຄປດ ຈະ ເປັນພື້ນຖານສໍາຄັນ ສໍາລັບຄວາມຍືນຍົງຄົງຕົວ ຂອງການດໍາລົງຊີວິດປະຈໍາວັນກໍຕາມ ແຕ່ ຄປດ ກໍນັບມື້ນັບມີໄພຂົ່ມຂູ່ເພີ່ມຂຶ້ນ ດ້ວຍການທໍາລາຍປ່າ ແລະ ການພັດທະນາທີ່ດິນ.

ຄວາມສໍາຄັນດ້ານສະພາບແວດລ້ອມ

ຄປດ ເປັນຕົວແທນແຫ່ງການອະນຸລັກປ່າໄມ້, ແຫຼ່ງນໍ້າ ແລະ ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງຊີວະນາໆພັນ. ບັນດາ ນັກຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ນັກພັດທະນາ ໄດ້ແນະນຳວ່າ ຄປດ ນັ້ນ ສາມາດສະໜອງຄວາມຕ້ອງການ ຂອງຊາວບ້ານ ໂດຍທີ່ບໍ່ທໍາລາຍລະບົບນິເວດໄດ້. ຄວາມພະຍາຍາມໃນການອະນຸລັກ ແມ່ນມຸ້ງເນັ້ນ ໃສ່ຊຸກຍູ້ໃຫ້ມີ ຮູບແບບ ການຄຸ້ມຄອງຈັດສັນ ທີ່ມີການຂຸດຄົ້ນໃນລະດັບຄວາມໜ້າແໜ້ນຕໍ່າ ແລະ ເພື່ອເນັ້ນໃຫ້ເຫັນໄດ້ວ່າ ການປັບປຸງ ຊີວິດການເປັນຢູ່ນັ້ນ ເປັນເຄື່ອງມືທີ່ສໍາຄັນ ແລະ ຈໍາ ເປັນ ໃນການອະນຸລັກທໍາມະຊາດ. ພ້ອມນີ້ ກໍມັກມີ ການສົມມຸດຖານສະເໝີວ່າ ການຂຸດຄົ້ນ ຄປດ ນັ້ນ ມີຜົນກະທົບຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ ໜ້ອຍກວ່າ ການຂຸດຄົ້ນໄມ້ ສະເໝີ. ຢ່າງໃດກໍດີ, ລະບົບນິເວດປ່າໄມ້ນັ້ນ ແມ່ນມີຄວາມສໍາພັນຕໍ່ ກັນ ແລະ ກັນ ແບບສະຫຼັບສັບຊ້ອນ ເຊິ່ງຖ້າ ປາສະຈາກຄວາມຮູ້ ແລະ ການຕິດຕາມກວດກາ ກ່ຽວກັບຊັບພະຍາກອນແລ້ວ, ການຂຸດຄົ້ນ ຄປດ ບາງຊະນິດ ອາດຈະສ້າງຜົນກະທົບທາງລົບອັນໃຫຍ່ຫຼວງ ແກ່ປະຊາກອນພືດ ແລະ ສັດໄດ້.

ຄວາມສໍາຄັນດ້ານເສດຖະກິດ

ການປະກອບສ່ວນທີ່ສໍາຄັນຂອງ ຄປດ ຕໍ່ການຄ້າປະກັນດ້ານສະບຽງອາຫານ ແລະ ດ້ານ ລາຍຮັບ ແມ່ນໄດ້ຮັບການຮັບຮູ້ກັນ ນັບມື້ນັບສູງຂຶ້ນ. ໃນຕົວຈິງແລ້ວ, ໃນບາງພື້ນທີ່ ລາຍຮັບ ທີ່ໄດ້ຈາກ ຄປດ ແມ່ນສູງກວ່າ ລາຍຮັບທີ່ໄດ້ຈາກໄມ້ທ່ອນ. ຢູ່ໃນຕະຫຼາດ ຂອງ ທ້ອງຖິ່ນ, ຂອງ ຕົວເມືອງພາຍໃນປະເທດ ແລະ ສາກົນ, ອາຫານ ແລະ ຢາປົວພະຍາດຈາກປ່າ ແມ່ນໄດ້ປະກອບ ສ່ວນຢ່າງໜັກແໜ້ນ ຕໍ່ການເຕີບໂຕທາງເສດຖະກິດ ແລະ ຂະແໜງການ ຄປດ ໃນທົ່ວໂລກ ບາງ ທີ່ກໍອາດມີການເຕີບໂຕ ສູງກວ່າຂະແໜງການອຸດສະຫະກໍາໄມ້ ອີກ.

ລະບົບການດຳລົງຊີບ		
ຄວາມຕ້ອງການພື້ນຖານ	←	ລະບົບການຜະລິດ (ອົງປະກອບຂອງລະບົບຍ່ອຍ ຂອງຄວາມຕ້ອງການພື້ນຖານ)
ຄວາມຕ້ອງການໂດຍກົງ (ຜົນຮັບໄດ້ຖືກບໍລິໂພກໂດຍກົງໂດຍຄົວເຮືອນ)		
ອາຫານ	←	ພືດປູກ, ສັດລ້ຽງ, ປາ, ຄປດ, ອາຫານທີ່ຊື້
ພະລັງງານ	←	ພື້ນຈາກປ່າ ແລະ ປ່າເລົ່າ, ເສດພືດປູກ, ໆລຽງ
ທີ່ພັກພາອາໄສ	←	ໂມ້ທ່ອນ, ຄປດ, ວັດຖຸທີ່ຊື້
ຢາປົວພະຍາດ	←	ພືດເປັນຢາ, ຢາປົວພະຍາດທີ່ຊື້
ເງິນ	←	ພືດເສດຖະກິດໄລຍະສັ້ນ, ສັດລ້ຽງ, ຄປດ, ອຸດສະຫະກຳ ຄົວເຮືອນ
ເງິນທ້ອນ/ທຶນ	←	ເງິນສະສົມໄລຍະຍາວ/ການລົງທຶນລ້ຽງສັດ, ປູກຕົ້ນໄມ້, ຝາກທະນາຄານ, ປັບປຸງຟາມ
ຄວາມຕ້ອງການທາງອ້ອມ (ການລົງທຶນເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຜົນຮັບ ທີ່ບໍລິໂພກໂດຍຄົວເຮືອນ)		
ອາຫານສັດ	←	ຫຍ້າ, ພືດອາຫານສັດ, ເສດເຫຼືອພືດປູກ
ວັດຖຸດິບສຳລັບອຸດສະຫະກຳຄົວເຮືອນ	←	ຄປດ, ໂມ້ທ່ອນ, ພືດປູກ, ວັດຖຸທີ່ຊື້

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ທ່ານ Raintree ປະຈຳໜ່ວຍງານເສດຖະກິດສັງຄົມ ຂອງ ສຄກປ

ເຊັ່ນຕົວຢ່າງ ຕະຫຼາດ ຄປດ ໄດ້ມີການເຕີບໂຕ ໃນລະດັບປະມານ 20% ຕໍ່ປີ ໃນຊ່ວງຫຼາຍ ທົດສະວັດຜ່ານມາ ແລະ ຕະຫຼາດຢາພື້ນເມືອງ ໄດ້ຂະຫຍາຍຕົວໃນອັດຕາ ປະມານ 13% ຫາ 15% ຕໍ່ປີ (Wilkinson, 2004). ຜ່ານມາ ປະເທດຈີນ ແລະ ອິນເດຍ ເປັນປະເທດທີ່ຜະລິດ ແລະ ບໍລິໂພກ ຄປດ ສູງກວ່າໝູ່. ປະເທດຈີນ ໄດ້ຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງ ຄປດ ຫຼາຍຊະນິດ ກວ່າປະເທດອື່ນໃດໃນໂລກ ຄື ໃນມູນຄ່າ ປະມານ 11 ຕື້ ດອນລາສະຫະລັດ ໃນປີ 1994 (FAO, 2002). ສະນັ້ນ, ຄວາມພະຍາຍາມໃນການພັດທະນາ ຈຶ່ງສາມາດເລັ່ງໄສ ການສ້າງ ແລະ ຍາດແຍ່ງຄຸນຄ່າ ໂດຍການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຕະຫຼາດ ທີ່ດີຂຶ້ນ ທັງເນັ້ນໃສ່ປັບປຸງ ຊີວິດການເປັນຢູ່ຂອງຊາວບ້ານ ໃຫ້ດີຂຶ້ນ.

ບົດບາດທັງສາມ ຂອງ ຄປດ ຄື ບົດບາດໃນດ້ານຊີວິດການເປັນຢູ່, ການອະນຸລັກ ແລະ ດ້ານ ເສດຖະກິດ ບາງຄັ້ງ ກໍສາມາດປະສົມປະສານເຂົ້າດ້ວຍກັນໄດ້ ໃນໂຄງການການອະນຸລັກ ແລະ ການພັດທະນາແບບປະສົມປະສານ (Integrated Conservation and Development Projects – (ICDP)). ໃນ ICDP ນັ້ນ ໄດ້ສົມມຸດຖານ ວ່າ ເມື່ອຄຸນຄ່າຂອງ ຄປດ ເພີ່ມຂຶ້ນ ກໍຈະສາມາດໃຊ້ເປັນ ສິ່ງກະຕຸກຊຸກຍູ້ ໃຫ້ມີການອະນຸລັກປ່າ ຫຼາຍຂຶ້ນໄດ້. ຢ່າງໃດກໍດີ, ເມື່ອຄຸນຄ່າ ຫຼື ລະດັບການຜະລິດ ຂອງ ຄປດ ຫຼາຍຂຶ້ນ ແລະ ບໍ່ໂປ່ງໃສ, ຜູ້ທຸກມັກຈະຖືກກົດກັ້ນ ໃຫ້ສາມາດເຂົ້າເຖິງໄດ້ຈຳກັດ ແລະ ກໍມັກຈະມີແຕ່ຄົນຮັ່ງມີ ຈຳນວນໜ້ອຍນຶ່ງເທົ່ານັ້ນ ເປັນຜູ້ໄດ້ປະໂຫຍດ (Belcher, 2003). ຄປດ ມີຫຼາຍຊະນິດ ແລະ ຕິດພັນກັບລະບົບການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຕະຫຼາດ ທີ່ຫຼາກຫຼາຍ ຮູບແບບ. ສະນັ້ນ, ຕ້ອງໄດ້ມີຄວາມລະມັດລະວັງ ໃນການປັບໃຫ້ໂຄງການແທດເໝາະ ສອດຄອງ ກັບສະພາບດ້ານເສດຖະກິດສັງຄົມ ແລະ ສະພາບແວດລ້ອມ ຂອງທ້ອງຖິ່ນ. ປະເດັນທີ່ກ່າວນີ້ ຈະໄດ້ນຳສະເໜີ ລະອຽດເພີ່ມຕື່ມ ໃນພາກທີ 2.

ການຈັດແບ່ງ ປະເພດເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ

ການຈັດແບ່ງປະເພດ ຄປດ ມີຄວາມບໍ່ແນ່ນອນສູງ ແລະ ກໍບໍ່ມີລະບົບທີ່ຕາຍຕົວເທື່ອ. ຢ່າງໃດກໍດີ, (Iqbal, 1995; FAO, 2002; Foppes, unpublished) ໄດ້ພະຍາຍາມຈັດປະເພດ ຄປດ ຂຶ້ນທຳອິດ ຕາມປະເພດການນຳໃຊ້ ແລະຈຶ່ງຈັດຕາມຊະນິດຂອງຜະລິດພັນ, ຕາມຊະນິດ ຫຼື ຊັ້ນສ່ວນຂອງພືດ ພ້ອມພິຈາລະນາ ເຖິງບົດບາດຂອງພວກມັນທີ່ມີຕໍ່ຊີວິດຂອງຄົນເຂົ້ານຳ. ຖ້ານັກຄົ້ນຄວ້າ ຫຼື ນັກ ພັດທະນາ ຈະພະຍາຍາມ ຈັດແບ່ງປະເພດ ຄປດ ພວກເຂົາເຈົ້າຄວນຄຳນຶງເຖິງ ລະບົບການ ຈັດແບ່ງທີ່ສະທ້ອນເຖິງຄວາມສຳຄັນ ຂອງ ແຕ່ລະຜະລິດພັນ ທີ່ມີຕໍ່ຄົນຜູ້ທີ່ເພິ່ງພາອາໄສມັນ. ເມື່ອໄຈ່ແຍກປະເພດ ຄປດ ໃນລະດັບບ້ານ, ວິທີການ ທີ່ມັກໃຊ້ກັນນັ້ນ ຈະແມ່ນການຈັດປະເພດ ຕາມປະເພດຂອງການນຳໃຊ້ຜະລິດພັນ. ສະນັ້ນ, ຈຶ່ງລວມມີ ຄປດ ປະເພດສ້າງລາຍຮັບ (ເຊັ່ນ: ເທັດ, ປໍສາ); ຄປດ ທີ່ເປັນອາຫານປະຈຳວັນ; ຢາພື້ນເມືອງ; ແລະ ຈຳພວກທີ່ເປັນເຄື່ອງໃຊ້ໃນ ຄົວເຮືອນ (ເຊັ່ນ: ໄມ່ປ່ອງ, ຫວາຍ ສຳລັບການປຸກສ້າງ ແລະ ເຮັດອຸປະກອນເຄື່ອງໃຊ້). ຄູ່ມືສະ ບັບນີ້ ໄດ້ນຳໃຊ້ການຈັດປະເພດ ຄປດ ຂອງ FAO (2002) ແລະ Foppes (unpublished) ໂດຍຈັດພືດ ຕາມປະເພດການນຳໃຊ້ຕົ້ນຕໍ ຂອງຜະລິດພັນ ຄປດ ທີ່ໄດ້ຈາກພວກມັນ ເຂົ້າໃນດ້ານ ຊີວິດການເປັນຢູ່ ແລະ ການພັດທະນາ ແລະຈຶ່ງຈັດແບ່ງແຕ່ລະຊະນິດຕາມຊັ້ນສ່ວນ ພ້ອມໃຫ້ ຄຳບັນລະຍາຍ ວ່າ ຊັ້ນສ່ວນຕ່າງໆນັ້ນ ໃຊ້ກັນແນວໃດ ແລະ ແຕ່ລະຊະນິດ ມີສະຖານະພາບ ດ້ານການອະນຸລັກ ຢ່າງໃດ (ເບິ່ງຕາຕະລາງ 1).

ກ. ອາຫານຈາກພືດ ແມ່ນຜະລິດພັນຈາກພືດທີ່ກິນໄດ້ ເຊັ່ນ: ໝາກ, ແກ່ນ, ດອກ, ຫົວ (rhizome), ຫົວຕາ (tuber), ຮາກ ແລະ ເປືອກ ຊຶ່ງຖືກນຳໃຊ້ຕົ້ນຕໍເປັນໂພສະນາການ, ເປັນເຄື່ອງປຸງ (ເຄື່ອງ ເທດ), ຫຼື ປຸງແຕ່ງອາຫານ (ນຳມັນພືດ). ພືດອາຫານສັດ ໃຊ້ເປັນອາຫານສັດລ້ຽງ (ເຊັ່ນ: ງົວ) ກໍຖືກຈັດເຂົ້າໃນປະເພດນີ້ ເຊັ່ນກັນ.

ເຂົ້າໜຽວເປັນອາຫານຫຼັກໃນ ສປປ ລາວ. ຄຳທັກທາຍທີ່ມັກໃຊ້ກັນທົ່ວໄປໃນລາວແມ່ນ ກິນເຂົ້າ ແລ້ວບໍ່? ໂດຍປົກກະຕິແລ້ວ ທ່ານມັກຈະຖືກເຊີນກິນເຂົ້າ ແລະ ເມື່ອຄົນລາວຢາກຖາມທ່ານວ່າ ທ່ານມັກກິນຫຍັງ ເຂົາເຈົ້າ ມັກຈະໃຊ້ຄຳວ່າ ຢາກກິນເຂົ້າກັບຫຍັງ? ນີ້ໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ເຂົ້າມີຄວາມສຳຄັນຢ່າງຍິ່ງ ຕໍ່ຊີວິດຂອງຄົນລາວ. ຢ່າງໃດກໍດີ, ໃນຊ່ວງເວລາທີ່ອິດເຂົ້າ ຜະລິດ ພັນອື່ນ ກໍມີຄວາມສຳຄັນເໝືອນກັນ ເຮັດໃຫ້ມີຄວາມຕ້ອງການ ແລະ ມີການເກັບ ຄປດ ເພີ່ມຫຼາຍ ຂຶ້ນ ໂດຍສະເພາະແມ່ນກຸ່ມຄົນຍາກຈົນ ແລະ ກຸ່ມຄົນທີ່ອາໄສໃນພື້ນທີ່ແຫ້ງແລ້ງ. ຄົນຈຳພວກນີ້, ເມື່ອຕົນບໍ່ມີພື້ນທີ່ນາ ຫຼື ພື້ນທີ່ ທີ່ອຸດົມສົມບູນສຳລັບທຳກິນ ກໍໄດ້ຫັນໄປເພິ່ງ ຄປດ ເພື່ອເປັນ ແຫຼ່ງອາຫານ. ຄປດ ໄດ້ສະໜອງ ລະບົບການດຳລົງຊີບແບບໃຊ້ຈ່າຍຕໍ່າ ຫຼື ຮຽກວ່າ ລະບົບແກ້ໄຂ ໄພພິບັດ ເຊັ່ນຕົວຢ່າງ ມີຫຼາຍຊະນິດມັນປ່າ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເປັນອາຫານແກ້ອິດຫົວ ໃນຊ່ວງທີ່ຂາດ ເຂີນອາຫານຫຼັກ. ປາທີ່ຈັບຈາກຫ່ວຍຮ່ອງທຳມະຊາດ ມີບົດບາດສຳຄັນໃນການຄຳປະກັນສະບຽງ ຄື ເປັນແຫຼ່ງສະໜອງ ໂປຣຕີນ ຕົ້ນຕໍ ເຖິງປະມານ 70% - 90% ຂອງໂປຣຕີນທັງໝົດ ທີ່ບໍລິໂພກ ໃນເຂດທົ່ງພຽງບາງບ່ອນ. ໃນ ສປປ ລາວ ໄດ້ມີການປະເມີນວ່າ ມີປະຊາກອນເຖິງ ປະມານ

ຕາຕະລາງ 1: ຕົວຢ່າງ ປະເພດຫຼັກ ຂອງການນຳໃຊ້ ຄປດ ໃນ ລາວ ພ້ອມຊະນິດພັນ

ກ. ອາຫານ	ຄ. ເສັ້ນໄຍ	
ໝາກໄມ້: <i>Baccaurea ramiflora</i> ລຳຕົ້ນ/ຍອດ: ໄມ້ປ່ອງ ແລະ ຫວາຍ ຫົວ/ຮາກ: <i>Dioscorea hispida</i> ໃບ: <i>Melientha suavis</i> ໃນ/ແກ່ນ: <i>Arenga westerhoutii</i> ດອກ: <i>Markhamia stipulata</i> ເຄື່ອງເທດ: <i>Zanthoxylum rhetsa</i> ເຫັດ: <i>Lentinus sp.</i> ນ້ຳມັນ ແລະ ຢາງຊຸ້ນ: <i>Apium graveolens</i> ອາຫານສັດ: <i>Albizia procera</i>	ໃບ: <i>Pandanus sp.</i> ລຳຕົ້/ຍອດ: ຫວາຍ ແລະ ໄມ້ປ່ອງ ເປືອກ: <i>Broussonetia papyrifera</i> ຫຍ້າ: <i>Thysanolaena latifolia</i>	
	ງ. ສານສະກັດ (Extracts)	
	ຢາງນຸ້ມ (gums): <i>Boehmeria malabarica</i>	
	ຢາງໃສນຸ້ມ (Gum resin): <i>Garcinia sp.</i>	
	ຢາງແຂງ (Resin): <i>Shorea obtuse</i>	
	ຢາງຍ້ວຍ (Oleoresin: <i>Dipterocarpus alatus</i>	
	ຢາງຂາວ: <i>Swietenia macrophylla</i>	
	ຂ. ຢາພື້ນເມືອງ	ນ້ຳຝາດ: <i>Pentace burmanica</i>
	ໝາກໄມ້: <i>Rhus chinensis</i>	ສີຍ້ອມ: <i>Dyospyros mollis</i>
	ລຳຕົ້ນ/ຍອດ: <i>Coscinium fenestratum</i>	ນ້ຳມັນ: <i>Aquilaria sp.</i>
ຫົວ/ຮາກ: <i>Smilax graba</i>	ສິ່ງກະຕຸ້ນ: ພູ	
ໃບ: <i>Plumbago indica</i>	ຢາປາບສັດຕູພືດ: <i>Azadirachta indica</i>	
ໃນ/ແກ່ນ: <i>Strychnox nux vomica</i>	ຈ. ປະເພດປະດັບປະດາ	
ດອກ: <i>Clerodendrum paniculatum</i>	ກ້ວຍໄມ້, ຜັກກູດ ແລະ ຈຳພວກດອກ <i>curcuma</i>	
ເປືອກ: <i>Clausena harmandiana</i>	ສ. ຖ່ານ ແລະ ໄມ້ພືນ	
ເນື້ອໄມ້: <i>Dracaena loureiri</i>	ຊ. ຜະລິດພັນສັດ (ປະເພດຕ່າງໆ)	

37% ທີ່ມີຄວາມຫຼໍ່ແຫຼມ ຕໍ່ຄວາມບໍ່ສາມາດຄຳປະກັນ ດ້ານສະບຽງອາຫານ (McLennon, 2004). ຈາກເຫດຜົນທີ່ກ່າວ ຈຶ່ງເປັນເລື່ອງປົກກະຕິ ທີ່ປະຊາຊົນຜູ້ທຸກຍາກ ໄດ້ມີການບໍລິໂພກອາຫານປ່າຫຼາກຫຼາຍຊະນິດ.

ຕາຕະລາງ 2: ປະເພດຕົ້ນຕໍ ຂອງ ອາຫານຈາກປ່າ, ບັນທຶກຈາກການສຳຫຼວດພາກສະໜາມ (ຖານຂໍ້ມູນໂຄງການເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ)

ປະເພດ	ຈຳນວນຜະລິດພັນ	ຕົວຢ່າງ
ໝາກ, ແກ່ນ	87	ໝາກຕາວ, ໝາກ <i>Baccaurea</i> , ແກ່ນບົກ
ໃບ	86	<i>Barringtonia, Lasia, Azadirachta, Centella</i>
ໜໍ່	23	ໜໍ່ໄມ້, ຍອດຫວາຍ, ໜໍ່ປາມ
ຫົວ, ຮາກ	22	ມັນ, ຫົວຂ່າ
ເຫັດ	16	ເຫັດຫູໜູ, ເຫັດຊີຕາເກະ, ເຫັດປວກ
ດອກ	4	ແຄຂາວ, ດອກຈານ, <i>Markhamia</i>
ລວມທຸກພືດ	238	
ປາ	300	<i>Cyprinidae, pangasiida, Siluridae, Notopteridae</i>
ນົກ	63	ນົກເຂົາ, ນົກກະທາ, ນົກກິດ, ນົກກະຈີບ, ນົກ <i>estridas</i>
ສັດລ້ຽງລູກດ້ວຍນ້ຳນົມ	54	ກະຮອກ, ໝູ່ປ່າ, ໝູ, ເຫງັນ, ໄກ້
ສັດເລືອຄານ, ສັດເຄິ່ງປົກເຄິ່ງນ້ຳ	41	ກົບ, ແລນ, ງູ, ເຕົາ
ສັດກາບຫຸ້ມອອນ	7	ກຸ້ງ, ກະປູ, ຫອຍ, ກີ້
ແມງໄມ້	5	ໄຂ່ມິດແດງ, ດ້ວງໄມ້ໄຜ່, ຈູດຈີ້
ລວມທຸກສັດ	470	
ລວມທັງໝົດ	708	

(ແຫຼ່ງ: Foppes & Ketphanh, 2004b)

ໂດຍສະເລ່ຍແລ້ວ, ການບໍລິໂພກອາຫານປ່າ ຈະມີເຖິງ 11% ຂອງມູນຄ່າອາຫານທັງໝົດ ໃນຊ່ວງລະດູແລ້ງ ແລະ ປະມານ 19% ໃນຊ່ວງລະດູຝົນ (Clendon, 2001). ສຳລັບຄົວເຮືອນທຸກຍາກແລ້ວ, ການບໍລິໂພກ ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ບາງຄັ້ງອາດຫຼາຍກວ່າ 50% ຂອງອາຫານ ທີ່ບໍລິໂພກທັງໝົດ ໂດຍສະເພາະ ໃນຊ່ວງທີ່ກິນໜໍ່ໄມ້, ມັນ, ກອຍ ແທນເຂົ້າ. ອາຫານຈາກປ່າ ໄດ້ສ້າງຄວາມສົມດູນທາງອາຫານ ແລະ ໄດ້ສະໜອງສານຕ່າງໆ ຫຼາຍຊະນິດ ເຊັ່ນ: ກາກໂບໄຮຕເຣັດ, ທາດແຄນຊຽມ (ຮາກກົກຕິນຮຸ່ງ), ທາດເຫຼັກ, ທາດໂປຣຕິນທີ່ມີຄຸນນະພາບ (ຜັກກູດ), ວິຕາມິນ A ແລະ C (ຈຳພວກໝາກໄມ້ຫຼາຍຊະນິດ), ຜູ້ຍິງມັກຈະໃຫ້ຄວາມສຳຄັນຕໍ່ ຈຳພວກຜັກ ແລະ ໜໍ່ໄມ້ຫຼາຍກວ່າຢ່າງອື່ນ ສ່ວນຜູ້ຊາຍ ຈະມັກລາສັດ ແລະ ຫາປາ. ສຳລັບຄົວເຮືອນທຸກຍາກທີ່ເປັນຜູ້ບໍລິໂພກ ຫຼາຍກວ່າກຸ່ມອື່ນແລ້ວ, ຈະຖືວ່າ ຄປດ ມີຄວາມສຳຄັນກວ່າຢ່າງອື່ນ. ໃນແຂວງຫົວພັນ ຊຶ່ງເປັນແຂວງທຸກຍາກ ນຶ່ງໃນ ສປປ ລາວ, ປ່າສະຫງວນນ້ຳແອດ-ພູເລີຍ ໄດ້ສະໜອງ ໂປຣຕິນປະມານ 141 ກລ ແລະ ພືດປ່າ 165 ກລ ຊຶ່ງຄິດເປັນເງິນ ປະມານ 150 ດອນລາສະຫະລັດ ຕໍ່ຄອບຄົວຕໍ່ປີ (ICEM, 2003).

ຕາຕະລາງ 3: ອາຫານຈາກປ່າ ຄື ແຫຼ່ງສານອາຫານທີ່ສໍາຄັນ (Clendon, 2001)

ອາຫານຈາກປ່າ	ພະລັງງານ	ຈຸລະສານອາຫານ	
	ກາກໂບໂຮຕເຣັດ, ໂປຣຕີນ, ໄຂມັນ, ນໍ້າຕານ	ວິຕາມິນ	ເກືອແຮ່
ສັດປ່າ, ນົກ	ມີໄຂມັນສູງ, ມີໂປຣຕີນຄົບ	ເຄື່ອງໃນ ມີສານອາຫານສູງ, ວິຕາມິນ B	ທາດເຫຼັກ
ປາ, ສັດກາບຫຸ້ມແຂງ, ກົບ, ສັດກາບຫຸ້ມອ່ອນ	ມີໂປຣຕີນຄົບ	ວິຕາມິນ B	ທາດເຫຼັກ, ການຊຽມ ຈາກປານອຍ (ກາງປາ)
ແມງໄມ້, ດ້ວງ, ໄຂ່ແມງໄມ້	ມີໄຂມັນສູງ, ມີໂປຣຕີນສູງ	ວິຕາມິນ A, ດ້ວງມີ ວິຕາມິນ B12 ສູງ	ທາດເຫຼັກ
ເຫັດ	ມີກາກໂບໂຮຕເຣັດສູງ ແລະ ມີໂປຣຕີນສູງ	ມີ ວິຕາມິນ A ເລັກນ້ອຍ ແລະ ວິຕາມິນ C ແລ້ວແຕ່ຊະນິດເຫັດ	ຊະນິດເຫັດສ່ວນຫຼາຍ ມີ ທາດເຫຼັກຕໍ່າ
ໜໍ່ໄມ້	ມີເສັ້ນໄຍ ແລະ ກາກໂບໂຮຕເຣັດ ຫຼາຍ, ມີໂປຣຕີນຜັກສູງ	ມີວິຕາມິນໜ້ອຍ ແລະ ມັກສູນ ເສຍໄປໃນໄລຍະການປຸງແຕ່ງ	ມີສານອາຫານໜ້ອຍ ແລະ ມັກສູນເສຍໄປ ໃນໄລຍະການປຸງແຕ່ງ
ພືດ - ໃບ, ລໍາ, ດອກ	ມີພະລັງງານຕໍ່າ, ເປັນແຫຼ່ງເສັ້ນໄຍລະລາຍ	ໃບ ມີວິຕາມິນ A ແລະ C ພ້ອມກິດໂຟລິກ. ໃບສີເຂັ້ມ ເທົ່າໃດ ກໍຍັງມີວິຕາມິນ A ແລະ C ຫຼາຍ ເທົ່ານັ້ນ	ທາດເຫຼັກຈາກຜັກ ມີຢູ່ໃນໃບສີຂຽວເຂັ້ມ
ຫົວ	ມີທາດແປ້ງສູງ		
ນໍ້າເຕີ້ງ	ມີພະລັງງານສູງ, ເປັນແຫຼ່ງ ນໍ້າຕານທີ່ອຸດົມສົມບູນ	ວິຕາມິນ A	
ໃນ	ກາກໂບໂຮຕເຣັດ, ນໍ້າມັນ, ໂປຣຕີນ		
ໝາກ	ນໍ້າຕານ, ແລະ ເສັ້ນໄຍລະລາຍ	ເປັນແຫຼ່ງ ວິຕາມິນ A ແລະ C	ການຊຽມ, ມັກເນຊຽມ, ໂປຣຕີນ

ຍັງມີຫຼາຍຊະນິດພືດ ແລະ ຫຼາຍຜະລິດພັນ ທີ່ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ມີການສຳຫຼວດບັນທຶກລະອຽດ ຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ. ຢູ່ໃນປະເທດໄກ້ຄຽງ ກໍຄືຢູ່ໃນພາກເໜືອຂອງປະເທດໄທ ຊຶ່ງມີສະພາບເງື່ອນໄຂທີ່ຄ້າຍ ຄຽງກັນ ໄດ້ພົບວ່າ ມີຫຼາຍກວ່າ 500 ຊະນິດ ທີ່ມີການຄ້າຂາຍກັນ ຊຶ່ງລວມມີທັງ ຈຳພວກທີ່ເປັນ ໝາກ, ແກນ, ໃບ, ເປືອກ ແລະ ຍອດ. ພືດສ່ວນຫຼາຍຈະມີຍອດ ຫຼື ໃບອ່ອນ ທີ່ຄົນມັກກິນດິບ ຫຼື ລວກກິນກັບແຈ່ວ ແລະ ເຂົ້າ. ຍອດ ຫຼື ໃບອ່ອນສ່ວນໃຫຍ່ (ຂອງຜັກ) ຂອງຜັກສະເມັກ ແລະ ຜັກຕົ້ວ ມີລິດຊາດຝາດ ແລະ ສົ້ມ. ຜັກປາສ່ວນໃຫຍ່ ຈະບໍລິໂພກກັນໃນທ້ອງຖິ່ນເປັນຕົ້ນຕໍ ແລະ ມີໜ້ອຍທີ່ສຸດ ທີ່ຈະຂາຍກັນອອກຕ່າງປະເທດ. ໜໍ່ໄມ້ ເປັນອາຫານ ທີ່ມີຄວາມນິຍົມກັນສູງ ແລະ ກໍເປັນແຫຼ່ງເສັ້ນໄຍ ແລະ ທາດແປ້ງ ທີ່ກິນໄດ້ ທີ່ສໍາຄັນ. ມີຫົວມັນ ຫຼາຍຊະນິດ ທີ່ເປັນແຫຼ່ງທາດ ແປ້ງສໍາຄັນ ຕ້ອງໄດ້ມີການລ້າງ ຫຼື ຕົ້ມຫຼາຍຄັ້ງ ເພື່ອລ້າງສານພິດຕ່າງໆອອກ ກ່ອນຈະກິນໄດ້ ເຊັ່ນ: ເຜືອກ ແລະ ມັນດິນ.

ໝາກໄມ້ລົດສົ້ມ ຫຼື ລົດຫວານ ນາໆຊະນິດ ເຊັ່ນ: ໝາກໄຟ ແລະ ອື່ນໆ ເປັນອາຫານເບົາ ທັງເປັນແຫຼ່ງ ວິຕາມິນເສີມ ທີ່ສຳຄັນ ຕໍ່ຄົນທີ່ອາໄສ ຢູ່ຕາມເຂດປ່າໄມ້ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນ ເດັກ. ເຄື່ອງເທດ, ເຄື່ອງປຸງ ແລະ ຈຳພວກ ຜັກຫອມ ກໍເປັນອີກກຸ່ມຜະລິດພັນນຶ່ງທີ່ສຳຄັນ ທີ່ ມີການຄ້າຂາຍກັນໃນລະດັບໂລກ. ອິນໂດເນເຊຍ ເປັນປະເທດທີ່ຜະລິດ nutmeg (15,800 ໂຕນ ໃນປີ 1990) ແລະ mace ໃຫຍ່ກວ່າໝູ່ໃນໂລກ ຊຶ່ງກວມເຖິງ 75% ຂອງ ການຜະລິດ ແລະ ການສົ່ງອອກ ໃນໂລກ. ການຄ້າໝາກແຫງຢູ່ໃນໂລກ ແມ່ນປະມານ 7,500 ຫາ 10,000 ໂຕນຕໍ່ປີ ໂດຍມີ ປະເທດສິລັງກາ ສະໜອງເຖິງ 80-90%. ສຳລັບ ຢາງນຸ່ມກາລະບູນ (Cassia) ແມ່ນມີການຄ້າຂາຍກັນ ປະມານ 20,000 ຫາ 25,000 ໂຕນຕໍ່ປີ ໂດຍໃນນີ້ ປະມານ 60% ແມ່ນມາຈາກ ປະເທດອິນໂດເນເຊຍ ແລະ ສ່ວນທີ່ເຫຼືອມາຈາກ ຈີນ. ສະຫະພາບຢູລົບ, ສະຫະ ລັດອະເມລິກາ ແລະ ຍີ່ປຸ່ນ ເປັນຕະຫຼາດໃຫຍ່ ສຳລັບຜະລິດພັນເຫຼົ່ານີ້. ເຄື່ອງເທດ ແມ່ນສິນສ່ວນ ທີ່ຫອມທີ່ສຸດຂອງພືດຊຶ່ງຜູ້ນຳການຕາກໃຫ້ແກ່ງ (ອາດມີລົດຊາດເຜັດ, ຫວານ ຫຼື ຂົມ) ເຊັ່ນ: ໝາກແຄນ, ຕຸ່ມດອກ (ການພູໄທ ຫຼື *Eugenia aromaticum*), ຮາກ (ຂົງ, ຂ່າ), ເບືອກ (ກາ ລະບູນ). ສ່ວນປະກອບທາງສານເຄມີທີ່ສຳຄັນຂອງເຄື່ອງເທດເຫຼົ່ານີ້ ຈະພົບຢູ່ໃນບ່ອນທີ່ແຂງ ຖ້າເປັນພືດເປັນຕົ້ນ ແຕ່ຖ້າເປັນຈຳພວກພືດຜັກ ແມ່ນຈະພົບໃນບ່ອນທີ່ອອນ. ເຄື່ອງເທດບາງຊະນິດ ເຊັ່ນ: ຂ່າ, ໝາກແກ່ງ, ພິກໄທ, ຂີ້ໝັນ, ງຸລງ ກໍມີການປຸກເອົາ. ຕາມປົກກະຕິແລ້ວ, ເນື່ອງຈາກວ່າ ເຄື່ອງເທດ ສາມາດກິນໄດ້ ເພິ່ນຈຶ່ງມັກຈັດພວກມັນ ເຂົ້າຢູ່ໃນກຸ່ມ ຄປດ ທີ່ເປັນອາຫານ.



ຜັກປ່າທີ່ຂາຍປົນກັນ

ຂ. ພຶດເປັນຢາ ຖືກນຳໃຊ້ຕົ້ນຕໍເຂົ້າໃນການປົວພະຍາດ ແລະ ໃນການບຳລຸງສຸຂະພາບ ຄົນ ແລະ ສັດ. ສານກະຕຸ້ນທາງເພດ ແມ່ນໄດ້ຖືກຈັດເຂົ້າຢູ່ໃນກຸ່ມຂອງພຶດເປັນຢານີ້ ເຊັ່ນກັນ. ນອກຈາກຈະໄດ້ຮັບ ອາຫານທີ່ມີຄຸນຄ່າ ໃນການບຳລຸງສຸຂະພາບ ຈາກ ຄປດ ແລ້ວ, ຊາວຊົນ ນະບົດຍັງອາໄສ ຄປດ ໂດຍກົງ ສຳລັບເປັນຢາປົວພະຍາດ ແລະ ທັງອາໄສຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານ ວ່າ ແຕ່ລະຢ່າງໃຊ້ກັນແນວໃດຈຶ່ງຈະເໝາະສົມ. ຜູ້ທີ່ມີຄວາມຮູ້ ຄວາມຊຳນານພິເສດ ໃນການ ນຳໃຊ້ພຶດປະສົມເປັນຢາສູດຕ່າງໆ ອັນຫຼາກຫຼາຍຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ ສ່ວນໃຫຍ່ມັກຈະເປັນຜູ້ຍິງແກ່ ຊຶ່ງໄດ້ຮຽນຮູ້ສືບທອດກັນມາ ເປັນຊ່ວງຄົນ. ທັງຢາພື້ນເມືອງ ແລະ ຢາຫຼວງ ແມ່ນໄດ້ນຳໃຊ້ພຶດ ຫຼື ສານສະກັດຈາກພຶດ. ໃນພາກພື້ນນີ້ ເຊື່ອວ່າ ມີຫຼາຍກວ່າ 50% ຂອງປະຊາກອນທີ່ອາໄສພຶດ ເປັນຢາຊະນິດຕ່າງໆ ໃນການປິ່ນປົວ ຮັກສາພະຍາດ.

ການຜະລິດຢາຫຼວງ ໄດ້ເປັນສາເຫດເຮັດໃຫ້ພຶດເປັນຢາ ແລະ ສານສະກັດຈາກພວກມັນ ລົດລົງມາ ເປັນເວລາຫຼາຍທົດສະວັດແລ້ວ. ຢ່າງໃດກໍດີ, ໃນຊ່ວງໄລຍະໜຶ່ງມານີ້ ແມ່ນໄດ້ມີການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງ ການນຳໃຊ້ຢາພື້ນເມືອງ. ການຂະຫຍາຍຕົວຂອງລະບົບການປິ່ນປົວ ດ້ວຍສານຈາກທຳມະຊາດ ເສີມ ໃນບັນດາປະເທດຈະເລີນ ໄດ້ເປີດໂອກາດອັນໄໝ້ ສຳລັບຜະລິດພັນພຶດເປັນຢາຫຼາຍຊະນິດ ເຊັ່ນ: *Dioscorea sp.*, *Cinnamomum spp.* (ກາລະບູນ), ແລະ *Styrax benzoin* (ຍານ). ໄປ ຄຽງຄູ່ກັບການທີ່ມີແຕ່ພຽງພຶດຈຳນວນນຶ່ງ ທີ່ສາມາດນຳມາໃຊ້ສະກັດແຍກເອົາແຕ່ສານສະເພາະ ຊະນິດດຽວ ມາໃຊ້ເປັນຢາ, ບັນດາສານປະສົມ ເຊັ່ນ: ສະຕີກນິນ, ແບັກເບີຣິນ ແລະ ຄີນິນ ກໍມັກຈະມີສະສົມຫຼາຍຢູ່ໃນ ຮາກ, ເປືອກ ແລະ ແກ່ນ ຂອງອົກບາງຊະນິດພຶດອີກດ້ວຍ. ນອກ ຈາກພຶດທີ່ໃຫ້ ສານອານາລອຍແລ້ວ, ກໍຍັງມີບັນດາພຶດທີ່ເປັນຢາກຳລັງ ທີ່ມີຄຸນຄ່າສູງອີກດ້ວຍ ເຊັ່ນ: ໂສມ, ທຸກພາກສ່ວນຂອງພຶດສາມາດ ໃຊ້ຜະລິດເປັນຢາໄດ້ ເຊັ່ນ: ຮາກ, ດອກ, ເປືອກ, ເຄືອ, ໃບ, ແກ່ນ ແລະ ຢາງ. ບາງສ່ວນກໍໃຊ້ ຫຼື ຂາຍດິບ, ບາງສ່ວນກໍໄດ້ຕາກແຫ້ງກ່ອນ ແລ້ວນຳ ໄປປະສົມກັບພຶດ ຫຼື ຊື່ນສ່ວນຂອງສັດ ທີ່ເປັນຢາ ຢ່າງອື່ນ. ພຶດບາງຊະນິດ ກໍຖືກນຳໄປຜະລິດຢາ ເພື່ອໃຊ້ຢູ່ພາຍໃນປະເທດ ແຕ່ໃນລະດັບບ້ານແລ້ວ, ໝໍຢາພື້ນເມືອງມັກຈະໃຊ້ຊື່ນສ່ວນທີ່ຍັງສົດຢູ່ ເປັນຕົ້ນຕໍ. ວິທີການປຸງຢາພື້ນເມືອງທີ່ມັກໃຊ້ກັນ ແມ່ນວິທີການຕົ້ມ ແລ້ວດື່ມ ຫຼື ດອງໃສ່ເຫຼົ້າ (ຢາ ກຳລັງ). ພຶດເປັນຢາ ບາງຊະນິດ ກໍຖືກຈັດວ່າເປັນ ພຶດເປື້ອ ຍ້ອນມັນບັນຈຸມີສານເປື້ອທີ່ເປັນອັນຕະ ລາຍຕໍ່ຄົນ ແຕ່ກໍຖືກຈັດວ່າ ເປັນພຶດທີ່ມີຜົນປະໂຫຍດ ຫຼື ມີທ່າແຮງເປັນແຫຼ່ງຢາປາບສັດຕູພຶດ, ຢາຂ້າເຊື້ອລາ ແລະ ຢາຂ້າແມງໄມ້ ເໝືອນກັນ.

ອົງການອະນາໄມໂລກ ລວບລວມລາຍຊື່ຊະນິດພຶດທີ່ໃຊ້ເປັນຢາ ໃນທົ່ວໂລກ ໄດ້ກວ່າ 21,000 ຊະນິດ ແລະ ໃນຈຳນວນນີ້ ມີປະມານ 2,000 ຫາ 3,000 ທີ່ໃຊ້ກັນໃນອາຊີ ຕາວັນອອກສຽງໄຕ້. ອົງການດັ່ງກ່າວ ຍັງໄດ້ ປະເມີນອີກວ່າ ໃນປະຈຸບັນນີ້ ມີປະມານ 74% ຂອງຈຳນວນຢາທີ່ສະກັດຈາກພຶດ 121 ປະເພດ (Bio-active plant derived drugs)

ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ກັນໃນທົ່ວໂລກ. ມີພືດເປັນຢາ ປະມານ 4,000 ຫາ 6,000 ຊະນິດ ທີ່ມີຄວາມສຳຄັນທາງດ້ານການຄ້າ. ຢ່າງໃດກໍດີ, ການເກັບຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບການຄ້າພືດເປັນຢາແຕ່ລະຊະນິດນັ້ນ ແມ່ນມີຄວາມລຳບາກ ເນື່ອງຈາກວ່າ ຢູ່ໃນຂໍ້ມູນດ້ານການຄ້າສາກົນນັ້ນ ບໍ່ມີການລະບຸຊະນິດພືດແບບແຍກ ເປັນແຕ່ລະຊະນິດ. ນ້ຳມັນລະເບີຍສະກັດຈາກພືດ (essential oils) ບາງຊະນິດ ເຊັ່ນ: ນ້ຳມັນລະເບີຍສະກັດຈາກໃບກາລະບູນ ກໍນຳໃຊ້ໄປເຮັດຢາເໝືອນກັນ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ຈຳພວກນີ້ຖືກຈັດໄປເຂົ້າໃນ ປະເພດ ຄປດ 2 ປະເພດ (ຄື: ນ້ຳມັນລະເບີຍສະກັດຈາກພືດ ແລະ ພືດເປັນຢາ). ການຄ້າພືດເປັນຢາ ນີ້ ຍັງມີຄວາມສະຫຼັບສັບຊ້ອນຢ່າງໄປອີກຕື່ມ ຈາກຄວາມບໍ່ປະສົງຢາກ ແລກປ່ຽນ ຫຼື ເປີດເຜີຍ ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ຂອງ ບັນດາຜູ້ຄ້າຂາຍ ແລະ ບໍລິສັດຜະລິດຢາ ໂດຍສະເພາະກໍແມ່ນ ຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບຄຸນສົມບັດທີ່ເປັນປະໂຫຍດ ຂອງພືດເປັນຢາ ຍ້ອນວ່າລາຍຮັບຂອງເຂົາເຈົ້າ ແມ່ນຂຶ້ນກັບຄວາມຮູ້ທີ່ກ່າວ. ໃນປີ 1992, ມູນຄ່າການຄ້າຂາຍທັງໝົດ ຂອງພືດເປັນຢາ ໃນທົ່ວໂລກ ແມ່ນປະມານ 171 ລ້ານ ດອນລາສະຫະລັດ ແລະ ໃນນີ້ 20.9% ແມ່ນຈາກບັນດາປະເທດ ໃນພາກພື້ນອາຊີ ແລະ ປາຊີຟິກ. ສະຫະພາບຍູລົບ, ຍີ່ປຸ່ນ ແລະ ສະຫະລັດອະເມລິກາ ເປັນຜູ້ນຳເຂົ້າ ທີ່ໃຫຍ່ກວ່າໝູ່ ແລະ ເມືອງຮຳເບກ (ເຢຍລະມັນ) ເປັນສູນກາງການຄ້າພືດເປັນຢາທີ່ນຳໜ້າໝູ່ໃນໂລກ.



ການຕາກຢາພື້ນເມືອງ ທີ່ ປ່າສະຫງວນພູເຂົາຄວາຍ

ຢູ່ໃນລາວ ແມ່ນມີບໍ່ພໍເທົ່າໃດຊະນິດ ເທົ່ານັ້ນ ທີ່ເກັບ ຫຼື ປູກ ເພື່ອສົ່ງອອກຂາຍຕ່າງປະເທດ. ໝາກແຫງ່ ແລະ ໝາກຈອງບານ (*Scapbium macropadum*) ທີ່ຖືກໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດຢາ ໃນປະເທດຈີນ ໄດ້ເປັນ 2 ຜະລິດພັນສົ່ງອອກທີ່ສຳຄັນກວ່າໝູ່ ຊຶ່ງຖຳລວມທັງ 2 ຜະລິດພັນ ເຂົ້າກັນແລ້ວ ຈະກວມ ປະມານ 60% ຫາ 70% ຂອງມູນຄ່າສົ່ງອອກທັງໝົດ ສຳລັບ ຄປດ. ຢູ່ໃນ

ສປປ ລາວ ມີໂຮງງານຜະລິດຢາ ແຫ່ງດຽວ ທີ່ວຽງຈັນ. ຢ່າງໃດກໍດີ, ກໍຍັງບໍ່ສາມາດຜະລິດໄດ້ເຕັມສ່ວນເມື່ອສົມທຽບກັບທາແຮງທີ່ມີ. ບັນດາວິສາຫະກິດຈີນ ແລະ ວຽດນາມ ບາງຄັ້ງກໍເຂົ້າມາເກັບຊື້ຕາມເຂດຊົນນະບົດ ແລະ ເລັ່ງໃຫ້ມີການຂຸດຄົ້ນ ພືດເປັນຢາ ເຊັ່ນ: ເຄືອແຫມ ໜັກໜວງຂຶ້ນດ້ວຍໃຊ້ວິທີການເກັບກູ້ແບບດັບສູນ ແລະ ໃຊ້ເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງແບບປະຖົມປະຖານ ງ່າຍໆ ຊຶ່ງເປັນວິທີການດຳເນີນການທີ່ບໍ່ຍືນຍົງຄົງຕົວ. ດຳລັດກ່ຽວກັບຊັບພະຍາກອນຢາທຳມະຊາດ ໄດ້ຈັດປະເພດພືດເປັນຢາ ອອກເປັນ 3 ໝວດ. ໝວດທີ 1 ລວມມີ ພືດທີ່ຖືກຂຸດຄົ້ນໜັກໜວງ ແລະ ຫາຍາກ; ໝວດທີ 2 ລວມມີ ພືດເປັນຢາທີ່ມີຄຸນຄ່າເຊິ່ງການຄ້າ ແລະ ໝວດທີ 3 ກວມເອົາ ພືດເປັນຢາທີ່ຍັງມີຫຼາຍ. ສຳລັບພືດໃນໝວດທີ 1 ນັ້ນ ການຂຸດຄົ້ນ ເກັບກູ້ ຕ້ອງໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກກະຊວງ ສາທາລະນະສຸກ ແລະ ອົງກອນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ. ການຂຸດຄົ້ນ ແລະ ເກັບກູ້ພືດໃນໝວດທີ 2 ຕ້ອງໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ບົນພື້ນຖານ ຂອງແຜນຈັດສັນ ແລະ ການປູກທົດແທນຄືນ. ບາງຕົວຢ່າງຂອງຊະນິດພືດໃນໝວດທີ 2 ນີ້ ມີ *Coscinium fenestratum*, *Amomum ovoideum* ແລະ *Cinnamomum cassia*.

ຄ. ເສັ້ນໄຍ ຈາກພືດໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການກໍ່ສ້າງ, ຫຼື ຕໍ່າແຜ່ນ, ຫຼື ເຮັດເຈ້ຍ ແລະ ເຄື່ອງຮັບໃຊ້ຕ່າງໆ ໃນຄົວເຮືອນ (ເຊັ່ນ: ຟອຍ). ວັດສະດຸທີ່ກ່າວ ແມ່ນໄດ້ມາຈາກພືດໃນສະກຸນ *Tiliaceae*, *Sterculiaceae*, *Bombacaceae*, *Moraceae*, *Leguminosae*, *Urticaeae*, *Palmae* ແລະ *Graminae*. ຫຍ້າຖືກນຳໃຊ້ເປັນອາຫານສັດ, ເຮັດເສື້ອ, ຝັນເປັນເຊືອກ, ມຸງເຮືອນ (ຫຍ້າຄາ) ແລະ ເຮັດເປັນ ເພີນິເຈີ, ເຄື່ອງຈັກສານ (ກະຕ່າ) ແລະ ຜ້າກັງ. ມີເຄື່ອງຫັດຖະກຳຫຼາກຫຼາຍຊະນິດ ທີ່ຂາຍໃຫ້ແກ່ນັກທ່ອງທ່ຽວ ເຊັ່ນ: ສາດໄມ້ໃຜ່, ຕັ້ງຫວາຍ, ບັດອວຍພອນເຈ້ຍປໍສາ, ໂຄມໄຟ ແລະ ຄັນຮິ່ມ ແມ່ນເຮັດຈາກເສັ້ນໄຍ ແລະ ຈາກໄມ້ ເຊັ່ນ: ໄມ້ໝາກເກືອ. ການປຸງແຕ່ງເສັ້ນໄຍ ຍັງເປັນອຸດສະຫະກຳຂະໜາດນ້ອຍ ຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ ແລະ ວັດຖຸດິບສ່ວນໃຫຍ່ ເຊັ່ນ: ປໍສາ ແລະ



ເຄື່ອງຫັດຖະກຳທີ່ເຮັດດ້ວຍໄມ້ປ່ອງ ແລະ ປໍສາ ທີ່ຂາຍຢູ່ຕະຫຼາດກາງຄືນ ຫຼວງພະບາງ.

ແຂມ ແມ່ນຖືກຂາຍສົ່ງອອກໄປປະເທດໄກ້ຄຽງ. ປະຈຸບັນ ມີໂຮງງານນຶ່ງທີ່ວຽງຈັນ ທີ່ຜະລິດເຫຍື່ອເຈ້ຍ ສຳລັບສົ່ງຂາຍໃຫ້ ໂຕ້ຫວັນ ເພື່ອນຳໄປຜະລິດຕໍ່ເປັນເຈ້ຍ.

ງ. ສານສະກັດ ແມ່ນສານເຄມີຈາກພືດ (ອາດຈະແມ່ນໃນຮູບເປັນຂອງແຫຼວ ຫຼື ຮູບອື່ນ) ທີ່ມີຄຸນສົມບັດສະເພາະ. ສານສະກັດນີ້ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ໃນຫຼາຍໆຜະລິດພັນ. ນ້ຳມັນລະເຫີຍຈາກພືດ ແລະ ນ້ຳຫອມ ໄດ້ນຳໃຊ້ສານຫອມຈາກພືດ, ຢາງແຂງມີຄຸນສົມບັດເປັນຕົວເກາະຂອງສີ, ສວນສານຝາດ ຫຼື ທານນິນ ມີປະໂຫຍດໃຊ້ເປັນສານ ສຳລັບກັນເໝົ່າ. ນ້ຳຫອມແມ່ນຖືກຈັດຢູ່ໃນປະເພດສານສະກັດ ເນື່ອງຈາກມັນຖືກສະກັດອອກຈາກພືດ ເຊັ່ນ: ເຄືອໝາກຂາມແປ ຊຶ່ງຄົນມັກໃຊ້ຮາກຂອງມັນໄປຜະລິດນ້ຳມັນທາຜິວ. ກາວ ທີ່ໄດ້ມາຈາກ ເປືອກເມືອກ ແລະ ເປືອກບົງ ແມ່ນໄດ້ນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການເຮັດທູບ. ຈຳພວກນ້ຳມັນລະເຫີຍທີ່ກິນບໍ່ໄດ້ ເຊັ່ນ: ນ້ຳມັນຈາກເມື່ອໄມ້ ຫຼື ຈາກໃບ ມັກຖືກຈັດເປັນ ຈຳພວກ ນ້ຳມັນລະເຫີຍ ຫຼື ຢາງຍ້ວຍ. ການຜະລິດສານສະກັດຈາກພືດສາມາດ ເຮັດໄດ້ຫຼາຍວິທີ ແລະ ຜະລິດພັນທີ່ໄດ້ ຈະຖືກຈັດເປັນປະເພດ ຕາມວິທີການວ່າ ສານທີ່ໄດ້ນັ້ນຖືກເຮັດໃຫ້ ໄຫຼອອກເອງ ຫຼື ບັງຄັບອອກ. ໃນນີ້ ໃຫ້ຮັບຮູ້ໄວ້ຕື່ມອີກວ່າ ວິທີການຈຳແນກປະເພດສານສະກັດນີ້ ແມ່ນຍັງບໍ່ມີລະບົບທີ່ແນ່ນອນເທື່ອ ເຊັ່ນຕົວຢ່າງ: ຢາງຍ້ວຍ ມັກຖືກຈັດປະເພດປົນເປກັນສະເໝີ ກັບນ້ຳມັນລະເຫີຍ ແລະ ພ້ອມນີ້ ກໍຍັງມີບາງຜະລິດພັນ ທີ່ມັກຖືກຈັດເປັນຫຼາຍປະເພດ ເຊັ່ນ: ນ້ຳມັນຍາງ ບາງຄັ້ງກໍຖືກຈັດວ່າເປັນນ້ຳມັນ, ບາງຄັ້ງກໍຈັດວ່າເປັນຢາງຍ້ວຍ, ບາງຄັ້ງກໍວ່າ ເປັນຢາງແຂງ ຫຼື ກະທັ້ງວ່າເປັນຢາງນຸ່ມ. ຄຸນລັກສະນະລວມຂອງສານສະກັດ ແລະ ຢາງໄຫຼອອກເອງ ມີດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

ຢາງໄຫຼອອກເອງ (Exudates)

ມີຄວາມແຕກຕ່າງກັບ ສານສະກັດ ຢູ່ບ່ອນວ່າ ມັນຖືກຂັບອອກມາໂດຍພືດເອງ. ຢາງທີ່ກ່າວນີ້ ມັກຈະມີລັກສະນະແຫຼວ ໂດຍອາດຈະໄຫຼອອກມາເປັນຢອດ ຫຼື ເປັນສາຍ ອອກຈາກປ່ອງ (pores) ຕາມແພຈຸລັງຂອງພືດ ແລະ ສະນັ້ນ ຈຶ່ງເກັບໄດ້ງ່າຍໂດຍວິທີການປາດລຳຕົ້ນຂອງພືດ. ບັນດາຢາງຂາວ (latex), ຢາງໃສ (resin), ແລະ ຢາງຂຸ້ນນຸ່ມ (gum) ຫຼາຍຊະນິດ ກໍມັກຈະຖືກຂຸດຄົ້ນເອົາໂດຍວິທີນີ້. ຢາງຂັບອອກເອງ ນີ້ ຈະຖືກປ່ອຍອອກມາ ເມື່ອຕົ້ນໄມ້ມີການເຕີບໂຕພາຍໄຕ້ສະພາບທີ່ເຄັ່ງຕຶງ ຫຼື ເມື່ອມີບາດແຜ ທີ່ອາດຈະເກີດຂຶ້ນ ຈາກໄຟ, ແມງໄມ້, ເຊື້ອລາ ຫຼື ຈາກກະທົບ. ການໄຫຼອອກເອງຕາມທຳມະຊາດ ຈະເກີດຂຶ້ນ ກັບຕົ້ນໄມ້ທີ່ບໍ່ສົມບູນ ຫຼື ໄດ້ຮັບຄວາມເສຍຫາຍຈາກທຳມະຊາດ ສ່ວນການປາດເອົານັ້ນ ຈະເຮັດກັບຕົ້ນໄມ້ທີ່ມີຄວາມສົມບູນ ເພື່ອກະຕຸ້ນໃຫ້ໄດ້ຜິນຜະລິດຫຼາຍ. ຢາງພາລາ ເປັນຢາງຂາວທີ່ຍັງຄົງມີຄວາມສຳຄັນ ທາງການຄ້າຢູ່ໃນປະຈຸບັນ ແຕ່ໃນຂະນະດຽວກັນນີ້ ກໍມີຜະລິດພັນພື້ນບ້ານອື່ນຫຼາຍຢ່າງ ໄດ້ຖືກແທນທີ່ດ້ວຍ ຜະລິດພັນທຽມສະໄໝໃໝ່ ແລະ ກໍໝົດຄວາມສຳຄັນກັນໄປ ທັງບໍ່ໄດ້ນຳໃຊ້ກັນອີກ. ຢາງໃສ ແມ່ນມີຄວາມສຳຄັນ ໃນການໃຊ້ຜະລິດສີ ແລະ ສີເຄືອບໃສ ຫຼື ວານິດ. ຢາງແຂງບາງຊະນິດ ກໍໃຫ້ນ້ຳມັນລະເຫີຍ ທີ່ສາມາດປ່ຽນຮູບທາງເຄມີ ໄປເປັນຜະລິດພັນອື່ນຫຼາຍຢ່າງ ເຊັ່ນ: ຢາງໃສແຂງ (copal), ຂີ້ຊີ, ຍານ, ຢາງໃສຫອມ, ນ້ຳມັນ.

- ▶ **ນ້ຳມັນລະເທີຍ (Essential oil)** (ຊື່ອື່ນລວມມີ ນ້ຳມັນສະກັດ, ນ້ຳມັນກັນ, ນ້ຳຫອມ, ນ້ຳມັນຫອມ) ເປັນນ້ຳມັນຫອມລະເທີຍ ທີ່ໃຊ້ໃນການເຮັດນ້ຳຫອມ, ຜະລິດຕະພັນທາງຮ່າງກາຍ (ນ້ຳຫອມທາຕິວ, ແຊມພູ) ແລະ ເຄື່ອງປຸງລົດ. ນອກຈາກນີ້ແລ້ວ, ກໍຍັງມີ ທູບທີ່ໃຊ້ຈູດໃຫ້ມີກິ່ນຫອມໃນພິທີທາງສາດສະນາ. ນ້ຳມັນລະເທີຍ ແມ່ນໄດ້ຈາກການຕົ້ມ ຫຼື ການກັ່ນພືດ ຫຼື ດ້ວຍການບົບດອກ, ຫຍ້າ, ເປືອກໝາກ, ໃບ ຫຼື ເປືອກຂອງພືດ ໃນ ສະກຸນ *Rutaceae*, *Umbellifereae*, *Lauraceae*, *Graminae*, *Asteraceae*, *Labiatae*, *Leguminosae* ແລະ *Geraniaceae* ຫຼື *Aquilaria*, ຍານ, ກາລະບູນ, *Apium*, *Zinziber*, *Citrus*, *Passiflora*, *Vetiveria*, ສີໄຄ ແລະ ຕົ້ນແປກ. ນ້ຳມັນລະເທີຍສ່ວນໃຫຍ່ຈະປະກອບມີ ເຕີປິນ ແລະ ໄຮໂດຣກາກບອນທີ່ກະທົບອີກຊີແລ້ວຂອງມັນ. ນ້ຳມັນລະເທີຍບາງຊະນິດທີ່ໄດ້ມາຈາກ ເປືອກໝາກ ຂອງພືດ ເຊື່ອໝາກນາວ ກໍຈັດເຂົ້າເປັນຈຳພວກນ້ຳມັນລະເທີຍເຊັ່ນກັນ. ນ້ຳມັນເທົ່ານີ້ມີຫຼາຍຊະນິດ ກໍມີຄຸນສົມບັດເປັນຢາປິ່ນປົວ ແລະ ຕ້ານເຊື້ອ ແລະ ມີຫຼາຍຊະນິດ ກໍໄດ້ຖືກໃຊ້ເປັນນ້ຳມັນລະລາຍສີ ແລະ ສີເຄືອບເງົາ ແລະ ໃຊ້ເຮັດຢາຂ້າແມງໄມ້. ການຈຳແນກພືດນ້ຳມັນລະເທີຍໃນເຊິ່ງເສດຖະກິດ ທີ່ອີງໃສ່ການນຳໃຊ້ເປັນພັນຖານຕົ້ນຕໍນັ້ນ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນຈະແຈ້ງ ເນື່ອງຈາກວ່າ ຍັງມີການເລື່ອມກັນຢູ່ ລະຫວ່າງປະເພດຕ່າງໆ. ເພື່ອສະດວກເພິ່ນຈຶ່ງມັກຈັດປະເພດພວກມັນ ຕາມແຫຼ່ງທີ່ພວກມັນໄດ້ມາ ຄື: ນ້ຳມັນຫຍ້າ (ສີໄຄ, vetiver), ນ້ຳມັນເນື້ອໄມ້, ນ້ຳມັນໃບ (ໃບກາລະບູນ), ນ້ຳມັນຮາກ ແລະ ນ້ຳມັນດອກ. ປະຈຸບັນ ຈົນເປັນຜູ້ສະໜອງນ້ຳມັນລະເທີຍລາຍໃຫຍ່ທີ່ສຸດຂອງໂລກ ຄື ປະມານ 20,000 ຫາ 30,000 ໂຕນຕໍ່ປີ ເຮັດໃຫ້ລາຄາຂອງມັນຕົກຕໍ່າລົງ ແຕ່ຢ່າງໃດກໍດີ, ຂະໜາດການຄ້າຂາຍນ້ຳມັນລະເທີຍນີ້ ກໍຍັງຢູ່ໃນລະດັບ ປະມານ 1 ຕື້ ດອນລາສະຫະລັດ (Vantomme, 2001). ຕະຫຼາດ ຂອງເຄື່ອງປຸງລົດຈະດຶກວ່າ ແລະ ມີຄວາມຕ້ອງການເພີ່ມສູງຂຶ້ນເລື້ອຍໆ ຈາກບັນດາປະເທດທີ່ພັດທະນາແລ້ວ ທີ່ມັກບໍລິໂພກເຄື່ອງປຸງລົດຈາກທຳມະຊາດ. ນ້ຳມັນລະເທີຍມີຄວາມແຕກຕ່າງກັບ ນ້ຳມັນໄຂມັນ (fatty oil) ຢູ່ທີ່ວ່າ ມັນລະເທີຍຕົວໃນເວລາເບີຍຕົວຕໍ່ອາກາດ.
- ▶ **ຢາງນຸ້ມ (Gums)** ລະລາຍໃນນ້ຳ ແລະ ເປັນວຸ້ນເວລາປຽກ ແຕ່ແຂງເວລາແຫ້ງ. ຢາງຊຸ້ນນຸ້ມ ປະກອບດ້ວຍ ນ້ຳຕານ (complex sugar) ແລະ ຖືກນຳໃຊ້ຕົ້ນຕໍເປັນຕົວເຄືອບໃຫ້ໜາ ຫຼື ຕົວຈັບລະອອງ ເພື່ອເຮັດນ້ຳຫອມ ຫຼື ສານປຸງລົດ. ຢາງຊຸ້ນນຸ້ມແຫ່ງທີ່ມີຄຸນນະພາບດີທີ່ສຸດ ຈະບໍ່ມີສີ ຫຼື ມີສີເລັກນ້ອຍ ແລະ ໜຽວ. ຢາງຊຸ້ນຄຸນນະພາບດີ ຈະໃຊ້ໃນການເຮັດໃຫ້ເຫຼົ້າໃສ, ໃຊ້ເຄືອບໄໝ ແລະ ໃນການເຮັດສີນ້ຳ. ຢາງຊຸ້ນຄຸນນະພາບປານກາງ ຈະໃຊ້ເຮັດລູກອິມ, ເຮັດມີກສຳລັບການແພດ ແລະ ການພິມ, ການແຜນແພ, ເຮັດສີຍອມ, ແລະ ໃຊ້ໃນອຸດສະຫະກຳສີທາ. ໃນອຸດສະຫະກຳນ້ຳຫອມ ແລະ ອຸດສະຫະກຳຢາ ມັນຖືກໃຊ້ເປັນຕົວຈັບ ສານປະສົມຕ່າງໆຂອງຄຣີມ, ໂລຊັນ ແລະ ຢາງໜຽວ. ຢາງຊຸ້ນນຸ້ມຫຼາຍຊະນິດ ກໍຖືກໃຊ້ເປັນຕົວຊ່ວຍພອງ ຂອງອາຫານຫຼາຍປະເພດ ທັງໃນດ້ານຂະໜາດ ແລະ ປະລິມານ ເຊັ່ນ: ກະແລມ.

- ▶ **ຢາງໃສນຸ້ມ (Gum-resin)** ເປັນຢາງປະສົມ ລະຫວ່າງຢາງຊຸ້ນນຸ້ມ ແລະ ຢາງແຂງ ລະລາຍສ່ວນນຶ່ງໃນນ້ຳ ແລະ ສາມາດໃຊ້ຜະລິດເປັນແມ່ສີ ໃນຢາປົວພະຍາດ, ໃຊ້ເຮັດເຄື່ອງປຸງລົດ, ທູບ, ນ້ຳຫອມ ແລະ ສານກັນເໝົາ.
- ▶ **ຢາງຂາວ** ເປັນນ້ຳຢາງສີຂາວ ທີ່ແຂງຕົວ ເມື່ອຖືກເບີຍຕົວ ຕໍ່ອາກາດ ເຊັ່ນຕົວຢ່າງ: ຢາງພາລາ.
- ▶ **ຢາງຍ້ວຍ (Oleoresin)** ລະລາຍໃນນ້ຳ ແລະ ເປັນຢາງປະສົມຕາມທຳມະຊາດຂອງຢາງໃສຢູ່ໃນນ້ຳມັນລະເທີຍ. ຢາງຍ້ວຍທີ່ສຳຄັນ ລວມມີ ນ້ຳມັນເຕີເປັນໄຕ (pine terpenes) ແລະ ຢາງຍານ (benzoin balsams) ຊຶ່ງເປັນຢາງໃສທີ່ຜ່ານການກັ່ນແລ້ວ. ຢາງຈຳພວກນີ້ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດ ນ້ຳຫອມ, ຢາ, ກາວ, ສີເຄືອບເງົາ, ແລະ ສະແລັກ. ຢາງຍ້ວຍ ຊະນິດອື່ນທີ່ສຳຄັນ ກໍມີ ນ້ຳມັນຍາງ ແລະ ເລືອດມັງກອນ.
- ▶ **ຢາງແຂງ (Resin)** ເປັນຢາງທີ່ລະລາຍໃນເຫຼົ້າ ແລະ ປະກອບມີ ນ້ຳມັນລະເທີຍ ຫຼື ນ້ຳມັນເຕີເປັນໄຕ ແລະ ນ້ຳມັນ ທີ່ບໍ່ລະເທີຍ ຫຼື ໂຣຊິນ (rosin), ຢາງນຸ້ມ ແລະ ຢາງຍານທີ່ມີສີເຂັ້ມ. ຢາງໃສນີ້ ສາມາດໄດ້ຈາກ ຢາງຍ້ວຍ ຫຼື ຈາກໂມແປກທີ່ຕາຍແລ້ວ ໂດຍການກັ່ນແຍກເອົານ້ຳມັນເທີຍ ເຕີເປັນໄຕອອກ. ຢາງໃສນີ້ ຈະແຂງຕົວສະເໝີ ເມື່ອເບີຍຕໍ່ອາກາດ, ໃສ ແລະ ມີສີເຫຼືອງ ຫາ ສີນ້ຳຕານ. ຢາງແຂງມີຄຸນສົມບັດຕ້ານເຊື້ອບັດເຕເຣຍ ແລະ ມັກຖືກນຳໃຊ້ເຮັດຢາ, ທູບ ແລະ ນ້ຳຫອມ. ນອກຈາກນີ້, ມັນຍັງມັກຖືກໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດສະແລັກ, ສີເຄືອບເງົາ, ສີທາກັນນ້ຳ, ຕົວຈັບສີ (ໃນອາດິດ). ຢາງແຂງ ລະລາຍຕົວໄວທີ່ສຸດ ໃນອານາກາລີ ເພື່ອໃຫ້ກາຍເປັນສະບູ ແລະ ນອກນີ້ ກໍຍັງມັກຖືກໃຊ້ໃນການຜະລິດເຈ້ຍ ແລະ ການຜະລິດໄຂ ສຳລັບບົດທົບທີ່ ຫຼື ອຸດຮອຍຕໍ່. ໃນຊ່ວງບໍ່ນານມານີ້ ຄວາມສຳຄັນຂອງຢາງແຂງໄດ້ລົດລົງ ຍ້ອນໄດ້ມີການຜະລິດຢາງແຂງທຽມ ທີ່ມີລາຄາຖູກກວ່າອອກມານຳໃຊ້ກັນ. ຂີ້ຊີ ເປັນຢາງແຂງ ທີ່ໄດ້ຕາມທຳມະຊາດຈາກຕົ້ນໄມ້ ໃນສະກຸນ *Dipterocarpaceae* ຊຶ່ງໃນເມື່ອກ່ອນ ໄດ້ຖືກໃຊ້ເຮັດກະບອງໄຕ້, ຢາເຮືອ, ສີຍອມ, ສີເຄືອບເງົາ ແລະ ໃນອຸດສະຫະກຳການພິມ.

ສານສະກັດ (Extractives)

ສານສະກັດ ເປັນສານທີ່ຖືກສະກັດອອກມາຈາກຊັ້ນສ່ວນ ຂອງຕົ້ນໄມ້ ໂດຍໃຊ້ ສານລະລາຍທີ່ເປັນຂອງແຫຼວ ເຊັ່ນ: ນ້ຳ, ເຫຼົ້າ, ນ້ຳມັນແອັດຊັງ, ອາເຊໂຕນ ຫຼື ເອແຕ ຫຼື ໂດຍໃຊ້ວິທີກັນເອົານ້ຳມັນລະເທີຍອອກ. ການໃຊ້ວິທີການສະກັດນີ້ ມັກຈະໄດ້ຜະລິດພັນທີ່ມີຄຸນສົມບັດເປັນຢາສະເໝີ ຈາກຊັ້ນສ່ວນຂອງພືດທີ່ໃຊ້.

- ▶ **ສີຍ້ອມ** ໂດຍປົກກະຕິ ຈະເປັນສານທີ່ລະລາຍ ແລະ ມັກຖືກໃຊ້ສຳລັບ ຍ້ອມສີແຜ່ນແພ ຫຼື ຜົມ. ມີເມັດສີພືດ ກວ່າ 2,000 ຊະນິດ ທີ່ຮູ້ກັນ ແຕ່ວ່າ ມີພຽງຈຳນວນໜ້ອຍນຶ່ງເທົ່ານັ້ນ ທີ່ມີຄຸນຄ່າທາງການຄ້າ



ຜ້າປຸງຍ້ອມດ້ວຍສີທຳມະຊາດ ຈາກບ້ານຫ້ວຍກາງ ແຂວງຜົ້ງສາລີ

ເນື່ອງຈາກສີທຽມ ມີລາຄາຖືກກວ່າ. ສີຍ້ອມຈະໄດ້ມາຈາກສ່ວນຕ່າງໆຂອງຕົ້ນໄມ້ ເຊັ່ນ: ຈາກເນື້ອໄມ້ (ຕົວຢ່າງ: *Caesalpinia sappan*), ຈາກເປືອກ (*Oroxylum indicum* ຫຼື ໝາກລິ້ນໄມ້), ຈາກດອກ ແລະ ໝາກ (ກຸ່ມພືດທີ່ສຳຄັນທີ່ສຸດ ແມ່ນ *Betua monosperma* ແລະ *Toona ciliata*), ຈາກຮາກ ແລະ ໃບ (*Indigofera tinctoria*; *Tectona grandis* ຫຼື ໄມ້ສັກ). ສີຍ້ອມທຳມະຊາດ ແມ່ນໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ຢ່າງ

ກວ້າງຂວາງ ໃນວັດທະນະທຳ ຂອງຊາວອາຊີຕາເວັນອອກສຽງໃຕ້. *Artocarpus spp* ມີເມັດສີຊຶ່ງເມື່ອນຳເອົາໄປປະສົມກັບທິນສີ່ມ ໂປຕັດຊຽມ (Potassium alum) ແລ້ວຈະໄດ້ສີສົມຊ້ຳເພື່ອໃຊ້ຍ້ອມຜ້າພະສິງ. ຊາວຊີນເຜົ່າໃນລາວ, ວຽດນາມ ແລະ ໄທ ຍັງນຳໃຊ້ສີຍ້ອມທຳມະຊາດຢູ່ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ເຂົ້າໃນການຕຳແຜ່ນ ຂອງເຂົາເຈົ້າ. ການສົ່ງອອກແຜ່ນແພທີ່ຍ້ອມ ຫຼື ພິມ ດ້ວຍສີຍ້ອມທຳມະຊາດ ທີ່ມີຄຸນນະພາບສູງ ອາດເຮັດໃຫ້ມີຜົນກຳໄລສູງໄດ້ ຈາກການກັບມານິຍົມຊົມຊອບກັນ ສູງຂຶ້ນຕໍ່ສີຍ້ອມທຳມະຊາດ ໃນຕະຫຼາດໂລກ (De Beer, 1993).

- ▶ **ສານຝາດ (Tannin)** ແມ່ນຢາງແຂງ ທີ່ແຂງຕົວ ແລະ ຜ່ອຍ ເມື່ອເຜົາໃຫ້ຮ້ອນ. ສານຝາດ ແມ່ນມີຢູ່ໃນທຸກສ່ວນ ຂອງຕົ້ນພືດ ແຕ່ໃນລະດັບຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນ ແລະ ປະເພດ ທີ່ແຕກຕ່າງກັນ ແລະ ກໍມີແຕ່ບາງຊະນິດພືດເທົ່ານັ້ນ ທີ່ມີລະດັບຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນສູງທີ່ສາມາດສະກັດໄດ້ ໃນເຊິ່ງການຄ້າ. ສານຝາດ ບາງຄັ້ງກໍຈຳແນກເປັນສານຝາດ ຈາກໝາກ, ຈາກເປືອກ ຫຼື ຈາກໃບ. ປະມານ 90% ຂອງສານຝາດ ຈາກຜັກທັງໝົດທີ່ຜະລິດໃນໂລກ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເປັນສານກັນເໝົາ ໃນອຸດສະຫະກຳໜັງ. ໃນປີ 1996, ປະເທດຈີນໄດ້ຜະລິດ ສານຝາດ ປະມານ 2,000 ໂຕນ ພ້ອມມີການປຸງແຕ່ງຕໍ່ ແລະ ນອກຈາກນີ້ ກໍຍັງໄດ້ຜະລິດສານຝາດສະກັດອີກ ປະມານ 22,000 ໂຕນ.

ກຸ່ມຜະລິດພັນ ທີ່ຈະສະເໜີໃນອັນດັບຕໍ່ໄປນີ້ ແມ່ນແຕກຕ່າງຈາກສານຝາດ ແຕ່ກໍມີບາງຢ່າງທີ່ຄືກັນກັບ ສານຝາດສະກັດ ຊຶ່ງຕ້ອງການມີສານທີ່ສະກັດຈາກພືດ ແລະ ບໍ່ຖືກໃຊ້ເຂົ້າໃນຈຸດປະສົງທາງການຢາ ແລະ ອາຫານ ຄື:

- ▶ **ເຄື່ອງສຳອາງ** ແມ່ນເຄື່ອງໃຊ້ສຳລັບແຕ່ງຕົວ ໃຫ້ມີຄວາມຈົບງາມ ຊຶ່ງບາງຄັ້ງ ກໍຖືກຈັດເຂົ້າໃນຈຳພວກ ຜະລິດພັນຢາ.
- ▶ **ນ້ຳມັນແກ່ນພືດ (ກິນບໍ່ໄດ້)** ສານສະກັດ ຈາກແກ່ນກະເດົາ (*Azadirachta indica*) ຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການເຮັດສະບູ, ຢາ, ບູຍ, ແລະ ຢາຂ້າແມງໄມ້ອື່ນໆ. ໝາກເຍົາ ບໍ່ແມ່ນຄປດ ທີ່ແທ້ຈິງ ເນື່ອງຈາກວ່າ ມັນບໍ່ແມ່ນເກີດໃນທຳມະຊາດ ແຕ່ມີການປູກກັນມາກວ່າທົດສະວັດແລ້ວ ໃນ ສປປ ລາວ. ມີການເຊື່ອກັນວ່າ ພືດຊະນິດນີ້ ຈະເປັນທ່າແຮງນຶ່ງສຳລັບຊາວກະສິກອນລາວ ເນື່ອງຈາກມັນມີຄຸນສົມບັດ ທີ່ສາມາດໃຊ້ ເປັນນ້ຳມັນຊີວະພາບທົດແທນນ້ຳມັນກາຊວນໄດ້.

ຈ. ພືດປະດັບ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ໃນການປະດັບປະດາສະຖານທີ່ຕ່າງໆ. ໃນຄູ່ມືສະບັບນີ້ ພືດປະດັບຈຳພວກ ກ່ວຍໄມ້ ໄດ້ຖືກນຳມາສະເໜີເປັນຕົ້ນຕໍ.

ສ. ຖ່ານ ແລະ ໄມ້ພືນ ສຳລັບໃຊ້ດັງຝັງ ຫຼື ປຸງແຕ່ງອາຫານ. ໂດຍປົກກະຕິແລ້ວ ຕົ້ນໄມ້ ແລະ ໄມ້ປ່ອງ ທຸກຊະນິດ ແມ່ນຖືກນຳໃຊ້ເປັນໄມ້ພືນ ແລະ ເຮັດຖ່ານ. ໃນຄູ່ມືສະບັບນີ້ ຊະນິດໄມ້ທີ່ເຮັດພືນ ຫຼື ຖ່ານ ຈະຖືກນຳມາສະເໜີ ກໍແຕ່ເມື່ອວ່າ ຊະນິດທີ່ກ່າວນັ້ນ ໄດ້ນຳໃຊ້ໃນປະໂຫຍດຢ່າງອື່ນນຳ ເທົ່ານັ້ນ ເຊັ່ນ: ມີໝາກ ຫຼື ໃບ ຫຼື ຍອດ ກິນໄດ້ ເຊັ່ນ: ຕົ້ນປົກ (*Irvingia malayana*), ກົກຕົ້ວ (*Cratogeomys formosum*) ແລະ ຕົ້ນຂີ້ເຫຼັກ (*Senna siamea*).

ຊ. ສັດ ແລະ ຜະລິດພັນສັດ ຄູ່ມືສະບັບນີ້ ບໍ່ໄດ້ນຳເອົາຜະລິດພັນທີ່ກ່າວຂຶ້ນ ມາອະທິບາຍລະອຽດພຽງແຕ່ກ່າວໄວ້ໃຫ້ຮູ້ແບບລວມໆ ວ່າປະກອບມີ ສັດລ້ຽງລູກດ້ວຍນ້ຳນົມ, ນົກ, ແມງໄມ້, ປາ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ໄດ້ສະເໜີ ຢູ່ໃນ ຕາຕະລາງ 2.

ລະບົບການຈັດປະເພດແບບດັດສົມ

ລະບົບການຈັດປະເພດຜະລິດພັນ ທີ່ມີການນຳໃຊ້ກັນຢ່າງກວ້າງຂວາງຢູ່ໃນໂລກ ຄື: ລະບົບການໃຊ້ລະຫັດ ພ້ອມຄຳບັນລະຍາຍຜະລິດພັນແບບດັດສົມ (*Harmonized Commodity Description and Coding System*) ຫຼື ຮຽກໂດຍຫຍໍ້ວ່າ ລະບົບດັດສົມ (Harmonized System) ຫຼື ຮຽກແບບງ່າຍໆວ່າ HS ອາດເປັນລະບົບທີ່ເໝາະສົມ ສຳລັບການລາຍງານກ່ຽວກັບ ຄປດ. ລະບົບທີ່ກ່າວ ແມ່ນໄດ້ພັດທະນາຂຶ້ນ ໂດຍ ຄະນະກຳມະການຮ່ວມມືດ້ານພາສີ ຂອງ ອົງການພາສີໂລກ. ມັນກວມເອົາສິນຄ້າ ປະມານ 5,000 ກຸ່ມ ໂດຍແຕ່ລະກຸ່ມ ຈະມີລະຫັດສະເພາະເປັນເລກ 6 ຕົວ ກຳກັບ. ລະບົບ HS ນີ້ ຊ່ວຍໃຫ້ມີການແລກປ່ຽນ ຂໍ້ມູນ ແລະ ສະຖິຕິກັນ ສະດວກສະບາຍ ສະນັ້ນ ຈຶ່ງເປັນການລົດຜອນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບ ການຄ້າສາກົນ ລົງໄດ້. ລະບົບທີ່ກ່າວນີ້ ໄດ້ຖືກນຳ

ໃຊ້ຢ່າງກວ້າງຂວາງ ໂດຍ ອົງກອນຂອງລັດ, ອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນ ແລະ ພາກເອກະຊົນ ເຂົ້າໃນ ຫຼາຍຈຸດປະສົງ ເຊັ່ນ: ລະບອບພາສີພາຍໃນ, ນະໂຍບາຍການຄ້າ, ການຕິດຕາມກວດກາສິນຄ້າ ຄວບຄຸມ, ລະບອບຄຸ້ມຄອງກ່ຽວກັບແຫຼ່ງສິນຄ້າ, ອັດຕາຄ່າຂົນສົ່ງສິນຄ້າ, ສະຖິຕິການຂົນສົ່ງ, ການຕິດຕາມກວດກາດ່ານລາຄາ, ການຄວບຄຸມໂກຕາ, ການລວບລວມບັນຊີພາຍໃນ ແລະ ການ ຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ວິໄຈດ່ານເສດຖະສາດ. ຢູ່ໃນລະບົບ HS ນີ້, ສິນຄ້າໄດ້ຖືກຈັດປະເພດຕາມຊະນິດ ບໍ່ແມ່ນຈັດຕາມລະດັບຂອງຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງ, ການນຳໃຊ້ ຫຼື ຕາມແຫຼ່ງທີ່ມາ. ລະບົບດັ່ງກ່າວ ໄດ້ຈັດລຽງເປັນໂຄງທີ່ເປັນລະບົບ ແລະ ສອດຄ່ອງກັບລະບຽບກົດໝາຍ ທັງມີລະບຽບການທີ່ຈະ ແຈ້ງຮອງຮັບ ເພື່ອໃຫ້ເກີດມີຄວາມເອກະພາບກັນ ໃນການຈັດປະເພດ. ໂດຍລວມແລ້ວ, ມີຫຼາຍ ກວ່າ 98% ຂອງສິນຄ້າ ທັງໝົດ ທີ່ມີການຄ້າຂາຍລະດັບສາກົນ ໄດ້ນຳໃຊ້ລະບົບທີ່ກ່າວ ເຂົ້າໃນ ການຈັດແບ່ງປະເພດສິນຄ້າ. ແຕ່ລະປະເທດອາດມີການໃຊ້ ລະບົບການຈັດແບ່ງປະເພດລະດັບ ຊາດຂອງຕົນເຂົ້າເພີ່ມໄດ້ ເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມເຈາະຈົງຂຶ້ນຕື່ມ (Vantomme, 2001; Iqbal 1995). ອາດຈະເຫັນວ່າ ລະບົບທີ່ກ່າວນີ້ ມີປະໂຫຍດ ແກ້ລັດຖະບານລາວ ເພື່ອນຳໄປໃຊ້ເຂົ້າໃນການດັດ ບັບນະໂຍບາຍການຄ້າ ແລະ ພາສີຂອງຕົນ ໃຫ້ເຂົ້າກັບລະບົບລວມ ຂອງພາກພື້ນ.

ຄວາມຈຳເປັນທີ່ຕ້ອງມີຄູ່ມື ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ

ຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ ມີພືດ ຈຳນວນ 757 ຊະນິດ ແລະ ສັດ 150 ຊະນິດ ທີ່ໄດ້ຖືກຈັດວ່າເປັນ ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ (FAO, 2002) ແຕ່ຈຳນວນຕົວຈິງນັ້ນ ອາດມີສູງກວ່ານີ້ ເຖິງ 4 ຫຼື 5 ເທົ່າ. ຄປດ ເຫຼົ່ານີ້ ສ່ວນໃຫຍ່ ແມ່ນຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນຊີວິດປະຈຳວັນຂອງປະຊາຊົນຊົນນະບົດ ແລະ ກໍ່ ມີພຽງບາງສ່ວນນ້ອຍໜຶ່ງ ທີ່ມີຄວາມສຳຄັນດ້ານການຄ້າໃນລະດັບຊາດ. ຂໍ້ມູນສຳລັບຊະນິດພັນ ແມ່ນຍັງຂາດ ເປັນສ່ວນໃຫຍ່ ແຕ່ໃນຊ່ວງໝື່ງມານີ້ ທາງສູນຄົ້ນຄວ້າປ່າໄມ້ (ສຄປ) ແລະ ພາກວິຊາຊີວະວິທະຍາ ຂອງມາຫາວິທະຍາໄລ ແຫ່ງຊາດ (ມຊ) ໄດ້ສັງເກດເຫັນເຖິງການເພີ່ມ ສູງຂຶ້ນ ດ້ານຄວາມສົນໃຈຕໍ່ ຄປດ ໃນໝູ່ນັກສຶກສາ, ນັກທຸລະກິດ ແລະ ບັນດາຫ້ອງການ ແລະ ສະຖາບັນຂອງລັດ ໃນລະດັບແຂວງ ແລະ ລະດັບຊາດ. ໜວຍງານ ຄປດ ຂອງ ສຄປ ໄດ້ດຳເນີນ ການຄົ້ນຄວ້າ ກ່ຽວກັບການນຳໃຊ້ ຄປດ ແລະ ກໍ່ມີຄວາມເຂົ້າໃຈສູງຂຶ້ນ ກ່ຽວກັບການນຳເອົາ ພວກມັນອອກມາປູກຂະຫຍາຍ, ການຂຸດຄົ້ນ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຕະຫຼາດ. ພາກວິຊາ ຊີວະວິທະຍາ ກໍ່ໄດ້ເສີມຂະຫຍາຍຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບ ຄປດ ພ້ອມມີການເກັບສະສົມ ຊະນິດພັນ ກວ້າງຂວາງອອກ. ພ້ອມນີ້ ກໍ່ໄດ້ມີການສະເໜີຂໍ້ມູນ ຈາກພາກສ່ວນທຸລະກິດຫຼາຍຂຶ້ນ ກ່ຽວກັບ ໂອກາດ ແລະ ທາແຮງທາງທຸລະກິດ ແລະ ທັງຈາກພາກສ່ວນທີ່ເຮັດວຽກກ່ຽວກັບການອະນຸລັກ. ຫຼາຍອົງກອນ ກໍ່ໄດ້ຖອດຖອນເອົາບົດຮຽນ ເພື່ອໄປໃຊ້ເປັນເຄື່ອງມື ໃນການພັດທະນາ ເພື່ອປັບປຸງ ຊີວິດການເປັນຢູ່ ຂອງປະຊາຊົນ. ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບ ຄປດ ສາມາດໃຊ້ເຂົ້າສະໜັບສະໜູນ ວຽກງານ ທ່ອງທ່ຽວທຳມະຊາດ ທີ່ກຳລັງມີການເຕີບໂຕ ໃນ ສປປ ລາວ ແລະ ສາມາດຊ່ວຍເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ເຮັດ ວຽກກວດກາ ຕາມດ່ານຊາຍແດນ ບ່ອນຕ່າງໆໄດ້ ໃນການຕິດຕາມບັນທຶກເກັບກຳຜະລິດພັນທີ່ສົ່ງ ອອກ ໃນເວລາຜະລິດພັນເຫຼົ່ານັ້ນຜ່ານດ່ານ ອອກໄປຕ່າງປະເທດ ສະນັ້ນ ຈິ່ງຖືວ່າເປັນການສະກັດ

ກັນການຄ້າຂະນິດພັນທີ່ໄກ້ສູນພັນ ແບບຜິດກົດໝາຍໄດ້. ເພື່ອໃຫ້ສາມາດເກັບກຳຂໍ້ມູນທີ່ມີກ່ຽວກັບ ຄປດ ໄດ້ດີນັ້ນ, ສຸຄປ ແລະ ມຊ ຈຶ່ງໄດ້ຮວມກັນສ້າງບົ່ມຄູ່ມື ທີ່ໃຫ້ຂໍ້ມູນພື້ນຖານ ແລະ ຈະສາມາດປະກອບສ່ວນຊ່ວຍໃຫ້ບັນລຸສິ່ງທາທາຍຕ່າງໆຕໍ່ໄປນີ້ໄດ້:

- ການພັດທະນາຮູບແບບ ວິທີການຊຸດຄົ້ນແບບຍືນຍານ ດ້ວຍການມີລະບົບການຈັດສັນ ແລະ ມີຄວາມສາມາດ ທາງວິຊາການທີ່ດີຂຶ້ນ.
- ການສ້າງສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການປຸງແຕ່ງ ເພື່ອຍົກຄຸນນະພາບ, ບັບປຸງການຕະຫຼາດ ແລະ ເພີ່ມລາຍຮັບ.
- ຊ່ວຍຮັບປະກັນໃຫ້ໄດ້ຮັບຜົນປະໂຫຍດທາງດ້ານເສດຖະກິດ ແລະ ສັງຄົມ ທີ່ຕໍ່ເນື່ອງຍາວນານ ຈາກ ຄປດ ເພື່ອເປັນສິ່ງຈູງໃຈ ໃນການອະນຸລັກຊີວະນາໆພັນ ໃນປ່າ.
- ບັບປຸງລະບອບແບບແຜນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ເຊັ່ນ: ການເສີມສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງໃຫ້ແກ່ຊາວບ້ານ (ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນຜູ້ຍິງ ແລະ ຜູ້ທີ່ດ້ອຍໂອກາດ) ເພື່ອໃຫ້ສາມາດຕໍ່ຮອງກັບຄົນພາຍນອກ ພ້ອມດ້ວຍການບັບປຸງດ້ານການເຂົ້າເຖິງຕະຫຼາດ ແລະ ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ; ດ້ານການຖືຄອງທີ່ດິນ ແລະ ສິດນຳໃຊ້ທີ່ດິນ; ການກຳນົດລະບຽບການທີ່ຈະແຈ້ງ (ໂດຍສະເພາະ ລະບຽບກ່ຽວກັບໂກຕາ) ແລະ ກ່ຽວກັບການເສີມສ້າງຄວາມສາມາດໃນໝູ່ພະນັກງານໃນທ້ອງຖິ່ນ.

ຈະໃຊ້ຄູ່ມືສະບັບນີ້ແນວໃດ?

ຄູ່ມືສະບັບນີ້ ໄດ້ກ່າວແຕ່ບັນດາຜະລິດພັນທີ່ໄດ້ຈາກພືດ ຊຶ່ງໃນນີ້ ບັນດາຊະນິດພັນພືດກວ່າ 100 ຊະນິດ ທີ່ມັກໃຊ້ເປັນ ຄປດ ແລະ ເປັນທີ່ຮູ້ກັນດີ ໃນທາງການຄ້າເທົ່ານັ້ນ ໄດ້ນຳມາສະເໜີ. ຜະລິດພັນທີ່ໄດ້ຈາກສັດ ແມ່ນບໍ່ໄດ້ນຳມາກ່າວ ແລະ ອາດຈະສ້າງຄູ່ມືສະເພາະຕ່າງໆອອກ. ສ່ວນໃຫຍ່ຂອງຜະລິດພັນເຫຼົ່ານີ້ ເປັນຜະລິດພັນຈາກປ່າ ແຕ່ກໍ່ມີບາງສ່ວນທີ່ໄດ້ຈາກການປູກເອົາ. ຄູ່ມືສະບັບນີ້ ບໍ່ແມ່ນສ້າງຂຶ້ນເພື່ອເປັນເອກະສານອ້າງອີງ ເພື່ອການຈຳແນກຊະນິດພັນພືດ ແຕ່ໃນບ່ອນໃດທີ່ເຫັນວ່າພໍ້ເງື່ອນໄຂ ກໍ່ໄດ້ມີການກວດສອບຄວາມຖືກຕ້ອງ ຂອງຊື່ພືດ ໃສ່ກັບບົ່ມອ້າງອີງທາງພືດສາດໄປນຳ. ຕາມພາສາລາວແລ້ວ, ຄູ່ມືສະບັບນີ້ ມີຊື່ວ່າ ຜະລິດພັນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ຊຶ່ງມີຄວາມໝາຍເຖິງ ຜົນຜະລິດຂອງເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ແລະ ທັງໝົດນີ້ ໄດ້ຖືກຈັດເຂົ້າເປັນກຸ່ມຕ່າງໆ ຕາມທີ່ໄດ້ຈັດໃນ ຕາຕະລາງ 1. ນອກຈາກນີ້, ເພື່ອໃຫ້ສະດວກໃນການຄົ້ນຫາ ກໍ່ຍັງໄດ້ປະກອບໃຫ້ມີລາຍການສຳລັບຄົນຫາ ຊື່ຊະນິດພັນ ຕາມພາສາລາວ, ຕາມການນຳໃຊ້, ຕາມຊື່ວິທະຍາສາດ ແລະ ຕາມຊັ້ນສ່ວນຂອງພືດທີ່ໄດ້ນຳໃຊ້ຕື່ມອີກ ໃນພາກຫຼັງສຸດຂອງຄູ່ມື.

ຄປດ ຊະນິດນຶ່ງ ສາມາດຈະຄົ້ນຫາໄດ້ໂດຍຊື່ຜະລິດພັນທີ່ໄດ້ຈາກມັນ ຫຼື ໂດຍຊື່ຂອງຕົ້ນໄມ້ທີ່ໃຫ້ມັນ. ການຈັດລຽງລັກສະນະນີ້ ບໍ່ແມ່ນຈະເຮັດໄດ້ງ່າຍ ເນື່ອງຈາກວ່າ ຜະລິດພັນດຽວກັນອາດສາມາດໄດ້ມາຈາກພືດ ຫຼາຍກວ່ານຶ່ງຊະນິດ ຫຼື ວ່າໃນທາງກັບກັນ ຄປດ ຫຼາຍຊະນິດ ອາດໄດ້ມາຈາກພືດຊະນິດດຽວກັນ ຕົວຢ່າງ: ຕົ້ນກະເດົາ ຈະໃຫ້ຫຼາຍຜະລິດພັນ ເຊັ່ນ: ໃບສຳລັບຄົນກິນ, ໃບ

ທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານສັດ, ແກ່ນ, ເປືອກ ແລະ ໄມ້ພືນ. ເຊັ່ນດຽວກັນນີ້, ບັນດາຜະລິດພັນໄມ້ປ່ອງ ແລະ ຫວາຍ ແມ່ນສາມາດໄດ້ມາຈາກໄມ້ປ່ອງ ແລະ ຫວາຍຫຼາຍໆ ຊະນິດ. ຂີ້ຊີກໍສາມາດເກັບໄດ້ ຈາກພືດຫຼາຍຊະນິດ ໃນຕະກູນ *Shorea* ແລະ *Vatica*. ຄປດ ສວນຫຼາຍຈະຮຽກຊື່ ຕາມຊື່ຂອງ ຜະລິດພັນ ຊຶ່ງລວມມີທັງສ່ວນທີ່ໃຊ້ ຫຼື ປະເພດຂອງການນຳໃຊ້ຂອງພວກມັນ. ໃນພາສາລາວ, ຕາມປົກກະຕິແລ້ວ ຄປດ ຈະຮຽກຕາມປະເພດການນຳໃຊ້ຂອງພວກມັນ ເຊັ່ນຄຳວ່າ: ຫຍ້າ ຈະ ໃຊ້ຮຽກຈຳພວກຫຍ້າທີ່ໃຊ້ເປັນຢາ ແລະ ເປັນຜັກປ່າ. ໃນບາງກໍລະນີ ຜະລິດພັນ ຄປດ ກໍອາດຖືກ ຮຽກຕາມ ຊື່ສ່ວນຂອງພືດທີ່ໃຊ້ ເຊັ່ນ: ດອກແຂມ ຫຼື ຮຽກຕາມປະເພດຂອງພືດ ເຊັ່ນ: ເຫັດແດງ. ກະລຸນາເບິ່ງ ຕາຕະລາງ 5 ຢູ່ໜ້າທີ 24 ເພື່ອໃຫ້ເຂົ້າໃຈເຖິງວິທີການລວມ.

ສຳລັບແຕ່ລະຜະລິດພັນ (ຊະນິດ) ທີ່ໄດ້ບັນລະຍາຍຢູ່ໃນຄູ່ມືສະບັບນີ້ນັ້ນ ແມ່ນໄດ້ໃຊ້ໂຄງຮ່າງອະທິ ບາຍ ຄຸນລັກສະນະມາດຖານ ດັ່ງທີ່ໄດ້ສະເໜີຢູ່ໃນ ໜ້າທີ 25 ໃນບາງໂຄງຮ່າງ ອະທິບາຍຄຸນລັກສະ ນະຜະລິດພັນ ບາງໂຄງຮ່າງນັ້ນ ກໍອາດບໍ່ມີ ຫຼື ບໍ່ໄດ້ກ່າວເຖິງຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບ ປະເພດເລີຍກໍມີ. ໃນ ການອະທິບາຍແຕ່ລະຊະນິດນັ້ນ ນອກຈາກຂໍ້ມູນຄຸນລັກສະນະຂອງຜະລິດພັນແລ້ວ ຍັງໄດ້ໃຫ້ຂໍ້ມູນ ໃນລະດັບຂອງສະກຸນ (family) ແລະ ຕະກູນ (genera) ແລະ ຊະນິດພັນ ຂອງພືດກ່ຽວຂ້ອງ ອີກດ້ວຍ. ນອກຈາກນີ້, ກໍຍັງໄດ້ໃຫ້ລາຍລະອຽດ ກ່ຽວກັບ ສະຖານະໃນແຖງການອະນຸລັກ ຂອງ ແຕ່ລະພືດອີກຕື່ມ ພາຍຫຼັງທີ່ໄດ້ປະເມີນ ແລະ ຄົ້ນຄວ້າ ຈາກແຫຼ່ງຕ່າງໆ ດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

1. ສະຖານະພາບ ຕາມການປະເມີນຂອງ ອົງການອະນຸລັກ ທຳມະຊາດໂລກ (IUCN);
2. ລາຍຊື່ຂອງຊະນິດພັນໄມ້ການຄ້າທວງຫ້າມ ຂອງ ກົມປ່າໄມ້;
3. ເອກະສານເລື່ອງ: ການປະເມີນສະຖານະພາບຂອງບາງຊະນິດພັນໄມ້ ໃນ ສປປ ລາວ. ໃນວາລະສານ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ (ຕາຕະລາງ 4). ໂດຍ Greijmans, M. ແລະ ຈັນສະໝອນ ພິງອຸດົມ. 2002.

ຕາຕະລາງ 4: ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

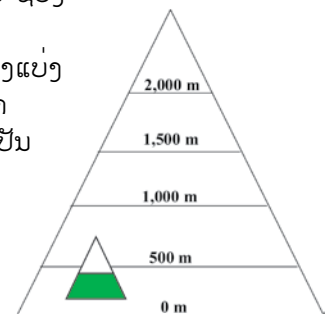
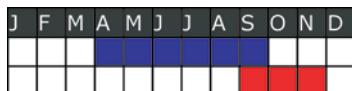
ເງື່ອນໄຂ/ຄະແນນ	5	4	3	2	1
ການກະຈາຍ ແລະ ຄວາມຫາຍາກ	ຫາຍາກທີ່ສຸດ, ພົບແຕ່ໃນ ເຂດດຽວ	ຫາຍາກ, ພົບ ໃນຫຼາຍກວ່າ 1 ເຂດ	ພົບເຫັນ ທົ່ວໄປໃນ ເຂດດຽວ	ພົບເຫັນທົ່ວໄປ ໃນຫຼາຍກວ່າ 1 ເຂດ	ພົບເຫັນ ທົ່ວໄປ
ຄວາມມີລັກສະນະ ສະເພາະເຈາະຈົງ ຂອງຖິ່ນອາໄສ	ສະເພາະເຈາະ ຈົງທີ່ສຸດ		ມີຂອບເຂດ ຈຳກັດ		ມີຂອບເຂດ ກວ້າງຂວາງ
ສະຖານະພາບຂອງ ຖິ່ນອາໄສ (% ທີ່ໄດ້ ຮັບການປົກປ້ອງ)	<5	6-10	11-15	16-20	>20
ຜົນກະທົບຈາກມະ ນຸດຕິຖິ່ນອາໄສ	ມີການຫັນປ່ຽນ ການນຳໃຊ້	ໜັກໜ່ວງ	ປົກກະຕິ	ບາງຊ່ວງໄລຍະ	ໜ້ອຍ ຫຼື ບໍ່ມີ
ຜົນກະທົບຈາກມະ ນຸດຕິຊະນິດພັນ	ເລື້ອຍໆ	ເກືອບວ່າ ເລື້ອຍໆ	ປົກກະຕິ	ບາງຊ່ວງໄລຍະ	ໜ້ອຍ ຫຼື ບໍ່ມີ

ຕາຕະລາງ 5: ຊັ້ນສ່ວນເປັນພາສາອັງກິດ

ຊື່ລາວ	ຊື່ພາສາອັງກິດ
ຊັ້ນສ່ວນຂອງພືດ	
ດອກ	Flower
ຮາກ	Root
ຫົວກີບ	Bulb
ໝາກ	Fruit
ໜໍ່	Shoot from seed or roots
ຍອດ	Shoot from bud
ເຜືອກ, ມັນ, ບອນ	Tuber
ການນໍາໃຊ້	
ຢາ	Medicine
ຜັກ	Vegetable
ຮູບລັກສະນະ (Habit)	
ເອື້ອງ	Orchid
ເຫັດ	Mushroom
ເຄືອ	Vine, Climber
ກົກ, ໄມ້	Tree
ໄມ້ປ່ອງ	Bamboo
ຫຍ້າ	Grass
ຕົ້ນ	Tree, plant
ຫວາຍ	Rattan

ການອະທິບາຍແຕ່ລະຜະລິດພັນຈະປະກອບມີ:

- ຮູບພາບຂອງຮູບຮ່າງລັກສະນະຂອງພືດ ຫຼື ຂອງຜະລິດພັນ.
- ຮູບສາມແຈສະແດງບອກເຖິງຊ່ວງຂອງລະດັບສູງ ຊຶ່ງແບ່ງອອກເປັນ 5 ຊ່ວງ ແລະ ຊ່ວງທີ່ພົບຊະນິດພັນກຽວຂອງ ຈະໝາຍບອກດ້ວຍສີຂຽວ.
- ຊ່ວງເວລາອອກດອກ ແລະ ໝາກ ສະແດງດ້ວຍຕະລາງປະຕິທິນສີ ຊຶ່ງແບ່ງເປັນ 12 ເດືອນ ແຕ່ເດືອນມັງກອນ (J) ຫາ ທັນວາ (D). ແຖບສີຟ້າ ສະແດງບອກໄລຍະການອອກດອກ ສວນສີແດງ ສະແດງບອກໄລຍະເປັນໝາກ.



ຄຸນລັກສະນະຂອງຜະລິດພັນ

ຊື່ລາວ: ຊີ້ທ້ອງຖິ່ນລາວ ຂຽນເປັນພາສາລາວ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຊີ້ທ້ອງຖິ່ນລາວ ທີ່ຮຽກກັນໃນທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ ແລະ ໂດຍຊົນເຜົ່າຕ່າງໆ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: ຊີ້ຂອງຊະນິດພືດທີ່ໃຫ້ຜະລິດພັນກ່ຽວຂ້ອງ - ອາດມີຫຼາຍກວ່ານຶ່ງຊະນິດກໍມີ.

ຕະກຸນ: ຕະກຸນພືດ.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນຂອງພືດ.

ຊື່ອື່ນ: ຊື່ຕາມພາສາໄທ, ວຽດນາມ, ຈີນ, ມຽນມາ ແລະ ອັງກິດ.

ການນຳໃຊ້: ການນຳໃຊ້ຜະລິດພັນ (ຢາ, ອາຫານ, ໆລໆ) ແລະ ພາກສ່ວນຂອງພືດທີ່ໃຊ້ (ໃບ, ເປືອກ, ແກ່ນ,...).

ການອະທິບາຍລັກສະນະລະອຽດ: ຮູບຮ່າງ, ໃບ, ເປືອກ, ດອກ/ຊໍ່ດອກ, ພາກ, ແກ່ນ.

ການກະຈາຍ ແລະ ເຂດນິເວດ: ການນຳໃຊ້ຜະລິດພັນ (ຢາ, ອາຫານ, ໆລໆ) ແລະ ພາກສ່ວນຂອງພືດທີ່ໃຊ້ (ໃບ, ເປືອກ, ແກ່ນ,...).

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ: ສານ ພ້ອມ ຄຸນລັກສະນະທີ່ເປັນປະໂຫຍດ.

ການເກັບກູ້: ວິທີທີ່ໃຊ້ເກັບກູ້ຜະລິດພັນ (ເຊັ່ນ: ຊຸດ, ຕັດ, ປັ້ງ) ພ້ອມຊ່ວງເວລາເກັບກູ້, ຂະໜາດ ຫຼື ອາຍຸນ້ອຍສຸດ ທີ່ສາມາດເລີ່ມເກັບກູ້ໄດ້.

ຜົນຜະລິດ ແລະ ຄວາມດົກໝາ: ຜົນຜະລິດ (ກລ) ທີ່ຂະໜາດ ຫຼື ປີ, ຄວາມໜາແໜ້ນ / ຄວາມດົກໝາ.

ກົດລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ: ສິດຂອງຜູ້ໃຊ້, ກຳມະສິດ, ກົດ ແລະ ລະບຽບການເກັບກູ້.

ຄວາມຍືນຍານ: ຄຳແນະນຳວ່າຄວນນຳໃຊ້ແນວໃດຈະມີຄວາມຍືນຍານ ເຊັ່ນ: ວິທີການເກັບກູ້ທີ່ມີປະສິດທິພາບ.

ສະຖານະພາບ ເຊີງອະນຸລັກ: ອີງຕາມ IUCN (ປຶ້ມລາຍຊື່ພືດ ໃນບັນຊີແດງ ປີ 1997); ກົມປ່າໄມ້; ຜົນການປະເມີນໂດຍໂຄງການແກ່ນພັນໄມ້ລາວ.

ການປຸງແຕ່ງ: ວິທີການທີ່ໃຊ້ໃນການຮັກສາຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດພັນ, ວິທີການເກັບຮັກສາ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຂົນສົ່ງ, ແລະ ຜະລິດພັນທີ່ໄດ້.

ເງື່ອນໄຂຄຸນນະພາບ: ຄຸນລັກສະນະທີ່ພໍຄ້າຕ້ອງການ ກໍຄື ມາດຖານຈັດປະເພດຄຸນນະພາບ ຖ້າມີ.

ການຕະຫຼາດ: ສະຖານະການຕະຫຼາດ ປະຈຸບັນຂອງຜະລິດພັນ: ການສົ່ງອອກ, ລາຄາເກັບຊື້/ທີ່ຕະຫຼາດ/ທີ່ຊາຍແດນ ເປັນດອນລາສະຫະລັດ; ປະເທດທີ່ມີການຄ້າຂາຍຜະລິດພັນ.

ຄວາມສົດໃສຂອງຕະຫຼາດ: ທ່າອ່ຽງ ແລະ ຂໍ້ຈຳກັດ ໃນອະນາຄົດ.

ວິທີການຂະຫຍາຍພັນ: ວິທີການປູກ ແລະ ຄວາມເປັນໄປໄດ້ໃນການດຳເນີນການປູກເປັນສິນຄ້າ.

ໝາຍເຫດ: ຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມທາງການຈຳແນກປະເພດ; ຊື່ຊະນິດພືດ, ຊະນິດພັນທີ່ຄ້າຍຄື, ໆລໆ.

ເອກະສານອ້າງອີງ: ແຫຼ່ງ ແລະ ບຸກຄົນທີ່ໃຫ້ຂໍ້ມູນ ຂຽນໃນຮູບແບບຫຍໍ້ (ໃນສ່ວນທ້າຍຂອງບົດອະທິບາຍຂອງແຕ່ລະຊະນິດ ແລະ ໃນສ່ວນທ້າຍຂອງເອກະສານ).

2: ກອບຄວາມຄິດ: ບົດບາດຂອງເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ (ຄປດ) ໃນຊີວິດປະຈຳວັນ ຂອງປະຊາຊົນລາວ; ທ່າອ່ງ ແລະ ຍຸດທະສາດ

ຈາກການແລກປ່ຽນປະສົບການ ກ່ຽວກັບການພັດທະນາ ຄປດ ໃນລາວ ໄດ້ພົບວ່າ ມີ 3 ກອບແນວຄວາມຄິດຫຼັກ ທີ່ພົ້ນເດັ່ນ ຄື:

- ຄປດ ມີຄວາມຕິດພັນຢ່າງສະໜິດແໜ້ນ ກັບຊີວິດການເປັນຢູ່, ການຄ້າປະກັນສະບຽງອາຫານ ແລະ ການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມຍາກຈົນ.
- ຄປດ ເປັນຈຸດເລີ່ມທີ່ສຳຄັນ ຂອງການຈັດສັນຊັບພະຍາກອນ ແລະ ອະນຸລັກ ຊີວະນາໆພັນ ໂດຍຊາວບ້ານ.
- ຄປດ ເປັນພື້ນຖານທີ່ດີ ສຳລັບການພັດທະນາຊຸມນະບົດ ແລະ ພັດທະນາພາກເອກະຊົນ.

ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ແລະ ຊີວິດການເປັນຢູ່ປະຈຳວັນ

ການນຳໃຊ້ທີ່ສຳຄັນທີ່ສຸດ ສຳລັບ ຄປດ ແມ່ນການນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນຊີວິດປະຈຳວັນ ສຳລັບຊາວຊຸມນະບົດສ່ວນໃຫຍ່ ຂອງ ສປປ ລາວ ຊຶ່ງກວມເອົາກວ່າ 80% ຂອງປະຊາກອນຂອງປະເທດ. ອັນນີ້ແມ່ນຍັງເປັນໄປໄດ້ ເນື່ອງຈາກວ່າ ປະເທດຍັງມີປະຊາກອນໜ້ອຍ ແລະ ພື້ນທີ່ປ່າໄມ້ ຍັງມີຫຼາຍ. ກະທັ້ງໃນປະຈຸບັນນີ້, ກໍຍັງມີປະຊາຊົນບາງກຸ່ມ ທີ່ຍັງອາໄສການເກັບ ຄປດ ແລະ ລ່າສັດລ້ຽງຊີບແບບເຕັມສ່ວນຢູ່. ໂດຍລວມແລ້ວ, ມີຫຼາຍກວ່າ 700 ຊະນິດ ຄປດ ທີ່ນຳໃຊ້ກັນ ໃນລະດັບຄອບຄົວ ແລະ ໃນນີ້ ມີຫຼາຍຊະນິດ ໃນຈຳພວກສັດປ່າ, ປາ, ເຫັດ, ໜໍ່ໄມ້, ໝາກໄມ້ ແລະ ຜັກປ່າ ໄດ້ນຳໃຊ້ເປັນອາຫານເສີມພຶດປູກ. ໄມ້ປ່ອງ, ຫວາຍ, ໄມ້ ແລະ ໃບພຶດຕະກຸນປາມ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ ເຮັດທີ່ພັກອາໄສ, ເລົ້າ, ຄອກສັດ, ເຄື່ອງມື, ເຄື່ອງໃຊ້ໃນຄົວເຮືອນ ແລະ ເຮືອ. ຢາພື້ນເມືອງທີ່ໄດ້ມາຈາກ ພຶດຊະນິດຕ່າງໆ ຊຶ່ງຕົ້ນຕໍ ມາຈາກຮາກ ແລະ ເຄືອ ແມ່ນໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ໃນການປິ່ນປົວພະຍາດ ຢ່າງເປັນປະຈຳ ໃນເຂດທ່າງໄກສອກຫຼີກ. ບໍ່ສະເພາະເທົ່ານີ້, ພວກທີ່ຢູ່ໃນຕົວເມືອງຊຶ່ງສາມາດຊອກຫາຢາສະໄໝໃໝ່ໄດ້ ກໍຍັງ ພາກັນຊອກຫາ ພຶດເປັນຢາຢ່າງເປັນຂະບວນ. ໄມ້ພື້ນ ແລະ ຖ່ານ ກໍຍັງເປັນແຫຼ່ງພະລັງງານທີ່ຈຳເປັນ ທີ່ໃຊ້ກັນທົ່ວໄປໃນທຸກເຂດຂອງປະເທດ ສຳລັບການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ໃຊ້ດັງຝັງ.

ຄປດ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນຍຸດທະສາດ ການດຳລົງຊີວິດປະຈຳວັນ ຫຼາຍປະການ ດັ່ງທີ່ໄດ້ຍົກໃຫ້ເຫັນ ໃນກອງ / ຕາຕະລາງ ຂ້າງລຸ່ມ. ປະຊາຊົນແຕ່ລະຄອບຄົວ ມີຍຸດທະສາດການເອົາຕົວລອດຕ່າງກັນ ແລວແຕ່ວ່າ ຄອບຄົວໃດມີຊັບສິນທຶນຮອນ ໃນລະດັບໃດ. ຄອບຄົວທີ່ຮັ່ງມີ ອາດຈະນຳໃຊ້ຜະລິດພັນ ສຳເລັດຮູບ ເຊັ່ນ: ສັງກະສີ ມຸງເຮືອນ ຫຼື ຢາສະໄໝໃໝ່ ຫຼາຍກວ່າ ສ່ວນຜູ້ທຸກ ກໍຈະໃຊ້ວັດສະດຸພື້ນ ບ້ານຫຼາຍກວ່າ ສຳລັບມຸງເຮືອນ ເຊັ່ນ: ຫຍ້າ ຫຼື ໄມ້ ແລະ ຢາພື້ນເມືອງ ສຳລັບປົວພະຍາດ.

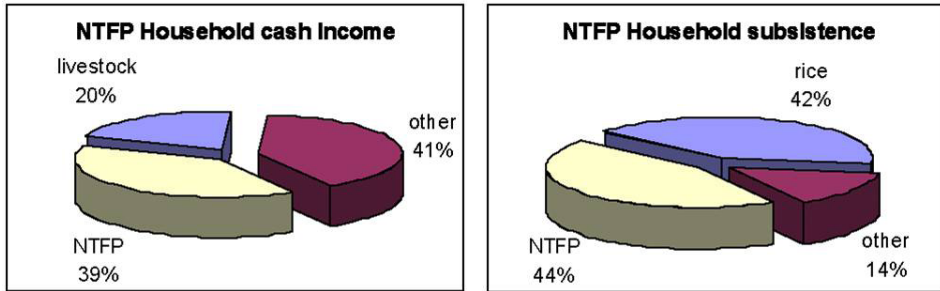
ບົດບາດຂອງເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ໃນສອງຍຸດທະສາດ ການດຳລົງຊີວິດ (ສະເໜີ ໂດຍ Hansen & Jeppesen, 2004)

<p>ໃນຍຸດທະສາດສະສົມ</p> <p>ຄອບຄົວຈະຈ້າງແຮງງານ ເຂົ້າໃນການຜະລິດກະສິກຳ ແລະ ມີຜົນຜະລິດເຂົ້າສ່ວນເກີນໃນແຕ່ລະປີ. ຄອບຄົວ ສາມາດສະສົມລາຍຮັບ ໃນຮູບແບບ ລັດລ້ຽງ ແລະ ຮ້ານຂາຍເຄື່ອງ ແລະ ມີທຶນ ສຳລັບລົງທຶນຊື້ອຸປະກອນມາເຮັດບໍລິການ. ຄວາມເອົາໃຈໃສ່ ໃຫ້ລູກໄດ້ຮັບການສຶກສາ ເປັນບຸລິມະສິດ ຂອງ ຄອບຄົວ. ການເກັບ ຄປດ ເພື່ອຂາຍ ຖືວ່າ ເປັນພຽງສ່ວນເລັກນ້ອຍໜຶ່ງ ຂອງຍຸດທະສາດສ້າງລາຍຮັບລວມຂອງຄອບຄົວ ແລະ ການເກັບ ຄປດ ຂອງເຂົາເຈົ້ານັ້ນ ເປັນການເກັບເພື່ອກິນປ່ຽນລົດຊາດເປັນຕົ້ນຕໍ. ຄອບຄົວ ໄດ້ເຊື່ອມເຂົ້າໃນລະບົບເສດຖະກິດຕະຫຼາດ ແລະ ເມື່ອໃດທີ່ເຂົາເຮັດການຄ້າ ຄປດ ເຂົາເຈົ້າຈະໄດ້ລາຍຮັບຫຼາຍກວ່າຜູ້ທີ່ເກັບ ຄປດ ຄົນອື່ນໆ.</p>	<p>ໃນຍຸດທະສາດເອົາຕົວລອດ</p> <p>ຄອບຄົວມີການຜະລິດເຂົ້າບໍ່ພຽງພໍ, ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນເຮັດໄຮ່ ແລະ ໂດຍປົກກະຕິ ຈະບໍ່ສາມາດໄປເຮັດວຽກຮັບຈ້າງ ມາຊື້ເຂົ້າກິນໄດ້. ເຂົາເຈົ້າຈະອາໄສການຫາອາຫານຈາກປ່າ ເພື່ອຄຳປະກັນ ດ້ານສະບຽງຂອງຄອບຄົວ. ເດັກມີການສຶກສາຈຳກັດ ແລະ ເມື່ອມີ ການສ້າງຄອບຄົວໃໝ່ ກໍຈະເດີນຕາມຍຸດທະສາດແບບດຽວກັນກັບຄອບຄົວພໍ່ແມ່. ພວກເຂົາເຈົ້າ ຈະບໍ່ສາມາດແກ້ໄຂໃຫ້ສະຖານະການດີຂຶ້ນໄດ້ ຈຶ່ງຫັນໄປເອື້ອຍອີງອາຫານຈາກປ່າ ເກີນກວ່າ 6 ເດືອນ ໃນແຕ່ລະປີ. ຄອບຄົວ ພະຍາຍາມຈະເກັບ ຄປດ ເພື່ອເປັນລາຍຮັບ ເມື່ອມີເວລາແຕ່ໂດຍທົ່ວໄປ ຈະຂາດແຮງງານ.</p>
---	---

ລາຍຮັບຈາກ ຄປດ

ລາຍຮັບເປັນເງິນ ຈາກ ຄປດ ແມ່ນຈຳກັດ ແລະ ເປັນພຽງສ່ວນໜ້ອຍໜຶ່ງເທົ່ານັ້ນ (16% ຫາ 25% ອີງຕາມ Foppes & Ketphanh) ຂອງລາຍຮັບລວມຂອງຄອບຄົວ ໃນ ສປປ ລາວ. ຜະລິດພັນທີ່ເກັບຈາກປ່າສ່ວນໃຫຍ່ ແມ່ນຖືກໃຊ້ບໍລິໂພກໂດຍກົງ ໂດຍບໍ່ໄດ້ນຳເຂົ້າໄປໃນລະບົບເສດຖະກິດຕະຫຼາດ ເພາະສະນັ້ນ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ຄຸນຄ່າ ທາງດ້ານການເງິນ ຂອງ ຄປດ ຖືກມອງຂ້າມຢູ່ສະເໝີ. ໃນຮູບສະແດງ 1, ໄດ້ນຳສະເໜີໃຫ້ເຫັນຜົນການຄຳນວນ ຈາກການສຶກສາຕ່າງໆ ກ່ຽວກັບມູນຄ່າ ຂອງ ຄປດ ທີ່ຄອບຄົວເກັບບໍລິໂພກ ແລະ ຂາຍ ໂດຍທຽບໃສ່ລາຍຮັບ ຈາກເຂົ້າ ແລະ ລັດ (Morris & Ketphanh, 2002; Rosales, 2003; Yokoyama, 2003; ICEM, 2003; Hansen & Jeppesen, 2004; Foppes & Ketphanh, 2004a/b; Anoulom & Takeda, in press).

ຮູບສະແດງ 1: ສັດສ່ວນຂອງລາຍຮັບ ຈາກ ຄປດ ໃນລາຍຮັບເປັນເງິນ ແລະ ໃນການບໍລິໂພກຂອງ ຄອບຄົວ



ປະມານ 56%-65% ຂອງ ຄປດ ທັງໝົດທີ່ເກັບ ແມ່ນຂາຍເພື່ອຊື້ເຂົ້າກິນ ໃນຊ່ວງທີ່ເຂົ້າຂາດແຄນ ຊຶ່ງຖືວ່າ ເປັນກົນໄກຄ້າປະກັນສະບຽງຕົ້ນຕໍ ຂອງຄອບຄົວໃນຊົນນະບົດ. ຄອບຄົວທີ່ທຸກຈົນຫຼາຍ ອາດຈະຂາຍເຖິງ 90% ໃນຈຳນວນທີ່ເຂົາເຈົ້າເກັບ. ສັດລ້ຽງ ເຖິງວ່າຈະບໍ່ໄດ້ຈັດເປັນ ຄປດ ແຕ່ກໍໄດ້ນຳໃຊ້ພຶດຕະການສັດຈາກປ່າທີ່ເປັນ ຄປດ ມາເກືອ. ຄຸນຄ່າ ຂອງ ຄປດ ໃນດ້ານນີ້ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນໄດ້ມີການປະເມີນເທື່ອ. ຄຸນຄ່າເປັນເງິນ ຂອງ ຄປດ ແມ່ນຂຶ້ນກັບຕະຫຼາດ ທັງ ໃນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ແລະ ກໍອາດມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນ ອັນໃຫຍ່ຫຼວງ ເຊັ່ນ ຄອບຄົວໃນເຂດທາງໄກສອກຫຼີກ ອາດໄດ້ໜ້ອຍ ພຽງແຕ່ ປະມານ 40 ດອນລາຕໍ່ປີ. ໃນແຂວງຫຼວງພະບາງ ບ່ອນທີ່ມີການຄ້າ ໝາກແໜ່ງ ແລະ ຍານ ກັນຫຼາຍ ຄອບຄົວນຶ່ງອາດມີລາຍຮັບ ປະມານ 165 ດອນລາຕໍ່ປີ. ໃນລະດັບຊາດແລ້ວ, ຜົນການຄຳນວນລາຍຮັບຈາກ ຄປດ ທັງຂາຍ ແລະ ບໍລິໂພກ ແມ່ນປະມານ 320 ດອນລາຕໍ່ຄອບຄົວ ຕໍ່ປີ. ໃນປະຈຸບັນ, ຫຼາຍໆພື້ນທີ່ກໍມີການເຊື່ອມຕິວເຂົ້າໃນລະບົບເສດຖະກິດຕະຫຼາດ ນັບມື້ເພີ່ມຂຶ້ນ ແລະ ຫຼາຍຄົວເຮືອນ ກໍໄດ້ເຊື່ອມຕິວເຂົ້າໄດ້ດີ ດ້ວຍການມີການພົວພັນຄ້າຂາຍກັບພໍ່ຄ້າຫຼາຍຂຶ້ນ. ຢ່າງໃດກໍດີ, ຄົວເຮືອນທີ່ທຸກຈົນກໍໄດ້ເກັບ ຄປດ ເພື່ອຂາຍເປັນຕົ້ນຕໍເຊັ່ນກັນ. ຜົນການຄຳນວນຂອງ Foppes & Ketphanh (1997) ໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ຄປດ ໄດ້ສ້າງລາຍຮັບ ປະມານ 32 ລ້ານດອນລາຕໍ່ປີ (ຄປດ ສ້າງລາຍຮັບແກ່ຄອບຄົວ ປະມານ 55% ຂອງລາຍຮັບຄອບຄົວໃນຊົນນະບົດ 69 ດອນລາຕໍ່ປີ) ໂດຍໃນນີ້ ປະມານ 23-24 ລ້ານດອນລາ ມາຈາກການຄ້າຂາຍພາຍໃນປະເທດ ແລະ ປະມານ 6-7 ລ້ານດອນລາ ຈາກການສົ່ງອອກ. ໂດຍອີງຕາມຜົນຄຳນວນທີ່ກ່າວ, ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນຕ່າງໆ ເຊື່ອວ່າ ຄປດ ອາດປະກອບສ່ວນ ປະມານ 20% - 40% ໃຫ້ແກ່ ລາຍຮັບລວມແຫ່ງຊາດ ຕໍ່ ຫົວຄົນ ຫຼື GDP (IUCN, 2001; UNDP, 2001; Foppes & Ketphanh, 2003).

ແຮງງານທີ່ໃຊ້ໃນການເກັບ ຄປດ

ໂດຍອີງໃສ່ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນຕ່າງໆ (Baudran, 1999; Morris & Ketphanh, 2002; Mollot, 2004) Foppes & Ketphanh (2004a) ໄດ້ຄາດຄະເນວ່າ ປະຊາຊົນໄດ້ໃຊ້ແຮງງານ ແລະ ເວລາເຂົ້າໃນການເກັບ ແລະ ປຸງແຕ່ງ ຄປດ ຈາກປ່າ ແລະ ຈາກນ້ຳ ຫຼາຍກວ່າໃຊ້ເຂົ້າໃນການລ້ຽງສັດ ແລະ ການຜະລິດ ກະສິກຳອື່ນໆ. ໃນຊີວິດປະຈຳວັນຂອງຊາວຊົນນະບົດ, ເຂົາເຈົ້າໄດ້ເກັບຟືນ ແລະ ຫາອາຫານ ຈາກປ່າ ເປັນແຕ່ລະວັນ ສ່ວນວັດສະດຸສຳລັບປຸກສ້າງ ສ້ອມແປງເຮືອນ ແລະ ເຮັດອຸປະກອນ ຮັບໃຊ້ກໍໄດ້ເກັບກັນຢ່າງເປັນປົກກະຕິເຊັ່ນກັນ. ແຮງງານສຳລັບເກັບ ຄປດ ສ່ວນໃຫຍ່ຈະໃຊ້ໃນຊ່ວງ ນອກລະດູການປູກເຂົ້າ. ຢ່າງໃດກໍດີ, ກໍມີຢ່າງນ້ອຍ ສະມາຊິກຄອບຄົວຜູ້ນຶ່ງ ທີ່ໄປເກັບ ຄປດ ໃນແຕ່ລະວັນ ໂດຍສະເລ່ຍ. Morris & Ketphanh (2002) ໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ການເກັບ ພາກແໜ່ງ ແລະ ໜໍ່ຂົມ ແມ່ນສາມາດມີລາຍຮັບດີກວ່າ ການໄປຮັບຈ້າງເຮັດໄຮ່ ໄດ້ຢ່າງສະ



ການເກັບ ຄປດ ເປັນແຫຼ່ງສະໜອງກຳເຮັດງານທຳ ທີ່ສຳຄັນ ຂອງປະຊາຊົນ ຊົນນະບົດລາວ.

ບາຍ. ຢູ່ແຂວງສະຫວັນນະເຂດ ແຮງງານທີ່ໃຊ້ໃນການເກັບ ຄປດ ແມ່ນສູງ ທຽບກັບການໃຊ້ ແຮງງານທີ່ບໍ່ຊຳນານງານໃນ ການຜະລິດ ກະສິກຳ ແຕ່ກໍໄດ້ຜົນ ຕອບແທນ ຄ້າຍຄຽງກັນ (Hansen & Jeppesen, 2004). ໃນຄອບຄົວທີ່ທຸກຈົນນັ້ນ, ມັກ ຈະມີແຮງງານຈຳກັດສະເໝີ ເນື່ອງຈາກສຸຂະພາບບໍ່ສົມບູນ ຫຼື ມີການຕາຍຫຼາຍ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ ຈຳພວກນີ້ ບໍ່ໄດ້ຜົນປະໂຫຍດ ເຕັມສ່ວນ ຈາກ ຄປດ.

ກຸ່ມທີ່ຖືກມອງຂ້າມ/ຂາດໂອກາດ ແລະ ຄປດ

ປະຊາຊົນຜູ້ທຸກຈົນ ແລະ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນຜູ້ຍິງ ແລະ ຊົນເຜົ່າຕ່າງໆ ໂດຍທົ່ວໄປເປັນກຸ່ມ ທີ່ເອື້ອຍອີງໃສ່ ຄປດ ເພື່ອບໍລິໂພກ ແລະ ສ້າງລາຍຮັບ ຫຼາຍກວ່າໝູ່. ການຫາປ່າ, ຫາກີບ, ເກັບພາກໄມ້, ຜັກ ແລະ ພຶດເສັ້ນໄຍຕ່າງໆ ສຳລັບບໍລິໂພກໃນຄອບຄົວ ເກືອບວ່າແມ່ນ ຜູ້ຍິງ ເປັນຜູ້ເຮັດທັງໝົດ ໂດຍມີພວກເດັກຊ່ວຍ (Foppes & Ketphanh, 1997; Somnasang, 1998; Haren, 2003; Mollot, 2004). Ireson (1991) ໄດ້ລາຍງານວ່າ ການເກັບ ຄປດ ໂດຍຜູ້ຍິງ

ພ້ອມການເຮັດກິດຈະກຳ ປະຈຳວັນຂອງເຂົາເຈົ້າ ໄດ້ເປັນສິ່ງເຊີດຊູບົດບາດ ອິດທິພົນຂອງເຂົາເຈົ້າ ຂຶ້ນຢູ່ໃນຄອບຄົວ ແລະ ໃນສັງຄົມຂອງບ້ານ ແລະ ກໍຈະເດັ່ນສູງຂຶ້ນອີກ ໃນປີ ທີ່ການຜະລິດກະສິກຳ ບໍ່ໄດ້ຮັບຜົນ. ຕາມປະເພນີແລ້ວ, ຜູ້ຍິງແມ່ນມີຄວາມຮັບຜິດຊອບຕົ້ນຕໍ ໃນການລ້ຽງດູຄອບຄົວ ແລະ ເປັນຜູ້ຜະລິດອາຫານ ເຖິງ 60% ຂອງການຜະລິດທັງໝົດ ໃນອາຊີ ໂດຍບໍ່ນັບອາຫານທີ່ເກັບ ຈາກປ່າ. ນອກຈາກນີ້ແລ້ວ, ເຂົາເຈົ້າກໍຍັງເປັນຜູ້ປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ເປັນຜູ້ຂາຍອີກດ້ວຍ. ໃນ ການສຶກສາ ຂອງ Siliphong ຈາກສູນພັດທະນາດ້ານບົດບາດຍິງຊາຍ ແລະ ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ (Gender Resources and Information Development Centre) ປີ 2004, ໄດ້ຄຳນວນໄວ້ວ່າ ມີຈຳນວນຜູ້ຍິງເຖິງ 83% ທີ່ເກັບ ຄປດ ເພື່ອບໍລິໂພກໃນຄອບຄົວ ແລະ ປະມານ 32% ເກັບ ເພື່ອຂາຍ. Siliphong, ຍັງສະຫຼຸບໄວ້ອີກວ່າ ຜູ້ຍິງນັ້ນເປັນຜູ້ທີ່ປົກປັກຮັກສາປ່າທີ່ດີທີ່ສຸດ ເນື່ອງ ຈາກເຂົາເຈົ້າມີຄວາມຮູ້ດີ ແລະ ກໍມີປະສົບການຫຼາຍ ໃນການຈັດສັນ ຄຸ້ມຄອງຊັບພະຍາກອນ. ວິທີເກັບ ຄປດ ແລ້ວນຳມາປຸງແຕ່ງຕໍ່ເລີຍ ບາງຄັ້ງກໍເປັນຂະບວນການ ທີ່ກິນເວລາ ແລະ ໃຊ້ ແຮງງານຫຼາຍ ແຕ່ກໍຍັງເປັນກິດຈະກຳ ທີ່ໃຊ້ກັນເປັນຍຸດທະສາດໃນການດຳລົງຊີວິດ ໂດຍກຸ່ມຜູ້ ຍາກຈົນໃນພື້ນທີ່ ທີ່ຍັງພໍຫາ ຄປດ ໄດ້ ເພາະເປັນວິທີການ ທີ່ບໍ່ຕ້ອງການເຕັກໂນໂລຊີ, ຄວາມ ຊຳນານ ແລະ ຕົ້ນທຶນສູງ.

ຄປດ ແລະ ການອະນຸລັກ

ສປປ ລາວ ມີພື້ນທີ່ປ່າໄມ້ປົກຫຸ້ມ ປະມານ 39.7% - 49.1% ຂອງເນື້ອທີ່ທັງໝົດ ຂອງປະເທດ ໂດຍອີງຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ນຳໃຊ້ໂດຍ WB/Sida/GO Finland (2001). ລະບົບປ່າສະຫງວນແຫ່ງຊາດ ຊຶ່ງກວມພື້ນທີ່ເຖິງ 14% ຂອງເນື້ອທີ່ຂອງປະເທດ ຫຼື ປະມານ 30,000 ຕາລາງກິໂລແມັດ ໄດ້ ເປັນເສົາຄຳທີ່ພື້ນຄົງ ສຳລັບການອະນຸລັກຊີວະນາໆພັນຂອງປະເທດ. ພື້ນທີ່ທີ່ກ່າວ ໄດ້ຖືກນຳ ໃຊ້ໂດຍຊາວບ້ານຫຼາຍຮ້ອຍບ້ານ ທີ່ອາໄສຢູ່ໃນ ແລະ ຢູ່ອ້ອມຮອບ ແລະ ພາກລັດເອງ ກໍພົບ ຄວາມຫຍຸ້ງຍາກ ໃນການທີ່ຈະເອົາປະຊາຊົນໃນເຂດທີ່ກ່າວເຂົ້າຮ່ວມ ໃນການຄຸ້ມຄອງຈັດສັນ. ການມີເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ໃນເຂດປ່າເຫຼົ່ານີ້ ເປັນເຫດຜົນໃຫ້ປະຊາຊົນພາກັນເຂົ້າໄປເກັບ ສະນັ້ນ ຄປດ ຈຶ່ງເປັນສິ່ງຈູງໃຈທີ່ເປັນທ່າແຮງສຳຄັນ ໃນການທີ່ຈະນຳເອົາເຂົາເຈົ້າເຂົ້າມາມີສ່ວນຮ່ວມ ໃນ ການຄຸ້ມຄອງຈັດສັນ.

ຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານ

ປະຊາຊົນຊົນນະບົດ ສາມາດພັນລະນາ ຄປດ ທີ່ເຂົາເຈົ້າເກັບຈາກປ່າ, ຈາກປ່າເລົ່າ ແລະ ຫ້ວຍ ໜອງຄອງບຶງ ເປັນຮ້ອຍໆຊະນິດ ໄດ້ຢ່າງສະບາຍ (Somnasang, 1998; Foppes & Ketphanh, 2001). ແຫຼ່ງຄວາມຮູ້ອັນມະຫາສານເຫຼົ່ານີ້ ເປັນພຽງໜຶ່ງ ໃນບັນດາລະບົບຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານເທົ່າ ນັ້ນ ທີ່ມີການພັດທະນາ ແລະ ຮັກສາສືບທອດກັນມາໂດຍຊາວບ້ານ ເປັນຫຼາຍໆສັດຕະວັດແລ້ວ. ລະບົບຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານປະເພດອື່ນກໍມີ ດ້ານການຜະລິດກະສິກຳ, ການປູກ ຄປດ ເປັນສວນ, ລະບົບການຈັດສັນຊັບພະຍາກອນ, ຄວາມເຊື່ອ ແລະ ຮີດຄອງ ແລະ ຮູບແບບການຄົ້ນຄິດ. ໃນເຂດຊົນນະບົດ, ຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບການເກັບ ແລະ ການນຳໃຊ້ ຄປດ ຍັງເປັນຮາກຖານການ ສຶກສາສຳລັບເດັກທຸກໆຄົນ ແລະ ຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານກ່ຽວກັບຜະລິດພັນປ່າໄມ້ ກໍຍັງເປັນກອນ ຄວາມຮູ້ອັນມະຫາສານຂອງທັງເພດຊາຍ ແລະ ຍິງ (Hansen & Jeppesen, 2004).

ການອະນຸລັກຊີວະນາໆພັນ

ສປປ ລາວ ຖືກຈັດເປັນອັນດັບນຶ່ງໃນພາກພື້ນ ດ້ານຄວາມຮັ່ງມີທາງຊີວະນາໆພັນ ຊຶ່ງບໍ່ແມ່ນແຕ່ຍ້ອນວ່າ ມີອັດຕາສ່ວນຂອງການມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍທາງຊະນິດ ແລະ ຄວາມສະເພາະຖິ່ນເທົ່ານັ້ນ ແຕ່ຍັງຍ້ອນວ່າ ຍັງມີປ່າທີ່ກວ້າງຂວາງ ແລະ ເປັນປ່າດັ້ງເດີມ ເຫຼືອຢູ່ອີກດ້ວຍ. ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບຊີວະນາໆພັນ ໃນ ສປປ ລາວ ແມ່ນຍັງບໍ່ມີການບັນທຶກເກັບກຳໄດ້ດີ ຍ້ອນວ່າ ບໍ່ມີການສຶກສາດ້ານພືດສາດ ແບບເລິກເຊິ່ງ. ຈາກການວິໄຈຂໍ້ມູນການແຈກຢາຍຂອງພືດ ໃນປະເທດໄກ້ຄຽງແລ້ວ ເສັ້ນສະແດງກ່ຽວກັບຈຳນວນຊະນິດພັນ ໄດ້ຊີ້ໃຫ້ຮູ້ວ່າ ສປປ ລາວ ອາດມີພືດທີ່ມີທໍ່ລຳລຽງອາຫານ (vascular plants) ເຖິງ 8,286 ຊະນິດ ແລະ ເປັນພືດທີ່ເກີດສະເພາະຖິ່ນເຖິງ 1,457 ຊະນິດ (NORAD & UNDP, 2001).

ຕາມປະເພນີແລ້ວ, ທຸກຄົນມີສິດໃຊ້ຊັບພະຍາກອນປ່າໄມ້ທຳມະຊາດໄດ້ ເນື່ອງຈາກວ່າ ມີປະຊາກອນໜ້ອຍ ແລະ ຍັງມີຊັບພະຍາກອນຫຼາຍຢູ່. ການນຳໃຊ້ຊັບພະຍາກອນລັກສະນະນີ້ ມີຄວາມຍືນຍານມາໄດ້ຫຼາຍສັດຕະວັດແລ້ວ ແລະ ປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນກໍໄດ້ມີການຄຳນວນ ໃນເວລາທຳການຂຸດຄົ້ນ. ພວກເຂົາເຈົ້າຮູ້ກ່ຽວກັບຖິ່ນອາໄສ ທີ່ຊະນິດຕ່າງໆ ຕ້ອງການ ພ້ອມຮອບວຽນຊີວິດຂອງພວກມັນ ແລະ ກໍໄດ້ນຳໃຊ້ຄວາມຮູ້ທີ່ກ່າວນີ້ ໃນການນຳເອົາພືດປ່າ ເຊັ່ນ: ໝາກແຫ່ງອອກມາປຸກເປັນສວນ. ການຂຸດຄົ້ນແບບຍືນຍານ ໝາຍເຖິງການນຳເອົາຜະລິດຜົນຈາກພືດຕ່າງໆ ອອກມາໃຊ້ແບບຊ້ຳແລ້ວ ຊ້ຳເລົ່າ ໂດຍທີ່ບໍ່ເຮັດໃຫ້ຊັບພະຍາກອນເກີດຄວາມເຊື່ອມໂຊມ. ວິທີການນີ້ ແມ່ນໃຊ້ໄດ້ຜົນກັບໝາກແຫ່ງ, ໜໍ່ຫວາຍບາງຊະນິດ, ໝາກຂອງພືດຫຼາຍໆຊະນິດ ແລະ ແຂມ. ສຳລັບ ບາງຜະລິດພັນ, ການຂຸດຄົ້ນ ກໍມີລັກສະນະທຳລາຍ ເຊັ່ນ: ເປືອກຢາງບົງ (ຕາຕະລາງ 6).

ຢ່າງໃດກໍດີ ບາງຄັ້ງກໍໄດ້ມີການກຳນົດລະບຽບການຄຸ້ມຄອງອອກ ເມື່ອເວລາຜະລິດພັນມີລາຄາສູງຂຶ້ນ ດັ່ງຕົວຢ່າງ ທີ່ຍົກມາສະເໜີໃນຂ້າງລຸ່ມນີ້.

ທ່າແຮງຂອງໝາກຈອງ ໃນການຄຸ້ມຄອງປ່າສະຫງວນ ແບບມີສ່ວນຮ່ວມ

ໝາກຈອງ (*Scaphium macropodum*, syn. *Sterculia lychnophora*) ເປັນຢາທີ່ນິຍົມກັນຫຼາຍ ໃນປະເທດຈີນ. ຢູ່ທີ່ຈີນ ໝາກຈອງໄດ້ຖືກຮຽກວ່າ "pandahai". ໝາກຈອງບໍ່ແມ່ນຈຳພວກແກ່ນ (nut) ແທ້ຈິງ ແຕ່ໝາກແຫ້ງທີ່ໃຫ້ນວນ ເປັນວັນ ໃນເວລາຖືກແຊ່ໃນນ້ຳ. ໝາກຈອງແມ່ນເກັບມາຈາກປ່າທຳມະຊາດເທົ່ານັ້ນ ຊຶ່ງພົບເຫັນຢູ່ແຕ່ 2 ເຂດ ປ່າສະຫງວນໃຫຍ່ເທົ່ານັ້ນ ຄື ດົງຫົວສາວ ແລະ ເຊປຽນ ໃນພາກໃຕ້ຂອງລາວ. ຕົ້ນໝາກຈອງໃຫ້ໝາກ ໃນທຸກໆ 3 ຫຼື 4 ປີ ໃນຊ່ວງເດືອນເມສາ. ໃນປີທີ່ອອກໝາກນັ້ນ, ມັນຈະໃຫ້ລາຍຮັບຢ່າງຫຼວງຫຼາຍແກ່ປະຊາຊົນທີ່ເກັບ ຈຳນວນເປັນພັນໆຄົນ. ຜົນປະໂຫຍດທາງເສດຖະກິດຈາກໝາກຈອງນີ້ ເປັນສິ່ງຈູງໃຈທີ່ດີສຳລັບການເຂົ້າຮ່ວມຂອງປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນ ໃນການຄຸ້ມຄອງຈັດສັນປ່າ. ການສ້າງສັນຍາກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງການເກັບກູ້ ກັບບ້ານຕ່າງໆ ແມ່ນສາມາດຫຼຸດຜ່ອນ ການປ່ຳຕົ້ນຈອງ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນຂໍ້ຂັດແຍ່ງກັບບ້ານອື່ນ ແລະ ຄົນພາຍນອກພວກອື່ນໆທີ່ເຂົ້າມາເກັບໄດ້. ການຈັດການເກັບກູ້ທີ່ດີຂຶ້ນຍັງໄດ້ຊ່ວຍຫຼຸດຜ່ອນການສູນເສຍຜະລິດຜົນ ທີ່ເກີດຈາກຝົນ ລົງໄດ້ອີກຕື່ມ ຊຶ່ງປະຈຸບັນຢູ່ໃນລະດັບປະມານ 80%. ຖ້າຫາກວ່າສາມາດຫຼຸດການສູນເສຍລົງເຖິງ 60% ໄດ້ ກໍຈະສາມາດເພີ່ມປະລິມານໝາກທີ່ເກັບໄດ້ເຖິງ 2 ເທົ່າຕົວ ແລະ ຈະເຮັດໃຫ້ເພີ່ມລາຍຮັບເປັນເງິນຕາເຂົ້າປະເທດໄດ້ເປັນຫຼາຍໆລ້ານດອນລາ.

ຕາຕະລາງ 6: ຄາດ ຕົ້ນຕໍ 5 ຊະນິດ ຈາກບ້ານນາພາວ, ເມືອງບູລະພາ ແຂວງຄຳມ່ວນ ໃນເດືອນ ກໍລະກົດ 2003 (ໄດ້ຈາກ Foppes & Kethanh, 2003)

ຕະລິດພັນ ແລະ ສ່ວນທີ່ໃຊ້	ຊື່ວິທະຍາສາດ	ການນຳໃຊ້	ຄວາມຍືນຍານ	ອັນດັບ ຄວາມ ຍືນຍານ	ລະບົບການຄົ້ນຄວາມ ທີ່ເໝາະສົມ
ໝາກແຫງ	<i>Amomum sp</i>	ໝາກແຫງເປັນສ່ວນ ປະສົມທີ່ສຳຄັນ ໃນຢາຈີນ	ມີຄວາມຍືນຍານທີ່ສຸດ: ການເກັບກູ້ ບໍ່ມີການທຳລາຍ ຊັບພະຍາກອນ	+++	ມີການກຳນົດລະບຽບເກັບກູ້ ໝາກແຫງທຳມະຊາດ ພອມມີ ການບູກລະດັບຄົວເຮືອນ
ຍອດບູນ	<i>Daemonorops schmidtiana</i>	ຍອດເປັນອາຫານໂປດ ຂອງຄົນທ້ອງຖິ່ນ	ຫວາຍເກີດເປັນສູນ: ການຂຸດຄົ້ນໃນ ລະດັບທີ່ສົມເຫດສົມຜົນ ຈະບໍ່ທຳ ລາຍຕົວຊັບພະຍາກອນ ແລະ ກໍຈະ ແກ້ດົວພໍ ໃນໄລຍະ 3 ຫາ 4 ປີ.	++	ມີການກຳນົດລະບຽບການ ເກັບກູ້ ແບບຍືນຍານ
ໝາກຕາວ	<i>Arenga westerhoutii</i>	ໝາກທີ່ຫວານຂອງມັນ ໄດ້ຖືກນຳໄປເຮັດ ຂອງຫວານ	ໂດຍທຳມະຊາດແລ້ວ, ຕົ້ນຈະຕາຍ ຫຼັງອອກໝາກ (ປະມານ 18-20 ປີ); ຈະມີຄວາມຍືນຍານ ຖ້າມີການ ປົກປັກຮັກສາ ເຢຍນ້ອຍຂອງມັນ ໃນບ່ອນທີ່ມັນເກີດ.	+	ມີການກຳນົດລະບຽບການ ເກັບກູ້ ແບບຍືນຍານ
ເບືອກບົງ	<i>Pearsea kurzii, Lauracea</i>	ເບືອກບົງຈຸມຢາງນຸ່ມ ແລະ ນ້ຳມັນ ທີ່ຫອມ ໃຊ້ໃນການເຮັດທູບ	ຂ້ອນຂາງມີລັກສະນະທຳລາຍ: ປາກທີ່ ມີໃນປະຈຸບັນ ຈະພົດພາຍໃນ 1 ຫາ 2 ປີ; ແຫງຕໍ່ ຈະບົ່ງຄືນ ໃຫ້ຂຸດຄົ້ນ ໄດ້ ໃນ 5-6 ປີ.	-	ຂຸດຄົ້ນບື້ງແລ້ວ ປົກປັກ ຮັກສາໄວ້; ບູກໃໝ່ ແລະ ຕົ້ນ ຈະໃຫຍ່ພໍ ໃນ 4-5 ປີ; ບັບ ບູງວິທີການລອກເອົາເບືອກ.
ເຄືອແຫມ	<i>Coscinium fenestratum</i>	ສ່ວນທີ່ເປັນເນື້ອໄມ້ ຂອງເຄືອແຫມຈະໃຫ້ ຢາແປັກເບີຣິນ	ມີລັກສະນະທຳລາຍ: ປະລິມານທີ່ມີ ໃນປະຈຸບັນ ຈະພົດພາຍໃນ 1-2 ປີ. ມີການສືບພັນທຳມະຊາດ ຈຳກັດ	--	ປົກປັກຮັກສາບັບທຳມະຊາດໄວ້ ແລະ ບູກຕື່ມ ຖ້າຫາກລາຄາ ດີຂຶ້ນ.

ຄປດ ແລະ ການພັດທະນາ

ການພັດທະນາເສດຖະກິດສັງຄົມ ແລະ ການອະນຸລັກສິ່ງແວດລ້ອມ ມັກຈະເຮັດສວນທາງກັນຢູ່ສະເໝີ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນເນື່ອງຈາກວ່າ ການພັດທະນານັ້ນ ມັກຈະຖືກຊັກດຶງໃຫ້ນຳໃຊ້ວິທີການທີ່ບໍ່ຮັບປະກັນຄວາມຍືນຍານ ຂອງສິ່ງແວດລ້ອມ. ແນວຄວາມຄິດດັ່ງກ່າວນີ້ ໄດ້ປັກດັ່ນເຮັດໃຫ້ເກີດມີ



ສວນປູກຕົ້ນໝາກແຫ່ງ ກ້ອງຮົ່ມບ່າໂມ້ໃຫຍ່ ຢູ່ພາກໃຕ້ ຂອງ ສປປ ລາວ.

ການເລືອກ ລະຫວ່າງການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມຍາກຈົນ ແລະ ອະນຸລັກສິ່ງແວດລ້ອມ. ຢ່າງໃດກໍດີ, ລັດຖະບານ, ຜູ້ໃຫ້ທຶນ ແລະ ຜູ້ກຽວຂ້ອງຕ່າງໆ ກັບ ຄວາມຂັດແຍງກັນດ້ານການພັດທະນາ ກໍໄດ້ເພີ່ມທະວີຄວາມເອົາໃຈໃສ່ຫຼາຍຂຶ້ນ ວ່າຈະເຮັດແນວໃດ ການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມຍາກຈົນ ແລະ ການອະນຸລັກ ຈະໄປຄຽງຄູ່ກັນໄດ້ ຫຼື ຈະສະໜັບສະໜູນຕໍ່ກັນ ແລະ ກັນໄດ້.

ການປູກ

ຢູ່ໃນລາວ, ຄປດ ທີ່ເປັນສິນຄ້າທັງໝົດ ແມ່ນໄດ້ມາຈາກບ່າທຳມະຊາດ ແລະ ມີການເກັບກູ້ແບບທີ່ບໍ່ຮັບປະກັນ ຄວາມຍືນຍານເປັນປະຈຳ. ນອກຈາກໝາກແຫ່ງແລ້ວ, ຜະລິດພັນ ຄປດ ອື່ນ ແມ່ນມີການປູກຢ່າງຈຳກັດຫຼາຍ. ມີຫຼາຍຊະນິດ ຄປດ ທີ່ເປັນສິນຄ້າ ໄດ້ມາຈາກບ່ອນທີ່ຖາງບ່າເຮັດໄຮ່ (ເບິ່ງໃນກອງຂ້າງລຸ່ມ) ແລະ ໃນຈຳນວນນີ້ ກໍມີຫຼາຍຊະນິດ ທີ່ສາມາດເອົາມາປູກໄດ້. ຢ່າງໃດກໍດີ, ການຂາດປະສິບການ ແລະ ການທົດສອບ ວິທີການຂະຫຍາຍພັນ ທີ່ເປັນລະບົບ ໄດ້ເຮັດໃຫ້ການນຳເອົາ ຊະນິດເຫຼົ່ານັ້ນມາປູກ ຍັງພົບບັນຫາ.

ຄປດ ຕົ້ນຕໍທີ່ໄດ້ມາຈາກບ່ອນຖາງບ່າເຮັດໄຮ່ ໃນພາກເໜືອ ຂອງ ລາວ ພ້ອມຜົນຄຳນວນບໍລິມາດສິ່ງອອກສຳລັບ ແຕ່ລະ ຜະລິດພັນ (Foppes & Ketphanh, 2000b).

1. ແຂມ (*Thysanolaema maxima*) ສິ່ງອອກໄປປະເທດໄທ ເພື່ອຜະລິດຟອຍ ປະມານ 200 ໂຕນຕໍ່ປີ.
2. ໝາກຕາວ (*Arenga westerhoutii*) ສິ່ງອອກໄປປະເທດໄທ ເພື່ອຜະລິດຂອງຫວານ ປະມານ 600 ໂຕນຕໍ່ປີ.
3. ບໍ່ສາ (*Broussonetia papyrifera*) ສິ່ງອອກໄປປະເທດໄທ ເພື່ອຜະລິດເຈ້ຍ ປະມານ 500 ໂຕນຕໍ່ປີ.
4. ຍານ (*Styrax tonkinensis*) ສິ່ງອອກໄປປະເທດຝຣັ່ງເສດ ເພື່ອຜະລິດນຳໜອມ ປະມານ 50 ໂຕນຕໍ່ປີ.
5. ເປືອກເມືອກ (*Boehmeria malabarica*) ສິ່ງອອກໄປປະເທດຈີນ ເພື່ອຜະລິດກາວ ແລະ ທູບ ປະມານ 700 ໂຕນຕໍ່ປີ.
6. ເກດສະໜາ (*Aquilaria sp*) ສິ່ງອອກໄປຕາເວັນອອກກາງ ເປັນທູບ ປະມານ 20 ໂຕນຕໍ່ປີ.
7. ໜໍ່ຂົມ (*Indosasa chinensis*) ສິ່ງອອກໄປປະເທດຈີນ ໃນຮູບໜໍ່ສິດ ປະມານ 200 ໂຕນຕໍ່ປີ.
8. ໝາກແຫ່ງ (*Amomum sp*) ສິ່ງອອກໄປປະເທດຈີນ ເພື່ອຜະລິດເປັນຢາ ປະມານ 500 ໂຕນຕໍ່ປີ.

ການພັດທະນາພາກເອກະຊົນ

ເຖິງວ່າສັກກະຍະພາບໃນການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການເພີ່ມມູນຄ່າ ຄປດ ໃນປະຈຸບັນ ຍັງຈຳກັດກໍຕາມ, ອຸດສະຫະກຳ ຄປດ ກໍຍັງຢູ່ໃນລະດັບດີສົມຄວນຢູ່ ຖ້າເບິ່ງໃນແງ່ທີ່ວ່າເປັນປະເທດທີ່ຍັງອ່ອນນ້ອຍ ດ້ານອຸດສະຫະກຳຢູ່. ປະຈຸບັນ ມີໂຮງງານຜະລິດເຄື່ອງເພີນີເຈີຫວາຍ ຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ກາງ ຢູ່ ປະມານ 6 – 7 ແຫ່ງ ທີ່ຜະລິດ ເພື່ອໃຊ້ພາຍໃນ ແລະ ສົ່ງອອກ. ມີເຄື່ອງຫັດຖະກຳຫຼາຍປະເພດ ທີ່ຜະລິດໂດຍຊົນເຜົ່າຕ່າງໆ ເພື່ອຂາຍໃຫ້ແກ່ ນັກທ່ອງທ່ຽວ ໃນແຫ່ງຕ່າງໆ ຂອງປະເທດ. ຜະລິດພັນເຫຼົ່ານີ້ ລວມມີ ເຄື່ອງຈັກສານ ແລະ ສາດໂມ່ປ່ອງ, ເຈຍສາ ແລະ ຮູບຄວັດ. ຕະຫຼາດ ຫັດຖະກຳນີ້ ເຊື່ອກັນວ່າ ຍັງມີການເຕີບໂຕໄວຢູ່ ແຕ່ເຄື່ອງຫັດຖະກຳນັ້ນ ຍັງມັກຂາຍກັນໃນລາຄາ ຖືກຢູ່ ຍ້ອນຄຸນນະພາບຍັງຕ່ຳ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ມີການປັບປຸງຄຸນນະພາບຕື່ມ.

ທ່າອ່ຽງທີ່ໜ້າເປັນຫວ່າງ

ການເຊື່ອມໂຊມຂອງຊັບພະຍາກອນ

ການທຳລາຍ ແລະ ການເຊື່ອມໂຊມທີ່ນັບມື້ຮ້າຍແຮງຂຶ້ນຂອງປ່າໄມ້ ເປັນປັດໄຈເຮັດໃຫ້ເກີດການ ເຊື່ອມໂຊມລົງ ຂອງຫຼາຍຊະນິດ ຄປດ. ສາຍເຫດຕົ້ນຕໍຂອງບັນຫາທີ່ກ່າວ ລວມມີ ການຫັນປ່ຽນ ທີ່ດິນໄປເປັນພື້ນທີ່ຜະລິດກະສິກຳ ແລະ ເຂື່ອນ; ການຂຸດຄົ້ນແບບບໍ່ຍືນຍານ ແລະ ການລັກ ລອບຕັດໄມ້; ຈົດສຳນຶກການອະນຸລັກຕ່ຳ; ໄຟ; ແລະ ການທຳລາຍຮູບການອື່ນໆ. ຖ້າຫາກການ ທຳລາຍປ່າຍັງສືບຕໍ່ໃນອັດຕາສ່ວນ ປະມານ 0.5% ຕໍ່ປີ ຄືໃນປະຈຸບັນນີ້ ປ່າທຳມະຊາດ ຈະ ຫຼຸດລົງໄປຢູ່ໃນລະດັບຕ່ຳກວ່າ 30% ໃນປີ 2020 (WB/Sida/GO Finland, 2001). ອັນທີ່ຍັງເປັນ ບັນຫາພໍ້ກັນອີກຢ່າງໜຶ່ງນັ້ນ ກໍຄື ການຫັນປ່ຽນພື້ນທີ່ປ່າທຳມະຊາດ ໄປເປັນພື້ນທີ່ປູກພືດເສດຖະ ກິດລ່ວນ. ເມື່ອເບິ່ງໃສ່ກັບຄວາມບໍ່ສາມາດຄາດເດົາໄດ້ຂອງຕະຫຼາດສຳລັບພືດ ດັ່ງ ຢ່າງພາລາ ແລະ ກາເຟ ແລ້ວ, ຕ້ອງໄດ້ຕັ້ງຄຳຖາມກັນວ່າ ການປູກພືດຈຳພວກນີ້ ອັນໃດຈະມີຄວາມສ່ຽງ ຫຼື ມີລາຍໄດ້ ກວ່າກັນ ຖ້າປຽບທຽບ ເຊິ່ງເສດຖະກິດ ໃສ່ກັບການສູນເສຍ ຄປດ.

ຢູ່ໃນພື້ນທີ່ປ່າໄມ້ທີ່ຫຼົງເຫຼືອຢູ່ນີ້, ການເຂົ້າເຖິງຕະຫຼາດ ແລະ ຄວາມຕ້ອງການ ທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນ ໃນ ສະພາບເງື່ອນໄຂ ທີ່ຍັງຂາດສິດຖືຄອງທີ່ຈະແຈ້ງ ແລະ ຂາດວິທີການຄຸ້ມຄອງທີ່ຮັບປະກັນຄວາມ ຍືນຍານຢູ່ ຄືໃນປະຈຸບັນນີ້ ຍິ່ງຈະນຳໄປສູ່ການສູນເສຍ ແລະ ເຊື່ອມໂຊມຂອງຊັບພະຍາກອນ ຄປດ ເຊັ່ນຕົວຢ່າງ ຈຳພວກຫວາຍເສັ້ນໃຫຍ່ ແລະ ດອກເອື້ອງ ໃນອັດຕາທີ່ສູງຂຶ້ນ. ການຂຸດ ຄົ້ນແບບຊະຊາຍ ແລະ ລາຄາທີ່ຜັນແປ ອາດຈະເຮັດໃຫ້ມີການຂຸດຄົ້ນ ຄປດ ເກີນຂອບເຂດ, ເຮັດ ໃຫ້ປ່າຖືກທຳລາຍຫຼາຍຂຶ້ນ ແລະ ເຮັດໃຫ້ຊະນິດພັນໃນທ້ອງຖິ່ນສູນຫາຍຫຼາຍຂຶ້ນ ນຳດ້ວຍ.

ໃນອະດີດ, ຕອນທີ່ປະຊາກອນຍັງມີໜ້ອຍ ແລະ ຊັບພະຍາກອນປ່າໄມ້ຍັງຫຼາຍ ແມ່ນບໍ່ມີຄວາມຈຳເປັນ ທີ່ຈະຕ້ອງ ຈັດສັນການນຳໃຊ້ ຄປດ ຫຍັງຫຼາຍ. ແຕ່ໃນປະຈຸບັນ ຈຳເປັນຕ້ອງມີວິທີການຈັດສັນແບບ ຍືນຍານ ເນື່ອງຈາກວ່າ ຄປດ ທີ່ເປັນສິນຄ້ານັ້ນ ມັກຈະມີໃນປະລິມານທີ່ຈຳກັດ ແລະ ໄດ້ຮັບຄວາມ



Intensified land use urgently requires a range of sustainable solutions in which NTFPs play an important function.

ກົດດັນສູງສະເໝີ. ຮອບວຽນປ່າເລົ່າ ທີ່ຍາວ ໄດ້ໃຫ້ໂອກາດແກ່ ຄປດ ທີ່ມີຄຸນຄ່າຫຼາຍຊະນິດ ສາມາດພື້ນຕົວ ຂະຫຍາຍພັນໄດ້ ແຕ່ເມື່ອມັນສັ້ນລົງ ຂະບວນການສືບແທນ ຂອງ ຄປດ ໃນ ແຕ່ລະໄລຍະຂອງປ່າເລົ່າ ກໍຖືກກະທົບກະເທືອນ (NORAD & UNEP, 2001; Anoulom, in press). ຂະບວນການແບ່ງດິນແບ່ງປ່າ ທີ່ໄດ້ດຳເນີນກັນ ໃນຊ່ວງໜຶ່ງມານີ້ ໄດ້ເຮັດໃຫ້ຮອບວຽນ ປ່າເລົ່າສັ້ນລົງ ແລະ ນຳໄປສູ່ການເຮັດໃຫ້ຄົນມີພື້ນທີ່ປູກຝັງໜ້ອຍລົງ ແລະ ຄວາມອຸດົມສົມບູນ ຂອງດິນກໍຫຼຸດລົງ ຈຶ່ງສົ່ງຜົນຕໍ່ໄປຍັງການເຮັດໃຫ້ຜົນຜະລິດຫຼຸດລົງ ແລະ ການເຊາະເຈື່ອນເພີ່ມຂຶ້ນ. ມີ ຄປດ ຫຼາຍຊະນິດ ກໍໄດ້ປະໂຍດຈາກການເຂົ້າໄປຖາກຖາງລົບກວນ ເຊັ່ນ: ຈາກການເຮັດໄຮ່ ຫຼື ໄຟໄໝ້ ພອມດຽວການບໍ່ມີການລົບກວນຫຍັງຈັກໜ້ອຍ ກໍອາດນຳໄປສູ່ການເຊື່ອມຫາຍຂອງ ຄປດ ໄດ້ເຊັ່ນກັນ ແລະ ກໍຈະກະທົບຢ່າງຮຸນແຮງ ຕໍ່ການດຳລົງຊີວິດຂອງປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນ (Takeda, 2003; Yokoyama, 2003/2004).

ເນື່ອງຈາກມີການຈຳກັດການຖາກຖາງປ່າເຮັດໄຮ່ ແລະ ເພື່ອໃຫ້ສາມາດຕອບສະໜອງໄດ້ ຕໍ່ຄວາມຕ້ອງ ການ ໃນຊີວິດປະຈຳວັນ ຊາວໄຮ່ຈຶ່ງຖືກບີບໃຫ້ເອື້ອຍອີງໃສ່ການເກັບ ຄປດ, ການລ່າສັດປ່າ, ການເກັບໄມ້ພື້ນ, ການຕັດໄມ້, ການເຮັດຜະລິດກະສິກຳເປັນບາງລະດູ ສຳລັບຜູ້ເຮັດນາໃນເຂດ ທົ່ງພຽງ ຫຼື ການໄປຮັບຈ້າງໃນຕົວເມືອງ. ເມື່ອມີ ຫຼາຍຕໍ່ຫຼາຍຄອບຄົວ ຖືກບີບຮັດເພີ່ມຂຶ້ນ ຍ້ອນການຜະລິດຕິກຕຳ ຄປດ ແລະ ກິນໄກກການເອົາຕົວລອດ ກໍຖືກ ກະທົບໜັກໜ່ວງຂຶ້ນ - ເບິ່ງ ຕາຕະລາງ 7. ເມື່ອໃດຫາກໂອກາດອຳນວຍ ແລະ ມີ ຄປດ ບາງຊະນິດ ມີລາຄາ ຖີບສູງຂຶ້ນ ກໍມີ



ການຖິ້ມປະວິທີການຫາລ້ຽງຊີບທີ່ເຄີຍທຳກັນ ຫັນໄປປູກ ແລະ ຂຸດຄົ້ນກັນຢ່າງເມົາມັນ ເປັນຂະບວນໃຫຍ່. ເຫດການດັ່ງກ່າວ ກໍ່ອາດເກີດຂຶ້ນໄດ້ໃນຊ່ວງເວລາທີ່ມີການຂາດແຄນເຂົ້າກິນແບບສາທັດ ເມື່ອຄອບຄົວທຸກຈົນ ໄດ້ມີການຍືມເຂົ້າກິນ ເປັນທີ່ ເປັນສິນ ຈົນເຮັດໃຫ້ຕ້ອງໄດ້ຫັນໄປຂຸດຄົ້ນຜະລິດພັນປ່າໄມ້ ແບບທຳລາຍ ເພື່ອນຳໄປຂາຍ.

ຕາຕະລາງ 7: ການປ່ຽນແປງດ້ານປະລິມານການເກັບຕໍ່ຫົວຄົນ ສຳລັບ ຄປດ 3 ຊະນິດຕົ້ນຕໍ ໃນຊ່ວງ ໄລຍະເວລາ 10 ປີ (1989-1999) ປະເມີນໂດຍຊາວບ້ານໜອງຫີນ, ແຂວງຈຳປາສັກ ໃນວັນທີ 17/2/1999 (Foppes & Ketphanh, 2000b)

ຄປດ	10 ປີກ່ອນ	ປະຈຸບັນ
ສັດປ່າ	ມີສັດປ່າຫຼາຍເຊັ່ນ: ປາຝາອອງ, ແລນ, ກວາງ, ງ, ໂກປາ, ນົກອື່ນໆ. ສາມາດລາໄດ້ກະທັ່ງຕາມເດີນບານ. ບໍ່ມີຕະຫຼາດພາຍນອກ, ບໍ່ມີການຊື້ຂາຍ. ມີແຕ່ການລາຂອງຄົນພາຍໃນບ້ານ (ໝົດບານ ມີຈຳນວນຄອບຄົວ ແຕ່ 9 ຄອບຄົວ ເທົ່ານັ້ນ).	ມີຫຼາຍຊະນິດ ບໍ່ພົບເຫັນອີກແລ້ວ: ປາຝາອອງ, ຟານ, ໂກປ່າ ແລະ ນົກ. ຊາວບ້ານໄປລາສັດ 48 ຊົ່ວໂມງ ກໍ່ບໍ່ໄດ້ຫຍັງ. ຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດສູງ; ລາຄາສູງຂຶ້ນ (ຟານໂກ 1 ຕົວ ລາຄາ 120,000 ກີບ). ມີຄົນພາຍນອກ ເປັນຈຳນວນຫຼາຍ ເຂົ້າມາລາສັດ ຢູ່ໃນເຂດບ້ານ. ປະຈຸບັນ ຢູ່ໃນບ້ານມີ 57 ຄອບຄົວ.
ປາ	ຊາວບ້ານ ສາມາດຫາປາໄດ້ ປະມານ 4-5 ກິໂລ ໃນ 1 ຊົ່ວໂມງ. ໃນບ້ານມີພຽງແຕ່ 9 ຄອບຄົວ; ບໍ່ມີການຂາຍ; ບໍ່ມີການນຳໃຊ້ວິທີການຫາປາແບບດັບສູນ ໃຊ້ແຕ່ແທ ແລະ ລອບ.	ຊາວບ້ານ ບໍ່ສາມາດຫາໄດ້ຮອດ 1 ກິໂລ ໃນ 1 ຊົ່ວໂມງ. ປາບໍ່ພຽງພໍ ທີ່ຈະລ້ຽງກຸ່ມ 57 ຄອບຄົວໃນບ້ານ. ມີຄວາມຕ້ອງການຈາກຕະຫຼາດ ສູງ (25,000 ກີບ ຕໍ່ກິໂລ). ຄົນພາຍນອກ ໃຊ້ວິທີການຫາແບບດັບສູນ ເຊັ່ນ: ໃຊ້ລະເບີດ, ປືນ ແລະ ຢາເບື້ອ. ປະລິມານປາ ຫຼຸດລົງ ປະມານ 90%.
ຫວາຍ	ໃນ 1 ວັນ ຊາວບ້ານສາມາດຕັດໄດ້ເຖິງ 300 ເສັ້ນ ຫຼື ຫຼາຍເທົ່າທີ່ສາມາດຂຶ້ນມາໄດ້. ແຕ່ກອນ ເຄີຍມີຫວາຍເສັ້ນໃຫຍ່ ແຕ່ປະຈຸບັນ ຍັງແຕ່ ຫວາຍເສັ້ນນ້ອຍ.	ຊາວບ້ານສາມາດຫາໄດ້ແຕ່ພຽງ 20-30 ເສັ້ນ ຕໍ່ວັນ. ການຂຸດຄົ້ນຫວາຍ ມີລັກສະນະໜັກໜ່ວງຂຶ້ນ ໃນ 2 ປີ ຜ່ານມາ. ເສັ້ນນຶ່ງ ຂາຍໄດ້ 200 ກີບ. ພວກເຮົາຮູ້ວ່າບໍ່ມີໂກຕາ ຂຸດຄົ້ນຫວາຍ ແຕ່ພວກເຮົາ ຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ຊອກຫາ ຕັດໄປຂາຍ. ຈຳນວນຫວາຍ ຫຼຸດລົງ ປະມານ 90%.

ອີງຕາມກົດໝາຍປ່າໄມ້ແລ້ວ, ຄປດ ແມ່ນສາມາດເກັບເພື່ອຂາຍແກ້ໄຂຊີວິດປະຈຳວັນໄດ້ ແຕ່ຢ່າງໃດກໍ່ດີ ຍ້ອນລະດັບຄວາມຮັບຮູ້ດ້ານລະບຽບການທີ່ແຕກຕ່າງກັນ ແລະ ການຂາດການຕິດຕາມບັນທຶກເກັບກຳ ໄດ້ເຮັດໃຫ້ກົດລະບຽບທີ່ມີ ບໍ່ໄດ້ຖືກປະຕິບັດ (Nurse & Soydara, 2002; Enfield et al, 1998). ຕາມຫຼັກການແລ້ວ, ລະດັບຄວາມຍືນຍານໃນການນຳໃຊ້ຊັບພະຍາກອນ ຕ້ອງໄດ້ກຳນົດດ້ວຍໂກຕາຂຸດຄົ້ນ ທີ່ອີງຕາມຜົນ ຂອງ ການປະເມີນສະພາບຊັບພະຍາກອນຕົວຈິງ ແຕ່ວິທີການນີ້ ຈະຖືກຈຳກັດດ້ວຍການຂາດງົບປະມານ. ໃນພາກປະຕິບັດ, ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ, ການກຳນົດໂກຕາ ຈະຊັກຊ້າ ແລະ ບໍ່ຈະແຈ້ງ ແລະ ຍິ່ງໄປກວ່ານັ້ນ, ກໍ່ຍັງ ບໍ່ທັນມີວິທີການສຳຫຼວດປະເມີນສະຖານະພາບ ຄປດ ກຳນົດອອກລະອຽດເທື່ອ ໃນປະຈຸບັນນີ້. ສ່ວນນຶ່ງ ຂອງ ບັນຫາທີ່ກ່າວກໍ່ແມ່ນເກີດມາຈາກຄວາມຈິງທີ່ວ່າ ເຮົາຍັງມີຄວາມຮູ້ນ້ອຍເກີນໄປ ກ່ຽວກັບຫຼາຍຊະນິດພັນ ຄປດ ວ່າ ພວກມັນມີການສືບພັນແນວໃດ, ມີປະລິມານເທົ່າໃດ, ໃຫ້ຜົນຜະລິດເທົ່າໃດ ແລະ ເກີດໃນລະບົບນິເວດຫຍັງ. ຊະນິດທີ່ມີຄວາມສ່ຽງສູງ ມັກຈະເປັນຊະນິດ ທີ່ມີຄວາມຕ້ອງການສູງ, ຖືກຂຸດຄົ້ນດ້ວຍວິທີແບບດັບສູນ ແລະ ມີຄວາມສາມາດສືບພັນຄົນໄດ້ຕໍ່າ. ຄຸນລັກສະນະທາງຊີວະ

ພາບທັງໝົດ ເຊັ່ນ: ຮູບຮ່າງ, ອັດຕາການເຕີບໂຕ, ຊີວະວິທະຍາກ່ຽວກັບການສືບພັນ, ການກະຈາຍ, ຄວາມມັກສະເພາະຖິ່ນກຳເນີດ ແລະ ຄວາມໜ້າແທ້ໝາຍຂອງປະຊາກອນລ້ວນແລ້ວ ແຕ່ເປັນຕົວກຳນົດວ່າ ຊະນິດພັນໃດໜຶ່ງຕ້ອງມີການຂຸດຄົ້ນອອກ ຫຼາຍໜ້ອຍ ປານໃດ ແລະ ຈັກຄັ້ງ ໃນຊ່ວງໄລຍະເວລາສະເພາະໃດໜຶ່ງ. ການເກັບດອກ ຫຼື ໃບ ຂອງຊະນິດພັນທີ່ເຕີບໂຕໄວ ແລະ ຍັງພົບຢູ່ທົ່ວໄປ ຈະບໍ່ມີຜົນກະທົບທັງທີ່ໜ້າເປັນທ່ວງ ຖ້າທຽບໃສ່ກັບການທຳລາຍຊະນິດພັນທີ່ໃຫຍ່ຊ້າ, ຫາຍາກ ແລະ ມີການສືບພັນບໍ່ປົກກະຕິ. ຕົວຢ່າງ ບາງຊະນິດພັນທີ່ກ່າວ ໄດ້ນຳສະເໜີ ໃນຕາຕະລາງ 8. ໄມ້ປ່ອງ ແລະ ຫຍ້າຄາ (Imperata cylindrica) ແລະ ພືດໃຫ້ເສັ້ນໃຍ (ເຊັ່ນ: ພືດຈຳພວກ ບໍ່) ມັກຈະເປັນພືດທີ່ເກີດຢູ່ທົ່ວໄປ ມັກແສງສວ່າງສູງ ແລະ ຈະມີການຂະຫຍາຍຕົວຂອງປະຊາກອນດີເມື່ອມີການລົບກວນ (SDCB, 2001).

ຕາຕະລາງ 8: ຄວາມຍືນຍານ ຂອງ ຄປດ ທີ່ສິ່ງອອກ ຊະນິດຕ່າງໆ (Foppes & Ketphanh, 1997)

ເງື່ອນໄຂ	ຊະນິດພັນທີ່ເປັນຕົ້ນຕໍ	ລະດັບຄວາມຍືນຍານ
ການຂຸດຄົ້ນແບບດັບສູນ, ເຕີບໂຕຊ້າ ແລະ ເກີດແຕ່ຢູ່ໃນປ່າໄມ້ເປເພດໃດໜຶ່ງສະເພາະເທົ່ານັ້ນ	ດອກເອື້ອງ, ຫວາຍ, ເລືອດມັງກອນ, ເກດສະໜາ	ອັນຕະລາຍ/ຄວາມສ່ຽງສູງ
ການຂຸດຄົ້ນແບບດັບສູນ, ເຕີບໂຕໄວ ແຕ່ຕ້ອງການສະພາບແວດລ້ອມແບບສະເພາະ	ກົກຕິນຮຸ້ງ, ເຄືອແທມ	ຖືກຄຸກຄາມຫຼາຍ
ການຂຸດຄົ້ນແບບດັບສູນ, ເຕີບໂຕໄວປານກາງ ຫາ ຊ້າ (4-6 ປີ) ຕ້ອງການລັກສະນະຂອງສະພາບນິເວດແບບສະເພາະ ພຽງບາງຢ່າງ	ເປືອກບົງທຸກຊະນິດ, ບໍ່ສາ, ຕຸດຕຽງ ແລະ ສີ່ສຽດ	ຈຳນວນໃນທຳມະຊາດຖືກເຊື່ອມໂຊມລົງ ແຕ່ສາມາດຈະຟື້ນຄືນໄດ້ ຖ້າມີການຈັດສັນດີ
ໝາກ: ຄວາມສ່ຽງຈາກການເລັ່ງໃຫ້ການຂຸດຄົ້ນສຳເລັດໂດຍໄວ (ກ່ອນລະດູໝາກແກ່)	ໝາກຕາວ, ໝາກຫວາຍ, ແລະ ໝາກຈອງບານ	ອາດມີການຂຸດຄົ້ນໜັກໜ່ວງເກີນຄວາມສາມາດຟື້ນຕົວເອງໄດ້
ການເຊື່ອມໂຊມລົງແບບຊ້າໆ ດ້ວຍການຖາງປ່າໄມ້	ຂີ້ຊີ ແລະ ນຳ້ມັນຍາງ	ບໍ່ຍືນຍານ ໃນໄລຍະຍາວ ຖ້າບໍ່ມີການປົກປັກຮັກສາປ່າໄມ້
ການຂຸດຄົ້ນແບບດັບສູນ, ເຕີບໂຕໄວ ແລະ ສາມາດເກີດໄດ້ທຸກບ່ອນ	ໄມ້ປ່ອງ, ໜໍ່ໄມ້, ແຂມ ແລະ ຄັງ	ຍືນຍານ ຖ້າມີການປູກຄືນ
ຮອບວຽນສັ້ນ, ຄວາມກົດດັນ ຈາກການຂຸດຄົ້ນຕ່ຳ	ຍານ	ຍືນຍານ ຖ້າລາຄາສູງຂຶ້ນ
ມີການປູກສ່ວນໜຶ່ງ, ບໍ່ມີຜົນສະທ້ອນ ຈາກການຂຸດຄົ້ນ	ໝາກແໜ່ງ	ຍືນຍານທີ່ສຸດ ຖ້າບົວລະບັດຮັກສາ

ການຄ້າ

ຕະຫຼາດ ແລະ ນະໂຍບາຍ ເປັນສິ່ງປັກດັນການໄຫຼວຽນຂອງຜະລິດພັນ. ເມື່ອລາຄາສູງຂຶ້ນ ການຂຸດຄົ້ນກໍຈະໜັກໜ່ວງຂຶ້ນ ແລະ ກໍອາດແຜ່ຂະຫຍາຍກວ້າງອອກໄປສູ່ບ່ອນຕ່າງໆ. ການທີ່ຈະເກັບກຳໄດ້ວ່າມີການຂຸດຄົ້ນ ແລະ ສິ່ງອອກ ຫຼາຍປານໃດນັ້ນ ເປັນເລື່ອງທີ່ຫຍຸ້ງຍາກ ເນື່ອງຈາກວ່າບໍ່ມີການຂໍອະນຸຍາດໃນການເຄື່ອນຍ້າຍ ຫຼື ຂຶ້ນທະບຽນກັນ. ການສົ່ງອອກຫຼາຍຜະລິດພັນໄດ້ເພີ່ມຂຶ້ນໃນຊ່ວງໜຶ່ງມານີ້ ແຕ່ກໍບໍ່ມີຄວາມໝັ້ນທົ່ງ, ລາຄາກໍຫຼຸດລົງ ສະນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ມີການທົບທວນກັນຄືນກ່ຽວກັບຕະຫຼາດຕ່າງໆເຫຼົ່ານັ້ນ (ຕາຕະລາງ 9).

ຕາຕະລາງ 9: ຜົນດຳນວນຈາກສະຖິຕິການລ້າງອອກລະດັບຂາດຂອງລາວ ຂອງບາງຜະລິດພັນ ຄປດ ໃນຊ່ວງ 1995-1998 (ຖານຂໍ້ມູນ ໂຄງການ IUCN-NTFP).

ຜະລິດພັນ	ຊື່ວິທະຍາສາດ	ມູນຄ່າ ເປັນ \$ ສະຫະລັດ			
		1995	1996	1997	1998
ໝາກແຫ້ງ	<i>Amomum spp.</i>	553,192	829,611	2,380,971	1,697,388
ໝາກຈອງບານ	<i>Scaphium macropodium</i>	911,190	10,375	-	1,340,704
ໝາກຕາວ	<i>Arenga westerhoutii</i>	-	117,204	111,600	320,132
ຂີ້ຊີ	<i>Shorea obtuse</i>	36,262	51,894	133,898	305,113
ແຂມ	<i>Thysanolaema maxima</i>	-	56,333	3,900	214,636
ຫວາຍເສັ້ນໃຫຍ່	<i>Calamus spp.</i>	17,961	37,095	36,564	117,503
ເລືອດມັງກອນ	<i>Draceana lourei</i>	-	9,260	63,485	71,200
ປໍສາ	<i>Broussonetia papyrifera</i>	-	9,199	6,500	67,200
ນົກມັນຍາງ	<i>Dipterocarpus alatus</i>	102,667	184,770	396,300	38,416
ເປືອກບົງ	<i>Persea kurzii</i>	4,132	46,587	67,616	34,405
ຍານ	<i>Styrax tonkinensis</i>	-	-	85,067	33,325
ໝາກຫວາຍ	<i>Calamus spp.</i>	-	-	28,750	32,941
ເປືອກເມືອກ	<i>Boehmeria malabarica</i>	-	27,145	55,980	18,300
ທໍ່ຊອດ	<i>Dendrocalamus spp.</i>	-	-	26,280	1,200
ຮາກຕົ້ນຮຸ້ງ	<i>Helminthostachys zeylanica</i>	43,306	22,713	2,530	-
ຮີ່ງ	<i>Lacca. Spp.</i>	-	1,298	10,895	-
ລວມ		1,691,427	1,430,915	3,423,013	4,307,122

ຂາດຂໍ້ມູນສຳລັບ ຄປດ ຫຼາຍໆ ຊະນິດ

ຕົວເລກທາງການ ຈາກກະຊວງການຄ້າ (2003) ແຕ່ປີ 1995 ຫາ 2003 ມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນ ບາງຢ່າງ ແລະ ໄດ້ຊີ້ໃຫ້ເຫັນເຖິງສັດສ່ວນຂອງການສົ່ງອອກ ຄປດ ຄື ປະມານ 0.6% - 3.5% ຂອງ ມູນຄ່າສົ່ງອອກທັງໝົດ (ຕາຕະລາງ 10).

ຕາຕະລາງ 10: ການສົ່ງອອກ ຄປດ ແຕ່ ປີ 1995-2003 (ກະຊວງການຄ້າ, 2003) ເປັນ ດອນລາສະຫະລັດ.

ການສົ່ງອອກ	1995/96	1996/97	1997/98	1998/99	1999/2000	2000/01	2001/02
ຄປດ	2,278,760	3,638,891	3,160,271	1,621,709	4,163,165	6,617,544	11,308,003

ເຖິງວ່າ ຈະມີ ຄປດ ຫຼາຍຊະນິດທີ່ມີຄ່າທາງການຄ້າສູງ ແຕ່ ສປປ ລາວ ກໍສູນເສຍລາຍຮັບເປັນເງິນຕາ ສູງຢູ່ ເນື່ອງຈາກຍັງປ່ອຍໃຫ້ມີການລັກລອບເອົາ ຄປດ ທີ່ບໍ່ມີການປຸງແຕ່ງ ອອກຕ່າງປະເທດ ຢ່າງຜິດ ກົດໝາຍ ແລະ ບໍ່ມີການຕິດຕາມເກັບກຳ. ປະເທດຈີນ ເປັນປະເທດຄ້າ ຄປດ ລາຍໃຫຍ່ລະດັບໂລກ ແລະ ນອກນີ້, ປະເທດໄທ ກໍເປັນປະເທດທີ່ຕອບສະໜອງ ຄປດ ລາຍໃຫຍ່ ໃຫ້ແກ່ຕະຫຼາດໂລກເໝືອນ ກັນ. ສະນັ້ນ, ສ່ວນນຶ່ງຂອງການຄ້າຂາຍໃນປະເທດເຫຼົ່ານີ້ ແນ່ນອນຕ້ອງມີການນຳເອົາຜະລິດພັນຈາກ ສປປ ລາວ ເຂົ້ານຳ.

ປະຊາກອນ

ການເຕີບໂຕຂອງປະຊາກອນ ເປັນປັດໄຈສຳຄັນ ທີ່ກະທົບຕໍ່ຄວາມຍາກຈົນໃນຊົນນະບົດ ແລະ ເປັນສິ່ງກົດດັນໃຫ້ມີການຫັນປ່ຽນພື້ນທີ່ປ່າໄມ້ ໄປເປັນພື້ນທີ່ກະສິກຳ ຫຼື ເຮັດໃຫ້ມີການຂຸດຄົ້ນປ່າ ໄມ້ຢ່າງໜັກໜ່ວງຂຶ້ນ. ປະຊາກອນ ສປປ ລາວ ທັງໝົດ ໃນປະຈຸບັນມີ ປະມານ 5.7 ລ້ານຄົນ ແລະ ມີອັດຕາການເຕີບໂຕ ສະເລ່ຍ ປະມານ 2.4% ແລະ ຄາດວ່າຈະເພີ່ມຂຶ້ນເປັນ 10 ລ້ານຄົນ ໃນອີກ 25 ປີຂ້າງໜ້າ. ການເຕີບໂຕທີ່ກ່າວ ບວກກັບຄວາມຕ້ອງການຊັບພະຍາກອນອັນຕໍ່ເນື່ອງ ຈາກປະເທດ ອ້ອມຂ້າງ ຈະສືບຕໍ່ສ້າງໃຫ້ມີຄວາມກົດດັນຕໍ່ຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດຂອງລາວ ນັບມື້ເພີ່ມຂຶ້ນ. Foppes & Ketphanh (2004) ໄດ້ຄາດເດົາໄວ້ວ່າ ຖ້າບໍ່ມີການຍ້າຍຖິ່ນຖານຂອງປະຊາກອນ ຫຼື ບໍ່ມີການຫັນປ່ຽນໄປສູ່ຮູບການນຳໃຊ້ທີ່ດິນແບບກະເສດສຸມ ສະພາບທີ່ກ່າວນີ້ ຈະນຳໄປສູ່ການເຮັດ ໃຫ້ຮອບວຽນປ່າເລົ່າສິ້ນລົງ ໄປເຖິງຈຸດທີ່ວ່າ ບໍ່ສາມາດເຮັດໄຮ່ໄດ້ອີກຕໍ່ໄປ ແລ້ວ ຄປດ ໃນທຳມະຊາດ ກໍຈະເຫຼືອດຫາຍໄປຕາມກັນ. ໃນຜ່ານມາກໍໄດ້ສັງເກດເຫັນວ່າ ມີການເຄື່ອນຍ້າຍຂອງປະຊາຊົນ ຊົນນະບົດ ເຂົ້າໄປຢູ່ໃນນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ແລະ ຕົວເມືອງໃຫຍ່ອື່ນໆ ຂອງປະເທດ ຄື ສັດສ່ວນ ຂອງປະຊາກອນໃນຊົນນະບົດ ມີການລົດລົງ ຈາກ 82.9% ຂອງຈຳນວນທັງໝົດ ໃນປີ 1995 ມາຢູ່ ທີ່ 79.9% ໃນປີ 2001 ແຕ່ເມື່ອເວົ້າເຖິງຄວາມກົດດັນແລ້ວ ຍັງບໍ່ຮູ້ແນ່ນອນວ່າມີການປ່ຽນແປງຄື ແນວໃດ.

ວັດທະນະທຳ

ຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານ ກ່ຽວກັບ ຄປດ ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນມີຢູ່ນຳຄົນລຸ້ນແກ່ ແລະ ກໍມີຄວາມສ່ຽງທີ່ຈະຖືກສູນ ຫາຍໄປກັບການເຄື່ອນຍ້າຍເຂົ້າສູ່ຕົວເມືອງ ແລະ ການປ່ຽນແປງດ້ານວິຖີຊີວິດຂອງຄົນລຸ້ນໃໝ່. ເມື່ອ ມີການພັດທະນາດ້ານເສດຖະກິດສັງຄົມຫຼາຍຂຶ້ນ ຄົນມັກຈະຫຼຸດຜ່ອນການເອື້ອຍອີງຕໍ່ປ່າໄມ້ລົງ ແລະ ຄວາມສຳຄັນຂອງຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານໃນການໃຊ້ ຄປດ ເຂົ້າໃນການເຮັດເຄື່ອງຫັດຖະກຳ ຫຼື ໃຊ້ເປັນຢາ ພື້ນເມືອງ ກໍຫຼຸດໜ້ອຍຖອຍລົງນຳ. ການແຂ່ງຂັນ ຊ່ວງຊຶ່ງທີ່ໜັກໜ່ວງ ສຳລັບຊັບພະຍາກອນທີ່ກຸດຫຼົງ

ລົງໄດ້ນຳໄປສູ່ການເກີດຄວາມຂັດແຍ່ງຜົນປະໂຫຍດກັນພາຍໃນ ແລະ ລະຫວ່າງຊຸມຊົນ ແລະ ລະບຽບ ແລະ ວິທີການທີ່ເຄີຍປະຕິບັດກັນມາແຕ່ກ່ອນແຕ່ຫຼັງ ກໍຈະຖືກເລືອນລາງທ່າງຫາຍໄປນຳເລື້ອຍໆ. ການແຕກຫັກຂອງລະບົບການດຳລົງຊີວິດດັ່ງເດີມ ຢູ່ໃນສັງຄົມຂອງບ້ານນີ້ ຈະສົ່ງຜົນເຮັດໃຫ້ເກີດ ມີຄວາມທຸກຈົນເພີ່ມຂຶ້ນ.

ຄວາມບໍ່ສະເໝີພາບ ແລະ ບົດບາດຍິງ - ຊາຍ

ຜູ້ຍາກຈົນ ຈະມີອຸປະສັກໃນການເຂົ້າຮ່ວມຢ່າງສະເໝີພາບກັບກຸ່ມອື່ນ ໃນດ້ານຕະຫຼາດ ຄື ເຂົາເຈົ້າຈະ ບໍ່ຮູ້ດີກ່ຽວກັບລາຄາຊື້ຂາຍ ແລະ ຄ່າຂົນສົ່ງ; ບໍ່ສາມາດເຂົ້າເຖິງສິນ ເຊື່ອ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ເງິນມາລົງທຶນ ເຂົ້າໃນການຊື້ເຄື່ອງມື ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງສຳລັບເກັບມ້ຽນ; ຂາດການພົວພັນທຸລະກິດ ທັງມີ ການສຶກສາຕ່ຳ ແລະ ມີສຸຂະພາບ ບໍ່ສົມບູນ. ນອກຈາກນີ້, ຄວາມບໍ່ ເຂັ້ມແຂງຂອງການຈັດຕັ້ງບ້ານ ຫຼື ການບໍ່ມີກຸ່ມຕະຫຼາດຢູ່ໃນບ້ານ ແລະ ຄວາມບໍ່ເຊື່ອໝັ້ນກັນ ແລະ ກັນລະຫວ່າງຊົນ ເຜົ່າຕ່າງໆ ທີ່ເຮັດວຽກຢູ່ໃນຕະຫຼາດດຽວ ກັນ ກໍຍັງເປັນສິ່ງກົດໜ່ວງການ ພັດທະນາດ້ານການພົວພັນການ ຄ້າທີ່ໝັ້ນຄົງ ອີກນຳ. ຄວາມ



ຜົນປະໂຫຍດຈາກການຈັດສັນ ແລະ ການຕະຫຼາດ ຄປດ ທີ່ມີຕໍ່ຜູ້ຍິງ ແລະ ຊົນເຜົ່າ ຍິງຖືກຖືຕ່ຳ ແຕ່ກໍເປັນສິ່ງຈຳເປັນ ສຳລັບການພັດທະນາ ໂດຍລວມ.

ຍາກຈົນ ໄດ້ປັກດັນໃຫ້ຊາວບ້ານຕ້ອງຍອມຮັບຂາຍຜະລິດພັນໃນລາຄາຕ່ຳ (ຮັບເງິນລ່ວງໜ້າ) ຈາກພໍ່ຄ້າ ສະນັ້ນ ຈຶ່ງຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ມີການລັກລອບເກັບ ຄປດ ໃນປະລິມານທີ່ຫຼາຍ ບໍ່ຮັບປະກັນ ຄວາມຍືນຍານ ເພື່ອວ່າໃຫ້ໄດ້ລາຍຮັບຫຼາຍຂຶ້ນ. ສະພາບທີ່ກ່າວນີ້ ມັກຈະເກີດ ໃນຊ່ວງເວລາກ່ອນ ການເກັບກ່ຽວເຂົ້າ ຊຶ່ງເປັນຊ່ວງທີ່ອາຫານຂາດແຄນ ແລະ ຄວາມຕ້ອງການຈ້າງແຮງງານມີໜ້ອຍ.

ບົດລາຍງານກ່ຽວກັບການພັດທະນາດ້ານສຸຂະພາບ ຂອງ ສະຫະປະຊາຊາດ (UNDP, 2001) ໄດ້ ລາຍງານວ່າ ການເຊື່ອມໂຊມລົງຂອງ ຄປດ ໄດ້ເປັນສາເຫດຂອງການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງຄວາມຍາກຈົນ ໃນ ສປປ ລາວ. ເມື່ອເວລາຄຸນຄ່າຂອງຊັບພະຍາກອນໃນທຳມະຊາດສູງຂຶ້ນ ກຸ່ມຜູ້ຮັ່ງມີ ມັກຈະສວຍ ໂອກາດຄວບຄຸມຊັບພະຍາກອນທີ່ກ່າວ. ເຫດການທີ່ກ່າວນີ້ ກໍມັກເກີດຂຶ້ນເຊັ່ນກັນ ເມື່ອກຳມະສິດ ທີ່ດິນ ຫຼື ເມື່ອການຄວບຄຸມການໃຊ້ທີ່ດິນມີບັນຫາ. ຄວາມສາມາດເຂົ້າເຖິງຊັບພະຍາກອນທີ່ລົດລົງ ອັນເນື່ອງມາຈາກການຂຸດຄົ້ນເກີນຂອບເຂດ ຫຼື ການປ່ຽນແປງດ້ານສິດຄອບຄອງ ແມ່ນສິ່ງຜົນ

ສະທ້ອນໂດຍກົງ ຕໍ່ທັງຄຸນຄ່າທາງດ້ານສັງຄົມ ແລະ ສຸຂະພາບ ຂອງປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນ ໂດຍສະເພາະ ແລ້ວ ແມ່ນເມື່ອມັນໄດ້ສົ່ງຜົນໃຫ້ເກີດມີການຈຳກັດຄວາມສາມາດໃນການເກັບຜະລິດພັນທີ່ເຄີຍ ໃຊ້ກັນທາງຮີດຄອງ ແລະ ຜະລິດພັນທີ່ເປັນຢາພິນເມືອງ. ກຸ່ມຜູ້ຍາກຈົນມັກຈະເປັນຜູ້ຍິງ (ໂດຍສະ ເພາະ ຜູ້ຍິງຊົນເຜົ່າຕ່າງໆ) ຜູ້ທີ່ມີລະດັບການສຶກສາຕ່ຳ ແລະ ຂາດທຶນຮອນສຳລັບການລົງທຶນ. ນອກຈາກນີ້, ຜູ້ຍິງກໍຍັງບໍ່ໄດ້ເຂົ້າຮ່ວມໃນຂະບວນການຕັດສິນໃຈອີກຕື່ມກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງຈັດສັນ ຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດ. ບັນຫານີ້ ໄດ້ເກີດຂຶ້ນແລ້ວ ໃນກຸ່ມຜູ້ຍິງທີ່ຢູ່ໃນກຸ່ມທີ່ອ່ອນໄຫວຕໍ່ຄວາມ ບໍ່ຄຳປະກັນດ້ານສະບຽງອາຫານ ຄົບວກເຂົ້າເຈົ້າໄດ້ຮັບຄວາມລຳບາກຍາກແຄ້ນສາທັດສົມຄວນ ຈາກການເຊື່ອມໂຊມລົງຂອງຊັບພະຍາກອນ ທີ່ເກີດຈາກນ້ຳມືຂອງພວກທີ່ມີໂອກາດຫຼາຍກວ່າ. ຜົນຕອບແທນທີ່ຕໍ່າບໍ່ຄຸ້ມຄ່າກັບເທື່ອແຮງທີ່ໃຊ້ ເຊິ່ງກຸ່ມດ້ອຍໂອກາດເຫຼົ່ານີ້ ໄດ້ຮັບ ໄດ້ສົ່ງຜົນກະທົບ ທາງລົບຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງເຂົາເຈົ້າ.

ທ່າອ່ຽງທາງບວກ

ເມື່ອລາຍຮັບແຫ່ງຊາດ ແລະ ການຊົມໃຊ້ທ້ອງຖິ່ນ ເພີ່ມຂຶ້ນ ຄວາມສົນໃຈໃນການອະນຸລັກ ແລະ ພັດ ທະນາ ຄປດ ກໍເພີ່ມຫຼາຍຂຶ້ນນຳ. ປະຈຸບັນ ລັດຖະບານ ສປປ ລາວ ໄດ້ສຸມໃສ່ແກ້ໄຂບັນຫາການຖື ຄອງທີ່ດິນໃນເຂດຊົນນະບົດ ດ້ວຍການຈັດຕັ້ງດຳເນີນໂຄງການຈັດສັນທີ່ດິນ ແລະ ມອບດິນມອບປ່າ. ຫຼາຍໂຄງການໄດ້ເລັ່ງໃສ່ສະທ້ອນເລື່ອງຄວາມບໍ່ເທົ່າທຽມກັນ ດ້ວຍຫຼາຍຮູບການ ຄື ທັງນຳເອົາປະ ເດັນທີ່ກ່າວໄປເຊື່ອມເຂົ້າໃນກິດຈະການພັດທະນາຊົນນະບົດລວມ ແລະ ໃນໂຄງການສະເພາະ ເຊັ່ນ ໂຄງການກ່ຽວກັບບົດບາດຍິງ-ຊາຍ. ນອກຈາກນີ້ແລ້ວ, ກໍໄດ້ເກີດຄວາມຮັບຮູ້ກັນຢ່າງກວ້າງຂວາງ ໃນໝູ່ນັກວິທະຍາສາດສັງຄົມ ວ່າ ຄປດ ແລະ ລະບົບຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານ ນັ້ນເປັນພື້ນຖານທີ່ຈຳເປັນ ສຳລັບການພັດທະນາແບບຍືນຍານ.

ການພັດທະນາພາກເອກະຊົນ ແລະ ການປູກຂະຫຍາຍ

ບັນດາຜູ້ມີຄວາມຄິດປະດິດສ້າງທ້ອງຖິ່ນ ໄດ້ລິເລີ່ມ ປູກ ຄປດ ຫຼາຍຊະນິດ ໃນລະບົບການຜະລິດ ກະສິກຳ ປ່າໄມ້ ປະສົມປະສານ ໂດຍນຳໃຊ້ຄວາມຮູ້ທາງວິທະຍາສາດ ແລະ ຄວາມຮູ້ທ້ອງຖິ່ນປະສົມ ປະສານກັນ. ໃນຜ່ານມາ, ການປູກແມ່ນເລັ່ງໃສ່ ຊະນິດ ທີ່ໃຫຍ່ໄວ; ໃຫ້ຜົນຜະລິດຫຼາຍ ໃນຮູບຂອງ ໝາກ, ແກ່ນ ແລະ ໃບ; ແລະ ບົວລະບັດຮັກສາງ່າຍ. ບັນດາຜູ້ປະກອບການພາກເອກະຊົນ ຊຶ່ງໃນຜ່ານ ມາໄດ້ອີງໃສ່ການສົ່ງອອກວັດຖຸດິບ ຫຼື ເຄິ່ງສຳເລັດຮູບ ກໍໄດ້ທັນມາລົງທຶນໃສ່ອຸດສະຫະກຳປຸງແຕ່ງ ຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ການປູກ ເຊັ່ນຕົວຢ່າງ ການປູກຢາງບົງຂະໜາດໃຫຍ່ໃນເຊີງການຄ້າ. ມີຫຼາຍ ລະບົບການຜະລິດອັນໃໝ່ໆ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປູກ ຄປດ ເຊັ່ນ: ລະບົບການປູກປະສົມປະສານ ລະຫວ່າງ ຫວາຍກິນຍອດ ກັບ ແຂມ; ການກຳນົດລະບຽບການຂຸດຄົ້ນຫວາຍ, ກ່ຽວກັບການລ່າສັດ ແລະ ຈັບປາ, ການຊື້ຂາຍພໍ່ຂົນ ແລະ ໝາກແຫ່ງ (ເບິ່ງ ກ່ອງແນະນຳ ໜ້າ 42). ອັນທີ່ມີການລິເລີ່ມ ຂະໜາດໃຫຍ່ ກໍແມ່ນການຜະລິດເຈ້ຍສາ ຈາກປ່າສາ ແລະ ການກັ່ນນ້ຳມັນເກດສະໜາ. ການສ້າງຕັ້ງ ເຂດການຄ້າເສລີ ອາຊຽນ ໄດ້ເຮັດໃຫ້ການຄ້າ ຜະລິດພັນ ຄປດ ສຳເລັດຮູບ ສະດວກຂຶ້ນ ແລະ ຊ່ວຍ ກະຕຸ້ນການລົງທຶນຂອງພາກເອກະຊົນຫຼາຍຂຶ້ນ.

ສວນປູກໝາກແຫ່ງ ຢູ່ພາກໃຕ້ຂອງລາວ (Foppes & Ketphanh, 2000a)

ໝາກແຫ່ງ ແມ່ນຜະລິດພັນກະສິກຳທີ່ສົ່ງອອກເປັນອັນດັບສອງ ຈາກ ສປປ ລາວ. ແຕ່ລະປີ ມີໝາກແຫ່ງແຫ່ງ ປະມານ 400-500 ໂຕນ ໄດ້ສົ່ງອອກຂາຍໄປປະເທດຈີນ ເພື່ອໃຊ້ໃນການຜະລິດຢາ sha ren. ໃນ ສປປ ລາວ ມີປະລິມານໝາກແຫ່ງ ປະມານ 70% ເກັບຈາກປ່າທຳມະຊາດ ແລະ 30% ຈາກສວນປູກ. ລາຄາສົ່ງອອກໝາກແຫ່ງ ແມ່ນຂ້ອນຂ້າງຄືງທີ່ ຄື ປະມານ 7 ດອນລາສະຫະລັດຕໍ່ກິໂລໝາກແຫ່ງແຫ່ງ ໃນຊ່ວງ 5 ປີ ຜ່ານ (Saint-pierre, 1998). ການປູກໝາກແຫ່ງ ໄດ້ແຕ່ຂະຫຍາຍ ຫຼາຍໃນເມືອງປາກຂ່ອງ ແລະ ເລົ່າງາມ ພາກໃຕ້ຂອງລາວ. ສວນໝາກແຫ່ງເຫຼົ່ານີ້ ທີ່ຈຶງແລ້ວກໍບໍ່ແມ່ນສວນປູກແທ້ໆ ມັນເປັນ ພື້ນທີ່ເຮັດໄຮ່ ເມື່ອກ່ຽວເຂົ້າອອກແລ້ວ ກໍປ່ອຍໃຫ້ໝາກແຫ່ງປ່າ ສືບພັນໃນພື້ນທີ່ ຈາກນັ້ນ ເຮັດການກຳຈັດວັດສະພຶດ ແລະ ຂະ ບວນການບົວລະບັດ ບາງຢ່າງ ເຊັ່ນ: ການລີກັງງ່າຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່ ແລະ ຕັດເຄືອອອກ ກໍຈະເຮັດໃຫ້ພື້ນທີ່ກາຍເປັນປ່າໝາກແຫ່ງ ລ້ວນ ຊຶ່ງຈະເປັນພືດປົກຄຸມພື້ນທີ່ໄປເປັນເວລາ 20-40 ປີ ໃນຂະນະທີ່ຕົ້ນໄມ້ອື່ນກໍຄ່ອຍໆຕົບໂຕຂຶ້ນເປັນປ່າປົກຄຸມພື້ນທີ່ຄືນ. ຢູ່ທີ່ບ້ານ ກວາງຊີ, ຊາວບ້ານ ປະມານ 200 ຄອບຄົວ ໄດ້ພາກັນປູກໝາກແຫ່ງ ເນື່ອງຈາກວ່າ ພື້ນທີ່ມີລັກສະນະບໍ່ສາມາດປູກເຂົ້າໄດ້. ຊາວບ້ານນີ້ ບໍ່ສາມາດປູກເຂົ້າກິນໄດ້ກຸ້ມກິນ ຈຶ່ງຕ້ອງໄດ້ຊື້ເຂົ້າຈາກບ່ອນອື່ນມາກິນຕະຫຼອດປີ. ລາຍ ຮັບຈາກໝາກແຫ່ງກວມປະມານ 35% ຂອງລາຍຮັບທັງໝົດຈາກການປູກຝັງຕໍ່ຄອບຄົວ ແລະ ປະມານ 87% ຂອງລາຍໄດ້ ຖືກໃຊ້ໃນການຊື້ເຂົ້າກິນ. ແຫຼ່ງລາຍຮັບທີ່ສຳຄັນອີກຢ່າງອື່ນຂອງຊາວບ້ານແມ່ນ ການປູກຖົ່ວດິນ ແລະ ສັດລ້ຽງ (Foppes et al, 1996a). ສວນໝາກແຫ່ງທັງໝົດ ແມ່ນມີເຈົ້າຂອງ ແລະ ບໍ່ມີບ່ອນໃດເປັນຂອງລວມໝູ່. ໝາກແຫ່ງ ທີ່ດີທີ່ສຸດ ເຊື່ອວ່າ ໄດ້ມາຈາກ ສວນທີ່ມີອາຍຸ 3-4 ປີ ແຕ່ສວນໝາກແຫ່ງທີ່ມີທັງໝົດ ມີອາຍຸ 20-30 ປີແລ້ວ. ໝາກແຫ່ງສາມາດສືບຕໍ່ປະໄວ້ ນານເທົ່າທີ່ຕ້ອງການຢາກຮັກສາໄວ້ ແຕ່ຕ້ອງໄດ້ມີການບົວລະບັດຮັກສາທີ່ເໝາະສົມ. ການບົວລະບັດໝາກແຫ່ງຈະດຳເນີນ ປີລະຄັ້ງ ໃນເວລາດຽວກັນກັບການເກັບ ຫຼື ຊຸດຄົ້ນ ໃນຊ່ວງຕົ້ນເດືອນຕຸລາ. ໝາກແຫ່ງໃຫ້ຜົນຜະລິດ ປະມານ 1 ຫາ 120 ກິໂລ ຕໍ່ເຮັກຕາ ແລະ ຊາວບ້ານມີສວນໝາກແຫ່ງເປັນຂອງຕົນເອງຄອບຄົວລະ ປະມານ 1-2 ເຮັກຕາ.

ການຄຸ້ມຄອງຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດໂດຍຊຸມຊົນ

ການຄຸ້ມຄອງຊັບພະຍາກອນສັດ ແລະ ພືດນ້ຳ ໂດຍຊຸມຊົນ, ລະບຽບການຊຸດຄົ້ນ ຄປດ ໂດຍຊຸມ ຊົນ ແລະ ລະບຽບການອະນຸລັກ ຄປດ ລະຫວ່າງບ້ານໂດຍຊຸມຊົນ ເປັນພຽງບາງຕົວຢ່າງ ໃນບັນດາໂຄງການ ທີ່ໄດ້ຊື້ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ຊຸມຊົນ ສາມາດຈັດຕັ້ງເຂົາເຈົ້າເອງ ເຂົ້າໃນການ ປັບປຸງການຄຸ້ມຄອງຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດ (Foppes & Ketphanh, 2000b). ການສຶກສາທີ່ ເລິກເຊິ່ງກ່ຽວກັບການຊຸດຄົ້ນ ຄປດ ແລະ ແບບແຜນຂອງການເຂົ້າເຖິງຊັບພະຍາກອນ ຈະເຮັດ ໃຫ້ຮູ້ໄດ້ແຈ້ງ ວ່າຈະເລີ່ມຈາກຈຸດໃດ ໃນການສ້າງລະບຽບການນຳໃຊ້ປ່າໄມ້ ທີ່ປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນ ຈະມີຄວາມສາມາດ ແລະ ຈະເປັນເຈົ້າການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໄດ້ ເພາະລະບຽບເຫຼົ່ານັ້ນ ມັນຕິດພັນ ກັບຍຸດທະສາດການສ້າງລາຍຮັບ ແລະ ຄວາມຕ້ອງການຂອງເຂົາເຈົ້າ ໃນການທີ່ຈະຮັບປະກັນໃຫ້ ເຂົາເຈົ້າສາມາດເຂົ້າເຖິງປ່ານັ້ນໄດ້ຢ່າງຍາວນານ. ລະບອບການຊຸດຄົ້ນແບບຍືນນານ ທີ່ກຳນົດ ສຳລັບໜີ້ຂົນ ຢູ່ແຂວງອຸດົມໄຊ ຊຶ່ງໂຄງການສົ່ງເສີມການນຳໃຊ້ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງແບບຍືນນານ ເປັນຜູ້ສະໜັບສະໜູນ ໄດ້ມີຜົນສຳເລັດຢ່າງໜ້າພໍໃຈ ແລະ ກໍໄດ້ສືບຕໍ່ເປັນຕົວແບບທີ່ໄດ້ຮັບຄວາມ ສົນໃຈສູງ ສືບເນື່ອງມາ - ເບິ່ງລາຍລະອຽດໃນກ່ອງແນະນຳ ໜ້າທີ 43.

ການຂາຍໜີ້ຂົມທີ່ແຂວງອຸດົມໄຊ: ກໍລະນີຂອງຜົນສໍາເລັດຂອງການຈັດຕັ້ງກຸ່ມແບບມີສ່ວນຮ່ວມ (Morris & Kethphanh, 2002)

ທີ່ບ້ານນໍ້າແພງ ເມືອງນາໝີ ແຂວງອຸດົມໄຊ ຊາວບ້ານເຄີຍເປັນຜູ້ທຸກຍາກຂາດເຂີນ ແລະ ບໍ່ສາມາດຜະລິດເຂົ້າໄດ້ກຸ້ມກິນ. ໃນຊ່ວງລະດູແລ້ງ ເຂົາເຈົ້າໄດ້ອາໄສການເກັບໜີ້ຂົມຂາຍ ແຕ່ກໍບໍ່ເຄີຍກຸ້ມກິນຈັກເທື່ອ. ທາງໂຄງການສົ່ງເສີມການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງແບບຍືນນານ ໄດ້ເຂົ້າໄປຊ່ວຍເຂົາເຈົ້າໃນການວິເຄາະບັນຫາ (Soydara, 1998). ຊາວບ້ານໄດ້ຕະໜັກວ່າ ເຂົາເຈົ້າສາມາດຂາຍໜີ້ຂົມໄດ້ດີຂຶ້ນຕໍ່າຫາກຂາຍໃນລາຄາ ແລະ ສະຖານທີ່ ທີ່ແນ່ນອນໃດໜຶ່ງ ແລະ ບໍ່ຂາຍເປັນມັດ ແຕ່ຂາຍເປັນກິໂລ. ທຸກຄອບຄົວໃນບ້ານໄດ້ຕົກລົງເຂົ້າຮ່ວມກຸ່ມ ແລະ ກໍເຫັນວ່າໄດ້ຮັບຜົນເກີນຄາດ. ໃນຊ່ວງເວລາ 5 ເດືອນ ພົດບ້ານໄດ້ຂາຍໜີ້ 50 ໂຕນ ໄດ້ເງິນຫຼາຍກວ່າ 50 ລ້ານກີບ (ໄດ້ ຄອບຄົວລະ ປະມານ 1 ລ້ານກີບ) ຊຶ່ງຫຼາຍກວ່າໄດ້ຈາກການຂາຍໃນປີຜ່ານມາເຖິງ 4 ເທົ່າ. ໃນຈຳນວນທີ່ຂາຍໄດ້ນັ້ນ ໄດ້ນໍາເຂົ້າເປັນກອງທຶນບ້ານ 5 ລ້ານກີບ ໂດຍໄດ້ກຳນົດອັດຕາການຫັກເຂົ້າກອງທຶນໄວ້ກິໂລລະ 100 ກີບ. ເມື່ອເຫັນຜົນດີແນວນັ້ນ, ຊາວບ້ານກໍໄດ້ໃຫ້ຄວາມສົນໃຈເປັນພິເສດ ໃນການຕິດຕາມກວດກາ ແລະ ການຈັດສັນຄຸ້ມຄອງ ປ່າໜີ້ຂົມຂອງຕົນ. ປະສິບການທີ່ໄດ້ນີ້ ໄດ້ກາຍເປັນບົດຮຽນວ່າຈະຈັດລຽງລາດັບຂັ້ນຕອນແນວໃດໃນການສ້າງຕັ້ງ ແລະ ພັດທະນາກຸ່ມ ແລະ ກໍອາດສະຫຼຸບໄດ້ວ່າ ກ່ອນຈະກ້າວເຂົ້າສູ່ການສ້າງລະບຽບ/ສັນຍາຄຸ້ມຄອງປ່າໄມ້ ຫຼື ລະບຽບການຂຸດຄົ້ນແບບຍືນນານນັ້ນ ອາດຈະເປັນການດີກວ່າ ຖ້າເລີ້ມຈາກກິດຈະກຳສ້າງລາຍຮັບ (ຕົວຢ່າງການສ້າງກຸ່ມຕະຫຼາດ ຄປດ) ຫຼື ກິດຈະກຳປັບປຸງຊີວິດການເປັນຢູ່ (ເຊັ່ນ: ການຕັ້ງທະນາຄານເຂົ້າ) ກ່ອນ.

ລະບອບການຂຸດຄົ້ນ ໄດ້ມີບົດບາດສູງໃນການເພີ່ມລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ຊາວບ້ານ ທັງໄດ້ເປັນສິ່ງຈູງໃຈໃຫ້ມີການຄຸ້ມຄອງ ຈັດສັນປ່າໃຫ້ຍືນນານ. ສິ່ງທີ່ພົ້ນເດັ່ນ ກໍຄືການມີການແບ່ງຜົນປະໂຫຍດກັນຢ່າງເທົ່າທຽມ ທົ່ວເຖິງ ໃນບັນດາຊາວບ້ານ ກະທັ້ງຜູ້ທຸກຍາກທີ່ສຸດ. ການຈັດຕັ້ງກຸ່ມການຕະຫຼາດໜີ້ຂົມ ໄດ້ຊ່ວຍໃຫ້ຊາວບ້ານສາມາດປະສານການປະຕິບັດລະບອບການຂຸດຄົ້ນແບບຍືນນານໄດ້ທັງສາມາດເກັບໜີ້ຂົມໃນປະລິມານຫຼາຍ ແລະ ສາມາດເຈລະຈາຕໍ່ລອງລາຄາໃຫ້ສູງຂຶ້ນໄດ້. ກອງທຶນບ້ານ ກໍເປັນອີກສິ່ງໜຶ່ງ ທີ່ຊ່ວຍໃນການກະຈາຍຜົນປະໂຫຍດໃຫ້ທົ່ວເຖິງຊຸມຊົນທັງໝົດ ເຊັ່ນ: ການໃຊ້ເງິນກອງທຶນບ້ານ ສ້າງພື້ນຖານໂຄງລ່າງໃນບ້ານ, ຈັດຊື້ອຸປະກອນ ແລະ ການບໍລິການຕ່າງໆ ມາຮັບໃຊ້ລວມບ້ານ. ໂຄງການໄດ້ຊ່ວຍສ້າງໃຫ້ ຄປດ ກາຍເປັນຈຸດສົນໃຈທີ່ໃຫຍ່ໂຕ ໃນບັນດາອົງກອນພັດທະນາ ແລະ ອະນຸລັກ.

ຂໍ້ສະເໜີແນະ

ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ, ຈະມີຫຼາຍຄອບຄົວ ທີ່ຍັງຈະສືບຕໍ່ປະເຊີນກັບການຂາດແຄນອາຫານ ໃນຊ່ວງຫຼາຍປີຂ້າງໜ້າ. ເພື່ອເຮັດໃຫ້ ອາຫານປ່າ ເຮັດໜ້າທີ່ປ້ອງກັນໄພພິບັດໄດ້ດີ ຈຳເປັນທີ່ສຸດທີ່ການຈັດສັນປ່າ ແລະ ການປູກ ຄປດ ນັ້ນ ຕ້ອງຕິດພັນກັບຍຸດທະສາດການພັດທະນາຊຸມນະບົດ ແລະ ຄຳປະກັນສະບຽງອາຫານ. ປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນ ສາມາດຫາວິທີແກ້ໄຂບັນຫາໄດ້ ແຕ່ກໍຂາດການເຂົ້າໄປຊ່ວຍເຫຼືອ ດ້ານວິຊາການ, ການຕະຫຼາດ ແລະ ເຄືອຂ່າຍ ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ທີ່ແຂງແຮງໄດ້. ແນວທາງທີ່ກ່າວນີ້ ໄດ້ປະສານເອົາແຫຼ່ງຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານທີ່ອຸດົມສົມບູນ ກ່ຽວກັບ ຄປດ ພ້ອມຄວາມປະດິດສ້າງ ຂອງຜູ້ຊົມໃຊ້ປ່າໄມ້ໃນທ້ອງຖິ່ນ ເຊື່ອມເຂົ້າກັບການສະໜັບສະໜູນ

ຊ່ວຍເຫຼືອຂອງບັນດາໂຄງການ ເພື່ອ ເພີ່ມການເຈາະຕະຫຼາດໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນ. ເຄືອຂ່າຍອົງກອນທີ່ເຮັດວຽກກ່ຽວກັບ ຄປດ ທີ່ສ້າງຂຶ້ນໃນ ສປປ ລາວ ເມື່ອ ບໍ່ດົນມານີ້ ອາດຈະເປັນເຄືອຂ່າຍສຳ ລັບສະໜັບສະໜູນຊາວບ້ານຜູ້ມີຫົວ ຄິດປະດິດສ້າງໄດ້ (Ketphanh et al, 2004). ລັດຖະບານ ແລະ ບັນດາ ອົງການຊ່ວຍເຫຼືອຕ່າງໆ ຕ້ອງໄດ້ຕັດ ສິນໃຈວ່າ ຈະສະໜັບສະໜູນ ການ ພັດທະນາ ຄປດ ໃນແຕ່ລະລະດັບ ຕ່າງໆແນວໃດ ແຕ່ໃນນີ້ ສິ່ງທີ່ຈຳເປັນ ກໍຄື ຕ້ອງເຊື່ອມຍຸດທະສາດ ພັດທະ



ການສ້າງເຄືອຂ່າຍ ແລະ ແລກປ່ຽນປະສົບການທີ່ດີ ເພື່ອການພັດທະນາ

ນາ ຄປດ ເຂົ້າໃນທຸກໂຄງການພັດທະນາຊຸມນະບົດ ແລະ ໂຄງການອະນຸລັກຊີວະນາໆພັນ ໃນ ຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ. ບົດບາດ ແລະ ຄວາມສຳຄັນຂອງ ຄປດ ໄດ້ອະທິບາຍໄວ້ເປັນຢ່າງດີ ໂດຍ Foppes & Ketphanh (2000b) ດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້: “ຄປດ ແມ່ນມີຄວາມສຳຄັນແບບພິເສດສະເພາະຕໍ່ ເສດຖະກິດແຫ່ງຊາດ ຂອງ ສປປ ລາວ ທັງທາງດ້ານຊີວິດການເປັນຢູ່ ແລະ ການຄ້າ. ຄປດ ເປັນອົງປະກອບຕົ້ນຕໍໃນການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມຍາກຈົນ, ການອະນຸລັກປ່າໄມ້ ແລະ ຊີວະນາໆພັນ, ການວາງແຜນນຳໃຊ້ທີ່ດິນ ແລະ ມອບດິນມອບປ່າ, ການປ່ຽນແທນການຖາງປ່າເຮັດໄຮ່ ແລະ ການ ພັດທະນາອຸດສະຫະກຳ. ທຸກໂຄງການພັດທະນາຊຸມນະບົດ ຫຼື ອະນຸລັກຊີວະນາໆພັນ ໃນ ສປປ ລາວ ຕ້ອງໄດ້ເອົາ ຍຸດທະສາດດ້ານ ຄປດ ເຊື່ອມເຂົ້າ ເໝືອນໆກັນ ກັບການເຊື່ອມຍຸດທະສາດດ້ານບົດ ບາດ ຍິງ-ຊາຍ/ຊົນເຜົ່າ” (ICEM, 2003).

ກອງປະຊຸມເຄືອຂ່າຍ ຄປດ ປີ 2004 (Ketphanh et al, 2004), ໂດຍຜ່ານການປຶກສາຫາລືກັບ ພາກສ່ວນຕ່າງໆ ທີ່ກ່ຽວພັນກັບ ຄປດ, ໄດ້ສັງລວມໃຫ້ເຫັນ 7 ຈຸດປະສານສຳຄັນ ແລະ ໃນນັ້ນ ປະ ເດັ້ນເລື່ອງເຄືອຂ່າຍໄດ້ນຳຂຶ້ນມາປຶກສາຫາລືກັນຢ່າງຄືກຄັ້ກ ແລະ ກໍມີການກຳນົດຂໍ້ສະເໜີແນະອອກ ສຳລັບແຕ່ລະຫົວຂໍ້ ດັ່ງທີ່ສະຫຼຸບໄວ້ ໃນຕາຕະລາງ ຂ້າງລຸ່ມນີ້:

ກຸ່ມຫົວຂໍ້	ຫົວຂໍ້ທີ່ມັກກັນຫຼາຍກວ່າໝູ່
I. ການຕະຫຼາດ	ການຕະຫຼາດ, ການປຸງແຕ່ງ, ລະບົບການວິເຄາະຕະຫຼາດ, ກຸ່ມການຕະຫຼາດ
II. ການຈັດສັນປ່າໂດຍຊຸມຊົນ	ລະບົບການຂຸດຄົ້ນແບບມີສ່ວນຮ່ວມ, ແນວທາງການຄຸ້ມຄອງໂດຍຊຸມຊົນ, ການສຳຫຼວດ, ສັດປ່າ
III. ການປັບປຸງຄວາມສາມາດ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ	ການສ້າງຈິດສຳນຶກ, ວິທີການສ້າງຄວາມສາມາດ, ການຝຶກອົບຮົມ
IV. ການປູກ	ການປູກໝາກແຫ່ງ, ປູກ ຄປດ, ກຸ່ມປູກ ຄປດ, ການລ້ຽງເຜີ້ງ
V. ຊີວິດການເປັນຢູ່	ບົດບາດຍິງ-ຊາຍ, ຊີວິດການເປັນຢູ່, ການປະເມີນຄຸນຄ່າ, ການຄຳປະກັນສະບຽງອາຫານ, ຢາພັນເມືອງ
VI. ການຖືຄອງທີ່ດິນ	ການວາງແຜນນຳໃຊ້ທີ່ດິນ, ການແບ່ງເຂດນິເວດກະສິກຳ, ການຖືຄອງທີ່ດິນປ່າໄມ້, ການແບ່ງດິນແບ່ງປ່າ, ການສ້າງແຜນທີ່
VII. ເຄືອຂ່າຍ	ບົດຮຽນທີ່ຖອດຖອນໄດ້, ການເກັບກຳບັນທຶກ, ການສະໜັບສະໜູນເຄືອຂ່າຍ, ການຈັດການດ້ານຄວາມຮູ້



I. ຍຸດທະສາດ ສຳລັບປັບປຸງການຄ້າ ແລະ ອຸດສະຫະກຳ ພາກເອກະຊົນ ທີ່ອີງໃສ່ ຄປດ ເປັນພື້ນຖານ ລວມມີ:

- ⇒ ເສີມສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງໃຫ້ຊາວບ້ານເພື່ອຈັດຕັ້ງກຸ່ມການຜະລິດ ແລະ ການຕະຫຼາດ ຄປດ.
- ⇒ ປັບປຸງລະບົບບໍລິການ ສະໜັບສະໜູນທຸລະກິດວິສະຫະກິດຂະໜາດນ້ອຍ.
- ⇒ ສ້າງລະບຽບ ແລະ ຂັ້ນຕອນສຳລັບການກຳນົດໂກຕາຊຸດຄົ້ນ ແລະ ຄ່າພາສີ, ການອອກ ທະບຽນ ແລະ ການຄວບຄຸມ.
- ⇒ ເສີມສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງໃຫ້ສະມາຄົມຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຜູ້ຄ້າລະດັບແຂວງ/ລະດັບຊາດ.
- ⇒ ພັດທະນາລະບົບຕະຫຼາດ ແລະ ຂໍ້ມູນຂ່າວສານດ້ານລາຄາ.
- ⇒ ເຊື່ອມລະບົບ ການຕະຫຼາດ/ໂກຕາ ເຂົ້າກັບເງື່ອນໄຂ/ມາດຖານ ດ້ານຄວາມຍືນຍານທາງນິ ເວດກະສິກຳ.
- ⇒ ເພີ່ມຄຸນຄ່າໂດຍການນຳໃຊ້ເຕັກນິກການຄວບຄຸມຄຸນນະພາບ ແລະ ການປຸງແຕ່ງ ເຂົ້າ ກະທົບ.
- ⇒ ສຶກສາທ່າແຮງ ກ່ຽວກັບການນຳໃຊ້ລະບົບການຄວບຄຸມມາດຖານ ເຊັ່ນ: ການຍັງຍືນຜະລິດ ພັນ.
- ⇒ ເຊື່ອມ ຄປດ ເຂົ້າກັບການທ່ອງທ່ຽວ.
- ⇒ ເມື່ອມີການສົ່ງເສີມໃນວົງກວ້າງ, ຕ້ອງເລັ່ງໃສ່ຫຼາຍຊະນິດ ຄປດ ທີ່ເໝາະສົມກັບລະບົບນິເວດ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ຕະຫຼາດ ໃນພື້ນທີ່, ແທນທີ່ຈະເນັ້ນໃສ່ຊະນິດເດັ່ນ ຊະນິດດຽວ.
- ⇒ ຕິດຕາມຕະຫຼາດ ແລະ ນະໂຍບາຍຂອງພາກພື້ນ.
- ⇒ ໃຊ້ຊ່ຽວຊານ ຊ່ວຍດຳເນີນການສຶກສາຄວາມເປັນໄປໄດ້ ກ່ຽວກັບຜະລິດພັນທີ່ເປັນນຳ້ມັນ ສະກັດ ຈາກພືດ, ຢາພື້ນເມືອງຈີນ, ຢາງໃສ ແລະ ຢາງຍ້ວຍ, ເຄື່ອງຫັດຖະກຳຫວາຍ ແລະ ໄມ້ປ່ອງ, ໆລໆ.
- ⇒ ສ້າງຄວາມສາມາດໃນການສຶກສາກ່ຽວກັບຕະຫຼາດ.

II + VI. ຍຸດທະສາດສຳລັບ ການວາງແຜນນຳໃຊ້ທີ່ດິນ ແລະ ອະນຸລັກຊີວະນາໆພັນ ໂດຍຊຸມຊົນ ທີ່ອີງໃສ່ ຄປດ ເປັນພື້ນຖານ, ລວມມີ:

- ⇒ ສຳຫຼວດວ່າ ປະຊາຊົນນຳໃຊ້ປ່າເພື່ອຫຍັງ ແລະ ມີຜົນກະທົບແນວໃດ.
- ⇒ ສະໜັບສະໜູນຂະບວນການແກ້ໄຂບັນຫາດ້ານການອະນຸລັກ ໂດຍການສ້າງລະບຽບ ຫຼື ສັນຍາຄຸ້ມຄອງແບບຍືນຍານ ສຳລັບແຕ່ລະຜະລິດພັນ ແທນທີ່ຈະເອົາໝົດຜືນປ່າ.



- ⇒ ນຳໃຊ້ສັນຍາຄຸ້ມຄອງແບບຍືນຍານນີ້ ໃນເວລາດຳເນີນການແບ່ງດິນແບ່ງປ່າ ແທນທີ່ຈະແບ່ງດິນພຽງຢ່າງດຽວ.
- ⇒ ກຳນົດກອບ ສຳລັບການນຳໃຊ້ເຂດປ່າ ຮ່ວມກັນຫຼາຍບ້ານ (ເບິ່ງກ່ອງສັງລວມບົດຮຽນຂ້າງລຸ່ມ).

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງປ່າຮ່ວມກັນຫຼາຍບ້ານ (Foppes & Dechainaux, 2000)

ໝູ່ບ້ານອ້ອມຮອບປ່າສະຫງວນເຊບັງນວນ ທີ່ສາລະວັນ ເຄີຍເປັນໝູ່ບ້ານທຸກຍາກ, ຂາດເຂົ້າກິນ ແລະ ເປັນທີ່ ເປັນປະຈຳ. ໃນຊ່ວງ 6 ປີ ຜ່ານມາ ທາງພາກລັດໄດ້ຂົນຂວາຍໃຫ້ປະຊາຊົນໃນບ້ານເຫຼົ່ານີ້ ຍົກຍ້າຍຖິ່ນຖານອອກຈາກເຂດປ່າສະຫງວນໄປຢູ່ໃນເຂດທີ່ມີພື້ນທີ່ບໍ່ອຸດົມສົມບູນ. ປະຊາຊົນກໍຍັງສືບຕໍ່ຫາປາ, ເກັບ ຄປດ, ເອົາສັດເຂົ້າໄປລ້ຽງ, ເກັບພືນ, ລັກລອບ ລ່າສັດ ແລະ ຕັດໄມ້ ໃນເຂດປ່າສະຫງວນ. ການຊ່ວງຊິງ ຍາດແຍ່ງໃນການເກັບຊັບພະຍາກອນທີ່ມີຢູ່ຢ່າງຈຳກັດອັນນີ້ ໄດ້ນຳໄປສູ່ການເກີດຂໍ້ຂັດແຍ່ງກັນຂຶ້ນລະຫວ່າງບ້ານ. ເພື່ອສ້າງຄວາມເຂົ້າໃຈທີ່ເອກະພາບກັນ ເຖິງຄວາມຈຳເປັນໃນການນຳໃຊ້ ແລະ ອະນຸລັກປ່າໄມ້, ໂຄງການສົ່ງເສີມການນຳໃຊ້ ຄປດ ແບບຍືນຍານ ໄດ້ຈັດກອງປະຊຸມ ແລະ ນຳເອົາຊາວບ້ານຈາກບ້ານຕ່າງໆ ເຖິງ 20 ບ້ານ ມາປຶກສາຫາລືຮ່ວມກັນ. ກອງປະຊຸມໄດ້ນຳໄປສູ່ ການມີຂໍ້ຕົກລົງຮ່ວມກັນກ່ຽວກັບລະບຽບການນຳໃຊ້ປ່າໄມ້ ເຊິ່ງເປັນພື້ນຖານທີ່ຈະໃຊ້ໃນການກຳນົດລາຍລະອຽດກັນໃຫ້ແຈ້ງຕື່ມ ໃນກອງປະຊຸມຂັ້ນຕໍ່ໄປ. ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມທັງໝົດ ລວມທັງຕົວແທນຈາກເມືອງ ແມ່ນມີຄວາມກະຕືລືລົ້ນ ໃນການສືບຕໍ່ຂະບວນການ.

- ⇒ ເຂົ້າຊ່ວຍຊາວບ້ານ ເຊື່ອມໂຍງຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານ ເຂົ້າກັບຄວາມຮູ້ທາງວິທະຍາສາດ ໂດຍຕໍ່ຍອດຈາກຄວາມເປັນຫ່ວງຂອງທ້ອງຖິ່ນທີ່ມີຕໍ່ການຫຼຸດລົງຂອງ ຄປດ.
- ⇒ ສວຍໂອກາດເຂົ້າຫາອຳນາດການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ ໂອ້ລົມ ໂນ້ມນ້າວໃຫ້ເຫັນໄດ້ເຖິງຄວາມສຳຄັນ ຂອງການມີລະບຽບການນຳໃຊ້ຊັບພະຍາກອນໃນທ້ອງຖິ່ນ.
- ⇒ ສ້າງວິທີການສຳລັບປະເມີນ ແລະ ຕິດຕາມ ສະຖານະພາບ ຂອງ ຄປດ ທີ່ເຊື່ອຖືໄດ້.
- ⇒ ຈັດຕັ້ງອົງກອນຖາວອນສຳລັບການລວບລວມ ແລະ ເກັບມ້ຽນ ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບພືດຕ່າງໆ.
- ⇒ ດຳເນີນການຄົ້ນຄວ້າ ກ່ຽວກັບຄວາມຍືນຍານ ແລະ ຜົນກະທົບທາງນິເວດ ຂອງການຊຸດຄົ້ນ ຄປດ ບຸລິມະສິດ ທີ່ມີຕະຫຼາດສິດໃສ.
- ⇒ ນຳໃຊ້ການສຶກສາ ປະເມີນຄຸນຄ່າ (ແຮງງານ ຕໍ່ກັບ ຄຸນຄ່າເປັນເງິນ) ແລະ ຜົນກະທົບທາງສິ່ງແວດລ້ອມ/ສັງຄົມ ທີ່ມີຕໍ່ນະໂຍບາຍການພັດທະນາຊຸມນະບົດ ເພື່ອສົມທຽບຜົນປະໂຫຍດທີ່ໄດ້ຈາກການຈັດສັນປ່າ ເພື່ອ ຄປດ ແລະ ການນຳໃຊ້ທີ່ດິນປະເພດອື່ນ.
- ⇒ ສ້າງ ຫຼື ອະນຸລັກແຫຼ່ງແນວພັນ ຄປດ ໃນຖິ່ນ ເມື່ອການນຳເອົາ ຄປດ ອອກມາປູກອອກຖິ່ນມີຄວາມຫຍຸ້ງຍາກ.
- ⇒ ຈັດສັນ ຄປດ ທີ່ມີໃນທຳມະຊາດ ເພື່ອເພີ່ມຜະລິດຜົນ.

III. ຍຸດທະສາດ ການພັດທະນາຄວາມສາມາດ ເພື່ອເສີມຂະຫຍາຍບົດບາດຂອງ ຄປດ ລວມມີ:

- ⇒ ສ້າງໂຄງການສະເພາະສໍາລັບຊຸມເຜົ່າທີ່ດ້ອຍໂອກາດ ເພື່ອໃຫ້ເຂົາເຈົ້າເປັນເຈົ້າຕົນເອງໄດ້ ໃນດ້ານສັງຄົມ, ດ້ານການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມຍາກຈົນ, ການຮັກສາມໍລະດົກທາງຮີດຄອງປະເພນີ ວັດທະນະທໍາ ແລະ ການປົກປັກຮັກສາສິ່ງແວດລ້ອມ.
- ⇒ ສ້າງເຄືອຂ່າຍ ແລະ ໂຄງການຝຶກອົບຮົມ ລະດັບບ້ານ ເພື່ອພັດທະນາວິທີການ ການຜະລິດ ແລະ ຈັດສັນ ຄປດ ໃນປ່າທໍາມະຊາດ ແລະ ປ່າປູກ.
- ⇒ ຝຶກອົບຮົມໃຫ້ພະນັກງານສິ່ງເສີມຈາກຂະແໜງການກະສິກໍາ, ສາທາ, ສຶກສາ ແລະ ສະຫະພັນຍິງ ເພື່ອສ້າງຈິດສໍານຶກ ກ່ຽວກັບບົດບາດຂອງ ຄປດ ໃນການຄຳປະກັນສະບຽງ, ການອະນຸລັກຊີວະນາໆພັນ ແລະ ວັດທະນະທໍາ.
- ⇒ ຝຶກອົບຮົມຊາວບ້ານ ກ່ຽວກັບການຈັດສັນຊັບພະຍາກອນປ່າໄມ້ ແບບຍືນຍານ.
- ⇒ ພັດທະນາເອກະສານ ແລະ ວັດສະດຸ ສໍາລັບອົບຮົມ ແລະ ສິ່ງເສີມ ກ່ຽວກັບບົດບາດຂອງ ຄປດ ຕໍ່ດ້ານໂພສະນາການ ແລະ ສຸຂະພາບ ແລ້ວນໍາໄປສອດເຂົ້າໃນຫຼັກສູດການສຶກສາລະດັບມະຫາວິທະຍາໄລ.
- ⇒ ສິ່ງເສີມການເຄືອຂ່າຍກັນ ລະຫວ່າງອົງກອນຕ່າງໆ ກັບ ກຸ່ມຊາວບ້ານ, ຜູ້ປະກອບການ ແລະ ພາກເອກະຊົນໃນທ້ອງຖິ່ນ.
- ⇒ ປັບປຸງຄວາມເຂັ້ມແຂງ ດ້ານການຈັດຕັ້ງຂອງຊຸມຊົນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບ ຄປດ (ມີຄວາມຈໍາເປັນ ຕ້ອງມີການເຂົ້າໄປຊ່ວຍເອື້ອອໍານວຍຂະບວນການ).
- ⇒ ອົບຮົມນັກຄົ້ນຄວ້າກ່ຽວກັບ ເຕັກນິກການສຶກສາແບບເລັ່ງລັດ (RRA/PRA) ແລະ ການສື່ສານລະຫວ່າງກຸ່ມຕ່າງວັດທະນະທໍາ.
- ⇒ ດັດປັບນະໂຍບາຍ ເພື່ອຄຳປະກັນດ້ານສິດທິໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ການຂຸດຄົ້ນ ແລະ ດ້ານການຄ້າ ສໍາລັບກຸ່ມຜູ້ທຸກຍາກ ແລະ ກຸ່ມຜູ້ຍິງ ໂດຍຜ່ານການຮຽນຮູ້ຈາກການຈັດຕັ້ງກຸ່ມ ຜູ້ຊົມໃຊ້.

IV. ຍຸດທະສາດສໍາລັບການປູກ ຄປດ ລວມມີ:

- ⇒ ຈັດຕັ້ງລະບົບການເກັບກໍາ ແລະ ແລກປ່ຽນຄວາມຮູ້ພື້ນບ້ານ ກ່ຽວການປູກ ແລະ ນິເວດວິທະຍາ.
- ⇒ ກໍານົດ ແລະ ປົກປັກຮັກສາ ຊັບພະຍາກອນພັນທຸກໍາ.
- ⇒ ຄຳປະກັນດ້ານສິດທິ ກ່ຽວກັບຊັບສິນທາງປັນຍາ ສໍາລັບ ຄປດ ຂອງລາວ ດ້ວຍການອະນຸລັກ ຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງພັນທຸກໍາ.



- ⇒ ສ້າງລະບົບສວນກ້າ ແລະ ການຂະຫຍາຍພັນ ແລະ ການທົດລອງ ສຳລັບຊະນິດພັນທີ່ສຳຄັນ ພ້ອມດ້ວຍການຄົ້ນຄວ້າເພື່ອເຊື່ອມເອົາ ຄປດ ທີ່ປູກ ເຂົ້າໃນລະບົບການຜະລິດໄລຍະຍາວ ໃນເຂດທີ່ຄ້ອຍຊັນ.
- ⇒ ຄຳປະກັນຜົນສຳເລັດ ໂດຍການຮັບປະກັນໃຫ້ມີການຜະລິດ ຜະລິດພັນເປົ້າໝາຍ ອອກໃຫ້ ໄດ້ໄວ ຄືຕ້ອງ: ເຕີບໂຕໄວ; ມີຕະຫຼາດສິດໃສ ແລະ ພົ້ນຄົງ; ມີການນຳໃຊ້ຢ່າງຍືນຍານ; ມີສິດທິຄວາມເປັນເຈົ້າຂອງ, ລະບຽບການ ແລະ ລາຄາ ທີ່ເປັນທຳ.
- ⇒ ເລັ່ງໃສ່ການຍຸດຕິການເຮັດໄຮ່ເລື້ອນລອຍ.

V. ຍຸດທະສາດ ການຮັກສາບົດບາດຂອງ ຄປດ ໃນການຄຳປະກັນສະບຽງອາຫານ ແລະ ໃນຍຸດທະສາດ ການເອົາຕົວລອດ ສຳລັບຄອບຄົວຜູ້ຍາກຈົນ:

- ⇒ ເອົາກິດຈະກຳກ່ຽວກັບ ຄປດ ເຊື່ອມເຂົ້າໃນຍຸດທະສາດການດຳລົງຊີບ.
- ⇒ ໃຊ້ເຄື່ອງມືສຳຫຼວດແບບເລັ່ງລັດ ໃນການສຶກສາເຖິງບົດບາດຂອງ ຄປດ ໃນລະບົບການດຳລົງຊີບ.
- ⇒ ປົກປ້ອງໃຫ້ຄອບຄົວຍາກຈົນ ໄດ້ເຂົ້າເຖິງຊັບພະຍາກອນປ່າໄມ້.
- ⇒ ຊຸກຍູ້ສະໜັບສະໜູນແຜນງານ ຄປດ ຄື ໃຫ້ມັນເປັນສິ່ງທີ່ຕ້ອງໄດ້ສອດເຂົ້າໃນທຸກໂຄງການພັດທະນາຊຸມນະບົດ.
- ⇒ ທຳອິດຕ້ອງເນັ້ນໃສ່ການຄຳປະກັນສະບຽງອາຫານກ່ອນໝູ່ໝົດ ແທນທີ່ຈະເນັ້ນໃສ່ຍຸດທະສາດການສ້າງລາຍຮັບທີ່ອີງໃສ່ຕະຫຼາດທີ່ບໍ່ພົ້ນຄົງ.
- ⇒ ພິຈາລະນາເອົາອາຫານຈາກປ່າ ເຂົ້າໃນກິດຈະກຳທະນາຄານເຂົ້າ, ສິນເຊື່ອຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ກິດຈະກຳຄຳປະກັນສະບຽງ ອື່ນໆ.
- ⇒ ເອົາຜູ້ຍິງ ເຂົ້າຮ່ວມໃນການປົກສາຫາລື ແລະ ການຕັດສິນໃຈຕ່າງໆ ກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງຈັດສັນປ່າໄມ້.
- ⇒ ພິຈາລະນາເອົາ ການມີ ແລະ ການນຳໃຊ້ ອາຫານຈາກປ່າ ເຂົ້າເປັນເງື່ອນໄຂເພີ່ມ ໃນທຸກຂັ້ນຕອນຂອງການສຶກສາປະເມີນສະພາບການດຳລົງຊີບ.
- ⇒ ເອົາເຕັກນິກ ວິຊາການ ເຂົ້າຊ່ວຍ ສຳລັບການປັບປຸງການຄຸ້ມຄອງອາຫານຈາກປ່າ ແລະ ການປູກ ຄປດ.
- ⇒ ຄົ້ນຄວ້າທ່າແຮງຂອງຊະນິດພັນທີ່ເປັນອາຫານ ທີ່ຍັງນຳໃຊ້ກັນໜ້ອຍ ເຊັ່ນ: ແມງໄມ້.





ພາກທີ II: ຜະລິດພັນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ໃນປະເທດລາວ

ກ - ພຶດເປັນອາຫານ







ເຫັດ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ທັງໝົດ.
ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ທັງໝົດ.



ຕະກຸນ: **MANY FAMILIES.**

ຊື່ອື່ນໆ:	ວຽດນາມ:	ເມັມ.
	ໄທ:	ເຫັດ.
	ກຳປູເຈຍ:	ຟະດຽກ, ອິນເຢຍ, ໂປແປນ, ຕຣັງໂງກ, ຕຣາແຈກຄາ.
	ຈີນ:	ໂມ ທູງ, ຊັນ ຈູນ.
	ອັງກິດ:	mushrooms.

ພາກນີ້ ເປັນພາກພັນລະນາຂໍ້ມູນລວມ ກ່ຽວກັບເຫັດ, ສຳລັບຂໍ້ມູນສະເພາະ ສຳລັບແຕ່ລະຊະນິດນັ້ນ ຈະໄດ້ກ່າວເພີ່ມເຕີມ ໃນເວລາສະເໜີ ແຕ່ລະຊະນິດເຫັດ ໃນລະດັບຕໍ່ໄປ.

ເຫັດ ເປັນພືດຊັ້ນຕ່ຳທີ່ບໍ່ມີການສັງເຄາະແສງ ແລະ ບໍ່ມີການສ້າງສ່ວນທີ່ເປັນສີຂຽວ. ມັນເປັນສິ່ງມີຊີວິດ ທີ່ລວມມີທັງຈຳພວກເກີດຢູ່ເທິງສິ່ງເໜົາເປື້ອຍ (saprophytes); ທັງເກີດເທິງຕົ້ນພືດອື່ນ (epiphytes) ແລະ ເປັນພືດກາຝາກ. ຊາວບ້ານຂອງລາວ ຈັດເຫັດເປັນ 2 ປະເພດ ຄື: ເຫັດຂອນ (ແມ່ນປະເພດເຫັດ ທີ່ເກີດຕາມຂອນໄມ້ຕາຍ) ແລະ ເຫັດດິນ (ທີ່ເກີດຕາມໜ້າດິນ). ການສຶກສາ ຈັດປະເພດຂອງເຫັດຕ່າງໆ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນຈະແຈ້ງເທື່ອ. ໃນປະເທດຈີນ ໄດ້ສຶກສາພົບວ່າ ມີ 375 ຊະນິດ ທີ່ເກີດໃນປ່າ ແລະ ບໍລິໂພກໄດ້. ໃນປະເທດໄທ ເພິ່ນໄດ້ຄົ້ນພົບເຫັດເຖິງ 120 ຊະນິດ ເຊິ່ງຈັດຢູ່ໃນ 89 ຕະກຸນ ແລະ 39 ສະກຸນ. ເຫັດທີ່ມີຄວາມນິຍົມຫຼາຍແມ່ນເຫັດຢູ່ໃນສະກຸນເຫັດປວກ *Termitomyces sp.* ແລະ ພວກເຫັດແດງ *Russula delica* ເຊິ່ງຂາຍໃນຕະຫຼາດ 3.2 - 4.8 ດອນລາກິໂລ. ການສຶກສາເຫັດທີ່ດຳເນີນຢູ່ເມືອງໄຊທານີ ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ໄດ້ພົບເຫັນເຫັດທີ່ບໍລິໂພກໄດ້ 30 ຊະນິດ ທີ່ນອນຢູ່ໃນ 18 ຕະກຸນ ແລະ 11 ສະກຸນ. ການສຶກສາດັ່ງກ່າວ ເປັນການສຶກສາ ເຫັດ ຈາກປ່າໂຄກ ແລະ ຊະນິດເຫັດສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຢູ່ສະກຸນ *Russulaceae*.

ເຫັດ, ນອກຈາກທີ່ເປັນອາຫານແລ້ວ ຫຼາຍຊະນິດຍັງໃຊ້ເປັນຢາໄດ້ ຫຼາຍປະເພດ. ເຫັດສ່ວນຫຼາຍແມ່ນ ເກັບເອົາຈາກປ່າທຳມະຊາດ ແລະ ບໍລິໂພກພາຍໃນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ໃນລະດູຝົນ ເຫັດຫຼາຍຊະນິດ ກໍຖືກເກັບ ເພື່ອເປັນສິນຄ້າສ້າງລາຍຮັບເພີ່ມ ໃຫ້ແກ່ຫຼາຍຄອບຄົວ. ເຫັດ,





ໃນຫຼາຍປະເທດໃນພາກພື້ນ ໄດ້ກາຍເປັນສິນຄ້າຂາອອກ ສ້າງຜົນປະໂຫຍດໃຫ້ຫຼາຍພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຊັ່ນ: ຜູ້ເກັບກູ້, ຜູ້ປຸງແຕ່ງ ແລະ ຜູ້ທຳການຄ້າຂາຍ. ເຊັ່ນຕົວຢ່າງ ເທັດຫອມ ຫຼື ເທັດຊິຕາເກະ ທີ່ມີຢ່າງຫຼວງຫຼາຍໃນປ່າທຳມະຊາດ ຂອງພາກເໜືອ ວຽດນາມ ຊຶ່ງຂາຍກັນໃນລາຄາ 3.1- 5.6 ດອນລາ/ກິໂລແກ້ງ. ສຳລັບເທັດທຳມະຊາດ ຊະນິດອື່ນໆນັ້ນ ກໍ່ໃຊ້ກິນເປັນອາຫານປະຈຳວັນ. ວຽດນາມ ໄດ້ທຳການປູກເທັດທັງໃນເຂດພູດອຍ ແລະ ທົ່ງພຽງ ເຮັດໃຫ້ຫຼາຍຄອບຄົວ ມີລາຍຮັບ. ມີປະມານ 100,000 ຄອບຄົວ ປູກເທັດເໜືອງ (*Volvariella volvacea*) ໃນນັ້ນ ມີປະມານ 300,000 ຄົນ ທີ່ມີວຽກເຮັດງານທຳຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ແລະ ຫຼາຍກວ່າ 40% ຂອງເທັດທີ່ຜະລິດໄດ້ນັ້ນ ໄດ້ທຳການສົ່ງອອກ. ວຽດນາມ ຍັງສົ່ງເທັດຫູໜູ ທີ່ໄດ້ຈາກທຳມະຊາດ ອອກປະມານ 1,000 ໂຕນ/ປີ ເປັນມູນຄ່າເຖິງ 8 ລ້ານດອນລາ. ການຜະລິດເທັດຫູໜູຂາວ ແຕ່ລະປີມີປະລິມານເຖິງ 1,000 ໂຕນ ຊຶ່ງໃນນັ້ນ 3 ສ່ວນ ແມ່ນຖືກສົ່ງອອກ. ແຕ່ລະປີ ເພິ່ນສາມາດເກັບເທັດຫອມໄດ້ ປະມານ 120,000 ໂຕນ ຫຼື 38% ຂອງປະລິມານການຜະລິດທັງໝົດໃນໂລກ. ຈີນເປັນຜູ້ຜະລິດລາຍໃຫຍ່ທີ 2 ຂອງໂລກ ໃນນັ້ນ ມີການສົ່ງອອກເທັດຫອມແຫ້ງ ຕົກເປັນມູນຄ່າເຖິງ 20 ລ້ານດອນລາ/ປີ.

ການນຳໃຊ້

ມີເທັດຫຼາຍຊະນິດ ສາມາດກິນໄດ້ ແຕ່ວ່າມີຈຳນວນນຶ່ງ ທີ່ເປັນເທັດເບື້ອ ສະນັ້ນ ຕ້ອງມີຄວາມລະມັດລະວັງ ໃນການເກັບເທັດມາບໍລິໂພກເອງ. ເທັດຫຼາຍຊະນິດ ສາມາດນຳມາຕາກ ຫຼື ດອງເຫຼົ້າ ເພື່ອໃຊ້ເປັນຢາ ແລະ ກໍ່ມີເທັດຫຼາຍຊະນິດ ທີ່ນິຍົມກິນໃຊ້ເປັນສ່ວນປະສົມໃນອາຫານປະເພດຕ່າງໆຂອງລາວ, ໃຊ້ເຮັດສະຫຼັດ, ແກງ, ເອາະຫຼາມ ທີ່ເປັນອາຫານໂປດ ຂອງ ຊາວຫຼວງພະບາງ, ຂົ້ວ ຫຼື ໜັ່ງ. ເທັດ ຖືວ່າເປັນອາຫານທີ່ດີຕໍ່ສຸຂະພາບ ຍ້ອນມັນມີຄວາມອ່ອນນຸ້ມ, ຫອມ ແລະ ແຂບ.

ຄຸນລັກສະນະ

ເທັດ ແມ່ນ ໝາກ ຫຼື ສ່ວນທີ່ຜະລິດສະບັ ຂອງຕົວເຊື້ອລາ ສ່ວນທີ່ຢູ່ເທິງໜ້າດິນ ຊຶ່ງມີກ້ານທີ່ອາດມີ ຫຼື ບໍ່ມີ ວົງແຫວນ, ມີໝວກ ພ້ອມດ້ວຍ ຮາກ (mycelium) ທີ່ປະກອບຂຶ້ນຈາກຕາໜ່າງຂອງເສັ້ນໄຍ (hyphae) ທີ່ຢູ່ໃນພື້ນດິນ (ຫຼື ຢູ່ກ້ອງເບືອກໄມ້, ໄມ້ໂດກ ຫຼື ໃບໄມ້). ເທັດມີຂະໜາດຕ່າງໆ ຕັ້ງແຕ່ 0.5 ຊຕມ ຫາ 30 ຊຕມ ແລະ ມີຫຼາຍສີຕ່າງກັນ ເຊັ່ນ: ສີຂາວ, ສີເຫຼືອງ, ສີປົວ, ສີແດງ, ແດງຊຳ ແລະ ສີດຳ.

ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ເທັດພົບເຫັນຢູ່ໃນຫຼາຍປະເພດຖິ່ນອາໄສ ແລະ ພົບໄດ້ເກືອບທຸກບ່ອນໃນປະເທດລາວ ແຕ່ສ່ວນຫຼາຍນັ້ນ ມັກພົບເຫັນໃນປ່າໂຄກ, ປ່າປະສົມ ແລະ ປ່າໄມ້ກໍ່. ມີເທັດທີ່ກິນໄດ້ ຫຼາຍຊະນິດ ທີ່ເຮັດບົດບາດໃນການຊ່ວຍຕົ້ນໄມ້ທີ່ມັນອາໄສຢູ່ ດຶງດູດເອົາສານອາຫານພືດພໍຮັສ ໂດຍທີ່ຮາກບໍ່ຢັງຜະໜັງຈຸລັງ ຂອງຕົ້ນເຈົ້າພາບ.



ສ່ວນປະກອບສໍາຄັນ

ເັດ ບັນຈຸມີ ໂປຣຕິນ ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ, ມີທາດນໍ້າມັນ, ກາກບອນ, ວິຕາມິນ B1 ແລະ B2, ວິຕາມິນ A (ສະເພາະໃນເັດທີ່ມີສີເຫຼືອງ), ວິຕາມິນ C (ຂ້ອນຂ້າງຕໍ່າ). ທຸກຂະນິດເັດມີທາດເຫຼັກຕໍ່າ.

ການເກັບກູ້

ຢູ່ໃນປ່າທໍາມະຊາດ ສາມາດຫາເັດໄດ້ຕະຫຼອດປີ ແຕ່ມີບາງຂະນິດ ກໍ່ໄດ້ນໍາມາປູກຢູ່ໃນບ້ານ. ການເກັບເັດໃນປ່າ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຜູ້ຍິງ ເຊິ່ງເປັນທັງຜູ້ໄປຂາຍຢູ່ຕະຫຼາດ ຫຼື ຂາຍໃຫ້ແມ່ຄ້າຍ່ອຍ. ຊາວບ້ານຮູ້ໄດ້ດີວ່າ ເັດຂະນິດໃດກິນໄດ້ ແລະ ຂະນິດໃດເບື້ອ ໂດຍການສັງເກດ ເບິ່ງຮອຍແມງໄມ້ກັດ ຖ້າແມງໄມ້ກິນໄດ້ ຄົນກໍກິນໄດ້. ເັດເບື້ອ ແມ່ນສັງເກດຈາກການລອກທັງຂອງໝວກ (ດອກ) ຄືຈະບໍ່ສາມາດລອກເປັນເສັ້ນຕໍ່ກັນໄດ້ເຖິງຈອມ ຫຼື ດ້ວຍການສັງເກດເບິ່ງວົງແຫວນຢູ່ກ້ານ ຖ້າເປັນເັດເບື້ອ ວົງແຫວນຈະຢູ່ຕິດກັບໝວກ. ເັດທີ່ເກີດຈາກຂີ້ມ້າ ເຊື່ອກັນວ່າ ເປັນເັດເບື້ອ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດີກໜາ

ເັດທໍາມະຊາດ ເກີດຢ່າງຫຼວງຫຼາຍໃນລະດູຝົນ ໂດຍສະເພາະ ໃນປ່າໂຄກ ແລະ ປ່າເຫຼົ່າອ່ອນ. ຄອບຄົວນຶ່ງ ສາມາດເກັບເັດໄດ້ 10-20 ກິໂລ/ລະດູການ (ປະມານ 15 ວັນ/ປີ) ຈາກຫຼາຍປະເພດປ່າ. ຢູ່ພາກໃຕ້ ຂອງ ປະເທດລາວ ມີຫຼາຍຄອບຄົວສາມາດເກັບເັດໄດ້ ເຖິງ 100 ກິໂລ/ປີ ຈາກທົ່ງພຽງ, ປ່າດົງດິບ, ຕາມເປັນພູ ແລະ ປ່າປະສົມ ແລະ ສາມາດປະກອບສ່ວນ ຕໍ່ລາຍຮັບຂອງຄອບຄົວ ເຖິງ 2-4% ຂອງລາຍຮັບທັງໝົດ ທີ່ບໍ່ລວມລາຍຮັບຈາກເຂົ້າ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ທຸກຄົນມີຄວາມສາມາດໄປເກັບເັດໄດ້ໃນປ່າທໍາມະຊາດ. ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ຍັງບໍ່ທັນມີລະບົບການຄຸ້ມຄອງທີ່ຊັດເຈນ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບເັດບໍ່ໄດ້ກໍ່ໃຫ້ເກີດບັນຫາ ຫຼື ຄວາມເສຍຫາຍ ແລະ ສະບັດຂອງມັນກໍ່ສາມາດແຜ່ພັນໄດ້ງ່າຍ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ສະຖານະພາບຂອງມັນ ແມ່ນຂຶ້ນກັບສະຖານະພາບຂອງປະເພດປ່າ ໂດຍສະເພາະແມ່ນ ປ່າໂຄກ ແລະ ປ່າໄມ້ກໍ່ ເຊັ່ນຕົວຢ່າງ, ເັດແດງ (*Russula repida*) ເກີດໃນປ່າກໍ່ເທົ່ານັ້ນ ແລະ ເັດປວກ ເກີດຢູ່ໃກ້ກັບໂພນປວກ; ເັດບົດ ແລະ ເັດຂາວມັກ



ເກີດຢູ່ຕາມຂອນໄມ້ໃນປ່າຕະກູນໄມ້ຍາງ ສະນັ້ນ ການອະນຸລັກປະເພດປ່າ ແລະ ຊະນິດໄມ້ດັ່ງກ່າວ ຈຶ່ງຈະເປັນການຮັບປະກັນໃຫ້ມີເຫັດໄດ້ຕະຫຼອດໄປ.

ການປຸງແຕ່ງ

ເຫັດ ສ່ວນຫຼາຍບໍ່ສາມາດກິນດິບໄດ້ ນອກຈາກເຫັດບົດ, ເຫັດຫູໜູ ແລະ ເຫັດເຜາະ ແຕ່ເຖິງວ່າ ກິນດິບໄດ້ ກໍ່ບໍ່ແນະນຳໃຫ້ກິນ. ການປຸງແຕ່ງເຫັດ ແມ່ນຜ່ານຂະບວນການຂົ້ວ ປັ້ງ ຫຼື ໜັ່ງ ແຕ່ບາງຄັ້ງຄາວ ກໍ່ສາມາດເອືອບເກືອໄວ້ກັບນ້ຳມວກ. ບາງຊະນິດສາມາດຕາກແຫ້ງ ແລະ ສາມາດຮັກສາໄວ້ກິນດິນໄດ້. ເຫັດເພັກ ຫຼື ເຫັດຫວາຍ (*Trichostoma sp*) ສາມາດອງເຫຼົ້າ ແລະ ໃຊ້ເປັນຢາ. ເມື່ອຕົ້ມ ຫຼື ແກງເຫັດ ໃຫ້ໃສ່ເຂົ້າສານນຳ ຖ້າເຫັນວ່າ ເຂົ້ານັ້ນປຸງເປັນສີເຫຼືອງ ຫຼື ສີແດງ ສະແດງວ່າ ເຫັດນັ້ນເປັນເຫັດເບື້ອ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ເຫັດອ່ອນ ຖືວ່າເປັນເຫັດທີ່ມີຄຸນນະພາບດີ ຖ້າເຫັດແກ່ລົດຊາດ ແລະ ຄວາມຫອມ ຈະຫຼຸດລົງ ພ້ອມທັງຍາກໃນການລ້າງ ແລະ ອານາໄມ.

ການຕະຫຼາດ

ເຫັດ ສາມາດພົບເຫັນໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ເຊິ່ງຂາຍ ກັນໃນລາຄາປະມານ 0.2-3 ດອນລາ/ກິໂລ (ສິດ) ຫຼື 6-7 ດອນລາ/ກິໂລ (ແຫ້ງ) ແລ້ວແຕ່ ຊະນິດ, ແລະ ປະກອບສ່ວນ 0.7 ດອນລາ/ ຄອບຄົວ/ວັນ (ຕົວຢ່າງ ເຫັດກະດ້າງ ຫຼື ເຫັດ ບົດແຫ້ງ) ແລະ ເປັນລາຍຮັບລະຫວ່າງ 5-50 ດອນລາ/ປີ. ບາງຊະນິດເຫັດ ເຊັ່ນ ເຫັດແດງ ຖືກ ສົ່ງອອກໄປຂາຍທີ່ ປະເທດຈີນ, ເຫັດຫວາຍ ແລະ ເຫັດແປກທີ່ໄດ້ຈາກປ່າແປກ ແຂວງຊຽງຂວາງ ໄດ້ ສົ່ງຂາຍໄປປະເທດຍີ່ປຸ່ນ ໃນລາຄາ 100-150 ດອນລາ/ກິໂລ (ແຫ້ງ). ສຳລັບລາຄາ ຂອງບາງຊະ ນິດເຫັດ ໃຫ້ເບິ່ງ ໃນຕາຕະລາງ ໜ້າຕໍ່ໄປ.



ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ປະເທດລາວ ຍັງມີເງື່ອນໄຂຫຼາຍ ເພາະວ່າ ການຜະລິດເຫັດນີ້ ຈະບໍ່ມີຄວາມພຽງພໍຈັກເທື່ອ. ການຄຸ້ມຄອງ ຈັດສັນປ່າໄມ້ ແລະ ການປູກເຫັດຫຼາຍຊະນິດ ສາມາດເປັນແຫຼ່ງລາຍຮັບເສີມ ໃຫ້ ແກ່ຄອບຄົວໄດ້.

ຊື່: ພາສາລາວ	ຊື່: ວິທະຍາສາດ	ລາຄາ (ກີບ/ກລ)
ກຸ່ມ ເຫັດດິນ (grow on the ground)		2,000
ເຫັດລະໂງກ	<i>Amanita spp</i>	
ເຫັດເຜິ້ງ	<i>Boletus spp</i>	
ເຫັດໄຂ່	<i>Amanita spp</i>	
ເຫັດນຈຳໝາກ	<i>Russula spp</i>	
ເຫັດຖ່ານ	<i>Russula spp</i>	
ເຫັດໜ້າເສົ້າ	?	
ເຫັດໜ້າສົ້ວ/ໜ້າອ່ອນ	?	
ເຫັດໜ້າງົວ	?	
ເຫັດໜວດ	?	
ກຸ່ມເຫັດຂອນ (grow on dead wood)		2,000-10,000
ເຫັດບົດ	<i>Lentinus polychrous</i>	
ຫັດສະໝຸນ (ເຫັດຫູໜູ)	<i>Auricularis spp</i>	
ເຫັດຂາວ	<i>Lentinus squarrosulus</i>	
ເຫັດຫຍໍ່	?	
ເຫັດແຂມ	?	
ກຸ່ມເຫັດປວກ		5,000-20,000
ປວກໃຫຍ່	<i>Termitomyces schimperi</i>	
ປວກຟານ	<i>Termitomyces robustus</i>	
ປວກຂອນ	<i>Termitomyces albuminosus</i>	
ປວກໂກນ້ອຍ	<i>Termitomyces microcarpus</i>	
ກຸ່ມເຫັດເຜາະ		15,000-30.000
ເຜາະຝ້າຍ	<i>Astraeus spp</i>	
ເຜາະໜັງ	<i>Astraeus spp</i>	
ກຸ່ມເຫັດແສດ		5,000-25,000
ເຫັດແສດນ້ອຍໄຂ່	<i>Cantharellus/ Craterellus spp</i>	
ເຫັດແສດໃບກຸ້ງ		
ເຫັດແສດໃຫຍ່		
ເຫັດແສດໃຫຍ່		5,000-8,000

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຢູ່ປະເທດລາວ ແລະ ປະເທດໄທ ໄດ້ມີຂະບວນການ ປູກເຫັດ ເຊັ່ນ: ເຫັດນາງໂລມ, ເຫັດນາງຟ້າ, ເຫັດ ຂາວ, ເຫັດເພືອງ ແລະ ເຫັດບົດ. ອຸປະກອນໃຊ້ເຂົ້າ ໃນການປູກເຫັດ ມີ: ຂີ້ເລື້ອຍ, ເຂົ້າປຽນ, ແຮ່ຍົບຊຳ, ຖົງຢາງ, ເຊື້ອເຫັດ, ເຫຼົ້າ, ຍອງຝ້າຍ ແລະ ໂຖ. ຂະ ໜາດຂອງເຮືອນເພາະຊຳ ແມ່ນອີງຕາມຈຳນວນ ຖົງເພາະຊຳທີ່ຕ້ອງການ ຕົວຢ່າງ ຫ້ອງ 4x4 ແມັດ ສາມາດປັນຈຸໄດ້ 500 ຖົງ. ເຮືອນເພາະຊຳ ສາມາດ ເຮັດໄດ້ດ້ວຍໄມ້ໄຜ່ທຳມະດາ. ຂີ້ເລື້ອຍຕ້ອງໄດ້ຮ່ອນ ກ່ອນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມີຂີ້ຝຸ່ນ, ເຂົ້າປຽນ ແລະ ແຮ່ຍົບຊຳ ຈະຖືກນຳມາປະສົມກັບຂີ້ເລື້ອຍທີ່ສະອາດ ແລະ ພົມດ້ວຍນ້ຳ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ຈຶ່ງເອົາສ່ວນປະສົມທັງ ໝົດນັ້ນ ມາຍັດໃສ່ຖົງໃຫ້ແໜ້ນ ຮັບປະກັນບໍ່ໃຫ້ລົມຕິດຄ້າງຢູ່ໃນຖົງ ແຕ່ລະຖົງມີນ້ຳໜັກ ປະມານ 1 ກິໂລ ແລ້ວນຳໄປໜຶ້ງ ປະມານ 3-4 ຊົ່ວໂມງ ຢູ່ໃນພູຍທີ່ບັນຈຸໄດ້ປະມານ 100-120 ຖົງ. ຫຼັງຈາກນັ້ນ ປ່ອຍເຊື້ອເຫັດໃສ່ແຕ່ລະຖົງ ດ້ວຍມື ແຕ່ວ່າ ມີນິ້ນຕ້ອງໄດ້ລ້າງໃຫ້ສະອາດດ້ວຍນ້ຳ ແລະ ເຫຼົ້າ. ແຕ່ລະຖົງຈະປ່ອຍ ເຊື້ອເຫັດໃສ່ 15-20 ຈຸດ ແລ້ວປິດ ແລະ ຕັ້ງໄວ້ໃນຫ້ອງ ໃຫ້ຊື່. ຖົງເພາະ ເຫັດຈະຖືກຫົດນ້ຳ ຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝີ ແລະ ຈະຖືກເປີດອອກຫຼັງຈາກ 1 ອາທິດ. ເຫັດຈະປົງ ແລະ ເກັບໄດ້ ຫຼັງຈາກນັ້ນ 2-4 ອາທິດ.



ເອກະສານອ້າງອີງ

NTFPRL04, RFFR92, FAO1992, PMT90, DOAE, NWFPTBT, MSSF.

ຕະກຸນເຫັດຕໍ່ໄປນີ້ ເປັນຕະກຸນທີ່ສຳຄັນ ໃນປະເທດລາວ ແລະ ຈະໄດ້ພັນລະນາ ລະອຽດຕື່ມ ເປັນແຕ່ລະຕະກຸນ:

ຊື່ເປັນ ພາສາລາວ	ສະກຸນ	ຕະກຸນ	ລາຄາ (ສິດ) ດອນລາ/ກລ	ລາຄາ (ແຫ້ງ) ດອນລາ/ກິໂລ
ເຫັດບົດ	<i>Lentinus</i>	<i>Polyporaceae</i>	0.2-1	2-3
ເຫັດຫູໜູ	<i>Auricularia</i>	<i>Auriculariaceae</i>	0.2-1	ແຕ່ 1 ຂຶ້ນໄປ
ເຫັດເພືອງ	<i>Boletus</i>	<i>Boletaceae</i>	0.2-2	ບໍ່ໄດ້ຕາກແຫ້ງ
ເຫັດປວກ	<i>Termitomyces</i>	<i>Amanitaceae</i>	0.5-3	
ເຫັດລະໂງກ	<i>Amanita</i>	<i>Amanitaceae</i>	0.2-2	
ເຫັດດິນ	<i>Russula</i>	<i>Russulaceae</i>	0.2-1	
ເຫັດອື່ນໆ ແຕ່ບໍ່ຮູ້ກຸ່ມສະກຸນ ໃນພາສາລາວ				
ເຫັດເຜາະ	<i>Astraeus</i>	<i>Sclerodermataceae</i>	1.5-3	
ເຫັດຕີນກັບແກ້	<i>Schizophyllum</i>	<i>Schizophyllaceae</i>	0.5-1	
ເຫັດຕີນແຮດ	<i>Trichostoma</i>	<i>Trichotomaceae</i>	0.5-1	
ເຫັດແສດ	<i>Cantharellus</i>	<i>Cantharellaceae</i>	0.5-2.5	ສູງເຖິງ 25

ຈຳພວກເຫັດບົດ ຫຼື *Lentinus* group

ຕະກຸນ: **POLYPORACEAE.**

ໃນ ສປປ ລາວ ໄດ້ພົບ 6 ຊະນິດ ໃນກຸ່ມເຫັດບົດ ເຊິ່ງລວມມີ ເຫັດບົດ/ເຫັດກະດ້າງ (*Lentinus polychrous*), ເຫັດຫອມ (*L. edoles*), ເຫັດຂາວ (*L. squarrosulus*), ເຫັດໄຜ່, ເຫັດຫູກວາງ (*L. strigosus*), ເຫັດຕີນປົກ (*L. sajor-caju*) ແລະ ເຫັດຟານ (*L. volemus*) ໃນຈຳນວນນີ້ ມີ ພຽງບາງຊະນິດທີ່ໄດ້ນຳມາບັນລະຍາຍ ໃນລຳດັບຕໍ່ໄປນີ້.

ເຫັດບົດ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຫັດກະດ້າງ.

Lentinus polychrous.



ເຫັດບົດ ແມ່ນເຫັດທີ່ຮູ້ກັນດີທີ່ສຸດ ສາມາດກິນດິບ ຫຼື ປຸງແຕ່ງກ່ອນກໍໄດ້ ແລະ ສາມາດເກັບໄດ້ 2 ເທື່ອ/ຕໍ່ປີ ເຊັ່ນ ຈາກເດືອນພຶດສະພາ-ມິຖຸນາ ແລະ ເດືອນ ກັນຍາ-ທັນວາ. ດອກອ່ອນຂອງມັນມີສີນ້ຳຕານ ຫາ ນ້ຳຕານເຂັ້ມ, ມີຂະໜາດ 5-8 ຊຕມ. ນຶ່ງຄົນ ສາມາດເກັບເຫັດບົດໄດ້ 5-6 ກິໂລ/ມື້ (ເຫັດ10 ດອກ ມີນ້ຳໜັກປະມານ 0.4 ກິໂລ) ໃນ 1 ເຮັກຕາ ສາມາດເກັບເຫັດໄດ້ປະມານ 3-9 ກິໂລ. ເຫັດບົດອ່ອນສົດ ຂາຍກັນ ໃນລາຄາ 2-3 ດອນລາ/ກິໂລ ສ່ວນເຫັດທີ່ແກ່ ຂາຍໄດ້ໃນລາຄາ 0.6 ດອນລາ/ກິໂລ ເທົ່ານັ້ນ. ໃນເມື່ອ ຂາຍຂ້າມໄປຝັ່ງໄທ ເຫັດບົດສົດ ໄດ້ລາຄາປະມານ 3 ດອນລາ/ກິໂລ ຫຼື ຖ້າວ່າເຫັດແຫ້ງ ຈະໄດ້ 1.2 ດອນລາ/ກິໂລ. ຖ້າເກັບ ເຫັດບົດໄດ້ໃນຈຳນວນຫຼາຍ ແລະ ຄຸນນະພາບດີ ກໍ່ຈະຂາຍເຂົ້າຕະຫຼາດ ແຕ່ສ່ວນຫຼາຍແລ້ວ ຄອບ ຄົວຈະເກັບເພື່ອບໍລິໂພກເອງ ແລະ ເຫັດຊະນິດນີ້ ຍັງບໍ່ໄດ້ຖືກຖືວ່າລົດໜ້ອຍຖ້ອຍລົງໃນທຳມະຊາດ. ເຫັດບົດ ຖ້າວ່າໄດ້ນຳໄປຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ ໃນເວລານັ້ນ ຈະຖືກ ເອີ້ນວ່າເຫັດກະດ້າງ. ເຫັດແຫ້ງນີ້ ກ່ອນຈະນຳມາບໍລິໂພກຕ້ອງໄດ້ຕົ້ມກ່ອນ ປະມານ 15 ນາທີ ຈົນເຫັນວ່າ ມັນອ່ອນຈຶ່ງທຳການ ປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານຕໍ່ໄປ. ເຫັດບົດ ມັກເກີດຢູ່ໃນປ່າ ຕະກູນໄມ້ຍາງ ຕາມຂອນໄມ້ທີ່ຕາຍມາແລ້ວ ເປັນເວລາ 2-3 ປີ ແລະ ກໍ່ເກີດຢູ່ໃນໄມ້ຕາຍຂອງປ່າປະສົມ, ປ່າໂຄກ ແລະ ຢູ່ເທິງໄມ້ຕາຍ ໃກ້ແຄມຫ້ວຍ ເຊັ່ນ: ໄມ້ແຕ້ຂ່າ, ໄມ້ແຕ້ໜາມ, ໄມ້ແຕ້ຮໍ່. ນອກຈາກນີ້ ເຫັດບົດ ຍັງສາມາດປູກໄດ້ ຢູ່ເທິງໄມ້ແຫ້ງຂອງຫຼາຍຊະນິດ.

ເຫັດຫອມ

Lentinus edodes.

- ຊື່ອື່ນ: ຢີ່ປຸ່ນ: ຊິຕາເກະ.
- ໄທ: ເຫັດຫອມ, ເຫັດຫອມສົດ.
- ຈີນ: ດົງງູ.
- ອັງກິດ: black mushroom, Chinese black mushroom, black forest mushroom, golden oak mushroom.

ເຫັດຫອມ ເປັນຊະນິດທີ່ມີການປູກກັນຫຼາຍ, ດອກມີຈອມສີແດງອ່ອນຫາສີແດງຊ້າ, ມີຂະໜາດ 5-10 ຊຕມ. ດ້ານເທິງຂອງດອກ ເປັນເກັດສີຂາວ, ດ້ານລຸ່ມເປັນພິມສີຂາວ (ບ່ອນທີ່ຜະລິດສະບໍ່). ເມື່ອເຫັດແຫ້ງຈະມີກິ່ນຫອມ ເປັນລັກສະນະກິ່ນໄມ້ ແລະ ຄວັນໄຟ - ເຫັດນີ້ ບໍ່ຄ່ອຍຖືກບໍລິໂພກດິບ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ ເຫັດຫອມ ທັງສິດ ແລະ ແຫ້ງ ສາມາດພົບໄດ້ໃນທຸກຮ້ານຄ້າ ໃນເຂດອາຊີ. ຖ້າຢາກຮັກສາເຫັດແຫ້ງໄວ້ໃຫ້ດີ ແມ່ນຕ້ອງໄດ້ໃສ່ຖົງຢາງຮັດແໜ້ນ ແລ້ວຮັກສາໄວ້ໃນບ່ອນອາກາດເຢັນ, ແຫ້ງ. ເຫັດຊີຕາເກາະ ຕ້ອງກອບ ແລະ ແຫ້ງ, ກ້ານຂອງມັນຫຍາບ ສະນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ຕັດອອກກ່ອນທີ່ຈະທຳການປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານ. ເຫັດຊີຕາເກາະ ສາມາດເອົາມາຂົ້ວ ຫຼື ແກງ ແລະ ໃຊ້ເຂົ້າໃນການປຸງແຕ່ງຫຼາຍປະເພດອາຫານ ລວມທັງ ໃນການຂົ້ວປົນກັບຊີ້ນ ແລະ ຕົ້ມຍຳ. ເຫັດຊະນິດນີ້ ເກີດຢູ່ຕາມໄມ້ກໍ່ແຫ້ງ ແລະ ເປັນຊະນິດເຫັດທີ່ປູກໄດ້ຜົນດີ ໃນປະເທດຈີນ.



ເຫັດຂາວ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຫັດຂອນຂາວ.

L. squarrosulus.

ເປັນເຫັດທີ່ຮູ້ຈັກກັນດີ ໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານລາວ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນໃນການຕົ້ມແກງ. ເຫັດຂາວມີລັກສະນະຄ້າຍຄືເຫັດບົດ, ດອກຈຸມຂອງເຫັດຂາວ ຈະເປັນສີຂາວ ແລະ ກາຍເປັນສີໝີນອ່ອນ ໃນເມື່ອແກ່, ດອກມີຂະໜາດ 2-8 ຊຕມ. ເຫັດຂາວນີ້ ມັກຖືກຕາກແຫ້ງໄວ້ ແລະ ຈາກນັ້ນ ກໍສາມາດກິນດິບໄດ້ແຕ່ກ່ອນຈະບໍລິໂພກ ກໍຈະໄດ້ນຳໄປແຊ່ນຳ ປະມານ 15 ນາທີ ເພື່ອໃຫ້ມັນອ່ອນ. ເຫັດຂາວມັກເກີດຢູ່ຕາມຂອນໄມ້ ຕະກູນຖົ່ວ ແລະ ຕະກູນໄມ້ຍາງ ໃນປະເພດປ່າໂຄກ ແລະ ປ່າເຫຼົ້າ, ເກີດດຽວ ຫຼື ເກີດເປັນຈຸ່ມສາມ ເຖິງຫົກດອກ. ເຫັດຂາວສາມາດເກັບໄດ້ບໍ່ນຶ່ງ ສອງເທື່ອ ຄື ຢູ່ລະຫວ່າງ ເດືອນ 3 - 5 ແລະ ເດືອນ 9-12. ຊາວບ້ານ ສາມາດເກັບເຫັດຂາວໄດ້ ລະຫວ່າງ 2-4 ກລ ຕໍ່ນີ້ ຕໍ່ຄົນ ແລະ ສາມາດຂາຍໄດ້ຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ໃນລາຄາ 2-3 ດອນລາຕໍ່ກິໂລສິດ ແລະ 1-2 ດອນລາຕໍ່ກິໂລແຫ້ງ. ເຫັດຊະນິດນີ້ ສາມາດປູກໄດ້ ຢູ່ຕາມຂອນໄມ້ແຫ້ງ ຂອງຫຼາຍຊະນິດໄມ້.



ກຸ່ມເຫັດຫູໜູ ຫຼື Auricularia group (Ear Mushrooms)

ຕະກຸນ: *AURICULARIACEAE.*

ເຫັດຫູໜູ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ກະຕັນ, ເຫັດຫູລົງ, ເຫັດຫູໄມ້.

ສະກຸນຂອງເຫັດຫູໜູ (Auricularia) ມີ 5 ຊະນິດ ທີ່ຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ ຂອງ ຊາວອາຊີ ເຊັ່ນ: ເຫັດຫູໜູດຳ (*Auricularia politricha*), ເຫັດຫູໜູແດງ (*A. auricular*), ເຫັດ ຫູໜູຮັ່ງເຜິ້ງ (*A. delicate*), ເຫັດຫູໜູຂາວ (*A. tenuis*) ແລະ ເຫັດຫູລົງ (*A. fuscosuccinia*). ມີເຫັດຫູໜູ 2 ຊະນິດ ທີ່ນຳໃຊ້ຫຼາຍ ໂດ້ນຳມາບັນລະຍາຍມາໃນທີ່ນີ້.

ໃນການປຸງແຕ່ງ ເຫັດຫູໜູດຳ ແລະ ເຫັດຫູໜູແດງ ແມ່ນຄ້າຍຄືກັນ: ພວກມັນຈະໝື່ນ, ກາຍເປັນສີດຳ- ໝື່ນ, ບາງ, ມີກິ່ນ ແລະ ບໍ່ມີລົດຊາດຫຼາຍ ແຕ່ຄົນມັກຍ້ອນມັນອ່ອນ ແລະ ກອບ. ເຫັດຫູໜູນີ້ ບາງ ບ່ອນ ກໍເອີ້ນວ່າເຫັດຫູໄມ້, ມັນມັກໃຊ້ເຂົ້າໃນການຕົ້ມແກງສົ້ມ ກິນຮ້ອນໆ. ຊາວຈີນ ມັກເອົາ ເຫັດຫູໜູດຳ ໃສ່ອາຫານປະເພດຕ່າງໆ ເພາະເຂົາເຈົ້າເຊື່ອວ່າ ມັນຊ່ວຍເຮັດໃຫ້ຫາຍໃຈສະດວກ, ເລືອດລົມແລ່ນສະດວກ ແລະ ເຮັດໃຫ້ສຸຂະພາບດີ. ໃນປະຈຸບັນນີ້ ໄດ້ມີການສຶກສາທາງການແພດ ເຖິງຜົນຂອງເຫັດຫູໜູ ຊຶ່ງເຫັນວ່າ ມັນມີເຄມີທີ່ສາມາດຢັບຢັ້ງເລືອດກ້າມ, ປ້ອງກັນພະຍາດເສັ້ນເລືອດ, ປ້ອງກັນໂລກຫົວໃຈ. ເຫັດຫູໜູສີດ ໃຊ້ນຳລ້າງໜ້ອຍດຽວກໍສະອາດໄດ້. ເຫັດຫູໜູແຫ້ງ ສາມາດ ເກັບໄວ້ໄດ້ຫຼາຍປີ. ເຫັດອ່ອນ ເອົາມາເຮັດແຫ້ງ ຈະມີຄຸນນະພາບກວ່າເຫັດແກ່ ເພາະເຫັດແກ່ຈະ ຫຍາບໂພດ. ເມື່ອແຫ້ງແລ້ວ ຈະເກັບໄວ້ໃນຖົງຢາງອັດໃຫ້ດີ ຫຼື ເອົາໄວ້ໃນໂຖແກ້ວ. ເຫັດຫູໜູແຫ້ງ ຈະໂພງຂຶ້ນຄືນ ໃນເມື່ອເອົາແຊ່ນ້ຳ 15-20 ນາທີ ຊຶ່ງຈະພອງຂຶ້ນເຖິງ ສີ່ ຫຼື ຫ້າເທົ່າ. ໃນປະເທດຈີນ ເຂົາເຈົ້າໄດ້ເຮັດແຫ້ງ ເຫັດຫູໜູດຳ ແລະ ຫູໜູແດງ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ໃນຖົງຢາງ ແລ້ວລົງອອກ.

ເຫັດຫູໜູດໍາ

Auricularia polytricha.

ຊື່ອື່ນ: black wood ear mushroom, ear fungus, jew's ear, tree ear, black fungus.



ເຫັດຫູໜູດໍາ ມັກພົບເຫັນຢູ່ຕາມຕົ້ນໄມ້ຕາຍ ຫຼື ຢູ່ເທິງງ່າໄມ້ຕາຍຂອງຕົ້ນໄມ້ທີ່ມີຊີວິດຢູ່. ມັນມີຮູບຊົງຄືຈອກ, ເມື່ອຍັງອ່ອນ ເປັນສີນ້ຳຕານໃໝ່ ແລະ ເມື່ອແກ່ຈະເປັນສີຄາມແກ່. ໜ້າເທິງຂອງດອກກ້ຽງ ແລະ ໜ້າລຸ່ມຂອງດອກມີຂົນ. ເຫັດຫູໜູດໍາ ມີດອກໜາກວ່າເຫັດຫູໜູຊະນິດອື່ນໆ ເມື່ອແທ້ໆຈະມີສີພິນເຂັ້ມຫາດໍາ. ໜ້າລຸ່ມທີ່ເປັນຄືນັ້ນມີສີພິນ. ເຫັດນີ້ ບໍ່ມີກ້ານ ຫຼື ມີ ກໍ່ບໍ່ພັດທະນາເຕັມສ່ວນ ແລະ ບໍ່ມີກີບ. ເຫັດຫູໜູຊະນິດນີ້ ມີຖິ່ນກໍາເນີດໃນເຂດອາຊີ ແລະ ໃນເກາະດອນຂອງມະຫາສະໝຸດປາຊີຟິກ. ໃນປະຈຸບັນ ໄດ້ມີການປູກກັນ ໃນຫຼາຍປະເທດຂອງທະວີບອາຊີ ແລະ ປະກອບເຂົ້າໃນຫຼາຍປະເພດອາຫານຂອງລາວ ແລະ ຈີນ.

ເຫັດຫູໜູແດງ

Auricularia auricular

ຊື່ອື່ນໆ: ຈີນ: ຍຸງແຮງ.
ອັງກິດ: red wood ear, cloud ear, Judas's ear.



ເຫັດຫູໜູແດງ ເປັນເຫັດທີ່ເກີດດ່ຽວ ມີຂະໜາດນ້ອຍກວ່າ ເຫັດຫູໜູດໍາ, ໜ້າເທິງຂອງດອກກ້ຽງ ສີຂຸ້ນຫາດໍາ ສ່ວນໜ້າລຸ່ມມີສີນ້ຳຕານ ແລະ ມີຂົນ. ເຫັດຫູໜູແດງ ເປັນທີ່ນິຍົມ ບໍລິໂພກກັນຫຼາຍ ເພາະວ່າມັນນຸ້ມດີ. ເຫັດຊະນິດນີ້ ພົບເຫັນ ຫຼາຍຢູ່ຕາມໄມ້ຕາຍ ໃນປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າປະສົມ. ມັນເກີດຢູ່ ທຸກລະດັບຄວາມສູງ ແລະ ມີທົ່ວໄປ ໃນ ປະເທດລາວ ແລະ ເຫັນມີຫຼາຍກວ່າເຫັດຫູໜູດໍາ.

ກຸ່ມເຫັດເຜິ້ງ ຫຼື Boletus group

ຕະກຸນ: **BOLETACEAE.**

ໃນປະເທດລາວພົບເຫັນຈຳພວກເຫັດເຜິ້ງ (*Boletus*) ຢູ່ 15 ຊະນິດ, ໃນນັ້ນ ມີຫຼາຍຊະນິດເປັນເຫັດເຜິ້ງ ແຕ່ຢ່າງນ້ອຍກໍມີ 7 ຊະນິດ ທີ່ກິນໄດ້ຫຼັງຈາກການປຸງແຕ່ງ. ໂດຍທົ່ວໄປ, ປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນເອີ້ນຊື່ ເຫັດກຸ່ມນີ້ ຕາມສີດອກຂອງມັນ ເຊັ່ນ: ເຫັດເຜິ້ງດຳ (*Boletus edulis*) ເພາະມີດອກສີດຳ, ເຫັດ ເຜິ້ງແດງ (*B. chrysenteron*) ເພາະວ່າດອກສີແດງ, ເຫັດເຜິ້ງຕື້ນເຫຼືອງ (*B. chromape*) ເພາະວ່າມີກ້ານເຫຼືອງ, ເຫັດເຜິ້ງເຫຼືອງ (*B. chrysenteroides*) ເພາະວ່າມີດອກເຫຼືອງ ແລະ ເຫັດນ້ຳເຜິ້ງ (*B. colossus*). ລັກສະນະເດັ່ນ ຂອງກຸ່ມເຫັດເຜິ້ງ ແມ່ນການມີດອກທີ່ໜາ. ດອກມີ ຂະໜາດແຕ່ 3-10 ຊຕມ, ດ້ານເທິງ ຂອງດອກມີເກັດ ຫຼື ບໍ່ມີເກັດ, ໃນເມື່ອຍັງອ່ອນ ມີຮູບຊົງມົນ ແຕ່ເມື່ອແກ້ຈະມີຮູບຊົງຈອກ. ພື້ນຂອງດອກມີສະບໍ່ຫຼາຍ, ກ້ານອ່ອນນຸ້ມມີຂະໜາດ 1-3 ຊຕມ ແລະ ເຫວືອອອກທາງລຸ່ມ, ເກີດຊື່ ຫຼື ເປັນລັກສະນະກຽວ ສູງເຖິງ 10 ຊຕມ, ບໍ່ມີວົງແຫວນ. ມັນເກີດຂຶ້ນຈາກໜ້າດິນ ເກີດດ່ຽວ ຫຼື ເກີດເປັນຈຸ່ມ 3-6 ດອກ ໃນປ່າໂຄກ. ຊະນິດທີ່ກິນໄດ້ ມີຄວາມອ່ອນນຸ້ມຫຼັງຈາກການຕົ້ມ, ມີກິ່ນໜອມ ແລະ ລົດຊາດດີ. ບາງຊະນິດເຫັດເຜິ້ງນີ້ ສາມາດ ເກັບໄດ້ 5-10 ກິໂລ/ມື້/ຄົນ, ຖ້າຂາຍໃນຕະຫຼາດຈະໄດ້ລາຄາ 1-2 ດອນລາ/ກິໂລ (ລິດ). ບາງ ຊະນິດສາມາດ ຕາກແຫ້ງໄດ້ ແລະ ຮັກສາໄວ້ໄດ້ດີ. ໃນລຳດັບຕໍ່ໄປນີ້ມີ 3 ຊະນິດເຫັດເຜິ້ງ ທີ່ໄດ້ ນຳມາພັນລະນາ.

ເຫັດເຜິ້ງດຳ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຫັດຕັບເຕົ້າ.

***Boletus edulis* Bull.**

ຊື່ອື່ນ: ອັງກິດ: cep, king bolete, or edible boletus.



ດອກເປັນຮູບຊົງຄັນຮິມ, ສີໝິ່ນເຂັ້ມ ແລະ ເຫຼື້ອມໃນ ເມື່ອປຸງກ. ກ້ານຂອງມັນຍາວ ແຕ່ 5-10 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ ແຕ່ 2-4 ຊຕມ, ກ້ານເຫວືອອອກໄປທາງກົກ ເຊິ່ງມີຂະໜາດເຖິງ 5 ຊຕມ. ບາງຄັ້ງ ເຫັດຊະນິດນີ້ ສູງເຖິງ 15-20 ຊຕມ, ມັກເກີດຢູ່ຕາມປ່າໄມ້ພຸ່ມ ຫຼື ກ້ອງຕົ້ນໄມ້ ຕາມປ່າທ່າງໆ ຫຼັງຈາກທີ່ຝົນຕົກແຮງ. ມັນມີລົດຊາດຂົມ ແຕ່ວ່າກໍຍັງກິນໄດ້ ເມື່ອປະສົມໃສ່ໃນຍຳສະລັດ ຫຼື ແກງໃສ່ກັບໝໍ້ໄມ້ ແລະ ຜັກຂະ ຄົນນຶ່ງ ສາມາດຫາໄດ້ແຕ່ 3-5 ກິໂລ/ວັນ.

ເຫັດເຜິ້ງເຫຼືອງ

Boletus chrysenteroides.

ເຫັດເຜິ້ງເຫຼືອງ ມີຮູບດອກເປັນຄັນຮີ່ມ ມີຂະໜາດ 7-10 ຊຕມ, ກ້ອງໃບມີຮູບລັກຊະນະຮັງເຜິ້ງ, ກ້ານຍາວ 5-10 ຊຕມ ແລະ ມີຂະໜາດ 2-4 ຊຕມ. ບາງຄັ້ງ ເຫັດນີ້ອາດສູງເຖິງ 10 ຊຕມ, ເປັນສີແດງຊັ້, ມັກພົບເຫັນຢູ່ໃຕ້ພູມ ຫຼື ຕົ້ນໄມ້ ໃນປະເພດປ່າໂຄກ ຫຼັງຈາກທີ່ຝົນຕົກແຮງ. ມັນເກີດດ່ຽວ ຫຼື ຢູ່ເປັນຈຸ້ມ ແຕ່ 3-4 ດອກ ແລະ ມັກໃຊ້ເຂົ້າໃນການຕົ້ມຍຳ ຫຼື ຕົ້ມສົ້ມ. ຄົນນຶ່ງ ສາມາດເກັບໄດ້ 3-5 ກິໂລ/ວັນ.



ເຫັດເຜິ້ງຕົ້ນເຫຼືອງ

Boletus chromape.

ເຫັດນີ້ ຄ້າຍຄືກັນກັບເຫັດເຜິ້ງດຳ ແຕ່ດອກຂອງມັນ ມີສີແດງ ຫຼື ຊົມພູ, ເມື່ອແກ່ໄປຈະປ່ຽນເປັນສີເຫຼືອງຊັ້. ດອກ ມີຂະໜາດ 3-10 ຊຕມ ກ້ານສີເຫຼືອງ ກິ່ງ ຍາວ 9-12 ຊຕມ ແລະ ມີຂະໜາດ 1-2 ຊຕມ. ຕາມທຳມະດາ ເຫັດນີ້ ຈະເກີດດ່ຽວຕາມປ່າແປກໃນລະດູຝົນ.

ກຸ່ມເຫັດປວກ ຫຼື Termitomyces group

ຕະກຸນ: *AMANITACEAE.*

ເຫັດປວກ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຫັດຕາບ, ເຫັດປວກຕາບ.

ຢູ່ໃນປະເທດລາວ ມີເຫັດປວກ 9 ຊະນິດ ແລະ ຫ່ງໝົດນັ້ນ ບໍລິໂພກໄດ້ຫຼັງຈາກການປຸງແຕ່ງ. ປະຊາຊົນລາວ ໃຫ້ຊື່ເຫັດປວກແຕກຕ່າງກັນໄປ ອີງຕາມສີ ຫຼື ສະຖານທີ່ເກີດຂອງມັນ ເຊັ່ນ: ເຫັດຕາບ

ໄກ່ນ້ອຍ, ເຫັດປວກເລົ່າ, ເຫັດຄົນ, ເຫັດຕາບຈິກ, ເຫັດຕາບ, ເຫັດປວກຕາບໃຫຍ່, ເຫັດຕາບດົງ ແລະ ເຫັດປວກຂາວ. ໃນຈຳນວນນີ້ ມີ 3 ຊະນິດ ທີ່ໄດ້ນຳມາປັນລະຍາຍ.

ເຫັດປວກ ເປັນຕະກູນທີ່ໃຫຍ່ ມີຫຼາຍຊະນິດທີ່ພົບເຫັນໃນລັກສະນະເປັນກຸ່ມໃຫຍ່ ທີ່ເກີດຢູ່ຕາມແຄມ ຫຼື ຢູ່ເທິງໂພນປວກ ໃນປ່າດົງດິບ, ປ່າປະສົມ, ປ່າເຫຼົ້າ ແລະ ປ່າໂຄກ. ມັນມີກິນຫອມກ່ອນຈະບານ. ຊາວຊົນນະບົດສາມາດເກັບເຫັດນີ້ໄດ້ ແຕ່ 5-20 ກິໂລ/ວັນ/ຄົນ ແລະ ຂາຍເຂົ້າໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ດ້ວຍ ລາຄາ 2-3 ດອນລາ/ກິໂລ (ສິດ) ຫຼື ຖ້າຂາຍໄປເມືອງໄທ ຈະໄດ້ 5-6 ດອນລາ/ກິໂລ. ຕາມທຳ ມະດາແລ້ວ ລະດູການເກັບເຫັດປວກນີ້ ແມ່ນມີຢູ່ຕະຫຼອດລະດູຝົນ. ເຫັດປວກໃຊ້ເຂົ້າໃນການຕົ້ມ ຫຼື ແກງທັງສາມາດເຮັດແຫ້ງ ຫຼື ເອົອບເກືອໄວ້ກິນດິນກໍໄດ້. ເຫັດປວກມັກເອົອບເກືອໄວ້ ແຕ່ 4-5 ຊົ່ວໂມງ ແລ້ວເອົາມາຕົ້ມ ເຊິ່ງຈະມີລົດຊາດສົ້ມ ອັນເປັນທີ່ນິຍົມໃນ ປະເທດລາວ. ປະເພດເຫັດທີ່ມີຄຸນຄ່ານີ້ ໄດ້ມີຄວາມພະຍາຍາມປູກມາແລ້ວ.

ເຫັດຕາບໄກ່ນ້ອຍ

Termitomyces microcarpus.

ເປັນເຫັດທີ່ນິຍົມ ແລະ ຮູ້ຈັກກັນດີ. ມັນເປັນເຫັດ ຂະໜາດນ້ອຍກ່ວາໝູ່ໝົດ ໃນກຸ່ມນີ້ ມີດອກສີຂາວ, ກ້ານຍາວ 3-5 ຊຕມ ແລະ ດອກກວ້າງ 0.1-0.2 ຊຕມ. ເຫັດຕາບໄກ່ນ້ອຍ ເກີດເປັນໝູ່ໃກ້ກັບໂພນ ປວກເທົ່ານັ້ນ ໃນໝູ່ນຶ່ງ ສາມາດມີເຖິງ 5 ກິໂລ.

ເຫັດປວກເລົ່າ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຫັດປວກຈິກ, ເຫັດປວກຟານ.

Termitomyces robustus.

ເປັນເຫັດທີ່ນິຍົມ ແລະ ຮູ້ຈັກກັນດີ. ເຫັດປວກເລົ່າ ມີດອກສີມື່ນຊຳ, ກ້ານສີຂາວໜາ 0.1-0.5 ຊຕມ ແລະ ຍາວ ແຕ່ 3-10 ຊຕມ, ເຄິ່ງນຶ່ງຂອງກ້ານແມ່ນ



ຢູ່ໃຕ້ດິນ. ເຫັດຂະນິດນີ້ ເກີດຢູ່ໃກ້ໂພນປວກໃນປ່າເລົ່າ (ເຊິ່ງເປັນທີ່ມາຂອງຊື່) ແລະ ຍັງພົບເຫັນ ໃນປ່າປະສົມ, ມັນເກີດເປັນໝູ່ໃຫຍ່ ເຊິ່ງອາດມີ ປະລິມານ ເຖິງ 10-15 ກິໂລ/ໝູ່. ປະຊາຊົນ ສາມາດເກັບໄດ້ 5-20 ກິໂລ/ຄົນ/ວັນ.

ເຫັດປວກຕາບໃຫຍ່

Termitomyces schimperi.

ເປັນຂະນິດທີ່ຮູ້ກັນດີທີ່ສຸດ, ມັນເປັນຂະນິດທີ່ໃຫຍ່ກວ່າໝູ່ ໃນກຸ່ມເຫັດປວກ, ມີດອກສີຂາວຫາໝີ່ນ ໃຫຍ່ເຖິງ 30 ຊຕມ, ກ້ານໜາສີຂາວ ໂດຍມີເຄິ່ງນຶ່ງ ຍັງຢູ່ໃນໃຕ້ດິນ ເລິກເຖິງ 10 ຊຕມ. ທັງໝົດກ້ານຍາວ 10-30 ຊຕມ ແລະ ໜາ 3-5 ຊຕມ. ເຫັດປວກຕາບໃຫຍ່ ມັກເກີດດ່ຽວ ຫຼື ເກີດເປັນໝູ່ 2-3 ດອກ ໃກ້ກັບໂພນປວກ ໃນປ່າດົງດິບ, ປ່າປະສົມ, ປ່າໂຄກ ແລະ ພື້ນທີ່ເປີດ ຫຼື ປ່າເລົ່າ. ປະຊາຊົນສາມາດເກັບໄດ້ ແຕ່ 1-3 ກິໂລ/ຄົນ/ວັນ.



ເບື້ອງຊ້າຍ ເຫັດຕາບໃຫຍ່ ແລະ ເບື້ອງຂວາ ເຫັດຕາບລາວ.

ກຸ່ມເຫັດລະໂງກ ຫຼື Amanita group

ຕະກຸນ: *AMANITACEAE.*

ເຫັດລະໂງກ

ຊື່ທ້ອງທ້ອງຖິ່ນ: ເຫັດລະງາກ, ເຫັດເມືອງກ.

ໃນປະເທດລາວ ມີເຫັດລະໂງກຢູ່ 10 ຂະນິດ, ຫຼາຍຂະນິດມີທາດເບື້ອ ແຕ່ວ່າ ໃນນັ້ນມີ 4 ຂະນິດ ທີ່ກິນໄດ້ ຫຼັງຈາກການປຸງແຕ່ງ. ປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນໃຫ້ຊື່ເຫັດລະໂງກ ໂດຍອີງຕາມສີຂອງມັນ ເຊັ່ນ ເຫັດລະໂງກແດງ, ເຫັດລະໂງກເຫຼືອງ, ເຫັດລະໂງກຂາວ ແລະ ເຫັດຂີ້ກະເດືອນ. ທັງ 4 ຂະນິດ ໄດ້ນຳມາພັນລະນາ ໃນທີ່ນີ້.

ດອກຂອງເຫັດລະໂງກມີເງົາເຫຼື້ອມ ເພາະວ່າ ມັນມີນ້ຳເມືອກໂອບຢູ່ຂ້າງເທິງ ເຊິ່ງບາງຄັ້ງ ກໍ່ກາຍເປັນລັກສະນະຂອງເກັດ. ເຫັດທີ່ຍັງອ່ອນເປັນລັກສະນະຮູບໄຂ່ ແລະ ມົນ, ຫຼັງຈາກນັ້ນ ມາຈຶ່ງກາຍເປັນຮູບຖ້ວຍມີຂະໜາດ 3-15 ຊຕມ. ຊັ້ນລຸ່ມຂອງດອກສີຂາວ, ກ້ານກ້ຽງ ແລະ ຊີ້ຍາວເຖິງ 20 ຊຕມ ແລະ ໜາ 1-2 ຊຕມ, ມີວົງແຫວນຢູ່ຂ້າງເທິງ ແລະ ມີກາບຫຸ້ມຕົ້ນກວາງ. ມັນເກີດດ່ຽວຢູ່ຕາມໜ້າດິນ ຫຼື ເກີດເປັນໝູ່ 2-6 ດອກ. ເຫັດລະໂງກຈຳນວນນຶ່ງມີທາດເບື້ອ, ສະນັ້ນ ທຸກໆຊະນິດຂອງເຫັດລະໂງກນີ້ ກ່ອນຈະກິນ ຕ້ອງໄດ້ຕົ້ມໃຫ້ສຸກດີ. ໃນເວລາຕົ້ມ ມັນຈະມີນ້ຳເມືອກອອກມາຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ແຕ່ວ່າ ມັນຈະອ່ອນ ແລະ ນຸ້ມ ມີກິ່ນ ແລະ ລົດຊາດດີ. ໃນປະເທດລາວ ພວກມັນເກີດໃນປ່າໂຄກ ຫຼື ປ່າແຈ້ງຫ່າງ, ຄົນນຶ່ງສາມາດເກັບໄດ້ 5-10 ກິໂລ/ວັນ. ບາງຊະນິດ ສາມາດເອື້ອເກືອໄວ້ກິນດິນ. ໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ມັນມີລາຄາ 1-2 ດອນລາ/ກິໂລ (ສິດ). ເຫັດລະໂງກ ເປັນເຫັດທີ່ນິຍົມຊົມຊອບ ໃນປະເທດລາວ ແລະ ພາກຕາເວັນອອກສ່ຽງເໜືອ ຂອງປະເທດໄທ ທີ່ເຂົ້າເຈົ້າຂາຍກັນ ເຖິງ 4-5 ດອນລາ/ກິໂລ.

ເຫັດລະໂງກແດງ

Amanita caesarea.

ໃນເມື່ອຍັງອ່ອນ ເຫັດຈະເປັນສີຂາວ ເມື່ອແກ່ ຈະກາຍເປັນສີແດງ, ດ້ານເທິງຂອງດອກກ້ຽງ ແລະ ເປັນຮູບຖ້ວຍ ມີຂະໜາດ 3-7 ຊຕມ. ພື້ນດອກ ເປັນສີເຫຼືອງ, ກ້ານກ້ຽງ ຊີ້ ສີຂາວ ຫຼື ເຫຼືອງ, ຍາວເຖິງ 10 ຊຕມ ແລະ ໜາ 0.5 -1 ຊຕມ. ມັນບໍ່ມີວົງແຫວນຢູ່ກ້ານ ແຕ່ມີກາບຫຸ້ມກົກກ້ານ, ມັນເກີດດ່ຽວ ຫຼື ເປັນກຸ່ມ 2-3 ດອກ. ຄົນນຶ່ງ ສາມາດເກັບໄດ້ 2-5 ກິໂລ/ວັນ ແລະ ຂາຍໃນລາຄາ 0.5-1 ດອນລາ/ກິໂລ (ສິດ). ເຫັດລະໂງກແດງ ບໍ່ຄ່ອຍເປັນທີ່ນິຍົມກັນຫຼາຍ ເທົ່າກັບເຫັດລະໂງກຂາວ.





ເັດລະໂງກເຫຼືອງ

Amanita hemibapha.

ດ້ານເທິງຂອງເັດລະໂງກເຫຼືອງບໍ່ມີເັດ ແລະ ເປັນສີເຫຼືອງ ຫຼື ສີເຫຼືອງຊໍ້າ. ເັດມີຂະໜາດ 3-8 ຊຕມ ພື້ນດອກສີຂາວ. ກ້ານກ້ຽງ ສີຂາວ ຍາວເຖິງ 15 ຊຕມ ແລະ ໜາ 1-2 ຊຕມ, ບໍ່ມີວົງແຫວນ ແຕ່ມີກາບໃຫຍ່ສີຂາວຫຸ້ມຕົນເັດ. ມັນມັກພົບເຫັນຢູ່ຕາມໜ້າດິນ, ເກີດດ່ຽວ ຫຼື ເປັນໝູ່ 2-3 ດອກ. ຄົນນຶ່ງ ສາມາດເກັບໄດ້ 1-3 ກິໂລ/ວັນ ແລະ ຂາຍກັນ ໃນລາຄາ 0.5-1 ດອນລາ/ກິໂລ (ສິດ) ໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ. ເັດລະໂງກເຫຼືອງ ມີຄວາມນິຍົມໜ້ອຍ ແຕ່ວ່າ ພົບເຫັນຫຼາຍກວ່າເັດລະໂງກຂາວ.



ເັດລະໂງກຂາວ

Amanita princes.

ເັດນີ້ ມີດອກສີຂາວ ແຕ່ວ່າ ຖ້າເປັນດອກແກ່ ຈະເປັນສີໝໍ້ນຽຢູ່ດ້ານເທິງ. ດອກກວ້າງແຕ່ 10-15 ຊຕມ, ກ້ານຍາວເຖິງ 25 ຊຕມ ແລະ ມີເສັ້ນຜ່າກາງເຖິງ 1-2 ຊຕມ. ມັນເກີດຊື່, ກ້ານບໍ່ມີວົງແຫວນ ແຕ່ມີດອກໃຫຍ່, ມັກເກີດດ່ຽວ ຫຼື ເປັນກຸ່ມ 2-3 ດອກ. ໃນນຶ່ງວັນ ສາມາດເກັບໄດ້ 3-5 ກິໂລ/ຄົນ ແລະ ມີລາຄາແຕ່ 1-2 ດອນລາ/ກລ (ສິດ). ເັດລະໂງກຂາວ ເປັນທີ່ນິຍົມ ຂອງຄົນລາວ ແລະ ໄທ ພາກຕາວັນອອກສ່ຽງເໜືອ.



ເຫັດຂີ້ກະເດືອນ

Amanita vaginata.

ເຫັດຂີ້ກະເດືອນ (ເອີ້ນຊື່ຕາມຮູບຮ່າງທີ່ຄ້າຍຄືຂີ້ກະເດືອນ) ມີດອກສີໝ້ໍນ ບໍ່ມີເກັດ. ດອກກວ້າງ 2-4 ຊຕມ, ມີກົບສີຂາວ. ກ້ານຊື່ ຍາວເຖິງ 10 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 0.5-1 ຊຕມ, ເຫວືອອອກທາງຕີນ ແຕ່ບໍ່ມີວົງແຫວນ. ມັນມັກເກີດດ່ຽວ, ນຶ່ງຄົນ ສາມາດຫາໄດ້ 0.3 ກິໂລຕໍ່ວັນ ແລະ ຂາຍໄດ້ໃນລາຄາ 1-2 ດອນລາ/ວັນ ໂດຍລວມກັບເຫັດລະໂງກຊະນິດອື່ນໆ.

ກຸ່ມເຫັດດິນ ຫຼື *Russula* group

ຕະກູນ: *RUSSULACEAE.*

ເຫັດດິນ

ໃນ ສປປ ລາວ, ສະກຸນ/ກຸ່ມເຫັດດິນ *Russula* ປະກົດມີ 10 ຊະນິດ ແລະ ສ່ວນຫຼາຍສາມາດບໍລິໂພກໄດ້ ຫຼັງຈາກປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກ ແຕ່ກໍມີຈຳນວນນຶ່ງທີ່ເບື້ອ ພ້ອມທັງມີກິ່ນເໝັນ ແລະ ລົດຂົມ. ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ຊື່ທາງວິທະຍາສາດ ຈຳນວນນຶ່ງ ແມ່ນໃຫ້ຕາມສີສັນຂອງພວກມັນ ເຊັ່ນ: ເຫັດແດງ, ເຫັດນ້ຳໝາກ (*Russula lepida*), ເຫັດໄຂ່ຂາວ (*R. delica*) ແລະ ເຫັດຖ່ານນ້ອຍ (*R. densifolia*) ຊຶ່ງໄດ້ ມີການພັນລະນາ ຢູ່ໃນລຳດັບຕໍ່ໄປນີ້. ອີກຈຳນວນນຶ່ງ ຂອງສະກຸນນີ້ກໍມີ ເຫັດຂາວເພັງ (*R. alboareolata*), ເຫັດນາເມືອງ (*R. cyanoxantha*), ເຫັດໄກ່ລາງຄອຍ (*R. emetica*), ເຫັດໄກ່ (*R. foetens*), ເຫັດໄກ່ຄອຍ (*R. heterophylla*), ເຫັດຖ່ານໃຫຍ່ (*R. nigricans*), ເຫັດໜ້າງົວ (*R. voriscens*). ບັນດາຊະນິດເຫັດ ໃນສະກຸນນີ້ ສາມາດຮູ້ໄດ້ງ່າຍ ເພາະວ່າ ໃນເວລາຍັງອ່ອນ ດອກຂອງມັນມີນ ຈາກນັ້ນ ກໍຈະບານອອກເປັນຮູບກະບອກ ແລ້ວແບນອອກ. ພວກມັນມີສີຕ່າງໆກັນ ໄປຕາມແຕ່ລະຊະນິດ ເຊັ່ນວ່າ: ແດງ, ເຫຼືອງ, ຂາວ, ເທົາ, ພ້າ, ມ່ວງ ແລະ ດຳ. ກ້ານ ແລະ ພື້ນ ກ້ອງດອກ ສ່ວນຫຼາຍຈະເປັນສີຂາວ; ຄວາມຍາວກ້ານ 3-8 ຊຕມ ແລະ ມີໜ້າຕ້າງ 0.5-2 ຊຕມ. ເຫັດດິນ ເກີດຢູ່ຕາມໜ້າດິນ ໃນປ່າດົງດິບ, ປ່າປະສົມ, ປ່າເລົ່າ ແລະ ປ່າໂຄກ ແຕ່ສ່ວນໃຫຍ່ແລ້ວ ແມ່ນພົບຫຼາຍຢູ່ປ່າໂຄກ. ມັນອາດຈະເກີດດ່ຽວ ຫຼື ເປັນຈຸ້ມ 2-3 ດອກ ຫຼື ອອກເປັນໝູ່ໃຫຍ່ ເກັບໄດ້ ເຖິງ 5 ກລ ໃນບ່ອນດຽວກັນ. ມັນຈະເກີດໃນຊ່ວງລະດູຝົນ ຄົນນຶ່ງສາມາດເກັບໄດ້ເຖິງ 2-5 ກລ/ວັນ ແລະ ຂາຍສິດໄດ້ໃນ ລາຄາ 0.5-1 ດອນລາ/ກລ ແລະ ສ່ວນຫຼາຍ ກໍມັກຖືກຂາຍປົນກັນກັບ ເຫັດຊະນິດອື່ນ. ຢູ່ປະເທດໄທ ຈະຂາຍໄດ້ໃນລາຄາ 1-2 ດອນລາ/ກລ.

ເຫັດແດງ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຫັດນ້ຳພາກ.

Russula lepida.

ເຫັດແດງນີ້ ແມ່ນມີຄວາມສຳຄັນຕໍ່ເສດຖະກິດໃນສປປ ລາວ. ມັນມີດອກກວ້າງ 3-10 ຊຕມ, ກ້ານຍາວ 2-5 ຊຕມ ແລະ ໜາ 1-2 ຊຕມ, ກ້ານບໍ່ມີວົງແຫວນ. ເຫັດແດງເກີດລະດູຝົນ, ມີຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດສູງ ເປັນຕົ້ນແມ່ນຕະຫຼາດຈີນ ຊຶ່ງມີລາຄາຕ່າງກັນ ດັ່ງນີ້: 0.3 ດອນລາ/ກລ ສຳລັບເຫັດແກ່, 2.8 ດອນລາ/ກລ ສຳລັບເຫັດອ່ອນ ແລະ ສິດ; 20-30 ດອນລາ/ກລ ສຳລັບເຫັດແຫ້ງ ຫຼື ອົບແລ້ວ. ຢູ່ເຂດພາກເໜືອ ເຫັດແດງນີ້ ເກີດຢູ່ໃນປ່າກໍ່, ຢູ່ພາກກາງ ແລະ ພາກໃຕ້ ເກີດຢູ່ຕາມປ່າໂຄກ ແລະ ຂາຍສິດ ໃນລາຄາ 0.5-1 ດອນລາ/ກລ.



ເຫັດໄຂ່ຂາວ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຫັດລົມຂາວ.

ຊື່ອັງກິດ: Whitish Russula

Russula delica Fr.

ເຫັດໄຂ່ຂາວ ອອກເປັນດອກຮູບຊິງງາມ ສີຄົມເຫຼືອງ, ດອກກວ້າງ 3-15 ຊຕມ, ກ້ານກໍ່ເປັນສີຄົມ ຍາວ 3.5-5.5 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 1-2 ຊຕມ. ມັນມັກເກີດ ໃນປ່າປະສົມ ຫຼັງຈາກຝົນຕົກ. ຕອນຍັງອ່ອນ ມັນມີກິ່ນຫອມ ແລະ ລົດຊາດດີ, ປະຊາຊົນມັກນຳມາຂົ້ວ ແລະ ໜຶ່ງກິນກັບແຈ່ວ.



ເຫັດຖ່ານໃຫຍ່

ຊື່ພາສາອັງກິດ: *Blackish Russula.*

Russula densifolia.

ເຫັດຖ່ານໃຫຍ່ ມີສີດຳ ມີດອກກວ້າງເຖິງ 20 ຊຕມ, ກ້ານຍາວ 3.5-5.5 ຊຕມ ແລະ ໜາ 1-2 ຊຕມ. ເຫັດຖ່ານໃຫຍ່ ມັກເກີດເປັນໝູ່ ຢູ່ຕາມປ່າໂຄກ ໃນຕົ້ນລະດູຝົນ. ໃນນຶ່ງວັນ ສາມາດເກັບໄດ້ 2-5 ກລ/ຄົນ. ເຫັດຖ່ານເປັນທີ່ນິຍົມ ເພາະມັນມີກິ່ນຫອມ ແລະ ລົດຊາດດີ. ສ່ວນຫຼາຍ ຄົນມັກນຳມາໜຶ້ງ ກິນກັບແຈ່ວ. ໃນຕະຫຼາດ ຂາຍໃນລາຄາ 0.5-1 ດອນລາ/ກລ.



ເຫັດທີ່ສຳຄັນອື່ນໆ:

ເຫັດເຜາະ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຫັດເຜາະຕົບ, ເຫັດເຜາະຝ້າຍ, ເຫັດເຜາະໜັງ.

ຊື່ພາສາອັງກິດ: *Barometer earthstars.*

ຕະກຸນ: *SCLERODERMATACEAE.*

Astraeus hygrometricus Morgan.



ເຫັດເຜາະ ເປັນເຫັດເສດຖະກິດ ເນື່ອງຈາກມັນເກີດ ໃນປະລິມານຫຼວງຫຼາຍ ແລະ ເກີດດີກວ່າ ເຫັດປະເພດອື່ນໆ. ເຫັດເຜາະ ແມ່ນຮູ້ໄດ້ງ່າຍ ຈາກຮູບຊົງທີ່ເປັນໜ່ວຍມົນຂອງມັນ ຊຶ່ງມີຂະໜາດເສັ້ນຜ່າກາງ 1-3 ຊຕມ, ສີຂາວໝົນ. ໃນ ສປປ ລາວ ພົບເຫັນຢູ່ສອງຊະນິດ ຄື: ເຫັດເຜາະໜັງ ແລະ ເຫັດເຜາະຝ້າຍ. ເຫັດເຜາະໜັງ ເປັນດອກຫຍາບຄ້າຍຄືໜັງ ໂອບດ້ວຍເສັ້ນໃຍສີໝົນ ແລະ

ເປັນທີ່ນິຍົມຫຼາຍ, ມັນອອກໃນລະຫວ່າງ ເດືອນມີນາ - ເມສາ. ເຫັດເຜາະຝ່າຍ ເປັນດອກທີ່ພ່ອຍສີຂາວ ແລະ ໂອບດ້ວຍເສັ້ນໃຍສີຂາວ ມັກເກີດໃນ ເດືອນສິງຫາ - ກັນຍາ. ທັງສອງຊະນິດມັກເກີດໃນປະເພດປ່າໂຄກ ແລະ ມັກເກີດໃຕ້ຮົ່ມຕົ້ນໄມ້ ທີ່ມີອົງຄະທາດອຸດົມສົມບູນ ແລະ ເກີດຫຼາຍໃນຕົ້ນລະດູຝົນ. ໃນລະດູທີ່ມັນເກີດ ປະຊາຊົນສາມາດເກັບໄດ້ 10-20 ກລ/ຄົນ/ວັນ ແລະ ຂາຍກັນຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ 1.5-3 ດອນລາ/ກລ ຫຼື 5-6 ດອນລາ/ກລ ຢູ່ປະເທດໄທ. ເຫັດເຜາະນີ້ ເປັນທີ່ນິຍົມກັນ ແກງກິນ.

ເຫັດຕິນກັບແກ້

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຫັດບີ້, ເຫັດກັບແກ້, ເຫັດເຂົ້າຕອກ.

ຊື່ພາສາອັງກິດ: Split gill.

ຕະກຸນ: SCHIZOPHYLLACEAE.



Schizophyllum commune Fr.

ເຫັດນ້ອຍໆນີ້ ມັກເກີດເປັນໝູ່ ຢູ່ຕາມກິ່ງງ່າໄມ້ແຫ້ງ ຫຼື ຂອນໄມ້ ຂອງຫຼາຍໆຊະນິດໄມ້ ແຕ່ເກີດດີຢູ່ນໍາຂອນໄມ້ກະໂດນທີ່ຕາຍແລ້ວ (*Careya spaerica* or *Barringtonia* sp). ດອກມີຄວາມກວ້າງ 1-4 ຊຕມ ເປັນຮູບໃບພັດລົມ ເປັນອຍຕາມຂອບ ແລະ ແຕກອ້າອອກໃນເມື່ອແກ່. ກ້ານເກືອບວ່າບໍ່ມີ ຫຼື ມີ ກໍສັ້ນໆ ເປັນສີໝິ່ນ ຫາ ຂາວ. ເຫັດນີ້ຕາກແຫ້ງງ່າຍ ແລະ ຮັກສາໄວ້ດົນໄດ້, ເກັບກັນໃນເດືອນເມສາ ເຖິງ ມິຖຸນາ ຊຶ່ງສາມາດເກັບໄດ້ 1-3 ກລ/ຄົນ/ວັນ. ລາຄາໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ 0.5-1 ດອນລາ/ກລ.

ເຫັດຕິນແຮດ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຫັດຈັນ, ເຫັດຕັບເຕົ້າຂາວ, ເຫັດຕິນຜາ.

ຕະກຸນ: TRICHOTOMACEAE.

Trichostoma crassum Berk.

ເຫັດຕິນແຮດ ເປັນເຫັດທີ່ໃຫຍ່ ຕາມທີ່ເຫັນ ໃນ ສປປ ລາວ. ດອກມັນໃຫຍ່ເຖິງ 40 ຊຕມ ແລະ ກ້ານຍາວເຖິງ 60 ຊຕມ ແລະ ໜາແຕ່ 10-15 ຊຕມ. ກ້ານສີຂາວໝິ່ນ, ອ່ອນນຸ້ມ, ບໍ່ມີວິງແຫວນ, ໜາລົງມາທາງຕີນ. ດອກຈູມ ເປັນຮູບຖ້ວຍ ແລ້ວ ພີອອກໃນເວລາແກ່. ເຫັດຕິນແຮດ ໃຊ້ເຮັດແກງປະສົມກັບໝໍ້ໄມ້ ແລະ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຂັ້ງຫຼື ຂົ້ວກິນ. ເຫັດນີ້ ຂ້ອນຂ້າງຫາຍາກ, ມັກເກີດຢູ່ຕາມປ່າດົງດິບເຂດພູດອຍ ແລະ ເກີດໃນລະດູຝົນ. ໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.5-1 ດອນລາ/ກລ.



ເຫັດແສດ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຫັດຂະມິ້ນ.

ຊື່ພາສາອັງກິດ: Chanterelle.

ຕະກຸນ: CANTHARELLACEAE.

Cantharellus or *Craterellus* spp.

ເຫັດແສດ ຄາດຄະເນວ່າ ມີສອງຊະນິດ ທີ່ມີຊື່ລາວອັນດຽວກັນ ຢູ່ພາກເໜືອຂອງປະເທດລາວ ຊຶ່ງທັງສອງ ເຫັນເກີດຕາມໜ້າດິນຢູ່ຕາມປ່າໂຄກ ໃນຍາມລະດູຝົນ. ເຫັດແສດ ມີດອກເປັນຮູບພັດລົມຫຸບ ເຂົ້າທາງກາງ, ອ່ອນນຸ້ມ, ສີເຫຼືອງອ່ອນ, ມີຂະໜາດ 2 ຊຕມ, ຂອບເປັນຍອຍ, ກ້ານຮຽວ ປະມານ 2 ຊຕມ ແລະ ເປັນສີເຫຼືອງ, ຂາຍກັນໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ປະມານ 1 ດອນລາ/ກລ.





ດອກແຄ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ດອກ, ໝາກອ່ອນ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ເປືອກ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ແຄເຫຼືອງ, ແຄລ້າວ, ແຄປ່າ.
 ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Markhamia stipulata*
 (Wall.) Seem. ex. K. Schum.



ຕະກູນ: **BIGNONIACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Spathodea stipulata* Wall., *S. velutina* Kurz., *Bignonia stipulata* (Wall.) Roxb., *Markhamia indica* P.H. Ho.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ແຄຂອນ, ແຄທາງຂາງ, ແຄປຸມມູ, ແຄໝາກລົມ, ແຄໝູ, ແຄເບື້ອໝູ, ແຄອາວ, ຄຸຍ.

ວຽດນາມ: ດາຍນາງ, ດົງຈອກ, ຮອດແມວ, ຖຽດດົງ, ດອຍເມືອງ, ດົງ.

ຈີນ: ຊິນາມເມົາໄວມູ.

ການນຳໃຊ້

ດອກທີ່ຂົມ ແລະ ໝາກອ່ອນຂອງມັນ ໃຊ້ເປັນອາຫານ, ເປືອກໃຊ້ເປັນຢາ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນແຄ ມີຄວາມສູງ 5 -15 ມ, ເຮືອນຍອດໂລ່ງ, ໜ້າຕ້າງພຽງເອິກ 25-48 ມ. ກົງງ່າອ່ອນ, ໃບ ແລະ ກ້ານພົວດອກ ເປັນສີເຫຼືອງ-ໝັ້ນ ແລະ ມີຂົນ. ໃບເປັນໃບປະສົມ ມີ 4 ໃບ ຫາ 8 ຄູ່, ຍາວ 30-55 ຊຕມ, ເປັນຄັ້ນ; ໃບຄູ່ທຳອິດຂ້ອນຂ້າງນ້ອຍ ແລະ ມົນກວ່າ ໃບຢູ່ສ່ວນປາຍ. ພົວດອກ ຍາວ ປະມານ 40 ຊຕມ, ປະກອບດ້ວຍ 4 ຫາ 10 ດອກ. ດອກຈູມ ເປັນຮູບກະບອກ ມີກິ່ນຫອມ ແລະ ມີເສັ້ນສີຂີ້ໜັງແກມຊົມພູ. ໝາກເປັນຝັກ ມີຂະໜາດ 30-70 ຊຕມ x 2-4.5 ຊຕມ ແລ້ວແຕກອອກເປັນສອງງົມ. ແກ່ນມີຂະໜາດ 3-5 ຊຕມ x 1 -1.3 ຊຕມ, ເປັນຮູບຈວຍ ແລະ ມີປົກຢູ່ສອງ ສົ້ນ. ແຄປ່າ (*Markhamia stipulata* var. *stipulata* and var. *kerri* Sprague ສາມາດຈຳແນກຈາກພັນອື່ນໄດ້ ດ້ວຍຂອບໃບເປັນແຂ້ວຕັ້ງຂອງມັນ; ສ່ວນແຄເຫຼືອງ var. *pierrii* ມີດອກຂ້ອນຂ້າງແດງ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ແຄ ມັກພົບເຫັນ ຢູ່ປ່າເລົ່າແກ່ ຫຼື ປ່າທີ່ກຳລັງພື້ນພູ ຢູ່ບ່ອນທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມ, ເກີດຕາມດິນໜຽວ ຫຼື ດິນປົນຫີນ. ເກີດໄດ້ຢ່າງກວ້າງຂວາງ ຄືແຕ່ພາກໃຕ້ ປະເທດຈີນ ລົງມາຮອດ ກຳປູເຈຍ, ໄທ, ມຽນມາ ແລະ ວຽດນາມ. ຢູ່ ສປປ ລາວ ພົບເຫັນແຕ່ ຫຼວງພະບາງ ຮອດ ສະຫວັນນະເຂດ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການເກັບກຽວ

ເປືອກ ສາມາດເກັບໄດ້ຕະຫຼອດປີ. ດອກຈະຫຼົ່ນເອງ (ຊຶ່ງບານແກ່ຍາມກາງຄືນ) ແລະ ຖືກເກັບໃນ ຍາມເຊົ້າ ສ່ວນວ່າ ໝາກນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ແພ້ນເອົາຈາກຕົ້ນ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ, ຕົ້ນນຶ່ງ ສາມາດໃຫ້ດອກ 5 -10 ກລ ແລະ ໝາກ 10 ກລ/ປີ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງ ຕາມທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີບັນຫາ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ທີ່ວຽດນາມ ມີການຫວງຫ້າມ.

ການປຸງແຕ່ງ

ໝາກ ແລະ ດອກ ຕົ້ມກ່ອນຈຶ່ງກິນໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ດອກທີ່ຫຼົ່ນໃນຍາມກາງຄືນ ຕ້ອງໄດ້ເກັບແຕ່ເຊົ້າ ເພາະວ່າມັນຈະຫ່ຽວໄວ.





ການຕະຫຼາດ

ດອກ ແລະ ໝາກອ່ອນ ໃຊ້ເປັນອາຫານໃນຄອບຄົວ ແລະ ຂາຍຢູ່ພາຍໃນ ໃນລາຄາ 0.5 ດອນລາ/ກລ ສຳລັບດອກ ແລະ 0.3 ດອນລາ/ກລ ສຳລັບ ໝາກ.



ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຂະຫຍາຍດ້ວຍແກ່ນ ຫຼື ດ້ວຍເບ້ຍທີ່ເກັບມາຈາກປ່າ. ເບ້ຍນ້ອຍຕ້ອງການຮົ່ມ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FC, FCLV, FT, NTFPCP00, FGBEFP03, FGFTNT00, BKF, RDBV, TPN, VFT96, BL.





ຜັກຫົມໜາມ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານຄົນ ແລະ ສັດ: ໃບອ່ອນ.
ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນຢາປົວພະຍາດ: ໃບ, ຮາກ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຜັກຫົມ, ຜັກຫົມໜາມ, ຜັກຂົມໜາມ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Amaranthus spinosus L.*



ຕະກຸນ: *AMARANTHACEAE.*

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Blitum spinosum.*

ຊື່ອື່ນໆ:	ໄທ:	ຜັກຂົມໜາມ.
	ກຳປູເຈຍ:	ພະຕິ ບັງລາ.
	ວຽດນາມ:	ຣໍເຢັນງາຍ, ງຽນງາຍ.
	ຈີນ:	ຊີຊຽນ.
	ອັງກິດ:	<i>spiny amaranth, spiny pigweed, prickly amaranth.</i>

ການນຳໃຊ້

ໃບອ່ອນ ຂອງຜັກຫົມໜາມສາມາດຕົ້ມເຮັດຂອງຫວານ ຫຼື ຕົ້ມກິນເປັນຜັກແທນຜັກບັ້ງ. ຖ້າວ່າກິນຫຼາຍເກີນໄປຈະເຮັດໃຫ້ມີອາການວຽນຫົວ ແລະ ປຸ້ນທ້ອງປວດຮາກ. ທຸກພາກສ່ວນຂອງຕົ້ນຜັກຫົມ ສາມາດຕົ້ມເພື່ອເປັນອາຫານໃຫ້ສັດລ້ຽງ, ສ່ວນໃບສາມາດນຳໃຊ້ເພື່ອຊ່ວຍຢ່ອຍອາຫານໃຫ້ດີຂຶ້ນ ທັງຊ່ວຍໃຫ້ເພີ່ມການໄຫຼຂອງນ້ຳນົມສຳລັບແມ່ລູກອ່ອນ ແລະ ການຂັບເລືອດເວລາລົງປະຈຳເດືອນ. ນອກຈາກນີ້, ໃບຜັກຫົມຍັງຊ່ວຍເຮັດໃຫ້ ປັດສະວະສະດວກດີ, ຮັກສາໂລກຂາດທາດເຫຼັກ, ປິ່ນປົວໂລກໜອງໃນ, ໄຟໄໝ້, ນ້ຳຮ້ອນລວກ, ໂລກຜິວໜັງຕ່າງໆທັງໃຊ້ໃນການຫ້າມເລືອດ ແລະ ຕ້ານພິດຈຸກັດອີກດ້ວຍ. ຮາກຜັກຫົມໄດ້ຖືກໃຊ້ເປັນຢາເຢັນ ແລະ ແກ້ປວດແຂ້ວ. ມີຜັກຫົມຫຼາຍຊະນິດທີ່ບໍ່ມີໜາມ ເຊັ່ນ *Amaranthus tricolor* ຊຶ່ງເປັນຜັກທີ່ຊາວວຽດນາມນິຍົມກິນ ແລະ ກໍ່ໃຊ້ເຮັດຢາທາ (ຢາຂີ້ເຜີ້ງ).



ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ເປັນພືດລົ້ມລູກ ຈາກຕ່າງແດນ ທີ່ມີກິ່ງ່າຫຼາຍ, ມີຄວາມສູງເຖິງ 1.3 ມ. ກ້ານໃບ ຍາວ, ໃບມີຄວາມຍາວ ລະຫວ່າງ 3.5 ຊຕມ - 11 ຊຕມ, ກວ້າງ 1.3 ຊຕມ - 4.5 ຊຕມ. ຢູ່ຖານຈັບໃບ ຈະມີໜາມນຶ່ງ ຫຼື ສອງອັນ ຍາວ 1-2 ຊຕມ. ດອກຜັກຫົມເປັນພົ້ວໃຫຍ່ດີກໜາ ແລະ ມີສີຂຽວ. ຢູ່ເທິງຖານຈັບໃບ ຂຶ້ນໄປເລັກນ້ອຍ ຈະມີດອກຜູ້ ຊຶ່ງມີຄວາມຍາວ ປະມານ 2.5 ມມ. ໝາກມີລັກສະນະມື້ນຮູບໄຂ່ ສົ້ນເບື້ອງເທິງເປັນ 3 ແງ່ມ, ບັນຈຸແກ່ນ ທີ່ເປັນເມັດນ້ອຍໆປາຍແຫຼມ ມີສີດຳ ຫຼື ສີນ້ຳຕານເຂັ້ມ ແລະ ຂະໜາດໜ້າຕັດ ປະມານ 0.7 ມມ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຜັກຫົມສາມາດພົບເຫັນໃນທົ່ວເອເຊຍ ແລະ ໃນພາກພື້ນອື່ນເຊັ່ນ ອາເມລິກາເໜືອ ແລະ ອາຟຣິກາ. ມັນມັກເກີດຢູ່ໃນພື້ນທີ່ເປົາຫວ່າງເປີດແປນ, ຕາມແຄມຝັ່ງແມ່ນ້ຳທີ່ເປັນດິນຊາຍ. ແກ່ນ ແລະ ເບຍຜັກຫົມສ່ວນໃຫຍ່ຈະກະຈາຍດ້ວຍລັດ ເຊັ່ນ: ນົກ ທີ່ຊອກຫາກິນຕາມຕົ້ນພືດ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຜັກຫົມໝາມ ບັນຈຸມີທາດໂປຣຕິນ ທີ່ມີໄພສະນາການສູງ. ສານອານຟາ - ສະປິນັດສະເຕໂຣນ (Alpha-spinasterol), ຊາໂປນິນ (saponins) ແລະ ແອນທິອອກຊີແດນ (antioxidant) ເຊັ່ນ ຣູຕິນ (rutin), ແມ່ນພົບຢູ່ໃນສ່ວນຮາກຂອງຜັກຫົມ. ໃບແຫ້ງຂອງຜັກຫົມແມ່ນມີ (Potassium) ບັນຈຸຢູ່ເປັນຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍ.

ການເກັບກຽວ

ຜັກຫົມອ່ອນ ແລະ ໃບແມ່ນເກັບກຽວໄດ້ຕະຫຼອດປີ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມໜ້າແໜ້ນ

ຈຳກັດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງ.





ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີບັນຫາ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ມັນເປັນຫຍ້າທີ່ເກີດທົ່ວໄປຕາມໄຮ່, ຕາມສວນອ້ອຍ ແລະ ຖືກຈັດຢູ່ໃນລຳດັບທີ 6 ໃນຈຳນວນພວກ
ວັດສະພືດ ທີ່ຮ້າຍແຮງທີ່ສຸດໃນໂລກ.

ການປຸງແຕ່ງ

ກິນດິບໄດ້ ແຕ່ຕ້ອງປິດໝາມອອກກ່ອນ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ມີແຕ່ຕົ້ນອ່ອນ ແລະ ໃບເທົ່ານັ້ນທີ່ກິນໄດ້.

ການຕະຫຼາດ

ໃຊ້ກັນໃນທ້ອງຖິ່ນ ມີການຊື້ຂາຍກັນເລັກນ້ອຍ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ເຖິງວ່າຈະມີອັດຕາການຕາຍຫຼາຍ ແຕ່ກໍຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ຊຶ່ງແຕ່ລະຕົ້ນມີແກ່ນ ເຖິງ
200,000 ແກ່ນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, FM4, FT5.4, CLV24, WALAI, HAW, ARBC, MAF, FC, AEMB66-68, NPI24,
PROSEA.





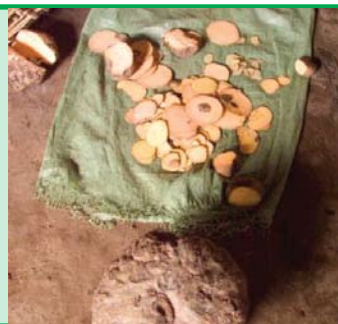
ຫົວກະບຸກ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ: ຫົວ, ເຫງົ້າ, ກ້ານ.

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນຢາປົວພະຍາດ: ແກ່ນ, ຫົວ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຫົວດູກເດືອ, ອິລອກໃຫຍ່.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Amorphophallus paeoniifolius* (Denn) Nicol.



ຕະກຸນ: ARACEAE

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Amorphophallus campanulatus* (Roxb.) Bl. ex Decne., *A. blumei* (Schott) Ined., *A. bangkokensis* Gagn., *A. sativus* Bl., *A. rex* Prain ex Hook f., *Arum paeoniaefolium* Denn., *A. rumphii* Gaud.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ບຸກ, ບຸກຄ້າງໂຄກ, ມັນ ຊຸຣັນ, ເບຍ, ບົວບຸກ, ບຸກ ຄຸງໂຄກ, ບຸກນ້ຳ, ບຸກຫຼວງ, ກະບຸກ, ບັກກະເດືອ.

ກຳປູເຈຍ: ຕວນ.

ວຽດນາມ: ຄວຍເນື້ອ, ເນື້ອ ຈູ-ອົງ.

ອັງກິດ: elephant foot yam, telinga potato, whitespot giant arum, stink lily, Stanley's water-tub, konyaki tuber.

ການນຳໃຊ້

ທາດແບັງທີ່ໄດ້ຈາກຫົວກະບຸກ ຊຶ່ງມີຮູບຄ້າຍຄືຕີນຂ້າງ ແມ່ນ ສາມາດກິນໄດ້. ຢູ່ປະເທດຍີ່ປຸ່ນ ເພິ່ນມັກໃຊ້ເປັນອາຫານເພື່ອລົດຄວາມອ້ວນ. ເຫງົ້າ ຫຼື ກ້ານໃບ ຂອງກະບຸກ ສາມາດນຳມາ ຕົ້ມເພື່ອໃຊ້ເປັນອາຫານໝູ ແຕ່ວ່າຄົນເຮົາກໍສາມາດກິນໄດ້ເໝືອນກັນ. ມີພວກຈຸດຈີ່ ທີ່ພວກເຮົາກິນເປັນອາຫານມັກອາໄສຢູ່ຕາມດອກຂອງມັນ. ແກ່ນ ແລະ ຫົວກະບຸກໄດ້ຖືກ ນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປຸງແຕ່ງຢາ ເພື່ອລົດໄຂມັນ, ປິ່ນປົວໄອ, ໄຂ້ມາລາເລຍ, ໂລກຕັບ ແລະ ຖອນພິດຕ່າງໆ ອອກຈາກຮ່າງກາຍ. ໝາກສຸກຂອງກະບຸກ ເປັນອາຫານໂປດຂອງມົກ. ຫຼາຍ ສາຍພັນຂອງຫົວກະບຸກໄດ້ເປັນທີ່ຮູ້ຈັກ ແລະ ຖືກນຳໃຊ້ກັນຢ່າງກວ້າງຂວາງໃນເຂດອາຊີ. ຫົວພຸກ ຊຶ່ງເປັນສາຍພັນອີກອັນນຶ່ງຂອງ ສະກຸນ *Amorphophallus* ກໍຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປິ່ນປົວພະ ຍາດໄຂ້ ມາລາເລຍ ເຊັ່ນກັນ.





ຄູນລັກສະນະຂອງພືດ

ລຳຕົ້ນຂອງພືດຜັກຍືນຕົ້ນຊະນິດນີ້ ຈະຕາຍໃນລະຫວ່າງເດືອນມັງກອນ - ເມສາ, ຫຼັງຈາກນັ້ນ ກໍຈະປົ່ງລຳຕົ້ນໃໝ່ຈາກຫົວທີ່ຜັງຢູ່ໃນດິນ. ຫົວກະບຸກເປັນຫູບຢູ່ສິ້ນເທິງ ແລະ ເປັນຫົວມົນ ມີໜ່ວຍອ່ອນປົ່ງອອກຢູ່ຕາມຂ້າງເພື່ອເກີດເປັນຕົ້ນໃໝ່. ຫົວທີ່ແກ່ເຕັມທີ່ຈະມີຂະໜາດ ປະມານ 30 ຊຕມ x 20 ຊຕມ ມີເປືອກນອກເປັນສີນ້ຳຕານ ສ່ວນດ້ານໃນເປັນສີຂາວນວນ. ຫົວອ່ອນທີ່ປົ່ງໃໝ່ ມີຂະໜາດ ປະມານ 10 ຊຕມ x 4 ຊຕມ ແລະ ກ້ານໃບມີຄວາມຍາວລະຫວ່າງ 1.5 - 2 ມ ແລະ ມີຂະໜາດໜ້າຕັດ ປະມານ 10 ຊຕມ. ກ້ານໃບ ມີສີຂຽວອົມດຳອ່ອນໆ ຫາ ແກ່ ເປັນຈຸດໆ ໃນຂະໜາດຕ່າງໆແຕ່ໃຫຍ່ໆຈົນເຖິງເປັນຈຸດນ້ອຍໆ ແລະ ມີດ້ານໜ້າຂອງກ້ານ ເປັນຮ່ອງຕື້ນໆ. ແຕ່ລະຕົ້ນ ຈະມີພຽງ 1 ໃບ ຂະໜາດ 3 - 35 ຊຕມ x 2-12 ຊຕມ. ຊ່ວຍກິນກ້ານຂຸ່ພຽງກ້ານດຽວ ຂະໜາດ 3-20 ຊຕມ x 1-8 ຊຕມ ຫຸ້ມລ້ອມດ້ວຍໃບປັບປ່ຽນ (midofied leaf) ຮູບຈວຍ ຂະໜາດ 10-40 ຊຕມ x 15-60 ຊຕມ ທີ່ມີສີຂຽວອ່ອນຫາສີນ້ຳຕານແກ່ເປັນຈຸດຕ່າງໆມົນໆ. ກ້ານດອກສ່ວນກົກເປັນສີແດງຊັ້. ການອອກດອກ ແລະ ອອກໝາກ ແມ່ນຈະເກີດກ່ອນທີ່ກະບຸກຈະປົ່ງໃບ. ໝາກກະບຸກຈະມີນ້ຳຫຼາຍ, ເວລາສຸກເຕັມທີ່ ມີສີເຫຼືອງສົດ ຫາ ສີແດງ, ໝາກນຶ່ງບັນຈຸມີ 3 ແກ່ນ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ມັນມີການກະຈາຍຕັ້ງແຕ່ ເຂດມາດາກາສກາ ຜ່ານ ອິນເດຍ, ຈີນ ແລະ ບັນດາປະເທດເອເຊຍຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ໄປຈົນເຖິງພາກເໜືອຂອງອົອສເຕຣເລຍ. ດອກກະບຸກ ສົ່ງກິນເພັ້ນຢ່າງແຮງຄ້າຍໆຄືກິນຊິ້ນເໜົາ ໂດຍທີ່ເຮົາຮູ້ສຶກກິນນີ້ໄດ້ ໃນໄລຍະຫຼາຍກວ່າ 10 ມ ຈາກຕົ້ນຂອງມັນ. ກິນນີ້ອາດເປັນສິ່ງດຶງດູດໃຫ້ຈຸດຈີ່ ມັກມາອາໄສຢູ່ນຳຕົ້ນກະບຸກ. ຫົວກະບຸກມັກເກີດຢູ່ຕາມປ່າເລົ່າ, ປ່າສັກ ແລະ ປ່າດົງດິບ ຊຶ່ງສ່ວນໃຫຍ່ຈະຢູ່ບ່ອນທີ່ເປັນດິນຊາຍ ມີຮິມບາງສ່ວນ ຕາມແຄມຫ້ວຍຮ່ອງຕ່າງໆ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຫົວກະບຸກບັນຈຸມີ ທາດແປ້ງ ແລະ ທາດນ້ຳຕານ. ພ້ອມນີ້ ຍັງປະກອບມີ ການຂຽມ ອົອກຊາເລດ (Calcium oxalate) ເປັນແຫ່ງຮູບເຂັ້ມ ນ້ອຍໆໃສ່ງ ຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍອີກດ້ວຍ ຊຶ່ງສາມາດເຮັດ





ໃຫ້ເກີດອາການຄັນຄາຍ ແລະ ອອກຮ້ອນຕາມບ່ອນທີ່ຖືກກະທົບ ແຕ່ວ່າຊະນິດພັນທີ່ເຮົາປູກກັນຢູ່
ໃນຮົ່ວໃນສວນ ເພື່ອເປັນອາຫານນັ້ນ ອາການຄັນຄາຍແມ່ນມີໜ້ອຍກວ່າ. ການຫຍົ້າຫົວກະບຸກດິບ
ຈະເກີດມີອາການອອກຮ້ອນໃນປາກ ແລະ ເກີດມີປາມແດງ. ສານເຄມີປະສົມ ກະລິກໂກມານນັ້ນ
(*glucomanan*) ທີ່ບັນຈຸຢູ່ໃນຫົວກະບຸກ (*A. konjac*) ສາມາດນຳໃຊ້ປຸງແຕ່ງຢາຄວບຄຸມຄວາມ
ອ້ວນໄດ້.

ການຂຸດຄົ້ນ

ຫົວກະບຸກ ສາມາດເກັບກ່ຽວໄດ້ຕະຫຼອດປີ ແຕ່ວ່າການຂຸດຄົ້ນ ແລະ ຂົນສົ່ງນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ເຮັດຢ່າງ
ລະມັດລະວັງ ບໍ່ໃຫ້ຫົວມັນສຶກຂາດ ຊຶ່ງຈະເປັນສາເຫດໃຫ້ໂລກພະຍາດ ແລະ ແມງໄມ້ ເຂົ້າທຳ
ລາຍໄດ້.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມໜາແໜ້ນ

ຫົວກະບຸກ ອາດມີນ້ຳໜັກຮອດ 25 ກລ ແຕ່ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ຈະຢູ່ລະຫວ່າງ 4 - 13 ກລ. ໃນປະເທດ
ອິນເດຍ ຜົນຜະລິດສະເລ່ຍ ແມ່ນປະມານ 22.5 ໂຕນຕໍ່ເຮັກຕາ ສຳລັບການປູກແບບອາໃສນ້ຳ
ຟ້າ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງສຳລັບຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການຂຸດຄົ້ນຫົວກະບຸກຢ່າງໜັກໜ່ວງ ແລະ ຊະຊາຍ ອາດເປັນອັນຕະລາຍແກ່ພືດຊະນິດນີ້ໄດ້, ສະນັ້ນ
ຄວນເກັບກ່ຽວ ພາຍຫຼັງ ທີ່ຫົວກະບຸກໄດ້ຜະລິດແກ່ນແລ້ວ ເສຍກ່ອນ. ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຫົວກະບຸກໃຫຍ່
ໄດ້ມາດຕາຖານ ຄວນປ່ອຍໃຫ້ກະບຸກມີອາຍຸຫຼາຍກວ່ານຶ່ງປີ ຈຶ່ງເກັບກ່ຽວ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຖືກລົບກວນຢ່າງໜັກໜ່ວງ ໃນປະເທດອິນເດຍ, ສຳລັບຢູ່ລາວ ແມ່ນທຳມະດາ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຫົວກະບຸກ ຈະຖືກນຳມາຝານໃຫ້ເປັນປຸງງບາງໆແລ້ວລ້າງຫຼາຍໆຄັ້ງ ແລະ ນຳມາຕົ້ມ ເພື່ອເອົາສານ
ພິດທີ່ບັນຈຸອອກ. ບາງຄັ້ງ ກຳນຳໄປຕາກແຫ້ງກ່ອນຈຶ່ງນຳມາປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານ ເພື່ອລົດສານພິດ.
ທາດແປ້ງຈາກຫົວກະບຸກ ສາມາດນຳມາປຸງແຕ່ງເປັນແປ້ງ, ເສັ້ນໝີ ຫຼື ເຂົ້າຈີ່ກໍໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຫົວກະບຸກ ສາມາດພັກຕົວຕາມທຳມະຊາດຢູ່ໃນພື້ນດິນໄດ້ໃນໄລຍະຫຼາຍໆເດືອນ ໂດຍທີ່ບໍ່ມີຜົນກະ
ທົບເຖິງຄຸນນະພາບຂອງມັນ.



ການຕະຫຼາດ

ໃນທີ່ຜ່ານມາ ຫົວກະບຸກ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ສຳລັບການບໍລິໂພກພາຍໃນຄົວເຮືອນເປັນຕົ້ນຕໍ ແຕ່ວ່າດຽວນີ້ ໄດ້ມີການລົງອອກ ຫົວກະບຸກຜ່ານແຫ້ງ ໄປປະເທດຈີນ ປະມານ 50 ໂຕນຕໍ່ປີ ໃນມູນຄ່າລະຫວ່າງ 0.5 - 2.5 ດອນລາສະຫະລັດ ຕໍ່ກິໂລ. ພ້ອມດຽວກັນນັ້ນ ປະເທດຈີນກໍຍັງຮັບຊື້ຫົວກະບຸກຜ່ານແຫ້ງຫຼາຍກວ່າ 100 ໂຕນຕໍ່ປີ ໃນລາຄາ 0.5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ. ນອກຈາກຈີນແລ້ວ ກໍຍັງມີຢູ່ປຸ່ນທີ່ເປັນຕະຫຼາດສຳຄັນສຳລັບຫົວກະບຸກ ເພື່ອນຳໄປເຮັດຢາເມັດລົດຄວາມອ້ວນ. ລາຄາຫົວກະບຸກສົດແມ່ນ ປະມານ 0.3 ດອນລາ ຕໍ່ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ພຶດຊະນິດນີ້ ມີຄວາມນິຍົມກັນຢ່າງກວ້າງຂວາງ ໃນຂົງເຂດອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້, ໂດຍສະເພາະໃນຊ່ວງທີ່ຂາດເຂີນສະບຽງ ແຕ່ພັດເປັນພຶດທີ່ຕ້ອງໃຊ້ເວລາປູກຍາວ. ສຳລັບປະເທດອິນເດຍ ນັ້ນ ແມ່ນມີຄວາມຕ້ອງການອັນມະຫາສານ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ພຶດຊະນິດນີ້ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ (ໄລຍະພັກພື້ນແມ່ນ 6 ເດືອນ), ດ້ວຍທົວ ຫຼື ດ້ວຍເນື້ອເຫຍື້ອ. ການໃຫ້ຮົ່ມ ປະມານ 50-60% ຈະເຮັດໃຫ້ມີການຜະລິດທົວໄດ້ດີຂຶ້ນ. ຄວາມແຫ້ງແລ້ງເປັນສິ່ງກະຕຸ້ນທີ່ດີຕໍ່ການເຕີບໂຕຂອງມັນ. ຢູ່ປະເທດອິນເດຍ, ຈີນ ແລະ ຢູ່ປຸ່ນ ໄດ້ມີການປູກ ສາຍພັນທີ່ບໍ່ຕ້ອງການຊີນລະປະທານ ດ້ວຍວິທີການຂະຫຍາຍພັນແບບອະເພດ ໃນພື້ນທີ່ຂະໜາດໃຫຍ່. ຫົວກະບຸກຈະຖືກນຳໄປແຂ່ງ ໃນນ້ຳຂີ້ງົວ ປະສົມປຸ້ຍ ແລ້ວຕາກໄວ້ໃນຮົ່ມໃຫ້ແຫ້ງ ກ່ອນຈະນຳອອກໄປປູກ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

DOEP68, NVPL59, PROSEA, ARCBC, AROID, INDIAAG, MPT, BKF, TPN, GMR, PFAF, CLP04, ARAC, BEER, ITC, TKEDC, MDP05.



ຫົວກອຍ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ: ຫົວ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນຢາ: ຫົວ.
 ສ່ວນທີ່ສະກັດ: ຫົວ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ກອຍ, ເຄືອກອຍ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Dioscorea hispida* Dennst.



ຕະກູນ: *DIOSCOREACEAE*.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Dioscorea triphylla* L., *D. hirsuta* Dennst., *D. doemona* Roxb., *D. mollissima* Bl., *Helmia hirsuta* Kunth.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ມັນກອຍ, ມັນກລອຍ, ລາບຊາບ, ມັນນອນ, ກລອຍເຂົາໂຈ, ກລອຍນົກ, ກລອຍໄກ່, ຄລີ (ເນື້ອຂາວ), ຄລອຍເຂົ້າໜຽວ (ເນື້ອເຫຼືອງ).

ກຳປູເຈຍ: ດູເຄົາ, ເວີ ເຄົາ.

ມຽນມາ: ກີວີ.

ວຽດນາມ: ກູຍ ມັນ, ເທລນອັນເອັດ, ດິວນານອິນ.

ອັງກິດ: Asiatic bitter yam.

ການນຳໃຊ້

ຫົວກອຍ ໄດ້ນຳໃຊ້ເປັນອາຫານທົດແທນເຂົ້າ ໃນຊ່ວງທີ່ອິດເຂົ້າ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍດີ, ກ່ອນຈະບໍລິໂພກໄດ້ ກໍຕ້ອງໄດ້ກຳຈັດສານເບື້ອອອກກ່ອນ ເພາະກອຍດິບ ປ່ຽງຂະໜາດເທົ່າກັບໝາກແອັບເປີນ ສາມາດທຳລາຍລະບົບປະສາດສ່ວນກາງໄດ້ ແລະ ມີປະສິດທິພາບພໍທີ່ຈະຂ້າຊີວິດຄົນເຮົາໄດ້ ພາຍໃນ 6 ຊົ່ວໂມງ. ກອຍໄດ້ຖືກໃຊ້ເຮັດຂອງຫວານກິນກັບເຂົ້າໜຽວ ແລະ ກໍຍັງມີສັບພະຄຸນຫຼາຍຢ່າງ ສຳລັບການປຸງແຕ່ງເປັນຢາປົວພະຍາດ. ມັນ ມັກຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປິ່ນປົວບາດແຜຕາມຜິວໜັງ ຫຼື ອາການຄັນ ແລະ ເຈັບປວດຕາມຂໍ້. ຢູ່ໃນເທດໄທ ເພິ່ນນຳໃຊ້ກອຍຝານບາງໆເພື່ອລົດຜ່ອນອາການກ້າມເນື້ອທ້ອງປັ້ນ ແລະ ທຳ ຄວາມສະອາດບາດແຜ. ສານພິດຂອງກອຍ ຖືກໃຊ້ເປັນສານທາຫົວຫອກ ແລະ ເປື້ອປາ. ຢູ່ປະເທດອິນເດຍ ເພິ່ນໄດ້ນຳໃຊ້ສຳລັບເປື້ອເສືອ ດ້ວຍການເອົາໄປເຊື່ອງຊ້ອນໄວ້ໃນຊາກສັດທີ່ເສື້ອກິນ. ທີ່ມາເລເຊຍ ກອຍໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເປັນຢາຕ້ານເຊື້ອ ແລະ ນອກຈາກນີ້ ກອຍກໍຍັງມີ ຄຸນສົມບັດໃນການປ້ອງກັນບັງແມງອີກດ້ວຍ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ກອຍ ເປັນພືດເຄືອຍືນຕົ້ນ ຍາວປະມານ 2 ມ ທີ່ກ້ຽວໄປທາງຊ້າຍມື, ມີໜາມແຂງ ແລະ ມີລະບົບຮາກຝອຍ ໂດຍຈຳນວນນຶ່ງໃນນັ້ນ ໄດ້ເຕີບໂຕຂຶ້ນເປັນຫົວມົນນ້ອຍໆ ເວລາຍັງອ່ອນ ແລ້ວຍາວຢຽດອອກເວລາຫົວແກ່ຂຶ້ນ ແຕ່ກໍຍັງຄົງຮູບຮ່າງລັກສະນະຂ້ອນຂ້າງມົນເໝືອນເດີມ



ແລະ ສາມາດເຕີບໂຕເຖິງຂະໜາດໜ້າຕັດ ປະມານ 30 ຊຕມ ແລະ ມີນ້ຳໜັກ ປະມານ 35 ກລ. ຫົວກອຍ ມີສີນ້ຳຕານ ແລະ ມີຮາກຝອຍເສັ້ນນ້ອຍໆສີເພືອງຫາສີມົນອ່ອນໆຈັບຕາມຜິວດ້ານນອກ. ຫົວກອຍດິບທີ່ບັນຈຸມີທາດເບື້ອ ມີເນື້ອຂ້າງໃນເປັນສີຂາວຫາສີເຫຼືອງອ່ອນໆ. ເຄືອມີຂະໜາດໜ້າ ຕັດ ປະມານ 9 ມມ, ມີໜາມ ແລະ ມີສີຂຽວຫາສີເພືອງ. ໃບມີຂະໜາດ 30 x 28 ຊຕມ ປະກອບດ້ວຍ 3 ໃບນ້ອຍ ມີໜາມອ່ອນຕາມກ້ານໃບ ແລະ ເຊັ່ນໃບດ້ານຫຼັງ ພ້ອມມີຂົນຕາມກ້ອງໃບ. ພື້ວດອກຜູ້ຍາວ ປະມານ 50 ຊຕມ ກົງລົງທາງລຸ່ມ ມີດອກສີເຫຼືອງ ຫາ ສີນ້ຳຕານອ່ອນ ຫຸ້ມດ້ວຍຂົນອ່ອນໆສີຂາວ ສຳລັບພື້ວດອກແມ່ ເປັນດອກດ່ຽວ. ໝາກເປັນໝາກແຄ້ບຂູນ (capsule) ສີນ້ຳເສັ້ງ ມີປົກ ມີຂະໜາດ ປະມານ 40-60 ມມ x 10-12 ມມ ແລະ ແກ່ນ ກໍມີປົກຄືກັນ. ໃນອິນດູຈີນ ພົບວ່າ ມີທັງໝົດ 4 ສາຍພັນ ຂອງກອຍ ເຊັ່ນ: ສາຍພັນ *mollissima*, *scaphoides*, *hispida* ແລະ *dalmona*. ໃນເຂດ ອິນດູຈີນນີ້ ມີປະມານ 12 - 15 ຊະນິດກອຍ ທີ່ເກີດໃນທຳມະຊາດ ແລະ ໃນນີ້ມີ *Dioscorea alata* L. (ມັນພ້າວຂາວ) ແລະ *D. bulbifera* L. (ມັນເປົ້າ) ທີ່ໄດ້ນຳມາປູກເປັນພືດສວນ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ກອຍ ຈະບໍ່ມີໃບເວລາເກີດດອກ ແລະ ອອກໝາກໃນຊ່ວງລະດູແລ້ງ. ກອຍ ມີການກະຈາຍ ແຕ່ ປະເທດອິນເດຍ, ບູຖານ ແລະ ຈີນ ເຖິງ ມາເລເຊຍ ແລະ ປາປົວນິວກີເນຍ. ສຳລັບຢູ່ລາວ ມັນເກີດຢູ່ທົ່ວໄປ ຢູ່ຕາມທຳມະຊາດໃນເຂດປ່າດົງດິບເຂດຕ່ຳ ແລະ ປ່າອ່ອນລຸ້ນ 2 ຕາມບ່ອນທີ່ມີໄມ້ປ່ອງ. ມັນສາມາດເກີດໄດ້ດີໃນເງື່ອນໄຂສະພາບທີ່ບໍ່ເອື້ອອຳນວຍ ໃນທຸກປະເພດດິນ ແຕ່ຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ດີທີ່ສຸດ ໃນສະພາບດິນຕົມປົນຫຼຽວຊື່ນ ໃຕ້ຮົ່ມ ແລະ ຕາມແຄມຫ້ວຍຮ່ອງ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ມີທາດເບື້ອ ອານກາລອຍ ໄດອິດສະກໍຣິນ (alkaloid dioscorine) ແລະ ທາດແປ້ງ.

ການເກັບກຳ

ການເກັບຫົວກອຍ ຈະເລີ່ມເມື່ອສັງເກດເຫັນວ່າເຄືອຂອງມັນເລີ່ມຫຼົງ. ຫົວກອຍຈະບໍ່ຢູ່ເລິກຈາກໜ້າດິນພໍເທົ່າໃດ ແລະ ສາມາດຂຸດເອົາ ດ້ວຍເຄື່ອງມືພື້ນບ້ານ ເຊັ່ນ: ສຽມ ຫຼື ຊວານ ກໍໄດ້.



ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໝາ

ຫົວກອຍຫົວນຶ່ງຈະມີນ້ຳໜັກເຖິງ 16 ກລ ແຕ່ຖ້າໄລ່ລວມກັນໝົດທຸກຫົວໃນເຄືອ ຈະໜັກເຖິງ 35 ກລ ແລະ ໃນນຶ່ງເຮັກຕາ ສາມາດຈະໃຫ້ຜົນຜະລິດໄດ້ເຖິງ 20 ໂຕນ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງສຳລັບຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີບັນຫາ ໃນ ສປປ ລາວ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ກອຍ ໄດ້ຖືກບັນຈຸໄວ້ໃນລາຍຊື່ຂອງພືດທີ່ຖືກຄຸກຄາມ ໂດຍ IUCN.



ການປຸງແຕ່ງ

ຫົວກອຍ ຈະຖືກປອກເປືອກ ແລະ ຝານບາງໆ ແລ້ວນຳມາ ແຊ່ນຳເກືອໄວ້ ປະມານ 24 ຊົ່ວໂມງ ຈາກນັ້ນ ຄັ້ນ ແລະ ລ້າງປຸງນນຳຫຼາຍໆຄັ້ງ ແລ້ວແຊ່ນຳໄວ້ອີກ 24 ຊົ່ວໂມງ. ເຮັດແບບນີ້ຊຳແລ້ວຊຳອີກເຖິງ 8 ເທື່ອ ຈົນກວ່າເຮົາແນ່ໃຈວ່າສານເປື້ອໄດ້ຖືກລ້າງອອກໝົດແລ້ວ. ໃນວິທີການທົດສອບວ່າສານພິດໝົດ ຫຼື ບໍ່ນັ້ນ ໃຫ້ນຳເອົາຝານກອຍມາປັ້ງໄຟແລ້ວຫຍ້າກິນລອງເບິ່ງ ເພື່ອສັງເກດເບິ່ງຜົນກະທົບຂອງມັນ. ການລ້າງກອຍອີກວິທີນຶ່ງ ກໍຄື ການແຊ່ຝານກອຍໃນນ້ຳລ້າງ 3 ວັນ ແລ້ວ ນຳມາແຊ່ນຳເກືອອີກ 3 ວັນ ກໍໃຊ້ການໄດ້ເໝືອນກັນ. ການເຮັດກອຍຫວານ ລວມມີການໜຶ້ງຝານກອຍທີ່ລ້າງສານເປື້ອອອກແລ້ວ ຈາກນັ້ນ ນຳໄປປະສົມກັບນ້ຳຕານ ແລະ ໝາກພ້າວຂູດ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການຕະຫຼາດ

ມີການຊື້ຂາຍກັນພາຍໃນທ້ອງຖິ່ນ ແຕ່ຍັງບໍ່ທັນມີຢູ່ໃນລະດັບຕະຫຼາດສາກົນ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຍ້ອນກອຍມີສານເປື້ອທຳມະຊາດບັນຈຸຢູ່ ແລະ ພ້ອມນີ້ ກໍຍັງມີເຜືອກມັນປະເພດອື່ນຫຼາຍຢູ່ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ການຕະຫຼາດຂອງກອຍ ບໍ່ສົດໃສ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ກອຍມີການຂະຫຍາຍພັນໄດ້ຢ່າງງ່າຍດາຍ ຈາກຊິ້ນສ່ວນຂອງຫົວມັນ ຫຼື ຈາກຄໍຮາກ/ເຫງົ້າຕິດສ່ວນໃດນຶ່ງຂອງຂວັນຫົວ. ການປູກຈະເລີ້ມໃນຕົ້ນລະດູຝົນ ແລະ ສາມາດເກັບກ່ຽວຫົວໄດ້ ພາຍຫຼັງທີ່ປູກໄດ້ 12-18 ເດືອນ. ນອກຈາກນີ້ ກອຍກໍສາມາດປູກດ້ວຍແກ່ນໄດ້ເໝືອນກັນ. ຢູ່ປະເທດພິລິບປິນ ເພິ່ນໄດ້ພັດທະນາວິທີການລ້າງສານເປື້ອອອກຈາກກອຍເພື່ອໃຫ້ສາມາດປູກກອຍໄດ້ໃນພື້ນທີ່ກວ້າງສຳລັບເປັນທາງເລືອກ ໃນການປູກທົດແທນພືດສະບຽງ ຕ້ານໄພອິດຫົວ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

KB, FM, FCLV, NVPL59, ARCBC, PROSEA, MPT, PMC, BKF, TPN, AEMB66-68, PPBP1.



ຜັກກ້ານຈອງ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານຄົນ/ສັດ: ໃບອ່ອນ, ດອກ.
ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ: ທັງໝົດຕົ້ນ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Limnocharis flava* (L.) Buch.



ຕະກຸນ: LIMNOCHARITACEAE.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນໆ: *Limnocharis emarginata* H.B. & K.Pl., *L. laforesti* Duchas. ex Griseb., *L. mattogrossensis* O. Ktze., *L. plumieri* Rich., *L. flava* (L.) Buch. var. *indica* Buch., *Alisma flava* L., *Damasonium flavum* (L.) Mill.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຕາລະປັດ ລີສີ, ກ້ານຈອງ, ນາງກວັກ, ບົວຄວກ, ບົວລອຍ, ບອນຈິນ.

ວຽດນາມ: ແນວ, ແກວແນວ, ນິທາວ.

ອັງກິດ: yellow velvet, yellow bur-head, velvetleaf, sawah-lettuce, sawah-flower rush, hermit's waterlily.

ການນຳໃຊ້

ກ້ານໃບ, ໃບອ່ອນ ແລະ ພື້ວດອກຂອງຜັກກ້ານຈອງ ສາມາດນຳມາລວກ, ປັ້ງ ຫຼື ກິນເປັນຜັກສົດ ກັບແຈ່ວ, ລາບ ແລະ ຕຳໝາກຮຸ່ງ. ນອກຈາກນີ້ ຍັງສາມາດໃຊ້ເປັນອາຫານສຳລັບໝູ ແລະ ງົວ, ໃຊ້ເຮັດຜຸ່ນຂຽວ ເພື່ອໃສ່ນາ, ໃຊ້ປູກໃສ່ກະຕິງສຳລັບປະດັບປະດາ ໃນບາງປະເທດ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ກົກກ້ານຈອງ ເປັນພືດນ້ຳທີ່ມີຄວາມສູງເຖິງ ປະມານ 1 ມ ແລະ ບັນຈຸມີສານນ້ຳນົມ. ໃບ ເກີດເປັນຈຸ້ມ ດົກ ພຸ່ງຂຶ້ນພື້ນນ້ຳ ມີຄວາມຍາວ ປະມານ 8 - 12 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 12 ຊຕມ. ກ້ານໃບເປັນສາມຫຼ່ຽມ ມີຄວາມຍາວ 30-90 ຊຕມ ແລະ ມີໃບບາງ ລ້ວຍໄປທາງປາຍ ແລະ ຍາວແຕ່ 6 - 20 ຊຕມ. ປາຍຂໍ້ດອກມີລັກສະນະພຽງ ຫຼື ມົນ, ມີກ້ານຊໍ່ຍາວ ປະມານ 1.2 ມ ແລະ ໜາ ປະມານ 1.5 ຊຕມ. ກົກກ້ານຈອງ ມີດອກສີເຫຼືອງ ແຕ່ 5-15 ດອກ ຊຶ່ງມີ ຂະໜາດ 2-5 ຊຕມ x 1-2 ຊຕມ. ໝາກກ້ານຈອງມີຂະໜາດ 11-16 ມມ x 58 ມມ ຊຶ່ງບັນຈຸ ແກ່ນຮູບຄ້າຍເຫຼັກຮອງຕົນມ້າ ຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍຈຶ່ງມັນຢູ່ ແລະ ມີຄວາມຍາວແຕ່ 1.1-1.3 ມມ. ສ່ວນຮາກຂອງກົກກ້ານຈອງ ມີລະບົບຮາກສັນ ປະມານ 3 ຊຕມ ແລະ ໜ້າຕັດ 3 ຊຕມ ປະກອບ ດ້ວຍຮາກຜອຍ ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ.





ການຈະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ກິດການຈອງ ມັກເກີດຢູ່ຕາມທີ່ງຽນາ, ຕະຄອງ ຮ່ອງນ້ຳ, ພື້ນທີ່ບ່ອນມີການລົບກວນ ແລະ ດິນທາມ, ດິນຕົມ ຫຼື ຕາມຫ້ວຍ, ໜອງ, ຄອງ, ບຶງຕ່າງໆ ທີ່ມີນ້ຳເລິກ ປະມານ 0.5 ມ ຂຶ້ນໄປ. ມັນເປັນພືດທີ່ມີຖິ່ນກຳເນີດຢູ່ໃນເຂດຮ້ອນ ຂອງອາເມລິກາ ແລະ ກາຍເປັນວັດສະພືດທີ່ຄຸກຄາມຄອງຊົນລະປະທານ ແລະ ເຂດດິນບໍລິເວນນ້ຳຕ່າງໆ ໃນເຂດອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້. ສຸມຂອງຜັກກິດການຈອງ ເປັນແຫຼ່ງເພາະພັນທີ່ສຳຄັນຂອງຍຸງ. ດອກຂອງມັນຈະບານໃນຍາມເຊົ້າ ແລະ ຫຸບຄືນໃນເວລາບໍ່ພໍເທົ່າໃດຊົ່ວໂມງ ແລ້ວກໍເໝົ່າເປື້ອຍໄປ.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ຜັກກິດການຈອງນີ້ ບັນຈຸມີ ແຄນຊຽມ, ທາດເຫຼັກ ແລະ ເບຕາ ກາໂຣຕີນ (beta carotene) ໃນປະລິມານສູງ ຊຶ່ງເປັນຈຳພວກແຮ່ທາດທີ່ມັກຂາດໃນອາຫານລົດຄວາມອ່ອນຂອງແມ່ຍິງ.

ການເກັບກຳກ່ວ

ກ້ານໃບອ່ອນ ແລະ ພື້ວດອກ ສາມາດເກັບໄດ້ຕະຫຼອດປີ ແລະ ຕົ້ນນຶ່ງສາມາດເກັບໄດ້ໃນທຸກໆ 2 ຫາ 3 ເດືອນ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຜູ້ນຶ່ງສາມາດເກັບກຳກ່ວໃບສິດໄດ້ 1 - 3 ກລ/ມື້ ຈາກໜອງ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງຢູ່ໃນເຂດດິນບໍລິເວນນ້ຳ ຫຼື ບຶງທາມຕ່າງໆ.

ຄວາມຍືນຍານ

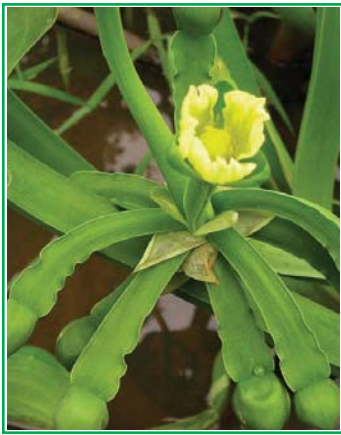
ບໍ່ມີບັນຫາ ເພາະສາມາດປົ່ງຄືນໄດ້ໄວ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ເປັນວັດສະພືດຄຸກຄາມທີ່ສ້າງບັນຫາຫຼາຍ.

ການປຸງແຕ່ງ

ເກັບໃບ ແລະ ພື້ວດອກ ແລະ ເຮັດເປັນມັດ ແລ້ວເອົາຕົ້ມ/ລວກ ໃສ່ນ້ຳກັນກັບຜັກຕົບ ແລະ ຜັກບີ່ອ່ຽນ ເພື່ອເຮັດຊຸບ ຫຼື ກິນກັບປິ່ນ, ແຈ່ວ. ກ້ານໃບອ່ອນສາມາດນຳມາປັ້ງແລ້ວຕຳແຈ່ວກິນກັບເຂົ້າໄດ້.



ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ກິນສິດ.

ການຕະຫຼາດ

ຜູ້ຍິງເປັນຜູ້ມັກເກັບ ແລະ ນຳໄປຂາຍກັນເປັນມັດໆ ຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ, ມັດນຶ່ງ ລາຄາ 0.1 ດອນລາສະຫະລັດ, ໃນ 1 ກິໂລ ຈະໄດ້ປະມານ 5 ມັດ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ນິຍົມກິນເປັນຜັກ ສຳລັບປະເທດລາວ ແລະ ໄທ ແຕ່ຄວາມນິຍົມນັ້ນ ກໍຍັງບໍ່ທັນສູງພໍເທົ່າໃດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ມັນສາມາດປູກໄດ້ຕະຫຼອດປີ ດ້ວຍການຊຳງ່າ ແຕ່ການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນກໍເປັນໄປໄດ້ເຊັ່ນກັນ. ການປູກຜັກກັນຈອງຄວບຄູ່ໄປກັບການລ້ຽງປາໃນສະດຽວກັນກໍຈະໃຫ້ຜົນໂຫຍດຫຼາຍຂຶ້ນ ແລະ ກໍມີຄວາມເປັນໄປໄດ້ສູງ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, PMT90, WEED, ISSG, HIRO, NPI24, FT7.3, PROSEA, FM5, TKEDC, MYTH.





ເຄືອໝາກແຕກ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ: ໃບ, ຍອດອ່ອນ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນຢາ: ໃບ, ແກ່ນ, ຮາກ.
 ສ່ວນທີ່ສະກັດ: ນໍ້າມັນຈາກແກ່ນ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Celastrus paniculatus* Willd.



ຕະກູນ: CELASTRACEAE.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Celastrus multiflorus* Roxb., *C. australis* Harv. & F. Muell. ex F. Muell.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ໝາກແຕກ, ມະແຕກ, ກະທຸ່ງລາຍ, ກະທົງລາຍ, ເຄືອໝາກແຕກ, ໂຈເຕ.

ວຽດນາມ: ດາຍຊາງມໍ.

ອັງກິດ: staff tree, climbing bittersweet.

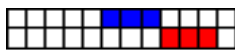
ການນຳໃຊ້

ຍອດອ່ອນ ສາມາດນຳມາລວກ ຫຼື ຕົ້ມໃຫ້ຈິດແລ້ວກິນກັບແຈ່ວ. ການກິນໃບດິບຈະພາໃຫ້ເກີດອາການຄັນຄໍ ແຕ່ໃບໄດ້ຖືກໃຊ້ເປັນຢາບັນເທົາໄອເຊັນກັນ. ແກ່ນ ແລະ ນໍ້າມັນ ມີການກ່າວກັນວ່າເປັນຢາບໍລຸງສະໝອງ ເຮັດໃຫ້ມີຄວາມສຽບແຫຼມ ແລະ ສະຫຼາດສະຫຼຽວ ນອກຈາກນັ້ນກໍຍັງເປັນຢາປິ່ນປົວໂລກປະດົງຂໍ້ ແລະ ອຳມະພາດ ຂອງລະບົບປະສາດສ່ວນກາງ. ສຳລັບຮາກຢູ່ປະເທດໄທ ແມ່ນໃຊ້ໃນການຕ້ານພະຍາດມາລາເລຍ, ສວນແກ່ນ ແລະ ໃບນັ້ນ ໃຊ້ເປັນຢາຕ້ານເຊື້ອ. ນໍ້າມັນໝາກແຕກ ໃຊ້ເປັນຢາຂັບໄລ່ຍຸງ ແລະ ກໍອາດນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດນໍ້າມັນດີເຊນຊິວະພາບໄດ້.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ເຄືອໝາກແຕກ ເປັນເຄືອເຂົາປະເພດຫຼິ້ນໃບ, ບໍ່ມີນ້ຳ, ມີຄວາມຍາວແຕ່ 3 - 10 ມ ແລະ ມີຂະໜາດໜ້າຕ່າງ ປະມານ 10 ຊຕມ. ເບື້ອງເປັນສີນ້ຳຕານອ່ອນ, ຊາ, ມີຮອຍແຕກ ແລະ ເປັນກາບນ້ອຍໆຫຼວມໆຫຼິ້ນອອກງ່າຍ. ໃບມີຂະໜາດ 6.3 x 10 ຊຕມ, ຂອບໃບເປັນວັກ ບໍ່ສະໝໍ່າສະເໝີ. ດອກມີຄວາມຍາວ 3.8 ມມ, ສີຂຽວ ແລະ ເກີດເປັນຈຸມ ຢູ່ໃນຊຸ່ດອກທີ່ຍ່ອນລົງ ຊຶ່ງມີຄວາມຍາວ ປະມານ 20 ຊຕມ. ໝາກເປັນແຄ້ບຊູນ 3 ເພື່ອງ ມີສີເຫຼືອງເຫຼື້ອມຂະໜາດໜ້າຕັດ 1 - 1.3 ຊຕມ ແຕ່ລະເພື່ອງບັນຈຸແກ່ນແຕ່ 3 - 6 ແກ່ນ ທີ່ຫຸ້ມຫໍ່ດ້ວຍຊິ້ນຫຸ້ມແກ່ນ (aril) ສີໝາກກ້ຽງປົນແດງ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກແຕກ ມີການຈະຈາຍຢ່າງກວ້າງຂວາງໃນເຂດທີ່ມີນ້ຳຈືດສະອາດ ນັບຕັ້ງແຕ່ປະເທດອິນເດຍ ຈີນຮອດອົສເຕຣເລຍ ຍົກເວັ້ນເກາະບໍ່ນຽວ. ສ່ວນປະເທດລາວເຮົາ ສາມາດພົບເຫັນເຄືອໝາກ ແຕກເກີດຢູ່ທົ່ວໄປ ຕາມເຂດປ່າຜັດໃບ ແລະ ເຂດໃກ້ກັບທົ່ງນາ ເຖິງວ່າດິນຈະບໍ່ງາມກໍຕາມ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ອົງປະກອບທີ່ສຳຄັນຂອງແກ່ນໝາກແຕກ ແມ່ນ ເຊລາສຕຣິນ (Celastrine) ຫຼື ນ້ຳມັນເຊລັດສຕຣັດ (Celastrus) ແລະ ນ້ຳມັນຫອມ (aromatic oil) ທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດເປັນປ່າມແດງເທິງຜິວໜັງເວລາ ແຕະຕ້ອງ ຫຼື ຖືກຄວັນ ຖ້າຫາກເຜົາເປັນຈຳນວນຫຼາຍ. ສານອານກາລອຍຂົມ ຂອງມັນມີຄຸນສົມບັດ ເປັນຢາກ່ອມປະສາດ. ຮາກບັນຈຸມີນ້ຳມັນລະລາຍ ເຕີປັນ (Terpene) ທີ່ສາມາດໃຊ້ເປັນສ່ວນປະສົມ ຂອງນ້ຳຫອມ. ຢູ່ໃນປະເທດລາວເຮົາ ເພິ່ນມັກນຳມາຕົ້ມ ເພື່ອເປັນນ້ຳຢາໃຫ້ແກ່ແມ່ຍິງຕົ້ມພາຍຫຼັງ ເກີດລູກ ເພື່ອຟື້ນຟູສຸຂະພາບໃຫ້ແຂງແຮງ.

ການເກັບກ່ຽວ

ຮາກ, ເຄືອ ແລະ ໃບ ສາມາດເກັບກ່ຽວໄດ້ທຸກເວລາຕາມຕ້ອງການ ສ່ວນແກ່ນແມ່ນເກັບພາຍຫຼັງ ທີ່ແກ່ເຕັມສ່ວນແລ້ວ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງສຳລັບຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີບັນຫາສຳລັບການເກັບກ່ຽວໃບ, ຍອດ ແລະ ແກ່ນ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ພົບເຫັນທົ່ວໄປຕາມດອນ ແລະ ປ່າອ່ອນ.





ການປຸງແຕ່ງ

ນຳ ຮາກ ແລະ ເຄືອ ມາຕັດເປັນຕ່ອນນ້ອຍໆ ແລ້ວຕາກໃຫ້ແຫ້ງ ເພື່ອເອົາໄວ້ໃຊ້ໃນໄລຍະດົນນານໄດ້. ສຳລັບໃບຕາກແຫ້ງ ກໍສາມາດເກັບໄວ້ໃຊ້ໄດ້ດົນເຊັ່ນກັນ. ແກ່ນ ສາມາດນຳມາສະກັດເອົານ້ຳມັນດ້ວຍວິທີການໜຶບ ແຕ່ກ່ອນໜຶບນັ້ນ ຈະຕາກໃຫ້ແຫ້ງກ່ອນ ແລະ ເກັບຮັກສາໄວ້ໃນຫ້ອງສູນຍາກາດ ທີ່ມີອຸນຫະພູມຕ່ຳ ຍິ່ງເປັນການດີ.



ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ການຕາກແຫ້ງເປັນການເພີ່ມຄຸນຄ່າຂອງຜະລິດຕະພັນ.

ການຕະຫຼາດ

ນຳໃຊ້ຢູ່ພາຍໃນທ້ອງຖິ່ນ.

ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ອິນເດຍ ແລະ ຈີນ ເປັນປະເທດທີ່ສົ່ງອອກລາຍໃຫຍ່ ສຳລັບເຄືອ ແລະ ແກ່ນໝາກແຕກ. ໃນສະຫະລັດອາເມລິກາ 1 ກິໂລ ຂອງແກ່ນໝາກແຕກ ມີຄ່າ 195 ດອນລາ, ສ່ວນນ້ຳມັນ 100 ຊີຊີ ມີຄ່າ 50 ດອນລາ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ເຄືອໝາກແຕກ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ແຕ່ຕ້ອງແກະຊັ້ນຫຸ້ມແກ່ນອອກ ເພື່ອຊ່ວຍໃຫ້ແຕກງອກໄດ້ງ່າຍຂຶ້ນ. ການໃຊ້ສານເຄມີກະຕຸ້ນ ຈະຊ່ວຍໃຫ້ມີການແຕກງອກໄດ້ດີຂຶ້ນຕື່ມອີກ. ນອກຈາກການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນແລ້ວ, ຍັງສາມາດໃຊ້ວິທີຊຳ ແລະ ການເຄືອໄດ້ອີກ. ການເຮັດຄ້າງ ເປັນສິ່ງຈຳເປັນ ສຳລັບໃຫ້ເຄືອໝາກແຕກກຽວຂຶ້ນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, WALAI, MOD, UICAP, NPI24, PROSEA, TKEDC, HIRO, MPH05.





ເຄືອສະຄ່ານ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ (ເຄື່ອງເທດ): ລຳ/ເຄືອ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Piper ribesoides* Wall.



ຕະກຸນ: PIPERACEAE.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Piper boehmeriaefolium*.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຕາຄ່ານເລັກ, ທ່າຄ່ານຢວກ.

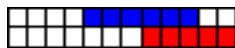
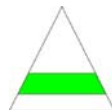
ອັງກິດ: currant pepper.

ການນຳໃຊ້

ສ່ວນທີ່ເປັນເນື້ອໄມ້ຂອງສະຄ່ານມີກິ່ນຫອມມີລົດເຜັດອ່ອນໆ ຊຶ່ງເພິ່ນມັກໃຊ້ເຂົ້າໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ ເຊັ່ນ: ແກງຜັກ, ເອາະຫຼາມ ເປັນຕົ້ນ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ສະຄ່ານ ເປັນເຄືອທີ່ແຂງ ມັກເກີດເກາະຕົ້ນໄມ້ອື່ນ, ເຕີບໂຕເຖິງຄວາມຍາວ 4 ມ ແລະ ຂະໜາດໜ້າຕ້າງ ປະມານ 4-5 ຊຕມ. ເຄືອສະຄ່ານເປັນຮ່ອງ, ມີຂໍ້ ທີ່ມີໂຜ້ງອາກາດ ແລະ ມີເປືອກສີເທົາອ່ອນ ຫາ ນ້ຳຕານແກ່ເມື່ອມັນແຫ້ງ. ໃບ ມີຂະໜາດ 20-30 ຊຕມ x 4-12,5 ຊຕມ, ຮູບຮ່າງ ຍາວ ຫາ ສ້ວຍຮູບໄຂ່ ແລະ ມີຖານໃບເປັນຮູບຫົວໃຈ. ຊຸ່ດອກບໍ່ມີກ້ານຂວັນ ແລະ ກ້ານພົວບໍ່ມີງາ, ມີຄວາມຍາວ ປະມານ 4-7 ຊຕມ, ດອກມີສີຂາວ ແລະ ມີກິ່ນຫອມ. ໝາກສະຄ່ານເປັນໝາກແບຣີ (berry) ມີຂວັນໝາກຍາວ, ຮູບຮ່າງມົນ, ມີຂະໜາດເສັ້ນຜ່າກາງ ປະມານ 5-7 ມມ, ສີເຫຼືອງຈົດເວລາຍັງອ່ອນ ແຕ່ເມື່ອສຸກແລ້ວເປັນສີແດງ. ທຸກໝາກສ່ວນຂອງສະຄ່ານ ຈະມີລົດເຜັດທັງໝົດ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ສະຄ່ານ ມັກເກີດຢູ່ໃຕ້ຮົ່ມເງົາໃນເຂດປ່າດົງດິບ, ໃກ້ແຄມຫ້ວຍປ່ອນທີ່ຊັ້ນຫີນແມ່ ເປັນຫີນກຣາໂນ ຫຼື ຫີນຊາຍ. ສ່ວນໃຫຍ່ຈະພົບເຫັນຢູ່ເຂດພາກເໜືອຂອງລາວ, ພາກໃຕ້ຂອງປະເທດຈີນ (ຢູນານ), ພາກເໜືອຂອງປະເທດໄທ, ພະມ້າ ແລະ ແຫຼມມາລາຢູ.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.



ການເກັບກຽວ

ການເກັບກຽວເຄືອສະຄ່ານ ແມ່ນໃຊ້ວິທີຕັດແລ້ວດົງອອກຈາກຕົ້ນໄມ້ທີ່ມັນເກາະຕິດຢູ່.

ຜົນຜະລິດ

ຄົນຜູ້ນຶ່ງສາມາດເກັບເຄືອສະຄ່ານ ທີ່ມີໜ້າຕັດພຽງເອິກ ຕໍ່ສູດ 4 ຊຕມ ໄດ້ປະມານ 10 ກິໂລ/ມື້.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ການຄຸ້ມຄອງສະຄ່ານ ທີ່ເກີດຢູ່ຕາມທຳມະຊາດ ກໍຍັງບໍ່ມີລະບຽບການອັນໃດທີ່ກຳນົດໄວ້.

ຄວາມຍືນຍານ

ບາງແຫຼ່ງຂໍ້ມູນໄດ້ໃຫ້ຮູ້ວ່າ ຊັບພະຍາກອນສະຄ່ານແມ່ນຍັງຢູ່ໃນລະດັບໜັ້ນຄົງພໍສົມຄວນ, ແຕ່ບາງແຫຼ່ງຂໍ້ມູນກໍຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າ ສະຄ່ານກຳລັງລົດນ້ອຍຖອຍລົງ. ການເກັບກູ້ດ້ວຍການຕັດເອົາເຄືອອາດເປັນການເຮັດໃຫ້ຕັບສູນໄດ້ ຖ້າຊຸດຄົ້ນເກີນຄວາມສາມາດຟື້ນຕົວຄືນຂອງມັນ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ພໍປານກາງ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຕັດເຄືອສະຄ່ານເປັນທ່ອນງ ຍາວປະມານ 20 - 50 ຊຕມ, ຕາກແຫ້ງ ແລະ ເກັບມ້ຽນໄວ້ບ່ອນທີ່ມີອາກາດລ່ວງດີ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ແຫ້ງ ແລະ ມີການເກັບຮັກສາທີ່ດີ.

ການຕະຫຼາດ

ມີການຊື້ຂາຍກັນໃນທ້ອງຕະຫຼາດ ນັບແຕ່ແຂວງວຽງຈັນຂຶ້ນຮອດພາກເໜືອ. ສວນລາຄາໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ແມ່ນຕໍ່າ ປະມານ 1 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ນິຍົມໃຊ້ກັນຕາມຄວາມເຄີຍຊົນ ຢູ່ສະເພາະແຕ່ເຂດພາກເໜືອຂອງລາວ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ສະຄ່ານ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ແລະ ດ້ວຍການຊຳ ໂດຍການຕັດເອົາສ່ວນທີ່ເປັນຂໍ້ ແລ້ວໄປສຽບລົງດິນ ຫິດນຳໃຫ້ຊຸ່ມຈົນກວ່າແຕກຮາກ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

PMT90, DOEP68, BKF, MWF, NTFPCP00, TPN, LSUAFRP1/2, DPDB04.





ໝາກຄໍສົ້ມ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ: ໝາກ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນຢາ: ແກ່ນ, ໝາກ, ເປືອກ, ລຳຕົ້ນ, ໃບ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໝາກຄໍ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Schleichera oleosa* (Lour.) Oken.



ຕະກຸນ: SAPINDACEAE.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Pistachia oleosa* Lour., *Schleichera trijuga* Willd., *Cussambium glabrum* Ham., *C. spinosum* Ham.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຕາຄອ້, ຄໍ້, ໂຈກ, ຄໍສົ້ມ, ກໍ່ໂຈກ, ມະໂຈກ, ມະຄໍ້, ໝາກຄໍ.

ກຳປູເຈຍ: ຊາອູເຊັກ, ກາ ຊິງ, ຄຸຍ, ປັງຮອງ, ປັງຮົວ, ຕາໂຄຣໂຄ.

ອັງກິດ: Indian lactree, Ceylon oak, Macassar oil tree, Malay lactree.

ໝາຍເຫດ: ຄໍ້ຊະນິດນີ້ ບໍ່ແມ່ນຊະນິດດຽວກັບຄໍ້ຂຽວ ຫຼື *Livistona saribus*, ຊຶ່ງເປັນຕົ້ນປາມ.

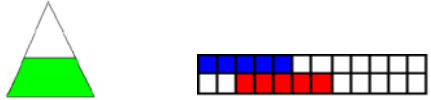
ການນຳໃຊ້

ໝາກຄໍສົ້ມ ສາມາດກິນສົດ ຫຼື ປຸງແຕ່ງແລ້ວ ແຕ່ຖ້າວ່າກິນຫຼາຍເກີນຄວນ ຈະເຮັດໃຫ້ເຈັບທ້ອງ. ບາງເທື່ອເພິ່ນກໍມັກໃຊ້ໝາກຄໍສົ້ມດິບໃສ່ຕຳລີ້ມໝາກຮຸ່ງ ເພື່ອໃຫ້ມີລິດລີ້ມແທນໝາກນາວ. ແກ່ນຂອງມັນເມື່ອຕົ້ມແລ້ວກໍໃຊ້ກິນເປັນຢາແກ້ປວດຫຼັງ ສ່ວນເປືອກຂອງໝາກໃຊ້ປົວບາດແຜໄດ້. ສຳລັບເປືອກ ແລະ ເນື້ອໄມ້ ສາມາດນຳມາສະກັດເປັນຢາປົວບາດແຜ ແລະ ຍັບຍັ້ງການຂະຫຍາຍຕົວຂອງເຊລມະເຮັງ. ສະເພາະເປືອກເມື່ອນຳມາບິດໃສ່ກັບມິດລີ້ມກໍຈະເປັນຢາປິ່ນປົວອາການເຈັບທ້ອງ. ສຳລັບໃບຄໍສົ້ມນັ້ນ ເຊື່ອກັນວ່າ ສາມາດຊ່ວຍກະຕຸ້ນການເກີດຂອງເສັ້ນຜົມໄດ້ ແລະ ຖ້າຍ່ອງດິມຈະຊ່ວຍປັບເທົາອາການປວດຫົວ ແລະ ການນອນກິນໄດ້.



ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໝາກຄໍລິ້ມ ສາມາດເຕີບໂຕເຖິງຄວາມສູງ 40 ມ. ໃບປະກອບດ້ວຍ 2 ຫາ 4 ໃບ ນ້ອຍ ບາງ ມີນຽບໄຂ່ ຂະໜາດ 4.5 - 25 ຊຕມ x 2.5 - 9 ຊຕມ ແລະ ມີຂົນອ່ອນໆຢູ່ກ້ອງໃບ. ຊ່ຳດອກມີຄວາມຍາວ ປະມານ 15 ຊຕມ ມີສີເຫຼືອງຈືດ ຫຼື ຂຽວຈືດ ດອກທອມ ຂະໜາດຂອງດອກ 1.5 ມມ. ໝາກຄໍລິ້ມ ມີລິດລິ້ມ ເປັນໜ່ວຍມົນໆມີສີເຫຼືອງ ຂະໜາດ 15 x 13 ມມ ຖ້າວ່າມີແກ່ນດຽວ, ຖ້າມີສອງແກ່ນ ຈະມີຂະໜາດ 17 - 20 ມມ x 14 ມມ. ແຕ່ລະແກ່ນມີຂະໜາດ 12 x 10 x 8 ມມ ເປັນສີນ້ຳຕານອ່ອນ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ເນື່ອງຈາກມີການປູກນຳ, ການກະຈາຍຕາມທຳມະຊາດຂອງໄມ້ຄໍລິ້ມ ຈຶ່ງຍັງບໍ່ທັນຈະແຈ້ງ, ແຕ່ຢ່າງໃດກໍດີ, ກໍພົບເຫັນຕັ້ງແຕ່ປະເທດສີລັງກາ, ອິນເດຍ ຈົນຮອດບັນດາປະເທດໃນອິນດູຈີນ, ໄທ ແລະ ພາກຕາເວັນອອກ ຂອງອິນໂດເນເຊຍ. ສຳລັບຢູ່ໃນປະເທດລາວ ໄມ້ຄໍລິ້ມພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວປະເທດ ແຕ່ເໜືອຮອດໃຕ້ ຕາມປ່າໂຄກ, ບ່ອນທີ່ນ້ຳຖ້ວມເປັນບາງລະດູ ແລະ ພິເສດແມ່ນມັກເກີດຢູ່ໃກ້ບ່ອນມີໂພນຈຸມປວກ. ມັນເປັນຊະນິດພັນໄມ້ຫຼິ້ນໃບ ທົນທານຕໍ່ໄຟ ແລະ ມີຊ່ວງໄລຍະຂອງການຫຼິ້ນໃບສັ້ນ ບໍ່ພໍເທົ່າໃດມັກກໍປົ່ງໃບອ່ອນທົດແທນ. ຕົ້ນຄໍລິ້ມ ເປັນແຫຼ່ງປ່ອຍຄັງທີ່ດີ. ແກ່ນຂອງມັນກໍເປັນອາຫານສຳລັບສັດລ້ຽງລູກດ້ວຍນ້ຳນົມ, ນົກ ແລະ ປວກ ບາງເທື່ອກໍເປັນພາຫະທີ່ສຳຄັນ ໃນການກະຈາຍແກ່ນໄປສູ່ບ່ອນອື່ນໄດ້.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ສະເຕໂຣນ (Sterol) ຫຼື ເຫຼົ້າ ສະເຕຣອຍ (steroid alcohols) ທີ່ບັນຈຸຢູ່ນ້ຳເປືອກໄມ້ຄໍລິ້ມ ມີສັບພະຄຸນໃນການຕ້ານໂລກມະເຮັງໄດ້.



ການເກັບກ່ຽວ

ເປືອກແມ່ນຖາກເອົາຈາກລຳຕົ້ນ, ສ່ວນໝາກ ແລະ ໃບແມ່ນປິດເອົາ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໝາ

ໃນປີນຶ່ງ ສາມາດເກັບໝາກໄດ້ ປະມານ 100 ກິໂລ ຈາກຕົ້ນຄໍລິ້ມ ທີ່ມີຂະໜາດ ຄວາມສູງ 15 ມ ແລະ ໜ້າຕ່າງພຽງເອິກ 20 - 30 ຊຕມ.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບໝາກ ແລະ ໃບ ເຖິງວ່າຈະມີການເກັບຊຸ້ງແລ້ວຊຸ້ງອີກ ກໍຈະບໍ່ເປັນບັນຫາ ແຕ່ການຖາກເອົາເປືອກຫຼາຍເກີນໄປ ຈະເຮັດໃຫ້ຕົ້ນໄມ້ຕາຍໄດ້.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ພົບເຫັນທົ່ວໄປ.

ການປຸງແຕ່ງ

ເປືອກທີ່ຕາກແຫ້ງແລ້ວ ນຳມາບົດໃຫ້ເປັນຝຸ່ນ ປະລິມັກັບມົດແດງ ເປັນຢາພື້ນເມືອງ, ສ່ວນໝາກນັ້ນ ປອກເປືອກອອກ ແລ້ວແຊ່ນຳປາ ຫຼື ນຳປາແດກ ກິນ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຄວນກິນໝາກສົດ.

ການຕະຫຼາດ

ນຳໃຊ້ຢູ່ພາຍໃນທ້ອງຖິ່ນ, ໝາກຄໍສົ້ມ 1 ກິໂລ ຈະຂາຍໄດ້ປະມານ 0.2 - 0.3 ດອນລາສະຫະລັດ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຍັງຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ. ເບ້ຍຂອງໄມ້ຄໍສົ້ມ ເປັນພວກຕ້ອງການແສງສະຫວ່າງສູງ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, ARCBC, FT7.1, TKEDC.





ຄອນແຄນ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ: ໃບອ່ອນ, ໝາກ, ດອກອ່ອນ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນຢາ: ລຳຕົ້ນ, ຮາກ, ໃບອ່ອນ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ: ໝົດທັງຕົ້ນ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Dracaena angustifolia* Roxb.



ຕະກຸນ: DRACAENACEAE (AGAVACEAE).

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Dracaena ensifolia* Wall., *D. ferrea* Lour.

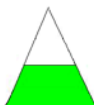
ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຄອນແຄນ, ຜັກຂົນມ້າ, ປຣໍ ປານລຳ, ອີ ກຣິມ ປາ, ວັນຊາເຄລກ.

ການນຳໃຊ້

ຍອດອ່ອນ, ໝາກອ່ອນ ແລະ ດອກອ່ອນ ສາມາດກິນໄດ້ຖ້າຕົ້ມ ສຳລັບໜ່ວຍຂອງມັນນັ້ນ ມີລົດຊາດຫວານກວ່າໜໍ່ໄມ້ໄຜ່. ລຳຕົ້ນ ກໍສາມາດນຳມາຕົ້ມກິນແທນນາ໊ຊາ ທັງເປັນຢາປິ່ນປົວອາການເຈັບທ້ອງ ແລະ ປິ່ນປົວຜິໜອງ. ຮາກ ແລະ ໜໍ່ ໃຊ້ເປັນຢາປົວໄອ, ປົວເຈັບທ້ອງ ແລະ ໂລກເປົາຫວານໄດ້. ນອກຈາກນັ້ນ ຕົ້ນໄມ້ຊະນິດນີ້ ຍັງປູກເພື່ອປະດັບປະດາອີກດ້ວຍ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຄອນແຄນ ເປັນຕົ້ນໄມ້ນ້ອຍທີ່ມີຄວາມສູງ ປະມານ 2 ມ, ມີລຳຕົ້ນດ່ຽວ ກົມຊີ້ ແລະ ແຕກເປັນງ່າຫຼາຍ ຖ້າວ່າຖືກຕັດ. ໃບຂອງມັນເກີດເປັນຈຸ້ມ ບໍ່ມີກ້ານໃບ ມີຄວາມຍາວຂອງໃບ ລະຫວ່າງ 20 - 50 ຊຕມ ກວ້າງ 1 - 3 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກຍາວ ປະມານ 40 ຊຕມ ມີດອກສີຂຽວອ່ອນຫາຂາວ ແຕ່ 10 - 30 ດອກ ຄວາມຍາວຂອງດອກ ປະມານ 1 ຊຕມ. ໝາກຄອນແຄນ ເປັນໜ່ວຍກົມ ມີເສັ້ນຜ່າກາງ ປະມານ 0.5 ຊຕມ ແລະ ມີສີຂາວອົມຂຽວ ຫາ ສີສົ້ມອົມເຫຼືອງ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນຄອນແຄນ ມັກເກີດຢູ່ໃຕ້ຮົ່ມເງົາຂອງປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າຜັດໃບ ຕາມແຄມຫ້ວຍນ້ຳ. ມັນມີການກະຈາຍພັນໄດ້ດີ ຈຶ່ງພົບເຫັນທົ່ວໄປນັບແຕ່ແຂວງວຽງຈັນລົງໄປຈົນຮອດແຂວງຈຳປາສັກ.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ຍັງບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.





ການເກັບກຽວ

ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນເກັບກຽວ ໃນເດືອນມີນາ ດ້ວຍການຕັດເອົາຍອດ ແລະ ຊໍ່ດອກ ອອນ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຄົນຜູ້ນຶ່ງສາມາດເກັບໄດ້ 1 ກິໂລ/ມື້.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງ ຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ ແລະ ຕາມແຄມຫວ່ຍນ້ຳລຳທານ.



ຄວາມຍືນຍານ

ເມື່ອມີການເກັບໜໍ່ ຫຼື ຍອດ ມັນຈະປົ່ງຂຶ້ນມາໃໝ່ໄດ້ ແຕ່ວ່າຈະບໍ່ອອກດອກ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຕົ້ນຄອນແຄນຍັງມີຫຼາຍຢູ່.

ການປຸງແຕ່ງ

ຍອດອອນຕ້ອງຕົ້ມໃຫ້ສຸກ ກ່ອນນຳມາບໍລິໂພກ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ມີແຕ່ຍອດສິດເທົ່ານັ້ນ ທີ່ບໍລິໂພກກັນ.

ການຕະຫຼາດ

ຍອດ ແລະ ຊໍ່ດອກອ່ອນ ແມ່ນໃຊ້ ບໍລິໂພກ ຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນເທົ່ານັ້ນ ແຕ່ຢູ່ແຂວງສະຫວັນ ນະເຂດນັ້ນ ໄດ້ມີການຊື້ - ຂາຍກັນ ໃນລາຄາ 1.3 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຕົ້ນຄອນແຄນສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ ດ້ວຍການຊຳກັ່ງ, ຊຳຮາກ ແລະ ດ້ວຍແກ່ນ. ເບີ້ຍໄມ້ຕ້ອງ ເກັບຮັກສາໄວ້ໃນຮົ່ມບ່ອນທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນສູງ ແລະ ຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ທົດນ້ຳຢ່າງເປັນປົກກະຕິ ແລະ ພຽງພໍ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, FRC, NPI24, TKEDC, MPH05.





ກໍ່ເດືອຍ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ແກ່ນ.
ສ່ວນທີ່ນໍາມາສະກັດ: ເປືອກ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ກໍ່ໜາມ ຫຼື ກໍ່ຫຼວງ, (ນໍ້າຫຼວງນໍ້າທາ), ກໍ່ເກີດ, ກໍ່ຍາວ, ກໍ່ລິ້ມ (ຊຽງຂວາງ), ກໍ່ເກັດ, ກໍ່ລະໂກ, ກໍ່ລວຍ, ກໍ່ຕົ້ງ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Castanopsis indica* (Roxb.) A. DC.



ຕະກຸນ: *FAGACEAE*.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Castanopsis macrostachya* Hu; *C. sinensis* A. Chev.; *C. subacuminata* Hayata; *Castanea indica* Roxb. ex Lindl. in Wall.; *Quercus indica* (Roxb. ex Lindl.) Drake.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ກໍ່ເລີນ, ກໍ່ເຂົ້າ, ກໍ່ຮັງ, ກໍ່ຕິ, ກໍ່ລິມ, ກໍ່ຢນ, ກໍ່ຫຼວງ, ກໍ່ໝູ.
ວຽດນາມ: ໄກອູນໂດ, ໄກອອຍ.
ຈີນ: ຢິນດູຊຸຍ.
ອັງກິດ: chestnut.

ໝາຍເຫດ: ມີ *Castanopsis* ຫຼາຍຊະນິດທີ່ກິນໄດ້ຢູ່ໃນພາກພື້ນ. ຊະນິດນີ້ ເປັນຕົວແທນໃຫ້ແກ່ກຸ່ມ.

ການນໍາໃຊ້

ແກ່ນຂອງມັນກິນໄດ້ ແລະ ເປືອກກໍອຸດົມສົມບູນດ້ວຍສານຝາດທີ່ໃຊ້ສໍາລັບຟອກທັງ. ເນື້ອໄມ້ກໍ່ເໝາະສົມທີ່ສຸດໃນການເຮັດຟິນ ເຮັດຖ່ານ ແຕ່ກໍມີການນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການປຸກສ້າງເຮືອນຊານເໝືອນກັນ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ເປັນພືດທີ່ຕ້ອງການແສງສະຫວ່າງ; ບໍ່ຫຼົ່ນໃບ; ມີເຮືອນຍອດດົກໜາ; ຄວາມສູງຂອງຕົ້ນໄມ້ລະຫວ່າງ 20 - 25 ມ; ໜ້າຕ້າງພຽງເອິກ ໃຫຍ່ເຖິງ 1 ມ; ເປືອກເປັນຮ່ອງເລິກ ມີສີນໍ້າຕານແກ່; ໃບໜາ, ແບນ ມີແຄມເປັນແຂ້ວເລື້ອຍ, ຂະໜາດຂອງໃບ 10 - 25 ຊຕມ x 5 - 8 ຊຕມ ເກີດເປັນຈຸ່ມ ປະມານ 14 - 20 ຄູ່. ໃບອ່ອນມີຂົນ ແລະ ມີສີແດງແກມມ້ວງ. ຊໍ່ດອກແມ່ ມີສີຂຽວອ່ອນຫາ ສີເຫຼືອງຈິດ, ມີຄວາມຍາວ 40 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກຜູ້ມີສີຂຽວອ່ອນ. ພົ້ວໝາກດົກໜາ ຍາວ 15 - 30 ຊຕມ, ໝາກຂ້ອນຂ້າງມົນ ຂະໜາດ ປະມານ 0.6 - 1.3 ຊຕມ x 1.5 - 1.8 ຊຕມ ຕັ້ງຂຶ້ນຊື່ ຫຼື ໂຄ້ງລົງເປັນພົ້ວ ແລະ ມີກາບຫຸ້ມເປັນໜາມທີ່ຍາວ 1.5 ຊຕມ, ເມື່ອແກ່ ຈະແຕກແຫຼ່ງເປັນ 4 ປ່ຽງ. ແຕ່ລະໝາກມີ 1 ແກ່ນ ຂະໜາດເສັ້ນຜ່າສູນກາງ 0.5 ຊຕມ ສີຕົ້ບໝູແກມເຫຼືອງ ແລະ ມີຂົນຫຼາຍ. ສໍາລັບ ການຈັດກຸ່ມ ຂອງສະກຸນ *Fagaceae* ຢູ່ໃນເຂດອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນຈະແຈ້ງເທື່ອ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ກົກກໍ່ເດືອຍ ໄດ້ພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປໃນປະເທດອິນເດຍ, ເນປານ, ບູຖານ, ບັງຄລາເທດ, ມຽນມາ, ຈີນ, ວຽດນາມ ແລະ ໄທ. ສຳລັບຢູ່ໃນລາວ ມັນມັກເກີດຢູ່ໃນພາກກາງ ແລະ ພາກເໜືອຂອງປະເທດ ໃນເຂດປ່າປະສົມແຈ້ງ ຫຼື ປ່າອ່ອນ ຕາມທົ່ງພຽງ ແລະ ພູດອຍ ບ່ອນທີ່ເປັນດິນຊາຍ ໃກ້ແຄມຫ້ວຍນ້ຳ ຫຼື ຕາມສັນພູທີ່ມີຫີນດານກຣາໂນ. ການປະສົມເກສອນຂອງດອກຈະອາໄສລົມ ແລະ ແກ່ນມັກຖືກກິນ, ເຄື່ອນຍ້າຍ/ກະຈາຍ ໂດຍໝູ ແລະ ກະຮອກ.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ແກ່ນໝາກກໍ່ ບັນຈຸມີທາດແປ້ງ ຫຼາຍກວ່າ ມັນຝຣັ່ງ ເຖິງ 2 ເທົ່າ ຊຶ່ງບາງຄັ້ງກໍ່ໃຊ້ກິນທົດແທນເຂົ້າ. ມັນເປັນອາຫານທີ່ມີລິດຊາດດີ ມີໂພສະນາການສູງ ແລະ ປອດໄພຕໍ່ສຸຂະພາບ ເທົ່າໆກັບເຂົ້າຂວ້າງ ແລະ ເຂົ້າກຳ. ມັນບັນຈຸມີທາດ ກາກໂບໄຮດເຣັດ (Carbohydrates) ສູງ ແລະ ມີທາດໄຂມັນຕໍ່າ (1% - 3% ເມື່ອທຽບໃສ່ກັບແກ່ນຂອງໝາກໄມ້ຊະນິດອື່ນໆທີ່ອາດມີສູງເຖິງ 50%). ນອກນັ້ນ ຍັງບັນຈຸ ໂປຣຕີນ ທີ່ມີຄຸນນະພາບສູງ ແລະ ປາສະຈາກ ຄໍແລັດສະເຕີໂຣນ ອີກດ້ວຍ. ຄຸນຄ່າທາງໂພສະນາການຂອງແກ່ນໝາກກໍ່ ຈະແຕກຕ່າງກັນໄປຕາມແຕ່ລະຊະນິດ ແລະ ຕາມວິທີການປຸງແຕ່ງ.

ກາບເກັບກ່ຽວ

ການເກັບໝາກກໍ່ ຈະເກັບເມື່ອກາບຫຸ້ມນອກຂອງໝາກແຕກ ອ້າອອກ ແລະ ແກ່ນຂອງມັນລົ້ນລົງດິນ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈີນເປັນປະເທດຜູ້ຜະລິດໝາກກໍ່ ລາຍໃຫຍ່ຂອງໂລກ. ນ້ຳໜັກຂອງແກ່ນ ແມ່ນປະມານ 75 ແກ່ນ/ກິໂລ ແລະ ຜົນຜະລິດສະເລ່ຍອາດໄດ້ ປະມານ 8 ໂຕນ/ຮຕ ແລ້ວແຕ່ຄວາມໜາແໜ້ນຂອງການປູກ. ໃນພາກໃຕ້ຂອງຈີນໄດ້ມີການປູກຕົ້ນໝາກກໍ່ ແລ້ວປະມານ 300,000 ຮຕ ຊຶ່ງສາມາດສະໜອງເຖິງ 1/10 ຂອງປະລິມານໝາກກໍ່ ທີ່ຜະລິດທັງໝົດຢູ່ໃນໂລກ.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບກ່ຽວໝາກກໍ່ ບໍ່ມີການທຳລາຍຕົ້ນໄມ້ແຕ່ຢ່າງໃດ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຕົ້ນໝາກກໍ່ແມ່ນເກີດແບບກະຈັດກະຈາຍໄປທົ່ວ.

ການປຸງແຕ່ງ

ກ່ອນຈະກິນ ຕ້ອງແກະເປືອກ ແລະ ຫັງຫຸ້ມແກ່ນສິນຈໍ່ຕານທີ່ມີລົດຂົມອອກກ່ອນ. ຢູ່ໃນສະຫະລັດອາເມລິກາ ແກ່ນໝາກກໍ່ ຈະຕ້ອງຜ່ານການອົບໄວ້ ປະມານ 1 ອາທິດ ເພື່ອໃຫ້ທາດແປ້ງທີ່ບັນຈຸໃນແກ່ນນັ້ນກາຍເປັນທາດນໍ້າຕານ ໄດ້ລົດຊາດທີ່ຫວານຂຶ້ນກວ່າເກົ່າກ່ອນຈິ່ງກິນ. ຍ້ອນມີສານຝາດບັນຈຸໃນແກ່ນສູງ ເພິ່ນຈິ່ງມັກຕົ້ມ ຫຼື ຂົ້ວໃຫ້ສຸກ ກ່ອນຈະກິນ ແຕ່ຢ່າງໃດກໍ່ດີ ກໍ່ສາມາດກິນດິບໄດ້ເຊັ່ນກັນ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໃນພາກເໜືອຂອງວຽດນາມ, ແກ່ນໝາກກໍ່ໄດ້ມີການຂາຍກັນ ເປັນກອງ ກອງລະປະມານ 100 ແກ່ນ ສວນລາຄານັ້ນ ກໍ່ອີງຕາມຂະໜາດ ຫຼື ປະເພດຄຸນນະພາບຂອງແກ່ນ ຄື: ຖ້າເປັນແກ່ນປະເພດ 1, ໃນ 1 ກິໂລ ຈະມີ ປະມານ 100 ແກ່ນ; ປະເພດ 2 ປະມານ 120 - 130 ແກ່ນ ແລະ ປະເພດ 3 ປະມານ 160 - 170 ແກ່ນ. ຢູ່ລາວເຮົາ ແກ່ນກໍ່ເດືອຍປະມານ 3,000 ແກ່ນ ຈິ່ງຊິ່ງໄດ້ 1 ກິໂລ.

ການຕະຫຼາດ

ແກ່ນໝາກກໍ່ທີ່ຂາຍກັນຢູ່ຕາມທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ ມີລາຄາ 0.7 ດອນລາ/ກິໂລ ໃນປີ 1998.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈີນເປັນປະເທດຜູ້ຜະລິດ ແລະ ສົ່ງອອກໝາກກໍ່ ລາຍໃຫຍ່ກວ່າໝູ່ ຢູ່ໃນພາກພື້ນ. ລາຄາຂາຍຍົກແມ່ນ 2.75 ດອນລາ/ກິໂລ, ສ່ວນຢູ່ຍີ່ປຸ່ນ ລາຄາຈະສູງເຖິງ 6.75 - 8.50 ດອນລາ/ກິໂລ. ວຽດນາມສາມາດຜະລິດໄດ້ 70-134 ໂຕນຕໍ່ປີ. ຜົນຜະລິດທັງໝົດຂອງໝາກກໍ່ໃນພາກພື້ນອາຊີ ແລະ ປາຊີຟິກ ມີປະມານ 85-110 ພັນໂຕນ ແຕ່ປີ 1990-92. ອີງຕາມຖານຂໍ້ມູນ ຂອງ UNCTAD (1992), ການຊື້ຂາຍແກ່ນໝາກກໍ່ ຢູ່ໃນຕະຫຼາດໂລກແມ່ນມີມູນຄ່າ 110 ລ້ານດອນລາ/ປີ. ຍີ່ປຸ່ນ, ສະຫະລັດ, ສວິດເຊີແລນ, ຮົງກົງ ແລະ ອົອສຕຣາເລຍ ເປັນຕະຫຼາດໃຫຍ່ທີ່ສຸດ ຊຶ່ງບໍລິໂພກເຖິງ 87% ຂອງປະລິມານໃນຕະຫຼາດໂລກທັງໝົດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ໝາກກໍ່ ຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ແຕ່ວ່າຢູ່ໃນທຳມະຊາດແລ້ວມັນມີຄວາມສາມາດສູງໃນການແຕກແຮງໃໝ່. ຕົ້ນໝາກກໍ່ ເປັນຕົ້ນໄມ້ທີ່ມີອາຍຸຍືນ. ຢູ່ໃນອາເມລິກາ, ການາດາ, ຢູລົບ ແລະ ຈີນ ໄດ້ມີການປັບປຸງພັນໃຫ້ແກ່ນໝາກກໍ່ ມີລົດຫວານ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

BKF, FC, NTFPCP00, TPN, FTCHXK03, VFT96, CPI, CLP04, HOME, MCCBP, NWFPTBT, NWFA94, BEER, IQB95, BL.



ໝາກບົກ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ: ໝາກ, ແກ່ນ.
 ສ່ວນທີ່ນຳມາສະກັດ: ໝາກ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນຖ່ານ ແລະ ໄມ້: ລຳຕົ້ນ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໄມ້ບົກ.



ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Irvingia malayana* Oliv. ex A. Benn.

ຕະກຸນ: IRVINGIACEAE (IXONANTHACEAE).

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Irvingia barmandiana*, *I. oliveri* Pierre.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ກະບົກ, ກຣະບົກ, ຈະບົກ, ຕຣະບົກ, ຈາມໂມະ, ສະອາງ, ມາມວນ, ມະເລີນ, ລັກໄກ່.
 ວຽດນາມ: ກໍ່ເນຍ, ດໍ່ທຸງ, ກົກ.
 ກຳປູເຈຍ: ຈຳ ບາກ.
 ອັງກິດ: barking deer's mango.

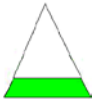
ການນຳໃຊ້

ແກ່ນຂອງໝາກບົກ ເມື່ອຂົ້ວແລ້ວ ໃຊ້ເປັນອາຫານວ່າງໄດ້. ໃນປະເທດວຽດນາມ ເພິ່ນໄດ້ນຳໃຊ້ນຳມັນຈາກແກ່ນໝາກບົກ ເຮັດທຽນໄຂ, ສະບູ ແລະ ໂກກົວ (Cocoa) ທຽມ. ໝາກບົກສູກ ມີລິດຫອມຫວານ ເມື່ອຫຼິ້ນລົງດິນແລ້ວ ກໍ່ເປັນທີ່ນິຍົມຊົມຊອບຂອງພວກສັດປ່ານາງຊະນິດ ແລະ ຄົນເຮົາ ກໍ່ສາມາດນຳມາກິນໄດ້. ສ່ວນເນື້ອໄມ້ນັ້ນ ກໍ່ມີຄວາມນິຍົມກັນໃຊ້ເຮັດເຄື່ອງເຮືອນນັບມື້ນັບຫຼາຍຂຶ້ນ ທັງນຳໄປເຜົາເຮັດຖ່ານດັງໄຟທີ່ມີຄຸນນະພາບສູງ. ຢູ່ໃນລາວ ແລະ ພາກຕາວັນອອກສ່ຽງເໜືອ ຂອງປະເທດໄທ ເພິ່ນມັກນຳໃຊ້ຖ່ານໄມ້ບົກ ເພື່ອເປັນຖ່ານຢູ່ກຳ ເປັນໄລຍະ 20 - 30 ມື້.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ໄມ້ບົກ ເປັນໄມ້ໃຫ້ໝາກຂະໜາດໃຫຍ່, ຫຼິ້ນໃບໃນຊ່ວງເວລາສັ້ນໆ, ລຳຕົ້ນຂີ້, ສາມາດເຕີບໂຕເຖິງຄວາມສູງ 35 ມ ແລະ ຂະໜາດໜ້າຕ້າງພຽງເອິກ ປະມານ 2 ມ ແລະ ມີພົງບາງໆ. ເປືອກມີສີມ່ວນປົນນ້ຳຕານ, ຜິວກ້ຽງ ແລະ ບາງເທື່ອກໍ່ລອກອອກເປັນປ່ຽງໃຫຍ່. ໃບ ເປັນຮູບແອນລິບ (ວົງຮີສະເໝີ), ຜິວດ້ານໜ້າຂອງໃບເຫຼື້ອມເປັນມັນ, ມີຂະໜາດຄວາມຍາວ 8 - 20 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 2.5 - 9 ຊຕມ. ຊໍ່ອກຍາວ 5 - 15 ຊຕມ, ດອກມີກິ່ນຫອມ ສີຂາວອົມເຫຼືອງ ຂະໜາດ 2.5 ມມ. ໝາກຂອງມັນມີນວນເປັນເນື້ອສົດ ສີເຫຼືອງອ່ອນ, ມີຮູບຮ່າງເປັນຮູບໄຂ່ ຄ້າຍໆຄືໝາກມ່ວງນ້ອຍ, ມີ ຂະໜາດ 2 - 6 ຊຕມ x 1.5 - 4 ຊຕມ, ນວນໝາກ ມີຢ່າງໜຽວ ແລະ ມີແກ່ນສີນ້ຳຕານອ່ອນ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນປົກ ເປັນຕົ້ນໄມ້ ຫຼິ້ນໃບ ມັກເກີດໃນປ່າປະສົມ ແລະ ປ່າດົງດິບອ່ອນ ບົນກັບຈຳພວກໄມ້ປ່ອງ. ມັນເກີດໃນບ່ອນມີຊັ້ນຫີນເຄົ້າ ຫຼື ຫີນດານ ທີ່ເປັນຫີນແຜ່ນ (Shale) ແລະ ຫີນກະຈາໄນແຂງ ແລະ ບ່ອນທີ່ເປັນດິນທັບຖົມ (alluvial soils). ຕົ້ນປົກ ແລະ ເຄັງ (*Dialium cochinchinensis*) ເປັນພືດບຸກເບີກ ທີ່ມີຄວາມສາມາດເກີດ ໃນພື້ນທີ່ທີ່ຖືກຖາກຖາງທຳລາຍໄດ້ດີ. ມັນເກີດຢູ່ທົ່ວອິນດູຈີນ, ມາເລເຊຍ, ສູມາດຕຣາ, ມຽນມາ ແລະ ອິນເດຍ ແລະ ຢູ່ລາວແມ່ນພົບເຫັນຫຼາຍຢູ່ໃນພາກກາງ ແລະ ພາກໃຕ້.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການເກັບກຳລັງ

ການເກັບແກ່ນຈະເກັບເອົາຈຳພວກທີ່ອອກຜົນໃນລະດູອອກໝາກຜ່ານມາ ຊຶ່ງສັດໄດ້ກິນນວນໝາກອອກແລ້ວ ແລະ ຫຼົງເຫຼືອຢູ່ຕາມດິນ. ໝາກສ່ວນໃຫຍ່ຈະເກັບໃນຕອນເຊົ້າ ຫຼັງຈາກທີ່ປ່ອຍໃຫ້ສັດຄັ້ງເອື້ອງ ກິນນວນມັນອອກໃນຕອນກາງຄືນ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໝາ

ຄົນຜູ້ນຶ່ງ ສາມາດເກັບໝາກປົກໄດ້ຫຼາຍກວ່າ 2 - 3 ກິໂລ/ມື້.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ຕົ້ນປົກ ມັກຖືກຮັກສາໄວ້ຕາມໄຮ່ນາຮົ່ວສວນ ແຕ່ວ່າກໍຍັງມີປະໂຫຍດຢູ່ຕາມເຂດຊຸດຄົ້ນປ່າທຳມະຊາດຕ່າງໆ, ຊຶ່ງໃຜໆ ກໍສາມາດນຳໃຊ້ໄດ້.

ຄວາມຍືນຍານ

ກຳລັງເລີ່ມມີບັນຫາຍ້ອນມີການຂຸດຄົ້ນເອົາໄມ້ເພີ່ມຂຶ້ນ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຈັດເປັນໄມ້ທວງຫ້າມ III, ປະເພດ ຄ. ສຳລັບຢູ່ວຽດນາມ ຖືກຈັດເປັນໄມ້ ທີ່ຖືກຄຸກຄາມໜັກໜ່ວງ.





ການປຸງແຕ່ງ

ນວນຂອງແກ່ນຈະຖືກແກະອອກເວລາຂຶ້ນ, ແຕ່ວ່າບາງຄົນກໍກິນ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໝາກບົກທີ່ຖືກກິນຜ່ານລະບົບການຍ່ອຍອາຫານຂອງຊ້າງ ຈະຖືວ່າເປັນໝາກບົກພິເສດ. ແກ່ນໝາກບົກທີ່ເກັບມາຈາກກອງມູນຊ້າງແຫ່ງ ຈະເອີ້ນວ່າ ໝາກບົກຂີ້ຊ້າງ.

ການຕະຫຼາດ

ແກ່ນໝາກບົກ ສາມາດຫາໄດ້ທົ່ວໄປໃນປະເທດ ໃນລາຄາທີ່ບໍ່ແພງ, ແຕ່ວ່າ ມີການຂາຍກັນ ເຂົ້າຮ້ານອາຫານຢູ່ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ໃນລາຄາ 0.7 ດອນລາ ຕໍ່ກິໂລ. ສ່ວນຖ່ານໄມ້ບົກຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.5 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ບໍ່ແນ່ໃຈ ແຕ່ວ່າບາງເທື່ອກໍມີການຂາຍໃຫ້ນັກທອງທ່ຽວທີ່ມັກຊົມລົດຊາດອາຫານທີ່ແປກໃໝ່.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ໝາກບົກ ຂະຫຍາຍພັນຕາມທຳມະຊາດດ້ວຍແກ່ນ ແລະ ມີສັດປ່າ ເຊັ່ນ: ໝູປ່າ ແລະ ກວາງ ເປັນຕົວຊ່ວຍໃນການກະຈາຍແກ່ນ. ເບ້ຍບົກອ່ອນ ສາມາດເກີດຢູ່ກ້ອງ ຕົ້ນອື່ນທີ່ບໍ່ມີຮິມຫຼາຍເກີນໄປໄດ້ ແລະ ມັນກໍມີຄວາມສາມາດປົ່ງແໜງໃໝ່ໄດ້.

ເອກະສານອ້າງອີງ

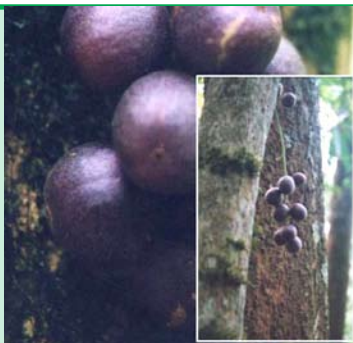
PMT90, NVPL59, NTFPCP00, FM, FT, FGFTNT00, BKF, RDBV, ACS02, TPN, VFT96, CBI, FHF99, BL.





ໝາກໄຟ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໝາກ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໝາກ, ເປືອກ, ຮາກ, ເນື້ອໄມ້, ໃບ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໝາກພ້າ, ຈາລວຍຊີ (ຜູ້ນ້ອຍ).
 ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Baccaurea ramiflora* Lour.



ຕະກຸນ: EUPHORBIACEAE.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Baccaurea sapida* (Roxb) Muell. Arg., *B. cauliflora* Lour., *B. wrayi* King ex Hook. f., *B. oxycarpa* Gagn., *Pierardia sapida* Roxb.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ມະໄຟ, ໝາກໄຟປ່າ, ຂີ້ໝີ, ແສ ກຣົວ ແສ, ສີ່ມໄຟ, ຫຳກັງ, ພະຍຽວ.
 ວຽດນາມ: ງົງວງາຍດັດ, ງົງວຕຽນ, ໂຊມຽນຊ່ອຍ, ຢູໂວໂດ, ບຸງ, ດຸຍ ກົວະຍິນ.
 ມຽນມາ: ການາໂຊ.
 ກຳປູເຈຍ: ພະຍຽວ.
 ອັງກິດ: Burmese grape.

ການນຳໃຊ້

ໝາກໄຟມີລິດຫວານປົນສົ້ມ ແລະ ກິນສົດໄດ້ ຫຼື ໃຊ້ເຮັດຕຸ່ນ ຫຼື ເຮັດເຫຼົ້າໝາກໄມ້ກໍ່ໄດ້. ຖ້າກິນຫຼາຍ ກໍ່ຈະເຮັດໃຫ້ເຈັບ ຫຼື ຖອກທ້ອງ. ໝາກໄຟຍັງເປັນຢາສຳລັບປົວໂລກຜິວໜັງ. ເປືອກ, ຮາກ, ເນື້ອໄມ້ ແລະ ໃບ ຂອງມັນ ເປັນສ່ວນປະກອບຂອງຢາພື້ນເມືອງສຳລັບປິ່ນປົວພະຍາດຕັບ, ອາການເຈັບລື້ນ ສຳລັບເດັກນ້ອຍ, ອາການໃຄ່ບວມ ແລະ ອາການປວດຈາກບາດແຜຕ່າງໆ.

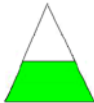
ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ເປັນພືດທີ່ອອກດອກ ອອກໝາກ ຈາກລຳຕົ້ນ (Rami/cauliflorous); ບໍ່ຫຼິ້ນໃບ; ມີຄວາມສູງ ລະຫວ່າງ 15 - 25 ມ; ມີເຮືອນຍອດແຜ່ອອກກວ້າງ ແລະ ໜ້າຕ່າງພຽງເອິກປະມານ 40 - 50 ຊຕມ. ໃບມີຂົນອ່ອນສີນ້ຳຕານ, ມີຂະໜາດ 7 - 25 ຊຕມ x 3 - 9 ຊຕມ. ໃບອ່ອນຈະເປັນສີແດງ ແລະ ມີກ້ານໃບຍາວ 1 - 8 ຊຕມ. ຊ່ວອກເປັນຂົນ ສີຊົມພູອິມແດງ ມີດອກຜູ້ສີເຫຼືອງຈິດ ເກີດເປັນຈຸ້ມ ແລະ ຍາວ 3 - 15 ຊຕມ ແລະ ດອກແມ່ມີສີເຫຼືອງ, ກິ່ນຫອມ ເກີດເປັນຈຸ້ມ ຍາວ 14 -16 ຊຕມ, ແຂວນຍ່ອນລົງຕາມລຳຕົ້ນ. ໝາກຂອງມັນມີນົມ, ເຫຼື້ອມ, ມີສີເຫຼືອງອ່ອນປົນສີ





ຊົມພູ ຫາ ສີແດງອ່ອນ ຫຼື ສີມ່ວງ ແລະ ມີສີຄຣີມຢູ່ຂ້າງໃນ. ຂະໜາດຂອງໝາກ ມີເສັ້ນຜ່າສູນກາງ 2.5 - 3.5 ຊຕມ ບັນຈຸມີແກ່ນໃຫຍ່ 2 - 4 ແກ່ນ ສີບົວ ທີ່ຫຸ້ມດ້ວຍນວນສີຂາວ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກໄຟ ພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ ໃນຂົງເຂດເອເຊຍ, ແຕ່ວ່າ ກໍມີການປູກກັນຢ່າງກວ້າງຂວາງໃນປະເທດອິນເດຍ ແລະ ມາເລເຊຍ. ໃນປະເທດລາວ ຈະພົບເຫັນເກີດຢູ່ໝາກເໜືອຕາມແຄມຫ້ວຍຮ່ອງ, ໃນທຸກສະພາບຂອງດິນທີ່ມີຊັ້ນຫີນເຄົ້າເປັນຫີນຊາຍ ແລະ ຫີນປູນ. ມັນຈະເລີນເຕີບໂຕຊ້າໃນປ່າດົງດິບຊັ້ນ ແລະ ຕາມແຄມປ່າທີ່ຖືກທຳລາຍ.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການເກັບກຽວ

ໝາກຈະຖືກເກັບກຽວເວລາມັນສຸກ. ສ່ວນ ເປືອກ, ຮາກ ແລະ ໄມ້ ຈະຖືກເກັບກູ້ໃນເວລາທີ່ຕ້ອງການ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວແມ່ນເປີດກວ້າງໃນເຂດປ່າທຳມະຊາດ, ການປູກຍັງຈຳກັດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ຄວນອະນຸຍາດ ໃຫ້ຕັດເອົາຕົ້ນ ຫຼື ເອົາຮາກ ແບບໜັກໜ່ວງ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຍັງພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ.





ການປຸງແຕ່ງ

ຕາກ ເປືອກ, ຮາກ ແລະ ເນື້ອໄມ້ ໃຫ້ແຫ້ງ ແລ້ວປັດ ກ່ອນນຳໄປຕົ້ມ. ໝາກຂອງມັນສາມາດເກັບຮັກສາໄວ້ໄດ້ຮອດ 4 ຫາ 5 ມື້ ຫຼື ຮັກສາໄວ້ໄດ້ຫຼາຍເດືອນ ໂດຍນຳເອົາໄປຕົ້ມ ແລ້ວດອງໃສ່ເກືອ ແລະ ເກັບຮັກສາໄວ້ໃນໄຫບປັດປາກໃຫ້ດີ ເພື່ອໄວ້ກິນດິນ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໝາກຈະສຸກເຕັມທີ່ ເມື່ອສັງເກດເຫັນເປືອກເປັນສີປົວເຂັ້ມ.

ການຕະຫຼາດ

ມີການກິນ ແລະ ຂາຍກັນຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນ ປະມານ 0.3 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ມີຄວາມສຳຄັນໜ້ອຍ ສຳລັບໝາກຂອງມັນ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຕົ້ນໝາກໄຟ ບໍ່ຄ່ອຍມີຄືນຂະຫຍາຍພັນແບບອະເພດ, ແຕ່ວ່າການໂທມ່ຽາ, ການຕໍ່ຍອດ ແລະ ການຕິດຕາ ສາມາດຜະລິດເບຍຕາມປະເພດທີ່ຕ້ອງການໄດ້. ຕົ້ນໝາກໄຟ ແມ່ນມັກປູກກັນດ້ວຍແກ່ນ ຍ້ອນວ່າ ແກ່ນໝາກໄຟແຕກງອກງ່າຍ ແລະ ໄວ. ການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍການຈິ່ງແໜງໃໝ່ໄວ້ ກໍເປັນໄປໄດ້ເຊັ່ນກັນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

PROSEA, FT, NVPL59, FGBEFP03, NTFPCP00, FGFTNT00, BKF, TPN, FAOUUF, WIKI, AEMB66-68, LSUAFRP1/2, BL, MPH05.





ໝາກເກັນ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໃບອ່ອນ, ໝາກ.

ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ທັງໝົດຕົ້ນ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໝາກພູ, ໝາກເກັນຕາຄວາຍ, ໝາກເບັນ, ໝາກກເວັນ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Flacourtia indica* (Burm.f) Merr.



ຕະກູນ: *FLACOURTIACEAE*.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Flacourtia sepiaria* Roxb., *F. thorelii* Gagn., *F. parvifolia* Merr., *F. hirtiuscula* Oliv., *F. latifolia* T. Cooke, *F. ramontchi* L'Hér., *Gmelima indica* N.L. Burm.

- ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຕາກົບປ່າ, ຕັນສັງນ, ມະເກນນົກ, ມະເກັນປ່າ, ເກັນ.
- ກຳປູເຈຍ: ກຣາຄົບຍີ, ໂກ ກົບ.
- ວຽດນາມ: ຮົງກ້ວນ, ເມືອງກວນຮຸງ, ເມືອງ ກວນ, ຈາມ ດັງ, ມູ ກວນ ຕອຍ, ເມືອງ ຕອຍ, ອານໂດ.
- ຈີນ: ຊີລິມູ.
- ອັງກິດ: Ramontchi, governor's plum, Madagascar plum, Mauritius plum.

ການນຳໃຊ້

ໝາກເກັນ ກິນສົດໄດ້ ແລະ ມີລົດສົ້ມຝາດ ແຕ່ວ່າມີລົດຫວານເມື່ອສຸກເຕັມທີ່. ໃບອ່ອນຂອງມັນ ກໍໃຊ້ກິນເປັນຜັກ ຊຶ່ງໃຫ້ລົດສົ້ມ ແລະ ລົດຝາດ. ໝາກຂອງມັນ ເຊື່ອກັນວ່າ ຊ່ວຍສ້າງຈຸລັງເພີ່ມພູມຕ້ານທານຂອງຮ່າງກາຍ. ຜູ້ທີ່ເປັນໂລກໜ້ວໃນຖົງປີ, ຕັບອັກເສບ, ພະຍາດຂາດເລືອດ (anaemia) ຫຼື ປ່າງໃຫຍ່ ມັກຈະກິນໝາກເກັນເປັນຢາປິ່ນປົວ. ນອກຈາກນີ້, ໝາກ ແລະ ເນື້ອໄມ້ ກໍຍັງໃຊ້ເປັນຢາຂ້າແມ່ທ້ອງຕົວກົມໃນລຳໄສ້; ສ່ວນໃບນັ້ນ ກໍໃຊ້ຄວບຄຸມພິດງູ, ແກ້ໄຂ້, ໄອ ແລະ ຖອກທ້ອງ. ທຸກໝາກສ່ວນຂອງຕົ້ນເກັນນີ້ ເມື່ອນຳມາບົດໃຫ້ລະອຽດແລ້ວ ປະສົມເຂົ້າກັບຂີ້ໝັນ ແລະ ເອົາທາຕາມຕົນຕົວ ຈະຊ່ວຍປ້ອງກັນອາການປວດຂໍ້ ພາຍຫຼັງທີ່ເກີດລູກໃໝ່. ສຳລັບຮາກ ກໍນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປິ່ນປົວອາການເຈັບຕັບ, ປອດບວມ ແລະ ອາການແພ້ຕາມຜິວໜັງ.





ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໝາກເກັນເປັນຕົ້ນໄມ້ທີ່ໃບ ຂະໜາດນ້ອຍ ມີຄວາມສູງ ລະຫວ່າງ 4 - 7 ມ ແລະ ຍາກທີ່ຈະສູງເກີນກວ່າ 10 ມ. ລໍາຕົ້ນ ແລະ ງ່າ ມີໜາມຍາວ 2 - 4 ຊຕມ ແຕ່ວ່າເມື່ອຕົ້ນໃຫຍ່ຂຶ້ນ ໜາມກໍຈະຂຸລົນອອກເອງໄປນຳ. ໃບ ເປັນຮູບໄຂ່ ມີຂອບໃບເປັນແຂ້ວເລື້ອຍ ມີຂະໜາດຄວາມຍາວລະຫວ່າງ 2 - 9 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 1 - 5 ຊຕມ. ຊໍດອກ ມີດອກສີເຫຼືອງອົມຂຽວ ເກີດເປັນຈຸມ ຂະໜາດຂອງດອກຍາວ ປະມານ 1 - 4 ຊຕມ ແລະ ມີຂົນສັ້ນໆ. ໝາກເປັນປະເພດ ແບຣີ (berry) ຮູບຮ່າງມົນ ຫາ ຮູບໄຂ່ ຂະໜາດເສັ້ນຜ່າກາງ 1 - 1.5 ຊຕມ ແລະ ມີສີແດງຊ້າ. ໝາກເກັນ ມີ 5 - 8 ແກ່ນ ແຕ່ວ່າບາງເທື່ອກໍຮອດ 16 ແກ່ນ. ເນື້ອນວນຂອງໝາກເກັນຄ້າຍໆຄືກັບໝາກ plum ຂອງຢູໂຣບ. ໝາກເກັນ ມີສອງພັນ ຄື ພັນທີ່ເປັນພູມ ມີໜາມຫຼາຍ, ໝາກນ້ອຍມີລິດສົ້ມ ແລະ ພັນທີ່ບໍ່ມີໜາມ, ໝາກໃຫຍ່ ແລະ ມີລິດຫວານ. ໝາກເກັນອີກຊະນິດນຶ່ງ ແມ່ນ *Flacourtia rukam* Zoll & Moritzi, ຊຶ່ງໄດ້ຖືກນຳເຂົ້າມາໃນປະເທດໄທ ແລະ ບັນດາປະເທດອິນດູຈີນ ແລະ ເກີດກະຈັດກະຈາຍໄປທົ່ວ ໃນທຳມະຊາດ ແລະ ນອກຈາກນີ້ ກໍຍັງມີການປູກກັນຢ່າງກວ້າງຂວາງເຊັ່ນກັນ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກເກັນເກີດຢູ່ຢ່າງກະຈັດກະຈາຍ ຕາມບ່ອນທີ່ໂປ່ງ ໃນເຂດ ປ່າດົງດິບແຫ້ງ ແລະ ປ່າຜັດໃບ. ມັນສາມາດເກີດໄດ້ໃນຫຼາຍສະພາບດິນ, ມີຄວາມຕ້ອງການແສງສະຫວ່າງສູງ ແຕ່ກໍພໍທົນທານຕໍ່ການຢູ່ໃຕ້ຮົ່ມ ໄດ້ສ່ວນໃດສ່ວນນຶ່ງ. ຕົ້ນເກັນນີ້ ຈະພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວເຂດອາຊີ ແລະ ອາຟຣິກາ ແລະ ກໍມີທັງການປູກເປັນສວນອີກດ້ວຍ.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ໝາກຂອງມັນບັນຈຸມີສານອາຫານທີ່ສຳຄັນ ແລະ ກໍມີວິຕາມິນທີ່ຈຳເປັນ ສຳລັບຮ່າງກາຍ ສ່ວນໃບນັ້ນກໍມີເສັ້ນໃຍ ແຊນລູຍໂລ (Cellulose) ໃນປະລິມານ ສູງ.

ການເກັບກຳ

ໝາກເກັນຈະຖືກເກັບໃນເວລາມັນສຸກ. ໃບອ່ອນ, ຮາກ, ເປືອກ ແລະ ເນື້ອໄມ້ ຈະເກັບ ຫຼື ຕັດເອົາຕາມທີ່ຕ້ອງການ.





ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຕົ້ນໝາກເກັ່ນ ຂະໜາດຄວາມສູງ 5 ມ, ໜ້າຕ່າງພຽງເອິກ 20 ຊຕມ ຈະໃຫ້ໝາກໄດ້ ປະມານ 50 ກລ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງສຳລັບໝາກເກັ່ນທີ່ເກີດຕາມທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ໝາກ ແລະ ໃບສາມາດເກັບໄດ້ໂດຍບໍ່ຕ້ອງມີການທຳລາຍຕົ້ນໄມ້. ແຕ່ການຂຸດເອົາຮາກ, ເອົາໄມ້ ແລະ ເປືອກເປັນການສ້າງຄວາມເສຍຫາຍໃຫ້ແກ່ຕົ້ນໄມ້ ແລະ ມີຄວາມຈຳເປັນຕ້ອງມີການຈັດການທີ່ດີ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ບໍ່ມີບັນຫາ.

ການປຸງແຕ່ງ

ໝາກເກັ່ນ ສາມາດນຳມາຕາກແຫ້ງ ຫຼື ບົດໃຫ້ເປັນຝຸ່ນ ແລ້ວເກັບຮັກສາໄວ້ກິນດົນກໍໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຄວນບໍລິໂພກສິດໆ.

ການຕະຫຼາດ

ນຳໃຊ້ໃນທ້ອງຖິ່ນເປັນສ່ວນໃຫຍ່, ແຕ່ວ່າ ຊະນິດໝາກໃຫຍ່ບາງເທື່ອກໍຂາຍໄດ້ໃນລາຄາ 0.5 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ມີຕະຫຼາດຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ, ດ້ວຍການປັກຊຳ, ໂທມກິ່ງ ຫຼື ບາງເທື່ອກໍດ້ວຍແໜງຮາກ. ໝາກເກັ່ນມີອັດຕາການແຕກງອກຕໍ່າ ສະນັ້ນ ຄວນຈະຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍການປັກຊຳກິ່ງ ຫຼື ການໂທມກິ່ງຈະດີກວ່າ. ການປູກຕົ້ນເກັ່ນຢູ່ໃນເຂດເອເຊຍຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ປະຈຸບັນຍັງມີບໍ່ທັນຫຼວງຫຼາຍ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, PMT90, FC, HORT, ALB, PROSEAM, NPI24, CLV11, BL30.



ໝາກແຄ່ນ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ/ເຄື່ອງເທດ: ໝາກ, ໃບ.
ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໝາກ, ນ້ຳມັນຈາກແກ່ນ, ເປືອກ.
ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໝາກຄວງ, ຕະຈໍ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Zanthoxylum rhetsa* (Roxb.) DC.



ຕະກຸນ: *RUTACEAE*.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Zanthoxylum limonella* (Dennst.) Alston., *Z. budrunga* (Roxb.) DC.,
Fagara rhetsa Roxb., *F. budrunga* Roxb.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ກຳຈັດທອນ, ພຣິກທອມ, ພຣິກມ້າ, ຜັກໝາດ, ໝາກກະວານ, ແກ່ນກົງ, ມະມ່ວງປ່າ, ໝາກໝາດ, ມະຂວງ, ມະແຄ່ນ, ລູກລະໝາດ, ໝາກຂວງ.
ມຽນມາ: ກະທິດ-ປີຍູ.
ວຽດນາມ: ຮວງ ມິກ ຮອຍ, ກິກ ຮອຍ, ເຊັນ ຮອຍ, ຊອງ, ເຊືອງ, ເມືອງ ທູ.
ຈີນ: ຊວນ ຮິວ ຈຽວ.
ອັງກິດ: Indian ivy-rue, prickly ash, Sichuan pepper.

ການນຳໃຊ້

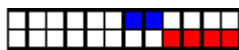
ຄຸນປະໂຫຍດສ່ວນໃຫຍ່ຂອງຕົ້ນແຄ່ນ ກໍແມ່ນຢູ່ທີ່ໝາກຂອງມັນ ຊຶ່ງຖືກນຳໃຊ້ເປັນເຄື່ອງເທດ. ພຶດທັງພື້ວຂອງໝາກແຄ່ນ ສາມາດນຳມາຕຳແຈ່ວກິນໄດ້ ແລະ ກໍຍັງມີຄຸນຄ່າສູງກວ່າການໃຊ້ແຕ່ພຽງໝາກລ້ວນໆ. ນ້ຳມັນທີ່ໄດ້ຈາກແກ່ນກໍເປັນຢາທາບິນປົວໄພໄພ. ໃບຂອງມັນບາງເທື່ອກໍນຳໃຊ້ທິດແທນເຄືອຮ້ອບ (hops) ໃນການປຸງລົດຊາດຂອງເບຍ ແລະ ໃບອ່ອນກໍນຳມາກິນເປັນຜັກກັບລາບ ຊຶ່ງເປັນອາຫານຈານແຊບຂອງຄົນລາວ. ສ່ວນເປືອກ, ຮາກຂອງເປືອກ ແລະ ໝາກແມ່ນບັນຈຸມີສານຢັບຢັ້ງແບກເທເຣຍ (bacteria) ທີ່ເປັນປະໂຫຍດ ສຳລັບຮັກສາໂລກກະເພາະ ແລະ ພະຍາດລຳໄສ້. ຕົ້ນໝາກແຄ່ນຍັງໃຊ້ ປູກ ປະສົມປະສານກັບພືດອື່ນໆຢູ່ໃນລະບົບການຜະລິດກະສິກຳ ປ່າໄມ້ ແບບປະສົມປະສານ ໃນເຂດພູດອຍອີກດ້ວຍ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໝາກແຄ່ນ ເປັນພືດຫຼິ້ນໃບ, ຄວາມສູງປະມານ 18 ມ, ໜ້າຕ້າງພຽງເອິກ 20 ຊຕມ, ມີເຮືອນຍອດແຜ່ກວ້າງ. ເປືອກຂອງຕົ້ນນ້ອຍມີສີຂຽວ ແລະ ເປັນໜາມອ່ອນ, ເມື່ອອາຍຸແກ່ຂຶ້ນ ເປືອກຈະປ່ຽນເປັນສີມົນ ສ່ວນໜາມ ກໍຈະກາຍເປັນໜາມແຂງ ຍາວ 2 - 3 ຊຕມ. ກິ່ງງ່າຂອງຕົ້ນໝາກແຄ່ນກໍມີໜາມຄືກັນ. ທຸກໝາກສ່ວນຂອງຕົ້ນໝາກແຄ່ນຈະມີກິ່ນຫອມຄ້າຍຄືໝາກນາວ. ໃບປະສົມຂອງມັນມີຂະໜາດຄວາມຍາວ 30 - 40 ຊຕມ, ມີໃບຍ່ອຍເປັນຮູບໄຂ່, ເກີດເປັນຄູ່ຈຳນວນ 5 - 23 ຄູ່. ໃບຍ່ອຍເຫຼົ່ານີ້ ມີຂະໜາດຄວາມຍາວ 5 - 22 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 2 - 7 ຊຕມ,



ພ້ອມທັງມີຂົນຕາຍສັ້ນໆຢູ່ດ້ານຫຼັງ/ລຸ່ມ ຂອງໃບ. ຊໍ່ດອກປະກອບດ້ວຍດອກທີ່ເກີດເປັນຈຸ່ມມີຂົນຕາຍອ່ອນໆ, ຂະໜາດຂອງຊໍ່ດອກມີຄວາມຍາວ 13-16 ຊຕມ. ສ່ວນດອກມີຄວາມຍາວ 2-3 ມມ ມີສີຂຽວປົນເຫຼືອງຫຼື ສີຂາວ. ໝາກເປັນປະເພດ ແຄ້ບຂຸນ (ເປັນກັບ) ມີຂະໜາດຄວາມກວ້າງ 6 ມມ ເກີດເປັນພົ້ວ ຊຶ່ງແຕ່ລະພົ້ວມີປະມານ 100 ໜ່ວຍ, ແຕ່ລະໜ່ວຍມີແກ່ນສີດຳ ຂະໜາດເສັ້ນຜ່າກາງ 5 ມມ ນຶ່ງແກ່ນ. ສຳລັບໝາກຂອງຊະນິດອື່ນ ໃນສະກຸນ *Zanthoxylum*, ເຊັ່ນວ່າ *Z. Nitidum* (Roxb.) Dc (ໝາກແຄ່ນເຄືອ) ຊຶ່ງເປັນເຄືອ ກຳນຳໃຊ້ເຮັດເຄື່ອງເທດ ແລະ ເປັນຢາພື້ນເມືອງໄດ້ຄືກັນ.



ການກະຈາຍພັນ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກແຄ່ນ ເປັນຊະນິດພືດທີ່ໃຫຍ່ໄວ ເກີດຢູ່ຕາມປ່າດົງດິບອ່ອນ ແລະ ທົນທານຕໍ່ນ້ຳໝອກຊື່ນ. ມັນມັກເກີດຢູ່ຕາມດິນຕຶມທັບຖືມ ທີ່ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມ ພໍປານກາງ, ແຕ່ວ່າ ກໍເກີດໄດ້ເໝືອນກັນໃນບ່ອນເປັນດິນຫີນໜາມໜ້ທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນສູງ. ຕົ້ນໝາກແຄ່ນ ແມ່ນພົບເຫັນຢູ່ຕາມເຂດພາກເໜືອຂອງລາວ ລົງຮອດແຂວງວຽງຈັນ ແລະ ບໍລິຄຳໄຊ ແລະ ກໍໄດ້ມີບັນທຶກວ່າພົບຢູ່ໃນປະເທດອິນເດຍ, ສີລັງກາ, ໄທ, ກຳປູເຈຍ, ວຽດນາມ, ແຫຼມມາລາຢູ, ຟິລິບປິນ ແລະ ປາປົວນິວກີເນຍ.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ພິກໄທເສສວນ (Sichuan pepper) ຫຼື ໝາກແຄ່ນ ແມ່ນມີລິດຊາດພິເສດສະເພາະຕົວ ຍ້ອນມີສ່ວນປະສົມຂອງນ້ຳມັນກິນໝາກນາວ (limonene ຊຶ່ງແມ່ນ terpene alkaloid ຊະນິດນຶ່ງ) ທີ່ບັນຈຸຢູ່ໃນເປືອກຫຸ້ມແກ່ນ ຂອງໝາກແຄ່ນ ແລະ ບໍ່ແມ່ນຢູ່ໃນແກ່ນ. ນອກຈາກນີ້, ສານແຄັນທິນອນ (canthinone) ແລະ ແບັກເບີຣິນ (berberine) ກໍຍັງຖືກພົບວ່າ ບັນຈຸມີຢູ່ໃນເປືອກຂອງຕົ້ນໝາກແຄ່ນອີກດ້ວຍ.

ການເກັບກ່ຽວ

ນຳເອົາໝາກແຄ່ນສຸກມາຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງແລ້ວກໍເກັບຮັກສາໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ມີອາກາດຖ່າຍເທ. ສວນໃບນັ້ນກໍເກັບໄດ້ໃນລະດູຝົນ.



ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໝາ

ໝາກແຄ່ນຕົ້ນນຶ່ງ ສາມາດເກັບໝາກໄດ້ປະມານ 5 ກິໂລ, ມັນຈະເລີ່ມໃຫ້ໝາກໄດ້ພາຍຫຼັງທີ່ມີອາຍຸໄດ້ 5 ຫຼື 6 ປີ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ທຳມະດາແລ້ວ ບໍ່ມີລະບຽບການຄຸ້ມຄອງແນວໃດ ກຳໜົດໄວ້.





ຄວາມຍືນຍານ

ການພື້ນຕົນເອງຂອງພຶດຊະນິດນີ້ແມ່ນພຽງພໍ ຍ້ອນແກ່ນຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍທີ່ຕົກລົ່ນລົງກ່ອນ ຫຼື ໃນເວລາເກັບກຸ່ວ ແລະ ກໍຍັງມີນິກມາກິນເປັນອາຫານແລ້ວກະຈາຍພັນອອກໄປ. ຄວາມໜາແໜ້ນຂອງພັນພຶດຊະນິດນີ້ ຕາມທຳມະຊາດແມ່ນບໍ່ສູງ, ແຕ່ວ່າ ເປັນພຶດທີ່ເກີດງ່າຍ. ການເກັບເອົາໝາກບາງເທື່ອກໍມີການຕັດປັ້ ເອົາຕົ້ນລົງ ສະນັ້ນ ວິທີການເກັບແບບນີ້ ຕ້ອງໄດ້ຢັບຢັ້ງ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຈັດຢູ່ໃນປະເພດ 2.

ການປຸງແຕ່ງ

ນຳໝາກມາຕາກໃຫ້ແຫ້ງ, ແກ່ນທີ່ຕາກແຫ້ງແລ້ວ ກໍນຳມາຕຳປະສົມກັບໝາກເຜັດເພື່ອເຮັດແຈ່ວ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຕາກແຫ້ງ.

ການຕະຫຼາດ

ມີການຂາຍພົ້ວໝາກແຄ່ນກັນຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນໃນລາຄາ ປະມານ 1.5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ (ສິດ). ນອກຈາກນີ້ ກໍຍັງມີການສົ່ງອອກໝາກຂອງມັນໄປຍັງຍູໂຣປ ໃນລາຄາ 3,000 ມັກເຢຍລະມັນ ຕໍ່ໂຕນ ຢູ່ໃນປະເທດເຢຍລະມັນ ໃນປີ 1993.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ໝາກແຄ່ນຖືວ່າເປັນເຄື່ອງເທດທີ່ໃຊ້ກັນທົ່ວໄປໃນເຂດພາກເໜືອ ແລະ ມັນກໍຂະຫຍາຍພັນໄດ້ງ່າຍ, ສະນັ້ນ ລາຄາກໍອາດຈະຍັງຢູ່ໃນລະດັບກາງ ຫາ ຕ່ຳ. ສານທີ່ສະກັດໄດ້ຈາກໝາກແຄ່ນ ແລ້ວບັນຈຸໃສ່ກ່ອງ ນ້ຳໝັກ 100 ກຼາມ ແມ່ນຂາຍກັນ ໃນລາຄາ 7.3 ດອນລາ ຢູ່ໃນ Website ຂອງຈີນ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຕົ້ນໝາກແຄ່ນ ມັກເກີດ ໂດຍການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ຕາມທຳມະຊາດຢູ່ຕາມປ່າເລົ່າ ແຕ່ວ່າ ມີອັດຕາການແຕກງອກຕ່ຳ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

SM50, FTCHXK03, TUNTFP97, ACS02, PMT90, TFM, FGFTNT00, JAA, NVPL59, PROSEA, KATZ, NTFPCP00, PMC, BKF, IBP98, BEER, FHF99, LSUAFRP1/2, PPBP1.





ໝາກຂາມແພບ ແລະ ໝາກເຄັງ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໝາກ.
ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ, ສ່ວນທີ່ສະກັດ: ເປືອກ.
ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໝາກຂາມແພບ, ຊີຄົວ (ມັງ).
ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Dialium indum* L. & D.
cochinchinensis Pierre.



ຕະກຸນ: **LEGUMINOSAE, CAESALPINIOIDEAE.**

1. ໝາກຂາມແພບ

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Dialium javanicum* Burm.f., *D. laurinum* Baker in Hook.f., *D. patens* Baker in Hook.f., *D. angustisepalum* Ridley, *D. laurinum* Baker var. bursa de Wit, *D. marginatum* de Wit, *D. turbinatum* de Wit.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ລູກຍີ, ກະຍີຂາວ, ທອງເບິງ.
ອັງກິດ: Tamarind plum.

2. ໝາກເຄັງ

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ເຄລັງ, ເຄັງ, ກະຍີ, ນາງດຳ, ອີດ່າງ.
ກຳປູເຈຍ: ກຣາລັນ, ກຣາລັນໂລມີ, ພຣົມຈະບາ-ເອບ.
ວຽດນາມ: ລາເມັດ, ໂຊອາຍ.
ອັງກິດ: Velvet tamarind.

ການນຳໃຊ້

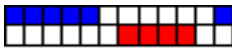
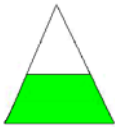
ໝາກຂາມແພບ ແລະ ໝາກເຄັງ ເປັນໝາກໄມ້ທີ່ກິນໄດ້, ມີລົດຄ້າຍຄືໝາກຂາມ, ມັກຖືກໃຊ້ເຮັດຂອງຫວານ ຫຼື ເປັນເຄື່ອງປຸງອາຫານເພື່ອໃຫ້ໄດ້ລົດລົ້ມ. ເປືອກຂອງມັນບັນຈຸມີສານຝາດສູງ ຫຼື ບາງເທື່ອກໍໃຊ້ເພື່ອຄັງວແທນໝາກ. ນອກນີ້ ກໍຍັງຖືກນຳໃຊ້ເປັນຢາພື້ນເມືອງ ແກ້ຖອກທ້ອງ ແລະ ຕ້ານການຕິດເຊື້ອຕ່າງໆ.



ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໝາກຂາມແພບ ເປັນຕົ້ນໄມ້ເຄິ່ງລົ່ນໃບ ມີເນື້ອໄມ້ທີ່ແຂງ, ມີຄຸນຄ່າສູງ ແລະ ສາມາດເຕີບໂຕເຖິງຂະໜາດຄວາມສູງ 30 - 40 ມ ແລະ ໜ້າຕ່າງພຽງເອິກ 50 - 100 ຊຕມ. ມັນມີໃບຄ້າຍຄືຂົນນົກ ເປັນຈຸ້ມ ມີ ໃບນ້ອຍ ຂະໜາດ 7 - 10 ຊຕມ x 2.5 - 3 ຊຕມ ປະມານ 5 - 9 ໃບ ມີດອກສີຂາວ, ນ້ອຍ ປະມານ 6 ມມ ເກີດເປັນພື້ວ ຊຶ່ງມີຄວາມຍາວພື້ວ ປະມານ 10 ຊຕມ. ໝາກຂອງມັນມີຂະໜາດ 20 - 30 ມມ x 15-20 ມມ x 8 ມມ ຫຸ້ມດ້ວຍເບືອກສີດຳ ຊຶ່ງດ້ານໃນມີນວນສີສົ້ມປົນແດງທີ່ກິນໄດ້. ໝາກຂາມແພບມີລິດຫວານ - ສົ້ມ ມີແກ່ນດຽວ ຂະໜາດ 10 - 15 ມມ x 100-12 ມມ x 3.5 ມມ.

ສຳລັບໝາກເຄັງ ມີໃບຍ່ອຍນ້ອຍກວ່າໝາກຂາມແພບ ຄື ມີຂະໜາດ 4 - 7 ຊຕມ x 1.5 - 4.5 ຊຕມ ແລະ ມີດອກຍາວປະມານ 4 ມມ ແຕ່ພັດມີພື້ວດອກຍາວກວ່າ ຄື ປະມານ 10 - 30 ຊຕມ. ໝາກຂອງມັນ ກໍມີຂະໜາດນ້ອຍກວ່າໝາກຂາມແພບ ຄື ປະມານ 15 ມມ x 10 ມມ x 8 ມມ. ສ່ວນແກ່ນມີຂະໜາດ 9 ມມ x 6 ມມ x 3 ມມ.



(ໝາກຂາມແພບ)



(ໝາກເຄັງ)

ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ທັງໝາກຂາມແພບ ແລະ ໝາກເຄັງ ແມ່ນພົບຢູ່ໃນເຂດປ່າຜັດໃບປະສົມ ແລະ ປ່າດົງດິບ. ໃບຂອງມັນຈະຫຼົ່ນໃນລະດູຝົນ. ມັນມີຄວາມທົນທານຕໍ່ປະເພດດິນ ທີ່ມີການລະບາຍນ້ຳໄດ້ດີ ຫຼາຍປະເພດ ແລະ ທົນທານຕໍ່ການຢູ່ໃຕ້ຮົ່ມເງົາ. ຕົ້ນໝາກເຄັງ ສາມາດເກີດໄດ້ດີເປັນພິເສດ ໃນພື້ນທີ່ ທີ່ຖືກລົບກວນທຳລາຍ ແຕ່ວ່າ ເປັນພືດຈະເລີນເຕີບໂຕຂ້ອນຂ້າງຊ້າ. ຕົ້ນໝາກຂາມແພບເປັນໝາກທຸກໆ 4 ປີ ແຕ່ບໍ່ແມ່ນທຸກຕົ້ນຈະໃຫ້ໝາກ ໃນເວລາດຽວກັນ ແລະ ຈະພົບເຫັນຢູ່ພາກກາງຂອງລາວ ລົງໄປເຖິງ ແຂວງສະຫວັນນະເຂດ, ແຕ່ບໍ່ພົບຢູ່ທາງພາກເໜືອ. ນອກນີ້ ກໍຍັງກະຈາຍໄປຮອດມຽນມາ, ໄທ, ມາເລເຊຍ, ກຳປູເຈຍ ແລະ ວຽດນາມ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການເກັບກຳ່ວ

ການເກັບໝາກເຄັງ ສ່ວນໃຫຍ່ຈະຕັດເອົາງ່າທີ່ເກີດໝາກ ຊຶ່ງມັນຈະປົ່ງຄືນໃໝ່ອີກ. ສຳລັບໝາກຂາມແພບ ປະຊາຊົນສ່ວນຫຼາຍຈະປົນຂຶ້ນລຳຕົ້ນ ແລ້ວສັ່ນກິ່ງງ່າທີ່ເປັນໝາກ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ເກັບເອົາໝາກທີ່ລົ່ນຕາມໜ້າດິນ.



ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໝາ

ໃນປີທີ່ເກີດໝາກ (ທຸກສີ່ປີ) ໝາກເຄັ່ງຈະຖືກເກັບກ່ຽວຈາກຕົ້ນເຄັ່ງຈຳນວນບໍ່ເທົ່າໃດຕົ້ນ ຍ້ອນວ່າການເກີດໝາກແມ່ນຫຼາຍເກີນຄວາມຕ້ອງການ. ຜູ້ນຶ່ງຈະສາມາດເກັບໄດ້ປະມານ 16 ກິໂລ ຕໍ່ມື້. ຊາວບ້ານໄດ້ກ່າວວ່າ ຄົນ 8 ຄົນ ບໍ່ສາມາດເກັບໝາກເຄັ່ງຕົ້ນນຶ່ງໄດ້ໝົດໃນມື້ນຶ່ງ. ພວກເຂົາເຈົ້າ ໄດ້ຄາດຄະເນວ່າ ຕົ້ນເຄັ່ງຕົ້ນນຶ່ງ ຈະມີໝາກຫຼາຍຮ້ອຍກິໂລ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໃຜຼ່ງກໍ່ເກັບໄດ້ ຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ມີບາງຄັ້ງ ກໍ່ມີການເກັບເອົາໝາກດ້ວຍວິທີຕັດປັ້ຕົ້ນລົງ ແຕ່ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ກໍ່ຍັງມີຄວາມຍືນຍານຢູ່. ການຕັດກິ່ງກ່າເພື່ອເກັບໝາກນັ້ນ ຄວນຈະມີການກຳນົດລະບຽບອອກ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ໝາກຂາມແພບ ໄດ້ຈັດເຂົ້າບັນຊີປະເພດ 2; ເປັນໄມ້ຫວງທ້າມ III ແລະ ເປັນໄມ້ຫາຍາກ. ຢູ່ປະເທດວຽດນາມ ໄມ້ໝາກເຄັ່ງໄດ້ຖືກຈັດເປັນໄມ້ທີ່ຖືກຄຸກຄາມ, ແຕ່ວ່າ ຢູ່ໃນປະເທດລາວ ແມ່ນຍັງມີຫຼາຍຢູ່.

ການປຸງແຕ່ງ

ພາຍຫຼັງທີ່ເກັບໝາກຂາມແພບມາແລ້ວ ກໍ່ນຳມາຕາກ ປະມານ 2 - 3 ມື້ ໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ແກະເປືອກອອກ ໂດຍນຳເອົາໝາກມັນທີ່ໃສ່ໃນຜ້າ ແລ້ວຟາດໃສ່ພື້ນ ຈາກນັ້ນແລ້ວຝັດ. ໝາກຂາມແພບທີ່ບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງ 1 ກິໂລ ຈະໄດ້ນວນ 1/2 ກິໂລ. ໝາກຂາມແພບສຸກບາງເທື່ອກໍ່ຖືກນຳມາປະສົມກັບນ້ຳຕານ, ເກືອ ແລະ ໝາກເຜັດ, ທີ່ໃສ່ໃນຖົງຢາງໃສ ແລ້ວກໍ່ນຳອອກຂາຍ. ສ່ວນໝາກເຄັ່ງດິບ ຕ້ອງຕົ້ມໃຫ້ສຸກກ່ອນ ຈຶ່ງກິນໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໝາກຂາມແພບ ຄວນຈະຕ້ອງຕາກໃຫ້ແຫ້ງດີ ບໍ່ດັ່ງນັ້ນ ຈະຖືກແມງໄມ້ທີ່ເກີດຈາກໄຂ່ທີ່ຝັງຢູ່ພາຍໃນໝາກ ຊຶ່ງວາງໄວ້ຕັ້ງແຕ່ເວລາມັນເປັນດອກ ທຳລາຍ.



ການຕະຫຼາດ

ສ່ວນໃຫຍ່ ໝາກຂາມແພບຈະຖືກນຳໃຊ້ຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນ. ຢູ່ທີ່ເມືອງສັງທອງ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ຊຶ່ງເປັນບ່ອນນຶ່ງ ທີ່ມີການເກັບໝາກຂາມແພບຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ມີການຂາຍກັນ ໃນລາຄາ 2 ດອນລາ/ກິໂລ ໃນປີ 2000. ແຕ່ນັ້ນມາ ລາຄາໝາກຂາມແພບແມ່ນລົດລົງຕະຫຼອດ. ລາຄາໝາກຂາມແພບແມ່ນ ຂຶ້ນຢູ່ກັບຜູ້ສັ່ງຊື້ ຢູ່ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ. ລາຄາໝາກຂາມແພບທີ່ປຸງແຕ່ງແລ້ວ ໃນປະຈຸບັນຢູ່ລະຫວ່າງ 0.6 - 0.7 ດອນລາ/ກິໂລ. ສວນຢູ່ປະເທດໄທ ນວນໝາກຂາມແພບ ພ້ອມແກ່ນຈະຂາຍໃນລາຄາ 0.9 ໂດລາ/ຂີດ. ໝາກຂາມແພບ ມີລາຄາແພງກວ່າໝາກເຄັງ ປະມານ 4 ຫາ 5 ເທົ່າຕົວ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຢູ່ພາກໃຕ້ຂອງປະເທດໄທ ໝາກຂາມແພບສ່ວນໃຫຍ່ ຖືກນຳມາຂາຍໃຫ້ແກ່ນັກທ່ອງທ່ຽວ. ສວນຢູ່ວຽດນາມ ຈະຂາຍກັນຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ. ຍ້ອນຄຸນລັກສະນະການອອກໝາກບໍ່ປົກກະຕິ ແລະ ຖິ້ມຊ່ວງຍາວ ຂອງໄມ້ຊະນິດນີ້ ການເກັບກ່ຽວ ແລະ ລາຄາຂອງມັນ ຈຶ່ງບໍ່ຄ່ອຍປົກກະຕິ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ບາງເທື່ອຕົ້ນໝາກຂາມແພບ ກໍມີການປູກເອົາ ເພື່ອໄວ້ເກັບໝາກ. ການແຕກງອກຂອງແກ່ນແມ່ນຊ້າຫຼາຍ ຖ້າບໍ່ມີການກະຕຸ້ນເຮັດໃຫ້ກາບຫຸ້ມແກ່ນມີຮອຍແຕກ. ໃນການກ້າແກ່ນນັ້ນ ເພິ່ນຈະໃຊ້ຂີ້ເລື່ອຍໂຮຍປົກແກ່ນ, ຫິດນຳມີ້ລະສອງຄັ້ງ ແລະ ໃຫ້ຮົ່ມ. ຢູ່ໃນປະເທດໄທ ບັນຫາຕົ້ນຕໍຂອງການປູກ ແມ່ນການໃຊ້ເວລາຍາວນານ. ຊາວກະສິກອນໄດ້ກ່າວວ່າ ມັນໃຊ້ເວລາແຕ່ 5 - 40 ປີ ກ່ອນທີ່ຕົ້ນໄມ້ຈະເກີດດອກ, ແລ້ວແຕ່ ສະພາບຂອງດິນ. ບາງຄົນກໍເວົ້າວ່າ ມັນຈະເລີ່ມອອກດອກ ເມື່ອລຳຕົ້ນຂອງມັນມີໜ້າຕ່າງໃຫຍ່ກວ່າ 30 ຊຕມ ຂຶ້ນໄປ. ຖ້າຫາກມີພ້າຝົນດີກ່ອນເວລາຈະອອກດອກ ຈະຊ່ວຍເລັ່ງໃຫ້ມີການເກີດໝາກໄວຂຶ້ນ. ຖ້າດິນບໍ່ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນພຽງພໍ ໝາກມັກຈະຫຼົ່ນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

CSA00, NEW, CRFG, FAOUUF, PMT90, FT4.1, WCMC, FGBEFP03, CLV18, FHF99, PROSEA, FM12, TFM1, BL.



ໝາກຄໍ້

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໝາກ, ໃບອ່ອນ, ແກ່ນ.
 ສ່ວນທີ່ໃຫ້ເສັ້ນໄຍ: ໃບ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ: ທັງໝົດຕົ້ນ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໝາກຄໍ້ຂຽວ.
 ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Livistona saribus*
 (Lour.) Merr. ex Chev.



ຕະກຸນ: **ARECACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Livistona cochinchinensis* (Bl.) Mart., *L. hoogendorpii* Teijsm. & Binn. ex Miq., *Corypha saribus* Lour., *Saribus cochinchinensis* Blume.

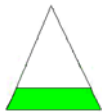
ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຄໍ້ສອຍ, ຈາທາງ, ຊູດີ, ຮອກ.
 ວຽດນາມ: ເກໂດ, ເກດນາມ.
 ອັງກິດ: Taraw palm, swamp anaham, Ceylon oak.

ການນຳໃຊ້

ໝາກຄໍ້ ສາມາດກິນໄດ້ ເມື່ອຕົ້ມແລ້ວ ແລະ ພ້ອມດຽວກໍສາມາດສະກັດເອົານ້ຳມັນຂອງມັນໄດ້. ຍອດອ່ອນຂອງມັນ ສາມາດກິນເປັນຜັກ, ສ່ວນຈາວແກ່ນ (endosperms) ກໍສາມາດກິນໄດ້ ຖ້າວ່າແຊ່ໃສ່ນ້ຳສົ້ມ ຫຼື ນ້ຳເກືອ. ສຳລັບໃບແກ່ຂອງມັນນັ້ນ ສາມາດໃຊ້ມຸງຫຼັງຄາ, ເຮັດສາດ, ເຮັດໝວກ, ທໍ່ເຄື່ອງ ແລະ ເປັນເຄື່ອງກັນຝົນໄດ້. ປາມຂະນິດນີ້ ມີຄວາມທົນທານຕໍ່ອາກາດເຢັນ ແລະ ກໍມັກປູກກັນເປັນພືດປະດັບ ຢູ່ໃນສະຫະລັດອາເມລິກາ.

ຕົ້ນໝາກຄໍ້ ສາມາດໃຫຍ່ເຖິງຄວາມສູງ 25 ມ ແລະ ໜ້າຕ້າງພຽງເອິກ 60 ຊຕມ. ໃບຂອງມັນມີ ຂະໜາດກວ້າງ 2 ມ ເກີດເປັນຈຸ່ມອ້ອມລຳຕົ້ນຢ່າງດີກໜາ ຊ່ວງປາຍຂອງໃບຍ່ອຍມັກຈັບຕິດກັນ ແຕ່ສ່ວນກົກທີ່ຈັບໃສ່ກ້ານໃບກາງ ຈະແຍກເປັນຊິກໆ. ກ້ານໃບກາງມີສີສົ້ມອົມເຫຼືອງ ຍາວປະມານ 2.4 ມ ມີໜາມສີເຂັ້ມຢູ່ສ່ວນກົກຂອງມັນ. ຊໍດອກ ມີຄວາມຍາວ 1.5 ມ ແບ່ງອອກເປັນ 3 - 4 ກິ່ງ. ໝາກຂອງມັນເປັນໜ່ວຍກົມໆ ຂະໜາດເສັ້ນຜ່າກາງ 1.5 - 2 ຊຕມ ມີຜິວເປັນສີຂຽວ ແລະ ມີຈຸດເປັນສີຂາວຕອນຍັງອ່ອນ ແຕ່ກາຍເປັນສີຟ້າ ໃນເວລາແກ່ເຕັມຕົວ ແລະ ມີແກ່ນດຽວ ສິນຈໍ່ຕານອ່ອນ. ຕົ້ນໝາກຄໍ້ ມີຄວາມຄ້າຍຄືທີ່ສຸດກັບ *L. speciosa* Kurz ແລະ ມັກຈະຫຼົງກັນ ຖ້າບໍ່ສັງເກດຄັກ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກຄໍ້ ຈະພົບເຫັນຢູ່ໃນປະເທດ ມາເລເຊຍ, ອິນໂດເນເຊຍ, ວຽດນາມ, ໄທ, ກຳປູເຈຍ ແລະ ຟີລິບປິນ. ມັນມັກເກີດໃນບ່ອນເປັນປ່າດົງ ຕາມເບ້ນພູ ແລະ ຕາມບ່ອນເປັນສັນ ໃນເຂດທົ່ງພຽງ ບ່ອນທີ່ມີຊັ້ນດິນຕົ້ນ ບໍ່ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນສູງ. ຢູ່ໃນລາວ ສ່ວນໃຫຍ່ມັນມັກເກີດຢູ່ໃນເຂດພາກກາງ ແລະ ພາກເໜືອ ບ່ອນທີ່ມີອາກາດເຢັນ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການເກັບກຽວ

ໝາກຄໍ້ ເມື່ອສຸກເຕັມທີ່ຈະເປັນສີຟ້າ ແລະ ກໍສາມາດເກັບໄດ້ຕາມເຂດໃກ້ທົ່ງນາ ຫຼື ຕາມປ່າ. ສ່ວນໃບສາມາດເກັບໄດ້ຕະຫຼອດປີ, ແຕ່ວ່າຢູ່ວຽດນາມ ໄດ້ມີຂໍ້ແນະນຳວ່າ ການເກັບໃບໃນປີນຶ່ງໆ ບໍ່ຄວນໃຫ້ຫຼາຍກວ່າ 10 ໃບ ຕໍ່ຕົ້ນ.



ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເກັບໄດ້ແບບເປີດກວ້າງ ຢູ່ໃນເຂດປ່າທຳມະຊາດ, ແຕ່ວ່າ ກໍຍັງມີການປູກຢູ່ໃກ້ບ້ານເຮືອນ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບໃບ ແລະ ໝາກ ບໍ່ເປັນການທຳລາຍຕົ້ນໄມ້ ແຕ່ຖ້າເກັບຫຼາຍເກີນໄປ ຈະມີຜົນຮ້າຍຕໍ່ການສືບພັນຂອງມັນ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຍັງບໍ່ຢູ່ໃນເກນຖືກຄຸກຄາມ.





ການປຸງແຕ່ງ

ເອົາໝາກຄໍທີ່ແກ່ແລ້ວ ມາຈຸ່ມໃສ່ນໍ້າຮ້ອນ ເປັນເວລາສັ້ນໆ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໝາກສຸກຈະມີສີຟ້າ.

ການຕະຫຼາດ

ມີການໃຊ້ ແລະ ຊື້ຂາຍ ໝາກຄໍ ກັນຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ ໃນລາຄາ 0.2 ດອນລາ ຕໍ່ກິໂລ ແຕ່ຢູ່ໃນ
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ໝາກຄໍທີ່ຕົ້ມແລ້ວ ປະມານ 10 ໜ່ວຍ ຈະຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.1 ດອນລາ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ມີການຄ້າແກ່ນໝາກຄໍ ຜ່ານ Website ນຶ່ງ ໃນສະຫະລັດອາເມລິກາ ໃນລາຄາ 30 - 69 ດອນລາ ຕໍ່
ໝາກຄໍ 1,000 ແກ່ນ, ສຳລັບໄປປູກເປັນໄມ້ປະດັບ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ໝາກຄໍ ຂະຫຍາຍພັນໄດ້ຢ່າງງ່າຍດາຍດ້ວຍ
ແກ່ນ ດ້ວຍວິທີການຄົ້ນໝາກໃຫ້ເປືອກບາງໆ
ທີ່ຫຸ້ມແກ່ນອອກກ່ອນ ແລ້ວແຊ່ໄວ້ໃນນ້ຳ
ປະມານ 48 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຖ່າຍນ້ຳທຸກ
24 ຊົ່ວໂມງ. ຢູ່ເມືອງຫຼາ ແຂວງອຸດົມໄຊ ແລະ
ບ້ານກະເຈັດ ແຂວງຫຼວງພະບາງ ຊາວບ້ານໄດ້
ມີການປູກໝາກຄໍມາໄດ້ 10 ກວ່າປີແລ້ວ.



ເອກະສານອ້າງອີງ

POM98, DOEP68, FGBEFP03,
NTFPCP00, PCAW, TPN, GMR, WSPS,
PST, VFFS2.



ໝາກກອກ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໝາກ, ໃບອ່ອນ, ດອກອ່ອນ.
ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໝາກ, ໃບອ່ອນ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Spondias pinnata*
(Koenig ex L.f.) Kurz.



ຕະກຸນ: **ANACARDIACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Mangifera pinnata* L.f., *Spondias mangifera* Willd, *S. acuminata* Roxb., *S. bivenomaginalis* K. M. Feng & P. I. Mao, *Poupartia pinnata* (L. f.) Blanco, *Evia amara* Comm.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ມະກອກ, ມະກອກປ່າ, ກະໄປ, ໄພ, ກອກກຸກ, ກຸກ, ກອກຂາວ, ກອກມົງ, ໄພສີ.

ວຽດນາມ: ກິກຈິວ, ກິກຮຸງ.

ຈີນ: ປິນລັງກິງ.

ອັງກິດ: hog plum, Indian mombin, Andaman mombin, bile tree, traveller's delight, wild mango.

ການນຳໃຊ້

ເພິ່ນນຳໃຊ້ໝາກກອກ ສຳລັບຕຳໝາກຮຸ່ງ, ຕົ້ມຍຳ, ແກງປາ, ຕຳແຈ່ວ ຫຼື ແຈ່ວປາແດກ. ມັນເປັນໝາກໄມ້ທີ່ຊ່ວຍລະຈັບຄວາມກະຫຍາຍນ້ຳໄດ້ດີ ຫຼື ສາມາດຈຳກັດນ້ຳກັບເກືອໄດ້. ໃນທາງການຢາແລ້ວ, ໝາກກອກ ໃຊ້ເພື່ອຕາຍນ້ຳອອກຈາກຮ່າງກາຍ ແລະ ປິ່ນປົວໂລກ ຂາດວິຕາມິນ C, ໂລກຕັບ, ຖອກຫ້ອງ ແລະ ອາການເຈັບຫູ. ນວນຂອງໝາກກອກສູກ ໃຊ້ທາໃຫ້ຜົວໜັງນຽນ. ໃບອ່ອນທີ່ມີລິດຜາດ ແລະ ສົ້ມກໍໃຊ້ກິນເປັນຜັກ, ຫຼື ໃຊ້ປົວໄອ. ບາງບ່ອນກໍໃຊ້ດອກອ່ອນເຮັດແກງ ແລະ ເຮັດສະຫຼັດ. ສວນເບືອກນັ້ນ ສາມາດໃຊ້ປິ່ນປົວພະຍາດ ຖອກຫ້ອງ, ຫ້ອງບິດ, ປະດິງຂໍ້ ແລະ ອາການໃຄ່ບວມຕາມຂໍ້ກະດູກ. ສຳລັບຮາກ ແລະ ເນື້ອໄມ້ ບາງເທື່ອກໍຖືກນຳໃຊ້ເພື່ອປິ່ນປົວ ກາມມະໂລກ (venereal disease).

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໝາກກອກ ເປັນພືດຫຼິ້ນໃບ ມີຄວາມສູງ ລະຫວ່າງ 15 - 25 ມ ແລະ ໜ້າຕ້າງພຽງເອິກ ຂະໜາດ 40 ຊຕມ ເມື່ອໃຫຍ່ເຕັມທີ່. ໃບປະສົມຂອງມັນມີຄວາມຍາວ 30-40 ຊຕມ, ມີໃບຍ່ອຍເປັນຮູບວົງຮີ ມີຂະໜາດ 7-13 ຊຕມ x 3-4 ຊຕມ 9-13 ໃບ ທີ່ມີກ້ານໃບຍາວ ຂະໜາດ 10-15 ຊຕມ. ຊ່ອງຂອງມັນຍາວປະມານ 25-35 ຊຕມ ແລະ ມີກິ່ງດອກເປັນຈຸ່ມດົກໜາ. ດອກຂອງມັນມີສີຂາວ ຂະໜາດກວ້າງ 3 ມມ. ໝາກຂອງມັນ ມີເນື້ອເປັນຮູບໄຂ່ ມີຂະໜາດ 3.5 - 7 ຊຕມ x 2.5 - 3.5 ຊຕມ ເມື່ອໝາກແກ່ ແລະ ສຸກ ຈະເປັນສີເຫຼືອງປົນຂຽວ ມີແກ່ນແຂງແກ່ນດຽວ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກກອກ ຈະພົບເຫັນຢູ່ຕາມປ່າດົງດິບແລ້ງ ແລະ ບໍ່ພົບໃນເຂດປ່າທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນສູງ. ມັນກະຈາຍຢູ່ຕາມເຂດອິນດູຈີນ ຫາ ຟີລິບປິນ ແລະ ພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ ໃນປະເທດລາວ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການເກັບກ່ຽວ

ໝາກສຸກ, ຍອດອ່ອນ ແລະ ດອກອ່ອນ ແມ່ນເກັບດ້ວຍມື ຫຼື ໃຊ້ໄມ້ສ້າວແພ້ນເອົາ. ຍອດອ່ອນນັ້ນເກັບໄດ້ໃນລະດູຝົນ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຕົ້ນໝາກກອກ ທີ່ມີຄວາມສູງປະມານ 15 ມ ແລະ ໜ້າຕ້າງ 30 ຊຕມ ຈະໃຫ້ໝາກ ປະມານ 50 ກິໂລ.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ປົກກະຕິແລ້ວ ແມ່ນເກັບກັນໄດ້ຢ່າງເປີດກວ້າງ ຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບໝາກ ແລະ ໃບ ແມ່ນບໍ່ມີບັນຫາ. ການເກັບດອກ ແມ່ນຈະເຮັດໃຫ້ມີການດັບສູນ ແຕ່ປົກກະຕິ ກໍບໍ່ມີການເກັບກັນຫຼາຍ.



ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ບໍ່ມີບັນຫາ.

ການປຸງແຕ່ງ

ພິ່ນມັກຝານເອົາເບືອກ ແລະ ເນື້ອ ຂອງໝາກກອກ ຕຳໃສ່ໝາກຮຸ່ງ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໃບ ແລະ ໝາກ ຄວນໃຫ້ສົດ.

ການຕະຫຼາດ

ການຕະຫຼາດ ແມ່ນຈຳກັດ. ໃບອ່ອນຂາຍໄດ້ໃນລາຄາທີ່ໜ້າພໍໃຈ ຄື: 1 ດອນລາ ຕໍ່ 1 ກິໂລ, ສ່ວນ ໝາກ ຂາຍໃນລາຄາ 0.3 - 0.7 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ບາງປະເທດ ໃນເຂດອາຊີ ເຊື່ອກັນວ່າ ໝາກກອກ ມີທ່າແຮງທີ່ຈະພັດທະນາໃຫ້ເປັນເຄື່ອງສຳອາງ ໄດ້.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ. ບາງເທື່ອກໍມີການປູກຢູ່ໃກ້ບ້ານ ຫຼື ຕາມແຄມປ່າ ແຕ່ເປັນພືດທີ່ຈະເລີນ ເຕີບໂຕຊ້າ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGB, EFP03, PMT90, FHF99, FC, PHARM, ICRAF, LSUAFRP1/2, NPI24, PROSEA, KB21, PPBI1, JAPAN.





ໝາກລິ້ນໄມ້

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໃບອ່ອນ, ດອກ, ຝັກ, ແກ່ນ (ດິ້ມ).
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ແກ່ນ ແລະ ຝັກ, ຮາກ, ລຳຕົ້ນ, ເປືອກ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ສະກັດ: ເປືອກ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເອື້ອງກາ, ຕັ່ງປັດ (ພູມ້ອຍ), ອື້ງກາ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Oroxylum indicum* (L.) Kurz.



ຕະກຸນ: **BIGNONIACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Bignonia indica* L., *B. pentandra* Lour., *Spathodea indica* (L.) Pers., *Calosanthus indica* (L.) Bl.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ເພກາ, ກາໂດດົງ, ດອກກາ, ດູແຄ, ບີໂຄ, ມະລິດໄມ້, ມະລິ້ນໄມ້, ລິ້ນພ້າ, ໝາກລິ້ນກາງ, ໝາກລິ້ນຊ້າງ.

ກຳປູເຈຍ: ປີກາ, ສລາວດໍ.

ວຽດນາມ: ນຸກນັກ, ຊັງດານ, ໂຊໂດທູເຢັນ, ຮ່ວງບານນາມ, ມອຍຮູ, ດິບ, ທູນິກ.

ຈີນ: ມູຣູດີ, ໄຮຊວງກູ, ຈຽນແຊງຕີ.

ອັງກິດ: Indian trumpet flower, sword of Damocles, Damocles's tree, midnight horror.

ການຄ້າ: broken bones.

ການນຳໃຊ້

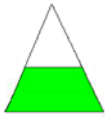
ໃບອ່ອນ, ດອກ ແລະ ຝັກ ນຳມາລວກກິນກັບແຈ່ວ, ລາບ ຫຼື ປາແດກໄດ້. ຝັກຂອງມັນໃຊ້ເປັນຢາສວນ/ລະບາຍທ້ອງອິດ, ລົດຄວາມຮ້ອນໃນຮ່າງກາຍ ແລະ ພວກຜູ້ເຖົ້າຜູ້ແກ່ມັກກິນ ເພື່ອຊ່ວຍໃຫ້ຮ່າງກາຍແຂງແຮງ. ແກ່ນແກ່ຂອງມັນ ຈະບົດປົນກັບພືດເປັນຢາອື່ນໆ ເປັນເຄື່ອງດື່ມ. ນອກຈາກນີ້ ແກ່ນຍັງນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປິ່ນປົວໄອ, ເຈັບທ້ອງ, ປອດບວມ, ສິວ ແລະ ຝັກທອງ. ຝັກອ່ອນ, ຮາກ, ລຳ ແລະ ເປືອກຂົມໆຂອງມັນຖືກໃຊ້ສຳລັບປິ່ນປົວອາການເຈັບປວດຂອງທາງເດີນອາຫານ, ປົວບາດແຜ, ແຜໄຟໄໝ້ ແລະ ໄຂ້ມາເລເລຍ. ເປືອກຂອງມັນ ໃຫ້ສີຍ້ອມສີຂຽວເຫຼືອງ ຫາ ສີນ້ຳຕານອ່ອນ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໝາກລິ້ນໄມ້ ເປັນພືດທີ່ມີໃບຂຽວຕະຫຼອດປີ ຫຼື ຫຼິ້ນໃບຊ່ວງສັ້ນໆ. ມີຄວາມສູງ ລະຫວ່າງ 5 - 10 ມ ແລະ ໜ້າຕ້າງພຽງເອິກ 15 - 20 ຂຕມ. ຕົ້ນອ່ອນມັກມີລຳຕົ້ນດ່ຽວ ມີໃບເກີດຈຸມກັນຢູ່ສ່ວນປາຍ ເບິ່ງແລ້ວຄ້າຍຄືຕົ້ນຂາມ ແລະ ມີເປືອກເປັນສີມົນ. ໃບ ເປັນໃບປະລິມ ຍາວປະມານ



60-170 ຊຕມ; ມີໃບຍ່ອຍຮູບໄຂ່-ສາມຫຼ່ຽມ ຍາວ 5 - 13 ຊຕມ ແລະ ປຸງເປັນສີຟ້າ ເມື່ອມັນແຫ້ງ. ຊຸ່ດອກປະກອບມີຫຼາຍພື້ວ ທີ່ມີຄວາມຍາວ 40-150 ຊຕມ ຊື່ພື້ນຂຶ້ນກາຍເຮືອນຍອດ. ດອກຂອງມັນມີຂະໜາດ ຄວາມຍາວ 3 - 9 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 1 - 10 ຊຕມ, ເປັນຮູບຈວຍ, ເປັນເນື້ອ ແລະ ໜາ, ບານໃນເວລາກາງຄືນ ແລະ ມີກິ່ນເໝັນ. ປາຍດອກສຶກເປັນ 5 ກີບ ເປັນຫຍ່ໆ ແລະ ມີສີເຫຼືອງອ່ອນ ຫຼື ສີມ່ວງອົມແດງ. ຝັກຂອງມັນຈະແກ່ຈາກຝັກທີ່ຢູ່ລຸ່ມຂຶ້ນໄປ ຄື ກັບຊຸ່ດອກ, ເປັນຝັກແປຊື່ ມີສີນ້ຳຕານແກ່ ຍາວ 40 - 120 ຊຕມ, ກວ້າງ 5 - 9 ຊຕມ ແລະ ໜາ 1 ຊຕມ. ແຕ່ລະຝັກມີຫຼາຍແກ່ນ ເປັນວົງມົນແປ ສີຂາວ ແລະ ຫຸ້ມດ້ວຍປົກບາງໆ ຂະໜາດ 4- 8 ຊຕມ x 3 - 5 ຊຕມ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກລື້ນໄມ້ ມັກເກີດຢູ່ຕາມປ່າແຈ້ງ ແລະ ຕາມແຄມປ່າຜັດໃບ ແລະ ປ່າດົງດິບ, ຕາມຕີນພູ ຫຼື ລຽບຕາມແຄມທາງ. ມັນມັກດິນເລິກ, ມີຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ລະບາຍນ້ຳໄດ້ດີ ແລະ ມັກພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວທຸກແຫ່ງໃນເຂດອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ສານຝາດທີ່ມີໃນ ໝາກ, ເປືອກ ແລະ ຮາກ ບັນຈຸມີ ອັງຕີອອກຊີແດັນ ຟະເລໂວນອຍ (antioxidant flavonoids) [ເຊັ່ນ: ໂອຣິກໂຊລິນ ເອ (Oroxylin A); ບາຍກາເລອິນ (Baicalein); ເຕຕູອິນ (Tetuin) ແລະ ໄກຣຊິນ (Chrysin)].

ການເກັບກຳລັງ

ຝັກ ແມ່ນເກັບດ້ວຍການຕັດດ້ວຍມືດ ຫຼື ໃຊ້ໄມ້ສ້າວແໝ້ນເອົາ, ສ່ວນໃບ ແລະ ເປືອກ ແມ່ນເກັບໄດ້ທັງປີ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຕົ້ນໝາກລື້ນໄມ້ ສາມາດໃຫ້ຝັກອ່ອນ ໄດ້ 2 - 3 ກິໂລ/ປີ/ຕົ້ນ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໝາກລື້ນໄມ້ ມັກປູກກັນຢູ່ຕາມສວນ ແລະ ລຽບຕາມແຄມທາງ ຫຼື ເຂດໄຮ່ເກົ່າ. ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ບໍ່ມີລະບຽບການຈັດສັນຄຸ້ມຄອງຫຍັງແບບສະເພາະ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບກຳລັງໃບອ່ອນ ແລະ ຝັກ ບໍ່ມີຫຍັງກະທົບຕໍ່ຄວາມຍືນຍານ. ການຖາກເອົາເປືອກ ກໍ່ບໍ່ທຳລາຍຕົ້ນໄມ້ ເພາະມັນສາມາດປົງຫຸ້ມໄດ້ໄວ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຍັງພົບເຫັນທົ່ວໄປ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຝັກ ສາມາດເກັບໄວ້ໃນຕູ້ເຢັນເປັນເວລາດົນນານ ແຕ່ວ່າຈະປຸງເປັນສີເຫຼືອງ. ນອກນັ້ນ ກໍຍັງສາມາດຕາກໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ເກັບມ້ຽນໄວ້ບ່ອນທີ່ມີລົມລ່ວງ. ໃບອອນສາມາດນຳມາກິນສົດ ແລະ ດອກກໍສາມາດ ລວກກິນໄດ້. ຝັກອອນກໍນຳມາປຸງແຕ່ງອາຫານໄດ້ ເຊັ່ນ: ເຜົາກິນເປັນຜັກກັບ ຫຼື ຈີນ. ຝັກແກ່ ທີ່ມີລິດຂົມ ຕ້ອງເຜົາໃຫ້ສຸກ ແລ້ວລ້າງ ແລະ ນຳໄປຈີນກິນໄດ້. ແກ່ນແກ່ຂອງມັນ ເມື່ອນຳໄປບົດບິນກັບພືດສະໝຸນໄພອື່ນໆ ກໍເປັນເຄື່ອງດີມໄດ້. ຝຸ່ນທີ່ໄດ້ຈາກເບືອກບົດ ເມື່ອນຳມາແຊ່ລົງນຳພ້ອມກັບໄໝ ປະມານ ນຶ່ງຊົ່ວໂມງ ກໍຈະໄດ້ເສັ້ນໄໝເປັນສີນ້ຳຕານອ່ອນ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໝາກຂອງມັນຄວນໃຊ້ເວລາຍັງສົດ, ສ່ວນເບືອກສາມາດນຳມາຕາກໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ຮັກສາໄວ້ດົນໄດ້.

ການຕະຫຼາດ

ຊັ້ນສ່ວນຕ່າງໆຂອງຕົ້ນ ມີການຊື້ຂາຍກັນຢູ່ຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ຫຼື ຊົມໃຊ້ກັນໃນຄອບຄົວ. ຢູ່ໃນທ້ອງຕະຫຼາດຂອງລາວ ແລະ ພາກຕາເວັນອອກສ່ຽງເໜືອ ຂອງປະເທດໄທ, ໝາກລິ້ນໄມ້ 10 ຝັກຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.8 ດອນລາ, ແຕ່ວ່າຕາມເມືອງໃຫຍ່ໆລາຄາ ຈະສູງເຖິງ 2.5 ດອນລາ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຮ້ານຂາຍເຄື່ອງແແຫ່ງນຶ່ງຂອງຈີນ ໄດ້ຂາຍ ສານທີ່ສະກັດ ທາງອິນເຕີເນັດໃນລາຄາ 8.7 ດອນລາ ຕໍ່ 100 ກຼາມ ແລະ ຢູ່ປະເທດໄທ ຝຸ່ນບົດຈາກໝາກໃສ່ແຄ້ບຊູນ ນ້ຳໜັກ 85 ກຼາມ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 2 ດອນລາ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຕົ້ນລິ້ນໄມ້ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ຢ່າງງ່າຍດາຍດ້ວຍ ແກ່ນ ຫຼື ຮາກ ແລະ ການປັກຂຸກກິ່ງ. ພ້ອມນີ້ ເບ້ຍທີ່ເກີດຕາມປ່າ ກໍສາມາດນຳເອົາມາປູກໄດ້ເຊັ່ນກັນ. ເບ້ຍລິ້ນໄມ້ ແມ່ນໃຫຍ່ໄວ ມັກຮົ່ມ ແຕ່ເມື່ອໃຫຍ່ຂຶ້ນຈະຕ້ອງການແສງສະຫວ່າງຫຼາຍ. ການສືບພັນຕາມທຳມະຊາດແມ່ນດີຫຼາຍ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

PMT90, FC, FCLV, FT, NVPL59, PROSEA, FGBEFP03, NTFPCP00, FGFTNT00, MPT, PMC, BKF, TPN, FTCHXK03, VFT96, MPV93, CLP04, UIPAC, LSUAFRP1/2, MPV90, PPBI1, TKEDC, BL.



ໝາເພືອງປ່າ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໝາກ, ໃບອ່ອນ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໝາກ, ໃບ, ຮາກ.
 ສ່ວນທີ່ນຳມາສະກັດ: ໝາກ.



ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Averrhoa carambola* L.

ຕະກຸນ: *AVERRHOACEAE* ຫຼື *OXALIDACEAE*.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Averrhoa pentandra* Blanco.

ຊື່ນອື່ນໆ: ໄທ: ມະເພືອງ (ສົ້ມ/ປຣັງວ), ສະເບີ.
 ວຽດນາມ: ຄີ, ຄີຕາ, ຄີຊຽງ, ຄີເກີມ, ຄີດວງ, ຄີຈົວ, ຍູລຽມທູ.
 ກຳປູເຈຍ: ສເບີ.
 ຈີນ: ຍັງຕາວ, ວູລຽນຊີ.
 ອັງກິດ: starfruit, carambola, Chinese gooseberry, Coromandel gooseberry.

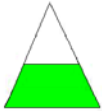
ການນຳໃຊ້

ໝາກເພືອງໃຊ້ສຳລັບເຮັດສະຫຼັດ, ຕຳສົ້ມ, ປັ່ນ, ເຮັດກວນ ແລະ ດອງ, ເຮັດເຫຼົ້າ ຫຼື ຈຳເກືອ ກິນສົດໆ. ໝາກເພືອງສາມາດໃຊ້ເປັນຢາລົດນຳ້ຕານໃນເລືອດ ແລະ ທັງໃຊ້ແກ້ອາການງ້ວງ ຈາກເມົາເຫຼົ້າໄດ້ເປັນຢ່າງດີ. ບາງເທື່ອໝາກເພືອງກໍໃຊ້ສຳລັບຂັດ ໂລຫະ ໃຫ້ມີຄວາມໃສ ແລະ ມີການຫ້າມໃຫ້ຜູ້ຍິງທີ່ກຳລັງມີປະຈຳເດືອນ ກິນ. ໃບ ແລະ ຮາກ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເພື່ອເປັນຢາປິ່ນປົວ ຮອຍຊຳ້. ໃບເມື່ອນຳມາຕົ້ມອາບ ຈະເຮັດໃຫ້ມີຜົວພັນດີ ສ່ວນຮາກສາມາດປິ່ນປົວອາການເປື້ອ ເມົາ ລວມທັງການເປື້ອທີ່ເກີດຈາກ ສານສະຕຣິກນິນ (strychnine) ແລະ ທັງເປັນຢາບັນເທົາ ອາການປວດກ້າມເນື້ອອີກດ້ວຍ. ໃບອ່ອນກໍກິນໄດ້ທັງໃສ່ແກງ ແລະ ເປັນຜັກກັບ. ໝາກເພືອງ ຍັງ ສາມາດໃຊ້ເປັນຢາສຳລັບອະນາໄມ ສ່ວນທີ່ຕິດພະຍາດ ປາກເປື້ອຍລົງເລັບ ຂອງສັດລ້ຽງ ເຊັ່ນ: ງົວ, ຄວາຍ ແລະ ແບ້ ອີກດ້ວຍ.



ຄູນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໝາກເພືອງ ເປັນຕົ້ນໄມ້ຂະໜາດກາງ ທີ່ນຳມາຈາກປະເທດອື່ນ ມີຄວາມສູງ ລະຫວ່າງ 5 - 15 ມ ມີງ່າຫຼາຍ ແລະ ກ່ອງລົງລຸ່ມ. ໃບປະສົມຂອງມັນມີຄວາມຍາວ 11 - 17 ຊຕມ ປະກອບດ້ວຍໃບຍ່ອຍ 3 - 6 ໃບ ຂະໜາດ 2 - 9 ຊຕມ x 1.5 - 3.5 ຊຕມ. ດອກຂອງມັນມີສີແດງສົດ ຫາ ສີຊົມພູ ເກີດເປັນ ຈຸ່ມ ຍາວ 5-7 ຊຕມ. ໝາກຂອງມັນເປັນ 5 ລຸ່ງມ ມີລວງຕັດເປັນຮູບດາວ ມີຂະໜາດ 12.5 x 6 ຊຕມ, ມີນ້ຳຫຼາຍ ແລະ ເມື່ອສຸກແລ້ວຈະມີເຫຼືອງອົມຂຽວ. ແກ່ນຂອງມັນເປັນສີດຳ ມີຂະໜາດ 0.5 ຊຕມ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກເພືອງເປັນພືດທີ່ເກີດດອກ ອອກ ໝາກ ຕໍ່ເນື່ອງ ແລະ ມັກອາກາດແຫ້ງ ແລະ ດິນທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມ ຫຼື ດິນເປັນກີດ (ດິນທີ່ ມີຊາກພືດທີ່ເໝົາເປື້ອຍຍາກ) ຫຼື ເປັນດິນ ປະສົມ. ມັນຈະພົບເຫັນຢູ່ຕາມເຂດປ່າດົງ ດິບປະສົມ ແລະ ປ່າດົງດິບເຂດສູງ ແລະ ມັກເກີດຮ່ວມກັບຈຳພວກພືດ ໃນສະກຸນ *Anacardiaceae*, *Fagacea* ແລະ *Euphorbiaceae*. ເນື່ອງຈາກຕົ້ນໝາກເພືອງ ເປັນພືດທີ່ມັກປູກກັນໄປທົ່ວ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ມັນ ກະຈາຍໄປເກີດ ຕາມປ່າຫຳມະຂາດຫຼາຍ. ສ່ວນແຫຼ່ງກຳເນີດຂອງມັນນັ້ນ ຍັງບໍ່ຮູ້ໄດ້ຈະແຈ້ງ.



ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ໝາກເພືອງມີກີດ ອອກຊາລິກ (Oxalic) ແລະ ອຸດົມສົມບູນດ້ວຍ ໂປຕັດຊຽມ ອອກຊາເລດ (potassium oxalate) ແລະ ວິຕາມິນ A.

ການເກັບກ່ຽວ

ໝາກ ແມ່ນເກັບໄດ້ດ້ວຍມືເມື່ອມັນມີສີຂຽວ. ໃບ ແລະ ຮາກ ສາມາດເກັບໄດ້ຕະຫຼອດປີ ຕາມຕ້ອງ ການ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຕົ້ນນຶ່ງສາມາດເກັບໝາກໄດ້ ລະຫວ່າງ 50 - 300 ກິໂລ.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເກັບໄດ້ແບບເປີດກວ້າງ ຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ, ແຕ່ກໍມີປູກຢູ່ຕາມແຄມບ້ານ ແຄມເຮືອນ ທີ່ເປັນຂອງສວນຕົວ.

ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີຍືນຍານ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ບໍ່ມີຍືນຍານ.

ການປຸງແຕ່ງ

ໝາກຂອງມັນ ສາມາດດອງໄວ້ໃນນ້ຳເກືອ. ເພື່ອເຮັດເຫຼົ້າແວງ, ຕ້ອງຝານບາງໆ ແລະ ໝັກ ໄວ້ໃນໄທ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໝາກທີ່ສຸກດີ ຈະມີສີເຫຼືອງອົມຂຽວ.

ການຕະຫຼາດ

ໝາກເພືອງປ່າ ມີການນຳໃຊ້ ແລະ ຊື້ຂາຍກັນຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນ ໃນຈຳນວນທີ່ນ້ອຍກວ່າໝາກເພືອງບ້ານ. ໃນປະເທດອື່ນ ໃນເຂດອາຊີ ແມ່ນມີການປູກ ໝາກເພືອງເປັນສິນຄ້າ ສຳລັບສົ່ງອອກ ແຕ່ອາດເປັນໝາກເພືອງບ້ານ *A. limbidi* ຫຼາຍກວ່າ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ໝາກເພືອງ ກໍຍັງມີຕະຫຼາດດີພໍສົມຄວນຢູ່ເຂດຢູໂຣບ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ການສຽບກິ່ງ ແລະ ການຕິດຕາ ໃສ່ເຫງົ້າທີ່ມີອາຍຸປະມານ 1 ປີ ແມ່ນສາມາດເຮັດໄດ້. ການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ກໍມີຄວາມເປັນໄປໄດ້ ເຊັ່ນກັນ. ການປູກຕົ້ນໝາກເພືອງ ຄວນໃຫ້ມີໄລຍະຫ່າງ 6 x 6 ມ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

PROSEA, PMT90, FT, NVPL59, MPT, NTFPCP00, PMC, BKF, TPN, GMR, CPI27, MPV93, TKEDC.





ໝາກຊົມ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ/ເຄື່ອງເທດ: ໝາກ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຄືອໝາກຢາ (ເໜືອ).

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Amalocalyx microlobus* Pierre ex Spire.



ຕະກຸນ: **APOCYNACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Amalocalyx burmanicus* Chatterterjee, *A. yunnanensis* Tsiang.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ເຄືອກັງວຂາ, ເຄືອເຂົາເນືອງ, ຢາງສມຸດ, ແຕງທວນ, ມະຄຳແນງ, ມະຈິນດາ, ສົ້ມມະແຍງ, ສົ້ມຈີ, ສົ້ມປອງ, ສົ້ມສຽນ, ຈິມຄຳ.

ຈີນ: ມາວຈີເຕັງ.

ການນຳໃຊ້

ໝາກຊົມ ສາມາດກິນໄດ້ ທັງດິບ ແລະ ສຸກ ແລະ ເພິ່ນມັກໃຊ້ເປັນເຄື່ອງເທດ ປຸງອາຫານ ເຊັ່ນ ໃສ່ໃນແກງ ຫຼື ຕຳໝາກຮຸ່ງ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໝາກຊົມ ເປັນປະເພດເຄືອ ມີຂະໜາດຍາວ 10-15 ມ ຫຼື ບາງເທື່ອກໍເກີດເປັນພູມເຕ້ຍ ສູງປະມານ 2 ມ, ລຳຕົ້ນມີໜ້າຕ້າງ 5 ຊຕມ ກິ່ງງ່າມີຂົນດີກໜາ ແລະ ເນື້ອໄມ້ບາງຄັ້ງກໍມີລັກສະນະເປັນສະໂນ ເວລາຖືກຕັດຈະມີນ້ຳຢາງສີຂາວໄຫຼອອກ. ໃບຂອງມັນແປບາງ, ຂະໜາດ 3.7 - 24 ຊຕມ x 2.4 - 18.2 ຊຕມ. ຊໍດອກ ເກີດທີ່ປາຍສຸດຂອງລຳຕົ້ນ ມີຄວາມຍາວປະມານ 9 - 25.5 ຊຕມ ມີດອກທີ່ມີກີບດອກເປັນທໍ່ກົມ ສີມ່ວງອົມບົວ ເກີດເປັນພົ້ວ ຂະໜາດຄວາມຍາວຂອງແຕ່ລະດອກ 2.3 - 3.1 ຊຕມ. ໝາກມີສີຂຽວ ເປັນຝັກ ທີ່ແຕກອ້າອອກເປັນສອງປຸ່ງໃນເວລາແກ່ ແຕ່ລະປຸ່ງມີຂະໜາດຍາວ 8 - 10 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 1.2 - 1.8 ຊຕມ. ຝັກຂອງມັນມີສີນ້ຳຕານ ເວລາແກ່ ແລະ ມີຂົນອ່ອນໆ, ບັນຈຸແກ່ນແປງຊຶ່ງມີຂະໜາດ 7 - 10 ມມ x 3-6 ມມ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກຊົມ ພົບເຫັນຢູ່ປະເທດໄທ, ມຽນມາ, ວຽດນາມ ແລະ ພາກໃຕ້ ຂອງຈີນ. ຢູ່ໃນລາວ, ມັນກະຈາຍໄປທົ່ວ ພາກກາງ ແລະ ພາກເໜືອ ຂອງປະເທດ. ມັນມັກເກີດຢູ່ ບ່ອນທີ່ມີຊັ້ນຫີນເຄົ້າເປັນຫີນປູນ ຫຼື ຫີນດານ ແລະ ມັກເກີດ ຢູ່ໃນເຂດປ່າຜັດໃບ ຫຼື ປ່າດົງດິບແຫ້ງແລ້ງ ທີ່ບໍ່ຕຶບໜາ, ປ່າ ໄມ້ປ່ອງ ແລະ ບ່ອນທີ່ຖືກຖາກຖາງ. ສ່ວນໃຫຍ່ຈະພົບເຫັນ ຢູ່ໃກ້ແຄມທ້ວຍ ແລະ ຫ້ອຍເກາະຢູ່ຕາມຕົ້ນໄມ້.



ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການເກັບກຳລັງ

ໝາກຂອງມັນຈະເກັບກຳໄວລາທີ່ຍັງອ່ອນຢູ່ ໃນຊ່ວງ ແຕ່ເດືອນກັນຍາ ຫາ ເດືອນທັນວາ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເກັບກັນໄດ້ຢ່າງເປີດກວ້າງ ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບໝາກແມ່ນບໍ່ມີບັນຫາໃດໆ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຍັງພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປໃນບ່ອນທີ່ປ່າຖືກທຳລາຍ.

ການປຸງແຕ່ງ

ໝາກຂອງມັນສາມາດນຳມາດອງໃສ່ເກືອໄວ້ໄດ້.





ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ທຳມະດາແລ້ວ ຈະກິນໝາກຂອງມັນ ເວລາຍັງສົດ.

ການຕະຫຼາດ

ນຳໃຊ້ຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນ ຫຼື ຂາຍກັນຢູ່ໃນເຂດພາກເໜືອຂອງລາວ ໃນລາຄາ ປະມານ 0.3 ດອນລາ ຕໍ່ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຢາງນຸ້ມ ທີ່ໄດ້ຈາກຕົ້ນ/ເຄືອ ຂອງພືດໃນຕະກຸນ *Apocynaceae* ຫຼາຍຊະນິດ ສາມາດນຳໃຊ້ປະໂຫຍດໄດ້ ແຕ່ວ່າປະຈຸບັນ ຂໍ້ມູນດ້ານນີ້ ຍັງມີບໍ່ທັນມີຫຼວງຫຼາຍ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FT, FC, NVPL59, PMC, BKF, TPN, GPI, CLP04.





ໝາກຕາວ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ແກ່ນ, ຍອດອ່ອນ, ນໍ້າຂອງດອກ.
 ສ່ວນທີ່ໃຫ້ເສັ້ນໄຍ: ໃບ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໝາກຕາວຕາດ, ຕາວພ້າວ, ຕາວໄກ່, ຕາວຄວາຍ, ຕາວງູ.
 ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Arenga westerhoutii* Griff.



ຕະກຸນ: PALMAE ຫຼື ARACACEAE.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ໝາກຕາວຕາດ, ໝາກຕາວ, ລັງກາບ, ຮັງໄຂ່, ຮັງໄກ່, ສິດ, ລາກະ.
 ກຳປູເຈຍ: ຈຣີ.
 ວຽດນາມ: ຮອດດວກ.
 ອັງກິດ: sugar palm fruits, sweetmeat.

ການນຳໃຊ້

ແກ່ນໝາກຕາວ ແມ່ນນິຍົມກັນໃຊ້ເຮັດນ້ຳຫວານ ແລະ ເຮັດກະແລມ ສຳລັບຢູ່ປະເທດລາວ ແລະ ໄທ. ສ່ວນຍອດ ຫຼື ໜໍ່ (ບາງເທື່ອກໍເອີ້ນວ່າ ກະລຳປີໝາກຕາວ) ກໍເປັນອາຫານໂປດຂອງຫຼາຍທ້ອງຖິ່ນ. ໃບແກ່ ສາມາດໃຊ້ມຸງຫຼັງຄາເຮືອນ ແລະ ໜໍ່ເຄື່ອງກໍໄດ້. ສຳລັບນ້ຳຫວານທີ່ໄດ້ມາຈາກ ງວງດອກຜູ້ມັນ ສາມາດນຳມາປຸງແຕ່ງເປັນເຫຼົ້າໄດ້.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນຕາວ ມີລຳຕົ້ນດ່ຽວ ຮຽວ ສູງປະມານ 8 - 20 ມ; ສະເພາະແຕ່ລຳຕົ້ນ ຍາວປະມານ 5 - 10 ມ ແລະ ໜ້າຕ່າງ ລະຫວ່າງ 25 - 60 ຊຕມ. ຕົ້ນຕາວມີໃບປະສົມ ປະມານ 15 ໃບ, ແຕ່ລະໃບ ຍາວ 6 - 10 ມ ແລະ ປະກອບມີໃບຍ່ອຍ 150 ຄູ່. ຊໍ່ດອກຜູ້ ແລະ ດອກແມ່ເກີດຢູ່ຕົ້ນ ແຍກກັນ ແລະ ມີຄວາມຍາວເຖິງ 1 - 2 ມ. ແຕ່ລະຕົ້ນແມ່ ຈະມີຊໍ່ດອກແມ່ ປະມານ 3 - 7 ຊໍ່ ເກີດຢູ່ຍອດຂອງ ຕົ້ນຕາວ, ສ່ວນຕົ້ນຜູ້ ມີຊໍ່ດອກຜູ້ 7 - 15 ຊໍ່ ເກີດຂຶ້ນຕາມຫຼັງດອກແມ່ ແລະ ຢູ່ສ່ວນລຸ່ມຂອງ ເຮືອນຍອດ. ດອກແມ່ ຊໍ່ນຶ່ງ ອາດມີດອກ ເຖິງ 10,000 ດອກ. ໝາກຂອງມັນມີສີຂຽວ, ຍາວ 5 - 8 ຊຕມ, ເປັນໜ່ວຍມົນ, ມົນວນ, ເກີດເປັນພື້ວ ຊຶ່ງມີປະມານ 36,000 ໜ່ວຍ. ແຕ່ລະໜ່ວຍ ບັນຈຸມີ ນຶ່ງ ຫາ ສາມແກ່ນ ສີເຫຼືອງທີ່ມີລິດຫວານມັນ. ເວລາເກີດດອກອອກໝາກຂອງມັນນັ້ນ ຍັງບໍ່ທັນຮູ້ໄດ້ແນ່ນອນເທື່ອ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຢູ່ໃນປະເທດລາວ ສ່ວນໃຫຍ່ໝາກຕາວ ຈະພົບເຫັນເກີດຢູ່ຕາມແຄມທ້ວຍ ຂອງເຂດພູດອຍທີ່ມີດິນຫີນປູນ ຫຼື ຢູ່ໃນເຂດ ປ່າດົງດິບຊຸ່ມຊື່ນເຢັນ ໃນທົ່ວປະເທດ. ນອກນີ້ ຍັງພົບຢູ່ໃນ ມູງນມາ ແລະ ປະເທດຈີນ ຕອນໃຕ້ ຫາ ວຽດນາມ, ໄທ ແລະ ມາເລເຊຍ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການເກັບກຳ່ງວ

ຢູ່ໃນປະເທດລາວ, ການເກັບໝາກຕາວແມ່ນໃຊ້ວິທີຂຶ້ນຕົ້ນ ແລ້ວຕັດເອົາແຊງໝາກລົງ. ໃນການຂຶ້ນນັ້ນ ຄວນຫຼີກເວັ້ນບໍ່ໃຫ້ຖືກຄາຍຂອງແຊງໝາກຕາວ ຍ້ອນວ່າ ຈະເຮັດໃຫ້ເກີດອາການຄັນຄາຍ. ການເກັບເອົານ້ຳຫວານຂອງໝາກຕາວເພື່ອດື່ມນັ້ນ ແມ່ນເຮັດໂດຍວິທີຕັດປາຍຂອງແຊງ ດອກຜູ້ແລ້ວເອົາຂີ້ດິນໜຽວປົດໄວ້ ປະມານ 2 ມື້, ຫຼັງຈາກນັ້ນ ກໍ່ແກະອອກ ແລ້ວຕັດອີກເປັນເທື່ອທີ່ສອງ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ນ້ຳຫວານໄຫຼອອກມາ. ຖ້າວ່າ ເຮົາເກັບຮັກສານ້ຳຫວານນີ້ໄວ້ໃນບັງໄມ້ໃຜ່ຕື່ມ ປະມານສອງມື້ ມັນກໍ່ຈະກາຍເປັນເຫຼົ້າໄປໃນໂຕ.



ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຕາມແລວປ່າທີ່ກວ້າງ ປະມານ 50 ມ ຈາກແຄມທ້ວຍຮ່ອງນັ້ນ, ການມີ ຕົ້ນຕາວທີ່ໃຫຍ່ເຕັມທີ່ເກີດປະມານ 120 ຕົ້ນ/ຮຕ ຖືວ່າເປັນເລື້ອງທຳມະດາ. ຕົ້ນນຶ່ງໃຫ້ໝາກ 200 - 300 ກິໂລ ແລະ ໝາກ 10 ກິໂລ ສາມາດໃຫ້ແກ່ນ ໄດ້ 3 - 3.5 ກິໂລ. ຕົ້ນໝາກຕາວຈະໃຫ້ໝາກ ແລະ ແກ່ນໄດ້ພາຍຫຼັງທີ່ມີອາຍຸໄດ້ 13 ປີ, ຕໍ່ຈາກນັ້ນ ຈະອອກໝາກທຸກໆ 2 ປີ. ຫຼັງຈາກທີ່ເຮົາເກັບກຳ່ງວຜົນຜະລິດຂອງມັນໄດ້ 3 ຫາ 4 ຄັ້ງ ແລ້ວ ຕົ້ນມັນຈະຕາຍ ໂດຍທຳມະຊາດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ມີຢູ່ຕາມທຳມະຊາດ ແລະ ເປັນຊັບພະຍາກອນລວມຂອງບ້ານ; ການເກັບກຳ່ງວມີການເປີດກວ້າງສ່ວນໃດນຶ່ງ.



ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບກູ້ໝາກຕາວ ຕ້ອງຫຼີກເວັ້ນການທຳລາຍລຳຕົ້ນຂອງມັນ. ການເກັບໝາກຕາວສ່ວນໃຫຍ່ແລ້ວ ມັກຈະເກັບໜ້ອຍກວ່າທີ່ມີສະເໝີ. ການຕັດເອົາຍອດ ເປັນການທຳລາຍຕົ້ນໄມ້ ແລະ ເນື່ອງຈາກວ່າ ອັດຕາການສືບພັນຕາມທຳມະຊາດຂອງມັນຕ່ຳ ສະນັ້ນ ຕ້ອງມີການຄວບຄຸມການຕັດຍອດນີ້ ໃຫ້ດີ ເພື່ອຮັບປະກັນໃຫ້ມີຕົ້ນຕາວທີ່ພ້ອມຈະໃຫ້ຜົນຜະລິດມີຢູ່ຢ່າງພຽງພໍ.



ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ປ່າລຽບແຄມນ້ຳ ແມ່ນໄດ້ຖືກຄຸກຄາມໜັກໜ່ວງ ຈາກການແຜ່ວຖາງ ເພື່ອເຮັດເປັນພື້ນທີ່ການກະສິກຳ. ສະນັ້ນ ຄວນສົ່ງເສີມໃຫ້ກຳນົດເຂດປ່າເຫຼົ່ານີ້ ເປັນເຂດປ່າປ້ອງກັນ ແລະ ໃນຂະນະດຽວກັນ ກໍອາດໃຫ້ສິດຖືຄອງຕົ້ນຕາວແຕ່ລະຕົ້ນ ແກ່ປະຊາຊົນ ເພື່ອຈະຊ່ວຍໃນການປ້ອງກັນປ່າທີ່ເປັນແຫຼ່ງຕົ້ນຕາວໄວ້ ອີກທາງນຶ່ງ.

ການປຸງແຕ່ງ

ແກ່ນຕາວ ຈະຖືກແກະເອົາ ດ້ວຍການຜ່າໝາກຕາວ ຢູ່ໃນປ່າເລີຍ ເພື່ອສະດວກໃນການຂົນສົ່ງ. ການແກະແກ່ນໝາກຕາວ ຄວນແກະຢູ່ໃນຮົ່ມເພື່ອຮັກສາຄຸນນະພາບຂອງແກ່ນທີ່ແກະໄດ້. ຫຼັງຈາກນັ້ນ ນຳເອົາແກ່ນທີ່ແກະໄດ້ ໄປຕົ້ມ ຊຶ່ງຈະສາມາດເກັບຮັກສາໃສ່ຖົງໄວ້ໄດ້ເຖິງ 18 - 20 ວັນ ໂດຍໃນນັ້ນ ຕ້ອງບໍ່ໃຫ້ແກ່ນມີຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ຖືກແດດ. ບໍລິສັດແກ້ວວຽງຄຳ ຢູ່ບ້ານເກີນໄດ້ຜະລິດໝາກຕາວກະປອງຈຳໜ່າຍ. ສຳລັບຍອດຕາວນັ້ນ ສາມາດນຳມາປຸງແຕ່ງອາຫານໄດ້ຫຼາຍປະເພດ. ໃນປະເທດໄທ, ເພິ່ນເອົາແກ່ນຕາວໄປຕົ້ມ ໃສ່ນ້ຳເຊຍໂຣ ແລະ ຕາກແທ້ງ ແລ້ວຈຶ່ງບັນຈຸລົງໃສ່ຖົງ ໃນນ້ຳໜັກ 100 ກຼາມ ຕໍ່ຖົງ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ແກ່ນຕາວທີ່ໄດ້ຄຸນນະພາບດີນັ້ນ ຄວນເປັນແກ່ນທີ່ກຳລັງເຫີ່ມ ແລະ ເມື່ອສີຂອງມັນປ່ຽນເປັນສີແດງ ແລະ ເລີ່ມຈະເນົາເປື້ອຍ ເວລານັ້ນ ຄຸນນະພາບຂອງມັນກໍຈະຕົກ.

ການຕະຫຼາດ

ສ່ວນຫຼາຍໝາກຕາວ ຈະຖືກສົ່ງອອກສູ່ປະເທດໄທ ເພື່ອເຮັດຂອງຫວານ. ໃນປີ 2000, ມີເຖິງ 600 ຕ ທີ່ສົ່ງອອກໄປໄທ ໃນມູນຄ່າ 0.33 - 0.54 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ. ລູກຄ້າລາຍໃຫຍ່ທີ່ສຸດໃນປະເທດໄທແມ່ນບໍລິສັດອາຫານລຳປາງ (Lampang Foods) ຊຶ່ງໄດ້ສົ່ງຊື້ເຖິງຈຳນວນ 5,000 ໂຕນຕໍ່ປີ ຈາກປະຊາຊົນໃນລາຄາ 0.3 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ. ລາຄາຢູ່ຂຽງຂອງ, ປະເທດໄທ ແມ່ນ 0.4 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ. ພາຍຫຼັງທີ່ໄດ້ຜ່ານການປຸງແຕ່ງແລ້ວ ຢູ່ໃນປະເທດໄທ ລາຄາຂອງມັນກໍສູງຂຶ້ນຮອດ 2 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ. ການສົ່ງອອກໝາກຕາວອັດກະບ່ອງ ຈາກລາວສູ່ໄທ ແມ່ນຈຳກັດ ຍ້ອນພາສິນຳ

ເຂົ້າສູງ ແຕ່ສຳລັບໝາກດິບແລ້ວ ແມ່ນບໍ່ເສຍພາສີ. ໝາກຕາວໄດ້ຂາຍກັນທົ່ວໄປ ໃນລາຄາ 0.2 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ (2005) ໃນທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ. ສ່ວນຍອດຕາວ ກໍພົບເຫັນຊື້ຂາຍກັນເຊັ່ນກັນຕາມ ຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ໃນລາຄາ 0.3 - 2 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ (2004).

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ໃນພື້ນທີ່ 1 ເຮັກຕາ ຈະສາມາດເກັບແກ່ນໝາກຕາວໄດ້ ປະມານ 12,000 - 21,000 ກິໂລ ຊຶ່ງເມື່ອ ຄິດໄລ່ຕາມລາຄາທີ່ຊື້ຂາຍກັນໃນປະຈຸບັນ ຈະມີມູນຄ່າເຖິງ 3,300 - 5,800 ດອນລາຕໍ່ເຮັກຕາ. ການເກັບພາສີຂາເຂົ້າຂອງປະເທດໄທ ເປັນອຸປະສັກຕົ້ນຕໍຕໍ່ໂຮງງານປຸງແຕ່ງໝາກຕາວອັດກະປ່ອງ ຢູ່ໃນລາວ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ໝາກຕາວທີ່ເກັບໄດ້ທັງໝົດຢູ່ໃນລາວ ແມ່ນມາຈາກປ່າທຳມະຊາດ. ຢູ່ໃນທຳມະຊາດນັ້ນ, ແກ່ນຈະ ຖືກກະຈາຍພັນດ້ວຍສັດປ່າທີ່ກິນໝາກມັນ ໂດຍສະເພາະແມ່ນເຫງິນ. ສຳລັບການນຳມາປູກນັ້ນ, ຈະຕ້ອງອະນາໄມໝາກ ກ່ອນການກັກ/ປູກ ແລະ ການແຕກງອກຈະແກ່ຍາວເຖິງ 3 ອາທິດ. ສຳລັບ ເປີເຊັນການລອດຕາຍນັ້ນ ຢູ່ລະຫວ່າງ 75%. ໄລຍະທ່າງຂອງຊຸມປູກຕ້ອງແມ່ນ 6 x 9 ມ ແລະ ຕ້ອງປູກຢູ່ໃຕ້ຮົ່ມເງົາຂອງຕົ້ນໄມ້ອື່ນ ທັງນີ້ ກໍເພື່ອຮັກສາໃຫ້ມີຄວາມຊຸມໃນດິນ ແກ່ຕົ້ນຕາວ.

ໝາຍເຫດ

A. westerhoutii ຈະເປັນຕົ້ນນ້ອຍກວ່າ *Arenga* ຊະນິດອື່ນ. ພືດຈຳພວກນີ້ ມີຢູ່ 3 ຊະນິດ ໃນລາວ ຄື ຕາວໄກ່ ຊຶ່ງມີລຳຕົ້ນສູງເຖິງ 4 ມ ມີໝາກນ້ອຍ ສີແດງ ເວລາກິນຈະຮູ້ສຶກຄັນຄໍ; ຕາວ ຄວາຍ ເປັນຕາວທົ່ວໄປ, ມີ ຊໍ່ດອກ 3 - 7 ຊໍ່ຕໍ່ຕົ້ນ ແລະ ມີໝາກໃຫຍ່ມົນ (ເປັນຄືນຢູ່ອ້ອມຂວັນ) ສີຂາວ ແຕ່ມີແກ່ນນ້ອຍ ແລະ ຕາວງູ ຊຶ່ງຄ້າຍໆຄືກັບ ຕາວຄວາຍ ມີຈຳນວນຊໍ່ດອກ 1 ຫາ 3 ຊໍ່ຕໍ່ຕົ້ນ ແຕ່ເປັນໝາກຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ແລະ ໃຫ້ຜົນຜະລິດສູງກວ່າໝູ່. ໝາກຂອງມັນຍາວ ແລະ ເປ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

PMC54, PROSEA, INTFP01, NTFPCP00, NTFPPR04, SINTFP03, TRTT04, NVPL59, PROSEA, FGFTNT00, BKF, TPN, LSUAFRP1/2, OCISP.





ໝາກຕ້ອງ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໝາກ.
 ສ່ວນທີ່ນໍາໄປສະກັດ: ເປືອກ, ເນື້ອໄມ້.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ເປືອກ, ໃບ, ຮາກ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Sandoricum koetjape*
 (Burm.f.) Merr.



ຕະກູນ: MELIACEAE.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Melia indicum*, *M. koetjape* Burm.f., *Sandoricum indicum* Cav., *S. nervosum* Bl., *S. maingayi* Hiern, *S. vidalii* Merr., *S. glaberrimum* Hassk., *Trichilia nervosa*.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ກະທ້ອນ, ກະທ້ອນ, ສະທ້ອນ.
 ວຽດນາມ: ຊໍດັງ, ຊໍໂດ.
 ມຽນມາ: ທິດໂຕ.
 ກຳປູເຈຍ: ກົມ ປີອົງ ຣຸງດ.
 ອັງກິດ: yellow sentol, santol, kechape.

ການນຳໃຊ້

ໝາກຕ້ອງດິບ ແລະ ໝາກຕ້ອງສຸກ ແມ່ນກິນລົດ ຫຼື ນຳໄປປຸງແຕ່ງກິນກໍໄດ້. ເປືອກໝາກຕ້ອງ ມີສານຝາດ ແລະ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຍ້ອມແຫ ຫຼື ມອງ ທັງເປັນຢາຂ້າພະຍາດຕົວກົມ, ປິ່ນປົວໂລກມະເຮັງ ແລະ ອາການຈຸກສຽບ ອອກຮ້ອນ. ສຳລັບໃບນັ້ນ ນຳມາປິດ ແລະ ໃຊ້ທາ ຜົວທັງ ຫຼື ນຳໄປຕົ້ມກັນ ເອົານ້ຳມັນ ມາໃຊ້ປິ່ນປົວອາການເປັນໄຂ້. ຮາກທີ່ມີກິ່ນຫອມຂອງມັນ ມີຄຸນສົມບັດ ໃນການຕ້ານ ເຈັບສຽບກະທັນຫັນ, ຕ້ານເຊື້ອ ແລະ ມີຄຸນສົມບັດລະຮັບ ແລະ ຖືກ ໃຊ້ໃນການປິ່ນປົວການເຈັບທ້ອງ, ຖອກທ້ອງ ແລະ ລົດກົດໃນກະເພາະ ອີກດ້ວຍ. ນອກຈາກນີ້ ເພິ່ນຍັງໄດ້ວາງໃຫ້ ເປັນຢາບຳລຸງ ສຳລັບ ພື້ນພູສຸຂະພາບຜູ້ຍິງພາຍ ຫຼັງເກີດລູກໃໝ່ດ້ວຍ. ເນື້ອ ໄມ້ ທີ່ມີກິ່ນຫອມ ໄດ້ຖືກໃຊ້ເຮັດນ້ຳຫອມ ແລະ ຕົ້ນໝາກຕ້ອງນີ້ ກໍມີຄຸນປະໂຫຍດສຳລັບການ ໃຫ້ຮົ່ມເງິນຕາມບ້ານເຮືອນ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ເປັນຕົ້ນໄມ້ຫຼິ້ນໃບ ມີຄວາມສູງເຖິງ 45 ມ ແລະ ມີໜ້າຕ້າງພຽງເອິກ ຮອດ 1 ມ ມັກມີລຳຕົ້ນກົມ ກ້ງ ເຖິງຄວາມສູງ ປະມານ 20 ມ ແລະ ມີໜຶ່ງສູງ ຮອດ 3 ມ. ຕົ້ນຕ້ອງ ເປັນໄມ້ ທີ່ມັກມີ ລຳຕົ້ນຄົດ ແລະ ເປັນຮ່ອງ ມັກມີກົງກ່ອງລົງຕ່ຳເກືອບຈຳດິນ; ເປືອກຂອງມັນມີນ້ຳຢາງຂາວ;





ໃບປະກອບມີ 3 ໃບຍ່ອຍ ລຽງກັນເປັນກຸງວ; ດອກເປັນສີເຫຼືອງແກມຂຽວ; ແລະ ໝາກໃຫຍ່ ມີນສີເຫຼືອງ ຂະໜາດໜ້າຕັດ 8 ຊຸຕມ ເປັນໝາກນຸ້ມ ມີນວນເປືອກໜາ ບັນຈຸມີແກ່ນຂະໜາດໃຫຍ່ແຕ່ 1 ຫາ 4 ແກ່ນ ທີ່ຫຸ້ມທໍ່ດ້ວຍເນື້ອເຫຍື້ອໃສງສີຂາວນວນ, ກິນໄດ້ ແລະ ມີລິດຊາດ ດີ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນຕ້ອງ ແມ່ນພົບເຫັນເກີດຢູ່ກະຈັດກະຈາຍຕາມປ່າດົງດິບ ທີ່ມີສະພາບແວດລ້ອມຊຸ່ມຊື່ນ, ມັນເປັນພືດມັກແສງສະຫວ່າງ, ຈະເລີນເຕີບໂຕໄວ, ສາມາດເກີດດອກອອກໝາກ ພາຍໃນອາຍຸ ຫ້າຫາເຈັດປີ. ເຈຍເປັນພາຫະທີ່ສຳຄັນ ໃນການກະຈາຍແກ່ນໝາກຕ້ອງ ເຮັດໃຫ້ມັນຖືກພົບເຫັນ ຢູ່ທົ່ວໄປ ຕາມທຳມະຊາດ ໃນທົ່ວປະເທດລາວ ແລະ ໃນບາງບ່ອນກໍມີການປູກຂຶ້ນຕາມຮົ້ວຕາມ ສວນຂອງປະຊາຊົນ. ນອກຈາກນີ້ ກໍຍັງພົບ ຢູ່ຕາມເກາະດອນໃນເຂດປາຊີຟິກ, ອິນເດຍ ແລະ ຂົງເຂດອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ໄຕຣເຕີປີນ (Triterpenes) ທີ່ໄດ້ຈາກລຳຕົ້ນ ແລະ ເປືອກ ໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງ ສັກກະຍະ ພາບ ໃນການຕ້ານກັບໂລກມະເຮັງໄດ້ດີ. ແກ່ນຂອງມັນບັນຈຸມີສານ ລີໂມນອຍ (Limonoids), ຊຶ່ງຮັບຮູ້ກັນວ່າມີຄຸນສົມບັດໃນການຕ້ານໂລກມະເຮັງ ແລະ ຄຸນສົມບັດທີ່ເປັນປະໂຫຍດອື່ນຫຼາຍຢ່າງ. ສ່ວນໝາກຂອງມັນກໍອຸດົມດ້ວຍວິຕາມິນ B.

ການເກັບກຸ່ວ

ໝາກຂອງມັນຈະເກັບຈາກຕົ້ນ ເວລາມັນມີສີເຫຼືອງ ແລະ ມີລິດຊາດ ທີ່ສະແດງໃຫ້ຮູ້ວ່າ ມັນສຸກເຕັມທີ່.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ແຕ່ລະປີ ໝາກຕ້ອງຕົ້ນນຶ່ງ ຈະໃຫ້ໝາກໄດ້ປະມານ 100 ກິໂລ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໝາກຕ້ອງ ມີຢູ່ທົ່ວໄປໃນປ່າທຳມະຊາດ ແລະ ສາມາດ ເກັບກັນໄດ້ແບບເປີດກວ້າງ ແຕ່ບາງເທື່ອກໍມີການປູກ ຂຶ້ນເປັນຂອງສວນບຸກຄົນ.





ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີບັນຫາ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ເປັນໄມ້ປະເພດ ຄ; ຫວງທ້າມ I.

ການປຸງແຕ່ງ

ໝາກຕ້ອງເນົ່າເປື້ອຍໄວ ສະນັ້ນ ຄວນນຳໃຊ້ໃຫ້ໄວທີ່ສຸດ ຫຼັງຈາກເກັບມາ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໝາກ ຕ້ອງສົດ.

ການຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ, ໝາກສົດມີການຂາຍກັນທົ່ວໄປຕາມຕະຫຼາດ ໃນລາຄາ 0.2 - 0.3 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ, ມັນສາມາດແຊ່ ຫຼື ດອງເກືອໄວ້ຂາຍໄດ້ ໃນລາຄາ 0.5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ, ກິໂລນຶ່ງ ມີປະມານ 5 - 8 ໜ່ວຍ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ນວນຂອງມັນມີກົດ ແຕ່ວ່າ ກໍຍັງເປັນການຍາກທີ່ຈະສະກັດໃນເຊິ່ງການຄ້າ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຕົ້ນໝາກຕ້ອງ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ, ການໂທມ ແລະ ການຕິດຕາ ຕໍ່ຍອດ. ແກ່ນໝາກ ຕ້ອງບໍ່ສາມາດຈະເກັບຮັກສາໄວ້ດົນໄດ້. ຕົ້ນໝາກຕ້ອງສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນປູກໄວ້ເພື່ອກິນໝາກ ແລະ ເພື່ອເປັນຢາ. ການຕັດຕອນງ່າຄວນເຮັດພາຍຫຼັງທີ່ເກັບໝາກແລ້ວ ຍ້ອນວ່າການເກີດດອກຂອງມັນ ແມ່ນຢູ່ທີ່ປາຍກິ່ງ. ພຶດຊະນິດນີ້ ໄດ້ກາຍເປັນພືດທີ່ເກີດໄດ້ທົ່ວໄປ ຢູ່ໃນອາຊີເຂດຮ້ອນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, TRADE, ICRAF, CAPE, NPI24, FTCHXK03, PROSEA, FM12, TFM4.





ໝາກຫຸ້ມ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ:

ໝາກ, ໃບ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ:

ໝາກກະຫຸ້ມ, ໝາກຄາຍປູ່, ຫາປັງຜາ (ຜູ້ນ້ອຍ).

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Rubus multibracteatus* Lév. et Van.



ຕະກຸນ: **ROSACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Rubus pluribracteatus* L.T. Lu & Boufford, *R. mallodes* Focke.

ຊື່ອື່ນໆ:

ໄທ: ມະຕາປູ່, ໜາມຄາຍປູ່, ພ້າແລບ, ມາຣູຄາຍປູ່.

ອັງກິດ: raspberry.

ການນຳໃຊ້

ໝາກຂອງມັນກິນໄດ້, ມີລິດຊາດຫວານ, ຄ້າຍຄື ໝາກ ຣັດສະເບີຣີ (raspberry) ຂອງຢູໂຣບ. ໃບ ແລະ ຍອດອ່ອນ ກໍສາມາດນຳໄປປຸງແຕ່ງອາຫານປະເພດຕ່າງໆໄດ້. ຢູ່ຜຶ້ງສາລີ ໃບຂອງມັນ ໃຊ້ເປັນສ່ວນປະກອບໃນການປຸງແຕ່ງເຫຼົ້າຂາວ ໃຫ້ມີສີຂຽວ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໝາກຫຸ້ມ ເປັນພືດປະເພດເຄືອພຸ່ມ ທີ່ມີຄວາມສູງ 2 - 3 ມ, ໜ້າຕັດຂອງລຳແຕ່ 0.4 - 1 ຊຕມ, ມີກິ່ງງ່າແຂງຫຸ້ມດ້ວຍຂົນ ແລະ ມີໜາມງໍເປັນຂໍ. ໃບຂອງມັນແບ່ງເປັນ 5 ຊິກ ຂອບໃບເປັນແຂ້ວ, ຂະໜາດໃບ 5 - 10 ຊຕມ x 5 - 10 ຊຕມ ແລະ ມີຂົນຢູ່ທັງໜ້າໃບ ແລະ ພື້ນໃບ ແລະ ກ້ານໃບ ຍາວ 5 - 7 ຊຕມ. ຊຸ່ດອກມີຂະໜາດ 3 - 10 ຊຕມ ເກີດດອກເປັນຈຸ້ມ ແລະ ເຕັມໄປດ້ວຍຄາຍ, ມີດອກສີຂາວຂະໜາດກວ້າງ 1.5 ຊຕມ ແລະ ອອກໝາກເປັນສີແດງ ຂະໜາດ 1 - 1.3 x 0.4 - 1 ຊຕມ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກຫຸ້ມ ເປັນພືດທີ່ເກີດຕາມພູຜາ, ສ່ວນໃຫຍ່ຈະພົບເຫັນຢູ່ຕາມພາກເໜືອ ໃນພື້ນທີ່ເປີດແປນ, ໃນປ່າຜັດໃບລຸ້ນສອງ ຫຼື ປ່າດົງດິບ ບ່ອນທີ່ມີຊັ້ນຫີນແມ່ ເປັນຫີນກະຣາມິດ (granite). ມັນຈະພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປຕາມເຂດພູດອຍຂອງລາວ ແລະ ໃນພາກໃຕ້ ຂອງປະເທດຈີນ, ໃນໄທ ແລະ ວຽດນາມ.



ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການເກັບກຽວ

ໝາກຂອງມັນຈະຖືກເກັບກຽວເວລາມັນສຸກ, ສ່ວນໃບ ແລະ ຍອດ ສາມາດເກັບກຽວໄດ້ຕະຫຼອດປີ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ແຕ່ລະຕົ້ນ ສາມາດໃຫ້ໝາກໄດ້ ລະຫວ່າງ 2 - 3 ກິໂລ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ພົບທົ່ວໄປໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນນານ

ການເກັບເອົາໝາກ ແລະ ໃບ ແມ່ນບໍ່ມີບັນຫາ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ບໍ່ມີບັນຫາ.



ການປຸງແຕ່ງ

ລ້າງ ໝາກ ແລະ ໃບ ທີ່ເກັບມາໃຫ້ດີ ແລ້ວກໍເກັບໄວ້ໃນຮົ່ມບ່ອນອາກາດຖ່າຍເທດີ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໝາກຂອງມັນຄວນກິນພາຍໃນ 12 ຊົ່ວໂມງ.

ການຕະຫຼາດ

ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນໃຊ້ໃນຄົວເຮືອນ, ມີຂາຍພຽງເລັກນ້ອຍ ໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ. ໝາກສຸກ 1 ກິໂລ ຂາຍໃນລາຄາ 0.5-0.6 ດອນລາ.

ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ, ຍ້ອນວ່າເປັນພືດທີ່ເກີດສະເພາະແຕ່ເຂດທີ່ມີລະດັບສູງ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຕົ້ນໝາກທຸ້ມ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ແລະ ດ້ວຍການຕັດຊຳ. ມັນມັກເກີດໄດ້ດີເປັນພິເສດ ຢູ່ໃນເຂດປ່າທີ່ມີການແຕ້ວຖາງເປີດແປນ ຫຼື ຕາມໄຮ່ຕາມສວນ ໂດຍສະເພາະ ເມື່ອປ່າຖືກໄຟໄໝ້ ຫຼື ບຸກເບີກໃຫ້ແປນ. ມັນເປັນພືດປູກງ່າຍ ແລະ ກໍມີຄວາມສາມາດແຜ່ຂະຫຍາຍໄວ ຖ້າບໍ່ມີການຕັດຮອນ ຍັບຍັ້ງໄວ້.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FCLV, FT, FC, NTFPCP00, BKF, WIKI.

ຜັກບ້ວງ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໝາກ, ໃບອ່ອນ, ຍອດ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ພືດຕົ້ນ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ທ່ໍ່ຫຳ, ທຳໝອຍ, ທີໝອຍ, ເຄືອ
 ທຳທໍ່, ທໍ່ຂົນ, ເຄືອລົ້ນມັງກອນ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Passiflora foetida* L.



ຕະກຸນ: **PASSIFLORACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Dysosmia ciliate* (Dryand.) M.Roem., *D. fluminensis* M.Roem.,
D. foetida (L.) M.Roem., *D. gossypifolia* (Desv. ex Ham.)
 M.Roem., *D. hastate* (Bertol.) M.Roem., *D. hibiscifolia* (Lam.)
 M.Roem., *D. nigelliflora* (Hook.) M.Roem., *Granadilla foetida*
 (L.) Gaertn., *P. baraquiniana* Lem., *P. ciliate* Dryand., etc.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຮັກຊ້າງ, ກະທົກຣົກ, ຮັງນົກ, ຜັກພວງ, ຈັນບາງ, ຕຳລິງທອງ,
 ຕຳລິງ ຝະລັ່ງ, ຕໍ່ໂຍ, ຕໍ່ ສິງທໍ່, ພ້າກິຣິໂວທອງ.

ກຳປູເຈຍ: ສາວມາວ.

ວຽດນາມ: ລັກຕຽນ, ຈູມບາວ, ມັນເນັມ, ຍານລິງ, ເດລວຍ.

ອັງກິດ: love-in-a-mist, passionflower, wild water lemon,
 stinking passion vine.

ການນຳໃຊ້

ຍອດຂອງຜັກບ້ວງສາມາດລວກກິນກັບແຈ່ວ, ລາບ, ປິ່ນ ແລະ ເຮັດເອາະໄດ້. ທຸກພາກສ່ວນຂອງ
 ຜັກບ້ວງມີກິ່ນຂົວ ແຕ່ວ່າໝາກສຸກຂອງມັນມີລົດຫວານ ແລະ ກິນໄດ້. ແກ່ນມີນວນບາງໆຫຸ້ມ.
 ສ່ວນໝາກດິບນັ້ນຈະບັນຈຸ ມີທາດເບື້ອ ຈຶ່ງບໍ່ຄວນກິນ. ງວງ/ມີ ຂອງຜັກບ້ວງ ມີສັບພະຄຸນໃນ
 ການປິ່ນປົວຈຸກສຽບ ອອກຮ້ອນ, ປິ່ນປົວອາການຄັນ ແລະ ເປັນຢາເຮັດໃຫ້ນອນຫຼັບດີ. ທຸກໆ
 ພາກສ່ວນຂອງຕົ້ນຜັກບ້ວງ ມີຄຸນສົມບັດ ໃນການລະຈັບ ໃຊ້ໃນການປິ່ນປົວການເປັນປະສາດ,
 ປິ່ນປົວອາການນອນບໍ່ຫຼັບ, ເຮັດໃຫ້ຫົວໃຈມີຄວາມແຂງແຮງຂຶ້ນ, ທັງຍັງເປັນຢາກຳຈັດແມ່ທ້ອງ
 ໃນລຳໄສ້ອີກດ້ວຍ. ມີບາງປະເທດ ກໍ່ນຳໃຊ້ຜັກບ້ວງເປັນພືດປົກຄຸມດິນ ເພື່ອຈຳກັດການເຂາະ
 ເຈື່ອນຂອງດິນ ແລະ ຄວບຄຸມການເກີດຂອງຫຍ້າຄາ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຜັກບ້ວງ ເປັນພືດເຄືອເລືອໄປຕາມດິນ ມີຂົນອ່ອນໆຕາມເຄືອ ພ້ອມທັງມີງວງ/ມີ ປົ່ງອອກຈາກເຄືອ ເພື່ອໃຊ້ໃນການຈ່ອງ, ຖ້າເອົາມືຢື່ໃບ ຈະມີກິ່ນຂົວ. ຄວາມຍາວຂອງເຄືອແມ່ນ ປະມານ 2-4 ມ, ມີໃບ ແກກເປັນ 3 ປຸ່ງ ຫຸ້ມດ້ວຍຂົນອ່ອນ, ຂະໜາດໃບປະມານ 3.5 - 10 ຊຕມ ແລະ ກ້ານໃບຍາວປະມານ 2 - 6 ຊຕມ. ດອກເປັນສີໄຂ່ມຸກ ແລະ ຂາວ ມີຂະໜາດກວ້າງ 3 - 5 ຊຕມ. ໝາກເປັນໜ່ວຍມົນ ມີສີເຫຼືອງຫາສົ້ມເວລາສຸກ, ແຕ່ລະໜ່ວຍບັນຈຸມີແກ່ນ ຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຜັກບ້ວງ ມັກເກີດຢູ່ຕາມພື້ນທີ່ເປີດແປນ ມີແສງສະຫວ່າງພຽງພໍ, ມັກບ່ອນທີ່ຊຸ່ມ ແຕ່ກໍມີຄວາມ ທົນທານຕໍ່ສະພາບແຫ້ງແລ້ງໄດ້. ພືດຊະນິດນີ້ ມີຕົ້ນກຳເນີດມາແຕ່ທະວີບອາເມລິກາ ມັນເປັນ ພືດທີ່ສາມາດປັບຕົວໄດ້ດີທີ່ສຸດ ແລະ ປະຈຸບັນນີ້ ຈະພົບເຫັນກະຈາຍຢູ່ທົ່ວເຂດຮ້ອນ. ແກ່ນຂອງ ມັນແມ່ນມັກຖືກນົກກິນ ແລ້ວຊ່ວຍກະຈາຍໄປຢ່າງກວ້າງຂວາງ ເຮັດໃຫ້ພືດຊະນິດນີ້ ເກີດຂຶ້ນທົ່ວ ທຸກບ່ອນຕາມແຄມທາງ, ຕາມໄຮ່ ຕາມສວນ ຫຼື ບ່ອນເປີດແປນຕ່າງໆ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ໝາກ, ແກ່ນ ແລະ ໃບຜັກບ້ວງ ບັນຈຸມີສານທີ່ບໍ່ຄົງຕົວຊຶ່ງໃຫ້ ກົດໄຮໂດຣໄຊອານິກ (hydrocyanic) ແລະ ອາເຊໂຕນ (acetone).

ການເກັບກຳງວ

ຍອດ ແລະ ງວງຂອງຜັກບ້ວງ ສາມາດເກັບ ກຳງວໄດ້ຕະຫຼອດປີ. ສວນໝາກນັ້ນຕ້ອງເກັບ ມາກິນ ເວລາມັນແກ່ ແລະ ສຸກ ຊຶ່ງຈະເປັນສີ ເຫຼືອງເທົ່ານັ້ນ. ຖ້າຈະນຳໃຊ້ພືດເຄືອກໍຄວນ ຈະຕັດຮາກອອກ.



ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໝາ

ມື້ນຶ່ງ ສາມາດເກັບກຳງວຍອດອ່ອນໄດ້ປະມານ 1 - 2 ກິໂລ ເພື່ອນຳໄປຂາຍທີ່ຕະຫຼາດ. ໂດຍ ປົກກະຕິແລ້ວ ມັນກໍບໍ່ສາມາດຈະຮັກສາໄວ້ ດົນຫຼາຍມື້ໄດ້.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ຍັງເປີດກວ້າງ ຍ້ອນວ່າມັນເກີດຂຶ້ນທົ່ວທຸກບ່ອນ.

ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີບັນຫາ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ເປັນວັດສະພືດທີ່ຍັງມີຫຼາຍ.

ການປຸງແຕ່ງ

ລ້າງຍອດອ່ອນໃຫ້ສະອາດ ລວກໃນນໍ້າຮ້ອນ ຫຼື ຫນຶ່ງ ກ່ອນຈະກິນ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຍອດຜັກບ້ວງ ຄວນເກັບກ່ຽວໃນເວລາທີ່ມັນຍັງອ່ອນ ແລະ ສົດຢູ່.

ການຕະຫຼາດ

ນຳໃຊ້ພຽງແຕ່ຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ຊື້ - ຂາຍ ກັນໃນລາຄາ ປະມານ 1 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ມີການສົ່ງອອກເຄືອຜັກບ້ວງແຫ່ງ ສູ່ປະເທດໄທ ປະມານ 100 ໂຕນ/ປີ ໃນລາຄາ ປະມານ 1 - 3 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຍ້ອນວ່າຜັກບ້ວງ ສາມາດເກີດ ແລະ ກະຈາຍພັນ ດ້ວຍຕົນເອງຢ່າງງ່າຍດາຍ ດ້ວຍແກ່ນ ແລະ ຮາກ ຈຶ່ງບໍ່ມີການປູກພືດຊະນິດນີ້.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, FHF99, ISSG, ARCBC, ITC, PROSEA, NPI24, FM6, FCLV5, MPV90,





ຜັກຮາກຕົນຮຸ້ງ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນຢາ: ຮາກ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ: ໃບ, ຍອດອ່ອນ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຜັກຊິນຮຸ້ງ, ຜັກຕົນຂີ້ເຂັບ, ກູດນົກຍຸງ, ກົກຕົນກາ.
 ຊື່ທາງວິທະຍາສາດ: *Helminthostachys zeylanica* (L.) Hook.



ຕະກຸນ: **OPHIOGLOSSACEAE (PTERIDOPHYTES).**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Helminthostachys dulcis* Kaulf., *Osmunda zeylanica* L., *Botrychium zeylanicum* Sw., *Ophalia zeylanica* Desv.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ກູດຈອງ, ກູດຕົນຂວາງ, ກູດຕົນຮຸ້ງ, ກູດຊ້າງ, ຕົນນົກຍຸງ, ຜັກນົກຍຸງ, ຕູຍູລາຍີ.

ວຽດນາມ: ກວນທຣົງ, ຊາມດາດຮັງເຮິງງິ, ຊາມບົງບົງ.

ຈີນ: ການຣົງ, ດິວູກອງ.

ອັງກິດ: fern.

ການນຳໃຊ້

ຮາກຜັກຕົນຮຸ້ງ ເປັນຢາພື້ນເມືອງທີ່ໃຊ້ປິ່ນປົວໂລກທ້ອງບົດ. ສຳລັບຢູ່ປະເທດຈີນ ເພິ່ນນຳໃຊ້ເປັນຢາເຢັນ ແລະ ເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍແຂງແຮງ, ນອກຈາກນັ້ນ ຍັງໃຊ້ເປັນຢາປິ່ນປົວໄຂ້ຍູງອີກດ້ວຍ. ສ່ວນຍອດອ່ອນຂອງມັນ ກໍ່ໃຊ້ກິນເປັນອາຫານໄດ້.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຜັກຕົນຮຸ້ງ ແມ່ນຜັກກູດຊະນິດນຶ່ງ ເກີດຕາມໜ້າດິນ, ມີຄວາມສູງ ປະມານ 20 - 50 ຊຕມ, ຂະໜາດຂອງໃບ ປະມານ 5 - 25 ຊຕມ x 10 - 50 ມມ ເກີດເປັນ 2 ແຖວ. ຊໍດອກຂອງມັນ ເບິ່ງຄ້າຍໆຄືທໍ່ຂະໜາດຄວາມຍາວ 10 - 15 ຊຕມ ເປັນສີຂຽວອ່ອນບັນຈຸສະບໍສີຂາວອິມ ຊຽວຈຳນວນຫຼາຍ. ເຫງົ້າຮາກຂອງມັນ ມີຂະໜາດໜ້າຕັດ 7 ມມ ມີຫຼາຍຮາກ ຍາວຍືດອອກໄປຕາມດິນ ແລະ ປົ່ງໃບອອກແຕ່ລະປີ. ຮາກທີ່ປົ່ງຈາກຮາກເຫຼົ່າເຫຼົ່ານີ້ ຖ້າເບິ່ງແລ້ວ ຈະຄ້າຍຄືຕົນຈຳພວກແມງບົ່ງກີ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຜັກຕີນຮຸ້ງ ມັກເກີດຢູ່ຕາມປ່າໄມ້ໄຜ່ປ່າ, ປ່າໄມ້ບົງ ແລະ ໄຜ່ຈຳພວກ *Bambusa* ຊະນິດຕ່າງໆ ບ່ອນທີ່ຮົ່ມ ມີຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ໃກ້ແຄມຫ້ວຍຮ່ອງຄອງບົງ ທີ່ມີສະພາບດິນເປັນດິນໜຽວແກມຕົມ. ສະບັບຂອງມັນ ຈະເຕີບໂຕຢູ່ໂຕ້ດິນ ອາໄສອາຫານຈາກຊາກອິນຊີວັດທຸກຊະນິດເປັນເປື້ອນ ໂດຍອາໄສຈຳພວກເຊື້ອເຫັດຕ່າງໆ. ຜັກຕີນຮຸ້ງ ສາມາດພົບເຫັນທົ່ວໄປ ໃນບັນດາປະເທດເອເຊຍຕາເວັນອອກສູງ ໃຕ້ ແລະ ຢູ່ໃນລາວ ສ່ວນໃຫຍ່ຈະພົບເຫັນຢູ່ເຂດທົ່ງພຽງ ຕັ້ງແຕ່ວຽງຈັນລົງຮອດອັດຕະປື.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຍອດອ່ອນຂອງຜັກຕີນຮຸ້ງ ອຸດົມສົມບູນ ດ້ວຍທາດຟິດສູນ, ແຄນຊຽມ ແລະ ທາດເຫຼັກ.

ການເກັບກ່ຽວ

ການຂຸດຮາກ/ເຫງົ້າ ຂອງຜັກຕີນຮຸ້ງ ຈະປະຕິບັດກັນ ໃນເດືອນມິຖຸນາ ຫາ ເດືອນສິງຫາ ໃນເວລາທີ່ເຫັນລຳຕົ້ນປົ່ງອອກຈາກດິນ. ຜັກຕີນຮຸ້ງຈະໃຊ້ເວລາຈະເລີນເຕີບໂຕ 2 - 3 ປີ ຈຶ່ງຈະໄດ້ຂະໜາດຄວາມຍາວຕ່ຳສຸດຂອງຮາກ ທີ່ສາມາດເກັບກ່ຽວໄດ້ ຫຼື ປະມານ 10 ຊຕມ ແລະ ໃຫ້ດີແທ້ຄວນເກັບກ່ຽວໃນເວລາທີ່ຮາກຂອງມັນໄດ້ຂະໜາດ 30 ຊຕມ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດີກໜາ

ຜັກຕີນຮຸ້ງສິດ ຈຳນວນ 160 ຕົ້ນ ຈະໄດ້ຮາກສິດ 1 ກິໂລ ແລະ 3 ກິໂລ ຮາກສິດ (ຫຼື ປະມານ 500 ຕົ້ນ) ເມື່ອໄປຕາກແດດແລ້ວ ຈະໄດ້ຮາກແຫ້ງ 1 ກິໂລ. ຄວາມໜາແໜ້ນສະເລ່ຍ ຂອງປະຊາກອນ ຜັກຕີນຮຸ້ງ ໃນບ່ອນທີ່ເກັບຂໍ້ມູນ ມີປະມານ 700 ຕົ້ນຕໍ່ເຮັກຕາ. ໃນປ່າທຳມະຊາດ ຜົນຜະລິດ ອາດຈະປະມານ 1.5 ກິໂລຮາກແຫ້ງຕໍ່ເຮັກຕາ ແຕ່ຖ້າປູກເອົາໃນໄລຍະຫ່າງ 30 x 30 ຊຕມ ຈະໄດ້ຜົນຜະລິດປະມານ 220 ກິໂລ ຮາກແຫ້ງຕໍ່ເຮັກຕາ.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປັນພືດຜັກທຳມະຊາດ ສາມາດເກັບກັນໄດ້ແບບເປີດກວ້າງ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບກ່ຽວສ່ວນໃຫຍ່ ເປັນການທຳລາຍຕົ້ນພືດ, ແຕ່ວ່າ ກໍມີຄວາມເປັນໄປໄດ້ທີ່ຈະເກັບກູ້ເອົາແຕ່ສ່ວນຂອງເຫງົ້າບ່ອນທີ່ມີຮາກໃໝ່ປົ່ງຕິດ ແລ້ວເອົາສ່ວນປາຍທີ່ມີຕຸ່ມທີ່ສາມາດຈະເຕີບໂຕໃໝ່ໄດ້ຂອງມັນ ປູກລົງດິນຄືນ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ການເກັບກ່ຽວຢ່າງໜັກໜ່ວງ ຄືໃນສະພາບປະຈຸບັນນີ້ ແມ່ນໄດ້ເຮັດໃຫ້ມີການພູດນ້ອຍຖອຍລົງຢ່າງໄວວາຂອງກົກຕີນຮຸ້ງ. ຢ່າງໃດກໍຕາມ ກໍເຫັນວ່າຍັງມີຄວາມໜ້າແທ້ໝາຍຂອງເບຍຫຼືເຫຼືອໃນພື້ນທີ່ ໃນຈຳນວນທີ່ຫຼາຍ (ຄື ປະມານ 1,200 ຕົ້ນຕໍ່ເຮັກຕາ) ກວ່າ ເກັບກ່ຽວອອກ (700 ຕົ້ນຕໍ່ເຮັກຕາ) ຊຶ່ງເປັນສິ່ງບົ່ງຊີ້ວ່າ ຍັງມີການສືບພັນຕາມທຳມະຊາດພຽງພໍຢູ່. ສຳລັບຂໍ້ມູນ ວ່າຈະມີຈຳນວນເບຍຜັກຕີນຮຸ້ງ ທີ່ເກີດຈາກເຫງົ້າທີ່ຫຼືງເຫຼືອໃນພື້ນທີ່ ຫຼື ເກີດຈາກສະບໍ ເທົ່າໃດແທ້ໝາຍ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນສາມາດຮູ້ໄດ້ແຈ້ງເທື່ອ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຊາວບ້ານ ໃຊ້ວິທີງ່າຍໆ ຄື ພຽງແຕ່ນຳເອົາຮາກຜັກຕີນຮຸ້ງ ມາຕາກໃຫ້ແຫ້ງ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຮາກ ຈະຕ້ອງນຳມາທຳຄວາມສະອາດໃຫ້ດີ, ຕາກໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ເກັບລວມກັນໄວ້.

ການຕະຫຼາດ

ໃນປີ 1995 ໄດ້ມີການລິເລີ່ມຂຸດຄົ້ນຮາກຜັກຕີນຮຸ້ງເຊິ່ງການຄ້າ ຢູ່ໃນປະເທດລາວ ເພື່ອສົ່ງອອກສູ່ປະເທດຈີນ ຊຶ່ງເປັນຕະຫຼາດທີ່ມີຄວາມໝັ້ນໜັງ ເປັນປົກກະຕິດີ. ລາຄາ ໃນປີ 1998 ແມ່ນປະມານ 2.3 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ, ເຖິງຢ່າງໃດກໍດີ ພາຍຫຼັງ ປີ 2000 ລັດຖະບານບໍ່ໄດ້ມີການອະນຸມັດຕົວເລກຂຸດຄົ້ນໃຫ້ ຊຶ່ງອາດເປັນຍ້ອນສາເຫດຂອງການເຊື່ອມໂຊມລົງຂອງຊັບພະຍາກອນ. ຢູ່ໃນປະເທດຈີນ ຜັກຕີນຮຸ້ງ ມີການຊື້ຂາຍກັນ ໃນລາຄາ 14.5 ດອນລາ ຕໍ່ 100 ກູາມ. ໃນ ເວັບໄຊ ການຢາຈີນ ທີ່ ສະຫະລັດ ອາເມລິກາ ໄດ້ສະເໜີ ໃຫ້ລາຄາ 153 ດອນລາຕໍ່ນິ້ງກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຍ້ອນການຂຸດຄົ້ນແບບທຳລາຍ ທີ່ເຮັດໃຫ້ຊັບພະຍາກອນ ມີການບົກແຫ້ງລົງນີ້ ອາດເຮັດໃຫ້ລາຄາຊື້ຂາຍ ພືດຊະນິດນີ້ ສູງຂຶ້ນເລື້ອຍໆ. ການປູກພືດຊະນິດນີ້ ເປັນສິນຄ້າເບິ່ງແລ້ວແມ່ນມີຄວາມສົດໃສສູງ ແລະ ອາດຈະເຮັດໃຫ້ມີລາຍໄດ້ ປະຈຳປີ ເຖິງ 500-1,000 ດອນລາຕໍ່ເຮັກຕາ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ກົກຕີນຮຸ້ງ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍເຫງົ້າ ຫຼື ບາງທິກອາດຈະຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍສະບໍໄດ້ ແຕ່ວິທີນີ້ ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ຜ່ານການທົດສອບທົດລອງເທື່ອ. ຖ້າຈະຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍເຫງົ້າ ກໍໃຫ້ນຳເອົາເຫງົ້າທີ່ຍາວປະມານ 10 ຊຸຕມ ມາປັກຂຸກໄວ້ໃນດິນທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ, ຢູ່ໃຕ້ຮົ່ມຂອງຕົ້ນໄມ້ໃນສວນ ແລະ ເຮົາຈະສາມາດຂຸດຄົ້ນເອົາຮາກໄດ້ ພາຍຫຼັງທີ່ປູກໄດ້ສອງຫາສາມປີ. ການໃຊ້ວິທີປູກເສີມກ້ອງປ່າ ຫຼື ປູກປົນກັນ ກັບໄມ້ໄຜ່ ກໍອາດເປັນອີກທາງເລືອກນຶ່ງ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

DEPM35, NVPL59, TN98, NPI24, INTFP01, NTFPCP00, SV, FT, DOEP68, PROSEA, PMC, BKF, TPN.



ຜັກກະເດົາ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ດອກ, ໃບອ່ອນ, ໝາກ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໃບ.
 ສ່ວນທີ່ນຳມາສະກັດ: ໃບ, ນ້ຳມັນຈາກແກ່ນ, ເປືອກ, ຢາງ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຜັກຂົມກະເດົາ, ກະເດົາ.
 ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Azadirachta indica* A. Juss.
var. siamensis Valh.



ຕະກຸນ: **MELIACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Azadirachta siamensis*; *Melia azadirachta* L.; *Melia indica* (A. Juss.) Brandis.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຄະວິນິນ, ສະເດົາ, ສະລຽມ, ກະເດົາ, ຈະຕາງ.
 ວຽດນາມ: ໂສໂດ, ກອດອານ, ຊວນເດົາ.
 ມຽນມາ: ຕາມາກຄາ, ທິນໂບໂຮ, ຕາມາ.
 ກຳປູເຈຍ: ສະເດົາ, ສະລຽນ.
 ຈີນ: ກັນລຽນສູ.
 ອັງກິດ: neem, nim, Indian lilac, margosa tree, white cedar, cornucopia.

ການນຳໃຊ້

ໄມ້ຊະນິດນີ້ ເຊື່ອກັນວ່າ ເປັນພືດສະເພາະຖິ່ນຂອງປະເທດມຽນມາ ແລະ ອິນເດຍ ແລະ ສາມາດ ປົນປົວພະຍາດໄດ້ ເປັນ 1,000 ຢ່າງ. ຢູ່ໃນລາວ ຜັກກະເດົາສ່ວນໃຫຍ່ໃຊ້ແຕ່ດອກ ແລະ ໃບອ່ອນ ເພື່ອກິນເປັນຜັກກັບລາບ ທີ່ເປັນອາຫານຈານແຊບ ຂອງລາວເຮົາ. ໝາກຂອງມັນນັ້ນມີລົດຫວານ ແລະ ກິນໄດ້. ສ່ວນໃບ ແລະ ແກ່ນນັ້ນ ບັນຈຸມີນ້ຳມັນທີ່ໃຊ້ປາບສັດຕູພືດໄດ້ ພ້ອມທັງມີຄຸນສົມບັດ ຊ່ວຍຕ້ານໂຮກເປົາຫວານອີກດ້ວຍ. ນ້ຳມັນທີ່ໄດ້ຈາກໃບ ສາມາດປ້ອງກັນແມງໄມ້ກິນໃບພືດໄດ້ ເຖິງ 300 ຊະນິດ ໂດຍທີ່ບໍ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ແມງໄມ້ຈຳພວກສົມສູ່ເກສອນທີ່ເປັນຜົນປະໂຫຍດ ເຊັ່ນ ເສັ້ງ ເປັນຕົ້ນ ແລະ ພາຍຫຼັງທີ່ນຳໄປປຸງແຕ່ງບາງຂັ້ນຕອນ ມັນກໍສາມາດໃຊ້ ໃນອຸດສາຫະກຳ ຜະລິດສະບູ, ຢາສີຟ້ນ, ນ້ຳມັນລໍລິນ ແລະ ເຄື່ອງສຳອາງຕ່າງໆໄດ້. ສ່ວນເປືອກນັ້ນ ກໍບັນຈຸມີ ສານຝາດ, ເສັ້ນໄຍສຳລັບເຮັດເຊືອກ ແລະ ຢາງ ສຳລັບເຮັດກາວໜຽວ. ນອກຈາກນັ້ນ, ເປືອກ ກໍຍັງຖືກນຳໃຊ້ເພື່ອການປຸງແຕ່ງຢາ ເຊັ່ນ ຢາປ້ອງກັນໄຂ້ຍູງ, ສ່ວນໃບ ກໍນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການ ເຮັດຝຸ່ນຂຽວ, ເປັນວັດສະດຸປົກຄຸມຊຸມປູກໄມ້ ແລະ ບາງເທື່ອກໍໃຊ້ເພື່ອເປັນອາຫານສັດ. ຖ້າວ່າເອົາແຊ່ນ້ຳປະສົມກັບເຄືອເຂົ້າຮໍ (*Tinospora crispa*) ແລ້ວ ສາມາດໃຊ້ເປັນຢາປ້ອງກັນ ພະຍາດຂອງສັດປົກໄດ້.





ຄູນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນກະເດົາ ເປັນຕົ້ນໄມ້ຂະໜາດກາງ ທີ່ມີລຳຕົ້ນຊື່ ແລະ ສັ້ນ. ຕົ້ນໄມ້ຈະເລີ່ມແຕກງ່າຊື່ຂຶ້ນເທິງ ເມື່ອມີຄວາມສູງໄດ້ 2-5 ມ ແລ້ວແຜ່ກົງກັນສາຂາທີ່ດົກໜາ ເປັນຊົງພຸ່ມມົນຮູບໄຂ່. ຄວາມສູງສູງສຸດຂອງຕົ້ນໄມ້ ປະມານ 15 - 25 ມ ແລະ ໜ້າຕ້າງພຽງເອິກຮອດ 1 ມ. ມັນມີເປືອກໜາ ແຕກເປັນຮ່ອງ. ໃບເປັນໃບປະລິມຍາວ ປະມານ 24 ຊຕມ ປະກອບດ້ວຍໃບຍ່ອຍ ຫົກຫາເຈັດຄູ່, ຂອບໃບຍ່ອຍຄ້າຍຄືແຂ້ວເລື້ອຍ, ຂະໜາດຂອງໃບຍ່ອຍ ແຕ່ລະໃບ ປະມານ 6 - 8 ຊຕມ x 2 - 3 ຊຕມ. ໃບອ່ອນ ມີສີແດງອ່ອນ. ຕົ້ນກະເດົາມີຊ່ວຍກຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ແລະ ມີດອກສີຂາວ ເກີດເປັນຈຸ່ມ ມີກິ່ນຫອມ, ແຕ່ລະດອກມີຂະໜາດຄວາມຍາວ 5 - 6 ມມ. ມັນເລີ່ມເກີດດອກອອກໝາກໄດ້ ແຕ່ອາຍຸ ສາມຫາ ຫ້າ ປີ ແລະ ຈະໃຫ້ຜົນຜະລິດເຕັມທີ່ເມື່ອອາຍຸໄດ້ 10 - 12 ປີ. ໝາກຂອງມັນ ເປັນໝາກມີເນື້ອ ກົມ ມີແກ່ນດຽວ ແລະ ຫຸ້ມດ້ວຍນວນທີ່ມີນ້ຳຫຼາຍ. ແກ່ນຂອງມັນບໍ່ສາມາດຈະເກັບຮັກສາໄວ້ດົນໄດ້ ສະນັ້ນ ຄວນຮິບນຳໄປກ້າ ຫຼື ປູກໃຫ້ໄວເທົ່າທີ່ໄວໄດ້.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນກະເດົາ ເປັນຕົ້ນໄມ້ທີ່ໃຫຍ່ໄວ ປະເພດລົ່ນໃບໃນຊ່ວງສັ້ນໆ ມັກພົບເຫັນຢູ່ຕາມປ່າຜັດໃບ ແລະ ປ່າດົງດິບແຈ້ງ ຕາມບ່ອນເປີດແປນ ແລະ ຕາມຕີນພູ. ຕົ້ນກະເດົາເປັນພືດທີ່ເກີດທົ່ວໄປ ຢູ່ຕາມພື້ນທີ່ຕ່າງໆຂອງພາກໃຕ້ຂອງລາວ, ມັນມີຄວາມທົນທານຕໍ່ອາກາດຮ້ອນ ແລະ ຕໍ່ລະດູແລ້ງທີ່ຍາວນານ ແລະ ກໍ່ທົນທານ ຕໍ່ຄວາມແຫ້ງແລ້ງ. ຕົ້ນກະເດົາ ເປັນໄມ້ຊະນິດທີ່ບໍ່ມີຄວາມຕ້ອງການຫຍັງແບບສະເພາະຫຼາຍ ແລະ ສາມາດເກີດໄດ້ໃນທຸກສະພາບຂອງດິນ. ແມງໄມ້ຈຳພວກເຜິ້ງແມ່ນຊ່ວຍໃນການປະລິມເກສອນຂອງມັນ ສ່ວນນົກ ແລະ ເຈຍນັ້ນ ຊ່ວຍໃນການກະຈາຍແກ່ນ. ຕົ້ນກະເດົາພົບເຫັນທົ່ວໄປ ໃນອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ລວມທັງ ມຽນມາ, ອິນເດຍ, ປາກີສະຖານ, ສີລັງກາ, ໄທ, ມາເລເຊຍ, ອິນໂດເນເຊຍ, ວຽດນາມ ແລະ ກຳປູເຈຍ. *Azadirachta indica var.indica* ບໍ່ແມ່ນພັນໄມ້ທ້ອງຖິ່ນ ແຕ່ວ່າ ບາງເທື່ອກໍ່ປູກເອົາ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ແກ່ນ ບັນຈຸມີ ນ້ຳມັນ ແລະ ໃບ ບັນຈຸມີ ສານອາຄາຕິຣັກຄະຕິນ (*azadirachtin*). ເປືອກ ບັນຈຸມີ ນ້ຳຢາງຂົມ *Crystalline bitter alkaloid (margosinc)* ແລະ ສານຝາດ. ສ່ວນສານຂົມ ຫຼື ນິມໂບລາຍດ໌ (*nimbolide*) ສາມາດນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປິ່ນປົວໄຂ້ຍຸງໄດ້.



ການເກັບກຽວ

ໝາກກະເດົາ ຈະເກັບ ໃນຊ່ວງ 6 ຫາ 8 ອາທິດ ລະຫວ່າງ ເດືອນເມສາ ຫາ ພຶດສະພາ. ສຳລັບດອກ ແມ່ນເກັບໃນລະດູແລ້ງ ສ່ວນໃບນັ້ນ ເກັບໄດ້ທຸກເວລາ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ກະເດົາຕົ້ນນຶ່ງ (ຂະໜາດໜ້າຕ້າງໃຫຍ່ກວ່າ 30 ຊຕມ) ສາມາດເກັບແກ່ນໄດ້ແຕ່ 10 - 30 ກິໂລ. ຈາວແກ່ນ ປະມານ 5 ໂຕນ ສາມາດຜະລິດນໍ້າມັນໄດ້ 1 ໂຕນ.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ບໍ່ມີຂໍ້ຈຳກັດໃນປ່າທຳມະຊາດ ແຕ່ບາງເທື່ອກໍ່ມີການ ປູກເປັນກຳມະສິດສ່ວນຕົວ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການສືບພັນຕາມທຳມະຊາດ ອາດຈະໄດ້ຮັບຜົນ ກະທົບ ຖ້າຫາກແກ່ນບໍ່ມີ ຍ້ອນການເກັບດອກທີ່ໜັກ ໜ່ວງເກີນໄປ.

ສະຖານະພາບເຊື່ອອະນຸລັກ

ເປັນໄມ້ປະເພດ ຄ (ຖືກຄຸກຄາມ ໃນລະດັບປານກາງ). ຊາວບ້ານຢູ່ເຂດພາກໃຕ້ ມັກຮັກສາຕົ້ນກະເດົາ ໄວ້ຢູ່ໃນທົ່ງນາ ຂອງເຂົາເຈົ້າ.

ການປຸງແຕ່ງ

ໝາກກະເດົາ ຈະຖືກນຳມາບົບເອົານວນອອກຈາກແກ່ນໂດຍທັນທີ (ເພື່ອການສະກັດເອົານໍ້າມັນ) ແລ້ວຕາກໄວ້ໃນຮົ່ມ ແລະ ເກັບຮັກສາໄວ້ໃນທີ່ແຫ້ງ ບ່ອນມີອາກາດເຢັນ. ນໍ້າມັນກະເດົາແມ່ນສະກັດ ເອົາມາຈາກແກ່ນກະເດົາຊຶ່ງມີນໍ້າມັນບັນຈຸ 50% ຂອງນໍ້າໜັກ. ສ່ວນດອກ ແລະ ໃບອ່ອນຕ້ອງລວກນໍ້າ ຫຼື ບຶ້ງໄຟກ່ອນຈະກິນ. ເມື່ອລວກ ຫຼື ບຶ້ງໄຟແລ້ວ ດອກ ແລະ ໃບອ່ອນ ສາມາດເກັບຮັກສາໄວ້ ເຖິງ ສາມຫາສີ່ເດືອນໄດ້. ເມື່ອຈະເຮັດເປັນຢາຂ້າແມງໄມ້ ຕ້ອງນຳເອົາໃບກະເດົາມາແຂ່ນຈ້ຳພ້ອມກັບ ເຄືອເຂົ້າອໍ (Tinospora crispa) ແລະ ນໍ້າຕານ ແລ້ວປະໄວ້ຫຼາຍກວ່ານຶ່ງອາທິດ ຈຶ່ງນຳມາໃຊ້ໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຄວນນຳໃຊ້ແຕ່ສ່ວນສີດໆເທົ່ານັ້ນ (ບໍ່ວ່າຈະເປັນໃບ ຫຼື ດອກ).

ການຕະຫຼາດ

ມີການຊື້ຂາຍ ແລະ ນຳໃຊ້ກັນໃນທ້ອງຖິ່ນ ໃນລາຄາປະມານ 0.5 ດອນລາ/ກິໂລ. ຕະຫຼາດທີ່ຕ່າງປະເທດຍັງຈຳກັດ ມີພຽງແຕ່ການສົ່ງອອກໃບກະເດົາຈຳນວນນ້ອຍໜຶ່ງ ໄປສະຫະລັດ ເພື່ອເຮັດຢາຂ້າແມງໄມ້ ເທົ່ານັ້ນ. ສຳລັບນ້ຳມັນກະເດົາ ມີມູນຄ່າ 700 ດອນລາ/ໂຕນ ໃນປີ 1990. ໃນປະເທດອິນເດຍ ມີຄວາມຕ້ອງການແກ່ນ 18,000 ໂຕນ ເພື່ອໃຊ້ເຂົ້າໃນການປຸງແຕ່ງສະບູອາບນ້ຳ ໂດຍໃນນີ້ ຕ້ອງມີຕົ້ນກະເດົາ ເຖິງ 7.2 ລ້ານ ຕົ້ນ.

ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ການປູກຕົ້ນກະເດົາ ເປັນສວນ ແລະ ການສ້າງໂຮງງານອຸດສາຫະກຳ ຂະໜາດນ້ອຍ ທີ່ໃຊ້ ຂົນສົ່ງກະເດົາ ເປັນວັດຖຸດິບ ເປັນທ່າແຮງທີ່ດີ ສຳລັບການພັດທະນາຊຸມນະບົດ. ເງື່ອນໄຂຄວາມສຳເລັດ ແມ່ນມີສູງສຳລັບການປູກກະເດົາ ເພື່ອພື້ນຟູພື້ນທີ່ຫວ່າງເປົ່າ, ເພື່ອຜະລິດໄມ້ພືນ, ເພື່ອເປັນແຫຼ່ງສະໜອງນ້ຳມັນທີ່ມີຄຸນຄ່າ ແລະ ຢາປາບສັດຕູພືດທີ່ປອດໄພ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຢູ່ຫຼາຍໆປະເທດ ຕົ້ນກະເດົາໄດ້ຖືກຈັດໃຫ້ເປັນໄມ້ທີ່ມີຄຸນຄ່າອະເນກປະສົງ ທີ່ເໝາະສົມ ສຳລັບໃຊ້ປູກເປັນສວນປູກ ຫຼື ປູກໃນລະບົບວັນນະກະສິກຳ. ສຳລັບ ຢູ່ໃນລາວ ແລະ ປະເທດໄທ ຕົ້ນກະເດົາໄດ້ຖືກຮັກສາໄວ້ໃນທົ່ງໄຮ່ທົ່ງນາ ພ້ອມທັງມີການປູກເປັນໄມ້ປະດັບ ຫຼື ປ້ອງກັນການເຊາະເຈື່ອນຂອງດິນ. ທຳມະດາ ແລ້ວ ຕົ້ນກະເດົາມີການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ, ແຕ່ວ່າກໍສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ດ້ວຍການໂທມກິ່ງ, ການຕັດຊຳຮາກ ແລະ ກິ່ງ ແລະ ການຕິດຕາ. ການຕັດລຳຕົ້ນ ໃຫ້ຍິ່ງງ່າໃໝ່ ເພື່ອເກັບໃບໄດ້ສະດວກ ກໍສາມາດເຮັດໄດ້ສຳລັບໄມ້ກະເດົາ ຍ້ອນວ່າມັນມີຄວາມສາມາດແຕກແຫງໃໝ່ໄດ້ດີ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

SM13, ACS02, PMT90, NVPL59, ARCBC, TFM, FGFTNT00, PROSEA, PMC, BKF, TPN, BPC, GMR, MPV93, IQB95, UIPAC, TKEDC.



ຜັກຂະແຍງ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ:

ໝົດຕົ້ນ.

ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ:

ໝົດຕົ້ນ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Limnophila geoffrayi* Bonati.



ຕະກຸນ: **SCROPHULARIACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Limnophila racemosa* auct. non Benth.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຜັກຂະແຍງ, ຜັກກະ, ຜັກພະອາ, ກະອົມ.

ວຽດນາມ: ລັງບົມນາຍ, ມິດວຽງໂຮ, ໂຮໂຍ, ໂຮອົມ.

ກຳປູເຈຍ: ມາອົມ, ປຣາມັດເດພະນົມ.

ຈີນ: ຊີລິງເວ.

ອັງກິດ: finger grass, rice paddy herb, sparrow herb.

ການນຳໃຊ້

ຍອດອ່ອນ ແລະ ໃບຂອງຜັກຂະແຍງ ມີກິ່ນຫອມ ແລະ ສາມາດກິນດິບກັບປາແດກ ຫຼື ແຈ່ວໄດ້, ທັງສາມາດນຳມາປະກອບເປັນເຄື່ອງປຸງກິ່ນ ແລະ ລົດຊາດຂອງອາຫານປະເພດແກງຕ່າງໆ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນແກງໜໍ່ໄມ້. ໃບຂອງມັນມີສັບພະຄຸນປິ່ນປົວອາການເປື້ອເມົາ ແລະ ການເຈັບປວດໄດ້ ແລະ ກໍມີການເຊື່ອກັນວ່າ ສາມາດປ້ອງກັນມະເຮັງໄດ້. ສຳລັບລຳຕົ້ນ ເປັນຢາກິນເຂົ້າແຊບ, ກຳຈັດນ້ຳເມືອກ ຫຼື ນ້ຳຢາງເຫຼືອງ, ປິ່ນປົວອາການໄຂ້, ຂ້າພະຍາດລຳໂສ້, ປະຈຳເດືອນ ບໍ່ປົກກະຕິ, ແກ້ໂລກທ້ອງບິດ, ພະຍາດຕີນຊ້າງ ແລະ ຊ່ວຍຍ່ອຍອາຫານ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຜັກຂະແຍງ ເປັນພືດນ້ຳຊະນິດນຶ່ງ ທີ່ມີຫຼາຍໆ ມີຄວາມຍາວ ປະມານ 0.1 - 1ມ. ໃບເປັນຮູບ ຫອກ ມີຂະໜາດ 2 - 7 ຊຕມ x 5 - 15 ມມ ເກີດເປັນຊັ້ນ ຊັ້ນລະ 3 ໃບ, ຂອບໃບເປັນລັກສະນະ ແຂ້ວເລື້ອຍ. ດອກບາງຄັ້ງເກີດເປັນຊຸ່ຍາວ, ດອກມີສີຟ້າ ແຕ່ລະດອກ ຄວາມຍາວປະມານ 1 - 1.3 ຊຕມ. ໝາກເປັນຄືກັບ ຮູບໄຂ່ ຂະໜາດ 6 x 3 ມມ ບັນຈຸມີຫຼາຍແກ່ນ ແຕ່ລະແກ່ນ ຍາວ 0.5 ມມ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຜັກຂະແຍງ ແມ່ນພົບເຫັນຢູ່ຕາມ ບຶງ, ນາ ແລະ ຕາມສະຖານທີ່ຊຸ່ມຊື່ນ ແລະ ກະຈາຍຢູ່ ຕັ້ງແຕ່ປະເທດ ຈີນ, ໄຕ້ຫວັນ, ອິນເດຍ, ຍີ່ປຸ່ນ, ເກົາຫຼີ, ອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ແລະ ອົອສເຕຣເລຍ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ໃບຜັກຂະແຍງ ບັນຈຸນ້ຳມັນຫອມ ທີ່ມີສານລີໂມນິນ (*limonene*) ເປັນອົງປະກອບຫຼັກ ສ່ວນສານອື່ນໆນັ້ນ ກໍ່ມີ ເປຣິນລານເດຣາຍ (*Perillaldehyde*) ແລະ ໂຮໂດຣກາກບອນ (*hydrocarbon*).

ການເກັບກຳຽວ

ໃຊ້ມີດຕັດ ແລະ ນຳສົ່ງທ້ອງຕະຫຼາດ ໃນທັນທີ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເກັບໄດ້ແບບເປີດກວ້າງ ຕາມທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ເຮົາບໍ່ຄວນຫຼີກເອົາໝົດທັງຮາກເວລາເກັບກຳຽວ ເພື່ອໃຫ້ໜ້າໃໝ່ຢັງອອກມາ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ນອກຈາກມີໃນທຳມະຊາດແລ້ວ ກໍ່ຍັງມີການປູກນຳອີກ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຄວນລ້າງໃຫ້ສະອາດດີ ກ່ອນຈະກິນ.





ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຜັກຂະແຍງ ຄວນກິນເວລາມັນຍັງສົດ ແລະ ຍັງມີກິ່ນຫອມ.

ການຕະຫຼາດ

ຜັກຂະແຍງ 1 ມັດ ຂາຍກັນ ໃນລາຄາ 0.1 ດອນລາ ຢູ່ໃນຕະຫຼາດວຽງຈັນ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຢູ່ວຽງດນາມ ແລະ ລາວ ພຶດຊະນິດນີ້ ແມ່ນຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ຢູ່ຕາມທຶງນາທີ່ມີນ້ຳຂັງ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, PMT90, FC, KATZ, HERBNET, NPI24, PROSEA. FT5.2, CLV21, KB24, PPBI1, TKEDC.





ຜັກຄາວທອງ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໃບ, ຍອດ, ຮາກ.

ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໃບ, ຮາກ.

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ: ທັງໝົດ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Houttuynia cordata* Thunb.



ຕະກຸນ: SAURURACEAE.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Polypara cochinchinensis* Lour; *P. cordata* O.K. Rev. Gen.

- ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຜັກກ້ານຕົງ, ພລູແກ່.
- ກຳປູເຈຍ: ຈີຢາບຄາ.
- ວຽດນາມ: ດຽບກາ, ກຽບຄາ, ຢູ່ຕີນທາວ.
- ຈີນ: ຈີກາຍ, ຈາວຈອຍ, ໂງທິບຢິບ, ຈາບຈອຍ, ຈິດຍິບການ, ຊາບເຍິກ, ຢູ່ຊິງຈູ, ຈູກາຍ, ຊີເອເກນ, ຊີຢາວ, ຢູ່ຊິງກາວ.
- ອັງກິດ: Chinese lizard tail, fishwort, heartleaf, chameleon plant.

ການນຳໃຊ້

ຍອດ ແລະ ໃບຂອງຜັກຄາວທອງ ມີກິ່ນຄາວຄ້າຍກັບປາ ປະສົມກິ່ນໝາກນາວ ກິນດິບໄດ້ ທັງກັບແຈ່ວ ແລະ ກັບລາບ ມີລິດຊາດຂົມອ່ອນ. ຮາກຂອງມັນ ມີກິ່ນຫອມ ສາມາດນຳມາປຸງອາຫານ ແລະ ໃຊ້ເປັນຢາພື້ນເມືອງໄດ້. ໃບແຫ້ງ ມີສັບພະຄຸນດີ ສຳລັບປຸງແຕ່ງເປັນຢາພື້ນເມືອງຂອງຈີນ ແລະ ວຽດນາມ ໃນການຕ້ານເຊື້ອ ເພື່ອປິ່ນປົວອາການອອກຮ້ອນ ແລະ ອາການເຈັບຕາ, ຟອກເລືອດ, ເຮັດໃຫ້ປັດສະວະ ແລະ ຖ່າຍສະດວກ, ຂັບເລືອດປະຈຳເດືອນ, ຊ່ວຍລົດຄວາມຮ້ອນໃນຮ່າງກາຍ ເວລາເປັນໄຂ້. ເຄືອຂອງມັນເມື່ອນຳມາຕົ້ມແລ້ວຕົ້ມ ກໍສາມາດປິ່ນປົວໂລກມະເຮັງ, ໄອ, ເຈັບທ້ອງບິດ, ໄຂ້ ແລະ ເສີມສ້າງພູມຕ້ານທານ. ໃບຂອງມັນ ຍັງສາມາດໃຊ້ປິ່ນປົວໂລກຜິວໜັງ ແລະ ຈູກັດ ອີກດ້ວຍ. ຢູ່ໃນເຂດຢູໂຣບ ມັນຖືກໃຊ້ເປັນພືດປະດັບ ຕາມສະນຳໃນສວນ.





ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຜັກຄາວທອງ ເປັນພືດທີ່ເລືອຕາມໜ້າດິນ ມີຄວາມຍາວປະມານ 30 - 50 ຊຕມ ເກີດຮາກເປັນຈຸ້ມຕາມຂໍ້ຮາກ. ຂໍ້ຮາກເຫຼົ່ານີ້ ມີສີແດງອົມຊຶມພູ ຊຶ່ງບາງເທື່ອກໍກຽງ ຫຼື ມີຂົນເລັກນ້ອຍ. ກ້ານໃບມີຂະໜາດ 0.5 - 2.5 ຊຕມ ແລະ ຍາວປະມານ 4 ຊຕມ. ໃບບາງຜ່ອຍ ເປັນຮູບໄຂ່ ຫຼື ຮູບຫົວໃຈ ຂະໜາດ 1.5 - 10 ຊຕມ x 1.8 - 6 ຊຕມ ແລະ ມີສີຊຶມພູ ຫຼື ເຫຼືອງ - ແດງ - ຊຽວ. ຊ່ວຍກຍາວ 2.5 ຊຕມ ສ່ວນດອກເປັນສີຂາວ ແລະ ເຫຼືອງ ຍາວ 2 - 3 ມມ. ໝາກເປັນກັບ/ແຄບຂຸນ, ຮູບໂອ່ງຫາ ຮູບໄຂ່, ບັນຈຸມີແກ່ນ ຂະໜາດຄວາມຍາວ 1 ມມ ຫຼາຍແກ່ນ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຜັກຄາວທອງ ພົບເຫັນຢູ່ຕາມສະຖານທີ່ຮົ່ມ ແລະ ຊຸ່ມຊື່ນ ເຊັ່ນ: ແຄມຮ່ອງ, ແຄມຫ້ວຍ, ປ່າ, ທົ່ງຫຍ້າ ແລະ ເປັນພູ, ແຄມທົ່ງນາ, ແຄມທາງ. ມັນເກີດກະຈາຍຢູ່ຕັ້ງແຕ່ ປະເທດເນປານ ຫາ ຈີນ, ຍີ່ປຸ່ນ ລົງມາຮອດ ເອເຊຍຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້. ບາງຄັ້ງ ມັນກໍຖືກຮຽກວ່າ ເປັນວັດສະພືດ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ນ້ຳມັນຫອມ ທີ່ສະກັດຈາກຜັກຄາວທອງ ບັນຈຸມີ ມຽກຊິນ (myrcene) ເຕີປິນ (terpene) ທີ່ໃຊ້ສຳລັບເຮັດນ້ຳຫອມ ແລະ ຢາ, ລິໂມນິນ (limonene) ເຕີປິນ (terpene) ທີ່ມີກິ່ນໝາກນາວ ແລະ ສານເຄມີປະສົມ ອານເດຮາຍ (aldehyde) ທີ່ຖືກໃຊ້ເຂົ້າໃນການເຮັດຢາງໃສ, ສີຍ້ອມຜ້າ ແລະ ກິດອິນຊີ. ສ່ວນຮາກແມ່ນໃຫ້ເຫຼົ້າສະເຕີໂຣນ sterol [steroid alcohol].

ການເກັບກຳ

ໃບ ແລະ ຍອດອ່ອນ ຂອງຜັກຄາວທອງ ຈະເກັບກຳໃນລະດູຝົນ ເມື່ອຄວາມຍາວຂອງມັນໄດ້ ປະມານ 8 ຊຕມ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງ ຖ້າເກີດຕາມທຳມະຊາດ.





ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີບັນຫາ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ເປັນວັດສະພືດທີ່ມີຢູ່ທົ່ວໄປ ໂດຍສະເພາະຢູ່ໃນ
ເຂດພູຜາປ່າດົງ.



ການປຸງແຕ່ງ

ກິນສົດ ຫຼື ນຳໄປປຸງແຕ່ງກໍໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ນຳໃຊ້ ເມື່ອມັນຍັງສົດຢູ່.

ການຕະຫຼາດ

ໃຊ້ສະເພາະຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນ: 1 ກິໂລ ຜັກສົດ ຈະຂາຍ ໃນລາຄາ 1 - 2.5 ດອນລາ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຍັງຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ແລະ ປັກຊຳ. ບາງຄັ້ງ ຜັກຄາວທອງ ກໍມີການປູກໃກ້ແຄມທ້ວຍຮ່ອງ ຫຼື
ໜອງນ້ຳ. ຊະນິດທີ່ນິຍົມໃຊ້ກັນຢ່າງກວ້າງຂວາງ ແມ່ນຊະນິດທີ່ໃບ ມີ 3 ສີ. ຢູ່ປະເທດຈີນ ໄດ້ມີການ
ປູກໃສ່ນ້ຳ (hydro-culture) ເພື່ອເອົາຮາກຂອງມັນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, PMT90, FC, AEMB66-68, KATZ, BPC, FT7.2, PROSEA, FM4, MPV90.



ຜັກຂີ້ເຫຼັກ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ:
ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານສັດ:
ສ່ວນທີ່ນໍາໄປສະກັດ:
ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ:
ຖ້ານ ແລະ ໄມ່:
ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ:
ຂີ້ຫ້ອງຖິ້ມ:

ໃບອ່ອນ, ຊຸ່ດອກອ່ອນ.
ໃບ.
ທັງໝົດທຸກສ່ວນ.
ທັງໝົດທຸກສ່ວນ.
ລໍາຕົ້ນ.
ທັງໝົດຕົ້ນ.
ຂີ້ເຫຼັກບ້ານ.



ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Senna siamea* (Lam.) Irwin & Barn.

ຕະກຸນ: **LEGUMINOSAE, CAESALPINIOIDEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Cassia siamea* Lam., *C. sumatrana* Roxb., *C. arborea* Macfad., *C. florida* Vahl, *Chamaefistula gigantea* (DC.) G. Don., *Sciacassia siamea* (Lam.) Britton & Rose.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຂີ້ເຫຼັກ, ຂີ້ເຫຼັກແກ່ນ, ຂີ້ເຫຼັກບ້ານ, ຂີ້ເຫຼັກຫຼວງ, ຂີ້ເຫຼັກໃຫຍ່, ຜັກຈີ່ລີ້, ຢາຮາ.

ກໍາປູເຈຍ: ອາງກັນ.

ວຽດນາມ: ມົງ, ມົງເດັນ, ຮູມໂບ, ມົງຊຸມ.

ອັງກິດ: cassod tree, Thai copper pod, black-wood cassia, Bombay blackwood, iron wood, Siamese senna, Thailand shower, yellow cassia.

ການນໍາໃຊ້

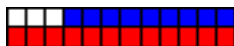
ດອກອ່ອນ ແລະ ໃບອ່ອນຂອງຕົ້ນໄມ້ຊະນິດນີ້ ສາມາດກິນໄດ້ ແຕ່ມີລົດຂົມ ຈຳເປັນຈະຕ້ອງຕົ້ມກ່ອນ ຈຶ່ງບໍລິໂພກ. ທັງດອກ ແລະ ໃບ ສາມາດນໍາໃຊ້ປິ່ນປົວອາການທ້ອງຜູກ, ລະັບປະສາດ ແລະ ອາການຫອບຫິດ. ສະເພາະໃບ ແມ່ນປ້ອງກັນການເປັນຫົວພາຍໃນອະໄວຍະວະພາຍໃນ ແລະ ປິ່ນປົວການຕິດເຊື້ອໃນອະໄວຍະວະສືບພັນຜູ້ຍິງ/ລົງຂາວ ອີກດ້ວຍ. ທຸກພາກສ່ວນຂອງພືດສາມາດນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການຟອກໜັງ. ໝາກ ແລະ ຮາກຂອງມັນໃຊ້ເຂົ້າໃນການຂ້າແມ່ທ້ອງ ແລະ ປ້ອງກັນການຊັກຂອງເດັກ. ຮາກໃຊ້ປົວໄຂ້, ສ່ວນເນື້ອໄມ້ ເວົ້າກັນວ່າເປັນຢາຊ່ວຍລະບາຍໄດ້ ແລະ ຢູ່ໃນປະເທດກໍປູເຈຍ ເພິ່ນໃຊ້ເຂົ້າໃນການປົວພະຍາດຂີ້ຫິດ ຫຼື ບິດໃຫ້ເປັນຝຸ່ນ ແລ້ວປະສົມກັບນ້ຳມັນໝາກພ້າວ ເພື່ອປິ່ນປົວບັນຫາກ່ຽວກັບບິ. ສ່ວນເບືອກ ແມ່ນໃຊ້ປິ່ນປົວລິດສະດວງທະວານ. ຢູ່ໃນປະເທດຈີນ ຂີ້ເຫຼັກໄດ້ຖືກນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການປ່ອຍຄັງ. ສຳລັບໃບນັ້ນ ໃຊ້ເປັນອາຫານສັດປະເພດງົວ, ຄວາຍ ໄດ້ໃນປະລິມານທີ່ພໍຄວນ ແຕ່ຈະເປັນອັນຕະລາຍ ຖ້າໃຫ້ໝູ ແລະ ສັດປີກກິນ. ຕົ້ນຂີ້ເຫຼັກ ສາມາດໃຊ້ເປັນໄມ້ພິນ ແລະ ປູກເປັນໄມ້ປະດັບປະດາໄດ້.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຂີ້ເຫຼັກ ເປັນຕົ້ນໄມ້ຂະໜາດກາງ ທີ່ຂຽວຕະຫຼອດປີ ມີຄວາມສູງ 5 - 15 ມ, ມີລໍາຕົ້ນຂີ້ ແຕ່ສິ້ນມີໜ້າຕ່າງທຽງເອິກ ລະຫວ່າງ 15 - 35 ຊຕມ. ໃນໄລຍະທີ່ຕົ້ນໄມ້ຍັງນ້ອຍຈະມີເຮືອນຍອດ



ດົກໜາ ແລະ ມົນ, ເມື່ອໃຫຍ່ຂຶ້ນແລ້ວ ມີຮູບຊົງບໍ່ຕາຍຕົວ, ກິ່ງງ່າກໍ່ແຕກແຜ່ອອກກວ້າງ ແລະ ກ່ອງລົງ. ໃບຂີ້ເຫຼັກ ເປັນໃບປະສົມຍາວ 10 - 33 ຊຕມ, ກ້ານໃບຍາວ 3 ຊຕມ, ແຕ່ລະໃບ ປະສົມປະກອບດ້ວຍໃບຍ່ອຍ 6 - 15 ຄູ່ ຮູບໄຂ່ ມີຂົນອ່ອນຢູ່ທາງດ້ານຫຼັງຂອງໃບ, ຂະໜາດໃບຍ່ອຍ 3 - 7 ຊຕມ x 1 - 2 ຊຕມ. ດອກມີສີເຫຼືອງຂະໜາດຜ່າກາງ 3 ຊຕມ, ຄວາມຍາວ 20 - 30 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 13 ຊຕມ ເກີດເປັນຂໍ້ທີ່ແຕກກິ່ງຫຼາຍ. ຝັກຂີ້ເຫຼັກ ມີຂະໜາດ 15 - 30 ຊຕມ x 1 - 2 ຊຕມ, ແປ ແລະ ຍາວ ເປັນຄັ້ນສວດຂຶ້ນຢູ່ຕາມຂໍ້ຂອງຝັກ. ເມື່ອຝັກແກ່ເຕັມທີ່ມັນກໍ່ຈະແຕກອ້າອອກເອງໂດຍທຳ ມະຊາດ ເພື່ອປ່ອຍໃຫ້ແກ່ນ ປະມານ 20 - 30 ແກ່ນ ສີນ້ຳຕານອ່ອນຫຼິ້ນອອກ, ຂະໜາດຂອງແກ່ນ 10 - 15 ມມ x 5 - 6 ມມ ຫຸ້ມດ້ວຍເປືອກແຂງເຫຼື້ອມ. ລະບົບຮາກປະກອບດ້ວຍຮາກແກ້ວຈຳນວນນຶ່ງ ຊຶ່ງອາດຢັ່ງເລິກລົງເຖິງ 7 ມ ເມື່ອອາຍຸ 1 ປີ ແລະ ອາດເຖິງ 15 ມ ເມື່ອໃຫຍ່ເຕັມທີ່. ຂີ້ເຫຼັກມີຮາກຝອຍ ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ຢູ່ໃກ້ໜ້າດິນ ປະມານ 10 - 20 ຊຕມ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນຂີ້ເຫຼັກ ກະຈາຍຢູ່ຕັ້ງແຕ່ປະເທດຟີລິບປິນ, ມາເລເຊຍ, ໄທ, ມຽນມາ ແລະ ອິນໂດເນເຊຍ ຈົນ ຮອດຈີນ, ພາກໃຕ້ຂອງອິນເດຍ ແລະ ສີລັງກາ. ຢູ່ປະເທດລາວເຮົາ ກໍ່ພົບເຫັນຕົ້ນຂີ້ເຫຼັກເກີດທົ່ວໄປ ໃນຫຼາຍສະພາບປ່າທີ່ຢູ່ໃນເຂດຕ່ຳ ແລະ ມີການຈະເລີນເຕີບໂຕດີ ໃນດິນທີ່ເລິກ ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນ ແລະ ມີການລະບາຍນ້ຳໄດ້ດີ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ໃບຂີ້ເຫຼັກ ບັນຈຸມີ ອານກາລອຍ (alkaloids) ແລະ ວິຕາມິນ A ສູງ. ນ້ຳມັນຂອງແກ່ນ ອຸດົມດ້ວຍກົດ ໄຂມັນ.

ການເກັບກຳ

ຍອດອ່ອນ ແລະ ດອກອ່ອນ ແມ່ນເກັບ ໄດ້ຕາມຄວາມຕ້ອງການ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ໃບຂີ້ເຫຼັກ ແລະ ຊໍ່ດອກ ຖືກໃຊ້ເຮັດ ອາຫານປະເພດເອາະ/ອ່ອມ/ແກງ. ຕົ້ນນຶ່ງ ສາມາດເກັບໃບໄດ້ ປະມານ 15 - 20 ກິໂລ/ປີ.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ



ເປີດກວ້າງ ທັງໃນປ່າທຳມະຊາດ ແລະ ຕົ້ນທີ່ປູກ.

ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີບັນຫາ ຍ້ອນວ່າສ່ວນຫຼາຍມີການເກັບເອົາແຕ່ໃບ ແລະ ດອກ. ຕົ້ນຂີ້ເຫຼັກຈະໃຫຍ່ຊ້າໃນໄລຍະທຳອິດ ແຕ່ຈະເຕີບໂຕໄວ ເມື່ອຕົ້ນໄມ້ແກ່ຂຶ້ນ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ເປັນພືດ ທີ່ພົບຢູ່ທົ່ວໄປ.

ການປຸງແຕ່ງ

ດອກ ແລະ ໃບອ່ອນ ຈະຖືກຕົ້ມ ແລະ ປຸງນາ໊ ປະມານ 2 - 3 ຄັ້ງ ເພື່ອໃຫ້ຄວາມຂົມຈິດລົງ ແລ້ວປັ້ນໃຫ້ເປັນກ້ອນ. ກ້ອນໃບຂີ້ເຫຼັກທີ່ຕົ້ມແລ້ວ ມັກຈະຖືກນຳໄປຂາຍຢູ່ທ້ອງຕະຫຼາດ ແທນທີ່ຈະຂາຍຍອດລິດ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ກຳລັງມີການຄົ້ນຄວ້າທົດລອງ ຢູ່ໃນປະເທດໄທ ເພື່ອຫາວິທີລົດຜ່ອນຄວາມຂົມ ທີ່ມີຢູ່ໃນໃບຂີ້ເຫຼັກ.



ການຕະຫຼາດ

ໃບ ແລະ ດອກຂີ້ເຫຼັກ ຕົ້ມແລ້ວ ຈະຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.5 - 0.8 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຂີ້ເຫຼັກ ບໍ່ແມ່ນຜັກຕົ້ນຕໍ ພຽງແຕ່ບໍລິໂພກກັນໃນຄົວເຮືອນ ໃນຮູບອາຫານພື້ນເມືອງ ຄື ແກງຂີ້ເຫຼັກ ເປັນບາງຄັ້ງຄາວ. ການມີສັບພະຄຸນເປັນຢາພື້ນເມືອງຂອງມັນ ອາດເຮັດໃຫ້ມີການບໍລິໂພກເປັນຜັກຕົ້ນຕໍໄດ້ໃນຕໍ່ໜ້າ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ແກ່ນຂີ້ເຫຼັກ ຕ້ອງຖືກຕັດ ຫຼື ແຊ່ລົງໃນນ້ຳຮ້ອນ ເພື່ອກະຕຸ້ນໃຫ້ງອກໄວ. ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ເພິ່ນມັກສັກແກ່ນຂີ້ເຫຼັກໂດຍກົງ ໃນພື້ນທີ່ ທີ່ໄດ້ຮັບແສງແດດເຕັມສ່ວນ. ຖ້າຫາກປູກເອົາ ເພິ່ນມັກຈະປູກດ້ວຍເຫງົ້າ. ຖ້າເພື່ອຈຸດປະສົງຜະລິດພື້ນ ແລະ ຖ່ານ ສ່ວນຫຼາຍເພິ່ນຈະຕັດຕົ້ນຂີ້ເຫຼັກ ເພື່ອໃຫ້ມີການແຕກແຜງໃໝ່ຫຼາຍຂຶ້ນ. ຕົ້ນໄມ້ຊະນິດນີ້ ບໍ່ຜະລິດໂນໂຕຣເຈນໃນດິນ ແຕ່ວ່າມັນສາມາດຜະລິດອິນຊີວັດຖູ ທັງປ້ອງກັນການເຊາະເຈື່ອນ ແລະ ໃຊ້ປູກເອ້ຢ້ອງຕາມແຄມທາງ ໄດ້ຢ່າງດີເລີດ. ຂີ້ເຫຼັກບ້ານ ສາມາດຈຳແນກໄດ້ດ້ວຍການເບິ່ງຂະໜາດຂອງໃບ ສ່ວນຂີ້ເຫຼັກປ່າ ດ້ວຍການຊົມລິດຂົມຂອງໃບ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, FT4.1, CLV18, ICRAF, WIN, RAPP99, PROSEA, FM12, TFM1, BL, TKEDC, MPH05.



ຜັກກູດ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໃບ, ຍອດ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ຮາກ, ໃບ, ຍອດ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ: ທັງໝົດຕົ້ນ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຜັກກູດງ້ອງ,
 ຜັກກູດເມືອງ.



ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Diplazium esculentum* (Retz.) Sw.

ຕະກຸນ: *ATHYRIACEAE (PTERIDOPHYTES)*

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Hemionitis esculenta* (Retz.), *Asplenium esculentum* (Retz.),
Athyrium esculentum (Retz.) Copel.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຜັກກູດຂາວ, ກູດຂິວ, ກູດນາ້, ໄກວິລູ, ປູປລີໂດ, ກູດກິນ,
 ຜັກກູດ, ຫັດສະດາມ.
 ຈີນ: ກົວກົວໃຈເຈ້ຍ.
 ອັງກິດ: fiddlehead fern, paco, edible fern, vegetable fern.

ການນຳໃຊ້

ຜັກກູດທຸກຊະນິດ ຢູ່ໃນອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ເກືອບວ່າກິນໄດ້ໝົດ, ແລະ ສ່ວນໃຫຍ່ເພິ່ນມັກກິນກັບແຈ່ວ, ກັບລາບ. ຮາກ ແລະ ຍອດຜັກກູດ ກໍມີສ່ວນເປັນຢາພື້ນເມືອງ. ນອກນັ້ນ ກໍຍັງມີການປູກເປັນພືດປະດັບ ທີ່ດຶງດູດຄວາມສົນໃຈ ໄດ້ດີພໍສົມຄວນ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຜັກກູດ ຊະນິດນີ້ ມີຄວາມສູງ ປະມານ 2.5 ມ; ມີຮາກ/ເຫງົ້າສູງ ແຕ່ 1 - 1.5 ມ ແລະ ມີໜ້າຕັດ 2 ຊຸດມ. ມັນມັກເກີດເປັນກຸ່ມ ແລະ ມີເກັດສິນຈໍ່ຕານດຳ ຂະໜາດ 10 ມມ x 1.2 ມມ. ກ້ານໃບຍາວປະມານ 70 ຊຸດມ; ໃບປະສົມຂອງມັນ ມີຄວາມຍາວຮອດ 1.7 ມ ປະກອບດ້ວຍ 12-16 ໃບຍ່ອຍ ທີ່ມີປາຍໃບສ້ວຍ ແຕ່ລະໃບມີຂະໜາດຄວາມຍາວ 40 ຊຸດມ ແລະ ກວ້າງ 25 ຊຸດມ. ຢູ່ຕາມຄວາມຍາວທັງໝົດຂອງເສັ້ນໃບ ຈະມີສະບໍ ຕິດຢູ່.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຜັກກູດ ຈະພົບເຫັນຢູ່ຕາມພື້ນທີ່ເປັນດິນຊາຍ, ທັງໃນບ່ອນເປີດແປນ, ເປັນຮີມ, ບ່ອນຊຸ່ມຊື່ນ ແລະ ໃນເຂດດິນທາມ. ມັນມັກເກີດ ຕາມສາຍຫ້ວຍໃນປ່າໄມ້ ແລະ ປ່າໃຜ່ ແລະ ບາງຄັ້ງກໍເກີດກວມພື້ນທີ່ ກວ້າງ. ມັນມີການກະຈາຍ ຢ່າງກວ້າງຂວາງ ຢູ່ໃນເອເຊຍເຂດຮ້ອນ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ພືດຂະນິດນີ້ ບັນຈຸມີ ວິຕາມິນ B, ທາດເຫຼັກ, ແຄນຊຽມ ແລະ ໂຟສຟໍ ແລະ ກໍຍັງເປັນແຫຼ່ງໂປຣຕີນ ທີ່ອຸດົມສົມບູນ ອີກດ້ວຍ.

ການເກັບກຽວ

ຍອດໃບ ສາມາດເກັບກຽວໄດ້ຕະຫຼອດປີ ໃນໄລຍະທີ່ໃບມັນຢຽດອອກ ແລະ ກ່ອນທີ່ມັນຈະເລີ່ມແກ່. ຍອດແກ່ຈະມີລົດຂົມກວ່າຍອດອ່ອນ. ສ່ວນຮາກນັ້ນ ກໍສາມາດຊຸດອອກໄດ້ ຕະຫຼອດປີ. ຍອດອ່ອນ ຈະຕ້ອງຖືກນຳລົງຂາຍສູ່ທ້ອງຕະຫຼາດ ໂດຍຫັນທີ ພາຍຫຼັງທີ່ເກັບແລ້ວ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມ ດົກໜາ

ຈຳກັດ.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ ຍັງ ບໍ່ມີລະບຽບການ ຈັດສັນ ຄຸ້ມຄອງແນວໃດເທື່ອ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການຂຸດຄົ້ນເອົາ ຮາກ/ ເຫງົ້າ ຄວນຈະຕ້ອງເຮັດຢູ່ໃນຂອບເຂດຈຳກັດ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມີຜົນກະທົບຕໍ່ການສືບພັນ ຕາມທຳມະ ຊາດຂອງມັນ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ໃນຂະນະທີ່ການສືບພັນຕາມທຳມະຊາດຂອງຜັກກູດ ແມ່ນບໍ່ມີບັນຫາ ແຕ່ໃນຫຼາຍບ່ອນກໍມີການຂຸດ ຄົ້ນກັນເກີນຂອບເຂດ. ຖິ່ນອາໄສຂອງຜັກກູດ ມັກຖືກທຳລາຍຢູ່ສະເໝີ.

ການປຸງແຕ່ງ

ໃບອ່ອນຜັກກູດສິດ ສາມາດນຳມາລວກ, ຂົ້ວ ຫຼື ກິນດິບ ລວມກັບຜັກອື່ນກໍໄດ້. ຕົ້ນຜັກກູດສາມາດຫຼີກເອົາໝົດຕົ້ນມາບົດ ແລ້ວແຊ່ນ້ຳຕົ້ມ. ໃບອ່ອນ ສາມາດຕາກແຫ້ງ ແລະ ເກັບຮັກສາໄວ້ກິນດິນໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໃບອ່ອນທີ່ມາຍໝົດແລ້ວ ແຕ່ຍັງບໍ່ທັນແກ່ ຫຼື ຍັງບໍ່ມີລິດຂົມເທື່ອ.

ການຕະຫຼາດ

ບໍລິໂພກ ແລະ ຊື້ຂາຍກັນພາຍໃນທ້ອງຖິ່ນ. ລາຄາ ຢູ່ໃນວຽງຈັນ ໃນຊ່ວງ ເດືອນພຶດສະພາ ແມ່ນ 0.1 - 0.2 ດອນລາ/1 ມັດ ທີ່ມີປະມານ 25 - 30 ຍອດ. ໃນລະດູແລ້ງນັ້ນ ຊອກເກັບ ຍາກ ແລະ ລາຄາກໍແພງຂຶ້ນ.



ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ບໍ່ມີການຊື້ຂາຍ ລະຫວ່າງ ປະເທດ ແລະ ກໍບໍ່ມີການປູກເພື່ອເປັນການຄ້າ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຜັກກູດສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ດ້ວຍສະບໍ, ດ້ວຍຮາກ ແລະ ດ້ວຍການຕັດແຍກ. ຢູ່ໃນທຳມະຊາດ ມັນຈະເກີດເປັນບໍລິເວນກວ້າງ ດ້ວຍການຂະຫຍາຍພັນຈາກໜໍ່ ທີ່ປົ່ງອອກຈາກຮາກ. ຜັກກູດບໍ່ຈຳເປັນປູກໃສ່ບ່ອນດິນອຸດົມສົມບູນ ແລະ ບໍ່ຕ້ອງມີການບົວລະບັດຮັກສາຫຍັງຫຼວງຫຼາຍ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

PMT90, FT, ARCBC, PROSEA, NTFPCP00, FGBEFPP03, PMC, BKF, TPN, NPI24, CROFT83, LSUAFRP1/2, PPBI1.

ຜັກລຳ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ຍອດ, ແກ່ນ (ອາຫານສັດ: ໃບ)
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ແກ່ນ, ໃບ.
 ສ່ວນທີ່ໃຫ້ເສັ້ນໄຍ: ເປືອກ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ສະກັດ: ເປືອກ, ເນື້ອໄມ້.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຜັກໝາກລຳ, ລຳຕາຄວາຍ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Adenanthera pavonina* var. *microsperma* (Teijsm. & Binn.) I.C. Nielsen.



ຕະກຸນ: **LEGUMINOSAE-MIMOSOIDEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Adenanthera gersenni*, *A. tamarindifolia* Pierre, *Corallaria parviflora* Rumph.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ບົງຊີ, ໄພ, ໄພເງິນຄຳ, ໝາກລຳຕາໄກ່.
 ກຳປູເຈຍ: ເຈຣບພນົມ, ມູມເຕຣ, ພລູງງ.
 ວຽດນາມ: ລົມວັງ, ລອຍຕຽນ, ມັງລາຍ, ຮັງກຳທາວ, ຮັງຮັງ, ຊິງຮັງ, ຕຣັກກາ, ເມືອງ.
 ອັງກິດ: coralwood, coral tree, Polynesian peanut, false wiliwili, Ciscassian tree, red beadtrees, red sandalwood, sagaseed tree, crab's eyes.

ການນຳໃຊ້

ຍອດອ່ອນ ມີລິດຫວານ, ມັນ ແລະ ກິນເປັນຜັກສິດ, ຫນຶ່ງ ຫຼື ໃສ່ເອາະ ກໍໄດ້. ໃບ ກໍນຳໃຊ້ໃນອາຫານສັດໄດ້ ທັງໃຊ້ເປັນຢາແກ້ເຈັບຄໍ, ເຈັບກະເພາະ ແລະ ກະທັ້ງເປັນຢາເປື້ອ. ເຖິງແມ່ນວ່າແກ່ນຈະມີທາດເປື້ອ, ບາງເທື່ອ ກໍຖືກນຳມາເຮັດເປັນເຄື່ອງຫຼິ້ນ ຫຼື ຮ້ອຍເປັນສ້ອຍຄໍ. ແກ່ນເມື່ອຂົ້ວໃຫ້ສຸກແລ້ວ ກໍສາມາດກິນໄດ້ ແລະ ຢູ່ພາກຕາເວັນອອກສ່ຽງເໜືອ ຂອງປະເທດໄທ ເພິ່ນໄດ້ໃຊ້ປັ້ນປົວພະຍາດເຈັບຕັບ. ເປືອກສາມາດນຳໃຊ້ສະຜົມ ແລະ ຊັກເຄື່ອງ ສ່ວນເນື້ອໄມ້ທີ່ມີສີແດງນັ້ນ ເປັນແຫຼ່ງສີຍ້ອມຜ້າ, ທັງເປັນໄມ້ພິນ ແລະ ຖ່ານ ທີ່ມີຄຸນນະພາບດີ ອີກດ້ວຍ.

ການຈຳແນກຊະນິດພັນ ຍັງມີບັນຫາ ຢູ່ກັບພັນອື່ນ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນ *var. pavonina*. ໝາກລຳ ອີກຊະນິດນຶ່ງ ທີ່ເກີດຢູ່ຕາມພູ ແມ່ນ *Ormosia semicastrata* Hance (Leguminosae-Papilionoideae).

ຄູນລັກສະນະຂອງພືດ

ມັນເປັນໄມ້ຫຼິ້ນໃບ ຊະນິດທີ່ໃຫຍ່ໄວ, ຂະໜາດຄວາມສູງຮອດ 30 ມ ແລະ ໜ້າຕ່າງພຽງເອິກຢູ່ລະຫວ່າງ 45 - 90 ຊຕມ, ມີເຮືອນຍອດຕາກກວ້າງ ແລະ ມົນ. ໃບມີຂະໜາດ 12 x 21 ຊຕມ ປະກອບດ້ວຍໃບຍ່ອຍ 2 ຫາ 6 ຄູ່ (12 ໃບນ້ອຍ) ຈັບກົງກັນຂ້າມກັນຕາມກ້ານໃບ ແຕ່ລະໃບຍ່ອຍຍາວ 2 - 5 ຊຕມ. ດອກຂອງມັນເປັນດອກນ້ອຍໆ ສີເຫຼືອງອ່ອນປົນຄຣີມ ຫາ ສີສົ້ມ, ມີກິ່ນຫອມ, ເກີດເປັນໝ້ວຍາວ 12 - 25 ຊຕມ ຢູ່ຕາມປາຍກິ່ງ. ໝາກເປັນຝັກ ແປ ຮຽວ ຂະໜາດ 15 - 22 ຊຕມ x 0.8 - 1.2 ຊຕມ, ເມື່ອແກ່ ຈະແຕກອ້າອອກແລ້ວ ບິດງໍເຂົ້າ ແລະ ປຸງເປັນສີດຳ. ມັນບັນຈຸມີແກ່ນແຂງ ສີແດງເຫຼື້ອມ ຈຳນວນເຖິງ 12 ແກ່ນ, ເປັນຮູບມົນ ເປສວດກາງ ມີຂະໜາດເສັ້ນຜ່າກາງ 1 ຊຕມ. ຝັກທີ່ແກ່ ແລະ ສຸກ ຈະຕິດຢູ່ກັບງ່າຊິ້ວໄລຍະນຶ່ງ ແລ້ວກໍລິ້ນລົງ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກລໍ້ ພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວທຸກບ່ອນ ໃນປະເທດລາວ ແລະ ໃນອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້. ມັນມັກເກີດເປັນຈຸມ ຢູ່ຕາມປະເພດປ່າລຸ້ນສອງ ແລະ ຕາມແຄມປ່າໃຫຍ່ ເກີດໄດ້ໃນດິນທຸກປະເພດ ແຕ່ດິນທີ່ເໝາະສົມທີ່ສຸດ ແມ່ນດິນເປັນກາງຫາກົດນ້ອຍນຶ່ງ. ໝາກລໍ້ຜະລິດແກ່ນໄດ້ເປັນຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍ, ຊຶ່ງສັດປີກອາດກິນເປັນອາຫານ ແລະ ຊ່ວຍກະຈາຍພັນ. ຕົ້ນໝາກລໍ້ ເປັນພືດຈຳພວກບຸກລຸກ ແລະ ຈັບໄນໂຕຣເຈນໄວ້ໃນດິນ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ໃບອຸດົມສົມບູນດ້ວຍໂປຣຕີນ ແຕ່ວ່າມີປະລິມານແຮ່ທາດຕ່ຳ. ຜົນການສຶກສາທາງດ້ານໂພສະນາການ ໄດ້ສະແດງໃຫ້ຮູ້ວ່າ ນ້ຳໜັກ 1 ສ່ວນສີ່ ຂອງແກ່ນແມ່ນນ້ຳມັນ ຊຶ່ງມີໂປຣຕີນ ແລະ ກິດໄຂມັນສູງ ເຮັດໃຫ້ມັນເໝາະສຳລັບການບໍລິໂພກ. ເປືອກບັນຈຸມີສານຊາໂປນິນ (Saponin) ຊຶ່ງເປັນທາດສະບູ.

ການຂຸດຄົ້ນ

ຍອດອ່ອນ ແມ່ນເກັບເປັນອາຫານ, ສ່ວນກິ່ງງ່າ ຈະຕັດເພື່ອນຳໃບມາເປັນອາຫານສັດ. ແກ່ນ ແມ່ນເກັບຕາມພື້ນດິນ ເມື່ອມັນຫຼິ້ນລົງ, ເປືອກ ແລະ ເນື້ອໄມ້ ຈະຖາກ ຫຼື ຕັດເອົາເວລາມີຄວາມຕ້ອງການ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງ ໃນທຳມະຊາດ ແລະ ໃນປ່າເຊື່ອມໂຊມ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການຖາກເປືອກ ແລະ ຕັດຕົ້ນ ແມ່ນບໍ່ມີຄວາມຍືນຍົງ, ນອກຈາກວ່າ ຈະມີການຄວບຄຸມ ແລະ ຈັດການທີ່ຖືກວິທີ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຍັງເປັນຊະນິດໄມ້ທີ່ພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ ໃນພື້ນທີ່ ທີ່ມີການຖາກຖາງ.

ການປຸງແຕ່ງ

ແກ່ນອອນ ເມື່ອເຮັດໃຫ້ແຫ້ງແລ້ວ ກໍສາມາດເກັບຮັກສາໄວ້ໄດ້ ໃນໄລຍະຍາວ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຄວນນຳໃຊ້ໃບອ່ອນ ເວລາຍັງສົດໆ.

ການຕະຫຼາດ

ນຳໃຊ້ຢູ່ພາຍໃນທ້ອງຖິ່ນ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຕົ້ນໝາກລຳ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ດ້ວຍແກ່ນ, ແຕ່ວ່າຕ້ອງໄດ້ເຮັດໃຫ້ເປືອກນອກຂອງແກ່ນແຕກຫຼື ແຊ່ລົງໃນນ້ຳຮ້ອນ ຫຼື ກະຕຸ້ນດ້ວຍການແຊ່ ກົດຊັນເພີຣິກ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ການແຕກງອກໄດ້ດີຂຶ້ນ. ການຂະຫຍາຍພັນອີກວິທີນຶ່ງ ແມ່ນການປັກຊຳກິ່ງໆ. ການຈະເລີນເຕີບໂຕ ໃນໄລຍະທຳອິດ ແມ່ນຂ້ອນຂ້າງຊ້າ ແຕ່ພາຍຫຼັງ 1 ປີ ຂຶ້ນໄປ ການຈະເລີນເຕີບໂຕກໍຈະໄວຂຶ້ນ. ເພິ່ນມັກປູກໄມ້ຊະນິດນີ້ ເພື່ອເປັນແລວບ້ອງກັນລົມ ແລະ ທັງປູກເປັນສວນ ຊຶ່ງສາມາດຕັດສາງຂະຫຍາຍໄລຍະໄດ້ ໃນປີທີ 3 ຫາ ປີທີ 5 ເພື່ອເອົາໄມ້ຟືນ ແລະ ໄມ້ສຳລັບໃຊ້ສອຍຕ່າງໆ. ໄມ້ຊະນິດນີ້ ແຕກແໜງໄດ້ງ່າຍ ຊຶ່ງສະດວກແກ່ການຈັດການ ແລະ ມີເປົ້າເຊັນການລອດຕາຍດີ. ເບຍຂອງມັນ ກໍມີຄວາມທົນທານ ບໍ່ຕ້ອງການການເອົາໃຈໃສ່ປົວລະບັດຮັກສາພໍເທົ່າໃດ. ເຖິງວ່າມັນມັກຈະຖືກລົມພັດທັກສະເໝີກໍຕາມ ແຕ່ບາງຄັ້ງ ມັນກໍຖືກປູກເອົາຮົ່ມ ແລະ ເປັນແລວກັນລົມ ແລະ ນຳເອົາໃບໄປໃຊ້ເປັນວັດສະດຸຄຸມດິນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, ICRAF, FT4 (2), TROP, NAT, WIN, NJB, SM32, ISSG, NPI24, BL, TKEDC.



ຜັກໜາມ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໃບອ່ອນ, ດອກອ່ອນ.

ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໃບອ່ອນ, ຮາກ, ລຳ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຜັກໜົມ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Lasia spinosa* (L.) Thwaites.



ຕະກຸນ: *ARACEAE*.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Dracontium spinosum* L., *Lasia aculata* Lour., *L. heterophylla* Schott., *L. zollingerii* Schott.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຜັກໜາມ, ກາລີ.

ວຽດນາມ: ໂຮໂມບ, ໄຮງາຍ.

ຈີນ: ຊີຢູ.

ອັງກິດ: lasia.

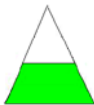
ການນຳໃຊ້

ໃບອ່ອນ ແລະ ດອກອ່ອນ ທີ່ມີລົດເຜັດ ສາມາດກິນໄດ້, ແຕ່ຈະຕ້ອງຂົ້ວໃຫ້ສຸກ ຫຼື ນຳມາດອງກ່ອນເພື່ອລົດຄວາມເປັນກົດທີ່ບັນຈຸ. ສ່ວນຫຼາຍ ຈະນຳມາຂົ້ວ ແລະ ກິນກັບປາແດກ ຫຼື ແຈ່ວ ຫຼື ເຮັດແກງກິນກໍໄດ້. ນອກຈາກນີ້ ໃບຂອງມັນ ຍັງໃຊ້ເປັນຢາພື້ນເມືອງ ເພື່ອແກ້ອາການຍິ່ງ ແລະ ອາການປວດຕາມຂໍ້. ຮາກ ເມື່ອຖືກນຳມາຕົ້ມແລ້ວ ໃຊ້ເປັນນ້ຳອາບສຳລັບເດັກເກີດໃໝ່ ຫຼື ໃຊ້ປິ່ນ ປົວການເຈັບປອດ, ໄອອອກເລືອດ, ການເຈັບທ້ອງ, ມິດລູກອັກເສບ, ງູ ແລະ ແມງໂມກັດ, ບາດແຜ ແລະ ພະຍາດປະດິງ. ສວນລຳຕົ້ນໃຊ້ປິ່ນປົວອາການໄອ ແລະ ໂລກຜິວໜັງ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຜັກໜາມ ມີຄວາມສູງ ລະຫວ່າງ 40 - 120 ຊຕມ ລຳຕົ້ນ ມີໜາມແຫຼມ. ໃບຍາວ 30 - 45 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 25 ຊຕມ ມີຮູບຮ່າງຄ້າຍຂົນໄກ່ ຫຼື ຫອກ ເຕັມໄປດ້ວຍໜາມຕາມເສັ້ນໄຍຂອງໃບ, ກ້ານໃບຍາວ ປະມານ 20 ຫາ 50 ຊຕມ, ແຜ່ນຫູໃບບິດ ເບິ່ງແລ້ວຄ້າຍຄືຫຼອດກົມ ອ້າອອກສະເພາະແຕ່ຢູ່ກົກ, ເປັນສີນ້ຳຕານ ຍາວປະມານ 15 - 30 ຊຕມ ແລະ ມີລຳ ຍາວ 2 - 3 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 7.5 ມມ. ເມື່ອແກ່ແລ້ວ ລຳດັ່ງກ່າວນີ້ ຈະມີຄວາມຍາວ 6 - 8 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 3 - 3.5 ຊຕມ. ກ້ານດອກມີໜາມຫຸ້ມ. ໝາກມີນວນ ແລະ ເປັນຮູບໄຂ່ ມີຂະໜາດ ຍາວ ປະມານ 1 ຊຕມ, ເປັນໜາມຢູ່ກັນ. ແກ່ນມີຂະໜາດ 5 x 3.5 ມມ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຜັກໜາມ ມັກພົບເຫັນຢູ່ຕາມແຄມຫວ້ຍນໍ້າ ໃນເຂດປ່າດົງດິບ ບ່ອນທີ່ມີຄວາມຮົ່ມເຢັນ ແລະ ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນດີ. ມັນເກີດຢ່າງແຜ່ຫຼາຍ ທົ່ວເຂດເອເຊຍ. ການອອກໝາກຂອງມັນ ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ມີ ການຕິດຕາມບັນທຶກກັນ ສໍາລັບ ປະເທດລາວ.

ສ່ວນປະກອບສໍາຄັນ

ໃບ ແລະ ໝາກ ຈະໃຫ້ກົດ ໄຮໂດຣໄຊອາມິກ (hydrocyamic) ທີ່ເປັນກົດອັນຕະລາຍ ເມື່ອນໍາ ໄປຕົ້ມກັນ.

ການເກັບກຸ່ວ

ໃບອ່ອນ, ກ້ານໃບ ແລະ ດອກ ຈະເກັບຈາກຕົ້ນຕາມຄວາມຕ້ອງການ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດີກໜາ

ຜູ້ນຶ່ງສາມາດເກັບໄດ້ 2 - 3 ກິໂລ/ມື້.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ແມ່ນເປີດກວ້າງ ຢູ່ໃນປ່າທໍາມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບກູ້ໝົດທັງຮາກ ເປັນການທໍາລາຍພືດ, ແຕ່ວ່າ ພືດສາມາດແບ່ງຕົວໄດ້. ຖິ່ນອາໄສຂອງຜັກ ໝາມ ນັບມື້ນັບຫາຍາກຂຶ້ນ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ເປັນພືດພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ.

ການປຸງແຕ່ງ

ໃບ ສາມາດນໍາມາປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານ ຫຼື ໝັກດອງ ພາຍຫຼັງທີ່ໄດ້ເອົາໜາມ ແລະ ລອກເປືອກຫຸ້ມ ກ້ານອອກແລ້ວ.



ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຄວນນຳໃຊ້ຍອດ ແລະ ດອກອ່ອນ ສົດໆ.

ການຕະຫຼາດ

ບໍລິໂພກ ແລະ ຊື້ຂາຍກັນຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນ. ໃບອ່ອນສົດ 1 ກິໂລ ຈະຂາຍໃນລາຄາ 0.5 ດອນລາ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ບາງເທື່ອ ກໍມີການປູກຜັກໜາມຕາມແຄມໜອງປ່າ ແລະ ຕາມທົ່ງນາ ທີ່ມີຊົນລະປະທານ ດ້ວຍວິທີການປູກດ້ວຍແກ່ນ ຫຼື ຕົ້ນອ່ອນ ທີ່ແຍກຕົວໃໝ່.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, PMT90, FC, DSC, ARCBC, NPI24, PROSEA, BL33, TKEDC.



ຜັກເນົ່າ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ຍອດອ່ອນ/ໃບອ່ອນ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໃບ, ຍອດ, ຮາກ, ເປືອກ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຜັກຂະ.
 ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Acacia pennata* (L.) Willd. ssp. *insuavis* (Lace) I.C. Nielsen.



ຕະກຸນ: **LEGUMINOSAE-MIMOSOIDEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Mimosa pennata* L., *Acacia canescens* Grah. ex Gamble, *A. insuavis* Lace.

ຊື່ອື່ນ: ໄທ: ສະອົມ, ຜັກຂະ, ຜັກມີ້, ຜັກລາ, ພະແສງດູ, ພູຊູໂດ, ໄພຊຸຍໂດ.

ການນຳໃຊ້

ເຖິງວ່າມັນຈະມີກິ່ນເໝັນ ແຕ່ວ່າ ໃບອ່ອນ/ຍອດ ຂອງມັນກໍກິນດີ ຫຼື ລວກກິນກັບແຈ່ວໄດ້ດີ. ແມ່ຍິງທີ່ເກີດລູກໃໝ່ ຖ້າກິນ ຫຼື ຕ້ອງກິນເໝັນຂອງມັນ ອາດຜິດກຳໄດ້. ໃບຂອງມັນນັ້ນ ກໍສາມາດ ໃຊ້ເປັນຢາເພື່ອປິ່ນປົວອາການເປັນໄຂ້, ບັນຫາກ່ຽວກັບພິກຍຸ່ງ ແລະ ຫ້າມເລືອດໃຫ້ຢຸດ. ຢູ່ອິນເດຍ, ເພິ່ນຈະນຳເອົານ້ຳທີ່ຄັ້ນຈາກໃບຜັກເນົ່າ ໄປປະສົມກັບນ້ຳນົມ ເພື່ອໃຊ້ໃນການຊ່ວຍ ຍ່ອຍອາຫານ. ບາງຄົນກໍນຳໃບມາຕົ້ມ ເພື່ອປິ່ນປົວທ້ອງຂີ້ຮາກ, ປົວລະບົບລະລາຍອາຫານ, ອາການປວດຫົວ, ປວດຕາມຕົນຕົວ ແລະ ປົວຮູກັດ. ສ່ວນຮາກ ສາມາດໃຊ້ລົດກົດໃນລຳໄສ້ ແລະ ປິ່ນປົວອາການເຈັບກະເພາະ. ສຳລັບເປືອກ ແມ່ນນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປິ່ນປົວຫຼອດລົມ, ລະບົບຫາຍໃຈ ແລະ ຖອກທ້ອງ. ນົກອ້ຽງ (*Gracula religiosa*) ຖ້າວ່າ ຈັບໃຫ້ຢູ່ໃກ້ກັບກິ່ນ ເໝັນ ຂອງຜັກເນົ່າ ຈະເຖິງກັບຕາຍໄດ້. ຜັກເນົ່າຊະນິດອື່ນທີ່ກິນບໍ່ໄດ້ ລວມມີ ຊະນິດ *Kerrii* I.C. Nielsen ແລະ ຊະນິດ *pennata*.



ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຜັກເນົ່າ ແມ່ນພືດທີ່ເປັນເຄືອ ຫຼື ພືດພຸ່ມ ຂະໜາດ ຄວາມສູງ ປະມານ 5 ມ, ມີລຳຕົ້ນທີ່ເປັນໜາມ. ກົງອ່ອນ ຫຸ້ມດ້ວຍໜາມທີ່ອ່ອນ. ຢູ່ເຄິ່ງກາງຂອງ ກ້ານໃບ ດ້ານເທິງ ມີຕຸ່ມຂະໜາດ 5 ມມ, ໃບ ເປັນໃບປະສົມ ມີຂະໜາດຄວາມຍາວ 9 - 29 ຊຕມ ພ້ອມດ້ວຍໃບນ້ອຍ ຈຳນວນ 8 - 18 ຄູ່ ຊຶ່ງປະກອບດ້ວຍໃບຍ່ອຍຂະໜາດ 2 - 6 ມມ x 0.3 - 0.6 ມມ ແລະ ມີຂົນອ່ອນໆ ຕາມຂອບ. ດອກຂອງມັນເປັນກ້ອນມົນ ມີສີ ເຫຼືອງຈິດ, ຂະໜາດຄວາມຍາວ 3 ມມ. ໝາກ ຂອງມັນເປັນຝັກບາງໆ ແລະ ແປ ຂະໜາດ 21 x 2.9 ຊຕມ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ມັນກະຈາຍຢູ່ທົ່ວປະເທດລາວ ແລະ ອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ແລະ ມັກມີຄົນນຳເອົາມາປູກສະເໝີ ຕາມແຄມຮົ່ວສວນ, ແຕ່ກໍພົບເຫັນເຊັ່ນກັນ ຢູ່ຕາມພື້ນທີ່ເປີດແປນ, ປ່າແຫ້ງແລ້ງ ຫຼື ຕາມທາມ ແລະ ລຽບຕາມແຄມຫ້ວຍຮ່ອງ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ໃບສິດບັນຈຸມີວິຕາມິນ A, B₁, B₂, C ແລະ ໄນອາຊິນ (niacin).

ການເກັບກຽວ

ເປືອກ ແລະ ຮາກ ເກັບໄດ້ຕະຫຼອດປີ ຕາມຄວາມຕ້ອງການ. ການເກັບຍອດອ່ອນ ຈະດີທີ່ສຸດ ຖ້າ ແມ່ນເກັບໃນລະດູແລ້ງ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ພຸ່ມນຶ່ງ ສາມາດເກັບໃບໄດ້ເຖິງ 10 ກິໂລ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ແມ່ນເປີດກວ້າງ ຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ ແຕ່ກໍມີບາງຕົ້ນທີ່ປູກກັນຢູ່ໃນຮົ່ວສວນ.





ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບເອົາຍອດ/ໃບ ທຳມະດາ ກໍບໍ່ເປັນການທຳລາຍ, ສ່ວນວ່າ ການເກັບເອົາເບື້ອງ ແລະ ຮາກ ແມ່ນຈະມີຜົນກະທົບຫຼາຍ ນອກຈາກແຕ່ວ່າ ມີມາດຕາການຄວບຄຸມທີ່ດີ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຍັງມີຢູ່ທົ່ວໄປ, ບໍ່ມີການຫວງຫ້າມ, ເປັນພືດທີ່ຢູ່ໃນເຂດປ່າທີ່ຖືກທຳລາຍ.

ການປຸງແຕ່ງ

ເອົາຍອດອ່ອນມາຕີໃສ່ໄຂ່ ເພື່ອເຮັດໄຂ່ຈີນ ຫຼື ນຳເອົາມາແກງໃສ່ໝໍ້ໄມ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຄວນກິນຍອດທີ່ຍັງສົດໆ.

ການຕະຫຼາດ

ຂາຍຢູ່ໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ລາຄາແຕ່ 0.2 - 0.3 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຕາມທຳມະດາແລ້ວ ແມ່ນຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ແຕ່ກໍເປັນໄປໄດ້ ທີ່ຈະຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍການ ຕັດຊຳ ຫຼື ໂທມກິ່ງ. ບາງເທື່ອກໍມີການປູກເຮັດຮົ່ວຂຽວ. ຢູ່ໃນພາກເໜືອ ຂອງປະເທດໄທ ເພິ່ນນຳເອົາ ແກ່ນມາຫວ່ານລົງໃນທົ່ງນາ ແລະ ໃຫ້ແຕກງອກ ພາຍຫຼັງທີ່ກຽວເຂົ້າແລ້ວ. ເພິ່ນສາມາດເກັບຍອດອ່ອນ ໄດ້ສອງເທື່ອກ່ອນທີ່ຈະມີການໄຖປົກ ເພື່ອໃຫ້ຕົ້ນຜັກເນົ່າກາຍເປັນຝຸ່ນຂຽວໃຫ້ແກ່ດິນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, ILDIS, WWW, ACN, FT4(2), NPI24, TKEDC.





ຜັກໜອກ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ທັງໝົດຕົ້ນ.

ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໃບ, ນາ໊.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຫຍ້າໃບມີ, ຜັກໜອກຊ້າງ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Centella asiatica* (L.) Urban.



ຕະກຸນ: *UMBELLIFERAE / APIACEA.*

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Hydrocotyle asiatica* L.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ບົວບົກ, ປະນາອິຕາໂດ, ຜັກແວ່ນ, ແວ່ນຄໍກີ, ຜັກໜອກ.

ວຽດນາມ: ໂຮມາ, ຕິກຕູເຢັດທາວ.

ກຳປູເຈຍ: ຕຣາຈຽກກຣານ.

ມຽນມາ: ມິນກົວບິນ.

ຈີນ: ຕຣັນກິກາວ.

ອັງກິດ: Asiatic pennywort, Indian pennywort, gotu-cola, tiger herbal, hydrocotyle, penny, white rot, thick-leaved pennywort.

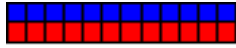
ການນຳໃຊ້

ຢູ່ປະເທດລາວ, ວຽດນາມ, ກຳປູເຈຍ ແລະ ໄທ ໄດ້ມີການປຸງແຕ່ງເຄື່ອງດື່ມທີ່ເຮັດຈາກໃບ ແລະ ເຄືອຜັກໜອກ ຊຶ່ງໃຫ້ລົດຊາດຂ້ອນຂ້າງຂົມໜ້ອຍໜຶ່ງ ດ້ວຍການປະສົມນາ໊ຜັກໜອກເຂົ້າກັບນາ໊ ແລະ ນາ໊ຕານ ເມື່ອດື່ມແລ້ວຈະເຮັດໃຫ້ມີຄວາມສົດຊື່ນແຈ່ມໃສ. ໝົດທຸກພາກສ່ວນຂອງຜັກໜອກ ຍັງໃຊ້ກິນເປັນຜັກກັບ ໂດຍຈະກິນສຸກຫຼື ດິບ ກັບແຈ່ວປາແດກກໍໄດ້. ນອກນັ້ນ ກໍຍັງໃຊ້ເປັນຢາປົວພະຍາດ ໄດ້ຫຼາຍຊະນິດ ເຊັ່ນ: ປົວອາການໄຂ້ ແລະ ທ້ອງອິດ ຖ່າຍບໍ່ສະດວກ, ຊ່ວຍຟອກເລືອດ ແລະ ປິ່ນປົວໂລກລະບົບປະສາດ. ໃບຜັກໜອກ ໄດ້ຖືກໃຊ້ເຂົ້າໃນການຕ້ານກັບໂລກຜິວໜັງ ຕ່າງໆ ແລະ ນິຍົມກັນຫຼາຍ ໃນການໃຊ້ເຂົ້າໃນການປິ່ນປົວບາດຜົນໜອງ, ອາການເປັນຝິດຜິ່ນຕາມຜິວໜັງ, ໂລກຕັບອັກເສບ, ໂລກມະເຮັງ ແລະ ຂີ້ທູດ. ພ້ອມກັນນັ້ນ ຜັກໜອກ ຍັງເວົ້າກັນວ່າ ເປັນຢາບຳລຸງສາຍຕາ, ຊ່ວຍບຳລຸງເສັ້ນຜົມ ແລະ ຍັງຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປິ່ນປົວບ້າໝູ, ຄວາມຈຳເຊື່ອມ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຜັກໜອກ ເປັນພືດລົ້ມລູກ ມີລຳຕົ້ນເປັນເຄືອ ຍາວປະມານ 2.5 ມ ເລືອໄປຕາມດິນ ໂດຍມີການແຕກກິ່ງກ້ານຈາກເຫງົ້າເດີມ ແລ້ວກໍແຕກຍອດໃໝ່ຈາກຕຸ່ມທີ່ປົ່ງຮາກຕາມຂໍ້ຂອງມັນ. ໃບ ເກີດເປັນຈຸ່ມອ້ອມໃຈກາງ ເຮັດໃຫ້ມີຊຶງພຸ່ມມົນ ຂະໜາດໜ້າຕັດ 1 - 7 ຊຕມ ຍາວ 2-5 ຊຕມ, ແຄມໃບເປັນແຂ້ວຊຶກແຊກ. ຊໍດອກ ຍາວປະມານ 1 - 7 ຊຕມ ປະກອບດ້ວຍ 5 ດອກທີ່ມີສີ່ມ່ວງອ່ອນ ຫາ ຊົມພູ. ໝາກຂອງມັນມີຂົນເວລາຍັງອ່ອນ, ເປັນໜ່ວຍມົນໆ ຂະໜາດກວ້າງ 4 - 5 ມມ x 3 ມມ, ປະກອບດ້ວຍ 7 ຫາ 9 ກາບຫຸ້ມ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຜັກໜອກ ເກີດຢາຍໄປທົ່ວເອເຊຍຕາວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ໃນພື້ນທີ່ຮົ່ມ ບ່ອນມີຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ມີດິນອຸດົມສົມບູນ, ຕາມແຄມແມ່ນໍ້າ ແລະ ໃນທົ່ງຫຍ້າທີ່ໂລ່ງແຈ້ງ. ມັນເປັນພືດຄູກຄາມ ທີ່ເຂົ້າໄປເກີດກ່ອນໝູ່ ໃນຊ່ວງແລກງຂອງປ່າເລົ່າ ແຕ່ກໍພົບເຊັ່ນກັນຕາມປ່າທີ່ຍັງບໍ່ຖືກທຳລາຍ. ມັນສາມາດແຜ່ຄຸມປົກໜ້າດິນຢ່າງກວ້າງຂວາງໃນໄລຍະລະດູຝົນ. ຕະກູນ *Centella* ນີ້ ປະກອບມີປະມານ 40 ຊະນິດ ແລະ ມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍສູງ ໃນອາຟຣິກາໃຕ້ ຄືເກືອບວ່າ ມີພືດທຸກຊະນິດ ຍົກເວັ້ນ *C.asiatica*.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ມັນບັນຈຸມີ ເຕີປີນ (Terpenes) ຊຶ່ງເປັນສານທີ່ໃຊ້ເປັນຢາໄດ້ຫຼາຍຊະນິດ. ຜັກໜອກຊະນິດ *Asiatic pennywort* ແມ່ນຈະກາຍເປັນທາດເບື້ອໄດ້ ຖ້າໃຊ້ເປັນຈຳນວນຫຼາຍ ຫຼື ໃຊ້ເປັນໄລຍະທີ່ຍາວນານ.

ການເກັບກ່ຽວ

ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ຈະເກັບເອົາເຄືອ ຫຼື ເດັດເອົາໃບ ຂອງຜັກໜອກທີ່ເກີດຕາມທຳມະຊາດ. ເພື່ອການໃຊ້ເປັນຢາ ເພິ່ນຈະເກັບທຸກພາກສ່ວນຂອງຜັກໜອກ ແລະ ກໍສາມາດເກັບໄດ້ ຕະຫຼອດປີ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຊະນິດທີ່ເປັນພູມ ສາມາດໃຫ້ຜົນຜະລິດ ເປັນໃບສົດໄດ້ ແຕ່ 8 - 14 ໂຕນ/ຮຕ/ປີ ສ່ວນຊະນິດ ທີ່ເປັນເຄືອນັ້ນ ຈະໃຫ້ຜົນຜະລິດທີ່ຕໍ່າກວ່າ.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ຍັງບໍ່ມີລະບຽບການຄຸ້ມຄອງໃດໆ ໃນການຄຸ້ມຄອງ.

ຄວາມຍືນຍານ

ສາມາດກະຈາຍຕົວເອງໄດ້ ຢ່າງງ່າຍດາຍ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຍັງມີຢູ່ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ.

ການປຸງແຕ່ງ

ພາຍຫຼັງທີ່ເກັບມາແລ້ວ, ເພື່ອຈະໃຊ້ເປັນຢານັ້ນ ຕ້ອງປິດຮາກອອກ ແລະ ນຳໄປລ້າງນໍ້າ ໃຫ້ສະອາດ, ຕາກໃຫ້ແຫ້ງ ແລ້ວກໍເກັບໄວ້ໃນພາຊະນະທີ່ປິດຝາຢ່າງແໜ້ນໜາ ແລະ ຮັກສາໄວ້ບ່ອນທີ່ມີ

ອາກາດແຫ້ງ. ຖ້າວ່າ ຈະເກັບມາເພື່ອໃຊ້ເປັນຜັກກັບ ກໍຕ້ອງຈັດໃຫ້ເປັນມັດ ແລ້ວນຳໄປຂາຍ ໃນທັນ ໃດ ເພາະມັນຫຼົງໄວ. ສຳລັບໃບ ເພິ່ນໃຊ້ປັ້ນປະສົມກັບນ້ຳກ້ອນ ເພື່ອເຮັດເປັນເຄື່ອງດື່ມ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ສິດ, ໃບສີຂຽວອ່ອນ.

ການຕະຫຼາດ

ຜັກໜອກສິດ ເປັນຜົນຜະລິດປະເພດຜັກທີ່ໄວໄປ ໃນທ້ອງຕະຫຼາດຂອງເອເຊຍຕາເວັນອອກສູງໃຕ້. ສຳລັບໃບຕະຫຼາດຢູ່ເມືອງລາວ ເພິ່ນຂາຍກັນມັດລະ 0.1 ຫຼື 0.3 ດອນລາ/ກິໂລ (ຜຶ້ງສາລີ). ໃນປະ ເທດໄທ ເຄື່ອງດື່ມຈາກ Asiatic pennywort ນີ້ ຈະບັນຈຸໃສ່ໃນກະປ່ອງ ຂາຍຢູ່ທ້າງສັບພະສິນຄ້າ. ແຕ່ລະປີ ລາວເຮົາຈະສົ່ງອອກຜັກໜອກແຫ້ງຈຳນວນ 10 ໂຕນ ໃນລາຄາ 1-5 ດອນລາ/ກິໂລ. ຢູ່ໃນ ເວບໄຊ ຂອງຈີນ ເພິ່ນຂາຍນ້ຳທີ່ສະກັດອອກຈາກຜັກໜອກນີ້ ໃນລາຄາ 7.3 ດອນລາ ຕໍ່ 100 ກຼາມ ແລະ ຢູ່ເວັບໄຊ ຂອງປະເທດໄທ ຂາຍກັນ 7.4 ດອນລາ/ກວດ ທີ່ບັນຈຸມີ 500 ມກ (mg).

ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຄຸນຄ່າທາງດ້ານການຢາ ຂອງ Asiatic pennywort ນີ້ ແມ່ນເປັນທີ່ຮູ້ກັນດີ ທັງໃນວົງການແພດ ແຜນໂບຮານ ແລະ ທັນສະໄໝ. ມັນໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ຜະລິດຢາມືນ ໃນເຊິ່ງການຄ້າ ເພື່ອໃຊ້ໃນການ ຜ່າຕັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຜັກໜອກ ເປັນພືດທີ່ສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ງ່າຍ ດ້ວຍເຄືອ ແລະ ຮາກ ທີ່ເກີດຕາມຂໍ້ຂອງລຳ, ແຕ່ການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ກໍມີຄວາມເປັນໄດ້ເຊັ່ນກັນ. ການປູກຜັກໜອກ Asiatic pennywort ແມ່ນບໍ່ຈຳເປັນທີ່ຈະບົວລະບັດຮັກສາຫຼາຍ ແຕ່ວ່າ ຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ດີໃນບ່ອນທີ່ມີ ຄວາມຊຸ່ມເຢັນ. ຕົ້ນນຶ່ງກໍສາມາດຮັກສາ ແລະ ນຳໃຊ້ໄດ້ຮອດສອງທາສາມປີ ຖ້າວ່າເຮົາເກັບເອົາ ພຽງແຕ່ໃບ. ຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນ ເຮົາກໍໃສ່ຝຸ່ນໃຫ້ມັນທຶກເດືອນຕໍ່ຄັ້ງ ໂດຍການໃຊ້ຝຸ່ນຊີວະພາບ ປະມານ 1.5 ກິໂລ/ມ². ມີບາງເທື່ອກໍອາດໃສ່ປຸ້ຍຢູ່ເຣຍ ຈຳນວນໜ້ອຍນຶ່ງ ເພື່ອກະຕຸ້ນໃຫ້ມີ ການປົ່ງໃບຫຼາຍຂຶ້ນ. ການເກັບກ່ຽວໃບຄັ້ງທຳອິດ ສາມາດເຮັດໄດ້ ພາຍຫຼັງທີ່ປູກໄດ້ສອງທາສາມ ເດືອນ ແລະ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ທຸກໆສອງເດືອນ ກໍສາມາດເກັບຕິດຕໍ່ກັນໄດ້ເປັນປົກກະຕິ. ໃນລະດູແລ້ງ ມີຄວາມຈຳເປັນຕ້ອງທຶດນ້ຳ ເພື່ອໃຫ້ມັນມີການຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ ເປັນປົກກະຕິ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

NVPL59, ARCBC, PROSEA, FGBEFP03, MPT, BKF, TPN, PFAF, RAT03, MPV93, PHUK, LSUAFRP1/2, ITC, MPV90, PPB11, TKEDC, MDP05.

ຜັກໄຊ່, ຜັກໃສ່

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໃບ, ຍອດ, ໝາກ, ແກ່ນ.
ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໝາກ.
ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຜັກໄຮ່, ຜັກຮ່າ, ຜັກມາລະ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Momordica charantia* L.



ຕະກຸນ: **CUCURBITACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Momordica indica* L.; *M. chinensis* Spreng.; *M. sinensis* Spreng., *M. elegans* Salisb.; *Sicyos fauriei* Leveille; *Cucumis argyi* Leveille.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ມະຣະ, ມະຣະ, ຜັກໄຊ່, ຜັກຄະ, ຜັກໄຊ່, ຜັກສະໄລ່, ມະໄຮ່, ຜັກໄຮ່, ມະຣະຂີ້ນົກ, ຜັກຄ່າວ.

ກຳປູເຈຍ: ມະເຣອາ.

ວຽດນາມ: ໂຄກົວ, ມ່ອບດັງ, ມ່ອບມູ.

ຈີນ: ກູງົວ.

ອັງກິດ: balsam apple, balsam pear, bitter cucumber, bitter lemon, bitterweed, bitterleaf leprosy gourd, bitter gourd, carilla fruit.

ການນຳໃຊ້

ເຄືອອ່ອນ, ໃບອ່ອນ ແລະ ໝາກອ່ອນ ຂອງພືດຊະນິດນີ້ ແມ່ນລວກກິນໄດ້ທັງໝົດ. ສຳລັບໝາກນັ້ນ ຖ້າວ່ານຳໄປເຮັດແກງ ກໍຈະມີລົດຂົມໜ້ອຍລົງ, ທັງຍັງໃຊ້ເປັນເຄື່ອງຕື່ມທີ່ໃຫ້ຄຸນຄ່າທາງການຢາອີກດ້ວຍ. ມັນໃຊ້ປົວໂລກເປົາຫວານ, ປົວໂລກຜິວໜັງ, ປົວອາການໃຄ່ບວມ ແລະ ອາການການຕິດເຊື້ອ ເຊັ່ນ: ໂລກເອດ, ໂລກຜິວໜັງ, ໂລກຕັບອັກເສບ, ໄຂ້ຫວັດໃຫຍ່ ແລະ ໂລກອອກຕຸ່ມ. ຢູ່ໃນຕຳລາຢາຈີນ ຜັກໄຊ່ ຖືກໃຊ້ເຂົ້າໃນການປິ່ນປົວໂລກກະເພາະ ແລະ ລຳໂສ້ ອັກເສບ. ສ່ວນໃບນັ້ນ ກໍສາມາດກິນດິບໄດ້ໃນປະລິມານນ້ອຍ, ສຳລັບແມ່ມານບໍ່ຄວນກິນຜັກນີ້ ເພາະຈະເປັນຜົນກະທົບ ໃຫ້ແກ່ເດັກໃນທ້ອງ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຜັກໄຊ່ ເປັນພືດລົ້ມລູກ ເປັນເຄືອທີ່ມີກິ່ງກ້ານສາຂາຫຼາຍ, ມີຄວາມຍາວເຖິງ 2 ມ. ເຄືອຂອງມັນຍາວ ແລະ ມີຂົນພ້ອມດ້ວຍມີກິ່ງ ຍາວປະມານ 20 ຊຕມ. ໃບຂອງມັນແຜ່ກວ້າງເປັນຮູບໄຂ່ ແຍກເປັນ 5 ຊືກ, ຂະໜາດ 4 - 12 ຊຕມ x 4 - 12 ຊຕມ ແລະ ຊືກໃບ ກໍເປັນຮູບໄຂ່ ແລະ ເປັນແຂ້ວທີ່ຂອບ, ສ່ວນກ້ານໃບຍາວ 3 - 6 ຊຕມ. ດອກຂອງມັນມີສີຂາວ ຫຼື ເຫຼືອງຂະໜາດເສັ້ນຜ່າກາງ 2 ຊຕມ. ໝາກເປັນລັກສະນະຍາວຮູບໄຂ່ ມັກສ້ວຍແຫຼມທັງສອງສົ້ນ ຂະໜາດຄວາມຍາວຂອງໝາກ 10 - 15 ຊຕມ ແລະ ມີເສັ້ນຜ່າກາງແຕ່ 3.8 - 6.4 ຊຕມ ທັງນີ້ ແມ່ນຂຶ້ນກັບແຕ່ລະຊະນິດ, ຕາມຜິວຂອງໝາກຍັງມີຫຼ່ຽມເປັນເສັ້ນຍາວ ເມື່ອເວລາສຸກເຕັມທີ່ຈະເປັນສີໝາກກຽງອົມແດງ.



ດ້ານໃນຂອງໝາກຈະໜຽວ ປະກອບດ້ວຍແກ່ນສີແດງ 4 ແກ່ນ ມີຮູບຮ່າງຄ້າຍໃບ ແລະ ເປັນຄືນຢູ່ທີ່ຂອບ, ຂະໜາດຂອງແກ່ນ ແມ່ນ 1.2 - 1.6 ມມ x 7 - 8 ມມ. ຜັກໄຊ່ ແມ່ນພືດເຄືອຍາດດຽວກັນກັບ ໝາກບວບ, ໝາກແຕງ, ໝາກໂມ ພົບເຫັນມີຫຼາຍຊະນິດພັນ ຊຶ່ງມີຂະໜາດ ແລະ ຮູບຮ່າງຂອງໝາກ ແຕກຕ່າງກັນ. ຜັກໄຊ່ນີ້ ກໍເປັນນຶ່ງໃນຈຳນວນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງຫຼາຍໆຊະນິດ ທີ່ຖືກນຳມາປູກກັນໃນທົ່ວໂລກ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ພືດທີ່ໃຫຍ່ໄວປະເພດນີ້ ມັກພົບເຫັນເກີດທົ່ວໄປ ຢູ່ຕາມແຄມທາງ, ແຄມຮົ່ວ ໃນປະເທດເຂດຮ້ອນຂອງອາເມລິກາໃຕ້, ອາຟຣິກາ ແລະ ເອເຊຍ ຊຶ່ງມີທັງການປູກ ແລະ ການເກີດ ໂດຍທຳມະຊາດ. ບັນດານົກເມື່ອມາກິນແກ່ນທີ່ມີສີແດງແລ້ວ ກໍເກີດການກະຈາຍພັນອອກໄປ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ທຸກໝາກສ່ວນຂອງຜັກໄຊ່ ແມ່ນມີລິດຂົມພືດ, ຍ້ອນມັນມີ ສານອານກາລອຍ (alkaloid), ໂມໂຣດີຊິນ (morodicine), ຊຶ່ງຮັບຮູ້ກັນວ່າ ຊ່ວຍຢັບຢັ້ງການຂະຫຍາຍຕົວຂອງໄວຣັດ HIV (ໂລກເອດ). ໝາກສິດ ແລະ ແກ່ນ ແມ່ນມີຜົນປະໂຫຍດຫຼາຍກວ່າໃບ. ສ່ວນໝາກສູກນັ້ນ ມີລິດຂົມຫຼາຍ ແລະ ຈະເປັນທາດເບື້ອຕໍ່ຄົນ ແລະ ສັດໄດ້. ສຳລັບຕົ້ນຂອງມັນນັ້ນ ບັນຈຸມີທາດ ໂປຕັດຊຽມ ຫຼາຍກວ່າທີ່ມີຢູ່ໃນໝາກກວ້າຍ 3 ເທື່ອ ແລະ ຍັງອຸດົມໄປດ້ວຍວິຕາມິນ A ແລະ C. ສ່ວນແກ່ນ ແລະ ເປືອກຂອງໝາກບັນຈຸນ້ຳຢາງ ຊາໂປນິນ ກະລີໂກຊາຍ (Saponin glycoside) ແລະ ອານກາລອຍ (alkaloids) ທີ່ສາມາດເຮັດໃຫ້ເກີດອາການປວດຮາກ ແລະ ອາການຖອກທ້ອງໄດ້.

ການເກັບກຳ

ໃບຜັກໄຊ່ ສາມາດເກັບໄດ້ຕະຫຼອດລະດູຝົນ ພາຍຫຼັງທີ່ຫວ່ານແກ່ນໄດ້ປະມານ 45 ມື້. ສ່ວນການເກັບໝາກອ່ອນນັ້ນ ອາດເລີ່ມເກັບໄດ້ໃນເວລາໝາກຍັງມີສີຂຽວອ່ອນຢູ່ ຄື ປະມານ 8 - 10 ມື້ ພາຍຫຼັງທີ່ດອກໄດ້ບານເຕັມທີ່. ການປະໝາກໃຫ້ແກ່ນນຳຕົ້ນ ຈະເປັນການຫຼຸດຜ່ອນການເກີດໝາກລຸ້ນໃໝ່, ສະນັ້ນ ເຮົາຄວນເກັບເອົາໝາກອອກ ຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໝາ

ການໃຫ້ຜົນທີ່ດີທີ່ສຸດ ແມ່ນຢູ່ລະຫວ່າງ 10 - 12 ໜ່ວຍຕໍ່ເຄືອ ຫຼື 11.2 - 15.7 ໂຕນຕໍ່ເຮັກຕາ. ຢູ່ປະເທດລາວເຮົາ ຈະເກັບກັນບໍ່ກາຍ 1 ກິໂລຕໍ່ມື້ ຍ້ອນວ່າເຮົາບໍ່ສາມາດຂາຍ ຫຼື ກິນໃຫ້ໝົດໃນມື້ດຽວ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ພົບເຫັນທົ່ວໄປ ໃນເຂດປ່າທີ່ໂລ່ງແຈ້ງ ແລະ ກໍມີການປູກຕາມຮົ່ວສວນເຊັ່ນດຽວກັນ.





ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບໝາກ ແລະ ຍອດ ຈະບໍ່ເປັນການທຳລາຍຕົ້ນພືດ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ບໍ່ມີບັນຫາ.

ການປຸງແຕ່ງ

ນຳເອົາໝາກ ແລະ ຍອດ ມາລວກ ຫຼື ປັ້ງໄຟ ຫຼື ບາງເທື່ອກຳນຳມາກິນດິບເລີຍ. ນອກນັ້ນ ກໍຍັງສາມາດ ນຳມາບັນຈຸໃສ່ກະປ່ອງ ຫຼື ຕາກໃຫ້ແຫ້ງ ເພື່ອໄວ້ກິນໄລຍະຍາວ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໝາກອ່ອນ ຄວນເລືອກເກັບໃນຂະນະທີ່ຍັງມີສີຂຽວອ່ອນຢູ່. ສຳລັບໝາກທີ່ແກ່ແລ້ວ ຂ້າງໃນມັນຈະ ໂຄ່ງ ແລະ ມີລິດຂົມຫຼາຍ ແລະ ຂາຍກໍບໍ່ໄດ້ລາຄາດີ.

ການຕະຫຼາດ

ນຳໃຊ້ ແລະ ຊື້ຂາຍກັນຢູ່ໃນທ້ອງຖິ່ນ. ຍອດອ່ອນ 1 ກິໂລ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 1 ດອນລາ. ສ່ວນໝາກ ອ່ອນ 1 ກິໂລ ຂາຍໃນລາຄາ 0.5 ດອນລາ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຢູ່ປະເທດໄທ ເພິ່ນນຳເອົາໝາກຂອງມັນມາບັນຈຸໃສ່ຖົງຢາງ ແລ້ວນຳອອກຂາຍຢູ່ຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ, ແລະ ບາງເທື່ອກໍຖືກນຳໄປຂາຍໃນຮູບສະມຸນໄພພື້ນເມືອງ ໃຫ້ແກ່ລູກຄ້າໃນຕະຫຼາດ ໂດຍສະ ເພາະ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ໄດ້ມີການປູກດ້ວຍແກ່ນຢູ່ຕາມທົ່ງນາ, ຮົ່ວສວນ ທົ່ວເຂດອິນດູຈີນ, ໃນພື້ນທີ່ກາງແດດ ຫຼື ມີຮົ່ມ ບາງໆ ຕາມບ່ອນທີ່ມີດິນອຸດົມສົມບູນ ແລະ ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນດີ. ຜັກໄຂ່ຕ້ອງການມີຄ້າງເພື່ອຈະໃຫ້ ເຄືອກັງວກອດຂຶ້ນ ແລະ ເພື່ອໃຫ້ເກີດໝາກຢູ່ທ່າງໄກຈາກໜ້າດິນ. ເວລາແກ່ນແກ່ ແລະ ຫຼິ້ນລົງດິນ ມັນສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍຕົວຂອງມັນເອງ ສືບຕໍ່ໄປເລື້ອຍໆ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, PMT90, WALAI, FC, TROP, TAP, RAIN, ISL, ALT, RAP99, NPI24, PROSEA, CLV15, TKEDC.



ຜັກສະເມັກ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໃບຍອດ, ເປືອກ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ເປືອກ.
 ສ່ວນທີ່ນຳມາສະກັດ: ເປືອກ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຜັກຄະເມັກ, ຜັກເມັກ.
 ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Syzygium gratum* (Wight) S.N. Mitra.



ຕະກຸນ: **MYRTACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Syzygium glaucicalyx* (Merr.) Merr., *Eugenia grata* Wight., *E. scabrida* Wall., *E. glaucicalyx* Merr., *Acnema grata* (Wight) Walp., *Myrtus quadrangularis* Buch.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ເມັກ, ສະເມັດ (ຈຸນ/ຂາວ/ແດງ), ໄຄຣ໌ເມັດ.
 ກຳປູເຈຍ: ສະເມ, ສະມັກໂດມ, ປຣິງຈານ, ປຣິງລາຍ.
 ວຽດນາມ: ຊິມຣອງໂຍ, ທຣັມຊາງ.
 ອັງກິດ: eugenia.

ການນຳໃຊ້

ຍອດ ແລະ ໃບອ່ອນຂອງຕົ້ນໄມ້ຊະນິດນີ້ ມີລິດຝາດ ສົ້ມ ສາມາດກິນເປັນຜັກກັບລາບໄດ້. ຜັກສະເມັກເປັນຜັກປ່າ ທີ່ໄດ້ຮັບຄວາມຍິນຍົມທີ່ສຸດຢູ່ໃນລາວ ແລະ ພາກຕາເວັນອອກສ່ຽງເໜືອຂອງປະເທດໄທ. ເປືອກຂອງມັນນັ້ນ ເພິ່ນມັກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປຸງລົດຊາດຂອງປາ ໃຫ້ໄດ້ລົດຊາດຝາດ ແລະ ໃຊ້ເພື່ອທຳຄວາມສະອາດບາດແຜ. ນອກນັ້ນ ເປືອກສະເມັກ ກໍ່ຄ້າຍຄືເປືອກກະໂດນ (*Barringtonia*), ຊຶ່ງເມື່ອນຳມາເຮັດສີຍ້ອມຜ້າ ຈະໄດ້ສີຊຶມພູອິມເຫຼືອງ ແລະ ສຸດທ້າຍ ຈະກາຍເປັນສີດຳ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຜັກສະເມັກ ເປັນຕົ້ນໄມ້ບໍ່ຫຼົ່ນໃບ ມີຄວາມສູງ ສູງສຸດ 20 ມ ແລະ ມີໜ້າຕ້າງ ປະມານ 18 ຊຕມ, ເປືອກຂອງມັນກ້າງ ມີສີແດງຫາ ສີຕົບໝູ. ໃບຂອງມັນມີລັກສະນະຮູບໄຂ່ຍາວ ຂະໜາດ 5 - 11 ຊຕມ x 1.5 - 4.9 ຊຕມ ແລະ ບັນຈຸນ້ຳມັນຫອມ. ໃບອ່ອນເປັນສີຂາວເຫຼືອງ ຫຼື ແດງ. ຊໍ່ດອກ ຍາວ 5 - 20 ຊຕມ ມີດອກນ້ອຍຫຼາຍໆດອກເກີດເປັນຈຸ້ມ ສີຂາວ ແລະ ມີກິ່ນຫອມ. ໝາກຂອງມັນ ເປັນຮູບໄຂ່ ຍາວ 3 - 8 ມມ ແລະ ກວ້າງ 2 - 8 ມມ ຕອນຍັງອ່ອນໆ ເປັນສີດຳ ແລະ ຈະປ່ຽນເປັນສີຂາວເວລາສຸກເຕັມທີ່. ຜັກສະເມັກ ມີສອງພັນຕ່າງກັນ ຄື: *var. gratum* ແລະ *var. confertum*, ໃນນີ້ ພັນທີສອງ ຈະມີຊໍ່ດອກສັ້ນກວ່າ ແລະ ມີຈຸດດ່າງຢູ່ຜິວໃບ. ຢູ່ໃນລາວ ພວກເຮົາຮຽກກັນ ຕາມສີຂອງໃບອ່ອນ ຊຶ່ງມີສະເມັກແດງ ແລະ ສະເມັກຂາວ ທີ່ມີໃບເປັນສີແດງອ່ອນ ແລະ ສີຂາວອ່ອນ ຕາມລຳດັບ. ໃບສະເມັກຂາວ ແມ່ນໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມຊົມຊອບກັນຫຼາຍ ແລະ ມີລາຄາແພງກວ່າ ສະເມັກແດງ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນສະເມັກ ຈະພົບເຫັນຢູ່ຕາມທີ່ໂລ່ງແຈ້ງ ຂອງເຂດປ່າຜັດໃບ ຫຼື ປ່າດົງດິບ ເຂດຮ້ອນ ແລະ ມັກເກີດຢູ່ຕາມແຄມທ້ວຍຮ່ອງ ແລະ ດິນທາມ ບ່ອນທີ່ມີຫີນດານ, ຫີນຊາຍ ໃນເຂດພາກກາງ ແລະ ພາກໃຕ້ ຂອງລາວ. ນອກນັ້ນ ກໍຍັງພົບເຫັນຢູ່ປະເທດວຽດນາມ, ກຳປູເຈຍ, ໄທ, ມຽນມາ, ອິນເດຍ ແລະ ມາເລເຊຍ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ສານຝາດ.

ການເກັບກ່ຽວ

ໃບ ແລະ ຍອດອ່ອນ ເກັບໄດ້ຕະຫຼອດປີ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດີກໜາ

ຖືກວ່າມັນເປັນພືດທີ່ໃຫ້ຜັກທີ່ໃຊ້ກິນກັນປະຈຳວັນກໍຕາມ ແຕ່ກໍບໍ່ມີຂໍ້ມູນທີ່ຊັດເຈນໄດ້ເກັບກຳໄວ້. ສະເມັກ ຕົ້ນນຶ່ງ ສາມາດໃຫ້ຍອດອ່ອນໄດ້ ປະມານ 10 ກິໂລ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງໃນເຂດປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີບັນຫາ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຈັດຢູ່ໃນໄມ້ປະເພດ ໘.

ການປຸງແຕ່ງ

ຍອດອ່ອນ ມັກນຳມາກິນສົດໆ ສ່ວນເປືອກນັ້ນ ນຳໄປແຂ່ ໃສ່ນ້ຳຮ້ອນ ແລ້ວເອົານ້ຳຢາງ ມາທາບິນປົວບາດແຜ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ສົດເທົ່າໃດຍິ່ງດີ.





ການຕະຫຼາດ

ບໍລິໂພກພາຍໃນທ້ອງຖິ່ນ ຫຼື ຂາຍກັນເປັນມັດ ທີ່ມີປະມານ 20 ຍອດ ໃນລາຄາ 0.1 ດອນລາ/ມັດ.
ສ່ວນໝາກສຸກ ຂາຍກັນ ໃນລາຄາ 0.5 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ການຂະຫຍາຍຕະຫຼາດແມ່ນຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຕາມທຳມະຊາດ ແລະ ປູກດ້ວຍແກ່ນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

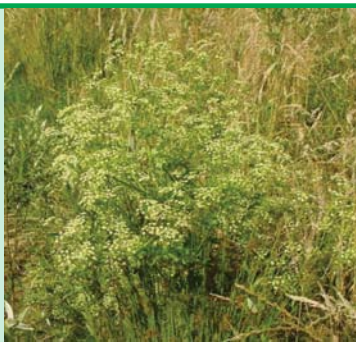
PMT90, NVPL59, ACS02, FGBEFP03, NTFPCP00, TFB, PMC, BKF, TPN, PPBI1, TKEDC.





ຜັກຊີຊ້າງ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໃບຍອດ, ກ້ານ, ຮາກ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນເຄື່ອງເທດ: ໃບ, ແກ່ນ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ນ້ຳມັນຈາກແກ່ນ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຜັກເລີລີ້.
 ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Apium graveolens* L.



ຕະກຸນ: **UMBELLIFERAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Seseli graveolens* (L.) Scop., *Apium maritimum* Salisb., *A. dulce* Mill., *A. rapaceum* Mill., *A. lucitanicum* Mill., *A. decumbens* Eckl. et Zeyh., *A. vulgare* Bub., *Heliosciadium rutaceum* St. Lag.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຄູນໄຈ, ຜັກຂາວປູນ, ຜັກປູມ, ຜັກປຸນ.
 ກຳປູເຈຍ: ຈີອີຕັງອາວ, ກຽນຈະແອ.
 ວຽດນາມ: ໄກກັນ, ໂຮກັນເດ.
 ຈີນ: ກິນໄກ.

ອັງກິດ: celery, stalk celery, leaf celery, cutting celery, celeriac.

ການນຳໃຊ້

ໃບສົດ ແລະ ຮາກຂອງຜັກຊີຊ້າງ ກິນເປັນອາຫານໄດ້ທັງດິບ ແລະ ສຸກ ຫຼື ຊອຍເປັນຕ່ອນນ້ອຍໆ ແລ້ວປະສົມໃສ່ກັບອາຫານຊະນິດຕ່າງໆ. ຢູ່ໃນອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ໄດ້ນຳໃຊ້ໃບຜັກຊີຊ້າງເຂົ້າໃນການປຸງລົດຊາດອາຫານ ແລະ ແກ່ນຂອງມັນກໍນຳໃຊ້ເປັນເຄື່ອງເທດ. ນ້ຳມັນຈາກແກ່ນຜັກຊີຊ້າງ (ນ້ຳມັນຜັກຊີ) ຊຶ່ງໄດ້ມາດ້ວຍການຕົ້ມກັນຈາກແກ່ນຂອງມັນນັ້ນແມ່ນດີຕໍ່ການໝູນວຽນຂອງເລືອດ, ກ້າມເນື້ອ ແລະ ຂໍ້ກະດູກ, ລະບົບການຍ່ອຍອາຫານ, ຮໍໂມນ, ລະບົບປະສາດ ແລະ ໂລກປະດິງຂໍ້. ແກ່ນຜັກຊີຊ້າງຍັງເຊື່ອກັນວ່າເປັນຢາປຸກອາລິມເພດທີ່ມີປະສິດທິພາບສູງ, ຊ່ວຍໃຫ້ປັດສະວະໄຫຼສະດວກ ແລະ ຊ່ວຍໃຫ້ລົດຜ່ອນກົດ ຢູຣິກ (uric) ແລະ ກົດສ່ວນເກີນຕ່າງໆໃນຮ່າງກາຍ ໃຫ້ເປັນກາງ. ນອກຈາກນີ້, ຜັກຊີຊ້າງ ຍັງມີປະໂຫຍດໃນການປິ່ນປົວອາການປວດຫິວ ດ້ວຍການຕົ້ມດື່ມຄືກັບນ້ຳຊາ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຜັກຊີຊ້າງ ເປັນພືດເຄິ່ງນ້ຳ ເຄິ່ງບົກ ອາຍຸ 1 ຫາ 2 ປີ, ມີຮາກເປັນຝອຍ ເປັນປຸ້ມ ຄ້າຍຄືກອກຢາຊີກາ, ລຳຕົ້ນຂອງມັນໂຄ່ງໄນ, ເປັນລຽມ ແລະ ມີເສັ້ນລາຍຍາວແກມ, ຄວາມຍາວຂອງລຳ 15 - 60 ຊຕມ. ໃບເປັນທ່ອນ ຂະໜາດ 2 x 2 ຊຕມ, ເປັນໃບແກກ ຂອບໃບເປັນແຂ້ວເລື້ອຍ ແລະ ກາບໃບມີຂອບສີຂາວ. ມັນມີຊໍ່ອອກ ແຕ່ 6 ຫາ 10 ຊໍ່ ທີ່ມີປາຍພຽງກັນ ຫຼື ມີນ ມີຂະໜາດ





1.5 - 2 ຊຕມ, ດອກສີຂຽວອົມຂາວຂະໜາດ 0.7 ມມ. ໝາກຂອງມັນມີຂະໜາດ 1.3 x 1.2 ມມ ມີລຽມ ເປັນປົກນ້ອຍໆ. ຜັກຊີຊ້າງຄ້າຍໆຄືກັບຜັກຊີທໍາມະດາ ແຕ່ວ່າມັນມີລົດຊາດ ບໍ່ແຂບປານໃດ ແລະ ກໍມີຂະໜາດຂອງຕົ້ນນ້ອຍກວ່າ. ໃນພາສາອັງກິດ ເພິ່ນເອີ້ນຊື່ມັນວ່າ leaf celery ຫຼື cutting celery ຊຶ່ງມີຕົ້ນຂະໜາດນ້ອຍກວ່າ ຊະນິດທີ່ພົບຢູ່ໃນປະເທດຕາເວັນຕົກ ແຕ່ມີສີຂຽວເຂັ້ມກວ່າ, ລໍາຕົ້ນແລບກວ່າ, ມີໃບຫຼາຍກວ່າ ພ້ອມທັງມີລົດຊາດດີກວ່າ. ບັນດາຜັກຊີ ຊະນິດອື່ນໆນັ້ນ ແມ່ນ ມີການປູກ ເພື່ອເອົາກ້ານໃບທີ່ໃຫ້ລົດຊາດທີ່ອ່ອນກວ່າ (ເອີ້ນວ່າ stalk celery ຫຼື ຜັກຊີກ້ານ). Celeriac ຊຶ່ງເປັນຜັກຊີທີ່ມີຫົວຄ້າຍຄືຕົ້ນ turnip ແມ່ນນິຍົມກັນຫຼາຍໃນຢູໂຣບ ເພື່ອບໍລິໂພກຫົວ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຜັກຊີຊ້າງ ພົບເຫັນຢູ່ໃນເຂດຢູໂຣບ, ອາຟຣິກາ ແລະ ເອເຊຍ. ໃນທໍາມະຊາດ ມັນຈະເປັນພືດ ມັກນໍ້ ເກີດຢູ່ຕາມເຂດທີ່ຊຸ່ມຊື່ນ ໃກ້ໆກັບນໍ້າ.

ສ່ວນປະກອບສໍາຄັນ

ນໍ້າມັນຜັກຊີຊ້າງ ມີສີເຫຼືອງ ຫຼື ສີໝາກກ້ຽງ ມີລົດເຜັດຮ້ອນ ແລະ ມີກິ່ນຫອມ ບໍ່ເຫຼີຍງ່າຍ. ນໍ້າມັນຜັກ ຊີຊ້າງ ບັນຈຸນໍ້າມັນຫອມຫຼາຍຊະນິດ ເຊັ່ນ: ລີໂມນິນ (limonene), ເອປີໂອນ (apiol), ເຊລີນິນ (selinene), ຊັນຕາໂລນ (santalol) ແລະ ອື່ນໆ. ການມີກິ່ນຫອມສະເພາະຕົວຂອງມັນນີ້ ເກີດຈາກສານອົງຄະທາດປະສົມ ທີ່ສາມາດເຮັດໃຫ້ເກີດເປັນຝົດຜິ່ນແດງ ຄັນຕາມຜິວໜັງໄດ້. ຕົ້ນຜັກຊີຊ້າງ ຍັງພົບວ່າ ບັນຈຸມີວິຕາມິນ A ແລະ B ຢ່າງອຸດົມສົມບູນ, ສ່ວນຮາກນັ້ນ ກໍອຸດົມດ້ວຍ ທາດ ພືດສະພໍ .

ການເກັບກ່ຽວ

ການເກັບໃບ ອາດເດັດດ້ວຍມື ຫຼື ໃຊ້ມີດຕັດເອົາ ຫຼື ຖ້າເກັບໝົດຕົ້ນ ກໍຈະດຶງຖອນໝົດຮາກເລີຍ ໃນ ຊ່ວງມັນມີຄວາມສູງ ປະມານ 20 ຫາ 40 ຊຕມ ຫຼື ປະມານ 6 ຫາ 10 ອາທິດ ຫຼັງຈາກປູກ ຫຼື 3 ຫາ 4 ເດືອນ ຫຼັງຈາກຫວ່ານແກ່ນ. ຕົ້ນຂອງມັນອາດຕັດເອົາໄດ້ເຊັ່ນກັນ ພາຍຫຼັງປູກ ໄດ້ 6 ອາທິດ ແລະ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ກໍສາມາດຕັດເອົາຕໍ່ໄປໄດ້ອີກທຸກໆ 6 ເດືອນ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດີກໜາ

ຜັກຊີຊ້າງ ມີຄວາມເປັນໄດ້ທີ່ຈະໃຫ້ຜົນຜະລິດໃບ ເຖິງ 10 ໂຕນ/ha.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງ, ນອກຈາກບ່ອນທີ່ໄດ້ປູກເອົາ.

ຄວາມຍືນຍານ

ມີຄວາມເປັນໄປໄດ້ ທີ່ຈະຕັດ ຫຼື ເກັບກ່ຽວ ຊໍ້າແລ້ວຊໍ້າອີກ ແຕ່ວ່າດົນໆໄປມັນກໍຈະຕາຍ.



ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ປະຈຸບັນນີ້ ມີຫຼາຍຊະນິດຂອງຜັກຊີ ໄດ້ຖືກນຳມາປູກ.

ການປຸງແຕ່ງ

ພາຍຫຼັງເກັບກ່ຽວແລ້ວ ນຳຜະລິດຜົນມາລ້າງນ້ຳ ແລ້ວຮີບນຳໃຊ້ໂດຍທັນທີ ຫຼື ຈັດການຫຸ້ມຫໍ່ ແລ້ວນຳສົ່ງຂາຍສູ່ທ້ອງຕະຫຼາດໃຫ້ໄວ ເທົ່າທີ່ຈະໄວໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ນຳໃຊ້ແຕ່ລຳຕົ້ນ ແລະ ໃບສົດ.

ການຕະຫຼາດ

ຍັງເປັນພືດທຳມະດາທົ່ວໄປ ສຳລັບຕະຫຼາດໃນລາວ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ເປັນເຄື່ອງປຸງອາຫານທີ່ສຳຄັນອັນນຶ່ງ ທີ່ມີການຄ້າຂາຍກັນໃນເຂດອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້. ໃນຢູໂຣບ ການໃບຜັກຊີຊ້າງ ຊື່ຂາຍໃນລາຄາ 1 ຢູໂຣ/ກິໂລ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ມັນມີການປູກ ຢູ່ຫຼາຍແຫ່ງໃນໂລກ. ການຂະຫຍາຍພັນແມ່ນດ້ວຍແກ່ນ ຫຼື ບາງເທື່ອກໍຂະຫຍາຍດ້ວຍການແຍກຕົ້ນ. ເພື່ອເລັ່ງໃຫ້ ຜັກຊີໃບ (*leafcelery*) ເກີດໝາກ ເພິ່ນຈະປູກໃສ່ໂຖ ແລະ ນຳໄປຕັ້ງໄວ້ກາງແດດ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, FT5.4, MOD, SPR, AEMB66-68, PROSEA, FM4.





ຜັກຕຳນິນ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໃບ, ຍອດ, ໝາກອ່ອນ.

ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໃບ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຕຳລິງ (ພາກເໜືອ).

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Coccinia grandis* (L.) Voigt.



ຕະກຸນ: *CUCURBITACEAE*.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Coccinia indica* Wight & Arn., *C. cordifolia* auct. (L.) Cogn., *C. loureiriana* M. Roem., *C. wightiana* M. Roem., *Bryonia grandis* L., *B. alceifolia* Willd., *Cephalandra indica* Naudin, *Cucumis pavel* Kostel., *Momordica bicolor* Bl., *M. covel* Dennst., *M. monadelphra* Roxb.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຜັກຕຳລິງ, ແຄໂຕ, ຜັກແຄບ.

ກຳປູເຈຍ: ສະເລິກບາ.

ຈີນ: ຮິງກົວ.

ອັງກິດ: scarlet-fruited gourd, ivy gourd, perennial cucumber.

ການນຳໃຊ້

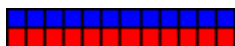
ຍອດອ່ອນຂອງຜັກຕຳນິນ ມັກໃຊ້ທັງ ຫຼື ລວກ ກິນກັບແຈ່ວ, ເຮັດຊຸບ, ແກງຈິດ, ແກງໃສ່ເສັ້ນໝໍ້. ຢູ່ໃນປະເທດໄທ ເພິ່ນມັກເອົາໝາກອ່ອນມາກິນສິດ ຫຼື ມາດອງ, ບາງເທື່ອກໍໃຊ້ເຮັດແກງ ຫຼື ນຳມາກິນສິດ ໃສ່ຍຳສະລັດ ເສີບເປັນອາຫານເບົາ. ສວນຫຼາຍມັກເກັບເອົາໝາກ ຂະໜາດ 2.5 - 7.5 ຊຕມ ມາປຸງແຕ່ງເປັນແຈ່ວດອງ. ໝາກທີ່ສຸກ ຈະເປັນສີແດງ ແລະ ມີລິດຊາດຂົມໂພດ ຈຶ່ງບໍ່ມັກບໍລິໂພກກັນ. ສຳລັບຢູ່ລາວເຮົາ ແມ່ນບໍ່ນິຍົມກິນໝາກຂອງມັນ. ໃບດິບຂອງຜັກຕຳນິນ ເຊື່ອກັນວ່າ ສາມາດຕ້ານໂລກມະເຮັງໄດ້ ພ້ອມທັງມີຄວາມສາມາດໃນການປິ່ນປົວໂລກເບົາຫວານໄດ້.





ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຜັກຕຳນິນ ເປັນພືດເຄືອ ທີ່ປົ່ງຄືນໃໝ່ທຸກໆປີ ຈາກຂໍ້ຂອງເຄືອໃນຊ່ວງລະດູຝົນ. ມີກ້ຽວຂອງມັນ ມີຫຼາຍໆ ແລະ ມີຮາກແຂງແຮງ. ໃບຂອງມັນເປັນຮູບຫົວໃຈ, ເບິ່ງຄ້າຍຄືໃບຕານ ແລະ ມີແຄມໃບ ເປັນວັກ ມີຂະໜາດ 5 - 10 ຊຕມ, ກ້ານໃບຍາວແຕ່ 1-5 ຊຕມ. ດອກຜູ້ເປັນສີຂາວ ຫຼື ເຫຼືອງເລັກນ້ອຍ ເປັນຮູບກະດິ່ງ ຂະໜາດຄວາມຍາວ 2.5 - 3.5 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 1.2 ຊຕມ, ສວນດອກແມ່ ມີ ຄວາມຍາວແຕ່ 1 - 3 ຊຕມ. ໝາກຂອງມັນເປັນຮູບໄຂ່ ຂະໜາດ 2.5 - 6 ຊຕມ x 1.5 - 3.5 ຊຕມ, ມີນວນສິດ, ເວລາສຸກ ຈະເປັນສີແດງ, ສວນແກ່ນຈະເປັນສີເຫຼືອງ ມີຂະໜາດ 7 x 3 ມມ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຜັກຕຳນິນ ພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວທຸກແຫ່ງ ໃນເຂດອາຊີ ແລະ ອາຟຣິກາ, ຕາມທົ່ງຫຍ້າ, ຕາມແຄມປ່າເຫຼົ່າ ແລະ ເຂດທີ່ໂລ່ງແຈ້ງ. ມັນເປັນພືດເຄືອທຳມະຊາດ ທີ່ມັກຂຶ້ນຄຸມພືດອື່ນ ແລະ ສາມາດແຜ່ ກະຈາຍໄປຢ່າງວ່ອງໄວ ດ້ວຍລະບົບຮາກຫົວທີ່ແຂງແຮງຂອງມັນ. ຮາກ ແລະ ເຄືອຜັກຕຳນິນ ເປັນເນື້ອອ່ອນ ສາມາດອຸ້ມນ້ຳ ໄວ້ໄດ້ຕະຫຼອດໄລຍະລະດູແລ້ງ. ຜັກຕຳນິນ ຍັງເຊື່ອກັນວ່າ ເປັນພືດ ທີ່ໃຫ້ບ່ອນອາໄສແກ່ສັດຕູພືດ ຊະນິດຕ່າງໆ ລວມທັງ ໄວຣັດຮົງສະປ໌ອດ (Ring spot virus). ການກະຈາຍແກ່ນ ອາໄສນົກ ແລະ ທູປ່າ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ໃບສີຂຽວຂອງຜັກຕຳນິນ ບັນຈຸມີ ວິຕາມິນ A ແລະ ສານເຄມີ ທີ່ຊ່ວຍປ້ອງກັນໂລກມະເຮັງ.

ການເກັບກ່ຽວ

ເກັບເອົາຍອດອ່ອນ ຂະໜາດຄວາມຍາວ 40 - 50 ຊຕມ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຜັກຕຳນິນເຄືອນຶ່ງ ສາມາດໃຫ້ໝາກອ່ອນ ປະມານ 10 ກິໂລ ແລະ ໃຫ້ໃບທີ່ກິນໄດ້ ປະມານ 50 ກິໂລຕໍ່ປີ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງ ຢູ່ໃນທຳມະຊາດ, ແຕ່ວ່າ ກໍຍັງມີການປູກຂຶ້ນຢູ່ຕາມຮີ້ວສວນ.

ຄວາມຍືນນານ

ບໍ່ມີບັນຫາ.



ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ພົບທົ່ວໄປຕາມແຄມຮົ່ວແຄມສວນ.

ການປຸງແຕ່ງ

ເກັບໃບອ່ອນ/ຍອດ ຜັກຕຳນິນ ມາເຮັດເປັນມັດ ແລະ ບັນຈຸໃສ່ຖົງຢາງ ແລ້ວໃຊ້ໃບກ້ວຍ ຫໍ່ໄວ້ ເພື່ອຮັກສາຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ນຳໄປຂາຍ ຂາຍຍົກ ຫຼື ຂາຍຍ່ອຍ ທີ່ຕະຫຼາດ ຕາມຕ້ອງການ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຍອດອ່ອນຜັກຕຳນິນ ຄວນບໍລິໂພກໃນທັນທີ ກ່ອນທີ່ມັນຈະເສຍຄຸນນະພາບ (ເນົ່າ ຫຼື ຫຼົ່ວແຫ້ງ).

ການຕະຫຼາດ

ມີການຂາຍຍອດອ່ອນເປັນມັດ ຢູ່ໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ໃນລາຄາ 1 ດອນລາ ຕໍ່ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຍັງບໍ່ທັນມີການສຶກສາໃນເຊິ່ງວິທະຍາສາດ ກ່ຽວກັບຜັກຕຳນິນນີ້ ແລະ ສະຖິຕິກ່ຽວກັບການຜະລິດກໍບໍ່ທັນໄດ້ມີການເກັບກຳ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍດີ ກໍມີການຂາຍ ໃບ ແລະ ຍອດອ່ອນ ກັນຢູ່ຢ່າງເປັນປະຈຳ ໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ໃນທ້າຍສັບພະສິນຄ້າ ຂອງບັນດາປະເທດອາຊຽນ.



ການຂະຫຍາຍພັນ

ການຂະຫຍາຍພັນ ບາງເທື່ອກໍໃຊ້ວິທີປູກດ້ວຍແກ່ນ, ແຕ່ວ່າສ່ວນຫຼາຍແລ້ວ ແມ່ນປູກດ້ວຍການປັກຊຳເຄືອແກ່ ທີ່ຕັດເປັນທ່ອນຂະໜາດ 15 - 25 ຊຕມ ຫຼື ມີຢ່າງໜ້ອຍສອງຂໍ້ຂຶ້ນໄປ. ສິ້ນດ້ານລຸ່ມຄວນຕັດໃຫ້ໄກຈາກຂໍ້ ປະມານ 1 - 2 ຊຕມ, ພ້ອມທັງເດັດໃບອອກໃຫ້ໝົດ. ຫຼັງຈາກປູກແລ້ວ ຮາກ ແລະ ໜໍ່ໃໝ່ ຈະປົ່ງອອກຕາມຂໍ້ນີ້. ການປູກຜັກຕຳນິນນີ້ ເພິ່ນມັກປູກໃກ້ຕົ້ນໄມ້ນ້ອຍ ພ້ອມທັງເຮັດຄ້າງໄມ້ໃຜ່ ຫຼື ອ້ອມຮົ່ວໄວ້ເພື່ອໃຫ້ເຄືອຜັກຕຳນິນເກາະຂຶ້ນ. ການເດັດຍອດເປັນວິທີການສຳຄັນໃນການເຮັດໃຫ້ ໄດ້ຜົນຜະລິດຫຼາຍຂຶ້ນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, PMT90, FC, HIRO, ISSG, RAP99, AGRSS, NPI24, PROSEA, CLV15.

ຜັກຖ່ອນ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານຄົນ/ສັດ: ໃບ.
 ສ່ວນທີ່ນໍາມາສະກັດ: ໃບ, ເປືອກ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ທັງໝົດ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຜັກສາຖ່ອນ, ໄມ້ສາທອນ.
 ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Albizia procera* (Roxb.) Benth.



ຕະກຸນ: **LEGUMINOSAE-MIMOSOIDEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Mimosa procera* Roxb., *M. elata* Roxb., *Albizia procera* (Roxb.) Benth. var. *elata* (Roxb.) Bak, *A. procera* (Roxb.) Benth. var. *roxburghiana* Fournier.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຖ່ອນ, ທັ້ງຖ່ອນ, ສວນ.
 ກຳປູເຈຍ: ຕຣາມກາງ, ທຣຽບ, ໂທຣນິມ, ກຳແພມ.
 ວຽດນາມ: ອາຣີອັງ, ມວງຊານ, ມູກົວ.
 ມຽນມາ: ຊິດ, ກົກໂກຊິດ.
 ອັງກິດ: brown albizia, tall albizia, white siris, forest siris.

ການນຳໃຊ້

ຍອດອ່ອນຂອງມັນ ກິນເປັນຜັກໄດ້, ສ່ວນໃບ ໃຊ້ເປັນອາຫານສັດ ແຕ່ຕ້ອງປະສົມກັບພືດຊະນິດອື່ນນຳ ແລະ ນອກນີ້ ກໍຍັງສາມາດໃຊ້ເປັນຢາຂ້າແມງໄມ້ໄດ້ອີກ. ສຳລັບລຳຕົ້ນ ແລະ ເປືອກນັ້ນ ໃຫ້ສານຝາດ. ນ້ຳຢາງຈາກລຳຕົ້ນ ສາມາດນຳໄປຜະລິດເປັນຢາງໜຽວ ແທນຢາງອາຣາບິກ (gum Arabic) ໄດ້. ທຸກພາກສ່ວນຂອງຕົ້ນໄມ້ ແມ່ນມີສັບພະຄຸນທາງດ້ານການຢາທັງໝົດ ເຊັ່ນ ເປັນຢາຕ້ານກັບໂລກມະເຮັງ. ຜຸ່ນບົດຈາກເປືອກ ໃຊ້ໃນການເບື້ອປາ ແລະ ນ້ຳມັນກັນຈາກເປືອກນັ້ນ ໃຊ້ປິ່ນປົວໂລກປະດິງ, ລິດສະດວງ, ໂລກກະເພາະ ຫຼື ພະຍາດທີ່ກ່ຽວກັບການຖີ່ພາຂອງຜູ້ຍິງ. ແກ່ນຂອງມັນນັ້ນ ສາມາດນຳໃຊ້ເປັນຢາປາບສັດຕູພືດ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນການປ້ອງກັນໜູ. ໄມ້ຖ່ອນເປັນຊະນິດໄມ້ທີ່ມີຄວາມສາມາດຈັບດິນ ທັງມີຄວາມສາມາດດຶງເອົາ ໂນໂຕຣເຈນ ໄວ້ໃນດິນ ຊ່ວຍໃຫ້ດິນທີ່ເຊື່ອມຄຸນນະພາບຟື້ນຕົວຄືນໃໝ່. ນອກຈາກນີ້ ຕົ້ນສາຖ່ອນ ຍັງເປັນໄມ້ທີ່ໃຫ້ຮົ່ມເງົາ ແລະ ປ້ອງກັນລົມພະຍຸໄດ້ດີ. ສຳລັບເນື້ອໄມ້ ແມ່ນເໝາະສຳລັບການເຜົາຖ່ານ, ເຮັດພິນ ແລະ ໃຊ້ໃນການປຸກສ້າງໄດ້. ແມງໄມ້ສອງຊະນິດທີ່ມັກກິນໃບຖ່ອນ ຄື ແມງຄັບ ແລະ ແມງຊ້າງນ້ອຍ ຊຶ່ງທັງສອງຊະນິດນີ້ ຄົນມັກເອົາມາກິນເປັນອາຫານ ແລະ ນຳເອົາໄປເຮັດເຄື່ອງປະດັບຍ້ອນປົກທີ່ມີສີສັນສວຍງາມຂອງພວກມັນ.

ຄູນລັກສະນະຂອງພືດ

ໄມ້ຖ່ອນ ເປັນໄມ້ໃຫຍ່ໄວ ທີ່ຫຼິ້ນໃບໃນລະດູແລ້ງ ມີຄວາມສູງ ປະມານ 15 - 30 ມ ແລະ ໜ້າຕ້າງ ປະມານ 70 ຊຕມ. ໃບຂອງມັນ ເປັນໃບປະສົມ ຍາວປະມານ 40 ຊຕມ ປະກອບດ້ວຍ ໃບຍ່ອຍ ແຕ່ສອງຫາຫ້າແຖວ. ຊຶ່ງແຕ່ລະແຖວ ມີໃບຍ່ອຍ ຊຶ່ງມີຂະໜາດ 3 - 4.5 ຊຕມ x 1.2 - 2.2 ຊຕມ ແຕ່ 5 - 11 ຄູ່. ພື້ວດອກ ມີຄວາມຍາວເຖິງ 30 ຊຕມ, ປະກອບດ້ວຍ 2 - 5 ກິ່ງ ດອກຂະໜາດ 1.5 - 2 ຊຕມ ຕໍ່ພື້ວ ແລະ ແຕ່ລະກິ່ງ ມີ ປະມານ 20 ດອກ ທີ່ມີຂະໜາດ 7 ມມ, ມີສີຂາວອົມຂຽວ. ໝາກຂອງມັນເປັນຝັກແປ ຄ້າຍ ຄືກະດາດສີນ້ຳຕານ ມີຂະໜາດ 17 x 2.5 ຊຕມ ແລະ ຈະແຕກອ້າອອກຢ່າງງ່າຍດາຍ ເວລາສຸກ ແລະ ແຫ້ງ. ແຕ່ລະຝັກບັນຈຸມີ 6 - 12 ແກ່ນແປງ ຂະໜາດ 7 - 8.5 ມມ x 4.5 - 6.5 ມມ.



ແມງຄັບ ຕົວຜູ້.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ໄມ້ຖ່ອນ ແມ່ນພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວປະເທດລາວ ແລະ ທົ່ວອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ຍົກເວັ້ນແຫຼມມາລາຢູ. ມັນມັກເກີດຕາມເຂດທີ່ໂລ່ງແຈ້ງ, ປ່າຫຼິ້ນໃບ ແລະ ປ່າດົງດິບແລ້ງ. ຖ້າວ່າພື້ນທີ່ຫາກບໍ່ຖືກໄຟໄໝ້, ໄມ້ຖ່ອນຈະເກີດຂຶ້ນກວມ ແລະ ແທນທີ່ປ່າຫຍ້າຄາ. ມັນຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ດີຕາມດິນທີ່ອຸດົມສົມບູນ, ລະບາຍນ້ຳໄດ້ດີ, ດິນນ້ຳຖ້ວມ ຫຼື ດິນໜຽວ ແລະ ຍັງທົນຕໍ່ດິນທີ່ເປັນກົດ ແລະ ດິນຕົ້ນໄດ້.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ໃບຂອງມັນບັນຈຸເສັ້ນໄຍ ແລະ ທາດລິກນິນສູງ ຊຶ່ງເປັນສິ່ງບົ່ງບອກວ່າ ມັນຍ່ອຍສະລາຍຍາກ. ຮາກຂອງມັນ ບັນຈຸ ອານຟາ-ສະໄປນັສເຕີດ (alpha-spinasterd) ແລະ ຊາໂປນິນ (saponin) ພ້ອມສານສະບູ. ນອກນັ້ນ ຍັງພົບວ່າ ມີສານເບື້ອໄຮໂດຣເຈນ ໄຊອາໄນ (hydrogen cyanide) ຢູ່ໃນລຳຕົ້ນອີກ.

ການເກັບກ່ຽວ

ສ່ວນໃຫຍ່ ນຳໃຊ້ແຕ່ຍອດອ່ອນເປັນອາຫານ, ຊຶ່ງສາມາດເກັບເອົາໄດ້ຕາມຕ້ອງການ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງ ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີບັນຫາສຳລັບການເກັບໃບ ແລະ ຍອດອ່ອນ, ແຕ່ວ່າ ການຖາກເອົາເປືອກຕ້ອງມີການຄຸ້ມຄອງ ໃຫ້ດີ ບໍ່ດັ່ງນັ້ນ ຕົ້ນໄມ້ອາດຈະຕາຍ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ.

ການປຸງແຕ່ງ

ນຳເອົາເປືອກມາຕາກໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ບິດໃຫ້ເປັນຝຸ່ນ, ສຳລັບໃບນັ້ນ ນຳມາລວກ ຫຼື ກິນດິບກໍໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໃຊ້ໃບເວລາທີ່ຍັງສົດ.

ການຕະຫຼາດ

ໃຊ້ພາຍໃນຄົວເຮືອນ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ, ສຳລັບແກ່ນທີ່ຍັງສົດ ບໍ່ມີຄວາມຈຳເປັນຕ້ອງເຮັດການກະຕຸ້ນແຕ່ຢ່າງໃດ, ແຕ່ຕ້າເປັນແກ່ນທີ່ເກັບຮັກສາໄວ້ດົນ ຈະຕ້ອງແຊ່ນ້ຳຮ້ອນ ປະມານ 5 ວິນາທີ ແລະ ນຳໄປແຊ່ໃນນ້ຳ ເຢັນນຶ່ງຄືນ ແລ້ວນຳໄປກ້າໂດຍທັນທີໃນມື້ຕໍ່ມາ. ອີກວິທີນຶ່ງ ແມ່ນຕັດເປືອກທຸ້ມນອກແກ່ນ ດ້ວຍ ມິດຄົມໆ ໃຫ້ແຕກກ່ອນ ແລ້ວນຳໄປຈຸ່ມລົງນ້ຳຮ້ອນຊົ່ວຂະນະນຶ່ງ. ຈາກການທົດລອງປູກໄມ້ທັງໃນ ພື້ນທີ່ດິນເຄັມ ແລະ ດິນດ່າງ ພົບວ່າ ໄມ້ຖ່ອນມີອັດຕາການລອດຕາຍ ແລະ ການຈະເລີນເຕີບໂຕສູງ. ການປູກດ້ວຍແກ່ນ ໂດຍກົງໃນສວນປູກ ພົບວ່າໄດ້ຮັບຜົນດີກວ່າການປູກດ້ວຍເບ້ຍທີ່ຜະລິດຈາກສວນ ກ້າ, ແຕ່ວ່າການປູກດ້ວຍແກ່ນນີ້ ດິນຕ້ອງມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນສູງ, ມີການເສຍຫຍ້າຢ່າງປົກກະຕິ, ແລະ ພວນດິນນຳພ້ອມ. ການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍເທົ້າ, ດ້ວຍການຕັດຂຳລຳ ຫຼື ຮາກ ກໍສາມາດເຮັດໄດ້ ແຕ່ຕ້ອງເຮັດໃນຊ່ວງລະດູຝົນ ທີ່ມີຝົນຫຼາຍສຸດ ຫຼື ໃນຊ່ວງລະດູແລ້ງ. ນອກຈາກນີ້ ມັນກໍຍັງສາມາດ ຂະຫຍາຍພັນ ດ້ວຍການໂທມງ່າ ແລະ ຊຳຮາກໄດ້ອີກດ້ວຍ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, FT 4(2), FHF99, SM7, NPI24, PROSEA, ICRAF, WIN, BL.



ຜັກຕົ້ວສົ້ມ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ: ໃບອ່ອນ, ດອກອ່ອນ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໃບ, ເບືອກ, ຮາກ, ຢາງ.
 ສ່ວນໃຊ້ເຮັດຖ່ານ: ລຳຕົ້ນ, ງ່າ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຕົ້ວຂາວ, ຕົ້ວແດງ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Cratoxylum formosum* (Jack) Dyer.



ຕະກຸນ: **GUTTIFERAE (HYPERICACEAE).**

ຊື່ອື່ນ: ໄທ: ຕົ້ວຂາວ, ຕົ້ວສົ້ມ, ຕົ້ວຫອມ, ຕົ້ວຫິນ, ຕົ້ວລວດ, ຕົ້ວຊ້າງ, ຕົ້ວແດງ, ຕົ້ວຫຼວງ, ຕົ້ວກິ້ນເຕົ່າ, ກິຕົ້ວ, ສິງເວຈິບ, ມູໂຕ, ກູຍຈິງຊາວ, ເນັກກິເຈັບ, ຮ່າເນັງ.

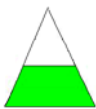
ການນຳໃຊ້

ໃບອ່ອນ ແລະ ດອກອ່ອນ ໃຊ້ກິນດິບກັບລາບ ແລະ ໃສ່ແກງປາ ຊຶ່ງຈະໃຫ້ລົດຊາດຝາດໆສົ້ມໆ ຄ້າຍຄືລົດຂອງສານຝາດ. ໃບແຫ້ງ, ເບືອກ ແລະ ຮາກ ໃຊ້ຕົ້ມກິນຄືຊາ ແລະ ມີສັບພະຄຸນເປັນ ຢາອີກດ້ວຍ. ສວນຢາງຈາກເບືອກ ໃຊ້ສຳລັບທາໜັງຕີນທີ່ແຫ້ງແຕກ ແລະ ເມື່ອໄມ້ແມ່ນເໝາະ ສົມສຳລັບເຜົາເຮັດຖ່ານ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ວສົ້ມ ເປັນຕົ້ນໄມ້ຫຼິ້ນໃບຂະໜາດກາງ ໃນຄວາມສູງລະຫວ່າງ 10 - 15 ມ ແລະ ໜ້າຕ້າງ ພຽງເອິກ 10 - 30 ຊຕມ. ລຳຕົ້ນ ມັກແຕກແໜງຢູ່ທີ່ຖານເຫງົ້າ ແລະ ມີໜາມຍາວຂະໜາດ 15 ຊຕມ. ເບືອກຂອງມັນມີສີມື່ນ - ນ້ຳຕານ ແລະ ສາມາດລອກອອກເປັນຊັ້ນບາງ. ຂ້າງໃນຂອງ ເບືອກເປັນສີນ້ຳຕານ ພ້ອມທັງມີຢາງໜຽວສີສົ້ມ. ໃບຂອງມັນ ມີຂະໜາດ 5 - 17.5 ຊຕມ x 3 - 7.5 ຊຕມ ມີສີມວງອົມແດງ ໃນເວລາຍັງອ່ອນ ສວນກ້ານໃບເປັນສີແດງ. ສຳລັບຕົ້ວແດງມັນ ຈະມີຂົນທີ່ກ້ອງໃບ. ກ້ານຂອງຊ່ວຍ ເປັນສີນ້ຳຕານອ່ອນປົນແດງ, ເກີດດອກ ສີມວງ ຫຼື ຂາວເປັນຈຸ້ມ ແຕ່ນຶ່ງຫາຫົກຈຸ້ມ ປາຍຊ່ວຍກພຽງ. ໝາກຂອງມັນເປັນແຄບຊຸນ/ກັບ, ແຫ້ງ, ມີສາມຫ້ອງ ສີແດງອ່ອນປົນເຫຼືອງ ແລະ ມີຂະໜາດ 13-18 ມມ x 4-6 ມມ ບັນຈຸມີ 12 - 17 ແກ່ນ. ຕົ້ນຕົ້ວສົ້ມ ເມື່ອຍັງນ້ອຍລຳຕົ້ນຈະມີໜາມຫຼາຍ. ໄມ້ຊະນິດນີ້ ຖືກຈັດເປັນສອງ ຊະນິດຍ່ອຍ ຊຶ່ງມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນຢູ່ທີ່ໃບຂອງມັນ ຄື ໃບເປັນຂົນ ແມ່ນຊະນິດ *pruniflorum* (Kurz) Gog (ຕົ້ວແດງ) ແລະ ໃບກ້າງ ແມ່ນຊະນິດ *formosum* (ຕົ້ວຂາວ). ການກະຈາຍພັນ ຂອງພວກມັນ ນ້ອຍໜັກທີ່ຈະພົບຢູ່ຮ່ວມກັນ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ໄມ້ຊະນິດນີ້ ພົບເຫັນຢູ່ໃນປະເທດມຽນມາ, ອິນດູຈີນ, ໄທ, ມາເລເຊຍ, ຟີລິບປິນ ແລະ ປະເທດຈີນ ຕອນໃຕ້ ໂດຍເກີດກະຈາຍຕາມປ່າໂຄກ, ປ່າເຫຼົ້າ ແລະ ປ່າລຸ້ນສອງ ມີຫຍ້າເປັນພືດຊັ້ນລ່າງ ແລະ ເກີດໄດ້ໃນດິນຫຼາຍປະເພດ ແລະ ໃນສະພາບພື້ນທີ່ຕ່າງໆ ແຕ່ສັນພູໄປຮອດ ເຂດທີ່ເປັນຫີນປູນ. ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ຕົ້ນຕົ້ວມັກເກີດຢູ່ໃນເຂດປ່າແຈ້ງ ແຕ່ກໍພົບເຊັ່ນກັນ ຢູ່ໃນເຂດປ່າດົງດິບ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ
ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການເກັບກຳ

ໃບອ່ອນ/ຍອດ ແມ່ນເກັບໄດ້ຕະຫຼອດປີ, ສ່ວນດອກສາມາດເກັບໄດ້ ແຕ່ເດືອນ ມີນາ - ເມສາ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຍອດອ່ອນ ສາມາດເກັບໄດ້ເປັນແຕ່ລະວັນ ຫຼື ແຕ່ລະອາທິດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງສຳລັບໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີບັນຫາ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ມັນເປັນຕົ້ນໄມ້ທີ່ພົບຢູ່ທົ່ວໄປ ຕາມເຂດປ່າຜັດໃບ/ປ່າໂຄກ ແລະ ປ່າໂລ່ງແຈ້ງ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຖ້າຈະໃຊ້ເປັນຊາ ແມ່ນນຳເອົາໃບມາຕາກແດດ ແລ້ວເກັບຮັກສາໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ມີອາກາດຖ່າຍເທ ແຕ່ວ່າ ຖ້າຈະນຳມາກິນ ແມ່ນກິນໃບສົດໆເລີຍ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ສົດ ຫຼື ແຫ້ງດີ.



ການຕະຫຼາດ

ນຳໃຊ້ ແລະ ຊື້ຂາຍກັນຢູ່ທົ່ວໄປ ໃນລາວ. ສຳລັບຢູ່ຕະຫຼາດ ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ແມ່ນຂາຍໃບອ່ອນ ມັດລະ 0.1 ໂດລາ ຊຶ່ງແຕ່ລະມັດ ຈະມີປະມານ 20 - 25 ຍອດ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ມີການຂະຫຍາຍພັນຕາມທຳມະຊາດດ້ວຍແກ່ນ. ສຳລັບຢູ່ລາວ ຍັງບໍ່ທັນມີການປູກໄມ້ຊະນິດນີ້ເທື່ອ, ແຕ່ກໍມີບາງຄອບຄົວ ໄດ້ນຳເອົາໄມ້ຊະນິດນີ້ ເຂົ້າມາປູກໄວ້ໃນຮົ່ວໃນສວນດ້ວຍການຊຸດເອົາເບ້ຍ ຈາກປ່າທຳມະຊາດມາປູກ. ຢູ່ທີ່ປະເທດໄທ ໄດ້ມີການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍການຕັດຊຳ ແລະ ກໍເຫັນວ່າ ໄດ້ຮັບຜົນດີ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

PMT90, TFM, BL, FM, NVPL59, NTFPCP00, FGBEFP03, FGFTNT00, MPT, BKF, TPN, CLp04, TKEDC, PPB11.



ຜັກຫວານ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໃບອ່ອນ, ໝາກ, ດອກອ່ອນ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ຮາກ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຜັກຫວານປ່າ, ຜັກຫວານດົງ, ຜັກຫວານໂຄກ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Melientha suavis* Pierre ssp. *suavis*.



ຕະກູນ: **OPILIACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: ***Melientha acuminata* Merr.**

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຜັກຫວານປ່າ.
 ວຽດນາມ: ໂຮຊາງ, ໂຮຊາງຈິວຮິງ, ຊາງ, ລາຊາງ, ຍອດຮຸງ, ໂຮຍຸງ.
 ກຳປູເຈຍ: ດາອາມເປຣັກ.
 ອັງກິດ: melientha.

ການນຳໃຊ້

ຜັກຫວານ ເປັນຜັກປ່າຊະນິດນຶ່ງ ຊຶ່ງຍອດອ່ອນ, ຊໍ່ດອກ ແລະ ໝາກອ່ອນຂອງມັນ ໄດ້ຖືກນຳມາບຸງແຕ່ງເປັນອາຫານ ໃສ່ກັບປາ ຫຼື ແຈ່ວຍອດຫວາຍ. ໝາກສູກຂອງມັນ ກໍກິນໄດ້ເຊັ່ນກັນ. ໃບແກ່ຂອງມັນ ໃຊ້ສຳລັບປົວອາການເຈັບຄໍຂອງເດັກນ້ອຍ ແລະ ຮາກນັ້ນ ບາງເທື່ອກໍໃຊ້ປິ່ນປົວອາການເປັນໄຂ້.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນຜັກຫວານ ເປັນພືດຫຼິ້ນໃບ, ມີຂະໜາດຄວາມສູງເຖິງ 13 ມ ມີເຮືອນຍອດເປັນຮູບຊົງບັ້ງ ກິ່ງງ່າ ຫຸບ ຫຼື ກ່ອງລົງລຸ່ມ. ໃບຂອງມັນແຂງ ແລະ ເປັນຮູບໄຂ່ ມີຂະໜາດ 4 - 16 ຊຕມ x 2.5 - 7 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກເປັນຈຸ້ມ ປະກອບດ້ວຍສີ່ຫາ ຫ້າດອກ ທີ່ມີຄວາມຍາວ 15 - 20 ຊຕມ ແລະ ເກີດຂຶ້ນຢ່າງບໍ່ເປັນລະບຽບ ຕາມປຸ້ມຂອງລຳຕົ້ນ, ງ່າ ຫຼື ຫູໃບ. ດອກມີຂະໜາດ 1.5 ມມ ເປັນສີຂຽວອ່ອນ ມີກິ່ນຫອມ. ໝາກເປັນໜ່ວຍກົມໆ ສີຂຽວອົມເຫຼືອງ ມີເນື້ອຫຼາຍ ເປັນພື້ວ ມີຂະໜາດ 2.3 - 4 ຊຕມ x 1.5 - 2 ຊຕມ ແລະ ມີແກ່ນດຽວ. ຜັກຫວານສາມາດແຍກອອກໄດ້ເປັນສອງຊະນິດ ຊຶ່ງເກີດໃນປ່າປະເພດຕ່າງກັນ ຄື: ຜັກຫວານໂຄກ ເກີດຢູ່ໃນເຂດປ່າໂຄກ ແລະ ຜັກຫວານດົງ ແມ່ນເກີດໃນປ່າດົງດິບ. ຜັກຫວານດົງ ມີລັກສະນະຄ້າຍຄືກັນກັບ *Urobotrya siamensis* Hiepko, ຊຶ່ງໃບບັນຈຸມີທາດເບື້ອ ແຕ່ວ່າສາມາດຈຳແນກໄດ້ ໂດຍໝາກຂອງມັນທີ່ເປັນສີແດງ ມີຂະໜາດຄວາມຍາວ 1 ຊຕມ. ນອກນີ້ ຍັງມີຜັກຫວານຊະນິດອື່ນໆ ທີ່ເກີດຢູ່ໃນລາວ ແຕ່ວ່າ ມາຈາກສະກຸນຕ່າງກັນ ເຊັ່ນ: ຜັກຫວານບ້ານ (*Sauropus* spp., Euphorbiaceae) ຊຶ່ງຄົນມັກປູກຕາມສວນຄົວ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຜັກຫວານ ເປັນພືດໃຫຍ່ຊ້າ ທີ່ມີການຂະຫຍາຍພັນໄດ້ດີ. ມັນມັກເກີດທົ່ວໄປ ຕາມປ່າຜັດໃບ ແລະ ຕາມພື້ນທີ່ດິນຫີນປູນ. ມັນພົບເຫັນຢູ່ ແຂວງສາລະວັນ, ສະຫວັນນະເຂດ, ບໍລິຄໍາໄຊ, ໄຊຍະບູລີ, ຫຼວງພະບາງ ແລະ ຫຼວງນໍ້າທາ. ນອກຈາກນີ້ ກໍຍັງມີການບັນທຶກໄວ້ວ່າ ພົບເຫັນ ຢູ່ ວຽດນາມ, ກຳປູເຈຍ, ໄທ, ມາເລເຊຍ ແລະ ຟີລິບປິນ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຜັກຫວານ ເປັນແຫຼ່ງກິດອາມິໂນ, ຊັກກາຣິນ ແລະ ວິຕາມິນ C ທີ່ດີ.

ການເກັບກ່ຽວ

ຍອດອ່ອນ ຈະເກັບກັນ ໃນໄລຍະ ເດືອນກຸມພາ ຫາ ເດືອນພຶດສະພາ ໂດຍຫຼັງຈາກເກັບແລ້ວ ຕ້ອງຫໍ່ດ້ວຍໃບຕອງກ້ວຍ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ທ່ຽວແຫ້ງ.



ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດີກໜາ

ໃນມື້ນຶ່ງ ສາມາດເກັບຍອດອ່ອນຈາກປ່າໄດ້ ປະມານ 1 - 2 ກິໂລ/ຄົນ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງ, ບໍ່ທັນມີລະບຽບການເພື່ອຄວບຄຸມ.

ຄວາມຍືນຍານ

ປະຊາຊົນມັກຮັກສາໄວ້ຕາມທີ່ໄຮ່ ທົ່ງນາ. ໃນປະເທດໄທ ການສືບພັນ ແມ່ນຈຳກັດ ຍ້ອນການເກັບເອົາດອກເກີນຂອບເຂດ.





ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຈັດຢູ່ໃນສະຖານະພາບ ປະເພດ ຂ. ສະພາບຢູ່ທີ່ວຽດນາມ ຍັງບໍ່ຮູ້ຈັກດີ ແຕ່ສຳລັບຢູ່ປະເທດໄທ ຖືວ່າ ໄດ້ຢູ່ໃນເຂດອັນຕະລາຍແລ້ວ ຍ້ອນຖິ້ມກຳເນີດຖືກທຳລາຍ ແລະ ມີການເກັບເກີນຂອບເຂດ. ສ່ວນຢູ່ໃນລາວ ນັ້ນ ຍັງມີແບບກະຈັດກະຈາຍ ແລະ ໃນບາງບ່ອນ ກໍມີທ່າອ່ຽງຫຼຸດໜ້ອຍຖອຍລົງ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຍອດ, ຊໍ່ດອກ ແລະ ໝາກອ່ອນ ນຳມາຕົ້ມ ຫຼື ໜັງກໍໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຍອດ, ຊໍ່ດອກ ຄວນບໍລິໂພກພາຍໃນສອງວັນ.

ການຕະຫຼາດ

ຜັກຫວານ ໄດ້ມີການຂາຍກັນໃນທ້ອງຕະຫຼາດ ໃນລາຄາ 5 ໂດລາ/ກິໂລ ໃນຊ່ວງເດືອນມີນາ ແຕ່ໃນເດືອນພຶດສະພາ ເມື່ອມີຜັກຫວານຫຼາຍຂຶ້ນ ລາຄາກໍລົງມາທີ່ 3 ໂດລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ລາຄາອາດຈະສູງຂຶ້ນ ຍ້ອນຜັກຫວານຫາຍາກຂຶ້ນ.

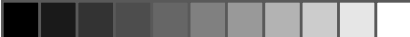
ການຂະຫຍາຍພັນ

ໃນພາກເໜືອ ຂອງປະເທດໄທ ເພິ່ນຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ຫຼື ດ້ວຍການຕັດຊຳຮາກ ແລະ ປູກສັບຫວ່າງກັບຕົ້ນໄມ້ໃຫ້ໝາກ. ການຕັດງ່າແກ່ ເປັນການກະຕຸ້ນໃຫ້ມີການແຕກກໍ່ງ່າ ແລະ ປົງໃບໃໝ່.

ເອກະສານອ້າງອີງ

ACS02, NVPL59, PROSEA, BKF, FT, RDBV, TPN, VFT96, RAP99, LSUAFRP1/2, TKEDC.





ເຜືອກ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ຫົວ, ໃບອ່ອນ/ກ້ານໃບ.

ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ຫົວ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຜືອກຕາແດງ,
ເຜືອກຕາດຳ, ເຜືອກທອມ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Colocasia esculenta* (L.) Schott.



ຕະກຸນ: **ARACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Colocasia antiquorum* Schott, *Arum chinense* L., *Caladium esculentum* Hort.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ບອນ, ບອນຂຽວ, ບອນຈິນດຳ, ບອນທາ, ບອນໜາມ, ກລາສີ ກູບຮັ່ງ, ກລາດີໄອ, ເຄີທິໂພ, ເຄີຈິບົງ, ຄູໄທ, ທິໂພ, ຕູນ, ເຜືອກ.

ວຽດນາມ: ໂຕໄອມອນ, ໂຕໄອເນືອກ, ມອນເນືອກ, ໂຕໄອຊອຍ.

ຈີນ: ຍູຢວນເບັງຊິງ, ເຢຢູ.

ອັງກິດ: taro, dasheen, cocoyam, elephant ears, eddo.

ການນຳໃຊ້

ຫົວຂອງເຜືອກ ອຸດົມດ້ວຍທາດແປ້ງ ແລະ ເປັນອາຫານຫຼັກ ທີ່ສຳຄັນອັນນຶ່ງ ແຕ່ພ້ອມດຽວກໍຍັງ ໃຊ້ເຮັດເປັນຂະໜົມ ແລະ ຂອງຫວານໄດ້ອີກ. ເຜືອກມີຜົນປະໂຫຍດດີເປັນພິເສດສະເພາະຄົນທີ່ ເປັນໂລກພູມແພ້ ຕໍ່ແບ່ງຈາກພືດທັນຍາຫານອື່ນ ແລະ ເໝາະສົມສຳລັບເດັກນ້ອຍທີ່ມີບັນຫາ ໃນການກິນນົມ. ເຜືອກ ເມື່ອຍັງດິບຈະເປື່ອ, ເຮັດໃຫ້ມີອາການຄັນຄາຍຕາມປາກ ແລະ ຄໍ, ແຕ່ເມື່ອປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກ ດ້ວຍການໜັງ, ຕົ້ມ, ຈົນ ແລ້ວ ຈະສາມາດກິນໄດ້. ຫົວເຜືອກຊ່ວຍເຮັດ ໃຫ້ປັດສະວະ ແລະ ຖ່າຍສະດວກ. ນອກນັ້ນ ຍັງຊ່ວຍເຮັດໃຫ້ນ້ຳນົມແມ່ລູກອ່ອນໄຫຼສະດວກ, ຊ່ວຍຫ້າມເລືອດ ແລະ ກະຕຸ້ນປະສາດ. ຍອດ ແລະ ກ້ານໃບ ເມື່ອຕົ້ມສຸກແລ້ວ ກໍເອົາມາກິນກັບ ແຈ່ວ ຫຼື ຈະເຮັດອ່ອມກໍໄດ້. ສ່ວນໃບນັ້ນ ສາມາດນຳໃຊ້ເພື່ອຫໍ່ຜັກ ຫຼື ເກືອໝູກໍໄດ້. ໃນບາງບ່ອນ ກໍມີການປູກເຜືອກເປັນພືດປະດັບ.



ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ເຜືອກ ຈັດຢູ່ໃນປະເພດພືດຜັກ ທີ່ມີຫົວຂະໜາດ ເສັ້ນຜ່າກາງ 3 - 7 ຊຕມ (ຫົວນ້ອຍ) ຫຼື 10 - 15 ຊຕມ (ຫົວໃຫຍ່) ແລະ ມີເກັດເປັນວົງແຫວນຢູ່ດ້ານເທິງ ບ່ອນທີ່ໃບໄດ້ຫຼຸດອອກ. ເຜືອກມີໃບ ແຕ່ 5 - 7 ໃບ ຍາວເຖິງ 50 ຊຕມ, ກວ້າງ 15 - 20 ຊຕມ, ສີຂຽວແກ່ຫາ ຂຽວອ່ອນ ຊຶ່ງບາງຄັ້ງກໍມີຈຸດ ຫຼື ເສັ້ນດ່າງ ແລະ ມີກ້ານໃບສີຂຽວ ຫຼື ສີມ່ວງ ທີ່ມີຄວາມຍາວເຖິງ 1 ມ. ກາບຫຸ້ມໃບເປັນສີເຫຼືອງ ແລະ ແຄບ ມີຄວາມຍາວແຕ່ 15 - 35 ຊຕມ. ສຳລັບການອອກດອກອອກໝາກຂອງມັນນັ້ນ ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ມີການສັງເກດ ຫຼື ຕິດຕາມເທື່ອ. ເຜືອກທີ່ພົບເຫັນ ມີຢູ່ສອງພັນ ຄື: ເຜືອກຫົວໃຫຍ່ ພັນ *esculentum* ທີ່ມີການປູກກັນຢ່າງກວ້າງຂວາງ ແລະ ເຜືອກຫົວນ້ອຍ ພັນ *antiquorum* (Schott) Hubb. & Rehd. ມີເຜືອກຊະນິດຕ່າງໆທີ່ມີການປູກກັນຢູ່ທົ່ວບັນດາປະເທດເຂດຮ້ອນ ແລະ ກໍມີຫຼາຍຊະນິດເຜືອກປ່າ ທີ່ຖືກພົບເຫັນຢູ່ເຂດອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ຊຶ່ງອາດຈະເຄີຍປູກກັນມາ ຕັ້ງແຕ່ກ່ອນທີ່ຈະມີການປູກເຂົ້າພຸ້ນ ກໍເປັນໄດ້.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ເຜືອກ ມັກດິນແຫ້ງ ແລະ ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນ ຕາມແຄມຫ້ວຍຮ່ອງ. ມັນຈະເລີນເຕີບໂຕຂ້າ ເມື່ອເກີດຢູ່ໃນເຂດສູງ. ມັນມັກພື້ນທີ່ໂລ່ງແຈ້ງ ທີ່ຮັບແສງແດດໄດ້ເຕັມທີ່ ແລະ ພົບເຫັນຕາມທຳ ມະຊາດ ຢູ່ໃນອາຊີເຂດຮ້ອນ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ລິດຂົມຈັດ ຂອງເຜືອກດິບ ແມ່ນເກີດມາຈາກ ທາດການຊຽມ ອ້ອກຊາລາຕາ ກຣິດສະຕານ (Calcium oxalata crystals). ໃນເມື່ອຜ່ານການປຸງແຕ່ງແລ້ວທັງຫົວ ແລະ ໃບ ຂອງເຜືອກແມ່ນ ອຸດົມດ້ວຍທາດແປ້ງ ແຮ່ທາດ ແລະ ວິຕາມິນຕ່າງໆ. ສະເພາະຫົວເຜືອກ ແມ່ນບັນຈຸມີ ວິຕາມິນ B-complex ຫຼາຍກວ່ານົມ ແລະ ທາດແປ້ງ ຂອງມັນ ມີການຍ່ອຍດີທີ່ສຸດ. ສ່ວນໃບທີ່ຜ່ານການ ປຸງແຕ່ງແລ້ວ ກໍຈະມີຄຸນຄ່າທາງໂພສະນາການ ເທົ່າທຽມກັບຜັກຫົມ.

ການເກັບກ່ຽວ

ເມື່ອໃບເຜືອກຫຼົງ ແລະ ຕາຍພົດແລ້ວ ທັງຫົວໃຫຍ່ ແລະ ຫົວນ້ອຍ ຂອງເຜືອກກໍຈະແກ່ ໃນຊ່ວງນັ້ນ ເຮົາຈະຕັດເອົາກ້ານໃບອອກ ແລ້ວຂຸດເອົາຫົວອອກຈາກດິນ. ສ່ວນການເກັບເອົາຍອດ ແລະ ກ້ານໃບນັ້ນ ກໍສາມາດເຮັດໄດ້ ເມື່ອມີຄວາມຕ້ອງການ ໃນໄລຍະທີ່ເຜືອກບໍ່ທັນແກ່.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ໂດຍສະເລ່ຍແລ້ວ ຈະສາມາດເກັບຜົນຜະລິດ ຈາກການປູກເຜືອກໄດ້ 5.6 ໂຕນ/ຮຕ. ໃນ ພື້ນທີ່ ທີ່ອາໄສແຕ່ຝົນ ໃນອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ຜົນຜະລິດຈະໄດ້ ປະມານ 5 ໂຕນ/ຮຕ (6,000 - 36,000 ຕົ້ນ/ຮຕ), ຈົນເຖິງ 12.5 - 25 ໂຕນ/ຮຕ ໃນບ່ອນທີ່ດິນມີຄວາມອຸດົມສົມບູນ ແລະ 75 ໂຕນ/ຮຕ (27,000 - 40,000 ຕົ້ນ/ຮຕ) ໃນເຂດດິນທາມ.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ຍັງບໍ່ທັນມີລະບຽບການຈັດສັນ ສຳລັບ ເຜືອກທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີບັນຫາ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ມີການປູກຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ແລະ ກໍປູກກັນຫຼາຍໆຊະນິດ.



ການປຸງແຕ່ງ

ຝານຫົວເຜືອກບາງໆ ແລະ ຕາກໃຫ້ແຫ້ງ, ແລ້ວໜຶ່ງ ຫຼື ຕົ້ມ, ສ່ວນກ້ານໃບນັ້ນ ຄວນນຳໃຊ້ພາຍໃນ ນຶ່ງອາທິດ, ຖ້າກາຍນັ້ນໄປ ມັນຈະເລີ່ມເນົ່າເປື້ອຍ. ສຳລັບໃບ ຄວນນຳໃຊ້ທັນທີ ຫຼື ໜຶ່ງ ແລະ ຕາກແຫ້ງ ສອງເທື່ອແລ້ວຈຶ່ງເກັບຮັກສາໄວ້. ເວລາປອກເຜືອກ ເຮົາຈະຕ້ອງໃສ່ຖົງມືເພື່ອປ້ອງກັນການຄັນ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ການປັບປຸງການເກັບມ້ຽນ ແລະ ການຂົນສົ່ງຫົວເຜືອກ ໃຫ້ດີ ຈະເປັນການລົດຜ່ອນຄວາມເສຍຫາຍ ແລະ ການເນົ່າເປື້ອຍ.

ການຕະຫຼາດ

ຫົວເຜືອກ ໄດ້ມີການຊື້ຂາຍກັນຕາມທ້ອງຖິ່ນ ໃນລາຄາ 0.2 - 0.5 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ບໍ່ທັນມີຂໍ້ມູນດ້ານການຕະຫຼາດ ລະດັບ ໂລກເທື່ອ, ແຕ່ວ່າ ມັນກໍມີຄວາມສົນໃຈທີ່ຈະຂະຫຍາຍການ ຜະລິດ ຢູ່ໃນອິນໂດເນເຊຍ ແລະ ຟີລິບປິນ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ເຜືອກ ມັກປູກກັນໂດຍຊາວກະສິກອນ ຕາມສວນຄົວ ຫຼື ໃນໄຮ່ເຂົ້າຂອງເຂົາເຈົ້າ. ມັນເກີດດ້ວຍຫົວ ຫຼື ໜໍ່ຮາກ. ໃບທີ່ແຕກອອກຈາກດ້ານເທິງຂອງຫົວເຜືອກ ກໍສາມາດນຳໃຊ້ໄດ້ ແຕ່ວ່າ ຄວນຈະເປັນ ຫົວໃຫຍ່ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຜົນຜະລິດສູງ. ການປູກ ແລະ ການປູກສັບຫວ່າງກັບພືດອື່ນ ຈະດຳເນີນໃນຕົ້ນ ລະດູຝົນ ແລະ ສາມາດເກັບກ່ຽວຜົນຜະລິດ ພາຍໃນນຶ່ງປີ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, PMT90, FC, AEMB66-68, SIU, LSUAFRP1/2, PROSEA, NPI24.





ສົມພິດ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໝາກ (ເຜັດ), ໃບອ່ອນ
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໝາກ, ສານຂົມ.
 ສ່ວນທີ່ສະກັດ: ສານຂົມ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ສົ້ມຝາດ, ອາຍາວ (ອາຄາ)
 ຊິພິວຊີ, ຊາມາເຍັນ (ຜູ້ນ້ອຍ).
 ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Rhus chinensis* Mill.



ຕະກຸນ: *ANACARDIACEAE*.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Rhus semialata* Mur., *R. Thunb.*, *R. burckiamela* Roxb.,
R. amela Don.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຊຸງ, ມະລຸ່ມທິນ, ຕາສະໄອ, ມະພິດ, ສົ້ມພິດ, ສີຈີ.
 ວຽດນາມ: ມວຍ, ຍູບອຍ, ດຽມພູມິກ.
 ຈີນ: ວູເຈະ, ຢານພູມູ.
 ອັງກິດ: Chinese gall, nutgall.

ການນຳໃຊ້

ໝາກສົ້ມພິດ ມີລິດສົ້ມຫຼາຍ ແລະ ມັກໃຊ້ຕຳເຮັດແຈ່ວ. ໃບອ່ອນຂອງມັນ ໃຊ້ນຳມາປະສົມ ກັບໜໍ່ໄມ້ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ອາຫານທີ່ມີລິດສົ້ມ. ສ່ວນອື່ນໆຂອງຕົ້ນ ໄດ້ນຳໃຊ້ເປັນສ່ວນປະສົມ ໃນຢາພື້ນເມືອງຫຼາຍຊະນິດຂອງຊົນເຜົ່າເຂດພູດອຍ. ຕ່ອມຂົມຈາກຕົ້ນໄມ້ ກໍຖືກນຳໃຊ້ ທຳຄວາມສະອາດບາດແຜ. ຕ່ອມຂົມ ແລະ ໝາກ ຖືກໃຊ້ເຂົ້າປົວທ້ອງຂີ້ຮາກ. ໃນສະໄໝກ່ອນ ເພິ່ນໄດ້ໃຊ້ຕ່ອມຂົມ ເຮັດສີຍ້ອມໄໝ ສີຟ້າ ແລະ ເປັນສິນຄ້າຂາອອກຂອງຈີນ ແລະ ຍີ່ປຸ່ນ ໄປສູ່ ຢູໂຣບ. ມີບາງຊົນເຜົ່າ ກໍໄດ້ນຳໃຊ້ສີດັ່ງກ່າວນີ້ເພື່ອຍ້ອມແຂ້ວຂອງຕີນເອງໃຫ້ດຳ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ສົ້ມພິດ ເປັນຕົ້ນໄມ້ຂະໜາດນ້ອຍ ຫຼິ້ນໃບ, ມີຄວາມສູງລະຫວ່າງ 7 - 10 ມ ແລະ ໜ້າຕ້າງພຽງ ເອິກ ປະມານ 10 - 15 ຊຕມ. ມີເປືອກກ້ຽງ ສີມົ້ນ ປົນຂຽວ ແລະ ນ້ຳຕານ ແລະ ບັນຈຸມີຢາງ ສີເຫຼືອງອ່ອນໆ. ຕ່ອມຂົມ ຈະພົບຢູ່ຕາມກ້ານໃບ, ກິ່ງ ຫຼື ງ່າ ແລະ ມີຄວາມຍາວ ແຕ່ 3 - 6 ຊຕມ ຊຶ່ງເກີດຈາກແມງກາຝາກ ຊື່ *Melaphis chinensis* (Bell) Baker. ໃບປະສົມຂອງມັນ ຍາວ 10 - 30 ຊຕມ, ປະກອບດ້ວຍ ໃບຍ່ອຍ ສີ່ ຫາ ຫົກ ຄູ່ ຮູບໄຂ່ ຂະໜາດ 5 - 15 ຊຕມ x 2.5 - 8 ຊຕມ, ອ່ອນນຸ້ມ, ມີຄາຍ ແລະ ມີຂອບໃບເປັນແຂ້ວເລື້ອຍ. ຊໍ່ດອກ ປະກອບມີຫຼາຍພື້ວ, ດອກມີຄາຍ ແລະ ມີຄວາມຍາວເຖິງ 40 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກ ແຕກເປັນກ່າງ ຍາວປະມານ 25 ຊຕມ



ສ່ວນດອກ ເປັນສີຂາວ ຫຼື ສີຂຽວອ່ອນໆ. ໝາກ ເປັນໝາກເນື້ອ, ຮູບຮ່າງມົນ, ຂະໜາດເສັ້ນຜ່າສູນກາງ 5 ມມ, ມີຂົນອ່ອນໆ, ເວລາສຸກ ມີສີນ້ຳຕານອ່ອນ ຫາສີມ່ວງ. ສົ້ມພົດ ມີຢູ່ 2 ຊະນິດ ຄື: ຊະນິດ *roxburghii* ແລະ ຊະນິດ *osbeckii*.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ສົ້ມພົດ ເປັນພືດຕ້ອງການແສງສະຫວ່າງ ແລະ ຈະເລີນເຕີບໂຕໄວ ໃນຊ່ວງຍັງນ້ອຍ. ມັນມີການຂະຫຍາຍພັນໄດ້ດີ ຕາມທຳມະຊາດ ດ້ວຍແຫຼ່ງຮາກ ແລະ ມີຄວາມສາມາດສູງ ໃນການແຕກແຫຼ່ງໃໝ່. ແກ່ນ ສາມາດກະຈາຍ ຢ່າງງ່າຍດາຍ ດ້ວຍນົກ. ສົ້ມພົດ ມັກເກີດໃນບ່ອນທີ່ດິນເປັນດິນໜາມໜໍ່ ສີເຫຼືອງ ແກມແດງ ທັງໃນພື້ນທີ່ປ່າຜັດໃບ ຫຼື ປ່າດົງດິບ ແລະ ກໍພົບເຫັນຢ່າງກວ້າງຂວາງ ໃນເຂດອົບອຸ່ນ ແລະ ເອເຊຍ ເຄິ່ງເຂດຮ້ອນ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຢູຣຸດສະໄກໂອນ (Uruskjol) ຊຶ່ງເປັນນ້ຳມັນເບື້ອ ທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດອາການຄັນຄາຍ ຈະພົບບັນຈຸຢູ່ໃນຢາງໃສຈາກລຳຕົ້ນ, ຢູ່ໃນໃບ, ກ້ານໃບ ແລະ ຕາມຜິວໜ້າໃບ. ສຳລັບ ຕ່ອມຂົມນັ້ນ ບັນຈຸມີທາດຝາດ ທີ່ມີລິດສົ້ມ ແລະ ຂົມ.

ການເກັບກ່ຽວ

ໝາກ ຈະເກັບເມື່ອມັນສຸກແລ້ວ. ສຳລັບ ຕ່ອມຂົມ ຕ້ອງເກັບກ່ອນທີ່ມັນຈະແຕກອ້າອອກ. ສ່ວນໃບອ່ອນ ຈະເກັບແຕ່ ເດືອນມີນາ ຫາ ເດືອນເມສາ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຕົ້ນນຶ່ງ ສາມາດເກັບໝາກໄດ້ ປະມານ 1 - 5 ກິໂລ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງ ສຳລັບໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນນານ

ໝາກ, ໃບ ແລະ ຕ່ອມຂົມ ສາມາດເກັບກ່ຽວໄດ້ ໂດຍບໍ່ມີບັນຫາ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ.





ການປຸງແຕ່ງ

ຕ່ອມຂົມ ຈະຖືກຕື່ມໃນນ້ຳເພື່ອຂ້າແມງໄມ້ ແລ້ວນຳໄປຕາກແດດ. ສ່ວນໝາກນັ້ນ ສາມາດກິນສົດ ແລະ ນຳໄປປະກອບເປັນຢາໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ສຳລັບໝາກນັ້ນ ຖ້າບໍ່ກິນສົດ ກໍຄວນນຳໄປຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງດີ.

ການຕະຫຼາດ

ໃນຊຸມປີ 1950 ຕ່ອມຂົມຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍ ຈາກປະເທດຈີນ ໄດ້ຖືກນຳເຂົ້າໄປບັນດາປະເທດຢູໂຣບ ເພື່ອສະກັດເອົາກົດ ສຳລັບໃຊ້ໃນອຸດສາຫະກຳ ສານຝາດ. ປະຈຸບັນ ຕະຫຼາດດັ່ງກ່າວນີ້ ໄດ້ສະລາຍ ຕົວໄປແລ້ວ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ໄດ້ມີການສຶກສາຄົ້ນຄວ້າຄຸນສົມບັດ ດ້ານການຢາ ຂອງຕົ້ນສົ້ມພົດ ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ແລະ ກໍມີໝາກຜົນ ທີ່ເປັນໜ້າສົນໃຈຫຼາຍຢ່າງ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ສົ້ມພົດ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ຢ່າງງ່າຍດາຍດ້ວຍແກ່ນ ຫຼື ດ້ວຍການຕັດຊຳຮາກ. ຢູ່ຊຽງຂວາງ ການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍການຫວ່ານແກ່ນ ໂດຍກົງ ແມ່ນໄດ້ຮັບໝາກຜົນດີເປັນທີ່ໜ້າພໍໃຈ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FM, FCLV, TFB, FTCHXK03, FGFTNT00, PPGT93, NVPL59, NTFPCP00, PROSEA, PMC, BKF, PFAF, MPV93, CLP04, CPI.





ສົ້ມສັງວ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໃບອ່ອນ, ໝາກ, ແກ່ນ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ເປືອກ, ດອກ, ຮາກ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນເສັ້ນໄຍ: ເປືອກ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຖານ ແລະ ຟືນ: ລຳຕົ້ນ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ: ທັງໝົດຕົ້ນ.



ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Bauhinia malabarica* Roxb.

ຕະກຸນ: **LEGUMINOSAE-CAESALPINIOIDEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Bauhinia tomentosa* auct. non L., *B. acida* Reinw. ex Korth., *B. castrata* Hassk., *B. platyphylla* Zip. ex Miq., *B. rugulosa* Bl. ex Miq., *Casparea castrata* (Hassk.) Hassk., *Piliostigma acidum* (Reinw. ex Korth.) Benth., *P. malabaricum* (Roxb.) Benth.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ສົ້ມສັງວ, ສັງວສົ້ມ, ສັງວໃຫຍ່, ຄາງໂຄ, ແດງໂຄ, ປາມ.
 ກຳປູເຈຍ: ເຈັງຄູ.
 ວຽດນາມ: ໄຕເຕືອງ, ໄຕວົງ.
 ອັງກິດ: Malabar orchid, mountain ebony, sweet and sour leaf.

ການນຳໃຊ້

ຍອດສົ້ມສັງວ ແລະ ໃບອ່ອນ ສາມາດລວກກິນກັບແຈ່ວ ຫຼື ເຮັດແກງສົ້ມໄດ້. ໃບຂອງມັນຍັງສາມາດໃຊ້ເປັນຢາລົດໄຂ້, ຊ່ວຍຂັບໄລ່ເລືອດເວລາລົງປະຈຳເດືອນ ແລະ ຊ່ວຍໃຫ້ປັດສະວະໄຫຼສະດວກດີ. ສານທີ່ສະກັດໄດ້ຈາກດອກ ແລະ ເປືອກ ສາມາດກິນແກ້ອາການໄອ, ເພີ່ມນ້ຳລາຍ ແລະ ປົນປົວໂລກທ້ອງບິດໄດ້. ໝາກອ່ອນ ແລະ ແກ່ນຂອງມັນນັ້ນ ກໍສາມາດກິນໄດ້. ເສັ້ນໄຍຈາກເປືອກໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເພື່ອເຮັດເຊືອກ, ສ່ວນໄມ້ ໃຊ້ເຮັດຖ່ານ ແລະ ຟືນ. ໝົດທຸກສ່ວນຂອງຮາກມີສັບພະຄຸນຕ້ານກັບພະຍາດໄຂ້ຍູງ ແລະ ອາດໃຊ້ປົນປົວໂລກມະເຮັງໄດ້. ນອກຈາກນີ້ ຕົ້ນສົ້ມສັງວ ກໍຍັງປູກເພື່ອເປັນໄມ້ປະດັບ ແລະ ເພື່ອປັບປຸງຄຸນນະພາບຂອງດິນ ໄດ້ອີກດ້ວຍ.

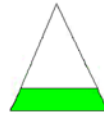
ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ສົ້ມສັງວ ເປັນພືດເກີ່ງບໍ່ຫຼິ້ນໃບ ມີຄວາມສູງປະມານ 10 ມ, ລຳຕົ້ນສັ້ນ ແລະ ຄົດງໍ ມີໜ້າຕ້າງພຽງເອິກ ເຖິງ 50 ຊຕມ. ໃບມີສອງຊີກ ຫຼື ສອງໃບຍ່ອຍ, ຂະໜາດ 3.5 - 12 ຊຕມ x 5 - 16 ຊຕມ ແລະ ມີຄາຍຢູ່ຕາມແຜ່ນໃບ, ສວນກ້ອງໃບ ຫຸ້ມດ້ວຍລະອອງແປ້ງ ແລະ ມີກ້ານໃບຍາວ 2 - 4 ຊຕມ. ຊຸດອກມີປາຍພຽງ, ມີດອກເປັນກຸ່ມ, ມີສີຂາວ ຫາ ຂາວປົນຂຽວ ຂະໜາດຄວາມກວ້າງ 0.5 ຊຕມ ແລະ ຄວາມຍາວ 2 ຊຕມ. ໝາກເປັນຝັກ ມີຂັ້ວຍາວ, ເມື່ອແກ່ເຕັມທີ່ ຈະແຕກອ້າອອກ ແລະ ປ່ອຍແກ່ນຈຳນວນ 5 - 15 ແກ່ນ ຂະໜາດ 20 - 25 ຊຕມ x 1 - 1.5 ຊຕມ





ອອກເອງຕາມທຳມະຊາດຂອງມັນ. ມີສົ້ມສ້ຽວສອງຊະນິດທີ່ປາກົດໃຫ້ເຫັນ ຄື ຊະນິດທີ່ບໍ່ມີຂົນ/ຄາຍ (*B.piliostigma* var. *malabaricum*), ແລະ ຊະນິດທີ່ມີຂົນ/ຄາຍຢູ່ກ້ອງໃບ (*B.piliostigma* var. *acidum*). ຊະນິດທີສອງນັ້ນ ຈະພົບເຫັນຢູ່ແຕ່ເຂດແຫ້ງແລ້ງ ຂອງພາກເໜືອ. ຕົ້ນສົ້ມສ້ຽວສ່ວນໃຫຍ່ ແມ່ນປູກຂຶ້ນເພື່ອເປັນໄມ້ປະດັບ ທີ່ໃຫ້ດອກສີຂາວ, ສີແດງອົມມ່ວງ ຫຼື ມ່ວງອົມຟ້າ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ສົ້ມສ້ຽວ ເກີດຢູ່ທົ່ວໄປຕາມພື້ນທີ່ຮາບພຽງ ນັບແຕ່ ອິນເດຍ ເຖິງ ຟີລິບປິນ ແລະ ລາວ, ແຕ່ວ່າ ບໍ່ມີໃນເຂດມາລາຢາ ເຖິງອັອດສເຕຣເລຍ. ມັນມັກພົບຢູ່ໃນປ່າຜັດໃບປະສົມ ແລະ ປ່າໂຄກ. ສົ້ມສ້ຽວເປັນຕົ້ນໄມ້ທີ່ທົນຕໍ່ຄວາມແຫ້ງແລ້ງ ແລະ ໄຟໄໝ້, ມັນປະກົດເຫັນເກີດກະຈັດກະຈາຍຕາມທົ່ງຫຍ້າ ແລະ ບາງເທື່ອກໍຢູ່ໃນພື້ນທີ່ ທີ່ມີຄວາມແຫ້ງແລ້ງຢ່າງໜັກໜ່ວງ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ແກ່ນສົ້ມສ້ຽວ ອຸດົມດ້ວຍແຮ່ທາດຕ່າງໆ ແລະ ໂປຣຕີນ ສຳລັບສ່ວນປະກອບຫຼັກອື່ນໆຂອງແກ່ນນັ້ນ ແມ່ນກົດຂອງສານປະສົມອົງຄະທາດທີ່ເປັນພິດ, ສານຝາດ ແລະ ແຮມາກະລູຍຕີນິນ (haemagglutinins). ສຳລັບສານປະສົມ ຈາກຮາກ ລວມມີຮາເຊໂມໂຊນ (racemosol) ແລະ ເດເມຕີນຮາຊີໂມໂຊນ (demethylracemosol).



ການເກັບກຳ່ວ

ໃບອ່ອນ ຈະເກັບໃນ ເດືອນມີນາ, ສ່ວນດອກ ແມ່ນເກັບໃນ ເດືອນເມສາ. ສຳລັບເປືອກ ແລະ ຮາກ ແມ່ນຊຸດຄົ້ນໃນເວລາທີ່ຕ້ອງການ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງສະເໝີ ສຳລັບຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບໃບ ແລະ ການເກັບດອກ ໃນຈຳນວນ ທີ່ຈຳກັດ ຈະບໍ່ເປັນການທຳລາຍຕົ້ນໄມ້ແຕ່ຢ່າງໃດ. ສຳລັບການຖາກເປືອກ ແລະ ການຕັດເອົາຮາກນັ້ນ ຄວນເຮັດດ້ວຍຄວາມລະມັດລະວັງ ບໍ່ດັ່ງນັ້ນ ຈະເຮັດໃຫ້ຕົ້ນໄມ້ຕາຍໄດ້.





ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຍັງພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ.

ການປຸງແຕ່ງ

ເປືອກ ແລະ ຮາກ ສາມາດນຳໄປຕາກໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ບົດໃຫ້ເປັນຝຸ່ນ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ກໍ່ເກັບຮັກສາໄວ້ ໃນສະຖານທີ່ແຫ້ງ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໃບ, ດອກ, ໝາກອ່ອນ ແລະ ແກ່ນ ຄວນໃຊ້ໃນເວລາຍັງສົດ.

ການຕະຫຼາດ

ນຳໃຊ້ຢູ່ພາຍໃນທ້ອງຖິ່ນ ຫຼື ມີການຊື້ຂາຍກັນ ໃນຈຳນວນທີ່ບໍ່ຫຼວງຫຼາຍ. ສຳລັບໃບອ່ອນ ທີ່ຍັງສົດ ແມ່ນຂາຍກັນ ໃນລາຄາປະມານ 0.3 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ບໍ່ທັນມີການປູກຢ່າງກວ້າງຂວາງເທື່ອ. ສຳລັບສົ້ມສັງວຊະນິດໃຊ້ປະດັບປະດາ *Bauhinia* ຄວນ ຫວ່ານແກ່ນບໍ່ໃຫ້ເລິກ ເກີນກວ່າ 1 ຊຕມ ແລະ ກໍ່ຄວນໃຫ້ໄດ້ຮັບແສງແດດຢ່າງເຕັມສ່ວນ ເພື່ອ ໃຫ້ມີການແຕກງອກໄດ້ດີທີ່ສຸດ. ເພື່ອຍົກອັດຕາສ່ວນການແຕກງອກໃຫ້ສູງຂຶ້ນນັ້ນ ຄວນກະຕຸ້ນ ແກ່ນກ່ອນ ດ້ວຍການແຊ່ລົງນ້ຳຮ້ອນ ປະມານ 2 ຫາ 3 ນາທີ ກ່ອນ ແລ້ວແຊ່ນ້ຳເຢັນ ໃນເວລາ 24 ຊົ່ວໂມງ ຈຶ່ງນຳໄປກ້າໃສ່ໝານ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, PMT90, FT4.1; ICRAF, BIOT, NPI24, FM12.







ພາກທີ II: ຜະລິດພັນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ໃນປະເທດລາວ

ຂ - ພຶດເປັນຢາ







ຕົ້ນຈັນໄດ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ: ຢາງ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ: ໝາກ.
 ສ່ວນທີ່ນຳມາກັ່ນ: ໃບ, ໝາກ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດເຄື່ອງປະດັບ: ທັງໝົດຕົ້ນ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຈັນຜາ, ຈັນແດງ.



ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Dracaena loureiri* Gagnep.

ຕະກຸນ: *DRACAENACEAE (AGAVACEAE)*.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Dracaena cochinchinensis* (Lour.) S.C. Chen, *D. cambodiana* Pierre ex Gagnepain, *Pleomele cochinchinensis* Merrill, *Aletris cochinchinensis* Lour.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຈັນແດງ, ຈັນຜາ, ຫຼັກກາຈັນ.
 ວຽດນາມ: ບານງ, ຫູເຍັດຢຸງກ, ໂສຫວ່າ, ເດືອດ່າຍ, ເຍືອງອົງ.
 ຈີນ: ສຸຍຈີ້.
 ອັງກິດ: dragon's blood tree, cinnabaris.

ການນຳໃຊ້

ສ່ວນທີ່ເປັນເນື້ອສີແດງໃນລຳຕົ້ນ ແລະ ຢາງຈາກຕົ້ນທີ່ມີອາຍຸແກ່ ມີຄຸນສົມບັດເປັນຢາ. ຕົ້ນຈັນໄດທີ່ໄດ້ຊຸດຄົ້ນອອກມາຈາກປ່າ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນໄດ້ສົ່ງອອກໄປຍັງປະເທດຈີນ ເພື່ອນຳໄປໃຊ້ເປັນສ່ວນປະສົມຂອງຢາ. ມັນເປັນຢາບຳລຸງກຳລັງທີ່ມີຄວາມນິຍົມສູງ ແລະ ມີລາຄາແພງ ແລະ ເປັນຢາຊ່ວຍການໄຫຼວຽນຂອງເລືອດໃຫ້ດີຂຶ້ນ, ແກ້ເລືອດກ້າມ, ແກ້ໄອ, ແກ້ເລືອດອອກຕາມເພັ້ນແຂ້ວ, ປົວບາດແຜ ແລະ ແກ້ປວດ. ໝາກຂອງມັນສາມາດກິນໄດ້ ແລະ ນຳໄປເຮັດເປັນສີແດງສຳລັບຍ້ອມຜ້າ. ສ່ວນສີຂຽວແມ່ນໄດ້ມາຈາກ ໃບ. ນອກຈາກນີ້, ຕົ້ນຈັນໄດ ຍັງໃຊ້ປູກເປັນໄມ້ປະດັບທີ່ມີລາຄາແພງ ອີກດ້ວຍ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນຈັນໄດຄ້າຍຄືຕົ້ນປາມນ້ອຍ ເຮືອນຍອດມີລັກສະນະເປັນພຸ່ມ, ສູງເຖິງ 10 ແມັດ, ລຳຕົ້ນເປັນສີໝ້ນ (ສີຂີ້ເຖົ່າ), ມີໜ້າຕ່າງພຽງເອິກ (ຈຸດສູງ 1.30 ມ) ເຖິງ 15 ຊຕມ. ໃບກວ້າງ 5-7 ຊຕມ ແລະ ຍາວ 50-70 ຊຕມ, ໃບຈັບເປັນວຽນ ແລະ ເປັນກຸ່ມຢູ່ປາຍລຳຕົ້ນ. ເມື່ອໃບຫຼົ່ນ ຈະມີຮອຍແປ້ວ ຂອງໃບຢູ່ຕາມລຳຕົ້ນ. ຊໍດອກໃຫຍ່ ຍາວ 1 ແມັດ; ດອກເປັນກຸ່ມ ແລະ ກົງຢ່ອນລົງລຸ່ມ. ກ້ານດອກແກ່ເປັນສີມ່ວງ. ດອກເກີດເປັນຈຸ່ມນ້ອຍໆ 3-7 ດອກ, ເປັນສີເຫຼືອງປົນຂາວ, ມີກິ່ນຫອມ, ຍາວ 6 -7 ມມ. ໝາກມີເປັນສີຂຽວ ແລະ ກາຍເປັນສີມ່ວງແກ່ ເວລາສຸກ, ມີເສັ້ນຜ່າສູນກາງ 1 ຊຕມ ແລະ ມີ 1-3 ແກ່ນ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນຈັນໄດເກີດຢູ່ຕາມໜ້າຜາພູຫີນປູນ ໃນປ່າທຳມະຊາດ ເຊັ່ນ: ປ່າຫຼົ່ນໃບ ຫຼື ປ່າດົງດິບ ແລະ ໃນເຂດດິນຊາຍແຫ້ງແລ້ງ. ເປັນພືດທີ່ຕ້ອງການນ້ຳໜ້ອຍ ຫາປານກາງ, ຕ້ອງການແສງຕາເວັນເຕັມທີ່ ຫຼື ເກີດໃນທີ່ຮົ່ມແຈ້ງ. ພືດຊະນິດນີ້ ພົບເຫັນໃນປະເທດລາວ ແຕ່ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຢູ່ທາງພາກເໜືອ (ແຂວງຫຼວງພະບາງ, ແຂວງໄຊຍະບູລີ) ແລະ ພາກກາງຂອງປະເທດ (ແຂວງຄຳມ່ວນ). ນອກຈາກປະເທດລາວແລ້ວ ຍັງພົບຢູ່ໃນປະເທດຈີນ, ກຳປູເຈຍ, ໄທ, ວຽດນາມ ແລະ ໃນທະວີບອາຟຣິກາ.



ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຈັນໄດ ມີສານເຄມີປະສົມທີ່ມີກິ່ນຫອມ (flavonoids) ແລະ ມີຄຸນສົມບັດຕ້ານຕໍ່ການກະທົບອີກຊີທີ່ພົບໃນຮູບຂອງເມັດສີ ສີເຫຼືອງ ຫາສີນ້ຳໝາກກຸ້ງ.

ການຂຸດຄົ້ນ

ການຂຸດຄົ້ນຕົ້ນຈັນໄດ ແລະ ຢາງຂອງມັນແມ່ນຂຸດຄົ້ນເອົາຕົ້ນທີ່ມີອາຍຸແກ່ ແລະ ຕົ້ນທີ່ຕາຍ ໂດຍຕັດເອົາແຕ່ພາກສ່ວນເນື້ອໄມ້ທີ່ມີສີແດງ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໝາ

ຄົນຜູ້ນຶ່ງ ສາມາດເກັບກູ້ ເອົາແຕ່ພາກສ່ວນທີ່ເປັນເນື້ອໄມ້ສີແດງ (ເກັບກູ້ ໃນລະດູແລ້ງ) ໄດ້ 10-20 ກິໂລ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໃນປະຈຸບັນ ຍັງບໍ່ທັນມີລະບຽບໃນການຂຸດຄົ້ນ. ການຂຸດຄົ້ນ ຍັງປະຕິບັດແບບເປີດກວ້າງຢູ່.

ຄວາມຍືນຍານ

ການຂຸດຄົ້ນ ແມ່ນມີລັກສະນະແບບທຳລາຍ ພຶດ: ການຂຸດຄົ້ນຕົ້ນຈັນໄດໃນປ່າທຳມະຊາດ ແມ່ນຄວນຢຸດຕິ ແລະ ຄວນມີການເກືອດຫ້າມ. ພ້ອມກັນນັ້ນ ກໍ່ຄວນມີການອະນຸລັກ ແລະ ມີການຟື້ນຟູໃຫ້ມີຄວາມຍືນຍານ.



ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຢູ່ໃນປະເທດຈີນ ຕົ້ນຈັນໄດແມ່ນໃກ້ຈະສູນພັນແລ້ວ ແລະ ກໍ່ກຳລັງມີໂຄງການປູກຄືນ ເພື່ອຮັກສາຊະນິດພັນຢູ່. ໃນອະນາຄົດ ຕົ້ນຈັນໄດຢູ່ປະເທດລາວເຮົາ ກໍ່ຈະນັບມື້ຫຼຸດໜ້ອຍຖອຍລົງ ຖ້າຫາກບໍ່ມີມາດຕະການ ໃນການອະນຸລັກ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຢູ່ປະເທດລາວເຮົາ ຍັງບໍ່ທັນມີການປຸງແຕ່ງຕົ້ນຈັນໄດເທື່ອ ມີພຽງແຕ່ການນຳມາຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ. ຢູ່ປະເທດໄທ ເພິ່ນນຳເອົາຕົ້ນຈັນໄດມາປະສົມກັບນ້ຳຕົ້ມ ແລະ ເຊື່ອກັນວ່າ ມັນຊ່ວຍຮັກສາສຸຂະພາບຮ່າງກາຍ ໃຫ້ມີຄວາມສົດໃສ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຕົ້ນຈັນໄດທີ່ມີຄຸນນະພາບດີ ຕ້ອງມີເນື້ອໄມ້ເປັນສີແດງ, ສະອາດ ແລະ ບໍ່ມີຮ່ອງຮອຍຂອງພະຍາດປັງແມງທຳລາຍ.

ການຕະຫຼາດ

ຕົ້ນຈັນໄດໄດ້ຖືກສົ່ງອອກໄປຍັງປະເທດຈີນ 178 ໂຕນ ໃນລະຫວ່າງປີ 1995 ແລະ ປີ 1998. ໃນປະຈຸບັນນີ້ ປະຊາຊົນມີລາຍໄດ້ຈາກການຂາຍຕົ້ນຈັນໄດ 0.1-0.5 ດອນລາ/ກິໂລ, ແຕ່ວ່າລາຄາສິ່ງອອກຢູ່ໃນລະຫວ່າງ 1.5-2.5 ດອນລາ/ກິໂລ ແລະ ການສົ່ງອອກກໍຍັງໃນຮູບຂອງວັດຖຸດິບ. ຢູ່ໃນປະເທດຈີນ ລາຄາຂາຍ (ຢາເລືອດມັງກອນ) ແມ່ນ 50 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ລາວເຮົາຄວນເອົາຕົ້ນຈັນໄດມາປຸງແຕ່ງ ຜະລິດເປັນຢາເລືອດມັງກອນ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ລາຄາສູງ ຂາຍສິ່ງອອກໄປຈີນ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຕົ້ນຈັນໄດ ປູກງ່າຍດ້ວຍການຕັດເອົາພາກສ່ວນຍອດ ຫຼື ຮາກມາປັກຊຳກ່ອນ ແລ້ວຈຶ່ງນຳເອົາໄປປູກ. ການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ກໍ່ເປັນໄປໄດ້ຄືກັນ ແລະ ມັນຈະໃຊ້ເວລາ 10-20 ປີ ຈຶ່ງຈະໄດ້ຂະໜາດລຳຕົ້ນທີ່ສາມາດຊຸດຄົ້ນເອົາໄປນຳໃຊ້ໄດ້.

ເອກະສານອ້າງອີງ

INTFP01, NTFPGR04, NVPL59, ARCBC, PROSEA, MPT, BKF, TPN, MPV93, CPI, PUFF, LSUAFRP1/2, ITC.



ຫົວສາມພັນຮູ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ: ຫົວ.
ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດເຄື່ອງປະດັບ: ທັງໝົດ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຫົວຮູພັນ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Hydnophytum formicarum* Jack.



ຕະກຸນ: RUBIACEAE.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ກຣະເຈົ້າພິມິດ, ດາລຸບຸຕາລິມາ, ປຸມເບົ້າ, ຣັອຍຮູ.
ວຽດນາມ: ໂອກຽນ, ກິນາມກຽນ.
ອັງກິດ: baboon's head, ant plant.

ການນຳໃຊ້

ຫົວນຳມາໃຊ້ເຮັດຢາ, ແຕ່ຢູ່ປະເທດອາເມລິກາ ເພິ່ນນຳມາປູກເປັນພືດປະດັບ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ປົກກະຕິ ເປັນພືດພຸ່ມ ອາໄສຢູ່ເທິງພືດອື່ນ ແລະ ມີສ່ວນໜ້ອຍທີ່ເກີດຢູ່ນ້ຳດິນທີ່ຂາດທາດອາຫານ ໃນເຂດສູງ. ມັນໃຫ້ຫົວໃຫຍ່ (ເສັ້ນຜ່າສູນກາງ 10-25 ຊຕມ). ຫົວຂອງມັນມີຫຼາຍໆຮູ ຊຶ່ງມີດັບກໃຊ້ ເປັນທີ່ຢູ່ອາໄສ. ມີດຈະເຈາະຫົວເປັນຮູ ແລະ ຊ່ວຍປົກປ້ອງພືດ ແລະ ດູດກິນນ້ຳຢາງຫວານ ເພື່ອເປັນການແລກປ່ຽນ. ຫົວສາມພັນຮູ ເປັນສິນຄ້າຕານມິດ ຫາສີເຖົ້າແກມສີເງິນ. ເຫງົ້າຮາກຜ່ອຍ ແລະ ມີງ່າເປັນຂໍ້ຈຳນວນໜ້ອຍໜຶ່ງ ເກີດຢູ່ສ່ວນປາຍລຳ. ໃບເປັນຮູບໄຂ່ 5-18 ຊຕມ x 2.5-6 ຊຕມ. ດອກ ມີຂົນໜ້ອຍໜຶ່ງ ຊຶ່ງມີຄວາມຍາວ 1 ຊຕມ ສີຂາວ ເກີດເປັນຈຸ້ມນ້ອຍໆຢູ່ຕາມງ່າມ ໃບ. ໝາກ ເປັນໄຍ ສີແດງປົນສົ້ມ, ຍາວ 0.8 ຊຕມ, ມີແກ່ນ 1-7 ແກ່ນ. ຫົວສາມພັນຮູມີລັກສະນະ ຄ້າຍຄືກັນກັບ *Myrmecodia tuberosa* ຕ່າງແຕ່ວ່າພືດທີ່ກ່າວນັ້ນມີໜາມ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ກະຈາຍ ແມ່ນນັບແຕ່ປະເທດວຽດນາມ, ກຳປູເຈຍ, ໄທ, ມາເລເຊຍ, ອິນໂດເນເຊຍ ແລະ ຟິລິບປິນ. ໂດຍປົກກະຕິແລ້ວ ຈະພົບເຫັນຫົວສາມພັນຮູ ຢູ່ນຳຕົ້ນໄມ້ໃນເຂດພື້ນທີ່ຊຸ່ມຊື່ນ ຕາມແຄມຫ້ວຍ ແລະ ຕາມບ່ອນທີ່ເປັນຮົ່ມ. ຢູ່ປະເທດລາວ ມັນກະຈາຍແຕ່ພາກກາງ ລົງໄປທາງພາກໃຕ້.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຍັງບໍ່ທັນມີຂໍ້ມູນທີ່ແນ່ນອນເທື່ອ.

ການຂຸດຄົ້ນ

ເກັບເອົາຢູ່ນຳຕົ້ນໄມ້ທີ່ມັນອາໄສຢູ່.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຢູ່ແຂວງຈຳປາສັກ ຄົນຜູ້ນຶ່ງສາມາດເກັບກູ້ຫົວສາມພັນຮູໄດ້ 3-5 ກິໂລຕໍ່ມື້ ເພາະວ່າມີດທີ່ອາໄສຢູ່ໃນ ຫົວສາມພັນຮູນັ້ນ ມັນຈະຕອດຜູ້ເກັບ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໃນປະຈຸບັນ ຍັງບໍ່ທັນມີລະບຽບໃນການເກັບກູ້ ແລະ ຍັງປະຕິບັດແບບເປີດກວ້າງ ຢູ່ໃນປ່າທຳມະ ຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ໃນເມື່ອຫົວຂອງມັນຖືກເກັບກູ້ ຕົ້ນຂອງມັນກໍ່ຕາຍໄປນຳກັນ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຢູ່ປະເທດວຽດນາມ ແລະ ລາວ ແມ່ນເປັນພືດຫາຍາກ ເນື່ອງຈາກມີການເກັບເກີນຂອບເຂດ ແລະ ຖິ່ນທີ່ຢູ່ອາໄສຂອງພືດຊະນິດນີ້ ມີຈຳກັດ. ໃນເມື່ອນຳມາປູກ ມັນກໍ່ຈະເລີນເຕີບໂຕຊ້າ ແລະ ມີອັດຕາການລອດຕາຍຕ່ຳຫຼາຍ.

ການປຸງແຕ່ງ

ປອກເປືອກອອກຈາກຫົວ ແລ້ວຂອຍໃຫ້ບາງໆ ແຕ່ລະປ່ຽງບາງ ປະມານ 0.5 ຊຕມ ແລ້ວຕາກແດດ ໃຫ້ແຫ້ງ. ຫຼັງຈາກນັ້ນ ນຳມາຕົ້ມ ແລະ ບາງຄັ້ງ ກໍ່ນຳມາຕົ້ມປະສົມກັບພືດຊະນິດອື່ນເຮັດຢາ.



ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຍັງບໍ່ທັນມີຂໍ້ມູນ.

ການຕະຫຼາດ

ສົ່ງອອກໄປຍັງປະເທດໄທ. ຢູ່ທາງພາກເໜືອຂອງປະເທດໄທ ຫົວສາມພັນຮູທີ່ຊ່ອຍຕາກແດດແຫ້ງ ແລ້ວ ຖືງນຶ່ງ 500 ກູາມ ຂາຍໄດ້ 2.5 ດອນລາ.

ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ມີຕະຫຼາດຈຳກັດ ເພາະວ່າພືດຊະນິດນີ້ມີໜ້ອຍ ບໍ່ພຽງພໍຕໍ່ຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຫົວສາມພັນຮູສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ. ແກ່ນທີ່ແຫ້ງແຕ່ຍັງມີຊີວິດຢູ່ ສາມາດເກັບຮັກສາ ໄວ້ນານ ເຖິງ 4 ເດືອນ, ແຕ່ທາງທີ່ດີ ພາຍຫຼັງເກັບແກ່ນມາແລ້ວ ໃຫ້ຫວ່ານລົງໜານກ້າຫັນທີ່ໂລດ ເພື່ອໃຫ້ມີອັດຕາການແຕກງອກສູງ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

RDBV, MWF, TPM, TPN, TOP, FLORA, JAPAN.



ຂ່າ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນເຄື່ອງເທດ:
ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ:
ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນຢາ:
ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ:

ໝາກ ແລະ ຮາກອ່ອນ.
ລຳ, ໜ່ອ່ອນ, ຊໍ່, ດອກອ່ອນ.
ໝາກ, ຮາກອ່ອນ
ຂ່າເຫຼືອງ, ຂ່າໃຫຍ່, ຂ່າບ້ານ,
ຂ່າແດງ, ຂ່າຂົມ, ໜ່ຂ່າ,
ຂ່າປ່າ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Alpinia spp.*



ຕະກຸນ: *ZINGIBERACEAE.*

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຂ່າ .

ອັງກິດ: galangal, galingale, galanga.

ມີຂ່າຫຼາຍຊະນິດ ທີ່ໄດ້ນຳໃຊ້ກັນ ໃນປະເທດລາວ ແຕ່ຍັງສັບສົນໃນການຈຳແນກຊື່. ຂ່າຫຼວງ, ຂ່າໃຫຍ່ ແລະ ຂ່າບ້ານ ປົກກະຕິ ແມ່ນມີການປູກກັນ ຕາມຮົ່ວສວນໃນບ້ານ, ແຕ່ວ່າ ຂ່າແດງ, ຂ່າປ່າ ແລະ ຂ່າຫອມ ແມ່ນເກີດຢູ່ຕາມປ່າທຳມະຊາດ.

ການນຳໃຊ້

ໝາກ ແລະ ພາກສ່ວນອື່ນຂອງຂ່າມີກິ່ນຫອມ ແລະ ໃຊ້ເປັນເຄື່ອງເທດປຸງອາຫານ. ຮາກອ່ອນ ແລະ ຊໍ່ດອກອ່ອນຂອງຂ່າໃຊ້ກິນເປັນອາຫານຄືກັນກັບຜັກ. ຢູ່ໃນປະເທດລາວ ແລະ ໄທ ຫົວຂ່າ ອ່ອນ ຫຼື ຮາກອ່ອນແມ່ນສຳຄັນ ໂດຍສະເພາະ ໃນການປຸງແກ່ງ ຕົວຢ່າງແມ່ນຕົ້ມຍຳ. ຄົນລາວເຮົາ ໄດ້ເກັບໝາກຂ່າຂາຍໃຫ້ຄົນຈີນ ເພື່ອປຸງແຕ່ງເປັນຢາຊ່ວຍຢ່ອຍອາຫານ, ປົວອາການເຈັບທ້ອງ, ຖອກທ້ອງ ແລະ ທ້ອງຂີ້ຮາກ. ນຳ້ມັນລະເຫີຍທີ່ສະກັດຈາກຮາກ ແລະ ໃບຂອງຂ່າ ໃຊ້ຮັກສາ



ທາດລົ້ມ, ໂລກປະສາດ ແລະ ໂລກຜິວ ຫັງ. ຫົວ ແລະ ໝາກ ແມ່ນນຳໃຊ້ເປັນຕົວເສີມກິ່ນຫອມໃນຢາ. ຂ່າແດງ ຊະນິດ galangal ແມ່ນນິຍົມກັນນຳມາເຮັດຢາ ໃນອິນໂດເນເຊຍ, ສຳລັບຂ່າຫົວສີຂາວ ນິຍົມນຳມາໃຊ້ເຮັດເຄື່ອງເທດ ຫຼື ກັນເອົາ ນຳ້ມັນລະເຫີຍ ຫຼື ໃຊ້ປຸງລົດຊາດເຫຼົ້າ. ຫົວຂ່າຍັງຖືກໃຊ້ເປັນສີຍ້ອມຜ້າ ສີເຫຼືອງ ແລະ ສີຂຽວອ່ອນ.



ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຂ່າເປັນພືດຈຳພວກພືດຜັກ ທີ່ສູງ ແຕ່ 1-2.5 ມ ມີຫົວເປັນເສັ້ນໄຍ ສີນ້ຳຕານອ່ອນ ເສັ້ນຜ່າກາງ ເຖິງ 5 ຊຕມ. ໃບມີຂະໜາດ ປະມານ 30-50 ຊຕມ x 5-10 ຊຕມ, ບາງຄັ້ງມີຂົນນ້ອຍໆຢູ່ກາຍໃບ. ລຳຕົ້ນມີເສັ້ນຜ່າກາງ ປະມານ 2 ຊຕມ. ມີຊິດອກເກີດຢູ່ປາຍສຸດ ຂອງລຳຕົ້ນ, ຍາວເຖິງ 20 ຊຕມ, ສ່ວນດອກເປັນສີແດງປົນຂາວ ມີຂະໜາດ 2-2.5 ຊຕມ x 2 ຊຕມ. ໝາກເປັນໜ່ວຍມົນ ແລະ/ຫຼື ຮູບໄຂ່, ສີເຫຼືອງ ຫຼື ແດງ ເມື່ອເວລາສຸກ ແລະ ມີເສັ້ນຜ່າກາງ 8-10 ມມ. ແກ່ນເປັນຫຼ່ຽມ, ສີເຫຼືອງເລົ້າ ຫາ ນ້ຳຕານເລົ້າ ແລະ ມີເສັ້ນຜ່າກາງ 1.2-1.6 ຊຕມ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຂ່າພົບເຫັນຢູ່ໃນປ່າຜັດໃບປະສົມ, ປ່າດົງດິບ ແລະ ບ່ອນເປີດໂປ່ງໃກ້ໆນ້ຳ ແລະ ມັກເກີດຢູ່ໃນບ່ອນດິນເລິກ. ມັນກະຈາຍຢູ່ໃນແຖວ ບັງກລາເດດ ແລະ ອິນເດຍ ລົງມາຫາພາກໃຕ້ຂອງປະເທດຈີນ, ພະມ້າ, ໄທ ແລະ ວຽດນາມ ໄປເຖິງປະເທດມາເລເຊຍ ແລະ ອິນໂດເນເຊຍ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ນ້ຳມັນລະເທີຍ ແລະ ສີຍ໌ອມຜ້າ ໄດ້ມາຈາກສານປະສົມ ກາລານຈິນ (galangin) [ເມື່ອກ່ອນຮຽກກັນວ່າ ກາລານໂກນ (galangol) ຫຼື ອານປີໂນນ (alpinol)] ທີ່ມີຢູ່ໃນຫົວ. ນອກນີ້, ຫົວຂ່າ ກໍຍັງບັນຈຸມີ ສານຝາດ ເທີປິນ (terpenes), ທາດແປ້ງ ກະລໍໄຣ (chloride), ພືດສາຟັດ (phosphate) ແລະ ມັງການີສ (manganese) ອີກດ້ວຍ.

ການຊຸດຄົ້ນ

ຫົວຂ່າສາມາດເກັບກູ້ໄດ້ໝົດປີ, ແຕ່ຈະດີທີ່ສຸດ ໃນຊ່ວງຫຼັງຈາກການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງມັນ 3 ເດືອນ ຫາ 4 ເດືອນ ເມື່ອຫົວມັນຍັງອ່ອນ ເພາະຖ້າເກີນນັ້ນໄປ ມັນຈະແຂງມີເສັ້ນໄຍຫຼາຍ. ການຊຸດຄົ້ນນັ້ນຈະໃຊ້ວິທີຊຸດເອົາຫົວ ແລະ ຕັດລຳຕົ້ນ ແລະ ໃບອອກ ແລະ ເກັບເອົາໝາກ ແລະ ແກ່ນໄວ້.



ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຜົນຜະລິດ ປະມານ 500-800 ກິໂລ ຂອງໝາກແຫ້ງ/ຮຕ ຖ້າປູກໄລຍະຫ່າງ 3 ມ x 3 ມ (ຜັງສາລີ) ຫຼື ປະມານ 1.5 ໂຕນ/ຮຕ ໃນປີທີສອງ ຖ້າປູກ 1 ມ x 1 ມ (ເມືອງນຳບາກ, ແຂວງຫຼວງພະບາງ). ສຳລັບຫົວອ່ອນ, ສາມາດເກັບໄດ້ 5 - 10 ກິໂລ (ສິດ) ໃນນຶ່ງສຸມ (15 ຕົ້ນ).

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ການເກັບກູ້ ຍັງປະຕິບັດແບບເປີດກວ້າງ ຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບກູ້ໝາກ ແລະ ລຳຕົ້ນ ບໍ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ພືດ. ຮາກສາມາດຜ່າ ຫຼື ຕັດອອກໃຫ້ເປັນຫຼາຍປຸງ ເພື່ອປູກຄືນໃໝ່ໄດ້.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ບໍ່ມີບັນຫາຫຍັງ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຊອຍຫົວອ່ອນເປັນປຸງ ແລະ ຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ. ສຳລັບດອກສິດ ແລະ ລຳອ່ອນ ສາມາດນຳມາ ຕົ້ມ ແລະ ກິນເປັນຜັກ. ໝາກສູກນຳມາຕາກ ແດດ ຫຼື ອົບໃສ່ເຕົາ ໃຫ້ແຫ້ງ.



ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຕ້ອງປຸງແຕ່ງໃຫ້ໄວເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຄຸນນະພາບດີ ຂຶ້ນ.

ການຕະຫຼາດ

ແກ່ນໝາກຂ່າຢູ່ໝາກເໜືອຂອງປະເທດລາວ ແມ່ນສິ່ງອອກຂາຍໄປປະເທດຈີນ ໃນລາຄາ 0.2-0.3 ດອນລາ/ກິໂລ (ສິດ) ຫຼື 0,5-2 ດອນລາ/ກິໂລ (ແຫ້ງ). ຂ່າຂະນິດກາລັງກາ ແມ່ນມີຕະຫຼາດຢູ່ເອເຊຍ ແລະ ມີຈຳນວນໜ້ອຍນຶ່ງ ທີ່ໄດ້ມີຄວາມສົນໃຈຈາກຕະຫຼາດ ປະເທດເນເທີແລນ (30 ໂຕນ ຢູ່ໃນປີ 1993 ແລະ ລາຄາ 750 ດອນລາ-1,000 ດອນລາ/ໂຕນ). ລາຄາຂາຍຢູ່ວຽງຈັນ ແມ່ນປະມານ 3 ດອນລາ ຕໍ່ 12 ກິໂລ ຂອງຫົວຂ່າ. ໜ້ອນຂອງຂ່າ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 1 ດອນລາ/ກິໂລ.



ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ໝາກຂ່າແຫ້ງ ໄດ້ສົ່ງອອກໄປຂາຍ ປະເທດຈີນ ແຕ່ກໍອາດຖືກຈຳກັດດ້ວຍຂ່າປ່າ ເພາະເຂົາເຈົ້າໄດ້ນຳໃຊ້ຂ່າປ່ານັ້ນ ແບບດຽວກັນກັບຂ່າປູກ ແລະ ຂ່າປານີ້ ກໍມີຫຼາຍ ໄປທົ່ວໃນອາຊີຕາວັນອອກສ່ຽງໄຕ້. ປະຈຸບັນ ລາຄາຂ່າຢູ່ແຂວງຜົ້ງສາລີ ກໍແມ່ນຄ່ອຍໆຫຼຸດລົງ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ບາງບ່ອນກໍມີການປູກເປັນສວນ ແຕ່ຂ່າເປັນພືດມັກແສງສວ່າງ ມັກພື້ນທີ່ເປີດແປນ ແລະ ມີດິນລະບາຍນ້ຳດີ. ໃນແຂວງຜົ້ງສາລີ, ຊາວບ້ານໄດ້ມີການປູກຂ່າ ຂະໜາດໃຫຍ່ ມາແລ້ວໃນພື້ນໄຮ່ເລົ່າຊຶ່ງເລີ້ມໃຫ້ຜົນຜະລິດ ໃນປີ 2006-2007. ຫົວທີ່ໃຊ້ປູກ ຕ້ອງເປັນຫົວທີ່ແຂງແຮງ ບໍ່ອ່ອນ ແລະ ບໍ່ແກ່ເກີນໄປ ແລະ ສວນປູກຕ້ອງໄດ້ອ້ອມຮົ່ວໄວ້ ເພື່ອປ້ອງກັນງົວ ແລະ ແບ້ ເຂົ້າໄປທຳລາຍ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

TFB, NTFPCP00, CLP04, NVPL59, PROSEA, TUNTFP97, FC, FGBEFP03, PMC, BKF, TPN, KATZ, GMR, VILAY, IBP98, CPI27, MPV93, CLP04, ZING, BEER, MOD, SEF04, IQB95, FES04, LSUAFRP1/2, MPV90, TKEDC, MDP05.





ເຄືອແຫມ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ: ລຳ ແລະ ຮາກ.
ສ່ວນທີ່ໃຊ້ສະກັດ: ລຳ.



ມີຈຳນວນ 3 ຊະນິດ ທີ່ພົບເຫັນຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ.

ຕະກຸນ: *MENISPERMACEAE.*

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Coscinium fenestratum* Colebr.,
Fibraurea recisa Pierre or *F. tintoria* Lour.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ເຄຣືອແຫມ, ຂະພິນເຄືອ, ແຫມມະທັດສະຈັນ.
ວຽດນາມ: ເດ ວັງ ດັງ, ວັງ ດັງ ລາຕຣັງ, ບໍເອດັງ, ດັງ ກວຽງ, ເດ ໂມນັງ, ໂກ ຕຣອງ, ໂຕ ຣົງ.
ອັງກິດ: berberine, ceylon/false calumba, calumba root, tumeric tree, columbo wood.

ການນຳໃຊ້

ລຳ ແລະ ຮາກ ຂອງແຂມ ໄດ້ນຳມາສະກັດເປັນຢາປົວບາດແຜ, ໂຮກທ້ອງບິດ ແລະ ພື້ນພູແມ່ລູກອ່ອນ ຫຼັງໃຫ້ກຳເນີດ. ສານສະກັດເບີເບຣິນ ຈາກເຄືອແຫມ ເປັນຢາທີ່ຄົນນິຍົມໃຊ້ກັນຫຼາຍ ສຳລັບປົວໂລກຖອກທ້ອງ ແລະ ຂ້າແມ່ທ້ອງ. ມັນເຮັດໃຫ້ມີປະຕິກິລິຍາໂຕ້ຕອບ ທີ່ມີປະສິດທິພາບຕໍ່ກັບບັກເຕເຣຍ, ເຊື້ອລາ, ຢືດສ໌ ໄວຣັດ ແລະ ຕົວຕົກ ພ້ອມມີຄຸນສົມບັດ ຕ້ານກັບມະເຮັງ, ໂຮກເປົາຫວານ ແລະ ຕັບອັກເສບ. ລຳຂອງແຫມ ຍັງສາມາດນຳມາໃຊ້ເຮັດເປັນສີເຫຼືອງຍ້ອມຜ້າຄ້າຍຄືກັນກັບຂີ້ໝັນ.

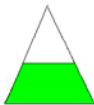
ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ເຄືອແຫມ ເປັນປະເພດເຄືອເລືອ ແລະ ເຄືອປົນປ່າຍ ມີຄວາມຍາວ ແຕ່ 25-30 ມ ແລະ ມີໜ້າຕ່າງ 6-7 ຊຕມ. ຍອດຂອງມັນ ໂຄ້ງ ແລະ ລຳຕົ້ນ ພອງ ສະຫຼັບກັບແວບ ເປັນຢ່ານໆ ອັນສະໝໍ່າສະເໝີ. ສ່ວນນອກຂອງເປືອກເປັນສີມົນ ເປັນເກັດ ແລະ ດ້ານໃນຂອງເປືອກເປັນສີເຫຼືອງ ມີລິດຊາດຂົມ. ເນື້ອໄມ້ ເວລາຕັດອອກຈະເປັນສີເຫຼືອງແຈ້ງ ມີນ້ຳສີເຫຼືອງອອກມາ ແລະ ຖ້າຜ່າຕາມລວງຍາວຈະເຫັນເສັ້ນແຜ່ອອກຈາກສູນກາງຂອງລຳ. ໃບຂອງມັນຍາວ ປະມານ 9-15 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 6-8 ຊຕມ, ພື້ນໃບມີສີຂຽວຈືດ ແລະ ມີກ້ານໃບໂຄ້ງ ຍາວປະມານ 4-7 ຊຕມ. ຊຸ່ດອກ ປະກອບດ້ວຍດອກເຫຼືອງອົມຂຽວ, ປາຍຕັດ ຫຼື ພຽງ ທີ່ປົ່ງຈາກຂໍ້ຂອງກົ່ງ.





ໝາກເປັນໝາກມີເນື້ອ ເສັ້ນຜ່າກາງ ປະມານ 3 ຊຕມ, ມີສີນ້ຳຕານ ຫາ ສີ້ມ ເກີດເປັນພວງ 10-20 ໜ່ວຍ. ການໃຈແຍກຄວາມແຕກຕ່າງ ລະຫວ່າງ ສະກຸນຕໍ່ສະກຸນແມ່ນເບິ່ງຈາກເສັ້ນກ່າງໃບ ຄື ສະກຸນ *Cocinium* ມີເສັ້ນໄຍໃບທັງໝົດເລີ່ມຈາກຖານໃບ (ສ່ວນກົກຂອງໃບ) ແລະ ສະກຸນ *Fibraurea* ມີເສັ້ນໄຍໃບອອກຈາກກົກຂອງກ່າງກາງຈຸດດຽວ. ຄົນລາວໄດ້ຈຳແນກຄຸນນະພາບຂອງເຄືອແຫມ ຕາມຊະນິດ ແລະ ຕາມເພດ ເຊັ່ນ ຕົ້ນຜູ້ ແລະ ຕົ້ນແມ່. ປະຈຸບັນ ຍັງມີການສຶກສາຄົ້ນຄວ້າຕື່ມຢູ່ ກ່ຽວກັບການຈຳແນກ ດັ່ງທີ່ກ່າວ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ເຄືອແຫມ ພົບເຫັນຢູ່ໃນເຂດອາຊີຕາວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ແລະ ມີຢູ່ໃນທົ່ວທຸກພາກ ຂອງປະເທດລາວ. ມັນມັກເກີດຢູ່ໃນປ່າດົງດິບ ທີ່ມີດິນອຸດົມສົມບູນ, ດິນທີ່ມີຄວາມ ປຽກຊຸ່ມສູງ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ມັນບັນຈຸມີ ອານກາລອຍ (alkaloids) ທີ່ມີທາດເບີເບຣິນເປັນອົງ ປະກອບຫຼັກ.



ການຂຸດຄົ້ນ

ປົກກະຕິແລ້ວ, ການຂຸດຄົ້ນແມ່ນລະຫວ່າງ ຊ່ວງເດືອນພະຈິກ- ເມສາ ເມື່ອເວລາເຄືອແຫມມີປະລິມານບັນຈຸຂອງທາດເບີເບຣິນ ສູງ ແລະ ເພິ່ນຈະຕັດເອົາລຳຕົ້ນ ເປັນທ່ອນຍາວ 0.5-1.5 ມ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ໂດຍສະເລ່ຍແລ້ວ ຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ ຈະມີປະມານ 33 ຕົ້ນ/ຮຕ ຊຶ່ງໜັກປະມານ 757 ກິໂລ. ເຄືອ ແຫມ ສາມາດເຕີບໂຕໄດ້ເຖິງ 10-15 ມ ຢູ່ໃນລະຫວ່າງ 2-3 ປີ. ຕາມການຄາດຄະເນຢູ່ໃນແຂວງຄຳ ມ່ວນ ໄດ້ມີການຂຸດຄົ້ນອອກ ປະມານ 8,000 ກິໂລ/ປີ. ເຄືອແຫມ ໂຕນື່ງ ຈະຜະລິດທາດເບີເບຣິນ ໄດ້ 3 ກິໂລ ແລະ ເບີເບຣິນ 1 ກິໂລ ຈະສາມາດຜະລິດຢາເມັດ ໄດ້ 20,000 ເມັດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເຄືອແຫມ ເປັນຊັບສົມບັດລວມທີ່ສຳຄັນ ສະນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ສະເໜີຂໍອະນຸຍາດນຳອຳນາດການປົກຄອງ ບ້ານ ເມື່ອຊາວບ້ານທຳການຂຸດຄົ້ນເພື່ອຂາຍ ແລະ ຕ້ອງໃຫ້ມີການເສຍຄ່າທຳນຽມ.

ຄວາມຍືນຍານ

ໃນເມື່ອລຳຖືກຕັດ ເຄືອແຫມຈະສາມາດແຕກແໜງອອກໃໝ່ ສະນັ້ນ ຖ້າບໍ່ມີການຂຸດຄົ້ນເອົາຮາກນຳ ກໍຈະບໍ່ມີບັນຫາ ໃນການສືບພັນ.



ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ມີແນວໂນ້ມຫາຍາກຂຶ້ນ ຍ້ອນມີການຂຸດຄົ້ນເກີນຂອບເຂດ ແລະ ສ່ວນທີ່ຍັງເຫຼືອຢູ່ກໍມີແຕ່ພຽງຕົ້ນນ້ອຍ. ສຳລັບຢູ່ວຽດນາມນັ້ນ ແມ່ນບໍ່ຢາກມີແລ້ວ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຝານລຳເປັນແຜ່ນບາງໆ ຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ບົດໃຫ້ເປັນແບ້ງ. ໃນການສະກັດເອົາເບີເບຣິນນັ້ນ ຈະນຳເອົາແບ້ງທີ່ບົດໄດ້ ໄປລ້າງ ແລະ ແຂ່ນຈຳ ປົນກົດຂຸນພູຮິກ 1% (12-13 ກິໂລ/1ໂຕນ) ປະໄວ້ 12 ຊົ່ວໂມງ. ຈາກນັ້ນ ນຳເອົາຝຸ່ນເຄືອແຫມອອກຈາກນ້ຳ ແລ້ວແຂ່ໃສ່ນ້ຳປູນຂາວ (200 ກຸ້ມປູນຂາວ/ນ້ຳ 1 ລິດ). ເມື່ອແຍກເອົາຝຸ່ນສີດຳທີ່ນອນກິ້ນອອກ ກໍຈະໄດ້ນ້ຳໃສ່ງເຫຼືອຢູ່ ແລ້ວເອົາເກືອເທລິງໃສ່ ຈົນກວ່າມັນຈະກາຍເປັນວັນສີເຫຼືອງ ຈຶ່ງນຳມາອົບ ຫຼື ຕາກແດດ ໃຫ້ແຫ້ງ ກໍຈະໄດ້ ເບີເບຣິນ 75%. ຖ້າເອົາແຂ່ເຫຼົ່າ 90% ແລ້ວກອງຕື່ມ ຈະເຮັດໃຫ້ປະລິມານບັນຈຸ ຂອງສານເບີເບຣິນ ສູງຂຶ້ນຕື່ມ.



ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໃຫ້ເອົາແຕ່ເຄືອທີ່ແກ່ມາປຸງແຕ່ງ ຍ້ອນວ່າເຄືອທີ່ຍັງອ່ອນນັ້ນ ຈະມີຄຸນນະພາບຕ່ຳ ໃນການຜະລິດຢາ. ເຄືອທີ່ດີທີ່ສຸດ ຕ້ອງມີເນື້ອເປັນສີເຫຼືອງເຂັ້ມ.

ການຕະຫຼາດ

ໂຮງງານຢາ ທີ່ວຽງຈັນ ເປັນຜູ້ຊື້ເຄືອແຫມຕົ້ນຕໍ ເພື່ອໄປຜະລິດເບີເບຣິນ ແລະ ພ້ອມນີ້ ກໍມີໂຮງງານເຄືອນທີ່ຂອງວຽດນາມ ທີ່ທຳການເກັບຊື້ ຢູ່ພາກໃຕ້. ລາຄາໃນເມື່ອກ່ອນສູງສຸດ ແມ່ນ 0.5 ດອນລາ/ກິໂລ, ແຕ່ວ່າພາຍຫຼັງມາ ໄດ້ມີການຂຸດຄົ້ນຫຼາຍ ເຮັດໃຫ້ລິ້ນຕະຫຼາດ ລາຄາຈຶ່ງຫຼຸດລົງຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ. ລາຄາເກັບຊື້ແມ່ນ ປະມານ 0.01-0.3 ດອນລາ/ກິໂລ. ສຳລັບລາຄາຂອງລຳແຫ້ງທີ່ຊອຍແລ້ວ ແມ່ນປະມານ 0.6-2.8 ດອນລາ/ກິໂລ ແລະ ລາຄາຂອງຝຸ່ນເບີເບຣິນແຫ້ງປະມານ 20 ດອນລາ/ກິໂລ. ຈຳນວນທີ່ສົ່ງອອກ ໃນແຕ່ລະປີປະມານ 50 ໂຕນ/ປີ. ບາງຄັ້ງຄາວ ປະເທດອັງກິດກໍໄດ້ນຳເຂົ້າເຄືອແຫມ ພາຍໃຕ້ຊື່ ຊິລອນ ກາລຳບາ (Ceylon calumba).

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ເຄືອແຫມ ກໍຄືພືດໃນຕະກຸນ *Menispermaceal* ອື່ນໆທັງຫຼາຍ ແມ່ນເປັນພືດທີ່ມີຄວາມສຳຄັນທາງດ້ານການຢາ. ການຂຸດຄົ້ນເອົາທັງເຄືອແກ່ ແລະ ອ່ອນ ດັ່ງທີ່ທຳກັນໃນປະຈຸບັນ ໄດ້ເປັນຜົນເຮັດໃຫ້ທັງຄຸນນະພາບ ແລະ ລາຄາ ຕົກຕ່ຳລົງ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຢູ່ໃນທຳມະຊາດ, ການຂະຫຍາຍພັນແມ່ນດ້ວຍແກ່ນ ແລະ ດ້ວຍຕຸ່ມຂອງງ່າທີ່ເກີດຢູ່ສ່ວນກົກຂອງລຳຕົ້ນ. ປະຈຸບັນຍັງບໍ່ມີການປູກກັນເທື່ອ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

INTFP01, NTFPCP00, ESH99, SNTFP99, NTFPUMT, SINTFP03, DOEP68, FT, NVPL59, PROSEA, KB, LAP, BKF, RDBV, BPC, MPV93, CLP, ITC, MPV90.



ເຄືອເຂົາອໍ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ: ລຳ (ເຄືອ).
ສ່ວນທີ່ໃຊ້ສະກັດເຮັດຢາ: ຮາກ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Tinospora crispa* (L.)
Hook. f. & Thoms.



ຕະກຸນ: **MENISPERMACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Tinospora tuberculata* (Lamk) Beumée ex K. Heyne, *T. rumphii* Boerl., *Menispermum crispum* Lin., *M. verrucosum* Fleming, *Cocculus crispus* DC.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ບໍ່ຮະເພັດ, ຈິນຈາລິນລີ້, ຈິນຈາ ຈາລີ້, ຈິນ ຈັງ, ຮັງນູ, ເຄຣືອເຂົາອໍ, ເຈດຕະມັນມັນ, ເຕືອເຈດຕາມັນ ຍັນ, ຕາວຫົວດານ, ວັນກະບອຍຢາຍ.

ກຳປູເຈຍ: ບັນໂດນເປກ.

ວຽດນາມ: ທົກຊິດເຣກ, ເດ່ແທນທອງ, ເດ່ກິມິນ, ເດ່ກວາກ.

ອັງກິດ: quinine liana, tinospora stem.

ການນຳໃຊ້

ຢາທີ່ສະກັດອອກມາຈາກລຳຂອງເຄືອເຂົາອໍ ໃຊ້ເປັນຢາແກ້ໄຂ, ແກ້ພະຍາດຜິວເຫຼືອງ, ຕາເຫຼືອງ (ອາດມີອາການເປັນໜັວຢູ່ໃນຖົງບີ ຫຼື ພະຍາດຕັບ), ປະດິງຂໍ້, ໂຮກບາດທະຍັກ, ຫ້ອງຂີ້ຮາກ, ພະຍາດໄຂ້ຍູງ, ຂ້າແມ່ທ້ອງ ແລະ ເປັນຢາລົດລະດັບນ້ຳຕານໃນເລືອດ. ໃນປະເທດໄທ ລຳຂອງເຄືອເຂົາອໍ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເພື່ອແກ້ຄັນຕາມຜິວໜັງ. ລຳເຄືອເຂົາອໍບິດ ໄດ້ຖືກນຳໄປໃຊ້ເຮັດຢາອ້ວນໃຫ້ມ້າ ແລະ ງົວ ເພາະມັນຊ່ວຍກະຕຸ້ນໃຫ້ສັດຢາກອາຫານ. ສານສະກັດຈາກຮາກຂອງເຄືອເຂົາອໍ ສາມາດນຳໃຊ້ເປັນຢາປາບສັດຕູພືດ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ເຄືອເຂົາອໍ ເປັນເຄືອກ້ຽວ ຫຼິ້ນໃບ ມີຄວາມຍາວເຖິງ 15 ມ. ລຳຂອງມັນ ມີເສັ້ນຜ່າກາງ 1.5 ຊຕມ ໂພງຂຶ້ນເປັນບ່ອນໆ, ບັນຈຸມີນ້ຳຂົມ ສີຂາວ ແລະ ມີຮາກອາກາດຍາວບົ່ງອອກຈາກລຳ. ກ້ານໃບຍາວ 5 ຊຕມ-15 ຊຕມ, ໃບເປັນແຜ່ນບາງ ຜ່ອຍ ຂ້ອນຂ້າງເປັນຮູບໄຂ່, ຂະໜາດ 6 ຊຕມ-10 ຊຕມ x 5 ຊຕມ-8 ຊຕມ, ມີເສັ້ນກ້າງໃບ 5-7 ເສັ້ນ ແຜ່ອກຄ້າຍຕີນນົກ. ດອກເປັນດອກດຽວ, ນ້ອຍ, ສີເຫຼືອງແກມຂຽວ. ໝາກມີຂະໜາດ 2 ຊຕມ x 0.2 ຊຕມ - 0.5 ຊຕມ, ຮູບມົນຮີ ແລະ ເປັນສີສົ້ມ, ແຕ່ວ່າ ບໍ່ຄ່ອຍມີໃຫ້ເຫັນ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ເຄືອເຂົ້າອໍ ມີການກະຈາຍ ຕັ້ງແຕ່ ອິນເດຍ, ຈີນ ລົງໄປຫາ ວຽດນາມ, ໄທ, ກຳປູເຈຍ, ມະເລເຊຍ ເຖິງ ຟີລິບິນ ແລະ ອິນໂດເນເຊຍ. ມັນເກີດຢູ່ຕາມປ່າລົ່ນໃບ ແລະ ປ່າດົງດິບ, ປ່າເຫຼົ່າແກ່ ແລະ ໃນພື້ນທີ່ ທີ່ຂ້ອນຂ້າງໂປ່ງ ຊຶ່ງຫົນຊັນພື້ນ ເປັນຫົນກອາໄນ ແລະ ຫົນເຊນ (ຫົນດານຊາຍ). ເຄືອເຂົ້າອໍ ມີຄວາມສາມາດໃນການສືບພັນຢ່າງແຂງແຮງ, ເກີດຫຼາຍຢູ່ຕາມປ່າເຫຼົ່າແກ່ ແລະ ມັກກຽວຂຶ້ນປົກຄຸມເຮືອນຍອດ ຂອງຕົນໄມ້ອື່ນ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ເຄືອເຂົ້າອໍ ບັນຈຸທາດຂົມ ອານຄາລອຍ ໄຕໂນສະບໍຣິນ (alkaloids tinosporinne), ໄຕໂນທູເບຣາຍ (tinotuberide), ໂບຣາເປັດໂຊຊາຍ ເອ (borapetsoside A), ປານມາຕາຍ (palmatine), ເບີເບຣິນ (berberine), ຈາຕຣີຣີໂຊ (jatrorrhizine) ແລະ ໂຄລໍາບິນ (columbin).

ການຊຸດຄົ້ນ

ລຳ ແລະ ຮາກ ສາມາດເກັບກູ້ໄດ້ຕະຫຼອດປີ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ປົກກະຕິພົບເຫັນຂາຍກັນເປັນປະຈຳ ຕາມຕະຫຼາດ ໃນ ສປປ ລາວ, ແຕ່ວ່າມີຈຳນວນຈຳກັດ. ປະລິມານແທ້ໆ ແມ່ນບໍ່ສາມາດປະເມີນໄດ້.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເກັບກູ້ຢ່າງເປີດກ້ວາງຈາກປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ຂະໜາດມາດຕະຖານນ້ອຍສຸດດ້ານໜ້າຕັດຂອງລຳ ໃນການເກັບກູ້ແມ່ນ 2 ຊຸຕມ ຊຶ່ງຈະໃຊ້ເວລາເຕີບໂຕ 3 ປີ - 5 ປີ. ຍ້ອນພຶດຊະນິດນີ້ສາມາດສືບພັນໄດ້ງ່າຍ ແລະ ສາມາດຄວບຄຸມພື້ນທີ່ບ່ອນທີ່ມີການລົບກວນ ຖາກຖາງ ມັນຈຶ່ງບໍ່ດັບສູນ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ເຖິງວ່າ ຕົ້ນແມ່ຂອງມັນ ຈະຫາຍາກກໍຕາມ ແຕ່ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ເຄືອເຂົ້າອໍແມ່ນຍັງມີກະຈາຍຢູ່ທົ່ວໄປ.





ການປຸງແຕ່ງ

ຕັດລຳເຄືອເຂົ້າສົ່ງເປັນທ່ອນ, ຕາກແດດແຫ້ງ ແລະ ເກັບໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ມີລົມລ່ວງດີ. ເອົາທ່ອນທີ່ແຫ້ງ ແລ້ວ ມາຕັດເປັນທ່ອນນ້ອຍໆ ແລ້ວຕົ້ມໃສ່ນໍ້າກິນ. ນອກນີ້, ກໍອາດນຳມາບົດ ແລະ ໃຊ້ເປັນຢາກິນນືນ. ເຄືອເຂົ້າສົ່ງນີ້ ເມື່ອເອົາມືກຳ ລົດຂົມຈະອອກຕາມຜິວໜັງ. ການເກັບຮັກສາຜະລິດພັນ ຄວນເກັບມັງຽນ ໄວ້ໃນທົບທໍ່ ຫຼື ໃສ່ຖົງຢາງ ທີ່ບົດແໜ້ນດີ ແລະ ເກັບໄວ້ໃນຫ້ອງທີ່ແຫ້ງ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໃນເງື່ອນໄຂຮັກສາໄວ້ແບບບົດແຈບດີ ແລະ ເກັບຮັກສາໃນຫ້ອງເຢັນ, ສານສະກັດຈາກລຳທີ່ບໍ່ໄດ້ມີ ການປຸງແຕ່ງເທື່ອນັ້ນ ແມ່ນມີຄຸນສົມບັດເປັນຢາຂ້າແມງໄມ້ໃນຕົວ ນານເຖິງ 3 ເດືອນ.

ການຕະຫຼາດ

ລຳ ແລະ ຝຸ່ນ ເຄືອເຂົ້າສົ່ງ ສາມາດຊອກຊື້ໄດ້ຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ໃນລາຄາ 2 ດອນລາ/ມັດ ແລະ ກໍມີການຄ້າຂາຍໄປປະເທດໄທ. ການຜະລິດເພື່ອຕະຫຼາດສິ່ງອອກ ສາມາດໄດ້ເຖິງ ປະມານ 100 ໂຕນ ໃນລາຄາ 1.5 ດອນລາ - 5 ດອນລາ ຕໍ່ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ເຄືອເຂົ້າສົ່ງ ທີ່ເຮັດເປັນກັບແຄບຊຸນ ຂາຍທາງອິນເຕີແນັດ ຢູ່ໃນຫ້ອງຕະຫຼາດຂອງປະເທດໄທ ໃນລາຄາປະມານ 2 ດອນລາ/85 ກຼາມ. ຄຸນສົມບັດຫຼາຍໆຢ່າງ ໃນການໃຊ້ເປັນຢາ ຂອງເຄືອເຂົ້າສົ່ງນີ້ ໄດ້ຮັບການຍືນຍັນຈາກການຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ໄດ້ຮັບຄວາມສົນໃຈຫຼາຍຂຶ້ນ ແລະ ກໍມີທ່າອ່ຽງທີ່ດີ ໃນ ການນຳໃຊ້ ເຂົ້າຜະລິດຢາສະໄໝໃໝ່ ຢູ່ຫຼາຍໆບ່ອນໃນໂລກ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ໃນປະເທດອິນເດຍ ແລະ ປະເທດໄທ ໄດ້ມີການປູກເຄືອເຂົ້າສົ່ງເປັນສວນ ເພື່ອໃຊ້ເຮັດເປັນຢາ ພື້ນເມືອງ ໂດຍໃຊ້ວິທີການຂະຫຍາຍພັນແບບອະເພດ. ລຳຂອງເຄືອ ເມື່ອເວລາຖືກຕັດ ເປັນທ່ອນສັ້ນ ນຳທີ່ບັນຈຸ ຢູ່ພາຍໃນຈະແຫ້ງ ແລະ ບົດຮອຍປາດໄວ້ ແລະ ສາມາດເກັບຮັກສາໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ ສົດໄດ້ ເຖິງ 1 ປີ ຖ້າຮັກສາໄວ້ ແບບບົດແໜ້ນດີ. ການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ກໍມີຄວາມເປັນໄປ ໄດ້ເຊັ່ນກັນ.

ເອກສານອ້າງອີງ

TRNTFP04, DOEP68, NVPL59, PROSEA, KB, MPT, NTFPCP00, PMC, BKF, TPN, MPV93, FHF99, LSUAFRP1/2, ITC, THP.





ຮາກອ່ຽນດ່ອນ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ: ຮາກ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຮາກອ່ຽນດ່ອນ, ຢາຮາກດ່ຽວ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Eurycoma harmandiana* Pierre.



ຕະກຸນ: **SIMAROUBACEAE.**

ຊື່ອື່ນ: ໄທ: ປາ ອາໄລ່ ເບືອກເຫຼັກ.

ການນຳໃຊ້

ເບືອກຂອງຮາກອ່ຽນດ່ອນ ໄດ້ນຳໃຊ້ກັນເປັນຢາລົດຄວາມຮ້ອນຂອງຮ່າງກາຍ ເພື່ອບັນເທົາອາການໄຂ້. ນອກຈາກນີ້, ກໍຍັງໃຊ້ເປັນຢາກະຕຸ້ນທາງເພດ ໃນເອເຊຍຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນອ່ຽນດ່ອນເປັນພືດພຸ່ມ ທີ່ສູງປະມານ 50 ຊຕມ, ມີຮາກແກ້ວດ່ຽວ ສີຂາວເຫຼືອງ ຍາວ ປະມານ 20 ຊຕມ ຫາ 80 ຊຕມ. ລຳຕົ້ນສີດຳ ຫຼື ຕັບໝູເຂັ້ມ. ໃບ ເປັນໃບປະສົມ ຄ້າຍຄືຂົນນົກ, ຍາວ 8 ຊຕມ ຫາ 20 ຊຕມ, ຂະໜາດ ໃບຍ່ອຍ 5 ມມ x 8 ມມ. ຊຸດອກ ເກີດຢູ່ປາຍຕົ້ນ, ຍາວ 10 ຊຕມ - 20 ຊຕມ, ມີດອກນ້ອຍສີຊົມພູຫາສີແດງ. ໝາກສີແດງ ກົມ ມີຂະໜາດ 5 ມມ - 8 ມມ x 4 ມມ - 7 ມມ. ຕົ້ນອ່ຽນດ່ອນ ແມ່ນຄ້າຍຄືກັນກັບ ຕົ້ນຢົກບໍ່ຖອງ (*E. longifolia*) ແຕ່ຕົ້ນຢົກບໍ່ຖອງ ຈະສູງກວ່າ ຫຼາຍ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນອ່ຽນດ່ອນ ແມ່ນພົບເຫັນຢູ່ທຸກໃຕ້ຂອງ ສປປ ລາວ, ກຳປູເຈຍ ແລະ ພາກອີສານ ຂອງປະເທດໄທ. ອ່ຽນດ່ອນ ສ່ວນໃຫຍ່ຈະເກີດຢູ່ຕາມປ່າໂຄກ, ແຕ່ກໍພົບເໝືອນກັນໃນເຂດທີ່ງູຫຍ້າ, ແຄມທ້ວຍນ້ຳ ແລະ ບ່ອນທີ່ເປັນດານຫິນ ຫຼື ພື້ນທີ່ດິນຊາຍ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ມີ ອານຄາລອຍ (alkaloid) ຫຼາຍຊະນິດ ທີ່ບັນຈຸຢູ່ຮາກຂອງມັນ.

ການຊຸດຄົ້ນ

ສາມາດຊຸດເອົາຮາກໄດ້ຕະຫຼອດປີ.



ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດີກໜາ

ມີຂອບເຂດຈຳກັດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເກັບກູ້ກັນແບບເປີດກວ້າງຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບແມ່ນຂຸດເອົາທັງໝົດຕົ້ນ ແຕ່ ຍັງຢູ່ໃນລະດັບທີ່ຈຳກັດຢູ່.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຍ້ອນວ່າການຕະຫຼາດຈຳກັດ ຈຶ່ງຍັງບໍ່ທັນມີຄວາມ ກົດດັນຫຼາຍເທື່ອ ຕໍ່ຕົ້ນອ່ຽນດ່ອນ.



ການປຸງແຕ່ງ

ນຳຮາກທີ່ເກັບມາແລ້ວ ໄປລ້າງ ແລະ ຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ. ຮາກອ່ຽນດ່ອນ ຕ້ອງໄດ້ນຳໃຊ້ໄວ ເພື່ອ ໃຫ້ມີປະສິດທິພາບສູງ. ສຳລັບການຜະລິດ ຜະລິດພັນຄຸນນະພາບຕ່ຳທີ່ເປັນສິນຄ້າຕານແກ່ນັ້ນ, ສ່ວນ ໃຫຍ່ແມ່ນໃຊ້ ເປືອກ ແລະ ໃບ ແລະ ເມື່ອຜະລິດ ແລ້ວຈະເກັບຮັກສາໃສ່ສານສະກັດ ເມຕາໂນນ (methanol) ຫຼື ບູຕາໂນນ (butanol) ໄວ້. ຜະລິດພັນທີ່ປອດໄພ ແລະ ມີປະສິດທິພາບທີ່ສຸດ ແມ່ນ ຈະຜະລິດດ້ວຍນ້ຳສະກັດຈາກຮາກ ຊຶ່ງມີສີເປັນສີທອງຄຳ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ນຳໃຊ້ຮາກສິດ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຜົນສູງ.

ການຕະຫຼາດ

ມີການຄ້າຂາຍກັນພາຍໃນ ໃນປະລິມານທີ່ຈຳກັດ ໃນລາຄາ 0.1 ດອນລາ/ຖົງ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ມີຂອບເຂດຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ສາມາດຂະຫຍາຍພັນຕາມທຳມະຊາດດ້ວຍແກ່ນ. ການຂຸດເອົາຮາກມາປູກແມ່ນບໍ່ໄດ້ຜົນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

NTFPCP00, PROSEA, MAH, HIRO.



ໝາກຈອງ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ: ໝາກ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດອາຫານ: ໝາກ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໝາກຈອງບານ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Scaphium macropodum*
 Beaum.



ຕະກຸນ: **STERCULIACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Scaphium affinis* (Mast.) Pierre; *S. beccarianum* Pierre; *S. lychnophorum* (Hance) Pierre; *Sterculia lychnophora* Hance, *S. affinis* Pierre, *S. scaphigera* King, *Firmiana affinis* Terr.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ພຸງທະລາຍ, ຊຳ ຮອງ.
 ກຳປູເຈຍ: ກລາບ ຈີ່ ລິ້ງ ລິກ, ຊຳຮອງ, ຊຳຮັງ ສີ ເປວ, ສົມ ວັງ, ສົມຮັງ ສວາ.
 ຈີນ: ຕາໄຮ ເສດ, ຕູໄຊບ່ອຍ, ແປນດາໄລ.
 ວຽດນາມ: ອວ່າຍ, ອານນາມຕູ, ເດບາຍຕູ, ເຮືອງດາວ.
 ອັງກິດ: malva nuts.

ການນຳໃຊ້

ເມື່ອເອົາແຊ່ນ້ຳ, ໝາກຈອງຈະບານພູຕົວອອກ ແລະ ສາມາດໃຊ້ເປັນຢາ ປົວຖອກທ້ອງ, ເຈັບຄໍ, ໄອ, ອອກຮ້ອນ ແລະ ປັດສະວະ ບໍ່ສະດວກ. ປະລິມານທີ່ໃຊ້ຕໍ່ມື້ ແມ່ນປະມານ 4-5 ແກ່ນ ແຊ່ ໃສ່ນ້ຳ 1 ລິດ ແລະ ໃສ່ນ້ຳຕານປະລິມານຕື່ມ. ຢູ່ໃນປະເທດສິງກະໂປ ເພິ່ນໃຊ້ເຮັດເປັນຂອງຫວານ ຊື່ ເຈັງເຕັງ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໝາກຈອງບານ ເປັນຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່ ແລະ ຊື່ ສູງເຖິງ 45 ມ ແລະ ມີໜ້າຕ້າງພຽງເອິກ ປະມານ 80 ຊຕມ. ໃບຂອງມັນມີຂະໜາດ ແລະ ຮູບຮ່າງຕ່າງກັນ ແລະ ເປັນຮູບວົງຮີ ຫາ ຮູບໄຂ່, ກວ້າງ 10 - 12 ຊຕມ ແລະ ຍາວ 15 - 25 ຊຕມ. ຊຸດອກມີທັງດອກຜູ້ ແລະ ດອກແມ່ ເປັນຈຸມສີຂຽວອ່ອນ ແລະ ສີແດງ ແລະ ມີຂົນໜ້ອຍນຶ່ງ. ໝາກສົດເປັນສີນ້ຳຕານ ແລະ ໂອບດ້ວຍປົກ ທີ່ຍາວເຖິງ 20 ຊຕມ ແລະ ເປັນໝາກທີ່ແຕກ. ແກ່ນເປັນຮູບກົມສ້ວຍສອງສິ້ນ (ແອນລິບ) ສີນ້ຳຕານ. ຊະນິດ ທີ່ໃກ້ຄຽງກັບໝາກຈອງບານ ແມ່ນ *Scaphium scaphigerum* (G.Don) Guib. & Planch.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກຈອງພົບເຫັນເປັນຈຸມເລັກໆນ້ອຍໆ ຕາມປ່າດົງດິບໃນພາກໃຕ້ຂອງ ສປປ ລາວ ແລະ ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນເກີດຢູ່ໃນພື້ນທີ່ ທີ່ມີຫີນດານ ແລະ ຊັ້ນດິນຕື້ນ. ປົກກະຕິແລ້ວ ມັນຈະເກີດຕາມເບ້ນພູ ແລະ ເກີດເປັນປ່າຕິບ. ຕົ້ນຈອງບານເປັນພືດຊະນິດທີ່ເກີດດອກອອກໝາກ ສາມຫາສີ່ປີຕໍ່ຄັ້ງ. ມັນກະຈາຍຢູ່ປະເທດມຽນມາ, ໄທ, ພາກກາງຂອງວຽດນາມ, ກຳປູເຈຍ, ມາເລເຊຍ, ອິນໂດເນເຊຍ ແລະ ບຣູໄນ. ຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ ບ່ອນທີ່ມີໝາກຈອງຫຼາຍກວ່າໝູ່ ແມ່ນ ແຂວງຈຳປາສັກ, ເຊກອງ, ອັດຕະປື ແລະ ແຂວງສາລະວັນ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ສ່ວນປະກອບຫຼັກທາງເຄມີຂອງໝາກຈອງແມ່ນຢາງ ບັດໂຊຣາຍ (bassorine) ຊຶ່ງເປັນສານລະລາຍໃນນ້ຳ ແຕ່ວ່າມີການພູຕົວຂຶ້ນເປັນລັກສະນະຂອງລູນ. ຢາງອັນນີ້ ແມ່ນຈັດຢູ່ໃນປະເພດງຽວກັນກັບຢາງ ຕຣາກາແຄ້ນ (tragacanth) ຊຶ່ງນຳໃຊ້ເຮັດຢາ, ກາວ ແລະ ວັດສະດຸພິມແຜ່ນຜ້າ.



ການຊຸດຄົ້ນ

ໃນປີອອກໝາກ ເພິ່ນຈະເກັບເອົາໝາກທີ່ລົ້ນລົງດິນ ຫຼື ອາດປົນຂຶ້ນໄປເກັບເອົາຢູ່ເທິງດິນ. ປີທີ່ມີການອອກໝາກລ້ຳສຸດ ແມ່ນ ປີ 1995, 1998 ແລະ ປີ 2004. ໄລຍະເວລາການເກັບໝາກ ແມ່ນປະມານ 3-45 ວັນ. ຕົ້ນໝາກຈອງ ຈະເປັນເລີ້ມໝາກໃນຊ່ວງອາຍຸໄດ້ລະຫວ່າງ 10 ປີ ຫາ 15 ປີ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ການສັງເກດຕິດຕາມຢູ່ແຂວງຈຳປາສັກ ໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ຄວາມໜາແໜ້ນຂອງຕົ້ນທີ່ໃຫ້ໝາກ ສະເລ່ຍ ປະມານ 20 ຕົ້ນ ຕໍ່ເຮັກຕາ ແລະ ເປັນຕົ້ນທີ່ມີໜ້າຕ້າງພຽງເອິກ 20 ຊຕມ-70 ຊຕມ. ໃນປີອອກໝາກ ຜົນຜະລິດໝາກ ທີ່ຄາດຄະເນ ຕໍ່ຕົ້ນ ແມ່ນປະມານ 20 ກິໂລ ຫາ 60 ກິໂລ ແລະ ຖ້າສະເລ່ຍໃສ່ຫົວຄົນຜູ້ເກັບແລ້ວ ແມ່ນໄດ້ປະມານ 10 ກິໂລ/ຄົນ ຫຼື ຄິດເປັນຜົນຜະລິດຕໍ່ຫົວໜ່ວຍພື້ນທີ່ ແມ່ນ 300 ກິໂລ - 400 ກິໂລຕໍ່ເຮັກຕາ. ໃນປີທີ່ບໍ່ແມ່ນປີອອກໝາກ ປະລິມານຜົນຜະລິດ ຈະຫຼຸດລົງ 5 ຫາ 10 ເທົ່າ. ພ້ອມນີ້ ຍັງເຊື່ອກັນວ່າ ຜົນຜະລິດໝາກຈອງບານນັ້ນ ແມ່ນຂຶ້ນກັບຈຳນວນຂອງແມງເຜິ້ງທຳມະຊາດ ທີ່ເປັນຕົວປະສົມເກສອນ ທີ່ສຳຄັນ.





ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ຊາວບ້ານໄດ້ຖືກັນວ່າ ຕົ້ນໝາກຈອງທີ່ເກີດຢູ່ໃນພື້ນທີ່ຂອງສ່ວນບູກຄົນ ເປັນສົມບັດລວມຂອງທຸກຄົນ ຜູ້ໃດເປັນຜູ້ເກັບເອົາໝາກກໍໄດ້ ແຕ່ຈະປະຕິບັດຕາມວິທີ ແລະ ລະບຽບການເກັບ ທີ່ຊາວບ້ານ ແລະ ອຳນາດການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນກຳນົດ. ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ດີ, ບາງຄັ້ງກໍມີບັນຫາ ເມື່ອມີຄົນພາຍນອກມາເກັບແບບບໍ່ນັບຖືກົດ. ມີບາງບ້ານຢູ່ພາກໃຕ້ ກໍໄດ້ວາງລະບຽບການເກັບອອກ ເພື່ອໃຫ້ມີການຈັດສັນ ຄຸ້ມຄອງທີ່ດີ.



ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບໝາກຈອງນັ້ນ ແມ່ນມີຜົນກະທົບຫ້ອຍຕໍ່ການສືບພັນຂອງມັນ ຍ້ອນວ່າໝາກສ່ວນໃຫຍ່ນັ້ນບໍ່ເໝາະສົມທີ່ຈະຂາຍໄດ້ ຈຶ່ງຖືກປະໄວ້ ແລະ ເຮັດໃຫ້ມີແກ່ນໄວ້ສືບພັນໄປໃນຕົວ. ເມື່ອບໍ່ນານມານີ້, ໄດ້ມີການຕັດຕົ້ນໝາກຈອງລົງໂດຍຄົນພາຍນອກເພື່ອໃຫ້ເກັບເອົາໝາກໄດ້ງ່າຍ ແຕ່ປົກກະຕິແລ້ວ ຊາວບ້ານກໍໄດ້ມີລະບຽບເກືອດຫ້າມວິທີການເກັບທີ່ກ່າວນີ້ແລ້ວ. ການຂຶ້ນສັນຖ່າ ອາດເຮັດໃຫ້ໝາກທີ່ບໍ່ແກ່ຫຼົ້ນນຳ ແລະ ຈະເຮັດໃຫ້ຂາຍໝາກໄດ້ລາຄາຖືກ. ໝາກຈອງເປັນແຫຼ່ງລາຍຮັບຄອບຄົວທີ່ສຳຄັນ ສຳລັບຊາວບ້ານຫຼາຍໆພັນຄອບຄົວ ຢູ່ພາກໃຕ້ຂອງ ສປປ ລາວ ແລະ ກໍອາດເປັນສິ່ງກະຕຸກຊຸກຍູ້ທີ່ສຳຄັນ ໃຫ້ຄົນໄດ້ເອົາໃຈໃສ່ປົກປັກຮັກສາປ່າດົງດິບໄວ້.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຕົ້ນຈອງໄດ້ຖືກຈັດໃນໄມ້ຫວງຫ້າມ III ປະເພດ 2. ສະຖານະພາບຂອງມັນໃນວຽດນາມ ຍັງບໍ່ຮູ້ໄດ້ແນ່ຊັດ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຖ້າວ່າຫາກມີການຕາກແຫ້ງດີ ແລະ ເກັບຮັກສາໃວ້ບ່ອນທີ່ມີການລະບາຍອາກາດດີ ຈະສາມາດເກັບໝາກຈອງ ໄວ້ໄດ້ຫຼາຍປີ. ກ່ອນຈະກິນຕ້ອງໄດ້ນຳເອົາໝາກມັນມາແຊ່ນ້ຳ ໄວ້ດົນໆ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໝາກຈະຕ້ອງແກ່ເຕັມສ່ວນ, ຕາກແຫ້ງດີ ແລະ ສະອາດ, ແລະ ເກັບໄວ້ໃນຖົງທີ່ນ້ຳເຂົ້າບໍ່ໄດ້. ຖ້າຫາກເກັບຊ້າ ແລະ ບ່ອຍໃຫ້ຝົນຮຳກ່ອນ ໝາກມັນຈະແຕກ ແລະ ກໍຈະໃຊ້ການບໍ່ໄດ້.



ການຕະຫຼາດ

ໝາກຈອງໄດ້ຖືກສົ່ງອອກໄປປະເທດຈີນ, ໄທ, ວຽດນາມ, ເກົາຫຼີໃຕ້ ແລະ ຝຣັ່ງເສດ. ໃນປີອອກໝາກ, ໝາກຈອງໄດ້ມີການສົ່ງອອກດີກວ່າໝາກແຫ່ງ ແລະ ເປັນອັນດັບທີສອງຂອງພືດທີ່ສົ່ງອອກ ຮອງຈາກກາເຟ. ລະຫວ່າງ ປີ 1995 ແລະ ປີ 1999 ສປປ ລາວໄດ້ສົ່ງອອກ 420 ໂຕນ, ແຕ່ໃນປີ 2004 ຊຶ່ງເປັນປີທີ່ອອກໝາກຫຼາຍ ມີເຖິງ 1,000 ໂຕນ. ໃນປີ 2000-2001 ລາຄາສົ່ງອອກ ແມ່ນປະມານ 3 - 3.7 ດອນລາ/ກິໂລ, ແຕ່ລາຄາໄດ້ຫຼຸດລົງມາເປັນ 0.5 ດອນລາ/ກິໂລ ໃນປີ 2004. ໃນປີ 2002, ໄດ້ມີການຄ້າຂາຍໝາກຈອງ ປະມານ 80.3 ໂຕນຢູ່ເມືອງປະທຸມພອນ ຊຶ່ງໄດ້ສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ປະຊາຊົນ ເຖິງ 9,564 ດອນລາ. ຊາວບ້ານຂາຍໝາກຈອງໃຫ້ພໍ່ຄ້າ ໃນລາຄາ 1 ດອນລາ/ກິໂລ ແຕ່ລາຄາຂາຍຍ່ອຍທີ່ຕະຫຼາດເມືອງປາກເຊ ແມ່ນ 2.5 ດອນລາ/ກິໂລ. ພໍ່ຄ້າຂາຍຍົກ ຂາຍໝາກຈອງແຫ້ງ ໃຫ້ພໍ່ຄ້າຈີນ ໃນລາຄາປະມານ 2 ດອນລາ 5 ດອນລາ/ກິໂລ ແລະ ເມື່ອຂ້າມຊາຍແດນຈີນໄປ ລາຄາແມ່ນປະມານ 10 ດອນລາ/ກິໂລ. ປະຊາຊົນໃນເຂດທີ່ມີໝາກຈອງ ສາມາດໄດ້ລາຍຮັບສະເລ່ຍ ຈາກໝາກຈອງ ປະມານ 300 ດອນລາ/ປີ/ຄອບຄົວ. ລາຄາຂອງມັນໃນຊ່ວງຕົ້ນລະດູ ຈະຕໍ່າ ແລະ ຈະຖີບຕົວສູງຂຶ້ນຫຼາຍໃນຊ່ວງທ້າຍລະດູການ.



ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຕະຫຼາດໝາກຈອງ ມີຄວາມສົດໃສຫຼາຍ ເນື່ອງຈາກວ່າ ການສະໜອງຍັງບໍ່ພຽງພໍ ກັບຄວາມຕ້ອງການອັນມະຫາສານຂອງຕະຫຼາດ ໃນປະເທດຈີນ ເພື່ອນຳໄປຜະລິດຢາ. ສະນັ້ນ, ຄວນມີການເອົາໃຈໃສ່ເປັນຢ່າງດີ ໃນການປັບປຸງວິທີການເກັບກູ້, ການຕາກແຫ້ງ ແລະ ການເກັບຮັກສາ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ໝາກຈອງສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ດ້ວຍແກ່ນ ແລະ ກໍໄດ້ມີການປູກເປັນສວນແລ້ວ ໃນບາງບ່ອນຢູ່ພາກໃຕ້ຂອງລາວ. ໝາກທີ່ຈະນຳມາກຳນັ້ນ ຄວນເປັນໝາກທີ່ມີສີກຳມະຖານເຂັ້ມ ແລະ ມີເບືອກເປັນສີເຫຼືອງ ແລະ ຕ້ອງແຊ່ນຳ ຍ່ອງເອົາເນື້ອອອກກ່ອນ ຈຶ່ງກຳ. ການເອົາເບ້ຍນ້ອຍຢູ່ຕາມປ່າມາປູກກໍເປັນໄປໄດ້ເຊັ່ນກັນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

PMC52, MPT96, RDV72, DEPM35, INTFP01, ACS02, NTFPUMT, NVPL59, FT, TFB, TFM, MPT, PMC, RDBV, NTFPCP00, MPV93, CPI, BEER, ITC.



ໝາກກະເບົາ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ: ແກ່ນ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Hydnocarpus kurzii* (King) Warb. sp. *australis* Sleum.



ຕະກຸນ: *FLACOURTIACEAE (BIXACEAE)*.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Hydnocarpus heterophyllus* Bl. apud Kurz., *Taraktogenos kurzii* King, *Gynocardia prainii* Desprez.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຫຍ້າຍ່ອຍ, ມາດາກ, ກຣາເບົາ, ກາປາວ, ລິນເສີຍ.
 ວຽດນາມ: ນາງຜູ້ງ, ໂລນ່ອຍ, ຊ່ອງບາວ.
 ມຽນມາ: ກາລ.
 ອັງກິດ: chaulmoogra.
 ຝຣັ່ງເສດ: arbre à lèpre (leprosy tree).

ການນຳໃຊ້

ແກ່ນກະເບົາ ມີຄຸນສົມບັດເປັນຢາ ຊຶ່ງຖືກນຳໃຊ້ທາງພາຍນອກ ປົວໂຮກປວດຂໍ້ກະດູກ ແລະ ພະຍາດຜິວໜັງຊຳເຮື້ອອື່ນໆ. ພ້ອມນີ້ ມັນຍັງຖືກນຳໄປເຮັດຢາກິນປົວພະຍາດຂີ້ທູດອີກ. ຢູ່ປະເທດອັງກິດ ເພິ່ນໄດ້ໃຊ້ແກ່ນກະເບົາ ປົວ ວັນນະໂຮກປອດ ແລະ ໃຊ້ໃນວຽກສັດຕະວະແພດ. ການກິນໝູ ແລະ ປາ ທີ່ກິນໝາກກະເບົາ ຈະເຮັດໃຫ້ມີອາການວິ້ງວຽນ ແລະ ອາຈຽນໄດ້.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນກະເບົາ ເປັນໄມ້ບໍ່ຫຼົ່ມໃບ, ສູງ 8 ມ-30 ມ, ມີພືງກວ້າງປະມານ 50 ຊຕມ ແລະ ມີໜ້າຕ້າງພຽງເອິກ 60 - 120 ຊຕມ. ເບື້ອງຂອງມັນ ລຽບ ມີສີໝິ່ນ ແລະ ຂ້າງໃນຂອງເບື້ອງສີຂາວ-ເຫຼືອງ. ກົງອ່ອນ ມີຂົນຢູ່ສ່ວນປາຍ ສ່ວນໃບເປັນໜັງ, ມີຂະໜາດ 15 - 32 ຊຕມ x 4 - 8 ຊຕມ ແລະ ມີກ້ານໃບຍາວ 1.2 - 1.6 ຊຕມ. ຊໍດອກສັ້ນ ມີປາຍພຽງ. ດອກມີຂົນ ເກີດເປັນຈຸ້ມແຕ່ 4 - 9 ດອກ, ສີຂາວແກມຂຽວ, ຍາວ 4 ມມ ແລະ ບໍ່ມີກິ່ນຫອມ. ດອກຜູ້ ແລະ ດອກແມ່ ແມ່ນເກີດຢູ່ຕ່າງຕົ້ນກັນ. ກ້ານໝາກເປັນສີນ້ຳຕານ ແລະ ໝາກແຂງ ສີນ້ຳຕານປົນສີເທົາ ເປັນໜ່ວຍມົນຮູບໄຂ່ ແຕ່ບໍ່ສະໝໍ່າສະເໝີ ຍາວ 2.5 ຊຕມ - 3 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 2.5 ຊຕມ - 10 ຊຕມ, ມີເບື້ອງໝາກເປັນຂົນ ແລະ ຜ່ອຍ. ແກ່ນມີຂະໜາດ 3 ຊຕມ x 1.5 ຊຕມ, ສີນ້ຳຕານເຂັ້ມ, ເປັນໝູ່ມປູ້, ມີນ້ຳມັນ.



ໝາກກະເບົາຊະນິດນີ້ ໄດ້ມີການນຳໃຊ້ກັນມາຫຼາຍສັດຕະວັດແລ້ວ ຢູ່ໃນເອເຊຍຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້. ສ່ວນກະເບົາ *Hydnocarpus kurzii* var. *conica* Craib ນັ້ນ ແມ່ນຮູ້ກັນດີແຕ່ຢູ່ໃນປະເທດໄທ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ພົບເຫັນຢູ່ສ່ວນນຶ່ງຂອງປ່າດົງດິບແຄມນ້ຳ ແລະ ທົນຢູ່ກ້ອງຮິມ, ປົກກະຕິເກີດຢູ່ໃນພູຫີນປູນ. ພົບເຫັນຢູ່ໃນລາວ, ພະມ້າ, ໄທ, ວຽດນາມ ອິນເດຍ ແລະ ປະເທດມາເລເຊຍ.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ໜົບແກ່ນໝາກກະເບົາທີ່ບັນຈຸມີກົດ ຊອນມູກຣິກ (chaulmoogric) ແລະ ກົດ ປານມິຕຣິກ (palmitric) ຈະໄດ້ທາດໄຂມັນ ທີ່ຮູ້ກັນ ທີ່ປະເທດອັງກິດ ໃນຊື່ ຂອງ *ນ້ຳມັນ ໄກໂນກາກດີອາ (gynocardia)* ແລະ ທີ່ປະເທດອະເມລິກາ ໃນຊື່ ຂອງ *ນ້ຳມັນ ໂອເລິມຊອນມູກະແຣ (oleum chaulmoograe)*. ກົດບັນຈຸໃນແກ່ນກະເບົາ ມີຄຸນສົມບັດ ພິເສດ ໃນການຕ້ານບັກເຕເຣຍ ແລະ ທຳລາຍ ບັກເຕເຣຍຂີ້ທູດ (*Mycobacterium leprae*). ທາດໄຂມັນທີ່ສະກັດໄດ້ນັ້ນ ບັນຈຸມີ ກະລີເຊໂຣນ (glycerol), ເຫຼົ້າສະເຕຣອຍ (steroid) ຈຳນວນໜ້ອຍນຶ່ງ ແລະ ສ່ວນປະສົມຂອງໄຂມັນປະເພດຕ່າງໆ. ນ້ຳມັນຊອນມູກະຣາ (chaulmoogra) ໃຊ້ເປັນສ່ວນປະສົມ ໃນເຄື່ອງສຳອາງບຳລຸງຜິວໜັງ ສຳລັບແກ້ອາການຄັນຜິວໜັງ.

ການຂຸດຄົ້ນ

ໝາກຂອງມັນ ຈະເກັບເອົາຈາກຕົ້ນເມື່ອເວລາມັນສຸກ ແລະ ມີສີນ້ຳຕານ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໝາ

ບໍ່ຮູ້ຂໍ້ມູນ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວາງໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ຕ້ອງຫຼີກລ້ຽງການຕັດຕົ້ນໄມ້ ແລະ ຮັບປະກັນໃຫ້ມີການສືບພັນ. ຍັງພົບເຫັນທົ່ວໄປ.





ການປຸງແຕ່ງ

ນ້ຳມັນໝາກກະເບົາແມ່ນໄດ້ມາຈາກການໜົບແກ່ນ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຍັງບໍ່ທັນມີຂໍ້ມູນ.

ການຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຕະຫຼາດສາກົນສຳລັບໝາກກະເບົາຫຼຸດລົງ ເນື່ອງຈາກມີ ສານເຄມີທຽມຜະລິດອອກມາທົດແທນ ສຳລັບໃຊ້ໃນການຜະລິດຢາ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຢູ່ໃນອິນດູຈີນເຄີຍມີຄົນປູກຕົ້ນໝາກກະເບົາ ເພື່ອຜະລິດນ້ຳມັນ ຊອນມູກະຣາ (chaulroomgra).

ເອກະສານອ້າງອີງ

BPC, PROSEA, BOT, BKF, BL, FLC, TPN, HERBS, VFT96, MPV90.



ໝາກແໜ່ງ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ, ເຄື່ອງເທບ: ໝາກ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໝາກແໜ່ງແດງ, ແໜ່ງປ່າ, ແໜ່ງຂຽວ, ແໜ່ງກວາງຕຸງ, ແໜ່ງຫົວໂລ້ນ, ແໜ່ງເພື່ອນ, ແໜ່ງຕາຄວາຍ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Amomum* spp.



ຕະກຸນ: **ZINGIBERACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Amomum microcarpum* C.D Liang & D. Fang, ໝາກແໜ່ງແດງ (ຊຶ່ງເມື່ອກ່ອນເຂົ້າໃຈກັນວ່າແມ່ນ *A. villosum* Lour.).
A. ovoideum Pierre ex Gagnep., ໝາກແໜ່ງຂຽວ
A. villosum Lour. var. *xanthoides* (Wall. ex Baker) T.L. Wu & S. Chen (synonym: *A. xanthoides* Wall. ex Baker), ໝາກແໜ່ງກວາງຕຸງ, (ພັນຈາກກວາງຕຸງ) ຈາກຢູນານ ແລະ ແຂວງຜົ້ງສາລີ
A. uliginosum J. Koenig, ຫຼື ໝາກແໜ່ງແດງ.

ຊະນິດທີ່ກ່ຽວພັນກັນ: *Amomum krevanh* (ໝາກແໜ່ງ ສະຍາມ), *Elettaria cardamom* (India)

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ລີ່ແອວ, ຄຣະວານ , ໝາກແໜ່ງ.
ກຳປູເຈຍ: ຄຣາກອກສາ, ຄຣາກອກ ໄມມິສ.
ວຽດນາມ: ສາຍິນ, ມູແຕບາ, ເດືອງຊວນຊາ .
ຈີນ: ຊາເຣັນ (ແກ່ນ), ຊາເກະ, (ໝາກ).
ອັງກິດ: tavoy cardamom, bastard or false cardamom, amomum fruits, grains of paradise.

ການນຳໃຊ້

ໝາກແໜ່ງບໍ່ມີການນຳໃຊ້ກັນຫຼາຍໃນລາວ ແລະ ໝາກຂອງມັນສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນສົ່ງອອກນອກ. ເຖິງວ່າ ທັງໝົດມັກເອີ້ນກັນວ່າ ໝາກແໜ່ງ, ແຕ່ໃນຕົວຈິງແລ້ວ ບັນດາພືດເຫຼົ່ານີ້ ແມ່ນແຕກຕ່າງກັນຫຼາຍກັບ ໝາກແໜ່ງແທ້ (*Elettaria cardamomum*) ແຕ່ຄົນກໍເຄີຍໃຊ້ທົດແທນ ໝາກແໜ່ງແທ້. ຢູ່ປະເທດຈີນ, ໝາກແໜ່ງ ຊຶ່ງມີຄຸນລິມະບັດເປັນເຄື່ອງເທບ ເປັນສ່ວນປະສົມທີ່ສຳຄັນຂອງຢາຫຼາຍຊະນິດ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນຢາສຳລັບແກ້ເຈັບທ້ອງ, ແກ້ອາການທ້ອງອຶດ ແລະ ຊ່ວຍຍ່ອຍອາຫານ. ພ້ອມນີ້, ມັນຍັງໃຊ້ຫຍໍ້ເພື່ອໃຫ້ມີລົມຫາຍໃຈສົດຊື່ນ ແລະ ອານາໄມແຂ້ວທັງໃຊ້ເປັນເຄື່ອງເທບ ທີ່ນິຍົມກັນທົ່ວໂລກ. ນັ້ນມັນໝາກແໜ່ງຂາວ ທີ່ຜະລິດອອກມາຈາກແກ່ນໝາກແໜ່ງ ຊ່ວຍໃຫ້ກິນເຂົ້າແຊບ. ໝາກ ແລະ ແກ່ນ ນຳໃຊ້ໃນຂອງຫວານ ຫຼາຍປະເພດ ຫຼື ໃນອາຫານລົດເຜັດປະເພດຕ່າງໆ ພິເສດແມ່ນໃນອາຫານປະເພດແກງ. ໝາກແໜ່ງ ໄດ້ຖືກຖືວ່າເປັນລາຊິນີເຄື່ອງເທບ ແລະ ມີການນຳໃຊ້ກັນມາຕັ້ງແຕ່ດຶກດຳບັນ.



ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໝາກແຫ່ງເປັນພວກພືດຜັກ ລຳບໍ່ມີເນື້ອໄມ້ ມີເຫງົ້າຮາກທີ່ໜາແໜ້ນ ແລະ ມີຄວາມສູງ 2 ມ - 3.5 ມ. ໃບມັນແລບຍາວ (ກວ້າງປະມານ 7 ຊຕມ ແລະ ຍາວ 50 ຊຕມ). ຊຸ່ດອກເກີດຈາກເຫງົ້າຮາກ ແລະ ປົ່ງດອກສີຂາວເປັນຫຼາຍຄູ່. ໝາກເປັນແຄ້ບຂຸນ, ຮູບໄຂ່, ນ້ອຍ, ສີແດງ, ຍາວ 2 ຊຕມ, ບັນຈຸມີແກ່ນສີນ້ຳຕານ ຊຶ່ງມີກິ່ນຫອມເໝືອນກາລະບູນ. ໝາກແຫ່ງແດງ ມີຢູ່ 2 ຊະນິດ: (1) *A. microcarpum* ມີຂົນຢູ່ລຳຕົ້ນ ແລະ ມີຕົງສັ້ນໆ ປະມານ 2 ຊຕມ ປົ່ງອອກລະຫວ່າງໃບ ແລະ ກາບໃບ; ມີໃບບໍ່ເຖິງ 20 ໃບຕໍ່ລຳ; ມີຊຸ່ດອກ ເປັນສາມຫຼ່ຽມ ແລະ ມີປາຍແຫຼມ; ແລະ ມີບາງເຫງົ້າ ພື້ນດິນຂຶ້ນມາ. (2) *A. uliginosum* ພົບເຫັນສະເພາະຢູ່ແຕ່ໝາກໃຕ້ ຂອງລາວ, ບໍ່ມີຂົນ, ມີຕົງແປບາງ ຍາວ 5 ຊຕມ, ມີໃບປະມານ 35 ໃບ ຕໍ່ລຳ, ມີຊຸ່ດອກມົນ ທີ່ເກີດໃນພື້ນດິນ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ໝາກແຫ່ງ, ເຖິງວ່າຈະບໍ່ພົບເປັນຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍໄປທົ່ວ, ແຕ່ກໍພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ ໃນ ສປປ ລາວ, ຕາມແຄມສາຍນ້ຳ ໃນປ່າຜັດໃບປະສົມ, ປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າເຫຼົ້າແກ່. ໄດ້ມີການສັງເກດເຫັນວ່າ ໝາກແຫ່ງພັນກວາງຕັ້ງ ຈະເລີນເຕີບໂຕດີ ໃນປ່າໄມ້ກໍ່ ຢູ່ໃນລະດັບສູງ ລະຫວ່າງ 1,000-1,100 ມ ຈາກລະດັບນ້ຳທະເລ. ໝາກແຫ່ງ ສະກຸນ *amomum* ຊະນິດນີ້ ຕ້ອງການແສງສະຫວ່າງ ປະມານ 50% ຖ້າຫາກມີແສງສະຫວ່າງຫຼາຍເກີນໄປ ມັນຈະມີຕົ້ນໃຫຍ່, ໃບຫຼາຍ ແຕ່ຜົນຜະລິດໝາກຈະໜ້ອຍ. ໃນພາກເໜືອ ຈະມີໝາກແຫ່ງຊະນິດ *A. ovoideum*, ຊະນິດ *A. villosum*, ແລະ ໝາກແຫ່ງ ຫົວໂລ້ນ ເກີດດີ, ສ່ວນວ່າໝາກແຫ່ງແດງ, ໝາກແຫ່ງຂຽວ, ໝາກແຫ່ງເໝືອນ ແລະ ໝາກແຫ່ງຕາຄວາຍ ຈະພົບຢູ່ພາກໃຕ້. ການປູກໝາກແຫ່ງເປັນສວນນັ້ນ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນພົບເຫັນຢູ່ພາກໃຕ້ ແຕ່ໃນພາກເໜືອ ກໍກຳລັງມີການຂະຫຍາຍຕົວຂຶ້ນເລື້ອຍໆ. ໝາກແຫ່ງ ຍັງມີການກະຈາຍຢູ່ປະເທດອິນເດຍ, ພາກໃຕ້ ຂອງປະເທດຈີນ, ພະມ້າ, ໄທ, ວຽດນາມ ກຳປູເຈຍ ແລະ ປະເທດມາເລເຊຍ.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ໝາກ ບັນຈຸທາດນ້ຳມັນຫອມ, ສານກາລະບູນ, ອາເຊເຕັດ (acetate), ສານ ໄລໂມນິນ (limonene) ແລະ ສານ ແອັສເຕີ (esters) ຊະນິດຕ່າງໆ.



ການຊຸດຄົ້ນ

ໝາກ ຈະເກັບເອົາມາຈາກເທົ້າຮາກ ໃນຊ່ວງ 15 - 25 ມື້ ຂອງເດືອນກໍລະກົດ-ເດືອນສິງຫາ. ໃນການເກັບໝາກນັ້ນ ປະຊາຊົນຈະກວດເບິ່ງໝາກກ່ອນ ໂດຍການແກະເປືອກອອກເບິ່ງ ຖ້າເຫັນໝາກເປັນສີແດງເຂັ້ມ, ແກ່ນເປັນສີມ່ວງເຂັ້ມ ສະແດງວ່າ ໝາກສຸກແລ້ວ ຈຶ່ງເກັບເອົາ. ການເກັບໝາກແຫ່ງທີ່ຍັງບໍ່ທັນສຸກດີ ຈະໄດ້ໝາກແຫ່ງຄຸນນະພາບຕໍ່າ ແລະ ມັກຈະຕົກໂພຂ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຢູ່ແຂວງຈໍາປາສັກ, ສວນປູກໝາກແຫ່ງທີ່ມີຄວາມໜາແໜ້ນ 12,000-25,000 ຕົ້ນ/ເຮັກຕາ ໃຫ້ຜົນຜະລິດ 80 - 200 ກິໂລ ໝາກແຫ່ງສີດ/ເຮັກຕາ ຫຼື ເທົ່າກັບປະມານ 14 - 40 ກິໂລ ໝາກແຫ້ງ/ເຮັກຕາ. ຜົນຜະລິດສູງສຸດ ຈະໄດ້ຮັບ ຫຼັງຈາກປູກ ໄດ້ 4-5 ປີ, ແຕ່ສວນປູກຈະສືບຕໍ່ໃຫ້ຜົນຜະລິດຢ່າງຍືນຍານເຖິງ 50 ປີ ຫຼື ນານກວ່ານີ້. ໂດຍສະເລ່ຍແລ້ວ, ຄອບຄົວນຶ່ງສາມາດເກັບໝາກແຫ່ງຈາກປ່າໄດ້ປະມານ 108 ກິໂລ/ປີ, ນຶ່ງຄົນ ສາມາດເກັບໝາກແຫ່ງໄດ້ 5 ກິໂລຕໍ່ 4 ມື້. ຊາວບ້ານຜູ້ຮັ່ງມີມັກຈະເກັບໝາກແຫ່ງ ຫຼາຍກວ່າຊາວບ້ານຜູ້ທຸກຫຍາກ. ຈາກກໍລະນີສຶກສາ ໄດ້ພົບເຫັນວ່າ ໝາກແຫ່ງຂງໃຫ້ຜົນຜະລິດໜ້ອຍ ແຕ່ວ່າໄດ້ລາຄາດີກວ່າ. ໝາກແຫ່ງກວາງຕຸ້ງ ໃຫ້ຜົນຜະລິດແກ່ນ ແລະ ໝາກ ຫຼາຍກວ່າ ໝາກແຫ່ງແດງ 10%-30% ແລະ ກໍໃຫ້ນ້ຳມັນແກ່ນ ທີ່ມີຄຸນນະພາບສູງກວ່າ. ຂໍ້ມູນຈາກແຂວງຜົ້ງສາລີ ໄດ້ຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າ ໝາກແຫ່ງກວາງຕຸ້ງ ໃຫ້ຜົນຜະລິດ 600 ກິໂລ ໝາກສີດ/ເຮັກຕາ ຈາກການປູກໃນໄລຍະທ່າງ 1 ມ x 1 ມ (ບໍ່ຕັດສາງ), ແລະ ສາມາດເກັບກູ້ຜົນຜະລິດໄດ້ 40 ໂຕນ - 50 ໂຕນ ຈາກສວນປູກ 300 ເຮັກຕາ (2005).

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໝາກແຫ່ງທີ່ເກີດຕາມທໍາມະຊາດ ທຸກຄົນສາມາດເກັບໄດ້. ຢູ່ບາງບ້ານທີ່ມີການຈັດຕັ້ງດີ ເຂົາເຈົ້າໄດ້ມີການກໍານົດ ວັນທີ່ອະນຸຍາດໃຫ້ສາມາດເລີ່ມຕົ້ນເກັບກູ້ໝາກແຫ່ງ. ໝາກແຫ່ງທີ່ປູກເອົາ ຖືວ່າເປັນກໍາມະສິດຂອງຜູ້ປູກ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບໝາກ ແມ່ນມີຜົນກະທົບໜ້ອຍ ຕໍ່ແມ່ພັນຂອງໝາກແຫ່ງ ຫຼື ຕໍ່ການເກີດຄືນໃໝ່ຂອງມັນເນື່ອງຈາກວ່າ ການຂະຫຍາຍພັນໝາກແຫ່ງ ຕົ້ນຕໍ່ແລ້ວ ແມ່ນດ້ວຍການແບ່ງເທົ້າຮາກ. ການຍາດແຍ່ງກັນເກັບໝາກແຫ່ງ ມັກເຮັດໃຫ້ມີການເກັບໝາກອ່ອນ ແລະ ການຖອນຮາກຂອງມັນ ຊຶ່ງເປັນຜົນເຮັດໃຫ້ ຜົນຜະລິດໃນລະດູການຕໍ່ໄປ ລົດລົງໄປຕາມ. ໃນກໍລະນີທີ່ມີການຖອນຮາກເຊັ່ນນີ້, ຈະຕ້ອງໄດ້ປະເທົ້າຮາກສ່ວນນຶ່ງໄວ້ເຖິງ 2 ປີ ເພື່ອໃຫ້ສືບພັນຄືນໄດ້.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຈໍານວນຄົນທີ່ເກັບກູ້ໝາກແຫ່ງມີການຫຼຸດລົງ ຍ້ອນວ່າ ລາຄາຂອງໝາກແຫ່ງນັ້ນຕົກຕໍ່າ ແລະ ພ້ອມດຽວ ກໍຍ້ອນວ່າ ໝາກແຫ່ງທີ່ມີຢູ່ປ່າທໍາມະຊາດນັ້ນ ມີໜ້ອຍລົງນໍາ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຍ້ອນວ່າ ພາກແຫ່ງ ຖືກເກັບໃນຊ່ວງລະດູຝົນ, ມັນຈຶ່ງສ່ຽງຕໍ່ການຕົກໂພະ ເພາະແສງແດດບໍ່ພຽງພໍ ເພື່ອຕາກໃຫ້ແຫ້ງດີ. ພາກແຫ່ງທີ່ບໍ່ໄດ້ແກະເປືອກອອກນັ້ນ ປົກກະຕິຈະຕ້ອງໄດ້ເອົາຕາກແດດ ຫຼື ຍ່າງໄຟ ຫຼື ອົບໃນເຕົາ ເພື່ອຮັກສາບໍ່ໃຫ້ນ້ຳມັນຂອງມັນລະເຫີຍຫຼາຍ. ການອົບໃຫ້ແຫ້ງຕ້ອງໃຊ້ເວລາ ປະມານ 4-5 ຊົ່ວໂມງ ໂດຍໃຫ້ຄວາມຮ້ອນໃນເຕົາ ຢູ່ໃນລະດັບທີ່ພໍໃຊ້ມີຜົງໄດ້. ການອົບແຫ້ງ ຕ້ອງໃຫ້ແຫ້ງສະໝໍ່າສະເໝີ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຄຸນນະພາບສະໝໍ່າສະເໝີ. ເມື່ອມັນແຫ້ງດີ, ພາກແຫ່ງສິດ ຈຳນວນ 15 ກິໂລ ຈະໄດ້ 3 ກິໂລ ພາກແຫ້ງ. ການເກັບຮັກສາ ຕ້ອງເກັບໄວ້ໃນໂອ່ງແກ້ວ ໃນຫ້ອງ ບ່ອນທີ່ມີລົມລ່ວງດີ. ພາກແຫ່ງທີ່ແຫ້ງດີ ຈະສາມາດເກັບຮັກສາໄວ້ຢ່າງດົນນານ. ຢູ່ປະເທດຈີນ, ເພິ່ນເອົາພາກແຫ່ງໄປປຸງແຕ່ງເປັນນ້ຳມັນຫອມລະເຫີຍ ແລະ ຢູ່ປະເທດໄທ ແມ່ນໃຊ້ວິທີດື່ມກັນ ເພື່ອສະກັດເອົານ້ຳມັນແກ່ນພາກແຫ່ງ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ພາກຈະຕ້ອງແຫ້ງ, ສະອາດ ແລະ ຍັງບໍ່ທັນແກະອອກຈາກພາກ ເພື່ອໃຫ້ຮັກສາລົດຊາດໄວ້ໄດ້. ການຄັດເກຣດ ຈະຄັດຕາມຂະໜາດຂອງພາກ ຫຼື ກຸ່ມຂອງແກ່ນ, ຈຳນວນຂອງພາກທີ່ບໍ່ແກ່ ແລະ ພາກແກ່ເກີນໄປ, ຈຳນວນຂອງແກ່ນທີ່ຕົກໂພະ ແລະ ປະລິມານສິ່ງເຈືອປົນ. ພໍ້ຄ້າໄທ ຈະຍອມຮັບ ການຕົກໂພະ ຢູ່ໃນອັດຕາ 3% ຂອງຈຳນວນພາກ. ແກ່ນຖືກຄັດເປັນ 3 ປະເພດດ້ວຍກັນ ຄື: (1) ແກ່ນແກ່ສິດຳປິນຄາມ, (2) ແກ່ນທີ່ແກ່ໂພດ ສິດຳ, ແລະ (3) ແກ່ນທີ່ແຕກຫັກ.

ການຕະຫຼາດ

ພາກແຫ່ງ ໄດ້ປະກອບສ່ວນອັນສຳຄັນ ໃຫ້ແກ່ລາຍຮັບເປັນເງິນສິດ ຂອງຄອບຄົວຊົນນະບົດ. ຢູ່ໃນ ຊ່ວງທ້າຍຂອງທົດສະວັດ ປີ 1990, ການສົ່ງອອກພາກແຫ່ງ ແມ່ນຢູ່ໃນອັນດັບ ຮອງມາຈາກກາເຟ ຊຶ່ງເປັນຜະລິດຜົນກະສິກຳສິ່ງອອກ ອັນດັບທີສອງ ຂອງ ສປປ ລາວ. ໃນລະຫວ່າງປີ 1995 ແລະ 1999 ປະລິມານການສົ່ງອອກ ສະເລ່ຍຕໍ່ປີ ແມ່ນປະມານ 285 ໂຕນ ໃນລາຄາປະມານ 4.80 ດອນລາ/ກິໂລ ພາກແຫ້ງ. ຊາວບ້ານຜູ້ເກັບ, ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ, ໄດ້ຮັບປະມານ 0.6 - 1.6 ດອນລາ/ກິໂລ ພາກແຫ້ງ, ສະເລ່ຍໝົດປີແລ້ວ ໄດ້ປະມານ 18 ດອນລາ/ຄອບຄົວ. ລາຄາສິ່ງອອກພາກແຫ່ງແຫ້ງ ແມ່ນຄົງ ຕົວຢູ່ລະຫວ່າງ 7 ດອນລາ/ກິໂລ ເຖິງປີ 1993 ຈາກນັ້ນ ກໍ່ຫຼຸດລົງເລື້ອຍໆ ມາ ຈົນເຖິງ ລາຄາປະມານ 0.8 - 5 ດອນລາ/ກິໂລ ໃນປີ 2002-2005, ໃນຂະນະທີ່ລາຄາພາກແຫ່ງສິດ ຂາຍກັນໃນລາຄາ ປະມານ 0.2-2.4 ດອນລາ/ກິໂລ. ໃນປີ 1998 ຊາວບ້ານນ້ຳແພງ, ແຂວງອຸດົມໄຊ ມີລາຍຮັບສະເລ່ຍ ຈາກການເກັບພາກແຫ່ງຂາຍ ປະມານ 3.7 ດອນລາ/ວັນ ໂດຍສະເລ່ຍການເກັບຕໍ່ຄົນຕໍ່ວັນ ປະມານ 0.8 ກິໂລ. ປະຈຸບັນນີ້, ຢູ່ແຂວງສະຫວັນນະເຂດ ລາຍຮັບຕໍ່ຄົນຕໍ່ວັນ ຈາກການເກັບພາກແຫ່ງຂາຍ ແມ່ນປະມານ 1.3 ດອນລາ. ທີ່ແຂວງຫຼວງນ້ຳທາ ຄອບຄົວທີ່ເກັບພາກແຫ່ງ ມີລາຍຮັບປະມານ 13 ດອນລາ/ຄອບຄົວ/ປີ. ພາກແຫ່ງກວາງຕຸ້ງ ແມ່ນໄດ້ລາຄາດີກວ່າ ພາກແຫ່ງພັນອື່ນໆ ເຖິງ 50% (2.5-3.5 ດອນລາ/ກິໂລແຫ້ງ). ປະຈຸບັນ ການສົ່ງອອກພາກແຫ່ງ ແມ່ນປະມານ 1,000 ຫາ 1,800 ໂຕນ/ປີ ແລະ ໃນນີ້ ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນຂາຍໄປປະເທດຈີນ ແຕ່ກໍ່ມີບາງສ່ວນຂາຍໄປ ເກົາຫຼີ, ໄທ ແລະ ວຽດນາມ. ຈົນໄດ້ຂາຍພາກແຫ່ງ ໃນຮູບຂອງສານສະກັດ ຜ່ານອິນເຕີແນັດ ໃນລາຄາ 17.4 ດອນລາ/100 ກຼາມ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ເຖິງແມ່ນວ່າ ລາຄາຂອງໝາກແຫ່ງຈະຫຼຸດລົງ ແຕ່ຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດຈີນ ເພື່ອໄປໃຊ້ໃນທາງການຢາ ແມ່ນຍັງສືບຕໍ່ເຕີບໂຕຢູ່. ສະນັ້ນ ຕ້ອງມີການປັບປຸງທາງດ້ານເວລາໃນການເກັບກູ້, ການຕາກແຫ້ງໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານ ແລະ ວິທີການເກັບມ້ຽນ. ການຕື່ມກັນເອົານໍ້າມັນຢູ່ພາຍໃນປະເທດອາດເປັນວິທີການທີ່ດີ. ບາງຄັ້ງ ໝາກແຫ່ງບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງ ທີ່ລາວສິ່ງອອກນັ້ນ ກໍຖືກນໍາເຂົ້າມາລາວຄືນໃນຮູບຂອງນໍ້າມັນສະກັດບັນຈຸຂວດ ຫຼື ໃນຮູບກາວຕຸ່ນເປັນກ້ອນ. ລາຄາໝາກແຫ່ງທີ່ເກັບມາຈາກປ່າທໍາມະຊາດ ຈະຕໍ່າກວ່າລາຄາໝາກແຫ່ງທີ່ເກັບມາຈາກສວນປູກ, ຍ້ອນວ່າ ມີຄຸນນະພາບຕໍ່າກວ່າ. ອັນນີ້ ໄດ້ນໍາໄປສູ່ການເຮັດໃຫ້ລະບົບກະສິກໍາ ປ່າໄມ້ ປະສົມປະສານ ກັບໝາກແຫ່ງ ຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ ເຊື່ອມຖອຍລົງ. ຢູ່ປະເທດຈີນ ເຂົາເຈົ້າໄດ້ໃຊ້ລະ ບົບການປູກໝາກແຫ່ງ ໃສ່ປ່າຢາງພາລາ ແລະ ໄດ້ລາຍຮັບປະຈໍາປີ ເຖິງ 4 ເທົ່າ ຂອງລາຍຮັບ ຈາກການປູກຕົ້ນຢາງພາລາ ຢ່າງດຽວ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ກ່ອນກໍາ, ເອົາໝາກແຫ່ງແກ່ ມາແກະເປືອກອອກ ຍ້ອນວ່າໝາກແຫ່ງແຫ້ງ ທີ່ບໍ່ແກະນັ້ນ ມີອັດຕາການແຕກງອກຕໍ່າ. ໝາກແຫ່ງ ຕາມປົກກະຕິແລ້ວ ແມ່ນຂະຫຍາຍພັນ ດ້ວຍການຊໍາໜໍ່ ຈາກງ່າທີ່ຢູ່ສ່ວນກົກຂອງລໍາ ແລະ ໜໍ່ຈາກເຫງົ້າຮາກ. ການຕັດເອົາໜໍ່ຈາກເຫງົ້າຮາກຂອງຕົ້ນໝາກແຫ່ງໃນປ່າມາປູກ ຕ້ອງຕັດເອົາກ່ອນທີ່ມັນຈະອອກດອກ ໃນລວງຍາວ 10 ຊຕມ - 20 ຊຕມ ໃຫ້ມີໃບອ່ອນຕິດ 1-2 ໃບ ແລະ ຝັງໃຫ້ເລິກປະມານ 3 ຊຕມ, ໃນຊ່ວງ ເດືອນພຶດສະພາ-ມິຖຸນາ. ໄລຍະທ່າງການປູກ ຢ່າງໜ້ອຍຕ້ອງແມ່ນ 3 ມ ເພື່ອໃຫ້ມີຊ່ອງຫວ່າງ ພຽງພໍສໍາລັບການຈະເລີນເຕີບໂຕ ແລະ ການໃຫ້ໝາກທີ່ດີ. ການປູກໝາກແຫ່ງແມ່ນແນະນໍາໃຫ້ປູກໃນບ່ອນດິນດໍາ ຫຼວມ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ປູກໃນບ່ອນດິນແຂງ ຕາມສັນໂນນ ແລະ ໃນປ່າຕືບ (ສູງສຸດໃຫ້ມີຮິ່ມ ປະມານ 30-50%). ການລ້ອມຮິ່ວ ແລະ ຮິ່ມເປັນເງື່ອນໄຂທີ່ຈໍາເປັນ. ເມື່ອປູກຢູ່ພື້ນທີ່ຄ້ອຍຊັນ, ມັນຈະປົ່ງລໍາຂ້າງລົງຕາມຄ້ອຍ ແລະ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນເອງໄດ້ໄວ. ການນໍາເອົາໝາກແຫ່ງ ໂດຍສະເພາະໝາກແຫ່ງແດງ ມາປູກຢູ່ກ້ອງຮິ່ມໄມ້ ແລະ ປູກເສີມກ້ອງປ່າ ແມ່ນເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ ທີ່ແຂວງຈໍາປາສັກ



ກວາງຕຸ້ງ

ແລະ ສາລະວັນ. ຢູ່ທີ່ແຂວງອຸດົມໄຊ, ຫົວພັນ, ຫຼວງພະບາງ, ຫຼວງນໍ້າທາ ແລະ ຜົ້ງສາລີ ໄດ້ເລີ່ມມີການທົດລອງປູກໝາກແຫ່ງກວາງຕັ້ງ ໂດຍນຳເອົາແກ່ນມາແຕ່ປະເທດຈີນ. ໝາກແຫ່ງ ຈະປົ່ງໜໍ່ຄືນໃໝ່ ພາຍໃນ 2 ປີ ຫຼື 3 ປີ ຫຼັງຈາກພື້ນທີ່ຖືກຖາງ ແລະ ຈູດ ສຳລັບເຮັດໄຮ່ ແລະ ຈາກນັ້ນ ອີກປະມານ 3 ປີ ມັນຈຶ່ງສາມາດໃຫ້ຜົນໄດ້. ແຂວງຜົ້ງສາລີ ໄດ້ປູກໝາກແຫ່ງແລ້ວປະມານ 1,200 ເຮັກຕາ ໃນປີ 2005. ຢູ່ຍຸນນານ ໄດ້ມີການປູກໃນລະບົບກະສິກຳ ປ່າໄມ້ ປະລິມປະສານ ເຖິງ 13,000 ເຮັກຕາ ແລະ ອັນນີ້ ຈະເປັນຕົວແຂ່ງຂັນດ້ານລາຄາ ກັບໝາກແຫ່ງ ຈາກລາວ.

ໝາຍເຫດ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນຂອງໝາກແຫ່ງ ບໍ່ຄືກັນໃນທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ ສະນັ້ນ ຊື່ຂະນິດໝາກແຫ່ງທ້ອງຖິ່ນ ຈຶ່ງຍັງບໍ່ສາມາດ ຈຳແນກໄດ້ຊັດເຈນເທື່ອ. ໝາກແຫ່ງ ໃນສະກຸນ *Amomum* ແມ່ນບໍ່ສາມາດຈຳແນກ ຂະນິດໄດ້ງ່າຍ ແລະ ກໍບໍ່ໄດ້ມີການພັນລະນາໄວ້ລະອຽດ ໃນຜ່ານມາ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

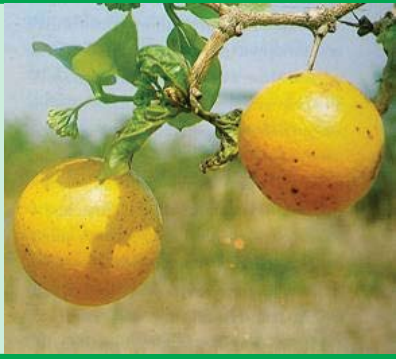
FR97, PMC52, MPT96, INTFP01, NTFPCP00, SNTFP99, RoF04, ARCBC, BBSL02, NTFPUMT, NTFPPR04, SINTFP03, ARCBC, PROSEA, BKF, TPN, VILAY, IBP98, NTFPRL04, MPV93, CLP04, FES04, LSUAFRP1/2, MPV90, MDP05, CCC01, NAFReC.



ໝາກແສງເບື້ອ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ: ແກ່ນ, ເປືອກ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Strychnos nux-vomica* L.



ຕະກຸນ: **LOGANIACEAE / STRYCHNACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Strychnos spireana* Dop.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ກອະຊີ, ໂກດກາກລົງ, ກາ ກລົງ, ຕູມກາແດງ, ຊະແລງໃຈ, ຊະແລງທົມ, ຊະແລງເບື້ອ, ແສງບອງ, ບົງບວຍຊີ.

ກຳປູເຈຍ: ຊະແລງ ຕຸດ, ຊະແລງ ທົມ.

ວຽດນາມ: ໂກຈີ, ກູຈີ, ມາຕຽນ.

ຈີນ: ມາ ກຽນ ຊີ.

ອັງກິດ: strychnine, snake wood.

ການນຳໃຊ້

ແກ່ນໝາກແສງເບື້ອ ເປັນແຫຼ່ງຂອງທາດສະຕຣິກນິນ (strychnine) ແລະ ບຣູຊິນ (brucine) ທີ່ເປັນເສດຖະກິດ ຊຶ່ງນຳໃຊ້ເປັນທາດເບື້ອ ຫຼື ເປັນຢາ. ແກ່ນຂອງມັນ ໄດ້ຖືກນຳໄປປຸງແຕ່ງ ເຮັດຢາເບື້ອ ເພື່ອໃຊ້ປະສົມໃຫ້ຢາມີລົດຂົມ ແລະ ໃຊ້ເປັນວັດຖຸດິບສຳລັບໄປຜະລິດ ຢາຜ່ອນຄາຍ ກ້າມຊີ້ນ ຫຼື ຢາປົວປະດິງຂໍ້, ປົວອາການປວດຂໍ້ກະດູກ ແລະ ອາການລ່ອຍ ມືນຊາ. ສານສະກັດນັກສະໂວມິກາ (*nux vomica*) ມັກຖືກໃຊ້ຮ່ວມ ກັບສານສະກັດຈາກພືດອື່ນ ໃນການຜະລິດຢາເມັດ. ນ້ຳຈາກເນື້ອເຍື່ອຂອງເປືອກໄມ້ສິດ ແມ່ນໃຊ້ເພື່ອຕ້ານພະຍາດຂໍ້ຮາກ ແລະ ທ້ອງບິດ. ໃບໃຊ້ຢ່າງແປະປົວຝີໜອງ ແລະ ແກ່ນໃຊ້ຕົ້ມໃສ່ນ້ຳນົມ ແລ້ວຕຳໃຫ້ແຫຼກເປັນກ້ອນໜຽວ ເພື່ອແກ້ການຕິດຝິ່ນ. ແກ່ນສາມາດນຳມາກິນໄດ້ ໃນເວລາທີ່ມັນຍັງອ່ອນ ແຕ່ບໍ່ແນະນຳໃຫ້ກິນ ເພາະຖ້າກິນຫຼາຍອາດເຮັດໃຫ້ເສຍຊີວິດໄດ້.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນແສງເບື້ອ ເປັນຕົ້ນໄມ້ຫຼິ້ນໃບ, ສູງປະມານ 5-25 ມ, ມີເຮືອນຍອດແບນ ແລະ ມີໜ້າຕ້າງ ພຽງເອິກ 15 ຊຕມ. ເປືອກສີເທົາ, ມີກາບເປັນວົງແຫວນອ້ອມຕົ້ນ. ກິ່ງມີສີເທົາແກມເຫຼືອງ, ບາງຄັ້ງກໍມີໝາມ. ໃບກວ້າງ ມີນຮູບໄຂ່, ຂະໜາດ 4 ຊຕມ-10.5 ຊຕມ x 3 ຊຕມ-8.6 ຊຕມ, ມີກ້ານ 5-11 ມມ, ບາງ, ຜ່ອຍ ແລະ ເຫຼື້ອມ. ກ້ານຂໍ້ດອກ ສີນ້ຳຕານຈິດ ແລະ ມີຂົນ, ຍາວ 2.5 ຊຕມ-5.5 ຊຕມ ແລະ ມີຫຼາຍດອກສີຂຽວປົນເຫຼືອງ ຂະໜາດ 8 ມມ-13 ມມ. ໝາກ ເມື່ອ

ສຸກ ຈະປ່ຽນຈາກສີຂຽວເຫຼືອງເຫຼື້ອມ ເປັນ ສີແດງ, ແຂງ ມີເບືອກໝາກໜາ. ໝາກມີເສັ້ນຜ່າສູນກາງ 2.5 ຊຕມ - 4 ຊຕມ, ທາງໃນເປັນສີຂາວ, ມີ 1 ແກ່ນ - 4 ແກ່ນ, ແຕ່ລະແກ່ນ ຍາວ 2.1 ຊຕມ - 2.2 ຊຕມ. ແກ່ນຂອງມັນແປມົນ ຄ້າຍຄືແຜ່ນດິສ, ໜາ ປະມານ 6 ມມ, ມີຂົນດຶກເຮັດໃຫ້ເບິ່ງຄືເຫຼື້ອມ, ບໍ່ມີ ກິ່ນ ແຕ່ມີລົດຂົມຫຼາຍ. ແສງເບື້ອຂະນິດນີ້ ແມ່ນຫຼົງກັນງ່າຍ ກັບຂະນິດ *Strychnos nux-blanda* ທີ່ມີໝາກໃຫຍ່ຂະໜາດ ປະມານ 5 ຊຕມ - 8 ຊຕມ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນແສງເບື້ອພົບເຫັນຢູ່ໃນປ່າລົ່ນໃບເຊື່ອມໂຊມ ແລະ ພື້ນທີ່ເປີດແປນ, ເປັນຂະນິດໄມ້ທີ່ຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ໃນທຸກປະເພດດິນ ຕົ້ນຕໍແລ້ວ ແມ່ນຢູ່ພາກໃຕ້ຂອງລາວ. ນອກນີ້ ມັນຍັງພົບເຫັນທົ່ວໄປໃນປະເທດໄທ, ອິນເດຍ, ສິລັງກາ, ແຫຼມມາລາຢູ, ກຳປູເຈຍ ແລະ ວຽດນາມ. ມັນເປັນພືດຕ້ອງການແສງສະຫວ່າງ ແລະ ທົນທານຕໍ່ຄວາມແຫ້ງແລ້ງ.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ທຸກສ່ວນຂອງຕົ້ນແສງເບື້ອ ບັນຈຸມີ ທາດອານກາລອຍ (alkaloid). ເບືອກ ແລະ ໃບ ບັນຈຸມີ ທາດບຣູຊິນ (brucine), ສະຕຣິກນິນ (strychnine), ຊູໂດບຣູຊິນ (pseudobrucine), ຊູໂດສະຕຣິກນິນ (pseudostrychnine) ແລະ ເບຕາ-ໂກລູບຣິນ (beta-colubrine). ສານເຫຼົ່ານີ້ ເປັນສານທີ່ມີຜົນຕໍ່ສູນກາງລະບົບປະສາດ ເປັນຕົ້ນເຫດໃຫ້ເກີດອາການກ້າມເນື້ອຕຶງ ປັ້ນ ແລະ ຈ້ອງ. ຮາກ ແລະ ດອກ ຍັງບັນຈຸມີ ທາດອີກາຈິນ (icajine) ແລະ ໂວມີຊິນ (vomisine).

ການຂຸດຄົ້ນ

ໝາກສາມາດປິດເອົາດ້ວຍມື ຫຼື ດ້ວຍການໃຊ້ໄມ້ແໝ້ນ ເວລາມັນສຸກແລ້ວ ແກະເອົາແກ່ນອອກ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດຶກໜາ

ແຕ່ລະປີ ຈະສາມາດເກັບແກ່ນໄດ້ ປະມານ 10 ກິໂລ - 40 ກິໂລ ຕໍ່ຕົ້ນ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງຢູ່ປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ບໍ່ມີບັນຫາຫຍັງ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ກະຈາຍຢູ່ທົ່ວພາກໃຕ້ຂອງລາວ.

ການປຸງແຕ່ງ

ແກະແກ່ນອອກຈາກໝາກທີ່ສຸກແລ້ວ ນຳມາລ້າງ, ຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ຄັດປະເພດ. ຜຸ່ນບົດຈາກແກ່ນ ບັນຈຸມີຊີ້ນສ່ວນຂອງຂົນນ້ອຍໆໃສງ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ແກ່ນຈະຕ້ອງເກັບຮັກສາໃຫ້ແຫ້ງດີ.

ການຕະຫຼາດ

ຢູ່ສະຫວັນນະເຂດ ຄອບຄົວນຶ່ງ ສາມາດເກັບໝາກແສງເບື້ອໄດ້ເຖິງ 118 ກິໂລ/ປີ. ແຕ່ລະປີ ໄດ້ມີການສົ່ງອອກປະມານ 5 ໂຕນ ໄປຮົງກົງ, ໄຕໂທວັນ, ເຍຍລະມັນ, ແລະ ຝຣັ່ງເສດ. ໃນປີ 1992 ລາຄາແກ່ນແສງເບື້ອ ແມ່ນປະມານ ໂຕນລະ 600 ດອນລາ.

ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ເບື້ອກ ແລະ ແກ່ນ ຈາກປະເທດສິລັງກາ ແລະ ປະເທດອິນເດຍ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເຮັດຢາແຜນປະຈຸບັນ ເພື່ອສະກັດເອົາ ສະຕຣີກນີນ (strychnine). ປະຈຸບັນ, ອິນເດຍ ເປັນຜູ້ສະໜອງລາຍໃຫຍ່ກວ່າໝູ່ ໃຫ້ແກ່ຕະຫຼາດ ທີ່ມີຄວາມໝັ້ນຄົງດີ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ດ້ວຍແກ່ນ, ແຕ່ການສືບພັນດ້ວຍແໜງຕໍ່ ກໍເປັນໄປໄດ້.

ເອກະສານອ້າງອີງ

BKF, FT, FC, TPN, BPC, NTFPCP00, VFT96, MPV93, MOLL04, BEER, MOD, FHF99, ITC, MPV90.





ແຜ່ນດິນເຢັນ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ:

ລຳຕົ້ນ, ຮາກ.

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ:

ພືດທັງຕົ້ນ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ:

ບອນຕາວ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Aglaonema modestum* Schott ex Engl.



ຕະກຸນ: ARACEAE.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Aglaonema laoticum* Gagnepain, *A. acuthispathum* N.E. Br.

ຊື່ອື່ນໆ:

ໄທ:

ຂຽວພັນປີ.

ວຽດນາມ:

ລຸກ ກັນ.

ຈີນ:

ວັນ-ລຽນ-ຊິງ, ເຈນເນນຈຽນ. ພາສາຈີນ ແປວ່າ ຂຽວສິບພັນປີ ແລະ ຕາມປະເພນີຈີນ ນັບຖືພືດຊະນິດນີ້ເປັນພືດນຳໂຊກລາບທີ່ດີ ແກ່ເຂົາເຈົ້າເອງ.

ອັງກິດ:

Chinese evergreen, Japanese leaf, Malayan sword.

ການນຳໃຊ້

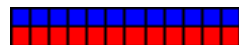
ພົບເຫັນຢູ່ໃນທົ່ວໂລກ ຢູ່ໃນສວນ ຫຼື ຢູ່ຕາມເດີນບ້ານ ເປັນໄມ້ປະດັບ. ພືດຊະນິດນີ້ມີລຳ ແລະ ຮາກທີ່ໃຊ້ກັນເປັນຢາພື້ນເມືອງເພື່ອແກ້ໃຂ້. ທຸກສ່ວນຂອງພືດເປັນພິດ: ຖ້ານ້ຳຂອງມັນຕິດກັບຜິວໜັງຈະເຮັດໃຫ້ຄັນ ແລະ ຖ້າຫຍໍ້ໃບຈະເຮັດໃຫ້ປາກ ແລະ ຄໍ ຄັນ. ໄດ້ມີການຄົ້ນພົບວ່າພືດຊະນິດນີ້ສາມາດດູດຊັບ ມົນລະພິດ ເຊັ່ນ: ອາຍຟອມມານດີຮາຍ (formaldehyde), ນ້ຳມັນແອດຊັງ ແລະ ກາກບອນ ໂມນິກຊາຍ (carbon monoxide) ຈາກອາກາດ ໄດ້.





ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ແຜ່ນດິນເຢັນ ເປັນພືດອາຍຸຍາວ, ສູງປະມານ 60 ຊຕມ - 80 ຊຕມ. ລຳຕົ້ນສີຂຽວເຂັ້ມ ຫາ ໝືນ, ເສັ້ນຜ່າກາງປະມານ 3 - 4 ຊຕມ, ສ່ວນກົກມັກເລືອຕາມໜ້າດິນ ແລະ ບົ່ງຮາກອອກຕາມຂໍ້. ກ້ານໃບຍາວ 6 ຫາ 22 ຊຕມ ແລະ ກາບໃບຍາວ 2.5 ຊຕມ-11 ຊຕມ; ແຜ່ນໃບຍາວ 10 ຊຕມ-25 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 5 ຊຕມ-12 ຊຕມ. ໃບທີ່ປ່ຽນຮູບເປັນກາບຊໍ່ອອກ ຍາວ 6 ຊຕມ-9 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 1.5 ຊຕມ-2.6 ຊຕມ, ເມື່ອແກ່ຂຶ້ນ ຈະກາຍເປັນສີເຫຼືອງ. ຊໍ່ອອກເປັນລຳມີເນື້ອ, ຮຽວ ແລະ ກົມ, ຍາວ 1.5 ຊຕມ- 4.3 ຊຕມ ແລະ ໜາ 1 - 1.4 ຊຕມ ເປັນສີຂຽວ ຂ້າງນອກ ແລະ ຂຽວອ່ອນ ຂ້າງໃນ. ໝາກຂອງມັນນຸ້ມ, ສີສົ້ມ ຫຼື ສົ້ມປົນແດງ, ຍາວ 1.8 ຊຕມ - 3 ຊຕມ ແລະ ໜາ ປະມານ 1 ຊຕມ - 1.4 ຊຕມ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ພົບເຫັນຢູ່ທຸກບ່ອນຂອງລາວ ແລະ ຂົງເຂດເອເຊຍຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ໃນບ່ອນທີ່ດິນອຸດົມສົມບູນ, ຕາມປ່າດົງດິບ, ຕາມພູຫີນປູນ ຫຼື ດານຫີນຊາຍ ຕາມແຄມສາຍນ້ຳ.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ແຜ່ນດິນເຢັນ ບັນຈຸມີກ້ອນໃສຂອງ calcium oxalate ທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດອາການຄັນຮຸນແຮງ.

ການຊຸດຄົ້ນ

ຕັດເອົາລຳຕົ້ນ ແລະ ຊຸດເອົາຮາກ ໄດ້ທຸກຍາມ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ.





ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ການເກັບກູ້ຍັງເຮັດກັນແບບເປີດກວ້າງ ຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການຂຸດຄົ້ນມີລັກສະນະທຳລາຍ ແຕ່ກໍ່ບໍ່ເປັນບັນຫາ ເພາະຍັງຢູ່ໃນປະລິມານນ້ອຍຢູ່.

ສະຖານະພາບເຊື່ອອະນຸລັກ

ຍັງພົບເຫັນທົ່ວໄປ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຫຼັງຈາກເກັບກູ້, ຕາກລຳຕົ້ນ ແລະ ຮາກ ໃຫ້ແຫ້ງແລ້ວ ເກັບມ້ຽນ. ແຜ່ນດິນເຢັນນີ້ ໃຊ້ແຊ່ນຈີ້ ຫຼື ຕົ້ມ ໃສ່ກັບຢາພື້ນເມືອງຊະນິດອື່ນໆ ແລ້ວດື່ມ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຮາກ ແລະ ລຳຕົ້ນ ຖ້າຫາກມີອາຍຸ 2-3 ປີ ຈະມີຄຸນນະພາບດີທີ່ສຸດ.

ການຕະຫຼາດ

ບໍລິໂພກ ແລະ ຂາຍກັນໃນທ້ອງຖິ່ນ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ດ້ວຍເຫງົ້າຮາກ ຫຼື ຊຳລຳຕົ້ນ ແລະ ດ້ວຍແກ່ນ; ແຕ່ບໍ່ຄ່ອຍມີຄົນເຮັດ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

SCB, FC, NTFPCP00, BKF, TPM, CES, CLP, ARAC.





ພວງພີ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ: ໃບ, ລໍາຕົ້ນ, ດອກ ແລະ ຮາກ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ພວງພີແດງ, ຕ້າງໄກ່.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Clerodendrum paniculatum* L.



ຕະກຸນ: **VERBENACEAE / LABIATAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Clerodendrum pyramidale* Andr., *Volkameria angu-lata* Lour.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຈາດພ້າ, ສາວສະຫວັນ, ນົມສາຫວັນ, ບົວລົງ, ພູເມືອງ, ພິ່ງຈອງວາ.

ວຽດນາມ: ໄມຮົວໂດ, ແລວ ກາຍ.

ຈີນ: ຢວນ ຈິ ດາ ກິ່ງ.

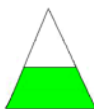
ອັງກິດ: pagoda flower.

ການນຳໃຊ້

ໃບ, ລໍາຕົ້ນ, ດອກ ແລະ ຮາກ ປະສົມນຳ ເພື່ອໃຊ້ດື່ມເປັນຢາແກ້ປວດ ແສບ ຈາກແມງໄມ້ກັດ ຕອດ ລວມທັງ ຂີ້ເຂັບ ແລະ ແມງງອດຕອດ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ພວງພີ ເປັນພືດພຸ່ມ, ສູງ 1.5 ມ - 3 ມ, ໜ້າຕັດທີ່ສ່ວນກົກລໍາຕົ້ນ 2 ຊຕມ. ກິ່ງອ່ອນເປັນ ຫຼຽມ 4 ຫຼຽມ ແລະ ບາງຄັ້ງມີຂົນ. ໃບ ເປັນສີນ້ຳຕານປົນເຫຼືອງ, ມີຂົນ, ມີຂະໜາດ 5 ຊຕມ - 17 ຊຕມ x 7.5 ຊຕມ - 19 ຊຕມ ແລະ ເປັນຊີກຢູ່ບ່ອນຈັບໃສ່ກ້ານໃບທີ່ຍາວ 3 ຊຕມ - 11 ຊຕມ. ຊ່ອກ ມີດອກສີແດງ ຫາ ສີສົ້ມ, ມີຮູບຮ່າງຄືຈວຍ ຫຼື ມົນ ແລະ ມີຂະໜາດ 15 ຊຕມ - 26 ຊຕມ x 16 ຊຕມ - 22 ຊຕມ. ໝາກມົນ, ມົນວນຫຼາຍ, ສີຂຽວແກ່ ຫາ ດຳ ແລະ ມີເສັ້ນຜ່າກາງ 5 ມມ - 9 ມມ. ພວງພີ ມີຢູ່ສອງພັນ ຄື: var. *paniculatum* ແລະ var. *diversifolium* C.B.Clarke



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ພວງພີ ກະຈາຍຢູ່ທົ່ວ ຈີນ, ກຳປູເຈຍ, ໄທ, ມຽນມາ, ບັງກລາເດັດ, ອິນໂດເນເຊຍ, ມາເລເຊຍ, ວຽດນາມ ແລະ ໄຕ້ຫວັນ. ຢູ່ລາວ ແມ່ນພົບເຫັນຢູ່ທຸກບ່ອນ ຕາມແຄມປ່າ ແລະ ບ່ອນໂປ່ງ ຂອງປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າຜັດໃບ, ຕາມບ່ອນທີ່ຊຸ່ມ, ແລະ ຕາມບ່ອນທີ່ມີຫີນຊາຍ ຫຼື ຫີນປູນ ເປັນຊັ້ນຫີນເຄົ້າ.



ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການຂຸດຄົ້ນ

ໃບຂອງຕົ້ນພວງພີ່ ສາມາດເກັບໄດ້ທຸກຍາມ, ແຕ່ຊ່ວງທີ່ດີກວ່າໝູ່ແມ່ນ ເດືອນພຶດສະພາ-ມິຖຸນາ. ບາງຄັ້ງກໍ່ມີການຂຸດເອົາຮາກນຳ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກ້ວາງຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ພຶດຊະນິດນີ້ ມັກຖືກຂຸດຄົ້ນເອົາໝົດທັງຕົ້ນ ສະນັ້ນ ຈຶ່ງເປັນການທຳລາຍມັນໃນຕົວ ແຕ່ຢ່າງໃດກໍ່ດີ ການຂຸດຄົ້ນກໍ່ຍັງຢູ່ໃນລະດັບຈຳກັດຢູ່.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຍັງພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ.

ການປຸງແຕ່ງ

ໃບຕ້ອງຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ. ຮາກຕ້ອງລ້າງດ້ວຍນ້ຳໃຫ້ສະອາດ ແລ້ວ ຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ບໍ່ມີການເຈາະຈົງສະເພາະ.

ການຕະຫຼາດ

ມີການໃຊ້ ແລະ ຄ້າຂາຍກັນໃນທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ. ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນໃຊ້ປະສົມກັບສະມຸນໄພອື່ນໆ ເປັນຢາຕົ້ມ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ດ້ວຍແກ່ນ. ຢູ່ປະເທດໄທ ແລະ ຈີນ ເພິ່ນໄດ້ປູກ ທັງພວງພືດອກແດງ ແລະ ຂາວ ເພື່ອໃຊ້ເປັນຢາ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

NVPL59, NTFPCP00, FC, TFM, MPT, BKF, TPN.



ປິດປີ່ແດງ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ:

ຮາກ, ໃບ.

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ:

ທັງໝົດຕົ້ນ.



ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Plumbago indica* L.

ຕະກຸນ: PLUMBAGINACEAE.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *P. rosea* L., *P. coccinea* Boiss., *Thela coccinea* Loureiro.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຊຸຍວູ, ເຊດຖາ ມັນ ພເລີງແດງ, ຕັງຈູໂວ, ປິດ ປຽວ ແດງ, ໄຟໄຕ້ດິນ, ອຸບາກຸຊາ.

ມຽນມາ: ຈູວອນດາໂກເວນລີ, ແຄນຈອບນີ, ເຄນກີໂອກິນີ.

ວຽດນາມ: ຊິກບົວຊາ, ດ້ອຍ ກົງ ນົວ ດໍ່.

ຈີນ: ຊີ ຣົວ ດານ.

ອັງກິດ: rosy-flowered leadwort, officinal leadwort.

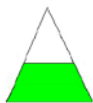
ການນຳໃຊ້

ຮາກ, ໃບ ແລະ ລຳຕົ້ນ ຂອງປິດປີ່ແດງ ໃຊ້ເປັນຢາເພື່ອຟອກເລືອດ (ໂດຍສະເພາະໃນຜູ້ຍິງຖືພາ), ເປັນຢາຊ່ວຍຢ່ອຍອາຫານ, ແກ້ປວດ ແລະ ອາການບວມ. ຢ່າງໃດກໍດີ, ການນຳໃຊ້ພືດຊະນິດນີ້ ບໍ່ແມ່ນຈະບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍ. ຮາກຂອງມັນມີລິດຂົມ ສົ້ມ ສາມາດໃຊ້ບັນເທົາອາການທ້ອງຜູກ ແລະ ຈຸກສຽດ ແຕ່ອາດເຮັດໃຫ້ແທ້ງລູກໄດ້. ຢາຈາກປິດປີ່ແດງ ເປັນທີ່ຮູ້ກັນດີ ສຳລັບໃຊ້ຖ່າຍ ແມ່ທ້ອງ ແລະ ຂັບໄລ່ສານພິດ ເຊັ່ນ ສານນັກໂກຕິກ (ໃນຢາສູບ) ອອກຈາກຮ່າງກາຍ ທັງກະຕຸ້ນ ລະບົບປະສາດ ແລະ ເສີມກຳລັງ. ນອກຈາກນີ້, ມັນຍັງເປັນປະໂຫຍດຊ່ວຍລົດອາການຈຸກສຽດ, ອາການໄອ, ຫຼອດລົມອັກເສບ, ລິດສະດວງທະວານ, ພະຍາດຕີນຊ້າງ, ອາການໄຂ້ ແລະ ໂລກຂີ້ ທູດ ແລະ ທັງຍັງຊ່ວຍຕູດເລືອດໃນການລົງປະຈຳເດືອນຜູ້ຍິງ ແລະ ແກ້ເຈັບແຂ້ວ ອີກ. ປິດປີ່ແດງ ສາມາດໃຊ້ເປັນຢາປົວພະຍາດຜິວໜັງ ແລະ ເປັນພືດປະດັບໄດ້.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ປິດປີ່ແດງ ເປັນພືດປະເພດພືດຜັກ, ບໍ່ຫຼິ້ນໃບ, ອາຍຸຂ້ອນຂ້າງຍືນ, ສູງ 1 - 2 ມ, ໜ້າຕັດຂອງລຳ 0.5 ຊຕມ, ຍອດອ່ອນສີແດງ ແລະ ລຳຕົ້ນຄ້າຍເຄືອເຂົາ. ໃບແປ, ບາງ, ສ້ວຍຮູບໄຂ່-ຮີ, ມີຂະໜາດ 3 ຊຕມ-13 ຊຕມ x 0.8 ຊຕມ-6 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກຍາວ 10 ຊຕມ-30 ຊຕມ, ມີດອກຫອມ 20-90 ດອກທີ່ມີສີມ່ວງອ່ອນ ຫາແດງຊົ້ ຂະໜາດ ເສັ້ນຜ່າກາງ 2 ຊຕມ - 2.5 ຊຕມ, ມີຂົນສີແດງ ໜຽວ ຕິດຢູ່ພື້ນດອກ. ໝາກເປັນແຄ້ບຂຸນ (ກັບ).





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ພົບເຫັນຢູ່ຕາມປ່າຜັດໃບ, ທົ່ງຫຍ້າຊື່ນ ແລະ ຢູ່ອ້ອມແອ້ມໝູ່ບ້ານ ບ່ອນທີ່ມີດິນອຸດົມສົມບູນ, ແລະ ເຂດໄກ້ແຄມນ້ຳ ທີ່ມີຫີນປູນ ຫີນທັບຖົມ ເປັນຊັ້ນຫີນເຄົ້າ, ດານຫີນ ແລະ ໃກ້ກັບຫ້ວຍນ້ຳ. ມັນພົບເຫັນກະຈາຍ ຢູ່ພາກໃຕ້ ຂອງຈີນ, ວຽດນາມ, ມຽນມາ, ໄທ, ທະວີບອາຟຣິກາ ແລະ ຂົງເຂດ ປາຊີຟິກ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ປລຳບາຍິນ (Plumbagin) ຊຶ່ງເປັນວິຕາມິນລະລາຍໄຂມັນ ຊ່ວຍບໍ່ໃຫ້ເລືອດກ້າມ ທັງມີຄຸນສົມບັດເປັນຢາຕ້ານເຊື້ອ, ຕ້ານເຊື້ອລາ ແລະ ຕ້ານບັກເຕເຣຍ.

ການຂຸດຄົ້ນ

ຮາກແກ່, ລຳຕົ້ນ ແລະ ໃບ ແມ່ນ ເກັບກູ້ໃນລະດູແລ້ງ.



ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ, ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນນານ

ເນື່ອງຈາກມັນເປັນພືດທີ່ເລືອຕາມດິນ, ສ່ວນນຶ່ງຂອງລະບົບຮາກ ຈະຍັງຫຼົງເຫຼືອຢູ່ໃນດິນຫຼັງຖືກເກັບກູ້, ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ມັນສາມາດສືບພັນໄດ້ຄືນ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຫາຍາກຂຶ້ນ: ປະຈຸບັນ ແມ່ນເຊື້ອມໂຊມໜັກແລ້ວ ຢູ່ສະຫວັນນະເຂດ ແລະ ແຂວງອື່ນໆ ກໍອາດເໝືອນກັນ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຕາກ ຮາກ, ລຳຕົ້ນ ແລະ ໃບ ໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ເກັບມ້ຽນໄວ້ໃນຫ້ອງທີ່ລົມລ່ວງດີ. ຮາກ ສາມາດບອງໃສ່ເຫຼົ້າໄວ້ 2-3 ມື້ ກ່ອນຈະດື່ມ.





ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ເມື່ອເກັບຮາກໄວ້ດົນເກີນໄປ ປລໍາບາຍິນ (plumbagin) ຈະເຊື່ອມຄຸນນະພາບ ແລະ ມີຜົນໜ້ອຍລົງ.

ການຕະຫຼາດ

ຢູ່ໃນແຂວງສາລະວັນ ຂາຍກັນ ກິໂລລະ 4 ດອນລາ ໃນປີ 1998. ການສົ່ງອອກໄປປະເທດໄທ ກໍ່ຫຼຸດ ໜ້ອຍລົງ.



ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈໍາກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ດ້ວຍແກ່ນ ແຕ່ຕາມປົກກະຕິແມ່ນດ້ວຍການຊໍາຮາກ. ປົດປື້ແດງ ໄດ້ມີການປູກກັນຢ່າງແຜ່ຫຼາຍ ຢູ່ ຕ່າງປະເທດ ເພື່ອເປັນພືດປະດັບ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FC, DOEP68, NVPL59, NTFPCP00, PROSEA, FM, MPT, PMC, BKF, MWF, TPN, NTFPRL04, MPV93, MOD.





ຊ່ອງຟ້າ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ: ຮາກ, ໃບ, ຍອດ, ເປືອກ, ດອກ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໝາກ, ໃບ, ຍອດ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຊິດາເລຍ (ມັງ).

ຊື່ທະຍາສາດ: *Clausena harmandiana* (Pierre) Pierre ex Guill.



ຕະກຸນ: **RUTACEAE.**

ຊື່ທະຍາສາດອື່ນ: *Clausena oliveri* Koord. ex Backer, *C. hirta* Ridley, *Glycosmis harmandiana* Pierre.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຊ່ອງຟ້າ, ຊ່ອງຟ້າດົງ, ປຣອງຟ້າ, ລອງຟ້າ, ຊ່ອງໂຕ, ຊາມາດ, ແມນ, ຊະໝັຍຫອມ.

ການນຳໃຊ້

ຮາກ, ໃບອ່ອນ, ເປືອກ ແລະ ດອກ ຂອງຊ່ອງຟ້າ ເພິ່ນມັກນຳໄປປະສົມກັບພືດສະໝຸນໄພອື່ນໆ ເປັນຢາລົດກົດ ແລະ ແກ້ການກິນອາຫານເປັນພິດ. ຮາກຂອງມັນຈະຊ່ວຍລົດອາການເຈັບຕາ, ອາການເຈັບຫົວ ແລະ ໄຂ້. ໝາກ ແລະ ຍອດອ່ອນທີ່ສົ້ມ ໃຊ້ກິນກັບລາບ ແລະ ແກງໝໍໄມ້.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນຊ່ອງຟ້າ ເປັນໄມ້ພຸ່ມ, ບໍ່ຫຼິ້ນໃບ, ສູງ 1 ມ - 1.5 ມ, ໝົດທຸກສ່ວນຂອງຕົ້ນມີກິ່ນຫອມໝາກນາວ ແລະ ບັນຈຸມີທາດນ້ຳມັນຫອມລະເທີຍ. ໃບປະສົມຍາວເຖິງ 20 ຊຕມ ແລະ ມີ 3 ໃບຍ່ອຍ ແຕ່ລະ ໃບ ມີຂະໜາດ 2 ຊຕມ-4 ຊຕມ x 5 ຊຕມ-11 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກ ມີດອກສີຂຽວເຫຼືອງອອກເປັນຈຸ້ມ 4 ດອກ, ມີຄວາມຍາວເຖິງ 20 ຊຕມ. ໝາກຂອງມັນເປັນຮູບໄຂ່ ມີເສັ້ນຜ່າກາງ 3 ມມ-5 ມມ, ສີແດງຊ້ຳເວລາສຸກ ແລະ ບັນຈຸມີນຶ່ງຫາສອງແກ່ນ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ພົບເຫັນຢູ່ປະເທດຈີນ, ກຳປູເຈຍ, ໄທ, ມຽນມາ, ມາເລເຊຍ ແລະ ອິນໂດເນເຊຍ. ຢູ່ໃນປະເທດລາວ ແມ່ນພົບເຫັນຢູ່ທຸກບ່ອນ ຕາມກ້ອງປ່າຜັດໃບ ແລະ ປ່າດົງດິບ, ເກີດໄດ້ໃນຫຼາຍປະເພດດິນ ຫຼື ຢູ່ເລາະລຽບແຄມທ້ວຍນ້ຳ, ແຕ່ວ່າ ສ່ວນໃຫຍ່ແລ້ວ ແມ່ນເກີດຢູ່ໃນພື້ນທີ່ດິນຊາຍ.





ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຊ່ອງຟ້າ ບັນຈຸມີທາດອານກາລອຍ (alkaloids) ຂົມ ທີ່ມີຄຸນສົມບັດຕ້ານພະຍາດມາເລເລຍ ແລະ ຕ້ານພະຍາດມະເລັງຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ກະເລົາຊາຣິນ ເດັນຕາຕິນ (clausarin dentatin), ຄລໍຊິນເຄ (clausine K), ອອດສະທອນ (osthol), ຊານໂທຊາຍເລຕິນ (xanthoxyletin) ແລະ ນໍເດັນຕາຕິນ (nordentatin) (ທັງໝົດລ້ວນແຕ່ມີກິ່ນຫອມ).

ການຊຸດຄົ້ນ

ຮາກ ແລະ ພາກສ່ວນຕ່າງໆສາມາດເກັບກູ້ໄດ້ທຸກເມື່ອ ຕາມທີ່ຕ້ອງການ. ພາກຈະເກັບເມື່ອເວລາມັນສຸກດີ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໝາ

ຈຳກັດ, ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງໃນທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການຊຸດຄົ້ນ ມັກຈະເອົາທັງໝົດຕົ້ນ ຈຶ່ງເປັນການຂ້າຕົ້ນນັ້ນ ໃຫ້ຕາຍ ແຕ່ຢ່າງໃດກໍ່ດີ ກໍຍັງດີທີ່ປະຊາຊົນ ຍັງເກັບຢູ່ໃນລະດັບທີ່ຈຳກັດຢູ່.



ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຍັງພົບເຫັນທົ່ວໄປ.

ການປຸງແຕ່ງ

ເອົາໄປມາຕາກແຫ້ງ ແລະ ໃຊ້ປະສົມກັບພືດສະໝຸນໄພອື່ນໆ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ທັງສິດ ແລະ ແຫ້ງ.

ການຕະຫຼາດ

ຊ່ອງຟ້າ ມີຕະຫຼາດພາຍໃນຈຳກັດ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຄວນຈະມີການສຶກສາຄຸນຄ່າເພີ່ມເຕີມ ກ່ຽວກັບຊ່ອງຟ້າ ເພາະວ່າມັນເປັນພືດທີ່ມີຄວາມສຳຄັນໃນລະດັບພາກພື້ນ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ, ແຕ່ສ່ວນໃຫຍ່ມັນຈະສືບພັນເອງຕາມທຳມະຊາດ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

NVPL59, NTFPCP00, PROSEA, FGBEFP03, MPT, BKF, TPN, TKEDC, MPH05, WWO.





ຕິນຕັ່ງ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໝາກ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໃບ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຄືອຂີ້ຕັ່ງ (ອຸດົມໄຊ).

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Anomianthus dulcis* (Dun.) Sincl.



ຕະກຸນ: **ANNONACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Anomianthus heterocarpus* (Bl.) Zoll., *A. auritus* (Bl.) Backer, *Uvaria dulcis* Dun., *U. aurita* Bl., *U. pachychila* Merr.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຕິບ ຫູ, ຕິນຕັ່ງ(ນ້ອຍ), ນົມງົວ, ນົມແມວ, ຊູ ຍໍ, ບອດ.
 ກຳປູເຈຍ: ວາ ຕຽນ ດາສ ກຣາບີ.
 ວຽດນາມ: ດູດິຖໍ, ໄວ ດັນ ຣົວ, ໄຕຣລອງ.

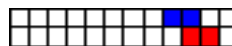
ໝາຍເຫດ: ກິນຫອມຂອງດອກ ຄ້າຍຄືກັນກັບ ນໍ້າຫອມ ຍະລັງ-ຍະລັງ.

ການນຳໃຊ້

ເພິ່ນກິນພາກສ່ວນໃນຂອງໝາກຕິນຕັ່ງ ທີ່ມີລົດຊາດຫວານ. ໃບມີຄຸນສົມບັດເປັນຢາ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕິນຕິນຕັ່ງ ເປັນພືດພຸ່ມ ຫຼື ຕົ້ນໄມ້ຂະໜາດນ້ອຍ, ຫຼິ້ນໃບ, ສູງ 2 ມ - 10 ມ, ຫຼື ເປັນເຄືອມີລຳຕົ້ນ ເປັນເນື້ອໄມ້ທີ່ສາມາດເຕີບໂຕໄດ້ຍາວເຖິງ 30 ມ ແລະ ໜ້າຕັດລຳຕົ້ນ 10 ຊຕມ. ລຳຕົ້ນ, ສີດຳພົ້ນ, ມີຂົນຄ້າຍຄືຮູບດາວ. ໃບເປັນແກກຮູບຫົວໃຈ ຢູ່ສ່ວນກົກ, ມີຂະໜາດ 11 ຊຕມ - 15 ຊຕມ x 4 ຊຕມ - 6 ຊຕມ. ດອກມີກິ່ນຫອມ, ສີຊຶມພູຈິດ ຫາ ສີນ້ຳຕານເຫຼືອງ, ເກີດເປັນຈຸ່ມ 2 - 5 ດອກ ແລະ ມີເສັ້ນຜ່າກາງ 2 ຊຕມ. ໝາກເປັນສີເຫຼືອງປົນສົ້ມ, ມີສີແດງເວລາສຸກ, ເປັນປະເພດໝາກແບຣີ ແລະ ມົນ ແລະ ມີຂະໜາດ 3 ຊຕມ - 5 ຊຕມ x 1.5 - 2.4 ຊຕມ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕິນຕິນຕັ່ງ ພົບເຫັນຢູ່ໃນປ່າຜັດໃບ ແລະ ປ່າດົງດິບ, ປ່າພຸ່ມ ແລະ ທົ່ງຫຍ້າທີ່ມີຕົ້ນໄມ້ເກີດແກມ, ແຄມສາຍນ້ຳ ແລະ ກະຈາຍໃນພື້ນທີ່ທີ່ເປັນດິນຊາຍ ຫຼື ມີຫີນແຂງກະຣາໄນ ເປັນຊັ້ນຫີນເຄົ້າ. ມັນມັກເກີດຮ່ວມກັບພືດ ຈຳພວກ *Mangifera siamensis* (ມ່ວງໄຂ່), *Dracontomelum mangiferum* (ໝາກກູ), *Ervatamia officinalis* (ດູກ ເສວາ), *Bischofia javancis* (ໝາກສົ້ມ), *Amalocalyx microlobus* (ເຄືອໝາກຂົ້ມ), *Protium serratum* (ໝາກແຟນ) ແລະ *Castanopsis*



indica (ກໍ່ເດືອຍ). ມັນກະຈາຍຕັ້ງແຕ່ເກາະຈາວາ (ອິນໂດເນເຊຍ) ເຖິງປະເທດລາວ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຍັງບໍ່ຮູ້.

ການຂຸດຄົ້ນ

ໃບສາມາດເກັບໄດ້ຕະຫຼອດປີ ແລະ ໝາກເກັບເມື່ອເວລາມັນສຸກດີ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ, ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງຢູ່ປ່າທຳມະຊາດ.



ຄວາມຍືນຍານ

ໝາກ ແລະ ໃບສາມາດເກັບ ໂດຍບໍ່ມີຜົນກະທົບຫຼາຍ.

ສະຖານະພາບເຊື່ອອະນຸລັກ

ຍັງພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ.

ການປຸງແຕ່ງ

ໃບສາມາດນຳໃຊ້ສິດ ຫຼື ຈະຕາກໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ເກັບຮັກສາໄວ້ກິນດິນ ກໍໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ສິດ.

ການຕະຫຼາດ

ເອົາໃບຂອງມັນໄປປະສົມກັບພືດສະໝຸນໄພຊະນິດອື່ນໆ ແລ້ວກິນ ຫຼື ຂາຍ ໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ. ໝາກນັ້ນ ຂາຍໄດ້ໃນລາຄາກິໂລລະ 0.03 - 0.05 ດອນລາ ຕໍ່ກິໂລ (2.000 ກີບ).

ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

GFP, PPGT93, PROSEA, NVPL59, NTFPCP00, PMC, BKF, FV, TPN, CLP04.



ຕິນເປັດ

ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ ແລະ ໃຊ້ສະກັດ: ເປືອກ, ໃບ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຕິນໄກ່, ກົກຕິນເປັດ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Astonia scholaris* (L.) R. Br.



ຕະກຸນ: **APOCYNACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Echites scholaris* L., *E. pala* Buch-Ham. ex Spreng., *Pala scholaris* (L.) Roberty, *Tabernaemontana alternifolia* Roxb.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຕິນເປັດ, ຈາບາ, ພະຍາຊາຕາບານ, ຕິນເປັດຂາວ, ບາ-ຊາ, ປູ-ລາ, ຊາຕາບານ.

ວຽດນາມ: ມົ້ວ ກົວ, ໄມ້ກົວ, ເຊືອ, ນັງຕລັງ.

ກຳປູເຈຍ: ໂປປິນເຄະ.

ຈີນ: ຕັງ ຈຽວ ຊູ.

ອັງກິດ: pulai, devil tree, blackboard tree, devil's bark, milky pine, white cheesewood, pagoda tree.

ການນຳໃຊ້

ໝາກ ແລະ ຮາກ ຂອງຕິນເປັດ ນຳໃຊ້ເຮັດຢາແຜນບູຮານ ດື່ມເພື່ອລົດໄຂ້ຮ້ອນ, ປົວພະຍາດ ຖອກທ້ອງ ແລະ ພະຍາດມາເລເລຍ ແລະ ປົວອາການປວດອະໄວຍະວະສືບພັນຊາຍ, ອາການ ເຈັບຫົວ ແລະ ປອດບວມ. ສານສະກັດຈາກເປືອກຂອງມັນ ມີຄຸນສົມບັດຕ້ານພະຍາດມະເລັງ, ລົດຜ່ອນທາດນ້ຳຕານຢູ່ໃນເລືອດ ແລະ ບັນເທົາອາການປວດຂໍ້ຕ່າງໆ. ຢາງຂາວຂອງມັນ ສາມາດໃຊ້ທາບາດເພື່ອໄລ່ໜອນອອກ ແລະ ສາມາດໃຊ້ຜະລິດຊີວິງໂກມ (chewing gum) ຄຸນນະພາບດີ. ໃບຂອງມັນນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປົວໂລກທອນໄກ່ (syphilis) ແລະ ປົວບວມ. ຢູ່ປະເທດວຽດນາມ, ເຂົາເຈົ້າເຜົາໃບແຫ້ງ ຫຼື ໃບດິບ ໃສ່ກ້ອງຕຽງຂອງແມ່ຍິງທີ່ອອກລູກໃໝ່ ແລ້ວເອົາທາໃສ່ຫຼັງແມ່ລູກອ່ອນ ເພື່ອກະຕຸ້ນເຮັດໃຫ້ມີນ້ຳນົມ. ເປືອກຂອງມັນໃຫ້ເສັ້ນໃຍ, ຕິນຂອງມັນປູກເປັນຕົ້ນໄມ້ປະດັບ ແລະ ເປັນໄມ້ພິນທີ່ດີ. ບາງເທື່ອເພິ່ນກໍໃຊ້ຖ່ານໄມ້ຕິນເປັດນີ້ ຕຳເຮັດໝໍ້ປິນ ແລະ ກໍ່ເຄີຍຖືກໃຊ້ເຮັດແຜ່ນກະດານດຳຂຽນ ຕາມໂຮງຮຽນ.





ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນຕົ້ນເປັດ ເປັນໄມ້ຫຼິ້ນໃບເລັກນ້ອຍ, ສູງເຖິງ 40 ມ ແລະ ມີໜ້າຕ້າງເຖິງ 75 ຊຕມ, ລຳຕົ້ນ ມັກເປັນຮ່ອງຫູບວຈໍ້ເຂົ້າຢູ່ສ່ວນກົກ. ໃບເກີດເປັນວຽນ ແຕ່ 4 ຫາ 8 ໃບ ແລະມີຂະໜາດ 4 ຊຕມ- 32 ຊຕມ x 1.2 ຊຕມ-8.7 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກເປັນຂົນ, ຍາວ 3 ຊຕມ-10 ຊຕມ, ແລະ ມີດອກສີຂາວ-ຂຽວ ທີ່ມີກິ່ນຫອມ ຫຼາຍໆດອກເກີດເປັນຈຸ້ມຢູ່ປາຍກິ່ງ, ແຕ່ລະດອກຍາວ 1 ຊຕມ. ໝາກເກີດເປັນເປັນຝັກຄູ່, ແຕກອ້າອອກເປັນສອງງົມ, ຂະໜາດ 20 ຊຕມ-56 ຊຕມ x 2 ຊຕມ-3 ຊຕມ, ມີແກ່ນຫຼາຍ (ຂະໜາດ 3.9 ມມ-7.5 ມມ x 1.4 ມມ-1.9 ມມ) ແຕ່ລະແກ່ນ ມີຂົນ (ຍາວ 1 ມມ-2 ມມ) ເກີດເປັນປຸ້ມຢູ່ແຕ່ລະສິ້ນ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນຕົ້ນເປັດ ພົບເຫັນກະຈາຍຢູ່ຕັ້ງແຕ່ ປາກົດສະຖານ ແລະ ສີລັງກາ ເຖິງພາກໃຕ້ຂອງປະເທດຈີນ, ເອເຊຍຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້, ມາເລເຊຍ, ພາກຕາເວັນອອກສ່ຽງເໜືອ ຂອງປະເທດອິດສະຕາລີ ແລະ ໝູ່ເກາະໃນປາຊີຟິກ ແລະ ພົບເຫັນທົ່ວທຸກບ່ອນໃນ ສປປ ລາວ. ມັນເປັນຕົ້ນໄມ້ທີ່ໃຫຍ່ໄວ, ສາມາດພົບເຫັນ ຢູ່ຕາມປ່າດົງດິບ, ປ່າຜັດໃບ ຫຼື ປ່າຜັດໃບປະສົມ, ປ່າພຸ່ມ ຫຼື ຕາມແຄມປ່າ, ເກີດໃນທຸກຊະນິດດິນ ແລະ ກະທັ້ງໃນບ່ອນດິນຕົ້ນ. ຕົ້ນໄມ້ຊະນິດນີ້ຈະເກີດດອກ ພາຍຫຼັງ ຊ່ວງທີ່ມີສະພາບອາກາດແຫ້ງແລ້ງໜັກເທົ່ານັ້ນ. ການປະສົມພັນແມ່ນອາໄສແມງໄມ້ ແລະ ແກ່ນກະຈາຍດ້ວຍລົມ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ເບືອກບັນຈຸມີ ທາດ alkaloids ຂົມ (ລວມມີ ditamine, echitamine and echitemine), ສານອິນຊີປະສົມທີ່ມີກິ່ນຫອມ, ແລະ triterpenes (alpha-amyrin acetate and lupeol). ນ້ຳຢາງຂາວຈາກເບືອກ/ລຳຕົ້ນ ບັນຈຸມີ ຢາງຍືດ (rubber) ແລະ ຢາງແຂງ (resin). ດອກມັນນ້ຳມັນລະເຫີຍ.

ການຊຸດຄົ້ນ

ບາງຄັ້ງ, ຕົ້ນໄມ້ ກໍ່ຖືກປັ່ນລົງເພື່ອເອົາເບືອກ ແລະ ໃບ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ, ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໂດຍທົ່ວໄປແມ່ນເປີດກວ້າງ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການປັບຕົ້ນ ເປັນວິທີການຂຸດຄົ້ນແບບທຳລາຍ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຍັງພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ.

ການປຸງແຕ່ງ

ເປືອກ ແລະ ໃບ ເກັບມາຕາກແດດ ຫຼື ອົບໃນເຕົາອົບ, ແລ້ວຕົ້ມກັນເອົາສານສະກັດ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ບໍ່ຮູ້.

ການຕະຫຼາດ

ນຳໄປປະສົມກັບຢາສະໝຸນໄພຊະນິດອື່ນໆ ແລະ ຂາຍຢູ່ໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ. ການສົ່ງອອກເປືອກ ແຫ້ງ ອາດມີປະມານ 12 ໂຕນ-15 ໂຕນ ຕໍ່ປີ ໃນລາຄາ 0.4 ດອນລາ -1.5 ດອນລາ ຕໍ່ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຂະຫຍາຍພັນໂດຍທຳມະຊາດ ແລະ ປົກກະຕິ ມັກພົບເຫັນເກີດເປັນຈຸ້ມ ກະຈັດກະຈາຍ ໂດຍສະເພາະ ໃນບ່ອນເປີດແປນຕາມແຄມປ່າ ແລະ ຕາມປ່າເລົ່າແກ່. ການພື້ນຟູ ສາມາດໃຊ້ວິທີການປູກເສີມໄດ້ ແຕ່ຕ້ອງມີຊ່ອງຫວ່າງຂອງເຮືອນຍອດ ທີ່ເໝາະສົມ ສຳລັບ ການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງເບ້ຍມັນ. ການເກັບແກ່ນແມ່ນຫຍ້ງຍາກ ເພາະໝາກມັນແຕກຕົວ ແລະ ບ່ອຍແກ່ນອອກ ຕັ້ງແຕ່ຍັງຕິດຢູ່ກັບຕົ້ນ ຫຼື ຍັງບໍ່ທັນຫຼົ້ນ. ການກຳເບີຍຈາກແກ່ນ ຫຼື ຈາກການຊຳ ແມ່ນມີຄວາມເປັນໄປໄດ້ ແລະ ອັດຕາການ ແຕກງອກຂອງແກ່ນທີ່ຍັງສົດຢູ່ນັ້ນແມ່ນສູງ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

CLP04, FT7.1, FC17, SM9, ICRAF, MOD, AEMB66-68, ITC, NPI24, MPV90, BL, MYTH.



ຫວາຍສະນອຍ

ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ທັງໝົດຕົ້ນ.
ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຈາແກບ, ມານອກຮອນ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Pothos scandens* L.



ຕະກຸນ: *ARACEAE*.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Potbos bederaceum*, *P. scandens* var. *cognatus*,
P. zollingerianus Schott, *P. hermaphroditus* (Blanco) Merr.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ກໍກິນບອຍເຫຼັກ, ກໍກິນບອຍນ້ອຍ, ຕະກັບ, ຫວາຍໂຊ
ຕອຍ, ຫວາຍ ຕາມອຍ, ຊະເຂັບ, ໂຄ ຂົວ.

ວຽດນາມ: ເຮ ແລວ.

ມຽນມາ (ແຄວ້ນຊານ): ຫວາຍໃໝ.

ຈີນ: ຕັງ ລັງ ດາຍ ດາ.

ໝາຍເຫດ: ຫວາຍນ້ອຍນີ້ ບໍ່ແມ່ນຫວາຍ.

ການນຳໃຊ້

ໝົດທຸກພາກສ່ວນຂອງຫວາຍສະນອຍ ໃຊ້ເປັນຢາແກ້ເຈັບທ້ອງ. ຢູ່ປະເທດໄທ ເຂົາເຈົ້າເອົາໝາກ
ແລະ ໃບ ນຳມາຍ່ອງ ບົດບາດແຜເພື່ອຕຸດເລືອດ, ແລະ ປັ້ນ ດື່ມເພື່ອປົວບ້າໝູ ຫຼື ຝືໜອງ.
ຢູ່ໃນຍູນນານ ປະເທດຈີນ ເພິ່ນນຳໃຊ້ພືດຊະນິດນີ້ມາເຮັດເປັນຢາ ປົວບາດແຜ ແລະ ໂຮກປວດຂໍ້.
ຢູ່ປະເທດວຽດນາມ ເຂົາເຈົ້ານຳໃຊ້ລຳຕົ້ນ ແລະ ໃບ ເປັນຢາປົວກະດູກແຕກຫັກ, ພິກຊຳດຳຂຽວ
ແລະ ອາການໄຂ່ບວມ. ລຳຂອງມັນ ໃຊ້ສຳລັບມັດ ແລະ ສານກະຕ່າ.

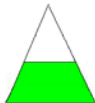
ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຫວາຍສະນອຍ ເປັນພືດຈຳພວກເຄືອປົນດ້ວຍຮາກ, ມີຄວາມຍາວເຖິງ 6 ແມັດ ແລະ ຖ້າມີການ
ທຳລາຍແພຈຸລັງສ່ວນໃດນຶ່ງ ມັນຈະຍຸດເຕີບໂຕທາງຍາວ ແຕ່ຕຸ່ມຂ້າງຈະປົ່ງ ແລະ ເຕີບໂຕແທນ.
ລຳຕົ້ນ ຊຶ່ງອາດໃຫຍ່ເຖິງ 10 ມມ ທາງໜ້າຕັດນັ້ນ ເປັນ 4 ຫຼ່ຽມ, ມີສີຂຽວ ແຕ່ຈະກາຍເປັນສີນ້ຳ
ຕານໝິ່ນເມື່ອແກ້ຂຶ້ນ ແລະ ເກືອບເປັນສີດຳ ເວລາມັນຕາຍ. ໃບມີເນື້ອຫຼາຍ, ສີຂຽວເຫຼື້ອມ,
ຂະໜາດ 2 ຊຕມ-10 ຊຕມ x 3 ຊຕມ-14 ຊຕມ, ເປັນຮູບໄຂ່, ກ້ານມີປົກ ບົດເປັນກຽວ
ແລະ ຈະກາຍເປັນສີຂຽວເສົ້າເມື່ອມັນແຫ້ງ. ຫວາຍສະນອຍ ມີດອກ ປະມານ ສອງ ສາມ





ດອກ, ຂະໜາດເສັ້ນຜ່າກາງ 1 ມມ - 2 ມມ, ມີສີຂຽວເຫຼືອງ ຫາ ສີຂາວໂໝກ. ໝາກມີຂະໜາດ 1.8 ຊຕມ x 1 ຊຕມ-1.4 ຊຕມ, ສີຂຽວ ຫາ ສີແດງສົດ. ຫວາຍສະນອຍ ເປັນພືດທີ່ບໍ່ມີລັກສະນະ ຕາຍຕົວ, ບາງຈຳນວນ ກໍ່ມີຂໍ້ດອກນ້ອຍ ແລະ ບາງກຸ່ມກໍ່ມີຂໍ້ດອກຂ້ອນຂ້າງໃຫຍ່. ມີຫຼາຍຊະນິດອື່ນໆຂອງສະກຸນ *Pothos* ມີການນຳໃຊ້ຄືກັນກັບຫວາຍສະນອຍນີ້.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຫວາຍສະນອຍ ພົບເຫັນຢູ່ໃນປ່າດົງດິບແລ້ງ ບ່ອນທີ່ເປັນດິນໜຽວ, ດິນຫີນປູນ ແລະ ດິນຫີນກຣາໂນ, ເປັນພືດເກີດເທິງຫີນ ແລະ ຕາມລຳຕົ້ນຂອງຕົ້ນໄມ້ຊະນິດອື່ນ. ມັນມັກຮົ່ມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ມີການກະຈາຍຢ່າງກວ້າງໄກທີ່ສຸດ ຈາກ ເກາະມາດາກັດສະກາ ຫາ ເນປານ, ເອເຊຍຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ແລະ ຫົວຂົງເຂດ ມາເລຊຽນ (Malesian) ຍົກເວັ້ນ ນິວກີເນຍ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ພືດຊະນິດນີ້ ເປັນທີ່ຮູ້ກັນດີວ່າ ມີລິດຊາດຂົມ ແລະ ມີກົດຫຼາຍ. ສານທີ່ສະກັດໄດ້ຈາກມັນ ໄດ້ນຳໃຊ້ບັນເທົາ ຫຼື ປ້ອງກັນອາການກ້າມຊີ້ນປັ້ນ ແລະ ຕ້ານອາການພູມແພ້ (ສານປ່ອຍຈາກລະບົບພູມຕ້ານທານຂອງຮ່າງກາຍໃນໄລຍະທີ່ເກີດອາການແພ້ ແລະ ເຮັດໃຫ້ເສັ້ນເລືອດກວ້າງອອກ).



ການຊຸດຄົ້ນ

ໃນການຊຸດຄົ້ນ, ເພິ່ນມັກດົງເອົາພືດທັງຕົ້ນ ຈາກເທົາໄມ້ ຫຼື ກ້ອນຫີນ ທີ່ພືດນີ້ຈັບຢູ່ ແຕ່ຖ້າຫາກຮາກຂອງມັນ ຍັງເຫຼືອ ມັນຈະສາມາດ ເຕີບໂຕຕໍ່ໄດ້ ແລະ ຈະສາມາດເກັບກູ້ໄດ້ອີກຕໍ່ໄປ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຈຳກັດ, ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງ ໃນທຳມະຊາດ.





ຄວາມຍືນຍານ

ສາມາດຂະຫຍາຍ ໂຕຄືນຈາກຕຸ່ມຂ້າງ ເມື່ອເວລາລຳຕົ້ນຖືກທຳລາຍ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຍັງມີຢ່າງແຜ່ຫຼາຍ ຢູ່ໃນປ່າດົງດິບ, ແລະ ສາມາດສືບພັນຄືນໄດ້ຢ່າງງ່າຍດາຍ.

ການປຸງແຕ່ງ

ຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ ເພິ່ນເອົາມາຕາກແຫ້ງ ແລະ ຕົ້ມໃສ່ນ້ຳກິນ ແລະ ບາງຄັ້ງກໍ່ເອົາປະລິມັດກັບຢາພື້ນເມືອງຊະນິດອື່ນໆ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ບໍ່ມີການຈັດ.

ການຕະຫຼາດ

ຢູ່ແຂວງຄຳມ່ວນ ມີການຂາຍຫວາຍສະນອຍກັນ ເປັນມັດ ໃນລາຄາ 0.2 ດອນລາ ຕໍ່ມັດ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ບໍ່ມີການປູກ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

AROID, FC, PROSEA, ARCBC, SNV, PROSEA, BL45.





ຢາຫົວ

ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ຫົວ, ລຳ.
ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໝາກ, ລຳ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Smilax glabra* Wall. ex Roxb.



ຕະກຸນ: **SMILACACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Smilax hookeri* Kunth.

ຊື່ອື່ນໆ:	ໄທ:	ຢາຫົວ, ເຂົາເຍັນຕາຍ.
	ກຳປູເຈຍ:	ພາປຣາ, ຊຣາມ.
	ວຽດນາມ:	ໂທ ຜຸກ ລິນ, ກູ ຊຸກ ຂັກ, ດາຍຣຸດແຮ, ດາຍຈັດ, ດາຍຄຸມ.
	ຈີນ:	ຕູ ພູ ລິງ.

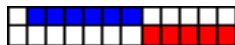
ການນຳໃຊ້

ຢາຫົວ ໃຊ້ເປັນຢາພື້ນເມືອງ ແລະ ຢາແຜນປະຈຸບັນ ເພື່ອປົວໂລກໝາກໄຂ່ຫຼັງ ແລະ ອາການເຈັບປວດຂ້າງຄູກຕ່າງໆ. ຊາວບ້ານມັກເອົາຫົວຂອງມັນມາຕົ້ມນ້ຳດື່ມ ໂດຍສະເພາະແມ່ນໃຫ້ຜູ້ຍິງ ຢູ່ກຳກິນ. ໝາກຂອງມັນກິນໄດ້ ແລະ ສາມາດໃຊ້ຜະລິດເປັນສານ ສະເຕຣອຍຊາໂປນິນ (steroidsaponines). ລຳຂອງມັນສາມາດນຳໃຊ້ເຮັດເຫຼົ້າ ຊ່ວຍຍ່ອຍອາຫານ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຢາຫົວ ເປັນພືດເຄືອ ຍາວປະມານ 5 ມ-6 ມ, ມີມືກ້ຽວຍາວ 15 ຊຕມ ຢູ່ຕາມຂໍ້. ລຳມີໜາມ ແລະ ໜາ 3 ມມ-5 ມມ. ຫົວຂອງມັນເປັນສີນ້ຳຕານແດງ, ຂະໜາດ 40 ຊຕມ-80 ຊຕມ x 3 ຊຕມ-5 ຊຕມ. ໃບມີຂະໜາດ 8 ຊຕມ-12 ຊຕມ x 2 ຊຕມ-3 ຊຕມ, ຮູບຄ້າຍຫອກ ຫາ ລ້ວຍຍາວ, ເນື້ອໃບແຂງ, ມີສາມເສັ້ນກ່າງໃບ ແລະ ມີກ້ານໃບ ຍາວ 3 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກມີປາຍພຽງ ຫຼື ມີນ, ມີດອກສີຂາວເຫຼືອງ ປະມານ 20 - 25 ດອກ . ໝາກເປັນສາມຫຼ່ຽມ, ສີຄາມບົນດຳ, ເສັ້ນຜ່າກາງ 5 ມມ-8 ມມ ແລະ ມີ 1 ຫາ 3 ແກ່ນ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຢາຫົວ ພົບເຫັນກະຈາຍຕັ້ງແຕ່ ອິນເດຍ ເຖິງ ພາກໃຕ້ຂອງປະເທດຈີນ, ໃຕ້ຫວັນ, ອິນໂດເນເຊຍ. ຢູ່ໃນປະເທດລາວ ສ່ວນໃຫຍ່ ພົບເຫັນ ຢູ່ພາກເໜືອ ໃນປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າຜັດໃບ ທັງຢູ່ເທິງພູ ແລະ ຢູ່ລຽບແຄມຫ້ວຍນ້ຳ, ບໍ່ເລືອກດິນ, ແຕ່ປົກກະຕິແລ້ວແມ່ນເກີດຢູ່ໃນດິນທີ່ມີຫີນ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ສານສະບູ (saponin - ນຳ້ຕານທີ່ປະກອບຕົວເປັນສະບູເມື່ອເອົາປະສົມກັບນ້ຳ), ເບຕາ-ໄຊຕິດສເຕໂຣນ (beta-sitosterol), ສະຕີກມາສະເຕໂຣນ (stigmasterol) ນຳ້ໃຊ້ຢູ່ໃນສັງເຄາະ ຮິໂມນ ສະເຕຣອຍ (steroid) ແລະ ສານຝາດ.

ການຂຸດຄົ້ນ

ຢາຫົວສາມາດຂຸດເອົາໄດ້ຕະຫຼອດປີ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຊາວບ້ານສາມາດຂຸດເອົາຢາຫົວໄດ້ 2-3 ກິໂລ ຕໍ່ເຄືອ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງ. ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ບໍ່ໄດ້ມີລະບຽບໃນການຄຸ້ມຄອງ.

ຄວາມຍືນຍານ

ຍັງມີຢ່າງອຸດົມສົມບູນ, ແຕ່ການຂຸດຄົ້ນເກີນຂອບເຂດ ອາດເຮັດໃຫ້ມັນດັບສູນໄດ້.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຢູ່ວຽດນາມ ແມ່ນຢູ່ໃນສະພາບທີ່ແຫຼມຕໍ່ການສູນພັນ.

ການປຸງແຕ່ງ

ນຳຢາຫົວມາລ້າງ, ຝານເປັນປຸງງ່າຍໆ, ຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ເກັບໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ແຫ້ງ ມີລົມລ່ວງດີ, ເຊັ່ນ: ເກັບມ້ຽນໃສ່ກະທໍໄມ້ປ່ອງທີ່ສະອາດ. ຢູ່ປະເທດຈີນ ເພິ່ນໄດ້ສະກັດເອົາຫົວເຊື້ອຢາ ດ້ວຍການຕົ້ມຂ້ຽວ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຕ້ອງແຫ້ງດີ.



ການຕະຫຼາດ

ຢາຫົວແຫ້ງ ໄດ້ຖືກສົ່ງອອກໄປປະເທດໄທ ປະມານ 20 ໂຕນ ຕໍ່ປີ ຈາກແຂວງອຸດົມໄຊ ແລະ ແຂວງຫຼວງພະບາງ. ຢູ່ໃນປະເທດລາວ, ມີການຄ້າຂາຍ ຢາຫົວກັນ ເປັນປະຈຳ ທັງຢາຫົວສົດ ແລະ ຢາຫົວປະສົມກັບຢາພື້ນເມືອງຊະນິດອື່ນໆ. ໃນປີ 2004, ຢາຫົວແຫ້ງ 200 ກຼາມ ມີລາຄາປະມານ 0.5 ດອນລາ ແຕ່ ໃນບາງບ່ອນກໍແມ່ນ 0.5 ຫາ 3.5 ດອນລາ ຕໍ່ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຢູ່ຈີນ ເພິ່ນຂາຍ ສານສະກັດຈາກຢາຫົວ ທາງອິນເຕີແນັດ 7.3 ດອນລາ ຕໍ່ ຫໍ່ 100 ກຼາມ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຢາຫົວ ສືບພັນດ້ວຍລຳ ຫຼື ຫົວ. ມີບາງບ່ອນທີ່ແຂວງຫົວພັນເຂົາເຈົ້າໄດ້ປູກມາແລ້ວ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

INTFP01, FT, FCLV, NVPL59, PROSEA, NTFPCP00, LAP, BKF, RDBV, TPN, PFAF, MPV93, BEER, LSUAFRP1/2, ITC, MPV90.







ພາກທີ II: ຜະລິດພັນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ໃນປະເທດລາວ

ຄ - ພຶດເສັ້ນໄຍ





ດອກແຂມ

ສ່ວນທີ່ເປັນເສັ້ນໃຍ: ລຳ, ດອກ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ: ຍອດ, ໜໍ່.
 ອາຫານສັດ: ທັງໝົດ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດເຄື່ອງປະດັບ: ທັງໝົດ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ແຂມໂຂງ, ຫຍ້າຍູງ, ດອກຄິນ, ບົງກະຈິງ, ໂຕກາອູ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Thysanolaena maxima*
 (Roxb.) O. Ktze.



ຕະກຸນ: **POACEAE OR GRAMINAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Thysanolaena latifolia* (Roxb. ex Hornem.) Honda., *T. agrostis* Nees, *T. acarifera* Arn. et Nees, *Myriachata arundinacea* Zoll. et Mor, *M. glauca* Mor., *Melica latifolia* Roxb. ex Hornem, *Agrostis maxima* Roxb., *Panicum acariferum* Trin.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ທອງກອງ, ເລົາແລ້ງ, ຫຍ້າໄມ້ກວດ, ຫຍ້າກາບໃຜ່.
 ວຽດນາມ: ດອດ, ຍອງຈຸງຮົວທ່າວ, ໄກແລ, ອອງ ແອງ, ໃສ່.
 ອັງກິດ: tiger grass, broom grass.

ການນຳໃຊ້

ແຂມ ຫຼື ດອກແຂມ ສ່ວນຫຼາຍໃຊ້ເຮັດຟອຍກວດ ແຕ່ ເຮັດຟອຍທາສີກໍໄດ້. ໜໍ່ອ່ອນ ແລະ ແກ່ນຂອງມັນ ບາງຄັ້ງ ຄົນເອົາກໍນຳມາບໍລິໂພກ, ແຕ່ສ່ວນຫຼາຍແລ້ວ ແມ່ນນຳມາໃຊ້ເປັນອາຫານສັດເປັນຕົ້ນແມ່ນ ງົວ ແລະ ຄວາຍ. ນອກຈາກນີ້, ແຂມຍັງຖືກນຳມາປູກ ຕາມແຄມຮົ້ວ ເພື່ອເອ້ຢ່ອງເໝືອນກັນ. ກໍມີການກ່າວກັນວ່າ ຕົ້ນແຂມ ສາມາດນຳເອົາໄປເຮັດຝຸ່ນເຈ້ຍໄດ້.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ແຂມເກີດເປັນສູມແໜ້ນ ສູງປະມານ 3-4 ມ. ໃບຂອງມັນໜາ ແລະ ແຂງ, ກວ້າງ 4-7 ຊຕມ, ຍາວ 25-55 ຊຕມ, ຂອບໃບ ເປັນແຂ້ວຄົມ, ກາບໃບແດງຊຳ້. ຊຸ່ດອກກ່ອມລົງ ຍາວເຖິງ 140 ຊຕມ, ໜາ 0.5-1 ຊຕມ ແລະ ມີສອງກາບກົກດອກ. ໝາກຮູບໄຂ່ ແລະ ເປັນສີແດງຊຳ້.

ແຂມພັນໃໝ່ທີ່ຄົນໄທນຳມາປູກຢູ່ ເມືອງຮຸນ ແຂວງອຸດົມໄຊ ມີຂົນຫຼາຍ ແລະ ມີລຳເພດຜູ້ ແລະ ເພດແມ່ ແຍກກັນ. ລຳແມ່ເປັນທີ່ນິຍົມເອົາມາເຮັດຟອຍຫຼາຍກວ່າ ຍ້ອນມັນມີດອກເປັນພົ້ວໃຫຍ່. ຊື່ທາງວິທະຍາສາດຂອງແຂມພັນໃໝ່ນີ້ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນຮູ້ຈະແຈ້ງເທື່ອ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ແຂມ ພົບເຫັນຢູ່ໃນຫຼາຍປະເທດ ເຊັ່ນວ່າ ອິນເດຍ, ຈີນ, ມຽນມາ, ໄທ, ວຽດນາມ, ກຳປູເຈຍ, ມາເລເຊຍ, ອິນໂດເນເຊຍ ແລະ ຟິລິບິນ. ໃນລາວ ແມ່ນພົບຫຼາຍຢູ່ບັນດາແຂວງພາກເໜືອ, ເກີດດີໃນປ່າເລົ່າ, ຮ່ອມຫ້ວຍ, ເຫວ, ແຄມນ້ຳ ແລະ ເປັນພູປ່ອນທີ່ມີຮີມບາງໆ. ແຂມ ມັກເກີດເປັນສຸມດ່ຽວ ຫຼື ເປັນຈຸມນ້ອຍໆ ແລະ ໃນບ່ອນທີ່ບໍ່ມີແສງແດດ ເຕັມສ່ວນ. ຢູ່ໃນບ່ອນທີ່ມີຮີມເງົາເບ້ຍແຂມຈະເຕີບໂຕຊ້າໃນເບື້ອງຕົ້ນ ຈົນກວ່າມັນຈະເກີດກາຍຕົ້ນໄມ້ນ້ອຍອື່ນໆ ຈຶ່ງຂະຫຍາຍຕົວດີ. ໃນປ່າເລົ່າທີ່ມີອາຍຸ 3 ປີ ຂຶ້ນໄປ ຕົ້ນແຂມຈະຖືກຫງຳ ດ້ວຍພືດອື່ນ ແລະ ຈະບໍ່ສາມາດເກີດໄດ້ເລີຍ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຍັງບໍ່ທັນມີຂໍ້ມູນທີ່ແນ່ນອນເທື່ອ.

ການຊຸດຄົ້ນ

ແຂມ ເລີ່ມອອກດອກ ຕັ້ງແຕ່ອາຍຸ 2 ປີ ຂຶ້ນໄປ. ຊໍ່ດອກຈະຖືກຕັດຈົນສຸດຄວາມຍາວຂອງກ້ານດອກ. ຊໍ່ດອກແກ່ຕ້ອງໄດ້ເກັບພາຍໃນ 1 ເດືອນ ກ່ອນທີ່ມັນຈະແກ່ເກີນໄປ.



ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ ແຂວງອຸດົມໄຊ, ໄດ້ປະເມີນວ່າ ໃນ 1 ເຮັກຕາ ອາດມີ ປະມານ 50 ສຸມ. ໃນຖ້ຽວນຶ່ງໆ, 1 ຄົນສາມາດເກັບໄດ້ 10 - 15 ກິໂລ ແລະ ມື້ນຶ່ງ ເກັບໄດ້ 2 ຖ້ຽວ. ແນວພັນແຂມໃໝ່ທີ່ເອົາມາປູກຢູ່ ແຂວງອຸດົມໄຊ ໃຫ້ຜົນຜະລິດ 30% ເປັນລຳຜູ້ ແລະ 70% ເປັນລຳແມ່ ໃນເຂດທີ່ມີຊົນລະປະທານ ແຕ່ໃນເຂດທີ່ອາໄສແຕ່ນ້ຳຟ້າ ເປີເຊັນຂອງລຳແມ່ຈະຫຼຸດລົງ. ໃນການເກັບກູ້ຈາກການທົດລອງນັ້ນ ໄດ້ພົບວ່າ 1 ເຮັກຕາ ໃຫ້ຜົນຜະລິດ ປະມານ 2-3 ໂຕນ.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ແຂມ ເກີດຕາມທຳມະຊາດ ແມ່ນບໍ່ມີລະບຽບໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ທຸກຄົນສາມາດເກັບໄດ້ທົ່ວໄປ. ຢູ່ເມືອງບາຈຽງ ແຂວງຈຳປາສັກ ມີບາງຄອບຄົວ ໄດ້ປູກແຂມໃນສວນເຂົາເຈົ້າເອງ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບກູ້ທົ່ວໄປ ແມ່ນເປັນແບບດັບສູນ ແຕ່ວ່າ ແຂມແຕກໜໍ່ອອກໃໝ່ໄດ້ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ຈຶ່ງສາມາດທົດແທນໄດ້ຄືນ ພາຍໃນ 1 ປີ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ແຂມຍັງພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ.



ການປຸງແຕ່ງ

ດອກແຂມ ຫຼັງຈາກທີ່ເກັບມາແລ້ວ ຈະນຳໄປຕາກແດດ ແຕ່ 3-5 ວັນ ແລ້ວຟາດໝາກອອກໃຫ້ໝົດ ຈຶ່ງນຳມາເຮັດເປັນມັດໄວ້ເພື່ອເຮັດຟອຍ. ວິທີການເຮັດຟອຍນັ້ນ ແມ່ນເອົາກ້ານດອກມາມັດຮວບເຂົ້າກັນໃຫ້ເປັນກ້ານຟອຍເລີຍ ຫຼື ຈະໃຊ້ໄມ້ໄຜ່ມາໃຊ້ເປັນກ້ານແທນກໍໄດ້. ແຂມ 1 ກິໂລ ສາມາດເຮັດຟອຍໄດ້ 2 ກ້ານ. ນຶ່ງຄົນ ສາມາດເຮັດຟອຍໄດ້ 5 - 10 ກ້ານ ຕໍ່ວັນ. ຟອຍສາມາດຮັກສາໄວ້ໄດ້ນານຫຼາຍປີ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຊໍ່ດອກແກ່ ແລະ ຍາວ ຈະເປັນທີ່ນິຍົມໃຊ້ກັນ ແຕ່ຕ້ອງກັງ, ບໍ່ສຶກບໍ່ຫັກ ແລະ ບໍ່ມີແມງໄມ້ທຳລາຍ.

ການຕະຫຼາດ

ລາຄາດອກແຂມ ໄດ້ຖືກໂຕຂຶ້ນເກືອບທົບເຄິ່ງ ໃນລະຫວ່າງ ປີ 1996-1999. ໃນໄລຍະນັ້ນ ແຂວງຫຼວງພະບາງ ໄດ້ສົ່ງດອກແຂມອອກໄປໄທ ແລະ ຈີນ 320 ໂຕນ/ປີ ໃນລາຄາ 0.1 - 0.4 ດອນລາ/ກິໂລ ແລະ ເປັນລາຄາ ຂ້ອນຂ້າງຄົງທີ່ ຈົນເຖິງປີ 2006. ໄທໄດ້ນຳເຂົ້າແຂມ ເພື່ອຜະລິດເຮັດຟອຍຂາຍສົ່ງໄປປະເທດຍີ່ປຸ່ນ. ຟອຍທີ່ເຮັດ ໃນປະເທດລາວເຮົາເອງ ແມ່ນເພື່ອບໍລິໂພກພາຍໃນ ແລະ ລາຄາກໍແຕກຕ່າງກັນໄປຕາມທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ຄຸນນະພາບ. ລາຄາແຂມພາຍໃນ ແມ່ນປະມານ 0.06 ດອນລາ/ກລ ແລະ ຟອຍ 0.25 ດອນລາ/ກ້ານ. ໃນຕະຫຼາດ ເມືອງໃຫຍ່ ຟອຍທີ່ມີຄຸນນະພາບສາມາດຂາຍໄດ້ເຖິງ 0.60 ດອນລາ/ກ້ານ (ປີ 2000 ທີ່ ອຸດົມໄຊ). ຢູ່ ເຂດປ່າສະຫງວນແຫ່ງຊາດ ພູເຂົາຄວາຍ, ລາຍຮັບຈາກການເຮັດຟອຍຂາຍຕໍ່ຄອບຄົວ ແມ່ນປະມານ 200-300 ດອນລາ/ປີ. ດອກແຂມ ເປັນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ຊະນິດນຶ່ງ ທີ່ມີການສົ່ງອອກຫຼາຍ. ໃນປີ 2000 ໄດ້ສົ່ງອອກ 200 ໂຕນ.



ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຢູ່ທີ່ແຂວງຈໍາປາສັກ ມີຄອບຄົວນຶ່ງ ທີ່ຄົນໃນຄອບຄົວທັງໝົດພາກັນ ຜະລິດຟອຍ ເຕັມເວລາ ແລະ ເຂົາເຈົ້າໄດ້ສ້າງລາຍຮັບລວມໄດ້ ເຖິງ 1,200 ດອນລາ ໃນປີ 1999. ການເຮັດຟອຍ ເປັນວຽກນຶ່ງທີ່ເຫັນວ່າ ເປັນທຸລະກິດທີ່ຍືນຍົງ ຍ້ອນວ່າຟອຍເປັນເຄື່ອງໃຊ້ປະຈຳຂອງທຸກຄົວເຮືອນ ກະທັ້ງຢູ່ທີ່ເມືອງໃຫຍ່ໆ ເຊັ່ນ ບາງກອກ. ແຂມພັນໃໝ່ ມີການຂາຍກັນໃນລາຄາ 1 ດອນລາ/ກິໂລ. ຖ້າວ່າ ໃນນຶ່ງເຮັກຕາ ສາມາດໃຫ້ຜົນຜະລິດດອກແຂມ ໄດ້ເຖິງ 2 ໂຕນ, ແຂມພັນໃໝ່ນີ້ ຈະສາມາດສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ເຖິງ 1,700 ດອນລາ/ເຮັກຕາ ຊຶ່ງຫຼາຍກວ່າ ລາຍຮັບຈາກການປູກເຂົ້າ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ດັ່ງທີ່ເຫັນຢູ່ແຂວງຈໍາປາສັກ, ແຂມສາມາດຂະຫຍາຍພັນ ໄດ້ ດ້ວຍການແບ່ງເຫງົ້າ ແລະ ດ້ວຍແກ່ນ. ຖ້າປູກດ້ວຍ ເຫງົ້າ ຈະບູກໃສ່ຊຸມເລິກ 40 ຊຕມ ໃນໄລຍະຫ່າງກັນ ແຕ່ 1-2 ມ. ແຂມປູກງ່າຍ ແຕ່ກໍຂະຫຍາຍເອງງ່າຍ ໃນທໍາມະຊາດ ຊຶ່ງນັບວ່າ ເປັນຈຸດດີ. ຖ້າໃຊ້ແກ່ນ ສາມາດ ຫວ່ານໄດ້ ເລີ້ມແຕ່ເດືອນກຸມພາ ແລະ ຖ້າປູກ ເຫງົ້າ ແມ່ນໃນເດືອນເມສາ ແລະ ໃນເດືອນມິຖຸນາ (ທຸກໆ 45 ວັນ). ຖ້າປູກໃໝ່ ຕ້ອງມີຮົ່ວປ້ອງກັນ ເພາະວ່າ ສັດລ້ຽງ ມັກກິນໃບອ່ອນ ແລະ ຈະຕ້ອງໃຊ້ເວລາ ສາມ ເຖິງ ສີ່ປີ ເພື່ອຈະໄດ້ເຫງົ້າສົມບູນ ແຕ່ ກໍຕ້ອງມີການບູລະນະ ດ້ວຍການເສຍຫຍ້າ ແລະ ອະນາໄມສຸມແຂມ. ແຂມຈະເລີ້ມໃຫ້ດອກ ຫຼັງຈາກປູກໄດ້ສາມປີ. ຢູ່ເຂດພາກເໜືອ ແຂມຂະຫຍາຍພັນຕາມທໍາມະຊາດດີ ຢູ່ເຂດປ່າເລົ່າ ແຕ່ກໍມີຂໍ້ສັງເກດທີ່ວ່າ ແຂມລໍາແມ່ນັ້ນ ບໍ່ເກີດໃນເຂດສູງ.



ເອກະສານອ້າງອີງ

PROSEA, INTFP01, NTFFCP00, NTFFPPR04, SINTFP03, FEOC00, NTFFPGR04, PMC, BKF, TPN, VILAY, IBP98, SEF04, LSUAFRP1/2, MDP05, OCISP.





ໄມ້ປ່ອງ

ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ໜໍ່.
 ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານສັດ: ໃບ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນເສັ້ນໃຍ: ລໍ່າ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໄມ້ໃຜ່.



ຕະກຸນ: *POACEAE* ແລະ *GRAMINEA*.

ຕະກຸນຍ່ອຍ: *BAMBUISOIDEAE*.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ໄມ້ໃຜ່.
 ວຽດນາມ: ໄກແຈ, ຈຸກ.
 ຈີນ: ດາງ, ດາງໄລ, ລູ, ຢູນ, ເຊັງ, ຊູ, ຍີຊີ.
 ອັງກິດ: bamboo.

ການພັນລະນາລາຍລະອຽດໃນພາກຕົ້ນນີ້ ແມ່ນກ່າວເຖິງລັກສະນະລວມຂອງໄມ້ປ່ອງ ໂດຍລວມ ທຸກຊະນິດ ຈາກນັ້ນ ຈິ່ງລົງເລິກພັນລະນາສະເພາະຂອງບາງຊະນິດ.

ໄມ້ປ່ອງ ຖືກຈັດຢູ່ໃນຕະກຸນຫຍ້າ ແລະ ປະກອບດ້ວຍຫຼາຍກວ່າ 75 ສະກຸນ ແລະ 1,250 ຊະນິດ ໃນທົ່ວໂລກ ແລະ ໃນເຂດອາຊີຕາວັນອອກສຽງໃຕ້ ໄດ້ພົບເຫັນ ປະມານ 200 ຊະນິດ. ໄມ້ປ່ອງ ມີບົດບາດສຳຄັນ ຕໍ່ການພັດທະນາສັງຄົມ ຈີນຖືກຂະໜານນາມວ່າ ເປັນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງທີ່ ສຳຄັນກວ່າໝູ່ໝົດ ທາງດ້ານເສດຖະກິດ ສຳລັບມວນມະນຸດ. ໃນບາງປະເທດ ໄດ້ໃຫ້ຊື່ຕໍ່ໄມ້ປ່ອງ ຕ່າງໆກັນອອກໄປ ເຊັ່ນ: ທີ່ອິນເດຍ ໄດ້ໃຫ້ຊື່ວ່າ “ໄມ້ຂອງຄົນຈີນ”, ທີ່ປະເທດຈີນ ໃຫ້ຊື່ວ່າ “ເພື່ອນຂອງປະຊາຊົນ” ແລະ ທີ່ວຽດນາມ ໃຫ້ຊື່ວ່າ “ພືດອ້າຍນ້ອງ”.

ການສຶກສາ ຈຳແນກຊະນິດພັນໄມ້ປ່ອງ ໃນ ສປປ ລາວ ໄດ້ລິເລີ້ມຢ່າງເປັນລະບົບ ແຕ່ປີ 1992 - 1994 ໂດຍການຊຸກຍູ້ ສະໜັບສະໜູນ ຈາກ ສູນຄົ້ນຄວ້າ ເພື່ອການພັດທະນາ ສາກົນ (IDRC) ໂດຍໃນນັ້ນ ໄດ້ພົບວ່າ ໃນທົ່ວປະເທດ ມີໄມ້ປ່ອງ ຢ່າງຕໍ່າ 52 ຊະນິດ ຊຶ່ງ ຈັດຢູ່ໃນ 15 ສະກຸນ ທີ່ພົບຢູ່ໃນປະເທດປ່າຕ່າງໆ. ເຂດພູດອຍພາກເໜືອຂອງລາວ ແມ່ນເຂດ ນຶ່ງທີ່ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນດ້ວຍໄມ້ປ່ອງ ຊຶ່ງຜ່ານການສຳຫຼວດເຫັນວ່າ ມີເຖິງ 50 ຊະນິດ ໂດຍ ສະເພາະແມ່ນຢູ່ ແຂວງຊຽງຂວາງ ແລະ ຫົວພັນ ມີເຖິງ 30 ຊະນິດ ທີ່ແຕກຕ່າງຈາກພາກກາງ ແລະ ພາກໃຕ້ຂອງປະເທດ.



ການນຳໃຊ້

ໄມ້ປ່ອງ ເປັນໄມ້ອະເນກປະສົງ ທີ່ເກືອບວ່າ ສາມາດໃຊ້ເຮັດທຸກສິ່ງຢ່າງໄດ້. ມັນມີຄວາມໜຽວ ແລະ ແຂງແຮງ ພໍ່ງກັບເຫຼັກ ແລະ ກໍມີຫຼາຍຊະນິດທີ່ມີຄວາມໜາແໜ້ນ ທຽບໄມ້ເນື້ອແຂງ. ໄມ້ປ່ອງ ມີເສັ້ນໃຍຍາວຊື່ ຊຶ່ງເປັນປັດໄຈເຮັດໃຫ້ການໃຊ້ງານສະດວກ ທັງມີຄວາມຍືດຍຸ່ນ ສາມາດ ປັບເປັນຂະໜາດຕ່າງໆໄດ້ງ່າຍ. ໃນ ສປປ ລາວ, ລຳໄມ້ປ່ອງ ສາມາດນຳໃຊ້ເປັນວັດສະດຸກໍ່ສ້າງ ແລະ ຫັດຖະກຳ, ທັງໃຊ້ເຮັດໄມ້ຕຸກກະຕາ, ເຮັດເຄື່ອງມືກະສິກຳ, ຮົ່ວ, ໄມ້ຖູ່, ໄມ້ສຽບ, ໄມ້ປັ້ງ, ກ້ານດອກໄມ້, ໄມ້ຫຼັກ ແລະ ເຄື່ອງມືຫາປາຕ່າງໆ. ນອກນີ້, ໄມ້ປ່ອງຍັງໃຊ້ເຂົ້າເປັນວັດສະດຸເສີມ ແຮງຄອນກິດ. ຢູ່ຕ່າງປະເທດ ໄມ້ປ່ອງຖືກນຳໃຊ້ເປັນໄມ້ປາກເກ, ໄມ້ປູພື້ນ ແລະ ເຈ້ຍ ໃນຂະນະທີ່ ໃບຂອງບາງຊະນິດ ໄດ້ຖືກຄົ້ນພົບວ່າ ມີ ສານຟລາໂວນອຍ (flavonoids) ທີ່ມີທ່າອ່ຽງວ່າ ຈະ ສາມາດນຳໄປຜະລິດເປັນຢາປົວພະຍາດໄດ້. ຈົນ ໄດ້ນຳໃຊ້ຕົວສີຂຽວຂອງໄມ້ປ່ອງ ເປັນຢາບຳລຸງ ສຸຂະພາບ, ໃຊ້ເສັ້ນໃຍເຮັດແຜ່ນແພ ແລະ ອັນທີ່ຈະແຈ້ງອີກຢ່າງນຶ່ງ ແມ່ນການໃຊ້ ໄປເຮັດເບຍ. ໃບຂອງມັນຍັງສາມາດເປັນອາຫານສັດທີ່ດີອີກດ້ວຍ.

ຫຼາຍຊະນິດພັນໄມ້ປ່ອງ ສາມາດສະໜອງ ໜ້ທີ່ສາມາດບໍລິໂພກໄດ້ຕະລອດປີ ໃນທຸກພາກ ຂອງປະເທດ ແລະ ກໍເປັນອາຫານປ່າ ທີ່ສຳຄັນກວ່າໝູ່ໝົດ. ໜ້ໄມ້ເປັນອາຫານທີ່ນິຍົມກັນຫຼາຍ ບໍ່ວ່າຈະເປັນໜ້ສິດ ແລະ ໜ້ດອງ. ບັນດາຊະນິດໄມ້ປ່ອງຕົ້ນຕໍ ທີ່ໃຫ້ຜົນຜະລິດໜ້ ໃນພາກພື້ນອາຊີ ຕາວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ລວມມີ *Dendrocalamus asper*, *D. brandisii*, *D. strictus*, *Bambusa blumeana*, *B. bambos*, *Thyrsostachys siamensis*, *T. oliveri*, ແລະ *Gigantochloa albociliata*. ຊະນິດໄມ້ປ່ອງ ທີ່ມີຄວາມສຳຄັນ ທາງດ້ານການກໍ່ສ້າງ ແລະ ການໃຊ້ເປັນໄມ້ຄັ້ ໄດ້ແກ່ *B. nana*, *B. bambos*, *B. blumeana*, *D. asper*, *D. strictus* ແລະ *G. basskariana*. ສຳລັບຊະນິດໄມ້ປ່ອງທີ່ໃຊ້ໃນການຈັກສານ ແລະ ຫັດຖະກຳ ລວມມີ *B. nana*, *B. blumeana*, *D. membranaceus*, *T. siamensis*, *T. oliveri*, *G. albociliata*, *G. basskariana*, *Schizostachyum bumilis*, *Cephalostachyum pergracile*, ແລະ *C. virgatum*.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ໄມ້ປ່ອງ ມີລຳເປັນເນື້ອໄມ້ ແລະ ໂກນກາງ ໃນເກືອບທຸກຊະນິດ. ຄວາມຍາວ ແລະ ຄວາມໜາ ຂອງລຳ ແຕກຕ່າງກັນໄປຕາມແຕ່ລະຊະນິດ. ບາງຊະນິດສາມາດເຕີບໂຕ ສູງເຖິງ 40 ມ ແລະ ມີໜ້າຕ່າງກວ່າ 30 ຊຕມ. ໄດ້ມີການບັນທຶກວ່າ ບາງຊະນິດໄມ້ປ່ອງ ຢູ່ປະເທດຍີ່ປຸ່ນ ສາມາດເຕີບ ໂຕທາງຄວາມສູງໄດ້ເກືອບ 5 ຊຕມ ຕໍ່ຊົ່ວໂມງ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ໃນທົ່ວປະເທດລາວ ມີປ່າໄມ້ປ່ອງທີ່ເກີດປົນຢູ່ ໃນປ່າດົງດິບ ປະມານ 6,000 ຕາລາງກິໂລແມັດ ຊຶ່ງ ຊະນິດພັນຕົ້ນຕໍແມ່ນຢູ່ໃນສະກຸນ ໄມ້ຮິກ (*Dendrocalamus*), ໄມ້ເຮຍ (*Cephalostachyum*) ແລະ ໄມ້ຊອດ (*Oxytenanthera*). ສ່ວນໃນປ່າຜັດໂບປະສົມ ບ່ອນທີ່ເປັນປ່າອ່ອນ ມັກຈະມີຊະນິດໄມ້ໃສ່ປ່າ (*Bambusa arundinacea*) ແລະ ໄມ້ບົງ (*B. tulda*) ຊຶ່ງເກີດເປັນຜົນດົກໜາ. ໄມ້ປ່ອງມີເຫຼົ່າ ລຳໃຕ້ດິນ ທີ່ເປັນບ່ອນໜໍ່ໃໝ່ປົງອອກ ໃນແຕ່ລະປີ. ນອກຈາກຄວາມສາມາດໃນການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍເຫຼົ່ານີ້ແລ້ວ ໄມ້ປ່ອງ ຍັງມີໂອກາດອອກດອກໃຫ້ໝາກອີກຕື່ມ. ຫຼາຍຊະນິດ ຈະອອກດອກໃນຊ່ວງ ອາຍຸ 15 ຫາ 30 ປີ ຕໍ່ຄັ້ງ ແຕ່ມີບາງຊະນິດ ຈະອອກດອກ ຫຼື ເປັນຂີ້ຫຼັງຈາກອາຍຸໄດ້ 70 ປີ ຂຶ້ນໄປ ເຊັ່ນວ່າ ພວກໄມ້ຮິກ. ເມື່ອເຖິງຍາມເປັນຂີ້, ໝົດທັງສຸມ ຈະເປັນຂີ້ພ້ອມກັນບໍ່ວ່າຈະເປັນລຳອາຍຸນ້ອຍ ຫຼື ລຳແກ່ ກໍຕາມ ຫຼັງຈາກນັ້ນແລ້ວ ກໍຈະຕາຍໄປ ໝົດທັງສຸມ ແລ້ວແກ່ນທີ່ຫຼົ່ນລົງດິນກໍຈະປົງເປັນເບ້ຍໃໝ່ເຕັມໄປທົ່ວເນື້ອທີ່ ຊຶ່ງສາມາດຊຸດນຳໄປປູກບ່ອນໃໝ່ໄດ້. ເນື່ອງຈາກວ່າ ໄມ້ປ່ອງເປັນພືດທີ່ໃຫຍ່ໄວ, ປູກງ່າຍ, ມີຄຸນສົມບັດໃນການຈັບດິນ ມັນຈຶ່ງເປັນພືດທີ່ເໝາະສົມສຳລັບ ວຽກງານການປູກປ່າ, ວຽກອະນຸລັກດິນ ແລະ ປ່າໄມ້ຊຸມຊົນ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ໜໍ່ໄມ້ ປະກອບດ້ວຍເສັ້ນໃຍ ແລະ ທາດກາກໂບໄຮເດຣັດ (carbohydrates) ສູງ ແລະ ກໍບັນຈຸມີທາດລັງກະສີ, ໂປຕາສ, ມັງການິສ ແລະ ທອງ. ນອກນີ້ ກໍຍັງບັນຈຸມີ ທາດພິສຟໍ, ທາດເຫຼັກ ແລະ ເຊເລນຽມອີກ ໃນປະລິມານໜ້ອຍນຶ່ງ. ໜໍ່ໄມ້ອຸດົມດ້ວຍທາດໂປຣຕິນພືດ, ໄຂມັນຕຳ ແລະ ມີທາດນຳ້ຕານທີ່ບໍ່ບັນຈຸໂກເຣສເຕໂຣນ ແຕ່ບັນຈຸມີວິຕາມິນໃນປະລິມານເລັກໜ້ອຍ. ໜໍ່ໄມ້ກໍຄືຫົວມັນຕົ້ນເມື່ອຍັງດິບມັນຈະບັນຈຸມີສານປະສົມ ໄຊອາໂນເຈນິກ ກະລີໂກຊາຍ (cyanogenic glycosides) ທີ່ຜະລິດສານພິດໄຊອານາຍ (cyanide) ໂດຍຖ້າວ່າກິນດິບກໍອາດມືນເມົາໄດ້. ໃບ ບັນຈຸມີສານຟະເລໂວນອຍ (flavonoids).

ການຊຸດຄົ້ນ

ລຳໄມ້ປ່ອງ ສາມາດຊຸດຄົ້ນໄດ້ ນັບຕັ້ງແຕ່ອາຍຸໄດ້ 1 ປີ ແຕ່ນຳໃຊ້ໄດ້ສະເພາະບາງຈຸດປະສົງ. ຄົນນຶ່ງ ສາມາດຕັດໄດ້ 100 ລຳ ຕໍ່ມື້. ໜໍ່ໄມ້ສ່ວນຫຼາຍຈະຖືກຊຸດຄົ້ນ ໃນເມື່ອມັນພົ້ນຈາກໜ້າດິນ ແຕ່ 5 ເຖິງ 20 ຊຕມ ແລ້ວແຕ່ຊະນິດ ແລະ ເປົ້າໝາຍຂອງການປຸງແຕ່ງ (ໂຮງງານປຸງແຕ່ງຮັບໜໍ່ທີ່ຍາວກວ່ານັ້ນ). ແຕ່ລະຊະນິດຈະອອກໜໍ່ຕ່າງເວລາກັນ. ໜໍ່ໄມ້ສາມາດຫາໄດ້ຕະລອດປີ ແຕ່ຕົ້ນຕໍຈະແມ່ນຊ່ວງລະດູຝົນ. ການຫາໜໍ່ໄມ້ ສ່ວນຫຼາຍຈະເປັນວຽກຂອງຜູ້ຍິງ ແລະ ເດັກນ້ອຍ. ລຳໄມ້ປ່ອງ ຈະໃຫ້ໜໍ່ໃນຈຳນວນທີ່ຫຼຸດລົງ ໃນເມື່ອອາຍຸກາຍ 5 ປີ ຂຶ້ນໄປ.



ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດີກໜາ

ໄມ້ປ່ອງ ຜະລິດມວນຊົ່ວະພາບ ຫຼາຍກວ່າ ຫຼາຍໆຊະນິດພັນໄມ້ອື່ນໆ ເຖິງ 4 ຫາ 5 ເທົ່າ. ເມື່ອປູກໄດ້ 4 ປີ, ຜົນຜະລິດລຳໄມ້ປ່ອງ ສາມາດໄດ້ເຖິງ 3-4 ໂຕນ/ຮຕ, ໃນປີທີ 5 ສາມາດໄດ້ 5 ໂຕນ ແລະ ປີທີ 6 ສາມາດໄດ້ເຖິງ 8 ໂຕນ. ສະນັ້ນ ໃນຕະຫຼອດຮອບວຽນຊີວິດຂອງໄມ້ປ່ອງ ເຮົາຈະໄດ້ຜົນຜະລິດເຖິງ 70-74 ໂຕນ ຕໍ່ເຮັກຕາ. ສຳລັບໄມ້ໃຜ່ຕົງ ຫຼື ໄມ້ຮົກຫວານ, ໃນສວນທີ່ປູກດ້ວຍເຫງົ້າ ຫຼັງຈາກ 2 ປີ ມັນຈະໃຫ້ໜໍ່ 5-6 ໜໍ່. ໃນປ່າທຳມະຊາດ ໄມ້ປ່ອງສູມນຶ່ງສາມາດໃຫ້ໜໍ່ເຖິງ 10 - 40 ກລ/ປີ (ແລ້ວ ແຕ່ຊະນິດ). ຂໍ້ມູນຂອງປີ 2005, ທີ່ບ້ານນ້ຳແພງ ເມືອງນາໝໍ້ ແຂວງອຸດົມໄຊ ໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ຈາກປ່າໜໍ່ຂົມ 525 ຮຕ, ຊາວບ້ານສາມາດເກັບໜໍ່ໄດ້ 900 ກລ/ຄອບຄົວ (52 ຄອບຄົວ).

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ການເກັບໜໍ່ໄມ້ ແລະ ລຳໄມ້ປ່ອງ ໃນປ່າທຳມະຊາດ ໃນປະຈຸບັນ ແມ່ນຍັງເປີດກວ້າງ ແຕ່ກໍ່ມີສ່ວນ ນ້ອຍນຶ່ງ ທີ່ມີການປູກ ເປັນກຳມະສິດສ່ວນບຸກຄົນ.

ຄວາມຍືນຍານ

ຕ້ອງໄດ້ນຳໃຊ້ ວິທີການຈັດສັນຄຸ້ມຄອງ ແລະ ການເກັບ ທີ່ເໝາະສົມ ສຳລັບທັງປ່າໄມ້ປ່ອງທຳມະ ຊາດ ແລະ ໄມ້ປ່ອງທີ່ປູກ ເພາະຄວາມຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການຍັງມີສູງ. ຜ່ານມາເຫັນວ່າ ການເອົາໜໍ່ໄມ້ ແມ່ນເອົາແຕ່ຍັງອ່ອນ ແລະ ເອົາເປັນຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍ ຊຶ່ງເປັນການເຮັດໃຫ້ການຜະລິດລຳ ຫຼຸດນ້ອຍຖອຍລົງ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ເບິ່ງລວມແລ້ວ, ໄມ້ປ່ອງແມ່ນຫຼຸດນ້ອຍຖອຍລົງ ຍ້ອນການ ຂຸດຄົ້ນເກີນຂອບເຂດ. ຢ່າງໃດກໍ່ດີ, ຊາວບ້ານກໍ່ຍັງຄິດ ວ່າ ບໍ່ທັນມີອັນຕະລາຍຫຍັງຮ້າຍແຮງ ທີ່ຈະເຮັດໃຫ້ ໄມ້ປ່ອງໝົດໄປ ເພາະຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ ຍັງຕ່ຳ ກວ່າຄວາມອາດສາມາດຜະລິດຫຼາຍ ແລະ ອີກດ້ານນຶ່ງ ໄມ້ປ່ອງກໍ່ສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ງ່າຍ ທັງດ້ວຍເຫງົ້າ ແລະ ດ້ວຍແກ່ນ.

ການປູກແຕ່ງ

ລຳໄມ້ປ່ອງ, ກ່ອນຈະນຳມາເຮັດການປູກສ້າງ, ຕ້ອງໄດ້ນຳ ໄປແຊ່ໃນນ້ຳໄຫຼເສຍກ່ອນ ປະມານ ນຶ່ງເຖິງສອງອາທິດ ເພື່ອຂັບໃຫ້ທາດນ້ຳຕານ ແລະ ທາດນ້ຳມັນ ອອກ ຊຶ່ງ ຈະຊ່ວຍປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ມອດແມງມາກິນ. ອີກວິທີນຶ່ງ ທີ່ໃຊ້ໃນໂຮງງານ ແມ່ນການຮົມຄວັນ. ໃນການໃຊ້ລຳ ໄມ້ປ່ອງເຂົ້າໃນການເຮັດເຄື່ອງໃຊ້ໃນເຮືອນ ແລະ ຫັດຖະກຳຈັກສານ ເຊັ່ນ: ເຮັດສາດມັນ



ພິ່ນຈະເອົາລຳໄມ້ປ່ອງມາຈັກ, ຕາກໃຫ້ແຫ້ງ ແລ້ວສານ. ສຳລັບໝໍ່ ແມ່ນຈະນຳມາປອກກ່ອນ ແລ້ວປຸງແຕ່ງ ໂດຍການແຊ່ໃສ່ເກືອ (ເຮັດໝໍ່ສົ້ມ) ຫຼື ລວກ/ຕົ້ມ (ເຮັດໝໍ່ອັດ) ຫຼື ນຳໄປຕາກແຫ້ງ (ເຮັດໝໍ່ແຫ້ງ). ຂະບວນການປຸງແຕ່ງເຫຼົ່ານີ້ ອາດເກັບຮັກສາໜໍ່ໄວ້ເຖິງປີ. ການເຮັດໝໍ່ໄມ້ປິບ ແມ່ນ ຕ້ອງໄດ້ຜ່ານການຕົ້ມເສຍກ່ອນ. ໝໍ່ໄມ້ສິດ ຕ້ອງໄດ້ຮັກສາໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ເຢັນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ເສຍຫາຍໄວ ຍ້ອນວ່າ ມັນຈະແຜ່ຄວາມຮ້ອນອອກຫຼາຍ ຈາກສ່ວນປາຍຂອງມັນ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ການນຳໃຊ້ລຳ ແມ່ນແລ້ວແຕ່ຈຸດປະສົງ, ລຳອ່ອນຫຼຸດນຶ່ງປີ ແມ່ນດີສຳລັບເຮັດຕອກ ແລະ ສານສາດ ແຕ່ລຳແກ່ ແມ່ນດີສຳລັບ ການປຸກສ້າງຕ່າງໆ. ບາງຊະນິດໄມ້ປ່ອງ ແມ່ນໃຫ້ໜໍ່ທີ່ຂົມ ຊຶ່ງຄົນຈະບໍ່ ຄ່ອຍມັກປານໃດ. ສ່ວນຫຼາຍແລ້ວ, ໜໍ່ອ່ອນ ຫຼື ໜໍ່ໃນດິນ ຈະໃຫ້ລິດຊາດດີກວ່າ. ໜໍ່ທີ່ແກ່ ຫຼື ພິ່ນ ດິນຫຼາຍ ຈະມີເສັ້ນໂຍຫຼາຍ ແລະ ຫຍາບ.

ການຕະຫຼາດ ແລະ ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ໃນເຂດອາຊີ ແລະ ປາຊີຟິກ, ການຂຸດຄົ້ນລຳໄມ້ປ່ອງ ມີເຖິງ 20 ລ້ານລຳ/ປີ. ມູນຄ່າການຄ້າຂາຍ ໄມ້ປ່ອງໃນໂລກນີ້ ມີເຖິງ 23.4 ລ້ານດອນລາ ໃນປີ 1988 ແລະ 44.9 ລ້ານດອນລາ ໃນປີ 1992. ໃນປີ 1992 ຈົນສົ່ງອອກໄມ້ປ່ອງ 65.7%, ໄຫສົ່ງອອກ 10.1%. ໃນປີ 1992, ຝຣັ່ງເສດ, ເຢຍລະ ມັນ ແລະ ເນເທີແລນ ເປັນຕະຫຼາດທີ່ສຳຄັນ ສຳລັບໄມ້ປ່ອງ ການນຳເຂົ້າທັງໝົດ ນັ້ນ ມີເຖິງ 53% ຂອງປະລິມານທີ່ນຳເຂົ້າທັງໝົດ ຂອງໂລກ. ໃນ ສປປ ລາວ ການຂາຍໄມ້ປ່ອງເປັນລຳ ໂດຍສະເພາະ ຢູ່ ແຂວງຫົວພັນ ແມ່ນລາຄາ 0.03 - 0.05 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ ແລະ ຊະນິດພັນທີ່ເປັນທີ່ຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດພາຍໃນ ແມ່ນ ໄມ້ພາງ, ຊອດ, ເຮັຍ ຊຶ່ງສ່ວນຫຼາຍແມ່ນມາຈາກ ແຂວງວຽງຈັນ. ທີ່ເມືອງສັງທອງ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ໄມ້ປ່ອງຖືກຂຸດຄົ້ນຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ເປັນຕົ້ນແມ່ນໃນຍາມ ລະດູແລ້ງ (ລິດນຶ່ງບັນທຸກໄດ້ເຖິງ 500 ລຳ) ຫຼື ເຮັດເປັນ ແພລ່ອງລົງມາ ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ໃນຍາມລະດູຝົນ. ລຳໄມ້ປ່ອງ ທີ່ມີຄວາມຍາວສ່ວນຫຼາຍ ປະມານ 25 ມ ນັ້ນ ມັກຈະຖືກຄ່ອນລົງ ເປັນ 7 ມ ຊຶ່ງມີລາຄາ ປະມານ 0.5 - 0.6 ດອນລາ/ລຳ (0.1 ດອນລາ/ກິໂລ). ທີ່ແຂວງຫົວພັນ ແລະ ຊຽງຂວາງ, ໄມ້ປ່ອງ ທີ່ຕັດ ເອົາແຕ່ປ້ອງ (ບໍ່ໃຫ້ມີຂໍ້) ຖືກຂາຍໄປວຽດນາມ ໃນລາຄາ 0.02 ດອນລາ/ກິໂລ (ລາຄາຢູ່ກັບບ້ານ). ພໍ່ຄ້າໄມ້ປ່ອງ ທີ່ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ໄດ້ສັ່ງຊື້ໄມ້ປ່ອງຈາກຊາວບ້ານຜູ້ໃດນຶ່ງ ແລ້ວກໍມີຊາວບ້ານ ຜູ້ອື່ນໆ ເຂົ້າມາຮ່ວມ ເພື່ອຕັດໃຫ້ໄດ້ຕາມຈຳນວນທີ່ຕ້ອງການ. ການສັ່ງຊື້ຂອງພໍ່ຄ້າ ແມ່ນຂຶ້ນກັບ ໂກຕາໄມ້ປ່ອງ ທີ່ທາງການອອກໃຫ້. ໃນຊົນນະບົດ, ຄອບຄົວນຶ່ງ ໃຊ້ໄມ້ປ່ອງສະເລ່ຍ 100 ລຳ/ປີ



ເພື່ອເຮັດເຮືອນ ແລະ ຮົ່ວ. ບາງບ້ານ, ໃນລະດູແລ້ງ ກໍທຳການສານສາດໄມ້ປ່ອງ ຫຼື ສານກະແຕະ ແລະ ຂາຍຕາມໜ້າບ້ານຂອງຕົນ ຫຼື ຂາຍຍົກໃຫ້ພໍຄ້າ ໃນລາຄາ 0.4 ດອນລາ/ແຕະແຕ່ເມື່ອຂາຍຢູ່ ໃນເມືອງ ລາຄານີ້ ຈະເປັນ 1 ດອນລາ/ແຕະ ທີ່ວຽງຈັນ ແລະ 1.4 ດອນລາ/ແຕະ ທີ່ ທ່າແຂກ.

ໜໍ່ໄມ້ ເປັນສິນຄ້າສິ່ງອອກທີ່ມີການຂະຫຍາຍຕົວອອກຢ່າງກວ້າງຂວາງ ເຊັ່ນ ທີ່ໃຕ້ຫວັນ ບ່ອນດຽວ ມີມູນຄ່າກວ່າ 20 ລ້ານ ດອນລາ/ປີ. ຜົນຜະລິດໜໍ່ໄມ້ ແມ່ນຂຶ້ນກັບຊະນິດພັນ ແລະ ສະຖານທີ່. ທີ່ປະເທດຈີນ ຜົນຜະລິດໜໍ່ໄມ້ທວານ (*Phyllostachys pubescens*) ກວມເຖິງ 18-30% ຂອງຜົນຜະລິດໜໍ່ໄມ້ທັງໝົດ ປະຈຳປີ ຊຶ່ງມີເຖິງ 1 ລ້ານໂຕນ. ທີ່ປະເທດຈີນ ມີໄມ້ປ່ອງທີ່ສາມາດ ໃຫ້ໜໍ່ບໍລິໂພກໄດ້ເກືອບເຖິງ 100 ຊະນິດ. ທີ່ປະເທດໄທ, 8-15% ຂອງໜໍ່ໄມ້ທັງໝົດ ແມ່ນມາຈາກ ໄມ້ໃສ່ຕົງ ທີ່ປູກ ຊຶ່ງໃນນັ້ນ 20% ແມ່ນບໍລິໂພກສິດ ແລະ ເຫຼືອ 80% ແມ່ນເຮັດເປັນໜໍ່ໄມ້ບົບ/ດອງ. ໃນປີ 1989 ໄທ ສິ່ງອອກໜໍ່ໄມ້ດອງ ເຖິງ 31,730 ໂຕນ ຕົກເປັນມູນຄ່າ 18.4 ລ້ານ ດອນລາ, ຕະຫຼາດຮອງຮັບສ່ວນຫຼາຍນັ້ນ ແມ່ນຢູ່ ສະຫະລັດ ແລະ ຍີ່ປຸ່ນ. ໃນປະເທດລາວ ໜໍ່ໄມ້ສາມາດຂາຍ ໄດ້ດີໃນຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ໃນລາຄາ 0.15 -0.5 ດອນລາ/ກລ ແລ້ວແຕ່ລະດູການ ຫຼື 1 ດອນລາ/ກລ ຖ້າແມ່ນໜໍ່ໄມ້ແຫ້ງ. ມູນຄ່າຂອງໜໍ່ໄມ້ 2 ກລ ແມ່ນເທົ່າກັນກັບ ລາຄາເຂົ້າສານ 1 ກລ. ທີ່ປະເທດຈີນ ການຂາຍສານສະກັດ ຈາກໄມ້ປ່ອງ ທາງອິນເຕີແນັດ ເພື່ອນຳໄປໃຊ້ເຮັດຢານັ້ນ ມີລາຄາເຖິງ 7-13 ດອນລາ/100 ກຼາມ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ການປູກໄມ້ປ່ອງ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນນຳໃຊ້ເທົ້າ ແຕ່ມາເຖິງປະຈຸບັນນີ້ ກໍມີຫຼາຍພາກສ່ວນ ທຳການ ຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍ ການໃຊ້ແໜງ ແລະ ລຳ. ໄມ້ປ່ອງທີ່ປູກກັນໃນລາວ ແມ່ນ ປະມານ 50 ຊະນິດ. ການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ກໍເປັນໄປໄດ້.

ເອກະສານອ້າງອີງ

NTFPCP00, BKF, TPN, FHF99, IQB95, FEOC00, NTFPGR04, UNTFP97, RFFR92, NWFPA94, PROSEA, CCB94, BPM95, INTFP01, BBSL02, NTFPPR04, CSMGBB00, VILAY, FAO02, MDP05, GMR, SIU.

ບັນດາຊະນິດໄມ້ປ່ອງ ທີ່ໄດ້ນຳມາພັນລະນາ ໃນພາກນີ້ ມີ:

ຊື່ພາສາລາວ	ຊື່ວິທະຍາສາດ
ໄມ້ບົງ	<i>Bambusa tulda</i>
ໄມ້ສະໂນດ	<i>Gigantochloa apus</i>
ໄມ້ຮິກ	<i>Dendrocalamus hamiltonii</i>
ໄມ້ຂົມ	<i>Indosasa sinica</i>
ໄມ້ພາງ	<i>Dendrocalamus lonoifimbriatus</i>
ໄມ້ເຮັຍ	<i>Schizostachyum blumei</i>
ໄມ້ຊອດ	<i>Oxytenanthera parviflora</i>
ໄມ້ໄລ່	<i>Gigantochloa albociliata</i>
ໄມ້ສ້າງໄພ	<i>Dendrocalamus brandisii</i>
ໄມ້ບໍ່	<i>Gigantochloa sp</i>

ໄມ້ບົງ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໃຜ່ບົງ, ບົງຂົມ, ບົງຫວານ, ບົງລາຍ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Bambusa tulda* ROXB.

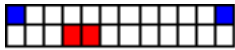
ຊື່ອື່ນ: ໄທ: ບົງດຳ, ບົງ, ໃຜ່ປ່າ, ໃຜ່ບົງ, ໃຜ່ທາງຊ້າງ, ວາເຊີ, ວາຊີ, ວາຈໍວາ, ວາເຄວ.



ໃນປະເທດລາວ ໜ່ວຍໄມ້ບົງ ເປັນທີ່ນິຍົມກັນຫຼາຍ. ມັນປົງໜໍ່ ໃນເດືອນພຶດສະພາ-ກັນຍາ. ລຳຂອງໄມ້ບົງ ມີຄວາມໜຽວ ແລະ ຫົນຫານ ໃຊ້ຈັກສານເຮັດກະຕ່າຕ່າງໆ ແລະ ເຮັດໄມ້ຕຸກກະຕາ. ໄມ້ບົງເກີດເປັນສູມຕຶບໜາ ຊຶ່ງມີເຖິງ 30 ລຳ/ສູມ, ລຳສູງເຖິງ 5 - 15 ມ, ໜ້າຕ່າງແຕ່ 5 - 7 ຊຕມ, ບ້ອງຍາວແຕ່ 30 - 50 ຊຕມ, ລຳໜາ ເມື່ອຍັງອ່ອນ ມີເປືອກເປັນສີຂຽວອ່ອນ ແລະ ມີແບ້ງສີຂາວຈັບເປັນບາງໆ, ມີແໜງນ້ອຍໆ ຢູ່ຕາມບ້ອງ ໃນສ່ວນກົກຂອງລຳ ແລະ ມີງ່າຢູ່ສ່ວນກາງຂຶ້ນໄປຫາປາຍ. ໃບຍ່ອຍ ມີຂະໜາດ 21 - 30 x 2 - 3.5 ຊຕມ. ໜໍ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ



ແລະ ຂາຍຕາມຕະຫຼາດພາຍໃນ ແຕ່ກໍມີໜ້າດິບບາງສ່ວນທີ່ຂາຍໄປວຽດນາມ ໃນລາຄາປະມານ 0.1 ດອນລາ/ກລ. ໄມ້ປົງ ມັກເກີດຢູ່ຕາມແຄມທ້ວຍຮ່ອງ ໃນເຂດສູງ/ດິນຄ້ອຍຊັນ ໃນລະຫວ່າງລະດັບນ້ຳທະເລ 150 ຫາ 1,500 ມ, ມັນເໝາະສຳລັບການປ້ອງກັນການເຊາະເຈື່ອນ. ໄມ້ປົງມັກພົບເຫັນເກີດ ໃນ ສປປ ລາວ, ວຽດນາມ, ກຳປູເຈຍ, ໄທ ແລະ ມຽນມາ ຕາມພື້ນທີ່ທີ່ມີຊັນຫີນເຄົ້າເປັນຫີນ ກຣານິດ (granite).



(ໝາຍເຫດ: ເປັນຊະນິດທີ່ບໍ່ອອກດອກ / ອອກໝາກ ທຸກປີ; ພົບເຫັນອອກດອກ ຄັ້ງລາສຸດ ໃນປີ 2006)

ໄມ້ຊ່າໂນດ, ໄມ້ສະໂນດ

Gigantochloa apus Schytle & Kurz

ເນື້ອໄມ້ ແລະ ເສັ້ນໃຍຂອງໄມ້ປ່ອງຊະນິດນີ້ ແຂງ ແລະ ບໍ່ເໝາະໃນການຈັກ ສະນັ້ນ ຈຶ່ງບໍ່ໄດ້ໃຊ້ເຂົ້າໃນການຈັກສານ ແຕ່ໃຊ້ໄດ້ດີໃນການປຸກສ້າງ ແລະ ເຮັດຮົ່ວ. ໄມ້ສະໂນດ ເກີດເປັນສູມຕຶບໜາ ແລະ ບໍ່ມີໜາມ. ສູມມີຄວາມກວ້າງ ປະມານ 1.5 ມ ແລະ ມີຄວາມສູງສະເລ່ຍ 9 ມ. ລຳມີໜ້າຕ້າງເຖິງ 6 ຊຕມ ແລະ ເນື້ອໄມ້ໜາ ປະມານ 2.5 ຊຕມ, ປ້ອງຍາວປະມານ 50 ຊຕມ. ກາບຫຸ້ມລຳ ມີຂະໜາດ 24 x 26 ຊຕມ, ສີຂຽວຈິດ ຫາ ຂາວ ມີຂົນຫ່າງໆຢູ່ຕີນ; ຍອດກາບເຕື່ອຍທົບລົງ ມີຂະໜາດ 4 x 6 ຊຕມ, ມີຂົນຫ່າງໆ ແລະ ມີຫູກາບ (auricles) ສັ້ນໆ. ແໜງທຳອິດ ມັກຈະປົ່ງອອກຈາກລຳຢູ່ຈຸດຄວາມສູງ ລະຫວ່າງ 3 ມ ເທິງຈາກໜ້າດິນ, ເກີດເປັນຈຸ້ມ ຈຸ້ມລະ 3 ແໜງຕົ້ນຕໍ ຫຸ້ມລ້ອມດ້ວຍແໜງນ້ອຍຫຼາຍໆແໜງ. ຈຳນວນໃບຍ່ອຍ ສະເລ່ຍໃນໃບປະສົມ 1 ໃບ ມີປະມານ 14 ໃບ ຊຶ່ງແຕ່ລະໃບ ມີຂະໜາດປະມານ 1.2 x 15.5 ຊຕມ. ໜໍ່ ມີຂະໜາດ ເສັ້ນຜ່າໃຈກາງ 7 ຊຕມ, ສີແດງຊຳ, ມີຂົນຫຸ້ມ ຢູ່ຕາມກາບຫຸ້ມໜໍ່ສ່ວນປາຍ ແລະ ມີລິດຊາດຂົມ. ໄມ້ປ່ອງຊະນິດນີ້ ພົບເຫັນຢູ່ຕາມເປັນພູເຂົາຄວາຍ (ເຂດຕາດຊ້າງ ຂອງປ່າສະຫງວນພູເຂົາຄວາຍ) ຢູ່ທີ່ຄວາມສູງຈາກລະດັບນ້ຳທະເລ 760 ມ. ຊາວບ້ານບອກວ່າ ໄມ້ສະໂນດ ອອກຂີ້ ໃນອາຍຸປະມານ 30 ປີ. ການຊຸດຄົ້ນເອົາລຳແກ່ທີ່ມີອາຍຸແຕ່ 3 ປີ ຂຶ້ນໄປ ແມ່ນສາມາດເຮັດໄດ້ຕະຫຼອດປີ. ການເກັບໜໍ່ແມ່ນໃນລະດັບປານກາງ ໃນຊ່ວງກາງລະດູຝົນ (ເດືອນສິງຫາ - ກັນຍາ) ເພື່ອບໍລິໂພກ ແລະ ຂາຍກັນໃນທ້ອງຖິ່ນ ໃນລາຄາ 1,000 - 2,000 ກີບ/ກລ. ລຳຂອງມັນມີການຊຸດຄົ້ນກັນຢ່າງໜັກໜ່ວງ ແຕ່ຜູ້ຊຸດຄົ້ນ ມັກຈະເລືອກເອົາແຕ່ລຳທີ່ແກ່ ແລະ ຂາຍກັນ ໃນລາຄາ 5,000 ກີບ/ລຳ. ໄມ້ສະໂນດສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ງ່າຍ ດ້ວຍເຫງົ້າ ແລະ ແກ່ນ ແລະ ກໍເປັນຊະນິດທີ່ປ້ອງກັນການເຊາະເຈື່ອນໄດ້ດີ ໃນຖິ່ນກຳເນີດຂອງມັນເອງ/ໃນເຂດຄ້ອຍຊັນ.



ໄມ້ຮິກ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໄມ້ຮິກໜຽວ, ໄມ້ຮິກຂຽວ, ໄມ້ກໍ່ແຮ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Dendrocalamus hamiltonii* Nees & Arn. ex Munro.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Bambusa monogynia* Griff.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ໃຜ່ຮິກ, ໄມ້ຮິກ, ໃຜ່ນວນໃຫຍ່.

ວຽດນາມ: ແຈດາ, ໄມ້ຮິກ, ໄມ້ຕົງເໜືອ.

ອັງກິດ: Tama bamboo, Hamilton dendrocalamus, tufted bamboo.

ລຳໄມ້ຮິກທີ່ມີອາຍຸນຶ່ງປີ ຫຼື ອ່ອນກວ່າ ຈະໃຊ້ມາຈັກຕອກ ສຳລັບມັດສິ່ງຂອງຕ່າງໆ ໄດ້ດີ. ລຳທີ່ແກ່ແຕ່ ສອງປີ ຂຶ້ນໄປ ໃຊ້ເຮັດເຄື່ອງຫັດຖະກຳ, ເຮັດໂຄງເຮືອນ, ເຮັດເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ສອຍຕ່າງໆ. ຄົນນິຍົມໃຊ້ ສ່ວນກົກຂອງລຳ ປະມານ 4 ຫາ 5 ປ້ອງ ເພາະມັນໜຽວກວ່າສ່ວນອື່ນ. ທ່ໍ່ ສາມາດກິນໄດ້ ແຕ່ມີເສັ້ນໃຍຫຼາຍກວ່າຊະນິດໄມ້ປ່ອງອື່ນໆ ໃນສະກຸນດຽວກັນ. ໄມ້ຮິກເກີດເປັນສຸມທີ່ໜາແໜ້ນ ກວ້າງ ເຖິງ 2-3 ມ ແລະ ມີລຳສູງ ເຖິງ 13 ມ. ລຳມີຂະໜາດ 6-15 ຊຕມ, ມີເນື້ອໜາ ປະມານ 1.5 ຊຕມ, ປ້ອງຍາວ ປະມານ 45 ຊຕມ. ຈຳທຳອິດມັກເຫັນເກີດຢູ່ ປະມານ 3 ມ ຈາກໜ້າດິນ. ແໜງໄມ້ຮິກ ບໍ່ມີໜາມ, ມີແໜງໃຫຍ່ອັນ ດຽວ ແຕ່ມີແໜງນ້ອຍເກີດເປັນກຸ່ມ ຈຳນວນ ປະມານ 10-13 ແໜງ ອ້ອມໄວ້. ຢູ່ທາງກົກຂອງແໜງໃຫຍ່ ມີຮາກ ຝອຍ ຫຼື ຮາກອາກາດ ປົງອອກ ຊຶ່ງສາມາດລິເອົາມາຂຳ ເພື່ອຂະຫຍາຍພັນໄດ້. ກຸ່ມໃບຍ່ອຍນຶ່ງມີຈຳນວນ 6-13 ໃບ ແຕ່ລະໃບມີຂະໜາດ 3.5 x 32 ຊຕມ. ກາບລາງ (ກາບຫຸ້ມລຳ) ມີຂະໜາດ 34 x 42 ຊຕມ, ມີສີແດງປົນດຳ ແລະ ມີຂົນທ່າງຢູ່ສ່ວນເທິງ; ຍອດກາບ ເຕື່ອຍພັບລົງ, ມີຂະໜາດ 5 x 14 ຊຕມ, ມີຂົນເປັນປ່ອນ ແລະ ມີຫຼຸກາບສິ້ນໆ. ກາບ ຫຸ້ມທ່ໍ່ ເປັນສີແດງຊຳ ແລະ ມີຂົນ ຢູ່ສ່ວນປາຍ. ໄມ້ຮິກ ພົບເຫັນຫຼາຍ ຢູ່ຕາມເຂດເປັນພູ ພາກເໜືອ ຂອງປະເທດ ໃນປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າຜັດໃບປະສົມ ທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມສູງ. ມັນມັກອາກາດເຢັນ ແລະ ມັກເກີດແບບກະຈັດກະຈາຍ. ມັນອອກຂີ້ ໃນອາຍຸ ປະມານ 50 ປີ. ລຳທີ່ແກ່ ສາມປີຂຶ້ນໄປ





ສາມາດຂຸດຄົ້ນໄດ້ຕະຫຼອດປີ. ໜໍ່ ສາມາດຂຸດຄົ້ນໄດ້ ໃນກາງລະດູຝົນ (ເດືອນກັນຍາ-ສິງຫາ). ໜໍ່ນຶ່ງ ມີນ້ຳ ໜັກເຖິງ 5 ກລ ແຕ່ສະເລ່ຍແລ້ວ ຈະຢູ່ປະມານ 2 ກລ. ປ່າໄມ້ຮິກນີ້ ມັກຈະໄດ້ຮັບການຄຸ້ມຄອງໂດຍລະບຽບບ້ານ ແລະ ຄົນນອກບ້ານບໍ່ສາມາດເຂົ້າໄປເອົາໜໍ່ ຫຼື ລຳໄດ້ ໂດຍທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກບ້ານເສຍກ່ອນ. ໜໍ່ ແລະ ລຳ ຖືກຂຸດຄົ້ນຢ່າງໜັກໜ່ວງ ແລະ ໃນບາງເຂດ ຂອງພາກກາງ ແລະ ພາກເໜືອ ຂອງປະເທດ ໄມ້ຮິກ ມີທ່າອ່ຽງຫຼຸດນ້ອຍຖອຍລົງ ແລະ ຍິ່ງຢູ່ໄກບ້ານອອກໄປ ເລື້ອຍໆ. ການປຸງແຕ່ງໜໍ່ໄວ້ກິນດິນ ແມ່ນດ້ວຍການ ຕາກແດດໄວ້ ຫຼັງຈາກການຕົ້ມ ຫຼື ເຜົາໄຟ. ຢູ່ພາກເໜືອ ບາງເຂດ ເພິ່ນໄດ້ອົບແຫ້ງໜໍ່ໄວ້. ໜໍ່ສາມາດຮັກສາໄວ້ໄດ້ ໃນຮູບການຕາກແຫ້ງ, ເຮັດໜໍ່ສົ້ມ ຫຼື ເຮັດໜໍ່ດອງ. ໜໍ່ ສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນໃຊ້ບໍລິໂພກພາຍໃນ ແລະ ຂາຍຕາມຕະຫຼາດພາຍໃນ ໃນລາຄາ 0.05 ເຖິງ 0.3 ດອນລາ/ກລ (ສິດ ຫຼື ຕົ້ມ) ຫຼື 1 ຫາ 1.3 ດອນລາ/ກິໂລ ຂອງໜໍ່ແຫ້ງ. ທີ່ເມືອງສັງທອງ, ຄອບຄົວນຶ່ງ ບໍລິໂພກໜໍ່ໄມ້ ປະມານ 4 ກລ ຕໍ່ອາທິດ ຊຶ່ງໃນນຶ່ງປີ ສາມາດໄລ່ເປັນເງິນເຖິງ 10 ດອນລາ. ລຳອາຍຸນຶ່ງປີ ສາມາດຈັກເປັນຕອກໃຊ້ໄດ້ດີ, ລຳສາມາດຂາຍໄດ້ ໃນລາຄາ 7 ດອນລາ ຕໍ່ 100 ລຳ. ມັນສາມາດຂະຫຍາຍພັນ ດ້ວຍການຂຸດເທົ່າໄປປູກ, ການຂຸດແໜ້ງທີ່ມີຮາກ ແລະ ດ້ວຍແກ່ນ. ປະຊາຊົນມັກປູກໄມ້ຮິກໄວ້ໃນສວນ ຫຼື ໃນປ່າໃກ້ບ້ານ. ຫຼັງຈາກ ການອອກຂີ ຈະມີເບ້ຍອອກຫຼາຍທີ່ສຸດ ຊຶ່ງຊາວບ້ານ ມັກເກັບເອົາມາປູກໃກ້ບ້ານຂອງເຂົາເຈົ້າ. ການປູກ ເບ້ຍໄມ້ຮິກນີ້ ແມ່ນປູກໃນກ້ອງປ່າ ແຕ່ຕ້ອງມີການເປີດແສງ ແລະ ອະນາໄມອ້ອມ ເພື່ອໃຫ້ເຕີບ ໂຕດີ. ການປູກເບ້ຍອ້ອມ ແມ່ນໃຊ້ລະຍະຫ່າງ 2 x 2 ມ ຫຼື 3 x 3 ມ ແຕ່ຫຼັງຈາກນັ້ນຕໍ່ມາ ຈະມີເບ້ຍຈຳນວນນຶ່ງຕາຍ ແລ້ວມັນຈະມີລະຍະຫ່າງ ປະມານ 6 x 6 ມ (ກໍລະນີຂອງເຂດເມືອງພູຄູນ, ຫຼວງພະບາງ ແລະ ຢູ່ບ້ານເກີນ ຂອງເມືອງທຸລະຄົມ ແຂວງວຽງຈັນ).



ດ້ວງແມ້ ຫຼື ໂຕແມ້ ສາມາດພົບເຫັນຫຼາຍ ໃນລຳອ່ອນຂອງໄມ້ຮິກ. ດ້ວງແມ້ ເປັນອາຫານທີ່ນິຍົມຂອງ ຊາວບ້ານ ແລະ ຂາຍໄດ້ລາຄາດີ ອີກດ້ວຍ.



ໄມ້ຂົມ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ໜໍ່ຂົມ, ໜໍ່ໄມ້ຂົມ, ຈາກຈັງ (ຂະມຸ), ຮາຄາ (ລາວສູງ).

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Indosasa sinica* C.D. Chou & C.S. Chao.

ຊື່ອື່ນ: ອັງກິດ: Bitter bamboo.

ໜໍ່ໄມ້ຂົມ ເປັນໜໍ່ໄມ້ທີ່ມີຍົມກັນຫຼາຍຢູ່ພາຍໃນ ແລະ ທັງໄດ້ສົ່ງອອກເປັນຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍໄປຈົນ ແລະ ໄທ ສ່ວນລຳ ໃຊ້ເຮັດເຄື່ອງຫັດຖະກຳ ຈັກສານ ແລະ ໃນການກໍ່ສ້າງ. ໄມ້ຂົມ ເກີດດ່ຽວມີລະບົບລຳຕົ້ນອ່ອນຢູ່ໃຕ້ດິນ ເປັນສີແດງ-ດຳ. ລຳສູງເຖິງ 7-12 ມ, ເມື່ອແກ່ຈະມີປາມສີຂາວຈັບຢາຍຢູ່ທົ່ວ. ສ່ວນຂອງລຳ ທີ່ມັກຕັດມາໃຊ້ປະໂຫຍດ ແມ່ນສ່ວນທີ່ຊື່ ຍາວປະມານ 5-6 ມ, ໜ້າຕ້າງລະຫວ່າງ 4-6 ຊຕມ, ປ້ອງຍາວ 20-55 ຊຕມ ແລະ ໜາ 7-8 ມມ. ແຕ່ລະຂໍ້ມີວົງແຫວນສອງວົງ ພູຈະແຈ້ງ ແລະ ມີ ນຶ່ງເຖິງ ສາມແໜງ ຊຶ່ງສ່ວນຫຼາຍຈະມີຢູ່ແຕ່ສ່ວນກາງລຳ ຂຶ້ນໄປ. ກາບຫຸ້ມລຳ ສີຂຽວອ່ອນ, ກວ້າງ 13-15 ຊຕມ, ຍາວ 30 ຊຕມ ແລະ ບໍ່ມີແປ້ງ, ຂ້າງໃນກາບກັງງ, ຂ້າງນອກມີຂົນສັ້ນໆ, ຫຼາກາບເປັນຂໍ ຍາວ 3-5 ຊຕມ. ໃບຍ່ອຍ ຍາວ 15-25 ຊຕມ, ກວ້າງ 1.5-3.5 ຊຕມ ແລະ ບໍ່ມີຂົນ. ການເປັນຂີຂອງໄມ້ຂົມ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນຮູ້ກັນເທື່ອ ແຕ່ການອອກໜໍ່ຈະເລີ້ມແຕ່ ເດືອນທັນວາ-ພຶດສະພາ ເປັນຈຳນວນຫຼາຍ. ໄມ້ຂົມ ພົບຢູ່ຕາມເຂດພູດອຍ ແລະ ໃນປ່າຜັດໃບປະສົມ ຂອງເຂດພາກເໜືອ ແລະ ພາກກາງ, ນອກຈາກແຂວງບໍ່ແກ້ວ.



ການຕັດລຳມາໃຊ້ ແມ່ນສາມາດຕັດໄດ້ຕະຫຼອດປີ ແລະ ລຳທີ່ດີ ມີຄຸນນະພາບ ແມ່ນຕ້ອງແກ່ກວ່າ 3 ປີຂຶ້ນໄປ. ໜໍ່ ຈະເກີດອອກຕາມຂໍຂອງລຳໃຕ້ດິນ ຊຶ່ງຢູ່ເລິກ 20 - 60 ຊຕມ. ໃນນຶ່ງເຮັກຕາ ສາມາດເກັບໜໍ່ສິດໄດ້ ເຖິງ 4,500-5,000 ໜໍ່ ຊຶ່ງຕົກເປັນປະມານ 800 ຫາ 1,000 ກິໂລ. ຢູ່ບ້ານນ້ຳແພງ, ເມືອງນາໝໍ້, ແຂວງອຸດົມໄຊ, ຜູ້ນຶ່ງສາມາດຫາໜໍ່ໄມ້ຂົມໄດ້ 12 ກິໂລ ຕໍ່ວັນ. ໃນຕົ້ນລະດູການເກັບໜໍ່ (ເດືອນທັນວາ) 20 ວັນທຳອິດ ສາມາດຫາໄດ້ 3-5 ກລ/ຄົນ/ວັນ, ໃນລະຫວ່າງ 60 ວັນຕໍ່ມາ ສາມາດຫາໄດ້ 5-10 ກລ/ຄົນ/ວັນ ແລະ ໃນລະຫວ່າງ 2 ເດືອນສຸດທ້າຍ ສາມາດຫາໄດ້ 10-20 ກລ/ຄົນ/ວັນ. ລຳ ສາມາດຂຸດຄົ້ນໄດ້ເຖິງ 4,480 ລຳ/ຮຕ ຫຼື ປະມານ 2.5 ໂຕນ/ຮຕ. ບ້ານນ້ຳແພງ ໄດ້ມີການຈັດຕັ້ງການຄຸ້ມຄອງພາຍໃນ ແລະ ມີຄວາມສາມາດປ້ອງກັນການບຸກລຸກ ຈາກພາຍນອກ. ການເກັບໜໍ່ສາມາດກະທົບເຖິງການເກີດຄືນຂອງມັນ ແຕ່ກໍສາມາດ ກະຕຸ້ນຄືນໄດ້ ດ້ວຍການຕັດສາງລຳແກ່ອອກ. ຜ່ານມາ ໄດ້ມີການທົດລອງ ຊອກຫາລະບົບການຂຸດຄົ້ນໜໍ່ ແລະ ລຳ ຂອງໄມ້ໜໍ່ຂົມທີ່

ເໝາະສົມ ທີ່ບ້ານນ້ຳແພງ. ລຳທີ່ມີອາຍຸແຕ່ ສອງ ຫາ ສາມ ປີ ຈະອອກໜ່ວຍ ແລະ ໃນເຂດທີ່ມີການຍົງດິນ ຈະໃຫ້ໜ່ວຍ. ໜ່ວຍທີ່ມີຄຸນນະພາບ ມີລິດຊາດ ແລະ ໄດ້ລາຄາດີ ແມ່ນໜ່ວຍທີ່ຫາກໍພື້ນດິນ ຫຼື ໜ່ວຍງາດິນ ແລະ ຕ້ອງບໍລິໂພກພາຍໃນ 7 ວັນ. ລິດຊາດ ຂອງໜ່ວຍງາດິນ ມີລິດຫວານປົນຂົມເລັກນ້ອຍ, ສ່ວນປາຍຂອງໜ່ວຍ ຈະມີ ລິດຂົມ ຫຼາຍກວ່າສ່ວນອື່ນ. ການຕົ້ມດິນ ຈະບໍ່ມີຜົນໃນ ການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມຂົມໄດ້ ເໝືອນໜ່ວຍໄມ້ຂົມດື່ມອື່ນໆ. ຄວາມຕ້ອງການໜ່ວຍໄມ້ຂົມ ແມ່ນມີສູງສົມຄວນ ແລະ ພື້ນ ຄົງ ຄືໃນປີ 2000 ມີຄວາມຕ້ອງການເຖິງ 200 ໂຕນ. ລາຄາຂອງໜ່ວຍໄມ້ຂົມ ປຸງໄປຕາມລະດູການ ຄື 0.4 ຫາ 0.2 ດອນລາ/ກລ ແຕ່ຕົ້ນເຖິງທ້າຍລະດູການ. ແຕ່ໜ່ວຍ ທີ່ມາເຖິງນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ຈາກ ແຂວງຫົວພັນ, ຊຽງຂວາງ, ອຸດົມໄຊ ຈະມີລາຄາ ບໍ່ຕໍ່າກວ່າ 0.5 ດອນລາ/ກລ. ໃນລະດູການນຶ່ງໆ, ພໍ່ຄ້າມີກາງ ຈະມີການວາງເງິນມັດຈຳໄວ້ກັບບ້ານ ປະມານ 30 - 40 ດອນລາ/ວັນ. ໃນຫຼາຍບ່ອນ, ມັກມີການຂາຍ ໜ່ວຍ ກັນເປັນມັດສະເໝີ ໃນລາຄາ 0.2 ດອນລາ/ມັດ (ຫຼື 0.05 - 0.15 ດອນລາ/ກລ). ໃນຊ່ວງປີ 1998 ຫາ 2000, ກຸ່ມຂາຍໜ່ວຍ ຂອງບ້ານ ນ້ຳແພງ ຂາຍໜ່ວຍໃນລາຄາສະເລ່ຍ 0.2 ດອນລາ/ກລ ແລະ ສາມາດມີລາຍຮັບເຖິງ 300 ດອນລາຕໍ່ຄອບຄົວ. ໃນລະດູການເກັບ ໜ່ວຍ ສີ່ ຫາ ຫ້າ ເດືອນ ຊຶ່ງຕົກເປັນປະມານ 40% ຂອງລາຍຮັບເປັນເງິນສົດ ຂອງຄອບຄົວຕໍ່ປີ. ຖ້າຄິດໄລ່ເປັນລາຍ ຮັບຕໍ່ວັນແລ້ວ ແມ່ນປະມານ 2 ດອນລາຕໍ່ວັນ ຊຶ່ງຖືວ່າ ໄດ້ຫຼາຍກວ່າ ການໄປເຮັດໄຮ່. ສະນັ້ນ, ເພື່ອໃຫ້ມີຜົນປະໂຫຍດຈາກໜ່ວຍໄມ້ຫຼາຍຂຶ້ນ ຄວນມີການປັບປຸງ ການຄຸ້ມຄອງການຂຸດຄົ້ນໃຫ້ດີ, ມີການປຸງແຕ່ງ ເຊັ່ນ: ການເຮັດໜ່ວຍແຫ້ງ, ໜ່ວຍດອງ, ການເກັບຮັກສາ ແລະ ມີການຂົນສົ່ງໃຫ້ທັນການ. ການຂະຫຍາຍພັນ ໄມ້ຂົມ ແມ່ນສາມາດເຮັດໄດ້ ໂດຍການຂະຫຍາຍ ດ້ວຍລຳໃຕ້ດິນ, ດ້ວຍເຫງົ້າ, ດ້ວຍລຳ ແລະ ດ້ວຍກິ່ງ.



ໄມ້ພາງ

Dendrocalamus lonoifimbriatus

ໄມ້ພາງເກີດເປັນສູມແຫ້ນ ເສັ້ນຜ່າໃຈກາງແຕ່ 2-3 ມ ໂດຍສະເລ່ຍ ມີປະມານ 50 ລຳ/ສູມ ແລະ ສູງປະມານ 14 ມ. ລຳ ມີໜ້າຕ້າງປະມານ 6 ຊຕມ, ເນື້ອໜາ 1 ຊຕມ, ປ້ອງຍາວລະຫວ່າງ 90-100 ຊຕມ. ງ່າທຳອິດອອກຢູ່ລະດັບ 8 ມ ຂຶ້ນໄປ. ກາບລາງ ມີຂະໜາດ 30 x 27 ຊຕມ, ສີ ເຫຼືອງອ່ອນ, ມີຂົນອ່ອນຢູ່ດ້ານຫຼັງ, ມີຍອດກາບ ຂະໜາດ 9 x 9 ຊຕມ, ມີຂົນບາງໆ, ມີຫູກາບ ທີ່ມີ

ຂົນຍາວ. ໃບເກີດເປັນກຸ່ມ ມີປະມານ 17 ໃບຍ່ອຍ, ແຕ່ລະໃບຍ່ອຍມີຂະໜາດ 3.4 x 27 ຊຕມ ມີຂົນ (1 ຊຕມ) ສີຂາວ ເປັນຈຸ່ມຢູ່ແຮ້ໃບ. ການເປັນຂີ້ຄັງລ້າສຸດ ໄດ້ຖືກບັນທຶກ ໃນປີ 1990 ແລະ ຕ້ອງໄດ້ມີການຕິດຕາມກັນຕໍ່ໄປ. ໄມ້ພາງ ມັກພົບເຫັນ ຢູ່ເກືອບທຸກບ່ອນໃນປະເທດ ຕາມເນີນພູ ໃນລະດັບສູງ ຈາກລະດັບນ້ຳທະເລ ລະຫວ່າງ 200-600 ມ ແລະ ເປັນໄມ້ປ່ອງ ທີ່ມີການນຳ ໃຊ້ລຳຫຼາຍທີ່ສຸດ. ເນື້ອໄມ້ ແລະ ເສັ້ນໃຍຂອງໄມ້ພາງ ຂ້ອນຂ້າງຜ່ອຍ ຈຶ່ງບໍ່ຄ່ອຍໄດ້ຖືກໃຊ້ຈັກ ເປັນຕອກເພື່ອໃຊ້ເຮັດເຄື່ອງຈັກສານ ແຕ່ວ່າ ລຳສາມາດທົນທານຢູ່ໄດ້ນານ ເຖິງຢ່າງນ້ອຍ ສາມປີ ຈຶ່ງເປັນທີ່ນິຍົມໃຊ້ເປັນຊັ້ນສ່ວນຕ່າງໆ ໃນການປຸກສ້າງ ເຊັ່ນ: ເຮັດແຜ່ນມຸງເຮືອນ, ຮົ່ວ, ຝາລຶກໄກ່. ການຕັດລຳ ທີ່ມີອາຍຸ 3 ປີຂຶ້ນໄປ ສາມາດດຳເນີນໄດ້ຕະຫຼອດປີ. ໜໍ່ ຈະຫາໄດ້ສ່ວນຫຼາຍຊ່ວງກາງ ລະດູຝົນ (ສິງຫາ-ກັນຍາ). ໜໍ່ສາມາດເຜົາ ແລະ ຮັກສາໄວ້ດົນເຖິງ ສາມເດືອນ, ໜໍ່ພາງເປັນ ໜໍ່ທີ່ບໍ່ນິຍົມບໍລິໂພກປານໃດ. ໄມ້ພາງເປັນໄມ້ທີ່ຂຸດຄົ້ນໄດ້ງ່າຍ, ນຶ່ງຄົນສາມາດຕັດໄດ້ 100 ລຳຕໍ່ວັນ ແຕ່ວ່າ ພວກຂຸດຄົ້ນມັກເລືອກຕັດລຳທີ່ແກ່ ທີ່ມີອາຍຸແຕ່ສີ່ປີຂຶ້ນໄປ. ລຳມັກຖືກນຳມາຜ່າ ເປັນດ້ວ ໜາ ປະມານ 2-3 ຊຕມ, ຕາກແດດ ແລ້ວມາສານເປັນຝາກະແຕະ. ໜໍ່ ເຖິງວ່າບໍ່ນິຍົມແຕ່ກໍສາມາດ ບໍລິໂພກ ແລະ ຂາຍໄດ້ ໃນຕະຫຼາດພາຍໃນ ໃນລາຄາ 0.15 - 0.2 ດອນລາ/ກລ. ກະແຕະໄມ້ພາງ ທີ່ມີຂະໜາດ 2 x 1.5 ມ ສາມາດຂາຍໄດ້ໃນລາຄາ 0.7 ດອນລາ/ແຜ່ນ. ຕະຫຼາດລຳໄມ້ພາງ ແມ່ນ ມີການຂະຫຍາຍຕົວດີ ເພື່ອເອົາໄປເຮັດຮົ່ວ. ໃນທີ່ຜ່ານມາ ບໍ່ມີໃຜສົນໃຈຂະຫຍາຍພັນໄມ້ພາງ ເພາະເຫັນວ່າ ມັນຍັງມີຢູ່ຢ່າງອຸດົມສົມບູນໃນທຳມະຊາດ ແຕ່ມາໃນປະຈຸບັນນີ້ ແມ່ນຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ ມີການປັບປຸງການຈັດສັນຄຸ້ມຄອງ. ມັນສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍເຫງົ້າ ຫຼື ແກ່ນ ງ່າຍ ແລະ ການທົດລອງປູກ ໂດຍໃຊ້ເຫງົ້າແມ່ນກຳລັງປະຕິບັດຢູ່ກັບຊາວບ້ານ ຢູ່ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ. ໄມ້ພາງນີ້ ເກີດໄດ້ດີ ແລະ ແທດເໝາະໃນການປູກຢູ່ຊົນນະບົດ ເຂດພູດອຍ ຕາມບ່ອນຄ້ອຍຊັນ ເພື່ອປ້ອງກັນການເຊາະເຈື່ອນ.

ໄມ້ເຮ້ຍ

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Schizostachyum blumei* cf.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Cephalostachyum virgatum* Munro and Kurz.

ໄມ້ເຮ້ຍ ເປັນໄມ້ທີ່ຍາວຮຽວ ມີເນື້ອບາງ ແລະ ເກີດເປັນສູມໜາ ເຖິງ 60 ລຳ. ສູມ ກວ້າງປະມານ 2-3 ມ ແລະ ສູງ ປະມານ 17 ມ. ລຳມີໜ້າຕ້າງປະມານ 4 ຊຕມ, ມີເນື້ອໜາປະມານ 0.4 ຊຕມ, ບ້ອງຍາວ 74-75 ຊຕມ, ມີຊັ້ນທາດໜຽວໂອບຕາມລຳ. ງ່າທຳອິດຂອງລຳ ມັກເຫັນຢູ່ ລະຫວ່າງ 4-5 ມ ຂຶ້ນໄປຈາກໜ້າດິນ. ກາບລາງ ມີຂະໜາດ 5-6.5 ຊຕມ x 18-20 ຊຕມ, ສີຂາວເຫຼືອງ



ແລະ ມີຂົນໂອບຂ້າງນອກ. ຍອດກາບເຕືອຍລົງ ມີຂະໜາດ 2 x 11 ຊຕມ. ກຸ່ມໃບຍ່ອຍ ມີຈຳນວນ 8-9 ໃບ ຊຶ່ງແຕ່ລະໃບມີຂະໜາດ 5 x 24 ຊຕມ. ໜໍ່ມີລິດຊາດ ບໍ່ຂົມປານໃດ. ການຈຳແນກປະເພດທາງພຶດສາດ ຂອງ ໄມ້ເຮ້ຍ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນຮູ້ໄດ້ຈະແຈ້ງເທື່ອ ແຕ່ວ່າ ລັກສະນະຂອງຍອດກາບລາງທີ່ຮຽວ ແລະ ພັບຍ່ອນແນບລົງລຸ່ມຂອງມັນນັ້ນ ເບິ່ງແລ້ວແມ່ນເປັນລັກສະນະເດັ່ນຂອງສະກຸນ *Schizostachyum* ສະນັ້ນ ຈຶ່ງຄິດວ່າ ມັນມີໄມ້ເຮ້ຍຢູ່ 2 ຊະນິດ ຄື: ເຮ້ຍໃຫຍ່ ຊຶ່ງມີລຳໃຫຍ່ ແລະ ເຮ້ຍນ້ອຍ ຊຶ່ງມີລຳນ້ອຍ ທີ່ໃຊ້ກັນເຮັດລູກແຄນລາວ. ໄມ້ເຮ້ຍມັກພົບເຫັນຫຼາຍຕາມເປັນພູ ຢູ່ໃນລະດັບສູງ 200 - 1,000 ມ.

ໄມ້ເຮ້ຍ ມີແຕ່ລຳອ່ອນຂອງມັນເທົ່ານັ້ນ ທີ່ເປັນທີ່ນິຍົມໃຊ້ຈັກເປັນຕອກ ແລະ ເຮັດເຄື່ອງຫັດຖະກຳ. ລຳແກ່ ໃຊ້ສານເປັນຝາ ແລະ ໃຊ້ມຸງເຮືອນ ຊຶ່ງສາມາດຢູ່ນານໄດ້ເຖິງ 10 ປີ, ໃຊ້ເຮັດຟາກ ແລະ ເຄື່ອງມືຫາປາ. ລຳ ສາມາດຕັດໄດ້ຕະຫຼອດປີ ແຕ່ທາງທີ່ດີ ຄວນຕັດເອົາແຕ່ລຳທີ່ມີອາຍຸແຕ່ສາມ ຫາ ຫ້າ ປີ. ການເກັບໜໍ່ ແມ່ນໃນລະຫວ່າງ ເດືອນ ສິງຫາ-ກັນຍາ ແລະ ກໍຍັງຢູ່ໃນລະດັບປານກາງຢູ່ ແຕ່ຢ່າງໃດກໍດີ ກໍຈຳເປັນຕ້ອງມີລະບຽບການທີ່ເໝາະສົມຮອງຮັບໄວ້ ເພື່ອໃຫ້ມີລຳໄວ້ໃຊ້ພຽງພໍໃນອະນາຄົດ. ໜໍ່ສາມາດຕາກແຫ້ງ ຮັກສາໄວ້ໃນຖົງຢາງ ໄດ້ໝົດປີ. ລຳໄມ້ເຮ້ຍສາມາດຜ່າ, ແຜ່ ແບອອກ, ຕາກແດດ ແລ້ວນຳມາສານເປັນຝາ. ໜໍ່ ມີການບໍລິໂພກ ແລະ ຂາຍຕາມທ້ອງຖິ່ນ ໃນລາຄາ 0.15 - 0.2 ດອນລາ/ກລ. ຢູ່ເຂດພາກກາງ, ກະແຕະໄມ້ເຮ້ຍ ຂະໜາດ 2 x 3.5 ມ ມີລາຄາ 1.5 ດອນລາ ແລະ ລຳ 1 ດອນລາ/ລຳ. ແຕະໄມ້ເຮ້ຍ ມີນ້ຳໜັກເບົາ ແລະ ເປັນທີ່ນິຍົມ ຍ້ອນມັນມີຄວາມທົນທານ ຊຶ່ງອາດໃຊ້ໄດ້ເຖິງ 20 ປີ. ການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍເຫງົ້າແມ່ນງ່າຍ ແຕ່ການຂະຫຍາຍດ້ວຍແກ່ນ ມີຂໍ້ຈຳກັດ ຍ້ອນວ່າ ຊອກຫາແກ່ນຍາກ. ປະຊາຊົນເຄີຍໄດ້ນຳເອົາເຫງົ້າໄມ້ເຮ້ຍມາປູກ ໃນສວນໃກ້ບ້ານ. ໄມ້ເຮ້ຍ ມີຖິ່ນອາໄສ ຢູ່ໃນທັງເຂດພຽງ ແລະ ຕາມເປັນພູ ແລະ ເປັນພືດ ທີ່ເໝາະສຳລັບການປ້ອງກັນການເຊາະເຈື່ອນ.



ໄມ້ຊອດ

Oxytenanthera parviflora

ໄມ້ຊອດ ເກີດເປັນສຸມ ທີ່ມີຂະໜາດເສັ້ນຜ່າກາງ ລະຫວ່າງ 1-1.5 ມ, ສູງປະມານ 14 ມ. ລຳມີເສັ້ນຜ່າກາງ ລະຫວ່າງ 4-6 ຊຕມ, ມີເນື້ອໜາປະມານ 0.4 ຊຕມ, ປ້ອງຍາວ ລະຫວ່າງ 50-60 ຊຕມ ແລະ ມີປ່າມສີຂຽວອ່ອນ ຈັບຢູ່ ຕາມລຳແກ່. ແໜງທຳອິດ ມັກພົບເຫັນຢູ່ ລະຫວ່າງ 4-5 ມ ເທິງໜ້າດິນ. ກາບລາງ ມີຂະໜາດ 21 x 30 ຊຕມ, ສີດຳ ແລະ ເຫຼືອງອ່ອນ ແລະ ມີຂົນແຕ່ສ່ວນກາງຂຶ້ນໄປທາງປາຍ ກາບ. ຍອດກາບລາງ ລ່ອມລົງ ມີຂະໜາດ 9-11 ຊຕມ ແລະ ມີຫູກາບຂະໜາດ 2.5-9 ຊຕມ, ມີຂົນ. ກຸ່ມໃບຍ່ອຍ ມີຈຳນວນ 9-13 ໃບ ແຕ່ລະໃບມີຂະໜາດ 6 x 30 ຊຕມ. ໜໍ່ມີລິດຂົມ. ການຈຳແນກປະເພດທາງພຶດສາດ ຂອງໄມ້ ຊອດ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນຈະແຈ້ງເທື່ອ ແຕ່ການລ່ອມລົງ ແລະ ຂະໜາດທີ່ໃຫຍ່ ຂອງກາບລາງນັ້ນ ເປັນລັກສະນະເດັ່ນຂອງ ສະກຸນ *Oxytenanthera*. ໄມ້ຊອດ ເກີດເປັນສຸມ ທີ່ໜາແໜ້ນ, ຖ້າບໍ່ມີການຕັດກໍຈະມີລຳເຖິງ 200 ຂຶ້ນໄປ. ທຸກສ່ວນຂອງໄມ້ຊອດມີຂົນດຳ ເມື່ອສຳຜັດ ຈະເກີດຄັນຄາຍ. ໄມ້ຊອດ ມັກພົບເຫັນໃນເຂດດິນພຽງ, ດິນຊາຍແກມຕີມ ໃນປ່າ ຜັດໃບປະສົມ ທີ່ລະດັບສູງ ຈາກລະດັບນ້ຳທະເລ 100-500 ມ. ໄມ້ຊອດອ່ອນ ໃຊ້ໄດ້ດີໃນການ ຈັກສານ ແລະ ໄມ້ແກ່ ດີສຳລັບເຮັດຝາເຮືອນ (ຢູ່ນານໄດ້ເຖິງສິບປີ), ເຮັດຟາກ, ເຮັດຫຼັກ ແລະ ເຄື່ອງມືຫາປາຕ່າງໆ. ການຕັດລຳທີ່ແກ່ ແຕ່ສາມປີຂຶ້ນໄປ ແມ່ນມີການຕັດກັນຕະຫຼອດປີ. ໜໍ່ ສາມາດບໍລິໂພກໄດ້ ແລະ ຫາໄດ້ແຕ່ ເດືອນ ມິຖຸນາ ເຖິງ ກັນຍາ. ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ, ລຳໄມ້ຊອດ ແມ່ນຖືກ ຂຸດຄົ້ນຢ່າງໜັກໜ່ວງ ສະນັ້ນ ຜູ້ຕັດຄວນເລືອກເອົາລຳທີ່ແກ່ ອາຍຸແຕ່ ສາມ ຫາ ຫ້າ ປີ ຂຶ້ນໄປ. ໜໍ່ ກໍຖືກຂຸດຄົ້ນໜັກສົມຄວນ ແຕ່ກໍຍັງບໍ່ເຖິງລະດັບທີ່ກະທົບຕໍ່ຄວາມຍືນຍານ ຍ້ອນວ່າ ໄມ້ປ່ອງຊະນິດນີ້ ມີຄວາມສາມາດປົງໜໍ່ໃໝ່ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ. ການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍເຫຼົ້າ ແມ່ນງ່າຍ ແລະ ສາມາດເກີດໄດ້ດີ, ການຂະຫຍາຍດ້ວຍແກ່ນ ແມ່ນມີຂໍ້ຈຳກັດຈາກການຫາແກ່ນຍາກ. ມາຮອດ ປະຈຸບັນນີ້, ຍັງບໍ່ທັນມີບັນທຶກວ່າ ໄດ້ມີການປູກໄມ້ຊອດ ໃນ ສປປ ລາວ.



ໄມ້ໄລ່, ໜໍ່ໄລ່, ໄລ່ຂົມ

Gigantochloa albociliata Munro & Kurz

ໄມ້ໄລ່ ເກີດເປັນສຸມ ຂະໜາດເສັ້ນຜ່າໃຈກາງຂອງສຸມ 1-1.5 ມ, ສູງປະມານ 10 ມ. ລຳມີຂະໜາດເສັ້ນຜ່າໃຈກາງ 2.5-3.5 ຊຕມ, ເນື້ອໜາປະມານ 1 ຊຕມ, ບ້ອງຍາວ ລະຫວ່າງ 30-40 ຊຕມ, ລຳແກ່ມັກມີປ່າມສີຂຽວ ຍັງຢາຍຢູ່ຕາມຜິວຂັ້ນນອກ. ງ່າທຳອິດ ມັກເຫັນແຕ່ 50 ຊຕມຂຶ້ນໄປ ຈາກໜ້າດິນ. ກາບລາງມີຂະໜາດ 9-14 ຊຕມ, ສີເຫຼືອງມ້ານ ແລະ ມີຂົນແຕ່ສ່ວນກາງເຄິ່ງ ຂຶ້ນໄປຫາປາຍ, ກາບຢູ່ສ່ວນປາຍລຳຫຼຸບລົງ ມີຂະໜາດ 5x15 ຊຕມ ແລະ ມີຫຼຸກາບ 2 ອັນ ທີ່ມີຮູບບໍ່ຄືກັນ. ກຸ່ມໃບມີຈຳນວນ 8 ຫຼື 9 ແລະ ຂະໜາດຂອງໃບ 4x29 ຊຕມ. ສຸມໄມ້ໄລ່ ສາມາດສັງເກດໄດ້ງ່າຍ ຈາກຊິງພຸ່ມທີ່ລ່ອມລົງຂອງມັນ ແລະ ການມີແໜງ ຫຼື ງ່າໃຫຍ່ ຂະໜາດເທົ່າໆກັນກັບລຳຈິງ. ໄມ້ໄລ່ ເປັນສຸມຂ້ອນຂ້າງໜາ ມີລຳດ້ວຍກັນປະມານ 200 ລຳ. ໄມ້ໄລ່ມັກພົບເຫັນ ຢູ່ທົ່ວໄປໃນ ສປປ ລາວ ກະທັ້ງ ຕາມບ່ອນທີ່ເປັນດິນຊາຍ, ດິນບໍ່ອຸດົມສົມບູນ ແລະ ດິນປົນຫີນ ໃນບ່າຜັດໃບປະສົມ ໃນລະດັບຄວາມສູງ ຈາກລະດັບນ້ຳທະເລ 100-500 ມ. ໜໍ່ ສາມາດກິນໄດ້ ແຕ່ມີລົດຂົມ ແລະ ມັກອອກໃນເດືອນ ສິງຫາ-ກັນຍາ. ລຳແກ່ອາຍຸ ສອງ ຫາ ສາມປີ ຫຼື ກວ່ານັ້ນ ມີການຕັດກັນຕະຫຼອດປີ ໃນຈຳນວນບໍ່ຫຼາຍປານໃດ ເພື່ອໃຊ້ສຳລັບເຮັດຄ້າງ ເຄື່ອງປູກທີ່ເປັນເຄືອ (ຄ້າງໝາກຕົວ, ໝາກແຕງ), ເຮັດຮິ້ວສວນ. ສຳລັບໜໍ່ ແມ່ນຖືກເກັບຢ່າງໜັກ ເພື່ອບໍລິໂພກ ແລະ ຂາຍໃນຕະຫຼາດພາຍໃນ ໃນລາຄາ ປະມານ 0.1 ດອນລາ/ກລ. ໄມ້ໄລ່ ຍັງບໍ່ທັນມີການປູກ ຫຼື ສົ່ງເສີມກັນປູກເທື່ອ.



ໄມ້ຊ່າງໄພ, ໄມ້ຫາງຊ່າງ

Dendrocalamus brandisii (Munro) Kurz

ໄມ້ປ່ອງຊະນິດນີ້ ເກີດເປັນສຸມຂະໜາດປານກາງຄືລະຫວ່າງ 1-1.5 ມ, ສູງປະມານ 13 ມ. ບ້ອງຂອງມັນ ຍາວ ລະຫວ່າງ 25-30 ຊຕມ, ເນື້ອໜາປະມານ 1.3-1.5 ຊຕມ. ແໜງທຳອິດຂອງລຳ ເກີດຢູ່ປະມານ 2 ມ ຈາກໜ້າດິນ. ກາບລາງ ມີຂະໜາດ 12x25 ຊຕມ, ສີເຫຼືອງອ່ອນ, ມີຂົນຫ່າງໆຢູ່ຂ້າງຫຼັງ



ແລະ ດ້ານໃນກຽງເຫຼື້ອມ. ຍອດກາບລາງ ຕັ້ງ, ຂະໜາດ 3x14 ຊຕມ, ມີຫູກາບນ້ອຍ. ກຸ່ມໃບຍ່ອຍມີ ປະມານ 8-12 ໃບ ແຕ່ລະໃບ ມີຂະໜາດ 1.2x11-12 ຊຕມ. ສຸມ ມີຄວາມໜາແໜ້ນສົມຄວນ, ລຳຊີ້ ແຕ່ຍອດຈະກອມລົງ. ໃນເດືອນມັງກອນ ປີ 2007, ໄມ້ຊ່າງໄພ ໄດ້ອອກຂີ້ ທີ່ເມືອງຫຼວງພະບາງ ເຮັດໃຫ້ໄມ້ຊ່າງໄພຕາຍທັງໝົດ ແລະ ຍັງມີຂໍ້ມູນວ່າ ໄມ້ຊ່າງໄພໃນເຂດນີ້ ກໍໄດ້ຕາຍ ເປັນຂີ້ມາແລ້ວ ເມື່ອ 30 ປີກ່ອນ. ກາບລາງຂອງໄມ້ຊ່າງໄພນີ້ ຢູ່ຫຼາຍບ່ອນແມ່ນນຳມາສານເຮັດກຸບ. ລຳອາຍຸ ສອງ ສາມປີຂຶ້ນໄປ ສາມາດຕັດມານຳໃຊ້ໄດ້. ໜໍ່ອອກໃນເດືອນ ກໍລະກົດ-ສິງຫາ ແລະ ເປັນທີ່ນິຍົມບໍລິໂພກກັນຫຼາຍ. ລຳ ໃຊ້ເຮັດໄມ້ຄຳ້ແບບໄດ້ດີ ແລະ ມີຂາຍໃນຕະຫຼາດວຽງຈັນ ໃນລາຄາ 0.5 ດອນລາ/ລຳ ແລະ ໜໍ່ ຂາຍໃນລາຄາ

0.5 ດອນລາ/ກລ. ໄມ້ຊ່າງໄພເກີດໄດ້ດີຢູ່ດິນຊາຍແກມຕີມ ແລະ ເປັນໄມ້ປ່ອງທີ່ຄົນລາວມັກປູກ ທີ່ສຸດ ຕາມແຄມຮົ່ວສວນ. ມັນສາມາດ ຂະຫຍາຍພັນໄດ້ງ່າຍ ດ້ວຍເຫຼົ້າ ຫຼື ລຳ.

ໄມ້ບໍ່, ໜໍ່ບໍ່

Gigantochloa

ຂະໜາດສະເລ່ຍຂອງສຸມໄມ້ບໍ່ ແມ່ນປະມານ 1 ມ, ສູງ ປະມານ 10-12 ມ. ລຳມີຂະໜາດ 4-5 ຊຕມ, ເນື້ອໜາປະມານ 0.6 ຊຕມ, ປ້ອງຍາວ ປະມານ 25-30 ຊຕມ, ສີຂຽວຊ້າ. ລຳຂອງ ມັນມີຮາກອາກາດ, ແໜງທຳອິດ ເຫັນຢູ່ລະດັບ 1.5 ມ ສູງຈາກໜ້າດິນ. ກາບລາງ ມີຂະໜາດ 15x24 ຊຕມ, ສີເຫຼືອງອ່ອນ ຂ້າງນອກມີຂົນ ແຕ່ສ່ວນເຄິ່ງກາບຂຶ້ນໄປ. ສ່ວນປາຍຂອງກາບລາງ ບໍ່ມີ ຂົນ ມີຂະໜາດ 1.2x9 ຊຕມ ແລະ ບໍ່ເຕືອຍ. ໃບຍ່ອຍມີຂະໜາດ 5x30 ຊຕມ ເກີດເປັນກຸ່ມປະມານ 14-16 ໃບ. ໄມ້ບໍ່ ເປັນສຸມໂຫຼ່ງ ມີລຳປະມານ 20-30 ລຳ ຕໍ່ສຸມ. ໄມ້ບໍ່ ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ມີການສຶກສາ ລະອຽດສົມບູນເທື່ອ ແຕ່ກໍມີການປູກກັນຢູ່ແຂວງຫົວພັນ ແລະ ຈຳນວນນຶ່ງຢູ່ ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ເພື່ອເອົາໜໍ່ ທີ່ມີລິດຊາດຫວານ ແລະ ມີກິນຫອມ. ໄມ້ບໍ່ ອອກໜໍ່ແຕ່ ເດືອນກໍລະກົດ-ຕຸລາ ແລະ ໜໍ່ຂອງມັນທີ່ເຜົາແລ້ວ ສາມາດຮັກສາໄວ້ໄດ້ນານເຖິງ 1 ເດືອນ ກໍຍັງມີລິດຊາດດີ. ລຳຂອງມັນ ບໍ່ເໝາະຕໍ່ການເຮັດຈັກສານ ຫຼື ໃຊ້ໃນການປູກສ້າງ ເພາະເປັນລຳທີ່ຜ່ອຍ ແລະ ມອດມັກເຈາະ.



ຊະນິດໄມ້ປ່ອງ

ຈຳແນກໂດຍ Muktest Kuma. 1997
 ລວບລວມໂດຍ ສູນຄົ້ນຄວ້າ ປ່າໄມ້, ກົມປ່າໄມ້, ສປປ ລາວ
 ແລະ ປັບປຸງເພີ່ມ ໂດຍ ສູນທອນ ເກດພັນ, 2003

ລ/ດ	ຊື່ທາງວິທະຍາສາດ	ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ	ອ່ານເປັນພາສາອັງກິດ
1	<i>Arundinaria petelotii</i> Camus	ໄມ້ ຫຼອຍ	<i>Mai loi</i>
2	<i>Bambusa blumeana</i> Schultes	ໄມ້ ໃຜ່ບ້ານ	<i>Mai phai ban</i>
3	<i>Bambusa</i> sp	ໄມ້ ຮາງ	<i>Mai hang</i>
4	<i>Bambusa tulda</i> Roxb.	ໄມ້ ບົງ/ ບົງຂົມ	<i>Mai bong bong khom</i>
5	<i>Bambusa chunii</i> Chai & Fung	ໄມ້ ກະຊະ	<i>Mai kasa</i>
6	<i>Bambusa nutans</i> Wall.ex Munro	ໄມ້ ບົງຫວານ	<i>Mai bong van</i>
7	<i>Bambusa striata</i> Lodd. Ex Lundl. (<i>B. vulgaris</i>)	ໄມ້ ຊ່າງຄຳ	<i>Mai sang kham</i>
8	<i>Bambusa tuldooides</i> (Munro)	ໄມ້ ເປາະ	<i>Mai po</i>
9	<i>Bambusa burmanica</i> Gamble	ໄມ້ ປ່ອງຂຽວ	<i>Mai pong khiou</i>
10	<i>Bambusa thorelii</i> Roxb.	ໄມ້ ຂວາງ/ ໄມ້ ກອກ	<i>Mai khuang mai kok</i>
11	<i>Bambusa arundiana</i> var. <i>spinosa</i> Rez	ໄມ້ ໃຜ່ປ່າ	<i>Mai phai pa</i>
12	<i>Bambusa balcooa</i> Roxb.	ໄມ້ ປະອໍ	<i>Mai pa oo</i>
13	<i>Bambusa polymorpha</i> Munro	ໄມ້ ເກິນ	<i>Mai keuan</i>
14	<i>Cephalostachyum</i> sp	ໄມ້ ໄດ	<i>Mai dai</i>
15	<i>Cephalostachyum pergracile</i> Munro	ໄມ້ ເຂົ້າຫຼາມ	<i>Mai khao lam</i>
16	<i>Chimonobambusa purpurea</i> Hsueh & Yi	ໄມ້ ຊານ	<i>Mai san</i>
17	<i>Dendrocalamus sciens</i> Munro (Polymorphamunro)	ໄມ້ ບົງຄາຍ	<i>Mai bong khai</i>
18	<i>Dendrocalamus brandisii</i> (Munro) Kurk	ໄມ້ ຊ່າງໄພທາງຊ້າງ	<i>Mai sang phai Hang sang</i>

ລ/ດ	ຊື່ທາງວິທະຍາສາດ	ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ	ອ່ານເປັນພາສາອັງກິດ
19	<i>Dendrocalamus giganteus</i> Wall.ex Munro	ໄມ້ ດ້າມຂວັນ	<i>Mai dam khuan</i>
20	<i>Dendrocalamus latifolius</i> Munro	ໄມ້ ຫວິງ	<i>Mai ving</i>
21	<i>Dendrocalamus asper</i> Sch.& Bark. & Heyne	ໄມ້ ໃສ່ຕິງ/ ຮິກຫວານ	<i>Phai tong hok van</i>
22	<i>Dendrocalamus membranaceus</i> Munro	ໄມ້ ໃສ່ໝິ່ນ/ ຊາງໝິ່ນ	<i>Mai phai mon Sang mon</i>
23	<i>Dendrocalamus longifimbriatus</i>	ໄມ້ ພາງ	<i>Mai phang</i>
24	<i>Dendrocalamus sinicus f. aequotus</i> K.L. Wang*	ໄມ້ ເບາະ/ ໄມ້ ປວກ	<i>Mai bo mai puak</i>
25	<i>Dinochloa scandense</i> Buse	ໄມ້ ແຮ້	<i>Mai hae</i>
26	<i>Dendrocalamus barbatus</i> Hsuch & D.Zli	ໄມ້ ຫໍ່ຮາກ	<i>Mai ho hak</i>
27	<i>Dendrocalamus hamiltonii</i> Neest & Arn.ex Munro	ໄມ້ ຮິກໜຽວ/ ຮິກຂຽວ	<i>Mai hok niou mai Hok Kiou</i>
28	<i>Dendrocalamus pendulus</i> Ridley	ໄມ້ ໂລ້	<i>Mai lo</i>
29	<i>Dendrocalamus membranaceus</i> Munro	ໄມ້ ວຽດ	<i>Mai viet</i>
30	<i>Gigantochloa apus</i> Schytle & Kurz	ໄມ້ ສະໂນດ	<i>Mai sanot</i>
31	<i>Gigantochloa albociliata</i> Munro & Kurz	ໄມ້ ໄລ່/ ໄລ່ຂົມ	<i>Mai lai Lai khom</i>
32	<i>Gigantochloa atter</i> (Hask) Kurz	ໄມ້ ງັນຫວານ	<i>Mai ngan van</i>
33	<i>Gigantochloa haskarliane</i> Kurz, Barker & Hayne	ໄມ້ ລວງມວກ	<i>Mai luang mouak</i>
34	<i>Gigantochloa latifolia</i> Ridle	ໄມ້ ບໍ່	<i>Mai no bo</i>
35	<i>Indosasa</i> sp	ໄມ້ ກ້ອງປີ້	<i>Mai kong pi</i>
36	<i>Neobouzeana mekongensis</i> Buse	ໄມ້ ກະແສນ	<i>Mai kasen</i>
37	<i>Oxytenanthera albociliata</i> or <i>Gigantochloa albociliata</i> Munro & Kurz (ຄ້າຍຄືໄມ້ຊອດ, ໃຊ້ເຮັດກະຕ່າ, ໜໍ່ເປັນຫີ່ນິຍົມ, ລຳນ້ອຍ, ໜໍ່ນ້ອຍຍາວ (20-100 ຊຕມ). ໜໍ່ປອກ ລາຄາ 0.1 ໂດລາ/ກລ; ມັກເກີດ ຢູ່ຕາມພູພຽງ ດິນຊາຍ ແລະ ປົນກັບຫີນ)	ໄມ້ ໄລ່ຫວານ	<i>Mai lai van</i>



ລ/ດ	ຊື່ທາງວິທະຍາສາດ	ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ	ອ່ານເປັນພາສາອັງກິດ
38	<i>Phyllostachys</i> sp	ໄມ້ ກະຊະ	<i>Mai ka sa bomnam</i>
39	<i>Phyllostachys</i> sp	ໄມ້ ໜໍ່ຫວານ	<i>Mai no van</i>
40	<i>Indosasa sinica</i> C.DD Chouy & C.S Chao	ໄມ້ ໜໍ່ຂົມ	<i>Mai no khom</i>
41	<i>Vietnamosasa ciliata</i> (A. Camus) Nguyen	ໄມ້ ໂຈດ	<i>Mai chot</i>
42	<i>Vietnamosasa pusilla</i> (Chevalier & A. Camus) Nguyen	ໄມ້ ເພັກ	<i>Mai phek</i>
43	Unidentified (ຍັງບໍ່ທັນສາມາດຊອກຊື່ວິທະຍາສາດໄດ້)	ໄມ້ ລວງເຂົາຄວາຍ	<i>Mai louang khao khuay</i>
44	<i>Sirundinaria</i> sp	ໄມ້ ລັນຫວານ	<i>Mai lan van</i>
45	<i>sirundinaria microphylla</i> Munro & Chao	ໄມ້ ລັນຂົມ/ ຈ້າຂົມ	<i>Mai lan khom cha khom</i>
46	<i>Sirundinaria</i> sp	ໄມ້ ຈ້າຝາດ	<i>Mai cha phat</i>
47	<i>Sirundinaria grifithiana</i> Munro, Chao & Renv	ໄມ້ ແສນຕາລ້ອມ	<i>Mai sen t a lom</i>
48	<i>Sinarundiana</i> sp	ໄມ້ ຈ້າແດງ	<i>Mai cha deang</i>
49	<i>Schizostachyum blumei</i> (C. virgatum Munro & Kurz)	ໄມ້ ເຮ້ຍ	<i>Mai hia</i>
50	<i>Schizostachyum branchy-cladum</i> Kurz	ໄມ້ ຮິກໜາມ	<i>Mai hok nam</i>
51	<i>Schizostachyum grande</i> Kurz	ໄມ້ ພຸງຈິນ	<i>Mai phung chin</i>

*ຈຳແນກຊະນິດ ໂດຍ: ສຸນທອນ ເກດພັນ





ປໍສາ

ສ່ວນທີ່ເປັນເສັ້ນໃຍ: ເປືອກ.
 ສ່ວນທີ່ນໍາມາກັ່ນ: ນໍ້າມັນຈາກແກ່ນ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ: ໝາກ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານສັດ: ໃບ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໝາກ, ໃບ, ເປືອກ, ຮາກ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ສາແລ (ຂະມຸ), ໄມ້ສາ, ໄມ້ປໍສາ, ກົກສາ.



ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Broussonetia papyrifera* (L.) Vent.

ຕະກຸນ: MORACEAE.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Morus papyrifera* L., *Papyrius papyrifera* (L.) Kuntze.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ປໍສາ, ປໍກະສາ, ມໍ່ມໍ່, ມໍ່ພິ, ປໍໄຟ, ຈາມຈາ, ຈາມສາ, ຈາດາຂໍ, ແສງສາ, ໃສແລ.
 ມຽນມາ: ມາເລງ, ທາເລ, ດາເລງ.
 ວຽດນາມ: ເດືອງ, ຈິເດົາພູ, ເມໄອ.
 ກຳປູເຈຍ: ຮອງ.
 ຈີນ: ຈຸເຕົາຊຸ, ກູຊຸ.
 ອັງກິດ: paper mulberry, tapa-cloth tree.

ການນໍາໃຊ້

ເປືອກປໍສາ ໄດ້ນໍາໃຊ້ກັນໃນທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ ຫຼາຍສັດຕະວັດມາແລ້ວ ຄົນນໍາມາເຮັດເຈ້ຍ ແລະ ເຄື່ອງນຸ່ງຫົ່ມ. ຄົນຍີ່ປຸ່ນ ກໍໄດ້ນໍາເອົາພືດໃນສະກຸນດຽວກັນນີ້ ມາເຮັດເຈ້ຍ “ວາຊີ” ແລະ ເຄື່ອງນຸ່ງ ສຳລັບເຂົ້າພິທີແຕ່ງງານ. ໃນປະເທດລາວເຮົາ ກໍໄດ້ນໍາເອົາປໍສາມາເຮັດເປັນຂອງ ທີ່ລະນຶກຫຼາຍປະເພດຂາຍໃນທ້ອງຖິ່ນ ໃນຂະນະທີ່ສົ່ງອອກ ເປືອກ ແລະ ເສັ້ນໃຍ. ຢູ່ແຂວງ ຊຽງຂວາງ ເພິ່ນໄດ້ນໍາເອົາເປືອກປໍສາມາເຮັດເປັນເຈ້ຍສຳລັບພິທີທາງສາດສະໜາ ແລະ ເຮັດ ແຜ່ນຄັນຮິມ. ຢູ່ແຂວງຫຼວງພະບາງ ໄດ້ນໍາເອົາຂີ້ເທົ່າຈາກການເຜົາລຳຕົ້ນປໍສາ ມາຟອກເຈ້ຍທີ່ ຜະລິດຈາກເປືອກປໍສາໃຫ້ຂາວ ແລະ ນໍ້າທີ່ໃຊ້ຟອກເຈ້ຍນັ້ນ ຍັງເອົາໄປນໍາໃຊ້ເປັນປຸ່ຍສຳລັບຕົ້ນ ໄມ້ ອີກດ້ວຍ. ນອກຈາກນັ້ນ ໃບປໍສາຍັງນໍາມາເປັນອາຫານໝູ ແລະ ງົວ ຄວາຍ. ແກ່ນປໍສາບັນຈຸມີ ນໍ້າມັນ ຊຶ່ງຢູ່ວຽດນາມ ເພິ່ນໃຊ້ເຮັດສະບູ, ສານຂີ້ເຜີ້ງ ແລະ ຜະລິດເປັນນໍ້າມັນເຄືອບເງົາທາໄມ້. ປະຊາຊົນຢູ່ໃນຫຼາຍທ້ອງຖິ່ນ ໄດ້ນໍາເອົາໝາກ, ໃບ, ເປືອກ ແລະ ຮາກ ມາໃຊ້ເປັນຢາປົວທ້ອງບິດ. ບັນຫາກ່ຽວກັບໝາກໄຂ່ຫຼັງ ກໍສາມາດປົວໄດ້ ໂດຍເອົາຮາກປໍສາ, ເມັດເຂົ້າ ແລະ ອ້ອຍດຳ ຕົ້ມ ປະສົມກັນ ແລ້ວດື່ມ. ໄມ້ປໍສາໃຊ້ສຳລັບເຮັດພືນ ແລະ ໃຊ້ປູກເທັດໄດ້ (ເທັດຫູຫູ).





ຄຸນລັກສະນະຂອງຕົ້ນປ່າສາ

ປ່າສາ ເປັນໄມ້ຫຼິ້ນໃບ, ຕົ້ນມີລັກສະນະເປັນພູມ ມີເຮືອນຍອດ ແຜ່ກວ້າງ, ສູງ 3-20 ແມັດ ແລະ ມີໜ້າຕ່າງພຽງເອິກ 5-50 ຊັງຕີແມັດ. ເປືອກຂອງມັນ ໜາ, ກົງງ, ສີເທົ່າ, ມີຢາງ ສີຂາວ. ໃບ ຫຍາບ, ຊາ, ມີຮູບຮ່າງຕ່າງກັນ ເຊັ່ນ ຕົ້ນອ່ອນ ເປັນ ແກກເລິກ ແລະ ຕົ້ນແກ່ ໃບເປັນຮູບໄຂ່, ຂອບໃບ ເປັນແຂ້ວ. ຂະ ໜາດຂອງໃບ ຍາວ 7-20 ຊັງຕີແມັດ, ກວ້າງ 6-8 ຊັງຕີແມັດ ແລະ ມີກ້ານໃບ ຍາວ 3-10 ຊັງຕີແມັດ. ກົງງ່າອ່ອນມີສີຂຽວ, ມີຂົນ ແລະ ສ່ວນເປືອກແກ່ ເປັນສີນ້ຳຕານ ມີເສັ້ນໃຍຫຼາຍ. ກົງງ່າແກ່ ມີເປືອກໜາ ເປັນສີນ້ຳຕານປົນເທົ່າ, ແຕ່ວ່າຜ່ອຍ ບໍ່ທົນທານຕໍ່ລົມພັດ. ດອກຢູ່ຕົ້ນຜູ້ເປັນສີເຫຼືອງ ປົນຂາວ, ຊຶ່ງ ດອກເປັນຮວງຍາວ 10-15 ຊັງຕີແມັດ. ຊຶ່ງດອກຢູ່ຕົ້ນແມ່ ເປັນທົວມົນກົມ ມີເສັ້ນຜ່າສູນກາງ 1.2-1.8 ຊັງຕີແມັດ. ໝາກ ເປັນໝາກເນື້ອ, ມົນ, ສີສົ້ມ ແລະ ມີຂົນສີມ່ວງ, ມີເສັ້ນຜ່າສູນກາງ 1-3 ຊັງຕີແມັດ ແລະ ບັນຈຸມີແກ່ນນ້ອຍໆ ສີແດງຊໍ້າເປັນຈໍານວນຫຼວງຫຼາຍ ແລະ ແຕ່ລະແກ່ນແມ່ນຈັບໃສ່ກັບກ້ານໝາກເປັນເນື້ອ ຊຶ່ງຍາວ ປະມານ 1.2 ຊັງຕີແມັດ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ເຂດກະຈາຍພັນຂອງຕົ້ນປ່າສາ ແມ່ນຢູ່ປະເທດຍີ່ປຸ່ນ, ຈີນ, ວຽດນາມ, ກຳປູເຈຍ, ໄທ, ມຽນມາ, ອິນເດຍ, ມາເລເຊຍ ແລະ ອິນໂດເນເຊຍ. ຢູ່ລາວ ແມ່ນພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໄປ. ຢູ່ທາງພາກເໜືອຈະພົບ ເຫັນຫຼາຍ ໃນເຂດທີ່ມີດິນອຸດົມສົມບູນ (ເຂດທີ່ມີຊັ້ນຫີນເຄົ້າເປັນຫີນປູນ), ເຂດໃກ້ກັບແຄມຫ້ວຍ ແລະ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນເຂດລຽບຕາມແຄມແມ່ນ້ຳຂອງ. ຕົ້ນປ່າສາ ເປັນພືດທີ່ຕ້ອງການນ້ຳ ແລະ ແສງແດດ, ເປັນພືດບຸກເບີກ ທີ່ໃຫຍ່ໄວ ຊຶ່ງສາມາດແຜ່ກະຈາຍໄດ້ໄວ ຕາມບ່ອນທີ່ປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າຫຼິ້ນໃບ ຖືກຖາງເປັນໄຮ່. ປົກກະຕິ ມັນຈະເກີດປະປົນກັນໄປກັບໄມ້ປ່ອງ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ໝາກບັນຈຸທາດລິກນິນ (lignin), ການຊຽມກາກໂບເນດ ຊະນິດຕ່າງໆ, ກົດ, ທາດໄຂມັນ, ໂປຣຕີຊ (protease) (ເອັນໄຊ ຍ່ອຍໂປຣຕີນ), ໄຊມາຊາ (cymasa) ແລະ ຊາໂປໂນຊາຍ (saponoside).

ການເຕັຍກູ້

ລຳຕົ້ນທີ່ມີອາຍຸ 6-24 ເດືອນ ແມ່ນສາມາດຕັດໄປນຳໃຊ້ໄດ້, ການຕັດແມ່ນໃຫ້ຕັດສູງຈາກໜ້າດິນ



10-40 ຊັງຕິແມັດ ທັງນີ້ ກໍເພື່ອໃຫ້ຕໍ່ມີໂອກາດປົ່ງແໜງໃໝ່. ກ່ອນຕັດລຳຕົ້ນອາດລອກເອົາເປືອກກ່ອນກໍໄດ້. ຖ້າປະຕິບັດໄດ້ ເກີນກວ່ານຶ່ງປີ, ຈະສາມາດລອກເອົາເປືອກຈາກກິ່ງງ່າໄດ້ ທຸກໆ 6-9 ເດືອນ.

ຜົນຜະລິດ ແລະ ຄວາມດົກໜາ

ໃນປະເທດໄທ, ຕົ້ນບໍ່ສາທີ່ມີອາຍຸ 1 ປີ ສາມາດໃຫ້ຜົນຜະລິດ 150 ກິໂລ - 275 ກິໂລ/ເຮັກຕາ. ຈາກປີທີ 2 ໄປ ສາມາດຕັດເອົາແໜງທີ່ມີໜ້າຕ່າງພຽງເອິກ ແຕ່ 2.5 - 4 ຊັງຕິແມັດ ໄດ້ 2 ຄັ້ງ ຕໍ່ປີ. ຈຳນວນແໜງປົ່ງໃໝ່ ສະເລ່ຍຕໍ່ຕໍ່ ອາດມີເຖິງ 30 ລຳ, ແຕ່ວ່າ ດີທີ່ສຸດແມ່ນໃຫ້ຕັດຮອນອອກ ໃຫ້ມີແຕ່ 5-10 ລຳ ຕໍ່ຕໍ່. ໃນປະເທດລາວ, ການປູກບໍ່ສາ ໂດຍທົ່ວໄປ ແມ່ນປູກເປັນແຖວ ໃນໄລຍະທ່າງ 2 ແມັດ x 2 ແມັດ ແລະ ໄດ້ຜົນຜະລິດ ເປືອກແຫ້ງ 2 ກິໂລ/ຕົ້ນ ຫຼື 5,844 ກິໂລ/ເຮັກຕາ/ປີ. ຕົ້ນບໍ່ສາຂອງລາວ ມີກິ່ງງ່າໜ້ອຍ ແຕ່ໃຫ້ຜົນຜະລິດສູງ. ສວນບໍ່ສາ ຖ້າໃຫ້ດີຄວນມີການຕັດຖິ້ມ ແລະ ປູກໃໝ່ ພາຍຫຼັງ 10-15 ປີ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຜົນຜະລິດສູງຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ. ໂດຍສະເລ່ຍແລ້ວ ການເກັບກູ້ເປືອກບໍ່ສາ ຊຶ່ງລວມມີ ການຕັດ, ການລອກ (ລວມທັງການເຮັດເປັນມັດຂະໜາດ 30 ກິໂລ) ແລະ ການອະນາໄມ ຈະໃຊ້ເວລາ 73 ນາທີ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ນຶ່ງກິໂລ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ບໍ່ສາ ສາມາດປູກໃນໄຮ່ເຂົ້າ ໃນເຂດພູດອຍ ຊຶ່ງຊາວກະສິກອນສາມາດຄູແລ ຮັກສາ ໄປພ້ອມໆກັບການ ເສຍຫຍ້າໄຮ່. ກຳມະສິດກ່ຽວກັບສວນບໍ່ສາ ແມ່ນຈະແຈ້ງ ແຕ່ປະຈຸບັນ ຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການຖືກລັກ ເກັບກູ້ບໍ່ສາ ແມ່ນນັບມື້ສູງຂຶ້ນ.

ຄວາມຍືນຍານ

ຫຼັງຈາກຕັດລຳຕົ້ນ 6-24 ເດືອນ ອອກ ແໜງໃໝ່ຈະປົ່ງອອກມາຈາກຕໍ່ທີ່ຈິ່ງໄວ້. ຕົ້ນບໍ່ສາທີ່ເກີດໃນ ທຳມະຊາດ ມັກຈະຖືກປົກຄຸມ ຈາກຕົ້ນໄມ້ອື່ນທີ່ສູງກວ່າ ແລະ ຈະຕາຍໄປ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ຕົ້ນບໍ່ສາ ທີ່ມີຢູ່ຕາມທຳມະຊາດແມ່ນຫາຍາກ ແລະ ເປືອກກໍ ມີຄຸນນະພາບຕ່ຳ ສະນັ້ນ ຈິ່ງມີຄວາມຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ລ້ຽງເສີມ ໃຫ້ມີການອະນຸລັກໄວ້.

ການປຸງແຕ່ງ

ການອະນາໄມ ເອົາຜິວເປືອກນອກອອກ ມັກເປັນວຽກຂອງ ຜູ້ຍິງ. ເປືອກທີ່ອະນາໄມແລ້ວ ຈະມີສີເຫຼືອງປົນຂາວ ແລະ ຈະຖືກນຳໄປຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ ເພື່ອຫຼີກລ້ຽງເຊື້ອລາເຂົ້າ ທຳລາຍ ຈິ່ງນຳເອົາໄປຕົ້ມ. ມີບາງໂຮງງານ ໄດ້ໃຊ້ ໄຮ່ໄຼເຈັ້ນ



ເປຣິກຊາຍ (Hydrogen peroxide) ປະລິມເຂົ້ານຳເພື່ອຟອກເປືອກໃຫ້ຂາວ. ນຳເປືອກປ່ອສາທີ່ຕົ້ມແລ້ວ ໄປບົດໃຫ້ລະອຽດເປັນເຫຍື້ອດ້ວຍມື ແລະ ລ້າງນຳໃຫ້ສະອາດ. ຫຼັງຈາກນັ້ນ, ນຳໄປຍາຍບາງໆໃສ່ໜ່າງມຸ້ງ ຫຼື ແຜ່ນຜ້າຝ້າຍ ທີ່ມີກອບໄມ້ໃຜ່ ແລ້ວນຳໄປຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ ຈຶ່ງນຳເອົາແຜ່ນເຈ້ຍທີ່ແຫ້ງແລ້ວນັ້ນ ມາຂັດໃຫ້ລຽບ ດ້ວຍກ້ອນຫີນ. ການລອກ ແລະ ອະນາໄມຕົວເປືອກ ເປັນຂະບວນການທີ່ຍາກ, ແຕ່ວ່າ ການນຳໃຊ້ເຕັກນິກໃໝ່ ເຂົ້າມາຊ່ວຍເຊັ່ນ: ນຳເອົາລຳຕົ້ນປ່ອສາສົດໆ ມາຕົ້ມກ່ອນການລອກເປືອກ ແລະ ນຳໃຊ້ເຄື່ອງຈັກລອກເປືອກ ແລະ ອະນາໄມ ຈະຊ່ວຍໃຫ້ໄດ້ຜົນຜະລິດຫຼາຍຂຶ້ນ ທັງຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດພັນ ກໍ່ດີຂຶ້ນຕື່ມ.



ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ເຈ້ຍປ່ອສາ ມີອາຍຸການໃຊ້ງານຍາວນານ. ເປືອກທີ່ມີຄຸນນະພາບ ແມ່ນມາຈາກຕົ້ນປ່ອສາ ອາຍຸປານກາງ (ອາຍຸ 1-3 ປີ) ຊຶ່ງມີໜ້າຕ້າງພຽງເອິກ 2.5-4 ຊັງຕີແມັດ, ຫຼື ຈາກກິ່ງງ່າທີ່ມີອາຍຸ 6-12 ເດືອນ. ເຈ້ຍທີ່ມີຄຸນນະພາບອັນດັບນຶ່ງ ແມ່ນມາຈາກລຳຕົ້ນ ແລະ ບໍ່ມີເນື້ອໄມ້ປົນເຈືອ, ສີຂາວ, ກົງໆ ແລະ ໝິ່ນດີ. ຖ້າຫາກຂາຍເປືອກ ມັກຂາຍກັນເປັນມັດ 1 ກິໂລ. ການຕາກເປືອກໃຫ້ແຫ້ງດີ ເປັນສິ່ງຈຳເປັນ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຜະລິດພັນຄຸນນະພາບດີ ແລະ ໄດ້ລາຄາດີ.

ການຕະຫຼາດ

ນັບຕັ້ງແຕ່ປີ 1998 ເປັນຕົ້ນມາ, ມີຫຼາຍວິສະຫະກິດເອກະຊົນໃນລາວ ໄດ້ເລີ່ມຜະລິດເຈ້ຍປ່ອສາຂາຍໃຫ້ແກ່ ນັກທ່ອງທ່ຽວ ທີ່ນັບມື້ ນັບເພີ່ມຂຶ້ນ. ໃນປີ 2000 ຜົນຜະລິດເປືອກປ່ອສາ 100 ກິໂລສະໜອງລາຍໄດ້ ໃຫ້ແກ່ຄອບຄົວ 35 ດອນລາ. ຜົນຜະລິດ ຈາກການເກັບກູ້ຄັ້ງທີສອງຂອງປີ ຈະໄດ້ລາຄາດີທີ່ສຸດ. ການຂາຍເຈ້ຍ ທີ່ຜະລິດໄດ້ຕໍ່ 2 ກິໂລເປືອກ ຈະໃຫ້ 0.93 ດອນລາ/ຄົນ/ມື້ ຊຶ່ງຫຼາຍກວ່າການຂາຍເປືອກໂດຍກົງທີ່ໄດ້ພຽງແຕ່ 0.46 ດອນລາ. ການຂາຍເປືອກປ່ອສາ ສ່ວນໃຫຍ່ ແມ່ນສົ່ງອອກໄປປະເທດໄທ ເພື່ອໄປຜະລິດເປັນເຄື່ອງຫັດຖະກຳ. ໃນລະຫວ່າງປີ 1995-1999 ສະເລຍການສົ່ງອອກ ແມ່ນ 146 ໂຕນ/ປີ ແລະ ມີລາຍຮັບ 49,000 ດອນລາ/ປີ, ແຕ່ວ່າ ໃນປີ 1999 ໄດ້ສົ່ງອອກໄປປະເທດໄທ 500 ໂຕນ. ໃນປີ 2005 ການສົ່ງອອກເປືອກປ່ອສາທັງໝົດ ໃຫ້ແກ່ປະເທດໄທ ແລະ ຈີນ ແມ່ນ ປະມານ 2,000 ໂຕນ. ລາຄາເປືອກປ່ອສາແຫ້ງ ເກຣດ A ແມ່ນ 0.92 ດອນລາ/ກິໂລ, ເກຣດ B 0.80 ດອນລາ/ກິໂລ ຢູ່ທີ່ໂຮງງານປະເທດໄທ. ສຳລັບເກຣດ C ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນນຳໃຊ້ຢູ່ພາຍໃນ ລາຄາ ປະມານ 0.35 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຄ່າພາສີນຳເຂົ້າທີ່ສູງ ໃນປະເທດໄທ ແລະ ການຂາດການເພີ່ມມູນຄ່າ ດ້ວຍການປຸງແຕ່ງ ໄດ້ເປັນຂໍ້ຈຳກັດທີ່ໜັກໜ່ວງ ຕໍ່ການພັດທະນາດ້ານບໍ່ສາ. ບໍ່ສາ ມີຄຸນຄ່າທາງເສດຖະກິດ ສູງກວ່າເຂົ້າ, ແຕ່ໃຫ້ລາຍຮັບຕໍ່ກວ່າສາລີ ຫຼື ຖົ່ວເຫຼືອງ. ມີຫຼາຍວິສາຫະກິດເອກະຊົນຂະໜາດນ້ອຍ ໄດ້ຮັບຊື້ເຫຍື້ອບໍ່ສາ ເພື່ອເຮັດເຈ້ຍ ໄປຜະລິດເຄື່ອງຫັດຖະກຳ. ມີບາງໂຮງງານຜະລິດເຈ້ຍ ໃນແຂວງຫຼວງພະບາງ ໄດ້ກຳໄລດີ, ແຕ່ບໍ່ມີຜູ້ມາຊື້ເປັນບໍລິມາດໃຫຍ່ໆ. ຜູ້ຊື້ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນວິສາຫະກິດ ຫັດຖະກຳຂະໜາດນ້ອຍສຳລັບໄວ້ຂາຍໃຫ້ນັກທ່ອງທ່ຽວ. ໂຮງງານນຶ່ງຜະລິດໄດ້ 400 ໂຕນ/ປີ ເພື່ອສົ່ງອອກ, ໃນນັ້ນ 80% ໄປປະເທດໄທ, 10% ໄປຈີນ ແລະ ອີກ 10% ແມ່ນສົ່ງໄປເກົາຫຼີໃຕ້. ຜົນກຳໄລສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນພວກຕ່າງປະເທດເປັນຜູ້ໄດ້. ຜົນມາ ໄດ້ມີຄວາມພະຍາຍາມສົ່ງອອກເຫຍື້ອເຈ້ຍບົດດ້ວຍຕົນເອງ ໄປເກົາຫຼີໃຕ້ (12ໂຕນ ລະດັບຄວາມຊື່ນ 70% ຕໍ່ຕູ້ຂະໜາດ 20 ພືດ) ແຕ່ເຫຍື້ອເຈ້ຍບົດກັບກາຍເປັນສິດຄ້າ ເຖິງແມ່ນວ່າໄດ້ເຕີມ ສານພອມມາລິນ (formalin) ໃສ່ຕາມຄຳແນະນຳ ຂອງຜູ້ນຳເຂົ້າແລ້ວກໍຕາມ. ຢູ່ລຽງຂອງ, ປະເທດໄທ ເຫຍື້ອເຈ້ຍບົດ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.6 ດອນລາ/ກິໂລ. ທີ່ຕະຫຼາດໃນປະເທດຈີນ ສານສະກັດຈາກບໍ່ສາ ແມ່ນຂາຍກັນໃນລາຄາ 7.3 ດອນລາ ຕໍ່ຫໍ່ 100 ກຼາມ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ບໍ່ສາ ແມ່ນຜະລິດຕະພັນຈາກປ່າ ທີ່ມີການນຳອອກມາປູກເປັນພືດໄລຍະຍາວ ຮ່ວມກັບໄມ້ໃຫ້ໝາກ, ໄມ້ສັກ ຫຼື ຕົ້ນກາເຟ ຢ່າງປະສົບຜົນສຳເລັດສູງ. ປົກກະຕິ ບໍ່ສາຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແໜງຮາກ ແລະ ດ້ວຍການປັກຊຳກິ່ງ, ແຕ່ກໍສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນໄດ້ດີເຊັ່ນກັນ. ການປູກຢູ່ແຂວງໄຊຍະບູລີ ແລະ ຫຼວງພະບາງ ສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນປູກງ່າຍ ຈະເລີນເຕີບໄວ ເກີດໄດ້ດີເກືອບທຸກປ່ອນ ແລະ ສາມາດເກັບກູ້ເປືອກບໍ່ສາໄດ້ ເມື່ອບໍ່ສາມີອາຍຸ 15 ເດືອນ ພາຍຫຼັງການປູກ. ບໍ່ສາສາມາດແຕກແໜງໃໝ່ຈາກຕໍ່ ແລະ ຮາກໄດ້ດີ ພຽງແຕ່ຖາກດິນອອກ ໃຫ້ແສງແດດ ສາມາດສ່ອງເຂົ້າໄປເຖິງຮາກກໍເປັນການຊ່ວຍກະຕຸ້ນໃຫ້ແຕກແໜງອອກມາໄດ້ຢ່າງງ່າຍດາຍ. ການປູກບໍ່ສາ ດີທີ່ສຸດ ແມ່ນລະຫວ່າງເດືອນພຶດສະພາ ຫາ ເດືອນຕຸລາ ໃນດິນຮ່ວນປົນຊາຍທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ ໃນໄລຍະທ່າງ ລະຫວ່າງຕົ້ນຕໍ່ຕົ້ນ 1 ແມັດ x 1 ແມັດ. ຖ້າປູກໃນໄຮ່ເລົ່າ, ມັນຈະຊ່ວຍເພີ່ມອິນຊີວັດຖູໃຫ້ດິນ ແລະ ກໍທັງຄຸມວັດສະພິດໄດ້ພ້ອມ. ການປູກ ໃກ້ກັບເສັ້ນທາງ ຈະຊ່ວຍເຮັດໃຫ້ການຂົນສົ່ງໄດ້ສະດວກຂຶ້ນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

VFT96, RoF04, INTFP01, ACS02, NTFPPR04, TRTT04, FTCHXK03, NVPL59, FGFTNT00, PROSEA, NTFPCP00, PMC, BKF, TPN, GMR, PFAF, PMLPB01, MPV93, FHF99, LSUAFRP1/2, BL, OCISP.



ສານ

ສ່ວນທີ່ເປັນເສັ້ນໃຍ: ໃບ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ: ໃບອ່ອນ, ຍອດ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ: ໃບ.
 ໄມ້ປະດັບ: ທັງພືດຕົ້ນ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຈ້ຍເຣີ (ກະແຕ້ງ).
 ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Rhapis laoensis* Becc.



ຕະກຸນ: PALMAE.
 ຊື່ອື່ນ: ໄທ: ຈາງ, ສາງ.
 ອັງກິດ: Lao lady palm.

ການນຳໃຊ້

ຍອດສານ ກິນໄດ້ແຕ່ລົດຊາດຂົນໜ້ອຍນຶ່ງ ແລະ ສ່ວນໃຫຍ່ແກງໃສ່ກັບໜໍ່ໄມ້. ໃບ ສາມາດ ໃຊ້ທາບາດແຜສິດ ເພື່ອຢຸດການໄຫຼຂອງເລືອດ (ຂັດເລືອດ) ແລະ ໃຊ້ສານໝວກ. ຢູ່ປະເທດ ຕາເວັນຕົກ ຕົ້ນສານເປັນພືດປະດັບ ຊະນິດນຶ່ງ ຂາຍໄດ້ລາຄາສູງ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ສານ ແມ່ນຕົ້ນປາມ ເກີດເປັນສູມ ມີຕົ້ນນ້ອຍຫຼາຍລຳ ຈັບໃສ່ຕົ້ນໃຫຍ່ ທີ່ມີຂົນສົນຈໍ່ຕານ ແລະ ຫຸ້ມດ້ວຍໃຍ ແລະ ມີຄວາມສູງເຖິງ 1.8 ແມັດ. ໃບຂອງມັນຫຍາບ ແລະ ຊຽວເຫຼື້ອມ, ຈັດລຽງ ແບບໃບພັດລົມສາມຊີກ ແລະ ຕິດກັນໜ້ອຍນຶ່ງຢູ່ທີ່ກົກໃບ. ຂະໜາດຂອງໃບ 25 ຊຕມ x 6 ຊຕມ ປາຍຢ່ອນລົງ. ຊໍດອກສັ້ນ ມີຫຼາຍພື້ວ ເກີດພື້ນອອກມາຜ່ານກາບໃບ. ໝາກ ມີ ສາມແກ່ນ. ພືດ ສະກຸນນີ້ ປະກອບມີອີກ 12 ຊະນິດ ແລະ ຫຼາຍພັນຕື່ມອີກ ແຕ່ຊະນິດທີ່ຮູ້ກັນດີກວ່າໝູ່ ແມ່ນ *Rhapis excelsa*. *Rhapis subtilis* ຈາກປະເທດໄທ ມີລັກສະນະຄ້າຍຄືກັນກັບ *Rhapis laoensis* ຕ່າງແຕ່ວ່າ ມີກົບໃບ 3-6 ໃບ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ສານ ມັກພົບເຫັນເກີດຢູ່ຕາມກ້ອງຮົ່ມ ຫຼື ຊັ້ນລ່າງ ຂອງປ່າດົງດິບແຫ້ງແລ້ງ ບ່ອນທີ່ມີດິນ ອຸດົມສົມບູນ ໂດຍສະເພາະ ໃນເຂດທີ່ມີຫີນປູນ ເປັນຊັ້ນຫີນເຄົ້າ. ສານ ເປັນພືດທີ່ມີຕົ້ນ ກຳເນີດຢູ່ຕາມຮ່ອມຜາ ລຽບຕາມແມ່ນໍ້າລຳເຊ ທີ່ເປັນສາຂາແມ່ນໍ້າຂອງ ໃນປະເທດລາວ ແລະ ໃນພາກຕາເວັນອອກ ຂອງປະເທດໄທ ແລະ ກໍອາດຈະແຜ່ກະຈາຍ ໄປເຖິງ ປະເທດ ວຽດ ນາມ.



ການເກັບກູ້

ໃບສານ ສາມາດເກັບກູ້ໄດ້ ຕະຫຼອດປີ ຕາມຄວາມຕ້ອງການ. ການຕັດ ຫຼື ບາງຄັ້ງກໍ່ຈະ ເອົາຍອດ ຫຼື ໜ່ວຍ ເໝາະທີ່ສຸດ ແມ່ນເມື່ອໜ້າ ມີຄວາມຍາວ 30-40 ຊັງຕີແມັດ.

ຜົນຜະລິດ ແລະ ຄວາມດົກໜາ

ຄົນນຶ່ງ ສາມາດເກັບກູ້ໜ່ວຍສິດ 3-5 ກິໂລ/ມື້ ຊຶ່ງເມື່ອນຳມາປອກແລ້ວ ຈະໄດ້ຍອດສານສິດໆທີ່ ກິນໄດ້ 1 ກິໂລ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໃນປະຈຸບັນ ຍັງບໍ່ທັນມີລະບຽບໃນການເກັບກູ້ ແລະ ຍັງປະຕິບັດແບບເປີດກວ້າງ ຢູ່ໃນປ່າທຳມະ ຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບກູ້ສານ ໂດຍລວມແລ້ວ ແມ່ນເບິ່ງຄືວ່າ ມີຄວາມຍືນຍານຢູ່ ເພາະວ່າ ໃນບ່ອນທີ່ດິນອຸດົມສົມ ບູນນັ້ນ ພາຍຫຼັງການເກັບກູ້ ໃນ 1 ປີ ຫຼື 2 ປີ ມັນສາມາດແຕກໜ້າໃໝ່ ອອກມາຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ສານ ຍັງພົບເຫັນມີຫຼາຍຕາມຊັ້ນລ່າງ ຂອງປ່າທຳມະຊາດ ໃນເຂດທົ່ງພຽງ ຂອງພາກໃຕ້.

ການປຸງແຕ່ງ

ປອກກາຍໃບອອກຈາກໜ່ວຍສານ ກ່ອນນຳໄປປຸງແຕ່ງອາຫານ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ນຳໃຊ້ໜ່ວຍສິດ.

ການຕະຫຼາດ

ຍອດສານທີ່ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ປອກກາຍ ລາຄາ 0.5-0.8 ດອນລາ/ກິໂລ ແລະ ຍອດສານທີ່ປອກກາຍແລ້ວ ລາຄາ 2-5 ດອນລາ/ກິໂລ.

ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ສານຫຼາຍຊະນິດ ມີຄຸນຄ່າສູງ ໃນອຸດສາຫະກຳ ພືດສວນ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ສານ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍການແຍກເຫງົ້າ ຫຼື ສຸມ ອອກໄປປູກ ແລະ ກໍ່ສາມາດປູກດ້ວຍແກ່ນສິດ ໄດ້ ເໝາະສົມສຳລັບປູກໃສ່ໂຖ ຫຼື ຖົງຢາງ ເກັບໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ເປັນຮົ່ມແຈ້ງໄດ້.

ເອກະສານອ້າງອີງ

SINTFP03, SNV, TFB32, PTW, CPW.



ເຕີຍ

ສ່ວນທີ່ເປັນເສັ້ນໃຍ: ໃບ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ: ທັງໝົດຕົ້ນ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ໝາກ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເຕີຍຕົ້ນ, ເຕີຍນ້ຳ.
 ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Pandanus fibrosus* Gagnep.
 ex Mart.



ຕະກຸນ: **PANDANACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Pandanus gressittii* Stone, *P. thailandicus* St. John.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ເຕີຍນ້ຳ, ເຕີຍຫີນ, ເຕີຍຫ້ວຍ.

ວຽດນາມ: ໂຕໄທ, ເດັດ, ເຈັດເດືອໂສຍ, ເດືອເນືອກ.

ອັງກິດ: pandanus, pandan.

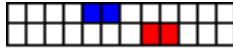
ການນຳໃຊ້

ໃບເຕີຍ ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນນຳມາໃຊ້ເຮັດສາດ ແຕ່ກໍມີການໃຊ້ຜະລິດຢ່າງອື່ນເຊັ່ນກັນ ເຊັ່ນ: ເຮັດຂອງກັນຝົນ, ເຂັ້ງ ແລະ ໝວກ, ໃຊ້ມຸງເຮືອນ ແລະ ເຮັດຝາເຮືອນ. ນອກນີ້, ກໍຍັງມີການໃຊ້ໃບເຕີຍທ່ອາຫານ, ແຕ່ໃບຂອງມັນກິນບໍ່ໄດ້. ບາງຄັ້ງ ກໍມີການປູກເຕີຍເພື່ອປະດັບ ແລະ ໝາກຂອງມັນໃຊ້ສຳລັບປົວໂລກເປົາຫວານ.

ລັກສະນະຂອງເຕີຍ

ເຕີຍ ເປັນພືດພຸ່ມ ເຄິ່ງບົກເຄິ່ງນ້ຳ ສູງເຖິງ 3 ແມັດ, ລຳຕົ້ນຊື່ກົມ ເປືອກນອກເປັນສີຂີ້ເທົ່າ. ໃບແຂງ, ຂອບໃບ ເປັນຢັກ ມີໝາມ ແລະ ມີເສັ້ນໃຍໃບໜຽວ. ຂະໜາດຂອງໃບ ຍາວ 2-2.5 ແມັດ ແລະ ກວ້າງ 2-4 ຊັງຕີແມັດ. ກົກໃບໂອບເລື້ອມກັນ ແລະ ທ່ອເອົາລຳຕົ້ນໄວ້. ຊຸ່ດອກ ເປັນລຳ ມີດອກທີ່ບໍ່ມີກີບ ແລະ ກາບດອກ. ໝາກເປັນໝາກປະສົມ ມີນ ຂະໜາດ 20-25 ຊັງຕີແມັດ x 15-20 ຊັງຕີແມັດ ເວລາສຸກເປັນສີແດງ, ມີແກ່ນແຂງ ມີນ້ຳມັນ. ເຕີຍຈະເລີ້ມອອກດອກ ແລະ ໝາກ ເມື່ອມີອາຍຸໄດ້ 5-6 ປີ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ພືດຕະກູນເຕີຍ ແມ່ນພົບຢູ່ທົ່ວອາຊີ ແລະ ທົ່ວປະເທດລາວ. ມັນມັກເກີດຢູ່ໃກ້ກັບປ່າດົງດິບ, ຕາມດານຫີນ ລຽບຕາມລຳຫ້ວຍ ແລະ ຕາມທາມ, ໜອງ ແລະ ບຶງ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຍັງບໍ່ທັນມີຂໍ້ມູນ.

ການເກັບກູ້

ໃບເຕີຍ ສາມາດເກັບກູ້ໄດ້ຕະຫຼອດປີ ຈາກຕົ້ນທີ່ມີອາຍຸ 8-10 ປີ. ການຕັດເອົາໃບນັ້ນ ແມ່ນຕັດຢູ່ກົກໃບ ແລະ ເລືອກຕັດເອົາໃບແກ່ ທີ່ມີອາຍຸ 3-5 ປີ.



ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຕົ້ນນຶ່ງ ສາມາດເກັບກູ້ໄດ້ 13-15 ໃບ ໃນທຸກໆສອງເດືອນ. ຄົນນຶ່ງ ສາມາດເກັບກູ້ໃບເຕີຍໄດ້ ປະມານ 150 ໃບ ຕໍ່ມື້. ສາດຂະໜາດ 2.4 ແມັດ x 1.2 ແມັດ ຜົນນຶ່ງ ໃຊ້ໃບເຕີຍ 45-60 ໃບ ເພື່ອສານ ແລະ ໃນຄອບຄົວນຶ່ງ ສາມາດສານສາດໄດ້ 10-40 ຜົນ ຕໍ່ປີ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໃນປະຈຸບັນ ຍັງບໍ່ທັນມີລະບຽບໃນການເກັບກູ້ ແລະ ຍັງປະຕິບັດກັນແບບເປີດກວ້າງ ໃນທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນນານ

ການເກັບກູ້ເຕີຍແບບດັບສູນຈະເກີດຂຶ້ນເມື່ອຜູ້ເກັບ ຫາກຕັດ ຫຼື ຖາງລຳອ່ອນອອກ ເພື່ອໃຫ້ເຂົ້າໄປເກັບກູ້ເອົາໃບເຕີຍແກ່ ທີ່ເກີດຢູ່ກາງສຸມສະດວກ. ໄຟປ່າ ກໍເປັນໄພຂົ່ມຂູ່ທີ່ສຳຄັນ. ຜົນຜະລິດ ຂອງໃບເຕີຍໄດ້ຫຼຸດລົງ ຍ້ອນເກັບກູ້ເກີນຂອບເຂດ. ສະນັ້ນ, ຄວນມີການກຳນົດລະບຽບ ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ເຜີຍແຜ່ ໃຫ້ກວ້າງຂວາງ ເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມຍືນນານ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ເຕີຍ ຍັງປະເຊີນໄພຂົ່ມຂູ່ໜັກຢູ່.





ການປຸງແຕ່ງ

ຕົບແຕ່ງໃບເຕີຍ ໂດຍກຽນລິ້ນ ແລະ ແຫກຂອບໃບ ໃຫ້ລະອຽດ ແລ້ວຜ່າອອກເປັນສີ່ເສັ້ນ ແຕ່ລະເສັ້ນກວ້າງ 1 ຊັງຕີແມັດ ຈາກນັ້ນ ຮີດເອົາຄວາມຊື່ນອອກ ແລ້ວ ເອົາໄປຕາກແດດ 3-4 ວັນ ຈຶ່ງນຳມາສານສາດ ຫຼື ໃຊ້ ເຮັດເຄື່ອງຮັບໃຊ້ອື່ນໆ. ວຽກງານນີ້ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຜູ້ຍິງ ເປັນຜູ້ເຮັດ.



ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ເພື່ອຮັບປະກັນຄຸນນະພາບ ຄວນຕາກ ໃບເຕີຍໃຫ້ແຫ້ງ ດີ ກ່ອນນຳໄປໃຊ້.

ການຕະຫຼາດ

ສາດຈາກໃບເຕີຍ ແມ່ນຜະລິດສຳລັບຮັບໃຊ້ພາຍໃນຄອບຄົວ ແຕ່ກໍ່ມີການຜະລິດເພື່ອຂາຍເຊັ່ນກັນ. ຢູ່ບ້ານນຶ່ງ ໃນແຂວງ ສາລະວັນ ມີລາຍໄດ້ຈາກການຂາຍສາດໃບເຕີຍ 1,000 ດອນລາ. ໃນປະເທດ ໄທ ສາດຜືນນຶ່ງຂາຍລາຄາ 1 ດອນລາ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຫັດຖະກຳທີ່ມີຄຸນນະພາບຈາກໃບເຕີຍ ແມ່ນມີຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ເຕີຍ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ແລະ ຮາກ ຕາມທຳມະຊາດ. ຈາກການທົດລອງປູກເຕີຍ ດ້ວຍຮາກ ລຽບຕາມແຄມຫ້ວຍໄດ້ສະແດງໃຫ້ຮູ້ວ່າ ມັນມີອັດຕາການລອດຕາຍ 40% ແລະ ມີການຈະເລີນເຕີບໂຕຊ້າ ແຕ່ການທົດລອງກ້າແກ່ນ ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ມັນມີອັດຕາການແຕກງອກ 100% ແລະ ແຕກງອກພາຍໃນ 10-15 ວັນ. ເບຍເຕີຍນ້ອຍ ສາມາດເກັບຮັກສາໄວ້ໃນສວນກ້າ ປະມານ 1 ປີ ແລ້ວສາມາດນຳອອກໄປປູກລຽບຕາມແຄມນາໄດ້ ແລະ ຈະສາມາດຕັດເອົາໃບໄດ້ ເມື່ອອາຍຸ ໄດ້ 4-5 ປີ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

INTFP01, NTFPCP00, NHBSS, TPN, SNV.





ຫວາຍ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເປັນອາຫານ: ຍອດ, ພາກສູກ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນເສັ້ນໃຍ: ເສັ້ນຫວາຍ, ໃບ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ: ຮາກ, ພາກ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດເຄື່ອງປະດັບ: ແກ່ນ.



ຕະກູນ: *PALMEA / ARECACEAE.*

ຊື່ອື່ນໆ: ວຽດນາມ: ກາຍເໝີຍ, ກາຍຊອງ.
 ຈີນ: ແຕ້ງ.
 ອັງກິດ: rattan.

ຢູ່ໃນພາກນີ້ ໄດ້ອະທິບາຍລວມກ່ຽວກັບຂໍ້ມູນທົ່ວໄປ ຂອງຊະນິດຫວາຍທັງໝົດ ແລະ ຈາກນັ້ນ ໄດ້ອະທິບາຍລະອຽດ ສະເພາະຊະນິດຫວາຍ ທີ່ຮູ້ຈັກກັນດີ.

ຈຳພວກບາມທີ່ປົນປ່າຍຂຶ້ນດ້ວຍມີເກາະ ຫຼື ຫວາຍ ແມ່ນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງທີ່ມີຄວາມສຳຄັນ ທາງດ້ານການຄ້າ ຊຶ່ງໄດ້ນຳມາໃຊ້ກັນເຮັດເຄື່ອງທັດຖະກຳຫຼາຍຢ່າງ ເຊັ່ນ: ສາດ, ເຄື່ອງໃຊ້ໃນເຮືອນຄົວ, ເຄື່ອງມືການປູກຝັງ ແລະ ໃຊ້ເປັນອາຫານ ຄື: ຍອດທີ່ແຊບຂອງມັນ. ຫວາຍ ສາມາດນຳໃຊ້ໄດ້ຫຼາຍຈຸດປະສົງ, ລາຄາຖືກ, ມີຄວາມທົນທານ ແລະ ເປັນວັດຖຸທີ່ສາມາດຂີດງໍ ໄດ້ງ່າຍຊຶ່ງໃຊ້ໃນຊີວິດປະຈຳວັນຂອງຄົນທັງໃນປະເທດທີ່ກຳລັງພັດທະນາ ແລະ ພັດທະນາແລ້ວ. ມູນຄ່າການຄ້າຂາຍ ສະເລ່ຍປະຈຳປີ ໃນໂລກລະຫວ່າງ ປີ 1988 ແລະ ປີ 1992 ສຳລັບຫວາຍ ແມ່ນປະມານ 66 ລ້ານດອນລາ. ອີງໃສ່ສະຖິຕິແລ້ວ, ຜົນຜະລິດ ແລະ ການຄ້າທັງໝົດ ແມ່ນມາຈາກພາກພື້ນອາຊີປາຊີຟິກ ເຊັ່ນ: ມາເລເຊຍ, ອິນໂດເນເຊຍ, ວຽດນາມ ແລະ ຈີນ ເຊິ່ງເປັນຜູ້ຜະລິດຫວາຍລາຍໃຫຍ່. ມີຜົນຜະລິດຫວາຍຈຳນວນໜ້ອຍໜຶ່ງ ແມ່ນມາຈາກ ມຽນມາ, ໄທ, ຟີລິບປິນ ແລະ ກຳປູເຈຍ. ສຳລັບປະເທດລາວ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນໄດ້ຖືກກ່າວເຖິງເລີຍ ໃນສະຖິຕິການຜະລິດຫວາຍທີ່ກ່າວ ແຕ່ວ່າ ມີປະເທດໃກ້ຄຽງໄດ້ນຳເຂົ້າຫວາຍຈາກລາວ ແລະ ກໍລິ່ງອອກໄປຍັງປະເທດອື່ນໆ. ແຕ່ກ່ອນ, ປະເທດອິນໂດເນເຊຍ ເຄີຍເປັນປະເທດ ຄ້າຫວາຍດິບ ລະດັບໂລກໃຫຍ່ກວ່າໝູ່ ຈົນເຖິງຊ່ວງທີ່ມີການເກືອດຫ້າມໃນປະເທດ ບໍ່ໃຫ້ມີ ການສົ່ງອອກ ເສັ້ນຫວາຍ ແລະ ຫວາຍເຄິ່ງສຳເລັດຮູບ ເພື່ອຫັນໃສ່ສະໜັບສະໜູນການປູກແຕ່ງຫວາຍ ພາຍໃນປະເທດ ໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນກ່ວາເກົ່າ. ໃນປະເທດລາວ ແລະ ພາກຕາເວັນອອກສຽງເໜືອ ຂອງປະເທດໄທ ຄົນສ່ວນຫຼາຍແມ່ນນິຍົມ ບໍລິໂພກ ພາກຫວາຍ ແລະ ຍອດຫວາຍ. ໃນສະໄໝກ່ອນ, ທີ່ປະເທດໄທ ເພິ່ນເຄີຍເກັບເອົາຫວາຍຈາກປ່າ ມານຳໃຊ້ ແລະ ໃຊ້ເປັນອາຫານ, ແຕ່ປະຈຸບັນນີ້ ຊາວກະສິກອນໄດ້ພາກັນປູກຫວາຍ ເຊັ່ນ: ຫວາຍນ້ຳເຜິ້ງ (*Calamus siamensis*) ສຳລັບເອົາຍອດ. ຫວາຍປູກເອົາຍອດ ສາມາດໃຫ້ຜົນຜະລິດໄດ້ ເມື່ອມີອາຍຸປະມານ 2 ປີ. ສຳລັບ ການປູກຫວາຍເພື່ອເອົາເສັ້ນ ຈະໃຊ້ເວລາ ປະມານ 6-7 ປີ ຈຶ່ງສາມາດເກັບກູ້ເອົາເສັ້ນໄປໃຊ້ໄດ້. ປະຈຸບັນ ຢູ່ໃນປະເທດລາວ ກຳລັງມີການປູກຫວາຍເພື່ອເອົາຍອດ ຢ່າງເປັນຂະບວນ ທັງປູກໃນລະບົບສວນ



ຄົວ ແລະ ລະບົບກະສິກຳ ປ່າໄມ້ປະສົມປະສານ. ການຈຳແນກຊະນິດຫວາຍໃນປະເທດລາວ ແມ່ນ ເກືອບວ່າສຳເລັດແລ້ວ ດ້ວຍການສຳຫຼວດ ທີ່ສະໜັບສະໜູນຈາກໂຄງການ ດາວິນ ອິນິເຊຍຕິຟ ປະເທດອັງກິດ (Darwin Initiative, UK) ຊຶ່ງໃນນັ້ນ ໄດ້ພົບວ່າ ມີຫວາຍຕ່ຳສູດ 51 ຊະນິດ ທີ່ນອນ ຢູ່ໃນ 6 ສະກຸນ ເຊັ່ນ: *Calamus*, *Daemonorops*, *Korthalsia*, *Myrialepis*, *Plectocomia* ແລະ *Plectocomiopsis*. ສະກຸນຫວາຍດັ່ງກ່າວ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນເກີດຕາມທາມ, ປ່າດົງດິບ, ປ່າດົງດິບແຫ້ງແລ້ງ, ປ່າຜັດໃບປະສົມ ໃນລະດັບສູງຈາກລະດັບນ້ຳທະເລ ເຖິງ 1,000 ແມັດ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ ກໍ່ເຫັນວ່າ ຍັງມີຄວາມສັບສົນຢູ່ ກັບຫວາຍທີ່ມີຊື່ທ້ອງຖິ່ນຫຼາຍຊື່. ສຳລັບຫວາຍທີ່ຄ້າ ຂາຍກັນນັ້ນ ແມ່ນໄດ້ຈັດເປັນ 2 ປະເພດ ຄື: ຫວາຍເສັ້ນໃຫຍ່ ແລະ ຫວາຍເສັ້ນນ້ອຍ.

1. **ຫວາຍເສັ້ນໃຫຍ່ (ໄດ້ກຳນົດເອົາເສັ້ນຕ່າງສູນກາງຂອງລຳ ໃຫຍ່ກວ່າ 3 ຊັງຕີແມັດ ຂຶ້ນໄປ) ຊຶ່ງລວມມີ:** ຫວາຍທູນ (*Calamus poilanei*), ຫວາຍຕະບອງ (*Calamus rudentum*), ຫວາຍກະໂຕກ (*Calamus laoensis*) ແລະ ຫວາຍບຸ່ນ (*Daemonorops jenkinsiana*).
2. **ຫວາຍເສັ້ນນ້ອຍ (ໄດ້ກຳນົດເອົາເສັ້ນຕ່າງສູນກາງຂອງລຳ ນ້ອຍກວ່າ 3 ຊັງຕີແມັດ ລົງມາ) ໄດ້ແກ່:** ຫວາຍໜາມຫ່າງ ຫຼື ຫວາຍໜາມເຫຼືອງ (*Calamus palustris*), ຫວາຍຫອກ (*Calamus solitarius*), ຫວາຍຫາງໜູ (*Calamus tetradactylus*), ຫວາຍຫອມ (*Calamus gracilis*), ຫວາຍໂຕ່ນ (*Calamus viminalis*) ແລະ ຫວາຍນ້ຳເຜິ້ງ (*Calamus siamensis*).

ການນຳໃຊ້

ປະຊາຊົນໃນທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ ໄດ້ນຳໃຊ້ເສັ້ນຫວາຍເຮັດເປັນເຄື່ອງຫັດຖະກຳ ເຊັ່ນ: ກະຕ່າ, ສາດ, ດ້າມມິດ, ເຄື່ອງມືລ່າສັດ ແລະ ເຄື່ອງມືຫາປາ. ຢູ່ໃນໂຮງງານ ເສັ້ນຫວາຍໄດ້ຖືກນຳໄປຜະລິດເຮັດ ໂຄງຕັ້ງ, ຊຸດຂານລົງ, ຕູ້ ແລະ ສານເປັນແຜ່ນຮອງນັ່ງ ສຳລັບເຟີນີເຈີ. ຍອດຫວາຍ ທີ່ມີລິດຊາດຫວານ ແລະ ຂົມໜ້ອຍນຶ່ງ ແມ່ນໃຊ້ເປັນອາຫານ. ໝາກຫວາຍບາງຊະນິດກິນໄດ້ ມີລິດຊາດຫວານ ແລະ ສົ້ມ. ໃບຫວາຍ ນຳໃຊ້ມຸງຟັງ ຄາເຮືອນ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນຢູ່ເຂດຊົນນະບົດ ແລະ ນຳໃຊ້ພັນຢາສູບ. ເລືອດມັງກອນ “Dragon’s blood” ທີ່ໄດ້ຈາກຕົ້ນຈັນໄດ ຊຶ່ງຄົນຈີນນິຍົມເອົາໄປນຳໃຊ້ເຮັດຢາ ນັ້ນ ກໍ່ມີໃນໝາກຫວາຍບຸ່ນ (*Daemonorops spp*) ເຊັ່ນກັນ. ອັນນີ້ອາດຈະແມ່ນເຫດຜົນນຶ່ງ ທີ່ມີການສົ່ງອອກ ໝາກຫວາຍ ຈາກແຂວງຜົ້ງສາລີ, ຫຼວງພະບາງ ແລະ ຫົວພັນ ໄປປະເທດຈີນ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງຫວາຍ

ຫວາຍເກືອບທຸກຊະນິດ ເປັນປາມປະເພດປົນປ່າຍຂຶ້ນຕົ້ນໄມ້, ຍົກເວັ້ນແຕ່ ຫຍ້າເສີຍ (*Calamus harmandii*). ບາງຊະນິດເກີດເປັນລຳດ່ຽວ ແລະ ບາງຊະນິດເກີດເປັນສູມ ແລະ ກໍ່ມີບາງຊະນິດຍາວເຖິງ 450 ແມັດ. ຫວາຍມີໜາມເພື່ອໃຊ້ໄວ້ປ້ອງກັນຕົວ ແລະ ໃຊ້ເກາະປົນປ່າຍຂຶ້ນຕົ້ນໄມ້. ຫວາຍສ່ວນຫຼາຍມີໜາມຢູ່ຕາມລຳ, ມີບາງຊະນິດ ກໍ່ມີກາບໃບເປັນໜາມ ແລະ ບາງຊະນິດກໍ່ມີໜາມຕາມກ້ານໃບ (Rachis) ຫຼື ປາຍໃບເປັນໜາມຍິ່ນອອກໄປ (flagella). ຫວາຍມີໃບຄ້າຍຄືກັນ ກັບໃບຂອງຕົ້ນປາມທົ່ວໄປ ແລະ ມີດອກທີ່ບໍ່ມີການແຍກເພດ, ເປັນພົ້ວ ຫຼື ເປັນຊໍ່ຍາວກ່ອມລົງລຸ່ມ, ໝາກມົນ ປົກຫຸ້ມດ້ວຍເກັດຊ້ອນກັນ, ປົກກະຕິມີແກ່ນດຽວ ແລະ ມີນວນເປັນເນື້ອກິນໄດ້. ໝາກຂອງຫວາຍບາງຊະນິດ ມີ 1-3 ແກ່ນ ເຊັ່ນ: ຫວາຍໂຕ່ນ (*Calamus viminalis*), ຫວາຍໜອງ (*Calamus godefroyi*) ແລະ ຫວາຍໜາມໄຊ (*Myrialepis paradoxa*).

ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຫວາຍ ມີການກະຈາຍພັນໄປທົ່ວທຸກພາກ ຂອງປະເທດລາວ, ແຕ່ວ່າ ໃນຫຼາຍໆແຂວງ ປະຊາກອນຫວາຍມີການເຊື່ອມໂຊມຫຼາຍ. ບ່ອນທີ່ຍັງມີຫວາຍທີ່ເປັນເສດຖະກິດທາງການຄ້າຢູ່ນັ້ນ ແມ່ນຢູ່ໃນປ່າ ທີ່ຫ່າງໄກສອກຫຼີກ ໃນແຂວງຫຼວງນໍ້າທາ, ຄຳມ່ວນ, ຊຽງຂວາງ, ວຽງຈັນ, ບໍລິຄຳໄຊ, ອັດຕະປື ແລະ ຈຳປາສັກ. ຫວາຍຊະນິດຕ່າງໆ ແມ່ນພົບເຫັນໃນລະດັບຂອງ ອຸນຫະພູມ, ແສງ ແລະ ຄວາມສູງ ຈາກລະດັບນ້ຳທະເລ ທີ່ແຕກຕ່າງກັນ, ແຕ່ສ່ວນຫຼາຍແລ້ວ ແມ່ນມັກເກີດຢູ່ໃນບ່ອນທີ່ຊຸ່ມຊື່ນ, ໃນປ່າດົງດິບທີ່ມີຮິມຕິບ ແລະ ຕາມແຄມນ້ຳ. ຫວາຍ ແມ່ນພົບເຫັນຢູ່ຫຼາຍໆບ່ອນ ຂອງໂລກ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຍັງບໍ່ທັນມີຂໍ້ມູນ.



ການເກັບກູ້

ການຂຸດຄົ້ນເສັ້ນຫວາຍ ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນດຳເນີນໃນລະດູແລ້ງ ແລະ ເກັບກູ້ເອົາທັງເສັ້ນແກ່ ແລະ ບໍ່ທັນແກ່. ການຂຸດຄົ້ນເອົາເສັ້ນຫວາຍສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຄອບຄົວທີ່ທຸກຍາກໃນເຂດຊົນນະບົດເປັນຜູ້ເຮັດ, ແຕ່ອີງໃສ່ ການສັ່ງຊື້ຂອງໂຮງງານ ແລະ ພໍ່ຄ້າຄົນກາງ ຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບໂກຕາຂຸດຄົ້ນຈາກລັດ. ສຳລັບຫວາຍເສັ້ນໃຫຍ່ ສ່ວນປາຍຂອງມັນຈະຕັດອອກ ແລ້ວດຶງລຳລົງມາຈາກເຮືອນຍອດຂອງຕົນໄມ້ ແລະ ສ່ວນໃຫຍ່ມັກຈະຖືກຕັດເອົາພຽງແຕ່ ¼ ຂອງຄວາມຍາວທັງໝົດຂອງລຳມັນເທົ່ານັ້ນ ສ່ວນທີ່ເຫຼືອ ແມ່ນປະຖິ້ມ. ສຳລັບຫວາຍເສັ້ນຍາວ ບາງຄັ້ງຄົນກໍ່ຂຶ້ນຕົ້ນໄມ້ ຕາມຕັດເອົາ ຫຼື ບາງຄັ້ງມັກງ່າຍ ກໍ່ຕັດປາກົ່ນຕົ້ນໄມ້ທີ່ມີຫວາຍປົນຂຶ້ນນັ້ນລົງ. ສຳລັບຫວາຍເສັ້ນນ້ອຍ ມັກຈະຕັດເອົາທັງໝົດເສັ້ນ. ຕາມການສັ່ງຊື້ຂອງໂຮງງານ ແລ້ວຫວາຍເສັ້ນນ້ອຍ ຕ້ອງໃຫ້ໄດ້ຄວາມຍາວ 4.5 ແມັດ ຫາ 6 ແມັດ. ມີຫຼາຍໆບ່ອນ ກໍ່ບໍ່ມີການຂຸດຄົ້ນຫວາຍອີກແລ້ວ ຍ້ອນວ່າ ມັນໄດ້ໝົດໄປແລ້ວ. ຍອດຫວາຍອ່ອນ (ອາຍຸ 12 ເດືອນ) ແມ່ນຖືກຕັດເອົາໄປກິນ, ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຢູ່ໃນຊ່ວງລະດູຝົນ. ໃນສວນປູກຫວາຍແຍ້ (Calamus tenuis) ທີ່ມີເສັ້ນຍາວ 1 ແມັດ ຫາ 1.5 ແມັດ ແມ່ນສາມາດເກັບກູ້ເອົາຍອດ ໄປຂາຍ ຫຼື ກິນ ໄດ້ທຸກໆສອງ ຫາ ສາມອາທິດ. ການຕັດເອົາຍອດຫວາຍ ຄວນຕັດໃຫ້ສູງຈາກໜ້າດິນ 25 ຊັງຕີແມັດ ທັງນີ້ ເພື່ອກະຕຸ້ນໃຫ້ເກີດໜໍ່ຂຶ້ນມາໃໝ່.

ຜົນຜະລິດ

ຫວາຍທີ່ເກີດເປັນສູມ ມີຄວາມສູງເກີນ 1 ແມັດ ແລະ ມີ 4-10 ເສັ້ນ ໃນແຕ່ລະສູມ ຊຶ່ງອາດຈະໃຫ້ຜົນຜະລິດ ໄດ້ 1-2 ໂຕນ/ເຮັກຕາ. ຫວາຍທີ່ເກີດລຳດ່ຽວ ຈະໃຫ້ 20-50 ເສັ້ນ/ເຮັກຕາ. ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ, ການ ຂຸດຄົ້ນເສັ້ນຫວາຍ ໃນເຂດປ່າທຳມະຊາດ ທີ່ບໍ່ທັນໄດ້ມີການຂຸດຄົ້ນໄມ້ມາກ່ອນ ຈະໄດ້ເສັ້ນຫວາຍ ໄລ່ເປັນຄວາມຍາວລວມ ໄດ້ເຖິງ 550 ແມັດ/ເຮັກຕາ. ຄົນຜູ້ນຶ່ງ ສາມາດລາກ (ແບກ) ເສັ້ນຫວາຍໃຫຍ່ ໄດ້ປະມານ 5 ເສັ້ນ ຫຼື ຫວາຍນ້ອຍ 10-20 ເສັ້ນຕໍ່ຖ້ຽວ. ໃນແຕ່ລະເດືອນ ຄອບຄົວນຶ່ງສາມາດເກັບກູ້ຍອດຫວາຍສິດ ທີ່ປອກກາບແລ້ວໄດ້ 3-10 ກິໂລ (ນຶ່ງຍອດຕໍ່ນຶ່ງສູມຂອງສວນປູກຫວາຍແຍ້). ຄົນຜູ້ນຶ່ງ ສາມາດເກັບກູ້ ຫວາຍທີ່ມີຍອດໃຫຍ່ໄດ້ 40-50 ຍອດ ແລະ ຫວາຍທີ່ມີຍອດນ້ອຍໄດ້ 200 ຍອດຕໍ່ມື້.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເນື່ອງຈາກມີນະໂຍບາຍການຂຸດຄົ້ນຈຳກັດ, ຈຶ່ງບໍ່ມີການສົ່ງເສີມເປັນທາງການ ໃຫ້ມີການເກັບກູ້ຫວາຍ ທີ່ໄດ້ຄຸ້ນນະພາບ. ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ, ເຖິງວ່າຫວາຍຈະຖືກຖືກັນວ່າເປັນຊັບພະຍາກອນລວມຂອງພືດທຸກຄົນ ແຕ່ມັນກໍຖືກຂຸດຄົ້ນກັນ ຢ່າງເສລີແບບບໍ່ມີລະບຽບ ໄປເປັນສ່ວນໃຫຍ່ແລ້ວ. ເນື້ອທີ່ປ່າສະຫງວນ ກໍໄດ້ ຖືກບຸກລຸກ ເພື່ອລັກຂຸດຄົ້ນຫວາຍແບບຜິດກົດໝາຍ. ໃນບາງບ່ອນ ປະຊາຊົນກໍມີການວາງລະບຽບ ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກໍາ ນົດລະດູການຂຸດຄົ້ນອອກ ເພື່ອໃຫ້ມີການເກັບກູ້ ຫວາຍທຳມະຊາດ ແບບຍືນຍານ.

ຄວາມຍືນຍານ

ວິທີການປະຕິບັດ ທີ່ເຄີຍໃຊ້ກັນໃນການເກັບກູ້ຫວາຍຈາກທຳມະຊາດ ແມ່ນມີລັກສະນະແບບທຳລາຍ ເພາະ ທັງຫວາຍທີ່ມີອາຍຸແກ່ ແລະ ຫວາຍທີ່ມີອາຍຸອ່ອນໄດ້ຖືກຕັດ. ໂດຍທຳມະຊາດແລ້ວ, ມີພຽງແຕ່ຫວາຍ ທີ່ມີອາຍຸ 5-20 ປີ ທີ່ສາມາດໃຫ້ໝາກ ສະນັ້ນ ວິທີການຂຸດຄົ້ນທີ່ໃຊ້ກັນ ຈຶ່ງເປັນຕົວຈຳກັດການສືບພັນ ທຳມະຊາດຂອງຫວາຍ. ການສືບພັນຂອງຫວາຍ ໂດຍສະເພາະແມ່ນຊະນິດຫວາຍທີ່ເກີດດ່ຽວ ແມ່ນຕ່ຳ ເນື່ອງຈາກວ່າ ມັນຈະຕາຍຫຼັງຈາກຍອດຖືກຕັດພຽງແຕ່ຄັ້ງດຽວ ແລະ ບໍ່ມີແກ່ນທີ່ຈະຂະຫຍາຍພັນຕໍ່ໄປ. ສຳລັບ ຊະນິດຫວາຍທີ່ເກີດເປັນສູມນັ້ນ ແມ່ນສາມາດ ເກີດໜີ້ໃໝ່ຂຶ້ນມາແທນລຳ ທີ່ຖືກຕັດໄປໄດ້ຕະຫຼອດທຸກໆ 3-5 ປີ, ແຕ່ຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບຂະບວນການທີ່ກ່າວນີ້ແມ່ນຍັງຈຳກັດຢູ່. ການຂຸດຄົ້ນຊະນິດຫວາຍທີ່ເກີດເປັນສູມ ເກີນຂອບເຂດ ກໍເປັນການຢັບຢ້ອງການເກີດໝາກ ແລະ ກໍຈະນຳໄປສູ່ການຢັບຢ້ອງການຂະຫຍາຍເປັນຫວາຍສູມ ໃໝ່ ຂອງມັນເຊັ່ນກັນ. ການເກັບກູ້ຫວາຍທີ່ມີອາຍຸຍັງອ່ອນ ອອກເກີນຂອບເຂດ ເປັນການເຮັດໃຫ້ຜະລິດຕະພາບ ຂອງມັນຕ່ຳລົງ. ໂຄງການຈັດສັນທີ່ດິນ ແລະ ມອບດິນມອບປ່າ ທີ່ດຳເນີນຢູ່ອ້ອມຂ້າງປ່າສະຫງວນ ໂດຍສົມ ທົບກັບ ການປັບປຸງ ລະບົບການສຶກສາ ໃນເຂດຊຸມນະບົດ ອາດຈະຊ່ວຍຫຼີກລ້ຽງການເກັບກູ້ຫວາຍເກີນຂອບ ເຂດໄດ້ ໃນຫຼາຍໆພື້ນທີ່ ແລະ ພ້ອມດຽວກັນ ກໍມີຄວາມຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ເພີ່ມຄວາມເອົາໃຈໃສ່ໃນວຽກຄົ້ນຄວ້າ ທິດລອງ ໃຫ້ຫຼາຍຕື່ມ ກ່ຽວກັບເຕັກນິກການປູກ ແລະ ການຂຸດຄົ້ນຫວາຍ. ປະຈຸບັນ, ການທົດລອງປູກຫວາຍ ແມ່ນໄດ້ດຳເນີນ ຢູ່ໃນສາມຕົວເມືອງ ຂອງນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ແລະ ກໍໄດ້ມີການສ້າງສວນລວມພັນຫວາຍ ຂຶ້ນຢູ່ໃນສູນຄົ້ນຄວ້າປ່າໄມ້ນ້ຳຂ່ວງ. ຢູ່ແຂວງຈຳປາສັກ, ຊາວບ້ານທີ່ເກັບກູ້ຫວາຍ ກໍໄດ້ທົດລອງລະບົບ ການເກັບກູ້ຫວາຍແບບເປັນຮອບວຽນ ມາແລ້ວ 8 ປີ ກັບຫວາຍສະວັງ ແລະ ຫວາຍທາງໝູ. ຢູ່ແຂວງສະຫວັນນະ ເຂດ ກໍໄດ້ມີການລິເລີ່ມ ປົກປັກຮັກສາແຫຼ່ງແກ່ນພັນຫວາຍ ເພື່ອເກັບແກ່ນ. ໃນໄລຍະຜ່ານມາ ການທົດລອງປູກ ຫວາຍເສີມຕາມກ້ອງປ່າທຳມະຊາດ ໄດ້ປະສິບຜົນສຳເລັດມາແລ້ວ ໃນລັດກະລີມັງຕັນ ປະເທດອິນໂດເນເຊຍ, ໃນປະເທດໄທ ແລະ ໃນ ສປ ຈີນ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ໃນອະນາຄົດ ປ່າທີ່ຢູ່ນອກເຂດປ່າສະຫງວນ ອາດຈະຖືກຕັດລົງເປັນສ່ວນຫຼາຍ ແລະ ຫວາຍ ກໍຈະຖືກ ເກັບກູ້ຢ່າງໜັກໜ່ວງ ສະນັ້ນ ປ່າສະຫງວນກໍຈະກາຍເປັນແຫຼ່ງສຳລັບອະນຸລັກພັນທຸກຳຫວາຍອັນຕົ້ນຕໍ ໄປໃນຕົວ. ຫຍ້າເສີຍ (*Calamus harmandii*) ແລະ ຫວາຍທູນ (*Calamus poilanei*) ແມ່ນໄດ້ຖືກຄຸກ ຄາມຢ່າງໜັກໄປແລ້ວ ແລະ ພ້ອມດຽວກັນ ຫວາຍທອກ (*Calamus solitarius*), ຫວາຍກະໂຕກ (*Calamus laoensis*), ຫວາຍທາງໝູນ້ອຍ (*Calamus bimaniferus*), ຫວາຍກະທິງ (*Calamus oligostachys*) ແລະ ຫວາຍແດງ (*Calamus hypoleucus*) ກໍແມ່ນຕົກຢູ່ໃນສະພາບຫາຍາກ.

ການປຸງແຕ່ງ

ການນຳເອົາຍອດຫວາຍມາປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ລອກເອົາກາບຫຸ້ມລຳທີ່ມີໝາ ອອກໃຫ້ໝົດ ແລ້ວ ຈຶ່ງນຳເອົາຍອດຫວາຍອ່ອນຢູ່ຂ້າງໃນ ມາປຸງແຕ່ງຕາມຄວາມຕ້ອງການ. ລົດຊາດຂອງຍອດຫວາຍ ກໍຄ້າຍຄືກັນ

ກັບໝໍ້ໄມ້ ຫຼື ໝໍ້ໄມ້ຝຣັ່ງ. ສຳລັບວິທີເກັບຮັກສາຍອດຫວາຍໄວ້ກິນ
 ດິນນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ຕົ້ມ ຫຼື ຫ້ັງໃຫ້ສຸກ ແລ້ວນຳໄປຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ.
 ຍອດຫວາຍສິດທີ່ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ອະນາໄມ ຫຼື ບໍ່ທັນໄດ້ຜ່ານການປຸງແຕ່ງ
 ຈະມີນ້ຳໜັກ 7-8 ກິໂລ/200 ຍອດ ແຕ່ຫຼັງຈາກປຸງແຕ່ງຕາກ
 ແຫ້ງແລ້ວຈະມີນ້ຳໜັກ 1 ກິໂລ. ສຳລັບຂະບວນການປຸງແຕ່ງ
 ຫວາຍເປັນເພີນິເຈີ ໃນໂຮງງານນັ້ນ ເພິ່ນນຳເອົາເສັ້ນຫວາຍ
 ໄປຕົ້ມໃສ່ກັບນ້ຳມັນກາຊວນ 10-30 ນາທີ ແລະ ປັບໃຫ້ຄວາມຮ້ອນ
 ຢູ່ໃນລະດັບ 60°C - 150°C ເພື່ອກຳຈັດຄວາມຊື່ນ, ສານຂີ້ເຜີ້ງ,
 ແລະ ນ້ຳຢາງ ອອກຈາກເສັ້ນຫວາຍ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ມັນມີສີງາມ ທັງ
 ບ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ແມງໄມ້ ແລະ ເຊື້ອລາເຂົ້າທຳລາຍ. ຫຼັງຈາກຕົ້ມແລ້ວ
 ນຳເອົາເສັ້ນຫວາຍໄປລ້າງດ້ວຍນ້ຳໂດຍໃຊ້ແຮງດັນ ຫຼື ຜັດໆ
 ດ້ວຍຂີ້ເລື້ອຍໃຫ້ສະອາດ ເພື່ອກຳຈັດສິ່ງເປົ້າເປື້ອນ ແລະ ນ້ຳມັນ
 ກາຊວນອອກ. ໃຊ້ມາດ (Sulphur) ເຮັດໃຫ້ສີຂອງເສັ້ນຫວາຍ
 ສະໝໍ່າສະເໝີກັນ. ສ່ວນຮອຍດ່າງ ແມ່ນໃຊ້ ສານລະລາຍ ໂຮໂດຣ
 ເຈນ ເປຣີກຊາຍ (hydrogen peroxide) 1% ແລະ ສ່ວນປະສົມຂອງ ໂຊດຽມໂຮດຣີກຊາຍ: (sodium
 hydroxide): ໂຊດຽມ ຊີລິເກດ (sodium silicate) ໃນອັດຕາ 1:4 ຟອກເສັ້ນຫວາຍ. ຫຼັງຈາກນັ້ນ, ກຳນຳເອົາ
 ເສັ້ນຫວາຍໄປຕາກຢູ່ກາງເດີນ ເປັນໄລຍະ 50-60 ມື້, ຈຶ່ງນຳເອົາມາເປັດໃຫ້ຊື່ ແລະ ຄັດປະເພດ ແລະ ມັດເຂົ້າ
 ກັນເປັນມັດຕາມປະເພດ ແລ້ວນຳໄປອົບອາຍນ້ຳກ່ອນ ຈຶ່ງນຳມາຂີດໃສ່ແມ່ແບບ ຕາມຮູບທີ່ຕ້ອງການ.



ມາດຖານຄຸນະນພາບ

ຫວາຍເສັ້ນນ້ອຍ ແມ່ນມີໜ້າຕ້າງນ້ອຍກວ່າ 3 ຊັງຕີແມັດລົງມາ ຖ້າຫາກໃຫຍ່ກວ່າ 3 ຊັງຕີແມັດຂຶ້ນໄປ
 ແມ່ນຈັດເປັນຫວາຍເສັ້ນໃຫຍ່. ການຈັດປະເພດ ຫຼື ເກຣດ ຂອງເສັ້ນຫວາຍ ແມ່ນອີງຕາມຕຳນິ ໂດຍການ
 ຍົກເສັ້ນຫວາຍທີ່ກອງໄວ້ຕາມພື້ນ ຂຶ້ນມາກວດເບິ່ງ ເພາະການກອງໄວ້ກັບພື້ນນັ້ນ ອາດເຮັດໃຫ້ຕິດເຊື້ອເຫັດລາ
 ແລະ ມີຮອຍເປົ້າເປື້ອນໄດ້. ຢູ່ໃນປະເທດລາວ ມີຫວາຍ 6 ຊະນິດທີ່ມີລາຄາສູງ ໄດ້ແກ່: ຫວາຍທູນ (*Calamus
 poilanei*), ຫວາຍໜຽວ (*Calamus nambariensis*), ຫວາຍຫອມ (*Calamus gracilis*), ຫວາຍໜາມເຫຼືອງ
 (*Calamus palustris*), ຫວາຍໂຕ່ນ (*Calamus viminalis*) ແລະ ຫວາຍຫອກ (*Calamus solitarius*).
 ຍອດຫວາຍສິດ ກໍສາມາດເກັບໄວ້ກິນໄດ້ຫຼາຍມື້.

ການຕະຫຼາດ

ຍອດຫວາຍ ໃຊ້ບໍລິໂພກໃນທ້ອງຖິ່ນ ຫຼື ສົ່ງອອກໄປຂາຍໃຫ້ຊຸມຊົນ ຊາວອາຊີຕາເວັນອອກສຽງໃຕ້ ທີ່ດຳລົງ
 ຊີວິດຢູ່ປະເທດຝຣັ່ງເສດ, ສະຫະລັດອາເມລິກາ ແລະ ແຫ່ງອື່ນໆ. ຢູ່ຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ຍອດຫວາຍ ນຶ່ງຍອດ
 ຂາຍໄດ້ ລາຄາ 0.05-0.1 ດອນລາ ແລະ ມີຍອດຫວາຍ ບາງຊະນິດລາຄາສູງເຖິງ 0.3 ດອນລາ ຕໍ່ນຶ່ງຍອດ.
 ໃນປີ 2004 ຢູ່ທີ່ແຂວງຫຼວງນ້ຳທາ, ບໍລິຄຳໄຊ ແລະ ຄຳມ່ວນ ຍອດຫວາຍ ຂາຍໄດ້ ລາຄາ 2 ດອນລາ/ກິໂລ. ຢູ່
 ປະເທດອະເມລິກາ ຍອດຫວາຍແຍ້ແຫ້ງຂາຍກັນ 100 ດອນລາ/ກິໂລ (ຄ່າສົ່ງໄປທາງ ໄປສະນີຈາກປະເທດລາວ
 30 ດອນລາ). ໂຮງງານ ຫຼື ພໍ່ຄ້າຄົນກາງ ຊື້ເສັ້ນຫວາຍ ຈາກຊາວບ້ານ ປະມານ 0.1-0.6 ດອນລາ/ກິໂລ
 ຫຼື 0.65-8 ດອນລາ ສຳລັບເສັ້ນຫວາຍຍາວ 5 ແມັດ. ປີ 1998-1999 ໄດ້ມີການສົ່ງອອກຫວາຍເສັ້ນນ້ອຍ
 18 ໂຕນ ໃນລາຄາ 0.1-0.3 ດອນລາ/ກິໂລ ແລະ ໝາກຫວາຍຈຳນວນ 123 ໂຕນ ໃນລາຄາ 25,000 ດອນລາ
 ໄປຍັງປະເທດໄທ ແລະ ສປ ຈີນ.

ລາຄາຫວາຍທີ່ໂຮງງານປຸງແຕ່ງຫວາຍ ແຂວງວຽງຈັນ ເກັບຊື້ຈາກຊາວບ້ານ:

ຂະໜາດຂອງເສັ້ນຫວາຍ ແລະ ລາຄາ ຕໍ່ຄວາມຍາວ ຫຼື ລາຄາ ຕໍ່ກິໂລ			
ຂະໜາດໜ້າຕັດ (ຊັງຕີແມັດ)	ລາຄາ/ເສັ້ນຫວາຍ ຍາວ 5 ແມັດ (ດອນລາ)	ຂະໜາດໜ້າຕັດ (ຊັງຕີແມັດ)	ດອນລາ/ກິໂລ
3.0	1.4	1	5
2.8	1.3	0.3	2.5
2.5	1.2		
2.0 - 2.2	1.1		

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ການທີ່ຈະພັດທະນາດ້ານອຸດສາຫະກຳເຄື່ອງເຮືອນທີ່ເຮັດດ້ວຍຫວາຍ ອາດຈະມີທ່າແຮງດີ ແຕ່ຕ້ອງໄດ້ປັບປຸງການອອກແບບ ແລະ ມີຕະຫຼາດຮອງຮັບຈາກຕ່າງປະເທດທີ່ແນ່ນອນ ຊຶ່ງເປັນບັນຫາຫຍຸ້ງຍາກ ເກີນກວ່າຊາວກະສິກອນຈະສາມາດເຮັດໄດ້. ມີຫຼາຍບໍລິສັດໄດ້ປັບປຸງນຈາກການໃຊ້ຫວາຍເສັ້ນໃຫຍ່ມາໃຊ້ຫວາຍເສັ້ນນ້ອຍແທນ ເພາະເຂົາເຈົ້າເຊື່ອວ່າ ຈະບໍ່ສາມາດດຳເນີນທຸລະກິດໄປໄດ້ນານ ເນື່ອງຈາກວ່າ ແຫຼ່ງວັດຖຸດິບຫວາຍ ໃນທຳມະຊາດໃກ້ຈະໝົດໄປແລ້ວ. ການຄ້າຂາຍຍອດຫວາຍຈາກປ່າແມ່ນຍັງດຳເນີນກັນຢູ່ຫຼາຍ ແຕ່ບໍ່ມີການຄວບຄຸມ. ການປູກຫວາຍເອົາຍອດຢູ່ພາຍໃນປະເທດ ແມ່ນກຳລັງຂະຫຍາຍຕົວ ໂດຍສະເພາະແມ່ນ ຫວາຍໂຕ່ນ (*Calamus viminalis*) ແລະ ສ່ວນນ້ອຍນຶ່ງແມ່ນ ຫວາຍນ້ຳເຜິ້ງ (*Calamus siamensis*), ຫວາຍແຍ້ (*Calamus tenuis*) ແລະ ຫວາຍຕະບອງ (*Calamus rudentum*).



ໃນທົ່ວປະເທດມີສວນປູກຫວາຍເພື່ອຜະລິດຍອດ ປະມານ 188 ເຮັກຕາ. ຢູ່ເຂດອ້ອມແອ້ມນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ກໍມີການປູກຫວາຍແຍ້ ຂອງເອກະຊົນ ເພື່ອຂາຍໃຫ້ຕະຫຼາດທີ່ວຽງຈັນ. ປະຊາຊົນຢູ່ເມືອງເຫຼົ່າໆມແຂວງສາລະວັນ ໄດ້ບົວລະບັດຫວາຍບູນ ທີ່ເກີດເອງຕາມທຳມະຊາດໃນເມື່ອກ່ອນ ມາເປັນສວນ ໄດ້ 20 ກວ່າປີ ມາແລ້ວ ແລະ ມາຮອດປະຈຸບັນ ເຂົາເຈົ້າກໍສາມາດເກັບຍອດຫວາຍດັ່ງກ່າວ ຂາຍບ້ອນຕະຫຼາດເມືອງປາກເຊ. ມີຫຼາຍໆສວນຫວາຍ ໄດ້ເລີ່ມໃຫ້ຜົນຜະລິດ ຫຼັງຈາກປູກໄດ້ 1 ປີ ແລະ ມັນກໍຈະສືບຕໍ່ໃຫ້ຍອດ ທຸກໆເດືອນ ຕໍ່ໄປອີກຫຼາຍປີ ແລະ ຈະມີຜົນຕອບແທນສູງກວ່າ ຖ້າທຽບໃສ່ການປູກເຂົ້າ. ການປູກຫວາຍເພື່ອເອົາຍອດ ແມ່ນມີທ່າອ່ຽງຂະຫຍາຍຕົວສູງກວ່າ ການປູກເອົາເສັ້ນ ເນື່ອງຈາກສາມາດປູກໃນບ່ອນເປີດແປນໄດ້ ແລະ ບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງໃຫ້ມີຕົ້ນໄມ້ສຳລັບເກາະຂຶ້ນ. ມາເຖິງປະຈຸບັນນີ້ ກໍຍັງບໍ່ທັນມີບ່ອນໃດທີ່ມີການປູກຫວາຍເອົາເສັ້ນເທື່ອ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ການມີເບ້ຍຫວາຍຈຳພວກໃຫ້ເສັ້ນໃນລາຄາຖືກ ແລະ ການມີຄົນມີຄວາມຮູ້ ຄວາມຊຳນານໃນການກຳ ແລະ ປູກຫວາຍຈຳພວກນີ້ ຢ່າງແຜ່ຫຼາຍ ຈະເຮັດການປູກເອົາເສັ້ນນັ້ນ ເປັນເລື່ອງງ່າຍ ຖ້າຫາກມີຕະຫຼາດຕ້ອງການ ໃນອານາຄົດ. ຢູ່ໃນປະເທດ ລາວ ມີຫວາຍປະມານ 20 ຊະນິດ ທີ່ໃຫ້ເສັ້ນຫວາຍ ທີ່ມີ

ຄຸນນະພາບ ແຕ່ລະດັບກາງ ຫາ ສູງ. ຕະຫຼາດ ພາຍໃນປະເທດ ສຳລັບຫວາຍ ແມ່ນຍັງກວ້າງຂວາງ ແລະ ຄວາມຕ້ອງການ ຂອງຕະຫຼາດຕ່າງປະເທດ ກໍກຳລັງເພີ່ມຂຶ້ນເລື້ອຍໆ. ປະເທດໄທ ໄດ້ມີການນຳເຂົ້າເສັ້ນຫວາຍ ເຄິ່ງສຳເລັດຮູບ ແລະ ສຳເລັດຮູບ ຈາກລາວ ແຕ່ລາຄາບໍ່ແນ່ນອນ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ໝາກຂອງຫວາຍເສັ້ນໃຫຍ່ ນຶ່ງກິໂລ ຈະມີຈຳນວນໝາກ ປະມານ 200 ໜ່ວຍ, ສ່ວນຫວາຍເສັ້ນນ້ອຍ ແມ່ນປະມານ 2,400 ໝາກ/ກິໂລ. ຫວາຍສາມາດປູກດ້ວຍແກ່ນໄດ້ ແຕ່ຕ້ອງໄດ້ກະຕຸ້ນຊ່ວຍໃຫ້ແກ່ນແຕກງອກໄວ ບໍ່ດັ່ງນັ້ນ ອາດຈະໃຊ້ເວລາເປັນປີ ຈຶ່ງຈະແຕກງອກເອງໄດ້. ເພື່ອ ຢາກໃຫ້ແກ່ນຫວາຍ ມີການແຕກງອກໄວຂຶ້ນ ຕ້ອງໄດ້ ອະນາໄມແກ່ນ ໂດຍຄັ້ນໃຫ້ເປືອກ ແລະ ນວນຫຸ້ມແກ່ນ ອອກໃຫ້ໝົດ. ຫຼັງຈາກນັ້ນ ຈຶ່ງນຳເອົາແກ່ນໄປແຊ່ນຳ ແລະ ຫວ່ານລົງໃນໝານກ້າ. ແກ່ນຈະແຕກງອກ ໃນ 20-30 ວັນ ແຕ່ກໍມີບາງຊະນິດຫວາຍ ທີ່ໃຊ້ເວລານານ ເຖິງ 6 ເດືອນ ຈຶ່ງແຕກງອກ. ຫຼັງຈາກງອກແລ້ວ, ນຳ ເອົາເບ້ຍຫວາຍນ້ອຍໄປບົງໃສ່ເບົ້າ ໄວ້ ປະມານ 1 ປີ ຈຶ່ງນຳເອົາໄປປູກໃນຊ່ວງຕົ້ນລະດູຝົນ. ໃນ 5 ປີທຳອິດ ຫວາຍມີການຈະເລີນເຕີບໂຕຊ້າ ແຕ່ຫຼັງຈາກນັ້ນ ມັນຈະມີການຈະເລີນເຕີບໂຕໄວຂຶ້ນ. ການປູກຫວາຍສຳລັບເອົາຍອດ ສາມາດຕັດຍອດໄດ້ ເມື່ອມັນມີອາຍຸໄດ້ 2 ປີ ຫຼື ປະມານ 8 ເດືອນ ຫຼັງຈາກປູກ. ຫວາຍເສັ້ນນ້ອຍຈະໃຊ້ເວລາ 5-15 ປີ ເພື່ອຈະເລີນເຕີບໂຕເຕັມທີ່ ສ່ວນຫວາຍເສັ້ນໃຫຍ່ຈະໃຊ້ເວລາ 15-20 ປີ. ຫວາຍເປັນພືດທີ່ຕ້ອງການ ແສງສະຫວ່າງຫຼາຍ ສະນັ້ນ, ຈຶ່ງຄວນປູກໃນພື້ນທີ່ໂລ່ງແຈ້ງ ແລະ ບໍ່ມີຕົ້ນໄມ້ຫຼາຍ (ມີການປົກຄຸມຂອງເຮືອນຍອດຕົ້ນໄມ້ປະມານ 50%). ການໃຊ້ແກ່ນປູກ ແມ່ນປະສິບຜົນສຳເລັດດີກວ່າ ການນຳເອົາເບ້ຍຈາກປ່າມາປູກ. ນອກນີ້ ຫວາຍຍັງສາມາດຂະ ຫຍາຍພັນ ດ້ວຍວິທີການເພາະລ້ຽງເນື້ອເຫຍື່ອໄດ້ ດັ່ງທີ່ດຳເນີນກັນຢູ່ໃນປະເທດໄທ ແລະ ມາເລເຊຍ. ຫວາຍ ສາມາດປູກໃນລະບົບກະສິກຳ-ປ່າໄມ້ປະສົມປະສານໄດ້ ເນື່ອງຈາກ ມັນສາມາດເກີດຕາມຊ່ອງຫວ່າງ ລະຫວ່າງ ພືດກະສິກຳ ອາຍຸສັ້ນ ແລະ ຕົ້ນໄມ້ ໄດ້ດີ ເພາະມັນເປັນຈຳພວກເຄືອ.



ເອກະສານອ້າງອີງ

IHB, INTFP01, NTFPCP99, ARCBC, SINTFP03, FEOC00, SRP01, FGR01, ROL, TLLR, SRP01, VILAY, IBP98, TUNTFP97, NTFPRL04, FES04, FAO02.

ຊະນິດຫວາຍໃນຕາຕະລາງລຸ່ມນີ້ ຈະໄດ້ອະທິບາຍລະອຽດຕື່ມ ໃນພາກຕໍ່ໄປນີ້:

ຊື່ລາວຕາມສຳນຽງອັງກິດ	ຊື່ເປັນພາສາລາວ	ຊື່ວິທະຍາສາດ
<i>Wai thoun</i>	ຫວາຍທູນ	<i>Calamus poilanei</i>
<i>Wai soum/wai hom</i>	ຫວາຍສຸມ/ຫວາຍຫອມ	<i>Calamus gracilis</i>
<i>Wai khom/wai ton (wai na)</i>	ຫວາຍຂົມ/ຫວາຍ ໂຕ່ນ (ຫວາຍນາ)	<i>Calamus viminalis</i>
<i>Wai nam/wai nam pheung</i>	ຫວາຍນ້ຳ/ຫວາຍນ້ຳເຜິ້ງ	<i>Calamus siamensis</i>
<i>Wai nyeh/wai nam</i>	ຫວາຍແຍ້/ຫວາຍນ້ຳ	<i>Calamus tenuis</i>
<i>Wai thok/wai noi</i>	ຫວາຍທອກ/ຫວາຍນ້ອຍ	<i>Calamus solitarius</i>
<i>Wai nam hang/Wai savang</i>	ຫວາຍໜາມຫ່າງ/ຫວາຍສະວັງ	<i>Calamus palustris</i>
<i>Wai thabong</i>	ຫວາຍຕະບອງ	<i>Calamus rudentum</i>
<i>Wai nok khor</i>	ຫວາຍນົກຂີ້	<i>Calamus wailing</i>
<i>Wai leum/wai kathok</i>	ຫວາຍຫຼົມ/ຫວາຍກະໂຕກ	<i>Calamus laoensis</i>
<i>Wai niew/kateng blur</i>	ຫວາຍໜຽວ/ກະແຕງບະລໍ່	<i>Calamus nambariensis</i>
<i>Wai hangnou</i>	ຫວາຍຫາງໝູ	<i>Calamus tetradactylus</i>
<i>Wai namleuang (wai tiou khaeng)</i>	ຫວາຍໜາມເຫຼືອງ/ຫວາຍຕົວແຂງ	<i>Calamus platyacanthus</i>
<i>Wai boun/Boun faat/wai seuy</i>	ຫວາຍບຸ່ນ/ບຸ່ນຝາດ/ຫວາຍເສີຍ	<i>Daemonorops jenkinsiana</i>

ຫວາຍທູນ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ບລອງທູນ, ກາປາ (ຫຼື ອາດແມ່ນ ຫວາຍຂົມ, ບລອງຊ້າງ ກໍເປັນໄດ້).

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Calamus poilanei* Conrard.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *C. ceratophorus* Conrard.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຫວາຍທູນ.

ວຽດນາມ: ຊອງບອດ.



ຫວາຍທູນ ເປັນຫວາຍທີ່ເກີດດ່ຽວ ພື້ນ ແລະ ໜຽວ. ກາບໃບສ່ວນຫຼາຍຈະມີໜ້າຕ້າງໃຫຍ່ກວ່າ 5 ຊຕມ, ມີໜາມໜ້ອຍ. ເສັ້ນຫວາຍ ຈະຍາວເຖິງ 150 ມ ແລະ ມີຂະໜາດໜ້າຕ້າງ 3 ຊຕມ - 5 ຊຕມ. ໃບຍາວ 2 ມ - 4 ມ ໃບຍ່ອຍຈັບລຽງກັນ ຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝີ ມີໜາມຕາມໜ້າໃບ ແລະ ກ້ານໃບຍາວ 20 ຊຕມ - 26 ຊຕມ. ຊໍ່ອອກ ລວມທັງມີເກາະ ມີຄວາມຍາວແຕ່ 2 ມ - 6 ມ. ໝາກຂອງຫວາຍທູນ ຍາວ ປະມານ 2 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 1.4 ຊຕມ, ມີເກັດ ສີເຫຼືອງມ້ານໆ ແລະ ມີຂອບບາງສີເຂັ້ມ. ແກ່ນບໍ່ເປັນຮ່ອງວ່າເຂົ້າ.

ຂະໜາດຂອງເສັ້ນຫວາຍທູນ ແລະ ລາຄາຕໍ່ເສັ້ນ ຫຼື ຕໍ່ກິໂລ			
ຂະໜາດໜ້າຕັດ (ຊຕມ)	ດອນລາ/ເສັ້ນຍາວ 5 ມ	ຂະໜາດໜ້າຕັດ (ຊຕມ)	ດອນລາ/ກລ
3.0	1.4	0.3	2.5
2.8	1.3		
2.5	1.2		
2.0-2.2	1.1		

ຫວາຍຂະນິດນີ້ ເກີດຢູ່ໃນປ່າດົງດິບທຸກໆບ່ອນ ຂອງປະເທດລາວ ແລະ ກໍ່ພົບເຫັນເຊັ່ນກັນ ຢູ່ປະເທດໄທ ແລະ ພາກໃຕ້ວຽດນາມ. ແຕ່ແນວໃດກໍ່ດີ, ການຂຸດຄົ້ນເຊິ່ງການຄ້າ ເອົາເສັ້ນທີ່ມີຄຸນນະພາບສູງນັ້ນ ໄດ້ເຮັດໃຫ້ມັນຫາຍາກຂຶ້ນ ໃນປ່າທຳມະຊາດ ຈົນໄດ້ຖືກຂຶ້ນບັນຊີແດງຂອງຂະນິດພືດທີ່ຖືກຂົ່ມຂູ່ ໃນປີ 1997. ຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ, ຍອດຫວາຍທູນ ຈະຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.1 ດອນລາ ຫາ 0.3 ດອນລາຕໍ່ຍອດ ຫຼື 0.7 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ ແລະ ຖ້າຄິດເປັນລາຍຮັບຈາກພືດດັ່ງກ່າວ ຈະໄດ້ 32 ດອນລາຕໍ່ຄອບຄົວ. ຫວາຍທູນນີ້ ຈະໃຊ້ເວລາ ແຕ່ 5-10 ປີ ຈຶ່ງໃຫຍ່ສົມບູນ ສະນັ້ນ ຈຶ່ງຍາກທີ່ຄົນຈະນຳມາປູກກັນ.



ຫວາຍຫອມ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ:

ຫວາຍສຸມ, ຫວາຍແທ້ງ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ:

Calamus gracilis Roxb.

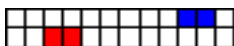
ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ:

C. henryanus Becc., *C. siamensis* Becc.

ຊື່ອື່ນໆ:

ໄທ: ຫວາຍຫອມ.

ວຽດນາມ: ເມີຍທາມ, ເມີຍຊາງ.



ຫວາຍຫອມ ເປັນຫວາຍທີ່ເກີດເປັນສູມ ເສັ້ນຍາວ ເຖິງ 30 ມ ແລະ ໜ້າຕ້າງຂອງເສັ້ນ ແຕ່ 0.4 ຊຕມ ຫາ 1 ຊຕມ. ລຳທີ່ມີກາບຫຸ້ມ ມີຂະໜາດ 0.5 ຊຕມ - 2 ຊຕມ, ສີຂຽວແກ່ ແລະ ມີຂົນອອນສີດຳ. ໜາມເປັນສີຂຽວ ມີປາຍສັ້ນ ສີດຳ, ກົກໜາມຕຸ້ຍຮູບຈວຍ ຕັ້ງຊື່ຂຶ້ນເລັກນ້ອຍ, ຍາວສູດ ບໍ່ເກີນ 0.5 ຊຕມ. ຫວາຍຫອມ ມີຫູກາບໃບ (ເກີດຕາມຂໍຂອງລຳ) ນ້ອຍໆ, ແທ້ງ, ບໍ່ມີໜາມ ຫຼື ຂົນ. ໃບຍາວ 0.3 ມ - 0.7 ມ ສີຂຽວເຂັ້ມ, ກ້ານໃບນ້ອຍກວ່າ 3 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກຍາວ 0.3 ມ - 0.7 ມ ມີມືເກາະ. ໝາກມີຂະໜາດ 2.5 ຊຕມ - 1.7 ຊຕມ ສີນ້ຳໝາກກ້ຽງ ແຕ່ເປັນສີເຫຼືອງ ເມື່ອມັນແທ້ງ ຫຼື ຍັງ ບໍ່ສຸກ ແລະ ເປັນຄອງເລິກ ຍ້ອນແກ່ນຂ້າງໃນ ເປັນຄອງ.



ຫວາຍຫອມ ເກີດລຽບຕາມຫ້ວຍ ຮ່ອງ ໃນປ່າດົງດິບ ທີ່ລະດັບ ສູງ ແຕ່ 300 ມ - 750 ມ ຈາກລະດັບນ້ຳທະເລ ແລະ ພົບເຫັນກະຈາຍຕັ້ງແຕ່ ແຂວງຫຼວງນ້ຳທາ ຫາ ແຂວງຄຳມ່ວນ ແລະ ໃນພາກໃຕ້ຂອງມົນທົນຢູນນານ. ເສັ້ນທີ່ມີຄຸນນະພາບສູງຂອງຫວາຍຫອມ ສາມາດຂີດງໍໄປມາໄດ້ ແລະ ຂາຍ 0.1 - 0.2 ດອນລາຕໍ່ເສັ້ນຍາວ 5 ມ. ເສັ້ນຫວາຍຂະໜາດໜ້າຕັດ 0.3 ຊຕມ - 1 ຊຕມ ຂາຍໄດ້ 2.5 ດອນລາ - 5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ. ແກ່ນຫວາຍຫອມ ມີເປືອກຫຸ້ມບາງ ຈຶ່ງງ່າຍ ຕໍ່ການຂະຫຍາຍພັນ.



ຫວາຍຂົມ

- ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຫວາຍນາ, ຫວາຍໂຕ່ນ, ຫວາຍທູນ.
- ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Calamus viminalis* Willd.
- ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *C. siamensis* Becc.
- ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຫວາຍມິ່ນ, ຫວາຍສູມ, ຫວາຍສາມໃບເຖົ້າ.
 ວຽດນາມ: ເມີຍແສວ.
 ກຳປູເຈຍ: ປາດາວ.



ຫວາຍຂົມ ເປັນຫວາຍທີ່ເກີດເປັນສູມ ເສັ້ນຍາວເຖິງ 35 ມ ແລະ ໜ້າຕ້າງ ຂະໜາດ 0.5 - 1.5 ຊຕມ. ກາບຫຸ້ມລຳມີຂະໜາດ 0.5 - 2 ຊຕມ (ບາງຄັ້ງ ເຖິງ 5 ຊຕມ) ສີຂຽວອ່ອນ ມີຂົນອ່ອນສີຂາວ ແລະ ໜາມສີເຫຼືອງ ປາຍໜາມສີແດງ ເມື່ອຕົ້ນຍັງເປັນ. ຫວາຍຂົມ ມີຫູກາບໃບນ້ອຍໆ ແຫ້ງ ບໍ່ມີໜາມ ຫຼື ຂົນ ແລະ ມີໃບຍາວ 1.0-1.5 ມ ມີໃບຍອຍ ຈັບ ເປັນກຸ່ມ ແຕ່ 2-4 ໃບ ຢູ່ແຕ່ລະຝາກຂອງກ້ານໃບ ຊື່ໄປຕາມ ທິດທາງທີ່ແຕກຕ່າງກັນ. ກ້ານໃບ ຍາວ 5 - 20 ຊຕມ ມີໜາມຊື່ ຍາວ 1 - 4 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກ ຍາວ 1.5 - 3 ມ ລວມທັງມີເກາະ. ໝາກ ມີຂະໜາດ 0.8 ຊຕມ x 0.8 ຊຕມ ມີເກັດເປັນສີຂາວ (ສີເຫຼືອງເມື່ອມັນແຫ້ງ) ແລະ ຂອບເກັດເປັນເສັ້ນດຳນ້ອຍໆ. ແກ່ນບໍ່ເປັນຄອງວຳເຂົ້າ.



ຫວາຍຂົມ ເກີດຕາມແຄມປ່າຕໍ່າ ແລະ ຢູ່ໃນປ່າດົງດິບ ແຕ່ລະດັບຄວາມສູງ 100 - 600 ມ ຈາກ ລະດັບນ້ຳທະເລ ແລະ ກະຈາຍຢູ່ທົ່ວ ສປປ ລາວ. ເສັ້ນຫວາຍຂົມ ແມ່ນນັບມື້ມີໜ້ອຍລົງ ໃນຂະນະ ທີ່ຍອດທີ່ມີລົດຂົມຂອງມັນ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.05 - 0.07 ດອນລາຕໍ່ຍອດ ຫຼື 0.4 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ (8 ດອນລາຕໍ່ກິໂລແຫ້ງ). ໂຮງງານ ຫຼື ພໍ່ຄ້າຄົນກາງ ຊື້ເສັ້ນຫວາຍໃນລາຄາ 0.3 - 0.5 ດອນລາ ຕໍ່ກິໂລ. ໂຮງງານຫວາຍທີ່ແຂວງວຽງຈັນ ໄດ້ຂາຍເສັ້ນຫວາຍທີ່ອົບແລ້ວ ໃນລາຄາ 1.1 ດອນລາ ຕໍ່ກິໂລ (ຂະໜາດໜ້າຕັດ 2 ຊຕມ, ຄວາມຍາວ 5 ມ) ແລະ 5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ (ໜ້າຕັດ 1 ຊຕມ).

ຫວາຍນ້ຳ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ:

ຫວາຍນ້ຳເຜິ້ງ, ຫວາຍຂົມ, ຫວາຍແດງ, ຍໍລິດັກ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ:

Calamus siamensis Becc.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ:

C. viminalis Willd., *C. tenuis* Roxb., *C. godefroyi* Becc.

ຊື່ອື່ນໆ:

ໄທ: ຫວາຍຂົມ, ຫວາຍດົງ.

ວຽດນາມ: ເມີຍເນບ.



ເປັນຫວາຍທີ່ເກີດເປັນສູນ ມີເສັ້ນຍາວເຖິງ 20 ມ ແລະ ໜ້າຕັດ 0.9 - 2 ຊຕມ. ຫວາຍນ້ຳມີໜ້າຕັດຂອງກາບຫຸ້ມລຳ 1.2 - 3 ຊຕມ ສີຂຽວ ແລະ ບາງຄັ້ງ ມີຂົນອ່ອນໆສີນ້ຳຕານ ເຂັ້ມ. ໜາມຂອງມັນ ຍາວ 1 - 2.5 ຊຕມ ສີນ້ຳຕານເຂັ້ມ ຫາ ສີນ້ຳຕານແກມເຫຼືອງ, ປາຍໜາມແດງ ແລະ ສ່ວນກົກ ເປັນຮູບດວງຈັນສັງວ. ຫູກາບໃບນ້ອຍ, ແຫ້ງ, ບໍ່ມີໜາມ ຫຼື ຂົນ. ໃບຍາວ 0.8 - 1.2 ມ, ບາງໃບເປັນໃບຄືກ ບາງໃບ ເປັນໃບຄູ່. ກ້ານໃບຍາວ 7 ຫາ 22 ຊຕມ, ບາງຄັ້ງ ສັ້ນກວ່າ 5 ຊຕມ ຖ້າເປັນໃບເກີດຈາກກາບຊຸ່ດອກ. ຊຸ່ດອກຍາວ 0.6 - 1.6 ມ ລວມທັງມີ ເກາະ. ໜາກມີ ຂະໜາດ 0.8 ຊຕມ x 0.8 ຊຕມ ມີເກັດສີຂາວ (ສີເຫຼືອງເມື່ອແຫ້ງແລ້ວ) ແລະ ຂ້າງໃນມີແກ່ນບໍ່ເປັນຄອງວ້ຳເຂົ້າ.



ຫວາຍນ້ຳ ເກີດຕາມປ່າຕໍ່າ ແລະ ປ່າດົງດິບຊຸດໂຊມ ທີ່ລະ ດັບຄວາມສູງ 100 ມ ແລະ ປົກກະຕິ ຈະພົບເຫັນຢູ່ໃກ້ສາຍນ້ຳ ໃນແຂວງອັດຕະປື. ນອກນີ້ ກໍຍັງ ພົບເຫັນປູກເປັນສວນຢ່າງກວ້າງຂວາງ ໃນປະເທດໄທ ທັງເປັນຫວາຍທີ່ໃຫຍ່ໄວ. ໃນ ສປປ ລາວ ຍອດຫວາຍນ້ຳຍອດນຶ່ງ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.05 - 0.07 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ (8 ດອນລາຕໍ່ກິໂລແຫ້ງ). ໂຮງງານ ຫຼື ພໍ່ຄ້າຄົນກາງຊື້ເສັ້ນຫວາຍ ໃນລາຄາ 0.3 - 0.5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ. ໂຮງງານຫວາຍແຂວງ ວຽງຈັນ ຂາຍເສັ້ນຫວາຍທີ່ອົບແລ້ວ 1.1 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ (ເສັ້ນຂະໜາດໜ້າຕັດ 2 ຊຕມ ແລະ ຍາວ 5 ມ) ແລະ 5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ (ຂະໜາດໜ້າຕັດ 1 ຊຕມ).

ຫວາຍແຍ້

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ:

ຫວາຍນ້ຳ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ:

Calamus tenuis Roxb.

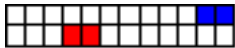
ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ:

C. godefroyi Becc., *C. siamensis* Becc., *C. walkeri* Becc.

ຊື່ອື່ນໆ:

ໄທ: ຫວາຍຂົມ

ວຽດນາມ: ເມີຍແດງ



ເປັນຫວາຍເກີດເປັນສູນ, ເສັ້ນຍາວເຖິງ 20 ມ ແລະ ໜ້າຕ່າງ 0.8 - 1.6 ຊຕມ. ກາບໃບ (ລວມທັງລຳ) ມີໜ້າຕ່າງ 1 - 2.5 ຊຕມ, ສີຂຽວ ແຕ່ມັກມີແຊກເສັ້ນສີຂາວແກມ ເມື່ອມັນຍັງອ່ອນ. ໜາມທີ່ມີລັກສະນະຄືເຂັມ ເປັນສີຂຽວ ປາຍດຳ, ຍາວ 0.5 - 2 ຊຕມ. ສ່ວນກົກຂອງໜາມກົງ ແທນທີ່ຈະຊື່ຄືກັບຫວາຍຊະນິດອື່ນ. ຫູກາບໃບນ້ອຍ, ແຫ້ງ ບໍ່ມີໜາມ ຫຼື ຂົນ ແລະ ໃບຍາວ 0.6 - 1 ມ. ໃບຍ່ອຍລຽງສະເໝີ ມີກ້ານຍາວ 8 - 15 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກຍາວ 1.5 - 2.5 ມ ລວມທັງມີເກາະ ແລະ ມີດອກທີ່ມີກາບດອກເປັນສີສົດໃສ (*perianth*). ໜາມມີຂະໜາດ 1.4 ຊຕມ x 0.8 ຊຕມ ມີເກັດສີຂາວ ຫຼື ເຫຼືອງຈິດ ແລະ ຂ້າງໃນແກ່ນບໍ່ເປັນຄອງວຳເຂົ້າ.



ຫວາຍແຍ້ ເກີດຕາມປ່າພຸ່ມ ແລະ ມັກພົບຢູ່ໃນພື້ນທີ່ທີ່ນ້ຳມັກຖ້ວມ ໃນລະດັບຄວາມສູງ 200 - 300 ມ ຈາກລະດັບນ້ຳທະເລ. ມັນເກີດຢູ່ທົ່ວໄປ ໃນ ສປປ ລາວ, ໃນພາກເໜືອ ແລະ ພາກຕາເວັນອອກສ່ຽງເໜືອ ຂອງປະເທດໄທ, ພາກເໜືອຂອງວຽດນາມ ແລະ ພາກເໜືອຂອງກຳປູເຈຍ. ຫວາຍແຍ້ ຍັງສາມາດເຕີບໂຕຢູ່ໃນເຂດປ່າຕໍ່າ ທີ່ມີສະພາບແຫ້ງແລ້ງ ໃນບາງພື້ນທີ່ເຊັ່ນກັນ. ຫວາຍແຍ້ເປັນຫວາຍທີ່ມີການໃຊ້ກັນຫຼາຍທີ່ສຸດຢູ່ເຂດອ້ອມແອ້ມ ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ຄື: ໄດ້ມີການປຸງແຕ່ງເສັ້ນ ແລະ ຍອດ ທີ່ ເມືອງທຸລະຄົມ ແລະ ເມືອງໄຊທານີ ເພື່ອສົ່ງອອກ. ຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ, ຍອດຫວາຍນຶ່ງຍອດຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.05 - 0.07 ດອນລາ ຫຼື 0.3 - 0.5 ດອນລາຕໍ່ມັດ. ຍອດແຫ້ງ ມີລາຄາ ແຕ່ 4 - 5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ. ໂຮງງານ ແລະ ພັດທະນາການກາງຊື່ເສັ້ນຫວາຍໃນລາຄາ 0.3 - 0.5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ. ເສັ້ນຫວາຍຄວາມຍາວ 5 ມ ແລະ ໜ້າຕັດ 20 ມມ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 1.1 ດອນລາຕໍ່ເສັ້ນ ແລະ ໜ້າຕັດ 10 ມມ ຂາຍໃນລາຄາ 5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ. ຫວາຍແຍ້ ເປັນຫວາຍທີ່ສາມາດຂະຫຍາຍພັນງ່າຍ ແລະ ກໍໄດ້ມີການເລີ່ມປູກກັນມາຕັ້ງແຕ່ ປີ 1994. ໃນປີ 2005 ໄດ້ມີການປູກເຖິງ 188 ຮຕ. ມັນເປັນຫວາຍທີ່ໃຫຍ່ໄວ ຖ້າສົມທຽບໃສ່ຫວາຍຊະນິດອື່ນໆ ແລະ ຖ້າປູກຢູ່ໃນບ່ອນທີ່ມີດິນອຸດົມສົມບູນ ຈະສາມາດຕັດຍອດໄດ້ ຫຼັງຈາກປູກໄດ້ 7 ເດືອນ. ໜາກຂອງມັນມີລິດຊາດແຊບ ແລະ ກໍສາມາດຂາຍໄດ້.

ຫວາຍທອກ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ:

ຫວາຍນ້ອຍ, ຫວາຍຍ່ອງ, ຫວາຍຮາກຍ່ອງ, ຫວາຍສະວັງ, ຫວາຍຫາງໝູ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ:

Calamus solitarius T. Evans et al.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ:

C. oligostachys T. Evans et al., *C. tetradactylus* Hance.



ເປັນຫວາຍລຳດ່ຽວ, ເສັ້ນຫວາຍຍາວ 50 ມ ຫຼື ຫຼາຍກວ່ານີ້, ໜ້າຕັດ 0.4 - 1 ຊຕມ. ໜ້າຕັດ ກາບ 0.6 - 1.5 ຊຕມ, ສີຂຽວເຂັ້ມ ຫຼື ອ່ອນ ແລະ ມີຂົນອ່ອນໆ ສີນ້ຳຕານ ຈຳນວນເລັກນ້ອຍ. ປົກກະຕິ ມັນຈະມີຮາກຍ່ອງ. ຫວາຍທອກ ມີຫູກາບໃບນ້ອຍໆ ແຫ້ງ ບໍ່ມີໝາມ ຫຼື ຂົນ, ໃບຍາວ 0.5 - 1 ມ, ໃບຍ່ອຍເປັນຈຸ້ມ ມີກ້ານຍາວ 2 ຫາ 10 ຊຕມ. ຊຸ່ດອກຍາວ 1.3 - 5 ມ ລວມທັງ ມີເກາະ. ໝາກມີຂະໜາດ 0.8 x 0.8 ຊຕມ ເປັນເກັດສີເຫຼືອງອ່ອນ ເວລາໝາກແຫ້ງ ແລະ ມີຂອບສີແດງ. ແກ່ນຂອງມັນເປັນຄອງວຳເຂົ້າ.



ຫວາຍທອກ ເກີດຢູ່ຕາມປ່າດົງດິບ ຫຼື ປ່າດົງດິບປະສົມ ແລະ ໃນພື້ນທີ່ປ່າໄມ້ປ່ອງທີ່ອຸດົມສົມບູນ ແຕ່ລະດັບຄວາມສູງ 200 - 600 ມ ຢູ່ ແຂວງວຽງຈັນ, ແຂວງບໍລິຄຳໄຊ ແລະ ແຂວງຄຳມ່ວນ. ເສັ້ນ ທີ່ມີໜ້າຕັດໃຫຍ່ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.1 - 0.2 ດອນລາຕໍ່ຄວາມຍາວ 5 ມ, ແລະ ເສັ້ນທີ່ມີໜ້າຕັດ ນ້ອຍ ລະຫວ່າງ 0.3 - 1 ຊຕມ ຂາຍໃນລາຄາ 2 - 5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ.

ຫວາຍໜາມຫ່າງ

- ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຫວາຍຂຽວ.
- ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Calamus palustris* Griffith.
- ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *C. platyacanthus* Warburgh ex Becc.,
C. wailong S.J. Pei & S.Y. Chen.
- ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຫວາຍຄຣິງ.
ວຽດນາມ: ເມີຍທາວ



ເປັນຫວາຍສຸມ, ມີມືເກາະປາຍໃບ, ເສັ້ນຫວາຍຍາວເຖິງ 30 ມ ແລະ ໜ້າຕັດ 0.3 - 1 ຊຕມ. ໜ້າຕັດກາບກວ້າງ 0.7 - 3 ຊຕມ, ສີຂຽວ, ບາງຄັ້ງ ມີຂົນອ່ອນເກີດເປັນແຊກສີຂາວແກມ, ໜາມສີເຫຼືອງ ປາຍແດງຍາວ. ຫູກກາບໃບນ້ອຍ, ແຫ້ງບໍ່ມີໜາມ ຫຼື ຂົນ. ໃບຍາວ 0.6 - 1.9 ມ ແລະ ມີມືເກາະປາຍໃບ ທີ່ຍາວ 0.4 - 1.4 ມ. ໃບຍ່ອຍໂກບເປັນຄືເຮືອ, ປົກກະຕິຍາວ 3.5 - 5.5 ຊຕມ, ສີຂຽວເຂັ້ມ, ກ້ານໃບຍ່ອຍຍາວ 5 - 30 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກ ຍາວ 0.2 ມ - 1.4 ມ, ບໍ່ມີມືເກາະ, ຕັ້ງຊໍ່ຂຶ້ນ ແຕ່ຈະຍ່ອນລົງ ເມື່ອປົ່ງຍາວອອກ. ໝາກ ມີຂະໜາດ 0.7 - 1.2 ຊຕມ x 0.7 - 1 ຊຕມ, ມີເກັດສີເຫຼືອງມ້ານ ຂອບແດງ, ໝາກບໍ່ເປັນຮ່ອງ ມີຕຸ່ມສີແດງນໍ້າຂຶ້ນຢູ່ບ່ອນຂ້ວນຈັບ ເມື່ອຍັງສົດ ແລະ ແກ່ນບໍ່ເປັນຄອງວຳເຂົ້າ.



ຫວາຍໜາມຫ່າງ ເກີດຢູ່ໃນປ່າດົງດິບ ແລະ ກະຈາຍຕັ້ງ ແຕ່ ປະເທດມຽນມາ ລົງມາຫາ ປະເທດໄທ ໄປເຖິງ ແຫຼມມາລາຢູ ແລະ ຂ້າມໄປເຖິງໝູ່ເກາະອັນດາມັນ ແລະ ໂນໂກບາ. ໃນ ສປປ ລາວ ຈະພົບເຫັນມັນ ຢູ່ໃນລະດັບຄວາມສູງ 100 - 650 ມ ຢູ່ໃນພາກກາງ ແລະ ພາກໃຕ້. ຢູ່ຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ຍອດຂອງມັນ ຂາຍກັນ ໃນລາຄາ 0.05 - 0.07 ດອນລາຕໍ່ຍອດ. ເສັ້ນຂອງມັນ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.1 - 0.2 ດອນລາຕໍ່ເສັ້ນຍາວ 5 ມ. ສຳລັບ ເສັ້ນຂະໜາດໜ້າຕັດ 0.3 - 1 ຊຕມ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 2.5 - 5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ. ໂຮງງານຫວາຍແຂວງວຽງຈັນ ໄດ້ປຸງແຕ່ງເຄິ່ງສຳເລັດຮູບ ແລະ ຂາຍເສັ້ນສົ່ງອອກ ເພື່ອເຮັດເຟີນິເຈີ.

ຫວາຍຕະບອງ

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Calamus rudentum* Lour.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *C. flagellum* Griffith., *C. laoensis* T. Evans et al.,
C. rhabdocladus Burret.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຫວາຍຕະບອງ.
ວຽດນາມ: ຊອງດາ.



ເປັນຫວາຍສຸມ, ເສັ້ນຫວາຍຍາວເຖິງ 30 ມ ແລະ ໜ້າຕັດ 2.5 - 3.5 ຊຕມ. ກາບໃບ ມີໜ້າຕັດ 4 - 7 ຊຕມ, ສີຂຽວອ່ອນ. ຫວາຍຕະບອງມີໜາມສີເໝືອງ ປາຍດຳເຂັ້ມ ແລະ ມີຫູກາບໃບນ້ອຍໆ. ໃບຂອງມັນ ຍາວ 1.8 - 3.8 ຊຕມ, ເປັນໃບຄູ່, ໃບຍ່ອຍລຽງສະເໝີ ມີກ້ານຍາວ 20 - 60 ຊຕມ. ຊຸດອກ ຍາວ 3.5 - 3.6 ມ ມີມີເກາະ ແລະ ງ່າພື້ວດອກທີ່ຢ່ອນລົງ. ໝາກ ມີຂະໜາດ 1.8 ຊຕມ x 1.2 ຊຕມ, ເປັນຮ່ອງ ແລະ ມີເກັດສີເຫຼືອງ ຂອບເປັນສີດຳ ເມື່ອມັນສຸກ. ແກ່ນ ບໍ່ເປັນຄອງ ວຳເຂົ້າ.

ຢູ່ ວຽງຈັນ ຫວາຍຕະບອງ ເກີດຢູ່ຕາມປ່າພູມ ແລະ ປ່າດົງດິບ ແລະ ຢູ່ພາກໃຕ້ ພົບເຫັນຢູ່ໃນລະດັບຄວາມສູງ 200 ມ. ຄົນນິຍົມຊົມຊອບເສັ້ນຂອງມັນ ວ່າເປັນຫວາຍດີ ຄຸນນະພາບສູງ ຍ້ອນວ່າມັນສາມາດຄົດໄປມາໄດ້ດີ. ຢູ່ຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ຍອດຂອງມັນຍອດນຶ່ງ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.05 - 0.1 ດອນລາ.

ຂະໜາດຂອງເສັ້ນຫວາຍຕະບອງ ແລະ ລາຄາຕໍ່ເສັ້ນ ຫຼື ຕໍ່ກິໂລ			
ຂະໜາດໜ້າຕັດ (ຊຕມ)	ດອນລາ/ເສັ້ນຍາວ 5 ມ	ຂະໜາດໜ້າຕັດ (ຊຕມ)	ດອນລາ/ກລ
3.0	1.4	1.0	5
2.8	1.3	0.3	2.5
2.5	1.2		
2.0-2.2	1.1		

ຫວາຍນົກຂໍ່

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ:

ຫວາຍຂໍ່, ຫວາຍໄລ່.

ຊື່ວິທະຍາສາດ:

Calamus wailong S.J. Pei & S.Y. Chen.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ:

C. nambariensis Becc., *C. platyacanthus* Warburgh ex Becc.

ຊື່ອື່ນໆ:

ໄທ: ຫວາຍດາແຕ່ງ.

ວຽດນາມ: ຊອງເມິດ.



ເປັນຫວາຍສຸມ, ມີມືເກາະປາຍໃບ, ເສັ້ນຍາວເຖິງ 50 ມ ແລະ ໜ້າຕັດຂະໜາດ 1.2 - 2 ຊຕມ. ກາບມີໜ້າຕັດ 2 - 5 ຊຕມ, ສີຂຽວ ແລະ ປົກກະຕິ ມີຂົນອ່ອນເກີດເປັນແຊກສີຂາວ. ໜາມ ເປັນສີເຫຼືອງປາຍແດງ ແລະ ມີຫູກາບໃບນ້ອຍໆ ບໍ່ມີໜາມ ຫຼື ຂົນ. ໃບຍາວ 1.5 - 3 ມ, ມີມືເກາະປາຍໃບຍາວເຖິງ 1.5 ມ, ເປັນໃບຄູ່ ແລະ ກ້ານໃບຍ່ອຍຍາວ 5 - 20 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກຍາວ 0.5 - 3 ມ, ບໍ່ມີມືເກາະ, ຕັ້ງຊື່ ແຕ່ເມື່ອມັນຍາວເກີນໄປຈະກົງ ຫຼື ຍ່ອນລົງ. ໝາກມີຂະໜາດ 1.7 - 2 ຊຕມ x 1 - 1.1 ຊຕມ, ມີເກັດເປັນຮ່ອງ ແລະ ມີຂອບເປັນເສັ້ນແລບສີດຳ. ແກ່ນ ເປັນຄອງວຳເຂົ້າ ເລັກນ້ອຍ.

ຫວາຍນົກຂໍ່ ເກີດຢູ່ໃນລະດັບຄວາມສູງ 350 - 600 ມ ຢູ່ໃນປ່າດົງດິບຕາມພື້ນທີ່ຄ້ອຍຊັນ ບ່ອນທີ່ມີດິນຕົມແດງ. ຫວາຍຊະນິດນີ້ ພົບເຫັນຢູ່ ປະເທດໄທ ແລະ ພາກໃຕ້ ຂອງຢູນານ ປະເທດຈີນ. ຢູ່ຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນຍອດຂອງມັນ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.05 - 0.1 ດອນລາຕໍ່ຍອດ ແລະ ເສັ້ນຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.5 - 0.6 ດອນລາຕໍ່ກິໂລກຼາມ. ໂຮງງານຫວາຍ ແຂວງວຽງຈັນ ຂາຍ 1.1 ດອນລາຕໍ່ເສັ້ນຍາວ 5 ມ ແລະ ໜ້າຕັດ 2 ຊຕມ ແລະ 5 ດອນລາ ຕໍ່ກິໂລເສັ້ນຍາວ 5 ມ ແລະ ໜ້າຕັດ 1 ຊຕມ.

ຫວາຍຫຼົ່ມ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ:

ຫວາຍກະໂຕກ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ:

Calamus laoensis T. Evans et al.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ:

C. flagellum Griffith., *C. rudentum* Lour.,
C. longisetus Griffith.



ເປັນຫວາຍສຸມ, ເສັ້ນຍາວເຖິງ 40 ມ ແລະ ໜ້າຕັດ 2 - 2.5 ຊຕມ. ກາບໃບ ມີໜ້າຕັດ 3.5 - 5 ຊຕມ ສີຂຽວມົ້ນ ຫຼື ສີຂຽວອ່ອນ. ຫວາຍຊະນິດນີ້ ມີໜາມຫຼາຍ, ໜາມເປັນສີເພືອງອ່ອນ ສ່ວນປາຍດຳ ສ່ວນກົກສີເຫຼືອງອ່ອນ. ຫູກາບໃບນ້ອຍໆຂອງມັນ ທີ່ເກີດຈາກຂອບຂອງກາບໃບເບື້ອງທີ່ຜ່ອຍ ມີໜາມຄືກັນກັບກາບໃບ. ໃບຍາວ 1.7 - 2.5 ມ ແລະ ສ່ວນກົກຂອງມັນ ມີໃບຍ່ອຍຈັບຢູ່ກ້ອງ ແລະ ມີຂົນນ້ອຍໆສີຂາວ. ກ້ານໃບຍ່ອຍຍາວ 5 - 10 ຊຕມ ແລະ ຊໍ່ດອກຍາວ 2.5 - 6 ມ, ເປັນຊໍ່ຍ່ອນລົງ ແລະ ມີມືເກາະ. ໝາກເກັດຂອງມັນມີ ຂະໜາດ 2 ຊຕມ x 1.2 ຊຕມ, ເປັນສີສົ້ມ ເວລາແຫ້ງ ແລະ ຂອບເກັດດ້ານພື້ນເປັນສີນ້ຳຕານແກ່. ແກ່ນບໍ່ເປັນຄອງວາ້ເຂົ້າ.

ຂະໜາດຂອງເສັ້ນຫວາຍຫຼົ່ມ ແລະ ລາຄາຕໍ່ເສັ້ນ ຫຼື ຕໍ່ກິໂລ

ຂະໜາດໜ້າຕັດ (ຊຕມ)	ດອນລາ/ເສັ້ນຍາວ 5 ມ	ຂະໜາດໜ້າຕັດ (ຊຕມ)	ດອນລາ/ກລ
3.0	1.2	0.3	1.5
2.8	1.1		
2.5	1.0		
2.0-2.2	0.9		

ຫວາຍຫຼົ່ມ ເກີດຢູ່ໃນປ່າດົງດິບ ຫຼື ໃນບໍລິເວນໃກ້ກັບພູຫີນປູນ ທີ່ລະດັບຄວາມສູງ 200 - 350 ມ ຢູ່ແຂວງໄຊຍະບູລີ, ແຂວງວຽງຈັນ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ແລະ ແຂວງບໍລິຄຳໄຊ. ຍອດຂົນສາມາດຊອກຊື້ໄດ້ຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ. ດ້ານໃນຂອງເສັ້ນຫວາຍມີໂຄງສ້າງເໝືອນກັບຮູບຫູ ແລະ ເປັນຫວາຍທີ່ຄົນບໍ່ນິຍົມກິນ ຄືກັບຫວາຍຊະນິດອື່ນໆ. ມັນເປັນຫວາຍທີ່ເໝາະສົມສຳລັບໃຊ້ເຮັດເຄື່ອງຫັດຖະກຳ ແຕ່ບໍ່ເໝາະສຳລັບເຮັດເຄື່ອງເພີນີເຈີ.

ຫວາຍໜຽວ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ:

ກະແຕງປະລໍ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ:

Calamus nambariensis Becc.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ:

C. wailong S.J. Pei & S.Y. Chen.,

C. platyacanthus Warburgh ex Becc.



ເປັນຫວາຍສຸມ, ມີມີເກາະປາຍໃບ ແລະ ມີເສັ້ນຍາວເຖິງ 20 ມ. ກາບໃບ ມີໜ້າຕັດ 1.5 - 6 ຊຕມ, ສີຂຽວໝົນ. ໜາມເປັນສີຂຽວປົນເຫຼືອງເສົ້າປາຍສີແດງ ແລະ ຫູກາບໃບແຫ້ງ ນ້ອຍໆ ບໍ່ມີຂົນ. ໃບຍາວ 1.7 - 2.5 ມ, ມີໃບຍ່ອຍ ຈັບເປັນຈຸ້ມ ຢູ່ສ່ວນກົກ ຫຼື ຕາມທັງໝົດຄວາມຍາວຂອງໃບ. ກ້ານໃບຍາວ 8 - 10 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກຍາວ 0.65 - 1.3 ມ, ບໍ່ມີມີເກາະ, ຕັ້ງຊື່ ຫຼື ກົງໜ້ອຍນຶ່ງຖ້າຍາວເກີນໄປ. ໝາກ ມີຂະໜາດ 2 ຊຕມ x 1.2 ຊຕມ, ມີເກັດເປັນຮ່ອງເລິກ ສີເຫຼືອງເສົ້າ. ແກ່ນ ເປັນຄອງວຳເຂົ້າເລັກນ້ອຍ.

ຫວາຍໜຽວ ເກີດໃນປ່າດົງດິບ ທີ່ລະດັບຄວາມສູງ 1,400 - 1,600 ມ ຢູ່ ແຂວງຫຼວງນ້ຳທາ, ຫົວພັນ (ປ່າສະຫງວນ ນ້ຳແອດ-ພູເລີຍ), ແລະ ຄຳມ່ວນ (ນາກາຍ-ນ້ຳເທີນ). ນອກຈາກນີ້, ຍັງພົບເຫັນທີ່ພາກຕາວັນອອກ ຂອງອິນເດຍ ແລະ ພາກໄຕ້ ຢູນນານ ທັງເປັນຫວາຍທີ່ນິຍົມກັນຂອງຄົນຈີນ. ຢູ່ຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນ ມີການຂາຍຍອດກັນ ໃນລາຄາ 0.05 - 0.07 ດອນລາຕໍ່ຍອດ ຫຼື 0.5 - 0.6 ດອນລາຕໍ່ກິໂລຂອງເສັ້ນ. ເສັ້ນທີ່ມີຂະໜາດໜ້າຕັດ 2 ຊຕມ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 1.1 ດອນລາຕໍ່ເສັ້ນຍາວ 5 ມ ແລະ ສຳລັບເສັ້ນ ຂະໜາດ 1 ຊຕມ ຂາຍກັນ 5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ.

ຫວາຍຫາງໝູ

ຊື່ວິທະຍາສາດ:

Calamus tetradactylus Hance.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ:

C. solitarius T. Evans et al., *C. oligostachys* T. Evans et al.,
C. dioicus Lour., *C. henryanus* Becc., *C. siamensis* Becc.

ຊື່ອື່ນ:

ວຽດນາມ: ເມີຍເນັບ.



ຫວາຍຊະນິດນີ້ ເປັນຫວາຍສຸມ, ເສັ້ນຍາວ ເຖິງ 6 ມ ແລະ ໜ້າຕັດ 0.3 - 1 ຊຕມ. ກາບໃບ ມີໜ້າຕັດ 0.7 - 1.8 ຊຕມ ສີຂຽວເຂັ້ມ. ໜາມເປັນສີນ້ຳຕານແກມເຫຼືອງ ມີປາຍສີນ້ຳຕານເຂັ້ມ ຍາວ 0.2 - 1.5 ຊຕມ ແລະ ບາງຄັ້ງ ກໍມີເປັນຈຳນວນຫຼາຍ ແຕ່ບາງຄັ້ງກໍໜ້ອຍ. ຫູກາບໃບນ້ອຍ ແລະ ແທ້ງບໍ່ມີໜາມ ຫຼື ຂົນ. ໃບຍາວ 0.2-0.6 ມ ພ້ອມໃບຍ່ອຍເກີດເປັນຈຸ້ມເປັນຄູ່ຢູ່ແຕ່ລະຂ້າງຂອງກ້ານໃບ ແຕ່ບາງຄັ້ງ ກໍເປັນໃບຄົກ. ກ້ານໃບຍ່ອຍ ຍາວ 3 - 10 ຊຕມ ສ່ວນຊໍ່ດອກ ຍາວ 0.4 - 1.8 ມ ແລະ ມີມືເກາະ. ໝາກມີຂະໜາດ 0.9 ຊຕມ x 0.9 ຊຕມ ມີເກັດສີເຫຼືອງຈິດເມື່ອມັນແຫ້ງ ແລະ ຂອບບາງ ສີເຂັ້ມ. ແກ່ນ ເປັນຮອງ ເລັກນ້ອຍ.



ຫວາຍຫາງໝູ ເກີດຢູ່ໃນປ່າດົງດິບ ແລະ ບ່າພຸ່ມ ທີ່ລະດັບຄວາມສູງ 300 - 750 ມ. ມັນກະຈາຍ ແລະ ພົບເຫັນທົ່ວໄປ ແຕ່ແຂວງບໍລິຄຳໄຊ ລົງໄປທາງໃຕ້ ແລະ ຢູ່ພາກຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ຂອງປະທດຈີນ, ຢູນານ, ວຽດນາມ ແລະ ກຳປູເຈຍ. ຫວາຍຫາງໝູ ເປັນນຶ່ງໃນຈຳນວນຫວາຍທີ່ນິຍົມກັນໃຊ້ເສັ້ນຫຼາຍທີ່ສຸດໃນລາວ, ແຕ່ຍອດຂອງມັນນັ້ນ ນ້ອຍເກີນໄປທີ່ຈະກິນ. ເສັ້ນ ຫວາຍ ຍາວ 5 ມ ມີລາຄາ 0.1 ດອນລາ - 0.2 ດອນລາຕໍ່ເສັ້ນ ແລະ ຖ້າເປັນເສັ້ນນ້ອຍ ຂາຍກັນ 2.5 ດອນລາ ຫາ 5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ.



ຫວາຍໜາມເຫຼືອງ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ:

ຫວາຍເຫຼືອງ, ຫວາຍຕົວແຂງ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ:

Calamus platyacanthus Warburgh ex Becc.

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ:

C. nambariensis Becc., *C. wailong* S.J. Pei & S.Y. Chen., *C. palustris* Griffith.

ຊື່ອື່ນ:

ວຽດນາມ: ຊອງເມີຍ.



ຫວາຍໜາມເຫຼືອງ ເປັນຫວາຍສຸມ, ມີເສັ້ນຍາວເຖິງ 50 ມ, ໜ້າຕັດ 1 - 2.5 ຊຕມ ແລະ ມີມືເກາະປາຍໃບ. ກາບໃບມີໜ້າຕັດ 2 - 6 ຊຕມ, ສີຂຽວ ຫຼື ສີຂຽວແກມເຫຼືອງ. ຫວາຍໜາມເຫຼືອງ ມີໜາມໜ້ອຍ, ນ້ອຍ, ສີເຫຼືອງເສົ້າ ແລະ ຊີ່ລົງລຸ່ມ. ຫຸກກາບໃບນ້ອຍ ແຫ້ງ ບໍ່ມີໜາມ ຫຼື ຂົນ. ໃບຍາວ 2 - 3 ມ ແລະ ມີເກາະປາຍໃບຍາວ ເຖິງ 1.5 ມ, ໃບຍ່ອຍເກີດເປັນຈຸ້ມ 2 ຫາ 3 ໃບ ແລະ ມີກ້ານຍາວ 3 - 20 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກ ຍາວບໍ່ຫຼຸດ 1.5 ມ, ບໍ່ມີມືເກາະ, ຕັ້ງຊີ່ ຫຼື ກົງໜ້ອຍນຶ່ງ. ໝາກມີຂະໜາດ 1.8 - 2.2 ຊຕມ x 1.2 ຊຕມ, ມີເກັດເປັນຮ່ອງເລິກ ແລະ ມີຂອບເກັດສີເຂັ້ມ. ແກ່ນ ບໍ່ເປັນຮ່ອງວ້າເຂົ້າ.

ຫວາຍໜາມເຫຼືອງ ເກີດຢູ່ຕາມພື້ນທີ່ຄ້ອຍຊັນຂອງປ່າດົງດິບ ທີ່ລະດັບຄວາມສູງ 750 - 900 ມ, ໃນບ່ອນທີ່ເປັນດິນຕືມສີແດງ. ໃນ ສປປ ລາວ ຈະພົບເຫັນມັນ ໃນເຂດປ່າສະຫງວນ ນາກາຍ-ນ້ຳເທີນ ແລະ ນ້ຳແອດ-ພູເລີຍ ແລະ ແຂວງຫຼວງນ້ຳທາ. ຍອດຂອງມັນຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.05 ດອນລາ - 0.07 ດອນລາຕໍ່ຍອດ ແລະ ເສັ້ນຂາຍກັນ 0.5 ດອນລາ - 0.6 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ. ໂຮງງານຫວາຍແຂວງວຽງຈັນ ຂາຍເສັ້ນທີ່ມີຂະໜາດໜ້າຕັດ 2 ຊຕມ, ຍາວ 5 ມ ລາຄາ 1.1 ດອນລາຕໍ່ເສັ້ນ ແລະ ຂະໜາດໜ້າຕັດ 1 ຊຕມ 5 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ.



ຫວາຍບຸ່ນ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຫວາຍບຸ່ນຝາດ, ຫວາຍຝາດ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Daemonorops jenkinsiana* Mart.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຫວາຍຈ້າ.

ວຽດນາມ: ເມີຍເນືອກ.



ຫວາຍບຸ່ນ ເປັນຫວາຍສຸມ, ມີມືເກາະປາຍໃບ, ເສັ້ນຫວາຍຍາວເຖິງ 25 ມ ແລະ ໜ້າຕັດ 1.5 - 3 ຊຕມ. ກາບໃບເປັນສີຂຽວ, ໜ້າຕັດ 3 - 6 ຊຕມ ແລະ ມັກມີຂົນອ່ອນໆສີແດງຊ້າ ຈັບຫຸ້ມຢູ່ສະເໝີ. ມັນມີໜາມຫຼາຍ ແລະ ເປັນສີດຳ ແລະ ຫຼຸກາບໃບນ້ອຍໆ, ແຫ້ງ ບໍ່ມີໜາມ ຫຼື ຂົນ. ໃບຍາວ 1-2.5 ມ ແລະ ມີເກາະຍາວເຖິງ 0.5 - 2 ມ. ໃບເປັນໃບຄູ່, ໃບຍ່ອຍລຽງສະໝໍ່າສະເໝີ ແລະ ມີກ້ານຍາວ 10 - 50 ຊຕມ. ຊຸ່ດອກຕັ້ງຊື່, ບໍ່ມີມືເກາະ, ກ້ານຊຸ່ດກວ່າ 5 ຊຕມ ແລະ ມີກາບເປັນຮູບເຮືອໂອບ ຊຸ່ດອກໄວ້ ໝາກ ມີຂະໜາດ 1.9 ຊຕມ x 1.9 ຊຕມ, ມີເກັດ, ເປັນຮ່ອງ, ສີຈິດ.

ຫວາຍບຸ່ນ ເກີດຢູ່ໃນປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າພຸ່ມ ລຽບຕາມສາຍນ້ຳທີ່ລະດັບຄວາມສູງ 100 - 1,000 ມ ແຕ່ພາກເໜືອລົງຫາພາກໃຕ້ ຂອງລາວ. ນອກນີ້, ຍັງພົບເຫັນຢູ່ພາກຕາເວັນອອກສ່ຽງເໜືອ ຂອງປະເທດອິນເດຍ, ບັງກລາເດັດ, ມຽນມາ, ຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ຂອງປະເທດຈີນ, ວຽດນາມ, ໄທ ແລະ ປະເທດກຳປູເຈຍ. ມັນເປັນຫວາຍທີ່ທົນທານຕໍ່ໄຟໃໝ່, ສາມາດປົ່ງໜໍ່ໃໝ່ຕະຫຼອດ ເມື່ອຖືກຖາງ ຫຼື ຕັດຍອດ ແລະ ສາມາດເຕີບໂຕເຕັມສ່ວນໃນ 3 ຫາ 4 ປີ. ຍອດຂອງມັນ ເປັນທົນຍົມກັນນຳມາປຸງແຕ່ງ ເປັນອາຫານໃນພາກເໜືອ ຂອງ ສປປ ລາວ ແລະ ຂາຍກັນ ໃນລາຄາຍອດລະ 0.05 - 0.2 ດອນລາ ຫຼື 0.2 ດອນລາຕໍ່ກິໂລ. ຄົນນຶ່ງ ສາມາດເກັບກູ້ໄດ້ 6 ກິໂລກຼາມຕໍ່ຖ້ຽວ ແລະ ມີລາຍຮັບປະມານ 35 ດອນລາຕໍ່ຄົນຕໍ່ປີ. ນຶ່ງກິໂລກຼາມຂອງພາກ ຈະຂາຍໃນລາຄາ 0.5 - 1 ດອນລາ ແລະ ນອກນີ້ ຍັງມີການລົງອອກໄປ ປະເທດຈີນ ເພື່ອເຮັດເປັນສາຍຄໍ ຫຼື ເປັນສ່ວນປະສົມຂອງຢາພື້ນເມືອງ.

ຂະໜາດຂອງເສັ້ນຫວາຍບຸ່ນ ແລະ ລາຄາຕໍ່ເສັ້ນ ຫຼື ຕໍ່ກິໂລ			
ຂະໜາດໜ້າຕັດ (ຊຕມ)	ດອນລາ/ເສັ້ນຍາວ 5 ມ	ຂະໜາດໜ້າຕັດ (ຊຕມ)	ດອນລາ/ກລ
3.0	1.4	0.3	2.5
2.8	1.3		
2.5	1.2		
2.0-2.2	1.1		



ພາກທີ II: ຜະລິດພັນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ໃນປະເທດລາວ

໑ - ພຶດໃຫ້ສານສະກັດ








ແຝກຫອມ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ສະກັດ: ຮາກ (ນ້ຳມັນ).

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຮາກຫຍ້າແຝກຫອມ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Vetiveria zizanioides* (L.) Nash.



ຕະກຸນ: **GRAMINEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Andropogon muricatus* Retz., *A. zizanioides* Urban, *A. squarrosus* L.f.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ແກ້ງຫອມ, ແຂມຫອມ, ແຝກ, ຫຍ້າແຝກຫອມ.
 ວຽດນາມ: ເຮືອງໃບ, ເຮືອງເລົາ.
 ກຳປູເຈຍ: ສະກີຍ/າ.
 ອັງກິດ: vetiver oil, oil of vetiver, vetivert, khuskhus, cuscus, sevendara.

ການນຳໃຊ້

ຮາກຂອງແຝກຫອມ ບັນຈຸສານ ສຳລັບໃຊ້ບຳລຸງເສັ້ນຜົມ ແລະ ໃຊ້ອາບ ເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍລົດຊື່ນ. ນ້ຳມັນ ທີ່ສະກັດອອກໄດ້ຈາກຮາກ ໃຊ້ເຂົ້າໃນການປຸງແຕ່ງນ້ຳຫອມ, ສະບູ ແລະ ເຄື່ອງສຳອາງ ຍ້ອນວ່າມັນຫອມ ທັງມີຄຸນສົມບັດໃນການເກັບທາດຫອມ. ແຝກຫອມ ໃຊ້ເຂົ້າໃນການນວດ ເພື່ອຜ່ອນຄາຍ ການປວດຂໍ້ກະດູກ, ປວດກ້າມເນື້ອ ແລະ ຜ່ອນຄາຍອາການເຄັ່ງຕຶງຂອງ ລະບົບປະສາດ. ນ້ຳມັນແຝກຫອມ ມີສັບພະຄຸນສູງກັບຜູ້ສູງອາຍຸ ໃນການຜ່ອນຄາຍຄວາມເຈັບ ປວດຕ່າງໆ. ຕາມຕຳລາບູຮານ, ນ້ຳມັນແຝກຫອມ ຊ່ວຍລົດຄວາມດັນເລືອດ ແລະ ປົວຂີ້ກະສິດ ແລະ ບາດແຜ. ນອກຈາກນີ້ແລ້ວ, ມັນຍັງຖືກໃຊ້ເປັນສານ ສຳລັບເກັບຮັກສາອາຫານໄວ້ກິນດິນ. ພືດຊະນິດນີ້ ມີລະບົບຮາກທີ່ຂະຫຍາຍຕົວ ຈຶ່ງມັກຖືກນຳມາປູກ ເປັນພືດຕ້ານດິນເຈື່ອນນັບມື້ນັບ ຫຼາຍຂຶ້ນ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ແຝກຫອມເປັນຫຍ້າສູງເຖິງ 1.5-2.5 ມ, ມີລະບົບຮາກຝ່ອຍ ແຕກແຫງແຕກວ້າງ ແລະ ຫອມ. ໃບ ແລບ ຮຽວ ຍາວ ຊື່ ແລະ ແຂງ, ຍາວ 40-90 ຊຕມ, ກວ້າງ 4-10 ມມ. ດອກ ອອກເປັນຮວງ ມີ 5-10 ວຽນ, ປົ່ງຈາກ ປາຍລຳຕົ້ນ, ຍາວ 25-30 ຊຕມ. ດອກ ບໍ່ມີກ້ານ ແລະ ເປັນສີເຫຼືອງ ຫຼື ສີຊົມພູ-ຕັບພູ. ໝາກ ເປັນເມັດ ຄ້າຍຄືເມັດເຂົ້າ ແຕ່ຂ້ອນຂ້າງຍາວ ແລະ ຮຽວ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ແຜກທອມ ກະຈາຍຢ່າງກວ້າງຂວາງ ຢູ່ ວຽດນາມ, ລາວ, ກຳປູເຈຍ ແລະ ໄທ ແຕ່ວ່າມັນມີແຫຼ່ງກຳເນີດ ຈາກ ອິນເດຍ, ບັງກະລາເດສ ແລະ ມຽນມາ. ທຳມະຊາດຂອງມັນ ແມ່ນເກີດຢູ່ຕາມປ່າໂຄກ ແລະ ສາມາດຢູ່ໄດ້ເປັນຫຼາຍທົດສະວັດ ກະທັ່ງວ່າເກີດຢູ່ໃຕ້ຮົ່ມ. ມັນຖືກນຳມາທົດລອງປູກຢູ່ພາກໃຕ້ ໂດຍ IRRI, ໂຄງການປ່າໄມ້ ແລະ ບັນດາໂຄງການຂະໜາດນ້ອຍອື່ນໆ ທີ່ແຂວງຫຼວງພະບາງ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຮາກບັນຈຸມີນ້ຳມັນລະເຫີຍ 2%-3% ໂດຍປະລິມານຈະ ມີການປ່ຽນແປງໄປຕາມຖິ່ນເກີດ. ນ້ຳມັນປະກອບມີ ເຕີປິນ (terpenes), ສານອິນຊີປະສົມ, ກົດ, ກົດ ໄຂມັນອື່ນຕົວ, ກົດ ເບັນໂຊອິກ (benzoic) (ສານ ຖະໜອມອາຫານ ແລະ ຍາ ບໍ່ໃຫ້ເຊື່ອມຄຸນ) ແລະ ສານທອມ ເວຕີເວີ (vetiver) ຕ່າງໆ.



ການເກັບກູ້

ຮາກທີ່ມີອາຍຸແກ່ກວ່ານຶ່ງປີ ສາມາດ ຊຸດ ແລະ ຕັດ ເອົາໄດ້.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຖ້າຫາກວ່າປູກ ໃນໄລຍະທ່າງ 1x1 ມ ຈະໄດ້ນ້ຳໜັກຮາກ 150-190 ກຼາມ/ຕາລາງແມັດ ແລະ ຖ້າວ່າ ເກັບເອົາ ຕາມປ່າທຳມະຊາດ ຈະໄດ້ປະມານ 1 ກລ/5 ຕົ້ນ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ເມື່ອຮາກຖືກຊຸດອອກມາ ພາກສ່ວນລຳຕົ້ນຈະຕາຍ ແຕ່ວ່າມັນກໍສາມາດສືບພັນໄດ້ ຈາກການແບ່ງ ຮາກ.





ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ມີຫຼາຍປະເພດແຜກຫອມ ເປັນແຜກປ່າ ຊຶ່ງຖ້າວ່າບໍ່ມີການຄວບຄຸມ ກໍອາດກາຍເປັນພືດບຸກລຸກ ເນື້ອທີ່ໄດ້. ແຜກປູກ ບໍ່ໃຫ້ແກ່ນ ແຕ່ໃຊ້ວິທີການຂະຫຍາຍພັນ ດ້ວຍການແບ່ງສຸມໄດ້.

ການປຸງແຕ່ງ

ຮາກ ຕ້ອງໄດ້ລ້າງ, ຟັກ, ຕາກ ແລະ ແຊ່ນຈີ້. ການສະກັດເອົານ້ຳມັນລະເທີຍແມ່ນໃຊ້ວິທີການ ຕົ້ມກິ່ນ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຕ້ອງໄດ້ລ້າງຮາກໃຫ້ສະອາດ ແລ້ວຕາກ.

ການຕະຫຼາດ

ຍັງບໍ່ທັນແຜ່ຫຼາຍ ໃນ ສປປ ລາວ ແຕ່ມີຕະຫຼາດ ຢູ່ປະເທດ ໄທ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ປະລິມານການຜະລິດນັ້ນແຜກໃນໂລກ ມີປະມານ 250 ໂຕນ ໃນປີ 1993. ມູນຄ່າຂອງການຄ້າ ໃນໂລກ ຄາດວ່າມີເຖິງ 3.1 ລ້ານດອນລາ ໃນປີ 1992 ຊຶ່ງໃນນັ້ນ ມາຈາກ ປະເທດ ຮາອີຕີ 36.6%, ອິນໂດເນເຊຍ 24% ເຫຼືອນັ້ນ ແມ່ນມາຈາກ ປະເທດ ອາເມລິກາ ແລະ ໄອສແລນ. ປະເທດທີ່ນຳເຂົ້າ ຕົ້ນຕໍແມ່ນ ກຸ່ມປະເທດ ເອີຣົບ, ສະວິດເຊີແລນ, ອາເມລິກາ ແລະ ຍີ່ປຸ່ນ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ປູກດ້ວຍການແບ່ງເຫງົ້າ, ຊຳ ຫຼື ດ້ວຍແກ່ນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

MPV93, MOD, FRONT, IQB95, HIRO, NPI24, VG.





ແຄຫອມ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ສະກັດນໍ້າມັນ, ຢາ: ໄມ້, ຮາກ, ເປືອກ, ໃບ.

ເຄື່ອງເທບ: ເປືອກ, ໃບ, ໝາກ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຈວງຫອມ, ຈວງດົງ, ງາຈວງ, ໄຊ້/ຊ້າຈວງ, ແຄນາງ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Cinnamomum cassia* Bl.



ຕະກຸນ: **LAURACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Cinnamomum aromaticum* Nees. in Wall.,
C. obtusifolium Nees. var. *cassia* Perrot and Eberm.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ອົບເຊີຍຈິນ, ແກງ.

ກຳປູເຈຍ: ສຳບໍລໍ່ແວງ.

ວຽດນາມ: ເກ, ເກດຸມ, ດູເບ, ໄມເກ.

ຈີນ: ກຸຍຊີ, ຊິນ, ກຸຍປີ, ຣີກຸຍ.

ຊື່ທາງການແພດ: *Ramulus cinnamomi*.

ອັງກິດ: cassia cinnamon, Chinese cinnamon, cinnamon tree, false cinnamon, cinnamon twigs, cassia twigs.

ການນຳໃຊ້

ໄມ້, ເປືອກ ແລະ ຮາກ ຂອງຕົ້ນແຄຫອມ ຖືກໃຊ້ສະກັດເອົາສານຝາດ, ນໍ້າມັນ ແລະ ສີ. ເນື້ອໄມ້ທີ່ມີກິ່ນຫອມ ເໝາະສົມໃນການໃຊ້ເຮັດທົບ ຫຼື ແກ້ດ (ມອດບໍ່ເຈາະ). ຢູ່ຕາມທ້ອງຖິ່ນ, ເປືອກ ແລະ ໃບ ໃຊ້ເຮັດຢາ ຊ່ວຍຍ່ອຍອາຫານ, ຢາດີຖອກທ້ອງ, ເຈັບທ້ອງນ້ອຍ, ໄຂ້ຫວັດ, ຂີ້ມູກຍ້ອຍ, ເປົາຫວານ, ເຊື້ອລາຕາມງ່າມຕີນ ແລະ ປວດຂໍ້. ເປືອກແຄ ຖືກໃຊ້ເຂົ້າເປັນເຄື່ອງເທບ ປຸງອາຫານ ແລະ ເປັນສິນຄ້າໃນຕະຫຼາດໂລກ. ໝາກອ່ອນ ທີ່ຕາກແຫ້ງແລ້ວ ທີ່ຮຽກກັນວ່າ ຕາແຄ (*cassia bud* ຫຼື *bunga lawang*) ແມ່ນມີ ລົດຫວານຈັດ ແລະ ຫອມ ຊຶ່ງເພິ່ນນຳໃຊ້ເຮັດກວນ ເພື່ອທາກິນກັບຂະໜົມປັງ ຫຼື ໃຊ້ເປັນເຄື່ອງປຸງ, ໃຊ້ປົນໃນຜົງກະລີ້, ເຄື່ອງດື່ມ, ຊາ ແລະ ຢາປົວພະຍາດ ບາງຊະນິດ.



ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ເປັນຕົ້ນໄມ້ຂະໜາດກາງ, ບໍ່ຫຼົ່ນໃບ, ລວງສູງ 20-25 ມ, ໜ້າຕ່າງພຽງເອິກເຖິງ 70 ຊຕມ, ເປືອກກ້ຽງສີນ້ຳຕານອ່ອນ ຫາ ໝົ່ນເຂັ້ມ, ຫຼືບ/ຂັ້ນໃນ ສີແດງຊ້າ ມີນ້ຳເມືອກໜຽວ ແລະ ມີກິ່ນຫອມ. ກິ່ນ ຄ້າຍຄືກິ່ນກາລະບູນ ແຕ່ວ່າອ່ອນກວ່າ; ລົດຊາດ ຂ້ອນຂ້າງໄປທາງເຜັດ ແລະ ສົ້ມ ຫຼື ຂົມ. ໃບໜາ ມີກ່າງໃບເຄົ້າ 3 ເສັ້ນ ເນັ່ງອອກຈາກຖານໃບ ຫາປາຍໃບ; ເມື່ອຍ່ອງໃບ ຈະມີກິ່ນຫອມ; ໃບມີຂະໜາດກວ້າງ 2.5-5.8 ຊຕມ ແລະ ຍາວ 12-23 ຊຕມ. ກິ່ງອ່ອນສີນ້ຳຕານ ແລະ ມີຂົນ. ຂໍ້ດອກຍາວ 8-16 ຊຕມ, ດອກສີເຫຼືອງ-ຂາວ. ໝາກສີຂຶ້ນໝູ, ມີນວນ, ມີແກ່ນດຽວ, ຂະໜາດຂອງໝາກ ຍາວ 1-3 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 0.5-1 ຊຕມ. ໃນສະກຸນແຄ *Cinnamomum* ແມ່ນຍັງມີຄວາມສັບສົນຫຼາຍຢູ່ໃນການຈຳແນກຊະນິດພັນ ຍ້ອນວ່າ ມັນເປັນສະກຸນທີ່ໃຫຍ່ ແຕ່ໃນພາກພື້ນອາຊີ ມີສາມຊະນິດຕົ້ນຕໍ (*C. camphora*, *C. glauscens*, *C. iners*) ຊຶ່ງທັງສາມຊະນິດນີ້ ເປັນແຫຼ່ງຂອງເຄື່ອງເທບທີ່ຮູ້ຈັກກັນດີໃນຊື່ຂອງ ເປືອກແຄ (*Cassia or cinnamom*). ລະບົບການຈຳແນກຊະນິດພັນ ໃນຕະກຸນແຄນີ້ ແມ່ນອີງໃສ່ ຊະນິດ ແລະ ເຄົ້າກຳເນີດຂອງພວກມັນ ເປັນພື້ນຖານ ເພາະວ່າ ແຕ່ລະປະເພດມີລົດຊາດ ແລະ ຄຸນລັກສະນະອື່ນທີ່ແຕກຕ່າງກັນ. ສຳລັບ *C. cassia* ແລະ *C. camphora* ນັ້ນທັງສອງ ມີໃບທີ່ມີກ່າງໃບ ສາມເສັ້ນ ແຕ່ວ່າ *C. cassia* ມີໃບທີ່ຫອມຫຼາຍກວ່າ. *C. glauscens* ແລະ *C. iners* ທັງສອງມີກ່າງໃບເປັນເສັ້ນໃຍລຽງຄືຂົນນົກ ແລະ ທັງສອງເປັນຕົ້ນໄມ້ ທີ່ໃຫຍ່ ແລະ ສູງກວ່າ *C. cassia* ແລະ *C. camphora*.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ສາມາດພົບເຫັນທົ່ວໄປ ໃນປະເທດລາວ ແຕ່ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນມີຢູ່ເຂດເໜືອ ໃນປ່າດົງດິບເຂດສູງ. ມັນເປັນຕົ້ນໄມ້ ມັກຮິ່ມສ່ວນໃດສ່ວນນຶ່ງ ແຕ່ວ່າ ຕົ້ນອ່ອນ ຫຼື ຕົ້ນກຳລັງເຕີບໂຕນັ້ນ ແມ່ນມັກແສງສະຫວ່າງ; ເປັນຕົ້ນໄມ້ ທີ່ມີຮາກເລິກ ຢູ່ຕາມເບິ້ນໝູ່ ບ່ອນທີ່ດິນລະບາຍນ້ຳດີ ບໍ່ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນສູງ ແລະ ດິນເປັນກົດສູງ. ພວກແຄນີ້ ພົບເຫັນໃນ ຈີນ, ຍີ່ປຸ່ນ, ອິນໂດຈີນ, ໄທ, ມຽນມາ ແລະ ອິນໂດເນເຊຍ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຄຸນສົມບັດຕົ້ນຕໍຂອງນ້ຳມັນໃນເປືອກ ແມ່ນທາດນ້ຳມັນລະເທີຍ ຊຶ່ງ 75%-90% ຂອງມັນແມ່ນປະກອບດ້ວຍ ຊິນນາມິດ ອານເດຮາຍ (cinnamid aldehyde). ສ່ວນປະກອບຍ່ອຍອື່ນໆຂອງນ້ຳມັນແຄ ມີ ກົດເບັນໂຊອິກ (benzoic), ກົດຊິນນາມິກ (cinnamic), ກົດຊາລິຊິລິກ (salicylic) ແລະ ສານອິນຊີປະສົມຫອມລະລາຍໃນເຫຼົ້າ (ester) ແລະ ສານປະສົມ ອານເດຮາຍ (aldehyde) ຕ່າງໆ. ນ້ຳມັນແຄຫອມ ຍັງເປັນແຫຼ່ງ ຂອງນ້ຳມັນລະເທີຍ ຊາໂຟຣນ (safrrole) ຊຶ່ງເປັນນ້ຳມັນທີ່ມີພິດ ບໍ່ມີສີ ຫຼື ມີສີເຫຼືອງ. ນ້ຳມັນທີ່ບັນຈຸຢູ່ໃນໃບຂອງມັນ ແມ່ນຄ້າຍຄືກັນກັບທີ່ມີຢູ່ໃນເປືອກ. ນ້ຳມັນຂອງແຄ ມີຜົນເຮັດໃຫ້ເກີດອາການລະຄາຍເຄື່ອງເມື່ອຖືກກັບໜັງ ສະນັ້ນ ຕ້ອງມີຄວາມລະວັງ. ຜົນປະໂຫຍດຂອງນ້ຳມັນໃນການປິ່ນປົວ: ເຮັດໃຫ້ຜ່ອນຄາຍ, ມີແຮງ ແລະ ອຸ່ນ.

ການເກັບກູ້

ການເກັບກູ້ໃບ ແລະ ເປືອກ ຈະດຳເນີນໃນລະດູແລ້ງ. ຕົ້ນທີ່ຖືກເກັບ ຕ້ອງມີໜ້າຕ້າງຕ່ຳສຸດ 20 ຊຕມ ຫຼື ເມື່ອຕົ້ນໄມ້ມີອາຍຸ 10 ປີ. ຮາກ ແລະ ໄມ້ຂອງມັນ ກໍຖືກຂຸດຄົ້ນເໝືອນກັນ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ໃນຂະບວນການກັ່ນເອົານ້ຳມັນ ເຊິ່ງອຸດສາຫະກຳນັ້ນ, ເປືອກສິດ 36 ກລ ຈະສາມາດກັ່ນໄດ້ນ້ຳມັນ 76 -156 ກຣາມ. ຈົນເປັນປະເທດທີ່ສິ່ງອອກ ເປືອກແຄໃຫຍ່ກວ່າໝູ່ຂອງໂລກ ຊຶ່ງສະເລ່ຍຕໍ່ປີ ເຂົາເຈົ້າ ສາມາດຜະລິດໄດ້ 1,250-2,500 ໂຕນ (1998) ຈາກພື້ນທີ່ປູກແຕ 35,000 ຮຕ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ຢູ່ລາວ ຍັງບໍ່ມີຂອງສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ບໍ່ທັນມີການປູກເປັນສິນຄ້າ. ການຂຸດຄົ້ນ ແລະ ການຄ້າ ເປັນທາງການ ແມ່ນໄດ້ຖືກຫ້າມ ໃນປີ 1996.

ຄວາມຍືນຍານ

ເຕັກນິກການເກັບກູ້ໃນປະຈຸບັນນີ້ ແມ່ນເອົາແບບທຳລາຍ ເພາະວ່າ ມັນຖືກຂຸດເອົາໝົດທັງຮາກ. ວິທີຂຸດຄົ້ນນີ້ ອາດສາມາດປັບປຸງໃຫ້ດີຂຶ້ນໄດ້ ເພາະວ່າ ພວກຕົ້ນແຄນີ້ ສາມາດອອກແໜງໄດ້ດີ. ແຄນີ້ ສາມາດປູກເປັນສວນໄດ້.



ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ເປັນໄມ້ຫວງຫ້າມ ປະເພດ II; ມີທ່າອ່ຽງສູນພັນສູງ.

ການປຸງແຕ່ງ

ໃນ ສປປ ລາວ ໄດ້ມີການເກັບເປືອກ ເອົາມາຝານຕາກແດດ ແລ້ວເອົາມາບົດໃຫ້ໝຸ່ນ ແລະ ປະສົມກັບຢາອື່ນໆ ຕາມຕຳລາຢາພື້ນເມືອງຈີນ. ເປືອກແຄ ຍັງເອົາມາເຮັດເປັນຝຸ່ນ ແລະ ຂາຍເປັນເຄື່ອງເທດ ຢູ່ບັນດາປະເທດ ຕາເວັນຕົກ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ປະເພດຂອງຄຸນນະພາບ ແມ່ນຂຶ້ນກັບສະພາບຂອງເປືອກ ວ່າເປືອກຝານ ຫຼື ບໍ່ຝານ ແລະ ມີການຄັດຕາມຂະໜາດ ຄວາມຍາວ, ສີ ແລະ ປະລິມານບັນຈຸຂອງນ້ຳມັນ.

ການຕະຫຼາດ

ລາຄາຢູ່ຕະຫຼາດພາຍໃນ ໃນປີ 1998 ແມ່ນ 0.02 ດອນລາ/ກລ. ໃນປະຈຸບັນນີ້ ລາວສົ່ງອອກ 500 ໂຕນ/ປີ ໃນລາຄາ 0.5-2.5 ດອນລາ/ກລ. ໃນປີ 1991-1994, ຢູ່ຕະຫຼາດໂລກ ນັ້ນມັນລະເທິຍ ທີ່ສະກັດອອກຈາກໂບແຄ ມີລາຄາ 30-35 ດອນລາ/ກລ. ໃນແວບໄຊ ເຫັນວ່າຂາຍກັນໃນລາຄາ 7.3 ດອນລາ/ຫໍ່ 100 ກຼາມ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ເປືອກແຄທີ່ສົ່ງອອກນັ້ນ ໄດ້ກັບຄືນເຂົ້າມາໃນ ສປປ ລາວ ໃນຮູບຂອງຢາປົວພະຍາດ ສະນັ້ນ ຄວນສົ່ງເສີມຂະແໜງການສະກັດນັ້ນ ເພື່ອໃຫ້ເກີດມູນຄ່າເພີ່ມໃນປະເທດ ເພາະວ່າ ຄວາມ ຕ້ອງການນັ້ນແຄນີ້ຍັງມີສູງຢູ່. ໃນໂລກນີ້ ມີການຄ້າຂາຍແຄເຖິງ 20,000-25,000 ໂຕນຕໍ່ປີ ໃນນັ້ນ ອິນໂດເນເຊຍ ໄດ້ຂາຍ ສອງສ່ວນສາມ ເຫຼືອນັ້ນ ແມ່ນຈີນ. ຜູ້ຜະລິດຂະໜາດນ້ອຍແມ່ນ ວຽດນາມ ແລະ ອິນເດຍ. ວຽດນາມ ສົ່ງອອກເປືອກແຄ ແຕ່ລະປີ ລະຫວ່າງ 2,000-3,000 ໂຕນ. ຕະຫຼາດຕົ້ນຕໍແມ່ນ ສະຫະລັດ ອາເມລິກາ, ສະຫະພາບເອີລົບ ແລະ ຍີ່ປຸ່ນ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ການປູກຕົ້ນຕໍ ແມ່ນດ້ວຍແກ່ນ ແຕ່ກໍສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ດ້ວຍການຊຸກຳກິ່ງ. ການປູກເປັນສິນຄ້າ ແມ່ນມີຢູ່ ປະເທດຈີນ, ວຽດນາມ ແລະ ໄທ ສ່ວນວ່າ ຢູ່ ສປປ ລາວ ແມ່ນມີເລັກນ້ອຍ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

NVP92, PPT21, RT89, INTFP01, NTFPCP00, ARCBC, ACS02, DOEP68, NVPL59, PROSEA, PMC, BPC, VFT96, MPC90, MPV93, KATZ, BOT, FRONT, BEER, IQB95, ITC, MPV90, BL.



ເກດສະໜາ

ສານສະກັດ: ນ້ຳມັນ.
 ຢາ: ນ້ຳມັນ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ບໍ່ເຫືອງ, ໄມ້ວາດສະໜາ, ໄມ້ດຳ, ບໍ່ເຈ້ຍ, ໄມ້ຫອມ.
 ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Aquilaria crassna*
 Pierre ex Lec.



ຕະກຸນ: **THYMELAEACEAE.**

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ກຣິສະໜາ, ໄມ້ຫອມ.
 ວຽດນາມ: ເຈິມເຮືອງ, ຣາເຮືອງ, ກິນາມ, ຢໍເບົາ.
 ກຳປູເຈຍ: ສານ ກຣາສນາ, ກລາມປອກ, ກຣາສນາ.
 ຈີນ: ແຈນຊຽງ.
 ອັງກິດ: agarwood, aloeswood, aquila wood, eaglewood, oudh.

ການນຳໃຊ້

ເກດສະໜາ ເປັນຄຳສັບລວມ ຂອງຜະລິດຕະພັນ ທີ່ຄ້າຂາຍກັນພາຍໃນຕະຫຼາດ ຂອງປະເທດ ແລະ ໃນສາກົນ. ເກດສະໜາ ທີ່ເປັນສິນຄ້າລາຄາແພງນີ້ ແມ່ນເກີດມາຈາກ ການທີ່ພະຍາດ ຫຼື ແມງໄມ້ ເຂົ້າໄປທຳລາຍເນື້ອໄມ້ ໃນຕົ້ນເກດສະໜາ ແລ້ວເຮັດໃຫ້ຕົ້ນໄມ້ຜະລິດຢາງເກດສະໜາ ອອກມາ ເພື່ອ ປິດ ຫຼື ຈອດ ບ່ອນທີ່ຖືກກະທົບ. ເກດສະໜາ ຖືກໃຊ້ເປັນຢາ ຫຼື ໃຊ້ເປັນທູບຫອມ ຈູດເປັນຊັ້ນສ່ວນນ້ອຍໆ ໃສ່ຖ່ານໄຟ . ຢູ່ເຂດຕາເວັນອອກກາງ ເພິ່ນໄດ້ໃຊ້ເກດສະໜາ ຈູດໃນພິທີ ທາງສາດສະໜາ ແລະ ໃນເຮືອນຂອງຜູ້ທີ່ມີຖານະດີ ເພື່ອເປັນສັນຍາລັກ ຂອງຄວາມມັ່ງຄັ້ງສົມບູນ ແລະ ເພື່ອໃຫ້ນຳເອົາໂຊກເຂົ້າມາໃນເຮືອນ. ທູບເກດສະໜາ ແມ່ນເຮັດຈາກຜຸ່ນເກດສະໜາ ທີ່ ຕົ້ມກັນແລ້ວ ຫຼື ບາງເທື່ອກໍເຮັດຈາກໄມ້ດີ ແຕ່ກໍມັກມີການເຮັດທູບເກດສະໜາປອມສະເໝີ. ການ ໃຊ້ເກດສະໜາ ຢູ່ໃນລາວ ແມ່ນໜ້ອຍຫຼາຍ. ຜົນຜະລິດອື່ນໆອີກ ທີ່ໄດ້ຈາກ ຕົ້ນເກດສະໜາແມ່ນ ໃບອ່ອນ ເອົາມາແຕ່ງເປັນຊາຂົມ ແລະ ເປືອກຂອງມັນ ສາມາດນຳມາເຮັດເຊືອກ ຫຼື ເຈ້ຍໄດ້. ທັງແກ່ນ ແລະ ເບ້ຍນ້ອຍຈາກປ່າ ແມ່ນສາມາດນຳມາ ກ້າເປັນເບ້ຍ ໃນສວນກ້າໄດ້.



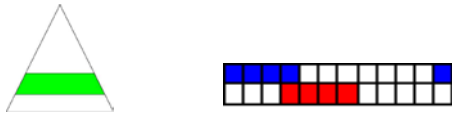
ຄູນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໄມ້ເກດສະໜາ ເປັນໄມ້ຍືນຕົ້ນ, ບໍ່ຫຼິ້ນ
ໃບ, ສູງເຖິງ 40 ມ ແລະ ມີໜ້າຕ້າງເຖິງ
100 ຊຕມ. ເຮືອນຍອດຂອງມັນນ້ອຍ,
ລຳຕົ້ນຊື່ ແຕ່ມັກມີງ່າຫຼາຍ. ເນື້ອໄມ້ເປັນ
ສີຂາວ ແຕ່ເມື່ອເວລາຖືກພະຍາດ ຫຼື ແມງ
ໄມ້ທຳລາຍ ມັນຈະກາຍເປັນເກດສະໜາ
ສີນ້ຳຕານ ທີ່ມີກິ່ນຫອມອ່ອນໆ. ງ່າອ່ອນ
ມີຂົນ. ໃບ ເປັນໃບດຸ່ງວ, ລຽງສະຫຼັບ, ຮູບ
ຮີ ເໝືອນຕາ, ສີຂຽວມ້ານ ເຫຼື້ອມ ແລະ
ມີຂົນຢູ່ກ້ອງໃບ. ໃບ ຍາວ 7-9 ຊຕມ,
ກວ້າງ 2-4 ຊຕມ, ກ້ານໃບຍາວ



0.3-0.5 ຊຕມ. ຊໍດອກ ອອກຢູ່ປາຍຍອດ. ດອກເປັນສີຂາວ ຫາ ເຫຼືອງ ແລະ ຫອມ. ໝາກເປັນຮູບໄຂ່
ໃນເມື່ອແຫ້ງແລ້ວ ມີຂະໜາດ 2.5-3 x 1.5-2 ຊຕມ, ແຕກຕົວເອງ ເມື່ອແກ່, ມີ ນຶ່ງ ເຖິງ ສີ່ ແກ່ນ
ສີດຳ.

ໄມ້ເກດສະໜາ ໃຫ້ເກດສະໜາ ຈາກພາກສ່ວນແພຈຸລັງ ທີ່ຖືກພະຍາດເຂົ້າທຳລາຍ. ນ້ຳຢາງສະສົມ
ທີ່ມີກິ່ນຫອມ ແລະ ເປັນລາຄາ ອັນນີ້ ສ່ວນໃຫຍ່ເປັນສີນ້ຳຕານ ແລະ ສີດຳ ແລະ ມີຮູບຮ່າງຕ່າງໆນາໆ.
ນ້ຳຢາງສະສົມ ໃນຕົ້ນໄມ້ຕົ້ນນຶ່ງໆ ມັກມີເຖິງ 3 ຫາ 4 ປະເພດ ຄູນນະພາບທາງການຄ້າ ສະເໝີ.
ເກດສະໜາ ສະສົມຕົວໄດ້ ຢູ່ທຸກສ່ວນຂອງຕົ້ນໄມ້. ຖ້າສ່ວນໃດຖືກກະທົບ ຕົ້ນໄມ້ຈະສົ່ງຢາງດັ່ງກ່າວ
ໄປເປັນສິ່ງຢັບຢ້ງທາງເຄມີ ຕໍ່ການກະທົບຈາກເຊື້ອລາ ຫຼື ແມງໄມ້ຕ່າງໆ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນເກດສະໜາ ເກີດຢູ່ຊັ້ນລ່າງຂອງປ່າດົງດິບ, ເຄິ່ງດົງດິບ ແລະ ປ່າຜັດໃບປະສົມ ແຕ່ເປັນພືດ
ທີ່ມັກແສງສະຫວ່າງ ແລະ ໃຫຍ່ໄວ. ມັນເລີ້ມອອກດອກ ແລະ ໃຫ້ໝາກ ຫຼັງຈາກອາຍຸໄດ້ ຫົກ ຫາ
ເຈັດປີ. ດອກປະສົມເກສອນດ້ວຍແມງໄມ້. ມັນມັກເກີດໃນປະເພດດິນໜຽວ ແລະ ຕົມແກມຊາຍ
ຊຶ່ງສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນຢູ່ຕາມແຄມຫ້ວຍຮ່ອງ. ການກະຈາຍຕາມທຳມະຊາດຂອງມັນ ແມ່ນໃນບັນ
ດາປະເທດ ຂອງອິນດູຈີນ, ພາກເໜືອຂອງປະເທດໄທ ແລະ ພາກໃຕ້ປະເທດຈີນ. ສຳລັບຢູ່ລາວ
ແມ່ນພົບເຫັນຢູ່ທຸກແຂວງ.

ສ່ວນປະກອບສໍາຄັນ

ພາກສ່ວນທີ່ເປັນເກດສະໜານັ້ນ ເຊື່ອກັນວ່າ ເກີດຈາກ ເຄມີ (ຢາງ) ທີ່ຜະລິດຂຶ້ນໃນເນື້ອໄມ້ ເພື່ອ ຍັບຍັງຜົນກະທົບ ຈາກການຖືກທໍາລາຍ. ຢາງດັ່ງກ່າວ ບັນຈຸມີ ກົດເຟນິນໂປຣນິກ (phenylproprionic), ເຫຼົ້າ ເຊັດສະກິເຕີບິນິກ (sesquiterpinic) ແລະ ອາກາຣິສໂປໂຣນ (agarospirol) ປະມານ 48% (ອັດຕາສ່ວນນີ້ ໃນຕົວຈິງມີການຜັນແປຫຼາຍ). ໃນເນື້ອລ້າງດ້ວຍ ອານາລີ (alkali) ຢາງເກດສະໜາ ຈະປ່ຽນເປັນ ເບັນຊິລາເຊໂຕນ (benzilacetone).

ການເກັບກູ້

ຕົ້ນໄມ້ສ່ວນທີ່ຖືກກະທົບ ແລະ ສ່ວນທີ່ມີສີເຂັ້ມ ຈະຖືກສັບເອົາດ້ວຍຂວັນ ແລະ ມີດ ແລ້ວຂົນອອກຈາກ ປ່າ. ນັກລ່າໄມ້ເກດສະໜາ ຮູ້ດີວ່າ ຕົ້ນໃດ ແລະ ພາກສ່ວນໃດ ຂອງຕົ້ນໄມ້ ທີ່ຖືກກະທົບດ້ວຍພະຍາດ ຫຼື ແມງໄມ້. ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ສ່ວນຫຼາຍແລ້ວ ແມ່ນວ່າ ຕົ້ນໄມ້ເກດສະໜາມັກຖືກຕັດລົງທັງຕົ້ນ ແລະ ສ່ວນຂອງຮາກກໍມັກມີພວກທີ່ບໍ່ແມ່ນມີອາຊີບໄປຊຸດເອົາຕື່ມ ໂດຍທີ່ບໍ່ມີການກວດກາວ່າ ມີຢາງເກດສະໜາຢູ່ຈຸດໃດ. ເນື້ອໄມ້ສ່ວນທີ່ບໍ່ເປັນເກດສະໜາ ແລະ ມີສີຂາວ ແມ່ນມີລາຄາຖືກທີ່ ສຸດ. ການໄປເກັບໄມ້ເກດສະໜານັ້ນ ແມ່ນໄປໄດ້ຕະຫຼອດປີ. ຕົ້ນເກດສະໜາທີ່ມີຊື່ວິທະຍາສາດ *A. crassna* ແມ່ນເປັນຂະນິດຕົ້ນຕໍ ທີ່ຖືກຂຸດຄົ້ນ ແລະ ກວ່າ 80% ຂອງເກດສະໜາ ຢູ່ ສປປ ລາວ ແມ່ນໄດ້ມາຈາກໄມ້ຂະນິດນີ້.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກຫາ

ຜົນຜະລິດ ເກດສະໜາ ທີ່ໄດ້ຈາກແຕ່ລະຕົ້ນ ມີຄວາມຜິດດ່ຽງກັນຫຼາຍ ຄືແຕ່ ປະລິມານບໍ່ພໍເທົ່າໃດ ຮ້ອຍກຼາມ ຈົນເກີນລະດັບ 200 ກິໂລ. ນັ້ນໝາຍຂອງແຕ່ລະຊັ້ນ/ປ່ຽງ ກໍຕ່າງກັນ ຄືນັບແຕ່ປ່ຽງລະ ບໍ່ພໍເທົ່າໃດກຼາມ ຈົນເຖິງປ່ຽງ 40 ກລ. ການສູນເສຍນ້ຳໜັກໃນການຕາກໃຫ້ແຫ້ງ ແມ່ນປະມານ 50%.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ການຂຸດຄົ້ນໄມ້ເກດສະໜາ ເປັນເລື່ອງທີ່ຮູ້ກັນແຜ່ຫຼາຍໃນໝູ່ຊຸມຊົນ. ການຂຸດຄົ້ນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ທັງໝົດ ລວມທັງໄມ້ເກດສະໜາ ເປັນກິດຈະກຳເສີມ ຂອງປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນ ຊຶ່ງເຂົາເຈົ້າມີສິດຊົມ ໃຊ້ຕາມປະເພນີ ທີ່ໄດ້ການຮັບຮູ້ໂດຍກົດໝາຍ. ດ້ວຍວ່າ ໄມ້ເກດສະໜາມີລາຄາແພງ ຈຶ່ງມີຄວາມ ຫຍຸ້ງຍາກທີ່ສຸດ ໃນການປົກປັກຮັກສາ ແລະ ຄວາມຂັດແຍ່ງກໍມັກເກີດຂຶ້ນ ລະຫວ່າງຊາວບ້ານ, ລະຫວ່າງບ້ານ ກັບ ບ້ານ, ລະຫວ່າງບ້ານ ກັບ ບຸກຄົນພາຍນອກບ້ານ. ຕົ້ນໄມ້ເກດສະໜາ ທີ່ປູກ ແມ່ນເປັນກຳມະສິດຂອງຜູ້ປູກ.

ຄວາມຍືນຍານ

ມີການຂຸດຄົ້ນແບບທໍາລາຍຈາກທໍາມະຊາດ. ເຖິງວ່າ ຕົ້ນເກດສະໜາ ບໍ່ໄດ້ໃຫ້ຢາງເກດສະໜາ ໝົດທຸກຕົ້ນ ແຕ່ການຂຸດຄົ້ນແມ່ນບໍ່ມີລະເວັ້ນ. ເລີ້ມແຕ່ປີ 2000 ມາ ໄມ້ເກດສະໜາໄດ້ຖືກປູກຢ່າງ ກວ້າງຂວາງ ໃນ ສປປ ລາວ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ອີງຕາມອົງການອະນຸລັກທຳມະຊາດໂລກ (IUCN-CR A1 cd) ຕົ້ນເກດສະໜາ ແມ່ນຖືກຈັດວ່າ ເປັນຕົ້ນໄມ້ ທີ່ສ່ຽງຕໍ່ການສູນພັນທີ່ສຸດ. ພ້ອມນີ້, ທຸກຊະນິດ ຂອງໄມ້ເກດສະໜາ ແມ່ນຖືກຈັດຢູ່ໃນ ບົດແບບທ້າຍທີ II ຂອງສົນທິສັນຍາສາກົນ ກ່ຽວກັບການຄ້າຊະນິດພັນພືດສັດ ທີ່ຫາຍາກ ແລະ ໄກ້ສູນພັນ. ຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ ມັນໄດ້ຖືກຈັດ ເປັນໄມ້ຫວງຫ້າມ I ປະເພດ ກ (ຊະນິດທີ່ຕ້ອງໄດ້ປົກ ປັກຮັກສາຢ່າງສຸດຂີດ ໃນ ສປປ ລາວ).

ການປຸງແຕ່ງ

ນ້ຳມັນເກດສະໜາ ແມ່ນໄດ້ຈາກ ເກດສະໜາ ໂດຍຜ່ານຂະບວນການ ຕົ້ມກັນ ຊຶ່ງເປັນຂະບວນການ ທີ່ກິນເວລາ ແລະ ໃຊ້ຄວາມພຽນ ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ. ຂະບວນການທີ່ກ່າວຈະລວມມີ ການຄັດຄຸນນະ ພາບ, ການສັບ, ການຕາກ, ການບົດ ແລະ ການແຊ່ນ້ຳ ກ່ອນທີ່ຈະນຳໄປຕົ້ມກັນ. ເສດເຫຼືອຈາກການ ຕົ້ມຄັ້ງທີໜຶ່ງ ໄດ້ຖືກນຳມາຕາກ ແລະ ແຊ່ນ້ຳຕື່ມ ເພື່ອນຳເອົາໄປກັນອີກເປັນຄັ້ງທີສອງ. ພາກສ່ວນ ໄມ້ທີ່ມີເກດສະໜາຄຸນນະພາບດີນັ້ນ ແມ່ນບໍ່ໄດ້ຕົ້ມກັນ ພໍພຽງແຕ່ອະນາໄມ ເຈາະເອົາພາກສ່ວນ ເນື້ອໄມ້ສີຂາວອອກດ້ວຍມືດ ຫຼື ເຄື່ອງມືພິເສດ ເທົ່ານັ້ນ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ມີສອງປະເພດຄຸນນະພາບຕົ້ນຕໍ ຄື: (1) ຜະລິດພັນສຳເລັດຮູບຂອງເກດສະໜາ ກໍຄື ນ້ຳມັນເກດສະໜາ ຊຶ່ງໄດ້ຈາກ ການຕົ້ມກັນ ໄມ້ທີ່ມີຄຸນນະພາບຕ່ຳ ແລະ ເປັນນ້ຳມັນລະເຫີຍ ທີ່ໃຊ້ເຂົ້າໃນໂຮງງານປຸງ ແຕ່ງນ້ຳຫອມ ໂດຍອາດໃຊ້ແບບລ້ວນໆ ຫຼື ປົນກັບຢ່າງອື່ນ ເພື່ອຜະລິດນ້ຳຫອມຍີ່ຫໍ້ດັ່ງ ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ລາຄາສູງ; 2. ສ່ວນທີ່ບໍ່ໄດ້ຜ່ານການປຸງແຕ່ງໄມ້ບໍ່ໄດ້ປຸງແຕ່ງ (ໄມ້ທີ່ມີຄຸນນະພາບ ສູງ).

ການຕະຫຼາດ

ເກດສະໜາ ເປັນສິນຄ້າເຄື່ອງປ່າຂອງດົງທີ່ແທ້ຈິງ ຊຶ່ງມີການຄ້າຂາຍກັນ ໃນທົ່ວປະເທດລາວ ໂດຍພວກພໍ່ຄ້າ ແລະ ກຸ່ມທີ່ເປັນຕົວແທນ. ໄມ້ທີ່ເປັນເກດສະໜາ ແລະ ນ້ຳມັນເກດສະໜາທັງໝົດ ແມ່ນສິ່ງອອກ. ຢູ່ໃນຫຼາຍໆບ່ອນຂອງປະເທດ ການເກັບກູ້ ແລະ ການຄ້າຂາຍ ໄມ້ເກດ ແມ່ນເປັນ ແຫຼ່ງລາຍຮັບທີ່ສຳຄັນ. ເກດສະໜາ ບໍ່ວ່າຈະແມ່ນປະເພດຄຸນນະພາບຕ່ຳ ແລະ ສູງ ລ້ວນແຕ່ເປັນ ຜະລິດພັນທີ່ບໍ່ມີຄຸນລັກສະນະສະເພາະ ເນື່ອງຈາກວ່າ ມີຄວາມແຕກຕ່າງກັນຫຼາຍ ດ້ານຄຸນນະພາບ ແລະ ລາຄາ ໃນຂັ້ນຄຸນນະພາບຍ່ອຍຂອງມັນ. ແກ່ນ ແລະ ເບ້ຍ ມີການຂາຍກັນໃນລາຄາທີ່ສູງ ເຊັ່ນວ່າ ລາຄາແກ່ນ 200 - 500 ດອນລາ/ກິໂລ ແລະ ເບ້ຍ 0.5 ດອນລາ/ເບ້ຍ. ໄມ້ເກດສະໜາ ຄຸນນະພາບທີ່ໜຶ່ງ ຈາກປະເທດອິນໂດເນເຊຍ ໄດ້ລາຄາເຖິງ 2,000 ດອນລາ/ກິໂລ ຢູ່ປະເທດ ສິງກະໂປ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຕະຫຼາດຕົ້ນຕໍ ສໍາລັບໄມ້ເກດສະໜາທີ່ມີຄຸນນະພາບສູງ ແລະ ນໍ້າມັນເກດສະໜາ ແມ່ນຢູ່ບັນດາປະເທດ ແຖບອ້ອມແອ້ມອ່າວເບີເຊຍ. ຕະຫຼາດໃຫຍ່ອື່ນໆ ສະເພາະ ໄມ້ເກດທີ່ຕິດເຊື້ອ ແລະ ໄມ້ສໍາລັບເຮັດທູບ ແມ່ນຢູ່ປະເທດ ໄຕ໊ຫວັນ, ເກົາຫຼີ ແລະ ຍີ່ປຸ່ນ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ໃນປີ 2005 ໄດ້ຄາດຄະເນວ່າ ມີການປູກໄມ້ເກດສະໜາໃນ ສປປ ລາວ ເຖິງ 3,288 ຮຕ. ການປູກຕົ້ນເກດສະໜາ ເປັນຕົ້ນ ຫຼື ເປັນສວນ ໂດຍການໃຊ້ແກ່ນທີ່ໄດ້ມາຈາກ ເຂດການກະຈາຍຕາມທໍາມະຊາດຂອງມັນເອງ ແມ່ນບໍ່ມີບັນຫາຫຍັງ. ຕ້ອງຫຼີກເວັ້ນການປູກຕົ້ນເກດ ໃນເຂດທີ່ມີນໍ້າຂັງ ເພາະວ່າຕົ້ນໄມ້ຈະຕາຍ ພາຍໃນ ສາມ ຫາ ສີ່ ປີ. ຕົ້ນໄມ້ທີ່ຍັງນ້ອຍ ແມ່ນຕ້ອງການຮົ່ມເຖິງ 50% ແລະ ຈະທົນທານຕໍ່ແສງຫຼາຍຂຶ້ນ ເມື່ອມັນໃຫຍ່ຂຶ້ນ. ແກ່ນມີອາຍຸສັ້ນ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ລະວັງ ແລະ ປະຕິບັດການໃຫ້ດີ.



ຂໍ້ສັງເກດ

ໃນ ສປປ ລາວ, ການກຳນົດຊື່ ຫຼື ການຈຳແນກຊະນິດພັນ ຍັງບໍ່ທັນຈະແຈ້ງເທື່ອ ແລະ ກໍອາດມີຊະນິດອື່ນອີກຕື່ມກໍເປັນໄດ້ ເຊັ່ນ *A. baillonii* Pierre ex Lecomte. ມາເຖິງປະຈຸບັນນີ້ ສັງເກດວ່າອາດຍັງມີອີກ ນຶ່ງ ຫຼື ສອງ ຊະນິດ ທີ່ຍັງບໍ່ທັນສາມາດໄຈ້ແຍກໄດ້ ແລະ ກໍມີຊະນິດອື່ນໆອີກທີ່ສາມາດເອົາມາຜະລິດເປັນ ເກດສະໜາປອມໄດ້. ຕາມເງື່ອນໄຂທໍາມະຊາດແລ້ວ, ຈະມີພຽງແຕ່ 5%-10% ຂອງຕົ້ນທີ່ມີໜ້າຕ້າງໃຫຍ່ກວ່າ 10 ຊຕມ ຂຶ້ນໄປເທົ່ານັ້ນ ສາມາດໃຫ້ຢາງເກດສະໜາ. ທີ່ປະເທດໄທ ແລະ ວຽດນາມ ໄດ້ມີການປູກ ໄມ້ເກດສະໜາ *C. crassna* ນານກວ່າ 20 ປີມາແລ້ວ ແຕ່ກໍບໍ່ເຫັນປ່ອນໃດ ໄດ້ໄມ້ທີ່ເປັນເກດສະໜາ ແລະ ສວນປູກກໍກາຍເປັນສວນທີ່ບໍ່ມີຄຸນຄ່າທາງເສດຖະກິດຫຍັງ. ເຕັກນິກ ຫຼື ວິທີການ ທີ່ຈະເຮັດໃຫ້ຕົ້ນເກດສະໜາ ກາຍເປັນໄມ້ມີເກດນັ້ນ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນໄດ້ພັດທະນາຂຶ້ນສຳເລັດເທື່ອ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

Pers. Com. Anders Jansen, FCLV, FT, SM12, ACS02, DOA, SL100, GEZ, ENFL, INTFP01, ARCBC, NTFPUMT, NTFPPR04, PROSEA, MPT, PMC, BKF, RDBV, TPN, VFT96, MPV93, BEER, IQB95, FAO02, SKP,STRS.

ຂີ້ຊີ

ສິ່ງທີ່ສະກັດ: ຢາງແຂງ (ປະເພດຢາງລະລາຍໃນເຫຼົ້າ
ຫຼື Resin).



ຂີ້ຊີ ແມ່ນຊື່ລວມຂອງຢາງ ທີ່ແຂງເປັນກ້ອນ ໄດ້ຈາກພວກຕົ້ນໄມ້ໃນຕະກຸນຍາງ ເຊັ່ນວ່າ ໄມ້ຈິກໂຄກ (Shorea obtusa Wall.ex Bl.) ຊຶ່ງເປັນຂີ້ຊີທີ່ມີຄຸນນະພາບດີ; ອອກຈາກໄມ້ຊີ (Vatica harmandiana Pierre) ຄຸນນະພາບປານກາງ; ອອກຈາກໄມ້ຈິກດົງ (Vatica odorata) ຄຸນນະພາບປານກາງ; ໄມ້ເພົາ ຫຼື ໄມ້ຮັງ (Shorea siamensis Miq.) ຄຸນນະພາບ ຂ້ອນຂ້າງຕ່ຳ; ໄມ້ບາກ (Anisoptera costata Korth) ຄຸນນະພາບຕ່ຳສຸດ. ໄມ້ຮາວ (Parashorea) ກໍໃຫ້ຂີ້ຊີຂ້ອນຂ້າງດີ.

ຕະກຸນ: **DIPTEROCARPACEAE.**

ຊື່ອື່ນໆ:	ໄທ:	ຊັນ, ຊັນແຕງ, ບາວ, ກໍເຈືອ, ແງະຈິກ, ຈັນອອກ, ເຕັງ, ເຕັງຂາວ, ເນົາໃນ, ປ່າຈັດ, ລາໃນ, ແລນອຍ, ອອງລຽງຢອງ.
ວຽດນາມ:		ເຊນາຈັກ, ເສນດໍ.
ກູບູເຈຍ:		ດອມຈະຣອຍເຟແຈກ.
ອັງກິດ:		Shorea dammar, Burmese sal, Siamese sal, thitya.

ການນຳໃຊ້

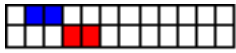
ຢູ່ລາວ ເພິ່ນປະສົມຂີ້ຊີ ກັບນ້ຳມັນຍາງທີ່ໄດ້ຈາກພວກສະກຸນໄມ້ຍາງ ເພື່ອຢາເຮືອ ແລະ ຄູ, ເຮັດກະບອງໃຕ້ ແລະ ສິ່ງອອກໄປ ໄທ, ຈີນ ແລະ ອິນເດຍ. ນອກນີ້, ກໍມີຫຼາຍສົມຄວນທີ່ຂາຍໄປ ວຽດນາມ ເພື່ອນຳໄປໃຊ້ເຮັດ ນ້ຳຢາຂັດເງົາ, ສະແລັກ ແລະ ທູບ. ຂີ້ຊີ ຍັງໄດ້ນຳໃຊ້ຜະລິດສີ ແລະ ນ້ຳມືກ. ສຳລັບເນື້ອໄມ້ ໃຊ້ໃນການປຸກສ້າງຕ່າງໆ ແລະ ໝອນລາງລົດໄຟ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໄມ້ ຕະກຸນຍາງ ທີ່ພົບໃນປ່າໂຄກ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຫຼິ້ນໃບ, ມີລວງສູງປານກາງ, ເຮືອນຍອດ ບໍ່ຂະຫຍາຍຕົວ ໄດ້ເຕັມສ່ວນ, ເປືອກໜາ ແລະ ໝາກມີປົກ. ໄມ້ຊີ ເປັນໄມ້ທີ່ຂຽວຕະຫຼອດປີ ແລະ ສູງເຖິງ 35 ມ. ໄມ້ຈິກໂຄກ ສູງ 10-25 ມ, ມີໜ້າຕ້າງ ສະເລ່ຍ 30 ຊຕມ, ມີເປືອກ ສີໝົ້ນ ແລະ ແຕກເປັນຮ່ອງ, ເປືອກຊັ້ນໃນ ສີນ້ຳຕານ ແກມແດງ ແລະ ມີນ້ຳສີເຫຼືອງ-ຂາວ. ໃບຕອນຍັງອ່ອນ ເປັນສີແດງ, ຍາວ 7-12 ຊຕມ, ກວ້າງ 4-6 ຊຕມ, ກ້ອງໃບມີຂົນ ແລະ ກ້ານໃບ ຍາວ 3-4 ຊຕມ.

ດອກອອກເປັນຊໍ່ ມີດອກສີເຫຼືອງ ມີກິ່ນຫອມ. ໝາກມີ ສາມປົກຍາວ ແລະ ສອງປົກສັ້ນ, ຄວາມຍາວໝາກ 3-4 ຊຕມ.

ຊາວບ້ານເຊື່ອກັນວ່າ ມີແຕ່ຕົ້ນທີ່ຖືກແມງໄມ້ເຈາະເທົ່ານັ້ນ ທີ່ໃຫ້ຂີ້ຊີ້.



(ຊ່ວງເວລາການອອກດອກ/ໝາກ ສໍາລັບໄມ້ຈິກໂຄກເທົ່ານັ້ນ)

ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ໄມ້ຮັງ ແລະ ໄມ້ຈິກໂຄກ ເປັນຊະນິດໄມ້ຕົ້ນຕໍຂອງປ່າໂຄກແຈ້ງ. ຢູ່ພາກໃຕ້ຂອງ ສປປ ລາວ, ຂີ້ຊີສ່ວນຫຼາຍແມ່ນໄດ້ມາຈາກຕົ້ນຈິກໂຄກ ໃນປ່າໂຄກ ແລະ ນອກນັ້ນ ແມ່ນໄດ້ຈາກຕົ້ນຊີ້ ແລະ ຈິກດົງ ໃນປ່າດົງດິບ ຫຼື ປ່າຜັດໃບປະສົມເຂດຕ່ຳ. ໄມ້ບາກ ມັກເຫັນເປັນຊະນິດພັນເດັ່ນ ຢູ່ໃນປະເພດປ່າດົງດິບແລ້ງ ທີ່ມີປະເພດດິນຊາຍແກມຕົມເຂດດິນປົງໃໝ່. ໄມ້ຈໍາພວກນີ້ ແມ່ນພົບເຫັນຢູ່ ແຂວງໄຊຍະບູລີ, ຫຼວງພະບາງ, ບໍລິຄໍາໄຊ, ຄໍາມ່ວນ, ອັດຕະປື, ສະຫວັນນະເຂດ ແລະ ຈໍາປາສັກ. ນອກນີ້ ມັນກໍຍັງພົບເຫັນທົ່ວໄປ ໃນເຂດອິນດູຈີນ, ໄທ ແລະ ມຽນມາ.



ສ່ວນປະກອບສໍາຄັນ

ຢາງຍ້ວຍ (*oleoresin*)

ການຊຸດຄົ້ນ

ໃນ ສປປ ລາວ, ຂີ້ຊີ ໄດ້ຖືກເກັບເອົາຕາມດິນ ຫຼັງຈາກທີ່ມັນແຂງຕົວ ແລະ ຫັກຫຼິ້ນລົງຈາກຕົ້ນໄມ້. ບາງຄັ້ງ ປະຊາຊົນ ກໍໃຊ້ໄມ້ແພ້ນເອົາ ຫຼື ປົນຂຶ້ນຕົ້ນໄມ້ເພື່ອຫັກເອົາ. ການອອກເກັບຂີ້ຊີ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຍາມແລ້ງ ຄືແຕ່ເດືອນ ທັນວາ ຮອດ ພຶດສະພາ. ຢູ່ປະເທດ ອິນໂດເນເຊຍ ເພິ່ນມີເຕັກນິກການເອົາຂີ້ຊີດ້ວຍການ ເຈາະກົກຈິກ ເປັນຮູບສາມຫຼ່ຽມ. ໃນເມື່ອກ່ອນ, ຢູ່ລາວ ກໍເຄີຍໃຊ້ ວິທີການຄ້າຍຄືກັນນີ້ ຄືມີການບາກເຂົ້າໄປໃນເບືອກຕົ້ນໄມ້ ໃນຍາມເດືອນ ມີນາ ແລ້ວ ສາມາດໄດ້ຂີ້ຊີ ໃນເດືອນ ພຶດສະພາ (Thorel, 1868).

ຜົນຜະລິດ ແລະ ປະລິມານ

ຕົ້ນໄມ້ທີ່ເຕີບໂຕສູງ ເຖິງ 20-30 ມ ສາມາດຜະລິດຂີ້ຊີໄດ້ ລະຫວ່າງ 3 ກິໂລ ຫາ 5 ກິໂລ ຕໍ່ການ ເກັບນຶ່ງຄັ້ງ ຫຼື ລະຫວ່າງ 20-80 ກິໂລ ຕໍ່ປີ. ຕົ້ນໄມ້ເລີ້ມອອກຂີ້ຊີ ແຕ່ອາຍຸ 20-30 ປີ. ຂະບວນການ ຜະລິດຂີ້ຊີ ແມ່ນຂ້ອນຂ້າງຊ້າ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ຕົ້ນໄມ້ ທີ່ໃຫ້ຂີ້ຊີນັ້ນ ເປັນຂອງສ່ວນລວມຂອງບ້ານທີ່ຮັບຮູ້ກັນວ່າ ມີສິດເກັບໃນພື້ນທີ່ປ່ານັ້ນໆ.

ຄວາມຍືນຍານ

ຕາບໃດ ທີ່ຕົ້ນໄມ້ບໍ່ຖືກຕັດ ມັນກໍຈະໃຫ້ຂີ້ຊີຢູ່ຕະຫຼອດໄປ ຈົນເຖິງມີມັນຕາຍ ຊຶ່ງອາດຈະເປັນເວລາ ເຖິງ 100 ປີ ຫຼື ນານກວ່ານັ້ນ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ນອນຢູ່ໃນປະເພດໄມ້ຄຸ້ມຄອງ II.

ການປຸງແຕ່ງ

ຢູ່ຕາມທ້ອງຖິ່ນ ເພິ່ນນຳເອົາຂີ້ຊີມາຕຳໃຫ້ມຸ່ນ ແລະ ຮ່ອນ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ເປັນຝຸ່ນອ່ອນໆ ແລ້ວ ຈຶ່ງນຳໄປ ປົນກັບນ້ຳມັນຍາງ ຫຼື ນ້ຳມັນກາດ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ມັນກາຍເປັນກ້ອນໜຽວ ແລ້ວເອົາມາຢາເຮືອ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຂີ້ຊີທີ່ມີຄຸນນະພາບດີ ແມ່ນຂີ້ຊີທີ່ເປັນກ້ອນແຂງ, ບໍ່ຫັກ, ສີນ້ຳຕານ ພ້ອມທັງໃສດີ ເຊັ່ນ ຂີ້ຊີໂຄກ. ຂີ້ຊີທີ່ມີຄຸນນະພາບຕ່ຳສຸດ ແມ່ນຂີ້ຊີຂີ້ຄວງ ຊຶ່ງເປັນປະເພດຂີ້ຊີທີ່ໄດ້ຕົກລົງດິນດິນນານກວ່ານຶ່ງປີ ແລະ ມີຂີ້ຝຸ່ນໂອບຫຼາຍ. ການໃຊ້ນ້ຳມັນຍາງ ປະສົມຂີ້ຊີ ຈະແຫ້ງຊ້າໆ ແລະ ຢູ່ໄດ້ດົນນານ ແຕ່ການ ໃຊ້ນ້ຳມັນກາດ ປະສົມຂີ້ຊີ ຈະແຫ້ງໄວ ແຕ່ຈະແຕກງ່າຍ ແລະ ບໍ່ທົນທານ.

ການຕະຫຼາດ

ຖ້າຈະເວົ້າທາງດ້ານບໍລິມາດແລ້ວ ຂີ້ຊີ ກໍເປັນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງຂະນິດນຶ່ງ ທີ່ໄດ້ສົ່ງອອກຫຼາຍທີ່ສຸດ ຈາກ ສປປ ລາວ ຊຶ່ງສ່ວນຫຼາຍແມ່ນອອກໄປ ປະເທດໄທ ແລະ ວຽດນາມ. ການສົ່ງອອກແມ່ນເພີ່ມ ຂຶ້ນເລື້ອຍໆ. ດ້ວຍວ່າລາຄາຂອງຂີ້ຊີຕ່ຳ ມູນຄ່າການສົ່ງອອກ ຈຶ່ງຕ່ຳກວ່າ ໝາກແໜ່ງ ແລະ ໝາກ ຈອງບານ. ໃນປີ 1998 ໄດ້ສົ່ງຂີ້ຊີອອກ ປະມານ 1,500 ໂຕນ ໃນລາຄາ 0.22 ດອນລາ/ກລ. ບາງຄອບຄົວ ມີລາຍຮັບປະມານ 3.5 ດອນລາ ຕໍ່ວັນ ແຕ່ສ່ວນຫຼາຍແລ້ວ ຈະໄດ້ພຽງແຕ່ 0.4-0.7 ດອນລາ ຕໍ່ຄອບຄົວຕໍ່ວັນ. ທີ່ແຂວງສະຫວັນນະເຂດ ຄອບຄົວນຶ່ງສາມາດໄດ້ 67 ດອນລາຕໍ່ປີ ແຕ່ວ່າ ຢູ່ແຂວງຄຳມ່ວນ ສາມາດໄດ້ປະມານ 18 ດອນລາຕໍ່ປີຕໍ່ຄອບຄົວ. ບໍລິສັດຂາອອກ ໄດ້ພົວພັນກັບ ພັດທະນາພາຍໃນບ້ານ ແລະ ໄດ້ຈ່າຍລ່ວງໜ້າ ໃຫ້ຜູ້ທີ່ໄປເກັບ.

ຕ່ອງໂສ້ລາຄາຂາຍຂີ້ຊີ ຢູ່ ແຂວງສະຫວັນນະເຂດ ປີ 2004.

ຂີ້ຊີ	ຕັ້ງເກັບ (ດອນລາ)	ພໍ້ຄ້າຢູ່ບ້ານ (ດອນລາ)	ພໍ້ຄ້າຢູ່ເມືອງ (ດອນລາ)
ຂີ້ຄວງ	<0.1	0.11	0.16
ຂີ້ຊີດົງ	0.1-0.11	0.19-0.2	0.28
ຂີ້ຊີໂຄກ	0.15-0.2	0.27	0.34

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

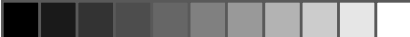
ມີຂີ້ຊີຈຳນວນນຶ່ງຈາກ ອິນດູຈີນ ໄດ້ຂາຍເຂົ້າຕະຫຼາດເອີຣົບ (ເຢຍລະມັນ ແລະ ຝຣັ່ງ) ໂດຍຜ່ານປະເທດໄທ ແລະ ສິງກະໂປ. ເຖິງວ່າ ລາຄາ ແລະ ບໍລິມາດທີ່ຄ້າຂາຍກັນ ຍັງຕ່ຳ ແຕ່ຕະຫຼາດສຳລັບຂີ້ຊີ ແມ່ນມີຄວາມໝັ້ນທຸ່ງ. ປະເທດໄທ ເປັນປະເທດທີ່ຜະລິດຂີ້ຊີ ຢູ່ໃນອັນດັບສອງ ໃນເຂດພາກພື້ນ ຄື ໃນລະຫວ່າງ ປີ 1979 ຫາ ປີ 1983 ສາມາດ ຜະລິດໄດ້ 1,072 ໂຕນ ໃນມູນຄ່າສະເລ່ຍ 275,000 ດອນລາ/ປີ. ວຽດນາມ ຜະລິດໄດ້ 500 ໂຕນ/ປີ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ໄມ້ໃຫ້ຂີ້ຊີ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ດ້ວຍແກ່ນ ແຕ່ວ່າ ບໍ່ມີການປູກກັນໃນຜ່ານມາ ນອກຈາກໄມ້ບາກ ຍ້ອນເຫັນວ່າ ຍັງມີຫຼາຍໃນທຳມະຊາດ ແລະ ກໍມີການສືບພັນທຳມະຊາດໄດ້ດີ. ການປູກໄມ້ເອົາຂີ້ຊີ ບໍ່ແມ່ນເລື່ອງຍາກ ແຕ່ວ່າ ຊາວບ້ານບໍ່ຢາກເຮັດ ຍ້ອນວ່າມັນໃຊ້ເວລາດົນນານໂພດ ຄື 50-100 ປີ ເພື່ອ ຕົ້ນໄມ້ຈະໃຫຍ່ ແລະ ຍິ່ງໄປກວ່ານັ້ນ ຕົ້ນໄມ້ ຕາມທຳມະຊາດ ກໍບໍ່ແມ່ນກຳມະສິດສ່ວນບຸກຄົນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

CL, SVE, INTFP01, NTFPCP00, ACS02, NTFPUMT, TUNTFP97, BKF, TPN, NTFPCP00, NTFPRL04, MOLL04, CPI27, BEER, AEMB66-68, BL.



ໝາກເກືອ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ສະກັດ, ເປັນຢາ, ເປັນອາຫານ: ໝາກ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Diospyros mollis* Griff.



ຕະກຸນ: **EBENACEAE.**

- ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ມະເກືອ, ຜີເພົາ.
- ກຳປູເຈຍ: ມະກຼົວ.
- ວຽດນາມ: ມາກນົວ.
- ຈີນ: ຊື່.
- ອັງກິດ: ebony tree.

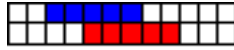
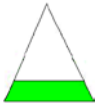
ການນຳໃຊ້

ໝາກເກືອ ຕອນຍັງດິບເປັນສີຂຽວ ເມື່ອສຸກຈະເປັນສີດຳ ແລະ ໃບ ໃຫ້ສີ ສີດຳ ທີ່ສາມາດໃຊ້ເປັນສີຍ້ອມຜ້າ, ແຫ ແລະ ນວດໜັງສັດໄດ້. ໝາກດິບ ສາມາດໃຊ້ເປັນຢາຂ້າແມ່ທ້ອງ ແຕ່ຖ້າໃຊ້ບໍ່ຖືກປະລິມານ ກໍສາມາດເປັນພິດໄດ້. ໝາກ ກິນໄດ້ ມີລິດຊາດຫວານ ແລະ ຝາດ. ເມື່ອໄມ້ທີ່ດຳຂອງມັນ ເປັນທີ່ນິຍົມກັນ ມາຜະລິດ ເປັນເຄື່ອງຫັດຖະກຳ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໝາກເກືອ ເປັນຕົ້ນໄມ້ບໍ່ຫຼິ້ນໃບ, ສູງເຖິງ 15 ມ ແລະ ມີໜ້າຕ້າງ ເຖິງ 15 ຊຕມ (ຂະໜາດທີ່ພົບເຫັນທົ່ວໄປໃນປະຈຸບັນ - ບໍ່ແມ່ນຂະໜາດໂດຍທຳມະຊາດ). ເປືອກຂ້ອນຂ້າງໜາ, ຫຍາບ ແລະ ແຕກເປັນຮ່ອງ, ສີດຳໝົນ. ເປືອກຊັ້ນໃນ ສີເຫຼືອງ ແລະ ໃຈໄມ້ເປັນສີດຳ. ກົງໆ ເປັນສີໝົນ ແລະ ມີຂົນ. ໃບບາງ, ມີຂະໜາດ 4 ຊຕມ - 8 ຊຕມ x 1.5 ຊຕມ-4 ຊຕມ, ມີຂົນທັງສອງດ້ານ ແລະ ເມື່ອແຫ້ງ ກາຍເປັນສີດຳ. ຊໍ່ດອກ ຍາວປະມານ 1 ຊຕມ, ເປັນປູດ ຮູບຮ່າງບິດບັງວ ແລະ ມີດອກສີເຫຼືອງມ້ານ ມີຂົນ ແລະ ຫອມ ສີ່ດອກ. ໝາກຂ້ອນຂ້າງມົນ ມີຂະໜາດ 1.4 ຊຕມ-2.2 ຊຕມ, ມີກາບດອກຕິດເປັນຂວັນ. ໝາກດິບ ເປັນສີຂຽວ-ເຫຼືອງ ແຕ່ເມື່ອສຸກແລ້ວ ຈະກາຍເປັນສີດຳ ແລະ ແຫ້ງກະດ້າງເຂົ້າ.





ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກເກືອ ນອກຈາກຢູ່ລາວແລ້ວ ຍັງພົບເຫັນຢູ່ ກຳປູເຈຍ, ໄທ ແລະ ມຽນມາ. ມັນມັກເກີດຢູ່ປ່າຜັດໃບປະສົມ ແລະ ປ່າດົງດິບແຫ້ງແລ້ງ ຕາມພື້ນທີ່ທີ່ມີຊັ້ນຫີນເຄົ້າ ເປັນຫີນແຂງກະຣານິດ, ຫີນຊື່ນ (ຫີນ ເຊລ), ແລະ ຫີນປູນ. ເບ້ຍຂອງມັນ ໃຫຍ່ຊ້າທີ່ສຸດ ແລະ ອອກດອກ ລະຫວ່າງອາຍຸ ແຕ່ 15-30 ປີ. ດອກຜູ້ ແລະ ດອກແມ່ ບໍ່ອອກພ້ອມກັນ ຊຶ່ງຖືວ່າ ເປັນປັດໄຈທີ່ຈຳກັດການປະສົມພັນຂອງຊະນິດໄມ້ທີ່ກາວ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ສີ ແມ່ນໄດ້ຈາກສານຜາດ ຢູ່ໃນໝາກ. ສານໄດອີສໂປໂຣກິໂນນ (diospyroquinone) ມີຄຸນສົມບັດຂັບໄລ່ແມ່ທ້ອງ (ພະຍາດກາຝາກ) ຕ່າງໆ ສ່ວນວ່າ ສານໄດອີສໂປໂຣນ (diospyrol) ເປັນສານເບື້ອ ສຳລັບ ພະຍາດເສັ້ນດ້າຍ. ນອກຈາກນີ້, ໝາກຂອງມັນ ອາດຈະຍັງບັນຈຸມີ ສານຊາໂປນິນ (saponin) ທີ່ໃຊ້ເບື້ອປາໄດ້ອີກ ກໍເປັນໄດ້.

ການເກັບກູ້

ການເກັບໝາກ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນດ້ວຍການຕັດງ່າລົງ - ເພາະ ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ຄົນບໍ່ມັກເກັບເອົາໝາກທີ່ຫຼົ້ນເອງ. ຕົ້ນໄມ້ ທີ່ໃຫຍ່ກວ່າ 20 ຊຕມ ນັ້ນ ມັກຖືກຕັດເພື່ອເອົາໄມ້ທີ່ມີສີດຳຂອງມັນ.

ຜົນຜະລິດ ແລະ ຄວາມດົກໜາ

ຕົ້ນໝາກເກືອ ເມື່ອອາຍຸເກີນ 6 ປີ ຂຶ້ນໄປ ຈະໃຫ້ໝາກ 30-50 ກລ/ປີ. ຕົ້ນທີ່ໄດ້ໜ້າຕ້າງ 20 ຊຕມ ຈະມີໜ້າຕັດແກນດຳ ເຖິງ 5-10 ຊຕມ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງທົ່ວໄປ ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການເກັບໝາກ ບໍ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຕົ້ນໄມ້. ຕົ້ນທີ່ຍັງນ້ອຍ ທີ່ບໍ່ທັນມີແກນດຳນັ້ນ ສາມາດອອກໝາກຢ່າງພຽງພໍ ເພື່ອການຂະຫຍາຍພັນຂອງມັນ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ເປັນໄມ້ຫວງຫ້າມປະເພດ ໑. ຕົ້ນທີ່ໃຫຍ່ ແມ່ນຫາຍາກ.





ການປຸງແຕ່ງ

ຖ້າຫາກເກັບໝາກໄວ້ດົນເກີນ ຫ້າວັນ, ທາດຝາດ ແລະ ຄຸນສົມບັດການໃຫ້ສີຂອງມັນຈະລົດນ້ອຍ ຖອຍລົງ ນອກຈາກແຕ່ວ່າ ຈະເອົາແຊ່ນຳປູນໄວ້. ການໃຊ້ໝາກຂອງມັນຍ້ອມແຜ່ນແພນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ຕຳໝາກໃຫ້ມຸ່ນ ແລ້ວປົນໃສ່ກັບນ້ຳ ແລະ ເອົາຜ້າແຊ່ໄວ້ ຈຶ່ງເອົາໄປຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ ແລ້ວນຳມາແຊ່ຕື່ມ ເຮັດປະມານ 20 ເທື່ອ. ກ່ອນໃຊ້ໝາກເກືອຍ້ອມຜ້ານັ້ນ ຍັງສາມາດ ເອົາສານອື່ນໄປໃຊ້ຟອກທັງ ຫຼື ວັດຖຸອື່ນໆ ກ່ອນໄດ້.



ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ມີແຕ່ໝາກສຸກ ສິດ ທີ່ມີສີດຳ ເທົ່ານັ້ນ ທີ່ສາມາດໃຊ້ຍ້ອມສີໄດ້.

ການຕະຫຼາດ

ໝາກ ໃຊ້ກັນໃນຄອບຄົວເທົ່ານັ້ນ, ບໍ່ໄດ້ຂາຍກັນ. ເມື່ອໄມ້ ໃຊ້ເຮັດເຄື່ອງທັດຖະກຳ ເພື່ອສົ່ງອອກ. ໃນສະໃໝ ຫົວເມືອງຂຶ້ນນັ້ນ ການຄ້າຂາຍໄມ້ໝາກເກືອ ແມ່ນຄືກັບກຸ່ມຄວນ ຢູ່ ກຳປູເຈຍ ແລະ ໄທ.

ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ

ການຂະຫຍາຍພັນ

ດ້ວຍແກ່ນ. ເຄີຍມີການທົດລອງຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍການຕັດຊຳ ແຕ່ບໍ່ປະສິບຜົນ. ການຈຶ່ງຕໍ່ໃຫ້ແຕກແໜງໃໝ່ ແມ່ນເປັນວິທີທີ່ເປັນໄປໄດ້.

ຂໍ້ສັງເກດ

ໄມ້ໝາກເກືອ ເປັນໄມ້ທີ່ແຂງທີ່ສຸດ. ທີ່ປະເທດ ກຳປູເຈຍ ເພິ່ນໄດ້ພົບວ່າມີສອງຊະນິດພັນຄື: ກລົວປຸກ ແລະ ກລົວແກກ. ກລົວແກກ ຈະມີໝາກນ້ອຍກວ່າ ແຕ່ມີຄຸນນະພາບສູງກວ່າ. ສຳລັບ ຢູ່ ສປປ ລາວ ແມ່ນບໍ່ມີການຈຳແນກດັ່ງກ່າວເທື່ອ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FCLV, FT, FC, NVPL59, PROSEA, FGFTNT00, MPT, PMC, BKF, TPN, ACS02, MPV93, CPI, CLP.





ໝາກເຍົາ

ສິ່ງທີ່ໃຊ້ສະກັດ (ນ້ຳມັນ ຊີວະພາບ): ແກ່ນ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ທັງໝົດຕົ້ນ.
 ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ: ທັງໝົດຕົ້ນ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: ຍອດ, ໃບ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Jatropha curcas L.*



ຕະກຸນ: **EUPHORBIACEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Curcas purgans* Medik., *C. adansoni* Endl. ex Heynh., *C. indica* A. Rich., *C. curcas* (L.) Britton & Millsp., *Ricinus americanus* Miller, *R. jarak* Thunb., *Castiglionia lobata* Ruiz & Pavon, Fl. Peruv., *Jatropha edulis* Cerv., *J. acerifolia* Salisb., *J. yucatanensis* Briq.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ໝາກເຍົາ, ພະໝາກເຍົາ, ມະເຍົາ, ມະຫິວ, ໝາກທຸ່ງຫົວ, ມະຮອງ, ຮອງແຕກ, ສະບູດຳ, ສະບູຫົວເທດ, ສະຫຼັອດດຳ, ສະລອດປ່າ, ສະຫຼັອດໃຫຍ່, ຊີຫຼັອດ.

ຈີນ: ຢູລູຊູ.

ອັງກິດ: physic nut, purging nut, Barbados nut, bubble bush, purgenut, purging nut, wild castor (India).

ການນຳໃຊ້

ຫຼາຍປະເທດ ໄດ້ມີການສຶກສາຄົ້ນຄວ້າ ການຜະລິດນ້ຳມັນຊີວະພາບ ຈາກແກ່ນໝາກເຍົາ. ເຊື້ອເພີງ ປະມານ 31%-37% ທີ່ບັນຈຸໃນແມັດ ຈະສາມາດໃຫ້ພະລັງຂັບເຄື່ອນເຄື່ອງຈັກກາຊວນໄດ້ ໂດຍທີ່ບໍ່ໄດ້ດັດແກ້ເຄື່ອງຈັກ. ນ້ຳມັນຈາກແກ່ນໝາກເຍົາ ຍັງສາມາດເອົາມາໃຊ້ເພື່ອເປັນນ້ຳມັນໃຕ້, ຜະລິດສີ, ນ້ຳມັນຂັດເງິນ, ສະບູ ແລະ ທຽນ. ໃນສະໄໝກ່ອນ ນັກຮຽນລາວ ເຄີຍເກັບໝາກເຍົາມາແກະເອົາແກ່ນ ຕາກ ແລ້ວສຽບໃສ່ກັບຕົວໄມ້ໃຜ່ຍາວ 10-15 ຊຸດມ ເພື່ອມາໃຕ້. ໝາກເຍົາເປັນທີ່ຮູ້ຈັກດີໃນກຸ່ມຊາວຊົນນະບົດ ເພາະເຂົາເຈົ້າ ມັກນຳມາປູກເປັນຮີວ (ມັນທົນທານກັບຄວາມແຫ້ງແລ້ງ), ມີຂະໜາດ ແລະ ເຮືອນຍອດນ້ອຍ ແລະ ຍັງສາມາດໃຊ້ເປັນແລວກັນໄຟ. ມັນສາມາດປູກເປັນແນວຮີວທີ່ມີຕົ້ນທົນຕໍ່ສຳລັບໝາຍເຂດແດນນາ, ໄຮ່, ປ່າໄມ້, ສວນໄມ້ໃຫ້ໝາກ, ສວນກາເຟ, ສວນຄົວ ແລະ ປູກລຽບແຄມທາງ. ສານສະກັດຈາກຫຼາຍພາກສ່ວນຂອງຕົ້ນໝາກເຍົາ ມີຄຸນສົມບັດເປັນຢາ ໂດຍສະເພາະ ໃຊ້ເປັນຢາແກ້ປວດ, ຢາຕ້ານເຊື້ອ





ແລະ ຢາກະຕຸ້ນໃຫ້ມີນ້ຳນົມ. ໃບສາມາດໃຊ້ທຳຄວາມສະອາດບາດແຜ ແລະ ບາງຄົນກໍເຊື່ອວ່າ ແກ່ນຂອງມັນ ສາມາດໃຊ້ປູກຜົມ, ແກ້ໄອ, ຖອກທ້ອງ, ເປັນໄຂ້, ຕ້ານພະຍາດຕິດຕໍ່ທາງເພດ, ແກ້ຢ່າງຍັດ, ປະດິງຂໍ້ ແລະ ໄຂ້ເລືອດອອກ. ນ້ຳຢາງໝາກເຍົາ ສາມາດແກ້ພິດ ແຕນ, ຕໍ່ ແລະ ເຜິ້ງຕອດ ແລະ ໃຊ້ທາບ່ອນທີ່ເຈັບ, ຊຳ້, ແຜເບື້ອຍ ແລະ ໄຟໃໝ່ ນ້ຳຮ້ອນລວກ. ຢູ່ປະເທດລາວ ບາງບ່ອນ, ເພິ່ນກໍໄດ້ໃຊ້ຊັກຜ້າ. ເປືອກ ສາມາດໃຫ້ສີຍ້ອມ ເປັນສີຄາມ ແລະ ຂີ້ເຜິ້ງ ສ່ວນວ່າຮາກ ໃຫ້ສີເຫຼືອງ. ຝຸ່ນຂອງແກ່ນ ໃຊ້ຟອກໜັງ ແລະ ທັງໝົດຕົ້ນ ສາມາດໃຊ້ເປັນຝຸ່ນຊີວະພາບ ແລະ ປັບປຸງດິນ ທັງປ້ອງກັນການເຊາະເຈື່ອນ. ຕົ້ນໝາກເຍົາ ມີຄຸນສົມບັດ ທາງດ້ານການຕ້ານແມງໄມ້ ແລະ ເຊື້ອລາ, ເປືອກໃຊ້ສຳລັບເບື້ອປາ. ສຳລັບຄົນເຮົາແລ້ວ ຖ້າກິນແກ່ນໝາກເຍົາດິບ ສອງແກ່ນ ຈະເຮັດໃຫ້ຖ່າຍທ້ອງຢ່າງແຮງ ຖ້າວ່າກິນ ເຖິງ ສີ່ ຫາ ຫ້າ ແກ່ນ ອາດຈະຕາຍໄດ້. ແກ່ນທີ່ຂົ້ວແລ້ວ ເຊື່ອວ່າ ບໍ່ມີພິດຫຍັງ. ແກ່ນທີ່ສະກັດເອົານ້ຳມັນອອກແລ້ວ ສາມາດເອົາໄປເປັນອາຫານສັດລ້ຽງໄດ້ ພາຍຫຼັງທີ່ເອົາສານພິດອອກ. ໃບອ່ອນ ສາມາດ ລວກ ຫຼື ຕົ້ມ ກິນໄດ້ຢ່າງປອດໄພ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນໝາກເຍົາ ເປັນພືດພຸ່ມ ມີຄວາມສູງເຖິງ 7 ມ, ແຕກງ່າຫຼາຍ, ກົງສັ້ນ, ມີຢາງສີນ້ຳນົມ ຫຼື ເປັນສີນ້ຳຕານອ່ອນ, ເປັນພືດຫຼິ້ນ ໃບ, ໃບລຽງສະຫຼັບ, ຮູບໄຂ່, ເປັນປຸ້ມກັນຢູ່ທາງປາຍກົງ. ແຜ່ນໃບ ແບ່ງເປັນ ສາມ ຫຼື ຫ້າ ຊືກ, ຍາວ 6-40 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 6-35 ຊຕມ, ກ້ານໃບຍາວ 2.5-7.5 ຊຕມ. ດອກເປັນຮູບລະຄັງ ສີເຫຼືອງ ເກີດເປັນພື້ວປາຍຕັດພຽງ. ໝາກ ເປັນແຄບຂຸນ, ມີຂະໜາດ 2.5-4 ຊຕມ, ເມື່ອເວລາແກ່ ແຫ້ງ ຈະແຕກອອກເປັນ ສາມງົມ ແຕ່ລະງົມມີ ນຶ່ງແກ່ນສີ່ລ່ຽມ ສີດຳ, ມີນ້ຳມັນ, ຂະໜາດ 2 x 1 ຊຕມ. ຢູ່ປະເທດໄທ, ເຫັນ ອອກດອກ ປີນຶ່ງສອງເທື່ອ ຄື ໃນລະດູແລ້ງ ແລະ ລະດູຝົນ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນໝາກເຍົາ ມີຖິ່ນກຳເນີດມາຈາກເຂດແຫ້ງແລ້ງ ຂອງທະວີບ ອາເມລິກາກາງ ແຕ່ວ່າ ໃນປະຈຸບັນນີ້ ມັນສາມາດພົບເຫັນໄດ້ທົ່ວໄປໃນເຂດຮ້ອນ. ໃນ ສປປ ລາວ ຈະພົບເຫັນ ແຕ່ ແຂວງບໍ່ແກ້ວ ແລະ ຫຼວງພະບາງ ເຖິງ ສະຫວັນນະເຂດ. ມັນເປັນຊະນິດພືດ ທີ່ປັບຕົວໄດ້ດີທີ່ສຸດ ສາມາດເກີດໄດ້ໃນ ດິນບໍ່ດີ ແລະ ແຫ້ງແລ້ງ.



ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ໃບ ມີຄຸນສົມບັດຕ້ານມະເລັງເມັດເລືອດຂາວ ແລະ ບັນຈຸມີ ອະມາຍຣິນ (amyrin) ຊຶ່ງເປັນກຸ່ມຂອງສານ ສະເຕໂຣນ (sterols) (sitosterol, stigmasterol ແລະ campesterol); ອານກາລອຍ (alkaloid) (jatrophine) ແລະ ແມ່ແປ້ງ ໄອໂຊໄວເຕັກຊິນ (isovitexin) ແລະ ໄວເຕັກຊິນ (vitexin). ກາບເປືອກແກ່ນສີດຳ ບັນຈຸມີທາດເປື້ອ ຕອກຊານບູມິນ ເຄີຊິນ (toxalbumin curcin) ແລະ ໄດເຕີບິນ ເອັສເຕີ (diterpene esters) ຊຶ່ງມີຜົນທຳໃຫ້ມີອາການເຈັບທ້ອງ, ຮາກ ແລະ ຖອກທ້ອງ ໃນລຳດັບຕໍ່ມາ.

ການເກັບກູ້

ແກ່ນຂອງມັນ ສາມາດເກັບໄດ້ທຸກຍາມ ເພື່ອຈຸດປະສົງເຮັດຢາ. ສຳລັບການໃຊ້ເຂົ້າໃນຈຸດປະສົງການຜະລິດເຊື້ອເພີງ ຈະເກັບແກ່ນທັງໝົດພ້ອມກັນບາດດຽວ ໃນຊ່ວງ ເດືອນ ທັນວາ.

ຜົນຜະລິດ ແລະ ຄວາມດົກໝາ

ຢູ່ປະເທດອິນເດຍ ຜົນຜະລິດແກ່ນ ແມ່ນລະຫວ່າງ 393 ກລ ຫາ 1,131 ກລ/ຮຕ (ແກ່ນ 100 ເມັດ ມີນ້ຳໜັກ 69.8 ກຼາມ) ແລະ ອາດສູງຂຶ້ນ ຖ້າເພີ່ມໄລຍະຫ່າງຂຶ້ນ ທັງລະຫວ່າງຕົ້ນ ແລະ ລະຫວ່າງແຖວ. ທີ່ປະເທດໄທ ຈາກການປູກທົດລອງໄລຍະຫ່າງ 2 x 2 ມ ໄດ້ຜົນຜະລິດ ລະຫວ່າງ 110 ກລ - 1,650 ກລ/ຮຕ. ຜົນຜະລິດທີ່ສູງໄດ້ມາຈາກ ການປູກໝາກເຍົາ ໃນເດືອນ ຕຸລາ ແລະ ເດືອນ ມິຖຸນາ. ນັກຄົ້ນຄວ້າ ຈາກປະເທດໄທ ຍັງພົບອີກວ່າ ການປູກດ້ວຍການຊຳລຳ ທີ່ມີຄວາມຍາວ 90 ຊຕມ ໃຫ້ຜົນຜະລິດແກ່ນ ສູງທີ່ສຸດ. ໝາກເຍົາ ພັນໄຊຍະພູມ, ແຜ່, ລຳພູນ ແລະ ພິດສະນຸໂລກ ສາມາດປັບຕົວເຂົ້າກັບສະພາບດິນທີ່ບໍ່ດີ ໃນພາກເໜືອ ຂອງປະເທດໄທ ໄດ້ດີ. ຢ່າງໃດກໍດີ, ໝາກເຍົາພື້ນບ້ານ ຂອງ ລາວ ທີ່ປູກຕາມແຄມຮົ່ວ ແມ່ນໃຫ້ຜົນຜະລິດຕໍ່າ ຄືປະມານ 125 ກລ/ຮຕ. ຜົນຜະລິດທີ່ສູງ ແມ່ນໄດ້ຈາກຕົ້ນທີ່ປູກດຽວ ຫຼື ຕົ້ນທີ່ຢູ່ຫ່າງໝູ່ ຕາມແຄມຮົ່ວ. ປະລິມານນ້ຳມັນບັນຈຸ ແມ່ນ ລະຫວ່າງ 34%-54% ຂອງນ້ຳໜັກແຫ້ງແກ່ນ. ໃຫ້ຜົນນ້ຳໜັກໝາກ 4 ກລ ສາມາດໃຫ້ນ້ຳມັນປະມານ 1 ລິດ. ນອກນີ້ ຍັງມີການຄຳນວນຈາກແຫຼ່ງອື່ນໆ ທີ່ຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າ: ຈາກນ້ຳໜັກແກ່ນ 1 ໂຕນ ສາມາດຜະລິດເປັນນ້ຳມັນ ປະເພດຕ່າງໆໄດ້ ດັ່ງນີ້: ກັນນ້ຳມັນກາດໄດ້ 70 ກິໂລ ຫຼື ນ້ຳມັນສຳລັບກິນຈັກເປົາ 40 ກິໂລ, ນ້ຳມັນ ສຳລັບເຄື່ອງຈັກທຳມະດາໄດ້ 40 ກິໂລ, ຢາງໝາກຕອຍ/ໂຣຊິນ 34 ກິໂລ, ຖ່ານ 270 ກິໂລ ຫຼື ອຳໂມນິອາກແຫຼວ/ແກັສທຳມະຊາດ/ກະເຣໂອສິດ 200 ກິໂລ. ການລິກົງກ່າ ກ່ອນລະດູການອອກໝາກ (ໃນເດືອນ ກໍລະກົດ-ສິງຫາ) ຈະເຮັດໃຫ້ຜະລິດຕະຜົນຫຼຸດລົງ. ໝາກເຍົາເລີ້ມໃຫ້ໝາກ ຈາກປີທີສອງເປັນຕົ້ນໄປ ຈົນເຖິງປີທີ 30.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ປະຈຸບັນນີ້ ປະຊາຊົນລາວ ໄດ້ປູກຕົ້ນໝາກເຍົາ ເຮັດເປັນຮົ່ວ.

ຄວາມຍືນຍານ

ປູກງ່າຍ ໃຫຍ່ໄວ.

ສະຖານະພາບເຊື່ອງອະນຸລັກ

ຢູ່ບາງບ່ອນ ມັນຖືກຖືວ່າເປັນວັດສະພືດ ແຕ່ວ່າຢູ່ລາວ ບໍ່ໄດ້ມີຄວາມເຂົ້າໃຈແບບນັ້ນ.

ການປຸງແຕ່ງ

ສານທີ່ເປັນຢາ ສາມາດສະກັດໄດ້ຈາກແກ່ນ ແລະ ສ່ວນທີ່ເຫຼືອ ສາມາດນຳໄປໃຊ້ເຮັດຝຸ່ນ. ນ້ຳມັນ ສາມາດສະກັດເອົາໄດ້ ດ້ວຍການບົບດ້ວຍມື ຫຼື ດ້ວຍເຄື່ອງຈັກບົບ ຊະນິດຕ່າງໆ. ນ້ຳມັນທີ່ສະກັດໄດ້ ເມື່ອນຳມາຕອງດ້ວຍຜ້າແລ້ວ ຈະສາມາດໃຊ້ແລ່ນຈັກກາຊວນໄດ້. ວິທີການສະກັດແບບງ່າຍໆນີ້ ແມ່ນມີການລົງທຶນຕ່ຳ. ສະຫະພັນສິ່ງເສີມຜະລິດຕະພັນປອດສານພິດຂອງລາວ ໄດ້ມີເຄື່ອງບົບ ນ້ຳມັນໝາກເຢົາ ຊຶ່ງສາມາດບົບໄດ້ 800 ກລ - 1,000 ກລ ຕໍ່ວັນ. ນ້ຳມັນທີ່ບົບໄດ້ນັ້ນ, 20% ແມ່ນເປັນນ້ຳມັນສະອາດ. ໃນຂະບວນການຜະລິດ ນ້ຳມັນສະອາດນັ້ນ ເພິ່ນໄດ້ປະສົມ ເມຕາໂນນ (methanol) ກັບນ້ຳມັນໝາກເຢົາ ແລ້ວໃຊ້ ໂປຕັດຊຽມ ໄຮດຣອກໄຊ (potassium hydroxide) ເຕີມເຂົ້າໄປ ເປັນຕົວເລັ່ງ ປະຕິກິລິຍາເຄມີ ເຮັດໃຫ້ນ້ຳມັນແຍກຕົວອອກເປັນ ກະລີເຊຣິນ (glycerine), ເມຕິນ (methyl) ແລະ ເອຕິນເອັສເຕີ (ethyl esters). ຈາກນັ້ນ ເປີດກັ້ນຖັງກັ່ນ ເປັງເອົາ ກະລີເຊຣິນ (glycerine) ທີ່ໜັກກວ່າ ເອັສເຕີ (esters) ນັ້ນອອກ. ສ່ວນທີ່ເຫຼືອ ຈະເປັນ ນ້ຳເຫຼົ້າ ບົນ ໂປຕັດຊຽມໄຮດຣອກໄຊ (potassium hydroxide) ຊຶ່ງຈະຕ້ອງໄດ້ນຳໄປລ້າງດ້ວຍ ນ້ຳຕື່ມ ເພື່ອກັ່ນໃຫ້ໄດ ເມຕິນເອັສເຕີ (methyl esters) ລ້ວນໆ. 98% ຂອງນ້ຳມັນດິບນີ້ ຈະນຳ ໄປແປສະພາບຕື່ມ ເປັນນ້ຳມັນ ທີ່ສາມາດນຳໄປປະສົມກັບນ້ຳມັນກາຊວນ ໃສ່ເຄື່ອງຈັກໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ບໍ່ທັນມີຂໍ້ມູນ.

ການຕະຫຼາດ

ການຜະລິດທັງໝົດໃນໂລກ ໃນປະຈຸບັນນີ້ ແມ່ນຍັງໜ້ອຍເກີນໄປທີ່ຈະຄ້າຂາຍກັນໃນລະດັບໂລກ. ໃນ ສປປ ລາວ ໄດ້ມີການປຸກລະດົມປະຊາຊົນປູກ ຕາມຄວາມເໝາະສົມ ແລະ ຕາມແຄມຮົ້ວ. ຢູ່ ສະຫວັນນະເຂດ ແລະ ບໍລິຄຳໄຊ ສະຫະພັນສິ່ງເສີມຜະລິດຕະພັນປອດສານພິດ ໄດ້ປູກໄປແລ້ວ 500 ຮຕ. ທີ່ປະເທດໄທ ຄວາມຕ້ອງການນັບມື້ນັບຫຼາຍຂຶ້ນ, ພໍຄ້າຂອງລາວ ກໍພວມຂາຍແກ່ນ ໝາກເຢົາໄດ້ລາຄາດີຂຶ້ນ ຄື 0.2 - 0.4 ດອນລາ/ກລ. ຊາວບ້ານສາມາດຂາຍແກ່ນໄດ້ ປະມານ 0.05 ດອນລາ/ກລ. ແກ່ນໝາກເຢົາຈຳນວນນຶ່ງໄດ້ຖືກຂາຍໄປຈົນ ແບບບໍ່ເປັນທາງການ ເພື່ອໄປໃຊ້ ຜະລິດທຽນ ແລະ ສະບູ.

ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ມີຄວາມສິດໃສຂອງຕະຫຼາດສູງ ດ້ວຍວ່າ ລາຄານ້ຳມັນສູງຂຶ້ນເລື້ອຍໆ ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ ກໍອາດມີ ການແຂ່ງຂັນກັນ ສູງຂຶ້ນ ກັບພືດທີ່ໃຫ້ນ້ຳມັນຊະນິດອື່ນໆ ທີ່ມີຢູ່ຫຼາຍຊະນິດ ໃນດ້ານການຜະລິດນ້ຳມັນ ຊີວະພາບ. ນ້ຳມັນທີ່ໄດ້ຈາກໝາກເຢົາ ສາມາດປະກອບສ່ວນຫຼຸດຜ່ອນການນຳເຂົ້ານ້ຳມັນເຊື້ອໄຟ



ແລະ ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນຈະມີປະໂຫຍດຫຼາຍສຳລັບເຂດທ່າງໂກສອກຫຼີກ. ການປູກໝາກເຍົາກຳລັງຢູ່ໃນຂັ້ນຕອນ ການສຶກສາ ເພື່ອຢາກຮູ້ວ່າ ມັນຈະສາມາດປູກໄດ້ໃນຂອບເຂດທີ່ກວ້າງ ຫຼື ບໍ່ແລະ ຈະມີບໍລິມາດພຽງພໍກັບການສ້າງຕັ້ງໂຮງງານ ຫຼື ບໍ່.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ໃນໂລກນີ້ ເພິ່ນພົບຫຼາຍຊະນິດຂອງໝາກເຍົາ. ຢູ່ປະເທດໄທ ເພິ່ນໄດ້ປູກເຖິງ 5 ຊະນິດ ເພື່ອເປັນຢາ ແລະ ເປັນຕົ້ນໄມ້ປະດັບ. ບາງຊະນິດ ມີດອກແມ່ໜ້ອຍ ຊຶ່ງບໍ່ເໝາະໃນການໃຊ້ຂະຫຍາຍພັນ. ການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍການຊຳກິ່ງ ເປັນວິທີທີ່ງ່າຍ ແລະ ກໍໄດ້ຮັບຜົນດີ ກະທັ້ງວ່າຢູ່ຊ່ວງລະດູແລ້ງ. ແກ່ນຂອງມັນນັ້ນ ຖ້າຫາກວ່າ ເກັບໄວ້ດົນເທົ່າໃດ ການແຕກງອກຂອງມັນກໍລົດນ້ອຍຖອຍລົງ ເທົ່ານັ້ນ.

ໃນການຊຳກິ່ງນັ້ນ ຄວນເລືອກກິ່ງທີ່ມີຄວາມໜາປະມານ 3 ຊຸຕມ ແລະ ຕັດຍາວ 30-90 ຊຸຕມ ຈຶ່ງຈະອອກຮາກດີ. ກິ່ງຊຳນັ້ນຕ້ອງໃຫ້ພ້ອມໃນລະດູປູກ ໃນເດືອນ ມິຖຸນາ ຫຼື ໃນເດືອນ ຕຸລາ. ຊະນິດພັນປັບປຸງຢູ່ປະເທດໄທ ແມ່ນຈະອອກງອກໄວ. ພັນ ທີ່ເໝາະສຳລັບນຳມາໃຊ້ຂະຫຍາຍພັນ ຕ້ອງເປັນພັນ ທີ່ໃຫ້ດອກແມ່ຫຼາຍ. ຕົ້ນໝາກເຍົາ ເຕີບໂຕດີ ບໍ່ວ່າຈະເປັນຕົ້ນເກີດຈາກແກ່ນ ຫຼື ດ້ວຍລຳທີ່ຊຳ ແລະ ຈະໃຫ້ໝາກຫຼັງຈາກປູກໄດ້ນຶ່ງປີ ສຳລັບຕົ້ນຈາກກິ່ງຊຳ ແລະ 3 ປີ ຈາກຕົ້ນຈາກແກ່ນ. ມັນສາມາດປູກໄດ້ ກະທັ້ງໃນບ່ອນທີ່ມີດິນທີ່ບໍ່ເໝາະສົມກັບພືດກະສິກຳອື່ນໆ ແລະ ກໍສາມາດຢູ່ໄດ້ນານກວ່າ 20 ປີ. ມັນອາດເປັນພືດທີ່ເໝາະສຳລັບປູກ ທີ່ແຂວງ ສະຫວັນນະເຂດ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

TFB, PSPN04, JATRO, HELL96, TROP, NEWCROP, WPG.





ນ້ຳມັນຍາງ

ໄມ້ຍາງນາ

ສິ່ງທີ່ສະກັດ: ຢາງຍ້ວຍ.

ສິ່ງທີ່ເປັນຢາ: ຢາງຍ້ວຍ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຢາງຂາວ, ຢາງມວກ, ຢາງຂຽວ, ຂີ້ເລ່.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Dipterocarpus alatus* Roxb. ex G. Don.



ຕະກຸນ: **DIPTEROCARPACEAE.**

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ຢາງນາ, ຢາງຂາວ, ຢາງແດງ, ຢາງຫວາຍ, ຢາງຕາງ, ຢາງແມ່ນ້ຳ, ຢາງຢວກ, ຢາງກຸງ, ຮາລອຍ, ລອຍ, ກາຕິນ, ຂະຍາງ, ຈອງ, ຈາຕຽນ, ຈານນາ, ທອງລາບ.

ມຽນມາ: ການິນ-ໃບ.

ວຽດນາມ: ເຢົາເນືອກ, ເຢົາກອນຮາຍ, ເຢົາຮາຍ.

ກຳປູເຈຍ: ດອນຈຽວ ຕິນຕຸກ, ເຈຕຽນບັງເກີຍ, ເຈຕຽນໃບ.

ອັງກິດ: yang oil, gurjan oil.

ນ້ຳມັນຍາງ ແມ່ນຊື່ລວມຂອງນ້ຳມັນ ທີ່ໄດ້ມາຈາກບັນດາຊະນິດຕົ້ນໄມ້ ຢູ່ໃນສະກຸນຍາງ (*Dipterocarpus*) ຊຶ່ງສ່ວນຫຼາຍແມ່ນໄດ້ຈາກຕົ້ນຍາງ (*D. alatus*). ນອກນີ້, ກໍຍັງມີຊະນິດອື່ນໆ ຈາກ ສະກຸນດຽວກັນ ທີ່ໃຫ້ນ້ຳມັນຍາງ ເຊັ່ນ: ໄມ້ກຸງ (*D. tuberculatus*), ໄມ້ສະແບງ (*D. intricatus*), ໄມ້ຊາດ (*D. obtusifolius*), ໄມ້ຍາງແດງ (*D. costatus*), ໄມ້ຍາງດົງ (*D. retusus*).

ການນຳໃຊ້

ນ້ຳມັນຍາງ ໃຊ້ເປັນຢາງຂັດເງົາ ຫຼື ສະແລັກທາໄມ້ ແລະ ເຄື່ອງເຟີນີເຈີ ແລະ ໃນການຢາເຮືອ. ໃນເຊື່ອງອຸດສະຫະກຳ ມີການນຳໃຊ້ນ້ຳມັນຍາງ ເຮັດນ້ຳມຶກ, ສີ, ຂີ້ເຕີງ ແລະ ນ້ຳຫອມ. ໃນຕຳລາຢາ ພື້ນເມືອງ ມັນໃຊ້ທາງປ້ອງກັນຕົນ ບໍ່ໃຫ້ເກີດຜົນກະທົບ ຈາກການຢັ້ງຢູ່ໃນນ້ຳໄຮນາເປັນເວລາດົນນານ. ຊາວບ້ານໄດ້ເອົານ້ຳມັນຍາງ ຄົນເຂົ້າໃສ່ກັບໄມ້ຂີ້ຂອນດອກ ຫຼື ປົນກັບຂີ້ເລື່ອຍ ມາທີ່ເຮັດກະບອງໄຕ້. ນ້ຳມັນຍາງ ຍັງໃຊ້ປະສົມກັບ ຢາງໝາກເຕືອ ຫຼື ຢາງໄຮ ຄົນໃຫ້ໜຽວ ໃຊ້ເປັນຕັງຕິດແມງໄມ້ ແລະ ນົກ. ຢູ່ຕາມງ່າທີ່ໃຫຍ່ຂອງຕົ້ນຍາງ ຍັງມັກມີເຕັງເຮັດຮັງໃສ່. ປະຈຸບັນນີ້ ເນື່ອງຈາກມີການຍົກເລີກສິດເຈາະນ້ຳມັນຍາງ, ຈຶ່ງມີການໃຊ້ເນື້ອໄມ້ຍາງກັນຫຼາຍຂຶ້ນ.





ຄູນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນຍາງ ເປັນໄມ້ບໍ່ຫຼົ່ນໃບ ມີຄວາມສູງ 30-40 ມ, ສ່ວນຊະນິດທີ່ຫຼົ່ນໃບ ຈະມີຂະໜາດນ້ອຍກວ່າ ແລະ ສູງ ປະມານ 20 ມ. ຕົ້ນຍາງນາ ມີລຳຕົ້ນຊື່, ກົມ, ລຳຕົ້ນສີນ້ຳຕານ-ໝິນ, ໄມ້ສີແດງ ແກມນ້ຳຕານ. ໃບມີຂະໜາດ 20-35 ຊຕມ x 8-15 ຊຕມ, ຮູບໄຂ່, ຫຍາບ ແລະ ມີຂົນຢູ່ກ້ອງໃບ; ຫູໃບ ຍາວ 3-4 ຊຕມ, ມີຂົນ ແລະ ຫຼົ່ນອອກເມື່ອໃບແກ່. ຊຸດອກສັນ ດອກເປັນປຸ້ມ, ສີຂາວ. ພາກ ມີສອງປົກຍາວ ແລະ ສາມປົກສັ້ນ ສີແດງ ໃນເມື່ອຍັງອ່ອນ ແລະ ເມື່ອແກ່ຈະກາຍເປັນສີນ້ຳຕານ. ທັງໝົດພາກຍາວ 3-15 ຊຕມ ແລະ ບາງຄັ້ງ ກໍມີຕຸ່ມມົນ ເກີດຕາມປົກ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນຍາງ ພົບເຫັນທົ່ວໄປ ໃນເຂດອາຊີຕາວັນອອກສຽງໃຕ້ ແລະ ໃນ ສປປ ລາວ ສ່ວນຫຼາຍຈະພົບ ຢູ່ເຂດພາກກາງ ລົງໄປຫາພາກໃຕ້. ມັນມັກເກີດຢູ່ຕາມ ປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າແລ້ງ ບ່ອນໃກ້ສາຍນ້ຳ ແລະ ມີດິນຊຸ່ມຊື່ນດີ. ໄມ້ສະກຸນຍາງ ຈຳພວກທີ່ທົນແລ້ງ ຈະພົບໃນປ່າໂຄກ. ພາກທີ່ມີປົກນັ້ນ ສາມາດປົວໄປໂກເຖິງ 500 ມ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ນ້ຳມັນຍາງ ຊຶ່ງເປັນຢາງຍ້ວຍ ສາມາດກັນເປັນນ້ຳມັນລະເທີຍ ຊຶ່ງບັນຈຸມີ ເຕເປັນທາຍ (terpentine).

ການຊຸດຄົ້ນ

ໃນການເອົານ້ຳມັນຍາງນັ້ນ ເພິ່ນໄດ້ໃຊ້ວິທີການ ເຈາະເຂົ້າໄປໃນເນື້ອໄມ້ ເຮັດເປັນໂກນ ແລ້ວຈູດ ປະມານ 5-10 ນາທີ ເພື່ອກະຕຸ້ນນ້ຳມັນໃຫ້ໄຫຼອອກ ມາ. ຫຼັງຈາກຈູດແລ້ວ ເພິ່ນຈະປົກປາກຊຸມດ້ວຍ ໃບໄມ້, ຫຼັງຈາກນັ້ນ ນຶ່ງ ຫາ 7 ວັນ ເພິ່ນຈະມາ ຕັກເອົານ້ຳມັນທີ່ຄ້າງໃນໂກນນັ້ນ. ວິທີການນີ້ ສາມາດ ເຮັດລຽນຕິດກັນໄດ້ ເຖິງເກົ້າເທື່ອຕໍ່ເດືອນ ຊຶ່ງສ່ວນຫຼາຍແມ່ນໃນລະດູແລ້ງ. ເມື່ອເຫັນວ່າ ຊຸມເກົ່ານີ້ ບໍ່ໃຫ້ນ້ຳມັນຫຼາຍ ເພິ່ນກໍຈະເຈາະຊຸມໃໝ່ ໃນຕົ້ນດຽວກັນ. ການເລືອກທິດເຈາະຊຸມນ້ຳມັນຍາງ ເພິ່ນມັກເລືອກເບື້ອງທິດຕາວັນຕົກສຽງເໜືອ.



ຜົນຜະລິດ ແລະ ປະລິມານ

ມີການເຊື່ອກັນວ່າ ຕົ້ນຍາງທີ່ມີໜ້າຕ່າງ 50 ຊຕມ ຂຶ້ນໄປ ສາມາດໃຫ້ນ້ຳມັນ 20-30 ລິດ/ປີ ໂດຍສະເລ່ຍ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ຕົ້ນຍາງສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນເປັນກຳມະສິດຂອງບຸກຄົນ ທີ່ມີການກະທົບແຮງງານເຂົ້າໃສ່ການບົວລະບັດຮັກສາ ແລະ ນຳໃຊ້ຕົ້ນໄມ້ ຖ້າບໍ່ດັ່ງນັ້ນ ມັນກໍເປັນຂອງສ່ວນລວມ.

ຄວາມຍືນຍານ

ຕາມທຳມະດາແລ້ວ ການເອົານ້ຳມັນຍາງ ກໍບໍ່ເປັນການທຳລາຍຕົ້ນໄມ້ ແຕ່ວ່າ ຫາກບໍ່ເອົາໃຈໃສ່ມອດໄຟໃຫ້ດີ ກໍຈະເປັນປັດໄຈ ເຮັດໃຫ້ຕົ້ນໄມ້ຖືກໃໝ້ ແລະ ເກີດໄຟໃໝ້ປ່າໄດ້. ຕົ້ນຍາງຕົ້ນນຶ່ງສາມາດ ເອົານ້ຳມັນໄດ້ເຖິງ 30-50 ປີ ຖ້າຫາກວ່າມີຄວາມເອົາໃຈໃສ່ດີ. ຖ້າຫາກວ່າ ມີບົດແນະນຳໃນການເຈາະ ແລະ ຈູດນ້ຳມັນຍາງທີ່ດີ ກໍອາດຊ່ວຍຈຳກັດການທຳລາຍຕົ້ນໄມ້ໄດ້ ແລະ ການເອົານ້ຳມັນຍາງ ແບບພື້ນບ້ານ ບໍ່ໄດ້ທຳໃຫ້ເສຍຄຸນນະພາບຂອງເນື້ອໄມ້ ແຕ່ວ່າ ຖ້າຫາກເອົາຫຼາຍມັນຈະເຮັດໃຫ້ເນື້ອໄມ້ແຫ້ງ. ເນື່ອງຈາກ ຕົ້ນຍາງ ເປັນແຫຼ່ງສ້າງລາຍຮັບ ດ້ວຍການໃຫ້ນ້ຳມັນຍາງຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ ປະຊາຊົນ ມີການປົກປັກຮັກສາມັນໄວ້. ແຕ່ຢ່າງໃດກໍດີ, ການປະກາດຢຸດຕິການຄ້າຂາຍນ້ຳມັນຍາງ ໃນລາວ ໄດ້ເຮັດໃຫ້ສະພາບທີ່ກ່າວນີ້ປ່ຽນໄປ.

ຮູບແບບໃນການຄຸ້ມຄອງ

ໄມ້ຍາງ ເປັນໄມ້ຫວງຫ້າມ ປະເພດ I.

ການປຸງແຕ່ງ

ໃນການເຮັດກະບອງນັ້ນ ເພິ່ນໃຊ້ຂີ້ຂອນດອກ, ຂີ້ເລື່ອຍ ມາປະສົມກັບນ້ຳມັນຍາງ ແລ້ວໃຊ້ໃບຕອງກຸງທີ່ ໃຫ້ມີຂະໜາດ ຄວາມຍາວ 40-50 ຊຕມ ແລະ ໜາ 5-8 ຊຕມ ແລ້ວມັດດ້ວຍຕອກໄມ້ໃຜ່. ຢູ່ຊົນນະບົດ ບາງຄັ້ງ ເພິ່ນກໍໃຊ້ບັ້ງໄມ້ປ່ອງ ມາຮ່າຍສ່ວນປະສົມທີ່ກ່າວນັ້ນໃສ່ ແທນການທັດດ້ວຍໃບໄມ້. ຊາວບ້ານທີ່ເກັບນ້ຳມັນຍາງບໍ່ມີການຕອງ ຫຼື ທຳການປຸງແຕ່ງໃດໆກ່ອນຂາຍ ແຕ່ບາງບໍລິສັດ ຢູ່ພາກໃຕ້ຂອງລາວ ກໍໄດ້ທຳການຕອງ ກ່ອນຈະຂາຍ.



ຫຼັງຈາກການຕອງແລ້ວ ຈະຍັງເຫຼືອແຕ່ຂີ້ເລັ່, ດິນຊາຍ ແລະ ນ້ຳມັນ. ຂີ້ເລັ່ຍັງສາມາດເອົາມາເຮັດກະບອງໄດ້ເປັນຢ່າງດີ. ຕາມທ້ອງຖິ່ນ ມັນມີລາຄາ 0.54 ດອນລາ/ກລ. ນ້ຳມັນທີ່ຕອງແລ້ວ ໄດ້ນຳໄປບັນຈຸໃສ່ໃນພູຍ 200 ລິດ ແລ້ວສົ່ງໄປ ປະເທດໄທ. ສຳລັບການກັ່ນນັ້ນ ແມ່ນເຮັດຫຼັງຈາກການຂາຍສິ່ງໄປແລ້ວ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ພໍ່ຄ້າໄທ ໄດ້ວັດແທກຄຸນນະພາບ ນໍ້າມັນຍາງ ທີ່ຊື້ຈາກລາວ ດ້ວຍການວັດແທກ ນໍ້າໜັກຈໍາເພາະຂອງມັນ ເຊັ່ນວ່າ ຖ້າຕົວເລກວັດແທກ 17 ຫຼື ຕໍ່າກວ່າ ແມ່ນເປັນນໍ້າມັນຄຸນນະພາບດີເລີດ, ຕົວເລກ 18 ແມ່ນນໍ້າມັນເກຣດ ສອງ ແລະ ຕົວເລກ 19 ເປັນນໍ້າມັນເກຣດ ສາມ. ພວກພໍ່ຄ້າ ຈະບໍ່ຊື້ນໍ້າມັນ ທີ່ມີນໍ້າໜັກຈໍາເພາະ ເກີນກວ່າ 19. ລາຄາ ຂອງແຕ່ລະເກຣດ ແມ່ນມີຄວາມຜິດດ່ຽງກັນເຖິງ 20%.

ການຕະຫຼາດ

ກະບອງ ຂາຍກັນຢູ່ຕະຫຼາດພາຍໃນ ໃນລາຄາ 0.05-0.1 ດອນລາ/ເຟັ້ມ. ການສົ່ງອອກນໍ້າມັນຍາງສ່ວນຫຼາຍແມ່ນໄປ ປະເທດໄທ. ມູນຄ່າສົ່ງອອກທັງໝົດ ໃນຊ່ວງປີ 1995 ຫາ 1999 ມີປະມານ 1.46 ລ້ານດອນລາ ໂດຍລາຄາມີການແປຜັນຢູ່ 0.16-0.70 ດອນລາ/ກລ (ຈາກຊາວບ້ານຜູ້ເກັບເຖິງຜູ້ສົ່ງອອກໄປໄທ). ເມື່ອເຖິງບາງກອກ ນໍ້າມັນຍາງມີລາຄາ 1.2 ດອນລາ/ກລ. ຫຼັງຈາກທີ່ຕອງ, ກັນ ແລະ ສົ່ງອອກໄປປະເທດອຸດສາຫະກຳແລ້ວ ນໍ້າມັນຍາງ ມີລາຄາເຖິງ 11.28 ດອນລາ/ກລ. ອິນໂດເນເຊຍ ແລະ ໄທ ເປັນປະເທດທີ່ຜະລິດ ແລະ ສົ່ງອອກ ລາຍໃຫຍ່ ໃນພາກພື້ນ ຊຶ່ງມີບໍລິມາດການຜະລິດ ສະເລ່ຍຕໍ່ປີ 2.3 ລ້ານລິດ ແລະ ສົ່ງອອກເຖິງ 1,440 ໂຕນ. ເນື້ອໄມ້ຍາງເປັນສ່ວນໜຶ່ງທີ່ສຳຄັນ ຂອງການສົ່ງອອກ ຂອງ ສປປ ລາວ ຊຶ່ງໃນປີ 1996 ມີມູນຄ່າສົ່ງອອກເຖິງ 64.5 ລ້ານດອນລາ ຫຼື ເທົ່າກັບ 38% ຂອງມູນຄ່າສົ່ງໄມ້ທ່ອນ ອອກຈາກພາກໃຕ້ ຂອງປະເທດ.

ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ການຫ້າມສົ່ງອອກນໍ້າມັນຍາງ ເປັນຜົນໃຫ້ລາຄາພາຍໃນປະເທດ ຫຼຸດນ້ອຍຖອຍລົງ ຄື ຈາກ 0.86 ດອນລາ/ລິດ ໃນປີ 1995 ມາເປັນ 0.35 ດອນລາ/ລິດ ໃນປີ 1998. ພາຍຫຼັງ ການປະກາດຫ້າມການສົ່ງອອກນໍ້າມັນຍາງແລ້ວ ການຕັດຕົ້ນຍາງ ໄດ້ເພີ່ມຂຶ້ນເຖິງ 60% ຄື ມີບໍລິມາດເຖິງ 10,493 ແມັດກ້ອນ ອອກຈາກແຂວງ ສະຫວັນນະເຂດ. ໃນເມື່ອກ່ອນ ລາຍໄດ້ຈາກຕົ້ນຍາງແມ່ນ 17-26 ດອນລາ/ຕົ້ນ/ປີ ຫຼື ປະມານ 860-1,300 ດອນລາ ໃນຊ່ວງເວລາເອົານໍ້າມັນ ເປັນເວລາກວ່າ 50 ປີ. ໃນປະຈຸບັນ ລາຍຮັບຈາກການຂາຍໄມ້ທ່ອນ ຈາກກີກຍາງທີ່ມີອາຍຸ ເກີນ 100 ປີ ແມ່ນໄດ້ຕົ້ນລະ 50-100 ດອນລາ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ໝາກຂອງຕົ້ນຍາງ ສາມາດຮັກສາໄວ້ ໃນເງື່ອນໄຂທີ່ດີໄດ້ເຖິງ ສີ່ເດືອນ. ຫຼັງຈາກທີ່ເອົາປົກຂອງໝາກອອກແລ້ວ ມັນຈະອອກໜໍ່ພາຍໃນ 10 ວັນ ໂດຍມີເປີເຊັນແຕກງອກເຖິງ 70%. ບາງຄັ້ງ ກໍມີການຂຸດເອົາເບ້ຍຈາກປ່າ ອອກມາປູກ ແຕ່ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ ຍັງບໍ່ມີການປູກເປັນສວນເທື່ອ ດ້ວຍເຫັນວ່າ ມັນຍັງມີຫຼາຍຢູ່ ໃນປ່າທຳມະຊາດ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

INTFP01, NTFPCP00, ACS02, SM23, UNTFP97, DWRT03, FEOC00, FR96, IIFTO00, NTFPUMT, CSCMN98, PROSEA, BKF, TPN, SV, NTFPRL04, IQB, FHF99, AEMB66-68, BL.



ຍານ

ສິ່ງສະກັດ: ຢາງຍ້ວຍ.
 ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ຢາງຍ້ວຍ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຍານຂາວ, ຍານແດງ,
 ຍານຫອມ, ຍານປ່າ, ຍານດົງ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Styrax* spp.



ຕະກຸນ: **STYRACACEAE.**

Styrax tonkinensis Pierre, ຢາງຂາວ - Siamese benzoin.

Styrax benzoides Craib., ຢາງແດງ - Sumatran benzoin.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ກຳຍານ, ກວີ, ສາດ ສະມິງ, ສາດັນ.
 ວຽດນາມ: ໂບເດ, ໄກແກງກຽນຈັງ, ໄກອັນຕຸກເຮືອງ, ກໍຍານ.
 ອັງກິດ: benzoin tree, gum resin, gum benjamin.

ການນຳໃຊ້

ຍານຂອງລາວ ໄດ້ເປັນທີ່ຮູ້ຈັກ ແລະ ໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມໃນລະດັບໂລກ ເນື່ອງຈາກໄດ້ມີການ
 ບັນທຶກໄວ້ໃນວັດຈະນານຸກົມການຢາຂອງຝຣັ່ງ. ຍານເປັນຢາງຍ້ວຍທີ່ມີກິ່ນຫອມ ຊຶ່ງໄດ້ຈາກລຳ
 ຕົ້ນຂອງຕົ້ນຍານ ເພື່ອໃຊ້ຈູດໃນພິທີກຳທາງສາດສະໜາ. ຢູ່ຕ່າງປະເທດ ມັນຖືກໃຊ້ເຂົ້າໃນ
 ການເຮັດນ້ຳຫອມ, ຢາດົມ, ສານກັນບູດ, ປະສົມໃນຢາສູບ ແລະ ໃຊ້ໃນທາງການແພດ.
 ການນວດດ້ວຍນ້ຳມັນຫອມຈາກຍານ ທຳໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສະງົບ ແລະ ມີຄວາມອົບອຸ່ນ.
 ນອກນີ້, ຍານຍັງຖືກໃຊ້ເພື່ອຂ້າເຊື້ອບາດແຜ ແລະ ຜ່ອນຄາຍອາການໄອ, ຫວັດ ຫຼື ໂລກປອດ.
 ມັນຊ່ວຍໃຫ້ຢູ່ງວສະດວກ ແລະ ລົດຜ່ອນທ້ອງອິດເພີ່. ຢູ່ອິນໂດເນເຊຍ ເຂົາເຈົ້າໄດ້ໃຊ້ຍານ ປະ
 ສົມໃນການຜະລິດເຄື່ອງປັບອາກາດແລນ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຍານແດງ ມີເປືອກລຽບ, ເປືອກຊັ້ນໃນໜາ ສີກຳມະຖານເຂັ້ມ. ເປັນຕົ້ນໄມ້ຂະໜາດປານກາງ,
 ຫຼິ້ນໄບ, ສູງ 15-20 ມ, ໜ້າຕ່າງ 22-28 ຊຕມ. ເປືອກນອກບໍ່ລຽບ, ສີໝົນ, ມີຮອຍແຕກ ທາງ
 ຂວາງ, ເປືອກໃນບາງ ສີກຳມະຖານຈິດ. ໃບຮູບໄຂ່ ກວ້າງ 4-9 ຊຕມ ແລະ ຍາວ 15-20 ຊຕມ,



ໜ້າເທິງສີຂຽວຈືດ ແລະ ກ້ອງໃບມີຂົນສີຂາວ. ຊຸ່ດອກ ຍາວ 15-20 ຊຕມ ປະກອບດ້ວຍ ດອກສີຂາວ ມີກິ່ນຫອມ. ພາກເປັນຮູບໄຂ່, ຍາວ 1-1.2 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 5-7 ມມ ແລະ ແຍກອອກເປັນ ສາມປ່ຽງ. ແກ່ນເປັນສີຄຶມ ຍາວ 3-4 ມມ ແລະ ມີໜ້າຕັດ 2-3 ມມ.



(ຍານຂາວ)



(ຍານແດງ)

ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຍານ ເກີດຕາມທຳມະຊາດ ໃນປ່າທີ່ວອາຊີຕາວັນອອກສ່ຽງໃຕ້. ໃນ ສປປ ລາວ ພົບເຫັນທີ່ ແຂວງຫຼວງພະບາງ, ອຸດົມໄຊ, ຫົວພັນ ແລະ ຜົ້ງສາລີ. ມັນເປັນປະເພດໄມ້ໃຫຍ່ໄວ ມັກເກີດປະສົມກັບປາໄມ້ປ່ອງ (ປາໜໍ່ຂົມ), ປ່າເຫຼົ້າ ແລະ ຕາມເປັນ ຫຼື ສັນພູ. ການປະສົມພັນຂອງມັນ ແມ່ນດ້ວຍແມງໄມ້ ແລະ ການກະຈາຍແກ່ນ ແມ່ນດ້ວຍນົກ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ຍານຂາວ ບັນຈຸມີ ກົດເບັນໂຊອິກ (benzoic) 10-20%, ໂກນີເຟຣິນ ເບັນໂຊເອັດ (coniferyl benzoate) 60-70% ແລະ ໂຊອາເຣຊີໂນນ (soaresinol) 6% ພ້ອມ ກົດຊິນນາມິກ ແລະ ວານິນລິນ (cinnamic and vanillin) ອີກຈຳນວນນຶ່ງ ຊຶ່ງທຳໃຫ້ມີກິ່ນ ວານິນລາ. ກົດບາຊານມິກ (balsamic) ທັງໝົດ ຂອງຍານແດງ ປະກອບມີ ກົດຊິນນາມິກ (cinnamic) 2-25% ພ້ອມດ້ວຍ ເບັນໂຊເຣຊີໂນນ (benzoresinol), ເບັນໂຊອີເດຣາຍ (benzoidehyle), ກົດເບັນໂຊອິກ (benzoic) ແລະ ວານິນລາ (vanilla) ອີກຈຳນວນນຶ່ງ. ຍານບໍ່ລະລາຍໃນນ້ຳ ມັນລະລາຍແຕ່ໃນເຫຼົ້າເທົ່ານັ້ນ.

ການເກັບກູ້

ຍານ ສາມາດບັກ ຫຼື ຂີດເອົາຈາກລຳ ຂອງຕົ້ນຍານ ທີ່ມີອາຍຸແຕ່ ຫົກປີຂຶ້ນໄປ ຫຼື ມີໜ້າຕ້າງແຕ່ 15-17 ຊຕມ ຂຶ້ນໄປ. ການບັກຍານ ແມ່ນເລີ່ມໃນ ເດືອນກັນຍາ ໂດຍວິທີການດັ່ງເດີມຂອງລາວ ຄື ໃຊ້ພ້າບັກເປືອກ ເປັນລິ້ນຮູບສີ່ຫຼ່ຽມ (7.5 ຊຕມ x 6 ຊຕມ) ແລ້ວແງະກາບສິ້ນທີ່ບັກນັ້ນ ໃຫ້ອ້າອອກເຮັດເປັນໂກບເພື່ອຮອງຮັບຢາງຍານທີ່ຈະຄ່ອຍໄຫຼອອກມາ ແລະ ປະໄວ້ຈົນມັນແຫ້ງເປັນກ້ອນຕິດຢູ່ກັບກາບເປືອກນັ້ນໄວ້ ຈຶ່ງມາແກະເອົາ ທັງກາບ ແລະ ຍານ ພ້ອມກັນ. ການປາດຍານຈະດຳເນີນຈົນເຖິງ

ຕົ້ນລະດູຝົນ ຄື ແຕ່ເດືອນກຸມພາ ຫາ ເດືອນພຶດສະພາ ຫຼັງຈາກທີ່ມັນແຂງຕົວກາຍເປັນກ້ອນສີເຫຼືອງ ປົນຂາວ ແລະ ມີກິ່ນຫອມ. ຍານຈະໄດ້ຈາກ ຕົ້ນຍານຂາວເປັນສ່ວນຫຼາຍ.

ຜົນຜະລິດ ແລະ ປະລິມານ

ຕົ້ນຍານ ສາມາດໃຫ້ຢາງຍານໄດ້ ໃນປະລິມານສູງທີ່ສຸດ ລະຫວ່າງ ອາຍຸ 7 ຫາ 10 ປີ. ຍານຕົ້ນນຶ່ງ ສາມາດໃຫ້ຢາງຍານ 0.5 ກລ ຕໍ່ປີ. ຕົ້ນທີ່ນ້ອຍກວ່າ ໜ້າຕ້າງ 13 ຊຕມ ແມ່ນບໍ່ເໝາະໃນການບັກ ເອົາຍານ. ຕົ້ນຍານທີ່ໃຫ້ຢາງຍານຫຼາຍ ແມ່ນມີລັກສະນະຂອງເບືອກໜາ, ສີນ້ຳຕານເຂັ້ມ, ມີຮອຍ ແຕກເລິກ, ມີຊັ້ນແພຈຸລັງ ປາຮັງໂຄມາ (parenchyma) ທີ່ສາມາດແບ່ງຈຸລັງໄດ້ດີ ຢ່າງເທັນໄດ້ ຊັດ. ເຂດທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມຫຼາຍ ແລະ ອຸນຫະພູມຂ້ອນຂ້າງຕ່ຳ ແມ່ນເປັນປັດໄຈສຳຄັນ ຕໍ່ການອອກ ຢາງຂອງຕົ້ນຍານ ແລະ ຕົ້ນຍານທີ່ເກີດໃນເຂດຕ່ຳກວ່າ 600 ມ ຈາກໜ້ານ້ຳທະເລ ຈະບໍ່ໃຫ້ຢາງ. ທີ່ຫຼວງພະບາງ ມີປ່າຍານລ້ວນທີ່ເກີດຕາມທຳມະຊາດ ໃນປ່າເຫຼົ່າ ອາຍຸ ແປດປີ ຊຶ່ງມີຈຳນວນຕົ້ນ ເຖິງ 875 ຕົ້ນ ຕໍ່ເຮັກຕາ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ແຕ່ກ່ອນ ຕົ້ນຍານມັກຖືກປ່ອຍໃຫ້ເກີດປະປົນກັບລະບົບປ່າເຫຼົ່າ. ນັບແຕ່ປີ 1996 ເປັນຕົ້ນມາ ພາຍຫຼັງທີ່ມີການມອບດິນ ມອບປ່າ ຮອບວຽນຂອງປ່າເຫຼົ່າ ໄດ້ຖືກຈຳກັດລົງມາເປັນສີ່ປີ ພາໃຫ້ ບໍ່ມີການບັກຍານກັນອີກ ເພາະຕົ້ນຍານນັ້ນ ຕ້ອງມີອາຍຸ ທຶກປີຂຶ້ນໄປ ຈຶ່ງສາມາດບັກເອົາຍານໄດ້.

ຄວາມຍືນຍານ

ການບັກຍານຫຼາຍປາກ ຫຼື ບັກໃນເວລາຖີ້ກັນ ໂພດ ຈະເຮັດໃຫ້ຜົນຜະລິດຫຼຸດລົງໄດ້ ຫຼື ອາດເຮັດໃຫ້ຕົ້ນ ໄມ້ຕາຍໄດ້. ການລົດຮອບວຽນການເຮັດໄຮ່ລົງ ກໍອາດເປັນສິ່ງກົດກັນການຜະລິດຍານໄດ້.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປັນໄມ້ຫວງຫ້າມ I, ປະເພດ ຂ.

ການປຸງແຕ່ງ

ການສະກັດຍານ ແມ່ນຈະໃຊ້ເຫຼົ້າທີ່ປຸກ ຫຼັງຈາກທີ່ເອົາເຫຼົ້າອອກກໍຈະໄດ້ ນ້ຳມັນສີເຫຼືອງແກມນ້ຳ ຕານ, ມີກິ່ນຫອມ ປົນກິ່ນວານິນລາ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຍານຂາວ ມີຄຸນນະພາບດີກວ່າ ຍານແດງ.

ການຕະຫຼາດ

ໃນປີ 1993 ສປປ ລາວ ຜະລິດຍານສິ່ງອອກໄດ້ເຖິງ 100 ໂຕນ ແຕ່ຕໍ່ມາຕົວເລກນັ້ນ ໄດ້ຫຼຸດນ້ອຍ

ຖອຍລົງເຖິງ 40 ໂຕນ ໃນແຕ່ລະປີ. ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດກໍດີ ການສຶກສາໃນຊ່ວງໜຶ່ງມານີ້ ໄດ້ຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າ ລາວ ຍັງສາມາດ ຜະລິດຍານໄດ້ເຖິງ 120-150 ໂຕນ/ປີ ຊຶ່ງສິ່ງອອກໄປ ປະເທດ ຝຣັ່ງ, ໄທ, ວຽດນາມ ແລະ ຈີນ. ປະຊາຊົນຜູ້ບໍ່ກຍານ ສາມາດຂາຍຍານໄດ້ ໃນລາຄາ 1.5-3 ດອນລາ/ກລ. ໃນປີ 1991 ທີ່ປະເທດຈີນ ຍານປະເພດນັ້ນ ຂາຍໃນລາຄາ 22 ດອນລາ/ກລ ແລະ ໃນປີ 1993 ທີ່ ຢູຣົບ ຍານປະເພດດີສຸດ ມີລາຄາ 15-22 ດອນລາ/ກລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວ, ການລົງອອກຍານ ມີທ່າອ່ຽງລົດນ້ອຍຖອຍລົງ ຍ້ອນວ່າ ມີສານເຄມີທຽມທີ່ສາມາດ ທົດແທນຍານໄດ້. ໃນປະຈຸບັນ ມີຫຼາຍຄອບຄົວຢຸດເຊົາການບັກຍານ ຍ້ອນວ່າ ລາຄາຍານຕໍ່ລົງ ແຕ່ວ່າ ຄອບຄົວທີ່ຍັງທຸກຍາກນັ້ນ ຍັງສືບຕໍ່ບັກຍານເພື່ອຫາລາຍໄດ້. ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ ລາຄາຍານ ກໍຍັງມີທ່າອ່ຽງທີ່ຈະສູງຂຶ້ນ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ການປູກ ຫຼື ການຮັກສາຕົ້ນຍານ ໄວ້ຮ່ວມກັນກັບເຂົ້າໄຮ່ ແມ່ນເປັນປະເພນີມາແຕ່ດົນນານ ຂອງ ຊາວໄຮ່ ເຂດພາກເໜືອ. ທີ່ແຂວງອຸດົມໄຊ ແລະ ຫຼວງພະບາງ ປ່າຍານ ເປັນສ່ວນນຶ່ງຂອງລະບົບ ການເຮັດໄຮ່ ທີ່ມີຮອບວຽນຍາວ. ນອກນີ້, ກໍຍັງມີການປູກຕົ້ນຍານກັນຕາມສວນ ຕາມໄຮ່ ປົນກັບ ພືດອື່ນໆ. ຕົ້ນຍານສາມາດ ຂະຫຍາຍພັນໄດ້ດ້ວຍແກ່ນ. ການທົດລອງປູກຍານ ໃນພື້ນທີ່ 3,000 ເຮັກຕາ ທີ່ແຂວງຫຼວງພະບາງ ແລະ ຫົວພັນ ແມ່ນໄດ້ຮັບຜົນດີ ຄືພາຍຫຼັງທີ່ຕົ້ນຍານຕາຍໄປ ພື້ນ ທີ່ກໍຈະຖືກຖາງ ແລະ ຈູດ ເພື່ອກະຕຸ້ນການສືບພັນຕາມທຳມະຊາດຂອງມັນ ຮ່ວມກັບຕົ້ນໝາກແຄ່ນ ແລະ ເປືອກເມືອກ (ຕູດຕຽງ). ຕົ້ນຍານໃຫຍ່ໄວ ແຕ່ຈະຄ່ອຍໆຕາຍໄປ ຫຼັງຈາກຕົ້ນໄມ້ຊະນິດອື່ນໆ ໃຫຍ່ຫງ່າມັນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

INTFP01, NTFPCP00, IBP97, MPV93, SNTFP99, ARCBC, ACS02, NTFPPR04, FTCHXK03, NVPL59, TFM, LAP, PMC, BKF, TPN, IBP98, MPV93, FRONT, BEER, FES04, IQB95, ITC.

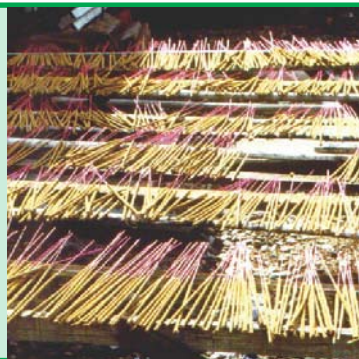


ຢາງບົງ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ສະກັດ: ເປືອກ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ເປືອກບົງ, ເປືອກໄກ່,
ບົງຂາວ, ບົງແດງ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Persea kurzii* or
P. gamblei Kostern.



ຕະກຸນ: **LAURACEAE.**

ຊື່ອື່ນໆ: ວຽດນາມ: ເບີຍເລີຍ.
ແບ້ງຈາກເປືອກບົງ ຮຽກກັນວ່າ ແບ້ງກະບຸກ.

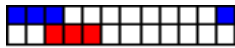
ການນຳໃຊ້

ເປືອກບົງ ມີຢາງນຸ້ມ ແລະ ທາດນໍ້າມັນຫອມ ນຳໃຊ້ເຮັດກະທູບ ຊຶ່ງໃຊ້ກັນທົ່ວໄປຕາມວັດ ຢູ່ໃນອາຊີ ຕາວັນອອກສຽງໃຕ້. ນອກນີ້, ມັນຍັງຖືກນຳໄປປຸງແຕ່ງເປັນສ່ວນປະສົມຕົ້ນຕໍ ໃນ ຢາອູດຍຸງ ແລະ ໃຊ້ຜະລິດກາວ ສຳລັບໃຊ້ໃນການຜະລິດກາກຕົງ ແລະ ໄມ້ອັດຕ່າງໆ. ເປືອກ ບົງສາມາດນຳໄປປະສົມກັບດິນ ເພື່ອໃຊ້ເຮັດ ເປົ້າຫຼໍ່ພະ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ໃນເຮືອນຕ່າງໆ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນບົງ ເປັນໄມ້ຂະໜາດປານກາງ, ສູງ 10-25 ມ, ໜ້າຕ່າງ 10-45 ຊຕມ. ຕົ້ນບົງ ໂດຍອີງຕາມ ສີຂອງຢາງ, ສີຂອງເປືອກຊັ້ນໃນ ແລະ ສີຂອງກ້ານໃບ (1-2 ຊຕມ) ຂອງມັນ ສາມາດແຍກ ໄດ້ເປັນສອງຊະນິດ ຄື ບົງຂາວ ແລະ ບົງແດງ. ເປືອກໜາປະມານ 0.5 ຊຕມ. ບົງຂາວ ມີໃບ ຂ້ອນຂ້າງມົນຮູບໄຂ່ ມີຂະໜາດ ຍາວ 12-14 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 6-7.5 ຊຕມ; ໃບຂອງບົງ ແດງ ຂ້ອນຂ້າງສ້ວຍຍາວ ມີຂະໜາດຄວາມຍາວ 15-25 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 4-6 ຊຕມ. ດອກ ອອກເປັນຊໍ່, ໝາກມີແກ່ນດຽວ ຊຶ່ງມີຂະໜາດເສັ້ນຜ່າກາງ 0.5 ຊຕມ. ບັນດາຊະນິດພັນຕ່າງໆ ຂອງຕົ້ນບົງນີ້ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນສາມາດຈຳແນກໄດ້ຈະແຈ້ງເທື່ອ. ບາງຊະນິດ ຮຽກກັນວ່າ ຕົ້ນບົງ ແຕ່ ພັດຢູ່ໃນສະກຸນຕ່າງກັນ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ຢາງບົງ. ຊະນິດໄມ້ອື່ນໆ ທີ່ໃຫ້ເປືອກບົງ ລວມມີ: ບົງຂາວໃຫຍ່ (*Persea villosa*), ບົງຂາວ (*P. umbelliflora* ຫຼື *Nothaphoebe umbelliflora*), ບົງແດງ ນ້ອຍ (*Actinodaphne cochinchinensis*), ບົງຂາວນ້ອຍ (*Machilus chinensis*), ບົງຂາວ/ ບົງໝີ (*Litsea monopetala*).





(ບົງຂາວ)



(ບົງແດງ)

ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນບົງ ສາມາດພົບເຫັນໃນທົ່ວປະເທດ ແລະ ໃນທຸກປະເພດປ່າ ແລະ ປະເພດດິນຕ່າງໆ ທັງພົບໃນຫຼາຍປະເທດ ເຊັ່ນ: ອິນເດຍ, ມຽນມາ, ໄທ, ວຽດນາມ, ກຳປູເຈຍ, ອິນໂດເນເຊຍ, ມາເລເຊຍ, ແລະ ຟີລິບປິນ.

ສ່ວນປະກອບທີ່ສຳຄັນ

ເບືອກທີ່ເມືອກໜຽວນັ້ນ ບັນຈຸມີທາດ ລໍໂຣເຕຕານິນ (laurotetanine) ຊຶ່ງເປັນຢາງ (alkaloid) ທີ່ມີພິດ.

ການເກັບກູ້

ການຂຸດຄົ້ນເບືອກບົງ ຈະໃຊ້ວິທີລອກເອົາເບືອກເປັນແຜ່ນ ຈາກຕົ້ນບົງທີ່ມີອາຍຸແຕ່ ທົກປີ ຫຼື ມີໜ້າຕ່າງ ແຕ່ 20-30 ຊຕມ ຂຶ້ນໄປ. ຖ້າວ່າ ຫາກລອກເອົາເບືອກທັງໝົດອອກ ກໍຈະເຮັດໃຫ້ຕົ້ນໄມ້ຕາຍ. ໃນປະຈຸບັນນີ້ ຕົ້ນບົງ ຢູ່ໃນຂະໜາດທີ່ສາມາດຂຸດຄົ້ນເບືອກໄດ້ ກໍລົດນ້ອຍຖອຍລົງ. ການຂຸດຄົ້ນວິທີອື່ນໆ ທີ່ເຫັນ ຢູ່ແຂວງບໍ່ແກ້ວ ມີຫຼາຍວິທີ ເຊັ່ນ:



- ຕັດຕົ້ນໄມ້ລົງ ແລະ ລອກເອົາເບືອກ ແລ້ວແໜງ ກໍຈະປົ່ງອອກຈາກຕໍ່ຂຶ້ນມາໃໝ່;
- ຕັດໝົດທັງຕົ້ນ ແລະ ຂຸດເອົາຮາກນຳ ແລ້ວປູກໃໝ່ ແລະ
- ລອກເອົາເບືອກຈາກຂ້າງນຶ່ງຂອງລຳຕົ້ນໃນປີນີ້ ແລະ ປີໜ້າລອກອີກຂ້າງນຶ່ງ ໂດຍບໍ່ໄດ້ຕັດຕົ້ນໄມ້.

ຜົນຜະລິດ ແລະ ຄວາມດົກໜາ

ການຂະຫຍາຍຕົວຂອງຕົ້ນໄມ້ ທາງໜ້າຕ່າງ ແມ່ນປະມານ 2 ຊຕມ/ປີ. ຈາກການສຶກສາ ເຫັນວ່າ ພາຍຫຼັງ ອາຍຸໄດ້ 5 ປີ ຕົ້ນບົງທີ່ມີໜ້າຕ່າງ ເຖິງ 10 ຊຕມ ສາມາດຂຸດຄົ້ນເບືອກໄດ້ 5 ກລ/ປີ. ຢູ່ແຂວງຄຳມ່ວນ, ປີ 2003, ສາມາດຂຸດຄົ້ນເບືອກບົງໄດ້ 4,000 ກລ. ໃນ ປີ 2004 ຢູ່ໃກ້ຊາຍແດນ ລາວ-ຈີນ, ມີພໍ່ຄ້າສາມຄົນ ຢາກຊື້ ເບືອກບົງ ຈຳນວນ 10,000 ໂຕນ ແຕ່ສາມາດເອົາອອກໄດ້ພຽງແຕ່ 2,500 ໂຕນ ເນື່ອງຈາກມີຂໍ້ຈຳກັດດ້ານການຂຸດຄົ້ນ ແລະ ດ້ານການຄ້າ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ຕົ້ນຢາງບົງທີ່ຍັງມີເຫຼືອຢູ່ຕາມ ຫົວໄຮ່ປາຍນາ ແມ່ນເປັນກຳມະສິດ ຂອງເຈົ້າຂອງທີ່ດິນນັ້ນ.

ຄວາມຍືນຍານ

ສ່ວນຫຼາຍແລ້ວ ການຂຸດຄົ້ນເອົາເປືອກບົງ ແມ່ນເປັນການທຳລາຍດິນໄມ້ ແລະ ບາງຄັ້ງກໍອາດເຮັດໃຫ້ມັນຕາຍ. ຮອຍລອກປ່ອນທີ່ປາດເອົາເປືອກ ບາງຄັ້ງກໍເກີດເຊື້ອລາ ຫຼື ມີແມງໄມ້ເຂົ້າທຳລາຍ. ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດກໍດີ ສຳລັບ ຕົ້ນຢາງບົງແລ້ວ ມັນຈະສາມາດອອກແຫງ ແລະ ເຕີບໂຕ ເຖິງໜ້າຕ້າງ 20-30 ຂຕມ ໄດ້ ຫຼັງຈາກ 5-6 ປີ ແລະ ກໍຈະສາມາດລອກເອົາເປືອກໄດ້ອີກໃໝ່. ວິທີການທີ່ເຫັນວ່າເໝາະສົມກວ່າໝູ່ນັ້ນ ແມ່ນວິທີຖາກເອົາເປືອກອອກເປັນສ່ວນ (30% ຂອງລຳຕົ້ນ) ໃນແຕ່ລະຄັ້ງ ໂດຍທີ່ຕົ້ນໄມ້ກໍສາມາດເຕີບໂຕ ສືບຕໍ່ໄປໄດ້.



ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ເປັນໄມ້ທວງຫ້າມປະເພດ ກ: ມີທ່າອ່ຽງເປັນພືດຖືກຄຸກຄາມ. ຢູ່ໃນຫຼາຍແຂວງ, ພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ບໍ່ໃຫ້ອະນຸຍາດການຂຸດຄົ້ນ ແລະ ການຄ້າ ເປືອກບົງ. ໃນຊຸມປີນີ້ ໄດ້ມີການແນະນຳໃຫ້ມີການປູກຢາງບົງ ແລະ ກໍໄດ້ມີການປູກກັນໄປຫຼາຍແລ້ວ ຊຶ່ງຈະສາມາດຂຸດຄົ້ນເປືອກໄດ້ ພາຍໃນ ສີ່ ຫາ ຫ້າ ປີຂ້າງໜ້ານີ້.

ການປຸງແຕ່ງ

ໃນລະດັບບ້ານ ເປືອກບົງ ພຽງແຕ່ມີການຕາກໃຫ້ແຫ້ງເທົ່ານັ້ນ. ຢູ່ໂຮງງານເຮັດທູບ ທີ່ຕ່າງປະເທດ ເປືອກບົງ ຈະຖືກບິດໃຫ້ເປັນຝຸ່ນ ດ້ວຍເຄື່ອງຈັກ ເຊິ່ງຈະເຮັດໃຫ້ນ້ຳໜັກຫຼຸດລົງເຖິງ 20% ໃນຂະບວນການຜະລິດ. ເຄື່ອງມືສຳລັບບິດເປືອກບົງ (ໃຊ້ກັບເປືອກເມືອກເຊັ່ນກັນ) ມີລາຄາເຖິງ 1,250 ດອນລາ. ໃນການຜະລິດທູບນັ້ນ ເພິ່ນປະສົມຝຸ່ນຂອງເປືອກບົງ 1 ກິໂລ ໃສ່ກັບຂີ້ເລື່ອຍ 2 ກິໂລ ແລະ ແບ້ງຫອມ 0.3 ກິໂລ (ຫຼື ນ້ຳຫອມຊະນິດອື່ນກໍໄດ້) ແລ້ວໃຊ້ດົ່ວໄມ້ໄຜ່ ລໍ່ຝຸ່ນທູບນັ້ນ ແລ້ວເອົາ ໄປຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ເປືອກບົງແດງ ມີກິ່ນຫອມຕາມທຳມະຊາດຂອງມັນ ເມື່ອນຳໄປເຮັດທູບ ບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ປະສົມແບ້ງຫອມ ສ່ວນບົງຂາວ ບໍ່ມີກິ່ນຫອມຫຼາຍ ແຕ່ວ່າມັນໜຽວກວ່າ.

ການຕະຫຼາດ

ເປືອກບົງສ່ວນໃຫຍ່ ແມ່ນສົ່ງໄປຂາຍທີ່ ບາງກອກ, ຊຽງໃໝ່, ຮ່າໂນ້ຍ ແລະ ຈີນ. ແຕ່ລະປີ ໄດ້ສົ່ງເປືອກບົງ ຈາກ ແຂວງອຸດົມໄຊ ໄປໂທ ປະມານ 47 ໂຕນ ເພື່ອນຳໄປໃຊ້ເຮັດຢາຂ້າແມງໄມ້ (1993). ໃນປີ 1997 ລາຄາເປືອກບົງ ຂາຍອອກຈາກບ້ານ ແມ່ນ 0.1 ດອນລາ/ກລ ແລະ ລາຄາສົ່ງອອກ ແມ່ນ 0.26-0.50 ດອນລາ/ກລ ຊຶ່ງທັງໝົດມີບໍລິມາດເຖິງ 325 ໂຕນ ລະຫວ່າງປີ 1995-1999. ໃນປີ 1992, ໂທສົ່ງອອກ 3,882 ໂຕນ ໃນມູນຄ່າ 1.84 ລ້ານດອນລາ. ໃນປີ 1997, ລາຄາເປືອກບົງຂາວແຫ້ງ

ຢູ່ປະເທດໄທ ແມ່ນ 0.3 ດອນລາ/ກລ ແລະ ສຳລັບເປືອກບົງແດງ ແມ່ນ 0.24 ດອນລາ/ກລ (0.1 ດອນລາ ສຳລັບຜູ້ຊຸດຄົ້ນ; 0.5 ດອນລາ ລາຄາຢູ່ ບາງກອກ). ຈາກຂໍ້ມູນປີ 2004 ທີ່ ແຂວງ ສະຫວັນນະເຂດ, ຄອບຄົວນຶ່ງ ຍັງສາມາດສ້າງລາຍຮັບໄດ້ 10 ດອນລາ/ວັນ, ໂດຍເກັບໄດ້ 356 ກລ/ປີ ແລະ ຂາຍໃນລາຄາ 0.3 ດອນລາ/ກລ. ຢູ່ພາກເໜືອ, ຈີນຊື້ເປືອກບົງໃນລາຄາ 1.8 ດອນລາ/ກລ. ເຖິງແມ່ນວ່າ ການສະໜອງ ເປືອກບົງໜ້ອຍລົງ ແຕ່ວ່າລາຄາ ກໍ່ບໍ່ໄດ້ຖືກຍົກຂຶ້ນ ດ້ວຍວ່າ ໄດ້ມີຜະລິດພັນເຄີມອື່ນໆມາທົດແທນເປືອກບົງ. ແບັງເປືອກບົງຂາຍໃນລາຄາ 2.7 ດອນລາ/ກລ ຊຶ່ງມີຕະຫຼາດຕົ້ນຕໍຢູ່ ໄຕ່ຫວັນ, ພູຊານ, ກວາງດົງ ແລະ ກວາງຊີ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ໃນເຂດອາຊີນີ້ ທູບໄດ້ມີການຂາຍກັນຢ່າງກວ້າງຂວາງ ໃນພິທີກຳ ທາງສາດສະໜາ ທັງຢູ່ຕາມວັດ ແລະ ຕາມບ້ານເຮືອນ. ຄວາມຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການທູບ ແມ່ນມີຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ເມື່ອຄົນຮັ່ງມີຂຶ້ນ. ການຕະຫຼາດ ກໍ່ຈະນັບມື້ ຂະຫຍາຍຕົວອອກ. ໃນປະຈຸບັນນີ້, ບໍລິສັດຈີນ ບໍ່ທັນຢາກລົງທຶນຜະລິດທູບຢູ່ໃນລາວ ຍ້ອນວ່າ ຍັງມີຄວາມສັບສົນທາງດ້ານພາສີ ແລະ ຍັງຂາດໄຟຟ້າ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຕົ້ນບົງ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນງ່າຍ ດ້ວຍແກ່ນ, ປູກໄດ້ງ່າຍ ແລະ ສາມາດເກັບກູ້ໄດ້ ຫຼັງຈາກການປູກ ສາມຫາສີ່ປີ ສະນັ້ນ ຈຶ່ງເຫັນວ່າ ການຜະລິດແບບຍືນຍານ ແມ່ນຍັງມີເງື່ອນໄຂດີຢູ່. ການແຕກງອກຂອງ ແກ່ນແມ່ນມີເປີເຊັນສູງ ຄືເຖິງ 80-90% ພາຍໃນ 15-30 ວັນ. ການຂະຫຍາຍພັນ ດ້ວຍການຊຳກັ່ງ ກໍ່ໄດ້ຜົນ ແຕ່ຍັງຢູ່ໃນຂັ້ນທົດລອງ ຢູ່ແຂວງຄຳມ່ວນ ແລະ ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ຖືກນຳໄປປະຕິບັດໃນວົງກວ້າງ. ຜານມາ ໄດ້ມີການປູກບົງ ຈາກແກ່ນ ທີ່ນຳມາຈາກ ວຽດນາມ ແລະ ມຽນມາ ທີ່ ແຂວງສາລະວັນ, ສະ ຫວັນນະເຂດ, ຈຳປາສັກ ແລະ ບໍ່ແກ້ວ. ແກ່ນພັນ ໃນ ສປປ ລາວ ກໍ່ມີ ແຕ່ວ່າຍັງມີຈຳກັດ ຫຼື ບໍ່ພຽງພໍ. ມາເຖິງປະຈຸບັນ ໄດ້ມີການປູກກົກຢາງບົງຫຼາຍແລ້ວ ທີ່ ແຂວງບໍ່ແກ້ວ, ແຂວງວຽງຈັນ, ອຸດົມໄຊ, ແລະ ທີ່ ປະເທດໄທ ແລະ ມຽນມາ. ທີ່ແຂວງບໍ່ແກ້ວ ໄດ້ມີ ບໍລິສັດຂອງໄທ ມາສະເໜີຂໍຊື້ ຕົ້ນຢາງບົງ ທີ່ມີອາຍຸ ສີ່ປີແລ້ວ ແລະ ເຂົາເຈົ້າສະເໜີຂໍຕັດເອົາພືດຕົ້ນ ພ້ອມທັງຮາກ ອີກດ້ວຍ.



ເອກະສານອ້າງອີງ

NVPL59, VFT96, YBC98, INTFP01, NTFPCP00, ACS02, SINTFP03, CSCMN98, TUNTFP97, TPN, NTFPRL04, FAObark, SINTFP03, LSUAFRP1/2, FAO02, MDP05, OCISP.

ເປືອກເມືອກ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ສະກັດ: ເປືອກ.

ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: ຢາງ.

ສ່ວນທີ່ໃຫ້ເສັ້ນໃຍ: ເປືອກ.

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ຕູດຕຽງ (ຂະມຸ), ເປືອກຕຽງ, ຫ້າງຕຽງ, ຫ້າງໜຽວ, ຊາປານ, ຕິບຕີ (ຜັງສາລີ), ຫ້າງຫູ (ຫົວພັນ).

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Boehmeria malabarica* Webb.



ຕະກຸນ: **URTICACEAE.**

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ໄຂ່ປາ.

ຈີນ: ສຸຍມາວປີ.

ການນຳໃຊ້

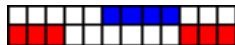
ພໍ່ຄ້າຈີນ ໄດ້ບອກໃຫ້ຮູ້ວ່າ ເປືອກເມືອກໄດ້ຖືກນຳໄປໃຊ້ເຮັດກະທູບ, ຢາກັນຍູງ ແລະ ກາວ. ຊາວບ້ານ ເຄີຍໄດ້ນຳໃຊ້ນ້ຳທີ່ບັນຈຸໃນລຳຕົ້ນ ເປັນຢາແກ້ ໂລກກະເພາະ ແລະ ລຳໄສ້ອັກເສບ. ເຄືອເປືອກເມືອກ ໃຊ້ແທນຕະປູ ໃນການເຮັດເຮືອນ ແລະ ສາມາດທົນຢູ່ໄດ້ ກວ່າ ລິບປີ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນເປືອກເມືອກ ເກີດເປັນພຸ່ມ ຫຼື ເປັນເຄືອ, ຍາວເຖິງ 1-5 ມ ໜ້າຕ້າງ 0.5-6 ຊຕມ (ເຄືອໃຫຍ່ກວ່ານີ້ກໍມີ ແຕ່ ຫາຍາກ), ເປືອກໜາ ມີປາມສີນ້ຳຕານ ຍັງຢາຍຢູ່ຕາມ ລຳ, ລຳທີ່ແກ່ ມີສີດຳ-ຟົນ ສ່ວນລຳອ່ອນເປັນສີແດງ ແລະ ມີນ້ຳເມືອກໜຽວ. ໃບມີຂອບເປັນແຂ້ວເລື້ອຍ, ມີຂະໜາດ 6 ຊຕມ-8 ຊຕມ x 2.5 ຊຕມ-4 ຊຕມ, ກ້ານໃບສີແດງ. ຊໍ່ດອກມີຂະໜາດນ້ອຍ, ດອກສີຂາວ. ໝາກມົນ ສີແດງ ມີແກ່ນດຽວ.



ເປືອກເມືອກ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນສາມາດຈຳແນກໄດ້ ຈະ ແຈ້ງເທື່ອ ແລະ ອາດມີເປືອກເມືອກຊະນິດອື່ນຕື່ມອີກ ກໍເປັນໄດ້ ເຊັ່ນ *Debregesia longifolia* (Burs. F.) Wedd ທີ່ມີໃບທີ່ແຄບກວ່າ, ໜ້າເທິງ ແລະ ກ້ອງໃບ ມີສີແຕກຕ່າງກັນຈະແຈ້ງ, ໃຫຍ່ຂ້າ ແລະ ເປືອກບໍ່ມີເມືອກຫຼາຍ ແລະ ເປັນຊະນິດທີ່ພໍ່ຄ້າບໍ່ມັກຊື້ (Synonymes: *B. glomerulifera* Miq., *Urtica malabarica* Wall.).



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນເປືອກເມືອກ ເຫັນເກີດທົ່ວໄປ ຕາມທຳມະຊາດ ໃນອາຊີຕາວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ຕາມແຄມຮ່ອງຫ້ວຍ, ເປັນພູ, ໃນປ່າດົງດິບ, ປ່າປະສົມ ແລະ ປ່າເຫຼົ້າ. ມັນເປັນພືດຕ້ອງການແສງສະຫວ່າງ ແລະ ດິນທີ່ອຸດົມສົມບູນດີ. ມັນມັກພົບເຫັນເກີດຕາມປ່າເຫຼົ້າ ແຕ່ອາຍຸສອງປີ ຂຶ້ນເມື່ອສະເໝີ ແຕ່ການເກັບກູ້ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນເກັບຈາກປ່າ ທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມ. ໃນປະເທດລາວນີ້ ສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນພົບເຫັນຢູ່ເຂດພາກເໜືອ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການເກັບກູ້

ເກັບເອົາທັງພືດຕົ້ນ ເພື່ອລອກເອົາເປືອກ ແລະ ຕັດເປັນທ່ອນ 0.5-1 ມ ເພື່ອຄວາມສະດວກໃນການຂົນສົ່ງ.

ຜົນຜະລິດ ແລະ ຄວາມດົກໜາ

ໃນນຶ່ງເຮັກຕາ ສາມາດເກັບໄດ້ເຖິງ 63 ກິໂລ ເປືອກສິດ ຫຼື ປະມານ 21 ກິໂລ ເປືອກແຫ້ງ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ຕົ້ນເປືອກເມືອກ ມີການປູກກັນຕາມປ່າ ຊຶ່ງຕ້ອງໃຊ້ເວລາ ເຖິງສາມປີ ຫຼັງຈາກປູກ ມັນຈຶ່ງໃຫຍ່ສົມບູນ. ການປູກຕາມປ່ານີ້ ຕ້ອງມີການເອົາໃຈໃສ່ໃນການຄຸ້ມຄອງເປັນພິເສດ ເພາະເປັນສ່ວນລວມຂອງບ້ານ. ຢູ່ບາງບ້ານ ຊາວບ້ານກໍໄດ້ອອກຂໍ້ກຳນົດວ່າ ໃນເວລາເກັບເປືອກເມືອກນັ້ນ ແມ່ນບໍ່ໃຫ້ຂຸດເອົາທັງຮາກ. ການປູກເປືອກເມືອກຕາມສວນ ຂອງບຸກຄົນ ເປັນວິທີທີ່ຮັບປະກັນກວ່າ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການຂຸດຄົ້ນເຊິ່ງການຄ້າ ແມ່ນໄດ້ເລີ້ມມາແຕ່ປີ 1997 ແລະ ຈາກນັ້ນມາ ການຂຸດຄົ້ນກໍມີລັກສະນະດັບສູນ. ຊາວບ້ານ ໄດ້ເອົາພືດທັງລຳ ແລະ ຮາກ ແລ້ວລອກເອົາເປືອກ. ຖ້າຫາກວ່າ ຕັດເອົາແຕ່ລຳ ແລ້ວຈຶ່ງຕໍ່ໄວ້ສ່ວນໃດ ສ່ວນນຶ່ງ, ຮາກບໍ່ຖືກຫຼີກຂຶ້ນມາ, ມັນກໍມີຄວາມສາມາດແຕກແໜງອອກໃໝ່ ແລະ ສືບຕໍ່ເຕີບໂຕໄດ້. ວິທີການທີ່ຮັບປະກັນໃຫ້ມີການສືບພັນ ແລະ ຄວາມຍືນຍົງ ນັ້ນ ກໍຄືການປູກເອົາ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ຕົ້ນເປືອກເມືອກມີສະຖານະພາບບໍ່ຄືກັນໃນແຕ່ລະບ່ອນ ບາງທ້ອງຖິ່ນກໍຍັງມີຫຼາຍ ບາງທ້ອງຖິ່ນກໍເກືອບພຶດແລ້ວ.



ການປຸງແຕ່ງ

ຫຼັງຈາກທີ່ຕັດມາແລ້ວ, ເປືອກຈະຖືກລອກ ເພື່ອນຳມາຕາກແດດ ເປັນເວລາ ນຶ່ງອາທິດ ຈາກນັ້ນ ເຮັດເປັນມັດນ້ອຍໆ ຫຼື ຕັດເປັນເສັ້ນສັ້ນໆ ເພື່ອຄວາມສະດວກໃນການມັງນ ແລະ ການຂົນສົ່ງ. ເປືອກ ຕ້ອງໄດ້ເກັບຮັກສາ ໃຫ້ແຫ້ງດີ ຢູ່ສະເໝີ ໃນບ່ອນທີ່ລະບາຍອາກາດໄດ້ດີ ເພື່ອຫຼີກເວັ້ນ ການຕົກໄໝຍ. ໃນ ສປປ ລາວ ຍັງບໍ່ທັນມີບ່ອນໃດ ທຳການປຸງແຕ່ງ ແຕ່ວ່າ ຢູ່ປະເທດຈີນ ເປືອກເມືອກ ໄດ້ຖືກບິດ ໃຫ້ເປັນຝຸ່ນ ແລ້ວຂາຍ ໃຫ້ໂຮງງານເຮັດກະທູບ ຫຼື ຕົ້ມເຮັດຢາງກາວ. ໃນການເຮັດກະທູບນັ້ນ ເພິ່ນໄດ້ປະສົມວັດສະດຸທີ່ຫອມໃສ່ກັບຂີ້ເລື່ອຍ ແລ້ວໃຊ້ໄມ້ທີ່ທາກາວເປືອກເມືອກ ເກືອກເອົາ. ເຄື່ອງ ບິດເປືອກເມືອກ ມີລາຄາປະມານ 1,250 ດອນລາ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ບາງຄັ້ງ ເປືອກເມືອກທີ່ໄດ້ມາຈາກຊາວບ້ານນັ້ນ ກໍ່ບໍ່ແຫ້ງດີເທົ່າທີ່ຄວນ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ລາຄາຕໍ່າລົງ. ໄດ້ມີການກ່າວລືກັນວ່າ ເປືອກເມືອກທີ່ເກັບຈາກ ລຳອ່ອນນັ້ນ ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ ເທົ່າກັບເປືອກ ທີ່ໄດ້ມາຈາກລຳແກ່/ເປືອກໜາກວ່າ ໃນການ ໃຊ້ເຮັດກາວ.



ການຕະຫຼາດ

ເປືອກເມືອກ ເປັນຜະລິດຕະພັນ ເຄື່ອງປ່າ ຂອງດົງ (ຄປດ) ສິ່ງອອກ ທີ່ສຳຄັນທີ່ສຸດ ສຳລັບເຂດພາກ ເໜືອ ນັບແຕ່ໄດ້ເລີ່ມມີການສົ່ງອອກ ໄປຈີນ ແລະ ໄທ ແຕ່ປີ 1996 ເປັນຕົ້ນມາ. ໃນປີ 2000, ແຂວງ ອຸດົມໄຊ ໄດ້ສົ່ງອອກເປືອກເມືອກ 685 ໂຕນ ໃນລາຄາ 0.33 ດອນລາ/ກລ. ໃນປະຈຸບັນນີ້ ຊາວບ້ານສາມາດຂາຍເປືອກເມືອກແຫ້ງ ໃນລາຄາ 1.6-6.5 ດອນລາ/ກລ ຊຶ່ງກວມເຖິງ 9% ຂອງລາຍຮັບຄອບຄົວ. ເປືອກເມືອກ ມັກຖືກເກັບ ແລະ ຂາຍໃນຍາມແລ້ງ ຊຶ່ງໃນຊ່ວງນັ້ນ ຈະມີຜູ້ຊື້ຫຼາຍຄົນ ຈາກຊາຍແດນ ລາວ-ຈີນ ເຂົ້າມາເລາະເກັບຊື້. ເປືອກເມືອກສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນຖືກສົ່ງເຂົ້າໂຮງງານກະທູບ ທີ່ເມືອງ ກວາງດົງ, ກວາງຊີ, ພູຊານ ແລະ ຮິງກົງ. ມີຈຳນວນນຶ່ງ ຖືກສົ່ງໄປ ກຸນມິງ ແຕ່ບໍ່ຮູ້ວ່າ ທີ່ນັ້ນ ເຂົາເຈົ້າໄດ້ໃຊ້ເຮັດກະທູບ ຫຼື ບໍ່ ຫຼື ພຽງແຕ່ ບິດເປັນຝຸ່ນ ແລ້ວສົ່ງຕໍ່ໄປເຂົ້າໂຮງງານກະທູບ ຢູ່ ເຂດຕາວັນອອກ.

ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ໃນປະຈຸບັນນີ້ ຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບຜົນປະໂຫຍດສູງຈາກເປືອກເມືອກນີ້ ແມ່ນຈີນ. ການຂາດຂໍ້ມູນ ທາງດ້ານ ຕະຫຼາດ, ການຂາດສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການບໍ່ເຂົ້າໃຈພາສາຈີນ ຂອງຄົນລາວ ເປັນສາເຫດຫຼັກ ໃນການເຮັດໃຫ້ໄດ້ຜົນປະໂຫຍດຕໍ່າ. ເປືອກເມືອກທີ່ເກັບກັນແມ່ນ

ບໍ່ພຽງພໍຈັກເທື່ອ ກັບຄວາມຕ້ອງການຂອງພວກພໍ່ຄ້າຈີນ ແລະ ຄວາມຕ້ອງການຊື້ແມ່ນຫຼາຍຂຶ້ນ ເລື້ອຍໆ. ພວກເຮົາຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ສຶກສາ ໃຫ້ເຂົ້າໃຈເລິກເຊິ່ງຂຶ້ນ ກ່ຽວກັບຄວາມຕ້ອງການ ເປືອກເມືອກເຂົ້າໄປຈີນ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ມັນແຜ່ພັນດ້ວຍແກ່ນ ໄດ້ດີກວ່າທີ່ຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍເຫງົ້າ. ການກ້າເບ້ຍ ຢູ່ຫຼາຍບ່ອນແມ່ນໃຊ້ ການແບ່ງເຫງົ້າ ຫຼື ການຊຳລຳ. ການປູກນັ້ນ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນ ປູກຕາມຊ່ອງຫວ່າງໃນປ່າ, ຕາມປ່າ ເຫຼົ່າ ຫຼື ໃນສວນສາລີ ໃກ້ແຄມນ້ຳ ຊຶ່ງເປັນດິນຜຸຜຸຍ ໃນໄລຍະຫ່າງ 2x3 ມ. ຢູ່ເມືອງ ວຽງຄຳ ແຂວງຫຼວງພະບາງ ປະຊາຊົນ ໄດ້ມີການທົດລອງປູກ ດ້ວຍການຕັດລຳໃຫຍ່ ປະມານ 50 ຊຕມ ແລ້ວເອົາສ່ວນກາງລຳຖົມລົງດິນ ໃຫ້ສອງສິ້ນພື້ນດິນໄວ້. ຫຼັງຈາກນັ້ນ ຫົກເດືອນ ແຕ່ລະສິ້ນ ຈະມີແໜງປົ່ງອອກມາ ເບື້ອງລະປະມານ ສອງສາມຍອດ. ນອກຈາກນີ້, ກໍຍັງມີການທົດລອງປູກອີກ ສອງແບບ ຊຶ່ງເຫັນວ່າໄດ້ຮັບຜົນດີ ຄື:

1. ການປູກໃນປ່າເຫຼົ່າ ຊຶ່ງເປືອກເມືອກຈະປົ່ງຂຶ້ນຄ້າຍຄືກັນກັບ ໄມ້ພຸ່ມທົ່ວໄປ ແຕ່ວ່າລຳ ແລະ ງ່າ ຈະສັ້ນກວ່າ ພ້ອມທັງໃບກໍນ້ອຍກວ່າ ແຕ່ວ່າໃບມັນມັກຖືກບັງກິນ.
2. ການປູກຢູ່ໃຕ້ປ່າທີ່ມີຄວາມປົກຫຸ້ມ ປະມານ 30-50% ເຄືອເປືອກເມືອກຈະປົນຂຶ້ນໄປ ຕາມຕົ້ນໄມ້ໄວສົມຄວນ (ບາງຄັ້ງກໍເຕີບໂຕຍາວເຖິງ 1.5 ມ/ເດືອນ ໃນສີ່ເດືອນເບື້ອງຕົ້ນ) ແລະ ປົ່ງໃບທີ່ໃຫຍ່ ສີເຂັ້ມ ຢູ່ສ່ວນກົກຂອງລຳ ແລະ ໃບສີມ້ານກວ່າ ແລະ ນ້ອຍກວ່າ ຢູ່ ສ່ວນປາຍລຳ. ການປູກຕາມກ້ອງປ່ານີ້ ຕົ້ນເປືອກເມືອກ ຈະມີຮາກ, ລຳ ແລະ ງ່າ ໃຫຍ່ ທີ່ມດີ.

ຕາມການຕົກລົງຂອງຊາວບ້ານ, ຕົ້ນເມືອກຈະຖືກເກັບກູ້ຫຼັງຈາກການປູກ ສາມປີ. ຕົ້ນເປືອກ ເມືອກທີ່ຖືກບັງແກງກິນໃບ ຈະເຕີບໂຕຊ້າ ແລະ ມີຜົນສະທ້ອນຫຼາຍ ເຖິງຂັ້ນເຮັດໃຫ້ຕົ້ນຕາຍໄດ້. ບັງກວາງໄຂ່ຢູ່ຕາມໃບຂອງຕົ້ນເປືອກເມືອກ ຖ້າເປັນໄປໄດ້ ເຮົາກໍເກັບເອົາໃບນັ້ນມາຈູດຖິ້ມ. ຖ້າວ່າມີການປູກ ຢູ່ບາງເຂດກໍຄວນມີການລ້ອມຮົ່ວ ເພາະວ່າ ສັດລ້ຽງ ມັກກິນໃບຕົ້ນເປືອກເມືອກ. ໃນປະຈຸບັນນີ້ ໄດ້ມີການປູກກັນແລ້ວ ຢູ່ ແຂວງ ອຸດົມໄຊ ປະມານ 700 ຮຕ ແລະ ຢູ່ ຜົ້ງສາລີ ປະມານ 100 ຮຕ ແລະ ກໍມີລາຍງານວ່າ ມີການປູກຢູ່ ແຂວງຫຼວງນ້ຳທາ ອີກຈຳນວນນຶ່ງ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

INTFP01, NTFPCP00, RoF04, NTFPPR04, SINTFP03, TRTT04, MTT04, NVPL59, FGFTNT00, BKF, PFAF, PROSEA, FC, VILAY, SEF04, LSUAFRP1/2, MDP05, NAFReC, OCISP.

ສີສຽດ

ສ່ວນນຳໃຊ້ສະກັດ: ເປືອກ, ໄມ້.
ສ່ວນເປັນຢາ: ໄມ້.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Pentace burmanica* Kurz.



ຕະກຸນ: **TILIACEAE.**

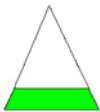
ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ສີສຽດ, ສີສຽດເປືອກ, ບີ, ສີສຽດອົມ.
ກຳປູເຈຍ: ທິກາ, ທິດ, ກາຊິດ, ທິດສໍ.
ອັງກິດ: Burma mahogany.

ການນຳໃຊ້

ເປືອກຂອງສີສຽດ ທີ່ບັນຈຸມີສານຝາດ ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ເປັນສ່ວນປະກອບນຶ່ງ ທີ່ຜູ້ເຖົ້າ ຜູ້ແກ່ ໃນ ສປປ ລາວ ແລະ ພາກຕາວັນອອກສູງເໜືອຂອງໄທ ໃຊ້ປະສົມໃນການຄັງວໝາກ ຊຶ່ງເຊື່ອກັນວ່າ ມັນຊ່ວຍໃຫ້ແຂ້ວໝັນ. ໄມ້ຂອງຕົ້ນສີສຽດ ກໍມີທາດຝາດສູງເໝືອນກັນກັບຢູ່ເປືອກ ຊຶ່ງໃຊ້ເປັນ ຢາພື້ນເມືອງ ແລະ ໃຊ້ຟອກໜັງ. ເປືອກຍັງຖືກໃຊ້ເຮັດສີຍ້ອມທຳມະຊາດ ອີກດ້ວຍ.

ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນສີສຽດ ເປັນຕົ້ນໄມ້ສູງ 5-15 ມ, ໜ້າຕ່າງ 20-50 ຊຕມ, ສ່ວນໃຫຍ່ມັກເປັນພິງ. ເປືອກ ເປັນສີໝີນ ໜາປະມານ 2 ຊຕມ, ເປືອກຂັ້ນໃນ ເປັນສີແດງຊົ່ ມີຢາງໜຽວສີແດງ. ກິ່ງງ່າ ແລະ ສ່ວນອື່ນໆທີ່ຍັງອ່ອນ ເປັນສີນ້ຳຕານປົນແດງ ແລະ ມີຂົນ. ໃບຮູບໄຂ່ ອ່ອນນຸ້ມ ມີຂະໜາດ 8 ຊຕມ-15 ຊຕມ x 4 ຊຕມ-8 ຊຕມ, ກ້ອງໃບສີຂຽວອ່ອນ, ຂອບໃບເປັນຄົ້ນ, ກ້ານ ແລະ ກ່າງໃບ ມີຂົນ. ຊໍດອກ ມີຂະໜາດ ຄວາມຍາວ 5-10 ຊຕມ, ສີຂາວ, ມີຂົນ, ດອກເປັນຮູບລະຄັງ, ແຕ່ລະດອກມີຂະໜາດ 5 ມມ. ໝາກເປັນແຄ້ບຂູນ ມີ 5 ປົກ, ຂະໜາດຂອງໝາກ ຍາວ 4-5 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 5-5.5 ຊຕມ, ແກ່ນມີຂະໜາດ 1-1.5 ຊຕມ ແລະ ມີຂົນ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ພົບເຫັນທົ່ວໄປ ໃນເຂດອາຊີຕາວັນອອກສ່ຽງໃຕ້. ໃນ ສປປ ລາວ ພົບເຫັນຫຼາຍ ຢູ່ ເຂດພາກໃຕ້ ແລະ ພາກກາງ. ຕົ້ນສີສຽດ ມັກເກີດຢູ່ຕາມປ່າຜັດໃບປະສົມ ແລະ ປ່າດົງດິບ ເຂດຕ່ຳ ຊຶ່ງມີດິນອຸດົມສົມບູນດີ ແລະ ບໍ່ຂັງນ້ຳ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ສານຝາດ.

ການຂຸດຄົ້ນ

ຢູ່ບາງພາກຂອງ ສປປ ລາວ, ກ່ອນຈະມີການຕອກສຽດ ຫຼື ປ່ຳກິກສຽດ ປະຊາຊົນ ມັກເຮັດຮີດກ່ອນ ຄື ມີການເສັ້ນຫວ້າຍຂໍຂະມານ 10-15 ຊຕມ x 1 ມ. ຕົ້ນສຽດທີ່ຖືກຕອກນັ້ນ ສ່ວນຫຼາຍຈະເລີ່ມແຕ່ອາຍຸ ແປດ ຫາ ສິບປີ ຂຶ້ນໄປ ຫຼື ແຕ່ທ່ຳ ຫາ ຫົກປີ ຖ້າວ່າຕົ້ນສຽດ ຫາກເກີດຢູ່ດິນ ທີ່ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນດີ. ຢູ່ໃນປ່າທຳມະຊາດ ຫ່າງໄກສອກຫຼີກ ຕົ້ນສຽດມັກຖືກປ່ຳລົງທັງຕົ້ນ. (ຄຳສັບ “ຕອກສຽດ” ແມ່ນຄຳເວົ້າຂອງຊາວບ້ານ ໃນການຂຸດຄົ້ນ ຫຼື ການປາດເອົາເບືອກສີສຽດ).

ຜົນຜະລິດ ແລະ ຄວາມດົກຫາ

ໃນຊົ່ວອາຍຸຂອງຕົ້ນສຽດຕົ້ນນຶ່ງ ເພິ່ນສາມາດຂຸດຄົ້ນເບືອກໄດ້ເຖິງ 1,000 ກລ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງໃນທຳມະຊາດ ນອກຈາກແຕ່ຈະມີຄົນປູກເອົາໄວ້ຕາມຮີ່ວສວນ.

ຄວາມຍືນຍານ

ການຂຸດຄົ້ນເອົາເບືອກສຽດຈາກຕົ້ນທີ່ແກ່ ແລະ ຕົ້ນໃຫຍ່ຈາກປ່າ ອາດສາມາດເຮັດໃຫ້ຕົ້ນໄມ້ ນັ້ນຕາຍ ແລະ ສ່ວນຫຼາຍແລ້ວ ຊາວບ້ານມັກຕັດປ່ຳລົງທັງຕົ້ນ. ບາງເຂດ ຊາວບ້ານບໍ່ຕັດຕົ້ນ ແຕ່ໄດ້ຕອກເອົາເບືອກ ເປັນເພື່ອງ ໂດຍຫວັງ ຈະກັບມາຕອກໄດ້ອີກ ໃນສອງສາມປີ. ເພື່ອງທີ່ຖືກ ຕອກເອົາເບືອກອອກນັ້ນ ເບືອກສາມາດປົ່ງ ຫຸ້ມຄົນພາຍໃນສາມປີ ແຕ່ວ່າມັນມັກຖືກແມງໄມ້ ຫຼື ເຊື້ອ ລາທຳລາຍ. ການຮັກສາຕົ້ນພໍ່ແມ່ພັນໄວ້ ແມ່ນມີຜົນດີ ຕໍ່ການຂະຫຍາຍພັນທຳມະຊາດ.





ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ສີສຽດ ເປັນໄມ້ຄຸ້ມຄອງ II, ປະເພດ ກ.

ການປຸງແຕ່ງ

ເປືອກສຽດທີ່ຕອກມາແລ້ວ ຈະຖືກຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ຮັກສາໄວ້ໃນບ່ອນອາກາດລ່ວງດີ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ສຽດ ຕ້ອງໄດ້ຕາກໃຫ້ແຫ້ງດີ.

ການຕະຫຼາດ

ລາຄາຢູ່ທ້ອງຕະຫຼາດພາຍໃນ ແມ່ນ 0.3-0.5 ດອນລາ/ກລ. ຢູ່ ສະຫວັນນະເຂດ ຊ່ວງທີ່ມີການສັ່ງຊື້ ຄອບຄົວທີ່ໄປຕອກສຽດ ສາມາດມີລາຍຮັບເຖິງ 10 ດອນລາ/ວັນ.



ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ເປືອກສຽດ ມີການຄ້າຂາຍກັນທັງໃນຕະຫຼາດ ພາຍໃນ ແລະ ສົ່ງອອກໄປໄທ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຢູ່ເມືອງ ບາຈຽງຈະເລີນສຸກ ແຂວງຈໍາປາສັກ, ມີບາງບ້ານ ໄດ້ປູກສີສຽດຢ່າງເປັນຂະບວນ ໃນຂອບ ເຂດບ້ານຂອງເຂົາເຈົ້າ. ຕົ້ນສຽດທີ່ປູກຢູ່ຕາມບ້ານນັ້ນ ເຫັນມີອາຍຸເຖິງ 30 ປີ. ໄລຍະຫ່າງການປູກ ແມ່ນ 4x4 ມ. ການຂະຫຍາຍພັນ ແມ່ນດ້ວຍການກ້າແກ່ນ, ມັນຈະອອກດອກ ເລີ້ມຈາກອາຍຸ 15-20 ປີ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

INTFP01, ACS02, SINTFP03, PMT90, NVPL59, BKF, TPN, NTFPCP00, NTFPRL04, CPI, CLP04.





ສົ້ມປ່ອຍ

ສ່ວນທີ່ເປັນຢາ: **ໝາກ.**
 ສ່ວນທີ່ເປັນອາຫານ: **ໃບອ່ອນ.**
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: **ສົ້ມປ່ອນ, ຜັກສົ້ມປ່ອຍເຫຼືອງ.**

ຊື່ວິທະຍາສາດ: ***Acacia concinna* (Willd.) DC.**



ຕະກຸນ: **LEGUMINOSAE-MIMOSOIDEAE.**

ຊື່ວິທະຍາສາດອື່ນ: *Acacia sinuata* (Lour.) Merr., *A. habbasoides* Bojer, *A. rugata* Buch.-Ham. ex Benth., *A. polycephala* DC., *Mimosa concinna* Willd., *M. sinuata* Lour., *M. rugata* Lam.

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: **ສົ້ມປ່ອຍ, ສົ້ມຂອນ, ສົ້ມພໍດີ.**
 ກຳປູເຈຍ: **ບານານສອດ, ໃບດຳແນບ, ອາຢັກ.**
 ວຽດນາມ: **ໄກດາວປາບ, ປ້ອມ.**
 ອັງກິດ: **shikakai, piquant sappan, soap-pod wattle.**

ການນຳໃຊ້

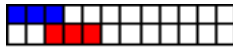
ເອົາໝາກສົ້ມປ່ອຍແຫ້ງ ມາຈີ່ໄຟ ພໍແຕ່ໃຫ້ຫອມ ແລ້ວເອົາແຂ່ລົງນຳ້ ເພື່ອລ້າງມື ໃນຍາມບຸນປີໃໝ່ລາວ ເຊື່ອກັນວ່າ ເປັນການລ້າງສ່ວຍ ສິ່ງທີ່ບໍ່ຈົບບໍ່ງາມອອກຈາກຮ່າງກາຍ ກໍຄືຈິດໃຈ. ໝາກສົ້ມປ່ອຍ ທີ່ຈີ່ໄຟແລ້ວນັ້ນ ເພິ່ນຍັງເອົາມາ ປົນກັບນ້ຳມວກ ເພື່ອສະຫຼົວຕາງແຊມພູ ລ້າງຂີ້ໄຄຫົວ. ຄົມທີ່ເຮັດຈາກຜຸ່ນປົດໝາກສົ້ມປ່ອຍ ດີຕໍ່ການປົວພະຍາດຜິວໜັງ ຫຼື ປະສົມຜຸ່ນນັ້ນ ກັບນ້ຳກິນເພື່ອແກ້ໂລກກະເພາະ ແລະ ທັງເປັນຢາສວນ. ໝາກສົ້ມປ່ອຍ ຍັງສາມາດ ໃຊ້ເປື້ອປາ. ໃບອ່ອນກິນໄດ້ ຊຶ່ງມີລົດສົ້ມ, ສາມາດກິນດິບໄດ້ ກັບລາບ ຫຼື ແຈ່ວ ຫຼື ໃຊ້ຕົ້ມສົ້ມທົ່ວໄປ. ຢູ່ເຂດພາກເໜືອ ເພິ່ນຕົ້ມເອົານ້ຳມັນມາປະສົມເຮັດນ້ຳເຂົ້າແຫຼງພິນ. ສານສະກັດຈາກໃບ ຍັງສາມາດແກ້ພະຍາດໄຂ້ຍູງໄດ້.





ຄຸນລັກສະນະຂອງພືດ

ຕົ້ນສົ້ມປ່ອຍ ເປັນພືດເຄືອພຸ່ມ ກົ່ງງ່າມີໜາມ ແລະ ມີຂົນ. ໃບ ເປັນໃບປະສົມ ຍາວ 6-16 ຊຕມ ຊຶ່ງ ມີໃບຍ່ອຍ 4 ຫາ 10 ຄູ່ ແຕ່ລະໃບຍ່ອຍມີໃບນ້ອຍ ຂະໜາດ 3.5 ມມ-13.5 ມມ x 0.8 ມມ-4.8 ມມ ປະມານ 10-35 ຄູ່ ຊຶ່ງຈະເປັນຍົກ ຫຼື ຍໍ່ ເວ ລາແຫ້ງ. ດອກສີເຫຼືອງ ມີຂະໜາດ 4 ມມ ແລະ ອອກເປັນປຸ້ມຮູບກະດິ່ງ. ໝາກເປັນຝັກ ມີຂະໜາດ 1.7 ຊຕມ-2.7 ຊຕມ, ສີແດງຊ້າ, ໜາ, ເມື່ອແຫ້ງ ກາຍເປັນຄົ້ນ ມີຮອຍຍໍ່ ມັກຫັກອອກເປັນປ່ຽງ ປ່ຽງ ລະ 1 ແກ່ນ. ແຕ່ລະຝັກ (ໝາກ) ມີ ຫົກ ຫາ ສິບ ແກ່ນ ສີດຳ, ແກ່ນ ມີຂະໜາດ 6.5 ມມ-11 ມມ x 4.5 ມມ-8 ມມ ແລະ ມີຮູບຊົງບໍ່ຄືກັນ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ພົບເຫັນທົ່ວໄປ ໃນປະເທດ ແລະ ໃນເຂດອາຊີ, ເກີດເປັນພຸ່ມ ຢູ່ຕາມປະເພດປ່າທີ່ຂ້ອນຂ້າງແຫ້ງແລ້ງ ແລະ ໂປ່ງ, ເປັນພືດ ມັກແສງສະຫວ່າງຫຼາຍ.

ສ່ວນປະກອບສຳຄັນ

ເບື້ອງປະກອບມີ ທາດສະບູ, ໝາກ ມີທາດນ້ຳຕານ, ໃບ ມີກົດຕ່າງໆ ກົດ ໂອຊາລິກ (*oxalic*), ຊີຕຣິກ (*citric*), ຊັກຊີນິກ (*succinic*), ວິຕາມິນເຊ ແລະ ຈຳພວກ ສານຂົມ, ສານຝາດ, ກົດອາມິໂນ ແລະ ໂປຣຕີນ.

ການຊຸດຄົ້ນ

ໝາກ ແລະ ໃບອ່ອນ ຈະເກັບດ້ວຍມື. ໃບອ່ອນ ສາມາດເກັບໄດ້ຕະຫຼອດປີ, ໝາກເກັບໃນເດືອນ ກຸມພາ-ເມສາ.

ຜົນຜະລິດ ແລະ ຄວາມດົກໜາ

ຕົ້ນທີ່ມີອາຍຸແຕ່ ສາມປີ ຂຶ້ນໄປ ສາມາດເກັບໝາກໄດ້ 5 ກລ/ຕົ້ນ. ໃບສາມາດໄດ້ເຖິງ 10 ກລ/ຕົ້ນ.





ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ເປີດກວ້າງທົ່ວໄປຕາມທຳມະຊາດ; ບາງບ່ອນກໍມີການປູກໄວ້ຕາມສວນຄົວ.

ຄວາມຍືນຍານ

ວິທີການຂຸດຄົ້ນຜ່ານມາ ບໍ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຕົ້ນສົ້ມປ່ອຍ.

ສະຖານະພາບເຊິ່ງອະນຸລັກ

ເປັນຕົ້ນໄມ້ທີ່ບໍ່ມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການສູນພັນ, ເປັນພືດທີ່ເກີດງ່າຍຕາມບ່ອນທີ່ປ່າຖືກລົບກວນ.

ການປຸງແຕ່ງ

ໝາກສົ້ມປ່ອຍ ສາມາດນຳມາຕາກແຫ້ງໄວ້ໃຊ້ດົນໄດ້ ເທົ່າທີ່ຕ້ອງການ ແລະ ກ່ອນໃຊ້ ຈະເອົາໄປແຊ່ນຳໄວ້ກ່ອນໄລຍະນຶ່ງ. ໃບອ່ອນ ກິນສົດ ຫຼື ລວກ/ຕົ້ມເສຍກ່ອນ. ຢູ່ປະເທດໄທ ມີການສະກັດນຳສົ້ມປ່ອຍ ແລະ ບັນຈຸໃສ່ແກ້ວຂາຍ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ໝາກທີ່ມີຄຸນນະພາບນັ້ນ ຕ້ອງເປັນໝາກສຸກຄາຕົ້ນ ແລະ ເປັນສີແດງ. ໃບອ່ອນທີ່ກິນສົດ ຕ້ອງເປັນໃບສົດ.

ການຕະຫຼາດ

ໃຊ້ພາຍໃນຄອບຄົວ ຫຼື ຂາຍຢູ່ຕະຫຼາດພາຍໃນ ໃນລາຄາທີ່ຕ່ຳ: ໃບ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.7-1 ດອນລາ/ກລ ແລະ ໝາກແຫ້ງ 2-2.5 ດອນລາ/ກລ.

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ຈຳກັດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ, ດ້ວຍການຕັດຊຳ ກິ່ງ ຫຼື ງ່າ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

FGBEFP03, MOD, FT4(2), CLV19, PFMT90, FHH99, NPI24, TKEDC.



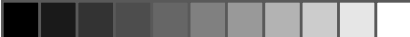


ພາກທີ II: ຜະລິດພັນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ໃນປະເທດລາວ

ຈ - ດອກໄມ້ປະດັບ







ດອກເຜິ້ງ

ໃຊ້ປະດັບ: ພືດຕົ້ນ.
 ໃຊ້ເປັນຢາ: ພືດຕົ້ນ.
 ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ: ດອກເອື້ອງ.



ຕະກຸນ: **ORCHIDACEAE.**

ຊື່ອື່ນໆ: ໄທ: ດອກກາລ້ວຍໄມ້.
 ວຽດນາມ: ກາຍ ລານ, ກາຍພິງລານ.
 ຈີນ: ລານ, ເຊັນ, ລານ ຮິວ.
 ອັງກິດ: orchid.

ໃນພາກນີ້, ສ່ວນທຳອິດ ຈະເປັນການສະເໜີຂໍ້ມູນລວມ ກ່ຽວກັບດອກເຜິ້ງລວມທຸກຊະນິດ ແລ້ວຈຶ່ງຈະໄດ້ ເພີ່ມຂໍ້ມູນສະເພາະ ສຳລັບບາງຊະນິດທີ່ສຳຄັນ ໃນອັນດັບຕໍ່ໆໄປ.

ໃນປ່າໄມ້ເຂດຮ້ອນ ແຖບອາຊີຕາວັນອອກສູງໆໃຕ້ ມີຫຼາຍຊະນິດພັນພືດຂອງໂລກ ທີ່ມີຄຸນຄ່າລາຄາແພງ ທາງດ້ານການປະດັບປະດາ ເຊັ່ນວ່າ ພວກດອກເຜິ້ງ, ຕົ້ນປາມ ແລະ ພືດກິນຊີ້ນ (pitcher plants) ຕ່າງໆ. ມີຫຼາຍຊັ້ນສ່ວນຂອງພືດ ເຊັ່ນ: ຜັກກູດ, ພາກສ່ວນດອກ, ໃບ, ເບືອກ, ແກ່ນ ແລະ ຊັ້ນສ່ວນທີ່ຫອມ ແລະ ທີ່ເປັນສັນຍາລັກຕ່າງໆ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ ທັງໃນຮູບທີ່ຍິ່ງສົດ ແລະ ປຸງແຕ່ງແລ້ວ (ເຊັ່ນ: ສີທາ ຫຼື ສີຍ້ອມ) ສຳລັບການເອ້ຍ້ອງ, ຕົບແຕ່ງ ປະດັບປະດາ ເພື່ອເສີມຄວາມສວຍງາມຂອງຕົວບຸກຄົນ ຫຼື ໃຊ້ໃນພິທີສະການ ຫຼື ງານປະຕິມະກຳຕ່າງໆ. ໃນເຂດອາຊີ, ປະເທດສິງກະໂປ ເປັນຈຸດໃຈກາງການຄ້າ ທາງດ້ານໄມ້ປະດັບ ຊຶ່ງມີມູນຄ່າຫຼາຍລ້ານດອນລາ ໂດຍໃນນັ້ນ ດອກເຜິ້ງ ແມ່ນນຶ່ງຂອງໄມ້ປະດັບທັງໝົດ. ໃນໂລກນີ້ ຕະກຸນດອກເຜິ້ງ ມີເຖິງ 775 ສະກຸນ ແລະ 19,500 ຊະນິດ ແລະ ມີຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍຊະນິດໃນຈຳນວນນີ້ ທີ່ພົບເຫັນໃນເຂດອາຊີ. ຢູ່ປະເທດໄທ ໄດ້ສຳຫຼວດພົບວ່າ ມີເຖິງ 162 ສະກຸນ ແລະ 1,100 ຊະນິດ, ວຽດນາມ 142 ສະກຸນ ແລະ 751 ຊະນິດ ແລະ ກຳປູເຈຍ 61 ສະກຸນ, 164 ຊະນິດ. ໃນປະເທດລາວ ຫາກມີການສຳຫຼວດ ແລະ ພົບເຫັນ 85 ສະກຸນ, 335 ຊະນິດ ແລະ ໃນນີ້ ບາງຊະນິດທີ່ເຫັນວ່າມີຄຸນຄ່າທາງດ້ານເສດຖະກິດ ມີດັ່ງນີ້ ຫຍ້າໃບລາຍ (*Anoectochilus*), ກຸຫຼາບ (*Aerides*), ສິງໂຕ (*Bulbophyllum*), ເອື້ອງຕຽນ (*Coelogygne*), ເອື້ອງຫວາຍ (*Dendrobium*), ເອື້ອງຄຳ (*Eria*), ໝາກໂປ້ງເປັງ (*Flickingeria*), ເບຍລາຍ (*Paphiopedilum*), ຈາງກາ (*Rhynchosytilis*), ແຂມຂາວ (*Vanda*) ແລະ ວານິລາ/ເຄືອຂຽວ (*Vanilla*).





ການນໍາໃຊ້

ໃນ ສປປ ລາວ, ດອກເຜິ້ງສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນມີຄຸນຄ່າທາງດ້ານການເອ້ຢ້ອງ ແລະ ມີຫຼາຍຊະນິດ ໄດ້ຖືກລິ້ງອອກຂາຍ ໄປປະເທດໄທ. ບາງຊົນເຜົ່າໃນລາວ, ຊາວຈີນ ແລະ ວຽດນາມ ໄດ້ນໍາໃຊ້ກິດດອກເຜິ້ງ ໄປເຮັດຢາ.

ຄຸນລັກສະນະ

ດອກເຜິ້ງ ມີຫຼາຍປະເພດ ຊຶ່ງອາດເປັນປະເພດທີ່ເກີດຕາມດິນ, ເກີດເທິງພືດອື່ນ ຫຼື ເທິງຫີນ ຫຼື ເກີດຢູ່ເທິງຊາກພືດອື່ນ ຫຼື ບາງຄັ້ງ ກໍເປັນເຄືອກັງວ ແລະ ກໍອາດມີລະບົບເທົ້າຮາກ ເປັນຂໍ້ (rhizomes), ເປັນຫົວຕິ່ງ (corms) ຫຼື ຫົວຕາ (tubers). ມັນມີ ຫຼາກຫຼາຍສີ ແລ້ວແຕ່ລະຊະນິດ.



ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ຕົ້ນດອກເຜິ້ງ ສາມາດພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວໂລກ ແລະ ຢູ່ໃນປະເທດລາວ ບ່ອນທີ່ພົບເຫັນຫຼາຍຊະນິດກວ່າໝູ່ ແມ່ນຢູ່ຕາມປ່າໂຄກ ຊຶ່ງສ່ວນໃຫຍ່ເປັນດອກເຜິ້ງຈໍາພວກເກີດເທິງຕົ້ນໄມ້ຈີກ, ໄມ້ຊາດ, ໄມ້ກຸງ.

ສ່ວນປະກອບສໍາຄັນ

ຢູ່ໃນພວກເອື້ອງຫວາຍ (*Dendrobium*) ແມ່ນມີ ທາດ ອານກາລອຍ ເດັນໂດຣໂບ (alkaloid dendrobine).

ການເກັບກູ້

ດອກເຜິ້ງ ມັກຖືກເກັບເອົາໝົດທັງເທົ້າ ໂດຍການປົນຂຶ້ນໄປເອົາເທິງຕົ້ນໄມ້ ແຕ່ບາງຄັ້ງ ກໍມີການປັ້ງຕົ້ນໄມ້ ຫຼື ຮານງ່າລົງ ໃນຊ່ວງລະດູແລ້ງ. ມີຫຼາຍຊະນິດ ກໍເກັບເອົາຕາມໜ້າດິນ. ບໍ່ວ່າຜູ້ໃຫຍ່ ແລະ ເດັກນ້ອຍ ແມ່ນຂາຍດອກເຜິ້ງກັນຕະຫຼອດປີ ໂດຍຈະເກັບມາຈາກປ່າປະເພດຕ່າງໆ ແຕ່ສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນມາຈາກປ່າໂຄກ ຫຼື ມາຈາກເຂດພູພຽງທີ່ມີຫີນຊາຍ. ນອກຈາກດອກເຜິ້ງແລ້ວ, ຍັງມີການເກັບພືດປະດັບຊະນິດອື່ນຫຼາຍຢ່າງ ຈາກປ່າໂຄກ ຕົວຢ່າງ ປ່າໂຄກ ພູພຽງບໍລະເວນ ມາຂາຍກັນດ້ວຍ ເຊັ່ນ: ພວກດອກຕ້າງ (*Hoya sp*), ພວກດອກກະຈຽວ (*Curcuma sp*) ແລະ ພວກຜັກກູດ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ປະລິມານດອກເຜິ້ງທີ່ເກັບໄດ້ ແມ່ນຂຶ້ນກັບຫຼາຍປັດໄຈ ເຊັ່ນວ່າ ຈໍານວນທີ່ມີ (ມີຫຼາຍ ຫຼື ໜ້ອຍ), ເວລາການເດີນທາງໄປເກັບ, ວິທີການເກັບ ແລະ ປະເພດຂອງມັນ. ສໍາລັບ ດອກເຜິ້ງຫວາຍ (*Dendrobium*) ສາມາດເກັບໄດ້ 1-2 ກລ/ວັນ ແຕ່ການເກັບເກີນຂອບເຂດຜ່ານມາ ໄດ້ເຮັດໃຫ້ຫຼາຍຊະນິດ ເກືອບສູນພັນໄປ. ສໍາລັບດອກເຜິ້ງທີ່ຫາຍາກບາງຊະນິດ ເຊັ່ນ ເບ້ຍລາຍ ແມ່ນຫາໄດ້ບໍ່ເກີນ 0.3 ກລ/ວັນ ແລະ ການຫາເກັບດອກເຜິ້ງຊະນິດນີ້ ກໍຫາຍາກກວ່າ ໃນ ສິບປີ ຜ່ານມາ ຫຼາຍເທົ່າ.



ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ໃນລະດັບບ້ານ ຍັງບໍ່ທັນເຫັນມີ ລະບຽບການ ໃນການຄຸ້ມຄອງດອກເຜິ້ງເທື່ອ. ຢູ່ລະດັບ ແຂວງ ແລະ ເມືອງ ໄດ້ມີການອະນຸມັດໂກຕາການຂຸດຄົ້ນອອກ ເພື່ອເປັນການ ຄຸ້ມຄອງ ການຂຸດຄົ້ນ ແລະ ສົ່ງອອກ ແຕ່ຮູບການອັນນີ້ ກໍຍັງບໍ່ທັນປະຕິບັດໄດ້ດີເທື່ອ.

ຄວາມຍືນຍານ

ຕົ້ນດອກເຜິ້ງໂດຍທົ່ວໄປ ແມ່ນຍັງມີລາຄາສູງ ແລະ ຍັງຄ້າຂາຍກັນໄດ້ສະບາຍຢູ່ ສະນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ ກະຕຸກຊຸກຍູ້ຜູ້ເກັບກູ້ ໃຫ້ມີການປູກຕົ້ນດອກເຜິ້ງ ແລະ ພຶດປະດັບອື່ນໆ ໃນສວນ ຫຼື ພື້ນທີ່ຂອງເຂົາ ເຈົ້າເອງ ແທນທີ່ຈະໄປຫາເກັບເອົາມາຈາກປ່າ. ການເກັບຂອງເຂົາເຈົ້າ ກໍຄວນຈະກຳນົດໃຫ້ ເກັບເອົາແຕ່ຕາມຄວາມຈຳເປັນເທົ່ານັ້ນ. ການຂຸດຄົ້ນຕົ້ນດອກເຜິ້ງ ທີ່ແຂວງຜົ້ງສາລີ ເພື່ອຂາຍອອກ ໃຫ້ບໍລິສັດຈີນ ໄດ້ເຮັດໃຫ້ເກີດມີການຕັດຕົ້ນໄມ້ເພື່ອເຮັດພືນ ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ໃນຜ່ານມາ ເພື່ອໃຊ້ອົບ ຕົ້ນດອກເຜິ້ງໃຫ້ແຫ້ງ. ວິທີການດັ່ງກ່າວ ສາມາດສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ລະບົບນິເວດ ສຳລັບການຂະຫຍາຍ ພັນຂອງດອກເຜິ້ງໄດ້.

ສະຖານະພາບເຊື່ອອະນຸລັກ

ຫຼາຍຊະນິດ ຂອງ ດອກເຜິ້ງ ເຊັ່ນ ຈຳພວກທີ່ນອນໃນສະກຸນ ເບ້ຍລາຍ (*Paphiopedilum*), ຈາງກາ (*Rhynchostylis*), ເອື້ອງຫວາຍ (*Dendrobium*), ແລະ ສະກຸນຫຍ້າໃບລາຍ (*Anoectochilus*) ແມ່ນຫາຍາກຂຶ້ນ ຍ້ອນການເຊື່ອມໂຊມລົງ ແລະ ການເກັບເກີນຂອບເຂດ. ການອອກລະບຽບການ ແລະ ໂກຕາ ບໍ່ໄດ້ອີງໃສ່ຜົນການສຳຫຼວດ. ຊະນິດຂອງດອກເຜິ້ງ ທີ່ສະໜອງແກ່ຕະຫຼາດ ມີການປ່ຽນ ແປງໄປກັບລະດູການ ສະນັ້ນ ຈຳນວນທີ່ຄ້າຂາຍກັນຕົວຈິງ ຈຶ່ງອາດມີຫຼາຍກວ່າທີ່ໄດ້ຮູ້ກັນ ຍ້ອນວ່າ ບໍ່ໄດ້ມີການຕິດຕາມສຳຫຼວດ ຕາມແຕ່ລະລະດູ. ການທີ່ເກັບກິດດອກເຜິ້ງ ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍອອກຈາກປ່າ ທຳໃຫ້ຫຼາຍຊະນິດ ກ້າວໄປເຖິງບ່ອນສູນພັນ. ຊາວບ້ານຫຼາຍຄົນ ໄດ້ອາໄສການເກັບດອກເຜິ້ງເປັນ ແຫຼ່ງສ້າງລາຍຮັບຄອບຄົວ ແຕ່ວ່າເຂົາເຈົ້າເອງກໍຍັງຂາດຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມເຂົ້າໃຈ ຕໍ່ຄວາມສຳ ຄັນຂອງການອະນຸລັກເຊື່ອພັນ ຢູ່.

ການປຸງແຕ່ງ

ໃນ ສປປ ລາວ ຍັງບໍ່ທັນມີການປຸງແຕ່ງ ເພື່ອສະກັດເອົາຢາ ຈາກຕົ້ນດອກເຜິ້ງ ມີແຕ່ການຂາຍກັນ ແບບເປັນຕົ້ນສິດ ຫຼື ເປັນ ກິໂລ ຫຼື ເປັນມັດ.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ຍ້ອນບໍ່ມີການປຸງແຕ່ງ ຄື: ເມື່ອເກັບມາແລ້ວ ກໍມັກເອົາໃສ່ເປົາໄວ້ ຜົນສຸດທ້າຍກໍຕາຍ ຫຼື ເນົ່າ ເຮັດ ໃຫ້ໄດ້ຜະລິດພັນຄຸນນະພາບຕ່ຳ.

ການຕະຫຼາດ

ຕະຫຼາດດອກເຜິ້ງຂອງລາວ ແມ່ນມີຄວາມສັບສົນຫຼາຍ ແລະ ລາຄາ ກໍຂຶ້ນກັບສະພາບເງື່ອນໄຂ ທ້ອງຖິ່ນເປັນສ່ວນໃຫຍ່. ທີ່ຊາຍແດນລາວ-ໄທ ຢູ່ ແຂວງຈໍາປາສັກ, ໄດ້ມີການຂາຍດອກເຜິ້ງໃຫ້ແກ່ ນັກທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ຂາຍໃຫ້ແກ່ ແມ່ຄ້າໄທ. ຊະນິດດອກເຜິ້ງທີ່ຂາຍກັນ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນ ສາງຂາ (*Rhynchostylis gigantean*) ແລະ ລອງລົງມາແມ່ນ ແດງອຸບົນ (*Doritis pulcherrima* var. *buyssonia*) ແລະ ມະໂລແດງ (*Aerides multiflora*). ດອກເຜິ້ງຈໍາພວກນີ້ ຂາຍກັນຢູ່ເບື້ອງລາວ ລາຄາ 0.5 ດອນລາຕໍ່ຕົ້ນ ແຕ່ມີລາຄາ 1.5 ດອນລາ ຢູ່ຊາຍແດນເບື້ອງໄທ. ແຕ່ລະເດືອນ ຄາດຄະ ເນວ່າ ມີປະມານ 5,000 ເຖິງ 7,000 ຕົ້ນ ຂອງຫຼາຍຊະນິດ ທີ່ໄດ້ຖືກຂາຍໃນຊາຍແດນແຫ່ງນີ້ ຊຶ່ງມີມູນຄ່າ ປະມານ 10,000 ດອນລາ. ແຕ່ເຖິງຢ່າງໃດ ກໍບໍ່ໄດ້ມີຂໍ້ມູນທາງການພຽງພໍ ທີ່ຈະຢືນ ຢັນຜົນການຄາດຄະເນທີ່ກ່າວ. ທີ່ບາງກອກ, ດອກເຜິ້ງ ແມ່ນຂາຍກັນໃນລາຄາ ທີ່ແຕກຕ່າງກັນ ຄື ມີແຕ່ລະດັບ 2 ດອນລາ/ຕົ້ນ ຈົນເຖິງ 5,000 ດອນລາ/ຕົ້ນ ອີງຕາມຄວາມຫຍາກຂອງຊະນິດ ພັນ. ຕົ້ນດອກເຜິ້ງຍັງມີຂາຍ ເຊັ່ນກັນ ຢູ່ປະເທດເກົາຫຼີ ໃນລາຄາເຖິງ 40 ດອນລາ/ກລ. ຫຼາຍຊະນິດ (56 ຊະນິດ ຈາກ 20 ສະກຸນ) ຖືກຂາຍໄປເຖິງປະເທດ ຈີນ ແລະ ວຽດນາມ ຊຶ່ງເດີນກວ່າໝູ່ນັ້ນ ແມ່ນ ຊະນິດ ໃນສະກຸນຫວາຍ (*Dendrobium*).

ຄວາມສົດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ລາຄາໃນຕະຫຼາດ ແມ່ນສູງຂຶ້ນເລື້ອຍໆ ຍ້ອນວ່າມັນຫຍາກຂຶ້ນໃນທໍາມະຊາດ. ຢ່າງໃດກໍດີ, ກໍມີ ຄວາມຄາດຫວັງວ່າ ຈະມີການປູກ ຕົ້ນດອກເຜິ້ງກັນຫຼາຍຂຶ້ນ ໃນອະນາຄົດ ເພື່ອທີ່ຈະສະໜອງໄດ້ ຕາມຄວາມຕ້ອງການ ຂອງຕະຫຼາດ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ຕົ້ນດອກເຜິ້ງ ສາມາດແຜ່ພັນໄດ້ດ້ວຍແກ່ນ ແຕ່ວ່າສ່ວນຫຼາຍ ເພິ່ນໄດ້ຂະຫຍາຍພັນ ດ້ວຍການ ລ້ຽງເນື້ອເຍື່ອ ຊຶ່ງເປັນວິທີທີ່ສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ກະທັ່ງລໍາທີ່ແທ້ໆແລ້ວ. ສໍາລັບຊາວບ້ານໃນລາວ ສ່ວນຫຼວງຫຼາຍແລ້ວ ບໍ່ໄດ້ທໍາການຂະຫຍາຍພັນດອກເຜິ້ງ ແຕ່ກໍເຫັນເຂົາເຈົ້າ ໄດ້ປູກໄວ້ຕາມ ບ້ານຕາມເຮືອນ. ປະຈຸບັນໄດ້ມີຫຼາຍໂຄງການ ກະຕຸກຊຸກຍູ້ ການປູກດອກເຜິ້ງເປັນສວນ ເຊັ່ນວ່າ ຢູ່ສະຫວັນນະເຂດ, ຫຼວງນໍ້າທາ, ອຸດົມໄຊ ແລະ ຈໍາປາສັກ. ຄວາມຫຍຸ້ງຍາກຕົ້ນຕໍ ໃນການປູກຂະ ຫຍາຍຕົ້ນດອກເຜິ້ງນີ້ ແມ່ນການເກັບແກ່ນ. ໃນປະຈຸບັນນີ້ ການຂະຫຍາຍພັນ ແມ່ນໃຊ້ການແບ່ງໜໍ່ ແລະ ຖ້າຢາກປູກຫຼາຍ ກໍຕ້ອງການແມ່ພັນຈາກປ່າຫຼາຍ ຊຶ່ງກໍຈະນໍາໄປສູ່ການເຊື່ອມໂຊມລົງຂອງ ດອກເຜິ້ງໃນທໍາມະຊາດ. ວິທີການທີ່ດີ ກໍຄື ການມີ ອຸປະກອນຂະຫຍາຍພັນ ດ້ວຍເນື້ອເຍື່ອ ຂະໜາດ ນ້ອຍ ເພື່ອການຜະລິດເບ້ຍດອກເຜິ້ງ ອອກໃຫ້ໄດ້ຫຼາຍ ເພື່ອໃຫ້ຮອງຮັບການປູກຂະໜາດໃຫຍ່ໄດ້.

ເອກະສານອ້າງອີງ

INTFP01, ARCBC, UNTFP97, OGTLCV, TGP98, BKF, TPN, TOO96, VILAY, NTFPRL04, LSUAFRP1/2, MDP05, NAFReC, STRS.

ຕາຕະລາງ: ສະກຸນດອກເຜີ້ງຕົ້ນຕໍໃນລາວ:

ສະກຸນ (Genus)	ຊື່ (ພາສາລາວ)	ຈຳນວນ ຊະນິດ
<i>Anoectochilus</i>	ຫຍ້າໃບລາຍ	3
<i>Paphiopedilum</i>	ໃບລາຍ	4
<i>Aerides</i>	ເອື້ອງກຸຫຼາບ	6
<i>Dendrobium</i>	ເອື້ອງຫວາຍ	43
<i>Rhynchostylis</i>	ເອື້ອງຊ້າງກະ	4
<i>Vanda</i>	ເຂັມຂາວ	2
<i>Vanilla</i>	ວານິລາ	2
<i>Bulbophyllum</i>	ເອື້ອງສິງໂຕ	>8
<i>Flickingeria</i>	ໝາກໂປ້ງເປັງ	2

ໃນລຳດັບຕໍ່ໄປນີ້ ຈະໄດ້ພັນລະນາລະອຽດບັນດາ ສະກຸນ *Anoectochilus*, *Paphiopedilum*, *Aerides*, *Dendrobium*, *Rhynchostylis* ພ້ອມຕົວຢ່າງ ຂອງບາງຊະນິດທີ່ສຳຄັນ ຂອງສະກຸນທີ່ກ່າວ.

ຫຍ້າໃບລາຍ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ:
ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ:
ຊື່ທ້ອງຖິ່ນ:
ຊື່ວິທະຍາສາດ:

ພືດຕົ້ນ.
ພືດຕົ້ນ.
ຫຍ້າຊຸນລູ, ຫຍ້ານາງອົວ.
Anoectochilus lylei
Rolfe ex Downie.
Jewel orchid.



ດອກເຜິ້ງຂະນິດນີ້ ຍັງບໍ່ທັນຮູ້ຊື່ທາງວິທະຍາສາດຢ່າງຈະແຈ້ງ ແລະ ຍັງສັບສົນກັນຢູ່ ກັບຂະນິດອື່ນຂອງສະກຸນ *Anoectochilus* ແລະ *Ludicia*. ບັນດາຂະນິດພັນດອກເຜິ້ງໃນສະກຸນນີ້ ແມ່ນລ້ວນແລ້ວແຕ່ເກີດຢູ່ກັບດິນ ແລະ ມີການແຕກກ່ຽງ ອອກທາງຂ້າງຫຼາຍເປັນພິເສດ ຄື ເມື່ອຕຸ່ມຍອດຕາຍໄປແລ້ວ ມັນຈະປົ່ງແໜງອອກທາງຂ້າງ. ຫຍ້າໃບລາຍ ເປັນພືດເລືອຄານ ແລ້ວມີຍອດຕັ້ງຂຶ້ນສູງເຖິງ 5-10 ຊຕມ. ລຳຂອງມັນເປັນສີຂຽວແກມເຫຼືອງ ຫາແດງຊັກ ແລະ ເປັນຂໍ້ ທຸກໆ 1-2 ຊຕມ. ໃບດ່ຽວຂອງມັນ ຈັບລຽນເປັນວົງກວງ, ມີຮູບໄຂ່, ສີຂຽວແກມເຫຼືອງ ຫຼື ແກມແດງ ແລະ ມີເສັ້ນກ່າງໃບ ສີເຫຼືອງ-ແດງຊັກ. ຊໍດອກຕັ້ງຂຶ້ນ ຍາວ 20-25 ຊຕມ ປະກອບດ້ວຍ 3-6 ດອກທີ່ເປັນ ສີຊົມພູ ແກມຂາວ. ຫຍ້າໃບລາຍນີ້ໃຊ້ເປັນພືດປະດັບ ແລະ ມີຄຸນຄ່າທາງການຢາອີກນຳ ຊຶ່ງເຊື່ອກັນວ່າ ເປັນຢາອາຍຸວັດທະນະ. ມັນເປັນພືດມັກແສງໜ້ອຍ, ເກີດປະປົນກັບໄບໄມ້ ແລະ ໄຄຫີນ ຕາມບ່ອນຊຸ່ມໃກ້ສາຍນ້ຳ. ຫຍ້າໃບລາຍເຫັນເກີດກະຈາຍຢູ່ແຕ່ ປະເທດ ມຽນມາ ແລະ ວຽດນາມ ລົງມາຫາ ປະເທດ ລາວ, ໄທ ຈີນເຖິງມາເລເຊຍ. ໃນ ສປປ ລາວ, ພົບເຫັນ ຫຍ້າໃບລາຍຫຼາຍ ຢູ່ທາງພາກເໜືອ ແຕ່ຢູ່ທາງພາກກາງ ແລະ ພາກໃຕ້ ກໍພົບເຫັນເຊັ່ນກັນຕາມແຄມສາຍນ້ຳ ແລະ ຕາມເປັນພູ ບ່ອນທີ່ມີດິນເປັນຊາຍແກມຕົມ ຫຼື ດິນດາກແດງ. ການເກັບຫຍ້າໃບລາຍນີ້ ຄົນມັກຂຸດ ຫຼື ດຶງເອົາພືດທັງຕົ້ນ. ຍ້ອນວ່າ ມັນເປັນພືດທີ່ບໍ່ມີຫຼາຍ ແລະ ມີຖິ່ນກຳເນີດຈຳກັດ ສະນັ້ນ ການທີ່ໄປຫາມັນ ຈຶ່ງໃຊ້ເວລາເປັນວັນ ແລະ ຕ້ອງເຂົ້າໄປໃນປ່າເລິກເຖິງ 4-6 ກມ. ຄົນຜູ້ນຶ່ງສາມາດເກັບໄດ້ 200-300 ກູາມ ຕໍ່ວັນ. ຫຍ້າໃບລາຍ ຕາຍໄວ ຫຼັງຈາກທີ່ເກັບອອກມາຈາກປ່າ ແລະ ການສືບພັນທຳມະຊາດ ກໍຈຳກັດ. ປະຈຸບັນ, ລະບຽບໃນການຄຸ້ມຄອງ ກໍຍັງບໍ່ທັນມີ ຈຶ່ງມີຄວາມຈຳເປັນ ທີ່ຈະຕ້ອງມີການຂະຫຍາຍພັນພືດນີ້ ຢູ່ໃນລະດັບບ້ານ. ຫຍ້າໃບລາຍ ມັກຖືກຂາຍສົດໆ ຫຼື ບາງຄັ້ງກໍຖືກຮັກສາໄວ້ໃນເຫຼົ້າ. ຢູ່ພາກເໜືອ ຂອງປະເທດລາວ ມີພໍ່ຄ້າບາງຄົນ ໄດ້ລິເລີ່ມອົບແຫ້ງ ຫຍ້າໃບລາຍນີ້ແລ້ວ. ຈີນ ແລະ ໃຕ້ຫວັນ ມີຄວາມຕ້ອງການ ຫຍ້າໃບລາຍນີ້ຢູ່ຕະຫຼອດ ແລະ ກໍສູງຂຶ້ນເລື້ອຍໆ. ຢູ່ພາກເໜືອ ຫຍ້າໃບລາຍ 1 ກິໂລ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 4-7 ດອນລາ (ຢູ່ພາກໃຕ້ ລາຄາ 1-2 ດອນລາ/ກລ) ແລະ ຖ້າເປັນຕົ້ນແຫ້ງແລ້ວ ຈະໄດ້ລາຄາປະມານ 65 ດອນລາ/ກລ. ການຂະຫຍາຍພັນ ສາມາດເຮັດໄດ້ທັງດ້ວຍແກ່ນ ແລະ ດ້ວຍຮາກຂໍ້ໃຕ້ດິນ ແຕ່ວ່າ ຂະຫຍາຍດ້ວຍຮາກ ຈະງ່າຍກວ່າ. ຫຍ້າໃບລາຍຈະປົ່ງໜໍໃໝ່ອອກຕາມຂໍ້ຮາກຂອງມັນ, ໃນທີ່ຜ່ານມາ ກໍມີຄົນພະຍາຍາມ ແຜ່ພັນ ດ້ວຍການຕັດ ແລະ ຊຳຮາກຂໍ້ຂອງມັນ ແຕ່ວ່າບໍ່ໄດ້ຮັບຜົນ. ຢູ່ປະເທດໄທ ເພິ່ນໄດ້ຂະຫຍາຍພັນ ດ້ວຍການລ້ຽງເນື້ອເຍື່ອ ຊຶ່ງເຫັນວ່າ ໄດ້ຜົນດີ.

ໃບລາຍ, ໃບລາຍຂາວ, ໃບລາຍແດງ

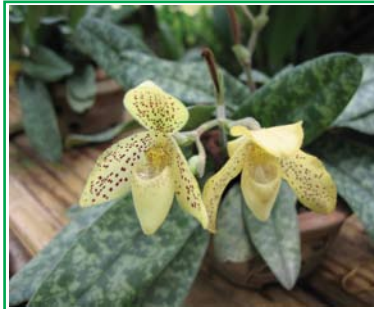
ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ:
ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ:
ຊື່ວິທະຍາສາດ:

ພືດຕົ້ນ.
ພືດຕົ້ນ.
Paphiopedilum callosum
Pfitz var. *sublaeve* Cribb.
ຫຼື *P. concolor* (Lind.) Pfitzer.



ຊື່ອື່ນ: *Slipper orchids.*

ພວກໃບລາຍນີ້ ກໍຍັງບໍ່ທັນໄດ້ຖືກສຶກສາຄົ້ນຄວ້າກັນລະອຽດພຽງພໍເທື່ອ. ໃບລາຍຂາວ ມີໃບຂະໜາດ 20 x 3-5 ຊຕມ, ຮູບສ່ວຍຍາວ, ໜາ, ມີຂົນ ແລະ ມີໂຄງສ້າງເໝືອນສະໂນ. ໜ້າໃບຂອງມັນ ເປັນສີຂຽວມ້ານ, ຫຼັງໃບ ເປັນສີຂຽວເຂັ້ມ ພ້ອມທັງມີປ່າມ ເປັນຈຸດໆ ທີ່ເຫັນໄດ້ຊັດ. ໃບລາຍຂາວ ອອກດອກດ່ຽວ ຕັ້ງຂຶ້ນ, ສີຊົມພູ ແຊກສີຂຽວ, ສູງເຖິງ 10-20 ຊຕມ ແລະ ເປັນຂົນ. ຮາກຂອງມັນເປັນຝ່ອຍ ຍາວ 10-20 ຊຕມ. ໃບລາຍແດງ ກໍມີລັກສະນະຄ້າຍຄືກັນ ແຕ່ວ່າໜ້າເທິງຂອງໃບ ເປັນສີຂຽວເຂັ້ມ ມີປ່າມສີມ້ານ ສ່ວນວ່າໜ້າລຸ່ມຂອງໃບ ເປັນສີຊົມພູຊັດ. ມັນມີດອກອອກເປັນກຸ່ມ ນຶ່ງ ຫາ ສາມ, ສີເຫຼືອງ ແລະ ມີຈຸດສີຊົມພູຊັດຢາຍໄປທົ່ວ. ບັນດາໃບລາຍນີ້ເປັນດອກເຜິ້ງ ປະເພດເກີດຕາມດິນ ແລະ ມັກຖືກເກັບມາເພື່ອ ເປັນພືດປະດັບ ແລະ ໃຊ້ເປັນຢາ ຊຶ່ງເຊື່ອກັນວ່າ ເປັນຢາປະຕິຊີວະນະ. ໃບຂອງມັນ ນຳເອົາມາຍ່ອງໃສ່ນ້ຳ ແລ້ວ ໃຫ້ຜູ້ຍິງ ອອກລູກໃໝ່ດີ້ມ. ໃນການເກັບ, ຄົນມັກ ຊຸດ ຫຼື ດຶງເອົາ ພືດທັງຕົ້ນ. ການທີ່ໄປຫາໃບລາຍຈະເຂົ້າໄປໃນປ່າເລິກ ເຖິງ 4-6 ກມ ແລະ ຄົນນຶ່ງສາມາດເກັບໄດ້ 1-2 ກິໂລ ຕໍ່ວັນ. ໃບລາຍ ມັກເກີດໃນບ່ອນທີ່ມີແສງສະຫວ່າງໜ້ອຍ, ເກີດປົນກັນກັບໃບໄມ້ແຫ້ງ ແລະ ໂຄຫິນ ບ່ອນທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມ ໃກ້ສາຍນ້ຳ. ທັງສອງຊະນິດນີ້ ແມ່ນພົບເຫັນທົ່ວໄປ ໃນອາຊີຕາວັນອອກສ່ຽງໃຕ້ ຕາມປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າຜັດໃບປະສົມ ໃນເຂດພູດອຍ ໃນບ່ອນທີ່ເປັນດິນຊາຍແກມໜຽວ ຫຼື ດິນຊາຍ ແລະ ປຽກຊຸ່ມ. ການຂະຫຍາຍພັນທຳມະຊາດ ແມ່ນມີຈຳກັດຫຼາຍດ້ວຍວ່າ ມັນຖືກເກັບໄປພຶດທັງຕົ້ນ. ຫຼັງຈາກເກັບ, ຕ້ອງໄດ້ຕາກ ຫຼື ອົບ ໃຫ້ແຫ້ງ ເພື່ອຮັກສາຄຸນນະພາບການເປັນຢາຂອງມັນໄວ້ໃຫ້ສູງ. ໃບລາຍຂາວ ແລະ ແດງ ຖືກສົ່ງໄປຂາຍທີ່ປະເທດໄທ ໃນລາຄາ 5-10 ດອນລາ/ກລ. ການສົ່ງໄປຂາຍ ທີ່ປະເທດຈີນ ແລະ ໃຕ້ຫວັນ ແມ່ນນັບມື້ເພີ່ມຂຶ້ນ. ການຂະຫຍາຍພັນ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນດ້ວຍການແບ່ງ ຫຼື ແຍກຮາກຂໍ້ ຊຶ່ງເກັບມາຈາກປ່າ.



ເອື້ອງກຸຫຼາບ

ໃຊ້ປະດັບ: ພຶດທັງຕົ້ນ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Aerides spp.*

ໃນ ສປປ ລາວ ພົບວ່າ ມີຢູ່ດ້ວຍກັນປະມານ 6 ຊະນິດ ຂອງສະກຸນເອື້ອງກຸຫຼາບ ແຕ່ວ່າ ພວກມັນມີ ຄວາມຄ້າຍຄືກັນຫຼາຍ ການຈຳແນກຊະນິດຈຶ່ງຫຍຸ້ງຍາກ. ເອື້ອງກຸຫຼາບ ເປັນພືດເກາະຫ້ອຍ ອາຍຸຍາວ ຂຽວຕະຫຼອດປີ, ມີລຳຂ້ອນຂ້າງແຂງ ມີຂໍ້ ແລະ ປ້ອງ ແຕ່ບໍ່ມີຮາກເປັນຫົວ (ຮາກອາກາດ), ລຳຍາວ 25-40 ຊຕມ, ແລະ ສ້ວຍເລັກນ້ອຍທີ່ສ່ວນປາຍ. ໃບເປັນແຜ່ນແລບຍາວ ເຖິງ 12 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 2-3 ຊຕມ ແລະ ປົ່ງລຽນຈັບກົງກັນຂ້າມກັນອອກຈາກລຳຕົ້ນອ່ອນ ຕັ້ງແຕ່ກົກຈິນເຖິງປາຍ (ລຳແກ່ຈະບໍ່ມີໃບ). ດອກອອກເປັນຊໍ່ ຍາວເຖິງ 30 ຊຕມ, ເປັນສີ ຊົມພູ, ສີຂາວ ຫຼື ສີມ້ວງ, ຄວາມກວ້າງຂອງດອກ 2-3 ຊຕມ. ດອກເຜິ້ງຊະນິດນີ້ ມັກຖືກເກັບມາເປັນພືດປະດັບ. ເອື້ອງກຸຫຼາບ ມັກແສງໜ້ອຍ, ເກີດປະປົນກັນກັບໃບໄມ້ແຫ້ງ ແລະ ໂຄທິນ ໃກ້ແຄມນ້ຳ, ຕົ້ນຕໍຈະພົບຢູ່ ໃນປ່າໂຄກ ແຕ່ຢູ່ໃນປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າຜັດໃບປະສົມ ເຂດພູດອຍ ກໍພົບເຫັນເຊັ່ນກັນ. ດອກເຜິ້ງຊະນິດນີ້ ມີການ ກະຈາຍ ຢູ່ປະເທດ ມຽນມາ, ວຽດນາມ, ກຳປູເຈຍ, ໄທ, ອິນເດຍ, ເນປານ ແລະ ຈີນ. ໃນການເກັບ, ຄົນມັກດຶງເອົາທັງເຫງົ້າຂອງມັນ ຈາກຕົ້ນໄມ້ ທີ່ມັນອາໄສຢູ່. ຄົນນຶ່ງສາມາດເກັບໄດ້ 3-5 ກລ ຕໍ່ວັນ ຍ້ອນວ່າມັນ ຍັງມີຫຼາຍຢູ່ ຢູ່ຕາມປ່າໂຄກ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ ກໍໄດ້ມີສັນຍານວ່າ ຕົ້ນດອກເຜິ້ງ ຊະນິດນີ້ ນັບມື້ນັບຫາຍາກຂຶ້ນ ຍ້ອນມີຄວາມຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການຂອງການຕະຫຼາດສູງຂຶ້ນ. ລາຄາຂອງມັນແມ່ນປະມານ 0.3-0.5 ດອນລາ/ກລ ຢູ່ຕະຫຼາດພາຍໃນ ເປັນຕົ້ນ ແມ່ນຢູ່ພາກໃຕ້. ການຂະຫຍາຍພັນ ດ້ວຍການແບ່ງເຫງົ້າ ເປັນວິທີການທີ່ໄດ້ຜົນດີທີ່ສຸດ.

ໃນພາກຕໍ່ໄປນີ້ ແມ່ນການພັນລະນາເພີ່ມເຕີມ ຂອງບາງຊະນິດພັນ ຂອງສະກຸນ *Aerides*:

ເອື້ອງກຸຫຼາບແດງ

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Aerides crassifolia Par. & Burb.*

ລຳມີໜ້າຕັດ 0.5-0.8 ຊຕມ ແລະ ຍາວ ປະມານ 40 ຊຕມ; ຊໍ່ດອກຍາວເຖິງ 15 ຊຕມ, ປະກອບດ້ວຍ 15-20 ດອກ ສີຊົມພູ ແລະ ຂາວ, ຂະໜາດກວ້າງ 1-2 ຊຕມ. ມັນກະຈາຍຢູ່ທົ່ວປະເທດ ແລະ ໃນເວລາທີ່ມີຄວາມຕ້ອງການຫຼາຍ ລາຄາແມ່ນປະມານ 0.5 ດອນລາຕໍ່ຕົ້ນ. ມັນເຕີບໂຕຊ້າ ເວລານຳເອົາມາປູກໃນສວນ.





ເອື້ອງກຸຫຼາບເຫຼືອງ ໂພນທອງ

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Aerides houlettiana* Rchb.f.

ມີລັກສະນະຄ້າຍຄືກັບ ເອື້ອງກຸຫຼາບແດງ ແຕ່ວ່າ ກ້ານຍາວເຖິງ 50 ຊຕມ ແລະ ຊໍ່ດອກຢ່ອນຫ້ອຍລົງ ຍາວເຖິງ 30 ຊຕມ, ມີດອກ ຈຳນວນ 15-25 ດອກ; ສີຊົມພູ ແລະ ມ້ວງ, ກວ້າງ 1-2 ຊຕມ.



ເອື້ອງພວງມະໄລ

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Aerides multiflora* Roxb.

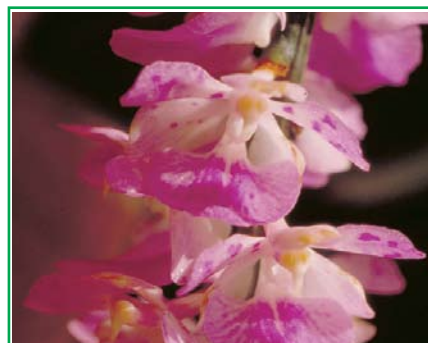
ມີລັກສະນະຄ້າຍຄືກັບ ເອື້ອງກຸຫຼາບແດງ ແຕ່ວ່າ ກ້ານຍາວປະມານ 15 ຊຕມ ແລະ ຊໍ່ດອກຢ່ອນຫ້ອຍລົງ ຍາວເຖິງ 25 ຊຕມ, ມີດອກຈຳນວນ 10-15 ດອກ; ສີຊົມພູ ແລະ ມ້ວງ, ກວ້າງ 1-2.5 ຊຕມ.



ເອື້ອງກຸຫຼາບ

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Aerides rosea* Lodd.
ex Lindl. & Paxt.

ມີລັກສະນະຄ້າຍຄືກັບ ເອື້ອງກຸຫຼາບແດງ ແຕ່ວ່າ ກ້ານຍາວ ປະມານ 12 ຊຕມ ແລະ ຊໍ່ດອກຫ້ອຍຢ່ອນລົງ ຍາວເຖິງ 40 ຊຕມ, ມີດອກຫຼາຍ, ສີຂາວແກມເສັ້ນສີມ້ວງ, ຂະໜາດ ກວ້າງ 1-2.5 ຊຕມ.



ເອື້ອງຫວາຍ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ: ພືດຕົ້ນ.

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ເຮັດຢາ: ລໍ່າ.

ຊື່ວິທະຍາສາດ: *Dendrobium spp.*

ຊື່ອື່ນ: ຈີນ: ຊິ ຫູ.



ຢູ່ອິນດູຈີນ ແລະ ປະເທດໄທ ມີເອື້ອງຫວາຍປະມານ 900 ຊະນິດ ແລະ ເຊື່ອວ່າ ແຕ່ລະຊະນິດ ມີຄຸນສົມບັດເປັນຢາ ແຕ່ໃນຄຸນນະພາບຕ່າງກັນ. ເອື້ອງຫວາຍ

ຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍຈາກອິນດູຈີນ ໄດ້ຖືກຂາຍສົ່ງໄປ ປະເທດຈີນ. ຈຳນວນທີ່ແທ້ຈິງ ແມ່ນບໍ່ສາມາດຄຳນວນໄດ້ ເນື່ອງຈາກວ່າ ໃນການສົ່ງສິນຄ້າໄປຈີນນັ້ນ ເອື້ອງຫວາຍ ແມ່ນຖືກຂົນບົນກັນໄປ ກັບພືດເປັນຢາ ຊະນິດອື່ນໆ. ຊະນິດເອື້ອງຫວາຍ ທີ່ມັກຄ້າຂາຍກັນເພື່ອການປະດັບຫຼາຍທີ່ສຸດ ແມ່ນ ຊະນິດລຳທຽນ (*D. nobile*) ທີ່ຂາຍບົນກັບດອກເຜິ້ງຊະນິດອື່ນໆນຳ ແຕ່ບໍ່ສາມາດກຳນົດຊື່ໄດ້ ໃນເວລາສົ່ງອອກນັ້ນ. ຢູ່ ແຂວງຈຳປາສັກ ຊະນິດທີ່ສົ່ງອອກໄປໄທ ກໍ່ມີ ເກດລິ້ນ (*D. leonis*), ພູກະດຶງ (*D. margaritaceum*), ແວວມະໂຍລາ (*D. fimbriatum*). ໃນ ສປປ ລາວ ມີເຖິງ 68 ຊະນິດ ທີ່ໄດ້ມີການບັນທຶກໄວ້ ແລະ ທາງມະຫາວິທະຍາໄລແຫ່ງຊາດ ກໍ່ໄດ້ເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ຈຳແນກໄດ້ເຖິງ 43 ຊະນິດ ທີ່ຢູ່ໃນສະກຸນ ເອື້ອງຫວາຍ. ໄດ້ມີການຂະຫຍາຍພັນ ດອກເອື້ອງຫວາຍສີມ່ວງ ພັນປະສົມຈາກປະເທດ ນິວກີນີ ແລະ ອິດສະຕາລີ ເປັນລ້ານໆຕົ້ນ ເພື່ອປະດັບໂຮງແຮມ ແລະ ຮ້ານອາຫານ ຢູ່ປະເທດໄທ ແລະ ສິງກະໂປ. ໃນປະຈຸບັນນີ້ ຫຼາຍຊະນິດໃນທຳມະຊາດ ກໍ່ມີທ່າລົດມ້ອຍຖອຍລົງຢ່າງໜັກ ຍ້ອນການເກັບເກີນຂອບເຂດ.

ການນຳໃຊ້

ຢູ່ປະເທດຈີນ ແລະ ວຽດນາມ ລຳຂອງເອື້ອງຫວາຍ ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ເປັນຢາຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ເປັນຢາແກ້ໂລກກະເພາະ, ແກ້ຈຸກສຽດ ແລະ ແກ້ອາການປວດຕ່າງໆ. ສານສະກັດຈາກລຳເອື້ອງຫວາຍ ຊ່ວຍແກ້ໄຂ້, ແກ້ກະຫາຍນ້ຳ, ຊ່ວຍລະງັບ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມດັນໂລຫິດ. ພ້ອມນີ້, ກໍ່ຍັງ ເຊື່ອວ່າ ມັນເປັນຢາອາຍຸວັດທະນະ ແລະ ໃຊ້ເປັນຢາປຸກເພດ (ກະຕຸ້ນທາງເພດ). ລຳຂອງມັນມີລິດຊາດຂົມ ປະສົມຫວານ ແລະ ໜຽວ. ມີຫຼາຍຊະນິດ ຂອງສະກຸນນີ້ ແມ່ນໃຊ້ເພື່ອປະດັບ.

ຄຸນລັກສະນະ

ເປັນພືດເກີດເທິງພືດອື່ນ (ເກາະຫ້ອຍ ແຕ່ບໍ່ແມ່ນກາຝາກ) ອາຍຸຍືນ; ຂຽວຕະຫຼອດ; ເກີດເປັນສຸມ; ລຳຕົ້ນແຂງ ຕັ້ງຊື່ຂຶ້ນ; ມີຂໍ້ ແລະ ປ້ອງ; ລຳຍາວ 30-60 ຊຕມ; ສ້ວຍປາຍເລັກນ້ອຍ; ບໍ່ມີຮາກເປັນຫົວ; ໃບແລບຍາວ, ເກືອບບໍ່ມີກ້ານ, ຍາວ ເຖິງ 12 ຊຕມ, ກວ້າງ 2-3 ຊຕມ. ຊໍ່ດອກ ມີດອກທີ່ເປັນຫຼາຍສີ.

ການກະຈາຍ ແລະ ລະບົບນິເວດ

ພົບເຫັນທົ່ວໄປໃນແຖບອິນດູຈີນ, ປະເທດ ອິນເດຍ, ເນປານ, ພູຖານ, ຊິກກິມ, ມຽນມາ ແລະ ຈີນ. ໃນ ສປປ ລາວ ມັກພົບເຫັນ ຢູ່ຕາມຕົ້ນໄມ້ ແລະ ຫີນ ຕາມພູຫີນປູນ ແລະ ຕາມປ່າໄມ້ຕ່າງໆ, ເກີດຢູ່ບ່ອນທີ່ມີຮີມເງົາປານກາງ ຫຼື ບ່ອນເປີດແປນ. ພົບເຫັນຢູ່ທຸກປະເພດປ່າ.

ສ່ວນປະກອບສໍາຄັນ

ເອື້ອງຫວາຍບັນຈຸມີ ທາດ ອານກາລອຍ ເດັນໂດຣບາຍ (alkaloid dendrobine). ຊະນິດພັນເອື້ອງລໍາທຽນ (*D. nobile*) ໄດ້ຜະລິດ ຊຸບເບີຣິກຊາຍດ໌ (superoxides) ທີ່ມີຄຸນສົມບັດຢັບຢັ້ງການເຄື່ອນໄຫວຂອງເຊື້ອໂລກຫຼາຍຊະນິດ. ໃນການໃຊ້ເພື່ອປົນປົວນັ້ນ ແຕ່ລະຄັ້ງ ຫຼື ໂດ (dose) ໃຊ້ລໍາແຫ້ງ 6-13 ລໍາ ຫຼື 15-30 ກຼາມ ກິນ.

ການເກັບກູ້

ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນເກັບໃນຍາມແລ້ງ ດ້ວຍການດຶງເອົາພືດຕົ້ນ ອອກຈາກງ່າຂອງຕົ້ນໄມ້ທີ່ມັນເກາະຫ້ອຍຢູ່ ແຕ່ບາງກໍລະນີ ກໍມີການປ່ຳຕົ້ນໄມ້ລົງ ເພື່ອເກັບງ່າຍ. ບ່ອນທີ່ເກັບສ່ວນໃຫຍ່ ແມ່ນຕາມປ່າໂຄກ ຫຼື ໃນເຂດພູພຽງ ທີ່ມີຫີນຊາຍ. ເພື່ອໃຫ້ຕົ້ນດອກເຜີ້ງ ສາມາດເຕີບໂຕຕໍ່ໄປໄດ້ ຄວນຕັດເອົາແຕ່ກ້ານ ໂດຍຈົ່ງຕໍ່ມັນໄວ້ ໃຫ້ເຫຼືອຢ່າງໜ້ອຍ ສາມຂໍ້ ຕິດໄວ້ກັບສຸມ.

ຜົນຜະລິດ, ຄວາມດົກໜາ

ຖ້າຫາກວ່າ ປົນຂຶ້ນເກັບຕາມຕົ້ນໄມ້, ຜູ້ນຶ່ງຈະສາມາດເກັບໄດ້ 1-2 ກລ ຈາກຕົ້ນໄມ້ 5 ຫາ 10 ຕົ້ນ. ໃນ 10 ປີ ກ່ອນນັ້ນ, ຄົນນຶ່ງສາມາດ ເກັບໄດ້ 10-20 ກລ/ວັນ ແຕ່ວ່າ ຍ້ອນການຂຸດຄົ້ນເກີນຂອບເຂດ ເຮັດໃຫ້ຕົ້ນດອກເຜີ້ງ ລົດນ້ອຍຖອຍລົງຢ່າງໜັກໜ່ວງ ສະນັ້ນ ໃນປະຈຸບັນນີ້ ຈິ່ງໄດ້ບໍ່ເກີນ 5 ກລ/ວັນ/ຄົນ. ເອື້ອງຫວາຍ ສາມາດນໍາມາປູກໃສ່ໜານຂອບດ້ວຍໄມ້ປ່ອງ ຫຼື ໄມ້ອື່ນໆໄດ້ ແລະ ຖ້າມີຄວາມເອົາໃຈໃສ່ດີ ໃນເນື້ອທີ່ 600 ຕາລາງແມັດ ຈະສາມາດຜະລິດລໍາໄດ້ເຖິງ 3 ໂຕນ/ປີ ຄິດໄລ່ເປັນມູນຄ່າ ເຖິງ 37,000 ດອນລາ/ຮຕ/ປີ.

ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ

ບໍ່ມີລະບຽບ ໃນການຄຸ້ມຄອງເທື່ອ. ຢູ່ພາກເໜືອ ເອື້ອງຫວາຍກໍາລັງມີການປູກກັນຫຼາຍຂຶ້ນ.

ຄວາມຍືນຍານ

ຢູ່ພາກເໜືອ ຂອງ ສປປ ລາວ ໄດ້ມີບໍລິສັດຈີນ ມາເກັບຊື້ ຕົ້ນດອກເຜີ້ງ ໃນລະດູຝົນ ແລະ ໄດ້ຕັດໄມ້ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ໃຊ້ເປັນພື້ນດັງເພື່ອອົບລໍາໃຫ້ແຫ້ງ.

ສະຖານະພາບເຊີງອະນຸລັກ

ດອກເຜີ້ງສະກຸນນີ້ ເປັນປະເພດທີ່ເກີດຢູ່ເທິງຕົ້ນໄມ້ອື່ນ ແລະ ຕ້ອງການສະພາບແວດລ້ອມແບບພິ

ເສດສະເພາະຕົວຂອງມັນ ເພາະມັນມີການຂະຫຍາຍພັນຊ້າ. ການຕັດປັ້ງຕົ້ນໄມ້ ຈະເປັນການທຳລາຍທີ່ຢູ່ອາໄສ ຂອງພວກມັນ.

ການປຸງແຕ່ງ

ໃນ ສປປ ລາວ ບໍ່ທັນມີການປຸງແຕ່ງໃນເຊີງການຢາ ແລະ ລຳກໍຂາຍກັນໃນຮູບວັດຖຸດິບ ຊຶ່ງອາດເປັນລຳແຫ້ງ ຫຼື ດິບ ແບບເປັນມັດ ຫຼື ເປັນນ້ຳໜັກ ຂົນໃສ່ລົດບັນທຸກ ສົ່ງໄປຊາຍແດນຈີນ. ສຳລັບຕົ້ນດອກເຜິ້ງ ເພື່ອການປະດັບນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ລ້ຽງໄວ້ໃນໂຖເສຍກ່ອນ ຫຼື ມັດຕິດໃສ່ຕົ້ນໄມ້ໄວ້. ມັນຈະໃຊ້ເວລາ ເຖິງ ສອງ ຫຼື ສາມປີ ກ່ອນຈະອອກດອກ ແລະ ຂາຍໄດ້.

ມາດຖານຄຸນນະພາບ

ບໍ່ມີຂໍ້ມູນ.

ການຕະຫຼາດ

ແຕ່ຕອນທີ່ຕົ້ນດອກເຜິ້ງ ຫາໄດ້ງ່າຍໃນປ່າທຳມະຊາດ, ມັນມີລາຄາ 0.2 ດອນລາ/ກລ (ສິດ). ໃນເມື່ອມັນຫາຍາກຂຶ້ນ ລາຄາໄດ້ຂຶ້ນມາເປັນ 0.3-0.5 ດອນລາ/ກລ. ສຳລັບດອກເຜິ້ງ ທີ່ຫາຍາກ ເຊັ່ນ ເອື້ອງເຂົ້າສານ ຈາກເມືອງປາກຊ່ອງ, ແຂວງຈຳປາສັກ, ມັນມີລາຄາເຖິງ 30 ຫາ 100 ດອນລາ/ກລ ໃນປີ 2003. ແຂວງຜົ້ງສາລີ ສິ່ງອອກຕົ້ນດອກເຜິ້ງ ໄປຈົນ 300-400 ໂຕນ/ປີ ໃນລາຄາ 0.8-1.8 ດອນລາ/ກລ (ສິດ) ຫຼື 7.8 ດອນລາ/ກລ (ແຫ້ງ). ລຳດອກເຜິ້ງທີ່ຖືກສົ່ງອອກໄປຈົນນັ້ນ ແມ່ນຕ້ອງການໃຫ້ມີ ເອກະສານຢັ້ງຢືນທາງການ ວ່າມັນເປັນຜົນຜະລິດຈາກສວນປູກ. ບໍລິສັດຈີນ ຂາຍສານສະກັດ ຈາກລຳດອກເຜິ້ງ ທາງອິນເຕີແນັດ ໃນລາຄາ 7.3 ດອນລາ/100 ກຼາມ.



ຄວາມສິດໃສດ້ານຕະຫຼາດ

ມີຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ ຢ່າງບໍ່ຈຳກັດ ເພື່ອນຳໄປໃຊ້ໃນເຊີງການຢາ ໃນປະເທດຈີນ.

ການຂະຫຍາຍພັນ

ໃນປະຈຸບັນນີ້, ເອື້ອງຫວາຍ (*Dendrobium*) ແລະ ຊະນິດພັນດອກເຜິ້ງທີ່ເປັນຢາ ໄດ້ປູກຢ່າງກວ້າງຂວາງ ທີ່ປະເທດຈີນ. ທີ່ແຂວງຜົ້ງສາລີ, ຊຽງຂວາງ ແລະ ຫົວພັນ ໄດ້ມີ ບໍລິສັດຂອງຈີນ ມາທົດລອງປູກເອື້ອງຫວາຍ ຊະນິດຕ່າງໆ ກັບຊາວບ້ານທີ່ເວົ້າພາສາຈີນໄດ້. ການເກັບເອົາຕົ້ນດອກເຜິ້ງຈາກປ່າມາປູກເພື່ອປະດັບນັ້ນ ເປີເຊັນການລອດຕາຍ ແມ່ນຕ່ຳ ແລະ ກໍເຕີບໂຕຊ້າ.



ໃນລຳດັບຕໍ່ໄປນີ້ ແມ່ນການພັນລະນາ ບາງຊະນິດ ຂອງດອກ
ເຜິ້ງໃນສະກຸນ *Dendrobium*.

ເອື້ອງສາຍໃໝ

Dendrobium aphyllum Fischer.

ເອື້ອງສາຍໃໝ ມີຂະໜາດນ້ອຍ, ມີລຳ ທ້ອຍຢ່ອນລົງ ຍາວເຖິງ
70 ຊຕມ ແລະ ໜາ 3 ມມ, ປາຍຂອງລຳອ່ອນ ມີໃບເລັກ
ໜ້ອຍ. ຊໍ່ດອກ ມີ 1-2 ດອກ ສີຂາວ-ເຫຼືອງ, ຂະໜາດ 2-3
ຊຕມ ທາງຍາວ ແລະ 2 ຊຕມ ທາງກວ້າງ. ເອື້ອງສາຍໃໝ
ເປັນພືດ ທີ່ຫາຍາກທີ່ສຸດ, ມີລາຄາເຖິງ 15 ດອນລາ/ກລ
(ສິດ); ເກີດຢູ່ຕາມປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າຜັດໃບປະສົມ.



ເອື້ອງຄຳ

Dendrobium chrysotorum Lindl.

ເປັນຕົ້ນດອກເຜິ້ງ ຂະໜາດໃຫຍ່ ມີລຳເປັນຫຼ່ຽມ ຫົກ ຫາ
ແປດລຳ ມີທັງລຳຕັ້ງຊື່ນ ແລະ ລຳທີ່ຢ່ອນລົງ, ແຕ່ລະ
ລຳ ມີຂະໜາດຄວາມໜາ 2-3 ມມ ແລະ ຍາວ 30-40
ຊຕມ. ລຳອ່ອນມີ ສາມ ຫາ ຫົກ ໃບ ເກີດຢູ່ປາຍ. ຊໍ່ດອກ
ປະກອບດ້ວຍຫຼາຍດອກ ສີເຫຼືອງ, ຂະໜາດ 2-3 ຊຕມ.
ເອື້ອງຄຳເປັນດອກເຜິ້ງ ໃຊ້ປະດັບ ທີ່ເຫັນຫຼາຍໃນ ສປປ
ລາວ ໃນທຸກປະເພດປ່າ ແຕ່ວ່າ ມີປະລິມານລົດນ້ອຍຖອຍລົງ
ໃນທຳມະຊາດ ຍ້ອນຄວາມຕ້ອງການສູງ. ການເກັບຈາກ ປ່າ
ຍັງສາມາດໄດ້ 3-5 ກລ/ຄົນ/ວັນ ແລະ ສາມາດຂາຍໄດ້ ໃນ
ລາຄາ 0.5 ດອນລາ/ກລ (ສິດ).



ເອື້ອງເຂົ້າສານ

Dendrobium compactum Rolfe
ex W.Hackett.

ເປັນດອກເຜິ້ງຂະໜາດນ້ອຍ; ກ້ານສັ້ນ, ກົມ, ຊີ້ຕັ້ງຂຶ້ນ, ໜ້າຕັດປະມານ 0.5 ມມ ແລະ ຄວາມຍາວ 10-15 ຊຕມ, ມີໃບເລັກໜ້ອຍຈັບຢູ່ປາຍກ້ານ. ຊຸ່ດອກອອກຢູ່ປາຍກ້ານ ປະກອບມີຫຼາຍດອກ ສີຂາວ-ເຫຼືອງ ກວ້າງ 0.5 ຊຕມ. ເອື້ອງເຂົ້າສານ ເປັນດອກເຜິ້ງທີ່ຫາຍາກທີ່ສຸດ, ຄົນນຶ່ງ ສາມາດ ເກັບໄດ້ບໍ່ກາຍ 0.3 ກລ/ວັນ, ຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.5-1 ດອນລາ/ກລ (ສິດ). ສ່ວນຫຼາຍ ຈະພົບເຫັນຢູ່ປ່າເຂດສູງທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມ ໃນລະດັບສູງ 1,000 ມ ຈາກລະດັບນ້ຳທະເລ ແລະ ພົບໄດ້ແຕ່ຜູ້ສາລີ ລົງຮອດ ຈຳປາສັກ ໃນປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າຜັດໃບປະລິມ ບ່ອນທີ່ແປນທີ່ມີລັກສະນະພິເສດ ສະເພາະ.



ເອື້ອງເງິນ

Dendrobium draconis Rchb. f.

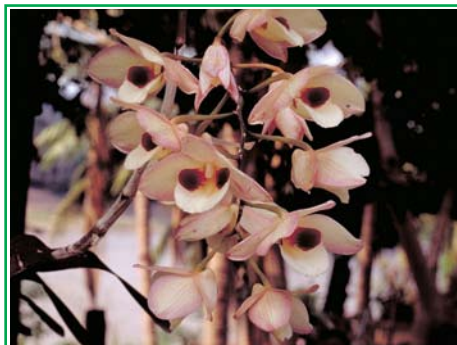
ເປັນດອກເຜິ້ງຂະໜາດກາງ; ມີລຳຂ້ອນຂ້າງຍາວ ຄືປະມານ 20-30 ຊຕມ ແລະ ໜາ 0.5-0.8 ຊຕມ, ຕັ້ງຊື່, ມີຂົນນຸ້ມ ສີດຳ. ລຳອ່ອນ ມີໃບ ຈັບກົງກັນ ຂ້າມກັນ. ຊຸ່ດອກ ອອກຢູ່ປາຍລຳ ປະກອບມີສາມ ເຖິງ ຫ້າ ດອກຂະໜາດ 3 ຊຕມ, ສີຂາວ ແຕ່ມີ ສີສົ້ມ ຢູ່ສ່ວນກົກກີບດອກ. ເອື້ອງຊະນິດນີ້ ເປັນຊະນິດ ທີ່ໃຫຍ່ຊ້າ ພົບເຫັນຢູ່ທົ່ວປະເທດ ສ່ວນໃຫຍ່ໃນປ່າໂຄກ ຊຶ່ງສາມາດເກັບໄດ້ 3-5 ກລ/ວັນ/ຄົນ ແລະ ຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.3 ດອນລາ/ຖົງ (ສິດ).



ເອື້ອງຊ້າງນ້າວ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນອື່ນໆ: ເອື້ອງຕານາງ,
ເອື້ອງຕາຄວາຍ.

Dendrobium puchellum Roxb. ex Lindl.



ເອື້ອງຊະນິດນີ້ ເປັນທີ່ຮູ້ຈັກກັນຢ່າງກວ້າງຂວາງ. ດອກຂອງມັນ ສາມາດຢູ່ໄດ້ກວ່າ 15 ວັນ. ມັນ ມີລຳຕົ້ນໃຫຍ່, ແຂງ ມີທັງຕັ້ງຂຶ້ນ ແລະ ຢ່ອນລົງ, ຍາວເຖິງ 1 ມ ແລະ ໜາ 0.5-1 ຊຕມ, ມີໃບ ຍາວ ແລບ ຂະໜາດ 1.5-2 ຊຕມ x 5-8 ຊຕມ ເກີດຢູ່ປາຍລຳອ່ອນ. ຊໍ່ດອກຍາວ ເຖິງ 40 ຊຕມ ຢັ່ງ ຢູ່ປາຍລຳ; ດອກໃຫຍ່, ມີຂະໜາດ 4-6 ຊຕມ, ມີຫຼາຍດອກ, ສີຂາວ-ເຫຼືອງ ມີປ່າມໃຫຍ່ ສີຊົມພູ 2 ປ່າມ. ເອື້ອງຊ້າງນ້າວ ເປັນເອື້ອງ ທີ່ພົບເຫັນທົ່ວໄປ ໃນປ່າໂຄກ ແລະ ສາມາດເກັບໄດ້ ກວ່າ 5 ກລ/ຄົນ/ວັນ ແລະ ຂາຍ ໃນລາຄາ 0.12 ດອນລາ/ກລ. ດອກເຜິ້ງຊະນິດນີ້ ຍັງໄດ້ຂາຍໄປ ປະເທດ ໄທ, ວຽດນາມ ແລະ ຈີນ.

ເອື້ອງແປງສີແຂ້ວ

Dendrobium secundum Lind.



ເປັນດອກເຜິ້ງປະດັບ ທີ່ນິຍົມກັນຫຼາຍ ເພາະມັນສາ ມາດອອກດອກນານກວ່ານຶ່ງເດືອນ, ເປັນຕົ້ນດອກ ເຜິ້ງ ຂະໜາດກາງ ມີລຳຕັ້ງຂຶ້ນ ຍາວ 25-30 ຊຕມ ແລະ ໜາ 0.5-0.8 ຊຕມ. ໃບເກີດພຽງກັນ ຢູ່ສ່ວນ ປາຍຂອງຍອດອ່ອນ. ຊໍ່ດອກ ຍາວປະມານ 5 ຊຕມ, ອອກຢູ່ປາຍລຳ, ປະກອບມີ ຫຼາຍດອກ ເກີດແນບເຂົ້າກັນເປັນພື້ວໃຫຍ່. ດອກສີ ຊົມພູ ໂດຍມີຈຸດສີ ແດງໆຢູ່ທາງສ່ວນກົກກີບດອກ, ຂະໜາດ ຂອງ ດອກ 0.5 ຊຕມ. ເອື້ອງຊະນິດນີ້ ສາມາດຫາໄດ້ທົ່ວໄປ ໃນປ່າໂຄກ ແລະ ສາມາດເກັບໄດ້ 3-5 ກລ/ຄົນ/ວັນ, ມີລາຄາ 0.2-0.3 ດອນລາຕໍ່ຖົງ.

ເອື້ອງມອນໄຂ່

Dendrobium thyrsiflorum Rchb.f.

ລຳເປັນລ່ຽມ ສີຂຽວເຂັ້ມ, ຍາວ 30-40 ຊຕມ ແລະ ໜາ 0.1-1 ຊຕມ, ມີກາບສີຂາວໂອບຢູ່ນຳຂໍ້ປ້ອງ. ຢູ່ປາຍລຳອ່ອນ ມີໃບ ບົ່ງອອກ 3-5 ໃບ. ຊໍ່ດອກ ຍາວເຖິງ 30 ຊຕມ, ປະກອບມີ ຫຼາຍດອກ, ສີຂາວ-ເຫຼືອງ, ແຕ່ດອກອ່ອນເປັນ ສີຂາວ. ເອື້ອງມອນໄຂ່ ເປັນດອກເຜິ້ງ ປະດັບທີ່ເຫັນປູກກັນ ທົ່ວໄປ. ມັນເປັນຊະນິດເອື້ອງທີ່ຫາຍາກ ແລະ ມີຄວາມຕ້ອງການສູງ, ຕົ້ນນຶ່ງມີລາຄາ ເຖິງ 1 ດອນລາ. ການເກັບຕາມປ່າທຳມະຊາດ ຍັງພໍໄດ້ເຖິງ 3-5 ກລ/ຄົນ/ວັນ. ມັນສາມາດເກີດ ຢູ່ທຸກປະເພດ ປ່າ ໃນທົ່ວປະເທດ.



ເອື້ອງແສດ

Dendrobium unicum Seidenf.

ເປັນດອກເຜິ້ງປະດັບ ທີ່ມີຄວາມຕ້ອງການສູງ ໃນ ສປປ ລາວ. ລຳຂອງມັນກົມ ແລະ ເປັນສີຊົມພູເຂັ້ມ ພ້ອມທັງມີກາບ ສີຂາວ, ຫຸ້ມປ້ອງ ແລະ ຂໍ້, ລຳຍາວ 10-15 ຊຕມ ແລະ ໜາ 0.3-0.7 ຊຕມ, ມີໃບ 3 ຫາ 5 ໃບເກີດຢູ່ປາຍລຳອ່ອນ. ຊໍ່ດອກ ບົ່ງອອກ ຈາກປາຍລຳ ມີ ດອກຫຼາຍ ອອກຢ່າງດີກໜາ, ຂະໜາດ ດອກ 2 ຊຕມ ແລະ ໃນຈຳນວນດອກທັງໝົດນັ້ນ ຈະມີ ສອງ ສາມດອກ ທີ່ມີ ສີສົ້ມ. ດອກເຜິ້ງ ຊະນິດນີ້ ຫາຍາກທີ່ສຸດ, ຄົນນຶ່ງ ສາມາດຫາໄດ້ບໍ່ເກີນ 0.5-1 ກລ/ວັນ, ລາຄາປະມານ 1.5 ດອນລາ/ຕົ້ນ. ມັນມີຖິ່ນກຳເນີດສະເພາະ ຢູ່ຕາມປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າຜັດໃບປະສົມ ເຂດພູຫີນປູນ ໃນລະດັບນ້ຳທະເລ ເກີນກວ່າ 1,000 ມ ແລະ ພົບທີ່ປ່າສະຫງວນແຫ່ງຊາດພູເຂົາ ຄວາຍ, ແຂວງບໍລິຄຳໄຊ.



ເອື້ອງຊ້າງກະ

ສ່ວນທີ່ໃຊ້ປະດັບ: ພືດທັງຕົ້ນ.

Rhynchostylis Blume.

ໃນເອື້ອງສະກຸນນີ້ ຄາດວ່າມີ ສີ່ ຊະນິດທີ່ພົບ ໃນ ສປປ ລາວ, ແຕ່ວ່າ ການຈຳແນກຊະນິດລະອຽດ ຍັງ ບໍ່ທັນສຳເລັດເທື່ອ ດ້ວຍເຫດວ່າ ມີຫຼາຍລັກສະນະ ຄ້າຍຄືກັນ ລະຫວ່າງ ຊະນິດຕ່າງໆ. ດອກເຜິ້ງສະກຸນນີ້ ເປັນພວກເກີດເທິງຕົ້ນໄມ້ອື່ນ, ເກີດເປັນສຸມ, ອາຍຸຍືນ, ຂຽວຕະຫຼອດປີ, ໃຫຍ່ຊ້າ, ມີລຳທີ່ສັ້ນ ປະມານ 10-15 ຊຕມ, ຕັ້ງຊັ້ນ, ປ້ອງສັ້ນປາຍ, ຮາກບໍ່ເປັນທິວ. ໃບນ້ອຍຍາວ, ຄວາມຍາວ ປະມານ 30 ຊຕມ, ກວ້າງ 4-6 ຊຕມ, ມີກ້ານສັ້ນ, ແລະ ເກີດສະຫຼັບກົງກັນຂ້າມກັນ. ຊໍ່ດອກ ຍາວເຖິງ 30 ຊຕມ ແລະ ກວ້າງ 2-3 ຊຕມ ປະກອບດ້ວຍຫຼາຍ ດອກທີ່ມີສີຊຶມພູ-ຂາວ. ມັນກະຈາຍຢູ່ທົ່ວໄປ ໃນເຂດອາຊີຕາວັນອອກສຽງໃຕ້; ຢູ່ ສປປ ລາວ ສ່ວນ ຫຼາຍຈະພົບເຫັນຢູ່ ເຂດພາກກາງ ແລະ ພາກໃຕ້. ດອກເຜິ້ງຊະນິດນີ້ ຖືກຊຸດຄົ້ນທັງພືດຕົ້ນ ດ້ວຍ ການແກະເຫຼົ້າອອກຈາກເປືອກຂອງຕົ້ນໄມ້ທີ່ມັນຈັບຢູ່ ຊຶ່ງສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນຕົ້ນໄມ້ໃນຕະກຸນຍາງ (*Dipterocarpus*) ໃນເຂດປ່າໂຄກ ສະນັ້ນ ຈິ່ງເລີ້ມຫາຍາກແລ້ວ ໃນທຳມະຊາດ. ການເກັບສາມາດ ໄດ້ແຕ່ 0.5-1 ກລ/ຄົນ/ວັນ ແລະ ຂາຍໃນລາຄາ 0.3 ດອນລາ/ກລ. ເອື້ອງຊ້າງກະ ເປັນທີ່ນິຍົມ ໃນ ການໃຊ້ປະດັບ ເພາະວ່າດອກມັນໃຫຍ່ ແລະ ບານຢູ່ດິນ. ຢູ່ຕາມຊາຍແດນ ໄທ ແລະ ວຽດນາມ ຢູ່ ແຂວງຈຳປາສັກ ແລະ ອັດຕະປື ເຫັນມີການຂາຍກັນໃນລາຄາ 0.3-0.5 ດອນລາ/ກລ. ການນຳເອົາ ເຫຼົ້າຈາກປ່າມາປູກ ແມ່ນບໍ່ໄດ້ຜົນ.



ເອື້ອງເຂົາຄວາຍ

ຊື່ທ້ອງຖິ່ນອື່ນໆ: ເອື້ອງຫິນອິດ.

Rhynchostylis coelestis Rchb.f.

ເປັນຕົ້ນດອກເຜິ້ງ ຂະໜາດນ້ອຍ; ລຳກົມ, ແຂງ, ໜາ 0.2-0.5 ຊຕມ ແລະ ຍາວ 10-15 ຊຕມ; ມີ 5-10 ໃບ ເກີດ ຢູ່ປາຍລຳອ່ອນ. ຊໍ່ດອກປົ່ງອອກຈາກຂໍ້ ໃນງ່າມຂອງໃບ ຢູ່ຍອດສຸດຂອງລຳ, ມີຫຼາຍດອກ ສີຂາວ ແລະ ສີຊຶມພູ, ຂະ ໜາດກວ້າງ ເຖິງ 2 ຊຕມ.





ເອື້ອງຊ້າງກະ

Rhynchostylis gigantea (Lindl.) Ridl.

ເປັນດອກເຜິ້ງຂະໜາດນ້ອຍ; ລຳກົມ ມີຄວາມໜາ 0.2-0.5 ຊຕມ ແລະ ຍາວ 5-10 ຊຕມ; ປົ່ງໃບ ຫ້າ ຫາ ແປດ ໃບ ຢູ່ປາຍລຳອ່ອນ. ຊໍ່ດອກລ່ອມ ລົງ ຈາກງ່າມໃບຢູ່ປາຍສຸດຂອງຍອດລຳ, ມີຄວາມ ຍາວ ເຖິງ 25 ຊຕມ ແລະ ມີຈຳນວນ 35-40 ດອກ ສີຂາວ ແລະ ສີຊົມພູ ຊຶ່ງມີຂະໜາດ ກວ່າງ 2 ຊຕມ. ມັນກະຈາຍ ຈາກພາກກາງ ລົງຫາພາກໃຕ້ ຂອງ ປະເທດ.



ເອື້ອງຫາງກະຮອກ

Rhynchostylis retusa (L.) Blume.

ເປັນດອກເຜິ້ງຂະໜາດນ້ອຍ, ລຳກົມ ມີຄວາມໜາ 0.2-0.5 ຊຕມ ແລະ ຍາວ 5-12 ຊຕມ, ປົ່ງໃບ ຫ້າ ຫາ ແປດໃບ ຢູ່ປາຍລຳອ່ອນ. ຊໍ່ດອກ ປົ່ງຈາກງ່າມ ຂອງໃບ ຢູ່ຍອດສຸດ, ຍາວເຖິງ 40 ຊຕມ, ລ່ອມລົງ ແລະ ປະກອບມີ 35-40 ດອກ ສີຂາວ ແລະ ສີຊົມພູ ຊຶ່ງມີຂະໜາດກວ່າງ 2 ຊຕມ.





References

Abbreviations for Sources Used

Indexes





References

1. Baird, I.G., V. Inthapaysi, P. Kisouvanlad, B. Philavan, and B. Meunsouphan. 1999. The Fishes of Southern Lao, Lao Community Fisheries and Dolphin Project, Ministry of Agriculture and Forestry. Vientiane. 190 pp.
2. Baudran, E. 1999. Etude du systeme agraire du nord du district de Phongsaly. Vientiane, CCL: 119 pp. (plus annexes)
3. Beer, J.H. de and M. McDermott. 1989. The economic value of Non-Timber Forest Products in South East Asia. The Netherlands Committee for IUCN, Amsterdam.
4. Belcher, B.M. 2003. What isn't an NTFP? *International Forestry Review* 5 (2).
5. Boer, E. and A.B. Ella. 2000. Plant resources of South-East Asia no. 18: Plants producing exudates.
6. Chandrasekharan, C. 1995. Terminology, definition and classification of forest products other than wood. In: Report of the International Expert Consultation on Non-Wood Forest Products. Yogyakarta, Indonesia 17-25 January 1995. FAO NWFP Series No.3, pp. 345-380. Rome.
7. CIFOR. www.cifor.cgiar.org
8. FAO. 1999. FAO Forestry – Towards a harmonised definition of non-wood forest products. *Unasylva*, 198, Vol. 50.
9. FAO. 2002. Non-Wood Forest Products in 15 Countries Of Tropical Asia: An Overview www.fao.org
10. Foppes, J. 2003. The role of Non-timber forest products in community based natural resources management in Lao PDR. Paper prepared for the Regional Workshop on Community-Based Natural Resources Management (CBNRM), hosted by the Royal Government of Bhutan, ICIMOD, IDRC-Canada, SDC, GTZ and SNV, Bhutan, 4-7 November 2003.
11. Foppes, J. and R. Dechaineux. 2000. Non-Timber Forest Products in Lao PDR: a practical application of the ecosystems approach? Case study for the pathfinder workshop: An Ecosystem Approach under the Convention on Biological Diversity (CBD); from concept to action, Malaysia, 30/10 to 1/11 2000. <http://www.etfrn.org>
12. Foppes, J. and S. Ketphanh. 2004b. NTFP use and household food security in Lao PDR. Paper prepared for the NAFRI/FAO EM-1093 Symposium on "Biodiversity for Food Security", Vientiane, 14-10-2004.
13. Foppes, J., K. Phoutharath and V. Soydara. 2001. Use of Non-Timber Forest Products in Piang district, Sayabouri Province, Lao PDR. Report on an RRA training workshop and RRA surveys in 12 villages in the Nam Tan Watershed Management Project, 19-21 February 2001. IUCN-NTFP Project.
14. Gupta, B.N., ICFRE Institute of Deciduous Forests in Jabalpur India. <http://www.envfor.nic.in>

15. Haren, L. van, 2003. The politics of biodiversity management in Laos: worsening access to non-timber forest products for rural women in Laos. <http://www.wedo.org>
16. ICEM, 2003. Field Studies: Economic benefits of protected areas. Lower Mekong Protected Areas and Development Review, Indooroopilly, Queensland, Australia. 142 + iv pp. www.mekong-protected-areas.org
17. IFAD. Participatory Impact Assessment of Northern Sayaboury Rural Development Project. <http://www.ifad.org>
18. Ireson, C. 1991. Women's forest work in Laos. *Society and Natural Resources* 4(1): 23-36.
19. IUCN. 2001. The Way Forward: Developing a Future Programme for IUCN in Lao PDR. Vientiane
20. IUCN. IUCN Forest Conservation Programme - Experience and Lessons. <http://www.iucn.org>
21. IUCN-NTFP project database
22. Ketphanh, S., B. Sengkhamyong, V. Vongkhamsao, K. Sengdala and D. Chanthadala. 1997. A manual of the bamboos of the Lao PDR. Bamboo and Rattan Research Project. Field Document No. 1. Ministry of Agriculture and Forestry, Department of Forestry.
23. Ketphanh, S., K. Sengdala, V. Virayasakultorn, K. Nicholson, M. Victor, M. Greijmans and J. Foppes, 2004. Networking on Non-Timber Forest Products (NTFPs) in Lao PDR. Networking on Non-Timber Forest Products (NTFPs) in Lao PDR. Report of a workshop held at the Lane Xang Hotel, Vientiane, 9 July 2004. SNV/RECOFTC/NAFRI/FRC, 63 pp.
24. McLennan, K. 2004. Lao PDR: Analysis of forest dwelling populations and vulnerability to food insecurity at the village level. VAM-Vulnerability Analysis and Mapping, World Food Program (WFP) Lao Office, Vientiane, 2004, 54 pp.
25. NAFRI/LSUAFRP. 2003. Land Use Planning and Land Management Activities In Phonsay District. Field report No. 03/12. Land Management Research Component, Lao Swedish Upland Agriculture and Forestry Research Programme, National Agriculture and Forestry Research Institute.
26. NORAD and UNEP/EAP-AP. State of the environment report. 2001. Lao People's Democratic Republic. <http://www.rrcap.unep.org>
27. Raintree, J. and V. Soydara. 2001. Human Ecology and Rural Livelihoods in Lao PDR. [*Background draft for chapter in the Human Development Report for Laos*].
28. Rao, Y.S. 1991. Non-wood forest products in the Asia-Pacific Region: an overview. *Forest News* 18(4):516.
29. Rijsoort, J. van. 2000. Non-Timber Forest Products (NTFPs) – their role in sustainable forest management in the tropics. Theme studies Series 1. Forest, Forestry and

Biological Diversity Support Group. National Reference Centre for Nature Management (EC-LNV), International Agricultural Centre (IAC), Wageningen, the Netherlands.

30. Rosales, R.M.P., M.F. Kallesoe, P. Gerrard, P. Muangchanh, S. Phomtavong and S. Khamsomphou, 2003. The economic returns from conserving natural forests in Sekong, Lao PDR. Vientiane, IUCN Asia, Regional Environmental Economics Program (REEP): 47 pp.
31. SD. People, Asia's women in agriculture, environment and rural production LAO PDR. SDdimensions: Sustainable Development Department (SD), Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). <http://www.fao.org>
32. Secretariat of the Convention on Biological Diversity (SCBD). 2001. Sustainable management of non-timber forest resources. CBD Technical Series No. 6. UNEP/CBD. 30p.
33. Shiva, M.P. and R.B. Mathur. 1996. Standard NTFP classification & documentation manual. Centre of Minor Forest Products, Dehra Dun. (<http://www.angelfire.com/ma/MinorForestProducts/define.html>)
34. Siliphong, S., S. Saisouliyo, T. Inthavong, K. Phumphone, B. Chantavong, S. Sayasithideth, S. Mardphimmavong and S. Siriphong. 2004. Gender, forest resources and rural livelihoods. Gender Resource Information and Development Center, Lao Women's Union, for Ministry of Agriculture and Forestry, National Agriculture and Forestry Extension Service, Sustainable Forestry And Rural Development Project.
35. Somnasang, P., G. Moreno and K. Chusil. 1998. Indigenous knowledge of wild food hunting and gathering in Northeast Thailand.
36. Svengsuksa, B. and V. Lamxay. 2005. Field guide, the wild orchids of Lao PDR. Sponsored by UNESCO. National University of Lao PDR. (In Lao language)
37. Thomas, D.E. 2003. Report for the International Fund for Agricultural Development (IFAD) A Brief Review of Upland Agricultural Development in the context of Livelihoods, Watersheds and Governance in the Lao PDR. NAFRI/The World Agroforestry Centre.
38. UNDP. 2001. National Human Development Report Lao PDR 2001, Advancing Development. UNDP Lao Country Office. Vientiane.189 pp.
39. UNFPA. <http://lao.unfpa.org>
40. Vantomme, P. 2001. Production and trade opportunities for Non-Wood Forest Products, particularly food products for niche markets. UNCTAD Expert meeting: Ways to enhance the production and export capacities of developing countries of agriculture and food products, including niche products, such as environmentally preferable products. www.fao.org
41. Wickens, G.E. 1991. Management issues for development of non-timber forest products. *Unasylya* 42 (165): 3-8.
42. Wilkinson, K. and C. Elevitch. Nontimber Forest Products: an introduction. 2004. The



Overstory #53. <http://www.agroforestry.net>

43. Wong, J.L.G. 2000. The biometrics of non-timber forest product resource assessment: A review of current methodology. Report prepared for project ZF0077. Department for International Development, Forestry Research Programme, UK. 174 pp. www.etfrn.org
44. World Bank/Sida/Ministry of Foreign Affairs, Government of Finland. 2001. Lao PDR Production Forestry Policy, Status and Issues for Dialogue, Volume 1: Main Report.



Abbreviations for Sources Used

Abbreviation	Title Source
ACS02	Greijmans, M. and C. Phongoudome. 2002. An Assessment of the Conservation Status of Selected Tree Species in Lao P.D.R. The Lao Journal of Agriculture and Forestry, Laos.
ACW	Acacia world. http://www.acacia-world.net
AEMB66-68	Thorel, C. (Translated by Tips, W.E.J., 2001). Agriculture and Ethnobotany of the Mekong Basin. The Mekong Exploration Commission Report (1866-68)-Vol. 4. Bangkok, White Lotus.
AGRSS	Research in Agronomy & soil science. College of tropical Agriculture & Human Resources, University of Hawaii at Manoa. http://agrss.sherman.hawaii.edu
ALB	Albion College, Image database. www.albion.edu
ALT	Alternative Nature Online Herbal. http://altnature.com
AOL	Guide to Exotic and Delicious Mushrooms http://www.asianonlinerecipes.com
ARAC	Botanical Dermatology Database. http://bodd.cf.ac.uk
ARCBC	ARCBC. ASEANs 100 most precious plants & Checklist of Medicinal Plants in Southeast Asia. http://www.arcbc.org.ph
AROID	International Aroid Society Website. www.aroid.org
BBSL02	Morris, J. and Ketphanh, S. 2002. Bitter bamboo and sweet living: Impacts of NTFP conservation activities on poverty alleviation and sustainable livelihoods, A case study for Lao PDR. Prepared for IUCN's 3I-C Project on poverty alleviation, livelihood improvement and eco-system management. 38pp.
BEER	Beer, J.H. de. 1993. Non-wood forest products in Indochina - Focus: Vietnam http://www.giaodiem.com
BIOT	National Center for Genetic and Biotechnology (BIOTEC). http://www.biotech.or.th
BKF	Forest Herbarium, Royal Forest Department, Bangkok, Thailand.
BL	Blumea. Tijdschrift voor de systematiek en de geografie der planten. Leiden.
BOT	A Modern Herbal. http://www.botanical.com
BPC	The British Pharmaceutical Codex. Council of the Pharmaceutical Society of Great Britain. http://www.ibiblio.org
BPM95	Wong, K.M., 1995. The Bamboos of Peninsular Malaysia, Malayan Forest Records No. 41, FRIM, Kuala Lumpur.
CAPE	Cape Trib Exotic Fruit Farm. http://www.capetrib.com.au
CCB94	Shilin, Z., M. Naixun & F. Maoyi, 1994. A compendium of Chinese Bamboo, China Forestry Publishing House.
CCC01	Kvitvik, T. 2001. Cultivating and collecting Cardamom (<i>Amomum spp.</i>) and other NTFP's in Muong Long District, Luang Namtha Province, Lao PDR.
CES	North Carolina Cooperative Extension. http://www.ces.ncsu.edu
CLP04	Callaghan, M. 2004. Checklist of Lao plant names. Lao plants listed by botanical, common & regional / Asean names with Lao names & Lao script. Vientiane.
CPI	Crevost, C., C. Lemarié and A. Petelot. 1910-41. Catalogue des produits de l'Indochine:



- Produits alimentaires. Tome I-VI. Gouvernement général de l'Indochine.
- CPW** Ellison, D. & A. 2001. Cultivated Palms of the world.
- CRFG** California Rare Fruit Growers. <http://www.crfg.org>
- CROFT83** Croft, J.R. 1983. Ferns and Man in New Guinea. Paper presented to Papua New Guinea Botany Society, 1982. Centre for Plant Biodiversity Research.
- CSCMN98** Enfield, N. J., B. Ramangkoun and V. Vongkhamsoo. 1998. Case Study on constraints in marketing of Non-Timber Forest Products in the Lao PDR: Rattan, yang oil, and bong bark in Southern Champasak Province. Consultant's Report, NTFP Project Case study on constraints in NTFP marketing, Champasak Province. Consultant's Report, NTFP Project Case study on constraints in NTFP marketing, Champasak Province. FAO. 1994. Non-Wood Forest Products in Asia. Rapa publication 1994/28.
- CSMGBB00** Soydara, V. and S. Ketphanh. 2000. Case Study on the marketing group of bitter bamboo shoots in Nam Pheng Village, Oudomxai Province. Proceedings of the BAMBOO 2000 International Symposium, 2-4 August 2000, The Empress Hotel, Changmai, Thailand.
- DEPM35** Burkhill, L.H., 1935. A dictionary of economic products of the Malay peninsula, Kuala Lumpur, pp. 2005-2006.
- DNTFPN01** Foppes, J. 2001. Domestication of Non-Timber Forest Products (NTFPs) in the Nakai-Nam Theun NBCA. Report on a short mission. District Upland Development and Conservation Project (DUDCP).
- DOA** Jensen, A. 2004. Domestication of *Aquilaria* spp. And rural poverty – socio-economic and genetic aspects of the planting boom in "the wood of the Gods". Shifting Cultivation and Poverty Eradication in the Uplands of the Lao PDR. <http://www.nafri.org.la>
- DOAE** Native vegetables, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University (in Thai) <http://www2.doae.go.th>
- DOEP68** Uphof, J.C.Th. 1968. Dictionary of Economic Plants.
- DSC** Aracea. <http://dscherberich.free.fr>
- DWRT03** Baird, I. 2003. Dipterocarpus Wood Resin Tenure, Management and Trade: Practices of the Brao in Northeast Cambodia. MSc thesis. B.A., University of Victoria.
- ENFL** Trygve Harris. Agarwood: Is It Endangered? Enfleurance articles. <http://www.enfleurance.com>
- ESH99** Sayasen, B. 1999. Ecological study on Haem at Laongam district, Salavan province. Student thesis. Forestry Department, National University of Laos.
- FAObark** Beyond timber: social, economic and cultural dimensions of non-wood forest products in Asia and the Pacific. <http://www.fao.org>
- FAOUUF** Under-Utilized Tropical Fruits of Thailand. <http://www.fao.org>
- FC** Flora of China. Missouri Botanical Garden. St. Louis. <http://www.efloras.org>
- FCLV** Flore du Cambodge, du Laos et du Vietnam. 1960-1967.
- FEOC00** Foppes, J. and S. Ketphanh. 2000. Forest extraction of cultivation? Local Solutions from Lao PDR. Paper presented at the workshop on the evolution and sustainability of "intermediate systems" of forest management. FOREASIA, 28 June – 1 July 2000, Lofoten, Norway. 16 pp. <http://www.etfrn.org>
- FES04** Yokoyama, S. 2004. Forest, Ethnicity and Settlement in the Mountainous Area of Northern Laos. Southeast Asian Studies, Vol. 42, No. 2. <http://www.cseas.kyoto-u.ac.jp>





- FGBEFP03** Xaydala, K. 2003. Field guide book of edible forest product in Sangthong District Vientiane Lao PDR.
- FGFTNT00** Gardner, S., P. Sidisunthorn and V. Anusarnsunthorn. 2000. A field guide to Forest Trees of Northern Thailand.
- FGR01** Evans, T.D., K. Sengdala, O.V. Viengkham and Banxa Thammavong. 2001. A Field guide to the Rattans of Lao PDR. Vientiane.
- FHF99** Rundel, P.W. 1999. Forest Habitats and Flora in Lao PDR, Cambodia, and Vietnam. Conservation Priorities In Indochina - WWF Desk Study.
- FLORA** Ecology & Evolutionary Biology, University of Connecticut.
<http://florawww.eeb.uconn.edu>
- FM** Flora Malesiana. 1973-..
- FR96** Foppes, J. and T. Saypaseuth. 1996. Field report no. 1: on trip to Soukhouma and Pathoumphon Districts, 30-1 to 2-2, 1996. Champasak Field Team. Unpublished report prepared for the Non-Timber Forest Products (NTFP) Project, Pakse, Lao PDR: IUCN - The World Conservation Union and the Department of Forestry, Pakse, Lao PDR.
- FR97** Foppes, J. and S. Ketphanh, 1997. Field Reports 8, 9, NTFP project, Vientiane.
- FRONT** Frontier Natural Products Co-op. <http://www.frontiercoop.com>
- FT** Flora of Thailand, The Forest Herbarium. Bangkok.
- FTCHXK03** Lehmann, L., M. Greijmans and D. Shenman. 2003. Forests and Trees of the Central Highlands of Xieng Khouang, Lao P.D.R, a field guide. Lao P.D.R.
- FV** Tien Ban, N. 2000. Flora of Vietnam. Volume 1.
- GEZ** Greijmans, M. and T. Inthavong. 2002. Gene-ecological zoning, a practical tool for conservation planning in Lao P.D.R. Lao Tree Seed Project - National Agriculture and Forestry Research Institute. Lao P.D.R. In English/Lao.
- GFP** Hutchinson, J. 1964. The Genera of Flowering Plants. Oxford. Volume 1 and 2.
- GMR** Multilingual multiscript plant name database. The University of Melbourne. <http://gmr.landfood.unimelb.edu.au>
- GS03** Yokoyama, S. 2003. A Geographical Study on the Basis for Existence of Mountainous Villages in Northern Laos. PhD Thesis. University of Tsukuba
- HAW** Haw River Program, North Carolina. <http://www.hawriverprogram.org>
- HELL96** Heller, J. 1996. Physic nut, *Jatropha curcas* L., Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops 1. The International Plant Genetic Resources Institute (IPGRI), The Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research (IPK). <http://www.ipgri.cgiar.org>
- HERBNET** Herbworld. <http://www.herbnet.com>
- HERBS** Herbs 2000.com. <http://www.herbs2000.com>
- HIRO** <http://home.hiroshima-u.ac.jp>
- HOME** About. Homecooking. Chestnuts. <http://homecooking.about.com>
- HORT** Department of Horticulture and Landscape Architecture Purdue University. <http://www.hort.purdue.edu>
- IBP97** Coppen, J.J.W., 1997. Improved Benzoin Production Lao PDR.
- IBP98** FAO. 1998. Improved Benzoin Production Lao PDR. Proceedings of a national Workshop held in Luang Prabang, Lao PDR, 12-14 May 1998. Technical Cooperation Programme.





- No. 11. Department of Forestry, Ministry of Agriculture and Forestry, FAO.
- ICRAF** ICRAF (International Centre for Research in Agroforestry). Agroforestry Database. World Agroforestry Centre. <http://www.worldagroforestry.org>
- IIFTO00** Ankarfjärd, R. 2000 (draft). Impacts from tapping oleoresin from Dipterocarpus alatus trees and timber value in LAO P.D.R. Article submitted to the Journal of Economic Botany.
- INDIAAG** Indiaagronet, Agriculture resource center. <http://www.indiaagronet.com>
- INTFP01** Lamxay, V. 2001. Important Non-Timber Forest Products of Lao PDR, NTFP project/IUCN, Vientiane.
- IQB95** Iqbal, M.I. 1995. International trade in non-wood forest products in the Asia-Pacific region In: Beyond timber: social, economic and cultural dimensions of non-wood forest products in Asia and the Pacific. Proceedings of a Regional Expert Consultation, 28 November - 2 December 1994. FAO/RAP Publication 1995/13. <http://www.fao.org>
- ISL** Specialty Crops Information Sheets, University of California. Washington State University Extension - Island County. www.island.wsu.edu
- ISSG** Invasive Species Specialist Group. <http://www.issg.org>
- ITC** Phongphachanh, S. 2005. Supply Capacity Survey on medicinal herbs 20/12/04-19/01/05. ITC/UNTACD/WTO.
- JAA** Journal of the Arnold Arboretum, Harvard University Cambridge, Massachusetts, USA.
- JAPAN** Homepage of Shigenobu Aoki. <http://aoki2.si.gunma-u.ac.jp>
- JATRO** The Jatropha System, An Integrated Approach of Rural Development in Tropical & Subtropical Countries. <http://www.jatropha.org>
- KAI** Website of Shirley Kerr <http://www.kaimaibush.co.nz>
- KATZ** Gernot Katzer's Spice Pages. <http://www-ang.kfunigraz.ac.at>
- KB** Kew Bulletin. Royal Botanic Gardens, Kew. London.
- LAP** Takeda, S. 2003. Land allocation program in Lao PDR: The impacts on non-timber forest products (NTFPs) and livelihoods in marginal mountainous areas. International Symposium Alternative Approaches to Enhancing Small-Scale Livelihoods and Natural Resources Management in Marginal Areas - Experience in Monsoon Asia. Co-organised by: United Nations University, Center for Southeast Asian Studies, Kyoto University, Japan International Research Center for Agricultural Sciences. <http://www.unu.edu>
- LSUAFRP/1** LSUAFRP/NAFRI. 2003. Draft report - land management component on non-timber forest product survey in Na Mo district, Oudomxai province.
- LSUAFRP/2** LSUAFRP/NAFRI. 2003. Draft report - land management component on non-timber forest product survey in Phonesay district, Luang Prabang province.
- MAF** Medicine At Your Feet. <http://www.medicineatyourfeet.com>
- MAH** Mahidol University. <http://www.mahidol.ac.th>
- MCCBP** Marketing of Chestnuts in Cao Bang Province, Northern Vietnam <http://www.mekonginfo.org>
- MDP05** Hkum, S.H.H. and Maodee. 2005. Marketing and domestication of NTFPs in North Phonsali Three Districts - paper presented for the NTFP MIS workshop 5-6 July, 2005. North Phongsaly alternative development project, UNODC.
- MOD** Modern Natural Products. <http://modernnatural.biz>
- MOLL04** Mollot, R., C. Phohtitay and S. Kosy. 2004. Seasonally Flooded Habitat and Non-Timber





- Forest Products: Supporting Biodiversity and Local Livelihoods in Southern Lao PDR. WWF Lao Program with Living Aquatic Resources Research Center (LARReC) and the Livestock and Fishery Section of Savannakhet Province, Vientiane, 27 pp.
- MPC89** World Health Organization (WHO). 1989. Medicinal plants in China. WHO Regional Publications – Western Pacific Series no. 2.
- MPH05** Bouamanivong, S. and O. Souriya. 2005. Medicinal plants found in Houaiyang Reserved Forests and Xiengda village. Ministry of Health, Traditional Medicine Research Center.
- MPT** Saralamp, P., W. Chuakul, R. Temsirikul & T. Clayton, 1996. Medicinal plants of Thailand, Bangkok, Vol. I and II
- MPV90** World Health Organisation (WHO) and Institute of Materia Medica. 1990. Medicinal plants in Vietnam. WHO Regional Publications, Western Pacific Series No 3.
- MPV93** Nguyen Van Duong, R. Ph., 1993. Medicinal Plants of Vietnam, Cambodia and Laos.
- MSSF** Wild About Mushrooms, The Cookbook of the Mycological Society of San Francisco, Freedman & Freedman. <http://www.mssf.org>
- MTT04** Foppes, J., V. Sengsavanh, M. Victor, V. Soydara and S. Ketphanh 2004. Chapter 11: The marketing of tout tiang, a non-timber forest product from the northern provinces of Lao PDR. In: Kusters, K. and B. Belcher (eds.) Forest products, livelihoods and conservation. Case studies of non-timber forest product systems. Vol. 1 – Asia. CIFOR, Indonesia.
- MWF** Henderson, M.R. 1974. Malayan Wild Flowers, Dicotyles.
- MYTH** Fleurs du Vietnam. www.mytho-fleurs.com
- NAFReC** Northern Agriculture and Forestry Research Centre (NAFReC). 2005. NAFReC NTFP Studytour report to Phongsali province, 9-15 October, 2005. NAFRI, SNV, LSUAFRP.
- NAT** Mangrove and wetland wildlife at Sungei Buloh Nature Park. <http://www.naturia.per.sg>
- NEW** Australian New Crops. <http://www.newcrops.uq.edu.au>
- NEWCROP** NewCROPTM, New Crop Resource Online Program. <http://www.hort.purdue.edu>
- NHBSS** The Natural History Bulletin of the Siam Society
- NJB** Larsen, K. (ed.). Nordic journal of botany, vol. 12, no. 1-3, 1992. University of Aarhus, Denmark.
- NPI24** Heyne, K. 1924. De Nuttige Planten van Indonesie, s-Gravenhage.
- NTFPCP00** Saydara, K. and V. Lamxay, 1999. Non-Timber Forest Products with commercial potential in Lao PDR, Vientiane. (In Lao)
- NTFPGR04** Ketphanh, S. 2004. Non-Timber Forest Products Genetic Resource. Second national workshop on biodiversity and plant genetic resources for food and agriculture in Lao PDR.
- NTFPPR04** Foppes, J. and S. Ketphanh. 2004. Non-Timber Forest Products for Poverty Reduction and Shifting Cultivation Stabilisation in the Uplands of Lao PDR. Paper prepared for the NAFRI Workshop on Poverty Reduction and Shifting Cultivation Stabilization in the Uplands of Lao PDR: Technologies, approaches and methods for improving upland livelihoods, January 27-30, 2004. <http://www.nafri.org.la/>
- NTFPRL04** Hansen, K.K. and T. Jeppesen. 2004. Non-Timber Forest Products and Rural Livelihoods: A Case Study on Local Management and Marketing of Non-Timber Forest Products in two National Protected Areas, Savannakhet Province, Lao PDR. Danish Centre for





- Forest, Landscape and Planning, The Royal Veterinary and Agricultural University, Copenhagen.
- NTFPUMT** Baird, I. and S. Bounphasy. Undated. Non-Timber Forest Product Use, Management and Tenure in Pathoumphone District, Champasak Province, Southern Laos. Remote Village Education Support Project Global Association for People and the Environment (GAPE).
- NVPL59** Vidal, J. 1959. Noms vernaculaires de plants (Lao, Meo, Kha) en usage au Laos, Ecole Francaise d'extreme orient, France.
- NWFPA94** FAO. 1994. Non-Wood Forest Products in Asia. Rapa publication 1994/28.
- NWFPTBT** W.M. Ciesla. 2002. Non-Wood Forest Products from Temperate Broad-Leaved Trees. Non-Wood Forest Products 15. FAO. <http://www.fao.org>
- OCISP** OCISP. 2005. 2nd Interim Report of the International Marketing Advisor.
- OGT** Seidenfaden, G. 1985. Orchid Genera of Thailand XII. Dendrobium Sw. Opera Botanica 83. Copenhagen.
- OGTLCV** Schuiteman, A. and E.F. de Vogel. 2000. Orchid Genera of Thailand, Laos, Cambodia and Vietnam. Leiden.
- PBIC** Blatter, E. 1926. Palms of British India and Ceylon.
- PCAW** Krempin, J. 1990. Palms and Cycads Around the World. A comprehensive pictorial description of both species. Australia.
- PFAF** Plants for a future. Edible, medicinal and useful plants for a healthier world. <http://www.pfaf.org>
- PHARM** Faculty of Pharmacy, Srinakharinwirot University. <http://pharm.swu.ac.th>
- PHUK** Thai herbs Pueraria mirifica Butea Superba - herbal medicine product. www.phuketherb.com
- PMC** Petelot, A., 1952. Les Plantes Medicinales du Cambodge, du Laos et du Vietnam, Paris. 4 volumes.
- PMLPB01** Forsen, M., J. Larsson and S. Samuelsson. 2001. Paper mulberry in the Luang Prabang province, Lao PDR – production, marketing and socio-economic aspects. SLU Minor Field Studies, No. 140.
- PMT90** Jacquat, C. 1990. Plants from the markets of Thailand.
- POM98** Whitmore, T.C. 1998. Palms of Malaya. White Lotus. Thailand
- PBBI1** Boontawe, K. and L. Charoensitichai. 2003. Local vegetables in Isan (*Pak puen ban Isan*: in Thai)
- PPGT93** Anderson, E.F. 1993. Plants and people of the golden triangle – ethnobotany of the hill tribes of Northern Thailand.
- PROSEA** Plant Resources of South-East Asia, PROSEA, Bogor, Indonesia. <http://www.proseanet.org>
- PSPN04** Rattree, S. 2004. Preliminary Study on Physic Nut (*Jatropha curcas* L.) in Thailand. Rajamangala Institute of Technology, Northeastern Campus, Thailand. Pakistan Journal of Biological Sciences 7 (9): 1620-1623. Asian Network for Scientific Information. <http://www.ansinet.org>
- PTW** Jones, D.L. 1995. Palms throughout the world.
- PUFF** Home page of Christian PUFF. University of Vienna, Austria. <http://homepage.univie.ac.at>



- RAIN** Tropical Plant Database. Raintree Nutrition, Inc. <http://www.rain-tree.com>
- RAP99** RAPA. 1998. The vegetable sector in Thailand, A review, Publication: 1999/38. <http://www.fao.org>
- RAT03** Recent advances in traditional plant drugs and orchids, Kong, J.-M., N.-K. Goh, L.-S. Chia and T.-F. Chia. 2003. Acta Pharmacologica Singapore, 24 (1): 7-21.
- RDBV** Ministry of Science, Technology and Environment. 1996. Red Data Book of Vietnam, Volume 2. Plants. Hanoi.
- RFFR92** Clendon, K. 1992. The Role of Forest Food Resources in Village Livelihood Systems, A Study of Three Villages in Salavan Province, Lao PDR.
- RG** Johnson, D. V. (Draft). Rattan Glossary: A Glossary of terms and definitions used in rattan extraction, processing, grading, trade and research, and including a list of commercial species with vernacular and botanical names.
- RLLRD04** Foppes, J. and S. Ketphanh. 2004. Report: visit to Lao-Luxembourg Rural Development Project, Bolikhan district, Bolikhamxay.
- RoF04** Lopez, C. & Shanley P. (eds.), 2004. Riches of the forest: Food, spices, crafts and resins of Asia, CIFOR/DFID/EU. Indonesia.
- ROL** Dransfield, J. and N. Manokaran (Editors). 1994. Rattan of Lao P.D.R.
- SCB** Smithsonian contributions to botany. Smithsonian Institution.
- SINTFP03** Foppes, J. and S. Ketphanh. 2003. Scrap iron, NTFPs and Ecotourism in Hin Nam No Protected Area. Trip report, 28-31 July 2003.
- SIU** Ethnobotanical leaflets. Southern Illinois University Carbondale. <http://www.siu.edu>
- SKP** Sengdala K. 2005. Survey of Khedsana plantions in Lao PDR. NAFRI/FRC. Vientiane (in Lao).
- SL100** L. Schmidt, Forest & Nguyen Xuan Lieu. 2004. Aquilaria crassna Pierre. SEED LEAFLET No. 100. Landscape Denmark and Central Forest Seed Company/Vietnam Tree Seed Project. www.fsl.dk
- SM(1-50)** Greijmans, M. (ed.). 2002. Species monographs. No. 1-50. Lao Tree Seed Project. <http://www.nafri.org.la>
- SMART** Smart Publications. www.smart-publications.com
- SNTFP99** Southavong, B., 1999. Some Non-Timber Forest Product in Lao PDR, Department of Forestry/NIC-CARE, Vientiane.
- SNV** SNV. 2005 (draft). eco-tourist NTFP brochure for Savannakhet and Khammuanne provinces.
- SPR** Springboard. The nutrition notebook. <http://www.springboard4health.com>
- SRP01** Sornsathapornkul, P. 2001. Silviculture Research Report. Royal Forest Department. Thailand.
- STRS** Lamxay, V. & B. Svengsuksa. 2005. Field Guide: some threatened and rare species of economic plants of Lao PDR. National University of Laos, Vientiane (in Lao).
- SV?—** Foppes, J. and S. Ketphanh. Undated. Silviculture by villagers? The use of Non Timber Forest Products as a basis for community forest management in Lao P.D.R.
- TAP** Common weeds of the Carribean. <http://www.tapir.org>
- TFB** The Forest Herbarium. 1994. Thai Forest Bulletin (Botany). Thailand.

- TFM** Whitmore, T.C. (ed.). 1972. Tree Flora of Malaysia, A manual for foresters. 4 volumes.
- TGP** Cribb, P. 1998. The genus *Paphiopedilum*. Kew, London.
- THP** Department of Medical Sciences, Ministry of Public Health. Thai Herbal Pharmacopoeia. Vol. I, II. Thailand.
- TKEDC** Traditional Knowledge Extension Development Center, Traditional Knowledge Extension Institute, Foundation of Traditional Knowledge for the Development of Thailand. 2004. Indigenous vegetables from Isan (In Thai).
- TN98** Foppes, J. 1998b. Feasibility study of 'hak tin hung' harvesting in Attapeu province, 27-31 July 1998. NTFP Project, Internal Travel Note No 6. Vientiane, Lao PDR.
- TO096** Foppes, J., B. Soukaseum, H. Patoumthong, K. Sengkeo and S. Bounsou. 1996. Trade in orchids and other ornamentals at the Lao-Thai border market. Field Report No 10. Champasak Field Team.
- TOP** Rare plants for home and garden. <http://toptropicals.com>
- TPN** Smitinand, T. 2001. Thai Plant Names. Revised edition. Forest Herbarium. Royal Forest Department.
- TRADE** Trade Winds Fruit. <http://www.tradewindsfruit.com>
- TRNTFP04** Foppes, J. and S. Ketphanh. 2004. Trip report: NTFP management in the Pathoumphone Production Forest, Champasak, 31 March-7 April 2004.
- TROP** TROPILAB@ INC. <http://www.tropilab.com>
- TRTT04** Foppes, J. 2004. Trip Report: Tout tiang fact finding and NTFP networking in Oudomxay/Luang Prabang, 23-27 March 2004.
- TUNTFP97** Foppes, J., T. Sappaseuth, K. Sengkeo and S. Chantilat. 1997. The use of non timber forest product products on the Nakai Plateau. Report on a short mission from 26/2 to 30/3 1997, prepared for NTEC, Thakek, Khammouan Province. Department of Forestry.
- UIPAC** C. Mahidol, P. Sahakitpichan and S. Ruchirawat. 1994. Bioactive natural products from Thai plants. Chulabhorn Research Institute, Chulabhorn Research Centre, Mahidol University, Bangkok, Thailand. Pure & Appl. Chem., Vol. 66, Nos 10/11, pp. 2353-2356. <http://www.iupac.org>
- UIPACZ** P. Sirirugsa. 1999. Thai Zingiberaceae: Species Diversity And Their Uses. <http://www.iupac.org>
- UNTFP97** Foppes, J. and S. Kethpanh. 1997. The use of Non-Timber Forest Products in Lao PDR. Paper to be presented at the Workshop on Sustainable Management of Non-Wood Forest Products, at IDEAL, UPM, Serdang, Selangor, Malaysia, 14-17 October 1997.
- VFT96** Vu Tang Dung, 1996. Vietnam Forest Trees, FIPI, Hanoi.
- VG** National Research Council. 1993. Vetiver grass: a thin green line against erosion.
- VILAY** Anoulom, V. & T. Shinya. 2004. NTFPs gathering of Khmu community after implementation of land allocation program: a case study from national Biodiversity Conservation Area, northern Lao PDR. Graduate School of Asian and African Area studies, Faculty of Forestry, University of Kyoto. (presentation at Faculty of Forestry, National University of Lao PDR).
- WAF** World Agroforestry Centre – Southeast Asia. <http://www.worldagroforestry.org>
- WALAI** Walai Rukhavej Botanical Research Institute Mahasarakham University <http://www.walai.msu.ac.th>



- WEED** Cooperative Research Centres Australian Weed Management
<http://www.weeds.crc.org.au>
- WIKI** Wikipedia, the free encyclopedia. <http://en.wikipedia.org>
- WIN** Forest, Farm, and Community Tree Network, FACT Net, Winrock International Institute for Agricultural Development. <http://www.winrock.org>
- WPG** Calub, A. and D. Talje. (draft, 2006). Working paper on *Jatropha* Biodiesel crop. 2nd edition.
- WVO** Online Encyclopedia, Thesaurus, Dictionary definitions and more.
<http://www.wordweboonline.com>
- WWW** WorldWideWattle. www.worldwidewattle.com
- YBC98** Choulamano, K., 1998. Yang Bong study at Champasak province, student thesis Forestry Department, National University of Laos, Vientiane.



Index to Lao names

(**Bold** font for main Lao name, normal font for other Lao names; numbers are page numbers)

ກະເດົາ	148	ຂາປ່າ	215	ຜັກຂະ	170
ກະແຕງປະລໍ	319	ຂາບານ	215	ຜັກຂະແຍງ	152
ກະຕິນ	63	ຂາຫຼວງ	215	ຜັກຂົມກະເດົາ	148
ກາປາ	309	ຂາໂຄມ	215	ຜັກຂົມໜາມ	76
ກົກສາ	291	ຂາແດງ	215	ຜັກຂີ້ເຫຼັກ	158
ກົກຕິນກາ	145	ຂາໃຫຍ່	215	ຜັກຄະເມັກ	179
ກົກຕິນເປັດ	255	ຄອນແຄນ	97	ຜັກຄາວທອງ	155
ກໍກິດ	99	ງາຈວງ	328	ຜັກຊິຮຸ່ງ	145
ກົກອຸງດອນ	225	ຈວງດົງ	328	ຜັກຊິຊາງ	182
ກໍສົມ	99	ຈວງຫອມ	328	ຜັກຂາເມັກ	179
ກອຍ	83	ຈາກຈັງ (ຂະມຸ)	281	ຜັກບວງ	142
ກູດນິກຍູງ	145	ຈາຈວຍຊີ	105	ຜັກໜາກລຳ	164
ກໝາມ	99	ຈາແກບ	258	ຜັກຫວານ	194
ກໝາມຍາວ	99	ຈັຜາ	209	ຜັກຫວານປ່າ	194
ກໍເດືອຍ	99	ຈັນໄດ	209	ຜັກຫວານດົງ	194
ສານ	296	ຈັນແດງ	209	ຜັກຫວານໂຄກ	194
ສາແລ (ຂະມຸ)	291	ຊາມາເຢັນ	200	ຜັກໜາມ	167
ສົມສຽວ	203	ຊິດາເລຍ (ມິ່ງ)	251	ຜັກໜອກ	173
ສົມປອນ	368	ຊາປ່າ	361	ຜັກໜອກຊາງ	173
ສົມປ່ອຍ	368	ຊາຈວງ	328	ຜັກຫີມ	76
ສົມຝາດ	200	ຊອງຟ້າ	251	ຜັກຫີມ	167
ສົມພິດ	200	ດຸກເດື່ອ	79	ຜັກຫີໝາມ	76
ສີສຽດ	365	ດອກຄີ	267	ຜັກໃສ	176
ຍານ	353	ດອກແຂມ	267	ຜັກເມັກ	179
ຍານປ່າ	353	ດອກແຄ	51	ຜັກຕຳນິນ	185
ຍານຂາວ	353	ດອກເຜັງ	373-390	ຜັກໄຮ	176
ຍານດົງ	353	ດອກເອື້ອງ	373-390	ຜັກໄຊ	176
ຍານຫອມ	353	ບຮອງທູນ	309	ຜັກຕີຂີ້ເຂັບ	145
ຍານແດງ	353	ປົງກະຈິງ	267	ຜັກເນົາ	170
ຍາງມວກ	349	ປົງຂາວ	357	ຜັກຕົວສົມ	191
ຍາງຂຽວ	349	ປົງແດງ	357	ຜັກລຳ	164
ຍາງຂາວ	349	ບອນຕາວ	243	ຢາຮາກດຽວ	225
ບໍ່ສາ	291	ຜັກກະແຍງ	152	ຢາງປົງ	357
ບໍ່ເຈຍ	332	ຜັກກະເດົາ	148	ຢາຫົວ	261
ບໍ່ເຫືອງ	332	ຜັກກູດ	161	ຍໍລິດັກ	312
ບິດປີແດງ	248	ຜັກກູດງອງ	161	ຫຍາຍູງ	267
ມານອກຮອນ	258	ຜັກກູດເມືອກ	161	ຫຍາຊຸລູ	378
ຮາກຫຍາແຟກຫອມ	325	ຜັກການຈອງ	86	ຫຍານາງອົວ	378
ຮາກອຸງດອນ	225	ຜັກສາຖອນ	188	ຫຍາໃບມີ	173
ຮາຄາ (ລາວສູງ)	281	ຜັກສົມປ່ອຍເຫຼືອງ	368	ຫຍາໃບລາຍ	378
ຂີ້ຊີ	337	ຜັກມາລະ	176	ໝາກກະເບົາ	231
ຂີ້ເຫຼັກປ່າ	158	ຜັກຖອນ	188	ໝາກກະທຸ້ມ	140
ຂີ້ເລ	349	ຜັກຮາກຕິນຊຸ້ງ	145	ໝາກກອກ	121
ຂາ	215	ຜັກຮາ	176	ໝາກຂາມແພບ	114

ໝາກຂາມເທບ	114
ໝາກຂົມ	130
ໝາກຄວງ	111
ໝາກຄາຍປູ່	140
ໝາກຄໍ້	94,118
ໝາກຄໍ້ສົມ	94
ໝາກຄໍ້ຂຽວ	118
ໝາກຈອງ	227
ໝາກຈອງບານ	227
ໝາກບົກ	102
ໝາກພູ	108
ໝາກຟາ	105
ໝາກເກວັນ	108
ໝາກເກັນ	108
ໝາກເກັນຕາຄວາຍ	108
ໝາກເກືອ	341
ໝາກແສງເປື້ອ	240
ໝາກແຄນ	111
ໝາກເຄັງ	114
ໝາກແງວ	344
ໝາກເບັນ	108
ໝາກຕາວ	133
ໝາກຕາວຕາດ	133
ໝາກແຫ່ງ	234
ໝາກແຫ່ງກວາງຕຸ່ງ	234
ໝາກແຫ່ງປາ	234
ໝາກແຫ່ງຂຽວ	234
ໝາກແຫ່ງຫິວໂລ້ນ	234
ໝາກແຫ່ງແດງ	234
ໝາກແຫ່ງຕາຄວາຍ	234
ໝາກແຫ່ງເພື່ອນ	234
ໝາກໄຟ	105
ໝາກເພື່ອງປ່າ	127
ໝາກຕອງ	137
ໝາກທຸ່ມ	140
ໝາກລິ້ນໄມ້	124
ຫວາຍ	301-322
ຫວາຍກະໂຕກ	318
ຫວາຍສຸ່ມ	310
ຫວາຍສະນອຍ	258
ຫວາຍຍອງ	314
ຫວາຍຝາດ	322
ຫວາຍຮາກຍ່ອງ	314
ຫວາຍຂຽວ	315
ຫວາຍຂໍ້	317
ຫວາຍຂົມ	311,312

ຫວາຍຊະວັງ	314
ຫວາຍປຸ່ນ	322
ຫວາຍປຸ່ນຝາດ	322
ຫວາຍນາ	311
ຫວາຍໜຽວ	319
ຫວາຍໜາມຫາງ	315
ຫວາຍໜາມເຫຼືອງ	321
ຫວາຍຫາງຫູ	320
ຫວາຍຫລົ່ມ	318
ຫວາຍຫອມ	310
ຫວາຍແຍ່	313
ຫວາຍແດງ	312
ຫວາຍຕະບອງ	316
ຫວາຍເຫຼືອງ	321
ຫວາຍໂຕນ	311
ຫວາຍແທ່ງ	310
ຫວາຍໄລ່	317
ຫວາຍຕີນແຂງ	321
ຫວາຍທູນ	309,311
ຫວາຍທອກ	314
ຫວາຍນ້ຳ	312,313
ຫວາຍນົກຂໍ້	317
ຫວາຍນ້ຳເຕັ້ງ	312
ຫວາຍນອຍ	314
ຫໍ້ໝອຍ	142
ຫາປັງຜາ	140
ຫາງໝູ	314
ຫນັງຫູ	361
ຫນັງແງວ	361
ຫນັງຕຽງ	361
ຫົວກາບຸກ	79
ຫົວກອຍ	83
ຫົວສາມພັນຮູ	212
ຫົວຮູພັນ	212
ຫໍ້ຂົນ	142
ຫໍ້ຂົມ	281
ຫໍ້ຂາ	215
ຫໍ້ບໍ່	287
ຫີໝອຍ	142
ຫໍ້ຫໍ້	142
ຫໍ້ໄມ້	271-290
ຫໍ້ໄມ້ຂົມ	281
ຫໍ້ໄລ່	286
ພວງພີ່	246
ພວງພີ່ແດງ	246
ເກດສະໜາ	332

ເປືອກບົງ	357
ເປືອກໄກ	357
ເປືອກເມືອກ	361
ເປືອກຕຽງ	361
ໄມ້ປໍ່ສາ	291
ໄມ້ຮັງ	337
ໄມ້ຈິກ	337
ໄມ້ຈິກດົງ	337
ໄມ້ຈິກໂຄກ	337
ໄມ້ຊີ	337
ໄມ້ເຟົາ	337
ໄມ້ກໍ່ແຮ	279
ໄມ້ສະໂດນ	278
ໄມ້ສາ	291
ໄມ້ສາທອນ	188
ໄມ້ຍາງນາ	349
ໄມ້ປ່ອງ	271-290
ໄມ້ວາດສະໜາ	332
ໄມ້ຂົມ	281
ໄມ້ຊອດ	285
ໄມ້ຊາງໄພ	286
ໄມ້ຊາໂດນ	278
ໄມ້ດຳ	332
ໄມ້ບໍ່	287
ໄມ້ບົກ	102
ໄມ້ບົງ	277
ໄມ້ບົງຂົມ	277
ໄມ້ບົງຫວານ	277
ໄມ້ບົງລາຍ	277
ໄມ້ຫາງຊາງ	286
ໄມ້ຫີກ	279
ໄມ້ຫີກຂຽວ	279
ໄມ້ຫີກໜຽວ	279
ໄມ້ຫອມ	332
ໄມ້ພາງ	282
ໄມ້ເຮຍ	283
ໄມ້ໄຜ່	271-290
ໄມ້ໄລ່	286
ຕຳລິງ	185
ແຜກຫອມ	325
ແຂມໂຂງ	267
ແຄປ່າ	51
ແຄນາງ	328
ແຄຫອມ	328
ແຄເຫລືອງ	51
ແຄລາວ	51

ເຄືອກອຍ	83
ເຄືອສະຄຳນ	92
ເຄືອຊະຄຳນ	92
ເຄືອຫມາກຍຳ	130
ເຄືອຫມາກແຕກ	89
ເຄືອຫຳທີ່	142
ເຄືອເຂົ້າສໍ	222
ເຄືອແຫມ	219
ເຄືອລົງມັງຂົນ	142
ເຈ້ຍເຣີ (ຂະມຸ)	296
ໄຊຈວງ	328
ໃບລາຍ	379
ໃບລາຍຂາວ	379
ໃບລາຍແດງ	379
ເຜືອກ	197
ເຜືອກຫອມ	197
ເຜືອກຕາດຳ	197
ເຜືອກຕາແດງ	197
ແຜ່ຕົນເຢັນ	243
ໄຜ່ປົງ	277
ຕະຈໍ	111
ຕາວຄວາຍ	133
ຕາວງູ	133
ຕາວພາວ	133
ຕາວໂກ	133
ເຫັດ	54-75
ເຫັດກະດຳງູ	61
ເຫັດກັບແກ	74
ເຫັດປວກ	66
ເຫັດປວກຈິກ	67
ເຫັດປວກຟານ	67
ເຫັດປວກຕາບ	66
ເຫັດປວກຕາບໃຫຍ່	68
ເຫັດປວກເລົ່າ	67
ເຫັດຖານອຍ	73
ເຫັດຂາວ	62
ເຫັດຂອນຂາວ	62
ເຫັດຂໍ້ກະເດືອນ	71
ເຫັດຄະມັນ	75
ເຫັດຈັນ	75
ເຫັດດົນ	71
ເຫັດບົດ	61
ເຫັດບໍ້	74
ເຫັດຫອມ	61
ເຫັດຫູຫູ	63
ເຫັດຫູຫູດຳ	64

ເຫັດຫູຫູແດງ	64
ເຫັດຫູລົງ	63
ເຫັດແສດ	75
ເຫັດເມືອກ	68
ເຫັດເຂົ້າຕອກ	74
ເຫັດໄຂຂາວ	72
ເຫັດແດງ	72
ເຫັດເຜາະ	73
ເຫັດເຜາະຝ່າຍ	73
ເຫັດເຜາະຕົບ	73
ເຫັດເຜາະໜັງ	73
ເຫັດເຜິ້ງດຳ	65
ເຫັດເຜິ້ງຫຼວງ	66
ເຫັດເຜິ້ງຕີນເຫຼືອງ	66
ເຫັດຕາບ	66
ເຫັດຕາບໂກນ້ອຍ	67
ເຫັດຕັບເຕົ້າ	65
ເຫັດຕັບເຕົ້າຂາວ	75
ເຫັດຕີນກັບແກ້	74
ເຫັດຕີນຜາ	75
ເຫັດຕີນແຮດ	75
ເຫັດລະໂງກ	68
ເຫັດລະໂງກຂາວ	70
ເຫັດລະໂງກແດງ	69
ເຫັດລະໂງກເຫຼືອງ	70
ເຫັດລາງາກ	68
ເຫັດລົມຂາວ	72
ໂຕກາອູ	267
ເຕີຍ	298
ເຕີຍນ້ຳ	298
ເຕີຍຕົ້ນ	298
ໂລຂົມ	286
ຕັ້ງປັດ (ຜູ້ນ້ອຍ)	124
ຕູດຕຽງ	361
ຕົບຕີ້	361
ຕີນໂກ	255
ຕີນປັດ	255
ເອື້ອງກຸຫຼາບ	380-381
ເອື້ອງກຸຫຼາບແດງ	380
ເອື້ອງກຸຫຼາບເຫຼືອງໂພນທອງ	381
ເອື້ອງສາຍໂມ	385
ເອື້ອງມອນໄຂ	388
ເອື້ອງຄຳ	385
ເອື້ອງຊຳກະ	389-390
ເອື້ອງຊາງາວ	387
ເອື້ອງຫວາຍ	382-388

ເອື້ອງຫາງກະຮອກ	390
ເອື້ອງຫິນອິດ	389
ເອື້ອງພວງມາໄລ	381
ເອື້ອງແສດ	388
ເອື້ອງແປງສີແຂ້ວ	387
ເອື້ອງເຂົ້າສານ	386
ເອື້ອງເຂົ້າຄວາຍ	389
ເອື້ອງເງິນ	386
ເອື້ອງຕາຄວາຍ	387
ເອື້ອງຕານາງ	387
ຕີ້ຂາວ	191
ຕີ້ແດງ	191
ຕາງໂກ	246
ລຳຕາຄວາຍ	164
ຳມ້ຍາງ	349
ອາຍາວ	200
ອັງກາ	124
ອິ້ລອກໃຫຍ່	79

Index to Lao names (phonetic)

(**Bold** font for main Lao name, normal font for other Lao names; numbers are page numbers)

ayao (Akha)	200	Euang seth	388	Het poh	73
bai lai	379	euang ta khoua	387	het poh nang	73
Bai lai daeng	379	euang ta nang	387	het poh phai	73
Bai lai khao	379	Euang wai	382-388	Het pouak	66
blong chang	309	eung ka	124	het pouak chik	67
blong thoun	309	Fek hom	325	Het pouak lao	67
bon tao	243	gaparl	309	het pouak phane	67
bong daeng	357	ha kha (Lao Sung)	281	het pouak tab	66
bong kha ching	267	habangba (Phou Noi)	140	Het pouak tab nhai	68
bong khao	357	hak ien don	225	Het seth	75
cha chouay see		Hak nya fek hom	325	het tab	66
(Phou Noi)	105	ham moy	142	Het tab kai noi	67
chaak chang (Khmu)	281	hang ngou	314	het tab tao	65
cha-kep	258	hee moy	142	het tab tao khao	75
chan daeng	209	Het	54-75	Het than noi	73
chan pha	209	het bee	74	Het tin het	75
Chandai	209	Het bot	61	Het tin kab kae	74
chouang dong	328	het chan	75	het tin pha	75
chouang hom	328	Het daeng	72	het tob	73
crap chi ling leak	227	Het din	71	ho ham	142
Dok euang	373-390	Het hom	61	ho knon	142
Dok khae	51	het hou ling	63	Hom nam	76
Dok khaem	267	Het hou nou	63	houa douk deua	79
dok khein	267	Het hou nou daeng	64	houa hou phan	212
Dok pheung	373-390	Het hou nou dam	64	Houa ka buk	79
dzee khouah (Hmong)	114	het kab kae	74	Houa koi	83
dzindalialh (Hmong)	251	het kadang	61	Houa sam phan hou	212
Euang hang kahok	390	het kamin	75	ilok nyai	79
euang hin it	389	Het khai khao	72	inthava	357
Euang kham	385	Het khao	62	jeer (Katang)	296
Euang khao khouay	389	het khao tok	74	ka thoum	140
Euang khao san	386	Het khi ka deuane	71	kadao	148
Euang kou lab	380-381	het khon khao	62	katan	63
Euang kou lab		het la ngak	68	kateng blur	319
daeng	380	Het la ngok	68	Kha	215
Euang kou lab		Het la ngok daeng	69	kha ban	215
leuang phonthong	381	Het la ngok khao	70	kha daeng	215
Euang mon khai	388	Het la ngok leuang	70	kha khom	215
Euang nguen	386	Het lom khao	72	kha leuang	215
Euang pheng si keo	387	het meuak	68	kha nyai	215
Euang phongmalai	381	Het pheung dam	65	kha pa	215
Euang sai mai	385	Het pheung leuang	66	khae lao	51
Euang sang ka	389-390	Het pheung tin		khae leuang	51
Euang sang nao	387	leuang	66	khae pa	51

khai pou 140
Khe hom 328
 khe nang 328
Khedsana 332
 khem khong 267
Kheua haem 219
 kheua ham ho 142
Kheua khao ho 222
 kheua koi 83
 kheua leen mang kon 142
Kheua mak teck 89
 kheua mak yam 130
Kheua sa khan 92
 khi le 349
 khi lek ban 158
Khi si 337
Kho som 94
Khok ien don 225
 khok sa 291
 khok tin kha 145
 khok tin pet 255
Khon khaen 97
Ko deuy 99
 ko ket 99
 ko keut 99
 ko la kai 99
 ko luang 99
 ko luay 99
 ko nam 99
 ko niao 99
 ko som 99
 ko tang 99
 koi 83
 kud nok nyong 145
 lam ta khuay 164
 ma nok hon 258
Mai bo 287
 mai bok 102
Mai bong 277
 mai bong khom 277
 mai bong lai 277
 mai bong wan 277
Mai chik 337
 mai chik dong 337
 mai chik khok 337
 mai dam 332

mai hang 337
 mai hang sang 286
Mai hia 283
Mai hok 279
 mai hok kieu 279
 mai hok nieo 279
 mai hom 332
Mai khom 281
 mai ko hoe 279
Mai lai 286
 mai lai khom 286
Mai nyang na 349
Mai phai 271-290
Mai phang 282
 mai phau 337
Mai pong 271-290
 mai posa 291
 mai sa 291
 mai sa thon 188
Mai sang phai 286
Mai sanot 278
 mai si 337
Mai sot 285
 mai vadsana 332
 mak ben 108
Mak bok 102
Mak chong 227
 mak chong ban 227
 mak fa 105
Mak Fai 105
Mak kabao 231
Mak ken 108
 mak ken ta khuay 108
Mak keua 341
Mak khaen 111
Mak kham pheap 114
 mak kham thep 114
Mak kheng 114
 Mak kho 94
Mak kho 118
 mak kho kiou 118
Mak kok 121
 mak kuang 111
 mak kwen 108
Mak lin mai 124
Mak naeng 234

Mak naeng daeng 234
 Mak naeng houa lohn 234
 Mak naeng khiaw 234
 Mak naeng khuang
 tung 234
 Mak naeng paa 234
 Mak naeng pheuan 234
 Mak naeng ta khuay 234
Mak nhiao 344
Mak pheuang pa 127
 mak poo 108
Mak seng beua 240
Mak sim 130
Mak tao 133
 mak tao tat 133
Mak thong 137
Mak thoum 140
Nam man nyang 349
 nang hou 361
 nang nyao 361
 nang thiang 361
 nga chouang 328
Nha bai lai 378
 nha khoun lou 378
 nha nang oua 378
Noh bo 287
 noh kha 215
 noh khom 281
Noh lai 286
Noh mai 271-290
 noh mai khom 281
Nyan 353
 nyan daeng 353
 nyan dong 353
 nyan hom 353
 nyan khao 353
 nyan pa 353
Nyang bong 357
 nyang khao 349
 nyang khiauw 349
 nyang mouak 349
 peuak bong 357
 peuak khai 357
Peuak meuak 361
 peuak thiang 361
Phaen din yen 243



Phak bouang	142	phouang phi daeng	246	wai khom	309
phak ha	176	Pit pi daeng	248	Wai khom	311
phak hai	176	po heuang	332	wai khom	312
Phak hak tin hong	145	po jia	332	wai khor	317
phak hom	76	Po sa	291	wai kio	315
phak ka	170	sa chouang	328	wai lai	317
phak ka mek	179	sai chouang	328	wai leuang	321
Phak kadao	148	salae (Khmu)	291	Wai leum	318
Phak kha nhaeng	152	samajen (Phou Noi)	200	wai na	311
Phak khan chong	86	San	296	Wai nam	312
Phak khao thong	155	saphane	361	wai nam	313
Phak khi lek	158	Sisiet	365	Wai nam hang	315
phak khom kha dao	148	som fat	200	Wai nam leuang	321
phak khom nam	76	Som phot	200	wai nam pheung	312
Phak kout	161	Som poi	368	Wai niew	319
phak kout meuak	161	som pon	368	wai noi	314
phak kout ngong	161	Som sieo	203	Wai nok khor	317
Phak lam	164	Song fa	251	Wai nyeh	313
phak ler lee	182	tam ling	185	wai savang	314
phak mak lam	164	tang khai	246	wai soum	310
phak mala	176	tang pat (Phou Noi)	124	wai tairair	310
phak mek	179	tao kai	133	Wai thabong	316
Phak nam	167	tao kouay	133	Wai thok	314
Phak nao	170	tao ngou	133	Wai thoun	309
Phak nok	173	tao phao	133	wai thoun	311
phak noksang	173	tau khaou thuwa	267	wai tiou kaeng	321
phak nom	167	tchor	111	wai ton	311
phak sa thon	188	Teuy	298	wai yong	314
Phak sai	176	teuy nam	298	Wai-sa-noi	258
Phak samek	179	teuy ton	298	ya bai me	173
Phak si sang	182	tin kai	255	ya hak diaw	225
phak sin hong	145	Tin pet	255	Ya houa	261
phak som poi luang	368	tiou daeng	191	yaa yung	267
Phak tam nin	185	tiou khao	191	yo re dark	312
Phak thon	188	tipti	361		
phak tin khii khep	145	toutiang (Khmu)	361		
Phak tiou som	191	tsi yong	353		
Phak van	194	Wai	301-322		
phak van dong	194	Wai boun	322		
phak van khok	194	wai boun faat	322		
phak van pa	194	wai daeng	312		
Pheuak	197	wai faat	322		
pheuak hom	197	wai hakyong	314		
pheuak ta daeng	197	Wai hangnou	320		
pheuak ta dam	197	Wai hom	310		
Phouang phi	246	wai katok	318		



Index to species

(**Bold** font for species names in NTFP profiles, normal font for synonym genera; numbers are page numbers)

- Acacia concinna** 368
Acacia pennata ssp.
insuavis 170
Acnema 179
Adenanthera pavonina
var. microsperma 164
Aerides 380-381
Aerides crassifolia 380
Aerides houlletiana 381
Aerides multiflora 381
Aerides rosea 381
Aglaonema
modestum 243
Agrostis 267
Albizia procera 188
Aletris 209
Alisma 86
Alpinia 215
Alstonia scholaris 255
Amalocalyx
microlobus 130
Amanita 68
Amanita caesarea 69
Amanita hemibapha 70
Amanita princes 70
Amanita vaginata 71
Amaranthus spinosus 76
Amomum 234
Amomum microcarpum 234
Amomum ovoideum 234
Amomum uliginosum 234
Amomum villosum var.
xanthoides 234
Amorphophallus
paeoniifolius 79
Andropogon 325
Anisoptera 337
Anoectochilus lylei 378
Apium graveolens 182
Aquilaria crassna 332
Arenga westerhoutii 133
Arum 79
Arum 197
Asplenium 161
- Astraeus**
hygrometricus 73
Athryrium 161
Auricularia auricular 64
Auricularia polytricha 64
Averrhoa carambola 127
Azadirachta indica var.
siamensis 148
Baccaurea ramiflora 105
Bambusa 279
Bambusa tulda 277
Bauhinia malabarica 203
Bignonia 51
Bignonia 124
Blitum 76
Boehmeria
malabarica 361
Boletus chromape 66
Boletus
chrysenderoides 66
Boletus edulis 65
Botrychium 145
Broussonetia
papyrifera 291
Bryonia 185
Caladium 197
Calamus
ceratophorous 309
Calamus dioicus 320
Calamus flagellum 316,
318
Calamus godefroyi 312, 313
Calamus gracilis 310
Calamus henryanus 310,
320
Calamus laeensis 316,
318
Calamus longisetus 318
Calamus nambariensis 317,
319, 321
Calamus oligostachys 314,
320
Calamus palustris 315,
321
- Calamus platyacanthus**
315, 317, 319, 321
Calamus poilanei 309
Calamus rhabdocladus 316
Calamus rudentum 316,
318
Calamus siamensis 310,
311, 312, 313, 320
Calamus solitarius 314,
320
Calamus tenuis 312, 313
Calamus tetradactylus 314,
320
Calamus viminalis 311,
312
Calamus wailong 315, 317,
319, 321
Calamus walkeri 313
Calosanthes 124
Cantharellus 75
Casparea 203
Cassia 158
Castanea 99
Castanopsis indica 99
Castiglioni 344
Celastrus paniculatus 89
Centella asiatica 173
Cephalandra 185
Cephalostachyum 283
Chamaefistula 158
Cinnamomum cassia 328
Clausena
harmadiana 251
Clerodendrum
paniculatum 246
Coccinia grandis 185
Cocculus 222
Colocasia esculenta 197
Corallaria 164
Corypha 118
Coscinium
fenestratum 219
Craterellus 75
Cratoxylum formosum 191

Cucumis 176
 Cucumis 185
 Curcas 344
 Cussambium 94
Daemonorops jenkinsiana
 322
 Damasonium 86
 Debregegia 361
Dendrobium 382
Dendrobium aphyllum
 385
Dendrobium chrysotorum
 385
Dendrobium compactum
 386
Dendrobium draconis 386
Dendrobium puchellum
 387
Dendrobium secundum
 387
Dendrobium thyrsoiflorum
 388
Dendrobium unicum 388
Dendrocalamus brandisii
 286
Dendrocalamus hamiltonii
 279
Dendrocalamus
longifimbriatus 282
Dialium cochinchinensis
 114
Dialium indum 114
Dioscorea hispida 83
Diospyros mollis 341
Diplazium esculentum 161
Dipterocarpus alatus 349
Dracaena angustifolia 97
Dracaena loureiri 209
 Dracontium 167
 Dysosmia 142
 Echites 255
 Eugenia 179
Eurycoma harmandiana
 225
 Evia 121
 Fagara 111

Fibraurea recisa 219
Fibraurea tintoria 219
 Firmiana 227
Flacourtia indica 108
 Gigantochloa 287
Gigantochloa albociliata
 286
Gigantochloa apus 278
 Glycosmis 251
 Gmelima 108
 Granadilla 142
 Gynocardia 231
 Heliosciadium 182
 Helmia 83
Helminthostachys
zeylanica 145
 Hemionitis 161
Houttuynia cordata 155
Hydnocarpus kurzii ssp.
australis 231
Hydnophytum formicarum
 212
 Hydrocotyle 173
Indosasa sinica 281
Irvingia malayana 102
Jatropha curcas 344
Lasia spinosa 167
Lentinus edodes 61
Lentinus polychrous 61
Lentinus squarrosulus 62
Limnocharis flava 86
Limnophila geoffrayi 152
Livistona saribus 118
 Mangifera 121
Markhamia stipulata 51
 Melia 137
 Melia 148
 Melica 267
Melientha suavis ssp.
suavis 194
 Menispermum 222
 Mimosa 170
 Mimosa 188
 Mimosa 368
 Momordica 185
Momordica charantia 176

Morus 291
 Myriachata 267
 Myrtus 179
 Ophalia 145
Oroxylum indicum 124
 Osmunda 145
Oxytenanthera parviflora
 285
 Pala 255
Pandanus fibrosus 298
 Panicum 267
Paphiopedilum callosum
var. sublaeve 379
Paphiopedilum concolor
 379
 Papyrius 291
 Parashorea 337
Passiflora foetida 142
Pentace burmanica 365
Persea gamblei 357
Persea kurzii 357
 Pierardia 105
 Piliostigma 203
Piper ribesioides 92
 Pistachia 94
 Pleomele 209
Plumbago indica 248
 Polypara 155
Pothos scandens 258
 Poupartia 121
 Quercus 99
Rhapis laoensis 296
Rhus chinensis 200
Rhynchostylis 389-390
Rhynchostylis coelestis
 389
Rhynchostylis gigantea
 390
Rhynchostylis retusa 390
 Ricinus 344
Rubus multibracteatus
 140
Russula 71
Russula delica 72
Russula densifolia 73
Russula lepida 72



Sandoricum koetjape 137

Saribus 118

Scaphium macropodum

227

Schizophyllum commune

74

Schizostachyum blumei

283

Schleichera oleosa 94

Sciacassia 158

Senna siamea 158

Seseli 182

Shorea obtusa 337

Sicyos 176

Smilax glabra 261

Spathodea 51

Spathodea 124

Spondias pinnata 121

Sterculia lychnophora 227

Strychnos nux-vomica 240

Styrax 353

Syzygium gratum 179

Tabernaemontana 255

Taraktogenos 231

Termitomyces microcarpus

67

Termitomyces robustus 67

Termitomyces schimperi 68

Thela 248

Thysanolaena latifolia 267

Thysanolaena maxima 267

Tinospora crispa 222

Trichilia 137

Trichostoma crassum 75

Vatica 337

Vetiveria zizanioides 325

Volkameria 246

Zanthoxylum rhetsa 111



Index to use (for most common name only)

(numbers are page numbers)

Food

Chandai	209	Phak nao	170	Kheua mak teck	89
Dok khæe	51	Phak nok	173	Kho som	94
Dok khaem	267	Phak sai	176	Khok ien don	225
Het	54-75	Phak samek	179	Khon khaen	97
Hom nam	76	Phak si sang	182	Mai nyang na	349
Houa ka buk	79	Phak tam nin	185	Mak chong	227
Houa koi	83	Phak thon	188	Mak fai	105
Kha	215	Phak tiou som	191	Mak kabao	231
Khe hom	328	Phak van	194	Mak ken	108
Kheua mak teck	89	Pheuak	197	Mak keua	341
Kheua sa khan	92	Po sa	291	Mak khaen	111
Kho som	94	San	296	Mak kham phep	114
Khon khaen	97	Som phot	200	Mak kheng	114
Ko deuy	99	Som poi	368	Mak kok	121
Mak bok	102	Som sieo	203	Mak lin mai	124
Mak chong	227	Song fa	251	Mak naeng	234
Mak Fai	105	Wai	301-322	Mak nhiao	344
Mak ken	108	Ya houa	261	Mak pheuang pa	127
Mak keua	341			Mak seng beua	240
Mak khaen	111	Fodder		Mak thong	137
Mak kham phep	114	Dok khaem	267	Nam man nyang	349
Mak kheng	114	Hom nam	76	Nyan	353
Mak kho	118	Phak kadao	148	Peuak meuak	361
Mak kok	121	Phak khan chong	86	Phaen din yen	243
Mak lin mai	124	Phak khi lek	158	Phak bouang	142
Mak naeng	234	Phak lam	164	Phak hak tin houng	145
Mak nhiao	344	Phak thon	188	Phak kha nhaeng	152
Mak pheuang pa	127	Po sa	291	Phak khao thong	155
Mak sim	130			Phak khi lek	158
Mak tao	133	Medicine		Phak kout	161
Mak thong	137	Chandai	209	Phak lam	164
Mak thoum	140	Dok euang	373-390	Phak nam	167
Noh mai	271-290	Dok khæe	51	Phak nao	170
Phak bouang	142	Dok pheung	373-390	Phak nok	173
Phak hak tin houng	145	Het	54-75	Phak sai	176
Phak kadao	148	Hom nam	76	Phak samek	179
Phak kha nhaeng	152	Houa ka buk	79	Phak si sang	182
Phak khan chong	86	Houa koi	83	Phak tam nin	185
Phak khao thong	155	Houa sam phan hou	212	Phak thon	188
Phak khi lek	158	Kha	215	Phak tiou som	191
Phak kout	161	Khe hom	328	Phak van	194
Phak lam	164	Khedsana	332	Pheuak	197
Phak nam	167	Kheua haem	219	Phouang phi	246
		Kheua khao ho	222	Pit pi daeng	248



Po sa	291
San	296
Sisiet	365
Som phot	200
Som poi	368
Som sieo	203
Song fa	251
Teuy	298
Tin pet	255
Wai	301-322
Wai-sa-noi	258
Ya houa	261

Fibre

Dok khaem	267
Mai phai	271-290
Mai pong	271-290
Mak kho	118
Mak tao	133
Peuak meuak	361
Phak lam	164
Po sa	291
San	296
Som sieo	203
Teuy	298
Wai	301-322

Extract

Chandai	209
Fek hom	325
Houa koi	83
Khe hom	328
Khedsana	332
Kheua haem	219
Kheua khao ho	222
Kheua mak teck	89
Khi si	337
Ko deuay	99
Mai chik	337
Mai nyang na	349
Mak bok	102
Mak keua	341
Mak kham pheap	114
Mak kheng	114
Mak lin mai	124
Mak nhiao	344

Mak pheuang pa	127
Mak thong	137
Nam man nyang	349
Nyan	353
Nyang bong	357
Peuak meuak	361
Phak kadao	148
Phak khi lek	158
Phak lam	164
Phak samek	179
Phak thon	188
Po sa	291
Sisiet	365
Som phot	200
Som poi	368
Tin pet	255

Ornamental

Chandai	209
Dok euang	373-390
Dok khaem	267
Dok pheung	373-390
Houa sam phan hou	212
Khon khaen	97
Mak kho	118
Mak nhiao	344
Phaen din yen	243
Phak khan chong	86
Phak khao thong	155
Phak khi lek	158
Phak kout	161
Pit pi daeng	248
San	296
Som sieo	203
Teuy	298
Wai	301-322

Fuel, charcoal

Ko deuay	99
Mak bok	102
Phak khi lek	158
Phak lam	164
Phak thon	188
Phak tiou som	191
Som sieo	203



Index to parts used (for most common name only)
(numbers are page numbers)

Bark

Dok khae	51
Khe hom	328
Kho som	94
Ko deuy	99
Mak Fai	105
Mak khaen	111
Mak kham phep	114
Mak kheng	114
Mak lin mai	124
Mak seng beua	240
Mak thong	137
Nyang bong	357
Peuak meuak	361
Phak kadao	148
Phak lam	164
Phak nao	170
Phak samek	179
Phak thon	188
Phak tiou som	191
Po sa	291
Sisiet	365
Som sieo	203
Song fa	251
Tin pet	255

Flowers

Dok khae	51
Dok khaem	267
Kha	215
Khon khaen	97
Mak kok	121
Mak lin mai	124
Mak tao	133
Phak kadao	148
Phak khan chong	86
Phak khi lek	158
Phak nam	167
Phak tiou som	191
Phak van	194
Phouang phi	246
Som sieo	203
Song fa	251

Leaves

(incl. leaf shoots)

Chandai	209
Hom nam	76
Khe hom	328
Kheua mak teck	89
Kho som	94
Khon khaen	97
Mai phai	271-290
Mai pong	271-290
Mak Fai	105
Mak ken	108
Mak khaen	111
Mak kho	118
Mak kok	121
Mak lin mai	124
Mak nhiao	344
Mak pheuang pa	127
Mak tao	133
Mak thong	137
Mak thoum	140
Phak bouang	142
Phak hak tin houng	145
Phak kadao	148
Phak khan chong	86
Phak khao thong	155
Phak khi lek	158
Phak kout	161
Phak lam	164
Phak nam	167
Phak nao	170
Phak nok	173
Phak sai	176
Phak samek	179
Phak si sang	182
Phak tam nin	185
Phak thon	188
Phak tiou som	191
Phak van	194
Pheuak	197
Phouang phi	246
Pit pi daeng	248
Po sa	291
San	296

Som phot	200
Som poi	368
Som sieo	203
Song fa	251
Teuy	298
Tin pet	255
Wai	301-322

Fruits

Chandai	209
Dok khae	51
Kha	215
Khe hom	328
Kho som	94
Khon khaen	97
Ko deuy	99
Mak chong	227
Mak Fai	105
Mak ken	108
Mak keua	341
Mak khaen	111
Mak kham phep	114
Mak kheng	114
Mak kho	118
Mak kok	121
Mak lin mai	124
Mak naeng	234
Mak pheuang pa	127
Mak sim	130
Mak thong	137
Mak thoum	140
Phak bouang	142
Phak kadao	148
Phak sai	176
Phak tam nin	185
Phak van	194
Po sa	291
Som phot	200
Som poi	368
Som sieo	203
Song fa	251
Teuy	298
Wai	301-322
Ya houa	261

Roots (incl. rhizomes, tubers)

Dok euang	373-390
Dok pheung	373-390
Fek hom	325
Hom nam	76
Houa ka buk	79
Houa koi	83
Houa sam phan hou	212
Kha	215
Khe hom	328
Kheua haem	219
Kheua khao ho	222
Kheua mak teck	89
Khok ien don	225
Khon khaen	97
Mak Fai	105
Mak lin mai	124
Mak pheuang pa	127
Mak thong	137
Phaen din yen	243
Phak hak tin houg	145
Phak khao thong	155
Phak kout	161
Phak nam	167
Phak nao	170
Phak si sang	182
Phak tiou som	191
Phak van	194
Pheuak	197
Phouang phi	246
Pit pi daeng	248
Po sa	291
Som sieo	203
Song fa	251
Ya houa	261

Oil (from bark, root, leaf, seed, fruit)

Fek hom	325
Khe hom	328
Kheua mak teck	89
Mak khaen	111
Phak kadao	148
Phak si sang	182
Po sa	291

Seeds

Houa ka buk	79
Kheua mak teck	89
Kho som	94
Mak kabao	231
Mak kho	118
Mak lin mai	124
Mak nhiao	344
Mak seng beua	240
Mak tao	133
Phak lam	164
Phak sai	176
Som sieo	203
Wai	301-322

Resin

Chandai	209
Khedsana	332
Khi si	337
Mai chik	337
Mai nyang na	349
Nam man nyang	349
Nyan	353
Peuak meuak	361
Phak kadao	148

Shoots

Dok khaem	267
Kha	215
Noh mai	271-290
Wai	301-322

Whole

Chandai	209
Dok euang	373-390
Dok khaem	267
Dok pheung	373-390
Het	54-75
Houa sam phan hou	212
Khon khaen	97
Mak ken	108
Mak kho	118
Mak nhiao	344
Phaen din yen	243
Phak bouang	142
Phak kha nhaeng	152

Phak khan chong	86
Phak khao thong	155
Phak khi lek	158
Phak kout	161
Phak nok	173
Phak thon	188
Pit pi daeng	248
San	296
Som sieo	203
Teuy	298
Wai-sa-noi	258

Stem

Dok khaem	267
Houa ka buk	79
Khe hom	328
Kheua haem	219
Kheua khao ho	222
Kheua sa khan	92
Kho som	94
Khon khaen	97
Ko deuy	99
Mai phai	271-290
Mai pong	271-290
Mak bok	102
Mak lin mai	124
Phaen din yen	243
Phak khi lek	158
Phak lam	164
Phak nam	167
Phak thon	188
Phak tiou som	191
Phouang phi	246
Sisiet	365
Som sieo	203
Wai	301-322
Ya houa	261

Background about NAFRI, NUoL and SNV

NAFRI

The National Agriculture and Forestry Research Institute of Laos was established in 1999 in order to consolidate agriculture and forestry research activities within the country and develop a coordinated National Agriculture and Forestry Research System.

NAFRI aims to contribute to the goals of the Government of Laos by focusing on adaptive research to overcome specific problems limiting production and causing degradation of natural resources. NAFRI seeks to do this by carrying out demand-driven research that supports local peoples' active involvement in their own development.

NAFRI focuses primarily on adaptive research in order to provide technical options, recommendations and results to support agriculture, forestry and fisheries development and strategic formulation of policies and programmes in accordance with the government policy.

NAFRI is comprised of seven discipline specific research Centres and one regional research Centre. These include:

1. Agriculture Research Centre
2. Coffee Research Centre
3. Forest Research Centre
4. Horticulture Research Centre
5. Livestock Research Centre
6. Living Aquatic Resources Research Centre
7. Soil Science and Land Classification Centre
8. Northern Agriculture and Forestry Research Centre

Key priority research areas include:

- Upland Research: focused on working with upland farmers to increase farm-level productivity and incomes to alleviate poverty as well as ensure sustainable management of the diversity found in the uplands.
- Forestry and natural resource management including land, soil and water management, conservation, agroforestry, forestry ecology and management and community-based forest management
- Rice Research: focused on developing a coherent national rice research programme.
- Aquatic resources including: aquaculture and wetland management
- Livestock production including: breeding and production improvement, animal nutrition, animal health and animal husbandry
- Cross-cutting services including: genetic resource management and agriculture biodiversity, plant protection, post harvest processing, farming systems research, socio economics, GIS, and information management, ICT and improving dissemination and communication of research results.
- Institutional Development at NAFRI including: human resources capacity development, human resources management and development of equipment, facilities and supplies for research centers.

For more information contact

National Agriculture and Forestry Research Institute
P.O. Box 7170
Vientiane, Lao PDR
Tel: +856-21-770078
Fax: +856-21-770047
Email: info@nafri.org.la
Website: www.nafri.org.la

NUoL

Between 1975 and 1995, there were three institutions which were considered to provide university-level programs, namely the Pedagogical Institute of Vientiane, the National Polytechnic Institute, and the University of Health Sciences. Each of these institutions provided specialized professional training of at least 4 years duration in Lao language that was open to graduates of upper secondary schools. None of these institutions was a full-fledged University. In order to harmonize and to rationalize the Higher Education system, the Government decided to merge all the Higher Education Institutions to form a unique University called the National University of Laos (NUOL) in June 1995, and the academic year of NUOL started in October 1996.

NUOL will become a unique leadership position and the most prestigious education and research institution in the Lao P.D.R. Our graduates will be among the most sought after by the world's best employers and will become leaders in their communities and accomplished professionals in their chosen work.

The National University of Laos mission is to meet the development objectives of the Lao PDR in a sustainable, efficient and equitable manner. This mission comprises the following general functions:

- To provide higher education in the areas that is required by the social and economic development of the Lao PDR.
- To promote and perform research in natural and social sciences.
- To preserve and expand the arts, culture and traditions of the multi-ethnic nation.
- To provide technical services to the society.

For more information contact

Information Desk Dongdok Campus, National University of Laos

P.O. Box 7322

Dongdok, Vientiane, Lao PDR

Tel: +856-21-770068 / +856-21-770070

Fax: +856-21-770381

E-mail: nuol@nuol.edu.la

Website: <http://www.nuol.edu.la>

SNV

SNV is dedicated to a society where all people enjoy the freedom to pursue their own sustainable development. Our advisors contribute to this by strengthening the capacity of local organisations.

SNV is a Netherlands-based international development organisation that provides advice to local organisations in developing countries; a consultancy for those organisations that lack access to the commercial market. Our advisers work closely with local organisations in more than 25 countries in Africa, Latin America, Asia and Eastern Europe to harness their own solutions for development.

We aim to strengthen our partners in their bids to improve the income generating capacity of local communities, to create a fair influence over the way they are governed and to benefit from the natural resources surrounding them while sustaining the environment for future generations.

SNV believes that a lack of capacity is the biggest problem facing Lao organisations, and that addressing this problem is the most important assistance we can give.

Our advisors build the capacity of Lao organisations, so that they can work better and contribute effectively to poverty alleviation. We use the term adviser because SNV does not have its own projects. Instead, we build capacity within Lao organisations so that they are better able to plan and implement their work.

We work with organisations that are above village level and mostly below national level. Such organisations are best suited to sustainably fighting poverty, yet are often unable to afford the consultancy advice that could help them to improve their work.

SNV builds capacity throughout a sector as our experience shows that this is more effective than working with individual organisations in isolation.

For more information contact

SNV Laos

P.O. Box 9781

Nong Bone Road

Vientiane, Lao PDR

Tel: + 856-21-413290-1

Fax: + 856-21-414068

E-mail: laos@snvworld.org

Website: www.snv.org.la



NOTES

