

ສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າກະສິກໍາ, ປ່າໄມ້ ແລະ ພັດທະນາຊຸມນະບົດ  
ສູນຄົ້ນຄວ້າປ່າໄມ້  
ໂຄງການກະສິກໍາເພື່ອໂພຊະນາການ ໄລຍະ II



ເຕັກນິກການກໍ່າ ແລະ ການປູກ  
ໝາກແຄ່ນ



ກຸມພາ, 2025



**ສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າກະສິກໍາ, ປ່າໄມ້ ແລະ ພັດທະນາຊຸມນະບົດ**

**ສູນຄົ້ນຄວ້າປ່າໄມ້**

**ໂຄງການກະສິກໍາເພື່ອໂພຊະນາການ ໄລຍະ II**

**ເຕັກນິກການກ້າ ແລະ ການປູກໝາກແຄ່ນ**

**ຂຽນ ແລະ ຮຽບຮຽນ:**

ບັນຊາ ທໍາມະວົງ

**ກວດແກ້:**

ສຸນທອນ ເກດພັນ

**ອອກແບບ ແລະ ຈັດໜ້າ:**

ອານົງ ວິໄລວັນ

ກຸມພາ, 2025





## ຂໍ້ແນະນຳ

ປຶ້ມຄູ່ມືສະບັບນີ້ແມ່ນການແນະນຳທາງດ້ານເຕັກນິກການກຳ ແລະ ການປຸກ ທີ່ໄດ້ພັດທະນາ ແລະ ປັບປຸງມາຈາກປຶ້ມເຕັກນິກທີ່ທາງໂຄງການກະສິກຳເພື່ອໂພສະນາການໄລຍະ 1 ໄດ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຜ່ານມາ. ປຶ້ມຄູ່ມືນີ້ສາມາດເຮັດໃຫ້ຜູ້ອ່ານເຂົ້າໃຈໄດ້ງ່າຍ ແລະ ສາມາດນຳໄປຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໃຫ້ເກີດປະໂຫຍດ. ຜູ້ຂຽນໄດ້ ຄັດຈ້ອນເອົາເຕັກນິກທີ່ແທດເໝາະ ແລະ ງ່າຍດາຍສຳລັບການຂະຫຍາຍພັນ ແລະ ການປຸກໝາກແຄ່ນ ເພື່ອສາມາດນຳເອົາເຕັກນິກດັ່ງກ່າວນີ້ໄປສົ່ງເສີມໃຫ້ບັນດາຊາວກະສິກອນ ແລະ ບັນພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ ນຳໄປໝູນໃຊ້ໄດ້. ຈຸດປະສົງຂອງປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນເພື່ອຜັນຂະຫຍາຍເຕັກນິກອັນໃໝ່ກ່ຽວກັບການກຳ ແລະ ການປຸກລົງສູ່ທ້ອງຖິ່ນ. ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງທາງດ້ານເຕັກນິກວິຊາການ ແລະ ໃຫ້ປະຊາຊົນໃນເຂດບ້ານເປົ້າໝາຍໂຄງການ ໃຫ້ມີຄວາມຮູ້ຄວາມສາມາດທາງດ້ານການກຳ ແລະ ການປຸກ. ເພື່ອເປັນການສົ່ງເສີມທາງດ້ານກະສິກຳ ເພື່ອໂພສະນາການ ທີ່ມີແຫຼ່ງອາຫານຈາກປ່າຢ່າງພຽງພໍ, ປະຊາຊົນມີຢູ່ມີກິນ ມີແຮໄວ້ ແລະ ຂາຍ ສ້າງລາຍຮັບແກ່ຄອບຄົວ. ປະຊາຊົນເຫັນໄດ້ຄວາມສຳຄັນຂອງພືດທີ່ເປັນອາຫານ ແລະ ທັງເປັນເສດຖະກິດແກ່ຄອບຄົວ ເຮັດໃຫ້ຄອບຄົວມີຄວາມອຸດົມສົມບູນຂຶ້ນ.

ສຳລັບຜູ້ຊົມໃຊ້ປຶ້ມຄູ່ມືເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນທຸກພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງສາມາດນຳໄປໃຊ້ໄດ້ນັບຕັ້ງແຕ່ຂັ້ນສູນກາງລົງຮອດທ້ອງຖິ່ນເຊັ່ນ: ສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າກະສິກຳ, ປ່າໄມ້ ແລະ ພັດທະນາຊຸມນະບົດ ເປັນຜູ້ຂຽນຄູ່ມືແນະນຳ ແລະ ນຳໄປເຜີຍແຜ່ທາງດ້ານເຕັກນິກໃຫ້ແກ່ພະນັກງານຂະແໜງປ່າໄມ້ແຂວງ, ພະນັກງານຫ້ອງການກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ເມືອງ ແລະ ຜູ້ປະສານງານໂຄງການຂັ້ນເມືອງ ສາມາດນຳໄປຖ່າຍທອດໃຫ້ແກ່ປະຊາຊົນບ້ານເປົ້າໝາຍໂຄງການ.





## ສາລະບານ

ໜ້າ

ຂໍ້ແນະນຳ	3
ສາລະບານ	4
ຄຳນຳ	5
1. ໝາກແຄ່ນ	6
1.1 ລັກສະນະພືດສາດ	6
1.2 ການກະຈາຍພັນ ແລະ ລະບົບນິເວດ	6
2. ເຕັກນິກການຂະຫຍາຍພັນໝາກໝາກແຄ່ນ	7
2.1 ການຂະຫຍາຍພັນໝາກແຄ່ນດ້ວຍແກ່ນ	7
2.2 ການຂະຫຍາຍພັນໝາກແຄ່ນດ້ວຍວິທີສຽບກິ່ງງ່າ	8
3. ການກະກຽມພື້ນທີ່ປູກ	9
3.1 ການບຸກເບີກພື້ນທີ່	9
3.2 ການປັກຫຼັກໝາຍຊຸມປູກ	10
4. ເຕັກນິກການປູກໝາກແຄ່ນ ແລະ ການບົວລະບັດຮັກສາ	10
5. ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນໝາກແຄ່ນ	10
6. ຄຸນປະໂຫຍດ	11
6.1 ໃຊ້ເປັນອາຫານ	11
6.2 ໃຊ້ເປັນສະໝຸນໄພ	11
6.3 ຄຸນສົມບັດທາງການຢາ	12
ສາລະບານຮູບ	
ຮູບ 01: ການຂະຫຍາຍພັນໝາກແຄ່ນດ້ວຍວິທີການກ້າແກ່ນ	8
ຮູບ 02: ການຂະຫຍາຍພັນໝາກແຄ່ນດ້ວຍວິທີສຽບກິ່ງງ່າ	9
ຮູບ 03: ການຕັດແຕ່ງກິ່ງງ່າຕົ້ນໝາກແຄ່ນ	11
ເອກະສານອ້າງອີງ	12





## ຄໍານໍາ

ໝາກແຄ່ນເປັນພືດທີ່ຄົນລາວນໍາໃຊ້ເປັນອາຫານ ແລະ ຢາສະໝຸນໄພຈາກປ່າ. ໝາກແຄ່ນຖືວ່າເປັນພືດທ້ອງຖິ່ນທີ່ເກົ່າແກ່ທີ່ສຸດຂອງປະເທດລາວເຮົາທີ່ເຕີບໃຫຍ່ຢູ່ທົ່ວທຸກແຫ່ງ. ໂດຍບໍ່ຈໍາເປັນຕ້ອງໃຫ້ໃຜປູກມັນ ຫຼື ດູແລມັນດ້ວຍວິທີໃດກໍ່ຕາມ. ຕົ້ນໄມ້ຊະນິດນີ້ ສາມາດນໍາມາປູກຢູ່ຕາມສວນຄົວໄດ້ດ້ວຍການນໍາເອົາເບ້ຍນ້ອຍຈາກປ່າມາປູກເພື່ອສືບພັນຕໍ່ໄປ. ໝາກແຄ່ນເປັນທີ່ຮູ້ກັນດີ, ແຕ່ສິ່ງທີ່ບໍ່ຄ່ອຍຮູ້ກໍ່ຄືວ່າໃນປະເທດລາວມີຊະນິດພັນທີ່ຄ້າຍໆກັນຫຼາຍຊະນິດ. ພືດຊະນິດນີ້ມີກິ່ນຫອມສະເພາະຖືກນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ. ໝາກແຄ່ນ ພົບເຫັນຢູ່ໃນປ່າທໍາມະຊາດ, ແຕ່ຍັງສາມາດປູກໄດ້.

ໃນຢາພື້ນເມືອງ, ໝາກແຄ່ນມີຊື່ສຽງໃຊ້ເປັນຢາແກ້ປວດທາງປາກ. ຍິ່ງໄປກວ່ານັ້ນ, ມັນຖືກນໍາໃຊ້ເປັນສ່ວນປະກອບໃນຢາສີ່ພັນທີ່ທັນສະໄຫມບາງຊະນິດ. ການນໍາໃຊ້ທີ່ຫຼາກຫຼາຍເຫຼົ່ານີ້ເຮັດໃຫ້ໝາກແຄ່ນໄດ້ຮັບການຕີລາຄາສູງຈາກຕະຫຼາດພາຍໃນປະເທດ ແລະ ຕະຫຼາດປະເທດບ້ານໃກ້ເຮືອນຄຽງຂອງພວກເຮົາ, ໂດຍສະເພາະແມ່ນຊາວຈີນ ແລະ ຫວຽດນາມ ມີການສົ່ງຊື້ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ. ການເກັບກູ້ງ່າຍ ແລະ ໝາກແຄ່ນຍັງສະໜອງທາງດ້ານເສດຖະກິດໃຫ້ແກ່ປະຊາຊົນຫຼາຍບ້ານໃນເຂດພາກເໜືອຂອງລາວ. ເຖິງວ່າຕົ້ນໝາກແຄ່ນຈະສະໜອງອາຫານ ແລະ ລາຍຮັບທາງເສດຖະກິດໄດ້ດີກໍ່ຕາມ. ຖ້າຫາກບໍ່ມີການເກັບກູ້ຖືກວິທີ ເຊັ່ນຕັດບ້ໍາລໍາຕົ້ນເພື່ອເອົາໝາກແຄ່ນຈະເຮັດໃຫ້ຕົ້ນໝາກແຄ່ນໃນປ່າທໍາມະຊາດນັບມື້ນັບຫຼຸດລົງ. ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຈໍານວນຕົ້ນໝາກແຄ່ນເພີ່ມຂຶ້ນ ສາມາດສະໜອງອາຫານ ແລະ ລາຍຮັບຢ່າງພຽງພໍນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ມີວິທີການຂະຫຍາຍພັນ ແລະ ປູກຕົ້ນໝາກແຄ່ນໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນ. ການສົ່ງເສີມປູກໝາກແຄ່ນໃນທາງທຸລະກິດເພື່ອສ້າງລາຍຮັບໃນລະດັບຄອບຄົວ ຢູ່ປະເທດລາວເຮົາຍັງບໍ່ທັນກວ້າງຂວາງ ຖ້າທຽບໃສ່ປະເທດເພື່ອນບ້ານຄືໄທ. ແນວໃດກໍ່ຕາມໝາກແຄ່ນຖືວ່າເປັນພືດເສດຖະກິດສໍາຄັນ ເປັນທາງເລືອກສໍາລັບຊາວກະສິກອນຜູ້ຜະລິດຂະໜາດນ້ອຍສາມາດປູກເພື່ອເປັນອາຫານ ແລະ ຂາຍສ້າງລາຍຮັບໄດ້. ສ່ວນບັນດາເຕັກນິກໃນການຂະຫຍາຍພັນ ແລະ ການປູກ ແມ່ນສາມາດສຶກສາໄດ້ໃນປຶ້ມຄູ່ມືເຫຼັ້ມນີ້ ແລະ ສາມາດນໍາໄປຈັດຕັ້ງປະຕິບັດດ້ວຍຕົນເອງໃຫ້ເກີດປະໂຫຍດໄດ້.



## 1. ໝາກແຄ່ນ

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

ວົງຕະກູນ: Rutaceae

ຊື່ອື່ນ: ໄທ: ກຳຈັດທອນ, ພຣິກຫອມ, ພຣິກມ້າ, ຜັກໝາດ, ໝາກກະວານ, ໝາກໝາດ, ມະຂວ່າງ, ມະແຄ່ນ.

ມຽນມາ: ກະທິກ-ປີຍຸ.

ຫວຽດນາມ: ຮວງມິກຮອຍ, ກິກຮອຍ, ເຊັ່ນ ຮອຍ, ຊອງ, ເຊືອງ, ເມືອງ ທຸ .

ຈີນ: ຊວນ ຮົວ ຈຽວ.

ອັງກິດ: Indian ivy-rue, prickly ash, Sichuan pepper.

### 1.1 ລັກສະນະພືດສາດ:

ຕົ້ນໝາກແຄ່ນ ເປັນພືດຫຸ້ນໃບ, ຄວາມສູງລຳຕົ້ນປະມານ 18 ແມັດ, ໜ້າຕ່າງພຽງເອິກປະມານ 20 ຊັງຕີແມັດ. ມີເຮືອນຍອດແຜ່ກວ້າງ, ເປືອກຕົ້ນນ້ອຍມີສີຂຽວ ແລະ ເປັນໝາມອ່ອນ, ເມື່ອອາຍຸແກ່ຂຶ້ນ ເປືອກຈະເປັນສີຂາວໝົ່ນ ສ່ວນໝາກກໍ່ຈະກາຍເປັນໝາມແຂງ ຍາວ 2-3 ຊັງຕີແມັດ. ກິ່ງງ່າຂອງຕົ້ນໝາກແຄ່ນກໍ່ມີໝາມຄືກັນ. ທຸກພາກສ່ວນຂອງຕົ້ນໝາກແຄ່ນຈະມີກິ່ນຫອມຄ້າຍຄືໝາກນາວ.

- ໃບ: ປະສົມມີຂະໜາດຄວາມຍາວ 30-40 ຊັງຕີແມັດ, ມີໃບຍ່ອຍເປັນຮູບໄຂ່, ເກີດເປັນຄູ່ຈຳນວນ 5-23 ຄູ່. ໃບຍ່ອຍເຫຼົ່ານີ້ມີຂະໜາດຄວາມຍາວ 5-22 ຊັງຕີແມັດ ແລະ ກວ້າງ 2-7 ຊັງຕີແມັດ, ພ້ອມທັງມີຂົນຄາຍສັ້ນໆຢູ່ດ້ານຫຼັງ ຫຼື ລຸ່ມຂອງໃບ.
- ດອກ: ຊຸ່ດອກເກີດເປັນຈຸ່ມມີຂົນຄາຍອ່ອນໆ, ຂະໜາດຂອງຊຸ່ດອກມີຄວາມຍາວ 13-16 ຊັງຕີແມັດ. ສ່ວນດອກມີຄວາມຍາວ 2-3 ມິນລິແມັດ ມີສີຂຽວປົນເຫຼືອງ ຫຼື ສີຂາວ.
- ໝາກ: ເປັນປະເພດແຄ້ບຊຸນ (ເປັນກັບ) ມີຂະໜາດຄວາມກວ້າງ 6 ມິນລິແມັດ, ໝາກເກີດເປັນພື້ວ ແຕ່ລະພື້ວມີປະມານ 100 ໜ່ວຍ, ແຕ່ລະໜ່ວຍມີແກ່ນສີດຳ, ຂະໜາດເສັ້ນຜ່າກາງຂອງແກ່ນ 5 ມິນລິແມັດ. (ສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າກະສິກຳ, ປ່າໄມ້ ແລະ ພັດທະນາຊຸນນະບົດ. 2007)

### 1.2 ການກະຈາຍພັນ ແລະ ລະບົບບັນເວດ:

ຕົ້ນໝາກແຄ່ນ ເປັນຊະນິດພືດທີ່ໃຫຍ່ໄວ ເກີດຢູ່ຕາມປ່າດົງດິບ ແລະ ປ່າເຫຼົ່າແກ່ ຫິນທານຕໍ່ນ້ຳໜອກຊັນ. ມັກເກີດຢູ່ຕາມດິນຕົມທັບຖົມທີ່ມີຄວາມອຸດົມສົມບູນ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມພໍປານກາງ, ແຕ່ວ່າກໍ່ເກີດໄດ້ເໝືອນກັນໃນບ່ອນເປັນດິນຫິນໝາມໜໍ່ທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນສູງ. ຕົ້ນໝາກແຄ່ນແມ່ນພົບເຫັນຢູ່ຕາມເຂດພາກເໜືອຂອງປະເທດລາວ ລົງມາຮອດແຂວງວຽງຈັນ ແລະ ແຂວງບໍລິຄຳໄຊ. ສ່ວນຢູ່ເຂດອາຊີແມ່ນມີບັນທຶກໄດ້ພົບເຫັນຢູ່ປະເທດອິນເດຍ, ສີລັງກາ, ໄທ, ກຳປູເຈັຍ, ຫວຽດນາມ, ແຫຼມມາລາຢູ, ຟິລິບປິນ ແລະ ປາປົວນິວກິນີ (ສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າກະສິກຳ, ປ່າໄມ້ ແລະ ພັດທະນາຊຸນນະບົດ. 2007).





## 2 ເຕັກນິກການຂະຫຍາຍພັນໝາກແຄ່ນ

ການຂະຫຍາຍພັນໝາກແຄ່ນມີ 2 ວິທີຄື:

### 2.1 ການຂະຫຍາຍພັນໝາກແຄ່ນດ້ວຍແກ່ນ:

ການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແກ່ນ ແມ່ນສາມາດນຳເອົາໝາກແຄ່ນທີ່ມີອາຍຸແກ່ເຕັມທີ່ນຳມາກ້າແກ່ນ. ຊຶ່ງມີຂັ້ນຕອນປະຕິບັດດັ່ງນີ້:

#### 1. ການເກັບແກ່ນ:

ເວລາທີ່ເໝາະສົມສຳລັບເກັບໝາກແຄ່ນມາກ້າແມ່ນເດືອນພະຈິກ ຫາ ເດືອນທັນວາ. ເລືອກເອົາໝາກທີ່ສຸກແກ່ເຕັມທີ່ (ໝາກເລີ່ມປ່ຽນເປັນສີແດງ) ນຳເອົາໝາກມາຕາກໃນຮົ່ມເພື່ອໃຫ້ເປືອກໝາກແຫ້ງແຕກອອກ. ເມື່ອໝາກແຫ້ງແຕກເປືອກອອກຈະເຫັນແກ່ນສີດຳ. ນຳເອົາແກ່ນທີ່ຄັດເລືອກມາກະຕຸ້ນການແຕກງອກ. ສຳລັບແກ່ນໝາກແຄ່ນບໍ່ຄວນເກັບຮັກສາແກ່ນໄວ້ຫຼາຍກວ່າຫນຶ່ງປີ.

#### 2. ການກະຕຸ້ນແກ່ນ:

ເພື່ອເຮັດໃຫ້ແກ່ນມີການແຕກງອກໄວ ຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ມີວິທີກະຕຸ້ນການແຕກງອກ ໂດຍທຳລາຍໄຂມັນທີ່ເຄືອບຕິດຢູ່ນຳແກ່ນ. ສາມາດເຮັດໄດ້ຫຼາຍວິທີ ເຊິ່ງລວມມີ: (1) ແຊ່ແກ່ນໃນນ້ຳອູ່ນອຸ່ນຫະພູມ 50°C (50 ອົງສາ) ປະມານ 5-10 ນາທີ ແລ້ວນຳມາແຊ່ໃນນ້ຳເຢັນ 1 ຄືນ ແລ້ວນຳແກ່ນຫວ່ານລົງໝານກ້າ. ການກະຕຸ້ນການແຕກງອກຂອງແກ່ນຈະຊ່ວຍແກ້ໄຂບັນຫາຂອງແກ່ນບໍ່ແຕກງອກ ຫຼື ແຕກງອກ ແຕ່ໃຊ້ເວລາດົນ. ມັນຈະເຮັດໃຫ້ອັດຕາການແຕກງອກຂອງແກ່ນເພີ່ມຂຶ້ນ 80% ແລະ ເວລາການແຕກງອກຈະບໍ່ເກີນ 1 ເດືອນ.

#### 3. ການກ້າແກ່ນ:

ນຳເອົາພາສະນະ ຫຼື ຊາມຢາງ ໃສ່ດິນ ໃຫ້ໜ້າ ພໍປະມານ 5 ຊັງຕີແມັດ ແລ້ວນຳເອົາແກ່ນໝາກແຄ່ນທີ່ກະຕຸ້ນແລ້ວ ມາຫວ່ານລົງໝານຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝີ ແລ້ວເອົາເຫຍື້ອໝາກພ້າວແກ້ທີ່ຍ່ອງແລ້ວປົກໃຫ້ ໜ້າປະມານ 0,5-1 ຊັງຕີແມັດ. ຫົດນ້ຳໃຫ້ຊຸ່ມ ຈາກນັ້ນໃຊ້ເຟືອງ ຫຼື ຫຍ້າແຫ້ງ ຫຼື ໃຊ້ຖົງຢາງປົກຫຸ້ມເພື່ອຮັກສາຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ. ຫຼັງຈາກການກ້າແກ່ນໝາກແຄ່ນ ເລີ່ມແຕກງອກພາຍໃນ 3-4 ອາທິດ ເມື່ອສັງເກດເຫັນໃບແທ້ 1 ຄູ່ (ສັງເກດເຫັນວ່າຮາກຍັງເປັນເຂັ້ມຢູ່).

#### 4. ການບົງເບ້ຍ:

ເບື້ອງຕົ້ນຕ້ອງກະກຽມປະສົມດິນຮ່າຍເບົ້າໄວ້ກ່ອນ ສຸດປະສົມແມ່ນ: ດິນ 60%; ຝຸ່ນຄອກ 20%. ແກບເຜົາ 20%. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນແລ້ວຮ່າຍໃສ່ຖົງຢາງດຳຂະໜາດ 3/5 X 7 ຫຼື ຖົງໃຫຍ່ກວ່າກໍໄດ້. ຫົດນ້ຳໃສ່ເບົ້າທີ່ກຽມໄວ້ໃຫ້ຊຸ່ມ ໃຊ້ໄມ້ແຫຼມຊີດິນໃນເບົ້າເປັນຮູພໍ້ຫຼືມເບ້ຍ. ຫົດນ້ຳໃສ່ຖາດກ້າເບ້ຍຈົນຊຸ່ມຊື່ນຄ່ອຍໆ ເອົາໄມ້ແຫຼມຈື່ມເອົາເບ້ຍນ້ອຍມາໃສ່ໃນຊາມນ້ຳ ລ້າງເບ້ຍໃຫ້ສະອາດ ແລ້ວນຳເອົາເບ້ຍທີ່ສະອາດ ບົງໃສ່ໃນເບົ້າບົບດິນໃຫ້ຕິດແທດກັບຄໍເຫງົ້າເບ້ຍອ່ອນແໜ້ນພໍປະມານ. ຫຼັງຈາກບົງເບ້ຍນ້ອຍແລ້ວຂັ້ນຕອນຕໍ່ໄປແມ່ນໃຫ້ສັງເກດ ຖ້າເບົ້າຍັງຊຸ່ມແມ່ນຫ້າມບໍ່ໃຫ້ຫົດນ້ຳ. ເມື່ອສັງເກດເຫັນເບົ້າເບ້ຍໄມ້ແຫ້ງ ຈຶ່ງດຳເນີນການຫົດນ້ຳວັນລະຄັ້ງ (ເວລາຫົດນ້ຳໃຫ້ເບ້ຍໄມ້ ຫົດນ້ຳ ຕອນເຊົ້າ





ຫຼື ຕອນແລງກໍໄດ້).



ຮູບ 01: ການຂະຫຍາຍພັນໝາກແຄ່ນດ້ວຍວິທີການກຳແກ່ນ.

## 2.2 ການຂະຫຍາຍພັນໝາກແຄ່ນດ້ວຍວິທີສຽບກິ່ງງ່າ:

ຕົ້ນໝາກແຄ່ນເປັນພືດທີ່ມີດອກເພດຜູ້ ແລະ ດອກເພດແມ່ແຍກກັນຢູ່ ຄົນລະຕົ້ນ (ຕົ້ນຜູ້ຕ່າງຫາກ ແລະ ຕົ້ນແມ່ຕ່າງຫາກ) ໃນໄລຍະ 1-2 ປີທຳອິດ ຈະບໍ່ສາມາດຈຳແນກເພດຕົ້ນຜູ້ ແລະ ຕົ້ນແມ່ໄດ້. ຕ້ອງລໍຖ້າໃຫ້ຕົ້ນໝາກ ແຄ່ນອອກດອກໃນຊ່ວງປີທີ 3, ເມື່ອດອກບານເຕັມທີ່ ຕົ້ນເພດແມ່ຈະເລີ່ມ ອອກໝາກ. ແຕ່ໃນຕົ້ນເພດຜູ້, ດອກຈະຕົກຫຼົ່ນລົງໝົດ ແລະ ຈະບໍ່ເກີດ ໝາກ ດັ່ງນັ້ນ, ການສຽບຍອດຈະສາມາດປ່ຽນແປງຕົ້ນເພດຜູ້ໃຫ້ກາຍເປັນ ຕົ້ນເພດແມ່ໄດ້ (ປ່ຽນຍອດ) ໂດຍບໍ່ຕ້ອງຕັດຕົ້ນ. ໂດຍສາມາດຄັດເລືອກ ເອົາຍອດຕົ້ນເພດແມ່ທີ່ເປັນໝາກດົກໜາດີມາສຽບໃສ່ຕົ້ນຜູ້ ແລະ ຕົ້ນ ສາມາດເຕີບໃຫຍ່ໄວ. ທັງນີ້, ຍ້ອນວ່າຕົ້ນເພດຜູ້ (ຕົ້ນຕໍ) ຈະແຂງແຮງກວ່າ, ທົນທານ ແລະ ສາມາດຫາອາຫານໄດ້ດີກວ່າຕົ້ນເພດແມ່, ນອກຈາກນັ້ນ, ຍັງໃຊ້ເວລາໃຫ້ໝາກໄວ (ປະມານ 1-2 ປີ) ແລະ ສາມາດເພີ່ມຜົນຜະລິດຕໍ່ ເນື້ອທີ່ໄດ້. ຂັ້ນຕອນການສຽບຍອດມີດັ່ງນີ້:

1. ເລືອກງ່າທີ່ດີຈາກຕົ້ນແມ່ທີ່ໃຫ້ຜົນຜະລິດສູງ. ເລືອກປາຍຍອດມີ ຕາໜ່າງ 2-3 ໃບ ແລະ ງ່າບໍ່ເປັນຮູ. ໃຊ້ມິດສະອາດ, ແຫຼມຕັດໃຫ້ຍາວ ປະມານ 5 ຊັງຕີແມັດ, ຕັດປາຍໜຶ່ງເປັນຮູບປາກຂອງປາສະຫຼາມ.
2. ເລືອກຕົ້ນຕໍເພດຜູ້ (ຕົ້ນຜູ້) ອາຍຸ 3-5 ປີ ຕັດຕົ້ນຜູ້ສູງຈາກໜ້າດິນ ປະມານ 1.0-1.5 ແມັດ.
3. ເອົາງ່າທີ່ດີຈາກຕົ້ນເພດແມ່ມາຕິດໃສ່ກັບລຳຕົ້ນເພດຜູ້ (ທາບກິ່ງ ງ່າ) ເພື່ອວັດແທກຂະໜາດຂອງມັນ. ຈາກນັ້ນໃຊ້ມິດປາດເປືອກໃຫ້ຍາວ ພໍດີກັບຮອຍປາກຂອງກິ່ງງ່າທີ່ດີ. ເອົາກິ່ງງ່າທີ່ດີສຽບເຂົ້າກັບຕົ້ນຕໍ (ຕົ້ນ ຜູ້). ນຳໃຊ້ກ້ຳຢາງໃສງພັນແຕ່ລຸ່ມຂຶ້ນເທິງຮອບກິ່ງງ່າທີ່ສຽບນັ້ນໃຫ້ກວມ ເອົາປາຍຂອງກິ່ງງ່າແມ່ພັນໃຫ້ແຈບດີ. ເພື່ອປ້ອງກັນນ້ຳຝົນ ແລະ ຄວາມ ຊຸ່ມຊື່ນຈາກພາຍນອກ. ສຳລັບຕົ້ນຕໍເພດຜູ້ສ່ວນຕັດປາຍຕໍ່ໃຫ້ເອົາປຸງຂາວ ທາ ເພື່ອປ້ອງກັນການລະບາດຂອງເຊື້ອລາເຂົ້າໄປທຳລາຍ. ນອກຈາກນັ້ນ,

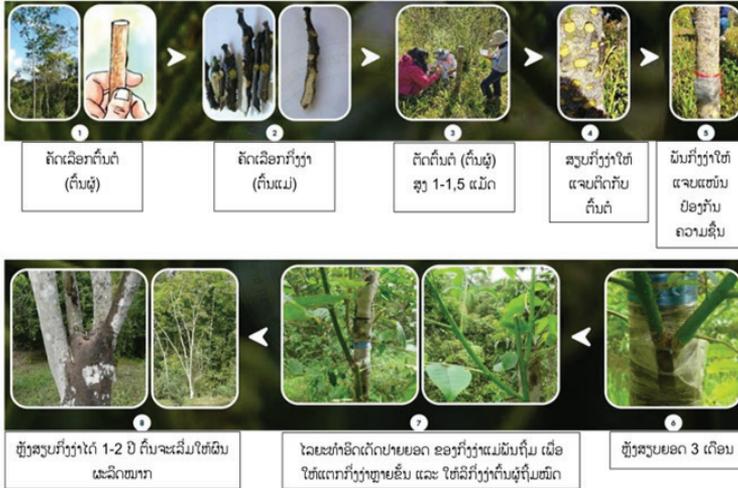




ຕົ້ນຕໍເພດຜູ້ສາມາດສຽບກິ່ງງ່າໄດ້ຫຼາຍກິ່ງອ້ອມລໍາຕົ້ນ, ຂຶ້ນກັບຂະໜາດຂອງລໍາຕົ້ນ.

4. ເມື່ອສັງເກດເຫັນຍອດອ່ອນເລີ່ມງອກອອກມາ. ໃຫ້ໃຊ້ມິດປາດຢາງພັນບາດກິ່ງງ່າອອກ ເພື່ອຊ່ວຍໃຫ້ຍອດທີ່ປົ່ງໃໝ່ແທງອອກມາໄດ້.

5. ໃນໄລຍະຕົ້ນ (ຊ່ວງອາຍຸ 1-2 ປີ) ຄວນເດັດປາຍຍອດກິ່ງເພດແມ່ຖິ້ມ ແລະ ສໍາລັບກິ່ງງ່າເພດຜູ້ທີ່ປົ່ງອອກມາໃໝ່ໃຫ້ຕັດຖິ້ມໝົດທຸກງ່າ. ຈົ່ງໄວ້ແຕ່ກິ່ງງ່າແມ່ພັນທີ່ປັກສຽບຍອດໄວ້ ເຮັດໃຫ້ຕົ້ນໝາກແຄ່ນເຕ້ຍ ແລະ ສາມາດເກັບໝາກໄດ້ສະດວກ.



ຮູບ 02: ການຂະຫຍາຍພັນໝາກແຄ່ນດ້ວຍວິທີສຽບກິ່ງງ່າ ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: ກົມວິຊາການກະເສດ, 2563.

### 3 ການກະກຽມພື້ນທີ່ປູກ

ການກະກຽມພື້ນທີ່ເພື່ອປູກໝາກແຄ່ນແມ່ນອີງຕາມສະພາບຄວາມພ້ອມກຳລັງແຮງງານ ແລະ ເສດຖະກິດພາຍໃນຄອບຄົວ.

#### 3.1 ການບຸກເບີກພື້ນທີ່

ການບຸກເບີກມີ 2 ວິທີຄື:

1. ການໃຊ້ແຮງງານ:

- ນຳໃຊ້ແຮງງານຄົນແຜ່ວຖາງຫຍ້າ ແລະ ຕົ້ນໄມ້ນ້ອຍທີ່ບໍ່ຕ້ອງການ ນຳໃຊ້ອອກຈາກບໍລິເວນເນື້ອທີ່ (ບໍ່ໃຫ້ຈູດເຜົາ), ຈົ່ງຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່ໄວ້.

2. ການນຳໃຊ້ກົນຈັກ:

- ນຳໃຊ້ລົດໄຖບຸກເບີກເນື້ອທີ່, ໄຖ, ຄາດ ແລະ ພວນດິນ ເພື່ອກຳຈັດ





ສິ່ງເສດເຫຼືອຂອງພຶດອອກຈາກພື້ນທີ່, ຈົ່ງຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່ໄວ້.  
 ໝາຍເຫດ: ພື້ນທີ່ສວນປູກຄວນມີການລ້ອມຮົ່ວໃຫ້ໜາແໜ້ນ ເພື່ອປ້ອງ  
 ກັນສັດລ້ຽງເຂົ້າໄປທຳລາຍເບ້ຍໝາກແຄ່ນ.

### 3.2 ການປັກຫຼັກໝາຍຂຸມປູກ

ພາຍຫຼັງບຸກເບີກ ແລະ ອະນາໄມເນື້ອທີ່ປູກຮຽບຮ້ອຍແລ້ວ. ຕ້ອງໄດ້  
 ປັກຫຼັກໃຫ້ເປັນແຖວຊື່ ເພື່ອໝາຍຂຸມປູກ.

- ນຳໃຊ້ລຳໄມ້ປ່ອງ ຫຼື ໄມ້ປ່ອງທີ່ຜ່າເປັນດິ້ວ ຂະໜາດເສັ້ນຜ່າສູນກາງ 2  
 ຊັງຕີແມັດ ແລະ ຍາວ 1 ແມັດ, ຟ້າຍສິ້ນເບື້ອງໃດໜຶ່ງໃຫ້ແຫຼມ.
- ຈົ່ງແລວທາງກັນໄຟກວ້າງ 4 ແມັດ ອ້ອມເນື້ອທີ່ປູກ.
- ເນັ່ງເຊືອກແລວແມ່ ໃຫ້ຂະໜານກັບເນື້ອທີ່ ຫຼື ຂະໜານກັບແລວກັນ  
 ໄຟ ແລ້ວປັກຫຼັກໝາຍຂຸມປູກ ຊ່ວງລະ 4 ແມັດ ເພື່ອເປັນແລວແມ່.
- ພາຍຫຼັງປັກຫຼັກແລວແມ່ແລ້ວ ນຳໃຊ້ເຊືອກເສັ້ນດຽວກັນໃຫ້ເນັ່ງແລວ  
 ປົກໃຫ້ຕັ້ງສາກກັບແລວແມ່ ພ້ອມປັກຫຼັກແລວປົກ ໝາຍຂຸມປູກຊ່ວງ  
 ລະ 4 ແມັດ.
- ຫຼັງຈາກນັ້ນແມ່ນສາມາດດຳເນີນການປັກຫຼັກໝາຍຂຸມປູກໃຫ້ຢູ່ໃນ  
 ແຖວ ແລະ ຖັນປູກ 4 X 4 ແມັດ ຈົນສຳເລັດ.

### 4. ເຕັກນິກການປູກໝາກແຄ່ນ ແລະ ການບົວລະບັດຮັກສາ

ການປູກຕົ້ນໝາກແຄ່ນແມ່ນໃຫ້ດຳເນີນຊ່ວງຕົ້ນລະດູຝົນແມ່ນ  
 ໝາຍເຫດທີ່ສຸດ ລະຫວ່າງທ້າຍເດືອນ ເມສາ ຫາ ເດືອນ ພຶດສະພາ ຫຼື ປູກຫຼັງ  
 ຝົນປະມານ 2-3 ເທື່ອ, ພໍໃຫ້ດິນຄົງຄວາມຊຸ່ມຊື່ນພໍສົມຄວນ, ການປູກຄວນ  
 ປະຕິບັດດັ່ງນີ້:

- ໄລຍະທ່າງຂອງການປູກ 4X4 ແມັດ. ໂດຍການຂຸດຂຸມໃຫ້ກວ້າງ ແລະ  
 ເລິກ ກວ່າຂະໜາດຂອງເບ້ຍເບ້ຍໝາກແຄ່ນ, ຈົກຖົງຢາງດຳອອກແລ້ວ  
 ວາງເບ້ຍໝາກແຄ່ນລົງໃນຂຸມ ໃຫ້ຄຳຮາກພຽງກັບລະດັບໜ້າດິນ ແລະ  
 ຖົມດິນລົງຂຸມໃຫ້ດິນພຽງກັບລະດັບໜ້າດິນເດີມຢຽບດິນອ້ອມຄຳຮາກໃຫ້  
 ແໜ້ນ. ເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ນ້ຳຂັງເຮັດໃຫ້ຮາກຕົ້ນໝາກແຄ່ນເນົາເປື້ອຍ  
 ແລະ ຕາຍ.
- ພາຍຫຼັງປູກແລ້ວຄວນປະໃຫ້ເບ້ຍໝາກແຄ່ນຈະເລີນເຕີບໂຕແບບທຳມະ  
 ຊາດຂອງມັນ.
- ການກຳຈັດວັດສະພຶດ ຕ້ອງລະມັດລະວັງໃນເວລາເສຍຫຍ້າພວນດິນ.  
 ເນື່ອງຈາກວ່າຮາກໝາກແຄ່ນຫາອາຫານໄດ້ດິນບໍ່ເລິກ. ຖ້າຮາກໄດ້ຮັບຜົນ  
 ກະທົບ ມັນອາດຈະເຮັດໃຫ້ຕົ້ນໝາກແຄ່ນຕາຍ ຫຼື ເຕີບໂຕຊ້າ.

### 5. ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນໝາກແຄ່ນ

ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນໝາກແຄ່ນໃຫ້ສາມາດເກັບຜົນຜະລິດໝາກໄດ້ງ່າຍ  
 ເພື່ອໃຫ້ແຕກກຶ່ງງ່າຈຳນວນ 8-9 ງ່າຕໍ່ຕົ້ນປະຕິບັດດັ່ງນີ້:

- ຄັ້ງທີ 1: ເມື່ອຕົ້ນໝາກແຄ່ນມີຄວາມສູງ 1,2 ແມັດ ໃຫ້ຕັດຍອດຖົ່ມ.
- ຄັ້ງທີ 2: ພາຍຫຼັງຕັດແຕ່ງກຶ່ງໃໝ່ປົ່ງອອກມາຍາວຮອດ 50 ຊັງຕີແມັດ ແລ້ວ





ຕັດຍອດຖິ້ມ.  
ພາຍຫຼັງຕັດແຕ່ງກິ່ງປະມານ 3 ເດືອນຂຶ້ນໄປຕົ້ນໝາກແຄ່ນເລີ່ມອອກດອກ  
ແລະ ເປັນໝາກ.



ຮູບ 03: ການຕັດແຕ່ງກິ່ງງ່າຕົ້ນໝາກແຄ່ນ.

## 6. ຄຸນປະໂຫຍດ

### 6.1 ໃຊ້ເປັນອາຫານ:

ໝາກແຄ່ນ ສ່ວນຫຼາຍມັກເອົາໝາກໄມ້ສິດ (ໝາກອ່ອນ) ມາດອງກັບນ້ຳປາ. ມັນກິນເປັນຜັກກັບລາບ, ໃນຂະນະທີ່ຫມາກ ແຫ້ງ ແລະ ແກ່ນແມ່ນໃຊ້ເປັນເຄື່ອງເທດ ແລະ ເຄື່ອງປຸງອາຫານ. ມັນຖືກນຳໃຊ້ເປັນສ່ວນປະກອບໃນໝາກພິກ ຫຼື ເອາະໃນອາຫານທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ. ເນື່ອງຈາກວ່າມັນມີກິ່ນຫອມທີ່ເຂັ້ມ ແລະ ລົດຊາດເຜັດ. ຊ່ວຍກຳຈັດກິ່ນເໝັນຂອງຊິ້ນ ແລະ ເສີມຂະຫຍາຍລົດຊາດຂອງອາຫານເພື່ອເຮັດໃຫ້ມັນແຊບ. ອາຫານທີ່ນິຍົມໃຊ້ກັບໝາກແຄ່ນມີທັງລາບ ແລະ ອື່ນໆ, ຄົນຈີນນິຍົມໃຊ້ແກ່ນໝາກແຄ່ນແຫ້ງໃນການປຸງອາຫານແທນໝາກພິກໄທ. ຄົນຈີນນິຍົມເອີ້ນກັນວ່າ ພິກຫອມ ຫຼື ຫົວຈຽວ ທີ່ຂາຍຢູ່ຮ້ານຂາຍຢາຈີນທົ່ວໄປ ໃບ ແລະ ຍອດອ່ອນຂອງໝາກແຄ່ນຍັງສາມາດນຳມາກິນເປັນຜັກສິດກັບລາບ.

### 6.2 ໃຊ້ເປັນສະໝຸນໄພ:

ໃບ : ຍ່ອງໃຫ້ມຸ່ນລະອຽດອົມໄວ້ແກ້ປວດແຂ້ວ.

ແກ່ນ: ກິນແກ້ອາການວິນຫົວ, ບຳລຸງເລືອດ, ບຳລຸງຫົວໃຈ, ຂັບລົມໃນລຳໃສ້, ຂັບຍ່ຽວ, ບຳລຸງທາດ, ແກ້ພິກຊ້ຳ, ແກ້ພະຍາດໜອງໃນ.





ຮາກ ແລະ ໄມ້: ຕົ້ມຕົ້ມເພື່ອຂັບລົມໃນລຳໃສ້, ແກ້ໜ້າມິດຕາລາຍ, ແກ້ວິນຫົວ ແລະ ຂັບປະຈຳເດືອນແມ່ຍິງ. ນຳເອົາຮາກມາຕຳໃຫ້ລະອຽດ ແລ້ວນຳມາທາບລິເວນບາດແຜ ຫຼື ບໍລິເວນທີ່ຖືກສັດມີພິດກັດຕອດຕ່າງໆ.

### 6.3 ຄຸນສົມບັດທາງການຢາ:

ນ້ຳມັນຫອມລະເຫີຍທີ່ສະກັດຈາກໝາກແຄ່ນແຫ້ງ ປະກອບດ້ວຍອົງປະກອບທີ່ສຳຄັນ: limonene ແລະ sabinene, ເຊິ່ງມີຄຸນສົມບັດຕ້ານເຊື້ອຈຸລິນຊີ. ມີສານຕ້ານອະນຸມູນອິດສະລະສູງ ຕ້ານການ ອັກເສບ ແລະ ຊ່ວຍສະກັດກັ້ນການອັກເສບຂອງຜິວໜັງ. ດັ່ງນັ້ນ, ມັນສາມາດຖືກນຳໃຊ້ໃນການພັດທະນາເຄື່ອງສຳອາງ ແລະ ຜະລິດຕະພັນສຸຂະພາບ, ນອກຈາກນັ້ນ, ມັນຍັງມີຜົນກະທົບຂອງການທຳລາຍແມ່ທ້ອງ. ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: <http://www.monmai.com/>

### ເອກະສານອ້າງອີງ

ສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າກະສິກຳ, ປ່າໄມ້ ແລະ ພັດທະນາຊຸນນະບົດ. 2007. ຜະລິດຕະພັນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ 100 ຊະນິດໃນ ສປປ ລາວ.

ກົມວິຊາການກະເສດ, 2563. ວິທີການປູກດູແລຮັກສາ ແລະ ເກັບກ່ຽວໝາກແຄ່ນ.

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນ: <http://www.monmai.com/>



ສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າກະສິກໍາ, ປ່າໄມ້ ແລະ ພັດທະນາຊຸມນະບົດ

ສູນຄົ້ນຄວ້າປ່າໄມ້

ໂຄງການກະສິກໍາເພື່ອໂພຊະນາການ ໄລຍະ II

ບ້ານ ໜອງວຽງຄໍາ, ເມືອງໄຊທານີ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ສປປລາວ

ໂທ: (+85621) 770094

ແຟັກ: (+85621) 770047

ອີເມວ: [bounchanh.mekaloun@gmail.com](mailto:bounchanh.mekaloun@gmail.com)

ໂທ:(+85620) 23 454 568

ຕູ້ ປ.ນ 7170, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ສປປລາວ