



ຈົດໝາຍຂ່າວ ສະຖາບັນ ຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້

ຊົມເຊີຍ ວັນສ້າງຕັ້ງ ກອງທັບປະຊາຊົນ ປະຕິວັດລາວ (ວັນທີ 20 ມັງກອນ ຄົບຮອບ 58 ປີ) ຢ່າງສຸດໃຈ

ສາລະບານ

ເຊັນບົດບັນທຶກ....

ໜ້າ 1 - 2

ການຝຶກອົບຮົມ.....

ໜ້າ 2 - 4

ສິ່ງທີ່ຄວນຮູ້

ໜ້າ 5 - 12

ຄະນະຮັບຜິດຊອບ

ດຣ. ບຸນຖອງ ປົວຫອມ
ຄຳໄພ ມະນີວົງ

ບັນນາທິການ

ດຣ. ມິນທາທິບ ຈັນເພັງໄຊ
ລຸ່ງ ຄຳສີວິໄລ
ໂອລົດ ແສງຕາເຮືອງຮຸ່ງ
ພູມີ ອິນທະປັນຍາ
ທຸມຈິດສະຫວາດ ໂສດາຣັກ

ອອກແບບ

ຂັນຄຳ ອ້ວນອຸດົມ
ໄກສອນ ສີຫາຈັກ

ສະຖາບັນ ຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກຳ ແລະ
ປ່າໄມ້, ຕູ້ ປ. ນ. 7170 ວຽງຈັນ

ໂທ: (856 21) 770892

(856 21) 770094

ແຟກ: (856 21) 770047

Email: khanhkhham@nafri.org.la

www.nafri.org.la



ພິທີເຊັນບົດບັນທຶກ ລະຫວ່າງ ວິທະຍາຄານວິທະຍາສາດ
ກະສິກຳ ມົນທົນຢູນານ ສປ. ຈີນ ແລະ ສະຖາບັນ ຄົ້ນຄວ້າ
ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້



ໂດຍ: ທຸມຈິດສະຫວາດ ໂສດາຣັກ
ສູນຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ພາກເໜືອ

ໂດຍປະຕິບັດຕາມບົດບັນທຶກຄວາມເຂົ້າໃຈ ລະຫວ່າງ ກະຊວງ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້
ແຫ່ງ ສປປ. ລາວ ແລະ ກະຊວງ ກະສິກຳ ແຫ່ງ ສປ. ຈີນ, ໃນ ວັນທີ 17 ເດືອນທັນວາ
2006 ທີ່ວິທະຍາຄານວິທະຍາສາດ ກະສິກຳ ແຫ່ງມົນທົນຢູນານ ໄດ້ຈັດໃຫ້ມີພິທີລົງ
ນາມໃນບົດບັນທຶກຄວາມເຂົ້າໃຈ ໃນການຮ່ວມມື ລະຫວ່າງ ວິທະຍາຄານວິທະຍາ
ສາດ ກະສິກຳ ແຫ່ງມົນທົນຢູນານ ສປ. ຈີນ ແລະ ສະຖາບັນ ຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກຳ ແລະ
ປ່າໄມ້ ແຫ່ງ ສປປ. ລາວ ໂດຍມີ ທ່ານ ສາດສະດາຈານ ຊິງກິ ຮ່ວງ ປະທານວິທະຍາ
ຄານວິທະຍາສາດ ກະສິກຳ ແຫ່ງມົນທົນຢູນານ ສປ. ຈີນ ແລະ ທ່ານ ດຣ. ບຸນຖອງ ປົວຫອມ
ຫົວໜ້າສະຖາບັນ ຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ເປັນຜູ້ລົງນາມຮ່ວມກັນ. ໃນພິທີລົງນາມ
ມີແຂກຜູ້ມີກຽດທັງສອງຝ່າຍ ເຂົ້າຮ່ວມຢ່າງພ້ອມພຽງ. ໃນບົດບັນທຶກ ຄວາມເຂົ້າໃຈ ທັງສອງ
ຝ່າຍຈະໄດ້ໃຫ້ການຮ່ວມມື ໃນຂົງເຂດການຄົ້ນຄວ້າ ທາງດ້ານ ກະສິກຳ ເປັນຕົ້ນແມ່ນການ
ຄົ້ນຄວ້າແນວພັນ, ການແລກປ່ຽນບົດຮຽນທາງດ້ານການ

ສະໜັບສະໜູນ ໂດຍ: ໂຄງການ ຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ເຂດພູດອຍ ຮ່ວມມື ລາວ - ຊູແອດ

ຄົ້ນຄວ້າຮ່ວມກັນ, ຈັດຕັ້ງການຝຶກອົບຮົມ, ສຳມະນາ ແລະ ກອງປະຊຸມທາງດ້ານວິຊາການ, ການແລກປ່ຽນນັກຄົ້ນ ຄວ້າ, ໃຫ້ທຶນການສຶກສາ ໃນການຍົກລະດັບ ໃຫ້ແກ່ພະ ນັກງານ ຂອງຝ່າຍ ສປປ. ລາວ.

ໃນການລົງນາມ ການຮ່ວມມືຄັ້ງນີ້ ໄດ້ເປັນການໄຂສັງ

ກາດໃໝ່ແຫ່ງການພົວພັນທາງດ້ານການຄົ້ນຄວ້າ ດ້ານ ກະສິກຳ ໃຫ້ແກ່ສອງປະເທດ ໄດ້ມີບາດກ້າວຂະຫຍາຍຕົວ ຢ່າງກວ້າງຂວາງ ແລະ ຫັກແໜ້ນ ຂຶ້ນຕື່ມ.

ການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ການວາງແຜນນຳໃຊ້ທີ່ດິນ ຂັ້ນເມືອງ



ທ່ານ ວິລະກອນ ວໍລະສານ, ຫົວໜ້າພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແຂວງຈຳປາສັກ ໃຫ້ກຽດເປັນປະທານ ໃນພິທີເປີດການຝຶກອົບຮົມ ທີ່ເມືອງປາກຊ່ອງ ແຂວງຈຳປາສັກ

ໂດຍ: ຄຳພູ ພຸດທະວົງ,
ສູນສຳຫຼວດ ແລະ ແບ່ງເຂດດິນກະສິກຳ

ເພື່ອຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ໂຄງການວາງແຜນນຳໃຊ້ທີ່ດິນຂັ້ນ ເມືອງ ປະຈຳປີ 2006-2007 ເພື່ອຈຸດປະສົງ ສະໜອງຂໍ້ ມູນໃຫ້ແກ່ການວາງແຜນພັດທະນາ ເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ໃນລະດັບເມືອງ, ປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິ ບັດ 4 ເປົ້າໝາຍ (ການຄ້າປະກັນສະບຽງອາຫານ, ການ ຜະລິດເປັນສິນຄ້າ, ການຢຸດຕິການຖາງປ່າເຮັດໄຮ່ ແລະ ການຄຸ້ມຄອງປ່າໄມ້ ແບບຍືນຍົງ) ຊຶ່ງແມ່ນນຶ່ງ ໃນ 13 ມາດຕະການ ຂອງກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ວາງ ອອກ. ທີມງານວິຊາການ ຂອງໂຄງການວາງແຜນນຳໃຊ້ ທີ່ດິນ ຂັ້ນເມືອງຊຶ່ງປະກອບດ້ວຍວິຊາການ ຈາກສະຖາບັນ ຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, ກອງສຳຫຼວດ ແລະ ວາງແຜນປ່າໄມ້ ແລະ ກອງສົ່ງເສີມກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, ໄດ້ລົງເຄື່ອນໄຫ

ວເປີດຝຶກອົບຮົມ ກ່ຽວກັບວິທີການ, ຂັ້ນ ຕອນ ແລະ ເຄື່ອງມື ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ການວາງແຜນ ນຳໃຊ້ທີ່ດິນ ຂັ້ນເມືອງ, ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນການກຳນົດ ແບ່ງເຂດຜະລິດກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ທີ່ເມືອງບູລີມະສິດ ໃນການລົງທຶນ ຢູ່ແຂວງຈຳປາສັກ ແລະ ສາລະວັນ ແຕ່ວັນ ທີ 20 / 12 / 2006 - 05 / 01 / 2007.

ການຝຶກອົບຮົມ ແມ່ນໄດ້ຈັດຕັ້ງຢູ່ 3 ເມືອງ ຄື: ເມືອງປາກ ຊ່ອງ, ເມືອງສຸຂຸມມາ, ແຂວງຈຳປາສັກ ແລະ ເມືອງເລົ່າ ງາມ, ແຂວງສາລະວັນ. ການຝຶກອົບຮົມ ໄດ້ເນັ້ນໃສ່ຖ່າຍ ທອດບັນດາຂະບວນການ, ຂັ້ນຕອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຕັກ ນິກຕ່າງໆ ດັ່ງນີ້:

– ວັດຖຸປະສົງ, ລະດັບຄາດໝາຍ, ຜົນຈະໄດ້ຮັບ ແລະ ວິທີການ ໃນການວາງແຜນນຳໃຊ້ທີ່ດິນ ຂັ້ນເມືອງ. ກຳນົດ ບັນດາແຜນທີ່ ທາງດ້ານກາຍະພາບຕ່າງໆ, ຂໍ້ມູນດ້ານເສດ

ຖະກິດ - ສັງຄົມ, ຂໍ້ມູນທາງດ້ານການລົງທຶນທີ່ມີ ແລະ ສະພາບການນໍາໃຊ້ທີ່ດິນປະຈຸບັນ ຂອງເມືອງ.

- ວິທີການກວດກາຄືນ ຂອບເຂດປະເພດການນໍາໃຊ້ທີ່ ດິນ, ຂອບເຂດຄຸ້ມຄອງຂອງເມືອງ, ກຸ່ມບ້ານພັດທະນາ ແລະ ຂອບເຂດຂອງບ້ານ.

- ກຳນົດຈຸດທີ່ຕັ້ງ ແລະ ຂອບເຂດພື້ນຖານໂຄງລ່າງຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ໂຮງຮຽນ, ໂຮງໝໍ, ໂຮງງານອຸດສາຫະກຳ, ຖະໜົນ ຫົນທາງ, ສຳນັກງານອົງການ, ສະຖານທີ່ບໍລິການ, ຂອບ ເຂດການລົງທຶນ ແລະ ພື້ນທີ່ທຳການຜະລິດ ທີ່ຈຳເປັນ ຂອງປະຊາຊົນ.

- ຝຶກອົບຮົມວິທີນໍາໃຊ້ເຄື່ອງ GPS ແລະ ບັນດາແຜນທີ່ ກາຍະພາບຕ່າງໆ ເພື່ອນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນວຽກງານ ການກຳນົດເຂດຜະລິດກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ເປັນສິນຄ້າ ຂັ້ນ ເມືອງ.

- ລົງກວດກາພາກສະໜາມ ກ່ຽວກັບການກຳນົດຂອບເຂດເມືອງ, ກຸ່ມບ້ານພັດທະນາ ແລະ ບ້ານ, ຂອບເຂດພື້ນຖານໂຄງລ່າງຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ໂຮງຮຽນ, ໂຮງໝໍ, ໂຮງງານອຸດສາຫະກຳ, ຖະໜົນຫົນທາງ, ສຳນັກງານ, ສະຖານທີ່ບໍລິການ, ຂອບເຂດການລົງທຶນ ແລະ ພື້ນທີ່ທຳການຜະລິດທີ່ຈຳເປັນຂອງປະຊາຊົນ ເພື່ອປັບປຸງໃຫ້ຖືກຕ້ອງ ແລະ ຊັດເຈນ.

- ວິເຄາະຂໍ້ມູນຕ່າງໆ ແລະ ປະກອບສ້າງແຜນທີ່ແບ່ງເຂດຜະລິດກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ເປັນສິນຄ້າ.

- ວິເຄາະ ແລະ ສ້າງແຜນທີ່ ກຳນົດເຂດປູກພືດກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ສຳລັບການລົງທຶນ ຜະລິດເປັນສິນຄ້າ ຂັ້ນເມືອງ ມາດຕາສ່ວນ 1/50,000 ໂດຍອີງຕາມຜົນຂອງການວິເຄາະຂໍ້ມູນ ທາງດ້ານກາຍະພາບ ແລະ ສະພາບເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ຂອງເມືອງ. ການອົບຮົມໄດ້ມີຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ ເຖິງ 113 ຄົນ ຄື:

1.ເມືອງປາກຊ່ອງ, ແຂວງຈຳ ປາສັກ: ມີພະນັກງານ ວິຊາການເຂົ້າຮ່ວມທັງໝົດ 30 ຄົນ ທີ່ມາຈາກຂະແໜງການຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ແຂວງ, ຫ້ອງການສົ່ງເສີມກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ເມືອງ, ຫ້ອງການແຜນ ການ, ຫ້ອງການວາງແຜນນໍາໃຊ້ທີ່ດິນ ແລະ ຫ້ອງການຊັບ ສິນທີ່ດິນ ໃນ 5 ເມືອງຄື: ປາກຊ່ອງ, ບາຈຽງ, ປະທຸມພອນ, ຊະນະສົມບູນ ແລະ ປາກເຊ.

2. ເມືອງສຸຂຸມມາ, ແຂວງຈຳປາສັກ: ມີພະນັກງານວິຊາການເຂົ້າຮ່ວມທັງໝົດ 40 ຄົນ ທີ່ມາຈາກຂະແໜງການຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ແຂວງ ແລະ ຫ້ອງການສົ່ງເສີມກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ເມືອງ, ຫ້ອງການ

ແຜນການ, ຫ້ອງການວາງແຜນນໍາໃຊ້ທີ່ດິນ ແລະ ຫ້ອງການຊັບສິນທີ່ດິນ ໃນ 5 ເມືອງ ຄື: ສຸຂຸມມາ, ຈຳປາສັກ, ໂພນທອງ, ມູນລະປະໂມກ ແລະ ເມືອງໂຂງ.

3.ເມືອງເລົ່າງາມ, ແຂວງສາລະວັນ: ມີພະນັກງານ ວິຊາການເຂົ້າຮ່ວມທັງໝົດ 43 ຄົນ ທີ່ມາຈາກຂະແໜງການຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ແຂວງ, ຫ້ອງການສົ່ງເສີມກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ເມືອງ, ຫ້ອງການແຜນ ການ, ຫ້ອງການວາງແຜນນໍາໃຊ້ທີ່ດິນ ແລະ ຫ້ອງການຊັບ ສິນທີ່ດິນ ໃນ 8 ເມືອງຄື: ເລົ່າງາມ, ສາລະວັນ, ຄົງເຊໂດນ, ລະຄອນເພັງ, ວາປີ, ຕຸ້ມລານ, ຕະໂອ້ຍ ແລະ ເມືອງສະ ມ້ວຍ.

ຜ່ານການຝຶກອົບຮົມ ໃນ 3 ເມືອງ ສາມາດສະຫຼຸບສັງລວມ ໄດ້ດັ່ງນີ້:

1. ດ້ານດີ:

1. ການຝຶກອົບຮົມໃນຄັ້ງນີ້ ໄດ້ຮັບຄວາມຊ່ວຍເຫຼືອ ແລະ ອຳນວຍຄວາມສະດວກ ຈາກພະແນກກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ແຂວງ, ອຳນາດການປົກຄອງເມືອງ ໂດຍສະເພາະແມ່ນ ທ່ານເຈົ້າເມືອງ, ຫ້ອງການສົ່ງເສີມກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ເມືອງ, ຫ້ອງການແຜນການ, ຫ້ອງການວາງແຜນ ນໍາໃຊ້ທີ່ດິນ ແລະ ຫ້ອງການຊັບສິນທີ່ດິນເມືອງ ຕະຫຼອດ ຮອດຄະນະຮັບຜິດຊອບກຸ່ມບ້ານພັດທະນາ ຊຶ່ງທຶນງານໄດ້ລົງກວດກາ ແລະ ເກັບກຳຂໍ້ມູນພາກສະໜາມ.

2. ນັກສຳມະນາກອນໄດ້ຮູ້ວິທີການ, ຂັ້ນຕອນ ແລະ ເຄື່ອງມື ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕົວຈິງ ໃນການວິເຄາະ ແລະ





ສ້າງແຜນທີ່ກຳນົດເຂດປູກພືດກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ສຳລັບການລົງທຶນຜະລິດເປັນສິນຄ້າ ຂັ້ນເມືອງ ໂດຍອີງຕາມຜົນຂອງການວິເຄາະຂໍ້ມູນທາງດ້ານກາຍະພາບ ແລະ ສະພາບເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ແລະ ແຜນຍຸດທະສາດ ຂອງ ເມືອງ.

3. ນັກສຳມະນາກອນໄດ້ຮູ້ວິທີການນຳໃຊ້ຂໍ້ມູນແຜນທີ່ກາຍະພາບດ້ານຕ່າງໆ ແລະ ວິທີການສັງລວມຂໍ້ມູນ ກ່ຽວກັບເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ, ທັງຮັບຮູ້ກ່ຽວກັບແຜນຍຸດທະສາດການພັດທະນາ ເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ຂອງແຂວງ ແລະ ເມືອງ ເພື່ອເຊື່ອມໂຍງເຂົ້າໃນການວາງແຜນນຳໃຊ້ທີ່ດິນ ຮອດປີ 2020.

2. ດ້ານອ່ອນ:

1. ຄວາມຮັບຮູ້ພື້ນຖານຂອງພະນັກງານວິຊາການໃນການນຳໃຊ້ຄອມພິວເຕີ ແລະ ອຸປະກອນຕ່າງໆ ທີ່ຈຳເປັນ ສຳລັບການວິເຄາະຂໍ້ມູນ ຍັງມີໃນລະດັບຈຳກັດ.

2. ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນມີສອງ ທີ່ມີໃນຂັ້ນເມືອງ ຢູ່ກະແຈກກະຈາຍ, ຂໍ້ມູນບໍ່ຊັດເຈນ, ຂໍ້ມູນສ່ວນຫຼາຍ ເປັນແຜນທີ່ເຈ້ຍໄຂມັນ ຄວາມຊັດເຈນຕ່ຳ.

3. ການສັງລວມຂໍ້ມູນມີສອງກິນເວລາຫຼາຍເກີນໄປ.

4. ອຸປະກອນຮັບໃຊ້ໃນການຝຶກອົບ ຮົມ ຍັງບໍ່ທັນພຽງພໍເປັນຕົ້ນແມ່ນ ຈີພີ ເອັສ (GPS).

3. ແຜນການຕໍ່ໜ້າ:

ນອກຈາກການອົບຮົມແລ້ວ, ເພື່ອເປັນການຜັນຂະຫຍາຍວຽກດັ່ງກ່າວ ເປັນແຜນປະຕິບັດຕົວຈິງ ທາງສະຖາບັນພ້ອມແຂວງ ແລະ ເມືອງ ກ່ຽວຂ້ອງຍັງໄດ້ປຶກສາກຳນົດ ແຜນວຽກ ແລະ

ແນວທາງປະຕິບັດຮ່ວມກັນ ຄື:

1. ໃຫ້ແຕ່ລະເມືອງ ເປັນເຈົ້າການຂຽນບົດສະເໜີໂຄງ ການ, ແຜນໃຊ້ຈ່າຍງົບປະມານ ແລະ ກົດຈະກຳລະອຽດ ໂດຍສົມທົບກັບຄະນະປະສານງານຂັ້ນພະແນກ ແລະ ໂຄງການວາງແຜນນຳໃຊ້ທີ່ດິນຂັ້ນເມືອງ ຂອງສະຖາບັນ ຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້.

2. ສະຖາບັນ ຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ຈະຕອບສະໜອງຂໍ້ມູນທາງດ້ານແຜນທີ່ກາຍະພາບ ທີ່ເປັນພື້ນຖານ ໃຫ້ແກ່ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໃນສະໜາມ, ຊ່ວຍນຳເຂົ້າຂໍ້ມູນດ້ານຕ່າງໆ ເພື່ອສ້າງແຜນທີ່ການນຳໃຊ້ທີ່ດິນ ແລະ ຄວາມປົກຫຸ້ມປ່າໄມ້ໃນປະຈຸບັນ ແລະ ວິເຄາະຂໍ້ມູນ ເພື່ອ ສ້າງເປັນແຜນທີ່ກຳນົດເຂດປູກພືດກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ສຳລັບຜະລິດເປັນສິນຄ້າ ຂັ້ນເມືອງ ໃນມາດຕາສ່ວນ 1/50,000 ໃຫ້ສຳເລັດໃນສົກປີ 2007-2008 ແລະ ມອບໃຫ້ ເມືອງ ເປັນເຈົ້າການນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການວາງແຜນພັດທະນາ ເສດຖະກິດ-ສັງຄົມຕໍ່ໄປ.

ມາຮູ້ຈັກກັບຊະນິດພັນປາພື້ນເມືອງ ຢູ່ໃນແມ່ນ້ຳຂອງກັນເທາະ

ໂດຍ: ກາວິພອນ ພຸດທະວົງ, ສູນຄົ້ນຄວ້າການປະມົງ

ຄັດຈາກ ບົດລາຍງານເຕັກນິກ ສະບັບທີ 10 ຂອງອົງການແມ່ນ້ຳຂອງສາກົນ (MRC Technical Paper N0. 10)

ຕໍ່ຈາກສະບັບກ່ອນ

ປາຄ້າວ *Wallago attu* (Block and Schneider, 1801)

ຄອບຄົວ: Siluridae (Sheatfishes)



ຂອບເຂດການແຜ່ກະຈາຍ: ສາມາດພົບເຫັນທົ່ວໄປ ຈາກ ເອເຊຍກາງ (ປາກົດສະຖານ, ອັບຟະການິດສະຖານ) ຫາອິນດູຈີນ, ມາເລເຊຍ ແລະ ອິນໂດເນເຊຍ.

ການພົບເຫັນໃນແມ່ນ້ຳຂອງ: ສາມາດພົບເຫັນໄດ້ໃນທົ່ວອ່າງ ແມ່ນ້ຳຂອງ ໂດຍສະເພາະ ໃນແມ່ນ້ຳໃຫຍ່ ແລະ ເຂດນ້ຳຖ້ວມ ຂອງແມ່ນ້ຳຂອງຕອນລຸ່ມ (Rainboth 1996), ໃນວັງນ້ຳເລິກ, ແມ່ນ້ຳໃຫຍ່ທີ່ໄຫຼຊ້າ, ທະເລສາບ ທີ່ມີພື້ນເປັນຕົມ ແລະ ຊາຍ. ປາຄ້າວສາມາດປັບຕົວເຂົ້າ ກັບອ່າງທີ່ເກັບນ້ຳໄດ້ດີ.

ການກິນອາຫານ: ກິນຊີ້ນ ປາ ເປັນອາຫານ, ປາຂະໜາດ ໃຫຍ່ແມ່ນເປັນນັກລ້າທີ່ໜ້າຍ້ານກົວຂອງປາຊະນິດອື່ນ.

ຂະໜາດ: ມີຂະໜາດຍາວ ເຖິງ 200 ຊຕມ, ແຕ່ສ່ວນ ຫຼາຍຈະພົບເຫັນຂະໜາດ 80 ຊຕມ.

ໂຄງສ້າງປະຊາກອນ: ປາຄ້າວ ຖືວ່າເປັນປາທີ່ບໍ່ທຳການ ເຄື່ອນຍ້າຍໄກ, ລັກສະນະປະຊາກອນເປັນກຸ່ມນ້ອຍໆ ແລະ ມີການກະຈາຍໃນກຸ່ມ ຢູ່ບໍລິເວນແຄບໆ.

ທີ່ຢູ່ອາໄສສະເພາະ:

ບ່ອນປະສົມພັນ: ປາຄ້າວຈະປະສົມພັນກັນໃນເຂດນ້ຳ ຖ້ວມ, ຊຶ່ງຈະວາງໄຂ (ເປັນໄຂທີ່ໜຽວ) ຕິດກັບພື້ນທີ່ນີ້ ຫຼື ຂອງແຂງໃນພື້ນນ້ຳ.

ບ່ອນຫາກິນ: ປານ້ອຍຈະຫາກິນໃນເຂດນ້ຳຖ້ວມ, ໜອງ, ບຶງ ແລະ ໃນເວລາໃຫຍ່ຂຶ້ນ ຈະຫາໄລ່ລ້າປາອື່ນເປັນອາ ຫານຢູ່ຕາມລຳແມ່ນ້ຳ. ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນໄລ່ລ້າປາທີ່ ກຳລັງເຄື່ອນຍ້າຍຜ່ານໄປມາ.

ບ່ອນລີ້ໄພ: ເວລາຍັງນ້ອຍ ອາດຈະໃຊ້ຊີວິດໃນຊ່ວງລະດູ ແລ້ງຢູ່ຕາມທະເລສາບ, ໜອງ, ບຶງ ແລະ ຕາມທົ່ງນ້ຳ ຖ້ວມ, ເມື່ອໃຫຍ່ຂຶ້ນມາ ຈະຍ້າຍໄປຢູ່ເຂດວັງນ້ຳເລິກ ຊຶ່ງ ເປັນບ່ອນ ລີ້ໄພໃນຊ່ວງລະດູແລ້ງ.

ວົງຈອນຊີວິດ: ປາຄ້າວ ແມ່ນເປັນນັກລ້າປາອື່ນ ຊຶ່ງຈະທຳ ການເຄື່ອນຍ້າຍໄລຍະສັ້ນໆ ໃກ້ກັບເຂດທີ່ອາໄສຢູ່ໄປຫາ ຫ້ວຍນ້ອຍ, ຄອງ ແລະ ໜອງ ບ່ອນທີ່ມີປານ້ອຍອາໄສຢູ່ ເພື່ອໄລ່ລ້າປາ ເປັນອາຫານ. ໃນລະດູຝົນແມ່ນຈະອາໄສ ຢູ່ໃນໜອງບຶງ, ຄອງນ້ຳ ແລະ ຫ້ວຍນ້ອຍ ຕາມເຂດນ້ຳ ຖ້ວມ ຊຶ່ງເປັນບ່ອນປະສົມພັນ. ເມື່ອລະດັບນ້ຳ ໃນແມ່ນ້ຳ ຂອງ ແລະ ເຂດນ້ຳຖ້ວມ ຫຼຸດລົງ ປາຄ້າວກໍ່ຈະເຄື່ອນຍ້າຍ ໄປຫາແມ່ນ້ຳຂອງ ແລະ ສາຂາໃຫຍ່ ເພື່ອລີ້ຊ້ອນຢູ່ເຂດ ວັງນ້ຳເລິກ ຊຶ່ງເປັນບ່ອນຢູ່ອາໄສໃນລະດູແລ້ງ.

ດ້ານການປະມົງ: ປາຄ້າວ ແມ່ນປາທີ່ມີຄວາມສຳຄັນດ້ານ

ການປະມົງ ສາມາດຫາໄດ້ທຸກລະດູ, ມີລາຄາສູງ ແລະ ມີ ຢູ່ທົ່ວໄປ ໂດຍສະເພາະ ຢູ່ຫວຽດນາມ ແລະ ກຳປູເຈຍ. ເຄື່ອງ ມີຫາປາທີ່ໃຊ້ຫາປາຊະນິດນີ້ ແມ່ນເບັດ ແລະ ມອງ. ຍ້ອນວ່າ ປາຄ້າວມີລາຄາແພງ ສ່ວນຫຼາຍຈະເປັນປາສິ່ງ ອອກ, ເຊັ່ນ: ຈາກກຳປູເຈຍ ໄປປະເທດໄທ. ນອກນີ້ ຍັງ ເປັນປາ ທີ່ໃຊ້ໃນເກ ມກິລາຕິກເບັດອີກດ້ວຍ.

ປາສະນາກໃຫຍ່ *Aptosyax grypus* (Rainboth 1991)

ຄອບຄົວ: Cyprinidae (Minnows and Carps)

ຊື່ອັງກິດ: Giant predatory carp



ຂອບເຂດການແຜ່ກະຈາຍ: ເປັນປາ ທີ່ພົບເຫັນສະເພາະ ໃນແມ່ນ້ຳຂອງ ເທົ່ານັ້ນ.

ການພົບເຫັນໃນແມ່ນ້ຳຂອງ: ຜ່ານມາໄດ້ພົບເຫັນຢູ່ໃນ ເຂດກາງ ຂອງແມ່ນ້ຳຂອງ ຄືຕັ້ງແຕ່ຊຳບໍ (Sambor) ກຳປູ ເຈຍ ຫາ ແມ່ນ້ຳເລີຍ ປະເທດໄທ ແລະ ອາດຈະມີຢູ່ຕາມ ປາກສາຂາແມ່ນ້ຳໃຫຍ່ໆ ກໍ່ເປັນໄປໄດ້. ການພົບເຫັນ ນັບ ມື້ຫຼຸດໜ້ອຍລົງ, ຊຶ່ງບໍ່ມີຢູ່ໃນເຂດພາກເໜືອ ຂອງແມ່ນ້ຳ ຂອງ ເປັນເວລາຫຼາຍປີແລ້ວ.

ການກິນອາຫານ: ກິນປານ້ອຍ ເປັນອາຫານຕົ້ນຕໍ (ມັນຈະ ກິນແຕ່ປາເປັນອາຫານ).

ຂະໜາດ: ຍາວສຸດແມ່ນ 100 ຊຕມ.

ໂຄງສ້າງປະຊາກອນ: ຄວາມຮູ້ທາງດ້ານຊີວະສາດຂອງ ປາຊະນິດນີ້ ແມ່ນມີໜ້ອຍທີ່ສຸດ, ຈຶ່ງບໍ່ສາມາດສະຫຼຸບໄດ້ ກ່ຽວກັບໂຄງສ້າງປະຊາກອນຂອງມັນ. ຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ ມັນເປັນປາທີ່ພົບເຫັນ ແລະ ມີການເຄື່ອນຍ້າຍຢູ່ໃນຂອບ ເຂດຈຳກັດ ຊຶ່ງອາດຈະມີປະຊາກອນພຽງກຸ່ມດຽວ.

ທີ່ຢູ່ອາໄສສະເພາະ

ປາຊະນິດນີ້ອາດຈະໃຊ້ຊີວິດທັງໝົດຢູ່ໃນວັງນ້ຳເລິກເປັນ ບ່ອນລີ້ໄພ, ບ່ອນຫາກິນ ຕະຫຼອດເຖິງການສືບພັນ.

ວົງຈອນຊີວິດ

ປາສະນາກໃຫຍ່ ເປັນປາທີ່ມັກອາໄສຢູ່ໃນນ້ຳເລິກ, ຈະເຄື່ອນຍ້າຍໃນຊ່ວງເດືອນທັນວາ ຫາ ກຸມພາ ໃນເຂດກາງຂອງແມ່ນ້ຳຂອງ. ການເຄື່ອນຍ້າຍຂອງມັນ ແມ່ນເປັນການເຄື່ອນຍ້າຍຂຶ້ນ ພ້ອມດຽວກັບການເຄື່ອນຍ້າຍຂອງຈຳພວກປາເກີດຂະໜາດນ້ອຍອື່ນໆ ໃນແມ່ນ້ຳຂອງ. ດັ່ງ ທີ່ປາສະນາກໃຫຍ່ ເປັນປາທີ່ກິນປາອື່ນເປັນອາຫານ ມັນຈະເຄື່ອນຍ້າຍຂຶ້ນຕາມຂະບວນປາອື່ນ ແລະ ໄລ່ກິນປາອື່ນເປັນອາຫານໄປພ້ອມ. ທ່ານ Roberts (1993) ໄດ້ກ່າວວ່າ ການເຄື່ອນຍ້າຍຂຶ້ນເໜືອ ແມ່ນຈະເລີ່ມທ້າຍເດືອນທັນວາ ເພື່ອການປະສົມພັນ. ອີງໃສ່ ດຣ. ຊາວະລິດວິດທະຍາມົນ, ກົມປະມົງໄທ ບອກວ່າ ປາຊະນິດນີ້ ປະສົມພັນໃນລະດູແລ້ງ ໃນວັງນ້ຳເລິກ ໃກ້ໆກັບບ່ອນທີ່ເປັນແກ້ງ ຕາມແມ່ນ້ຳຂອງ. ປາສະນາກໃຫຍ່ ມັກຈະຈັບໄດ້ແຕ່ຂະໜາດໃຫຍ່ ໃນເວລາມັນເຄື່ອນຍ້າຍ ສ່ວນປານ້ອຍ ຫຼື ປາຮາມ ແມ່ນມີຂໍ້ມູນພຽງເລັກນ້ອຍ. ມີພຽງ 2 ຕົວຢ່າງ ທີ່ໄດ້ບັນທຶກໄວ້ ຊຶ່ງຈັບໄດ້ທີ່ບ້ານຫາງຄອນ ໃກ້ຄອນພະເພັງ ພາກໃຕ້ ມີນ້ຳໜັກ ປະມານ 100 ກລາມ. ຈັບໄດ້ດ້ວຍການໃສ່ມອງ, ໃນເດືອນມິຖຸນາ ປີ 1996. (Baird 1998). ອີກຕົວຢ່າງ ແມ່ນຈັບໄດ້ທີ່ແມ່ນ້ຳສົງຄຣາມ ແລະ ແມ່ນ້ຳມູນໃນປະເທດໄທ.

ດ້ານການປະມົງ

ແຕ່ກ່ອນປາຊະນິດນີ້ ມີຄວາມສຳຄັນຕໍ່ການປະມົງຕາມທ້ອງຖິ່ນຕ່າງໆ, ແຕ່ມາເຖິງປະຈຸບັນ ບໍ່ຄ່ອຍຈະມີຄວາມສຳຄັນເທົ່າໃດ ເນື່ອງຈາກປະລິມານຫຼຸດລົງຫຼາຍ.

ປາແຂ້ວໃກ້, ປາໝູມັນ *Botia modesta* (Bleeker, 1865)

ຄອບຄົວ: Cobitidae (Loaches)

ຊື່ອັງກິດ: Redtail loach



ຂອບເຂດການແຜ່ກະຈາຍ: ພົບເຫັນທົ່ວໄປໃນອ່າງແມ່ນ້ຳຂອງ, ນ້ຳເຈົ້າພະຍາ ແລະ ແມ່ນ້ຳແມ່ກລອງ ໃນໄທ.

ການພົບເຫັນໃນແມ່ນ້ຳຂອງ: ສາມາດພົບເຫັນທົ່ວບໍລິເວນອ່າງ ແຕ່ເໜືອຮອດໃຕ້, ສາຂາຫ້ວຍຕ່າງໆ, ຕະຫຼອດຮອດອ່າງເກັບນ້ຳ ກໍ່ມີການລາຍງານໄວ້.

ການກິນອາຫານ: ກິນຊີ້ນສັດເປັນອາຫານ, ສ່ວນຫຼາຍຈະກິນຈຳພວກຫອຍ, ຕົວອ່ອນຂອງແມງໄມ້ນ້ຳ, ຂີ້ກະເດືອນ, ກຸ້ງ ແລະ ກະປູ. ມັກອອກຫາກິນກາງຄືນ ລີ້ຊ່ອນຢູ່ຕາມຮູ ຫຼື ບໍ່ກຳບັງໃນເວລາກາງເວັນ.

ຂະໜາດ: ມີຄວາມຍາວເຖິງ 25 ຊຕມ.

ໂຄງສ້າງປະຊາກອນ: ປາແຂ້ວໃກ້ ມີຫຼາຍໆກຸ່ມປະຊາກອນທີ່ມີຢູ່ຕາມອ່າງແມ່ນ້ຳຂອງ ແລະ ສາຂາແມ່ນ້ຳ ຕ່າງໆ.

ທີ່ຢູ່ອາໄສສະເພາະ:

ບ່ອນປະສົມພັນ: ຍັງບໍ່ຮູ້ຄັກ ແຕ່ອາດຈະແມ່ນທາງເໜືອສຸດຂອງສາຂາແມ່ນ້ຳ ແລະ ບ່ອນຕໍ່ກັບເຂດນ້ຳຖ້ວມ.

ບ່ອນຫາກິນ: ເວລາຍັງນ້ອຍອາຍຸ 3-4 ເດືອນ ຈະຫາກິນຢູ່ຕາມເຂດນ້ຳຖ້ວມ ໃນຊ່ວງລະດູຝົນ. ເມື່ອໃຫຍ່ຂຶ້ນຈະຫາກິນຈຳພວກສັດບໍ່ມີກະດູກສັນຫຼັງ ທີ່ຢູ່ໃນນ້ຳຕາມແມ່ນ້ຳຕ່າງໆ.

ສະຖານທີ່ລີ້ໄພ: ໃນຊ່ວງລະດູແລ້ງ ມັນຈະເຂົ້າໄປຢູ່ຕາມວັງເລິກ ຕາມແມ່ນ້ຳຂອງ ແລະ ຕອນໃຕ້ຂອງສາຂາແມ່ນ້ຳສາຍໃຫຍ່ໆ.

ວົງຈອນຊີວິດ: ຫຼັງຈາກການປະສົມພັນ (ພຶດສະພາ - ມິຖຸນາ), ລູກປາເກີດໃໝ່ຈະໄຫຼໄປຕາມກະແສນ້ຳທີ່ສູງຂຶ້ນໃນຊ່ວງນັ້ນ ເຂົ້າໄປສູ່ເຂດບໍລິເວນນ້ຳຖ້ວມ, ຊຶ່ງເປັນບ່ອນທີ່ພວກມັນຈະໃຊ້ຊີວິດຫາກິນ ແລະ ເຕີບໃຫຍ່ຈົນຮອດຕົ້ນລະດູແລ້ງ ເມື່ອລະດັບນ້ຳເລີ່ມລົດລົງ, ພວກມັນຈະເຄື່ອນຍ້າຍເຂົ້າໄປອາໄສຢູ່ຕາມລຳແມ່ນ້ຳ ແລະ ສືບຕໍ່ເຄື່ອນຍ້າຍໄປຫາບ່ອນອາໄສສະເພາະໃນຊ່ວງລະດູແລ້ງ ເຊັ່ນ: ວັງນ້ຳເລິກຕາມລຳແມ່ນ້ຳຂອງ. ມີລາຍງານບອກວ່າ ປາແຂ້ວໃກ້ ໄດ້ເຄື່ອນຍ້າຍພ້ອມກັບປາຊະນິດອື່ນໆ ເຊັ່ນ: ຈຳພວກປາສ້ອຍ. ຢູ່ເໜືອເຂດຄອນພະເພັງ ປາແຂ້ວໃກ້ ໄດ້ເຄື່ອນຍ້າຍເຂົ້າໄປໃນສາຂາແມ່ນ້ຳຂອງ ແລະ ບ່ອນທີ່ ເປັນທົ່ງນ້ຳຖ້ວມໃນຕົ້ນລະດູຝົນ ເພື່ອທຳການປະສົມພັນ ແລະ ຫາກິນຢູ່ໃນທີ່ນັ້ນໃນຊ່ວງລະດູຝົນ. ເມື່ອລະດັບນ້ຳ ເລີ່ມຫຼຸດລົງ ພວກມັນກໍ່ຈະພາກັນເຄື່ອນຍ້າຍກັບສູ່ແມ່ນ້ຳ ຂອງ ແລະ ສາຂາໃຫຍ່. ກຸ່ມຂອງປາຊະນິດນີ້ ຈະມີການ ປະປົນກັນ ກັບກຸ່ມອື່ນໃນແມ່ນ້ຳດຽວກັນນັ້ນ ແມ່ນມີ ໜ້ອຍ. ເບື້ອງໃຕ້ຄອນພະເພັງລົງໄປ, ປາແຂ້ວໃກ້ ກໍ່ທຳ

ການປະສົມພັນ ຊ່ວງຕົ້ນລະດູຝົນເໝືອນກັນ, ໄຂ່ ແລະ ລູກນ້ອຍຂອງມັນ ກໍ່ໄຫຼຕາມກະແສນ້ຳເຂົ້າສູ່ເຂດທົ່ງນ້ຳຖ້ວມທີ່ພາກໃຕ້ ຂອງກຳປູເຈຍ ແລະ ເຂດ Delta ຂອງ ສສ ຫວຽດນາມ, ການປະສົມພັນແມ່ນມີສະເພາະເຂດພາກເໜືອ ຂອງກຳປູເຈຍ ລະຫວ່າງ ກະແຈະ ຫາ ໃຕ້ຄອນພະເພັງ. ດ້ວຍເຫດນັ້ນ, ກຸ່ມປະຊາກອນ ຂອງປາແຂ້ວໃກ້ກຸ່ມທີ່ຢູ່ພາກໃຕ້ ກຳປູເຈຍ ແລະ Delta (ລວມທັງໃນເຂດທະເລສາບໃຫຍ່) ແມ່ນກຳເນີດຈາກເຂດ ລະຫວ່າງ ກະແຈະ ຫາ ນ້ຳຕົກຄອນພະເພັງ. ອາດຈະມີກຸ່ມຕ່າງຫາກ ທີ່ຢູ່ຕາມສາຂາແມ່ນ້ຳທີ່ໃຫຍ່ເຊັ່ນ: ອ່າງເຊສານ.

ດ້ານການປະມົງ:

ໃນຊ່ວງ ລະຫວ່າງ ເດືອນກໍລະກົດ - ມີນາ, ປາແຂ້ວໃກ້ແມ່ນື່ງ ໃນຊະນິດປາທີ່ສຳຄັນທີ່ຈັບໄດ້ໃນຕ້ອນ ແລະ ຫຼີ້ໃນເຂດບ້ານທາງຄອນ ກ້ອງຄອນພະເພັງ (Baird, 1998). ປາແຂ້ວໃກ້ ເປັນການຄ້າ ເພື່ອເປັນປາລ້ຽງໃນຕູ້ແກ້ວ ທີ່ແຜ່ຫຼາຍ ໂດຍສະເພາະ ໃນປະເທດໄທ, ແຕ່ການປະສົມພັນດ້ວຍເຕັກນິກວິທະຍາສາດ ແມ່ນຍັງຢູ່ໃນຂັ້ນຄົ້ນຄວ້າທົດລອງ, ດັ່ງນັ້ນ ການຄ້າປາດັ່ງກ່າວ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຈັບມາຈາກທຳມະຊາດ. ບ່ອນນຶ່ງ ທີ່ສຳຄັນໃນການຈັບປາດັ່ງກ່າວ ໃນປະເທດໄທ ແມ່ນອ່າງແມ່ນ້ຳສົງຄຣາມ ພາກຕາເວັນອອກສ່ຽງເໜືອ ຂອງໄທ, ຊຶ່ງເຊື່ອວ່າ ເປັນບ່ອນປະສົມພັນໃນບໍລິເວນເຂດນ້ຳຖ້ວມ ຂອງອ່າງແມ່ນ້ຳສົງຄຣາມ ໃນຊ່ວງຕົ້ນລະດູຝົນ.

ປາຕອງກາຍ *Chitala blanci* (Aubenton, 1965)

ຄອບຄົວ: Notopteridae (Featherbacks or Knifefishes)

ຊື່ອັງກິດ: Indochina featherback



ຂອບເຂດການແຜ່ກະຈາຍ: ເປັນປາທີ່ມີສະເພາະ ໃນອ່າງແມ່ນ້ຳຂອງ ແລະ ຢູ່ໃນບັນຊີສັດຫາຍາກ ຂອງອົງການ IUCN. ການພົບເຫັນໃນແມ່ນ້ຳຂອງ: ສ່ວນຫຼາຍຈະພົບ ຢູ່ ລະຫວ່າງແຂວງໄຊຍະບູລີ, ສປປ ລາວ ລົງໄປຫາ ກະແຈະ, ກຳປູເຈຍ ການທີ່ພົບເຫັນແຕ່ໃນບໍລິເວນນີ້ ອາດເນື່ອງມາ ຈາກບໍລິເວນດັ່ງກ່າວ

ແມ່ນ້ຳເຕັມໄປດ້ວຍກ້ອນຫີນ ແລະ ໂງ່ນຫີນ.

ການກິນອາຫານ: ກິນສັດອື່ນເປັນອາຫານ ເຊັ່ນ: ແມງໄມ້, ຈຳພວກກຸ້ງ, ປູ, ຂີ້ກະເດືອນ ແລະ ຈຳພວກຫອຍ.

ຂະໜາດ: ຍາວເຖິງ 90 ຊຕມ.

ທີ່ຢູ່ອາໄສສະເພາະ:

ບ່ອນປະສົມພັນ: ການປະສົມພັນ ແມ່ນຢູ່ຕາມແມ່ນ້ຳຂອງບ່ອນທີ່ມີຫີນ ແລະ ຂອນໄມ້ຈົມນ້ຳ, ຊຶ່ງປາຈະໄຂ່ໃສ່ ແລະ ອາໄສຢູ່. ປາຕົວແມ່ຈະເປັນຜູ້ຮັກສາໄຂ່ ຈົນກວ່າຈະເບາະອອກ.

ບ່ອນຫາກິນ: ສ່ວນຫຼາຍຈະຫາກິນຢູ່ຕາມແມ່ນ້ຳຂອງ ແລະ ແມ່ນ້ຳເຊສານ ສາຂາແມ່ນ້ຳຂອງ ໃນກຳປູເຈຍ. ແຕ່ມັນ ອາດຈະເຂົ້າໄປໃນສາຂາແມ່ນ້ຳຂະໜາດນ້ອຍ ໃນຊ່ວງນ້ຳ ຖ້ວມ.

ບ່ອນລີ້ໄພ: ໃນຊ່ວງລະດູແລ້ງ ມັນຈະອາໄສຢູ່ວັງນ້ຳເລິກຕາມແມ່ນ້ຳຂອງ.

ວົງຈອນຊີວິດ: ປາຕອງກາຍ ມີຊ່ວງການປະສົມພັນຍາວ ຄື ເລີ່ມແຕ່ທ້າຍລະດູແລ້ງ ເດືອນມີນາ ແລະ ແກ່ຍາວໄປເຖິງມິຖຸນາ. ໄຂ່ຈະຕິດກັບຫີນ ແລະ ຂອນໄມ້ ທີ່ຈົມຢູ່ໃນນ້ຳ, ລູກອ່ອນ ແລະ ປາຮາມ ຈະຢູ່ໃນບໍລິເວນດັ່ງກ່າວ ຊຶ່ງມີພືດ ນ້ຳຫຼືຕາມແຄມຝັ່ງ. ປາຕອງກາຍ ຈະເຄື່ອນຍ້າຍໃນໄລຍະທາງສັ້ນໆ ຄື: ຈະເຂົ້າໄປໃນສາຂາແມ່ນ້ຳ ເມື່ອລະດັບ ນ້ຳເລີ່ມສູງຂຶ້ນ ແລະ ກັບຄືນມາຢູ່ຕາມແມ່ນ້ຳຂອງອີກ ເມື່ອ ເວລາລະດັບນ້ຳເລີ່ມຫຼຸດລົງ. ປາຂະໜາດໃຫຍ່ ອາດຈະໃຊ້ ຊີວິດທັງໝົດ ຢູ່ໃນແມ່ນ້ຳ.

ດ້ານການປະມົງ

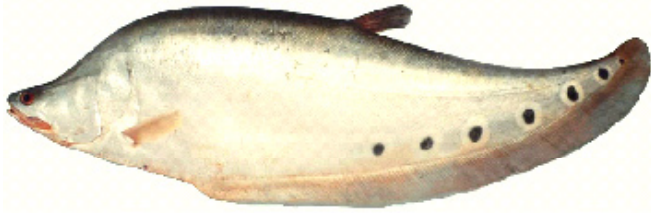
ຈະພົບເຫັນຕາມຕະຫຼາດ ໃນທ້ອງຖິ່ນໃນບໍລິເວນມັນອາໄສຢູ່. ແຕ່ວ່າມັນຈະພົບເຫັນໜ້ອຍ ກ່ວາປາຕອງຄວາຍ ຫຼື ປາຕອງດາວ, ໃນກຸ່ມ ດຽວຂອງມັນ.

ປາຕອງຄວາຍ *Chitala ornata* (Gray, 1831)

ຄອບຄົວ: Notopteridae (Featherbacks or Knifefishes)

ຊື່ອັງກິດ: Clown featherback

ຂອບເຂດການແຜ່ກະຈາຍ: ມີແຜ່ຫຼາຍທົ່ວໄປ ໃນອາຊີຕາເວັນອອກສ່ຽງໃຕ້.



ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບປາບິກ ຢູ່ ສປປ ລາວ

ໂດຍ: ດວງຄຳ ສິງຫານຸວົງ, ສູນຄົ້ນຄວ້າການປະມົງ

ຕໍ່ຈາກສະບັບກ່ອນ

ການພົບເຫັນໃນແມ່ນ້ຳຂອງ: ພົບເຫັນທົ່ວໄປໃນອ່າງແມ່ນ້ຳຂອງ ແລະ ມີຂອບເຂດການແຜ່ກະຈາຍກວ້າງກວ່າໝູ່ໃນຕະກູນດຽວກັນ ເຖິງແມ່ນວ່າມັນຈະອາໄສຢູ່ສະພາບແວດລ້ອມ ແບບດຽວກັນຕາມແມ່ນ້ຳຂອງ (ຕາມແກ້ງ, ວັງທີ່ມີຫີນ ແລະ ພືດໄມ້ຈົມນ້ຳ) ກໍຕາມ.

ການກິນອາຫານ: ກິນສັດອື່ນເປັນອາຫານ ຄືກັນກັບປາຕອງກາຍ. ຫາກິນເວລາຕາເວັນໃກ້ຈະຕົກ ແລະ ເວລາຕາເວັນໃກ້ຂຶ້ນ ແລະ ເປັນປານກລ້າກາງຄືນທີ່ເກັ່ງ.

ຂະໜາດ: ມີຄວາມຍາວເຖິງ 100 ຊຕມ.

ທີ່ຢູ່ອາໄສສະເພາະ:

ບ່ອນປະສົມພັນ: ຄືກັບປາຕອງກາຍ ປະສົມພັນໃນຊ່ວງເດືອນມີນາ ຫາ ກໍລະກົດ, ປາຮັກສາລູກນ້ອຍ, ແຕ່ທ່ານ Smith (1945) ກ່າວວ່າ ຫຼັງຈາກປະສົມພັນ ແລະ ວາງໄຂ່ ແລ້ວປາແມ່ຈະໜີໄປ ມີໝູ່ງຕົວຜູ້ ປັນຜູ້ຮັກສາໄຂ່.

ບ່ອນຫາກິນ: Refuge habitats: ຄືກັນກັບປາຕອງກາຍ.

ວົງຈອນຊີວິດ: ປາຕອງຄວາຍ ຫຼື ປາຕອງດາວ ມັກເຄື່ອນຍ້າຍຢູ່ບໍລິເວນໃກ້ໆ ຕາມສາຂາແມ່ນ້ຳ ແລະ ບ່ອນນ້ຳຖ້ວມໃນຊ່ວງລະດູຝົນ ແລ້ວກໍຈະກັບຄືນສູ່ແມ່ນ້ຳບ່ອນວັງເລິກໃນເມື່ອເວລາລະດັບນ້ຳຫຼຸດລົງ. ຊາວປະມົງໄດ້ລາຍງານວ່າ ນິໄສຂອງປາຕອງກາຍ ແລະ ປາຕອງດາວ ແມ່ນຄືກັນຢູ່ໃນແມ່ນ້ຳ. ບ່ອນປະສົມພັນ, ເຂົາເຈົ້າສັງເກດເຫັນການປະສົມພັນມີຢູ່ທີ່ແມ່ນ້ຳເລີຍ, ປາກນ້ຳຊັນ, ນະຄອນພະນົມ ແລະ ອຸບົນຣາຊະທານີ.

ດ້ານການປະມົງ:

ຈະພົບເຫັນຕາມຕະຫຼາດ ໃນທ້ອງຖິ່ນ ບໍລິເວນມັນອາໄສຢູ່. ແຕ່ວ່າມັນຈະພົບເຫັນຫຼາຍກວ່າ ປາຕອງກາຍ, ໃນກຸ່ມດຽວຂອງມັນ. ຊຶ່ງມັນມັກຈະຖືກມອງ, ເບັດ. ເປັນປາລ້ຽງ ທີ່ຕູ້ແກ້ວ ທີ່ຄ້າຂາຍກັນຫຼາຍຊະນິດ.

ຍັງມີຕໍ່ສະບັບໜ້າ

1.4. ເຂດທີ່ມີປາບິກ ແລະ ບ່ອນທີ່ຫາປາບິກ

ຕາມການໃຫ້ການຂອງຊາວປະມົງບ້ານຫີນທາດ ແລະ ປ່າອ້ອຍ, ເມືອງຫ້ວຍຊາຍ, ແຂວງບໍ່ແກ້ວ ບ່ອນຫາປາບິກ ແມ່ນຢູ່ດອນແວງ ຊຶ່ງຕັ້ງຢູ່ກົງກັນຂ້າມກັບບ້ານຫີນທາດ ແລະ ປ່າອ້ອຍ (ຝັ່ງລາວ) ແລະ ບ້ານທາດໄຄ້ (ຝັ່ງໄທ) ແລະ ມີຄວາມ ຍາວປະມານ 1,5-2 ກິໂລແມັດ. ຈຸດທີ່ມັກຈັບປາ ບິກໄດ້ ແມ່ນລະຫວ່າງທາງດອນແວງ. ນອກຈາກດອນແວງ ແລ້ວ ຍັງມີເຂດຫ້ວຍເລິກ (ກ້ອງບ້ານດ່ານ), ຫາດງາວ ບ້ານປາກງາວ, ແຕ່ເນື່ອງຈາກວ່າ ຈັບບໍ່ໄດ້ຈັກໂຕ ກໍ່ເລີຍເຊົາການຫາ. ນອກຈາກນັ້ນ, ຍັງມີຢູ່ເຂດບ້ານອ່າງ, ເມືອງສີ ໂຄດຕະບອງ (ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ), ບ້ານປາກເງີຍ, ເມືອງປາກແບງ, ແຂວງອຸດົມໄຊ ແລະ ຖ້ຳປາບິກ ຢູ່ກ້ອງ ເມືອງປາກລາຍ, ແຂວງໄຊຍະບູລີ (ຂໍ້ມູນຈາກໂຄງການ ຄົ້ນຄວ້າປາແມ່ນ້ຳຂອງ, FEVM).

1.5. ຊ່ວງໄລຍະເວລາຫາປາບິກ:

ການລົງຫາປາບິກ ແມ່ນເລີ່ມປະມານ ວັນທີ 18 ເມສາ ຫາ 18 ພຶດສະພາ ຂອງທຸກໆປີ (ປະມານ 1 ເດືອນ) ຊຶ່ງເລີ່ມຈາກການປຸກຕູບ ຢູ່ກາງດອນແວງ ເພື່ອລ້ຽງເຈົ້າຖິ່ນ ຊຶ່ງເອີ້ນວ່າ ຕູບຜີ ແລະ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ຊາວຫາປາບິກແຕ່ລະຄົນ ຈະກຽມຂັນ 12 ແລະ ເຫຼົ້າ ລຳລະ 1 ແກ້ວ ເພື່ອລ້ຽງ, ນອກນັ້ນ ກໍ່ມີໄກ່ ນຶ່ງຄູ່ (ໄກ່ແມ່ 1 ໂຕ ແລະ ໄກ່ຜູ້ 1ໂຕ) ແລະ ໝູ່ໃຫຍ່ ປະມານ 4-5 ກຳ ຫຼື ປະມານ 40-50 ກິໂລ (ເງິນລວມຊື້) ແລ້ວກໍ່ມີການຈ້າງເຂົ້າ ແລະ ເຫຼົ້າໃສ່ຕູບ ໃນພິທີໂດຍມີອຳນາດການປົກຄອງມາຮ່ວມພິທີນຳ. ຫຼັງຈາກສຳເລັດພິທີກໍ່ມີການເບີກບານມ່ວນຊື່ນ ຕາມຮີດຄອງປະເພນີ ເຊັ່ນ ເປີດເພັງ ແລະ ອື່ນໆ ເພາະເຊື່ອກັນວ່າ ປາບິກ ແມ່ນເປັນປາມັກມ່ວນ ຖ້າເຮົາມ່ວນຊື່ນມັນກໍ່ຈະຂຶ້ນມາ. ຊາວບ້ານຍັງເຊື່ອຖືວ່າ ໃນຊ່ວງເວລາເຮັດຕູບນີ້ ແມ່ນບໍ່ໃຫ້ເຮັດ ໂລເລ (ສິ່ງບໍ່ດີ) ແລະ ຢອກໂຍກັນ ເພາະຈະເຮັດໃຫ້ຫາປາ ບໍ່ໄດ້. ນອກນີ້ ກໍ່ຍັງມີການບະຕາມຕົ້ນໄມ້ໃຫຍ່ ແລະ ສະຖານທີ່ຕ່າງໆ ທີ່ຊາວບ້ານເຊື່ອຖືວ່າ ເປັນບ່ອນສັກສິດ. ເມື່ອບະແລ້ວ ຖ້າຫາກຈັບປາບິກໄດ້ ຊາວບ້ານກໍ່ຈະໄປແກ້ ຕາມທີ່ໄດ້ບະໄວ້ ເຊັ່ນ: ຖ້າຈັບປາບິກໄດ້ໂຕໃຫຍ່ ກໍ່ຈະຂ້າ

ສັດໃຫຍ່ເຊັ່ນ: ໝູ ຖ້າໄດ້ປາບຶກໂຕນ້ອຍ ກໍ່ຈະຂ້າເປັດ ໄກ່ ເພື່ອໃຫ້ເຈົ້າຖິ່ນເຈົ້າຖານກິນ.

ລູງບຸນທັນ 2 ເວົ້າວ່າ ການຫາປາບຶກ ຖ້າຫາໜ້ອຍຄົນ ຈະບໍ່ໄດ້ ແຕ່ຖ້າຫາຫຼາຍຄົນລວມກັນ ແມ່ນຫາໄດ້ຫຼາຍ. ສິ່ງທີ່ຍິ່ງບອກວ່າ ປາບຶກຈະຂຶ້ນແມ່ນດອກຝາງບານ ແລະ ນ້ຳຂຶ້ນ ໜ້ອຍນຶ່ງ ແຕ່ຊ່ວງທີ່ຈະຈັບປາບຶກໄດ້ແທ້ແມ່ນເວລານ້ຳລົງ

ແລະ ຕາມການສັງເກດແຕ່ລະປີ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນລະຫວ່າງ ວັນທີ 25 ເມສາ ຂຶ້ນໄປ, ເວລາທີ່ມັກຈັບປາບຶກໄດ້ແມ່ນ ຊ່ວງ ແຕ່ເວລາ 4-7 ໂມງເຊົ້າ ແລະ 6-9 ໂມງແລງ ສ່ວນ ກາງເວັນ ແມ່ນບໍ່ຄ່ອຍໄດ້. ບ່ອນທີ່ເຄີຍຈັບປາບຶກໄດ້ແມ່ນ ບ່ອນນ້ຳຕື້ນ ແລະ ໄຫຼແຮງ ເພາະມັນບໍ່ສາມາດສູ້ກັບກະ ແສນ້ຳ ແລ້ວກໍ່ໄຫຼລົງມາຖືກມອງ. ຊາວປະມົງບາງຄົນ ຍັງ ເວົ້າວ່າ ປາບຶກ ເປັນປາທີ່ກິນຝອດນ້ຳເປັນອາຫານ ຊຶ່ງສາ ມາດສັງເກດເຫັນໄດ້ ໃນຊ່ວງລະດູນ້ຳຂຶ້ນໃໝ່ໆ ຖ້າມີໃດ ນ້ຳຂອງ ເລີ້ມມີຝອດ, ຟ້າລົມຝົນຕົກ ແມ່ນປາບຶກຈະເລີ້ມ ຂຶ້ນໂລດ (ຂໍ້ມູນຈາກ ບ້ານຕີນທາດ 2005).

1.6. ປະລິມານ ແລະ ຂະໜາດການຈັບປາບຶກ:

ໃນຊ່ວງ ປີ 1928 ການຫາປາບຶກ ແມ່ນບໍ່ທັນໄດ້ຫຼາຍປານ ໃດ ເນື່ອງຈາກ ວ່າຊາວປະມົງ ແມ່ນມີຈຳນວນໜ້ອຍ, ເຄື່ອງ ມີຫາປາກໍ່ບໍ່ທັນສະໄໝ (ໃຊ້ແຕ່ມອງຖົງ) ແລະ

ປະສົບການກໍ່ຍັງບໍ່ທັນມີຫຼາຍ. ປີທີ່ຈັບປາບຶກໄດ້ຫຼາຍ ທີ່ສຸດ ແມ່ນ ປີ 1995 ຊຶ່ງລວມທັງ ຝັ່ງລາວ ແລະ ໄທແມ່ນໄດ້ 71 ໂຕ. ໃນປີ1995 ລູງບຸນທັນ ຈັບປາບຶກໄດ້ ທີ່ຖືວ່າໃຫຍ່ ກ່ວາໝູ່ 1 ໂຕ ຊຶ່ງມີນ້ຳໜັກ 289 ກິໂລກລາມ. ຕາມການ ສັງເກດຂອງຊາວປະມົງ ຂະໜາດປາບຶກທີ່ຈັບໄດ້ ມາເຖິງ ປະຈຸບັນ ແມ່ນບໍ່ຕ່ຳກວ່າ 100 ກິໂລກລາມ. ເລີ້ມແຕ່ ປີ 2000 ມາຮອດປະຈຸບັນ ເຫັນວ່າປະ ລິມານປາບຶກ ທີ່ຈັບ ໄດ້ ແມ່ນນັບມື້ນັບຫຼຸດລົງ. ປະລິມານປາບຶກ ທີ່ຈັບໄດ້ສ່ວນ ຫຼາຍ ແມ່ນຝັ່ງໄທ ສ່ວນຝັ່ງລາວແມ່ນໄດ້ ປະມານ 50% ຂອງຝັ່ງໄທ. ໂດຍປົກກະຕິ ປາບຶກທີ່ຈັບ ໄດ້ໃນແຕ່ລະປີ ແຕ່ລະໂຕ ແມ່ນມີໄຂ່ເຕັມທ້ອງ ແລະ ສັນນິຖານວ່າ ປາດັ່ງ ກ່າວ ແມ່ນຂຶ້ນໄປໄຂ່ຢູ່ເໜືອເຂດຊຽງແສນ ປະເທດໄທ ຫຼັງ ຈາກທີ່ມັນໄຂ່ແລ້ວ ມັນກໍ່ຈະກັບລົງໄປຫາຖ້ຳຕິ່ງ ກົງກັນ ຂ້າມກັບປາກອູ, ເມືອງປາກອູ ແລະ ເມື່ອມັນໃຫຍ່ແລ້ວ ມັນກໍ່ ຈະຂຶ້ນມາຊອກຫາບ່ອນປະສົມພັນອີກ.

1.7. ແຫຼ່ງປະສົມພັນ ແລະ ການຂະຫຍາຍພັນຂອງ ປາບຶກ:

ຕາມການສັນນິຖານ ຂອງຊາວປະມົງບາງຄົນເວົ້າວ່າ ເຂດ ວາງໄຂ່ ແລະ ປະສົມພັນຂອງປາບຶກ ແມ່ນຢູ່ເຂດວັງຊຽວ ຕອນເໜືອຂອງແມ່ນ້ຳຂອງ (ແຕ່ບໍ່ຮູ້ແນ່ນອນວ່າຢູ່ໃສແທ້).

ຂໍ້ມູນການຈັບປາບຶກ (ຂໍ້ມູນຈາກ ບ້ານປ່າອ້ອຍ):

ລ/ດ	ປີຈັບປາບຶກ	ລາວຈັບປາບຶກ (ໂຕ)	ໄທຈັບປາບຶກ (ໂຕ)	ລວມ
1	1993	15	32	47
2	1994	16	35	51
3	1995	25	46	71
4	1996	20	30	50
5	1997	12	22	34
6	1998	10	16	26
7	1999	0	10	10
8	2000	0	2	2
9	2001	0	0	0
10	2002	0	0	0
11	2003	0	2	2
12	2004	0	3	3
13	2005	1	6	7
14	2006	2	2	3
	ລວມ:	101	206	307

ນອກນີ້ມີບາງປີ ໃນຊ່ວງເດືອນພຶດສະພາ ຈະປະກົດເຫັນ ປາບຶກເຕັ້ນຢູ່ເຂດປາກຫ້ວຍຮວກ ເມືອງຊຽງແສນ (ຝັ່ງໄທ) ແລະ ຄິດວ່າມັນອາດຈະປະສົມພັນທີ່ນັ້ນ (ຂໍ້ມູນຈາກບ້ານ ຕີນທາດ 2005).

ຕາມການບອກເລົ່າຂອງຊາວປະມົງ ບ້ານຕີນທາດ ປະກົດການ ປະສົມພັນຂອງປາບຶກ ແມ່ນເຄີຍເຫັນຢູ່ເຂດຂອງ ບ້ານຄວນ, ເມືອງຕົ້ນເຜິ້ງ ຊຶ່ງກົງກັນຂ້າມກັບບ້ານແຊວ ປະເທດໄທ ປະກົດ ການດັ່ງກ່າວ ແມ່ນເຫັນໃນເວລາກາງຄືນ ແລະ ບ່ອນປາບຶກອໍ ດັ່ງກ່າວ ແມ່ນເປັນບ່ອນທີ່ມີຫີນ ແລະ ນ້ຳໄຫຼແຮງ. ໃນປີ 2006 ນີ້ກໍ່ມີປະກົດການດັ່ງກ່າວ ເຊັ່ນດຽວກັນກັບ ຢູ່ຫົວດອນປຸງ (ທ່າເຮືອ) ແລະ ຄິດວ່າ ອາດຈະແມ່ນປາບຶກຂຶ້ນມາປະສົມພັນ. ນອກນີ້ ຢູ່ເຂດ ແກ້ງອໍ້ (ລະຫວ່າງເມືອງມອມ ແລະ ເມືອງເມິງ) ກໍ່ຄິດວ່າ ເປັນບ່ອນທີ່ປາບຶກ ມາປະສົມພັນເຊັ່ນກັນ. ຊາວປະມົງ ທຸກຄົນຍັງເວົ້າເປັນສຽງດຽວວ່າ ມາຮອດປະຈຸບັນນີ້ ບໍ່ເຄີຍ ເຫັນ ລູກປາບຶກທີ່ມາຈາກທຳມະຊາດຈັກເທື່ອ ແຕ່ເຄີຍ ເຫັນລູກປາ ທີ່ກົມປະມົງຂອງໄທ ນຳມາປ່ອຍລົງໃສ່ນ້ຳ ຂອງ.

1.8 . ການຕະຫຼາດ:

ກ່ອນປີ 1975 ຕະຫຼາດປາ ແມ່ນຢູ່ໃນປະເທດລາວເຮົາ ປາ ບຶກທີ່ຈັບໄດ້ແມ່ນນຳເອົາໄປຂາຍທີ່ວຽງຈັນ ແລະ ຫຼວງພະ ບາງ ໂດຍເຄື່ອງບິນ ແລະ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນເຈົ້ານາຍລະ

ດັບສູງ ມັກຊື້ໄປບໍລິໂພກ, ສ່ວນລາຄາແມ່ນຕ່ຳ ສະເລ່ຍ ແລ້ວ 1 ກິໂລ ບໍ່ຮອດ 200 ບາດ. ແຕ່ຫຼັງ ປີ 1975 ແມ່ນໄດ້ ນຳໄປຂາຍຢູ່ເມືອງໄທ ຊຶ່ງສະເລ່ຍແລ້ວ ລາຄາແມ່ນປະ ມານ 250 - 280 ບາດ/1ກິໂລ (ສຳລັບປາເປັນ). ປະຈຸບັນ ລາຄາປາບຶກ ແມ່ນປ່ຽນແປງ ໂດຍອີງຕາມປະລິມານທີ່ຈັບໄດ້, ຖ້າຫາກໄດ້ຫຼາຍໂຕ ລາຄາກໍ່ຫຼຸດລົງ ປະມານ 170 ບາດ/ກິໂລ, ແຕ່ຖ້າຫາກໄດ້ໜ້ອຍ ລາຄາກໍ່ຈະດີຂຶ້ນ 260 ບາດ /ກິໂລ (ສຳລັບປາເປັນ), ຖ້າປາທີ່ຄົວແລ້ວ ແມ່ນ 500 ບາດ/ກິໂລ ສະເພາະຊື່ນ ແລະ 300 ບາດ/ກິໂລ ສະເພາະ ກະດູກ.

1.9. ສາເຫດທີ່ພາໃຫ້ຈຳນວນປາບຶກຫຼຸດລົງ:

- ຍ້ອນວ່າຈຳນວນຄົນຫາປາບຶກນັບມື້ນັບເພີ່ມຂຶ້ນ
- ຍ້ອນວ່າລະດັບນ້ຳມີການປ່ຽນແປງເລື້ອຍໆ ເຊັ່ນ: ຂຶ້ນນຶງລົງໆ ແບບຜິດປົກກະຕິ ຊຶ່ງອາດເນື່ອງມາຈາກ ການກັກຂັງນ້ຳຢູ່ປະເທດຈີນ. ສະນັ້ນ, ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ການຫາ ປາບຶກ ໃນ 2 ປີຫຼັງ ບໍ່ເຄີຍໄດ້ຄືແຕ່ກ່ອນ.
- ສາເຫດນຶ່ງ ອາດເປັນຍ້ອນວ່າປາບຶກ ເປັນປາທີ່ສືບພັນ ຍາກ ແລະ ຂະຫຍາຍຕົວຊ້າ. ສະນັ້ນ, ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ປະລິ ມານທີ່ຈັບໄດ້ໜ້ອຍ (ຕາມການສັນນິຖານ ຂອງຊາວປະ ມົງ).

ຈົບບໍລິບູນ

ການປູກ ແລະ ຜະລິດກາເຟ ອາຣາບິກາ (Arabica) ເຂດພູດອຍ

ໂດຍ: ຂັນຄຳ ອັວນອຸດົມ ແລະ ນາງ ໄກສອນ ສີທາຈັກ, ພະແນກຄຸ້ມຄອງຂໍ້ມູນຂ່າວສານ, ສຖກປ

(ອີງໃສ່ເອກະສານ ເລື່ອງການປູກ ແລະ ຜະລິດກາເຟ ອາຣາບິກາ ຂອງສູນວິໃຈ ແລະ ພັດທະນາກາເຟ ເຂດພູດອຍ ຄະນະກະເສດສາດ ມະຫາວິທະຍາໄລຊຽງໃໝ່)

ຕໍ່ຈາກສະບັບກ່ອນ

ການຄັດເລືອກກາເຟ (Grading and Sorthing):

ໂດຍປົກກະຕິແລ້ວ ຫາກສີກາເຟດ້ວຍເຄື່ອງມືທີ່ດີ ກໍ່ຈະ ໄດ້ສານກາເຟທີ່ມີລັກສະນະສົມບູນ ບໍ່ແຕກຫັກ ແຕ່ວ່າ ສານກາເຟທີ່ໄດ້ອອກມາຍັງຄົງມີຂະໜາດນ້ອຍ ໃຫຍ່ບໍ່ ເທົ່າກັນ ຫຼື ມີບາງສ່ວນແຕກຫັກ ເນື່ອງຈາກການສື ດັ່ງນັ້ນ ຈຶ່ງຄວນມີການຄັດເລືອກສານກາເຟອອກເປັນເກດ (ຂະ

ໜາດສື) ຕ່າງກັນ. ການຄັດເລືອກຂະໜາດສານກາເຟ ສາ ມາດປະຕິບັດໄດ້ ໂດຍການໃຊ້ແກະແກ່ນຫຼ້ອນ ໂດຍໃຊ້ ກະເຊາະ ຂະໜາດ 121 ຫຼື ຂະໜາດ ຊ່ອງ 5.5 ມິນລິແມັດ ແຍກສານກາເຟຕ່າງຂະໜາດ ແລະ ເສດສິ່ງເຈືອປົນ ອອກ ຈາກກັນ ໃນບາງປະເທດໃຊ້ແຮງງານຄົນໃນການຄັດ ດ້ວຍມື (hand sorting) ຊຶ່ງຂ້ອນຂ້າງຈະເປັນການສິ້ນ ເບື້ອງແຮງງານ ເຮັດໃຫ້ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍສູງ. ປະຈຸບັນ ມີການໃຊ້ ເຄື່ອງມືອີເລັກໂທນິກ ເຂົ້າມາຊ່ວຍໃນການຄັດແຍກສານ

ກາເຟຂະໜາດຕ່າງໆ ແລະ ສິ່ງເຈືອປົນອອກຈາກກັນ ເຄື່ອງມືດັ່ງກ່າວ ເອີ້ນວ່າ ເຄື່ອງຄັດເລືອກກາເຟອີເລັກໂທນິກ (electronic coffee sorting machine) ນີ້ຍົມກັນໃຊ້ໃນ ບໍລິສັດກາເຟ ຂະໜາດໃຫຍ່ ເນື່ອງຈາກມີລາຄາສູງ ສະ ແດງວ່າ ການຄັດເລືອກເກດກາເຟ ມີຄວາມສໍາຄັນຕໍ່ຄຸນ ນະພາບ ແລະ ລາຄາຈໍາໜ່າຍ

ການເກັບຮັກສາ ແລະ ການຂົນສົ່ງ (Storage and Despatch):

ການບັນຈຸສານກາເຟ ຄວນໃຊ້ກະສອບໃໝ່ທີ່ສະອາດ ແລະ ເບີຍລົມໃຫ້ແຫ້ງ ກ່ອນນໍາໄປໃຊ້ການ, ການເກັບຮັກ ສາກາເຟ ຄວນຈະເກັບໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ມີອາກາດຖ່າຍເທ ໄດ້ດີ ແລະ ຢູ່ໃນສະພາບແຫ້ງ, ຄວນຈະເກັບໄວ້ເທິງແຜ່ນ ໄມ້ ທີ່ຍົກພື້ນສູງ ເພື່ອໃຫ້ອາກາດຖ່າຍເທຜ່ານຂ້າງລຸ່ມໄດ້ ບໍ່ຄວນເກັບວັດຖຸອື່ນໆ ເຊັ່ນ: ບຸ້ຍສານເຄມີ ກໍາຈັດສັດ ຕູພືດ, ນໍ້າມັນເຊື້ອໄຟ ແລະ ອື່ນໆ, ໄວ້ໃນສາງດຽວກັນ ເພາະສານກາເຟມີຄຸນສົມບັດດູດກິນໄດ້ດີ ກະສອບກາເຟ ທຸກອັນ ຄວນຈະມີແຜ່ນປ້າຍບອກລາຍລະອຽດອື່ນໆໄວ້ ເຊັ່ນ: ເກດກາເຟ ວັດຖຸທີ່ບັນຈຸ ແຫຼ່ງຜະລິດ ເພື່ອສາມາດ ນໍາໄປຂົນສົ່ງໃຫ້ໄດ້ກາເຟ ທີ່ມີຄຸນນະພາບຕາມເກດ ຫຼື ຊັ້ນ ຂອງກາເຟທີ່ລະບຸໄວ້ ໃນການທົດລອງຄຸນນະພາບກາເຟ ດ້ວຍການຊົມ.

ການທົດລອງຄຸນນະພາບກາເຟດ້ວຍການຊົມ

ເປັນວິທີການທີ່ໃຊ້ທົດລອງ ຫຼື ປະເມີນຄຸນນະພາບກາເຟ ທີ່ມີຕໍ່ການດື່ມ ເຊັ່ນ: ຄວາມແຊບ ກິ່ນຫອມ ຄວາມຂົມ ແລະ ອື່ນໆ ເຊັ່ນ: ເປັນລັກສະນະສະເພາະ ຂອງກາເຟ ທີ່ ຜະລິດ ໄດ້ຮັບການປະເມີນຄຸນນະພາບ ຂອງກາເຟ ໂດຍ ວິທີຊົມນີ້ ມັກປະຕິບັດໂດຍກຸ່ມນັກຊົມ ຜູ້ທີ່ມີປະສົບການ, ຜູ້ທີ່ຊ່ຽວຊານ ໃນການປະເມີນຄຸນນະພາບກາເຟນັ້ນ ຈະ ຕ້ອງເປັນຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບການຝຶກຝົນ ຈົນກະທັ້ງມີຄວາມສໍາ ນານ ສາມາດບອກຄວາມແຕກຕ່າງຂອງກິ່ນ ແລະ ລົດ ຊາດຂອງກາເຟຊະນິດຕ່າງໆໄດ້. ປະຈຸບັນ ໃນວົງການຄ້າ ກາເຟອາຮາບິກ້າ ຂອງປະເທດໄທ ນອກຈາກຈະພິຈາລະ ນາຄຸນນະພາບ ສານກາເຟ ຈາກລັກສະນະພາຍນອກ ແລ້ວ (ສີຂອງສານກາເຟ ຂະໜາດຂອງສານກາເຟ ຮ້ອຍລະຂອງຄວາມຂົມ ແລະ ສິ່ງເຈືອປົນ) ຍັງໄດ້ໃຫ້ ຄວາມສົນໃຈຕໍ່ຄຸນນະພາບ ພາຍໃນຂອງສານກາເຟ ເປັນ ສໍາຄັນດ້ວຍ ຊຶ່ງຈະມີຜົນຕໍ່ເນື່ອງ ຕໍ່ໄປເຖິງການພັດທະນາ ການຜະລິດກາເຟອາຮາບິກ້າຂອງໄທ ໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ ອາດເຮັດໃຫ້ມີການກໍານົດ ຫຼື ເລືອກພື້ນທີ່ໃນການຜະລິດ

ການບົວລະບັດຮັກສາການໃຫ້ນໍ້າ, ບຸ້ຍ ແລະ ສານເຄມີ ຕະຫຼອດ ຈົນພັດທະນາຂະບວນການໃນການປຸງແຕ່ງ ເປັນ ສານກາເຟ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ກາເຟທີ່ມີຄຸນນະພາບ ເປັນທີ່ຍອມ ຮັບຂອງຕະຫຼາດ. ຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ມີຄວາມສົນໃຈ ຢາກຈະ ເປັນນັກຊົມກາເຟ ສາມາດຝຶກຝົນໄດ້ ໂດຍວິທີງ່າຍໆ ດັ່ງ ນີ້:

1. ໃຊ້ກາເຟຂົ້ວ ແລະ ບົດ ຊະນິດລະ ປະມານ 2 ບ່ວງແກງ (10-15 ກຼາມ) ໃສ່ໃນຈອກເພື່ອມາສົມທຽບ ໃນການປຸງບ ທຽບຄວນເຮັດການທົດລອງ ໂດຍໃຊ້ກາເຟຢ່າງໜ້ອຍ 3 ຊະນິດ ຂຶ້ນໄປ.
2. ໃຊ້ນໍ້າ ທີ່ມີອຸນຫະພູມ (25° C) ນໍາມາຕື້ມໃຫ້ຟົດ (100° C) ບ່ອຍໄວ້ໃຫ້ອຸນຫະພູມຫຼຸດລົງເລັກໜ້ອຍ (95° C).
3. ເອົານໍ້າຮ້ອນມາຊົງກັບກາເຟ ໃນຈອກ (200-250 ມິນ ລິລິດ).
4. ສູບກິ່ນອາຍຂອງກາເຟ ແລ້ວບັນທຶກຄວາມແຕກຕ່າງ ຂອງກາເຟຊະນິດຕ່າງໆໄວ້.
5. ປະໄວ້ໃຫ້ກາເຟເຢັນ ຈົນສາມາດຊົມໄດ້.
6. ໃຊ້ບ່ວງຕັກກາເຟໃນຈອກ ແລ້ວກິ່ນເຂົ້າປາກພ້ອມໆ ກັບກາ ນດົມກິ່ນກາເຟເຂົ້າທາງຮູດັງນໍາອີກ.
7. ໃຫ້ກາເຟກະຈາຍໄປທົ່ວປາກ ເພື່ອໃຫ້ກາເຟໄດ້ສໍາພັດ ກັບທຸກສ່ວນພາຍໃນປາກ ເນື່ອງຈາກບໍລິເວນຕ່າງໆຂອງ ລິ້ນຈະຮັບລົດຊາດໄດ້ຕ່າງກັນ ເຊັ່ນ: ດ້ານກົກລິ້ນຈະຮັບ ຄວາມຂົມ ຫຼື acidity ດ້ານປາຍລິ້ນຈະຮັບຄວາມສົ້ມ (sour) ຂອງກາເຟ ການວິເຄາະລົດຊາດທີ່ຊັດເຈນ ຈະເປັນ ການກິ່ນ ກາເຟ ຄັ້ງທີ 2 ເນື່ອງຈາກຕອນຕົ້ນເປັນການເຮັດ ໃຫ້ພື້ນທີ່ຕ່າ ງໆໃນປາກໄດ້ສໍາພັດກັບກາເຟເສຍກ່ອນ.
8. ຖິ້ມ ຫຼື ຄາຍກາເຟຖິ້ມ ຫຼັງຈາກກົ້ວກາເຟໃນປາກລຽບ ລ້ອຍແລ້ວ.
9. ບັນທຶກຄວາມແຕກຕ່າງຂອງລົດຊາດກາເຟທັງ 3 ຊະ ນິດ ຕາມຄວາມຮູ້ສຶກ.
10. ການຊົມກາເຟ ຄວນຊົມຫຼັງຈາກກິ່ນອາຫານແລ້ວ ເຊັ່ນ: ໃນຕອນເຊົ້າ ປະມານ 10.00 ໂມງ ເພາະຄວາມສາ ມາດໃນການຮັບລົດຊາດຈະຊັດເຈນກວ່າເກົ່າ ພາຍຫຼັງທີ່ ທ່ານບໍລິໂພກອາຫານ ຊຶ່ງອາດມີລົດຊາດທີ່ເຂັ້ມຊຸ່ນ ຈາກ ສານປະກອບເຄື່ອງເທດ ເຄື່ອງປຸງອາຫານຕ່າງໆ.

ຍັງມີຕໍ່ສະບັບໜ້າ

ການຜະລິດແນວພັນສາລີ LVN 10 ທີ່ສູນຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກຳ

ໂດຍ: ສິລາ ໄຊຍະວົງ, ສູນຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກຳ



ຜ່ານການຮ່ວມມືລະຫວ່າງສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າ ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ລາວ ຮ່ວມກັບສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າສາລີ ຫວຽດນາມ, ສາມາດສ້າງທີມງານຜະລິດເມັດພັນສາລີລູກປະສົມ ໄດ້ 2 ທີມ ງານ ຄື: (1) ທີມງານສູນຄົ້ນຄວ້າກະສິກຳ ແລະ (2) ສູນຄົ້ນຄວ້າກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ພາກເໜືອ ຫ້ວຍໂຄດແຂວງຫຼວງພະບາງ. ໃນສົກປີ 2005 - 2006, ທາງສູນຄົ້ນຄວ້າກະສິກຳໄດ້ທົດລອງຜະລິດເມັດພັນພາຍໃນສູນ ໄດ້ 4,000 ກິໂລກລາມ ແລະ ໄດ້ນຳລົງໄປປູກສາທິດ ໃນລະດູແລ້ງປີ 2006 - 2007 ທີ່ບ້ານຈຸ້ມ, ຕາມປ່າງວ, ຫາດສວນ ແລະ ແສນດິນ, ມີທັງໝົດ ປະມານ

50 ເຮັກຕາ. ມາຮອດປະຈຸບັນ ເຫັນວ່າສາລີຈະເລີນເຕີບໂຕດີ ສາມາດ ໃຫ້ຝັກ 2-3 ຝັກ ຕໍ່ຕົ້ນ ແລະ ຈະເກັບກ່ຽວໃນທ້າຍເດືອນ 2 ນີ້ ໂດຍຄາດວ່າຈະໄດ້ຜົນຜະລິດ ລະຫວ່າງ 6-8 ໂຕນ/ເຮັກ ຕາ.

ຜ່ານມາ ປີ 2003, ທາງສູນ ເຄີຍນຳເອົາເມັດພັນສາລີ LVN 10 ທີ່ຜະລິດຈາກສູນ ລົງຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມໃນເຂດດັ່ງກ່າວ ແລະ ມີຫຼາຍຄອບຄົວປະຕິບັດໄດ້ຮັບໝາກຜົນດີ. ໃນລະດູການຜະລິດປີນີ້ ເຫັນວ່າໝົດທຸກຄອບຄົວທີ່ໄດ້ຮັບເມັດພັນ ຈາກສູນ ແມ່ນມີຄວາມເພິ່ງພໍໃຈ ແລະ ສິ່ງເມັດພັນ ຈາກສູນຕື່ມ ສຳລັບລະດູຕໍ່ໄປ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ການຕອບສະໜອງເມັດພັນ LVN 10 ແມ່ນບໍ່ພຽງພໍກັບຄວາມຕ້ອງການຂອງການຜະລິດ ເພາະພວກເຮົາຍັງມີຂໍ້ຈຳກັດທາງດ້ານພໍ່ແມ່ພັນ. ເພື່ອແກ້ໄຂບັນຫາດັ່ງກ່າວ, ພວກເຮົາ ກໍ່ໄດ້ລິເລີ່ມການສ້າງສາຍພັນບໍລິສຸດ (ພໍ່ແມ່ພັນ) ດ້ວຍຕົນເອງ ຈາກການນຳໃຊ້ແຫຼ່ງເຊື້ອພັນພາຍໃນ ແລະ ຈາກປະເທດເພື່ອນບ້ານ ໄກ້ຄຽງ, ເພື່ອກ້າວສູ່ການ ສ້າງສາລີລູກປະສົມເປັນຂອງຕົນເອງ, ຊຶ່ງຄາດວ່າຈະມີສາລີລູກປະສົມເປັນ ຂອງພວກເຮົາເອງ ໃນທ້າຍປີ 2010.

