សៀវភៅណែនាំខ្នាតតូចអំពី

ដំណាំបន្លែ និងផ្សិតសំខាន់ៗនៅអាស៊ី

មាតិកាអត្ថបទ

ម.ព.ឯ.ក AIDOC
Code: 247-018
Date:
Donated by:

អារម្ភកថា
សេចក្ដីផ្ដើម 1
ផ្សិតអំបោះ ឬផ្សិតឈើ 3
ផ្សិតចំបើង 4
ផ្សិតស៊ីតាកេ (Shiitake Mushroom) 5
ផ្ទីស 6
ផ្ទីស៊ីល្ងូន(Ceylon Spinach) 7
ស្ពីណាច់អង់គ្លេស(English Spinach) 8
គ្រីសាន់តេម៉ុម(Chrysanthemum) 9
ស្ពៃផ្កា 10
សាលាដ 11
ត្រកួន 12
ស្ពៃបូគោ 13
ស្ពៃស 14
ស្ពៃខៀវ(Mustard Cabbage) 15
ស្ពៃទឹក(watercress) 16
ខាត់ណា 17
ស្លឹកងុប(Sayur Manis) 18

ជីវ៉ាន់ស៊ុយ 19

គូឆាយ 20

ខ្ទឹមស្លឹក 21

មើមខ្ទឹម 22

ខ្ទឹមក្រហម 23

ត្រយូងចេក 24

ម្ទេសប្លោក 25

ម្ទេស 26

ត្រប់ 27

ល្ហុង 28

ផ្លែស៊ូ 29

ននោងជ្រុង 30

ននោងពស់ 31

ម្រះ 32

ឃ្លោក 33

ត្រឡាច(Winter Gourd) 34

ល្ពៅ 35

ផ្លែខ្នុរ 36

ស្មៀតពោត.....37
ពោតបារាំង.....38
ត្រាវ.....39
ដំឡូងជ្វា.....40
ផ្លៃថាវ.....41
មើមកៅឡាក់.....42
ដំឡូងមី.....43
ទំពាំង.....44
ប៊ិគក់ ឬសណ្ដែកដំឡូង.....45
មើមឈូក.....46
ខ្ញី.....47
សណ្ដែកគួរ.....48
សណ្ដែកឆ្នូតក្រហម(Red-streaked Bean).....49
ពពាយ.....50
សណ្ដែកចង្កោមរមួល(Twisted Cluster Bean).....51
សណ្ដែកបណ្ដុះ.....52
សណ្ដែកព្រិលឬផ្អែម ត្រួយសណ្ដែក(Snow/Sugar Pea, Pea Shoot).....53
សណ្ដែកសៀង.....55

ដើមកន្ទុយសេះ(Horseradish Tree) 56
សំឡបន្លែ 57
ម្ហូបសាលាដយាំយ៉ៃ 58
ម្ហូបសាលាដកាដូ កាដូ 59
ឆាបន្លែ 60
ម្ហូបបន្លែជាមួយខ្ទិះដូង 61

គណៈកម្មការរៀបរៀងនិងត្រួតពិនិត្យ

ឯកឧត្តម	សូ ខនឫទ្ធីគុណ
លោក	ហូ ពុទ្ធា
បណ្ឌិត	គៀន សុភា
បណ្ឌិត	សោម លន់
លោក	សៅ ចេស្តា
លោកស្រី	ហ៊ាង ចន្ធូ
លោកស្រី	ម៉ម ស៊ីថា
លោកស្រី	សរ ពេជ្រដារ៉ា
លោកស្រី	ម៉ាន់ សុធារី
លោកស្រី	លាង សុភាព
លោក	ទូត សុគៀម
លោក	កែវ សុវណ្ណ

បោះពុម្ពលើកទី១ ចំនួន 1.500 ច្បាប់

ឆ្នាំ ២០១៣

អារម្ភកថា

ដំណាំបន្លែជា ប្រភពអាហារូបត្ថម្ភដ៏មានសារៈសំខាន់គ្រប់រដូវកាលដោយពុំប៉ះពាល់សុខភាព ហើយព្រមទាំងបានចូលរួមចំណែកកាត់បន្ថយការចំណាយក្នុងគ្រួសារពិសេសកសិកររស់នៅតាមជនបទ និងជួយបង្កើនផលិតកម្មស្បៀង។ ម្យ៉ាងទៀតដំណាំបន្លែក៏ជាប្រភពចំណូលសម្រាប់គ្រួសារកសិករជនបទ ជួយទ្រទ្រង់ជីវិតប្រយុទ្ធប្រឆាំងនឹងកង្វះសារធាតុសរីរាង្គ ជួយរក្សាតុល្យភាពរបបអាហារ និងសុខុមាលភាពសង្គម ហើយក៏ជួយទប់ស្កាត់ជំងឺមិនប្រក្រតីនានាដូចជាជំងឺខ្វះ និងលើសជីវជាតិជាដើម។

បន្លែគ្រប់ប្រភេទក៏ជាដំណាំរួមផ្សំដែលប្រជាកសិករនៅតំបន់អាស៊ីចូលចិត្តដាំដុះពេញមួយឆ្នាំអាស្រ័យតាមពេលវេលា និងទីកន្លែងដែលមានប្រភពទឹក ឬកន្លែងដែលមានប្រព័ន្ធស្រោចស្រព ឬកន្លែងដាំដុះក្រោមដំបូលផ្ទះសំណាញ់ និងផ្ទះកញ្ចក់ជាដើម។ ការដាំដុះដែលល្អប្រសើរបំផុត គឺនៅតាមបំបន់ជាប់មាត់ទន្លេ ព្រែក បឹងបួរដែលសំបូរដោយដីល្បាប់មានជីជាតិ ឬដីល្បាប់ល្បាយខ្សាច់ជាដើម។ បន្លែមួយចំនួនដែលមានការពេញនិយមនៅអាស៊ីអាគ្នេយ៍ ត្រូវបានប្រទះឃើញយ៉ាងកំរនៅតាមទីផ្សារ ដោយសារពួកវាត្រូវបានប្រមូលផលពីតាមវាលដុះដោយឯកឯង ឬបេះតាមដងអូរស្ទឹងបឹងបួរតាមភ្លឺស្រែ ឬពីព្រៃតែម្តង។ បន្លែផ្សេងទៀតមានប្រភពពីច្បារដំណាំគ្រួសារ ហើយកំរឃើញដាំដុះជាលក្ខណៈពាណិជ្ជកម្ម។ ដោយសារតែទ្វីបអាស៊ី ដែលតំបន់ទីក្រុង និងទីប្រជុំជនកាន់តែរីកដុះដាល ការប្រើប្រាស់បន្លែព្រៃទាំងអស់នេះស្ទើរតែលែងឃើញមានឬរលាយសាបសូន្យទៅហើយ ប៉ុន្តែទីផ្សារបានផ្គត់ផ្គង់បន្លែជាច្រើនប្រភេទជំនួសអោយបន្លែប្រពៃណីទាំងនេះដែលខ្វះខាត ហើយការផ្គត់ផ្គង់នេះស្ទើរតែលើសតម្រូវការទៅទៀតនៅតំបន់អាស៊ីមួយចំនួន។

ជាមួយគ្នានេះ ផលិតកម្មដំណាំបន្លែក៏ជួបប្រទះនូវការលំបាកជាច្រើនពីសត្វល្អិត និងជំងឺដែលចាំបាច់ត្រូវចាត់វិធានការកំចាត់តាមរបៀបផ្សេងៗក្នុងនោះរួមមានវិធានការគីមី ជីវៈសាស្ត្រ និងមេកានិច។ ប៉ុន្តែចំពោះវិធានការគីមីលើ

ផលិតកម្មដំណាំបន្លែត្រូវធ្វើឡើងដោយប្រុងប្រយ័ត្នជាទីបំផុត បើពុំដូច្នោះទេនឹងនាំអោយខាតបង់គុណភាព ផលិតភាព ថវិការ ពេលវេលា និងខូចខាតដល់បរិស្ថានតាមរយៈការលិចជ្រាបកាកសំណល់ជាតិពុលចូលទៅក្នុងដី ទឹកលើដី និងទឹកក្រោមដីដែលនាំអោយគ្រោះថ្នាក់ដល់ជីវិតមនុស្ស សត្វ និងរុក្ខជាតិដោយផ្ទាល់ និងដោយប្រយោល។ ការប្រើប្រាស់ធាតុចូលកសិកម្មយ៉ាងសន្ធឹកសន្ធាប់ក្នុងផលិតកម្មដំណាំបន្លែបានបង្កើនថ្លៃដើមផលិតកម្មកាន់តែខ្ពស់ ដែលជំរុញអោយផលិតផលកាន់តែថ្លៃ បានដាក់សម្ពាធលើអតិថិជនព្រមទាំងពិបាកក្នុងការប្រគួតប្រជែងក្នុងទីផ្សារសេរី។

សៀវភៅនេះបំរើជាការណែនាំដំបូង ចំពោះប្រភេទបន្លែដែលគេប្រើប្រាស់ជាទូទៅមួយចំនួនហើយត្រូវបានប្រទះឃើញនៅតាមទីផ្សារអាស៊ីត្រូពិចព្រមទាំងបន្លែលោកខាងលិចណាដែលមានលក្ខណៈស្រដៀងបន្លែអាស៊ីតែប៉ុណ្ណោះ ដែលមានលក្ខណៈខុសគ្នាបន្តិចបន្តួច។ បន្លែភាគច្រើនបំផុត គឺជាបន្លែតំបន់ទំនាបដែលបន្លែផ្សេងៗទៀតត្រូវបានដាំដុះនៅតំបន់ខ្ពង់រាបដែលមានអាកាសធាតុត្រជាក់ ឬត្រូវបាននាំចូលពីប្រទេសចិន។

សៀវភៅនេះបានរៀបចំចងក្រងឡើងតាមការពិពណ៌នាពីលក្ខណៈងាយៗ ដើម្បីផ្តល់ពត៌មានចាំបាច់ដល់អ្នកអាន និងភ្នាក់ងារផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មលើលក្ខណៈរូបសាស្ត្រ និងអត្ថប្រយោជន៍ផ្សេងៗដែលសមស្របទៅតាមបរិស្ថានដាំដុះនៃដំណាំបន្លែនីមួយៗព្រមទាំងអមដោយរូបថតច្បាស់ល្អងាយស្រួលអោយអ្នកអានយល់ និងកត់សម្គាល់បានឆាប់រហ័ស។

រាជធានីភ្នំពេញ ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ២០១៣

អគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម

សេចក្តីផ្តើម

ទិដ្ឋភាពមួយនៃទិដ្ឋភាពដែលគួរអោយភ្ញាក់ផ្អើលបំផុតតាមផ្សារទូទាំងអាស៊ីត្រូពិច គឺរូបភាពផ្សេងៗនៃប្រភេទបន្លែដ៏ច្រើនលើសលប់មានតាំងពីមើមក្តៀង មើមឫស និងដើម រាងប៉ោង ពណ៌ត្នោត ពណ៌ស ស្វាយ ឬផ្កាឈូក ពពួកននោងត្រឡាច ឬប្រភេទស្រដៀងនេះ រាងមូល ពងក្រពើ រាងដូចពស់ ពពួកបន្លែស្លឹករស់រវើកដែលត្រូវការការប្រោះទឹកដើម្បីអោយវានៅស្រស់ សណ្តែកបណ្តុះ ទំពាំង ផ្សិតមានក្លិនព្រៃ និងពពួកជីបៃតងមានក្លិនឈ្ងុយ ពំនូកដូចភ្នំនៃម្ទេសក្រហមឆ្អិនឆ្អៅ និងសូម្បីតែផ្កាដែលគេអាចបរិភោគបាន។

បន្លែមួយចំនួន ដែលមានការពេញនិយមនៅអាស៊ីអាគ្នេយ៍ត្រូវបានប្រទះឃើញយ៉ាងកំរនៅតាមទីផ្សារ ដោយសារពួកវាត្រូវបានប្រមូលផលពីតាមវាលដែលដុះដោយឯកឯង ត្រួយបេះពីដើមឈើ បេះតាមដងអូរស្ទឹងបឹងបួរ តាមភ្លឺស្រែ ឬពីព្រៃតែម្តង។ បន្លែផ្សេងទៀតមានប្រភពពីច្បារដំណាំគ្រួសារ ហើយកំរឃើញដាំដុះជាលក្ខណៈពាណិជ្ជកម្ម។ ដោយសារតែទ្វីបអាស៊ី តំបន់ទីក្រុងកាន់តែរីកដុះដាលការប្រើប្រាស់បន្លែព្រៃទាំងអស់នេះស្ទើរតែលែងឃើញមាន ឬរលាយសាបសូន្យ ជាការពិតណាស់ដោយសារតែការជំនួសដោយច្បារដំណាំគ្រួសារ ប៉ុន្តែទីផ្សារបានផ្គត់ផ្គង់បន្លែជាច្រើនប្រភេទជំនួសអោយបន្លែប្រពៃណីទាំងនេះដែលខ្វះខាត ហើយការផ្គត់ផ្គង់នេះស្ទើរតែលើសតម្រូវការទៅទៀត។

បន្លែអាស៊ីត្រូពិចជាច្រើនប្រភេទមានដើមកំណើតនៅតំបន់នេះ។ មានបន្លែប្រភេទផ្សេងៗទៀតច្រើនរាប់មិនអស់ត្រូវបាននាំយកមកពីទ្វីបផ្សេងៗ ហើយបច្ចុប្បន្នត្រូវបានប្រើប្រាស់ក្នុងរបបអាហារប្រចាំថ្ងៃក្នុងតំបន់ដែលវាលំបាកនឹងស្រមៃថា មានពេលមួយដែលវាលែងរកទិញបាន។ ឧទាហរណ៍ដ៏គួរអោយភ្ញាក់ផ្អើលបំផុត គឺម្ទេសផ្លែតូចហិរក្តៅដូចភ្លើងដែលមិនត្រូវបានគេស្គាល់ទៅមជ្ឈដ្ឋានខាងក្រៅថាវាមានដើមកំណើតពីអាមេរិកត្រូពិចមុនពេលមកដល់កូឡុំប៊ីនៅសតវត្សរ៍ទី១៥។ ជនអនានិគមន៍ជាតិប៉ទុយហ្កាល់ និងអេស្ប៉ាញ បាននាំម្ទេសទៅកាន់ប្រទេសឥណ្ឌា និងហ្វីលីពីនដែលចាប់តាំងពីពេលនោះមកវារីកសាយភាយដូចភ្លើងឆេះព្រៃ។

សៀវភៅនេះបំរើជាការណែនាំដំបូងចំពោះប្រភេទបន្លែដែលគេប្រើប្រាស់ជាទូទៅមួយចំនួនដែលត្រូវបានប្រទះឃើញនៅតាមទីផ្សារអាស៊ីត្រូពិច ហើយរួមទាំងបន្លែលោកខាងលិចណាដែលមានលក្ខណៈស្រដៀងបន្លែអាស៊ីតែប៉ុណ្ណោះ ដែលមានលក្ខណៈខុសគ្នាបន្តិចបន្តួច។ បន្លែភាគច្រើនបំផុត គឺជាបន្លែតំបន់ទំនាប ដែលបន្លែផ្សេងៗទៀតត្រូវបានដាំដុះនៅតំបន់ខ្ពង់រាបដែលមានអាកាសធាតុត្រជាក់ ឬត្រូវបាននាំចូលពីប្រទេសចិន។

ឈ្មោះតាមតំបន់របស់បន្លែជាធម្មតាខុសគ្នាពីប្រទេសមួយទៅប្រទេសមួយទៀត ហើយទោះបីជាស្ថិតក្នុងប្រទេសតែមួយក៏ដោយដូចជាឥណ្ឌូនេស៊ី និងថៃ បន្លែតែមួយប្រភេទអាចមានឈ្មោះខុសៗគ្នាអាស្រ័យលើភាសារតាមតំបន់។ អត្តសញ្ញាណកម្មដ៏ត្រឹមត្រូវបំផុត គឺឈ្មោះវិទ្យាសាស្ត្រ ទោះបីជានៅទីនេះរុក្ខវិទូបានបង្ហាញភាពស្ទាក់ស្ទើរក្នុងការកំណត់រុក្ខជាតិមួយចំនួនដែលមានភាពមិនច្បាស់លាស់ ហើយជួនកាលមានការចាត់ចំណាត់ថ្នាក់សារឡើងវិញនៃពូជមួយ។ សៀវភៅនេះផ្តល់នូវឈ្មោះរុក្ខជាតិដែលបានទទួលស្គាល់កាលពីពេលថ្មីៗនេះ ដោយមានឈ្មោះចាស់ឬឈ្មោះផ្សេងៗមកជាមួយផងដែលគិតថាវាអាចមានប្រយោជន៍។ ឈ្មោះតាមតំបន់ដែលមានការរីកសាយភាយបំផុតគឺត្រូវបានដាក់បញ្ចូលសំរាប់ប្រទេសថៃ ម៉ាឡេស៊ី ឥណ្ឌូនេស៊ី និងហ្វីលីពីន។ បន្លែទាំងឡាយត្រូវបានដាក់បញ្ចូលតាមក្រុមអាស្រ័យលើចំណែកថ្នាក់គ្រួសារតាមលំដាប់លំដោយតួអក្សរ។ តំរុយដែលរួមមានឈ្មោះវិទ្យាសាស្ត្រ និងឈ្មោះទូទៅអាចត្រូវបានប្រទះឃើញនៅទំព័រចុងក្រោយនៃសៀវភៅនេះ។

ការធ្វើអត្តសញ្ញាណកម្មបន្លែ គឺគ្រាន់តែជាជំហ៊ានដំបូងប៉ុណ្ណោះឆ្ពោះទៅរកការប្រើប្រាស់របស់វា។ តំរុយណែនាំក្នុងការទិញ រក្សាទុក និងការរៀបចំក៏ត្រូវបានលើកយកមកពិភាក្សាក៏ដូចជាកំណត់ចំណាំលើប្រវត្តិសាស្ត្រ តំលៃសារធាតុចិញ្ចឹម និងធាតុផ្សំឱសថនៃបន្លែជាក់លាក់មួយចំនួន។ ជាចុងក្រោយ រូបមន្តគ្រឿងផ្សំធ្វើម្ហូបមួយចំនួនតូចពីជុំវិញតំបន់ត្រូវបានដាក់បញ្ចូលដើម្បីអោយអ្នកបានសាកល្បង។