



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ
នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម

ស្លៀងកៅណែនាំ បច្ចេកទេសដាំដំណាំស្លៀងមែលិន



សហការរៀបចំដោយ:

នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម
ការិយាល័យផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម នៃមន្ទីរកសិកម្មខេត្តប៉ៃលិន

ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៤

សៀវភៅណែនាំស្តីពី
បច្ចេកទេសដាំដំណាំម្សៅប៉េលីន

សហការរៀបចំដោយ

នាយកដ្ឋានជួញដូរយកសិកម្ម នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម និង
ការិយាល័យជួញដូរយកសិកម្ម នៃមន្ទីរកសិកម្មខេត្តប៉េលីន

បោះពុម្ពលើកទី១ ចំនួន ១៥០០ ច្បាប់

ឧបត្ថម្ភការបោះពុម្ពផ្សាយដោយ គម្រោងកម្មវិធីខ្សែសង្វាក់តម្លៃកសិកម្ម កម្ពុជា
(CAVAC) ឧបត្ថម្ភការសិក្សាស្រាវជ្រាវដោយអង្គការទស្សនៈពិភពលោកកម្ពុជា

រក្សាសិទ្ធិដោយ: មន្ទីរកសិកម្មខេត្តប៉េលីន

សមាសភាពចូលរួមចំណែកផលិតស្បៀងនៅលើដំណាំស្ពឺពី បច្ចេកទេសដាំដំណាំមៀនប៉ៃលិន



I. ទីប្រឹក្សាផ្តល់យោបល់:

- ១. ឯកឧត្តម **កើត សុខា** អភិបាល នៃគណៈអភិបាលខេត្តប៉ៃលិន
- ២. លោកបណ្ឌិត **ហ៊ាន់ ស្បឿន** ប្រធាននាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម
- ៣. លោក **សាយ សុផាត** ប្រធានមន្ទីរកសិកម្មខេត្តប៉ៃលិន

II. អ្នកអប់រំបង្រៀន:

- ១. លោក **យ៉ុង សុន** អនុប្រធានការិយាល័យផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម
- ២. លោក **ផាន ទូច** មន្ត្រីនាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម
- ៣. លោក **អ៊ុក ល័ន្តការ** មន្ត្រីមន្ទីរកសិកម្ម ខេត្តប៉ៃលិន

III. ក្រុមការងារស្រាវជ្រាវ:

- ១. លោក **និល នេន** អនុប្រធានមន្ទីរកសិកម្ម ខេត្តប៉ៃលិន
- ២. លោក **សោម ខុន្ទី** ប្រធានការិយាល័យកសិកម្មក្រុងប៉ៃលិន
- ៣. លោក **នុន ថៃ** មន្ត្រីមន្ទីរកសិកម្មខេត្តប៉ៃលិន
- ៤. លោក **ផាន សុផាន់ណារ៉ា** ប្រធានការិ.ក្សេត្យសាស្ត្រ និងផ.ភាពកសិកម្ម
- ៥. លោក **កែវ ចាន់តារា** អនុប្រធានការិ.កសិកម្មស្រុកសាលាក្រៅ
- ៦. លោក **ថៃ ឈាន** បុគ្គលិកអង្គការទស្សនៈពិភពលោកកម្ពុជា

IV. អ្នកផ្តល់បទពិសោធន៍:

- ១. លោក **សារ ចំរើន** ម្ចាស់ចម្ការមៀន ភ.ទឹកចេញ ឃុំស្ទឹងកាច់ ស្រ.សា.ក្រៅ
- ២. លោក **អ៊ុន ថេន** ម្ចាស់ចម្ការមៀន ភ.បឹងព្រលិត ឃុំស្ទឹងកាច់ ស.សា.ក្រៅ
- ៣. លោក **សួន សុំ** ម្ចាស់ចម្ការមៀន ភ.អូរឈើក្រំ ឃុំស្ទឹងកាច់ ស្រ.សា.ក្រៅ
- ៤. លោក **ជា សារី** ម្ចាស់ចម្ការមៀន ភ.អូរតាប្រាំង ស.ប៉ៃលិន ក្រុងប៉ៃលិន
- ៥. លោក **អ៊ុំ សាឡើន** ម្ចាស់ចម្ការ ភ.បឹងអំពិល ឃុំត្រែង ស្រុករតនៈមណ្ឌល
- ៦. លោក **ឈាន ហាន់** ម្ចាស់ចម្ការ ភ.អូរគគី ឃុំត្រាង ស្រុកកំរៀង ខេត្តបាត់ដំបង





មាតិកា

ទំព័រ

- ✿ អារម្ភកថា.....i
- ✿ លក្ខណៈពិសេស.....១
- ✿ ប្រវត្ត និងដើមកំណើត.....១
- ✿ ប្រវត្តិដំណាំមៀននៅខេត្តប៉ៃលិន.....៣
- ✿ លក្ខណៈរុក្ខសាស្ត្រ.....៤
- ✿ បច្ចេកទេសដាំដុះ៨
- ✿ បច្ចេកទេសថែទាំដំណាំមៀន.....២៩
- ✿ ការបញ្ជាផលមៀន.....៥៩
- ✿ ជំងឺ និងសត្វល្អិតចង្រៃ៧៦
- ✿ ការប្រមូលផលមៀន.....៩៣



អរម្ភកថា

មៀនប៉ែលិន ជារុក្ខជាតិហូបផ្លែមួយប្រភេទ ដែលមានអត្ថប្រយោជន៍ដ៏សំខាន់លើផ្នែកសេដ្ឋកិច្ច ពាណិជ្ជកម្ម និង លើកកម្ពស់បរិស្ថានធម្មជាតិ ។ លក្ខណៈពិសេសរបស់រុក្ខជាតិមួយប្រភេទនេះ ជាដំណាំចម្ការមិនរើសដីមានរយៈពេលមធ្យមក្នុងការផ្តល់ទិន្នផល និងមានអាយុវែង អាចប្រមូលផល ព្រមទាំងហុចផលបានរៀងរាល់ឆ្នាំ ដោយអាចបញ្ជារ អោយផ្លែបានតាមពេលវេលាចង់បាន ។ ផ្លែមានរសជាតិផ្អែមឆ្ងាញ់ និងមានក្លិនក្រអូប ដែលមនុស្សទូទៅនិយមចូលចិត្ត បរិភោគ ហេតុនេះហើយបានជាគេឱ្យតម្លៃថា ជាឈើហូបផ្លែដែលមានតម្លៃផ្នែកសេដ្ឋកិច្ច ពាណិជ្ជកម្ម ព្រមទាំងលើកកម្ពស់ ផ្នែកឧស្សាហកម្ម និងបរិស្ថានធម្មជាតិផងដែរ ។

ក្នុងអំឡុងពេលប៉ុន្មានឆ្នាំកន្លងទៅនេះ ប្រជាកសិករខេត្តប៉ែលិន ដោយសារការដាំដំណាំកសិឧស្សាហកម្មដូចជា ពោតក្រហម ដំឡូងមី មានតម្លៃទីផ្សារមិនទៀងទាត់ ហើយទិន្នផលចេះតែថយចុះ ដោយសារបាត់បង់ជីវជាតិដី និងបរិស្ថាន ធម្មជាតិប្រែប្រួល កសិករបានផ្លាស់ប្តូរផ្គត់ផ្គង់ និងប្តូរយុទ្ធសាស្ត្រ បែរមកនាំគ្នាដាំមៀនប៉ែលិន យ៉ាងស្រសាក់ស្រសាំ នៅលើផ្ទៃដីច្រើនហិកតា។ មៀនប៉ែលិនអាចប្រមូលផលបាន ចាប់តាំងពីអាយុ ៣ ឆ្នាំឡើងទៅ ។រីឯទិន្នផលនឹងកើនឡើងជារៀងរាល់ឆ្នាំ មានទីផ្សារទូលាយ និង មានតម្លៃខ្ពស់ លក់បានទាំងផ្លែស្រស់ ឬកែច្នៃជាមៀនសម្អាត មៀនកំប៉ុង ដើម្បីបន្ថែមចំណូលគ្រួសារ។

កសិករខេត្តប៉ែលិន បានផ្តើមដាំ និងនាំផលិតផលទៅលក់ក្នុងទីផ្សារនានាក្នុងប្រទេសយ៉ាងច្រើនតាំងពីទសវត្សរ៍ឆ្នាំ២០០០ ក្រោយសិក្ខាសាលាដែលរៀបចំឡើងដោយអង្គការទស្សនៈពិភពលោកកម្ពុជា នៅខេត្តប៉ែលិន នាឆ្នាំ២០០៨ អាជ្ញាធរគ្រប់លំដាប់ថ្នាក់ក្នុងខេត្ត មន្ទីរកសិកម្ម ខេត្តប៉ែលិនបានលើកទឹកចិត្តកសិកររង្វើនការដាំដុះ ដំណាំមៀនប៉ែលិន នេះ ដែលបានសន្មត់ថា មៀនប៉ែលិន ជាឈើហូបផ្លែមានតម្លៃសេដ្ឋកិច្ច និងលើកកម្ពស់បរិស្ថានធម្មជាតិ។

ដើម្បីរួមចំណែកការជំរុញចលនាដំណាំមៀនប៉ែលិន ព្រមទាំងយល់ឃើញថាប្រជាកសិករខេត្តប៉ែលិនមួយចំនួន គាត់ចេះដាំ និងមើលថែទាំដំណាំមៀននេះជាង១០ឆ្នាំមកហើយ តែគ្មានឯកសារបច្ចេកទេសណាមួយជាភាសា ខ្មែរ ដើម្បីកសិករទូទៅបានសិក្សាពីវិធីសាស្ត្រនិងបច្ចេកទេសលើវិស័យមៀនប៉ែលិននេះនៅឡើយ ទើបការិយាល័យផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម នៃមន្ទីរកសិកម្ម ខេត្តប៉ែលិនផ្តួចផ្តើមដោយលោក **ម៉ុន សុន** អនុប្រធានការិយាល័យផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម



និងមានការចង្អុលបង្ហាញពីឯកឧត្តម **ភេត សុផា** អភិបាល នៃគណៈអភិបាលខេត្តប៉ៃលិន លោក **សាយ សុផាត** ប្រធានមន្ទីរកសិកម្មខេត្តប៉ៃលិន និងក្រុមការងារបានខំប្រឹងប្រែងស្រាវជ្រាវ ប្រមូលឯកសារមកបកប្រែរៀបចំចងក្រងជាឯកសារបច្ចេកទេសបឋមសម្រាប់ផ្សព្វផ្សាយ ឱ្យបានដល់កសិករ។ ពីព្រោះសៀវភៅនេះបង្ហាញតាំងពី ប្រវត្តិដើមកំណើតលក្ខណៈរុក្ខសាស្ត្រ បច្ចេកទេសពង្រីកពូជ ការដាំ ការថែទាំ ការដាក់សារធាតុបញ្ជារ រហូតដល់ការប្រមូលផលព្រមទាំងការថែរក្សាព្យាបាលជម្ងឺ និងសត្វល្អិតចង្រៃទៀតផង។ ហើយសៀវភៅច្បាប់នេះក្រុមការងារ យើងខ្ញុំបានខិតខំ សំយោគឯកសារជាមួយ និងបទពិសោធន៍របស់កសិករ ម្ចាស់ចម្ការមៀនធំៗ នៅខេត្តប៉ៃលិន ស្រុកកំរៀង និងស្រុករតនមណ្ឌលខេត្ត បាត់ដំបង គួបផ្សំជាមួយការអនុវត្តផ្ទាល់ ដោយរៀបចំយ៉ាងល្អិតល្អន់ និងប្រើពាក្យងាយស្រួលផ្តល់ជូនដល់កសិករ និងអ្នកចាប់អារម្មណ៍ ព្រមទាំងនិស្សិតដែលចង់ស្រាវជ្រាវសម្រាប់ធ្វើជាមូលដ្ឋាន ទោះបីជាសៀវភៅនេះមានលក្ខណៈ ខ្លះ នៅមានការកែលម្អទៅតាមស្ថានភាពបរិស្ថាន និងបច្ចេកទេសថ្មីៗថែមទៀតក៏ដោយ ក៏ សៀវភៅនេះមានមូលដ្ឋានគ្រឹះ សម្រាប់ការសិក្សាដែរ។ ច្បាប់ក្រោយយើងខ្ញុំ និងរៀបចំថែម ទៀតស្តីពីខ្សែសង្វាក់ផ្គត់ផ្គង់ក្រោយប្រមូលផលមៀនដូចជា ការកំណត់មាត្រដ្ឋាន គុណភាពការ ចំណាត់ថ្នាក់ផលិតផលការរៀបចំដឹកជញ្ជូនសម្ភារបរិក្ខារ ព្រមទាំងទីផ្សារ និងការធ្វើទីផ្សារ ជាដើម។

យើងខ្ញុំសង្ឃឹម និងជឿជាក់ថាសៀវភៅមួយច្បាប់នេះ នឹងក្លាយទៅជារបស់ដែលមាន សារសំខាន់ មួយសម្រាប់កសិករ និង អ្នកសិក្សាក្នុងការលើកកម្ពស់ការអភិវឌ្ឍន៍ផលិតកម្មដំណាំ មៀនប៉ៃលិនជាមិនខាន ហើយយើងខ្ញុំ នឹងរង់ចាំទទួលនូវការផ្តល់អនុសាសន៍ និងកែលម្អក្នុង នៃស្ថាបនាដើម្បីជាប្រយោជន៍ក្នុងការចងក្រងសៀវភៅបច្ចេកទេសក្រោយៗទៀត ។

ធ្វើនៅប៉ៃលិនថ្ងៃទី៣០ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៤
ហត្ថលេខា

ប៊ុន សុទ



១. សេចក្តីផ្តើម (លក្ខណៈពិសេស)

មៀនប៉ែលិន ជាឈើហូបផ្លែដែលមានសារសំខាន់ ផ្នែកសេដ្ឋកិច្ចមួយចំណែករបស់ប្រជា
 កសិករនៅក្នុងខេត្តប៉ែលិន ។ ដោយបច្ចុប្បន្ននេះនៅខេត្តប៉ែលិន មានចលនាផុសផុលក្នុងការ
 លើកកម្ពស់ជំរុញការអភិវឌ្ឍន៍ដំណាំមៀនប៉ែលិន ពីព្រោះផលិតផលមៀនប៉ែលិនអាចផលិត
 សម្រាប់ធ្វើពាណិជ្ជកម្មនាំចេញទៅលក់នៅទីផ្សារក្នុងស្រុក និងក្រៅប្រទេស ទាំងផ្លែស្រស់ និង
 កែច្នៃជាមៀនកំប៉ុង និងមៀនស្ងួត និងភេសជ្ជៈ។ល។ ម៉្យាងទៀតប្រជាជននិយមបរិភោគ
 ផ្លែមៀនប៉ែលិនយ៉ាងច្រើន បើប្រៀបធៀបជាមួយឈើហូបផ្លែដទៃទៀត។ នាពេលបច្ចុប្បន្ន
 មៀនប៉ែលិនមានទីផ្សារទូលំ ទូលាយ មានអ្នកប្រកួតប្រជែងនៅតិចនៅឡើយ ហើយតម្រូវការ
 ទីផ្សារច្រើនសម្រាប់ទីផ្សារក្រៅប្រទេសដូចជាប្រទេស វៀតណាម ចិន ម៉ាឡេស៊ី ឥណ្ឌា អូស្ត្រាលី
 សឹង្ហបុរី សហរដ្ឋអាមេរិក អារ៉ាប៊ីសេអូឌីត ឥណ្ឌូនេស៊ី និងប្រទេសជិតខាងមួយចំនួនទៀត។ល។
 មៀនប៉ែលិនជាឈើហូបផ្លែអំណោយផលនៅតំបន់ក្តៅសើម ដែលអាចដាំ និងលូតលាស់បាន
 ល្អនៅ អាស៊ី អាគ្នេយ៍ ពិសេសនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា និងប្រទេសជិតខាងកម្ពុជា។ល។ ដំណាំ
 មៀនជារុក្ខជាតិដែល មានអាយុវែង ដាំម្តងអាចប្រមូលផលបាន ពី ៣០ ទៅ ៤០ឆ្នាំ ប្រសិនបើ
 ពុំមានការរំខាន ឬត្រូវបំផ្លាញដោយសាកត្តាផ្សេងៗ ។ ផ្លែមានរសជាតិផ្អែមឈ្ងុយ ក្រអូបដែល
 មានថាមពលខ្ពស់ធ្វើឱ្យមានការនិយម ចូលចិត្ត បរិភោគយ៉ាងច្រើនទាំងប្រជាជនកម្ពុជា និង
 ប្រជាជនប្រទេសផ្សេងទៀត នៅក្នុងតំបន់។ កសិករ ខេត្តប៉ែលិនបានឱ្យតម្លៃថាជាឈើហូបផ្លែ
 មានតម្លៃ សេដ្ឋកិច្ច និងជួយលើកកម្ពស់បរិស្ថានធម្មជាតិ និងត្រៀមឈានឆ្ពោះទៅរកការលើក
 កម្ពស់ផ្នែកឧស្សាហកម្មផងដែរ។ កសិករនិយមក្នុងការដាំនិងបង្កើនផ្លែដីច្រើនឡើងៗពីព្រោះ
 ជាផលិតផល ដែលមានទីផ្សារទូលាយ និងមានតំលៃខ្ពស់។

២. ប្រវត្តិ និងដើមកំណើត

មានប្រវត្តិដំណាលទុកថា មៀនជាឈើហូបផ្លែ មានដើមកំណើតមកពីប្រទេសចិនភាគ
 ខាងត្បូង តាមប្រវត្តិបានបញ្ជាក់ថា ដើមកំណើតរបស់មៀនគឺនៅក្នុងប្រទេសចិនដោយសារប្រជា
 ជនចិនបានដាំមៀននេះអស់រយៈពេលច្រើនពាន់ឆ្នាំមកហើយ ដោយបានដាំយ៉ាងច្រើនក្នុងខេត្ត
 ក្វាងទុង ហូគៀន ក្វាងស៊ី សេឈួន និងតៃវ៉ាន់ដែលមានមជ្ឈមណ្ឌល កណ្តាលស្ថិតនៅខេត្ត
 ហូគៀន គេដាំមៀនរួមជាមួយដើម គូលេន ។ ប្រវត្តិរបស់មៀននៅក្នុងប្រទេសចិននោះបាន
 ដំណាលថា ក្នុងសម័យព្រះចៅ ឆេងថាង (Chheng Tang) (B.C1766) ហើយ និងក្នុង
 សៀវភៅ Ruya (110B.C) មានកត់ត្រាទុកក្នុងវណ្ណកម្មច្បាប់ដំបូងដែលមានការអធិប្បាយពី



ដំណាំនេះទុកយ៉ាងជាក់លាក់ គឺសៀវភៅឈ្មោះ (Nam Fong Tuol Yuk Chang) ដែលជាសៀវភៅពាក់ព័ន្ធនឹងលក្ខណៈរុក្ខសាស្ត្រ មានឈ្មោះល្បីល្បាញ ច្បាប់ដំបូងសរសេរដោយព្រះសង្ឃ នៃស្រុក State Chi Ham បានដំណាលទុកថាដើមឈើនេះមានប្រភពដើម នៅភាគខាងត្បូងរបស់ប្រទេសចិន ហើយហៅឈ្មោះ ដើមឈើនេះថា LONGAN ដែលបានចារិកទុកថាមៀនជាប្រភេទ ដើមឈើមានកម្ពស់មធ្យម ១ ដល់ ២ chang គឺស្មើនឹង(១០-២០ ហ្វុត) មានលក្ខណៈប្រហាក់ប្រហែលទៅនឹងដើមគូលេន ប៉ុន្តែស្លឹកតូចជាង ។ ចាប់តាំងពីឆ្នាំ ផ្លែ ក្តិប ដល់ទុំមានរយៈពេល ៦ ខែ ដែលផ្លែមានពណ៌ព្រឿងៗសំបករាបស្មើ ប៉ុន្តែមានក្រឡាតិចៗ ពេលផ្លែទុំមានរាងដូចគ្រាប់លុញ សាច់ពណ៌ស មានរស់ជាតិផ្អែមដូចទឹកឃ្មុំ និងកាន់ផ្លែប្រមាណពី ២០ ដល់ ៣០ផ្លែក្នុងមួយស្មែង ។

សៀវភៅឈ្មោះ Ben Chao Kong Ma ដែលសរសេរដោយលោក Lishi Chun បានដំណាលដល់គុណតម្លៃ របស់មៀនថា អាចប្រើជាថ្នាំកែរោគទៀតផង ។ គេដំណាលថាផ្លែមៀនអាចប្រើជាថ្នាំជំនួយកម្លាំង ហើយនឹងជំនួយដល់សុខភាព ព្រមទាំងប្រើជាឱសថបូរាណ សម្រាប់ព្យាបាលរោគពោះវៀនបានផងដែរ ។ George Weid Man Groff ពោលថា មៀន និងគូលេនជារុក្ខជាតិលើកតម្កើងនៅក្នុងស្រុកភូមិ របស់ប្រជាជនចិន រហូតដល់ អ្នកនិពន្ធចិន យកឈ្មោះទៅនិពន្ធជាបទភ្លេង និងពាក្យកាបឃ្លោងសម្តែងឱ្យឃើញដល់សារៈសំខាន់របស់ឈើហូបផ្លែទាំងពីរប្រភេទនេះ និងការរស់នៅរបស់ប្រជាជនចិនសម័យមុន ។ ពីអតីតកាលអ្នកទេសចរណ៍ជនជាតិ អឺរ៉ុប បានធ្វើដំណើរទៅប្រទេសចិន ហើយបានរាយការណ៍អំពីមៀន និងគូលេន នៅ ព.ស ១៥៨៥ ។ រយៈពេល ៧១ឆ្នាំមុននេះ គេបានរកឃើញផ្លូវទឹកមួយខ្សែតាមសមុទ្រទៅប្រទេសចិនក្នុង ព.ស ១៥១៤ ហើយបន្ទាប់មក ឈើហូបផ្លែទាំងពីរប្រភេទនេះ បានផ្តល់ការពេញនិយមរបស់អ្នករុក្ខវិទ្យា និងប្រជាកសិករអ្នកចម្ការភាគខាងលិច ប្រទេសចិនទាំងមូល ។ (អះណាន់ តាំរុង ស៊ីខុ និងជារីនម្តោឆ័យ ព.ស ២៥៤៣ មហាវិទ្យាល័យម៉េចូ) ។ តមកមានការពង្រីកដំណាំមៀនយ៉ាងច្រើនពីប្រទេសចិន និងបានហូរចូលដល់ប្រទេសឥណ្ឌា ស្រីលង្កា អឺរ៉ុប សហរដ្ឋអាមេរិក(រដ្ឋហាវ៉ៃ និងភ្លូវីដា) អូស្ត្រាលី គុយបា ប្រជុំកោះ ឥណ្ឌាខាងលិច និងប្រជុំកោះម៉ាដាកាសស្កា។ ដំណាំមៀនដុះលូតលាស់បានល្អលើទីតាំងដីដែលមានលក្ខណៈជាដីល្បាប់ដូចជាដីដែលហូរពូន ពីទឹកទន្លេមានជីជាតិ ហើយជ្រាបទឹកបានល្អដូចជា ភូមិណង ឆាងយីន ខេត្តលាំកូនជាប់ទន្លេពិង គេប្រទះឃើញថា មៀនមួយដើមអាចផ្តល់ផ្លែ គិតជាចំណូលច្រើនជាងមួយ





ម៉ឺនបាតក្នុង ព.ស ២៥១០ ទើបមានពាក្យដំណាលថា (មៀនដើមម៉ឺន) ជាប្រចាំហើយក៏ជា ទីតាំងពង្រីកពូជដ៏សំខាន់។ ក្នុងពេលបច្ចុប្បន្ននេះគេបានយកមៀនទៅដាំនៅលើតំបន់ខ្ពង់រាប ច្រើនឡើងៗ ដែលត្រូវការចាត់រកប្រភពទឹក ដើម្បីផ្តល់ឱ្យមៀន ។

៣. ប្រវត្តិរបស់ដំណាំមៀននៅខេត្តប៉ៃលិន:

រហូតមកដល់ពេលបច្ចុប្បន្ននេះ ប្រវត្តិរបស់ដំណាំមៀន ពុំទាន់មានឃើញឯកសារណា បញ្ជាក់ច្បាស់លាស់នៅឡើយទេ ក៏ប៉ុន្តែនៅខេត្តប៉ៃលិនគេឃើញមានដើមមៀន ដែលប្រជាជន ហៅថា តាងើនៗ នោះមានដើមធំៗ ចាស់ៗ អាយុច្រើន។ តាមការសន្និដ្ឋានគេដាំប្រហែលនៅ ក្នុងទស្សវត្ស ៥០-៦០ ឯណោះ ។ ប្រជាកសិករ ខេត្តប៉ៃលិន មួយចំនួនដែល មានធនធានបាន នាំយកមៀនពូជមកដាំជាបណ្តើរៗមកដល់ឆ្នាំ ២០០៥ ដំណាំមៀននេះ បានក្លាយជាការចាប់ អារម្មណ៍ របស់កសិករភាគច្រើនដែលមិនត្រឹមតែលក់ដូរនៅក្នុងខេត្តប៉ុណ្ណោះទេ នូវបានលក់ យ៉ាងច្រើនទៅទីផ្សារ ភ្នំពេញ និងប្រទេសជិតខាងកម្ពុជាទៀតផង។ ប្រជាជនពុំបានហៅឈ្មោះ ថា មៀន នោះទេ គាត់នាំគ្នាហៅថា តាងើនៗរហូតមក។ តាមប្រភពមិនផ្លូវការមានពាក្យដំណាល តៗគ្នា មកថានៅក្នុង ស្រុកបាណន់ ខេត្តបាត់ដំបង មានភូមិមួយដែលកាលដើមឡើយជាតំបន់

ព្រៃនៅឆ្ងាយដាច់ស្រយាល ប្រជាជនភាគច្រើន ពុំសូវ បានចេញ ទៅឯទីក្រុងទេ ដោយភូមិនេះ មានឈ្មោះ ថាតាងើន ហើយក្រោយមក ពាក្យ តាងើនៗនេះបានក្លាយ ជាពាក្យ ដែលគេ បង្ហាត់គ្នា លេងថា អាតាងើនៗ នៅឯ ទីក្រុងបាត់ដំបង ដែលមាន អត្ថន័យ សំដៅលើជនណា ដែលមានការ យល់ដឹងតិច ឬ មិនដែលស្គាល់ក្រុង ។





អាស្រ័យហេតុដូចខាងលើនេះហើយទើបនៅឆ្នាំ ២០០៨ សិក្ខាសាលា មួយដែលឧបត្ថម្ភដោយ គំរោងអភិវឌ្ឍន៍សេដ្ឋកិច្ចរបស់អង្គការទស្សនពិភពលោកកម្ពុជា បានស្នើដល់អង្គសិក្ខាសាលា ឱ្យជួយផ្សព្វផ្សាយដើម្បីឱ្យប្រជាកសិករប្រើពាក្យ មៀនវ៉ែសិន វិញដោយជាអំបូរមៀន (Family) ដែលជាពូជមានការអភិវឌ្ឍន៍ ហើយជារុក្ខជាតិឈើហូបផ្លែមួយប្រភេទដែលប្រជាកសិករខេត្ត ប៉ៃលិន បានដាំច្រើនជាងគេនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាបច្ចុប្បន្ននេះ ។

៤. លក្ខណៈរុក្ខសាស្ត្រ:

មៀនជាឈើហូបផ្លែតំបន់ក្តៅសើម ដែលមានលក្ខណៈប្រហាក់ប្រហែល គូលេន និង សារ៉ាម៉ា មានឈ្មោះ សាមញ្ញថា Longan, Lungan ,Dragon's eye ឬ Eyeball ចាត់នៅក្នុង Order Sapindales ,Family Sapindaceae ។ មៀនមានឈ្មោះវិទ្យាសាស្ត្រជាច្រើនឈ្មោះ គឺ Euphoria Longana Lamk , Dimocapus Longan Lour ឬ Nephelium Longana Camb ក្រៅពីនេះនៅមានរុក្ខជាតិដែលស្ថិតក្នុងអំបូរ (Family) ដូចគ្នាច្រើនប្រភេទទៀត ដូចជា គូលេន មៀនក្រហម ឬ មៀនប្រផេះ សារ៉ាម៉ារោមខ្លី មៀនព្រៃជាដើម ។ល។ សម្រាប់ លក្ខណៈផ្នែករុក្ខសាស្ត្ររបស់មៀនមានដូចតទៅ ៖

ដើម:

មៀនចាត់ជាឈើផ្លែអាយុវែងមានទម្រង់ ដើមខ្ពស់មធ្យម រហូតដល់ទំហំធំអាស្រ័យទៅ តាមពូជ មានទម្រង់មែកទូលាយ។ មៀនដែល ដាំដោយគ្រាប់មានដើមត្រង់ ពេលលូតលាស់ ពេញទីមានកម្ពស់ ប្រមាណ ១០ ដល់ ១២ ម៉ែត្រ ទម្រង់ម្លប់មែកទូលាយ ៦ ដល់ ៨ម៉ែត្រ ជំពាមមែកមិនសូវស្ងិត ពេលទទួលទម្ងន់ផ្លែ ច្រើនអាចរយៈ បាក់ដោយងាយ។ បើសិន ដើមដែលដាំដោយប្រើពូជពង្រីក ពីការសាកផ្សាំ មែក មានទម្រង់មែកសាខាជិតៗដីបើសិនមិន បានកាត់តែងមែក តាំងពីពេលដែលដើមនៅ

