

635
K312IV

VIỆT CHUÔNG

W003450

Kỹ thuật trồng và chăm sóc cây công nghiệp

KINH NGHIỆM TRỒNG NẤM RƠM
VÀ NẤM MÈO

Tái bản lần 3

TRƯỜNG CAO ĐẲNG LTP
THƯ VIỆN



Nhà xuất bản Thành phố Hồ Chí Minh

KINH NGHIỆM TRỒNG NĂM RƠM VÀ NĂM MÈO

Việt Chương

NHÀ XUẤT TỐNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

62 Nguyễn Thị Minh Khai, Quận 1

ĐT : 8.225340 - 8.296764 - 8.220405 - 8.296713 - 8.223637

Fax : 84.8.222726 * Email : nxbtphcm@hdvn.vnd.net

Chịu trách nhiệm xuất bản : **TRẦN ĐÌNH VIỆT**

Biên tập : **Thanh Hương**

Trình bày : **Thanh Lan**

Bìa : **Lan Nhi**

Sửa bản in : **Trình Thảo**

CÔNG TY CỔ PHẦN VĂN HÓA VĂN LANG - NS. VĂN LANG

40 - 42 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.1, TP.HCM

ĐT : 8.242157 - 8.233022 - Fax : 84.8.235079

In lần thứ 4, số lượng 1000 cuốn khổ 13x19cm tại Xưởng in CN
Trung Tâm Hội Chợ Triển Lãm Việt Nam.

Số đăng ký KHXB: 180/07/CXB/34-05/THTPHCM ngày 12.03.2007

QĐXB số: 1054/QĐ-THTPHCM - 2007 ngày 17.10.2007.

In xong và nộp lưu chiểu quý 1 năm 2008.

Mở đầu

Nấm là thức ăn rất bổ dưỡng, là nguồn lương thực quý báu và cần thiết cho đời sống con người.

Loài người biết đến nấm từ lâu, dưới dạng "nấm dại" tức là nấm mọc hoang trong rừng. Thế nhưng việc thực sự bắt tay vào canh tác thì vẫn còn mới mẻ ! Ở nhiều quốc gia, người ta mới khai thác nguồn lợi này khoảng hơn trăm năm, còn ở nước ta thì chỉ mới ... ba bốn thập niên đây thôi !. Nghề trồng nấm của nước ta hiện nay cũng chưa phát triển mạnh.

Hiện nay, tại nhiều nước lớn ở khắp các châu lục, trong đó có vài nước châu Á, nghề trồng nấm đã trở thành công nghiệp quy mô, hiện đại, với máy móc tối tân, với trang trại rộng lớn để trồng chế biến đến hàng chục ngàn tấn nấm mỗi năm, đem về cho họ một nguồn lợi khá lớn. Còn ở nước ta, tuy có điều kiện tự nhiên thuận lợi, lại được các ngành chức năng khuyến khích và nâng đỡ, nhưng nghề trồng nấm vẫn còn mang tính thủ công, có tính gia đình và thời vụ...

Tại sao người đời nghĩ đến việc khai thác nghề trồng nấm mới hơn thế kỷ nay thôi ? Chẳng lẽ "nấm dại" có sẵn trong thiên nhiên đã đáp ứng đủ nhu cầu nên mới muộn màng khai thác chúng ?

Thật ra, con người biết ăn nấm nhưng chưa hiểu nhiều về nấm. Xưa nay con người chỉ quen ăn một số loại nấm nào đó mà thôi, khi biết chắc mười mươi đó là “nấm lành”, như nấm rơm, nấm mèo chẳng hạn. Nỗi ám ảnh nấm độc gây chết người lúc nào cũng gây cho mọi người một sự cảnh giác trước các loại nấm lạ. Mặt khác, những thông tin về nấm, dù ở phương Tây cũng chỉ mới được phổ cập đầy đủ trong mấy thập niên gần đây thôi...

Thực tế cho thấy, hiện nay các nhà Thực vật học tài ba trên thế giới, những chuyên gia hàng đầu về nấm, mới phát hiện được hơn 100 ngàn loại nấm khác nhau, trong khi thực tế thì ai cũng biết là còn vô số loại nấm mà con người chưa thể tìm hiểu hết được.

Mà dù đã tìm ra được hơn trăm ngàn loại, nhưng thực tế các chuyên gia này cũng chỉ mới “chỉ mặt đặt tên” cho khoảng hơn bốn chục ngàn loại nấm mà thôi, số nấm còn lại còn nằm trong vòng tra cứu ! Trong số bốn chục ngàn loại mới đặt tên được, nghe đâu chỉ có bảy tám chục loại nấm lành ăn được mà thôi !

Vẫn biết số nấm lành ăn được cũng có nhiều trên thế gian, nhưng do tính đề cao cảnh giác trước các loại nấm độc, nên đa số người đời cũng chỉ quen ăn một số loại nấm nào đó mà thôi. Có lẽ cũng vì đó mà các loại nấm phổ biến được trồng trên thế giới cũng chỉ có các loại như : nấm rơm, nấm mèo, nấm mỡ, nấm bào ngư... Đó là những loại nấm thông dụng, mà người tiêu dùng biết chắc là không độc hại.

Nói đến nấm thì chắc quý vị cũng biết là chúng rất đa dạng : có loại thật nhỏ mắt thường không trông thấy, phải quan sát chúng bằng kính hiển vi. Nhưng, lại

có những loại rất to, mũ nấm rộng hơn cái nón lá, nếu ăn được chắc phải vài chục người ăn mới hết !

Có những loại nấm cực độc, người không biết nhìn qua bề ngoài tưởng là nấm lành, ăn được, nhưng chỉ cần cho vào miệng một mẩu nhỏ bằng muống cà phê (dù đã nấu chín) cũng đủ giết chết một con người. Xưa nay, khắp thế giới, người đời chết oan vì ăn lầm nấm độc, chắc chắn không phải là con số nhỏ ! Vì vậy, vào rừng sau cơn mưa, thấy nấm hoang mọc nhiều nhưng khi hái thì ai cũng e dè.

Thói quen của đa số người mình xưa nay là thích ăn nấm rơm, nấm mèo, nấm mối... Thời gian sau này, dân ta "làm quen" với nấm bào ngư, nấm mỡ... Vì vậy, nông dân biết khai thác các loại nấm vừa kể không sợ ế ẩm thị trường...

Nấm được xếp vào nhóm thực vật, nhưng bề ngoài của nấm có nhiều hình dạng khác nhau, chỉ có nhà chuyên môn mới có khả năng biết rõ được đâu là loại nấm lành ăn được và thứ nào là nấm độc không ăn được.

Giữa nấm lành và nấm độc mọc hoang dại nhiều loại cũng có hình dạng na ná nhau, màu sắc cũng vậy nên với người không rành rất dễ bị lầm. Do đó, có nhiều người cả đời chỉ ăn một số loại nấm nào đó mà họ biết chắc là lành tính, không độc, như nấm rơm, nấm mèo chẳng hạn. Nấm mối là nấm mọc hoang ở các gò mối, là nấm lành, nhưng cũng có trường hợp nấm độc len lỏi mọc xen vào, nên có người bị ngộ độc oan...

Tuy hình dạng có khác nhau, nhưng nấm có cùng những đặc tính sau :

- Không chứa chất diệp lục tố (Chlorophylle) như nhiều giống cây cỏ khác. Chất diệp lục tố giúp cho cây tiêu thụ trực tiếp, nhờ ánh sáng mặt trời, chất carbone trong không khí cần thiết cho sự dinh dưỡng và phát triển của thực vật.

- Trong quan niệm cũ, nấm tương tự như loại "thực tản" như rong tảo, dưới dạng bề ngoài không có lá, không có hoa và cũng không có rễ.

Nói về công dụng của nấm, thì như mọi người đều biết là rất đa dạng, vì vậy, càng ngày người đời càng quan tâm đặc biệt đến nấm.

Điều trước tiên là nấm rất giàu chất dinh dưỡng cần thiết cho đời sống con người. Nấm được đánh giá là một thứ... "rau sạch", trong đó chứa nhiều protein và các loại axit amin : không gây xơ cứng động mạch; không làm tăng lượng cholesterol trong máu... Ngoài ra, nấm còn chứa nhiều loại vitamine như B1, B2, C, PP và các chất Calci, Sắt, Kali, Manhê, Phosphor, Lưu huỳnh...

Nấm còn được dùng trong kỹ nghệ men.

Nấm dùng trong kỹ nghệ dược phẩm như chất kháng sinh Penicilline, Streptomycine... nấm còn khả năng phòng và chữa trị được nhiều bệnh như làm hạ huyết áp, chống béo phì, trị một số bệnh đường ruột...

Công dụng của nấm rất lớn, vì vậy chắc chắn trong tương lai loài nấm sẽ được con người chú ý nhiều hơn nữa. Và điều đó cho ta thấy rằng kỹ thuật trồng nấm sẽ ngày càng phát triển.

NGHỀ TRỒNG NẤM RƠM - NẤM MÈO TẠI NƯỚC TA

Đa số người Việt Nam mình rất thích ăn nấm, nhất là hai loại nấm rơm và nấm mèo (còn gọi là Mộc Nhĩ) và coi món nấm là thức ăn quý hiếm, đắt tiền. Ở thành thị, thỉnh thoảng nấm được ghi trong thực đơn hàng ngày của các gia đình giàu có. Còn ở nông thôn và những cư dân nghèo thành thị thì món nấm chỉ xuất hiện trong những ngày giỗ hay tiệc tùng mà thôi!

Sở dĩ có chuyện này là do giá nấm quá đắt không hợp túi tiền của giới bình dân. Mặt khác, trong mấy chục năm trước do nông dân chưa trồng được nấm, họ phải cất công đi tìm kiếm nấm mọc hoang dã nên số lượng không nhiều mà công cán lại quá cao. Thật vậy, trước năm 1960, ngoài những ngôi chợ lớn ra, những chợ nhỏ khó tìm được món nấm...

Nhớ lại những năm thuộc ba bốn thập niên về trước, đúng ra là trước năm 1960, người mình do chưa biết cách trồng nấm rơm có tính khoa học như ngày nay, nên chỉ biết sử dụng nấm dại (nấm mọc hoang). Nấm rơm thường sinh sản tự nhiên ở các đụn rơm rạ, hoặc các đống rơm rạ chất ở ngoài đồng như những mô nấm tự nhiên, ai phát giác được thì cứ "bưng" về để ăn hoặc bán. Còn nấm mèo thì người ta "thu gom" được ở

các cây gỗ mục trong rừng hoặc trong vườn tược quanh nhà... Số lượng nấm dại này thường không được nhiều, không đủ đáp ứng được nhu cầu tiêu dùng, dù chỉ cho thị trường trong nước.

Thật ra từ ngàn xưa ông cha mình cũng đã biết cách trồng nấm rơm, nhưng trồng theo lối cổ truyền với phương pháp lạc hậu. Do không tự chế được meo giống nên ông bà mình hễ phát giác nơi nào có "ổ" nấm rơm mọc tự nhiên, là bứng ngay hết đống rơm rạ còn vương vãi chút meo giống đó về gáy ra các mô nấm mới. Trồng theo cách này thì kết quả không sao đạt được mức mong muốn được, nhất là đa số không biết đến kỹ thuật sắp mô, cũng như cách chăm sóc, giữ đúng độ ẩm cần thiết cho từng giai đoạn phát triển của nấm... Mặt khác... mớ rơm cũ làm meo giống kia chắc gì đã đủ meo cho mô nấm mới sau này...

Đã thế, người mình lại thường có tật xấu giấu nghề, ai biết được điều gì hay, không dễ gì cất công bày vẽ, truyền đạt kinh nghiệm cho người ngoài hay biết vì sợ người khác cạnh tranh nghề nghiệp với mình. Vì vậy, nghề trồng nấm rơm tuy đã biết từ lâu, dù chỉ là phương pháp lạc hậu, nhưng sau này không phải nông gia nào cũng biết đến. Chính do giấu nghề vì tư lợi, nên nghề trồng nấm rơm của người mình qua nhiều thế kỷ vẫn dậm chân tại chỗ, không tài nào tiến xa hơn được!

Được biết từ năm 1963, tại miền Nam, nghề trồng nấm rơm mới bắt đầu "nở rộ" như một phong trào, khi meo nấm rơm nhân tạo ra đời. Có meo nhân tạo tức là đã có "cây giống" trong tay nên ai cũng hăm hở bắt tay vào việc canh tác!

Từ đó, người ta rủ nhau học tập cách thực hành cho thành thạo như : chọn rơm tốt làm nguyên liệu; cách xếp mô nấm ra sao; cách chăm sóc, tưới nước và giữ độ ẩm như thế nào cho đúng phương pháp...

Thế rồi, sau đó người có trong tay một vài công đất trở lên xăng xái trồng nấm đã đành, mà ngay người có cái sân vốn vẹn có vài mươi thước đất cũng hăm hở mua rơm về xếp cho được năm bảy mô nấm đất mới hả dạ hài lòng...

Bước đầu “khai phá” là các nông dân vùng Sài Gòn – Chợ Lớn, sau đó đến các vùng tiếp cận như Gò Vấp, Thủ Đức, Tân Sơn Hòa, Bà Hom, Bình Chánh ... Mấy năm sau đó, nông dân miệt Tiền Giang, Hậu Giang, rồi lan rộng ra các tỉnh miền Trung... Thế nhưng, làm ăn khấm khá nhất phải kể đến các nông dân ở trung tâm Sài Gòn – Chợ Lớn, sau đó đến các vùng phụ cận. Vì một lẽ dễ hiểu là dân phố thị vốn giàu lại sành ăn, nên các khu chợ lớn ở vùng Sài Gòn – Chợ Lớn cả trăm năm nay là thị trường tiêu thụ nấm rơm, nấm mèo rất lớn.

Được biết, giá một ký nấm rơm loại tốt trong giai đoạn 1965 – 1966 từ 250 đồng đến 300 đồng, trong khi lương thư ký chánh ngạch cũng chỉ ở mức 2.500 đến 3.000 đồng mà thôi! Như vậy, lương của một thư ký thời đó chỉ mua được mười ký nấm rơm, do bán được giá nên ai cũng hăm hở đua nhau trồng... Hơn nữa ai cũng biết, nghề trồng nấm rơm không đầu tư nhiều vốn, lại quay vòng vốn rất nhanh, mỗi lứa nấm chỉ quay vòng có ba tuần lễ...

Đến năm 1970, phong trào trồng nấm mèo tiếp bước nấm rơm, phát triển rầm rộ. Đó là nhờ meo giống nấm mèo ra đời. Bước đầu, nông dân cấy meo giống vào thân

cây sống như So dũa, Gòn, Cao su, Mít, Xoài... và những năm kế tiếp mới biết khai thác nấm từ bịch ni lông..

Cũng như phong trào trồng nấm rơm, bước khởi đầu trồng nấm mèo, nhiều người rất hăm hở bắt tay vào việc. Để có cây sống cấy nấm mèo với giá hạ, thiên hạ bắt tay trồng cây So dũa, vốn là loại cây phát triển nhanh, gặp đất tốt, trồng độ vài năm thân cây đã có đường kính khoảng tấc rưỡi đến hai tấc và chiều cao khoảng ba bốn thước, hạ xuống cửa được ba bốn khúc... Trồng bông gòn cũng nhanh và hai loại cây này trồng nấm mèo lại thường cho kết quả tốt..

Thuở ấy, đa số người trồng nấm mèo là dân thành thị, họ muốn tăng thêm thu nhập, mà điều kiện “canh tác” đối với họ cũng dễ dàng vì cấy nấm mèo trong cây sống không đòi hỏi diện tích quá rộng và có thể trồng ngay được trong nhà; miễn là nền nhà sạch sẽ và không ẩm thấp..

Trong bước đầu, so với nấm rơm, nghề trồng nấm mèo tuy cũng được nhiều người hưởng ứng rầm rộ, nhưng chỉ đôi ba năm sau đó số người bỏ cuộc càng lúc càng nhiều. Lý do đơn giản mà nhiều người trong cuộc không ai chịu khó lường trước là không tìm được thị trường tiêu thụ rộng rãi : xuất khẩu không, mà sức tiêu thụ trong nước cũng không tăng.

Trong khi đó, thói quen của đa số các bà nội trợ và các người sành ăn thời bấy giờ lại thích ăn loại nấm mèo mọc hoang, do đồng bào thiếu số cung cấp, cho rằng đã ngon lại rẻ ! Mặt khác, do nấm mèo được dùng như một thứ gia vị chứ không như loại thức ăn chính như nấm rơm, nó chỉ làm tăng thêm hương vị của thức ăn, nên các bà nội trợ cũng dùng số lượng không nhiều..

Đó là tình hình khởi đầu trồng nấm ở trong Nam. Còn ở ngoài Bắc, được biết ngành trồng nấm cũng có từ lâu đời theo phương pháp cổ truyền, nhưng đến năm 1970 thì bọc phát còn dữ dội hơn cả trong Nam. Nông dân ở Hà Nội, Hưng Yên, Hà Tây, Hà Bắc, Thái Bình, Cao Bằng... đều được học hỏi công nghệ trồng nấm và họ đã hăng hái bắt tay vào việc để tăng thêm thu nhập. Thế nhưng, tiếc thay cao trào này chỉ vươn lên được vài năm thì suy yếu dần, khiến nhiều người phải bỏ cuộc. Lý do thì có rất nhiều :

- Giống xấu nên năng suất thấp.
- Chất lượng kém nên không đủ tiêu chuẩn xuất khẩu.
- Thị trường trong nước cũng kém, vì đa số dân chúng chưa quen ăn nấm.
- Đa số người trồng chưa nắm vững kỹ thuật trồng nấm, nhất là khâu chế biến, bảo quản.
- Giá cả lại lên xuống thất thường, không bảo đảm mức lời mong đợi của người trồng..

Thế nhưng, trong thời gian gần đây, từ Bắc chí Nam, ngành trồng nấm đã có cơ hội phát triển mạnh. Trong nước đã thành lập nhiều xí nghiệp nấm, đã có nhiều công ty sản xuất giống và chế biến nấm để xuất khẩu. Mặt khác có điều đáng mừng là nhiều nơi đã nhập về nhiều thiết bị hiện đại để dùng vào việc chế biến nấm xuất khẩu.

Được biết, nhiều năm nay, ta đã xuất khẩu sang thị trường Đài Loan, Hồng Kông, Thái Lan, Nhật, Đức, Ý với số lượng hàng ngàn tấn nấm mỗi năm. Và với ngành trồng nấm phát triển không ngừng hiện nay, chắc chắn

trong tương lai còn hứa hẹn nhiều thắng lợi mới to tát hơn nữa. Đó là điều đáng mừng, thực sự đáng mừng, nhất là khi ta được biết thị trường tiêu thụ nắm trên thế giới còn quá rộng, cung vẫn chưa đủ cầu. Các nước Bắc Mỹ, Tây Âu và ngay cả Nhật là nước có công nghệ lớn về trồng và chế biến nấm vẫn phải nhập cảng số lượng lớn nấm từ nước ngoài..

Dù so với nhiều nước khác, nghề trồng nấm ở ta tuy chưa phát triển mạnh, nhưng chắc chắn sẽ có nhiều triển vọng tốt đẹp, do nhiều lý do sau đây :

* *Lợi nhuận cao :*

Trồng nấm vừa ít vốn, vừa ngắn ngày, lợi tức lại cao, so với nghề trồng các loại cây trái, hoa màu khác, kể cả lúa. Thật vậy, nông dân ít vốn vẫn có thể bắt tay vào nghề, vì vốn ít thì trồng ít. Mặt khác, mỗi lứa nấm chỉ mất khoảng hơn ba tuần.

* *Điều kiện khí hậu thuận lợi :*

Nước ta, nhất là các tỉnh phía Nam, do khí hậu và thời tiết ôn hòa, có hai mùa mưa nắng rõ rệt, nên rất thích hợp với nghề trồng nấm. Từ tháng 11 đến tháng 6 dương lịch hàng năm là thời gian lý tưởng nhất cho việc trồng nấm vì đây là mùa khô. Những tháng còn lại, tuy là mùa mưa, nhưng xét ra không ảnh hưởng mấy đến việc trồng nấm, miễn là người trồng nấm vững phương pháp canh tác cũng hy vọng thu được kết quả tốt.

* *Đồi dào nguyên liệu :*

Nước ta từ Nam chí Bắc không những lúc nào cũng có sẵn, mà lại có với số lượng nguyên liệu dồi dào để

trồng các loại nấm rơm, nấm mèo và nhiều loại nấm khác như nấm hương, nấm sò, nấm mỡ... Vốn là quốc gia chuyên về nông nghiệp, nên rơm rạ có sẵn quanh năm. Ngày xưa dân ta trồng lúa mùa nên còn ngại thiếu thốn rơm rạ, nhưng nay quay sang trồng lúa ngắn ngày nên chắc chắn rơm rạ sẽ có quanh năm. Các loại cây So đũa, Gòn, Cao su, Mít, Xoài... cũng không hề thiếu. Đã thế, giá các loại nguyên liệu trồng nấm lại rẻ.

- Dân mình ngày nay đa số đã có thói quen ăn nấm, nhất là nấm rơm, nấm mèo và các loại nấm thông dụng khác. Chỉ tiếc là giá nấm vẫn còn cao so với túi tiền của đa số dân mình.

* *Nhân công rẻ :*

So với nhiều nước khác trên thế giới thì giá công lao động của ta rất rẻ, đã thế lại nhiều, nếu không muốn nói là thặng dư. Nếu trồng nấm trong phạm vi gia đình thì với những lao động phụ cũng có thể giải quyết được một phần lớn công việc.

Tóm lại, nghề trồng nấm rơm, nấm mèo nói riêng và các loại nấm ăn khác nói chung dù có gặp khó khăn trong bước đầu, nhưng do có nhiều điều kiện vô cùng thuận lợi, nên mọi người có thể vững tin vào sự thành công vô cùng viên mãn trong tương lai gần...

NẤM

MẶT HÀNG XUẤT KHẨU QUAN TRỌNG

Trước đây vài ba mươi năm, ngành trồng nấm của ta tuy bước đầu có tính rôm rả như "nấm gặp mưa", nhiều vùng gần như nhà nhà đều trồng. Thế nhưng sản lượng thu hái được thì nhiều, nhưng "đầu ra" lại hoàn toàn bế tắc.

Ngay thị trường trong nước cũng ế ẩm, vì thuở ấy đa số người mình chưa có thói quen ăn nấm. Còn thị trường nước ngoài dù tìm ra được thì thành thật mà nói, mình vẫn chưa đủ sức để cạnh tranh, trong khi trang thiết bị cũng như máy móc dùng vào việc chế biến nấm của mình thuở ấy chưa được đầy đủ. Vì vậy, phong trào trồng nấm chỉ dấy lên trong một vài năm, sau đó tự nó lui tàn dần...

Ngày nay với nấm, dù ta chưa đứng được vào vị trí quan trọng trong thị trường xuất khẩu với các nước khác, nhưng số lượng nấm xuất khẩu của ta đến một số quốc gia trên thế giới càng ngày càng khả quan hơn, do ngành nấm của ta đã thực sự trưởng thành, nhất là đã có những trang thiết bị cần thiết trong việc chế biến nấm xuất khẩu. Đó là điều đáng mừng. Trong khi đó, thị trường tiêu thụ nấm trong nước cũng càng ngày càng tăng, dưới dạng nấm tươi, nấm muối, nấm đóng hộp, nấm sấy khô...

Như quý vị đã biết, thị trường nấm trên thế giới rất lớn và mức tiêu thụ của họ càng ngày càng tăng.

Các nước Đức, Mỹ, Đan Mạch, Bỉ và nhiều nước khác ở châu Âu là những nước nhập khẩu nấm nhiều nhất. Dù ở nước họ, như Mỹ chẳng hạn, từ lâu đã nổi tiếng có nền công nghệ hiện đại và quy mô để trồng và chế biến nấm, nhưng sản phẩm làm ra cũng không đủ với mức cung cầu trong xứ.

Thế nhưng, ngày nay đối với ta, thị trường tuy rộng, nhưng rất khắt khe. Mặt hàng xuất khẩu ra nước ngoài đòi hỏi phải hợp vệ sinh, phải có chất lượng thật tốt, nếu không sẽ không được chấp nhận, hoặc nếu có bán được thì cũng phải bán với giá thấp.

Hàng xuất khẩu được chia ra nhiều cấp, sản phẩm càng tốt, càng đạt tiêu chuẩn quốc tế càng có giá cao, loại cấp thứ phẩm đương nhiên phải bán giá thấp. Do đó, muốn chiếm lĩnh được thị trường ở nước ngoài không phải là chuyện dễ dàng.

Mặt hàng của ta phải đạt yêu cầu về quy cách và phẩm chất, không thua sút hàng xuất khẩu của các nước khác thì mới hy vọng chiếm được cảm tình về lâu về dài của khách hàng ! Như nấm dù xuất khẩu dưới hình thức nào cũng phải thật sạch, có màu sắc và mùi vị tự nhiên, phải có kích thước to, sản phẩm còn mới và có độ ẩm cần thiết..

Thí dụ mặt hàng nấm rơm sấy khô xuất khẩu, phải đạt các tiêu chuẩn như sau :

- Nấm còn dạng nguyên búp và thật khô.
- Nấm phải sạch, không có tạp chất, còn mới, không bị mốc hoặc sâu mọt.
- Sản phẩm có màu sắc đặc trưng (trắng).

- Độ ẩm tối đa là 11%.

Điều đòi hỏi thêm là sản phẩm phải đóng trong bao hai lớp : lớp trong cùng là bao PE (Polietilen) và lớp ngoài là bao PP (Polipropilen). Trọng lượng 8kg.

Còn với mặt hàng nấm mèo khô xuất khẩu, cũng phải hội đủ các tiêu chuẩn bắt buộc như sau :

- Tai nấm phải lớn, không lẫn tạp chất.
- Tai nấm phải sạch sẽ, khô, không bị mốc và sâu mọt
- Tai nấm có đường kính tối thiểu là 3 phân (tất nhiên lớn hơn càng tốt).
- Có màu sắc và mùi vị đặc trưng của sản phẩm.
- Độ ẩm tối đa là 11%

Tiêu chuẩn xuất khẩu còn bắt buộc mỗi bao nấm mèo khô phải có trọng lượng 16kg và được đóng trong hai lớp bao : lớp trong cùng là bao PE và lớp ngoài là bao bố.

Điều cần biết, với nấm rơm khô thường phải chế đôi tai nấm ra mới phơi hay sấy mau khô hơn là để nguyên búp. Thế nhưng tiêu chuẩn sản phẩm xuất khẩu là phải để nguyên búp cho nên phải vất vả trong khâu sấy. Cứ 10kg nấm rơm tươi cho ta một ký nấm khô. Nấm sấy sau khi đã cho vào bao có thể giữ được cả năm và mùi vị cũng như màu sắc tươi tắn hơn là phơi nắng.

Còn nấm mèo thì chỉ cần phơi vài ba nắng thật tốt là đủ khô (không phải sấy).

Như vậy muốn đạt được mặt hàng xuất khẩu đúng tiêu chuẩn thì trước hết ta phải áp dụng đúng kỹ thuật từ khâu nuôi trồng sau đó đến khâu chế biến. Nếu để

xảy ra một sơ xuất nhỏ nào đó, như trong nắm có lẫn đất cát, hoặc một tạp chất nào đó còn lẫn lộn thì coi như chính ta đã cố tình tự làm hại mình. Xin được lưu ý là thương trường chẳng khác gì chiến trường, phải cạnh tranh quyết liệt mới mong chiếm được thị trường béo bở. Yếu tố để tranh thắng không gì tốt hơn là phẩm chất thật tốt của sản phẩm..

NẤM

THỨC ĂN RẤT BỔ DƯỠNG

Nấm nói chung, là loại thực phẩm rất giàu chất dinh dưỡng cần thiết cho đời sống con người. Hàm lượng thực vật có trong nấm tương đương với thịt, cá, còn chất khoáng và axit amin thì có phần nhiều hơn.

Do nấm được trồng trong môi trường sạch : không phân bón, không thuốc sát trùng, nước tưới cũng sạch nên được đánh giá là thứ "rau sạch", "thịt sạch", có lợi cho người ăn kiêng nói riêng và mọi người nói chung.

Từ xa xưa, ông bà ta đã biết nấm là thức ăn vừa ngon, vừa bổ lại vừa quý hiếm, nên món nấm chỉ được xuất hiện trong những mâm cơm đãi khách, trong bữa giỗ mà thôi. Ngày thường, ít nhà có khả năng ăn nấm, vì giá nấm thường đắt hơn cả tiền mua thịt.

Ngày nay, các nhà khoa học còn phát hiện được nhiều điều kỳ diệu từ nấm ăn. Ngoài đặc điểm là, thức ăn khoái khẩu ra, nấm còn chứa nhiều chất axit folic giúp phòng ngừa và điều trị bệnh thiếu máu. Nấm có chất retine làm chậm sự phát triển nhanh của tế bào ung thư; hoặc chất leutenant có khả năng ngăn chặn sự phát triển của các khối u.

Được biết retine là một chất có trong tế bào con người, có thể ngăn chặn tế bào ung thư phát triển. Do trong nấm ăn có chứa chất retine nên nếu ăn nấm thường

xuyên trong một thời gian dài thì ta sẽ ít bị ung thư. Điều này, nhà khoa học Hoa Kỳ Stephan Vove cũng nhận định như vậy. Giáo sư Anon Autragul ở đại học Bangkok cho biết trong một cuộc thí nghiệm của Hội nấm Anh Quốc trên nhiều bệnh nhân bị bệnh ung thư, thì những người ăn nấm sò (Pleurotus) mỗi tuần với số lượng 0,45kg trong sáu tháng liền thì nhiều người khỏi bệnh...

Trong nấm ăn còn chứa nhiều chất khoáng và sinh tố cần thiết cho sự sống con người, như B1, B2, PP. Trong nấm ăn còn chứa một lượng nhỏ muối Natri, giúp cho bệnh nhân bị bệnh suy tim, viêm thận có biến chứng bị phù. Ngoài ra, như phần trên chúng tôi đã nói đến, nấm ăn còn có khả năng trị được các bệnh về đường tiêu hóa, tim mạch, đau cổ họng, tiểu đường, huyết áp cao, bổ xương. Các nhà Đông Y Trung Hoa cũng thường dùng nấm để chữa trị các loại bệnh vừa kể ở trên và cho kết quả tốt.

Để hiểu rõ hơn về nấm, xin mời quý vị xem qua bảng phân chất nấm rơm, nấm mèo của Cơ Quan Lương Nông Quốc Tế :

- Trong 100g nấm rơm tươi có các thành phần sau đây:

Nước	:	88,9g
Chất đạm	:	3,4g
Chất béo	:	1,8g
Hydrat carbon	:	3,9g
Chất xơ	:	1,4g
Tro	:	1,4g
Năng lượng	:	4,5kcal

Phosphor	:	1,1mg
Calci	:	8mg
Chất sắt	:	1,1mg
Sinh tố B1	:	0,18mg
Sinh tố B2	:	0,35mg
Sinh tố C	:	1mg
Sinh tố PP	:	13,7mg

- Và trong 100g nấm mèo khô có các thành phần sau đây :

Nước	:	16,10g
Chất đạm	:	13,80g
Chất béo	:	1,41g
Hydrat carbon	:	61,68g
Chất xơ	:	3,5g
Tro	:	3,6g
Năng lượng	:	314,61kcal
Phosphor	:	318mg
Calci	:	32,9mg
Chất sắt	:	4,1mg
Sinh tố B1	:	0,12mg
Sinh tố B2	:	0,64mg
Sinh tố PP	:	7,80mg
Sinh tố C	:	5mg

Qua hai bảng phân tích trên ta thấy trong nấm rơm và nấm mèo có độ đậm cao, có nhiều khoáng chất và sinh tố cần thiết nên giá trị dinh dưỡng của nấm rất cao.

Thỉnh thoảng ta nên "làm quen" với món nấm. Nếu là nấm tươi thì nên chọn mua nấm mới hái trong ngày, chưa héo úa, chưa xuống màu và phải nấu thật chín. Còn nấm đã sấy khô thì nên chọn thứ tươi tắn, không bị mốc và không bị sâu, mọt... Điều cần là không nên vì ngon miệng mà ăn quá nhiều, khoảng 200g cho mỗi bữa ăn là đủ.

**PHƯƠNG PHÁP
TRỒNG NẤM RƠM**

ĐẤT TRÔNG - NGUYÊN LIỆU VÀ NGUỒN NƯỚC TƯỚI

Nấm rơm có tên khoa học là VOLVARIELLA VOLVACEA là loài nấm vùng nhiệt đới nên rất thích hợp với khí hậu và thời tiết nước ta. Nhiệt độ thích hợp với nấm rơm là từ 30° đến 35°, độ ẩm không khí là 80%.

Nếu nhìn sơ qua thì nhiều người có thể lầm tưởng nấm rơm chỉ có một loài, vì thấy chúng khi chưa "bung" thì ở dạng búp và khi bung ra thì có dạng dù, đó là mũ nấm.

Dạng búp ở vào giai đoạn tai nấm còn non, còn trong vỏ bọc. Còn dạng dù là giai đoạn tai nấm đã trưởng thành, đã ra khỏi vỏ bọc tạo nên cuống nấm và trên cùng là mũ nấm, xòe rộng ra như tán dù.

Quan sát kỹ ta thấy nấm rơm có ba phần rõ rệt là bao gốc nấm, cuống nấm và mũ nấm.

* *Bao gốc nấm* :

Lúc nhỏ bao gốc nấm bao lấy tai nấm. Khi tai nấm trưởng thành chui ra khỏi bao thì nó phủ lấy phần gốc của nấm. Bao gốc có độ đậm nhạt khác nhau, đây không phải do ảnh hưởng của giống nấm, mà do cường độ ánh sáng chiếu vào. Ánh sáng ít bao gốc màu nhạt, ánh sáng nhiều bao gốc màu đen hơn.

* *Cuống nấm* :

Đây là lõi tròn nhỏ như thân cây nấm, khi non thì

mềm và khi già thì dai do bó sợi xếp bên trong xơ cứng lại. Đây được coi là cơ quan vận chuyển chất bổ từ bao gốc lên nuôi bào tử trên mũ nấm.

* *Mũ nấm* :

Xòe tròn ra trên có chóp nón, có chứa sắc tố melanin. Dưới mũ nấm ta thấy có nhiều phiến xếp theo dạng gọng dù vòng tròn đồng tâm. Cứ mỗi phiến như vậy chứa được hai triệu rưỡi bào tử. Bào tử khi chín sẽ phát tán đi khắp nơi, sinh sôi nảy nở những nấm mới, nếu gặp được môi trường thích hợp.

Thật ra nấm rơm không phải có một loài mà có cả trăm loài, nhưng đặc điểm chung là chúng hội đủ các phần mà chúng tôi vừa trình bày ở trên. Ngoài ra, chúng còn có điểm chung giống nhau là các bào tử ở dưới mũ nấm có màu hồng thệt. Đó là đặc điểm riêng của nấm rơm mà các loại nấm khác không có.

Trồng nấm rơm thật ra không khó, nhưng đòi hỏi trước tiên là phải có ĐẤT TRỒNG, có nguồn NGUYÊN LIỆU đầy đủ và NƯỚC SẠCH để tưới.

◆ Đất Trồng nấm ◆

Diện tích trồng nấm rơm rộng hay hẹp là do khả năng cũng như sự tính toán của người trồng. Vì ta có thể trồng ít chừng vài ba mô, hoặc trồng nhiều vài ba chục mô hoặc hàng trăm mô...

Trồng ít ta có thể trồng trong sân, trong vườn hay trên một khoảnh đất nhỏ nào đó. Còn trồng nhiều thì

cuộc đất phải lớn, ta có thể trồng ngay ngoài ruộng, ngoài nương, vườn rộng...

Nhưng, dù trồng ít hay nhiều mô nấm, thửa đất dự tính trồng nấm phải là nơi cao ráo, bằng phẳng và sạch sẽ. Sạch sẽ ở đây có nghĩa là phải xa nơi ao tù nước đọng, nơi bãi rác dơ bẩn xú ối, vốn ô nhiễm và chứa nhiều côn trùng và mầm bệnh, ảnh hưởng xấu đến nơi trồng nấm sau này.

Nếu nền đất trồng nấm trước đây có vương vãi thuốc sát trùng, hoặc xăng dầu thấm sâu vào đất thì không nên trồng nấm rơm. Ngược lại, nếu đây là nơi đất màu mỡ, hoặc là đất từng ủ phân chuồng, phân rác mục lâu năm thì trồng nấm rơm lại quá tốt. Đất phù sa trồng nấm tốt nhất, còn đất nhiễm phèn nặng, nhiễm mặn nặng trồng nấm rơm lại không lợi, vì cho năng suất thấp.

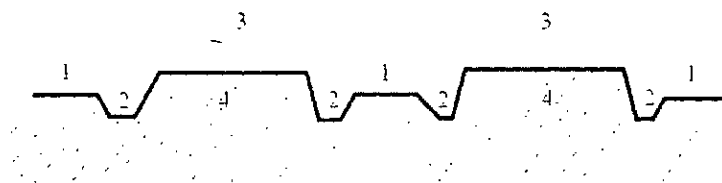
Khi đã chọn được thửa đất tốt, ta nên san bằng rồi nện kỹ ở vị trí mô nấm; không nên tráng xi măng hay lót đan, lót gạch vì nước tưới sẽ rút không hết khiến phần nền mô bị ẩm, ảnh hưởng xấu đến sự tăng trưởng của nấm rơm.

Tốt hơn hết là nên phác họa trước cách xếp đặt các mô nấm ra sao trên cuộc đất ấy trước khi bắt tay vào việc thực hiện. Cần làm mô xuôi theo hướng gió để tránh gió thổi thốc ngang sườn mô làm giảm độ ẩm của mô, vì đó mà nấm kém phát triển. Cũng cần xếp mô vào vị trí mà nắng có thể phủ khắp chiều dài để sưởi ẩm cho mô.

Khi đã chọn đúng vị trí đặt mô nấm, ta bắt tay vào việc lên líp cho mô. Nếu đất cao ráo thì chiều cao của líp

độ mười phân là vừa. Nhưng nếu đây là vùng đất trũng thì chiều cao của lớp phải tính sao cho vượt hẳn mức nước ngập. Mặt khác, ta phải tính trước hệ thống thoát nước hữu hiệu phòng khi ngập úng.

Dưới đây là nền mô nấm rơm (nhìn từ đầu mô) :



- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 1. Lối đi giữa hai mô | 2. Rãnh thoát nước |
| 3. Mô nấm | 4. Nền mô nấm rơm (lớp) |

Dưới chân lớp nên tạo rãnh thoát nước để trong mọi trường hợp ruộng nấm khỏi bị úng thủy. Ta nên tạo một hệ thống thoát nước thật hữu hiệu để đề phòng lúc mưa bão (và cả nước tưới hằng ngày) cho khu đất trồng nấm rơm không bị ngập úng, vì ngập úng dù trong vài ba giờ cũng là chuyện đại kỵ.

Giữa hai mô nấm nên có một đường đất chừng bốn tấc để làm lối đi lại. Lối đi càng rộng thì càng có lợi cho công việc chăm sóc và thu hoạch, nhưng choán nhiều đất. Ngược lại, chừa lối đi quá hẹp thì người làm vườn sẽ đi lại khó khăn, vừa có thể giẫm đạp phạm vào chân mô nấm, làm hư hại số nấm mọc lan ra ở đó, gây thêm sự thất thu đáng tiếc.

Như hình trên chúng tôi phác họa, chiều ngang của nền mô nấm rơm không nên quá rộng, chỉ sáu đến tám tấc là vừa (sau này xếp mô nấm bên trên có bề ngang từ bốn đến năm tấc, là ta đã chừa chân mô mỗi bên còn

một tác). Còn chiều dài thì tùy theo cuộc đất, nhưng khoảng bốn, năm thước là vừa.

Tóm lại, chỉ cần nhìn qua cách quy hoạch các mô nấm trong cuộc đất trồng, ta có thể đoán trước được phần lớn sự thành công hay thất bại của khu trồng nấm đó trong tương lai...

♦ Nguyên liệu trồng nấm ♦

Nguyên liệu chính để trồng nấm rơm là rơm rạ. Ngày xưa ông bà ta trồng nấm rơm bằng rơm, chứ không dùng rạ. Với lúa mùa, cọng dài, sau khi cắt lúa, phần gốc rạ còn lại cũng khá cao, người ta cứ để cho khô mục rồi đốt ngay ngoài ruộng để lấy phân tro làm giàu chất màu cho đất. Ngày nay, gốc rạ cứ phơi ngoài ruộng chừng vài tháng cho rễ khô đi cho dễ nhỏ. Sau đó dùng làm nguyên liệu trồng nấm rơm và cho thấy kết quả rạ lại tốt hơn rơm !

Ở các nước có nền công nghiệp hiện đại, ngoài rơm rạ ra, người ta còn dùng bông thải, bã mía để trồng nấm rơm và cho năng suất rất cao. Với nguyên liệu bông thải năng suất nấm tăng gần gấp đôi rơm rạ. Thế nhưng, ở ta đây là nguồn nguyên liệu khá hiếm nên không thể bàn đến. Ngay bã mía thì có thể dồi dào ở một số địa phương, nhưng cũng không chắc gì tìm ra được để trồng nấm. Vì rằng có lò đường, các nhà máy đường đang tận dụng bã mía làm chất đốt thay than củi. Mặt khác, đâu phải khắp cả nước nơi nào cũng có lò đường ? Mà nếu mua được thì liệu còn tốn bao nhiêu cho số phí chuyên chở ? Có nơi người ta còn dùng mặt cưa,

xơ dừa, thậm chí lá chuối khô để làm nguyên liệu trồng nấm rơm, nhưng những nguyên liệu này kết quả cho thấy... không được khả quan lắm. Ở Philippine, người ta còn dùng cây lục bình phơi khô để trồng nấm rơm và nghe đâu kết quả còn tốt hơn cả rơm rạ.

Tóm lại, những nguyên liệu nào có thành phần chất xơ đều thích hợp cho việc trồng nấm rơm. Có điều yêu cầu tốt nhất để tạo năng suất nấm cao là hai thành phần Carbon và Nitơ (C và N) trong nguyên liệu đó phải có tỷ lệ 50/50.

Với rơm rạ thì tỷ lệ này chưa được phù hợp lắm, nhưng dù sao so với những loại nguyên liệu vừa kể ở trên (trừ bông thải) vẫn tốt hơn nhiều.

Ngày xưa, ông bà mình không hiểu đã biết được điều này hay chưa, nhưng để nấm tăng năng suất các cụ biết bổ sung đạm bằng phân chuồng như phân gà vịt, trâu bò để cho hoại mục rồi trộn vào rơm rạ. Phần này có thể trộn lẫn vào rơm trong giai đoạn ủ ấm, hoặc bón lót trên nền mô. Ngày nay, ít người chịu dùng phân chuồng mà dùng phân hóa học, như các loại u rê, N-P-K hoặc DAP... và nghiệm thấy kết quả rất tốt.

Loại phân vô cơ này chỉ nên trộn với tỷ lệ 5 phần ngàn và có thể trộn vào lúc sửa soạn xếp mô.

Xin được lưu ý nếu nguyên liệu quá nhiều dinh dưỡng thì nụ nấm nở sớm. Ngược lại, nguyên liệu nghèo chất dinh dưỡng thì nấm phát triển chậm, nhiều khi khuẩn ty phát triển nhưng không đủ sức thành nấm được.

Ở nước ta, nguyên liệu chính để trồng nấm rơm hiện nay vẫn là rơm rạ. Vì là quốc gia chuyên về nông nghiệp nên rơm rạ khắp nước ta, tỉnh thành nào cũng

có với số lượng nhiều. Ngày xưa, dân ta chỉ trồng lúa mùa, lại thường chỉ trồng một vụ, nhưng nay khắp nơi lại trồng lúa ngắn ngày, lúa Thần Nông, nên trên đồng cơ hồ tháng nào cũng có lúa chín. Rơm rạ lại có giá rẻ, tuy vận chuyển công kên, nhưng vẫn được giới trồng nấm rơm ưa chuộng.

Vì vậy, để tránh việc trồng nấm rơm có tính thời vụ (nhiều nơi sau mùa gặt hái mới có rơm rạ trồng nấm), nhất là đối với người trồng ở thành phố, nên trừ nguyên liệu rơm rạ đủ trồng quanh năm, khỏi phải khổ công "vơ bèo cuốn tép" những nguyên liệu không được ứng ý khác về trồng tạm.

Nếu đủ nguyên liệu để sản xuất nấm quanh năm thì vừa ổn định được thị trường, vừa không gây trở ngại trong việc chế biến... khi có khi không, khi thừa khi thiếu.

Xin được lưu ý là chất lượng rơm rạ không phải vùng nào cũng giống nhau, nhưng nói chung, ta thấy :

- Rơm rạ của lúa nếp tốt hơn rơm rạ lúa tẻ.
- Rơm rạ lúa mùa tốt sau lúa nếp.
- Rơm rạ lúa ngắn ngày được xếp vào hạng thứ yếu (thiếu mới dùng).
- Rơm rạ gặt hái tại ruộng màu mỡ phù sa tốt hơn rơm rạ của ruộng bón phân hữu cơ. Còn rơm rạ của ruộng bón phân vô cơ lại thua rơm của ruộng bón phân hữu cơ (phân chuồng).
- Rơm rạ ruộng nhiễm phèn tốt hơn rơm rạ ruộng bị nhiễm mặn.

- Rơm rạ mục do bỏ ngoài mưa nắng dù sao cũng tốt hơn rơm rạ mục bởi nấm mốc tấn công.
- Rơm rạ mùa trước (nếu được bảo quản tốt) vẫn tốt hơn rơm rạ mới gặt.

◆ Nước tưới ◆

Cũng như các loại cây trồng khác, trồng nấm rơm cũng cần đến nước tưới. Nói là rất cần mới đúng, vì thiếu nước tưới một ngày, nhất là trong mùa nắng nóng đầy nhiệt độ mô nấm tăng cao sẽ ảnh hưởng xấu đến sự phát triển của nấm.

Vì lẽ đó nên khi có ý định trồng nấm rơm, ai cũng phải nghĩ ngay đến việc phải tìm nguồn nước sạch, lại là nước ngọt ở ngay khu vực trồng nấm mới tốt.

Nếu trồng số ít độ năm bầy mô nấm để làm nguồn lương thực cho gia đình thì vấn đề nước tưới có thể không cần phải đặt ra, vì gánh từ xa về cũng được. Nhưng, nếu trồng với số nhiều thì thiếu nguồn nước tưới dồi dào là thất bại!

Tưới nấm rơm tốt nhất là dùng nước mưa, nước máy và nước giếng. Vì vậy, nếu khu vực trồng nấm rơm mà đào hay đóng được nước giếng (có nước tốt) để sử dụng là điều đáng mừng.

Ta có thể dùng nước ruộng, nước ao hồ, sông suối để tưới nấm, nếu biết chắc nguồn nước đó sạch sẽ, không bị ô nhiễm, không phèn nặng và nhiễm mặn là được.

Vì rằng, nếu tưới bằng nước phèn (kể cả rơm rạ ủ

ướt bằng nước nhiễm phèn trước khi đem xếp mô) thì tơ nấm vừa nảy nở ít vừa phát triển chậm; có thể ngừng tăng trưởng và tai nấm cũng bị dị hình, sẽ đem lại sự thất bại lớn.

Còn nếu tưới nước bị nhiễm mặn thì tơ nấm phát triển rất ít, vừa đổi màu vừa dị hình và cuối cùng không phát triển thành nấm.

Nói cách khác, thiếu nước sạch để tưới, nấm sẽ chết từ trong trứng nước.

Nghệ thuật tưới nước cho mô nấm là dùng bình tưới có vòi bông sen tạo ra những tia nước nhỏ như mưa, như vậy nước tưới dễ thấm đều vào mô, đồng thời không làm hại những nụ nấm non vừa mới hình thành.

HÌNH THÀNH MÔ NĂM

Sau khi dọn dẹp sạch sẽ và bằng phẳng khu đất trồng nấm và cũng đã có đủ nguyên liệu cũng như tìm được nguồn nước tưới như ý muốn, là ta đã sẵn sàng bắt tay vào việc trồng nấm rơm.

Nguyên liệu trồng nấm rơm mà chúng tôi đề cập ở đây là rơm rạ.

* *Xử lý nguyên liệu :*

Tùy vào loại lúa trồng mà rơm có nhiều cỡ ngắn dài, ta nên tùy đó mà xử lý cho được việc.

+ *Với rơm dài cong :*

Ta sắp thứ tự phần gốc và phần ngọn dâu vào đây, rồi bó lại thành từng bó có đường kính độ mười đến mười lăm phân. Bó như cách bó lúa khi gặt xong ở ngoài đồng và cũng lấy cọng rơm làm dây lạt để cột. Chiều dài mỗi bó, tùy theo độ dài sẵn có của rơm mà định liệu là 4 hay 5 tấc. Vậy có hai cách để xử lý : một là tẽ đầu ngọn bó rơm cho ngắn lại vừa đúng kích thước mà mình mong muốn, hai là phần dư cuối ngọn ta xoắn mạnh tay cho mềm rồi bẻ gập lại cho gọn.

+ *Với rơm ngắn cong :*

Cũng sắp thứ tự phần ngọn phần gốc của các cọng rơm dâu ra đó, sau đó cũng bó lại như cách làm ở trên. Chiều dài mỗi bó khoảng 4 tấc.

+ Với ra :

Rạ dù cắt ngang góc hoặc nhổ luôn góc có thể bó lại từng bó hoặc để rời.

+ Với rơm qua máy suốt :

Loại rơm này rất phổ biến hiện nay. Do đã qua máy suốt nên đồng rơm rối tung cả lên, đầu đuôi lộn tung phèo khó lòng xử lý như cách rơm dài hay ngắn cọng ở trên được. Trường hợp này không bó, vì muốn bó cũng không được.

* Ủ ấm rơm rạ :

Ủ ấm rơm rạ là làm ngấm nước thật đẫm từng cọng rơm cọng rạ một, rồi ủ đồng chúng lại trong nhiều ngày, cho đến lúc chúng có màu nâu sẫm là được. Đây là công đoạn quan trọng, nếu để sơ thất thì coi như việc trồng nấm sẽ thất bại.

Có nhiều cách ủ rơm rạ thật ấm đúng với yêu cầu :

1/ Nhúng rơm chìm vào hồ nước sạch mà mình biết chắc là không nhiễm phèn nặng và nhiễm mặn. Ngấm như vậy suốt một hai ngày liền. Bản tính của rơm rạ là nổi lên mặt nước, vì vậy cần tìm cách ép chúng ngập xuống nước, hoặc cứ cách vài ba giờ là đảo lớp trên xuống lớp dưới cho nước thấm đều khắp. Đến lúc nào lớp rơm trên cùng tự chìm xuống ngang mặt nước mới thôi.

Việc làm kế tiếp là trải rơm lên bờ để chất đồng ủ, sau khi thấy ráo nước. Cứ sắp bó này cạnh bó kia, hàng nọ cạnh hàng kia, diện tích rộng hẹp là tùy vào số bó rơm rạ nhiều hay ít. Ví dụ chỉ có vài ba trăm bó thì diện tích đất để làm đồng ủ khoảng bằng chiếc chiếu là vừa.

Hỗn chất một lớp dày chừng vài mươi phân thì ta lại tưới lên trên bề mặt một ít nước vôi (pha theo tỷ lệ 0,5%), sau đó lại chất lên lớp khác. Cứ mỗi lớp đều tưới nước vôi, cho đến lớp rơm sau cùng.

Thời gian ủ ấm nếu rơm rạ tốt thì khoảng một tuần; nếu rơm rạ xấu thì ủ lâu thêm vài ba ngày nữa.

Thế nhưng, cứ vài ba ngày ta phải đảo một lần để các lớp trên dưới được ủ ấm như nhau mới tốt.

Tại sao cần tưới nước vôi lên rơm rạ ?

- Như ta đã biết, rơm rạ dù tốt cũng chắc gì không chứa vi khuẩn, nấm dại ? Vì vậy sự hiện diện của vôi sẽ diệt được những thứ độc hại này, ngoài ra vôi cũng góp phần làm mềm nguyên liệu nhanh hơn.

2/ Trải các bó rơm rạ ra bãi đất trống rồi phun nước liên tục trong một buổi cho chúng thấm ướt đều khắp. Nếu gặp lúc trời mưa mà làm theo cách này thì tiện lợi vô cùng. Sau đó gom rơm rạ lại chất đống ủ ấm và cũng làm theo cách trên, cứ chất một lớp dày vài mươi phân thì tưới nước vôi lên... Việc đảo đều đống ủ cũng làm theo cách vừa trình bày ở trên.

Trong thời gian ủ rơm, nếu thấy rơm vừa đủ độ ẩm thì thôi, ngược lại nếu hơi khô ta phải tưới thêm nước.

Làm sao biết rơm thiếu độ ẩm hay đã đủ ẩm ?

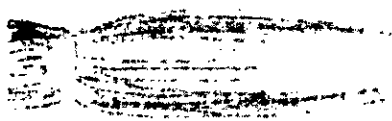
Ta nắm 1 lọn rơm rạ trong tay, bóp nhẹ, nếu thấy nước ứa ra là vừa.

Sau thời gian ủ ấm, trước khi đem rơm rạ ra sắp mô, nếu cần tăng độ đậm thì thêm phân hóa học vào, cứ hòa tan phân vào nước theo tỷ lệ 5 phần ngàn rồi tưới lên rơm rạ.

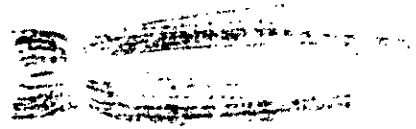
* Xếp mô :

Trồng nấm rơm khác với cách trồng các loại hoa màu phụ khác, là phải trồng bằng mô. Mô nấm là sự chất chồng nhiều lớp rơm hay rạ lên nhau theo cách thức như sau :

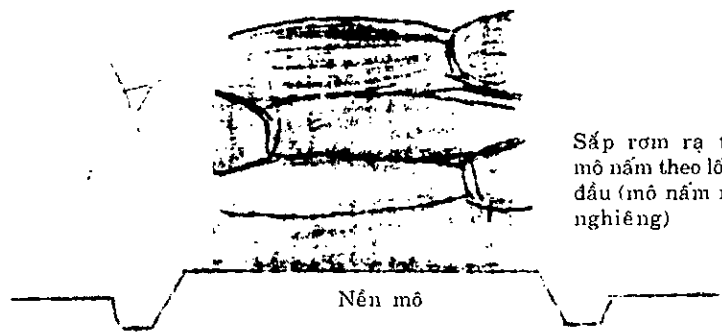
- Khởi đầu, ta tưới nước trên bề mặt líp cho thật ướt để giữ độ ẩm cần thiết cho nền mô, đồng thời nhờ đó mà sau khi xếp mô xong, nước từ mô không bị rút thấm vào lòng đất khiến mô chóng bị khô.
- Xếp những bó rơm hay rạ đã ủ ẩm nằm theo chiều ngang của mô. Nên sắp theo lối trở đầu để tạo một bề mặt bằng phẳng : hễ bó này chĩa ngọn sang mép bên kia, thì bó kế tiếp chĩa ngọn sang mép mô bên khác. Cứ thế mà sắp dài cho hết chiều dài của mô.
- Xếp xong lớp đầu, có chiều cao khoảng mười lăm phân, ta bước lên dùng bàn chân trần đập rơm cho dẽ chặt xuống. Công việc này có thể làm bằng tay, nhưng như vậy tốn quá nhiều công sức và lâu. Có người dùng tấm ván dài bắc lên lớp rơm vừa sắp, rồi bước lên giậm đều từ đầu này sang đầu nọ. Sau đó họ rê tấm ván sang nơi chưa giậm để bước lên giậm tiếp, cho đến khi khắp mặt mô nguyên liệu dẽ chặt xuống hết mới thôi.
- Bước kế tiếp, rưới nước lên tưới cho rơm thiệt ướt rồi rải meo nấm (tức cấy meo nấm). Meo nấm có thể rải dài dài dọc theo bìa mô, cách mép ngoài mô một khoảng cách từ 10 đến 15 phân. Hoặc là với vị trí đó, nhưng cấy cách khoảng giữa hai điểm cấy chừng 20 phân là vừa.



Bó rơm chưa tế ngọn

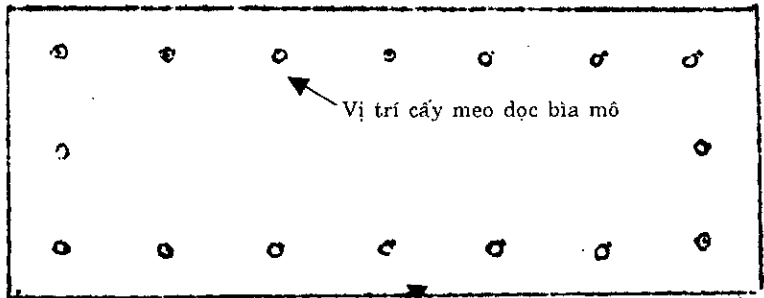


Bó rơm đã tế ngọn



Sắp rơm rạ trên mô nấp theo lối trừ đầu (mô nấp nhìn nghiêng)

Nền mô



Vị trí cấy meo dọc bìa mô

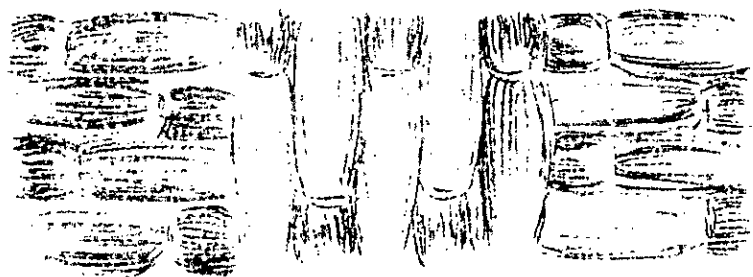
Cạnh bìa mô nấp

- Sau khi cấy meo xong, ta lại sắp lớp rơm thứ hai chồng lên khắp bề mặt lớp rơm thứ nhất, cũng theo cách trở đầu rơm với nhau. Sắp rơm xong lại làm công việc tưới ướt, giẫm đạp cho rơm vừa sắp dễ chặt xuống rồi, cấy meo như cách làm ở lớp trước.
- Hai lớp rơm đầu sắp xong, từ lớp thứ ba trở đi các bó rơm nên tẽ ngọn cho ngắn bớt dần, để mô nấm có dạng dưới chân bè ra còn trên ngọn mô thì ốm lại, như vậy mô sẽ không bị lòi và ngã đổ. Thí dụ : chiều dài bó rơm để lót lớp dưới là 50 phân, thì lớp thứ ba chỉ dài khoảng 45 phân và lớp thứ tư ngắn khoảng 40 phân là vừa.
- Lớp rơm rạ trên cùng cũng được cấy meo giống như những lớp dưới, sau khi làm cho dễ chặt xuống. Trên cùng ta phủ lên trên một lớp rơm mỏng độ một vài phân để giữ nhiệt cho mô. Đây có thể là lớp rơm rạ vụn, không dùng được cho việc xếp mô.

Việc xếp mô nấm rơm cao hay thấp không nên tùy vào ý thích của người trồng, vì chất cao quá chưa hẳn là điều lợi, mà chất thấp lắm (chỉ vài lớp) lại không đủ sức để giữ được độ ẩm cũng như nhiệt độ cần thiết cho sự phát triển của meo nấm sau này. Gặp mùa lạnh (các tỉnh miền Bắc hay bắc Trung phần) thì mô nấm nên xếp cao năm sáu tấc, hoặc bảy tám tấc; còn trong những tháng nắng ấm thì mô nấm cao độ bốn năm tấc là vừa. Chẳng hạn tại miền Nam vốn có thời tiết tương đối ôn hòa, ngay mùa đông cũng không lạnh lắm, nên mô nấm rơm chỉ cần xếp cao ba lớp rơm là đủ.

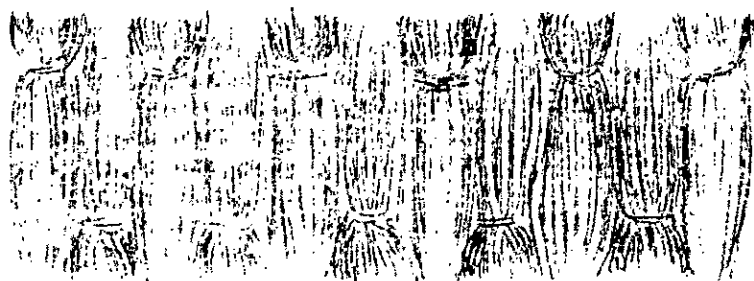
Điều yêu cầu là thế mô vững chắc, không thể nghiêng ngã, hay chuối phía ngọn mà đổ xuống, nhất là phía hai đầu mô. Chất rơm được như vậy mới gọi là

khéo. Để tránh hai đầu mô bị đổ xuống, nhiều người cẩn thận đóng vài đoạn cọc tre để giữ thế đứng vững cho mô; còn cách khác là khi xếp mô, hai khúc đầu mô, rơm ra được xếp ngang lại, theo hình vẽ dưới đây :



Xếp rơm ra theo cách vừa trình bày thì mô nấm rơm khó bị ngã đổ ở hai đầu mô, tất nhiên là phải theo cách thức dưới rộng, càng lên trên càng hẹp dần lại.

Trong khi đó thì cách xếp rơm ra thông thường được nhiều nông gia áp dụng như sau :



Muốn cho mô nấm vừa dễ sắp, vừa tạo thế vững chãi và nhìn đẹp mắt, lúc bó rơm ra ta nên bó đều tay, đừng tạo ra có bó quá to, có bó lại quá nhỏ. Trung bình đường kính của mỗi bó độ 15 đến 20 phân là vừa.

Còn việc làm sườn mô nấm có độ nghiêng chứ không thẳng đứng, nghĩa là dưới gốc mô thì bè rộng ra và phía ngọn mô tóp bớt lại thì ai cũng biết có hai điều lợi: trước hết tạo cho mô có thể đứng vững không ngã đổ và điều lợi kế tiếp là mỗi khi tưới, nước sẽ thấm đều mô nấm, giúp nấm phát triển nhiều, tăng trưởng nhanh.

Sau khi xếp mô xong, ta nên tưới nhẹ khắp mô nấm, nhất là phía ngoài mặt..

Trên đây là cách trồng nấm rơm có từ lâu đời tại nước ta, được ông bà ta ứng dụng từ Nam chí Bắc.

TRỒNG NẤM RƠM THEO MÔ KHUÔN

Trồng nấm rơm theo mô khuôn là cách trồng mới mẻ, nó tận dụng được tất cả những nguyên liệu tưởng chừng phải bỏ đi, không thể dùng được theo cách xếp mô thông thường được áp dụng từ trước đến nay.

Với những rơm rạ vụn, rơm rạ đã qua máy suốt, vừa không được ngay thẳng, vừa có kích thước dài ngắn khác nhau, không thể bó lại thành từng bó "ngay ngắn" được, vẫn cho vào mô khuôn để trồng nấm rơm có kết quả tốt đẹp như thường. Với những thứ rơm rạ "không đạt tiêu chuẩn" này, từ trước ta chỉ biết gom đống lại ngoài đồng để đốt bỏ, lấy tro than tãng màu cho đất ruộng, thì nay nó vẫn là thứ nguyên liệu quý để trồng nấm rơm.

Ngoài rơm rạ vụn đó ra, ta còn dùng được nhiều thứ nguyên liệu khác có độ rắn mềm khác nhau, kích thước khác nhau và chủng loại khác nhau như : bã mía, cây lục bình, thân chuối, vỏ và thân các loại cây họ đậu và ngay cả mặt cửa cũng dùng được. Ai cũng biết các loại nguyên liệu này vừa dễ kiếm, lại vừa rẻ tiền mà kết quả thu gặt được lại không thua kém gì cách trồng nấm bằng rơm rạ...

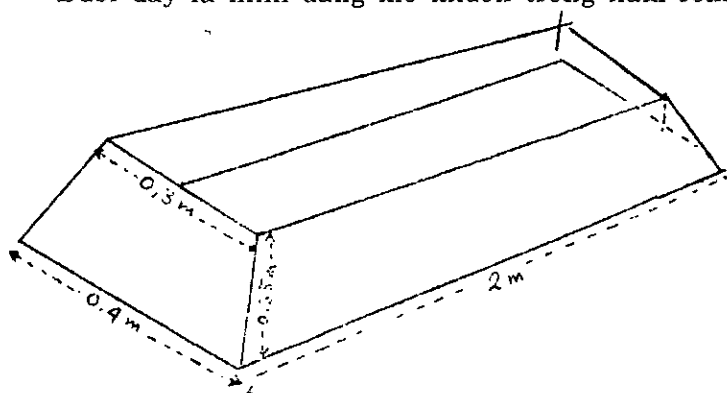
Nói cách khác, trồng nấm rơm bằng mô khuôn thì không sắp xếp các bó rơm rạ theo cách trồng thông thường, mà dồn nguyên liệu vào khuôn, nén chặt từng lớp, rồi cấy meo giống như cách áp dụng cho mô nấm thường.

Muốn trồng nấm rơm theo cách này, người ta phải chế ra một cái khuôn bằng gỗ (bằng ván) hay bằng tôn dày theo dạng khối hình thang. Điều yêu cầu là khuôn phải chắc chắn, nhưng càng nhẹ càng tốt.

Kích thước của khuôn mô rộng hẹp, dài ngắn bao nhiêu là tùy vào ý thích của người trồng, nhưng thông thường không nên dài quá hai thước, đáy dưới khoảng 40 phân, mặt trên 30 phân và chiều cao khoảng 35 phân là vừa. Tất nhiên đã là khuôn thì chỉ có bốn vách thành không thôi, hai mặt trên dưới phải để trống hầu tiện việc sắp xếp nguyên liệu, cấy meo giống..

Mô khuôn có thể làm thành từng mảnh rời để dễ di chuyển, khi cần dùng thì ráp lại. Mô khuôn nếu nhẹ thì một người có thể tự mình "thao tác" được một khuôn. Nếu khuôn nặng thì hai người mới đủ sức khiêng tới khiêng lui được.

Dưới đây là hình dáng mô khuôn trồng nấm rơm :



Đây là kích thước khuôn mô nấm thường được nhiều nơi áp dụng. Tất nhiên khuôn mô lớn hay nhỏ là còn tùy vào ý thích của mỗi người.

* Nguyên liệu cho mô khuôn :

Đã trồng nấm rơm bằng mô khuôn thì ta không kén nguyên liệu. Như chúng tôi vừa trình bày, chung một mô nấm, ta có thể dùng nguyên liệu đa dạng như rơm rạ, bã mía, bông thải, cây lục bình, thân cây chuối... những nguyên liệu này có thể để riêng rẽ cho vào khuôn, hoặc có thể trộn lẫn với nhau một cách hỗn tạp, đa dạng, mặc dầu chất lượng cũng như hình thức của chúng có khác nhau : độ dài ngắn, độ cứng mềm, độ to nhỏ không đồng đều như nhau. Chẳng hạn như rơm rạ được dùng ở đây là thứ rơm rạ vụn, hoặc đã nhàu nát, hay thiếu kích cỡ cần thiết để xếp mô nấm.

Với thứ nguyên liệu đa dạng này thì sự phân hủy của chúng sau này cũng không đồng đều : loại mềm như lục bình, thân cây đậu, cây chuối... sẽ phân hủy nhanh, còn rơm rạ, bã mía... do dai, cứng nên phân hủy chậm.

Thế nhưng, cũng có điều lợi là tự chúng có thể hỗ trợ cho nhau mà tạo năng suất nấm cao. Vì lẽ những nguyên liệu phân hủy nhanh sẽ biến thành chất dinh dưỡng phụ trợ cần thiết...

Tất cả những nguyên liệu này ta phải phơi thật khô trước khi sử dụng và cũng tiến hành việc ngâm nước cũng như ủ ấm như cách xếp mô nấm bình thường.

- Ủ ấm :

Sau khi phơi khô các loại nguyên liệu, nếu chưa dùng tới thì ta chịu khó phân loại ra và cất chúng vào một nơi cao ráo mát mẻ. Lúc sử dụng, ta chỉ việc ngâm chúng vào nước cho thật ấm, như cách ngâm rơm rạ theo phương pháp trồng mô nấm bình thường.

Có điều do nguyên liệu có nhiều thành phần khác nhau nên ta phải lựa chúng ra trước khi ngâm nước : đâu là thành phần phân hủy nhanh và đâu là thành phần phân hủy chậm.

Với nguyên liệu thuộc thành phần phân hủy nhanh như bông thải, thân cây đậu, cây lục bình... thì ta ngâm nước sau, vì chúng chỉ cần ngâm nước khoảng một vài giờ là được. Còn những nguyên liệu thuộc thành phần phân hủy chậm như rơm rạ, bã mía... thì phải có thời gian ngâm nước lâu hơn, từ ba bốn ngày đến năm sáu ngày.

Như vậy, với nguyên liệu phân hủy chậm ta nên ngâm nước trước, khi thấy chúng đã dẹt rồi ta mới đem nguyên liệu phân hủy nhanh ngâm nước sau, sao cho cùng vớt chúng ra khỏi bể nước một lượt để tiện việc xếp mô trong khuôn.

Ta có thể trộn chúng lại với nhau và ủ ấm vài ba ngày, hoặc có thể sắp ngay vào khuôn mô cũng được.

Việc trộn lẫn chúng lại với nhau nên trải mỏng chúng ra từng lớp, hết lớp này rồi đến lớp khác, sau đó trộn từ dưới lên trên và đảo lại nhiều lần cho đồng đều là được.

Về nguyên liệu để trồng nấm rơm trong mô khuôn mà chúng tôi vừa trình bày, nếu xét thấy thành phần nguyên liệu phân hủy chậm thì đó là điều tốt vì mô nấm sẽ tạo được những chất dinh dưỡng cần thiết để meo nấm phát triển nhanh. Ngược lại, nếu thành phần nguyên liệu phân hủy chậm quá nhiều thì ta nên thêm vào một số chất dinh dưỡng cho mô nấm để tạo thức ăn cho nấm.

Những chất dinh dưỡng này được lấy từ phân hữu

cơ (phân chuồng, phân rác mục) hoặc phân vô cơ (phân hóa học).

Phân hữu cơ là phân trâu bò, heo, gà, vịt đã được ủ lâu ngày cho hoại, hoặc đã được phơi khô và làm cho nhuyễn. Cứ một phần phân thì trộn lẫn với bốn phần đất thịt (đã được đập tơi nhuyễn). Còn với phân rác, ta cũng nên ủ thật mục, sàng kỹ để bỏ những tạp chất, sau đó cũng trộn với đất mịn (thành phần bằng nhau).

Phân vô cơ hay phân hóa học làm tăng độ đậm cho khuôn mô nấm, có thể dùng phân u rê, với tỷ lệ 5 hoặc 10 phần ngàn. Nên pha phân vào nước rồi rưới đều lên đồng nguyên liệu đã trộn sẵn.

Chính nhờ vào chất dinh dưỡng phụ trợ đầy đủ nên trồng mô khuôn vẫn đem lại kết quả tốt không thua gì trồng mô nấm theo cách bình thường.

*** Cách xếp nguyên liệu vào mô khuôn :**

Trồng nấm rơm bằng mô khuôn cũng tương tự như cách xếp mô bình thường, nếu có điểm khác thì đó là phần hình thức.

- Nền mô :

Mô khuôn có thể "đặt" trên nền đất, nền đã tráng xi măng hoặc lót gạch tàu hay tre ván.

Nếu là nền đất thì mặt nền phải cao ráo, bằng phẳng, tránh úng thủy, vì nếu bị ngâm vào nước dù là trong thời gian vài giờ tơ nấm sẽ bị hủy hoại. Mặt khác trồng trên nền đất ta không nên trồng liên tục từ lứa này sang lứa khác, mà nên để cho đất "nghỉ ngơi" một đôi tháng. Tốt hơn hết là nên trồng một kỳ rồi cho đất nghỉ một kỳ.

Với nền đã tráng xi măng hay đã lót gạch, ta có thể trồng liên tục lần này tiếp theo lần khác, miễn là sau mỗi mùa thu hoạch ta nên làm vệ sinh thật sạch sẽ để tận diệt tất cả những mầm mống gây bệnh cho lúa nấm mùa sau.

Cũng xin được nói thêm là cách trồng nấm rơm bằng mô khuôn, nếu là nền đất, có thể trồng trong nhà hoặc nơi có mái che, nơi có tàng cây rậm rạp che phủ, tức là nơi thiếu ánh sáng, nấm vẫn phát triển được. Còn trồng trên đất đã tráng xi măng, hoặc lót gạch thì phải trồng ngoài trời, nơi có ánh nắng soi rọi vào thì mô nấm mới được ẩm áp, mới tạo được năng suất cao.

- Cách xếp nguyên liệu :

Muốn mô nấm hình thành tại nơi nào thì ta đặt khuôn mô vào đúng vị trí đó, nhưng trước hết phải nhớ tưới nước thật nhiều cho ướt đầm nền mô. Với nền xi măng cũng tưới như vậy.

Việc xếp nguyên liệu vào mô khuôn không đơn giản, dễ dàng và nhẹ nhàng như việc sắp xếp các bó rơm rạ dành cho mô nấm rơm thường. Vì đây là thứ nguyên liệu gồm nhiều thành phần hỗn tạp to nhỏ, dài ngắn, cứng mềm khác nhau, chứ không phải thứ nào ra thứ nấy. Đây không phải là việc xếp mô, mà là ... "đúc mô" thì đúng hơn. Nó cũng như cách người thợ bánh nhồi bột và nhân vào khuôn để tạo ra chiếc bánh vậy.

Trước hết ta lấy nguyên liệu vừa được ủ ẩm rải đều khắp đáy khuôn một lớp có bề dày khoảng 15 phân, rồi dùng tay nén chặt xuống, hoặc dùng chân bước vào giẫm dạp để có độ dày khoảng 10 phân là vừa. Đây là công việc nặng nhọc và khó làm vì lòng khuôn chặt

hẹp nên không dễ dàng xoay trở, người không chuyên môn khó lòng thực hiện được.

Khi nén nguyên liệu, nếu thấy chưa đủ độ ẩm cần thiết thì tưới nước thêm, rồi lại tiếp tục nén chặt.

Khi lớp nguyên liệu thứ nhất đã được nén chặt và tương đối bằng phẳng, ta rải lên chung quanh rìa khuôn một lớp mỏng độ ba bốn phân chất dinh dưỡng phụ trợ (nếu có sử dụng) như hỗn hợp đất trộn phân chuồng, phân rác mục...

Việc kế tiếp là cấy meo giống.

Meo giống cấy trong mô khuôn cũng theo cách cấy trong mô nấm thường, nghĩa là cũng cấy cách khoảng độ 20 phân một cụm chung quanh rìa khuôn và cách mép khuôn độ 10 phân (Về cách cấy meo cũng như sử dụng lượng meo giống cấy là bao nhiêu đều được ghi rõ ở bịch meo giống. Quý vị có thể hỏi thêm ở nhân viên bán hàng về những điều mình chưa am tường khi đến mua meo giống).

Như vậy là hoàn tất lớp nguyên liệu đầu tiên ta liền bắt tay thực hiện liền lớp nguyên liệu kế tiếp. Mọi công việc cũng tiến hành theo đúng các trình tự như trên : xếp nguyên liệu rồi nén chặt xuống để có một lớp dày 10 phân; rải quanh rìa khuôn lớp dinh dưỡng phụ độ ba bốn phân chiều dày; sau đó cấy meo giống...

Một mô khuôn nấm rơm thường được xếp độ ba đến bốn lớp nguyên liệu là vừa. Lớp nguyên liệu trên cùng cũng thực hiện đúng theo cách thức các lớp phía dưới. Và phía trên nóc cũng rải phủ một lớp rơm rạ mỏng để góp sức giữ độ ẩm cho mô. Thường thì vào mùa mưa lạnh nên "xếp" mô cao độ bốn năm lớp, còn mùa nắng nóng thì làm mô khuôn thấp độ ba lớp nguyên liệu là vừa.

Công việc dón nguyên liệu và mô khuôn hoàn tất, trước khi nhấc mô khuôn ra ngoài, ta phải tưới nước thật đẫm từ trên xuống dưới. Đến đây ta sẽ có một mô nấm rơm hoàn chỉnh, y như một chiếc bánh "da lợn" khổng lồ vậy.

Khoảng cách của các mô khuôn nấm rơm tùy thuộc vào thời tiết lúc trồng : nếu lạnh thì nên làm gần để giữ nhiệt, còn mùa nắng thì mô khuôn nên cách xa ra, giữa tạo lối đi càng tiện cho việc chăm sóc và thu hoạch.

Cái mô khuôn được dùng liên tục trong ngày, "đúc" xong mô này liền "đúc" sang mô khác. Nhưng hết ngày thì nên rửa sạch để dành dùng cho ngày hôm sau. Hết mùa trồng nấm, mô được rửa sạch, phơi kỹ vài ba nắng trước khi xếp cất vào kho...

CHĂM SÓC MÔ NĂM RƠM

Trồng nấm rơm, việc chăm sóc mô nấm tuy không nhiều khê, cũng không tốn nhiều thời gian, thế nhưng lại là việc cần phải được cập nhật hàng ngày.

Việc chăm sóc mô nấm cũng không khó, nhưng nếu với người có nhiều kinh nghiệm, có hiểu biết kỹ thuật, sẽ kịp thời khắc phục được những sự cố xấu để có cách xử lý kịp thời, giúp mô nấm phát triển tốt hơn, cho năng suất cao hơn.

Việc chăm sóc mô nấm rơm, đại loại có những công việc sau đây :

- Đốt mô :

Trồng nấm rơm theo cách xếp mô nấm thông thường thì mới phải đốt mô. Còn trồng theo cách khuôn mô thì khỏi làm việc này.

Đốt mô là đốt bỏ những cọng rơm rạ thừa thải ló ra ngoài sườn mô nấm. Công việc này có thể tiến hành ngay sau khi vừa sắp mô xong, hoặc có thể để vài hôm sau thực hiện cũng được.

Việc đốt mô thường nhắm vào ba điều lợi :

1. Tạo cho sườn mô có bề mặt phẳng phiu, gọn gàng, vừa tạo được nét thẩm mỹ, lại vừa dễ quan sát, theo dõi sự phát triển của khuẩn ty trong mô nấm.
2. Diệt trừ các mầm bệnh từ vi khuẩn cũng như các loại côn trùng từ bên ngoài xâm nhập vào phá hại nấm.

3. Làm nấm meo giống để "hà hơi tiếp sức" cho chúng để phát triển mạnh hơn.

Việc đốt mô không khó lắm lại nhanh. Tuy ngọn lửa có bùng to lên, nhưng không hại gì vì đó là ... lửa rơm rất dễ dập tắt. Người ta rải chung quanh chân mô nấm một ít rơm rạ vụn rồi đốt lửa từ từ, lửa bùng lên cháy xém vào vách sườn mô đến đâu thì dùng chổi tre dập ngay ngọn lửa tắt ngấm đến đó. Chổi tre là cái chổi do những thanh cật tre được chẻ nhỏ bằng ngón tay út bó lại. Phải dùng cật tre tươi để khó bắt lửa và chiều dài của chổi độ năm hay sáu tấc là vừa. Tuy vậy mỗi cái chổi tre cũng chỉ dập lửa được bảy tám mô nấm là nhiều, vì chúng cũng bị cháy xém và mòn dần...

Còn có một cách đốt mô khác cũng được nhiều người áp dụng : một tay cầm cái chổi tre, một tay cầm một bó rơm nhỏ đang cháy bùng, rồi di ngọn lửa vào những đầu rơm ngọn rạ ló ra vách mô mà đốt trụ. Hễ lửa cháy đến đâu thì lấy chổi tre dập nhẹ lên dập tắt mỗi lửa... Cứ đi vòng mô nấm như vậy mà đốt.

Quý vị cũng biết là mô nấm do đã tưới nhiều nước nên có độ ẩm cao, rơm rạ bên trong khó cháy, duy chỉ có những cọng rơm rạ lè loi ló ra ngoài mô bị gió thổi làm se khô mới dễ bắt lửa mà thôi. Thật khen cho ai đã có sáng kiến chế ra được cái chổi tre đặc dụng cho việc này. Lửa rơm mà gặp chổi tre cũng như ... kỳ nước vậy !

Tất cả những tro than vừa cháy sẽ được gom lại và hốt rải lên mô nấm, sau đó tưới nước sơ qua là xong việc.

- Làm áo mô :

Áo mô là tấm "phên" dành che phủ mô nấm rơm khỏi bị nắng trực xạ, tránh được mưa gió tạt vào hầu

giữ cho mô được ẩm và đủ độ ẩm. Áo mô đóng vai trò quan trọng, giúp mô nấm có điều kiện tăng trưởng tốt.

Sau khi đốt mô xong, nếu gặp thời tiết tốt ta nên để trần mô nấm ra ngoài trời độ vài ba ngày cho khô mặt rồi mới làm áo mô cho nó. Áo mô thường làm bằng rơm rạ tốt (cọng vừa dài vừa chắc), như vậy vừa che phủ được mô nấm, vừa có độ bền chắc, ít ra cũng chịu đựng trước nắng gió, nước tưới độ ba bốn tuần.

Áo mô thường có các dạng sau đây :

1. Dùng rạ mới cắt cho cứng cọng, có chiều dài khoảng 4 tấc (lúa mùa) dựng một lớp mỏng dọc theo sườn mô nấm. Mặt trên cũng phủ ngang một lớp rạ vậy, thế là mô nấm đã có một chiếc áo khoác vừa đẹp vừa bền.
2. Dùng rơm tốt cọng dài khoảng năm, sáu tấc dựng một lớp mỏng dọc theo các sườn mô nấm, sao cho phần ngọn rơm chia lên trên, phần gốc tiếp giáp với chân mô. Sau đó lấy đầu ngọn rơm của hai bên sườn mô cột lại với nhau để giữ cho thân rơm lúc nào cũng đứng thẳng, như vậy mới che phủ được sườn mô hữu hiệu. Phía trên nóc chỉ cần rải thêm 1 lớp mỏng.
3. Dùng rơm rạ cùng một kích cỡ, hoặc tẻ cho có độ dài bằng nhau, khoảng bốn, năm tấc, sau đó trải dài ra đất một lớp mỏng cho ngay ngắn, rồi dùng nẹp tre làm thành những tấm phên để dựng hai bên sườn mô làm áo mô. Áo mô làm theo cách này tốt nhất, nhưng tốn công. Gặp mùa lạnh giá, những tấm phên này nên làm dày hơn : ở giữa hai lớp rơm nên "độn" thêm một lớp rơm vụn, lá chuối khô, như vậy mới đủ sức giữ được nhiệt độ cần thiết cho mô nấm.
4. Nếu thiếu rơm rạ mà lại sẵn lá dừa nước, ta vẫn có

thể dùng lá dừa nước làm áo mô cho mô nấm rơm, theo cách dùng nẹp tre làm phen như vừa nói ở trên.

5. Có thể dùng tấm ni lông lớn che phủ trong những khi mưa to gió lớn, nắng gắt. Gặp lúc thời tiết mát mẻ thì nên để trần mô nấm ngoài trời. Những tháng giá lạnh, chỉ có những tấm ni lông mới đủ sức giữ được nhiệt độ cho mô nấm, quả là tiện lợi và hữu hiệu.

Áo mô không phải lúc nào cũng để dính liền với mô nấm, mà chỉ được dùng có lúc có khi. Sau khi xếp mô được vài ngày, áo mô mới được dùng tới. Thời gian này, áo mô được dùng liên tục suốt ba bốn ngày, tức là sau khi xếp mô được chừng tuần lễ. Nếu thấy tơ nấm đã bắt đầu đan thành mạng nhện dọc theo sườn mô, thì áo mô chỉ được dùng tới những khi mưa to gió lớn, lúc nắng gắt hoặc đêm hôm lạnh lẽo. Vì mỗi ngày, từ lúc tơ nấm hình thành, ta cần phơi trần mô dưới nắng sáng (trước 9 hay 10 giờ) độ nửa giờ; và thỉnh thoảng nên lấy bớt áo mô để giúp mô được thông thoáng, như vậy nụ nấm mới có cơ hội tốt để hình thành có điều kiện tốt để phát triển mạnh.

- Theo dõi độ ẩm và nhiệt độ của mô nấm :

Ngoài việc đốt mô và làm áo mô ra, người trồng nấm ngày nào cũng phải ra ruộng nấm để theo dõi, để quan sát... Nếu thấy có hiện tượng lạ nào xuất hiện, dù tốt hay xấu thì tìm cách xử lý kịp thời.

Chẳng hạn gặp ngày thời tiết trở lạnh, hay mưa to gió lớn, hoặc lúc nhiệt độ ngày và đêm thay đổi bất thường...thì nên kịp thời phủ kín áo mô cho mô nấm. Trong trường hợp cần thiết, còn sử dụng thêm nỳ lông để trùm cho kín để giúp mô nấm giữ được nhiệt độ cần thiết.

Nếu gặp lúc trời nắng gắt, thời tiết nóng bức, nhiệt độ trong mô tăng cao dẫn đến thiếu độ ẩm cần thiết thì nên kịp thời tưới nước (vòi sen với tia nước nhỏ) dọc theo sườn mô...

Như quý vị đã biết, mô nấm rơm cũng cần được ánh nắng chiếu vào, nhất là trong giai đoạn nụ nấm đã hình thành từ hình cầu sang hình trứng, nhưng nó chỉ chấp nhận hấp thụ năng lượng độ mười lăm phút nửa giờ mà thôi và như vậy mới tốt. Trong giai đoạn hình thành nụ nấm mà thiếu ánh nắng thì nấm sẽ thiếu chất bổ dưỡng (thiếu sinh tố D và E). Thế nhưng nếu cứ để cho nắng nóng trực xạ lên mô nấm suốt một buổi thì hậu quả thật xấu sẽ xảy ra : nấm sẽ chết hết. Tất nhiên, đây là điều cơ bản mà người trồng nấm nào cũng phải biết đến.

Còn trong trường hợp nhiệt độ bên ngoài quá thấp, ta phải phơi mô giữa nắng nhiều giờ hơn.

Nếu nhiệt độ trong mô quá thấp (dưới 35 độ) thì tơ nấm không phát triển hoặc phát triển chậm. Và nếu nấm đã thành nụ cũng tăng trưởng chậm. Ta nên giữ nhiệt độ trong mô ở mức 38 độ mới tốt.

Khi tơ nấm hình thành mà nhiệt độ bên ngoài trong mô từ 40 độ trở lên, chắc chắn tơ sẽ chết hết. Còn khi nụ nấm đã to, trong giai đoạn trưởng thành, mà nhiệt độ trong mô dưới 35 độ thì nấm sớm bung dù, tức mũ nấm nở rất nhanh..

Điều đó cho ta thấy rằng giữ vững nhiệt độ cần và đủ cho mô nấm là việc nên thường xuyên quan tâm.

Do nhiệt độ tất nhiên phải dùng đến nhiệt kế. Ta đặt nhiệt kế vào giữa lòng mô độ vài ba phút sẽ cho

kết quả chính xác. Nông dân ta, những người trồng nấm chuyên nghiệp, họ không cần nhiệt kế mà chỉ ... tin cậy vào đôi cánh tay trần của mình. Họ thọc tay thẳng vào lòng mô nấm, nếu thấy ẩm với nhiệt độ bằng với nhiệt độ thân người là được. Nếu ai cũng có tài "chẩn đoán" như vậy thì công việc vừa nhanh lại vừa tiện lợi vô cùng !

Nếu mô nấm thiếu độ ẩm cần thiết thì nên tìm hiểu nguyên do từ đâu :

- Có thể nguyên liệu trước khi xếp mô không được ngâm nước kỹ, không được ủ ẩm đúng mức ?
- Có thể tưới nước quá ít ?
- Có thể khi xếp mô, việc nén các lớp rơm rạ không được chặt lăm ? hay sắp các bó rơm rạ quá lỏng lẻo ?

Nếu do nguyên liệu thiếu độ ẩm thì sự thất bại khó tránh, may ra tưới đẫm nước sẽ khắc phục được sự cố phần nào hay phần nấy. Thay vì mỗi ngày tưới nước một cỡ thì nay tưới thêm cỡ nữa. Còn nếu do việc nén mô không chắc (cho cánh tay thọc sâu vào lòng mô thấy lỏng lẻo) thì chỉ còn cách dùng rơm rạ chèn vào những nơi chưa được dẽ chặt. Tất nhiên rơm rạ dùng vào việc chèn này cũng phải được tưới thật đẫm nước trước khi đem dùng.

Việc kiểm soát độ ẩm trong mô, người trồng nấm rơm có nhiều kinh nghiệm, chỉ cần thọc tay vào lòng mô rút ra một nắm rơm rồi đặt vào lòng bàn tay mình nắm chặt lại. Nếu thấy nước ứa ra ướt tay là mô đó đủ ẩm, còn nếu lòng bàn tay chỉ thấm nước sơ sơ là mô đó thiếu ẩm...

- Theo dõi sự phát triển của tơ nấm :

Tính từ ngày xấp mô, tức là ngày gieo meo giống, cho đến tuần sau thì tơ nấm đã bắt đầu phát triển. Tơ nấm càng ngày càng mọc nhiều thêm, phải nói là phát triển rất nhanh. Hôm trước vạch áo mô, ta thấy chúng mới phát triển thành từng cụm nhỏ, nhưng hôm sau đã lan rộng ra như những chiếc mạng nhện rồi ! Đó là gặp môi trường sống tốt, độ ẩm cũng như nhiệt độ trong mô điều hòa.

Tơ nấm yếu ớt, sự sống của nó cũng chẳng khác nào đứa trẻ sơ sinh, chúng rất nhạy cảm với môi trường sống : gặp môi trường sống tốt thì tăng trưởng nhanh, ngược lại, nếu gặp môi trường sống quá tệ thì hậu quả xấu tất yếu sẽ xảy ra cho đời sống của nó ... Vì vậy, trong giai đoạn này, người trồng nấm rơm cần phải đặc biệt quan tâm nhiều hơn.

Chẳng hạn như thấy tơ nấm phát triển chậm, hay có phát triển nhưng không đủ sức tạo thành nụ nấm thì ta nên hiểu là do mô nấm bị nén quá chặt. Trong trường hợp này, ta nên thọc tay vào lòng mô rồi nâng tay nhẹ lên giúp mô được thông thoáng hơn. Cứ một thước mô nâng vài ba nơi như vậy mới tốt.

Cũng có trường hợp nụ nấm đã hình thành nhưng mọc thưa thưa, hay có mọc nhiều nhưng xem ra không đủ sức phát triển thì nên hiểu là mô đang thiếu dinh dưỡng. Vậy ta nên kịp thời tăng cường cho mô thêm chất dinh dưỡng phụ trợ...

- Phòng ngừa gia súc, gia cầm, kiến... :

Nơi trồng nấm rơm là nơi thu hút sự lui tới của trâu bò (vì rơm rạ vốn là thức ăn của chúng), của gà vịt

chim chóc (chúng thích đến bươi xới để tìm mồi). Đó là chưa nói đến các loại côn trùng, ruồi nhặng, cũng liên tục kéo đến đây mong tìm mồi và xây tổ...

Nếu để cho trâu bò tự do tìm đến thì các mô nấm chắc chắn bị tan hoang. Nếu để cho gà vịt lén vào thì mô nấm cũng bị hư hỏng. Còn nếu kiến được tự do kéo hàng đàn hàng lũ vào thì tơ nấm, nụ nấm nào mà còn với chúng ? ...

Đây là những điều mà người trồng nấm nào cũng hết sức quan tâm. Với gia súc gia cầm thì có thể xua đuổi khi thấy chúng héo lánh tới gần. Với kiến cũng phải tiêu diệt cho bằng hết. Nên chịu khó quan sát từ nơi xuất phát của chúng mà diệt tận gốc bằng cách đốt lửa, bằng thuốc sát trùng (nếu tổ kiến nằm ngoài phạm vi ruộng nấm), rắc thuốc trừ kiến hoặc nước xà bông trên đường đi của kiến...

Kể ra côn trùng phá hại nấm còn nhiều loại khác như gián, cuốn chiếu và có khi cóc nhái cũng có mặt...

TRỒNG NẤM RƠM VÀ NƯỚC TƯỚI

Cũng như trồng các loại hoa màu khác, trồng nấm rơm cũng cần có nguồn nước tưới đầy đủ. Vì vậy, khi tìm cuộc đất để trồng nấm rơm, không ai lại không nghĩ tới tìm nguồn nước tốt để sử dụng. Vì rằng, nếu thiếu nước, hay nguồn nước không được tốt thì coi như việc trồng nấm sẽ thất bại.

Nước dùng tưới mô nấm rơm phải là nước ngọt, không nhiễm phèn, không nhiễm mặn, không bị nhiễm bẩn, nhất là ô nhiễm do thuốc sát trùng hoặc xăng dầu.

Nếu tưới bằng nước phèn thì tơ nấm vừa ít vừa chậm phát triển, tai nấm cũng biến dạng.

Nếu tưới bằng nước nhiễm mặn thì tơ nấm đổi màu, nụ nấm có hình thành được cũng dị dạng, có khi chết sạch.

Nếu nước tưới bị ô nhiễm bởi xăng dầu hay thuốc sát trùng thì tơ nấm không phát triển.

Chính vì để tránh khỏi bị thất bại do nước tưới, nên người trồng nấm rơm nào cũng đặt vấn đề tìm nguồn nước tưới lên hàng đầu. Nước tưới cho mô nấm có thể là nước máy, nước mưa, nước giếng, thậm chí cả nước ở ruộng, ở ao hồ cũng dùng được, miễn đó là nước không phèn, không mặn và không bị ô nhiễm.

Với nước ruộng hay nước ao dùng tưới mô nấm được hay không, ông bà xưa mình có cách thử như sau : múc một thùng nước rồi bỏ vào đó vài vốc tay phân gà vịt, rồi ngâm như vậy đôi ba ngày. Nếu cuối cùng thấy nước

trong thì coi như tưới nấm không hợp; ngược lại nước trở nên đục, mùi hôi thì dùng tưới mô nấm rất tốt.

Ai cũng biết trồng nấm rơm cần rất nhiều nước tưới:

- Giai đoạn đầu ta phải sử dụng lượng nước khá nhiều để ngâm nguyên liệu, rồi ủ ẩm. Nếu công việc này mà không đủ nước để dùng khiến nguyên liệu không đạt được độ ẩm ướt cần thiết thì sau này mô nấm cũng không đạt được nhiệt độ cần thiết..
- Mùa mưa nước tưới dùng ít, nhưng qua mùa nắng nóng nhiệt độ trong mô tăng cao nên cần tưới nhiều nước để hạ nhiệt và đồng thời làm tăng độ ẩm cho mô.
- Sau ngày xếp mô độ một tuần, quan sát bên sườn mô ta thấy tơ nấm như mạng nhện xuất hiện và ngửi được mùi nấm rơm, là bắt đầu tưới nhẹ khắp bề mặt mô nấm, người trong nghề gọi là tưới đón nấm. Tưới đón nấm nên dùng bình tưới có vòi búp sen để có những tia nước nhỏ không làm hại đến tơ nấm. Ta nên tưới bên ngoài áo mô, nước sẽ thấm vào lòng mô.

Như phần trên đã nói, trong giai đoạn này, nước tưới có công dụng làm giảm nhiệt và tăng độ ẩm cho mô, kích thích tơ nấm tăng trưởng thành nụ nấm. Tuy vậy, nếu tưới nhiều nước quá lại là điều không tốt, mô sẽ úng nước, nấm bị ngộp chết. Chính trong giai đoạn nụ nấm bắt đầu hình thành, mỗi sáng ta cần lấy bột áo mô để phơi mô trước nắng sáng chừng vài mươi phút mới tốt.

Khi nụ nấm lớn bằng hột bắp thì việc tưới nước phải cẩn thận, nên tưới nhẹ vào lúc 8, 9 giờ sáng và nếu cần thì tưới thêm lần nữa vào lúc 5 giờ chiều và tất nhiên cũng dùng bình tưới có tia nước nhỏ để không làm hại nụ nấm.

THU HOẠCH NĂM RƠM

So với các loại hoa màu khác, trồng nấm rơm được thu hoạch nhanh nhất, được coi như loại "cây" ngắn ngày nhất. Trung bình mỗi đợt chỉ mất khoảng 25 ngày, tính từ ngày ôm rơm rạ ra sắp mô đến ngày thu hoạch chót. Nấm rơm thường được hái làm hai đợt : đợt đầu là đợt chính khá nhiều, đợt hai là đợt phụ nên sản lượng chỉ bằng một phần tư đợt trước mà thôi.

Số lượng nấm thu hái được nhiều hay ít là tùy thuộc vào nhiều yếu tố : kỹ thuật của người trồng, thời tiết có thuận lợi hay không, đặc tính của meo giống đem cấy vào mô tốt hay xấu nữa. Vì như quý vị đã biết, nấm rơm có cả hàng trăm loại khác nhau, tất cả đều lành tính, đều là nguồn thức ăn bổ dưỡng, nhưng đặc tính sinh sản của chúng không phải loại nào cũng như nhau: có loại cho búp to, có loại ra búp nhỏ, có loại mọc rời rạc, nhưng lại có loại mọc từng chùm... Thế nhưng, từ trước đến nay, cứ một thước mô mà thu được (đợt đầu) hơn một ký đã coi là thành công rồi !

Chu kỳ sinh trưởng của nấm rơm rất nhanh : từ lúc sắp mô đến khi bắt đầu thu hoạch chỉ hai tuần lễ : hết tuần đầu (tính từ ngày sắp mô) vạch áo mô ta đã thấy tơ nấm xuất hiện. Vài ngày sau đó, nụ nấm đã hình thành, dù chỉ bằng đầu cái kim gút. Và chỉ bốn năm ngày sau đó nụ nấm đã trưởng thành, bắt đầu thu hoạch.

Từ khi xuất hiện nụ nấm bằng đầu kim gút đến lúc trưởng thành, mỗi ngày nụ nấm phát triển lớn trông

thấy : sáng trông khác, chiều đã trông khác rồi. Hôm qua bằng đầu đinh ghim thì hôm sau đã to bằng hột bắp và vài ngày sau đó có búp đã bung dù !



Trên đây là những hình ảnh mô tả sự phát triển của nụ nấm trong khoảng thời gian từ bốn đến năm ngày : từ nụ nấm to bằng đầu đinh ghim mà đã nhanh chóng thành búp nấm đúng tuổi thu hoạch.

Do phát triển nhanh, nên đến kỳ thu hoạch thì nấm nở rộ, nhất là trùng vào những ngày nắng nóng, nhiệt độ cao.

Lúc nấm rộ thì một ngày phải hái vài ba lần mới kịp : mờ sáng hái, gần trưa hái và chiều hái, vì nấm "lớn nhanh như thổi", rộ lên thấy ham. Hái đợt đầu trong ngày thì nụ nấm còn nhỏ, nhưng vài giờ sau quay lại thì nó đã ... lớn đại muốn bung dù !

Có điều "khổ tâm" cho người trồng nấm là dân mình (giới tiêu thụ) thích dùng nấm tươi, lại là nấm còn ở trong dạng búp. Nấm đã bung dù ra rồi thì bị chê, do đó bán mất giá.

Thu hoạch nấm còn dạng búp thì nhẹ cân, mặc dầu bán được giá cao. Nhưng, nếu hái xong mà bán được liền thì được giá, còn nếu chậm trễ độ ba bốn giờ thì nấm búp trong rổ cũng tự động nở dù, vì lẽ khi rời khỏi mô, nụ nấm vẫn tiếp tục tăng trưởng !

Chính vì lẽ đó, đến kỳ hái nấm, người ta phải ra

ruộng làm việc từ bốn năm giờ sáng để còn kịp đem nấm ra chợ tiêu thụ. Nơi nào trồng nấm mà ở gần chợ thì quả là một điều may. Nơi nào trồng nấm rơm mà ở gần các cơ sở thu mua để chế biến thì lại càng tiện lợi hơn nữa !

Nấm thường mọc từng chùm, ít thì vài ba nụ, nhiều thì hàng chục nụ liên kết lại với nhau, trong đó có nụ lớn nụ nhỏ xen kẽ với nhau. Khi hái nấm ta phải cẩn thận và khéo tay để tách ra khỏi chùm những cây trưởng thành, để dành những nụ nhỏ lại. Thế nhưng nếu gặp trường hợp "dính chùm" quá khó khăn thì cứ hái luôn cả cụm, đừng tiếc.

Nấm rộ ra trong một đợt độ bốn, năm ngày, mà cao điểm là vài ngày đầu. Sau khi thu hoạch xong đợt đầu, người ta liền bắt tay làm "vệ sinh" mô nấm, bằng cách chịu khó nhặt bỏ hết tất cả những nụ nấm nhỏ còn sót lại trong mô. Đó là cách sửa soạn để tiếp tục thu hoạch đợt hai.

Mô nấm sau khi thu hoạch xong cứ phơi trần như vậy suốt ba bốn ngày, khỏi cần tưới. Nhưng, sau thời gian đó thì tưới trở lại bình thường. Độ tuần lễ sau thì nấm mọc trở lại, nhưng so với lần đầu thì đợt hai này số lượng ít thấy rõ. Thường thì đợt hai chỉ thu hoạch được số lượng bằng một phần tư so với đợt đầu mà thôi.

Xưa nay, dù có "tiếc rề" lắm, cũng ít ai đủ can đảm khai thác đợt ba, vì người ta muốn tranh thủ bắt tay gom nguyên liệu làm mùa nấm khác.

Những mô nấm cũ đều được hủy bỏ, rơm rạ mục dùng làm phân bón. Nền mô cũ được làm vệ sinh sạch sẽ rồi phơi ngoài nắng gió một thời gian ngắn, sau đó trồng lại "mùa" sau.

* **Bảo quản nấm rơm :**

Nấm rơm nở rất mau, dù là khi hái ở dạng búp, nhưng độ ba bốn giờ sau nếu không bảo quản trong độ lạnh cần thiết thì nó sẽ nở bung mũ nấm ra. Khổ nỗi khi nấm nở thì mùi vị cũng kém ngon, do đó bán không được giá bằng nấm búp. Chính vì vậy, khi hái thì phải hái nấm còn búp và sau đó phải cố tìm nơi tiêu thụ cho nhanh lẹ mới lợi nhiều.

Trường hợp bị ứ đọng thì có cách bảo quản dưới dạng khô hay muối, để ăn dần hay bán dần...

Do nấm rơm tươi chứa gần 90% nước nên phơi hay sấy rất chậm khô. Để nấm mau khô, người ta phải chế búp nấm ra làm đôi rồi đem phơi nắng hay cho vào lò sấy. Gặp ngày nắng tốt, trải mỏng ra nong, ra nia phơi độ hai ngày là đủ khô. Nếu phơi ngày đầu chưa đạt thì trút hết vào thùng cát, hôm sau chờ nắng lên dàn trải ra phơi tiếp. Còn nếu sấy thì chỉ sấy với nhiệt độ từ 40 đến 43 độ là vừa và sau tám giờ mới có kết quả.

Còn bảo quản theo cách muối thì làm như sau : ngâm nấm vào nước sôi khoảng mười phút, vớt ra rồi ngâm ngay vào nước lạnh khoảng năm phút, lại vớt ra rửa để cho ráo nước. Dùng chai keo hay lu khạp sạch (nếu muối với số lượng nấm nhiều) ngâm nấm trong nước muối có nồng độ 22%, thêm một chút acid citric, sao cho nấm vừa ngập trong nước muối là được. trong thời gian ngâm muối như vậy nếu thấy có hiện tượng bị mốc hoặc nước bị đục thì nên thay nước muối cũ bằng lượng muối mới.

Với cách bảo quản như vậy, thời gian bảo quản của nấm khô có thể được 6 tháng hơn và nấm muối cũng được vài tháng.

MỘT ÍT TẬT BỆNH CỦA NẤM RƠM

Như quý vị đã biết, chu kỳ sinh trưởng của nấm rơm chỉ trên dưới ba tuần lễ, thế nhưng loài thực vật này cũng vướng phải một số tật bệnh thông thường, nhưng lắm khi vì đó mà bắt buộc người trồng phải hủy bỏ cả mô nấm, hay một số mô nấm bị nhiễm bệnh để cứu những mô lành mạnh khác.

Những tật bệnh đó, đại loại như sau :

- Tơ nấm xuất hiện quá ít : Do nhiều nguyên nhân, nếu không do meo giống bị hư thì do môi trường sống, như nền mô bị nhiễm dầu, hoặc trồng mô mới trên nền mô cũ có chứa sẵn mầm bệnh mà không được làm vệ sinh kỹ.
- Tơ nấm ra nhiều, nhưng không phát triển thành nụ được : Do mô thiếu chất dinh dưỡng nên hạn chế sự phát triển của nấm.
- Mô nấm có nhiều nụ nhỏ, nhưng chỉ có một số rất ít đủ sức trưởng thành : có nhiều nguyên nhân hoặc do một trong những nguyên nhân đó gây ra : có thể do meo giống yếu. Có thể do thiếu chất dinh dưỡng phụ trợ trong mô nên nấm thiếu thức ăn mà tăng trưởng. Cũng có trường hợp mô bị nén quá chặt. Ta nên tìm hiểu nguyên nhân từ đâu gây ra sự cố đó để tìm cách chữa trị.
- Tơ nấm lúc đầu màu trắng, vài ngày sau lại trở nên nâu : Do trong nguyên liệu rơm rạ có nấm bệnh vì dùng rạ nhỏ cả gốc.

- Nụ nấm trưởng thành thì lớn, nhưng lại nhẹ cân : Thường thì nấm trắng nhẹ cân hơn nấm xám. Đó là đặc tính riêng của chúng như vậy.
- nấm bị hư thối : Thường thì do khi tưới mô những tia nước mạnh làm hư những nụ nấm còn nhỏ, vì vậy khi tưới ta phải dùng vòi sen để có tia nước nhỏ không làm hại sự sống của nấm non. Cũng có thể do các loại côn trùng nhỏ như kiến, dế, gián; cào cào gặm nhấm phá hại.
- nấm dai xuất hiện : nấm dai không xâm nhập từ meo giống mà từ nguyên liệu. Nếu dùng nguyên liệu tốt (không cũ, mục) sạch, nếu dùng nước sạch để ngâm ẩm và tưới mô cũng hạn chế được nấm dai... Nên ngắt bỏ và hủy hết nấm dai khi thấy chúng xuất hiện.
- Các loại nấm mốc : Mô nấm cũng thường thấy có nhiều loại nấm mốc như nấm xanh, nấm vàng... Các loại nấm này xâm nhập từ nguyên liệu trồng nấm. Người ta nhận thấy những mô nấm mà nguyên liệu đã được làm ẩm với nước vôi 0,5% thì ít bị các loại nấm mốc này xâm nhập. Chất vôi không chế được sự sống của nấm mốc và cả các loại vi khuẩn nữa.
- Cách ngăn ngừa sự phá hại của chuột bọ và côn trùng: Mô nấm là nơi tụ tập kiếm ăn lý tưởng của chuột bọ và côn trùng như kiến, gián, cào cào, mối... Chúng không những đến đây tìm thức ăn mà còn đào hang làm tổ gây ảnh hưởng xấu cho mô nấm và toàn khu trồng nấm. Không nên dùng thuốc sát trùng để bài trừ chúng trong khu vực trồng nấm, mà chỉ đánh bẫy chúng, tiêu diệt chúng bằng mọi cách bên ngoài phạm vi trồng nấm.

**PHƯƠNG PHÁP
TRỒNG NẤM MÈO**

TRỒNG NẤM MÈO

Với nấm mèo, người mình ai cũng biết rõ rằng đây là loại nấm lành tính, ăn không độc lại còn là một thứ dược liệu quý nữa. Nhưng, xưa nay lại có một số đông người nghĩ lầm rằng nước ta chỉ có một loại nấm mèo duy nhất thôi. Nếu có sự khác biệt giữa mỏng và dày, giữa màu sắc đậm lợt ... là do ảnh hưởng phong thổ của vùng sản sinh ra nó...

Quả thật nhận xét đó không đúng.

Nấm mèo, hay nấm tai mèo, còn có tên là mộc nhĩ thật ra không phải chỉ có một giống duy nhất trên đời này, mà có đến vài chục giống. Tại nước ta, theo một tài liệu cho biết, cũng đã có đến sáu loài, trong đó có hai loài phổ biến nhất là :

- Nấm mèo tai mỏng : Loài này có tên khoa học là *AURICULARIA AURICULA* Judal schrot, tai mỏng, có nhớt, màu nâu hoặc đen, hai mặt trên dưới đều nhẵn (không có lông tơ), khi nấu chín thì mềm nhũn, ăn bở.

- Nấm mèo tai dày : Loài này có tên khoa học là *AURICULARIA POLYTRICHA* (Mont) Sacc. Loại này có tai dày hơn loại trên, mặt trên láng bóng, còn mặt dưới phủ lông tơ. Nhiều người thích ăn loại tai dày vì nó có độ giòn ngon miệng.

Ngoài thị trường, loại nấm mèo tai dày bán chạy hơn, bán có giá hơn loại nấm tai mỏng. Thực tế thì loại nấm tai dày cũng quý hơn loại nấm tai mỏng về mặt dược

tính và nhiều dinh dưỡng, vì trong nó tích chứa nhiều sinh tố B2, hàm lượng sắt và calci cũng cao hơn...

Ngày nay loại nấm mèo tai dày được trồng phổ biến ở nhiều nơi trong nước ta, do hợp thủy thổ lại dễ trồng và cho năng suất cao.

Trước năm 1975, tại miền Nam thị trường xuất khẩu nấm mèo khi trời khi sụt, lúc có lúc không, nên việc trồng nấm mèo trong dân chúng không gây một sự hứng thú nào cả. Đã thế, thị trường trong nước thì không tài nào mở mang thêm được, vì thuở đó người mình và các nhà hàng người Hoa có thói quen thích dùng nấm mèo mọc hoang trong rừng rú do đồng bào thiếu số thu hái và bán ra, cho là ngon và bổ dưỡng hơn thứ tự trồng..

Ngày nay, nấm mèo là mặt hàng xuất khẩu mạnh, sản lượng mỗi năm mỗi tăng, nên càng ngày mới có nhiều người bắt tay vào việc nuôi trồng nấm mèo nhiều hơn..

Nấm mèo rất dễ trồng, trồng ít nhiều gì cũng được. Loài này không đòi hỏi đất đai hay mặt bằng quá nhiều, ai có khả năng đến đâu thì làm đến đó. Nếu vốn ít, thu hoạch ít, mỗi tháng được chừng năm mười ký (nấm khô) thì đã có thị trường nội địa (các chợ, các tiệm tạp hóa...), còn đủ sức làm ăn quy mô thì sản phẩm làm ra đã có thị trường xuất khẩu..

Trồng nấm mèo có hai phương pháp : Trồng bằng gỗ khúc và trồng bằng túi mật cưa.

Chúng tôi xin trình bày hai cách trồng trên đây như sau :

TRỒNG NẤM MÈO BẰNG GỖ KHÚC

Cách trồng nấm mèo bằng gỗ khúc được coi là phương pháp "xưa" nhất, thế nhưng theo thiên ý của chúng tôi, chưa hẳn đã lỗi thời. Nói là xưa cho vui, chứ thực ra nó mới xuất hiện chỉ hơn ba thập niên qua thôi.

Chúng tôi còn nhớ, vài năm cuối của thập niên 60, phong trào trồng nấm mèo bằng gỗ khúc đã được số đông người ở Sài Gòn và các tỉnh phụ cận hăm hở bắt tay vào cuộc. Đến nỗi đi đâu cũng nghe thiên hạ tùm năm tùm ba say sưa bàn tán đến chuyện trồng nấm mèo. Có người còn tính chuyện lâu dài lên miệt Dĩ An, Lái Thiêu, Bình Dương để trồng gòn hay sưa đũa để lấy gỗ mà trồng số nhiều (vì đất nhà của họ ở các vùng ấy)..

Thế nhưng, phong trào đó chỉ bùng lên được trong vài năm rồi xẹp dần, vì một lẽ dễ hiểu là khó tìm ra được thị trường tiêu thụ...

Ngày nay, chúng ta đã có thị trường xuất khẩu mạnh, người sản xuất nấm mèo không còn ngại sản phẩm của mình làm ra không có đầu ra, nên chắc chắn mọi người sẽ yên tâm nhập cuộc.

Trồng nấm mèo bằng gỗ khúc không khó, không đòi hỏi sự am tường kỹ thuật cao. Cũng không phải đầu tư vốn liếng nhiều, mà có điều lợi là thu hoạch được dài ngày, từ một đến vài ba năm, cho đến khi khúc gỗ đó bị mục !

Điều cần là chúng ta phải có mặt bằng, càng rộng

càng tốt và có sẵn nguồn nước tưới sạch và ngọt là được. Số gỗ khúc dùng trong việc trồng nấm mèo theo phương pháp này thường là gỗ tạp nên không tốn kém bao nhiêu... Điều quan trọng mà chúng tôi xin có lời khuyên ở đây là quý vị nên thực hiện cho đúng sự chỉ dẫn ở từng khâu một mới gặt hái được kết quả tốt.

*** Loại gỗ nào trồng được nấm mèo ?**

Gỗ để trồng nấm mèo là những loại cây dễ kiếm, rẻ tiền, đôi khi có nhiều trong vườn của quý vị. Chúng tôi muốn nói đến các cây như :

- Cây So Đũa (*Sespania Grandiflora* Linn)
- Cây Gòn (*Ceiba Pentandra*)
- Cây Xoài (*Mangifera* Sp)
- Cây Mít (*Artocarpus Integrifolia*)
- Cây Sung (*Ficus Racemosa*)
- Cây Si (*Ficus Benjamina*)
- Cây Bồ Đề (*Ficus Religiosa*)
- Cây Cóc Rừng (*Spandias Pinnata* Kurz)
- Cây Da Phật (*Ficus Benjamina* Linn)
- Cây Keo Lá Tràm (*Acasia Auriculaeformis* A. Cunn)...

Ngoài ra, ta có thể dùng được nhiều loại cây khác, như cây Cao Su chẳng hạn. Tóm lại những cây dùng trồng nấm mèo thuộc loại gỗ cứng hay mềm cũng được (kinh nghiệm cho biết cây gỗ mềm tốt hơn, nấm mọc nhanh và nhiều hơn). Có điều nên chọn cây tươi, có vỏ dày, nhựa không độc lại có mùi thơm. Những cây đã khô không nên dùng trồng nấm mèo vì năng suất không cao.

Cây gỗ tươi thì mềm và nấm hoại sinh chưa xâm nhập nên trồng nấm rất tốt.

Những cây có loại gỗ đặng không nên trồng nấm mèo. Những cây ở trong tình trạng tươi tắn nhất, sung sức nhất thì mới có nhiều chất bổ dưỡng, nhờ đó mà nấm phát sinh nhiều hơn. Thà là chọn ít cây mà là cây tốt.

*** Chọn kích cỡ của cây :**

Cây dùng vào việc trồng nấm mèo có thể lấy phần gốc, phần cành đều được, miễn là kích cỡ của cây có đường kính từ 10 đến 20 phân, cây nào thuộc vào dạng đó thì cưa hết, không cần phân lại phần thân, gốc hay cành nhánh. Mỗi khúc như vậy, ngắn là một thước, dài thì thước hai, hay một thước rưỡi là vừa. Cây ngắn quá hay dài quá đối với tiêu chuẩn vừa kể không tiện cho việc sắp xếp sau này.

Xin được lưu ý quý vị, cây cưa xong không nên để quá lâu mới cấy meo nấm. Phải dùng gỗ còn tươi, cây hạ xong, cưa khúc xong là sửa soạn dùng liền. Vì vậy khi cưa cây là đã có sẵn trong tay nguồn meo giống đầy đủ.

Cụ thể, với loại cây gỗ mềm, cưa khúc xong phải dùng trong vòng hai tuần, không nên để trễ.

Với loại gỗ cứng, cưa xong phải dùng trong vòng 3 tuần.

Với loại cây có mũ nhiều như Cao Su, Sung, Mít, thì cưa xong nên dựng nghiêng cho mũ bên trong khúc gỗ chảy hết ra mới dùng được.

Lúc cưa nên dùng cưa bén, đường cưa phải "ngọt", chú không nên dùng dao hay rựa chặt, tránh làm xước vỏ, đập hay bẻ vỏ. Những chỗ cây bị bẻ hay đập vỏ nên dùng nước vôi (pha hơi đặc) rửa qua để ngăn ngừa các vi sinh vật xâm nhập phá hại.

Cây cưa khúc xong nên cẩn thận sắp xếp lại một nơi nào đó để tránh bị va đập làm bể phần vỏ bên ngoài. Những khúc gỗ nào còn giữ được nguyên vẹn phần vỏ mới đạt tiêu chuẩn trồng nấm.

Thường thì sau khi cưa, người ta hơ trên lửa 2 đầu khúc gỗ cho khô. Riêng với loại cây có mũ nhiều thì phải sau một tuần mới hơ lửa ở vết cưa được, vì để mũ có đủ thời gian chấy hết ra ngoài. Mũ cây không gây độc cho nấm, nhưng nấm sẽ phăng phát có mùi của cây nó sống.

*** Đục lỗ để cấy meo giống :**

Cây cưa thành khúc xong nên tiến hành ngay việc đục lỗ, vì đây là công việc tốn nhiều thời giờ nhất.

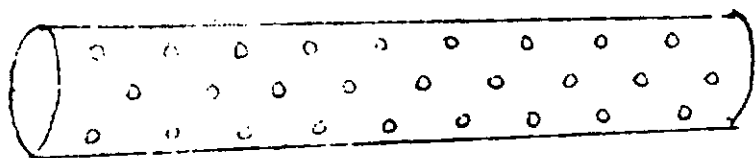
Đây là công việc của thợ mộc, nếu người ngoài nghề thì cũng đòi hỏi phải khéo tay. Người chuyên môn thì họ tự chế một loại "búa" đặc biệt, đục mười lỗ đều như một, lại vừa nhanh vừa khéo. Còn người khác thì có kẻ dùng đục, có kẻ vừa dùng đục vừa dùng khoan...

Điều yêu cầu là lỗ phải tròn, đường kính của lỗ rộng từ 1,2cm đến 1,50cm là được. Mặt khác, khi bắt đầu đục lỗ, phải lấy cho khéo phần vỏ bên ngoài của cái lỗ sắp đục đó đem cất riêng, để sau này dùng chính miếng vỏ đó làm nắp đậy trên cái lỗ đó.

Mỗi lỗ chỉ cần đục sâu độ 2 phân là vừa.

Trên khúc cây, người thợ đục lỗ thành hàng thẳng, mỗi lỗ cách khoảng nhau độ 10 đến 15 phân. Hàng này cách hàng kia khoảng 10 phân và nên đục so le để tạo hình nanh sấu. Phía hai đầu khúc gỗ nên chừa ra một khúc từ 5 đến 10 phân không đục lỗ.

Như vậy sau khi đục xong, khúc gỗ sẽ được đục chỉ chít nhiều lỗ...



*** Cách cấy meo giống :**

Cấy meo giống vào khúc gỗ là chuyện dễ làm, thế nhưng phải làm đúng kỹ thuật mới tốt. Ngược lại, nếu làm không đúng phương pháp sẽ chuốc lấy thất bại nặng nề. Kỹ thuật đòi hỏi áp dụng ở đây không phải việc cho meo vào lỗ đã đục mà là ở chỗ nhớ dùng miếng vỏ cây đã lấy ra từ đúng cái lỗ đục đó để làm nắp đậy lại cho kín kháo.

Để cấy meo giống vào lỗ đục, ta dùng một cái phễu nhỏ đặt trên miệng lỗ, sau đó dùng đũa vít ra một mẫu nhỏ meo giống từ bịch meo cho vào lỗ là được. Không nên nhồi nhét meo giống vào đầy lỗ, mà đầy 2/3 lỗ mà thôi. Sau đó, ta dùng chính miếng vỏ trước đây đã lấy ra từ cái lỗ đó làm nắp đậy lại.

Sau đó, ta còn dùng sáp ong hoặc đất sét dẻo trét kỹ chung quanh kẽ hở của nắp đậy để phòng ngừa các vi khuẩn xâm nhập vào cây. Meo nấm cũng là thứ môi hấp dẫn của bọn kiến, gián, chuột, vì vậy trét kín kẽ hở là việc cần làm kỹ.

Quý vị có thể hoàn thành công việc cấy meo cho từng lỗ một (từ việc cấy meo, đậy vỏ nắp, trét nắp), hoặc cấy meo suốt cả chiều dọc khúc gỗ, sau đó mới làm

cái việc đậy vỏ nắp và trét kín các kẽ hở. Hệ hàng này hoàn tất thì ta tiến hành sang cấy meo hàng khác, cho đến khi khúc gỗ không còn một lỗ trống nào chưa được cấy meo..

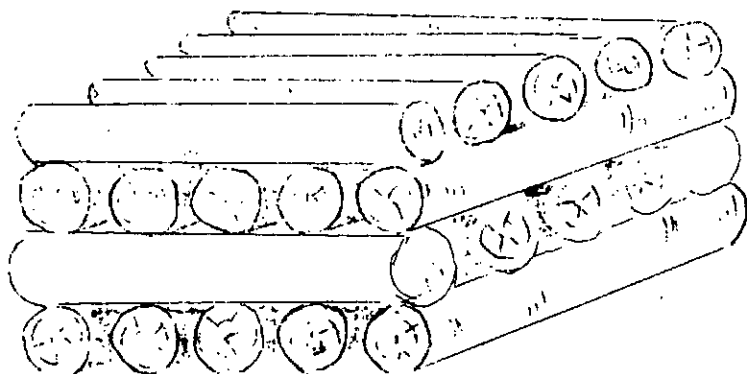
Số lượng meo giống nấm mèo cấy vào mỗi lỗ không nhiều. Một chai meo nửa lít đủ để cấy được 15 khúc gỗ dài 1 mét.

*** Cách ủ meo :**

Sau khi hoàn tất việc cấy meo giống vào tất cả các khúc gỗ trống nấm mèo thì công việc tiếp theo là ủ meo, tức là chất các khúc gỗ đó lại thành từng đống cao cho nấm mọc.

Khâu ủ meo này rất quan trọng, phải làm đúng kỹ thuật thì meo nấm mới phát triển mạnh và đều. Khó khăn khởi đầu của công việc này là sắp xếp tất cả các khúc gỗ đó ra sao..

Trước hết, ta nên nhẹ tay chuyển hết tất cả các khúc gỗ đã được cấy meo vào lán trại, tức là nhà có mái



lợp lá, vách cũng bằng lá để lúc nào không khí cũng mát mẻ.

Nếu ngoài vườn có tàng cây lớn che phủ, ta có thể dùng nơi mát mẻ này để làm việc ủ meo. Nhà ngói, nhà tôn mà cao ráo thoáng mát cũng làm nơi chất cây ủ meo được.

Nơi dùng sắp xếp các khúc gỗ thành đống, ngoài mái che mát mẻ ra còn có nền sạch sẽ, nếu được lát gạch hay tráng xi măng càng tốt.

Trước hết, ta phải làm một cái giàn đơn sơ nhưng chắc chắn, sao cho đủ sức chịu đựng được đống gỗ khúc xếp lên trên. Nói là giàn, chứ thực ra đó chỉ là hai thanh gỗ cứng đặt ngang song song với khoảng cách chừng 80 phân (nếu chiều dài gỗ khúc là 1m) hoặc 1m (nếu chiều dài gỗ khúc là 1,20m)... Giàn được kê cao khỏi mặt đất khoảng 20 phân, để tránh bị nhiễm tạp.

Gỗ được xếp thành từng lớp ở trên cái giàn ấy, cứ hết lớp ngang thì đến một lớp dọc, thành một khối cao. Điều cần là không được để các cây gỗ nằm sát nhau, mà giữa hai cây phải có một khoảng cách cỡ 3 phân.

Khi chiều cao của khối gỗ này lên đến 1,5m tức là vừa tầm để chúng ta tiện chăm sóc thì ngưng xếp để xếp sang đống khác.

Nếu ủ gỗ khúc trong nhà thì không cần dùng bao bố hay lá dừa, rơm rạ phủ lên đống ủ. Nhưng, nếu ủ dưới tàng cây ngoài trời thì cần phải ủ kỹ để giữ được ẩm độ cho meo nấm sinh trưởng..

Sau khi sắp xếp các khúc gỗ đã cấy meo thành từng đống cao xong, công việc của người trồng từ đây là

phải siêng năng cần mẫn chăm lo săn sóc từng khúc cây đang ủ đó :

- Theo dõi ẩm độ :

Những khúc gỗ cây meo giống nấm mèo, sau khi xếp đồng ủ được một tuần thì ta bắt đầu kiểm tra độ ẩm của cây ra sao. Thường thì trong mùa mưa, tiết trời mát mẻ, ẩm độ trong đồng ủ rất tốt. Nhưng trong những tháng nắng nóng ta phải tưới hàng ngày hoặc tưới cách nhật. Chỉ cần tưới mỗi lần mười lăm phút cho cây đủ ướt chứ không nên tưới quá lâu. Cây cần đủ ẩm để giúp tơ nấm mọc lan sâu vào các thớ gỗ được, ngược lại nếu để cây khô thì tơ nấm không những chậm phát triển mà còn bị chết. Việc tưới nước chỉ ngưng khi ta biết chắc tơ nấm đang phát triển trong các khúc gỗ... nhưng thời gian đó ít ra cũng mất vài tuần.

- Sắp xếp lại đồng gỗ :

Các khúc gỗ chất đồng lên ủ meo cứ một tuần phải sắp xếp lại một lần trên vị trí cũ. Mỗi lần sắp xếp lại là mỗi lần xáo trộn vị trí của chúng :

Cây phía trên đảo xuống phía dưới.

Cây nằm phía ngoài đảo vào phía trong.

Mặt cây phía dưới được đảo lên trên.

Mỗi đầu cây cũng đổi hướng...

Tất nhiên, mỗi lần sắp xếp lại như vậy, khoảng cách giữa hai khúc cây vẫn phải cách xa ra như trước : 3 phân.

Sắp gỗ xong lại tưới cho đủ ẩm.

Việc sắp xếp lại đồng gỗ như vậy thường phải thực hiện trước sau 3 lần (tức 21 ngày). Lúc này nếu thấy tơ

nấm phát triển mạnh trong các khúc gỗ thì ngưng, còn ngược lại thì kiên nhẫn ủ tiếp và cứ 7 ngày lại đảo vị trí đồng ủ một lần.

Thường sau 3 lần đảo đồng ủ như vậy, người ta lấy ra bất kỳ một khúc gỗ nào trong đồng ủ đó đem ra cửa để quan sát bên trong tơ nấm đã phát triển mạnh chưa. Nếu thấy tơ nấm đã phát triển, gỗ trở nên sặc trắng và phẳng phát có mùi nấm thì ngưng tưới nước... Còn sặc gỗ trở đen là meo cây đó đã chết.

- Làm vệ sinh đồng ủ :

Làm vệ sinh đồng ủ là việc làm phải cập nhật mỗi ngày, vì rằng nếu sơ hở để cho các loài vi khuẩn, nấm mốc, nấm dại tấn công thì chúng lan ra rất nhanh, lúc biết được thì e trở tay không kịp. Khi thấy có sự xuất hiện của các loại nấm dại hoặc mốc meo thì phải kịp thời xử lý ngay bằng cách cạo bỏ, dùng bàn chải chà sát, sau đó dùng cồn rửa sạch lại. Trong thời gian 3 tuần đầu này, nếu thấy tai nấm meo lộ ra mọc sớm thì dùng mùng, nên trầy bỏ hết..

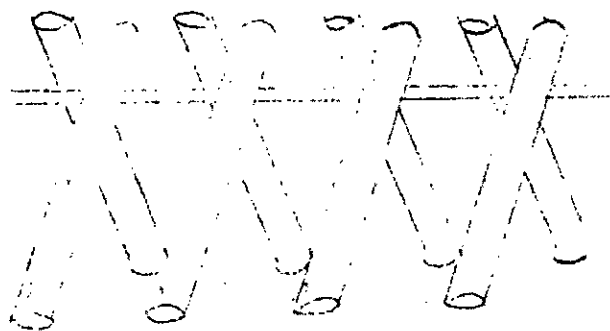
* **Bảo dưỡng nấm** :

Khi thấy tơ nấm đã mọc lan trong khúc gỗ là coi như người trồng nấm đã bước đến ngưỡng cửa thành công rồi. Nên xếp lại các khúc gỗ như cũ, nhưng đặt chúng có khoảng cách xa ra, thay vì 3 phân như trước đây thì tăng lên 5 hay 6 phân. Suốt ba bốn tuần sau đó không cần tưới, cứ để khô các khúc cây như vậy cho nấm phát triển. Thời gian này tơ nấm mọc loang ra trong ruột khúc cây.

Trong thời gian này vẫn tiếp tục gìn giữ vệ sinh cho đồng ủ, hề thấy hiện tượng lạ gì xảy ra là phải xử lý kịp thời.

Sau giai đoạn ủ khô (không tưới), ta ngâm các khúc gỗ ngập xuống nước suốt 12 giờ liền để làm cho gỗ mềm ra, tơ nấm dễ mọc, đồng thời cũng giúp chúng tiêu hóa dễ dàng được các chất dinh dưỡng có sẵn trong cây. Việc ngâm nước nhiều giờ như vậy cũng nhằm mục đích tiêu diệt các loại côn trùng sống bám trong các khúc gỗ, như kiến, mối...

Sau thời gian ngâm nước xong, các khúc gỗ được chuyển hết vào lán trại, hoặc nhà (tốt nhất là nhà lá mát mẻ, nền lót gạch hoặc tráng xi măng sạch sẽ). Lần này ta không xếp chúng lại thành đồng nữa mà dựng nghiêng chúng, tựa đầu lên các thanh cây. Cách sắp xếp theo như hình vẽ dưới đây :



Cách dựng đứng các khúc gỗ chụm đầu lại như vậy tuy có tốn hao mặt bằng, nhưng nhờ đó mà ta mới tiện việc chăm sóc, vì thời gian sắp tới là tới kỳ đón nấm ra.

Điều xin được lưu ý là nên kê cao các khúc gỗ không nên để chúng tiếp giáp với nền nhà, dù nền đã được lót gạch hoặc tráng xi măng sạch sẽ. Mặt khác sau khi dựng xong các khúc gỗ ta dùng bao bố hoặc tấm ni lông

trùm kín chúng lại vài ba ngày để giúp nhiệt độ các khúc gỗ tăng lên.

Trong thời gian vài ba ngày đó, nụ nấm bắt đầu mọc ra chỉ chít lốm đốm trắng trông thấy ham. Ta giở tấm phủ ra rồi tưới nhẹ lên các khúc gỗ bằng tia nước nhẹ mỗi ngày vài lần. Chỉ tưới vừa đủ ẩm và nên nhà dùng để đọng nước.

Ban đêm ta mở toang các cửa để không khí mát mẻ bên ngoài tràn vào phòng, nhưng ngược lại ban ngày các cửa đều phải đóng kín mít lại... Đó là cách chăm sóc trong giai đoạn chót này.

*** Thu hoạch :**

Thời gian thu hoạch nấm mèo rất dài, vì nấm cho nhiều đợt; nếu muốn ta có thể khai thác từ năm này sang năm khác cho đến khi khúc gỗ mục mới thôi.

Trong đợt đầu, thường thu hoạch liên tục đến 4-5 tháng mới hết.

Khi nụ nấm còn non nó có dạng khum khum như cái tách, nhưng khi trưởng thành tai nấm gọn sóng cong queo... như vành tai mèo. Lúc nấm còn nhỏ thì thành tai dày, nhưng khi trưởng thành thì tai mỏng tanh.

Khác với nấm rơm, đến lúc thu hoạch mỗi ngày phải hái vài ba lần, còn nấm mèo mỗi ngày chỉ hái một lần thôi. Ta chọn những nấm có tai to bứt rời ra khỏi khúc gỗ, chừa lại những tai nấm còn nhỏ chờ lớn hái sau..

Thu hoạch đến lúc nào thấy tai nấm trưởng thành mà lớn không nổi thì nên chấm dứt kỳ thu hoạch đầu tiên. Thời gian này nấm cũng mọc lứa thưa, ta nên hái sạch hết, kể cả nụ nhỏ..

Trong thời gian thu hoạch đó, ta vẫn phải tưới hàng ngày, vẫn phải quan tâm chăm sóc. Công việc nặng nhọc nhất là cứ 2 tuần ta phải đảo vị trí các khúc gỗ một lần : khúc trong đổi ra phía ngoài, khúc ngoài đổi vô phía trong và trở đầu trên xuống dưới, dưới lên trên để ẩm độ chan hòa đều khắp.

Sau khi thu hoạch xong đợt một, những khúc gỗ trần trụi không còn bám một nụ nấm nào nữa được "nghỉ" trong vài tuần để... bước vào khai thác đợt 2. Muốn khai thác đợt 2, ta phải bắt tay làm lại từ đầu như cách làm trong đợt một.

TRỒNG NẤM MÈO TRONG TÚI MẬT CƯA

* Trồng nấm mèo trong túi mật cưa, hay còn gọi là trồng trong bịch ny lông là cách trồng mới nhất, xuất hiện sau phương pháp trồng bằng khúc gỗ độ mười năm.

Trồng theo cách này vừa nhẹ nhàng, vừa ít tốn công chăm sóc, ít tốn mật bằng và thu hoạch nhanh hơn cách trồng bằng gỗ khúc.

Mật khác nguyên liệu để nuôi trồng nấm mèo cũng dễ tìm, nhẹ vốn, vì đó là mật cưa hay rơm rạ, mà các chất dinh dưỡng bổ sung để làm thức ăn cho tơ nấm cũng không hiếm...

Nếu nuôi trồng số lượng ít để tăng thu nhập cho gia đình thì cứ đi mua những bao đã cấy sẵn meo giống về chăm sóc, độ vài tuần đã có nấm để thu hoạch.

Ngược lại, nếu sản xuất quy mô thì tự tạo môi trường rồi mua meo nấm về cấy vào bịch ny lông, như vậy càng có lợi nhiều hơn. Tuy nhiên, làm được điều này, nếu không có đủ kinh nghiệm, không có nhiều vốn để đầu tư thì dễ gặp thất bại.

Ở đây chúng tôi xin đề cập sơ qua về cách tạo môi trường nuôi nấm mèo, hiện được nhiều nước trên thế giới đang áp dụng :

*** Nguyên liệu là mạt cưa :**

Mạt cưa dùng làm nguyên liệu chính để nuôi nấm mèo tốt nhất là dùng mạt cưa Cao Su. Có thể dùng mạt cưa tạp với những cây không chứa tinh dầu. Với mạt cưa thì rẻ lại dễ tìm. Nhưng, mạt cưa tươi (mới) đem trồng nấm mèo không tốt bằng mạt cưa đã có một thời gian ủ kỹ.

Khi ủ mạt cưa ta phải phơi khô rồi sàng để lấy phần mịn, sau đó tưới nước cho ẩm rồi vun thành đống cao.

Do mạt cưa không có nhiều chất bổ dưỡng cần thiết cho sự phát triển của nấm, nên khi ủ mạt cưa ta nên trộn thêm Sulfat đạm (S.A) với tỷ lệ độ 1% hoặc phân ngựa, phân trâu bò, gà vịt với tỷ lệ từ 4 đến 5%. Ngoài ra, còn thêm 1% thạch cao..

Mạt cưa vun thành đống, ủ như vậy khoảng nửa tháng (nếu ủ ngoài trời nên lấy tấm ni lông che phủ) rồi đảo đều từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới cho kỹ.

Với loại mạt cưa gỗ mềm thì nhân lần đảo này nên thêm một lượng vôi 0,5% vào đống ủ để mau lên men. Sau đó vun đống ủ lại thêm nửa tháng nữa là dùng được.

Với mặt cửa gỗ cứng thì phải ủ và đảo trước sau cả chục lần mới dùng được, nghĩa là phải mất một khoảng thời gian dài từ 4 đến 5 tháng thì các chất dinh dưỡng trong mặt cửa mới giúp tơ nấm tiêu thụ dễ dàng được.

Trong môi trường nuôi nấm mèo, ngoài mặt cửa làm nguyên liệu chính ra, ta còn trộn thêm một số chất dinh dưỡng khác như cám gạo (từ 3 đến 5%), hạt bắp hoặc cùi, thân cây bắp xay nhuyễn (từ 3 đến 6%), vôi (0,5%), Super Phosphat (0,5%), phân Urê (0,1%)...

Tất cả các thành phần trên trộn lẫn với nhau và cho vào bịch ny lông loại dày (cỡ 0,12mm) chịu được nhiệt độ cao, vì phải qua khâu hấp khử trùng với nhiệt độ cao trong suốt mấy giờ liền.

*** Nguyên liệu là rơm rạ :**

Rơm rạ dùng làm nguyên liệu chính để trồng nấm mèo phải là thứ tươi tốt và đã được phơi khô.

Công việc đầu tiên là chặt rơm rạ thành từng khúc ngắn độ 5-6 phân, rồi ngâm vào nước cho mềm, sau đó vớt ra để ráo.

Rơm rạ là môi trường rất thích hợp với nấm, nhưng tự nó không đủ chất bổ dưỡng nên ta phải trộn thêm các thành phần dinh dưỡng khác như vôi (1%), phân trâu bò gà vịt (5%), Super lân (1%), Muối epsom $MgSO_4 \cdot 7H_2O$ (0,1%). Sau đó chất thành đống cao, nén chặt xuống mà ủ kín (dùng ny lông phủ lên trên).

Ủ như vậy chừng vài ba ngày thì mở tấm phủ lên để xáo đều từ trên xuống dưới, từ trong ra ngoài càng kỹ càng tốt.

Sau đó chất đống ủ lại, rồi vài ngày lại đảo kỹ. Làm

như vậy độ ba bốn lần thì rơm rạ đó đã dùng làm nguyên liệu trồng nấm được.

Thế nhưng, để đủ chất bổ dưỡng, trước khi vô bịch ny lông ta nên thêm một tỷ lệ từ 5 đến 10% cám gạo hoặc bột xay từ hạt bắp hay các phần của cây bắp như thân bắp, cùi bắp.

So với mặt cưa, dùng rơm rạ làm nguyên liệu chính làm môi trường nuôi nấm mèo xét ra có nhiều ưu điểm hơn.

Điều thấy rõ trước nhất là rơm rạ vừa rẻ lại dễ tìm. Cái lợi kế tiếp đó là rơm rạ lên men mau nên thời gian ủ không lâu bằng mặt cưa. Tơ nấm phát triển nhanh và nhiều, nhờ đó năng suất cao, đã thế nấm trồng trong môi trường rơm rạ có mùi vị thơm hơn nên được khách hàng ưa thích.

*** Cho môi trường vào bịch ny lông :**

Bịch ny lông dùng đựng môi trường nuôi nấm mèo phải là thứ thật dày (0,12mm) mới đủ sức chịu được áp suất và nhiệt độ cao khi cho vào nồi hơi để thanh trùng.

Bịch dùng đựng môi trường mặt cưa nên dùng loại có kích thước 15x30cm.

Bịch đựng môi trường rơm rạ nên dùng loại có kích cỡ lớn hơn một chút.

Trước khi cho môi trường nuôi nấm vào bịch, nên xếp hai góc đáy, nhờ đó mà sau này để bịch đứng thẳng không ngã đổ.

Mỗi bịch ny lông được dong vào một ký môi trường (đã được làm tơi ra, không để vón cục) và được nén chặt xuống. Sau đó, dùng cái cổ bao làm bằng giấy cứng để

vào miệng bịch, sau đó cột chặt. Việc kế tiếp là dùng chiếc đĩa lớn bằng ngón tay út đâm từ miệng bịch xuống đáy bịch để tạo một lối thông, mục đích là giúp tơ nấm sớm lan vào môi trường mà sống. Sau đó, ta dùng một nắm bông gòn sạch đây chặt miệng bịch lại là xong.

Các bịch này sau đó được đặt vào lò áp suất để thanh trùng với nhiệt độ cao suốt ba bốn giờ liền.

*** *Cấy meo giống vào bịch môi trường đã thanh trùng:***

Những bịch ny lông đựng môi trường sau khi được thanh trùng xong, phải được để nguội mới cấy meo giống vào được. Việc cấy meo bao giờ cũng phải thực hiện trong căn phòng đặc biệt sạch sẽ, có trang bị đèn cực tím và những dụng cụ vô trùng khác.

Việc cấy meo vào môi trường không có gì khó khăn: dùng muỗng nhỏ múc một lượng meo giống từ bịch meo giống ra đổ vào bịch môi trường, kế đó đây nút kín lại là xong.

Một chai meo giống đã được quy định là nên cấy cho bao nhiêu bịch. Thí dụ meo nuôi bằng mật cưa thì chai đựng 1 ký meo có thể cấy được 200 bịch. Việc phân chia được ước lượng từ mắt, từ sự chuyên môn chứ không cần phải cân lường.

Những bịch đã được cấy meo xong, liền chuyển vào phòng tối, có nhiệt độ từ 25 đến 30°C trong suốt ba tuần liền. Sau thời gian này, cửa phòng được mở thông thoáng, vì bên trong các bịch tơ nấm đã có đủ thời gian để phát triển... trắng cả bịch rồi...

Giai đoạn khai thác nấm đã bắt đầu...

* Phương pháp nuôi nấm mèo :

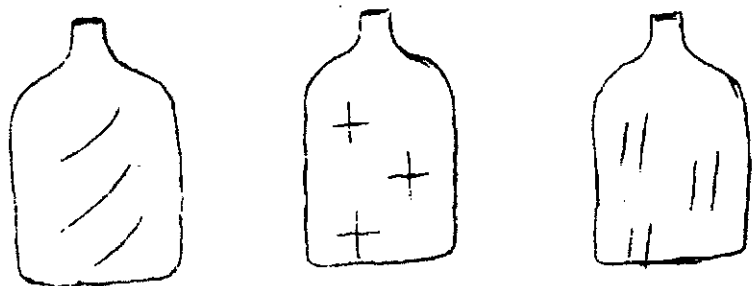
Nhà nuôi nấm mèo phải thật mát mẻ, do đó dùng nhà lợp lá, chung quanh là vách lá hoặc cà tắng, cốt là tốt nhất. Nơi đây phải được quét dọn sạch sẽ, nền nhà phải được cọ rửa sạch sẽ để ngăn ngừa các loại nấm dại, côn trùng và vi khuẩn xâm nhập phá hại nấm.

Các bịch nấm tự làm hay mua về phải được thực hiện qua những bước sau đây :

- Rạch bịch nấm :

Bịch nấm phải được rạch lủng ra nhiều chỗ thì nấm mới từ đó mà mọc ra được. trước khi rạch lủng bịch nấm, ta cần cột chặt miệng bịch lại, sau khi lấy cổ bịch nấm và nút bông gòn ra. Ta dùng dao nhọn mũi để rạch mỗi bao thành nhiều đường khắp mọi phía. Đường rạch không nên dài lắm, chỉ độ 5-7 phân là vừa và cũng không nên khít lắm, vì như vậy sẽ làm rách nát thành bao. Trung bình mỗi bao nên rạch từ 10 đến 15 chỗ là vừa. Sau vài ngày ta sẽ thấy những nụ nấm nhỏ xuất hiện chi chít tại những đường rạch đó.

Để tiết kiệm mặt bằng, thường có hai cách sau đây để sắp xếp các bịch nấm trong nhà nuôi nấm :



- Dùng kệ để sắp xếp các bịch nấm, bịch này cách bịch kia khoảng 5 phân. Kệ có thể làm nhiều tầng và dùng tre, nứa hay tấm vòng cho rẻ tiền. Điều cần là vật liệu tre nứa dùng làm kệ nên ngâm nước trước (ngâm lâu hàng tháng liền) để tránh mối mọt.
- Cột bịch này cách bịch kia sao cho khi treo lên chúng cách xa nhau khoảng 5-7 phân thành một xâu dày bốn, năm bịch rồi treo lên các thanh ngang bắc ra rường nhà. Cách treo này rất lợi trong trường hợp mặt bằng nuôi nấm chật hẹp.

- Chăm sóc :

Việc chăm sóc các bịch nấm thường có những công việc sau đây :

- Giữ vệ sinh nhà nuôi nấm : quét dọn sạch sẽ, tránh để rác và thức ăn dư thừa vương vãi, để chuột bọ, gián, kiến không có cơ hội lui tới.
- Tận diệt chuột và kiến, vì nấm là thức ăn khoái khẩu đối với chúng. Nên tận diệt hang ổ của chúng.
- Tạo ẩm độ cho nhà nuôi nấm bằng cách thỉnh thoảng vài giờ lại tưới nước khắp nền nhà cho thật ẩm ướt. Nhưng, điều này không có nghĩa là để cho nền lúc nào cũng ở trong tình trạng ngập lụt. Sau khi tưới nước xong phải quét sạch.
- Trong tuần lễ đầu không nên tưới nước vào các bịch nấm, vì các nụ nấm non gặp nước dễ bị thối. Chỉ sau một tuần sau khi rạch bao ta mới "tưới sương sương" vào mỗi bịch nấm mà thôi. Nên dùng vòi sen có tia nước nhỏ để tưới. Thời gian này, những bịch nào nấm đã mọc thì chỉ tưới sơ sơ cho đủ ẩm, còn những

bịch nào chưa có nấm xuất hiện tại những vết rạch thì mới tưới kha khá mà thôi. Nếu ẩm độ không khí trong phòng nuôi nấm tốt thì mỗi ngày chỉ cần tưới một lần, nhưng nếu se khô thì tưới 2 lần mới đủ.

*** Thu hoạch và bảo quản :**

Khoảng một tuần sau khi rạch bao, những nụ nấm non đã bắt đầu xuất hiện, chúng lớn rất nhanh. Lúc đầu nụ nấm có hình thù giống cái tách, tai nấm dày, nhưng khi nấm trưởng thành thì nó biến dạng thành một vành tai, thành nấm vừa mỏng vừa cong queo. Với những nụ nấm trưởng thành đó ta dùng tay ngắt nhẹ tận gốc là được.

Việc thu hái nấm mèo có thể tiến hành vài ba ngày một lần, mỗi tuần một lần cũng được, chứ không phải "bất cập" như hái nấm rơm. Trong đợt đầu nấm ra rất nhiều và dài ngày, có thể một vài tháng mới hết.

Thu hoạch xong đợt đầu, ta cứ để cho bịch khô độ một tuần, nhưng vẫn giữ vệ sinh sạch sẽ toàn khu vực nuôi nấm. Sau thời gian đó, ta tiếp tục tưới lại và tuần sau nấm sẽ mọc ra đợt hai..

Nấm mèo hái về phải lật sạch các tạp chất, nhất là phần gốc tai nấm, sau đó, nếu cần thì rửa sạch rồi đem phơi nắng cho khô. Nấm khô sẽ bảo quản được lâu ngày, có thể hàng năm không hư.

Có lẽ quý vị cũng cần biết đến điều này : tiêu chuẩn nấm mèo khô xuất khẩu phải đạt những điều sau đây :

- Tai nấm phải to, phải khô và sạch sẽ
- Tai nấm không dính tạp chất, không bị mốc hay sâu mọt.

- Đường kính tối thiểu của tai nấm là 3cm.
- Có màu sắc và mùi vị đặc trưng của sản phẩm.
- Độ ẩm tối đa là 11%.

Muốn đạt được tiêu chuẩn khe khắt này, trong việc nuôi trồng phải có sự phối hợp giữa giống tốt, kỹ thuật tạo môi trường nuôi nấm cao và chăm sóc thật tốt. Một trong những khâu này không đạt thì tiêu chuẩn trên cũng khó đạt được.

Mục lục

Mở đầu	5
Nghề trồng nấm rơm - nấm mèo tại nước ta	9
Nấm - Mặt hàng xuất khẩu quan trọng	16
Nấm - Thức ăn rất bổ dưỡng	20
Phương pháp trồng nấm rơm	24
Phương pháp trồng nấm mèo	66