

SẢN XUẤT NẤM RƠM TRÊN GIÁ THỂ BÈO TÂY NGUỒN LỢI VÔ TẬN

Trần Hậu Khanh; Lê Như Sang
Trung tâm Nấm ăn và Nấm dược liệu Hà Tĩnh

Thực trạng xâm lấn của bèo tây trên địa bàn Hà Tĩnh

Bèo Lục bình còn có nhiều tên khác như Bèo Lộc bình, Bèo Nhật Bản, Bèo Tây, Bèo Sen,... Đây là loài thực vật thủy sinh có tên khoa học là Eichhornia crassipes, thuộc họ Bèo Tây (Pontederiaceae). Đây là loài bèo có xuất xứ từ Nam Mỹ và năm 1905 được đem vào trồng làm cảnh ở Hà Nội. Về sau đã lan rộng ra khắp nơi một cách nhanh chóng. Bèo Lục bình sinh sôi nảy nở cực kỳ nhanh chóng và cho thân lá mập, xanh thẫm, rễ rất dài, nhất là trên các vùng nước có nhiều chất dinh dưỡng, khối lượng có thể tăng gấp đôi chỉ sau 2 tuần lễ.

Hiện nay, bèo tây ngày càng lan rộng trên địa bàn Hà Tĩnh, đặc biệt tại các huyện như: Thạch Hà, Can Lộc, Lộc Hà, Cẩm Xuyên, Đức Thọ,... Ở một số cửa sông, cửa biển của huyện Thạch Hà, Can Lộc, Lộc Hà, Cẩm Xuyên, bèo phủ kín mặt nước gây tắc nghẽn dòng chảy, ô nhiễm môi trường, ảnh hưởng đến việc nuôi trồng thủy sản của người dân, là nơi trú ẩn của chuột, sâu bọ... phá hại mùa màng. Khi mưa lũ về, bèo tây và rác thải sẽ trôi theo dòng chảy tập trung ở các cống làm ảnh hưởng đến quá trình tiêu lũ, khiến việc thoát lũ chậm, gây ngập úng và thời gian ngập lâu hơn, ảnh hưởng đến đời sống của nhiều người dân trên diện rộng.

Bèo tây nguồn lợi vô tận cho sản xuất nấm rơm

Bên cạnh những tác hại của Bèo tây, chúng ta phải nhìn nhận xem bản thân cây Bèo Tây là gì? Có lợi gì không? Theo nhà nghiên cứu Isabelle Games, trong bèo có chứa nhiều chất cho phép chiết xuất được oligomère, một chất quý mà hiện nay chỉ được tổng hợp từ hóa chất với giá thành rất cao, trong sinh khối bèo Lục bình tươi không có thành phần nào có hại. Hơn thế nữa, thành phần dinh dưỡng của bèo chẳng khác gì mấy so với các loại rau xanh. Chính vì vậy bèo Lục bình từ lâu đã được dùng làm thức ăn cho người và cho gia súc, gia cầm. Một số người dân có tập quán ăn ngó bèo Lục bình, đọt non và cuống lá được dùng để nấu canh với tép, cá lóc, tôm khô. Bèo là thức ăn xanh chủ lực trong chăn nuôi gia súc, gia cầm ở quy mô gia đình.... Tuy nhiên những tác dụng nói trên chỉ có thể tận dụng được một khối lượng nhỏ bèo Lục bình. Ngoài những lợi ích đã nêu, hiện nay Bèo Tây được xem là nguồn nguyên liệu dồi dào, giàu chất dinh dưỡng được sử dụng trong sản xuất nấm ăn và nấm dược liệu, Bèo Tây phơi khô là nguồn nguyên liệu giống như rơm rạ dùng để nuôi trồng các loại nấm ăn mang lại năng suất cao, chất lượng tốt. Đặc biệt sử dụng Bèo Tây làm nguồn nguyên liệu trong sản xuất nấm rơm, bã sau khi thu hoạch nấm sẽ là nguồn phân bón hữu cơ vi sinh giàu chất dinh dưỡng.

Thời gian sản xuất tốt nhất: Đầu tháng 3 âm lịch đến tháng 10.

Chúng tôi xin giới thiệu quy trình công nghệ trồng nấm rơm trên giá thể Bèo Tây như sau:

Quy trình sản xuất nấm rơm trên giá thể bèo Lục Bình

Bèo tây khô được làm ướt bằng nước vôi (3,5 kg vôi hòa với 1.000 lít nước); Nếu sử dụng Bèo tây tươi ta phải phơi nắng từ 7 -10 ngày sao cho nguyên liệu đạt độ ẩm khoảng 60-70%, sau đó làm ướt bằng nước vôi tương tự như Bèo Tây khô.

Ủ đồng 3-4 ngày, quá trình ủ đồng cần phải đảm chặt đồng ủ

Đào đồng ủ và chỉnh độ ẩm sao cho độ ẩm nguyên liệu đạt 65% - 70%, sau 3-4 ngày

Lên luống và cấy giống: (Luống có chiều rộng 1,2m, chiều cao 10cm - 15cm, chiều dài tùy theo diện tích mặt bằng; Cấy giống trên toàn bộ bề mặt luống, sau đó phủ lên bề mặt luống một lớp nguyên liệu mỏng.

Chăm sóc: Sau 3-5 ngày đầu không cần tưới nước, những ngày tiếp theo quan sát bề mặt luống nấm thấy khô cần phun nhẹ nước trực tiếp xung quanh. Chú ý phải tưới nước khéo, nếu tưới mạnh (hạt nước lớn) dễ làm sợi nấm tổn thương, ảnh hưởng tới năng suất vì lúc này sợi nấm đã phát triển ra tận phía ngoài thành mô. Đến ngày thứ 7-8 bắt đầu xuất hiện nấm con (giai đoạn ra quả), 3-4 ngày sau nấm lớn nhanh to bằng quả táo, quả trứng, để thêm vài tiếng đồng hồ có thể nấm sẽ nở ô dù.

Nấm ra mật độ dày, kích thước lớn cần tưới 2-3 lượt nước cho mỗi ngày. Lượng nước tưới cho một lần rất ít. Nếu tưới quá nhiều nấm dễ bị thối chân và chết ngay từ lúc còn nhỏ.

Thu hoạch: Kể từ lúc trồng đến khi thu hái hết đợt 1 khoảng 15-17 ngày. Nấm ra rộ vào ngày thứ 12-15. Sau 7-8 ngày ra tiếp đợt 2 và hái trong 3-4 ngày thì kết thúc một đợt nuôi trồng (tổng thời gian 25-30 ngày). Dọn vệ sinh sạch sẽ: Tưới nước vôi (giống như vôi quét tường) để 3-4 ngày lại trồng đợt tiếp. Hái nấm còn ở giai đoạn hình trứng (trước khi nấm nở ô) là tốt nhất, đảm bảo chất lượng và năng suất cao. Trường hợp nấm mọc tập trung thành cụm, ta có thể tách từng cây lớn hái trước, nếu khó tách thì hái cả cụm (cả to, nhỏ đều hái hết). Một ngày, hái nấm 2-3 lần. Những ngày nắng nóng, nhiệt độ không khí cao, nấm phát triển rất nhanh, vì vậy người hái nấm phải quan sát kỹ, khi nấm hơi nhọn đầu là hái được rồi. Năng suất nấm dao động từ 12-20% so với nguyên liệu khô (một tấn Bèo Tây cho thu hoạch khoảng 120-200kg nấm tươi).