

## Kỹ thuật trồng cây mâm xôi

### 1. Giống và chủng loại:

Mâm xôi là một loại cây lai tạo từ một số giống cây với các cây khác trong chi Mâm xôi thuộc họ Rosaceae. Chúng có rất nhiều tác dụng nên được trồng phổ biến ở nhiều quốc gia, trong đó có Úc. Cây mâm xôi cũng được lai để tạo ra những loại cây khác như: boysenberry, hildaberry, tayberry, tummelberry, Veitch berry và youngberry. Mâm xôi có 2 loại chính: Mâm xôi đỏ và mâm xôi đen. Chúng ta dễ dàng phân biệt chúng bằng màu sắc.

Quả mâm xôi đỏ thường có màu đỏ tươi khi đã chín. Chúng có vị ngọt vừa phải, tính bình, có tác dụng bổ can thận, giữ tinh khí, làm cường dương, mạnh sức. Lá có vị se, có tác dụng hoạt huyết, thanh nhiệt, tán ú, tiêu viêm.

### 2. Xuất xứ và mùa vụ:

Xuất xứ: Úc

Mùa vụ: Quả mâm xôi có quanh năm.

### 3. Công tác ươm trồng và cách chăm sóc:

Cây mâm xôi trồng được quanh năm, tuy nhiên, thời điểm gieo trồng tốt nhất là cuối mùa thu đến đầu mùa xuân. Chúng sẽ phát triển tốt nhất nếu được trồng ở những khu vực nhiều ánh sáng và được bảo vệ bằng hàng rào và lưới. Cây giống cần được chọn cẩn thận trước khi trồng, vì chúng rất dễ bị bệnh.

Trong năm đầu tiên, cây mâm xôi phát triển rất nhanh và thường cao từ 3 - 6 m (có thể đến 9 m). Cây mâm xôi đen thuộc giống cây bụi, chúng có sức sống mạnh mẽ, thích hợp nhất với đất có độ chua nhẹ, chịu được đất nghèo và thường được trồng trên những lô đất trống. Ngoài ra, chúng sẽ phát triển tốt hơn nếu được bón phân hữu cơ đầy đủ và nhổ sạch cỏ dại giữa các cây.

Thời tiết có ảnh hưởng rất lớn đến việc thụ phấn của cây. Ngay cả một thay đổi nhỏ, như một ngày mưa hoặc một ngày quá nóng có thể làm giảm số lần ong bay đến thụ phấn cho hoa, do đó làm giảm chất lượng của quả.

Những bông hoa xuất hiện vào cuối mùa xuân và đầu mùa hè. Mỗi bông hoa thường có năm cánh màu hồng hoặc màu trắng với đường kính khoảng 2 - 3 cm.

Cây mâm xôi dễ bị tấn công bởi virus và 1 số loại côn trùng gây hại như rầy, ruồi giấm... Đáng nói nhất là ruồi giấm. Chúng thường làm mục nát hoặc lên men trái cây, gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến giá trị thương mại của loại quả này. Tuy nhiên, cây Mâm xôi vẫn phát triển rất phổ biến vì hạt của chúng được các loại chim rải khắp nơi.

### 4. Lưu ý bảo quản và sử dụng:

- Mâm xôi được thu hoạch khi chín trên cây, là loại trái cây rất nhạy cảm, nhất là về nhiệt độ. Trong quá trình vận chuyển, các quả mâm xôi chèn lên nhau nên có thể bị dập ngoài vỏ. Tuy nhiên, Mâm xôi Úc vẫn giữ được hương vị vốn có của nó.

- Cần chọn quả thịt chắc, đầy đặn và sậm màu, không rửa mà xếp lên một cái đĩa có lót giấy thấm, bọc nilông lại và cho vào tủ lạnh.

- Không ngâm quả mâm xôi lâu trong nước, không để ở nhiệt độ phòng hoặc trong ánh sáng mặt trời trực tiếp quá lâu vì điều này sẽ làm quả nhanh chuyển màu và nhanh hỏng.

- Cách bảo quản tốt nhất: rửa sạch sau đó lau khô bằng giấy thấm, xếp vào túi nilông và cho vào ngăn đá ở nhiệt độ khoảng 0 - 4 độ C để giữ quả tươi ngon lâu hơn. Thêm một ít nước cốt chanh vào quả sẽ giúp quả giữ được màu sắc ban đầu. Các hoạt chất anthocyanin và sắc tố vẫn còn trong quả tươi và đông lạnh nhưng sẽ không còn trong quá trình chế biến.

- Quả mâm xôi thường được dùng để ăn tươi, hoặc trộn chung với salad trái cây, sữa tươi, yogurt, mật ong cho các bữa ăn sáng, làm bánh mứt, làm kem, trang trí các loại bánh, xốt dầu dấm. Chỉ rửa 1 lượng Mâm xôi vừa đủ trước khi ăn hoặc trước khi chế biến món ăn. Chúng cũng rất ngon nếu được xay thành bột mịn từ quả khô (ngâm cho tan rồi uống với nước), làm mứt đông từ trái phúc bồn tử (khi ăn phết lên bánh mì với bơ đào nhân, hạnh nhân hoặc bơ đậu phộng thành món sandwich truyền thống) và ngâm rượu...

\* Chú ý: Quả mâm xôi chứa chất oxalat, ăn nhiều sẽ có nguy cơ oxalat kết tinh thành sỏi. Những người có sỏi ở thận, bàng quang hoặc túi mật tránh không nên dùng loại trái này. Oxalat còn hạn chế hấp thu canxi, tuy nhiên điều này không đáng kể đối với người có bộ máy tiêu hoá tốt.