

## **Kỹ thuật trồng vừng đen đơn giản cho năng suất cao**

Vừng đen (miền Nam gọi là mè đen) là một thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao và vị thuốc chữa bệnh tốt. Vừng đen có rất nhiều công dụng làm đẹp và chữa bệnh. Hơn nữa kỹ thuật trồng vừng đen không khó nên mọi người có thể dễ dàng trồng cho thu hoạch cao nhất.

### **1. Thời vụ gieo trồng**

Vừng có thể trồng quanh năm, tuy nhiên tùy điều kiện địa hình của từng vùng chọn thời điểm xuống giống thích hợp và mang lại hiệu quả kinh tế nhất. Vừng là cây chịu hạn, nhưng để hạt giống nảy mầm tốt yêu cầu đất phải đủ ẩm, đất quá khô hay thừa nước đều làm hạt nảy mầm yếu và không đồng đều.

### **2. Kỹ thuật trồng vừng đen không khó cho năng suất cao**

Vụ Đông Xuân: Gieo từ tháng 12-1 dương lịch, thu hoạch tháng 2-3 dương lịch, vụ này cho năng suất cao nhất trong năm, thuận lợi cho thu hoạch và phơi hạt dễ dàng, hạt có màu sáng đẹp, ít bị nấm mốc tấn công. Trồng vừng vụ Đông Xuân cây ít đổ ngã, ít sâu bệnh, tuy nhiên trong vụ Đông Xuân cây vừng khó cạnh tranh được với cây ngô, lạc.

Vụ Hè Thu: Nên trồng trên đất cao, thoát nước tốt, tránh úng khi gặp mưa nhiều. Gieo vào tháng 4-5 dương lịch thu hoạch vào tháng 6-7 dương lịch. Chủ yếu làm ở vụ Hè Thu, gieo trên đất màu hoặc đất lúa sau khi đã thu hoạch xong lúa vụ Đông Xuân. Vụ này hay gặp hạn khi gieo và gặp mưa to gây ngập úng cục bộ ở một số vùng vào thời kỳ thu hoạch. Vì vậy gieo càng sớm càng tốt.

### **3. Giống**

Phân loại về màu sắc có hai loại:

Vừng đen: Dễ trồng, mọc khỏe, sai quả, chín muộn hơn vừng trắng, thời gian sinh trưởng 3,0-3,5 tháng, thích hợp với đất và khí hậu đồi núi.

Vừng trắng: Loại quả tròn, sai quả, chín sớm, thời gian sinh trưởng 2,5-3 tháng, thích hợp với việc tăng vụ trồng xen.

### **4. Làm đất**

Đất trồng vừng: Thích hợp trên các chân đất thịt nhẹ, đất cát pha và thoát nước tốt. Làm đất: Hạt vừng rất nhỏ nên phải làm đất thật kỹ, nếu không làm đất kỹ hạt vừng sẽ bị vùi khó nảy mầm. Đất cày sâu 15-20 cm, bừa kỹ nhiều lượt. Làm đất thật nhỏ và sạch cỏ, sau đó tiến hành lên luống.

Lên luống: Lên luống cao 15-20cm, luống rộng 1,5-2,5m, rãnh rộng 30-35cm để thoát nước tốt, mặt luống có hình lưng rùa. Những vùng đất cát pha, tơi xốp, thoát nước tốt thì gieo vừng xong mới vét rãnh thoát nước, tạo thành từng luống rộng từ 2,5-3m.

### **5. Kỹ thuật gieo**

Gieo thưa, lượng hạt giống 3 kg/ha; trước khi gieo xử lý hạt giống bằng Polyram (3-5g/1kg hạt) hoặc Tricho ĐHCT (5g/1 kg hạt). Sạ lan cần trộn hạt giống với đất bột sạ cho đều, hoặc sạ hàng bằng công cụ sạ vừng theo hàng.

## **6. Bón phân**

Lượng bón cho 1 ha: 90N:40P2O5:60K2O +200-300 kg hữu cơ vi sinh + 200-300 kg vôi.

Cách 1: lót phân hữu cơ + vôi + 150 kg NPK 20:20:15 + 25 kg Kaliclorua; Thúc (20-25 ngày): 50 kg NPK 20:20:15 + 100 kg Urê + 25 kg Kaliclorua/ha.

Cách 2: lót phân hữu cơ + vôi + 150 kg Supe lân + 50 kg NPK 20:20:15 + 75 kg Urê + 35 kg Kaliclorua; Thúc (20-25 ngày): 90 kg NPK 20:20:15 + 60 kg Urê + 30 kg Kaliclorua/ha.

Cách 3: lót phân hữu cơ + vôi + 50 kg DAP + 100 kg Urê + 50 kg Kaliclorua; Thúc (20-25 ngày): 40 kg DAP + 60 kg Urê + 50 kg Kaliclorua/ha.

## **7. Quản lý nước**

Nguyên tắc đất đủ ẩm, không đọng nước sau mưa, sau tưới, có hệ thống thoát úng tốt, tranh thủ xuống giống khi đất còn ẩm. Các giai đoạn cần nước của cây: nảy mầm (sau gieo); bắt đầu ra hoa (20-25 ngày); đậu trái (30-35 ngày); trái chắc (40-50 ngày) và thời kỳ chín (60-65 ngày).

## **8. Tỉa thưa và dặm**

Tỉa thưa: là kỹ thuật bắt buộc, giúp cây phát triển đồng đều, khỏe, phân cành mạnh. Tỉa sớm khi cây 12-14 ngày tuổi. Khoảng cách sau tỉa 25-30 cm. Nên sử dụng công cụ sạ hàng để giảm bớt công tỉa. Dặm mè: sau gieo từ 5-7 ngày, nếu diện tích mè chết 25% nên sạ lại.

## **9. Thu hoạch**

Khi cây vùng có 3/4 số lá ngả vàng, quả đã cứng, chuyển màu từ vàng xanh sang vàng thẫm hoặc vàng nâu là thu hoạch được. Dùng liềm cắt cách gốc 10cm, đem về ủ 1-2 hôm cho rụng hết lá rồi tải ra sân phơi có lót màng nilon hoặc nong nia trong 4-5 giờ, sau đó đập, sàng sảy lấy hạt. Hạt vùng được phơi lại 1-2 nắng nữa cho khô (độ thuỷ phần khoảng 13%) thì đem tiêu thụ hoặc đưa vào kho bảo quản.