

## Kỹ thuật trồng nấm mèo

Có 2 loại nấm mèo: nấm mèo tai mỏng (*Auricularia auricula Judal schrot*) là loại nấm có nhót, màu nâu hoặc đen, hai mặt trên dưới đều nhẵn (không có lông tơ), khi nấu chín thì mềm nhũn ăn bở.

Và nấm tai dày (*Auricularia polytricha*) mặt trên của nấm láng bóng, mặt dưới phủ lông tơ. Nấm mèo rất dễ trồng, trồng ít nhiều gì cũng được. Không cần nhiều vốn, đất đai hay mặt bằng quá nhiều. Do thích hợp với thủy thổ nấm mèo cho năng suất cao và đã có thị trường xuất khẩu.

Phương pháp trồng nấm mèo: có 2 phương pháp

☐ Trồng bằng gỗ khúc

- Trồng bằng túi mật cưa.

### 1. Trồng nấm mèo bằng gỗ khúc:

- Gỗ để trồng nấm mèo : có thể là cây so đũa, cây gòn, cây xoài, cây mít, cây sung, cây si, cây bồ đề, cây cóc rừng, cây da phật, cây keo lá tràm,...

**Chú ý:**☐những cây có gỗ đắng không nên trồng nấm mèo.

- Chọn kích cỡ của cây: lấy phần gốc, phần cành đều được, có đường kính từ 10-20 cm, ngắn 1m, dài 1,2 m, hay 1,5 m. Cây cưa xong là chuẩn bị ngay. Với loại cây gỗ mềm, cưa khúc xong phải dùng trong vòng 2 tuần, không nên để lâu. Với loại cây có mù nhiều cưa xong nên dựng nghiêng cho mù chảy hết ra mới dùng.

Lúc cưa nên dùng cưa bén, đường cưa phải “ngọt”. Những chỗ cây bị bẻ hay đập vỡ nên dùng nước vôi rửa qua để ngăn ngừa các vi sinh vật xâm nhập phá hại. Thông thường sau khi cưa, người ta hơ trên lửa hai đầu khúc gỗ cho khô.

☐Đục lỗ để cấy meo giống: đục 10 lỗ đều nhau, lỗ phải tròn, đường kính của lỗ 1,2 – 1,5 m, sâu 2cm. Khi đục, phải lấy phần vỏ bên ngoài của cái lỗ sắp đục đó đem ra cất riêng, để sau này làm nắp đậy trên cái lỗ đó. Mỗi lỗ cách nhau 10 cm. Phía hai đầu khúc gỗ chừa ra một khúc từ 5 – 10 cm không đục lỗ☐

- Cách cấy meo giống: để cấy meo giống vào lỗ đục, ta dùng một cái phễu nhỏ đặt trên miệng lỗ, rồi dùng đũa vít ra một mẩu nhỏ meo giống cho vào lỗ là được. Sau đó, dùng chính miếng vỏ trước đây đã lấy làm nắp đậy lại rồi dùng sáp ong hoặc đất sét dẻo trét kẽ hở của nắp đậy để phòng ngừa các vi khuẩn xâm nhập vào cây. Một chai meo nửa lít đủ để cấy được 15 khúc gỗ dài 1 m.

- Cách ủ meo: chuyển tất cả các khúc gỗ đã được cấy meo vào lán trại. Có thể chọn nơi mát mẻ ngoài vườn để ủ meo (nhưng phải dùng tấm phủ). Ngoài mái che mát mẻ ra còn có nền sạch sẽ, nếu được lót gạch hay tráng xi măng càng tốt.

Trước hết, làm một cái giàn đơn sơ nhưng chắc chắn, sao cho đủ sức chịu đựng được đồng gỗ khúc xếp lên trên. Giàn được kê cao khỏi mặt đất khoảng 20 cm, để tránh bị nhiễm tạp. Sau khi sắp xếp các khúc gỗ đã cấy meo thành từng đồng cao xong cần:

- Theo dõi ẩm độ: những khúc gỗ cấy meo giống, sau khi xếp đồng ủ được 1 tuần thì bắt đầu kiểm tra độ ẩm của cây. mùa mưa, ủ rất tốt. Nhưng trong những tháng nắng nóng☐phải tưới hàng ngày.

☐

- Sắp xếp lại đồng gỗ: các đồng gỗ chắt đồng lên ủ meo cứ một tuần sắp xếp lại một lần trên vị trí cũ. Mỗi lần sắp xếp lại là mỗi lần xáo trộn vị trí của chúng. Sắp gỗ xong lại tưới cho đủ ẩm. Việc sắp xếp lại đồng gỗ như vậy phải thực hiện trước sau 3 lần (tức 21 ngày).

Thường sau 3 lần đảo đồng gỗ ủ như vậy, quan sát gỗ trở nên sắc trắng và phẳng phất có mùi nấm thì ngưng tưới nước,... Còn sắc gỗ trở đen là meo cây đó đã chết.

- Vệ sinh đồng ủ: Khi thấy sự xuất hiện của các loại nấm dại hoặc mốc meo phải kịp thời xử lý ngay bằng cách cạo bỏ, dùng bàn chải chà sát, sau đó dùng cồn rửa sạch lại. Trong 3 tuần đầu này, nếu thấy tai nấm mèo ló ra mọc sớm thì dùng mùng, nên trải bỏ hết

- Bảo dưỡng nấm: khi thấy tơ nấm đã mọc lan trong khúc gỗ, nên xếp lại các khúc gỗ như cũ, nhưng đặt chúng có khoảng cách xa ra từ 5–6 cm. Suốt 3–4 tuần sau đó không cần tưới, cứ để khô các khúc cây như vậy cho nấm phát triển.

Sau giai đoạn ủ khô, ta ngâm các khúc gỗ ngập xuống nước suốt 12 giờ liền để làm cho gỗ mềm ra, tơ nấm dễ mọc, đồng thời giúp chúng tiêu hóa dễ dàng được các chất dinh dưỡng có sẵn trong cây.

Ngâm nước xong, các khúc gỗ được chuyển hết vào lán trại, hoặc nhà. Lần này, không xếp chúng lại thành đồng nữa mà dựng nghiêng chúng, tựa đầu lên các thanh cây để tiện chăm sóc vì thời gian sắp tới là tới kỳ đón nấm ra. Không nên để khúc gỗ tiếp xúc với nền nhà. Dùng bao bố hoặc tấm ni lông trùm kín chúng lại vài ba ngày giúp nhiệt độ các khúc gỗ tăng lên.

Ban đêm, mở toang các cửa để không khí mát mẻ bên ngoài tràn vào phòng, nhưng ban ngày các cửa đều phải đóng kín 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. Đợt đầu, thường thu hoạch 4–5 tháng mới hết. Mỗi ngày chỉ hái nấm mèo 1 lần, ta chọn những nấm có tai to bút rời ra khỏi khúc gỗ, chừa lại những tai nấm còn nhỏ chờ lớn hái sau.

Trong thời gian thu hoạch, vẫn phải tưới hàng ngày và chăm sóc. Sau khi thu hoạch xong đợt 1, những khúc gỗ được “nghỉ” trong vài tuần để bước vào khai thác đợt 2. Muốn khai thác đợt 2, phải bắt tay làm lại từ đầu như cách làm trong đợt 1.

## **2. 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 vừa nhẹ nhàng, vừa ít tốn công chăm sóc, ít tốn mặt bằng và thu hoạch nhanh.

Mật khác nguyên liệu dễ tìm, nhẹ vốn vì đó là mật cưa hay rom rạ, và thức ăn bổ sung cho tơ nấm cũng không hiếm. Tuy nhiên, nếu sản xuất với quy mô lớn không có đủ kinh nghiệm, không có nhiều vốn để đầu tư thì dễ thất bại.

- Nguyên liệu là mật cưa: mật cưa là nguyên liệu chính nhưng tốt nhất là dùng mật cưa Cao Su. Có thể dùng mật cưa tạp với những cây không chứa tinh dầu. Mật cưa dễ tìm, nhưng mật cưa tươi đem trồng nấm mèo không tốt bằng mật cưa đã có một thời gian ủ kỹ.

Khi ủ mật cưa phải phơi khô rồi sàn để lấy phần mịn, sau đó tưới nước cho ẩm rồi vun thành đồng cao. Với loại mật cưa gỗ mềm thì lần đảo này nên thêm một lượng vôi 0,5% vào đồng ủ để mau lên men. Sau đó vun đồng ủ thêm nửa tháng nữa là dùng được.

Với mặt cưa gỗ cứng thì phải ủ và đảo trước sau cả chục lần mới dùng được, nghĩa là phải mất từ 4–5 tháng□

Ngoài ra, còn trộn thêm một số chất dinh dưỡng khác như cám gạo (3–5%), bột bắp hoặc cùi, thân cây bắp xay nhuyễn (3–6%), vôi (0,5%), Super photphat (0,5%), phân Urê (0,1%). Tất cả các thành phần trên trộn lẫn với nhau rồi cho vào bịch nylon loại dày (cỡ 0,12 mm) 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 phải tươi tốt phơi khô rồi chặt thành từng khúc ngắn độ 5–6 cm, ngâm vào nước cho mềm, vớt ra để ráo.

Do rơm rạ không đủ chất bổ dưỡng nên ta 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%) rồi chặt thành đồng cao, nén chặt xuống mà ủ kín (dùng nylon phủ lên trên). Ủ như vậy vài ba ngày rồi xáo đều. Sau đó chặt đồng ủ lại, vài ngày lại đảo kỹ. Làm như vậy độ 3, 4 lần thì dùng trồng nấm được.

Ngoài ra, bổ sung thêm 5–10% cám gạo hoặc bột xay từ hạt bắp hay thân bắp, cùi bắp. Trồng nấm mèo bằng rơm rạ có ưu thế hơn trồng bằng mặt cưa và nấm ví có mùi vị thơm hơn nên được khách hàng ưa thích.

- Cho môi trường vào bịch nylon: bịch nylon dùng làm môi trường nuôi nấm mèo phải dày (0,12 mm) mới đủ sức chịu được áp suất và nhiệt độ cao khi cho vào nồi hơi để thanh trùng.

Mỗi bịch nylon đựng 1 kg môi trường và được nén chặt xuống. Sau đó, dùng cái cở bao làm bằng giấy cứng để vào miệng bịch và cột chặt. Dùng chiếc đũa đâm từ miệng bịch xuống đáy bịch để tạo một lối thông, rồi dùng một nắm bông gòn sạch đập chặt miệng bịch lại là xong. Các bịch này được đặt vào lò áp suất để thanh trùng với nhiệt độ cao suốt 3 – 4 giờ.

- Cấy meo giống vào bịch môi trường đã thanh trùng: những bịch này lỏng đựng môi trường khi được thanh trùng xong để nguội mới cấy meo giống vào. Việc cấy meo được thực hiện trong căn phòng đặc biệt sạch sẽ, có trang bị đèn cực tím và những dụng cụ vô trùng khác. Dùng muỗng nhỏ múc một lượng meo giống đổ vào bịch môi trường, rồi đập nút kín lại là xong.

Những bịch đã được cấy meo xong chuyển vào phòng tối, có nhiệt độ từ 25–30°C trong suốt 3 tuần. 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.

## **Giai đoạn khai thác nấm**□

### **\* Phương pháp nuôi nấm mèo:**

Nhà nuôi nấm mèo phải thật mát mẻ, dùng nhà lợp lá, chung quanh là vách lá hoặc cà tăng, cốt là tốt nhất và nền nhà phải được quét dọn, 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:

- Rạch bịch nấm: bịch nấm phải được rạch thủng ra nhiều chỗ thì nấm mới từ đó mà mọc ra được. Dùng dao nhọn mũi để rạch mỗi bao thành nhiều đường khắp mọi phía. Đường rạch khoảng 5–7 phân là vừa. Trung bình mỗi bao nên rạch từ 10–15. Sau vài ngày, những nụ nấm nhỏ xuất hiện chi chít tại những đường rạch đó.

□

### **- Chăm sóc:**

Giữ vệ sinh nhà nuôi nấm: quét dọn sạch sẽ.

Tận diệt chuột và kiến.

Tạo ẩm độ cho nhà nuôi nấm bằng vài giờ lại tưới nước khắp nền nhà cho thật ẩm ướt.

Trong tuần lễ đầu không nên tưới nước vào các bịch nấm, vì các nụ nấm non gặp nước dễ bị thối. Chỉ 1 tuần sau khi rạch bao mới “tưới sương sương” vào mỗi bịch nấm. Những bịch nào chưa có nấm xuất hiện thì mới tưới kha khá mà thôi. Nếu ẩm độ tốt thì mỗi ngày tưới 1 lần, nếu khô thì tưới 2 lần.

### **- Thu hoạch và bảo quản:**

Khoảng 1 tuần sau khi rạch bao, những nụ nấm non đã bắt đầu xuất hiện. Việc thu hái nấm mèo có thể tiến hành vài ba ngày một lần. Đợt đầu nấm ra rất nhiều và dài ngày, có thể một vài tháng mới hết. Thu hoạch xong đợt đầu, cứ để cho bịch khô độ 1 tuần, nhưng vẫn giữ vệ sinh rồi tiếp tục tưới lại và tuần sau nấm sẽ ra đợt hai.

Nấm mèo hái về phải lật sạch các tạp chất, nhất là phần gốc tai nấm, nếu cần thì rửa sạch rồi đem phơi nắng cho khô. Nấm khô sẽ bảo quản được lâu.

### **\* Tiêu chuẩn nấm mèo khô xuất khẩu :**

- Tai nấm phải to, khô và sạch sẽ
- Tai nấm không dính tạp chất, không bị mốc hay sâu mọt
- Đường kính tối thiểu của tai nấm là 3 cm
- Có màu sắc và mùi vị đặc trưng của sản phẩm.
- Độ ẩm tối đa là 11%.

Muốn đạt được tiêu chuẩn này, việc nuôi trồng phải phối hợp được 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 khó đạt được.