

Kỹ thuật trồng cây Măng tây

1. Đặc điểm sinh trưởng

Hạt măng tây có thể nảy mầm ở nhiệt độ 20°C, thích hợp nhất để cây phát triển tốt là 24-25°C.

Măng tây phát triển tốt trong điều kiện nhiệt độ 20-30°C, tốt nhất là 23-24°C, măng tây chịu được rét, nhưng dưới 10°C măng ngừng sinh trưởng.

Yêu cầu về đất: Măng tây thích hợp với các loại đất cát pha hoặc đất thịt nhẹ tơi xốp, đặc biệt là đất phù sa ven sông. Măng tây có khả năng chịu hạn nhưng kém chịu úng. Vì vậy không nên trồng măng tây ở những chân đất thấp, khó thoát nước trong mùa mưa.

Măng tây trồng được cả ở vùng đồng bằng và miền núi. Nhưng ở độ cao 600-900m so với mặt biển, măng cho năng suất cao hơn.

2. Kỹ thuật trồng và chăm sóc

- Ươm cây con:

Vỏ hạt măng rất cứng, vì vậy trước khi gieo phải ngâm hạt trong nước nóng 35°C trong 1 ngày, sau đó vớt ra ủ ở nhiệt độ 25°C cho nứt nanh rồi mới đem gieo. Chỉ gieo những hạt này mầm. Gieo sâu 1-2,5cm, trên mặt luống phủ một lớp mùn mục rồi tưới ẩm. Bón phân và chăm sóc giống như những cây rau khác trong vườn ươm. Thời gian cây con ở vườn ươm từ 3-6 tháng. Để trồng 1 ha măng, cần lượng hạt từ 1-1,5 kg, trên diện tích 300-400m để có đủ số cây con từ 22.000-25.000 cây.

- Trồng và chăm sóc:

Đất trồng măng nên chọn đất cát pha, đất thịt nhẹ, có khả năng thoát nước tốt. Trước khi trồng cần cày bừa đất thật kỹ sau đó lên luống với kích thước: rộng 50-70cm, rãnh rộng 30-40cm, lòng rãnh đào thành từng hố vuông rộng 25-30cm, sâu 20-30cm, hố cách hố 40-50cm. Cho đất mặt vào trong hố trộn đều với phân bón.

Lượng phân bón cho 1 ha là: 30-40 tấn phân chuồng hoai mục + 200kg đạm urê + 150kg kali sulfat. Sau khi chuẩn bị xong bứng cây con trồng vào hố và tưới nước ngay.

Sang tháng thứ 2 sau khi trồng, cây măng đã cứng cáp, lúc này tiến hành vun dần đất vào gốc cây và sau đó khoảng 1 tháng vun nốt số đất còn lại làm thành luống cố định cho măng.

Bón thúc phân với lần vun cuối cùng này. Lượng phân thúc cho 1 ha là: 60kg đạm urê + 60kg kali sulfat + 90kg supe lân.

Hàng năm vào tháng 3 lại bón cho măng với lượng phân như trên.

Cần chú ý cân bằng giữa phần thu hoạch (chồi măng) và bộ phận quang hợp gồm các thân cây măng mọc trên đất. Mỗi gốc măng nên để lại 3 chồi mọc thành 3 cây trên mặt đất (xem như là cây mẹ) có chức năng quang hợp, tích lũy để nuôi chồi và các bộ phận khác.

Các chồi măng nhú lên gần mặt đất (thấy đất nứt nẻ) là có thể thu hoạch làm thực phẩm và tiếp tục thu hoạch cho đến khi cây mẹ già, lá vàng thì thay cây mẹ khác. Bằng cách chặt bỏ cây mẹ vì cây mẹ chỉ tồn tại trong 3 tháng sau đó kém phát triển. Chặt bỏ cây mẹ để các chồi mọc thành cây mẹ mới. Trong quá trình chăm sóc và thu hoạch, người trồng măng cần theo dõi quá trình sinh trưởng và phát triển của cây măng, để từ đó có những biện pháp thích hợp khi xử lý cây mẹ và có vụ thu hoạch tốt.

- Phòng trừ sâu bệnh:

Sâu bệnh hại cây măng là các loại sâu: sâu xanh, sâu róm, bọ trĩ, dế trũi... Khi phát hiện thấy sâu xanh, bọ trĩ phun BI 58, Triscophos. Đối với sâu róm dùng Wofatox, Dipterex nồng độ 0,1% phun lên thân lá. Ngoài ra còn xuất hiện bệnh Cercospora asparagi phá hoại cành và lá măng. ở phần rễ măng thường bị nấm Fusarium phá hoại. Do vậy trong quá trình trồng và chăm sóc cần xử lý tốt đất trồng, thường xuyên theo dõi cây phát triển, khi xuất hiện sâu bệnh phải diệt trừ ngay.

- Thu hoạch và bảo quản:

Khi thấy mặt luống rạn nứt hoặc vồng lên thì thu hoạch ngay. Dùng giầy đào đất xung quanh chỗ măng mọc, bới đất lên, dùng tay tách măng ra khỏi rễ trụ. Nên thu hoạch măng vào sáng sớm trước khi mặt trời mọc để măng được trắng, không biến màu xanh.

Thu hoạch xong che kín không cho ánh sáng chiếu lọt vào măng, nếu chưa sử dụng thì bảo quản trong điều kiện nhiệt độ 1-2°C, độ ẩm không khí 95%. Đối với măng xanh khi chồi măng vượt khỏi mặt luống 5-6cm là có thể thu hoạch được.

Sau khi thu hoạch, cần lấp đất thật chặt và san bằng mặt luống, rồi lấy nước phân chuồng pha loãng tưới vào gốc. Chăm sóc tốt, năm đầu tiên mỗi gốc măng thu được 2-3 chồi, năm thứ hai thu được 8-10 chồi, mỗi chồi nặng trung bình khoảng 50g.

Đường kính gốc măng là tiêu chuẩn để phân loại măng. Đường kính gốc > 2cm là măng tốt nhất, có thể xuất khẩu tươi, từ 1,5-1,9cm là loại trung bình dùng làm măng hộp, dưới 1,4cm để tiêu dùng tươi tại chỗ.

- Để giống:

Khi quả măng già, hái về, bóp lấy hạt đem phơi kỹ 3-5 nắng, sau đó bảo quản cho tốt, cất giữ cẩn thận để gieo vào mùa Thu. Hạt thu được từ cây F1 không dùng để làm giống.