

## **Quy trình kỹ thuật hái chè bằng máy**

Muốn áp dụng hiệu quả quy trình cần phải hái bằng tay lứa chè đầu tiên trong năm, bón tăng lượng NPK 30% so với quy trình hái thủ công, áp dụng kỹ thuật hái nhào. Dưới đây là Quy trình hái chè bằng máy.

### **1. Nguyên tắc và điều kiện hái bằng máy**

Cân đối giữa phần hái đi và chừa lại, đảm bảo tăng năng suất đồng thời đảm bảo hệ số lá chừa và sinh trưởng của cây.

Căn cứ đặc điểm của từng giống, tình trạng sinh trưởng của cây ở mỗi nương đồi, căn cứ vào yêu cầu chất lượng chè thành phẩm để xác định phẩm cấp hái cho mỗi loại hình năng suất, không hái già quá hoặc non quá.

### **2. Giới thiệu máy hái chè thường dùng**

Máy đốn:

- + Máy đốn chè đơn loại E7H-750 (lưỡi thẳng).
- + Máy đốn chè đơn loại AM5 (lưỡi thẳng).
- + Máy đốn chè đôi loại lưỡi cong R-8Ga 1200 (lưỡi cong).

Máy hái:

- + Máy hái chè đơn AM-110EB/28EZ (lưỡi thẳng).
- + Máy hái chè đôi R-8Ga1210 (lưỡi thẳng).
- + Máy hái chè đôi V8NewZ2-1200 (lưỡi cong).

### **3. Điều kiện thích hợp áp dụng hái chè bằng máy**

Giống chè có hình thái cành trung bình nhỏ, cấp cành dày, phân cành trung bình, thấp (PH1, LDP1, LDP2, PVT, Kim Tuyên, Ngọc Thúy, PH8, PH10, PH11...)

Nguyên liệu chủ yếu chế biến chè đen, có thể dùng chế biến chè xanh viên, nếu chế biến chè xanh truyền thống cần hái nhào 2 - 3 lần.

### **4. Những biện pháp kỹ thuật phối hợp hái chè bằng máy**

Tạo tán mặt phẳng tán chè, đốn rìa hàng chè qua kỹ thuật đốn: Hàng năm nương chè dùng máy đốn chè (máy đơn AM5 hoặc E7H-750 máy đôi R-8GA) do hãng OCHAI- Nhật Bản chế tạo.

Chiều cao vết đốn trung bình đốn phớt hàng năm từ 2 - 4 cm so vết đốn cũ, chiều cao tán duy trì 45 - 65 cm.

Một số nương chè có ưu thế sinh trưởng đỉnh mạnh, sau 2 - 3 lứa hái (khoảng tháng 7, 8) có thể dùng máy đốn rìa mặt tán sau khi hái tạo mặt tán phẳng.

Sau vụ hái xuân (hái bằng tay), tán chè không phẳng, cành lá nhiều cần rà sửa tán phẳng cắt bỏ những phần cành non để chừa lại 2 - 3 lá. Cắt hai bên rìa hàng chè thuận lợi đi lại, thông thoáng, hạn chế sâu bệnh hại chè.

Kỹ thuật sử dụng máy trong đốn chè: Khởi động máy đóng le gió (về hướng ghi close). Khi khởi động, để máy ở chỗ thẳng bằng một tay giữ máy một tay gạt nhẹ khởi động máy, khi máy nổ mở le gió và điều chỉnh để máy nổ giòn nhiên liệu ít tiêu tốn, đảm bảo độ bền máy và bugi.

Với máy đốn đơn một người đốn: Đeo máy trên vai, hai tay cầm chắc máy, một tay điều khiển máy đốn bằng tay ga tùy thuộc vào mức độ to, nhỏ cành chè đốn, dùng thao tác lia lưỡi đốn trên mặt tán từ phải sang trái, lưỡi đốn cắt đứt cành chè đồng thời cánh gạt gạt cành chè bị cắt rời xuống rạch chè. Máy cũng dùng để sửa mặt tán phục vụ quá trình hái chè trong năm.

Máy đốn đôi do 2 người thực hiện, mỗi người cầm một đầu của máy, một trong hai người điều khiển tay ga máy cho phù hợp tùy theo cành chè to hay nhỏ. 2 người cùng đưa máy đi song song dọc theo hàng chè. 2 người phải phối hợp với nhau nhịp nhàng mới đảm bảo an toàn và chất lượng đốn. Máy áp dụng cho diện tích lớn có, đất có độ dốc nhỏ.

Kỹ thuật bón phân: Bón phân hữu cơ duy trì lượng bón 25 - 30 tấn phân hữu cơ/ha + 500 kg supelân, cứ 3 năm bón 1 lần. Cành lá chè đốn phớt, đốn sửa tán, đốn rìa tán được tủ lên rãnh chè tạo chất hữu cơ cho nương chè.

Bón phân NPK theo tỷ lệ 3:1:1. Xác định lượng bón NPK cho 1 tấn búp thu hái hàng năm, cứ thu 1 tấn búp chè thì bón 30 kg N nguyên chất (tương đương 65 kg phân ure) 10 kg K<sub>2</sub>O (20 kg kali clorua) 10 kg sufe (lân 62 kg sufe lân) tức bón (65 ure + 20 kali clorua + 62 kg sufe lân) + 30% = 84,5 ure + 26 kg kali clorua + 80,6 kg sufe lân.

Số lần bón và thời vụ bón chia làm 6 lần bón trong năm.

+ Lần 1 lượng bón chiếm 30% tổng lượng N + 30% K<sub>2</sub>O + 100 % sufe lân.

+ Lần 2 bón vào tháng 5 bón chiếm 15% N + 20% K<sub>2</sub>O.

+ Lần bón 3 vào tháng 7 bón chiếm 15% N + 20% K<sub>2</sub>O 15.

+ Lần bón 4 vào tháng 8 bón chiếm 15% N + 20% K<sub>2</sub>O 15.

+ Lần bón 5 vào tháng 9 bón chiếm 15% N + 10% K<sub>2</sub>O.

+ Lần bón 6 vào tháng 10 bón 10% lượng N.

Thời kỳ bón: Lần 1 bón vào đầu tháng 3, các lần sau bón sau khi hái 10 - 12 ngày khi có 40 - 60% số cành chè bật chồi.

Kỹ thuật hái nhảo trong hái chè bằng máy: Hái nhảo là kỹ thuật hái những búp chè vượt lên trên tán chè, tạo cho tán chè có búp đồng đều khi hái máy. Sau 20 - 25 ngày (kể từ ngày hái của lứa trước liền kề) trên tán chè xuất hiện một số búp mọc vượt lên thì hái nhảo lần 1 (hái tay) tạo độ đồng đều cho búp trên tán chè.

Những nơi mới hái bằng máy (năm thứ nhất) hoặc nơi hái chè chế biến chè xanh thì có thể hái nhảo lần 2 (sau 25 - 30 ngày) thậm chí có thể hái lần 3 (35 - 40 ngày).

Kỹ thuật hái chè vụ xuân (lúa hái chè đầu tiên trong năm) áp dụng kỹ thuật hái bằng tay, hái một tôm 2 - 3 chừa 3 - 4 lá chừa, chừa cách vết đốn phốt hàng năm 7 - 10 cm.

Bảo vệ thực vật: Phun thuốc theo điều tra mật độ sâu hại, chỉ khi mật độ sau hái vượt ngưỡng mới phun. Rầy xanh vượt 5 con/khay; nhện đỏ vượt 3 con/lá; bọ trĩ vượt 2 con/búp. Dùng các loại hóa chất có trong danh mục cho phép sử dụng với cây chè của Bộ NN-PTNT. Lượng dung dịch thuốc phun 450 lít/ha (phun tay), 600 lít/ha (phun máy).

Bảo quản búp chè: Trên các bìa lô bố trí các vải bạt lớn để chứa búp chè khi các túi hái đầy, để bảo quản tránh nắng trực tiếp, tránh giập nát, loại bỏ những tạp chất, búp già trước khi vận chuyển về nơi chế biến.

Chè búp tươi thu xong phải để nơi râm mát, bỏ trong sọt không nén chặt, không đựng trong bao kín, không để héo, lẫn bản với vật lạ, tạp chất đưa đến nơi chế biến không quá 4 - 6 giờ.

Hái chè bằng máy: Thời gian hái, tùy theo mùa vụ và sinh thái vùng chè, cứ sau 40 - 45 ngày có 1 lứa hái máy. Thời điểm hái khi có trên 90% số búp trên tán chè đủ tiêu chuẩn kỹ thuật. Yêu cầu kỹ thuật hái duy trì chừa 2 lá chừa, vụ thu (tháng 8 - 9) có thể chừa 2 lá tháng 10 hái sát lá.

Chọn máy hái: Quy mô hộ, nhóm hộ, tổ hợp tác do diện tích không lớn nên chỉ dùng máy hái đơn. Máy loại AM-110EB/28EZ hiệu Ochciai - Nhật Bản, quy mô lớn có thể hái bằng máy hái đôi.

Khởi động máy: Khởi động máy đóng le gió (về hướng ghi close) khi khởi động, để máy ở chỗ thẳng bằng một tay giữ máy một tay giạt nhẹ khởi động máy, khi máy nổ mở le gió và điều chỉnh để máy nổ giòn nhiên liệu ít tiêu tốn, đảm bảo độ bền máy và bugi.

Với máy hái đơn gồm 2 người hái: 1 người hái chè đeo động cơ trên lưng, hai tay cầm máy ở hai vị trí đã thiết kế, khi hái đặt lưỡi máy hái theo hướng song song với mặt phẳng hàng chè di chuyển dọc theo hàng chè, mỗi lần hái một nửa tán chè sau đó lại hái tiếp nửa tán còn lại theo yêu cầu kỹ thuật hái.

Người hái chè điều chỉnh máy qua tay ga ở vị trí gần tay cầm máy; 1 người đi phía sau đỡ túi đựng chè và tháo túi đựng khi lượng chè đầy túi.

Với máy hái đôi gồm 3 người: 2 người cầm hai đầu máy đi dọc theo hai bên hàng chè. 1 trong 2 người điều khiển máy hái qua hệ thống tay ga được bố trí gần tay cầm máy, đưa lưỡi hái dọc theo hàng chè, cần phối hợp nhịp nhàng tốc độ di chuyển phù hợp với mật độ búp trên nương chè, 1 người đi phía sau đỡ túi đựng chè hái và tháo ra khi lượng chè đầy túi.

Bảo quản búp chè: Trên các bìa lô bố trí các vải bạt lớn để chứa búp chè khi các túi đầy, để bảo quản tránh nắng trực tiếp, tránh giập nát, loại bỏ những tạp chất, búp già trước khi vận chuyển về nơi chế biến.

Khuyến cáo tổ chức hợp tác trong hái chè bằng máy thành các tổ hợp tác. Quy mô tổ hợp tác phối hợp hái chè bằng máy có 7 - 15 hộ SX, diện tích từ 5,0 ha. Có 12 đầu máy (6 máy hái + 2 máy đôn + 4 máy phun thuốc).

Phân chia theo nhóm:

+ Nhóm máy hái gồm 6 hộ, 6 máy.

+ Nhóm máy đôn gồm 4 hộ, 4 máy.

+ Nhóm máy phun thuốc gồm 4 hộ, 4 máy.

Hái theo lịch, cuốn chiếu lần lượt hết diện tích các hộ trong tổ, lần hái tiếp theo cũng hái theo thứ tự đã hái của lần trước để điều tiết nguyên liệu tránh dồn ứ nguyên liệu về nhà máy chế biến đồng thời gian giãn cách lứa hái giữa 2 hộ liên tiếp cách nhau khoảng 3 - 4 ngày.

Tiêu thụ búp chè: Đặc điểm hái chè bằng máy lượng nguyên liệu sẽ thu tập trung tại một thời điểm, cần xây dựng kế hoạch cung cấp tiêu thụ nguyên liệu, giá cả bán cho các nhà máy, xưởng chế biến.

Phối hợp giữa chủ hộ SX với nhóm hái máy với cơ sở chế biến để tổ chức thu gom, vận chuyển đến nhà máy, xưởng chế biến.

TS Đỗ Văn Ngọc

<https://nongnghiep.vn/hai-che-bang-may-d127438.html>