

PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN NHUNG HƯƠNG

Nhung hương là sản phẩm chính của hương sao, là dược liệu quý dùng để chữa bệnh và bồi bổ sức khỏe cho con người, đặc biệt là người già, người ốm đau... Tuy nhiên để có được sản phẩm đó thì cần có một quy trình khai thác bảo quản chế biến như thế nào. Dưới đây chúng tôi xin trình bày quy trình khai thác bảo quản chế biến nhung cụ thể như sau:

1. Trong công tác khai thác nhung cần tuân thủ các bước cụ thể sau.

a) Chuẩn bị dụng cụ cắt nhung:

- Cưa sắt để cắt nhung, cưa thật sắc, thường dùng cưa xương dụng cụ y tế.
- Vải để bọc mắt hương.
- Thuốc cầm máu và chống nhiễm trùng: Vitamin K, cỏ mực, thuốc kháng sinh như Ampicilin, Tetracilin.
- Chuông để cắt nhung.
- Một số dụng cụ khác: dao, dây thừng. . . để sử dụng lúc cần thiết.
- Nhân lực: ít nhất từ 4- 5 người hiểu biết công việc bắt giữ hương

b) Bắt hương để cắt nhung:

- Trước khi vào bắt hương để cắt nhung nên dùng rơm rạ, cỏ khô để lót nền chuồng hoặc khu vực để cắt nhằm tránh cho con vật bị thương trong thời gian cắt.

- Cách bắt giữ cần hai người trong đó có một người quen nhất đối với con vật người này vào trước, vuốt ve hương rồi chờ lúc thuận lợi người kia phải trèo lên đầu con vật, đồng thời người quen với hương túm chân trước kéo, những người khác nhanh chóng kéo hai chân sau, vật hương nằm nghiêng trên nền chuồng (chú ý thao tác không nên đứng sau hương mà phải đứng bên sườn con vật).

- Sau khi hương đã nằm nghiêng thì cần hai người giữ chân sau, một người giữ hai chân trước, một người khác, ngồi bệt xuống nền chuồng, duỗi chân, đặt đầu, cổ tì lên hai chân và giữ đầu cho người thứ năm dùng cưa để cắt nhung.

- Các thao tác cũng như trên nhưng cách làm cho hương ngã nằm nghiêng bằng cách một người dùng vòng dây dặt ngã hương sau đó tất cả các người còn lại nhanh chóng giữ chặt các chân còn lại và các thao tác còn lại giống như phương pháp trên.

c) Các thao tác cắt nhung:

- Thời gian cắt nhung từ khi mọc đến khi cắt khoảng 50 -55 ngày thì là tốt
- Cưa cách chân để nhung là 1 cm.
- Cưa và các thao tác phải thật nhanh, gần đứt thì cưa chậm lại để không bị sức báng dụng cụ cắt nhung thật sắc.

- Cầm máu nhanh. Để cầm máu nhanh sau khi cắt, thuốc tốt nhất thường được dùng là:

- Bài 1: Mực tàu trộn với than củi tán bột pha với nước sôi để nguội ở dạng sền sệt, sau khi cắt xong đắp vào ngay, xong bên nào đắp bên đó nắm lấy để sùng được 3- 5 phút càng tốt (ít nhất là 1 phút)

- Bài 2: Than lá chuối khô sạch, trộn với dầu lạc ở dạng đặc sền sệt đắp vào và cũng cần nắm lấy để sùng 3- 5 phút khi thực sự cầm máu thì băng bó lại bằng gạc và buộc lại bằng dây vải.

- Bài 3: Cây Hoàng Xà hay con gọi là cây ba lông giả nhỏ bịt vào chỗ cắt dùng vải sạch bịt ngoài và bó lại đến khi cầm máu thì tháo ra là được.

2. Các phương pháp chế biến bảo quản nhung

a) Phương pháp sấy từ nhung tươi sang nhung nhánh khô

Nhung chứa rất nhiều máu. Vì thế sau khi cắt nếu không được sấy nhung sẽ bị thối, kém phẩm chất hoặc hư hỏng. Do đó sau khi cắt nhung tươi từ hươu ra ta đưa vào sấy ngay, chậm nhất là sau 2 giờ. Khi sấy, nhung bị mất nước nên sấy làm sao không làm cho hình dạng bên ngoài của nhung thay đổi, vẫn giữ nguyên được lớp lông trên nhung. Việc sấy nhung tốt sẽ bảo quản được lâu và khả năng tích lũy trong nhung những chất có hoạt tính sinh học. Ngoài ra xử lý nhung đúng kỹ thuật sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình phân giải Protit, Lipit và Gluxit để tạo thành và tích lũy những liên kết có hoạt tính cao làm tăng giá trị dược lý của nhung.

Hiện nay việc chế biến và bảo quản nhung có rất nhiều phương pháp. Tuy nhiên tùy vào từng địa phương, điều kiện cụ thể ở địa phương mà có những cách sấy khô nhung khác nhau.

b) Phương pháp sấy bằng than

Dùng loại cỏ lá dài, sắc (cỏ hươu thường ăn) quấn chặt quanh nhung rồi treo giữa hai liếp than với khoảng cách vừa sấy nóng nhung dần dần. Khi treo nhung để sấy chú ý treo nhung phía đầu xuống dưới để tránh huyết nhung chảy ra, không nên treo quá gần than làm cháy nhung. Trong quá trình sấy luôn luôn kiểm tra và trở nhung để đảm bảo cho nhung khô đều, không nên sấy nhiệt độ quá cao mà sấy với nhiệt độ tăng dần.

c) Phương pháp sấy bằng gạo rang

Phương pháp này thường được áp dụng nhiều ở nghệ An và Hà Tĩnh. Ủ nhung vào bao gạo rang nóng nhiều lần, khi gạo đã nguội tiếp tục rang lại, nhiệt độ sấy khoảng 60- 700C, làm như vậy cho đến khi nhung khô hẳn thì đưa vào bảo quản. Khi chùng thì tán nhỏ thành bột, cho vào cháo ăn dần, mỗi ngày ăn 1 - 2 lần, mỗi lần 1 thìa cà phê. Cách này là khá tốt vì nhiệt độ vừa phải, đều, ít sơ suất làm hỏng nhung.

d) Phương pháp chần bằng nước sôi (luyện nhung)

Người ta áp dụng phương pháp chần nước sôi hay còn gọi là luyện nhưng trước khi sấy. Phương pháp này có thể cho phép tiến hành cùng một lúc nhiều cặp nhưng. Tuy nhiên đòi hỏi thời gian lâu nhưng đảm bảo chất lượng cao nhất

- Chuẩn bị luyện: Sau khi cắt nhưng xong, đem rửa nhưng thật sạch. Sau đó lấy băng vải buộc quanh chỗ cắt và dùng đinh nhỏ đóng nẹp chặt xung quanh để giữ chặt cạnh da không bị kéo co lại trong lúc sấy nóng

- Cách luyện và sấy: Sau khi đã rửa sạch, cầm nhưng đốc ngược, nhúng vào thùng nước gần sôi (95- 970C). Tùy theo số lượng nhưng mà dùng thùng nước to hay nhỏ khác nhau. Tiến hành chần lần thứ nhất 3 ngày liên tục sau khi cắt nhưng

- Ngày thứ nhất: Nhúng nhưng vào thùng nước sôi 1,5- 2 phút nghỉ 20- 50 giây, lại nhúng lần thứ hai và cứ tiếp tục như trên. Sau 3 lần nhúng, để phơi 15- 20 phút, rồi tiếp tục như 3 lần trên, nhưng với thời gian ngắn lại, khoảng 25- 45 giây và thời gian để nguội dài hơn, khoảng 25- 40 phút. Như thế mới kết thúc ngày chần thứ nhất, đem nhưng phơi chỗ khô, có gió, tránh ruồi nhặng.

- Ngày thứ 2: Cũng nhúng như ngày thứ nhất nhưng thời gian nhúng mỗi lần khoảng 25 giây. Cứ chần như thế cho đến ngày thứ 4.

- Đến ngày thứ 5: Chần sấy nhưng ở nhiệt độ 70- 800C trong 3 giờ (có thể cho vào tủ sấy hoặc bếp than). Sau đó phơi nhưng ra chỗ thoáng.

- Đến ngày thứ 6 và thứ 7 tiếp tục sấy nhưng ở nhiệt độ 70-900C. Sau đó hong nhưng ra chỗ thoáng 1 ngày là xong.

e) Phương pháp sấy bằng điện:

Thường dùng những lò sấy vi sóng có công suất lớn, ưu điểm sấy loại này là nhanh và hiệu quả.

f) Phương pháp chế biến nhưng nhánh sang nhưng phiến

Trước hết ta dùng cùn xoa đều vào nhánh nhưng và đặt lên khay men chầm lửa dốt. Sau đó dùng miệng chai vỡ cạo sạch nhưng, rồi dùng vải màn tẩm ướt bọc lại, đặt lên hông (chỗ) bằng phương pháp cách thủy cho mềm nhưng ra.

Sau khi nhưng đã mềm khoảng 60 -70% ta dùng dao cùn cắt mỏng (không nên hông đến mức quá mềm để tránh làm cho nhưng hươu bị nát ra) rồi đưa vào sấy bằng than hoặc điện với nhiệt độ vừa phải.

Để đảm bảo cho nhưng phiến bảo quản được lâu và có vị thơm dễ chịu ta nên sao bằng nồi rang. Trước hết đặt nồi rang lên bếp cho nóng và nhắc nồi rang xuống rồi đổ nhưng phiến vào đảo qua đảo lại 5 phút sau đó đổ ra để nguội rồi cho vào bao giấy bóng dán kín. (nếu để lâu thì ta nên rang gạo để nguội bỏ lẫn vào để bảo quản nhưng đỡ bị hỏng).