

Kỹ thuật trồng và chăm sóc nấm rơm

Những năm gần đây, nghề trồng nấm đã thực sự phát triển và trở thành nguồn thu chính cho nhiều hộ nông dân. Để có những thành phẩm thơm ngon, bổ dưỡng thì người trồng nấm cần phải trải qua nhiều công đoạn, quy trình kỹ thuật trồng phức tạp đòi hỏi phải bỏ công sức, thời gian chăm sóc mới cho năng suất chất lượng tốt.

1. Thời vụ và địa điểm

Nấm rơm có thể trồng được quanh năm ở các tỉnh miền Nam vì thời tiết luôn ấm nóng.

Miền Trung từ tháng 3 đến tháng 8.

Các tỉnh phía Bắc bắt đầu trồng từ 15/4 – 15/10 dương lịch là thích hợp nhất.

Chọn vị trí tránh ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp để không ảnh hưởng tới nấm, vị trí phải thoáng mát, sạch sẽ để tránh mầm bệnh. Có thể đặt rơm ở nhiều nơi như: xung quanh nhà, ở vườn cây, trên nền đất gạch, xi măng hoặc trên kệ, trong bọc nylon... Địa điểm phải bằng phẳng, khô ráo tránh bị ngập úng vào mùa mưa, nếu gần nước tưới tiêu thì càng tốt, để thuận lợi cho việc tưới tiêu cũng như là chăm sóc và thu hoạch khiến cách trồng nấm rơm sẽ hiệu quả và nhanh chóng nhất.

2. Chuẩn bị nguyên liệu trồng nấm

Có thể dùng nhiều vật liệu khác nhau để trồng nấm rơm như: rơm rạ, bã mía, thân và lá chuối, lục bình, bông gòn. Nhưng thường dùng rơm rạ. Chất nấm bằng rơm, lúa mùa hoặc thân nông, lúa tẻ hoặc lúa nếp đều dùng được cả. Có thể dùng rơm còn tươi hoặc rơm rạ đã khô, miễn đừng mục nát (đã biến thành màu nâu đen) sẽ cho năng suất không cao.

3. Chọn giống

Việc chọn giống nấm cũng đóng vai trò rất quan trọng, giống nấm sẽ quyết định tới sự thành, bại cho cách trồng nấm rơm tại nhà của bạn. Giống nấm không bị nhiễm bệnh, giống không quá già cũng không quá non và có mùi thơm dễ chịu. Túi giống phải có mùi trưng của giống nấm rơm, không loang lổ và sợi nấm phải ăn kín đáy.

Bịch mô tốt là sợi tơ nấm màu trắng trong, mở nắp bịch có mùi tương tự như nấm rơm. Tơ nấm phát triển đều khắp mặt trong bịch meo. (Riêng một số meo giống, khi tơ trưởng thành, bắt đầu kết tụ lại thành những hạt màu đỏ nâu vẫn cho năng suất tốt). Một bịch meo giống nặng trung bình 120g, có thể gieo trên mô nấm rộng 0,5m, cao 0,4- 0,5m, chiều dài lập 4-5m. Không chọn sử dụng bịch meo có

đốm màu nâu, đen, vàng cam vì đã bị nhiễm nấm dại. Không chọn bịch meo phía dưới đáy bịch bị ướt, bị nhão và có mùi hôi chua.

4. Kỹ thuật trồng và cách chăm sóc nấm rơm

Ủ rơm bằng cách chất rơm đượ chất thành đống, chiều rộng 1,5-2m, chiều dài 4-8m. Khi chất đống, cứ mỗi lớp rơm cao 20-30cm tưới nước để cho rơm thấm đều và dùng chân dậm cho dẽ, tiếp tục chất các lớp tiếp theo cho đến khi đống rơm có chiều cao 1,3-1,5m. Sau đó lấy nylon, rơm khô hoặc lá chuối tủ chung quanh để giữ ẩm và giữ nhiệt. Vài ngày sau khi ủ, nhiệt độ trong đống ủ lên cao khoảng 60-70°C. Nhiệt độ sẽ làm chết các mầm nấm dại và phân hủy một phần chất hữu cơ trong rơm rạ, giúp cho nấm rơm dễ hấp thu chất dinh dưỡng, phát triển thuận lợi sau này.

Sau khi ủ rơm từ 10-12 ngày, khi đó đống rơm ủ xẹp xuống, chiều cao khoảng 0,8-1,0m. Lúc này có thể đem rơm chất ra luống.

Xử lý nước vôi trước khi ủ bằng cách lấy rơm, rạ nhúng vào nước vôi, pha với tỉ lệ 3 kg vôi cho 100 lít nước. Ngâm rơm vừa đủ ngập. Mục đích diệt nấm tạp, tẩy rửa chất phèn, chất mặn trong rơm rạ.

Thời gian ngâm trong nước vôi từ 20-30 phút, sau đó vớt ra, để ráo nước, chất thành đống với chiều rộng 1,5-2m, chiều dài 4-8m. Cần dậm nhẹ cho dẽ, lấy nylon, rơm hoặc lá chuối tủ quanh để giữ ẩm và giữ nhiệt.

Trong thời gian đầu, sau khi chất đống 2-3 ngày, trở rơm một lần. Nếu rơm quá ướt, cần giảm bớt dụng cụ đập bên ngoài. Nếu rơm bị khô, cần bổ sung thêm nước vôi với tỉ lệ 3 kg vôi cho 100 lít nước, tưới vừa đủ. Đến ngày thứ 5-6 kiểm tra lại đống rơm. Rơm đủ ướt, khi vắt vài cọng thấy có nước nhỏ vài giọt là tốt nhất.

Khi ủ xong đống rơm, bà con lấy rơm trong đống đã ủ, dỡ bỏ lớp rơm ngoài mặt đống ủ, lấy rơm đã ủ bên trong mang đi xếp mô trồng nấm, cố gắng xếp hết trong ngày phần rơm đã dỡ lớp đặt khi ủ, sau đó đặt khuôn (có thể vun thành luống không dùng khuôn) sao cho thuận lợi khi đi lại, chăm sóc nấm và tiết kiệm diện tích.

Chiều ngang mặt mô từ 0,3-0,4m, chiều cao từ 0,35-0,4m. Trải một lớp rơm rạ vào khuôn dày 10-12cm. Cây một lớp giống viền xung quanh cách mép khuôn 4-5cm. Tiếp tục làm như vậy đủ 3 lớp. Lớp trên cùng trải rộng đều khắp trên bề mặt (lớp thứ 4).

Lượng giống cây cho 1,2m mô khoảng 200-250g. Mỗi lớp giống cây xong dùng tay ấn chặt, nhất là xung quanh làm thành mô. Trung bình một tấn rơm rạ khô trồng được 90-100 mét mô nấm.

Đối với nấm rơm, không cần dùng phân bón gì thêm. Vì rơm rạ khi phân hủy đủ cung cấp dinh dưỡng cho cây nấm phát triển.

Theo dõi nhiệt độ và ẩm độ là khâu quan trọng nhất trong quá trình sản xuất. Ẩm độ là yếu tố hàng đầu, vì ẩm độ giúp quá trình phân hủy rơm rạ thuận lợi từ đó sẽ tạo nhiệt độ trong mô nấm. Nếu ẩm độ dư, thừa nước: Nhiệt độ sẽ giảm, mô nấm bị lạnh. Nếu độ ẩm thiếu, mô bị khô nhiệt độ tăng.

Giữ ẩm độ thích hợp: Khi kiểm tra mô nấm, rút một nắm (khoảng 15-20 cọng) rơm ở giữa luống, bóp chặt trong lòng bàn tay, nước hơi rịn qua kẽ tay là vừa.

Nếu nước không rịn qua kẽ tay là khô, phải tưới nước. Nếu thấy nước chảy qua kẽ tay thành giọt là dư nước, phải ngưng tưới nước và ngày đó phải dỡ áo mô cho nước bốc hơi. Trong mùa mưa phải làm mái che sau khi dỡ áo mô.

Điều chỉnh nhiệt độ bằng cách tưới nước và đậy mô: Khi kiểm tra mô nấm, thấy nhiệt độ tăng, rơm ủ thiếu nước cần dùng thùng vòi sen tưới cho mô nấm. Tránh dùng vòi nước mạnh sẽ làm hư những sợi tơ và nấm nhỏ. Nếu chỉ tăng nhiệt độ mà không thiếu nước, phải giảm rơm áo bị ướt thay bằng rơm khô để giảm sức nóng và thoát bớt nhiệt.

Khi kiểm tra mô nấm thấy nhiệt độ giảm, mô bị lạnh: Ngưng tưới nước, dỡ bớt áo mô, mái che nắng... để giúp mô hấp thu được nhiều nắng. Nếu là mùa mưa, cần dùng nylon, màng phủ nông nghiệp (đậy phía đen lên trên) để mô nấm giữ nhiệt, tăng nhiệt độ bên trong.

Đảo rơm áo mô: Sau khi chắt mô 5-8 ngày, dỡ rơm áo ra, xúc cho tơi và đậy trở lại cho mô nấm. Cần phải đảo áo mô để tránh tơ nấm ăn lan ra ngoài, không tạo được nấm.

Sau khi ủ rơm 10-14 ngày có thể thu hoạch: thời gian thu hái nấm, tùy loại meo và cách ủ. Nấm ra rộ vào ngày thứ 12-15; sau đó 7-8 ngày ra tiếp đợt 2 và thu hái trong 3-4 ngày thì kết thúc vụ trồng nấm (25-30 ngày). Thu hái mỗi ngày 2 lần. Lần thứ 1 vào sáng sớm trước 6 giờ. Thu hái lần thứ 2 vào khoảng 14-15 giờ chiều.

Nấm rơm phát triển liên tục và nhiều cây dính vào nhau. Cần phải chọn lựa để hái những cây còn búp, hơi nhọn đầu. Cách hái, xoay nhẹ cây nấm, tách ra khỏi mô. Không nên để sót chân nấm trên mô, vì phần chân nấm khi thối rữa, sẽ làm hư các nụ nấm kế bên. Sau khi hái xong, đậy kỹ áo mô lại. Thời gian thu hoạch nấm thường 7-10 ngày. Nấm sau khi thu hái cần tiêu thụ ngay trong 2-3 giờ. Nếu muốn để ngày hôm sau cần bảo quản ở nhiệt độ từ 10-15⁰C.

