

## Kỹ thuật gây trồng mộc nhĩ

Mộc nhĩ thường được gọi là mộc nhĩ, nấm mèo; có tên khoa học: *Auricularia polytricha*; thuộc họ: Mộc nhĩ *Auriculariaceae*. Mộc nhĩ dùng làm thức ăn rất thông dụng, ăn ngon và giàu dinh dưỡng. Mộc nhĩ được trồng phổ biến ở nhiều nơi do dễ tiêu thụ và có hiệu quả kinh tế cao. Năng suất mộc nhĩ tươi đạt 50 - 60% so với khối lượng mùn cưa khô, 6,5 - 7 kg mộc nhĩ tươi đạt 1 kg khô.

Trong tự nhiên, bào tử mộc nhĩ bay lơ lửng trong không khí, gặp điều kiện thuận lợi sẽ nảy mầm thành sợi, ăn sâu vào thớ gỗ, sau đó mộc nhĩ sẽ mọc ở phía ngoài thân gỗ. Yêu cầu các yếu tố môi trường ở từng giai đoạn phát triển của mộc nhĩ rất khác nhau.

### 1. Kỹ thuật gây trồng

Thời gian trồng mộc nhĩ tốt nhất là từ tháng 8 - tháng 9 dương lịch.

Nguyên liệu gây trồng mộc nhĩ gồm: mùn cưa các loại gỗ mềm không có tinh dầu, không bị lẫn xăng dầu, không bị mốc; cám gạo, bột ngô nghiền mịn. Nhà trồng mộc nhĩ làm bằng vật liệu tre nứa, rơm rạ, đơn giản, sạch sẽ, tránh được mưa, nắng, gió lớn và thoát nước.

#### \* Ủ mùn cưa

Trộn mùn cưa với nước vôi loãng cho ẩm đều rồi vun thành đống trên giá gỗ, dưới lót cát hay phân tre, trên đống ủ có mái che mưa. Lượng mùn ủ ít nhất là 500 kg, lấy cát hoặc nilon quây xung quanh, cứ 15 ngày đảo đều và ủ lại một lần, sau 30 ngày ủ có thể đưa vào đóng túi. Thời gian ủ không kéo dài quá 1 năm.

#### \* Trộn giá thể

Trộn đều 10 kg cám gạo và 15 kg bột ngô nghiền mịn với 500 kg mùn cưa ẩm tạo thành giá thể trồng mộc nhĩ. Chính độ ẩm ở mức 60 - 65% là vừa đủ, thử bằng cách nắm mùn cưa trong lòng bàn tay rồi từ từ mở ra, nhìn hiện trạng mùn cưa trong tay để biết đủ ẩm hay chưa.

#### \* Dán túi

Dùng túi nilon chịu nhiệt, kích thước 20 x 40 cm, dán 2 góc rồi lộn lại, tạo thành túi có đáy vuông, phẳng.

#### \* Đóng túi

Nhồi giá thể vào túi, khi cách miệng túi 10 cm thì dùng ống nhựa tròn có đường kính 2 cm dài 3 cm luồn vào rồi gấp nilon xuống, lấy dây chun nịt chặt, dùng bông sạch nút chặt miệng túi, đáy nắp nhựa tránh nút bông bị ướt khi hấp thanh trùng.

#### \* Thanh trùng

Có 2 cách hấp thanh trùng: Hấp bằng nồi áp suất và hấp cách thủy ở nhiệt độ 95 - 100°C, duy trì thời gian đun từ 15 - 18 giờ. Hết thời gian hấp, mở cửa lò cho nguội bớt rồi chuyển bịch ra ngoài tránh để lâu sẽ ướt nút bông, tháo bỏ chup nilon, chuyển túi vào phòng cấy.

Từ khi trộn giá thể tới lúc thanh trùng túi giá thể không quá 6 giờ.

#### \* Cây giống

Khi cấy giống cần chuẩn bị:

- Phòng cấy giống rộng 2 - 4 m<sup>2</sup>, dọn sạch sẽ, có 1 bàn cấy, nếu phòng rộng dùng nilon hoặc bạt ngăn hẹp lại.

- Dụng cụ cấy gồm: dùi gỗ, que cấy, côn 700. Khi túi giá thể nguội hẳn thì cấy giống bằng cách dùng dùi gỗ chọc 1 lỗ giữa túi sâu 12 – 15 cm, lấy que cời giống từ túi giống sang cho đầy lỗ, đập lại nắp bông. Thao tác cấy giống cần nhanh, thường xuyên thanh trùng dụng cụ cấy bằng côn.

\* Nuôi sợi

Xếp túi nấm đã cấy giống vào giá để ươm sợi, không để các túi chạm vào nhau.

Nơi ươm sợi không cần ánh sáng. Sau 20 - 30 ngày, sợi nấm mọc lan xung quanh và tới đáy túi thành màu trắng, rắn chắc thì tháo nút bông, buộc chặt cổ túi, dùng dao sắc rạch 6 - 8 vết dài 1,5 - 2 cm quanh thành túi, treo các túi thành từng dãy, theo hàng trong nhà trồng nấm, các túi phải cách nhau từ 25 - 30 cm.

\* Chăm sóc nấm

Hàng ngày phun nước 2 - 3 lần, sau 1 tuần sẽ hình thành mộc nhĩ, cần tăng lượng nước tưới đảm bảo luôn đọng bụi nước trên cánh mộc nhĩ.

## **2. Thu hái và bảo quản**

Từ lúc xuất hiện quả thể đến thời điểm thu hái khoảng 10 - 15 ngày, lúc này cánh mộc nhĩ có đường kính 3 - 5 cm. Có thể hái tia từng cánh hoặc hái cả cụm.

Sau 3 - 4 lứa thấy cánh mộc nhĩ mỏng, bé thì ngừng tưới 2 - 3 tuần để khô gỗ rồi chăm sóc tiếp như lúc đầu ra giàn.

Thao tác hái nhẹ nhàng, tránh làm nát tai nấm. Phơi tai mộc nhĩ dưới nắng cho tới khi khô giòn. Bảo quản mộc nhĩ khô trong túi nilon, buộc chặt và để nơi khô ráo.