

# KỸ THUẬT TRỒNG NẤM RƠM



## 1. Thời vụ trồng nấm

Nấm rơm có thể trồng được quanh năm. Mùa đông xuân, giáp Tết Nguyên đán, có gió lạnh thì phải chắn gió, giữ ẩm và làm mô nấm lớn hơn. Mùa mưa cần làm mái che hoặc tủ rơm dày hơn để giảm độ ẩm, làm nền mô cao để tránh ngập úng. Ở những nơi có nhiều gió, gió mạnh cần làm rào chắn gió, bố trí các mô nấm thẳng góc với hướng gió.

## 2. Chuẩn bị rơm

3. Cách ủ rơm thành đồng. Cách này áp dụng được cho cả rơm tươi và khô. Các bước tiến hành:

Rơm được chặt thành đồng, chiều rộng 1,5-2m, chiều dài 4-8m. Khi chặt đồng, cứ mỗi lớp rơm cao 20-30cm tưới nước để cho rơm thấm đều và dùng chân dậm cho dẽ, tiếp tục chặt các lớp tiếp theo cho đến khi đồng 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 đồng ủ lên cao khoảng 60- 70oC. 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 đồng rơm ủ xẹp xuống, chiều cao khoảng 0,8-1,0m. Lúc này có thể đem rơm chặt ra luống.

Cách xử lý nước vôi trước khi ủ. Cách này được áp dụng cho rơm, rạ đã khô. Rơm, rạ được 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, chặt thành đồng 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.

Thời gian ủ 5-6 ngày: Trong thời gian đầu, sau khi chặt đồng 2-3 ngày, trở rơm một lần. Nếu rơm quá ướt, cần giảm bớt dụng cụ dậm 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 đồng rơm. Rơm đủ ướt, khi vắt vài cọng thấy có nước nhỏ vài giọt là tốt nhất.

Rơm đã đủ điều kiện để chất nấm phải đạt yêu cầu:

- Rơm rạ mềm hẳn.
- Có màu vàng tươi.
- Có mùi thơm đặc trưng của rơm rạ khi lên men.

### **3. Chọn meo giống**

Là khâu quan trọng có ảnh hưởng rất lớn đến năng suất trồng nấm. Chọn meo giống tốt, đúng tuổi, không nhiễm tạp khuẩn sẽ cho năng suất cao và chất lượng nấm tốt.

Tiêu chuẩn bịch meo tốt: 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 liếp 4-5m.

Chú ý khi chọn meo giống: 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. Xếp mô & rắc meo giống**

Lấy rơm trong đồng đã ủ: Dỡ bỏ lớp rơm ngoài mặt đồng ủ. Lấy rơm đã ủ bên trong mang đi xếp mô trồng nấm, cố gắng xếp hết trong ngày phần rơm đã dỡ lớp đáy khi ủ.

Chất mô nấm

Cách 1: Rãi một lớp rơm đã ủ lên mặt liếp, tiếp đó tưới nước. Dùng tay dè dẽ dặt sao cho có chiều rộng theo mặt liếp khoảng 50cm, chiều cao 20cm. Rãi meo giống dọc hai bên luống, cách mép luống 5-7cm. Tiếp tục lặp lại thao tác trên cho lớp rơm thứ 2, thứ 3... Nếu ủ ba lớp thì phía trên không rãi men giống, chỉ rãi rơm khô dày 4-5 cm. Tưới nước dè dẽ dặt, vuốt mặt ngoài cho mô lóng, gọn. Vuốt mô không gọn, mặt ngoài mô không lóng khi thu hoạch nấm sẽ làm hư các nụ nấm nhỏ, làm giảm năng suất.

Cách 2: Rơm sau khi ủ chín được cuốn thành từng bó, đường kính 15-20cm, chiều dài từ 45-50cm, xếp dè dặt từng lớp. Sau mỗi lớp rơm, rãi meo dọc hai bên luống, cách mép luống 5-7cm, tiếp tục xếp như trên cho lớp rơm thứ 2, thứ 3... Nếu chỉ ủ

ba lớp thì phía trên chỉ rải rơm khô dày 4-5cm, tưới nước đê đê dặt, vuốt mặt ngoài cho mô lóng, gọn.

Lưu ý: Tùy theo mùa, thay đổi độ dày khi đậy mô cho thích hợp. Mùa nắng: Tủ rơm mỏng để thoát nhiệt. Mùa mưa, mùa lạnh: Tủ rơm dày để giữ nhiệt và chống thấm nước.

## **5. Chăm sóc và thu hoạch:**

### *Chăm sóc 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, xóc 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.

## **6. Thu hái nấm rơm**

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).

Thời điểm hái nấm: 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.

Chọn nấm đủ tiêu chuẩn để hái: 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, đập kỹ áo mô lại.

Thời gian thu hoạch nấm thường 7-10 ngày. Năng suất trung bình 1,5kg nấm tươi trên 1m<sup>2</sup> liếp nấm. 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 10-15°C.