

## Kỹ thuật trồng nấm rơm

Nấm rơm có thể trồng được quanh năm. Mùa đông xuân 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.

### **Chuẩn bị và ủ rơm:**

Rơm được chặt thành đồng, chiều rộng từ 1,5 đến 2m, chiều dài từ 4 đến 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 ủ chung quanh để giữ ẩm và giữ nhiệt.

Vài ngày sau khi ủ, nhiệt độ trong đồng 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 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:**

Rơm, rạ đã khô 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, lấy nylon, rơm hoặc lá chuối ủ 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 đậy 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.

### **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.

### **Xếp mô và 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 đậy khi ủ.

Chặt mô nấm: Rãi một lớp rơm đã ủ lên mặt liếp, tiếp đó tưới nước. Dùng tay trải và ấn rơm xuống liếp sao cho khối rơm 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, lèn chặt, vuốt mặt ngoài cho mô láng, gọn. Vuốt mô không gọn, mặt ngoài mô không láng khi thu hoạch nấm sẽ làm hư các nụ nấm nhỏ, làm giảm năng suất.

**Chăm sóc và thu hoạch:**

Đối với nấm rom, không cần dùng phân bón gì thêm. Vì rom 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. Giữ ẩm độ thích hợp: Khi kiểm tra mô nấm, rút một nắm (khoảng 15-20 cọng) rom 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.

Sau khi ủ rom 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). T

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 rom 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. Năng suất trung bình 1,5kg nấm tươi trên 1m<sup>2</sup> liệt 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.

**Địa chỉ cung cấp giống nấm:**

Bà con có thể liên hệ với cơ quan khuyến nông – khuyến ngư của địa phương hoặc: Liên hiệp Khoa học sản xuất Sản phẩm kỹ thuật cao – Địa chỉ: Số 1 Phạm Ngũ Lão, Hải Phòng – Điện thoại: 0913.058.693.

*P.V (tổng hợp)*