

NHỮNG CÂY RAU GIÀ VỊ PHỔ BIẾN Ở VIỆT NAM



NHÀ XUẤT BẢN
NÔNG NGHIỆP

MAI VĂN QUY
LÊ THỊ VIỆT M
NGÔ QUANG VI
NGUYỄN THỊ H
NGUYỄN TUẤN K



MAI VĂN QUYỀN, LÊ THỊ VIỆT NHI, NGÔ QUANG VINH,
NGUYỄN THỊ HÒA, NGUYỄN TUẤN KIỆT

msr 850

NHỮNG CÂY RAU GIA VỊ PHỔ BIẾN Ở VIỆT NAM

(In lần thứ ba)

**NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP
TP. HỒ CHÍ MINH - 2000**

LỜI MỞ ĐẦU

Cây cỏ ở Việt Nam là nguồn tài nguyên vô giá : lúa, ngô, khoai, sắn là nguồn lương thực nuôi sống hàng chục triệu người dân từ thế hệ này qua thế hệ khác. Không những vậy, gần đây hàng năm có khoảng trên 2 triệu tấn gạo đã được xuất đi để đổi lấy ngoại tệ làm giàu cho đất nước. Hàng ngàn loài cây cỏ khác được dùng làm rau ăn, một loại thực phẩm không thể thiếu của mọi gia đình. Trong đó có hàng trăm loại rau được coi là những cây gia vị. Gia vị có thể được hiểu nôm na là món ăn thêm vào trong khẩu phần ăn nhưng có mùi vị đặc biệt có thể giúp ta ăn ngon miệng hơn, thoải mái hơn, thậm chí những lúc cơ thể thấy mệt, biếng ăn, nhưng có gia vị ta có thể ăn thêm được nhiều thức ăn hơn. Thật vậy, một tô cháo cá bạn thấy ngon miệng hơn khi cho thêm một ít rau mùi, ngò tây, rắc ít bột tiêu hay vài miếng ớt. Khi nấu món cari nếu thiếu nghệ và ớt cũng kém phần thú vị. Bạn muốn ăn thịt chó ư ? bùi riềng ở đầu nhà đang chờ bạn đấy. Bạn muốn ăn rau sống nếu thiếu lá tía tô, rau thơm, diếp cá chắc kém phần hấp dẫn... chính vì vậy các cây rau gia vị là món ăn không thể thiếu được cho mọi bữa ăn và cho mọi gia đình. Hơn thế nữa nhiều cây rau gia vị chính là nguồn thuốc Nam quý giá, đã giúp ta giải quyết nhiều trường hợp thoát khỏi những cơn đau đớn mà bệnh viện, trạm xá cách xa nơi bạn ở. Mặt khác đó là những vị thuốc rẻ tiền, an toàn, tiện lợi

nếu bạn biết sử dụng nó. Vì những lẽ như vậy, tập thể tác giả có nhã ý giới thiệu cuốn sách nhỏ **"Những cây rau gia vị phổ biến ở Việt Nam"** để bạn đọc tham khảo. Do tài liệu về các cây rau gia vị còn ít, các tác giả dựa vào tài liệu giới thiệu các cây làm thuốc và kinh nghiệm bản thân đã thu được trong quá trình nghiên cứu để viết tập sách nhỏ này. Vì vậy chắc chắn sẽ có nhiều thiếu sót. Tác giả mong có sự đóng góp của nhiều bạn đọc để bổ sung và cải tiến thêm, hầu phục vụ đắc lực cho người sản xuất tốt hơn.

NHÓM TÁC GIẢ

BẠC HÀ

Tên khoa học : *Mentha herba*;
Mentha arvensis L.

THUỘC HỌ : HOA MÔI (LABIATAE)

Công dụng : Bạc hà là một cây gia vị, dùng để ăn sống (ăn ghém) cùng với các loại rau thơm khác. Trong món rau sống như rau muống chẻ, giá sống hoặc nộm bắp chuối. Thiếu rau bạc hà sẽ kém hấp dẫn. Bát bún bò Huế, chả giò (nem), cá chiên xù... ăn thiếu lá bạc hà cũng giảm bớt hương vị của món ăn. Vì vậy bạc hà được bán ở khắp nơi, quanh năm. Nhưng công dụng của bạc hà còn to lớn hơn vì cây bạc hà có chứa tinh dầu dùng để chữa các bệnh thông thường như cảm cúm, sổ mũi... Ở ta đã có những vùng trồng bạc hà làm dược liệu, với diện tích lớn như làng Nghĩa Trai ở Hải Hưng, làng Đại Yên ở ngoại thành Hà Nội. Bạc hà có vị cay, tính mát, tính giải cảm nên thường dùng để trị cảm nóng rất thích hợp. Ngoài ra bạc hà còn có tính diệt khuẩn nhẹ, gây tê và làm giảm đau nên tinh dầu bạc hà có thể dùng để bôi những vết xây xát nhẹ, bôi lên mũi chống nghẹt mũi, bôi lên thái dương hoặc dùng để xoa bóp thân thể (cạo gió).

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Cây bạc hà *Mentha arvensis* L. còn có tên là bạc hà nam, thuộc loại thân thảo, sống lâu năm, có chiều cao từ 60 - 80 cm, có khi cao hơn 1 m, thân vuông,

mọc đứng hay hơi bò, có khi phân nhánh, trên thân có nhiều lông, lá mọc đối, có cuống dài từ 0,2 - 1 cm. Phiến lá hình trứng hay thon dài, bản lá rộng từ 2 - 3 cm, dài 3 - 7 cm, mép lá có răng cưa. Mặt trên và mặt dưới có lông che chở và lông bài tiết. Hoa mọc vòng ở nách lá, cánh hoa hình môi, màu tím hay hồng nhạt có khi màu trắng. Ít khi thấy có quả và hạt.



Hình 1 : Cành bạc hà
Mentha arvensis L.



Hình 2 : Bạc hà
châu Âu *Mentha piperita*

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

2.1. Đất trồng

Do bạc hà không chịu úng nước nhưng có thể trồng được trên nhiều loại đất khác nhau : đất thịt, đất mùn, đất đen, đất đỏ... trừ đất quá phèn hoặc quá mặn. Vì vậy, đất trồng cần cao ráo, thoát nước, có nhiều mùn càng tốt. Đất được cày bừa kỹ, phơi ải, đập nhỏ, lên thành luống 1,2 - 1,5 m, cao 20 - 30 cm. Như vậy đất đã sẵn sàng để trồng bạc hà.

2.2. Phân bón

Nếu trồng để chế biến tinh dầu, ta cần phải chú ý cả năng suất và chất lượng dầu. Nếu nhiều đạm, thân lá phát triển mạnh, nếu thiếu lân, kali, và vi lượng thì tinh dầu có thể giảm. Vì vậy cần phải bón cân đối để đạt được cả 2 mục tiêu. Muốn vậy cần thiết sử dụng 20 - 25 tấn phân chuồng cho 1 ha, hay 20 - 25 kg cho 100 m² đất, kết hợp 300 - 400 kg phân lân, 250 - 300 kg urê và 400 kg phân kali cho 1 ha. Thường bón lót toàn bộ phân chuồng, phân lân và 2/3 số kali vào trước lúc trồng, số kali còn lại kết hợp phân đạm sẽ bón thúc sau khi bạc hà cao 15 - 20 cm và cứ 15 ngày bón thúc 1 lần.

2.3. Thời vụ

Tuy bạc hà có thể trồng được quanh năm, nhất là ở miền Nam, nhưng có 2 vụ thích hợp : vụ trồng tháng 2, tháng 3 để có thể thu tháng 6, tháng 7, vụ trồng tháng 8, tháng 9 để có thể thu vào tháng 2, tháng 3.

2.4. Trồng bạc hà

Hiện nay trồng bạc hà phổ biến là dâm cành. Đất đã làm kỹ, bón phân, lên luống, rạch hàng 20×20 cm, cành bạc hà được cắt từng đoạn có chứa 3 - 4 mắt, dâm cành sâu vào đất khoảng $2/3$, lấp đất, nén kỹ để cành bạc hà tiếp xúc dễ dàng với ẩm độ của đất.

Nếu trồng bạc hà để thu thân lá làm rau gia vị, có thể dùng lượng đạm cao hơn : ví dụ trên 1 ha ta cần bón 15 - 20 tấn phân chuồng, 500 kg bánh dầu, 150 - 200 kg DAP. Thường bón lót phân chuồng và $2/3$ số bánh dầu trước lúc trồng, số bánh dầu còn lại kết hợp với DAP bón thúc bằng cách hòa vào nước để tưới.

2.5. Thu hoạch

2.5.1. Thu hoạch để làm rau gia vị

Sau khi trồng 1 tháng đã có thể thu hoạch được, và cứ sau mỗi đợt thu hoạch bón thúc phân khoảng mỗi tuần một lần, sau nửa tháng có thể thu hoạch lần 2. Thu hoạch 7 - 8 lần ta có thể nhổ hết, cày đất phơi ải để trồng lại, vì năng suất các đợt cuối đã giảm, do khả năng tái sinh giảm.

2.5.2. Nếu thu hoạch để cất tinh dầu

Sau trồng 3 - 4 tháng bắt đầu thu lứa thứ nhất, sau cắt 2 tháng lại thu lứa tiếp. Mỗi năm có khoảng 3 - 4 lần thu cắt như vậy. Sau mỗi lần cắt lại bón thúc phân, làm cỏ, vun gốc. Có thể bón thêm 1 - 2 kg lân, 1 kg kali phối hợp một kg phân urê trên $100 m^2$ rồi vun, tưới đủ nước để bạc hà tái sinh tốt.

Với kỹ thuật trồng như vậy, mỗi năm có thể thu 25 - 40 tấn thân lá tươi/ha, với nguyên liệu đó có thể tinh chế được 50 - 100 lít tinh dầu. Nên trồng 1, 2 năm sau đó luân canh với cây họ đậu hoặc cây bắp... 1, 2 năm rồi mới trồng lại, vì trồng liên canh, năng suất bạc hà sẽ giảm.

DIẾP CÁ

Tên khác : ngư tinh thảo, lá giấp

Tên khoa học : Houttuynia cordata Thumb.

THUỘC HỌ : LÁ GIẤP (SAURURACEAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Diếp cá thuộc thân thảo, cây cao 20 - 40 cm, lá có màu lục hay tím đỏ, hoặc tía. Lá hình tim, đầu lá hơi nhọn mọc so le, khi vò ra có mùi tanh của cá nên gọi là diếp cá hay giấp cá. Thân mọc đứng, nhưng do có rễ phụ ở các đốt nên dễ có xu hướng bò lan gần như lá lốt. Thân có lông hoặc ít lông. Rễ mọc sâu vào đất, nếu đất xốp, tốt, rễ mọc ngang nhiều hơn. Hoa nhỏ, màu vàng nhạt, không có bao hoa, nhưng mọc thành bông. Có 4 lá bắc trắng, trông toàn bộ, hoa tự giống như 1 cái hoa và 4 cánh trắng. Diếp cá có thể tìm thấy các nơi hoang dại, thích nơi ẩm ướt, có thể chịu ẩm và chịu hạn tốt, nhưng thích ẩm hơn, nếu đủ ẩm, đủ dinh dưỡng cây cho lá xum xuê.



Hình 3 : Cây diếp cá
1, 2, 3 : Hoa diếp cá

Công dụng : Diếp cá trồng chủ yếu để ăn sống, dùng ăn kèm các loại rau sống, ăn với canh cá, tôm, ăn diếp cá rất mát. Lá có vị chua, nhai kỹ thấy giảm chua. Trong thành phần rau sống thường thấy có rau diếp cá, nhất là người miền Trung và miền Nam, chưa dùng quen thấy có mùi tanh khó chịu, nhưng ăn quen thấy hấp dẫn. Diếp cá được dùng nhiều trong các bữa ăn hàng ngày vì nó có tác dụng thanh nhiệt,

giải độc, tiêu thủng, sát trùng. Nó là vị thuốc nam có giá trị trong việc chữa lòi dom (sa đì), chữa đinh nhọt, đau nhức, viêm phổi, hoặc phổi có mủ, trị sỏi (ban giác), chữa đau mắt đỏ, bí tiểu tiện, kinh nguyệt không đều (Đỗ Tất Lợi, 1978). Kinh nghiệm nhiều bệnh nhân cho thấy vùng thôn quê xa thầy thuốc, khi bị nhức đầu chỉ cần hái một nắm rau diếp cá, rửa sạch, giã nhỏ, có thêm vài hạt muối, đắp lên trán, trong mấy phút sẽ giảm đau; nếu bị nhọt, sưng tấy cũng làm như vậy sẽ rút mủ. Người ta thấy trong lá diếp cá có tinh dầu và chất ancaloit gọi là cocdaline, có tác dụng như kháng sinh nhưng lại không độc với cơ thể con người. Nếu bạn bị sa đì, bị tử ngoại, hay tử nội đi đồng ra máu, đau rát, bạn có thể giã một nắm lá diếp cá đắp vào vết thương, sẽ đỡ ngay (dùng thêm muối, vì rất chỗ vết thương). Bạn có thể dùng lá diếp cá ăn thay rau mỗi bữa một nắm, ăn trong một tuần lễ sẽ đỡ sa đì. Khi nào thấy chán có thể nghỉ một thời gian rồi dùng lại. Nếu bạn không ăn trực tiếp được vì mùi tanh thì giã nhỏ, vắt nước uống sẽ chữa được các chứng đã nêu ở trên. Đỗ Tất Lợi (1978) có bài thuốc cầm máu rỉ dùm 2 kg cây diếp cá, 1 kg bạch cập, sấy khô, tán bột, ngày uống 6 - 12 g, chia 2 - 3 lần.

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

Do đặc điểm cây diếp cá ưa nơi ẩm ướt, chịu được cả nhiệt độ 35 - 37°C, nên có thể trồng phổ biến ở nước ta. Diếp cá không kén đất, nhưng để có năng suất cao cần phải trồng ở những loại đất có nhiều

mùn, nhiều dưỡng chất, nếu đất nghèo mùn ta phải bón nhiều phân để bổ sung cho diếp cá phát triển được tốt.

2.1. Làm đất

Đất được cày bừa, xới xáo, sạch cỏ, san bằng. Bón khoảng 2 - 3 tấn phân chuồng, 10 - 15 kg phân lân, 3 kg phân NPK cho 1000 m² đất, tùy địa hình của ruộng, có thể lên lớp nông 10 - 15 cm, rộng 1 - 1,2 m hoặc rộng hơn. Mục đích lên lớp ở đây là để dễ chăm sóc, thu hoạch chứ không có ý nghĩa thoát nước, vì diếp cá có thể chịu úng được trong thời gian 5 - 7 ngày, và cũng có thể chịu hạn khá tốt so với các loại rau ăn lá khác.

2.2. Trồng diếp cá

Diếp cá có khả năng sinh sản vô tính rất khỏe giống như lá lốt, vì vậy từ những bụi diếp cá trong vườn ta có thể hoặc nhổ cả cây, hoặc cắt cả cành sát gốc đem ra ruộng trồng với khoảng cách 30 x 50 cm. Sau đó tưới nước giữ ẩm. Sau khi trồng 7 - 10 ngày, cây đã ra rễ mới, ta bắt đầu tưới phân hoặc nước tiểu hoai pha loãng cho cây phát triển nhanh. Có thể dùng nước bánh dầu ngâm kỹ tưới như các cây rau khác. Đặc điểm cây diếp cá có thể chịu được lượng phân cao vì không sợ lớp đất như cây lấy hạt, do vậy lượng phân bón không bị hạn chế nhưng chú ý tưới nước phân loãng để cây không bị cháy. Khi trồng. So với lá lốt thì diếp cá phát triển chậm hơn, năng suất chất tươi cũng ít hơn. Tuy vậy sau trồng 30

- 45 ngày đã có thể thu hoạch, nếu đất tốt, chăm sóc tốt mỗi đợt có thể thu được 1500 - 2000 kg trên 1000 m² đất. Đồng bào miền Trung và Nam Bộ rất thích ăn diếp cá, nên có nhiều nông dân đã trồng trên diện tích rộng để bán, thu được lợi nhuận khá cao vì là cây dễ trồng, ít sâu bệnh, dễ chăm sóc và thị trường ổn định.

GỪNG

Tên khác : khương, sinh khương, can khương

Tên khoa học : Zingiber officinale Rose.

THUỘC HỌ : GỪNG (ZINGIBERACEAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Gừng là loại cây nhỡ, sống được lâu năm, có thể cao từ 50 - 100 cm tùy theo đất, có nơi cao hơn 150 cm. Gừng phát triển thân ngầm ở dưới đất, có nhiều đốt, mỗi đốt có mầm ngủ, khi gặp điều kiện thuận lợi sẽ đâm chồi thành cây gừng mới. Bẹ lá ôm sát vào nhau phát triển thành thân giả trên mặt đất. Lá đơn mọc cách (so le), lá trơn, không có cuống, hình mũi mác, mặt bóng nhẵn, mép lá không có răng cưa, gân giữa hơi trắng nhạt, vò có mùi thơm. Trục hoa mọc từ gốc (củ gừng), dài khoảng trên dưới 20 cm, hoa tự tạo thành bông, mọc sát nhau, hoa dài khoảng 5 cm, rộng khoảng 2 - 3 cm, lá bắc hình trứng, mép lưng màu vàng. Đài hoa dài chừng 1 cm, có 3 răng ngắn, có 3 cánh hoa,

màu vàng hơi nhạt, mép cánh hoa màu tím, nhị hoa cũng màu tím. Tuy nhiên ở nước ta gừng trồng ít ra hoa, hoặc chưa ra hoa đã thu hoạch củ để bán.



Hình 4 : 1. Cây gừng ; 2. Hoa gừng ; 3. Củ gừng

Công dụng : Ở Việt Nam cây gừng được trồng ở khắp nơi và cũng được bán khắp nơi, đặc biệt là vào dịp Tết. Gừng có vị cay, thơm, nên thường dùng làm gia vị khá phổ biến. Bạn ăn ốc à ? cần có nước mắm gừng, ăn vịt luộc thiếu gừng là giảm thú vị. Nấu phở bò, người ta cũng có cho thêm gừng vừa ngon vừa giảm mùi bò, mỡ bò. Người Nam Triều Tiên thường ưa thích món kim chi, trong đó vị chính vẫn là gừng. Nấu cháo, chè bạn cho 1 lát gừng, càng thêm ngon.

Gừng được dùng làm mứt gừng, là món ăn cổ truyền, ngon miệng đã tồn tại lâu đời ở nước ta. Ngoài việc dùng để làm gia vị, gừng còn được coi là một vị thuốc nam dùng rất phổ biến để chữa trị các chứng ho thường gặp. Gừng là vị thuốc giúp cho cơ thể thêm nhiệt vì vậy trong thuốc bắc, thuốc nam ta thường thấy có chỉ dẫn cho thêm vài ba lát gừng vào siêu thuốc. Ngâm gừng trong rượu dùng để xoa bóp chữa tê phù, tê thấp, đau nhức. Nước chè, cho thêm vài lát gừng uống vừa ngọt miệng vừa chống được viêm họng.

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

2.1. Làm đất

Bộ phận chính ta thu hoạch là củ gừng (thân ngầm) nằm ở dưới đất, muốn củ gừng phát triển tốt, đất cần tơi xốp, nhiều mùn, thoát nước tốt, vì vậy đất để trồng gừng thường là đất vườn, đất có vị trí cao được cày bừa kỹ, làm sạch cỏ, phơi ải càng tốt. Gừng khác với các cây rau gia vị khác là được sử dụng nhiều và rộng khắp trên thế giới, nhưng gừng thích hợp ở các vùng nhiệt đới. Bởi vậy ở ta đã có nhiều cơ sở trồng gừng để xuất khẩu sang các nước khác nhau, và được coi là một mặt hàng thu nhập ngoại tệ có giá trị đáng kể. Để có được củ nhiều, củ to, gừng cần được trồng ở chỗ có lớp đất mặt dày. Do đó, trong nhiều trường hợp trồng gừng là phải lên luống cao 20 - 25 cm, rộng 1,2 - 1,5 m.

2.2. Bón phân

Thường để đất xốp, đủ ẩm, người ta bón 20 - 30

tấn phân chuồng, 300 - 500 kg super lân hay phân lân nung chảy, 500 - 1000 kg tro bếp, trộn đều rồi lên luống. Để tiết kiệm phân, thường lên luống rồi rạch hàng, bón phân, trộn đều, lấp 1 lớp đất mặt sau đó trồng gừng lên rãnh đã bón phân.

2.3. Trồng gừng

Gừng được trồng bằng củ, ta chọn các củ gừng có nhiều mầm, bẻ từng nhánh gừng riêng, mỗi nhánh có chứa 3 - 5 mắt gừng. Chấm phần bẻ hoặc cắt vào tro bếp, đem gừng trồng vào rãnh đã bón đủ phân, lấp kín đất lại, dùng tay nén lớp đất bột trên mặt, chú ý không lấp đất sâu, chỉ cần phủ kín củ gừng là được. Sau đó dùng rơm rạ phủ lên luống, có thể trấu, lá khô... rồi tưới nước cho đủ ẩm. Nếu nhiệt độ ẩm thì sau 5 - 7 ngày gừng đã đâm chồi, ngoi lên mặt đất. Nếu phần rơm rạ phủ quá dày, ta nên dọn bớt để cây gừng mọc cho dễ. Sau khoảng 1 tháng, lớp rơm rạ phủ sẽ mục dần tạo thành một tầng xốp cho đất, giữ ẩm cho gừng. Khoảng 1 tháng sau trồng, ta bón thúc thêm tro bếp hoặc kali, một ít phân đạm (nhìn cây mà bón) rồi vun gốc, tưới đủ ẩm. Gừng ít bị sâu hại nhưng có lúc bị bệnh cháy lá thối củ. Tốt nhất là theo dõi thường xuyên để ngắt lá, nhổ bỏ cây bị bệnh, tránh phun thuốc nhiều. Gừng trồng khoảng cách 40 x 30 cm, chăm sóc tốt có thể cho thu hoạch khá : 8 - 10 tấn/ha.

2.4. Thu hoạch, bảo quản

Gừng trồng được 3 - 4 tháng có thể tỉa lá ăn hoặc

làm thuốc. Sau trồng 5 - 6 tháng, hoặc 7 - 8 tháng nếu khí hậu mát, có thể thu hoạch củ để bán.

Nhìn cây gừng, nếu toàn ruộng có lá vàng, lá già bị khô mép đến chót lá, ta đào thử thấy củ gừng phát triển nhô lên gần đất, màu củ xám, da củ dày là thu hoạch được. Nếu diện tích ít, đất nhẹ có thể dùng cuốc, xẻng bới lên, rũ lấy củ. Nếu diện tích nhiều có thể dùng bò cày dọc theo hàng gừng, rồi rũ lấy củ gừng. Cắt thân bỏ đi để làm phân, còn phần củ mang về để nhẹ nhàng và rải đều nơi mát. Nếu để giống, cần chọn các củ trung bình, bóng láng, không bị xây xát, đem để lên lớp cát khô trong mát hay để lên sàng, nia đặt nơi thông gió để trồng cho vụ sau.

HÀNH

Tên khác : hành hoa, đại thông, thông bạch, tứ quý thông, hom búa (Thái), thái bá, lộc thái, hoa sự thảo, khtim (Campuchia), ciboule (Đỗ Tất Lợi, 1978).

Tên khoa học : *Allium fistulosum* L.

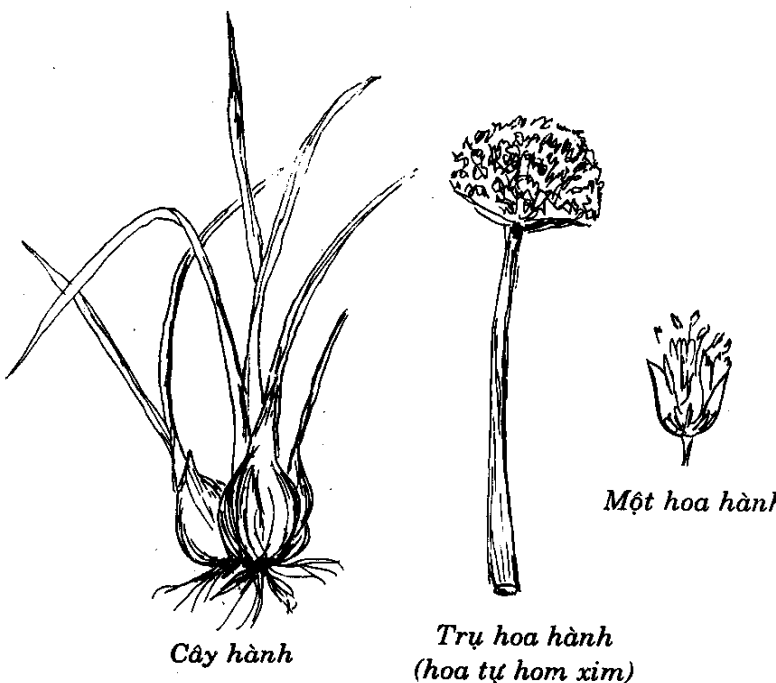
THUỘC HỌ : HÀNH TỎI (LILIACEAE)

Tên tiếng Anh : catawissa, onion

Tên đại thông, bạch thông có nghĩa là : Thông là rỗng, bạch là trắng. Vì dọc cây hành (lá hành) rỗng từ cuống đến ngọn, dò hành (củ hành) có màu trắng, nên có tên là bạch.

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Hành thân thảo, cây sống lâu năm, có mùi đặc biệt. Có 5 - 6 lá, lá hình trụ rỗng, dài 30 - 50 cm, phía gốc lá phình to, đầu trên thuôn nhọn. Hoa tự mọc trên một ống hình trụ, rỗng. Hoa tự dạng hình xim, có ngấn thành hình tán giả trông tựa hình cầu. Quả nang, tròn. Hành được trồng ở khắp nơi trong



Hình 5 : Cây hành hoa

nước, chủ yếu để làm gia vị. Dùng để xào, nấu, nêm vào canh, cháo, ướp thịt làm chả, muối dưa... làm nộm. Đồng thời hành cũng là một vị thuốc nam được dùng để chữa nhiều loại bệnh từ xưa đến nay. Ví dụ hành làm thuốc chữa ho, trừ đờm, chữa chứng ra mồ hôi, lợi tiểu, sát trùng. Hành dùng trong việc điều trị chứng bụng nước do gan cứng, già nhỏ đắp lên mụn nhọt, sát lấy nước uống chữa các chứng sốt, sốt rét, cảm nhức đầu, mặt mày phù sưng, làm sáng mắt.

2. KỸ THUẬT TRỒNG HÀNH

2.1. Làm đất

Đất trồng hành, tôi đều có yêu cầu giống nhau, đất nhiều mùn, thoát nước, ít chua, pH thích hợp từ 6 - 6,5, nếu đất chua hơn : pH dưới 5 cần bón thêm ít vôi, lân, tro bếp. Đất trồng hành nên cày phơi ải, làm nhỏ, lên luống cao 20 - 30 cm tùy địa hình, luống rộng 1 - 1,2 m, rãnh luống rộng khoảng 30 cm để thoát nước và đi lại chăm sóc. Cần bón lót 15 - 20 tấn phân chuồng hoai cho ha 300 kg lân, 250 - 300 kg kali, 50 - 100 dạ tro bếp. Có hai cách bón phân lót : cách thứ nhất sau khi cày bừa kỹ, rải toàn bộ các loại phân nói trên cho đều rồi lên luống để trồng. Cách thứ hai có tốn công nhưng tiết kiệm phân bón, hiệu quả sử dụng phân bón cao hơn : Xẻ rãnh hàng cách hàng 25 - 30 cm bón các loại phân đã trộn đều vào rãnh, lấp 1 lớp đất mỏng 3 - 5 cm. Sau đó trồng hành.

2.2. Trồng hành

Chọn các củ hành trung bình, không to quá, vì

tổn giống, không bé quá, vì cây hành mọc lên sẽ yếu. Đặt củ hành cho rễ xuống dưới, lấp đất vừa kín phần trên (mầm hành), xong tủ rơm rạ, trấu, tưới nước đủ ẩm để hành mọc cho nhanh. Mật độ thích hợp thường là hàng cách hàng 25 - 30 cm, cây cách cây 7 - 10 cm, cây sẽ mọc khỏe, dễ chăm sóc.

Người ta có thể dùng hạt hành gieo mạ để cấy. Cách làm đất giống cách làm đất để trồng hành củ, đặc biệt cần cào bằng lớp đất mặt rồi gieo khoảng 4 - 5 gram hạt cho 1 m² đất. Nên ngâm hạt vào nước vài giờ cho hút nước rồi trộn tro bếp hay đất bột để gieo cho đều. Gieo xong nên phủ luống bằng rơm rạ hoặc trấu, tưới nước bằng ôroa cho đều lên mặt luống, giữ luống đủ ẩm thường xuyên để hạt mọc đều. Sau 40 - 45 ngày cây mạ đủ tuổi để cấy ra luống đất đã làm sẵn với khoảng cách như trồng hành củ.

2.3. Chăm sóc

2.3.1. Nếu trồng bằng củ

Khi hành mọc mầm vươn lên, cần chú ý để mầm hành xuyên qua lớp rơm rạ, dùng để rơm rạ đè lên mầm hành. Hành mọc được 10 - 15 ngày nên tưới nước phân đạm pha loãng. Sau đó tăng dần nồng độ để hành mọc nhanh. Chú ý mỗi lần tưới phân có thể dùng urê, có thể dùng nước bánh dầu đậu phộng, dầu dừa... ngâm kỹ rồi tưới hoặc hòa chung để tưới, nồng độ tăng dần khi cây đã lớn. Tùy theo độ ẩm của đất, có thể 5, 7, 10 ngày tưới một lần. Trước khi thu hoạch khoảng 15 ngày nên ngừng tưới phân nhưng vẫn cần tưới nước, nếu thu tưới để bán cây.

2.3.2. Nếu hành gieo bằng hạt

Khi hạt đã mọc mầm, để cây vươn lên 5 - 7 cm cũng dùng phân urê, bánh dầu, pha loãng, tưới vào hành để cây con chóng lớn.

Khi cấy ra ruộng, sau cấy cần tưới nước cho ẩm, giữa các hàng hành cần phủ rơm rạ để vừa giữ ẩm vừa cung cấp chất hữu cơ cho đất tơi xốp. Sau đó cứ 5, 7, 10 ngày tùy độ ẩm đất, tùy tình trạng cây ta cũng hòa phân và bánh dầu đã ngâm vào nước lã để tưới cho đến 15 ngày trước khi thu hoạch thì ngừng tưới phân. Cũng cần xới nhẹ, vun gốc nhẹ để hành thoát cho củ to, cây khỏe.

2.4. Thu hoạch

Hành trồng bằng củ, sau 45 ngày có thể thu hoạch đem bán, hành trồng bằng hạt để cấy, sau trồng 1 tháng cũng có thể thu hoạch để bán hành cấy. Tùy theo mục đích sử dụng : nếu bán cả cây có thể nhổ tía khi củ hành còn nhỏ để bán, và tía dần cho đến khi thu hoạch hết ruộng hành. Có thể cắt phần lá trên mặt đất bán cho người chỉ sử dụng phần lá : nêm canh, cháo, phở... rồi tưới phân thúc, hành lại mọc tiếp, cứ như thế có thể thu hoạch hành quanh năm, hoặc năm này qua năm khác, kiểu thu hoạch này chỉ tập trung phát triển lá, hạn chế phát triển phần củ.

2.5. Để giống

Hành, tỏi là cây thụ phấn nhờ côn trùng, do hoa

hành có tuyến mật, hấp dẫn ong bướm đến hút mật, thụ phấn cho hoa cái. Chọn ruộng hành tốt đều, nhổ tĩa cây cho thưa, bón thêm ít lân, tro bếp, tưới nước đều, cây phát triển tốt sẽ cho hoa khỏe, khi trụ hành mang hoa bắt đầu khô, ta thu về phơi khô, cất làm giống. Nội nhũ hạt hành có chứa dầu vì vậy hành thu vụ trước, vụ sau phải gieo, không để qua năm được.

HỆ

Cây hệ còn có các tên khác như : nén tàu, phi tử, cửu, cửu thái, dã cửu, phác cát ngàn (Thái)
(Đỗ Tất Lợi, 1978).

Tên khoa học : *Allium odorum* L.
(*Allium tuberosum* Roxb.)

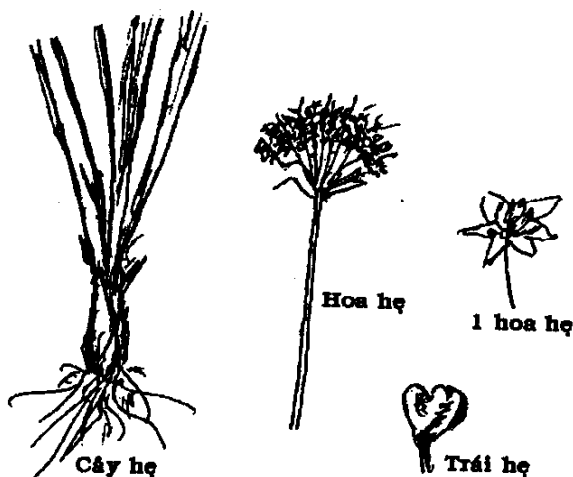
THUỘC HỌ : HÀNH TỎI (LILIACEAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Cây hệ, thuộc thân thảo, cây giống một loại cỏ, thường có chiều cao khoảng 20 đến 50 cm tùy đất và mùa vụ. Cây hệ có mùi đặc biệt. Giò hệ nhỏ hơn giò hành, giò dài, mọc thành túm và có rất nhiều rễ con.

Lá hẹp, hình dẹp, dài, bản lá hẹp, nhưng dày. Cây hệ thường có 4 - 5 lá, dài 10 - 30 cm, rộng 1,5 - 10 mm, đầu lá nhọn. Hoa hệ mọc trên 1 cọng hoa kéo dài từ gốc lên, có chiều dài từ 15 - 30 cm, có khi dài hơn. Các hoa tụ lại thành hình xim nhưng co ngắn lại thành 1 tán giả. Cọng hoa có hình gần giống 3 cạnh.

Hoa màu trắng, cuống hoa dài trên 10 mm. Quả hẹ khi khô dài 4 - 5 mm có đường kính quả khoảng 3 - 4 mm. Hạt nhỏ, màu đen, cây hẹ thường ra hoa vào tháng 6 - 8, cho quả từ tháng 8 - 10.



Hình 6 : Cây hẹ

Công dụng : Cây hẹ thường được dùng làm gia vị trong các bữa ăn hàng ngày. Lá hẹ có thể dùng thay thế lá hành những khi thiếu hành, thường để muối chua với giá đậu, ăn sống. Củ hẹ thường dùng để muối dưa chua, ăn với thịt heo (thịt lợn), bánh tét, bánh chưng. Củ hẹ muối chua là món ăn được nhiều người ưa thích, nhất là các nhà hàng sang trọng. Hẹ cũng được tham gia trong thành phần làm kim chi (một món ăn người Triều Tiên thường dùng). Đang ăn thức ăn có nhiều mỡ, nếu có hẹ muối chua thì càng ngon miệng.

Người ta đã phân tích thành phần hóa học của cây hẹ và thấy củ hẹ có các hợp chất sunfua, saponin và chất đắng. Năm 1948, có một tác giả Trung Quốc báo cáo rằng ông đã chiết được 1 chất từ củ hẹ có tên là odorin (odorin), chất này ít độc đối với động vật cao cấp, nhưng lại có tác dụng kháng sinh đối với vi trùng *Staphylococcus aureus* và *Bacillus coli*. Người ta còn phát hiện thấy trong hạt hẹ có chất ancaloit và saponin. Do vậy trong đời sống hàng ngày người ta coi cây hẹ là một vị thuốc nam dùng làm chất kháng sinh để trị ho, trị tiêu chảy, trị cảm cúm, đầy hơi. Vì vậy dùng hẹ tươi hay hẹ muối chua hàng ngày sẽ rất tốt cho cả trẻ em và người lớn. Tuy nhiên tác dụng làm thuốc của hẹ tốt nhất là ăn sống hay dùng nước ép hẹ tươi rồi uống có hiệu quả hơn đã nấu chín hoặc sắc thành nước uống. Sử dụng hẹ tươi để trị bệnh có tác dụng tương đương với dùng tỏi sống hay dịch tỏi ép để dùng (Đỗ Tất Lợi, 1978).

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

2.1. Làm đất

Đất trồng hẹ yêu cầu tương tự đất trồng hành hoa hay trồng tỏi. Tùy theo nhu cầu trồng để bán hay trồng để dùng trong nhà mà cần diện tích nhiều hay ít, yêu cầu đất có nhiều mùn, tơi xốp và thoát nước. Có hai cách trồng hẹ :

a. Trồng bằng củ

Cách này trồng giống hành hoa, ném hay tỏi. Đất sau khi cày bừa hay cuốc để ải càng tốt, đập nhỏ,

lên luống cao 20 - 30 cm, rộng 1,2 - 1,4 m. Bón 15 - 20 tấn phân chuồng hoai cho 1 ha hay 15 - 20 kg cho 100 m². 3 - 5 kg phân lân, có thể bón trộn vào đất trước khi lên luống hoặc bón thẳng vào rãnh, rãnh này cách rãnh kia 20 - 25 cm. Lấp đất rồi trồng từng tép hệ lên rãnh cách nhau 7 - 10 cm một tép, lấy tay ấn mạnh đất cho chặt, sau đó phủ luống bằng rơm rạ mục, tưới nước đủ ẩm. Nơi nào có gà thả rong cần phủ thêm một lớp cành cây, lưới để cho gà không bươi rơm rạ làm hư hệ.

b. Trồng bằng hạt

Phương pháp này áp dụng khi có hạt giống, đất cũng được lên luống như trường hợp trồng bằng củ. Bón phân, làm luống cho bằng, đất cần mịn. Có thể gieo vãi như làm mạ, cũng có thể gieo vào rãnh như trường hợp trồng củ, gieo xong khỏa một lớp đất bột cho kín. Để bảo đảm nảy mầm đều, hạt hệ ngâm vào nước ấm 35 - 37°C trong nửa ngày, sau đó trộn với tro bếp, vò cho tơi rồi gieo. Tưới nước đủ ẩm để hạt hệ mọc đều. Sau khi mọc 7 - 10 ngày cần hòa 300 - 500 gr phân urê để tưới cho 100 m² đất, đến khi hệ được 10 - 15 cm nhổ cả đất, cấy ra luống khác. Hệ dễ sống, dễ nảy chồi, nên khi trồng củ, hệ mọc tốt, ta vẫn tỉa trồng ra luống khác như hệ gieo bằng hạt. Hệ rất cần lân, kali (có thể thay thế bằng tro bếp). Bánh dầu ngâm tưới cho hệ rất tốt. Vì vậy, cứ sau 7 - 10 ngày lại hòa phân tưới cho hệ 1 lần.

2.2. Chăm sóc

Do có phủ luống, và do đất được phơi ải, đồng

thời hệ được trồng hoặc gieo dày nên rất có khả năng cạnh tranh với cỏ dại. Vì vậy việc làm cỏ cho hệ không tốn công lắm. Mỗi lần tưới phân cho hệ kết hợp nhổ bỏ các cây cỏ mọc giữa luống hoặc xung quanh luống. Ta thường gặp các loại cỏ chất, cỏ gấu, và các loại cỏ lá rộng nên cần nhổ tận gốc phơi cho chết hoặc đào hố lấp xuống đất. Công việc chăm sóc chính là bón phân, xới đất cho tơi, nhổ tỉa chỗ hệ dày, trồng dặm chỗ mất cây. Hệ thường ít bị các loại sâu bệnh phá như những cây trồng khác. Vì vậy công tác phòng trừ sâu bệnh hại trên hệ cũng đơn giản. Trước mỗi lần tưới phân chỉ cần bón một ít tro bếp quanh gốc hệ, sau đó hòa phân tưới chỗ gần gốc, dùng cào nhỏ xới giữa hai hàng hệ, vun nhẹ vào gốc làm cho đất tơi xốp, hệ phát triển nhanh.

Trong trường hợp trồng hệ để dùng trong nhà, có thể lấy một vài chậu sành to, cho đất nhiều mùn vào đầy chậu rồi trồng hệ lên, khi hệ mọc tốt cũng chăm sóc như hệ trồng ở vườn, tuy nhiên thời gian tưới phân cần nhiều hơn, vì đất trong chậu ít.

2.3. Thu hoạch

Hệ có thể trồng được quanh năm (nếu trồng trong chậu, trong thùng gỗ, thùng nhựa), còn ở vườn trồng theo thời vụ, theo yêu cầu của thị trường. Thường vào vụ trước và sau tết âm lịch nhu cầu thị trường nhiều hơn, vì vậy hệ được trồng vào tháng 10, tháng 11 để có bán vào dịp này. Do khả năng tái sinh của hệ rất dễ dàng nên nếu cần dùng lá, ta cắt hệ, chừa lại 2 - 3 cm trên mặt đất, đến chiều tưới nước đủ ẩm, hôm sau

hệ mọc lá non lên, sau đó lại tưới phân để hệ mọc nhanh. Nếu cần bán hoặc dùng cả cây, ta nhổ tía chỗ cây dày, bó thành bó nhỏ đem bán. Khi có khách hàng có thể nhổ hết từng luống, giải phóng đất cho gieo trồng vụ khác hoặc cây khác.

2.4. Để giống

Tùy theo tập quán trồng hệ bằng củ (củ hành) hay trồng hạt mà ta có các cách để giống khác nhau.

a. Để giống bằng củ

Luống hệ được nhổ tía cây để ăn hoặc bán, chừa lại cây khỏe mọc đều theo khoảng cách cây cách cây 12 - 15 cm, sau đó bón thêm lân, tro bếp, bánh dầu, vun nhẹ gốc, tưới nước, chăm sóc để hệ có củ to, mập. Nếu có đất rồi, cần trồng hệ, có thể nhổ cây, vặt bớt lá đem trồng như đã nói ở trên. Hoặc chờ hệ có củ chắc, lá tàn bớt, nhổ cả cây buộc túm, treo trên dây, phơi trong bóng râm, sau phơi ngoài nắng, rồi đem bảo quản để trồng vụ sau. Cần kiểm tra củ thường xuyên vì hệ có thể bị thối củ trong quá trình bảo quản. Trường hợp phát hiện có thối củ, cần loại bỏ, đem hệ phơi ngoài nắng 5 - 6 giờ lại đem vào bảo quản, chú ý không để thành đống to, nhiệt độ cao dễ thối.

b. Để giống bằng hạt

Cũng để cây hệ tốt trên luống, chăm sóc cho hệ ra hoa, kết quả, thu quả về, chà lấy hạt (chỉ chà nhẹ bỏ bớt vỏ ngoài) phơi khô ở nhiệt độ 35 - 40°C, để nguội, cho vào chai lọ, đậy kín để gieo vụ sau. Trong thực tế nhu cầu trồng hệ chỉ có trên diện tích nhỏ, từ

khi trồng đến lúc thu hoạch hạt chiếm nhiều thời gian nên phương pháp trồng bằng hạt ít được áp dụng vì nông dân cần giải phóng đất quay vòng vụ khác, cây khác.

HÚNG CÂY

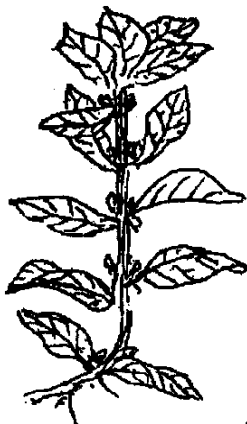
Tên khác : bạc hà nam

*Tên khoa học : Mentha arvensis L. var.
Japanica (B.C) Hook*

THUỘC HỌ : HOA MÔI (LABIATAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Húng cây hay bạc hà nam là cây thân thảo, sống hàng năm, cao 30 - 40 cm. Lá màu xanh nhạt, hơi



nhẵn, mọc đối. Chồi con phát triển rất mạnh, có thân rễ mọc ngầm dưới đất. Thân vuông như bạc hà. Húng cây có thể đâm rễ trên thân rất dễ nên việc nhân giống vô tính trở nên rất dễ dàng.

Công dụng : Húng cây (bạc hà nam) chủ yếu để dùng làm rau gia vị như húng láng, húng dũi hay bạc hà. Thường dùng

Hình 7 : Một nhánh húng cây (*Mentha arvensis* L.)

để ăn sống cùng với các loại rau sống, cá gỏi, thịt chó, lòng lợn, ăn với cà sống chấm mắm hay ruốc tôm rất ngon. Húng cây là món gia vị cho mọi gia đình của Việt Nam. Cũng như bạc hà, húng quế, húng cây ngoài việc dùng làm gia vị còn được dùng như 1 cây thuốc để trị cảm cúm, trị ho, giảm bớt ngạt mũi, làm giảm các mùi tanh, mùi hôi bằng cách lấy 1 nhúm lá vò nát, xoa vào chỗ hôi, chỗ mẩn ngứa.

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

2.1. Kỹ thuật làm đất

Húng cây dễ trồng, ưa đất tốt, đủ ẩm, có thể chịu độ ẩm cao trong đất trong một thời gian 10 ngày, nửa tháng. Tuy nhiên trồng trên đất cao ráo vẫn thích hợp hơn. Vì vậy chọn đất trồng húng cây không nên để cho đất đọng nước lâu ngày. Đất được cày bừa kỹ, bón lót 1,5 - 2 tấn phân chuồng, 10 - 15 kg super lân hay lân nung chảy cho lô đất khoảng 1000 m². Xới đều, lên luống thấp, chủ yếu để dễ tiêu nước khi trời mưa. Kích thước luống dao động 1,0 - 1,2 m để dễ chăm sóc.

2.2. Kỹ thuật trồng

Do đặc điểm trên thân có nhiều mầm rễ ở dưới nách lá, và khi ngắt ngọn thì phần thân còn lại rất dễ đâm chồi nách. Vì vậy người ta thường trồng húng cây bằng phương pháp vô tính, ngắt cành 10 - 15 cm, xẻ rãnh trên luống cách nhau 20 x 20 cm, đặt đoạn thân hơi chếch dựa theo mép rãnh, lấp đất khoảng 2/3 chiều dài của thân, chừa phần ngọn, đặt khoảng cách trên hàng 10 - 15 cm, dùng tay nén nhẹ đất ở

gốc, tưới nước cho đủ ẩm để cây không héo và dễ đâm rễ, ra lá.

2.3. Chăm sóc

Khi cây phục hồi (khoảng 5 - 7 ngày sau trồng) ta có thể hòa phân urê, bánh dầu ngâm kỹ để tưới. Do sản phẩm của húng cây là thân lá nên việc bón thúc phân đạm và bánh dầu sẽ làm cho cây vươn nhanh, đâm chồi khỏe, năng suất cao. Cách tưới lúc đầu pha loãng, sau tăng dần, cứ 100 m² đất lúc đầu chỉ pha 300 - 500 g phân đạm urê tưới, về sau tăng dần, để tránh bị pha nhầm phân làm cháy lá, ta nên tưới vào đất rồi tráng nước lã tưới vào cây.

2.4. Thu hoạch

Sau khi trồng và chăm bón tốt, khoảng 1 tháng đã có thể thu được. Khi thu nên dùng dao sắc cắt gần sát đất, chừa 3 - 5 cm ở gốc để các chồi gốc có thể phát triển nhanh. Sau khi cắt chỉ nên tưới nước lã, sau 1 - 2 ngày, ngâm 1,5 - 2 kg bánh dầu, phối hợp 300 g phân urê hay 500 - 800 g NPK, pha nước, tưới cho 100 m² đất, cứ cách 1 tuần hay 10 ngày tưới lại đợt phân khác, giữa các kỳ tưới phân nếu đất khô nên tưới nước cho húng cây. Chăm sóc như vậy sau cắt lần đầu 15 - 20 ngày có thể thu đợt 2. Nếu canh tác bình thường ta có thể thu 7 - 10 đợt, nếu đất tốt, bón phân đầy đủ có thể kéo dài hơn. Mỗi khi thu xong kết hợp nhổ cỏ, xới xáo để rau phát triển nhanh. Kinh nghiệm thông thường mỗi đợt thu có thể đạt 40 - 50 kg rau/100 m² đất. Thu chiều hôm

trước để bán sáng hôm sau. Khi lúa thu sau năng suất chỉ bằng 70 - 80% lúa trước ta có thể phá bỏ để trồng cây khác, đợt khác.

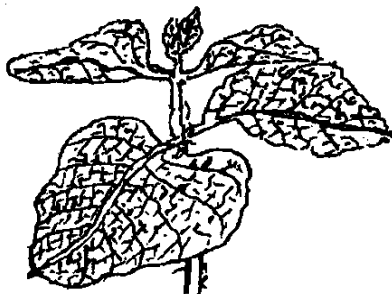
HÚNG CHANH

Tên khoa học : *Coleus aromaticus* Benth
(*Coleus crassifolius* Benth)

THUỘC HỌ : HOA MÔI (LABIATAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Húng chanh là một loại cỏ (Đỗ Tất Lợi, 1978) gốc hóa gỗ, có thể cao 25 - 75 cm. Thân mọc đứng, có lông. Lá có cuống mọc đối, rộng, có nhiều gân, nhăn nheo, hình lá bầu dục, dày, trông như mỏng nước. Lá



dài từ 7 - 10 cm, rộng 4 - 6 cm mép lá có khía giống tai bèo, mặt trên có lông đơn, mặt dưới lá có nhiều lông bài tiết hơn, gân lá nổi rõ. Mùi thơm tựa mùi chanh, hơi hắc.

Hình 8 : Cành húng chanh

Hoa màu tím, nhỏ,

mọc thành hoa tự gồm các vòng hoa mọc sát nhau gồm 20 - 30 hoa.

Công dụng : Húng chanh thường trồng quanh

nhà, trong chậu, trong bồn hay ngoài đất, để làm rau gia vị, ăn sống có mùi thơm, ăn quen sẽ rất ngon. Trong húng chanh có một chất màu đỏ gọi là colein và một ít tinh dầu mùi thơm nhẹ. Thành phần chủ yếu của tinh dầu là chất cacvacrola. Húng chanh ngoài việc dùng làm rau gia vị còn là một vị thuốc chữa cảm cúm, chữa ho hen. Khi bị rét, bò cạp cắn, người ta thường giã nát lá húng chanh đắp lên vết thương làm giảm đau và chống được nhiễm trùng. Khi bị ho dùng 5 - 7 lá húng chanh, rửa sạch ngâm nước muối. Sau đó nhai và ngậm, có thể nuốt cả nước và bã vô hại.

2. KỸ THUẬT TRỒNG

2.1. Nén trồng ít trên diện tích hẹp

Có thể dùng bồn hoa, chậu hoa, cho đất (tùy thể tích của bồn và chậu) chủ yếu là đất mùn, hay đất thịt trộn với $1/3 - 1/2$ phân chuồng, cho thêm 0,5 - 1% phân lân (theo khối lượng đất trong bồn), trộn đều, rồi ngắt cành húng chanh trồng như trồng húng cây (rau thơm) nén nhẹ cho đất bám vào thân, tưới ít nước, sau 3 - 5 ngày cành húng chanh hồi phục. Cây húng chanh rất dễ trồng, dễ chăm sóc.

2.2. Trồng trên diện tích rộng

Đất cũng được cày bừa kỹ, bón 1,5 - 2 tấn phân chuồng hoai 20 - 30 kg phân lân cho 1000 m² đất, rồi lên luống rộng 1 - 1,2 m sau đó rạch hàng 40 cm, ngắt cành húng chanh có chiều dài 20 - 25 cm đem trồng vào rãnh, lấp đất khoảng $1/2 - 2/3$ chiều dài của cành, nén đất lại. Tưới nước đủ ẩm. Sau 7 - 10

ngày bón thúc phân đạm urê hay phân NPK bằng cách tưới vào gốc để cho cành phát triển nhanh. Sau nửa tháng có thể bón thúc theo hàng với lượng phân 2 - 5 kg phân NPK cho 1000 m² rồi vun gốc kết hợp làm cỏ. Cây húng chanh nếu đủ phân thì lá mỏng dày, màu xanh đậm, nếu màu xanh lá mạ, bản lá mỏng, chứng tỏ thiếu phân. Cần bón thêm để cây phát triển tốt.

3. THU HOẠCH

Thường sau trồng 30 - 45 ngày có thể thu hoạch được. Dùng liềm cắt cành, nếu cần lượng ít, nên cắt tỉa cành già, để lại cành non. Nếu cần lượng nhiều có thể cắt hết cả bụi cây, chỉ chừa phần gốc 5 - 7 cm rồi chăm sóc để cây tái sinh, thu hoạch lần khác.

HÚNG QUẾ

Tên khác : húng giới, rau é, é tía, é quế, hương thái.

Tên khoa học : *Ocimum basilicum* L.

THUỘC HO - HÓA MÔI (LAMIATAE)⁽¹⁾ . LAMIACEAE⁽²⁾

(1) Theo Lê Khả Kế, 1962 - Phân loại thực vật.

(2) Theo Võ Văn Chi, Dương Đức Tiến, 1978 - Phân loại học thực vật.

chất đất và khoảng cách trồng.

Lá hình xoan, mọc đối, các chồi thường hay đâm ra từ các nách lá nên cành húng quế thường xum xuê.

Lá màu lục xanh có loại màu tím đen nhạt. Hoa nhỏ màu trắng hay tím, mọc thành chùm đơn hay phân nhánh với những hoa mọc thành vòng có từ 5 đến 6 hoa.

Quả chứa hạt đen nhánh khi ngâm vào nước có chất nhầy màu trắng bao quanh. Rễ mọc mọc nông, ăn lan trên mặt đất (Lê Khả Kế, 1962).



1. Cành húng quế
mang hoa

2. 1 hoa

Hình 9 : Húng quế

Công dụng :

Húng quế là loại rau có mùi thơm, cùng với húng dũi, húng láng... dùng để làm rau gia vị trong các bữa ăn hàng ngày, thường dùng để ăn sống, ăn chung với thịt chó, lòng lợn, ăn cùng với rau sống các loại làm cho bữa ăn thêm ngon miệng. Húng quế chứa nhiều đạm, có khoảng 6% lượng

protein, trong đó có chứa nhiều axit amin quan trọng như Tryptophan, methionine, leucine. Húng quế, từ năm 1975, ở miền Bắc có nhiều vùng đã trồng trên qui mô lớn để cất tinh dầu dùng trong công nghiệp chất thơm ở trong và ngoài nước.

nhiet gọi là hạt e. Do trong húng quế có khoảng 0,4 - 0,8% tinh dầu màu vàng nhạt, thơm nhẹ, dễ chịu nên nhân dân thường dùng trong các bài thuốc Nam trị một vài bệnh thông thường như viêm họng, ho gà, dùng hạt để ăn cho mát, chống táo bón... Các nước khác còn dùng cây húng quế sắc uống chữa sốt, làm cho ra mồ hôi, chữa đau dạ dày, ăn uống không tiêu, thông tiểu, nấu nước súc miệng và ngâm chữa đau sâu răng.

2. KỸ THUẬT GIEO TRỒNG

2.1. Làm đất

Húng quế yêu cầu đất đai giống như cây bạc hà, rau thơm. Do đặc điểm cây húng quế cần đất nhiều mùn, xốp, thoát nước, nên húng quế thường được trồng quanh vườn, đất cao hoặc phải lên luống. Sau khi thu hoạch hoa màu xong, cày đất, phơi ải một vài tuần, bữa kỹ, là đã sẵn sàng để gieo hạt.

Người ta cho rằng nguồn gốc của húng quế là ở Ấn Độ và Trung Quốc, tuy vậy ngày nay ta tìm thấy húng quế được trồng nhiều ở các nước nhiệt đới và ôn

đới thuộc châu Á, châu Âu. Tuy vậy, húng quế thích nhiệt độ khoảng 25 - 30°C nên nước ta có thể trồng được quanh năm nhưng thời vụ tốt nhất ở miền Bắc là gieo hạt khoảng tháng 2 - 3 để trồng vào tháng 4, 5, ở miền Nam, gieo tháng 11 - 12 để trồng tháng 1, 2.

2.2. Phân bón và gieo hạt

Có 2 cách gieo cấy húng quế :

a. Gieo bằng hạt

Cách này thường dùng trên diện tích nhỏ, đất được bón đủ phân chuồng, lên luống, cào bằng mặt luống, gieo vãi hạt. Về sau tỉa bớt cây đem ăn, chừa cây 30 × 30 cm để thu hoạch cành lá về sau.

b. Cách gieo mạ để cấy

Đất được bón 150 - 200 kg phân chuồng hoai cho 100 m² (15 - 20 tấn/ha) trộn với 20 - 30 kg phân lân, lên luống, cào bằng rồi gieo hạt, lượng hạt cần 50 - 80 g trộn với tro bếp hay đất bột, hoặc với phân lân, vò cho tơi rồi gieo vãi đều trên mặt luống, sau đó lấy cào xáo nhẹ lại cho hạt được lấp kín. Có thể rải một ít thuốc sâu dạng hạt trên mặt luống để trừ kiến. Sau đó tủ luống bằng rơm rạ, trấu, tưới nước đủ ẩm. Sau gieo 15 - 20 ngày cây con đã có thể mọc cao 10 - 12 cm, có 5 - 6 lá thật, lúc này có thể đem trồng được.

Đất trồng cũng được bón phân như luống mạ, tưới nước trước cho đủ ẩm, xong rạch hàng với khoảng cách 30 × 30 cm, bón lót vào hàng 5 kg NPK cho 1000 m², lấp 1 lớp đất mỏng rồi bứng cây trồng cây

cách cây khoảng 15 - 20 cm, trồng thưa như vậy cây sẽ đâm nhiều chồi. Sau 10 - 15 ngày nếu cây lên yếu có thể hòa phân đạm, bánh dầu tươi thúc, với liều lượng 20 kg bánh dầu ngâm kỹ, pha thêm 5 kg NPK tươi cho 1000 m². Sau trồng khoảng 1 tháng, húng quế đã có thể thu hoạch được. Thường cắt bớt cành đem bán, sau đó lại bón thúc phân để đâm cành non. Cứ như vậy ta có thể thu đợt khác, khoảng cách giữa các đợt thu có thể 10 - 15 ngày, mỗi đợt có thể cho 500 - 600 kg trên 1000 m².

2.3. Để giống

Nếu để giống thì không nên cắt lá, cây tỉa để thưa khoảng 30 × 40 cm 1 cây, bón đủ lân, bánh dầu để có nhiều chùm hoa ở các nách lá. Khi các chùm hoa ngọn và các nách lá trên đã bắt đầu khô, ta cắt cả cây đem về phơi trong bóng râm, có thể ủ một vài hôm, sau đó đem đập lấy hạt, phơi lại ngoài nắng nhẹ cho khô, sau đó cho vào chai lọ, đậy nút kín để trồng vụ sau. Không nên để hạt lâu ngày vì dễ mất sức nảy mầm, thường hạt vụ trước đem trồng vụ sau là tốt nhất.

KINH GIỚI

Tên khác : kinh giới tuệ, giả tô, khương giới

Tên khoa học : *Schizonepeta tenuifolia* Briq.

Ở Việt Nam thường trồng loại có tên : *Elsholzia cristata* Willd và *Origanum syriacum*

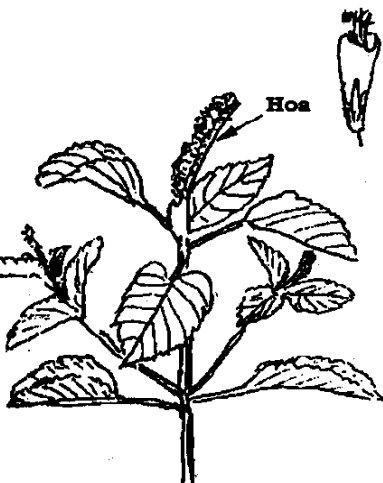
THUỘC HỌ : HOA MÔI (LABIATAE).

Công dụng : Kinh giới có chứa tinh dầu trong lá, chủ yếu là chất elsholtizia keton, nên có vị thơm đặc trưng, dễ chịu. Trong tài liệu này chúng tôi chỉ giới thiệu loại kinh giới ở ta thường có là *Elsholzia cristata* Willd. Kinh giới này thường được dùng chung với các loại rau thơm khác như húng quế, húng cây, húng duối, rau thơm để ăn sống cùng với các loại rau sống khác như xà lách, rau diếp, bắp chuối, mướp đắng, góa, ăn kèm với chả giò, nem, thịt chó, các loại thịt rừng, ăn với các món cá gỏi vừa ngon miệng, vừa sạch miệng. Một tô bún bò giò heo người ta không quên dọn kèm với hoa chuối, rau muống chỉ cùng tía tô, kinh giới.

Trong y học người ta coi kinh giới là một vị thuốc nam được thông dụng từ lâu đời. Kinh giới nhỏ cả cây phơi khô sắc uống để chữa cảm sốt, nhức đầu. Khi dùng chung với tía tô, hương nhu trị viêm họng, nôn mửa hoặc dùng chung với gừng giã nát đắp hoặc đánh dọc sống lưng trị đau nhức khớp. Kinh giới sao đen, sắc uống có thể chữa bệnh thổ huyết, chảy máu cam, đại tiểu tiện ra máu. Liều dùng cần 6 - 12 gam

dưới dạng thuốc sắc hay thuốc bột, những người có chứng hay ra mồ hôi thì không nên dùng (Đỗ Tất Lợi, 1978).

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT



Hình 10 : Kinh giới VN
Origanum syriacum



Hình 11 : Kinh giới
Schizonopeta tenuifolia
ở ta ít thấy

Cây kinh giới mà nhân dân ta thường trồng để làm gia vị và làm thuốc thuộc *Elsholtzia cristata* Willd cùng họ hàng với *Schizonopeta tenuifolia*. Cây cũng thuộc thảo, cao khoảng 0,30 - 0,45 m, có khi cao hơn tùy đất và điều kiện trồng trọt.

Thân nhẵn, mọc thẳng đứng. Lá đơn mọc đối,

phiến lá thuôn nhọn, dài từ 3 - 8 cm, chiều rộng khoảng 3 - 4 cm, mép lá có răng cưa, cuống lá nhỏ dài từ 2 - 3 cm. Hoa nhỏ, không có cuống, màu hoa tím nhạt mọc thành bông ở đầu cành, rất dày. Quả gồm 4 hạch nhỏ, nhẵn, dài khoảng 0,5 cm. Ở ta cũng có loại kinh giới khác dùng vừa ăn vừa làm thuốc cùng họ là cây *Origanum syriacum* (Lour.) (xem hình 10).

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

2.1. Làm đất

Đất trồng kinh giới cần tơi, xốp, thoát nước, nhiều mùn. Vì vậy sau khi cày bừa, phơi ải, làm nhỏ, cần lên luống như trồng bạc hà, nếu đất cát nhẹ, thoát nước có thể không cần lên luống nổi mà chỉ cần chia rãnh rồi trồng.

2.2. Phân bón

Để kinh giới phát triển tốt, cần bón khoảng 15 - 20 tấn phân chuồng, 500 kg bánh dầu, 150 - 200 DAP cho 1 ha. Thường bón lót toàn bộ lượng phân chuồng trước khi lên luống. Còn bánh dầu và DAP dùng để bón thúc sau khi cây mọc được 10 - 15 ngày, và đặc biệt sau mỗi lần thu hoạch. Trong trường hợp trồng trên đất cát, đất xám, ít chất hữu cơ, lượng phân có thể bổ sung thêm và số lần bón thúc sẽ dày hơn, 5 - 7 ngày bón 1 lần đến 10 ngày một lần.

2.3. Cách trồng

Có hai cách trồng : trồng bằng hạt và trồng bằng dăm cành.

2.3.1. Trồng bằng hạt

Trước khi đem trồng tốt nhất là thử lại sức nảy mầm bằng cách đếm 100 hạt, ngâm nước ấm 12 giờ, cho vào giấy bản hay giấy lọc, giấy lau mềm, cuộn lại, ủ ấm, sau khi mọc mầm đem đếm, tính tỷ lệ nảy mầm để gieo. Thực ra, gieo dày không có hại vì ta thu hoạch thân lá bán là chính, không sợ lớp đổ. Hạt kinh giới trộn đều với tro bếp hay đất bột để gieo cho đều. Có thể gieo vãi hay gieo hàng, lấp đất phủ luống bằng rơm rạ mục, lá cây khô, tưới nước cho đều đủ ẩm để hạt mọc đều.

2.3.2. Trồng bằng dăm cành

Do đặc điểm thân kinh giới dễ phát triển rễ, nên ta có thể cắt các đoạn thân không non quá, chiều dài 12 - 15 cm có 3 - 4 mắt, đem cắm vào luống, chừa khoảng 5 - 7 cm, ngắt lá để dễ ra rễ, tưới nước đủ ẩm, che bớt nắng, sau 5 - 7 ngày cành dăm rễ non là được. Nếu gieo hạt làm mạ, thì sau 25 - 30 ngày nhổ cây con đem trồng, chú ý tưới nước đẫm để cây khỏi chết. Nếu trồng không nhiều, có thể gieo vãi toàn bộ diện tích sau đó tỉa dặm cho đều.

2.4. Chăm sóc

Chăm sóc ruộng kinh giới tương đối đơn giản, chủ yếu là trừ cỏ và bón phân tưới nước. Kinh nghiệm làm đất kỹ, lên luống, có phủ rơm rạ thì ít cỏ, nếu làm đất dới, không lên luống cỏ sẽ dễ át kinh giới, tốn nhiều công làm cỏ. Nếu trồng theo hàng để bón phân làm cỏ, như vậy sau mỗi lần thu hoạch vẫn

nhỏ cỏ, bón phân, vun gốc để cây mọc được thuận lợi.

2.5. Thu hoạch

Tùy mục đích sử dụng để định thời gian thu hoạch. Nếu thu hoạch để bán làm rau gia vị thì sau khi gieo sạ 1 tháng có thể thu đợt đầu. Nếu gieo bằng hạt mà không cấy lại thì sau 45 ngày đã có thể thu hoạch được lứa đầu. Nếu phải nhổ ra cấy lại phải chờ thêm một tuần cho cây phục hồi nên thu lần 1 cũng chậm hơn khoảng 1 tuần đến 10 ngày.

Nếu thu để làm thuốc cần thu lúc cây đã trưởng thành hoặc có hoa.

LÁ LỐT

Tên khoa học : Piper lolot C. De

THUỘC HỌ : HỒ TIÊU (PIPERACEAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Lá lốt thuộc cây thảo, lá giống lá trầu không, sống lâu năm, rất dễ mọc hoang chỗ bụi rậm, ẩm nhiều mùn. Cây cao 30 - 50 cm, nhưng thường bò lan, tại các mắt có rễ phụ bám vào đất. Thân phồng lên ở các mấu, mặt ngoài có nhiều đường rãnh dọc. Lá đơn, nguyên, mọc so le, hình tim hơi nhọn ở đầu, lá có 5 gân chính từ cuống lá tỏa ra, cuống có bẹ ôm lấy thân. Cụm hoa là một bông đơn mọc ở kẽ lá. Quả mọng, mỗi quả chứa một hạt (Võ Văn Chi, 1996). Rễ

ăn nông theo lớp đất mặt, ở tầng mặt có rễ phụ. Khi bò sát đất thì rễ phát triển rất nhanh đâm xuống lớp đất mặt.



Hình 12 : 1. Cây lá lốt; 2. Hoa lá lốt

Công dụng : Lá lốt có thể gọi là rau gia vị, nhưng cũng có thể gọi là rau chính thức, vì lá thái nhỏ xào với thịt bò trở thành món ăn rất ngon miệng, lá lốt cũng có thể cuốn với thịt bò làm chả nướng, nấu với ốc, lươn. Lá lốt nấu với một số loại cá tanh, làm mất mùi tanh, ăn ngon. Ngoài việc dùng làm gia vị hay rau ăn hàng ngày, lá lốt còn được dùng làm thuốc sắc uống chữa đau xương, thấp khớp, tê thấp, đổ mồ hôi tay, chân, chữa bệnh đi ngoài lỏng. Ngày dùng 5 - 10 g lá phơi khô hay người ta

còn dùng dưới dạng thuốc sắc rồi cho ngâm chân hay tay bị chứng đổ mồ hôi, ngâm đến khi nguội thì thôi (Đỗ Tất Lợi, 1978).

2. KỸ THUẬT TRỒNG

2.1. Yêu cầu đất đai

Cây lá lốt rất phàm ăn, vì là loại cây có khả năng đâm rễ trên thân để bám vào đất nên cần đất tốt, xốp. Vì vậy ta thường gặp những đám lá lốt mọc um tùm ở gần chuồng heo, gà, bãi ủ phân, dưới cả các tán cây, lùm cây ít ánh nắng. Do vậy đất càng nhiều mùn, có độ phì cao, đủ ẩm càng thích hợp cho lá lốt sinh trưởng. Khi lá lốt đã mọc tốt, lan khắp, sẽ che phủ và lấn át cỏ dại hoặc các cây thấp hơn lá lốt mọc quanh đó.

2.2. Trồng lá lốt

Tùy theo nhu cầu thị trường mà ta quyết định diện tích gieo trồng cho phù hợp. Thường đất được cày bừa, xới xáo, xong bón một lượng phân chuồng hoai mục, phân rác, phân bùn, bón càng nhiều càng tốt. Nếu đã có phân chuồng, bùn ao nhiều, có thể không cần bón thêm phân lân, phân đạm. Trong trường hợp thiếu phân chuồng, phân bùn, cần bón lót 350 - 500 kg phân lân, 100 - 150 kg urê cho 1 ha hay 35 - 50 kg phân lân, 10 - 15 kg urê cho 1000 m² đất trồng. Trộn đều phân vào đất, vét luống để dễ đi lại thu hoạch. Thường luống rộng 1,2 - 1,5 m, hoặc chừa đường đi. Đất cần có ẩm cao nhưng không để

úng nước. Cắt các đoạn thân lá lốt dài 20 - 25 cm, có 3 - 4 lá, đem giâm vào đất, có thể giâm theo hàng hay giâm tự do tùy ý. Nhưng tốt nhất là giâm theo hàng để dễ chăm sóc, thu hoạch và bón phân. Giâm xong nhớ tưới nước giữ ẩm. Ở miền Bắc lá lốt thường trồng vụ xuân hay cả trong vụ mưa, ở miền Nam thời vụ tốt nhất là trồng vào vụ Đông xuân, tháng 11 - 12 dương lịch.

2.3. Thu hoạch, chăm sóc sau thu hoạch

Lá lốt là cây sống lâu năm, sinh sản vô tính rất khỏe, vì vậy từ một cành lá lốt có thể trở thành một luống lá lốt sau một vài tháng. Lá lốt trồng như vậy sau 25 - 30 ngày đã có thể thu hoạch, thậm chí thu hoạch sớm hơn để xào nấu. Cách thu hoạch tốt nhất là dùng liềm hay dao sắc cắt cả cành. Nếu dùng ít thì cắt tia, nếu dùng để bán có thể cắt cả bụi, chừa lại phần gốc 10 - 15 cm, sau đó bón phân chuồng hoai, nước tiểu hoai, bánh dầu, phân đạm, tùy điều kiện của từng địa phương để lá lốt tái sinh, lá lốt tái sinh rất nhanh, sau 15 ngày đã có thể cắt lại đợt khác và lại chăm bón để thu hoạch tiếp. Đây là phương pháp trồng để thu hoạch thân lá. Phân càng nhiều năng suất thân lá càng cao, màu lá xanh đậm. Nếu cần làm thuốc ta có thể thu toàn cây, cả rễ, rửa sạch phơi khô để dùng hay đem bán. Trong các loại rau, lá lốt là cây dễ trồng hơn cả.

MÙI TÂY

Tên khác : rau peccsin, persil

Tên khoa học : Petroselinum sativum Hoff.

(Carum petroselinum Benth. et Hoof. f)

THUỘC HỌ : HOA TÁN (UMBELLIFERAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

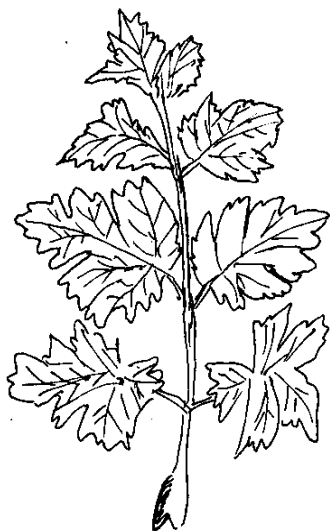
Là loại cây thảo, mọc quanh năm, có chiều cao khoảng 0,20 - 0,80 m, rễ phát triển khỏe, rễ cái phát triển thành hình trụ, đầu hình nón. Phần thân trên mặt đất có rễ phụ. Lá bóng, xanh, có cuống dài. Lá xẻ thành thùy, mép có răng cưa. Hoa màu vàng nhạt, tập hợp thành tán kép. Quả nhỏ, hình cầu (Đỗ Tất Lợi, 1978).

Khi ta vò lá, hoa, hoặc toàn cây ta thấy có mùi thơm dễ chịu. Vì vậy, công dụng chính của mùi tây là để làm rau gia vị dùng khi xào nấu như xào thịt bò, nấu với các món cá, trộn với giá chua, thành món ăn hấp dẫn.

2. NGUỒN GỐC

Từ tên gọi đã cho ta biết mùi tây không phải có nguồn gốc ở nước ta, mà có thể là từ vùng ôn đới đã được trồng ở ta từ lâu đời, vì vậy mùi ta phổ biến được trồng vùng có khí hậu mát hoặc mùa đông tốt hơn là mùa nóng. Công dụng chính ngoài việc dùng làm rau gia vị (vì có mùi thơm) còn dùng xào nấu với thịt bò, bê, thịt rừng, và các món cá người ta còn dùng quả, rễ củ và lá làm thuốc lợi tiểu, điều kinh, vì trong mùi tây có chất apiozit có tác dụng lợi tiểu (Đỗ

Tất Lợi, 1978). Lá mùi tây cung cấp một nguồn vitamin A đáng kể cho khẩu phần ăn và có thể giảm nhỏ đắp lên những vết viêm tấy làm giảm đau và giảm sưng cho vết thương.



1. Lá



2. Cành hoa



3. Quả mùi tây



4. Hoa mùi tây

Hình 13 : Mùi tây

3. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

3.1. Làm đất

Mùi tây tuy không kén đất lắm, nhưng là cây ăn lá nên cần đất có nhiều dinh dưỡng để phát triển nhanh, cho năng suất thân lá cao, đất trồng mùi tây tương tự đất trồng ngò (rau mùi), cần được làm cho tơi xốp và lên luống cao 20 - 30 cm, rộng 1,2 - 1,5 m, việc lên luống cao thấp tùy theo chân đất và để phòng úng nước.

3.2. Thời vụ, kỹ thuật gieo

Mùi tây ưa nhiệt độ mát, vì vậy thời vụ thích hợp ở miền Nam là từ tháng 11 đến tháng 3, gieo vào các tháng khác vẫn được nhưng năng suất thấp hơn. Sau khi lên luống thật bằng phẳng, gieo hạt lên mặt luống, nên trộn hạt với tro bếp hay đất bột để vãi cho đều, gieo xong phủ luống bằng rơm rạ, trấu, hoặc lá cây rồi tưới đều, giữ ẩm để hạt hút đủ nước. Sau khoảng 1 tuần, hạt mọc mầm, kỹ thuật chăm sóc cây con như chăm sóc rau ngò (rau mùi).

3.3. Bón phân

Do rau mùi tây cần đất tơi xốp, nhiều mùn, nên việc bón lót phân chuồng hoai, mục trước lúc trồng là rất cần thiết. Trộn 120 - 150 kg phân chuồng hoai trên 100 m² đất trước khi lên luống, có thể bón thêm 5 kg phân lân, 2 kg kali hoặc 10 đạ tro bếp để cây mùi tây mọc khỏe, tăng mùi thơm nhất là mùi thơm của hạt.

Sau nửa tháng, mùi tây mọc cao 10 - 12 cm, bón thúc phân urê, ngâm bánh dầu để tưới, lúc đầu tưới với nồng độ loãng, sau đó cách mỗi tuần tưới 1 lần, nồng độ phân tăng lên nhưng không quá 0,5 kg cho 100 m². Trước lúc thu hoạch khoảng 15 ngày ngừng bón phân nhưng vẫn tưới nước để cây phát triển to khỏe, lá xanh.

3.4. Thu hoạch

Mùi tây dùng trong thị trường chủ yếu là ăn lá vì vậy nếu thu hoạch già, lá có nhiều xơ. Hàng ngày có thể tỉa bớt cây to khỏe đem bán trước, chăm sóc cây còn lại và nhổ bán hoặc ăn dần.

3.5. Để giống

Để giống mùi tây cũng đơn giản như để giống ngò, tỉa bớt cây non đem bán hoặc ăn, chừa lại cây to khỏe, với khoảng cách 30 x 40 cm, rồi bón thêm phân lân hoặc bánh dầu. 1 - 2 kg super lân hòa vào nước tưới cho 100 m² rau mùi tây, nếu cây phát triển không tốt nên hòa chung 0,5 kg urê vào phân lân tưới vào lúc trời mát. Ngò sẽ vươn từ đỉnh sinh trưởng và phát triển rất nhanh, sau đó phân nhánh ra nụ và ra hoa. Khi hạt đầu bông đã khô, lá bắt héo có thể thu hoạch cả cây hoặc chỉ cắt phần hoa mang về phơi, đập lấy hạt, sàng sảy sạch, phơi lại vài nắng, để nguội, bảo quản trong chai, lọ để làm giống.

Nghệ là loại cây thảo, sống nhiều năm, có thân rễ màu vàng cam sẫm (ta thường gọi là củ nghệ), phần trên mặt đất ta gọi nhầm là thân, chính là bẹ lá ôm lấy nhau. Lá nghệ to, hình dạng lá giống củ chuối, màu vàng nhạt bẹ ôm sát vào nhau thành thân giả, có cuống dài, lá mọc cách giống lá chuối. Cụm hoa cao khoảng 30 - 40 cm hoa có hai mo, lá bắc trên màu đỏ, lá bắc dưới màu xanh. Hoa xếp 2 - 4 cái ở nách, cao khoảng 4 - 5 cm lá dài trong, cánh hoa đỏ, cánh trên có mào, nhị lép, màu vàng, môi màu vàng nghệ chẻ làm đôi, bao phấn trắng, bầu có lông, 2 vòi nhụy lép (Võ Văn Chi, 1996). Đây là loại nghệ vàng (*Curcuma xanthorrhiza*). Trong sản xuất còn một loại nghệ khác gọi là nghệ tím, có người gọi là nghệ đen, nghệ xanh, ngải tím, tam nại, nga truật (*Curcuma zedoaria* Rose). Nghệ tím cũng thuộc họ gừng (*Zingiberaceae*), cây thân thảo, cao đến 1,5 m, thân rễ hình nọn có khía chạy dọc, 1 bụi có nhiều củ, thịt củ màu vàng tái. Ngoài các củ chính có các củ phụ có cuống hình trứng hay hình quả lê màu trắng. Lá có đốm đỏ ở gân chính, dài khoảng 30 - 40 cm,

rộng 7 - 8 cm. Cụm hoa ở đất, thường trước khi có lá, lá bắc xanh nhạt, mép đỏ, lá bắc trên vàng và đỏ, hoa vàng (Võ Văn Chi, 1996).



Hình 14 : 1. Cây nghệ; 2. Củ nghệ;
3. Một hoa nghệ; 4. Hoa nghệ vàng

Công dụng : Trong bữa ăn hàng ngày thì nghệ được coi là một gia vị đặc biệt. Món “cà ri” nếu thiếu nghệ thì không thành “cà ri”. Ở chợ người ta dùng bột nghệ thoa lên thịt gà cho có màu vàng mỡ gà để hấp dẫn khách hàng. Bột cà ri được thông dụng ở Ấn Độ, Băng La Đét, và cả Việt Nam. Nghệ tham gia vào 15% trong thành phần bột cà ri. Đã mấy ai không một lần được ăn món cà ri !. Nghệ không



1. Lá nghệ tím



2. Củ nghệ tím



3. Hoa nghệ tím

Hình 15 : Nghệ tím

những là món gia vị đặc biệt mà còn là một vị thuốc nam rất được thông dụng. Người ta đã xác định trong nghệ có chất curcumin chiếm khoảng 0,3% có tác dụng diệt khuẩn như một kháng sinh. Người ta đã dùng nghệ xào với bún ăn giảm ho. Bôi nghệ lên vết thương làm vết thương chóng dầm da non, không để lại sẹo. Người ta thường dùng nghệ làm thuốc chữa da dày dưới dạng bột nghệ hay viên nghệ uống hàng ngày, có thể uống riêng hay uống cùng với mật ong. Nghệ còn dùng để chữa bệnh vàng da, ứ huyết, đau bụng sau khi sanh. Trong kháng chiến chống Pháp, chống Mỹ người ta đã dùng nghệ trong điều trị ngoại khoa : dùng bột nghệ bó xương gãy hở, trị vết trầy rách âm đạo sau khi sinh. Nghệ ngâm rượu để rửa vết thương trị sưng da, viêm khớp. Nước nghệ trị

bông, dầu nghệ trị vết thương nhiễm trùng, viêm tử cung, lở cổ tử cung (Võ Văn Chi, 1996). Ngoài ra, người ta còn thấy nghệ có khả năng làm tăng cơ năng giải độc của gan.

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

2.1. Làm đất

Nghệ là cây trồng chủ yếu để lấy củ (thân ngầm), vì vậy nghệ cần đất tơi xốp hơn là đất nặng. Cần nơi thoát nước. Người ta thường thấy nghệ phần lớn được trồng quanh nhà để lấy củ và lá dùng hàng ngày. Nhưng nếu trồng trên diện tích rộng để bán thì cần những lô đất cao, thoát nước. Đất được cày bừa kỹ, phơi ải, làm sạch cỏ, lên luống cao 20 - 25 cm, rộng 1,0 - 1,2 m. Bón 20 - 25 tấn phân chuồng, 300 - 400 kg super lân cho 1 ha. Lượng phân này có thể bón rải, trộn đều vào đất, nhưng cũng có thể bón vào rãnh cho tiết kiệm.

2.2. Trồng nghệ

Trồng nghệ cũng giống trồng gừng. Ta chọn các củ nghệ tốt không bị bệnh, không thối. Nếu củ có nhiều nhánh, ta tách các nhánh ra, mỗi nhánh trồng 1 hốc. Đất xẻ rãnh, bón phân theo rãnh nếu đủ công lao động, lấp một lớp đất 2 - 5 cm, đặt củ nghệ lên trên với khoảng cách 20 - 25 cm một củ, hàng cách hàng 30 - 35 cm, nếu đất tốt có thể trồng thưa hơn một chút. Lấp đất xong, phủ luống bằng rơm rạ, tưới nước cho đủ ẩm. Sau 5 - 7 ngày mầm nghệ sẽ mọc lên. Mầm nghệ mọc khỏe nên không cần lấy lớp rơm

ra phủ luống đi. Kiểm tra nếu hốc nào nghệ không lên nên trồng dặm cho kịp để nghệ phát triển đồng đều.

2.3. Chăm sóc

Nghệ trồng để lấy củ, không cần lấy lá. Vì vậy chú ý không để lá phát triển quá tốt. Nếu nghệ trồng một vài luống nhỏ quanh nhà thì cây tốt lá là bình thường, nếu nghệ trồng trên diện tích rộng, cây tốt lá sẽ cho củ nhỏ. Vì vậy, sau khi nghệ mọc, lá phát triển vàng nhạt, lá mượt thì không cần bón thúc đậm. Nhưng sau 20 - 25 ngày, nghệ đã được 5 - 6 lá thì cần bón thúc kali, tro bếp, bánh dầu và vun gốc để củ phát triển được thuận lợi. Trong trường hợp nghệ tốt lá sớm, cần hãm lại bằng cách ngắt bớt một số lá gốc, chỉ bón thúc tro bếp hay kali, giảm bớt số lần tưới để cho đất đủ ẩm thôi, cây sẽ danh lại. Sau đó tưới nước đủ ẩm rồi vun gốc, xới xáo cho tơi xốp.

2.4. Thu hoạch, bảo quản

Thường nghệ trồng vào vụ Đông xuân, tháng 11 - 12 (miền Nam), ở miền Bắc có thể trồng muộn hơn, và sẽ thu hoạch rải rác từ tháng 10 đến tháng 3 năm sau, tùy nhu cầu sử dụng đất mà quyết định. Khi cây nghệ ngưng phát triển lá non, lá già đã bắt đầu khô ở mép, ngả vàng nhạt, đào gốc nghệ thấy vỏ củ có màu vàng sẫm (da bóng, đầu củ cũng có màu vàng sẫm) là đến lúc thu hoạch.

Thường dùng cuốc (nếu thu hoạch ít). Nếu nhiều, dùng cày cày chẻch bên hàng nghệ cho bật gốc lên, nhổ lấy cả cây, rũ đất mang cả cây về, cắt lấy gốc, bỏ

thân lá đi. Để nghệ vào chỗ khô ráo, mát mẻ có thể bảo quản được lâu. Chọn củ nghệ kém tiêu chuẩn bán trước. Chọn củ nghệ già đều để làm giống.

NGÒ GAI

Tên khác : nghệ tàu, mùi tàu, mùi cần, nghệ tây.

Tên khoa học : Eryngium foetidum L.

THUỘC HỌ : HOA TÁN (UMBELLIFERAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Ngò gai là cây thân thảo, mọc hàng năm, thân nhẵn, đơn độc, phân nhánh ở đầu ngọn thường cao 15 - 50 cm, các tầng lá đầu thường trải rộng thành hình hoa thị; các tầng lá sau ngọn lá có xu hướng vươn lên, lá thon, hẹp lại ở gốc, mép có răng cưa, răng có gai mềm. Lá trên thân nhỏ, có nhiều răng cưa hơn, gai sắc hơn, xẻ 3 - 7 thùy, bản lá cứng, nhọn nên thường gọi là ngò gai. Hoa tự hình đầu, hình bầu dục hay hình trụ, có bao chung gồm 5 - 7 lá bắc, hình mũi mác hẹp, mỗi bên có 1 - 2 răng và 1 gai ở chóp. Quả hình cầu hơi dẹt, đường kính khoảng 2 mm.

Ngò gai là cây rau dùng làm gia vị, do cây có mùi thơm nhẹ gần giống như rau mùi (rau ngò). Thường dùng để ăn sống hay trộn vào thức ăn khi đã làm chín, nêm vào cháo, canh, xúp tạo thành mùi thơm dễ chịu, kích thích ăn ngon miệng.



Hình 16 : Cây ngò gai (ngò tàu, ngò tây)

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

2.1. Làm đất

Ngò gai có thể mọc phổ biến nơi ẩm mát, và được trồng ở nhiều nơi để làm gia vị. Ở xung quanh bể nước, xung quanh rãnh nước, ngò gai đều có thể mọc dễ dàng. Ngò gai không kén đất, nhưng thích nhất là đất nhiều mùn, giàu dinh dưỡng. Nếu trồng ngò gai để sử dụng cho gia đình thì không cần nhiều đất,

một bồn đất nhỏ quanh giếng nước hay bể chứa nước, vun cao, rắc ít hạt ngô gai vào, sau 1 tháng đã có sản phẩm để nấu nướng. Khi ngô gai có hoa, đậu hạt, hạt rơi xuống đất lại mọc thành cây, như vậy mùa nào cũng có ngô gai để ăn.

Nếu trồng ngô gai để bán : ta làm đất nhỏ trộn với phân chuồng mục khoảng 15 - 20 kg cho 100 m² rồi lên luống cao 20 cm, rộng 1,2 - 1,5 m, cào luống bằng và gieo hạt, lượng hạt cần gieo cho 100 m² khoảng 300 - 500 g là đủ.

2.2. Gieo hạt

Hạt ngô gai dễ mọc, nên không cần xử lý. Làm đất xong, ta gieo hạt ngay. Nếu hạt mới thu hoạch, nảy mầm đều gieo 300 - 500 g cho 100 m². Cũng có thể gieo lượng hạt nhiều hơn, về sau tỉa bán dần. Hạt gieo xong nên tủ rơm rạ, trấu hoặc phủ một lớp lá như lá chuối, lá cây để tránh đất bốc hơi nhanh, hạt lâu nảy mầm. Tưới nước cho đủ ẩm, chỉ sau 7 - 10 ngày hạt nảy mầm. Cây ngô gai mấy ngày đầu mọc chậm, cần có ánh sáng, nên có thể dỡ bỏ lớp lá che để ngô gai phát triển nhanh hơn.

2.3. Chăm sóc, bón phân

Ngô gai dễ mọc, dễ phát triển, ít bị sâu bệnh phá hại, nhưng cần nhiều dinh dưỡng nên cần bón phân kịp thời và tưới nước đủ ẩm. Khi gieo ngô gai dày thì cỏ dại không thể cạnh tranh nổi với ngô gai, nên ta chỉ cần nhổ các cây cỏ mọc xen bỏ đi là được. Ngô gai cần nhiều đạm và lân, vì nền đất đã có phân chuồng

nên cứ sau một đợt tỉa cây ta lại tưới cho ngò gai khoảng 500 g urê, hòa với 1 kg phân lân vào nước để tưới cho 100 m² là đủ. Nếu nhận thấy một vài lá ngò gai có màu vàng nhạt, lá mỏng, mép lá cuộn lên là thiếu đạm, ta lại tưới 1 đợt phân khác. Khi chăm sóc ngò gai nên chú ý rằng, lúc còn non đợt lá nằm sát mặt đất, các lá xòe ra thành hình hoa thị, giữa đợt lõm xuống vì vậy nếu có đất đá rơi vào phần đợt cần phải lấy ra, nếu không đợt sẽ bị thối, cây dễ chết.

Thu hoạch : Nếu chăm sóc tốt (đủ phân, đủ nước) ngò gai mọc nhanh. Sau 2 tháng ta nhổ bớt cây dày đem bán, cứ tỉa dần, những cây còn lại sẽ phát triển nhanh, lá dài ra. Sau 3,5 - 4 tháng ngò gai sinh trưởng chậm lại là lúc thu hoạch rộ để đem bán. 100 m² có thể thu 200 - 250 kg tươi. Trong thực tế ngò gai dùng để ăn tươi lúc lá còn xanh, vì vậy biện pháp nhổ tỉa đem bán là thích hợp hơn hết.

2.4. Để giống

Để giống ngò gai cũng rất đơn giản, khi nhổ cây để bán, ta nhổ tỉa, chừa lại cây to, khỏe, cây cách cây 30 x 40 cm, sau đó hòa thêm phân đạm, phân lân hoặc bánh dầu, tưới cho ngò gai một hai lần. Dùng cuốc xới đất cho tơi và để trừ cỏ cho ngò gai. Thân ngò gai sẽ vươn cao rất nhanh, sau đó phân cành, ra hoa, kết trái. Khi một vài lá bắc bắt đầu khô ta có thể thu hoạch, cắt ngang thân đem về phơi trong nong, nia, mẹt. Đập nhẹ hạt sẽ rơi ra, phơi khô, làm sạch và bảo quản cho vụ sau.

ỚT

Tên khoa học : *Capsicum annuum* L.

THUỘC HỌ : CÀ (SOLANACEAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Ớt là cây hàng niên nhưng có thể sống được vài ba năm nếu chăm sóc tốt. Cây ớt có chiều cao khác nhau phụ thuộc vào giống. Cây phân cành, phân nhánh nhiều. Lá có dạng hình thoi hơi kéo dài về phía ngọn, lá xanh, đơn, mọc cách, lá có cuống. Hoa mọc ở nách lá, thường là hoa đơn, có 5 cánh hoa màu trắng hoặc tím. Rễ ăn nông, phân thành nhiều rễ phụ. Cây ớt không chịu được úng, có thể chịu được nóng, nhưng chịu hạn trung bình. Do bộ rễ ăn nông.

Có nhiều giống ớt khác nhau :

Ớt sừng trâu : phân biệt chủ yếu là dạng quả dài và cong. Chiều cao cây khoảng 80 - 100 cm. Có khả năng phân cành mạnh, có số quả trên cây nhiều : 100 - 120 quả. Quả dài 15 cm $\times$ 1,5 - 2 cm. Quả chín màu đỏ tươi, đỉnh quả nhọn và hơi cong. Cây cho nhiều lứa hoa, và do vậy có nhiều lứa quả. Thời gian sinh trưởng 160 - 180 ngày, năng suất bình quân 10 - 14 tấn/ha.

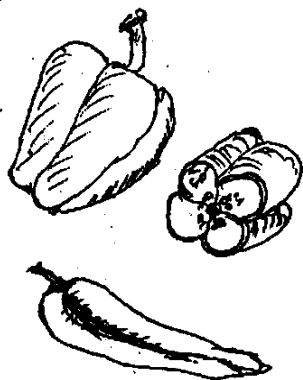
Ớt chìa vôi : Có chiều cao 50 - 80 cm phân cành mạnh, số quả trên cây 150 - 200 quả. Quả tương đối nhỏ, hình dạng quản queo và nhiều hạt, ớt này chủ yếu để chế biến ớt bột, thời gian sinh trưởng 120



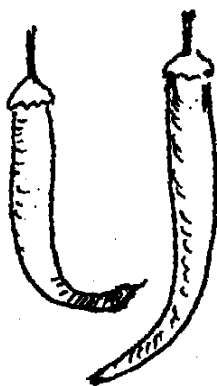
1. Ớt thường, quả dài



2. Ớt chỉ thiên



3. Ớt rau



4. Ớt sừng bò

Hình 17 : Một số loại ớt

- 160 ngày, năng suất bình quân 5 - 7 tấn/ha.

Ớt chỉ thiên, ớt mọi (ớt số 1 do Viện KHNNMN phóng thích) thuộc dạng này. Lá hơi nhỏ, cây thấp nhưng có thể sống lâu năm nếu trồng ở chỗ cao (1 - 2 năm) quả mọc ngược, quả nhỏ, chín màu đỏ tươi, rất cay, tỷ lệ chất khô cao. Cây cao trung bình 70 - 80 cm, có khả năng phân cành rất mạnh. Cây khỏe, quả bé $1,2 \times 0,8$ cm. Thời gian sinh trưởng 150 - 180 ngày. Năng suất bình quân 7 - 10 tấn/ha.

Ớt rau : Thường thấp cây, lá to hơn ớt số 1, quả to, có khía, có lúc to như quả cà chua, không cay, ớt này thường thu hoạch lúc còn xanh để xào nấu, năng suất tươi thường đạt 12 - 15 tấn/ha.

Ứng dụng : Ớt là món gia vị thường thấy ở trong hầu hết các gia đình người Việt Nam cũng như người nước ngoài. Ở nước ta người miền Trung ăn nhiều ớt hơn người miền Bắc. Hầu hết các món ăn đều có ớt, ớt dùng để pha với nước chấm, cho vào canh cá, canh tôm, đặc biệt là các loại có mùi tanh. Ớt pha với bột cà ri. Có nhiều người khi ăn thiếu ớt không thấy bữa ăn ngon miệng. Vì vậy, ớt được trồng và bán khắp mọi nơi. Ngày nay, ớt là loại hàng xuất khẩu cho nhiều nước thu được một lượng ngoại tệ đáng kể.

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

2.1. Yêu cầu đất và kỹ thuật làm đất

Ớt thuộc họ cà tuy không kén đất lắm nhưng cần đất cao, thoát nước. Vì nếu đất có độ ẩm cao cây dễ

bị bệnh thối cổ rễ, héo cây, úng 1 - 2 ngày đã có hiện tượng như vậy.

Chọn đất nhiều mùn, thoát nước, vụ trước không trồng các cây cùng họ như cà các loại, ớt các loại. Cày, phơi đất 10 - 15 ngày, phơi kỹ càng tốt. Nếu đất có hiện tượng của tuyến trùng hay có bệnh héo rũ, bệnh lở cổ rễ cho các cây vụ trước thì cần xử lý đất bằng vôi bột, hoặc thuốc falizan, furadan trước khi trồng khoảng 10 - 15 ngày.

Đất trồng ớt được lên líp cao 20 - 30 cm, rộng 1,2 - 1,4 m, cào bằng mặt luống.

2.2. Ươm cây con

Thường ớt có thể trồng được quanh năm, nhưng vì phải tham gia vào cơ cấu cây trồng nên có 2 thời vụ chính : vụ mùa mưa gieo tháng 4 - 5, để trồng vào tháng 5 - 6 dương lịch. Vụ mùa khô gieo tháng 9 - 10, để trồng vào tháng 10 - 11 dương lịch.

Ớt con mọc chậm dễ bị mưa làm hư hại. Vì vậy, gieo ớt con thường làm luống. Đất vườn ươm cần được làm kỹ, trộn khoảng 10 - 15 kg phân chuồng hoai, 1 - 2 kg phân lân cho 20 m² đất, lên líp cao 10 - 15 cm. Cào bằng luống, rồi gieo vãi khoảng 20 g hạt cho diện tích 20 m². Để gieo cho đều thường trộn một ít tro bếp, đất bột, mùn, thấm nước cho ẩm, bỏ hạt ớt trộn đều, vò tơi, đem ném vãi trên mặt luống. Sau đó dùng cào có răng nhỏ cào mặt luống một lần nữa cho hạt ớt chìm vào lớp đất mặt. Dùng rơm rạ hay lá chuối, lá dừa dầy luống lại, tưới một lớp nước cho đủ ẩm. Lượng giống này nếu mọc đều có thể cấy đủ cho

1000 m² đất. Nếu muốn cấy cho 1 ha, cần làm vườn ương rộng khoảng 300 - 400 m² đất. (Mai Văn Quyền và ctv, 1995). Thường hạt ớt gieo xuống dễ bị kiến, dế ăn, làm mất hạt, mất cây. Vì vậy trước khi gieo hạt vài ngày cần rải vào đất khoảng 2 thìa canh furadan hay phalisan hoặc 666, trộn vào đất rồi rải để xua đuổi kiến đi nơi khác. Sau vài ba ngày rồi gieo hạt. Chăm sóc vườn ươm : khi cây đã mọc, nếu đất phủ bằng rơm rạ cứ để nguyên (không phủ dày quá che hết ánh sáng và cản trở cây mọc), nếu che bằng lá chuối, lá dừa nên dỡ ra cho cây đủ ánh sáng để mọc. Ngày nay sẵn có lưới nilon, nên phủ mặt luống bằng lưới nilon. Phủ lưới nilon tiện lợi. Khi mưa to cây không bị dập nát, khi tưới nước cũng vậy. Khi nắng to không làm cháy cây, giảm bớt lượng bốc hơi nước cho vườn ươm. Khi cần che luống, khi không cần cuộn đi. Đêm cuộn lại, ngày che phủ luống để tránh mưa nắng và tưới nước qua lưới nilon rất tiện. Khi cây lớn được 3 - 4 lá ta dỡ lưới nilon cho cây mọc tự do. Mỗi lần tưới nước, chăm sóc cần nhổ bỏ các cây cỏ, cây lạ mọc chen vào luống ớt. Nhìn luống mạ ớt tốt là cây mọc đều, xanh đều, không vàng lá, vàng cây nhưng không xanh mượt, nếu thấy cây vàng nên pha loãng 50 - 100 gram đạm urê tưới cho 20 m² đất, tưới vào buổi chiều, tráng thùng bằng nước lã tưới lại một lượt cho đều để phân đạm không đọng lại trên đọt ớt làm cháy cây. Nếu cây xanh đậm quá nên bón tro bếp hay hòa 50 - 100 g phân kali tưới như tưới phân đạm. Bón tro bếp, tưới kali cây sẽ cứng cáp, khi trồng dễ hồi phục.

2.3. Làm đất trồng ớt

Trừ vùng đất xám, đất cát như ở Ninh Thuận, Bình Thuận hay Bình Trị Thiên dễ thoát nước nên luống ớt có thể làm thấp. Nói chung, các loại đất nặng hơn nên làm luống cao và luống làm theo hướng dốc của ruộng để dễ thoát nước. Nếu trồng ớt sừng trâu rạch hàng theo luống, bón 20 - 25 tấn phân chuồng, 500 - 600 kg phân lân cho 1 ha, nên bón trực tiếp xuống rãnh, lấp một lớp đất rồi trồng theo khoảng cách 50 cm x 50 cm 1 cây, làm lớp đôi (1 luống trồng 2 hàng dọc gần nhau), để có mật độ cây 30.000 - 33.000 cây/ha. Nếu trồng ớt cây số 1 : khoảng cách hàng là 1 m, khoảng cách cây 0,4 - 0,5 m dùng lớp đơn, có mật độ 23.000 - 25.000 cây/ha. Nếu trồng ớt cây số 2 : khoảng cách hàng 1,2 - 1,3 m, khoảng cách cây 0,5 - 0,6 m trồng lớp đơn, mật độ 13.000 - 15.000 cây/ha. Nếu trồng ớt rau : khoảng cách hàng 1m, cây cách cây 0,5 - 0,6 m có mật độ khoảng 22.000 - 23.000 cây/ha.

2.4. Chăm sóc ớt

Ớt trong vườn ương đạt 5 - 6 lá thật, cao 10 - 15 cm là trồng được. Trước khi bứng cây ra trồng tốt nhất nên tưới một lượng nước đủ ẩm để đất vườn ương dính lại. Nếu lượng ớt trồng ít, vận chuyển dễ nên dùng dao nhọn hay thanh sắt, cọc tre nhọn bứng cả đất đem trồng là tốt nhất. Nếu phải trồng nhiều mang vác khó khăn cũng nên bứng cả rễ có dính ít đất, dùng để đứt rễ, đem trồng, phủ đất quanh gốc dùng hai ngón tay ấn chặt gốc. Sau đó tưới nước ẩm.

để cây hút đủ ẩm, tốt nhất trồng vào buổi chiều để tối có sương xuống cây hút no nước, dễ hồi phục. Nếu gặp trời nắng to, tốt nhất nên tìm cách che cho cây khỏi bị ánh nắng dội trực tiếp để héo cây, lâu hồi phục. Sau trồng 7 - 10 ngày cây đã hồi phục, cần kiểm tra nếu cây bị chết cần trồng dặm ngay, sau 15 - 20 ngày có thể có cây bị héo rũ hay bị bệnh chết, cần nhổ bỏ, trồng dặm cho đủ mật độ.

Xới xáo : Khi thấy cỏ mọc nhiều, cần làm cỏ, xới xáo cho đều, sau cơn mưa to, đất bị dí, cần xới xáo, để đất thoáng, ới phát triển nhanh.

Bón phân : Khi cây hồi xanh (7 - 10 ngày, có khi chậm hơn) cần thúc khoảng 50 - 60 kg urê hay 120 - 150 kg NPK 25 - 15 - 0 rồi vun gốc. Khi cây bắt đầu có nụ (cần theo dõi ở ruộng ới) cần bón thúc 5 - 7 tấn phân chuồng hoai, 80 - 100 kg urê, 150 kg lân, 50 kg kali cho 1 ha, bón cách gốc cây khoảng 20 cm rồi cào đất vun luống cho lấp phân ở dưới, xong tưới nước đủ ẩm để phân ngấm dần vào gốc cây. Lúc cây ra hoa, ra quả rộ, bón thúc 80 - 100 kg urê rải phía bên kia luống, cũng cách gốc khoảng 20 cm rồi vun đất vào gốc lấp phân xuống, cho phân thấm dần xuống rễ. Trường hợp trời mưa, đất ẩm, sau mưa 1 - 2 ngày bón phân, vun gốc. Trường hợp trời không mưa, đất khô, sau khi bón phân cần tưới nước. Phương pháp tưới nước tốt nhất là tưới vào rãnh, cho ngấm vào luống. Tùy thuộc loại đất nặng hay nhẹ mà tưới ngập rãnh nông hay sâu, khi nước thấm vào giữa luống là đủ, không nên ngấm nước lâu.

Bấm ngọn tỉa cành : Tùy thuộc vào giống ớt mà có biện pháp cho thích hợp. Thường cây ít phân cành ta nên bấm ngọn để cây đâm thân cành phụ. Công việc này thường thực hiện trước lúc cây ra nụ, khoảng 30 - 40 ngày sau trồng. Còn các giống đâm cành nhiều ta nên tỉa bớt cành gốc cho luống ớt được thoáng. Tạo hình luống ớt thích hợp để nhận được nhiều ánh sáng, không um tùm, không bị ẩm ướt sẽ giảm tỷ lệ sâu bệnh, trái nhiều.

2.5. Phòng trừ sâu bệnh

2.5.1. Sâu ăn tạp

Ở vườn ươm cây con hay ruộng ớt mới trồng, sáng thăm đồng thấy cây con bị cắn ngang thân hay ăn trụi lá. Ruộng ớt đã tốt, có lúc thấy lá bị ăn còn trơ cành, đó là do sâu ăn tạp phá hoại. Loại sâu này thường là sâu xám, sâu xanh, sâu này còn hại cả quả xanh, thậm chí lúc ớt đã chín. Để trị ta dùng các thuốc sau :

- Decis 2,5 EC, liều 0,3 - 0,75 lít/ha hoặc pha với liều 6 - 15 cc cho 1 bình 8 lít nước, lắc đều, đem phun vào cây.

- Monitor 50 SC, liều lượng cần 1 - 2 lít cho 1 ha (khoảng 20 - 40 cc pha cho 1 bình 8 lít nước để phun lúc có triệu chứng ớt bị phá hại.

2.5.2. Sâu chích hút

Bao gồm các loại rầy, rệp (*Aphis sp.*) và bọ trĩ (*Thrips*), các loại sâu này thường chích hút nhựa cây

ở mặt dưới lá, gây hiện tượng nhăn nheo lá, lá bị khô vàng và rụng. Các loại sâu này cũng là môi giới truyền bệnh virus (nông dân địa phương miền Nam gọi là bệnh từ bì, bệnh xoắn lá) gây thất thu lớn nếu ta không phòng trị kịp thời. Khi phát hiện các loại sâu này có thể dùng các loại thuốc dưới đây phun vào dưới lá để trị.

- Sumi- alpha 5EC, liều 0,3 - 0,75 lít/ha hoặc 8 - 12 cc pha trong bình 8 lít nước.

- Bassa 50 EC, liều 1,5 - 2,5 lít cho 1 ha hay 30 - 40 cc pha vào bình 8 lít nước.

- Mipcin 20 EC, liều 2 - 2,5 lít pha cho 1 ha hay 35 - 40 cc pha vào bình 8 lít nước.

- Trebon 10EC liều 0,7 - 1,0 lít cho 1 ha, hay 15 - 20 cc pha trong bình 8 lít nước.

2.5.3. Bệnh hại

+ Bệnh héo rũ (Bacterial wilt) do vi khuẩn *Pseudomonas solanacearum* gây ra. Bệnh này thường xuất hiện trên cây đã trưởng thành, làm héo các tầng lá dưới (Mai Văn Quyền, ctv 1995). Ở giai đoạn cây con - các lá trên héo trước, sau một vài ngày thì triệu chứng héo xảy ra trên toàn cây nhanh đến nỗi trong khi bộ lá vẫn còn xanh cây đã bị héo.

+ Bệnh chết nhánh (Choanephora Blight) bệnh này do nấm *Choanephora cucurbitarum* gây ra. Bệnh xuất hiện trên các đoạn phân cành, xâm nhập và phá hủy các mô tế bào bên trong và lan dần lên phần trên của thân cây, gây triệu chứng chết từng

nhánh cây.

+ Bệnh chết rạp cây con (Damping-off and root rot), bệnh do một số nấm có tên là *Rhizoctonia solani* *pythium* spp., *Fusarium* spp. gây ra. Nấm thường tấn công làm cây con chết rũ ngang gốc thân hay phần tiếp giáp giữa thân với mặt đất. Bệnh xảy ra ở những nơi đất ẩm và sử dụng nguồn phân hữu cơ chưa hoai mục (Mai Văn Quyền, ctv 1995).

+ Bệnh thán thư - hay đốm quả (Anthracnose) do nấm *Collectotrichum* spp. gây ra. Bệnh thường tạo thành các vết trên trái có các đường viền, xếp đồng tâm, lõm sâu và nhũn nước. Trên mặt phủ 1 lớp phấn hồng nhạt sau chuyển màu nâu. Sau đó vết bệnh lan ra nhiều nơi trên trái. Nếu nặng, các vết bệnh nối kết lại với nhau, hóa khô và gây rụng trái. Bệnh phát triển mạnh trong mùa mưa và có thể gây giảm năng suất từ 50 - 70%.

Để đề phòng các bệnh đã nêu ở trên đối với ớt, cần thực hiện một số biện pháp phòng trừ tổng hợp sau đây :

- Luân canh trồng cây khác họ cà, đặc biệt không nên trồng trên cùng ruộng vụ trước đã trồng cà chua, ớt, cà bát...

- Cày đất để phơi ruộng ít nhất 10 ngày nửa tháng, dọn sạch tàn dư, mấu bệnh ra khỏi ruộng.

- Xử lý hạt bằng : captane 75wp, liều dùng 3 - 5 g trên 100 g hạt giống; Denlat C₅₀wp liều dùng 3 - 5 g trên 100 g hạt giống. Phun thuốc định kỳ bằng các

loại thuốc Ridomil MZ₇₂wp 2 kg/ha, 20 - 30 g/bình chứa 8 lít nước. Topsin M₅₀wp, liều 1 kg/ha hoặc 10 - 20 g/1 bình 8 lít nước. Score 250 EC liều 0,5l/ha, hay 6 - 10 cc pha cho 1 bình 8 lít nước.

Điều quan trọng nhất là vệ sinh đồng ruộng, xử lý đất, xử lý hạt giống, và theo dõi thường xuyên phát hiện cây bị bệnh nhổ bỏ hoặc đốt để mầm bệnh khỏi lây lan, bón nhiều lân, kali và phun thêm loại phân bón lá có chứa đồng, kẽm, coban... manhê để tăng sức kháng bệnh. Khi để giống ớt, cần loại các trái có vết bệnh, phơi thật khô, treo lên giàn bếp nếu là ở nông thôn, cho lọ kín cất nếu ở ven đô thị.

2.6. Thu hoạch, chế biến, bảo quản

Tùy theo mục đích sử dụng mà có các cách thu hoạch khác nhau.

2.6.1. Thu hoạch bán tươi

Với ớt cay, khi trái bắt đầu chín, quả có màu đỏ 1 phần ở gần cuống là có thể thu hoạch được. Ở tình trạng này khi thu về một đến 2 ngày là chín hoàn toàn (toàn bộ quả có màu đỏ) thu hoạch như vậy để phòng bán không hết, thì quả ớt vẫn còn tươi có thể để được 2 - 3 ngày.

2.6.2. Thu ớt rau

Ớt rau thường dùng để xào nấu thay rau, vì vậy màu xanh trên trái là đặc điểm cần được chú ý. Thu quá già không tốt, thu quá non thì năng suất thấp. Vì vậy quan sát trái ớt khi tốc độ lớn đã chậm lại,

màu xanh bắt đầu hơi nhạt dần là có thể thu để bán. Thường hái cả cuống, cho vào sọt, để nơi mát rồi đem bán.

2.6.3. Để tiêu thụ khô, làm bột

Thường khi trái ớt đã chín đều, có màu đỏ, hay có màu hồng, phần xanh còn lại ít là hái được. Để cho ớt được xếp loại cao, cần phân loại ớt ra, các trái có màu không đều, trái nhăn nheo cho vào 1 loại, các trái đẹp cho vào 1 loại, sau đó phơi hoặc sấy tùy điều kiện từng nơi, phơi cho khô, bẻ ớt làm đôi được là đạt tiêu chuẩn, sau đó nếu cần làm ớt bột thì đem nghiền. Màu của bột ớt phụ thuộc vào màu trái chín và phụ thuộc vào phơi sấy. Từ bột ớt có thể bán bột nguyên chất, có thể làm cari... Từ ớt chín còn tươi có thể làm các loại tương ớt, đóng chai để bán.

RAU MÙI

*Tên khác : rau mùi, hồ tụy, hương tụy,
nguyên tụy ngò, ngổ thơm*

Tên khoa học : Coriandrum sativum L.

THUỘC HỌ : HOA TÁN (UMBELLIFERAE)

Tiếng Anh : Coriander

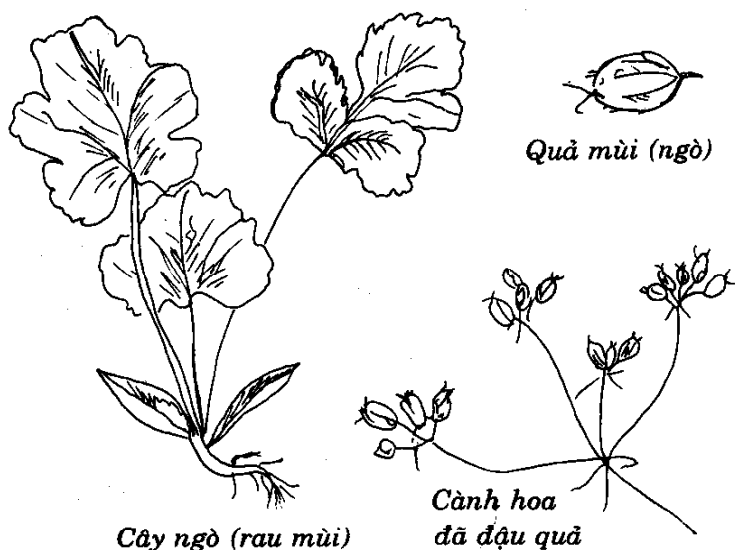
1. NGUỒN GỐC

Cây rau mùi còn có tên gọi là hồ tụy, hồ là nước Hồ (lấy tên Trung Quốc cổ xưa đặt cho các nước ở Ấn

Độ, Trung Á) tuy là ngọn và lá tản mát, nghĩa là lá xòe ra mà không chụm lại, tục truyền xưa kia Chương Khiên người Trung Quốc đi xứ nước Hồ mang giống cây này về có lá thưa thớt tản mát (Đỗ Tất Lợi, 1978).

2. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Rau mùi là loại thảo sống hàng năm, cây thẳng, bên trong rỗng, toàn bộ cây mùi thơm nồng, nhất là khi ta vò dập nát lá và thân cây. Lá non hình tròn, mép khía tròn. Lá già bị xẻ rất sâu hình những gai nhỏ giống như sợi chỉ.



Hình 18 : Cây ngò

Mùi là cây gia vị vừa ăn thân lẫn lá : dùng để ăn sống hoặc nêm vào canh, cháo khi đã nấu chín, làm cho bữa ăn thêm hương vị dễ chịu. Hạt ngò có nhiều công dụng : do có tinh dầu với hàm lượng thường thấy là 0,3 - 0,8%, có khi đạt đến 1%, 13 - 20% chất béo, 16 - 18% chất đạm nên hạt mùi có thể dùng làm hương liệu trong công nghiệp chế rượu mùi, xà phòng. Hạt mùi cũng là một vị thuốc dùng để chữa cảm hàn, ho, sốt, nhức đầu, bệnh gan thận, trẻ con lên sởi khó, già 1 nhúm hạt mùi, tẩm rượu xoa lên da, giúp sởi mọc đều tránh biến chứng vào đường ruột.

Ở nước ta, mùi có thể mọc khắp nơi, quanh năm vì vậy lúc nào các chợ cũng có rau mùi bán. Nhưng mùi trồng thuận lợi nhất là từ tháng 10, tháng 11 đến tháng 1 - 2 năm sau.

3. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

Mùi là loại gia vị dễ trồng và trồng được nhiều loại đất, trừ đất quá phèn hay quá mặn. Đất xốp, nhiều mùn cây mọc khỏe cho năng suất cao hơn đất xấu, đất cát.

3.1. Làm đất

Vì mùi gieo bằng hạt nên cần làm đất nhỏ, tơi. Để tránh úng nước và dễ chăm sóc người ta thường làm luống cao 20 - 30 cm, rộng 1,2 - 1,5 m, rãnh rộng 30 cm, 1 mét vuông cần 1 - 1,2 g hạt, vì vỏ hạt mùi dày, nên trước khi gieo cần ngâm hạt trong nước ấm khoảng 24 - 30 giờ cho hút no nước, vớt ra trộn với

tro bếp rồi gieo, đất nên xử lý một ít thuốc Falisan để trừ kiến, mối tha mất hạt mùi. Gieo xong lấy cào hay cuốc răng cào nhẹ trên luống cho hạt được chìm vào đất hoặc phủ một lớp đất bột để giữ ẩm làm hạt dễ mọc mầm, hạt gieo xong nên phủ rơm rạ hay trấu rồi tưới nước cho đất ẩm đều.

3.2. Phân bón

Vì rau mùi thường thu hoạch bán làm gia vị trước lúc ra hoa nên thân lá là sản phẩm chủ yếu, vì vậy lựa đất tốt có nhiều mùn hoặc bón đủ phân sẽ có năng suất cao.

Bón phân : để cho hạt mùi mọc ra có thể sử dụng chất dinh dưỡng để mọc khỏe, ta thường bón lót vào lúc làm luống. Lượng phân chuồng hoai cần bón thường 12 - 15 tấn cho 1 ha hay 1,2 - 1,5 kg cho 1 mét vuông, hoặc 120 - 150 kg bón cho 100 mét vuông. Vì thường rau mùi chỉ trồng trên diện tích nhỏ nên ta tính trên 1 mét vuông cho tiện. Nếu điều kiện thuận lợi sau gieo 1 tuần cây đã mọc, có lúc 10 - 12 ngày mới mọc, lúc ấy pha nước với đạm urê, khoảng 0,5 kg urê, 0,5 kg super lân hòa loãng để tưới đủ cho 100 mét vuông đất. Ở miền Bắc nông dân có thể dùng nước tiểu để lâu ngày pha loãng 1 nước tiểu cộng thêm 10 - 15 phần nước lã đem tưới đều trên luống. Sau đó cứ 7 ngày tưới 1 lần như vậy, có thể ngâm bánh dầu tưới xen kẽ. Chú ý là lượng phân hay nước giải lúc đầu tưới rất loãng, sau tăng dần, tưới đều và nhiều lần hơn là tưới đặc, ít lần, vì tưới đặc sẽ ngộ độc cho mùi. Trước khi thu hoạch 15 - 20 ngày

Khoảng 1 tháng sau khi mọc mầm, ta có thể thu hoạch đem bán, thường năng suất có thể đạt được 8 - 10 tấn cho 1 ha hay 80 - 100 kg/100 m², nhưng người ta thu hoạch dần để bán : có 2 cách :

- Nếu tự bà con nông dân đem ra chợ bán có thể lựa cây tốt nhỏ trước bó thành bó nhỏ, rửa sạch đất đem bán, để cây nhỏ, cây mọc dày phát triển tiếp và sẽ được lần lượt nhỏ bán cho đến hết.

- Nếu gặp bạn hàng mua sỉ, có thể bán theo luống, nhỏ 1 lúc cả luống để giải phóng đất, kịp làm vụ mùa khác hay luân canh với cây trồng khác.

3.6. Để giống

Thông thường nông dân tự để giống lại dùng cho vụ sau. Vì vậy dựa trên nhu cầu của gia đình để quyết định số lượng giống cần để, vì nếu để nhiều, chiếm đất, ảnh hưởng đến việc gieo cấy vụ khác. Thông thường khi mùi đủ tuổi để ăn hoặc bán, người ta nhổ tỉa cây yếu, cây nhỏ, chừa cây khỏe, cành lá xum xuê với khoảng cách 20 × 20 cm, nhổ sạch cỏ và tưới thúc ít phân đạm, lân, kali (hoặc tro bếp, bánh dầu pha loãng), lúc mùi ra hoa (thường hoa trắng hay phớt tím) thì không cần bón thêm phân nữa. Sau 80 - 90 ngày hạt mùi chắc, lá mùi bắt đầu vàng, hạt bắt đầu khô, ta thu phần hoa có hạt, thường thu hoạch hạt vào tháng 3 dương lịch là thuận lợi, ta có thể thu được 6 - 8 kg hạt/ 100 m² đem cả cành phơi trên nong, nia hay trên lưới nylon, tốt nhất là thu xong ủ 1 đêm rồi phơi nắng nhẹ, sau đó phơi khô, để nguội,

cho vào chai lọ để giữ, nếu chứa trong bình to, trên mặt để 1 lớp lá chuối khô, hoặc lá xoan (lá sấu đông) phơi khô, vừa giữ ẩm vừa chống được sâu mọt cho hạt giống.

RAU NGỔ

Tên khác : rau ngổ thơm, rau ngổ trâu, cúc nước.

Tên khoa học : *Enhydra fluctuans* Lour.

(*Hingtsa repens* Roxb,

Tetractis paludosa Blume)

THUỘC HỌ : CÚC (COMPOSITAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Cây rau ngổ thuộc thảo, thân mềm xốp, chứa nhiều nước, thích sống ở ruộng nước, thân hình trụ nhẵn, phân cành nhiều, có mắt, mọc dài có khi hàng mét, ngọn cây vươn lên (hướng dương). Lá mọc đối, không có cuống, phía dưới ôm vào thân, mép lá có răng cưa. Lá dài 4 - 6 cm, rộng 6 - 10 mm, tùy giống và tùy chế độ dinh dưỡng. Cụm hoa hình đầu, không có cuống, màu trắng hoặc lục nhạt, 4 lá bắc hình trái xoan. Những hoa ở ngoài là hoa cái, hình thìa là, tràng hoa chia làm 3 thùy. Những hoa trong lưỡng tính, hình ống có tràng hoa xẻ thành 5 răng, có 5 nhị hoa, bao phấn có tai nhọn, ngắn. Bầu hoa hình trụ, cong, quả thuộc loại quả bế, không có mao lông (Đỗ Tất Lợi, 1978). Ở các mắt lá có rễ phụ rất dễ

phát triển dài để bám vào đất hoặc hút dinh dưỡng ở trong bùn đất.

Công dụng :

Rau ngổ là một món ăn gia vị trong bữa ăn hàng ngày, cho thêm vào cùng ngò tàu (ngò tây) khi ăn bún, hủ tiếu, phở, khi ăn cùng với các loại rau sống, ăn với lòng heo, lòng gà... Rau ngổ thường được bán cùng với ngò, và các rau gia vị khác.

Trong rau ngổ có 98% là nước, 2,1%

protit, 1,2% glucit, 2,1% xenlulose. Ngoài ra còn chứa một ít caroten, vitamin B, vitamin C và một ít tinh dầu thơm, chất này có mùi thơm, vị hơi the, mới ăn chưa quen, nhưng có người rất thích dùng rau ngổ trong các bữa ăn thường ngày. Do có tinh dầu, nhân dân ta thường dùng rau ngổ chữa những trường hợp ăn uống không tiêu, đầy tức bụng, thổ huyết, băng huyết (Đỗ Tất Lợi, 1978).



Hình 19 : Cây rau ngổ

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

2.1. Làm đất

Như đã giới thiệu ở trên, rau ngổ thích sống ở ruộng nước, trong ao hồ... nên đất cần cho rau ngổ là đất ao hồ, có nhiều bùn, chất hữu cơ và luôn luôn có nước. Vì vậy đất được cày bừa, sục bùn, nhặt sạch cỏ. Nếu đất đã tốt, không cần bón thêm phân chuồng nhưng nếu đất vụ trước đã trồng trọt và khai thác nhiều, nên bón thêm 15 - 20 tấn phân chuồng hoai, 200 - 300 kg phân lân, 400 - 500 kg tro bếp cho 1 ha, trộn đất cho đều, chia ao hay ruộng ra thành các băng rộng 1,2 - 1,4 m.

2.2. Trồng rau ngổ

Tuy rau ngổ có hoa, có hạt nhưng trong thực tế nhân dân thường trồng rau ngổ bằng phương pháp vô tính, vì dễ trồng và nguồn giống cũng sẵn. Cắt các ngọn rau ngổ dài 20 - 25 cm đem cấy lên các băng đất đã làm sẵn như cấy rau cần, rau núng. Cấy xong giữ trong ruộng một lớp nước mỏng 5 - 7 cm để rau ngổ dễ bén rễ. Cây rau ngổ cần có một lượng nước lớn nên nếu thiếu nước cây hô hấp mạnh, sinh trưởng chậm, năng suất thấp.

2.3. Thu hoạch và chăm sóc

Sau trồng 7 - 10 ngày rau ngổ đã đâm chồi, vươn lá, lúc đó cần bón thêm phân đạm hay nước rửa chuồng heo, bò, nước tiểu hoai (nếu có) pha loãng hoặc không cần, bón trực tiếp vào ruộng vì ruộng luôn luôn có nước. Rau ngổ rất cần kali nên sau khi

mưa hay lúc có sương nên bón tro bếp cho rau ngổ, lượng bón không hạn chế. Rau ngổ trồng như vậy sau 25 - 30 ngày đã có thể thu hoạch được. Nếu cần dùng hay bán ít có thể cắt tỉa các cành tốt, cắt gần sát gốc, đem dùng hoặc bán. Nếu ruộng rau tốt đều cần bán đại trà nên dùng dao sắc cắt từng băng một, cắt sát gốc hoặc nếu có lớp nước nên cắt phần trên mặt nước 3 - 5 cm đem bán. Sau đó cần bón thúc tro bếp, nước phân chuồng, phân đạm hóa học khoảng 1 kg urê cho 100 m². Cứ sau 7 - 10 ngày bón lại 1 lần. Chú ý trước khi cắt 1 tuần không nên bón phân chuồng, nước rửa chuồng, nước giải hay phun xịt hóa chất lên ruộng rau. Rau ngổ nếu đủ nước, đủ phân, cứ sau 20 - 25 ngày có thể cắt lại lứa thứ 2. Thu hoạch xong lại chăm sóc, sau đó lại thu hoạch cho đến khi năng suất đã giảm còn 70 - 80% đợt thu hoạch trước có thể phá bỏ để làm đất luân canh cây khác hay cho đất nghỉ khoảng nửa tháng rồi chuẩn bị trồng lại vụ khác.

RAU RĂM

Tên khác : thủy liễu

Tên khoa học : *Polygonum odoratum* Lour.

THUỘC HỌ : RAU RĂM (POLYGONACEAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Rau răm là loại cây thân thảo nhưng có thể sống được nhiều vụ, thân cứng đặc, mọc trườn trên mặt đất, ngọn hướng

lên trời, trên thân có nhiều lá bắc không phát triển, bám lấy thân, ở các mắt, rễ phụ rất dễ phát triển, nhất là khi tiếp xúc với đất, tại đó thân sẽ đâm nhiều nhánh. Lá hình mác, mọc so le trên thân, lá có màu xanh nhạt, phớt tím màu huyết dụ, rõ nhất là ở mép và chót lá (Lê Khả Kế, 1962). Rau răm có thể sống ở trên cạn hoặc dưới nước nhưng mực nước không ngập ngọn cây lâu ngày. Nghĩa là rau răm ưa ẩm độ cao nhưng cũng có thể chịu hạn lâu ngày nhờ bộ rễ bám chặt vào đất, ăn sâu; bộ lá, thân cây giữ nước tốt, cây có khả năng sống dai khi gặp những điều kiện thời tiết bất thuận. Hoa mọc thành bông hẹp, gầy, đơn độc hoặc mọc xếp đôi hay thành chùm có ít nhánh. Quả nhỏ, hình 3 cạnh, hai đầu nhọn, bóng, nhẵn.

Công dụng : Rau răm được trồng rộng rãi khắp



Hình 20 : Cây rau răm

đất nước, trồng được quanh năm. Công dụng chủ yếu để làm gia vị. Người miền Trung thường ăn thịt gà với rau răm, thịt gà xé bóp muối tiêu với rau răm. Nếu thiếu rau răm coi như thiếu một thành phần gia vị chính của món ăn này. Người Việt

Nam khi ăn trứng vịt lộn (hột vịt lộn) không thể quên rau răm. Rau răm còn dùng để nêm cháo cá, cháo thịt gà, trộn với nộm (xalát), trộn với bắp cải muối chua. Có thể nói rau răm là cây dễ trồng và lá món gia vị phổ biến cho nhiều gia đình. Về thành phần hóa học người ta đã biết toàn cây có chứa một loại tinh dầu màu vàng rơm nhạt, mùi thơm mát dễ chịu. Nhưng các hoạt chất khác thì chưa rõ. Ngoài công dụng để làm gia vị như đã nói ở trên người ta cho rằng rau răm có tác dụng làm dịu tình dục cho nên các người đi tu thường dùng rau răm để giảm những cơn bốc dục. Ngoài ra rau răm còn có tác dụng kích thích sự tiêu hóa, kém ăn, chữa rắn cắn bằng cách hái khoảng 20 ngọn rau răm giã nát vắt lấy nước uống, bã đắp lên nơi rắn cắn. Thường trong vòng 15 phút sau đỡ đau và sau 3 giờ thì hết sưng tấy. Người ta cũng còn dùng rau răm làm thuốc thông tiểu, chữa sốt, chống nôn. Người bị hắc lao, sâu quầng, có thể dùng rau răm giã nát thêm rượu vào bôi trực tiếp lên vùng bị hắc lao, lở chốc.

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

2.1. Làm đất

Như đã mô tả ở trên, rau răm ưa ẩm hơn là khô hạn mặc dầu có thể chịu hạn được lâu ngày, vì vậy để trồng rau răm tốt nên dùng loại đất thấp hơn các cây rau cải để trồng, đất có bùn, nhiều hữu cơ càng tốt, đất có một lớp nước mỏng vẫn được, nhưng chỉ khi cây rau răm mọc tốt mới chịu úng tốt, còn lúc mới trồng chỉ cần ẩm, có thể mức ẩm bão hòa (nắm

đất bóp lại có nước chảy ra) vẫn tốt. Đất được cày, cuốc, làm sạch cỏ bón phân trộn đều, san bằng rồi trồng theo băng, không cần lên luống.

2.2. Trồng rau răm

Tuy rau răm có hoa, có hạt nhưng trong sản xuất thường dùng rau răm bằng phương pháp vô tính. Nghĩa là cắt cành, thân hoặc nhổ cả bụi đem cấy ra ruộng. Đất được làm kỹ, bón 20 - 25 tấn phân chuồng hoai, 300 - 400 kg phân lân, cho 1 ha, trộn đều. Nếu trồng ít thì tính lượng phân nói trên ra diện tích cụ thể, ví dụ nếu đất chỉ có 100 m² thì dùng 1 phần 10 lượng phân nói trên. Cây rau răm ưa đất tốt, nên có bón nhiều phân vẫn không có hại, cành rau răm cắt thành đoạn 12 - 15 cm, cũng có thể dài hơn, nhưng sẽ tốn giống, miễn sao cho đoạn cành chứa 5 - 6 mắt, khi lấp đất khoảng 2/3 cành, còn chừa lại 2 - 3 lá trở lên là được. *Khoảng cách trồng tùy thuộc loại đất tốt xấu. Đất tốt có thể trồng thưa hơn, khoảng cách trồng có thể 10 × 10 cm đến 15 × 15 cm 1 bụi. Trồng xong nhớ tưới đủ ẩm, để rau răm chóng bén rễ.* Nếu rau răm giống đã mua về hay đã cắt ra mà chưa trồng được nên để vào chỗ mát, gốc xuống dưới ngọn lên trên rồi tưới nước đều để rễ phụ đâm ra khi trồng dễ bén rễ, ta có thể giâm rau răm vào chỗ ẩm, đất bùn rồi trồng vẫn tốt.

2.3. Thu hoạch và chăm sóc

Rau răm dễ trồng, dễ sống và chóng hồi phục do rễ phụ gặp ẩm phát triển nhanh, thậm chí thân,

cành rau răm rụng hết lá, đâm xuống đất bùn vẫn sống. Sau 5 - 7 ngày rau răm hồi phục, bén rễ, lá xanh ở nách, ngọn bắt đầu nhú ra, ta tưới 1 đợt phân loãng cho rau răm. Người miền Bắc thường dùng nước tiểu hoai, nước chuồng bò, chuồng lợn (heo) pha loãng rồi tưới. Ta có thể dùng 500 gr urê, hay 1 kg NPK pha loãng tưới cho 100 m² rau răm. Nếu có bánh dầu ngâm 5 - 10 kg rồi thêm nước tưới cho rau răm. Những lúc gặp sương giá (ở miền Bắc) buổi sáng bón một lượng tro bếp lên lá hoặc bón 2 - 3 kg supe lân, 1 kg kali cho 100 m² rau răm. Cứ 10 - 15 ngày nên bón 1 lần phân như vậy. Nếu thấy rau răm phát triển tốt, đâm nhiều chồi, lá vươn dài ruộng rau răm đã kín, cành nọ gối lên cành kia là đã đến lúc thu hoạch đem bán.

Có 2 cách thu hoạch :

a. Cắt tỉa những cành dài tốt đem bán.

b. Cắt hết từng đám đem bán.

Phương pháp cắt thường “cắt đầu” tức là chừa lại phần gốc 3 - 5 cm, có khi cắt gần sát gốc, chừa 2 - 3 cm, sau đó bón ít tro bếp, hòa loãng phân đạm, lân để tưới hoặc có thể dùng nước phân chuồng tưới. Chú ý trước khi thu hoạch 7 - 10 ngày không tưới nước tiểu hoặc phân chuồng, chỉ tưới nước lã cho cây mượt lá và tránh ô nhiễm. Vì rau răm thường dùng để ăn sống. Rau răm rất ít bị sâu bệnh phá hoại nên không bao giờ dùng thuốc sâu, thuốc bệnh để phun xịt. Đủ phân, đủ ẩm là năng suất rau răm sẽ cao.

RIỀNG

Tên khác : cao lương khương , tiểu lương khương. Phong khương đó là thân rễ (củ riềng) phơi khô

Tên khoa học : *Alpinia officinarum*, Hance

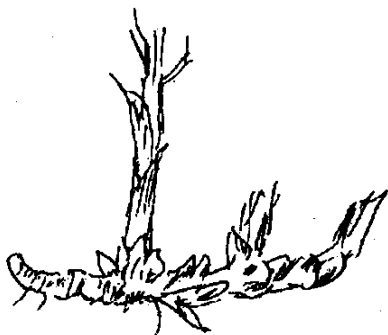
THUỘC HỌ : GỪNG (ZINGIBERACEAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Riềng là loại cây thảo, nhưng sống được lâu năm do



Hình 21 : 1. Cây riềng ; 2. Thân riềng (củ riềng)



Hình 22 : Thân củ riềng

có thân ngầm phát triển (củ riềng). Cây cao khoảng 1 - 1,5 m. Thân rễ (củ) mọc bò ngang, chia thành nhiều đốt không đều nhau. Thân có màu đỏ nâu (tía) phủ nhiều vảy. Lá riềng

không có cuống, hình mũi mác, mọc cách thành 2 dãy. Hoa riềng màu trắng, mọc thành chùm thưa ở đầu ngọn (hình 21) cánh môi to, có vân đỏ. Quả hình cầu, có lông. Hạt có áo hạt.

Công dụng : Người Việt Nam thường trồng riềng ở đầu bể nước, đầu nhà. Công dụng phổ biến nhất là dùng để chế biến với thịt chó. Nghĩ đến món thịt chó là phải mua riềng. Riềng, me là món gia vị chính trong việc chế biến thịt chó. Thiếu riềng thì món thịt chó sẽ mất thú vị. Có người đánh chó và nói: "Mày có muốn ăn riềng me không vậy". 35 triệu đàn ông Việt Nam mấy ai không ăn được thịt chó ! Như vậy thử tưởng tượng một ngày có bao nhiêu riềng được đem bán ! Riềng cũng được dùng để chế biến món ăn với ốc, lươn, ếch, vừa làm mất mùi tanh vừa ăn ngon miệng. Trong y học người ta coi riềng là một vị thuốc nam có giá trị, vì riềng có chứa 0,5 - 1%

tinh dầu, lỏng sền sệt, màu vàng xanh. Riềng có vị cay, dùng để kích thích tiêu hóa, giúp ăn ngon cơm, chữa đầy hơi, đau bụng, đau dạ dày, sốt rét, sốt nóng đi lỏng, trúng hàn, nôn mửa, Riềng, sả, lá bưởi hái chung, đun lấy nước tắm, hoặc xông hơi khi bị cảm, người chóng khỏe.



Hình 23 : Dạng hoa của riềng nếp *Alpinia galanga*
(ít thông dụng)

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

2.1. Làm đất

Riềng là cây có khả năng chống chịu tốt với điều kiện ngoại cảnh : khô hạn, ngập úng... thích ứng trên nhiều loại đất, nghĩa là riềng không kén đất. Tuy vậy để có năng suất cao, riềng cũng cần đất tốt,

nhiều mùn như gừng và nghệ. Tuy riêng được sử dụng nhiều, nhưng ở nước ta nông dân cũng chỉ trồng một vài bụi ở đầu nhà, chỉ ở những vùng có thị trường thật chớ mới trồng nhiều riêng.

2.1.1. Riêng trồng quanh nhà

Chỉ cần chọn chỗ đất cao ráo, gần bể nước, đào hố 30 - 40 cm, cho phân rác, phân chuồng khoảng 1 - 2 kg 1 hố, lấp đất rồi cắt một nhánh thân rễ (củ riêng) có mầm đặt xuống, lấp đất, tưới nước. Sau 4 - 5 ngày riêng đã phục hồi, có rễ mới, mầm nảy lên. Thỉnh thoảng vun gốc, tưới thêm ít phân cho riêng được tốt. Sau trồng 4 - 5 tháng riêng đã có củ to, khi cần, tỉa một vài nhánh đem dùng, lại vun gốc, riêng lại đâm nhánh khác, cứ thế thu hoạch quanh năm.

2.1.2. Riêng trồng trên diện tích rộng

Tuy riêng có thể chịu được úng trong một thời gian ngắn, nhưng tốt nhất là trồng riêng ở khu đất cao ráo. Đất được cày, bừa, làm sạch cỏ, bón 15 - 20 tấn phân chuồng, 200 - 300 kg lân cho 1 ha, trộn đều, lên luống 20 - 25 cm, rộng 1 - 1,2 m, rạch hàng 50 x 50 cm. Chọn các giò riêng sạch bệnh, cắt hết lá, đem trồng, cây cách cây 40 cm, lấp đất chặt gốc, nếu đất khô nên tưới ít nước. Riêng có thể chịu hạn rất tốt và sống rất dai, thường tỷ lệ mọc rất cao. Riêng mọc cao 30 - 40 cm, thì vun gốc 1 lần, kết hợp làm cỏ. Khi riêng mọc tốt sẽ át cỏ dại, do vậy chỉ cần nhổ cỏ bằng tay là được. Trong điều kiện mức tiêu thụ hiện nay, mỗi nhà cũng chỉ trồng 20 - 50 m² riêng là đủ

bán quanh năm, vì riêng được thu hoạch dần bằng cách tỉa bớt cây, vun gốc, riêng lại đâm chồi khác, cứ thế luân phiên thu hoạch quanh năm suốt tháng. Trong điều kiện mức tiêu thụ ít, mỗi nhà chỉ cần trồng 1 - 2 bụi riêng là đủ.

SẢ

Tên khác : cỏ sả

Tên khoa học : Cymbopogon nardus Rendl. (sả); Cymbopogon flexuosus (citratius) Stapf. (sả hạnh)

THUỘC HỌ : HÒA THẢO (GRAMINEAE)

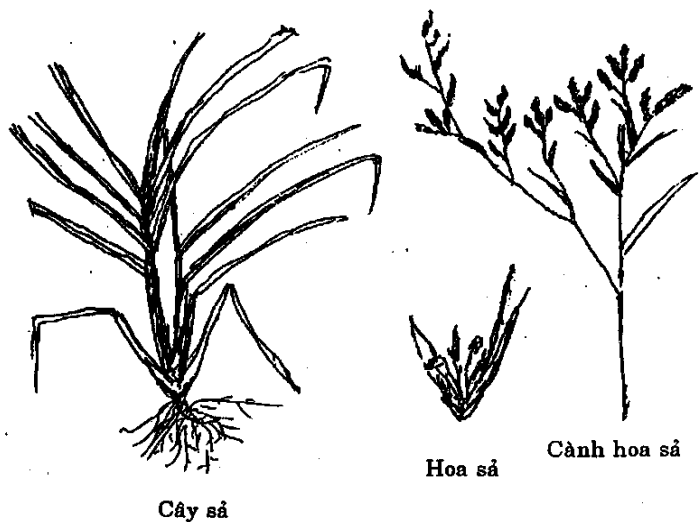
1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Sả thuộc loại thảo, sống lâu năm nhờ có khả năng chống chịu hạn khá. Cây sả thường mọc thành bụi, có chiều cao từ 0,8 - 1,5 m tùy giống và tùy đất cũng như kỹ thuật canh tác. Thân rễ trắng hay hơi tím, có nhiều đốt, các bẹ lá ôm chặt lại với nhau rất chắc. Lá hẹp, dài giống như lá lúa, mép lá hơi nhám, đầu lá thường uốn cong xuống.

Hoa tự gồm nhiều bông nhỏ không có cuống. Rễ phát triển khỏe, ăn sâu vào tầng đất 20 - 25 cm, có một số rễ ăn rất sâu. Sả đẻ chồi từ nách lá tạo thành dảnh sả như dảnh lúa. Nhiều dảnh sả tạo thành bụi sả. Chính vì vậy cây sả có thể sống được nhiều năm nhờ gốc sả (thân rễ) phát triển mạnh, tạo thành

nhiều dành mới nên trên 1 bụi sả các cây nằm xung quanh là cây mới, còn cây nằm giữa bụi là cây sả già.

Công dụng : Sả được dùng làm gia vị trong món ăn hàng ngày. Luộc ốc cần có một vài dành sả hay lá sả, ốc sẽ ngon. Làm nước chấm ốc cần có một vài tép sả pha với nước mắm ớt đường sẽ có vị hấp dẫn. Món lagu, món thịt chó cũng không thể thiếu mặt của sả. Trong thời gian kháng chiến, thức ăn thiếu, đồng bào



Hình 24 : Cây sả và hoa sả

dùng sả rang với mắm tôm, muối, thành món ăn mặn, ăn với cơm, nhất là mùa đông tháng rét. Người ta thấy toàn thân cây sả có mùi thơm dễ chịu như

thành xà phòng sả tắm có mùi thơm bền dễ chịu. Tinh dầu sả dùng làm thuốc giúp tiêu hóa, đuổi muỗi, dùng trong công nghiệp nước hoa, chất thơm. Lá sả dùng đun pha nước uống cho mát và dễ tiêu. Củ sả có tác dụng thông tiểu tiện, ra mồ hôi, chữa cảm sốt (Đỗ Tất Lợi, 1978).

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

2.1. Làm đất

Cây sả có đặc tính đáng quý là không kén đất như những cây trồng khác. Do vậy tính phổ biến sả khá rộng, có thể trồng từ Bắc đến Nam, từ miền xuôi đến miền ngược. Chỉ tránh trồng trên đất ngập nước.

2.1.1. Trồng sả quanh vườn

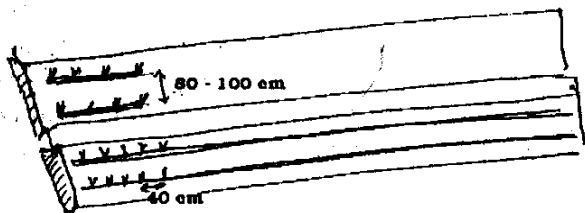
Do cây sả rất thông dụng trong đời sống hàng ngày nên hầu hết các gia đình đều có một bụi hay một luống sả đầu vườn. Cách trồng rất đơn giản. Chọn đất đầu hè nhà hay chỗ hàng rào, làm sạch cỏ, cuốc thành hốc sâu 20 cm, rộng 20 × 20 cm, cho mỗi hốc khoảng 1 - 1,5 kg phân chuồng, lấp một lớp đất

mặt. Sau đó chọn 1 - 2 nhánh sả, cắt lá, bỏ các bẹ lá bị khô, có thể để rễ hay cắt rễ đi nhưng phải chừa gốc lại, đặt nhánh sả hơi nghiêng khoảng 15 - 20°, lấp đất và nén chặt gốc. Sau đó tưới nước vào gốc cho đủ ẩm để sả chóng bén rễ, sau 10 - 15 ngày, sả đã bén rễ, đâm lá mới, ta tưới cho sả ít phân đạm pha loãng, có nơi dùng nước tiểu pha loãng tưới vào gốc.

Về sau khi sả mọc lá thứ 3 - thứ 4 cây vươn thẳng đứng, ta vun nhẹ gốc, sau tưới phân lần một, 15 - 20 ngày ta lại tưới phân lần hai, cũng pha loãng tưới vừa an toàn vừa tiết kiệm, cây được 2 tháng lại vun gốc nhẹ lần khác. Thông thường đất đầu nhà có lớp mùn nhiều vun xới thường xuyên, sả rất chóng phát triển.

2.1.2. Trồng sả trên diện tích rộng

Trong nhiều năm trước đây, ở miền Bắc đã có một số nông trường trồng sả để chưng cất tinh dầu. Nông trường rộng hàng trăm ha, đất được cày bừa vào cuối mùa khô, cày theo từng lô, phơi đất ải, bừa nhỏ, lên luống cao 15 - 20 cm, rộng khoảng 1,2 - 1,4 m. Chiều dài luống tùy khổ ruộng, nhưng thường cắt theo băng dài khoảng 20 m để dễ chăm sóc. Trên luống rạch 2 hàng theo chiều dọc. Khoảng cách giữa hai hàng khoảng 80 - 100 cm. Bón lót 15 - 20 tấn phân chuồng 200 - 300 kg phân lân cho 1 ha vào giữa rãnh, lấp một



lớp đất, sau đó đặt đất các nhánh sả dựa theo mép đất, lấp đất sâu 8 - 10 cm, chừa phần ngọn đã cắt bớt lá lại. Sau đó tưới 1 lớp nước cho đủ ẩm nếu đất quá khô.

Sau khi trồng 10 - 15 ngày sả bén rễ, đâm lá, ta bắt đầu chăm sóc, dặm cây bị chết. Khoảng 20 - 25 ngày bón 1 đợt phân thúc nhẹ khoảng 100 - 150 kg sunphat đạm rồi kết hợp làm cỏ vun gốc nhẹ cho sả. Sau 1 - 1,5 tháng sả sẽ phát triển nhanh, đến cuối tháng thứ hai có thể bón 100 - 150 kg sunphat đạm, vun gốc lần 2. Sau đó sả phát triển nhanh, che bớt cỏ dại. Sả ít bị sâu bệnh, nhưng có lúc phát hiện thấy bệnh nấm gây vàng héo, chết cây, biện pháp tốt nhất là nhổ bỏ cây bệnh tập trung lại đốt, hoặc có thể phun phòng trừ bệnh bằng một số loại thuốc nấm như Randomil, Topxin, Zincoper...

2.2. Thu hoạch

Nếu thu hoạch sả để ăn hàng ngày trong gia đình thì sau trồng 3 - 4 tháng đã có thể tỉa các dành to để ăn, vun đất thì dành con sẽ đâm ra. Nếu thu hoạch để chiết dầu thì thường sau trồng 10 - 12 tháng sả đã già, lượng dầu cao, năng suất sinh vật cũng cao, lúc đó thu hoạch là tốt nhất. Thường ta dùng lá, cả bẹ để chưng cất dầu, nên biện pháp cắt đầu, chừa lại khoảng 8 - 10 cm cách mặt đất, lấy lá. Sau đó chăm sóc bón phân, tưới nước, lá trên các nhánh còn lại đâm chồi tiếp. Sau 5 - 6 tháng lại thu hoạch tiếp. Ta có thể thu hoạch luân phiên đủ lượng, thân lá cho chưng cất dầu, như vậy quanh năm sẽ có nguyên liệu chưng cất dầu.

THÌA LÀ

Tên khác : rau thìa là; phắksi (Lào);
aneth (Pháp)

Tên khoa học : *Anethum graveolens* L.

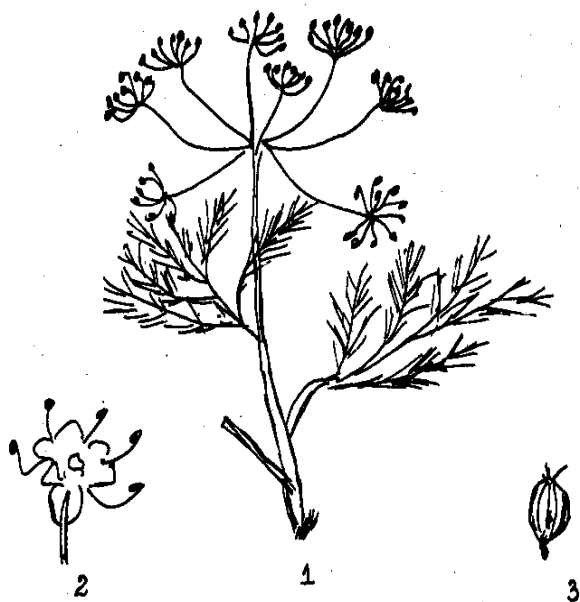
(*Peucedanum graveolens* Benth. et Hook)

THUỘC HỌ : HOA TÁN (*UMBELLIFERAE*)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Thìa là thuộc loại cây thảo sống hàng năm, cây thẳng, ít phân nhánh, thân rồng và nhẵn, cao 0,30 cm đến 1 m. Lá chẻ ba thành những phiến nhỏ hình sợi. Lá và thân đều có mùi thơm dễ chịu, nhưng cũng có người cho là khó chịu, nhất là khi vò nát thân lá. Hoa màu vàng nhạt, mọc thành tán to thường gồm 10 gọng không có tổng bao và tiểu bao. Quả hình trứng dài 3 mm, rộng khoảng 1,5 mm, dẹt ở lưng : phân liệt, quả tách nhau dễ dàng, có 3 sống dọc nổi.

Công dụng : do có mùi thơm hơi nặng nên thường được dùng nấu canh cá, đặc biệt các loại cá có mùi tanh, tạo thành món ăn rất hấp dẫn. Có thể dùng thân lá già, quả để làm gia vị muối dưa cải và một số sản phẩm đóng hộp (dưa leo, cà chua...) và phơi khô làm thuốc chữa lạnh bụng, đầy hơi, nôn mửa, bí tiểu tiện. Quả thìa là có chứa 3 - 4% tinh dầu, không có màu hoặc màu hơi nhạt, thành phần chủ yếu của tinh dầu là d-limonen, phellandren, 40 - 60% d-cacvon, một ít paraffin. Người ta thường dùng quả thìa là làm thuốc kích thích trung tiện, lợi sữa.



Hình 25 : 1. Cành thìa là có hoa; 2. Hoa thìa là;
3. Quả thìa là

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

2.1. Làm đất

Thìa là có thể mọc khắp nơi ở nước ta, nhưng thường thích đất tơi xốp, ít bị chua và mặn. Thường làm đất để gieo thẳng hạt vào lỗ. Lỗ làm rộng

khoảng 1,2 m đến 1,5 m, cao khoảng 20 - 30 cm tùy chân đất, vì hạt thìa là nhỏ, mọc yếu nên đất cần làm nhỏ, cào luống cho bằng, bón lót phân chuồng hoai khoảng 12 - 15 kg cho 100 mét vuông đất hoặc 120 - 150 kg cho 1000 m² (1 sào Nam Bộ), trộn phân vào đất cho đều.

2.2. Gieo hạt

Hạt giống trước khi gieo nên phơi ngoài nắng nhẹ, để 1 đêm, hôm sau đem gieo, lượng giống trung bình cần 50 g để gieo cho 1 m² đất, để gieo đều có thể ngâm nước vào hạt trong vài giờ, tẩm thêm tro, lát tay vo đều cho hạt rời nhau rồi đem gieo. Thường gieo vãi đều trên luống, cũng có trường hợp lấy cào rạch hàng cách nhau 10 - 15 cm rồi gieo theo hàng, gieo xong rắc đất bột hay khóa nhẹ để có 1 lớp đất mỏng phủ nhẹ lên hạt, sau đó phủ trấu, mặt cưa hay rơm rạ lên mặt rồi tưới nước cho đủ ẩm.

2.3. Chăm sóc

Do thìa là được gieo dày, và đất đã làm kỹ, tưới nên khi thìa là mọc sẽ có điều kiện cạnh tranh với cỏ dại, do vậy ta chỉ cần nhổ bỏ những cây cỏ mọc chen ruộng thìa là mà không cần dùng cuốc xới xáo.

Khi thìa là cao được 10 - 15 cm ta cần bón thúc phân : có thể hòa 0,5 kg phân urê, 0,5 - 1 kg phân lân vào nước để tưới cho 100 m² đất, có thể dùng nước bánh dầu ngâm tưới cho cây: 1 kg bánh dầu ngâm cho 100 m². Ở miền Bắc nông dân có tập quán hòa nước tiểu đã hoai theo tỷ lệ 1 phần nước tiểu 10

phần nước tưới cho thìa là thay phân, nhưng trước khi thu hoạch khoảng 15 ngày thì không tưới nước tiểu nữa vì tránh ô nhiễm. Rau thìa là khi đủ phân thường có màu xanh đậm, lá xum xuê, nếu thấy lá có màu xanh nõn chuối chứng tỏ thìa là thiếu phân, cần bón thúc để cây sinh trưởng tốt. Nhìn chung thìa là ít bị sâu bệnh phá hại vì vậy bình thường không nên dùng thuốc sâu để phun xịt.

2.4. Thu hoạch

Thông thường, nông dân trồng thìa là để bán cây làm rau nấu canh hoặc chế biến gia vị, vì vậy thường thu hoạch trước lúc ra hoa. Do đó, nếu đất tốt, chăm sóc cẩn thận sau 2 tháng đã thu hoạch đem ăn hoặc bán. Nếu ruộng thìa là dày có thể nhổ tỉa dần, hoặc hái lá, cắt cành non ăn dần. Nếu gặp bạn hàng có thể nhổ hết từng luống đem bán, cho đất nghỉ để trồng vụ khác hoặc cây khác. Thông thường 1 ha có thể thu được 8 - 12 tấn rau xanh (80 - 120 kg rau xanh trên 100 m² đất).

Thu hoạch bó theo từng bó nhỏ có thể rũ sạch đất hoặc rửa rễ cho sạch đem bán tùy theo tập quán của địa phương. Nấu canh cá, sốt cá, gỏi cá nếu có thìa là sẽ trở thành món ăn rất ngon miệng.

2.5. Để giống

Muốn để giống thìa là, thường chọn luống đều cây, tỉa bớt cây đem bán, chừa khoảng cách cây cách cây 30 x 30 cm. Sau đó hòa phân urê, lân, kali bón thúc với liều lượng như lúc bón cây 15 - 20 ngày tuổi.

Chú ý tưới nước đều cho đủ ẩm nhất là trong vụ khô để hoa trổ đều, hạt mẩy. Khi hạt đã chín, có thể nhổ cả cây đem vào sân phơi trên nong nia hay tấm đệm. Vò hạt, rồi phơi lại vài nắng cho khô đều, sàng sảy sạch tạp chất, để nguội, cho vào chai lọ, đậy kín như bảo quản hạt rau mùi (ngò). Thường 1 ha có thể thu được từ 300 - 500 kg giống, hay 3 - 5 kg trên 100 m² đất. Vì lượng giống thà là cần không nhiều, nên nếu nhu cầu gieo không lớn thì thường mỗi gia đình nông dân chỉ cần để giống 3 - 5 mét vuông là đủ, để không chiếm đất trồng trọt các cây khác.

TÍA TÔ

Tên khoa học : *Perilla frutescens* (L.) Breit

hoặc : *Perillaocymoides* L.;

Perilla nankinensis (Lour.) Decne.

THUỘC HỌ: HOA MÔI (LABIATAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Tía tô là cây mọc hàng năm, thân vuông, có lông xung quanh, cao 50 - 60 cm. Có lúc cao hơn, tùy điều kiện trồng trọt : đất tốt hay xấu, trồng thưa hay trồng dày. Lá mọc đối, có lông. Phiến lá dài có răng cưa ở mép lá, mặt trên lá có màu xanh lục, có khi phớt tím, mặt dưới màu tía hay xanh tía. Hoa trắng hay tím nhạt, mọc thành chùm ở kẽ lá, đầu cành. Ta có thể phân biệt tía tô có màu lá tím hung là *Perilla ocymoides* var. *purpurascens* và tía tô có lá màu lục,

chỉ có gân màu hung : *Perilla ocymoides* var. *bicolor*.

Quả tía tô là quả hạch nhỏ, hình cầu, đường kính 1 mm, màu nâu nhạt, có mạng.



1. Cành tía tô
có hoa

2. Hoa tía tô

Hình 26 : Tía tô

1. Cành tía tô có hoa ; 2. Hoa tía tô

Công dụng : Tía tô là cây rau gia vị thường thấy hàng ngày trong các bữa ăn gia đình. Do có mùi thơm dễ chịu, mát nên thường dùng ăn sống cùng với giá, các loại rau khác. Khi ăn bún bò Huế, ta thường ăn với rau muống chẻ, bắp chuối, tía tô, rau thơm...

ăn với lòng lợn (heo), dồi chó... cũng dùng tía tô... Nói chung tía tô có thể đi kèm với nhiều loại rau sống khác, ăn kèm với các loại thịt, lòng, cá vừa ngon vừa sạch miệng.

Tía tô còn là một vị thuốc gia truyền đã được dùng từ lâu đời nay ở nước nước ta. Theo Đỗ Tất Lợi (1978) trong toàn cây tía tô có chứa 0,50% tinh dầu, trong tinh dầu thành phần chủ yếu là perilla - andehyt $C_{10}H_{14}O$ (55%), limonen 20 - 30%, ... chất perilla andehyt có mùi thơm đặc biệt của tía tô, chất perilla andehyt anti-oxim ngọt gấp 2000 lần đường, khó tan trong nước. Trong hạt tía tô có chứa 45 - 50% chất dầu lỏng, màu vàng, mùi và vị của dầu lạnh. Tía tô dùng làm thuốc thường có tên sau đây :

1) Tử tô tử (tô tử, hắc tô tử - *Fructus perillae*) đó là quả chín phơi hay sấy khô (ta hay gọi nhầm là hạt) của cây tía tô.

2) Tử tô (*Herba perillae*) đó là cành non có mang lá của cây tía tô phơi hay sấy khô.

3) Tử tô điệp (tô điệp - *Folium perillae*) là lá phơi hay sấy khô.

4) Tô ngạnh (tử tô ngạnh - *Caulis perillae*) là cành non hoặc cành già phơi hay sấy khô...

Thông thường lá tía tô (tô điệp) có tác dụng làm cho ra mồ hôi, chữa ho, giúp tiêu hóa tốt, giảm đau, giải độc, chữa cảm mạo. Lá tía tô còn có tác dụng chữa bị ngộ độc, nôn mửa, đau bụng do ăn cua cá. Khi bị cảm, lấy một nắm lá tía tô, vài cây sả, 1 nắm lá tre, 1 nắm lá bưởi hoặc lá chanh, đun sôi, trùm

chăn để xông cho mồ hôi ra, lau sạch, có thể uống một ít nước xông, nằm yên là giảm cảm sốt. Quả tía tô (tử tô tử) có tác dụng chữa ho trừ đờm, hen suyễn, tê thấp. Liều dùng hàng ngày : lá và hạt ngày uống 3 - 10 g; cành, ngày uống 6 - 20 g dưới dạng thuốc sắc.

2. KỸ THUẬT GIEO TRỒNG

2.1. Làm đất

Tía tô có thể trồng được quanh năm. Nhưng ở miền Bắc thời vụ gieo hạt tốt nhất là sau lập xuân, khoảng tháng 1 - 2 dương lịch. Còn ở miền Nam thường trồng vào vụ Đông xuân: tháng 11 đến tháng 2 dương lịch. Tía tô ưa đất có nhiều mùn, giàu dinh dưỡng, đất ẩm nhưng thoát nước tốt, đất hơi kiềm. Vì vậy thường trồng tía tô ở đất vườn, cao ráo cùng với kinh giới, rau mùi. Đất trồng tía tô thường được cày bừa, phơi ải. Đất vụ trước trồng các cây họ Đậu hay cây hòa thảo càng tốt. Đất được đập nhỏ rồi lên luống để trồng.

2.2. Gieo trồng

Tía tô thường trồng bằng hạt cần 150 - 250 gam hạt để trồng cho 1000 m² đất (1 công ở Nam Bộ). Tùy theo diện tích trồng nhiều hay ít để trữ giống cho đủ. Có hai phương pháp trồng : trồng bằng cách cấy cây con, ta phải làm mạ tía tô. Với lượng hạt như trên : 15 - 25 g cho 100 m² đất, ta bón phân, lên luống, cào đất cho bằng, tẩm hạt với tro bếp hay đất bột trộn với nước, vò tơi để gieo cho đều trên mặt luống, dùng cào, cào đất bột để lấp hạt xuống, tủ

luống bằng rơm rạ, trấu rồi tưới cho đủ ẩm. Sau 25 - 30 ngày tía tô mọc được 5 - 6 lá ta có thể nhổ đem trồng vào luống khác. Đó là phương pháp cấy tía tô. Ta có thể gieo thẳng tía tô với lượng hạt giống ít hơn, khoảng 5 - 6 g cho 100 m², cũng làm như phương pháp gieo mạ rồi để cây mọc cho đến lúc thu hoạch. Phương pháp này có trở ngại là tía tô gieo thưa, cỏ dại dễ lấn át, tốn công làm cỏ và chăm sóc. Vì vậy, thường áp dụng trên diện tích nhỏ gieo để ăn hàng ngày.

2.3. Bón phân

Tía tô để bón làm rau gia vị là loại hàng ăn lá, vì vậy kỹ thuật bón phân nhằm thúc đẩy vườn tía tô sinh trưởng nhanh, lá mượt để có năng suất cao. Thường trước khi lên luống trồng, ta bón 15 - 20 tấn phân chuồng hoai cho 1 ha gieo trồng, khoảng 15 - 20 kg cho 100 m² đất. Đây là lượng phân trung bình, nếu có nhiều phân có thể bón thêm càng tốt. Khi cây mọc được 10 - 15 ngày hòa phân đạm (có thể urê, có thể DAP : 50 - 100 g cho 100 m² rồi tưới, ở miền Bắc, bà con nông dân có thể hòa nước giải với tỷ lệ 1 nước giải 10 nước lã rồi tưới. Trước khi cấy không nên bón nhiều đạm, vì lá tốt quá khi cấy sẽ bị héo cây, dễ bị dập nát. Sau khi cấy, cần tưới nước cho cây chóng hồi phục. Khi cây được 1 tuần lễ, ta lại hòa phân đạm loãng tưới như lần đầu.

Nếu dùng tía tô để làm thuốc, người ta thường thu hoạch lúc cây đã ra hoa, có trái. Để chất lượng cây thuốc tốt người ta thường chú ý bón 300 - 400 kg

phân lân cho 1 ha lúc trồng, và hòa bánh dầu tươi vào lúc sau cấy 7 - 10 ngày, trước lúc ra hoa.

2.4. Chăm sóc

Tía tô tuy ít bị sâu bệnh, nhưng ta thường hiểu rau nào sâu nấy. Lúc cây con tía tô bị bệnh thối cây ở gốc, bệnh héo lá, lúc cây trưởng thành cũng có sâu ăn lá, sâu cuốn lá. Nếu trồng tía tô trên diện tích ít, mỗi buổi sáng, buổi chiều thăm ruộng tía tô nên phát hiện nếu có cây héo, cây bị sâu nên nhổ bỏ, hoặc ngắt lá, bắt sâu giết đi. Không nên phun thuốc, nhất là khoảng 10 - 15 ngày trước khi thu hoạch để ăn, đem bán hoặc làm thuốc. Nếu tía tô cấy theo hàng có thể làm cỏ vun gốc vào trước lúc bón phân, nếu tía tô gieo vãi cần nhổ cỏ kịp thời để cỏ không lấn át ruộng tía tô.

3. THU HOẠCH

Tùy theo mục đích sử dụng mà thời gian thu hoạch có khác nhau.

3.1. Thu hoạch để làm rau gia vị

Nếu trồng với mật độ 15×15 cm (cây cách cây, hàng cách hàng) ta thường thu hoạch 1 lần, nhổ cả cây, bó thành từng bó đem bán. Nếu trồng thưa hơn : 20×25 cm ta có thể cắt tỉa cành đem bán, sau đó tưới nước để cây hồi xanh. Khi cây đã đâm thêm lá, chồi, ta ngâm bánh dầu, với lượng 20 kg để tưới cho 1000 m^2 hay 2 kg cho 100 m^2 , cộng thêm 1 kg urê hay 3 kg phân NPK, trước khi tưới nên vun gốc, làm cỏ, sau đó tưới phân nên hòa nhiều nước để khỏi bị

hư lá. Sau khi trồng 25 - 30 ngày đã có thể thu hoạch. Nếu cắt tỉa ta thường dùng liềm hay dao sắc cắt cây cách mặt đất khoảng 10 cm, nên chừa lại 2 - 3 tầng lá để cây có thể đâm chồi. Ta lại tiếp tục chăm sóc để cắt đợt sau. Mỗi đợt cắt có thể thu 500 - 600 kg cho 1000 m² đất hay 5 - 6 tấn cho 1 ha. Nếu chăm sóc tốt có thể thu hoạch nhiều đợt. Khi thấy năng suất đợt sau giảm hơn đợt trước 20 - 30% hay nhiều hơn ta có thể phá bỏ để trồng cây rau màu khác.

3.2. Thu hoạch để làm thuốc

Tía tô dùng làm thuốc, người ta thường thu hoạch lúc có hoa, có hạt. Vì vậy, nên trồng thưa 25 × 30 cm. Không hái lá để cây cho nhiều hoa, nhiều hạt. Ở miền Bắc, tía tô trồng tháng giêng, tháng 2, đến tháng 8, 9 quả đã già hái được. Ở miền Nam trồng từ tháng 11, tháng 2, cũng có thể thu quả vào mùa thu. Cây thu xong phơi khô, lấy lá, quả cắt riêng, cây có thể rửa sạch đất, phơi khô, bó lại từng bó, để trong bao bì rồi bán làm thuốc cùng với hạt và lá.

3.3. Thu hoạch giống

Cây tía tô dùng làm giống cần được trồng thưa 30 × 35 cm, có thể trồng chung để ăn, nhổ tỉa rồi để cây tốt lại với khoảng cách nói trên. Cây làm giống không được hái lá, cắt cành. Cần bón thúc lân, bánh dầu vào thời gian 1 - 2 tháng sau khi trồng. Vào mùa thu, cây đã có hạt chắc, lá già và khô dần, ta cắt cả cành hoặc nhổ cả cây về phơi trong mát, rũ lấy hạt, bỏ cành và tạp chất, cây dùng phơi khô làm thuốc. Hạt

phơi lại vài nắng cho khô hẳn (tránh phơi ngoài nắng to). Sau đó để nguội, trộn ít tro cho vào lọ, chai, đậy chặt để gieo cho vụ sau.

TIÊU

Tiếng Anh : Black pepper

Tên khoa học : Piper nigrum L.

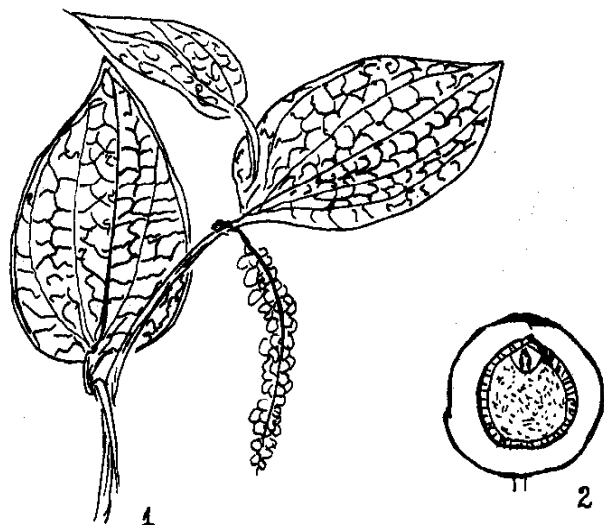
THUỘC HỌ : HỒ TIÊU (PIPERACEAE)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Cây tiêu trồng quanh vườn hay trồng thành đồn điền có nhiều giống khác nhau, nhưng phần lớn có đặc tính thực vật gần giống nhau. Đó là loại cây leo, thân mềm dẻo, có thể mọc dài đến 10 m. Thân tiêu khi già cũng hóa gỗ, thân non dạng thảo mộc. Quả tiêu thuộc loại quả mọng, không có cuống, chỉ chứa 1 hạt. Quả lúc còn non có màu lục. Khi già có màu đỏ, sau đó biến thành màu vàng, khi khô có màu đen nhẵn nhéo.

Thân mang rễ ở các mắt nên có thể bò trên vách đá, bám vào vách tường hay trên thân cây sống hoặc đã khô mục. Vì vậy tiêu được trồng quanh một trụ gỗ đã khô hay cây gỗ còn sống nhưng phải tỉa bớt cành, hoặc xây thành trụ bằng gạch rồi cho leo xung quanh. Thân cấu tạo bởi nhiều bó mạch sắp xếp lộn xộn như cây 1 lá mầm (Võ Văn Chi, ctv - 1978). Cây có 1 lá mầm, lá hình tim, có lá kèm, hoặc không, mọc cách. Hoa mọc chùm, lưỡng tính. Nếu ta thu quả

còn tươi (chưa chín hẳn) ngâm nước rồi chà ta được 1 loại tiêu sọ màu trắng.



Hình 27 : 1. Một cành tiêu ; 2. Quả tiêu bổ dọc

Công dụng : Tiêu là 1 loại gia vị rất được ưa chuộng khắp mọi nơi trên thế giới. Hạt tiêu có vị cay, có mùi thơm hấp dẫn nên được sử dụng để làm gia vị cho nhiều món ăn. Thịt gà muối tiêu là món ăn mà ai cũng thích. Cháo lươn cần có tiêu, cháo thịt, cháo cá, cá kho, các loại chả giò, chả quế... các loại giò nạc, giò mỡ, các loại bánh tôm, bánh xèo, bánh quai vạc... đều cần có ít tiêu thì mới ngon miệng. Hạt tiêu thương phẩm (tiêu đen hay tiêu trắng) có chứa từ 12

- 14% nước và 86 - 88% chất khô (Phan Hữu Trinh và ctv, 1987). Các chất khô trong hạt tiêu gồm có :

Ở tiêu đen : 95,49% chất hữu cơ.
: 4,51% chất khoáng.

Ở tiêu trắng : 98,38% chất hữu cơ
: 1,62% chất khoáng.

Thành phần hóa học của hạt tiêu có thể được tóm tắt trong bảng sau (Trích dẫn theo Phan Hữu Trinh và cộng sự, 1987, trang 7).

Các chất	Tiêu đen (%)	Tiêu trắng (%)	Tỷ lệ % của tiêu trắng/tiêu đen
Chất khoáng	4,51	1,62	36
Chất đạm	11,67	11,71	97
Celluloz	16,49	6,35	39
Chất đường bột	42,45	62,30	146
Chất béo	8,10	9,21	116
Tinh dầu	1,56	1,86	119
Piperin	9,20	8,59	94
Nhựa	1,58	1,19	78

Nhờ hạt tiêu có thành phần hóa học như vậy nên không những chỉ dùng làm gia vị ở nước ta mà còn được nhiều nước ưa chuộng. Hiện nay ta đã xuất khẩu hàng năm hàng chục ngàn tấn tiêu cho Singapore và các nước thuộc khối SNG thu được nguồn ngoại tệ đáng kể. Ngoài việc dùng để làm gia vị trong các bữa ăn, hạt tiêu còn là vị thuốc nam chữa được các bệnh thông thường hàng ngày. Hạt tiêu sọ ngâm rượu để lâu ngày, khi đau bụng khó chịu có thể uống 1 ly sẽ giảm đau; khi ta bị cảm lạnh, uống 1 ly cũng giảm được cơn cảm.

2. KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

Tiêu là cây thảo nhưng có thể sống được lâu năm, bộ phận sinh trưởng dinh dưỡng chủ yếu là dây, lá. Vườn tiêu được chăm sóc tốt có thể cho từ 3 - 4 tấn hạt 1 ha 1 năm. Vì vậy tiêu cần đất tốt, tầng đất mặt dày như đất đỏ basan, đất phù sa bồi, đất đen, đất nâu vàng... Tiêu cũng có thể trồng được trên đất xám, đất pha cát như Sông Bé, Củ Chi thuộc thành phố Hồ Chí Minh nhưng cần được bón phân đầy đủ. Đất trồng tiêu cần cao, thoát nước và không bị tuyến trùng phá hoại. Ở nước ta tiêu được trồng rộng rãi từ đảo Phú Quốc, Côn Đảo đến vùng Hà Tiên, TP. Hồ Chí Minh, Sông Bé, Đồng Nai, Tây Nguyên cho đến Quảng Trị. Ở điều kiện miền Bắc Việt Nam tiêu vẫn có thể trồng được nhưng không thích hợp bằng khí hậu ở miền Nam. Trong tài liệu này, chỉ đề cập đến kỹ thuật trồng tiêu quanh vườn để làm gia vị, coi là một cây hàng hóa tăng thu nhập cho gia đình. Việc trồng tiêu trên qui mô lớn sẽ được tham khảo thêm ở các tác giả khác. Trồng tiêu cần chú ý các khâu là ươm con giống, làm nọc tiêu, chăm sóc tiêu. Vì trồng một vài nọc tiêu hoặc một vài chục nọc tiêu quanh vườn, trên diện tích nhỏ nên công việc làm đất không đề cập nhiều trong cuốn sách này.

2.1. Làm nọc tiêu

Nọc để cây tiêu leo lên có thể dùng nọc sống và nọc chết.

2.1.1. Nọc sống

Đó là các cây gỗ được trồng từ trước, đã lên cao 5

- 6 m hoặc hơn, nhưng cây nọc không được để cành lá xum xuê. Cây tiêu cần trồng nơi mát, ít ánh sáng trực tiếp nhưng không được quá rợp làm cây chỉ ra lá mà ra hoa kết trái kém. Nếu dự định trồng tiêu phải để ý đất cao ráo, đất càng phì nhiêu càng tốt, nhưng cần phải thoát nước, đồng thời có đủ nước để tưới lúc bị khô hạn. Một số cây làm nọc sống có thể tham khảo.

Điều kiện cây làm nọc sống :

- Sinh trưởng nhanh, mọc khỏe, thân đứng.
- Bộ rễ chính phải ăn sâu xuống khỏi vùng rễ tiêu phát triển.

- Ít lá, cành, hoặc tán lá thưa ít che ánh sáng, có khả năng chịu được xén tỉa cành nhiều lần, mà không chết.

- Ít sâu bệnh phá hại hoặc không cùng loại sâu bệnh hại với cây tiêu.

- Vỏ cây tương đối nhám và không tróc vỏ thường xuyên.

- Nếu có thể, nên chọn cây thuộc bộ Đậu để làm tăng chất đạm cho đất, đồng thời chọn cây dễ dàng trồng bằng cành để kịp cho tiêu leo bám (Phan Hữu Trinh và ctv, 1987). Dưới đây là một số cây gỗ có thể tham khảo dùng làm nọc tiêu :

1. Cây Vông (*Erythrina inermis*), đây là cây nọc sống cho tiêu được trồng phổ biến nhất. Cây vông sinh trưởng nhanh, sức sống tốt, thân thẳng, có khả năng chịu đựng xén tỉa cành nhiều lần. Có thể giâm cành vông to để cây tiêu leo bám trong năm.

2. Cây lông mứt (*Wrightia annamensis*) cây mọc

nhánh vừa, vỏ nhám vừa phải, không bị nứt nẻ, cây này có nhược điểm là phải trồng bằng hạt và lâu định hình, cần 3 - 4 năm sau thì tiêu mới leo được. Trồng bằng cành thì tỷ lệ sống thấp.

3. Cây gạo (*Bombax malabaricum*). Cây này có nhược điểm là phân cành ngang nên phải trồng khoảng cách 3×3 m, làm giảm mật độ trồng tiêu và phải tỉa cành thường xuyên.

4. Cây gòn (*Eriodendron anfractuosum*) được dùng phổ biến ở Indonesia...

5. Các cây họ Đậu, bao gồm keo Đậu (*Leucaena glauca*), keo lá nhỏ (*Derris microphylla*), muồng đen (*Cassia siamea*)

2.1.2. Nọc chết

Cây nọc chết (nọc khô) có ưu điểm là trồng xuống có thể cho tiêu leo lên ngay, không che bóng nên không mất công tỉa cành, không tranh bớt thức ăn của tiêu. Tuy nhiên, nếu dùng gỗ để làm nọc tiêu cần phải đạt được các yêu cầu sau đây :

- Cây lâu mục, chống chịu tốt với côn trùng và nấm ký sinh.

- Không phải là cây gỗ quý, thuộc đối tượng cấm khai thác.

- Cây phải đạt được chiều dài 4 - 4,5 mét hay dài hơn, đường kính 10 - 15 cm hoặc to hơn. Dưới đây là một số nọc chết thường hay dùng làm nọc tiêu :

1. Cây cầm xe (*Xylia dolabriformis*), cây này thuộc nhóm gỗ loại 1 nên cũng hạn chế khai thác, cây này chống chịu thời tiết và côn trùng, nấm mốc rất tốt.

2. Cây cà nhắc (*Shorea obiusa*) cũng thuộc gỗ nhóm 1, có khả năng chịu đựng tương đương càm xe nên hạn chế khai thác.

3. Cây cà duối (*Cyadonaphne cuneata*) thuộc nhóm gỗ loại 2, chống chịu với thời tiết và côn trùng, nấm mốc khá.

4. Cây táu (*Vatica astrotricha*) thuộc nhóm gỗ loại 2, chống chịu thời tiết, côn trùng, nấm mốc khá.

5. Cây viết (*Payena elliptica*) cũng thuộc nhóm gỗ loại 2.

6. Cây sầu đâu hay cây xoan (*Aglaia bailonii*) gỗ thuộc nhóm 4 nên chống chịu thời tiết và côn trùng nấm mốc ở mức trung bình.

Ngoài các cây gỗ đã nêu người ta cũng có thể dùng một số loại gỗ khác, đặc biệt gần đây, người ta dùng gạch xây thành trụ tròn và làm bồn trồng tiêu để tiêu leo xung quanh, cách làm này có ưu điểm là choái rất chắc, 1 bồn (1 trụ) có thể trồng được nhiều nọc tiêu, lúc đầu tiêu còn thấp trụ bị hấp nhiệt nhưng về sau cây leo kín, trụ mát dần.

2.2. Ương cây giống

Tiêu có thể trồng bằng hạt, nhưng lâu, vì vậy thông thường người ta trồng bằng cành. Lựa các cành bánh tẻ (không non quá, không già quá) để ương. Người ta cũng có thể trồng trực tiếp cành tiêu ra bồn nhưng việc chăm sóc khó, có khi tỷ lệ chết cao, mất cây nên tốt nhất là giâm cành cho ra rễ trước, rồi bứng ra trồng. Nên chọn cành tược (cành vượt) mập, các đốt mọc đều, cắt cành có chiều dài khoảng 35

- 40 cm, ngắt bớt lá, sao cho mỗi hom có 3 - 4 mắt là được, hom cắt xong nhúng vào dung dịch 2,4D khoảng 15 - 20 phần triệu (ppm) tức 15 - 20 mg pha trong 1 lít nước, lắc đều cho tan, thời gian ngâm khoảng 15 - 20 phút, sau đó đem ra ngâm vào đất đã được làm sẵn.

Đất ương cây giống cần lên luống, có bón 25 - 30 tấn phân chuồng hoai, 500 - 1000 kg vôi nếu đất có độ pH dưới 4,5, bón 500 kg phân lân nung chảy (phân Văn Điển hay Ninh Bình, còn gọi là thermophosphat) phân này có chứa một số nguyên tố khoáng như Ca, Mg, Si nên rất tốt cho đất chua. Đất vườn ương sau khi đã chuẩn bị xong rồi mới cắt cành tiêu để ngâm, nên ngâm vào lúc chiều hay nắng nhẹ, moi đất đặt cành tiêu đã xử lý 2,4D xuống 2 - 3 mắt, dùng tay ấn mạnh để đất giữ chặt hom tiêu. Tốt nhất là làm dàn che, tưới nước đủ ẩm để cây ra rễ nhanh, khoảng cách cành này với cành kia khoảng 20 cm. Sau khi bén rễ, mầm nách sẽ trồi lên, mầm trồi được 1 - 2 cm ta sẽ bón thúc phân đạm loãng, có thể dùng sulphat đạm hay urê cũng được, cứ 50 g urê hay 100 g sulphat pha vào 50 lít nước tưới vào gốc hom tiêu, hoặc tưới qua dàn che cũng được. Khi hom tiêu đã mọc mầm mới hoàn toàn, ta có thể từ từ dỡ bớt dàn che, cho ánh sáng vào từ từ khoảng 50 - 70% ánh sáng tự nhiên. Thông thường sau 5 - 6 tháng cây tiêu mọc nhiều rễ, lá non đã trưởng thành ta có thể bứng ra để trồng vào quanh nọc tiêu.

2.3. Đất trồng tiêu

Nếu là nọc chết hay trụ gạch thì việc chuẩn bị đất đơn giản hơn, chỉ cần lên luống xung quanh nọc, hay lấy gạch xếp thành bồn vòng quanh nọc rồi đổ phân chuồng hoai, phân rác mục, phân bùn đã phơi ải, cộng thêm 5 - 7 kg phân lân nung chảy cho 1 bồn, đổ đất dần lên, trộn đều, rồi đem cành tiêu ra trồng, sau đó cắm cành cây, lá cây che bớt ánh sáng, tưới nước chăm sóc như lúc giâm cành tiêu. Lúc này cành tiêu có đủ rễ, lá và ta búng cả đất nên không ảnh hưởng nhiều đến cây tiêu. Chú ý tưới nước đủ ẩm, cây lên cao, sau 20 - 25 ngày kể từ lúc trồng lại bón thúc phân đạm bằng cách hòa phân vào nước, tưới gần gốc tiêu để tiêu mọc nhanh.

2.4. Chăm sóc các nọc tiêu

2.4.1. Dặm cây

Sau khi trồng, từ lúc trồng cho đến 3 - 4 tuần sau cần thăm vườn liên tục, nếu có cành nào bị bệnh hoặc chết héo, hoặc mất cây đều trồng lại ngay để vườn tiêu mọc đều. Đồng thời ưu tiên chăm sóc các cây mới giặm để không bị cây bên cạnh lấn át (đặc biệt khi trồng với trụ gạch xây, thường trồng nhiều cành quanh một trụ).

2.4.2. Trồng cây che bóng

Cây tiêu không ưa ánh sáng trực tiếp và nhiệt độ cao mặc dầu tiêu có nguồn gốc xứ nóng như Ấn Độ (Phan Hữu Trinh, ctv - 1987), vì vậy vườn tiêu cũng cần có một số cây khác cao hơn hoặc tương đương để che bớt nắng cho tiêu, tốt nhất là 2 hàng tiêu nên có

1 hàng cây ăn trái hay cây họ Đậu để che bớt ánh sáng đặc biệt là hướng đông và hướng tây. Khi vườn tiêu đã lên cao thì các cây có thể che bóng cho nhau, nên hàng cây quanh bờ vườn tiêu trở nên rất cần thiết.

2.4.3. Bón phân

Tiêu cần đất tốt hay tầng mặt sâu, do đó tiêu cũng cần bón nhiều phân như các cây khác. Thường bón phân thúc cho tiêu thực hiện vào mùa xuân hay trước mùa mưa, bón vào gần gốc, lấp đất và tưới nước. Liều lượng phân bón tùy thuộc vào loại đất và tình trạng của cây. Thông thường khi trồng bón lót nặng và vào đầu mùa mưa lại bón phân chuồng mục, phân lân, kali, cộng thêm ít phân đạm. Cứ mỗi bồn tiêu có đường kính 1,2 - 1,4 m bón 20 - 30 kg phân chuồng mục 5 - 7 kg phân lân, 0,5 - 1 kg phân kali và 1 kg sulphat đạm hay 0,5 kg urê, phân đạm và kali bón xa gốc, hoặc trộn đều các loại phân trên, cộng thêm ít đất bột, bón quanh gốc, vun thêm đất rồi tưới. Trong thời gian ra hoa, nếu thấy cây tiêu phát triển không được tốt, có thể hòa thêm phân NPK hay phân bón lá phun trực tiếp lên cây để hoa đậu được nhiều hơn.

2.4.4. Tỉa cành

Trong trường hợp cây tiêu ra nhiều cành lơ lửng dài ngoằn ngoèo hoặc sà xuống đất, nên cắt bớt các cành này, cho gốc tiêu thoáng mát, các tầng lá không quá dày chen lấn lẫn nhau. Tuy cây tiêu không cần có ánh sáng trực tiếp nhiều nhưng nọc tiêu lại cần

thoáng, thì hoa mới thụ phấn dễ dàng, chùm tiêu mới sai trái, cần bón ngọn đúng lúc để có nhiều cành tược, ôm lấy trụ tiêu đều đặn, số hoa và trái sẽ nhiều.

2.4.5. Phòng trừ sâu bệnh

Cây tiêu thường rất dễ bị bệnh, nhất là những nơi tiêu đã trồng lâu năm, ta thường thấy các bệnh phá hại trên tiêu dưới đây :

a. Bệnh thối gốc, thối rễ

Bệnh này thường làm chết cây, gây mất trắng. Triệu chứng biểu hiện cây lên chậm, hoặc bị khựng lại, lá úa vàng, héo rũ rất nhanh, sau đó lá rụng. Cây có thể chết đột ngột hoặc chết dần chết mòn. Cũng có khi thân rụng dần từng đốt, vì vậy nhân dân gọi là bệnh tiêu sấu. Khi quan sát gốc tiêu ta thấy gốc rễ thâm đen, hư thối, có khi thấy chất nhầy. Bệnh này gây hại do các nấm có tên là *Fusarium*, *Pythium*, *Rhizoetonia*. Riêng bệnh "tiêu sấu" là do *Phytophthora* gây nên. Có khi các nấm bệnh cùng tấn công một lúc nên khó phân biệt do bệnh nào là chính. Để phòng trị loại bệnh trên cần kết hợp kỹ thuật làm đất, chọn hom giống sạch bệnh, xử lý đất bằng Furadan 3H, mỗi hố 50g trước khi trồng 1 tuần. Không để cho cây tiêu, hom tiêu bị dập nát, có vết thương để tránh cho nấm bệnh xâm nhập lên tiêu (Lowell L. Black, ctv - 1991).

b. Bệnh tuyến trùng

Đây là bệnh thường thấy ở các vườn tiêu. Triệu chứng ban đầu là cây tiêu bị vàng, sinh trưởng kém, năng suất giảm dần, khả năng hút phân kém hẳn

mặc dầu trước đó có bón thúc phân đạm đầy đủ. Cây bị bệnh, nhổ rễ lên thấy rễ bị sưng, thối từng phần một, rễ ngán lại và thui đầu chóp rễ, ít phát triển rễ phụ. Vào mùa nắng nếu bị tuyến trùng cây khô héo rất nhanh, cây dễ bị các bệnh khác tấn công phụ họa do đó chết rất nhanh.

Tác nhân gây bệnh gồm có : nhóm tuyến trùng nội ký sinh gây bệnh bướu rễ phổ biến là 2 giống tuyến trùng có tên là *Meloidogyne arenaria* và *Meloidogyne incognita*. Hai loại này đục lỗ chui vào trong rễ để sống, chích hút dịch cây làm cho cây không hút được thức ăn, cây khô héo, tạo thành các bướu rễ. Nhóm tuyến trùng ngoại ký sinh chích hút rễ cây thường gặp nhất là *Pratylenchus*, sống trong đất, chích rễ non hút chất dinh dưỡng làm cây suy yếu, mở đường cho các loại vi sinh vật khác xâm nhập vào. Ở nhiều nơi người ta còn phát hiện một loại tuyến trùng khác có tên *Xiphinema*, loại này ngoài việc chích hút nhựa cây còn có tác hại truyền virus cho cây.

Cách phòng trị tuyến trùng : Khi bị tuyến trùng ta có thể dùng Mocap, Aldicarb, Phenaniphos để trị, tuy nhiên các thuốc này quá hiếm nên ta có thể dùng Furadan để giới hạn bệnh hại. Ta dùng Furadan 3H liều 50 g hay Mocap 10G, liều 20 g rải cho mỗi hố khi phát hiện có triệu chứng tuyến trùng. Tuy nhiên, biện pháp rẻ tiền và hữu hiệu vẫn là phòng bệnh bằng biện pháp canh tác : phơi đất, xử lý đất, bón phân hoai mục tránh làm tổn thương gốc rễ cây tiêu.

c. Bệnh khô đầu ngọn thối trái

Bệnh này do *Collectotrichum* sp. gây ra làm cây

ngưng phát triển, các lá trên cùng úa vàng, trên lá và trái tiêu non xuất hiện những chấm và đốm đen làm lá, trái rụng sớm. Cây bị mất sức, suy yếu (Plakidas A.G, 1954).

d. Bệnh vằn lá do virus

Bệnh này do virus (hay cực vi trùng) gây ra, trên lá nổi những vết xanh đậm xen kẽ với những đường gân xanh nhạt bản lá bị cong, vẹo lại, rõ nhất là ở các lá non. Bệnh này thường do rầy truyền từ cây bị bệnh sang. Tuyến trùng *Xiphinena* cũng có thể là tác nhân gây bệnh. Khi bị bệnh này, tốt nhất là nhổ bỏ cây bệnh để khỏi lây lan sang cây khác, đồng thời phun thuốc diệt rầy để cắt môi giới truyền bệnh cho các cây còn lại.

d. Thu hoạch, phơi sấy, bảo quản

Thường tiêu sau khi ra hoa, sẽ tiến hành thụ phấn, thụ tinh và cho trái, thời gian từ ra hoa đến lúc thu hoạch từ 3 - 5 tháng. Thời gian thu hoạch tiêu ở các vùng kéo dài từ tháng 1 đến tháng 3 (vào mùa khô). Ở Trị Thiên mùa thu hoạch tiêu từ tháng 5 - 6, là lúc được nắng, dễ phơi khô và bảo quản để bán. Khi chùm tiêu có 1 số quả chín có màu đỏ là thu hoạch được, ta hái cả chùm để trong nhà một vài hôm cho chín tới rồi đem phơi trên nong nia hay sân bãi. Phơi 2 - 3 nắng sẽ khô, độ ẩm hạt còn 12 - 13% là được.

Tiêu xanh là món gia vị rất ngon, để ăn hàng ngày, người ta hái tiêu tươi, giã nhỏ cho vào thức ăn, được món ăn khá hấp dẫn. Ở nhiều cửa hàng, dùng tiêu tươi để cả buồng kho với thịt, cá cũng là món ăn thú vị.

TỎI

Tiếng Anh : garlic

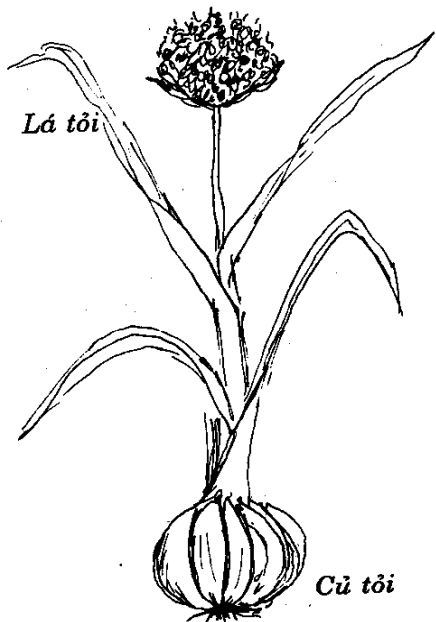
Tên khoa học : *Allium L.*

THUỘC HỌ : HÀNH TỎI (*LILIACEAE*)

1. ĐẶC TÍNH THỰC VẬT

Tỏi là cây thảo, mọc hàng năm, lá đẹp và dày, thân củ chia nhiều múi gọi là múi tỏi (hay tép tỏi) thường nằm dưới mặt đất. Hoa tự mọc trên một trục mang hoa hình trụ, trục này từ thân củ kéo dài ra và được các lá tỏi bao quanh khi còn non. Hoa tự hình xim, có ngấn thành hình tán giả, cuống tán giả ngắn nên hoa tự trông giống hình cầu.

Tỏi là một món gia vị đặc biệt trong bữa ăn của các gia đình. Tỏi dùng chế các loại nước chấm, xào nấu, muối dưa, ăn sống. Trong tỏi có chứa chất



Hình 28 : Cây tỏi

alixin, có tính diệt khuẩn như là một chất kháng sinh nên người ta thường dùng tỏi như là một vị thuốc phòng trị bệnh thương hàn, lỵ tả cũng như bệnh bạch hầu. Khi đẩy hơi ăn 1 củ tỏi, hay giã nhỏ xoa vào bụng cũng làm giảm được chứng đầy hơi. Khi bị cảm cúm, nhai 1 vài củ tỏi, nếu biết uống rượu thì uống 1 ly nhỏ cùng với tỏi cũng cảm thấy dễ chịu sau chốc lát.

2. NGUỒN GỐC CỦA CÂY TỎI

Tỏi có nguồn gốc ở vùng Trung Á. Dạng tỏi hoang dại vẫn còn tìm thấy ở Apganixtan, Iran. Tỏi là loại cây ưa mát và chịu được lạnh, yêu cầu nhiệt độ để phát triển tốt vào khoảng 20 - 22°C. Số giờ chiếu sáng khoảng 12 - 13 giờ 1 ngày kích thích hình thành củ. Trong số nhiều giống được trồng ở Việt Nam, do thích ứng lâu ngày, đã có một số giống thích ứng được điều kiện ánh sáng ngày ngắn. Các giống có nguồn gốc ở phía Nam Trung Quốc thích hợp với ánh sáng ngày ngắn hay trung bình. Thời gian phát triển thân lá tỏi cần ẩm độ đất khoảng 70 - 80%, giai đoạn hình thành củ cần ẩm độ đất thấp hơn. Tuy nhiên nếu thiếu nước cây phát triển kém, củ nhỏ, ngược lại thừa nước củ dễ bị thối và bảo quản sau này sẽ không thuận lợi.

3. KỸ THUẬT TRỒNG TỎI

3.1. Làm đất

Do đặc tính của tỏi như đã nêu ở trên, vả lại tỏi là cây lấy củ nên yêu cầu đất đai với tỏi khác với cây

ăn lá. Tỏi cần đất tơi, xốp, nhiều mùn, thoát nước, không chua, pH từ 6 - 6,5 là thích hợp. Đất cày bừa kỹ nên phơi nắng cho ải, để trừ các bệnh lưu trú ở trong đất. Sau đó bừa nhỏ, lên luống cao 20 - 30 cm, rộng 1,2 - 1,5 m. Trước khi lên luống, cần bón 20 - 25 tấn phân chuồng hoai cho 1 ha, trộn đều, hoặc lên luống xong, rạch hàng, bón phân chuồng và 400 - 500 kg lân, 400 kg kali vào rãnh (lượng bón cho 1 ha), rồi lấp đất lại. Như vậy đất đã sẵn sàng để trồng tỏi.

3.2. Trồng tỏi

Tách các múi tỏi ra, bỏ các múi bị lép, chỉ chọn các múi (tép) tỏi chắc, mập để trồng. Thường rạch hàng ngang với luống tỏi, hàng cách hàng khoảng 25 - 30 cm, trung bình là 25 cm, khi lấp đất lên phân chuồng cần loại các cục đất to, giữ lại phần đất mịn. Cắm tép tỏi cho phần ngọn lên trên, lấp nhẹ đất hột lên mặt, tép này cách tép kia khoảng 8 - 10 cm. Ở miền Nam thời vụ trồng tỏi tốt nhất từ cuối tháng 9 đầu tháng 10 dương lịch, để thu hoạch vào tháng 1 đầu tháng 2 năm sau. Ở Đà Lạt thời vụ rộng rãi hơn. Ở miền Bắc thường trồng vào giữa tháng 10 đến giữa tháng 11 dương lịch. Trồng xong cần thiết phủ một lớp rơm rạ, tro trấu lên mặt luống, tưới nước đủ ẩm cho luống tỏi. Cần khoảng 1 tấn củ giống cho 1 ha tỏi.

3.3. Chăm sóc

Tỏi là cây ưa mát nên cần có chế độ tưới nước thích hợp để giữ ẩm cho đất. Phần rơm rạ, tro trấu phủ lúc gieo trồng vẫn giữ nguyên để tránh bốc hơi

và tránh nhiệt độ đốt nóng đất. Sau khi mọc khoảng 10 - 15 ngày nên tưới 1 đợt phân đạm với liều lượng 30 - 40 kg urê/ha, pha loãng tưới vào đất sát gốc, tránh tưới lên lá, lên ngọn. Sau đó 10 - 15 ngày có thể bón thúc đạm rồi xới vun vào gốc tỏi. Ở miền Bắc nông dân thường dùng nước tiểu hoai pha loãng với nước theo tỷ lệ 1 nước giải 10 nước lã, tưới buổi sáng hoặc chiều. Tỏi trồng để lấy củ nên chú ý bón lân, kali hoặc tro bếp để củ chắc, to.

Sâu bệnh trên tỏi : Trên ruộng tỏi, thường thấy bệnh sương mai (*Peronospora destructose uniger*) xuất hiện khi nhiệt độ thấp, ẩm độ cao. Ở miền Bắc vào tháng 1, 2 có ẩm độ cao; ở miền Nam, những tháng này ẩm độ thấp. Vì vậy nên phun phòng bệnh bằng dung dịch bordeaux (boocđô) 1%, hoặc Zineb 3‰, Ziran 2 - 4‰. Những ngày có sương nên tưới nước để rửa sương khỏi lá tỏi, hoặc rắc tro bếp lên cây tỏi để vừa hút bớt sương vừa trung hòa dịch giọt sương và hạn chế phần lây lan của nguồn bệnh.

Bệnh than đen : (*Urocystis cepula prost*)

Bệnh này thường xuất hiện trên củ khi sắp thu hoạch hay trong thời gian bảo quản. Để phòng bệnh này, ta thường phun bằng Zineb 2 - 4‰, và khi phát hiện các củ bị bệnh phải lựa ra để cách ly.

Giống tỏi : Trên thị trường Việt Nam, hiện diện hai loại tỏi : tỏi trắng và tỏi tím.

Tỏi trắng : củ tương đối to, đường kính đạt từ 4 - 4,5 cm, vỏ lụa màu trắng, khi bảo quản lâu củ hay bị lép (óp).

Tỏi tía : Củ có nhỏ hơn, đường kính thường đạt từ 3,5 - 4 cm. Có khả năng bảo quản lâu hơn. Vùng duyên hải miền Trung thường trồng giống tỏi nhập nội gọi là tỏi tây. Năng suất bình quân trong sản xuất của các giống tỏi thường đạt khoảng 5 - 8 tấn củ khô/ha.

3.4. Để giống tỏi

Trồng tỏi bằng củ, nên để giống cũng bằng củ. Để có giống tỏi vụ sau tốt cần có chăm sóc kỹ, trồng hơi thưa, hoặc tía bớt cây bán, rồi để lại những cây đẹp, củ to, chắc. Chú ý bón thêm kali, tro bếp và lân trước lúc tỏi ra hoa. Khi cây vừa tàn các lá gốc, bắt đầu khô chóp các lá trên là thu hoạch được, thu xong, bó lại từng chùm 5 - 10 cây, treo lên dây, phơi trong bóng râm, rồi đem phơi ngoài nắng, sau đó nên để từng chùm treo ở bếp hoặc chỗ khô ráo, nhiệt độ mát mẻ để tránh hiện tượng tỏi "óp". Cách để giống như vậy có thể kéo dài 6 - 7 tháng để trồng tiếp vụ sau.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Võ Viết Chi, 1996.** 200 cây thuốc thông dụng. Nhà Xuất bản tổng hợp Đồng Tháp, trang 103, 135 -142 -145.
2. **Võ Văn Chi, Dương Đức Tiền, 1978.** Phân loại học thực vật. Thực vật bậc cao. Nhà Xuất bản Đại học và Trung học chuyên nghiệp. Trang 445 -458.
3. **Lê Khả Kế, 1962.** Phân loại thực vật, Nhà Xuất bản Giáo dục. Trang 217, 218, 262, 264, 296.
4. **Đỗ Tất Lợi, 1978.** Những cây thuốc và vị thuốc Việt Nam. Nhà Xuất bản y dược. Trang 308 -693.
5. **Lowell L. Black; S. K. Green; G.L. Hartman; J. M. Poulos 1991.** Pepper diseases - Asian vegetable Research Development, Shanhuwa, Taiwan, p -10 -60.
6. **Plakidas A.G, 1954.** Diseases of some vegetable and fruit crops and their control. USA. p. 48 -65.
7. **Mai Văn Quyền, Lê Thị Việt Nhi, Ngô Quang Vinh, Nguyễn Thị Hòa, Nguyễn Tuấn Kiệt, Vũ Văn Bình, 1995.** Sổ tay trồng rau. Nhà Xuất bản Nông nghiệp TP. Hồ Chí Minh. Trang 12 - 18; 90 -97.
8. **Phan Hữu Trinh, Vũ Bình Thăng, Trần Thị Mai, Bùi Khắc Tuấn, 1987.** Kỹ thuật trồng tiêu. Nhà Xuất bản Nông nghiệp. Trang 5-120.

MỤC LỤC

Bạc hà	5
Diếp cá	9
Gừng	13
Hành.....	17
Hẹ	22
Húng cây	28
Húng chanh.....	31
Húng quế	33
Kinh giới	38
Lá lốt.....	42
Mùi tây.....	46
Nghệ	50
Ngò gai	55
Ớt.....	59
Rau mùi	70
Rau ngổ.....	76
Rau răm.....	79
Riềng	84
Sả.....	88
Thìa là	93
Tía tô	97
Tiêu.....	104
Tỏi.....	117
Tài liệu tham khảo.....	122