

NẤM RƠM - CÂY XÓA ĐÓI GIẢI MÃ NGHÈO

ĐẶNG VĂN HUẾ



Ảnh minh họa

Đó là gia đình anh Bùi Yên Tĩnh ở thôn Tân Lý, xã Hải Trạch, huyện Bố Trạch. Ở Hải Trạch người dân chủ yếu sống bằng nghề đánh cá biển, chế biến hải sản, vận tải và buôn bán, chỉ một số hộ làm nghề khai thác đá xây dựng, trong đó có gia đình anh Tĩnh. Làm việc quá sức và tai nạn xảy ra là chuyện thường ngày, có lần trời nắng chang chang một mình đánh trần bốc 3 ô tô đá, vậy mà quần quật hàng chục năm anh Tĩnh vẫn không thoát nghèo. Chuyển đổi sang một nghề gì đó vốn đầu tư không lớn, ít nặng nhọc hơn đào đá nhưng có thu nhập để nuôi các con ăn học, luôn là nỗi trăn trở của hai vợ chồng. Sẵn có chủ trương của Nhà nước đang khuyến khích phát triển ngành nghề, sau một thời gian tìm hiểu nắm bắt nhu cầu thị trường nấm ăn tại địa phương, anh Tĩnh quyết định chọn nghề trồng nấm rơm.

Nằm trong vùng phi nông nghiệp, dân cư đông đúc, nhà lại lùi sâu trong hẻm nên những ngày đầu khởi sự anh Tĩnh gặp không ít khó khăn từ khâu kỹ thuật, nguồn nguyên liệu cũng như mặt bằng sản xuất. Nhờ ý thức được “không có nghề nào dễ, vấn đề là ở nghị lực con người” anh Tĩnh đã khắc phục những trở ngại ban đầu để đi vào sản xuất. Trước tiên anh tìm đến một cơ sở trồng nấm rơm tại thành phố Vinh (Nghệ An) trình bày nguyện vọng và được họ đồng ý cho ở lại 10 ngày

để học nghề. Vừa nghiên cứu lý thuyết vừa học từ thực tế và được người có kinh nghiệm nhiệt tình giúp đỡ, không lâu anh Tĩnh đã nắm chắc những kiến thức cần thiết để tự mình trồng được nấm ăn và nấm dược liệu. Về nguồn nguyên liệu, vào đầu mùa gặt anh thuê phương tiện đi thu gom rơm tại các xã lân cận về phơi khô, đánh đống dự trữ đủ cho sản xuất cả vụ. Còn nhà xưởng, dùng bờ lô xây ngay trong vườn chừng 60m², chia làm 6 ô, thay vì đặt mô nấm dưới nền đất, anh lấy gỗ làm kệ xếp các ủ nấm thành 2 tầng, vừa tiết kiệm diện tích vừa chống được côn trùng gây hại.

Anh Tĩnh tâm sự: Mè nấm đầu tiên thành công, hai vợ chồng không dấu được nỗi vui mừng, gặp ai cũng khoe và chính lúc đó mới dám tin rằng mình đã chọn đúng hướng làm ăn. Tất nhiên cũng phải qua những thăng trầm mới được như hôm nay, có lần nấm không ra, nỗi xung tôi đập hàng chục mô nấm xuống đất rồi thừ ra đứng nhìn. Qua cơn giận lại nhặt nó lên nghiên cứu, rà soát từng khâu từ tiết trùng nguyên liệu đến việc vệ sinh môi trường, chất lượng giống, nguồn nước tưới... để tìm nguyên nhân và biện pháp khắc phục. Mỗi lần như vậy tôi lại rút kinh nghiệm và có thêm những bí quyết trong nghề, bây giờ vợ chồng tôi đã làm kỹ thuật và có thể bày cho người khác cùng làm ăn. Mặt nữa, quả nấm ra được liên quan đến nhiều yếu

tổ, nào là nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng, môi trường vì vậy ngoài việc nắm được đặc điểm sinh học của nấm đòi hỏi người làm ra nó phải chuyên tâm và có lòng đam mê. Nếu lơ đãng, xem nhẹ một khâu nào đó trong quá trình sản xuất thì nấm có thể bị bệnh, không ra quả hoặc ra nhưng phát triển chậm, năng suất thấp. Cũng nhờ cái nghề này không nặng nhọc như đào đá nên lao động phụ cũng có thể tham gia, hồi các cháu đang học phổ thông, lúc rảnh thường phụ giúp ba mẹ những việc như đào đất, tưới nước, trồng nguyên liệu, đóng mô nấm và cấy giống. Về thuận lợi, mỗi năm thu được khoảng 40 - 50 triệu đồng, nhờ đó mà trang trại mọi chi tiêu trong gia đình và chu cấp cho 3 cháu ăn học Đại học và Cao đẳng. Cũng cần nói thêm, trong mấy năm gần đây nhờ sự hỗ trợ về kỹ thuật của các cơ quan chuyên môn, nhiều hộ đã trồng được một số loại nấm ăn và nấm dược liệu như mộc nhĩ, nấm sò, nấm rơm, linh chi để tăng thu nhập. Trong đó, nấm sò và mộc nhĩ có khoảng nhiệt độ thích ứng rộng, dễ trồng lại cho năng suất cao nên được trồng nhiều còn nấm rơm mặc dù giá bán cao nhưng khó trồng hơn nên ít hộ duy trì và trồng nấm đang dừng lại ở mức độ kinh tế phụ gia đình. Ở Quảng Bình hầu như chưa có hộ nào sống dựa hoàn toàn vào nghề trồng nấm rơm, vậy mà gia đình anh Bùi Yên Tĩnh (có 5 nhân khẩu) đã 7 năm sống tốt nhờ vào nghề này. Bên cạnh tay nghề cao, anh Tĩnh còn có một thị trường khá bền vững, đó là dân số trên địa bàn xã Hải Trạch khá đông và đời sống của họ cao nên việc tiêu thụ nấm rất thuận lợi. Chính vì vậy từ lâu gia đình anh đã trở thành địa chỉ cung cấp nấm rơm quen thuộc cho bà con địa phương. Bình thường thì đem ra chợ, người có cưới hỏi, tiệc tùng cần nhiều nấm thì đến đặt tại nhà, để giữ khách hàng, ngoài việc bố trí sản xuất các mẻ nấm gói đầu nhau, anh chị còn làm đầu mối tiêu thụ nấm rơm cho bạn hàng tỉnh khác nên thường xuyên có nấm bán.

Anh Tĩnh không ngần ngại chia sẻ với chúng tôi về sáng kiến của mình và những điều cần lưu ý trong trồng nấm rơm, đó là việc sử dụng bê tông

làm kệ đặt mô nấm trong nhà xưởng thay cho làm bằng gỗ. Vì trước đây dùng gỗ do tưới nước thường xuyên nên chóng bị mục gãy, phải thay luôn nên rất tốn tiền, mặt khác gỗ bị ướt lâu ngày sinh ra nấm mốc gây hại, làm cho nấm rơm không phát triển được. Còn đối với mái che, ban đầu anh dùng gỗ và tre làm rui, lấy rơm rạ làm chất lợp, một thời gian độ ẩm trong phòng bốc lên đã làm rui bị mốc bay xuống gây hại cho nấm. Để khắc phục hiện tượng này anh Tĩnh đã chuyển sang dùng Phibrô xi măng làm chất lợp, chỉ cần vài đường đòn tay nên mái thường xuyên khô, để chắc chắn hơn anh căng một lớp nilon sát dưới đòn tay để giữ ẩm độ và ngăn ngừa mầm bệnh rơi xuống mô nấm. Bên cạnh đó phải chú ý khâu chọn nguyên liệu, dùng rơm tốt, thơm, không sử dụng loại rơm mốc hoặc rơi phơi trên đường quốc lộ vì đã bị ô tô làm dập nát, không còn dinh dưỡng để nuôi nấm. Đồng thời xử lý, tiệt trùng nguyên liệu thật kỹ, chọn mua giống của những cơ sở có uy tín, nước tưới cho nấm thật sạch... Nhất là công tác vệ sinh nhà xưởng trước khi đưa nấm vào ương cũng như việc kiểm tra theo dõi nhà nuôi trồng chặt chẽ để có sự điều chỉnh độ ẩm phù hợp.

Được biết, anh Tĩnh đang nghiên cứu để đưa vào trồng thử nấm rơm trong vụ Đông tới, đây là quyết định khá táo bạo vì nhiệt độ thấp có ảnh hưởng rất lớn đến sự sinh trưởng và phát triển của nấm. Tuy nhiên, nếu điều chỉnh được nhiệt độ nhà xưởng, sản xuất nấm trái vụ thành công sẽ thu được lợi nhuận khá cao, do mùa này ít người trồng và thực phẩm khan hiếm.

Có thể nói, nhờ chuyển đổi sản xuất đúng hướng, đời sống gia đình anh Bùi Yên Tĩnh đã được nâng lên một bước. Không chỉ thế, việc làm trên còn là cơ sở để khẳng định ở Quảng Bình có thể phát triển nghề trồng nấm một cách bền vững. Hy vọng mô hình này được nhân rộng trong thời gian tới, nhằm đáp ứng nhu cầu tiêu dùng nấm ăn nội địa, tạo việc làm và tăng thu nhập của người dân.

Đ.V.H